

「食の安全ダイヤル」に寄せられた質問

Q 「食品に含まれるトランス脂肪酸の評価基礎資料調査」の分析結果が出され、ファクトシートが改訂されたそうですが、その内容について教えてください。

A 今回の調査では、国内に流通しているマーガリンやショートニング^(注1)など加工油脂や、これらを原料として製造される食品386検体のトランス脂肪酸の含有量等から、日本人の一日当たりの総エネルギー摂取量に占めるトランス脂肪酸の平均的な推計摂取量は、積み上げ方式で約0.3%^(注2)、生産量からの推計方式で約0.6%^(注3)であると推計されました。これは、WHO/FAO合同専門家会合が目標とする「最大でも一日当たりの総エネルギー摂取量の1%未満」を満たす結果となっています。

この結果については平成19年6月5日の第4回化学物質専門調査会に報告され、専門参考人から意見を聴取しています。また、この調査結果を踏まえて、「トランス脂肪酸」のファクトシート（科学的知見に基づく概要書）が更新されました。

この調査の推計は、国民健康・栄養調査の平均値を使用しているため、個人のばらつきを把握することは困難です。脂肪の多い菓子類や食品の食べ過ぎなど偏った食事をしている場合には平均値を大きく上回る摂取量となる可能性があります。現時点ではその程度について予断できません。したがって消費者の健康保護の観点から、今後とも国内外の新たな知見を蓄積していくことが必要ですが、トランス脂肪酸のみならず、脂肪のとりすぎ、飽和脂肪酸や食事性コレステロールの多量の摂取も心臓疾患のリスクを高めるため、食生活において脂肪全体の摂取について注意する必要があります。

これらの情報については、食品安全委員会のホームページに掲載しております。

◎ トランス脂肪酸について

<http://www.fsc.go.jp/sonota/transfattyacids1902.html>

◎ 化学物質専門調査会関係

<http://www.fsc.go.jp/senmon/kagakubusshitu/k-dai4/index.html>

(注1) ショートニングとは、植物油や魚油等を原料として製造され、マーガリンと比較すると、水分をほとんど含まないという違いがある。19世紀に米国でラードの代用品として作り出されたもので、現在では様々な食品に利用されており、またサクサクとした食感等を出すため、菓子などに使われている

(注2) 平成16年度国民健康・栄養調査報告による各食品群の摂取量から日本人一人当たりの一日に摂取するトランス脂肪酸量を算出（積み上げ方式）

(注3) 平成17年度食用加工油脂生産統計の生産量からマーガリン類、ショートニング等の食用加工油脂中のトランス脂肪酸含量を推計し、日本人の総人口で除して一人当たりの一日に摂取するトランス脂肪酸量を算出（生産量からの推計方式）