

## お知らせ

**記事情報の2021年配信分の統合版PDF（6か月毎）を、日健栄協のホームページにアップしました。**

**ログイン無しでご覧いただけます。**

当協会トップページ最上部「国内外の注目情報」のクリックで表示されるページの「★過去配信分の統合版：会員以外の方もご覧いただけます。」の下にリストされております。<https://www.jhnfa.org/topics-0.html>

**2024年1月には2022年配信分の統合版をアップする予定です。**

## 健康食品等に関する

### 日本語記事情報（2023年9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）

[注目記事](#)

[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。

## ■ 注目記事

[医薬基盤・健康・栄養研究所、食品企業7社が連携し「食環境整備推進のための産学官連携共同研究プロジェクト」が始動～自然に続けられる健康でおいしい食生活の実現に向けて～](#)

日経バイオテック - 2023/9/6 <https://bio.nikkeibp.co.jp/atcl/release/23/09/06/17659/>

[明治ホールディングス・谷口茂執行役員「独自『NPS』」で栄養の課題解決に貢献](#)

日経 BP - 2023/9/12 <https://project.nikkeibp.co.jp/ESG/atcl/column/00006/090500311/>

[花王やキリン、人事評価にサステナ要素組み込む企業相次ぐ](#)

株式会社オルタナ/オルタナオンライン - 2023/9/11 <https://www.alterna.co.jp/97159/>

（無断転載を禁じます）

### 記事のポイント

1. 社員の人事評価に非財務指標を組み込む企業が相次ぐ
2. 花王やキリン、カルビー、三井住友 FG などだ
3. 経営戦略にサステナを組み入れたことで、事業として課題解決に取り組む

-----

## ■ 安全性関連情報

以下の2件は、9月12日付けの食品安全情報 blog2 の中ほどの見出しです。

<https://uneyama.hatenablog.com/entry/2023/09/12/174415>

### [EFSA]意見等

-規則(EU) 2015/2283 に従って、新規食品としての使用済大麦 (Hordeum vulgare)と米(Oryza sativa)由来部分加水分解されたタンパク質の安全性

### [BfR]

複数の甘味料の混合物はヒトの健康にリスクをもたらすか？

追記：複数の甘味料を用いている場合に、個々のADIを下回っていれば混合物使用の場合の安全性をはたして担保出来ているか、といった問題。BfR（ドイツ連邦リスク評価研究所）は、“動物モデルで観察された影響がヒトに移行する可能性があるかどうかは、甘味料の組み合わせ影響に関する入手可能なデータが限られているため、現時点では評価できない。”としていますが、今後注視すべき問題かもしれません。

以下の2件は、9月15日付けの食品安全情報 blog2 の冒頭2件の太字見出しです。

<https://uneyama.hatenablog.com/entry/2023/09/15/171615>

### [EFSA]意見

食品中のミネラルオイル炭化水素類のリスク評価の更新

追記：“ミネラルオイル”と表現してしまうとスルーされてしまいそうです。この問題を初めて認識した2011年3月頃の海外情報では、“新聞をリサイクルした包材中の食品から鉱油(印刷インク成分)が検出”と言った伝え方をされていました。最近、「食品安全情報 blog2」でもしばしば目にするようになりましたが、10年以上たっても問題が燻っているようです。日本でも今後問題化する可能性があるのか、本件に詳しい方からご教示頂けたら幸いです。

参考情報（ネットで検索したら出てきました）：

「フランスの鉱物油規制の強化および拡大生産者責任の義務に対する日本企業の対応」

地方独立行政法人東京都立産業技術研究センター - 2022/12/1

<https://www.iri-tokyo.jp/site/tiri-news/202212-02-shien.html>

### [BfR]

甘味料：大多数の研究から有害健康影響はないことが確認されている  
— だが、研究状況は不十分である

追記：9月12日分の「複数の甘味料の混合物はヒトの健康にリスクをもたらすか？」に続いてBfRが出した文書です。

## 食品安全情報（化学物質）No. 19/ 2023（2023. 09. 13）

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/foodinfo202319c.pdf>

**全リスト**

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

[記事のカテゴリーに戻る](#)

### ■ 表示、販売等に関する行政機関のアクション情報等

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）

#### 第2回「日本人の食事摂取基準（2025年版）」策定検討会開催案内

厚生労働省 - 2023/9/15 [https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi2/newpage\\_00070.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/shingi2/newpage_00070.html)

#### 「食から日本を考える。NIPPON FOOD SHIFT FES.東京 2023」を開催！

農林水産省 - 2023/9/5 <https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/anpo/230905.html>

～「丸の内から、ニッポンフードシフト。」～

農林水産省は、食と農のつながりの深化に着目した国民運動「食から日本を考える。ニッポンフードシフト」を展開しています。

9月23日(土曜日)・24日(日曜日)の2日間、東京丸の内エリア(丸ビル1階マルキューブ、丸の内仲通り)において、農林漁業者・食品事業者及び消費者が、日本の食や農をめぐる事情や課題、目指す未来について、ともに考えるきっかけとするイベント「食から日本を考える。NIPPON FOOD SHIFT FES.東京 2023」を開催-----

### ■ 海外公的機関情報

#### 食品添加物関連法令改正案の第1回技術会議を開催（香港）

日本貿易振興機構（ジェトロ） - 2023/9/7

<https://www.jetro.go.jp/biznews/2023/09/697a1eb2fe068e57.html>

以下の8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 (2023/9/15 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。](#)

1. [欧州食品安全機関\(EFSA\)、新食品としての使用済み大麦及び米に由来する部分加水分解タンパク質の安全性に関する科学的意見書を公表](#)
26. [英国毒性委員会\(COT\)、英国集団における二酸化チタンへのばく露評価に関するペーパー\(TOX/2023/44\)を公表](#)
41. [英国毒性委員会\(COT\)、食品中の無機ヒ素が公衆衛生に与えるリスクについての欧州食品安全機関\(EFSA\)の2023年再評価に関するペーパー\(TOX/2023/46\)を公表 \(1/3\)](#)
42. [英国毒性委員会\(COT\)、食品中の無機ヒ素が公衆衛生に与えるリスクについての欧州食品安全機関\(EFSA\)の2023年再評価に関するペーパー\(TOX/2023/46\)を公表 \(2/3\)](#)
43. [英国毒性委員会\(COT\)、食品中の無機ヒ素が公衆衛生に与えるリスクについての欧州食品安全機関\(EFSA\)の2023年再評価に関するペーパー\(TOX/2023/46\)を公表 \(3/3\)](#)
44. [英国毒性委員会\(COT\)、ダイオキシン類およびダイオキシン様ポリ塩化ビフェニル\(PCB\)に関する文献の体系的レビューを公表](#)
69. [カナダ食品検査庁\(CFIA\)、「特定食品中の多環芳香族炭化水素」を対象とした食品化学調査の最終報告書を公表](#)
70. [カナダ食品検査庁\(CFIA\)、「特定の食品に含まれる食品着色料」を対象とした食品化学分野における調査の最終報告書を公表](#)

[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）

今回は特に見当たりませんでした。

## ■ 市場・企業動向、注目ビジネス情報

### 株式会社メタジェン、順天堂大学と共同研究を開始 ～腸内環境からアスリートの持久力向上を目指す～

株式会社メタジェン - 2023/9/13 <https://metagen.co.jp/2023/09/13/20230913-1312/>

株式会社メタジェン(本社:山形県鶴岡市、代表取締役社長 CEO:福田真嗣、以下「当社」)および学校法人順天堂 順天堂大学(本部:東京都文京区、学長:新井一、以下「順天堂大学」)ハイパフォーマンス・トランスレーショナル・リサーチ拠点(千葉県印西市、拠点長:和氣秀文)はこの度、腸内環境とアスリートの持久力向上に関する共同研究を開始 しました。本共同研究は順天堂大学がスポーツ庁より委託された事業である『先端的スポーツ医・科学研究推進事業』における1つのテーマとして開始され-----

### メタジェンとウンログが業務提携。腸活パーソナライズ商品開発のハードルを下げ、顧客獲得まで支援！市場拡大に向け連携開始 ～ 高品質商品を市場に増やして健康課題解決へ貢献する ～

株式会社メタジェン - 2023/9/6 <https://metagen.co.jp/2023/09/06/20230906-1438/>

最先端科学に基づき腸内環境を制御する「腸内デザイン®」をコンセプトに、人それぞれの腸内環境タイプに合わせたアプローチを推進している株式会社メタジェン（本社：山形県鶴岡市、代表取締役社長 CEO：福田真嗣、以下、メタジェン）と、100万ダウンロードを突破したアプリ「ウンログ」を活用し腸活商品に関する延べ1,000件以上のマーケティング支援実績のあるウンログ株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役：田口敬、以下、ウンログ）は、エビデンスに基づく高品質な腸活パーソナライズ商品の市場を拡大するために、商品開発におけるメーカーのハードルを下げ、負担を軽減し、商品開発後の顧客獲得まで一貫して支援するサービスを提供-----

## 健康家族、EC最適化で顧客満足度が向上 ウェブコンサルティングを行うペンシルと協力

マイナビニュース - 2023/9/11

<https://news.mynavi.jp/techplus/article/20230911-2769030/>

[記事のカテゴリーに戻る](#)

### ■ 消費者意識等の調査・分析

今回は特に見当たりませんでした。

### ■ 食品・食品成分の生理機能、健康関連科学情報

#### 幼児期の「感情制御の困難さ」に炎症に関わる腸内細菌叢が関連の可能性－京大ほか

QlifePro 医療ニュース - 2023/9/12

<https://www qlifepro.com/news/20230912/gut-microbiota-2.html>

▼関連リンク・京都大学 プレスリリース

<https://www.kyoto-u.ac.jp/ja/research-news/2023-09-06>

#### 乳幼児期に安定化する腸内細菌叢、感情制御を含む実行機能の発達と関連の可能性

京都大学は9月6日、幼児期の感情制御が腸内細菌叢と関係することを明らかにしたと発表した。この研究は、同大大学院教育学研究科の明和政子教授、藤原秀朗氏（同博士後期課程）、大阪大学の萩原圭祐特任教授らの共同研究グループによるもの。研究成果は、「Microorganisms」にオンライン掲載され……

#### 【兵庫県立大学・宮崎大学】細胞外小胞がケルセチンの吸収性や機能性を高める可能性を発見

大学プレスセンター - 2023/9/13 <https://www.u-presscenter.jp/article/post-51479.html>

石坂朱里助教、村上明教授（兵庫県立大学環境人間学部）、山崎正夫教授（宮崎大学農学部）らの研究グループは、タマネギなどの野菜や果物類に広く含まれるケルセチンの体内への吸収機構や機能性発現機構についての新しい知見を論文発表……

## 魚の過剰摂取は血中ヒ素が増え高血圧になりやすい、名古屋大学と藤田医科大学

大学ジャーナルオンライン - 2023/9/12 <https://univ-journal.jp/234283/>

名古屋大学大学院と藤田医科大学の研究グループは、一般成人を対象とした調査により、魚を食べ過ぎると、魚に含まれるヒ素を介して健康に影響する可能性があることを明らかに  
----

## 脂肪燃焼を助ける G12 シグナル誘導人工受容体を開発

MONOist - 2023/9/6 <https://monoist.itmedia.co.jp/mn/articles/2309/06/news035.html>

東北大学は 2023 年 8 月 21 日、シグナル伝達経路 G12 を操作できる人工受容体を開発したと発表した。G12 シグナルが脂肪を燃やす働きを助けることから、脂肪細胞で G12 シグナルを誘導する受容体が肥満治療薬の分子標的となる可能性を見出した。ハイデルベルク大学との国際共同研究による成果-----

ー日本スポーツ栄養学会第 9 回大会で発表予定ー

## 黒大豆ポリフェノール「クロノケア®」の摂取で e スポーツプレイヤーの認知機能の一部が向上

フジッコ株式会社 - 2023/9/6 [https://www.fujicco.co.jp/corp/upload/pr\\_230906.pdf](https://www.fujicco.co.jp/corp/upload/pr_230906.pdf)

フジッコ株式会社（本社：兵庫県神戸市／代表取締役社長執行役員：福井正一）は、株式会社愛しとーと（本社：福岡県那珂川市／代表者：岩本初恵）と株式会社 AZ（本社：大阪市／代表取締役社長：藤堂高義）、株式会社 Cosmo World（所在地：東京都練馬区／Lag Gaming 代表者：平野凌）（順不同）と協力して、黒大豆ポリフェノールの摂取で e スポーツプレイヤーの認知機能の一部（短期記憶力）が向上することを確認しました。この研究成果は、2023 年 9 月 9 日（土）～10 日（日）に行われる日本スポーツ栄養学会第 9 回大会で発表-----

## 麻布大学とユーグレナ社、人体に有毒なマイコトキシンの排出作用をヤエヤマクロレラで確認

大学ジャーナルオンライン - 2023/9/5 <https://univ-journal.jp/233971/>

麻布大学獣医学部の福山朋季准教授と株式会社ユーグレナは、ユーグレナ・グループの八重山殖産が手がける「ヤエヤマクロレラ」の摂取により、人に健康被害を及ぼす「マイコトキシン」の排出が促進されることを明らかに-----



## 柿タンニンによる悪玉コレステロール値低減作用を臨床試験で実証 「和歌山のたねなし柿」機能性表示食品として消費者庁に届出完了 JA ビルで記者発表を行います

大学プレスセンター - 2023/9/6 <https://www.u-presscenter.jp/article/post-51453.html>

和歌山県農業協同組合連合会と大阪公立大学、近畿大学生物理工学部・農学部は、「和歌山のたねなし柿（和歌山県産中谷早生、刀根早生および平核無）」に含まれる「柿タンニン」を摂取することで、悪玉（LDL）コレステロール値を低減させられることを臨床試験で実証しました。この試験結果をエビデンスとして、消費者庁に機能性表示食品としての届出を行い、2023年8月に受理されました。これにより柿果実特有の成分に基づき、初めて機能性を表示して販売できることとなります（届出者 和歌山県農業協同組合連合会）。つきましては、「柿タンニン」が悪玉（LDL）コレステロール値を低減させることを示す研究成果と、機能性表示食品の届出完了について下記のとおり記者発表を行います……

## レモン果汁の摂取が健常者の愛情ホルモン（オキシトシン）の分泌と心理状態に及ぼす影響について

ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社 - 2023/9/1

[https://www.pokkasapporo-fb.jp/company/news/release/230901\\_01.html](https://www.pokkasapporo-fb.jp/company/news/release/230901_01.html)

ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社（代表取締役社長：時松浩、本社：愛知県名古屋市長古市）は、レモン果汁の摂取が健常者の愛情ホルモン（オキシトシン）の分泌と心理状態に及ぼす影響について確認しました。その結果を、日本食品科学工学会第70回記念大会で発表しましたので、お知らせし……

## 未熟なトマトに含まれる化合物がうつ病の治療や予防に有効 - 金大が発表

マイナビニュース - 2023/9/15

<https://news.mynavi.jp/techplus/article/20230915-2772222/>

**以下の3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9月6日～19日）から選定したものです。**

## スポーツで使う視力と栄養素摂取量に有意な関連、炭水化物・ルテイン・ビタミン B2 などに可能性

<https://sndj-web.jp/news/002416.php> (2023/9/7)

スポーツパフォーマンスに影響を及ぼす可能性のある視機能と、日常の摂取栄養素との間に、有意な関連がみつかった。炭水化物、ルテイン／ゼアキサンチン、ビタミン B2 の摂取量が多い場合にスポーツに有利な視機能が高く、反対にタンパク質摂取量が多い場合は視機能が低いと-----

## イソマルツロース（パラチノース）摂取で競技後半の大事な場面のパフォーマンスに差がつく可能性

<https://sndj-web.jp/news/002424.php> (2023/9/12)

持久系スポーツの競技開始前に、消化吸収が緩徐な糖質であるイソマルツロース（パラチノース）を摂取しておくことで、競技後半のスタミナ切れを抑えられ、かつ、結果を左右するような大切な場面で、より大きなパワーを発揮できる可能性を示すデータが報告された。日常的にトレーニングを行っている男性アスリートを対象とするクロスオーバー試験により、スクロース（砂糖）との比較で、ウインゲートテストの評価結果などに有意差が認められたという。日本大学薬学部の小沼直子氏、昭和女子大学大学院生活機構研究科の山中健太郎氏らのグループの研究によるもので、「BMC Sports Science, Medicine and Rehabilitation」に論文が掲載-----

## サルコペニアの最も効果的な治療法は？ ネットワークメタ解析からの知見

<https://sndj-web.jp/news/002429.php> (2023/9/19)

人口の高齢化によってサルコペニアが世界的に増加し、各国の公衆衛生対策の優先事項となっているなか、最も効果的な介入方法はなにかをネットワークメタ解析により検討した研究結果が、中国の研究者により報告された。比較検討された7種類の介入方法のうち、レジスタンストレーニングによる介入が多くの評価指標において最も優れて-----

[記事のカテゴリに戻る](#)

## ■ その他の食品関連科学・技術情報

### ハナマルキと月桂冠が共同研究で成果 「液体塩こうじ」に含まれる麴菌デフェリフェリクリシンが 畜肉や魚肉の不快感な香りを低減させることを発見

ハナマルキ株式会社 - 2023/9/4

<https://www.hanamaruki.co.jp/news/2023090418194.html>

月桂冠株式会社 <https://www.gekkeikan.co.jp/company/news/detail/420/>

味噌メーカーのハナマルキ株式会社（社長・花岡周一郎、本社・長野県伊那市）と、日本酒メーカーの月桂冠株式会社（社長・大倉治彦、本社・京都市伏見区）総合研究所は共同研究により、「液体塩こうじ」による畜肉や魚肉の不快感を低減させる有効成分が、麹菌が作る成分・デフェリフェリクリシン（以下、Dfcy）であることを初めて見出しました。今回の研究成果は、「液体塩こうじに含まれるデフェリフェリクリシンによる畜肉調理時のヘキサナール生成阻害」と題して、日本調理科学会 2023 年度大会（会期 2023 年 9 月 9 日～10 日）で発表……

## ケールから有用物質を得るための高温高圧を必要としない方法開発 シンガポール

ASEAN 科学技術ニュース - 2023/9/12

[https://spap.jst.go.jp/asean/news/230903/topic\\_na\\_02.html](https://spap.jst.go.jp/asean/news/230903/topic_na_02.html)

[記事のカテゴリーに戻る](#)

## ■ その他の科学・技術情報

### 明治大学 総合数理学部 宮下芳明教授らがイグ・ノーベル賞（栄養学）を受賞

大学プレスセンター - 2023/9/15 <https://www.u-presscenter.jp/article/post-51506.html>

### AI を活用して新たな細胞内タンパク質品質管理の仕組みを解明

MONOist - 2023/9/5 <https://monoist.itmedia.co.jp/mn/articles/2309/05/news054.html>

順天堂大学は、AI を駆使し、細胞内のタンパク質品質管理の新たな仕組みを明らかにした。UFM1 連結酵素が三者複合体を形成し、この複合体と UFM1 が連結された RPL26 との結合がタンパク質品質管理機構 ER-RQC に必要であることが示され……

### ちとせなど、微生物の培養状態を AI が自動制御する培養システムを開発

マイナビニュース - 230905 <https://news.mynavi.jp/techplus/article/20230905-2765396/>

## ソニー、におい提示装置向けカスタムカートリッジと専用アプリを発表

マイナビニュース - 230905 <https://news.mynavi.jp/techplus/article/20230905-2765416/>

### ■ その他

英文情報サイト *Foodnavigator-asia* に 9 月 14 日付けで、英文記事の和訳版が掲載されてい  
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:食品生産における AI、日本の遺伝子組み換え食品、マレ  
ーシアの培養肉

サステナビリティ抜粋:Nestle の衛星技術利用、中国のバイオ製造、食糧の回  
復力を高めるヒント

トレンド トラッカー:APAC スナッキングトレンド、中国消費トレンド、健康的な食  
生活への移行

ジャパン フォーカス:キッコーマンのインドでの成長、Carlsberg Malaysia と  
アサヒの提携終了、アサヒの新調達部門、弁当文化など

[記事のカテゴリに戻る](#)

- 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