

2025未来食品フォーラム (Food for Future Forum) 出席レポート (後編)

前回の本コーナーでは、同フォーラムと併催の「台北国際食品展 (Food Taipei Mega Shows)」の様子について少し報告しましたが、今回は台湾のUDFである「Eatender (イーテンダー)」について記します。

同展では「Eatender」を展開する代表的な4社のブースをご案内いただきましたが、形態は食肉などの素材型からムース、ペーストなどの加工食品、流通帯も常温からチルド、冷食まで、UDF同様に多岐にわたっておりまして。試食もさせてもらいましたが、惣菜の味付けはやはりご当地の中華系独特の風味 (特には八角の香り) が特徴的でした。

この「Eatender」ですが、説明の際に強調されていたのは、現在333社が1,110品目を展開しているということでした。UDFとの比較では、企業当たりの取り扱いアイテム数こそ少ない計算ですが、関わる企業数としては本会会員数の3倍以上となります (!)。

さて、今回の旅程では、このような講演や展示会視察の他にも、今回お招きいただいた主催者の1つである、財団法人食品工業発展研究所の皆様と交流を深める時間も得ることができたのは、もう一つの収穫でした。ちなみに、同研究所は1967年に微生物資源の収集・研究を主として設立しています。同研究所で受けた説明にも含まれておりましたが、「Eatender」の急速な拡大に見るとおり、台湾においても高齢者比率の増加は深刻な問題として、相当な危機感をもって各方面で対策が講じられつつあるようです。台湾では2040年以降、日本を超える高齢者比率となることを考えると当然の危機感と思われまます。

実は、本会は、同研究所を含む、台湾の産官学の皆様からの訪問を2017年に受けております。当時、40名ほどの団体でお見えになり、事務局が対応いたしました。もちろん、皆様の目的はUDFの仕組みなどについてのヒアリングでした。その直後、台湾ではUDFを参考にした介護食品の規格であるこの「Eatender」を公表し、運用を開始していますが、推進の中核を担っているのがこの食品工業発展研究所です。

この「Eatender」は、物性規格や区分については、ほぼUDFをそのまま取り入れています。注目すべきは同研究所の事業推進力です。どのような仕組みとなっているか、具体的なところまでは理解できていませんが、行政や食品製販産業界 (外食含む)、医療界までをも統括するばかりか、マーケティングまでを一手に担っているようなご説明でした。また、輸出 (主に香港向け) への取り組みでは、既に国際嚥下食標準化構想であるIDDSIへの

準拠や表示も行っている製品も多いようでした。

UDFはここまで来るのに20年と少しかかっていますが、台湾では10年でUDF以上の進捗を見ていることとなります (イーテンダーは構想を含めると2015よりスタートしている)。いかに普及のスピードが速いことか。

同研究所のような立ち位置を取れる機関は日本には見当たりませんが、UDFを推進する本会としても (「我が国としても」と言い換えてもよいかもしれません) 見習うべきこと、教を乞うべきことは多くあるとの想いをもち帰ってまいりましたところ (おわり)

<Eatenderについて>

<https://eatender.firdi.org.tw/about>



Eatender と IDDSI 表示を併記する製品も多かった



Eatender を試食しながら説明を聞く我々

【会議、催事等の予定】

10月 7日 (火) 第4回栄養・食の勉強会 (厚生労働省)

10月 9日 (木) 第3回普及委員会

10月14日 (火) 第5回栄養・食の勉強会 (厚生労働省)

10月21日 (火) 第2回業務用 WG (つばめのごはんや視察)

【UDF 商品登録状況 (2,248品目・8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	58	9	93
冷凍食品	341	259	792	45	0	0	1,437
常温食品	246	40	264	167	1	0	718
合 計	587	317	1,063	213	59	9	2,248

【会員の異動 (8月)】

計97社 (8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/>