

＜アドバンスセミナー2＞業務を担当して5～6年の方を対象とした内容です
2024年1月31日（水）14：00-15：30 オンライン配信/Zoom ウェビナー
” 「栄養機能食品」と病者向けの「特別用途食品」について”

（当協会 栄養食品部 駒橋玲子）

「栄養機能食品」制度は、企業による自己認証制度です。行政への届出等がないため、トクホや機能性表示食品と比較して、容易に製品の用途表示が可能となります。

疾患等に起因するような食品表示は、生活者にも関心の高い分野と思います。最近、トクホ制度における疾病リスク低減表示が注目されておりますが、食品において唯一「病者向け」を表示できる制度があるのをご存知ですか？それが「特別用途食品」制度です。

当協会は本制度における「病者向け」表示の拡充に取り組んでおり、製品開発に応用できるトピックをお伝えします。

詳細・お申込みはこちら <https://www.jhnfa.org/topic459.pdf>

健康食品等に関する

日本語記事情報（2023年12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。

○ **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）

[ピックアップ情報](#)

[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。

■ ピックアップ情報

スルーして頂きたい記事情報を、編者の見識・感性（多少の思い入れ）に基づきピックアップしたセクションとご理解下さい。

消費者庁から消費者の皆様へ

機能性表示食品の正しい理解についての御協力をお願いします

消費者庁 - 2023/12/5

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_with_health_claims#info20231205

追記：「消費者庁又は国が機能性表示食品の効果を認めているかのような表示をしていたこと」等、行き過ぎたウェブサイト広告が問題となった事例を受けての呼びかけ。

政府方針、企業に「生物多様性」貢献証書発行へ

株式会社オルタナ/オルタナオンライン - 2023/12/5 <https://www.alterna.co.jp/107213/>

（無断転載を禁じます）

記事のポイント

1. 生物多様性の保全に取り組む企業に対して、政府が証明書を発行する
2. ESG 要素を重視する金融機関からの評価を受けやすくすることが狙いだ
3. 次期通常国会で法案を成立し、2025 年度に施行予定だ

■ 安全性関連情報

2023 年 12 月 6 日付け食品安全情報 blog2 より

<https://uneyama.hatenablog.com/entry/2023/12/06/114016>

[WHO]FAO/WHO 合同食品添加物専門家委員会 (JECFA)

上から 5 番目の太字見出し。二酸化チタン (TiO₂ : INS 171) の安全性評価に関する記載があります。“入手可能な実験動物及びヒト研究において、有意な吸収がなく、毒性学的影響がないことから、許容一日摂取量 (ADI) を「特定しない (not specified)」とした。”となっています。

[IARC]IARC モノグラフがパーフルオロオクタン酸 (PFOA) 及びパーフルオロオクタンスルホン酸 (PFOS) の発がん性を評価

上の太字見出しのすぐ下。PFOA は「ヒトに対して発がん性がある (グループ 1)」、PFOS は「ヒトに対して発がん性がある可能性がある (グループ 2B)」と評価されました。

PFOA (パーフルオロオクタン酸) 及び PFOS (パーフルオロオクタンスルホン酸) に対する国際がん研究機関 (IARC) の評価結果に関する Q&A

食品安全委員会 - 2023/12/5

https://www.fsc.go.jp/foodsafetyinfo_map/pfoa_and_pfos_faq.html

有機フッ素化合物のうち、PFOA (パーフルオロオクタン酸) 及び PFOS (パーフルオロオクタンスルホン酸) について、世界保健機関 (WHO) 傘下の一機関である国際がん研究機関 (IARC) が発がん性を評価し、その結果を 2023 年 11 月 30 日、公表しました。IARC は、PFOA をグループ 1 に、PFOS をグループ 2B に分類しました。昨今、PFOA や PFOS についての社会的関心が高いことから、食品安全委員会は、今回の IARC による発がん性分類の結果や意味について、Q&A 形式で整理し、情報提供することにしました。

なお、現在、食品安全委員会は、PFOA や PFOS を中心に、有機フッ素化合物 (PFAS) を食品を通じて摂取した場合の健康影響について評価中です。発がん性を含む様々な毒性について、国内外から収集した知見を精査して見解をまとめ、その結果を、評価書として公表する予定です。

このウェブページは、PFOA 及び PFOS に対する IARC が発表した内容やその意味について、客観的に解説することを目的とするものであり、食品安全委員会としての見解を示すものではありません。今後とも、IARC が公表する情報を見ながら内容の更新を行ってまいります。

2023 年 12 月 7 日付け食品安全情報 blog2 より

<https://uneyama.hatenablog.com/entry/2023/12/07/172423>

[BfR]異なる魚種の摂取による PCDD/F 及びダイオキシン様 PCB 並びに PFAS の摂取に関する暴露評価

12月7日分の上から1/3ほどにある太字見出し

[CFIA]様々なブランドのカフェイン入りエナジードリンクは、カフェイン含有量とラベルの問題により安全ではない可能性がある

上の[BfR]情報の3つ下の太字見出し

2023年12月12日付け食品安全情報 blog2 より

<https://uneyama.hatenablog.com/entry/2023/12/12/175339>

最初の太字見出し[EFSA]意見等の項目

- 新規食品として乳児用及びフォローアップミルクに使用する Schizochytrium limacinum (TKD - 1 株)由来オイルの安全性
- 新規食品として乳児用及びフォローアップミルクに使用する Schizochytrium sp. (CABIO - A - 2 株)由来オイルの安全性

2023年12月14日付け食品安全情報 blog2 より

<https://uneyama.hatenablog.com/entry/2023/12/14/184827>

最初の太字見出し[EFSA]意見等の最初の項目

- マンガンの耐容上限摂取量に関する科学的意見

2023年12月15日付け食品安全情報 blog2 より

<https://uneyama.hatenablog.com/entry/2023/12/15/173943>

最初の太字見出し

[EFSA]平易な言語による要約：マンガンの耐容上限摂取量に関する科学的意見

カドミウム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 - 2023/11/29

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

gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMSTDETAIL&id=095230980&Mode=0

食品安全情報（化学物質） No.25 (2023.12.06)

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/foodinfo202325c.pdf>

別添 <http://www.nihs.go.jp/dsi/food-info/foodinfonews/2023/foodinfo202325ca.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

EU Novel Food（新規食品）リスト改訂版

EU Novel Food status Catalogue

<https://ec.europa.eu/food/food-feed-portal/screen/novel-food-catalogue/search>

12月1日付けの食品安全情報 blog2 で紹介されていました。

<https://uneyama.hatenablog.com/entry/2023/12/01/174908>

ジェトロ、米国の PFAS に関する食品包装・食品接触材規制の動向のウェビナー開催（米国）

日本貿易振興機構（ジェトロ） - 2023/12/7

<https://www.jetro.go.jp/biznews/2023/12/ddd622b977eca4e7.html>

追記：米国向けに輸出を行う国内食品製造業者などを対象としたウェビナーの紹介記事。一定期間、オンデマンド配信中で説明資料もダウンロード可能。

<https://www.jetro.go.jp/biz/seminar/2023/11726f297e18b45a.html>

イタリア下院、欧州初の培養肉の生産・販売禁止法案を可決（イタリア）

日本貿易振興機構（ジェトロ） - 2023/12/5

<https://www.jetro.go.jp/biznews/2023/12/87cbbd0840f1bc25.html>

2024 年から改正食品規則を適用、最新のガイドラインに基づくラベル表示を（マレーシア）

日本貿易振興機構（ジェトロ） - 2023/12/5

<https://www.jetro.go.jp/biznews/2023/12/40d11b44ca93180d.html>

保健省、食品添加物の使用基準に関する新告示を施行（タイ）

日本貿易振興機構（ジェトロ） - 2023/12/11

<https://www.jetro.go.jp/biznews/2023/12/b00d9c57e5b0e394.html>

以下の9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 (2023/12/5 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頂けます。](#)

3. [欧州食品安全機関\(EFSA\)、新食品としての、大腸菌 W\(ATCC 9637\)派生株\(大腸菌 SGR5\)により産生される2'-フコシルラクトースの安全性に関する科学的意見書を公表 \(前半 1/2\)](#)
4. [米国農務省動植物検疫局\(USDA-APHIS\)、審査のために提出された12種類の植物が、バイオテクノロジー規制の対象ではないと確認したことを公表 \(1/3\)](#)
5. [米国農務省動植物検疫局\(USDA-APHIS\)、審査のために提出された12種類の植物が、バイオテクノロジー規制の対象ではないと確認したことを公表 \(2/3\)](#)
6. [米国農務省動植物検疫局\(USDA-APHIS\)、審査のために提出された12種類の植物が、バイオテクノロジー規制の対象ではないと確認したことを公表 \(3/3\)](#)
8. [欧州食品安全機関\(EFSA\)、新食品としての、大腸菌 W\(ATCC 9637\)派生株\(大腸菌 SGR5\)により産生される2'-フコシルラクトースの安全性に関する科学的意見書を公表 \(後半 2/2\)](#)
13. [国際がん研究機関\(IARC\)、超加工食品が、がん及び心代謝性疾患の多疾病罹患のリスク上昇に関連しているとする研究結果を発表](#)
23. [欧州食品安全機関\(EFSA\)、葉酸塩に対する耐容上限摂取量\(UL\)に関する科学的意見書を公表](#)
31. [欧州食品安全機関\(EFSA\)、新食品としての2'-フコシルラクトースの用途拡張の安全性に関する科学的意見書を公表](#)
48. [米国食品医薬品庁\(FDA\)、臭素化植物油\(BVO\)の食品への使用を認可する規則を取り消す規則案を公表](#)

[記事のカテゴリに戻る](#)

■ 表示、販売等に関する行政機関のアクション情報等

[株式会社アリュールに対する景品表示法に基づく措置命令について](#)

消費者庁 - 2023/12/5 <https://www.caa.go.jp/notice/entry/035547/>

消費者庁は、令和5年11月27日、株式会社アリュールに対し、同社が供給する「スリムサポ(SlimSapo)」と称する機能性表示食品に係る表示について、景品表示法に違反する行為(同法第5条第1号(優良誤認)に該当)が認められたことから、同法第7条第1項の規定に基づき、措置命令を行い-----

株式会社ハハハラポに対する景品表示法に基づく措置命令について

消費者庁 - 2023/12/19 <https://www.caa.go.jp/notice/entry/035684/>

消費者庁は、令和5年12月7日、株式会社ハハハラポに対し、同社が供給する「メラット」と称する機能性表示食品に係る表示について、景品表示法に違反する行為(同法第5条第1号(優良誤認)に該当)が認められたことから、同法第7条第1項の規定に基づき、措置命令を行い-----

■ 行政・法令関連情報（その他）

「健康的で持続可能な食環境づくりのための戦略的イニシアチブ」の参画事業者を募集中です！

厚生労働省 - 2023/12/6

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/kenkou/eiyuu/syokuji_kijyun_00005.html

健康的で持続可能な食環境戦略イニシアチブ 令和5年度全体会合 開催案内

厚生労働省 - 2023/12/7

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_00084.html

■ 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。

[記事のカテゴリーに戻る](#)

■ 具体的健康ニーズ・素材・成分、製品情報 (市場予測・動向等)

【スポーツニュートリション】プロテインブームの新規利用者が定着へ

健康メディア.com - 2023/12/4

https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18410

スポーツ庁の調査（令和4年度スポーツの実施状況等に関する世論調査）によると、週1日以上スポーツを行う人は52.3%と前年の56.4%から減少したものの過半数を超え推移する。その内、スポーツを行う理由を「健康のため」と回答した人は79.4%に上る。競技出場するコア層からウォーキングやヨガ等を行うライト層へ、スポーツ実施者は広がりを見せている。摂取目的は「疲労回復」「エネルギー補給」「筋力増加」等。既存の機能性原料をエビデンスに基づいてスポーツ向けに提案を行う動きや、新素材の提案も活発化-----

【水素】市場規模、前年比1割増しの236億円

健康メディア.com - 2023/12/4

https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18407

本紙が今回2023年通期の水素商材の市場動向について調査した結果、市場規模は、前年比11.2%増の約236億円と、V字回復が見られた。2023年はコロナ収束に伴い、水素商材の主要販売チャネルである宣講販や訪販、催事等の対面販売の復活、エステサロンや医療機関、治療院など施設向けの導入増加、さらに輸出案件の回復が大きかった。今年3月に慶應義塾大学による水素吸入療法のエビデンス発表、水素分子で初の機能性表示食品の受理、法政大学・宮川路子先生執筆の書籍のヒットなど、明るいニュースが相次いだことも市場回復の追い風と-----

【プラセンタ】胎盤+@の付加価値提案も

健康メディア.com - 2023/12/4

https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18405

化粧品の定番素材プラセンタは、健康食品向けでもコラーゲンと並び、美容カテゴリーの人気素材だ。肌分野や更年期症状改善に加え、疲労回復、肝機能改善、睡眠改善などのエビデンスも蓄積されている。近年は、プラセンタ単体だけでなく、酵母・乳酸菌発酵や、エクソソーム含有などの付加価値提案が活発に。また、サケ卵巣外皮や植物由来のプラセンタ様成分も、ハラル向けや新たな客層を取り込む起爆剤に。原料価格も比較的安定している。最終製品は医療機関で売り上げが伸びている。さらにコロナ収束を機に、海外市場も回復傾向にあり、美容ドリンクなどに利用が-----

【カシス】豊富なエビデンスを武器に新分野の開拓へ

健康メディア.com - 2023/12/4

https://www.kenko-media.com/health_idst/archives/18402

カシスは、アイケア訴求の健康食品として、なじみが深く、ポリフェノールやビタミンCやミネラルを多く含むスーパーフルーツ。主な生産国はフランス、ポーランド、ニュージーランド、カナダで、EU産カシスが世界の8割を占める。業界団体の日本カシス協会や有力サプライヤーは“カシス特有のアントシアニン”に着目した研究を進め、「緑内障の進行抑制」「抗酸化」「抗ウイルス効果」「末端血流改善」「筋肉疲労軽減」「認知機能の向上作用」など、様々なエビデンスを有する。販路を拡大する商品、リピート率の高い医家向け商品、さらにコロナ収束によるインバウンドの復調により、カシスの原料供給量も伸長している。一方で、メーカー各社では、豊富なエビデンスを武器に、アイケアに続く新たな市場開拓に……

[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

ミドリムシから飼料と肥料を生み出すユーグレナ、国内農家の救世主となるか

MONOist - 2023/12/15 <https://monoist.itmedia.co.jp/mn/articles/2312/15/news082.html>

ユーグレナは、東京都内で会見を開き、微細藻類「ユーグレナ（和名：ミドリムシ）」を用いたサステナブルアグリテック事業を紹介した。

■ 消費者意識等の調査・分析

明治と TOPPAN 「未来の売場づくり」へ向けた購買行動調査を実施 聴覚や視覚を刺激する販促物を設置した売場で「興味関心」や「自分ゴ ト化」の働きに関連する部位の脳血流活性化を確認

株式会社明治 - 2023/12/4

https://www.meiji.co.jp/corporate/pressrelease/2023/1204_01/index.html

株式会社 明治（本社：東京都中央区、代表取締役社長：松田 克也）と、TOPPAN ホールディングスのグループ会社である TOPPAN 株式会社（本社：東京都文京区、代表取締役社長：齊藤昌典、以下 TOPPAN）は、2023年10月に「未来の売場づくり」につながる「脳血流計測」を用いた購買行動調査を共同で実施……

食のマーケティングカンパニー国分グループ本社協力のもと「健康と食、栄養に関する調査 2023」がまとまりました

株式会社リンクアンドコミュニケーション - 2023/12/18

<https://www.linkncom.co.jp/news/news/1294/>

食のマーケティングカンパニー国分グループ本社協力のもと、毎年ご好評いただいている「健康と食、栄養に関する調査 2023」がまとまりました。
株式会社リンクアンドコミュニケーションは食品卸大手、食のマーケティングカンパニー国分グループ本社の協力のもと、生活者（2,860名）に対して、食と健康、栄養に関するアンケートを実施しました。その結果がまとまりましたので、ここに公表……

おやつ・間食に関する実態調査 2023

～菓子・スイーツ・軽食の飲食実態・購買行動データベース～

株式会社日本能率協会総合研究所 - 2023/12/7

<https://www.jmar.biz/report2/snack2023/?tab=freereport>

- 10代～70代男女の“おやつ”実態を網羅／小・中学生対象の〔子供調査〕を実施
- 菓子・スイーツ・軽食類の喫食実態・購買行動の把握
- 20ジャンル100種類以上のおやつ・軽食を網羅
- おやつ喫食・購入シーン等のジャンル間比較を実施
- 時系列比較からみる注目の”増加傾向”おやつジャンルは？

……

電通、食生活に関する生活者調査 2023、好きなものを選んで食べたい人は約9割、自らの料理で大事なことは「自分の好み」

マイライフニュース - 2023/12/19 <https://www.mylifenews.net/drink-food/39000/>

電通において、日本の食生活の「今」を知り、「これから」を共創する国内電通グループ横断プロジェクト「電通 食生活ラボ」は、全国15～79歳の1300人を対象に、「食生活に関する生活者調査 2023」（以下、同調査 調査期間：10月20日～10月23日）を実施した。同調査は、新型コロナウイルス感染症の5類感染症移行、物価高騰の影響などの社会的な潮流を踏まえ、日本の食生活における生活者の意識や実態、満足度、トレンドなどを把握する目的で行った。その結果、好きなものを選んで食べたい人は約9割に達した。自らの料理で大事なことは「自分の好み」であることもわかった。

[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

体脂肪量、HSP47 タンパク質の発現レベルで規定されると判明—阪大

QLifePro 医療ニュース - 2023/12/12

<https://www qlifepro.com/news/20231212/hsp47-adiposity.html>

▼関連リンク・大阪大学 ResOU

https://resou.osaka-u.ac.jp/ja/research/2023/20231204_1

さまざまな要因が関係し、個人差が大きい体脂肪

大阪大学は12月4日、ヒトの脂肪組織量を規定する因子としてHSP47を同定したと発表した。この研究は、同大大学院医学系研究科内分泌代謝内科学の下村伊一郎教授、肥満脂肪病態学の福原淳範寄附講座准教授、糖尿病病態医療学のシンジフン寄附講座助教（研究当時）らの研究グループによるもの。研究成果は、「Nature Communications」にオンライン掲載されて-----

若いうちこそ「腹八分目」

—若齢期のみのアミノ酸摂取制限により寿命延長が可能—

理化学研究所 - 2023/12/5 https://www.riken.jp/press/2023/20231205_1/index.html

東京大学

理化学研究所（理研）生命機能科学研究センター 栄養応答研究チームの小坂元陽奈 基礎科学特別研究員、小幡史明 チームリーダー、東京大学大学院 薬学系研究科 遺伝学教室の三浦正幸 教授らの国際共同研究グループは、食餌（食事）制限による寿命延長効果が加齢によって弱まることを、ショウジョウバエを用いた研究で明らかにしました。本研究成果は、健康長寿に向けた栄養介入法の構築・改良に貢献すると期待でき-----

追記：寿命延長効果があるとされるメチオニン制限の効果が加齢によって大きく低下することが、ショウジョウバエで確認されたとのことです。

菓子パンなど超加工食品、日本人は満腹感を感じやすい人ほど摂取量が多い傾向—東大

QLifePro 医療ニュース - 2023/12/15

<https://www qlifepro.com/news/20231215/highly-processed-food.html>

▼関連リンク・東京大学 プレスリリース

<https://www.m.u-tokyo.ac.jp/news/press.html#20231211>

心血管疾患などに関わる超加工食品、摂取に関連の内的要因は？

東京大学は12月11日、日本人成人2,232人を対象とした全国規模の質問票調査データから、超加工食品の摂取量と、食に関する知識や技術、価値観、行動特性などとの間に関連があることを明らかにしたと発表した。この研究は、同大学院医学系研究科栄養疫学・行動栄養学講座の篠崎奈々特任助教、同大研究科社会予防疫学分野の村上健太郎教授、佐々木敏名誉教授らの研究グループによるもの。研究成果は、「International Journal of Behavioral Nutrition and Physical Activity」に掲載されて-----

酪酸菌とヒトはケトン体を介して共生関係にある～大腸管腔内のケトン体濃度が高いことを発見、仮説を提唱～東京工科大学応用生物学部

大学プレスセンター - 2023/12/5 <https://www.u-presscenter.jp/article/post-52180.html>

東京工科大学(東京都八王子市、学長:香川豊)応用生物学部の佐藤拓己教授と神戸大学大学院科学技術イノベーション研究科の佐々木建吾・特命准教授(研究当時、現:(株)バイオパレット主席研究員)は、大腸管腔内におけるケトン体濃度の分析などをもとに、ヒトの腸内におけるケトン体の存在には特別な意味があることを提唱し-----

短鎖脂肪酸を多く生み出すビフィズス菌 *Bifidobacterium animalis* subsp. *lactis* GCL2505 とイヌリンによる「内臓脂肪、体脂肪の低減」効果を確認 ～ 国際科学雑誌「Nutrients」に掲載されました ～

江崎グリコ - 2023/12/14 <https://www.glico.com/jp/newscenter/pressrelease/45877/>

江崎グリコ株式会社は、短鎖脂肪酸を多く生み出す※1 当社独自のビフィズス菌 *Bifidobacterium animalis* subsp. *lactis* GCL2505 (以下、GCL2505 株) と水溶性食物繊維イヌリンによる内臓脂肪(腹部内臓脂肪)、体脂肪(腹部総脂肪)の低減効果を確認しました。本研究成果は2023年12月7日(木)に国際科学雑誌「Nutrients」に掲載されました。当社は「タンサ脂肪酸プロジェクト」として短鎖脂肪酸の研究と啓発活動を積極的に進めており、今後もGCL2505株と短鎖脂肪酸の可能性を探って-----

年々増える内臓脂肪や基礎代謝・免疫力の低下などの原因は？ 腸内細菌が産生する「短鎖脂肪酸」に研究者が注目

マイライフニュース - 2023/12/19 <https://www.mylifenews.net/health-medical/38958/>

年齢を重ねるにつれ、「太りやすくなった」「胴回りが年々大きくなってきた」「風邪をひきやすくなった」といった悩みを持つ人が増えているようだ。腸内環境が健康に重要な役割を果たすことは知られているが、腸内細菌が作り出す「短鎖脂肪酸」が、今、研究者たちが大注目している、太りにくい体づくりを始めとしたヘルスケアのバロメーターだという。

そこで今回、腸内環境研究のスペシャリストである、メタジェン代表取締役社長 CEO で慶應義塾大学先端生命科学研究特任教授の福田真嗣先生に、腸内細菌そして短鎖脂肪酸の最新情報について詳しい話を聞いて-----

1000 本以上の皮膚毛細血管を一度に可視化し定量化する新技術 肌・全身の健康状態や変化の把握に利用できる可能性

花王株式会社 - 2023/12/7

<https://www.kao.com/jp/newsroom/news/release/2023/20231207-003/>

花王株式会社（社長・長谷部佳宏）解析科学研究所・ヘルス&ウェルネス研究所は、広視野で多数の皮膚毛細血管を撮影し、深層学習を用いて毛細血管の数や面積を算出する技術を開発しました。さらに、この技術を用いて、実際の肌における毛細血管の個人差や部位差、刺激への応答性の違いを確認することができました。この成果は今後、肌や肌にあられる健康状態の把握、毛細血管の反応を考慮した製品の開発・提案に役立つと期待-----

【メタジェン x キューサイ】継続的なケールの摂取により腸内環境が変化し排便回数が増加することが明らかに

株式会社メタジェン - 2023/12/11 <https://metagen.co.jp/2023/12/11/20231211-1119/>

株式会社メタジェン（代表取締役社長 CEO・福田 真嗣 以下、当社）は、キューサイ株式会社（代表取締役社長 佐伯 澄）との共同研究で、4 週間にわたるケールの摂取が腸内環境を変化させ、排便回数を増加させることを明らかにしました。また、その効果が得られるヒトの特徴として、排便量が少ないことを見出しました。本研究成果は、2023 年 11 月 29 日、オンライン科学雑誌「Frontiers in Nutrition」に掲載され-----

「コオロギ×乳酸菌」で免疫賦活効果の相乗効果を発見 サプリメントやプロテイン、ペットフードの商品開発へ

特許出願のお知らせ。コオロギ粉末と乳酸菌 K-1 を組み合わせた場合の NK 細胞活性化作用は約 2.6 倍に。

株式会社エコロギー - 2023/12/6

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000019.000082961.html>

株式会社エコロギー（本社：東京都新宿区、代表取締役 CEO: 葦苈 晟矢、以下エコロギー）は、乾燥コオロギ粉末と乳酸菌を組み合わせることで、免疫賦活効果を向上させる効果があることを確認し、特許出願いたしました。今後、サプリメントやプロテイン、ペットフードへ活用するため、得た知見をもとに新しい商品の開発に取り組んでまいります-----

消化吸収の先にある栄養の本質を考えるきっかけに「ウェルネストレンド白書 Vol.3」－オピニオンからの視点

ウェルネス総研レポート online - 2023/12/18 <https://wellnesslab-report.jp/3108/>

一般社団法人ウェルネス総合研究所は、20代～70代、約4800名の生活者の健康・ウェルネスに関する意識と行動分析に基づき、今後予測されるヘルス・トレンドシナリオを洞察した調査レポート『ウェルネストレンド白書 Vol.3』を2023年10月2日に刊行しました。早稲田大学 ナノ・ライフ創新研究機構規範科学総合研究所 ヘルスフード科学部門の矢澤一良教授に、栄養学の専門家から見た白書への感想や活用法について伺い……

老化を治療できる時代が目前に 生成 AI の活用で予防医学の革命に挑む GMO と東大

マイナビニュース - 2023/12/12

<https://news.mynavi.jp/techplus/article/20231212-2838694/>

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12月4日～20日）から選定したものです。

乳製品の摂取頻度とメンタルヘルスとの間に有意な関連 新型コロナ禍の中国で大学生を調査

<https://sndj-web.jp/news/002530.php> (2023/12/3)

新型コロナウイルス感染症（COVID-19）パンデミック下の中国の大学生を対象に行われた横断研究の結果、乳製品の摂取量が多いほど、感情の問題や社会的適応の困難さなどで評価したメンタルヘルスの不調が少ないという関連のあることがわかった。著者によるとこの研究は、中国の大学生の乳製品摂取量とメンタルヘルス状態との関連を明らかにした、初の研究……

未成年の過体重・肥満者は、卵の摂取量が多いほど「代謝的に健康な肥満」の可能性が高い

<https://sndj-web.jp/news/002529.php> (2023/12/2)

過体重や肥満の未成年では、卵の摂取量が多いほど、代謝的には健康であることが多いとするデータが、イランから報告された。とくに女子より男子でこの関連が強く認められると……

持久系アスリートの血糖調整機構とパフォーマンスの関連 連続血糖測定で明らかになったこと

<https://sndj-web.jp/news/002534.php> (2023/12/5)

近年になり連続血糖測定（CGM）が急速に普及したことで明らかになってきた、持久系アスリートの血糖調節機構の特徴とパフォーマンスとの関連に焦点を当てた総説論文が発表された。要旨を紹介-----

β -アラニンの格闘技におけるパフォーマンス、体組成、生化学検査値などへの影響 システマティックレビュー

<https://sndj-web.jp/news/002536.php> (2023/12/7)

格闘技アスリートが β -アラニンを摂取することによるパフォーマンスや体組成、生化学検査値などへの影響に関する、システマティックレビューの結果が報告された。体組成には有意な変化が認められず、筋力や格闘技特有のパラメーターについては有意な向上が示された-----

[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

豚骨スープのおいしさ、動物性と植物性の違いを可視化 農研機構など

サイエンスポータル - 2023/12/4 https://scienceportal.jst.go.jp/newsflash/20231204_n01/

順天堂大、落花生皮中のポリフェノール成分の簡易分析法の開発— 安価な健康食品の開発を目指して —

日経バイオテク - 2023/12/13 <https://bio.nikkeibp.co.jp/atcl/release/23/12/13/18792/>

■ その他の科学・技術情報

理論タンパク質量情報を活用した新しい微生物種同定技術

—20万件の原核微生物ゲノム情報をもとに、質量分析により多様な原核微生物種を迅速同定—

国立研究開発法人産業技術総合研究所 - 2023/12/5

https://www.aist.go.jp/aist_j/press_release/pr2023/pr20231205/pr20231205.html

ポイント

- ヒトや動物、食品、海洋や土壌など、広範な環境中で検出される 3 万種以上の原核微生物種を同定可能
- 未培養微生物を含む多様な原核微生物種を迅速に同定
- 感染症原因微生物の特定、食品分野の微生物検査、環境微生物分析などの迅速化に貢献

ライオンが生成 AI と検索システムを用いた「知識伝承の AI 化」ツールを開発、検証を完了

IOTNews - 2023/12/11 <https://iotnews.jp/ai/239309/>

ライオン株式会社は、社内の知見を有効活用するための「知識伝承の AI 化」ツールの自社開発を進め、研究領域での検証を完了したことを発表した。

「知識伝承の AI 化」ツールの開発は、クラウドサービスプロバイダが提供する生成 AI と検索サービスを組み合わせ、ライオン社内で進められているもの……

■ その他

英文情報サイト Foodnavigator-asia に 12 月 7 日付けで、英文記事の和訳版が掲載されまし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。

[サイエンス ショート:タイの超加工食品、中国の精密な 3D プリンターによる主食、シンガポールの中国人による健康調査結果など](#)

[サステナビリティ抜粋:PepsiCo の起業家コラボレーション、RedMart の e コマース動向、APAC の昆虫由来食品など](#)

[トレンドトラッカー:RedMart の e コマーストレンド、プレミアムな値ごろ感、健康的な高齢化など](#)

[安全第一:インドの新たな食品安全プラットフォーム、日本の原発処理水放出の影響、フィリピンの食品表示変更](#)

[ジャパン フォーカス:アサヒスーパードライの業績、森永製菓の新たな機会、協和発酵のポストバイオティクスの継続的成功、食品廃棄物削減など](#)

[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
- 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
- 配信先の変更など 総務部 E-mail：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 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

電話番号：03-3268-3133

以上