

平成27年6月1日日本介護食品協議会

報道関係各位

①「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 160 億円超える(前年対比 122.4%)
- ◆製品登録数は 1,524 アイテムに

②日本介護食品協議会ホームページ全面リニューアル

①「ユニバーサルデザインフード」引き続き好調に推移

◆ユニバーサルデザインフード生産量・生産金額前年対比各 119.0%、122.4%

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 26(2014) 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 13,912 トン、生産金額 16,503 百万円で前年対比はそれぞれ 119.0%、122.4% 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 1,524 アイテムに

ユニバーサルデザインフードの製品は、現在 1,524 品目が登録されている(前年比で 324 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。

【ユニバーサルデザインフード増加の要因(概況)】

「介護食品」分野への関心の高まりから、協議会へ加入する企業が相次ぎ、会員数は 6 月 1 日現在で過去最高の 72 社となっている (前年同期 60 社)。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 140.6%、188.3%、施設・病院給食等の業務用が同 112.8%、101.6%となっている。市販用については、引き続き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でいるが、店舗販売では特にドラッグストアでの取り扱いが増加しているとみられる。利用者にとっては介護食品の存在や使い勝手についてアドバイスを受けられることが普及の鍵となる。このような点では、在宅に介在するケアマネージャーやホームへルパーなどの専門職への啓発も今後重要度を増していくものである。

行政からの情報発信も進められており、業界からの情報と合わせて利用者層への周知が進むことが 期待される。(統計の解説については3ページ目以降をご参照ください)

②日本介護食品協議会ホームページ全面リニューアル

協議会では、平成 26 年度事業として、協議会ホームページについて利用者層へのより良い情報発信の場として見直し作業を実施していたが、この度、新たな情報も追加するなど、協議会の新会計年度に合わせ 6 月 1 日より全面的にページを刷新して配信を開始する (http://www.udf.jp/)。



平成27年6月1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 27 (2015) 年 5 月末現在 1,524 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27 (2015) 年6月1日現在72社となっています(見込含む)。

「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 マークをご覧下さい。

※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7ページをご参照下さい。

【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 FAX 03 - 5256 - 4805





平成27年6月1日日本介護食品協議会

|<以下、1ページ各見出しの詳細>|

①「ユニバーサルデザインフード」引き続き好調に推移

◆ユニバーサルデザインフード生産量・生産金額前年対比各 119.0%、122.4%

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))、(以下、協議会) は、会員企業を対象に平成 26 (2014) 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 13,912 トン、生産金額 16,503 百万円で前年対比はそれぞれ 119.0%、122.4%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 2,865 トン、生産金額 2,398 百万円で、前年対比各 136.0%、129.3%、区分2が同 1,413 トン、1,300 百万円、同 119.8%、124.0%、区分3が同 5,476 トン、5,689 百万円、同 109.2%、109.3%、区分4が同 1,954 トン、1,651 百万円、同 106.0%、105.5%、とろみ調整が 2,205 トン、5,465 百万円、同 142.9%、143.5%となっている。近年では区分1 および2の増加率が高い。これは、区分にみる利用者層を考慮した場合、常食に近い区分1、2の対象者分布は区分3、4 に比べ多いことから、介護食品の存在が利用者の認知を受けて広がりをみせるほど増加していくことが予測される。なお、区分1 については現在、業務用として病院や施設等での需要が高いとみられる。一方、区分3 についてもおよそ10 ポイントと高い増加率であるが、同区分の物性特性として、家庭はもちろんであるが、施設等においても調理にスキルや手間(工数)が要求されることから、常に均一な物性で安定した供給ができる加工食品の需要は高い。

とろみ調整食品については、飲料に加える利用方法の他、きざみ食に利用されるなどそもそも家庭や病院・施設においても利用頻度は高い。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製品があるが、今回の集計では生産数量、金額とも 40 ポイントを超える高い増加率となった。

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」が生産量 2,134 トン、生産金額 5,357 百万円で、前年対比はそれぞれ 133.3%、136.5%であった。「冷凍タイプ」については、同 5,725 トン、5,662 百万円、同 126.6%、121.7%となっている。同タイプは、一部に通販チャ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 6,054 トン、5,484 百万円、同 108.8%、111.8%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量 3,713 トン、生産金額 6,104 百万円で、前年対比は各 140.6%、188.3%とそれぞれ高い伸び率となっているが、これはとろみ調整食品の増加を受けたもの。施設や病院の給食等に利用される業務用は同 10,199 トン、10,399 百万円、同 112.8%、101.6%であった。業務用の半数以上は冷凍品となっている。



平成27年6月1日日本介護食品協議会

◆ユニバーサルデザインフード製品登録数 1,524 アイテムに

ユニバーサルデザインフードの製品は、現在 1,524 品目が登録(前年比で 324 品目増)されており年々増加している。

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い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	2	10	0	80	92
冷凍食品	183	183	540	13	0	919
常温食品	101	133	178	100	1	513
合計	284	318	728	113	81	1,524

(平成 27 (2015) 年 5 月末現在)

②日本介護食品協議会ホームページ全面リニューアル

協議会では、平成26年度事業として、協議会ホームページについて利用者層へのより良い情報発信の場として見直し作業を実施していたが、この度、新たな情報も追加するなど、協議会の新会計年度に合わせ6月1日より全面的にページを刷新して配信を開始する。

新しいホームページのコンセプトを「業界をけん引していくための介護食品に関する情報ポータルサイト」とし、閲覧対象者によってそれぞれにふさわしい情報配信となるよう以下のような構成としている。

<ホームページアドレス: http://www.udf.jp/>

- 1.食品事業者・メディア向け総合情報サイト(窓口サイト)
- 2.一般消費者向け案内サイト
- 3.専門職・施設従事者向けサイト

各々の内容については、1 では協議会 10 年史の内容をベースとし、協議会設立から現在までの活動内容(普及活動実績や自主規格策定活動など経緯)の紹介、商品情報、統計情報の充実を図る。2 では「ユニバーサルデザインフードとは何か」から「自分に合った区分選び」などユニバーサルデザインフードについて平易な解説をもって構成する。3 では施設等でのユニバーサルデザインフードの活用についての提案やメニュー例などを盛り込む。

まずは、協議会会計年度が開始する6月1日に合わせ、1の「食品事業者・メディア向け総合情報サイト」から配信を開始し、以降、一般消費者向け、専門職向けと順次追加を行っていく予定。



平成27年6月1日日本介護食品協議会



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23(2011)年		平成24(2012)年		平成25(2013)年		平成26(2014)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)
	1	958	951	1,251	1,111	2,106	1,854	2,865	2,398
E/A	2	609	591	995	789	1,180	1,049	1,413	1,300
区分	3	3,619	3,496	3,887	4,170	5,014	5,205	5,476	5,689
	4	1,432	1,221	1,693	1,423	1,843	1,565	1,954	1,651
برع	5 4	1,290	3,070	1,411	3,333	1,543	3,809	2,205	5,465
A	il e	7,908	9,328	9,237	10,825	11,686	13,481	13,912	16,503
	乾燥	1,322	3,168	1,445	3,437	1,601	3,924	2,134	5,357
タイプ別	冷凍	2,728	2,837	3,541	3,629	4,522	4,654	5,725	5,662
	常温	3,858	3,323	4,252	3,759	5,564	4,903	6,054	5,484
A	合計		9,328	9,237	10,825	11,686	13,481	13,912	16,503
医生生的	市販	1,785	2,128	2,271	2,480	2,641	3,242	3,713	6,104
販売先別	業務	6,123	7,200	6,966	8,345	9,046	10,239	10,199	10,399
습計		7,908	9,328	9,237	10,825	11,686	13,481	13,912	16,503

※暦年集計

※金額は出荷ベース

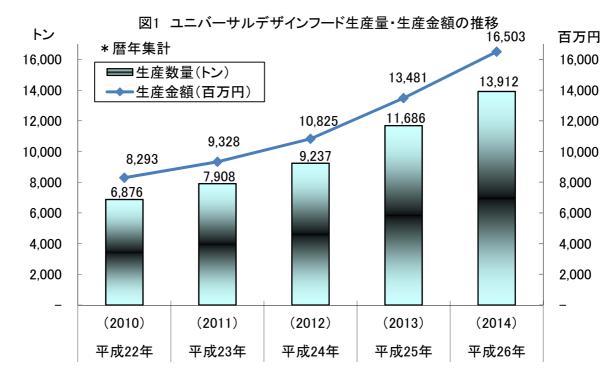
ユニバーサルデザインフード平成26(2014)年生産量・金額前年対比

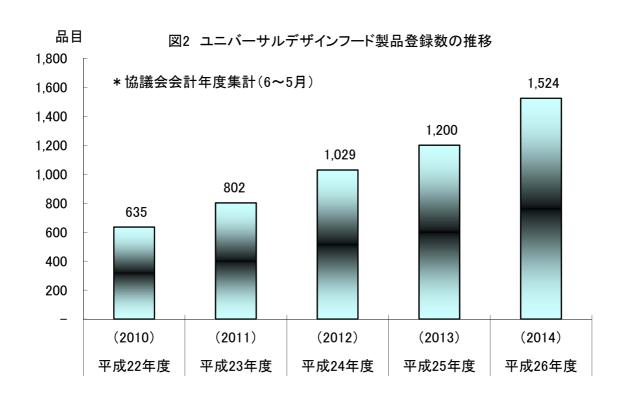
		平成26(2014)年		平成25(2013)年		14/13年対比		14/12年対比	
		数量(トン)	金額(百万円)	数量(トン)	金額(百万円)	数量(%)	金額(%)	数量(%)	金額(%)
	1	2,865	2,398	2,106	1,854	136.0	129.3	229.0	215.9
一一一	2	1,413	1,300	1,180	1,049	119.8	124.0	142.0	164.8
区分	3	5,476	5,689	5,014	5 ,20 5	109.2	109.3	140.9	136.4
	4	1,954	1,651	1,843	1,565	106.0	105.5	115.4	116.1
يع	5 4	2,205	5,465	1,543	3,809	142.9	143.5	156.3	164.0
A	:	13,912	16,503	11,686	13,481	119.0	122.4	150.6	152.5
	乾燥	2,134	5,357	1,601	3,924	133.3	136.5	147.7	155.8
タイプ別	冷凍	5,725	5,662	4,522	4,654	126.6	121.7	161.7	156.1
	常温	6,054	5,484	5,564	4,903	108.8	111.8	142.4	145.9
A	습計		16,503	11,686	13,481	119.0	122.4	150.6	152.5
販売先別	市販	3,713	6,104	2,641	3,242	140.6	188.3	163.5	246.1
淑冗无所	業務	10,199	10,399	9,046	10,239	112.8	101.6	146.4	124.6
A	合計		16,503	11,686	13,481	119.0	122.4	150.6	152.5

※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。



平成27年6月1日日本介護食品協議会







平成27年6月1日日本介護食品協議会

く参考資料>

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。

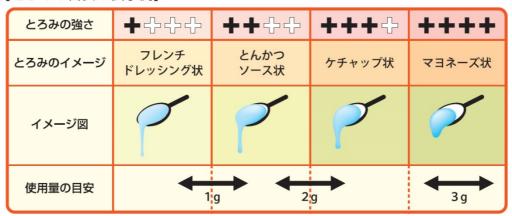
●ユニバーサルデザインフード区分表

区分		§ 1 容易にかめる	景2 歯ぐきでつぶせる	祭3音でつぶせる	§ 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			
	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	ベーストがゆ	
	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	
かたさの 目安	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)	
※食品のメニュー例 で商品名では ありません。	調理例 (ごはん)			0	0	
物性規格	かたさ上限値 N/m²	5×10 ⁵	5×10 ⁴	ゾル:1×10⁴ ゲル:2×10⁴	ゾル:3×10³ ゲル:5×10³	
物注风恰	粘度下限值 mPa·s			ゾル:1500	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、ブ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】



水・お茶100m**l**あたり

●ユニバーサルデザインフード製品への表示例

