

第2回口腔保健用機能性食品 研究会・総会

議事次第 & 講演要旨

日時：平成24年9月22日（土）13時～16時
会場：鶴見大学会館 地下メインホール

第2回口腔保健用機能性食品研究会・総会議事次第

1. 開会の辞
2. 理事長挨拶
3. 議長選出
4. 議長挨拶
5. 議事
 - (1) 平成23年度・24年度（上期）活動報告
 - (2) 平成23年度・24年度（上期）会計報告
 - (3) 会計監査報告
 - (4) 平成24年度（下期）・25年度活動計画案
 - (5) 平成24年度（下期）・25年度予算案
6. その他
7. 議長解任
8. 閉会の辞

平成23年度・24年度上期活動報告

1. ホームページの立ち上げ
2. ホームページでの会員募集
3. ifia/Japan2012 食品展での会員募集
4. 理事会の開催
5. 機能性評価マニュアル小委員会立ち上げ準備

平成23年度・24年度上期会計報告

2011年8月22日～2012年9月21日

収入の部

| 科目 | 金額 | 摘要 |
|------------------|---------|----|
| 正会員費 3,000円×17名 | 51,000 | |
| 賛助会員費 15,000円×6社 | 90,000 | |
| 預金利息 | 2 | |
| 合計 | 141,002 | |

支出の部

| 科目 | 金額 | 摘要 |
|-------------------------|--------|--------|
| ifia/HFE JAPAN2012 パネル代 | 33,285 | 振込手数料込 |
| 鶴見大学会館施設利用料 | 25,935 | 〃 |

| | | |
|---------|---------|---|
| HP 作成費用 | 122,220 | 〃 |
| 事務費 | 8,823 | |
| 合計 | 190,263 | |

上記の通り報告いたします。

平成 24 年 9 月 22 日
理事長 今井 奨

会計監査の結果、適正に処理されていたことを認めます。

平成 24 年 9 月 22 日 監事 稲葉 大輔

平成 24・25 年度活動計画案

1. 会員募集
2. 機能性評価マニュアル小委員会による評価方法の検討
3. HP における情報発信・交換
4. 理事会開催
5. 講演会開催

平成 24・25 年度予算案

収入の部

| 科目 | 金額 | 摘要 |
|--------------------|---------|----|
| 正会員費 3,000 円×25 名 | 75,000 | |
| 賛助会員費 15,000 円×7 社 | 105,000 | |
| 繰越金 | △49,261 | |
| 合計 | 130,739 | |

支出の部

| 科目 | 金額 | 摘要 |
|----------|---------|--------|
| 講演会費 | 80,000 | 振込手数料込 |
| 学会用施設利用料 | 30,000 | 〃 |
| HP 維持費 | 10,000 | 〃 |
| 事務費 | 10,739 | |
| 合計 | 130,739 | |

食品の健康強調表示について — 特定保健用食品の課題 —

女子栄養大学栄養学部

山田和彦

平成3年から制定されている食品の保健の用途を表示する内容に応じて個別に審査して許可する「特定保健用食品」および、平成12年に制定されたある一定の規格基準を定めて栄養機能表示をする「栄養機能食品」を、まとめた名称を「保健機能食品」としている。これらにより食品の栄養強調表示、健康強調表示が行われるようになった。その後、①条件付き特定保健用食品の導入、②規格基準型特定保健用食品の創設、③疾病リスク低減表示の容認。同時に、保健機能食品には、「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。」の表示を義務づけることになった。

一方、消費者行政の一元的な推進を図るため、消費者に身近な問題を取り扱う法律は、平成21年9月に消費者庁に移管された。平成22年8月には「健康食品の表示に関する検討会」による特定保健用食品や健康食品について論点整理が公表された。対応方策として、①対応すべき方向性が明らかとなった課題については、消費者庁において早急に対応すべき方策を明らかにし、②制度的な対応を要するなど、さらに慎重な検討が必要な課題については、消費者委員会において更なる議論を進めることとなっている。

特定保健用食品は他の特別用途食品とは少し異なり、生体調節作用を有する食品の成分を含むため、特定の保健の目的に適するという表示を行った食品である。保健の効果に關与する成分としては、オリゴ糖、乳酸菌、食物繊維、ペプチド、たんぱく質、脂質、ミネラル等があり、その保健の効果の表示内容も、「おなかの調子を整える食品」、「コレステロールが高めの方の食品」、「血圧が高めの方の食品」、「ミネラルの吸収を助ける食品」、「虫歯になりにくい食品」など、多くなってきた。詳細については、(独)国立健康栄養研究所のウェブサイト「健康食品」の有効性・安全性情報を参照していただきたい。食品成分による保健効果は緩やかであることが特徴で、医薬品のように即効的ではない。したがって、健常成人が指示量と摂取方法に従い摂取した場合には健康障害は極めて起こり難い。しかし、小児や高齢者、薬物治療中などの場合には、十分な注意が必要である。食品のよりよい利用のされ方を求めることが大切である。

消費者庁：食品表示課のホームページ、URL；<http://www.caa.go.jp/foods/index4.html>
独立行政法人国立健康・栄養研究所、「健康食品」の安全性・有効性情報のホームページ、URL；<http://hfnet.nih.go.jp/main.php>

略歴：

昭和50年3月 東京大学医学部保健学科卒業

昭和55年3月 同大学院博士課程保健学専攻修了 保健学博士

昭和55年4月： 米国アリゾナ大学医学部小児科栄養部門、特別研究員、

昭和57年5月： 東京大学医学部保健学科保健栄養学教室助手

平成1年4月： 明治製菓株式会社生物科学研究所主任研究員、

平成5年4月： 国立健康・栄養研究所食品科学部室長、

平成12年10月： 国立健康・栄養研究所応用食品部部長、

平成21年4月： 女子栄養大学栄養学部生化学研究室 教授、至 現在

消費者委員会 消費者委員会新開発食品調査部会委員、新開発食品評価第2調査会委員、厚生労働省 日本人の食事摂取基準策定検討委員会ワーキンググループメンバー
日本栄養・食糧学会評議員、日本栄養改善学会評議員、日本食物繊維学会常務理事

「歯科口腔保健の推進に関する法律」等について

鶴見大学歯学部探索歯学講座

花田信弘

歯科口腔保健法は2011年8月に衆議院にて可決・成立しました。この法律に前後して、歯科口腔保健に関する地方自治体条例が27道県、16市、4町で制定されています。

この法律の特徴のひとつは第7条から第11条まで「5つの施策」が具体的に述べられていることです。その施策とは、次の5つです。1. 歯科口腔保健に関する知識等の普及啓発等（法律第7条）、2. 定期的に歯科検診を受けること等の勧奨等（法律第8条）、3. 障害者等が定期的に歯科検診を受けること等のための施策等（法律第9条）、4. 歯科疾患の予防のための措置等（法律第10条）、5. 口腔の健康に関する調査及び研究の推進等（法律第11条）。また、12条に「厚生労働大臣は、第7条から11条までの規定により講ぜられる（5つの）施策につき、それらの総合的な実施のための方針、目標、計画その他の基本的事項を定めるものとする。」とされ、具体的な方針、目標、計画の策定が義務化されています。

そこで、歯科口腔保健法の成立後の平成24年7月23日厚生労働省は歯科口腔保健の推進に関する基本的事項を制定し、各都道府県知事等に通知しました（資料1、2）。続いて13条には都道府県計画の策定が義務づけられていますから、現在は都道府県において歯科口腔保健の議論が始まっています。

なお、本法律の15条には口腔保健支援センターの設置が述べられています。13条の都道府県計画は、今年から3年計画で全国138箇所設置される予定の口腔保健支援センターで立案される事でしょう。

<略歴>

昭和56年 九州歯科大学卒業
昭和60年 九州歯科大学大学院修了
昭和62年 米国ノースウェスタン大学博士研究員（微生物学・免疫学）
平成2年 岩手医科大学助教授
平成5年 国立感染症研究所部長
平成12年 九州大学大学院併任教授
平成14年 国立保健医療科学院部長
平成20年 鶴見大学教授
(現在に至る)

医政発 0723 第 1 号
平成 24 年 7 月 23 日

各

| |
|---------|
| 都道府県知事 |
| 保健所設置市長 |
| 特別区長 |

 殿

厚生労働省医政局長

「歯科口腔保健の推進に関する基本的事項」の制定について

歯科口腔保健の推進に関する法律（平成 23 年法律第 95 号）第 12 条第 1 項の規定に基づき、本日、「歯科口腔保健の推進に関する基本的事項」（以下「基本的事項」という。）が別添のとおり告示され、同日から適用することとされたので通知する。貴職におかれては、御了知の上、貴管内市町村、関係団体及び関係機関等に対する周知についてよろしく御配慮願いたい。

なお、同法第 13 条第 1 項に都道府県の努力義務が規定されていることを踏まえ、基本的事項においては、「都道府県及び市町村の歯科口腔保健の基本的事項の策定に関する事項」についても規定されたので、念のため申し添える。

歯科トクホ機能評価マニュアル小委員会について

東北大学大学院歯学研究科口腔生化学分野

高橋 信博

歯科用特定保健用食品（歯科トクホ）については、1992年に「齲蝕になりにくいガム・キャンディー」に関する機能評価マニュアルが作成された。その後、再石灰化促進機能、歯周組織改善機能等をもつ歯科トクホが開発されたが、これらに対する機能評価マニュアルの作成には至っていない。また、歯科トクホの認定は消費者庁が行っているものの、その認定には歯学研究者が十分に関わっているとは言い難く、その科学的妥当性を評価することは容易ではない。一方、機能評価マニュアルの不在は、食品開発企業にとって開発の方向性を見出しにくく、結果として、歯科トクホ開発の停滞を招きかねない。

そこで、歯科トクホの機能評価に精通した専門家集団からなる「歯科トクホ機能評価マニュアル小委員会」を設置し、今後開発が見込まれる歯科用トクホの機能評価マニュアルの作成を進めようという議論が、本研究会を中心に行われている。本発表ではその経緯と現状について報告する。

<略歴>

- 1984年 3月 東北大学歯学部卒業
- 1986年 4月 日本学術振興会特別研究員（DC）
- 1988年 3月 東北大学大学院歯学研究科修了（歯学博士）
- 1988年 4月 東北大学歯学部附属病院医員
- 1988年 5月 米国ミネソタ大学歯学部 Visiting Assistant Professor
- 1990年 5月 東北大学歯学部助手（口腔生化学講座）
- 1998年 4月 東北大学歯学部助教授（口腔生化学講座）
- 2001年 3月 東北大学大学院歯学研究科教授（口腔生化学分野）
- 2004年 1月 東北大学大学院歯学研究科副研究科長・歯学部副学部長
（兼任 ～2008年3月、2009年2月～）
- 2010年 4月 東北大学教育研究評議員（兼任）
（現在に至る）

ワイン搾り粕（パミス）抽出物のう蝕予防効果について

○小西俊成、間 和彦、香西克之¹

（日本製粉株式会社 中央研究所、¹広島大学大学院 小児歯科）

ワイン製造過程で生じるワイン搾り粕（パミス）は国内で年間数千トンに達する。これまで我々は、パミスにオレアノール酸やポリフェノール類などの成分が含まれていることを明らかにし、オレアノール酸がう蝕の原因菌である *Streptococcus mutans* (*S.mutans*)の *Glucosyltransferase* (GTase)活性を阻害し、口腔レンサ球菌の増殖を特異的に抑制することを報告している¹⁾。我々はパミスの食品素材としての有効利用を目的として、パミスから含有成分を効率的に抽出する方法を検討し、パミス抽出物のう蝕予防効果について調べた。

はじめに、北海道十勝産の醸造用ブドウである清見・山幸・清舞の3品種のパミスに含まれるオレアノール酸量を調べた。その後、パミスを含みアルコールで抽出して得られたパミス抽出物を用いて、*S.mutans* のデンタルプラーク形成阻害効果を調べた。次に、パミス抽出物を溶媒分配、カラムクロマトグラフィーによってさらに細かく分画し、得られた各画分について、*S.mutans* の標準株2株を用いて、最小発育阻止濃度（MIC）を求めることで抗菌活性を評価した。また、各画分における GTase 阻害活性についても調べた。活性の高い画分については TLC、MS を用いて、その成分を調べた。

その結果、清見・山幸・清舞の3品種のパミスに関しては、オレアノール酸含量に大きな違いは見られなかった。パミス抽出物は 1,000 µg/ml の濃度でデンタルプラークの形成を阻害した。また、パミス抽出物分画物の抗菌活性と GTase 阻害活性を調べた結果、高い活性を有する画分が見られた。TLC および MS を用いて調べたところ、この画分はオレアノール酸を高含有していることが明らかになった。以上より、パミス抽出物がう蝕予防食品素材として期待できることが示唆された。現在、パミス抽出物のヒトでの効果を検討中であり、その一部も紹介する。

1) Kozai et al., *Microbios* (1999)

【講演者の略歴】

小西俊成 日本製粉株式会社 中央研究所 機能性素材チーム 研究員

2006年3月 大阪府立大学大学院 農学生命科学研究科 応用生命化学専攻
修士課程修了

2006年4月 日本製粉株式会社 入社

同年7月 日本製粉株式会社 中央研究所 機能性素材チーム

研究分野

ワイン圧搾粕からの虫歯予防素材の開発／小麦由来機能性食品素材の開発

【総合討論】