第4章 機能性食品の創出及び新分野参入に 向けた競争促進策の検討

第4章 機能性食品の創出及び新分野参入に向けた競争促進策の検討

機能性食品の現状整理と創出支援、新分野参入の環境把握と競争促進について方策を検討するため、機能性食品の専門家・支援機関、機能性食品を取り扱う中小企業者、ヘルスケア業界団体等の有識者による会議を行い、意見交換を行った。

■ 委員名簿

50音順・敬称略・◎委員長

氏名	所属・役職
一木 義治	株式会社久留米リサーチ・パーク バイオ事業部 部長
折戸 文夫	国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構理事（事業開発担当）
柿野 賢一	有限会社健康栄養評価センター 代表取締役
田中 一成 ◎	長崎県立大学シーボルト校 看護栄養学部栄養健康学科 教授
野口 愛子	日本有機株式会社 代表取締役社長（九州地域バイオクラスター推進協議会 副会長）
古川 弘和	九州ヘルスケア産業推進協議会 業務部長

第4章 機能性食品の創出及び新分野参入に向けた競争促進策の検討

■ 機能性食品の現状について

- 機能性表示食品の届出企業が福岡と鹿児島で多いが、これは通販事業者が多いためと考えられる。
- 届出件数は多いが販売していない（ダミー申請）企業も多くあるため、販売中止を考慮した分析がよい。
- 地域版の認証制度もあるがなかなか浸透していないケースが多い。トクホと機能性表示食品との三層構造になってしまっている感もあり、価値の客観的判断が必要。地域版認証制度は、機能性表示食品制度スキームとは別の部分で考えるのもよいのではないか。
- 本調査でいう「機能性食品」を定義づけし「機能性表示食品」と区別する必要がある。一般の食品でも少なからず機能性があるため、色々な食品を含めて展開するのがよい。『機能性を有する食品』など表現に注意して対象を広げる。

■ 中小企業における機能性表示食品制度への課題等について

- 中小企業者にとって、相談にのってもらえれば解決できる課題が多い。企業が自力で取り組むのが難しい場合、公的サポートや相談にのることが大切である。
- SRがないため届出できないという意見もあるが、SRがなければヒト臨床試験を行えばよい。ヒト試験はとても効果だと思われがちだが、大学等と連携することで安価で実施できるケースもある。成分分析なども含め大学や公設試験機関等と積極的に連携することで課題解決の糸口に繋がることも多い。
- 各県でシステマティックレビュー、ヒト試験ができるシステムを立ち上げてもらいたい。各県で支援ネットワークを作り中小企業に情報が入れば、機能性表示へ挑戦する企業が増えると思われる。
- 中小企業にそれらの情報を周知する取組も大事。機能性に関する支援をかなりの件数サポートされている機関の取り組みについてもエリアが違くと知らない企業も多く、サポート体制があることを企業にどのように周知するかも重要。

■ 九州素材を活用した機能性食品の創出支援について

- 九州はインバウンドという視点もある。インバウンド視点で機能性表示食品を考えた場合、ホテルへの導入というのも一案。
- 九州全体でとれる素材（例えば、大麦のβ-グルカンなど）を使って、オール九州で「新たな機能性表示食品の創出」を盛り上げていくというプロジェクトは大きな競争促進に繋がるはず。各県が一体となった取組で企業を支援していくことも議論できれば。
- 九州産の素材の価値を調べるためには、まず成分を固定することが必要で、大学等との連携で分析は可能。機能性表示食品届出を行うとなれば時間はかかるが、それまで何もできないわけではなく、産学官連携でうまくPRしていくことはできる。

第4章 機能性食品の創出及び新分野参入に向けた競争促進策の検討

■ ヘルスケア領域との融合可能性について

- 機能性表示食品の枠内で進めるのか、別の概念で進めるのかで大きな差がある。コンセプトを明確にすべき。
- 機能性表示食品制度に引きずられた考え方をすると創造的ではない。機能性表示食品はパッケージ表示の法律だと言え、外食などお皿で提供する場合は表示できないなど使えない制約もある。
- 機能性表示食品は健常者しか相手にしていない。今後の展開先のマーケットとして医療機関は対象外である。
- 特に老人ホームは今後産業として可能性がある。ビジネス的に見てマーケット価値がある。ブランド展開を図る上で一つのモデルになる可能性も。
- ヘルスケア領域では、治療から予防へという流れがある。「予防」「健康増進」というキーワードで議論を進めてはどうか。認知症や骨代謝などフレイル対策についても触れた方がよい。
- 「加齢による～」は殆どが生活習慣に起因する。健康寿命を延ばすために機能性食品の積極的な摂取が大事だとも言える。加齢による何かを予防するための素材は潜在的にあり、うまく商品化、製品化できれば魅力につながる。
- 抗酸化能（ポリフェノール群）はどんな農産物にも含まれており、その機能性を評価する手法はあるため、それらをどう活用するかを考える、というのも一案。九州の農産物の高付加価値化、消費増大にもつながる。

■ オール九州での機能性食品創出支援について

- 九州をモデル地区とした新しい発想があってもいい。地域版の認証制度とのダブルスタンダードにするのではなく、機能性表示食品制度をブランド展開に活かすという方向性など。
- 理想としては、県の枠を取り払ったオール九州の組織を立ち上げて、ワンストップサービスで支援できるような仕組みをつくるのが望ましい。組織を立ち上げずとも、オール九州の情報が集約されて、SRやヒト試験の相談から、マーケティング、宣伝、販売といった出口まで全体をコーディネートできるような大きな枠組み・システムが必要である。
- 機能性表示食品に限らず、幅広く機能性のある素材を使って商品化するための支援をする。制度に規定されていない成分を評価する仕組みを考える、科学的エビデンスを積み上げることをオール九州でやるのも一案。