沖縄県健康産業協議会

くすいなたん

沖縄では「ごちそうさま」のかわりに「クスイナタン」（薬になりました）といいます。美味しくて元気になりましたという意味が込められています。

発行：2014年冬号

発行所
沖縄県健康産業協議会
〒901-0152　沖縄県那覇市字小禄1831番地1
沖縄産業支援センター4階　TEL.098-859-6238
公益財団法人　沖縄県産業振興公社内

沖縄県健康産業協議会会報

平成二十六年度 沖縄県健康産業協議会 定期総会

六月十三日(金)、沖縄産業支援センターに於いて、平成二十六年度沖縄県健康産業協議会定期総会が開催された。

本総会では、第一号議案「平成二十六年度事業報告及び収支決算について」第二号議案「平成二十六年度事業計画及び収支予算について」第三号議案「規約の一部変更について」第四号議案「役員の選任について」の四案が承認された。規約の一部改正については、離島に所在がある企業に対して条件付きで、年会費が半額となった。

つづいて、新役員に選任された理事より挨拶を頂いた。

報告事項として会員企業の増減数が報告された。

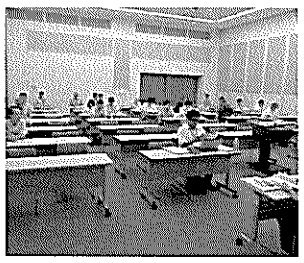
総会終了後には、理事会が行われ、新会長に化粧品製造販売を手掛けるポイントピュール社長の大道 敦氏が前期に引き続き選任され、副会長四名、監事二名が決定した。(新役員の体制、任期については左記参照)

また、同日開催された特別講演会では、「いわゆる健康食品に関する景品表示法及び健康増進法上の留意事項について」と題し、公表されたガイドラインについて、消費者庁表示対策課 食品表示対策室 食品表示調査官 田中健一郎氏が事例を交えながら解説し、会員の皆さんが熱心に聞き入り多くの質問があった。

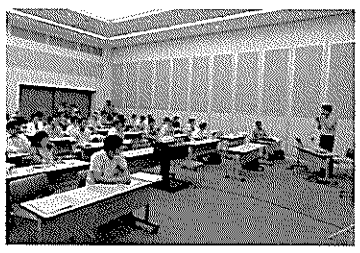
大道会長

比嘉監事

司会：宮国企画運営部会長


総会

新役員挨拶


講演会

1	会　長	大道　敦	代表取締役社長	株式会社 ポイントピュール
2	副会長	宮城　幹夫	代表取締役社長	金秀バイオ 株式会社
3	副会長	長濱　徳勝	代表取締役社長	沖縄ハム総合食品 株式会社
4	副会長	宮城　尚志	常務取締役	株式会社 沖縄県物産公社
5	副会長	仲程　俊和	代表取締役	株式会社 沖縄ウコン堂
6	理　事	下地　清吉	代表取締役	有限会社 沖縄長生薬草本社
7	理　事	渡久地　政行	代表取締役	有限会社 水耕八重岳
8	理　事	新垣　昌光	専務取締役	オリオンビール 株式会社
9	理　事	阿部　正夫	代表取締役	株式会社 アクアメディカル研究所
10	理　事	仲松　政治	代表取締役社長	株式会社 石川酒造場
11	監　事	平良　範子	代表取締役	株式会社 健食沖縄
12	監　事	比嘉　忠志	代表取締役	株式会社 比嘉製茶

任期：平成26年6月13日から平成28年度の定期総会の日まで

機能性表示食品制度について

有限会社 開発屋でいきたん
代表取締役　照屋 隆司

従来、保健機能食品として特定保健用食品と栄養機能食品が制度化されていますが、4月からはこれに「機能性表示食品」が加わります。トクホに比べて機能性表示のハードルが大きく下がることからこの制度への期待が高まっています。機能性表示食品は、いくつかの点でトクホとの大きな違いがあります。一つには、国の審査・許可を経ずに、企業(表示者)が調べた科学的根拠や製品情報を消費者庁に届出ることで機能性表示が可能となることです。もう一つは、訴求可能な範囲が広がり、目や膝など体の部位に対する表示ができること。また、加工されていない農林水産物も対象になります。さらには、科学的根拠を示す資料として、必ずしも自社製品で実施したヒト介入試験の結果である必要はなく、すでに第三者によって公表されている複数の学術研究論文の総合評価(システマティックレビュー)でもよいということです。

このように、特定保健用食品にくらべると食品機能の表示規制が大きく緩和されますが、同時に、依然存在するハードルについてもよく認識しておかなければなりません。それを以下に記します。①科学的根拠を説明する学術研究論文はヒトを対象にした適切な研究デザイン(無作為抽出二重盲検法など)によるものであり、かつ、その論文は査読(掲載可否の審査)のある学会誌等に発表されたものでなければならない。②安全と評価できるだけの食経験もしくはそれを補う安全性試験の情報が必要。③表示する機能性の発現に関与する成分が特定されており、その成分の分析方法が確定していること。④機能性を表示するのに合理的な成分規格が表示商品に対して決められていること。制度施行後は表示の適正さや科学的根拠の信ぴょう性について、市販品に対する監視が強化されることにも留意する必要があります。

(本稿は機能性表示食品ガイドラインが公表される前に執筆したものです。)

琉球もろみ酢のチャレンジ

もろみ酢は泡盛の製造後に残る蒸留粕を圧搾、ろ過して作った飲み物です。

むかしから酒造関係者の間では、そのさわやかな酸っぱさが疲労回復に効くと云われていました。

もろみ酢が世に出たのは泡盛の歴史の中でも比較的新しく40年ぐらい前です。以来、クエン酸、アミノ酸が豊富に含まれることが明らかになり、本土を中心に、たちまち大きな市場ができました。

しかし、この市場は沖縄から仕掛けたものではなく、外部の旺盛な需要に引っ張られたものでした。やがて平成16年をピークにもろみ酢の売れ行きが減少傾向を辿りました。これは、もろみ酢の品質や表示に基準がなかったため、販売競争の激化で、粗悪品などが出現し、消費者の信頼に応えられなかったためです。このことから業界は平成20年、もろみ酢公正取引協議会を設立、自主ルールに基づく品質・表示を守る取り組みを開始しました。また平成24年に、県内もろみ酢メーカーは琉球もろみ酢事業協同組合を組織。地域ブランドの確立、もろみ酢普及のための事業を一丸となって進めています。

もろみ酢は、きわめてローカル色の強い商品です。泡盛造りがある限り、原材料は豊富にあります。

もろみ酢は付加価値も高く、潜在力は十分。もうひと押しすれば、飛躍的に伸びると考えています。

琉球もろみ酢
事業協同組合
専務理事　久場川 淳

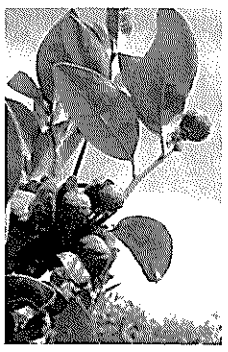
ダイエット&ビューティー2014へ合同出展

9月8日より3日間、東京ビックサイトで開催された美容とコスメの見本市「ダイエット&ビューティー2014」に県内企業五社が合同出展した。メインステージ横に位置する沖縄ブース近くには沖縄の素材を使った商品もあり、商品の差別化と営業力が試された。国内の見本市ではあるが、海外バイヤーも来場し沖縄産の商品へ興味を示していた。

また、新商品のテストマーケティングの場としてバイヤーの評価を参考に商品の改良を検討する企業や、新たな流通チャネルを開拓した企業もあった。輸送のコスト負担や定番化に向けての課題もあるが、沖縄ブースでの商談件数は101件、成約見込みが56件となり、今後の成果に期待したい。

沖縄の素材紹介 シークワーサー

シークワーサー（和名：ヒラミレモン）



シークワーサー(学名：*Citrus depressa Hayata*)は、ミカン科カンキツ属の常緑低木で、夏頃から、皮が緑色の青切りシークワーサーとして収穫し、秋に向けて徐々に黄金色に色づき最盛期を迎え、完熟したものはフルーツシークワーサーとして食されています。沖縄で古くから「シークワーサー」という名称で、親しまれています。沖縄県内では、10系統余りのシークワーサーが確認されており、殆どが本島北部で栽培されているため「国頭マージ」と呼ばれる酸性土壌がシークワーサーの育成に適していると思われています。近年、疲労回復や美容や美肌、生活習慣病の予防効果を期待され研究が進められておりノビレチンやヘスペリジンなどの機能性成分が注目されています。『沖縄県産シークワーサー』は、こうした背景から、飲料以外にも健康食品・缶チューハイ・菓子類・化粧品等のニーズが高まっています。

賞味期限ってどうやって決めたらいいの？

一般的な微生物検査なら、
25,000円ぐらいで検査可能です。

お得な協議会 会員割引！
ご利用は下記まで

連絡先：
沖縄県健康産業協議会事務局（谷井）
TEL 859－6238
FAX 859－6233