

《2. 特定保健用食品の表示許可に係る調査審議》

【新規審議品目】

(2)「ヘルシア サッと健膳 プレーン」

「ヘルシア サッと健膳 プレーン ボトル」

「ヘルシア サッと健膳 レモンオリーブ風味」

「ヘルシア サッと健膳 レモンオリーブ風味 ボトル」(花王株式会社)

○消費者委員会事務局 次は、新規審議品目の花王株式会社「ヘルシア サッと健膳 プレーン」のシリーズ物ということで、4品を一括で審議したいと思います。

消費者庁から概要の説明をお願いいたします。

○消費者庁食品表示企画課 それでは、資料3を御覧ください。

「ヘルシア サッと健膳」の4品目です。「プレーン」、「プレーン ボトル」、「レモンオリーブ風味」、「レモンオリーブ風味 ボトル」の4製品となります。

資料3の左側、黄色の部分がプレーンのもの、右側がレモンオリーブ風味のもので分けております。内容量は、ピロー袋1袋に2.5グラム入っているものが5袋入りと14袋入りのものという設計と、ボトルにそのまま150グラムが入っているものがそれぞれございます。

許可を受けようとする表示の内容ですけれども、「本品は、脂肪を代謝する力を高める α -リノレン酸ジアシルグリセロールの働きにより、食べた脂肪を消費しやすくします。運ばれる脂肪(血中中性脂肪)を減らすのを助けます。さらに、たまった内臓脂肪を減らすのを助けます。内臓脂肪が多めの方、BMIが高めの方、血中中性脂肪が高めの方に適しています」というものです。

関与成分と量は、 α -リノレン酸ジアシルグリセロール、 α -リノレン酸として□□です。一日摂取目安量は、ピロー小袋1袋の2.5グラムとなっております。レモンオリーブ風味とプレーンの違いですけれども、赤字の植物性加工油脂の含量が若干違うところと香料に違いがございます。ただ、栄養成分表示については同量となっております。

引き続き、資料4を御覧ください。こちらは、既許可品との比較をお示ししたものとなります。同じ申請者で、類似の関与成分としてエコナクッキングオイルをお示ししております。関与成分は、エコナクッキングオイルはジアシルグリセロールとなっております。一日摂取目安量は、申請品は2.5グラムであったところ、既許可品としては10グラムとなっております。下の表のところに、植物加工油脂の組成をお示しておりますが、このうち、下のC18:1オレイン酸とC18:2リノール酸の割合が申請品はエコナクッキングオイルに比べて少なくなっておりますが、C18:3 α -リノレン酸については多くなっております。

以上です。

○志村座長 どうもありがとうございました。

次に、事務局から事前に委員から出された意見などを紹介してください。

○消費者委員会事務局 この「ヘルシア サッと健膳」の4品につきまして、委員の方々から寄せられましたコメントを紹介させていただきます。

資料6の3ページ目を御覧いただけますでしょうか。

まず、志村座長からのコメントです。保健の用途に関する許可表示が込み入っているので、それぞれについて資料を基に確認する必要があると思いますということです。2点目といたしまして、安全性については、加熱した際の問題点も含め、食品安全委員会の委員をなさっている先生の御意見を伺いたいと思います。また、「加熱調理は控える」の表示文言は、注意喚起としてやや弱いように思いますということでございます。

大野委員からは、まず、1)といたしまして、 α -リノレン酸DAGの合成法について示し、1,2-DAGと1,3-DAGの生成比と生成製品中の存在比について述べてほしいということ。

2)といたしまして、DAGの食経験については考察しているが、 α -リノレン酸DAGについては述べられていない、さらにまた資料1-16、1-20によれば、1,2-DAGと1,3-DAGでは代謝速度が異なることが推定されるわけで、それらのことから、 α -リノレン酸DAGについて、両者の天然での存在比を示し、1,2-DAGと1,3-DAGのことだと思えますけれども、その食経験について出してほしいということでございます。

3)といたしまして、2)と関連して、 α -リノレン酸DAGの両アイソマーのエネルギー源としての生物実験での利用効率について示してほしいということです。

4)ラットによる β 酸化の誘導は、ペルオキシソームに起こることが多く、それが肝臓がん発生と関連付けられていることから、 α -リノレン酸DAG投与により増加する β 酸化の細胞内局在について述べて、ヒトでの発がん性の有無について考察してほしいというコメントでございます。

続きまして、森川委員からのコメントです。 α -リノレン酸DAGを有効性の根拠とするデータといたしましては、資料1-14、1-8というものがございます。資料1-14につきましては、2用量をCTスキャンにより、全脂肪面積、内臓脂肪面積、皮下脂肪面積を測定することによって行われていますが、一方、コメントの2017年のデータというのは資料1-8になります。これは、CTによる脂肪面積の測定ではなく腹部インピーダンス法により内臓脂肪面積を評価しているということで、有効性の根拠としてこれで十分なのか調査会として確認する必要があると思いますという御意見。表示内容につきまして大変魅力的に書かれていますが、これでよいのかも検討する必要があると思いますということでございます。

山岡委員からのコメントです。有効性の確認試験として、クロスオーバーを含むいろいろな試験を実施して効果を検証しているけれども、以下の点がまだ疑問ですということでございます。まず、1)といたしまして、文献1-3、クロスオーバーの試験で肥満予防に有益としていますけれども、内臓脂肪面積は減少が認められていますけれども、体重やBMIについては有意な現象は認められていないということです。したがって、この試験結果から言える正確な表現は、内臓脂肪面積の減少のみにとどめておくべきではないでしょうかというコメントでございます。

このページの裏に行きまして、2)といたしまして、文献1-3で、引用文献解説表に、BMI(25.6 \pm 1.9)と書かれているのですが、文献の本文、Table 2では(25.7 \pm 2.0)と書かれているので、これはどういうことなのか確認してくださいというコメントでございました。

3)といたしまして、文献1-8では、-4週から+4週までのTAGとDAG群で内臓脂肪の変化を

見ていますが、Table 3で示されている経過では、+4週、事後の4週目でも有意差は認められないものの、DAGで低い傾向が示されており、DAGの影響が残っているように見受けられますということで、資料1-8は並行群間ですけれども、資料1-3の試験のほうはクロスオーバーでやられているわけで、これの休止期間というのが4週間になるわけです。ですから、資料1-8を見ますと、摂取後4週でもまだ効果が残っているように見られるので、クロスオーバーの休止期間として4週間で十分なのかどうかというコメントでございます。文献1-8、これのテーブル5の事後の4週目で、DAGとTAGの関係が、有意ではないけれども、数値的に逆転しているものがあり、これは事後4週目での反動のようなことが生じているのか、これについて健康影響はないということなのか説明をされたいという御指摘でございます。

最後に、安全性試験は、一定のレベルで考察されていると思いますということですが、過剰摂取について、3倍量、5倍量までということをやっておるわけですが、サラダドレッシングなどにこの油を使った場合はもっと多量摂取することが起こるのではないかと。この点は注意事項に入れなくてよいのでしょうかというコメントでございます。

脇委員からのコメントですけれども、有効性の試験、1-7、1-8、1-3というところでいろいろ確認しておるのですけれども、試験によっては全ての値が下がっているわけではないということで、最終的に許可表示文言として申請しておる「血中中性脂肪を減らす」という、これを言うにはやや根拠資料が少ないようにも思います。「減らす」と断言せずに「減らすのを助ける」とすることで効能を控え目に表現していると言うことができるのなら、これで認めてもよろしいのではないのでしょうかといったコメントでございます。

以上でございます。

○志村座長 どうもありがとうございます。

それでは、御意見をいただきたいと思いますが、どなたかございましょうか。

○消費者庁食品表示企画課 先ほど資料4でエコナクッキングオイルを既許可品として御案内しましたが、このエコナクッキングオイルについては、既に失効、特保としては許可を有していないものとなりますので、既許可品ということではなく、過去に許可を有していたものとして御紹介するのが正しかったものとなります。失礼いたしました。

○志村座長 失効の理由としては、安全性のところ懸念されたということ？ 有効性に関しては、調査会ではどうだったのですかね。そこは失効したものなので余り深追いせずにとということで、このジアシルグリセロールという関与成分で、もしこれの有効性が認められれば食品安全委員会で安全性の評価をしていただくという段取りになりますか。

○消費者委員会事務局 申し訳ございません。これも新規の特保として、新規の関与成分でありますので、食品安全委員会でも審議されます。この物につきましては、一回既に食品安全委員会で審議されておりますが、まだ結論は出ておりません。これからも継続して審議されることになると思います。

○志村座長 成分としては、同一ですか。ジアシルグリセロールとして食品安全委員会で審議されたものと。

○梅垣委員 脂肪酸が違うジアシルグリセロールですね。

○上原委員 α -リノレン酸由来ということですよ。

○志村座長 そうですよ。だから、そのものずばりではないわけですね。 α -リノレン酸のDAGではなしに、別のものであると。

○消費者委員会事務局 安全委員会での御審議ですか。

○志村座長 α -リノレン酸DAGについて。

○消費者委員会事務局 この「ヘルシア サツと健膳」という4品が申請されて、それについての御審議になりますので、関与成分はどちらも同じ α -リノレン酸DAGになります。

○志村座長 それでは、御意見を頂戴したいと思います。

これは有効性を許可表示の中でかなりうたっているから、それぞれについて正しいかどうかということを検証しなければいけないかなと思いますが、確実に言えるところから言っていたほうがよろしいのでしょうか。こう言ってもよろしいよというあたり、いかがでしょうか。食べた脂肪を消費しやすくする、運ばれる脂肪（血中中性脂肪）を減らすのを助ける、また、たまった内臓脂肪を減らすのを助ける、それぞれの効果があるかどうかということですね。

有効性に関しては、山岡委員、脇委員が詳細に御意見をくださっているのですが、こちらの御意見も参考にして先生方のお考えも頂戴できればと思います。

どうぞ。

○大野座長代理 うまく頭の中でまとまっているかどうか分からないのですが、この許可表示については、今回の花王は有意差が出たものは何とか理由をつけて入れてしまうという感じなのではないかと思うのです。だから、食べた脂肪を消費しやすくし、内臓脂肪が多めの方とか、BMIが高めの方とか、血中中性脂肪が高目の方に適していますと、その程度だったらいいけれども、その他はわざわざ入れる必要はないのかなと思います。なるべくシンプルに分かりやすく書いたほうがよいということですね。有意差がついたものは全部入れるというのは、好ましくないのではないかと私は思います。

○志村座長 あとは、部会ではなるだけそのエビデンスにのっとった表示に努めましょうという考えもある中で、先生のおっしゃるような。

○大野座長代理 エビデンスがつけば何でもみんな入れてしまうというのは。

○志村座長 それはぐあいが悪いかとも思いますね。

例えば、「脂肪を代謝する力を高める α -リノレン酸ジアシルグリセロール」のあたりは検証されているかどうかということでしょうか。こういった形で、そういうデータがもしあるのだったらよろしいのですけれどもという話ですね。

どうぞ。

○消費者委員会事務局 今、根拠となるデータがあるのかということにつきましては、申請書の4というインデックスの付きましたところの10ページ、11ページあたりを御覧いただければと思います。4というインデックスの付いたところの申請書そのものを御覧いただいたほうがよろしいか

と思います。4の10ページ、11ページを御覧いただければと思います。概要版のほうですと、ウという項目の10ページ、11ページ目になります。よろしいでしょうか。概要版も、緑色のファイルが2冊ございまして、1冊が「ヘルシア サッと健膳 プレーン」についての概要版、もう一冊が残る3品についての概要ということになっておりますので、プレーンについての概要版を御覧いただければと思います。かなり分厚いファイルになっておりますが、よろしいでしょうか。この10ページ、11ページには、申請者で引用した資料全体の要約ということで、こういったデータを基に、例えば、「食べた脂肪を消費しやすく」するということを言っていますとか、こういったデータを基に運ばれる中性脂肪（血中中性脂肪）を減らすのを助けるということを訴求していますといったことがこの2ページにまとめられているのかなと思います。

○志村座長 そういう御説明を受けた上で、いかがでしょうか。

食べた脂肪を消費しやすくする効果で、ヒトの場合では1-2という論文がそれに該当する読み方でよろしいですね。

森川委員。

○森川委員 山岡委員とか脇委員から出ていますけれども、矛盾したデータもあるわけですよね。だから、それぞれの効果をもう一度まとめていただいて、一つの試験で有意だったからといって、ほかの試験で有意でないものの説明を一応できなければ、論理的ではありません。一度整理していただいたほうがよいのではないかと思います。

○志村座長 そういう御意見ですが。

○森川委員 根拠データと効果について。

○志村座長 根拠データをまとめていただいて、整理していただいてと。

○森川委員 表示の内容もどうするかということをもとめていただいたほうがよいと思います。

○志村座長 先方から御提案というか、見本が出てきているものに対して、まずは誤った部分がないかどうかということを検証しておく必要はあるかと思いますけれども、その上で整理することになりますか。

○森川委員 指摘事項として出ているので、これらのデータを全部挙げてよいのか。

○志村座長 大野委員、御説明いただければと思います。

○大野座長代理 すみません。私はこれから用があるので、その前にちょっと私のコメントについて説明させていただきたいと思います。

私は、結局、DAGとしてのデータとか、そういうものはいろいろあるのですが、特に1,2-DAGと1,3-DAGの生成比が書いていないのです。また、それぞれの代謝が、特に、1,3がどの程度代謝されるのかとか、そういうことが気になっていて、もし代謝が違うとか、また、天然には1,3-DAGが存在しないとか、そういうことになると、食経験が必ずしもあるとは言えなくなってしまうのではないかと思います。だから、それぞれの天然における両方の存在比を示してほしいということです。もしそれが1,3か1,2のどちらかが天然には存在しないのだったら、食経験について本当に妥当なのかどうか検討しなくてはいけないと思うのですね。

それから、この両方のアイソマーのエネルギー源、エネルギーとしての利用効率みたいなものが

資料1-17に書いてあるのですけれども、それがin vitroの試験でやっているの、in vivoでも確かに同様の利用効率だったのならば、同じように代謝によってエネルギーによって使われると理解していいのですけれども、本当にそうなのか。このボンベ熱量計というものはどういうものなのかよく分からないので、それについて確認したいということです。

最後の4番目のコメントは、これは実際のところはヒトでは問題にならない発がん性のリスクなのですから、このDAGによるβ酸化の誘導がペルオキシソームで結構起きているとなると、ラットではそれが肝臓がんの原因になりますので、それについて認識しておいたほうがいいのではないかと思ったところです。

出したコメントは急いで書いたもので、「てにをは」がおかしいところがありますので、後で修正させていただければと思います。

○志村座長 ボンベ熱量計というのは、燃やしてと。

○大野座長代理 そうすると、実際に同じことが体の中で起きているとか、保証はないわけですよ。

○志村座長 要するに、物理的燃焼によって生じる熱を測るというものだと思います。

○大野座長代理 ありがとうございます。

要点は、何しろ両方の存在比が知りたい。天然においても両方が存在して、そんなにおかしくないとか、食経験があるというほどの量があるのかどうか、それを確認したいということです。もし食経験が一方のアイソマーについてはないというのだったら、これは議論がちょっとおかしくなるので、もうちょっときちんとした安全性評価をしなくてはいけなくなるのではないかとこのころです。

○消費者委員会事務局 大野委員からのコメントのうち、まず、1)の幾つかの言葉は申請書に書かれているかと思いますが、その箇所を御説明させていただきたいと思います。

まず、1)の合成法について示すということですが、これにつきましては、申請書の8の項を御覧いただけますでしょうか。これの3ページ目になります。

○大野座長代理 どの申請書を見たらいいのか。

○消費者委員会事務局 代表的な、そのプレーンの申請書を御覧いただければと思います。概要版ではなしに、グレーのファイル、硬いファイルの申請書を御覧いただけますでしょうか。「ヘルシア サッと健膳 プレーン 審査申請書」と書かれたものでございます。これの8の項の3ページ目を御覧いただけますでしょうか。

○大野座長代理 分からないのですけれども、化学合成だとその両方がある程度できてしまうと思うので、それが天然と同じかどうか分からなかったのです。

○消費者委員会事務局 まず、合成法については、ここにありますように、□□ということがございます。1,2と1,3の比率につきましては、これは製法によって決まるというよりも、化学平衡で決まってくる。それにつきましては、同じ申請書4の5ページを御覧いただけますでしょうか。4の項の5ページ目、よろしいですか。この真ん中あたりに、1,2-DAGと1,3-DAGの2つの異性体が存在し、その比率は約3対7であると。これは、化学平衡的に決まってくる値ですので、天然にジア

シルグリセロールとして存在すれば、このぐらいの比率になってくる。特に一方だけのジアシルグリセロールが存在するということはないと考えてよろしいかと思います。製法と比率については、申請書からそのようなことが読み取れるかと思います。

○志村座長 よろしいですか。

○大野座長代理 これは天然のものを測ったということか、あるいは合成したものの中で測ったということなのか。

○消費者委員会事務局 何を測ったかというのは書かれておりませんが、化学物質としてのジアシルグリセロールを捉えた場合には、天然のものであれ、花王が作ったものであれ、化学物質としては1,2と1,3の平衡は同じになります。

○大野座長代理 放っておけば平衡に達するのだったらいいのですけれども、そうであると。

○消費者委員会事務局 先生が御心配されているのは、特に花王の作ったジアシルグリセロールでは。

○大野座長代理 何か化学合成をしたみたいなので。

○消費者委員会事務局 ずれていることはないのかという御確認ということでもいいでしょうか。

○大野座長代理 天然のものとずれていないかということです。そうすると、食経験があると言えなくなってしまうと思ったのです。

○消費者委員会事務局 わかりました。

○志村座長 ほかによろしいですか。

大野委員の御意見に対するコメントということでも結構です。

今、おっしゃられたような指摘を申請者にお返しするということで。

○大野座長代理 そうしていただければと思います。

○志村座長 そういう形で進めさせていただきたいと思います。

○大野座長代理 お願いいたします。

○志村座長 整理のほうは事務局でまたお願いします。

ほかにはいかがでしょうか。

今日は、これはどのあたりまで進めればよろしいですかね。

○消費者委員会事務局 お昼にかかっている時間でもございますので、御提案ではございますが、今回、このヘルシア4品に関しては、たくさんコメントをいただいておりますので、このコメントをベースに、もちろん、表示というか、表現といいますか、そういったところもあるかと思えますけれども、それぞれのコメントをその指摘事項としてお出しする方向で御確認をいただくか、若しくは御議論でその他にも指摘を出すべきということであれば更に追加ということも可能でございますが、基本的には、御納得いただけるのであれば指摘としてはということはあると思いますので、その辺を整理していただけるとありがたいところでございますけれども。

○志村座長 安全性に係る部分のかなりの部分が食品安全委員会で御審議いただくという了解の元に進めていくということではいかがですか。そちらはよろしいですか。

私も、例えば、「加熱調理は控える」などと書かれているのですけれども、こういったものについ

てはなぜ控えるのかというあたりが消費者には伝わりにくい。不安定だからと。不安定であっても、有効性が低くなるのか、有害成分が出るのか等々のことは分かりにくい。だから、禁止ということは言いにくいかもしれないけれども、もう少し強い形で言っていただく。これは本当に生食用のものなのですよね。恐らく有効性の評価というところも生食に適している油脂と比較して示されている。そういうところが伝わることは必要だけれども、安全性ということとは若干違うかなと思います。ですので、こちらで審議して更に部会へ上げていくということも必要になってくるかと思います。

大野委員の御指摘はそのとおりかと思しますので、これを進める。

森川委員の御意見については、何かこれをもう少しコンパクトにお伝えするということは。

○消費者委員会事務局 森川委員からの御指摘ですけれども、これはCTスキャン法なら確実だけれども、インピーダンス法でよろしいのかという御指摘と捉えてよろしいでしょうか。

○森川委員 そういうことです。全体、今まで認めてきたというか、その有効性の絡みで、こういう評価でいいですかということを議論したほうがよいのではないかと考えます。そうなると、みんなインピーダンス法に移っていってしまうと思います。クロスオーバーだけで、あとは人数が増えたらインピーダンス法で全部よいとなってしまう。これをどう考えますかということです。

○消費者委員会事務局 腹部脂肪の面積の測定法につきましては、消費者庁から特定保健用食品申請に係る申請書作成上の留意事項というものが出されております。その中に、体脂肪関係のところであればこういう試験法の代替例がありますよという試験法が例示されているわけですね。この体脂肪関係の特保について書かれているところは、原則としてインピーダンス法による腹部脂肪面積等々を測定することが考えられると。ですから、インピーダンス法も認められてはいるわけです。ただし、インピーダンス法による腹部脂肪面積を測定する場合は、CTによる測定と相関があることが確認された機器であることとされております。ですから、測定精度のしっかりしたインピーダンス測定であれば、それはCTの代替として有効性の測定に使っても差し支えないという趣旨になるかと思えます。まず、この点はよろしいでしょうか。

今回、花王が申請書の試験、1-8になりますけれども、それに使った機器はどうなのかということにつきましては、もう一冊の厚いファイルの資料1-8という文献になるのですけれども、この添付資料1-8のもともとの雑誌のページでいいますと、1669ページを御覧いただけますでしょうか。この右側のページの左側の下のほうにMeasurementという項目がございます、これの4行目、5行目ぐらいですかね。インピーダンスはパナソニックのEW-FA90という機器を使った。これはCTと相関があると。なおかつ、これは医療デバイスとしてオーソライズをされているものであるということが書かれております。CTとの相関があるということについては、文献23が参考文献として書かれているわけですが、ここでしっかりCTとの相関をとっているインピーダンス測定機を使って、今回の油について、体脂肪減少になるのか効果を測定したということだと思います。

○志村座長 よろしいですか。

○森川委員 前回も、インピーダンス法は精度が高くないという議論もありましたので。それでよいとするのか、本当のところは、科学的にはよく分かりませんが。

○消費者委員会事務局 前回、インピーダンス法で先生方の疑問が出されましたのは、脂肪面積の測定ではなしに体脂肪率が何かをインピーダンスで測ったというときに、ほかのパラメータと一致しないということがあったことだと思っています。内臓脂肪面積の測定とは違った項目だと聞いております。

○森川委員 ありがとうございます。

○志村座長 そうしますと、あとは山岡委員と脇委員のコメントとなりますかね。

○消費者委員会事務局 山岡委員からのコメントにつきましては、申請者から補足説明をもらった項目もあるのですが、その内容について先生方に事細かに御検討していただくとかなり時間も必要かと思しますので、山岡委員にまた御相談ということによろしいでしょうか。

○志村座長 いかがですか。

そういう形をお願いします。

○消費者委員会事務局 1点、はっきりしているのは、山岡委員の御指摘の(2)、資料文献1-3の引用文献解説表と本文と数値が違うのではないかということにつきましては、文献解説表の数値が誤植で、ミスでしたと。(25.7±2.0)というのが正しい値ですという回答は来ております。

○志村座長 これは事務局でまとめていただいて、申請者にお返しするという方向で進めたいと思いますが、どうぞ。

○大野(智)委員 時間が迫っている中、すみません。

山岡委員、脇委員の臨床試験の結果へのコメントのところに加える形で、ちょっと私から追加で指摘をさせてもらってもよいでしょうか。こちらの審査申請書の4番の11ページ、根拠となる論文が、表でまとめられているのですが、真ん中の「運ばれる脂肪(血中中性脂肪)を減らすのを助ける」という、ヒトを対象とした①と②の臨床試験の結果があるのですが、①は単回摂取による結果で、②が長期間摂取ということになっていきます。ただ、この②の臨床試験は、対象者が、BMIがちょっと高めで内臓脂肪が多めの方が対象になっています。言葉は悪いですが、臨床試験をしたら、たまたま下がっていたので、今回、それも採用しましたというような体裁になっているかと思ひまして、本来、そのような結果の解釈はやるべきことではないのかなど。なので、ここで取り上げられるべき根拠としては①のみとしたほうがよいのではないかと。そうなってくると、という効果のみということになってきますので、表示としては、科学的根拠に基づくものだと、たしかという表示はほかの製品でもあったかと思うので、そのような形にしたほうがよいのかなと思ひました。

ですので、ほかの論文についても、幾つか根拠として出されていますが、そもそも臨床試験は対象者が誰なのか、臨床試験は目的がもともとあって対象者を選んでその結果を求めているわけなので、本来の目的とは異なるサブ解析のような形でたまたま有意差が出たものを根拠とするのは、本来望ましくないのではないのかなと思います。ですので、その点も、山岡委員、脇委員の指摘と併せて整理をしていただきたいと思います。

○志村座長 ほかにいかがですか。

○川島委員 志村座長のところで加熱調理のことが出ていたので、聞いていただくときに、その温

度、生でと書いてあるのですが、例えば、スープに入れるとか、おみそ汁に入れるとかということに対しての指示がないと、そういうところにも入れて食べることもあるかなと。加熱、実際に炒めたりとは使わなくても、そのままという意味がどこまで、温度のことがどこまで分かれば、少し書いたほうがいいのかなど。

○梅垣委員 普通のアマニ油の使い方と多分同じだと思うのですよね。だから、何か書き始めると、多分切りがないと思いますし、ドレッシングみたいにかけて食べるというのが基本的なスタンスなのです。昔のエコナッキングオイルというのは、いろいろな揚げ物に使ったりしていますから、考え方が多分違うと思うのですけれども。

○川島委員 おみそ汁とかは大丈夫ということですか。その温度がちょっと気になります。

○消費者委員会事務局 加熱食品に添加したという実験ではないですけれども、資料3-1の安定性試験で、60度、80度で10日間保管でも安定であるということが出ていますから、おみそ汁やスープに入れるということであれば、それは梅垣委員がおっしゃられたように、てんぷらとか炒め物に使うのであれば問題ないのではないかと思います。

○志村座長 ほかはいかがでしょうか。

よろしいですか。

少し取りまとめて、最終的なところをお願いできればと思います。よろしく申し上げます。

○消費者委員会事務局 委員の方々からいただきましたコメントのうち、今日の御議論でまだ疑問が払拭されていないものについては指摘とすることにしていただきたいと思います。

まず、志村座長からのコメントが2点ございまして、許可表示が込み入っているということに関しては、志村座長からの御指摘の趣旨は、有意差があるからといって全てを盛り込むのは好ましくないのだという大野委員の御意見と通じるところがあるのかと思いますけれども、大野委員の御意見と併せていきますと、先ほど申請書の10ページ、11ページにありましたような、どんなデータを基にどういう訴求をしているのかというところをもう少し整理して説明するよということになるのでしょうか。そのときに、一つの試験で有意差があった、なかったということだけではなく、複数の試験の結果を総合的に判断して考察するよということも出されていたかと思いますが、内容的にはそういった方向で間違いはないでしょうか。

○志村座長 ですから、森川委員の御意見と私の意見、それから、大野委員の意見を取りまとめたような形ということになりますけれども、要は、許可表示に書かれていることを一つ一つ本当は潰していかなければいけないかと思うのですが、今、表示内容がなかなか分かりにくい状況にあるかと思うので、本当はもう少し論文を詳細にしっかり読んで、その上でという議論も必要かもしれないのですが、申請者のほうでももう少し分かりやすい形でお示しいただくということがあってもいいかと思います。

○消費者委員会事務局 わかりました。

データと許可表示文言との関係についてですね。その指摘の文言につきましては、また事務局で案を作りまして、志村座長と御相談して、最終的な指摘文言にさせていただきたいと考えます。よろしいでしょうか。

○志村座長 あとは、こういった資料がPDFで送られてきていると、なかなか見つけ出したりということが難しいというものはないかなと思います。昔の人間なので、紙ベースのほうが見やすいということもあります。

○消費者委員会事務局 大野委員からのコメントですけれども、それはそのまま申請者に伝えて確認すると。特に大野委員が疑問に思われていたのは、天然のDAGでの1,2と1,3の比率と、花王がこの申請品目に配合しているDAGの1,2と1,3の比率との違いはないのかと。それについては、食経験の考え方が違って来るだろうという疑問であったかと思いますが、そういった趣旨の指摘をするということで、これはよろしいでしょうか。

森川委員からの御指摘については、先ほど説明させていただいたように、ある程度の状況を満たせばインピーダンス測定でも差し支えないということで御納得いただいたということで。

○森川委員 はい。

○消費者委員会事務局 あと、山岡委員、脇委員、大野委員が最後に付け加えられましたことを含めて、この臨床試験の結果について幾つか疑問があるので、それについてきちんと説明してくださいという趣旨の指摘になるかと思いますが、その臨床試験の評価の仕方といいますか、その結果によりましては、志村座長から御指摘もありました許可表示文言の整理というところにもつながってくると思いますか、関連が出てくることになるかとも思います。

いずれにしても、幾つかございますヒトでの有効性試験の結果について、きちんと整理するようになるところになるかと思いますが、そういった指摘を出させていただきたいと思います。

○志村座長 御説明があった方向でよろしければ、今日のところはここまでという形にしたいと思います。よろしいですか。

○消費者委員会事務局 この部分につきましても、指摘を出して回答が来た後の取扱いについて、継続審議とするのか、座長預かりということでもよろしいのかをお決めいただきたいと思います。

○志村座長 これは継続審議ということでよろしくをお願いします。

○消費者委員会事務局 では、この「ヘルシア サツと健膳」の4品につきましては、指摘を出して回答が出たところで再度審議を行う、継続審議という扱いにさせていただきます。