

# やさしい食品に関するニーズ調査

- ユニバーサルデザインフード開発研究 (H20) -

愛媛県産業技術研究所 技術開発部 主任研究員 藤田 雅彦  
 食品産業技術センター 主任研究員 笹山 新生

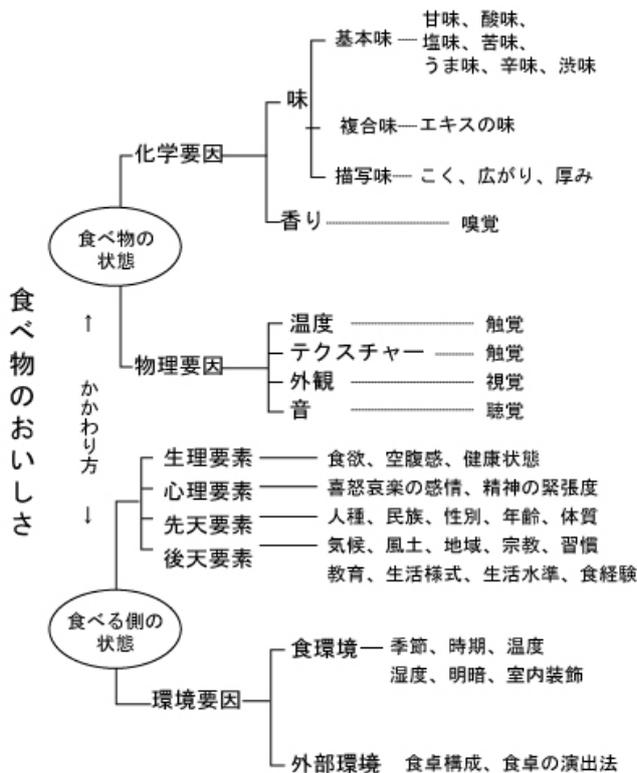
高齢化社会の進展に伴う消費者ニーズ（安心安全、機能性、事故防止）に応えるため、身体機能（咀嚼・嚥下等）の低下する高齢者や障害者を対象にした食品（形状、硬さ、機能）の開発が求められています。

そこで、製品開発法の一つであるユーザー参加型の研究手法を用いて、ユニバーサルデザインに配慮した食品を開発するためのニーズ調査を実施しました。

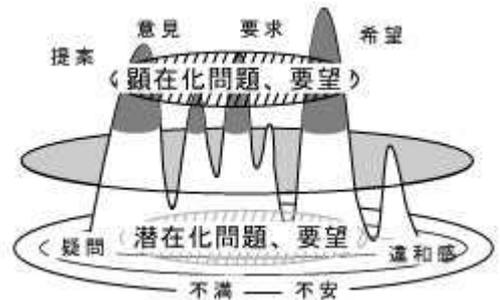
## 食の現状調査



## おいしさの要素調査



## 高齢者等の問題意識に関する調査



## おいしさの多様性に関する調査

おいしさの諸相	関連するプロセス
からだで食べるおいしさ	心身連合
目で食べるおいしさ	感性満腹感
鼻で食べるおいしさ	
口で食べるおいしさ	
気持ちで食べるおいしさ	感情要因
頭で食べるおいしさ	認知要因
作って食べるおいしさ	社会要因
一緒に食べるおいしさ	
感謝して食べるおいしさ	

ニーズ調査をもとに高齢者、障害者のQOL (Quality of Life) を目標としたやさしい食品を開発します。

(研究協力先：聖カタリナ大学社会福祉学部 特別養護老人ホームなかやま幸梅園、身体障害者療護施設スマイル、身体障害者療護施設アイル)