

平成 18 年 2 月 6 日

各 位

神戸市中央区港島中町 6 丁目 1 3 番地 4
フ ジ ッ コ 株 式 会 社
(東 証 ・ 大 証 第 一 部 コー ド 番 号 2 9 0 8)

大豆イソフラボンの安全性評価に関するお知らせ

当社は、お客様が召し上がる食品を扱う企業として、商品の安全、安心を第一に考え、最優先で取り組むことを企業方針と致しております。

当社は、1986 年より大豆イソフラボンの研究に着手し、2001 年には大豆イソフラボンで初めて、骨の健康に役立つとして「特定保健用食品（トクホ）」許可を受け、「大豆芽茶」等を発売しております。その間、現在まで、大豆イソフラボンの健康効果に関する多数の学会発表を行うなど、大豆イソフラボンの普及に取り組んでまいりました。

今回の「食品安全委員会 新開発食品専門調査会」における審議につきましても、科学的知見に基づいた適切な結論が出されるものと期待いたしておりますが、一部の十分とは言えない報道により、正しく理解されず、誤解が生じることについては、大豆及び大豆食品の消費減退の恐れがあり、遺憾に存じます。

改めまして、正しくご理解いただくために、下記のとおりお知らせいたします。

今後、当社の基本姿勢につきましては、パブリックコメントで食品安全委員会に意見書を提出してまいりたいと存じますが、正式に食品安全委員会の最終結論が出ましたら、その方針に従うものであります。

記

1. 通常の大豆食品の安全性について

今回の大豆イソフラボンの安全性評価は、特定保健用食品として大豆イソフラボンを日常の食生活に上乗せして摂取する場合の安全性について検討されたもので、通常の食生活で摂取している大豆食品を問題としたものではありません。

日本の伝統的な大豆食品（豆腐、納豆、煮豆、みそ等）については、長い食経験があり、これらの大豆食品を食べることによる大豆イソフラボンの健康への有害な影響が提起されたことがなく、心配する必要のない旨が、厚生労働省のホームページの「大豆及び大豆イ

ソフラボンに関する Q & A」に掲載されています。

2. 当社大豆イソフラボンを関与成分とする特定保健用食品の安全性について

当社では、「大豆芽茶」、「黒豆茶」、「黒豆茶ゴールド」、「黒豆乳飲料」の4品目についてすでに大豆イソフラボンに関与成分とする特定保健用食品の許可を厚生労働省から受けています（参考1）。これらの製品の一日当たりの摂取目安量は、今回、食品安全委員会 新開発食品専門調査会で提示されている量以下であり、安全性については、全く問題はありません。

また、当社では上記の特定保健用食品以外にも大豆イソフラボンを強化した品目として「カスピア（125 ml, 1000 ml）」、「カスピア生」、「黒豆茶ペットボトル」がありますが、全品目とも一食当たり大豆イソフラボンの量は、食品安全委員会 新開発食品専門調査会で提示されている量以下になっています。バランスの良い食生活の中で摂取していただくことについては、何ら安全性に問題はありません。

3. 大豆イソフラボン量の表示について

（食品安全委員会 新開発食品専門調査会で提示されている特定保健用食品として大豆イソフラボンの上乗せ摂取量が 30 mg であるのに対して、当社特定保健用食品大豆イソフラボン量の表示が 40 mg であることについて）

当社製品のイソフラボン量の表記は、配糖体（はいとうたい）と呼ばれるイソフラボンの形態を標準としています。配糖体は、多くの大豆食品中に含まれている大豆イソフラボンの存在形態です。

当社特定保健用食品に記載している大豆イソフラボン量 40 ミリグラム（配糖体）は、今回、食品安全委員会 新開発食品専門調査会で提示されている方法で示すと、約 25 ミリグラム（アグリコン換算）となります。（参考2）

なお、表記方法については今後、統一されることが望ましいと考えています。

伝統的な大豆食品の摂取量は個人のバラツキが大きく、日常的に摂取量が平均値を下回る人が多数存在すると考えられています。当社では、煮豆や納豆などの伝統的な大豆食品とともに、大豆イソフラボンの特定保健用食品ならびに大豆イソフラボン強化食品の適正な摂取について今後も積極的に展開し、生活習慣病の予防や日本の食文化と日本人の長寿に貢献したいと考えております。

以上

(参考1)



大豆芽茶



黒豆茶

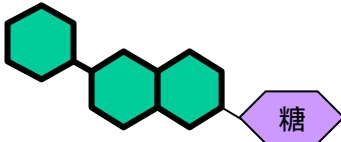
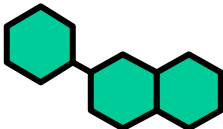


黒豆茶ゴールド



黒豆豆乳飲料

(参考2)

特定保健用食品として許可された 当社製品の表記	食品安全委員会 新開発食品専門調査会 で提示されている表記
配糖体	アグリコン
<p>(構造模式図)</p>  <p>多くの大豆食品中に含まれている大豆イソフラボンの存在形態。基本骨格(緑の部分)に糖がひとつ結合している。</p>	<p>(構造模式図)</p>  <p>摂取後、大豆イソフラボンが吸収される時の形態。みそ、醤油にも含まれる。基本骨格(緑の部分)のみのこと。</p>
糖が結合している分だけ、アグリコンより重くなる。しかし、基本骨格(緑の部分)は同じ。	糖が結合していないので、配糖体より軽い。しかし、基本骨格(緑の部分)は同じ。
<p>40mg は、 \longrightarrow 約 25mg に相当する。</p>	

問合せ先

フジッコ株式会社 取締役研究開発部長
山田 勝重 (E-mail:yamada@fujicco.co.jp)
TEL 078-303-5385 FAX 078-303-5946
ホームページアドレス <http://www.fujicco.co.jp>