



JFRL 情報宅配

* 農林水産省 * (<http://www.maff.go.jp/>)

1. [台湾による日本産食品の輸入規制が緩和されました] (令和 6 年 9 月 25 日 輸出・国際局規制対策グループ)

https://www.maff.go.jp/j/press/yusyutu_kokusai/kisei/240925.html

2. [食品に関するリスクコミュニケーション「食品中の放射性物質～今と未来への歩み～」の開催及び参加者の募集について] (2024 年 10 月 17 日 農林水産省消費・安全局食品安全政策課)

農林水産省は、消費者庁、内閣府食品安全委員会、厚生労働省及び経済産業省と連携して、令和 6 年 11 月 18 日(月曜日)に東京都、11 月 25 日(月曜日)に大阪府において、食品に関するリスクコミュニケーション「食品中の放射性物質～今と未来への歩み～」を開催します。

<https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/seisaku/241017.html>

3. [米に関するマンスリーレポート(令和 6 年 10 月号)の公表について]

(令和 6 年 10 月 15 日 農産局農産政策部企画課)

<https://www.maff.go.jp/j/press/nousan/kikaku/241015.html>

* 厚生労働省 * (<https://www.mhlw.go.jp/>)

1. [「日本人の食事摂取基準(2025 年版)」策定検討会」の報告書を取りまとめました]

(令和 6 年 10 月 11 日 健康・生活衛生局 健康課 栄養指導室)

「日本人の食事摂取基準」は、健康増進法(平成 14 年法律第 103 号)第 16 条の 2 の規定に基づき、国民の健康の保持・増進を図る上で摂取することが望ましいエネルギー及び栄養素の量の基準を厚生労働大臣が定めるもので、5 年毎に改定を行っています。今般の「日本人の食事摂取基準(2025 年版)」は、令和 5 年度までに得られた科学的知見に基づき、エネルギー・栄養素の摂取量の基準を策定したものです。

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_44141.html

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_44138.html(報告書の全文)

2. [第 114 回コーデックス連絡協議会(開催案内)] (令和 6 年 10 月 17 日 健康・生活衛生局 食品監視安全課 輸入食品安全対策室)

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_43505.html

* 消費者庁 * (<https://www.caa.go.jp/>)

1. [食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件について] (消食基第 235 号 令和 6 年 9 月 27 日 消費者庁食品衛生基準審査課)

食品用器具・容器包装のポジティブリスト制度について(2025 年 6 月 1 日以降)

内閣府告示第 128 号が公布され、令和 5 年 11 月 30 日に公布された厚生労働省告示第 324 号が改正されました。

https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/appliance/positive_list_new#h2_2

https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/appliance/positive_list_new/assets/standards/cms101_240927_16.pdf(通知)

2. [令和 5 年 8 月 17 日 機能性表示食品に対する景品表示法に基づく措置命令を踏まえた食品表示法における対応について(情報提供) ※随時更新] (2024 年 9 月 30 日 食品表示課)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_with_function_claims

3. [「第 114 回コーデックス連絡協議会」の開催及び一般傍聴について]

(2024 年 10 月 17 日 消費者庁消費者安全課)

消費者庁、農林水産省及び厚生労働省は、令和 6 年 11 月 7 日(木)に、コーデックス委員会における活動状況の報告と検討議題に関する意見交換を行うため、「第 114 回コーデックス連絡協議会」を開催します。なお、今回は、ウェブ上での傍聴を受け付けます。

<https://www.caa.go.jp/notice/entry/039660/>

* 今月のトピックス *

[セレノネイン分析の受託を開始しました]

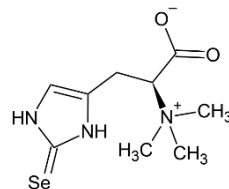
◆セレノネインとは

2010年に山下らが発見した有機セレン化合物で、すでに機能性成分として知られているエルゴチオネインのセレンアナログです。高い抗酸化能を有し、機能性成分としての活用が期待されています。マグロ類やサバ類など回遊魚に含まれ、特に血合筋に多く分布しているため、加工残滓として廃棄される血合筋の利用が注目されています。in vitro の研究では、ラジカル消去活性はエルゴチオネインの約 900 倍、水溶性ビタミン E 誘導体 (Trolox™) の約 460 倍と報告されています¹⁾。



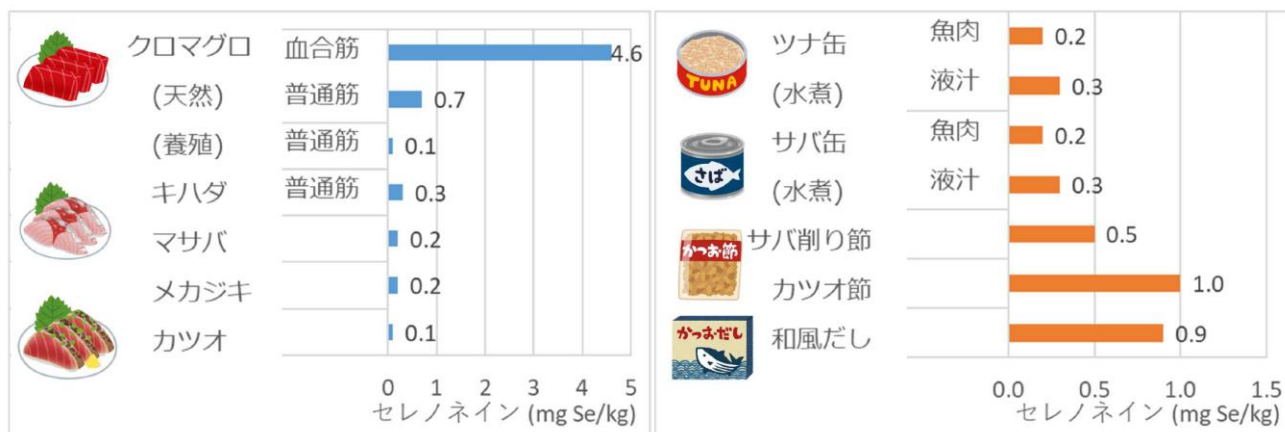
◆セレノネイン分析法

セレノネインの還元反応は、セレンール基が関与していると考えられています。セレンール基はチオール基と似た性質を持つので、チオール基に反応性の高いジチオトリートールで抽出します。抽出されたセレノネインを HPLC で分離した後、ICP-MS に導入して測定します (HPLC-ICP-MS 法)。定量下限は 0.1 ppm です。



◆セレノネインを含む食品

セレノネインはクロマグロの血合筋に多く含まれ、キハダ、マサバ、メカジキ、カツオなどに含まれています。加工品についてはそれらを原料とした魚肉に含まれますが、液汁にも含まれます。削り節や魚のエキスを原料とした風味調味料にも含まれることがあります。



現在、生の魚、削り節などの乾燥製品、水煮缶詰、魚エキスを原料とした風味調味料などの加工品について分析を承っております。そのほかの試料につきましては、お気軽にお問合せください。

【参考文献】

1) Yamashita Y, Yamashita M. Identification of a novel selenium-containing compound, selenoneine, as the predominant chemical form of organic selenium in the blood of bluefin tuna. J Biol Chem. 2010 Jun 11; 285(24):18134-8. doi: 10.1074/jbc.C110.106377.

☆お知らせ ～展示会出展～☆

<食品開発展 2024>

開催日: 2024 年 10 月 23 日 (水) ~ 10 月 25 日 (金)

会場: 東京ビッグサイト 西 2 ホール (ブース No. 2-387)

https://www.jfrr.or.jp/storage/file/kaihatuten_infomation2024.pdf

<農研機構 食品研究成果発表会展示会 2024 同時開催 フード・フォーラム・つくば企業交流会>

会期: 2024 年 11 月 1 日 (金) 会場: つくば国際会議場

フード・フォーラム・つくば企業展示: <https://www.fft.gr.jp/page/topics/20241101/information.pdf>

今回トピックスで取り上げたセレノネインについて展示を行います。

食品開発展2024

東京ビッグサイト西1・2・4 ホール&アトリウム
2024年10月23日(水)~25日(金) 10:00-17:00