



JFQA[®] JAPAN FOOD QUALITY ADVISER ORGANIZATION 日本食品保健指導士会

Vol.35

■発行所：日本食品保健指導士会 ■発行：平成 25 年 10 月 1 日
〒162-0842 東京都新宿区市谷砂土原町 2-7-27 TEL 03-3268-3160 FAX 03-3268-3136
(公益財団法人 日本健康・栄養食品協会 内)

「健康食品の機能性表示容認」と「食品保健指導士の役割」

内閣府規制改革会議委員
健康医療戦略本部 戦略参与
大阪大学大学院医学系研究科臨床遺伝子治療学 教授
森下 竜一 先生

平成 25 年 6 月に閣議決定された「健康食品の機能性表示容認」。今後、機能性表示が解禁されると食品保健指導士にはいったいどのような役割が求められるのでしょうか？規制改革会議委員で今回の「機能性表示解禁」の立役者でもあります大阪大学大学院教授の森下竜一先生にお話をお伺いしました。

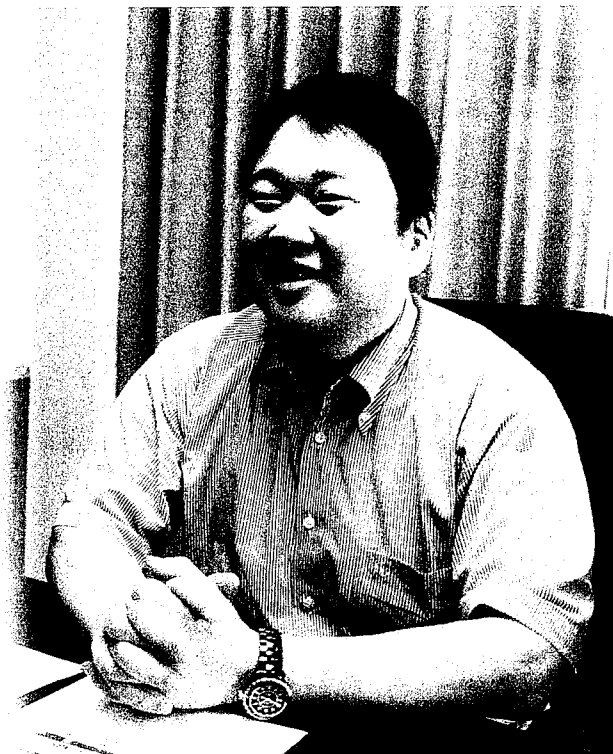
アベノミクスの規制改革は いわば形骸化したブレーキを外す作業

＝まず今回の規制改革会議の概要を教えてくださいませんか？

森下先生：実は私は小泉内閣の時には、総理を本部長とする知的財産戦略本部にも参画しておりました。小泉内閣の時の改革は法律の抜本的な改正も含め、50 年ぶり 100 年ぶりの改革という比較的大きなものが多かったです。今回の規制改革会議は実はそこまでは大きくない印象なのですが、主に昭和 30 年代・40 年代の高度成長期に、過度な成長の暴走を防ぐために取り付けられたブレーキを外す作業というわかりやすいかと思えます。当時、局長通達や通知等で決めた規則のうち、時代に合わなくなったものや逆に成長を妨げているものを精査して必要ないと判断したものを外していくという作業ですね。

＝そこで健康食品の機能性表示の問題も取り上げられたということですね。

森下先生：そういうことになります。食品に機能性があることはすでに明白ですのでやはり消費者が健康食品を選ぶ時に、機能性の表示が認められていない今の制度ですと何を基準に選んだらいいかわかりません。そこをわかりやすくしようという議論です。また、健康食品の機



能性表示は多くの国で認められていますので、国際整合性という面でも問題があると判断しました。

＝電光石火という言葉がぴったりのような進捗状況で、一気に成長戦略に「機能性表示の容認」の言葉が明文化された印象があります。

森下先生：通常は 1 年以上を有するボリュームの作業を半年もかからずに行ったという印象があります。関係各位のご努力も並々ならぬものがありました。これらが実を結んで最後には首相自らが「健康食品の機能性表示を解禁します」とまで明言されました。世界的にみてもこれは画期的なことだと思いますよ。

アベノミクスの国際整合は世界最先端

＝この機能性表示容認の件では国際先端テストも実施されました。

森下先生：アベノミクス成長戦略では国際整合性も重視されています。しかも世界の中で標準であればいいという考えではなく世界最先端を目指すという考え方です。日本の健康食品の中には素晴らしいものがたくさんあります。この規制改革によって日本の健康食品がどんどん海外にでてもらって輸出も含め世界の最先端になっていただけるものと考えております。

＝さてこの「機能性表示容認」の案件は「平成 25 年度検討、平成 26 年度結論・措置」となっておりますが今後どういった流れになるのでしょうか？

森下先生：まずはガイドラインを作らないといけないですね。おっしゃる通りのタイムスケジュールで閣議決定されていますから作業を急ぐ必要があります。いまこの件に関してまさに調整中といったところでしょうか。

ガイドラインをベースに 食品保健指導士の役割

＝さて、今後機能性表示容認の動きを受けて我々食品保健指導士はどんな役割が求められるのでしょうか？

森下先生：これから作られてくるとは思います。まずは「ガイドライン」をベースに考えられたらいいのではないのでしょうか。今、まさに議論されています「ガイドライン」ができることを消費者にわかりやすく説明するという作業が生まれます。また資格獲得時や更新時の試験・講習等でも「最低限ここまでは覚えておいてください」という基準が出来ますので勉強する立場としてもわかりやすいのではないのでしょうか。

＝なるほど。

森下先生：今回作ろうとしているガイドラインはある意味プロ用のものになると思います。ですから、その後更にわかりやすく解説した手引書が必要になってきますね。さらにその手引書を解説する人が必要になってきます。手引書を作る作業、手引書を解説する作業、そこに食品保健指導士の活躍の場ができるのではないのでしょうか。ただしそのための勉強は必要になります。

＝ほかに活躍の考えられる場はありますか？

森下先生：例えば健康食品を販売している店舗などで、食品保健指導士が常駐してガイドラインに沿ってわかりやすく健康食品を消費者に説明することができます。つ

まり薬剤師の健康食品版のようなものです。健康食品は薬ではありません。そこがまず第一歩です。病気の人が摂取するものではなく、健康な人または未病の人が予防の意味、健康維持のために使用するものです。そういった基本的な部分をきちんと消費者に伝えていただくことが必要なのではないのでしょうか。そのうえで「エビデンスに基づいた機能性表示を認めましょう」という事がこれから作ろうとしている制度です。そこをしっかりと伝えていただければと思います。

＝確かに健康食品の基本的な部分がまだ一般の消費者の方々には理解されていないと感じます。

森下先生：健康食品は病気の人が使うものではありません。健康な人が使うわけですからある意味効果を証明することは難しいと思います。病気になる人が減ったという事を証明するわけですから…。ですから逆に健康な人が摂取してある一定の効果が証明されたとなればこれは十分評価できることですし、ネガティブなデータがあったとしても、だから健康食品が意味を持たないということにもならないと思います。

不足を補うのか？

さらに摂取して機能性を期待するのか？

＝ネガティブなデータに否定的にならなくていいというお話は勇気づけられます。

森下先生：これからは疫学的なデータももっと必要になってくると考えます。さらに言う健康食品の使用目的も「足りないものを補うのか？」それとも「十分に足りているものをさらにとったほうがいいのか？」といった部分も考えないといけないです。足りないものを補うのであれば効果を実感しやすいですが、足りているけれどもさらにとったほうがいいというものはその効果の実証がなかなか難しいかもしれません。

＝ここは分かっているのですがなかなか体系的に整理されていません。

森下先生：元々のその素材が日本人では平均的に足りているのかどうかといった基本的なデータも必要になります。例えば ω -3 系脂肪酸に関して、日本人は魚を食べ



ますので比較的十分に摂取できています。さらにそれ以上摂取することにも意味があるのだと思いますが、これを証明するとなると難しい面もあります。逆にカルシウムのように日本人に不足しがちな栄養素を摂取することに対してはその効果の証明も比較的しやすいのだと思います。そういった栄養状態を把握するためのバックグラウンドをまずはしっかりと把握してもらする必要がありますね。その上で、どの位の量が有効でどのくらい以上取ると危険かといった量の問題、特に過剰摂取した時の危険性や症状などをしっかりと把握してもらって説明が出来れば食品保健指導士の必要性も一気に増すと思います。

健康食品の有効量の算定には医学も必要

＝この問題も長く議論されてきています。

森下先生：こういった量の問題も含めて、栄養学の概念だけでは健康食品の推奨は難しいと思います。やはり医師も入るべきだと思いますね。先ほども申しました通り不足を補うだけの感覚では不十分ですので有効量の算定はどうしても医学が必要になります。

＝そういった量の問題も含めての機能性表示ですね。

森下先生：個人的には表示の一番初めに「これは医薬品ではありません」「病気の人が治療目的で使うものではありません」ということを明記したいと思っています。その上で「でも健康維持には役立ちます」といった流れですね。

「薬との相互作用の指導」や「広告ガイドライン」も食品保健指導士の役割

＝薬との相互作用についてなのですが。

森下先生：薬との相互作用に関しては確かに問題です。薬の種類も膨大ですし項目也多岐にわたります。ガイドラインが出来て成分が決まったらその成分一つ一つに対して被害状況を添付していくといった作業も必要になると思います。そういった被害情報の管理なども食品保健指導士の仕事として十分考えられます。例えばどこかに健康食品の被害状況の情報を一元化して収集し、その管理・解析を食品保健指導士が担当する。そのデータを元に例えば審査委員会のような場で医師や薬剤師の指導の下に解決してガイドラインに落とし込んでいくといったストーリーは成り立ちます。

＝重要な任務ですね。

森下先生：もうひとつ、「広告」の話もありますね。この問題は第二期規制改革会議の中でも議題にあがってくるかもしれません。たとえば食品保健指導士の方々が広告の表現がどこまでが許されるのかといった「広告ガイドライン」作りの作業に参加してもいいですし、実際の審査に関わることも可能だと思います。この辺も勉強されてみてはいかがでしょうか？

＝医師としてまた規制改革会議委員として森下先生からたくさんの貴重なご意見をいただきありがとうございました。第二期も引き続きご活躍をお祈り申し上げます。

血液サラサラ成分

ニッスイ = EPA
(イービーエー)

血液・血管の健康を守る海の元気成分EPAとえば、海のニッスイ。そう自負するほど、ニッスイはEPAと深い関係にあります。約30年前、世界で初めて青魚から高純度EPAの抽出・精製に成功。以来、さまざまなEPA研究の成果をお届けしてまいりました。これからも、皆さまのかけがえのない健康のために、EPAの研究に全力を尽くしてまいります。

ニッスイはこれからも、高純度のEPAをあなたに。

ニッスイでサラサラ

新執行部メンバー紹介とご挨拶 日本食品保健指導士会 会長 松山 理恵子

猛暑を乗り切り、爽りの秋を迎え会員の皆様におかれましては元気で活躍のことと存じます。

早いもので、日本健康・栄養食品協会が公益財団法人になった年にバトンを渡され、2年の月日が流れました。協会と共に「変革の時代」を走り新しい執行部の仲間と喧々譁々やあいながら、何とか沈没せずに航行できたのも、各支部の皆様や会員の皆様のご協力のおかげと心より感謝申し上げます。

さて、6月の熱気あふれた総会が無事終わり2期目のスタートです。1期目の目標であった指導士会を活性化するために①ボランティアからの脱却。②会員・協会とのコミュニケーションを図る。という2つの目標をかかげてまいりました。まだまだ道半ばですが、以前と比べ少しずつ協力をしていただいた方に会則の規定内で謝金を支払うことができるようになりました。指導士会のホームページ、メルマガ、特に指導士会の電話とFAXの設置は会員相互のコミュニケーションに役立っています。さらに今回実施いたしましたアンケートに関しては、皆様の忌憚りの無いご意見を頂き今後の活動に取り入れていきたいと思っております。有難うございました。

「健康食品の機能性表示容認」が閣議決定され健康食品業界も新しい時代を迎えようとしています。ますますアドバイザースタッフの活躍の場が広がる気配です。現在初めての指導士の更新手続きが実施されておりますが、せっかく取得した資格を無駄にしないようにしましょう。フォローアップ研修会・委託事業セミナーと10月～12月は盛りだくさんです。行動しなければ変化は望めません。セミナーは自己研鑽の場であると同時にコミュニケーションの場であると信じます。声を掛け合しましょう。

さあ!!今年1年フレッシュなメンバー達と全国の会員の皆様とどんなドラマが始まるかわくわくです。皆様からの励ましが極上のサプリメントです。どうぞ宜しくお願い申し上げます。



幹事メンバー新たにスタート! ~幹事自己紹介~

幹事 松田 暁忠

食品保健指導士会が発足して10年が経過し、健康食品業界も新しい時代の兆しが感じられるようになりました。

指導士会幹事として新しい方も増え、新たな雰囲気の中、松山体制も3期目を迎えることになりました。私も幹事をやらせて頂いて4年目になります。

これからも協会のコミュニケーション部会等との勉強会、幹事会への参加及び校正の作業等を通して可能な限り松山会長を補佐して行けるよう努力いたします。

今後ともよろしくお願いいたします。



幹事(会計) 松本 三恵子

前期に引き続き会計を担当させていただきます。指導士会も発会以来10年目を迎えましたので新たな方向性を考える時期が来ているのではないのでしょうか。それぞれの立場で何がしたいのか? また何が出来るのか? を考えて皆さんとともに実行していきたいと思っております。

指導士会直通のTEL及びFAXも設置致しましたので積極的なご意見ご提案をお寄せください。よろしくお願い致します。

指導士会費の納入忘れは、ごさいませんか? 今年は、指導士資格更新の年となっております。会費納入は、大事な更新ポイントとなります。納入されていない方は、早めの納入をお願いいたします。



幹事(広報委員長) 平山 紀美子

今期の広報を担当させていただきます、平山紀美子です。2月まで食品製造会社で製品企画、品質管理、クレーム対応等を経験してきました。JHFA規格や食品表示等に関わる中で、2005年にNR、2009年に食品保健指導士の資格を取得することができました。"50歳にして学び"を楽しんでみました。

広報を通じて、松山会長や幹事メンバーと共に一人でも多くの会員の皆様と交流させていただきたいと思っております。また、広報へのご協力もよろしくお願いたします。



幹事(支部担当) 齋木 克之

この度、松山会長の下で指導士会幹事を務めさせて頂く事になりましたサンデン商事の齋木克之と申します。弊社が新規事業としてクリルオイルを取り扱うこととなり、健康食品の勉強のために平成24年に指導士を取得いたしました。

私にとってこの年度は勉強の年であり、指導士会との関わりを持たせて頂ける事を感謝いたしますと共に、重責で身の引き締まる思いです。松山会長の方針に従い、歴代会長をはじめ先輩諸氏が築き上げてこられた伝統に恥じない様、皆様と協力し、充実できる指導士会運営を推進して行こうと思っています。

微力ながら一年間、会員皆様のお力になれるよう精一杯役責を果たす思いですので、ご支援ご指導を宜しくお願い致します。



幹事(Web担当) 掛札 綾

初めまして。指導士会のメルマガにて、ご挨拶させていただきました。掛札綾と申します。平成24年に資格を取らせていただきました。現在は、食品に関わる業務に携わっておりますが、将来的には医療機関で健康食品について指導できればと考えております。研修等でいろいろと皆様にお会いする機会もあるかと思いますが、どうぞお気軽にお声をかけていただければ嬉しいです。新しい出会いを心より楽しみにしております。まだまだ健康食品について不勉強なところがありますので、皆様の得意な分野について、ぜひご指導いただければと思います。これからもどうぞよろしくお願い申し上げます。



監事(会計監査) 寺島 大悟

この度、監事役を務めさせて頂く事になりました寺島大悟と申します。はじめての事なので至らぬ点多々あり、皆様にご迷惑をお掛けする事と思いますが、何卒よろしくお願い申し上げます。



監事(会計監査) 藤澤 京子

本年度より日本食品保健指導士会の会計監査を担当する藤澤京子です。よろしくお願い致します。

食品保健指導士の資格制度が始まり10年が過ぎようとしています。しかし、一般の人は食品保健指導士についてほとんど知りません。「食品保健指導士ってなあに?」と聞かれることもしばしばです。現在1,000人以上の食品保健指導士がいるにもかかわらず、サプリメントや食品に興味のある一部の人にしか知られていないのが現実です。

今後、健康食品の機能性表示が検討されていく中で食品保健指導士の需要も増えスポットが当てられるチャンスの時だと思っております。日本食品保健指導士会と共に食品保健指導士一人ひとりがレベルアップを図り、「サプリメントの事なら食品保健指導士にまかせれば大丈夫!」と思われるよう、知名度を上げていくにはどうしたら良いかについて考える時ではないでしょうか。



日本食品保健指導士会『平成25年度通常総会』

平成25年6月1日(土)に開催された通常総会は、1号議案～6号議案のすべてが承認され、活発な質疑応答の中、多くの



会員とコミュニケーションをとる事ができ、例年になく熱い総会となりました。

記念講演には、公益財団法人 日本健康・栄養食品協会の橋本渉氏から、更新についての詳しい説明をしていただきました。

次に学術情報部長の菊地範昭氏より日健栄協の近況報告と機能性表示をめぐる最近の動向を、お話いただきました。

協会の青山 充 事務局長も駆けつけてくださり、懇親会も大いに盛り上がり協会と会員同士の「絆」をより深めることができました。

ご参加いただいた41名の会員の皆様、委任状をお送りいただいた101名の会員の皆様有難うございました。



『すみだ食育フェスティバル2013』に参加

平成25年6月20日～23日に開催されたこの催しは今年で4回目。

墨田区及び墨田区内の民間組織が一体となって「食育」に係る啓発活動を行い、区民の健康増進・維持の向上を図るのが目的です。初代会長の杉浦上太郎指導士と松山理恵子会長の2名が参加。内容は、杉浦指導士の手作りの「トクホパネル展示」「健康食品なんでも相談」「食品表示法についての講演(杉浦上太郎指導士)」日・健・栄・協から「トクホご案内2012」を180部ご提供いただき、消費者の皆様との交流に役立てることが出来た。

3日間で来所者179名(内相談者40名)、21日は帝京平成大学(管理栄養士学志望)が多数来所、「トクホ」及び「食品保健指導士」の説明をした。

墨田区は区民の健康意識が高く70歳以上の女性がすくぶる元気で「食育 good ネット」の皆さん(中高年)が大活躍。

消費者の声をじかに聞くことが出来る貴重なイベントです。来年度は多くの指導士会員の参加を期待します。



学生に説明する杉浦指導士

日本健康科学学会 第29回学術大会

日本健康科学学会(理事長:信川益明氏)、第29回学術大会が、2013(平成25)年8月3日(土)～4日(日)、国立オリンピック記念青少年総合センターで開かれた。

今回のテーマは『高齢社会を豊かに生きる』～よるべき時代の心と身体のありよう～、学術大会長:野地有子(千葉大学大学院看護学研究科教授)。



2日目(8月4日)には「健康食品の安全性確保及びアドバイザーズスタッフ教育の最新動向」と題したセッションが行われた。



コメンテーターとして参加した食品保健指導士会長の松山氏からは、アドバイザーズスタッフ

3団体の更なる団結の重要性と将来に向けたスキルアップの取り組みの重要性についての言及があった。



【参考】

- 座長: 信川益明(日本健康科学学会理事長)
- 出席者: 岡崎隆之(厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課新開発食品保健対策室健康食品安全対策専門官)
- 加藤 博(公益財団法人日本健康・栄養食品協会常任理事)
- 信川益明(医療法人社団千禧会理事長)
- 大濱宏文(一般社団法人日本臨床栄養協会理事)
- コメンテーター: 松山理恵子(日本食品保健指導士会会長)
- 城田 昌之(健康と食品懇話会会長)

指導士会 幹事・委員の行動記録 (H25. 2/ 1～H25. 8/31)

2/1・14・19・21	事務処理・加藤常務と面談・橋本氏・藤沢氏と打合せ	5/31	協会 橋本氏と最終打合せ
2/5	千禧会事務所(会報誌掲載の高橋川先生にインタビュー)		懇親会用つまみ・飲み物買出しと出前注文
	掛札指導士と面談	6/1	協会 総会
2/7	松本幹事と会計事務	6/4	協会 アドバイザリースタッフ研究会の千葉さんと面談
2/15	山東会長インタビュー(会報誌トップページ)に参議院会館	6/6	協会 事務処理 サンクホレラ研究会島崎氏と面談
2/25	松本幹事と会計事務と名簿作成	6/10	番禺ハイム(麹町) 第1回幹事会
3/12	封筒発送(神保町) 発送する会員の名簿作成	6/11	協会 養成講習会オリエンテーションの資料準備
3/13・14	健康博覧会 13日関西支部坂口支部長と面談	6/12	アリアル五反田駅前会議室
	14日ヘルスコレクションで健康科学学会コメンテーター		養成講習会指導士のオリエンテーションと名利交歓会
3/18・19	会報誌印刷と発送作業	6/18	協会 委託事業の件で橋本氏と打合せ
3/26	発送戻り分再発送(住所確認) 事務処理(会費振込み)		すみだ食育フェスティバル用資料発送
3/28	幹事会(協会)	6/19	協会 事務処理(トクホセミナーの申込確認)
4/1	委託事業の報告書作り・橋本氏と打合せ・青山事務局長と面談		橋本氏・藤沢氏と打合せ
4/2	委託事業の添付書類制作	6/20～22	すみだ食育フェスティバル トクホ説明要員で参加
	発送の戻り分再発送(住所不明のためTEL確認)	6/24	田町の港区図書館 食品工業新聞社の本村さんと面談
4/10	協会事務処理	6/25	協会 トクホセミナー出席者名簿作り
4/14	拡大幹事会(東京支部・千葉支部・東海支部・関西支部)		橋本氏と委託事業の契約の件で打合せ
4/16	墨田区の食育フェアの件で杉浦指導士と打合せ 橋本氏と打合せ	6/27	協会 中澤氏とトクホセミナーの最終確認
4/19	橋本氏と養成講習会のオリエンテーション打合せ 加藤常務と面談	6/29	協会 トクホセミナー(委託事業)
4/20	東海支部(名古屋)総会・挨拶講演	7/7	番禺ハイム(麹町) 会計の松本幹事と打合せ
4/22	幹事会(ルノアール会議室)	7/9～11	協会 総会議事録その他資料の印刷
4/24	鎌倉生活齋木さん・食品工業新聞社本村さんと面談(マガジン制作の件)	7/12	協会 一部発送 サンクホレラ研究会島崎氏面談
4/29	ピックアップカメラでFAX・電話機・携帯・ICレコーダー購入	7/16～17	発送作業
4/30	徳川先生に面談	7/19	番禺ハイム会議室 第1回広報委員会(会報誌制作)
5/2	電話・FAXの設置(協会)	7/22～23	協会 発送戻り分の住所確認作業と再発送
5/7・8・9	総会資料作り・発送印刷・発送準備(シール貼り)	7/26	協会 指導士会事務所の整理(資料B1Fに)
5/10	発送作業 橋本氏と打合せ 山東会長パーティ出席		番禺ハイム会計幹事と会員名簿チェック
5/13	残り分発送	7/30	協会 事務処理(アンケート回収) 橋本氏打合せ
5/15	FAX故障の修理	8/1～2	協会 事務処理 発送戻り再発送
5/17	協会会議室 コミュニケーション即会(トクホ)会議	8/3～4	第29回 健康科学学会参加(コメンテーター・懇親会)
5/20	戻りメール発送 協会の藤澤氏と打合せ	8/6	協会 事務処理
5/23	協会 松本幹事・関本前会長と打合せ	8/12～13	協会 委託事業の件で橋本氏と打合せ 事務処理
5/27	サンクホレラ研究会の島崎氏と面談	8/16	協会 アンケート回収
5/28	協会 総会準備 メール戻り発送 懇親会用キーリングの発送		日経新聞インタビューの件で橋本氏と打合せ
5/29	協会 総会用資料作り 総会の特別講演者菊地部長と打合せ	8/17	番禺ハイム 第2回幹事会
5/30	協会 総会参加者最終チェック(名簿作り)	8/22	三田 関本氏と打合せ・調理師講師レセプションに同行
	幹事候補齋木さんと面談	8/30	協会 事務処理・橋本氏と打合せ

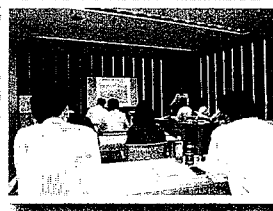


日本食品保健指導士会

九州支部

Kyushu branch

支部長 立川 太介



第34回食品保健指導士養成講座を終えて

福岡で2回目となる第34回食品保健指導士養成講座が8月1日(木)～4日(土)、中央区の電気ビル共創館みらいカンファレンスで開催されました。今回の受講生は大阪以西から集まった19名。日によっては9時から19時までというハードスケジュールにもかかわらず、熱心に受講され、講師の先生方に休み時間まで質問攻めにする姿も見受けられました。九州地区の指導士数が増えれば、もっと活発な活動ができ、地方から新しい風を起こせると夢は膨らんでいます。

また今回の受講生の中には、指導士会とは疎遠になってしまった指導士が在職する企業数社の社員が、数名ずつ含まれていました。これは指導士として、各企業内で活躍して下さった結果だと嬉しく思っています。

指導士の活躍の場が確立されていない、指導士の社会的認知が低いなど可否が囁かれる中、勇気づけられる出来事となりました。



なお運営をして下さる

(公財)日健栄協および、お忙しい中講師を務めていただいた先生方に深く感謝するとともに、今後の課題として、受講生が増えることそして指導士の力が結集して、少しでも社会に貢献できるようにならなくてはと意を新たにしています。

協力者募集!

九州地区には今後以下のような活動計画があります。当日お手伝いして下さる方を募集しています。協力して下さる方は下記支部担当者までご連絡ください。

◎ふくおか市民糖尿病教室 ブース担当者

日時：11月3日(日) 9:30～15:00

場所：あいろ 福岡市中央区舞鶴

◎唐津市糖尿病教室 ブース担当者

日時：11月17日(日) 9:30～13:00

場所：唐津市民交流プラザ 唐津市南城内

支部担当：古泉

TEL&FAX：092-574-8676

メール：koizumi@mrg.biglobe.ne.jp

鹿児島ブロック長で九州支部幹事の山下さんが食品保健指導士として、健康食品通信販売会社の一社員として役割と責任について、思いを寄せてくださいました。

私は、健康食品を通信販売している会社に勤務しています。毎日、全国の何万人、何十万人というお客様に健康食品をお届けしているのですが、これはあくまで数ある職業の1つにすぎず、特別なことをやっているという思いは、最初のうちはありませんでした。「生涯現役を貫くためには健康な肉体が必要、健康の維持増進のためには食事が大切、食事でまかなえない栄養は健康食品で補助すればよい」自分の仕事に対するモチベーションはこのように漠然とした思いに支えられていました。

全く異なる業種からこの健康食品という業界に入って何年か働くうちに、健康食品の制度が変わったり、広告宣伝に対する規制が厳しくなっていくのを目の当たりにし、健康食品というものが、世の中でどのような位置づけにあり、どのような見方をされているのかが、よく分かるようになってきました。安全性の問題、機能性についても少しずつ理解できるようになってきました。

一方、弊社の健康食品を愛用していらっしゃる多くのお客様のことも知るようになりました。現役を引退してセカンドライフを謳歌している方、現役の料理人、アスリートなど様々です。中には、「食で感動を与えたい」という調理人の方もいらっしゃったりします。そのような方からの「御社のサプリメントに感謝しています」というお声を聞くたび、自分ももっとも健康食品のことを知らなければならないと思いました。体によくて安全で安心して飲んでいただける健康食品を提供しなければならぬという思いが益々つよくなりました。

私が食品保健指導士の資格を取得したのは平成16年のことです。分厚いテキストを紐解くうちに、「普段何気なく食べている食事、弊社が発売する健康食品が、どのようなメカニズムで体の健康を作り上げていくのか、栄養とは何か、健康とは何か」を学び、健康食品というものをより身近に



感じるようになることができました。この知識を活かして、お客様の健康に少しでも役立てていきたいと思っています。

鹿児島市 山下教行



日本食品保健指導士会 東海支部 Tokai branch

支部長 柴田 勝



今年度の行事を紹介します。東海支部は総勢約100名ですが、行事への出席者は約20～30%です〔実際は、準会員と呼んでいる非会員の応援を得ての総数です〕。

どの支部でも課題となっていることでしょうか、会員への正しい連絡網がないことが悩みの種です。この集客力の弱さが、「指導士会」の発展の妨げのような気がします。単に、「単位制」の導入だけでは解決できないでしょう。

さて、今年度の行事は次の4行事に集約されます。このうち、①支部総会、②企業見学会については実行済みです。写真を添えて紹介します。残るは、秋の③「秋季研修会」と本部の④「フォローアップ研修会」です。日時、場所は決定済みですが、講師については現在検討中です。皆様のご参加を期待しています。

①支部総会：2013年4月25日、午後。

ウインクあいち（愛知県産業労働センター）。

講師は、太陽化学㈱総合研究所、大久保主席研究員（Dr）でした。演題は「身近な食品の機能性成分」です。詳細については、千種指導士が既にまとめ、報告したレポートを掲載します。

講演は、平成25年度のスタートにふさわしく太陽化学株式会社ニュートリション事業部の大久保先生より「身近な食品の機能性成分」について、御講義いただきました。

太陽化学さまは、食品添加物の原料を取り扱っている企業さまで、今回は緑茶に含まれるカテキン・テアニン、グアー豆の水溶性食物繊維、インドのスーパーフルーツアムラ、卵黄のコレステロールの各機能について、詳しく教えていただき中でも特に印象に残ったのが、日本人なら最も馴染みある緑茶についてです。カテキンの働きとしては、口腔ケア・ピロリ菌等の除菌抗酸化作用・便の消臭・脂肪燃焼、テアニンの働きとして、集中力・免疫力向上等。子供たちをはじめ、最近では清涼飲料水の消費が多い中これだけ万能な、緑茶の持つ様々な働きに改めて注目すべきだと思います。

また、今年度からの取り組みとして「会員の活動内容セッション」という時間を設け、柴田支部長より「機能性に富んだハナピラタケ」近藤副支部長より「古くて新しい素材フルボ酸鉄」について御講義いただきました。

それぞれ長い間培われた研究・成果を発表していただき、食品保健指導士って…やはり…なかなかすごい集団だな～と。

わざわざ、松山会長にもお越しいただき今後の展開について、会長自ら奔走下さっている様子も伝わり、会員である私たち指導士1人1人が意識を高め、まずは支部活動等を通じコミュニケーションを図っていく必要があるのではないかと思います。



②企業見学会：2013年7月19日、午後。

宮崎本店（四日市市楠町、酒造業）。

講師は長谷川課長（杜氏）で演題は、「おいしい日本酒の造り方」でした。みんな利き酒に大満足でした。詳細については、千種指導士が既にまとめ、報告したレポートを掲載します。

1864年創業の酒蔵で、広い敷地の建物からその歴史を感じることができます。

鈴鹿連峰から湧き出る伏流水に恵まれた土地柄から、元々は近辺に酒蔵が4～5軒あったそうですがそうした敷地を買取り、現在は宮崎本店のみとなっているそうです。

講演は杜氏の長谷川さまより、おいしいお酒ができるまでの工程をお話していただきました。



杜氏といえば、職人のおじさま！？を想像していましたが何とも若い職人さんで、杜氏になられたばかりとか。

ただしお酒づくりに対する情熱は、言わずとも感じるものがあり、微生物達が造り出すミラクルな世界にグングン引き込まれていきました。酵母菌・麹菌・乳酸菌の、連携プレーによって作り出される日本酒の並行複醗酵という技術。

その昔、神に奉納したお酒は「口噛みの酒」と言って米を噛み、唾液のアミラーゼで糖分解するところからお酒の仕込みが始まったようだ…先人の知恵は素晴らしい～。

世界にも、様々なお酒がありますが醗酵において、日本酒ほど複雑なものはなく宮崎本店の代表作、清酒「宮の雪」は酒造りに適したブランド米 山田錦・五百万石といったお米を高精白し、純粋酵母と手作り麴を使い、じっくり熟成させたお酒。機会がありましたら、是非ご賞味ください！

もちろん私は一升瓶で購入♪（手荷物は重かった～（笑））。今回のお話を聞き、晩酌はいつもとは違う味わい深いお酒となりました♪

毎回、工場見学会は、現地ならではの情報・雰囲気を感じることができ、感動いたします。お暑い中ご参加くださいました皆さま、本当にありがとうございました！



③支部秋季研修会：2013年11月16日、9：30～12：00、（ウインクあいち）

④フォローアップ研修会：同日、13：00～（ウインクあいち）。午前、午後の2本立て。単位は3単位の豪華版です。



日本食品保健指導士会

千葉支部

Chiba branch

支部長 吉池 修

千葉県稲毛病院佐藤務先生による
サプリメント連載コラム
お待たせいたしました。
今回は健康におけるメンタル面での
重要性についてのお話です。



千葉県
マスコットキャラクター
チーバくん

ビタミン外来 Dr. 佐藤によるサプリメントコラム！

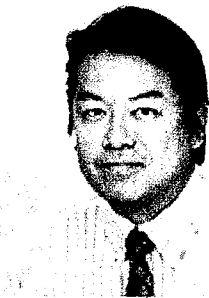
第3回 サプリメントケア・・・メンタル代謝ケア（総論）

今回から私達のこれまでの健康法が上手くいかない理由をお話します。私達人間は他の動物と決定的に異なる点があります。それは脳が進化したことで身体と異なる脳独自の代謝を有すること、生きる目的が本能ではなく精神の成就へとその首座が移行していることに起因します。この人の心に無配慮な医療や健康づくりは身体のみでの治療や健康作りになるため心身両方の改善や生きる目的と矛盾するケースが生じてしまいます。精神的な納得や改善を伴わない健康づくりや治療は、人の健康や治療としては成功とは言えません。では心にどう配慮すればいいのか？そこが今回のテーマになります。心を作るには材料が必要、つまり心も代謝（以下、精神代謝）ではないか、ということに初めて気付いたのはビタミン外来の患者さんの分析からでした。肥満を主訴に検査をすると BMI 30 以上、高脂血症、肝機能障害、脂肪肝の子供のダイエットに対し、食事、サプリメント、運動、睡眠などの生活習慣を改善することで、3ヶ月後にはほぼ全ての症例でいい結果が出ました。しかし母親の評価は身体面に留まらず、というよりむしろ精神面の方が評価が高かったのです。そこで初めて心は材料が必要な代謝ではないか、しかもその材料は身体と一致しているのではないかと考えました。しかしその考えはメタボや成人肥満の症例分析で修正を余儀なくされます。それは、ダイエットは成功し身体面は改善しているにもか

わらず、精神面が徐々に停滞しモチベーションを失い、結局ダイエットも失敗、最終的に心身ともに疲弊してしまう方がいたからです。つまりダイエットが上手くいかない理由はこれまでリバウンドといわれてきましたが実はメンタルの停滞にあるのではないかと考えたのです。そこで脳の栄養学、脳の生理学、発達心理学などを学び、判明したことは、心身の材料である栄養素は単に身体と脳で異なるだけでなく一部競合し、相反して身体面にばかり配慮すると精神面が停滞する場合があること、その逆もしかり。さらに発達という観点では身体が20歳代でピークを迎えるのに対し、精神代謝のピークは閉経よりはるかに先の60歳で、栄養の摂り方は双方の代謝に配慮し加齢と共に変える必要があることがわかりました。さらに精神代謝の材料で特筆すべきは人です。人は人が居ないと心を成長させ生きていけないのです。つまりお互いがお互いの心の材料になっているのです。

今回は精神代謝の材料について栄養面を中心に解説します。

次回もお楽しみに！



千葉県稲毛病院 整形外科医
佐藤 務先生

〈千葉支部だより〉

今年の千葉支部研修会は、11月24日（日）に「健康におけるメンタルなケア」をテーマに企画しております。

詳しくは改めてご案内いたします。

千葉支部では新たに幹事スタッフを募集いたします。定期的に幹事会を開いておりますので、ご協力いただける方々をお待ちしております。

（千葉支部 mail : project@cnc.jp

Fax : 043-256-3035 吉池まで）

日本食品保健指導士会

関西支部
Kansai branch

支部長 坂口陽子



全国の皆さん、関西支部です。今回の会報では、前号の続き物が2点です。「食品保健指導士のあり方に一言2」「ハイクオリティみそ汁の作り方2」、加えて中播磨給食施設協議会総会の「研修プログラム」講師を関西支部で務めました。関西支部の新会員、井澤裕子さんの研修会レポートを掲載します。



1. S. Nさんからの寄稿(2)

食保健指導士の未来はこうなる？

高齢化社会、医療技術の進歩に伴い、医療費が大幅に高騰し、医療費削減のため自己負担率はアップしている。健康増進意識が浸透し、病気になりにくいことが医療費削減になるため、医療の自己負担増額を国の方針としました。そして、全額自己負担で健康増進に励ませるところに行き着きました。実態は、医療従事者は旧態依然として医療業務への対応で手いっぱい、慢性的に人手不足を来したまま。対照的に、健康増進普及に有償健康相談が普及し指導員が活動している。そのため健康指導組織が統一行動を取り会の相互連絡会ができ、健康指導の最低限のルール、指導価格体系が確立され、社会的に認知されている・・・かもしれません。

さて、本題の食品保健指導士のあり方について

高齢化社会の進展に伴い、適切な健康指導ができる体制が必要です。体制を作るため行政に働きかける政治力が要求されます。医療体制と同様に、健康指導体制を確立することは大切ですが、各組織がバラバラであり政治力がありません。政治力には数が大切と実感します。政治力をつけるために組織間で協議できる場として連絡会設立が急務といえます。健康指導組織の社会的認知度を高め、立場を確立することが最優先です。

指導士は、責任を持って健康指導できるよう生涯自己研鑽が必要です。健康指導と共に、栄養指導、運動指導も出来る知識をもった指導士がこれからのあり方だと思います。

2. 支部長のみそ汁(2)

前回の会報に引き続き「ハイクオリティみそ汁」実際の作り方です。食に対する価値観は様々ですが、「体が喜ぶ食生活」こそが健康維持に不可欠なのではないでしょうか。日本の伝統食である「みそ汁」は、作り方・具材によってはどんな健康食品やくすりにも勝る食べ物へと変化します。今回は、ハイクオリティなみそ汁の作り方を伝授いたします。準備はよろしいでしょうか。

[みそ汁作りの必須アイテム]

- ①だし → グルタミン酸+イノシン酸 をたっぷり
利尻天然昆布(荒波で育った肉厚の昆布は旨み・栄養価ともに最高です)
かつお、さば、煮干の厚切り
- ②具材 → ビタミン+ミネラル+食物繊維 をたっぷり
大根、人参、ごぼう、玉ねぎ、旬の野菜(かぶ、きのこ、かぼちゃ、なす etc)
- ③味噌
長期熟成の本格味噌(人豆、こうじ、“米・麦・大豆”、塩)
- [作り方]
- ①水2リットルに10センチの昆布を入れ、30分水中に浸ける。火をつけて沸騰したら「さば、かつお、煮干の厚切り80グラム」を入れてから、約1分煮立ててエキスを抽出し火を止めたら上澄みの液を取り除く。
- ②だしの半分を取り分け、蒸発分を目安に水を加える。乱切り野菜を入れて40分間弱火で煮込みます。次に取り置いた「だし」を加えて沸騰したら火を止める。
- ③最後に、おわんに味噌を10～15グラム入れる。だしと具材をお鍋からお椀に注ぎ入れて完成。トッピングは葱、生姜、ゴマ、根菜の葉など・・・お好みでどうぞ。

★一番のポイント

「香りと酵素を生かすため、味噌は先にお椀に入れておいて、後からだしと具材を注ぐことです！」



3. 中播磨給食施設協議会総会研修プログラムから

関西支部 井澤裕子 記

6月13日(木)、兵庫県の中播磨健康福祉事務所様のご依頼を受け、関西支部の進藤義幸指導士が講演を行いました。

中播磨給食施設協議会総会の中の「研修プログラム」という位置付けで、進藤事務長が講演しました。対象者は病院や老人施設、障害者施設、保育園や学校などの栄養士さんや調理師さん、施設長といった、主に給食・栄養の専門家の方々28名です。



講演のタイトルは『健康食品を理解するために』。講演内容に関しては、先方から特別な要望が無かったこともあり、「食」「医療」の現場で働く方にぜひ知っていただきたい基本的な事柄をコンパクトに盛り込んだものになっていました。

まず、「健康食品とは何か？」について。健康食品というコトバの定義や、基本的な考え方、普通の食品との違いなどを説明。それから「分類やマーク・表示」について。もちろん、JHFAマークやGMPマークについても。そして「健康被害」。気をつけるべきポイントをわかりやすくまとめて話されました。

後半は、「特定保健用食品」と医薬品のお話。関与成分や表示など。また、「医薬品と健康食品の違い」について。開発の流れや、薬事法など健康食品に関わる法律の話。また、配布資料に健康食品関連の情報提供サイトの紹介などを入れていましたが、興味を持った参加者が、必要な時に自力で調べる際の助けとなりそうでした。

講演後には、参加者の方から感謝の言葉と共に、「この先健康を維持して行くうえで、健康食品を摂るという方法も考慮に入れていきたいです。」という感想をいただきました。また、「健康食品は、とにかく害はないと思っていたのですが、実際は間違った用方をすると危険があるという事を知り、認識を改めました。」という驚きの声も聞かれ、概ね皆さまにご満足いただける講演内容だったのだな、という印象でした。

この地域の住民の方たちは、豊かな地元食材を食べて、おいしい空気の中で生活しておられます。この素晴らしい環境は、健康食品にも優る天然の健康サプリなのかもしれないな、とふと思いました。

以上



日本食品保健指導士会



東京支部

Tokyo branch

2020年、56年ぶりに東京へ2度目のオリンピックがやってきます。皆さん、どのようにして決定の瞬間を迎えられましたでしょうか。TV中継、パブリックビューイング、飲み屋などで固唾を呑んで見られた方も多かったのではないのでしょうか。

それにしても誘致団の結束力、まさにチームジャパン。関係者のご尽力に敬意を表したいと思います。

さて、健康食品を取り巻く環境も大きく変貌を迎えようとしています。政府の規制改革会議は6月、健康食品や農産物で健康への効果を示す「機能性表示」を容認するよう答申しました。これまで食品の効果を表示できるのは特定保健用食品(トクホ)と栄養機能食品に限られていましたが、来年度中には現行の規制が大きく緩和される見通しです。新たな制度は、健康食品市場の活性化が狙いですが、消費者の誤解を招くと懸念する声も上がっているのも事実です。まさに、食品保健指導士を含むアドバイザースタッフの活躍の場ではないのでしょうか。大きく潮流が変わっていく時だからこそ、食品保健指導士同士の結束力を高め、チーム指導士会となって国民の健康増進となれるようにしていかなければなりません。今まさに指導士同士の横のつながりが大切であると思います。

皆様もご存知の通り現在、東京支部の活動が停止しております。今年度支部の担当を任せましたが、今回の会報誌に東京支部の活動を掲載することが出来ません。関東(東京、神奈川、埼玉)の会員の皆様にお集まり頂き会合を開く予定で只今準備をしております。近々にご案内を送付いたしますので、関東の会員の皆様ご参加宜しくお願ひ致します。

(斎木克之:記)

他団体主催の研修会に参加して

2013年9月8日、国立栄研で開催されたアドバイザースタッフ研究会主催「秋期研修会」に参加しました。

会場は参加募集定員を上回る盛況ぶりで、活気あふれる研修会でした。講演内容も、非常に充実した内容で、指導士の今後の研修会にも取り入れていくべきと感じました。

研修会の内容は、アドバイザースタッフ研究会のHP (http://advisory-staff.org/2013/09/0908_tokyo/)に掲載されているので、そちらを参照ください。

アドバイザースタッフ研究会は、各認定団体の垣根を取り除き、全アドバイザースタッフ有資格者に幅広く情報提供することと研修会の機会を与えることを目的として、今年の5月に立ち上げられた無料の登録制会員組織です。

指導士会としても、アドバイザースタッフの認知向上のためにも、他団体と交流を深め互いに協力し合い、指導士会会員をはじめとしたアドバイザースタッフの自己研鑽のお役に立てればと思います。



消費者委員会

第130回消費者委員会(平成25年8月20日開催)において『健康食品』の表示等の在り方に関する建議』に対する厚生労働省からの回答の中でアドバイザースタッフに関して下記の通りの質疑応答がありましたのでご報告します。

消費者委員会からの質問

「消費者に対する健康食品の正しい利用法、事業者に対する安全性の確保に関するリスクコミュニケーション」について、今後の対応方針、スケジュール等を説明願います。

アドバイザースタッフの普及について、今後の対応方針、スケジュール等を説明願います。

厚生省の回答の一部(対象の質問)

また、消費者に対する健康食品の正しい利用法、事業者に対する安全性の確保に関するリスクコミュニケーションを計画し、健康食品の安全性確保に関する普及啓発を行うとともに、適切な助言を行うアドバイザースタッフの普及について検討することとしている。

朝の大麦^{ベータ}β-グルカンが、うれしい理由。

大麦に
豊富に含まれる
水溶性食物繊維

朝食と昼食の
糖質を
コントロール

空腹感を
抑えて、
食事の量を
マネジメント



朝食から始める、ヘルスマネジメント新習慣 **大麦生活**

Otsuka 大塚製薬

医療法人社団千禮会理事長 信川益明氏・指導士会 会談

日時 平成25年2月5日 16:30～18:00
 場所 医療法人社団千禮会 千代田漢方内科クリニック
 出席者 医療法人社団千禮会理事長 信川 益明
 日本食品保健指導士会会長 松山 理恵子
 日本食品保健指導士会幹事 早川 洋子

松山(以下:松):今、信川先生が携わった平成23年度厚生労働省科学研究の報告書を拝見していますが、このような報告書があることはお手伝いをさせて頂いた指導士は知っているのですが、他の会員は全く知らされていません。非常に内容も濃くもったいないことですね。

信川(以下:信):研究報告書は作って終わりというものではありません。研究協力には各業界や団体の方々に参加して頂いていますが、健康食品に関する研究、調査、相互理解、情報交換、教育、広報など、その時代に合った健康食品に関する様々なシステムを構築し、国民の健康づくりに役立てることが重要だと考えています。そのために、是非報告書を活用していただきたいと思っています。

松:指導士会も会員に情報を伝え、勉強会等での活用を考えていきたいと思っています。ところで、先生は健康食品に関する分野では指導士会顧問以外に、日健栄協の理事、健康食品認証制度協議会委員、(社)日本臨床栄養協会顧問、(財)医療経済研究・社会保険福祉協会フォーラム運営委員会委員など大変ご活躍でいらっしゃいますが、アドバイザースタッフ(以下:AS)に対し求めることやお考え等がありますか？

信:私は健康食品だけでなく口から取り入れる全てのものは、

中身をよく調べるべきであり、重要性は医薬品と同じだと考えています。消費者は情報を得ようとインターネット等で調べますが、信頼性があるのかを判断するのは難しいと思います。ASは、適切な情報提供や相談にあたるために健康食品等に関する適切な知識、食品の持つ有効成分を適切に活用するための知識等を習得しておく必要がありますね。

松:そのためには新しいデータを得て消費者に伝えることが大事で、いつもアンテナを張っておかなければなりません。

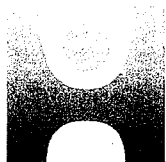
信:現在、私は農林水産省の「食」に関する将来ビジョン検討本部の有識者委員をしていますが、その委員会では健康食品の重要性を強く訴えています。日本では安全性や有効性についての研究が十分でなく、科学的根拠を国が企業と一緒に作り上げていかなければ、世界の中で取り残されてしまう恐れがあると話しています。

早川(以下:早):科学的根拠は消費者が最も知りたいことだと思います。

信:今わかっている科学的根拠、わかっていること、そして将来的には変わる可能性があることを正しく伝えるのがASの役割です。資格を取れば何でもできるわけではなく、健康食品に関する知識に加えて、健康の捉え方、医療保険制度、介護保険制度などの知識、技能、経験を重ねて付加価値をつけることが資格を活用することにつながると思いますし、資格の活用の仕方の教育が重要ですね。

松・早:ASを活用するために今後も勉強させてください。先生、今日は有意義なお話をありがとうございました。

信:こちらこそありがとうございました。



日本健康科学学会 Japan Society of Health Sciences

理事長: 信川益明 医療法人社団千禮会理事長, 前慶應義塾大学医学部教授
 上海中医薬大学客員教授, 公益財団法人 日本健康・栄養食品協会理事

【目的・沿革, 活動予定】

健康に興味を持つ方々が、学会活動を通じて健康へのアプローチ、健康を科学的に捉えることを活発に行い、健康科学を生活、産業、行政などに反映、浸透させることを目的。

1985年 設立

1999年 日本学術会議・登録学術研究団体
 (第7部予防医学研究連絡委員会)

2005年 日本学術会議・協力学術研究団体(第2部生命科学)

2013年3月13・14日

健康フォーラム(東京ヘルスコレクション, 東京ビックサイト)

2013年8月3・4日

第29回学術大会(野地有子: 千葉大学大学院教授, 国立オリンピック記念青少年総合センター)

連絡先 〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷2-9-9 榊大伸社内 日本健康科学学会事務局 TEL 03-6863-3610

Email: health-sci@daishinsha.jp ホームページ <http://www.jshs.gr.jp/>

皇漢薬品研究所・指導士会 会談

日 時 平成 24 年 1 月 24 日
場 所 皇漢薬品研究所会議室
出席者 株式会社皇漢薬品研究所
学術調査室室長 早川 明 夫
日本食品保健指導士会会長 松 山 理恵子

～前号からの続き～

松山（以下：松）：ところで早川先生は漢方薬・ハーブ等のスペシャリストとしても有名でいらっしゃいます。我々指導士養成講座の先生でもあります。こういった漢方薬等の勉強はどこでされたのですか？

早川（以下：早）：元々興味があって高校生ぐらいの時から漢方薬の関連書は読んでいました。大学でも薬学専攻だったのでやはり生薬学の授業を取りました。多くの生徒は国家試験に関係のない科目は取りませんから生薬学を習う学生は当時 10 人ぐらいしかいなかったと思います。

松：文献の多くは日本語ではないものが多いですね？

早：おっしゃる通りですね。大学の時に英語の文献程度は読んでいたのですが、皇漢薬品研究所に入社してから英語と中国語をしっかりと習得し直して今に至っています。それでもだいたいの文献が読めるようになるまで 1 年半くらいかかりましたかね。今でも覚えています、最初に取り組んだのは当時まだ日本では全く知られていなかったセントジョーンズワートの副作用に関する本でした。これがまた一般向けの本でしたので、アメリカではこういった本が一般向けに売られていること自体に衝撃を受けました。

松：かなり努力されたんですね。

早：以前はよく海外出張の時はスーツケース一杯に本を買ってきました。いろいろなハーブ等、日本では知られていない薬草のお問い合わせが仕事でも結構ありますからそういう本が役立ちましたね。今はネットで買えるようになったから便利になりました。ネットで海外の出版社に依頼して買ったりしています。

松：ところで先生が客観的にみられて食品保健指導士に対してこういった事を期待されますか？アドバイザリースタッフ全体に対しての希望でもいいのですが。

早：是非、現場の声を集めて作ってほしいです。特に副作用情報ですね。今は企業さんがそれぞれ個別に行っていて企業さんからの情報しか手に入りません。さらに論文等の情報は精査されていないので、はたしてその副作用情報が本当にその健康食品が原因だったのかもわかりません。それがそのまま有害情報になってしまうケースもありますが、それはおかしいと思いますね。

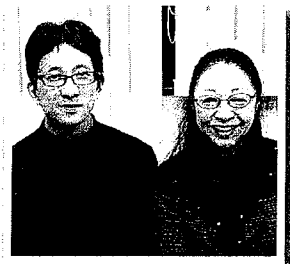
松：協会ともお話して例えば地方の消費者センター等にアプローチをかけていこうと話しているんです。PIO-NET 等には健康食品の情報がつまっていますが表面的なことしかわかりません。その分析を食品保健指導士会が受けて、分析結果を消費者センターにお返しするという業務も考えられると思います。

早：あとはもちろん有料でいいのですが、機能性素材の成分データベースをしっかりと作ってほしいと思います。日本にもいくつか同様のものがありますが我々が使えるレベルのものがほしいですね。

松：健康食品業界にも規制改革会議の動きを含めていろいろな動きが出てきましたが？

早：アメリカみたいに単一素材のものももっと広がると思います。各個人ごとに環境も栄養状況も違う訳ですから、そういったものの中から消費者が自分に合ったものを組み合わせるような感じですね。

松：まさにそういった時に我々食品保健指導士が選択時のアドバイザーになれますよね。我々も頑張ってさらに勉強していかないといけないと思います。これからも食品保健指導士のよき先生・指南役としてお付き合いのほどよろしくお願ひいたします。



私たちは「日本食品保健指導士会」を応援します。



時代にマッチした企画・一歩先取りした企画で 信頼の原料から製品化しています
貴社の存在感をアピール!!

あらゆるニーズに迅速に対応



原料から製品化まで、**売れ筋商品** **オリジナル商品**
医薬品GMP基準で製造

研究開発・企画・デザイン・許認可の手続きなど、
各分野の専門家が適格にお応えします

南米植物から世界のハーブ、
いま注目の素材から
栄養機能食品・補助食品、馬油や機能性化粧品



躍進する企業の良きパートナー



株式会社 皇漢薬品研究所 TEL. 03(3861)3843

〒101-0031 東京都千代田区東神田2-1-3 FAX.03(3861)3716

