

■ 学術誌「健康・栄養食品研究」論文募集のご案内

学術誌「健康・栄養食品研究」への投稿論文を随時募集しております。

当協会の学術誌「健康・栄養食品研究」は、健康食品に関するオープンアクセスオンラインジャーナルです。ヒト試験（介入試験等）以外の論文、研究会の報告、総説なども投稿できます。また、英文での投稿も受け付けております。

最新刊：<http://jhnfa.jp/> [投稿規定などはこちら](#)

投稿先・問合せ先：学術情報部 E-mail：gakuj@jhnfa.org 電話番号：03-3268-3133

健康食品等に関する 日本語記事情報（2023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。

英文記事情報については別途お送りいたします。

○ 記事のカテゴリー（見出しをクリックすると該当カテゴリーに移動します）

[注目記事](#)

[安全性関連情報](#)

[表示、販売等に関する行政機関のアクション情報等](#)

[行政・法令関連情報（その他）](#)

[海外公的機関情報](#)

[市場予測、動向（食品・健康食品全般）](#)

[具体的健康ニーズ・素材・成分、製品情報（市場予測・動向等）](#)

[市場・企業動向、注目ビジネス情報](#)

[消費者意識等の調査・分析](#)

[食品・食品成分の生理機能、健康関連科学情報](#)

[その他の食品関連科学・技術情報](#)

[その他の科学・技術情報](#)

[その他](#)

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）と冒頭文または記事のポイントとなる部分を表示しております（民間の情報源には了承を得た上で転載）。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

[TGA]ビタミン B6 を含む健康サプリメントが末梢神経障害を引き起こす可能性がある

食品安全情報 blog2 - 2023/1/12

<https://uneyama.hatenablog.com/entry/2023/01/12/174610>

補足：12日分の最初の太見出しです。オーストラリア保健省（Department of Health）に属する薬品・医薬品行政局（Therapeutic Goods Administration: TGA）の公表資料が紹介されています。

一部抜粋

“ビタミン B6 が末梢神経障害を引き起こす可能性は以前から知られている。……。だが TGA は、一部の人はビタミン B6 が末梢神経障害を引き起こす可能性があることに気づいておらず、このビタミンがマルチビタミンやミネラル製剤など多くの健康サプリメントに入っていることに気づいていないことを示唆する有害事象報告を引き続き受け取っている。”

食品安全情報（化学物質） No.02 (2023.01.18)

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/foodinfo202302c.pdf>

別添 <http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202302ca.pdf>

全リスト

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

[記事のカテゴリに戻る](#)

■ 表示、販売等に関する行政機関のアクション情報等

第 6 回及び 7 回ステルスマーケティングに関する検討会の議事録を公表しました。

消費者庁 - 2023/1/17

https://www.caa.go.jp/policies/policy/representation/meeting_materials/review_meeting_005/

■ 行政・法令関連情報（その他）

海外における食品添加物規制（着色料）の早見表の公開

農林水産省 - 2023/1/23 <https://www.maff.go.jp/j/press/shokuhin/seizo/230123.html>

加工食品の輸出を促進するため、一般財団法人食品産業センターが、今年度農林水産省の補助事業「令和 3 年度補正 加工食品の国際標準化事業」を活用し、着色料について早見表を作成----

第 103 回コーデックス連絡協議会(開催案内)

厚生労働省 - 2023/1/10 https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_29537.html

厚生労働省、消費者庁及び農林水産省は、令和 5 年 1 月 31 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 103 回 コーデックス連絡協議会」を開催します。なお、今回は、ウェブ上での傍聴を受け付け----

「食薬区分における成分本質（原材料）の取扱いの例示リスト」の一部改正に関する意見募集について

e-Gov パブリック・コメント - 2023/1/11

[https://public-comment.e-](https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495220306&Mode=0)

[gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495220306&Mode=0](https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=495220306&Mode=0)

「専ら医薬品として使用される成分本質（原材料）リスト」への追加へのピンポセチンの追加。

「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寄せられた御意見について

密封包装食品関連です。

[記事のカテゴリに戻る](#)

■ 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 (2023/1/11 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頂けます。](#)

2. [国際連合食糧農業機関\(FAO\)、食物アレルギーのリスク評価に関する FAO/世界保健機関\(WHO\)合同専門家会議 PART2「食品における優先的アレルギーの閾値の見直し及び設定」の会議報告書を公表](#)
4. [欧州食品安全機関\(EFSA\)、食品中又は食品の表面に使用される香料のリスク評価に要求されるデータに関する科学的ガイダンスを公表](#)
6. [米国環境保護庁\(EPA\)、IRIS ハンドブック及びパーフルオロブタン酸\(PFBA\)及び関連塩類の IRIS 評価最終版を公表](#)
9. [ベルギー連邦フードチェーン安全庁\(AFSCA\)、PFAS による環境汚染に関連して、ワロン地方で実施された食品の検査結果を公表](#)
10. [ニュージーランド環境保護庁\(NZEPA\)、PFAS 含有泡消火薬剤の規制強化を公表](#)
16. [欧州食品安全機関\(EFSA\)、全国食事調査のための方法論及びツールに関する文献レビューの結果を外部委託機関による科学的報告書として公表](#)
20. [ドイツ連邦リスク評価研究所\(BfR\)、二酸化硫黄と亜硫酸塩\(Sulfite\)を対象とした欧州食品安全機構\(EFSA\)の最新の評価に関する情報\(Nr. 039/2022\)を公表](#)
21. [ドイツ連邦リスク評価研究所\(BfR\)、食品中のピロリジジナルカロイド\(Pyrrolizidinalkaloiden\)に関する最新の FAQ を公表](#)

- [24. 欧州食品安全機関\(EFSA\)、食品を通じた栄養素及び汚染物質への複合ばく露のリスク・ベネフィット評価に関するイベントレポートを公表](#)
- [29. 欧州疾病予防管理センター\(ECDC\)、リステリア症に関する 2021 年疫学報告書を公表](#)
- [34. 欧州委員会\(EC\)、化学製品の分類、表示、包装に関する改正規則を提案し、内分泌かく乱物質及びその他の有害化学物質に関する新しい危険有害性クラス\(hazard class\)を導入した旨を公表](#)
- [40. オーストリア保健・食品安全局\(AGES\)、クマリン\(Cumarin\)の概況報告書を公表](#)
- [52. 欧州食品安全機関\(EFSA\)、マイコトキシン効果の毒性学的調査に対する革新的 in vitro アプローチに関する EU-FOR A SERIES 5 報告書を公表](#)
- [58. フランス食品環境労働衛生安全庁\(ANSES\)、食品添加物二酸化チタン\(E171\)に対する「ナノ特異的な」リスク評価手法の最初の適用に関する意見書を公表](#)
- [60. 欧州食品安全機関\(EFSA\)、食品に含有される昆虫とアレルギー性評価との関連性に関する EU-FOR A SERIES 5 報告書を公表](#)
- [61. 欧州食品安全機関\(EFSA\)、新食品である昆虫タンパク質のアレルギー性評価に関する EU-FOR A SERIES 5 報告書を公表](#)
- [63. 米国環境保護庁\(EPA\)、農薬製品における 12 種類の PFAS の使用中止を公表](#)
- [66. 英国毒性委員会\(COT\)、アクリルアミドの遺伝毒性に関する欧州食品安全機関\(EFSA\)の 2022 年評価のディスカッションペーパーを公表](#)
- [72. 米国食品医薬品庁\(FDA\)、スローガンではなく科学として食品安全文化を推進する、体系的な文献レビューを公表](#)
- [73. 欧州連合\(EU\)、食品安全に関する規則等を官報で公表\(情報収集対象期間:2022 年 12 月 7 日~12 月 13 日\)](#)

[記事のカテゴリに戻る](#)

■ 市場予測、動向（食品・健康食品全般）

TPC マーケティングリサーチ、昆虫食市場について調査、2021 年は前年から約 6 割増の 10.8 億円に拡大

マイライフニュース - 2023/1/23 <https://www.mylifenews.net/drink-food/7442/>

TPC マーケティングリサーチは、国内の昆虫食市場について調査を実施した。その結果、2021 年における昆虫食市場は、前年から約 6 割増の 10.8 億円に達した。今後の国内市場の成長に向けては、トライアル層のロイヤルユーザー化だけでなく、より広いユーザー層へアプローチが必要とみられ……

■ 具体的健康ニーズ・素材・成分、製品情報 (市場予測・動向等)

with コロナで肌ケアニーズが拡大 海外需要旺盛に（特集：ヒアルロン酸 Na）

健康メディア.com - 2023/1/17 https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/17083

長引く新型コロナウイルスの感染拡大により新しい生活様式が強いられるなか、マスク着用によって引き起こされる肌トラブルが急増している。民間企業が実施したアンケート調査では約半数がマスク常用による「肌荒れ」状態に。特にニキビや吹き出物に関する悩みが多く、乾燥時期も相まって、かゆみに悩む人も増えている。原因はマスク着用による摩擦と乾燥。肌バリア機能の低下が慢性化し、「マスクネ」「アクネ・メカニカ」という新語も誕生した。原料サプライヤーの話ではマスクネ対策で引き合いがあるという。一方、海外でもヒアルロン酸のニーズは高まる。化粧品、食品共に利用が進んでおり、今後の輸出拡大にも期待が寄せら……

VM 補給からスポーツ、免疫、デトックスまで、広がる裾野（特集／クロレラ）

健康メディア.com - 2023/1/17 https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/17079

クロレラ市場の裾野が広がっている。エビデンスの拡充、高付加価値原料の開発を背景に、従来のビタミン・ミネラル補給、ホールフーズとしての市場構築に加えて、スポーツ、免疫、デトックス、ヴィーガンなどをテーマとした商品での採用が進む。フェムケアクロレラ、クロレラプロテインなど、クロレラを由来とする新素材開発も加速しており、市場再興への下地が整いつつ……

「完全栄養食」「プロテイン」「グミ」などミネラル強化食品の裾野拡大（特集：ミネラル）

健康メディア.com - 2023/1/19

https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/17089

基本栄養素“ミネラル”強化を謳った商品開発が活発だ。昨今では完全栄養食やプロテイン、シリアル、グミなどの一般食品まで利用の裾野が拡大。様々な食品ジャンルでの商品化が進んでいる。サプライヤーサイドでは、「天然」「マスキング」「溶解性」「胃腸負担軽減」など差別化商品の開発を後押し。「スポーツ」「フェムケア・フェムテック」用途のほか、代替肉の雑味低減や食感改良を訴求する動きもみられはじめた。日本人のミネラル充足率は、カルシウムや鉄の摂取不足が常態化。カルシウム、鉄、マグネシウム、亜鉛などの摂取率向上が課題となっている。ミネラル食品市場の現状を……

「ファンクショナルフードは老化を制御できるか？」をテーマに

「食品と開発」（健康メディア.com） - 2023/1/19

https://www.kenko-media.com/food_devlp/archives/6286

ファンクショナルフード学会は、1月6日、7日の2日間、愛知県名古屋市(会場：ウインクあいち)で第19回学術集会を開催した。「ファンクショナルフードは老化を制御できるか？」をテーマに、抗老化に関わる炎症抑制など作用メカニズムの解明に関する研究成果を中心とした演題が盛り込まれ、若手研究者からの講演発表も行われた。ハイブリット式で行われ、現地、オンラインあわせて約80人が参加……

コロナ禍で躍進、青汁の差別化、ペット向けなど需要旺盛（Zoom Up：クマ笹）

健康メディア.com - 2023/1/20

https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/17092

クマ笹の需要が高まっている。漢方生薬や民間療法としての実績を持つクマ笹は、免疫賦活、殺菌、抗炎症、抗ストレス、オーラルケアなどさまざまな用途に応用されている。コロナ禍においては、健康維持や免疫への関心の高まりから、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が拡大傾向に。ライトユーザーの新規獲得に寄与する茶類でも新たな顧客獲得が進むほか、飼料やペットフード向けなどの製品でも新規の需要が誕生している。クマ笹初の機能性表示食品も登場しており、幅広い分野へ裾野が拡大して……

[記事のカテゴリーに戻る](#)

■ 市場・企業動向、注目ビジネス情報

東京商工リサーチが主要食品メーカー121社の「価格改定・値上げ」を調査、食品の価格改定は今年すでに1万品超を予定

マイライフニュース - 2023/1/23 <https://www.mylifenews.net/drink-food/7344/>

東京商工リサーチ（TSR）は国内の主要食品メーカー121社を対象に、今年1月以降の出荷・納品分で価格改定を公表した商品について調査した。

為替相場は、一時期に比べ、円安が落ち着いているものの、原材料や資源価格の高騰で食品の値上げが相次いでいる。仕入コスト上昇が続き、2023年の出荷分で主要食品メーカー121社のうち、半数以上の64社（構成比52.8%）がすでに価格改定を公表している。品目数は計1万36品におよび、約7割が年度末の2・3月に集中している。原材料そのもののコスト高に加え、パッケージや包材などの資材価格や物流費の上昇など、複数の要因を値上げの理由にあげている。メーカーによっては今春の値上げに次いで、年下半期にも値上げを検討する商品もあり、価格改定の波は続き……

■ 消費者意識等の調査・分析

ツムラ、第3回なんとなく不調に関する実態調査、「なんとなく不調」を感じる人は75%に、コロナ禍3年間高いまま

マイライフニュース - 2023/1/23 <https://www.mylifenews.net/health-medical/7418/>

ツムラは、「第3回 なんとなく不調に関する実態調査」を行った。同調査は2020年から開始し、今回で3回目となる。調査の結果、全国20～40代の男女1800人のうち、なんとなく不調を感じる人は75.6%で、第1回目の調査から3年間、7割前後で推移し依然として「なんとなく不調」を感じる割合は高いままだとわかった。50代、60代も含めてなんとなく不調を抱える人の背景を探ると、ストレスを感じたり、病院の受診を躊躇しがちな人ほど、なんとなく不調を感じていることがわかった。また、コロナ禍でもコミュニケーション頻度が増えた人は、健康意識も高く、心身の調子も良いことがわかった。今回の調査結果について、外科医で漢方専門医でもある今津嘉宏先生にコメントしてもら……

[記事のカテゴリーに戻る](#)

■ 食品・食品成分の生理機能、健康関連科学情報

食事指導で肥満を抑制できない原因を発見、無意識的な刺激が脳活動に影響—大阪公立大

QLifePro 医療ニュース - 2023/1/11

<http://www.qlifepro.com/news/20230111/eating-behavior-magnetoencephalography.html>

食行動時の無意識的な機構が、肥満抑制に重要であるという仮説の妥当性は示されていない

大阪公立大学は1月10日、食行動制御などを行う前頭葉の一部の領域である下前頭回において、意識的な食刺激と無意識的な食刺激に対する脳の活動が異なっていることを明らかにしたと発表した。この研究は、同大学院医学研究科運動生体医学の石田梨佳氏（同研究科前期博士課程修了）、石井聡講師、吉川貴仁教授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……

▼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-03696.html

漬物やキムチの乳酸菌による肥満抑制の分子メカニズムを解明—京大ほか

QlifePro 医療ニュース - 2023/1/20

<http://www.qlifepro.com/news/20230120/leuconostoc-mesenteroides.html>

プロバイオティクスやプレバイオティクス、腸内環境改善の科学的作用機序は不明だった

京都大学は1月18日、漬物やキムチのような発酵食品の生産に用いられる乳酸菌の1種「Leuconostoc mesenteroides」が、砂糖を基質として高産生する菌体外多糖「EPS（exopolysaccharide）」を摂取することにより、宿主の腸内環境が変化し、主要な腸内細菌代謝物である短鎖脂肪酸の産生量を増加させることで、肥満を防ぐことを、マウス実験により明らかにしたと発表した。この研究は、同大学院生命科学研究科 木村郁夫教授（東京農工大学大学院農学研究院 特任教授）、東京農工大学大学院農学研究院 宮本潤基テニュアトラック准教授、Noster 株式会社 清水秀憲研究グループ長（京都大学大学院生命科学研究科 受託研究員）らの研究グループによるもの。研究成果は、「Gut Microbes」にオンライン掲載……

▼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/2023-01-18-3>

過食・高脂肪食摂取による肥満から誘発の肝疾患、発症制御因子を同定—京大ほか

QlifePro 医療ニュース - 2023/1/20 <http://www.qlifepro.com/news/20230120/gpr84.html>

有効な治療法が確立されていない NASH

京都大学は1月18日、過食・高脂肪食摂取により誘導される脂肪毒性から、生体内でその時、産生される中鎖脂肪酸とGPR84受容体が肝機能保護に働くことをマウス実験によって明らかにしたと発表した。この研究は、同大学院生命科学研究科の木村郁夫教授（東京農工大学大学院農学研究院特任教授）、大植隆司同助教、東京農工大学大学院農学府の野仲葉月大学院生（研究当時）、京都大学大学院薬学研究科大学の西田朱里院生らの研究グループによるもの。研究成果は、「JCI Insight」にオンライン掲載-----

▼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/2023-01-18-4>

ビール苦味成分である熟成ホップ由来苦味酸の摂取が、健常成人の自律神経活動を調整し、注意力を向上させることを臨床試験で確認

— 熟成ホップ由来苦味酸による認知機能・精神機能改善メカニズムの一端を解明 —

慶應義塾大学 - 2023/1/16

<https://www.keio.ac.jp/ja/press-releases/files/2023/1/16/230116-1.pdf>

慶應義塾大学文学部心理学研究室の梅田聡教授、キリンホールディングス株式会社 R&D 本部キリン中央研究所の研究グループは、熟成ホップ由来苦味酸の単回摂取が注意力を必要とする認知機能検査中の自律神経活動を調節し、注意力を向上させる機能があることを、健常成人を対象とした、ランダム化プラセボ対照二重盲検クロスオーバー比較（注 1）の臨床試験で確認しました。今まで熟成ホップ由来苦味酸のメカニズムはヒトにおいては解明されていませんでしたが、本結果はその一端を解明する研究成果-----

睡眠中の脳の学習理論

— 伝達情報量最大化で神経回路の変化・記憶の定着を説明する —

理化学研究所 - 2023/1/12 https://www.riken.jp/press/2023/20230112_1/index.html

理化学研究所（理研）脳神経科学研究センター数理脳科学研究チームの吉田健祐研修生、豊泉太郎チームリーダーの研究チームは、睡眠中の徐波[1]の間に起こる神経活動と神経回路の変化（シナプス可塑性[2]）、記憶の定着や忘却に関する複数の実験結果を「情報量最大化[3]」によって統一的に説明する理論を構築-----

悪玉脂質を産生する腸内細菌が肥満を悪化させる

— 腸内細菌を介した肥満の発症・悪化メカニズムの解明 —

理化学研究所 - 2023/1/18 https://www.riken.jp/press/2023/20230118_1/index.html

理化学研究所（理研）生命医科学研究センター 粘膜システム研究チームの大野 博司 チームリーダー、竹内 直志 特別研究員（研究当時）らの共同研究チームは、「トランス脂肪酸[1]」など健康を害する脂質を産生する腸内細菌が肥満や高血糖などの代謝疾患を悪化させることを発見しました。

本研究成果は、特定の腸内細菌がその産生物質（代謝物[2]）を介して私たちの代謝機能やその異常に深く関与していることを示しており、今後、腸内細菌やその産生物質をターゲットとした肥満に対する新しい治療の創出に貢献すると期待-----

高齢者の認知機能に対するハーブ抽出物の効果～ランダム化対照試験

ケアネット - 2023/1/20 <https://www.carenet.com/news/general/carenet/55736>

アルツハイマー病モデルに関する *in vitro* および *in vivo* の研究において、ロスマリン酸がアミロイドβの形成やアミロイドβタンパク質のオリゴマー化や沈着を阻害できると報告されている。ロスマリン酸 500mg を含有する食用ハーブであるメリッサオフィシナリス（*M. officinalis*）抽出成分は、健康成人や軽度のアルツハイマー型認知症患者に対し忍容性、安全性が良好であると考え----

原著論文：<https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/36502333/>

金沢大学プレスリリース - 2023/1/17

<https://www.kanazawa-u.ac.jp/wp-content/uploads/2023/01/230117-1.pdf>

活性型ビタミン D3 がヒ素を介した発がんのリスクを抑制することを発見

芝浦工業大学 - 2023/1/19 <https://www.shibaura-it.ac.jp/news/nid00002921.html>

芝浦工業大学（東京都江東区／学長 山田純）システム理工学部生命科学科・矢嶋伊知朗教授らの研究チームは、カルシトリオール（活性型ビタミン D3）が、ケラチノサイトと呼ばれる特定の種類の皮膚細胞において、ヒ素を介した発がんを抑制することを明らかにしました。

世界では 1 億 4 千万人以上の人々が飲料水を通してヒ素にさらされており、慢性的なヒ素の曝露は、皮膚がんを含む様々ながんを引き起こすことが知られています。ヒ素汚染地域であらかじめビタミン D3 を摂取しておけば、5 年後、10 年後のがん発症リスクを低減し、長期にわたって健康を維持できる可能性があります。今後は、がんを含むヒ素を介した様々な疾患の予防や治療に貢献していきます。

※この研究成果は、「American Journal of Cancer Research」オンライン版に掲載されています。

変形性膝関節症の発症メカニズム、名古屋大学などが解明

大学ジャーナルオンライン - 2023/1/21 <https://univ-journal.jp/206317/>

名古屋大学の飯島弘貴 YLC 特任助教らの国際共同研究グループにより、変形性膝関節症は加齢に伴い硬くなった関節軟骨が長寿タンパク質を抑制することで発症することが明らかになった。研究には、米国のハーバード大学、ピッツバーグ大学、メイヨークリニック、カリフォルニア工科大学、および京都大学が参加-----

きのこの継続摂取が腸内の短鎖脂肪酸の増加と免疫機能の増強につながることを明らかに

ホクト株式会社 - 2023/1/16

<https://www.hokto-kinoko.co.jp/z0y6LaZKWu/wp-content/uploads/2023/01/news-release-20230116.pdf>

ホクト株式会社（本社：長野県長野市、代表取締役社長 水野雅義、以下「当社」）は、株式会社メタジェン（本社：山形県鶴岡市、代表取締役社長 CEO 福田真嗣）と共同研究を行い、きのこの継続摂取が腸内の短鎖脂肪酸の増加と免疫機能の増強に関わることを見出しました。その成果が科学雑誌「Frontiers in Nutrition」に2023年1月9日付で掲載され---

グアーガム分解物のメンタルヘルスへの有効性を確認 腸内環境改善を介して睡眠の質を改善、やる気を維持

太陽化学株式会社 - 2023/1/17

<https://www.taiyokagaku.com/uploads/2023/01/7d334665b489e595df821d630b905882.pdf>

太陽化学株式会社(代表取締役社長：山崎 長宏)、摂南大学農学部応用生物科学科 井上 亮教授、株式会社栄養・病理学研究所(代表取締役社長：塚原 隆充)、京都府立医科大学寄附講座「生体免疫栄養学(太陽化学)講座」内藤 裕二教授らによる研究グループは、健常成人の腸内環境およびメンタルヘルスに対するグアーガム分解物の有効性について検証し、学術誌「Journal of Clinical Biochemistry and Nutrition」に発表-----

ダイセルとメタジェンの共同研究成果が科学雑誌「Frontiers in Nutrition」に掲載

-ウロリチン A の血管内皮機能改善効果と腸内細菌叢との関係が明らかに-

株式会社ダイセル - 2023/1/18 <https://www.daicel.com/news/assets/pdf/20230118.pdf>

株式会社ダイセル（本社：大阪市北区、代表取締役社長 小河義美）は、腸内環境を適切にデザインすることで病気ゼロの実現を目指す株式会社メタジェン（本社：山形県鶴岡市、代表取締役社長 CEO・CGDO 福田真嗣）と共同研究を行い、ウロリチン A には血管内皮機能（※1）改善効果があること、ウロリチン A の血管内皮機能改善効果が個人の腸内環境に影響されることを明らかにしました。この研究成果が科学雑誌「Frontiers in Nutrition」に 2023 年 1 月 5 日付で掲載され-----

アトピー性皮膚炎の痒みの原因物質を特定し、阻害剤で痒みが改善

大学ジャーナルオンライン - 2023/1/19 <https://univ-journal.jp/205820/>

富山大学と佐賀大学の研究グループは、アトピー性皮膚炎において痒みを引き起こす原因物質がペリオスチンであることを突き止め、ペリオスチン阻害剤が有効な痒み治療薬となることを明らかに-----

HYPER CUBE、岡山市で AI アバター使ったフレイル健康チェック診断の検証を実施

IoTNEWS - 2023/1/20 <https://iotnews.jp/medical-healthcare/214260/>

HYPER CUBE（ハイパーキューブ）は 1 月 20 日、岡山市と、岡山市主催のフレイル予防イベントや市内の薬局で、高齢者向け対話型 AI（人工知能）アバターを使ったフレイル健康チェックの有効性やサービスの検証を、1 月 27 日から 2 月 28 日まで実施すると発表した。

「フレイル」は、加齢とともに心身が虚弱になっていくことを指す。早期に予防の取り組みを行うことで、元気な状態を取り戻せるとされていると-----

第 288 回

近未来テクノロジー見聞録

薬物や食べ物への"渴望"度合いを予測する脳活動のパターンを特定！

マイナビニュース - 2023/1/17

<https://news.mynavi.jp/techplus/article/kinmirai-technology-kenbunroku-288/>

1 月 25 日配信の英文記事情報でご紹介した以下の論文について解説されています。

「Nature Neuroscience」掲載論文：「A neuromarker for drug and food craving distinguishes drug users from non-users」<https://www.nature.com/articles/s41593-022-01228-w>

サルナシの果汁にタバコ含有肺発がん物質起因の肺腫瘍の減少効果、岡山大などが確認

マイナビニュース - 2023/1/19

<https://news.mynavi.jp/techplus/article/20230119-2567740/>

乳酸菌が産生する多糖体にインフルエンザの感染抑制効果など、明治が確認

マイナビニュース - 2023/1/19

<https://news.mynavi.jp/techplus/article/20230119-2567667/>

以下の1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1月11日～24日）から選定したものです。

動物性タンパク質の摂取量は骨密度と正相関する一方で、植物性タンパク質の摂取量は逆相関

<https://sndj-web.jp/news/002117.php> (2023/1/18)

タンパク質の摂取量と全身および脊椎の骨密度との関連を検討した結果が報告された。総タンパク質摂取量や動物性タンパク質の摂取量はそれらの骨密度と正の相関が認められ、反対に植物性タンパク質の摂取量は骨密度と逆相関しているという。欧州で行われた4件の高齢者対象研究のデータを統合して解析した結果であり、著者らは「植物性食品ベースの食事が骨密度に及ぼす影響について、さらなる研究が必要とされる」と述べて……

[記事のカテゴリーに戻る](#)

■ その他の食品関連科学・技術情報

コオロギが世界の食料危機を救う、生産量拡大へスマート飼育の実証実験開始

MONOist - 230120 <https://monoist.itmedia.co.jp/mn/articles/2301/20/news086.html>

食用コオロギの生産から商品開発、販売まで行う徳島大学発のベンチャー企業グリラスとNTT東日本は、IoT（モノのインターネット）機器などを活用した食用コオロギのスマート飼育に向けて実証実験を開始すると発表……

日本を代表するトウガラシ「鷹の爪」の全ゲノムを解読～多様なトウガラシを生み出すための基盤に～

京都大学 - 2023/1/12 <https://www.kyoto-u.ac.jp/ja/research-news/2023-01-12-2>

玄米の健康機能を担う主要成分としてフェルラ酸シクロアルテニルを同定

岡山大学 - 2023/1/11 https://www.okayama-u.ac.jp/tp/release/release_id1038.html

ジャガイモの消化を遅らせ、ブドウ糖への変換を制御する新加工技術開発 シンガポール

Science Portal Asia Pacific（独立行政法人科学技術振興機構） - 2023/1/13

https://spap.ist.go.jp/asean/news/230102/topic_na_01.html

[記事のカテゴリに戻る](#)

■ 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

「Foodnavigator-asia」に、1月19日付けで日本語記事（英文記事の翻訳）がいくつか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閲覧可能です。

[ポリシー ピック:オーストラリア、ニュージーランド、日本の規制に関する最新情報](#)

[パッケージング ハプニング: Mondelez のリサイクルソフトプラスチックパック、日本の有機ロゴマーク規定、Coffee Roasters のネスプレッソ対応ポストバイオティックコーヒーなどを紹介](#)

[スタートアップ スポットライト: The Leaf Protein Co、Avant、Yacon New Zealand などの特集が組まれています](#)

[ブラン ニュー: Carlsberg、Unilever、アサヒ、その他ビッグブランド特集](#)

[ジャパン フォーカス: キリンのウイスキー輸出ブーム、アサヒビールの復活、明治の個人向けプロテイン技術、他](#)

- 内容についての問合せ先：学術情報部 E-mail：gakuj@jhnfa.org
- 配信元 公益財団法人日本健康・栄養食品協会 <https://www.jhnfa.org/>
渉外広報室 E-mail：shogaikouho@jhnfa.org
- 配信先の変更など 総務部 E-mail：kaiin@jhnfa.org

■ 「健康・栄養食品研究」掲載論文の転載をご希望の方へ

当協会指定の書式に必要事項を記入して、申請頂く必要があります（料金はかかりません）。なお、販促資料への利用等の商業利用の場合は、申請の条件として「執筆者（又は資金提供者）への内容提示と了解取付」、「転載内容が分かる関連資料の提出」をお願いしております。申請書が必要な方は、学術情報部までご連絡下さい。

投稿先・問合せ先：学術情報部

E-mail：gakuj@jhnfa.org

電話番号：03-3268-3133

以上