心身の健康課題の解消

サステナビリティ経営	ESGマテリアリティ 食品安全と健康
	サステナビリティ課題領域 / 重点項目

課題認識 機会創出に向けた取り組みとリスク対策 指標と目標 具体的な取り組み

関連する課題領域（方針・ガバナンス・戦略・リスク管理）

当重点項目はサステナビリティ課題領域「食品安全と健康」に基づいています。
方針・ガバナンス・戦略・リスク管理は「食品安全と健康」のページをご参照ください。

食品安全と健康
https://www.fujioil.co.jp/sustainability/safety_and_health/

課題認識

超高齢社会の進展に伴い、医療費の増大や社会保障制度の持続性への懸念が高まる中、健やかに生活できる期間、すなわち健康寿命への関心が高まっています。健康寿命の延伸には、身体の健康だけでなく、心の健康も保たれ、日常生活の質が保たれていることが重要です。
一方で、生活習慣の乱れや糖質・塩分の過剰摂取、過食・貧食、運動不足などは、心身の健康に影響を及ぼす要因となります。特に、糖質の過剰摂取や食生活の偏りは、生活習慣病に加え、認知機能を含む健康課題とも関連することが指摘されています。
このような背景から、「未病」の段階で健康に向き合い、心身の健康を維持・向上させることは、個人の生活の質の向上にとどまらず、社会全体にとっても重要な課題となっています。
不二製油グループは、植物性油脂および大豆たん白を中核とする食品素材メーカーとして、「食による未病予防」という考えのもと、心と身体の健康を支える食品素材およびソリューションの提供を通じて、人々の心身の健康課題の解消に貢献していくことは、事業における重要な課題であると認識しています。

機会創出に向けた取り組みとリスク対策

心身の健康課題の解消への貢献は、当社グループにとって、社会価値の創出と事業成長の両立につながる重要な機会です。当社グループは、植物性油脂および大豆たん白を中心とした食品素材の研究開発を通じて、健康機能に関する科学的エビデンスの蓄積を進め、心身の健康に資する食品素材およびソリューションの創出に取り組んでいます。
食素材の健康機能の検証においては、ヒトを対象とする研究が重要な役割を担っています。当社グループでは、「心身の健康課題の解消」への貢献を目的として、食の効果実証に関する「ヒトを対象とする研究」を実施しています。
一方で、「ヒトを対象とする研究」において、被験者の安全性および倫理性の確保が不十分な場合、企業の信頼性や事業活動に影響を及ぼすリスクとなり得ます。このため、当社グループでは倫理審査委員会を設置し、審査・承認プロセスを通じて安全性および倫理的妥当性を確保した上で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

当社グループでは、「心身の健康課題の解消」への貢献を目指し、食の効果を科学的に検証するため、「ヒトを対象とする研究」を実施しています。当社研究所では、健康機能に着目した食品素材としてDHA・EPA※1や大豆ペプチド※2などの研究を進め、これらの摂取による有効性を検証するために、概念実証（Proof of Concept、PoCともいう）としてヒト臨床試験に取り組んでいます。例えば、極めて酸化されやすいDHAについては、酸化安定性を高めることで得られる健康上の有用性の検証を行っています。
このようなヒト臨床試験は、科学的根拠に基づく製品・ソリューションの創出において重要な役割を担う一方で、被験者の安全性、倫理的配慮および個人情報の保護が十分に確保されない場合、企業の信頼性および事業活動に重大な影響を及ぼすリスクとなります。
そのため、当社グループは研究倫理教育（APRIN）を受講した医師、有識者および一般委員で構成される倫理審査委員会（IRB）を設置し（厚生労働省報告システム登録済み※3）、当社グループが関わる全てのヒト臨床試験について事前審査・承認を行うとともに、試験実施後のフォローアップを通じて倫理性および安全性の確保を図っています。

※1 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。

※2 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。

※3 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

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

2025年度目標	2025年度実績	自己評価
プロレア®※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	• エビデンスの論文化：1件 • 機能性表示の取得：DHAによる認知機能に関する届出済み（未取得）	△

※ プロレア®：酸化を抑える独自処理を施したDHA油脂。

考察

2025年度は、プロレア®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に取り組みました。

- エビデンスの論文化：DHA強化乳飲料の継続摂取が学童期児童のストレス指標に与える影響に関して検討した結果を論文として取りまとめました。
- 機能性表示の取得：PRISMA2020※に準拠した形での届出を行いました。なお、届出は2026年6月に受理されています。

※ PRISMA2020：Preferred Reporting Items for Systematic Reviews and Meta-Analyses 2020。研究レビューの透明性と再現性を高めるための国際的な報告ガイドライン。

Next Step

2025年度までの取り組みを踏まえ、プロレア®および抗酸化素材の優位性を活かした販売促進を継続し、心身の健康課題の解消に資する価値提供を引き続き強化していきます。
また、2026年度は新たなテーマとして、大豆由来難消化性タンパク質(レジスタントプロテイン)に関する取り組みを推進します。
食生活や生活様式の変化を背景に、肥満や過体重を含む生活習慣に関連する健康課題は世界的に拡大しています。WHOによれば、2022年時点で18歳以上の成人25億人が過体重であり、そのうち8.9億人が肥満とされています※1。また、GBD2021に基づく将来推計では、現状の傾向が継続した場合、2050年には25歳以上の成人における過体重・肥満人口が世界の成人人口の過半数に達すると見込まれています※2。肥満や過体重は、糖尿病や循環器疾患などのリスクと関連し、医療費増大や社会保障制度の持続性にも影響を及ぼす社会課題です。
このような社会課題を踏まえ、2026年度は大豆由来難消化性タンパク質に着目し、その健康機能に関する科学的エビデンスの取得に取り組みます。具体的には、腸内環境や体重・代謝関連指標への影響を検証するとともに、多様な食品への展開可能性を探索することで、肥満や生活習慣病リスクの低減に資する食素材およびソリューションの創出を目指していきます。

※1 WHO「Obesity and overweight」Fact sheet(英語)
https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/obesity-and-overweight
※2 GBD 2021 Adult BMI Collaborators, The Lancet, 2025;405:813–838.(英語)
https://www.thelancet.com/journals/lancet/article/PIIS0140-6736(25)00355-1/fulltext

具体的な取り組み

極めて酸化が抑えられたDHA油脂

極めて酸化が抑えられたDHA油脂を摂取するメリット



認知機能への効果が期待されるDHA油脂の摂取形態としては、一般に機能性油脂を包含したソフトカプセルが用いられています。一方で、従来のDHA・EPA含有ソフトカプセルにおいては、油脂の酸化劣化に伴う特有の臭気(ω(オメガ)-3系脂肪酸の酸化劣化に由来する魚様臭)が課題とされており、摂取後の曖気(あいき:げっぷ)に伴う不快臭が摂取継続の阻害要因となる場合があります。
当社グループでは、DHA油脂の酸化劣化を極めて抑制したプロレア®に着目し、ソフトカプセルとして摂取した場合でも曖気における不快臭が低減される可能性について検証を行いました。プロレア®および一般的なDHA油脂を包含するソフトカプセルを対象としたブラインド試験の結果、一般DHA油脂を摂取した被験者では曖気に臭いを感じると回答した割合が67%、そのうち不快と回答した割合は93%であったのに対し、プロレア®を摂取した群では、臭いを感じると回答した割合は0%と、曖気に伴う不快臭の低減における優位性が示されました。今後は、酸化を抑制したDHA油脂の生理機能に関する研究を進めるとともに、曖気に伴う不快臭の低減メカニズムの解明にも取り組み、摂取継続性の向上に資する製品およびソリューションの開発を推進していきます。

DHA摂取による学童期児童のストレス軽減

DHA強化乳飲料の継続摂取が学童期児童のストレス指標に与える影響について検証しました。12歳～15歳の学童を対象とした12週間の介入試験の結果、赤血球中のω-3指標の上昇に加え、ストレス反応指標の「無力感」の有意な低下が確認されました。これにより、継続的なDHA摂取が学童期児童のストレス軽減に寄与する可能性が示唆されました。

本研究成果は、J. Nutr. Sci. Vitaminol, 72. 190-196. 2026※に掲載されており、学童期児童を対象とした知見として、今後の研究および製品開発における重要な科学的基盤となることが期待されます。

※ Journal of Nutritional Science and Vitaminology 2026 Volume 72 Issue 2 Pages 189-195(英語)
https://www.jstage.jst.go.jp/article/jnsv/72/2/72_189/_article/-char/en

抗酸化素材によるDHAを含む食品への貢献

プロレア®の開発経験を活かし、当社グループ独自の「抗酸化素材」を開発しました。この抗酸化素材は、DHA・EPAを強化した菓子に採用されています。プロレア®に加え、抗酸化素材を通じてDHAを含む食品の品質に貢献していきます。

嗜好性と栄養価を両立したチョコレート製品の開発

ブラマー チョコレート カンパニー(米国)の調査によれば、北米の消費者において、パーソナライズされた健康ニーズへの関心が高まっており、「高タンパク質」や「腸内環境」といった要素が新商品開発・投資における重要な訴求ポイントの上位に含まれることが分かりました。また、消費者は「自分に合った賢い間食」と「おいしさ」を両立する製品をより重視していることも示されました。
こうした市場動向と消費者ニーズは、ブラマーのお客様に向けた「Better For You」※な製品の開発・改良の必要性を裏づけており、同社は引き続き低糖、高カカオ、食物繊維・タンパク質の強化、砂糖不使用、植物由来原料の活用など、嗜好性と栄養価の両立を実現する製品の開発に取り組んでいます。併せて、栄養訴求型の製菓用コーティングおよびチョコレートの提案を強化し、顧客の商品開発を支援するとともに、拡大する需要への対応をリードしています。
さらに、北米市場における競争力の維持・強化に向け、研究開発部門では長期的な研究に加え、10年先を見据えた製品・技術開発計画の策定を進めています。これにより、変化する消費者ニーズに対応しながら、中長期的な価値創出を目指しています。

※Better For You：ヘルスアンドウェルネスに関連する製品のカテゴリの一つ。
不二製油グループとチョコレート
https://www.fujioil.co.jp/chocolate/tips10.html
Blommer Distinctive Brands(英語)
https://www.blommer.com/products/brands/discovery.php