食品表示の意識調査による知識定着の検討

海 津 夕希子

Study of Knowledge Retention by Attitude Survey About Food Labels

Yukiko Kaizu

I. 緒 言

2015年4月1日、JAS法、食品衛生法、健康増進法の食品表示に関する規定を統合した「食品表示法」が施行され、一元的な食品表示の制度がスタートした¹⁾。この新制度の大きな変更点は栄養成分表示の義務化、アレルギー表示の改善、機能性表示食品の新設の3点であった。新表示移行までの猶予期間は生鮮食品1年6か月(2016年9月30日まで)、加工食品5年間(2020年3月31日まで)、添加物5年間(2020年3月31日まで)であったため、現在では新制度に完全に切り替わった表示となっている。

フードスペシャリスト養成課程において、食品表示・保健機能食品の内容は重要視されている。指定教科書である「食品の安全性」第9章 2 」「食物学 I 」第6章 3 、「フードスペシャリスト論」第7章 4)で取り扱われており、認定試験においても毎年出題されている。筆者は講義授業における知識の定着を研究テーマの一つとしているが、日常生活に結びついているにも関わらず、食品表示については満足のいく理解度が得られていないように感じられる。

そこで本稿は、学生の興味・関心・発想を明らかにすることで、知識の定着を図ることを目的に、次の調査を実施した。フードスペシャリスト論授業内において、「フードスペシャリスト論」第7章 $^{4)}$ の内容をもとに、生鮮食品、加工食品、特別用途食品、保健機能食品の表示についての確認問題、アンケートをGoogleフォームにより選択式で回答させ、結果分析を行った。

2. 方 法

- (1) 対 **象**: 人間総合学科 2 年 『フードスペシャリスト論』受講者(フードスペシャリスト資格取得 希望者)12人(女性:12人、年齢:19-20歳)
- (2) 調査日: 2021年11月24日(水)、12月1日(水)、8日(水) フードスペシャリスト論授業内
- (3) 方 法

回答はすべてGoogleフォームを使用して行った。

1) 生鮮食品・加工食品の表示について

生鮮食品·加工食品基本表示、栄養成分表示、栄養強調表示について、「フードスペシャリスト論」 第7章⁴⁾の内容に従い、知識の有無および選択式の確認問題を回答させた。

加工食品の義務5項目(原材料名、添加物、内容量、消費期限・賞味期限、アレルギー表示)について、表示を確認する際、重要視する順位を回答させた。

義務化された栄養成分表示5項目〔熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量(ナトリウム)〕 について表示を確認する際、重要視する順位を回答させた。

2) 特別用途食品および保健機能食品の表示について

特別用途食品および保健機能食品(特定保健用食品、栄養機能食品、機能性表示食品)について、 下記に示す製品ラベルの内容に従い、知識の有無および選択式の確認問題を回答させた。

特別用途食品	経口補水液 OS-1	大塚製薬工場
特定保健用食品	三ツ矢サイダーW	アサヒ飲料
栄養機能食品	バランスパワー[果実たっぷり]	ハマダコンフェクト株式会社
機能性表示食品	キレートレモン クエン酸 2700	ポッカサッポロ

特定保健用食品で現在許可されている主な保健の用途表示である5項目(「おなかの調子を整える」「ミネラルの吸収を助ける」、「虫歯の原因になりにくい」、「歯の健康維持に役立つ」、「体脂肪がつきにくい」)について、気になる(重要視する)順位を回答させた。

栄養機能食品で機能に関する表示を行うことができるミネラル成分 5 項目「亜鉛は、味覚を正常に保つのに必要な栄養素です」、「カリウムは、正常な血圧を保つのに必要な栄養素です」、「カルシウムは、骨や歯の形成に必要な栄養素です」、「鉄は、赤血球を作るのに必要な栄養素です」、「マグネシウムは、骨や歯の形成に必要な栄養素です」について、気になる(重要視する)順位を回答させた。栄養機能食品で機能に関する表示を行うことができるビタミン成分 5 項目「ビタミンA は、夜間の視力の維持を助ける栄養素です」、「ビタミンB1は、炭水化物からのエネルギー産生と皮膚と粘膜の健康維持を助ける栄養素です」、「ビタミンB2は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です」、「ビタミンB6 は、たんぱく質からのエネルギー産生と皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です」、「ビタミンC は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です」、「ビタミンC は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です」、「ビタミンB は、たんぱく質からのエネルギー産生と皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です」、「ビタミンD は、腸管のカルシウムの吸収を促進し、骨の形成を助ける栄養素です」について、気になる(重要視する)順位を回答させた。

機能性表示食品として届出件数が多い次の5関与成分表示 5 「 γ -アミノ酪酸(GABA)には事務的作業に伴う一時的な精神的ストレスを緩和する機能があることが報告されています」、「難消化性デキストリン(食物繊維)には食事の脂肪と糖の吸収を抑える機能があることが報告されています」、「DHAには認知機能の一部である、数・ことば・図形・状況などの情報の記憶をサポートする機能があることが報告されています」、「ルテインは見る力、色の濃淡を判別する力および眩しい光の中でもクリアにものを見る力を維持することが報告されています」、「乳酸菌には、おなかの脂肪(体脂肪、内臓脂肪)を減らす機能が報告されています」について、気になる(興味がある)順位を回答させた。

3) ケンドール(Kendall)の一致係数Wを用いた被験者の評価一致度の解析

ケンドール(Kendall)の一致係数Wは、異なる審査員や回答者間によって被験者(変数)内においてつけられた順位の関係性や一致度を示す統計量である。データの順位付けを行った回答は、ケンドールの一致係数Wを用いて一致性の有無を解析した。統計は、EXCEL官能評価Ver.1.0(株式会社エスミ)を使用した。

3. 結果と考察

(1) 生鮮食品・加工食品の基本表示について

生鮮食品・加工食品の基本表示についての回答結果を表1に示した。生鮮食品に「名称」、「原産地」 に表示義務があることは浸透しているが、しいたけの「原木または菌床」、水産物の「解凍」「養殖」表 示については知らない者が多かった。加工食品は原材料と添加物が区分して表示されていることは、知っ ている者が多いが、加工食品の原産地表示義務については、知らない者が多かった。

生鮮食品に「名称」、「原産地」が表示されていることを知っていましたか(見たことがありますか)?	知っていた 知らなかった	12 人(100%) 0 人(0%)
しいたけでは、「名称」および「原産地」に加え、栽培方法を原木または菌床が表示されていることを知っていましたか(見たことがありますか)?	知っていた 知らなかった	0 人(0%) 12 人(100%)
水産物は冷凍したものを解凍したものである場合は「解凍」と表示されていることを知っていましたか(見たことがありますか)?	知っていた 知らなかった	4 人(33.3%) 8 人(66.7 %)
水産物は養殖されたものである場合は「養殖」と表示されていることを知っていましたか(見たことがありますか)?	知っていた 知らなかった	5 人(41.7%) 7 人(58.3%)
加工食品の重量割合が上位 1 位の原材料に原産地表示が載っていることを知っていましたか?	知っていた 知らなかった	3 人(25.0%) 9 人(75.0%)
原材料と添加物は、別欄もしくは原材料名の後に記号(/など)で区分して表示することを知っていましたか?	知っていた 知らなかった	<mark>9人(75.0%)</mark> 3人(25.0%)

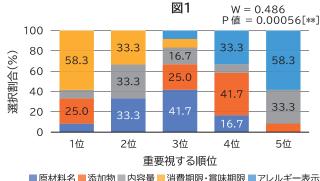
表1 生鮮食品・加工食品の基本表示について

これより、生鮮食品、加工食品ともに全食品に共通の表示については浸透しているが、個々の食品表 示については認知度が低いことがわかった。また、すべての加工食品に対して原料原産地表示が義務化 されたのが2017年であり、改定から4年しか経過していないことも関係していると思われる。

食品表示内容の学習定着と学生が重要視する表示項目の把握を目的に、加工食品の義務表示5項目に ついて、重要視する順位を回答させた結果を表2・図1に示した。消費期限・賞味期限、原材料、内容 量、添加物、アレルギー表示の順に選択割合が高く、ケンドールの一致性係数Wを用いて統計解析した 結果、有意な一致性が認められた(W = 0.486 P値 = 0.00056)。ケンドールの一致性係数Wは、主に官 能評価の嗜好一致度解析に用いられるが、他分野でも用いられている⁶⁾⁻⁸⁾。この方法は多少時間を要す るが、順位を付けることで複数回表示項目を確認するため、表示項目を記憶するうえで効果的であると 同時に、学生の意識の傾向を把握できるメリットがある。

	1位	2 位	3 位	4 位	5 位	
ETTIN 4	1	4	5	2	0	(人)
原材料名	8.3	33.3	41.7	16.7	0	(%)
\T -1 -	3	0	3	5	1	(人)
	25.0	0	25.0	41.7	8.3	(%)
	1	4	2	1	4	(人)
门台里	8.3	33.3	16.7	8.3	33.3	(%)
消費期限・	7	4	1	0	0	(人)
賞味期限	58.3	33.3	8.3	0	0	(%)
u w +-	0	0	1	4	7	(人)
アレルヤー衣示	0	0	8.3	33.3	58.3	(%)

表 2 加工食品の義務表示 5 項目 重要視する順位



■原材料名 ■添加物 ■内容量 ■消費期限・賞味期限 ■アレルギー表示

新潟青陵大学短期大学部研究報告 第52号 (2022)

(2) 加工食品の栄養強調表示と栄養成分表示について

加工食品の栄養強調表示についての回答結果を表3に示した。栄養強調表示に関する食品表示基準

表3 加工食品の栄養強調表示について

「ノンファット(無脂肪)」と表示できる基準を下記から選択してく	100g(ml)当たりの脂質が 0g	1人(8.3%)
ださい。	100g(ml)当たりの脂質が 0.5g 未満(正答)	11人(91.7%)
	100g(ml)当たりの脂質が 5g 未満	0人(0%)
ノンファット表示のある商品です。この商品の脂質含量を選択して	100ml 当たり 5g	0人(0%)
ください。	100ml 当たり 0.5g	2人(16.7%)
「明治 TANPACT カフェオレ 200ml」:株式会社 明治	100ml 当たり 0g(正答)	10人(83.3%)
「ノンカロリー(カロリー0)」と表示できる基準を下記から選択し	100g(ml)当たりの熱量が Okcal	0人(0%)
てください。	100g(ml)当たりの熱量が 0.5kcal 未満	1人(8.3%)
	100g(ml)当たりの熱量が 5kcal 未満(正答)	11 人(91.7%)
ゼロカロリー表示のある商品です。この商品のエネルギー(熱量)	100ml 当たり 0kcal(正答)	12 人(100%)
含量を選択してください。	100ml 当たり 0.1kcal	0人(0%)
「ゼロカロリーの『カルピス』すっきり」490ml:アサヒ飲料	100ml 当たり 0.3kcal	0人(0%)
「無糖」と表示できる基準を下記から選択してください。	100g(ml)当たりの糖質が 0g	1人(8.3%)
	100g(ml)当たりの糖質が 0.5g 未満(正答)	11人(91.7%)
	100g(ml)当たりの糖質が 5g 未満	0人(0%)
無糖表示のある商品です。この商品の糖質含量を選択してくださ	100ml 当たり 0.2g	0人(0%)
۱۱ _۰	100ml 当たり 0.1g	0人(0%)
「午後の紅茶 おいしい無糖」500ml:KIRIN	100ml 当たり 0g(正答)	12 人(100%)
「高たんぱく質」と表示できる基準を下記から選択してください。	100g 当たりのたんぱく質が 8.1g 以上	3 人(25.0%)
	100g 当たりのたんぱく質が 18.2g 以上	0人(0%)
	100g 当たりのたんぱく質が 16.2g 以上(正答)	9 人(75.0%)
高たんぱく質表示のある商品です。この商品のたんぱく質含量を	100g 当たり 10.2g(20g 当たり 2.04g)	2人(16.7%)
選択してください。	100g 当たり 51.0g(20g 当たり 10.2g)(正答)	10人(83.3%)
「高たんぱくきなこ」: ShinSei	100g 当たり 20.4g(20g 当たり 4.08g)	0人(0%)
「高食物繊維」と表示できる基準を下記から選択してください。	100g 当たりの食物繊維が 3g 以上	5 人(41.7%)
	100g 当たりの食物繊維が 9g 以上	0人(0%)
	100g 当たりの食物繊維が 6g 以上(正答)	7人(58.3%)
食物繊維たっぷり表示のある商品です。この商品の食物繊維含量	100g 当たり 5.0g(8 本 91.2g 当たり 4.6g)	0人(0%)
を選択してください。	100g 当たり 10.1g(4 本 45.6g 当たり 4.6g)(正答)	12人(100%)
「バランスパワー[果実たっぷり]」:ハマダコンフェクト株式会社	100g 当たり 20.2g(2 本 22.8g 当たり 4.6g)	0人(0%)

表を参照させたうえ、該当栄養素で強調表示がある製品の成分含量を実際の製品表示を見せながら回答させたため、概ね正解していた。しかし本学の学生は、表から数値を読み取る作業を不得手としており、重量(グラム)と容量(ミリリットル)の基準値が別に設定されているたんぱく質や食物繊維では、数字の見誤りによる誤答が見られた。

加工食品の栄養成分表示についての回答結果を表4、図2に示した。2020年4月1日から新たな食品表示制度が完全施行となり、栄養成分表示が義務化されたが、知っていた者は1人(8.3%)であった。令和2年食品表示に関する消費者意向調査報告書⁹⁾では、加工食品に栄養成分表示があることを知っていた者は20代女性で67.5%となっており、大きな差が見られた。これは、本調査が義務化についての

表 4 加工食品の栄養成分表示について

加工食品で栄養	養表示が 義	務化され7	たことを知	っていまし	たか?						知っていた 知らなか つ	_	(8.3%) 人(91.7%)
加工食品の	義務化さ	れた栄	養成分	5 項目	気にな	で(重	要視す	る)順	位			W	= 0.253
	1位	2位	3 位	4 位	5 位			100			図2	P値	
熱量	11	0	0	0	1	(人)		100 -					
里然	91.7	0	0	0	8.3	(%)	<u>%</u>	80 -		25.0		41.7	41.7
+ / 12 / 55	0	3	1	4	4	(人)	о́) ЛП	60 -			50.0		
たんぱく質	0	25.0	8.3	33.3	33.3	(%)	選択割合(%)	40 -	91.7	41.7		16.7	
015.55	0	5	4	2	1	(人)	羅	20 -			33.3	22.2	33.3
脂質	0	41.7	33.3	16.7	8.3	(%)	,,			25.0		33.3	
炭水化物	1	3	6	1	1	(人)		0 -	1位	2位	3位	4位	5位
灰水化物	8.3	25.0	50.0	8.3	8.3	(%)				-	重要視する	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	
食塩相当量	0	1	1	5	5	(人)							
(ナトリウム)	0	8.3	8.3	41.7	41.7	(%)		熱量 ■	たんぱく	〈質 ■脂質 ■	■ 炭水化物	■ 食塩相:	当量(ナトリウ.

問いであったことが影響していると思われる。義務化された栄養成分 5 項目について重要視する順位は、熱量、脂質、炭水化物、食塩相当量、たんぱく質の順に選択割合が高く、有意な一致性が見られた(W =0.253 P値 = 0.028)(図 2)。日本では、若年女性が過度の「痩せ願望」を持っている 10 。本調査でも熱量、脂質が上位に入ったのは、この問題と関連があると思われる。

(3) 国が許可した健康食品の表示について 「特別用途食品」

特別用途食品の表示についての回答結果を表5に示した。特別用途食品は、病者用、妊産婦・授乳婦など、対象者が限定された健康食品であるためか、見たことがない者が多かった[10人(83.3%)]。また、保健機能食品に分類される特定保健用食品(トクホ)は、特別用途食品にも分類されるため、特別用途食品と保健機能食品の分類を明確にするため、消費者庁ホームに示されているチャート図¹¹⁾を参照し、特別用途食品に含まれるものを回答させたが、誤答が4人(33.3%)見られた。これは、特別用途食品、保健機能食品には類似した名前が多く、瞬時では正確に判断できなかったためと思われる。

次に、経口補水液OS-1(大塚製薬工場)の製品表示を参照し、表示内容から特別用途食品に表示すべき項目を選択させた。一般の加工食品にもある基本的な項目(栄養成分量および熱量、摂取・調理・保存上の注意事項)は概ね問題なく選択できていたが、特別用途食品に特有の項目(許可を受けた表示内容)では誤答が見られた[3人(25.0%)]。

表5 特別用途食品の表示について

このマークの商品をこの授業以前に見たことがありますか?	見たことがある 見たことがない	2人(16.7%) 10人(83.3%)
経口補水液 OS-1の許可証票を上記から選択してください。	①(正答) ② ③	12人(100%) 0人(0%) 0人(0%)
特別用途食品に含まれるものを全て選択してください。 【現在の特別開途集品】 「日本の日本語」 # 1974年7年 またんぱくに作品 # 75446年 またままままままままままままままままままままままままままままままままままま	· 病者用食品,妊産婦·授乳婦用粉乳,機能性表示食品,乳 児用調製粉乳,えん下困難者用食品,栄養機能食品 · 病科肉食品,妊産婦·授乳婦用粉乳, 大工用数者用食品,妊症婦,授乳婦用粉乳,	
京 新名 州内山 京 新から歌曲点 文 新から歌曲点 大 新 州	ん下困難者用食品,特定保健用食品(正答)・病者用食品,妊産婦・授乳婦用粉乳,機能性表示食品,乳児用調製粉乳,特定保健用食品,栄養機能食品	1 人(8.3%)
「現実用労員体 次型に監督が、 東北東京及政権法 人も下間性 東北東京政権法 九川市社 七十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十二十	· 病者用食品,機能性表示食品,特定保健用食品,栄養機 能食品	
特定なが開業品	・機能性表示食品	1人(8.3%)
経口補水液 OS-1の許可方法は次のうちどれでしょう。	・ 事前届出(国への届け出制。事業者の責任で表示)	0人(0%)
	・自己認証(国が設定した基準を満たせば個別の許可申請 行う必要がない)	
	基準型許可もしくは個別評価型許可(国の審査を受け、消費者庁の許可を得て表示)(正答)	11人(91.7%)
経口補水液 OS-1の区分・許可型を選択してください。	えん下困難者用食品・個別評価型	0人(0%)
	・病者用食品・許可基準型	2人(16.7%)
	・ 病者用食品・個別評価型(正答)	10 人(83.3%)
「オーエスワンは、脱水症のための食事療法(経口補水療法)に用いる	・許可証票	3人(25.0%)
経口補水液です。軽度から中等度の脱水症における水・電解質の補	・許可を受けた表示内容(正答)	8人(66.7%)
給、維持に適した病者用食品です。」この文言の表示項目を選択してく	・栄養成分量および熱量	0人(0%)
ださい。	・摂取・調理・保存上の注意事項	1人(8.3%)
「摂取上の注意下記の1日当たり目安量を参考に、脱水状態に合わせ	・許可証票	0人(0%)
て適宜増減してお飲みください。学童~成人(高齢者を含む):500~	・許可を受けた表示内容	0人(0%)
1000mL(g) /日 幼児:300~600mL(g) /日 乳児:体重 1kg 当	・栄養成分量および熱量・摂取・調理・保存上の注意事項(正答)	1 人(8.3%) 11 人(91.7%)
たり30~50mL(g) /日」この文言の表示項目を選択してください。 「オーエスワン100mL当たり エネルギー10kcal.タンパク質 0g.		0人(0%)
「オーエスワン 100mL 当たり エネルキー10kcal,タンハク質 0g, 脂質 0g,炭水化物 2.5g,食塩相当量 0.292g」この文言の表示項	・許可証票・許可を受けた表示内容	0人(0%) 1人(8.3%)
脂貝 U9,灰水化物 2.59,良塩相ヨ重 U.2929]この又言の表示項 目を選択してください。	・ 計りを受けた表示内容・ 栄養成分量および熱量(正答)	1人(8.3%) 11人(91.7%)
日で選択してへたさい。		
	・ 摂取・調理・保存上の注意事項	0人(0%)

(4) 国が許可した健康食品の表示について 「保健機能食品 (特定保健用食品)」

特定保健用食品の表示についての回答結果を表6に示した。三ツ矢サイダーW (アサヒ飲料)の製品表示を参照し、表示内容から特定保健用食品に表示すべき項目を選択させた。特別用途食品と連続して特定保健用食品について回答させたこともあり、表示項目と内容を把握できたのか、誤答がほとんどなくなった。

表6 特定保健用食品の表示について①

三ツ矢サイダーWの保健機能食品としてのシンボル(印)を上記から選択してください。	① ②(正答) ② (正答) ② (读》 (读》 (宋)	0人(0%) 12人(100%) 0人(0%)
三ツ矢サイダーWは保健機能食品のうちどれに分類されますか?	特定保健用食品(正答)栄養機能食品機能性表示食品	12人(100%) 0人(0%) 0人(0%)
三ツ矢サイダーWの許可方法は次のうちどれ でしょう。	事前届出(国への届け出制。事業者の責任で表示)自己認証(国が設定した基準を満たせば個別の許可申請を行う必要がない)個別評価型許可(国の審査を受け、消費者庁の許可を得て表示)(正答)	1 人(8.3%) 0 人(0%) 11 人(91.7%)
三ツ矢サイダーWの保健機能食品としての関 与成分を選択してください。	 LB81 乳酸菌 難消化性デキストリン(食物繊維)(正答) キシリトール 	0 人(0%) <mark>12 人(100%)</mark> 0 人(0%)
三ツ矢サイダーWの保健機能食品としての商品紹介文を選択してください。	・腸内細菌のバランスを整えて、おなかの調子を良好に保つ。・歯垢の生成を抑え、歯茎を健康に保つ。・食後の血中中性脂肪の上昇/血糖値の上昇をおだやかにする。(正答)	0 人(0%) 0 人(0%) 12 人(100%)
お食事の際に1本(485ml)、1日1回を目安にお飲みください。」この文言の表示項目を選択してください。	 ・栄養成分表示 ・摂取上の注意 ・1日の摂取目安量(正答) ・1日の摂取目安量に含まれる栄養成分の栄養素等表示基準に占める割合 ・許可表示 	0人(0%) 0人(0%) 12人(100%) 0人(0%) 0人(0%)
「食物繊維 26%」この文言の表示項目を選択 してください。	 ・栄養成分表示 ・摂取上の注意 ・1日の摂取目安量 ・1日の摂取目安量に含まれる栄養成分の栄養素等表示基準に占める割合(正答) ・許可表示 	1 人(8.3%) 0 人(0%) 0 人(0%) 11 人(91.7%) 0 人(0%)
本品を多く摂取することにより、疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。治療中の方は、医師にご相談の上お召し上がりください。飲みすぎ、あるいは体質・体調により、おなかがゆるくなることがあります。」この文言の表示項目を選択してください。	 ・栄養成分表示 ・摂取上の注意(正答) ・ 1日の摂取目安量 ・ 1日の摂取目安量に含まれる栄養成分の栄養素等表示基準に占める割合 ・ 許可表示 	0人(0%) 12人(100%) 0人(0%) 0人(0%) 0人(0%)
「本品は食物繊維(難消化性デキストリン)のはたらきにより、食事から摂取した脂肪の吸収を抑えて排出を増加させることで、血中中性脂肪の上昇をおだやかにするので、血中中性脂肪が高めで脂肪の多い食事を摂りがちな方の食生活の改善に役立ちます。また、食事から摂取した糖の吸収をおだやかにすることで、血糖値の上昇をおだやかにするので、食後の血糖値が気になる方の食生活の改善に役立ちます。」この文言の表示項目を選択してください。	 ・栄養成分表示 ・摂取上の注意 ・1日の摂取目安量 ・1日の摂取目安量に含まれる栄養成分の栄養素等表示基準に占める割合 ・許可表示(正答) 	1 人(8.3%) 0 人(0%) 0 人(0%) 0 人(0%) 11 人(91.7%)
「1 本 485ml 当たり エネルギーの(kcal),たんぱく質 0(g), 脂質 0(g), 炭水化物 5.5-9.0(g),食塩相当量 0.08-0.3(g) 関与成分:難消化性デキストリン(食物繊維として) 5g」この文言の表示項目を選択してください。	 ・栄養成分表示(正答) ・摂取上の注意 ・1日の摂取目安量 ・1日の摂取目安量に含まれる栄養成分の栄養素等表示基準に占める割合 ・許可表示 	11 人(91.7%) 0 人(0%) 0 人(0%) 1 人(8.3%) 0 人(0%)

特定保健用食品のマークについては、全員が見たことがあると回答した(表 7)。特定保健用食品制度の施行は1991年で歴史が古く、トクホの愛称も定着している。若い年代にも特定保健用食品が浸透していることがわかる。特定保健用食品で現在許可されている主な保健の用途表示 5 項目における興味のある順位は、体脂肪がつきにくい、おなかの調子を整える、歯の健康維持に役立つ、虫歯の原因になりにくい、ミネラルの吸収を助ける順に選択割合が高く、高い一致性が見られた(W = 0.447 P値 = 0.0011)(図 3)。ここでも体型に関与が深い項目が上位を占めており、トクホの関与成分に関する興味が高率で

12人(100%)

0人(0%)

表7 特定保健用食品の表示について②

20.	13 7C 17 10 2C 11 17 2C 11 11	• •

特定保健用食品で現在許可されている主な保健の用途表							
	1位	2位	3 位	4位	5 位		
おなかの調子を	4	7	0	1	0	(人)	
整える	33.3	58.3	0	8.3	0	(%)	
ミネラルの吸収 を助ける	0	0	2	3	7	(人)	
	0	0	16.7	25.0	58.3	(%)	
虫歯の原因にな	0	3	2	4	3	(人)	
りにくい	0			33.3		(%)	
歯の健康維持に	0	0	8	2	2	(人)	
役立つ	0	0	66.7	16.7	16.7	(%)	
体脂肪がつきに	8	2	0	2	0	(人)	
<11		16.7	0	16.7	0	(%)	

このマークの商品をこの授業以前に見たことがありますか?

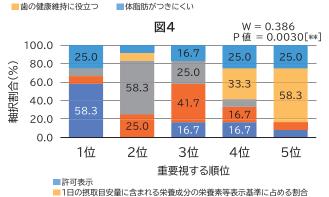
表示 5 項目 興味のある順位 W = 0.447図3 P値 = 0.0011[**] 100.0 16.7 16.7 16.7 80.0 選択割合(%) 16.7 25.0 25.0 66.7 66.7 60.0 33.3 40.0 58.3 58.3 16.7 25.0 20.0 33.3 0.0 3位 4位 1位 2位 5位 興味のある順位 ■おなかの調子を整える ■ミネラルの吸収を助ける ■虫歯の原因になりにくい

見たことがある

見たことがない

特定保健用食品に表示すべき事項 5 項目 重要視する順位

	1位	2位	3 位	4 位	5 位	
	7	0	2	2	1	(人)
栄養成分表示 **	58.3	0	16.7	16.7	8.3	(%)
	1	3	5	2	1	(人)
摂取上の注意 -	8.3	25.0	41.7	16.7	8.3	(%)
1日の摂取	1	7	3	1	0	(人)
目安量	8.3	58.3	25.0	8.3	0	(%)
1 日の摂取目安量 に含まれる栄養成	0	1	0	4	7	(人)
分の栄養素等表示 基準に占める割合	0	8.3	0		58.3	(%)
_,	3	1	2	3	3	(人)
許可表示	25.0	8.3		25.0		(%)



■1日の摂取目安量■摂取上の注意■栄養成分表示

共通していることがわかる。

表6の質問に回答することによって、特定保健用食品で表示すべき項目を理解させたうえで、5項目について重要視する順位を回答させた。栄養成分表示、1日の摂取目安量、摂取上の注意、許可表示、1日の摂取目安量に含まれる栄養成分の栄養素等表示基準に占める割合の順に選択割合が高く、有意な一致性が見られた(W=0.386 P値=0.0030)(図4)。肝心な特定保健用食品の許可表示よりも、一般的な加工表示項目の方が高い順位となったが、馴染みのない、一読で理解しがたい表示にはあまり注目が行かないということであろう。特定保健用食品の表示に慣れさせることにより、この順位も変化していくと考えられる。

(5) 国が許可した健康食品の表示について 「保健機能食品(栄養機能食品)」

栄養機能食品の表示についての回答結果を表8に示した。バランスパワー[果実たっぷり](ハマダコンフェクト株式会社)の製品表示を参照し、表示内容から栄養機能食品に表示すべき項目を選択させた。選択項目が多いこともあるが、特定保健用食品と比較すると、「1日当たりの摂取目安量に含まれる機能表示成分の量が栄養素等表示基準値に占める割合」と「1日当たりの摂取目安量および目安量当たりの栄養成分量・熱量の項目」で誤答が目立った。おそらく、これらの項目を反対に選択しているのであろうが、やはり、割合%など数値の解釈が必要になる問題になると、軒並み正解率が下がる。

栄養機能食品の表示については、「見たことがある」が3人(25.0%)であった(表9)。栄養機能食品の基準が設けられたのは2001年であり、特定保健用食品よりは年数が浅いが、消費者庁での審査も事

表8 栄養機能食品の表示について①

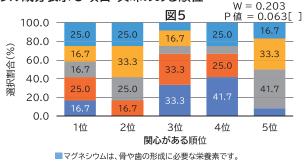
バランスパワーの保健機能食品とし	0 2	1人(8.3%)
てのシンボル(印)を上記から選択し	② (工作) 排除性表示食品 (金属)	1人(8.3%)
てください。	③(正答) 機能性表示食品 (栄養素名) (栄養素名)	10 人(83.3%)
バランスパワーは保健機能食品のう	・特定保健用食品	1人(8.3%)
ちどれに分類されますか?	・ 栄養機能食品(正答)・ 機能性表示食品	11 人(91.7%) 0 人(0%)
バランスパワーの許可方法は次のう	・事前届出(国への届け出制。事業者の責任で表示)	0人(0%)
ちどれでしょう。	・自己認証(国が設定した基準を満たせば個別の許可申請を行う必要がない)(正答)	10人(83.3%)
バランスパワーの保健機能食品とし	・ 個別評価型許可(国の審査を受け、消費者庁の許可を得て表示) ・ ビタミン B1	2人(16.7%) 0人(0%)
ての関与成分を選択してください。	· 葉酸	0人(0%)
	・ カルシウム・鉄(正答)	12人(100%)
「栄養機能食品(Ca·Fe)」この文言に あてはまる表示事項を選択してくだ	・栄養成分の機能 ・1日当たりの摂取目安量および目安量当たりの栄養成分量・熱量	1 人(8.3%) 0 人(0%)
さい。	・栄養機能食品であること・当該栄養成分の名称:「栄養機能食品(鉄)」(正答)	11人(91.7%)
	・摂取方法	0人(0%)
	・摂取する上での注意事項(定型文)・消費者庁長官による個別審査を受けたものではないこと	0 人(0%) 0 人(0%)
	・1日当たりの摂取目安量に含まれる機能表示成分の量が栄養素等表示基準値に占める割合	0人(0%)
「一日当たりの摂取目安量に含まれる	・栄養成分の機能	0人(0%)
機能に関する表示を行っている栄養 成分の量が栄養素等表示基準値	・1日当たりの摂取目安量および目安量当たりの栄養成分量・熱量・栄養機能食品であること・当該栄養成分の名称:「栄養機能食品(鉄)」	4 人(33.3%) 0 人(0%)
(2015) ((18 歳以上、基準熱量	・摂取方法	0人(0%)
2,200kcal)に占める割合:カルシウ	・摂取する上での注意事項(定型文)	0人(0%)
ム 67%鉄 67%」この文言にあては まる表示事項を選択してください。	・消費者庁長官による個別審査を受けたものではないこと・1日当たりの摂取目安量に含まれる機能表示成分の量が栄養素等表示基準値に占める割合(正答)	0 人(0%) 8 人(66.7%)
「本品は、多量摂取により疾病が治癒	・栄養成分の機能	0人(0%)
したり、より健康が増進するものでは	・ 1 日当たりの摂取目安量および目安量当たりの栄養成分量・熱量	0人(0%)
ありません。一日の摂取目安量を守っ てください。」この文言にあてはまる	・ 栄養機能食品であること・当該栄養成分の名称:「栄養機能食品(鉄)」 ・ 摂取方法	0 人(0%) 0 人(0%)
表示事項を選択してください。	・摂取する上での注意事項(定型文)(正答)	10人(83.3%)
	・消費者庁長官による個別審査を受けたものではないこと	0人(0%)
	・1日当たりの摂取目安量に含まれる機能表示成分の量が栄養素等表示基準値に占める割合 ・栄養成分の機能	2人(16.7%)
「一日当たりの摂取目安量:一日当た り 2 袋(4 本)を目安にお召し上がり	・・1日当たりの摂取目安量および目安量当たりの栄養成分量・熱量	0 人(0%) 2 人(16.7%)
ください。」この文言にあてはまる表	・ 栄養機能食品であること・当該栄養成分の名称:「栄養機能食品(鉄)」	0人(0%)
示事項を選択してください。	・ <mark>摂取方法(正答)</mark> ・摂取する上での注意事項(定型文)	10 人(83.3%) 0 人(0%)
	・消費者庁長官による個別審査を受けたものではないこと	0人(0%)
	・ 1 日当たりの摂取目安量に含まれる機能表示成分の量が栄養素等表示基準値に占める割合	0人(0%)
「本品は、特定保健用食品と異なり、 消費者庁長官による個別審査を受(け	・栄養成分の機能 ・1日当たりの摂取目安量および目安量当たりの栄養成分量・熱量	1 人(8.3%) 0 人(0%)
たものではありません。Jこの文言に たものではありません。Jこの文言に	・ 栄養機能食品であること・当該栄養成分の名称:「栄養機能食品(鉄)」	0人(0%)
あてはまる表示事項を選択してくだ	・摂取方法	0人(0%)
さい。	・摂取する上での注意事項(定型文) ・消費者庁長官による個別審査を受けたものではないこと(正答)	0 人(0%) 11 人(91.7%)
	・1日当たりの摂取目安量に含まれる機能表示成分の量が栄養素等表示基準値に占める割合	0人(0%)
「カルシウムは、骨や歯の形成に必要	・ 栄養成分の機能(正答)	10 人(83.3%)
な栄養素です。鉄は、赤血球を作るの に必要な栄養素です。」この文言にあ	・1日当たりの摂取目安量および目安量当たりの栄養成分量・熱量・栄養機能食品であること・当該栄養成分の名称:「栄養機能食品(鉄)」	0 人(0%) 1 人(8.3%)
てはまる表示事項を選択してくださ	・摂取方法	0人(0%)
U1°	・ 摂取する上での注意事項(定型文)	0人(0%)
	・消費者庁長官による個別審査を受けたものではないこと・1日当たりの摂取目安量に含まれる機能表示成分の量が栄養素等表示基準値に占める割合	0 人(0%) 1 人(8.3%)
「栄養成分表示 4 本(45.6g)当たり	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	3人(25.0%)
エネルギー190kcal,たんぱく質	・ 1 日当たりの摂取目安量および目安量当たりの栄養成分量・熱量(正答)	8人(66.7%)
1.3g,脂質 7.9g,炭水化物 30.7g, 食塩相当量 0.19g,カルシウム 460	・栄養機能食品であること・当該栄養成分の名称:「栄養機能食品(鉄)」・摂取方法	0 人(0%) 0 人(0%)
限塩相当重 0.199,カルジプム 460 mg,鉄 4.6 mg」この文言にあてはまる	・ 摂取する上での注意事項(定型文)	0人(0%)
表示事項を選択してください。	・ 消費者庁長官による個別審査を受けたものではないこと	0人(0%)
バランスパワーは1日当たりの摂取	・1日当たりの摂取目安量に含まれる機能表示成分の量が栄養素等表示基準値に占める割合	1人(8.3%)
トランスハワーは「日当たりの摂取 目安量:4本(45.6g)ですが、厚生労働省が設定する栄養機能食品のカル	・1日当たりの摂取目安量に含まれる栄養成分 カルシウム 下限値 2.64mg〜上限値 15mg ・1日当たりの摂取目安量に含まれる栄養成分 カルシウム 下限値 204mg〜上限値 600mg (正答)	0 人(0%) 1 1 人(91.7%)
シウムの規格基準を選択してくださ い。	・ 1日当たりの摂取目安量に含まれる栄養成分 カルシウム 下限値 2.04mg~上限値 10mg	1人(8.3%)
バランスパワー4 本(45.6g)のカル シウム含量を選択してください。	· 450 mg	2人(16.7%)
ノノムロ里で選択してへにさい。	· 460 mg · 470 mg(正答)	0 人(0%) 10 人(83.3%)
バランスパワーは1日当たりの摂取	・ 規格基準量を満たしている。(正答)	10人(83.3%)
目安量:4本(45.6g)のカルシウム 量は1で選択した規格基準量を満たしてしますか?	・規格基準量を満たしていない。	0人(0%)
バランスパワーは1日当たりの摂取	・ 1日当たりの摂取目安量に含まれる栄養成分 鉄 下限値 2.64mg~上限値 15mg	2 人(16.7%)
目安量:4本(45.6g)ですが、厚生労働省が設定する栄養機能食品の鉄の担格は進む。	・1日当たりの摂取目安量に含まれる栄養成分 鉄 下限値 204mg~上限値 600mg・1日当たりの摂取目安量に含まれる栄養成分 鉄 下限値 2.04mg~上限値 10mg(正答)	0 人(0%) 10 人(83.3%)
規格基準を選択してください。 バランスパワー4 本(45.6g)の鉄含	· 4.4 mg	0人(0%)
量を選択してください。	• 4.5mg	0人(0%)
	· 4.6mg	12人(100%)
バランスパワーは 1 日当たりの摂取	・ 規格基準量を満たしている。(正答)	12人(100%)
目安量:4 本(45.6g)の鉄量は4で 選択した規格基準量を満たしてします か?	・ 規格基準量を満たしていない。	0人(0%)

表9 栄養機能食品の表示について②

この表示の商品を見たことがありますか?	栄養機能食品	見たことがある	3人(25.0%)
	ビタミンD	見たことがない	9 人(75.0%)

栄養機能食品で機能に関する表示を行うことができるミネラル成分表示 5 項目 興味のある順位

	1位	2位	3 位	4 位	5 位	
亜鉛は、味覚を正常 に保つのに必要な一 栄養素です。	2	3	2	2	3	(人)
	16.7	25.0	16.7	16.7	25.0	(%)
カリウムは、正常な 血圧を保つのに必一 要な栄養素です。	0	2	3	4	3	(人)
	0	16.7	25.0	33.3	25.0	(%)
困の形成に必要な 栄養素です。	4	4	1	2	1	(人)
	33.3	33.3	8.3	16.7	8.3	(%)
鉄は、赤血球を作る のに必要な栄養素です。	5	3	1	0	3	(人)
	41.7	25.0	8.3	0	25.0	(%)
マグネシウムは、骨	1	0	5	4	2	(人)
や歯の形成に必要でな栄養素です。	8.3	0	41.7	33.3	16.7	(%)



- ■マクネシワムは、骨や歯の形成に必要な宋養素です。 ■鉄は、赤血球を作るのに必要な栄養素です。
- 鉄は、赤皿塚を作るのに必要な栄養素です。■ カルシウムは、骨や歯の形成に必要な栄養素です。
- ■カリウムは、正常な血圧を保つのに必要な栄養素です。
- 亜鉛は、味覚を正常に保つのに必要な栄養素です。

栄養機能食品で機能に関する表示を行うことができるビタミン成分表示 6 項目 興味のある順位

	1位	2位	3位	4 位	5 位	6位	
ビタミンAは、夜間の視力の維持を助ける栄養素です。	2	4	1	2	2	1	(人)
	16.7	33.3	8.3	16.7	16.7	8.3	(%)
ビタミンB1 は、炭水化物からのエネルギー産生と皮膚と粘膜の健康維持を助ける栄養素です。	0	1	7	2	1	1	(人)
	0	8.3	58.3	16.7	8.3	8.3	(%)
ビタミンB2 は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。	1	6	0	3	0	2	(人)
	8.3	50.0	0	25.0	0	16.7	(%)
ビタミンB6 は、たんぱく質からのエネルギー産生と皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。	0	0	2	2	5	3	(人)
	0	0	16.7	16.7	41.7	25.0	(%)
ビタミンCは、皮膚や粘膜の 健康維持を助けるとともに、 抗酸化作用を持つ栄養素で す。	9	0	1	1	0	1	(人)
	75.0	0	8.3	8.3	0	8.3	(%)
ビタミンDは、腸管のカルシウムの吸収を促進し、骨の形成を助ける栄養素です。	0	1	1	2	4	4	(人)
	0	8.3	8.3	16.7	33.3	33.3	(%)



- ■ビタミンDは、腸管のカルシウムの吸収を促進し、骨の形成を助ける栄養素です。
- ■ビタミンCは、皮膚や粘膜の健康維持を助けるとともに、抗酸化作用を持つ栄養素です。
- ■ビタミンB6は、たんぱく質からのエネルギー産生と皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養 素です。
- ボくす。 ■ビタミンB2 は、皮膚や粘膜の健康維持を助ける栄養素です。
- ■ビタミンB1 は、炭水化物からのエネルギー産生と皮膚と粘膜の健康維持を助ける栄養素
- です。 ■ビタミンAは、夜間の視力の維持を助ける栄養素です。

前届出も必要としない自己認証制度であるため、製品数は特定保健用食品を上回っていると推測される。 しかし未だ認知度が低いことがわかった。

栄養機能食品で機能に関する表示を行うことができるミネラル成分表示 5 項目における、興味のある順位は、全項目が均等に 1 位に入っており、一致性は認められなかった(W=0.203 P値 =0.063)(図 5)。健康産業新聞は、2020年 1 月31日 特集【ミネラル】において、次のように報告している 120 。毎年公表される国民健康・栄養調査の結果は「日本人の食事摂取基準」が示す基準値と大きく乖離している。充足率の低さが目立つカルシウムは各年代で推奨量の $5\sim8$ 割程度で、慢性的な摂取不足に陥っている。マグネシウムや鉄などの必須栄養素も不足している状態が続いている。しかし、消費者のミネラルに関する知識・情報が少ないことも積極的な摂取につながらない要因のひとつとして挙げられている。サプライヤーからは、「骨形成や骨強化にカルシウムやマグネシウムが関与していることへの認知度は高いが、ミネラル不足がまねく健康リスクについての認知度は低い」「ビタミン・ミネラル不足が生活習慣病のリスクを高めることはあまり知られていない」といった声が聞かれている。本調査の対象者は本学で栄養・食品学の授業を一通り受講しているが、ミネラルについての知識が定着しておらず、一般消費者に近い感覚で選択したと思われる。

栄養機能食品で機能に関する表示を行うことができるビタミン成分表示 6 項目における興味のある順位は、ビタミンC、ビタミンB2・ビタミンA、ビタミンB1、ビタミンD・ビタミンB6の順に選択割合が高く、有意な一致性が見られた(W=0.424 P値=0.00043)(図 6)。ビタミンC、ビタミンB2についての機能内容はともに皮膚・粘膜の健康維持が挙げられている。一般消費者を対象とした、「健康によい成分に関する調査」においてもビタミンC は上位に挙げられており 13 、この結果と一致している。ミネラルと比較すると、ビタミンの機能や必要性については認知度が高い様子がうかがえる。

(6) 国が許可した健康食品の表示について 「保健機能食品 (機能性表示食品)」

機能性表示食品の表示についての回答結果を表10に示した。キレートレモン クエン酸2700 (ポッカサッポロ)の製品表示を参照し、表示内容から機能性表示食品に表示すべき項目を選択させた。若干正解率が低かった項目は、「1日当たりの摂取目安量当たりの機能性関与成分の含有量」〔誤答 2 人 (16.6%)〕であった。機能性表示食品の項目は、栄養機能食品と比較すると、特徴的で一目で内容が明確になっているものが多く、選択しやすかったためと思われる。また、届出番号の使用法を理解させるため、実際に届出番号を入力させ、製品情報ページにアクセスして情報を読み取る作業も行ったが、若干の誤答が見られたものの、アクセスに戸惑う様子は見られなかった。

機能性表示食品の表示については、「見たことがある」が7人(58.3%)であった(表11)。機能性表示食品が制度化され、保健機能食品に加わったのは2015年であり、まだ年数は浅いが、6割近くが認知していた。見たことがある商品は飲料と回答するものが多く、特定保健用食品とともにゼロカロリー飲料などの身近な清涼飲料水に多くみられることが認知度を高めている理由にあげられる。

機能性表示食品として届出件数が多い 5 成分 5 における興味のある順位は、乳酸菌 (おなかの脂肪(体脂肪、内臓脂肪)を減らす機能)、難消化性デキストリン(食事の脂肪と糖の吸収を抑える機能)、 γ -アミノ酪酸(GABA)(事務的作業に伴う一時的な精神的ストレスを緩和する機能)、DHA(情報の記憶をサポートする機能)・ルテイン(見る力を維持する機能)の順に選択割合が高く、有意な一致性が見られた(W=0.361 P値=0.0046)(図 (つ)。前述の調査 13 においても、乳酸菌は上位にあげられており、この結果と一致している。また、特定保健用食品の保健の用途表示の上位、体脂肪がつきにくい、おなかの調子を整えるとも同傾向が見られ、回答が一貫していることがわかる。また、比較的認知度が低い γ -アミノ酪酸(GABA)が (位に入っていることから、コロナ禍によるストレスの蓄積が遠からず関係しているように思われる。

講義科目での知識の定着は、教科書の説明と確認問題だけでは難しい。自身の実生活に結びつけて考えさせる取り組みが有効であると考えられる $^{14)}$ 。引き続き、他科目においてもこのような仕掛けを検討したい。

4. 要 約

- 1) 生鮮食品の原産地表示、加工食品の添加物表示など、全食品に共通の表示については浸透しているが、原木・菌床、養殖・解凍など、個々の食品表示については認知度が低いことがわかった。また、2017年に改定され、加工食品に対して義務化された、原料原産地表示や栄養成分表示の認知度も低かった(表1、表4)。
- 2) 国が許可した健康食品の「特別用途食品」、「保健機能食品(特定保健用食品、栄養機能食品、機能性表示食品)」の認知度は、特定保健用食品(12/12人)、機能性表示食品(7/12人)が高く、特別用

表10 機能性表示食品の表示について①

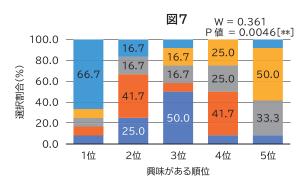
キレートレモン クエン酸 2700 の保 健機能食品としての表示・マークを上	①(正答) ② ② ② ② ② ② ② ② ③ ② ③ ③ ③ ③ ③ ③ ③ ③ ③	12人(100%) 0人(0%)
記から選択してください。	③ 技能性表示食品 全	0人(0%)
キレートレモン クエン酸 2700 は保	・特定保健用食品	1人(8.3%)
健機能食品のうちどれに分類されま	・栄養機能食品	0人(0%)
すか?	・機能性表示食品(正答)	11人(91.7%)
キレートレモン クエン酸 2700 はの	・事前届出(国への届け出制。事業者の責任で表示)(正答)	11人(91.7%)
許可方法は次のうちどれでしょう。	・ 自己認証(国が設定した基準を満たせば個別の許可申請を行う必要がない) ・ 個別評価型許可(国の審査を受け、消費者庁の許可を得て表示)	1 人(8.3%) 0 人(0%)
キレートレモン クエン酸 2700 の保	・ 恒別計画空計り(国の番直を支け、消責有庁の計りを待く衣小) ・ ギャバ(GABA)	0人(0%)
健機能食品としての関与成分を選択	・ 難消化性デキストリン(食物繊維)	0人(0%)
してください。	・ クエン酸(正答)	12人(100%)
キレートレモン クエン酸 2700 の保	・カルシウムは骨や歯の形成に必要な栄養素です。	0人(0%)
健機能食品としての届出表示を選択 してください。	・脂肪の多い食事をとりがちな方、食後の血中中性脂肪が気になる方の食生活の改善に役立ちます。	0人(0%)
	・クエン酸は継続的な飲用で日常生活や運動後の疲労感を軽減することが報告されています。 (正答)	12人(100%)
「D591」この文言にあてはまる表示	・ 科学的根拠を有する機能性関与成分,当該成分または当該成分を含有する食品が有する機能性	0人(0%)
事項を選択してください。	・栄養成分の量および熱量	0人(0%)
	・1日当たりの摂取目安量当たりの機能性関与成分の含有量	0人(0%)
	・1日当たりの摂取目安量	0人(0%)
	・届出番号(正答)	12人(100%)
	・機能性および安全性について国による評価を受けたものでないこと	0人(0%)
 「栄養成分表示 1本(155ml)当た	・摂取上の注意 ・ 科学的根拠を有する機能性関与成分。当該成分または当該成分を含有する食品が有する機能性	0人(0%)
「木食成分表示」「本(155ml)ヨた り エネルギー35kcal,たんぱく質	・ 科子的依拠を有りる機能性例子成力、自該成力または自該成力を召有りる良品が有りる機能性・ 栄養成分の量および熱量(正答)	12人(100%)
0g,脂質 0g,炭水化物 9.5g,食塩相	・1日当たりの摂取目安量当たりの機能性関与成分の含有量	0人(0%)
当量 0.22g,ビタミン C1350g」こ	・1日当たりの摂取目安量	0人(0%)
の文言にあてはまる表示事項を選択	・届出番号	0人(0%)
してください。	・機能性および安全性について国による評価を受けたものでないこと	0人(0%)
	・摂取上の注意	0人(0%)
本品にはクエン酸が含まれます。ク エン酸は継続的な飲用で日常生活や	(正答)	12人(100%)
運動後の疲労感を軽減することが報	・栄養成分の量および熱量	0人(0%)
告されています。」この文言にあては	・1日当たりの摂取目安量当たりの機能性関与成分の含有量	0人(0%)
まる表示事項を選択してください。	・1日当たりの摂取目安量	0人(0%)
	・届出番号	0人(0%)
	・機能性および安全性について国による評価を受けたものでないこと ・摂取上の注意	0 人(0%) 0 人(0%)
「1日摂取目安量 1日1回1本	・科学的根拠を有する機能性関与成分,当該成分または当該成分を含有する食品が有する機能性	0人(0%)
(155ml)を目安にお飲みくださ	・栄養成分の量および熱量	0人(0%)
い。この文言にあてはまる表示事項	・1日当たりの摂取目安量当たりの機能性関与成分の含有量	0人(0%)
を選択してください。	・1日当たりの摂取目安量(正答)	11人(91.7%
	・届出番号	0人(0%)
	・ 機能性および安全性について国による評価を受けたものでないこと	0人(0%)
	・摂取上の注意	1人(8.3%)
「本品は、事業者の責任において特定	・科学的根拠を有する機能性関与成分、当該成分または当該成分を含有する食品が有する機能性	0人(0%)
の保険の目的が期待できる旨を表示	・栄養成分の量および熱量	0人(0%)
	・1日当たりの摂取目安量当たりの機能性関与成分の含有量	0人(0%)
されたものです。ただし、特定保健用	・1日当たりの摂取目安量	0人(0%)
食品とは異なり、消費者庁長官に個 別審査を受けたものではありませ	・届出番号 ・機能性および安全性について国による評価を受けたものでないこと(正答)	0人(0%) 12人(100%)
が番組を受けたものではありません。」この文言にあてはまる表示事項 を選択してください。	・摂取上の注意	0人(0%)
「多量摂取により疾病が治癒したり、	・科学的根拠を有する機能性関与成分,当該成分または当該成分を含有する食品が有する機能性	0人(0%)
より健康が増進するものではありま	・栄養成分の量および熱量	0人(0%)
せん。」この文言にあてはまる表示事	・ 1 日当たりの摂取目安量当たりの機能性関与成分の含有量	0人(0%)
項を選択してください。	・1日当たりの摂取目安量	0人(0%)
	・ 届出番号	0人(0%)
	・機能性および安全性について国による評価を受けたものでないこと	0人(0%)
「	・ 摂取上の注意(正答) ・ 利学的担切を有する機能性関与成分、当該成分またけ当該成分を今有する食品が有する機能性	12人(100%)
機能性関ラ成分・グエノ酸 2700 ng」この文言にあてはまる表示事項を	・科学的根拠を有する機能性関与成分,当該成分または当該成分を含有する食品が有する機能性・学養成分の最および熱量	1 人(8.3%) 0 人(0%)
関」この文音にあてはよる表示事項を 選択してください。	・ 1日当たりの摂取目安量当たりの機能性関与成分の含有量(正答)	10人(83.3%
	・1日当たりの摂取目安量	0人(0%)
	・届出番号	0人(0%)
	・機能性および安全性について国による評価を受けたものでないこと	1人(8.3%)
	・摂取上の注意	0人(0%)
届出番号 D591 を入力して検索	・ 多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。	0人(0%)
し、詳細→当該製品の安全性に関す る届出者の評価の一行目にある記述	・本届出製品は機能性関与成分としてクエン酸(2700mg)を含有した飲料形状の加工食品である。(正答)	10人(83.3%
を下記から選択してください。	・本品にはクエン酸が含まれます。クエン酸は継続的な飲用で日常生活や運動後の疲労感を軽減することが報告されています。	2人(16.7%)

表11 機能性表示食品の表示について②

この表示の商品を見たことがありますか? ● [機能性表示食品] 見たことがある 7人(58.3%) 5人(41.7%) 見たことがない

機能性表示食品として届出件数が多い 5 成分 興味のある順位

	1位	2位	3 位	4位	5 位	
γ-アミノ酪酸(GABA)には 事務的作業に伴う一時的な 精神的ストレスを緩和する機 能があることが報告されて います。 難消化性デキストリン(食物 繊維)には食事の脂肪と糖の 吸収を抑える機能があることが報告されています。	1	3	6	1	1	(人)
	8.3	25.0	50.0	8.3	8.3	(%)
	1	5	1	5	0	(人)
	8.3	41.7	8.3	41.7	0	(%)
DHAには認知機能の一部である、数・ことば・図形・状況などの情報の記憶をサポートする機能があることが報告されています。	1	2	2	3	4	(人)
	8.3	16.7	16.7	25.0	33.3	(%)
ルテインは見る力色の濃淡を判別する力及びまぶしい 光の中でもクリアにものを見る力)を維持することが報告 されています。	1	0	2	3	6	(人)
	8.3	0	16.7	25.0	50.0	(%)
乳酸菌には、おなかの脂肪 (体脂肪、内臓脂肪)を減らす・ 機能が報告されています。	8	2	1	0	1	(人)
	66.7	16.7	8.3	0	8.3	(%)



- ■乳酸菌には、おなかの脂肪(体脂肪、内臓脂肪)を減らす機能が報告されています。
- ■ルテインは見る力色の濃淡を判別する力及びまぶしい光の中でもクリアにものを見
- る力)を維持することが報告されています。
 ■DHAには認知機能の一部である、数・ことば・図形・状況などの情報の記憶をサポートする機能があることが報告されています。
 ■難消化性デキストリン(食物繊維)には食事の脂肪と糖の吸収を抑える機能がある
- ことが報告されています。 γ-アミノ酪酸(GABA)には事務的作業に伴う一時的な精神的ストレスを緩和する 機能があることが報告されています。

途食品(2/12人)、栄養機能食品(3/12人)では低かった(表5、表7、表9、表11)。

- 3)加工食品の義務表示5項目について重要視する順位は、消費期限・賞味期限、原材料、内容量、添 加物、アレルギー表示の順に選択割合が高く、ケンドールの一致性係数Wを用いて統計解析した結果、 有意な一致性が認められた(W= 0.486 P値=0.00056)(図1)。特定保健用食品で表示すべき5項目の 重要視する順位は、栄養成分表示、1日の摂取目安量、摂取上の注意、許可表示、1日の摂取目安量 に含まれる栄養成分の栄養素等表示基準に占める割合の順に選択割合が高く、有意な一致性が見られ た (W=0.386 P値=0.0030) (図4)。これより女子学生の加工食品表示に対する興味は、日持ち、栄養 成分であることがわかった。
- 4)義務化された栄養成分5項目について重要視する順位は、熱量、脂質、炭水化物、食塩相当量、た んぱく質の順に選択割合が高く、有意な一致性が見られた(W=0.253 P値= 0.028)(図2)。特定保健 用食品で現在許可されている主な保健の用途表示5項目における興味のある順位は、体脂肪がつきに くい、おなかの調子を整える、歯の健康維持に役立つ、虫歯の原因になりにくい、ミネラルの吸収を 助ける順に選択割合が高く、高い一致性が見られた (W=0.447 P値=0.0011)(図3)。機能性表示食品 として届出件数が多い5成分における興味のある順位は、乳酸菌(おなかの脂肪(体脂肪、内臓脂肪) を減らす機能)、難消化性デキストリン(食事の脂肪と糖の吸収を抑える機能)、γ-アミノ酪酸(GABA) (事務的作業に伴う一時的な精神的ストレスを緩和する機能)、DHA (情報の記憶をサポートする機 能)・ルテイン(見る力を維持する機能)の順に選択割合が高く、有意な一致性が見られた (W=0.361 P値=0.0046)(図7)。これより女子大学生の興味はやはり、熱量、脂質、体脂肪など、体型・美容に 関わるところにあることがわかった。
- 5)栄養機能食品で機能に関する表示を行うことができるミネラル成分表示5項目(マグネシウム、鉄、 カルシウム、カリウム、亜鉛)における、興味のある順位は全項目が均等に1位に入っており、一致 性は認められなかった(図5)。これは、ミネラル不足がまねく健康リスクについての認知度が低い ことが関係していると考えられる。栄養機能食品で機能に関する表示を行うことができるビタミン成

分表示 6 項目における興味のある順位は、ビタミンC、ビタミンB2・ビタミンA、ビタミンB1、ビタミンD・ビタミンB6の順に選択割合が高く、有意な一致性が見られた(W=0.424 P値=0.00043)(図 6)。 これより、ミネラルと比較すると、ビタミンの機能や必要性については認知度が高いことがわかった。

参考文献

- 1) 新しい食品表示のルールが始まります。: https://www.gov-online.go.jp/useful/article/201505/1.html#anc01, 政府広報オンライン
- 2) 食品の安全性 [3訂第2版], 日本フードスペシャリスト協会 編, 建帛社, 2018, pp.134-137
- 3) 食物学 I (第2版) 食品の成分と機能 , 日本フードスペシャリスト協会 編, 建帛社, 2021, pp.206-213
- 4) 四訂 フードスペシャリスト論 [第6版]日本フードスペシャリスト協会 編, 建帛社, pp.135-168, 2020
- 5)機能性表示食品最新レポート2021年!: https://www.yakujihou.com/kinousei/ report2021/, 機能性表示 食品取得コンサルティング
- 6) 団子の粘弾性に及ぼす米粉粒度の影響 粘弾性測定値と官能評価との相関分析:粘弾性測定値と官能評価との相関分析: 勝田 啓子,日本家政学会誌,38(4),pp.283-291,1987
- 7) 女性の衣服形態に対する色彩の適合性に関する短大生の認知:藤原 康晴, 川端 澄子, 繊維機械学会誌 45 (11), pp. Tp200-206, 1992
- 8) 感性マーケティングに向けた色に対する美味しさ感の評価:神田 太樹, 立井 博子, 植田 美佳, 西武文理大学研究紀要 9, pp. 31-36, 2007
- 9) 令和2年食品表示に関する消費者意向調査報告書の概要:消費者庁食品表示企画課, p. 38, 2020
- 10) 若年女性における痩せ願望と食生活状況: 内山 聡子, 小林 幸子, 和洋女子大学紀要 家政系編, 43, pp. 135-146, 2003
- 11) 特別用途食品について:
 - https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_for_special_dietary_uses/, 消費者庁ホーム
- 12) 特集【ミネラル】慢性的なミネラル不足 スポーツ、介護食品、ロコモ対策など用途開発に期待:健康産業新聞1683号, 2020/1/31
- 13) [27809] 健康によい成分に関するアンケート調査 (第4回): https://myel. myvoice. jp/detail.php?product_id=27809, マイボイスコム株式会社, 2021
- 14) 授業法の違いによる知識の定着の検討: 戸田 まり、北海道教育大学紀要. 教育科学編, 69(1), pp. 33-40, 2018