

# 食は元気の源

おいしい!

使いやすい!

# 介護食品

文/宗像幸彦 (p.13)、柿野明子 (p.14-15)  
 写真/多田昌弘 (p.13-15) 写真提供/介護老人保健施設ひむか苑 (p.15)

## 「低栄養」って、ご存知ですか?

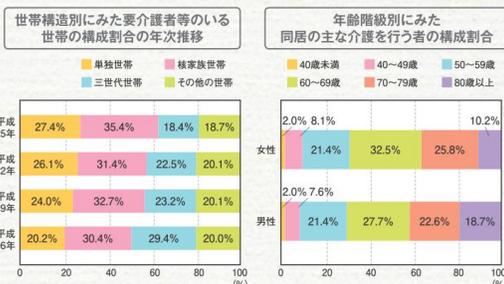
### 「低栄養」という言葉の認知度



出典: 精明治  
 注) 調査対象者: 全国の50~80歳の男女、調査対象者数: 485名、調査実施期間: 2013年1月25日~1月29日

## 老老介護や、単身世帯における要介護者の数も増加中

### 主な介護を行う者の状況等



出典: 厚生労働省「平成25年国民生活基礎調査」

なんと、在宅療養している高齢者の7割以上が**低栄養**という調査結果も!

(国立長寿医療研究センター調査)

## 高齢者は年々増えています

### 高齢者(65歳以上)の人口の推移



出典: 1.高齢者人口は、総務省「人口推計」(各年10月1日現在)より作成(17年、22年は「国勢調査」年齢不詳人口のみ分けて集めている)、国立社会保障・人口問題研究所「日本の将来推計人口」  
 2.在宅介護及び施設介護は、厚生労働省「介護保険事業状況報告」

現在、65歳以上の高齢者人口は、平成24年度は3,074万人と10年前と比べ約1.3倍に増加しています。また、在宅介護の高齢者数は、平成24年度は3,388万人で10年前と比べ約1.8倍増加し、施設介護の高齢者数も約1.4倍と増加傾向にあります。一方、介護を行う者の構成割合を見ると、男女とも約7割が60歳以上

なっており、老老介護が多数を占めています。また、介護を必要とする者(要介護者など)のいる世帯についても、単身世帯の割合が平成16年の約20%から、平成25年には約27%と、約1.4倍に増加しています。このような状況で、在宅療養している高齢者の約7割が、健康な体を維持している「低栄養」状態にあるという調査結果も出ており、低栄養が大きな問題となっています。「この時代に低栄養なんて……」と思いがちですが高齢になると、嚥下ことや、飲み込むこと、さらに消化する力も低下するため、栄養や水分が十分に取れないケースが少なくないのです。低栄養になると、体力や免疫力が低下して、病気がかりやすく、気力や認知力も下がりますが、一般的に深刻な影響を及ぼしますが、心身に深刻な影響も少なくないのです。高齢者が、自分の口で食べたり飲んだりできることは、豊かな生活の質を生徒にわたって維持するだけでなく、国全体の介護保険料や医療費の削減にもつながります。そのためにも、介護食品を上手に活用することが必要不可欠となります。

介護食品の市場規模は約1,020億円(平成24年度)ですが、潜在的なニーズは約2兆8,000億円と試算されており、介護食品があまり利用されていない状況にあり、今後の市場の拡大が期待されます。

老老介護とは……高齢者が高齢者の介護を在宅で行うこと  
 要介護者とは……介護保険法の要介護と認定された者

平成2年 8人に1人が65歳以上  
 平成23年 4人に1人が65歳以上  
 平成37年 3人に1人が65歳以上

出典: 総務省「人口推計」(各年10月1日現在)

要介護(要支援)認定者数  
 平成14年度 345万人  
 平成24年度 561万人 10年間で約1.6倍

出典: 厚生労働省「介護保険事業状況報告」

561万人×(介護保険上の1日当たりの食費の基準費用額(1,380円)<sup>※</sup>)×365日  
 ≒潜在的なニーズ **2.8兆円**

※農林水産省試算  
 注)特定介護施設等における食費の提供に必要な平均的な費用の額を勘案して、厚生労働大臣が定めたもの

<<< 続いて、農林水産省が介護食品の普及を図る理由を紹介



(分類) 介護予防のための食品

**A** 弱い力で噛める食品  
(例: 焼き豆腐)

**B** 歯ぐきでつぶせる食品  
(例: もめん豆腐)

**C** 舌でつぶせる食品  
(例: きぬこし豆腐)

**A** ベースト状の食品

**B** ムース状の食品

**B** ゼリー状の食品

**C** ゼリー状の食品

相談  
しょう

食べることに、気になることがあれば、まずは専門職(医師、歯科医師、管理栄養士等)に相談し、その指導に従って介護食品を選びましょう。また、歯科治療や口のどの動きの訓練などにより、他区分の食事が食べられるようになる場合もあります。

最近食べる量が少なくなった、または、体重が減った

スタート  
食事に関する悩みがある

噛むことに問題がある

飲み込みの問題がある

「新しい介護食品」とは、簡単に「食べ」と食機能の低下を含め、幅広く「食べる」ことに関して問題がある」方のための食品です(「新しい介護食品」の愛称を公募の上、11月日に公表予定)。「食べる」ことに関して問題がある」というのは、「噛む」と「飲み込む」と「飲む」の3つの身体的機能に問題がある」

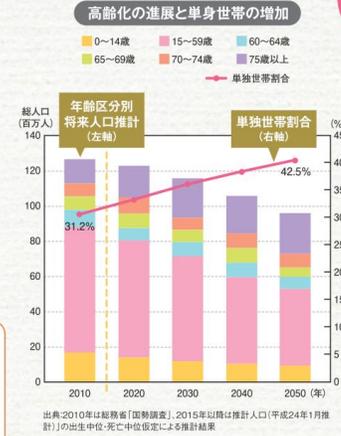
「新しい介護食品」とは、簡単に「食べ」と食機能の低下を含め、幅広く「食べる」ことに関して問題がある」方のための食品です(「新しい介護食品」の愛称を公募の上、11月日に公表予定)。「食べる」ことに関して問題がある」というのは、「噛む」と「飲み込む」と「飲む」の3つの身体的機能に問題がある」

場合や、一現在でも低栄養の状態にあるか、または今後低栄養に陥る危険性が高いことにより、機能障害を起したり、健康状態を悪化させる懸念がある」場合を指します。

実際「新しい介護食品」を選ぶ際には、上の図のスタートから始め「飲み込み」に問題がある「噛む」ことに問題がある「はい」か「いいえ」を選んでください。最後にたどり着いた分類の食品が、いまの身体状態に合った介護食品です。

# 「新しい介護食品」の上手な選び方

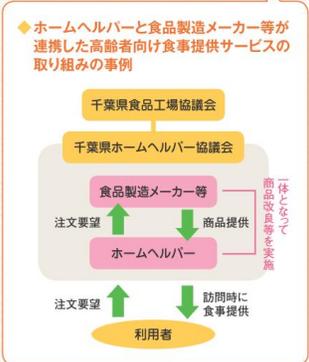
あなたに最適な商品がスバリ!



◆特産品を使った介護食品の開発の事例

鹿児島県種子島産の安納芋を使った安納芋ゼリー(介護食品)  
東京中央食品株式会社が商品開発し、平成26年4月から主に介護施設等へ販売開始

地域における民間の取り組み事例には、こんなものが!



日本の総人口は、2008年をピークに減少に転じていますが、高齢者は増え続けています。世帯類型では、単身世帯が主流となり、その約3割が高齢単身世帯です。また、共働き世帯が年々増加する中、介護食を家庭で用意する負担の軽減がますます求められると予想されます。

そこで農林水産省では、「新しい介護食品」の普及などを通じて、介護食品市場の活性化を図っています。これにより、農林水産業・食品産業の振興や、国民への食料の安定供給にも貢献していくことを考えています。地域の農林水産物を活用した介護食品は、まだ少ないのが現状ですが、このような介護食品を開発する動きも少しずつ出てきています。

介護食品市場の活性化を図ることで、農林水産業・食品産業を振興し、国民への食料の安定供給にも貢献していくようとしています

農林水産省が介護食品の取り組みを行うのはなぜ?