

平成 30 年 6 月 1 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

- ◆前年対比は生産量 113.7%・生産額 110.3%
- ◆製品登録数は 2,025 アイテムに
- ◆「介護食品」の認知率は 50%（認知度定点調査結果）

「ユニバーサルデザインフード」引き続き好調に推移 生産量・生産額とも 2 ケタ増

◆前年対比は生産量 113.7%・生産額 110.3%

今般、日本介護食品協議会（会長：森 佳光（キューピー㈱ 執行役員 広報・CSR 本部長））は、会員企業を対象に平成 29（2017）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 21,933 トン、生産額 24,910 百万円で前年対比はそれぞれ 113.7%、110.3%と引き続き大きく増加した。

今回の集計分では、「かまなくてよい」が 3,264 トン、2,767 百万円、前年対比 145.3%、133.1%と他の区分に比較して増加が著しかった。

◆製品登録数 2,025 アイテムに

ユニバーサルデザインフードの製品は、現在 2,025 品目が登録されている（前年比で 172 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」の認知率は 50%（認知度定点調査結果）

本協議会では、4 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 28（2016）年 5 月。隔年調査）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 49.9%と前回の各 47.0%から 2.9 ポイント増加した。販売環境が整備される中、一般消費者における介護食品分野の周知は上がっている。

* 本リリースの詳細については 3 ページ目以降をご参照ください

* 本リリースについては協議会ホームページからもご覧いただけます。 <http://www.udf.jp/>



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 30 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 30（2018）年 5 月末現在 2,025 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 30（2018）年 6 月 1 日現在 76 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 4 つの区分については「容易にかめる」「歯ぐきでつぶせる」「舌でつぶせる」「かまなくてよい」を、とろみ調整食品については「とろみ調整」を UDF マークとともに表示しています。これらの表示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

電話 03 - 5256 - 4804 F A X 03 - 5256 - 4805



ユニバーサルデザインフード

平成 30 年 6 月 1 日
日本介護食品協議会

<以下、1 ページ見出しの詳細>

「ユニバーサルデザインフード」引き続き好調に推移

◆前年対比は生産量 113.7%・生産額 110.3%

今般、日本介護食品協議会{(会長:森 佳光(キューピー(株) 執行役員 広報・CSR 本部長))、(以下、協議会)}は、会員企業を対象に平成 29 (2017) 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 21,933 トン、生産額 24,910 百万円で前年対比はそれぞれ 113.7%、110.3%と前回の調査結果に引き続き大幅に増加した。生産量、生産額ともに各区分、各流通タイプ、販売先別のいずれの集計カテゴリーにおいても増加した。

■区分別にみると、「容易にかめる」が生産数量 5,397 トン、生産額 4,266 百万円で、前年対比各 106.9%、108.1%、「歯ぐきでつぶせる」が同 2,494 トン、2,436 百万円、同 110.6%、112.5%、「舌でつぶせる」が同 7,458 トン、7,392 百万円、同 114.3%、110.7%、「かまなくてよい」が同 3,264 トン、2,767 百万円、同 145.3%、133.1%、とろみ調整が 3,321 トン、8,049 百万円、同 103.4%、104.5%であった。前回までは「容易にかめる」および「歯ぐきでつぶせる」が顕著な増加を示していたが、今回集計分では「かまなくてよい」の伸びが大きかった。構成比をみると(とろみ調整を除いた数量ベース。カッコは前年)、「容易にかめる」が 29.0% (31.4%)、「歯ぐきでつぶせる」が 13.4% (14.0%)、「舌でつぶせる」が 40.1% (40.6%)、「かまなくてよい」が 17.5% (14.0%)と「かまなくてよい」の比率が高まった。

「かまなくてよい」の形状はペースト・ミキサー状に加工したタイプであるが、在宅では主食や主菜を都度ミキサー調理する負担が大きいことから、このタイプの製品利用はそもそも多い。同区分は今後介護の在宅シフトの進捗につれて一層の利用増が見込まれる。とろみ調整食品については、飲料に加える利用方法の他、調理にも利用されるなど活用の範囲も広く、家庭や病院・施設など多くの場面での使用が定着している。

■タイプ別にみると、「乾燥タイプ」(とろみ調整食品や加水して成型する粉末製品を含む)が生産量 3,354 トン、生産額 8,138 百万円で、前年対比はそれぞれ 103.6%、104.5%であった。

「冷凍タイプ」については、10,508 トン、9,839 百万円、同 114.3%、110.4%となっており、量的に全体の半数近くを占めている。同タイプの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、8,071 トン、6,932 百万円、同 118.8%、119.3%となっている。同タイプはレトルト製品、カップゼリー製品で主に構成されており、主に市販用であるが、カップゼリー製品は業務用でも多用されている。

■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 5,068 トン、生産額 8,109 百万円で、前年対比はそれぞれ 110.9%、109.6%となっており、施設や病院の給食等に利用される業務用は 16,865 トン、16,801 百万円で同 114.6%、110.7%であった。業務用の半数以上は冷凍品となっている。市販用・業務用比率については 23.1%、76.9%であった。

平成 30 年 6 月 1 日
日本介護食品協議会

◆製品登録数 2,025 アイテムに

ユニバーサルデザインフードの製品は、現在 2,025 品目が登録されている（前年比で 172 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。

【UDF 製品登録状況】

	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	とりみ 調整	合計
乾燥食品	0	4	12	0	88	104
冷凍食品	302	247	698	30	0	1,277
常温食品	154	155	213	121	1	644
合計	456	406	923	151	89	2,025

（平成 30（2018）年 5 月末現在）

◆「介護食品」の認知率は 50%（認知度定点調査結果）

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 4 月に実施した（前回は平成 28（2016）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 49.9%と前回の 47.0%から 2.9 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、60.9%が「知っている」と回答（前回 61.1%）。「介護者がいない世帯」についても 47.5%が認知していた（同 44.3%）。スーパー（大規模店中心）やドラッグストアでの製品の取り扱いが進むなど販売環境が整備される中、一般消費者における介護食品分野の周知は着実に上がっていることがうかがえる。「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 12.3%と前回並みであった（前回 12.4%）。このうち、「食事介護者あり世帯」を見ると 25.7%で、前回の 24.7%から増加した。

また、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、50 代、60 代以上が各 54.5%、60.5%であった。20～40 代についても 40%以上が認知していた。「ユニバーサルデザインフードの認知率」については、20～30 代が各 18.0%、13.5%と若年世代で高かった。

さらに、今回初めて「低栄養」についての認知を聞いたが、「内容までよく知っている」12.5%、「名前だけ知っている」32.3%、「初めて聞いた」55.2%であった。「食事介護者あり世帯」では順に、25.7%、35.2%、39.1%と、内容への理解が高まっていることが分かる。年代別の認知度では、「よく知っている」は 20 代が 14.5%、「名前だけ知っている」は 60 代以上が 41.5%、「初めて聞いた」は 30 代が 65.0%とそれぞれ最も高かった。

平成 30 年 6 月 1 日
日本介護食品協議会

【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（ネオマーケティング社）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 30 年 4 月

【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＞49.9%（前回 47.0%）

＜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 60.9%（前回 61.1%）
- ・食事介護が必要な方がいない世帯 47.5%（同 44.3%）

＜年代別集計＞

- ・20 代 46.0%（前回 40.0%）、30 代 41.5%（同 38.0%）、40 代 47.0%（同 44.0%）、50 代 54.5%（同 52.5%）、60 代 60.5%（同 60.5%）

【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＞12.3%（前回 12.4%）

＜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 25.7%（前回 24.7%）
- ・食事介護が必要な方がいない世帯 9.4%（同 10.0%）

＜年代別集計＞

- ・20 代 18.0%（前回 17.5%）、30 代 13.5%（同 12.5%）、40 代 9.5%（同 13.0%）、50 代 11.5%（同 8.5%）、60 代以上 9.0%（同 10.5%）

【問 あなたは低栄養についてご存知ですか】

「よく知っている」および「名前だけ知っている」と回答があった割合（以下、順に）

＜全体＞12.5%、32.3%

＜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 25.7%、35.2%
- ・食事介護が必要な方がいない世帯 9.6%、31.7%

＜年代別集計＞

- ・20 代 14.5%、31.5%、30 代 11.5%、23.5%、40 代 12.5%、28.5%、50 代 12.5%、36.5%、60 代以上 11.5%、41.5%



日本介護食品協議会・ニュースリリース

平成 30 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26(2014)年		平成27(2015)年		平成28(2016)年		平成29(2017)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	容易にかめる	2,856	2,393	3,943	3,285	5,047	3,947	5,397	4,266
	2	歯ぐきでつぶせる	1,247	1,167	1,683	1,940	2,255	2,166	2,494	2,436
	3	舌でつぶせる	5,279	5,401	5,610	5,931	6,526	6,680	7,458	7,392
	4	かまなくてよい	1,047	1,078	1,942	1,765	2,246	2,079	3,264	2,767
とろみ			2,688	6,681	2,840	7,186	3,211	7,703	3,321	8,049
合計			13,117	16,719	16,018	20,107	19,285	22,575	21,933	24,910
タイプ別	乾燥		2,617	6,573	2,873	7,283	3,238	7,790	3,354	8,138
	冷凍		5,725	5,662	7,204	7,482	9,194	8,914	10,508	9,839
	常温		4,775	4,484	5,941	5,328	6,795	5,810	8,071	6,932
合計			13,117	16,719	16,018	20,107	19,285	22,575	21,933	24,910
販売先別	市販		3,220	5,800	4,068	6,795	4,569	7,402	5,068	8,109
	業務		9,898	10,920	11,951	13,313	14,716	15,174	16,865	16,801
合計			13,117	16,719	16,018	20,107	19,285	22,575	21,933	24,910

※暦年集計

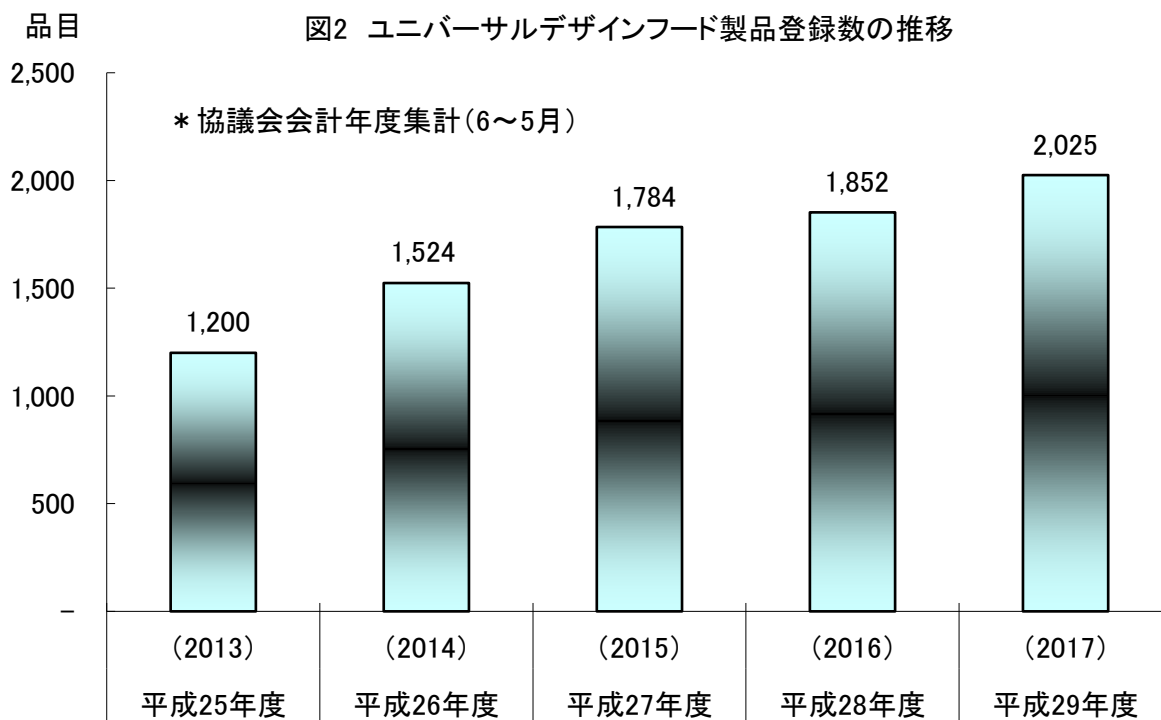
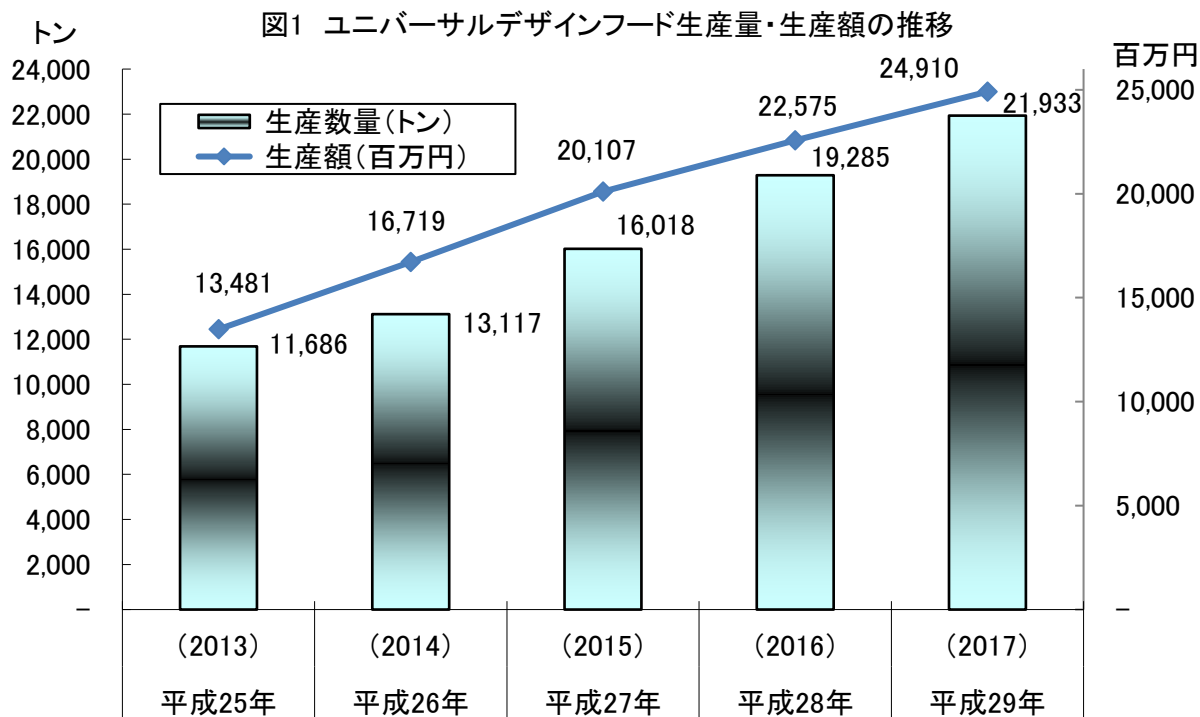
※金額は出荷ベース

ユニバーサルデザインフード平成29(2017)年生産量・金額前年対比

			平成29(2017)年		平成28(2016)年		17/16年対比		17/15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	容易にかめる	5,397	4,266	5,047	3,947	106.9	108.1	136.9	129.8
	2	歯ぐきでつぶせる	2,494	2,436	2,255	2,166	110.6	112.5	148.2	125.6
	3	舌でつぶせる	7,458	7,392	6,526	6,680	114.3	110.7	132.9	124.6
	4	かまなくてよい	3,264	2,767	2,246	2,079	145.3	133.1	168.1	156.8
とろみ			3,321	8,049	3,211	7,703	103.4	104.5	116.9	112.0
合計			21,933	24,910	19,285	22,575	113.7	110.3	136.9	123.9
タイプ別	乾燥		3,354	8,138	3,238	7,790	103.6	104.5	116.7	111.7
	冷凍		10,508	9,839	9,194	8,914	114.3	110.4	145.9	131.5
	常温		8,071	6,932	6,795	5,810	118.8	119.3	135.9	130.1
合計			21,933	24,910	19,285	22,575	113.7	110.3	136.9	123.9
販売先別	市販		5,068	8,109	4,569	7,402	110.9	109.6	124.6	119.3
	業務		16,865	16,801	14,716	15,174	114.6	110.7	141.1	126.2
合計			21,933	24,910	19,285	22,575	113.7	110.3	136.9	123.9

※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 30 年 6 月 1 日
日本介護食品協議会



平成 30 年 6 月 1 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	 容易にかめる ユニバーサルデザインフード	 歯ぐきでつぶせる ユニバーサルデザインフード	 舌でつぶせる ユニバーサルデザインフード	 かまなくてよい ユニバーサルデザインフード
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
	たまご	厚焼き卵	だし巻き卵	スクランブルエッグ
	肉じゃが	やわらか肉じゃが	具材小さめやわらか肉じゃが	具材小さめさらにやわらか肉じゃが
調理例(ごはん)				
物性規格	かたさ上乗値 N/mf	5 × 10 ³	5 × 10 ⁴	ソル: 1 × 10 ⁴ ゲル: 2 × 10 ⁴
	粘着下乗値 mPa-s			ソル: 3 × 10 ³ ゲル: 5 × 10 ³

※「ソル」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、ソ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

●7月11日は「UDF（ユニバーサルデザインフード）の日」

7月11日は、2003年にユニバーサルデザインフード（UDF）の名称とロゴマークが商標登録を受けた日です。

本会では、この日を記念して2017年に「UDF（ユニバーサルデザインフード）日」といたしました。

ユニバーサルデザインフード
7月11日はUDFの日



7月11日は、2003(平成15)年にユニバーサルデザインフード(UDF)の名称とロゴマークが商標登録を受けた日です。

