

## 高濃度にジアシルグリセロール(DAG)を含む食品の

### 食品健康影響評価依頼に係るQ & A

(平成17年9月21日現在)

#### Q & A 一覧

- 問1. ジアシルグリセロール(DAG)とは何ですか？
- 問2. 特定保健用食品とは何ですか？
- 問3. 高濃度に DAG を含む食品には具体的にどのようなものがありますか。
- 問4. 高濃度に DAG を含む食品は体によくないのですか？
- 問5. どうして食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼することになったのですか？
- 問6. 高濃度に DAG を含む食品は海外で食品として認められていますか？
- 問7. 今後どのような追加試験が行われるのですか？また、その結果はいつ出る予定なのですか？
- 問8. 追加試験結果が出るまでの間、高濃度に DAG を含む食品の販売を禁止するべきではないのでしょうか？

### 問1

ジアシルグリセロール（DAG）とは何ですか？

一般の食用油は、グリセリンに3本の脂肪酸がエステル結合したトリアシルグリセロール（TAG）が主成分です。一方、グリセリンに2本の脂肪酸が結合したものをジアシルグリセロール（DAG）と呼び、ほとんどの一般食用油にも数%程度は含まれています。

DAGには体に脂肪がつきにくい働きが認められており、高濃度にDAGを含む特定保健用食品が許可され、販売されています。

### 問2

特定保健用食品とは何ですか？

体の生理学的機能などに影響を与える保健機能成分を含んでおり、血圧、血中のコレステロールなどを正常に保つことを助けたり、お腹の調子を整えるのに役立つなどの、特定の保健の用途のために利用されることを趣旨とした食品です。

個々の食品ごとに、薬事・食品衛生審議会及び食品安全委員会において安全性と有効性について審査を受け、許可が得られてはじめて「おなかの調子を整える」等の表示をすることができます。

同時に、特定保健用食品には「食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。」の表示が義務づけられています。

### 問3

高濃度にDAGを含む食品には具体的にどのようなものがありますか。

一般の食用油と比較してDAGを高濃度に含む食品が特定保健用食品として販売されています。

なお、特定保健用食品の許可（承認）状況については、厚生労働省のホームページにおいて紹介されています。

#### 問4

高濃度に DAG を含む食品は体によくないのですか？

高濃度に DAG を含む特定保健用食品の許可にあたっては、薬事・食品衛生審議会において安全性と有効性が確認され、食品安全委員会においても安全性審査は妥当としています。

これらの審議に用いられた試験結果を含め、諸外国において一般的に行われている安全性試験の結果からは、DAG の発がん作用や発がんプロモーション作用は認められていません。

以上のことから、通常の食習慣の範囲内で高濃度に DAG を含む食品を摂取することについては健康上の問題はないと考えられています。

いずれにしましても、バランスのよい食事を心がけることが重要です。

注：「発がんプロモーション作用」とは、たばこのタールのようにそれ自身が発がんを引き起こすものではなく、他の発がん物質による発がん作用を促進する作用をいいます。

#### 問5

どうして食品安全委員会に食品健康影響評価を依頼することになったのですか？

高濃度に DAG を含む食品については、平成 15 年に薬事・食品衛生審議会において安全性、有効性が確認され、特定保健用食品として認められたところですが、「念のために、より感度の高いラット等を用いた二段階試験を追加的に行うこと」とされました。さらに、食品安全委員会からも薬事・食品衛生審議会による安全性審査は妥当とした上で、二段階試験の結果を食品安全委員会にも報告するよう求められました。

これを受けて、平成 15 年度から実施した厚生労働科学特別研究「ジアシルグリセロールの発がんプロモーション作用に関する研究」において、がんになりやすいように遺伝子を組換えた特殊なラットを用いて調査した結果、雄の舌に発がんプロモーション作用が示唆されました。ただし、雌の遺伝子組換えラットと普通のラット（雄、雌とも）にはそのような作用は認められておらず、「健康危険情報については結論しえない。追加実験が望まれる」とされました。

この中間的な研究結果については、その要旨を本年8月4日に食品安全委員会に報告しているところですが、その後、厚生労働省において、追加試験を計画する過程で、DAGに関する内外の新たな知見を入手しました。また、一部の消費者からは、中間的な研究結果に対する関心が寄せられております。このような状況から、今般、現時点における高濃度に DAG を含む食品の食品健康影響評価を依頼しました。

問6

高濃度に DAG を含む食品は海外で食品として認められていますか？

高濃度の DAG を含む食品は、アメリカ、カナダ、オーストラリア、ニュージーランドなどで各国の審査制度のもとで安全性の評価を受け、その結果、安全な食品として認められています。

問7

今後どのような追加試験が行われるのですか？また、その結果はいつ出る予定なのですか？

現時点では、これまで実施されてきた試験より高用量の DAG を用い、がんになりやすいように遺伝子を組換えたラットをより多く使用し、より長期間にわたる試験等を実施することとしていますが、追加試験の詳細については、今後、食品安全委員会の意見も踏まえて実施することが適当であると考えています。

これらの研究については、すでに準備を開始していますが、遺伝子組換えラットの生産に時間がかかること、試験開始後少なくとも30週間の観察が必要になることから、結果を得るには、約1年半の期間が必要と考えられます。

追加試験の結果が得られ次第、すみやかに食品安全委員会や薬事・食品衛生審議会に報告することとしています。

問 8

追加試験結果が出るまでの間、高濃度に DAG を含む食品の販売を禁止するべきではないのでしょうか？

平成 15 年の特定保健用食品としての許可にあたっては、薬事・食品衛生審議会において安全性と有効性が確認され、食品安全委員会においても安全性審査は妥当としています。これらの審議に用いられた試験結果を含め、諸外国において一般的に行われている安全性試験の結果からは、DAG の発がん作用や発がんプロモーション作用は認められていません。

以上のことから、通常の食習慣の範囲内で高濃度に DAG を含む食品を摂取することについては健康上の問題はないと考えられ、販売を禁止しておりません。

厚生労働省としては、今後とも、国民に十分な情報提供を行うほか、食品安全委員会の意見を聞きながら、適切なリスク管理措置を講じていくこととしています。