

## ＜お知らせ：メール配信の一時休止＞

配信システム運用に係る諸般の事情により、健康食品等に関する記事情報（日本語・英文）の配信を一時休止させていただいております（～12月末予定）。会員の皆様には大変ご不便をお掛けしますこと、心よりお詫び申し上げます。

なお、最新号及びバックナンバーは、会員専用ページにてご覧頂けます。

### 【会員専用ページの閲覧方法】

当協会ホームページ上部右の【日健栄協ご案内】の青字「会員専用ページ」をクリック、IDとパスワードを入力してログイン

会員専用ページ <https://www.jhnfa.org/member-0.html>

⇒ 表示されたページ上部の「日本語記事情報、英文記事」タブをクリック

なお、ID、パスワードがご不明な方は、渉外広報までお問い合わせ下さい。

E-mail : [shogaikouho@jhnfa.org](mailto:shogaikouho@jhnfa.org)

## 健康食品等に関する

### 日本語記事情報（2023年11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いたします。

（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。**

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

[安全性関連情報](#)

[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）](#)

[海外公的機関情報](#)

[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。

## ■ 安全性関連情報

以下の2件は11月9日付け食品安全情報 blog

(<https://uneyama.hatenablog.com/entry/2023/11/09/183735>) で

取り上げられています。

[WHO]食物アレルギーのリスク評価：パート 5：特定の木の实（ブラジルナッツ、マカデミアナッツ又はクイーンズランドナッツ、松の实）、大豆、セロリ、ルーピン、マスタード、ソバ、オート麦の閾値の見直しと設定：会合報告 *上から2番目の太字見出し*

[FDA]食品への臭素化植物油(BVO)の使用を認める規則の取り下げをFDAが提案 *中ほどやや上*

## 食品安全情報（化学物質）No. 23/ 2023（2023. 11. 08）

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/foodinfo202323c.pdf>

気になった見出しは以下の通りです。内2件は、上でご紹介した11月9日付け食品安全情報 blog2 でも取り上げられています。

### 【WHO】

2. 食物アレルギーのリスク評価：パート 5：特定の木の实（ブラジルナッツ、マカデミアナッツ又はクイーンズランドナッツ、松の实）、大豆、セロリ、ルーピン、マスタード、ソバ、オート麦の閾値の見直しと設定：会合報告

### 【FDA】

1. 栄養学、健康的食品の選択肢及び包装前面表示の進歩

5. 食品への臭素化植物油(BVO)の使用を認める規則の取り下げを FDA が提案

**全リスト**

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

[記事のカテゴリに戻る](#)

## ■ 海外公的機関情報

以下の6件は、**食品安全委員会 食品安全総合情報システム**

(<https://www.fsc.go.jp/fsciis/>) の更新情報 (2023/11/1 確認) の中から、気になったものを選定しました。

**[見出しのクリックで内容をご覧ください。](#)**

27. [英国食品基準庁\(FSA\)、食品中のカンナビジオールの推奨される一日摂取量に関する勧告の変更を公表](#)

31. [ドイツ連邦リスク評価研究所\(BfR\)、妊娠中及び授乳中における魚の摂取に関して、一部の魚種は高レベルのメチル水銀を含有するとの意見表明\(No.047/2023\)を公表](#)

32. [米国環境保護庁\(EPA\)、有害物質規制法\(TSCA\)に基づく PFAS の報告及び記録保持要件に関する規則を最終決定](#)

33. [欧州食品安全機関\(EFSA\)、香辛料中のニコチンに対する最大残留基準値\(MRL\)の対象を絞ったリスク評価に関する声明を公表](#)

41. [英国食品基準庁\(FSA\)、英国において販売される食品中のアクリルアミド及びフラン類に関する調査結果\(2020-2021 年\)を公表](#)

45. [欧州委員会\(EC\)、食品添加物としての亜硝酸塩類及び硝酸塩類に新しい削減された使用基準の上限を設定する旨を公表](#)

## ■ 表示、販売等に関する行政機関のアクション情報等

今回は特に見当たりませんでした。

## ■ 行政・法令関連情報（その他）

**[「機能性表示食品の届出等に関するガイドライン」の一部改正案に関する意見募集の結果の公示について](#)**

[記事のカテゴリーに戻る](#)

## ■ 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）

### 【南米・機能性素材】人気のマカ、フェムケアで利用拡大

健康メディア.com - 2023/11/9 [https://www.kenko-media.com/health\\_idst/archives/18298](https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18298)

南米原産の機能性素材は、伝承的薬効にエビデンスが備わり、一般食品、健食向けのほか、外食産業でも利用されるようになった。また、農業支援、アップサイクルなどに関わる素材も多く、近年はSDGsの観点からも関心が高まっている。メジャー素材・マカは、活力系ハーブとして販売チャネルを問わず人気を維持。天然ビタミンC高含有のカムカムなどは免疫に対する意識が高まり、再脚光を浴びている。アサイー、マキベリーなどのスーパーフード素材は女性からの支持が高い。ここ数年は、国内外でフェムケア分野の市場が盛り上がる中、女性のホルモンバランス調整作用、睡眠障害改善作用などを有するマカの利用が進むほか、フルーツ由来のアグアへなども注目度が上昇----

### 【冷え対策】フェムケアとも連動、さらなる成長に期待

健康メディア.com - 2023/11/9 [https://www.kenko-media.com/health\\_idst/archives/18296](https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18296)

健康・美容のために日常的に身体を温める「温活」というライフスタイルが定着したことで、身体を温める商材の市場も近年盛況に推移している。最近では腸温活など、“温活+〇活”もトレンドになりつつある。話題のフェムケア分野では、女性特有の不定愁訴軽減や妊活等で、温活を組み合わせるケースが増えている。今回の取材では、家庭用医療機器や健康機器類、入浴剤など Non-Foods 分野は堅調な動きが見られた。またショウガやヒハツなどの温感素材を用いた Foods 分野では、機能性表示食品の受理品数が1年で約40品増加するなど、活況を呈している。一方、機能性表示食品の販売メーカーの売れ行きは二極化。今後の課題は、消費者の機能性表示食品に対する認知度向上と-----

## **【アクティブシニアサポート】機能性表示食品、一年で 200 品増**

健康メディア.com - 2023/11/9 [https://www.kenko-media.com/health\\_idst/archives/18290](https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18290)

高齢者の健康寿命が改善傾向になっている。かねてより日本政府は、超高齢化社会が進む中、医療費逼迫を解決すべく、未病対策を強化。高齢者の介護予防、骨粗鬆症予防の啓蒙など、産学官で様々な取り組みを実施してきた。健康食品業界でも、高齢者向けに関節の痛み軽減、骨強化や筋肉量の維持をサポートする素材開発や製品の発売が活発になっている。骨と筋肉は相関関係にあり、フレイル、ロコモ対策にも骨・筋肉の維持が重要とされている。高齢者のヘルスリテラシーも高まっており、アクティブシニア向けのヘルスケア市場は拡大傾向が予想-----

## **【環境配慮型パッケージ・容器】バイオマス活用・水平リサイクルが加速**

健康メディア.com - 2023/11/23

[https://www.kenko-media.com/health\\_idst/archives/18288](https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18288)

環境配慮型パッケージ・容器は、リデュース（削減）、リユース（再使用）、リサイクル（再生）の 3R にリニューアブル（原料を再生可能資源にする）を加えた様々な方法で、環境に配慮したパッケージ・容器のこと。大手メーカーの動きから波及し、健康食品、化粧品的大小様々なメーカー・ブランドで導入が進んでいる。若年層を含め消費者の意識が高まり、商品やブランド選択の基準ともなりつつある。容器をリサイクルする「水平リサイクル」も実用化され、環境配慮型パッケージ・容器を積極的に取り入れ、「自社の取り組み」としてアピールする企業が-----

[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**

今回は特に見当たりませんでした。

## **■ 消費者意識等の調査・分析**

### **[30306] 食品表示に関するアンケート調査（第 4 回）**

マイボイスコム [https://myel.myvoice.jp/products/detail.php?product\\_id=30306](https://myel.myvoice.jp/products/detail.php?product_id=30306)

**消費者が、食品・飲料購入時に注意して見る部分や、含有量を確認する表示項目についてのインターネット調査（2023 年 10 月実施）。**

## ■ 食品・食品成分の生理機能、健康関連科学情報

### 牛乳アレルギーの免疫寛容維持と腸内細菌叢の関連

#### —経口免疫療法前後での小児の調査—

理化学研究所 - 2023/11/1 [https://www.riken.jp/press/2023/20231101\\_3/index.html](https://www.riken.jp/press/2023/20231101_3/index.html)

理化学研究所（理研）生命医科学研究センター 粘膜システム研究チームの大野 博司 チームリーダー、柴田 涼平 客員研究員らの共同研究グループは、小児の牛乳アレルギーに対する経口免疫療法[1]において、便中のビフィドバクテリウム科[2]を中心とした細菌群が多いことが、アレルギー反応の抑制の維持（持続的無反応[3]の獲得）と関連することを明らかにしました。

本研究成果は、経口免疫療法の作用メカニズムの解明や、腸内細菌[4]を標的とした併用療法の開発に貢献することが期待され……

### 日本人の腸内微生物叢、ゲノム／血中代謝物との関連を網羅的解析で解明—阪大ほか

QLifePro 医療ニュース - 2023/11/8

<https://www.qlifepro.com/news/20231108/gut-microbiome-gwas.html>

▼関連リンク ・大阪大学 ResOU

[https://resou.osaka-u.ac.jp/ja/research/2023/20231107\\_2](https://resou.osaka-u.ac.jp/ja/research/2023/20231107_2)

大阪大学は11月7日、メタゲノムショットガンシーケンシングやマスマスプロトメトリーを用いて、日本人集団最大524人を対象に、腸内微生物叢情報、ヒトゲノム情報、血中代謝物情報からなるマルチオミクス情報を構築し、それを用いてオミクスデータ間の関連を網羅的に探索したと発表した。この研究は、同大大学院医学系研究科の友藤嘉彦大学院生（研究当時、遺伝統計学）、岸川敏博特任助教（研究当時、遺伝統計学）、岡田随象教授（遺伝統計学、理化学研究所生命医科学研究センターシステム遺伝学チームチームリーダー／東京大学大学院医学系研究科遺伝情報学教授）らの研究グループによるもの。研究成果は、「Cell Reports」にオンライン掲載され……

### 紅茶の香り成分“ホトリエノール”の摂取がストレス緩和に有効

～ホトリエノール含有食品の経口摂取により、乱れた自律神経系のバランスを整え、ストレスを緩和することが示唆～

三井農林株式会社 - 2023/11/8 [https://www.mitsui-norin.co.jp/news/20231108\\_1](https://www.mitsui-norin.co.jp/news/20231108_1)

三井農林株式会社（所在地：東京都港区 代表取締役社長：佐伯 光則 以下、当社）は、同社 R&D 本部の主導の下、ダージリン紅茶に特徴的な香り成分“ホトリエノール”の経口



摂取がストレスに与える効果について明らかにしました。“ホトリエノール”含有食品の摂取は、日常のストレスで過剰に高まった交感神経活動を抑制し、副交感神経活動を高めることが明らかとなり、ストレス緩和効果が示唆されました。

今回の研究成果は、薬理と治療（ライフサイエンス出版）に論文掲載され1),2)、研究成果の一部を日本食品科学工学会 第70回記念大会（2023年8月24～26日）にて発表……

## **カテキン×フッ化物がむし歯予防に相乗効果を発揮 東北大学が発見**

大学ジャーナルオンライン - 2023/11/12 <https://univ-journal.jp/235557/>

東北大学大学院歯学研究科口腔生化学分野の高橋信博教授、鷲尾純平准教授、安彦友希助教の研究グループは、四川大学華口腔医学院と共同で、カテキンとフッ化物の組み合わせが、むし歯原因菌による酸の産生を効率的に抑制することを明らかに……

女性のニオイ変化に新知見

## **「プレラクトンTM※1」は肌の上で若い頃の甘いニオイ「ラクトン※2」に変化する ～「プレラクトンTM」の新たな反応条件の発見と有用性の確認～**

ロート製薬株式会社 - 2023/11/8

[https://www.rohto.co.jp/research/researchnews/technologyrelease/2023/1108\\_01/](https://www.rohto.co.jp/research/researchnews/technologyrelease/2023/1108_01/)

ロート製薬株式会社（本社：大阪市、社長：杉本雅史）は、加齢に伴う女性の体臭変化について研究を重ねるなかで、若い女性特有の香り成分である「ラクトン」の前駆体である「プレラクトン」が肌の上で「ラクトン」に変化することを発見しました。さらにラクトンとプレラクトンを併用することで香りの効果が長時間持続することを確認いたしました。引き続き、加齢に伴う体臭変化に関する研究に取り組むと同時に、製品開発へ応用して……

## **ブロッコリースプラウトに含まれる成分に糖尿病悪化を抑制する作用を発見**

マイナビニュース - 2023/11/8

<https://news.mynavi.jp/techplus/article/20231108-2813654/>

**以下の2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11月1日～14日）から選定したものです。**

## **過体重や肥満の子どもの腸内細菌叢が、運動と栄養への介入でポジティブに変化する可能性**

<https://sndj-web.jp/news/002486.php> (2023/11/2)

過体重や肥満の子どもに対して、スポーツの奨励や栄養指導を12週間行ったところ、腸内細菌叢の組成に変化にわずかではあるが有意な変化が認められたとする論文が発表された。ポルトガルの研究者らの……

编者：誤植と思われるが、そのまま掲載。

## 大豆タンパク質サプリの有用性を検証 アスリートや活動的な人を対象とする研究の系統的レビュー

<https://sndj-web.jp/news/002489.php> (2023/11/3)

大豆タンパク質サプリメントによる代謝や筋力、パフォーマンスなどへの影響を、システムティックレビューにより検討した結果が報告された。レビューの対象を、アスリートや身体活動が活発な個人に対して行われた無作為化比較試験の報告に絞り込んである点が特徴の……

[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

今回は特に見当たりませんでした。

## ■ その他の科学・技術情報

### 単一の制御因子を用いて植物ステロイド成分蓄積の短期間での誘導に成功 — 「植物バイオものづくり」の新手法として期待—

富山大学

理化学研究所：2023/11/1 [https://www.riken.jp/press/2023/20231101\\_1/index.html](https://www.riken.jp/press/2023/20231101_1/index.html)

筑波大学

## ■ その他

英文情報サイト *Foodnavigator-asia* に11月9付けで、英文記事の和訳版が掲載されていたのでご紹介いたします。タイトルのクリックで記事本文が閲覧できます。

### 安全第一：インドのオーガニックラボ検査、韓国の安全警告、FSANZの加糖定義



[パッケージング ハブニング : 希少な日本産ウイスキーパッケージ、Mengniu ヨーグルトパックのリサイクル性、インドの虚偽ラベル](#)

[スタートアップスポットライト: Meatable 培養肉、Kommunity Brew ヘンプ飲料、Pokeno NZ ウイスキーなど](#)

[ブランニュー: Nestle、Lotte、Coca-Cola など](#)

[ジャパン フォーカス: 原発処理水放出の影響、サントリーのパーソナライゼーションへの挑戦、CHOYA 梅酒のアルコール度数低減](#)

[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