

## <2023 年度 第 2 回 「食品保健指導士養成講習会」オンデマンド配信>

講習期間 : 2023 年 11 月 24 日 (金) ~ 12 月 24 日 (日) ・ お申込み 11 月 15 日まで

受講料 : 当協会会員 79,530 円 / 一般 96,360 円

プログラム・お申込み詳細 : <https://www.jhnfa.org/hoken-01.html>

【お問い合わせ】 研修企画部 E-mail : [kensyu@jhnfa.org](mailto:kensyu@jhnfa.org) TEL.03-3268-3160

## 健康食品等に関する

### 日本語記事情報 (2023 年 10 月号 No.2)

本文書では、インターネットの日本語記事情報から、(公財)日本健康・栄養食品協会 学術情報部が独自の視点で皆様の事業遂行に役立つと判断したものをご紹介します。

(例: 法令・行政情報、新製品・新分野の製品の企画開発及び研究開発のお役立ち情報、安全性確保の取組みに活用出来る情報、その他ビジネス環境変化に係る情報等)

**なお、記事の内容の正確性を当協会が保証するものではありません。また、特定の企業、食品素材・成分、製品などの情報が含まれる場合においても、当協会が支援・推進・推奨するものではありません。**

英文記事情報については別途お送りいたします。

#### ○ 記事のカテゴリ (見出しをクリックすると該当カテゴリに移動します)

[注目記事](#)

[安全性関連情報](#)

[海外公的機関情報](#)

[表示、販売等に関する行政機関のアクション情報等](#)

[行政・法令関連情報 \(その他\)](#)

[市場予測、動向 \(食品・健康食品全般\)](#)

[具体的健康ニーズ・素材・成分、製品情報 \(市場予測・動向等\)](#)

[市場・企業動向、注目ビジネス情報](#)

[消費者意識等の調査・分析](#)

[食品・食品成分の生理機能、健康関連科学情報](#)

[その他の食品関連科学・技術情報](#)

[その他の科学・技術情報](#)

[その他](#)

記事によっては短期間でリンク切れになるものがあります。その点ご了承ください。

## ○ 記事一覧

基本情報（記事見出し、出典・日付、URL）、冒頭文または記事のポイントとなる部分（民間の情報源には了承を得た上で転載）を表示しております。なお、基本情報のみで記事内容の把握が可能と思われる場合は基本情報のみとしております。

## ■ 注目記事

### SMC UK メディア説明会 超加工食品－科学は何と言っている？

食品安全情報 blog2 - 2023/10/4

<https://uneyama.hatenablog.com/entry/2023/10/04/173907>

10月4日分の中ほどの太字見出し。英国の Science Media Centre（科学分野の啓発団体）の情報。アンチ超加工食品の流れに対して、科学的に冷静に捉えるべきとの論調。

### [BfR]リスク研究者 Mr.Hensel へのインタビュー：「人々は、自分たちがゆっくりと毒されていることを恐れている」

食品安全情報 blog2 - 2023/10/6

<https://uneyama.hatenablog.com/entry/2023/10/06/173048>

10月6日分の最初の太字見出し。かなりのスペースを割いて BfR（ドイツ連邦リスク評価研究所）のリスク研究者へのインタビューが紹介されています。以下、最終コメント抜粋。

Q.あなたでも怖いものはあるか？

-リスクのない生活はできない。怖くはないが、呼吸して、食べて、そして物事を経験しなければならぬ。どんな代償を払っても、あらゆるリスクを回避したいのであれば、結局は完全に無力化され、麻痺してしまい、人生を楽しむことができなくなってしまう！最終的にはそれがはるかに大きなリスクである...

## ■ 安全性関連情報

食品安全情報（化学物質）No. 21/ 2023（2023. 10. 11）

国立医薬品食品衛生研究所 安全情報部

<http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202321c.pdf>

**全リスト**

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

[記事のカテゴリに戻る](#)

## ■ 海外公的機関情報

2023年10月17日10時時点で、更新情報はありませんでした。

## ■ 表示、販売等に関する行政機関のアクション情報等

今回、特に見当たりませんでした。

## ■ 行政・法令関連情報（その他）

### 「アグリビジネス創出フェア 2023『スタートアップが未来をつくる～産学官連携イノベーション～』」の開催について

農林水産省 - 2023/10/6 <https://www.affrc.maff.go.jp/docs/press/231006.html>

農林水産省は、11月20日（月曜日）から11月22日（水曜日）までの3日間、東京ビッグサイトにおいて、農林水産・食品産業分野の技術交流展示会「アグリビジネス創出フェア 2023」を開催します。

今年度は、全国の139の機関が最新の研究成果を出展するとともに、各分野の有識者による講演や、農林水産・食品産業分野のスタートアップの創出に向けたセミナーなど、様々な企画を行い……

### ほうれんそう中のルテインの定量－高速液体クロマトグラフ法の日本農林規格の一部改正案についての意見・情報の募集について

e-Gov パブリック・コメント - 2023/10/12

<https://public-comment.e->

[gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=550003756&Mode=0](http://gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=550003756&Mode=0)

## 生鮮トマト中のリコペンの定量ー吸光光度法の日本農林規格の一部改正案についての意見・情報の募集について

e-Gov パブリック・コメント - 2023/10/12

<https://public-comment.e->

[gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=550003757&Mode=0](https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=550003757&Mode=0)

## 発芽スイートルーピン抽出たんぱく質に係る食品健康影響評価に関する審議結果（案）についての意見・情報の募集について

e-Gov パブリック・コメント - 2023/10/12

<https://public-comment.e->

[gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=095230830&Mode=0](https://public-comment.e-gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=095230830&Mode=0)

[記事のカテゴリに戻る](#)

### ■ 市場予測、動向（食品・健康食品全般）

今回は特に見当たりませんでした。

### ■ 具体的健康ニーズ・素材・成分、製品情報 （市場予測・動向等）

#### 【快眠サポート】快眠 ニーズ高まり新原料続々

健康メディア.com - 2023/10/4 [https://www.kenko-media.com/health\\_idst/archives/18168](https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18168)

2017年頃から「睡眠負債」が叫ばれ、年々日本人の睡眠時間や質に対する関心が高まっている。ドラッグストアの店頭や通販サイトでは、GABA やテアニン、乳酸菌などを配合し、快眠を訴求した機能性表示食品や、健康食品が多数流通。機能性表示食品では、クワンソウ、納豆菌、水素など、新たな機能性関与成分を用いた商品も増え、市場活性化に繋がって……

#### 【北海道】道産ブランド+健康素材、チャンス到来

健康メディア.com - 2023/10/4 [https://www.kenko-media.com/health\\_idst/archives/18166](https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18166)

産学官がスクラムを組み、食の高付加価値を推進する北海道。全国に先駆けてスタートした独自の食品機能性表示制度「ヘルシーDo」は11年目を迎え、商品形態が広がり、累計認定商品は150品超に。利用されている道産機能性素材は30成分まで広がり、新たに生鮮食

品も登場。累計売上金額は 350 億円に迫る。乳酸菌、タモギタケ、米糠、タマネギ、パプリカなど、道産素材を活用した機能性表示食品も増えて----

## **【納豆由来・機能性素材】国内外で需要増 機能性研究進む**

健康メディア.com - 2023/10/4 [https://www.kenko-media.com/health\\_idst/archives/18164](https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18164)

「ナットウキナーゼ」をはじめとする納豆由来サプリメントの販売が V 字回復に向かっている。今年初旬ぐらいから、ドラッグストアや通販、免税店での販売が伸び始め、原料サプライヤーの輸出も好調に推移している。あるナットウキナーゼのサプライヤーからは、2023 年上期は前年同期比 150%まで伸長したという声も聞かれた。都内のドラッグストアでは、「海外の方が、ナットウキナーゼサプリメントのパッケージを見せて、同じ商品を購入するケースが昨年より大幅に増えた」と話す。機能性表示食品の受理数も昨年の 8 社 14 品から 13 社 21 品目に拡大。ナットウキナーゼの血圧分野をメインに、納豆菌では、睡眠の質改善や腸内環境改善のヘルスクレームも登場。また、機能性表示食品とは別に、納豆由来ビタミン K2 が骨サポート素材として海外での採用も-----

## **【麹菌由来素材】エビデンス蓄積、市場は上昇気流**

健康メディア.com - 2023/10/4 [https://www.kenko-media.com/health\\_idst/archives/18160](https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18160)

麹菌由来素材は天然素材であり、長年の食経験があることから、消費者が持つ安心感が高いことが特長だ。原料と発酵に用いられる麹菌の種類によって、酵素や分解物はじめ様々な麹菌発酵生成物が得られ、腸内環境、免疫、肥満抑制、脂質代謝、糖代謝、肝機能、美肌といった幅広い機能性のエビデンス構築が進んでいる。また、妊娠サポート、更年期障害、冷え、骨形成への機能性を持つことから、フェムテック素材としても注目され

## **【注目の人参素材】滋養強壮・疲労回復訴求で安定市場を形成**

健康メディア.com - 2023/10/17

[https://www.kenko-media.com/health\\_idst/archives/18231](https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18231)

多種多様な健康食品が流通する中、定番となっている人参素材。原料には、高麗人参、アメリカンジンセン、田七人参などが流通。滋養強壮・疲労回復をはじめ、種多様な健康食品が流通する中、定番となっている人参素材。高麗人参、アメリカンジンセン、田七人参などが流通。滋養強壮・疲労回復をはじめ、血流改善、冷え対策、温活、睡眠改善といった訴求に加え、美容やエネルギー系も増加傾向に。コロナ禍における免疫対策やフェムケアなどをテーマとした製品開発も進み、市場拡大が続いている。機能性表示食品では、-----

## 【ショウガ】「冷え」「運動」「脂肪」にアプローチ

健康メディア.com - 2023/10/17

[https://www.kenko-media.com/health\\_idst/archives/18224](https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18224)

サプリメントや健康食品、お茶や飲料、一般食品に至るまで、幅広い商品に応用されるショウガ。機能性表示食品では、6-ジンゲロール、6-ショウガオール、ブラックジンジャー由来ポリメトキシフラボンを関与成分とした商品が流通。「体温の維持」「歩行能力の維持」「脂肪消費」など、受理数は321品目に到達した（9月25日現在）。機能性研究は、「アンチエイジング」「筋肉の代謝効率」などに関する知見が報告され、-----

## 【サラシア属植物】機能性表示&トクホのW対応素材

健康メディア.com - 2023/10/17

[https://www.kenko-media.com/health\\_idst/archives/18222](https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18222)

サラシア由来サラシノールを関与成分とする機能性表示食品は、104品目に到達した（9月25日現在）。今年に興和(株)、うすき製薬(株)が届出受理するなど、新規参入企業も目立つ。サラシア属植物普及協会は今年、設立11年目に突入した。機能性表示の届出支援を行っており、法人会員も増加傾向にある。原料サプライヤーでは、SRサポートやサラシノール含有量などを打ち出した差別化提案を活発化、一般食品・飲料向け提案も-----

[記事のカテゴリーに戻る](#)

## ■ 市場・企業動向、注目ビジネス情報

### ～摂食に関する困りごとに対応したAI搭載献立支援サイトの開設と展開～ 味の素(株)と第一三共(株)、医療関係者や介助者向けの協業に合意

味の素株式会社 - 2023/10/10

[https://www.ajinomoto.co.jp/company/jp/presscenter/press/detail/2023\\_10\\_10.html](https://www.ajinomoto.co.jp/company/jp/presscenter/press/detail/2023_10_10.html)

味の素株式会社(社長：藤江 太郎 本社：東京都中央区)は、2023年10月10日より、摂食に関する困りごとに対応したAI搭載献立支援サイト「ReTabell」(リタベル)を開設します。当社は「ReTabell」サイト展開の一環として、医療関係者や介助者向けの食と栄養に関するサービスを創出するべく、第一三共株式会社(社長：奥澤 宏幸 本社：東京都中央区、以下第一三共社)と2023年9月21日に協業基本合意書を締結しました。両社は、当社の「ReTabell」サイトと第一三共社の「Healthcare as a Service」を連携させることで、食と栄養のDXを推進-----

## ■ 消費者意識等の調査・分析

### <サイバーパネル・レポート>「食事に求めること」

NRC レポート - 2023/9/28 <https://www.nrc.co.jp/report/230928.html>

2023年6月8日～6月15日に、食事に求めることに関する自主調査を行いました。本調査は、全国のNRCサイバーパネル会員13,471名にインターネットで実施し、提示した9の選択肢（言葉とイラスト）の中で「食事をとる上で、より大切にしていること」を3つまで選んでもらいました。

本レポートでは、全体結果と男女年代別の結果についてご紹介……

### [30209] 健康によい成分に関するアンケート調査（第6回）

マイボイスコム [https://myel.myvoice.jp/products/detail.php?product\\_id=30209](https://myel.myvoice.jp/products/detail.php?product_id=30209)

[記事のカテゴリーに戻る](#)

## ■ 食品・食品成分の生理機能、健康関連科学情報

### 金色のユーグレナ®が免疫細胞を活性化状態にすることをヒト試験で確認

自然免疫・獲得免疫の両方に働きかけ、風邪様症状の発生を抑制

株式会社神鋼環境ソリューション - 2023/10/3

<https://www.kobelco-eco.co.jp/topics/news/2023/20231003.html>

今回、人を対象とした金色のユーグレナ®（パラミロン EOD-1®）摂取試験により、多面的な免疫調節機能の評価を行い、自然免疫（単球）と獲得免疫（T細胞）両方の免疫細胞を活性化状態にすることで免疫機能を維持し、風邪様症状の発生を抑制することが初めて見出され……

### ノンアルコール飲料で「飲酒量が減少」することを実証、世界初ー筑波大

QLifePro 医療ニュース - 2023/10/10

<https://www qlifepro.com/news/20231010/non-alcoholic.html>

▼関連リンク・筑波大学 TSUKUBA JOURNAL

<https://www.tsukuba.ac.jp/journal/medicine-health/20231005140000.html>

ノンアルコール飲料が飲酒量にどのような影響を与えるのかは未解明

筑波大学は10月5日、ノンアルコール飲料の提供で飲酒量が減少することを世界で初めて実証したと発表した。この研究は、同大医学医療系の吉本尚准教授らの研究グループによるもの。研究成果は、「BMC Medicine」に掲載され-----

## 低周波超音波治療で「筋肉再生」、メカニズムの詳細を明らかにー広島大

QLifePro 医療ニュース - 2023/10/16

<https://www qlifepro.com/news/20231016/low-frequency-ultrasound-treatment.html>

▼関連リンク・広島大学 研究成果 <https://www.hiroshima-u.ac.jp/news/79412>

### 低周波超音波治療が筋肉を再生するメカニズムは不明だった

広島大学は10月11日、低周波超音波治療が筋肉を再生することと、その再生メカニズムの詳細を明らかにしたと発表した。この研究は、同大原爆放射線医科学研究所の東幸仁教授らの研究グループによるもの。研究成果は、「American Journal of Sports Medicine」に掲載され-----

## 負担のないアトピー性皮膚炎の判別へ、花王が進める皮膚に優しい研究とは？

マイナビニュース - 2023/10/16

<https://news.mynavi.jp/techplus/article/20231016-2791849/>

*以下の4件は、一般社団法人日本スポーツ栄養協会 公式情報サイト「スポーツ栄養 Web」掲載記事（2023年10月4日～17日）から選定したものです。*

## 就寝前の軽食は、睡眠の質や回復に影響するのか？ 米国の女子大学生サッカー選手を調査

<https://sndj-web.jp/news/002449.php> (2023/10/4)

就寝前に軽い食事を摂取しても、睡眠時間や睡眠の質に影響はなく、また運動負荷からのリカバリーにも差は生じないのではないかとする研究結果が報告された。全米大学体育協会（National Collegiate Athletic Association ; NCAA）ディビジョンIの女子サッカー選手を対象に、ウェアラブルデバイスを用いて1年間にわたり観察した結果であり、国際スポーツ栄養学会の「Journal of the International Society of Sports Nutrition」に論文が掲載----



## 筋トレ男性を対象に、タンパク質の摂取量と筋肉・パフォーマンス・肝臓・腎臓への影響を調査した結果

<https://sndj-web.jp/news/002450.php> (2023/10/5)

ふだんレジスタンストレーニングを行っている男性を対象に、タンパク質摂取量を1.6g/kg/日または3.2g/kg/日のいずれかとして16週間介入し、体組成や筋力、および懸垂、垂直跳び、持久力のパフォーマンスへの影響に差が生じるかを検討した研究結果が報告された。また、肝機能と腎機能のマーカーも測定し、それらの臓器への負担の違いも評価されている。結論には、「タンパク質1.6g/kg/日の摂取は、肝・腎機能マーカーに影響を与えることなく、下半身のピークパワーを除いた除脂肪体重、筋力、パフォーマンスの最大化に十分であり、若く健康な男性の安全な摂取量として許容される」と述べられ……

## 腸内細菌叢や便の状態はトレーニングサイクルや体力とともに変化する日本代表選手対象研究

<https://sndj-web.jp/news/002460.php> (2023/10/11)

エリートアスリートの腸内細菌叢は、トレーニングサイクルやパフォーマンスとともに変化していることを示すデータが報告された。さまざまな競技の日本代表選手を対象に行われた横断研究および縦断研究の結果であり、便の性状と腸内細菌叢やパフォーマンスとの間にも有意な関連が認められたという。早稲田大学スポーツ科学学術院の赤澤暢彦氏らの研究結果であり、論文が「Frontiers in Sports and Active Living」に掲載され……

## トレーニング後の回復レベルを唾液で把握することができるか？ システマティックレビュー

<https://sndj-web.jp/news/002463.php> (2023/10/16)

アスリートのトレーニング後の免疫反応やホルモン分泌の変化を、唾液検体を用いたマーカーでどの程度評価可能か、現時点のエビデンスをシステマティックレビューによりまとめた論文が報告された。唾液中のコルチゾールとテストステロンは、間違いなく運動の影響を受けて変動しているが、回復の程度を評価可能なマーカーとしての有用性確立には、さらなる研究が必要と述べられて……

[記事のカテゴリーに戻る](#)

## ■ その他の食品関連科学・技術情報

### 大阪公大、従来法比約 350 倍の計算速度の粉体混合シミュレーションを開発

マイナビニュース - 2023/10/4

<https://news.mynavi.jp/techplus/article/20231004-2785100/>

[記事のカテゴリに戻る](#)

## ■ その他の科学・技術情報

### 富士通と理化学研究所、独自の生成 AI でタンパク質の構造変化を予測する創薬技術を開発

IoTNEWS - 2023/10/11 <https://iotnews.jp/ai/235433/>

タンパク質は非常に柔軟で、さまざまな形態を取り得ることで、生体内の他の分子と相互作用している。

例えば、ヒトに感染するウイルスが体内に侵入するには、ウイルス表面のタンパク質の形態が変化して細胞表面のタンパク質と結合するため、感染を抑制する薬を効率的に設計するには、ウイルス表面におけるタンパク質の多様な変化の形態を知ることが重要となる。

しかし、タンパク質はそれぞれの原子が 3 次元の座標を持ち、原子数×3 の次元を持つ高次元データとなる。このような高次元空間で、標的タンパク質の広範囲な構造変化の情報を得るには、高度な専門知識と試行錯誤が必要であり、長い期間と多くの費用が必要であった。

この課題解決に向けて、-----

### 女性ホルモンを常に計測する“指輪” 排卵や月経を正確予測 米カリフォルニア工科大学が開発

ITmedia - 2023/10/6 <https://www.itmedia.co.jp/news/articles/2310/05/news052.html>

米カリフォルニア工科大学に所属する研究者らが発表した論文「A wearable aptamer nanobiosensor for non-invasive female hormone monitoring」は、女性ホルモンを検出する薄くて小型な汗センサーを提案した研究報告である。このセンサーを利用すると、汗からの成分分析により、排卵や月経を正確に予測できると-----

## 生成 AI で独自の価値創出を、中外製薬が狙う R&D プロセスの革新

MONOist - 2023/10/6 <https://monoist.itmedia.co.jp/mn/articles/2310/06/news056.html>

中外製薬は 2023 年 9 月 29 日、同社の DX（デジタルトランスフォーメーション）推進に関する説明会を開催した。本稿では同社の生成 AI（人工知能）活用に関する発表を抜粋して紹介……

### ■ その他

*英文情報サイト Foodnavigator-asia に 10 月 12 日付けで、英文記事の和訳版が掲載されていましてご紹介いたします。タイトルのクリックで記事本文が閲覧できます。*

[スタートアップ・スポットライト: インドの Bira91、シンガポールの Curated Culture、ニュージーランドの AF Drinks など](#)

[今が旬: CSIRO 主導の健康的な食事、パーム油に関する Nestle、食品イノベーション AI、その他ソーシャルメディアのトレンドニュースの話題](#)  
([foodnavigator-asia.com](https://foodnavigator-asia.com))

[ポリシー・ピック: 韓国 GM 食品、ニュージーランド食料品コード、インドの甘味料スタンスなど](#) ([foodnavigator-asia.com](https://foodnavigator-asia.com))

[より健康的な選択: 中国コラーゲン市場における+PW、ロッテのより健康的な革新計画、Eu Yan Sang の北米における拡大など](#)  
([foodnavigator-asia.com](https://foodnavigator-asia.com))

[ジャパン フォーカス: インドで承認されたプラズマ乳酸菌、日本のウイスキー復活、FFC の輸出機会、日清のプラントベースウナギなど](#)  
([foodnavigator-asia.com](https://foodnavigator-asia.com))

[記事のカテゴリーに戻る](#)

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

■ 学術誌「健康・栄養食品研究」論文募集のご案内

学術誌「健康・栄養食品研究」への投稿論文を随時募集しております。

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

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

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

■ 「健康・栄養食品研究」掲載論文の転載をご希望の方へ

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

問合せ先：学術情報部

E-mail：[gakuj@jhnfa.org](mailto:gakuj@jhnfa.org) 電話番号：03-3268-3133

以上