



JFQA[®] JAPAN FOOD QUALITY ADVISER ORGANIZATION

日本食品保健指導士会

Vol.39

■発行所：日本食品保健指導士会 ■発行：平成29年1月25日
〒162-0842 東京都新宿区市谷砂土原町2-7-27 TEL 03-6280-8336 FAX 03-6280-8337
(公益財団法人 日本健康・栄養食品協会 内)

食品の機能性は体系化して きちんとサイエンスにするべき。



日本食品保健指導士会
会長 松山 理恵子

神奈川県立保健福祉大学学長
日本栄養士会名誉会長
中村 丁次 先生

松山会長：中村先生には食品保健指導士養成講習会でも先生として大変お世話になっております。ありがとうございます。さて、機能性表示食品制度もスタートし、特定保健用食品（トクホ）も含めて、食品の機能性のお話からお伺いできればと思います。

中村先生：人体については医学がその歴史の中で発展的に解明してきました。特に生命の源である遺伝子を解析し、環境因子との関係もある程度分かっています。人体を物質としてとらえて、医学は大きな発展をしました。一方、食品の機能性は「食べる」ということと「健

康になる」ということの相互作用を科学として解明しようとしています。しかし、現時点では科学と文化が入り混じってしまっており、そこに心の問題まで介入しています。さらに、農学、医学、家政学等さまざまな分野からのアプローチがあり、お互いの連携が取れているとは言い難い状況です。つまり、食品の機能性はサイエンスになりきっていないと思います。

松山会長：我々も勉強していて食品の機能性は基礎が体系化されていないと感じています。



中村先生：栄養素で解釈するのか、機能性成分で解釈するのか、食材で解釈するのか、食材を組み合わせた献立で解釈するのか、献立を組み合わせた食事全体で解釈するのか…、個々の研究者が都合に合わせて解釈していると思います。

松山会長：しかし、栄養学は体系化されました。

中村先生：食べ物と健康に関しては、人類はその歴史の中でいろいろなことを言ってきました。しかし、その中で科学者が唯一信じたのが栄養学です。それは食べ物と人体の中に同じ成分を見つけたからです。それまで人類は、いい食べ物と悪い食べ物を分けるように「分類」をしてきました。しかし、栄養学では分類ではなく分析をして、栄養素という普遍的な成分を見つけました。ですから、サイエンスになり研究が進み、そして体系化されました。

松山会長：なるほど。

中村先生：現在わかっている栄養素は約40種類です。一方で機能性成分は大きく分けて約200種、細かく分ければ何千、何万となると思います。例えば、青汁を飲んで、ある指標が良くなったというようなデータはあります。しかし、このことを学問として整理し、カテゴリーをきちんと決めないといけないと思います。普遍性がないと意味があるものとして残っていきません。

栄養素と機能性成分の大きな違いは 欠乏症があるかないか

松山会長：ずばり、栄養素と機能性成分の違いは何でしょうか。

中村先生：栄養素は食べ物の中にある命の源です。ですから栄養素には必ず欠乏症が存在します。いまのところ

機能性成分は欠乏症が見つかっていません。例えば、代謝を良くするとか、消化吸収を助けるといった、摂らないよりは摂ったほうがいいのかもしいかなというレベルの話になります。

松山会長：命に関わるか関わらないかは大きな違いですね。

中村先生：現在は栄養素と機能性成分が完全に分かれてしまっただ対立軸になってしまっています。しかも双方とも体にいいと言っています。そうであれば一緒にすればいいと思います。生命に関わる本質的なものと、生命には関わらないが健康の維持増進に寄与するものに分けて一緒にニュートリションサイエンスにしたほうが混乱は起こらないと思います。

松山会長：そうなる和我々も理解しやすいです。



中村先生：もう一つ、栄養学の限界の問題もあります。例えば、健康で楽しく元気にQOLを上げて長生きを目指す部分は、栄養素だけでは応えられないと思います。ここに機能性成分の出番があるのです。むしろ積極的に取り入れるべきだとも思います。まずは、両方が必要だということを合意事項として認めたうえで、役割分担をする必要があります。

松山会長：健康寿命の延伸に食品の機能性は寄与できると思います。

中村先生：教育の問題もありますね。栄養学では300近い教育機関で養成した国家資格の栄養士が約100万人おり、学校給食などを通して子供の時代から教育を行っています。一方で、食品の機能性についての教育は現時点ではほとんどありません。

松山会長：教育の部分は非常に重要ですね。

中村先生：今回の機能性表示食品制度はアメリカの DSHEA 法 (Dietary Supplement Health and Education Act) を参考に作られました。日本では Education が抜けてしまっていると思います。例えば、機能性表示食品に関する消費者庁のホームページの情報は相当な専門家でないとうかりません。専門家は機能性が本当にあるのかないのかをエビデンスデータから数字で理解できますが、一般の消費者は効くか効かないかで見えません。この間を繋ぐことが、食品保健指導士の1つの役目になると思います。

食品が持っている機能と個々個人が持つリスクのマッチングが必要

松山会長：食品保健指導士の役割は今日一番お伺いしたかったところです。(笑)

中村先生：指導の際に気を付けなければいけないことが2つあります。1つは食品の機能性だけでは健康に出来ないということをきちんと伝えることです。日常の食事が崩れて栄養障害を起こしている状態で食品の機能性を考慮しても意味がありません。もうひとつは、食品の持つ機能性と個人個人が持つリスクのマッチングを判断することが重要です。例えば食後血糖の上昇を抑制するという機能は、血糖が上がりやすい人に意味があることで、低血糖気味の人が使ったら害になります。このマッチングを消費者が自己判断ですることは困難です。ここが食品保健指導士の最も必要とされる場所ではないでしょうか。

松山会長：さて、今後、食や栄養、食品の機能性を考えていくうえで考えていかなければならないことはどんなことになっていきますでしょうか？

中村先生：まず、持続可能性 (Sustainability) を考えることです。地球環境に負荷がかかるような食事はやめたほうがいいと思います。まだ、日本にはこの分野での研究者はほとんどいないですね。もうひとつはレギュラトリーサイエンス (Regulatory Science) の問題。食事はベネフィットとリスクの複合体です。よって、大きな目で食事を見ていかないとはいけません。〇〇を食べなさい、〇〇をやめなさいとは簡単には言えません。栄養学はますます複雑になってきています。

松山会長：確かにこの複雑さは、我々も勉強していくうえで大きな課題です。

中村先生：複雑と言えば、高齢化社会に伴った新たな問題も発生しています。例えば、今までは糖尿病の方はなかなか長生きができませんでした。しかし、近年は高齢者の糖尿病が増えてきて、ここにフレイルが始めました。糖尿病患者さんは食事を制限しないとはいけませんが、これによってフレイルが加速してしまいます。栄養障害の二重負荷 (Double Burden of Malnutrition) という問題です。同じ国家、同じ地域、同じ家族、そして個人にも過剰栄養と低栄養が混在するといった新たな問題が生まれています。

松山会長：今までの考え方の延長線上では解決できないかもしれませんね。

中村先生：高齢化社会は複雑多様化が問題です。現在はその明確な解決策がないまま、健康に良いものを探して皆が右往左往している状態です。ここは、専門家でも知恵を絞って新しいスキームを作っていくとはいけません。食品保健指導士の出番はこんなところにあると思います。

松山会長：頑張ります。本日はありがとうございました。

中村 丁次先生 PROFILE

徳島大学医学部栄養学科卒、医学博士 (東京大学)。
聖マリアンナ医科大学病院を経て、平成15年から神奈川県立保健福祉大学教授、平成23年から同学学長に就任。
公益社団法人日本栄養士会名誉会長、日本栄養学教育学会理事長、日本臨床栄養学会副理事長、日本栄養・食糧学会評議員、日本栄養改善学会評議員、厚生労働省日本人の長寿を支える「健康な食事」のあり方に関する検討会座長 等

神奈川県立保健福祉大学

保健・医療・福祉の各領域に関わる幅広い知識・技術が修得できる教育が特徴。総合的な知識と技術を身につけ、新たな知識を活用・応用して、地域社会の発展はもとより国際的にも貢献する高い資質を持つ人材を育成している。



食品の機能性を表示できる制度の曲がり角!! 保健機能食品と特別用途食品の現状と未来

食品保健指導士とは切っても切れない縁である「食品の機能性表示」。現在、日本では保健機能食品と特別用途食品のみに食品の機能性の表示が認められています。一方で、「特定保健用食品（トクホ）」をはじめとして、制度全体が時代の変化に追いついていない部分も散見されており、2013年に食品の機能性表示をめぐる包括的な見直しが閣議決定され、その1つとして機能性表示食品制度が誕生したことは記憶に新しいところです。

日本の食品の機能性表示はここに来て、大きな変革期を迎えているようです。主に保健機能食品と特別用途食品の2016年の動きを中心にまとめてみました。

1. 保健機能食品

健康食品のうち安全性や有効性等が国の設定した一定の基準を満たした食品で、健康増進法及び食品衛生法により定義され、特定保健用食品（トクホ）と栄養機能食品、機能性表示食品の3つに分けられます。

特定保健用食品（トクホ）

1991年の制度誕生から20年以上がたち、審査期間の長期化や莫大な取得費用が問題視された結果、その問題の解決法の1つとして2013年の閣議決定での機能性表示食品制度誕生の一つの引き金になった一方、同じ閣議決定で特定保健用食品（トクホ）制度自体の見直しも織り込まれました。その後、消費者委員会の専門調査会で、広告のあり方や制度の問題点が炙り出され、2016年4月には建議が出されました。規格基準型として新たに難消化性デキストリンの中性脂肪に対する機能がプラスされた一方で、健康増進法第31条第1項違反として、トクホの広告に対して初めての「勸告」が行われました。さらに、2016年秋には関与成分の含有量が規格値を満たさない、又、関与成分自体を含有していないことが判明した6商品

に対して、健康増進法第28条第1号及び第3号に基づき、やはり初めての「トクホ許可の取り消し」が行われました。

これを受けて11月にはトクホ全商品を対象として行った調査結果が報告され、1,271品目のうち、販売されている全366商品について関与成分が規定通り含有されていたことが発表されたと同時に、許可されたトクホ商品うちの2/3以上の商品が販売されていない、もしくは終売というショッキングな結果ともなりました。この結果、2017年度より実施する予定だった買い上げ調査を2016年度中に前倒し、さらに特定保健用食品制度を改正して、年に1回程度のペースで第三者機関による分析を実施することを義務化することも発表されています。

栄養機能食品

2016年にビタミン・ミネラルが機能性表示食品の対象としては見送りになったことを受けて、栄養機能食品制度の見直しも含めた検討が2017年に予定されています。栄養機能食品はやはり2013年の閣議決定で制度の見直しが織り込まれ、その後、生鮮食品が対象となったり、 ω 3脂肪酸やビタミンK、カリウムの3成分が追加されましたが、期待された抜本的な改革には未だ至っていないようです。

機能性表示食品

2015年4月1日にスタートした機能性表示食品制度も早くも2年近くがたとうとしており、2017年1月12日現在629商品の届け出が行われております。この数字が多いのか少ないのかはそれぞれの立場によって見解は大きく変わってくるのではないのでしょうか。内訳はサプリメント形状の加工食品が250強、一般加工食品が340強、生鮮食品が5となっています。2016年には11回に及ぶ「機能性表示食品制度における機能性関与成

分の取扱い等に関する検討会」が行われ、年末には報告書が公表されました。

制度執行当時の対象成分から一部の糖質とエキス等の関与成分が明確でない成分が対象として追加される一方、期待されたビタミン・ミネラルを制度の対象とすることは見送りとなりました。

また、5月には、健康食品産業協議会と日本通信販売協会が共同で作成した『「機能性表示食品」適正広告自主基準』が公表されています。さらに、消費者庁は機能性表示食品の検証事業である「機能性表示食品の研究レビューの質に関する報告書」が7月に公表、届出された多くのSRの方法に問題があったと発表されています。

一方、2016年12月14日に開催された規制改革推進会議では日本通信販売協会、日本健康・栄養食品協会、消費者庁のヒアリングが行われ、この制度の現時点での問題点が炙り出された形となりました。届け出書類のチェックが形式要件だけでなく実体要件までをチェックしているのではないかといった問題は制度の根幹にもかかわる問題で、届け出にかかる日数の長期化や不透明化などは全てこの問題に起因します。今回のヒアリングでは第三者認証という言葉まで土俵に上がりましたが、書類の事前スクリーニングの外部委託なども視野に、今後、機能性表示食品制度の運用が大きく方

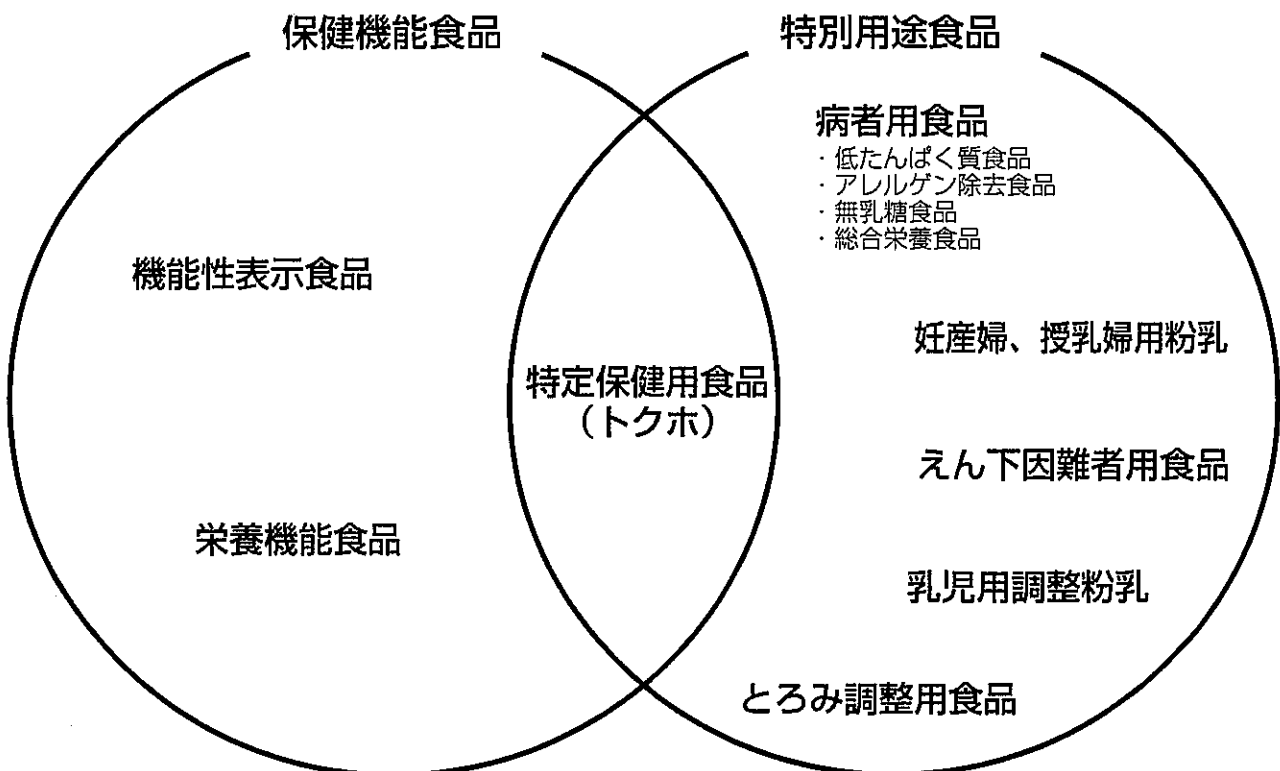
向変換する可能性も出てきました。

2. 特別用途食品

病者、妊産婦、授乳婦、乳児、えん下困難者等、特別な食を必要とする対象者向けの食品として誕生したこの制度も、許可商品が50強という状況において、2015年に制度の見直しが閣議決定され、2016年に4回にわたって「特別用途食品制度に関する検討会」が行われ、2016年末に、えん下困難者用食品の許可基準の見直し、とろみ調整用食品の規格等を織り込んだ報告書が公表されました。

*スマイルケア食

制度が誕生して3年目に入ったスマイルケア食は、2016年2月からたんぱく質強化食（青マーク）がスタート。さらに黄色マークは日本農林規格（JAS）、赤マークは特別用途食品との整理がつき、ガイドラインが発表されています。



日本食品保健指導士会

関東支部

Kanto branch

支部長 横山次郎

副支部長 鳥沢泰弘



東京支部の今季活動は平成28年6月11日(土)・12日(日)福島県郡山市のビッグパレットふくしまにて、第11回食育推進全国大会ブース出展協力と、平成28年11月12日(土)、13日(日)第9回東京都食育フェアへ出展して参りました。

「第9回東京都食育フェア」は昨年と違い、2日間とも穏やかな晴天に恵まれ、並木通りの色付いたケヤキの葉が青い空をバックにしてすがすがしく有意義な2日間でした。来場者は、小さなお子様づれの親子や、大学の授業の一環で来場した管理栄養士の卵たち。他にも都内の野菜や畜産物の紹介コーナーを目当てに来場される方、病院の管理栄養士で勉強のために来場される方、代々木公園という場所柄、ワンちゃんの散歩のついでに立ち寄りの方など多くの方が来場されました(主催者の発表では2日間で3万人来場)。ブースでは、本部幹事の早川指導士に仙台から体組成計をお持ち頂き、保健指導士が行なうサプリメント相談、管理栄養士による(本部幹事山田指導士と早川指導士)といった様々な年齢の方とお話する機会となりました。また、4月から始まりました機能性表示食品と、特定保健用食品との違い等のご質問などもあり、まだまだ消費者の方々にはわかりにくい制度だと感じました。今後は、このような機会を利用して食品保健指導士として正しい情報を消費者の方々へ理解していただけるように我々一人一人が勉強し、伝えていく必要があると感じました。東京都食育フェアの

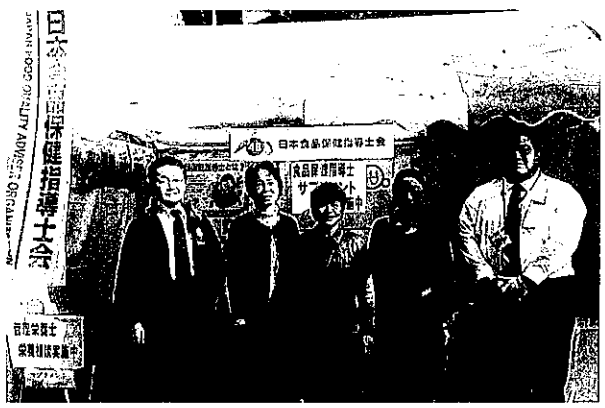
お手伝い頂いた皆様ありがとうございました。無事終了致しましたこと改めて感謝します。12・13日とも晴天に恵まれ両日を通じて、およそ250名以上の方が我々の展示ブースへお越し下さり、また他の出展ブースとも交流ができ有意義な2日間だったと思います。

平成29年3月11日(土)午後(時間はまだ未定です。)
横浜ランドマークタワーにて
関東支部 研修会開催決定!

京都菊乃井常務の堀知佐子さんと、神奈川県保健福祉大学学長の中村丁次先生による研修会を昨年同様、横浜ランドマークタワーにて開催いたします。昨年は会場が狭く折角ご予約を頂いたにもかかわらず定員の為お断りすることがありました。申し訳ありませんでした。今回は少し広い会場をご用意しましたので是非お問い合わせの上ご参加ください。なお、予約制になりますので詳しくは、yasuhiro531@hotmail.comまでご連絡ください。

また、今後ともいろいろな情報交換の場や勉強会等の企画も考えていきたいと思っております。ご意見や、ご提案等ありましたらお知らせいただければと思います。

今後ともよろしくお願いたします。





ミツカンミュージアム訪問

平成28年3月28日に、平成27年度事業の一環としてミツカンミュージアム（愛知県半田市）に訪問してきました。

日本でのお酢の普及は、実は江戸時代からで、“江戸前寿司”には欠かせない調味料として爆発的に普及し、尾張の半田で作られた「お酢」は海上輸送で江戸に運ばれました。機能性としては、「内臓脂肪」の減少、体重変化（BMIの低下）の他、血圧の低下、血中脂肪の低下、食後血糖値の上昇抑制、カルシウム吸収の促進、疲労回復にも効果があると報告されています。今回は、松井直也氏（指導士会会員、愛知ブロック長）の特別講演もあり、参加者からも好評で有意義な企業訪問になりました。

東海支部総会

平成28年6月26日にウインクあいち（名古屋市）にて東海支部の総会が開かれ、平成27年度実行行事及び決算、平成28年度予定行事及び予算案、役員人事の3件が賛成多数で承認されました。「愛知ブロック長」にミツカンの「松井指導士」が選ばれ活動に期待が寄せられています。

同時に行われました特別講演では、原英彰先生（岐阜薬科大学副学長）から、「サプリメントと健康～脳・眼・体を守る～」との演題で講演があり、長寿化、幸せな加齢の条件、健康寿命を延ばす秘訣、そして目の健康に関する詳しい解説がありました。

会員の活動紹介セッションでは丸山広恵指導士（アピ：

日本食品保健指導士会

東海支部

Tokai branch

支部長 柴田 勝

副支部長 服部 修二



事業戦略室課長）が健康表示食品の「沈香の恵」を解説、関与成分「ゲンクワニン配糖体マンギフェリン」に便秘改善作用があり、大腸より小腸の蠕動運動に特に効果があると説明しました。総会後の懇親会では原先生も参加され、和気藹々と意見交換会が行われました。

役員会

平成28年9月10日（土）名古屋で開かれた役員会により、秋期研修会の講師先生の確認等が行われました。

秋期研修会

平成28年11月12日ウインクあいち（名古屋市）にて秋期研修会が開催され、松山会長が「新体制への抱負」を熱く説明、また、3月に行った企業見学時の講演が好評だったMIZKANの松井指導士が「お酢の話」で再登壇。また特別講演では長岡利先生（岐阜大学応用生物科学部、シニア（上席）教授）が「生活習慣病と機能性食品」との演題で登壇し、血清コレステロールに効果の高い「乳ペプチド、大豆ペプチド」に関して詳しく解説されました。

なお、3月4日（土）に東海市のカゴメ上野工場への訪問を予定しております。

東海支部長 柴田勝報告





日本食品保健指導士会

九州支部

Kyushu branch

支部長 吉瀬 功 勉

副支部長 徳 永 睦 子



【活動状況】

九州支部は新体制による活動強化中です。今回、松山会長も参加して3役幹部会を実施し、九州支部事務局を日健栄協九州支部内に併設し2017年1月からスタートしました。

福岡市糖尿病教室

11月6日、福岡市あみかすにて福岡市の糖尿病教室が開催されました。日健栄協九州支部が6年前からブース設置し、3年前から指導士会九州支部も指導士のレベルアップと広報活動として対応をしています。医療機関の基調講演～医師会メデカルチェック、眼底検査、血糖値、尿検査、口腔検査など並んで待つ人気でした。管理栄養士会は多くの栄養相談を受けていますが、指導士会九州支部はその隣にブースを設けトクホのPRを行う一方、指導士養成講習会のパンフ配りなど、一般市民に直接接して、サプリメントアドバイザーとして相談に乗るなどの活動を行いました。吉瀬支部長も自ら説明に参加、徳永副支部長、若生幹事も積極的に活動されました。

11月7日には松林指導士のボランティア活動として久留米シティプラザで「1万人笑顔の健康・認知予防市民フェスタ」が開催され、ブースではトクホ広報と養成講習会パンフを配布。医療機関との合同イベントということもあり、松山会長が指導士会代表として挨拶、パネルディスカッションでは機能性食品について積極的に意見を述べました。終了後は、行政や医療機関等から定期的なイベントの要請を受けました。

【今後の活動】

2017年1月18～19日福岡市国際会議場で協会セミナーと「食の創造展示商談会」イベント開催に際し指導士会としてブースを出展、25日にはガーデンパレスで日健栄協の講習会も実施されました。2月26(日)には指導士会九州支部の委託事業イベントがあります。

2月にかけては指導士の勉強の機会が多く、九州支部の指導士は元気な活動を予定します。ぜひご期待ください。又ご関心、ご質問のある方は是非お問い合わせください。

新役員は吉瀬支部長、徳永副支部長、若生幹事、長田幹事、岡本幹事、上赤幹事、岩佐幹事、富永幹事、松林事務局長になります。よろしくお祈りします。

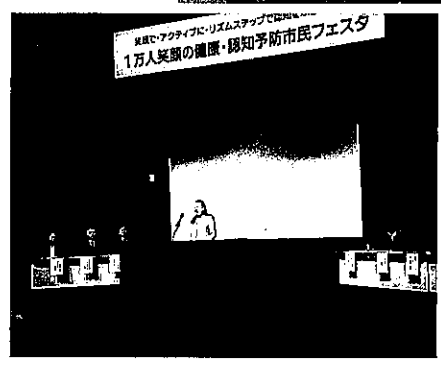
日本食品保健指導士会九州支部：問い合わせ先

食品保健指導士会九州支部

事務局長 松林吉彦

電話：092-643-0081 緊急：080-4947-9071

メール：m.matsubayashi@jhnfa.org



日本食品保健指導士会 関西支部

Kansai branch

支部長 坂口 陽子
副支部長 近江 信夫



平成27年度関西支部研修会を振り返って ～近江指導士～

平成28年2月26日に開催しました「平成27年度関西支部研修会」において、参加いただいた指導士の皆様からたくさんのご意見いただきましたので、今回はその一部をご紹介します。

- ①企業、個人、医療機関に所属されている方などによって研修会に対する興味が違ってくると思います。一般の方も参加してみたいかなようなテーマで開催してはいかがでしょうか。(フリーの指導士)
- ②このような勉強会があれば積極的に参加したいです。(資格取得後初めての研修参加の指導士)
- ③単位取得のためなのか、指導士の認知度や活躍の場を広げるためなのかなど、目的によって内容を変えるのがよいと思います。
- ④食品表示制度や固有記号、機能性表示制度など、企業の立場でお客様にアドバイスできるような内容の研修会を希望します。
- ⑤単位取得のためにもっと研修回数を増やして欲しいです。研修会が増えれば、興味あるテーマを選ぶことができ、参加しやすくなると思います。
- ⑥食品保健指導士の認知度が低いので、名刺に記載してもあまり意味がないです。
- ⑦以前のように大学や他の団体等と共催することはできないでしょうか。
- ⑧一般消費者にもお話できるような、栄養素の正しい摂取方法などのセミナーを希望します。

以上のようなご意見を頂戴しました。今後の参考にさせていただければと思います。たくさんみなさんのご参加ありがとうございました。

兵庫の黒豆が「健康都市づくり支援事業」に選ばれました ～井澤指導士～

機能性表示食品制度を活用し、健康関連の食市場を開拓

する目的で、農林水産省が行った「機能性農産物等の食による健康都市づくり支援事業」に、「ひょうご健康都市推進協議会」が選ばれました。平成30年までに市場拡大を狙う機能性農産物は「黒豆」です。

私はグラフィックデザイナーをしており、この事業の施策として作る事になった「黒豆ハンドブック」のデザイン制作の依頼を受けました。黒豆の機能性解説と黒豆を使ったレシピを掲載する予定で、レシピ撮影に向けて打ち合わせを重ねているところです。

黒豆に含まれる大豆イソフラボンは、既に「丈夫な骨の維持に役立つ」機能が機能性表示食品として届け出され、漢方薬としても用いられています。また、血液中のコレステロールを低下させ、内臓脂肪を減らすことも確認されています。

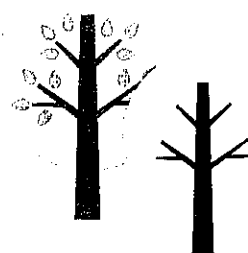
含有する「アントシアニン」が脂質代謝を助け、抗酸化作用があること、さらに、皮に含まれる有効成分「プロシアニジン」の血糖値抑制効果も確認され、ビタミンEやB1、B2、B6も豊富です。

黒豆の機能性をひろく人々に知っていただけるように、黒豆ハンドブックは、ぜひ質の高いものにしていきたいと思っております。

平成29年2月24日(金) 関西支部 研修会開催決定!

指導士の方はもちろん、たくさん皆様のご参加をお待ちしております。お誘いあわせの上、ぜひご参加下さい! 指導士同士のスキルアップができる関西支部を目指しております。ご協力よろしくお願い致します。

ご連絡は坂口陽子 (farmor@alpha.ocn.ne.jp) まで



細谷憲政先生を「偲ぶ会」

12月4日 帝国ホテル

平成28年8月14日夜、91歳でご逝去された、公益財団法人日本健康・栄養食品協会（日健栄協）の元理事長である細谷憲政先生を偲ぶ会が帝国ホテルで行われた。細谷憲政先生が日健栄協の理事長であった平成12年度の厚生科学特別研究事業「保健機能食品に係る指導・相談専門家の育成等」に関する総括研究報告書が平成13年3月に日健栄協より厚生労働省へ提出され、これを受けた形で平成14年2月、「保健機能食品等に係るアドバイザースタッフの養成に関する基本的考え方について」と題する意見報告書が厚生労働省から公表された。そして、これを具現化する形で保健機能食品等に係る一般消費者等に対する日本で最初のアドバイザースタッフとして「食品保健指導士」が誕生し、第1回の養成講習会が平成13年10月からスタートした。つまり食品保健指導士の産みの親でもある。

挨拶にあった元栄養士協会会長で神奈川県立保健福祉大学中村丁次学長は「先生の研究テーマは栄養素の消化吸収でしたが、栄養素の体内動態まで拡大され、生化学的手法を用いて人体の栄養状態を評価・判定する方法を見出されました。そしてその体内動態を個体レベル、臓器・組織レベル、そして細胞レベルまで明らかにすることの重要性を指摘され、人間栄養学という概念に発展させられました。我が国の栄養問題が欠乏時代から肥満・生活習慣病へ移行する中でその基本となる方向性を提唱



されました。人間栄養学のもとに我が国の保健・医療・福祉に多大なる影響を与えられました。ご冥福をお祈り申し上げます」と哀悼の意を述べた。

また、学校法人服部学園理事長で料理評論家の服部幸雄氏が献杯、その後、日

健栄協の下田智久理事長もあいさつに立った。新しい時代の「人間栄養学」を強く提唱し、その研究を広く一般に活用するレギュラトリーサイエンスの重要性を生涯にわたって説かれた。



細谷憲政（1925年8月2日千葉県生まれ）

1949年東京大学医学部卒業後、東京女子医科大学助教授、東京大学医学部衛生看護学科及保健学科助教授を経て、東京大学医学部教授保健栄養学講座担任。女子栄養大学大学院研究科委員長。茨城県健康科学センター長、厚生省公衆衛生審議会栄養部会委員ならびに部会長、厚生省食品衛生調査会委員、日本人の栄養所要量策定委員会委員長など歴任。



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

理事長：信川益明 医療法人社団千禧会理事長，前慶應義塾大学医学部教授

【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)

2017年9月15日(金)・16日(土)第33回学術大会

テーマ：安全・安心・快適な健康長寿社会の実現
(梶本修身：大阪市立大学医学部大学院 特任教授，

TKP PREMIUM 神田神保町)

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 榎大伸社内 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/>



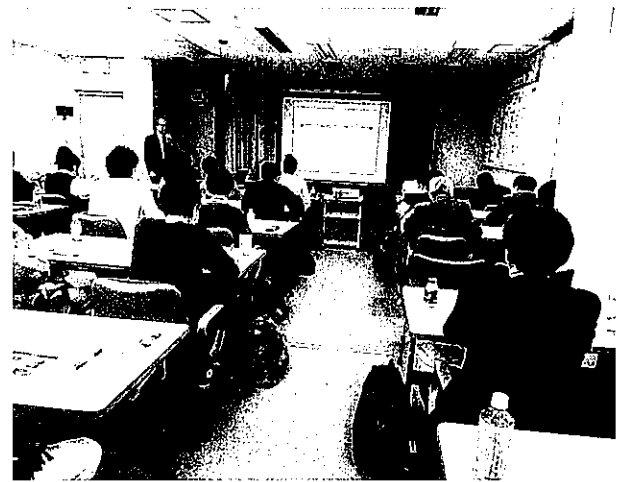
平成28年度 食品保健指導士フォローアップ研修会 in 東京

平成28年度の食品保健指導士フォローアップ研修会が12月17日（土）に公益財団法人日本健康・栄養食品協会で開催された。食品保健指導士だけでなくNR・サプリメントアドバイザーからも参加が相次ぎ40名以上の出席者で会場は満員になった。

まず、機能性表示食品制度の最新動向と題して健康食品産業協議会の小田嶋文彦事務局長が登壇。前半では機能性表示食品制度設立の経緯と概要、現在の届け出状況、特定保健用食品（トクホ）との関係性と今後について解説。さらに後半では11月に終了した「機能性関与成分の取扱い等に関する検討会」について説明し、最終的に糖質・糖類と関与成分が明確でない食品がガイドラインに追加される見込みである半面、ビタミン・ミネラルに関しては栄養機能食品の中で再検討する結果になったこと、また、今後、機能性表示食品制度のみならず保健機能食品全般の見直しも必要になる可能性にも言及した。そのうえで、保健機能食品全般に関して、「商品の質をさらに向上すること」、「製品情報を消費者に的確に伝えること」、「健全で意欲のある事業者が制度を使いやすくすること」、「研究が進み常に新たな価値を提供すること」の4つが重要性とし、産業協議会でもこれらを実現するための方策を検討していくとの見解を示した。

次に、焼津水産化学工業株式会社総務・人事部の勝見亮介氏が「N-アセチルグルコサミンの機能性」と題して講演。勝野氏は平成27年6月1日に公示された「N-アセチルグルコサミン食品」の規格基準作成に当たり部会長を務めたことでも知られる。

今回の講演ではヒアルロン酸を構成する2種類の糖の一つであるN-アセチルグルコサミンのグルコサミンとの違いや、肌、関節に対する機能を解説、最新の研究としてマウスの試験による学習記憶脳に関する評価なども紹介した。



《新執行部のご挨拶》

平成 28 年 8 月に開催された総会で再度、会長に就任いたしました。日本食品保健指導士会が発足して 14 年目を迎えます。会報誌も平成 15 年 9 月の創刊号以来 39 号になります。山あり谷ありピンチあり、何とか今に至ることができたのも、会員の皆様の暖かい応援と激しい叱咤激励のお陰かと改めて感謝いたします。

前回の就任の時は、指導士会の仕事を覚えるのに必死でした。しかしいつも何か違うと囁く声が聞こえていました。指導士としての自己研鑽も大切、消費者に正しいサプリメントの使い方を伝えるのも大切、会員に情報を伝えるのも大切。でも一番大切なのは、会員同士のコミュニケーションだと気づきました。時代はどんどん進歩し変化しています。指導士会も変化する時期に来たように思います。会員・協会・企業・消費者とみんな繋がって「輪」ができ、まわっていただければいいと思います。さあ、新たなチャレンジに共に協力していただける互助精神旺盛な執行部役員 10 名をご紹介します。会員の皆様大いに期待して下さい！！

日本食品保健指導士会 会長 松山理恵子

この程、日本食品保健指導士会の副会長を拝命しました九州の松林です。

小生は（公財）日本健康栄養食品協会九州支部事務局と当指導士会九州支部事務局局長を務めさせていただいております。九州支部の指導士の数は急激に増え関東地区に次ぐまでになりました。「機能性表示食品制度の実施」等このような社会背景の中、ますます指導士のニーズが高まっています。資格取得された方は健康食品業界の各専門分野で活躍されています、又異業種の経営者、医療資格者などスキルアップの為に多彩な人材が増えています。各地で講師をされた方の活躍が多く報告されています。又「地域でのイベント協賛」「行政連携の健康教室」等医療機関等との連携を強化し、指導士活動を提供する必要があります。サプリメントアドバイザーとして消費者と直接会話できることを多く持ちましょう。指導士会も西年に大きく羽ばたこうではありませんか。

副会長 松林吉彦

食品保健指導士の皆さま、こんにちは。この度、副会長を仰せつかった横山次郎と申します。さて、機能性を表示した食品も目に付く様になり、政府もタイミング良く「セルフメディケーション」を唱えているのはご承知の通りです。まさに我々アドバイザースタッフが必要とされる絶好のチャンスの到来だと思えます。この機会に微力ながら皆様のお役に立てるよう、再任された松山会長、松林副支部長、幹事の皆様、支部役員の皆様と力を合わせて取り組んでいきますので、何卒宜しくお願い申し上げます。

副会長 横山次郎

早川公康と申します。仙台大学大学院スポーツ科学研究科（体育学部運動栄養学科兼任）の准教授として「運動と栄養」に関する教育研究に携わっています。

大阪市立大学食品栄養科学科を卒業して同大学院修士課程食品栄養科学専攻を修了した後、東京大学大学院博士課程身体運動科学領域に進み、同大学院附属生涯スポーツ健康科学研究センター技術補佐員等を経て今に至ります。

「人」を「良」くすると書いて「食」。この本義を忘れることなく、人々の健康の維持増進のためにという目的意識を強く持ちながら、全国の食品保健指導士の皆様とともに、社会に有益な足跡を残していきたいと思っています。

幹事 早川公康

日本食品保健指導士会の幹事を拝命しております齋木克之と申します。現在商社に勤めておりますが、新規事業として食品部門を担当する事となり、特に健康食品の分野についての見識を深める目的で 2012 年に指導士を取得させていただきました。

その後松山会長とのご縁があり、幹事を務めさせていただいております。この 2 年間は社会人学生として大学院で食品流通について学んでおり、指導士会への参加もなかなか思うようにできませんでした。卒業にむけて、現在修士論文の最終仕上げで追い込まれております。幹事としての職を全うできるよう精進致しますので、今後とも皆様のご指導ご鞭撻を賜りますようお願い申し上げます。

幹事 齋木克之

高齢者や介護の問題が日常的に目につく時代において、ますます健康的な身体づくりが求められるようになってきました。健康な身体づくりに必要なことは、栄養・運動・睡眠の 3 要素です。過剰な情報化社会の中でも、先の 3 要素の中の栄養においては、身体づくりに直結するため、正しく、個々に合った情報をお渡ししていく環境を整える必要があります。

私は歯科医師ではありますが、異分野ではありません。身体づくりにおいての関連性は高い分野と思っております。

食品保健指導士のみなさんが、消費者の方々の相談に適切に応じられるように、健康食品について正しく理解し安全、有効に利用できる情報をお伝えしていける環境づくりを目指します。

幹事 藤巻弘太郎

初めまして、山形県鶴岡市の五十嵐です。お陰様で農産物に恵まれ、季節ごとの食材を楽しみながら日々豊かな食生活を送っております。地方都市ではありますが、様々な仕事があり、機能評価システムの構築と地域農産物を活用した高機能食産業クラスターの形成という目的のもとで科学技術コーディネータという仕事をしておりました。その際に食品保健指導士資格を知り、受講させていただき現在に至っております。自分自身も年齢とともに健康の大切さを感じておりましたので、興味深く受講させていただくことができました。東北では認知度が低いこともあり、大切な資格と感じておりますので、広く皆様に広めるお手伝いをさせていただきたいと存じます。よろしく願いいたします。

幹事 五十嵐幸枝

はじめましてこの度松山会長より許可を頂き幹事に就任致しました山田晃嘉と申します。

食品保健指導士会に入会しましてから 8 年目となりました。これからは食品保健指導士会会員の皆さまと共に協会活動と社会貢献、PR 活動をしていきたいと思っております。

まだ経験が浅い部分が多々ございますが食品保健指導士会の協会活動に貢献していければと考えております。どうぞ今後ともよろしく願い申し上げます。

幹事 山田晃嘉

この度、会計を引き受けることとなりました。会費の納入は大事な更新ポイントですので未納の方は早めの納入をお願い致します。栄養摂取の方法が多様となり、今一度指導士としての役割や何が出来るかを考え活動して行く時期が来ていると思います。微力ながら務めさせていただきますのでよろしくお願いします。

会計幹事 松本三恵子

会計監査の山田明子です。

私が、この資格を取得したのは平成15年です。当時、特別養護老人ホームで管理栄養士として勤務していました。食事量は低下しても栄養量は確保しなくてはならない状況に悩んでいました。いろいろな研修会に出席している中でこの資格を知り受講しました。そして、10年以上この日本食品保健指導士会に携わっているのは、多職種の方々や企業の専門職の方々と話をする機会が、私にとってとても新鮮で視野が広がり、新しい発見があり、これからも頑張ろうとエネルギーをもらえる場所になっていたのです。会員の皆様にお会いできる楽しみを感じながら、これからも、微力ながら関わっていきたくと思っています。

会計監査 山田明子

私は管理栄養士で、仕事は主にクリニックでの栄養指導です。それ以外に料理教室の講師をしています。食品保健指導士の資格を取るようになったきっかけは、クリニックでの栄養指導時の患者さんや料理教室での参加者からの質問や確認でした。「サプリメントを飲んでいて効いているのか?」「友人から勧められたが飲んでもいいのでしょうか?」又「私は健康になるために10種類のサプリメントを飲んでいて」と自慢げに話す人などいろいろな方にお会いしました。私自身健康食品についてはネット検索や本からの知識でしたので患者さんや参加者からの質問に分かりやすく的確に答えるために必要と考え資格を取りました。その後違う視点からの資格も必要だと思いNRサプリメントアドバイザーの資格を取りました。おかげさまで患者さんからの質問には以前と比べて自信をもって答えられるようになりました。健康食品については正しい使い方を消費者に伝えることが必要です。テレビのCM、新聞の広告、ネットではメリットばかりを伝え、使用するときの注意や、体調不良時の対策など何も伝えていません。

私はこの先もクリニックの患者さんや料理教室の参加者、消費者に対して、健康のためにはバランスのとれた食事を摂ることがなぜ必要なのか?健康食品についての情報や健康食品やサプリメントの使い方について伝えていけたらと思っています。

会計幹事 志賀美知子



前列左から「五十嵐幹事」「松山会長」「松本幹事」
後列左から「早川幹事」「松林副会長」「藤巻幹事」
「横山副会長」「山田幹事」

第111回食育推進全国大会 in ぶくしまに出席

平成28年6月11日・12日にビッグパレットふくしまで開催された食育推進全国大会に日本食品保健指導士会として出展しました。平成27年に東京で開催された全国大会に引き続き2回目の出展となりました。

両日とも天候に恵まれ2日間で大会には26,000人が来場、日本食品保健指導士会のブースにも200人以上が訪れ大盛況でした。

ブースでは、サプリメントに関するパネルを展示、指導士会のパンフレットや公益財団法人日本健康・栄養食品協会のトクホ部にご協力頂いた「トクホごあんない」の冊子を配布しました。また、体験コーナーでは体組成計を使っての栄養状態や筋肉量などのチェック、さらにはサプリメントの相談等も行いました。

指導士会として何より意義があったのは、会発足以来始めて東北の指導士の皆様にもお手伝い頂いたことです。早川幹事、藤枝指導士、大槻指導士、矢吹指導士ご夫妻にご参加いただき、東京からは松山会長、鳥沢副支部長

にも駆けつけていただきました。皆様お疲れ様でした。平成29年は、岡山で開催の予定です。現在申請中ですが出展が決まりましたら今回は初めて中国・四国地方の指導士の皆様にもお手伝い頂ければと思います。決定しましたら、また改めてご連絡させていただきます。



指導士活動報告

日本酒の健康と美容について（石 知史指導士）

前回の会報に続き今回は日本酒の健康についてお話します。

①フェルラ酸による認知症予防効果

美容効果が期待されるフェルラ酸は、活性酸素の働きを抑制することから認知症の症状緩和や予防に効果があると言われ、特にアルツハイマー型認知症に効果があると言われており、既にサプリメントとしても販売されています。

②アルコール成分による血流改善効果

寒い冬の日に熱燗とおでんを食べるシーンをテレビでよく見かけますが、日本酒は他のお酒に比べ体温を上げるお酒です。飲んだ後体温が2度高くなるとされており、

血流が改善され女性に多い冷え性改善に繋がります。

③善玉コレステロールによる動脈硬化予防効果

日本酒を毎日2合飲む人は、飲まない人と比べて善玉コレステロール値が高いというデータがあります。

④コウジ酸による発毛効果

⑤アデノシンによるストレス解消効果

⑥ハイドロキシン酪酸による精神安定効果

⑦アルコールによる食欲増進効果

日本酒には以上のような7つの健康効果が期待されますが、飲み過ぎは肝臓に負担をかけるだけでなく二日酔いにつながります。「適量を飲むこと」これがお酒と上手く付き合うコツです。

東京都食育フェア説明要員として参加しました！（管理栄養士：山田 明子指導士）

ブースで行った内容

- ・体組成測定コーナー
- ・サプリメント等の相談コーナー
- ・トクホご案内冊子配布
- ・受講案内の配布（受講に興味を示した方のみ）
- ・企業提供の協賛品配布

1日目ブースでは、体組成測定コーナーにおいてBMI、体脂肪率、骨格筋率を測定し、生活習慣の見直しのツールになるよう結果をすぐに返却しアドバイスをを行いました。数値として結果が分かるものは来場者に大変好評でした。そして、測定中の雑談から健康の話になりサプリメント等の相談コーナーに結びつけるという流れを作ることができました。

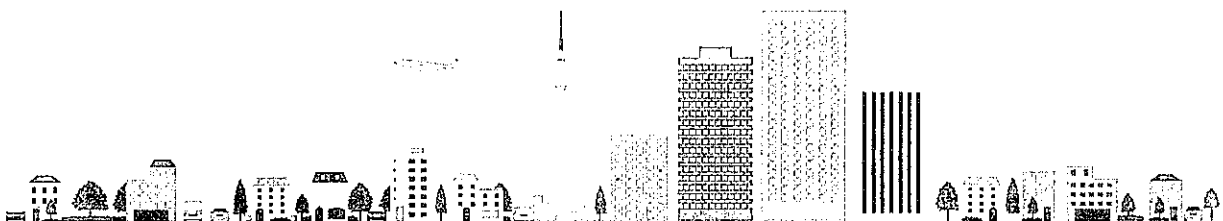
ブースの前を通る人々に、「トクホのご案内」の冊子を配布しながら、食品保健指導士のPRをして足を止めてくれた方にさらに詳しく説明をさせていただきました。学生の方々は大変興味を示し、資格取得の受講説明を熱心に聞いていました。トクホを使用しているという来場

者は、冊子を手に取り使用している商品のページに見入っていました。そこで、効果的な使用方法の説明をさせていただきました。

ここに来られる方々は、より「健康」を意識されている方が多く、自分の健康感をお話して下さるかたも多くいらっしゃいました。

2日目は、体組成計の都合上測定コーナーが無くなり、測定が出来ないことを残念がる来場者が数名いらっしゃいました。目に見えないものを数値化して結果を返すものは、集客するうえで必要なものだと感じました。他のブースの方とも2日目になると情報交換も活発になり、いろいろな活動を知ることができました。今後は、ブースでの配布物や認知度アップのPR方法など、課題がいろいろ見えた2日間でした。

ケヤキの色づいた葉が風に舞う様子、季節はずれの温かい日差し、都会でこれほど晩秋を感じられ、たくさんの人々と出会えるブースのお手伝い、会員の皆様、今回は是非ご一緒に参加しませんか？





新会員のご紹介



指導士会に入会された皆様と第33回合格者の皆様をご紹介します。
おめでとうございます！！

第30回合格者

鷺野雄一 指導士(愛知県)	羽田重治 指導士(東京都)	山岡文枝 指導士(滋賀県)
古岡正成 指導士(東京都)	垣尾和泉 指導士(大阪府)	田邊みや子 指導士(千葉県)
斉藤直美 指導士(埼玉県)	釣雄一 指導士(愛知県)	乙津美樹子 指導士(千葉県)
廣田琴美 指導士(東京都)		

第31回合格者

永田緑 指導士(長崎県)	西尾智康 指導士(福岡県)	森満令子 指導士(福岡県)
大熊浩 指導士(熊本県)	石丸千明 指導士(福岡県)	今村弥生 指導士(福岡県)
岩佐貴美子 指導士(福岡県)	原佳代 指導士(福岡県)	坂田恵美子 指導士(福岡県)
富永裕之 指導士(福岡県)	福田孝子 指導士(福岡県)	政木英子 指導士(福岡県)
新保智子 指導士(福岡県)	山崎愛実 指導士(山口県)	

第32回合格者

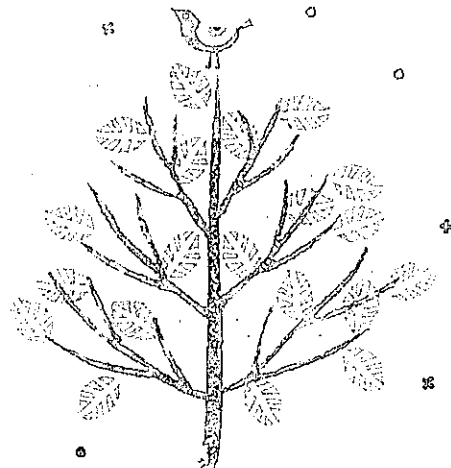
西尾有美子 指導士(東京都)	小関王子 指導士(神奈川県)	勝山あかね 指導士(神奈川県)
山本麻弓 指導士(愛知県)	鬼頭公 指導士(愛知県)	大串延広 指導士(愛知県)
中村ゆか 指導士(神奈川県)	長廻恵美 指導士(千葉県)	高橋渡 指導士(千葉県)
中川和哉 指導士(奈良県)	岡本彩那 指導士(福岡県)	江藤里恵 指導士(福岡県)

第33回合格者

宮川祐美子 指導士(広島県)	林剛志 指導士(京都府)	佐多昭泰 指導士(福岡県)
永井園子 指導士(兵庫県)	倉橋博子 指導士(長崎県)	浅田良子 指導士(福岡県)
松本真紀 指導士(大分県)	野口聡利 指導士(福岡県)	青谷喜代子 指導士(福岡県)
安藤由紀子 指導士(福岡県)	長田和浩 指導士(大分県)	有吉加代子 指導士(福岡県)
侯依静 指導士(福岡県)	館克頼 指導士(茨城県)	堀之内玲太 指導士(鹿児島県)

以上

現在、日本食品保健指導士会に入会されている会員は、約700名です。ご入会の皆様には、1年で1単位が付与されます。今後入会された皆様は、研修会やイベント等で諸先輩方と会う機会が多々あると思います。大いにコミュニケーションをとっ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！



◆日本食品保健指導士会研修会のご案内◆

○開催日時 2月4日(土) 14:00～16:00
 (終了後懇親会)【単位1単位】
 場 所 公益財団法人日本健康・栄養食品協会
 3階会議室
 内 容 「健康経営の推進」
 講 師 「江崎 禎英 先生」経済産業省
 ヘルスケア産業課長
 参加費 指導士会会員 1,000円
 会員以外 3,000円
 申込先 メール info@jfqao.jp 又は FAX: 03-6280-8337

○開催日時 2月26日(日) 13:00～16:00
 【単位2単位】
 場 所 福岡ガーデンパレス
 内 容 未定
 講 師 「照屋 教授」九州大学
 「井上 教授」北九州高等専門学校
 参加費 2,000円
 申込先 FAX 092-643-0081
 日本食品保健指導士会 九州支部

○開催日時 2月24日(金) 13:30～17:00
 【単位2単位】
 場 所 新大阪丸ビル新館 506号室
 内容・講師 未定
 参加費 指導士会会員 1,000円
 会員以外 3,000円
 申込先 メール info@jfqao.jp 又は FAX: 03-6280-8337

○開催日時 3月11日(土) 午後(詳細な時間未定)
 場 所 ランドマークタワー (横浜)
 内 容 未定
 講 師 「堀 知佐子先生」京都菊乃井常務
 「中村 丁次先生」神奈川県保健福祉大学学長
 参加費 3,000円
 定 員 60名
 申込先 yasuhiro531@hotmail.com

※開催日時 2月25日(土) 10:00～15:00 【指導士単位:1単位】
 場 所 食糧学院 東京栄養食糧専門学校 244教室(池尻大橋徒歩7分)
 詳細はホームページでご確認下さい。→ URL: <http://www.shokuryo.ac.jp>

◆平成28年8月20日総会記念講演のDVD新発売◆

講演: 1 公益財団法人日本健康・栄養食品協会 事務局長「青山 充 氏」
 2 食品保健指導士 保険薬剤師「山下 健二郎 氏」
 価格: ⑥総会記念講演 ¥3,780 (税・送料込み) 【1単位】

◇メール又は、FAXでお申込下さい。(必ず指導士番号を記載して下さい) 入金確認後発送させていただきます。
 TEL:03-6280-8336 FAX:03-6280-8337 E-mail:info@jfqao.jp URL:<http://www.jfqao.jp>

指導士会にご意見ご希望お問い合わせのある方は、ご連絡下さい。
 指導士会では、Webに多少詳しい会員の方を募集しております。ご協力お願いします。
 会員の皆さんで作る指導士会です。共に頑張りましょう!!

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

