

## 機能性表示食品制度が始まる ～鶏卵や鶏肉での活用の可能性～

本誌95号で紹介した新たな食品表示制度の名称が「機能性表示食品」となり、4月1日から届出の受付が始まった。農産物の機能性表示が可能になるこの制度について、その仕組みと活用の可能性について紹介する。

### ●機能性表示食品とは

「機能性表示食品」とは「栄養機能食品」と「特定保健用食品(トクホ)」に続く保健機能食品の新しい一分野である。この制度は農産物も表示の対象になるため、鶏卵や鶏肉でも機能性表示ができる。また自社の研究所で臨床試験をしなくても外部の研究成果を根拠に食品の機能性を表示できるため、中小の事業者を含め活用のすそ野が広い。その一方、消費者庁は内容の審査や個別の許可をしないので、表示責任は全て販売者が負うことになる。

### ●該当するための基準

まず、その食品のどの成分に機能性があるかを明確にする。また、病気の治療効果や、未成年、妊産婦、授乳婦に対する効果の表示、「肉体改造」「増毛」「美白」「やせる」などの表示はできない。

さらに脂質やコレステロール、糖類、ナトリウムなどの過剰摂取になる食品も対象外である。

タンパク質や脂肪酸などもすでに厚生労働省が適正な摂取量の基準を定めているので対象外だ。ただし機能性があるアミノ酸や脂肪酸などは例外として対象になり、これらを含む畜産物などの食品も、機能性があれば表示の対象にできる。

### ●表示のために必要な根拠

食品である以上、機能性より先にまず安全性の根拠が必要だ。安全性試験の結果などが必要だが、農産物の場合はその食品が昔から

食用とされてきた実績(食経験)をまともて示せばよいだろう。

次にその食品の機能性に関する成分と、その成分による効果を明確にする。この制度では予算や時間、手間にかかる臨床試験をせずに研究レビュー(一定のルールに基づいて集めた研究論文の総合的なまとめ)で機能性を示してもよい。

研究レビューを作る際は、表示をしたい商品を使った研究論文だけではなく、機能性に関する成分そのものや、それを含まほかの食品の論文も活用できる。

研究レビュー作りは難解な作業なので、農林水産省は農産物の研究レビュー作りと一般公開を始めている。初回は鶏肉で疲労回復効果が表示できるか調査されたが、残念ながら難しいという結論になった。今後も明らかになるであろう様々な調査結果にも期待をしたい。

### ●農産物は品質管理が重要

食品中の機能性関与成分の量を一定に維持することも求められる。農産物は成分がばらつきやすいた

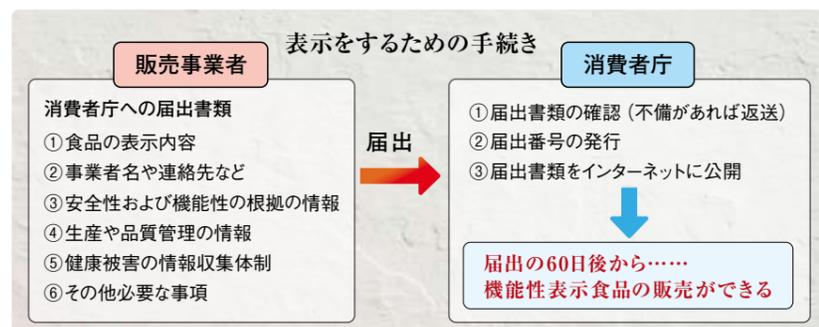
め、分析管理の強化が必要だ。この点は農林水産省が現実的な対応を検討中で、成分の基準を作る方法や、分析する際の頻度やサンプル数のほか、生産の工夫によって成分のばらつきを抑える方法などが品目別に提案される予定だ。

### ●活用は今後の実態を見ながら

機能性表示食品を販売するには消費者庁への届出が必要だ。4月から届出が始まり6月には実際に商品が店頭へ並ぶが、4月中の届出はまだ大手企業のみである。農産物では成分のばらつきなど課題があるため、当面は様子を見る動きが主流であろう。

しかし今後、本制度を軸に畜産物の研究が発展すれば、消費者はさまざまな新商品を通して鶏卵や鶏肉のもつ機能性を正しく学び、畜産物の新たな市場が作られるかもしれない。

興味のある方は消費者庁の情報(<http://www.caa.go.jp/foods/index23.html>)をご一読いただきたい。



## 新生子豚の外科的処置 ～子豚に負担なく衛生的でスムーズに～

農場で「繰り返し作業(ルーチンワーク)」となっているものは、作業への慣れとともに効率が上がる一方で、気づかないうちに必要な部分を省略したり、誤った方法になっていくことがある。今回はそのような作業の中で新生子豚に施す「歯切り、断尾、去勢」の外科的処置について再確認を行ってみたい。

### ●ほとんどの養豚場で実施

国内養豚場における外科的処置の実施割合は、歯切り88.1%、断尾77.1%、去勢98.8%と高く、ほとんどの農場で行われている(一般社団法人日本養豚協会『平成19年度養豚基礎調査全国集計結果』より)。

2011年に公益社団法人畜産技術協会から出された「アニマルウェルフェアの考え方に対応した豚の飼養管理指針」では、他の豚を傷つけたりするなどの事故を防止する手段として、これらの作業が有効とし、いずれも生後7日齢以内の実施を求めている。

### ●負担を最小限かつ衛生的に

歯切り、断尾、去勢のいずれも子豚の「皮膚や歯を切る」という作業になるため、使用する刃物の切れ味の良さが作業をスムーズにし、子豚への負担も少なくする。

使用する器具は消毒薬を入れた容器に浸すなど1頭ごとに消毒することが大事である(写真1)。更に細菌感染を防止するため、切り口は十分に消毒する。分娩豚房は受け入れ後の洗浄、消毒を徹底し、受け入れ後も除糞を行って衛生状態を保つことが必要である。

**歯切り**: ニッパーで歯の先端3分の1程度を平らになるように切る。歯茎

のところまで切ると歯茎や神経を傷つけてしまうため注意(写真2)。

**断尾**: 尾の根本から3分の1程度を残して切る。ニッパーで切除した場合でも、翌日にはかさぶたができて止血されている(写真3)。

**去勢**: 刃が鋭く、綺麗に切れる外科用メスがよい(写真4)。ただし、数頭行くと切れ味が落ちるため、1腹ごとに新しい刃に交換する。

### ●処置前に初乳を飲ませる

外科処置後の子豚は、痛みで全身を震わせ、保温箱の中でうずくまる傾向がある。そのような状態ではすぐには母乳を飲みに行くことはできない。処置前に十分初乳を飲んだことを確認することも必要である。



写真1. 器具は消毒薬に浸しておく



写真2. 処置前



処置後: 第3切歯は切りすぎて出血している



写真3. 処置翌日の断尾切断面



写真4. ニッパー、外科用メス、耳刻ハサミ