

メディケアフーズ展2024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の結果をお伝えいたします。

本会のセミナーは、初日（2月20日（火））に実施いたしました。講師には、前号でも記載しました通り、伊藤清世先生（ないとうクリニック複合サービスセンター 管理栄養士、在宅訪問管理栄養士、認知症ケア専門士）にお願いし、「UDFを使ったペースト食の新調理法ご提案～加水ゼロ式調理法と手元調整の活用～」の演題でご講演いただきました。

聴講者は着席で150名とみられ、立ち見も散見されました。資料を150セット用意しましたが、アンケートは130部と多くを回収できました。

以下、セミナー聴講者アンケートの結果を一部ご紹介いたします。

Q. あなたの職種についてお答えください

聴講者属性として最も多かったのは管理栄養士・栄養士で77.5%を占めました。次に調理師3.9%、ST（言語聴覚士）2.3%でした。

Q. あなたの所属についてお答えください

聴講者所属では介護施設が最も多く38.3%、次に食品メーカー 18.0%、病院10.9%、委託給食会社7.8%、ドラッグストア・調剤薬局5.5%、クリニック4.7%、障がい者施設2.3%の順でした。学会であれば、病院所属が大半を占めるところですが、介護施設所属が多く来場するところがこの催事の特徴となっています。

Q. UDF とは何かご存じですか

UDF の認知率については、「知っている」83.8%、名前だけは知っている7.7%で、計91.5%でした。管理栄養士・栄養士の認知率を抽出すると「名前だけは」まで含めて94%と非常に高いものでした。

Q. 職場での食事基準は何をお使いですか

この設問に対しては、学会分類2021が54.5%、基準はない17.1%、嚥下食ピラミッド15.4%、UDFが13.8%の結果でした。「学会分類」を回答に含めたのは50%が介護施設所属、18%が病院所属でした。

Q. 「加水ゼロ式調理法」をご存じですか

この設問には「知っている」27.8%、「聞いたことがある」32.8%、「知らなかった」39.8%の結果でした。当然ではありまじょうが、「聞いたことがある」まで含めた時、管理栄養士・栄養士が占める割合は66%と高いものでした。

Q. 「手元調整」をご存じですか

この設問へは、「知っている」21.1%、「聞いたことがある」18.0%、「知らなかった」60.9%と、「加水ゼロ式」に比較して認知度は低い結果でした。「聞

いたことがある」まで含めた時の管理栄養士・栄養士が占める割合は39%でした。

自由回答への感想も多くいただきました。例を挙げると、「ミキサーは自分でもおいしくないと思っていただけ、セミナーをきいて食べてみたいと思いました」、「今までで、とても分かりやすい講演でした！現場の人間の状況がわかっていて実践しやすそうでした！」、「粥ゼリー以外でもできることを初めて知りました。とても参考になりました」、「UDF を使用するとしたら試作もしやすい（思ったときにすぐできる、委託さんを通さずできる）ので導入するときに良いなと思いました」など、感想の多くがポジティブなものでした。



講演の様子

【会議、催事等の予定】

- 7月2日（月）第2回技術委員会
- 7月4日（木）第1回業務用WG
- 7月12日（金）第23回定期総会、令和6年度第1回理事会、特別講演会、懇親会
- 7月25日（木）第1回容器包装研究会
- 7月29日（月）第1回普及委員会

【UDF 商品登録状況（2,167品目・5月末現在）】

	区分1	区分2	区分3	区分4	とりみ調整	拡張	合計
乾燥食品	0	14	9	7	77	4	111
冷凍食品	311	235	777	29	0	0	1,352
常温食品	246	55	236	165	2	0	704
合計	557	304	1,022	201	79	4	2,167

【会員の異動（5月）】

退会会員1社：三菱ケミカル(株)
計95社（5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/>