

## フードスタディ勉強会

本会では、5月17日（火）、ホテルメトロポリタンエドモントにおいて、会員向けにフードスタディ勉強会を開催しました。フードスタディとは、愛知学院大学 牧野日和先生が提唱される嚥下調整食（食形態）の確認を行うための会合のことです。このフードスタディ勉強会は、2月4日（金）に開催した事業進捗状況報告会付き講演会にて牧野先生にご講演をいただいたことを受けて、その実践編として企画したものです。

UDFは食品のかたさと粘度に応じた、「容易にかめる」、「歯ぐきでつぶせる」、「舌でつぶせる」、「かまなくてよい」の4区分の基準を設けており、メーカーはそれぞれの基準に沿った具体的な食品を開発しています。一方で、我々はUDFとしてこれら食品の物性規格は備えているものの、介護などの現場で実際に対象となる方々がとりうる食事の仕方（食べ方）に対して共通の見解（官能評価方法）を有しているものではなく、個々の製品開発にあたっては、メーカー独自の手法や考え方に委ねています。そこで、今後のUDF製品開発の一助とすべく、フードスタディの第一人者であり、非常に深い見識をお持ちの牧野先生に、あらためて実践的な官能評価方法についてご指導いただく機会を得ました。

口から食事が摂りにくい方々の要因は様々であるため、それらの食べ方を健常者が再現することは大変難しいのですが、このフードスタディの実践により、比較的食べやすいと思われる食品の物性や形状、量などについて一定の認識を持つことができることから、製品開発と介護現場間の誤差を少なくできるものと考えられます。

食べ方は、「まるのみ」、「押しつぶし」、「すりつぶし」の3つを基本として、例えば、「かまなくてよい」の場合、いくら物性値がUDF基準に沿っていても、一口量によってはまるのみができないとして適量を知ることができます。同様に「舌でつぶせる」とした場合、まるのみができればそれは「かまなくてよい」と考えられ、まるのみができず舌で押しつぶすプロセスを必要とするのであれば、その食品は「舌でつぶせる」としてあらためて評価できるというイメージです。

当日はおおよそ50名の参加者が、牧野先生のご指導のもとフードスタディを学びました。UDFサン

プルには「かまなくてよい」2品、「舌でつぶせる」2品、「歯ぐきでつぶせる」3品、「容易にかめる」2品の計9品を使用しました。参加者が提出した評価シートを集計した結果、「かまなくてよい」、「舌でつぶせる」の製品では、「フードスタディ」としての評価はほぼ区分に沿ったものとなりました。一方で、「歯ぐきでつぶせる」と「容易にかめる」といった不均質な製品では評価が分れる（個人差が生じる）傾向となりました。従って、この2つの区分について、より適切な官能評価法の追求が課題となったことから、この点を次回のフードスタディ勉強会でのテーマとして、牧野先生と相談しながら検討を継続して行く予定です。



フードスタディ勉強会の様子

### 【会議、催事等の予定】

- 12月6日（火） 第2回フードスタディ勉強会
- 12月12日（月） 第5回普及委員会
- 12月14日（水） 第4回容器包装研究会

### 【UDF 商品登録状況（2,225品目・10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	8	4	92	4	119
冷凍食品	323	258	810	21	0	0	1,412
常温食品	240	74	217	161	2	0	694
合計	563	343	1,035	186	94	4	2,225

### 【会員の異動（10月）】

- 新規加入会員1社：森永乳業(株)
- 計91社（10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/>