

メディケアフーズ展2021 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、セミナーとアンケート結果をお伝えいたします。

本会では、同展で今回もセミナーを主宰しました（1月27日（水）実施・聴講者数約30名）。本来であれば、「試食付き」として聴講者にUDF（ユニバーサルデザインフード）製品の試食品も提供するところでしたが、前回の本稿でもお伝えした通り、新型コロナウイルス感染対策による緊急事態宣言下での開催ということもあり試食を控えて実施いたしました。

講師には、昨年同様荻部康子先生（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（事前録画講演の放映）。タイトルは昨年と同様ですが、今回は、手作り調理過程で損失する栄養価の面、食事の見栄え・献立数などの食事のサービス面、人手不足解消等に対して積極的にUDFを活用することで改善が図られた点の他、経口維持加算算定での歯科医師、言語聴覚士、管理栄養士等多職種連携例、さらに新型コロナウイルス感染症対策下での食事サービスの提供について、丁寧にご説明をいただきました。

なお、本講演について、後日主催者による講演録画オンデマンド配信が実施され（2月15日～26日）、これによる視聴者は35名であった旨報告を受けました。

以下、聴講者アンケート結果の一部をご紹介します。

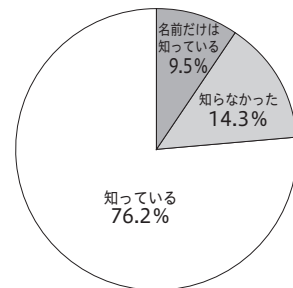
- ①聴講者属性：食品メーカー 47.6%，食品流通業 9.5%，管理栄養士・栄養士9.5%，その他（フードサービス業、報道関係者）33.4%。
- ②セミナー内容について：90.5%が「参考になった」と回答。
- ③ユニバーサルデザインフードについて：「知っている」76.2%（「名前だけは知っている」を含め

ると85.7%）。

- ④現場でUDFを使ったことがあるか：「ある」47.6%。
- 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」85.7%。

また、聴講後の感想については「今後は非使用したい。主菜の種類をもっと増やしてほしい」、「コロナ対策など、通常+αの食品の選択の仕方が分かった」などがありました。

今回は例年と大きく異なる環境下での開催となり、十分な情報伝達を行えたとはいえないものでした。今後このような催事のあり方は変化していくと考えられ、多くの催事や学術大会等が開催方法を手探りしているところです。本会では、今後必要となるところへ必要な情報を伝えられるよう、それらの動きを注視しながら活動を継続していく所存です。



UDFとは何かご存知ですか？

【UDF 商品登録状況（2,081品目・2月末現在）】

	区分1	区分2	区分3	区分4	とろみ調整	拡張	合計
乾燥食品	0	11	4	0	95	4	114
冷凍食品	291	263	781	20	0	0	1,355
常温食品	176	77	204	154	1	0	612
合計	467	351	989	174	96	4	2,081

【会員の異動（2月）】

計90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せん。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/>