

食品開発と健康に関する研究会  
「農林水産資源を活用した高付加価値食品開発セミナー」 質問及び回答

**【講演】**

**(1) 「機能性表示食品制度を活用した機能性農産物の開発と今後の食によるヘルスケア研究について」**

質問 1 : ホウレンソウ、ナスなどは、全国どこでも収穫されていますが、今回、機能性表示生鮮食品として岩手県、高知県の産物が認められたのは、それぞれの自治体等が積極的に申請したからでしょうか。また、有効成分を必要量含有するようにするために、肥料やその施し方に特別に工夫を加えるなどの農産物を育てるための方策が必要になってくるのでしょうか。

回答 1 : まずは自治体、経済連、生産者が積極的に取り組んだことが大きいと思います。それと機能性関与成分を高めるために、品種を選定し、栽培方法を特定して規格化されたところも大きいです。年次変動や産地変動がありますので、それがどのくらいのばらつきなのかを 2-3 年かけて明らかにしてから届出に取り組まれました。

質問 2 : 現在、農研機構で無料で研究レビューを提供されていますが、将来は有料になるのでしょうか。また、研究レビューの見直しはどのくらいのスパンで行われているのでしょうか。農研機構で提供されていない成分について自前で研究レビューを作成しているのですが、完成後の見直しはどのような感じになるのか知りたいです。

回答 2 : 農研機構のレビューは有償にはしません。レビューの見直しはだいたい 5 年を目処に考えています。全く新しく PICOS を設定して、レビューをし直すことが必要かと思います。それは論文が新たに出てきたかどうかということが重要ですので、論文が急激に増える分野でしたら 3 年くらいかと思います。ざっと Pubmed でサーチしてあたりをつけられたらいかがでしょうか。緑茶の新たなレビューでは消費者庁と話し合っ「花粉」という文言も加筆できてグレードアップできました。

質問 3 : 海外において、機能性表示制度が進んでいるとのことですが、その背景が知りたいです。また、どの生鮮の事例についても「機能性表示を行いたい！」と声を上げるのは、企業側か生産者側か知りたいです。

回答 3 : 海外でも高付加価値化のために取り組みたいと言っていました（韓国、

タイ)。特に、興味を持っているのは生鮮食品です。生鮮食品ですが、また品目によって異なります。みかんはほぼすべて生産者です。多くは生産者からですが、戦略をもって表示されている企業もあります。

### 【話題提供】

#### (1)「塩分控えめでおいしい干物の開発」

質問1：減塩に伴い、日持ちは短くなるのでしょうか。

回答1：冷凍・冷蔵での流通のため、減塩しても賞味期限は従来品と同等です。

質問2：減塩に伴い、製造課程で生菌数が増えることはありますか。

回答2：なるべく低温ですみやかな加工に努めておりますので大きな差はありません。

質問3：従来品アジ干物の塩分濃度はカレイの干物の倍ぐらいありましたがなぜでしょうか。アジとカレイでは塩水処理の仕方が違うのでしょうか。

回答3：魚種によって、お客様の好む（望む）塩分濃度が異なるためエテガレイに比べるとアジは塩分が多めに仕上げています。これは他社も同様の傾向ですので、おそらく他社さんも含めおいしさに注目しながら、製造に工夫を凝らされているのだらうと思います。塩水処理工程については、原料魚の種類や大きさ、漁獲時期などによって適宜調節をしていると製造会社からは聞いておりますが詳細な条件は企業情報にかかわるため、回答を差し控えさせていただきたいと思います。