

JSPEN2024アンケート調査結果

前回の本コーナーでお伝えしましたとおり、本会では、2月15日（木）～16日（金）にパシフィコ横浜ノースで開催された第39回日本臨床栄養代謝学会学術集会（JSPEN2024）の企業展示コーナーへ出展しました。

この際、来場者に対して UDF 製品のサンプリングと引き換えに実施した、UDF の利用に関するアンケート調査結果の一部をレポートします。

実施日：令和6（2024）年2月15日～16日

場所：パシフィコ横浜ノース

回収数：156件（前回87件）

Q. あなたの職種についてお答えください

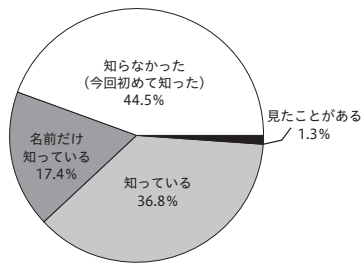
この結果、看護師40.4%、薬剤師26.9%、管理栄養士・栄養士21.2%、医師および言語聴覚士が各2.6%の順でした。看護師と薬剤師、管理栄養士・栄養士の比率が高いですが、アンケートの依頼は職種を選ばずランダムに行ったため、本学会の来場職種の比率に近いものと思われます。

Q. あなたの所属についてお答えください

病院89.1%、介護施設2.4%、ドラッグストア・調剤薬局1.9%、クリニック1.3%の順であり、本学会は圧倒的に病院勤務者にとっての情報収集の機会となっているようでした。

Q. UDF とは何かご存じですか

知っている36.8%、名前だけ知っている17.4%と合わせて54.2%の認知率でした。ちなみに前は73.5%でしたが、前は管理栄養士・栄養士の比率が高かったことに起因していると思われる。この結果について職種ごとに集計を行って見たところ、最も多い職種であった看護師については、知っている30.2%、名前だけ知っている12.7%と合わせて42.9%、薬剤師では、知っている9.5%、名前だけ知っている28.6%と合わせて38.1%、管理栄養士・栄養士では、知っている87.9%、名前だけ知っている6.1%と合わせて93.9%でした。管理栄養士・栄養士へは UDF が浸透していることがよくわかりました。ちなみに、薬剤師の90.5%は病院勤務でしたが、ドラッグストア勤務者（7.1%）のうち66.7%が UDF を知っていました（N 数が少ないため信頼性は低いですが）。



UDF とは何かご存じですか

Q. UDF はどんなイメージですか（複数回答）

この問いには、ポジティブな回答では、食べやすさの表示がある58.0%、UDF マークがついている31.0%、信頼できる23.0%、安心して使える17.0%、手間がない14.0%、保存しやすい12.0%、栄養計算がしやすい、物性が均一、献立に使いやすいが各11.0%等で、ネガティブな回答では、コストがかかる6.0%、表示がわかりにくい2.0%などでした。回答者の多くにポジティブなイメージをお持ちいただけている様子でした。

Q. 「加水ゼロ式調理法」や「手元調整」をご存知ですか？

本間については、UDF を使ったあらたな調理手法として今回資料配布等で案内を行ったのですが、加水ゼロ式調理法を知っている23.5%、両方知っている13.1%、手元調整を知っている6.5%の結果でした。

UDF やその活用について、今後もこのような機会に積極的なお知らせを継続していく所存です。

【会議、催事等の予定】

- 5月16日（木）第2回物性測定勉強会
- 5月17日（金）新宿食支援研究会勉強会
- 5月21日（火）第6回業務用 WG
- 5月23日（木）第6回容器包装研究会
- 5月24日（金）容器包装工場見学会

【UDF 商品登録状況（2,298品目・3月末現在）】

| | 区分1 | 区分2 | 区分3 | 区分4 | とろみ調整 | 拡張 | 合計 |
|------|-----|-----|-------|-----|-------|----|-------|
| 乾燥食品 | 0 | 14 | 9 | 7 | 77 | 4 | 111 |
| 冷凍食品 | 345 | 279 | 796 | 30 | 0 | 0 | 1,450 |
| 常温食品 | 275 | 55 | 240 | 165 | 2 | 0 | 737 |
| 合計 | 620 | 348 | 1,045 | 202 | 79 | 4 | 2,298 |

【会員の異動（3月）】

計96社（3月末現在）。

◎日本介護食品協議会では会員企業を募集しています。協議会とユニバーサルデザインフードについては事務局までご連絡ください。

事務局：東京都千代田区神田東松下町10-2

翔和神田ビル3階

TEL 03-5256-4804

FAX 03-5256-4805

<https://www.udf.jp/>