



ユニバーサルデザインフード

日本介護食品協議会・ニュースリリース

平成 26 年 6 月 2 日
日本介護食品協議会

報道関係各位

「ユニバーサルデザインフード」引き続き好調に推移

- ◆年間生産額130億円超える(前年対比 124.5%)
- ◆製品登録数は 1,200 アイテムに
- ◆「介護食品」の認知率 43.0%に

◆ユニバーサルデザインフード生産量・生産金額各 126.5%、124.5%増。

今般、日本介護食品協議会（会長：森 佳光（キューピー㈱ 広報・CSR 本部長））は、会員企業を対象に平成 25（2013）年（暦年）のユニバーサルデザインフード生産統計を集計した。この結果、生産量 11,686 トン、生産金額 13,481 百万円で前年対比はそれぞれ 126.5%、124.5%と引き続き大きく増加した。

◆ユニバーサルデザインフード製品登録数 1,200 アイテムに

ユニバーサルデザインフードの製品は、現在 1,200 品目が登録されている（前年差で 171 品目増）。協議会加盟企業数は増加の一途であり、利用者の期待に応えるべく各社それぞれの技術を用いて「おいしさ」「食べやすさ」を追求した多くの製品を提供している。

◆「介護食品」の認知率さらに増加

協議会では、5 月にインターネットを用いて、「介護食品」や「ユニバーサルデザインフード」についての認知度調査（前回は平成 24（2012）年 5 月。隔年実施）を実施した。調査対象は一般消費者で、食事介護者の有無や年代別に集計を行った。

この結果、介護食品が市販されていることを「知っている」との回答は全体で 43.0%と前回の各 34.2%から 8.8 ポイント増加した。販売環境が整備される中、周知が確実に上がっている。

【ユニバーサルデザインフード増加の要因（概況）】

昨今、「介護食品」分野へ関心を寄せる食品企業が一層増えており、協議会会員数は 6 月 1 日現在で過去最高の 60 社となっている。生産量、生産金額における増加の内訳はスーパーやドラッグストア等の小売店、通信販売等の市販用が前年対比各 116.3%、130.7%、施設・病院給食等の業務用が同 129.9%、122.7%となっている。特に、市販用については、会員企業各社の努力により、卸売業や小売業において当該分野の食品に対する関心の高まりや理解が着実に進んだことから、販売店舗数や売り場面積が増加している。これに伴って、利用者のニーズや気づきを取り込み、生産量・金額の増加はもとより、認知率についてもこれらと相乗的に増加が進んでいるとみられる。これは、協議会がこの度実施した定点調査の結果からもうかがえる。また、農林水産省が現在、介護食品の啓発に対して積極的に取り組んでいるところであり、今後は同省からの情報発信もさらに追い風になると業界では期待しているところである。（詳細については 3 ページ目以降をご参照ください）



ユニバーサルデザインフード

日本介護食品協議会・ニュースリリース

平成 26 年 6 月 2 日
日本介護食品協議会

「日本介護食品協議会」について ～介護食品の規格を統一～

我が国は、すでに「超高齢社会」となっていますが、以前より食品メーカーでは「介護」シーンでの利用を考慮した食品の開発や販売を行ってきました。しかし、当初の「介護食品」はメーカーによって製品の規格や表示方法が異なるため、利用者の不便が指摘されていました。

そこで、これら利用者の不便を解消するため、食品メーカーを中心に、素材や容器など多くの企業が集まり、『日本介護食品協議会』を設立（平成 14（2002）年 4 月）し、介護食品の「食べやすさ」「使いやすさ」などについて「統一規格」を制定（平成 15（2003）年 6 月）しました。協議会ではその規格に適合する製品をすべての人が食べやすいことから「ユニバーサルデザインフード」とし、以降、次々と「ユニバーサルデザインフード」のロゴマークを表示した製品が誕生、現在もその数は増え続けています（平成 26（2014）年 5 月末現在 1,200 品目を登録）。

協議会では、「ユニバーサルデザインフード」をすべての利用者に安心して使っていただくために、関連する情報の発信や普及啓発活動、自主規格の整備などを行い介護食品業界の健全な発展を目指すとともに、みなさまの食べる楽しみを通じて QOL（クオリティーオブライフ・生活の質）の向上に貢献していきたいと考えています。

*会員企業数は、平成 26（2014）年 6 月 1 日現在 60 社となっています。

「ユニバーサルデザインフード」とは

日常の食事から介護食まで幅広くお使いいただける、食べやすさに配慮した食品です。その種類も様々で、レトルト食品や冷凍食品などの調理加工食品をはじめ、飲み物やお食事にとろみをつける「とろみ調整食品」などがあります。

ユニバーサルデザインフードのパッケージには、必ず UDF マークが記載されています。これは日本介護食品協議会が制定した規格※に適合する製品だけについているマークです。お客さまが選びやすいよう、どのメーカーの製品にも「かたさ」や「粘度」の規格により分類された 1～4 の区分と、とろみ調整について表示しています。これらの区分を目安にご利用に適した製品を安心して選んでいただけます。

まずはパッケージの UDF マークをご覧ください。

※協議会会員である食品メーカーはこの規格に基づき製品を製造・販売しています。

*ユニバーサルデザインフード区分表等については 8 ページをご参照ください。

【問合せ先】

日本介護食品協議会 事務局

〒101 - 0042 東京都千代田区神田東松下町 10 - 2

翔和神田ビル 3 階（日本缶詰びん詰レトルト食品協会内）

電話 03 - 5256 - 4801 F A X 03 - 5256 - 4805



ユニバーサルデザインフード

<以下、1 ページ各見出しの詳細>

◆ユニバーサルデザインフード生産量・生産金額各 126.5%、124.5%増。

今般、日本介護食品協議会{ (会長：森 佳光 (キューピー(株) 広報・CSR 本部長))、(以下、協議会) }は、会員企業を対象に平成 25 (2013) 年 (暦年) のユニバーサルデザインフード生産統計を集計した。この結果、生産量 11,686 トン、生産金額 13,481 百万円で前年対比はそれぞれ 126.5%、124.5%と前回に引き続き大きく増加した。生産量、生産金額ともに区分別、流通タイプ別、販売先別のすべての集計カテゴリーで増加した。

区分別にみると、区分 1 が生産数量 2,106 トン、生産金額 1,854 百万円で、前年対比各 168.3%、166.9%、区分 2 が同 1,180 トン、1,049 百万円、同 118.6%、132.9%、区分 3 が同 5,014 トン、5,205 百万円、同 129.0%、124.8%、区分 4 が同 1,843 トン、1,565 百万円、同 108.8%、110.0%、とろみ調整が 1,543 トン、3,809 百万円、同 109.4%、114.3%となっている。近年の傾向として区分 1 の伸びが著しい。これは常食に近い形態の製品ニーズが高まりを受けたものと推測できる。区分 2 についても、前年比およそ 20 ポイント近い伸びを示している。区分 3 については、4 つの区分のなかで最も生産量が多く全体の 4 割を占めており、今回調査においても高い増加率で推移した。同区分はムース状などの再成形品が中心となっている。区分 4 については、市販用、業務用ともミキサー食やゼリー類等の常温品が多く、前年比 10 ポイント弱の伸びであった。とろみ調整食品については、小容量中心の市販用の他、2kg 程度の大型容器で流通する業務用の比率が高く、前年対比数量ベースで 109.4%と毎回堅調な伸びを示している。

タイプ別にみると、とろみ調整食品や加水して成型する粉末製品を含む「乾燥タイプ」が生産数量 1,601 トン、生産金額 3,924 百万円で、前年対比はそれぞれ 110.8%、114.2%であった。「冷凍タイプ」については、同 4,522 トン、4,654 百万円、同 127.7%、128.3%となっている。同タイプは、一部に通販チャンネルで展開されている市販用を含んでいるが、大部分は施設や病院給食等で利用される業務用の比率が非常に高い。「常温タイプ」については、同 5,564 トン、4,903 百万円、同 130.9%、130.4%となっている。同タイプはレトルトパウチ製品、カップゼリー製品で主に構成されており、市販用では前者が、業務用では後者の比率が高い。

販売先別にみると、常温品が中心の市販用においては生産数量 2,641 トン、生産金額 3,242 百万円で、前年対比は各 116.3%、130.7%と金額での伸び率が高い。介護食品は、そもそも高い加工技術を必要とする付加価値の高い製品であるため、市販用では価格が下がりにくい性質があるが、近年では高級感のある素材を使用した製品へのニーズが高まる傾向がみられる。施設や病院の給食等に利用される業務用は同 9,046 トン、10,239 百万円、同 129.9%、122.7%であり、半数が冷凍品となっている。

◆ユニバーサルデザインフード製品登録数 1,200 アイテムに

ユニバーサルデザインフードの製品は、現在 1,200 品目が登録 (前年差で 171 品目増) されており年々増加している。



ユニバーサルデザインフード

日本介護食品協議会・ニュースリリース

平成 26 年 6 月 2 日
日本介護食品協議会

協議会の発足以降、利用者、食品メーカー問わずユニバーサルデザインフードについての問い合わせは頻度を増していることから、今後さらに生産量、アイテム数は増加して行くことが見込まれる。

【UDF 製品登録状況】

	区分 1	区分 2	区分 3	区分 4	とろみ調整	合計
乾燥食品	0	0	8	0	56	64
冷凍食品	152	68	476	12	0	708
常温食品	73	93	182	79	1	428
合計	225	161	666	91	57	1,200

(平成 26 (2014) 年 5 月末現在)

◆「介護食品」の認知率さらに増加

協議会は、介護食品やユニバーサルデザインフードの認知度調査を隔年で行っており、調査年の今年は 5 月に実施した（前回は平成 24 (2012) 年 5 月）。調査対象はインターネットアンケートに参加した一般消費者で、食事介護者の有無や年代別に集計を行った。

この結果、介護食品が市販されていることを「知っている」との回答は全体で 43.0%と前回の各 34.2%から 8.8 ポイント増加した。このうち「家族に食事介護者がいる世帯」を見ると、64.4%が「知っている」と回答しており、前回の 51.1%から 13.3 ポイント増となった。また、「ユニバーサルデザインフードを知っているか」については、全体で 9.7%と前回の 6.8%から約 3 ポイント増加した。このうち、「食事介護者あり」を見ると 25.2%で、前回の 17.0%から 8.2 ポイント増加した。販売環境が整備される中、周知が確実に進んでいることがうかがえる。

さらに、介護食品が市販されていることを「知っている」について、年代別集計を見ると、いずれの年代においても前回調査を上回っており、特に 50 代 49.0% (同 37.5%)、60 代以上 57.0% (同 43.0%) と前回から各 11.5 ポイント、14.0 ポイントと高い伸びを示した。また、「ユニバーサルデザインフードの認知率」については、特に 50 代 11.5% (同 5.0%)、60 代以上 14.0% (同 7.0%) で、それぞれ倍増となった。

【調査方法等】

- ① 調査方法 インターネットアンケート
- ② 調査対象 インターネット調査会社（ミクシリサーチ社）に登録している全国の一般モニター会員 1,000 人（20 歳代～60 歳代以上・男女各 100 名）
- ③ 対象地域 全国
- ④ 調査期間 平成 26 年 5 月 9 日



ユニバーサルデザインフード

日本介護食品協議会・ニュースリリース

平成 26 年 6 月 2 日
日本介護食品協議会

【問 あなたは介護食品が市販されているのをご存知ですか】

「知っている」と回答があった割合

<全体>43.0% (前回 34.2%)

<食事介護者の有無による集計>

・食事介護が必要な方がいる世帯 64.4% (前回 51.1%)

・食事介護が必要な方がいない世帯 39.7% (同 32.6%)

<年代別集計>

・20代 35.5% (前回 26.5%)、30代 33.5% (同 29.0%)、40代 40.0% (同 36.0%)、
50代 49.0% (同 37.5%)、60代 57.0% (同 43.0%)

【問 あなたはユニバーサルデザインフードをご存知ですか】

「知っている」と回答があった割合

<全体>9.7% (前回 6.8%)

<食事介護者の有無による集計>

・食事介護が必要な方がいる世帯 25.2% (前回 17.0%)

・食事介護が必要な方がいない世帯 7.3% (同 5.8%)

<年代別集計>

・20代 11.0% (前回 6.5%)、30代 5.5% (同 7.0%)、40代 6.5% (同 8.5%)、
50代 11.5% (同 5.0%)、60代以上 14.0% (同 7.0%)



ユニバーサルデザインフード

日本介護食品協議会・ニュースリリース

平成 26 年 6 月 2 日
日本介護食品協議会

ユニバーサルデザインフード

ユニバーサルデザインフード生産統計

日本介護食品協議会

		平成22(2010)年		平成23(2011)年		平成24(2012)年		平成25(2013)年	
		数量(トン)	金額(百万円)	数量(トン)	金額(百万円)	数量(トン)	金額(百万円)	数量(トン)	金額(百万円)
区分	1	849	761	958	951	1,251	1,111	2,106	1,854
	2	509	504	609	591	995	789	1,180	1,049
	3	3,215	3,154	3,619	3,496	3,887	4,170	5,014	5,205
	4	1,118	948	1,432	1,221	1,693	1,423	1,843	1,565
とろみ		1,185	2,927	1,290	3,070	1,411	3,333	1,543	3,809
合計		6,876	8,293	7,908	9,328	9,237	10,825	11,686	13,481
タイプ別	乾燥	1,217	3,023	1,322	3,168	1,445	3,437	1,601	3,924
	冷凍	2,455	2,454	2,728	2,837	3,541	3,629	4,522	4,654
	常温	3,204	2,817	3,858	3,323	4,252	3,759	5,564	4,903
合計		6,876	8,293	7,908	9,328	9,237	10,825	11,686	13,481
販売先別	市販	1,306	1,509	1,785	2,128	2,271	2,480	2,641	3,242
	業務	5,569	6,784	6,123	7,200	6,966	8,345	9,046	10,239
合計		6,876	8,293	7,908	9,328	9,237	10,825	11,686	13,481

※暦年集計

※金額は出荷ベース

ユニバーサルデザインフード平成25(2013)年生産量-金額前年対比

		平成25(2013)年		平成24(2012)年		13/12年対比		13/11年対比	
		数量(トン)	金額(百万円)	数量(トン)	金額(百万円)	数量(%)	金額(%)	数量(%)	金額(%)
区分	1	2,106	1,854	1,251	1,111	168.3	166.9	219.9	195.0
	2	1,180	1,049	995	789	118.6	132.9	193.7	177.5
	3	5,014	5,205	3,887	4,170	129.0	124.8	138.6	148.9
	4	1,843	1,565	1,693	1,423	108.8	110.0	128.6	128.2
とろみ		1,543	3,809	1,411	3,333	109.4	114.3	119.7	124.1
合計		11,686	13,481	9,237	10,825	126.5	124.5	147.8	144.5
タイプ別	乾燥	1,601	3,924	1,445	3,437	110.8	114.2	121.1	123.9
	冷凍	4,522	4,654	3,541	3,629	127.7	128.3	165.7	164.0
	常温	5,564	4,903	4,252	3,759	130.9	130.4	144.2	147.6
合計		11,686	13,481	9,237	10,825	126.5	124.5	147.8	144.5
販売先別	市販	2,641	3,242	2,271	2,480	116.3	130.7	148.0	152.3
	業務	9,046	10,239	6,966	8,345	129.9	122.7	147.7	142.2
合計		11,686	13,481	9,237	10,825	126.5	124.5	147.8	144.5

※本統計は日本介護食品協議会会員企業の「ユニバーサルデザインフード生産統計」です。介護食品全体の市場規模を表すものではありません。

図1 ユニバーサルデザインフード生産量・生産金額の推移

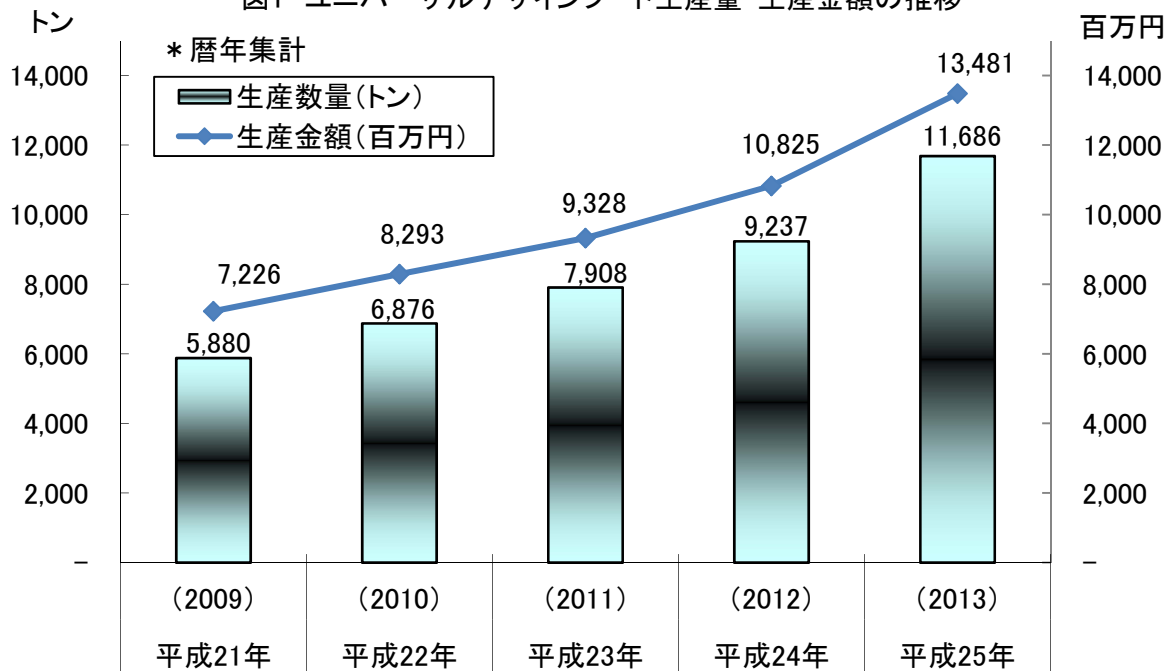
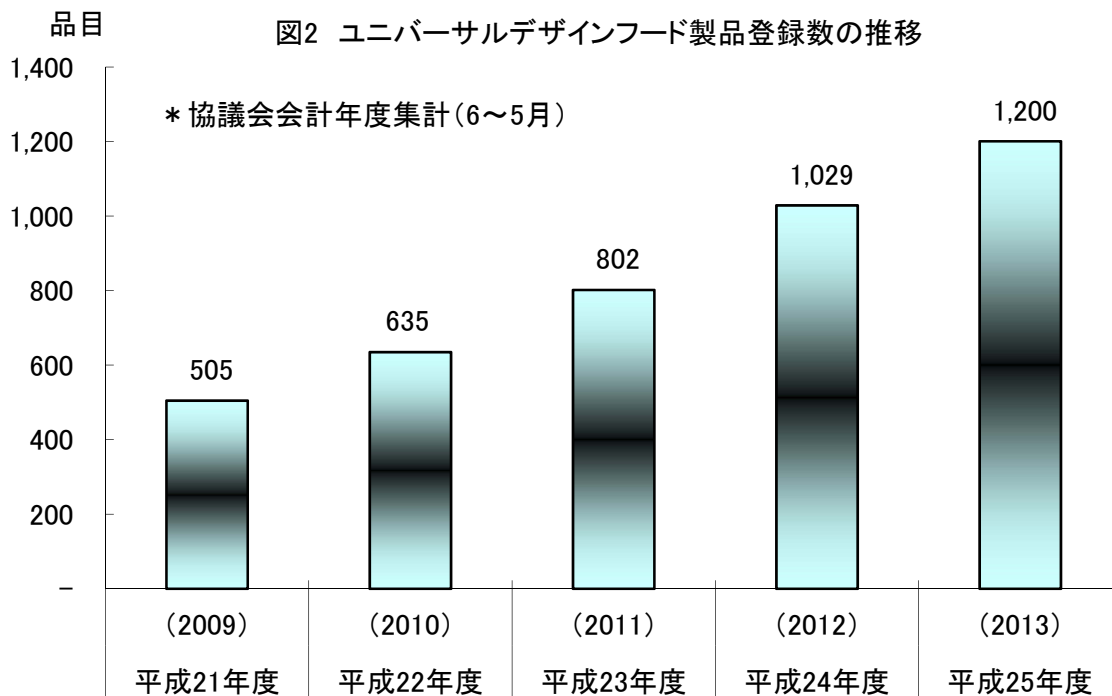


図2 ユニバーサルデザインフード製品登録数の推移





ユニバーサルデザインフード

日本介護食品協議会・ニュースリリース

平成 26 年 6 月 2 日
日本介護食品協議会

<参考資料>

日本介護食品協議会会員企業は、食べやすさに配慮した食品を以下のように区分し、ユニバーサルデザインフード・ロゴマークとともにパッケージに表示しています。





●ユニバーサルデザインフード区分表

区分	区分1 容易にかめる	区分2 歯ぐきでつぶせる	区分3 舌でつぶせる	区分4 かまなくてよい
かむ力の目安	かたいものや大きいものはやや食べづらい	かたいものや大きいものは食べづらい	細かくてやわらかければ食べられる	固形物は小さくても食べづらい
飲み込む力の目安	普通に飲み込める	ものによっては飲み込みづらいことがある	水やお茶が飲み込みづらいことがある	水やお茶が飲み込みづらい
かたさの目安	ごはん	ごはん～やわらかごはん	やわらかごはん～全がゆ	全がゆ
	さかな	焼き魚	煮魚	魚のほぐし煮（とろみあんかけ） 白身魚のうらごし
	たまご	厚焼き卵	だし巻き卵	スクランブルエッグ やわらかい茶わん蒸し(具なし)
	調理例(ごはん)			
物性規格	かたさ上限値 N/m ² 5×10 ²	かたさ上限値 N/m ² 5×10 ⁴	ゾル：1×10 ⁴ ゲル：2×10 ⁴ 粘度下限値 mPa·s ゾル：1500	ゾル：3×10 ⁴ ゲル：5×10 ⁴ 粘度下限値 mPa·s ゾル：1500

※「ゾル」とは、液体、もしくは固形物が液体中に分散しており、流動性を有する状態をいう。「ゲル」とは、ゾルが流動性を失いゼリー状に固まった状態をいう。

●とろみ調整食品のとろみの目安表示例

【とろみの目安の表示例】

とろみの強さ	++++	++++	++++	++++
とろみのイメージ	フレンチドレッシング状	とんかつソース状	ケチャップ状	マヨネーズ状
イメージ図				
使用量の目安	← 1g →		← 2g →	

水・お茶100mlあたり

●ユニバーサルデザインフード製品への表示例

やわらか
○○○○○○○



表示例 1

ユニバーサルデザインフード

 **区分3** ← 区分数値

舌でつぶせる ← 区分形状

表示例 2



ユニバーサルデザインフード

区分3 舌でつぶせる