

大豆イソフラボンを含む特定保健用食品3品目の食品健康影響評価について

食品安全委員会は、平成16年、厚生労働大臣に許可申請された大豆イソフラボンを関与成分とする特定保健用食品3品目について食品健康影響評価(リスク評価)を要請されました。ここで紹介するのは、平成17年5月11日に厚生労働大臣に通知した評価結果及び評価に際しての基本的な考え方のポイントです。

HP http://www.fsc.go.jp/hyouka/risk_hyouka.html

リスク評価にあたって

【 私たちは、大豆イソフラボンを含む豆腐、味噌、醤油等の大豆腐食品を日常的に食べており、その安全性が問題となつことはありません。しかし、大豆イソフラボンだけを濃縮・強化した食品の食経験はなく、その安全性と有効性もまだ確認されていません。】

【 大豆イソフラボンは化学構造が女性ホルモン(エストロゲン)と似ており、骨粗しょう症や乳がん、前立腺がん等の予防効果があるとされる一方で、臓器によつてはがんの発症や再発等のリスクを高める可能性も報告されています。また、評価の対象となった3品目のうちの1品目はこれまでの特定保健用食品(※1)の大豆腐イソフラボンの含有量を上回っていました。】

【 これらのことから、食品安全委員会では、特定保健用食品として大豆イソフラボンアグリコン及び大豆イソフラボン配糖体(※2)を、日常の食生活に「長期・継続的に上乗せ」して摂取する場合の安全性を評価することとしました。】

※1) 特定保健用食品:身体の生理学的な機能に影響を与える保健機能成分を含む食品で特定の保健の用途に資するものであることを表示するもの。有効性や安全性の審査を受け、表示について国の許可が必要。食品安全委員会のリスク評価をもとに、一日当たりの摂取目安量や摂取上の注意事項等の表示が義務づけられる。

※2) 大豆イソフラボンアグリコン及び大豆イソフラボン配糖体: 大豆イソフラボンは食品中には主に糖が結合した構造(配糖体)で存在する。糖がはずれた構造のものをアグリコン(非配糖体)という。大豆イソフラボン配糖体は腸内細菌等の作用で、大豆イソフラボンアグリコンとなり、腸管から吸収される。

ここで「大豆イソフラボン」と表記されているものは「大豆イソフラボンアグリコン」を指す。

リスク評価結果の概要

【 食品安全委員会では、ヒトや動物に関する100報以上の試験報告等や、英国、米国、フランス等の検討状況も踏まえて審議して、特定保健用食品としての安全な上乗せ摂取量の上限値を30mg/日と設定。その結果、リスク評価要請3品目中2品目について、妊娠(胎児)、乳幼児、小児以外の人が摂取する場合は安全性に問題はない、という結論となりました(図表)。】

【 一方、これまでの特定保健用食品の大豆腐イソフラボン含有量を上回っていた1品目については、日常の食生活に加えて本品を摂取した場合、上限値を超えて摂取することになるうえ、食生活の中で小児等が摂取する可能性もあることから安全性が確保されるとはいえない、との結論に達しました。】

大豆は健康的な食材です

【 今回のリスク評価は、あくまでも濃縮・強化した大豆イソフラボンを含む特定保健用食品を日常の食生活に「長期・継続的に上乗せ」して摂取する場合の安全性を評価したものです。】

【 設定した上乗せ摂取量の上限値は、より安全性を見込んだ慎重な値ですから、もし上限値を超えて、ただちに健康被害が生じるものではないこともご理解ください。】

何より、バランスの良い食生活が肝心!



図表 2品目のリスク評価結果

(1) 閉経前女性、閉経後女性及び男性
● 日常の食生活に加えて、摂取目安量の範囲で適切に摂取する限りにおいては、安全性の問題なし

(2) 妊婦、胎児、乳幼児、小児
● 推奨できない

(3) 注意喚起表示が必要
● 「妊娠、乳幼児、小児の方は摂取しない」
● 「他のイソフラボン含有サプリメントとの併用はしない」
● 「過剰摂取はしない」

