

JSPEN2025アンケート調査結果

前回の本コーナーでお伝えしましたとおり、本会では、2月14日（金）・15日（土）にパシフィコ横浜で開催された第40回日本栄養治療学会学術集会（JSPEN2025）の企業展示コーナーへ出展しました。

この際、来場者に対してUDF製品のサンプリングと引き換えに実施した、UDFの利用に関するアンケート調査結果の一部をレポートします。

実施日：令和7（2025）年2月14日・15日

場所：パシフィコ横浜 C, D 展示場

回収数：147件（前回156件）

Q. あなたの職種についてお答えください

この結果、管理栄養士・栄養士と看護師がそれぞれ同数の34.0%、薬剤師21.1%であり、この3職種で89.1%とほとんどを占めました。他はST等のセラピスト職種が計7.4%、残りは医師、歯科医師、歯科衛生士となります。

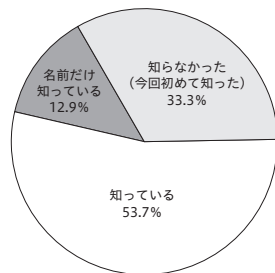
Q. あなたの所属についてお答えください

この間には病院が89.9%を占めました。他はクリニックや訪問看護ステーション、介護施設等ですが、極少数でした。前回は同様の結果でしたが、本学会は圧倒的に病院勤務者の情報収集機会となっていることがわかります。

Q. UDF とは何かご存じですか

知っている53.7%、名前だけ知っているが12.9%で「知っている」は合わせて66.6%、「知らなかった」33.3%の結果でした。前回は「知っている」が54.2%でした。年ごとにブレがありますが、これは回答する職種間での認知率に差があることに起因しています。

職種ごとの認知率を見てみると、管理栄養士・栄養士では知っている94.0%、名前だけ知っている2.0%、知らなかった4.0%でした。一方で、看護師ではそれぞれ40.0%、18.0%、42.0%、薬剤師ではそれぞれ16.1%、16.1%、67.7%の結果であり、職種によるUDFの認知率の差は歴然としたところです。前回は管理栄養士・栄養士の回答数が少なかったためUDF認知率も低かったということです。UDFの認知率は、一般の利用者（在宅）に比較して専門職間



UDF とは何かご存じですか

では高いですが、いかに職種間のこの差をなくしていくかが今後の課題と言えます。

Q. 食べやすさに配慮が必要な方の食事は主にどのようなものを提供されていますか（複数回答）

この間には、手作りが50.3%と半数以上を占めました。何等かの加工食品の利用については、その他完調品19.7%、セントラルキッチンで作られたもの13.6%、UDF10.9%の結果でした。手作りの比率はまだまだ高いようです。

Q. 「加水ゼロ式調理法」の認知活用について教えてください（複数回答）

加水ゼロ式調理法については、UDFの活用事例として昨年より資料等を作成し配布を行ってきましたが、知っているが取り入れてはいない35.4%、知らなかった55.8%の結果でした。44.2%が認知しているものとして、前回の23.5%から約21ポイント増となっています。

知っているが取り入れてはいないとした回答者の理由は、「コスト」と「手間」を挙げたものが多かったです。

【会議、催事等の予定】

5月14日（水）・15日（木） 嚥下食フレンチ勉強会

5月22日（木） 第7回容器包装研究会

5月30日（金） 訪問看護ステーション啓発事業報告会

【UDF 商品登録状況（2,130品目・3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	18	7	1	60	9	95
冷凍食品	322	243	780	36	0	0	1,381
常温食品	237	39	226	150	2	0	654
合計	559	300	1,013	187	62	9	2,130

【会員の異動（3月）】

計99社（3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/>