

## 日本マーガリン工業会のトランス脂肪酸に係る取組み

平成 22 年 1 月 26 日

日本マーガリン工業会

## 1 研究調査

～ 日本マーガリン工業会は、従来からトランス脂肪酸の情報収集を行っており、平成 18 年度に有識者による検討委員会を設け、本邦初となる大規模な摂取量調査の実施などに取り組み、それらの結果から、我が国においては、トランス脂肪酸摂取量は WHO の定めた推奨値の範囲内であり、バランスのよい食事を摂っていればトランス脂肪酸が健康上のリスクを引き起こす問題にはならないと認識しています。

- ① 平成 19 年度委託調査「関東及び沖縄在住若者のトランス脂肪酸摂取量調査」
  - ・ 中長期課題検討委員会にて検討し、女子栄養大学 川端輝江教授に委託。
  - ・ 同委員会で調査結果を検討・了承し、概要を平成 20 年 12 月に公表（別添参照）
  - ・ 「以上のことから、本研究対象者のトランス脂肪酸摂取量は WHO 推奨値の範囲内にあり、トランス脂肪酸が虚血性心疾患等のリスク要因として重要視されるものではないと考えられる。」（結論の一部抜粋）
- ② 中長期課題検討委員会の開催 ～ トランス脂肪酸を含めた加工油脂に係る検討
  - 【委員長】菅野道廣 九州大学・熊本県立大学名誉教授
  - 【委員】池本真二 お茶の水女子大学准教授（生活科学部食物栄養学科）
  - 板倉弘重 茨城キリスト教大学教授（生活科学部食物健康科学科）
  - 川端輝江 女子栄養大学教授（基礎栄養学研究室）
  - 丸山武紀 財団法人日本食品油脂検査協会理事長
  - 柳田晃良 佐賀大学教授（農学部生命機能科学科）
- ③ （財）日本食品油脂検査協会委託調査  
内外の各種食品に関するトランス脂肪酸の含有量等の分析を依頼。
- ④ 加工油脂栄養研究会への支援  
トランス脂肪酸を含む加工油脂に関する内外情報を共有化する研究会  
研究会には菅野道廣会長のほかトランス脂肪酸や加工油脂、栄養学を専門とする教授等が参加し、当工業会は先生方との情報交換を継続実施。

## 2 広 報

～ トランス脂肪酸に係る情報や当工業会の見解などをパンフレットやホームページなどにより広く提供等に努めるとともに、消費者の方々のご質問を始め報道機関の取材に対し適宜適切な対応に努めてきています。

① パンフレットの作成（平成 17 年 11 月。各 1500 部）… 別添参照

- ・「トランス脂肪酸について」
- ・「トランス脂肪酸とマーガリン」

② ホームページでの工業会见解等の掲載

a) 日本マーガリン工業会 … 別添参照

- ・『週刊朝日』2005 年 8/5 増大号(2005 年 7 月 26 日発売)の記事『マーガリンで心筋梗塞が増える!?!』の内容に関する当工業会の見解について」（平成 17 年 8 月）
- ・「『トランス脂肪酸』について」（平成 17 年 11 月）
- ・「新谷弘実(シヤヒロミ)著『病気にならない生き方』（表紙カバーの『赤』本、榊サンマーク出版、2005 年 1 月刊)における、トランス脂肪酸に関連した食用油脂並びにマーガリン等食用加工油脂に関する記述の『誤り』等について」（平成 19 年 4 月）
- ・「『トランス脂肪酸』について」（平成 19 年 7 月）

b) 会員会社 ～ トランス脂肪酸の説明、自社製品のトランス脂肪酸量等の公表

③ 消費者や顧客等への説明

会員各社及び工業会事務局が、工業会见解、19 年度委託調査結果、食品安全委員会ファクトシート等を基に丁寧に説明し、ご理解をいただいております。

④ 報道機関の取材等への対応

- ・平成 19 年 10 月 30 日放映のNHK総合テレビ番組「食品を考える(1)ーご存知ですか？トランス脂肪酸」において、櫻井会長が、バランスのよい食事を摂っていれば問題はないこと等を説明しました。
- ・その他、報道取材に対し、会員各社、事務局が適宜対応しています。

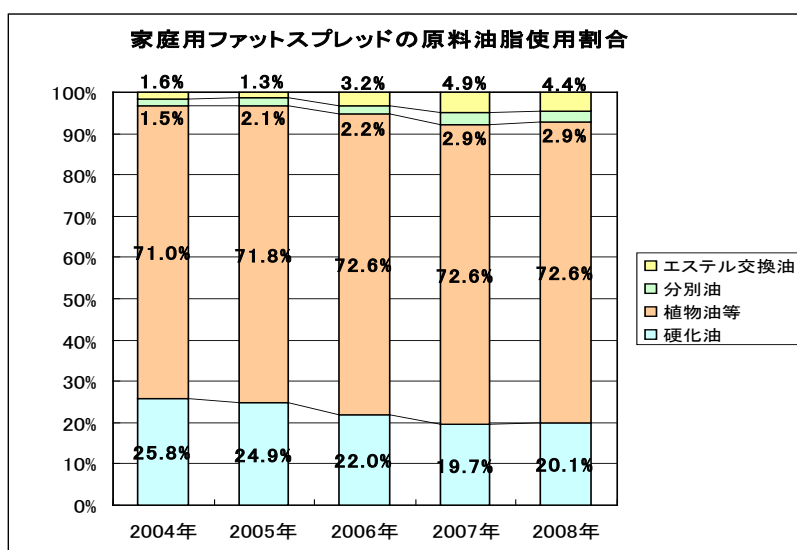
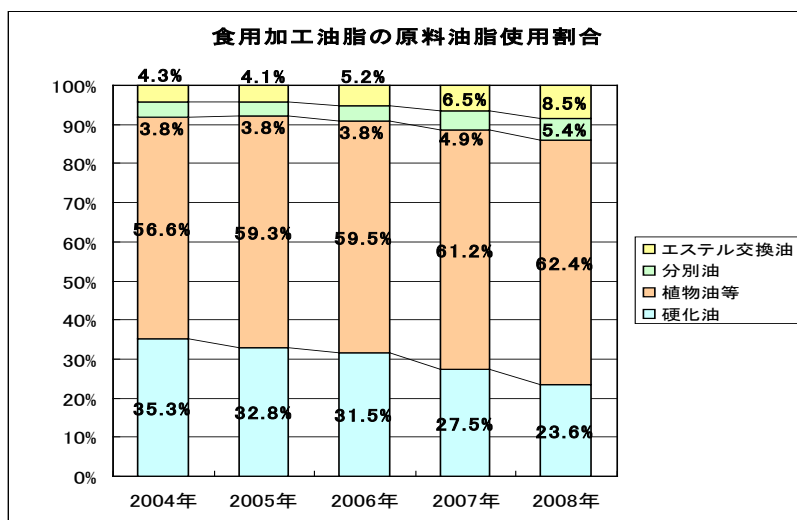
### 3 トランス脂肪酸低減の取組

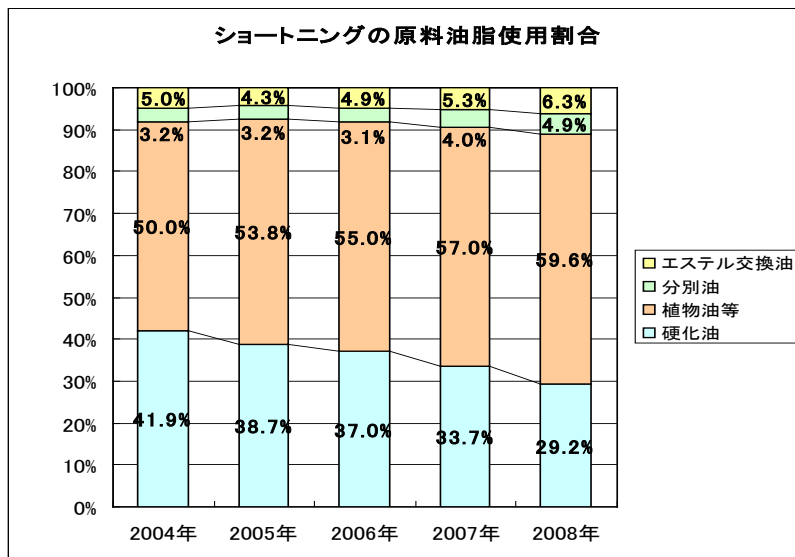
～ 日本マーガリン工業会は、トランス脂肪酸の長期的な過剰摂取が冠動脈心疾患のリスクを高めるといわれていることを踏まえ、各会員は、トランス脂肪酸が発生する要因とされている硬化油使用の低減等に積極的に取り組んでいます。

その結果、例えば、家庭用マーガリン類ではマーガリン及びファットスプレッドのトランス脂肪酸含有率は著しく低下し、また、食品の原材料となるショートニングも大幅に低下しています。

#### (1) 硬化油使用割合の低減

近年、食用加工油脂の原料の一部である硬化油の使用割合は減少し続けています。





(2) 食品加工油脂製品中のトランス脂肪酸含有量

1) 家庭用マーガリン類

主にパンに塗る家庭用マーガリン類（家庭用マーガリンと家庭用ファットスプレッド）を、今月、都内スーパーで購入し分析した結果、トランス脂肪酸の含有量は4年前と比較して著しく減少しています。

①家庭用マーガリン（家庭用マーガリン類の約20%を占める）

	2006年	2010年
製品100g中のトランス脂肪酸量 平均	8.1g	1.8g
最大	13.5	4.4
最小	0.4	0.1

(注)1. 2006年は食品安全委員会資料（業務用を含む）。2010年は(財)日本食品油脂検査協会の分析結果。

2. 2010年値を、アメリカのサービング単位（マーガリン等は製品14g）で見ると、トランス脂肪酸フリーと表示できる基準（0.5g）以下となる。

②家庭用ファットスプレッド（家庭用マーガリン類の約80%を占める）

	2006年	2010年
製品100g中のトランス脂肪酸量 平均	5.5g	1.8g
最大	10.0	3.6
最小	1.0	0.7

(注)上記①の(注)と同じ。

## 2) ショートニング (中間原材料)

都内スーパーで購入できなかったため、近傍の調査結果(2008 年)を用いてトランス脂肪酸の含有量を計算した結果、大幅に減少しています。

		2006 年	2008 年
製品 100 g 中のトランス脂肪酸量	平均	13.6 g	4.8 g
	最大	31.2	13.0
	最小	1.2	0.3

(注)2006 年は食品安全委員会資料。2008 年は(財)日本食品油脂検査協会の分析結果(脂肪酸中の TFA 重量比 5.1%) に精製油中の脂肪酸比を考慮して算出した。

## 4 トランス脂肪酸の取扱いについての考え方

～ 健康に対する危険因子としては、トランス脂肪酸以外に例えば生活習慣病も挙げられており、トランス脂肪酸のみではなく、危険因子全体を対象とした検討が必要と考えます。特に冠動脈疾患の危険因子としては、喫煙、糖尿病、高血圧などがあり、それらと比べるとトランス脂肪酸のリスクはかなり小さいとの見解も国の資料に示されています。

なお、当工業会のトランス脂肪酸に対する取組みとしましては、更なるトランス脂肪酸の低減に努めるとともに、バランスのよい食事の重要性についての広報にも努めて参りたいと考えております。

【説明参考】

○家庭用マーガリン類

① 家庭用マーガリン

… 植物油等食用油脂を原料とし、油脂含有率が 80%以上のもの

② 家庭用ファットスプレッド

… 植物油等食用油脂を原料とし、油脂含有率が 80%未満のものをいい、風味原料等の割合が油脂含有率を下回るもの。家庭用マーガリン類の約 80%を占める。

○ショートニング

… 食品添加物以外の原材料として、食用油脂以外を使用していないもの。  
食用加工油脂の中では、生産量の割合が 30%と最も高い。

(生産量)

(単位：トン)

	2004年	2005	2006	2007	2008
家庭用マーガリン	13,079	11,360	12,204	11,320	12,244
家庭用ファットスプレッド	52,108	51,618	49,640	48,870	48,053
ショートニング	208,563	205,966	214,117	214,062	210,032
食用加工油脂合計	709,067	700,910	705,633	709,951	699,900