



平成27年度の「食品の機能性表示制度」 スタートへ最終段階へ！！

～ガイドラインは7/30 報告書の詳細版に確定～

消費者庁「食品の新たな機能性表示制度に関する検討会」は平成25年12月～平成26年7月までの計8回を経て7月30日に報告書がまとめられ公表された。現在はパブコメも締め切って、消費者委員会での食品表示基準への策定承認作業とガイドライン制定作業が並行して行われている。(12月1日現在)

今回の「食品の機能性表示制度」(以下：新制度)は「安全性の確保を前提とした上で、消費者の誤認を招かず消費者の自主的かつ合理的な商品選択に資するもの」という前提がある。その上で①安全性確保の在り方、②機能性表示に必要な科学的根拠の考え方、③消費者にとって誤認のない機能性表示の在り方が基本に検討された。また、「安全性や機能性に係る科学的根拠等については一定の基準を満たした製品に企業の責任において機能性の表示を認める」となっている。企業責任という点も大きな特徴だ。



① 安全性確保の在り方

製品製造規格に関してはその認証取得は必須にはならなかった。やはり健康食品の法律がない以上義務付けは難しいという消費者庁の判断だ。しかし今後こういった製造規格認証は業界でもある意味当然と受け取られるところでもあり、事実上「必須」になってくると思われる。安全性の担保として食経験も評価するという事で企業の負担は成分によっては軽くなることが予想される。医薬品との相互作用の確認や複合成分の場合の成分同士の安全性の相互作用の確認は、今まで業界や企業が取り組んでいる方向の延長線上であり、そう高いハードルとは思えない。

有害事象の報告は義務付けになる。因果関係がはっきりしないものも全て報告の対象になると思われる。重篤な有害事象は保健所と消費者庁双方の報告義務が課せられる予定。企業内での有害事象情報処理システムの整備や行政での情報処理方法の整備も明言されており、その報告スキーム案が今回の報告書で明示されている。

② 科学的根拠

今回の新制度の肝の部分である。機能性表示の根拠として最終製品での臨床試験か論文を集めたシステム

ティックレビュー（以下：SR）のどちらかの方法を取ることになる。まずは最終製品での臨床試験で行う場合はUMIN登録と国際的にコンセンサスの得られた指針（CONSORT声明等）に準拠した形式で査読付き論文が必須で、臨床試験の要求度からいうと特定保健用食品（トクホ）以上の基準になる。しかし、国の許可ではないが機能性表示ができること自体を評価するとすれば、治験自体に審査がない分、こちらの方がトクホよりも扱いやすいと考えるかもしれない。

一方のSRは「Totality of Evidence」という観点からSRを行いなさいという表現に留まってはいるが、解釈によってはかなりハードルの高い作業と捉えることもできるし、一方別の解釈によってはPRISMA声明に示されたフローチャートに従ってSRを行えば出来てしまうとも考えられる。今回の制度ではSRは誰が行ってもいいという事になっており代行も可能。ただし責任は企業が持つ。

現行薬事法下において構造機能表示として部位をうたってもそれによってすぐに薬事法違反とは言えないという厚生労働省の明確な見解ができたことは大きな前進とみる。

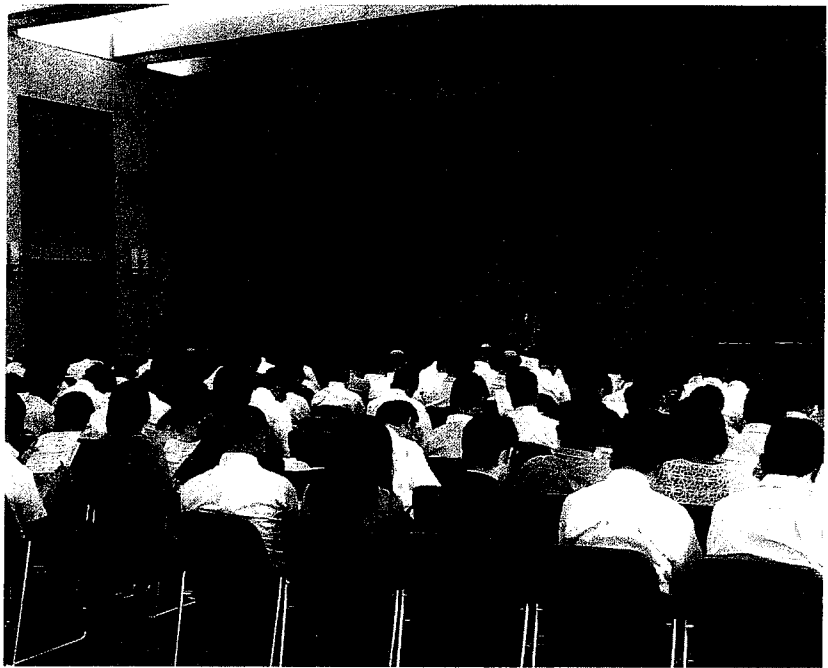
複数の機能性関与成分についてそれぞれ機能性を表示しようとするケースは、最終的には「安全性及び有効性について相互作用等の有無が確認されているという前提のもと」に成分ごとに機能性を実証すれば可能となった。

③ 誤認のない食品の機能性表示の在り方

対象成分については「直接的または間接的に定量可能な成分」とし、作用機序は考察できればいいとなっている。

食事摂取基準に摂取基準が策定されている栄養成分については、「今後さらに慎重な検討が必要」となり、制度スタート時では対象から外れるが、その後の見直し課題の筆頭であろう。特にビタミン・ミネラルは世界中で様々な研究がなされており、日本の食事摂取基準の摂取目安量の数倍での臨床試験が多く行なわれ、論文もたくさん出ている。

対象者は疾病に罹患する前の人または境界線上の人であり疾病に既に罹患している人が対象外であることは健康食品の性質上当然と考える。また議論のあった未成年者、妊産婦（妊娠計画中の者を含む）及び授乳婦に対しては「それらを対象とした訴求はしない」ということで



販売自体が禁止されたわけではない。疾病リスク低減も今回の機能性表示の対象とはならない。

容器・包装への表示に関しては果たして書ききれぬのかといった不安がある。もちろん消費者庁でも十分検討してガイドライン等で示されると思うが、ここは是非考慮いただきたいところだ。

容器包装以外で情報公開する部分については、そのツールに関しては報告書で言及していないが、ネット上の公開では機能性食品の主要な購買層である高齢者はまず見ない。いかに消費者にわかりやすくこれらの情報をかみ砕くかを考えるべきであり、消費者教育といった面から、ぜひわかりやすいガイドラインを期待したいところである。

④ 国の関与の在り方

事前届け出制も今回の制度の目玉だ。「発売60日前届け出制」が濃厚で、基本的に届出情報すべてが届け出受理と同時に開示となる。但し、消費者委員会で消費者庁が「強い関与」という言葉を使った「届け出受理の段階で消費者庁がどこまでチェックをするのか」は現時点では不明。

システムがいかに優れていても 現場でどう活かされるのかは別問題

アメリカのDSHEA法は個人主義のアメリカで作られた法律であり、日本の社会主義的な文化に合うのかはこれからの運用を見てみないとわからない。アメリカではこの法律が制定される前、そして制定後も数々の訴訟があり法律の運用がその結果に翻弄された歴史がある。

今回の新制度で忘れてならないことは、何一つ法律は変わっていないということである。今まで業界では保健機能食品以外では部位や機能性の表現は禁止であったはずである。

新制度上の科学的根拠等の条件がクリアされたという条件の上での話ではあるが、事実上構造機能表示として現行薬事法下で「部位表示」をしても直ちに違法とはならないという厚労省の見解は正直驚いた。個人的には最終的に構造機能表示は認められると思っていたが、それは少なくとも府令や通知を改正する必要があると考えていたからだ。逆を考えれば今までの行政指導は何を根拠にされていたのか、そして今後、例えば機能性表示として部位を表現したケースで科学的根拠に乏しいと判断されたケースはそのまま薬事法違反となるのか？この辺の検証は行政に頼らず、業界側がきちんと整理すべき重要課題と考える。

今回の「新制度は消費者に誤認を与えない」という部分が非常にクローズアップされており、これは機能性表示をする、しないに関わらず健康食品業界全体に波及する。よって特に広告規制に関しては間違いなく規制強化の方向に向かう事が予想される。行政からすれば「機能性表示を認めたのだから曖昧なイメージで訴求する広告手法は厳しく取り締まりますよ」という論理だ。

また今回の機能性表示の肝は「消費者にわかりやすく」

という部分だ。しかしラベルでは認められた機能性表示であってもこのまま広告に使っていいのかといった問題はまだまだ全く土俵に上がっていない。アメリカではサプリメント購入時に必要であればその機能性表示の根拠であるデータも消費者に見せて説明できることが認められているがこの辺が日本でも認められるのかどうかもこれからのガイドライン等を待つまではわからない。

報告書に消費者教育に関してアドバイザースタッフの活用を盛り込むといった提案は検討会で却下された。消費者教育の手法は消費者庁が決めるということが理由だが、例えば医師や薬剤師はその多くがライセンス取得過程において、栄養や食品の機能性についてのカリキュラムを経っていない。いったい誰がこの役割を担っていくのかは、今後の指針に注目したい。「健康食品の相談をされても知らないから困る」という医師の方が多いのも事実だ。医師が健康食品を否定する大きな理由の一つは「健康食品が理解できていないから」という事が多い。つまり消費者教育と同時にこういった臨床の専門家に対する情報発信も大切だと考える。

この制度は消費者の正しい理解がなければ成り立たない制度である。まさに「アドバイザースタッフ」の出版と思うが、皆様はどうお考えだろうか？

食品の新たな機能性表示制度に関する検討会報告書概要		平成26年7月 消費者庁 (平成25年12月から8回開催)
<p>安全性確保の在り方</p> <p>(1)対象となる食品及び成分の考え方並びに摂取量の在り方</p> <ul style="list-style-type: none"> 機能性関与成分を中心とする食品について、食経験を評価 (日常的な摂取量、食品の販売期間・販売量、機能性関与成分の含有量、摂取頻度、摂取方法、摂取頻度等) 食経験の情報では安全性が十分とはいえない場合は、安全性試験に関する情報を評価 機能性関与成分と医薬品との相互作用・機能性関与成分同士の間相互作用の有無を評価 <p>(2)生産・製造及び品質の管理</p> <ul style="list-style-type: none"> HACCP、GMP等の品質管理の取組について、製品特性に応じて企業等が自主的かつ積極的 に取り組むべきものとして位置付け(サプリメント形状の加工食品は、GMPに基づく製品管理が強く求められる) 企業等は摂取量を踏まえた製品規格を設定するとともに、当該規格への合致の確認のため、 製品分析を食品衛生法に定める登録検査機関等で実施 健康被害発生時における因果関係の検証のため、企業等は検証に十分な量の製品を確保 <p>(3)健康被害等の情報収集</p> <ul style="list-style-type: none"> 企業等における健康被害等の情報収集体制の整備(相談体制、企業等内共有体制、保健所や消費者庁への 連絡体制の整備等) 行政による効率的な健康被害等の情報収集(消費生活センターの対応強化、消費者安全法に基づく事故情 報の通知の徹底、健康被害等の収集・解析手法研究の実施等) <p>(4)危険な商品の流通防止措置等</p> <ul style="list-style-type: none"> 必要がある場合、消費者庁及び厚生労働省は、注意喚起、販売禁止等を措置 <p>食品の機能性表示を行うに当たって必要な科学的根拠の考え方</p> <p>(1)最終製品を用いた臨床試験 (1)、(2)のいずれかを実施</p> <ul style="list-style-type: none"> 原則として特定保健用食品の試験方法に準じる 研究計画について「UMIN臨床試験登録システム」等に事前登録* 研究結果について国際的にコンセンサスの得られた指針(CONSORT声明)等に準拠した形式 で査読付き論文により報告* これらの要件については、適切な経過措置期間を設定 <p>(2)最終製品又は機能性関与成分に関する研究レビュー</p> <ul style="list-style-type: none"> 査読付き論文等、広く入手可能な文献を用いたシステマティック・レビューを実施し、Totality of Evidence(肯定的・否定的内容を問わず全てを検討し、総合的観点から肯定的といえるか)の観点 から評価 システマティック・レビューの結果、査読付き論文が1本もない場合又は表示しようとする機能 について、査読付き論文がこれを支持しない場合は、機能性表示は不可 サプリメント形状の加工食品においては、臨床試験で肯定的結果であること その他加工食品及び生鮮食品においては、臨床試験又は観察研究で肯定的結果であること 	<p>(1)適切な機能性表示の範囲</p> <p>誤認のない食品の機能性表示の在り方</p> <ol style="list-style-type: none"> 対象食品:食品全般(アルコール含有飲料、ナトリウム・糖質等を過剰摂取させる食品は除く) 対象成分:作用機序が考察され、直接的又は間接的に定量可能な成分 ・食事摂取基準に摂取基準が策定されている栄養成分については、今後さらに慎重な検討が必要 ・機能性関与成分が明確でないものの摂取については、制度の運用状況を踏まえ検討 対象者:生活習慣病等の疾病に罹患する前の人又は境界線上の人(※前項に罹患して いる人、未成年者、妊産婦(妊婦計画中の有を含む)及び授乳婦への訴求はしない) 可能な機能性表示の範囲:部位も含めた健康維持・増進に関する表現(疾病をさきむ表示は除く) <p>(2)容器包装への表示</p> <ul style="list-style-type: none"> 機能性関与成分名、1日摂取目安量、1日摂取目安量当たりの機能性関与成分の含有量、 摂取上の注意、医薬品を服用している者は医師・薬剤師に相談した上で摂取すべき旨 安全性・有効性について国による評価を受けたものではない旨 疾病の診断、治療、予防を目的としたものではない旨 疾病に既に罹患している人、未成年者等に対し訴求したのではない旨(生鮮食品は除く) バランスの取れた食生活の普及啓発を図る文言 等 <p>(3)容器包装への表示以外の情報開示</p> <ul style="list-style-type: none"> 安全性に係る評価結果 品質管理の取組状況(HACCP、GMP等の取組状況も含む) 機能性に係る科学的根拠情報(システマティック・レビューの検索条件、利益相反等に関する情報も含む) 等 <p>(1)販売前届出制の導入</p> <p>国の関与の在り方</p> <ul style="list-style-type: none"> 安全性や有効性等の根拠情報を含めた製品情報について、消費者庁に販売前に届出 届出を受理した際は、消費者庁において届出に係る情報を原則として販売前に公開 <p>(2)新制度の規定・適切な運用</p> <ul style="list-style-type: none"> 食品表示法に基づく食品表示基準に規定 食品表示法に基づく取去等、販売後の監視を徹底することで、新制度の適切な運用を図る <p>(3)新たな機能性表示制度の名称(方向性)</p> <ul style="list-style-type: none"> 既存の制度との名称の混同を避ける観点から、「保健」「栄養」は使用しない 新制度の名称について、幅広い意見を聴きながら検討することが必要 <p>(4)消費者教育等</p> <ul style="list-style-type: none"> 消費者庁は関係機関と連携しつつ、バランスの取れた食生活の普及啓発、安全性も含めた食 品の機能性表示制度に関する消費者の理解増進に向けた取組を継続的に実施 <p>その他</p> <ul style="list-style-type: none"> 新制度の施行に当たっては、関連指針を整備することも必要 施行後2年を目途に施行状況を検討し、必要な措置を講ずることを期待 	

日本水産株式会社・指導士会 会談

日時 2014年11月5日

場所 日本水産株式会社本社

出席者 日本水産株式会社

取締役執行役員

関口 洋 一 様

日本食品保健指導士会 会長 松山 理恵子

会長：今日は、大変お忙しい中、貴重なお時間をいただきありがとうございます。

日本水産さんには、日本食品保健指導士会（以下：指導士会）のスポンサーになっていただき、指導士会を応援していただき感謝しております。ところで、関口さんは大変お忙しい、いつも走っていらっしゃる印象が強いのですが？

関口氏：7月18日までは本当に走っていた感じがありますね。（笑）「食品の新たな機能性表示制度に関する検討会」（以下：検討会）に委員として参加しておりましたので…。去年の12月からの検討会が大変でした。

会長：関口さんとは、健康科学学会で初めてご一緒させていただきましたが、その時は「健康と食品懇話会」（以下：健食懇）の会長をされていらっしゃいました。

関口氏：私は、健食懇の会長を2年やらせていただき、今は引き続き副会長を2年やらせていただいております。一方、協議会の会長は任期2年で、現在2期目ですので4年目に入っております。検討会の委員は、協議会の会長として受けさせていただきました。検討会の中には産業界から2人入っておりますね。私と日本通信販売協会(JADMA)の宮島さんです。

会長：今日は、検討会の話も含めて、ニッスイさんのお話も聞かせていただければと思います。

関口氏：日本水産といたしましてはご存知の通りEPAを長く研究してきた歴史があります。まずは、医薬品の開発が先になり、1990年にエパデルが承認されました。しかし、それと並行して一方では魚の健康機能を一生懸命研究してまいりました。元々お魚屋さんですので…。

これだけ食事情が変化した現代ではEPAを多く含む青魚をたくさん食べていただくことは難しいです。1979年から「日本型食生活の重要な位置づけにあるさかな」の良さを見直していただくため、日本水産は「シーフードNOW」キャンペーンを始めましたが、魚離れに歯止めをかけることは出来ませんでした。

その頃に、千葉大学の先生方とEPAの研究を始めました。そういった背景がありますので、今回の機能性表示をもとに、魚の持つ様々な機能性を、一般食品の魚からトクホまで、消費者に的確にお伝えできればと考えております。医薬品は医師の方々がプロの立場で上手に伝えていただいておりますので…。



エビデンスがあるものに関しては表示が出来ますし、データを消費者の方へお伝えする事が可能となりましたので、EPAの機能性をストレートにわかり易くお伝えすることができるようになると思います。今まで薬事法で禁止されていた部分も一部解禁されますので、皆さんにデータをよく見てご理解いただき、魚そのままでも、加工食品、サプリメント、トクホでも、どのような形ででも、日常生活でEPAを取り入れていただければと思います。学会等では、血中のEPA濃度についての研究もかなり進んでおり、新しいデータも逐次ご紹介できると思います。

会長：「食品の機能性評価モデル事業」（以下：モデル事業）でも、EPAに関しては評価が高かったですよね。

関口氏：モデル事業はEPA/DHA自体の機能を健常者・患者問わず評価しました。一方、今回の制度は健常者や境界域の方を対象にしておりますので、リウマチや関節痛に効くとは言えませんし、心疾患リスク低減というような疾病リスク低減表現もダメです。今回の制度では、疾病リスク低減表示は除外ですね。しかし、「心臓の健全な機能の維持」というような書き方なら大丈夫だと思います。

EPA/DHAに関する健常人や境界域の人に対する機能は豊富にある臨床試験のシステムティックレビューにより検証できると思いますので、この機能性表示制度を上手に使うことで全社会的に取り組んでいきたいと考えております。トクホだけでなく、お魚や加工食品を売っている人たちにも、EPA/DHAの機能を知ってもらい、魚を売るときにもその機能性表示を上手に使うって欲しいと思います。今、加工食品でもEPA/DHAを強化した加工食品を作っております。エパプラスという商品です。しかし基本は食生活ですので、あくまで補助的で良いと考えております。

会長：お魚だとEPAが何ミリ入っているのかなどと考えて食べないですよね？

関口氏：お魚も季節によって脂の乗り方が違います。ここが生鮮食品の難しいところです。農水省も今回の検討会では、

メチル化カテキンが入っている「べにふうき茶」やβクリプトキサンチンが入っている「温州みかん」などを例に出しましたが、特別な栽培をしないとなかなか含有成分を定量化できないです。しかし、逆に言うと、何らかの方法で規格化できるものは生鮮食品でも機能性表示できます。

会長：さて、スポーツ EPA について少し伺えますか。

関口氏：EPA の効果の特徴の一つは、医学的に言えばプレイオトロピック (pleiotropic) だと思います。簡単に言いますと多面的な機能があるという事です。血液中の中性脂肪を下げたり、赤血球の変形能を上げたり、血管を柔らかくしたり、炎症緩和作用などさまざまです。いろいろな作用が総合的に働いて、例えば「心臓の健全な機能の維持」を実現するのです。



トクホの場合は「中性脂肪が高めの方に」という保健の用途を取得するとそれ以外の機能は説明できず中性脂肪が高くない人に勧める事は難しいのです。一方、健康な方で EPA/DHA の摂取が足りない方がこの成分を摂る事によって、健康維持に役立てる事が出来ると思います。血液の EPA 濃度が高いと心筋梗塞の確率が減ることが証明されていますし EPA の摂取によって赤血球変形能が上がれば、血液の流動性が向上し心臓に対する負荷が下がり、スポーツパフォーマンスの向上が期待できます。この作用はヨーロッパのサッカー選手の間ではすでに常識で、数年前ですが、デービッド・ベッカムが EPA のサプリメントの広告塔でした。安全にスポーツでき、パフォーマンス向上が期待できるという事で年齢を問わず健康な人にも訴求できると思っています。

会長：早くからスポーツパフォーマンス向上機能はわかっていらっしやったのですね。

関口氏：はい。瞬発的種目ではあまり効果が分からないのですが、50分とか1時間以上行う持続的種目ですと効果は比較的顕著です。10年以上前に順天堂大学の澤木先生と一緒に研究したのですが、その時に「安全にスポーツをするトクホ」は取れないだろうかと真剣に考えたくらいです。当時のトクホは用途が限られており難しかったのですが、そろそろ機が熟してきたのかなと思っています。日本でも欧米のように「EPA のスポーツに対する訴求」が皆様に知れ渡るようにしたいですね。

会長：いままではそういった訴求ができませんでしたね。EPA ではたくさんのデータを取られていらっしやいます。筋肉痛の緩和に関するデータもありますね。

関口氏：スポーツ選手のデータは既にかなり取っております。筋肉痛ももちろんですが、今一番注目しているのは持久力です。データを取るとははっきり出てきます。

会長：スポーツをする一般の人たちにも同じような効果があるのでしょうか？

関口氏：スポーツにはリスクがありますね。スポーツ中に心筋梗塞で亡くなる方もいらっしやいます。一般のスポーツ愛好者をターゲットにした場合は「安全にスポーツを行う」というコンセプトが良いと考えています。サッカー日本代表ドクターである順天堂の島田先生は EPA のことをよくご存知で、パフォーマンスももちろんですが、選手の健康が一番大事であると仰っています。特に運動時間が長く激しいスポーツに EPA はフィットすると思います。パフォーマンスも上がりますし選手の健康維持にも貢献できます。

本格的にスポーツをされている方にとってはパフォーマンスを上げることが重要だと思いますが、一般の方々にとっては健康のためにスポーツをされているので、安全にスポーツができるということが重要なのではないのでしょうか。現在「パフォーマンス向上」と、「安全に長くスポーツができること」、この2つに関して様々なデータを取っています。

会長：やはり機能性表示ができるようになることで、こういったデータそのものが見直されてきていますね。

関口氏：そうですね。どのように表示するかは別として、今までは指導士さんといえども商品の機能性の説明ができなかったですね。第8回目の検討会でもアドバイザースタッフについて意見が出されましたが、残念ながら報告書では明言されませんでした。

会長：この機能性表示制度では消費者に正しい情報を知らせることが必要です。エビデンスに従って機能性を記載したり、機能性を解説することが可能になりましたので、指導士もきちんと勉強していないとお客様に正しく伝えられないです。

関口氏：今回の制度で企業側はデータをまとめますが、こういうデータを解説する人が必要になります。アドバイザースタッフの活躍の場がようやく出来たと思っております。たとえばドラッグストアのようなところでアドバイザースタッフが健康食品の機能性を説明できるようになりました。

会長：たとえば、ドラッグストア等で登録販売者のような制度がアドバイザースタッフでもあればよいと思います。情報を伝達できる拠点のようなものをしっかり作っておかなければならないと思うのですが。

関口氏：指導士会でも仕組み作りを考えたらいいと思います。

会長：今後とも是非日本水産さんには、指導士会へのご支援ご協力を引き続き宜しくお願いできればと思います。本日はお忙しい中、本当にありがとうございました。



食育イベント 『手間かけてすみだ食育てんこもり2014』

6月17日(火)～19日(木)、「手間かけてすみだ食育てんこもり2014」に参加しました。この催しは、墨田区が民間(すみだ食育 good ネット)と協力して開催する「食育イベント」です。毎年すみだリバーサイドホールで開催されますが、指導士会の参加は今年で5回目になります。手作りの展示ブースで指導士の有志がトクホの説明や健康相談など消費者と直接会話のできる場として、指導士の自己研鑽も含め有意義なイベントでした。3日間ブースに立ち寄っていただいた来場者数は、230人でした。

今年は、初めての試みとして公益財団法人 日本健康・栄養食品協会の後援も頂き墨田区保健課、すみだ食育 good ネット様の協力で18日の夜6:00～8:00「市民公開講座」を開催しました。

講師の先生と演題

- ①「健康食品の正しい利用法」 千葉 一敏 先生
(アドバイザースタッフ研究会 代表世話人)
- ②「日本人の健康事情と健康食品」 杉浦 上太郎 先生
(日本食品保健指導士会 初代会長)
- ③「パネルディスカッション」



パネルディスカッションでは、活発な質疑応答が行われ健康に対して高い関心があることが伺われました。参加した皆様から、すごくいい内容だったとお褒めの言葉を頂きました。

日本食品保健指導士会のスポンサー企業である「大塚製薬

株式会社様」より、サンプル提供をいただき、お土産付きの研修会となりました。

協会から教育研修担当の橋本さん、東海支部の中林指導士、千種指導士も応援に駆けつけてくださり、東京支部の皆さんの多大なる協力で無事終了することができました。

この場を借りて皆様に御礼申し上げます。



《展示ブースに説明要員として参加いただいた指導士のコメント》

☆中林 厚子 指導士 (東海支部三重ブロック長)

集客はイベントの流れで、またトクホがクイズの問題になっていたの、沢山の方に立ち寄って頂け、問題のヒントにもなる機能性食品とトクホ、いわゆる健康食品の違いの説明をし、商品選択の際、日健米協が認定するジャフアマークが基準の一つになることをお話ししました。

見やすくわかりやすいポスターを作って、展示いただいたので視覚からも情報が伝わり説明しやすかったです。

興味のある人には食品保健指導士の資格の説明もできました。

トクホご案内の冊子を見せると、「これもトクホ、たくさんあるな」と感想もあり、もらっていただいた方は家に帰ってから、詳しく見ていただけたのではないかと思います。トクホマークのある商品現物がいくつかあればもっと興味深く、長く立ち止まっていただけだと思います。

このイベント参加は、食に興味のある方に健康食品のこと、食品保健指導士のことを伝えられるとてもよい機会だと思いました。



中林指導士



朝の大麦β-グルカンで、健康管理。

朝食と昼食の糖質をコントロールし、食事の量をマネジメント。



大麦ポタージュ 大麦ごはん

大麦クラッカー




朝食から始める、ヘルスマネジメント新習慣 ● 大麦生活

製品に関するお問い合わせ先: 大塚製薬お客様相談室 ☎0120-550708 <http://www.otsuka.co.jp/oms/>

☆佐藤 衣代 指導士

「墨田区の食育イベント」に16日、17日の両日参加しました。

墨田区は食育では十本指に入る由緒ある区であると同いしましたが、その評判通りイベントはロビーと展示室の二か所で行われ、ロビーは各種のイベントで賑わっていました。

展示室ではクイズに答えながら全コーナーを回遊してもら



一番右が佐藤指導士

企画で来訪者は楽しんでクイズに参加していました。骨密度や肌年齢などの測定コーナーには、多くの人が集まっていました。

指導士会のコーナーでは展示物と共に「トクホごあんない」を大いに活用しました。ジャンプマ

クのみご承知の方々が多く一般消費者にもっとトクホを始め、健康食品を正しくお伝えする必要性を感じました。

指導士会のパンフレットや講習会の募集要項を食品への関心の高い学生さん達にお渡しできたことは幸いでした。

指導士会の存在と活動をもっと広めていきたいと思えます。この機会を与えていただき有難うございました。



スカイツリーの左が、すみだイベントホール

日本健康科学学会 第30回学術大会 (アクトシティ浜松)

9月20日(土)～21日(日)に開催された日本健康科学学会(理事長 信川益明)主催の学術大会に参加。大会長は、聖隷クリストファー大学看護学部教授の石井敏弘先生。メインテーマは「上質な生活を培う健康科学 ～'和み'と'美'のセンスを磨く～」。

講演・シンポジウム・ワークショップ・一般演題の4部門で構成。

指導士会はシンポジウム「食品の新たな機能性表示制度とアドバイザースタッフに期待される活動」のプログラムにコメントーターとして参加しました。

日本健康科学学会の信川益明理事長の司会で、アドバイザースタッフの主要3団体、公益財団法人日本健康・栄養食品協会の加藤博氏、NRサプリメントアドバイザーの清水俊雄氏、社団法人日本食品安全協会の平野和行氏の講演の後、健

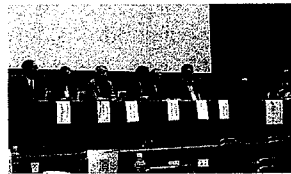
康と食品懇話会の城田昌之氏と日本食品保健指導士会の松山理恵子氏がコメントーターとして講演、最後に厚生労働省医薬食品局の岡崎隆之専門官の「健康食品の安全性確保」の講演がありました。

いずれの団体も、今回の機能性表示に言及し、今後ますますアドバイザースタッフが必要であることを強調していました。

全員が、登壇してのパネルディスカッションは、会場からの質問も多く白熱した質疑応答が行われ、盛り上がりしました。

開催地が遠いにもかかわらず、東京から和久昭夫指導士、北海道から中間直幸指導士、地元から山下健二郎指導士が参加し、懇親を深めることができました。

尚、来年の第31回学術大会は東京で開催されます。大会長は公益財団法人日本健康・栄養食品協会の下田智久理事長です。指導士会の会員の皆様、是非ご参加いただきたいと思います。



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

【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)

2014年9月20日(土)・21日(日) 第30回学術大会

テーマ：上質な生活を培う健康科学～'和み'と'美'のセンスを磨く～
(石井敏弘：聖隷クリストファー大学教授，アクトシティ浜松)
学術大会ホームページ <http://www.jshs.info/>

連絡先 〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷2-9-9 ㈱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/>



日本食品保健指導士会

千葉支部

Chiba branch

支部長 吉池 修

稲毛病院佐藤先生による
サプリメント連載コラム。
今回は前回の会報 Vol.36 に
引き続きメンタル代謝ケアの
うち、気になるダイエット
ケアについての各論です。



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5回 サプリメントケア メンタル代謝ケア (各論2:ダイエットケア)

前回、精神代謝の停滞がダイエットの失敗に関与していることを指摘しました。ダイエットと言うとリバウンドが失敗の最大原因とされている方が多いと思いますが、ダイエットが続かない理由もリバウンドする理由も精神代謝が大きく関与しています。なぜ三日坊主になるのか、根性が続かないのか、今回はダイエットが上手くいかない精神的メカニズムとその解決法(ダイエットケア)のお話をします。

ダイエットとは食事量をセーブし運動量を増やして貯蔵脂肪を燃やし体重をコントロール、生活習慣病を予防し健康を維持することです。具体的には食事の食材と量をセーブし、筋肉運動で基礎代謝量を増やした上で、有酸素運動を増やしてエネルギーを消費し貯蔵脂肪を燃焼することになります。このダイエット法の問題点はカロリーを制限するために食事量を減らす際にカロリーだけでなく、それ以外の栄養素であるビタミンやミネラルなどの摂取量も減少させてしまうためエクササイズの際に必須なビタミンB群が枯渇してしまうことにあります。エクササイズにおいてはその内容および強度を問わずビタミンB3が必ず消費されます。このB3が枯渇すると人間の場合は必須アミノ酸のひとつであるトリプトファンからB3を合成することができるため運動を頑張れば頑張るほどトリプトファンが消費されることとなります。

前回お話したようにトリプトファンは脳内でセロトニン、さらにメラトニンになり、その不足はウツや不眠を招きます。つまり三日坊主や根性が続かないのは、安易な食事制限によりカロリーだけでなくビタミンも制限してしまい、脂肪燃焼に必要なビタミンが不足しその穴埋めに心の糧となるアミノ酸が消費され、ウツ傾向と睡眠不足が生じ、ダイエットのモチベーションが低下することになると考えられます。この問題を解決するためには食事制限中にはビタミンB群をサプリメントで補給することが重要です。さらにトリプトファンがBBBを通過する際に競合するBCAAをアミノ酸飲料として運動後に摂るとただでさえ不足しているトリプトファンは脳に入ることができなくなってしまいますのでBCAA飲料を補給するのであれば運動前の方がベターです。ほかにも食事制限の際に気をつけなければならない精神代謝を停滞させてしまう栄養のアンバランスがあります。次回ご紹介します。いずれにしても心をコントロールすることができなければ体を作ることにはできないということですね。



千葉市稲毛病院 整形外科医
佐藤 務 先生

次回もお楽しみに！

<千葉支部だより>

サプリメントと筋肉の超回復の仕組み等千葉支部研修会でもお馴染みの千葉市稲毛を本拠に活躍中のトライアスロン女子日本代表上田藍選手が先の仁川アジア大会で金メダルを獲得、また本年度

の国内総合一位にも輝きました。東京オリンピックまで応援よろしくお願い致します。

今期の千葉支部研修会は2015年に入ってからとなりますが、楽しい研修会の千葉支部にご期待下さい。



日本食品保健指導士会

九州支部

Kyushu branch

支部長 立川 大介

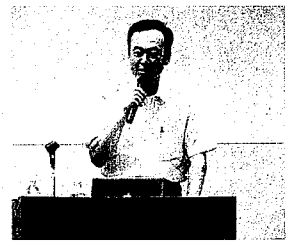
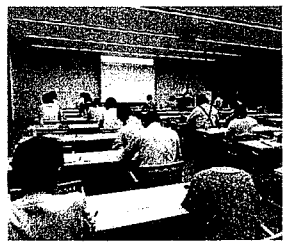
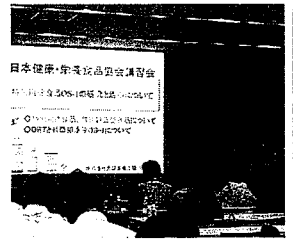
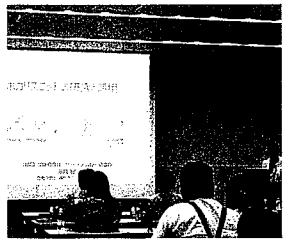


★フォローアップ研修会報告

8月1日(金) 財日健栄協によるフォローアップ研修会が福岡電気ビルみらいホールで開催されました。

第一講座は、協会の加藤博参与による「商品の機能性表示に向けて」の説明、第二講座は「特別用途食品の研究と活用について」と題してポカリスエットとOS-1の開発経緯と活用を、両商品の見本の提供を受けた上で、それぞれ大塚製薬と大塚製薬工業の担当者より説明されました。第三講座は、九州大学農学研究院の松井利郎教授による「食品機能性について」でした。今回の研修会はNR/SAや健康食品管理士の方々に対しても単位認定講座となったため、いつもよりチョット多めの参加者は30人となりました。

つめたく冷やしたポカリスエットとOS-1を提供していただきました大塚製薬さんと工業さん、お気遣いありがとうございました。



★第37期食品保健指導士養成講座が開催される

8月1日(金)～4日(月)福岡電気ビルみらいホールで開催されました。関東、中国、四国、九州から26名の受講生が集い、熱い学びの4日間となりました。今回は大塚製薬の社内報に養成講座の募集要項が掲載されたため、大塚製薬関連の方々、OBの方の参加をいただき四国からの参加者が増えました。

またこの養成講座で、支部長の立川先生が「健康食品の成分と安全性-医薬品の相互作用-」の講座を担当され、医師として健康食品を取り入れての治療を実践されている立場から、体験を踏まえた説得力がある貴重な講義をされました。

指導士研修会でも、是非この講義をしていただく機会を待ちたいと思っています。立川先生よろしくお祈りします。

★月1回の定例学習会が始まる

8月から毎月末の日曜日の午後、有志による学習会を開いています。

第1回・8月31日 13:30～17:00

腸内細菌と免疫について

予定では「プラセンタについて」であったが、大分の吉瀬指導士が乳酸菌および免疫について詳しく、終始その知識をもって解説していただきました。

第2回 9月21日 13:30～17:00

財日本健康・栄養食品協会発行 JHFA 品解説書シリーズ「プラセンタ」の輪読と意見交換。

その後大分の吉瀬功勉指導士による分子生物学と業務上取得した見解をもとにした参加者の疑問への解説をしていただきました。

第3回目(予定) 10月26日 13:30～

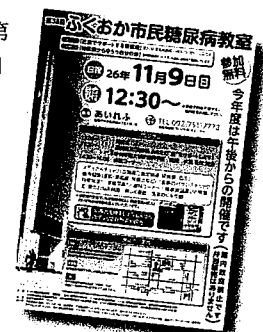
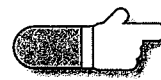
財日本健康・栄養食品協会発行 JHFA 品解説書シリーズ「コエンザイムQ10」の輪読会

★新体制スタート

微力ながら指導士会の発展と指導士の社会的認知を受けるために活動していきます。ご協力のほどよろしくお祈りします。
 支部長：立川 大介 指導士(医師)
 副支部長：児玉 寛子 指導士、古泉 幸子 指導士
 会 計：只今募集中(福岡市および周辺在住もしくは勤務の方で、協力して下さる方)

地区ブロック長：大分県・吉瀬 功勉 指導士
 熊本県・岡本恵美子 指導士
 鹿児島県・山下 教行 指導士

★11月9日(日)に開催される「第38回 ふくおか市民糖尿病教室」を今回から開催者メンバー団体の一つとして参加します。詳しくは次号で報告します。



日本食品保健指導士会

東京支部

Tokyo branch

支部長 和久昭夫

新生東京支部が発足してから、半年が経ちました。まだ大きな活動を展開しておりませんが、今日までに支部としての動き、ならびに後半期の活動予定を時系列に報告させていただきます。

1. 役員会開催

第1回の支部役員会を、4月19日(土)に市ヶ谷ルノール貸会議室で開催いたしました。参加者は5名で、特別に会長にもご参加頂きました。話し合われた内容は、

- 拡大幹事会報告
- 平成26年度東京支部活動計画について

<検討課題> *活動全体の考え方およびその実現について

*会長より依頼された検討事項(東京支部として取り組んで頂きたい事)

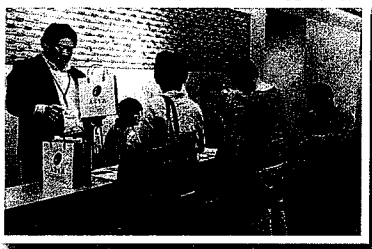
*墨田食育フェア支部参加、本部委託事業の開催、勉強会、研修会等

- 次回役員会について

多くの意見、アイデアが出され、今後の活動指針が議論されました。

2. 墨田区食育フェア参加(6/18)

6月18日(水)に墨田区(墨田リバーサイドホール2F)で開催された墨田区食育フェアに、支部として本部のお手伝いも兼ねて参加いたしました。支部参加人数は、4名でした。受付やセミナー会場の設営等のお手伝いと、セミナーを聴講いたしました。



セミナー参加人数は50数名で、杉浦元会長(演題:日本人の健康事情と健康食品)とアドバイザースタッフ研究会代表世話人千葉一敏先生(演題:健康食品の正しい利用法)の講演2題。ともに指導士活動のエッセンスを述べられた素晴らしい講演でした。

その後の懇親会にも参加させていただき、参加者・



役員の方々と熱き議論とともに、大変有意義な時間を共有させていただきました。



3. 支部役員会(2役)開催

8月26日(火)に、横浜にて支部役員(2役)会を行いました。スケジュールの都合上、このような変則開催になってしまいました。役員の方々にはご迷惑をおかけいたしました。お詫び申し上げます。議題は以下の内容について検討いたしました。

- 今後の支部活動スケジュールについて(支部講演会講師、テーマ、日時、場所等)
- 支部役員会、支部総会について
- 各支部代表からの本部への意見について

支部講演会は、テーマをアンチエイジング関連とし、演題は再生医療とサプリメント(仮題)、聖マリアンナ医科大学井上肇先生に交渉・依頼(担当は横山副支部長)、開催は次年1月下旬、会場は日健米協会議室を予定等の結論が得られました。また、支部総会は講演会前の1時間を予定、録画や懇親会、集客方法なども議論しました。

その後の講師との打ち合わせの結果、以下の日時が決定しました。

- 講師: 聖マリアンナ医科大学特任教授 井上肇先生
- テーマ: サプリメント、再生医療、治療、アンチエイジングに関して(仮題)
- 日時: 1月24日(土)
- 場所: 日健米協会議室

4. 日本健康科学学会第30回学術大会参加(アクトシティ浜松コンgresセンター)

私個人として、上記大会(9/20(土))に会長共々参加してきました。1日のみの参加でしたが、多くの方々とは有意義な時間を共有させていただきました。支部長として、今後もこのような機会を逃すことなく、大いに参加し、食品保健指導士会をアピールして行きたいと考えております。以上です。

東海支部の今年度の行事を以下に紹介します。今年度の主な行事は①支部総会、②秋期研修会及び③企業見学会です。総会につきましては毎年年度初め（4月）に実施しておりましたが、本来は本部の総会を受けてすべきとの考え方から6月に実施しております。それに伴い、企業見学会も秋期研修会の後の平成27年3月に実施することとしました。秋期研修会につきましては既にプログラムが出来ており（下記の案内参照）、企業見学会につきましては見学企業を検討中ですが、多数の皆様のご参加をお待ちしております。



日本食品保健指導士会

東海支部

Tokai branch

支部長 柴田 勝



1. 平成26年度東海支部総会：2014年6月15日（日）、午後 ウインクあいち（愛知県産業労働センター）

(1) 記念講演：

今回も松山理恵子会長より、「機能性表示解禁に向けて食品保健指導士は何をすべきか」と題し、現在の健康食品・食品保健指導士を取り巻く環境において、食品保健指導士の取組むべき課題をお話いただきました。



(2) 特別講演

今回の特別公演は、鈴鹿医療科学大学 鍼灸学部教授佐々木和郎先生より「東洋医学における心と体の健康—未病とツボ健康法—」と題して、伝統医学・医療における鍼灸学の位置付けから新しい医学の潮流としての代替医学、統合医学に至る広範囲かつ体系的なご講義いただきました。鍼灸医学が注目される理由としては「未病」であり、日本の伝統医学における未病（養生）への取組みと、鍼灸におけるツボ（経穴）に関し、目、頭、肩から下肢に至るまで具体的に解説していただきました。また、日本では、明治以降西洋医学一辺倒となり、医療の現場で患者の選択権はなくなってしまいました。世界を見れば、中



医学・韓医学・チベット医学・アユルヴェーダといった伝統医学が現在も、西洋医学と並んで確立し、またWHOでも2002年には、伝統医療を積極的に活用するよう提言しています。それに伴い、アメリカ国立衛生研究所（NIH）では1992年に代替医療事務局を設立。2006年には年間150億円を投じて、こうした統合医療についての研究が行われているそうです。統合医療の定義としては：①患者にとって最良の恩恵（Patients' Best Interest）を与える医療の可能性を目標とする。②現代西洋医学のシステム・方法論だけでなく、それ以外の医療システム、東洋医学をも含めた、さまざまな相補・代替医療（Complementary and Alternative Medicine：CAM）のシステム・療法を積極的に取り入れて、統合的な治療とケアをしていこうという医療です。世界ではまさに予防医学という観点で、本格的に動き出しているのです。



(3) 会員の活動紹介セッション

我が国でもここに来て、食品表示における規制改革が急展開を迎えています。今回の会員活動紹介では、佐々木先生のお話とタイミング良くリンクし、現在特定保健用食品部専門部会に携わり静岡県ブロック長であります伊川様より「食品の健康表示制度と今後の方向性」と題し特保を中心にお話いただきました。健康強調表示の改正に関し、諸外国の制度との比較における行政の現

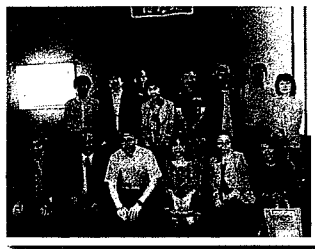


状の取組みについて解説していただきました。安倍政権の3本の矢の元に、健康食品やサブリの表示規制の緩和が打ち出され、混合診療の拡大が閣議決定と、着々と大きく変化しつつあります。そうした中、私達食品保健指導士は、どのような活動をしていくべきか…。今後めまぐるしく変化する状況に対応していくには、こうした会にご参加いただき、縦・横のつながりの中で様々な情報を得ていく必要があるように思います。食品保健指導士は消費者に対し、健康食品の正確な情報提供ができる専門家でなければなりません。



(4) 懇親会

研修会后、いつものごとく名古屋駅近くの居酒屋で佐々木先生ご夫妻を囲んで、常連を中心に多数のご参加をいただき開催いたしました。佐々木先生の補足説明を伺いながら鍼灸の効能に関する理解を深め、また、それぞれの関心事の情報交換を行い、参加者相互に満足の行くコミュニケーションを図ることができました。



2. 支部役員会

9月13日、名古屋駅近くの行き付けのイタリアンレストランで秋期研修会以降の取組に関する役員会を開催しました。今回は秋期研修会及び企業見学会について、具体的内容の検討を実施いたしました。

3. 秋期研修会の案内

今年度はフォローアップ研修会が実施されないため、支部秋期研修会のみ開催となります。

- (1) 日 時：平成26年11月15日（土）、14：00～17：00
- (2) 場 所：「ウインクあいち」1107号室
名古屋市中村区名駅4-4-38
（愛知県産業労働センター内）
- (3) 参加費：会 員 1,000円 非会員 1,000円
- (4) 懇 親 会：研修会終了後、会場を移して行きます。
参加費 5,000円
- (5) 申込期日：平成26年11月12日（水）

①講演会

演 題：「ジャーナリストから見た機能性食品の全貌！その表と裏～食品保健指導士は今何をすべきか～」

講 師：継田治生先生

（ジャーナリスト・食品保健指導士会広報委員）

②会員の活動紹介セッション

演 題：「高齢者施設での栄養士業務」

講 師：中林厚子氏（社会福祉法人愛恵会 介護老人保健施設 緑風苑 管理栄養士）



日本食品保健指導士会

関西支部

Kansai branch

支部長 坂口陽子



関西支部からです。今回の関西支部は（期待の）新商品や商品開発に関わる話題を提供させていただきます。

1. 「たで」商品開発 よもやま話

関西支部長 坂口陽子さんからの話題です。

「蓼（たで）食う虫も好きずき」という言葉をご存知ですか。被子植物門、双子葉植物綱タデ目に属するタデ科の植物です。北半球に約 40 属 1000 種類が分布していて、日本には約 60 種類が自生しているといわれています。ソバの原料になるソバや染料用のアイなどもタデ科の植物です。

「蓼食う虫」のタデは、「柳たで（ヤナギタデ）」のことです。独特の香りと辛味があることから、薬味や刺身の「つま」などに用いられることもあります。また、中国では古来より医薬の分野で使用されてきた薬草です。

多くの機能性を持った草ですが、私どもは町おこしのアイテムとして研究開発してきました。その名も「野洲名物 たでうどん」ツルップリンとしたノドごし、と本格手作りツユのコーポレーションは最高の逸品です。滋賀県の野洲市では、国宝の神社での秋祭りの奉納品として「たでずし」をお供えています。琵琶湖の周辺にある植物として 500 年も昔より食されてきた「たで」がどのような植物なのか興味を持ち、商品開発の材料として取り組んできました。町興しのアイテムとして期待し、更に新商品を考案しております。

「ヤナギタデ」はその全草を「水蓼」スイリョウと呼び民間薬として用いられます。秋に採取し、日干しにして薬草として使うヤナギタデには血液凝固促進や血圧降下作用を示すことが報告されています。消炎・解毒・利尿・下痢止め解熱、虫刺され、食あたり、暑気あたりなどにも用いられています。毒虫にさされた時等は生葉をもんで湿布すると痛みや腫れが治まります。

実例として、食あたりに茎葉をすりつぶした物におろし生姜を同量まぜて小スプーン一杯を服用します。ヨーロッパでは葉を黄色の染料として使用します。刺身のわさびの横の紅色の双葉は「紅たで」でわさびと同様毒消しの役をするなどがあります。一度召し上がってみてくださいとわかりますが、とても辛いのです。この辛味は「ポリゴディアル」と呼ばれるセスキテルペン・ジアルデピドです。我々はタデオナルと呼んでいます。私たち開発グループのメンバーは、ヤナギタデを乾燥させた「乾燥たで」の粉末にふりまわされています。目や鼻に入ると鼻水や涙が止まらない程刺激があり、この効き目のすごさがわかります。

これから地域開発の目玉になるよう、色んな商品の開発をしていきたいと考えています。たでに興味ある方や、ヤナギタデの粉末やペーストをご希望の方は（坂口まで）ご一報下さい。



2. モロヘイヤ小話（その効用）

関西支部 近江信夫さん（株式会社 豊大）からの話題提供です。

皆さん「モロヘイヤ」ってご存知ですか。近年、健康食品としても注目されている野菜のひとつです。現代の日本人は野菜不足と言われて久しいところです。今年も夏の天候不良や台風の影響を受け、生鮮野菜が値上がりするなど、十分に野菜を食べることができない状況が続きました。このような野菜不足の折には是非お勧めしたいのがモロヘイヤです。

モロヘイヤは、シナノキ科の一年生草本で、別名をジュート、日本名では「つなそ」あるいは「コウマ」（黄麻）といい、原産地はエジプトあるいはインドと言われています。エジプトでは「王様の野菜」といわれ、クレオパトラの美の源だったと伝えられています。ビタミン、ミネラルの含有量が他の野菜に比べて非常に豊富で、加えて特徴的なネバネバした水溶性食物繊維も多い緑黄色野菜です。モロヘイヤは、熱帯アジア、アフリカ地域で古くから食用に供されており、日本では 1980 年代に食用として栽培されるようになりました。

古くからユナニー医学（インド、中央アジア、北アフリカ諸国の伝統医学で、ユナ [unan] はギリシャを意味し古代ギリシャ医学を起源としている）やアーユルヴェーダ医学（古代インドの伝統医学、サンスクリット語のアーユス [Ayus: 生命・寿命] とヴェーダ [Veda: 科学・知識] が組み合わさった言葉で、「生命科学」という意味）では、モロヘイヤを強壯剤として考えていたようです。中国にはモロヘイヤとごく近縁のツナソという植物があり、こちらは「本草綱目拾遺」という中国の薬物書にも、その葉や種子が薬として収載されています。

実際、成分探査をしてみると、次のような、いくつかの生理活性物質が含まれていることがわかりました。

- 1) モロヘイヤのアレルギーに対する効果を調べると、アレルギー原因物質のひとつであるヒスタミンの遊離を抑制する作用が見つかりました。
- 2) エタノール投与による胃粘膜の損傷を抑制する働きがあることも見つかりました。
- 3) マクロファージが産出する一酸化窒素の産生抑制作用も調べた結果、抑制作用があることが見いだされました。

このような、機能性成分を含み、さらにポリフェノールも多く含まれることから、フリーラジカルに対する消去作用や抗糖化作用なども見いだされるなど、健康に貢献できる高機能野菜のひとつと言えます。

料理もシンプルに、「おひたし」や「てんぷら」など手軽に食することができますので、老若男女を問わず野菜不足を補うために食して欲しいと思います。食わず嫌いの方、是非是非お試しください。

以上

日健栄協が「機能性表示制度支援事業」をスタート

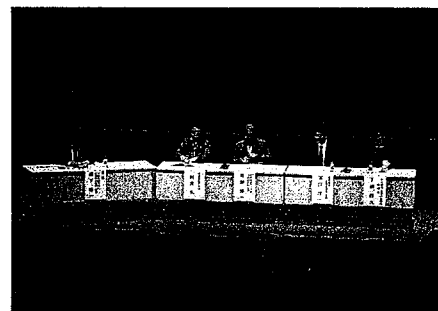
日健栄協では来年度から始まる予定の「機能性表示制度」に対して、消費者庁ガイドラインに則り「届出の支援事業」を行う。今回の支援体制は基本的に「コンサルテーション」を考慮しており、自社のみでは対応が困難な事業者が自己責任で届け出ができるよう、申請事業者と一緒に作業をすることによって、不慣れな事業者にも一緒に勉強してもらい、ひいては業界全体のレベルを上げることも目標のひとつ。また、一部の不適切な事業者による制度の乱用を未然に防止し、専門家のチェックにより安心・安全な機能性食品を提供することも目的としている。

尚、今回の支援業務は基本的には①機能性評価の確認②安全性の確認③表示の確認の3つの項目をセットで支援することが基本。しかし部分的な支援要請に対応できるか、また費用等細かい部分に関しては未定とのこと。今回の支援業務は単なる代行業務ではなく、あくまでも「企業が今回の制度に独自に対応できるようにする」ことを支援することが目的。

「機能性評価の確認」について、例えばシステムティックレビューについては平成23年度事業「食品の機能性評価モデル事業」の

ノウハウを生かして、評価スキームを組んで評価、さらにはフォローアップまで考えているとのこと。一方「安全性の評価」は協会ですで行っている「GMP認証」「安全性自主点検認証制度」「JHFA規格」を活用した支援スキームを組む。さらに「容器包装表示及び届出事項の確認」はこれからガイドラインで示される「情報開示事項」「届出項目」に従って詳細を専門家がチェックして届出業務がスムーズに行くようにしている。

金額についてはまだ詳細は明らかにされていないが、全てフルオーダー（GMP認証や安全性自主点検認証等の費用も含む）となった場合でも最大で500万円にはならないように検討中とのこと。また所要期間については、あくまでも目安としたうえで、システムティックレビューで約3カ月、安全性自主点検認証が製品で1～5カ月、原料で1～3カ月、その上で最終届出事項確認に1カ月との目安が示されている。



12月25日の支援事業説明会の模様

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

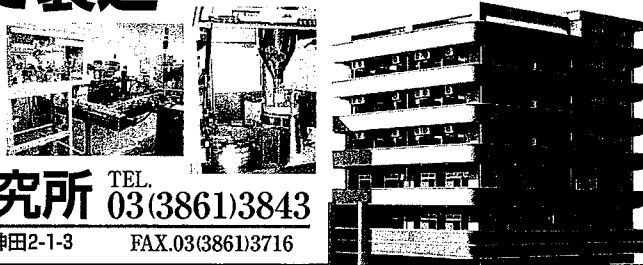


躍進する企業の良きパートナー



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



【幹事会報告&新会員のご紹介】

今年も早いもので、一年の締めくくりの時期になってしまいましたが、会員の皆様も慌ただしい日々をお過ごしのことと思います。

さて、今年度の総会の五号議案で幹事の増員の件を提案しましたが、誰も立候補者がいなかったの、議長より提案があり、期間中に幹事を補充した場合は会報誌等でお知らせをし、来年の総会で追認を得る事になっておりました。

この度10月の幹事会において、全幹事の承認を得、加藤智彦指導士が新幹事に就任しましたことをご報告いたします。

加藤智彦幹事には、主に広報委員のWebを担当して頂くことになりました。

冷静で論理的に問題を解決していく加藤幹事の活躍に期待しております。

皆様、どうぞ宜しくお願い致します！！

加藤智彦新幹事 ご挨拶

現在、私は外資系の商社に勤務しております。弊社では主に医薬品、化粧品原料の輸入販売をしておりますが、同じパーソナルケアの原料といえども、食品原料の販売は1911年設立以来、会社でも初めての試みでした。医薬品や化粧品は製造や販売が許認可制となっているため、原料の流通にはそれほど規制がかかりません。しかしながら、食品原料の販売について調べてみると、販売に規制が少ないためか、製造段階や流通においては、他に比べて規制が大きい事がわかりました。特に、食品衛生法や景品表示法、JAS法などの食品表示に関わる、法規制は独学での知識の取得は難しくまさに学際分野で、経験が大きくものを言うと感じました。そこで、資格取得を通じて、多くの人に質問できる環境の元、知識取得をしようと思いました。

多くのアドバイザースタッフの中から、私が食品保健指導士の取得を目指したのは、指導士取得に関わるカ

リキュラムが、食品原料の輸入販売に必要な知識を、体系的にしかも短期間で学習できると判断したからです。

時を同じくして、アベノミクス第3の矢として食品の機能性表示の解禁の話が出てまいりました。今まで重要視されてきた「安全・安心」に追加して「機能的であるか？」が、今後の食品に求められるのは想像に難くありません。

資格取得はあくまで私が食品業界で働くための第一歩であり、今後はその名に恥じないよう知識取得（インプット）と、社会への安全で機能的な食品の啓蒙活動（アウトプット）を継続していきたいと決意を新たにしております。これからの指導士の皆様との交流を楽しみにしております。



指導士会 幹事・委員の行動記録

(H26. 4/ 1 ~ H26.10/31)

- 4/ 3 - 7・10・17・21・22・23・25・28
協会（事務処理・協会担当者打ち合わせ・面談・会報誌発送・他）
- 4/ 9 - 19・29 第1回幹事会・会報誌制作・発送準備（番町ハイム会議室）
- 4/16 AGRI GARAGE セミナー 取材
- 4/19 市ヶ谷（東京支部役員会）
- 4/30 神保町（指導士会封筒制作）
- 5/ 1 - 2・8・9・12・13・14・15・16・17・19・20・22・23・26・27・29・30
協会（事務処理・協会の担当者面談・打ち合わせ・第2回幹事会・総会資料印刷・発送・総会準備・他）
- 5/ 4 - 6・28 番町ハイム（総会資料制作・発送名簿確認）
- 5/21 ビッグサイト（挨拶・北海道の本間指導士と面談）
- 6/ 2 すみだ区役所（すみだ食育イベント打ち合わせ会議）
- 6/ 3 - 5・10・12・16・20・24（事務処理・委託事業「市民公開講座」レジメ印刷・準備）
- 6/ 6 大阪（抗加齢学会取材）
- 6/13・17・18・19（すみだ食育イベント指導士会ブース・公開講座）
- 6/15 東海支部総会（委託事業・挨拶・講演）
- 7/ 3 - 8・9・10・15・25・29・31
協会（事務処理・面談・面接・養成講習会オリエンテーション・他）
- 7/ 4 会報誌打ち合わせ（クリーンパレス）
- 7/14 慶應指導士（徳科区）の取材
- 7/15 コミュニケーション部会（安倍氏）とのミーティング
- 7/18 七瀬指導士と墨田区講師の件で打ち合わせ
- 7/24・30 面談（岡本指導士、小林様）
- 8/ 5・7・19・21・25・27・28 協会（事務処理・議事録印刷・発送準備）
- 8/17・26 会計打ち合わせ（三浦）
- 8/23 第3回幹事会（番町ハイム会議室）
- 9/ 2・3・4・5・11・24・29 協会（議事録印刷・発送・事務処理）
- 9/13 第4回幹事会（番町ハイム）
- 9/21・21 健康科学学会（アクトシティ浜松）
- 10/ 2・8・9・15・22・23・28・31 協会（事務処理・担当者打ち合わせ）
- 10/ 6 広報委員会（エイチホールスタイン会議室）
- 10/ 8 コミュニケーション部会（安倍氏）とのミーティング
- 10/17 会計の件（三浦）
- 10/18 第5回幹事会（番町ハイム）
- 10/23 山内指導士面談・打ち合わせ（協会）



広報委員会風景

日本食品保健指導士会員 インタビュー

歯科医師 中醫師

藤巻 弘太郎 先生

聞き手：日本食品保健指導士会会長 松山理恵子

松山会長：本日は2006年に食品保健指導士（以下：指導士）を取得し、新たに入会された藤巻先生にインタビューさせていただきます。よろしくお願いたします。藤巻先生は歯科

医師でもあります。中国の中醫師の免許もお持ちですね。

藤巻先生：はい、中国では中醫師は、市レベル、県レベル、国レベルの3つの段階の資格があるのですが、私が取得させていただいたものは国レベルのもの（北京中医药大学）です。認定書にはWHOのマークが入っているんですよ。（笑）

松山会長：しかしその免許も日本では残念ながら使えないとお伺いしました。

藤巻先生：はい、日本では「漢方アドバイザー」的な活動しかできません。但し、アメリカ、ヨーロッパ、南米などでは中醫師のライセンスはそのまま医師免許として使えるようです。

松山会長：さて、そんな医師免許までお持ちの藤巻先生はどうして指導士を取ろうと思われたのでしょうか？

藤巻先生：学生時代からテニスをやっていたこともありまして、スポーツにはずっと深く関わってきました。仲間には全日本クラスの間人もいたりします。今まで、スポーツにとってもお世話になったので、スポーツ界に何か恩返しができないか？と考えた時に「スポーツ医療」をやりたいと考えました。ところが日本ではスポーツ医療で一番大切な「チーム医療」が全くなされていません。そういった中で、選手自身がどうしたらいいか迷った時に、判断を委ねられる存在になりたいと考えたのが始まりです。

松山会長：歯医者さんとして、また中醫師としての知識で十分や

れそうな気もしますが。

藤巻先生：選手たちは結構サプリメントを使っています。自分もサプリを飲んでいたので、もっと知りたかったんです。健康博覧会などに行くといろいろなサプリメントがあって、その中にはまじめにエビデンスを取られている企業もたくさんあって…。そこは自分の知らない世界でした。純粋にサプリメントや栄養を勉強したいなと思いました。

松山会長：なるほど。

藤巻先生：選手達に、こういったしっかりしたサプリメントを的確に紹介できれば、怪我が減るかもしれないし、現役生活の期間が延びるかもしれない。ジュニアにも正しい知識を広げられるかもしれない。さらには、選手からのサプリメントや栄養に関する問い合わせにも瞬時に答えたいといった思いもあります。

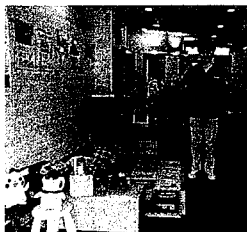
松山会長：藤巻先生から見た、スポーツに合うサプリメントの素材とはどんなものでしょうか？

藤巻先生：今は、まず母乳由来の素材で、口腔内の炎症も抑えて腸内細菌叢を変えるものを使っています。また大豆由来で消化吸収をサポートするものも使っていますね。スポーツではありませんが、歯周病予防という点ではアミノ酸もおもしろいです。

松山会長：夢はありますか？

藤巻先生：スポーツ医療施設を作りたいと思っています。鍼灸師やトレーナーさん、柔道整体師さん、理学療法士さん、心理カウンセラー、栄養士さん、薬剤師さん、整形外科の医師等が全てそろっていて、リハビリやトレーニングが安心して出来る施設ですね。傷ついたり悩んだりした選手を心身ともにオーバーホールして送り出せるようにしたいですね。

松山会長：ぜひ、夢に向かって頑張ってください。応援しております。今後ともよろしくお願いたします。



新会員のご紹介

第26回食品保健指導士の終了評価認定試験に合格し、指導士会に入会された皆様をご紹介します。おめでとうございます!!

木野戸 満 世 指導士 (茨城県)	加藤 泰 佑 指導士 (千葉県)	辻 中 宏 之 指導士 (京都府)
山下 由 美 指導士 (鹿児島県)	秋 田 浩 嗣 指導士 (鹿児島県)	仙 波 輝 美 指導士 (神奈川県)
森 田 多 賀 史 指導士 (岐阜県)	嶋 田 昇 二 指導士 (東京都)	光 安 ハルエ 指導士 (広島県)
渡 辺 実 也 子 指導士 (東京都)	山 倉 大 侑 指導士 (鹿児島県)	武 田 和 也 指導士 (東京都)
飯 尾 眞 津 代 指導士 (山梨県)	大 西 真 人 指導士 (京都府)	久 保 佑 樹 指導士 (鹿児島県)

合格された皆様、研修会やイベント等で諸先輩方とお会いする機会が多々あると思います。遠慮なくお声をかけて頂き、出会いを通じて指導士の輪を広げていきましょう。ご意見やご要望などございましたら、メール・FAX 又はお電話にてご連絡頂けたら嬉しいです。皆さんが作る指導士会です。ご協力宜しくお願い致します!!

イベント・セミナー情報

●「平成27年 新春賀詞交歓会」

公益財団法人 日本健康・栄養食品協会 主催
 日程：平成27年1月22日(木)
 時間：12:00～14:00(受付開始11:30)
 場所：ホテルニューオータニ 鳳凰の間(東京都千代田区)
 参加費：1名につき1万円

尚、参加申込・詳細については協会HPをご覧ください。

●日本食品保健指導士会 東京支部秋期研修会【取得単位：1単位】

日時：平成27年1月24日(土) 13:30～16:00
 場所：公益財団法人 日本健康・栄養食品協会 3F会議室
 演題：「サプリメント、再生医療、治療、
 アンチエイジングに関して」(仮題)
 講師：聖マリアンナ医科大学特任教授 井上 肇 先生
 申込先：メール aynw369_w@wine.ocn.ne.jp
 FAX 03-3612-6864(東京支部)

《指導士会よりお知らせ》

◎認定資格更新

平成26年度の更新対象者は指導士登録番号「2009◆◆◆◆」の皆様です。

5年間に10単位以上を取得した方に対して認定資格更新を行います。尚、詳細につきましては日健栄協より更新手続きの連絡があると思いますので宜しくお願い致します。

*住所変更等のある方は早急に協会もしくは指導士会にご連絡下さい。

◎DVD販売について

指導士会では食品保健指導士の再教育支援を目的として、協会及び研修会の講師の先生の子承を得ましてフォローアップ研修会や委託事業で実施した講演をビデオ撮影したものについてDVDを2本作成し販売しております。

公益財団法人 日本健康・栄養食品協会と協議をし、教育DVDを購入し勉強された指導士にはセミナーを受講したとみなし1単位が付与されます。

現在、新たにDVDを2本制作する予定で準備をしております。

《DVDの種類》

●講演内容：平成24年度 フォローアップ研修会(大阪)

①「コエンザイムQ10の機能性」

講師：株式会社カネカ 福富 直樹 氏

◎「サプリメントアドバイザースタッフの為の健康食品 GMP」

講師：公益財団法人 日本健康・栄養食品協会
 健康食品部長 今田 修 氏

●販売価格：¥3,360(税・送料込み)

●申し込み方法：日本食品保健指導士会まで下記項目を記載の上メールまたはFAXでお申し込み下さい。

指導士番号	氏名	住所	連絡先	DVDの種類(①か②か)
-------	----	----	-----	--------------

メール：info@jfqa.jp FAX：03-6280-8337

振込み先：[みずほ銀行 市ヶ谷支店 普通預金]
 [口座番号 1813668]
 [口座名 日本食品保健指導士会]
 [ゆうちょ銀行 00130-6-317565]

*振込み確認後、「DVD」を送付いたします。同時に協会に単位取得の連絡をさせていただきます。

お問い合わせ：TEL 03-6280-8336(日本食品保健指導士会)

◎幹事会よりお願い

来年度の役員改選に伴い幹事会では役員を募集しております。自薦、他薦を問わず、会員のお役に立ちたいと奉仕の精神をお持ちの方は、是非指導士会にご連絡下さい。宜しくお願い致します。

血液サラサラ成分
ニッスイ = EPA
 (イロ・ビー・エー)

血液・血管の健康を守る海の元気成分EPAと言えば、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

検索