

心身の健康課題の解消

▽ ガバナンス ▽ 戦略 ▽ リスク管理 ▽ 指標と目標 ▽ 具体的な取り組み

ガバナンス

不二製油グループは、取締役会の諮問機関であり、代表取締役社長兼CEOが委員長を務めるサステナビリティ委員会※¹を設置しています。サステナビリティ委員会では、ESGマテリアリティ重点項目※²「心身の健康課題の解消」について、マルチステークホルダー視点で審議・監督し、取締役会へ答申しています。また、執行役員 研究開発本部長管掌のもと、取り組みを推進しています。

※¹ ガバナンス、戦略、リスク管理、指標と目標>ガバナンス

https://www.fujioil.co.jp/sustainability/sustainability_management/#governance

※² ガバナンス、戦略、リスク管理、指標と目標>指標と目標

https://www.fujioil.co.jp/sustainability/sustainability_management/#index

戦略

超高齢社会を迎え、医療費の増大・社会保障制度の崩壊が危惧される中、健やかに、満ち足りて暮らすことへの意識が高まり、心と身体の健康を両立でき、健康寿命の延伸につながるソリューションが求められています。不二製油グループは、植物性油脂・タンパクを中心とした「食」のおいしさ、健康に資する食素材を提供する会社として、これらのニーズに応えることを社会的使命と考えています。一方で、これらの健康意識やニーズに応えられない場合、企業のブランドイメージやステークスホルダーからの信頼が損なわれ、当社グループの企業価値やステークスホルダーのレピュテーションが低下するといったリスクにつながると考えています。乱れた生活習慣、過剰な糖質や塩分の摂取、過食・貧食や運動不足が続けば、心や身体にはさまざまな不調※が生じます。例えば過剰な糖質摂取は、多くの重篤な疾患の温床となる糖尿病や肥満などの生活習慣病の発症や、認知機能の低下といったリスクを孕んでいます。一方で、未病状態を健康な状態に改善できるような研究や製品を実現することで、人々が年齢を重ねても、しなやかに動く身体で、したいことができ、自らのありたい姿になり、社会的つながりを持ち続けられるようになると考えています。このような「食による未病予防」という考えのもと、当社グループは、世界の人々の心身における健康課題の解消に貢献します。また、これら一連の活動が、企業価値の向上にもつながると期待しています。

※ 食欲不振や心身の痛み、気分の低下など。「軽度不調」や「未病状態」ともいう。

リスク管理

不二製油グループでは、ESGマテリアリティ・サステナビリティ課題領域「食品安全と健康」に関するリスクと機会を、全社重要リスク項目と関連づけながら、体系的に管理しています。

全社重要リスク

リスク分類「戦略」「製品」「調達」

https://www.fujioil.co.jp/ir/policies_and_systems/risk/

また当社グループでは、「心身の健康課題の解消」への貢献を目指し、食の効果実証を目的とした「ヒトを対象とする研究」を実施しています。当社グループは、この「ヒトを対象とする研究」において、被験者に対する安全性および倫理的配慮がなされないことをリスクと捉えています。そのため、倫理審査委員会を設置し、審査・承認を経て、安全性および倫理的妥当性を確保して研究を推進しています。

ヒト臨床試験に関する倫理審査委員会

当社グループは、「食を介して心身の健康課題解決に取り組み、未病状態から健康な状態に改善できるような研究や製品を実現するためには、ヒトでの効果実証が欠かせない」と考えました。ヒトを対象とした研究は高い倫理性とプライバシー保護の観点が求められることから、研究倫理教育（APRIN）を受講した医師や有識者、一般の方を委員とする倫理審査委員会（IRB）を設置し（厚生労働省報告システム登録済^{※1}）、当社グループが関わる全てのヒト臨床試験を審査するとともに、試験実施後の追跡評価も実施しています。研究所では、健康訴求に資するさまざまな食素材の中からDHA・EPA^{※2}や大豆ペプチド^{※3}に注目し、これらを食品として摂取するメリットを明らかにするために、概念実証（Proof of Concept、PoCともいう）としてヒト試験に取り組んでいます。例えば、酸化されやすいDHAでは、それを極めて酸化しにくくすることによる健康メリットがあるかどうかを、明らかにしようとしています。

※1 厚生労働省 研究倫理審査委員会報告システム 不二製油グループ本社倫理審査委員会 

※2 DHA・EPA:ドコサヘキサエン酸・エイコサペンタエン酸の略称。体内での合成効率が低いために、食物から摂取することを推奨される脂肪酸の一つで、記憶力・集中力の維持、中性脂肪低下など、さまざまな健康効果があることが報告されている。

※3 ペプチド:タンパク質の分解過程でできる物質のこと。大豆のタンパク質を酵素分解することで生成されるペプチドを、大豆ペプチドと呼ぶ。

指標と目標

○:目標に対して90%以上達成、△:目標に対して60%以上達成、×:60%未満

2024年度目標	2024年度実績	自己評価
心身の健康増進に寄与する食品の市場拡大	豆乳クリームバターや豆乳発酵素材等の豆乳素材が、健康感に加え、風味向上や食感改善機能を評価され、ベーカリー市場で定着・伸長	○
安定化DHA・EPAの健康機能面における差別化・優位性の確立	プロレア [®] （安定化DHA）を用いたソフトカプセル摂取試験によって、風味・健康機能面で優位性のある効能を確認した。一方で、得られた知見の活用についてはこれからであり、今後実施していく必要がある。	△

考察

心身の健康増進に寄与する食品の市場拡大

- タンパク質強化
共働き世代など時間的余裕がないユーザーへの効率的な栄養補給として高タンパクを訴求。CVS[※]の健康パン商品に粉末状大豆たん白「プロリーナCP01」が採用されました。
- 添加物フリー
添加物を使用せず、クリームに必要な乳化性と乳風味を両立した、調理用無添加クリーム「グランデリカ[®] ピュア」を製品化しました。CVS等での採用も進んでいます。

安定化DHA・EPAの健康機能面における差別化・優位性の確立

当社グループでは、DHA油脂の酸化劣化を極めて抑えたプロレア[®]に関して、酸化を抑えられることによる優位性とDHAの機能性に焦点を当てて研究を進めています。酸化を抑えたプロレア[®]の優位性につながるいくつかの効能を見出しましたが、得られた知見の活用についてはこれからであり、引き続き顧客に対して、プロレア[®]の効能の優位性について伝えていく必要があると考えています。プロレア[®]の拡大に向けて、得られた知見に関する論文化などの施策を、引き続き進めていきます。（詳細は「具体的な取り組み」を参照）

※ CVS: コンビニエンスストア

Next Step

食を通じ健康課題を解消するには、提供する食素材の健康機能に関するエビデンスと優位性を確立し、消費者の「摂取したい」というモチベーションを創出することが重要です。これらの課題を念頭に置き、以下の2025年度目標に取り組みます。

- 安定化DHAの風味・健康機能面の優位性を活かした販売促進に向けた、エビデンスの論文化や機能性表示取得等

具体的な取り組み

極めて酸化が抑えられたDHA油を摂取するメリット

認知症予防への効果が期待されるDHA油脂の摂取形態として、一般にはソフトカプセル様で機能油脂が包含されたものが用いられます。しかしながら、既存のDHA・EPA含有ソフトカプセルは、油脂の酸化劣化に伴う特有の臭気(ω -3系脂肪酸の酸化劣化特有の魚臭)が課題となっており、カプセル摂取後の暖気に感じる油脂劣化臭は、摂取中断の理由にも挙げられています。

当社グループでは、DHA油脂の酸化劣化を極めて抑えたプロレア[®]は、ソフトカプセル形態として摂取しても、暖気に臭いや不快臭を全く感じないのではないかと考えました。そこで、プロレア[®]、または一般のDHA油脂を包含したソフトカプセルを、ボランティアに摂取いただきました。試験中に被験者に行ったアンケート(被験者はプロレア[®]か、一般DHA油のどちらを摂取しているかが分からない状態で実施)によると、DHA油脂の酸化劣化を抑えたプロレア[®]を摂取した群では、暖気に臭いや不快臭を全く感じていなかったことが分かりました。ところが、一般DHA油を含むソフトカプセルを摂取した被験者では、暖気に臭いを感じると回答した割合は67%、その臭いが不快と回答した割合は93%であったことから、臭いにおけるプロレア[®]の優位性が示されました。

また、酸化を抑えたプロレア[®]を摂取することで、腸内細菌叢が良い方向へ変化することも確認できました(特許出願中)。今後は、DHAの生理機能に加えて、DHA油の酸化を感じるメカニズムや、DHAを好んで摂取したいと思う情動に関しても研究を進めます。



砂糖低減チョコレート

北米においてチョコレート事業を手掛けるブラマー チョコレート カンパニー(米国)では、無糖・低糖・減糖チョコレート製品を幅広く販売しています。

ブラマー社の健康・ウェルネス部門の売上は北米において上昇しており、同社では減糖チョコレートのブランドである「Discovery」の販売拡大に取り組んでいます。

「Discovery」の減糖コーティング(ミルク・ダーク・ホワイト)や、インクルージョン(具材入り)、アイスクリームコーティングなどの多様な製品ラインは、キャラメルからチョコチップクッキーまで幅広い用途に使用されています。

おいしさと健康の両立に取り組むとともに、今後も研究開発において砂糖の代替となる新たな素材を探求し、お客様のニーズに応えていきます。