資 料

特殊栄養食品制度から栄養表示基準制度への変遷

——強化食品から栄養表示食品へ——

中村尚夫*・吉澤みな子*

The Japanese Institutional Changes from Special Nutritious
Foods to Nutritional Labeling Standard

—From Enriched Foods to Nutritional Labeling Foods—

Hisao NAKAMURA* and Minako YOSHIZAWA*

* Department of Nutrition, Koshien University,
10-1 Momizigaoka, Takarazuka, Hyogo 665

平成 7 年 5 月 24 日、食品衛生法及び栄養改善法の一部を改正する法律（第 101 号）により、栄養改善法（昭和 27 年法律第 248 号）の第十二条が改正された。栄養表示基準制度が創設されたのに伴い、栄養成分の補給が出来る旨の標示の許可制度（強化食品制度）が廃止され、特殊栄養食品の名称も廃止され、特別用途食品に係る表

示の方法の改正が行われた¹⁾（表 1 参照）。ここに、食品表示の改正点を紹介する。この法律は平成 8 年 5 月 24 日に施行された。

1. 強化食品の変遷

栄養成分の補給が出来る旨の標示をする食品（以下強

表 1 栄養改善法関連年表

昭和 27 年 7 月 4 日	栄養改善法案可決成立
8 月 30 日	栄養改善法施行規則厚生省令第 37 号
8 月 31 日	栄養改善法公布法律第 248 号
46 年 4 月 8 日	特殊栄養食品の標示許可衛発第 222 号
平成 3 年 7 月 11 日	栄養改善法施行規則の一部改正（強化 栄養素追加、特定保健用食品の創設） 厚生省令第 41 号
7 年 5 月 24 日	食品衛生法及び栄養改善法の一部を 改正する法律、法律第 101 号
7 年 5 月 24 日	食品衛生法及び栄養改善法の一部を 改正する法律の施行（特殊栄養食品 の名称廃止、強化食品廃止、栄養表示 基準制度へ創設）衛食第 105 号
8 年 5 月 20 日	栄養表示基準を定めた件厚生省告示第 146 号
5 月 24 日	同施行

* 甲子園大学（〒665 宝塚市紅葉ガ丘 10-1）

化食品)は、栄養改善法施行規則(昭和27年厚生省令第37号以後18回部分改正、以下「規則」という)第八条第1項の第五号に規定されていた²⁾。

特殊栄養食品の標示許可については、昭和46年衛発第222号厚生省公衆衛生局長通知(以後6回改正)で取扱い要領が改正された³⁾。強化食品については、規則第八条第1項第五号に示されているように、強化対象食品として昭和48年以降も許可対象であったものは、米、押麦、小麦粉、食パン、ゆでめん、乾めん(マカロニ、スパゲティを含む)、即席めん、味噌、マーガリン、魚肉ハム・ソーセージの10品目であった。昭和48年以降、しょうゆ、清涼飲料水、濃縮果汁、ジャム・ママレード・はちみつ、カレールウ・ハヤシルウ、粉末飲料、菓子、離乳食等が除外された(表2参照)。強化食品の標示許可の対象となる栄養成分については、表2に示すように、強化対象食品により添加栄養素が定められており、ビタミンA、B₁、B₂、Ca、リジンの5栄養素であった。ただし昭和48年以降除外された食品には、ビタミンC、Feの添加が認められていた。

規則の一部が、平成3年7月11日厚生省令第41号を

もって改正され⁴⁾、食品の標示許可の対象となる栄養成分が、ビタミンA、B₁、B₂、Ca、リジンにビタミンC、D、Feの3つが加わり、8栄養成分となった。

前文にあるように、この強化食品制度は、平成7年法律改正により特殊栄養食品の名称廃止とともに廃止となった¹⁾(図1参照)。なお、この法律は、平成8年5月24日から施行されることとなったが、平成9年5月29日までは経過措置として、引き続き、改正前の規定に適合する標示がされている限り、新栄養改善法(平成7年法律第101号)第十七条第1項の栄養標示基準に適合する標示がされているものとみなされる。

2. 機能性食品から特定保健用食品へ

機能性食品とは、食品の三次機能としての生体調節機能(生体防御、体調リズムの調節、老化抑制、疾患の防止、疾病の回復)をもつ食品⁵⁾、すなわち、「食品成分のもつ生体防御、体調リズム調節、疾病の防止と回復等に係る体調調節機能を、生体に対して十分に発現できるように設計し、加工された食品」、あるいは、「食品の品質変換操作により得られた機能性成分を活用して、生体に

表2 強化食品と強化栄養素

		強化栄養素			
強化食品	米	B ₁	B ₂		
	押麦	B ₁	B ₂		
	小麦粉	B ₁	B ₂	Ca	リジン
	食パン	B ₁	B ₂	Ca	リジン
	ゆでめん	B ₁	リジン		
	乾めん	B ₁	B ₂	Ca	リジン
	即席めん	B ₁	B ₂	Ca	リジン
	味噌	A	B ₁	B ₂	Ca
	マーガリン	A			
	魚肉ハム・ソーセージ	A	Ca		
※〔強化食品〕	しょうゆ	B ₁	B ₂		
	清涼飲料水	C			
	濃縮果汁	C			
	ジャム、ママレード、はちみつ	B ₁	B ₂	C	
	カレールウ、ハヤシルウ	B ₁	B ₂		
	粉末飲料	B ₁	B ₂	C	
	菓子	B ₁	B ₂	C	Ca リジン
	離乳食	A	B ₁	B ₂	C Ca Fe
	その他	A	B ₁	B ₂	C Ca

注：※〔強化食品〕は昭和48年度以降許可対象から除外された品目である。

注) 特定保健用食品以外の特殊栄養食品にはそれぞれ個別に許可の規格基準が定められていた。点線枠内は、1996年5月24日以降廃止された。

図 1 特殊栄養食品制度から特別用途食品制度へ

図 2 『機能性食品』の概念

対し期待された効果を十分に発現できるように設計された、日常的に摂取する食品」と定義された（図2参照）。

文部省は、昭和59年より文部省科学研究費補助金による特定研究「食品機能の系統的解析」、昭和63年より文部省重点領域研究「食品の生体調節機能の解析」、さらに平成4年重点領域研究「機能性食品の解析と分子設計」により、機能性食品研究をすすめた⁶⁾。

機能性食品の法制化を検討してきた厚生省は、平成3

年7月11日規則の一部改正⁹⁾により、特別用途食品のうち「食生活において特別の保健の目的で摂取する者に対し、その摂取により当該保健の目的が期待できる旨の標示するもの」を「特定保健用食品」とした（図1参照）。

この制度が発足して平成8年で約5年が経過し、許可食品が出されてから3年が経過した。その間表3に示すように年2回ずつ許可食品が公示され、特定保健用食品の許可件数は、平成8年5月31日現在で69品目となった。

その内訳を保健の用途でみると、表4に示すように腸内細菌叢の改善に役立つものとしてオリゴ糖を利用したものが40品目と約6割を占めている。次に多いのが排便促進などを期待した食物繊維で7品目許可されている。食物繊維には、便秘予防（排便促進）を含め、肥満予防、糖尿病予防、動脈硬化・胆石予防、有害物質の毒性軽減、大腸ガン予防の6つの働きが一般に認められている^{7)~9)}。なお、食物繊維は、水溶性、不溶性、総食物繊維として成分値が公表されている¹⁰⁾。

平成7年栄養改善法の一部が改正され、特殊栄養食品

表3 特定保健用食品の許可件数の推移

1. 平成5年6月1日	2品目
2. 平成5年10月1日	11品目
3. 平成6年4月22日	5品目
4. 平成6年10月7日	5品目
5. 平成7年5月25日	12品目
6. 平成7年10月25日	23品目
7. 平成8年5月31日	11品目
計 69品目	

表4 特定保健用食品の許可内容による分類

(平成8年5月31日現在 69品目)

特 定 保 健 用 食 品	保 健 の 用 途 (形 態 等)	許 可 件 数
オリゴ糖関係	腸内細菌叢改善 (テーブルシュガー) (飲料, チョコレート, ヨーグルト, ビスケット, 錠果, プリン)	40品目 (17品目) (23品目)
糖アルコールとオリゴ糖混合	虫菌低減・抑制 (ガム, チョコレート)	4品目
大豆蛋白質	コレステロール吸収抑制 (がんもどき, から揚げ, ウインナー, ソーセージ)	5品目
CCM, CPP*	カルシウム吸収促進 (飲料)	5品目
食 物 繊 維	便性改善 (飲料・ゼリー, シリアル)	7品目
キ ト サ ン	コレステロール吸収抑制 (ビスケット, かまぼこ)	2品目
そ の 他	低アレルゲン米 低リンミルク 鉄補給 (ヘム鉄; 飲料) 血圧上昇抑制 (ペプチド; 飲料) 腸内環境改善 (乳酸菌; 発酵乳) 配糖体 (血圧上昇抑制; 茶飲料)	1品目 1品目 1品目 1品目 1品目 1品目

* CCM: クエン酸リンゴ酸カルシウム

CPP: カゼインホスホペプチド

の名称廃止、強化食品制度が廃止されたが、特別用途食品中の特定保健用食品の位置づけは変わらない¹⁾ (図 1 参照)。

3. 栄養表示基準制度

政府は、食品衛生法及び栄養改善法の一部を改正する

法律 (平成 7 年法律第 101 号) において、「販売に供する食品 (特別用途食品を除く) について、厚生省令で定める栄養成分又は熱量に関する表示をしようとする者等は、厚生大臣の定める栄養表示基準に従い必要な表示を行うべきものとする」とした¹⁾。

表示すべき項目は、厚生省告示第 146 号¹⁾ に示されて

表 5 補給ができる旨の表示について遵守すべき基準値一覧表

栄養成分	〔第 1 欄〕 高い旨の表示をする場合は、いずれかの基準値以上であること		〔第 2 欄〕 含む旨および強化された等旨の表示をする場合は次のいずれかの基準値以上であること	
	食品 100 g 当たり () 内は、清涼飲料水等に供する食品 100 ml 当たりの場合	100 kcal 当たり	食品 100 g 当たり () 内は、清涼飲料水等に供する食品 100 ml 当たりの場合	100 kcal 当たり
たんぱく質	14 g (7 g)	7 g	7 g (3.5 g)	3.5 g
食物繊維	6 g (3 g)	3 g	3 g (1.5 g)	1.5 g
カルシウム	180 mg (90 mg)	60 mg	90 mg (50 mg)	30 mg
鉄	3 mg (1.5 mg)	1 mg	1.5 mg (0.8 mg)	0.5 mg
ナイアシン	5.1 mg (2.6 mg)	1.7 mg	2.6 mg (1.3 mg)	0.9 mg
ビタミン A	600 IU (300 IU)	200 IU	300 IU (150 IU)	100 IU
ビタミン B ₁	0.3 mg (0.15 mg)	0.1 mg	0.15 mg (0.08 mg)	0.05 mg
ビタミン B ₂	0.42 mg (0.21 mg)	0.14 mg	0.21 mg (0.11 mg)	0.07 mg
ビタミン C	15 mg (8 mg)	5 mg	8 mg (4 mg)	3 mg
ビタミン D	30 IU (15 IU)	10 IU	15 IU (8 IU)	5 IU

表 6 適切な摂取ができる旨の表示について遵守すべき基準一覧表

栄養成分	〔第 1 欄〕 含まない旨の表示は次の基準値に満たないこと	〔第 2 欄〕 低い旨および低減された旨の表示は次の基準値以下であること	
	食品 100 g 当たり (飲用に供する食品にあっては 100 ml 当たり)	食品 100 g 当たり () 内は飲用に供する食品 100 ml 当たり	
脂 質	0.5 g	3 g	(1.5 g)
飽和脂肪酸	0.1 g	1.5 g かつ飽和脂肪酸由来エネルギーが全エネルギーの 10%	(0.75 g) かつ飽和脂肪酸由来エネルギーが全エネルギーの 10%
糖 質	0.5 g	5 g	(2.5 g)
ナトリウム	5 mg	120 mg	(120 mg)
熱 量	5 kcal	40 Kcal	(20 Kcal)

(注) 「ドレッシングタイプ調味料」について、脂質の項中「0.5 g」とあるのは、「3 g」とする。

いるように、当該食品 100 g もしくは 100 ml 又は 1 食分、1 包装その他の 1 単位あたりの熱量、たんぱく質、脂質、糖質、ナトリウムならびに表示栄養成分の量となっている。これらの項目は、この順に記載することとなった。

高い旨の表示、含む旨の表示および強化された旨の表示については、表 5 に示すように、それぞれ表に掲げる栄養成分の補給が出来る旨の表示として当該食品 100 g あたり、清涼飲料水等にあつては 100 ml あたりの当該栄養成分の量が示された。ここに言う高い旨とは、高、多、豊富、増等の表示に、また、含む旨とは、源、供給等の表示に相当するものと考えられる。

含まない旨、低い旨および低減された旨の表示については、表 6 に掲げる栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨の表示として、当該食品 100 g あたり、清涼飲料水等にあつては 100 ml あたりの当該栄養成分の量又は熱量が示された。含まない旨とは、無、ゼロ、ノン等の表示に、また低い旨および低減された旨とは、低、軽、ひかえめ、低減、カット、オフ等の表示に相当するものと考えられる。

紙面の都合により詳細な記載はできなかった。必要に応じ、法律やその解説^{12) 13)}をお読みいただきたい。

文 献

- 1) 大蔵省印刷局：官報第 1650 号、食品衛生法及び

栄養改善法の一部を改正する法律（平成 7 年法律第 101 号）（1995）。

- 2) 厚生省：栄養改善法施行規則（昭和 27 年厚生省令第 37 号）（1952）。
- 3) 厚生省：特殊栄養食品の標示について（昭和 46 年衛発第 222 号）（1971）。
- 4) 厚生省：栄養改善法施行規則の一部改正について（平成 3 年厚生省令第 41 号および平成 3 年衛新第 64 号）（1991）。
- 5) 厚生省：厚生白書，昭和 62 年版 p. 81（1988）。
- 6) 荒井総一監修：機能性食品の研究，（学会出版センター），p. 1（1995）。
- 7) 地方衛生研究所全国協議会：食物繊維成分表，（第一出版），p. 79（1990）。
- 8) 中村尚夫：治療，75，218（1993）。
- 9) 中村尚夫：全栄協月報，No. 410，5（1994）。
- 10) 科学技術庁資源調査会：4 訂版日本食品成分表のフォローアップに関する調査報告Ⅳ，日本食品食物繊維成分表（1992）。
- 11) 大蔵省印刷局：官報号外第 119 号，栄養表示基準を定める件（平成 8 年厚生省告示第 146 号）（1996）。
- 12) 滝本浩司：農林水産技術研究ジャーナル，18（6），30（1996）。
- 13) 食品産業センター：明日の食品産業，No. 266，28（1996）。

（平成 8 年 10 月 8 日受理）