

食品安全委員会新開発食品専門調査会

第 73 回会合議事録

1. 日時 平成 23 年 3 月 11 日（金） 14:00～15:05

2. 場所 食品安全委員会中会議室

3. 議事

(1) 食品中のトランス脂肪酸に係る食品健康影響評価について

(2) その他

4. 出席者

(専門委員)

山添座長、石見専門委員、磯専門委員、梅垣専門委員、漆谷専門委員、奥田専門委員、尾崎専門委員、小堀専門委員、清水専門委員、酒々井専門委員、山崎専門委員、山本専門委員、脇専門委員

(食品安全委員会委員)

小泉委員長、熊谷委員、長尾委員

(事務局)

栗本事務局長、中島事務局次長、坂本評価課長、北村課長補佐、新谷評価専門官、中村技術参与

5. 配布資料

資料 新開発食品評価書（案）

食品に含まれるトランス脂肪酸

6. 議事内容

○山添座長 それでは、定刻になりましたので、ただいまから第 73 回新開発食品専門調査会を開催いたします。本日は御多忙中にもかかわらず、御出席いただきまして、どうも

ありがとうございます。

本日は、及川専門委員、本間専門委員、松井専門委員が御都合により御欠席でございます。食品安全委員会からは委員の先生方に御出席をいただいております。どうぞよろしくお願いたします。

本日の議題ですが、食品安全委員会が自ら評価を行う案件として決定いたしました「食品中のトランス脂肪酸に係る食品健康影響評価について」でございます。

それでは、事務局から配付資料の確認をお願いします。

○新谷評価専門官 配付資料の確認をさせていただく前に、事務局における人事異動の御報告がありますので、御紹介させていただきます。1月11日付けで事務局次長が大谷から中島となりましたので、御紹介させていただきます。

○中島事務局次長 中島でございます。よろしくお願いたします

○新谷評価専門官 それでは、議事次第に基づきまして、配付資料について確認させていただきます。配付資料は、議事次第、座席表、本専門調査会の名簿。

資料として、新開発食品評価書（案）食品に含まれるトランス脂肪酸を配付しております。また、机上資料といたしまして、本年度行いましたトランス脂肪酸に係る調査事業の報告書のコピー等をファイルにとじまして、机の上に置かせていただいております。

資料の不足等がございましたら、事務局までお知らせください。なお、傍聴の方に申し上げますが、調査事業の報告書等については大部になりますこと等から、お配りしておりません。閲覧希望の方は調査会終了後、事務局にお申し出いただければと思います。また、調査事業報告書につきましては、食品安全委員会ホームページにて公開しておりますので、そちらでも御確認いただければと思います。

以上でございます。

○山添座長 それでは、資料に不足がなければ、議題（1）の審議に入りたいと思います。本日の議題は先ほど申し上げましたように「食品中のトランス脂肪酸に係る食品健康影響評価について」でございます。トランス脂肪酸につきましては、本年度食品安全委員会の調査事業で情報収集等を行い、1月に開催いたしました専門調査会で報告をしていただいております。本日はその調査結果を基に食品健康影響評価の審議を行っていただきたいと思っております。

まずはかなりの厚さがありますので、事務局の方から項目ごとに概要を説明していただきまして、その後に先生方の方から御意見をいただきたいと思っております。

それでは、事務局から説明をお願いします。

○新谷評価専門官 それでは、資料に基づきまして、御説明させていただきます。本資料は先ほど座長の方からも申し上げていただきましたが、調査事業報告書を基にして作成しております。事前に一度、先生方に送らせていただきましたが、それからも言葉じり等に修正が入っておりますので、本日お配りしている資料で御討議願います。それでは、説明をさせていただきます。

6 ページをお開きください。「はじめに」ということで、食品安全委員会におきまして、トランス脂肪酸について今まで調査事業を実施してファクトシート等を公表してきていることとか、農林水産省や厚生労働省が調査事業、厚生労働省の食事摂取基準でトランス脂肪酸について述べていること。諸外国で規制や表示の義務、自主的な低減措置等の対策が取られていることを記載しております。

14 行目。このような状況を踏まえて、我が国においても、食生活の変化により若年層のトランス脂肪酸摂取が増えていると考えられることから、食品安全委員会におきまして、トランス脂肪酸に関し自ら食品健康影響評価を行うことを決定したということで、このトランス脂肪酸の審議を始めることになったことをこちらに記載しております。

その下には、この評価書案を作成するに当たり用いた資料等を記載しております。

7 ページ「1. トランス脂肪酸の概要」でございます。

「1. 化学構造と性状」。トランス脂肪酸は、トランス型の二重結合を有する不飽和脂肪酸であるということ。不飽和脂肪酸はトランス型とシス型があること。共役トランス脂肪酸のことについて記載しております。

11 行目。トランス脂肪酸については、多くの種類のトランス脂肪酸が存在するということ。

14 行目。融点の違いがございまして、トランス脂肪酸は室温では固体もしくは半固体の性状を示すということを記載しております。その下に図 1、図 2 といたしまして、トランス型、シス型、共役トランス型のモデル図やトランス脂肪酸のエライジン酸、シス型のオレイン酸、飽和脂肪酸であるステアリン酸のモデル図を記載しております。

8 ページ「2. 生成要因」。主に以下の 3 つに由来するというので、まず 1 点目につきましては、工業由来ということで、部分水素添加により融点の低いシス型の不飽和脂肪酸を高融点の飽和脂肪酸に変える硬化油の製造時に生じるということでございます。

2 点目といたしまして、サラダ油等の脱臭のために 200℃以上の高温で処理を行った場合、トランス脂肪酸を生じるということ。

3 点目といたしまして、反すう動物の胃の中で微生物により生成されるということを記

載しております。このほかにも調理の条件下における油の加熱ということも考えられるのですが、160～180℃ではあまり生成されず、無視できることが報告されている旨を記載しております。また、魚油由来の硬化油製造は世界的に見て、今は少ないということに記載しております。

以上でございます。

○山添座長 ただいま 8 ページの 21 行目までについて説明をいただきました。「はじめに」から「2. 生成要因」につきまして、先生方から御意見はございますでしょうか。これまでの経緯を「はじめに」でまとめて記載をしていただいております、トランス脂肪酸がどういう物性を持っているものか、どういう生成の由来かについて、大まかなところを記述していただいております。

では、後でまた気付かれましたら御指摘をいただくということで、「3. 定義と種類」に入らせていただけますか。

○新谷評価専門官 では、続きまして、3 と 4 について御説明させていただきます。

「3. 定義と種類」。コーデックス委員会におきまして「少なくとも 1 つ以上のメチレン基で隔てられたトランス型の非共役炭素-炭素二重結合を持つ一価不飽和脂肪酸及び多価不飽和脂肪酸のすべての幾何異性体をいう」と定義されています。

代表的にトランス脂肪酸には、エライジン酸、バクセン酸、リノエライジン酸などがあるということ。また、共役リノール酸や共役リノレン酸もトランス脂肪酸であるが、コーデックスではトランス脂肪酸とは定義していない旨を記載しております。

「4. 測定方法」。トランス脂肪酸の分析について、赤外分光光度法とガスクロマトグラフ法を用いているということ。(1)には赤外分光光度法、(2)にはガスクロマトグラフ法について、記載しております。

以上でございます。

○山添座長 大事なところで、3 にトランス脂肪酸の定義の記述がございます。その後、それを分析するための方法。これまでのものについての記述であります、その記述につきまして、先生方から御意見はございますでしょうか。

○小堀専門委員 現在ガスクロマトグラフ法がよく使われているということですが、これだと個々のトランス脂肪酸を測定して足して、この後に全部記載されているような総トランス脂肪酸含量となると思うのですが、総トランス脂肪酸含量あるいはトランス脂肪酸として測定するものの個別のトランス脂肪酸の範囲はここか、もしくはこの後の総トランス脂肪酸含量のところの説明があるといいと思います。どの範囲で測っているかという

ことです。

○山添座長 もう少し詳しく御説明をいただきたいのですが、どの範囲というのは具体的には。

○小堀専門委員 聞いた話で原典に当たっていないのですけれども、アメリカでは炭素鎖 C14 から 22 までの不飽和脂肪酸のトランス脂肪酸を測っていると定義されているようなので、そういうような記載があったらいいのかなと。日本の場合はどこからどこまで測っているとか。

○山添座長 今、先生がおっしゃいましたのは、炭素鎖の長さがいろいろ脂肪酸にあると。その中で不飽和のトランス脂肪酸のどの範囲のものを実際に検出しているのかということだと思います。この点について、記述は事務局の方で調べられますか。実際に日本で定量的に評価しているものとして。

○山崎専門委員 どの範囲の脂肪酸をトランス脂肪酸としているか。そのカーボン数は個々の研究報告によって違うので、これは一般論では言えないと思います。ですから、必要であれば、代表的なデータを後ろでも示していますので、それに関してはカーボン数幾つから幾つのものを調べたということをお脚注か何かで説明する程度でいいのではないかと思います。

例えば代表的な不飽和脂肪酸としては、食品中では C18 が非常に多いので、簡便にしようと思った場合は C18 のトランス脂肪酸を測ることによって、全体のトランス脂肪酸の量をおおよそ推定することも不可能ではないです。ですから、そういう場合と C14 辺りから C22 くらいまでの長さのものを全体的に見たという場合と、それぞれあると思います。

○山添座長 ありがとうございます。今、山崎先生から、報告によって実際に扱っている範囲が違う可能性と、食品ということを考えれば C18 を中心にしたものの評価でほぼカバーできるのではないかという御意見でした。小堀先生、どうですか。

○小堀専門委員 例えば主要な表の脚注で付けるなり何なり、どこかであったらいいと思ったのですけれども、見た範囲であまり見当たらず、別表 2 で比較的詳しい測定値が出ているのですが、どこかに記載があるといいなと思いました。

○山添座長 確かにどの範囲のもので、どういうデータであるというデータの測定の根拠をどこかにあればいいのかもしれませんが。後でまとめる際に入れる場所をもう一度、先生方で検討していただいて入れるということで、記憶に残しておくということで小堀先生、いいですか。そういうことにさせていただきたいと思います。

○石見専門委員 細かいことですが、「3. 定義と種類」でコーデックス委員会と出

てきますが、これは FAO/WHO 合同食品規格計画という正式名を入れて、括弧でコーデックス委員会とした方が、正式な文書としてはいいと思います。

○山添座長 そうですね。一般の方にはなじみのないコーデックスのことですので、先生のおっしゃるとおりだと思います。よろしくお願いします。

そのほかにございますでしょうか。なければ、次に進んでいただけますか。

○新谷評価専門官 それでは、10 ページ「Ⅱ．食品中の含有量」。

「1．工業由来と反すう動物由来トランス脂肪酸の違い」を記載しております。工業由来と反すう動物由来、それぞれの構成脂肪酸組織には特徴があるということ。

5 行目。硬化油の主要なトランス脂肪酸はエライジン酸であり、総トランス脂肪酸 C18:1 異性体の 20~30% に相当するという。また、その他の C18:1 の異性体成分の比率も反すう動物由来の場合と比べて多いということ。

10 行目から反すう動物由来のトランス脂肪酸について記載しておりまして、12 行目、炭素数 18 のバクセン酸が多く、乳脂肪中では 30~50% を占めるということに記載しておりまして、表 1 において、C18:1 異性体に対する比率を記載しております。

「2．脱臭操作によって生じるトランス脂肪酸（食用植物油）」。高温処理をすると、シス型の二重結合がトランス型に変わることがあり、特に α -リノレン酸を高温処理すると、トランス脂肪酸が生成されやすいということ。

リノール酸が多く含まれているヒマワリ油につきましては、各種の C18:2 トランス脂肪酸量が増加して、シス脂肪酸であるリノール酸量が減少するという。 α -リノレン酸を多く含む菜種油は精製されていないものに比べますと、C18:3 のトランス脂肪酸の含有量が多いということ。

11 ページの 5 行目。フランスでの食用油と食事サンプルを調べた研究について記載しております。その下にはアメリカで販売されている人工栄養乳について調べた研究のことを記載しております。

「3．海外の食品中のトランス脂肪酸含量」。各国でトランス脂肪酸の含量のデータを含む食品成分のデータベースは、ほとんど作成されていないということ。主要供給源である硬化油は世界中のベーカリー、揚げ物等、さまざまなものに汎用されているということに記載しております。

24 行目。26 か国の同一のファストフードチェーンでラージサイズのフレンチフライ、チキンナゲットのトランス脂肪酸量を測定したところ、1 g 未満の国から 24 g の国まで広範囲であったということ。また、その中で 90% が硬化油由来のトランス脂肪酸を 2% 以上

含む油を使用していたということ。半数の食品が1食当たり5gを超えていたということ。その後、欧州14か国のポップコーン、スープ、クラッカーのトランス脂肪酸量の含量には大きな変動が示されているということを記載しております。

12ページの表2には、ファストフードですか、そういったことを記載しております、表3については各地域で人が摂取するトランス脂肪酸がどんな製品に由来しているかという表をまとめてあります。

4行目からは、アメリカ、イラン、ニュージーランド、カナダの含有量調査といったことについて記載しております。

13ページ。使用されている脂肪や油脂の種類が各国間で大きな差がありまして、対応の違いが生じているということを記載しております。

ここまででお願いいたします。

○山添座長 今、食品中の含有量のところで、実際に流通している油の中のトランス脂肪酸の特性についての説明の記述に関してであります。この点につきまして、先生方から御意見はございますでしょうか。

非常に差が大きいということで、11ページの24行目からにある記載でも、26か国ないし14か国ということで記載をされていますが、同じく国でも違うところでやれば、また違った値がきっと出るのでしょうし、非常に差が大きいということがこのトランス脂肪酸の問題かと思えます。

それでは、次のところに進んでいただけますか。

○新谷評価専門官 それでは、13ページの「4. 国内流通品のトランス脂肪酸含有状況」について御説明させていただきます。

「(1) 食品安全委員会による調査」。「①平成18年度調査事業」について記載をしております。平成18年度にトランス脂肪酸の含有が予想される19種を選びまして、含有量の調査をしております。この結果につきましては、反すう動物由来食品を除いて、同一食品群間のばらつきが比較的大きいという特徴がございました。それは油脂類でその傾向が顕著であったということを記載しております。また、硬化油の使用が考えられる菓子類において、ビスケット類ではパイが7.28g/100g、コーン系スナックが12.7g/100gと高い数字のものがあったということを記載しております。

14ページの頭に表4がございます。例えば一番上にありますマーガリンやファットスプレッドは最大のものが13.5g/100g、最小のものは0.36g/100g。4番目のショートニングにつきましても一番多いものは31.2g/100g、最小のものは1.15g/100gというものがご

ざいます。このほかに多いものといたしまして、先ほども記載しておりますが、ビスケット類やスナック菓子、下から3番目になりますが、クリーム類で12.5 g/100 gという数字も最大値で出ておりました。

「②平成22年度調査事業」。1月に報告をいただいた事業について記載しております。平成22年度につきましては、18年度でやったものの中から、マーガリンとファットスプレッド及びショートニングについて含有量の検査をしております。なお、一般的家庭用品の試料の11点については、18年度のものと同様の銘柄を用いて、その含有量がどうなったかを調べております。また、業務用の試料につきましては、製造量の多い19点を用いましてやっておりますが、こちらについては平成18年度と連続性はないということに記載しております。

その結果について4行目から記載しております。一般販売用のマーガリンの平均値は、18年度が5.28 g/試料100 g、22年度が3.13 g/試料100 g。ファットスプレッドが2.48 g/試料100 gから2.01 g/試料100 gへと、それぞれ2.15、0.37 g/試料100 g減少していたと。また、業務用マーガリンやショートニングにつきましては、平成18年度の10分の1以下に減少している。含有量的には、ほとんどが1%前後ということに記載しております。同時に今回は飽和脂肪酸を参考値として測っているのですが、こちらについては全体的に変っていないか、増加傾向であったと記載しております。

表5に2006年度と2010年度に検査を行いましたマーガリン、ファットスプレッド、ショートニングのトランス脂肪酸、飽和脂肪酸の数値を並べております。

「(2)農林水産省による調査」。農林水産省におきまして、平成17～19年度にマーケットバスケット方式によるトータルダイエットスタディが行われて、トランス脂肪酸含有量の実態調査を実施しているということに記載しております。

「①各食品群中のトランス脂肪酸含有量」を表6でまとめております。油脂類と菓子類で比較的高めの数字が出ております。

「②個別食品についての分析」を記載しております。18ページの表7にその数値を記載しております。穀類の中ですとクロワッサン、菓子類の中ですとパイ類、調味料・香辛料類ですとカレーウ、ハヤシルウが比較的高い含有量であったということが報告されております。

「(3)厚生労働省による調査」2007～2008年度に国立医薬品食品衛生研究所において調査を実施しております。

「①トータルダイエットスタディによる食品含量調査」を記載しております。こちらの

方は厚生労働省が実施するトータルダイエツト研究において調査されている 14 の食品群のうち、2 群、3 群、4 群、11 群、12 群及び 10 群のものを対象として分析しております。その結果は油脂類が最高値を示したものの、農林水産省の調査よりもやや低い結果であった旨を記載しております。表 8 にその結果を記載しております、油が最大で 26.8 mg/g、乳が最大で 6.8 mg/g でした。

「②外食中の一食当たりトランス脂肪酸調査」について記載しております。外食や弁当などで一食として給仕される食品 (one serving) によってハンバーガー、ピザ、洋食、中華、和食の 5 つに区分しまして、検査を行っております。その結果、500 mg/ one serving を超えるトランス脂肪酸が含まれていたということで、表 9 に一覧を記載しております。多いのは、ハンバーガー、ピザ、洋食で、平均値で見ましても、717.1、1,105.1、818.9 mg/一食という数字が出ております。

以上でございます。

○山添座長 ただいまのところ、実際の調査事業等で行われた中身での各年代別の変化を含めて説明をいただきましたが、この点について、先生方から質問あるいはコメント等はございますでしょうか。

○石見専門委員 先ほどの小堀先生の御意見ですけれども、もし分析法を入れるとしたら、例えば 13 ページの平成 18 年度の食品安全委員会における調査は、報告書によると AOCS の Ce 1f-96 に基づいて何種類かのトランス脂肪酸について測定したという記述があるので、こういうところに一つひとつ入れていくのはいかがでしょうか。それとも全部の報告について入れると大変なので、少なくとも 18 年度の研究事業と今回の 22 年度の研究事業は同じ方法で分析して、分析の対象はこれこれであったというところをここに入れるといいかと思います。

○山添座長 今、御指摘をいただきましたが、こちらできちんとしたものが把握できるところの分析方法について記載をするということで、このところに入れれば、ちょうどいいかもしれませんね。

そのほかに先生方の方でございますか。なければ、次をお願いできますか。

○新谷評価専門官 それでは、19 ページの「Ⅲ．トランス脂肪酸摂取量の推定」に入らせていただきます。トランス脂肪酸の摂取量に関する各国または国際機関の推奨基準は若干の違いがあるものの、WHO は工業的に生産されたトランス脂肪酸摂取量を総エネルギー摂取量の 1% 未満とすべきと推奨基準を定めている。

「1．各国調査からのトランス脂肪酸摂取量の推定」。最近の各国における変遷を見ま

すと、ほとんどの国で WHO の推奨基準である総エネルギー摂取量の 1%未満の数値を示しているということで、世界的に減少が認められているということを最初に記載しております。

「(1) EU 等ヨーロッパ諸国」。1995～1996 年の調査報告によりますと、14 か国において推定された平均の摂取量は、男女それぞれ 1.2～6.7 g/日と 1.7～4.1 g/日の範囲であり、総エネルギーで見ますと 0.5～2.1%と 0.8～1.9%に相当していましたが、その中では地中海諸国が最も低かったということ。また、飽和脂肪酸は 10.5～18%で、南ヨーロッパの方で低かったということに記載しております。

2010 年の EFSA の報告によりますと、EU の加盟国における平均摂取量は、エネルギー比 1～2%であったことを記載しております。イギリスでエネルギー比 1%以下に半減。フランスでトランス脂肪酸の摂取量が 40%減少。更にデンマーク、フィンランド、ノルウェー及びスウェーデンの平均摂取量はエネルギー比で 0.5～0.6%まで減少していることを記載しております。

20 ページ。子どもの話になりますが、デンマーク、オランダ、スウェーデン、イギリスの調査で平均摂取量は 0.6～1.4%であったことを記載しております。

「(2) オーストラリア、ニュージーランド」。2007 年から、工業由来の摂取量は約 25～45%まで減少しているということで、2009 年では、オーストラリアでは 0.4 g/日以下、ニュージーランドでは 0.6 g/日以下と推定されているということ。総エネルギー比は 0.5～0.6%と推定されている。その中でもオーストラリア人の 90%以上とニュージーランド人の 85%以上はエネルギー比の 1%未満であった旨を記載しております。また、オーストラリア及びニュージーランドが数%の摂取量 1%を超える人の原因について記載してあります。

最後に飽和脂肪酸について記載しておりますが、こちらの方も推奨基準より高い摂取をしているということに記載しております。

「(3) イギリス」。イギリスのトランス脂肪酸の摂取量、エネルギー比で男性は 1.3%、女性は 1.2%であったということ。一般男性の 3%が 2%以上のトランス脂肪酸を摂取しているということ。また、4～18 歳という子どもたちの年齢層での平均摂取量のエネルギー比は 1.3～1.4%と高い数値が出ているということ。その下に飽和脂肪酸が記載してありまして、エネルギー比 13.3%で英国での推奨許容レベル 11%を超えていることを記載しております。

「(4) フランス」。1999 年の調査報告ですが、男性で 3.2 g/日、女性で 2.8 g/日であり、

総エネルギー摂取量の 1.3%であった。フランスは反すう動物由来の製品が主な原因であるということ。

また、成人の 5%がエネルギー比 2%を占めているということ。12~14 歳の男児の 10%はエネルギー比 2%を超えているということに記載してございます。

22 ページ「(5) アメリカ」。4 行目になりますが、1999 年以前の平均摂取量が 5.3 g/日、エネルギー比 2.6%という報告があるということ。同時期の調査では硬化油からの摂取量がエネルギー比 2.91%と推定され、男性が 7.62 g/日、女性が 5.54 g/日であったということ。その下には、どんなものから摂取されているというものを記載しております。

また、21 ページに表 10 といたしまして、各国、地域の報告年別に集計した推定摂取量の一覧表を記載させていただいております。

ここまででお願いいたします。

○山添座長 トランス脂肪酸の割合について、各国の調査結果の記述を集めたものについて説明をいただきましたが、先生方から何かございますでしょうか。

○磯専門委員 20 ページの 13 行目と 16 行目ですが、2 つとも「トランス脂肪酸摂取量が増加していた」と記載があります。その前に「1%を超える人においては、こういう食品からの摂取量が多かった」などとした方がよいのではと思います。

○新谷評価専門官 こちらの方は、原因がこういうものだったという書きぶりに変更させていただきます。

○山添座長 そうですね。「により」というのがあいまいなので、今、御指摘いただいたように文言を訂正させていただきます。

○磯専門委員 17~18 行目で「増加は認められていない」という文言がありますので、少し混乱するのではと思いました。

○山添座長 御指摘をありがとうございます。そのほかのところでは先生方からございますか。

19 ページの 21 行目で、新谷さんから 2010 年の EU における報告という説明がありましたけれども、これは記述を加えるということですか。

○新谷評価専門官 経時的にどうだったというのがわかった方がよろしいかと思っておりますので、そこら辺は記述を加えてもよろしいでしょうか。

○山添座長 表 10 を見ても、かなり年代別でパーセンテージも変化しています。いつのものかがわかる方がいいかと思っておりますので、加えていただければと思います。

米国のデータはかなり古いものしか、今のところは利用できないということですね。

○北村課長補佐 今のところ、手元にあるデータはこのデータになります。

○山添座長 わかりました。もし先生方の方でコメントがなければ、次をお願いいたします。奥田先生、どうぞ。

○奥田専門委員 19 ページに WHO が 1%未満とすべきという記述があるのですが、ここはレファレンスを見ると 2003 年になっていますので、いつの時点でこういうことを言って、それによって下がっていったという記述が必要かと思います。

○山添座長 ありがとうございます。ここも年代で、いつそれが提言されたかということですね。

そのほかに御指摘はございますでしょうか。では、次をお願いします。

○新谷評価専門官 それでは、22 ページの「2. 日本の状況」から御説明させていただきます。こちらの方は、過去のを先に述べさせていただいております。

2006 年度に食品安全委員会、2007 年度に農林水産省がそれぞれ日本人一人当たりのトランス脂肪酸の推定を行ったということ。食品安全委員会では、小分類の個別食品を対象とした調査でありまして、農林水産省は大分類の食品について、マーケットバスケット方式のトータルダイエットスタディによる調査であったということを記載しております。この結果、食品安全委員会の調査では、平均 0.7 g/日、エネルギー比 0.3%、農林水産省では 0.92~0.96 g/日、エネルギー比で 0.44~0.47%ということで、ほぼ同等レベルであった。

また、2007 年度に厚生労働省がトータルダイエットスタディ用の試料について分析を行ったところ、0.5 g/日であったということ。この結果はいずれも WHO の推奨基準である 1%未満ということで、欧米諸国よりも低い摂取量であったということを記載しております。

29 行目。年齢別、性別の平均では WHO の推奨基準を超えないものの、30~50 代の女性では男性に比べ、エネルギー比率 1%を超える人の割合が高いとの報告があるということ。

32 行目。また食品安全委員会の報告になりますが、供給量からの推定も同時に行っておりまして、平均 1.3 g/日、エネルギー比 0.6%になりまして、食品摂取量を用いた推定値よりも多かったということを記載しております。

35 行目。女子大学生 25 名の平均が 1.17 g で、そのうち 3 名は約 3 g を超えて摂取していたということを記載しております。

今、揺れていますね。

○山添座長 ドアを開けましょう。

(地震発生により中断)

○山添座長 今、連絡がありましたように、エレベーターが止まっています。今日おいでになった傍聴の方も含めまして、連絡をする必要がいらっしゃる方もあるかと思しますので、今日のこの審議はここまでにして、次回に再度するという事で、傍聴の方はエレベーターが動き出しましたら御退席されて結構ですので、そういうふうにしていただければと思います。

ただ、委員の先生方につきましては、もう一件、別の非公開のものがございますので、この場においていただければと思います。トランス脂肪酸に関しましては、今日はこういう事情になってしまいましたので、お集まりいただきまして申し訳ないですけれども、次回に再開ということにさせていただきたいと思えます。