



食科協ニュースレター 第91号

2月号

目次

【巻頭言】	頁
食育のめざすもの	1
<hr/>	
【食科協の活動状況】	
1. 1月の主な活動	2
2. 「食の安全ナビ検定クイズ」活用経験交流ワークショップの概要	2
3. 今後の予定	3
<hr/>	
【行政情報】	
1. 栄養成分表示検討会が開催された	3
2. 消費者委員会が「特定保健用食品の表示許可制度専門調査会」を設置	6
3. 平成22年産国内産米穀のカドミウム含有状況調査の結果	6
4. 「コメのカドミウム濃度低減のための実施指針」案の意見等募集	7
5. 米国産牛肉の混載事例について	8
6. より健康的な油脂の選択に関するファクトシートを公表	10
7. トランス脂肪酸に関する食品安全モニターからの報告	12
<hr/>	
【消費者情報】	
1. 日本政策金融公庫「消費者動向調査」、食品を購入するときに重視する表示は「加工年月日や消費期限」と「原産国や産地」	13
2. 国民生活センターで注意喚起「ご存知ですか？共同購入型クーポンサイトに関するトラブル」	14
<hr/>	
【学術・海外行政情報】	
1. ILSI Japan 国際シンポジウム「リスク評価における TTC の有用性」	15
<hr/>	
【編集後記】	16

平成23年2月28日

特定非営利活動法人 食品保健科学情報交流協議会

〒135-0004 東京都江東区森下3-14-3、全麵連会館2F TEL 03-5669-8601 FAX 03-6666-9132

<http://www.ccfhs.or.jp/> E-mail 8.shokkakyo@ccfhs.or.jp

【巻頭言】

食育のめざすもの

お茶の水女子大学
生活環境教育研究センター
SHOKUIKU 総合研究部門

教授 こうの かずよ
河野 一世

味の素(株)の研究所、広報部、そして食の文化活動と、一貫して食と深く関わりながら、私たちを取り巻く食の実態をつぶさに見てきた。

「近年マーケットは世界中の食材であふれ、メディアによる玉石混交の情報は枚挙に暇がない。これらの情報やモノの中から、何をどう選びとればよいか、すなわち“選択眼を養う”ことこそが最も重要である。」という内容を「雑感」として、いまから15年ほど前、広報部でマスコミの対応業務をしていた時に、頼まれてある学会誌に投稿したことがある。当時食育という言葉はまだほとんど聞かれることはなかった。

私たちを取り巻く食環境の変化は、単身世帯数の急増、少子化、高齢化などの社会環境の変化と密接に結びついている。最近では、自身で調理をする必要がないくらい食の外部化も進み、ネットからの情報が網目のように入り込み、当時と比べて食生活の混迷は深まるばかりである。しかも、昨今のように生活が個人ベースになってくると、個々人の考え方や価値観は多様化し、選択の幅も広がる一方である。“賢く選択”することが困難を極めるが、その重要性は一層増している。この“賢い選択”のよりどころとなるものを醸成することこそが、食育のめざすところであろう。

本来食育は、人のライフステージのなかで、「家庭・地域」「学校」「社会」という3つの「場」でスパイラルに醸成されてきたはずである。家庭や地域では、「自然のサイクルをうまくとりこんだ食生活」が基本で、手伝いの中から「見よう見まね」で食習慣が伝承され、「他の生き物の命をいただき、作って楽しく食べることが食の基本」であることを体得してきた。文字を使うのではなく、言葉やからだを使って生活の中の具体的な食にかかわりながら、学びとっていくものであった。食というものの根源的なあり様がからだにしみこみ、これが、個々人が食というものを考えるすべての基礎になってきたように思う。

近代以降の食育は、学校教育と、新聞・雑誌などのマスメディアによる社会教育が加わり、文字を用いて特定の集団に知識・技能を与えるものであった。栄養学の発展の時期と重なり、自然科学的教育が重視され、戦後の食教育に引き継がれた。給食も、栄養の充足と食の多様化への先鞭をきったという意味で食育として果たした役割は大きい。

しかし近年の深刻な食の諸問題は、3つの「場」のバランスが崩れ、特に家庭・地域における食育は、その範囲が極端に狭められ変容していることにある。機器類の普及により、子供の家事参加機会が著しく減少したことは否めないが、社会環境の変化や価値観の多様化により、家庭生活の中での食そのものの位置づけが大きく後退し変容してしまった。このように、家庭や地域での食の伝承がほとんど望めないとすれば、学校や社会がこれに代わって食育を行わなければならない。

2005年に食育基本法が施行され、5年が経過した。行政、学校、企業、団体などあらゆる機関が様々な方法で「食育」活動を推進し、広く普及した感がある。しかし、食育で必要とされる情報は、食の安心安全、生活習慣の改善、文化の伝承や食糧問題など多様化してきているにもかかわらず、昔からやってきたことや、科学的根拠（エビデンス）のないものが検証されないままに使われている現状も散見される。

食育をさらに充実させるには、広範な現代の食の世界を体系的に理解し、受け手である人間の側に焦点を当てた心理面からのアプローチ、さらには歴史が検証してきたエビデンスなども視野に入れながら、科学的根拠を構築し、総合的且柔軟に対応できる高度な知識とスキルをもった専門家の育成が急務である。

お茶の水女子大学では、平成23年度大学院に副専攻として「SHOKUIKUプログラム」を立ちあげる。学際的基盤に立った食に関する幅広い専門性と実践力をもつ高度専門家の早期育成を図ると同時に、文理融合を実現し、幅の広い人材の育成を目指すものである。多くの方々が本プログラムに関心を持ち、参加してくださることを期待している。

【食科協の活動状況】

1. 1月の主な活動

5日 運営委員会を開催。

12日 常任理事会を開催、議題は「食の安全ナビ検定クイズ」の活用経験交流ワークショップの運営、食品化学研究振興財団のシンポジウム開催助成申請、3月勉強会(会場：全麺連4階会議室)の開催、次年度の第9回総会の準備、ホームページの更新、1月運営委員会からの報告等。

20日 食科協ニュースレター第90号(1月号)を発行。

25日 「食の安全ナビ検定クイズ」活用経験交流ワークショップを開催。

2. 「食の安全ナビ検定クイズ」活用経験交流ワークショップの概要

1月25日、銀座プロッサムにおいて、食科協常任理事 北村忠夫が座長を務め、開催しました標記ワークショップの概要は次のとおりです。

プログラム

(1) 挨拶と開催趣旨の説明 食科協理事長 関澤 純

(2) 「食の安全ナビ検定クイズ」の活用経験報告

千葉県報告

千葉県健康福祉部衛生指導課食品安全対策室副主幹 秋谷英之

熊本県の報告

熊本県環境生活部食の安全・消費生活課主管 内藤昌治

(3) 関連プログラムの実施経験から

岐阜県の報告

岐阜県健康福祉部生活衛生課食品安全推進室担当主査 内田俊之

群馬県の報告

群馬県健康福祉部食品安全局食品安全課安全推進係長 手塚 秀

(4) 東京都におけるリスクコミュニケーションの現状

東京都福祉保健局健康安全部食品医薬品情報担当課長 渡部浩文

(5) グループによる「食の安全ナビ検定クイズ」演習と実地体験

(6) グループ発表と意見交換

(7) まとめ

概要

参加者は全国からの食品衛生監視員 40 名と食科協関係者 11 名でした。

演習と実地体験では、配布資料の「クイズ利用ガイド」を用いてグループごとに各々が実習しつつ意見交換をした後、その結果をグループごとに発表し全員で意見交換をした。

アンケートは集計中であるが「他の自治体の状況が分かり有益であった」との意見が多くみられた。

3. 今後の予定

(1) ワークショップ「トランス脂肪酸、原料原産地の表示を考える」の開催

3月17日(木)15時から全麵連会館4階会議室(江東区森下3-14-3)において標記のワークショップを開催します。参加費は無料です。定員は30名ですので早めにお申込みください。

(2) 第9回通常総会及び会員研修講演会の開催

5月24日(火)13時から日本橋社会教育会館8階ホールにおいて第9回通常総会を開催し、引き続き「残留農薬のポジティブリスト制度の検証(仮題)」をテーマにした会員研修講演会を開催します。

【行政情報】

1. 栄養成分表示検討会が開催された

消費者庁は、国民の栄養成分表示を確認したいという要望、国際機関や諸外国にお

いて栄養成分表示の義務化に向けた取組みが進んでいること等を踏まえ、トランス脂肪酸の表示を含めた栄養成分表示に関する課題を整理し、その義務化に向けた検討を進めるため、平成22年11月25日に「栄養成分表示検討会」の設置を決め、第1回検討会を12月20日に開催しました。

栄養成分表示検討会の構成員

赤松利恵氏、畝山智香子氏、鬼武一夫氏、蒲生恵美氏、坂本元子氏(座長)、迫和子氏、佐々木敏氏ら15名。

検討項目

(1) 栄養成分表示制度のあり方、法制上の位置付け (2) 制度の適用範囲や表示方法 (3) 制度の実効性の確保 等

今後のスケジュール

第1回 平成22年12月20日(月)15:00~17:00(開催済み)

議題：検討会の進め方、栄養成分表示をめぐる事情

第2回 平成23年1月31日(月)14:00~16:00(開催済み)

議題：検討の論点整理 「栄養成分に関する情報」

・委員による発表、関係者ヒアリング等

「栄養成分表示検討のための背景～食品によるリスクの視点から～」(畝山智香子委員)

「各栄養成分と健康影響に関する考え方～食塩、飽和脂肪酸とトランス脂肪酸を例に～」(佐々木敏委員)

・全体議論「栄養表示の対象とすべき栄養成分の捉え方について」

第3回 平成23年2月23日(水)

議題：検討の論点整理 「栄養成分表示の活用～栄養成分表示と消費者の食行動」

・委員による発表、関係者ヒアリング等

「消費者は栄養成分表示をどう見ているのか」

「栄養成分表示の活用と消費者の食行動との関連」

「栄養表示の社会的ニーズと食育実践への活用について」

・全体議論「栄養成分表示の効果的な活用について」

第4回 平成23年3月29日(火)

議題：検討の論点整理 「栄養成分表示制度の運用～制度の実効性について～」

・委員による発表、関係者ヒアリング等

「事業者の栄養表示基準制度の活用状況」

「自治体における栄養表示基準制度の運用の実際」

「諸外国等における栄養成分表示制度の運用や研究の動向」

・全体議論「制度の実効性を確保していくためにはどうあるべきか」

第5回 平成23年4月

議題：報告書に向けた検討

栄養成分表示制度のあり方、法制上の位置付け

第6回 平成23年5月

議題：報告書に向けた検討

制度の適用範囲や表示方法、制度の実効性の確保

第7回 平成23年6月

議題：報告書(案)の審議

第8回 平成23年7月

議題：報告書とりまとめ

第1回検討会における主な意見(議事録から引用)

・義務化について

第1回検討会ですから、最初に趣旨とか検討事項というのはわかっているのですが、やはりこの検討会で少しある程度ディスカッションしないといけないのは、栄養表示をなぜ義務化するか、目的のところが重要だと考えます。

・教育について

栄養表示に関する教育の部分をどういうふうにしていくのか。監視、指導という、いわゆる質の担保の部分と、それから、消費者に対する教育という部分が、これは両方あって初めて有効なものになると思いますので、ぜひそこをご配慮いただきたいと思っております。

・外国の事例を参考にすることに関して

・同じこの言葉で書かれていても、案外、完全に一致という状況ではない。それは、その国の栄養政策、その国の健康状況に応じて、一番その人たちの健康維持に役立つやり方で進めたほうがベターでしょうという、いわゆるバッファをつくっていると考えられます。ですから、一概に多くの国がこういう方向に行っているというのは、確かに大切なことではありますけれども、私たちの日本がこういう状況を考えていくというときには、やっぱり大切な検討事項があるんじゃないかと考えています。

・座長の立場で申し上げていいかわかりませんが、今おっしゃったことは今後のディスカッションのいいご提案だと思いますので、そのご提案は事務局のほうでお受けとめになって、そういう方向もまた検討の材料にさせていただきたい。

・自治体の監視体制について

義務化にあたっては、私どものような自治体は、表示のチェック、もしくはその内容成分が適正に表示されているかどうかのチェックを業務として行っていくこととなります。・・・それをチェックする体制というのも考えていかなければならないと思っております。・・・したがって各国の義務化されているものについての監視(体制)といいましょうか、そういったものについてもわかる範囲で資料を提供していただければ幸いです。 以上

詳細は下記の URL をご覧ください。（伊藤蓮太郎）

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin453.pdf>

http://www.caa.go.jp/foods/pdf/110131_3.pdf

http://www.caa.go.jp/foods/pdf/110131_1.pdf

http://www.caa.go.jp/foods/pdf/110131_2.pdf

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin486.pdf>

<http://www.caa.go.jp/foods/index9.html>

2. 消費者委員会が「特定保健用食品の表示許可制度専門調査会」を設置

1月14日開催の第44回消費者委員会は、昨年8月に報告された消費者庁「健康食品の表示に関する検討会」の論点整理取の中で「消費者委員会においてさらに検討が必要な制度的な課題」として提起された「特定保健用食品の表示許可制度」について、同委員会の下に「特定保健用食品の表示許可制度専門調査会」を設置し、専門的な視点から調査審議を行うことを決定しました。

特定保健用食品の表示許可制度専門調査会の調査審議事項

(1) 特定保健用食品の表示許可に関する制度の在り方

(2) そのほか(1)に関連する重要事項

委員名簿 山田和彦(座長)(女子栄養大学栄養学部教授)

梅垣敬三((独)国立健康・栄養研究情報センター長)

宗林さおり((独)国民生活センター商品テスト部調査役)

寺本民生(帝京大学医学部学部長)

「健康食品の表示に関する検討会」論点整理中で提起された「特定保健用食品の表示許可制度」に関する検討が必要な制度的課題

現行制度では、消費者庁は、「新たな科学的知見が生じたときその他必要があると認めるとき」に再審査手続を開始することとなっているが、その判断基準が明確でなく、迅速に手続を開始することができない状態となっている。

このため、再審査手続を開始するか否かの判断基準を明らかにすることや、新たな科学的知見の報告義務を事業者に課すこと、迅速に判断できる体制を整備することなどが求められているところであり、具体的な方策について引き続き議論する必要がある。

消費者庁は、再審査手続を開始した後、食品安全委員会及び消費者委員会の意見を聴いた上で、表示許可を取り消すか否かを判断するため、判断までに相当の時間を要するものとなっている。

このため、表示許可を取り消す前であっても、消費者への注意喚起を促す表示を義務付けることや、許可を一時停止できる仕組みを構築することなどが考えられるとこ

るであり、どのような表示を義務付けるべきか、表示の義務付けや許可の一時停止の判断基準をどのように考えるべきか、判断に当たって食品安全委員会や消費者委員会の意見を聴くべきかといった論点や、許可の更新制を導入することの可否等を含め、新たな制度設計のあり方について引き続き議論する必要がある。

詳細は下記の URL をご覧ください。（伊藤蓮太郎）

<http://www.cao.go.jp/consumer/iinkai/2011/044/shiryou/index.html>

<http://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/tokuho/index.html>

<http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin388.pdf>

3．平成 22 年産国内産米穀のカドミウム含有状況調査の結果

農林水産省は、米穀がカドミウムの主要な摂取源であることから、そのカドミウム汚染が問題となった昭和 45 年以降、消費者の不安に配慮するとともに市場の混乱を防止するため、カドミウム含有米(カドミウム濃度が 0.4mg/kg 以上 1.0mg/kg 未満の米)の政府買入れを行い、非食用として処理することにより流通防止を図ってきました。このため、平成 15 年からは、水管理によるカドミウム濃度低減対策を実際に行った水田で生産された米穀のカドミウム含有状況を毎年調査するとともに、予想される基準改正(1.0mg/kg 未満から 0.4mg/kg 以下)への対応も含めその効果を検証し、改正後の新基準を遵守するため地域の実態に応じた水管理等によるカドミウム濃度低減対策に資するよう努めてきました。その平成 22 年度調査結果が 1 月 28 日に公表されました。

平成 22 年度調査は、本年度の水管理を実施し生産された国内産米穀の中から、以下の条件に該当するものを対象としました。

- (1)過去 3 回の調査でカドミウム濃度が 0.4mg/kg を超える米穀を 1 回以上生産した水田が存在する地域で生産された米穀(充填調査)
- (2)(1)以外の米穀であって、都道府県から国に調査要請等があった地域で生産された米穀(一般調査)

本年度の調査では、水管理を実際に行った全国 4 万ヘクタールの水田で生産された米穀から、重点調査として 24 点、一般調査として 173 点、計 197 点の米穀試料を採取し、それぞれのカドミウム濃度を測定しました。なお、都道府県や市町村、生産者等が自ら調査している米穀は、本調査の対象から除外しています。

調査結果

分析の結果、全 197 点の試料のうち、196 点はカドミウム濃度が 0.4mg/kg 以下であり、残りの 1 点は 0.58mg/kg でした。このことは、水管理によって米穀中のカドミウム濃度が低く抑えられることを示しています。また、これらの米穀は現在の基準を満たすとともに、1 点以外は本年 2 月 28 日に施行される改正基準「0.4 mg/kg 以下」も

満たしています。なお、平成 22 年 4 月に改正された新基準が施行されるまでの間、今回、0.58mg/kg のカドミウムが検出された米穀を含むカドミウム濃度が 0.4 mg/kg 以上 1.0 mg/kg 未満の米穀は、米流通安心確保対策事業により買い上げられ、焼却処理されます。

今後の対応

本調査においてカドミウム濃度 0.4mg/kg を超える米穀の生産が確認された水田が存在する地域では、自治体や関係団体等が今後の低減対策を検討します。当省は、自治体や関係団体等が行う低減対策を支援するとともに、他の地域に対しても引き続き低減対策を推進していきます。

一方、本年 2 月 28 日から食品衛生法に基づく改正基準「玄米及び精米中に 0.4mg/kg 以下」が施行されますので、食品の製造、販売等をする食品事業者は、同法の基準に適合する玄米及び精米を市場に供給するために、自らの責任において自主検査の実施等の必要な措置を講ずべきことが、同法に基づき義務づけられます。このため、本調査の対象としてきた地域を含め、各産地は新たな基準を遵守するために必要な低減対策を講じ、自らその効果を確認した上で米穀を出荷することとなりますので、本調査は本年度をもって終了します。当然ながら、今後とも、農林水産省は、定期的に国内産米穀に含まれるカドミウムの全国実態を把握するとともに、消費者のカドミウム摂取量等を推計し、国内で取り組まれている米穀中のカドミウム濃度低減対策の効果を確認します。

詳細は下記の URL をご覧ください。（伊藤蓮太郎）

<http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/nouan/pdf/110128-01.pdf>

http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_cd/taisaku/ryutu.html

4 . 「コメのカドミウム濃度低減のための実施指針」案の意見等募集

農水省は、カドミウムの主要な経口摂取源であるコメ中のカドミウム濃度を低減するため各地域で水管理等のカドミウム濃度低減対策を推進し、食衛法に基づくの規格基準(米(玄米)中のカドミウム濃度が 1.0mg/kg 未満)に違反する米は論外ですが、カドミウム含有米(カドミウム濃度が 0.4mg/kg 以上 1.0mg/kg 未満の米)については政府が買入れ・非食用として処理することにより流通防止を図ってきました。

農水省は、これまでの「米(玄米)中のカドミウム基準」が昨年 4 月に新基準「玄米及び精米中に 0.4mg/kg 以下」へ改正され、本年 2 月 28 日から施行されることを契機に、各産地においてそれぞれの実態に応じたコメ中のカドミウム濃度低減対策を一層推進することを目的として、今般、農家を営農指導する立場にある者に向けて「コメ中のカドミウム濃度低減のための実施指針」案を作成し、1 月 28 日、本案についての国民からの意見・情報を募集しました。締切は 2 月 26 日です。

同実施指針案の概略は次のとおりです。詳細は下記の URL をご覧ください。（伊藤蓮太郎）

<http://searche-gov.go.jp/servlet/PcmFileDownload?seqNo=0000071901>

<http://searche-gov.go.jp/servlet/PcmFileDownload?seqNo=0000071902>

コメのカドミウム濃度低減のための実施指針案の概略

はじめに

我が国には、過去の鉱山開発等の結果として、カドミウム濃度の高いコメが生産される可能性の高い地域が存在する。また、

- ・我が国のカドミウム摂取量は、他国に比べてより高い傾向にあること
- ・食衛法に基づく、コメ中のカドミウムの基準が「1.0ppm 未満」から「0.4ppm以下(玄米、精米)」に改正されたこと
- ・コメを輸出する場合、各国や地域が定めている国内又は域内基準を満たす必要があること
- ・国際基準(現行0.4mg/kg)が、今後、より低い値に改正される可能性があること等の理由から、コメ中のカドミウム濃度低減対策の重要性は依然として高い。また、各産地において、自らの実態に応じた低減対策を講じることが必須である。

そこで、農林水産省は、適切な指導の下で生産段階における低減対策が推進されることを期待し、これまでの低減技術に関する研究開発や有効性評価の成果等を基に、

農家に営農指導する立場にある者(普及指導員、行政担当者、営農指導員等)を対象として、コメ中のカドミウム濃度低減のための実施指針を作成した。

コメ中のカドミウム(省略)

食品中に含まれる汚染物質対策の基本的考え方(省略)

カドミウム低減対策(省略)

今後の対策

今後、カドミウム濃度の高いコメが生産される可能性の高い地域において、都道府県や研究機関が中心となり、本指針に基づく対策が実施され、各産地で生産されるコメ中のカドミウム濃度が低減することが期待されるが、その状態を維持するためには、対策を継続的に実施することが必要である。また、各地域における対策の成果を踏まえて、地域の栽培条件を勘案した技術の体系化が推進されるとともに、国内産のコメに含まれるカドミウム濃度が、国際基準に引き下げの動きがあった場合にも迅速に対応することが可能なレベルに低減することが期待される。

今後、農林水産省は

都道府県の協力の下、新たな低減技術体系の有効性を引き続き検証するとともに、

定期的に、国産米中のカドミウム濃度の実態や、地域の対策状況を調査し、

の検証結果や の実態調査結果を基に、本指針を随時見直していく予定であ

る。

その際、効率的な運用のもと低減対策が十分な成果をあげている地域について、本指針に基づく対策の到達目標の例として紹介することを検討している。

5．米国産牛肉の混載事例について

農水省動物検疫所東京出張所は2月4日、東京港に入庫した米国産牛肉(大腸等129箱)の現物検査において、日本向け輸出条件を満たしているかどうかを確認できない大腸(大腸は特定危険部位ではない)が56箱(約760kg)含まれていることを確認しました。このため、動物検疫所において、当該出荷施設からの積荷について、輸入検疫証明書の発給の保留を行うとともに、在京米国大使館及び輸入者を通じ、当該大腸の月齢を確認していましたが、2月8日、米国政府から当該品目が対日輸出条件である20か月齢以下の牛由来であることが確認できない旨の回答がありました。

そこで、厚労省及び農水省は当該出荷施設からの輸入手続きを停止するとともに、米国政府に詳細な調査を要請しました。従って、当該貨物は流通していません。

両省は、米国政府からの詳細な調査結果の報告を踏まえ、当該貨物に対し適切に対応することとしています。

(注)貨物の概要

(ア)出荷施設：グレーターオマハパッキング社(ネブラスカ州)

(イ)輸入者：住金物産株式会社

(ウ)品目：冷凍牛肉(大腸等)

(エ)総重量：129箱(約2.1トン)

詳細は下記のURLをご覧ください。(伊藤蓮太郎)

<http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/110208.html>

6．より健康的な油脂の選択に関するファクトシートを公表

1月27日開催の第364回食安委において報告された「食品安全委員会が収集したハザードに関する情報」の中に、オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関(FSANZ)が公表した「より健康的な油脂の選択に関するファクトシート」がありましたので、以下に引用しました。このURLは下記のとおりです。(伊藤蓮太郎)

<http://www.foodstandards.gov.au/scienceandeducation/factsheets/factsheets2010/choosinghealthierfat5003.cfm>

オーストラリア・ニュージーランド食品基準機関(FSANZ)は12月1日、より健康的な油脂の選択に関する5項目のファクトシートを公表した。脂質は、栄養表示欄に飽和脂肪酸及び総脂肪酸(トランス脂肪酸、多価不飽和脂肪酸及び一価不飽和脂肪酸を含

む)として表示されている。食品中の総脂肪酸は、一般的に各種脂肪酸の混合物で、食品によりある種の脂肪酸が他の脂肪酸より多くなっている。栄養表示及び脂肪酸関連強調表示を理解するためには、食品中に含まれる脂肪酸の種類の違い及びその役割を理解する必要がある。

1. 飽和脂肪酸

飽和脂肪酸は、バター、乳製品、脂肪の多い肉、揚げ物及び多くの加工食品の主要脂肪酸である。食事からの飽和脂肪酸の摂り過ぎにより冠動脈心疾患のリスク要因である血中「悪玉」コレステロール(LDL)濃度が増加する。オーストラリア・ニュージーランド食事ガイドラインの一環として、総脂質の摂取を抑制し、飽和脂肪酸の摂取量を制限するよう推奨する。

2. 一価不飽和脂肪酸/多価不飽和脂肪酸

一価不飽和脂肪酸は、血中コレステロール濃度の低下に役立つ。摂取源は、オリーブ油、カノーラ油、マカダミア油、アボカド、ナッツ類などである。多価不飽和脂肪酸は食事の必須成分で、重要な種類としてオメガ-6脂肪酸並びにオメガ-3脂肪酸の2種類がある。オメガ-6脂肪酸の摂取源としては、ひまわり、紅花、大豆、ゴマ油などがある。オメガ-3脂肪酸が多く含まれる食品としては、青魚をはじめ、亜麻仁油、くるみなどである。

3. トランス脂肪酸

トランス脂肪酸(TFA)には天然由来のものと人工のものがある。天然TFAは、バター、チーズ、肉などの動物由来食品に含まれる。人工TFAは、マーガリン、ショートニングなどを作る工程で液状の植物油に部分的水素添加(または硬化)を行う際に生じる。TFAの多い食品は「悪玉」LDLコレステロールを増加させるだけでなく、「善玉」HDLコレステロールを減らす。

4. コレステロール

コレステロールは、動物由来食品中に生じるが、植物由来油脂には存在しない。食品中のコレステロールは、特に心臓病を発症するリスクが高い人において血中コレステロール濃度を上昇させるが、飽和脂肪酸及びTFAの摂取ほどは上昇させない。血中コレステロール濃度を下げるには、飽和脂肪酸を多価あるいは一価不飽和脂肪酸に置換することが効果的な方法である。

5. どうすればTFA並びに飽和脂肪酸の摂取を減らすことが出来るか。

オーストラリア及びニュージーランドでは、TFAの摂取量はWHOが推奨する「一日当りの総エネルギーの1%以下」を下回っているが、飽和脂肪酸及びTFAの合計では約14~16%で、両国の推奨値である「8~10%以下」を上回っている。これは飽和脂肪酸の摂取量が多いため、飽和脂肪酸の摂取量を減らす必要がある。総脂質及び飽和脂肪酸については、既に栄養表示に明記されている。

総脂質の少ない加工食品を選択し、揚げ物、高脂質乳製品、脂肪の多い肉、パイあ

るいは菓子パン類(pastries)を減らすことで脂質の摂取量を減らすことが可能である。これにより、総脂質摂取を削減し、TFA及び飽和脂肪酸の摂取を制限出来る。以上

7. トランス脂肪酸に関する食品安全モニターからの報告

1月27日開催の第364回食安委において事務局から「食品安全モニターからの報告(11月分)」の報告がありましたが、その中に、トランス酸に関する意見等が3件あり、食安委及び消費者庁から一括してコメントされていました。その内容は以下のとおりです。そのURLは下記のとおりです。(伊藤蓮太郎)

<http://www.fsc.go.jp/fscis/attachedFile/download?retrievalId=kai20110127sf&fileId=051>

【食品安全モニターからの報告】

トランス脂肪酸について

食品に含まれるトランス脂肪酸の健康への影響が懸念されることが発表されているが、どのような点に気をつけるべきか、含有量の表示だけでなく、具体的で誰にもわかりやすい情報の提供が望ましい。(千葉県 女性 54歳 その他消費者一般)

トランス脂肪酸含有量表示の義務化について

国内の食品メーカーでは、トランス脂肪酸の含有量の削減や公表する動きがある。消費者庁は11月にも含有量表示を行うよう業界に求め、義務化についても来夏までに検討する。これまで海外では問題視されながらも、「日本人の摂取量は少ない」とされていたが、若者や女性に高摂取層があることが判明したためである。表示の義務化を早急に進めていただきたい。(香川県 女性 65歳 食品関係業務経験者)

消費者庁のトランス脂肪酸ファクトシートについて

平成22年9月に、消費者庁より「栄養成分及びトランス脂肪酸の表示規制をめぐる国際的な動向」及び「脂質と脂肪酸のはなし」のファクトシートが公表された。トランス脂肪酸は多量に摂取すると心臓病のリスクを高めると言われ、他国では使用規制をしている国もある。病院においては外来患者からの脂質に関する質問を受けた時に明確な返答ができるよう情報収集をしていきたい。(兵庫県 男性 54歳 医療・教育職経験者)

【食品安全委員会からのコメント】

トランス脂肪酸とは、マーガリンやショートニングなどの加工油脂や、これらを原料として製造される食品のほか、自然界において牛などの反すう動物の乳や肉などに含まれる脂肪酸の一種です。トランス脂肪酸を大量に摂取することで、動脈硬化などによる心臓疾患のリスクを高めるとの報告や、飽和脂肪酸と同じように、トランス脂肪酸の摂取と心臓疾患のリスク増大には相関関係の可能性があるとされています。

日本人の一般的な食生活の中ではトランス脂肪酸の摂取量は少ないと考えられますが、菓子類や食品の食べ過ぎなど偏った食事をしている場合は、平均を大きく上回る摂取量となる可能性があるため、注意が必要です。

食品安全委員会では、平成21年度の「食品安全委員会が自らの判断により食品健康

影響評価を行うべき案件」の候補として議論した結果、若い世代の食生活がかなり変化しており、また、国民栄養調査において総カロリーが減っているにもかかわらず女性の脂質や菓子などの消費量が増えている可能性がある等の指摘があったことから、トランス脂肪酸を評価することを決定し、平成22年度から新開発食品専門調査会において審議が始まったところです。

トランス脂肪酸は、特に関心の高い事案であるので、情報の更新や食品健康影響評価がなされた際には、ホームページ、メールマガジン等での迅速な情報提供に努めているところであり、今般、国際機関におけるリスクに関する科学的知見、諸外国における対応、国内の対応など、新たな情報が蓄積されたことから、ファクトシートを更新（平成22年12月16日）しております。

なお、脂肪は三大栄養素の中で単位当たり最も大きなエネルギー供給源で、脂溶性ビタミンの溶媒になる大切な栄養素ですが、トランス脂肪酸のみならず、脂肪のとりすぎ、飽和脂肪酸や食事性コレステロールの多量の摂取も心疾患のリスクを高めるため、日頃から脂肪の摂取について注意し、バランスの良い食事をとることが大切です。

【消費者庁からのコメント】

消費者庁では、昨年10月に食品事業者による自主的な情報開示の取組を促進するため、「トランス脂肪酸の情報開示に関する指針(案)」を取りまとめ、広く国民からの意見を聞くため、パブリックコメントを実施したところです。

また、同12月より開催している栄養成分表示検討会において、トランス脂肪酸の表示を含めた栄養成分表示の義務化に向けた検討を進め、来年夏頃を目途に、方向性を取りまとめたいと考えております。 以上

【消費者情報】

1. 日本政策金融公庫「消費者動向調査」、食品を購入するときに重視する表示は「加工年月日や消費期限」と「原産国や産地」

日本政策金融公庫（日本公庫）農林水産事業は、昨年12月に全国の20～70歳代の2000人を対象に、食品の関心事や安全性についてアンケート調査を行い、その結果を「平成22年度第2回消費者動向調査」として2月9日に発表しました。

それによると食品の購入時の消費者の最大関心事は「加工年月日や消費期限」が前回調査に続いてトップで、次いで「原産国や産地」との回答が過半を占めています。これらの表示は前回調査でも最大の関心事であり、消費者の購入時の判断モノサシは定着しつつあるとまとめています。なお、前回調査は平成19年夏で、食品メーカーの品質表示基準の規定違反や食肉偽装事件、中国食品の安全問題などの最中で、安全に対する意識が高い時期にあたります。その時の調査とく比較して「賞味期限」と回答した人が減少し、代わって「認証マーク」や「販売店舗」と回答した人が増加しています。

また、安全性の判断基準は分散していますが、「有機JASやHACCPなどの認

証マーク」が、生鮮食品で前回の約9%から今回の約14%へ、加工食品で約8%から13%へと増加しています。

さらに、トレーサビリティ・システムについては、約5割の消費者が認知しており、「知っている」と回答した人のうち、トレーサビリティ・システムの導入により食品の安全性に対する信頼感が高まると考える人は88%と高い一方で、利用してみたい人は58%に留まりました。また、トレーサビリティ・システム導入により値上がりしても購入すると考える消費者は54%となっています。

報告書の詳細は日本政策金融公庫のHP参照

http://www.jfc.go.jp/common/pdf/topics_110209_1.pdf

2. 国民生活センターで注意喚起「ご存知ですか？共同購入型クーポンサイトに関するトラブル」

国民生活センターは2月9日、インターネットによる共同購入型クーポンサイトにおいて様々なトラブルが発生しているとして、注意喚起を行っています。

インターネットのトラブルといえば、本年正月のおせち料理の苦情が記憶に新しいですが、今回の注意喚起は食品分野にとどまらず、様々な分野に及ぶものです。共同購入型クーポンサイトとは、インターネットのクーポンサイトで、他のユーザーと行動でクーポン券を購入すれば、通常より安い料金で商品やサービスの提供を受けることができるというものです。現在、こうした共同購入型クーポンサイトが続々と開設されていますが、トラブルも2010年10月ごろから国民生活センターに寄せられるようになり、今回トラブルの拡大を未然に防ぐため、消費者に注意を呼び掛けたものです。

1. 主な相談事例

共同購入型クーポンサイトから12,000円の中華料理のコースが3,000円になるという格安クーポンを購入し、中華料理店に食事に行ったが、広告に出ていた写真と量や質等の内容が明らかに違う。量は少ないし、素材の質も悪く、広告に出ていたコース料理の写真と全く違う内容だった（2010年12月相談受付事例）

2. 消費者へのアドバイス

- (1) 購入は慎重に
- (2) 解約ができないこともあるため、よく確認すること
- (3) トラブルにあったら消費生活センターに相談すること

詳細については、国民生活センターHP

http://www.kokusen.go.jp/pdf/n-20110209_1.pdf

【学術・海外行政情報】

ILSI Japan 国際シンポジウム 「リスク評価における TTC の有用性」

「リスク評価における TTC (Threshold of Toxicological Concern:、毒性学的懸念の閾値) の有用性」と題する国際シンポジウムが ILSI Japan (NPO 法人 国際生命科学研究機構) 主催のもとに去る 12 月 9 日、国連大学 (都内渋谷区) において開催されたのを機会に (当協議会も後援)、TTC の原則とシンポジウムの概要をご紹介します。

我々は日常生活を通して数千にも及ぶ化学物質に暴露されていると言われております。TTC は、すべての化学物質について、ある値以下では明らかな健康危害はないとする包括的なヒトの暴露閾値の設定に関する評価の原則です。

非発がん性の物質については、Munro (1996 年) が 613 の化学物質について過去実施された、慢性・亜慢性等の毒性試験における、無影響量 (NOEL) のデータに関して、試験物質を構造の複雑性、代謝、毒性などの点から 3 分類した上で統計解析し、それぞれの構造クラスの 5 パーセントイル NOEL を求め、それに 100 倍の安全率を見込んだ「ヒト暴露の閾値」を提案した。この考え方はその後、対象物質、毒性の種類を拡大して Cheeseman ら (1999)、ILSI Europe (Kroes ら 2004) などによる検証作業がなされ、アフラトキシン、ニトロソ化合物などの強力な発がん物質への TTC 適用除外を含めた改良がなされ、それらに基づいて「判断樹」が提示されています。具体的な利用例として、JECFA (FAO/WHO 合同食品添加物専門家会議) は食品香料の評価において、TTC の概念をもとに、さらに、化学グループとしての代謝・毒性情報も併せ評価する判断樹方式による安全性評価の手順を構築し、1996 年以来 1600 を超える香料物質を評価しています。

一方、発がん性物質に関しては、米国 FDA は生涯暴露試験による約 500 の発がん性化学物質について、50%の動物が発がんする用量 (TD50) から生涯発がんのリスクが百万分の 1 の暴露量を求め (外挿の数学モデルを利用) 実質安全量としました。その結果、ほとんどの物質の実質安全量は食事中 $0.5 \mu\text{g}/\text{kg}$ 以下であることがわかりました。食品、飲料ヒトの一日消費量はそれぞれ 1.5 kg と仮定すると、上記実質安全量の食品濃度は $1.5 \mu\text{g}/\text{人}$ に相当することから、ヒトの暴露量が $1.5 \mu\text{g}/\text{人}$ 以下と推定される新規食品接触物質 (米国では、間接食品添加物扱い) は毒性試験は実施せずに安全とみなす、「Threshold of regulation, 規制上の閾値」1995 年に発表し以来その方針で運用しています (但し、アフラトキシンのように非常に強力な発がん性構造物質については適用外)。

今回のシンポジウムでは、安全性の評価方法における TTC の考え方に関して、他の考え方との比較 (例えば、物質ごとに無毒性量に安全係数を掛け合わせて一日摂取許容量 ADI を求める、一般の食品添加物で適用されている評価方式)、どのような

分野に適しているか、改良の最新動向、今後の課題などについて、国内外の専門家からの講演、質疑がなされました。

なお、TTC 解説冊子、「毒性学的懸念の閾値(TTC)」(食事中に低レベルで存在する毒性未知化学物質の評価ツール)(ILSI Europe Concise Monograph Series、和訳)がILSI Japan(電話 03-5215-3535)から発刊されています。(石井健二)

編集後記

消費者庁食品表示課は極めて多忙な日々を過ごしているに違いありません。従来からの食品表示業務に加え、昨年4月からは「食品表示に関する一元的な法体系のあり方ワーキングチーム」(チームリーダー泉大臣政務官)を庁内に設置し、食品表示関係法令を統一的に運用するための問題点の把握、諸外国における類似制度の情報収集など、多角的な検討を進めています。昨年12月からは「栄養成分検討会」において栄養成分表示の義務化に向けた検討を開始しました。加えて、昨年10月に意見募集した「トランス脂肪酸の情報開示に関する指針(案)」については、2月22日に国民からの意見等に対する消費者庁の考え(吟味・評価等)に基づく同「指針」を公表しました。なぜ、急がなければならないのが分かりません。7月には「栄養成分検討会」の報告が予定されていますので、それに合わせて最終の「指針」とした方が良かったと考えています。消費者庁が取りまとめた「指針」(案)に寄せられた意見の概要は「栄養成分検討会」及び消費者庁において更に検討すべき課題が多々あることを示していると考えます。

わが国においては、米穀がカドミウムの主要な摂取源であることは間違いありません。それ故に、農水省は、旧カドミウムの規格基準(米(玄米)中のカドミウム濃度1.0mg/kg未満)に適合した米(玄米)であっても、カドミウム濃度が0.4mg/kg以上1.0mg/kg未満の米(玄米)はカドミウム含有米として政府が買入れを行い、非食用として処理してきました。しかしながら、新カドミウム規格基準(玄米及び精米中に0.4mg/kg以下)が2月28日から施行され、その必要がなくなりました。(伊藤蓮太郎)

この機関紙の記事を無断で転載することを禁じます。