

# 食品とライフサイエンス

## FOOD ISSUES ON LIFE SCIENCES

No. 1

### ■ 特 集

#### 発会記念講演

ILSI等活動検討委員会の発足にあたって

ILSI等活動検討委員会委員長 小原 哲二郎  
東京教育大学 名誉教授

第1回ILSI栄養専門家委員会会議に出席して

東北大学農学部 教授 木村 修一

骨の代謝とミネラル

国立栄養研究所応用食品部長 岩尾 裕之

---

### 《 目 次 》

創刊にあたって .....	小原 哲二郎 .....	3
発足披露講演会・祝賀会スナップ写真 .....		4
ILSI等活動検討委員会発会・記念講演会・祝賀会の概要 .....		7
ILSI等活動検討委員会の発足にあたって .....	小原 哲二郎 .....	8
第1回ILSI栄養専門家委員会会議に出席して .....	木村 修一 .....	10
骨の代謝とミネラル .....	岩尾 裕之 .....	13
最近の新聞の関連記事より .....		15
参考統計 .....		20
ILSIについて .....		21
附 ILSI等活動検討委員会の概要 .....		23
ILSI等活動検討委員会活動日誌 .....		27

## 創刊にあたって

このたびさゝやかなる私共の機関誌「食品とライフサイエンス」を創刊するはこびになりましたことを大変よろこばしく思っております。

食品産業は国民の食生活を支える産業として、わが国経済の一翼を担っておりますが、近年食品の供給面において質・量ともに充足されてきた反面、消費する側においては栄養ならびに安全性についての関心が高まって参りました。

一方、学界においてはより高度で精密な研究が行われるようになった結果、食品とライフサイエンスのかかわり等未知部門の解明が漸次進んできているのが現状といえましょう。

昨今、情報化社会といわれるように種々の情報が氾濫しており、このため危惧の念を持つ方が数多くあります。従って斯様な時代には正確な情報の把握と流通を必要とすることはいうまでもありません。

このため食品産業界としても意欲的努力が必要であるとして、「ILSI等活動検討委員会」が本年7月発足することができました。会誌「食品とライフサイエンス」はこの委員会の機関誌として巾広く、価値の高い情報の提供に努めてゆきたいと考えております。委員会メンバーの皆様の御協力をお願い申し上げます。

なお創刊号の内容は設立総会の概要報告と御講演をお願いした岩尾、木村両先生の講演要旨から成り立っております。なお当日記念講演をいただきました河内先生の講演内容は、関連記事とともに第2号に掲載させていただくことにいたしました。御多忙中先般の講演内容に加筆いただきました諸先生に厚く御礼申し上げますとともに、本誌の益々の充実発展を願って創刊のことばと致します。

委員長 小原哲二郎

# 発会披露講演会スナップ(1)



角田副委員長



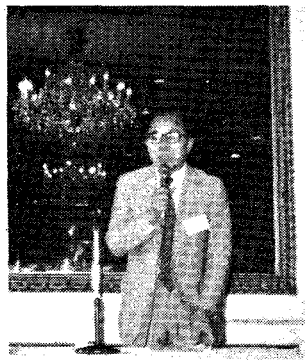
小原委員長



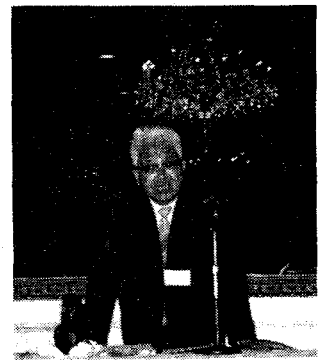
石田副委員長



河内講師



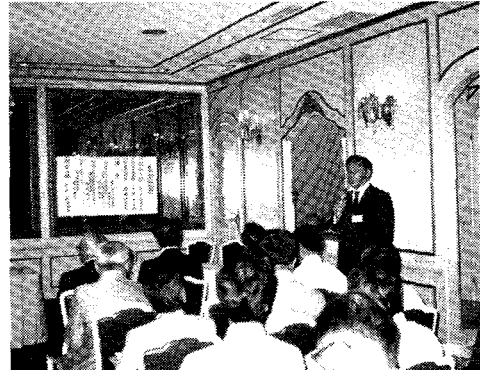
木村講師



岩尾講師

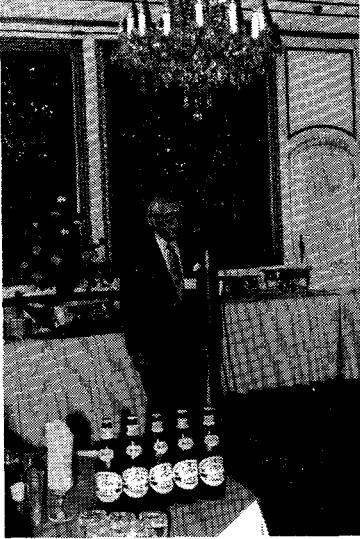


会場風景

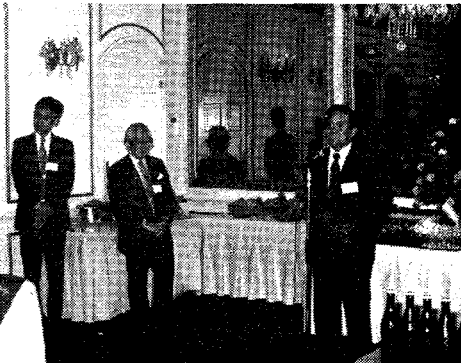
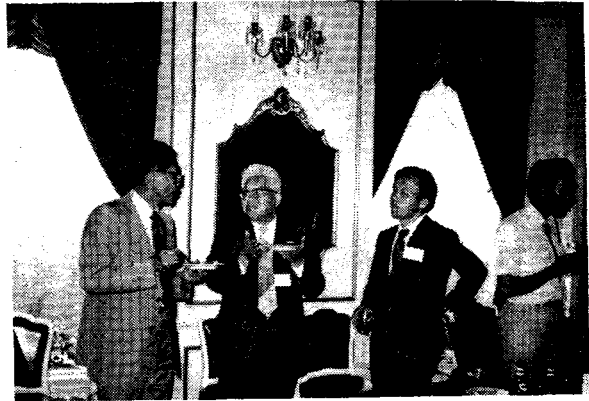
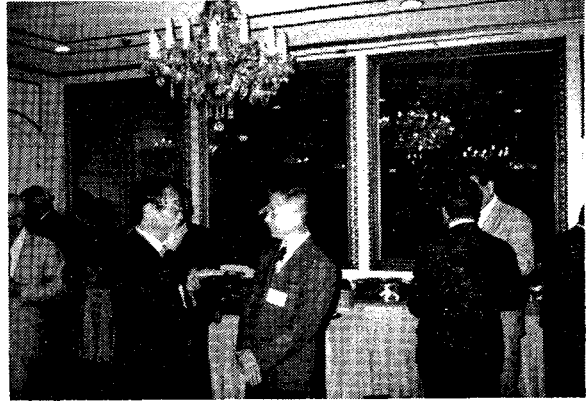


司会 栗飯原アドバイザー

# 祝賀会スナップ(1)



挨拶を行う小原委員長

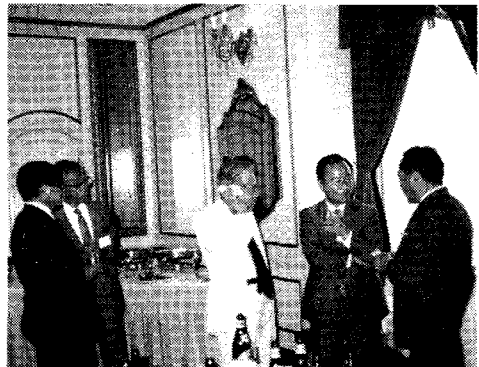
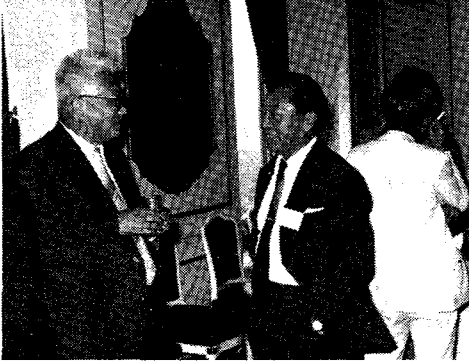


開会挨拶 椎名副委員長



横塚・椎名副委員長

祝賀会スナップ(2)



## I L S I等活動検討委員会発会記念講演会の概要

I L S I等活動検討委員会は本年3月より月2回の割合で準備会・検討会を開き(I L S I等活動検討委員会経過報告の項参照)去る6月9日発足の運びになり、7月13日(月)に設立披露を兼ねて記念講演会を、新宿住友ビルのコックドール・サミットで開催いたしました。

記念講演会は午後3時より5時半まで、また部屋をかえて直ちにレセプションに移り、7時30分盛会裡に終了した。

発会記念講演会は角田副委員長(味の素株式会社・取締役副社長)の開会の辞にはじまり、ついで小原委員長(東京教育大学・名誉教授)のあいさつがあり、特にInternational Life Sciences Institute(略称I L S I)の設立及び活動の経過等について説明があった後(「開会にあたっての挨拶」の項参照)、石田副委員長(財団法人食品産業センター理事長)の設立経過報告が行われ、その後栗飯原アドバイザー(国立予防衛生研究所・食品衛生部長)の司会により記念講演会に入った。

記念講演会はまず、国立がんセンター研究所副所長の河内博士により「最近におけるがん研究の動向」と題して永年の研究の成果である図表を用いて最近の動向を丁寧に解説を願い聴取者も感銘をうけ、我々もこの様なお話を一般にも伝えるよう努力すべきだとの意見の一致をみた。つぎにさる4月22日より東京にて開催された第1回I L S I栄養専門家委員会に出席された、東北大学農学部教授木村博士より「同委員会に出席して」と題して、同委員会で討議のあった、1.栄養サーベイランス、2.骨代謝と食事、3.食事目標、4.栄養用語の誤用、5.将来のトピック等について講演が行われ、最後に国立栄養研究所応用食品部長岩尾博士より「骨の代謝とミネラル」と題し最近日本で問題となっている事項についてのご提案の経過等の講演があった。なお木村・岩尾両講師のご講演の概要については両講師の御承諾を得て本号に掲載させていただいた。なお河内講師のご講演の内容は次号に収載させていただく予定である。この後横塚副委員長(キッコーマン株式会社・常務取締役)の閉会の辞をもって記念講演会を閉じた。このあと直ちにレセプションに移り、椎名副委員長(日本コカ・コーラ株式会社・取締役業務執行副社長)の開会の辞のあと、小原委員長の挨拶があり、盛大な設立祝賀パーティーとなり、お互になごやかな懇談のうちに夏の一夜を有意義にすごすことができた。

## ILSI等活動検討委員会の発足にあたって

ILSI等活動検討委員会

委員長 小原 哲二郎

昭和56年7月13日行われた当委員会の発会記念講演会に先だて行われた委員長の挨拶で、経過等については、末尾の当委員会活動経過日誌をご参照願いたい。

先般ILSI等活動検討委員会・発会記念講演会の御案内申し上げましたところ、皆様には公私御多忙のところ、しかも炎暑の中を斯くも多数の方々が御出席下さいまして誠に有り難く深く感謝申し上げます。

扱てここに御出席の方々の中には本会の発足の経過について御理解を頂いていない方もいらっしゃると思いますので、このことに就いて概要を御説明申し上げたいと存じます。

それには先づILSIについて申し上げねばなりません。

御手元の“ILSIのしおり”によって後ほど詳しくは御覧いただきたいと存じますが、かいつまんで申し上げますと、1978年に化学物質の安全性評価のための科学研究をはじめ広くLife Sciencesの分野の研究活動を支援することを目的として、米国の産業界によって設立され、以来、学界や産業界のみならずWHOや各国政府に多大の貢献をしまりました。この会はあくまで企業によって組織され、独自の立場で中正な活動と運営の下で権威ある科学者や国連及び各国の政府機関の支援を得て広い活動範囲を持つ国際的組織と申してよいと存じます。そして、人間の生命にかゝわる事象の安全性に対する正しい評価と情報を世界の人々に提供し、人類の幸福に貢献することを目的とするものであります。

たまたま、今年の1月にILSI会長アレクス・マラスピナ博士から私に書簡が寄せられましたが、それは日本の産業界の方々にお目にかゝり是非ILSIについて説明し、さらに日本の企業がILSIの会員として援助方を御願したいので副会長ウルリッヒ・モーア博士を同道して日本に行くのでその労をとるようにとの要請でありました。



そこでILSIの性質上、先づ食品産業センターの石田理事長を初め私がIFTを通して長い間御懇意頂いております産業界の方々に御相談のうえ、去る2月6日に来日のILSI会長、副会長との懇談会を開催したのであります。そして日本の企業の方々にILSIの会員になるよう要請があり、さらに近い将来、日本支部の設立をも要請されたのであります。

しかしこの懇談会だけではILSIの全容を理解するまでには不十分でありましたが、幸にしてその当時ILSI本部では新にExpert Committee of Nutritionが設定され、それから1ヶ月余りで日本でその第1回の会議が行われることになっておりましたので、国際文化会館で行われる栄養専門家会議の開会式の行事に日本の企業約50、日本栄養食糧学会関係の学識経験者、農林水産省などの関連所管官庁あわせて約100名をILSIが招待し詳細に目的等の説明がありました。

以上のようにILSIと私達との関係が生まれたので御座いますが、われわれ日本側としてILSIにどう対応したらよいものか、ILSIのような考え方が日本の産業界としても必要なことであろうか、等についてマラスピナ会長会談以来、最初から御集りの各社の方々（当委員会の委員の各社）が委員会・幹事会など8回も開き、熱心な討論を行いました。そして後ほど石田副委員長から御説明頂きますような経過を辿りまして、去る6月9日の発起人会におきまして正式に「ILSI等活動検討委員会」の設立を見ました次第で御座います。そして本日茲に御3人の先生を迎えて発会記念講演会の開催となりましたことは誠に御同慶のいたりでございます。これ一重に食品産業センター石田理事長を初め食品関連産業から本会設立に参画されました、委員幹事各位の熱心なる御協力のためものと深く感謝申し上げる次第であります。

私ごとにわたり恐縮でございますが、本委員会はILSIと同様産業界独自で組織されるもので委員長も当然産業界の方がやるべきであると準備委員会ごとに主張して参りましたのでありますが、架け橋をやったことから逆に受けろとのことで当分委員長を務めさせていたゞくことゝいたしました。

本会はスタートしたばかりで、これからの運営如何が問題でありまして、私の重責を痛感し一生懸命頑張りたいと存じます。各界のエキスパートである各委員の御援助を賜りますようお願いして挨拶といたします。



## 第1回 ILSI 栄養専門家委員会・会議に出席して

講 師：東北大学農学部 教授  
農学博士 木村 修一

去る4月に東京で開催されたILSI栄養専門家委員会の第1回会議には、日本から国立栄養研究所の岩尾裕之博士とともに出席しましたが、その会議の様子と内容の概要について報告したいと思います。

今回の会議には、英国、フィンランド、ポーランド、スウェーデン、オランダ、米国、カナダ、メキシコ、ブラジル、オーストラリア、日本の11ヶ国から13名の栄養学者が集まり、活発な討論が交わされました。

この会議は、それぞれのメンバーが栄養学者として自由な発言をすることが原則であり、私もあくまでも学問的な立場にたつ姿勢で臨んだことはいうまでもありません。

まず、会議で印象的のことは、用語の定義が国によって若干異なり、その意味をお互いに理解しあうことに時間を要したことです。

今回のテーマは、栄養サーベイランス、骨代謝とミネラル、食事目標及び栄養用語の誤用の4つの主題でしたが、その概要は次の通りです。

### 1. 栄養サーベイランス (Nutritional Surveillance)

ここでいう栄養サーベイランスというのは、国民の栄養状況を、種々の方法を用いて監視することです。好ましくならぬ栄養状況の起ることを予測するような徴候を察知するといったことが目的です。この栄養サーベイランスについて意見を述べあいましたが、各国の状況によって異なりますので、その方法は必ずしも一律にはいかないことが分かりました。例えば食塩の過剰摂取を例にしても、食習慣との関係もあって、その改善を考える場合でも、国によって困難さは異なります。

次回会議までに各委員のコメントを集約してステートメントをまとめることになりました。

### 2. 骨代謝と食事 (Diet and Bone Metabolism)

日本においては、子供の骨折が近年2倍にも増加しており、これはカルシウ

ムとリンの摂取が関係しているのではないかとされています。しかし、実際の調査をみると、日本ではカルシウムの摂取量は漸増してきており、逆にリンは漸減の傾向にあることが報告されました。この問題について討論しましたが、他の国の委員はそれほど大きな関心がないようでしたので、外国では深刻な問題ではないようです。日本の子供においても、もし本当に骨折が多いとすれば運動不足、環境の変化たとえば道路が舗装されたり、学校の建物も木造から鉄筋造になったりしているようなことも関係しているのではないだろうかといった意見も出されました。

余談ながら、最近ある文献でバッテリー式養鶏のニワトリに骨折が増加しているが、ケージの底の材料を金網から木の板に代えただけで非常に改善されたとの報告があり、子供の骨折と関連して考えると面白いと思います。

結局、骨代謝とミネラルの問題は、本専門家委員会では討論を止め、むしろILSIの技術委員会で研究を進めるよう推奨することになりました。

### 3. 食事目標 (Dietary Guidelines)

まず、各国とくに欧米、オーストラリアなどにおける食事目標設定の状況が報告されました。米国におけるマクガバン報告もそのひとつです。

食事目標は、各国の食糧生産、食習慣等によって当然異ってこようし、また変化していくべきものであることが同意されました。

日本においては、栄養所要量の公表に際して、かつては食糧構成を一緒に発表しており、これがある程度の食事目標の性質を果していましたが、多様化する食生活や食糧政策との関連からか、最近では発表されておられません。

各委員とも、食事目標は各国の状況に応じたものが必要であろうとの意見でしたが、この問題も次回あらためて討議されることになりました。

### 4. 栄養用語の誤用 (Misuse of Nutrition Terms)

例えば、ジャンク・フードとかエンプティ・カロリーのよう用語の誤用についての討議が行われました。これらの用語は、米国内では極めて感情的に使われており、従ってこのような用語を乱用することは避けるべきであることについては各委員によって賛成されましたが、日本をはじめ各国では馴染みがうすく、本専門家委員会としてステートメントを出すことはしないことになりました。

参考までに、エンプティ・カロリーとは、カロリーの無いことを意味するものではなく、カロリー源以外の栄養素を含まないことを意味します。しかし、このような定義づけは、栄養学の観点からは疑問です。つまり食品の一つ一つ

が栄養素を偏ってもっているとしても、それをいちがいに悪い食品であるかのような感じの用語だからです。例えば、日本でも、タクアン漬けやコンニャクは、かつては栄養学的にはカスのように言われていましたが、しかし現在ではダイエット・フードとして見直されつつあります。

## 5. 将来のトピック (Future Topics)

本専門家委員で今後とりあげられるべきトピックスについて以下のようなものが選ばれました。

- (1) 食糧政策における栄養的施策
  - (2) 自己流の栄養摂取の危険性
  - (3) 加工食品の栄養
  - (4) 食品への栄養強化
- さらに、その後のトピックとして、
- (5) 食塩
  - (6) 乳糖

## 6. 国連大学訪問

大部分の委員が渋谷にある国連大学を訪問し、意見交換を行いました。

国連大学では、目下、飢餓と栄養をプロジェクトとしてっており、将来はILSIとも協力していきたいとの意向でした。

なお、次回会議は、9月16日から3日間、米国ボストン市にて開催の予定です。



### ILSI 栄養専門家委員会委員名簿

Dr. A.G. Ahlstrom	Finland
Dr. Russell Allen	England
Dr. S. Berger	Poland
Dr. J. Cravioto	Mexico
Dr. A. Dahlqvist	Sweden
Dr. Helen A. Guthrie	USA
Dr. J.G.A. Hautvast	Holland
Dr. B. Hetzel	Australia
Dr. Hiroyuki Iwao	Japan
Dr. Schuichi Kimura	Japan
Dr. Gilbert Leveille	USA
Dr. Ian Macdonald	England
Dr. T.K. Murray	Canada
Dr. Dutra de Oliveira	Brazil

## 骨の代謝とミネラル

講 師：国立栄養研究所応用食品部長  
農学博士 岩尾 裕之

本日は第一回ILSI栄養専門家委員会において“骨の代謝とミネラル”について提案したことをお話してみたい。日本での国際会議なので日本で困っている事を提示して討議されることを期待した。最近マスコミなどで、日本人に骨折が多いのは、食添として用いられるリン酸塩や砂糖の過剰摂取によるものと騒がれている。日本人のカルシウム摂取量はやや少なく、未だに所要量の80%程度とみられる。日本人は牛乳をあまり飲まない民族でもあり、将来に向けて検討しておくべきものとして演題を選んだわけである。

### 1. カルシウムの所要量

世界各国とも体重kg当り10mgと設定しているが、年齢の変化による所要量の変化も考える必要があるのではないか。例えば子供では骨の発育に必要な量を加味し、又老年者では骨粗鬆症の発生との関連において検討が必要である。老年者は食事摂取量が少なく、又体重も減少しているのでカルシウムの一日摂取量を0.6gとすると体重kg当り13~15mgになる。この設問に対し委員会メンバーから回答はなかった。

### 2. カルシウムとリンの比率

西側諸国では一般に1:1とされ、ソ連を含む東側諸国では1:1.15乃至1.75(ポーランド、これは穀類摂取量が多いためか)である。東側諸国が肉よりも穀類に力を入れた栄養政策をとっている結果だとしたら、日本の場合も牛乳を多量に飲めないならば東側なみにしたらどうだろうか。リンとカルシウムの適正摂取量を同量と一応理想的な形にまとめたが、日本人の栄養所要量の改訂が三年後に迫っており、上記の点について検討しておく必要がある。

### 3. カルシウムの吸収

日本人では消化管からのカルシウム吸収率はほぼ50%と考えているが、蓄積カルシウム量や年齢層などの条件により異なるのではないか。例えば鉄の消化

管吸収率は、肉・魚などに多く含まれるヘム鉄は貧血状態では約35%であるが、野菜中の無機鉄では5%程度である。更に実生活の変化は丸ごとの魚から切身状へ、あるいはよく洗った魚のスリ身から作ったかまぼこへ、また肉はハムの形で摂取するなど、ヘム鉄が減り大部分が無機鉄というような吸収が悪くなる方向に進んでいる。

カルシウムについても、例えばリジンを多量にとると吸収率が高くなるとされているが、納豆、豆腐などをとる従来の食事から最近では洋風化された食事にかわり、更に牛乳や卵をとらないというような変化もあると、カルシウムの利用率はさらに悪くなるように考えられる。

#### 4. 骨を作るのに必要な成分

カルシウム、リン以外に何か必要な成分があるのではないか。ビタミンDはカルシウムの腸管吸収ならびに骨の化骨化を円滑にする。またコラーゲンによる化骨化にはビタミンCが関係する。最近では軟白野菜をとることが多く、しかもまとめ買いして冷蔵する。緑色野菜に比して軟白野菜はCの含量が低く、更に冷蔵中の損失があり今日的な野菜摂取法では実際のビタミンC摂取量は成分表からの計算値よりかなり低くなるのが実際の分析の結果わかっている。米国においては骨粗鬆症にかかる率は、白人の老人の方が黒人よりも多いと言われている。

#### 結 論

以上のような内容のワーキングペーパーを委員会に提案して討議した結果、現段階ではステートメントは出せないと決定した。日本人の子供の骨折の増加が、リンや砂糖の摂取増加によるものであるとの報道を裏付ける事実はなさそうであり、確実な結論を下すには十分な資料がないが、骨折が全く又は主に栄養に起因するものでは決してないことは確かである。

日本人の栄養の問題を考える上で本テーマは重要であり、広義には食品産業にも関連するものなので、引続き調査、研究を進めたい。

## 最近（56年9～10月）の新聞記事より

### ~~~~~ 特に食生活と健康関連記事 ~~~~~

#### 1. 食生活関連記事

最近食生活についての記事がよく見受けられるが、55年の農政審議会が答申で「日本型食生活」という言葉を登場させて以来、今年に入ってからよく日本型食生活という言葉を目にする。

栄養改善普及会主催の夏期食生活講座が8月26・27日の両日にわたり開催され、「これからの日本型食生活をどう定着させるか」という講演討議が6人のパネラーを中心として約600人の受講者を集めて開催されたと、トヨ新報（560901）、日本農業新聞（560907）が報じている。この講座の内容は、国立栄養研の宮崎部長が「日本人の食構成と栄養」、東邦大学医学部の阿部教授が「食生活の推移と疾病」、食品産業センターの石田理事長が「日本人の食生活の特徴と動向」を、農水省食総研の田村部長が「日本型食生活と嗜好」について、相模女子大の高木講師が「日本型食生活への提言」、国立千葉大学の唯是教授が「供給システムと食生活」について夫々各講師専門分野での意見を開陳されているが、日本農業新聞は「日本型食生活を考えていくうえで①今、日本人の栄養状態が全体的に良いとしても、個々に問題があり栄養学も個人の対応が必要となってきた、②米を中心とした食事は急に変わらないが、長期的には不確定要素があり社会・生活の変化とともに、ある程度先を見越していくことが重要といえる」と結んでいる。また、日本経済新聞は10月3日より毎週土曜日に、オフィス論壇に「食生活を見直す」と題し一般からの意見を募集し掲載している。

朝日新聞夕刊（560907）は「わたしの言い分」欄において東京都老人総合研究所疫学第1研究室の松崎室長と対談型式で「一部のジャーナリズムや有名な学者が、大衆に分かりやすくということなのか、俗うけをねらってか、心臓病やがんが年々増えてきたとおっしゃるのですね。それは違う。今の日本ではがん、脳卒中、心臓病の三大成人病による死亡率はいずれも減少に向かったとみるのが正しいのです。」といい「粗死亡率で見ることは行政上は必要かも知れないが予防医学の上からは非科学的である」とし、脂肪、動物蛋白質の増加は塩を減らすことにつながったといえ、現在の日本人の食生活は今が最良とし「農

山村などにはもっと肉を食べなさいと言いたい」と述べている。これ等の記事と関連して、日本農業新聞(561008)によると10月6日全国農協中央会、日本生活協同組合連合会、全国漁業協同組合連合会及び全国農協連合会の4幹事団体は協同組合問題提携推進会議の中に食生活部会を設け、望ましい日本型食生活確立運動の提唱を実施してゆく予定と報じている。

またカルシウム問題も話題の一つで、当委員会の記念講演会の岩尾先生のお話もあったが、日本経済新聞(560914)は「ラーメン・みそ・アイス・もやしカルシウムいっぱい、子供の骨折、引き金“骨のある人”に育つかな」として最近カルシウムの強化食品の進出が目覚しいとして種々の品目例をあげてブームは加熱する一方と報じ、東京農業大学五島教授の談話として「宇宙飛行士が運動不足のため尿中のカルシウムが増加したデータをあげ、他の栄養分や運動量など種々の要因とのバランスを考える必要がある。」としめくくっている。また、サンケイ新聞(561006)の「フード情報」で「カルシウム添加食品、粉末の吸収率は10%以下、質の向上進み伸びは上々」とのタイトルで各業界のメーカー等の意見を聞き、まとめとして「やはり自然にカルシウムが含まれている小魚、海藻、チーズ、牛乳等に親しむことがいちばんでしょう。」と結んでいる。

## 2. ガン関連記事

9月21日～27日にかけて、第3回国際環境変異原会議が、さらに第40回日本癌学会総会が10月5日～7日、また第4回有毒微生物国際シンポジウムが10月6日～8日にかけて開催された。10月は征癌月間でもあり、これ等に関係しての新聞記事が数多く見受けられた。

朝日新聞(560930)は、第3回国際環境変異原会議の記事として「エームズ・テスト」について解説し、研究が進むに従い「突然変異性と発がん性が重なるのは6～7割だから」という国立がんセンター杉村所長の発言、エームズ教授の「いま、重要なのは、発がん性の有無ではなく、本当にどれが大事で、われわれはどれを恐るべきかの知識」という発言と毒性の強弱の比較を述べている。また反突然変異原性物質として、国立がんセンターが発表した「塩素殺菌水道水が焼けこげ物質の突然変異原性を打ち消す」と「食品添加物の亜硫酸ナトリウムがコーヒーの突然変異原性を打ち消す」とも載せているが、これと関連して毎日新聞(560920)は「亜硫酸ナトリウムに制がん効果、コーヒーに少量添加」と報じている。また朝日新聞は国立がんセンター河内副所長に「発がん性の強さ」と「量」を加味して評価して貰ったとして「身の回りの悪いヤ



表 身の回りの悪いヤツ

ツ」の表を報じている。

また第40回日本癌学会総会関連記事として、サンケイ新聞(560930)は愛知県がんセンター研究所富永疫学部長らの調査で「ガンで死ぬ日本人の平均年齢は、男性64.4歳、女性は63.2歳、肺ガンなどは女性の3倍という実態調査結果を癌学会で発表する。同じくサンケイ新聞(561001)は、自治医科大学柳川教授らのグループが、「長年の食習慣と胃ガンなど消化器ガンの間には、深い相関関係がある」即ち各種消化器ガンと地域分布を述べ、柳川教授は「あくまでガンの疫学データの一つだが、大腸ガンは欧米に多いが、日本でもこのガンが多いのは食事が西欧型の大都市の人、またすい臓ガン、胆道ガンは高脂肪食をとっている地域に死亡率が高い統計結果が出ている」と話していると結んでいるが、この結果も矢張り癌学会で発表される由、日本農業新聞(561007)は、同紙が農業関係の新聞でもあり、

「焼き肉、焼き魚は生野菜と一緒に、胃がんを防ぐカギ」という見出しで、秋田大学医学部加美山教授らのチームの同学会での発表結果を報じている。

3. 食塩関連記事

日本経済新聞地方版(560808)に「減塩運動にかみついた長野県味噌工連専務理事小野清治郎氏」という記事がでた。

減塩ということは消費者の関心事である。読売新聞は9月9日より4日間

	<b>食 品 な ど</b>
◎ アフラトキシンB <sub>1</sub>	カビ
◎ ベンツピレン	たばこの煙、食品不純物
◎ ニトロソアミン	腸内で細菌が生成
◎ トリプP <sub>1</sub> ~P <sub>2</sub>	魚、肉などの焼けこげ
○ AF2	殺菌料
○ サワロール	オレンジ
○ ワラビ成分	ワラビ
○ ベタシテニン	フキノトウ
○ アガリチン	マッシュルーム
○ サイカシン	ソテツ
○ 過酸化水素	殺菌料
・ オーラミン	食用黄色色素
・ カフェイン	コーヒー、紅茶
・ トリハロメタン	水道水中に生成
	<b>薬 ・ 農 薬 な ど</b>
◎ シクロフォスファミド	制がん剤
○ DDT	殺虫剤
○ BHC	農薬
○ DES	ホルモン剤
○ マイトマイシン	制がん剤
○ フェナセチン	鎮痛解熱剤
・ アミノピリン	〃
・ ウレタン	注射液
・ 2・4ジアミノアノール	染髪料
	<b>工 業 材 料 な ど</b>
○ ベンジジン	染料材料
○ 塩ビモノマー	工業材料
・ トリスBT	衣料防炎加工材
・ ホルムアルデヒド	プラスチック材料
・ 塩化ビニリデン	ラップ材料
・ PCB	熱媒体
・ クロロホルム	溶媒
・ 重クロム酸カリ	メッキ材料
・ キノリン	工業材料
・ ヒドラジン	燃料
(註) 影響は◎きわめて大きい ◎かなり大きい ○大きい ・小さい(ただしその物質を大量にあ つかう職業人は・印のものでも影響は大きい)	

「行き過ぎていませんかー減塩運動の盲点」と題し連載記事を書いている。第1日は「代用塩食品を試作中」と題し塩化カリウムについての説明を行い、東邦大学医学部の平田教授の「塩化カリは本来薬でしかないので、食塩の代用に使うのは反対、却って弊害がある」旨の談話を、第2日目は「高血圧要因だが個人差」と題し、高血圧の原因を解説し「塩だけがまるで悪ものといった感じがなくはない。」とし、東北大農学部の木村修一教授の談話を、第3日は「みそ汁にあと一品、驚くべき中身の重要さ」と題し、食塩摂取量10gr/日以下の者の食生活を調査した結果は10gr/日以上の人に比し栄養素摂取状態が悪かったと報じ、秋田大学医学部衛生学教室の島田助手らが行った、食生活実態調査の結果を紹介し重要なのはその中身とし、島田助手の談話を、第4日目は「食事全体で適塩を探す、労働や生活環境に対応」と題し、女子栄養大学足立教授の調査例を説明し、足立教授の「みそ汁、漬物の塩分にこだわらず料理の組み合わせを考え、食事全体の中での塩分のあり方を検討していくべきだと思う。体や労働、生活環境などそれぞれ違うのだから、もうこの辺でそれぞれ体や暮らしのことを考えて適塩を探していくべきではないだろうか、薄味の方が食べものの本来の味が引き出される」との旨の談話を掲載してしめくくっている。

朝日新聞(560927)は、「みそ汁意外な効果」と題し過去15年間の追跡調査の結果が国立がんセンター研究所の平山疫学部長らの手でまとまったとし調査から見る限り、みそ汁は胃がんのほか、胃かきようや心筋こうそくのような虚血性心臓病、肝硬変などの死亡率を下げる働きをしており、同部長は「高血圧を心配して、みそ汁をやたらに敬遠する昨今の風潮は、どうやら健康上から逆効果」と述べ、10月5日から札幌で開かれる日本癌学会で発表される由報じている。また朝日新聞は10月9日より3回にわけて、「食べ物情報整理学」として「みそ汁は胃がんを減らす?」と題し、「みそ汁のもつ2つの面」「みそ汁の何が効くのか」「がん情報のうけとめ方とみそ汁を飲むとしたら」と夫々題して連載をしている。

#### 4. その他の関連記事

以上の調査には統計数字が用いられ、説明されているが、日本経済新聞夕刊(561028)は、「調査統計うのみは禁物、意外な結論には注意、わずかの差は意味ない、平均値に惑わされるな」という見出しで、林知己夫統計数理研究所長が「みそ汁を毎日飲む人とそうでない人の胃ガン死亡率は千人について0.78人対1.14人その差は千人につき0.36人だ。専門家の研究材料ならともかく、そんな

わずかな差が、実生活でどれだけ意味があるか」という旨の記事を掲載している。

前述して来たように各紙がガン問題を報じているが、週刊誌においても「週刊現代」(561015)は「ガン征圧へ驚異の5大療法」との見出しで、①「都立駒込病院栗根外科部長ほか、末期ガン患者に奇跡「K-247」こそ最後の決めて」②「国立がんセンター千原室長 免疫療法剤「レンチナン」はポスト丸山ワクチンの本命」③国立がんセンター平山疫学部長「話題沸騰「ミソ汁がガンを予防」研究の全データ」④癌研究所坂元主任研究員「背が高く太っている女ほど乳ガン」は本当か⑤東北大・石田教授「有機ゲルマニウム」が食ガン細胞を助けた」という記事を6頁にわたり集録している。

10月に第40回日本癌学会総会が開催されたこともあって9月中旬より10月中旬にかけて、ガン関連記事が紙面を賑わせたが、読者の「何をどう食べたらいいか」というのが偽らざる言葉であろうと思うし、この様な質問を編者も頻繁にうけた。

なお編集にあたっては、記事のニュアンスを残す意味で用語・文字等は記事のまま表現するように努めた。 (編集文責 難波)

---

◇

### I L S I 病理・毒性学専門家委員会委員名簿

Dr. Joseph Burek	USA
Dr. Robert Carlson	USA
Dr. Domingos Depaola	Brazil
Dr. James Emerson	USA
Dr. Frank Fairweather	England
Dr. Lawrence Fishbein	USA
Dr. Silvio Garattini	Italy
Dr. R. Hess	Switzerland
Dr. C. F. Hollander	The Netherlands
Dr. Joseph Holson	USA
Dr. T. C. Jones	USA
Dr. Takashi Kawachi	Japan
Dr. Daniek Krewski	Canada
Dr. Robert Kroes	The Netherlands
Dr. Donald McMartin	USA
Dr. Ulrich Mohr	Federal Republic of Germany
Dr. Ian Munro	Canada
Dr. Fred Oehme	USA
Dr. Preben Olsen	Denmark
Dr. Colin Parke	USA
Dr. Dennis Parke	England
Dr. Iain Purchase	England
Dr. Richard Reitz	USA
Dr. Jerald Schenken	USA
Dr. Robert Squire	USA
Dr. Janos Sugar	Hungary
Dr. Rene Truhaut	France
Dr. Benjamin Trump	USA
Dr. Dai Yin	China

「参考資料」

第1表 消費者相談件数の推移

(A) 商品等項目別相談件数・構成比の推移

( )内%

年 度	食 料 品	住 居 品	光 熱 品	被 服 品	雑 品	土 地 宅 住	そ の 他 の 商 品	役 務	生 活 費	未 分 類	合 計
昭和49年度	34 785 (29.1)	30 043 (25.1)	5 873 (4.9)	12 264 (10.3)	15 734 (13.9)	2 305 (1.9)	- (-)	7 057 (5.9)	9 161 (7.7)	2 307 (1.9)	119 529 (100.0)
50	34 404 (26.1)	34 174 (25.9)	3 683 (2.8)	15 127 (11.4)	19 773 (14.9)	2 512 (1.9)	- (-)	6 646 (5.0)	11 551 (8.7)	4 393 (3.3)	132 263 (100.0)
51	33 179 (23.2)	36 506 (25.5)	4 645 (3.3)	17 226 (12.0)	20 751 (14.5)	3 550 (2.5)	- (-)	8 092 (5.7)	13 130 (9.2)	5 893 (4.1)	142 972 (100.0)
52	32 851 (21.9)	33 947 (22.6)	2 564 (1.7)	20 054 (13.4)	25 482 (17.0)	4 830 (3.2)	- (-)	10 748 (7.2)	13 516 (9.0)	6 019 (4.0)	150 011 (100.0)
53	31 267 (20.8)	30 408 (20.2)	2 541 (1.7)	21 844 (14.5)	28 952 (19.3)	5 663 (3.8)	- (-)	11 104 (7.4)	12 890 (8.6)	5 486 (3.7)	150 155 (100.0)
54	30 603 (18.1)	29 860 (17.7)	8 944 (5.3)	22 791 (13.5)	35 195 (20.7)	6 386 (3.8)	- (-)	12 609 (7.5)	14 030 (8.3)	8 630 (5.1)	169 048 (100.0)

資料：国民生活センター集計による。

- (注) 1. 調査票の様式で集計ができなかった2機関分を除く。  
2. 「光熱品」については昭和49年度より「光熱水品」とする。

(B) 食料品相談の内容

( )内%

年 度	安全衛生	品質機能	規 格	計量量目	価格料金	表示・広 告・包装	販・契 サー・ビ ス	買 物	そ の 他	計
昭和49年度	13 417 (31.7)	13 589 (32.1)	813 (1.9)	886 (2.1)	2 336 (5.5)	3 286 (7.8)	3 452 (8.1)	1 290 (3.0)	3 297 (7.8)	42 366 (100.0)
50	14 970 (35.6)	13 840 (33.0)	798 (1.9)	663 (1.6)	1 563 (3.7)	3 657 (8.7)	2 240 (5.3)	1 136 (2.7)	3 044 (7.3)	41 940 (100.0)
51	14 144 (33.1)	14 374 (33.7)	685 (1.6)	1 022 (2.4)	1 521 (3.6)	3 758 (8.8)	2 841 (6.7)	1 220 (2.9)	3 122 (7.3)	42 687 (100.0)
52	15 063 (35.6)	14 429 (34.1)	696 (1.6)	648 (1.5)	1 108 (2.6)	3 411 (8.1)	2 659 (6.3)	1 133 (2.7)	3 184 (7.5)	42 331 (100.0)
53	13 042 (32.7)	13 411 (33.6)	734 (1.8)	632 (1.6)	931 (2.3)	3 027 (7.6)	2 786 (7.0)	1 749 (4.4)	3 562 (8.9)	39 874 (100.0)
54	13 261 (43.3)	13 444 (43.9)	665 (1.7)	619 (1.6)	953 (2.4)	2 969 (7.5)	2 597 (6.5)	1 474 (3.7)	3 709 (9.3)	39 691 (100.0)

第2表 主な死因別死亡数および死亡率

(単位：人)

	脳血管 疾患	悪 性 新生物	心疾患	不慮の 事 故	老 衰	肺炎気 管炎	高血圧	自 殺	全結核	肝硬変	胃炎ネフ ローゼ	胃腸炎
昭和36年	155 966	96 442	68 017	41 614	54 880	39 245	16 083	18 446	27 916	9 299	14 478	18 383
40	172 773	106 536	75 672	40 188	49 092	36 663	18 987	14 444	22 366	9 791	11 515	12 705
43	174 905	115 462	80 866	40 564	39 750	32 049	18 046	14 601	16 922	11 314	10 080	10 248
45	181 315	119 977	89 411	43 802	39 277	35 142	18 303	15 728	15 899	12 998	9 188	8 587
46	176 952	122 850	85 529	42 433	35 457	29 649	17 386	16 239	13 608	12 994	8 567	8 046
47	176 228	127 299	85 885	42 431	32 520	29 670	17 421	18 015	12 565	13 587	7 737	7 502
48	180 332	130 964	94 324	40 244	33 415	33 779	18 891	18 859	11 965	14 242	7 717	7 561
49	178 365	133 751	98 251	36 085	32 486	35 692	20 117	19 105	11 418	14 658	7 388	6 930
50	174 367	136 383	99 226	33 710	29 916	37 462	19 831	19 975	10 567	15 129	7 038	6 244
51	173 745	140 893	103 638	31 489	29 659	36 616	19 829	19 786	9 578	15 462	6 816	5 512
52	170 029	145 772	103 564	30 352	28 381	32 430	19 333	20 269	8 803	15 453	6 274	5 015
53	167 452	150 336	106 786	30 017	27 976	34 682	18 779	20 199	8 261	16 077	6 632	4 867
54	158 964	156 584	111 912	28 941	29 402	32 849	16 143	20 810	6 733	16 377	9 257	4 039

対 1 0 万 人 比 率

昭和36年	165.4	102.3	72.1	44.1	58.2	41.6	17.1	19.6	29.6	9.9	15.4	19.5
40	175.8	108.4	77.0	40.9	50.0	37.3	19.3	14.7	22.8	10.0	11.7	12.9
43	173.5	114.6	80.2	40.2	39.4	31.8	17.9	14.5	16.8	11.2	10.0	10.2
45	175.8	116.3	86.7	42.5	38.1	34.1	17.7	15.3	15.4	12.5	8.9	8.3
46	169.6	117.7	82.0	40.7	34.0	28.4	16.7	15.6	13.0	12.5	8.2	7.7
47	166.7	120.4	81.2	40.1	30.8	28.1	16.5	17.0	11.9	12.8	7.3	7.1
48	166.9	121.2	87.3	37.2	30.9	31.3	17.5	17.4	11.1	13.2	7.1	7.0
49	163.0	122.2	89.8	33.0	29.7	32.6	18.4	17.5	10.4	13.4	6.8	6.3
50	156.7	122.6	89.2	30.3	26.9	33.7	17.8	18.0	9.5	13.6	6.1	5.6
51	154.5	125.3	92.2	28.0	26.4	32.6	17.6	17.6	8.5	13.8	6.3	4.9
52	149.8	128.4	91.2	26.7	25.0	28.6	17.0	17.9	7.8	13.6	5.5	4.4
53	146.2	131.3	93.3	26.2	24.4	30.3	16.4	17.6	7.2	14.0	5.8	4.3
54	137.7	135.6	96.9	25.1	25.5	28.4	14.0	18.0	5.8	14.2	8.0	3.5

資料：厚生省統計情報部「人口動態統計」による。昭和54年は概数。

# International Life Sciences Institute (ILSI)について

## 設立の経緯

米国では、食品や製薬企業が自社の製品の品質や安全性に常に関心を払ってきたが、従来個々の会社の責任で行われ、企業間の協力というものは殆んどなかった。しかし、今日ではこの状況は変わりつつあり、多くの異なった企業で共通して用いられている食品または薬品等に関連する化学物質については、協力して評価しようという気運が高まってきている。

このような協力の必要性は、

- ① 食品の安全性の評価が非常に多様化してきており、科学知識の急速な発展につれて、より新しく、より高度で複雑な安全性テストが要求されるようになってきていること。
- ② 安全性評価に必要なデータが得られる前に、消費者の圧力によって、政府の規制が実行されてしまうことが度々あること。
- ③ 安全性に関する更に多くの情報収集や、より新しいテストの要求には時間と費用を要し、その結果、個々の企業はこれらの要求に適切していくことが困難になってきていること。

等のため、これらの要求を満たすために、多くの企業が協力し費用の分担をするという傾向にある。

そもそも、このような対応のしかたは、米国のFDAのカフェインに対する措置に食品企業が直面した時に始まった。即ちFDAがカフェインの安全性に関する追加研究を求めた際、食品企業は、未解決の科学的疑問を明らかにする追加研究なしにはカフェインは食品原材料として制限される可能性を生じたことによる。このような研究には多額の費用がかかり、一企業のみでなく食品に関連する業界でそれを分担すべきであることが、あらた

めて認識され、孤立や機密保持という伝統をやぶって相互協力することを個々の企業が同意したが、研究を実施するに際し政府や一般社会に対して独立的であり科学的に信頼性が維持でき、業界にこのようなサービスを提供する組織はなかった。

現在この種の組織としては、たとえば

- ① The Institute of Food Technologists (IFT)は、共通の話題を学問的に討論する人々を一堂に集めた専門学会であって、直接具体的な実研究は一切行われていない。
- ② The Toxicology Forumは、単に毒性学者の集まりであり、実験的研究を行わず、学術集会は行方が意見書等を発表するといったような活動はしていない。
- ③ The Food Safety Councilは、米国食品安全法の改訂についての技術的提案を作成するために設立され、原則として、その活動は米国内のみに限定され、安全性評価に関する技術的システムについて勧告を作成し、それを国際学会誌などに公表した後にはおそらく解散されるであろう。
- ④ Nutrition Foundationは、栄養についての規制面に関するよりも、栄養教育プログラムに関与している。

このような状況をふまえて、食品業界は、幅広い活動範囲をもつ国際的組織を必要とした結果、1978年にInternational Life Sciences Institute (ILSI)が設立された。

## 事業目標

ILSIは、取敢えず化学物質の安全性評価に必要な科学的データの欠如に対応する科学団体として設立され、産業界の資金と、科学界の専門知識を結びつけることによって、個々の企業ではできない仕事を行うものであ

り、今日、新たに栄養基準ならびに食品の栄養評価の検定についての国際的ガイドラインの検討を行いつつあり、これ等研究活動の報告書は公表するが、公共又は政治論争には関知しないこととしている。

目的としては、

1. 安全性評価及び栄養評価の分野において、国際的協力や新鮮な発想の自由な交換を促進すること。
2. 学界、政府関係機関や産業界の間の対話や必要な協力を促進すること。
3. 国内組織や国際組織が必要とする適切な科学的データを作成するために、産業界の専門家と研究資金を学界の専門科学者の研究活動に結びつけること。
4. 健全な法規制の決定にとってその基盤となる科学的データベースの作成を助けること。
5. 安全性評価及び栄養評価に際して用いられる試験方法の選択決定、依頼試験実施者から提案された試験計画原案の検討と承認、依頼試験の遂行、依頼試験結果の評価、等々の一連の作業を行なう。そ

れによって、化学物質の安全性を解析するために、政府関係機関と協力すること。

6. 多様化してきた数々の製品及び国際的交流製品について、解明すべき共通の問題に関する解答をさがしつつ、それら製品の生産者と使用者の相互理解のために努力すること。

等である。

### 組織

ILSIは、非営利団体で、ワシントン特別区にある本部(所在地 900-Seventeenth Street, N.W., Suite 600 Washington, D.C. 20006 Phone:(202)659-0074)は、法律事務所によって管理されており、会員は、食品、薬品、化粧品、化学薬品メーカーで構成され、その組織は次の通りであるが、最近事業の拡大に伴い組織の再編が検討されている。

財源はILSIの一般活動を支える正会員会費(2,000ドル/年)と、会員が支援することを決定する特定の活動に要する費用の負担金の二種類によってまかなわれている。

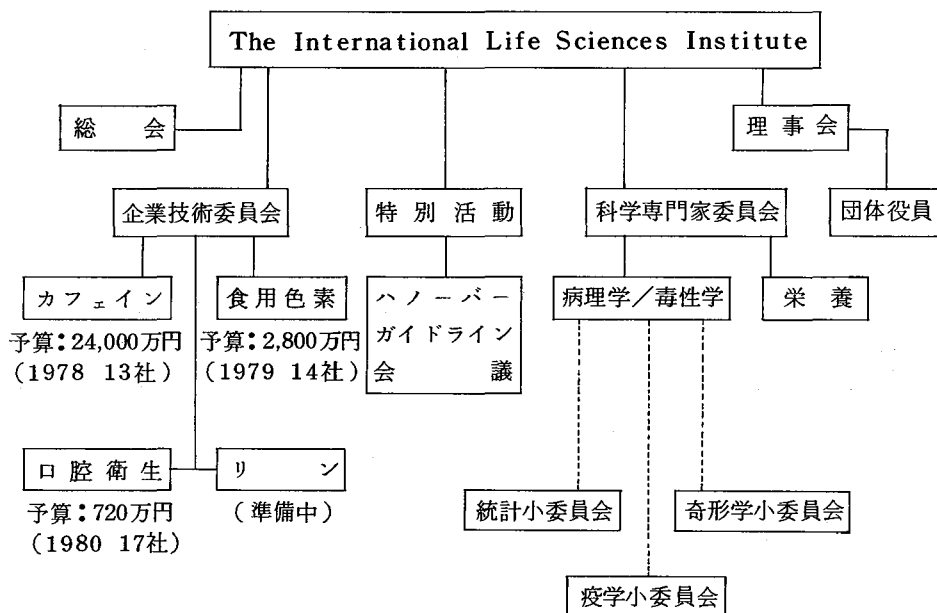


図 ILSIの組織図(1981. 6現在)

附 ILSI等活動検討委員会の概要

- " 設立趣意書
- " 組織要領
- " 委員等名簿



## ILSI等活動検討委員会設立趣意書

近年、所得水準の向上に伴い食品も多様化し、食生活における加工食品の占める比重が増大するとともに、食品の安全性、栄養問題に対する消費者の関心が高まって参りました。

また、一方、科学水準は高まり未知分野は広がる一方であり、食品原材料および食品に含まれる化学物質等の安全性評価に必要な科学的データの整理、栄養基準ならびに食品の栄養評価についてのガイドライン等の収集、あるいは激しい情勢の変化への迅速な対応ならびに先見的な研究の実施については、一企業の力だけではできないものではございません。斯様な問題は日本ばかりでなく、全世界に共通する問題といえます。

この一つの事例として食品の安全性問題に関連して、この問題を解決するため企業が相集り、設立した国際的科学研究団体として **International Life Science Institute (ILSI)** があります。

従って、私ども食品産業に携る企業として、単に国内において対処するばかりでは問題解決は図れないと存じます。よってILSI等国際的諸組織の活動状況の情報の収集・伝達を行うとともに、国内においては食品産業の直面する問題点を集約し、その対応方針の検討を行うことが極めて必要であります。本委員会はこれらの事業を実施することにより、安全かつ良質な食品の供給に資して参りたいと存じます。

## ILSI等活動検討委員会組織要領

### 1. 名 称

ILSI等活動検討委員会とする。

### 2. 組 織

- a) 本委員会は、企業から選ばれた代表および学界関係者で構成する。
- b) 委員長1名および副委員長4名をおく。
- c) 監事2名をおく。
- d) アドバイザー若干名をおく。
- e) 幹事若干名をおく。
- f) 役員任期は2年とする。

### 3. 事業目標

- a) ILSI (International Life Sciences Institute) 等の活動についての情報収集と伝達。
- b) ライフサイエンスに関する研究課題の検討。
- c) ライフサイエンスの研究におけるILSI等の役割についての検討。
- d) 日本におけるILSIのテクニカル・コミティの編成についての検討。
- e) その他企業側で協同で活動すべき課題の意見交換等。

### 4. 会 合

本委員会は、隔月に開催する。

### 5. 連絡先

東京都港区虎ノ門二丁目3番22号  
財団法人 食品産業センター 気付

# ILSI等活動検討委員会委員等名簿

(アイウエオ順)

委員長	小原 哲二郎	東京教育大学名誉教授・東京農業大学客員教授 156 東京都渋谷区上原3-17-15-302(自宅)	☎ 03-460-6834
副委員長	石田 朗	㈱食品産業センター 理事長 105 東京都港区虎ノ門2-3-22	☎ 03-591-7451
	椎名 格	日本ココ・コーラ㈱取締役業務執行副社長 150 東京都渋谷区4-6-3	☎ 03-407-6311
	角田 俊直	味の素㈱ 取締役副社長 104 東京都中央区京橋1-5-8	☎ 03-272-1111
	横塚 保	キッコーマン㈱常務取締役 278 野田市野田339	☎ 0471-24-1171
監事	仁木 達	雪印乳業㈱常任顧問 160 東京都新宿区本塩町13	☎ 03-358-2331
	山田 耕二	日本冷蔵㈱ 技監 101 東京都千代田区三崎町3-3-23	☎ 03-237-2181
アドバイザー	粟飯原 景昭	国立予防衛生研究所食品衛生部長 141 東京都品川区上大崎2-10-35	☎ 03-444-2181
委員	青木 真一郎	CPCインターナショナル(アジア)リミテッド日本支社副社長付 102 東京都千代田区二番町4番地	☎ 03-264-8311
	荒尾 修	協和醗酵㈱ 常務取締役 100 東京都千代田区大手町1-6-1 大手町ビル	☎ 03-201-7211
	黒岩 芳郎	麒麟麦酒㈱ 総合研究所所長 370-12 高崎市宮原3	☎ 0273-46-1561
	小鹿 三男	日本ココ・コーラ㈱ 学術本部本部長 150 東京都渋谷区渋谷4-6-3	☎ 03-407-6311
	小松 昭	高砂香料㈱ 専務取締役 144 東京都大田区蒲田5-36-31	☎ 03-734-1211
	斎藤 浩	ハウス食品㈱ 海外事業部部长 103 東京都中央区日本橋本町2-1-1 フジボウ本町ビル	☎ 03-243-1231
	出井 皓	日本ペプシコ㈱ 技術部長 107 東京都港区赤坂1-9-20	☎ 03-584-7341
	福井 高行	カルピス食品工業 常務取締役 150 東京都渋谷区恵比寿西2-20	☎ 03-463-2111
幹事	青木 真一郎	CPCインターナショナル(アジア)リミテッド日本支社副社長付	☎ 03-264-8311
	桐村 二郎	味の素㈱ 製品評価室室長	☎ 03-272-1111
	杉山 晋一	キッコーマン㈱ 中央研究所第三研究部部长	☎ 0471-24-5151
	福富 文武	日本ココ・コーラ㈱ 学術本部学術部部长	☎ 03-407-6311
	難波 靖尚	㈱食品産業センター 技術部長	☎ 03-591-7451
	荒井 珪	㈱食品産業センター 技術部次長	☎ 03-591-7451

追記 参考統計(P20)に掲載した統計の最新数値をご報告する。

第1表 消費者相談件数の推移(追加)

(A) 商品等項目別相談件数・構成比の推移 ( )内%

年度	食料品	住居品	光熱品	被服品	雑品	土地住宅	その他の商品	役務	生活一般	未分類	合計
昭和55年度	29,304 (16.0)	34,510 (18.9)	5,288 (2.9)	25,486 (13.9)	42,420 (23.2)	6,796 (3.7)	— (—)	13,893 (7.6)	14,546 (7.9)	10,324 (5.7)	182,567 (100.0)

(B) 食料品相談の内容

年度	安全衛生	品質機能	規格	計量目	価格金	表示・広告・包装	販・契サービス	買物	その他	計
昭和55年度	12,208 (32.8)	12,686 (34.1)	728 (2.0)	550 (1.5)	1,012 (2.7)	2,864 (7.7)	2,466 (6.6)	913 (2.4)	3,816 (10.2)	37,241 (100.0)

第2表 昭和55年における主な死因別死亡数および死亡率(追加)

死亡順位	第1位	第2位	第3位	第4位	第5位	第6位	第7位	第8位	第9位	第10位
死因	脳血管疾患	悪性新生物	心疾患	肺炎及び気管支炎	老衰	不慮の事故	自殺	肝硬変	高血圧	腎炎, ネフローゼ
死亡数	162,300	161,681	123,473	39,230	32,147	28,949	20,522	16,488	15,911	10,171
死亡率(対10万人比率)	139.7	139.1	106.2	33.8	27.7	24.9	17.7	14.2	13.7	8.8
死亡総数に占める割合(%)	22.5	22.4	17.1	5.4	4.4	4.0	2.8	2.3	2.2	1.4

資料:「昭和55年人口動態の概況」1981.6 厚生省人口動態統計課

### 《編集後記》

「食品とライフサイエンス」略称「食品とLS」の創刊号を発行することができ、やっと皆様にお届けすることが出来ました。当初の計画では会員相互の連絡のためのニュースレター的なものということでしたが、いざ発行するという段になって会員以外にも広報活動を行う必要がある、というご意見もあり御覧のとおり冊子となりました。当面季刊として発行する予定です。

本号は創刊号ということもあって、委員会が発足に至った経緯、発会式の報告等を中心として編集いたしました。それにいたしましても発足するまでの昨年末から今夏にかけての異状気象下半年余、小原委員長ご自身、厳寒から猛暑にかけて個々にご接渉に歩かれた御奮闘について敬意を表する次第です。

編集に当って講師の講演内容の作成については、各幹事に御苦勞をおかけいたしました。編集発行事務については、食品産業センターで時間外に行っております関係上、充分なことができず申訳なく存じますが、今後とも各幹事皆様の絶大なるご協力をお願いする次第です。

(財団法人 食品産業センター 技術部)

## ILSI等活動検討委員会活動日誌（昭和56年2月より9月まで）

2月6日 ILSI説明会（於 ホテルニューオータニ）

ILSI会長 アレックス・マラスピーナ博士、副会長 ウルリッヒ・モーア博士、コーディネーター・ジミー・ページ博士から、ILSIの組織とその活動、科学専門家委員会とその活動、栄養専門家委員会の概要について説明があり、日本にその支部設立の提案があった。

2月中旬 小原哲二郎先生から、食品産業及び食品産業各社に協力要請

3月11日 第1回準備会（於 食品産業センター）

協力要請のあった各社が集い2月6日の説明会の内容と提案について討議したが、総論的にはILSIのような組織の必要性を認めるも、直ちに設立することは困難なので、日本の企業が入り易いような組織づくりからはじめることで意見の一致をみた。この結果組織づくりのため委員長に小原哲二郎先生、副委員長に石田朗（食品産業センター理事長）及び椎名格（日本コカ・コーラ㈱副社長）を選任、またアドバイザーとして国立予防衛生研究所粟飯原景昭食品衛生部長を招くことを決定した。

3月17日 幹事会

ILSI運営委員会組織要領原案を討議

4月7日 幹事会

ILSI検討委員会組織要領原案作成

4月10日 ・第2回準備会（於 食品産業センター）

ILSI等活動検討委員会組織要領原案を検討し、基本的に了承。また、日本からILSI本部のメンバーとなる可能性についても討論。

・ILSI栄養専門家委員会オープンセッションへの参加、招待範囲等討議。

4月22日 ・第1回ILSI栄養専門家委員会（於 東京・国際文化会館）

・オープンセッションが開かれ、政府機関、

学界及び業界関係者80余名が参加。

5月7日 第3回準備会（於 食品産業センター）組織要領を承認、事業目標の分担を決定。

6月9日 第4回準備会及び発起人会開催（於 食品産業センター）

・組織要領、役員人事を確認、初年度予算を承認。

・ILSI等活動検討委員会が正式に発足。

6月9日 幹事会

発会記念講演会の計画を立案

7月3日 幹事会

・発会記念講演会次第を検討

・定期刊行物及び当面の活動について討議

7月13日 ・ILSI等活動検討委員会発会記念講演会及び記念レセプション（於 新宿・住友ビルコックドールサミット）で開催

8月5日 幹事会（於 食品産業センター）

・発会記念講演会収支報告、機関誌の発行について（誌名、発行時期、創刊号の編集等）、小委員会活動項目については（9月1日、検討会を行う）ことに決定  
会費の請求について等

8月5日 小原委員長 ILSI会長へILSIの内容等について質問状発言

9月1日 幹事会（於 国立予研）

・小委員会活動項目の討議検討

9月3日 8月27日付け委員長発信書簡についてILSI会長より8月5日付け回答書簡受理

9月5日 幹事会（於 食品産業センター）

小委員会の事業目標及び第2回委員会の開催について検討

9月16日 第2回委員会（於 食品産業センター）

経過報告 特にILSI会長よりの回答書簡について、小委員会の事業目標、機関誌の発行、経理処理について、次回開催予定及び青木委員の幹事兼任について等。

9月26日 幹事会（於 国立予研）

11月開催の委員会の行事予定について

第2、3 小委員会の事業目標について

食品とライフサイエンス

昭和56年11月15日 印刷発行

I L S I 等活動検討委員会

委員長 小原哲二郎

東京都港区虎ノ門二丁目3番22号  
財団法人 食品産業センター気付