

VII. 健康食品管理士になって

健康食品管理士になって

川上 宏智

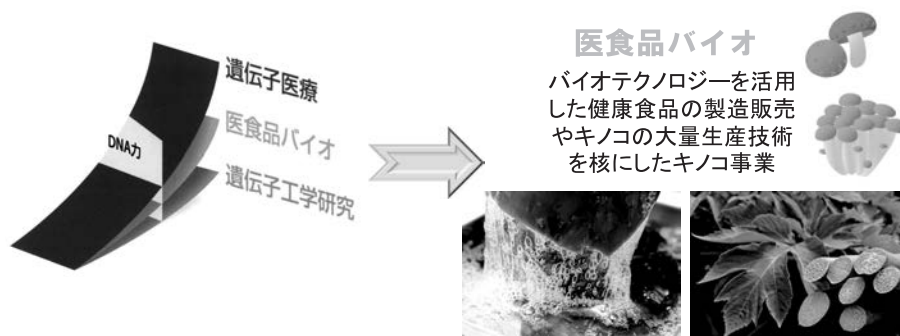
(タカラバイオ株式会社 営業部)

私が勤務するタカラバイオ株式会社には、大きく分けて3つの事業分野があります。

まず、遺伝子工学、細胞工学を中心とした研究用試薬、機器の研究開発、製造、販売する遺伝子工学研究事業部門です。医歯薬系や農学、理工系で分子生物学の実験をされていた方は、少なからず何かTaKaRaの試薬等を使ってくださっていたのではないのでしょうか。当社は、その前身である宝酒造バイオ事業部門の時代に国産初の制限酵素を発売して以来、現在では食品や微生物の検査にも汎用されている遺伝子増幅の技術であるPCRを国内に初めて導入するなど、今日まで常にDNAに関する技術で日本のトップメーカーであり続けています。

第二の事業分野は、遺伝子工学研究事業で培われたテクノロジーを基に、がんやエイズの遺伝子治療や細胞医療といった先端医療技術の臨床開発やその商業化を進めている遺伝子医療事業部門です。

そして、第三の事業分野として、医食品バイオ事業があります。当社では、1970年にブナシメジの大量生産に成功して以来、ハタケシメジやホンシメジの生産販売を手がけるなど、キノコの大量生産技術を核にしたキノコ事業を推進するとともに、機能性食品・化粧品素材（ガゴメ昆布「フコイダン」、寒天由来「アガロオリゴ糖」、明日葉「カルコン」、トゲドコロ（ヤムイモ）「ジオスゲニン配糖体」、ボタンボウフウ（長命草）「イソサミジン」など）の研究、製造、販売を行っています。（図1）



医食同源をキーワードに、バイオテクノロジーカンパニーがお届けする、エビデンスが豊富、かつ安心・安全な国産の食品(化粧品)素材

ガゴメ昆布フコイダン
海藻エキス（フコイダン）
アガロオリゴ糖

国産100%

明日葉
ボタンボウフウ
（長命草）
トゲドコロ
（ヤムイモ）

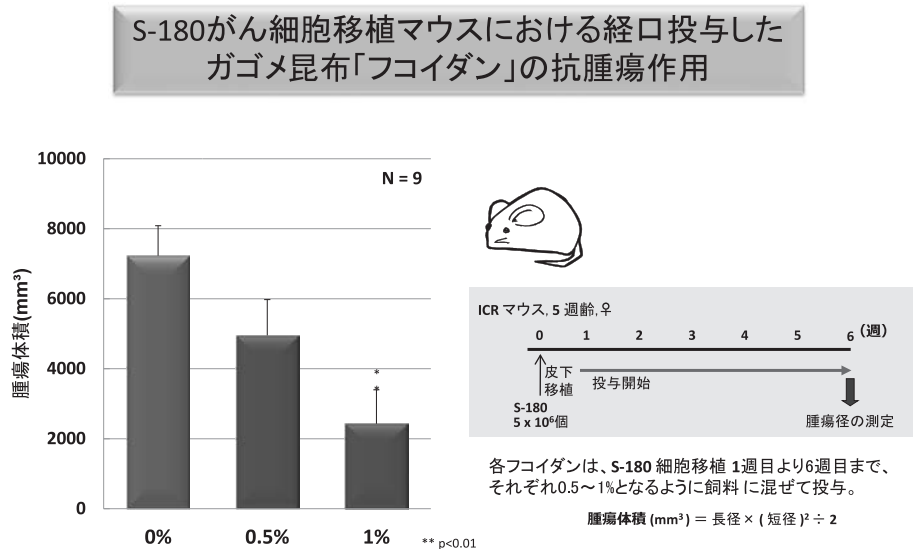
TaKaRa

図1. タカラバイオの機能性食品素材

私は入社以来、遺伝子工学研究事業に関わる部署で仕事をしておりましたが、2008年4月に医食品バイオ事業部門へ異動し、主に健康食品メーカーへ機能性食品素材をご紹介する業務に携わることになりました。

タカラバイオが手がけている機能性食品素材は、他社にないユニークなものが多いのですが、すべての素材に関して、自社独自のエビデンスデータが蓄積されています。それは、当社の医食品バイオ事業の基本ポリシーが、主に古来より日本人が食してきた食品の中でも、特に「体に良い」と言い伝えられてきた材料に関して、本当に良いのか、何が良いのか、どのように良いのか、という点を現代のバイオテクノロジーを駆使して見つめ直し、本当に良いと思われるものだけを選び出して、さらに生産、原料の部分から徹底的な品質管理の下で、安心、安全なものをお届けする、というものであるからです。従って、これらの素材をお客様へ紹介するためには、素材自体とそれに関する研究内容、さらにはそれが期待される用途に関する様々な知識が必要となり、それらをしっかりと理解した上で、解りやすく説明できるスキルが求められます。

そのような業務の担当となったことで、異動後は、まず自社の研究内容等の勉強からのスタートとなりました。タカラバイオの素材に関する機能性研究は、免疫、抗腫瘍、メタボリックシンドローム、ロコモティブシンドローム、抗炎症、認知症、運動パフォーマンス、血管機能、排尿障害、抗インフルエンザ、さらには育毛やスキンケアなど多岐にわたっており、これらに関する医学、栄養学、生理学等についても幅広く勉強し直さなければなりませんでした。(図2)もちろん、遺伝子工学研究事業部門で関わってきた分子生物学や生化学の基礎知識が役に立ったのですが、これら基礎研究的な内容に加え、より臨床医学に近いところでの知識も必要となりました。また、お客様とディスカッションするためには、自社素材に関連したことだけではなく、組み合



ガゴメ昆布「フコイダン」は用量依存的に腫瘍の増殖を抑制した。

水谷ら, 第67回日本癌学会総会, 2008

図2. 機能性研究の一例

わせる他の素材、競合する素材、健康食品に関する一般的な知識、法的規制に関しても会得してゆかなければなりませんでした。

そのように必要に駆られて、日常業務の傍ら、学習を続けていたころ、保健機能食品等に係るアドバイザースタッフ資格の存在を知りました。私は薬剤師や管理栄養士などの資格は持っていませんので、今からでも取れる資格があるならば、当然、これからの業務にも直接役に立ち、また、独自に進めている学習の良い目標にもなると思い、取得を目指すことにしました。

そこで、どのような資格があるのか、その受験資格や時期等も含めて調べたところ、想像以上に数多くの民間資格が存在しました。正直、最初はどれが良いのか良く分かりませんでしたが、より調べてゆくと、やはり（当時はNRを含む）4つの資格が候補となりました。ただ、試験や講習の時期のタイミングから、まずは一定期間の集合研修を受講した後、試験を受ける方式の資格を2009年に取得しました。健康食品管理士に関しては、その後2010年5月に受験し、資格を受けることができました。

健康食品管理士の受験に関しては、まず通信講座受講の資格審査から始まりました。前述のように私は医学系の資格をひとつも持っていませんので、協会に対して書類（卒業大学から成績証明書等も取り寄せました）を提出し資格審査を受けなければなりませんでした。かなり面倒ではありましたが、しかし、このように受講者のレベルを一定以上に設定していることに対しては、逆に「とてもしっかりしているな」という好感を持ちました。その後の通信講座のテキストや課題は非常に内容の濃いもので、受講中はもちろん、資格取得後の日常の業務にもたいへん役に立ちました。また、資格取得後に送られてくる会報誌、更新試験による教育フォローは充実したものであり、学会、講習会による更新単位の取得方法、またウェブサイト単位取得状況が確認できる点など、本資格は、私が持っている他の資格と比較した場合においても、とてもしっかりとシステムの下に運営されており、非常に満足できるものであると感じています。ですから、資格取得前の自分がそうであったように、どの資格が良いのか迷っている人から相談を受けた時には、まず一番に健康食品管理士をお薦めするようにしています。

ただ、健康食品管理士に関して残念だと感じる点が無いわけではありません。日常業務に直結する資格であることから、私は、取得後は会社の名刺にも「健康食品管理士」と記載することにしました。保有する他の資格も併記していました。お客様や先生方と名刺交換をさせていただくと、当然これらの表記が目につくことになります。この時、多くの場合は、健康食品管理士に関して、「このような資格があるのですか?」、「○○○○○○は知っていますが、健康食品管理士というのは初めて見ました」といった具合で、残念ながら知名度という点では、健康食品に関わる業界の方々の中であっても、とても低いと言わざるを得ません。この点は、健康食品管理士の多くの方が同様に感じておられるようにお見受けします。NRが統合され、メジャーな(?)三資格のひとつと認識されるようになった訳ですから、今後は良い方向へ向かうものと期待したいところです。また、我々自身の日々の活動で、認知度を高めてゆかなければならないと思います。

健康食品管理士を生かしながら、機能性食品素材の販売という日常の業務には大きなやりがいを感じていました。当社の素材には、しっかりとしたエビデンスがありますので、それを誠実に、丁寧にお客様や先生方へご説明することで、採用の可否は別にしても、多くの場合はご満足をいただけたからです。

ところが、2012年4月、再び元の遺伝子工学研究事業部門へ戻ることとなりました。バイオ分野の技術は日進月歩で、私が離れていた間にも、新しい技術、新しい製品がどんどん増えていました。ブランクを埋めるべく、また新たな勉強の始まりです。ただ、面白いことに、医食品バイオ事業を経験して帰ってきてみると、以前よりも製品をとりまく研究の流れや製品相互の関連に気づく部分が増えたように思います。

例えば、先に少し述べましたように、当社では明日葉に関して研究しており、その中のひとつとして、明日葉カルコンが、アディポネクチンの産生を促進し、抗メタボリックシンドローム効果を発揮することを明らかにしています。(図3)

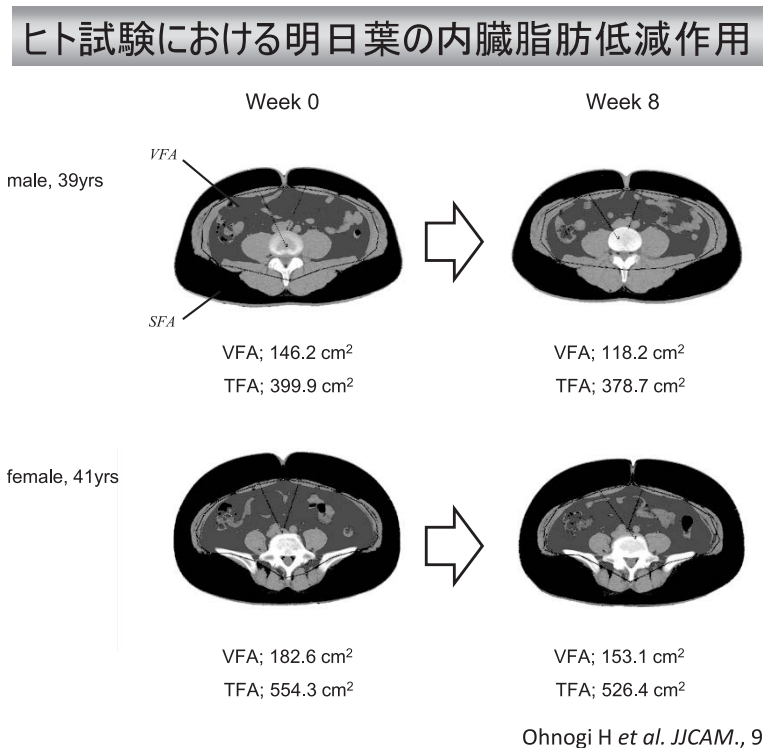


図3. 明日葉の抗メタボリックシンドローム作用

一方、現在、遺伝子工学研究事業分野では、研究用試薬として各種のELISAキット、抗体も扱っています。それらの製品群を見渡した時、例えばアディポネクチンレセプターの抗体をお使いの研究室があれば、インクレチンやインスリン、レプチンのELISAや抗体なども使われる可能性があるだろう、ということは容易に想像できるようになりました。(図4)

この他にも、自社の研究に関わらない内容であっても、健康食品管理士の受験、その後の教育の中で勉強し直した知識が、役に立っているなど感じるが多々あります。研究者である先生

活性型GLP-1の測定

血糖調節に重要な役割を果たしているインクレチンの活性型のみを測定したい。



図4. ELISAによる活性型インクレチン測定

方やお客様と会話をする際にも話がはずみます。ですから、今後も会報誌などを有効に活用して、学習は続けてゆきたいと思っています。

また、「食の安全」という部分においては、現在の業務でも直接の接点が残ります。食品検査の分野では、食品や細菌の遺伝子による検査や、DNAシーケンシングによる微生物推定解析、食品中の特定原材料の検査など、すでに遺伝子工学、バイオテクノロジーが応用されており、当社でも多くの製品、サービスを揃えています。特に遺伝子による検査は、情報量や感度の面でアドバンテージが大きいと、今後ますます広く使われるようになると思われます。「食の安全」に関しては、検査技術の高度化の部分で今後も陰から貢献してゆけるものと考えております。

健康食品管理士の本来の目的である、一般消費者への正しい情報伝達を通じての健康増進への寄与と言った部分については、残念ながら、会社の日常業務においては直接関わることは無くなってしまいました。しかし今後は、業務の中ではバイオテクノロジーによる食品の機能性食品研究や食の安全の向上をお手伝いし、また、日常生活の中では、周囲の人たちへ個人的に情報を発信し、健康食品管理士に求められる活動を続けてゆきたいと考えています。これからも、健康食品管理士の使命を果たしつつ、健康食品管理士と言う資格の知名度アップに関して少しでも貢献できるように努力してゆければと思っています。