

IV. 健康食品管理士になって

メーカー勤務のアドバイザースタッフとして

川上 宏智

(森下仁丹株式会社 研究開発部)

1. 資格の認定

本稿を寄稿するにあたり、あらためて現在の自身の資格認定カードを確認してみたところ、私が健康食品管理士の認定を受けたのは2010年でした。当時在籍していた会社で、認定を受ける数年前までは遺伝子工学関係の事業部に所属していたのですが、海外子会社勤務を契機に食品関連の事業にも関与が始まり、帰国後2008年には機能性食品の事業部に移ったことから、当該分野を系統的学び直そうと勉強を始めました。その際、せっかく勉強するのなら目に見える目標を持つようと思い、パラメディカルの国家資格なども持っておりましたが、関連する資格取得を目指すことにしました。健康食品管理士もそのひとつでしたが、他の資格に比べると、まず受験にたどりつくまでのハードルも高く、当時5つほど取得した資格の中では一番時間と労力をかけた上で認定を受けることができました。

2010年というと、前年に消費者庁ができたばかりで、機能性表示食品の制度はまだなく、健康食品は現在よりはるかに玉石混交の状態でした。そのような中で、健康食品管理士をはじめとしたアドバイザースタッフへの期待としては、巷にあふれるさまざまな情報を科学的に調査、吟味し、取捨選択したうえで、消費者自らが適切に食品を選択できるように、確度が高く解りやすい情報を提供することが第一であったらと思います。それは主として、より消費者に近い立ち位置で、消費者とメーカー、サプライヤーを繋ぐ役割が求められていたものと考えています。その後、2022年度から健康食品管理士は、食の安全管理士とのダブルライセンスとなりました。現在、食品安全

協会のホームページには、「健康食品管理士/食の安全管理士」は、健康食品のみならず、食品添加物、ゲノム編集食品、遺伝子組み換え食品、食品偽装、残留農薬、GMP、HACCP等の品質管理の食の安全・安心を巡る種々の問題に感覚、感情ではなく、科学的に対処できる専門家です」とあります。ダブルライセンスになる前から、健康食品管理士は食の安全、安心に対する教育も充実してはいましたが、現在の健康食品管理士/食の安全管理士には、以前よりもさらに大きな守備範囲で、メーカー側から消費者に近いところまで、幅広い場面での活躍が期待されていると思っています。また、健康食品の市場というのは、どこまでを健康食品と括るのかで調査によって金額が大きく違いますが、矢野経済研究所が毎年実施している調査の数字を例に見ると、2010年当時の市場は6,960億円、そして2023年は9,005億円と推定されており、10年と少しの間に2,000億円以上も増加しています。その分だけ、我々アドバイザースタッフの責任は、より重いものになっていると肝に銘じておく必要があるのではないかと思います。

2. メーカーに勤める中で

私は現在、森下仁丹株式会社に勤務しています。2023年で創業130年を迎えた森下仁丹のシンボルと言えば、開発当時は総合保健薬として世に出され、現在は口中清涼剤として親しまれている銀粒の「仁丹」です（若い方とご存じない方も多いかも知れませんが）。その丸い仁丹から着想し、全くつなぎ目のない「シームレスカプセル」を独自に開発しました。開発当初は「液体を包む仁丹」

を目指して開発されたものですが、遮蔽性が高く、皮膜の構造や材質を工夫する事で様々な性質を付与することのできるこのカプセルの特長を最大限に活かし、ヒトに有用な微生物を生きのまま腸まで届け、腸内環境を改善するプロバイオティクス製品へ応用しています。近年、脳腸相関をはじめ、お腹だけにとどまらず、腸内環境は全身への影響が大きいことが次々に報告され、ホットな研究分野になっていますが、弊社では、このシームレスカプセル技術との関連で30年以上も前から腸内環境の研究を続けています。

また「仁丹」は16種類の生薬から成る丸剤を、抗菌性のある銀でコーティングして保存安定性を高めたものです（仁丹の銀色はホンモノの99.99%純銀箔なのです）。その生薬研究で長年培った技術は、機能性素材の研究へと受け継がれています。ローズヒップ、サラシア、カシスについては、その機能性を活かした自社製品を開発して販売するだけでなく、機能性表示食品への応用が可能な原料として上市することで、より多くの人々に利用していただけるようにしています。これら既存素

材に関するエビデンスの拡充を進めつつ、新たな機能性素材の探索、研究も行っています。

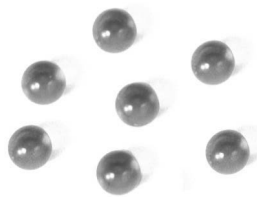
このようなメーカーとしての業務の中で、正直なところ現在は「健康食品管理士／食の安全管理士」の資格自体が生きているかと言うと、薬剤師のように、その資格が無ければ就けないポジションがある訳ではありません。ただ、資格認定を受けた際の学習や、その後の研修はとても役に立っていると思います。従来から、資格認定後の教育環境については、他資格よりも充実していると感じていましたが、コロナ禍以降は各支部の研修会がオンラインで受講できるようになり、より一層、自己研鑽の機会は増えました。自身が所属する支部では現地参加で、他支部の研修会についてはオンデマンドで、学会での教育セミナー等と同等の、中身の濃い講義を受けることができます。会報誌には特集記事、知識シリーズ等に加え投稿論文もあります。さらには更新試験があることで、毎年必ず確認や復習を行うこととなります。業務の中で触れる情報は、現在の自身の関連分野に偏りがちですが、健康食品管理士／食の安全管理士であ

【銀粒仁丹の包む技術】



進化

【シームレスカプセル技術】



- ◆生薬の丸剤を銀箔で包む
- ◆保存安定性の向上
- ◆銀による抗菌性の付与
- ◆見た目の美しさ

- ◆生薬のエキス（精油）を包む
- ◆油性・水溶性・粉末・固形物・微生物などを包む
- ◆保存安定性の向上
- ◆DDSとしての利用
- ◆バイオリアクターとしての利用
- ◆その他あらゆる可能性

図1 銀粒仁丹からシームレスカプセルへ

ることで、幅広い情報に触れることができます。これらの学習を継続できる環境にあることで、自然と新たな情報のインプット、これまでの知識のアップデートができ、これら偏りの少ない情報は、研究、製品開発の業務において活用できることもありますし、アカデミアの先生方、社外の方とのディスカッションの中でとても役に立っていると感じます。

3. 今後の期待

前述のとおり、健康食品管理士／食の安全管理士の事後教育環境には更新の制度を含め大いに満足しています。また、上級の認定ができたことで更にモチベーションの維持になっていると思います。私の場合、仕事から関連の学会に参加することも多いのですが、更新の際には、それも単位にカウントいただけることはとても有難いです。

不満というほどではありませんが、今後変化があれば良いと思うことは、勝手な個人的意見を申し上げますれば、「健康食品管理士／食の安全管理士」と、名称はふたつですが、取得や更新が同じで実質的にはひとつの資格である点かなと思います。ふたつの資格名称を存続させるのであれば、更新時に必要な習得単位を、分野を考慮して分けるなどして、両方更新、片方だけ更新というパターンが生まれても良いように思います。あ

るいはふたつの資格を統合した新しい名称にしても良いのかも知れません。もう一点は、やはり知名度でしょうか。厚生労働省のホームページに具体的に紹介されている三団体のアドバイザースタッフのうち、残念ながら知名度が一番低いのかなと感じます。私もかつては、名刺に「健康食品管理士」を載せていましたが、近年はスペースの問題もあり、載せられていません。資格取得者で、ご自身の業務とも関連される方については、ぜひ名刺へ載せてもらって知名度向上を図ってもらような運動を食品安全協会としてやってくださっても良いのかなと思います。更新時の単位に加えてもらえば、名刺に載せる方も増えるかも知れません。名刺に載せられていない罪滅ぼしという訳でもないですが、私自身は、講演や発表等の機会があれば、アドバイザースタッフの話を入れて、その中でも事後教育の充実などを理由に健康食品管理士／食の安全管理士を推薦させていただいています。

最後に、私自身にとって健康食品管理士／食の安全管理士は有意義であり満足していると申しましたが、自己満足をしているだけでは意味がなく、アドバイザースタッフとして期待されている役割をしっかりと務めてゆけるよう、今後も研鑽を続けてゆきたいと考えています。



図2 森下仁丹の製品