

ガセリ菌ヨーグルト、大麦ごはんが注目株 機能性表示食品 専門家が選ぶ！2016年注目成分

2015年4月から消費者庁は機能性表示食品制度を開始。これまでに**273件もの届出受理**がなされ（2016年3月30日時点）、機能性の表示が認められています。各社がこぞって申請に行列をなす機能性表示食品ですが、業界関係者の中ではどのような食品や成分に注目が集まっているなか、これから期待の高まる成分とは？専門家も注目する機能性表示食品についてご紹介いたします。

■ 注目すべき3大成分は・・・

近日機能性表示食品の届出が受理されている商品を見てみると、新商品といえども既に以前受理されたものと同様の成分を使ったものが多く、そういった商品はあまり販売を伸ばせていないものが多い印象です。また、トクホと同じ機能・成分で機能性表示を取得しているものについても、トクホで認められている範囲を超えない範囲でしか訴求ができないため、あまりメリットがないのが現実です。

しかし、**トクホでは言えなかったクレームが機能性表示で言えるようになった場合は印象的な商品アピールに繋がるので、機能性表示の受理の意義は大きいでしょう。**

例えば、乳酸菌、ビフィズス菌などの“菌”に関する商品はトクホとしても売れ筋でしたが、機能性表示食品への届出で**トクホでは認められていなかった「体脂肪が気になる方に」というクレームを乳酸菌で取得できているケース**があります。雪印のヨーグルト **メグミルク 恵に入っているガセリ菌**がそれに当たります。“菌”に関して認知度の高い整腸作用などとどまらず、人気の高いダイエットへのメリットをより強く打ち出しているため、今後の販売促進に直結するとみています。**機能性表示食品市場の中でもヨーグルト製品は非常に広いシェアを占めており、年間3500～3800億円の市場である**といわれています。その市場の中で、新商品の割合は約1割。つまり、新しい機能性をもった商品が出ると、一気に300～400億円を売り上げる商品になることが予想されます。他の機能性表示食品と比較しても桁が違っているので、そういった意味では**ヨーグルトの中でも新しいクレームができるものが今後も注目を集める**のではないのでしょうか。

また既存の受理成分と同じ機能クレームをしている商品でも、**成分自体に独自性のあるもの**は注目。例えば、「糖の吸収を抑える」「おなかの調子を整える」というクレームをしている機能性表示食品は多くありますが、成分の名称自体が既視感のある、真新しさに欠けるものだと苦戦する傾向にあります。**注目すべきは、トクホ認可成分ではなかった、機能性表示食品において新たに機能表示が認められた成分**。例えば、「糖の吸収を抑える」「コレステロールを低下させる」「おなかの調子を整える」という機能が認められている**大麦β-グルカン**。大塚製薬の「大麦生活」大麦ごはんというレトルトパックのごはんが機能性表示を認められたことを皮切りに、複数商品の認可が進んでいます。大麦という天然の食材自体の機能が認められているということもちょっと興味深いです。日本ではまだ始まっていませんが、**大麦はヨーロッパ全域とアメリカ、オーストラリア、ニュージーランドでは健康強調表示が認められており、日本においてもその機能性の浸透が加速度的に進む可能性を秘めています。**

ほかに期待したいのは**美容成分の分野**。スキンケアの機能性表示食品は比較的少なく、キューピーの「ヒアロモイスチャー 240」のように肌の保湿を訴求する機能のものしか認められていません。女性に一番人気の分野であることは間違いないので、**多様な機能性クレームが生まれていくことで市場が活性化**すると考えます。



雪印メグミルク
恵 ガセリ菌SP株ヨーグルト



大塚製薬
大麦生活 大麦ごはん



キューピー
ヒアロモイスチャー 240

《本件に関するお問い合わせ先》

ブルーカレント・ジャパン株式会社 担当：小武海（こぶかい）・佐藤・笹山（ささやま）
TEL: 03-6204-4141 Fax: 03-6204-4142 E-mail: mutsumi.kobukai@bluecurrentgroup.com

■ 今後新成分の受理が期待される注目 5 ジャンル

これから注目すべきは「目」、「ひざ関節」、「睡眠・メンタル」、「疲労」、「免疫系」の5ジャンルです。

世界的に見ても、アイケアは新分野。成分としてはルテインやアスタキサンチンといったものが出てきています。

「ひざ関節」について、グルコサミン、コラーゲンという成分はよく知られていると思いますが、**機能性表示として初めて言えるヘルスクレームであるため、さらに注目されるジャンル**となるかもしれません。

「睡眠・メンタル」はグリシン、テアニンなどの成分になりますが、この成分を含んだ食品で効き目を大きく実感できるものが出たら面白い分野といえます。「疲労」はテアニン、ギャバという成分が注目株ですが、これらは血管を拡張する構造を持つため、冷えにも効くといわれています。

「免疫系」については、直接“免疫を高める”とクレームできる商品が出てきておらず、“目や鼻の不快感”という訴求に留まっています。“免疫を高める”とクレームできる成分や商品が出てくると、注目できる分野となりそうです。

ジャンル	機能性	成分
目	目の調子を整える	ルテイン、アスタキサンチン
ひざ関節	ひざ関節の動きの悩みを緩和、軟骨を維持する	グルコサミン、コラーゲン
睡眠・メンタル	睡眠の質の向上、作業効率の向上	グリシン、テアニン
疲労	緊張感を軽減、ストレスを和らげる	テアニン、ギャバ
免疫系	目や鼻の不快感を軽減	メチル化カテキン

◆ ガセリ菌SP株

ガセリ菌SP株は乳酸菌の一種で、悪玉菌を抑え腸内環境を整える善玉菌。胃酸や胆汁に強いので、生きたまま腸に届いて定住することが確認されており、また日本人由来の菌であるため、馴染みやすいといわれています。整腸作用が期待できるほか、**体脂肪の増加を抑える**機能があります。

出典：雪印メグミルク「ガセリ菌SP株」長くとどまる乳酸菌 商品ページ



雪印メグミルク
患 ガセリ菌SP株ヨーグルト

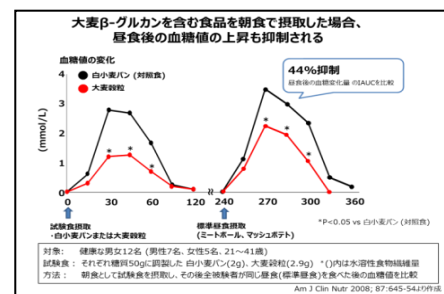
◆ 大麦β-グルカン

大麦β-グルカンとは食物繊維の1種で、大麦に多く含まれる成分。水に溶ける**水溶性食物繊維**で、**糖の吸収を緩やかにする効果があり、食後の血糖値上昇を抑制**するので低GI (Glycemic Index) 食品として話題です。さらに、強い粘性で**コレステロールを吸着・排出**。善玉菌のエサになるなどの働きも、免疫系をコントロールしているとも言われる話題の**腸内フローラ (腸内細菌叢) の善玉菌比率改善**にも繋がります。

大麦β-グルカンを含む食品の摂取により、糖質の吸収が**53%の抑制**されることが報告されています。また、**朝食に大麦を食べると、朝食の直後だけでなく、昼食や夕食の糖質吸収を抑制**することも分かってきました。最初に食べたもの (ファーストミール) が、次の食事 (セカンドミール) の血糖値にも影響を及ぼすこの持続作用は「セカンドミール効果」と呼ばれており、ある研究では**朝食に大麦を摂取した被験者の昼食後の糖質の吸収が、白小麦パンを摂取した被験より44%も抑制された**という結果も出ています。



大塚製菓
大麦生活 大麦ごはん



◆ メチル化カテキン

メチル化カテキン (エピガロカテキン-3-O-(3-O-メチル)ガレート) は紅富貴 (べにふうき) という茶品種に多く含まれる成分で、ハウスダストやほこりなどによる**目や鼻の不快感を軽減**することが報告されています。アレルギーを抑制する可能性があり、花粉症対策としてもその効果に近年期待が高まっています。

出典：アサヒ飲料 めめはな茶の機能HP



朝日飲料
アサヒ めめはな茶

■ まだまだ低い、機能性表示食品についての消費者の認知度

一般消費者700名を対象にアンケート調査を行ったところ、機能性表示食品について「明確に知っている」と答えたのは28名に留まり、全体の4%しか正確に認識していないということが分かりました。男女で比較すると、「明確に知っている」または「なんとなく知っている」と答えたのは男性が151人であったのに対し、女性は181人で、さらに「名称をアンケートで初めて知った」と答えたのは男性が63人であったのに対し、女性は39人でした。この結果から、名称自体への認知は女性のほうが比較的高いということが明らかになりました。

また、機能性表示食品を認知している人の数を年代別に比較すると、10代が圧倒的に低く、60代・70代の健康に関心の高いとされるシニア世代の数が最も高くなりました。また、20代も50代と並んで3番目に数値が高い年代だったことから、若い世代でも徐々に浸透してきているということが伺えます。

「機能性表示食品」についての認知度

単位：人（%）、N：700

	明確に知っている	なんとなく知っている	よくわからない	アンケートで初めて知った
男	16 (4.6)	135 (38.6)	136 (38.9)	63 (18)
女	12 (3.4)	169 (48.3)	130 (37.1)	39 (11.1)
計	28 (4)	304 (43.4)	266 (38)	102 (14.6)

単位：%

	10代	20代	30代	40代	50代	60代	70代
計	32	50	43	49	50	56	52

また、機能性表示の対象となる成分についての認知度を調べたところ、ビフィズス菌527人、ラクトフェリン346人、ルテイン211人の順に認知度が高かったものの、その他の成分（難消化性デキストリン、ヒアルロン酸Na、アスタキサンチン、大麦β-グルカンなど）については、**全て3割を下回る結果**となりました。また、さらに**各成分の機能まで知っているか尋ねると、全ての成分への認知が大幅に下がり**、成分名称認知とあわせ、機能の認知獲得をすることがメーカー各社の今後の課題と言えそうです。それぞれの成分を含む食品の購入経験については、ビフィズス菌製品が圧倒的多数。また、700人中313人（44.7%）がなんらかの機能性表示食品の購入経験がありました。

機能が評価されている成分についての認知度

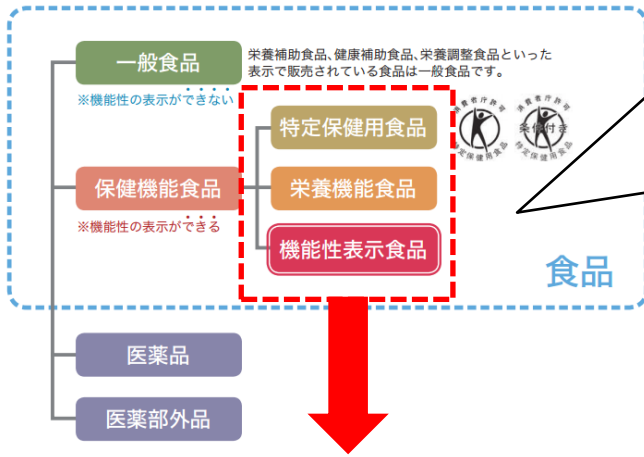
単位：人（%）、N：700

	名称を知っている	効能も知っている	購入したことがある
ラクトフェリン (内臓脂肪を減らす)	346 (49.4)	147 (25.5)	83 (11.9)
難消化性デキストリン (食後の血中中性脂肪・ 血糖値の上昇を抑える)	86 (12.3)	50 (8.6)	41 (5.9)
ヒアルロン酸Na (肌の水分保持)	196 (28)	108 (18.5)	79 (11.3)
葛の花由来イソフラボン (内臓脂肪を減らす)	61 (8.7)	23 (3.9)	15 (2.1)
ビフィズス菌 (便秘を改善する)	527 (75.3)	383 (65.7)	245 (35)
ルテイン (目の調子を整える)	211 (30.1)	133 (22.8)	77 (11)
アスタキサンチン (目の調子を整える)	205 (29.3)	71 (12.2)	33 (4.7)
大麦β-グルカン (糖質の吸収を抑える・ 血中コレステロールを低下させる)	105 (15)	45 (7.7)	29 (4.1)
L-テアニン (ストレスをやわらげる)	65 (9.3)	25 (4.3)	13 (1.9)
イチョウ葉フラボノイド配糖体、 イチョウ葉テルペンラクトン (記憶の精度を高める)	68 (9.7)	42 (7.2)	16 (2.3)

参考情報

■機能性表示食品とは

機能性を表示することができる食品は、これまで国が個別に許可した特定保健用食品（トクホ）と国の規格基準に適合した栄養機能食品に限られていました。そこで、機能性を分かりやすく表示した商品の選択肢を増やし、消費者の皆さんがそうした商品の正しい情報を得て選択できるよう、平成27年4月に、新しく「機能性表示食品」制度がはじまりました。



●「おなかの調子を整えます」「脂肪の吸収をおだやかにします」など、特定の保健の目的が期待できる（健康の維持及び増進に役立つ）という食品の機能性を表示することができる食品です。

●安全性の確保を前提とし、科学的根拠に基づいた機能性が、事業者の責任において表示されるものです。

●消費者が誤認することなく商品を選択することができるよう、適正な表示などによる情報提供が行われます。

特定保健用食品 (トクホ)	健康の維持増進に役立つことが科学的根拠に基づいて認められ、「コレステロールの吸収を抑える」などの表示が許可されている食品です。 表示されている効果や安全性については国が審査を行い、食品ごとに消費者庁長官が許可 しています。
栄養機能食品	一日に必要な栄養成分（ビタミン、ミネラルなど）が不足しがちな場合、その補給・補完のために利用できる食品です。 すでに科学的根拠が確認された栄養成分を一定の基準量含む食品であれば、特に届出などをしなくても、国が定めた表現によって機能性を表示することができます。
機能性表示食品	事業者の責任において、科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品 です。販売前に安全性及び機能性の根拠に関する情報などが消費者庁長官へ届け出られたものです。ただし、特定保健用食品とは異なり、消費者庁長官の個別の許可を受けたものではありません。

機能性表示食品の表示内容

- ・パッケージの主要な面に「機能性表示食品」
- ・一日に摂取する量の目安、摂取方法、注意事項
- ・届出番号、消費者庁長官に届け出た内容
- ・事業者への問合せ電話番号
- ・一日当たりの摂取目安量を摂取した場合、どのくらいの機能性関与成分が摂取できるか

※「機能性表示食品」は、医薬品ではありません。疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。疾病のある方、薬を服用されている方は、必ず医師、薬剤師にご相談ください。

※疾病のある方、未成年者、妊産婦（妊娠を計画している方を含む）、授乳中の方を対象に開発された食品ではありません。

※主食、主菜、副菜がそろっていると、色々な栄養素をバランスよく摂取することにつながります。

出典：消費者庁「消費者の皆様へ 機能性表示食品って何？」

専門家へのご取材依頼可能です！！

西沢邦浩（にしざわ・くにひろ）氏



日経BPヒット総合研究所 主席研究員

日経BPヒット総合研究所 上席研究員・日経BP社ビズライフ局プロデューサー。小学館を経て、91年日経BP社入社。開発部長として新メディアなどの事業開発に携わった後、98年「日経ヘルス」創刊と同時に副編集長に着任。05年1月より同誌編集長。08年3月に「日経ヘルス プルミエ」を創刊し、10年まで同誌編集長を務める。早稲田大学非常勤講師。

濱 裕宣（はま・ひろのぶ）氏



東京慈恵医科大学付属病院 栄養部課長

日経BPヒット総合研究所 上席研究員・日経BP社ビズライフ局プロデューサー。小学館を経て、91年日経BP社入社。開発部長として新メディアなどの事業開発に携わった後、98年「日経ヘルス」創刊と同時に副編集長に着任。05年1月より同誌編集長。08年3月に「日経ヘルス プルミエ」を創刊し、10年まで同誌編集長を務める。早稲田大学非常勤講師。

《本件に関するお問い合わせ先》

ブルーカレント・ジャパン株式会社 担当：小武海（こぶかい）・佐藤・笹山（ささやま）

TEL: 03-6204-4141 Fax: 03-6204-4142 E-mail: mutsumi.kobukai@bluecurrentgroup.com