

メディケアフーズ展2020 出展レポート 2 セミナーとアンケートの結果

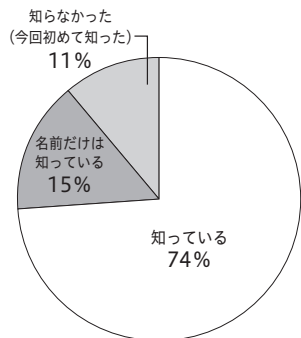
今回は、前号でお伝えしたメディケアフーズ展にて実施した、試食付きセミナーとアンケート結果をご紹介します。

本会では、同展で今回も「試食付きセミナー」を主宰しました（1月28日（火）実施・聴講者数約100名）。今回のセミナーは、苅部康子先生（介護老人保健施設リハパーク舞岡 栄養課長 管理栄養士・臨床栄養士・在宅訪問管理栄養士）に講師をお願いし、「介護用加工食品（UDF等）を活用した嚥下調整食作成と取り組み」のタイトルでご講演いただきました。ここでは、手作り調理過程で損失する栄養価の分析結果をはじめ、食事の見栄え・献立数などの食事のサービス面、人手不足などについて、積極的にUDF（ユニバーサルデザインフード）を活用することで改善が図られた事例から、咽喉マイクを使った嚥下反射音の確認など専門的な内容まで、科学的で説得力のある解説をいただきました。聴講者の多くは施設従事者の管理栄養士・栄養士であり、これら職種共通の課題に対して大きなヒントとなりました。

他、このセミナーでは、聴講者にUDF製品の試食を提供しました（容易にかめる～舌でつぶせるの3区分について主菜、副菜、デザート計9品）。講演内容とも相まって各製品の仕様（食感やおいしさなど）についてUDFの特性を一層わかりやすく伝えることができました。

以下、聴講者アンケート結果を一部ご紹介します。

- ①聴講者属性：管理栄養士・栄養士51%，食品メーカー・流通業30%，調理師・歯科衛生士等11%，その他8%。



UDFとは何かご存知ですか？

- ②セミナー内容について：90%が「参考になった」と回答。
③ユニバーサルデザインフードについて：「知っている」74%（「名前だけは知っている」を含めると89%）。

- ④現場でUDFを使ったことがあるか：「ある」40%。

- ⑤介護食の加工食品を使用することに抵抗はあるか？：「ない」86%。

また、聴講後の感想についても「ソフト食の調理に対する栄養面でのデメリットで悩んでいたが、UDFの活用を考えていきたい」、「UDFが現場でも有効だとわかった。調理による栄養価の損失にも目を向けたい」、「在宅への栄養指導への参考になった」、「3種類の食形態について試食し比較できたのは参考になった」など多くをいただきました。

本会では今後もこのような活動を通じてユニバーサルデザインフードの普及を進めてまいります。

【会議、催事等の予定】

4月6日（月）新宿食支援研究会 WG（ふれあい歯科ごとろ）

4月14日（火）第7回技術委員会（オリンピック神田会議室）

4月17日（金）令和元年度第3回理事会（本会会議室）

4月23日（木）第8回業務用WG（本会会議室）

4月27日（月）第5回容器包装研究会（本会会議室）

【UDF商品登録状況（1,944品目・2月末現在）】

	区分1	区分2	区分3	区分4	とろみ調整	合計
乾燥食品	0	10	4	0	96	110
冷凍食品	282	251	656	21	0	1,210
常温食品	173	116	198	136	1	624
合計	455	377	858	157	97	1,944

【会員の異動（2月）】

計86社（2月末現在）。

◎日本介護食品協議会では会員企業を募集しています。協議会とユニバーサルデザインフードについては事務局までご連絡ください。

事務局：東京都千代田区神田東松下町10-2

翔和神田ビル3階

TEL 03-5256-4804

FAX 03-5256-4805

<https://www.udf.jp/>