

<健康食品等に関する記事情報 (日本語サイトより) 統合版>

2024 年前半 (1 月号 No.1~6 月号 No.2)

本資料は、公益財団法人日本健康・栄養食品協会 学術情報部が、概ね隔週で会員向けに配信している「健康食品等に関する記事情報 (日本語サイトより)」の 2024 年 1 月から 6 月配信分を統合したものです。

公益財団法人日本健康・栄養食品協会 <https://www.jhnfa.org/>

内容についてのお問合せ：学術情報部 E-mail : gakuj@jhnfa.org

健康食品等に関する 記事情報 (日本語サイトより) 2024 年 1 月号 No.1

本文書では、インターネットの日本語記事情報から、(公財)日本健康・栄養食品協会 学術情報部が独自の視点で皆様の事業遂行に役立つと判断したものをご紹介します。

(例：法令・行政情報、新製品・新分野の製品の企画開発及び研究開発のお役立ち情報、安全性確保の取組みに活用出来る情報、その他ビジネス環境変化に係る情報等)

なお、記事の内容の正確性を当協会が保証するものではありません。また、特定の企業、食品素材・成分、製品などの情報が含まれる場合においても、当協会が支援・推進・推奨するものではありません。

記事によっては短期間でリンク切れになるものがあります。その点ご了承ください。

○ 記事一覧

基本情報 (記事見出し、出典・日付、URL)、冒頭文または記事のポイントとなる部分 (民間の情報源には了承を得た上で転載) を表示しております。なお、基本情報のみで記事内容の把握が可能と思われる場合は基本情報のみとしております。

■ ピックアップ情報

スルーして頂きたい記事情報を、編者の見識・感性 (多少の思い入れ) に基づきピックアップしたセクションとご理解下さい。

11 月号 No.1 の「ピックアップ情報」では、手引 (案) の意見募集をご紹介しました。人権尊重を重視する法規制の導入、「企業が自社のみならず直接・間接を問わず、取引企業に対しても人権尊重の取組を求めるべき」との考え方が主流になりつつあると思います。

「食品企業向け人権尊重の取組のための手引き」を公表しました

農林水産省 - 2023/12/25 <https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/kikaku/231225.html>

1. 概要

日本政府は2022年9月に「責任あるサプライチェーン等における人権尊重のためのガイドライン」（政府ガイドライン）を公表し、日本企業による人権尊重の取組に対する理解の深化と取組の促進を図っています。政府ガイドラインで示された内容について、食品産業（主に食品製造業）において実際に取り組めるように、農林水産省において「食品企業向け人権尊重の取組のための手引き（案）」を取りまとめ、令和5年10月27日から11月25日を期限として、広く意見を募集しました。

意見募集では、原案に対して6の団体・事業者・個人から意見が提出され、農林水産省において提出いただいた意見を元に検討の上、「食品企業向け人権尊重の取組のための手引き」を公表しました。パブリックコメントを通じて提出された御意見等の概要及びそれに対する農林水産省の考え方は以下のとおりです。農林水産省は、手引きが多くの企業に周知・活用されるよう広報活動につとめてまいります。セミナー開催については以下関連リンクの「食品産業における「ビジネスと人権」について」への掲載を予定しています。

アサヒ、「価値関連図」で社会インパクトを可視化へ

株式会社オルタナ/オルタナオンライン - 2024/1/5 <https://www.alterna.co.jp/109743/>

（無断転載を禁じます）

1. アサヒは「インパクト」の可視化に向け、価値関連図を作成した
2. 非財務と財務領域の相関性を独自のロジックを組み検証する
3. 2025年までにサステナビリティと経営の本格的な統合を目指す

味の素役員に聞く、挑戦しやすい組織風土のつくり方

株式会社オルタナ/オルタナオンライン - 2024/1/5 <https://www.alterna.co.jp/109768/>

（無断転載を禁じます）

オルタナは2月2日（月）12：10～13：00、第51回SBLオンラインセミナーを開きます。味の素は従来型の「中期経営計画」を廃止し、2030年の「ありたい姿」から逆算した野心的な「指標」を経営の指針として打ち出しました。同社では、この指標の達成に向け、社員が挑戦しやすい組織風土をつくっています。「人的資本経営」が重要視される中、社員の自律的な成長を後押し、企業価値の向上にどうつなげているのか、同社の栢原紫野・執行役（ダイバーシティ・人財担当）をゲストに招きその戦略を聞き-----

■ 安全性関連情報

12 月 21 日付け食品安全情報 blog2 より

<https://uneyama.hatenablog.com/entry/2023/12/21/174351>

-超加工食品の危険性

21 日分の下の方の太字見出し「その他」の中の項目。ハーバード大学 T.H. Chan 公衆衛生大学院が主催した超加工食品（UPF）についてのウェビナーの要約。筆者は超加工食品（UPF）敵視の風潮に対して批判的で、“UPF が危険だという因果関係はほとんど示されなかった”としています。

12 月 25 日付け食品安全情報 blog2 より

<https://uneyama.hatenablog.com/entry/2023/12/25/174546>

[WHO]ダイオキシン類

25 日分の上から 2 つ目の太字見出し。

12 月 26 日付け食品安全情報 blog2 より

<https://uneyama.hatenablog.com/entry/2023/12/26/182214>

[EFSA]意見等

-食品添加物としてのエリスリトール(E 968)の再評価

26 日分の最初の太字見出しの最初の項目。

12 月 27 日付け食品安全情報 blog2 より

<https://uneyama.hatenablog.com/entry/2023/12/27/185825>

[EFSA]PLS：食品添加物としてのエリスリトール(E 968)の再評価

27 日分の最初の太字見出し。26 日分（上でご紹介）の続きのような内容。

1 月 4 日付け食品安全情報 blog2 より

<https://uneyama.hatenablog.com/entry/2024/01/04/183940>

[COT]年次報告書 2022

英国毒性委員会（COT）の年次報告書。興味深い項目が多数挙げられています。

1 月 10 日付け食品安全情報 blog2 より

<https://uneyama.hatenablog.com/entry/2024/01/10/171624>

[BfR]コエンザイム Q10：健康リスクについて何がわかっていて、何がわかっていないのか？

上から2番目の太字見出し。ドイツ連邦リスク評価研究所（BfR）の文書。

食品安全情報（化学物質）No.26（2023.12.20）

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202326c.pdf>

別添 <http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202326ca.pdf>

以下、目に付いた見出しです。前号等で、「食品安全情報 blog2」のコンテンツとして、すでにご紹介したトピックスも含まれています。

【FDA】 FDA は食品中の部分水素添加油に対する最終行政措置を完了する

【WHO】

1. COP28 気候対策と栄養を繋ぐ：持続可能な食料システムからの健康的な食生活への道をひらく
2. 人々と地球を育む健康的で持続可能な食事

【EFSA】

1. わかりやすい要約：マンガンの耐容上限摂取量に関する科学的意見

【CFIA】

1. 様々なブランドのカフェイン入りエナジードリンクは、カフェイン含有量とラベルの問題により安全ではない可能性がある

食品安全情報（化学物質）No. 1/ 2024（2024. 01. 10）

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202401c.pdf>

前述の「1月10日付け食品安全情報 blog2 より」でご紹介した“【BfR】コエンザイム Q10：健康リスクについて何がわかっていて、何がわかっていないのか？”が注目情報として挙げられています。

全リスト

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/index.html>

■ 海外公的機関情報

米 FDA、化粧品現代化規制法（MoCRA）のガイドライン発表（米国）

日本貿易振興機構（ジェトロ） - 2023/12/21

<https://www.jetro.go.jp/biznews/2023/12/772b2ceaf6b62b37.html>

タイ向け食品輸出に必要な GMP 証明書の英訳に関する注意点（タイ、日本）

日本貿易振興機構（ジェトロ） - 2023/12/27

<https://www.jetro.go.jp/biznews/2023/12/a26ded9b4b746bb5.html>

以下の 13 件は、食品安全委員会 食品安全総合情報システム

(<https://www.fsc.go.jp/fsciis/>) の更新情報 (2023/12/25 確認) の中から、気になったものを選定しました。

見出しのクリックで内容をご覧頂けます。

20. [欧州食品安全機関\(EFSA\)、新食品としての乳児用調製乳及びフォローオン調製乳向け Schizochytrium 属種\(CABIO-A-2 株\)由来の油の安全性に関する科学的意見書を公表](#)
21. [欧州食品安全機関\(EFSA\)、新食品としての乳児用調製乳及びフォローオン調製乳向け Schizochytrium limacinum\(TKD-1 株\)由来の油の安全性に関する科学的意見書を公表](#)
27. [国際がん研究機関\(IARC\)、パーフルオロオクタン酸\(PFOA\)及びパーフルオロオクタンスルホン酸\(PFOS\)の発がん性を評価した旨を公表 \(前半 1/2\)](#)
29. [国際がん研究機関\(IARC\)、パーフルオロオクタン酸\(PFOA\)及びパーフルオロオクタンスルホン酸\(PFOS\)の発がん性を評価した旨を公表 \(後半 2/2\)](#)
28. [米国環境保護庁\(EPA\)、プラスチック容器から農薬及びその他の製品に溶出する PFAS から人々を守るための措置を講じることを公表](#)
34. [英国毒性委員会\(COT\)、ビスフェノール A\(BPA\)に関する追加情報 \(TOX/2023/62\)を公表 \(前半 1/2\)](#)
35. [英国毒性委員会\(COT\)、ビスフェノール A\(BPA\)に関する追加情報 \(TOX/2023/62\)を公表 \(後半 2/2\)](#)
36. [米国環境保護庁\(EPA\)、バイデン・ハリス政権が飲料水中の鉛から全米の地域社会を守るため、鉛及び銅に関する規則の強化を提案したことを公表](#)
50. [世界保健機関\(WHO\)、ダイオキシン類に関するファクトシートを更新](#)

55. [欧州連合\(EU\)、食品安全に関する規則等を官報で公表\(情報収集対象期間:2023年11月20日～11月24日\)](#)
68. [国連食糧農業機関\(FAO\)、FAO/世界保健機関\(WHO\)合同食品添加物専門家会議\(JECFA\)第96回会合において作成されたモノグラフ31「食品添加物規格一覧」を公表](#)
118. [ドイツリスク評価研究所\(BfR\)、オメガ3脂肪酸を含む製剤は心臓病患者における心房細動リスクを高める可能性があることを公表](#)
120. [英国食品基準庁\(FSA\)、Yarrowia lipolytica から生産されるステビオール配糖体\(E960\)の用途改訂に関する安全性評価結果を公表](#)

■ 表示、販売等に関する行政機関のアクション情報等

「健康食品・無承認無許可医薬品健康被害防止対応要領を改正する件(案)」に関する御意見の募集について

e-Gov パブリック・コメント - 2023/12/25

<https://public-comment.e->

[gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495230276&Mode=0](https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495230276&Mode=0)

■ 行政・法令関連情報（その他）

「食から日本を考える。NIPPON FOOD SHIFT FES.大阪」を開催！

農林水産省 - 2023/12/26 <https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/231226.html>

～「大阪から、ニッポンフードシフト。」～

農林水産省は、食と農のつながりの深化に着目した国民運動「食から日本を考える。ニッポンフードシフト」を展開しています。

1月13日(土曜日)・14日(日曜日)の2日間、グランフロント大阪(北館1階ナレッジプラザ、無印良品イベントスペース他)において、農林漁業者・食品事業者及び消費者が、日本の食や農をめぐる事情や課題、目指す未来について、ともに考えるきっかけとするイベント「食から日本を考える。NIPPON FOOD SHIFT FES.大阪」を開催します。

12月26日付け e-Gov パブリック・コメントより

有機加工食品の日本農林規格の一部改正案についての意見・情報の募集について

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=550003820&Mode=0>

有機畜産物の日本農林規格の一部改正案についての意見・情報の募集について

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=550003821&Mode=0>

有機農産物の日本農林規格の一部改正案についての意見・情報の募集について

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=550003819&Mode=0>

有機飼料の日本農林規格の一部改正案についての意見・情報の募集について

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=550003822&Mode=0>

12月27日付け e-Gov パブリック・コメントより

生産情報公表豚肉の日本農林規格の一部改正案についての意見・情報の募集について

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=550003825&Mode=0>

農産物漬物の日本農林規格の一部改正案についての意見・情報の募集について

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=550003826&Mode=0>

乾燥スープの日本農林規格の一部改正案についての意見・情報の募集について

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=550003823&Mode=0>

乾めん類の日本農林規格の一部改正案についての意見・情報の募集について

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=550003827&Mode=0>

手延べ干しめんの日本農林規格の一部改正案についての意見・情報の募集について

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=550003828&Mode=0>

生産情報公表牛肉の日本農林規格の一部改正案についての意見・情報の募集について

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=550003824&Mode=0>

■ 市場予測、動向（食品・健康食品全般）

富士経済、機能性成分を添加・強化した健康志向食品（明らか食品やドリンク類）の国内市場の調査、前年比 7.5%増の 1 兆 6433 億円に

マイライフニュース - 2023/12/21 <https://www.mylifenews.net/drink-food/39255/>

総合マーケティングビジネスの富士経済は、新型コロナウイルス感染症に関連する特需は収束したものの、消費者の健康意識は確実に底上げされており、今後もライトな健康対策需要を取り込んでいくと期待される健康志向食品（明らか食品、ドリンク類）の国内市場を調査した。その結果を「H・B フーズマーケティング便覧 2024No.2ー健康志向食品編ー」にまとめた。トピックスとして、2023 年（2022 年比）では、人流回復による CVS 来店客数の増加、猛暑によって止渴需要拡大、商品投入も相次いだ脂肪・コレステロール値改善市場が 3138 億円（9.9%増）を-----

【ミヨシ油脂】独自調査による「2024 年の消費トレンド予測」を発表、キーワードは「パフォーマンス重視消費」「シン・SDGs 消費者に求められるかたち」「対・物流クライシス」 ~12 月 15 日から Web サイトで公開~

ミヨシ油脂株式会社 - 2023/12/26

<https://www.miyoshi-yushi.co.jp/news/2023122610001244/>

ミヨシ油脂株式会社（本社：東京都葛飾区、代表取締役社長兼 CEO 兼 CBO：三木逸郎）は、独自調査などを活用し、「消費者意識からひも解く 2024 トrend予測」を発表しました。2024 年のトレンドキーワードは「パフォーマンス重視消費」「シン・SDGs 消費者に求められるかたち」「対・物流クライシス」で、それぞれのキーワードについての解説を、新事業・商品開発に役立つ情報を発信する Web サイト「ミヨシ未来プラットフォーム」に掲載しています（2023 年 12 月 15 日から公開）。詳細解説は PDF 資料としてまとめ、同サイトの専用フォームからダウンロードできます。

https://mmp.miyoshi-yushi.co.jp/next-food-lab-post/trend_forecasting_2024_1/

■ 具体的健康ニーズ・素材・成分、製品情報 (市場予測・動向等)

【抗疲労・抗メタボ】機能性表示食品、関連受理数 4,000 品超 生活習慣病対策なるか

健康メディア.com - 2023/12/21

https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18481

中性脂肪低下や内臓脂肪低下など、抗メタボ領域の機能性表示食品の届出が活況だ。総受理数 7,000 品を超えた機能性表示食品。そのなかで抗メタボ関連商品は半数以上を占める 4,000 品超になり、存在感を示している。受理品増加の背景には、一向に減らないメタボ人口の多さが挙げら-----

【ヒト幹細胞コスメ】美容・エイジングケアでエクソソームの認知拡大

健康メディア.com - 2023/12/21

https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18475

ヒト幹細胞培養液を配合した化粧品の市場が拡大している。今春、エクソソームを用いた再生医療によるアンチエイジングやがん、認知症治療への可能性が TV 報道されたことで、エクソソームの認知が美容・エイジングケアの分野で急速に高まった。本紙調査の化粧品受託人気素材ランキングでも、幹細胞コスメは上半期、下半期で 4 年連続 1 位となるなど採用する企業が増加している。一方、体内投与による死亡例の報道もあり、医薬品として承認されていない幹細胞培養液の使用方法について美容医療分野に警鐘も。サプライヤー側でも、今後は幹細胞を培養する際のウイルスチェックなど、品質・安全面とともに、適正な情報提供がより重要視され-----

【健康茶】「フェムケア」「デカフェ」に商機 独自ブレンドによる風味訴求で市場深耕

健康メディア.com - 2023/12/21

https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18472

今年は冷えやむくみ対策の黒豆茶や美容訴求のルイボスティー、妊婦向けのハーブティーなど、フェムケアやデカフェをテーマとする商品の需要が高まった。新型コロナの 5 類移行を受け、対面販売や外食、エステ・アロマサロン、ハーブ園への提案も活発に。「リラックス」「身体を温める」を訴求した商品開発も活発化した。受託製造では、ブレンドによる飲みやすさを追求するほか、独自の茶葉コーティング技術や焙煎技術による付加価値提案、製造効率向上への取り組みを-----

【疲労対策】睡眠の質」「運動で生じる疲労感軽減」に照準

健康メディア.com - 2023/12/21

約 6 割の人が疲れを感じているとする調査結果が示された。疲れの原因は仕事量の増加。疲労回復に睡眠を意識している人は過半数を占めた。こうした中、メーカー各社は現代人のニーズに合わせた商品展開を拡大。疲労をテーマとする機能性表示食品は「デスクワーク後

の疲労感軽減」「運動による身体の疲労感軽減」「日常生活の身体的・精神的疲労」など、計 684 品目に到達-----

【食品受託試験/機能性表示支援】訴求力重視」ヘルスクレーム 試験の専門化・高度化進む CRO

健康メディア.com - 2024/1/3

https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18529

機能性表示食品は届出数が伸び続け 7,000 品に迫る勢いとなっている。2023 年 9 月にガイドラインが一部改正されると共に、SR 作成は「PRISMA2020」に準じる体制が始まった。エビデンスが重視される新ガイドライン体制が始まり、目的に応じた様々な試験が、ますます盛んに行われそう。制度の活用が進む中、安全性情報の情報元として利用されていた国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所のデータベースが停止となったことは、大きな影響を与えた。安全性情報の重要性が再認識され、試験で確認する動きも-----

【ペットサプリ】健食受託企業の半数近くがペットサプリ 製造

健康メディア.com - 2024/1/3 https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18526

全国の犬猫飼育実態調査では、昨年新たに飼育された犬猫は、猫が減少する一方、犬の飼育数は、過去 10 年で最多の 42 万 6,000 頭まで増加した。この数字と比例するように、犬に使う支出額も増加傾向に。健食受託企業にもペットサプリの依頼が増えており、ここ最近のトレンドに。ペットの健康寿命を目的に、市場ではキノコや乳酸菌、グルコサミンなどを配合したペットサプリが売れている。口臭予防、関節サポート、免疫サポートなどを訴求した製品の上市が-----

【注目のダイエット食品】機能性表示食品の存在感増す プロテインは激戦区

健康メディア.com - 2024/1/3 https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18521

ダイエット食品においても機能性表示食品が主流になってきた。機能性関与成分が増え、「お腹まわり」「ウエスト」「体重」「脂肪」「BMI」「ヒップ」など、使用できる文言も多彩になり、商品開発に拍車が掛かっている。「むくみ」を用いた機能性表示食品では販売好調な商品も。最近では、「脂肪の燃焼を高める」サプリメントや飲料などの流通も増えている。市場全体では、ユーザーの“健康美”“引き締めボディ”を求めるニーズを背景に、美容、筋肉サポート成分など配合したプロテイン人気が続く一方、商品淘汰も始まっている。店販では訪日観光客によるインバウンド需要が再開し、市場活性化が期待----

■ 市場・企業動向、注目ビジネス情報

くら寿司の廃食用油を国産 SAF 原料に活用

MONOist - 2024/1/9 <https://monoist.itmedia.co.jp/mn/articles/2401/09/news016.html>

くら寿司、日揮ホールディングスらは、くら寿司の国内全店舗から出る廃食用油を持続可能な航空燃料である SAF 原料に活用することを目的に、廃食用油の継続的な供給、利用に関する基本合意書を締結-----

■ 消費者意識等の調査・分析

矢野経済研究所、健康食品に関する消費者アンケート調査、摂取している成分・素材は乳酸菌・ビタミン C などが上位に

マイライフニュース - 2023/12/27 <https://www.mylifenews.net/health-medical/39771/>

矢野経済研究所は、健康食品に関する消費者アンケート調査を実施し、20代～70代以上の男女における健康上の悩みや健康食品の摂取状況を明らかにしたほか、機械学習を用いて各成分・素材を摂取している消費者の属性を分析した。その結果、摂取している健康食品の成分・素材は乳酸菌、ビタミン C、マルチビタミン・ミネラル類が上位となった。60代以上の男女ではルテインの摂取割合が2割程-----

[30504] カルシウムの摂取に関するアンケート調査

マイボイスコム株式会社 https://myel.myvoice.jp/products/detail.php?product_id=30504

■ 食品・食品成分の生理機能、健康関連科学情報

28 種栄養素の習慣的摂取量の不足・過剰者割合を全国規模で調査

QLifePro 医療ニュース - 2023/12/21

<https://www.qlifepro.com/news/20231221/nutrient-intake.html>

▼関連リンク・東京大学 プレスリリース

<https://www.m.u-tokyo.ac.jp/news/press.html#20231219>

28 種栄養素の習慣的摂取量の不足・過剰者割合を全国規模で調査

東京大学は 12 月 19 日、日本人対象の全国規模の食事記録調査より、28 種類の栄養素の習慣的摂取量について、摂取量が不足や過剰である者の割合を明らかにしたと発表した。こ

の研究は、同大学院医学系研究科栄養疫学・行動栄養学講座の篠崎奈々特任助教、同研究科社会予防疫学分野の村上健太郎教授、佐々木敏東京大学名誉教授らの研究グループによるもの。研究成果は、「Nutrients」に掲載されて-----

高齢者、歯数・嚥下機能の維持でフレイル・サルコペニア予防の可能性 **ー岡山大**

QLifePro 医療ニュース - 2024/1/9

<https://www qlifepro.com/news/20240109/oral-health-status.html>

▼関連リンク・岡山大学 プレスリリース

https://www.okayama-u.ac.jp/tp/release/release_id1175.html

フレイル・サルコペニアなどリスクを高める低栄養、要因一つに歯数など口の状態

岡山大学は 12 月 21 日、高齢者において、現在歯数が多く嚥下機能が良好な場合、2 年後の栄養状態が良好であることを明らかにしたと発表した。この研究は、同大病院歯科・予防歯科部門の澤田ななみ医員、岡山大学学術研究院医歯薬学域予防歯科学の江國大輔教授らの研究グループによるもの。研究成果は、「Gerodontology」にオンライン掲載されて-----

筋トレが筋肉の老化を抑制するメカニズム解明 運動模倣薬の開発に期待 **名大**

財経新聞 - 2023/12/22 <https://www.zaikei.co.jp/article/20231222/750516.html>

名古屋大学は 15 日、糖鎖生命コア研究所やハーバード大学との共同研究により、筋トレによって筋肉の老化が抑制されるメカニズムを遺伝子レベルで解明したと発表-----

・名古屋大学 プレスリリース

<https://www.nagoya-u.ac.jp/researchinfo/result/2023/12/post-601.html>

界初！6G 時代の新しい価値を提供する「人間拡張基盤」に味覚を共有する技術を開発～ことばでは伝えられない味を人間拡張基盤で共有可能に～ **明治大学 宮下芳明研究室、NTT ドコモ、H2L の共同研究で**

大学プレスセンター - 2023/12/21 <https://www.u-presscenter.jp/article/post-52320.html>

明治大学 総合数理学部 宮下芳明研究室（以下、宮下芳明研究室）、株式会社 NTT ドコモ（以下、ドコモ）、H2L 株式会社(以下、H2L)は、宮下芳明研究室と H2L が研究開発した味覚を再現する技術とドコモが開発した「人間拡張基盤®」を連携し、相手の感じ方に合わせた味覚を共有する技術（以下、本技術）を開発しました。相手の感じ方に合わせた味覚を共有する基盤技術の開発は世界初となり-----

脳機能低下の改善・予防に役立つたんぱく質「BDNF」とは

ウェルネス総研レポート online - 2023/12/19 <https://wellnesslab-report.jp/3115/>

脳における主要な神経栄養因子の一つ「BDNF」。近年、この BDNF が、認知症やアルツハイマー病、肥満や糖尿病など様々な疾患と関連していることが報告され、注目が集まっています。BDNF の基礎知識と、その可能性について解説-----

ナスのヘタに含まれる天然化合物、子宮頸がん細胞に抗腫瘍効果 名大

サイエンスポータル - 2024/1/5 https://scienceportal.jst.go.jp/newsflash/20240105_n01/

以下の 3 件は、一般社団法人日本スポーツ栄養協会 公式情報サイト「スポーツ栄養 Web」掲載記事（2023 年 12 月 21 日～2024 年 1 月 12 日）から選定したものです。

発表！「スポーツ栄養 Web」2023 年に最も読まれたニュースランキング・トップ 30

<https://sndj-web.jp/news/002564.php> （2023/12/29）

白身肉の摂取とメタボ、高血圧、糖尿病など健康リスクとの関連を調査 前向き研究のレビュー

<https://sndj-web.jp/news/002568.php> （2024/1/9）

赤身肉の摂取は心血管代謝疾患リスクを押し上げるとされているのとは反対に、白身肉の摂取は健康アウトカムを改善する可能性を示唆するレビュー論文が 2022 年に報告されている。やや古い情報だが、白身肉に着目した数少ない研究として紹介-----

前号（2024 年 12 月号 No.2）で別サイトの記事をご紹介しましたが、改めて取り上げました。

日本人 2,232 人の超加工食品の摂取量と、栄養知識や調理技術、価値観などとの関連を調査 東京大学

<https://sndj-web.jp/news/002571.php> （2024/1/12）

国内の成人を対象とした調査により、超加工食品の摂取量と関連のある因子が明らかになった。女性の場合、年齢が高く、栄養に関する知識が豊富で、食の安全性を重視するという

因子が、超加工食品の摂取量の少なさと関連があり、男性では調理技術が高い人ほど超加工食品の摂取量が多いこと、また、男女ともに満腹感を感じやすい人ほど超加工食品の摂取量が多いことなどがわかつ-----

■ その他の食品関連科学・技術情報

スパイス抽出液の特性を光で推定する方法を開発

国立大学法人 筑波大学 - 2023/12/14

<https://www.tsukuba.ac.jp/journal/technology-materials/20231214143000.html>

スパイスの抽出液に含まれるポリフェノール類やフラボノイド類の総量、抗酸化能や還元能などの特性を、光を用いて非破壊的に推定する方法を開発しました。ポリフェノールやフラボノイド類が発する自家蛍光を網羅的に捉え、機械学習の手法により、高精度に成分評価が可能になることを示し-----

ナス科でトウガラシだけが辛い理由とは - 京大がメカニズムの一端を解明

マイナビニュース - 2023/12/25

<https://news.mynavi.jp/techplus/article/20231225-2850175/>

自分好みの香りを言語化してくれる AI 技術、その超感覚を体験してみた

マイナビニュース - 2023/12/26

<https://news.mynavi.jp/techplus/article/20231205-2845236/>

■ その他の科学・技術情報

生命が多様性を生み出す仕組みの謎に迫る！ 生殖細胞で組換えタンパク質が特定の DNA に結合するメカニズム ―不要な結合を除去することが重要だった―

大学プレスセンター - 2023/12/25 <https://www.u-presscenter.jp/article/post-52351.html>

【研究成果のポイント】

●哺乳類の生殖細胞において、組換えタンパク質が DNA 組換えの起こる場所にのみ結合する仕組みを解明

- タンパク質の DNA 結合を安定化する仕組みではなく、不安定化する仕組みに着目すること
とで新たな仕組みが明らかに
- 生殖補助医療や不妊治療への応用に期待

動物や植物で高効率にゲノム編集できる新しいツールを開発

MONOist - 2023/12/19

<https://monoist.itmedia.co.jp/mn/articles/2312/19/news014.html>

産業技術総合研究所は、新しいゲノム編集ツール「AaCas9」を開発した。ゲノム配列上の「5'-NNACG-3'」を PAM 配列として認識して切断するため、動物細胞や植物細胞において高効率にゲノム編集-----

生体の脂質多様性をより短時間で解析する手法を開発

～計測手法と情報処理技術の改良で大規模解析研究を加速～

国立研究開発法人科学技術振興機構 - 2024/1/12

<https://www.jst.go.jp/pr/announce/20240112-2/index.html>

キリンが PET を低温かつ短時間で分解できる技術を開発

MONOist - 2024/1/10

<https://monoist.itmedia.co.jp/mn/articles/2401/10/news028.html>

キリンホールディングスは、PET のケミカルリサイクルに関する 2 つの新技術を発表した。PET を短時間で分解する「アルカリ分解法」と「電気透析法」によるモノマー精製法を組み合わせ、環境への負荷を抑制しつつ効率的に PET をリサイクル-----

■ その他

英文情報サイト *Foodnavigator-asia* に 1 月 8 日付けで、英文記事の和訳版が掲載されましたのでご紹介いたします。タイトルのクリックで記事本文が閲覧できます。

チャイナ フォーカス：Yili の決算、 Nestle の新幼児用粉ミルク、 Haofood の植物性開発、 MOODLES の 3D プリンター食品など

パッケージング ハプニング：PepsiCo の持続可能性、 中国の過剰包装規制、 Nudie Snacks の大型包装計画場

インド フォーカス：Hindustan Unilever India、 Nestle India の雑穀イノベーション、 FSSAI 食品安全プラットフォーム

スタートアップ スポットライト：ニュージーランドの Forty Thieves、 タイの Hippo Energy Drink、 シンガポールの Noce Nuts

ジャパン フォーカス：サントリーの値上げ、 キリンのビールと糖質ゼロ製品のイノベーション計画、 パンデミック後の水産物の価格、 政府の取り組み

以上

健康食品等に関する

記事情報（日本語サイトより）2024 年 1 月号 No.2

本文書では、インターネットの日本語記事情報から、（公財）日本健康・栄養食品協会学術情報部が独自の視点で皆様の事業遂行に役立つと判断したものをご紹介します。

（例：法令・行政情報、新製品・新分野の製品の企画開発及び研究開発のお役立ち情報、安全性確保の取組みに活用出来る情報、その他ビジネス環境変化に係る情報等）

なお、記事の内容の正確性を当協会が保証するものではありません。また、特定の企業、食品素材・成分、製品などの情報が含まれる場合においても、当協会が支援・推進・推奨するものではありません。

記事によっては短期間でリンク切れになるものがあります。その点ご了承ください。

○ 記事一覧

基本情報（記事見出し、出典・日付、URL）、冒頭文または記事のポイントとなる部分（民間の情報源には了承を得た上で転載）を表示しております。なお、基本情報のみで記事内容の把握が可能と思われる場合は基本情報のみとしております。

■ 安全性関連情報

着色料として用いられる食品添加物、二酸化チタンを解説します ～川西徹委員インタビュー～

https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo_map/nisankatitan_kaisetu.html

食品添加物に対する市民の関心は強く、さまざまな物質が話題になります。その中でも最近、関心が高まっているのが「二酸化チタン」です。世界各国で白色の着色料として広く使われてきましたが、欧州食品安全機関（EFSA）が2021年、「遺伝毒性の懸念を排除できない」と評価し、欧州連合（EU）で2022年、食品添加物としての使用が禁止されました。一方、英国やカナダ、オーストラリア・ニュージーランドは、EFSAの評価なども踏まえて検討しましたが、EFSAの見解を支持せず、これらの国では使われ続けています。また、二酸化チタンは、医薬品の添加剤としても使われており、EUも医薬品への使用は継続して認めて-----

1月16日付け食品安全情報 blog2 より

<https://uneyama.hatenablog.com/entry/2024/01/16/173842>

[ヘルスカナダ]改定通知 **上から3番目の太字見出し**

-緑茶抽出物（EGCG/カテキン）の使用を許可するための許可サプリメントと成分リストの改定に関する修正通知

その他 **中ほどの太字見出し**

-超加工食品：実際に根拠が言っていること

超加工食品敵視の風潮への批判的コメント（英 Liverpool 大学の心理学の教授）。ブログ管理者（畝山氏）の最後のコメントが笑えます。

-BBC 子どものエネルギー飲料を禁止するさらなる根拠、研究が発見

1月17日付け食品安全情報 blog2 より

<https://uneyama.hatenablog.com/entry/2024/01/17/180526>

[BfR]自然の毒の「キッチン」がもたらすもの **上から2番目の太字見出し**

ドイツ連邦リスク評価研究所（BfR）の文書の紹介（食品に含まれる植物由来の成分が健康障害を引き起こす可能性について）。

[SFA]食品中の望ましくない毒素-ピロリジジナルカロイド(PA)

シンガポール当局の文書の紹介（スパイスやハーブが汚染されていることがある天然毒素ピロリジジナルカロイドについて）

1月19日付け食品安全情報 blog2 より

<https://uneyama.hatenablog.com/entry/2024/01/19/173133>

[EFSA]食品中の無機ヒ素—健康上の懸念が確認された

1/3 ほどページをスクロールして出てくる上から 2 番目の太字見出し

食品安全情報（化学物質）No. 2/ 2024（2024. 01. 24）

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202402c.pdf>

全リスト

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/index.html>

■ 海外公的機関情報

安易な「カーボンニュートラル」表現、欧州で使用禁止に

株式会社オルタナ／オルタナオンライン - 2024/1/19 <https://www.alterna.co.jp/111205/>

（無断転載を禁じます）

記事のポイント

1. 欧州議会は、製品表示に、誤解を招く環境主張の使用を禁じる指令を採択した
2. 製品の耐久性に関しても、早期の陳腐化につながる表示を禁じる
3. グリーンウォッシュのマーケティングから消費者を保護することが目的だ

■ 行政・法令関連情報（その他）

消費者庁、届出済の機能性表示食品の見直し求める 健康食品産業協議会の賀詞交歓会で発言

マイナビニュース - 2024/1/18

<https://news.mynavi.jp/techplus/article/20240118-2865267/>

第 2 回「分かりやすい栄養成分表示の取組に関する検討会」の開催について

消費者庁 - 2024/1/16 <https://www.caa.go.jp/notice/entry/035192/>

第 109 回コーデックス連絡協議会(開催案内)

厚生労働省 - 2024/1/25 https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_37205.html

乳及び乳製品の成分規格等に関する省令及び食品衛生法施行規則の一部を改正する省令案に関する御意見の募集について

e-Gov パブリック・コメント - 2024/1/19

<https://public-comment.e->

[gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495230340&Mode=0](https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495230340&Mode=0)

加工食品のカーボンフットプリント（CFP）の算定実証の開始について

農林水産省 - 2024/1/16 https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/b_kankyo/240116.html

1.背景

「みどりの食料システム戦略」の実現等に向け、「持続可能な食料生産・消費のための官民円卓会議」の下に「温室効果ガスの見える化作業部会」を設置し、フードサプライチェーン全体での脱炭素化の実践と、その「見える化」を進めるための食品産業の取組について議論してきました。

上記作業部会では、民間企業を主体としたタスクフォースを設置して議論を深め、加工食品の温室効果ガス排出削減に関する取組が国内消費者の選択・行動変容につながるよう、カーボンフットプリント（CFP）の算定に関する業界の自主算定ルールの方方向性が提案されました。

その後、この提案を受け、上記作業部会の食品関係事業者等が中心となって、実行可能な加工食品共通の CFP 算定ルール案が策定されました。-----

フードテック官民協議会ビジネスコンテスト 本選大会のご案内

農林水産省 - 2024/1/12 <https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/kikaku/240112.html>

～令和 5 年度未来を創る！フードテックビジネスコンテスト開催～

フードテック官民協議会(事務局：農林水産省)は、2 月 3 日（土曜日）に、フードテックの認知度向上と本分野における新ビジネスの創出を目的とした「令和 5 年度未来を創る！フードテックビジネスコンテスト本選大会」を開催-----

■ 市場予測、動向（食品・健康食品全般）

富士経済、清涼飲料類・アルコール飲料・嗜好品の国内市場の調査、2024 年の国産ビール市場は 1 兆 575 億円と予測

マイライフニュース - 2024/1/12 <https://www.mylifenews.net/drink-food/40664/>

総合マーケティングビジネスの富士経済は、加工食品（27 カテゴリー385 品目）のうち、価格改定の影響によってコストの安い国産ミネラルウォーター類が好調な清涼飲料類、酒税法改正によって国産ビールの回復が著しいアルコール飲料、清涼飲料類からの需要流入が期待される一方で価格改定による買い控えがみられる嗜好品の計 3 カテゴリー97 品目の市場を調査した。その結果を「2024 年 食品マーケティング便覧 No.3」にまとめた。-----

■ 具体的健康ニーズ・素材・成分、製品情報 (市場予測・動向等)

【クマ笹】市場拡大続く国産伝統素材、豊富なエビデンス、新商品開発 やリニューアル等で採用増加

健康メディア.com - 2024/1/16 https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18594

クマ笹健食の市場が拡大している。漢方生薬や民間療法としての実績とともに、コロナを機に関心の高まった免疫賦活をはじめ、殺菌、抗炎症、抗ストレス、オーラルケアなどのエビデンスが評価され、新規商品開発やリニューアル等による差別化などの引き合いが増加。クマ笹の機能性表示食品も登場し、コアユーザーの多いエキスを中心に、青汁の差別化としての採用も拡大-----

【クロレラ】フェムケア、グリーンチャージなど、高付加価値クロレラの提案強まる

健康メディア.com - 2024/1/16 https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18592

一般食品分野では、着色と栄養付加を実現する健康着色料やプラントベースフード、旨味成分含有の植物素材として、再評価が進むクロレラ。健康食品分野では、フェムケア、プラントプロテインなどを切り口とした高付加価値原料の開発・提案が進んで-----

【ミネラル】「プロテイン」「フェムケア」「完全栄養食」が追い風に

健康メディア.com - 2024/1/16 https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18590

ミネラル素材は、プロテイン、フェムケア商品、完全栄養食への配合が加速している。このほか、大豆ミートのマスキング用途での活用もみられはじめた。日本人のミネラル不足は、国民健康・栄養調査で露呈、メーカー各社による積極的な新商品開発や啓発活動が行われている。原料サプライヤーは、「無添加」「溶解性」「吸収性」などの訴求ポイントを打ち出し、差別化できる商品開発を後押し。美容業界向けではフルボ酸の提案も-----

【ヒアルロン酸 Na】アフターコロナ、美肌ニーズ回復

アフターコロナに突入し、コロナ禍で低下していた美容用途での商品開発の機運が高まりつつある。化粧用途や美容食品のニーズは回復基調で、その代表格といえるヒアルロン酸への引き合いも強まっている。ヒアルロン酸人気の一番の要因は高い保湿力にある。新型コロナ感染以降、マスク着用の常態化などを原因に約半数が「肌荒れ」状態に陥るなど、ここ数年で肌トラブルも増加傾向に。こうしたトラブル対策など、新たなニーズも登場したことで肌保湿の重要性がますます認識されるようになった。ヒアルロン酸への関心は高まっており、スキンケアグッズの売れ行きと共に肌の水分維持が期待される健康食品にも期待が寄せられている。特に機能性表示食品では、-----

■ 食品・食品成分の生理機能、健康関連科学情報

ノンアルコール飲料、男性は「飲酒量」女性は「飲酒頻度」の低減につながるー筑波大

QLifePro 医療ニュース - 2024/19

<https://www qlifepro.com/news/20240119/non-alcoholic-2.html>

▼関連リンク・筑波大学 TSUKUBA JOURNAL

<https://www.tsukuba.ac.jp/journal/medicine-health/20240115141500.html>

ノンアルコール飲料が飲酒量に及ぼす影響、男女で違いはあるのか？

筑波大学は1月15日、ノンアルコール飲料提供による飲酒量減少プロセスに性差があることを明らかにしたと発表した。この研究は、同大医学医療系の吉本尚准教授、同大体育系の土橋祥平助教らの研究グループによるもの。研究成果は、「BMC Public Health」に掲載され-----

「老齢マウスを使って加齢にともなう記憶力低下の原因を解明」ーメラトニンの脳内代謝産物 AMK に記憶力低下の改善薬として期待ー

大学プレスセンター - 2024/1/19 <https://www.u-presscenter.jp/article/post-52457.html>

立教大学スポーツウエルネス学部（埼玉県新座市、学部長：沼澤秀雄）の服部淳彦特任教授（東京医科歯科大学名誉教授）は、同学部の丸山雄介助教、加藤晴康教授、公立小松大学の渡辺数基日本学術振興会特別研究員（PD）、平山順教授、関西医科大学の岩下洸助教と共同研究を行い、老齢になると記憶力が低下する原因の一つがメラトニンの脳内代謝産物であり、短期記憶から長期記憶への記憶の固定に関与する AMK という物質の海馬における激減にあることを初めて突きとめました。

本研究は JSPS 科研費 JP22K11823 の助成を受けたものであり、その研究成果は、生理学分野で世界最高峰の国際科学誌の一つである Journal of Pineal Research に、2024 年 1 月 12 日（日本時間）にオンライン版で発表され-----

高齢者の歩数に応じた最適なエネルギー摂取量、早稲田大学などが解明

大学ジャーナルオンライン - 2024/1/18 <https://univ-journal.jp/241586/>

早稲田大学、医薬基盤・健康・栄養研究所、びわこ成蹊スポーツ大学、京都先端科学大学の研究グループは、高齢者の歩数に応じた死亡リスクが最も低くなる 1 日当たりの最適なエネルギー摂取量を世界で初めて報告-----

弘前大学農学生命科学部の研究グループが日本ハルマ株式会社との共同研究でりんご搾汁残渣の新たな機能性を発見 ― 認知症予防に有用である可能性

大学プレスセンター - 2024/1/23 <https://www.u-presscenter.jp/article/post-52501.html>

弘前大学（青森県弘前市）農学生命科学部の中島晶教授と前多隼人准教授らの研究グループは、日本ハルマ株式会社（青森県弘前市）との共同研究で、りんご搾汁残渣から開発した食品素材（注 1）が認知症モデルマウスにおける記憶障害を改善することを明らかにした。また、この食品素材に含まれるグルコシルセラミド（注 2）の種類について解析を行った。本研究成果は、2024 年 1 月 6 日に国際科学誌『Nutrients』にオンライン掲載され-----

抗老化候補物質 NMN 長期内服の健康成人における安全性が明らかに

慶應義塾大学医学部 - 2024/1/24

<https://www.keio.ac.jp/ja/press-releases/2024/1/24/28-156288/>

慶應義塾大学医学部内科学教室（腎臓・内分泌・代謝）の伊藤裕前教授（現予防医療センター特任教授、同大学名誉教授）、林香教授、山口慎太郎専任講師、眼科学教室の坪田一男教授（研究当時。現在同大学名誉教授）、薬理学教室の安井正人教授、生理学教室の岡野栄之教授らの研究グループは、抗老化候補物質として注目されている Nicotinamide mononucleotide（ニコチンアミド・モノヌクレオチド、以下 NMN）が、健康なヒトにおいて長期間安全に内服可能であること、糖代謝改善作用を呈する可能性があることを明らかに-----

メラトニン代謝物が記憶力を改善する可能性 立教大学ら

財経新聞 - 2024/1/26 <https://www.zaikei.co.jp/article/20240126/754895.html>

加齢と共に記憶力が低下していくことは、ある程度仕方がないこととこれまで思われてきた。しかし、もしもその原因を明らかにし、防ぐことができたなら、超高齢化社会を迎えていく我々にとって朗報といえよう。立教大学らの研究グループは、メラトニンの代謝物である AMK が、加齢による記憶低下を防ぐ可能性を明らかにし、その合成経路を解明した。今後、記憶障害の治療や予防に応用されていくことが期待-----

「製品開発において動物実験は実施しない方針」の下、動物実験の代替法として iPS 細胞技術を積極的に活用していくとのことです。

緑茶成分の加齢性難聴に対する有効性に関する産学共同研究

iPS 細胞創薬技術の食品・ヘルスケア領域への応用

株式会社伊藤園 - 2024/1/21 <https://www.itoen.co.jp/news/article/64188/>

株式会社伊藤園（本社・東京都渋谷区、代表取締役社長：本庄大介、以下「伊藤園」）と北里大学医学部（神奈川県相模原市、学部長：浅利靖）の藤岡正人教授、長尾和右講師らの研究グループは、このたび、加齢性難聴に対する緑茶成分の有効性に関する共同研究を開始したし-----

資生堂、加齢が日中の紫外線下でのシミリスクを増加させることを発見し、その抑制法を開発

～シミ部位特有の慢性炎症の正体を解明し、紫外線と加齢の両方に対応～

資生堂 - 2024/1/19 <https://corp.shiseido.com/jp/news/detail.html?n=000000000003759>

資生堂は、シミのある皮膚において、日中の紫外線により高まることが知られている炎症因子受容体「インターロイキン 6 受容体(IL-6R) ※1」の発現が、加齢によりさらに高まることを発見しました。表皮細胞中の IL-6R の発現が多いほど、メラノサイトの活性が高まる ※2 ことから、同じ量の紫外線を浴びた場合でも、加齢の要因によって、シミの発生・悪化リスクが増加することを明らかにしました。さらに、紫外線と加齢による炎症反応を抑制する薬剤として、平実檸檬抽出液が有用であることを見出し、メラノサイトの活性を抑制することを確認-----

以下の 6 件は、一般社団法人日本スポーツ栄養協会 公式情報サイト「スポーツ栄養 Web」掲載記事（2024 年 1 月 13 日～26 日）から選定したものです。

江戸時代の食事は今よりもずっと多様性が高かった！ 効率重視の現代は食事が均質化している？ 総合研究大学院大学

<https://sndj-web.jp/news/002573.php> (2024/1/13)

江戸時代の日本に暮らしていた人々の食事は、現代に暮らす我々よりも多様性が高かったことを示す研究結果が報告された。しかし縄文人に比べると、江戸時代でも多様性は低下していたと考えられるという。食物の生産と流通の発展という文明化で、食の均質化が進むことが背景にあるとのことだ。総合研究大学院大学の研究グループによる研究であり、日本人類学会の「Anthropological Science」に論文が掲載されるとともに、同大学院のサイトにプレスリリースが掲載され-----

前号（1月16日配信）で「QLifePro 医療ニュース」の記事としてご紹介しましたが、あらためて。

多くの日本人は栄養素の摂取不足や過剰摂取の状態 1～79 歳 4,450 人の 8 日間の食事記録を分析調査

<https://sndj-web.jp/news/002572.php> (2024/1/18)

1～79 歳の日本人 4,450 人を対象とした全国規模の秤量食事記録調査の結果、多くの栄養素の摂取量が不適切であり、不足や過剰の状態であることが明らかになった。東京大学の研究グループによる研究であり、「Nutrients」に論文が掲載されるとともに、同大学のサイトにプレスリリースが掲載され-----

国際スポーツ栄養学会（ISSN）、不可欠アミノ酸がパフォーマンスに与える影響についての見解を発表

<https://sndj-web.jp/news/002577.php> (2024/1/19)

国際スポーツ栄養学会（International Society of Sports Nutrition ; ISSN）はさきごろ、「不可欠（必須）アミノ酸の摂取が運動とパフォーマンスに及ぼす影響」についてのポジションスタンド（見解）を「Journal of the International Society of Sports Nutrition（JISSN）」に掲載した。不可欠アミノ酸が筋タンパク質の合成と代謝回転を強力に刺激することなど、15 項目にわたる見解がまとめられている。要旨を紹介-----

パフォーマンス向上のためのビタミン D 摂取は 1 日 100～125μg が適量か？ ナラティブレビューから考察

<https://sndj-web.jp/news/002578.php> (2024/1/20)

ビタミン D の有用性についてスポーツパフォーマンスという切り口で考察を加えた、ナラティブレビュー論文を紹介する。1 日 4,000～5,000 IU（100～125μg）が、パフォーマンス向上のための安全な用量ではないかと述べられている。スイスの研究者らによる-----

アミノ酸「システイン」が細胞を元気づけて細胞の成長を促すメカニズムの詳細を解明 大阪大学

<https://sndj-web.jp/news/002580.php> (2024/1/23)

アミノ酸の一種のシステインが Pib2 タンパク質により感知されることで、TORC1 と呼ばれるタンパク質が活性化して、細胞の成長が促進されるとする研究結果が報告された。大阪大学の研究グループによる研究であり、「Cell Reports」に論文が掲載されるとともに、同大学のサイトにプレスリリースが掲載され-----

高齢者の自宅での運動や食事への介入でサルコペニアをどこまで防げるのか スコーピングレビュー

<https://sndj-web.jp/news/002583.php> (2024/1/26)

人口の高齢化を背景として、健康寿命延伸が多くの国で公衆衛生上の課題となる中、高齢者が大半の時間を過ごしていると考えられる自宅での運動と食事・栄養に介入することで、筋量や筋力、筋機能にどのような変化を期待できるのかという疑問について、スコーピングレビューとして総括した論文が米国の研究者により報告された。このトピックは、急速に少子高齢化が進む我が国にも重要な点と言える。要旨を紹介-----

■ その他の食品関連科学・技術情報

日清オイリオグループと東北大学の共同研究成果

油脂に由来するおいしさを司る香気成分の生成メカニズムを解明

～オンライン国際科学ジャーナル「Food Chemistry: X」に掲載～

日清オイリオグループ株式会社 - 2024/1/17

https://www.nisshin-oillio.com/company/news/down2.php?attach_id=1625&uid=8815

日清オイリオグループ株式会社（社長：久野 貴久）と国立大学法人 東北大学（総長：大野 英男）の研究グループ（研究代表者：東北大学 大学院農学研究科 食品機能分析学 教授 仲川 清隆）は、「脂質酸化」を様々な角度から追究し、「おいしさ・健康・美」の実現を図る研究を進めています。このたび、飽和脂肪酸を含む植物油を加熱すると、動物性食品のおいしさを司る香気成分であるメチルケトンやラクトン（乳製品や牛肉等に含まれる風味成分）が生成される可能性があるという、長年の謎を解明しました。本研究によって見出された知見は、植物油に含まれる飽和脂肪酸（特に中鎖脂肪酸）から動物性食品のおいしさを意図的に創り出すことに利用できる可能性があり、プラントベースフードのおいしさ向上等に役立つことが期待されます。この研究成果は、2023 年 12 月 19 日にオンライン国際科学ジャーナル「Food Chemistry: X」に掲載され-----

日立とサントリー食品、全工場・倉庫でのチェントレーサビリティシステムを開発・運用開始

IoT News - 2024/1/22 <https://iotnews.jp/manufacturing/241697/>

株式会社日立製作所（以下、日立）は、サントリー食品インターナショナル株式会社（以下、サントリー食品）およびそのグループ会社と協力し、原材料の入荷から製造、物流、倉庫保管までの情報を一元管理するチェントレーサビリティシステムを開発し、サントリー食品が国内で清涼飲料を製造する工場約 60 拠点、倉庫約 300 拠点で一斉に運用を開始したことを発表-----

農薬を使わずプラズマ照射で水耕栽培溶液を“その場殺菌”する技術 名古屋大学と名城大学が開発

大学ジャーナルオンライン - 2024/1/14 <https://univ-journal.jp/241536/>

名古屋大学と名城大学の共同研究グループは、低温プラズマで生成した酸素ラジカル（酸素分子が共有する電子対が解離して不対電子を持つ酸素原子）を照射することで、農薬を使わずに水耕栽培の溶液を殺菌する技術を開発-----

美味しく減塩、使うだけで塩味が増強できる食器「エレキソルト」の仕組み

マイナビニュース - 2024/1/17

<https://news.mynavi.jp/techplus/article/20240117-2860115/>

■ その他の科学・技術情報

資生堂、AI 技術を活用したスキンケアアプリ「Beauty AR Navigation」を開発

IoTNEWS - 2024/1/12 <https://iotnews.jp/ai/240765/>

株式会社資生堂は、美容法の伝授をデジタル化する新アプリ「Beauty AR Navigation」を開発した。

資生堂はこれまで、適切なスキンケア美容法の開発と、それら美容法の伝授を行ってきた。例えば、資生堂が開発した「軽圧式塗布法」に沿って化粧水・乳液を塗布すると、自己

流でのお手入れに比べ、スキンケア後のうるおいやハリ・弾力に関する効果実感が高まることや、心理効果が得られることが確認されて-----

以上

健康食品等に関する

記事情報（日本語サイトより）2024 年 2 月号 No.1

本文書では、インターネットの日本語記事情報から、（公財）日本健康・栄養食品協会 学術情報部が独自の視点で皆様の事業遂行に役立つと判断したものをご紹介します。

（例：法令・行政情報、新製品・新分野の製品の企画開発及び研究開発のお役立ち情報、安全性確保の取組みに活用出来る情報、その他ビジネス環境変化に係る情報等）

なお、記事の内容の正確性を当協会が保証するものではありません。また、特定の企業、食品素材・成分、製品などの情報が含まれる場合においても、当協会が支援・推進・推奨するものではありません。

記事によっては短期間でリンク切れになるものがあります。その点ご了承ください。

○ 記事一覧

基本情報（記事見出し、出典・日付、URL）、冒頭文または記事のポイントとなる部分（民間の情報源には了承を得た上で転載）を表示しております。なお、基本情報のみで記事内容の把握が可能と思われる場合は基本情報のみとしております。

■ ピックアップ情報

スルーして頂きたい記事情報を、編者の見識・感性（多少の思い入れ）に基づきピックアップしたセクションとご理解下さい。

「有機フッ素化合物（PFAS）」評価書（案）に関する Q&A（1 月 26 日）

食品安全委員会 - 2024/1/26 https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo_map/pfas_faq.html

本 Q&A は、食品安全委員会有機フッ素化合物（PFAS）ワーキンググループで議論した令和 6 年 1 月 26 日時点の PFAS の食品健康影響評価書（案）に基づき、担当委員が作成したものです。このため、今後のパブリックコメントの結果を考慮して評価書を確定した後に、内容が変わる可能性があります。-----

有機フッ素化合物（PFAS）に係る食品健康影響評価に係る審議結果（案）についての意見・情報の募集について

e-Gov パブリック・コメント - 2024/2/7

<https://public-comment.e->

[gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=095240120&Mode=0](https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=095240120&Mode=0)

■ 安全性関連情報

令和6年2月5日「指定成分等含有食品等との関連が疑われる健康被害情報への対応ワーキンググループ」（第8回） 議事要旨

厚生労働省 - 2024/1/8 https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_37722.html

1月30日付け食品安全情報 blog2 より

<https://uneyama.hatenablog.com/entry/2024/01/31/180640>

・新規食品としてのカルシジオール水和物の安全性の評価への科学的・技術的支援

上から3番目の太字見出し『[EFSA]意見等』からかなり下にスクロールして現れる項目。栄養目的でフードサプリメントに添加する際のビタミンD3代謝物としてのカルシジオール水和物の安全性評価。

2月7日付け食品安全情報 blog2 より

<https://uneyama.hatenablog.com/entry/2024/02/07/175039>

上から2番目の太字見出し「[EFSA]意見等」の項目

・食品添加物としてのキラヤ抽出物(E 999)の再評価のフォローアップと提案された使用拡大の安全性

・提出された技術的データを考慮し新規食品としてのイソマルトオリゴ糖の使用拡大

下に更にスクロールして出てくる太字見出し「[codex]プレスリリース」の項目

・第7回スパイス・料理用ハーブ個別食品部会（CCSCH7）：“準備、透明性、協力、そして包括性” - M. R. Sudharshan 博士、CCSCH に向けてギアアップ

下に関連の見出し項目が2つ続きます。

食品安全情報（化学物質）No. 3/ 2024（2024. 02. 07）

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202403c.pdf>

全リスト

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/index.html>

■ 海外公的機関情報

以下の 12 件は、**食品安全委員会 食品安全総合情報システム**

(<https://www.fsc.go.jp/fsciis/>) の更新情報 (2024/1/31 確認) の中から、気になったものを選定しました。

[見出しのクリックで内容をご覧頂けます。](#)

21. [欧州食品安全機関\(EFSA\)、Yarrowia lipolytica VRM 株を使用した発酵により生産される、大部分がレバウジオシド M であるステビオール配糖体の安全性評価に関する科学的意見書を公表](#)
22. [欧州食品安全機関\(EFSA\)、食品添加物としてのエリスリトール\(E968\)の再評価に関する科学的意見書の平易な言葉による要約を公表](#)
24. [欧州食品安全機関\(EFSA\)、食品添加物としてのエリスリトール\(E968\)の評価に関する科学的意見書を公表](#)
29. [欧州連合\(EU\)、食品安全に関する規則等を官報で公表\(情報収集対象期間:2023 年 12 月 18~12 月 22 日\)](#)
33. [欧州食品安全機関\(EFSA\)、食品添加物としての合成 DNA オリゴヌクレオチドの安全性評価に関する科学的意見書を公表](#)
68. [欧州食品安全機関\(EFSA\)、マンガンに対する耐容上限摂取量\(UL\)に関する科学的意見書の平易な言葉による要約を公表](#)
69. [欧州食品安全機関\(EFSA\)、マンガンに対する耐容上限摂取量\(UL\)に関する科学的意見書を公表](#)
73. [欧州連合\(EU\)、食品安全に関する規則等を官報で公表\(情報収集対象期間:2023 年 12 月 4 日~12 月 15 日\)](#)
74. [英国毒性委員会\(COT\)、食品および飼料に含まれるポリ塩化ナフタレンによるリスクに関する欧州食品安全機関\(EFSA\)の意見書草案のコンサルテーションに関連する資料 \(TOX/2023/63\)を公表 \(2/3\)](#)
75. [英国毒性委員会\(COT\)、食品および飼料に含まれるポリ塩化ナフタレンによるリスクに関する欧州食品安全機関\(EFSA\)の意見書草案のコンサルテーションに関連する資料 \(TOX/2023/63\)を公表 \(3/3\)](#)

76. [英国毒性委員会\(COT\)、食品および飼料に含まれるポリ塩化ナフタレンによるリスクに関する欧州食品安全機関\(EFSA\)の意見書草案のコンサルテーションに関連する資料\(TOX/2023/63\)を公表 \(1/3\)](#)
77. [英国毒性委員会\(COT\)、「妊娠中にショウガサプリメントを使用する安全性に関する第2次声明草案」を公表](#)

■ 表示、販売等に関する行政機関のアクション情報等

その申込み、定期購入になっていませんか？もう一度「最終確認画面」をチェック！－依然として多い通信販売での「定期購入」トラブルー

独立行政法人国民生活センター - 2024/1/31

https://www.kokusen.go.jp/news/data/n-20240131_1.html

二酸化塩素による空間除菌を標ぼうする商品の販売事業者 4 社に対する景品表示法に基づく措置命令について

消費者庁 - 2023/1/31 <https://www.caa.go.jp/notice/entry/036222/>

消費者庁は、令和 6 年 1 月 26 日、同月 29 日及び同月 30 日、二酸化塩素による空間除菌を標ぼうする商品の販売事業者 4 社に対し、4 社が供給する二酸化塩素による空間除菌を標ぼうする商品に係る表示について、それぞれ、景品表示法に違反する行為(同法第 5 条第 1 号(優良誤認)に該当)が認められたことから、同法第 7 条第 1 項の規定に基づき、措置命令を行いました。

糖質カット炊飯器の販売事業者 4 社に対する景品表示法に基づく措置命令について

消費者庁 - 2024/2/8 <https://www.caa.go.jp/notice/entry/036249/>

消費者庁は、令和 6 年 2 月 1 日、同月 5 日、同月 6 日及び同月 7 日、糖質カット炊飯器又は炊飯調理器(以下「糖質カット炊飯器」といいます。)の販売事業者 4 社に対し、4 社が供給する糖質カット炊飯器に係る表示について、それぞれ、景品表示法に違反する行為(同法第 5 条第 1 号(優良誤認)に該当)が認められたことから、同法第 7 条第 1 項の規定に基づき、措置命令を行い-----

景品表示法に基づく法的措置件数の推移及び措置事件の概要の公表(令和 5 年 12 月 31 日現在)

消費者庁 - 2023/1/31 <https://www.caa.go.jp/notice/entry/024740/>

■ 行政・法令関連情報（その他）

メチルセルロースに係る食品健康影響評価に関する審議結果（案）についての意見・情報の募集について

e-Gov パブリック・コメント - 2024/1/31

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=095240080&Mode=0>

「食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件（案）（第 10 版食品添加物公定書関係）に関する御意見の募集について」に対して寄せられた御意見について

e-Gov パブリック・コメント - 2024/2/6

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCM1040&id=495230017&Mode=1>

化学物質の審査及び製造等の規制に関する法律施行令附則第三項の表 PFOS 又はその塩の項又は PFOA 又はその塩の項に規定する製品で PFOS 又はその塩又は PFOA 又はその塩が使用されているものの容器、包装又は送り状に当該第一種特定化学物質による環境の汚染を防止するための措置等に関し表示すべき事項の一部を改正する件（案）に関する意見公募（パブリックコメント）について

e-Gov パブリック・コメント - 2024/2/10

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=195230081&Mode=0>

第 4 回「日本人の食事摂取基準（2025 年版）」策定検討会 資料

厚生労働省 - 2024/1/9 https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi2/newpage_00096.html

■ 市場予測、動向（食品・健康食品全般）

生物由来機能性成分／素材の 2024 年国内市場規模は前年比 4.6%増に

MONOist - 2024/2/6 <https://monoist.itmedia.co.jp/mn/articles/2402/06/news046.html>

富士経済は、生物由来の機能性成分／素材の国内市場を調査した結果をまとめた「生物由来有用成分・素材市場徹底調査 2024」を発表-----

■ 具体的健康ニーズ・素材・成分、製品情報 (市場予測・動向等)

【医家向けサプリメント】取扱 い件数増加で市場拡大

健康メディア.com - 2024/2/7 https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18669

2015 年厚労省の「医療機関におけるサプリメント等の食品の販売を明確化する事務連絡」以降、医家向けサプリメントの利用が拡大。特に自由診療を行うクリニックで診療の一環としてサプリメントを活用するケースが増えている。自由診療クリニックの増加と共に、医家向けサプリメントメーカーの新規参入も増加傾向にある。民間調査によると市場は 200 億円を超えており、長年取り組んできたメーカーの努力が結実された格好だ。統合医療では免疫サポート向けのキノコ原料などを活用したサプリメント需要が増加し、栄養療法などを行うクリニックではビタミン・ミネラル他、NMN など新規成分を扱う医師らも増えている。販売メーカーも医師に向けてセミナー開催やサポート体制の充実など様々な提案を行い、今後も医科向けサプリメント市場の拡大が-----

【インナービューティー】アフターコロナも安定市場を形成 “肌+ α ” の提案進む

健康メディア.com - 2024/2/7 https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18663

長く続いたコロナ禍でも、マスクによる肌トラブルなどを背景に堅調に推移したインナービューティ市場。肌の保湿、紫外線対策など美容サプリメントの開発が進み、化粧品との併用も浸透。肌分野における機能性表示食品は、2021 年から 3 年連続で 150 品超の受理をしている。本紙が昨年 12 月に実施した健食受託調査の受注件数が伸びたカテゴリーでも「美容・美肌」はトップを堅持した。また、コロナ収束による人流増加に伴い、体型やストレスに悩む女性が増える中、メーカーサイドでは、“肌+ α ” の組み合わせでの提案が活発化している。昨年 9 月には、資生堂がインナービューティ市場参入を発表。今後、大手企業に引っ張られる格好で、インナービューティ市場の活性化が-----

【靈芝】海外ニーズ高まる日本靈芝 国内フェムケア期待

健康メディア.com - 2024/2/7 https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18661

長年にわたり健食業界で利用されている伝統素材・靈芝。ファンクショナルマッシュルーム（機能性キノコ）として、“日本産靈芝（Reishi）”は、海外からの評価が高く、輸出が進むほか、コロナ収束に伴いインバウンド需要も回復基調にある。国内市場は、高齢者を中心に支持され、安定市場を形成する一方、「血流改善」「女性ホルモン」を切り口にフェムケア商材としての利用も期待される。また、免役賦活作用をはじめ、様々な健康機能を有する靈芝は、機能性表示食品の開発に向けたエビデンスデータの蓄積も……

■ 市場・企業動向、注目ビジネス情報

今回は特に見当たりませんでした。

■ 消費者意識等の調査・分析

酵素ドリンクの効果に関する実態調査】「痩せた」酵素ドリンクは 32 個中、19 個。

ダイエットカフェ株式会社 - 2024/2/9 <https://www.diet-cafe.jp/survey/enzyme.html>

ダイエットカフェ株式会社（北海道札幌市、代表取締役社長：福田尚広）は 2024 年 2 月 9 日、酵素ドリンクの効果に関する実態調査を実施しました。対象となったのは、自社が運営するダイエット商品口コミサイト「ダイエットカフェ」に登録されている酵素ドリンク 65 商品と、それらの商品に投稿された 7026 件の口コミデータ……

【主食系ダイエット食品の効果に関する実態調査】「痩せた」商品は 15 個中、10 個。

ダイエットカフェ株式会社 - 2024/2/12
<https://www.diet-cafe.jp/survey/diet-main-food.html>

ダイエットカフェ株式会社（北海道札幌市、代表取締役社長：福田尚広）は 2024 年 2 月 12 日、主食系ダイエット食品の効果に関する実態調査を実施しました。対象となったのは、自社が運営するダイエット商品口コミサイト「ダイエットカフェ」に登録されている主食系ダイエット食品 26 商品と、それらの商材に投稿された 1124 件の口コミデータ……

大正製薬、ストレスと腸活に関する意識調査、腸内環境とストレスが密接に関わっていることを知らない人は半数以上

マイライフニュース - 2024/2/9

<https://www.mylifenews.net/health-medical/43558/>

ストレスの多い現代社会。特に春先は、受験や転居など環境の変化によるストレスがたまりやすい時期といわれる。緊張が続いて下痢や便秘になったり、おなかの不調によってイライラや不安を感じたり。これは「脳腸相関（のうちょうそうかん）」といわれ、脳と腸が相互に影響を及ぼし合う関係にあることを示している。しかし今回実施した「ストレスと腸活に関する意識調査」の結果、腸内環境とストレスが密接に関わっていることを知らない人が、全体の半数以上にのぼることがわかった……

■ 食品・食品成分の生理機能、健康関連科学情報

基礎代謝を上げ肥満を解消する化合物発見、褐色脂肪細胞の熱産生亢進 ー岩手医科大

QLifePro 医療ニュース - 2024/1/26

<https://www.qlifepro.com/news/20240126/ucp1-obesity.html>

▼関連リンク・岩手医科大学 最新ニュース

<https://www.iwate-med.ac.jp/news/n5-research/24012401-soumu/>

肥満・メタボリックシンドローム治療の標的として注目される褐色脂肪細胞

岩手医科大学は1月24日、褐色脂肪細胞において熱産生に関与する脱共役タンパク質1（UCP1）に着目し、ハイスループット法によるスクリーニングにて、UCP1を活性化させる化合物を同定し、その作用機序を解明することに成功したと発表した。この研究は、同大内科学講座糖尿病・代謝・内分泌内科分野の小野寺謙氏、長谷川豊特任准教授、石垣泰教授らの研究グループによるもの。研究成果は、「Obesity」に掲載され……

「超硫黄分子」の寿命延長効果を発見

～新たなサプリメントや健康法の開発に期待～

国立大学法人 奈良先端科学技術大学院大学 - 2024/1/19

<https://www.naist.jp/news/files/240119.pdf>

国立大学法人 東北大学 - 2024/1/19 <https://www.naist.jp/news/files/240119.pdf>

【概要】

奈良先端科学技術大学院大学（学長：塩崎一裕）先端科学技術研究科 バイオサイエンス領域の西村明 助教（兼・研究推進機構）、研究推進機構の高木博史 特任教授、東北大学大

学院医学系研究科の赤池孝章 教授らの共同研究グループは、「超硫黄分子」が、酵母の寿命を制御していることを発見しました。今回、明らかになった酵母に対する寿命の制御機構は、ヒトを含む高等生物に広く保存されていると予想されることから、超硫黄分子の利用が老化予防や健康寿命の延長などに貢献すると期待されます。

本研究成果は、2024 年 1 月 3 日付けで国際学術誌 Redox Biology に掲載されました。

短鎖脂肪酸がアレルギーを抑制する作用機構を解明

～アレルギーに対する食物繊維の有効性を分子レベルで実証～

東京理科大学 - 2024/2/1 https://www.tus.ac.jp/today/archive/20240201_2581.html

研究の要旨とポイント

- 腸内細菌によって食物繊維から生成される短鎖脂肪酸は、免疫調節機能を有し、アレルギー反応を抑制することが知られていますが、その作用機構については未解明のままでした。
- 短鎖脂肪酸がマスト細胞を介してアレルギー抑制作用を発揮する際の分子機構を、マウス・細胞・遺伝子レベルの解析を組み合わせることで解明しました。
- マウスを用いた実験から、短鎖脂肪酸およびナイアシンがアナフィラキシーを改善すること、NSAIDs がその改善効果を阻害することを明らかにしました。
- 本研究は、私たちが日常的に口にする食事の内容が健康に影響を及ぼすことを、科学的根拠をもって示した重要な成果で、食事内容の見直しや提案にもつながると期待されます。

世界初・血管プラークからコレステロール回収能力向上する成分を立証

心血管疾患発症率を低下させるキューバ産サトウキビ由来ポリコサノール

長寿因子 HDL 研究会 - 2024/2/7

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000007.000121808.html>

「善玉コレステロール（以下、HDL）」の重要性を啓蒙する「長寿因子 HDL 研究会」会長の上原吉就教授は、キューバ産天然サトウキビ由来のポリコサノールが HDL の“コレステロールの回収能力”を向上させることを立証し、2024 年 1 月 8 日に本論文が国際学術誌「Frontiers in Nutrition」で公式受理・掲載されました。血管内コレステロール排出を促進する成分の存在が立証されたのは世界で初めてです。日本人の主要な死因、動脈硬化や心筋梗塞の治療には、アスピリンやスタチンなどの薬が用いられますが、主な目的は悪玉コレステロール（LDL）の減少で、肝機能の悪化など副作用リスクがあります。今回の研究で、キューバ産ポリコサノールの摂取により、HDL の数が増加し、さらに血管内のコレステロ

ール回収能力が向上することが証明されました。それにより血管プラークのコレステロールが効率的に排出され、心血管疾患の改善に役立ち、治療薬の代替となることが期待されます。「長寿因子 HDL 研究会」は、本研究結果が人々の疾患の改善・健康維持に生かされるよう、今後も研究開発・啓蒙活動を展開していき-----

大麦摂取による脂質蓄積減少のメカニズムが明らかに腸内の胆汁酸組成とシグナルについて解析 -科学雑誌『Journal of Nutritional Biochemistry』掲載-

株式会社はくばく - 2024/2/7

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000136.000045708.html>

『主食改革』を提唱する株式会社はくばく(本社：山梨県中央市、代表取締役社長：長澤重俊)は、大妻女子大学家政学部食物学科栄養学研究室青江誠一郎教授との共同研究により、大麦を食べると脂質の蓄積が下がるメカニズムとして、腸内の胆汁酸組成とシグナル伝達物質の変動が関与していることを明らかにしました。これまでは大麦に含まれる食物繊維が腸内に到達する食品の消化吸收を緩やかにし、便の排泄量を増加させることが主な作用とされてきましたが、本研究により腸内における胆汁酸の変動を介した作用も影響を与える事が示されました。

本研究成果は科学雑誌『Journal of Nutritional Biochemistry』（2023, Volume 125）に掲載され-----

正体不明のアミノ酸は“体内時計”の調整に寄与していた - 阪大が発見

マイナビニュース - 2024/1/29

<https://news.mynavi.jp/techplus/article/20240129-2872374/>

森林総研、国産の高級食材トリュフの人工栽培技術開発に向け大きく前進

マイナビニュース - 2024/1/31

<https://news.mynavi.jp/techplus/article/20240131-2873423/>

以下の4件は、一般社団法人日本スポーツ栄養協会 公式情報サイト「スポーツ栄養 Web」掲載記事（2024年1月27日～2月13日）から選定したものです。

ニンジン摂取量が多いほど、がん罹患リスクが低い α-カロテンとの関連も強固

<https://sndj-web.jp/news/002587.php> (2024/1/30)

ニンジンの摂取量とがん罹患リスクとの間には負の相関があり、その相関は一貫していて強固なものであるとする論文が発表された。英国の研究者らによるシステマティックレビューとメタ解析の報告。ニンジンに含まれているカロテノイドである α -カロテンの摂取量も、がんリスクとの間に有意な負の相関が認められ-----

チーズを習慣的に食べている高齢者は認知機能・身体機能ともに健康な可能性 日本人 1,504 人を調査

<https://sndj-web.jp/news/002591.php> (2024/2/3)

チーズの摂取が認知機能の高さに関連しているとする研究結果が報告された。地方独立行政法人東京都健康長寿医療センター、桜美林大学、株式会社明治の共同研究グループによる、地域在住高齢者を対象とした疫学研究の結果であり、「Nutrients」に論文が掲載されるとともに、各機関のサイトにプレスリリースが掲載された。歩行速度が速いことや、ふくらはぎ周囲径が大きいことも、認知機能の高さに関連する重要な因子で-----

低炭水化物ダイエットの長期的な減量効果を検討 米国の 12 万人を 4 年間追跡調査

<https://sndj-web.jp/news/002597.php>

低炭水化物ダイエットの体重への長期的な影響を検討した研究結果が、米国医師会の「JAMA Network Open」に掲載された。4 年間の追跡で、植物性食品からのタンパク質を増やし、炭水化物は全粒穀物などの精製度の低いものを摂取して、良質な脂質を摂取するという食事パターンでのみ、長期間の明確で有意な減量効果が認められ-----

無酸素運動・有酸素運動のアスリート別にみた、筋肉量を増やすために必要な栄養素とは

<https://sndj-web.jp/news/002612.php> (2024/2/13)

エリートレベルの男性アスリートのふだんの栄養素摂取量と、筋肉量などの体組成との関連を横断的に調査した結果が報告された。有酸素運動とされる競技のアスリートでは、炭水化物食摂取量が少ないことが筋肉量の少なさと関連していること、タンパク質摂取は無酸素運動とされる競技のアスリートにおいてのみ筋肉量の増加と関連があること、無酸素運動アスリートの筋肉量はタンパク質摂取量のみでなく必須アミノ酸の摂取量が独立して関連することなどが示され-----

■ その他の食品関連科学・技術情報

AI 活用で深刻化する人手不足に対応、アーモンドの外観検査への導入事例

MONOist - 2024/1/31 <https://monoist.itmedia.co.jp/mn/articles/2401/31/news008.html>

近年の AI（人工知能）やセンサーの発達は、これまで人が行っていた難作業の自動化を可能にしている。倉庫業などを営む富士倉庫では、サービスの一環として行うアーモンドの選別用に、AI 外観検査装置の導入に踏み切った。導入に至った背景やその手応え、今後の展望などを富士倉庫および装置を開発したロビットに話を-----

微細藻類ユーグレナのゲノム編集技術を拡張

ーより柔軟かつ緻密なゲノム改変が可能にー

理化学研究所 - 2024/2/1 https://www.riken.jp/press/2024/20240201_3/index.html
株式会社ユーグレナ

■ その他の科学・技術情報

【AsianScientist】ミクログリアを豊富に含有する脳オルガノイド作成シンガポール

Science Portal Asia Pacific - 2024/2/1
https://spap.jst.go.jp/asean/experience/2024/topic_ea_02.html

世界初、シナプスの形成・消滅・変化をリアルタイムで観察できる技術開発 韓国

Science Portal Asia Pacific - 2024/1/9
https://spap.jst.go.jp/korea/news/240202/topic_nk_02.html

植物における移動性 mRNA の細胞内輸送を支える機構解明 台湾

Science Portal Asia Pacific - 2024/1/9
https://spap.jst.go.jp/other_asia/news/240202/topic_nt_01.html

■ その他

英文情報サイト *Foodnavigator-asia* に 2 月 9 付けで、英文記事の和訳版が掲載されてい
ましたのでご紹介いたします。タイトルのクリックで記事本文が閲覧できます。

代替タンパク質 フォーカス： [Magic Valley](#)、[OATSIDE](#)、[Thoughtful Food](#) などの
最新情報

今が旬： [Hippo Energy Drink](#)、2024 年の注目カテゴリーとトレンド、[OATSIDE](#) 成長
計画、その他ソーシャルメディアのトレンドニュース

ポリシー ピック：2024 年の知っておくべき規制、日本のチーズ優遇措置、過去 1 年の
トップ政策ニュース

より健康的な選択：ヘンプとアーユルヴェーダ、ファンクショナル スナッキング、プ
ロバイオティック ドリンクなど

ジャパン フォーカス：味の素と明治の食品ロス削減への取り組み、キッコーマンのデ
ータ化されたフレーバーペアリングシステム、日本初の模倣品防止施設など

以上

健康食品等に関する

記事情報（日本語サイトより）2024 年 2 月号 No.2

本文書では、インターネットの日本語記事情報から、（公財）日本健康・栄養食品協会
学術情報部が独自の視点で皆様の事業遂行に役立つと判断したものをご紹介します。

（例：法令・行政情報、新製品・新分野の製品の企画開発及び研究開発のお役立ち情報、安
全性確保の取組みに活用出来る情報、その他ビジネス環境変化に係る情報等）

なお、記事の内容の正確性を当協会が保証するものではありません。また、特定の企業、
食品素材・成分、製品などの情報が含まれる場合においても、当協会が支援・推進・推奨す
るものではありません。

記事によっては短期間でリンク切れになるものがあります。その点ご了承ください。

○ 記事一覧

基本情報（記事見出し、出典・日付、URL）、冒頭文または記事のポイントとなる部分
（民間の情報源には了承を得た上で転載）を表示しております。なお、基本情報のみで記事
内容の把握が可能と思われる場合は基本情報のみとしております。

■ 安全性関連情報

2月21日付け食品安全情報 blog2 より

-THE LANCET

米国規制機関が PFAS 管理を高める

中ほどの太字見出し「論文」の2番目の項目。“米国化学工業協会（ACC）は2月8日の大統領宛文書で「過度に広範な PFAS 制限」を非難し、経済影響解析を求めている”とのことです。ブログ上の追加コメントも、過度な“PFAS 敵視”に懐疑的な論調です。

-SMC UK

高タンパク質摂取とアテローム性動脈硬化を一部マウスで一部ヒトで調べた研究への専門家の反応

「論文」の次の太字見出し「その他」の最初の項目。“この研究はタンパク質の多い食事が、動物由来タンパク質により多く含まれている成分によって、心臓発作や脳卒中のリスクに寄与する反応の引き金を引く根拠を提供する。”とのことですが、複数の専門家の見解が紹介されています。ブログ上の追加コメント：（プロテイン業界はどう反応するだろう？）

問題の論文

Identification of a leucine-mediated threshold effect governing macrophage mTOR signalling and cardiovascular risk

Xiangyu Zhang et al., Nature Metabolism volume 6, pages359–377 (2024)

<https://www.nature.com/articles/s42255-024-00984-2>

食品安全情報（化学物質）No. 4/ 2024（2024. 02. 21）

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202404c.pdf>

全リスト

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/index.html>

今回気になった見出しは以下の通りです。

【EC】

2. 欧州委員会は食品接触物質中の BPA の禁止についてパブリックコメントを募集

【EFSA】

1. ビタミン A の耐容上限摂取量の更新のための準備作業
2. 鉄の耐容上限摂取量の更新のための準備作業

■ 海外公的機関情報

以下は、食品安全委員会 食品安全総合情報システム (<https://www.fsc.go.jp/fsciis/>) の更新情報 (2024/2/14、17 確認) の中から、気になったものを選定しました。

[見出しのクリックで内容をご覧ください。](#)

2 月 14 日確認分

3. [欧州食品安全機関\(EFSA\)、食品中の無機ヒ素のリスク評価の更新に関する科学的意見書の平易な言葉による要約を公表](#)
4. [欧州食品安全機関\(EFSA\)、食品中の無機ヒ素のリスク評価の更新に関する科学的意見書を公表](#)
6. [チリ食品安全局\(ACHIPIA\)、アスパルテームに関するリスク評価を公表](#)
35. [米国環境保護庁\(EPA\)、追加の 7 種類の PFAS について有害化学物質排出目録\(TRI\)への報告を要求することを公表](#)
39. [米国環境保護庁\(EPA\)、バイデン・ハリス政権は非アクティブ PFAS が再び商取引されることを禁止する規則を最終決定すると公表](#)
45. [オーストリア保健・食品安全局\(AGES\)、重点活動「焙煎コーヒー、コーヒー抽出物及びコーヒー代用品における汚染物質」に関する最終報告書を公表](#)

2 月 17 日確認分

2. [米国環境保護庁\(EPA\)、バイデン・ハリス政権が PFAS 及びその他の新興の懸念される化学物質から地域社会を守るための新たな措置を公表](#)
8. [ベルギー連邦フードチェーン安全庁\(AFSCA\)、北海の小エビにおける PFAS の存在の可能性に関するモニタリング・調査計画を発表](#)
9. [ベルギー連邦フードチェーン安全庁\(AFSCA\)、2023 年に AFSCA が実施した食品検体中の PFAS に関する分析結果を公表](#)
10. [ドイツ連邦リスク評価研究所\(BfR\)、食品中の燻製香料とその健康リスクに関する FAQ 更新版を公表 \(後半 2/2\)](#)
29. [英国毒性委員会\(COT\)、「母体の食事に含有される麦角アルカロイド類に由来する潜在的リスクに関する第 2 次声明案」を公表](#)
30. [欧州食品安全機関\(EFSA\)、新たなタンパク質のリスク評価に資する調査の実施を公表](#)
31. [欧州食品安全機関\(EFSA\)、新食品としてのカルシジオール水和物の安全性評価に対する科学的・技術的支援に関する科学的報告を公表](#)
36. [世界保健機関\(WHO\)、トランス脂肪酸に関するファクトシートを公表](#)

- 38. [欧州食品安全機関\(EFSA\)、食品中のポリ臭化ジフェニルエーテル類\(PBDE類\)のリスク評価の更新に関する科学的意見書を公表](#)
- 42. [ドイツ連邦リスク評価研究所\(BfR\)、植物性食品のレクチンで病気になるか？に関する情報を公開](#)
- 43. [欧州委員会\(EC\)、飲料水と接触する材料及び製品の衛生に関する新しい最低基準の採択を公表](#)
- 49. [欧州食品安全機関\(EFSA\)、新食品としてのイソマルツロース・シロップ\(乾燥品\)の安全性に関する科学的意見書を公表](#)
- 52. [欧州連合\(EU\)、食品安全に関する規則等を官報で公表\(情報収集対象期間:2024 年 1 月 22～1 月 26 日\) \(前半 1/2\)](#)
- 53. [欧州連合\(EU\)、食品安全に関する規則等を官報で公表\(情報収集対象期間:2024 年 1 月 22～1 月 26 日\) \(後半 2/2\)](#)

■ 行政・法令関連情報（その他）

不当景品類及び不当表示防止法施行規則の一部を改正する内閣府令(案)等に関する意見募集について

消費者庁 - 2024/2/16 <https://www.caa.go.jp/notice/entry/036377/>

「健康に配慮した飲酒に関するガイドライン（案）」に関する意見募集の結果について

e-Gov パブリック・コメント - 2024/2/19

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCM1040&id=495230270&Mode=1>

「第 110 回コーデックス連絡協議会」の開催について

厚生労働省 - 2024/2/21 https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_37940.html

開催概要

- (2) 今回は、令和 6 年 4 月に開催される第 17 回食品汚染物質部会（CCCCF）、第 54 回食品添加物部会（CCFA）及び令和 6 年 5 月に開催される第 43 回分析・サンプリング法部会（CCMAS）の主な検討議題の説明を行い、令和 6 年 1 月から 2 月にかけてに開催された

第7回スパイス・料理用ハーブ部会（CCSCH）及び令和6年2月に開催された第28回油脂部会（CCFO）の報告を行い、意見交換を行うこととしています。

■ 市場予測、動向（食品・健康食品全般）

2024 最新「NNB10 キートレンド」でトレンド間の関連をつかむ！【前編】

ウェルネス総研オンライン - 2024/2/27 <https://wellnesslab-report.jp/3234/>

2006年から毎年発行され、実践的な業界経験とサイエンスに裏付けられた、健康食品産業のためのトレンドレポート「NNB10 キートレンド 2024」（発刊 NNB、New Nutrition Business）が発刊されました。キーワード自体は昨年度版と大差なく見えるものの、トレンドの盛衰や、トレンド同士のつながりが見えてくるのは定点観測ならではのメリットです。今回も2023年版に続き、株式会社グローバルニュートリショングループ 代表取締役 武田猛氏に、各トレンドの推進要因や避けるべきリスク、国内外の相違を踏まえた活用方法についてうかがいました。前編では、2023年からの変化や中長期的に見たトレンドの変遷と最新の市場動向、「5つのメガトレンド」について解説いただき-----

■ 具体的健康ニーズ・素材・成分、製品情報 （市場予測・動向等）

【スーパーフード最前線】「フェムケア」「美容」「スポーツ」に照準

健康メディア.com - 2024/2/19 https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18721

美容や健康目的に海外セレブや有名モデルが食事に取り入れたことで世界的に浸透した“スーパーフード”。日本市場では、スピルリナやキヌア、チアシード、モリンガ、アマラ、カラハリスイカ、マキベリー、バタフライピー、雑穀、アサイー、カムカムなどの素材が流通。一般加工食品や飲料、サプリ、化粧品まで、幅広いジャンルでの採用が進む。サプライヤーサイドでは、機能性研究やSDGsなどを打ち出した提案を進めている。「エストロゲン」「冷え」「保湿」「抗酸化」などの機能性訴求から、「アップサイクル」「エシカル認証」といったサステナブル訴求まで、スーパーフードという言葉に留まらない付加価値提案が-----

【注目の関節対応素材】「ロコモ」「スポーツ」「機能性表示」キーワードに商品開発が活発化

健康メディア.com - 2024/2/19

https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18718

グルコサミン、非変性Ⅱ型コラーゲン、プロテオグリカンが市場に定着する一方で、ウコン・クルクミン、MSM、HMB、オリーブ、グァバ、コガネバナ、サミー、ショウガ、タートチェリー、ボスウェリア、プロテタイト、紫茶など、多種多様な“エビデンスベースのジョイントサポート素材”が台頭している。群雄割拠の関節対応サプリメント市場、最新の素材トレンドやエビデンス、ヒットの条件等をレポート-----

【錠剤化技術・添加剤】機能性表示食品や海外向け製品開発で 高機能錠剤のニーズ高まる

健康メディア.com - 2024/2/19

https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18716

サプリメントの錠剤には、成形、コーティング、崩壊、滑沢などさまざまな目的で添加剤が使用される。中でも、外観の形状を保ち、欠け、割れを防ぐ硬度を保持する「結合性」と、体内で成分が溶出する「崩壊性」が重要視される。崩壊性については、ASEAN など海外向け健食 GMP で必須となっているほか、機能性表示食品開発における需要も高まっている。アフターコロナに伴うインバウンド需要や海外向け展開の回復とともに、健食の新規開発やリニューアル需要の増加などを背景に、「成分の高含有化」「難成形素材の錠剤化」「不溶性素材の溶解性改善」など錠剤化技術の高機能化が-----

【ゴマ由来素材】 中食・外食など食品加工向け伸長

健康メディア.com - 2024/2/19

https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18714

健康志向商品の開発にあたり、「栄養成分」と「味・香りの良さ」を両立するゴマは、トクホや機能性表示食品、サプリメントはもとより、クッキーや煎餅、バーなどの製菓、ふりかけ、オイルなど調味料用途に至るまで幅広く活用されている。リピート率も高いことから、大手食品・医薬品メーカーが新たに採用するケースも。新たな用途では、妊婦が安心して食べられる“マタニティフード”として、総菜・弁当・冷菓などでの採用検討が進む----

【殺菌技術】原料の特性を最大限に引き出す殺菌ノウハウ

健康メディア.com - 2024/2/19

https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18710

健康食品原料には、植物系や動物系の天然由来原料が多く、一般的に 1g あたり数十～数千万個の大腸菌群・陽性があり、品質・安全性の観点から殺菌が重要視される。殺菌を施す

にあたり、原料物性に応じて成分劣化を抑えつつ、味や香り、色調を最大限に活かす技術が要求される。こうした殺菌技術は、主に粉体の健食原料で需要が高まっており、明日葉や大麦若葉、ケール、桑の葉などの青汁素材をはじめ幅広い健食原料でニーズが高ま-----

【5-ALA】ミトコンドリア活性化を介した多機能に注目

健康メディア.com - 2024/2/19

https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18707

生命の根源物質“ミトコンドリア”を活性化させる 5-ALA は、「血糖値」「運動」「睡眠」「肌」「男性更年期」「うつ」「抗疲労」「コロナ後遺症」などに関するヒト介入試験データが蓄積されている。機能性表示食品はサプリメントのほか、昨今ではドリンクやソフトキャンディーでの商品化もみられはじめた。新規ユーザー獲得に向けた取り組みでは、「美容」「ペット」「海外」市場に注力する動きも。商品戦略やチャネル戦略による市場開拓が-----

■ 消費者意識等の調査・分析

フジッコが食事の選び方に関する実態調査を実施

栄養などを考えず「美味しそうなもの」だけを選ぶ人は約半数止まり

-栄養成分などを気にして避けている料理/食品がある人、3割超

フジッコ株式会社 - 2024/2/19 https://www.fujicco.co.jp/upload/pr_240219.pdf

フジッコ株式会社（本社：神戸市中央区/代表取締役社長執行役員：福井正一）は、20～60代男女 520 名を対象に「食事の選び方」に関する実態調査を実施いたしました。調査の結果、食事選択時に「美味しそうなもの」を選ぶという人は約半数にとどまり、残りの約半数は栄養成分などを選択の判断材料にしていることが判明しました。また、3割以上の人々が栄養成分などにより食べることを避けている(または抵抗を感じている)料理/食品があることも明らかになりました。特に「ご飯もの」や「揚げ物」は避けられることが多いようです。美味しさだけではなく栄養成分も意識した料理や食品が充実する一方で、栄養を気にすることで食事の選択肢を狭めている可能性が見えてきましたので、調査結果をご報告いたします-----

日清オイリオ生活科学研究レポート No.49 '23 健康と食に関する調査 日常の食生活習慣につながる健康づくりへ

◆食事での健康意識は“よく噛んで/時間をかけて”が大幅に増加

◆「オリーブオイル」「ごま油」使用者は“食事そのもの”、「こめ油」使用者は“素材”にこだわりたい傾向

日清オイリオグループ株式会社 - 2026/2/26

https://www.nisshin-oillio.com/company/news/down2.php?attach_id=1641&uid=8852

独自調査「2024 年トレンド予測・菓子パン編」発表、男性は「具やソースのボリューム」「短時間で食べられる」を重視、女性が求めるのは「贅沢感」「手や口が汚れにくい」

ミヨシ油脂株式会社 - 2024/2/20

<https://www.miyoshi-yushi.co.jp/news/2024022010001307/>

ミヨシ油脂株式会社（本社：東京都葛飾区、代表取締役社長兼 CEO 兼 CBO：三木逸郎）は、独自選出の 2024 年トレンドキーワードに基づき、消費者を対象に菓子パン購入時に求めるパフォーマンス関連の調査を実施。本調査結果やオリジナルレシピ、ミヨシ油脂製品による課題解決策をレポートにまとめました。下記 URL からダウンロードできます。

URL：<https://bit.ly/3IhV857>

[30611] 腸の健康に関するアンケート調査

マイボイスコム・2024 年 1 月

https://myel.myvoice.jp/products/detail.php?product_id=30611

■ 食品・食品成分の生理機能、健康関連科学情報

腸内細菌の腸への定着、宿主の食事に関わせた菌の遺伝子変異が重要ー慶大先端研ほか

QLifePro 医療ニュース - 2024/2/21

[https://www.qlifepro.com/news/20240221/arac-mali.html](https://www qlifepro.com/news/20240221/arac-mali.html)

▼関連リンク ・慶應義塾大学先端生命科学研究所 ニュース&イベント

<https://www.iab.keio.ac.jp/news-events/2024/02141258.html>

宿主の食事内容で大腸菌にどのような遺伝子変異が生じるのか、マウスで検証

慶應義塾大学先端生命科学研究所は 2 月 14 日、無菌マウスと大腸菌を用いた人工共生系において、腸内定着時に生じる大腸菌ゲノムの遺伝子変異は、宿主であるマウスの食餌の種類に依存して変化すること、およびこれらの変異株はマウス腸内の栄養素を効率的に利用する能力を高めることで、遺伝子変異のない大腸菌株よりもマウス腸内で優勢になることを明

らかにしたと発表した。この研究は、同研究所所属、慶應義塾大学大学院政策・メディア研究科博士課程3年の月見友哉氏と福田真嗣特任教授（順天堂大学大学院医学研究科細菌叢再生学講座特任教授・神奈川県立産業技術総合研究所腸内環境デザイングループリーダー・筑波大学医学医療系客員教授・JST ERATO 深津共生進化機構プロジェクト副研究総括を併任）らの研究グループによるもの。研究成果は、「mSystems」に掲載され-----

日本人は栄養・食事情報を「幅広いメディアから得ている」ことを明らかにー東大

QlifePro 医療ニュース - 2024/2/22

<https://www qlifepro.com/news/20240222/dietary-and-nutrition-information-seeking.html>

▼関連リンク・東京大学 プレスリリース

<https://www.u-tokyo.ac.jp/content/400232715.pdf>

20～79 歳日本人 5,998 人対象、オンライン質問票調査で

東京大学は2月15日、20～79歳の日本人5,998人を対象としたオンライン質問票調査を行ない、日本人は幅広いメディアから栄養や食事についての情報を得ていることを明らかにしたと発表した。この研究は、同大学院医学系研究科社会予防疫学分野の村上健太郎教授、同研究科栄養疫学・行動栄養学講座の篠崎奈々特任助教、同研究科医療コミュニケーション学分野の奥原剛准教授らの研究グループによるもの。研究成果は、「JMIR Public Health and Surveillance」に掲載されている。

細胞老化の新たな原因を発見 細胞膜損傷

傷ついた細胞膜が修復された細胞は、細胞分裂をやめ老化することを初めて明らかにし、Nature Aging に発表しました。

沖縄科学技術大学院大学 - 2024/2/22

<https://www.oist.jp/ja/news-center/news/2024/2/20/damage-cell-membranes-causes-cell-aging>

沖縄科学技術大学院大学（OIST）の研究チームは、東京大学、名古屋大学、名古屋市立大学の研究者と共同で行った研究で、細胞膜の損傷が細胞の老化を促進することを明らかにしました。2月22日に科学誌『Nature Aging』オンライン版に掲載された本論文は、同誌3月号の表紙を飾り----

ヒト i P S 細胞由来の感覚神経でヒリヒリやかゆみなどの感覚を評価する方法を開発 順天堂大学との共同研究による最先端技術

株式会社ファンケル - 2024/2/21

https://www.fancl.jp/news/20240018/news_20240018.html

株式会社ファンケルは、2018 年から順天堂大学大学院医学研究科 環境医学研究所（所在地:千葉県浦安市／所長:高森建二）に設置した共同研究講座「抗加齢皮膚医学研究講座」で、「ヒト i P S 細胞由来感覚神経(1)を用いた研究」の成果として、化学物質や生体物質などによって生じるヒリヒリやかゆみなどの不快な皮膚の感覚を、試験管内で再現する技術の開発に成功しましたのでお知らせ----

カカオポリフェノールを豊富に含む高カカオチョコレートの摂取が連続的な認知課題遂行時における認知機能のパフォーマンスの維持と、脳活動の労力を低減することで脳の効率的な活用に寄与することを示唆

日本人成人男女を対象とした介入研究により判明～国際科学雑誌 Heliyon および Nutrients に論文掲載～

株式会社明治 - 2024/2/27

https://www.meiji.co.jp/corporate/pressrelease/2024/02_01/index.html

「免疫老化」に朗報、FPP による予防戦略となる新たな知見を発表

大里研究所 - 2024/2/13 <https://www.ori-japan.com/news/results/fpp-4.html>

大里研究所(所在地：岐阜県揖斐郡、理事長：林 幸泰)は、イタリア・ミラノ大学の Marotta らとの共同研究により、当研究所開発の FPP(パパイヤ発酵食品)による臨床試験において新たな成果を発表したことをご報告いたし----。

以下の 3 件は、一般社団法人日本スポーツ栄養協会 公式情報サイト「スポーツ栄養 Web」掲載記事（2024 年 2 月 14 日～27 日）から選定したものです。

太らない炭水化物の種類と摂り方 米国の約 14 万人追跡調査で明らかになったポイント

<https://sndj-web.jp/news/002613.php> (2024/2/14)

太りやすい炭水化物の種類や摂り方と、太りにくい炭水化物の種類や摂り方が明らかになった。米国人 14 万人弱を対象に、4 年間の体重変化を計 24 年間にわたって追跡した結果であり、英国医師会雑誌「BMJ」に論文が掲載され-----

カーリングのショット精度は、カフェインと L-テアニンの併用で向上する

<https://sndj-web.jp/news/002617.php> (2024/2/15)

カフェインとアミノ酸の一種であるL-テアニンを併用することで、カーリングのショットの精度が有意に上昇することが、トルコのナショナルチームレベルの選手を対象とする二重盲検試験によって明らかになった。認知機能テストの結果にも有意差が認められたと-----

タウリンの抗加齢、心血管リスク抑制における役割 文献レビュー

<https://sndj-web.jp/news/002622.php> (2024/2/27)

スポーツサプリメントやエナジードリンクの成分として広く知られているタウリンについて、加齢や心血管疾患リスクに対する有用性をまとめた、米国の研究者によるレビュー論文を紹介する。タウリンは、血圧調節や心血管の健康に有益な可能性があると考えられている。以下に要旨を抜粋-----

■ その他の科学・技術情報

微細藻類ユーグレナのゲノム編集技術を拡張

ーより柔軟かつ緻密なゲノム改変が可能にー

理化学研究所 - 2024/2/14 https://www.riken.jp/press/2024/20240214_1/index.html
株式会社ユーグレナ

以上

健康食品等に関する

記事情報（日本語サイトより）2024年3月号 No.1

本文書では、インターネットの日本語記事情報から、（公財）日本健康・栄養食品協会 学術情報部が独自の視点で皆様の事業遂行に役立つと判断したものをご紹介します。

（例：法令・行政情報、新製品・新分野の製品の企画開発及び研究開発のお役立ち情報、安全性確保の取組みに活用出来る情報、その他ビジネス環境変化に係る情報等）

なお、記事の内容の正確性を当協会が保証するものではありません。また、特定の企業、食品素材・成分、製品などの情報が含まれる場合においても、当協会が支援・推進・推奨するものではありません。

記事によっては短期間でリンク切れになるものがあります。その点ご了承ください。

○ 記事一覧

基本情報（記事見出し、出典・日付、URL）、冒頭文または記事のポイントとなる部分（民間の情報源には了承を得た上で転載）を表示しております。なお、基本情報のみで記事内容の把握が可能と思われる場合は基本情報のみとしております。

■ ピックアップ情報

スルーして頂きたい記事情報を、編者の見識・感性（多少の思い入れ）に基づきピックアップしたセクションとご理解下さい。

「錠剤、カプセル剤等食品の原材料の安全性に関する自主点検及び製品設計に関する指針（ガイドライン）（案）」及び「錠剤、カプセル剤等食品の製造管理及び品質管理（GMP）に関する指針（ガイドライン）（案）」に関する御意見の募集について寄せられた御意見について

e-Gov パブリック・コメント - 2024/3/11 <https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCM1040&id=495230249&Mode=1>

結果公示 (PDF) <https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/PcmFileDownload?seqNo=0000270336>

製品の栄養価をスコア化する栄養プロファイリングシステム「NISSIN-NPS」の運用を日清食品ホールディングスが開始

日清食品ホールディングス株式会社 - 2024/2/29 <https://www.nissin.com/jp/news/12346>

日清食品ホールディングス株式会社（社長・CEO:安藤 宏基）は、製品の栄養価*をスコア化する弊社独自の栄養プロファイリングシステム「NISSIN-NPS」（NISSIN Nutrient Profiling System）を開発し、2024 年 2 月より運用を開始しました。

製品の栄養価を分かりやすくスコア化し、製品の開発や改善に活用

SMC UK

-超加工食品暴露と有害健康影響を調べたアンブレラレビューへの専門家の反応

3 月 1 日付け食品安全情報 blog2

<https://uneyama.hatenablog.com/entry/2024/03/01/171857>

追記：3/1 分の下の方の太字見出し「SMC UK」の 2 番目の項目。最近 BMJ に掲載された研究への専門家の反応（批判的なものが中心）が紹介されています。目に付いたコメントをいくつかご紹介します。

- これはレビューのレビューで、ここ最近の超加工食品についての研究が相当多いことを示す。PubMed での論文数は 2013 年の 700 ほどから 2023 年は 2400 に増えた。しかし数が多いだけで質が高いことを意味しない。
- 公衆衛生上のメッセージはその根拠に応じたものである必要がある。薄弱な根拠を過剰に重視することは健康に何の利益ももたらさず人々の信頼を毀損するだろう。

「超加工食品」を問題視する研究ブームがこのまま過熱していくのか、フェードアウトするのか、注視する必要があります。

■ 安全性関連情報

食品安全オンラインセミナー「有機フッ素化合物（PFAS）の食品健康影響評価書（案）」の動画を公開しました

食品安全委員会 - 2024/2/27 <https://www.fsc.go.jp/visual/youtube.html>

3 月 5 日付け食品安全情報 blog2 より

<https://uneyama.hatenablog.com/entry/2024/03/05/172401>

[FDA]フードサプライにおける化学物質の市販後評価に関する FDA の最新情報
上から 2 番目の太字見出し

3 月 6 日付け食品安全情報 blog2 より

<https://uneyama.hatenablog.com/entry/2024/03/06/183053>

6 日分の中段以降です。

[FDA]FDA と業界の行動が米国の食品包装に使用される PFAS の販売を終了させる

[FDA]FDA は NDI 通知方法と時間枠の最終ガイダンスを発表

[RIVM]報告書

- トウゲシバ（峠芝）*Huperzia serrata* を含むハーブ製品のリスク評価
- *Withania somnifera*（アシュワガンダ）を含むハーブ製品のリスク評価
- イボガ *Tabernanthe iboga* を含むハーブ製品のリスク評価

- SMC UK

甘い飲料と心房細動リスクの関連を調べた研究への専門家の反応

3月7日付け食品安全情報 blog2 より

<https://uneyama.hatenablog.com/entry/2024/03/08/175643>

上から2番目の太字見出し「その他」の最初の項目

-私たちはわからない、超加工食品が人々を太らせ不健康にすると多くの人を確信させた研究者が言う

3月11日付け食品安全情報 blog2 より

<https://uneyama.hatenablog.com/entry/2024/03/11/174432>

最初の太字見出し

[BfR]果物と野菜における PFAS 有効成分入り植物保護製品の残留物：健康リスクはあるのか？

かなり下の方の太字見出し

[RIVM]RIVM はトウゲシバ *Huperzia serrata*, イボガ *Tabernanthe iboga* あるいは アシユワガンダ *Ashwagandha* を含む製品を使わないよう助言

11日分の一番下の項目

-公式発表：フランスは植物ベースの肉に「ステーキ」「ソーセージ」「ベーコン」のような用語を違法にする

食品安全情報（化学物質）No. 5/ 2024（2024. 03. 06）

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfo2024/foodinfo202405c.pdf>

別添 <https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfo2024/foodinfo202405ca.pdf>

目に付いた見出しは以下の通りです。

【BfR】 ドイツ連邦リスク評価研究所

1. トラはハザードだが必ずしもリスクではない理由ーリスクとハザードの違い
2. 緊急要請：遺伝毒性物質のリスク評価の新戦略

【FDA】

2. FDA がダイエタリーサプリメントとして販売される製品に使用される成分の新しい要覧（目録）を開始
3. FDA は、ゲノム編集を用いて生産された植物に由来する食品の自主的な市販前報告に関するガイダンスを発表
5. FDA と業界の行動が米国の食品包装に使用される PFAS の販売を終了させる

全リスト

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/index.html>

■ 海外公的機関情報

以下の 16 件は、**食品安全委員会 食品安全総合情報システム**

(<https://www.fsc.go.jp/fsciis/>) の更新情報 (2024/3/5 確認) の中から、気になったものを選定しました。

見出しのクリックで内容をご覧頂けます。

1. [米国環境保護庁\(EPA\)、プラスチック容器内の低レベルの PFAS を検出するための新手法を公表](#)
10. [国際連合食糧農業機関\(FAO\)、第 101 回 FAO/世界保健機関\(WHO\)合同食品添加物専門家会議\(JECFA\)において評価が予定されている物質のリスト及びデータ募集を公表](#)
16. [スペイン食品安全栄養庁\(AESAN\)、科学委員会ジャーナル 38 号において「食品の調製及び製造のプロセスにおける使用を意図した加工助剤の評価に必要とされる情報に関するガイドライン」を公表](#)
18. [ニュージーランド環境保護庁\(NZEPA\)、有害物質アップデート 2024 年 1 号 \(2023 年 12 月、2024 年 1 月\)を公表](#)
19. [欧州食品安全機関\(EFSA\)、ビタミン A に関する耐容上限摂取量\(UL\)の更新における準備作業を説明する外部委託機関による科学的報告書を公表](#)
20. [スペイン食品安全栄養庁\(AESAN\)、科学委員会ジャーナル 38 号において「気候変動が食物アレルギーに及ぼす影響に関する報告書」を公表](#)
21. [米国環境保護庁\(EPA\)、特定の PFAS を有害成分としてリストに掲載することを提案](#)
24. [欧州委員会\(EC\)保健衛生・食の安全総局\(DG SANTE\)、食品接触材料におけるビスフェノール A\(BPA\)の使用禁止規則に関する意見募集の開始を公表](#)
39. [欧州食品安全機関\(EFSA\)、食品添加物としてのキラヤ抽出物\(E999\)の再評価、及び用途拡張案の追跡調査に関する科学的意見書を公表](#)
42. [オーストリア保健食品安全局\(AGES\)、重点活動「飲料水中のパーフルオロアルキル化合物のモニタリング調査」の最終報告書を公表 \(前半 1/2\)](#)

- 43. [オーストリア保健食品安全局\(AGES\)、重点活動「飲料水中のパーフルオロアルキル化合物のモニタリング調査」の最終報告書を公表 \(後半 2/2\)](#)
- 48. [欧州食品安全機関\(EFSA\)、新食品としてのイソマルトオリゴ糖の用途拡張に関する科学的意見書を公表](#)
- 49. [欧州連合\(EU\)、食品安全に関する規則等を官報で公表\(情報収集対象期間:2024 年 2 月 5 日～2 月 9 日\)](#)
- 50. [英国食品基準庁\(FSA\)、規制対象製品\(新食品、食品添加物、食品香料\)の認可申請及び食品添加物中の酸化エチレンの基準値設定に関する公開協議の開始を公表 \(前半 1/2\)](#)
- 51. [英国食品基準庁\(FSA\)、規制対象製品\(新食品、食品添加物、食品香料\)の認可申請及び食品添加物中の酸化エチレンの基準値設定に関する公開協議の開始を公表 \(後半 2/2\)](#)
- 53. [英国毒性委員会\(COT\)、食品添加物としての二酸化チタン\(E171\)の安全性に関する声明第 3 稿\(TOX/2024/02\)\(カバーペーパー及び表\)を発表](#)

■ 表示、販売等に関する行政機関のアクション情報等

[景品表示法に基づく法的措置件数の推移及び措置事件の概要の公表\(令和 6 年 1 月 31 日現在\)](#)

消費者庁 - 2024/2/29 <https://www.caa.go.jp/notice/entry/024740/>

[インターネットにおける健康食品等の虚偽・誇大表示に対する改善指導について \(令和 4 年 10 月～12 月\)](#)

消費者庁 - 2024/2/27

https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/extravagant_advertisement/assets/representation_cms213_230227_01.pdf

■ 行政・法令関連情報 (その他)

[健康増進法に規定する特別用途表示の許可等に関する内閣府令の一部改正案に関する意見募集について](#)

消費者庁 - 2024/3/7 <https://www.caa.go.jp/notice/entry/036630/>

2.一部改正案の概要

「生活衛生等関係行政の機能強化のための関係法律の整備に関する法律」(令和5年法律第36号)により食品衛生基準行政が消費者庁に移管され、食品の衛生基準から保健機能食品の効果に至る審査を行うことが可能な体制が整備されることになる。そこで、特定保健用食品の許可等の審査に当たって、消費者委員会への意見聴取は行わないこととし、特定保健用食品の表示許可に関する審査手続きの合理化を図るため、特定保健用食品の安全性及び効果についての意見聴取先から「消費者委員会」を削除する改正を行う。

「農産物の環境負荷低減に関する評価・表示ガイドライン案についての意見・情報の募集」の結果について

e-Gov パブリック・コメント - 2024/3/1

<https://public-comment.e->

[gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCM1040&id=550003862&Mode=1](https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCM1040&id=550003862&Mode=1)

■ 市場予測、動向（食品・健康食品全般）

2024 最新「NNB10 キートrend」でtrend間の関係をつかむ！【後編】

ウェルネス総研レポート online - 2024/2/29 <https://wellnesslab-report.jp/3253/>

2006 年から毎年発行され、実践的な業界経験とサイエンスに裏付けられた、健康食品産業のためのtrendレポート「NNB10 キートrend 2024」（発刊 NNB、New Nutrition Business）が発刊されました。キーワード自体は昨年度版と大差なく見えるものの、trendの盛衰や、trend同士のつながりが見えてくるのは定点観測ならではのメリットです。今回も 2023 年版に続き、株式会社グローバルニュートリショングループ 代表取締役 武田猛氏に、各trendの推進要因や避けるべきリスク、国内外の相違を踏まえた活用方法についてうかがいました。後編では、「10 キートrend」について、失敗例も交えて詳しく解説いただき-----

【前編】 <https://wellnesslab-report.jp/3234/>

■ 具体的健康ニーズ・素材・成分、製品情報 (市場予測・動向等)

【酵素・酵母食品】回復基調から足踏み、490 億円（前年比 1%減）

健康メディア.com - 2024/3/4 https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18775

昨年の酵素・酵母食品市場は 490 億円（前年比 1%減）となった。新型コロナ発生以降、健康維持・体質改善を目的とした「断食（ファスティング）」への関心が高まり、酵素関連商材が再注目された一方、昨年はその反動から市場は需要が一服した格好。原材料費の高騰や消費の冷え込みなどが重なったほか、コロナ収束に伴い、ダイエット目的のユーザーが他のダイエット法に流れたことも影響したようだ。過去の酵素ブームの経験を踏まえ、各社に慌てる様子はなく、安定供給・品質向上の取り組み強化、エビデンスの蓄積、新たな切り口による用途提案、ブームに依存しないファンづくり—— など、地に足をつけた活動を進めて……

【青汁】踊り場続く市場、ブレイクスルーどこに…

健康メディア.com - 2024/3/4 https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18771

本紙調査によると、2023 年通期の青汁製品（グリーンスムージー含む）の市場規模は、前年比約 0.5%減の約 1,073 億円となった。高齢者層を軸としたヘビーユーザーの高リピートに支えられてきた青汁製品市場は、ここ数年、横ばい微増・微減が続いており、市場は踊り場の状況。2023 年は競争が激化する通販市場で展開する主要企業の多くが売上を落としたほか、食系店舗で展開する企業が苦戦した。またコロナ収束で期待されたインバウンド需要も、アルプス処理水排出に伴う中国での嫌日ムードの高まりを背景に空振りに終わった。国内市場では、Z 世代や中年層などの新規ユーザー獲得に向け、各社様々な取り組みに注力している。こうした中、徐々にではあるが、ブレイクスルーに繋がるヒントも……

【注目のアイケア素材】スクリーンタイム増加を背景にアイケアサプリの需要増 眼の健康寿命が QOL に直結

健康メディア.com - 2024/3/4 https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18769

デジタル化の普及に伴い、「スクリーンタイム」が長時間化し、眼精疲労やドライアイなど目の悩みは尽きない。眼精疲労や視力低下は、身体機能や認知機能低下など日常生活にも支障を及ぼす。視覚からの情報は 8 割といわれており、長寿化が進む中、眼の健康寿命は QOL 向上とも大きく関連する。こうした中、アイケアサプリへの注目が集まり、需要が拡大している。原料メーカーでは、生産設備の増強やサプライチェーン強化、BCP 対策などを実施。安定供給体制を整えている。また、差別化を図るエビデンス研究も進み、アイケア分野では、ルテイン、アスタキサンチンなどの機能性表示食品が増え、累計受理数は 500 品目前に。アイケア訴求に加え、肩、腰、首、睡眠などの表示と組み合わせた製品の上市も増えている。市場では、一般食品への利用が進むとともに、ユーザーの裾野も広がって……

【オリーブ】 400 億円市場のオイルは定番品に 多彩な健康機能で健食も脚光

健康メディア.com - 2024/3/4 https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18767

食用オイル、健康食品、化粧品など様々な分野で利用されているオリーブ。オイルは、家庭用食用油として身近な存在になり、民間調査によると、ここ数年 400 億円市場を形成する。健食業界では、果肉や葉に含まれる有用成分に着目した機能性研究が進み、機能性表示食品が増えた。昨年は、通販メーカーの機能性表示食品に措置命令が出され、オリーブ関連の受理品にも影響が生じたものの、落ち着きを取り戻し、新たな受理品も出ている。また、原料サプライヤーでは、「幹細胞」「関節」「男性機能」「肝機能」などにおけるエビデンスをもとに新規開拓も進んでおり、馴染みある伝統素材が活躍の場を広げて----

■ 市場・企業動向、注目ビジネス情報

今回は特に見当たりませんでした。

■ 消費者意識等の調査・分析

食物繊維の摂取は「種類選択」が新常識に！ 太陽化学株式会社が食物繊維の摂取における意識調査を実施 ～日本最大級の腸活アプリ「ウンログ」協力のもと 「腸活トピックス 2024」を発表～

@Press - 2024/2/21 <https://www.atpress.ne.jp/news/385531>

(出典「太陽化学株式会社調べ」)

次世代型食物繊維の「グアー豆食物繊維」等を製造・販売する太陽化学株式会社(本社：三重県四日市市)は、日本人の腸を健康にするヒントを得るために、近年注目を集める食物繊維の摂取に関する調査を実施しました。

加えて、日本最大級の腸活アプリ「ウンログ」協力のもと、「腸活トピックス 2024」を発表することで、腸内環境の改善に関する情報発信を続け-----

食事の栄養バランスが取れていたと思う人はわずか 8.6%！「好きなものばかり食べてしまった」「自炊ができなかった」など栄養バランスの取れた食事の難しさが浮き彫りに！ 【2023 年度 栄養に関する調査】

日清食品株式会社 - 2024/3/4

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/0000000005.000088707.html>

日清食品株式会社は、アフターコロナ元年で外食や会食が増えた 2023 年の食生活を振り返る「栄養に関する調査」を 20 歳～69 歳の男女 1,000 名を対象に実施しま-----

アクサ生命、「従業員が望むウェルビーイング」に関する意識調査、 「健康経営」実践企業の従業員は夢や目標に前向き

マイライフニュース - 2024/2/26 <https://www.mylifenews.net/health-medical/44970/>

アクサ生命は、経営者 200 人と働く人 1 万 5000 人を対象に、働き方とウェルビーイングに関する調査を実施し、集計した結果をまとめた。その結果、働き方とウェルビーイングについての調査では、働く上で重視していることは、「給与」、「休暇の取りやすさ」に次ぎ 3 分の 1 が「やりがい」を重視し、働く人の半数以上が仕事に対して「ストレス」を感じていと回答した。また、中小企業は大企業に比べてメンタルヘルス対策の体制が整っていないこともわかった。中小企業の健康経営とウェルビーイングについての調査では、「健康経営」を導入・実践する中小企業の従業員の約 7 割が仕事にやりがいを感じて-----

内科医と一般人では意識する栄養素に大きな差がある！？ 内科医のランキングでは「ミネラル」が TOP 3 入りする結果に

株式会社ミネラル創和 - 2024/2/28

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/0000000001.000133366.html>

株式会社ミネラル創和（本社所在地：新潟県燕市、代表取締役：金子 龍一郎）は、医師と一般女性を対象に「医師と一般女性が考える摂りたい栄養素の差」に関する調査を実施しまし-----

【値上がりに関する意識調査 2023】2022 年に続き商品やサービスの 「値上がりを感じた」人は約 8 割超に

最も値上がりを実感したのは「食品・食材」で他を圧倒
若年層とシニア層で「値上がり」の感じ方に違いも

マイライフニュース - 2024/3/6 <https://www.mylifenews.net/information/45879/>

生活者の“健康と暮らし”に関する情報を発信するポータルサイト「マイライフニュース」を運営するヒューマン・データ・ラボラトリ株式会社（所在地：埼玉県さいたま市）は、商品やサービスの値上がりについて、生活者の意識を探るため、全国の男女 541 名を対象にアンケート調査を実施しました(2023 年 12 月 18 日~25 日)。

[30710] 目の健康に関するアンケート調査（第 5 回）

マイボイスコム - 2024 年 3 月

https://myel.myvoice.jp/products/detail.php?product_id=30710

[30704] 食物繊維に関するアンケート調査

マイボイスコム - 2024 年 3 月

https://myel.myvoice.jp/products/detail.php?product_id=30704

■ 食品・食品成分の生理機能、健康関連科学情報

フードリテラシーと食事の質の研究、評価が限定的で全貌は明らかでなかった

QlifePro 医療ニュース - 2024/2/28

<https://www qlifepro.com/news/20240228/food-literacy.html>

▼関連リンク・東京大学 プレスリリース

<https://www.m.u-tokyo.ac.jp/news/press.html#20240221>

フードリテラシーと食事の質の研究、評価が限定的で全貌は明らかでなかった

東京大学は 2 月 21 日、フードリテラシーが高い人ほど、1 日全体の食事の質、朝食の質、昼食の質および夕食の質が高いことを明らかにしたと発表した。この研究は、同大学院医学系研究科社会予防疫学分野の村上健太郎教授、同大研究科栄養疫学・行動栄養学講座の篠崎奈々特任助教、同大研究科医療コミュニケーション学分野の奥原剛准教授らの研究グループによるもの。研究成果は、「Appetite」に掲載されて----

2 型糖尿病の改善に「薬用マウスウォッシュ」によるうがいがある有効な可能性—阪大

QlifePro 医療ニュース - 2024/2/28

▼関連リンク・大阪大学 ResOU

https://resou.osaka-u.ac.jp/ja/research/2024/20240219_1

クロルヘキシジン配合マウスウォッシュによるうがい、2 型糖尿病への効果は？

大阪大学は 2 月 19 日、2 型糖尿病患者がクロルヘキシジン配合マウスウォッシュを用いてうがいを行うことで、口腔内に存在する悪性度の高い歯周病菌種が減少するとともに、血糖コントロール状態が改善することを明らかにしたと発表した。この研究は、同大学院歯

学研究科口腔全身連関学共同研究講座の又吉紗綾特任講師（常勤）、伊藤直人招へい教員、仲野和彦教授らの研究グループによるもの。研究成果は、「Scientific Reports」に掲載されて-----

オキシトシンが「認知機能」を亢進させるメカニズムを解明、世界初－東京理科大

QLifePro 医療ニュース - 2024/3/5

<https://www qlifepro.com/news/20240305/oxytocin-2.html>

▼関連リンク・東京理科大学 プレスリリース

https://www.tus.ac.jp/today/archive/20240229_2831.html

内因性オキシトシンが「認知機能」に与える生理的影響は不明だった

東京理科大学は2月29日、薬理遺伝学的手法を用いて認知機能における内因性オキシトシンの役割を調べ、視床下部室傍核（PVN）から乳頭上核（SuM）に投射しているオキシトシン産生ニューロンが、オキシトシンの認知機能亢進作用に深く関与していることを発見したと発表した。この研究は、同大薬学部薬学科の斎藤顕宜教授、同大学院薬学研究科薬科学専攻の高橋純平氏（2023年度博士課程3年）らの研究グループによるもの。研究成果は、「PLOS One」にオンライン掲載されて-----

乳児の食物アレルギー、鶏卵・牛乳・小麦の誘発用量を明らかに－成育医療センター

QLifePro 医療ニュース - 2024/3/5

<https://www qlifepro.com/news/20240305/food-allergy.html>

▼関連リンク・国立成育医療研究センター プレスリリース

<https://www.ncchd.go.jp/press/2024/0228.html>

どれくらいの量から開始すれば安全か、具体的なデータ不足

国立成育医療研究センターは2月28日、食物アレルギーと診断された乳児における鶏卵・牛乳・小麦のアレルギー症状の誘発用量を明らかにしたと発表した。この研究は、同センターアレルギーセンターの高田数馬氏、福家辰樹氏、山本貴和子氏、大矢幸弘氏らの研究グループによるもの。研究成果は、ヨーロッパ臨床免疫アレルギー学会（EAACI）が発行する国際的な学術誌「Allergy」に掲載されて-----

運動記憶の形成には活性酸素が必要、過剰な抗酸化物質は弊害の可能性－京大ほか

QLifePro 医療ニュース - 2024/3/11

<https://www qlifepro.com/news/20240311/ros-8-nitro-cgmp.html>

▼関連リンク・京都大学 最新の研究成果を知る

<https://www.kyoto-u.ac.jp/ja/research-news/2024-03-06>

悪玉とされてきた活性酸素、小脳で重要な生理機能を担っている？

京都大学は3月6日、身体にとって悪玉とされる「活性酸素」が記憶の形成に必要不可欠であることを発見し、さらに抗酸化物質として運動選手や一般大衆に用いられるビタミンEで活性酸素を除去すると運動記憶が阻害されることも示したと発表した。この研究は、同大薬学研究科の柿澤昌准教授、東京都健康長寿医療センター研究所の遠藤昌吾研究部長、石神昭人副所長、東北大学大学院医学系研究科の赤池孝章教授らの研究グループによるもの。研究成果は、「Redox Biology」にオンライン掲載されて-----

日本人の食習慣と血中脂質を解析、お菓子はオメガ3脂肪酸減少リスクの可能性－東北大

QLifePro 医療ニュース - 2024/3/12

<https://www qlifepro.com/news/20240312/sphingolipid.html>

▼関連リンク・東北大学 プレスリリース・研究成果

<https://www.tohoku.ac.jp/japanese/2024/03/press20240307-03-4000.html>

日本人の血漿中脂質濃度と食習慣との関連は？約4,000人を対象に解析

東北大学は3月7日、東北メディカル・メガバンク計画のコホート調査の参加者、約4,000人分の血漿中の脂質濃度と食習慣を関連解析したところ、数十種の脂質分子と複数の食習慣との間の相関を発見したと発表した。この研究は、東北メディカル・メガバンク機構（ToMMo）生命情報システム科学分野の木下賢吾教授らの研究グループによるもの。研究成果は、「Metabolomics」にオンライン掲載されて-----

網羅的ゲノム解析で冷え性関連遺伝子を発見、慶應義塾大学など

大学ジャーナルオンライン - 2024/3/1 <https://univ-journal.jp/242507/>

慶應義塾大学医学部漢方医学センターの呉雪峰研究員、吉野鉄大特任講師、三村将名誉教授、漢方薬品のツムラ、ヘルスケア事業のDeNAライフサイエンスの研究グループは、網羅的なゲノム解析で冷えと関連する遺伝子を見つけ-----

ヒトラクトフェリンの細胞内送達によりがん細胞増殖を抑制～細胞内小器官のpHに関与、新たながん治療法など応用期待～東京工科大学大学院 バイオ・情報メディア研究科

大学プレスセンター - 2024/3/7 <https://www.u-presscenter.jp/article/post-52879.html>

東京工科大学(東京都八王子市、学長:香川豊)大学院 バイオ・情報メディア研究科の栗本大輔(博士課程3年)、同トルン ディン ハウエーアン(修士課程2年)、同佐藤淳教授らの研究グループは、ヒトラクトフェリン(hLF)をがん細胞内に送達させることで、がん細胞の増殖を阻害する現象を見出しました。

hLFによる Na^+/H^+ 交換輸送体7(NHE7)の発現促進を介して、がん細胞内小器官のpH恒常性を破綻させる新たなメカニズムによるもので、新たながん治療法への応用などが期待されます。

本研究成果は、学術誌「Biochemical and Biophysical Research Communications」オンライン版(2024年1月5日)に掲載され-----

【メタジェン x カルビー】シリアル食品の継続的な摂取が腸内環境および排便回数に及ぼす影響が明らかに

株式会社メタジェン - 2024/2/28 <https://metagen.co.jp/2024/02/28/20240228-1230/>

株式会社メタジェン(代表取締役社長 CEO 福田 真嗣 以下、当社)は、カルビー株式会社(代表取締役社長兼 CEO 江原 信 以下、カルビー)との共同研究で、フルーツグラノーラとコーンフレークはともに排便頻度を改善するものの、腸内環境に与える影響は異なり、腸内細菌叢や短鎖脂肪酸、IgA産生量に対して異なる機序が存在する可能性があることを明らかにしました。本研究成果は、2024年2月22日、オンライン科学雑誌「Frontiers in Nutrition」に掲載され-----

腸内細菌叢と母親のメンタルヘルスに関する論文が Communications Biology に掲載されました

株式会社サイキンソー - 2024/3/1 <https://cykinso.co.jp/news/20240301>

サイキンソーは、京都大学大学院教育学研究科 明和政子教授、松永倫子研究員(日本学術振興会 PD 特別研究員、大阪大学大学院医学系研究科・京都大学大学院教育学研究科)、大阪大学大学院医学系研究科先進融合医学共同研究講座 萩原圭祐特任教授(常勤)との共同研究により、育児ストレスの高い母親は身体機能も脆弱な状態にあり、腸内細菌叢の多様性も低いことを明らかにしま-----

大阪公立大学とミラーフィット、健康習慣数値化に成功し評価基準として健康アプリに機能を実装

IoTNEWS - 2024/2/28 <https://iotnews.jp/medical-healthcare/244117/>

ミラーフィット株式会社は、大阪公立大学都市健康・スポーツ研究センターの岡崎和伸教授と共に、健康習慣や健康状態を可視化することに成功したと発表した。
同社はこれを「MIRROR FIT. SCORE」と名付け、健康を管理し運動を提案するモバイルアプリ「MIRROR FIT. モバイルトレーナー」に 2024 年 2 月 28 日より搭載-----

口臭を増強させる特定の口腔細菌の共生を発見

MONOist - 2024/3/5 <https://monoist.itmedia.co.jp/mn/articles/2403/05/news016.html>

大阪大学は 2024 年 2 月 14 日、特定の口腔細菌が共生するだけで、強い臭気を発する口臭原因物質のメチルメルカプタンの産生量が増加する「口臭増強機構」を発見し、そのメカニズムを解明したと発表した。マンダムとの共同研究による成果-----

名大など、中年太りの原因となる脳の仕組みをラットを用いた動物実験で発見

マイナビニュース - 2024/3/8 <https://news.mynavi.jp/techplus/article/20240308-2901785/>

以下の 7 件は、一般社団法人日本スポーツ栄養協会 公式情報サイト「スポーツ栄養 Web」掲載記事（2024 年 2 月 28 日～3 月 12 日）から選定したものです。

厚生省「健康に配慮した飲酒に関するガイドライン」を策定 個人差を考慮した酒量や飲み方を推奨

<https://sndj-web.jp/news/002633.php> (2024/2/28)

厚生労働省はこのほど、「健康に配慮した飲酒に関するガイドライン」を策定した。純アルコール量に基づき飲酒量を評価することや、年齢や性別、体質などに留意した飲酒量の上限、および飲み方をすることを推奨している。日本人対象研究のエビデンスに基づいて、各種疾患の発症リスクが上昇し得る飲酒量も示されており、それによると例えば高血圧は、性別にかかわらず週あたりの飲酒量が 0g を上回った場合、つまり、わずかな飲酒であってもリスクが上昇し得ると-----

サプリメントへの異物混入の現状と安全なサプリ摂取の推奨事項 ナラティブレビュー

<https://sndj-web.jp/news/002640.php> (2024/2/29)

ナラティブレビューにより、サプリメントへの異物混入の実情や、アスリートがそれを摂取してしまうリスクと対策などについて総括した論文が、昨秋に米国の研究者らが発表して

おり、今回はその要旨を紹介する。サプリメント産業は過去 20 年間で大幅な成長を遂げ、その成長速度は研究者が全製品の安全性と有効性を判断できる速度を超過していることから、個々のアスリートの自律的な判断が重要だとする-----

長時間睡眠は認知機能低下リスクが高く、3 種のアミノ酸摂取量が少ないとさらに高い 日本人対象縦断研究

<https://sndj-web.jp/news/002634.php> (2024/3/1)

60 歳以上の日本人を対象とする縦断研究から、睡眠時間が 8 時間以上の長時間睡眠者は認知機能低下リスクが高く、シスチンなどの 3 種類のアミノ酸の摂取量が少ないと、そのリスクはさらに高くなることが報告された。国立長寿医療研究センター 老年学・社会科学研究所センターの木下かほり氏、大塚礼氏らと味の素株式会社との共同研究であり、「BMC Geriatrics」に論文が掲載され-----

健康な若年者でも夕食がわずか 1 時間遅くなっただけで、食後の血糖値が有意に上昇する

<https://sndj-web.jp/news/002636.php> (2024/3/4)

いつもよりわずか 1 時間、夕食のタイミングが遅くなっただけで、その後の血糖値が有意に高い状態で推移することを示したデータが報告された。静岡県立大学大学院食品栄養環境科学研究院臨床栄養学教室の中村風月氏、保坂利男氏らの研究によるもので、アジア糖尿病学会のジャーナル「Journal of Diabetes Investigation」に論文が掲載-----

東京 2020・北京 2022 のオリパラ代表・代表候補日本人選手の食習慣・サプリメント使用状況の調査結果

<https://sndj-web.jp/news/002637.php> (2024/3/6)

オリンピック・パラリンピックの代表・代表候補日本人アスリートの食習慣サプリメント（以下：サプリ）使用の実態が報告された。サプリ利用者の半数は事前に医師や栄養士に相談せずに摂取していることなどが明らかにされている。日本スポーツ振興センター ハイパフォーマンススポーツセンター（以下：HPSC）の妙園園香苗氏、亀井明子氏らの研究によるもので、「Frontiers in Sports and Active Living」に論文が掲載され-----

世間にあふれる食事・栄養関連情報の信頼性を調査 日米の書籍比較・日本語サイト検証 東京大学

<https://sndj-web.jp/news/002659.php> (2024/3/11)

日本の食事や栄養、健康関連の一般書籍に書かれている情報は、米国に比べて根拠が示されていないことが多いことが明らかになった。また、日本語で書かれているオンライン情報には、編者や著者名の情報がなかったり、広告が含まれていたりすることが少なくないという実態も示された。いずれも東京大学の研究グループによる研究で、それぞれ「Public Health Nutrition」、「JMIR Formative Research」に論文が掲載されるとともに、同大学のサイトにプレスリリースが掲載された。2報をあわせて紹介-----

「日本食指数」が高い人は筋力の低下速度が遅い 50歳以上の日本人 対象縦断研究で明らかに

<https://sndj-web.jp/news/002656.php> (2024/3/12)

日本食らしい食事パターンであるほど、筋力低下速度が遅いことを示す縦断研究のデータが報告された。全国10都市の50歳以上の一般住民を対象に、握力を評価した調査に基づく報告であり、長野県立大学健康発達学部 食健康学科の清水昭雄氏らの論文が「International Journal of Environmental Research and Public Health」に掲載され-----

■ その他の食品関連科学・技術情報

検査機を軸に食品／飲料産業のモノづくりをDX、Catena-Xとの接続 デモも

MONOist - 2024/2/26 <https://monoist.itmedia.co.jp/mn/articles/2402/26/news076.html>

オムロンは「IIFES 2024」（2024年1月31日～2月2日、東京ビッグサイト）において、同社のモノづくり革新コンセプト「i-Automation!」に基づいた、制御技術やAI（人工知能）、現場データ活用などを駆使した各種のソリューションを展示-----

■ その他の科学・技術情報

今回は特に見当たりませんでした

■ その他

英文情報サイト *Foodnavigator-asia* に 3 月 11 日付けで、英文記事の和訳版が掲載されてい
ましたのでご紹介いたします。タイトルのクリックで記事本文が閲覧できます。

[サステナビリティ抜粋：食品廃棄物を削減する日本の大手ブランド、Fonterra の気候
ロードマップ、2023 年のトップニュースなど](#)

[トレンドトラッカー：Yili 社の AI プラットフォーム、機能的間スナッキング、手頃な
新プロテイン](#)

[ASEAN フォーカス：Nestle Vietnam、JD Food Thailand、Fonterra の SEA におけ
る育成計画](#)

[安全第一：インドネシア包装規則更新、APAC 食物アレルギーの課題、日本偽造食品
防止施設](#)

[ジャパン・フォーカス：アサヒのパッケージと成長戦略、麒麟の値上げとジン輸出、
ノンチルド乳製品の規格](#)

以上

健康食品等に関する

記事情報（日本語サイトより）2024 年 3 月号 No.2

本文書では、インターネットの日本語記事情報から、（公財）日本健康・栄養食品協会
学術情報部が独自の視点で皆様の事業遂行に役立つと判断したものをご紹介します。

（例：法令・行政情報、新製品・新分野の製品の企画開発及び研究開発のお役立ち情報、安
全性確保の取組みに活用出来る情報、その他ビジネス環境変化に係る情報等）

なお、記事の内容の正確性を当協会が保証するものではありません。また、特定の企業、
食品素材・成分、製品などの情報が含まれる場合においても、当協会が支援・推進・推奨す
るものではありません。

記事によっては短期間でリンク切れになるものがあります。その点ご了承ください。

○ 記事一覧

基本情報（記事見出し、出典・日付、URL）、冒頭文または記事のポイントとなる部分
（民間の情報源には了承を得た上で転載）を表示しております。なお、基本情報のみで記事
内容の把握が可能と思われる場合は基本情報のみとしております。

■ ピックアップ情報

スルーして頂きたい記事情報を、編者の見識・感性（多少の思い入れ）に基づきピックアップしたセクションとご理解下さい。

「企業のエシカル通信簿」、ファストリの高評価が際立つ

株式会社オルタナ／オルタナオンライン - 2024/3/18 <https://www.alterna.co.jp/116951/>

（無断転載を禁じます）

1. 38 の市民団体が共同で第 7 回「企業のエシカル通信簿」を発表した
2. 調査対象の業界は毎年変わるが、今年はアパレル業界を評価した
3. ファストリの高評価が際立ち、オンワードや TSI は低評価だった

■ 安全性関連情報

紅麹を含む健康食品関係（令和 6 年 3 月～）（厚生労働省）

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/daietto/index.html

関連情報が次々と追加されております。

3 月 19 日付け食品安全情報 blog2 より

<https://uneyama.hatenablog.com/entry/2024/03/19/171427>

以下、気になった見出しです。

[WHO]出版物 食物アレルギーのリスク評価：パート 4：優先食物アレルギーの表示義務免除の確立：会合報告

-新規食品としてのアシタバ樹液の安全性

[COT]乳児用調製乳を与えられている乳幼児のビタミン D 暴露量についての声明

[BfR]食品中の燻製香料 - 燻製香料と健康リスクに関する FAQ の更新

[FDA]FDA はヨーグルトと 2 型糖尿病のリスク低減に関する限定的健康強調表示を発表

[MedSafe]アーユルベータ薬による鉛中毒の最近の事例

3月21日付け食品安全情報 blog2 より

<https://uneyama.hatenablog.com/entry/2024/03/21/182351>

[ODS]プレスリリース **上から5番目の太字見出し**

-ODS 更新情報：ダイエタリーサプリメント研究の標準物質の利用が可能になる

食品安全情報（化学物質）No. 6/ 2024（2024. 03. 19）

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202406c.pdf>

全リスト

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/index.html>

■ 海外公的機関情報

今回は特に見当たりませんでした。

■ 表示、販売等に関する行政機関のアクション情報等

通信販売業者【株式会社サン】に対する行政処分について

消費者庁 - 2024/3/15 <https://www.caa.go.jp/notice/entry/036684/>

■ 行政・法令関連情報（その他）

今回は特に見当たりませんでした。

■ 市場予測、動向（食品・健康食品全般）

【健康食品 GMP】健食 GMP 取得企業 186 社 220 工場

健康メディア.com - 2024/3/18

https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18824

厚労省平成 17 年通知を受け、日本健康・栄養食品協会（日健栄協）と日本健康食品規格協会（JIHFS）の 2 団体により 2005 年に認定事業がスタートした国内の健康食品 GMP が新たな局面を迎えている。19 年間に亘る健食 GMP 取得企業数は 2 団体合計で 186 社 220 工場（2 月 28 日現在）。厚労省では、これまで錠剤やカプセル等の健康食品の安全性確保については、17 年通知を通じ、GMP に自主的に取り組むことを推奨してきたが、各種調査

で国民の 3～6 割が健康食品を摂取している現状を踏まえ、原材料の安全性を適切に評価し、一定の品質の製品を製造する重要性が一段と増していることから、「GMP に基づく安全性確保が重要である」として改正することに。今後、健康食品市場では、原材料から製品への全てを視野に、健食 GMP に基づく安全性と品質確保が一段と重要視-----

■ 具体的健康ニーズ・素材・成分、製品情報 (市場予測・動向等)

【高麗人参】フェムケアサプリが市場底上げ 300 億円目前

健康メディア.com - 2024/3/18 https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18821

高麗人参市場に拡大の兆し——コロナ禍の免疫対策素材として新規ユーザーの開拓が進んだことに加え、血流改善作用を介した美容・冷え対応など、フェムケア分野において高麗人参の機能性が評価されている。“高麗人参＝滋養強壮・疲労回復”の認知・イメージに依存する事なく、サプライヤー各社がエビデンス蓄積・原料開発に尽力したことが実を結んだ。紅参、発酵紅参、ジンセンベリーを主成分にした複数のサプリメントが、TV ショッピングルートでブレイクしている。市場活性化に伴い、原料サプライヤーでは「黒紅参」「乳酸菌発酵」「発酵ジンセンベリー」「パフ化」など、原料バリエーションを拡充し、多様化するにニーズに対応。大手製薬企業が日本国内での栽培に着手したほか、韓国の紅参サプライヤーが日本市場に新規参入を果たすなど、新たな動きも-----

【プラントベース】「タンパク強化」「植物性のおいしさ」など代替に留まらない

健康メディア.com - 2024/3/18 https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18819

プラントベース商品のバリエーションが広がっている。代替ミート以外ではスイーツやエッグ、フィッシュ、マーガリン、ミルクなどの商品化が進んでいる。今春、エンドウ豆を使った国内初のプラントベースヨーグルトも登場する。大手コンビニや外食チェーンによるメニュー化も相次ぎ、プラントベースは国内でも身近な存在になりつつある。ブランドオーナーは、日本の市場特性を考慮したブランディング戦略を本格化。タンパク質や食物繊維、植物性の美味しさ訴求、製造工程の課題解決に向けた取り組みなど、代替という概念にとられない新しい価値の創出に取り組ん-----

【β-グルカン】ZOOM UP !

健康メディア.com - 2024/3/18

https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18817

COVID-19 の感染拡大によって世界的に関心が高まったのが免疫機能だ。特に元々セルフディフェンスの意識が強い海外では、健康食品やサプリメントを積極的に利用した「イミューンヘルス」の気概が強まり、ビタミン類や亜鉛、エルダーベリーなどを配合したサプリメントが売れた。β-グルカンもその一つ。酵母由来をはじめとしたβ-グルカンは免疫作用を有していることが広く知られており、海外調査会社の発表では、現在4億円規模とされるβ-グルカンの世界市場は2026年に6億ドルに到達すると発表。伸長が大きく見込める素材として大きな関心が寄せられている。日本国内でも徐々にではあるが、サプリメントに配合されるケースが増えて-----

■ 市場・企業動向、注目ビジネス情報

皮脂のRNA情報を用いて商品とサービスの開発を支援するコンソーシアムを設立

MONOist - 2024/3/13 <https://monoist.itmedia.co.jp/mn/articles/2403/13/news071.html>

花王と美容プラットフォーム「@cosme」を運営するアイスタイルは2024年3月11日、東京都内で記者会見を開き、「RNA共創コンソーシアム」を共同で設立すると発表した。

なお、花王とアイスタイルが理事となり運営委員会を組織する。幹事会社として、コーセーやマツキヨココカラ&カンパニー、キリンホールディングス、パーフェクト、ヘルスケアシステムズが参画して-----

■ 消費者意識等の調査・分析

今回は特に見当たりませんでした。

■ 食品・食品成分の生理機能、健康関連科学情報

トウモロコシ由来化合物で肥満や脂肪肝を改善

ーコーンオリゴペプチドの肥満、脂肪性肝炎抑制効果を発見ー

理化学研究所 - 2024/3/25 https://www.riken.jp/press/2024/20240325_1/index.html

東京慈恵会医科大学

理化学研究所（理研）生命医科学研究センター 細胞機能変換技術研究チームの許 雅麗 国際プログラム・アソシエイト、秦 咸陽 研究員、鈴木 治和 チームリーダー、東京慈恵会医科大学 臨床検査医学講座の古谷 裕 講師らの国際共同研究グループは、トウモロコシ由来のコーンオリゴペプチドには高脂肪食による肥満や非アルコール性脂肪性肝炎（NASH）を改善する効果があることを発見しました。

本研究成果は、生活習慣病に関連する肥満や脂肪肝を予防・改善する機能性食品の開発に貢献すると期待でき-----

塩辛さを嫌う“塩味忌避性”で減塩を容易に 京都府立医科大学とハウス食品

大学ジャーナルオンライン - 2024/3/13 <https://univ-journal.jp/242748/>

京都府立医科大学とハウス食品グループ本社株式会社の研究で、慢性腎臓病患者において高濃度塩味を忌避する反応が低下していることがわかつ-----

ー日本農芸化学会 2024 年度大会で発表予定ー

「カスピ海乳酸菌」が 便秘傾向者の腸内細菌叢に与える影響を確認

フジッコ株式会社 - 2024/3/19 https://www.fujicco.co.jp/corp/upload/pr_240319.pdf

フジッコ株式会社（本社神戸市：代表取締役社長執行役員 福井正一）は、「カスピ海乳酸菌（クレモリス菌 FC 株）」の継続摂取が、便秘傾向者の腸内細菌叢に与える影響を確認しました。この研究成果は、日本農芸化学会 2024 年度大会（2024 年 3 月 24 日～27 日）にて発表いたし-----

尿酸値の高い状態によって傷ついた血管の治癒能力低下が引き起こされることを示唆～第 52 回日本免疫学会学術集会および第 57 回 日本痛風・尿酸核酸学会総会にて尿酸塩結晶が血管の細胞に与える影響の続報を発表～

株式会社 明治 - 2024/3/14

https://www.meiji.co.jp/corporate/pressrelease/2024/0314_01/index.html

大豆たんぱく質をはじめとした抗筋萎縮におけるペプチドの可能性

ウェルネス総研レポート online - 2024/3/13 <https://wellnesslab-report.jp/2748/>

近年、高齢化に伴う寝たきり状態下での筋萎縮や低栄養が社会問題の 1 つとなっており、筋肉維持のためには、良質なたんぱく質の摂取が重要ですが、その中でも、筋萎縮とたんぱく質の関係に着目したユニークな研究を行っている、徳島大学大学院医歯薬学研究部生体栄養学分野の二川健教授に、お話を伺い-----

以下の5件は、一般社団法人日本スポーツ栄養協会 公式情報サイト「スポーツ栄養 Web」掲載記事（2024年3月13日～26日）から選定したものです。

中・長鎖トリグリセライド（MLCT）摂取で脂質代謝が亢進 日本人肥満者対象クロスオーバー試験

<https://sndj-web.jp/news/002667.php> （2024/3/13）

中・長鎖トリグリセライド（MLCT）摂取によって脂質代謝亢進作用が発現することを示すデータが報告された。国内の肥満者を対象に行われた無作為化クロスオーバー試験の結果であり、長鎖トリグリセライド（LCT）摂取条件に比較し、安定同位体の炭素 13 で標識された、食事由来の LCT 分解により生ずる二酸化炭素量の有意な増加が認められたという。日清オイリオグループ株式会社 中央研究所の野坂直久氏らの研究であり、論文が「Frontiers in Nutrition」に掲載され-----

アスパラギン酸が、反復スプリントのパフォーマンスを向上させる可能性 クロスオーバー試験

<https://sndj-web.jp/news/002669.php> （2024/3/15）

アスパラギン酸が反復スプリントのパフォーマンスを向上させる可能性を示唆するデータが報告された。立命館大学大学院スポーツ健康科学研究科の後藤一成氏らが行ったプラセボ対照二重盲検クロスオーバー試験の結果であり、論文が「Nutrients」に掲載され-----

「腹八分目」はお早めに!? 若い時期の「メチオニン」摂取制限が健康長寿のポイントである可能性 理化学研究所・東京大学

<https://sndj-web.jp/news/002670.php> （2024/3/16）

摂取エネルギー量をやや制限することが寿命延長効果を示すことが、さまざまな生物で確認されているが、この効果は加齢によって弱まることを示唆する研究結果が報告された。理化学研究所や東京大学の共同研究グループによる、ショウジョウバエを用いた研究の結果であり、「Nature Communications」に論文が掲載されるとともに理化学研究所のサイトにプレスリリースが掲載された。研究グループでは、「この結果は健康長寿に向けた栄養介入法の構築・改良への貢献が期待できる」として-----

「日本人の食事摂取基準」の遵守状況を確認できる、中高年者向けの食事バランスチェックシートが開発される

<https://sndj-web.jp/news/002677.php> （2024/3/19）

地域在住中高年者の食事スタイルが、「日本人の食事摂取基準」にどの程度準拠したものであるかを比較的容易に判定可能な食事バランスチェックシートが開発された。開発後に二つの集団で精度検証が行われ、妥当性も確認されたという。国立長寿医療研究センターおよび徳島大学医学部医科栄養学科の中本真理子氏らの研究によるもので、「The Journal of Medical Investigation」に論文が掲載された。開発された食事バランスチェックシートは国立長寿医療研究センターのサイト内に公開され、自由に活用-----

高齢者の転倒や骨折を防ぐための栄養戦略 タンパク質やカルシウム以外に大切な栄養素とは？

<https://sndj-web.jp/news/002687.php> (2024/3/25)

転倒や骨折は高齢者に好発し、QOL 低下や生命予後の悪化につながる。その転倒や骨折を、栄養によっていかに防ぐかをまとめた総説を紹介する。英国とオーストラリアの研究者による論文。-----

■ その他の食品関連科学・技術情報

肉や魚の腐敗を色で知らせる液滴開発 カニ、エビ、ココナツ由来の天然成分を使用--大阪工業大学

大学プレスセンター - 2024/3/15 <https://www.u-presscenter.jp/article/post-52921.html>

大阪工業大学（学長：井上晋）工学部応用化学科の藤井秀司教授とタイ・チュラロンコン大学（学長：Bundhit Eua-arporn）理学部化学科の Apichat Imyim 准教授の共同研究グループが、天然由来の高分子粒子を使用して、食品の腐敗検出センサーとして機能する液滴（リキッドマーズブル）の開発に成功しま-----

塩分吸着ファイバーで味を変えずに「美味しい」と「健康」の両立を目指す！～舌&味覚認識装置の導入で味の変化を比較～

塩分コントロール技術で「美味しい」と「健康」を両立できる世界に貢献

トイメディカル株式会社 - 2024/3/14

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000029.000063699.html>

日本初の塩分吸着ファイバーを応用した塩分コントロール技術で、世界の塩分過剰摂取問題の解消に取り組むトイメディカル株式会社（本社：熊本県熊本市、代表取締役社長：竹下英徳、以下「当社」）では、新たな塩分コントロール技術を活用した食品試作に取り組んでい-----

イスラエル Prevera、保存料に頼らない食品保護技術で持続可能な食糧供給へ一手

TECHABLE - 2024/3/24 <https://techable.jp/archives/229833>

■ その他の科学・技術情報

九大、細胞分化におけるヒストンタンパク質の化学修飾の新たな機序を解明

マイナビニュース - 2024/3/22

<https://news.mynavi.jp/techplus/article/20240322-2912520/>

プラスチックを分解する「イモムシの腸」研究 シンガポール

Science Portal Asia Pacific - 2024/3/13

https://spap.jst.go.jp/asean/news/240303/topic_na_03.html

■ その他

機能性食品広告に優良と誤認させる内容、京都大学など調査

大学ジャーナルオンライン - 2024/3/24 <https://univ-journal.jp/243026/>

機能性食品の一部広告に臨床試験の結果と異なり、消費者に優良と誤認させる内容が多く含まれていることが、国保旭中央病院、岡山大学、和歌山県立医科大学、国立精神神経医療センター、京都大学などの研究グループが実施した調査で分かっ……

以上

健康食品等に関する

記事情報（日本語サイトより）2024 年 4 月号 No.1

本文書では、インターネットの日本語記事情報から、（公財）日本健康・栄養食品協会学術情報部が独自の視点で皆様の事業遂行に役立つと判断したものをご紹介します。

（例：法令・行政情報、新製品・新分野の製品の企画開発及び研究開発のお役立ち情報、安全性確保の取組みに活用出来る情報、その他ビジネス環境変化に係る情報等）

なお、記事の内容の正確性を当協会が保証するものではありません。また、特定の企業、食品素材・成分、製品などの情報が含まれる場合においても、当協会が支援・推進・推奨するものではありません。

記事によっては短期間でリンク切れになるものがあります。その点ご了承ください。

○ 記事一覧

基本情報（記事見出し、出典・日付、URL）、冒頭文または記事のポイントとなる部分（民間の情報源には了承を得た上で転載）を表示しております。なお、基本情報のみで記事内容の把握が可能と思われる場合は基本情報のみとしております。

■ 安全性関連情報

令和6年3月28日薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会新開発食品調査部会新開発食品評価調査会及び指定成分等含有食品等との関連が疑われる健康被害情報への対応ワーキンググループの合同開催 資料

厚生労働省 - 2024/3/28 https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_39234.html

薬事・食品衛生審議会 食品衛生分科会 新開発食品調査部会 新開発食品評価調査会及び指定成分等含有食品等との関連が疑われる健康被害情報への対応ワーキンググループ（ハイブリッド会議：非公開）議事要旨

厚生労働省 - 2024/3/29 https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_39396.html

小林製薬が製造する紅麹関連製品による健康被害について

農林水産省 - 2024/3/28 <https://www.maff.go.jp/j/syouan/kaishu.html>

紅麹を含む健康食品関係について

消費者庁 - 2024/3/28 <https://www.caa.go.jp/notice/entry/036992/>

紅麹を含む健康食品関係について

食品安全委員会 - 2024/4/3 <https://www.fsc.go.jp/osirase/benikouji.html>

小林製薬社製の紅麴を含む食品に係る確認結果について

厚生労働省 - 2024/4/5 https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_39518.html

食品安全情報（化学物質）No. 7/ 2024（2024. 04. 03）

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202407c.pdf>

気になった見出しは以下の通りです。

【FDA】

6. FDA は PFAS などの化学汚染物質を含む食品の輸入警告（Import Alert）を発表

7. FDA は食品接触物質のための手続きを改訂し認可の取り消しの理由を更新する最終規則を発表する

全リスト

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/index.html>

食品安全委員会の 20 年を振り返る 第 8 回 無機ヒ素の健康影響は？

食品安全委員会 - 2024/4/3 https://www.fsc.go.jp/iinkai/20shunen/08_mukihiso.html

■ 表示、販売等に関する行政機関のアクション情報等

景品表示法に基づく法的措置件数の推移及び措置事件の概要の公表(令和 6 年 2 月 29 日現在)

消費者庁 - 2024/3/29 <https://www.caa.go.jp/notice/entry/024740/>

■ 具体的健康ニーズ・素材・成分、製品情報 (市場予測・動向等)

【ダイエット食品】トレンドは“腸活×ダイエット”

健康メディア.com - 2024/4/1 https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18916

ダイエット訴求の機能性表示食品は、機能性関与成分の種類が増え、「お腹まわり」「ウエスト」「体重」「脂肪」「BMI」「血糖値」など、使用できる文言も多彩になり、各社より製品ラッシュが続く。最近では、「脂肪の燃焼を高める」サプリメントや飲料などの流通も

始まっている。市場全体では、ユーザーの“健康美”“引き締めボディ”を求めるニーズが高く、プロテイン商品が支持されている。また、「腸」への関心が一段と高まる中、“腸活×ダイエット”をコンセプトとした製品開発が-----

【フェムケア・フェムテック】製品理解向上がさらなる起爆剤に

健康メディア.com - 2024/4/1 https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18909

PMS、不妊、更年期など女性特有の健康課題の解決に役立つフェムケア・フェムテック。行政も女性の社会進出などを背景に産業の活性化を支援している。その領域は年々広がりを見せ、健食・化粧品業界でも市場拡大が期待され、製品開発に拍車がかかっている。2月に開催された「健康博覧会 2024」では、フェムケア・フェムテック商材を集めたパビリオンを形成、多くの来場者を集め盛況だった。機能性表示食品では、初の「月経」表示による届出受理もされた。化粧品では、各社からデリケートゾーンケアが販売されている。民間調査によると、フェムテック市場は2019年より右肩上がりで成長している。一方で、一般消費者の商品リテラシー向上が課題と-----

【カキ】スポーツ領域、フェムケア分野で利用進む

健康メディア.com - 2024/4/1 https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18906

様々な栄養成分を含むマリン素材・カキは、“海のミルク”“海のスーパーフード”とも呼ばれる。馴染みある食材という安心感に加え、原料・OEMメーカー、販売メーカーによる機能性研究が進み、伝承的薬効にエビデンスデータが備わり、店販チャネルでは定番アイテムに定着。機能性表示食品も流通する。活力・スタミナ向上や疲労回復を目的としたユーザーに支持されているほか、近年は、エビデンスデータをもとに、スポーツ領域での利用も進み、業績を伸ばしている事業者も。さらに、カキは亜鉛や鉄などのミネラル類を含むことからフェムケア商材としての利用拡大も期待-----

【健康酢】機能性表示食品、市場成長の起爆剤に !?

健康メディア.com - 2024/4/1 https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18903

ここ数年の健康酢市場は、主力の黒酢は横ばい微減で推移。黒酢飲料やサプリメントで一部順調な企業が見られるものの、中高年層のコアユーザーによるリピートが主の市場の中、大きく販促費用を掛ける企業も少ないのが現状だ。近年市場を牽引しているビネガードリンクは、食酢の飲用経験者が5割を超える中、引き続き右肩上がりをキープ。ただ今回の取材では、参入企業の増加を受け、競争が激化している様子もうかがえた。こうした中、「内臓脂肪の減少」「疲労回復」などの表示が可能な機能性表示食品の開発が活発化。昨年1年間では30品超が受理され、累計受理品は170品を超えて-----

【ローヤルゼリー】老舗企業の奮闘で市場維持

健康メディア.com - 2024/4/1 https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18900

健食分野でも最も古い素材の一つローヤルゼリー(RJ)。21～22年度は2年連続で300億円台をキープしたものの、23年度は再び295億円と微減した。それでも、機能性表示食品やドリンク向けの採用が増える等プラスの要因も。原料および最終製品のメーカーへの取材からは、「輸出が好調」「前年比変わらず堅調」「スポーツ系の大会に出店して2年連続増加」などの声が聞かれた。近年、GABA+RJ、ウコン+RJほか、プロテインに配合するなど副素材としてもニーズが高まっている。エネルギー用途に加え、フェムケアや健脳向け用途開発にも期待が-----

■ 消費者意識等の調査・分析

[30809] 生活習慣病に関するアンケート調査

マイボイスコム株式会社 - 2024年3月

https://myel.myvoice.jp/products/detail.php?product_id=30809

[30804] お菓子メーカーのイメージに関するアンケート調査（第5回）

マイボイスコム株式会社 - 2024年3月

https://myel.myvoice.jp/products/detail.php?product_id=30804

■ 食品・食品成分の生理機能、健康関連科学情報

妊娠・授乳期の高脂肪食摂取が、子の糖代謝に影響を与える可能性－東京医歯大ほか

QLifePro 医療ニュース - 2024/4/1 <https://www.qlifepro.com/news/20240401/glp.html>

▼関連リンク・東京医科歯科大学 プレスリリース

<https://www.tmd.ac.jp/press-release/20240327-2/>

東京医科歯科大学は3月27日、胎生期・発達期ラットにおける栄養環境の変化が唾液腺におけるインクレチン発現に影響を与え、高脂肪食摂取母体由来の出生仔（雄、10週齢）では顎下腺 GLP-1 発現が有意に増加し、高脂肪食摂取母体由来の出生仔（雄、3週齢）では顎下腺 GIP 発現が有意に低下していることを明らかにしたと発表-----

高血圧発症リスクを下げる男性の食事パターン、AI 解析で判明—東北大

QLifePro 医療ニュース - 2024/4/9

<https://www qlifepro.com/news/20240409/nutrition-hypertension.html>

▼関連リンク・東北大学 プレスリリース

<https://www.tohoku.ac.jp/japanese/2024/04/press20240404-01-high.html>

東北大学は 4 月 4 日、男性 447 人を対象に 2008～2010 年まで 2 年間追跡したコホート研究データから、AI による食事パターンの分類を試み、高血圧発症リスクとの関連を検討した結果、「乳製品・野菜」「肉」の 2 つの食事パターンは、「海産物とアルコール飲料」に比べて高血圧発症リスクが 6 割以上少ないことがわかったと発表した。この研究は、同大大学院医工学研究科健康維持増進医工学分野の永富良一教授、大学院生の李龍飛氏、大学院医学系研究科の稲田仁非常勤講師、門間陽樹准教授らの研究グループによるもの。研究成果は「European Journal of Nutrition」オンライン版に掲載され-----

マクロファージが寒さに応じて褐色脂肪組織から熱を産生する仕組みを解明

筑波大学 - 2024/3/26

<https://www.tsukuba.ac.jp/journal/medicine-health/20240326140000.html>

私たちの身体は寒冷環境下でも体温を維持することができますが、その詳細なメカニズムはよく分かっていません。本研究では、マクロファージという免疫細胞が、寒さに対抗して体温を上昇させるために、褐色脂肪組織での熱産生をコントロールする分子メカニズムを解明-----

エラスチンを構成する重要なタンパク質の産生に表皮と真皮が互いに働きかけていることを発見 エラスチンの構造維持に重要であることも確認

株式会社ファンケル - 2024/4/8

https://www.fancl.jp/news/20240031/news_20240031.html

株式会社ファンケルは、2016 年からシワやたるみのメカニズムの解明の一つとして、加齢によりエラスチン 1)の「量」が減少するだけでなく、形などの「質」の変化にも着目して研究を行っています。今回、エラスチンを構成する重要なタンパク質「EMILIN-1」2)の産生には、表皮角化細胞 3)と真皮線維芽細胞 4)が互いに働きかけていることを発見し、エラスチンの構造維持にそれらの働きが重要であることを発見しましたので、お知らせ-----

老化スピードはコントロールできる！

エイジングの概念を変える「PoA」最前線老化スピードはコントロールできる！

ウェルネス総研レポート online - 2024/3/27 <https://wellnesslab-report.jp/3279/>

「PoA」とは「Pace of Aging（ペース・オブ・エイジング）」の略称で、人間の体における老化のスピードのこと。2000年以降、この「PoA」に関する研究が右肩上がり増加しており、注目が集まっているキーワードです。「PoA」に関する最新の研究報告や動向を解説し-----

以下の4件は、一般社団法人日本スポーツ栄養協会 公式情報サイト「スポーツ栄養 Web」掲載記事（2024年3月27日～4月9日）から選定したものです。

健康的な食生活で余命を最大10年拡大できる！ 英国での推計結果

<https://sndj-web.jp/news/002690.php> (2024/3/27)

英国の国民全体が健康的な食生活をしたとしたら、平均余命を最大10年伸ばせるとする予測結果が報告された。そのメリットの多くは、全粒穀物やナッツ、果物の割合を増やし、加工肉や加糖飲料の割合を減らすことで得られるという。住民ベースの大規模な疫学研究である「UK バイオバンク」のデータを用いた研究-----

タンパク質摂取と咀嚼能力は、互いに独立してフレイルに関連

<https://sndj-web.jp/news/002692.php> (2024/3/29)

日本人高齢者を対象とする調査の結果、タンパク質摂取（タンパク質エネルギー比）が少ないことと、客観的に評価した咀嚼能力が低いことが、それぞれ独立してフレイルに関連していることが示された。東京医科歯科大学大学院医歯学総合研究科高齢者歯科学分野の濱洋平氏、岡田光純氏らの研究であり、「Nutrients」に論文が掲載された。消化管での栄養素吸収力低下も、フレイルリスク因子ではないかとの考察も加えられて-----

公務員対象の横断研究で示された、食品群の摂取量とうつ状態との関連 卵と野菜が重要な可能性

<https://sndj-web.jp/news/002706.php> (2024/4/4)

男性は卵の摂取量、女性は卵や野菜の摂取量が少ないことが、うつ状態のリスクの高さに関連があることを示唆する研究結果が報告された。山形県立米沢栄養大学健康栄養学部の北

林蒔子氏らが行った、地方公務員対象横断研究の結果であり、「BMC Nutrition」に論文が掲載され-----

時間制限食で心血管死リスクが2倍に？ 米国健康栄養調査データを解析したAHAでのポスター発表

<https://sndj-web.jp/news/002725.php> (2024/4/9)

カロリー計算のいらない手軽なダイエット法として人気が高まりつつある時間制限食について、新たなエビデンスが報告された。米国国民健康栄養調査のデータを用いた縦断的な解析の結果、交絡因子を調整後にも心血管死リスクが2倍前後に高くなる可能性があるという。中国の研究者らが、米国心臓協会（AHA）の疫学・予防／心血管代謝科学セッション（EPI2024）で発表し、AHAのサイトにニュースリリースが掲載され-----

■ その他の食品関連科学・技術情報

ミドリムシを赤色化する手法を開発、鍵は『かつお出汁』と強い赤色光遺伝子改変を伴わないプロセス、微細藻類ユーグレナの食品利用拡大につながる知見

東京理科大学

株式会社ユーグレナ - 2024/3/29 <https://www.euglena.jp/news/20240329-2/>

研究の要旨とポイント

- ・豊富な栄養素をもち食品として注目される微細藻類ユーグレナ（和名「ミドリムシ」）は、栄養素の一つに抗酸化作用をもつカロテノイドを含有しており、健康維持や疾病の予防などへの効果が期待されています。
- ・今回、かつお出汁からなる培地と赤色強光照射でユーグレナの赤色化が顕著に促進し、赤色化した細胞に存在する主要なカロテノイドはジアジノキサンチンであることを突き止めました。
- ・食品や健康補助食品としてのユーグレナの利用拡大につながる知見であると同時に、カロテノイドの生合成経路の理解を深める成果

J-オイルミルズと大阪大学、咀嚼の仕組みを再現し食品の評価に活用できる咀嚼ロボットを開発

IoTNEWS - 2024/3/27 <https://iotnews.jp/manufacturing/245732/>

以上

健康食品等に関する 記事情報（日本語サイトより）2024 年 4 月号 No.2

本文書では、インターネットの日本語記事情報から、（公財）日本健康・栄養食品協会学術情報部が独自の視点で皆様の事業遂行に役立つと判断したものをご紹介します。

（例：法令・行政情報、新製品・新分野の製品の企画開発及び研究開発のお役立ち情報、安全性確保の取組みに活用出来る情報、その他ビジネス環境変化に係る情報等）

なお、記事の内容の正確性を当協会が保証するものではありません。また、特定の企業、食品素材・成分、製品などの情報が含まれる場合においても、当協会が支援・推進・推奨するものではありません。

記事によっては短期間でリンク切れになるものがあります。その点ご了承ください。

○ 記事一覧

基本情報（記事見出し、出典・日付、URL）、冒頭文または記事のポイントとなる部分（民間の情報源には了承を得た上で転載）を表示しております。なお、基本情報のみで記事内容の把握が可能と思われる場合は基本情報のみとしております。

■ ピックアップ情報

スルーして頂きたい記事情報を、編者の見識・感性（多少の思い入れ）に基づきピックアップしたセクションとご理解下さい。

食品の栄養価値をスコア化して評価する明治栄養プロファイリングシステム（Meiji NPS）の設計とその妥当性の検証～国際学術誌 Nutrients に掲載～

株式会社 明治 - 2024/4/15

https://www.meiji.co.jp/corporate/pressrelease/2024/0415_01/index.html

株式会社 明治（代表取締役社長：松田 克也）は、「明治栄養プロファイリングシステム（Meiji Nutritional Profiling System、以下 Meiji NPS）」を設計し、海外で使用されている既存の NPS と比較して、同等に食品の栄養価値を評価できる手法となっているか、その妥当性を検証しました。本研究成果は、国際学術誌 Nutrients（Nutrients. 2024; 16(7):936.<https://doi.org/10.3390/nu16070936>（新しいウィンドウ））に掲載され-----

花王やキリンは取引先に脱炭素方針をどう「納得」させたのか

「株式会社オルタナ/オルタナオンライン」（無断転載を禁じます） - 2024/4//9
<https://www.alterna.co.jp/119677/>

記事のポイント

- 自社だけでなく、サプライチェーン全体での脱炭素化が重要だ
 - 先進企業は取引先に自社の脱炭素方針をどう「納得」させたのか
 - サプライヤーエンゲージメントを推進する花王と麒麟に聞いた
-

資生堂や P&G、ファンケルが「無意識の偏見」解消へ

「株式会社オルタナ/オルタナオンライン」（無断転載を禁じます） - 2024/4//9
<https://www.alterna.co.jp/119565/>

記事のポイント

1. 資生堂や P&G、ファンケルが「無意識の偏見」解消に取り組む
2. 無意識の偏見は、潜在的に持っている先入観や、偏ったものの見方・考え方を意味する
3. 資生堂は体験談を 5000 件集め、ウェブサイトで公開している

■ 安全性関連情報

小林製薬による紅麹関連製品参考情報(Q&A)4月10日

小林製薬が製造する紅麹に関する Q&A（消費者庁、厚生労働省、農林水産省）

消費者庁 - 2024/4/10 https://www.caa.go.jp/notice/other/caution_001#qa

食品安全情報（化学物質）No. 8/ 2024（2024. 04. 17）

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202408c.pdf>

気になった見出しは以下の通りです。

【FAO】 国際連合食糧農業機関

1. 食物アレルギー表示：免除すべきか否か
2. 細胞性食品への高まる興味：グローバルウェビナー報告

【ECHA】 欧州化学品庁

1. PFAS 規制案に関する次の段階

【FDA】 米国食品医薬品局

1. FDA はダイエタリーサプリメントの新規ダイエタリー成分通知マスターファイルに関するガイダンス案を発行

【EPA】 米国環境保護庁

1. EPA は、特定の PFAS 及び PFAS 含有物質の破壊と廃棄に関する暫定ガイダンスを更新
2. バイデン-ハリス政権、PFAS 汚染から 1 億人を守る初の飲料水国家基準値を最終決定
3. バイデン-ハリス政権、米国政府の保管契約から PFAS を削減する行動を起こす

全リスト

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/index.html>

■ 海外公的機関情報

ジェトロ、食品や農産物に関する米国有機執行強化（SOE）のセミナー動画公開、規則への対応方法など解説（米国）

日本貿易振興機構（ジェトロ） - 2024/4/12

<https://www.jetro.go.jp/biznews/2024/04/0e08e97e53bb9ea5.html>

以下、10 件は食品安全委員会 食品安全総合情報システム (<https://www.fsc.go.jp/fsciis/>) の更新情報（2024/4/17、4/20 確認）の中から、気になったものを選定しました。

[見出しのクリックで内容をご覧頂けます。](#)

2024/4/17

3. [ドイツ連邦リスク評価研究所\(BfR\)、報告書\(012/2024\)「果物・野菜中の PFAS 有効成分を含む植物保護製剤の残留：健康リスクはあるか？」を公表](#)
11. [米国食品医薬品庁\(FDA\)、食品包装用耐油剤に使用されている PFAS はもはや米国では販売されていないと公表](#)
15. [国連食糧農業機関\(FAO\)及び世界保健機関\(WHO\)、食品安全・品質シリーズ No.17「食物アレルギーのリスク評価パート4：食物アレルギーに対する見直し及び除外の設定」会議報告書を公表](#)
35. [米国食品医薬品庁\(FDA\)、ゲノム編集技術を用いて作出された植物に由来する食品に対して自主的に実施される市販前の取り組みに関するガイダンスを公表](#)
48. [国連食糧農業機関\(FAO\)、第 97 回 FAO/世界保健機関\(WHO\)合同食品添加物専門家会議\(JECFA\)における二酸化チタンについての化学・技術評価\(CTA\)を公表](#)

54. [欧州食品安全機関\(EFSA\)、鉄に関する耐容上限摂取量\(UL\)の更新における準備作業を説明する外部委託機関による科学的報告書を公表](#)

2024/4/20

8. [米国環境保護庁\(EPA\)、国家試験戦略の一環として PFAS 試験命令を公表](#)
20. [米国食品医薬品庁\(FDA\)、PFAS 等の化学汚染物質を含む食品の輸入警告を发出](#)
28. [欧州連合\(EU\)、食品安全に関する規則等を官報で公表\(情報収集対象期間:2024 年 3 月 18 日～3 月 22 日\)](#)
40. [欧州連合\(EU\)、食品安全に関する規則等を官報で公表\(情報収集対象期間:2024 年 3 月 11 日～3 月 15 日\)](#)

■ 表示、販売等に関する行政機関のアクション情報等

今回は特に見当たりませんでした。

■ 行政・法令関連情報（その他）

「煮干魚類の日本農林規格の一部改正案についての意見・情報の募集」の結果について

e-Gov パブリック・コメント - 2024/4/10

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCM1040&id=550003557&Mode=1>

■ 市場予測、動向（食品・健康食品全般）

今回は特に見当たりませんでした。

■ 具体的健康ニーズ・素材・成分、製品情報（市場予測・動向等）

【ニンニク】「睡眠の質」「疲労感」にアプローチ

健康メディア.com - 2024/4/15

https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18982

滋養強壯の伝統食として、古くから日本人に親しまれてきたニンニク。安心感、わかりやすい訴求点に加え、栽培法や加工技術の向上により、有効成分を高含有化した原料や、ニンニク特有の臭いを抑えた商材も増加。機能性研究では、睡眠障害改善や疲労感軽減をはじめ、動脈硬化抑制、歯肉炎・歯周炎に対する作用、冷え性改善、抗うつなどが報告されている。S-アリルシステイン（SAC）を関与成分とする機能性表示食品は、「睡眠の質」「疲労感軽減」をテーマとする商品化が進んで-----

【藻類由来素材】機能性藻類の開発・提案が加速

健康メディア.com - 2024/4/15

https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18978

海藻類（コンブ、モズク、ワカメ、アオサ海苔、スイゼンジノリなど）、微細藻類（ユーグレナ、スピルリナ、オーランチオキトリウム、温泉藻類、テトラセルミス・チュイ、ナンノクロロプシス、ラビリンチュラ、ドナリエラなど）を由来とする機能性素材の提案が活発だ。新素材開発・上市も相次いでおり、「SDGs」「免疫対策」「植物性DHA」「植物性プロテイン」「スーパーフード」を切り口に、サプリメントから一般食品まで、採用実績を積み上げている。米国では、免疫対策、美容、腸内環境改善などを訴求ポイントに、「SEAMOSS（海草）」「SEA WEED（海藻）」カテゴリーのサプリメント、グミ製品がブームに。日本市場への波及も期待されて-----

【カプセル技術】素材の良さを最大限にアプリケーション提案進む

健康メディア.com - 2024/4/15

https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18974

一昨年に起きたハードカプセル問題による空カプセルの需給バランスの変動は、サプリメント市場におけるハードカプセル剤型の重要性を表面化させた。その後、ソーフンジャパンによる増産供給や、ロンザ、クオリカプスの供給再開、インドや中国からの大手サプライヤーによる新提案などを経て、現在は安定している。ソフトカプセルを含め、医薬品製造技術をバックボーンに持つカプセル製剤の製品開発は、「耐酸性」「耐熱性」「腸溶性」などの機能改善や付加価値が期待でき、機能性表示食品の開発でも活用されている。素材の特性や機能性に合わせた組み合わせで、その良さを最大限に引き出すカプセル製剤開発をレポート-----

【ブルーベリー】アイケア+αにビジネスチャンス

健康メディア.com - 2024/4/15

https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18971

アイケア対策の代表格として君臨するブルーベリー。多種多様なアイケア素材が流通する中、認知度・エビデンス・体感性を武器に、堅調な市場を形成している。機能性表示食品の受理実績は120品を越え、「ピント調節のサポート」「一時的な首・肩の負担軽減」「目の潤い感の維持」「目の疲労感軽減」まで、多面的なアイケア素材としての再評価が進んでいる。アイケア（ピント調節サポート、ドライアイ対策、疲労軽減、ブルーライト対策）による（首・肩への負担、睡眠障害などの）合併症状の緩和・改善——ブルーベリーサプリメントの新たなビジネスチャンスが-----

【大麦】もち麦は第二次ブームへ

健康メディア.com - 2024/4/15

https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18969

もち麦はコンビニや飲食店、宅配デリバリーによる新規ユーザーの開拓が進んだことに加え、筋トレ系インフルエンサーがボディメイク食として紹介したことでブームが再燃している。中食・外食では、もち麦の保水性（美味しさ）が評価され、おにぎりや弁当などのメニュー開発が加速。最終製品では、ご飯に留まらない商品開発が進み、もち麦使用のバーや冷凍弁当、パスタ、ハンバーグ、栄養調整食品などが発売された。機能性研究は、大麦摂取と脂質蓄積減少に関する新たな知見も発表されて-----

【セラミド】大手参入で市場活性化にも期待

健康メディア.com - 2024/4/15

https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18967

グルコシルセラミドを配合した機能性表示食品が210品を超え、「肌の保湿、肌バリア機能の維持」のテーマで関与成分トップを快走している（3月28日時点）。美容訴求商品への配合も多く、アフターコロナで美容商品の開発機運が戻りつつあることから国内での需要も回復傾向にある。また食品としての研究が進む日本のセラミドは、特に東南アジアからも関心が寄せられており、輸出も増加傾向に。研究面では認知機能の改善や、免疫活性などの知見も出てくるなど、セラミドが持つ新たな魅力も引き出されている。大手によるセラミド素材の開発や研究も推進されて-----

■ 市場・企業動向、注目ビジネス情報

今回は特に見当たりませんでした。

■ 消費者意識等の調査・分析

抗疲労行動への炭酸飲料の活用に関する調査結果

**「炭酸飲料を飲む」の上昇率が第3位となり活用している人の80%以上が「週1回以上」
飲用**

アサヒ飲料株式会社 - 2024/4/18

https://www.asahiinryo.co.jp/company/newsrelease/2024/pick_0418.html

アサヒ飲料株式会社（本社 東京、社長 米女太一）と一般社団法人日本リカバリー協会（神奈川県厚木市、代表理事：片野秀樹、以下 日本リカバリー協会）は、インターネット調査「ココロの体力測定 2023」にて抗疲労行動として炭酸飲料を活用している人たちを対象に、飲用頻度に関する共同調査を実施しました。

毎日、さまざまなストレスを感じる機会の多い現代人にとって、気分転換や疲労回復を目的とした休養を上手にとることが求められ、そのような疲労解消を目的とした対処は「抗疲労行動」といわれています。国民の疲労や休養に関する調査・研究を行っている日本リカバリー協会と一般社団法人日本疲労学会は2017年より全国の10万人以上を対象に、ストレス要因やストレス状態を“見える化”することを目的に、健康および生活状況に関するインターネット大規模調査を実施しています。この趣旨に賛同し、アサヒ飲料は、日本リカバリー協会とともに抗疲労行動への炭酸飲料の活用に関する調査を実施し-----

■ 食品・食品成分の生理機能、健康関連科学情報

働き世代では「血圧高め」の段階から脳・心血管疾患リスク増に一横浜 市大ほか

QlifePro 医療ニュース - 2024/4/15

<https://www qlifepro.com/news/20240415/hypertension-worker.html>

▼関連リンク・横浜市立大学 ニュース

<https://www.yokohama-cu.ac.jp/res-portal/news/2024/20240411kuwahara.html>

最新 GL 血圧分類と脳・心血管疾患発症との関係を調査

横浜市立大学は4月11日、企業等10数社による多施設共同研究（J-ECOH スタディ）に参加した高血圧の治療中ではない労働者8万1,876人を最大9年間追跡調査し、「少し高い血圧」（正常高値血圧：収縮期血圧120-129mmHg かつ拡張期血圧80mmHg未満）の段階から脳・心血管疾患の発症リスクが高まることを明らかにしたと発表した。この研究は、同大医学部公衆衛生学・大学院データサイエンス研究科の桑原恵介准教授らの研究グループによるもの。研究成果は日本高血圧学会の国際誌「Hypertension Research」電子版に掲載され-----

食後インスリン分泌に「野菜を噛んで食べること」が影響する機序解明 一早大ほか

QlifePro 医療ニュース - 2024/4/23

<https://www qlifepro.com/news/20240423/insulin-vegetable-eating.html>

▼関連リンク・早稲田大学 ニュース

<https://www qlifepro.com/news/20240423/insulin-vegetable-eating.html>

血糖値上昇抑制のための野菜の取り方、咀嚼との関連は不明だった

早稲田大学は4月17日、野菜（キャベツ）を「咀嚼して食べるとき」と「咀嚼せずに食べるとき」の食後における代謝への影響を調べたところ、噛むことでインスリンがしっかりと分泌され、その作用機序の一つとしてインスリンの分泌を促す作用を持つホルモンであるインクレチンが食後の初期段階で刺激されることを発見したと発表した。この研究は、同大スポーツ科学学術院の宮下政司教授、同大スポーツ科学研究センターの亀本佳世子研究助手（当時）と、キューピー株式会社らの研究グループによるもの。研究成果は「Scientific Reports」に掲載されて-----

加齢に伴う脂質代謝変容から老化の理解へー脂質の多様性と加齢変容を解明するリピドームアトラスを構築ー

慶應義塾大学 - 2024/4/15 <https://www.keio.ac.jp/ja/press-releases/2024/4/15/28-158196/>

理化学研究所（理研）生命医科学研究センターメタボローム研究チームの津川裕司客員研究員（東京農工大学工学研究院准教授）、石原知明研究員（研究当時、現客員研究員）、有田誠チームリーダー（慶應義塾大学薬学部教授）らの共同研究グループは、加齢に伴って起こる多様な脂質代謝の変化をさまざまな臓器、性別の違い、腸内細菌の有無など多角的な観点から捉え、加齢代謝変容とその分子機序の一端を明らかに-----

トウモロコシ由来のオリゴペプチドが肥満や脂肪肝を改善する

MONOist - 2024/4/16 <https://monoist.itmedia.co.jp/mn/articles/2404/16/news049.html>

理化学研究所は2024年3月25日、トウモロコシ由来のコーンオリゴペプチドが、高脂肪食による肥満や脂肪肝を改善すると発表した。高脂肪食による酸化や炎症、細胞障害を軽減し、NASH（非アルコール性脂肪性肝炎）による発がんの原因とされる肝線維化を改善する。東京慈恵会医科大学らとの国際共同研究による成果-----

暦年齢より生物学的年齢が重視される時代に。老化時計とPoAはヘルスケア産業を変えるか

ウェルネス総研レポート online - 2024/4/19 <https://wellnesslab-report.jp/3301/>

年齢が同じでも老化の進み具合に個人差があるのはなぜ？その謎を解くカギが、今まさに世界中で研究が加速化する PoA（ペースオブエイジング、老化速度）です。2023 年 11 月には老化時計（Aging Clock）を用いた治療においてブレイクスルーとも言える大規模なコンテストも発表されました。PoA の捉え方からエピジェネティック年齢などの生物学的年齢、ヘルスケア産業での活用について、日本抗加齢医学会理事長で近畿大学にアンチエイジングセンターを 2007 年に創設され、現在は近畿大学客員教授の山田秀和医師に伺い-----

幼児期に野菜の摂取頻度が少ないと認知発達や発熱・風邪の罹患リスクがあがる！？子どもの心身の健康的な発達のために、知っておきたい幼児の腸活のすすめ

株式会社サイキンソー - 2024/4/16

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/0000000090.000015042.html>

株式会社サイキンソー(本社：東京都渋谷区、代表取締役：沢井 悠、以下サイキンソー)は、幼児の腸内細菌と発達や健康リスクについて考察した「サイキンソーニュースレター 幼児の腸内細菌と発達や健康リスクの関連編」を発表いたし-----

飲酒でできるアルデヒドも老化原因の可能性 名大、「早老症」の研究で判明

Science Portal（科学技術振興機構） - 2024/4/22

https://scienceportal.jst.go.jp/newsflash/20240422_n01/index.html

関連リンク（名古屋大学プレスリリース）

https://www.nagoya-u.ac.jp/researchinfo/result/upload_images/20240411_riem_1.pdf

伝統野菜の「在来品種データベース」公開 10 年かけ調査した 280 品種 農研機構など

Science Portal（科学技術振興機構） - 2024/4/19

https://scienceportal.jst.go.jp/newsflash/20240419_n01/index.html

千葉大、腎臓による糖新生の制御には「ケトン体」が重要であることを確認

マイナビニュース - 2024/4/23

<https://news.mynavi.jp/techplus/article/20240423-2932787/>

以下の6件は、一般社団法人日本スポーツ栄養協会 公式情報サイト「スポーツ栄養 Web」掲載記事（2024年4月10日～23日）から選定したものです。

1日20分の中～高強度運動が位相角減少を防ぐ？ 国内地域在住高齢者の横断研究

<https://sndj-web.jp/news/002719.php> （2024/4/10）

国内在住の高齢者を対象に、位相角（phase angle；PhA）と身体活動状況との関連を検討した結果が報告された。中～高強度運動（moderate-to-vigorous intensity physical activity；MVPA）とPhAとの間に有意な関連が認められたという。奈良学園大学保健医療学部リハビリテーション学科の中島大貴氏らの研究によるもので、論文が「Healthcare」に掲載された。良好なPhAを予測するMVPAの最適なカットオフ値は、1日19.7分と示唆されるとの-----

骨格筋は温度変化を感じるとパフォーマンスを向上 ウォーミングアップの効果をタンパク質レベルで解明

<https://sndj-web.jp/news/002728.php> （2024/4/14）

運動前のウォーミングアップが筋肉のパフォーマンスを高めるメカニズムを、タンパク質のレベルで新たに説明する研究成果が報告された。骨格筋は、心臓よりも温度の変化に敏感に反応するという事実が関係しているという。東京慈恵会医科大学、量子科学技術研究開発機構、大阪大学蛋白質研究所の共同研究グループの研究によるもので、「Journal of General Physiology」に論文が掲載されるとともに大阪大学蛋白質研究所のサイトにプレスリリースが掲載-----

肉を食べたときに感じる味・匂い・食感などの「複雑さ」を数値化する方法を考案 農研機構

<https://sndj-web.jp/news/002729.php> （2024/4/15）

肉などを食べた際に感じられる「複雑さ」を、客観的に数値化する方法を提案する研究結果が報告された。国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構（農研機構）の研究によるもので、「Food Quality and Preference」に論文が掲載されるとともに、同機構のサイトにプレスリリースが掲載された。この手法を用いることで今後、国産畜産物の品質評価や高付加価値化に役立つ可能性がある-----

EAA サプリが有酸素運動による認知機能向上効果の一部を高める 若年成人でのクロスオーバー研究

<https://sndj-web.jp/news/002731.php> (2024/4/17)

有酸素運動が認知機能に対して保護的に働くことが知られているが、必須アミノ酸サプリメントの摂取を併用することで、その効果をより高められる可能性を示唆する、ヒト対象の研究結果が報告された。立命館大学大学院スポーツ健康科学研究科の橋本健志氏らと味の素株式会社との共同研究によるもので、「Scientific Report」に論文が掲載され-----

カフェインの筋肉に対する作用は摂取の 30 分後が最大か？ 集中力などへの作用とは異なる可能性

<https://sndj-web.jp/news/002733.php> (2024/4/18)

カフェインの筋肉に対する作用は、摂取 30 分後の時点で最大化することを示唆する研究結果が報告された。一般的に、カフェインの集中力や認知機能等への作用は摂取 60 分後に最大化するとされているが、筋肉への作用はそれより短時間で発現するのかもしれない。ポーランドからの-----

たくさん食べて体をたくさん動かすことが重要 日本人高齢者に最適なエネルギー摂取量を解明

<https://sndj-web.jp/news/002736.php> (2024/4/21)

高齢者の歩数に応じた死亡リスクが最も低くなる 1 日当たりの最適なエネルギー摂取量が報告された。国内の 65 歳以上の地域在住高齢者 4,159 名を対象として、三軸加速度計から評価した歩数と二重標識水法による補正エネルギー摂取量を組み合わせて、死亡リスクに対する影響を検討した結果、明らかになった。早稲田大学スポーツ科学学術院、国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所、びわこ成蹊スポーツ大学、京都先端科学大学の共同研究グループの研究によるもので、「International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity」に論文が掲載されるとともに、関係機関のサイトにプレスリリースが掲載され-----

■ その他の食品関連科学・技術情報

**マウンテンキャビアエキスに含まれる「アシル化フラボノイド配糖体」
世界で初めてその化学構造を明らかにし、共同で特許を出願**

大学プレスセンター - 2024/4/19 <https://www.u-presscenter.jp/article/post-53220.html>

近畿大学薬学総合研究所（大阪府東大阪市）教授／アンチエイジングセンター長 森川敏生を中心とする研究チームと、機能性原料メーカーのオリザ油化株式会社（愛知県一宮市、代表取締役社長：村井弘道、以下 オリザ油化）は、日本では「トングリ」として親しまれ、見た目や食感が魚卵のキャビアに似ていることから英名では「マウンテンキャビア」、和名の別名として「畑のキャビア」と呼ばれている植物マウンテンキャビアのエキスから、新規成分である「アシル化フラボノイド配糖体」 「Kochiaflavonoside(コキアフラボノサイド)A,B,C」を発見し、共同研究によってその化学構造を世界で初めて明らかにしました。また、その新規成分が、血糖値低下を阻害する酵素 DPP4 の働きを抑制することを発見し、共同で特許を出願-----

培養液を3℃加温するだけでレタスの収穫量アップ！ ー植物工場におけるレタス栽培の革新的アプローチー

東京大学

理化学研究所 - 2024/4/17 https://www.riken.jp/press/2024/20240417_1/index.html

筑波大学

木更津工業高等専門学校

プランツラボラトリー

理化学研究所 環境資源科学研究センターの小林 誠 テクニカルスタッフ I、西澤 具子 テクニカルスタッフ I、草野 都 客員主管研究員は、東京大学大学院 農学生命科学研究科の林 蒼太 大学院生と矢守 航 准教授らとともに、人工光型植物工場の養液栽培において、培養液温度（根圏温度）が植物の代謝や生育に与える影響を調査しました。。人工光型植物工場において、培養液は栽培ベッドとタンクの間を循環する“循環式”がほとんどです。本研究では、タンクの培養液を室温に対して3℃加温することによって、植物の生育促進のみならず、カロテノイドやビタミンCなどの機能性成分が向上することを明らかに-----

東大など、養液栽培で培養液を3℃加温すると植物の生育に効果があると発表

マイナビニュース - 2024/4/18

<https://news.mynavi.jp/techplus/article/20240418-2929230/>

農研機構、スイートコーンのほ場ごとの収穫適期を予測する AI 解析技術を開発

マイナビニュース - 2024/4/11

■ その他の科学・技術情報

CO2 を原料としたバイオものづくりの推進に向け、フォーラムを設立

MONOist - 2024/4/11 <https://monoist.itmedia.co.jp/mn/articles/2404/11/news007.html>

製品評価技術基盤機構（NITE）は 2024 年 3 月 26 日、CO2 を原料とした有用物質生産に使用する微生物とその関連情報を企業が先行利用できる連携の場「グリーンイノベーションフォーラム（GI フォーラム）」の立ち上げを発表した。同年 4 月 1 日より、参加企業を募集-----

Ever Growth、生成 AI を活用した顧客の声分析ツール「ニーズ可視化 AI」をリリース

IoTNEWS - 2024/4/8 <https://iotnews.jp/ai/246421/>

株式会社 Ever Growth は、生成 AI に使われている LLM（大規模言語モデル）を、VOC データ分析用に特化させた LLM モジュール「ニーズ可視化 AI」を正式にリリースしたと発表した。

「ニーズ可視化 AI」の特徴は、LLM を利用して、文脈単位で背景まで汲み取った解析・多次元タグ付けができる点-----

減数分裂時の「乗り換え干渉」現象のメカニズムを解明 韓国 POSTECH

Science Portal Asia Pacific - 2024/4/10 <https://spap.jst.go.jp/index.html>

追記：記事では、乗り換えの数の制御により、望ましい特定の形質を持つ作物の栽培につながる可能性があるとしています。

■ その他

「怒り」を紙に書いて捨てる・裁断すると、気持ちが鎮まることを実証 一名大

QLifePro 医療ニュース - 2024/4/12
<https://www qlifepro.com/news/20240412/anger.html>

▼関連リンク・名古屋大学 研究成果発信サイト

<https://www.nagoya-u.ac.jp/researchinfo/result/2024/04/post-649.html>

科学的事実に基づいた簡便で効果的な怒り抑制法はなかった

名古屋大学は4月10日、怒りを抑制する方法を新たに発見したと発表した。この研究は、同大学院情報学研究科の川合伸幸教授、金谷悠太氏（研究当時：博士後期課程学生）らの研究グループによるもの。研究成果は、「Scientific Reports」に掲載され-----

英文情報サイト *Foodnavigator-asia* に4月8日付けで、英文記事の和訳版が掲載されてい
ましたのでご紹介いたします。タイトルのクリックで記事本文が閲覧できます。

[今、ホットな話題：韓国ラベルフリー義務化、インド植物性乳製品用語、培養肉ハラール認証](#)

[代替プロテイン ウォッチ：v2food、APACにおける昆虫プロテイン、Nestleの植物性食品開
発への取り組み](#)

[ポリシー ピック：台湾の食品広告規制、中国の包装済み食品ラベル表示基準、日本の乳製品の
最新情報など](#)

[より健康的な選択：Yiliのクリーンラベル、Freshcourtの健康トレンド、Nestleのヘルシー
エイジング、その他](#)

[ジャパン フォーカス：中東でのあいやの抹茶、日本への牛肉輸出、森永乳業と明治の新
FFC、日本の水産物輸出市場](#)

以上

健康食品等に関する

記事情報（日本語サイトより）2024年5月号 No.1

本文書では、インターネットの日本語記事情報から、（公財）日本健康・栄養食品協会
学術情報部が独自の視点で皆様の事業遂行に役立つと判断したものをご紹介します。

（例：法令・行政情報、新製品・新分野の製品の企画開発及び研究開発のお役立ち情報、安
全性確保の取組みに活用出来る情報、その他ビジネス環境変化に係る情報等）

なお、記事の内容の正確性を当協会が保証するものではありません。また、特定の企業、
食品素材・成分、製品などの情報が含まれる場合においても、当協会が支援・推進・推奨す
るものではありません。

記事によっては短期間でリンク切れになるものがあります。その点ご了承ください。

○ 記事一覧

基本情報（記事見出し、出典・日付、URL）、冒頭文または記事のポイントとなる部分（民間の情報源には了承を得た上で転載）を表示しております。なお、基本情報のみで記事内容の把握が可能と思われる場合は基本情報のみとしております。

■ 安全性関連情報

第3回機能性表示食品を巡る検討会の資料掲載について

消費者庁 - 2024/5/8

https://www.caa.go.jp/notice/other/caution_001/review_meeting_001/meeting_003

日本におけるプロバイオティクスの使用に関連した Clostridium butyricum 菌血症：単施設後方視的研究

大阪大学 - 2024/3/1 <https://www.cider.osaka-u.ac.jp/news/research20240301.html>

追記：少し古い情報ですが、海外の科学情報の紹介サイトで見つけました。国内情報のウォッチングで見落としていたようです。プロバイオティクスとしての酪酸菌の使用に関する研究です。

食品安全情報（化学物質）No. 9/ 2024（2024. 05. 01）

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202409c.pdf>

全リスト

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/index.html>

■ 表示、販売等に関する行政機関のアクション情報等

エステー株式会社に対する景品表示法に基づく措置命令について

消費者庁 - 2024/4/26 <https://www.caa.go.jp/notice/entry/037589/>

消費者庁は、令和6年4月25日、エステー株式会社に対し、同社が供給する「MoriLabo ナイトケア花粉バリアポット」と称する商品、「MoriLabo 花粉バリアスティック」と称す

る商品、「MoriLabo 花粉バリアシール」と称する商品及び「MoriLabo 花粉バリアスプレー」と称する商品に係る表示について、それぞれ、景品表示法に違反する行為(同法第 5 条第 1 号(優良誤認)に該当)が認められたことから、同法第 7 条第 1 項の規定に基づき、措置命令を行いました。

■ 行政・法令関連情報（その他）

第 111 回コーデックス連絡協議会(開催案内)

厚生労働省 - 2024/5/8 https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_40032.html

農林水産省、消費者庁及び厚生労働省は、令和 6 年 5 月 28 日（火）に、コーデックス委員会における活動状況の報告と検討議題に関する意見交換を行うため、「第 111 回コーデックス連絡協議会」を開催します。なお、ウェブ上での傍聴を受け付けます。

食品、添加物等の規格基準(昭和 34 年厚生省告示第 370 号)第 2 添加物の掲載について

消費者庁 - 2024/5/9

https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/food_additives/second_additive_01

■ 具体的健康ニーズ・素材・成分、製品情報 (市場予測・動向等)

【機能性糖質・甘味料】腸活・エナジーなど、市場活況

健康メディア.com - 2024/4/30

https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/19041

機能性糖質・甘味料は、ショ糖（砂糖）に代わる甘味として、製糖メーカーや原料メーカーの研究開発やプロモーションが活発化している。特にコロナ禍以降、ダイエットや健康志向の高まり、尿病などの生活習慣病予防として低糖質、低 GI、整腸などの機能を有する甘味料が注目されている。市場では、ラカント、オリゴ糖、メープルシロップ、アガベシロップなどが定番化している。原料サプライヤーは、整腸、エネルギー持続、オーラルケアなど、甘さと機能性を兼ね備えた原料開発が継続-----

【免疫サポート】日常の“免疫ケア”が浸透

免疫賦活作用を持つ健食素材の多くは、古くからがん治療の補完代替医療を行うクリニック等の免疫サポートサプリメントに利用されていた。そこに、新型コロナウイルスの世界的な蔓延をきっかけに免疫への関心が一気に高まり、売れ行きが伸長。同時期に機能性表示食品制度で初となる「免疫の維持」表示が受理され需要が拡大した。コロナ収束後も消費者の予防意識は高く、ニーズを受け3年余りで機能性表示食品は100件を超えた。受理企業は積極的な販促活動を実施し、売上を伸長させている。機能性表示食品市場が盛り上がりを見せる中、免疫サポート作用を持つ原料・製品メーカーも販売チャネルの拡大や機能性研究でエビデンス構築を進めて-----

【水素】上期「経営良好」5割超

昨年来、再び成長軌道に乗った水素商材。国内市場では医療機関や治療院、エステサロンなど施設への導入が進み、施設を介して一般消費者にも売れ行きが広がっている。またコロナ収束に伴い、主要販路の対面販売チャネルやフィットネスクラブの会員数・売上高の回復——などを受け、今年上期の経営状況について「良かった」と回答した企業は5割超と、滑り出しは上々だ。さらに今回の取材では、海外輸出のV字回復が顕著に。輸出国もアジア諸国に加え、欧米諸国、中東諸国と、水素商材のマーケットが世界中に広がっていることがうかがえた。今年上期の水素商材市場の動向をレポート-----

【グルコサミン】NAG、機能性表示食品で拡大

関節サポート素材として抜群の認知を誇るグルコサミン。原料サプライヤー各社への取材から国内流通量は前年並みの1,300t台と推測される。高齢者ユーザーが多いグルコサミンは、底堅い需要が続く一方、中年層へのアプローチやスポーツ領域への用途提案も進む。機能性表示食品では、「関節」「肌」カテゴリーで150品を超える。N-アセチルグルコサミン（NAG）を機能性関与成分とした受理件数が増え、Wヘルスクレームの製品上市も目立つ。「関節」カテゴリーにおける新たなヘルスクレームや、「関節」カテゴリー以外のヘルスクレームを用いて届出の準備を進める動き-----

【プラセンタ】体感性の高さで飲料が市場牽引

https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/19034

健康食品・化粧品共にコラーゲンやヒアルロン酸に次いで人気の美容素材であるプラセンタ。ブタ・ウマ胎盤由来でアミノ酸、ミネラル、ビタミンなどが豊富に含まれ、長く食歴を有する定番素材だ。肌の保湿、ハリのほか、更年期サポートや睡眠サポート・フェムケアまで訴求が広がっている。サケ卵巣膜由来、植物由来のプラセンタ様成分も化粧品向けや海外需要が伸びてきている。近年は、酵母発酵やプラセンタ単体だけでなく、エクソソームなどを加えた付加価値提案が活発化-----

【コエンザイムQ10】機能性表示が多数、フェムケアにも利用進む

健康メディア.com - 2024/4/30

https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/19032

健康食品業界に登場して20年を過ぎるコエンザイムQ10（以下 CoQ10）。「強い抗酸化作用」「エネルギー産生促進」という2大作用を有し、多彩な健康機能が解明されている。還元型、酸化型原料を用いたサプリメントをはじめ、飲料、ゼリー、グミなど、様々な商品が流通。体感の高さや豊富なエビデンスを背景に安定市場を形成する。ここ1年は、エイジングケア素材としての認知が高い CoQ10 は、フェムケア商材や、話題成分・NMN などの組合せ素材としても利用が進む。また、還元型 CoQ10 を機能性関与成分に、「疲労感の軽減」をはじめ、「お口の潤いに役立つ」「睡眠の質の向上」「ストレスの軽減に役立つ」などの機能性表示食品が受理されている。新たに「肌のうるおいを保つ」旨の表示も可能になった。酸化型原料を用いた機能性表示食品の届出準備を進める動き-----

■ 消費者意識等の調査・分析

[30903] 「特定保健用食品」の利用に関するアンケート調査（第7回）

マイボイスコム https://myel.myvoice.jp/products/detail.php?product_id=30903

■ 食品・食品成分の生理機能、健康関連科学情報

視覚刺激による脳内血管トレーニング、脳機能拡張につながる可能性ー東北大

QLifePro 医療ニュース - 2024/5/8

<https://www.qlifepro.com/news/20240508/vaso-training.html>

▼関連リンク・東北大 プレスリリース

<https://www.tohoku.ac.jp/japanese/2024/04/press20240426-01-vaso.html>

脳内血管運動による老廃物クリアランスの示唆あり、脳機能に良い影響もある？

東北大学は4月26日、実験動物のマウスを用いて、無垢の頭蓋骨越しに脳内の蛍光を計測する方法、ならびに、脳深部に光ファイバーを留置して蛍光計測する方法を用いて、脳内の血管運動を観察する方法を開発し、左右にゆっくり動く画像を何度も見せると、次第にマウスの全脳の血管が、画像の動きに同調して、拡張・収縮するようになることが明らかになったと発表した。この研究は、同大学院生命科学研究科の佐々木大地大学院生（日本学術振興会特別研究員、研究当時）、今井健大学院生、生駒葉子助教、松井広教授らのグループによるもの。研究成果は、「eLife」に掲載されて-----

炎症性腸疾患の炎症改善に「γリノレン酸」代謝物が有効な可能性－東京理科大ほか

QLifePro 医療ニュース - 2024/5/9

<https://www qlifepro.com/news/20240509/gamma-linolenic-acid.html>

▼関連リンク・東京理科大学 プレスリリース

https://www.tus.ac.jp/today/archive/20240507_5656.html

腸内細菌の働きで代謝された油成分が、免疫応答にどのような影響を与えるのか？

東京理科大学は5月7日、腸内乳酸菌による脂肪酸代謝産物が抗炎症作用を示し、炎症性腸疾患を緩和することを明らかにしたと発表した。この研究は、同大先進工学部生命システム工学科の西山千春教授らと、京都大学 農学研究科の小川順教授、岸野重信准教授、東北大学 東北メディカル・メガバンク機構 機構長の山本雅之教授、東京理科大学 薬学部薬学科の市原学教授との共同研究によるもの。研究成果は、「Frontiers in Immunology」にオンライン掲載され-----

寝ている間に"脂肪を燃やす"マフィンを開発

大学プレスセンター - 2024/4/24 <https://www.u-presscenter.jp/article/post-53247.html>

城西大学（埼玉県坂戸市／学長：藤野陽三）の薬学部薬科学科 栄養生理学研究室の矢島克彦助教は、一般的なマフィンと比較して食べることで脂肪燃焼量が上昇する「太りにくいマフィン」の研究・開発を進めています。このたび睡眠時のエネルギー代謝状態に着目した実験を行い、寝ている間に“脂肪を燃やす”効果に加え、“睡眠の質を向上させる”効果を得られることを確認、英国の栄養科学雑誌に発表し-----

メンタルの不調にも腸内細菌が関連している！？新年度のストレスが気になる時期に知っておきたい、メンタルを良好に保つための腸活のすすめ！

株式会社サイキンソー - 2024/4/26

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/0000000091.000015042.html>

株式会社サイキンソー(本社：東京都渋谷区、代表取締役：沢井 悠、以下サイキンソー)は、メンタルと腸内細菌の関りについて考察した「サイキンソーニュースレター メンタルと腸内環境の関連編」を発表いたしました。

新年度や新学期がスタートし、新しい環境や人間関係で心身のバランスが崩れ、体調やメンタルの不調が起きやすい時期です。例年 5 月の大型連休明けを目途に、新年度の疲れから倦怠感や気分の落ち込みなどのメンタル不調である “ 5 月病 ” が増加する傾向にあります。実は、こうしたメンタル面の不調と腸内細菌にも繋がりがあることをご存知でしょうか。メンタルと腸の関連を知ることで、日頃から良好な精神状態を維持するヒントが見つかるかもしれません。本ニュースレターでは、サイキンソーが持つデータや国内の研究内容を元に、メンタルと腸内環境の関連について解説致し-----

理科大、米ぬか由来のナノ粒子が優れた抗がん活性を有することを確認

マイナビニュース - 2024/4/23

<https://news.mynavi.jp/techplus/article/20240423-2933083/>

順天堂大、花粉症などのアレルギー性鼻炎を抑制できる生体成分を発見

マイナビニュース - 2024/4/26

<https://news.mynavi.jp/techplus/article/20240426-2935112/>

森永製菓が独自素材で“長寿遺伝子”の増加を確認 櫻井翔氏「疲労感が軽やかに」

マイナビニュース - 2024/5/9 <https://news.mynavi.jp/techplus/article/20240509-2942617/>

以下の 8 件は、一般社団法人日本スポーツ栄養協会 公式情報サイト「スポーツ栄養 Web」掲載記事 (2024 年 4 月 24 日~5 月 10 日) から選定したものです。

栄養成分の信号機カラー表示で食習慣が改善する 国内大学生対象の 1 週間にわたる無作為化比較試験 (RCT)

<https://sndj-web.jp/news/002738.php> (2024/4/24)

食事メニューの栄養価をエネルギー量や栄養素量の数値のみでなく、赤・黄・青という 3 色の信号機カラーの表示を追加すると、健康的なメニューが選択されやすくなり食習慣が改善する可能性のあることが報告された。星薬科大学の湧井宣行氏らが大学生対象に行った 1

週間にわたる無作為化比較試験の結果であり、「BMC Public Health」に論文が掲載され---

50 歳以上のオーラルフレイルは、栄養素摂取量と体重調整ふくらはぎ 周囲長に関連

<https://sndj-web.jp/news/002741.php> (2024/4/30)

日本人中高年におけるオーラルフレイルと栄養素摂取量、および、体重で調整したふくらはぎ周囲長（CC/kg）との相互の関連を調べた研究結果が報告された。CC/kg が低値の場合のみ、オーラルフレイルの有無で動物性タンパク質の摂取量に有意差が認められたという。奥羽大学歯学部歯科補綴学講座の鈴木史彦氏、金沢大学大学院医学系研究科衛生学・公衆衛生学の中村裕之氏らの研究によるもので、「BMJ Open」に論文が掲載され-----

【あじこらぼ】「減塩」を持続可能な食環境とは？ セミナーレポート 「健康的で持続可能な食環境の整備について考える」を公開

<https://sndj-web.jp/news/002757.php> (2024/4/30)

食と栄養の情報サイト「あじこらぼ」（味の素株式会社）では、かねてから減塩をテーマにさまざまな情報やツールをお届けしてきました。そして、今年 1 月末から 2 月にかけて滋賀県大津市で開催された第 34 回日本疫学会学術総会では、減塩をテーマにしたセミナーを主催し、好評を博し-----

フレイル健診の「運動・転倒」に関するわずか三つの質問で、新規骨折 発生リスクを予測可能

<https://sndj-web.jp/news/002750.php> (2024/5/1)

2020 年にスタートした後期高齢者を対象とするフレイル健診で用いられる「後期高齢者の質問票」が、新たな骨折の発生リスクの評価に有用であることを示唆するデータが報告された。わずか三つの質問の回答が、1 年以内の新規骨折発生リスクと有意に関連しているという。東京大学大学院医学系研究科臨床疫学・医療経済学講座の佐藤壮氏らの研究によるもので、「Geriatrics & Gerontology International」に論文が掲載され-----

成人後の BMI の変化は死亡リスクとどのような関連があるのか？ 多目的 コホート研究

<https://sndj-web.jp/news/002754.php> (2024/5/7)

国立がん研究センターなどによる多目的コホート研究（JPHC 研究）から、BMI の変化と死亡リスクとの関連が報告された。成人後に肥満となった群だけでなく、体重が減少した群や、やせの状態が続いていた群でも死亡リスクが高いことが示されている。

「International Journal of Epidemiology」に論文が掲載されるとともに、国立がん研究センターのサイトにニュースリリースが掲載され-----

習慣的な運動による健康上のメリットは、男性よりも女性のほうが高い可能性

<https://sndj-web.jp/news/002758.php> (2024/5/8)

米国立心肺血液研究所（NHLBI）が支援する研究から、習慣的な運動が健康に与えるメリットは、男性よりも女性でより強く現れる可能性のあることが明らかになった。米国心臓病学会が発行するジャーナル「Journal of the American College of Cardiology（JACC）」に論文が掲載されるとともに、NHLBI のサイトにニュースリリースが掲載された。女性は男性よりも少ない運動量で、早期死亡や致死的心血管イベントのリスクの有意な低下を期待できると-----

月経周期はなぜ食欲に影響するのか？ プロテオミクス解析の結果は、腸内環境と免疫の関与を示唆

<https://sndj-web.jp/news/002759.php> (2024/5/9)

女性アスリートの三主徴（トライアド）のリスクの一因でもある、月経周期に伴う食欲の変動がなぜ生じるのか、その根本的なメカニズムの解明に迫る研究結果が報告された。プロテオミクス解析によって、食欲関連ホルモンであるペプチド YY、および免疫グロブリン M の関与が浮かび上がり、それら両者と密接なかかわりのある腸内細菌叢の重要性が示唆されるという。東京工業大学生命理工学院の林宣宏氏らのパイロット研究によるもので、「Scientific Reports」に論文が掲載され-----

炭水化物を摂取しても運動に伴う FABP4 の上昇は抑制されない 健康な男性でのクロスオーバー試験

<https://sndj-web.jp/news/002760.php> (2024/5/10)

脂質代謝等にかかわるタンパク質であり、代謝性疾患のリスクとの関連が近年注目されている脂肪酸結合タンパク質 4（FABP4）は、運動に伴う急性反応として上昇することが報告されているが、その上昇は運動前に炭水化物を摂取したか否かにかかわらず生じるとする研究結果が報告された。著者らは、インスリン分泌の亢進による脂肪分解の抑制は、運動によ

る FABP4 上昇の抑制につながらないと考えられると結論づけている。鹿屋体育大学スポーツ生命科学系の沼尾成晴氏らの研究によるもので、「BMC Sports Science, Medicine and Rehabilitation」に論文が掲載され-----

■ その他の食品関連科学・技術情報

培養液を 3℃加温するだけでレタスの収穫量アップ、東京大学などが調査

大学ジャーナルオンライン - 2024/4/28 <https://univ-journal.jp/244018/>

東京大学大学院の研究グループは、理化学研究所、筑波大学、木更津工業高等専門学校、プランツラボラトリーと共同で、植物工場の養液栽培で培養液を 3℃加温することによって、根からの養分の取り込みとアミノ酸代謝が促進され、養液栽培レタスの生育とカロテノイドやビタミン C などの機能性成分が向上することを明らかに-----

株式会社ハイファ研究所との共同研究により特許を取得 コーヒー抽出後の粉をハナビラタケの栽培に使用することで ハナビラタケの新たな効果を発見

味の素 AGF 株式会社 - 2024/4/26

<https://agf.ajinomoto.co.jp/company/news/2024-04-26-1131.html>

味の素 AGF 株式会社（以下、味の素 AGF 代表取締役社長：竹内 秀樹）は、株式会社ハイファ研究所（以下、ハイファ研究所 代表取締役社長：高橋智美 本社 山梨）との共同研究により、コーヒー抽出後の粉（コーヒーグラウンズ）を用いたハナビラタケの栽培方法並びに機能性成分を強化したハナビラタケに関する特許を 2024 年 3 月に取得-----

Regnio、食品製造業向け AI 生産管理サービス「Regnio Factory」を提供

IoTNEWS - 2024/5/8 <https://iotnews.jp/manufacturing/247969/>

株式会社 Regnio は、食品製造業向け AI 生産管理サービス「Regnio Factory」を、2024 年 5 月 7 日に正式リリースしたと発表した。

「Regnio Factory」は、資材原材料管理から出荷管理まで、生産サプライチェーン全体を管理し、AI で主要な管理業務を自動化および半自動化するサービスだ。AI カメラや AI-OCR、計画立案 AI により、入力、計画、指示、受発注業務を自動化-----

■ その他の科学・技術情報

表現する言葉が変わると同じ匂いでも感じ方が変わる？ - 東大など発表

マイナビニュース - 2024/5/1 <https://news.mynavi.jp/techplus/article/20240501-2937832/>

以上

健康食品等に関する

記事情報（日本語サイトより）2024年5月号 No.2

本文書では、インターネットの日本語記事情報から、（公財）日本健康・栄養食品協会 学術情報部が独自の視点で皆様の事業遂行に役立つと判断したものをご紹介します。

（例：法令・行政情報、新製品・新分野の製品の企画開発及び研究開発のお役立ち情報、安全性確保の取組みに活用出来る情報、その他ビジネス環境変化に係る情報等）

なお、記事の内容の正確性を当協会が保証するものではありません。また、特定の企業、食品素材・成分、製品などの情報が含まれる場合においても、当協会が支援・推進・推奨するものではありません。

記事によっては短期間でリンク切れになるものがあります。その点ご了承ください。

○ 記事一覧

基本情報（記事見出し、出典・日付、URL）、冒頭文または記事のポイントとなる部分（民間の情報源には了承を得た上で転載）を表示しております。なお、基本情報のみで記事内容の把握が可能と思われる場合は基本情報のみとしております。

■ ピックアップ情報

スルーして頂きたい記事情報を、編者の見識・感性（多少の思い入れ）に基づきピックアップしたセクションとご理解下さい。

機能性表示食品を巡る検討会報告書

消費者庁 - 2024/5/28

https://www.caa.go.jp/notice/other/caution_001/review_meeting_001/assets/consumer_safety_cms206_240527_01.pdf

■ 安全性関連情報

食品安全情報（化学物質）No. 10/ 2024（2024. 05. 15）

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202410c.pdf>

気になった見出しは以下の通りです。

【FSA】 リスク評価：フードサプリメント等に使用される新規食品としてのカンナビジオール

【FDA】 食品及びダイエタリーサプリメントの現行の適正製造規範（CGMP）

【WHO】 IARC モノグラフ第 134 巻：アスパルテームのモノグラフが入手可能に

全リスト

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/index.html>

■ 海外公的機関情報

以下の3件は、食品安全委員会 食品安全総合情報システム

（<https://www.fsc.go.jp/fsciis/>）の更新情報（2024/5/15 確認）の中から、気になったものを選定しました。

見出しのクリックで内容をご覧頂けます。

14. [米国環境保護庁\(EPA\)、PFAS の第一種飲料水規則\(NPDWR\)を最終決定したと公表 \(前半 1/2\)](#)
15. [米国環境保護庁\(EPA\)、PFAS の第一種飲料水規則\(NPDWR\)を最終決定したと公表 \(後半 2/2\)](#)
44. [欧州連合\(EU\)、食品安全に関する規則等を官報で公表\(情報収集対象期間:2024年4月1日～4月5日\)](#)

■ 具体的健康ニーズ・素材・成分、製品情報 (市場予測・動向等)

【DHA・EPA】 “魚離れ” 対策でサブリ活用広がる

健康メディア.com - 2024/5/14 https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/19079

DHA・EPA 市場は世界的に拡大している。特に東南アジアを中心とした需要が旺盛だ。国内では、中高年層を中心に、健康維持の定番サプリとして底堅い市場を形成している。機能性表示食品については、昨年のさくらフォレスト措置命令が影響し、2023 年度の届出件数は減少したものの、依然として「中性脂肪抑制」「認知機能の維持」を中心とする代表的なヘルスクレームの届出受理が継続している。また、“魚離れ”による DHA・EPA の摂取機会の減少を補う目的でも、サプリメントの新たな活用が広まって-----

【プロポリス】「抗菌」「抗ウイルス」で再脚光

健康メディア.com - 2024/5/20

https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/19090

プロポリスはコロナ以降、「抗菌」「抗ウイルス」などで脚光を集め、世界的な需要が高まった。ブラジル産原料は中国やアメリカとの争奪戦が勃発。原料相場は収穫量減少も追い打ちをかけ、ハイグレード品は2倍以上に跳ね上がる事例もみられはじめた。こうした中、国内のブランドオーナーでは値上げに踏み切った企業も目立つ。新規ユーザー獲得への取り組みでは、キャンディやスプレー、歯磨き粉、スキンケア商品といったライトユーザー向けの提案が-----

【ストレスケア素材】抗ストレスから睡眠の質向上、月経対策まで

健康メディア.com - 2024/5/20

https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/19088

コロナウイルスの感染拡大による外出自粛・生活リズムの乱れは、ストレスケア・睡眠サポートのサプリメント・機能性表示食品市場を押し上げた。新たなユーザーを獲得したストレスケア素材は活躍の場を広げており、マッサージ店や温泉、サウナ、リラクゼーション施設、心療内科での展開など、ストレスケア分野の周辺市場とのコラボが進む。また、月経対策、更年期女性の睡眠の質向上など、フェムケア市場へのマーケットインも加速-----

【アーユルヴェーダ】WHO 推奨、インド伝統医学の不老長寿学

健康メディア.com - 2024/5/20

https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/19020

インドの伝承医学「アーユルヴェーダ」の産業規模が拡大している。インド政府は、予防と治療で活用できる比類なき伝統医学の遺産として、保健家族福祉省 AYUSH 庁による伝統的な健康管理体系の国際振興に注力。自然治癒力に着目した壮大な理論体系である点や、安全、安価、効果的な医療として WHO も推奨している。日本では、アムラやウコンなど健康食品で用いられるアーユルヴェーダハーブや、ヨガ、サロンなどの認知度が高い。未病・予防医学ニーズが高まる中、理論に精通した原料サプライヤーやメーカーによるサプリメント

や健康食品の提案が見られ、ウェビナーや専門店舗による情報発信、年1回の学会開催、国内初上市の新商品など普及浸透に向けたさまざまな取り組みが進んで-----

■ 市場・企業動向、注目ビジネス情報

SUNAO のユーザーみんなで適正糖質※1 生活に取り組むコミュニティ サイト「適正糖質 cafe」を開設！

江崎グリコ株式会社 - 2024/5/21

<https://www.glico.com/jp/newscenter/pressrelease/46327/>

江崎グリコ株式会社は、「SUNAO（スナオ）」ブランド初のユーザーコミュニティサイト「適正糖質 cafe」を開設します。おいしさと適正糖質※1 を両立する「SUNAO」をおいしく楽しく食べ続ける秘訣や、コミュニティ内だけの限定情報の発信や交流を通じて、お客様の「適正糖質生活」の実践と継続に貢献します。

※1：一般社団法人「食・楽・健康協会」は1食で摂取する糖質量を20～40g、間食では10g以下にする「適正糖質」を提唱しています。

「ウンログ」「あすけん」「dヘルスケア」がマーケティング領域で連 携する”ヘルスケアメディアネットワーク構想”を発表

株式会社ウンログ - 2024/5/20 <https://unlog.co.jp/news/1744/>

腸活マーケティング支援で合計2,300万人のアプリユーザーへのリーチが可能に！

腸活サポートアプリの運営と腸活マーケティング支援を行う『ウンログ』は、株式会社askenが開発・運営するAI食事管理アプリ『あすけん』、株式会社NTTドコモが提供する日々のウォーキングと健康管理・増進をサポートする『dヘルスケア』とマーケティング領域で連携する”ヘルスケアメディアネットワーク構想”を発表いたし-----

■ 消費者意識等の調査・分析

[30909] 美容によい成分に関するアンケート調査

マイボイスコム https://myel.myvoice.jp/products/detail.php?product_id=30909

矢野経済研究所、サステナブルフードに関する消費者アンケート調査、 植物由来代替肉（大豆ミートなど）の認知率は74.1%

マイライフニュース - 2024/5/27 <https://www.mylifenews.net/drink-food/53845/>

矢野経済研究所は、国内のサステナブルフードに関する消費者アンケート調査を実施し、認知状況や購買状況、購入要件などについて実施し、機械学習（AI 分析）と統計的分析手法を用いて消費者の潜在需要を考察した。その結果、サステナブルフードで最も高い認知率は植物由来代替肉（大豆ミートなど）の 74.1%だった。アニマルウェルフェア畜産物は同 33.2%、「MSC／ASC／MEL」認証水産物が同 25.9%に留まり、認知拡大による潜在需要の掘り起こしはこれからであることもわかった-----

■ 食品・食品成分の生理機能、健康関連科学情報

ヒト常在性ビフィズス菌、有害物質を有益な物質に変換していることが判明－京大ほか

QLifePro 医療ニュース - 2024/5/16 <https://www qlifepro.com/news/20240516/hrb.html>

▼関連リンク・京都大学 最新の研究成果を知る

<https://www.kyoto-u.ac.jp/ja/research-news/2024-05-10-1>

HRB が腸内のインドール濃度を低下させることができるか検証

京都大学は 5 月 10 日、同大と森永乳業株式会社が開設した「ヒト常在性ビフィズス菌（HRB）研究講座」の一環で実施した研究において、ヒトにすむ種類のビフィズス菌が有害物質の前駆体を有益な物質へ変換することを明らかにしたと発表した。この研究は、同大大学院 生命科学研究科の小田巻俊孝客員教授（兼：森永乳業株式会社室長・主席研究員）、片山高嶺教授らの研究グループによるもの。研究成果は、「Gut Microbes」に掲載されて-----

日本人・成人の食事、場面の特性と栄養学的な質が関連－東大ほか

QLifePro 医療ニュース - 2024/5/17

<https://www qlifepro.com/news/20240517/association-between-meal-context-and-meal-quality.html>

▼関連リンク・東京大学 プレスリリース

<https://www.u-tokyo.ac.jp/content/400240148.pdf>

個人「食事の質」変動を規定する食事場面の特性、明らかでなかった

東京大学は 5 月 10 日、30～76 歳の日本人 222 人を対象に詳細な食事記録調査を行ない、食事の種類（朝食、昼食、夕食）、同席者の有無および食事場所が食事の栄養学的質と関連していることを明らかにしたと発表した。この研究は、同大大学院医学系研究科公共健康医学専攻社会予防疫学分野の篠崎奈々助教、村上健太郎教授、佐々木敏東京大学名誉教授らの研究グループによるもの。研究成果は、「European Journal of Nutrition」に掲載されて-----

オーラルフレイルと転倒リスクの関連を確認－大阪公立大

QLifePro 医療ニュース - 2024/5/27

<https://www qlifepro.com/news/20240527/oral-frailty.html>

▼関連リンク・大阪公立大学 プレスリリース

https://www.omu.ac.jp/info/research_news/entry-11546.html

オーラルフレイルは全身筋量・筋力低下との関連報告あり、転倒リスクとの関係は？

大阪公立大学は 5 月 23 日、身体的フレイルであること、また、フレイルについての認知度が低いことに加え、オーラルフレイルであることが、その後 1 年間の転倒に関係していることがわかったと発表した。この研究は、同大都市健康・スポーツ研究センターの横山久代教授らの研究グループによるもの。研究成果は、「Geriatrics」にオンライン掲載されて----

水分摂取不足で腸内環境が悪化し、病原菌排除能が低下することを発見－北里大ほか

QLifePro 医療ニュース - 2024/5/27

<https://www qlifepro.com/news/20240527/water-intake.html>

▼関連リンク・北里研究所 プレスリリース

<https://www.kitasato.ac.jp/jp/news/20240521-01.html>

水分摂取が腸内環境にどのように影響するのは不明だった

北里大学は 5 月 21 日、飲水不足が腸内環境を悪化させ、病原細菌の排除能を低下させることを発見したと発表した。この研究は、同大薬学部微生物学教室の金倫基教授（研究当時：慶應義塾大学薬学部創薬研究センター教授）、慶應義塾大学先端生命科学研究所／同大大学院政策・メディア研究科博士課程 3 年の佐藤謙介氏、同大薬学部生化学講座の井上浄訪問教授、同大医学部薬理学教室の安井正人教授、竹馬真理子准教授らの研究グループによるもの。研究成果は、「iScience」にオンライン掲載されて-----

米ぬか由来ナノ粒子の抗がん作用を確認

MONOist - 2024/5/20 <https://monoist.itmedia.co.jp/mn/articles/2405/20/news072.html>

東京理科大学は 2024 年 4 月 22 日、エクソソーム様の米ぬか由来ナノ粒子（rbNPs : rice bran-derived nanoparticles）が優れた抗がん作用を示すことを明らかにしたと発表-----

～大阪大学蛋白質研究所との共同研究成果～

データサイエンスの活用により皮膚老化に対し効果的な因子がトロンボスポンジン-1（THBS1）であることが判明

ロート製薬株式会社 - 2024/5/9

https://www.rohto.co.jp/research/researchnews/technologyrelease/2024/0509_01/

ロート製薬株式会社（本社：大阪市、社長：杉本雅史）は、ロートグループ経営総合ビジョン「Connect for Well-being」の実現に向け、皮膚老化に関する多角的な研究を進めています。今回、大阪大学蛋白質研究所の岡田眞里子教授、飯田湊太准教授と共に、次世代シーケンサーを用いた様々なオミクス解析※3と数理モデルを用いたシミュレーション解析を行うことで、データサイエンスを活用した新たな皮膚老化研究のターゲットを見出すことに成功しました。

本研究成果は、「iScience」オンライン（2024年4月25日付）に掲載され-----

「乾燥ビール酵母」と「パン酵母由来の酵母細胞壁」の腸内環境改善効果を確認 ~2024年5月25日 第78回日本栄養・食糧学会大会にて発表~

アサヒグループ食品株式会社 - 2024/5/27

<https://www.asahi-gf.co.jp/company/newsrelease/2024/0527/>

アサヒグループ食品株式会社（社長：川原浩 本社：東京都墨田区）と株式会社メタジェン（社長 CEO：福田真嗣 本社：山形県鶴岡市）は、「乾燥ビール酵母」と「パン酵母由来の酵母細胞壁」がそれぞれ腸内環境を改善する効果を確認しました。この研究成果について、2024年5月25日に第78回日本栄養・食糧学会大会（福岡県福岡市）（2024年5月24日~26日）にて発表を行いました。本研究については今後も詳細なメカニズムの解明を進めるとともに、引き続き、酵母由来成分のヒトに対する健康維持についての研究を進める予定-----

資生堂、世界初、鼻に存在する OBP2A がヒトの肌でも発現し、匂いなどの低分子から肌を守ることを発見

株式会社資生堂 - 2024/5/21

<https://corp.shiseido.com/jp/news/detail.html?n=00000000003831>

資生堂は、肌の健康と美しさを維持するための新たなメカニズムとして、世界で初めて、匂い結合タンパク質 OBP2A※1 がヒトの表皮では恒常性維持に寄与し、表皮バリアの一端を担っていることを発見しました（図1）。ヒトの鼻の内側に存在する匂い結合タンパク質 OBP2A は、細胞にダメージを与えるストレス分子をフィルタリングする機能があることが知られています。本研究では、その OBP2A が表皮でも発現していることを解明しました。また、OBP2A の発現を高める成分「フランス産ホワイトリリー花エキス」も見出していま

す。今後、本研究成果を活用し、環境変化の激しい現代社会においても、健やかで美しい肌へと導くソリューションの提供を目指します。

※1 Odorant binding protein 2A

資生堂、表皮幹細胞研究を進化させ、老化による肌悩みにアプローチするレモンアイアンウッド葉エキスを発見

～表皮幹細胞の老化抑制や表皮幹細胞の量を増加させ、細胞を生み出す力を向上～

株式会社資生堂 - 2024/5/17

<https://corp.shiseido.com/jp/news/detail.html?n=00000000003829>

資生堂は、レモンアイアンウッド葉エキスを、表皮幹細胞の老化を抑制する効果があることを発見しました（図1）。さらに同エキスを、表皮幹細胞の量を増加させ、細胞を生み出す力を向上させる効果も見出しました。これにより、肌のターンオーバーの源となる表皮幹細胞を健やかに保ち、エイジングによる肌悩みの解決につながる可能性が示唆されました。本研究は、マサチューセッツ総合病院皮膚科学研究所(CBRC)との共同研究により表皮幹細胞の老化制御の可能性を明らかにした知見を応用したものです。今後も、表皮幹細胞研究を進化させ、エイジングによるさまざまな肌悩みへのアプローチを目指します。

本研究の成果の一部は、2023年5月10日～13日に東京にて開催した国際研究皮膚科学会 (International Societies of Investigative Dermatology: ISID)にて発表し-----

筑波大など、一度の激しい運動が逆に体重増加につながることを確認

マイナビニュース - 2024/5/27

<https://news.mynavi.jp/techplus/article/20240527-2953479/>

以下の5件は、一般社団法人日本スポーツ栄養協会 公式情報サイト「スポーツ栄養 Web」掲載記事（2024年5月13日～28日）から選定したものです。

「成人」「高齢者」「こども」それぞれの睡眠について推奨事項を提示 厚生労働省「健康づくりのための睡眠ガイド 2023」

<https://sndj-web.jp/news/002764.php> (2024/5/12)

厚生労働省はこのほど、「健康づくりのための睡眠ガイド 2023」を策定した。成人に対しては、個人差はあるものの6時間以上の睡眠時間を目安とすること、高齢者では床上時間が8時間以上としないことを目安とすることなどの推奨事項が示されて-----

日本人男性の高血圧リスクが低い食習慣とは？ 機械学習を応用した検討による知見

<https://sndj-web.jp/news/002771.php> (2024/5/20)

日本人男性の高血圧発症リスクと、摂取頻度の高い食品や食行動および調理方法で定義づけられる「食習慣」との関連が明らかになった。食事と高血圧リスクとの関連に関するこれまでの研究は、主として摂取栄養素や食品、または欠食や就寝前の摂食などの食行動をそれぞれ個別に評価しているが、本研究では教師なし機械学習という手法を用いることで、それらを組み合わせた食習慣として評価し解析が行われている。その結果、魚介類とアルコールをベースとする食習慣に比べて、肉類ベースの食習慣、または乳製品・野菜ベースの食習慣は、高血圧発症リスクが有意に低い可能性が示されたと-----

食事・運動の混合介入「DEMI」は日本人高齢者の健康に有用 RCT の体系的レビューとメタ解析

<https://sndj-web.jp/news/002773.php> (2024/5/22)

食事や食行動への介入と、身体活動への介入を並行して行うことで、高齢者の健康の維持・増進につながるものが、システマティックレビューとメタ解析によって明らかになった。東京工科大学医療保健学部リハビリテーション学科の宮崎貴朗氏らの研究によるもので、「Geriatrics」に論文が掲載され-----

日本スポーツ協会「サプリメント利用・活用コンセンサス」

2. サプリメントの定義とは？ 約3千人のサプリ利用者アンケート結果とともに解説

<https://sndj-web.jp/news/002712.php> (2024/5/22)

公益財団法人日本スポーツ協会（Japan Sport Association；JSPO）はこのほど、サプリメントの定義の提案、およびサプリメントの利活用に関する情報発信を行った。これらは、同協会のスポーツ医・科学委員会が令和2～5年度の事業として進めていた、「サプリメント利用・活用コンセンサスの作成」研究に基づくもの。ここでは、その研究のために実施されたアンケート調査の結果を中心にまとめる。なお、研究結果を基に策定されたコンセンサスの詳細は、別の記事として紹介-----

「日本食品標準成分表 八訂」を用いて食事調査票から推定された糖類・アミノ酸・脂肪酸摂取量の精度

<https://sndj-web.jp/news/002787.php> (2024/5/27)

食物摂取頻度調査票（FFQ）から推定した詳細に分類した糖類、アミノ酸、脂肪酸摂取量は、疫学研究を行うために必要なある程度の「確からしさ」があるとする研究結果が報告された。国立がん研究センター 予防研究グループの研究によるもので、研究の成果が「Journal of Epidemiology」に論文掲載されるとともに、同センターのサイトにリリースが掲載され-----

■ その他の食品関連科学・技術情報

バニラの甘い香り成分を生成する酵素を開発

～農産廃棄物由来の化合物から室温で簡便に合成可能～

東京理科大学 - 2024/5/16 https://www.tus.ac.jp/today/archive/20240516_2358.html

研究の要旨とポイント

- ラン科のバニラ属植物から得られるバニリンは、バニラアイスクリームやシュークリームの上質な甘い香りの主成分で、香料化合物として広く使用されています。
- 本研究では、酵素タンパク質を分子進化させることにより、植物由来のフェルラ酸から一段階でバニリンを生成する酵素の開発に成功しました。
- 米ぬかや小麦ふすま等の農産廃棄物から豊富に得られるフェルラ酸を、開発した酵素と常温で混ぜるだけでバニリンを生成できるため、確立した技術は簡便かつ環境にやさしい香料化合物生産手法を提供することができます。

ERP から工程制御まで水平垂直のデータ連携が実現するモノとは、飲 食料品製造の例

MONOist - 2024/5/8 <https://monoist.itmedia.co.jp/mn/articles/2404/24/news006.html>

本連載では、Schneider Electric（シュナイダーエレクトリック）インダストリー事業部 バイスプレジデントの角田裕也氏が、製造業で起きている変化をグローバルな視点で紹介しながら、製造現場の将来像を考察する。今回は飲食料品製造などにおけるデータ連携について-----

■ その他の科学・技術情報

老化した脳を若返らせて記憶力を回復

理化学研究所 - 2024/5/21 https://www.riken.jp/pr/closeup/2024/20240521_1/index.html

歳をとると、新しいことを覚えにくくなり、覚えたこともすぐに忘れてしまうことが多くなります。多くの人は「歳だから仕方ない」と諦めてしまいがちですが、脳神経科学研究センター（CBS）のセンター長でもある影山 龍一郎 チームリーダーは、ある種の遺伝子発現を制御すれば、老化して機能が低下した神経幹細胞を活性化させたり、新たな細胞を増殖させたりすることで、記憶力を回復させられるのではないかと研究を進めて-----

京大、脳で理性が感情を制御しているメカニズムを解明

マイナビニュース - 2024/5/21

<https://news.mynavi.jp/techplus/article/20240521-2950044/>

明大、温泉紅藻「シゾン」を用いた高効率なL型乳酸の生産技術を開発

マイナビニュース - 2024/5/15

<https://news.mynavi.jp/techplus/article/20240515-2946275/>

■ その他

英文情報サイト *Foodnavigator-asia* に 5 月 13 日付けで、英文記事の和訳版が掲載されましたのでご紹介いたします。タイトルのクリックで記事本文が閲覧できます。

[サイエンス ショート：AI 食品輸入審査、Nestle NAD+前駆体研究、水産物部門のデジタル化など](#)

[トレンド トラッカー：シンガポールの培養肉問題、Farm Fresh のヘルシースナッキング、Gryphon Tea の ESG など](#)

[安全第一：ベトナム・韓国のデジタル食品安全システム、中国の水産物詐欺、日本の偽造 輸出品取り締まりなど](#)

[ANZ フォーカス：Fonterra 決算、Cadbury Australia のイースター パッケージ、V2food のレディミール買収](#)

キリン、サッカー応援活動による社会的インパクトを可視化へ

「株式会社オルタナ/オルタナオンライン」（無断転載を禁じます） - 2024/5/21

<https://www.alterna.co.jp/124232/>

記事のポイント

1. キリンはサッカーの応援活動による社会的インパクトを初めて可視化した
2. 事業への投資価値を社会的な側面から評価する SROI を用いて分析した

3. 応援はコミュニティ形成と活力向上に大きく貢献していることが分かった

以上

健康食品等に関する 記事情報（日本語サイトより）2024 年 6 月号 No.1

本文書では、インターネットの日本語記事情報から、（公財）日本健康・栄養食品協会 学術情報部が独自の視点で皆様の事業遂行に役立つと判断したものをご紹介します。

（例：法令・行政情報、新製品・新分野の製品の企画開発及び研究開発のお役立ち情報、安全性確保の取組みに活用出来る情報、その他ビジネス環境変化に係る情報等）

なお、記事の内容の正確性を当協会が保証するものではありません。また、特定の企業、食品素材・成分、製品などの情報が含まれる場合においても、当協会が支援・推進・推奨するものではありません。

記事によっては短期間でリンク切れになるものがあります。その点ご了承ください。

○ 記事一覧

基本情報（記事見出し、出典・日付、URL）、冒頭文または記事のポイントとなる部分（民間の情報源には了承を得た上で転載）を表示しております。なお、基本情報のみで記事内容の把握が可能と思われる場合は基本情報のみとしております。

■ 安全性関連情報

食品安全情報（化学物質）No. 11/ 2024（2024. 05. 29）

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202411c.pdf>

以下、気になった見出しです。

【BfR】

1. 食品中の天然毒素：多くの人々が健康リスクを認識していない

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部の追加コメント

*** ポイント：** 食品に天然に含まれる毒素に対する消費者の懸念が低いというのは、我が国も同様だと感じています。天然の毒素を含む食品であっても、昔の人が安全な食べ方を見つけ伝承してきたわけです。ですから、従来と異なる新しい方法（特に抽出や濃縮）で食すことは非常にリスクが高いということをこの機に知っていただきたいと思います。

2. 水生毒素：藻類の毒素がヒトの健康に与える影響

全リスト

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/index.html>

■ 海外公的機関情報

以下の 20 件は、食品安全委員会 食品安全総合情報システム

(<https://www.fsc.go.jp/fsciis/>) の更新情報 (2024/5/31、6/11 確認) の中から、気になったものを選定しました。

[見出しのクリックで内容をご覧ください。](#)

5 月 31 日更新確認分

4. [欧州委員会\(EC\)、欧州連合\(EU\)加盟国が、8 種類の食品用燻製香料の認可を更新しないという EC の提案を承認した旨を公表](#)
16. [ドイツリスク評価研究所\(BfR\)、通知「マスタード中のビスフェノール F：データギャップはあるが、健康への悪影響は依然として考えられない」\(019/2024\)を公表](#)
17. [欧州食品安全機関\(EFSA\)、新たな科学的データに基づいた、2010 年 4 月の水産物中の寄生虫のリスク評価に関する EFSA の科学的意見書の特定部分の再評価に関する科学的意見書を公表](#)
19. [米国環境保護庁\(EPA\)、PFAS 汚染を浄化するための重要な規則を最終決定し、広く使用されている 2 種類の PFAS をスーパーファンド法に基づく有害物質に指定することを公表](#)
22. [シンガポール食品庁\(SFA\)、「日本からの輸入水産物の安全性に関して出回っている動画についての説明」を公表](#)
23. [米国食品医薬品庁\(FDA\)、PFAS に関する 2024 年 4 月の最新情報を公表](#)
24. [世界保健機関\(WHO\)、特定の食品添加物の評価に関する報告書を公表\(食品添加物に関する国際連合食糧農業機関\(FAO\)/世界保健機関\(WHO\)合同食品添加物専門家会議\(JECFA\)の第 97 回報告書\)](#)
27. [ドイツ連邦リスク評価研究所\(BfR\)、内分泌かく乱物質や懸念される化学物質の混合物が、免疫系を標的として病気を誘発する、または永続させる仕組みを理解するプロジェクト\(ENDOMIX\)を公表](#)
33. [世界保健機関\(WHO\)、様々な食品カテゴリーに関するナトリウムのグローバルなベンチマーク\(第 2 版\)を公表](#)
34. [米国環境保護庁\(EPA\)、PFAS 廃棄処理暫定ガイダンスを公表](#)

45. [欧州連合\(EU\)、食品安全に関する規則等を官報で公表\(情報収集対象期間:2024 年 4 月 15 日～4 月 19 日\)](#)

6 月 11 日更新確認分

9. [欧州食品安全機関\(EFSA\)、香料グループ評価 413\(FGE.413\)に関する科学的意見書を公表\(ナリンゲニンを評価\)](#)

14. [米国食品医薬品庁\(FDA\)、タラ粉の市販後評価に関する最新情報を公表](#)

22. [英国毒性委員会\(COT\)、ビスフェノール A に関する中間ポジション声明書第 6 草案\(Tox/2024/19\)を公表](#)

44. [欧州食品安全機関\(EFSA\)、16 週齢未満の乳児用食品中の食品添加物としてのグアーガム\(E412\)の再評価、及び全人口集団用の食品中に使用する食品添加物としてのグアーガムの再評価の追跡調査に関する科学的意見書を公表](#)

45. [欧州食品安全機関\(EFSA\)、香料グループ評価 419\(FGE.419\)に関する科学的意見書を公表\(2-メチル-1-\(2-\(5-\(p-トリル\)-1H-イミダゾール-2-イル\)ピペリジン-1-イル\)ブタン-1-オンを評価\)。](#)

72. [英国食品基準庁\(FSA\)、食品サプリメントを含む食品カテゴリーの範囲における使用を目的とした新食品としてのカンナビジオール・アイソレートの安全性評価の結果を公表](#)

73. [英国食品基準庁\(FSA\)、食品サプリメントへの使用を目的とした新食品としての合成カンナビジオールの安全性評価の結果を公表](#)

74. [英国食品基準庁\(FSA\)、食品サプリメントへの使用を目的とした新食品としてのカルシジオール\(25-ヒドロキシコレカルシフェロール水和物\)の安全性評価の結果を公表](#)

78. [国際がん研究機関\(IARC\)、IARC モノグラフ 134 巻のアスパルテームに関するモノグラフが現在オンラインで利用可能である旨を公表](#)

■ 表示、販売等に関する行政機関のアクション情報等

インターネットにおける健康食品等の虚偽・誇大表示に対する改善指導について(令和 6 年 1 月～3 月)

消費者庁 - 2024/6/3

https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/extravagant_advertisement/assets/representation_cms_240603_01.pdf

消費者庁は、令和 6 年 1 月から 3 月までの期間、インターネットにおける健康食

品等の虚偽・誇大表示の監視を実施しました。

この結果、インターネットにおいて健康食品等を販売している 244 事業者による 253 商品の表示について、健康増進法第 65 条第 1 項の規定に違反するおそれのある文言等があったことから、これらの事業者に対し、表示の改善指導を行うとともに、当該事業者がショッピングモールに出店している場合には、出店するショッピングモール運営事業者に対しても、表示の適正化について協力を依頼しました。消費者庁は、引き続き、健康食品等の広告その他の表示に対する継続的な監視を実施し、法に基づく適切な措置を講じてまいります。

「令和 5 年度における景品表示法等の運用状況及び表示等の適正化への取組」の公表について

消費者庁 - 2024/6/3 <https://www.caa.go.jp/notice/entry/038132/>

消費者庁では、不当な表示及び過大な景品類の提供行為に対して、景品表示法の規定に基づいて厳正・迅速に対処するとともに、同法の普及・啓発に関する活動を行うなど、表示等の適正化に努めています。

この度、別添のとおり、令和 5 年 4 月 1 日から令和 6 年 3 月 31 日までの消費者庁における景品表示法の運用状況等を取りまとめましたので、公表します。

■ 行政・法令関連情報（その他）

以下の 13 件は、5 月 30 日付けの e-Gov パブリック・コメントに掲載されたものです。

ぶどう糖の日本農林規格の一部改正案についての意見・情報の募集について

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=550003928&Mode=0>

植物性たん白の日本農林規格の一部改正案についての意見・情報の募集について

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=550003927&Mode=0>

食用植物油脂の日本農林規格の一部改正案についての意見・情報の募集について

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDDETAIL&id=550003938&Mode=0>

即席めんの日本農林規格の一部改正案についての意見・情報の募集について

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDDETAIL&id=550003937&Mode=0>

ウスターソース類の日本農林規格の一部改正案についての意見・情報の募集について

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDDETAIL&id=550003929&Mode=0>

人工光型植物工場における葉菜類の栽培環境管理の日本農林規格の一部改正案についての意見・情報の募集について

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDDETAIL&id=550003939&Mode=0>

熟成ソーセージ類の日本農林規格の一部改正案についての意見・情報の募集について

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDDETAIL&id=550003936&Mode=0>

ソーセージの日本農林規格の一部改正案についての意見・情報の募集について

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDDETAIL&id=550003933&Mode=0>

ハム類の日本農林規格の一部改正案についての意見・情報の募集について

<https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDDETAIL&id=550003931&Mode=0>

プレスハムの日本農林規格の一部改正案についての意見・情報の募集について

<https://public-comment.e->

[gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDDETAIL&id=550003932&Mode=0](https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDDETAIL&id=550003932&Mode=0)

熟成ハム類の日本農林規格の一部改正案についての意見・情報の募集について

<https://public-comment.e->

[gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDDETAIL&id=550003935&Mode=0](https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDDETAIL&id=550003935&Mode=0)

ベーコン類の日本農林規格の一部改正案についての意見・情報の募集について

<https://public-comment.e->

[gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDDETAIL&id=550003930&Mode=0](https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDDETAIL&id=550003930&Mode=0)

熟成ベーコン類の日本農林規格の一部改正案についての意見・情報の募集について

<https://public-comment.e->

[gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDDETAIL&id=550003934&Mode=0](https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDDETAIL&id=550003934&Mode=0)

■ 具体的健康ニーズ・素材・成分、製品情報 (市場予測・動向等)

【スポーツニュートリション】注目素材が続々、熱気を増すスポーツ市場

健康メディア.com - 2024/6/4 https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/19149

運動意識の高まりを背景に、スポーツニュートリションの素材開発、製品上市が活発だ。ここ数年は、アスリートだけでなく、スポーツ愛好家や健康美を望む女性、アクティブシニアなど、ユーザーの裾野が拡大。また、コロナ収束に伴い、スポーツイベントが本格再開し、ユーザーの運動意欲が一層高まっており、市場は好循環を生んでいる。アミノ酸をはじめ、運動パフォーマンス向上に繋がる機能性素材が続々登場。筋力維持・向上や、持久力、集中力向上、疲労感軽減、関節・骨折ケア、熱中症対策――などを訴求点に、原料メーカー各社、積極的な提案を進めている。成長著しいプロテインは、ブームから定番アイテムに。人気の粉末品は、商品淘汰が始まっている一方、新製品も多く 800 億円市場がみえて――

【アクティブシニアサポート】高齢者の健康長寿対策に成果

健康メディア.com - 2024/6/4 https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/19147

アクティブシニア向けの骨・筋肉サポート製品の上市が進んでいる。かねてより高齢者の医療費・介護費増大は、国の財政を逼迫させるおそれから産学官連携で健康長寿に取り組んでいる。健食分野でも、サルコペニアやフレイル・ロコモ対策として骨・筋肉サポート素材を用いた製品開発や機能性研究が活発している。骨サポート分野ではカルシウム素材が多く利用される一方、骨代謝や骨密度の重要性を啓発。筋肉サポート分野では、シニア向けのプロテインをはじめ、HMB、GABAなどの機能性表示食品の上市が進み、市場は拡大傾向に。国を挙げての高齢者の健康対策に健食メーカーが参画することで、様々な機能性素材の活用が期待され-----

【血流改善】Foods／Non-Foods とも、市場成長続く

健康メディア.com - 2024/6/4 https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/19143

人体最大の臓器とも称される「血管」。血管の健康を維持し、体の隅々にまで血液を届けることは、様々な疾病の予防や未病ケアに繋がる。毛細血管の形状や本数、長さ等を計測・解析する技術、疾病との相関性を導き出す研究の進歩は目覚ましく、毛細血管の状態が健康指標の1つになりつつある。血流改善・血管ケア商材市場は盛り上がりを見せ、健康食品・サプリメントでは、血管・血流分野の機能性表示食品が約360品受理されて-----

【キノコ素材】日本キノコ、海外展開に商機

健康メディア.com - 2024/6/4 https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/19139

一般食品から健康食品、漢方薬まで活用されるキノコ。β-グルカンやビタミンD、食物繊維が豊富なことが知られ、最近ではコルジセピン、ヘリセノン、アントロキノノールなど、様々な有効成分の機能性研究が進んでいる。種類も豊富で、アガリクス、靈芝、冬虫夏草など伝統的なものに加えハナビラタケ、カワラダケ、ベニクスノキダケなども新たな研究が進む。米国を中心にカナダや香港でもキノコブームが生まれ、日本産靈芝をはじめヤマブシタケのサプリメントやシイタケ粉末をプロテインやチョコレートに配合した商品も人気だという。日本産キノコの機能性に商機が-----

■ 市場・企業動向、注目ビジネス情報

花王、皮脂RNAモニタリング技術を活用した受託分析サービスをヘルスケアシステムズを通じて開始

IoTNews - 2024/6/5 <https://iotnews.jp/medical-healthcare/249640/>

花王株式会社は、あぶら取りフィルムで顔の皮脂を採取し、そこから RNA を抽出して網羅的に解析する皮脂 RNA モニタリング技術を構築している。同技術は、皮膚を傷つけることなく、約 1 万種におよぶ皮脂 RNA の発現情報を検出することが可能-----

「グァー豆食物繊維」で腸内環境に変革を - 黒子企業が導く健康の未来

マイナビニュース - 2024/5/29

<https://news.mynavi.jp/techplus/article/20240529-2952859/>

■ 食品・食品成分の生理機能、健康関連科学情報

疲労軽減が期待される香料 2 種を同定、ラットで一川崎医科大ほか

QLifePro 医療ニュース - 2024/5/30

<https://www qlifepro.com/news/20240530/anti-fatigue-activity.html>

▼関連リンク・川崎医科大学 プレスリリース

<https://k.kawasaki-m.ac.jp/document/2024/20240523.pdf>

疲労の指標として、サイトカイン・酸化ストレスなどを統合的に扱ったものはない

川崎医科大学は 5 月 23 日、疲労の新しい評価方法を開発し、疲労を軽減することが期待される香料 2 種を同定したと発表した。この研究は、同大生化学教室の山内教授、同大衛生学教室西村准教授、塩野香料株式会社の研究グループによるもの。研究成果は、「Scientific Reports」に掲載されて-----

脳は経験や予測を大脳皮質全体で均等に表現していると判明 - 東大

QLifePro 医療ニュース - 2024/5/31

<https://www qlifepro.com/news/20240531/localized-and-global-representation-of-prior-value.html>

▼関連リンク・東京大学定量生命科学研究所 プレスリリース

<https://www.igb.u-tokyo.ac.jp/pressrelease/20240522/>

「予測」の脳活動、脳全体か特定の場所かは不明だった

東京大学は 5 月 22 日、脳が経験や予測を、脳全体で表現することを明らかにしたと発表した。この研究は、同大定量生命科学附属高度細胞多様性研究センター神経計算研究分野の石津助教（研究当時）、船水講師らの研究グループによるもの。研究成果は、「Nature Communications」に掲載されて-----

EPA 摂取が、脂質燃焼亢進や抗疲労性体質の獲得に有効な可能性―北里大ほか

QLifePro 医療ニュース - 2024/6/10 <https://www qlifepro.com/news/20240610/epa.html>

▼関連リンク・北里大学獣医学部 プレスリリース

<https://www.kitasato-u.ac.jp/vmas/news/pressrelease2024fishoilmuscle>

魚油に含まれる脂肪酸が、ラットの骨格筋機能や全身代謝に与える影響は？

北里大学は5月31日、魚油に含まれる脂肪酸の一種であるエイコサペンタエン酸がラット骨格筋において、脂質代謝に優れ、抗疲労性の遅筋タイプの割合を増加させることを見出したと発表した。この研究は、同大獣医学部 動物資源科学科 食品機能安全学の小宮佑介准教授、麻布大学獣医学部 動物応用科学科 食品科学研究室の水野谷航准教授および九州大学、京都大学、弘前大学、東海大学の共同研究グループによるもの。研究成果は、「iScience」に掲載されて-----

食事記録アプリと食物摂取頻度質問票、結果に互換性なし―藤田医科大学

QLifePro 医療ニュース - 2024/6/11

<https://www qlifepro.com/news/20240611/food-recording.html>

▼関連リンク・藤田医科大学 プレスリリース

<https://www.fujita-hu.ac.jp/news/j93sdv000000ubxl.html>

食物摂取頻度調査と食事記録アプリの特性を比較、一般診療所での栄養指導普及を視野に

藤田医科大学は6月5日、近年一般に普及されている食事記録アプリに着目し、日本で広く使用されている2つの食物摂取頻度質問票との比較を行った結果を発表した。この研究は、同大医学部臨床栄養学の飯塚勝美教授と医療科学部臨床病態解析学分野の成瀬寛之教授らの研究グループによるもの。研究成果は、「Nutrients」に掲載されて-----

持久力の高い高齢者は作業記憶も優れる：新たな脳内メカニズムを解明

大学プレスセンター - 2024/5/29 <https://www.u-presscenter.jp/article/post-53446.html>

※これは、公益財団法人 明治安田厚生事業団、学校法人 中央大学、国立大学法人 筑波大学との共同発表です。

【ポイント】

●有酸素能力（持久力）の高い高齢者は認知機能の一つである作業記憶能力が高いことが知られていますが、その脳内メカニズムは解明されていなかったため、近赤外光脳機能イメージング装置を用いて検証しました。

●作業記憶能力テスト中、特に難しい課題に取り組む際、高齢者の前頭前野では若年成人に比べて多くの領域が活動していました。これは、加齢による一部の脳機能の低下を他の領域が補う代償的な脳活動を示しています。

●さらに、有酸素能力が高い高齢者ほど、前頭前野の代償的な活動が顕著であり、作業記憶能力テストの成績が優れていることを確認しました。

激しい運動で太ってしまう？ 一過性の高強度運動が体重増加を促すことを発見 筑波大学

大学ジャーナルオンライン - 2024/6/2 <https://univ-journal.jp/245099/>

高強度運動は、その後の身体活動量の減少と体温の低下を招き、体重増加を促す可能性が明らかとなった。筑波大学のグループが発表-----

ユーグレナ社と武蔵野大学、エルゴチオネインがパーキンソン病の発症と進行に対する予防効果を有する可能性を示す研究結果を確認

株式会社ユーグレナ - 2024/6/4 <https://www.euglena.jp/news/20240604-2/>
武蔵野大学

株式会社ユーグレナ（本社：東京都港区、代表取締役社長：出雲充）と武蔵野大学薬学部薬学科（東京都西東京市、学長：西本照真）の田中健一郎准教授は、共同研究により、抗酸化作用をもつ化合物であるエルゴチオネインが、パーキンソン病の発症と進行に対する予防効果を有する可能性を示す研究結果を確認しました。

なお、本研究成果は、2024 年 1 月 25 日に国際学術雑誌『Cells』のオンライン版に掲載されました（<https://www.mdpi.com/2073-4409/13/3/230>）。また、2024 年 3 月 28 日～31 日に開催された日本薬学会第 144 年会にて発表を行い-----

【セミナーレポート】「PoA 度チェックリスト」で“老け見え or 若見え”を確認！30 代から始めるべき食習慣

ウェルネス総研オンライン - 2024/5/29 <https://wellnesslab-report.jp/3340/>

老化は一定の速度で進むのではなく、30 代から 3 段階で進むことが最新のエイジング研究で明らかとなり、アンチエイジングの概念はこれまでの「抗老化」から「ペース・オブ・エイジング（PoA：老化速度）」をコントロールする考え方へと進化しました。いま、世界で論文報告が急増する PoA 研究で注目すべき内容や、PoA を意識した食習慣のポイント、自身の PoA 度（老化時計タイプ）を評価する 13 のチェックリスト（石原新菜医師 監修）

について、一般社団法人ウェルネス総合研究所の主催する PoA 普及プロジェクト「30 代からの意識で老化速度が変わる～海外の研究から紐解くペース・オブ・エイジング～」をレポート-----

歯みがき行動は歯の健康に寄与するだけではなく、自律神経に影響を与え、前向きな心理状態に変化させることを確認

ライオン株式会社 - 2024/5/24

https://doc.lion.co.jp/uploads/tmg_block_page_image/file/9855/20240524_01.pdf?_gl=1*1en16f6*_ga*MTg3NTM1MjU4NS4xNzE3MjA0MTEEx*_ga_V38CPVQV9B*MTcxNzIwNDExMS4xLjAuMTcxNzIwNDExMS42MC4wLjA.

ライオン株式会社（代表取締役兼社長執行役員：竹森 征之）は、歯みがき行動が、むし歯を予防するだけではなく、自律神経に影響し、気持ちのリフレッシュに繋がるという研究結果を得ました。本研究結果の意義や今後の可能性について、杏林大学名誉教授の古賀良彦先生に解説いただき-----

時計の時刻よりも体内時計に対応したタイミングの食事の方が減量効果が高い、東京医科大などが確認

マイナビニュース - 2024/5/29

<https://news.mynavi.jp/techplus/article/20240529-2954545/>

東北大などが老化と共に増加する幹細胞の仕組みを解明、ミトコンドリアが鍵

マイナビニュース - 2024/5/28

<https://news.mynavi.jp/techplus/article/20240528-2954456/>

週平均 6～7 時間の睡眠が運動・食事指導による減量効果を最大化させる可能性、東京医科大などが報告

マイナビニュース - 2024/5/28

<https://news.mynavi.jp/techplus/article/20240528-2954533/>

東邦大、DHA が胃の過剰な運動促進機能の予防効果を有する可能性を発見

藤田医科大、「テルル」を含む食品摂取と高血圧の新しい関係

日経バイオテク - 2024/5/28 <https://bio.nikkeibp.co.jp/atcl/release/24/05/28/20510/>

以下の6件は、一般社団法人日本スポーツ栄養協会 公式情報サイト「スポーツ栄養 Web」掲載記事（2024年5月28日～6月11日）から選定したものです。

中・高強度身体活動の推奨量に満たない高齢者では、睡眠の質にかかわらず身体面のフレイルが多い 国内横断研究

<https://sndj-web.jp/news/002794.php> (2024/5/29)

高齢期のフレイルに関して、身体活動の新たなエビデンスが報告された。地域在住日本人高齢者を対象とする横断研究から、中・高強度身体活動（moderate to vigorous physical activity；MVPA）が推奨量に満たない高齢者は、睡眠の質の良否にかかわらず、身体面におけるフレイルやプレフレイルの該当者が多いという。九州大学大学院人間環境学研究院の横手翼氏、岸本裕歩氏らの研究によるもので、「Geriatrics」に論文が掲載され-----

日本の健康課題に対応した栄養評価システムを（株）明治が開発 既存システムとの比較で妥当性を確認

<https://sndj-web.jp/news/002791.php> (2024/5/30)

株式会社 明治は、食品に含まれる栄養素や食素材の量をスコア化して評価する栄養プロファイリングシステム（NPS）を開発し、その妥当性の検証を行った。予防すべき健康リスクに応じて、成人（非高齢者）向けと高齢者向けという2種類のNPSを構築し、いずれも海外で既に使用されているNPSとの比較の結果、相関が確認できたという。同社研究本部の若山諒大氏らの研究によるもので、「Nutrients」に論文が掲載され-----

クレアチン摂取で筋損傷の回復が有意に促進、試合が続く時の対策に有望か プラセボ対照 RCT

<https://sndj-web.jp/news/002792.php> (2024/5/31)

クレアチンを連続摂取していると、運動誘発性筋損傷からの回復が促進されることを示すデータが報告された。プラセボ対照 RCT の結果であり、上腕のダンベル運動後、最大168時間後にも筋力を含む間接マーカーに有意差が観察されたという。慶應義塾大学体育研究所の山口翔大氏、稲見崇孝氏らの研究によるもので、「Nutrients」に論文が掲載され-----

グアーガム分解物が高齢者の認知機能や睡眠の質の維持に有用な可能性 プラセボ対照 RCT

<https://sndj-web.jp/news/002804.php> (2024/6/5)

グアー豆由来の水溶性食物繊維であるグアーガム分解物が、健康な高齢者の認知機能や睡眠の質に対してプラスに働く可能性を示唆するデータが報告された。太陽化学（株）ニュートリション事業部研究開発グループの安部綾氏らによる、プラセボ対照 RCT の結果であり、「Nutrients」に論文が掲載され-----

フードリテラシーと食事の質に有意な関連 東京大学による国内 6 千人 の調査研究

<https://sndj-web.jp/news/002808.php> (2024/6/8)

適切に食品を摂取するために必要とされる総合的な資質の指標である「フードリテラシー」の高い人ほど、1 日全体の食事の質、および、朝食・昼食・夕食の質が高いことが明らかになった。東京大学の研究グループが、20～79 歳の日本人 5,998 人を対象に行った調査の結果であり、「Appetite」に論文が掲載されるとともに、同大学のサイトにプレスリリースが掲載され-----

高濃度の塩味に対する忌避反応を研究 CKD 患者は塩味を正確に認識 できない？ 京都府立医科大学

<https://sndj-web.jp/news/002809.php> (2024/6/9)

慢性腎臓病（CKD）の患者は塩辛いものを嫌う（忌避する）反応が低下していることが報告された。京都府立医科大学大学院医学研究科とハウス食品の共同研究グループの研究によるもので、「Kidney International Reports」に論文が掲載されるとともに、同大学のサイトにプレスリリースが掲載された。CKD 患者の約 80%が、20%の食塩水刺激に忌避反応を示さず、塩味を正確に認識できないだけでなく、塩辛い食べ物を避ける機能も低下していると考えられるという。研究グループでは、「塩辛い食べ物を忌避する機能を増強させるような試み（薬剤）によって、より効果的な塩分制限を行うことができる可能性がある」と---

■ その他の食品関連科学・技術情報

パセリ油成分が黄色ブドウ球菌の病原因子を阻害するメカニズムを解明

MONOist - 2024/6/6 <https://monoist.itmedia.co.jp/mn/articles/2406/06/news012.html>

京都工芸繊維大学は2024年5月21日、黄色ブドウ球菌の病原因子リパーゼ（SAL）とパセリ油の主成分であるペトロセリン酸（PSA）の複合体の立体構造を明らかにし、PSAがSALを阻害するメカニズムを解明したと発表した。大阪公立大学、京都大学、理化学研究所放射光科学研究センター、筑波大学らとの共同研究による成果-----

ストレスを感じると食べ方が変わる 滋賀医科大、マウスで実証

Science Portal（科学技術振興機構） - 2024/6/6

https://scienceportal.jst.go.jp/newsflash/20240606_n01/index.html

■ その他の科学・技術情報

植物の病原菌への抵抗力を向上させる2種類の物質をジャガイモ疫病菌から発見

マイナビニュース - 2024/6/4 <https://news.mynavi.jp/techplus/article/20240604-2958657/>

■ その他

英文情報サイト *Foodnavigator-asia* に6月6日付けで、英文記事の和訳版が掲載されましたのでご紹介いたします。タイトルのクリックで記事本文が閲覧できます。

ミドルイーストフォーカス：**GMG** のファームフレッシュ チキンチップス、**Haus Rabenhorst** の栄養強化ジュース、あいやの抹茶、**Hunter Foods** のラインナップ拡大、**House of Pops** の成長ドライバー

インドフォーカス：子供向け **HFSS** マーケティング、米の栄養強化トレーサビリティ、**OZiva** のグルタチオン入り発泡酒など

スタートアップスポットライト：水産養殖の **Umami Bioworks**、抹茶ブランドのあいや、フルーツスナックの新ベンチャー **DeeFruit** など

ブランニュー：**Nestle**、**Carlsberg**、キリン、その他ビッグブランドの最新情報

以上

健康食品等に関する

記事情報（日本語サイトより）2024年6月号 No.2

本文書では、インターネットの日本語記事情報から、（公財）日本健康・栄養食品協会学術情報部が独自の視点で皆様の事業遂行に役立つと判断したものをご紹介します。

（例：法令・行政情報、新製品・新分野の製品の企画開発及び研究開発のお役立ち情報、安全性確保の取組みに活用出来る情報、その他ビジネス環境変化に係る情報等）

なお、記事の内容の正確性を当協会が保証するものではありません。また、特定の企業、食品素材・成分、製品などの情報が含まれる場合においても、当協会が支援・推進・推奨するものではありません。

記事によっては短期間でリンク切れになるものがあります。その点ご了承ください。

○ 記事一覧

基本情報（記事見出し、出典・日付、URL）、冒頭文または記事のポイントとなる部分（民間の情報源には了承を得た上で転載）を表示しております。なお、基本情報のみで記事内容の把握が可能と思われる場合は基本情報のみとしております。

■ ピックアップ情報

スルーして頂きたい記事情報を、編者の見識・感性（多少の思い入れ）に基づきピックアップしたセクションとご理解下さい。

これまで、超加工食品の研究と言えば欧米発でしたが、編者として日本人対象の研究情報を目にするのは初めてです。

日本人の子、菓子パンなど超加工食品エネルギー摂取量「多」ほど食事の質「低」－東大

QLifePro 医療ニュース - 2024/6/18

<https://www qlifepro.com/news/20240618/highly-processed-food-2.html>

▼関連リンク・東京大学 プレスリリース

<https://www.u-tokyo.ac.jp/content/400242354.pdf>

欧米では超加工食品からのエネルギー摂取量が若年層で高い傾向、アジアの研究は少ない

東京大学は6月14日、3～17歳の日本人1,318人から得られた8日間にわたる詳細な食事記録データをもとに、超加工食品の摂取量を調査し、食事の質との関連を調べた結果を発表した。この研究は、同大学院医学系研究科公共健康医学専攻社会予防疫学分野の篠崎奈々助教、村上健太郎教授、佐々木敏東京大学名誉教授らの研究グループによるもの。研究成果は、「Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics」に掲載されて――

こちらは「超加工食品」との表現はありませんが、研究対象のレディトウイト (fatty-RTE) 食品は、「超加工食品」の一種と言えるかもしれません。

油脂を使ったレディトウイト (fatty-RTE) 食品の多用が健康リスクを高める恐れを日本で初めて明らかに

--家庭外で作られた食品や料理はその質と不足栄養素の補完が鍵となる

日本女子大学 - 2024/6/20

https://www.jwu.ac.jp/univ/news/2024/cr5sr8000001su66-att/20240620_news.pdf

日本女子大学（東京都文京区、学長：篠原聡子）を中心とする研究グループは、油脂を使ったそのまま食べられる加工食品や調理済み食品、外食料理を多用する人では、栄養素の摂取バランスが偏り、脂質代謝に異常が生じ、がんや動脈硬化性疾患のリスクとなる工業由来のトランス脂肪酸が血中に多いことを明らかにしました。

総菜や弁当を買って食事を済ませたり、菓子を食事代わりにしたりする人が増えています。本研究により、便利さを優先して加工食品に依存した食生活は健康リスクが高いことを日本で初めて明らかにし-----

「ネスカフェ」、CSV 視点で製品訴求：アップサイクルも

株式会社オルタナ/オルタナオンライン - 2024/6/12（無断転載を禁じます）

<https://www.alterna.co.jp/126413/>

日本で 1960 年から発売している「ネスカフェ」はコーヒー豆の調達から製造、消費、廃棄までライフサイクル全体で環境配慮に力を入れる。製品の脱炭素化に意欲的に取り組むグローバル目標の一環だ。CSV（共通価値の創造）視点で製品パッケージの脱プラ改良に取り組み、近年ではアップサイクルを通して資源循環を促-----

■ 安全性関連情報

食品安全情報（化学物質）No. 12/ 2024（2024. 06. 12）

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202412c.pdf>

別添（フタル酸エステル系可塑剤についての Q&A）

<https://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2024/foodinfo202412ca.pdf>

全リスト

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/index.html>

■ 海外公的機関情報

EU の PFAS 全面禁止規制案、日本まさかの反対

株式会社オルタナ/オルタナオンライン - 2024/6/12（無断転載を禁じます）

<https://www.alterna.co.jp/126475/>

国の暫定指針値を超えたPFAS（有機フッ素化合物）の検出が日本の各地でも相次ぐ。PFASは長期間残留することから、環境への影響や健康被害の懸念がある。EUはPFASの製造や使用を全面禁止にする規制案を発表したが、日本の経産省や経団連はまさかの「反対」を表明した。（オルタナ編集委員＝栗岡 理子、副編集長＝吉田 広子）

■ 市場予測、動向（食品・健康食品全般）

矢野経済研究所、食品添加物・機能性原料市場に関する調査、2022 年度はメーカー出荷金額ベースで 1 兆 2904 億円で着地

マイライフニュース - 2024/6/17 <https://www.mylifenews.net/drink-food/56033/>

矢野経済研究所は、国内の食品添加物・機能性原料市場を調査し、各カテゴリー別の動向、参入企業動向、将来展望を明らかにした。その結果、原料価格の高騰を受け、2022 年度の食品添加物・機能性原料市場は、メーカー出荷金額ベースで 1 兆 2904 億円（前年度比 123%）で着地-----

■ 具体的健康ニーズ・素材・成分、製品情報 （市場予測・動向等）

【プロテオグリカン】関節系 8 割超、美容系とともにサブリ採用拡大

健康メディア.com - 2024/6/14 https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/19197

関節・美容系の商品開発にプロテオグリカンの採用が増えている。豊富なエビデンスに加え、体感性の高さや、SDGs 対応素材としても評価され、市場拡大が継続している。プロテオグリカンに関与成分とする機能性表示食品は 140 品目を突破。関節系は 86%を占め、Wヘルスクレームを含む美容系とともに伸長して-----

【オーツ麦】栄養価値・機能性で訴求力強化 広がる用途提案

健康メディア.com - 2024/6/14

https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/19194

オーツ麦を食べやすく加工したオートミールは、「米化」「SNS 発信」を契機に市場形成が本格化した。2023 年の市場規模は 19 年度比 13 倍の約 65 億円に成長。B to C では「簡便性」「食感」を追求した商品開発が進んでいる。B to B では、レストランでのメニュー化のほか、製菓・製パン、飲料などの提案が活発に。オーツ麦の「新規性」「食物繊維」「グルテンフリー」訴求が行われている。サプリやプロテインバー、スムージーなどでは、「認知機能」「美容」「抗ストレス」をエビデンスベースで訴求していく取り組みも進んで-----

【美肌】フェムケアとの融合に商機 市場拡大兆し

健康メディア.com - 2024/6/14

https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/19190

コロナ禍で新たなユーザー開拓が進んだ美肌サプリ。フェムケア・スポーツ市場との融合、機能性表示食品の開発加速、インバウンド需要の復活など、さらなる市場拡大のテーマが見えている。原料サプライヤーでは、保湿、弾力サポート、抗シワ・シミから紫外線対策に至るまで、各社各様の美肌エビデンスを積み上げ、訴求力を強めて-----

【コラーゲンペプチド】 タンパク強化のニーズも高まる

健康メディア.com - 2024/6/13

https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/19188

美容訴求素材として国内では安定した売上をみせるコラーゲンペプチド。コロナ禍では買い控えやインバウンド需要の喪失により市場売上の減少を余儀なくされたが、2021 年より反転。日本ゼラチン・コラーゲン工業組合の発表では、コラーゲンペプチドの販売量が 2 年連続で増加を記録。2022 年（令和 4 年度）は 6,645 トンとなり、過去最高を記録した。このほど同組合が発表した昨年（令和 5 年度）の最新版では、コラーゲンペプチドの販売量合計は 6,272 トンに。食用用途では 5,219 トンと、こちらも前年割れしたものの、令和 3 年度を上回るなど水準で、堅調に推移している。現在、コラーゲンペプチドについては国内にとどまらず欧米や東南アジアでも需要は旺盛。グローバル規模で伸長して-----

■ 市場・企業動向、注目ビジネス情報

資源循環型社会の実現を目指して

キューピー(株)と味の素(株)が協働して 使用済みマヨネーズボトル回収の実証実験を開始 7 月 1 日(月)から使用済みマヨネーズボトル回収をスタート

キューピー株式会社 - 2024/6/20

https://www.kewpie.com/newsrelease/items/2024/items/pdf/2024/newsrelease_20240620-02.pdf

味の素株式会社 - 2024/6/20

https://www.ajinomoto.co.jp/company/jp/presscenter/press/detail/file/2024_06_20_02.pdf

キューピー株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役 社長執行役員：高宮 満、以下キューピー株）と味の素株式会社（本社：東京都中央区、取締役 代表執行役社長 最高経営責任者：藤江 太郎、以下味の素株）は、マヨネーズボトル^{※1}の資源循環に向けて、株式会社イトーヨーカ堂（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：山本 哲也）に協力いただき、イトーヨーカドー溝ノ口店にて、7 月 1 日(月)からメーカー2 社協働での使用済みマヨネーズボトルの回収を開始します。

※1 マヨネーズ（JAS 規格）以外の半固体状ドレッシングなどのボトルも対象になります。例）

「キューピーハーフ」「ピュアセレクト® コクうま® 65%カロリーカット」など

■ 食品・食品成分の生理機能、健康関連科学情報

母乳が腸内細菌叢を介して与える影響が、子の脳発達に重要と判明—東京農工大ほか

QLifePro 医療ニュース - 2024/6/17 <https://www.qlifepro.com/news/20240617/lao1.html>

▼関連リンク・東京農工大学 プレスリリース

https://www.tuat.ac.jp/outline/disclosure/pressrelease/2024/20240612_01.html

母乳成分、腸内細菌叢形成、脳発達の関連性を統合的に解析した研究は存在しなかった

東京農工大学は6月12日、母乳が腸内細菌叢形成を介し、脳発達に与える影響を解明したと発表した。この研究は、同大大学院農学研究院動物生命科学部門・永岡謙太郎教授らの研究グループによるもの。研究成果は、「Gut Microbes」に掲載されて-----

前号では、「日経バイオテク」の記事見出しと URL のみのご紹介で目立たずスルーされた方もあろうかと思いますので、再度取り上げました。

テルルを含む穀類や豆類の摂取と高血圧との関係性を発見

MONOist - 2024/6/17 <https://monoist.itmedia.co.jp/mn/articles/2406/17/news134.html>

名古屋大学は2024年5月28日、ミネラルの1種テルル（Te）の体内濃度が高い人ほど、高血圧の有病率が増加することを明らかにしたと発表した。藤田医科大学らとの共同研究による成果-----

母乳が腸内細菌叢形成を介し脳発達に与える影響を解明 —母乳中の過酸化水素産生酵素が仔の発達に果たす役割— 摂南大学

大学プレスセンター - 2024/6/12 <https://www.u-presscenter.jp/article/post-53563.html>

国立大学法人東京農工大学大学院農学研究院動物生命科学部門・永岡謙太郎教授らの研究グループはマウスを用いた実験により、母乳中のアミノ酸代謝酵素から産生される過酸化水素が乳仔の腸内細菌叢の形成に関与するだけでなく、腸内細菌叢由来の代謝物を介して脳の髄鞘発達に影響を与えていることを示しました。本研究結果は、哺乳類に特徴的な母乳が仔の腸内細菌叢形成や脳発達を制御する仕組みの理解につながり、将来的には脳発達を促進する腸内細菌叢の形成が可能になると期待され-----

天然アミノ酸がパーキンソン病予防に有効の可能性、ユーグレナ社と武蔵野大学が確認

大学ジャーナルオンライン - 2024/6/11 <https://univ-journal.jp/245445/>

株式会社ユーグレナと武蔵野大学の田中健一郎准教授は、共同研究により、抗酸化作用をもつ化合物であるエルゴチオネインが、パーキンソン病の発症と進行に対する予防効果を有する可能性を示す研究結果を確認し-----

“グアーガム分解物”の摂取が肌機能を改善することを発見 腸内環境の改善による肌機能調節の可能性

太陽化学株式会社 - 2024/6/13

<https://www.taiyokagaku.com/uploads/2024/06/31fa36fd752dd85dd97f2763bf05cd4b-1.pdf>

太陽化学株式会社(本社：三重県四日市市、代表取締役社長：山崎 長宏)は、グアーガム分解物の健常成人の肌機能における有効性について検証し、学術誌「Journal of Clinical Biochemistry and Nutrition」に発表し-----

血液バイオマーカーにより、超早期段階の脳アミロイド PET 検査結果を予測

MONOist - 2024/6/13 <https://monoist.itmedia.co.jp/mn/articles/2406/13/news016.html>

東京大学は、血液バイオマーカーを組み合わせることで、アルツハイマー病に特徴的な脳内アミロイドβの蓄積を検出する PET 画像の結果を、超早期段階でも正確に予測できることを明らかに-----

アレルギー食品であるナッツ類も粉末化などの工夫で離乳食初期から安全に摂取が可能、NCCHD が確認

マイナビニュース - 2024/6/14

<https://news.mynavi.jp/techplus/article/20240614-2966011/>

オリーブ由来の「オレアセイン」に抗うつ効果、筑波大などが確認

マイナビニュース - 2024/6/25

<https://news.mynavi.jp/techplus/article/20240625-2972026/>

以下の 7 件は、一般社団法人日本スポーツ栄養協会 公式情報サイト「スポーツ栄養 Web」掲載記事（2024 年 6 月 12 日～6 月 25 日）から選定したものです。

食事を摂るシチュエーションによって栄養学的な質が変わる 日本人 111 人の生態学的瞬間評価

<https://sndj-web.jp/news/002816.php> (2024/6/12)

日本人成人の食事の種類（朝食、昼食、夕食）、同席者の有無、食事場所が、食事の栄養学的質と関連していることが明らかになった。東京大学の研究グループが行った、行動に関する情報をリアルタイムで繰り返し収集する「生態学的瞬間評価」という手法に基づく研究の結果であり、「European Journal of Nutrition」に論文が掲載されるとともに、同大学のサイトにプレスリリースが掲載された。研究グループでは、「本研究の成果は、栄養摂取状況を改善するための政策や介入の策定に貢献することが期待される」として-----

食習慣を含む生活習慣しだいで全身の慢性炎症を抑制できる可能性 日本人中高年 1 万人のデータ解析

<https://sndj-web.jp/news/002823.php> (2024/6/12)

中高年日本人を対象に行われた研究から、食習慣を含む複数の生活習慣因子を基に算出される酸化バランススコア（oxidative balance score ; OBS）の高さが、高感度 CRP などの炎症マーカーと有意に逆相関することが明らかになった。抗酸化能に優れた食品を摂取していることが、全身の慢性炎症の抑制を介して種々の疾患リスク低減につながる可能性が示唆される。医薬基盤・健康・栄養研究所身体活動研究部の南里妃名子氏らの研究によるもので、「American Journal of Human Biology」に論文が掲載され-----

AI 指標によると、健康寿命を伸ばすには 1 日 9 千歩、健康状態の改善には 1 万 1,000 歩 京都府立医科大学

<https://sndj-web.jp/news/002817.php> (2024/6/14)

1 日の歩数と健康寿命の関係が明らかになった。健康寿命延伸につながるウォーキング目標歩数は 1 日 9,000 歩だという。京都府立医科大学大学院医学研究科などの研究チームが、AI 指標を用いた研究により明らかにしたもので、「BMJ Health & Care Informatics」に論文が掲載されるとともに、同大学のサイトにニュースリリースが掲載され-----

さまざまな食材の「混合食」は、栄養バランスが良いだけでなく地球環境にも優しい 東京大学が研究発表

<https://sndj-web.jp/news/002818.php> (2024/6/15)

さまざまな食材を含む混合食が、栄養ニーズを満たしつつ、かつ環境への影響を低減するという、より持続可能な料理であることが明らかになった。東京大学大学院工学系研究科などの研究チームの研究によるもので、米国科学振興協会（AAAS）発行の「Science Advances」に論文が掲載されるとともに、同大学のサイトにプレスリリースが掲載され-----

「ゆっくりよく噛んで食べる」はなぜ良いのか？ 咀嚼の重要性を裏付ける研究 早稲田大学

<https://sndj-web.jp/news/002822.php> (2024/6/19)

野菜を「噛む」ことで、食後のインスリン分泌およびインスリン分泌を促すホルモンであるインクレチン分泌が刺激されることが確認された。早稲田大学スポーツ科学学術院とキューピー株式会社の研究グループの研究によるもので、「Scientific Reports」に論文が掲載されるとともに、同大学のサイトにニュースリリースが掲載され-----

食事記録アプリと食品摂取頻度質問票の連携は困難？ 経過観察にはどちらか一方で追跡を 藤田医科大学

<https://sndj-web.jp/news/002825.php> (2024/6/20)

一般に普及されている食事記録アプリケーションは、食物摂取頻度質問票と互換性がないとする研究結果が報告された。藤田医科大学などの研究グループの研究の成果であり、「Nutrients」に論文が掲載されるとともに、同大学のサイトにプレスリリースが掲載され-----

魚油に含まれる EPA が疲労回復の一助に？ EPA が脂質燃焼型の抗疲労性筋線維を増加させる 北里大学

<https://sndj-web.jp/news/002828.php> (2024/6/23)

魚油に含まれる脂肪酸の一種であるエイコサペンタエン酸（EPA）がラット骨格筋において、脂質代謝に優れ、抗疲労性の遅筋タイプの割合を増加させることがわかった。また、そのメカニズムとして核内受容体である PPAR δ および AMPK シグナリングの活性化が関与していることも明らかにされた。北里大学などの研究グループの研究の成果であり、

「iScience」に論文が掲載されるとともに、同大学のサイトにニュースリリースが掲載され-

以上