

平成元年4月 3 日

厚生省生活衛生局長
古 川 武 温 殿

機能性食品懇談会
座長 阿 部 達 夫

機能性食品問題の検討結果について(中間報告)

近年、科学技術の進歩に伴い、食品の分野においてもさまざまな機能の
解明が進み、特に食品の体調調節機能が明らかにされつつあるのに伴い、
食品のこの機能を有効に発現できるよう設計された機能性食品の研究開発
が進められている。

本懇談会は、こうした学会、産業界などの動向を踏まえ、安全性の確保
等を図りつつ、機能性食品を国民に対する健康づくりのための具体的手段
として、適切に普及させるための施策の推進の基本的事項を検討するため
に設置されたものである。本懇談会では、これまで8回にわたり検討を行
い、この間、農学、医学、栄養学、薬学などの各分野の専門家を招き、こ
の新しい食品分野である機能性食品の制度化を探るため、鋭意検討を行っ
てきた結果、次のような結論に達したので報告する。

別添

1 長寿社会における食品の役割

戦後わずか40年の間に我々の食生活は、いわば飢餓といってもいい状況から飽食までの極端な変化を経験することとなった。この間、平均寿命の延長にともない諸外国には例を見ない急速な人口の高齢化を迎える一方、疾病構造も急性伝染病をはじめとする感染性疾患からいわゆる成人病をはじめとする慢性疾患へと大きく変化してきた。

これら成人病については、り患後の薬剤のみによる治療効果の限界が認識されるとともに、広範な疫学調査により成人病に対する危険因子が解明され、インターベンション・トライアル(介入試験)等により、一次予防の重要性が広く認識され、その中でも特に食生活改善による予防効果が確認されてきている。

一方、最近の経済社会の発展、国民生活の向上、科学技術の目覚ましい進歩等により国民の日常生活分野や食品分野を取り巻く環境は従来になく変化してきており、国民の食品に対するニーズをみると、安全性、栄養性、経

済性に加え、嗜好性、利便性及び高級多品目少量消費が志向されるようになり、必需的支出に加えて随意的支出が多くなる傾向が強くなりつつある。

このような状況の下にあって、日常生活における国民の成人病、老人病の予防さらには健康の保持増進、すなわち、広い意味での「保健」の確保は、今後の長寿社会において国民一人ひとりの重要なテーマとなっている。

ところで、こういった中にあって、先にも触れた長寿社会の本格化に伴う成人病等への認識の深まり等により、国民の健康志向は近年になく高まりをみせ、個々の生活概念として定着しつつあり、健康にかかる僅かな情報でも科学的根拠の有無にかかわらず個人の食品選択に大きく影響するようになってきている。これに適切に対処するためには、食品選択における不正確あるいは非科学的な情報による混乱を防止するため、科学的な根拠に基づく情報の提供を積極的に行う必要がある。

厚生省においては、健康の確保という観点から健康政策、保健医療、生活衛生等の各分野において各種の対策が講じられてきたところであるが、今日、日常生活における保健への配慮という点で、食品の果たす役割は、極めて大きいということが認識されてきつつある。厚生省において、食品

を通しての健康づくり等保健施策の分野においては、食生活指針による食生活指導、加工食品の栄養成分表示の推進などの努力が行われているが、それだけでは十分といえず、さらに積極的に具体的な食品による健康づくりの確保及び食品に係わる非科学的な不適切な情報の氾濫による健康障害の未然防止等が社会的に強く要請されている。

2 社会のニーズに応じた食品の活用

食品はそれぞれ多様な成分により成っており、また、さまざまな形態や構造を有しており、これらに対応したいろいろな機能をもっていることは明らかである。すなわち、食品はたん白質等単なる分析値で表される成分から構成されただけの静的(スタティック)なものではなく、生体に色々な反応を生じさせる動的(ダイナミック)なものとして捉えることが重要である。

食品の機能としては、食品中の栄養素が生体に対して短期的かつ長期的に果たす生命維持の機能(栄養機能)と食品組成、食品成分が生体感覚に訴える味覚嗅覚応答機能(感覚機能)があることが従来知られていたが、これら

2つの機能のほかに、第3の機能として体調調節機能を備えていることが近年の科学技術の進歩により明かとなってきている。

この体調調節機能には、生体防御、体調リズム調節、疾病の防止と回復などがあるが、科学技術の進歩による新たな製造・加工技術により、この機能をより効果的に発揮できるような食品の開発が進んでいる。したがって、先に述べたような食品による健康保持・増進の重要性を考慮すると、これらの体調調節機能を期待できる食品(機能性食品)を社会のニーズに応じて健康づくりのための具体的な手段として積極的に活用していくことが望まれる。

また、この機能性食品を活用することにより、成人病、老人病を中心とした慢性疾患の予防、治療にかかる医療費の増大を抑制する経済的効果も少なくないと考えられる。

3 適正な表示の必要性

機能性食品が社会の中で有効に活用されるようにするためには、消費者がそのニーズに応じ機能性食品を選択できるようにすることが望まれる

が、そのためには、その食品がもつ機能を科学的根拠に基づき、わかり易く利用可能な情報として入手が容易となるように商品に表示する必要がある。

この場合、機能性食品の成分並びに当該食品そのものの有用性、さらに安全性も含め科学的な評価を受けることなく商品とともに情報が流通するならば、過剰摂取をはじめとする保健衛生上の問題を生じ、社会的な混乱を招くことは必至であるため、有用性、過剰摂取等に対して適正な評価手法に基づいた表示制度を設けるとともに、機能性食品についての正しい知識を民間活力を導入して国民に対して啓発普及することが必要がある。

表示制度の導入にあたって、食品の機能性の評価手法は、機能の種類ごとに設定されなければならない極めて重要な事項であり、この評価手法を確立することは、適正な機能性食品の表示に不可欠であることを強調しておきたい。

また、表示にあたっては、内容の適正が要求されるとともに表示の方法等にも十分留意する必要があることから、行政機関が表示の内容や表示の適否について学識経験者の協力を得て判定するという制度を設けることが適当であると考えらる。

さらに、前述のような、成人病、老人病対策、健康づくり対策等の諸対策をも併せて考慮にいれて検討されねばならない。

4 表示の制度について

機能性食品は日常的に摂取される食品として疾病の予防、さらに健康の保持増進といった健康で快適な生活に役立ち、豊かな長寿社会の実現に大きく寄与するものとするため、製品に体調調節機能に関する適正な表示を確保するとともに、機能性食品の適正な利用についての国民に対する普及啓発の施策が必要であるがこれらの対策は行政の指導の下に事業者・団体等が進めることが適切であると考えられる。

以上を踏まえて、現段階においては、機能性食品は、食品としての本質に誤解を与えないよう配慮しつつ、次のような特性を有するものとすることが適当であると考えられる。

(1) 定義

食品成分のもつ生体防御、体調リズム調節、疾病の防止と回復等に係る体調調節機能を、生体に対して十分に発現できるように設計し、加工された食品であること。

(2) 範囲

次の各項を満たす食品であること。

ア 食品として通常用いられる素材や成分からなり、かつ、通常の形態及び方法により摂取されるものであること。

イ 食品として日常的に摂取されるものであること。

ウ 体調調節機能に関する表示をしたものであること。

なお現在、成人病、老人病は、一旦発症すれば、治癒を期待することが難しいため、早期発見、早期治療の必要性が以前より強調されてきたが、最近では食生活の改善を中心とする一次予防の重要性が世界的にも関心を集め、多数の研究が進められており、病院や家庭における食事療法や栄養指導に活用されている。

このような場合に用いるに適した食品に、栄養改善法に基づく特殊栄養食品の病者用があり、現在、ナトリウム摂取制限を必要とする疾患(高血

圧・全身性浮腫疾患(腎臓疾患、心臓疾患など))に適する旨、カロリー摂取制限を必要とする疾患(糖尿病、肥満症など)に適する旨、たん白質摂取制限を必要とする疾患(腎臓疾患など)に適する旨、低たん白質高カロリー食を必要とする疾患(腎機能不全、透析療法など)に適する旨、たん白質摂取量を多くする必要がある疾患(肝臓疾患、ネフローゼ症候群、手術後、胃潰瘍など)に適する旨、特定の食品アレルギー(牛乳など)の場合に適する旨、乳糖不耐症、ガラクトース血症に適する旨、糖尿病食を調製するのに適する旨、肝炎及び肝硬変に適する旨、肥満症食に適する旨の標示を許可しているところである。

このようなことを考慮すると、機能性食品は、栄養改善法第12条の規定に基づく特別の用途に適する食品として、科学的根拠に基づき表示を許可して、規制することが適当であると考えられる。

この場合、新たな規格基準等が必要であるため、機能性食品における表示内容の範囲等を含めて表示の許可に必要な規格基準を作成する必要がある。

なお、機能性食品の表示に当たっては、医薬品の効能効果等との関連に配慮する必要がある。

機能性食品懇談会委員

氏名	所属・職名
○阿部達夫	東邦大学名誉教授
内山 充	国立衛生試験所副所長
大森義仁	東京慈恵会医科大学客員教授
福井忠孝	徳島大学名誉教授
藤巻正生	前お茶の水女子大学学長
細谷憲政	東京大学名誉教授

○座長