



【海外規制情報】

中国、エルゴチオネインを新規食品原料に 市場拡大への期待が高まる??

2024年5月17日、中国国家卫生健康委員会は、最新の新規食品原料申請を公表し、エルゴチオネイン（中国名：麦角硫因）の申請を受理しました。



全国一体化在线政务服务平台

国家卫生健康委员会政务服务平台

登录 | 注册

首页

查信息

报审批

看资讯

您所在的位置：首页 > 看资讯 > 受理公示 > 新食品原料审批

2024年05月17日新食品原料受理情况公告

2024-05-17

受理日期	受理编号	产品名称
2024-05-17	卫食新申字(2024)第0009号	麦角硫因
2024-05-17	卫食新申字(2024)第0008号	顺-15-二十四碳烯酸(合成法)

中国では、伝統的な食習慣がない動物・植物・微生物またはそれらの抽出物・加工品を対象に「新規食品原料」の評価・認定を行います。「伝統的な食習慣」とは、中国国内で30年以上包装食品として製造販売されていた食品で、「中国薬局方」に記載されていないものと定義されています。そのため、薬食同源の考えが浸透している中国とはいえ、ある新規素材が規制上の食品原料として認められるには、まず新規食品原料の審査を申請しなければなりません。

エルゴチオネインは、希少アミノ酸の一種で、強力な抗酸化作用を有する天然物として知られています。エルゴチオネインには、チオール型とチオン型の2種類がありますが、生体内では主にチオン型が存在しています。チオン型エルゴチオネインは、フリーラジカルと直接反応し、より迅速に体内の活性酸素種を除去できます。1909年にフランスの化学者 Charles Tanret により発見され、これまでは様々な生理機能に対する効果が確認されています。また、エイムス試験と老化研究で有名なアメリカの生化学者 Bruce Ames が提唱している「長寿ビタミン」の候補の一つとしても名前が挙がっています。

ヒトにおける健康効果が期待されているエルゴチオネインは、元々麦角菌やキノコから微量でしか抽出できない貴重な天然物質で、近年、化学合成や発酵による大規模生産の方法が確立されており、生産コストが

大幅に抑えられています。食品としての規制上、EUでは、2017年より Novel Food として認められており、アメリカでは、2019年よりGRAS物質としても認められています。日本では、2020年より機能性表示食品として、中高年の認知機能を維持する機能で届出されています。今回、これまで中国で化粧品原料としてしか認められないエルゴチオネインは、新規食品原料の申請が受理され、食品原料向けに第一歩を踏み出しました。今後、中国における食品分野での利用拡大による市場の拡大や、日本製品の中国進出にも期待が高まります。

参考資料

- 1) 2024年05月17日新食品原料受理情况公告. 中国国家卫生健康委员会. 2024.
https://zfwf.nhc.gov.cn/kzx/slgs/xspylsp/202405/t20240518_2761.html
- 2) 齊藤威, 吉村義隆. エルゴチオネインの再発見—その特殊な機能と存在の意味—. 玉川大学農学部研究教育紀要 第1号:17—41(2016)
- 3) Tanret C. Sur une base nouvelle retiree du seigle ergote, l'ergothioneine. Rend. Acad. Sci. 1909. 149: 222-224.
- 4) Ames BN. Prolonging healthy aging: Longevity vitamins and proteins. Proc Natl Acad Sci U S A. 2018 Oct 23;115(43):10836-10844.