

平成 27 年 10 月 7 日

消費者庁長官 板東久美子 様

一般社団法人 日本食物繊維学会
理事長 奥 恒行

機能性表示食品に関する機能性成分の扱いについての提言

拝啓

暑炎の候、ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。平素は本学会の運営ならびに社会貢献について格別のご厚誼にあずかり、厚く御礼申し上げます。

さて、本年 4 月から「機能性表示食品」が食品の新たな機能性表示制度として保健機能食品に加えられスタート致しました。この新しい制度が社会に定着し、国民の健康増進ならびに産業振興に寄与することを大いに期待するものであります。

ところが、消費者庁の対象となる成分についての考え方の根拠が不明確なために関係の研究者や産業界に混乱が生じております。本制度のガイドラインには「食事摂取基準に基準が策定されている栄養素を含め、食品表示基準別表 9 の第 1 欄に掲げる成分は対象外とする。」と提示してあります。そして、「以下の栄養素の構成成分については、当該栄養素との作用の違い等に鑑み、対象成分となり得るものとする。」として、食物繊維素材である難消化性デキストリンおよびグアーガム分解物は対象成分として取り扱っております。しかしながら、食品成分としての機能が類似したグルコマンナン、アルギン酸、サイリウム、セルロース、ポリデキストロースなどの食物繊維素材が対象成分となっております。このような類似の生理作用をもった食物繊維素材を区別して取り扱うことは科学的根拠として矛盾が生じると考えられます。

また、これまでに公表された対象成分を拝見しますと、制度の趣旨に合致した機能性成分である難消化性オリゴ糖（フラクトオリゴ糖、ガラクトシルスクロース、ラクチュロース、キシロオリゴ糖、ガラクトオリゴ糖など）、糖アルコール（エリスリトール、マルチトール、ラクチトール、キシリトールなど）、希少糖（D-ソルボース、D-ブシコース、D-アロース、D-タガトース、L-アラビノースなど）、レジスタントスターチなどの糖質系の成分が対象外となっております。これらの糖質系の成分は、「日本人の食事摂取基準（2015 年版）」において記述されているように、「易消化性炭水化物（いわゆる糖質）は約 4 kcal/g のエネルギーを産出する」の定義とは異なり、「有効エネルギーは 0～2 kcal/g と考えられる」難消化性炭水化物に該当します。

特定保健用食品の関与する成分としても認められている上記のような機能性成分を機能性表示の対象成分から除外することは科学的根拠が明確でないだけでなく、新しい機能性表示食品の対象を制限してしまうこととなります。この新しい制度を進展させ、社会に定着させるためには、消費者庁は早急に機能性成分に対する扱いに対して科学的根拠に基づいた説明をする必要があると考えます。

近年の栄養学や食品学の目覚ましい進展によって、これまで栄養素として取り扱われていた食品成分が従前から周知されている古典的な栄養素の機能とは異なる特殊な機能を持っていることが明らかになってきました。例えば、n-3 系や n-6 系の多価不飽和脂肪酸は栄養学的にはエネルギー源として取り扱われてきましたが、その後の研究によって新しい機能が発見され、消費者はエネルギー源以外の用途を期待して利用しています。前述の難消化性オリゴ糖、糖アルコール、希少糖等にも同様の期待がされて消費が確実に拡大しております。また、栄養素以外の食品成分であるポリフェノールやアントシアニンなどが栄養素とは異なった特殊な機能を持っていることも明らかにされています。これらの食品成分は機能性表示食品の対象成分とすべき要因を備えております。

したがって、従来の栄養学における食品の生命を維持する栄養機能および美味しく食べさせる感覚機能とは異なった機能、すなわち生体調節機能（三次機能）を持った食品成分を機能性表示食品の対象成分とするに値する要因を備えております。

したがって、従来の栄養学における食品の生命を維持する栄養機能および美味しく食べさせる感覚機能とは異なった機能、すなわち生体調節機能（三次機能）を持った食品成分を機能性表示食品の対象成分とすることが消費者をはじめ食品産業に従事する者に理解しやすいのではないかと考えます。本学会としては、従来の栄養素としての機能とは異なった特殊な機能（三次機能）を持った食品成分は機能性表示食品の対象成分とすることを提言するものであります。

敬具