



JFRL 情報宅配

* 農林水産省 * (<http://www.maff.go.jp/>)

1. [第 21 回食育推進全国大会の開催地の決定について] (令和 7 年 2 月 7 日 消費・安全局消費者行政・食育課) <https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/hyoji/250207.html>
2. [タイ向け日本産ゆず, きんかんの輸出が解禁!] (令和 7 年 2 月 7 日 消費・安全局植物防疫課) <https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/syokubo/250207.html>
3. [香港向け家きん由来製品の輸出再開について(愛媛県, 鹿児島県及び宮崎県)] (令和 7 年 2 月 18 日 消費・安全局動物衛生課) <https://www.maff.go.jp/j/press/syouan/douei/250218.html>

* 厚生労働省 * (<https://www.mhlw.go.jp/>)

1. [令和 6 年度 第 2 回 薬事審議会 化学物質安全対策部会 家庭用品安全対策調査会配付資料] (2025 年 2 月 6 日 医薬局医薬品審査管理課 化学物質安全対策室) https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_50097.html
2. [「日本人の食事摂取基準(2025 年版)」策定検討会報告書] (令和 7 年 2 月 6 日 健康・生活衛生局健康課 栄養指導室) https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_44138.html

* 内閣府 消費者委員会 * (<https://www.cao.go.jp/consumer/index.html>)

1. [第 76 回 食品表示部会 配布資料] (2025 年 1 月 30 日) <https://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/bukai/076/shiryou/index.html>

* 内閣府 食品安全委員会 * (<https://www.fsc.go.jp/>)

1. [食品安全セミナー「アニサキスのリスクプロファイル」の動画を公開しました] (令和 7 年 2 月 14 日) <https://www.fsc.go.jp/visual/youtube.html>

* 消費者庁 * (<https://www.caa.go.jp/>)

1. [令和 6 年度 第 4 回日本版包装前面栄養表示に関する検討会(2025 年 1 月 31 日)] (消費者庁食品表示課) https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_013/040572.html
2. [特定健康用食品の表示許可について(2 月 4 日)] (消費者庁食品表示課) <https://www.caa.go.jp/notice/entry/041002/>
3. [ポジティブリスト制度 Q&A を更新しました(食品用器具・容器包装)] (2025 年 2 月 6 日 食品衛生基準審査課) https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/appliance/positive_list_new#Q&A
4. [「食品期限表示の設定のためのガイドライン」の改正案に関する意見募集について] (令和 7 年 2 月 7 日 消費者庁食品表示課) <https://www.caa.go.jp/notice/entry/041074/>
5. [食品, 添加物等の規格基準の一部を改正する告示及び食品衛生法第 13 条第 3 項の規定により人の健康を損なうおそれのないことが明らかであるものとして内閣総理大臣が定める物質の一部を改正する告示について] (令和 7 年 2 月 10 日 消費基第 70 号) https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/pesticide_residues/notice#r07
6. [既存添加物「キナ抽出物」の使用実態調査について(周知依頼)] (令和 7 年 2 月 14 日 食品衛生基準審査課) https://www.caa.go.jp/policies/policy/standards_evaluation/food_additives/common_knowledge_002/

* 農林水産消費安全技術センター * (<http://www.famic.go.jp/>)

1. [JAS 検討から制定までの解説動画「JAS 原案作成マニュアル」を掲載しました] <http://www.famic.go.jp/syokuhin/jas/movie/seido/>

* 今月のトピックス *

[新しいリン脂質の個別定量法 (^{31}P NMR 法) について]

●リン脂質(またはレシチン)とは

動植物細胞の主要な構成成分であるリン脂質は、トリアシルグリセロールの sn-3 位の脂肪酸が、種々のリン酸誘導体に置き換わった構造を持つ両親媒性の物質群です。商業的には主に大豆及び卵黄から製造されていますが、穀類、乳、畜肉及び魚介等の食材にも含まれています。添加物として、医薬品、食品及び化粧品における乳化、分散、品質改良、老化防止等の目的に広く利用されていますが、リポソームカプセルの材料や、機能性成分としても扱われるようになりました。

●なぜ新しい方法が必要ですか

リン脂質の利用方法が多様化していることや、正確な定量値への要求が高まってきたことから新しい方法が必要となりました。リン脂質は難分析成分と言われ、機器分析による検出では、様々な困難が伴います。そこで、海外で導入が進むリン核磁気共鳴スペクトル法に、国内で開発された定量 NMR 法の考え方を採り入れ、選択性と定量性能に優れた独自の分析法 (^{31}P NMR 法) を、様々な食品に適用できる抽出法と併せて開発しました。既存の二次元薄層クロマトグラフ法よりも定量性能に優れ、機能性表示食品の申請等にご利用いただけます。

●分析メニューと分析例

^{31}P NMR 法によるリン脂質の分析メニューとして、「レシチン」をご用意しております。レシチンでは、下表に示した 9 種類のリン脂質成分の同時定量を行います。ホスファチジルコリンなど、特定の成分のみをお選びいただくことや、スフィンゴミエリンなどの 9 種類以外のリン脂質成分も分析可能ですので、お気軽にお問い合わせください。また、本法は、 α -グリセロホスホコリン (α -GPC) などのリン酸基を持つコリン化合物の個別定量法としてもご利用いただけます。加工食品の分析では、鶏卵等の素材に加えて、食品添加物からのリン脂質も認められますが、その種類と量は、加工食品毎に異なります。なお、リン脂質総量をお求めの場合は、 ^{31}P NMR 法と高い互換性を持つ「リン脂質(ステアロ・オレオ・レシチンとして)」をご利用ください。

表 加工食品の分析結果の一例 (mg/100g)

分析項目	成分名	バニラ アイスク リーム	充填豆腐	レトルト チーズハ ンバーグ
レシチン	ホスファチジルコリン	100	82	95
	ホスファチジルイノシトール	6.6	46	21
	ホスファチジルセリン	<5	<5	7
	ホスファチジルエタノールアミン	22	44	39
	ホスファチジルグリセロール	<5	<5	<5
	ホスファチジン酸	<5	10	<5
	リゾホスファチジルコリン	50	<5	32
	リゾホスファチジルエタノールアミン	22	10	<5
	N-アシルホスファチジルエタノールアミン	<5	<5	15
お問合せください	スフィンゴミエリン	18	<5	14
	α -グリセロホスホコリン	22	<2	<2



☆お知らせ☆

<JFRL 講演会@Web 開催のお知らせを 2/21 にお送りします>

内容は食事摂取基準、有機フッ素化合物の時事問題を取り上げます。
皆様のご参加をお待ちしております。

<講演会お申込みまだ間に合います!!【大阪開催】>

開催日: 2025 年 2 月 28 日 (金) 14:00~ 場所: 大阪産業創造館 イベントホール 4 階
演題: LC-QTOF/MS を用いた「タンパク質の検索」、「食物アレルギー表示制度と動向」
残席残りわずかですが、まだお申込み可能です。 <https://www.jfrl.or.jp/information/2202>