

クッキーもゼリーも「機能性」 素材の展示会ルポ 第2のトクホ(1)

2015/5/28 2:00 | 日本経済新聞 電子版

5月20日から都内で開催された「国際食品素材／添加物展・会議」「ヘルスフードエキスポ」では、4月に始まった機能性表示食品制度を踏まえた企業の展示が目立った。制度の利用に必須となる研究成果が充実した素材や成分の提案や、実際にそれらを使った商品、さらには申請に必要な研究の支援など幅広い分野で企業がアピール。業界の制度に対する大きな期待を感じさせた。

「ヨーグルト、どうですか」「クッキーもありますよ」。会場内で試食に人だかりができていたのが「機能性おやつ」のコーナーだ。その名の通り健康に良いとされる素材を使ったおやつが集められている。整腸作用に効果的とされる食物繊維を使ったゼリーのほか、ごぼうチップスや野菜ジュースなど素材そのものを生かした、健康的なイメージを想起する商品がずらりと並ぶ。

ヨーグルトの製造・販売を手掛けるノーベル(岐阜県笠松町)がアピールしていたのはドコサヘキサエン酸(DHA)やエイコサペンタエン酸(EPA)を多く含むヨーグルト。特定保健用食品(トクホ)として認められた実績がある成分であることから、同社の立木裕介専務は「年内には機能性表示食品の申請をするつもり」と話す。地元の東海地方から全国へと知名度を上げるきっかけにしたい考えだ。



展示会場の「機能性おやつ」をうたうコーナー(東京都江東区の東京ビッグサイト)

マルハニチロはトクホとして実績のある、整腸作用に効果的な食物繊維を含むゼリーやDHA入りの魚肉ソーセージなど同社の売れ筋商品を展示した。さらに食品素材メーカーとして、カキ肉エキスやコラーゲンペプチド、リンゴ繊維・セラミドなどをアピール。「新制度の導入で機能性への注目は高まっている。自社の最終製品だけでなく、他社への素材提供にも力を入れていきたい」と話す。

サラダコスモ(岐阜県中津川市)が出展していたのが「大豆イソフラボン子大豆もやし」。機能性表示食品として準備を進めており、認められれば「骨の健康に役立つ」などの表示を袋に加える予定だ。子大豆もやしそのものは30年ほど前から発売していた。機能性表示の制度開始をにらんで14年2月から袋に「大豆イソフラボン」の文字を加えた。野菜をどうやって販売するか、悩んでいる流通側のニーズもある。研究開発課リーダーの中田光彦さんは「植物工場で

作っているのが成分が安定している。野菜だけど、加工品のようなものです」と話す。



展示会場には機能性表示を掲げるブースも見られた

大手企業では機能性表示食品制度により需要が期待される素材や成分の展示が目立った。森永乳業では同社の得意分野であるビフィズス菌が展示のメイン。最終製品の申請はまだだが、整腸作用でトクホを取得済みのヨーグルトなどでアピールした。「研究成果が非常に多いビフィズス菌でブランド力を高め、ほかの素材の拡販につなげたい」という。口臭の抑制に効果があるとするタブレットや体脂肪抑制効果のあるビフィズス菌のカプセルなどについて、説明を求める人が多く訪れていた。

江崎グリコグループのグリコ栄養食品は、赤パプリカを原料にした製剤や、かんきつ由来成分を「機能性表示食品関連素材」として展示した。前者は血液を酸化から守り、機能の維持向上に役立つことが、後者は血流改善により皮膚温度の低下を抑える効果が期待できるという。同社が扱う健康関連の成分の中でも人を対象にした研究が進んでおり「製品化を目指す相手がいれば、積極的に取り組みたい」と話していた。(長岡良幸、村野孝直)

「食と農」取材班ではツイッターとフェイスブックのアカウントを開設しています。ツイッターは[こちら](#)、フェイスブックは[こちら](#)

NIKKEI Copyright © 2015 Nikkei Inc. All rights reserved.

本サービスに関する知的財産権その他一切の権利は、日本経済新聞社またはその情報提供者に帰属します。また、本サービスに掲載の記事・写真等の無断複製・転載を禁じます。