

공무국외출장 결과보고서

I. 출장개요

- 목 적: 국내 고령친화식품산업 진흥을 위한 일본 선진사례 조사
 및 주요 기관·기업과의 네트워크 구축
- 출장기간: 2023. 8. 22. ~ 2023. 8. 26. (4박 5일)
- 출장국가 및 방문기관: 일본(오사카, 도쿄)
 - * (기관) ATC 에이지리스센터, 동경도 건강장수의료센터, 일본개호식품협회, (주)큐피, (주)탄포포
- 출장자 인적사항

소 속	직급(직위)	성 명	비 고
한국식품산업클러스터진흥원	이사장(임원)	김영재	-
생산지원부 고령친화산업지원센터	3급(부장)	이현순	센터장 겸임
생산지원부 고령친화산업지원센터	4급(과장)	송영란	-

II. 공무국외출장 세부일정

일 자	시 간	주요일정	비 고
8/22(화) 1일차	8:00~12:00	• 국내이동(익산→인천)	공항버스
	14:05~15:50	• 출국(인천→일본 오사카)	OZ114
	15:50~18:30	• 심사, 이동, 오사카 호텔 Check-in	karaksa hotel
8/23(수) 2일차	9:00~10:00	• 이동(호텔→ATC 에이지리스 센터)	-
	10:00~16:30	• ATC 에이지리스 센터 방문	전시장 견학·정보수집
	16:30~18:00	• 이동(ATC 에이지리스 센터→호텔)	-
8/24(목) 3일차	09:06~11:33	• 이동(오사카역→도쿄역)	철도(신칸센)
	11:30~14:00	• 점심 및 이동(→건강장수의료센터)	-
	14:00~17:00	• 동경도 건강장수의료센터 방문	고령자 영양케어 세미나
	17:00~19:00	• 이동, 도쿄 호텔 Check-in	remm roppongi hotel
8/25(금) 4일차	09:00~10:00	• 이동(호텔→일본 개호식품협회)	-
	10:00~12:00	• 일본 개호식품협회 방문	UDF제도 관련 간담회
	12:00~14:00	• 점심 및 이동(→주식회사 큐피)	-
	14:00~16:30	• (주)큐피 방문	간담회 및 제품 시식
	17:00~18:30	• 이동(→호텔) 및 저녁	-
8/26(토) 5일차	07:30~09:00	• 이동(호텔→주식회사 탄포포)	-
	09:00~11:00	• (주)탄포포 방문	간담회 및 시설투어
	11:00~13:00	• 이동((주)탄포포→도쿄 나리타공항)	-
	15:10~17:40	• 입국(일본 도쿄→인천)	OZ103
	18:30~	• 국내이동(인천→익산)	공항버스

Ⅲ. 주요 업무 수행내용

- 일본 고령친화식품산업 선진사례(기술·제품·서비스·제도 등) 벤치마킹
- 일본 고령친화식품산업 주요기관 및 기업 등과의 네트워크 구축
 - (ATC 에이저리스센터) 고령자 건강·식사 관련 제품 및 서비스 조사
 - (도쿄 건강장수의료센터) 고령자 영양케어 연구현황 세미나 및 식단 체험
 - (일본 개호식품협회) 일본 개호식품 관련 정책·제도 추진현황 및 개호식품 표준규격인 UDF 기준·규격, 제품·관리현황 등 조사
 - (주식회사 큐피) 고령친화식품 기술개발 및 사업 추진현황 조사, 한·일 연구교류를 위한 기술정보 교환 및 기술협력 등 제안
 - (주식회사 탄포포) 지역사회 노인케어 시스템 구축 및 운영사례 조사

Ⅳ. 시사점 및 향후계획

- 시사점
 - 일본 고령친화식품산업 관련 주요 추진현황(제도·산업적) 조사
 - 일본 고령친화식품 개발현황 및 식사제공서비스(B2B·B2C) 조사
 - 식생활 개선을 위한 융복합(식↔의·공학) 고령친화식 연계제품 조사
- 향후계획
 - 양국의 고령친화식품 발전을 위한 기관·기업과의 지속교류 추진
 - 일본 개호식품 UDF 기준·규격 및 관리 현황 등 수집된 정보를 기반으로 고령친화우수식품 지정제도 개선사항 도출
 - * 국외 선진사례 벤치마킹 관련 일본개호식품협회(제도 관련) 제공자료 번역 추진
 - 일본 지역사회형 식사제공 시스템 벤치마킹 결과를 기반으로 한 국내 지역사회(복지 연계) 식사제공 시스템의 개선방안 도출

Ⅴ. 첨부자료

- 공무국외출장 계획서
- 계획에 따라 현지 일정이 진행되었음을 증명할 수 있는 자료
 - 항공권, 철도(신칸센) 및 버스 승차권, 숙박확인서 등
 - 항공 마일리지 발생 및 누적 마일리지 현황 등

고령친화식품산업 진흥을 위한 해외(일본) 선진사례 벤치마킹 결과보고서

2023. 9.



한국식품산업클러스터진흥원



목 차



I. 출장 개요	1
II. 방문국 일반현황	2
III. 주요업무 추진내용	4
1. ATC 에이지리스	4
2. 동경도 건강장수의료센터	11
3. 일본개호식품협회	19
4. (주)큐피	28
5. (주)탄포포	35
IV. 시사점 및 향후계획	42
V. 소요비용	46
[붙임] 공무국외출장 계획서	47
지출증빙	51
국외출장 주요일정	64

I

출장 개요

〈 출 장 목 적 〉

- ◆ 국내 고령친화식품산업 진흥을 위한 해외 선진사례 벤치마킹
 - 일본 고령자 식품개발, 관련 제도, 식사제공 현황 등 조사 및 분석
 - 국내 고령친화식품 유형 다양화를 위한 소재의 특징 및 적용기술 조사
- ◆ 고령친화산업 관련 일본 내 주요기관 및 기업 등과의 네트워크 구축
 - 제52차 한·일 농림수산물기술협력위원회('23.11.22.~24.) 상정과제 발굴
 - * 농식품부 그린바이오산업팀 의제제안(고령친화식품 유형 다양화를 위한 제품 공동개발 연구)

□ 출장일정: '23. 8. 22.(화) ~ '23. 8. 26(토) * 4박 5일

□ 출장국가: 일본(오사카·도쿄)

□ 출 장 자: 3인(김영재 이사장, 이현순 부장, 송영란 과장)

* (참고) 고령친화식품 실증사업 용역사 참여(경희대학교 임희숙 교수 등 4명)

□ 주요내용

- 일본 고령친화식품산업 선진사례(기술·제품·서비스·제도 등) 벤치마킹
- 일본 고령친화식품산업 주요기관 및 기업 등과의 네트워크 구축

□ 주요일정

일 자	주요내용	방문국가
'23. 8. 22.(화)	출국	일본(오사카)
'23. 8. 23.(수)	ATC 에이저리스 (고령자 대상 제품·서비스 견학 및 정보수집)	일본(오사카)
'23. 8. 24.(목)	이동(오사카→도쿄)	일본(도쿄)
	동경도 건강장수의료센터 연구소·요양원 (고령자 영양케어 관련 연구시설 투어 및 세미나)	
'23. 8. 25.(금)	개호식품협회 (개호식품 인증제도 및 기업지원 현황 관련 간담회)	일본(도쿄)
	(주)큐피 (고령자용 레토르트 식품 개발 현황조사, 기업 간담회)	
'23. 8. 26.(토)	(주)탄포포 (지역사회 노인케어 연계 식사제공 시스템 현장조사)	일본(도쿄)
	귀국	-

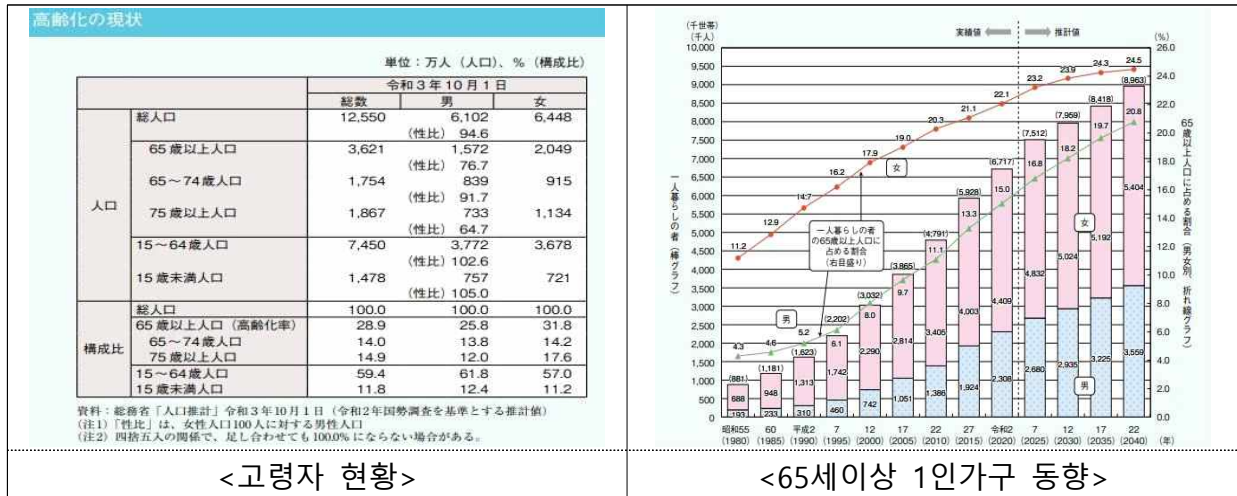
II

방문국 일반현황

□ 일본

○ 일본 고령화 현황

- (현황) 고령화율 28.9%로, 65세 이상 인구비율 세계 1위
 - * 1950년대 고령인구는 전체인구 대비 5% 미만이었으나, 1970년대 7%를 넘어 1994년 14% 초과 → 이후에도 지속적으로 증가하며 2025년 30% 돌파 예상
- (특징) 1인 노인 가구 및 고령자 부부만으로 구성된 가구뿐 아니라, 60~70대가 80~90대 부모를 부양하는 老老(노노) 가구 증가
 - * 고령자 스스로 돌봐야 하거나, 고령자가 고령자를 부양하는 인구 증가



출처: 내각부고령사회백서(内閣府令和4年版高齢社会白書)

○ 일본 고령친화식품 시장

- 일찍이 사회적 변화(고령화사회)에 대응하기 위해 고령친화식품 및 관련 서비스 개발
 - * 일본 개호식품 시장은 1990년대 본격형성 후, 관련 기술개발 및 제품 출시 꾸준히 증가
- 건강하고 안전한 식사를 즐길 수 있는 개호식품 시장이 성장했으며, 다양한 사유(저작·연하·소화작용 등 어려움)로 개발 및 수요 증가
- 2015년 이후 수요 대비 공급(택배, 간병 서비스 사업자 등) 부족으로 시니어 시장 식품분야에서 개호식품은 둔한 성장률을 보였으나, 현재는 재가 고령 소비자 대상으로 보급·접취가 편리한 부드러운 도시락을 배달하는 등 고령자 대상 서비스 확대 중

○ 일본 개호식품 종류

- <연하식>

- ① 점도조절식품: 음료, 음식물에 점성을 부여해 먹기 쉽게 만든 분말
- ② 젤화제: 액체를 젤리상태로 만들어 먹기 쉽게 만든 제품
- ③ 디저트타입: 젤리, 푸딩으로 가공하여 만든 부드러운 제품
- ④ 수분보충젤리: 수분보충을 목적으로 하는 젤리 상태 식품

- <저작곤란자식>

- ① 부드러운식: 잘게 썰어 만든 부드러운 식품
- ② 블렌더식: 믹서에 갈아 모양을 만든 부드러운 식품
- ③ 모양이 그대로 유지된 식: 특수 조리 방법으로 소재의 형태를 유지한 부드러운 식품

○ 개호식품 관련 제도

- 농림수산성: 스마일케어식(スマイルケア食)



* 건강상태에 따른 제품 기준 설정, 제조사 신청에 따라 인정하고 있음

출처: 株式會社YSフーズ

- ① 푸른색: 건강유지 위해 영양보급(에너지, 단백질) 식품
- ② 노란색: 씹는 것이 어려운 사람
- ③ 붉은색: 삼키는 것이 어려운 사람
- 일본연하리허빌리테이션학회(日本攝食嚥下リハビリテーション學會)
 - * 병원·고령자시설·재택의료 및 복지관계자가 공통으로 사용하기 위해 식사 5단계 및 점도 3단계로 단계 분류
- 일본 개호식품협회: 유니버설디자인푸드(UDF)
 - * 일상식에서 개호식까지 폭넓게 사용할 수 있도록 섭취 편리성을 배려한 식품

출처: 일본 개호식품 시장 현황과 한국(内閣府令和4年版高齢社會白書)

III

주요업무 수행내용

1. ATC 에이지리스(Ageless) 센터

□ 기관 개요

- (개요) 1996년 4월 개관된 일본 최대규모의 시니어 제품 전시장
 - 고령자 대상 서비스(건강·복지·간병 등) 전반에 대한 전시 및 체험코너 운영, 고령자 유사 체험장, 세미나·커뮤니티 및 기업지원 공간 운영 등
- (규모) 약 5,000m² 규모(일본 최대)의 상설 전시·체험장 운영
 - (전시기업/제품수) 81기업 / 219제품 전시
 - (전시제품) 고령자 건강을 위한 생활 지원용품, 건강기기, 주거공간 등
 - (체험공간) 고령자 대상 주거공간(거실·주방 등)에 관한 시뮬레이션
 - (커뮤니티) 건강·복지·개호 관련 다양한 행사 및 세미나 수시 개최, 고령친화제품 연구를 하는 기업지원 공간 운영 등
- (방문일정) 2023. 8. 23.(수) 10:00~16:30



□ 주요내용

가. 일본 최대 시니어 제품 전시장 견학 및 체험을 통한 정보수집

○ 일본의 다양한 고령친화제품(건강·복지·간호 등) 관련 정보 수집

- 요양병원, 요양시설, 가정 등으로 제공하는 개호식 식단 조사
- 고령자의 저작·연하기능을 고려한 단계별 식단을 주문할 수 있으며, 개별 반찬 구성까지 소비자가 선택하여 구성 가능
- 연하곤란 고령자를 위한 젤리식* 및 무스식으로만 구성된 연하식 수요 증가 ☞ 특히, 가정에서 개호(케어)를 받는 취약계층 고령자 또는 병원에서 퇴원 후 회복기에 있는 고령자 등의 수요 증대
 - * 젤리식은 일반적으로 젤라틴을 사용하기 때문에 가열처리가 어려워 기술 필요
- 개호식의 경우 일본개호식품협회 UDF(Universal Design Food) 인증제품으로 구성되며, 연하곤란자를 위한 젤리식 및 무스식은 UDF 구분 3~4(혀만으로 부스거나 먹을 수 있는 상태)로 제조
- 개호식의 다양한 제공형태 필요
 - ☞ 요양시설용은 주로 단품 또는 1인분 세트로 제공되며, 재택 간호를 위한 용도는 도시락 형태로 주고 제공됨
- 고령자 하루 총 필요 칼로리를 고려한 아침·점심·저녁의 1일분을 제공하고, 다채로운 식단 구성을 위해 기업의 노력 필요
- 전문적인 조리지식 없이도, 누구나 간단히 섭취할 수 있도록 제공



○ 가정에서 물성을 조절할 수 있는 가전 조리기구 개발 및 출시

- 최근 일본에서는 조리된 식품·식단을 제공하는 방법에서 나아가, 가정에서 직접 개호식으로 물성을 조절할 수 있는 조리가전 출시
- 해당 조리가전(물성 조절 가능)을 사용할 경우 가정식, 시판반찬도 부드럽게 할 수 있어, 먹던 맛을 그대로 유지할 수 있는 장점 보유

* (예시) 2022년 출시된 'Delisofter(딜리소프트)' 제품의 경우, ①전용커터를 사용해 식품에 미세구멍을 내고(모양 유지), ②기구에 물을 부어, ③ 찌는 방식으로 조리

물성 조절을 위한 가전 조리기구(딜리소프트)



Delisofterの使い方
 食材により「デリゾフター専用カッター」を使用する→水を入れセットする→ボタンを押して調理開始の簡単ステップ。

1



2



3



4



	普通食	きざみ食	ソフト食 相当	デリゾフター食
見た目				
味	●	▲	▲	●
噛みやすい	×	▲	●	●
飲み込みやすい	×	▲	●	●
調理の手間	▲	×	×	▲

メニュー例：高湯揚げ、付け合わせ野菜(ブロッコリー、人参グロッセ)、肉じゃが、胡瓜と大根の漬物、白葱の味噌汁、白ご飯

○ ‘가루시오 인증제도’ 저염식품 마크 제품 활성화

- 일본은 한국과 유사하게 된장, 간장 등 소금 섭취가 많은 국가 중 하나로, 저염식품의 출시가 확대되면서 최근 저염과 동시에 맛을 살린 상품을 대상으로 ‘가루시오(かるしお : 소금은 가볍게)’라는 인증마크를 활용하는 제품 증가

- 가루시오는 일본 국립순환기질병연구센터가 권장하는 ‘소금을 가볍게 사용해 맛을 끌어낸다’라는 저염식에 대한 새로운 접근 방식임

* 해당사업은 2017년 시작, 순환기 질병예방을 위한 식생활 개선을 목표로 저염 레시피 보급 및 개발활동 추진

- ‘가루시오 인증제도’는 저염 식습관에 대한 접근성 제고를 위해 2014년 시작한 제도로 저염수치 평가(기존 식품성분표에서 30% 염분 절감 등) 5분류로 식품을 구분하고 있음

<가루시오 인증제도 내 식품 구분 5분류>

- ① 도시락, 음식점의 정식요리 등
- ② 반찬, 단품요리
- ③ 간장, 된장, 조미료, 육수 등
- ④ 즉석식품 등 가공식품
- ⑤ 절임제품 등 가공식품

‘가루시오(かるしお : 소금은 가볍게)’ 인증마크 활용 저염식품

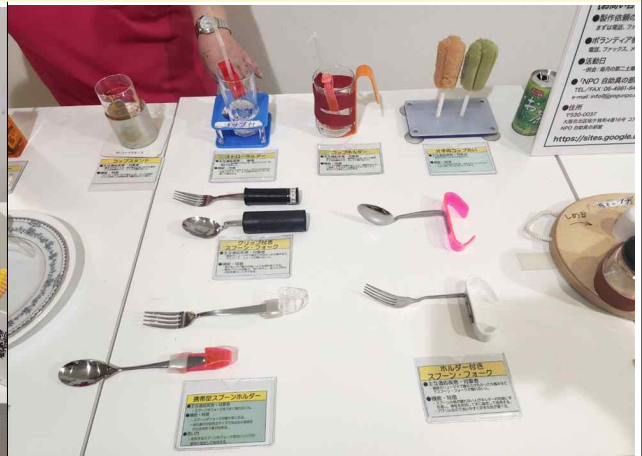


○ 고령자 식사 케어제품 소개 및 체험

- 일본의 경우 섭식기능을 고려한 단계별 식품·식단의 공급 뿐 아니라, 고령자 식생활 편의를 돕는 다양한 식사도구가 개발되어 있음
- 식사도구용 제품으로는 노인의 잡는 힘과 방향을 고려한 수저, 접시, 컵, 식판 등이 있음

☞ 노인 식사 서비스 질 제고를 위한 다양한 보조제품 개발·보급

개호용 식사도구 제품



- 고령자 구강건강 유지를 위한 다양한 구강케어 제품 조사 및 체험
 - 일본 정부는 고령자의 건강 및 식이능력 유지를 위해 구강(치아) 건강이 매우 중요하다고 판단 → 1989년 8020 캠페인 추진
 - * 정부 주도의 8020 캠페인(성공사례 중 하나): 80대에도 20개의 치아를 남기자
 - 이에 상응하는 고령자 구강케어를 위한 다양한 제품 존재
 - * 고령자 치아 상태 등을 고려, 다양한 모양 및 질감의 구강케어 제품 개발·출시



- 기타 고령친화제품(용구·용품 등) 정보획득 및 체험
 - 고령자 건강·복지·개호 관련 생활 지원용품, 건강기기, 주거공간 등 조사



나. 질의응답(Q&A)

- ATC 에이지리스 센터에서 전시 및 판매되는 고령친화제품의 경우 개호보험에 적용되는지
 - (답변) 휠체어, 전동침대 등의 일부 고령친화제품(용구 및 용품)은 개호보험 적용되는 반면 현재까지 고령친화식품, 식사, 조리 및 식사도구 등은 개호보험 적용되는 사례 없음

- 노인에게 고령친화식품을 제공하기 위한 정부 차원의 지원체계
 - (답변) 일본의 경우 민간 차원에서 개호식품 및 개호식단을 개발하고, 시설(병원) 또는 개인에게 배송 서비스를 하는 구조가 활성화 되어 있음
- 전시장을 견학해보니 다양한 분야(식사, 복지, 간호 등)의 제품이 있을 뿐 아니라, 하나의 분야에서도 매우 세분화된 제품이 있어 제품 수가 많은 것 같음
 - (답변) 최근 일본에서는 고령자의 식습관, 신체 특성, 소비 행태 등 다양한 요구에 맞춘 제품의 다양화가 가속화되고 있음. 또한, 개호용품을 구매하는 고령 소비자의 심리적 반발감을 줄이기 위해 일반 용도와 유사한 상품을 개발하면서도 세심한 배려를 개호제품 곳곳에 반영해 고객감동 실현으로 제품을 선택하도록 유도하는 경향을 보임.

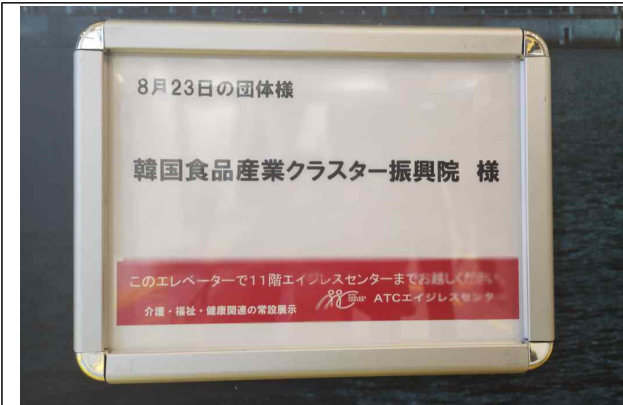
□ 시사점

- 고령친화식품 고도화 뿐 아니라 식사 및 식품섭취 편의 향상을 위한 다양한 연계제품 필요
 - 노인 식사를 돕기 위한 식사도구(접시, 수저, 컵 받침 등), 구강 건강 유지·개선을 돕기 위한 구강케어제품(보습, 청소, 재활기구 등) 등
- 고령자의 주요질환(고혈압·통풍 등) 고려 고령친화식품 저염화 또는 별도의 고령친화식품의 저염 인증제도 필요성 검토
- 고령자 식생활 개선을 위한 융복합(공학·의학 등 연계) 제품 개발 가능
 - * 참고: 일본의 물성 조절형 조리가전(예. Delisofter) 출시 사례

□ 향후계획

- 고령친화식품 저염 기준 설정 또는 별도의 고령친화식품의 저염 인증제도 필요성 검토
- 고령자 식생활 개선을 위한 융복합(공학·의학 등 연계) 제품 개발 제안
 - * 참고: 식사도구, 구강케어제품, 물성조절 가능 전자 조리기기 등

□ 관련사진



기관 환영 게시판



ATC 에이지리스 센터 입구



개호·복지 관련 영상교육



개호·복지 관련 식사서비스 정보 획득



고령자 식사 케어제품 소개 및 체험



고령친화제품(용구·용품 등) 정보획득 및 체험

2. 동경도 건강장수의료센터

□ 기관 개요

- (기관) 동경도 건강장수의료센터(연구소 및 요양시설)
- (개요) 일본 최초 노인 의학 연구를 목적으로 설립(1972년)된 다학제적 노화 연구시설(노인건강을 위한 WHO 협력 센터)
 - 노화 메커니즘, 복지 및 생활케어 연구까지 전 영역의 연구 수행
 - 개인 맞춤형 영양지도 프로그램을 운영하고 있으며, 영양지원 전문 치료사가 '5단계 연하 조정식' 및 '당노식' 등을 제공
- * 지자체·의사회 등과 협업하면서 지역사회 노쇠 예방을 위한 다양한 프로그램 운영
- (규모) 임직원 약 200명(노인전문병원과 노인학연구소로 크게 구분 운영)
- (방문일정) 2023. 8. 24.(목) 14:00~17:00

					
< 도쿄 건강장수의료센터 건물 외관 >			< 도쿄 건강장수의료센터 내 연구소 실험실 >		
식사명칭	젤리식 스텝1	젤리식 스텝2	블렌더 식	젤리식 스텝3	부드러운 식
학회분류 2013 비교	0j	1j	2-2	3	4
구분	적은 양을 씹지 않고 삼킴	약간의 덩어리를 삼킬 수 있음	덩어리 삼킬 수 있음	눌러서 으깨기 가능	저작 가능
형태·완성 특징	약간의 흡착성, 응집성, 단백질 함유가 적은 젤리	약보다 표면이 약간 거칠다	손가락으로 먹을 수 있음	많이 물지 않음	수저로 자를 수 있는 부드러움
씹는힘 기준	저작할 필요 없음		저작하는 힘이 적어도 먹을 수 있음	부드러우면 먹을 수 있음	딱딱하거나 크면 먹기 힘들
삼키는힘 기준	물이나 차를 마시기 힘들		마시기 힘든 정도는 아님	마시는 것에 따라 마시기 힘들 때가 있음	죽
주식	죽		믹서기 죽	수분이 적은 죽	죽
포함 재료	차, 주스, 된장국 등 액체를 젤리로 만듦	센터에서 블렌드 젤리 제공	건조야채를 섞음	부드럽도록 소스 추가	야채 과일 형태를 남긴 조리
디저트			퓨레	연하조정식품	부드러운 과일
국물, 차	젤리 또는 걸쭉한 차		걸쭉한 차	젤리 또는 걸쭉한 차	필요에 따라 걸쭉함
이미지					
칼로리(kcal)	380	1050	1200	1150	1300
단백질(g)	10	45	57	50	50
수분(g)	770	1390	1470	1520	1330

< 5단계 연하식 관련 식단표 >

□ 주요내용

가. 주요활동 및 주요일정

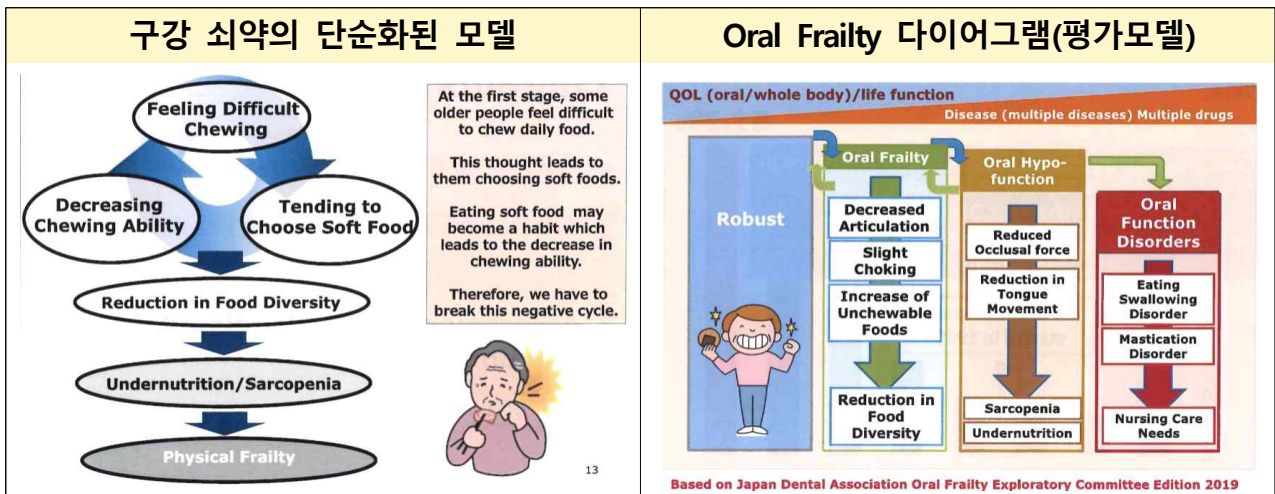
- 기관별 참석자 소개 및 인사
- 식품진흥원 기관장 인사말씀 및 기관 소개
 - 식품진흥원 및 고령친화산업지원센터의 역할, 주요기능 등
 - * (자료) 기관 리플렛 및 홍보영상(일문), 고령친화산업지원센터 리플렛 및 책자 등
- 동경도 건강장수의료센터 연구(고령자 영양케어 관련) 세미나
 - ①고령자 섭식장애에 대한 신개념(oral frailty) 연구, ②섭식 기능을 고려한 영양·식사 관리방안 연구, ③지역포괄케어 적용 연구, ④영양 관리 매뉴얼(가이드라인) 설정 및 이를 활용한 현장적용 연구 등
- 동경도 건강장수의료센터의 고령자 개호식 현장적용 사례 체험
- 동경도 건강장수의료센터 내 요양시설 견학
- 상세일정

시 간		내 용	비 고
14:00~14:10	10'	기관별 참석자 소개 및 인사	-
14:10~14:20	10'	식품진흥원 기관장 인사말씀	김영재 이사장
14:20~14:40	20'	식품진흥원 및 고령친화산업지원센터 소개	이현순 부장
14:40~15:00	20'	노인 구강의 새로운 개념: Oral Frailty (고령자 섭식 장애에 대한 이해)	히라노히로히코 연구소 연구부장
15:00~15:20	20'	섭식 삼키기 기능에 대응한 영양·식사 방안	모도가와 게이고 영양부장
15:20~15:40	20'	지역포괄케어에 대한 이해	이와키리리카 고령진료과 부장
15:40~16:10	30'	영양관리 매뉴얼 기반 개호식 현장적용 방안 (고령자 영양케어 식단 소개 및 체험)	하네다치에 영양과장
16:10~16:45	35'	건강장수의료센터 연구소 및 요양시설 견학	-
16:45~17:00	15'	마무리 인사 및 기념촬영	-

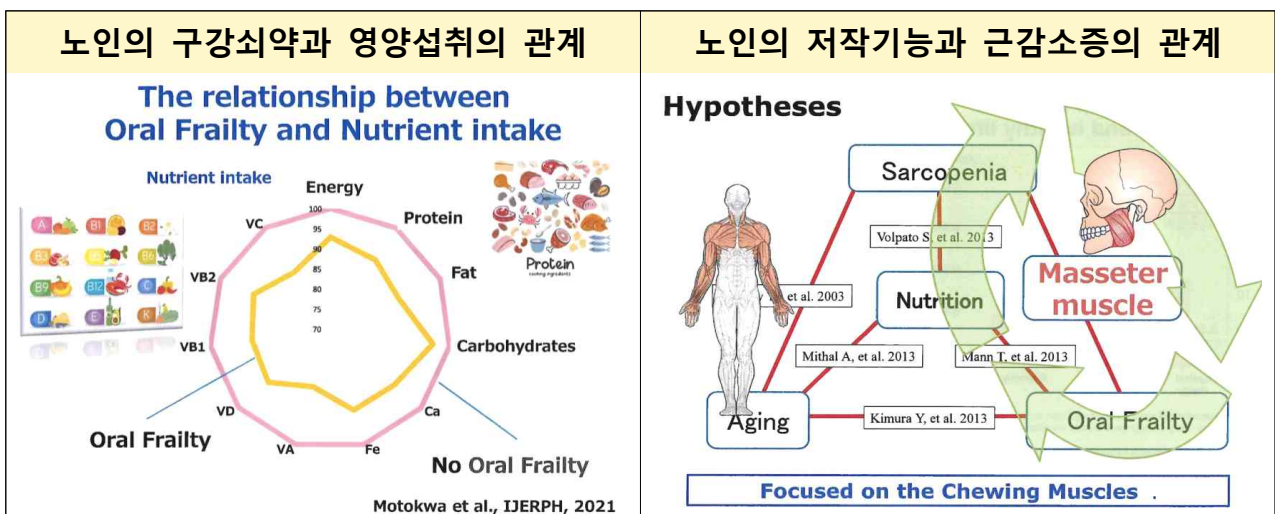
나. 건강장수의료센터 고령자 영양케어 관련 연구현황 세미나

○ (세미나 1) 노인 구강의 새로운 개념 'Oral Frailty'의 이해

- 일본 평균수명 증가에 따라, 건강수명 증가를 위한 노력 필요
 - * Unhealthy period: 일본에서는 장기요양보험을 이용할 필요가 있다고 인정되는 사람을 건강하지 못한 기간으로 정의(일상생활에서 타인의 도움이 필요한 기간)
- Oral Frailty(구강 쇠약)에 대한 정의 필요 및 관심 필요
 - * 구강 쇠약한 노인의 사망률 2배 높음 → 구강 쇠약에 대한 관리는 건강수명 증가
- Oral Frailty(구강 쇠약)은 ①구강 쇠약정도(잇수현황, 씹거나·삼키기 어려움, 구강건조증 등), ②구강 기능 저하증(교합력 감소, 혀 움직임 감소 등), ③구강 기능 장애(삼킴장애, 저작장애)를 평가함으로써 최종 평가




- Oral Frailty는 영양섭취 및 영양실조·근감소증에 영향을 미침
 - * 구강쇠약 → 식품섭취 다양성 감소 → 영양실조·근감소증 유발 → 질병 악화
- 즉, Oral Frailty Diagram은 노인의 건강수명을 위한 유효 모델임







○ (세미나 2) 노인의 씹고 삼키는 기능을 고려한 영양·식사 제공방안

- 환자 정보수집 → 섭식 및 연하 기능평가 → 의학적 대응방안 설정
 - ① 정보수집: 병력·임상증상·영양상태, 식사(내용, 섭취량, 식사 횟수, 기호성 등) 및 식생활(생활환경, 조리담당자, 의료 및 돌봄서비스 이용현황 등) 관련 정보수집
 - ② 섭식·연하 기능평가: 의료기기(연하조영술, 연하내시경검사)를 이용한 검사, 전문 관찰자를 이용한 식사능력 평가, 질문지법 또는 실측법을 이용한 조사 등
 - ③ 의학적 대응: 치료 및 재활(연하 훈련, 자세 조정, 구강관리, 치과치료, 수술 등), 영양·의학적 관리(저영양 탈수관리, 영양섭취방법 관리, 폐렴·질식 등에 대응 등)
- 요양시설 등에서는 연하평가를 위한 기기활용(내시경 등) 어려워므로 실제 식사장면을 다직종의 전문 관찰자가 평가 → 주 3회 이상 요구
- ‘일본섭식·연하리ハビリ테이션학회’에서 연하 조정식에 대한 통일된 분류 및 기준 설정('21년) → 본 병원도 이를 활용한 영양·식사 관리

관찰자에 의한 연하평가(주 3회)	연하 조정식의 분류·공통기준 활용
	<p style="text-align: center;">嚥下調整食の分類・共通化</p> <p style="text-align: center;">日本摂食嚥下リハビリテーション学会 学会分類2021</p> <p style="text-align: center;">Jはゼリー状, tはとろみ状の略</p>  <p style="text-align: right; font-size: small;">日本摂食嚥下リハビリテーション学会 嚥下調整食委員会 日本摂食嚥下リハビリテーション学会誌 25:135-149, 2021</p>

○ (세미나 3) 지역포괄케어의 필요성 및 기능에 대한 이해

- 혼자 생활이 어려운 노인을 위한 종합 커뮤니티 케어 시스템 운영
 - * 특히, 퇴원 후 회복을 위한 식생활 및 재활치료 중요 → 즉, 케어시설 같이 운영
- 병동에 홈케어 환경을 조성하고 재활 치료, 저작 및 연하장애를 고려한 영양·식사 관리, 약제 관리 등 제공

종합 커뮤니티 케어 시스템	홈케어 환경의 조성
	<div style="display: flex; flex-direction: column;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p>Coordination of home visitation for medical treatment</p>  </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p>Coordination of daily life support</p>  </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>Procurement of care equipment</p>  </div> </div>

○ (세미나 4) 영양관리 매뉴얼 기반 개호식 현장적용 방안

- 동경도 건강장수의료센터는 'NST 영양관리 매뉴얼(가이드라인)'을 제작하고 고령자 영양관리를 위해 활용하고 있음

* NST 대상자: 소화관 수술 환자, 의료진 또는 관리영양사가 필요하다고 판단한 환자 등

- 환자의 구강상태 관찰, 경구 섭취 평가 등을 통한 식사·영양관리

* 특히, 연하장애 유무를 평가하는 도구로 '냉수 테스트(1~3차)' 활용

- 노인의 질환 및 수술 유무, 섭식 및 연하 기능 상태 등을 전반적으로 고려하여 5단계의 구분된 연하식을 제공하고 있음(특히, 연하장애 환자의 경우 식사 형태 및 제공방법에 더욱 고민 필요)

① 젤리식 단계1: 물성을 가장 배려한 식사 제공

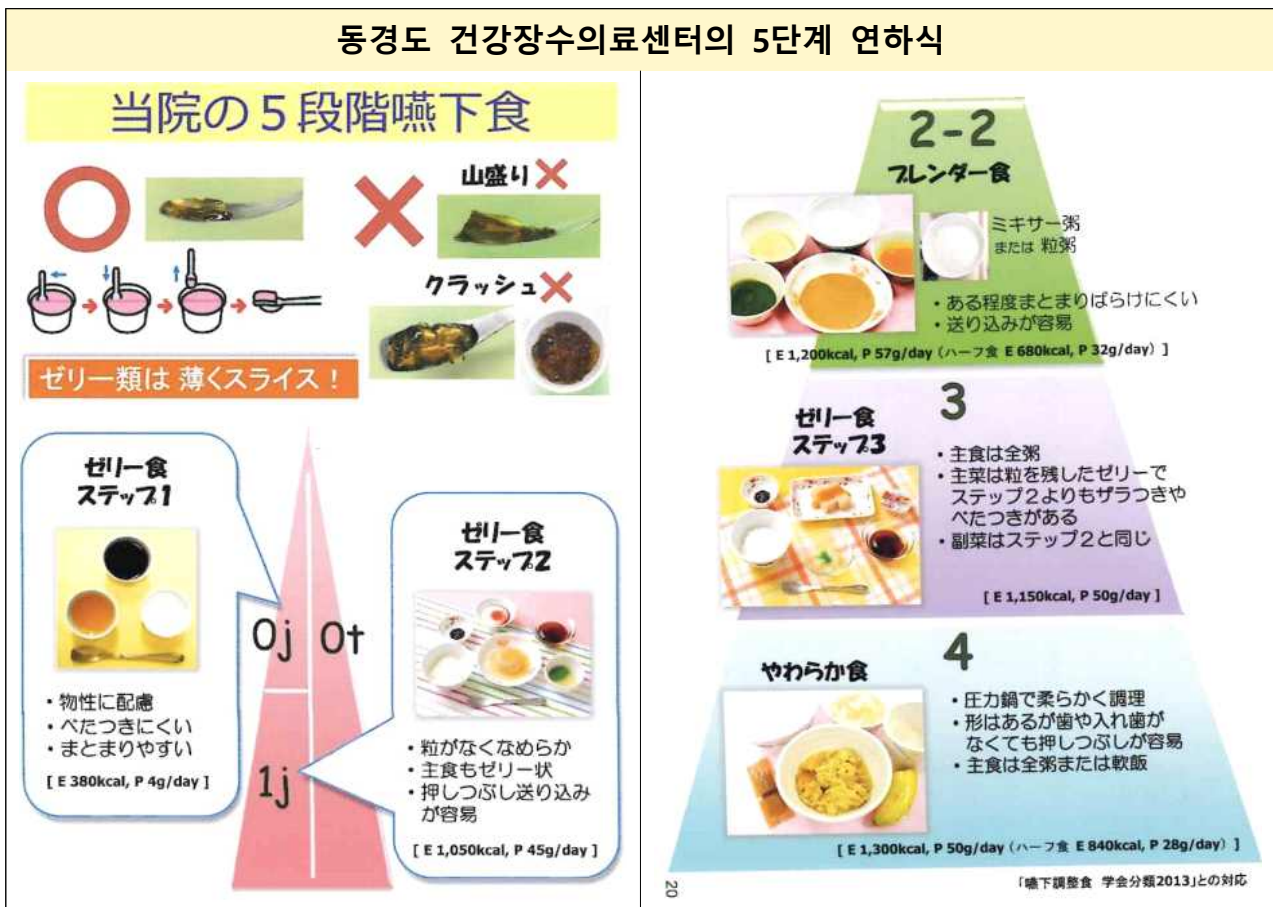
② 젤리식 단계2: 알갱이 없이 매끄럽게 제공, 주식도 젤리 형태로 제공하여 삼킴 용이

③ 플렌더식: 믹서죽 또는 알갱이 죽 형태로 제공

④ 젤리식 스텝3: 주식은 전죽 형태, 주채소는 알갱이를 남겨 단계2보다 거칠고 끈적

⑤ 부드러운 음식: 압력솥으로 부드럽게 조리하여, 모양은 있으나 잇몸 또는 혀로도 눌러 으깨기가 용이한 형태로 제공하며 주식은 전죽 또는 연반으로 제공

동경도 건강장수의료센터의 5단계 연하식



다. 고령자 개호식 현장적용 사례 체험 및 영양시설 견학

○ 동경도 건강장수의료센터 현장적용 고령자 대상의 개호식 체험

- 연하식 5단계 중 '젤리식 단계2', '부드러운 음식'과 함께 유사한 메뉴로 구성된 '일반식' 비교 체험

① 일반식

② 부드러운 음식: 압력솥으로 부드럽게 조리하여, 모양은 있으나 잇몸 또는 혀로도 눌러 으개기가 용이한 형태로 제공하며 주식은 전죽 또는 연반으로 제공

③ 젤리식 단계2: 알갱이 없이 매끄럽게 제공, 주식도 젤리 형태로 제공하여 삼킴 용이

- 부드러운 음식 조리의 경우 연화(효소처리 등) 기술을 주로 활용함

- 젤리식의 경우 쌀, 채소, 육류 모두 알갱이 없도록 성형하여 제공

- 한편, 일반식 제공의 경우 점증제를 별도 제공(빈그릇 포함)하여 필요시 국물 있는 메뉴에 점도 조절하여 섭취할 수 있게 함

개호식 현장적용 사례 소개



① 일반식(점증제 별도 제공)



② 부드러운 음식



③ 젤리식 단계2



- 동경도 건강장수의료센터 내 요양시설 견학
 - 건강장수의료센터 병동 내 홈케어(가정집과 유사한) 환경 견학
 - 의료센터 병동 내 고령자 대상 연하식 식사 제공 현장 견학
 - * 단, 병동 내 입원환자 등 고려하여 마스크 착용 후 견학 및 촬영 등 금지

라. 질의응답(Q&A)

- 노인의 치아 건강 관련으로 일본에서 진행한 ‘8020 캠페인’이란
 - (답변) 고령인구 및 수명 증가에 따라 1989년 정부에서 80대에도 20개의 치아를 남기자라는 8020 캠페인을 추진함. 2017년 기준 20개 치아를 보유한 80대 이상 비율 51.2%로 성공사례로 꼽힘
 - 그렇다면 치아가 남아있을 경우 식사 및 영양관리가 잘되는 지
 - (답변) 고령자의 보유 치아개수 늘었으나, 저작이 힘들어 식사가 어려운 경우가 많아, 구강기능을 판단하기 위한 진단을 하기로 함
 - * 2019년 일본에서는 구강기능 장애를 질환으로 법적 인정되어 관련제도가 생김
 - 고령자 식사·영양케어 관련해서 남아있는 숙제는
 - (답변) 병원 내에서는 섭식·연하 기능 상태 등을 고려한 단계별 식사를 제공하고 있으나, 퇴원을 하게 되면 연하식으로 조리하기 어렵기 때문에 원활한 회복 어려움
- ☞ 어디서든 연하곤란식을 먹을 수 있는 사회적 환경 조성이 필요함

□ 시사점

- 국내 고령친화산업 활성화를 위해 병원 식사·영양 관리 연계 필요
 - 입·퇴원 고령자를 위한 고령친화식품 활용 시스템 구축(특히, 회복기)
- 고령자 섭식·연하 기능 평가 도구 및 식사관리 가이드라인 개발 필요
 - 특히 고령친화(우수)식품을 활용한 식사·영양관리 매뉴얼 개발

□ 향후계획

- 의료시설 등 고령자 영양케어를 위한 고령친화식품 연계방안 연구
 - 또한, 고령자 영양케어를 위한 연하식(단계별) 기술개발 방안 검토

□ 관련사진



기관 간 소개 및 인사말씀



세미나 발표



세미나 주제 1



세미나 주제 2



세미나 주제 3



세미나 주제 4



영양케어식 소개 및 식단 체험



기념사진

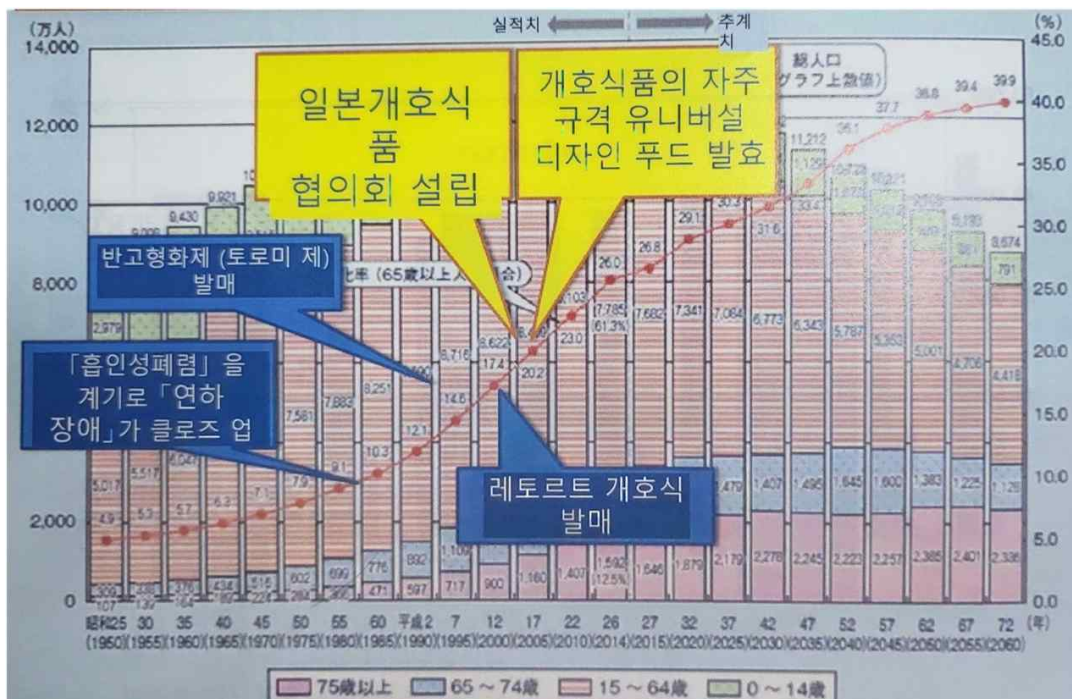
3. 일본개호식품협회

□ 기관 개요

- (기관명) 일본 개호식품협회(日本介護食協議會)
- (설립시기) 2002년 4월 설립
- (구성·규모) 개호식품 회원사 총 94기업(2023.6. 기준)
- (출범경위) 2000년 개호보험제도 시작으로 '개호식품협회 설립 워킹그룹' 결성 → 시장에 출시되는 개호식품의 표시·규격 통일
 - * 개호식품 기준·규격 설정, 통일규격인 UDF(Universal Design Food) 도입
- (주요활동) 개호식품 인지도 향상, UDF 관리 및 보급 등
 - 대국민 대상의 개호식품(UDF) 인지도 향상을 위한 노력 추진
 - 개호식품 신뢰성 확보·유지를 위한 UDF 통일 규격·기준 관리 및 개선
- (방문일정) 2023. 8. 25.(금) 10:00~12:00

《 협회 설립 및 UDF 도입 배경 》

- 일본 고령인구 증가로(1995년 고령사회 진입)로 인해 개호식 상품이 증가하였으나 기업별 규격·표시 등이 상이해, 이용자(소비자)의 상품 선택에 있어 혼란 가중
- 개호식품 제조·관련업체가 '협회'를 설립('02년 4월)하고, UDF 제정('03년 6월)



□ 주요내용

가. 개호식품 UDF(Universal Design Food) 규격 조사

- UDF는 개호식품협회가 정한 기준 및 규격에 적합한 제품을 의미
 - 물성규격(경도·점도)에 따라 구분1~4로 분류하며, 그에 따라 표시함
 - 또한, UDF의 확장규격 및 점도조절식품에 대한 분류도 포함함

< 유니버설디자인푸드의 구분 및 물성 >

분류	구분 모양	씹는 힘 기준	삼키는 힘 기준	물성규격		성상 등
				경도 상한치 N/m ²	점도 하한치 mPa·s	
구분1	쉽게 씹을수 있다	딱딱한 것이나 큰 것은 다소 먹기 힘들	보통 삼킬 수 있음	5×10 ⁵	-	-
구분2	잇몸으로 으깨다	딱딱한 것이나 큰 것은 다소 먹기 힘들	물건에 따라 삼키기 힘들 때가 있음	5×10 ⁴	-	-
구분3	혀로 으깨다	아주 작고 부드러우면 먹을 수 있음	물이나 차가 마시기 힘들때가 있다	줄: 1×10 ⁴ 겔: 2×10 ⁴	줄: 1500	겔에 따라서 뚜렷하게 이수(離水)가 없는 것. 고형물을 포함한 경우는, 그 고형물은 혀로 으깨는 정도가 부드러운 것.
구분4	씹지 않아도 된다	고형물은 작아도 먹기 힘들	물이나 차를 마시기 힘들	줄: 3×10 ³ 겔: 5×10 ³		겔에 따라 뚜렷하게 이수(離水)가 없는 것. 고형물을 포함하지 않는 균질한 상태에 있는 것.
확장	유니버설디자인푸드의 확장규격(이하 확장규격) : 구분 1~4의 물성규격에 해당하지 않지만, 섭취에 관한 조건을 고려한 같은 규격의 물성측 정에 있어서, 구분 1~4의 어느 쪽이든 동등한 물성 값이 얻어지면, 또한 동등 점도에 섭취이 용이하게 된 것을 확인할 수 있는 가공식품에 적용한다.					
점도 조절 식품	물, 마시는 것, 먹는 것에 첨가하는 것으로 적절한 물성을 부여하여, 섭취하기 쉬운 상태에 물성을 조절할 수 있는 식품 또는 식품첨가물을 말한다.					

※ (줄·겔) 이 규격에 있어서, 「줄」은, 액체, 또는 고형물이 액체 중에 분산해있어, 유동성을 가지는 상태를 말한다. 「겔」은, 줄이 유동성을 잃은 젤리모양에 딱딱한 형태를 말한다. 더욱이, 섭취할 수 있도록 조제한 제품의 연속성이 '줄' 형태인 경우를 '줄'이라고 정의하고, '줄' 중에서 고형물이나 겔이 포함된 것 같은 경우도 포함하는 것도 그렇다. 또한, 연속성이 '겔' 상태의 경우를 '겔'이라고 정의하고, 겔 중에서도 고형물이나 겔이 포함된 것 같은 경우를 포함하는 것도 그렇다.

※ (확장규격) 구분 1~4의 등록된 제품 및 구분 1~4로의 신청이 적절하다고 판단되는 제품에 대해서는 적용 외로 한다.

○ UDF 표시방법

- 물성규격(경도·점도)에 따른 UDF 구분1~4별 표시방법 존재
- 특히, UDF 구분 1~4별 표시방법이 한 가지 방법으로 획일화되어 있지 않고, 포장규격 등에 따라 다양한 모양 및 음영 등 설정

< UDF 구분1~4에 따른 표시방법 예시 >





분 류	내 용	표시방법				
구분1	쉽게 씹을 수 있음	 <small>容易にかめる</small> ユニバーサルデザインフード	 <small>容易にかめる</small> ユニバーサルデザインフード	 <small>容易にかめる</small> ユニバーサルデザインフード	 <small>容易にかめる</small> ユニバーサルデザインフード	 <small>容易にかめる</small> ユニバーサルデザインフード
구분2	잇몸으로 으갠 수 있음	 <small>歯ぐきでつぶせる</small> ユニバーサルデザインフード	 <small>歯ぐきでつぶせる</small> ユニバーサルデザインフード	 <small>歯ぐきでつぶせる</small> ユニバーサルデザインフード	 <small>歯ぐきでつぶせる</small> ユニバーサルデザインフード	 <small>歯ぐきでつぶせる</small> ユニバーサルデザインフード
구분3	혀로 으갠 수 있음	 <small>舌でつぶせる</small> ユニバーサルデザインフード	 <small>舌でつぶせる</small> ユニバーサルデザインフード	 <small>舌でつぶせる</small> ユニバーサルデザインフード	 <small>舌でつぶせる</small> ユニバーサルデザインフード	 <small>舌でつぶせる</small> ユニバーサルデザインフード
구분4	씹지 않아도 됨	 <small>かまなくてよい</small> ユニバーサルデザインフード	 <small>かまなくてよい</small> ユニバーサルデザインフード	 <small>かまなくてよい</small> ユニバーサルデザインフード	 <small>かまなくてよい</small> ユニバーサルデザインフード	 <small>かまなくてよい</small> ユニバーサルデザインフード
점도 조절 식품	점도 (겉쪽함) 조절 젤리형	 <small>とろみ調整 (ゼリー状)</small> ユニバーサルデザインフード	 <small>とろみ調整 (ゼリー状)</small> ユニバーサルデザインフード	 <small>とろみ調整 (ゼリー状)</small> ユニバーサルデザインフード	 <small>とろみ調整 (ゼリー状)</small> ユニバーサルデザインフード	 <small>とろみ調整 (ゼリー状)</small> ユニバーサルデザインフード
	점도 (겉쪽함) 조절	 <small>とろみ調整</small> ユニバーサルデザインフード	 <small>とろみ調整</small> ユニバーサルデザインフード	 <small>とろみ調整</small> ユニバーサル디자인푸드	 <small>とろみ調整</small> ユニバーサル디자인푸드	 <small>とろみ調整</small> ユニバーサル디자인푸드

○ 점도조절식품의 점도(토로미) 표현에 관한 기준 존재

- 토로미(점도)를 조절한 것을 주요로 하는 식품 및 식품첨가물의 점도 표현을 기준으로 표시하여 적용(아래 표 참고)
- 사용량의 결정, 용매의 선택, 물성측정에 의한 사용량의 기준으로 플러스 1~4로 나뉨

- * (플러스1) 딱딱함(경도) 정도 200 N/m² 미만,
 (플러스2) 딱딱함(경도) 정도 200 N/m² 이상, 400 N/m² 미만,
 (플러스3) 딱딱함(경도) 정도 400 N/m² 이상, 700 N/m² 미만,
 (플러스4) 딱딱함(경도) 정도 700 N/m² 이상

< 토로미(점도) 조절식품의 토로미(점도) 표현에 관한 자체기준 >

단 계	플러스1	플러스2	플러스3	플러스4
토로미 강도	✚✚✚✚	✚✚✚✚	✚✚✚✚	✚✚✚✚
딱딱함의 기준	200 N/m² 미만	200~400 N/m²	400~700 N/m²	700 N/m² 이상
토로미의 이미지	프렌치 드레싱 형태	돈까스소스 형태	케찹 형태	마요네즈 형태
이미지 그림				
사용량 기준	← 1g →		← 2g →	← 3g →

○ UDF 식품타입별 위생 관리기준 존재

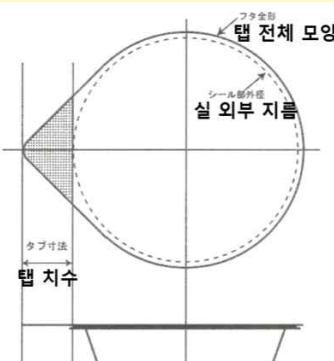
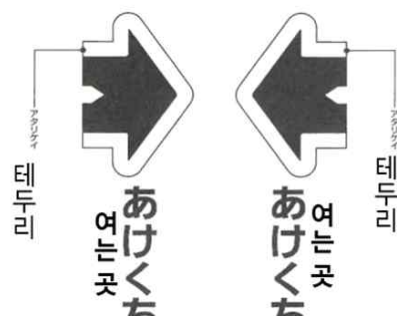

- 식품위생법 상에 의한 기준 외에도 UDF 규격 내에서 건조식품, 냉동식품, 살균식품, 기타식품에 대한 미생물 관리기준도 존재

○ UDF제품에 대한 시료 사용방법 및 분석방법 제시

- 시료는 제품 표시사항을 따라 사용하며, 물성(경도·점도) 측정방법, 영양성분 등의 분석방법, 미생물 및 중금속 등의 시험방법 제시

○ UDF 용기포장의 품질 규격 및 설계상 배려사항 설정

- UDF에 사용하는 용기포장의 설계는 식별에 용이, 개봉에 용이, 들기에 용이, 사용 후 버리고 재활용하기 용이한지 등을 고려
- 개봉구에 대한 식별마크 및 표시 기준, 표시방법(단위·크기·색) 및 의무 표시사항 등에 기준 제시

용기 탭의 표시기준	포장 개봉구 식별마크
	<div>1) 한쌍으로 표시하는 경우</div> <div align="center">  </div> <div>2) 위에 한쪽에만 표시하는 경우</div> <div align="center">  </div>

나. UDF 제품현황 조사

○ 2023년 6월 기준 UDF 제품등록 수는 총 2,224제품

- UDF 규격별로 살펴보면 구분1 590제품, 구분2 332제품, 구분3 1,016제품, 구분4 195제품, 점도조절 90제품, UDF 확장규격 4제품으로 '혀로 섭취하는' 구분3 제품이 가장 많음
- 식품유형별로는 건조식품 118제품, 냉동식품 1,401제품, 상온식품 705제품으로 냉동식품이 가장 많음
- 업무용(B2B) 제품의 경우 냉동제품이 70% 정도를 차지하고 있으나, 가정용(B2C) 제품의 경우 상온제품이 증가하는 추세임

< UDF 제품등록 현황(2023.6.) >

	구분1	구분2	구분3	구분4	점도조절 (토로미)	UDF 확장규격	합 계
건조식품	0	11	8	7	88	4	118
냉동식품	336	261	782	22	0	0	1,401
상온식품	254	60	226	163	2	0	705
합 계	590	332	1,016	192	90	4	2,224

○ 2022년 기준 UDF 총 생산량은 73,943톤, 생산액은 507억엔 수준

- 총 생산량 중 시판용 제품은 45,622톤, 업무용 제품은 28,321톤
- 총 생산액 중 시판용 제품은 231억엔, 업무용 제품은 276억엔

○ 시판용 UDF 제품의 주 판매처는 드럭스토어, 종합슈퍼, 약국 등

- 또한, UDF 전체상품에 대한 책자를 매달 발행 및 배포함으로써, 소비자가 제품을 선택하여 구매하도록 유도



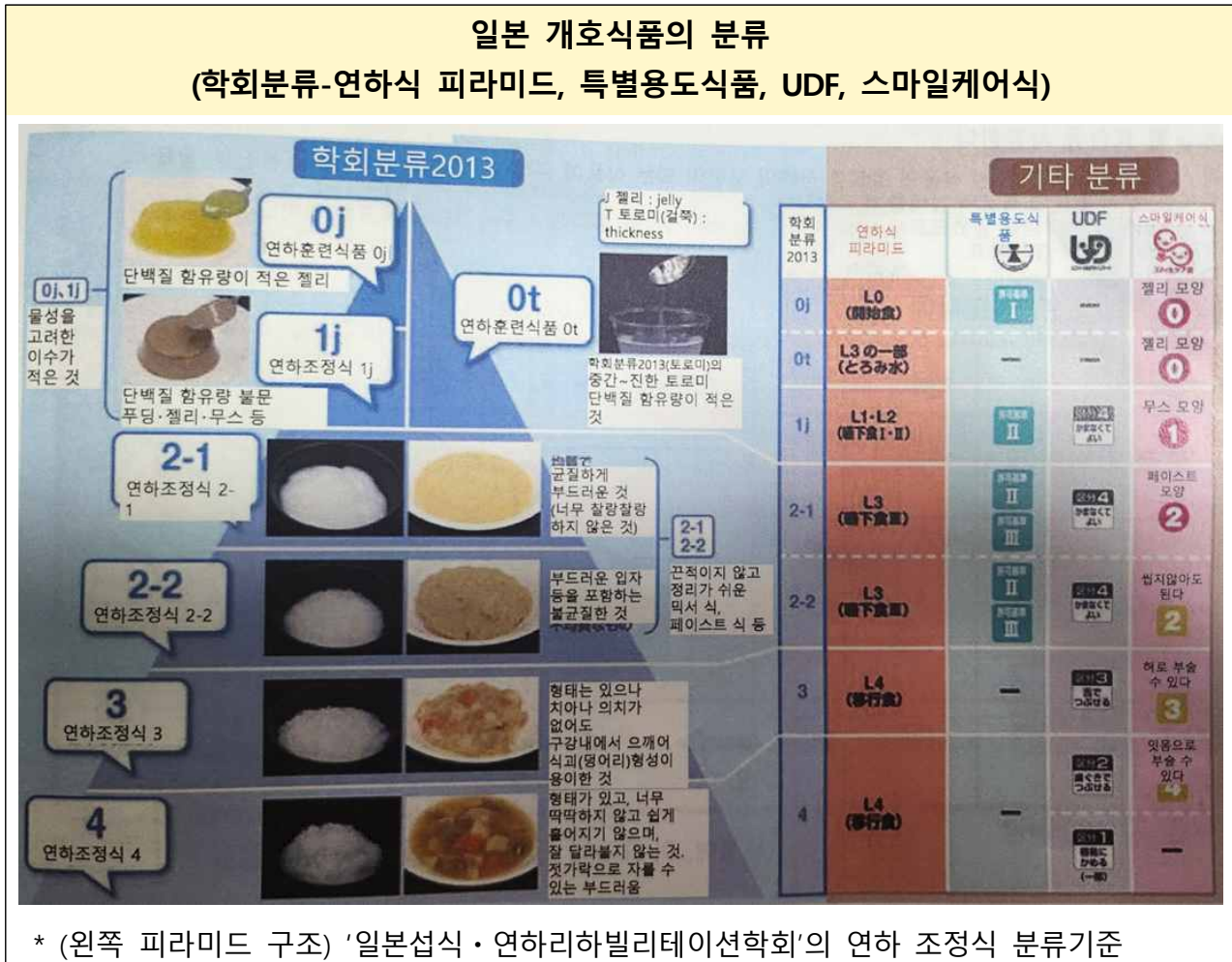
다. 일본 고령친화식품산업 전망 및 과제

- (전망) 고령자, 개호 대상자, 병원 입원·퇴원자 등의 증가로 인해 고령친화식품은 수요증대가 전망되는 식품산업 분야
 - 특히, 시설 뿐 아니라 시판용(가정용) 제품도 증대될 것으로 보이며, 이에 따라 냉동에서 실온제품 형태가 증가되는 추세임
 - * 시설용 제품은 아직 냉동제품이 다수이나, 시판용 제품은 상온제품 위주로 변화
 - (과제) 개호식품(고령친화식품)에 대한 인지도 제고 및 판매처 확대
 - 아직 일본에서 개호식품의 존재를 인식하는 정도는 50% 수준으로 사료되며, 판매처 확대 등 판매방법 개선이 필요
 - * 초기에는 B2C 시장을 생각하고 추진했으나, 인지도 부족으로 매장확대 어려움 → 병원, 간호사 등을 대상으로 한 홍보추진으로 B2B 시장 활성화되기 시작
 - (과제) 고령자 영양·식사 케어 시스템에 대한 사회적 필요성 증대
 - 고령자 케어 현장에 종사하는 직종 간에도 개호식품에 대한 정보 공유 및 제공 시스템이 부족한 실정
 - 특히 개호식품을 이용하기 위한 시스템, 제도 등의 부재로 인해 활용 가능성 한정
- ☞ 고령자 식사케어를 위한 사회적 시스템 구축 필요

라. 질의응답(Q&A)

- 일본 개호식품협회의 기업지원 현황 및 인증 혜택 등
 - (답변) 개호식품협회 위원회 참여(기준·규격 등 관여), UDF 마크 및 캐릭터 사용, 홍보(월간 책자 발행, SNS 홍보 등), 오픈 카톡 등을 활용한 기업 간 최신정보 및 의견 공유, 기업이 필요한 전문교육 및 세미나 개최 등
- 다양한 규격단계의 반찬 등이 포함되어 있는 도시락 등 제품의 경우 인증방법
 - (답변) 가장 낮은 단계 기준으로 인증표시 할 수 있음
 - * 예: 구분1(씹을 수 있음)과 구분2(잇몸으로 부술수 있음) 포함되면, 구분1로 설정

- 현재 산업계에서는 스마일케어식과 UDF 마크 병행 사용하는지
 - (답변) 현재 UDF 참여현황은 94기업, 2,224제품인 반면 정부 주도의 스마일케어식 참여는 1기업, 6제품으로 사실상 업계 수용도 미비
 - * (참고) 일본 개호식품 관련 다양한 분류 기준: 연하식 피라미드, UDF, 스마일케어식 등



□ 시사점

- 고령친화식품 관련 정책·제도를 추진함에 있어 업계현황 파악 중요
 - 농림수산성 주도의 스마일케어식(スマイルケア食)* 제도가 있으나, 정부가 개입되기 전부터 주도된 산업계 의견 및 기준·규격 등을 반영하지 않아, 기업에서 거의 수용하지 않고 있음
 - ☞ 일본 개호식품 제도는 산업계(개호식품협회) 주도로 추진되고 있고, 정부 주도형 제도(스마일케어식)는 사실상 지지부진
 - * 2014년 11월 새로운 관점에서의 개호식을 나타내기 위해 농림수산성이 주도

- 고령친화식품산업 진흥을 위해서는 관련 산업계 노력도 중요
 - 산업 발전 및 활성화를 위한 기업 간 협력 네트워크 구축 필요
 - * 일본개호식품협회 회원사 간 제도 개선사항 논의, 관련 정보 공유, 홍보 등 추진
 - 고령친화(우수)식품 신뢰도 향상을 위한 기업의 관리노력 필요
 - * 현재까지 일본개호식품협회에서 자격박탈한 기업 부재(회원사 간 서로감시 기능)
- (개호식품 UDF 구분 참고) 국내 고령친화식품 기준·규격 확대
 - 특히 UDF 확장규격, 점도조절(토로미)식품 관련 기준을 참고할 때, 국내 고령친화식품의 점도 기준 세분화 등 추진 필요
 - 다양한 규격단계의 반찬 등이 포함되어 있는 도시락의 표시기준 설정
 - 고령친화우수식품 지정표시에 대한 표시방법(크기·음영) 다양화
 - 고령친화우수식품 용기포장의 품질규격 및 배려사항 설정·제시 등
- 양국의 고령친화식품 발전을 위한 기관 간 지속적 교류 제안
 - 고령친화식품 기준·규격, 관련 정책·제도 등 개선 및 고도화를 위한 정보 교류 및 논의
 - 한·일 간 고령친화식품 관련 연구교류를 위한 기관 간 협력 제안
 - * (관련사항) 제52차 한·일 농림수산물기술협력위원회 상정과제로 농림축산식품부에서 '고령친화식품 유형 다양화를 위한 제품 공동개발 연구' 제안

향후계획

- 일본개호식품협회 UDF 기준·규격 관련 제공자료 번역 추진
 - 일본 개호식품 UDF 기준·규격 및 관리 현황 등 수집된 정보를 기반으로 고령친화우수식품 지정제도 개선사항 도출
- 구축된 네트워크 기반 일본개호식품협회와의 지속적인 교류 추진
 - 한·일 간 고령친화식품 기술개발을 위한 정보 교환 및 기술협력 가능 기업 발굴 등

□ 관련사진



기관 간 소개



일본개호식품협회 소개 및 현황 공유

スマイルケア食「養」マーク利用申請企業・商品

番号	企業名	マークの種類	商品名	商品数
1	販売：アルファーズ株式会社 製造：山吉青果工業株式会社	黄 4	UAA食品美味しいやわらか食 蜜芋の粥ではる果 細なのやわらか食	2
			UAA食品美味しいやわらか食 あじのムース（にんじん・りんご） いちのムース（ごぼう）	2
	販売：アルファーズ株式会社 製造：紅梅食品工業株式会社	黄 3	美味しいやわらか食 養育のムース しやらの果 合煎 美味しいやわらか食 年物のムース 芋煮あんか	2

37℃ 晴れ

10/4
2023/08/27

정부 주도 스마일케어식 동향 공유



일본 개호식품 정책·제도 관련 Q&A



UDF 인증 제품 소개



UDF 규격 관련 자료 획득



기념사진



기념품 전달

4. 주식회사 큐피

□ 기업 개요

- (기업명) 주식회사 큐피(Kewpie, キューピー)
- (특징) 일본의 대표 개호식품 제조 및 판매업체
- (설립연도) 1919년
- (1998년~現) 고령자를 대상으로 하는 개호식품 관련 사업 추진
 - * '22년 5월 기준: 부드러운 식품(개호식) 시장의 과반수(55% 수준) 차지
- (제품정보) 개호식품 및 고령자용 보충식 등 60종 이상 출시
- (규모) 임직원 10,696명(2022년 기준)
- (방문일정) 2023. 8. 25.(금) 14:00~16:30

《 (주)큐피(Kewpie) 현황 》

- 설립연도: 1919년
- CEO: Mitsuru Takamiya
- 직원 수: 10,696명(2022년 기준)
- 주요제품: 마요네즈, 드레싱, 이유식, 개호식품 등
- 일본의 대표 개호식품 제조·판매업체
 - 큐피가 판매 중인 시판용 개호식품은 60종류 이상이며, 주식뿐만 아니라 반찬과 디저트 등 다양한 제품으로 구성
 - 개호식품에 사용되는 쌀과 재료를 부드럽게 가공 처리하는 기술로 6개 특허 획득
 - (2000년) 저작권란자식 '야사시콘다테(해석: 좋은 식단)' 시리즈 출시
 - 약 1만 2,000개 점포에서 (주)큐피의 개호식품이 판매 중



< 왼쪽부터: ①'(주)큐피'의 개호식품 중 레토르트 제품
②일본 편의점에 진열된 '(주)큐피'의 개호식품 >

□ 주요내용

가. 일본 개호식품 산업동향 소개

○ 일본 개호식 시장현황

- 일본 고령인구는 세계 최고 수준으로 1994년 고령사회(14% 이상), 2007년 초고령사회(20% 이상)에 진입함에 따라, 1990년대 고령자용 식품(개호식품)이 산업적으로 생산되기 시작
- * 전체 인구 감소로 전체 식품시장 규모는 줄어들고 있는 반면, 개호식품 시장은 최근 10년간 약 2배 증가
- 고령인구 증가에 따라 일본 개호식 시장은 지속적인 성장세를 보이며, '22년 기준 유동식 시장이 5,330백만엔 수준으로 가장 크고 부드러운식(4,150백만엔)이 그 다음 순이며, 영양보급식(1,630백만엔), 수분보급식(1,630백만엔), 토로미 제품(1,550백만엔) 시장은 유사한 규모를 보임

구 분	부드러운식	수분보급식	토로미식 (점도조절)	경구유동식	영양보급식
시장규모 (백만엔)	4,150	1,630	1,550	5,330	1,630
주요내용	부드럽고 먹기쉬운 제품 (시판제품: UDF가 주요) * 일반식품에 가까운 것, 잘게 자른것, 무스, 페스토 형태 등	연하장애가 있는 고령자의 수분보급을 목적으로 한 제품	마시는 것 또는 먹는 것에 토로미 (끈적함)가 있는 제품	1병으로 종합적인 영양이 섭취되는 음료, 젤리 형태의 제품	에너지 등 특정 영양보급을 주목적으로, 고령자의 저작연하를 배려한 제품
주요기업	큐피, 아사히G식품, 하우스식품, 마루하니치로, 야마토제관	아지노모토, 큐피, 하우스식품	아사히G식품, 닛신오일리오, 모리나가유업, 메이지, 큐피	메이지, 모리나가유업, 큐피, 아사히G식품, 네스레	모리나가유업, 메이지, 네스레, 닛신오일리오, 큐피
제품예시					

- 제품에 따른 성장세를 살펴보면, '18년 대비 '25년에는 영양보충식 239%, 부드러운식 181%, 유동식 169%, 토로미 제품 148%, 수분 보충식 시장이 129% 수준으로 성장할 것으로 전망
- 개호를 받는 장소는 2001년 기준 시설 63%, 자택 34%, 기타 3%에서 시설 54%, 자택 44%, 지역밀착 18%, 기타 5%로 크게 변화

나. ㈜큐피의 주요 개호식품 현황 및 추진계획 등 소개

○ ㈜큐피의 개호식품 사업추진 경과

- (1998년~現) 25년 간 고령자 대상의 개호식품 관련 사업 추진
 - * 주로 B2B 제품보다는 B2C 제품에 주력

○ ㈜큐피의 개호식품 기술개발 노하우

- 영유아용 식품*, 헬스케어(치료식·유동식) 제품**, 외식용 제품***의 개발 노하우 및 네트워크를 바탕으로 연하식품(개호식품) 사업 착수

* (영유아용 식품) 부드러운 물성 부여 및 취약계층에 대상 품질안전관리 기술 활용

** (헬스케어 제품) 병원 및 시설용 영양적 제품 개발 노하우 및 네트워크 활용

*** (외식용 제품) 호텔·레스토랑 등 외식용 제품개발 노하우 기반 기호성(맛) 부여 기술

《 ㈜큐피 개호식 사업추진 경과 》

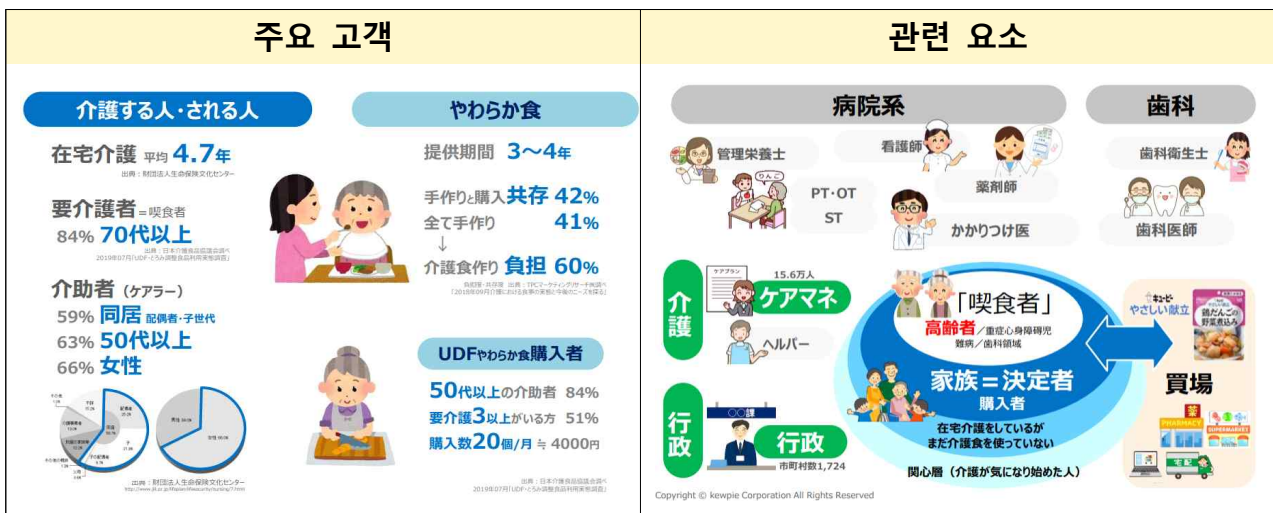


○ (주)큐피의 개호식품 제조 특징

- 자사 또는 그룹 계열사 공장에서 제조
- 고령자 섭식능력에 맞춰 4단계(+토로미 제품)로 구분하여 제조
- 고객 수요가 가장 높은 개호식은 간병식(간병식 출시 25년차)
- 소재 선택부터 제조 공정까지 가정과 같은 노력 부여(용량만 증대)
- 노인 건강에 대한 배려로 식염 농도는 1g/100g 이하 제조 등

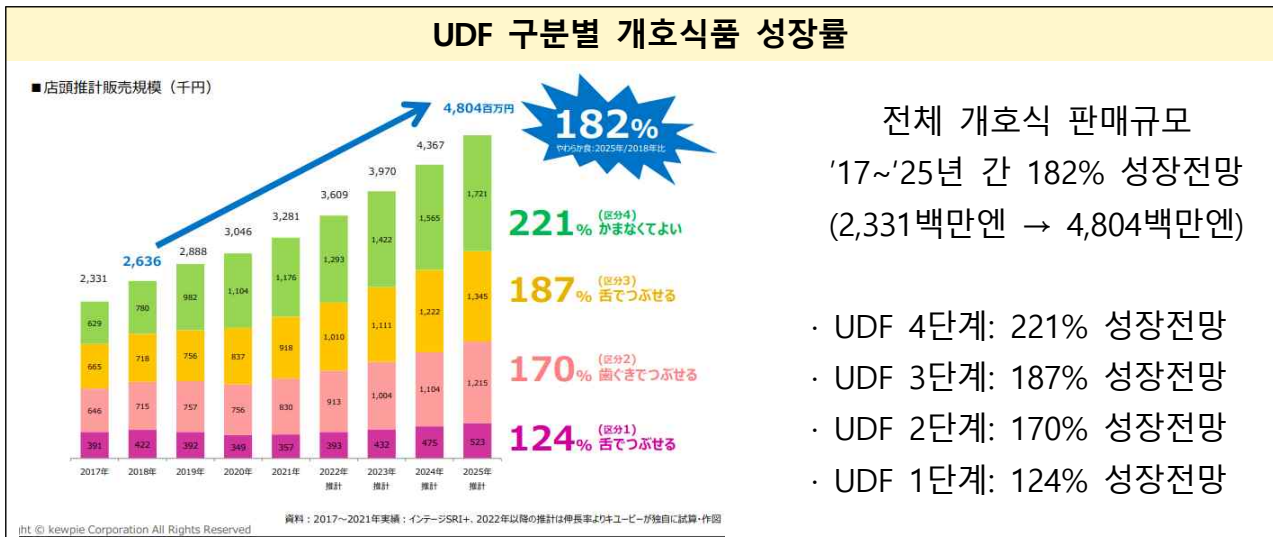
○ (주)큐피의 개호식품 판매현황

- (주요고객) 고령자를 케어하는 여성 동거가족(50대 이상)의 수요 증가
 - * 고령자를 자택에서 간호(간병)하는 기간은 평균 4.7년 → 70대 이상이 84% 수준
 - * 모든 식사를 손수 조리하기 부담 → 직접 조리식과 개호식 구매 공존 비율 증가
- (관련요소) 일본 개호식품 판매에는 병원(관리영양사, 주치의, 간호사, 약사, 치과 의사, 위생사) 및 행정처 연계형 판매비율 높음



- (구매채널) 오프라인 비중 높으나, 코로나 이후 온라인 구매비중 증가
 - * 또한, 코로나 이후 레토르트 제품 등 식사타입의 개호식 구매 증가
- (수출계획) 현재까지는 꾸준한 국내 수요 증가로 수출 여력 없었으나 앞으로 해외(특히 아시아권) 고령화 가속화를 고려, 해외거점 공장 설립 등을 고민해야하는 시점 도래
 - * 특히 중국은 고령자 수(2030년 기준 일본 6.6배 예상)가 압도적으로 유망시장 전망

- (판매현황) UDF 규격별 제품(1~4단계) 중 특히 4단계 판매비중 증가
→ 4단계 수준의 식품형태는 가정에서 조리하기 어려운 수준이므로



다. (주)큐피 주요제품 소개 및 시식 체험

○ UDF 규격에 따른 1~4단계별 출시제품 소개

- 일상 식사부터 간병식까지 폭넓게 사용할 수 있는 물성(경도, 점도)에 따른 1~4단계별 다양한 제품 시식체험

○ 고통자 보충식 및 점도조절형 출시제품 소개

- 고평자 수분보충을 위한 제품 소개 및 체험
- 걸쭉한 정도를 조절할 수 있는 토로미 제품 소개 및 체험

* 원하는 점도(50~150, 150~300, 300~500 mPa·s)에 맞춰 용량(1.5~4.5g/150mL)을
설정하여 물, 음료, 국 등에 넣어 섭취하는 제품

[illegible]

라. 질의응답(Q&A)

- 개호식품 제조에 있어서 일반식품 대비 가장 큰 차별점
 - (답변) 일반제품 대비 전처리 부분에서 기술개발 및 시간·비용 증대
 - * 원료를 작게해야 할 뿐 아니라, 육류는 최소 페이스트-성형-조리의 3단계 필요
- 향후 (주)큐피의 개호식품 기술개발 계획
 - (답변) 기존에는 냉동식품 위주였으나, 지금은 출시 감소 추세
 - B2C 제품 위주로 출시했으나, 3단계 제품은 B2B용으로 용량 증대
 - B2B vs. B2C 간 품질차 있었으나, 지금은 B2B도 고급화(소포장) 추세
- 해외 고령친화식품 전망을 고려한 수출시장 전망
 - (답변) 전 세계 고령화로 아시아권(중국·베트남 등) 수출추진 고려
 - ☞ 다만, 이유식은 세계 공통적 특징으로 국가 간 차별성이 낮으나, 고령식은 맛, 향, 재료 등 식문화에 예민할 수 있음

□ 시사점

- 고령자를 위한 다양한 개호식품 기술개발 및 출시 필요
 - 주식, 주찬 뿐 아니라 디저트까지 다양한 제품으로 매일 식단 구성 가능
- 개호식품 구매의 주요 관련자는 병원(관리영양사, 주치의, 간호사, 약사, 치과 의사, 위생사) 및 행정처라는 점을 고려할 때, 국내 고령친화 식품산업 활성화를 위한 홍보 대상자에 반영 필요
- 한·일간 고령친화식품 기술개발을 위한 연구교류 제안(진홍원→큐피)
 - (큐피 답변) 일본 식품산업에서도 중요한 사항으로, 적극 검토할 것

□ 향후계획

- 한·일간 고령친화식품 기술개발(다양화, 고도화) 관련 연구교류 논의
 - * (관련사항) 제52차 한·일 농림수산물기술협력위원회 상정과제로 농림축산식품부에서 '고령친화식품 유형 다양화를 위한 제품 공동개발 연구' 제안

A group of students are seated around a large, dark conference table in a modern meeting room. They are engaged in a discussion, with some looking at documents and others looking towards a large screen on the left. The screen displays a presentation slide with text and a diagram. The room has large windows with horizontal blinds, and the atmosphere is professional and collaborative.

maru-umi おにぎり 温めてすぐ食べられる

やさしい献立
おじや
鮭大根
15食・100g

maru-umi おにぎり 温めてすぐ食べられる

やさしい献立
おじや
鶏ごぼう
11食・140g

maru-umi おにぎり 温めてすぐ食べられる

やさしい献立
海老と貝柱の
クリーム煮
13食・110g

maru-umi おにぎり 温めてすぐ食べられる

やさしい献立
おじや
親子丼風
15食・100g

maru-umi おにぎり 温めてすぐ食べられる

けんちんうどん
11食・120g

maru-umi おにぎり 温めてすぐ食べられる

やさしい献立
おじや
親子丼風
15食・100g

maru-umi おにぎり 温めてすぐ食べられる

やさしい献立
おじや
親子丼風
15食・100g



5. 주식회사 탄포포(주)리프시아의 센트럴 키친 사업부)

□ 기업 개요

○ 주식회사 리프시아

- (개요) 카나가와현 중심, 개호식 및 연하식 제조·판매(2009. 12. 설립)
- (대표) 카토 준이치
- (규모) 임직원 455명(2023.7. 기준), 약 20개 지역시설 연계 운영

○ (주)탄포포: (주)리프시아의 센트럴 키친(중앙 주방) 사업부

- 센트럴·세틀라이트 키친 운영 및 연화식 도시락 월 30,000식 제조(1,000식/1일)

○ (방문일정) 2023. 8. 26.(토) 9:00~11:00



< ‘(주)탄포포’의 연화식 부드러운 냉동 도시락(소프트 푸드 A세트) >

理念のもとでの事業展開〈地域限定〉

・茅ヶ崎・藤沢の人口集積部を中心に在宅生活を支える様々なサービス事業所を配置
・事業所配置には地域に暮らす方のアクセスを考慮 ・市域ごと、あるいは全体であたかも一つのサービスのよう機能する



< ‘(주)리프시아’의 사업장 위치 >

* 탄포포: 센트럴 키친(중앙 주방) 사업부

□ 주요내용

가. 탄포포(※리프시아 센트럴 키친 사업부)의 식사제공 시스템 소개

○ 지역사회형 식사제공 서비스 사업 추진배경

- 병원에 입원한 경우 건강상태에 따른 맞춤형 식사를 제공받을 수 있으나, 퇴원 후에는 식사준비 어려움으로 건강이 안 좋아지는 악순환 반복 → 고령자 개인 맞춤형 식사지원 서비스 사업 추진
- 즉, 고령자 개인 특성을 고려한 식사서비스 기반 영양상태 개선을 통한 영양불량 저하 및 삶의 질 향상을 기대할 수 있다는 점에서 시설에 있는 고령자 보다는 재가 고령자를 주요 고객으로 함
- 일본의 경우 집에서의 식생활 개선의 중요성을 잘 인식하고 있는 편으로 개인 고령자를 대상으로 사업 확장 가능
- * 지역사회 한정 이유: 개인 맞춤형 식사제공이라는 점에서 서비스 품질유지를 위함
- 즉, 가정생활 지원을 위한 다양한 서비스(개호 서비스)를 중앙제공하는 "서비스 네트워크"를 구축하기 위한 사업임

☞ 예방적 관점에서 가정 안에서 노인의 자립 지원 및 식생활 개선

○ (주)리프시아(본부)의 사업소

- 지역사회형 개호식 제공 서비스 사업 전개
- 치가사키, 후지사와의 인구 집적부를 중심으로 재가 생활을 뒷받침하는 다양한 서비스 사업소를 배치
- 지역 주민 교통편을 고려한 사업소(16개 이상)를 배치하고 있으며, 시 구역별 또는 전체를 하나의 서비스처럼 기능을 연계

	주요 기능	사업장
1	(주)리프시아 본부	(주)리프시아 본부
2	탄포포(센트럴 키친)	센트럴 키친 사업부
3	리프시아 하기소노	주간보호센터: 대규모 사업소
4	케어플랜 리프시아	재가 개호지원
5	리프시아 야바타	간호형 소규모 다기능형 자택 개호(그룹홈, 방문간호)

6	리프시아 하마노고	정기 순회형·수시 대응 자택 개호 지원
7	리프시아 가가와	소규모 다기능형 자택 개호 그룹홈
8	리프시아 오바	소규모 다기능형 자택 개호 그룹홈
9	리프시아 젤교	소규모 다기능형 자택 개호 그룹홈
10	리프시아 신메이	간호형 소규모 다기능형 자택 개호 그룹홈
11	리프시아 후지가오카	소규모 다기능형 자택 개호
12	리프시아 구게누마가이간	주간보호센터 단기 입소
13	리프시아 쓰지도	방문 개호, 정기 순회·수시 대응형 방문 개호 간호
14	리프시아 쇼린	소규모 다기능성 자택 개호
15	리프시아 마쓰가오카	주간보호센터(보통규모), 소규모 다기능형 자택 개호
16	리프시아 야나기시마	소규모 다기능성 자택 개호

* 출처: (주)탄포포 제공자료

나. (주)탄포포 주요 개호식 소개 및 시식 체험

○ 고령자 섭식능력을 고려한 단계별 개호식 개발·판매 현황

- 고령자 저작 기능, 연하 기능을 고려한 다양한 형태의 라인업을 구축, 식사서비스 제품을 개발하여 제공하고 있음

‘연하 조정식 분류 2021’를 인용한 탄포포의 식사(상품) 라인업 구성



* 연하조정식 분류 2021: 저작, 연하기능이 저하된 정도에 따라 여러형태의 조정식을 선택할 수 있도록 '일본섭식·연하리하빌리테이션학회'가 분류기준 통일

- 대상자의 저작·연하 기능에 따른 연하식(연하조정식 분류 2021의 2단계 상당), 하이 소프트식(3단계 상당), 연식 도시락(3~4단계 상당), 개호식(4단계 상당)으로 구분하여 제조하며, 용도는 시설용 또는 재가용임
 - 현재까지 개발된 메뉴 수는 연하식 84, 하이 소프트식 186, 연식 도시락 28, 개호식 186종임
 - 철저한 품질관리하에 조리(완전 조리)하고, 냉동으로 배송함
 - 완전 조리 제품으로써 간단한 조리법(전자레인지 또는 중탕)으로 데우기만 해서 먹을 수 있도록 제공함
- * 요양시설 등에 제공되는 개호식의 경우, 스팀컨벤션오븐 또는 중탕으로 데워 제공

구분	용도	연하식 코드*	대상자	메뉴 (제품) 수	이미지
연하식	시설용, 재가용	2 상당 (2-1, 2-2)	저작기능· 연하기능 모두 저하	84	
하이 소프트식	시설용, 재가용	3 상당	저작기능 저하, 연하기능은 다소 저하	186	
연식 도시락	재가용	3~4 상당	저작기능 저하	28	
개호식	시설용	4 상당	저작기능 다소 저하	186	

* 연하식 코드: '연하 조정식 분류 2021'를 인용한 분류 단계

○ 시식 체험

- 동일 원료를 사용한 동일 메뉴의 '연하식'과 '개호식' 비교 시식체험
- * (연하식) 연하 조정식 분류에 의한 연하식 코드 2 상당, (개호식) 연하식 4 상당
- * 메뉴: (메인요리) 강남콩을 곁들인 닭 데리야키, (부찬) 토란, 표고, 우엉, 당근, 완두콩 등을 사용한 뿌리채소 조림 ➡ 제조 공정(전처리 포함)에 따른 차이 경험

다. ㈜탄포포 개호식 제조시설 등 견학

- (1F 공장동) 일반·준청결·청결구역으로 구분하여 개호식 제조·관리
 - HACCP에 준한 위생관리 실시
- (2F 후생동) 연수실, 테스트 키친, 위생검사실, 탈의실, 사무실 등
 - 특히 지역 주민들이 영양케어 지원·지도를 위한 연수실 위치
 - * 가정에서의 식생활 환경 개선지원을 목표로 식사제공 서비스를 운영하고 있으며, 예방학적 관점에서 노인의 자립을 위한 영양교실, 운동 등도 운영지원함으로써 재택 고령자의 생활전반에서 자립을 지원하고자 함

라. 질의응답(Q&A)

- 지역사회형 식사제공 서비스의 주요 고객층
 - (답변) 80대 이상의 고령자, 혹은 이를 부양하는 50대 이상의 자녀
- 가정용 고객의 주문방법
 - (답변) 유선전화 또는 온라인 주문 등
 - 영양사에 의한 영양 및 레시피 식단 상담 등을 통한 서비스 제공
- 기업의 지역사회 식사제공 서비스에 대한 전달방법 또는 공급체계
 - (답변) 본 기업은 직원 중 영양사 비율이 높아 고령자 섭식기능을 고려한 단계별 식단을 자체 개발하며, 자체 생산공장에서 서비스용 식단을 매일 제조하고 있음. 또한 영업 및 공급(배송) 모두 기업의 사업라인에서 모두 운영 중임.
 - 가정 뿐 아니라 지역 내 의료기관, 시설 등에도 공급을 하고 있으며,

특히 병원의 경우에는 퇴원하는 고령 환자들에게 건강 회복 등을 위해 소개·권유하는 경우 많음

○ 일본의 경우 고령자 대상 식사제공 서비스와 관련해 정부 보조금(개호보험 등)이 활용·반영되는지

- (답변) 현재 일본은 식사(식품)에 관해서는 개호보험을 지원해주지 않음. 개호보험을 적용해주는 용구·용품 등과 달리, 식사에 관해서는 개인이 부담해야 한다고 여겨지고 있어 개선이 필요하다고 생각

○ 가정용 제품과 시설·병원용 제품 간 가장 큰 차이점

- 보통 연하식은 1식당 420엔 수준이나, 가정용의 경우 배달비용이 반영되므로 750엔 수준으로 비용 증가(가정용은 7제품 이상 주문)

□ 시사점

○ 국내 지역사회형 고령자 대상 식사·영양관리 서비스의 고도화를 위해서는 노인의 섭식기능을 고려한 식사의 다양화 필요

- 일본은 시중 판매되는 개호식품(제품) 뿐 아니라 지역사회형 식사 제공서비스에 있어서도 노인 섭식기능(씹는 힘, 삼키는 힘 등)을 고려한 단계별 식사서비스를 제공하고 있음

* 현재 국내의 경우에는 복지 연계형 식사·영양지원을 제공하는 경우 있으나, 노인 개인별 기능(씹는 힘, 삼키는 힘 등)을 고려한 서비스 보다는 획일적인 제공 多

○ 개호식사 서비스의 주요 고객이자 관련자인 병원 대상 홍보 필요

- 병원 등에서 퇴원하는 고령 환자들의 빠른 회복 및 재발 방지 등을 위해 개호식을 소개하는 것을 고려, 국내 고령친화식품 활성화 및 고령자 건강 개선 등을 위해 고령자 대상의 병원과의 연계, 홍보 등이 중요할 것으로 사료

□ 향후계획

○ 일본 지역사회형 식사제공 시스템 벤치마킹 결과를 기반으로 한국내 지역사회(복지 연계) 식사제공 시스템의 개선방안 도출

□ 관련사진



(주)탄포포 전경



(주)탄포포의 환영멘트



사업현황(지역사회형 노인케어 시스템) 소개



노인케어 식사서비스 소개 및 간담회



시설 견학



단계별 개호식 체험

IV

시사점 및 향후계획

□ 시사점

- 국내 고령친화산업 활성화를 위한 병원 식사·영양 관리 연계 필요
 - 개호식품 구매의 주요 관련자는 병원(관리영양사, 주치의, 간호사, 약사, 치과 의사, 위생사) 및 행정처라는 점을 고려할 때, 국내 고령친화 식품산업 활성화를 위한 홍보 대상자에 반영 필요
 - 입·퇴원 고령자를 위한 고령친화식품 활용 시스템 구축(특히, 회복기)으로 회복기 고령자 환자의 식사·영양관리 지원
- 고령자 섭식·연하 기능 평가 도구 및 식사관리 가이드라인 개발 필요
 - 노인 구강의 개념(Oral Frailty) 설정 및 평가모델 설정
 - 일본 섭식·연하리하빌리테이션학회에서 통일한 ‘연하 조정식 분류·기준’ 활용 단계별 연하식 개발
- 국내 지역사회형 고령자 대상 식사·영양관리 서비스의 고도화를 위해서는 노인의 섭식기능을 고려한 식사의 다양화 필요
- 고령자 식생활 개선을 위한 융복합(공학·의학 등 연계) 고령친화제품 조사
 - 고령친화식품 고도화 뿐 아니라 식사 및 식품섭취 편의 향상을 위한 다양한 연계제품 조사
 - * 노인 식사를 돕기 위한 식사도구, 구강건강 유지·개선을 돕기 위한 구강케어제품, 가정형 물성조절 조리가전 등
- 양국의 고령친화식품 발전을 위한 기관 간 지속적 교류 제안
 - 고령친화식품 기준·규격, 관련 정책·제도 등 개선 및 고도화를 위한 정보 교류 및 논의(진흥원→일본개호식품협회)
 - 한·일간 고령친화식품 기술개발을 위한 연구교류 제안(진흥원→큐피)
 - * (관련사항) 제52차 한·일 농림수산물기술협력위원회 상정과제로 농림축산식품부에서 ‘고령친화식품 유형 다양화를 위한 제품 공동개발 연구’ 제안

□ 향후계획

○ 국내 고령친화식품 기준 및 규격의 확대방안 검토

- 일본 개호식품 UDF 기준·규격 및 관리 현황 등 수집된 정보를 기반으로 고령친화우수식품 지정제도 개선사항 도출
 - * 일본개호식품협회 UDF 기준·규격 관련 제공자료 번역 추진
- 개호식품 UDF 확장규격인 점도조절(토로미)식품 기준·규격 참고, 국내 고령친화식품의 점도 기준 세분화 방안 검토·추진
- 다양한 규격단계의 부찬·간식이 포함되어 있는 제품(도시락 등)의 표시기준 설정
- 고령친화우수식품 지정표시에 대한 표시방법(크기·음영) 다양화
- 고령친화우수식품 용기포장의 품질규격 및 배려사항 설정·제시 등

○ 구축된 네트워크 기반 기관 및 기업와의 지속적인 교류 추진

- 한·일 간 고령친화식품 기술개발(다양화, 고도화) 관련 연구교류 논의
 - * 한·일 간 고령친화식품 기술개발을 위한 정보 교환 및 기술협력 가능 기업 발굴 등

○ 의료시설 등 고령자 영양케어를 위한 고령친화식품 연계방안 연구





- 고령자 섭식·연하 기능을 평가하기 위한 도구 개발 필요
- 고령자 영양케어를 위한 연하식(단계별) 기술개발 방안 검토
- 고령친화(우수)식품을 활용한 식사·영양관리 매뉴얼 개발
- 개호식사 서비스의 주요 고객이자 관련자인 병원 대상 홍보 추진

○ 일본 지역사회형 식사제공 시스템 벤치마킹 결과를 기반으로 한 국내 지역사회(복지 연계) 식사제공 시스템의 개선방안 도출

○ 고령자의 주요질환(고혈압·통풍 등) 고려 고령친화식품 저염 기준 설정 또는 별도의 고령친화식품의 저염 인증제도 필요성 검토

○ 고령자 식생활 개선을 위한 융복합(공학·의학 등 연계) 제품 개발 제안

○ 방문 기관 및 기업 대상 감사메일 전달(9.3.)

동경도건강장수의료센터(왼쪽) 및 일본개호식품협회(오른쪽) 기관방문에 대한 감사의 건	
<div data-bbox="199 324 774 1131">  <p>FOODPOLIS 한국식품산업클러스터진흥원</p> <p>拝啓</p> <p>先日はご多忙中にも関わらずお時間を頂戴し、ありがとうございました。実際に研究センターを拝見することで、貴社がいかに細かい点に配慮して高齢者に必要な栄養がとれるよう食事を提供するのを知ることができました。</p> <p>特に口腔保健に関する平野浩彦様の講義を聞かれること、貴社の気概が現れているように感じました。また、社員の皆様のお人柄に触れたことで我々も高齢者の健康への愛情が一層増した気がいたしました。</p> <p>微力ではございますが、韓国でも介護食品に関する制度や企業での食品開発を手伝い、一人でも多くのお客様にお伝えできるよう力を尽くしたいと存じます。どうか今後ともご指導ご鞭撻のほどよろしくお願い申し上げます。</p> <p>略儀ながら書中にてお礼申し上げます。ありがとうございました。</p> <p style="text-align: right;">敬具</p> <p>九月四日 東京都健康長寿医療センター 関係者各位</p> <p style="text-align: right;">金榮宰</p> <p style="text-align: right;">한국식품산업클러스터진흥원 이사장</p> </div>	<div data-bbox="837 324 1412 1131">  <p>FOODPOLIS 한국식품산업클러스터진흥원</p> <p>拝啓</p> <p>先日はご多忙中にも関わらずお時間を頂戴し、ありがとうございました。実際に日本介護食品協議会を拝見することで、貴社がいかに細かい点に配慮して介護食品を扱っておられるのかを知ることができました。特にユニバーサルデザインフード(UDF)に関する説明を聞かれること、貴社の気概が現れているように感じました。また、社員の皆様のお人柄に触れたことで我々も介護食品への愛情が一層増した気がいたしました。</p> <p>微力ではございますが、韓国でも介護食品に関する制度や企業での食品開発を手伝い、一人でも多くのお客様にお伝えできるよう力を尽くしたいと存じます。どうか今後ともご指導ご鞭撻のほどよろしくお願い申し上げます。</p> <p>略儀ながら書中にてお礼申し上げます。ありがとうございました。</p> <p style="text-align: right;">敬具</p> <p>九月四日 日本介護食品協議会 関係者各位</p> <p style="text-align: right;">金榮宰</p> <p style="text-align: right;">한국식품산업클러스터진흥원 이사장</p> </div>
주식회사 큐피(왼쪽) 및 주식회사 탄포포(오른쪽) 기업방문에 대한 감사의 건	
<div data-bbox="199 1216 774 2022">  <p>FOODPOLIS 한국식품산업클러스터진흥원</p> <p>拝啓</p> <p>先日はご多忙中にも関わらずお時間を頂戴し、ありがとうございました。実際に貴社を拝見することで、貴社がいかに細かい点に配慮して介護食品を開発しているのを知ることができました。</p> <p>特に介護食品素材を選ぶことから製造することまで、貴社の気概が現れているように感じました。また、社員の皆様のお人柄に触れたことで我々も介護食品への愛情が一層増した気がいたしました。</p> <p>微力ではございますが、韓国でも介護食品に関する制度や企業での食品開発を手伝い、一人でも多くのお客様にお伝えできるよう力を尽くしたいと存じます。どうか今後ともご指導ご鞭撻のほどよろしくお願い申し上げます。</p> <p>略儀ながら書中にてお礼申し上げます。ありがとうございました。</p> <p style="text-align: right;">敬具</p> <p>九月四日 キュービー株式会社 関係者各位</p> <p style="text-align: right;">金榮宰</p> <p style="text-align: right;">한국식품산업클러스터진흥원 이사장</p> </div>	<div data-bbox="837 1216 1412 2022">  <p>FOODPOLIS 한국식품산업클러스터진흥원</p> <p>拝啓</p> <p>先日はご多忙中にも関わらずお時間を頂戴し、ありがとうございました。実際に貴社を拝見することで、貴社がいかに細かい点に配慮して高齢者に必要な栄養がとれるよう食事を提供するのを知ることができました。</p> <p>特に献立開発や介護食事提供システムに関する説明を聞かれること、貴社の気概が現れているように感じました。また、社員の皆様のお人柄に触れたことで我々も介護食品産業への愛情が一層増した気がいたしました。</p> <p>微力ではございますが、韓国でも介護食品に関する制度や企業での食品開発を手伝い、一人でも多くのお客様にお伝えできるよう力を尽くしたいと存じます。どうか今後ともご指導ご鞭撻のほどよろしくお願い申し上げます。</p> <p>略儀ながら書中にてお礼申し上げます。ありがとうございました。</p> <p style="text-align: right;">敬具</p> <p>九月四日 タンポポ株式会社 関係者各位</p> <p style="text-align: right;">金榮宰</p> <p style="text-align: right;">한국식품산업클러스터진흥원 이사장</p> </div>

○ 감사메일에 대한 방문 기관·기업의 메일 회신(9.4.~9.5.)

일본 개호식품협회 회신메일(9.4.)
<p>제목 : Re: ご協力のお礼 (韓国食品産業クラスター振興院) ★</p> <p>보낸사람 : 藤崎 享 (日本介護食品協議会) <kaigo@jca-can.or.jp> 받는사람 : 고령친화식품지원센터 <reactive@foodpolis.kr> ▼ 참조 : '이현순' <happyhs@foodpolis.kr>외 2 ▼</p> <hr/> <p>韓国食品産業クラスター振興院 金榮宰 様 お世話様です。日本介護食品協議会藤崎です。 この度はご丁寧にメールをいただき誠にありがとうございます。 当日は、少しでもお役に立てることがあればと思いましたが、あまりうまく説明ができず恐縮です。 ご不明な点等ございましたら、メールなどでもご質問いただけましたらと存じます。 今後とも宜しくお願い申し上げます。</p> <p>----- 「7月11日」はUDF (ユニバーサルデザインフード) の日</p> <p>日本介護食品協議会 事務局 藤崎 享 〒101-0042 東京都千代田区神田東松下町10-2 翔和神田ビル3階 https://www.udf.jp/ kaigo@jca-can.or.jp Tel03-5256-4804 fax03-5256-4805 mobile : 050-3754-5201</p> <p>----- On 2023/09/04 22:51, 고령친화식품지원센터 wrote:</p>
주식회사 큐피 회신메일(9.5.)
<p>제목 : Re: ご協力のお礼 (韓国食品産業クラスター振興院) ★</p> <p>보낸사람 : 井口 直樹 <naoki_iguchi@kewpie.co.jp> 받는사람 : 고령친화식품지원센터 <reactive@foodpolis.kr> ▼ 참조 : 이현순 <happyhs@foodpolis.kr>외 2 ▼</p> <hr/> <p>韓国食品産業クラスター振興院の皆様</p> <p>お世話になります。 先日はお暑い中、ご来社を頂き、ありがとうございました。 またお土産も頂き、お心遣いを頂きまして、本当にありがとうございました。 ございました。改めてお礼申し上げます。</p> <p>当日はご説明の時間が少し足りなくなってしまう、申し訳 ありませんでした。質問の時間をもっと、お取りできれば 良かったと反省しております。</p> <p>遅くなり申し訳ありませんが、当日ご説明させて頂いた資料を お送りいたします。ご査収頂きますよう、お願いいたします。 資料の使用につきましては、皆様の範囲で留めて頂けますと 幸いです。</p> <p>また何か質問がございましたら、遠慮なくお問い合わせください。 高齢社会に向けての対応を確り進められるよう、交流をさせて 頂ければと思います。</p> <p>引き続き、宜しくお願い申し上げます。</p> <p>----- キューピー株式会社 家庭用本部 調理食品部 育児・介護チーム 井口直樹 〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1-4-13 電話番号 : 03-3486-3061 F A X : 03-3486-6176 携帯番号 : 090-8461-5386 E-mail : naoki_iguchi@kewpie.co.jp</p> <p>-----</p>