

いわゆる介護食品の定義に関する 検討について

平成25年10月 4 日

定義に関するワーキングチーム

目 次

1	これからの介護食品をめぐる論点における整理	1
2	いわゆる介護食品の範囲について	
	(1) 市場に流通している食品	3
	(参考) 特別用途食品①	6
	(参考) 特別用途食品②	7
	(2) 配食サービスについて(事例)	8
	(3) 病院及び介護保険施設における介護食品の事例について	9
	(参考) 介護食品の物性などに着目した「一般社団法人日本摂食・嚥下 リハビリテーション学会」での取組(抜粋)	10
3	定義に関するワーキングチームにおける検討課題	11
	(参考) 介護食品の歴史	12
	(参考) 介護食品の市場規模としているものの対象範囲	13
	(参考) 介護食品に導入されている製造技術等について	14

1 これからの介護食品をめぐる論点における整理

○「これからの介護食品をめぐる論点整理の会」において、①介護食品の定義の明確化、②高齢者の栄養に関する理解の促進、③介護食品の提供方法、④介護食品の普及、⑤介護食品の利用に向けた社会システムの構築、という5つの視点で論点がとりまとめられた。この中では、介護食品についてどこまでの範囲を対象にするのかといった定義を明らかにすることが最優先の課題とされた。

1 介護食品の定義の明確化（概要）

現在、介護食品については、種類が多く、そもそも「介護」と名のついた商品がないなど、その定義が明確でなく、その捉え方も、咀嚼、嚥下機能が低下した方が利用する食品を対象とする「狭義」のものから、咀嚼、嚥下機能が低下した方から未病段階の高齢者まで幅広く利用する食品を対象とする「広義」のものまである。

介護食品の対象範囲を画定していくに当たっては、次の観点を踏まえた分類を行っていくことが必要である。

- ① 元気な方、身体機能が低下した方、咀嚼・嚥下が困難な方（軽度の方も含める）、終末期の方などに分類し整理すること。
- ② 高齢者の健康維持が目的の方を対象にするのか、嚥下に問題がある方を対象にするのか、咀嚼に問題がある方を対象とするのかを分類し、問題点を整理すること。

こうした分類を行い、介護食品の対象範囲を画定した上で、介護食品として販売されている商品について、

- ① どのような利用者を対象にしているのか、
- ② 当該食品はメインの食品となるのか又は補助食品となるのか、

などの観点で位置付けを明確にしていく必要がある。

また、対象が咀嚼、嚥下機能が低下した方であるならば、食の安全性を担保するためには、言葉の定義とともに食の形状や形態、すなわち物性を明確にしておくことも重要である。

こうしたことを通じて将来を見据えた食のあり方を見直すことにつながると見込まれる。

さらに、こうした定義付けを行った上で、その分類に応じて、介護食品の利用を含めた食に関し必要な情報を、本人、家族、周囲の方、介護施設や行政などに的確に伝えていくことが必要である。

2 高齢者の栄養に関する理解の促進（概要）

在宅介護を受ける高齢者の栄養状態を調べた調査によると、在宅介護を受ける高齢者の6割は低栄養傾向にあるとの結果も出ており、低栄養により、病気にかかりやすくなったり回復が遅延するとの指摘や活動性や認知機能が低下するなど様々な影響を及ぼしているとの指摘もあるにもかかわらず、低栄養が及ぼす影響についての認知度が低いのが現状である。

このため、高齢者にとって食事摂取量が不足することがどれだけ悪いことなのかということを広く国民に周知していく仕組み作りが必要である。また、こうした周知に当たっては、自分が相談すべき（低栄養）状況にあるのかどうかを判断できるようにしていくことが重要である。

さらに、高齢者などの栄養に関しては、これまでの調査では網羅されていないことから、高齢者や特に在宅を含めた要介護高齢者の栄養状態についての実態調査を実施する必要がある。

2 いわゆる介護食品の範囲について

(1) 市場に流通している食品例

- 要介護者を含む高齢者向けの商品として、主に事業者間で取り引きされているものを、商品群別に分けると、総合栄養食品（濃厚流動食品とも呼称）、栄養補給食品、とろみ調整食品、やわらか食品及び水分補給食品に整理される。
- これらの商品は、介護施設、小売、通信販売等に対して供給されており、商品形態は常温及び冷凍で、各商品は利用目的に応じて、固形、半固形、液状、粉末に加工されている。また、咀嚼や飲み込みに加え、栄養素に配慮して製品化されているものも多い。
- また、健康増進法に基づく消費者庁の許可が必要な特別用途食品のうちの「えん下困難者用食品」も流通している。

商品群	用途	利用対象者	形態	流通している商品例	包装	栄養素	備考
総合栄養食品 (いわゆる濃厚流動食品)	少量でエネルギー、たんぱく質、ビタミン、ミネラルなどがバランスよく摂取できる食品 ・水分補給用	・病院 ・介護施設	・ゼリー状(常温、冷蔵)	「CZ-Hi」(㈱クリニコ)(消費者庁許可「病者用食品(総合栄養食品)」) 「エンジョイlimeal」(㈱クリニコ) 「テルミールソフト」(テルモ㈱) 「明治メイバランスソフトJelly」(㈱明治) 「カロリーメイト」(大塚製薬㈱)	- パウチ(病院・施設向けでは主に経管用のソフトバッグ、スパウト付きパウチの採用が多い。) - 紙パック(経管用含む) - 缶(チューブを用いて摂取するものもある) - ブラカップ - スパウト付きパウチ - 紙パック - カートカン	・五大栄養素特に、ミネラルの含有量が高い。 ・オリゴ糖、EPA・DHAを配合したハイカロリータイプもある。 ・1本でビタミン・ミネラル補給 ・タンパク質・亜鉛・鉄強化もある	
栄養補給食品	高齢者に不足しがちな5大栄養素及び食物繊維の補給	・在宅(胃ろうを行う場合を含む)	・液体(常温、冷蔵) ・粉末(常温)	「ブロッカZn」(ニュートリー㈱)(消費者庁許可「特別用途食品「えん下困難者用食品」」) 「エンジョイゼリー」(㈱クリニコ) 「メイバランスブラックゼリー」(㈱明治) 「ジェネフやわらかプリン」(キュービー㈱) 「トウフィール」シリーズ(日清オイリオグループ㈱)			
とろみ調整食品	食品の温度に関係なく、簡単にとろみづけができる食品。食事・飲み物のとろみづけに便利。	・介護施設 ・在宅	・粉末(常温) ・液体(常温)	「つるりんこQuickly」(㈱クリニコ) 「ネオハイトロミール」シリーズ(㈱フードケア) 「トロメイクSP」(㈱明治) 「ソフティアSOL」(ニュートリー㈱) 「トロミアップエース」(日清オイリオグループ㈱)	・スタンディングパウチ ・使い切りスティック分包 ・缶	・五大栄養素	
やわらか食品	咀嚼、嚥下困難者向けに通常の食事をやわらかめに加工した食品	・病院 ・介護施設 ・在宅	・固形(常温、冷凍)	「やさしい献立」シリーズ(キュービー㈱) 「食事は楽し」シリーズ(和光堂㈱) 「やさしくラクケア」シリーズ(ハウス食品㈱) 「あいーと」シリーズ(イーエヌ大塚製薬㈱)(冷凍のみ) 「やわらか和食・洋食・中華」シリーズ(㈱マルハニチロ食品) 「やわらか亭」シリーズ(㈱クリニコ) 「やわらか百葉」(旭松食品㈱)	・トレー ・レトルトパック ・丼 ・袋 ・レトルトパウチ	・五大栄養素	
水分補給食品(水分補給ゼリー等)	水分補給 食が細くなったとき食物繊維が摂りにくいとき入浴前後の水分補給	・介護施設 ・在宅(通販がほとんど) ・咀嚼や嚥下が困難な方 ・飲み込む力の弱い方	・ゼリー(常温、冷蔵) ・粉末(常温) ・ムース状(常温、冷蔵)	「経口補水液 OS-1ゼリー」(㈱大塚製薬工場)(消費者庁許可特別用途食品「個別評価型 病者用食品」) 「アイソトニックゼリー」(ニュートリー㈱)(消費者庁許可特別用途食品「えん下困難者用食品 許可基準Ⅰ」) 「ジェネフ ゼリー飲料」シリーズ(キュービー㈱) 「トロミドリンク」(ヘルシーフード㈱)	・パウチ ・スパウト付きパウチ ・パック ・ペットボトル ・ポリ容器(ジャバラ付き)	・水分が大半を占める。 ・タンパク質・脂質はゼロが大半 ・食物繊維、ナトリウム、カリウム、カルシウム等	

資料:「高齢者向け食品市場の将来展望 2013～在宅需要の開拓が鍵となる高齢者向け食品～」(株)富士経済、2013年)、ヘルシーネットワークカタログにより作成。

- 流通している介護食品は、利用者の利便性等に着目して、保存性や取扱いなどに配慮されている。
- 特に、貯蔵の観点も加味されて長期保存が可能となっており、食品の物性や消化・吸収しやすく栄養の点などに配慮され商品化されている。

イメージ	特性等			
	商品形態	温度帯	保存性	利便性
	レトルトパウチ	常温	・冷凍処理や気密性容器(レトルトパウチ)で加圧加熱殺菌処理されていることから、一定期間貯蔵が可能。 ・粉末加工することにより貯蔵性が向上。	・湯せんまたは電子レンジで容易に温められる ・調理済み ・持ち運びが容易 ・1回使い切りタイプまたは飲み切りタイプ ・食品を柔らかくしていることから消化・吸収に良い ・粒状により溶解性を確保
	カップ、スパウト付きパウチ、スタンディングパウチ	常温・冷蔵		
	スティック分包	常温		
	紙パック	常温・冷蔵		
	個分け	冷凍		

○ 市場に流通している介護食品においては、咀嚼しやすさに配慮して、かたさや粘度を指標とした物性値を基準にして商品化しているものもあるが、全ての商品につけられているわけではない。

「ユニバーサルデザインフード」の選び方（区分表）

下記表の「かむ力、飲み込む力」を参考に区分を選びましょう。

※かむことや飲み込むことに重要な障がいがある、または、それが疑われる場合は医療機関の専門家にご相談ください。

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	ペーストがゆ
	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
	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）				
	※食品のメニュー例で商品名ではありません。				
物性規格	かたさ上限値 N/m^2	5×10^3	5×10^4	ゾル： 1×10^4 ゲル： 2×10^4	ゾル： 3×10^3 ゲル： 5×10^3
	粘度下限値 $mPa \cdot s$			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、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		 3g

水・お茶100mlあたり

※飲み込みの程度や状態は人それぞれです。医療機関の専門家にご相談ください。

資料：日本介護食品協議会HPの区分表

(参考) 特別用途食品①

- 健康増進法第26条に基づく特別用途食品に属する「えん下困難者用食品」は、「えん下を容易ならしめ、かつ、誤えん及び窒息を防ぐことを目的とするもの」と定義される。また、えん下困難者用食品は、硬さ、付着性及び凝集性の3つの規格基準を備えることが必要。

【現在の特別用途食品】

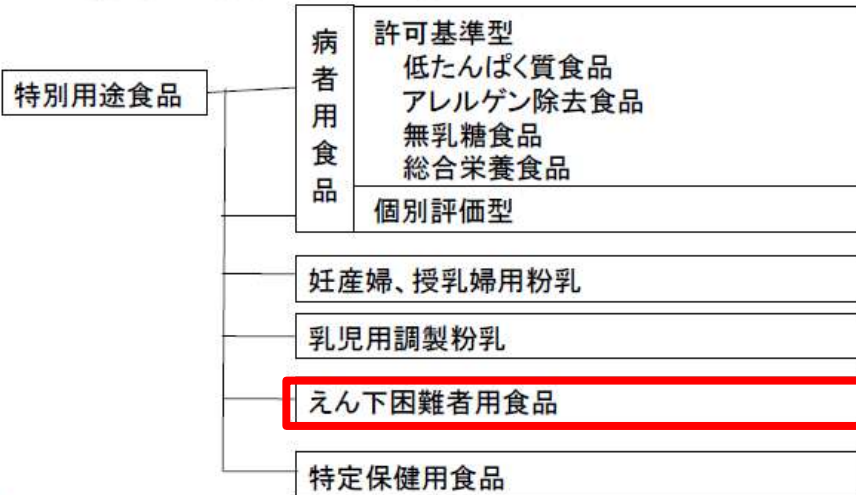


表3

規格 ※1	許可基準 I ※2	許可基準 II ※3	許可基準 III ※4
硬さ (一定速度で圧縮した ときの抵抗) (N/m ²)	$2.5 \times 10^3 \sim$ 1×10^4	$1 \times 10^3 \sim$ 1.5×10^4	$3 \times 10^2 \sim$ 2×10^4
付着性(J/m ³)	4×10^2 以下	1×10^3 以下	1.5×10^3 以下
凝集性	0.2~0.6	0.2~0.9	—

規格基準

表3に示す規格を満たすものとする。

なお、簡易な調理を要するものにあつては、その指示どおりに調理した後の状態で当該規格を満たせばよいものとする。

※1 常温及び喫食の目安となる温度のいずれの条件であっても規格基準の範囲内であること。

※2 均質なもの(例えば、ゼリー状の食品)。

※3 均質なもの(例えば、ゼリー状又はムース状等の食品)。ただし、許可基準 I を満たすものを除く。

※4 不均質なものも含む(例えば、まとまりのよいおかゆ、やわらかいペースト状又はゼリー寄せ等の食品)。ただし、許可基準 I 又は許可基準 II を満たすものを除く。



許可基準区分
許可基準 I
喫食の目安となる温度:10℃

資料: ニュートリー(株)HP
プロッカZn(ゼットエヌ)
平成25年4月18日許可



(参考) 特別用途食品②

○ 特別用途食品

健康増進法（平成14年法律第103号）に規定する特別用途表示の許可等に関する内閣府令（平成21年内閣府令第57号）第1条第3項に規定する特定保健用食品を除く食品であり、販売に供する食品につき、病者用、妊産婦用、授乳婦用、乳児用、えん下困難者用などの特別の用途に適する旨の表示をする食品。

病者用食品、妊産婦、授乳婦用粉乳、乳児用調整粉乳及びえん下困難者用食品があるが、表示の許可に当たっては、許可基準があるものについてはその適合性を審査し、許可基準のないものについては個別に評価が行われる。

○ うち、えん下困難者用食品

えん下を容易ならしめ、かつ、誤えん及び窒息を防ぐことを目的とするものと定義される。

えん下困難者用食品たる表示の許可基準としては、「医学的、栄養学的見地から見てえん下困難者が摂取するのに適した食品であること」、「適正な試験法によって成分又は特性が確認されるものであること」等がある。

規格基準としては、「表3に示す規格を満たすもの」とされるが、「簡易な調理を要するものにあつては、その指示どおりに調理した後の状態で当該規格を満たせばよい」とされている。

(2) 配食サービスについて (事例)

- 配食サービスの形態は、主にタイプの異なる弁当等により食事が提供されている。
- 配食サービスは、買い物や食事をつくるのが困難な者、また在宅介護の高齢者などに利用されることが多く、常食の弁当のようなものから、食事の物性、栄養等に配慮して提供されているものまで様々である。

食宅便 (日清医療食品株)	・管理栄養士・栄養士の監修のもとメニューが決定される。 ・塩分・カロリーに配慮したメニューもある。冷凍もしくは温かい食事での宅配。	食事1食当りの塩分摂取量を2gに抑えたご飯付きのメニュー 献立参考例＜焼き鮭とソースカツ＞ 
宅配食 (メディカルフードサービス株)	・事業者向けユニバーサルデザインフードの区分2(歯ぐきでつぶせる)を目安に製造。 ・カロリー制限食、タンパク制限食、塩分制限食、バランス健康食の「健康管理食」を提供。また、病後食や介護食として利用できる「やわらか食」も提供。 ・やわらか食以外については、消費者庁の「食事療法用宅配食品等栄養指針」に基づき提供。 ・冷凍宅配。	やわらか食 
社会福祉法人 小田原福祉会 高齢者総合福祉施設 潤生園	配食サービス事業での食事の種類  ■ 普通食 ■ 刻み食 ■ 介護食 ■ 超刻み食 ■ 減塩食 ■ 糖尿食 ・管理栄養士の監修のもと、普通食(常食)、きざみ食、介護食、超刻み食、減塩食、糖尿食を提供。	普通食(常食) 

(3) 病院及び介護保険施設における介護食品の事例について

- 病院では、患者の疾病等の状態に応じ、医師の指示により食事提供の内容が決定されている。
- 介護保険施設では、入所時に管理栄養士が本人及び家族と面接をして、栄養ケア計画に基づき食事提供が行われている。
- また、介護保険施設等では、常食を基準として、段階的に食材をやわらかくして提供している事例が見られる。

○ 病院・介護保健施設等が提供する食事例

	常食				刻み・ソフト食														治療食						
施設名／食種 (抜粋)	常食	粥食	軟食	一口大刻み	中間刻み	粗刻み	刻み	極刻み	重刻み	超刻み	ミキサー	ペースト	ゾル食	ゾルゲル	ハーフ	ソフト	流動	三分菜食	五分菜食	脂質異常	膵臓食	減塩6g	腎臓	潰瘍	アレルギー
A園	○			○			○	○			○														
B特養	○			○				○			○				○	○						○			
C病院	○	○					○	○				○					○						○	○	
D施設	○			○	○		○				○									○	○	○		○	
E施設			○	○		○					○											○			○
F病院												○				○		○	○						

○ 特別養護老人ホームが提供する食事例

食種			食事指針	栄養基準		
				カロリー	タンパク質	その他
一般食	常食（一口大を含む）	ご飯 粥	・老人一般食 ・多種食品使用 ・調理形態（生・蒸・煮・焼・炊・揚） ・動物性脂肪制限	1,400cal	57g	塩分は10gまで
	刻み食	ご飯 粥	・老人一般食を刻んだ状態 ・魚は粗くほぐす	1,380cal	56g	
	極刻み食	ご飯 粥	・老人一般食を刻んだ状態 ・魚は粗くほぐす ・フードプロセッサーにかけた状態	1,380cal	56g	
	ソフト食	ご飯 粥	・ペースト状にしたおかずをムース状に再形成する	1,200cal	40g	

(参考) 介護食品の物性などに着目した 「一般社団法人日本摂食・嚥下リハビリテーション学会」での取組 (抜粋)

○ 当学会において、①混乱している嚥下調整食について学会として統一名称を提案すること、②患者紹介時の情報伝達の混乱を可能な限り少なくすること、③将来保険請求において嚥下調整食加算を目指すこと、を目的とし、「嚥下調整食学会分類2013」を発表。この分類は、「日本摂食リハビリテーション学会嚥下調整食分類2013」の本文(概要・説明・Q&A)、「学会分類2013(食事)早見表」及び「学会分類2013(とろみ)早見表」の3点からなる。

○「日本摂食リハビリテーション学会嚥下調整食分類2013」
の本文(概要・説明・Q&A) (省略)



○「学会分類2013(食事)早見表」

○「学会分類2013(とろみ)早見表」

コード 【1-9】	名称	形態	目的・特色	主食の例	必要な咀嚼能力 【1-10級】	他の分類との対応 【1-7級】
0	j 嚥下調整食品j	均質で、付着性・凝集性・硬さに配慮したゼリー・離水が少なく、スライス状にすることが可能なもの	重症の症例に対する評価・訓練用 少量をすくってそのままのみ可能 残留した場合にも吸引が容易 たんばく質含有量が少ない		(若干の送り込み能力) (若干の送り込み能力)	嚥下食ミッドL0 えん下困難者用食品許可基準I
	t 嚥下調整食品t	均質で、付着性・凝集性・硬さに配慮したとろみ水(原則的には、中間のとろみあるいは濃いとろみ・のどちらかが適している)	重症の症例に対する評価・訓練用 少量ずつ飲むことを想定 ゼリー丸呑みで誤嚥したり ゼリーが口中で溶けてしまう場合 たんばく質含有量が少ない		(若干の送り込み能力)	嚥下食ミッドL3の一部 (とろみ水)
1	j 嚥下調整食1j	均質で、付着性・凝集性・硬さ・離水に配慮したゼリー・プリン・ムース状のもの	口腔外で既に適切な食塊状となっている (少量をすくってそのままのみ可能) 送り込む際に多少震動して口蓋に舌を押し つける必要がある のに対し表面のざらつきあり	おもゆゼリー、ミキサー粥のゼリー など	(若干の食塊保持と送り込み能力)	嚥下食ミッドL1・L2 えん下困難者用食品許可基準II UDF区分4(ゼリー状) *UDF: ユニバーサルデザイン・フード
1	嚥下調整食2	ピューレ・ペースト・ミキサー食など、均質でなめらかで、べたつきが、まとまりやすいもの スプーンですくって食べることが可能なもの	口腔内の簡単な操作で食塊状となるもの (咽頭では残留、咽頭壁にくっつくように配慮したもの)	粒がなく、付着性の低いペースト状のおもゆや粥	(下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力)	嚥下食ミッドL3 えん下困難者用食品許可基準II・III UDF区分4
2		ピューレ・ペースト・ミキサー食などで、べたつきが、まとまりやすいもので不均質なものを含む スプーンですくって食べることが可能なもの		やや不均質(粒がある)でもやわらかく、離水もなく付着性も低い粥類	(下顎と舌の運動による食塊形成能力および食塊保持能力)	
3	嚥下調整食3	形はあるが、押しつぶしが容易、食塊形成や移送が容易、咽頭ではばけず嚥下しやすいように配慮されたもの 多量の離水がない	舌と口蓋間で押しつぶしが可能なもの。押しつぶしや送り込みの口腔操作を要し(あるいはそれらの機能を試す)。かつ咽頭のリスク軽減に配慮がなされているもの。	離水に配慮した粥 など	舌と口蓋間の押しつぶし能力以上	嚥下食ミッドL4 高齢者ソフト食 UDF区分3
4	嚥下調整食4	硬さ・ばらけやすさ・粒のつきやすさなどのないもの 箸やスプーンで切れるやわらかさ	誤嚥と窒息のリスクを配慮して素材と調理方法を選んだもの。 歯がなくても対応可能なが、上下の歯槽間 間で押しつぶすあるいはすりつぶすことが 必要で舌と口蓋間で押しつぶすことは困難。	軟飯・全粥 など	上下の歯槽間での押しつぶし能力以上	嚥下食ミッドL4 高齢者ソフト食 UDF区分1・2

	段階1 薄いとろみ	段階2 中間のとろみ	段階3 濃いとろみ
英語表記	Mildly thick	Moderately thick	Extremely thick
性状の説明 (飲んだとき)	「drink」という表現が適切 口に入れると口腔内に広がる 液体の種類・味や温度によつては、とろみがついていることがあまり気にならない場合もある 飲み込む際に大きな力を要しない ストローで容易に吸える	明らかにとろみがある 「drink」という表現が適切 口腔内での動態はゆっくりですがすぐには広がらない 舌の上でまとめやすい ストローで吸うのは抵抗がある	明らかにとろみがついている まとまりが良い 送り込むのに力が必要 スプーンで「eat」という表現が適切なとろみの程度 ストローで吸うことは困難
性状の説明 (見たとき)	スプーンを傾けるとすっと流れおちる フォークの歯の間から素早く流れ落ちる カップを傾け、流れ出た後には、うっすらと跡が残る程度の付着	スプーンを傾けるととろりと流れる フォークの歯の間からゆっくりと流れ落ちる カップを傾け、流れ出た後には、全体にコーティングしたように付着	スプーンを傾けても、形状がある程度保たれ、流れにくい フォークの歯の間から流れでない カップを傾けても流れ出ない(ゆっくりと塊となって落ちる)
粘度 (mPa・s)	50-150	150-300	300-500
LST値 (mm)	36-43	32-36	30-32

3 定義に関するワーキングチームにおける検討課題

1.介護食品の範囲について

現状では、高齢者向け食品といわれているものから治療食まで、また、通常食から流動食までという範囲の中で「介護食品」に関する議論が展開されている状態にあると考えられる。

今後、他のワーキングチームにおいて議論を行う中で、どの範囲を介護食品の対象とすべきなのか。その名称からイメージされる食品の範囲について、どのように想定されるのか、留意する必要がある。この場合、特に、通常食と治療食をどのように捉えていくのか。

2.介護食品の分類

1を踏まえ、介護食品としての分類を行うに当たってのメルクマールとして何があるのか。

現状の整理では、咀嚼（やわらかさ）、嚥下（飲み込みやすさ）をベースに、栄養の要素を加味し、その場合、在宅で食事を摂る者とそれ以外で分けていくことが考えられるが、それを含めてどのように考えていくべきか。

なお、広く使用される規格が提案されれば、それを利用し食べることが困難な方が、療養環境が変わっても、安全で美味しく食べ続けることができるのではないか。

3.今後の議論におけるポイント

分類を行った食品について、今後他のワーキングチームにおいて議論を行うに当たって、どのような点をポイントに議論を行うことが適当であるのか。（例えば、栄養面の取扱いなど）

(参考) 介護食品の歴史

介護食の原型(ミルクのプリン)

社会福祉法人 小田原福祉会
高齢者総合福祉施設 潤生園



～1980年代

病院や老人ホーム等で、個々のケースに応じた
介護用加工食品が作られる

ミキサー
食、きざみ
食

1982年

管理栄養士等が「介護食」開発

1990年代

介護食品に注目集まる

(施設向けの介護食品からスタート)

→安定した品質や栄養面、衛生面が確立した食
事供給についての要望、病院や老人ホーム等
でも手軽に食べられる介護食品のニーズ拡大

ゼラチンで固めた
食事(嚥下困難者
も食べやすく)

1990年後半

レトルトパウチタイプの市販用介護食品が登場

様々な形状(ゼ
リー食、とろみ
食等)の介護食
品が増加

2000年代

介護保険制度の施行とともに、介護用加工食品
市場への参入企業が増加

各メーカーが独自の考え方で介護食品を開発

→統一感のないばらついたものに一部の業界が
主体となった自主規格の策定

固さにより
区分された
介護食品

～現在

様々な食品メーカーの参入により、複数の規格・
基準の介護食品が存在

食材の形を
残した介護
食品

1984年 潤生園園長の時田純氏が介護食の研究を開始
この頃日本で初めて「介護食」を開発
(管理栄養士の椎野恵子氏・浜松大学大学院教
授・(独)国立健康・栄養研究所 栄養ケア・マ
ネジメント プロジェクトリーダー 手嶋登志子
氏) (最初は“救命食”の名)

1991年 時田園長が日本栄養改善学会から「学会賞」
受賞

潤生園が開発した「介護食」

- 1、介護食とは食物や水などに嚥せて、食べられない人、
飲み込めない人のために工夫し、特別に調理した食事
- 2、体位の保持の仕方や、介助の仕方を並行的に工夫す
ることによって、誤嚥せずに口から摂取することができる
食事

嚥下障害があっても食べたり飲み込める食物形態

- ①唾液のような粘りがあって滑らかであること
- ②とろけるようにソフトで飲み込み易いこと
- ③食塊が口の奥までまとまって送られバラケないこと
- ④栄養素と水分が十分摂取できること
- ⑤彩りが良く食欲が湧いて美味しいこと

(参考) 介護食品の市場規模としているものの対象範囲

- 介護食品の市場規模については、2010年(平成22年)は978億円、2013年(平成25年)は1,068億円と推計しているデータがある。
- これについては、市場に流通している食品の商品群のうち、一般の利用度が高いものを除いたもので推計を行っている。
- 他方、高齢者や要支援・要介護者が増え続けていく中で、今後拡大が見込まれる調理のいらない介護食や完成食宅配市場、施設給食市場をどう捉えていくかが課題であると考えられる。

分類	内容
流動食 〔総合栄養食品の一部〕	1ml(もしくは1g)当たり1kcal以上のエネルギーを有し、3大栄養素をバランス良く含む完全栄養食として捉えられる液体状(ゼリー状のような半固体状も含む)の商品のうち、病者への適用を主目的とした食品規格の商品が対象。 天然濃厚流動食(総合栄養食品)は基本対象に含めるが、ゼリー飲料型の「カロリーメイトゼリー」等のように一般利用頻度の高い商品は対象外。
やわらか食 〔やわらか食品に該当(在宅用、病院施設用)〕	疾病や老化により飲食物の咀嚼や飲み込みが困難になり、通常の食材及びメニューでは誤嚥を引き起こす可能性がある咀嚼・嚥下困難者に対する「キザミ食」、「ソフト食」、「ムース食」等と呼ばれる商品を「やわらか食」と総称し、そのうち小売店や通販で販売されている在宅向けの商品と施設用に分けて推計。
栄養補給食 〔栄養補給食品に該当〕	高齢者に不足しがちな5大栄養素及び食物繊維の補給を目的に、高齢者の咀嚼・嚥下機能に配慮した形態の加工食品が対象。
水分補給食 〔水分補給食品に該当〕	嚥下困難な高齢者に不足しがちな水分補給の摂取が目的として開発された、ゼリー状、ムース状、粉末の商品が対象。
とろみ調整食品・固形化補助剤 〔とろみ調整食品の一部〕	加齢もしくは疾病によって嚥下機能が低下した嚥下困難者が、食事の際に起こりやすい誤嚥性肺炎を防ぐために、とろみや粘度をつけて飲み込みやすくするための素材である、とろみ調整食品と固形化補助剤が対象。 とろみ調整食品はキザミ食やミキサー食に加えることでジェル状に仕上げ、固形化補助剤は飲料等液状のものに加えることでゲル状に仕上げ、いずれの商品も嚥下困難者の正常な嚥下機能をサポートする役割を果たす。ここでは、摂食・嚥下障害をもつ人のために開発された専用商品を対象とし、それ以外の一般食品用等は対象外。

○用途別販売動向

(単位:百万円)

	2012年(平成24年)				2013年(平成25年)見込み			
	在宅用		施設用		在宅用		施設用	
	販売額	ウエイト	販売額	ウエイト	販売額	ウエイト	販売額	ウエイト
流動食	6,500	9.9%	59,400	90.1%	7,000	10.3%	60,700	89.7%
在宅用やわらか食	2,300	100.0%	—	—	2,750	100.0%	—	—
施設用やわらか食	—	—	8,200	100.0%	—	—	9,200	100.0%
栄養補給食	500	5.4%	8,700	94.6%	550	5.6%	9,250	94.4%
水分補給食	350	15.9%	1,850	84.1%	370	15.4%	2,030	84.6%
とろみ調整食品・固形化補助剤	2,600	18.3%	11,600	81.7%	2,750	18.5%	12,150	81.5%
合計	12,250	12.0%	89,750	88.0%	13,420	12.6%	93,330	87.4%

資料:「高齢者向け食品市場の将来展望 2013～在宅需要の開拓が鍵となる高齢者向け食品～」((株)富士経済、2013年)

(参考) 介護食品に導入されている製造技術等について

- かたい食材をやわらかしたり、調理加熱によって食材の持つ栄養素を損ねないようにする技術開発が進んでおり、実用化により食品が流通している。
- 実用化している技術開発は、凍結含浸法、酵素均浸法及び真空低温調理法であり、これらの技術を活用して製品化されたものを介護保険施設等で導入しているところもある。

○ 凍結含浸法(広島県特許)

硬い素材を形・見た目はそのまま歯茎や舌で簡単につぶせるよう軟化できる技術。細胞間隙物質を分解する酵素と食材中の空気を減圧状態で急速に置換。やわらかさは、「そしゃく困難者用食品の表示基準」(厚生労働省旧基準)、ユニバーサルデザインフード「区分2」のかたさ物性値 ($5 \times 10^4 \text{ N/m}^2$) をクリアするレベルに調整できる。また、安全性試験・摂食試験から、少なくとも、きざみ食・極きざみ食レベルの嚙食者に適用が可能。



○ 酵素均浸法(イーエヌ大塚製薬(株)開発)

酵素を用いて食材本来の形・色・味を保つ独自技術の酵素均浸法(酵素均質浸透法)により通常の食事と見た目が変わらない食事を実現。通常の食事と比べるとおよそ1/100～1/1000の硬さに調整。



酵素均浸法



○ 真空低温調理法

ビタミン、ミネラルなど人体に必要な栄養素が壊れにくい調理法。活性酸素や細菌類が発生しにくいのも特長。施設等で利用する場合は加熱するだけで利用できる。