



9月は、残暑厳しい月でもあります。実りの秋でもあります。お酒造りのお米やブドウの収穫月です。山田錦などの晩生品種は10月に入ってからです。ところで、秋は中秋の名月の言葉にもあるように、美しい月を觀賞するのに良い季節です。夜は、名月を楽しみながら日本酒を冷や下ろして1杯もありですね。ちなみに、今年の中秋の名月は9月15日だそうです。

さて、昨年(2015)の4月に施行された新しい食品表示制度では、「機能性表示食品制度」も立ち上げられました。これまでの特定保健用食品(トクホ)、栄養機能食品に新たに加わった健康食品です。制度としては、国の審査は不要で届け出制となっており、企業が自己責任において科学的根拠があることを示す必要があります。昨年4月からの1年間に310件が届けられました(一部は撤回届けが出されている)が、どのような機能性関与成分があるのかを消費者庁のホームページから調べてみました。機能性関与成分としては70数種類があり、届け出件数の多いものを表に示します。このうち、難消化性デキストリンは、食物繊維であり食事から摂取した糖の吸収を抑える作用や脂肪の吸収を抑えて排出を増加させる作用があります。食酢に含まれる酢酸は、内臓脂肪を減少させる機能が報告されているようです。GABAは、 γ -アミノ酪酸というアミノ酸の一種で、グルタミン酸からも造られます。清酒の麴造りにおいて、通常でも麴菌から造られ、製麴時間が長くなると増加してくる成分です。また、玄米を発芽させた発芽米に多い物質ですが、機能として一時的な精神ストレス緩和作用があるとされています。その他表には記載していませんが、「清酒酵母 GSP6 同菌の別呼称として清酒酵母 GSP6 株又は *Saccharomyces cerevisiae* GSP6 又は *S. cerevisiae* GSP6 又は 清酒酵母」は、睡眠の質の向上(深くしっかりと眠れ、成長ホルモンの増加をもたらすこと)に役立つとされています。また、S-アデノシルメチオニン(SAM)は1件届け出されていましたが、本年5月に撤回届けが出されています。SAMは、欧米ではサプリメントや処方薬とされており、清酒酵母にも多く含まれています。

機能性関与成分には、醸造から生み出される成分も多くあります。醸造食品の機能性表示が今後一層増えていくのかどうか注視しているところです。

表 機能性表示食品の機能性関与成分等

難消化性デキストリン、花由来イソフラボン(テクトリゲニン類として)、EPA・DHA、GABA、酢酸、ビフィズス菌 BifiX (*B. lactis* GCL2505)、L-テアニン、ヒアルロン酸 Na、大豆イソフラボン、ルテイン、ビルベリー由来アントシアニン、ビフィズス菌 BB536、大麦 β -グルカン、ルテインとゼアキサンチン、米由来グルコシルセラミド……

ところで、お知らせというより宣伝になりますが、日本醸造協会から清酒造りの英語の本が出版されました。「TEXTBOOK OF SAKE BREWING」という本です。これは、当協会から日本語で発行されている「酒造教本」の英語版です。翻訳は井上 喬氏、校正は亀井エリザベス・アン氏です。日本産酒類の海外への輸出振興に伴い、清酒の海外輸出量も伸び、蔵元から直接海外へ営業に行く機会も多くなっているかと思えます。そんな時、清酒の原料から製品まで一貫した製造技術の英語版を持っていれば、質問に対してそこを見てもらうことも可能ですし、説明の助けにもなります。是非、海外出張のお供にしてください。当会 HP の書籍販売ページよりご注文いただけます。