

第1回 「URUZO！」WG 議事録

【開催概要】

- ・開催日時：2017年2月6日（月）19時00分から
- ・開催場所：ふれあい歯科ごとうにて
- ・参加メンバー：五島先生、板垣先生、安田先生、清水さん、高瀬さん、平原さん（株式会社ネクスト）、藤崎さん（日本介護食品協議会）、不二さん（明治）、三松さん（マルハニチロ）、的場さん（ハウス）、勝岡（アサヒグループ食品）

議事録作成：勝岡

【主な議題】

1. 介護食品の病態患者への利用方法について
2. 次回以降のURUZO！の展開
3. 9月3日第1回 最期まで口から食べられる街づくりフォーラム全国大会について

【議事内容】

（次ページ以降に掲載）

【次回予定】

- ・次回のURUZO！ミーティングは3月15日（水）19時～予定
一対象者となる病態を抽出する。（板垣先生に選定していただく）
高齢者に多い病態症例（腎臓病・糖尿病・等）より3パターン程に絞って栄養摂取内容・献立を考え、かつその中のメニューでUDF製品他メーカー品を活用していく検討を行う。
そのベースとして、パターン3つを板垣先生にご提案いただく。
→メンバー各社は、参考としてたんぱく質量や塩分量で各社商品のポジショニング表を持参する（ヘルシーフードからデータベースをいただけるか聞いてみる）。

「URUZO！」ミーティング 議事録

1. 介護食品の病態患者への利用方法について

板垣先生

・病態は（腎臓病、糖尿病など）様々なものがあり、糖尿病と腎臓病は繋がってはいるが対応は少し違う。（糖尿病性腎症など）

藤崎氏

・ユニバーサルデザインフードは、咀嚼に配慮された商品群が中心の為、病態を意識した設計になっていない。ある程度、栄養士の先生に栄養面での基本条件など基準作りをお願いしたい。

五島先生

・1プレートの食事をイメージしているが、現在の病態患者さんは弁当しかダメになっている状況。

板垣先生

腎臓病から透析になり、全国で30万人程度患者さんがいる。その際には塩分を6～7g／日で指導する場面がある。

平原氏

・脂質異常症は2000万人いて対象者は多い。ほかにも、高血圧、便秘などの対象者はいるだろう。

五島先生

・高血圧を対象とするのは原疾患が多岐にわたるので、難しいだろう。

板垣先生

・患者さんは腎臓病、低栄養、心臓病、脳梗塞などが多い。腎臓であればたんぱく質、心臓病、脳梗塞であれば塩分になる。

高瀬氏

・疾患の対象者数は多い方もいると思うがニーズの強さに着目した方がよいのでは。

板垣先生

・糖尿病が一番多い。特に合併症が心配。トップは糖尿病性腎症。肝臓病は少ない。

塩分制限の指導では2g以下／食を目指す。糖尿病の方では1日の食事が1回、2回でド力食いする方もいるので3回／日を守る「食べ方」を指導する。

五島先生

・病態を絞って基準を設けた方が良い。疾患のある方でも介護食品が使えることを訴求していくことが大切。

不二氏

メーカーで病態を絞って基準を作るのは難しい。方法としては基準を作つて頂き、各社の商品を組み合わせたような提案になるだろう。

五島先生

比率の多そうな患者さんを設定してもらう。

板垣先生

・例えば糖尿病や腎臓病。腎臓病であればたんぱく質 50 g、40 g、30 g／日の制限のある患者さん向けに商品をポジションしてもらう。

心臓病、脳梗塞、認知症→高血圧が多い。

脂質異常症→n-3系脂肪酸の摂取を基準にするケースもある。

便秘の方に食物繊維 20 g／日摂取のアプローチも面白い。

五島先生

・対象者を 3 パターン程度に絞る。

不二氏

・病態が複雑化しない手前の方（予防的な観点）が望ましい。

高瀬氏

・薬で対応していないレベルで対応

五島先生

・ご家族には神経質な方も多いので指導は大変。介助者が息子さんのケースなど。

板垣先生

・商品と栄養成分が一覧になっているものは、商品名と数値が羅列されているだけでかえってわかりにくい。わかりやすいレシピチャートフローのようなものがあると良い。

五島先生

・病態を絞って比較的軽度の区分は 1, 2 レベルで作成しましょう。

板垣先生

・明日、腎臓病の患者さんがいますので、ヒアリングしていきます。

五島先生

・アウトプットのイメージは？ホームページか？

藤崎氏

・ホームページをイメージしていた。協議会では商品申請とサイトがリンクするよう整備が始まっている。時間はかかるが商品データベースを作ることも可能（本件は可能性としての話。システム構築についてはサーバーの作動条件や作成経費など検討が必要な点もある）。

ただし、病態栄養食を標榜することは薬事法的に厳しい。

五島先生

・どういう風にURUZO！が新食研と組んでいくか。介護食をどう組み込むか？

板垣先生

・例えば塩分 g 別の各社商品ポジショニング表を作るとわかりやすい。

メーカー別であったり、料理別（肉料理、魚料理など）であったり。

五島先生

・では、次回、代表的な病態をピックアップして商品ポジショニングしましょう

高瀬氏

・次の段階ではアレンジレシピもやはり必要。

安田先生

- ・商品の味が悪かった場合はおいしくなる手の加え方も欲しい。

平原氏

- ・アレンジレシピは欲しい。サイトに載せたい。

藤崎氏

- ・アレンジレシピとして UDF 商品に手を加えたり、具材を足したりした場合、加工食品（完成品）として物性値が管理され、これを承認している UDF は区分担保の所在の面で課題がでる。メーカーはアレンジレシピを紹介しているところもあるが、この考え方を理解して展開している。アレンジレシピが独り歩きして、これまでが「UDF（物性値が担保されている）」ととらえられることは誤解につながるため注意が必要。

※URUZO！とハッピーリーブスとの連携も示唆されました。

2. 次回以降のURUZO！の展開

URUZO！としてヘルシーフードさんに各社商品ポジショニングの相談をする。

対象者（病態）と必要事項（栄養成分など）を3パターン程度に絞る

3. 9月3日第1回 最期まで口から食べられる街づくりフォーラム全国大会について

展示会場が決定した（東京富士大学：高田馬場）

各メーカー各ブース出展を検討。URUZO！でブース出展して（1コマ3万円程度の出展費用を見込む）、試食など実施も可能。

試食については保健所などの許可申請など手続きがあるので、要確認。

（ラックヘルスケア社清水氏にて確認）

趣意書が出来たら、URUZO！リーダー藤崎氏へ連絡をいただく。

次回

3月15日（水）19:00～ ふれあい歯科ごとう

以上