

(別紙)

低たん白加工処理玄米の包装米飯の日本農林規格の制定案に対して寄せられた意見の概要及び意見に対する考え方について

お寄せいただいた御意見の概要とそれに対する当省の考え方は、下表のとおりです。

御意見の概要	件数	御意見に対する考え方
総論		
腎不全患者の家族の食事療法を始めて直ぐに治療用特殊食品の安全性に疑問を持ちました。低たん白御飯には原材料を明記した食品がなく、日本農林規格を取得できる商品があったら患者にとって安心して長く食事療法を続けることが可能になります。医師、栄養士の方も食事療法を始める患者に進めやすくなると思います。低たん白玄米御飯が安全な規格の基、商品化できたら治療用特殊食品全体がより良いものになってくれるのではと感じます。食事療法が広く患者に浸透するきっかけになることを願っております。	1	本規格の制定に御賛同いただきありがとうございます。
低たん白加工処理玄米は、文言が類似しているため、特別用途食品（許可基準型病者用食品）の低たん白質食品と誤認される可能性があるため、販売には十分気をつける必要があると思います。本処理玄米の販売にあたっては、無許可で低たん白質食品として販売されることがないよう、また単にたん白質含量が低いことを誤認されない注意書きを付して販売するような特別な配慮が必要なのではないかと考えます。	2	特別用途食品は「低たん白質食品」、本規格は「低たん白加工処理玄米の包装米飯」となっており、本規格は低たん白加工処理という生産行程を経た玄米の包装米飯であることが分かるような規格名となっております。一方で、御指摘のとおり病者用食品と誤認される懸念も否定できないことから、様々な機会を通じて、事業者等に対して注意喚起を行うなど、本規格が適切に理解されるよう周知してまいりたいと考えております。
低たん白加工処理は必要あるのか不明です。	1	本規格は、玄米の機能性成分（ γ -オリザノール、食物繊維）を残しつつ、たん白質、カリウム及びリンを低減した包装米飯について、その生産行程を規定したものとなっております。

		<p>本規格に定める生産行程において、低たん白加工処理は玄米の機能性成分（γ-オリザノール、食物繊維）を残しつつ、たん白質、カリウム及びリンを低減するための処理として必須の行程であり、本規格では、現時点で確立されている方法である乳酸菌・酵素液分解法の行程を規定しております。</p>
<p>腎不全患者が病状を進行させないためには日々の食事でたん白質を低くおさえなければなりません。肉、魚を始め野菜にもたん白質は含まれており、毎食カロリーを確保しつつ食材を計量、そしてたん白質を計算することは時間と労力を多くさくことになり腎不全患者と家族の負担は大変大きいと考えます。</p> <p>低たん白加工処理玄米包装米飯は</p> <p>第一 国産の有機米から作られ身体に安心です。</p> <p>第二 たん白質含有量が少ない。</p> <p>第三 食物繊維、γ-オリザノール、抗酸化力があります。</p> <p>第四 十分なエネルギーを摂りつつカリウム、リンを低く抑えられます。</p> <p>第五 美味しいこと。これは日々低たん白食を続ける上で大変大切なことです。</p> <p>栄養成分を多く含む低たん白加工処理玄米包装米飯を主食に使うことで副食作りに今よりも時間をかけないで済みます。そのことから腎不全患者と家族の時間と身体の負担が軽減され低たん白食療法が長く続けられることとなり、その結果腎不全の進行を遅らせ透析導入を先に延ばすことになると考えられます。</p> <p>以上のことから低たん白加工処理玄米包装米飯の日本農林規格案に賛成いたします。</p>	<p>1</p>	<p>本規格の制定に御賛同いただきありがとうございます。</p> <p>なお、本規格には国産の有機米を原料とする旨の規定はありませんが、事業者の商品開発によって、国産の有機米から製造される商品が出てくる可能性も考えられます。</p>