



健康・栄養ニュース

第28号

目次

Contents

国民の健康、QOLの向上、安寧と幸福のサポートをめざして……………	2
理事長 徳留信寛	
日本人の食事摂取基準（2010年版）の策定……………	3
栄養疫学プログラム／食事摂取基準プロジェクト	
長距離選手等の身体疲労の評価に関する研究……………	4
健康増進プログラム／休養プロジェクト	
日本の食育：その評価と新たな展開に向けて……………	5
栄養教育プログラム／食育プロジェクト	
抗酸化活性に着目した食品の機能性に関する研究……………	6
食品保健機能プログラム／食品機能プロジェクト	
安全な摂取量に着目した健康食品情報の提供……………	7
情報センター／健康食品情報プロジェクト	
国立健康・栄養研究所の歴史と現状……………	8

Health and Nutrition News No.28

※健康・栄養ニュースは年4回（6月、9月、12月、3月）発行しています。
当研究所のホームページ（URL：http://nih.go.jp/eiken/index.html）でも公開しています。
電子配信（無料）をご希望の方は、ホームページよりお申し込みください。



国民の健康、QOLの向上、 安寧と幸福のサポートをめざして

理事長 徳留信寛

このたび、本年4月1日付けで独立行政法人国立健康・栄養研究所理事長に就任いたしました。

さて、人々が健康に生活するためには、まず地球生態系が健全であることに加えて、「ゆりかごから看取りまで」の生涯にわたる保健・医療・介護・雇用・福祉・年金などの社会保障制度の整備・充実が不可欠であり、そのためには産学官の連携及びコミュニティ・職場・家族との連携、自助・共助・公助のヘルスプロモーション活動などが必要です。

今日、わが国が抱える健康問題の主なものは、少子化・核家族化、学童期の食育、労働環境、雇用問題、メンタルヘルス、感染症、生活習慣病（がん、心疾患、脳血管疾患、肥満、メタボリック症候群（メタボ）、健康格差、人口の高齢化です。特に、生活習慣病に関しては、個々人の生活習慣（食事、身体活動・運動、喫煙、アルコール、水分摂取、睡眠・休息、ストレスなど）が関連しています。

「食育白書」（2009年版）によれば、国民のほぼ9割がメタボという言葉を知っていますが、実際に身体活動・運動を心がけている方は3割弱にとどまっています。メタボは摂取エネルギーと消費エネルギーのアンバランスで生ずることは容易に理解できるものの、身体活動・運動を実践し継続するのは困難であることを示しています。すなわち、健康増進・疾病予防に関する情報発信と教育・啓発に加えて、健康意識の変容、生活習慣・行動変容のサポートが必要です。「一に運動、二に食事、しっかり禁煙、最後に薬」という標語がありますが、特に、食育、体育、防煙・分煙・禁煙教育が大切だと思います。

WHO憲章の前文には「健康とは、単に疾病や虚弱でないということではなく、身体的、精神的、社会的に完全に良好な状態をいう」とされています。この定義にある健康の実現は容易ではありません。健康は幻想だとも言われるように、日々故障します。不老長寿はなく、生命は永遠ではありません。健康は人生の目的や生き甲斐ではなく、自己実現を図る「原資」の一つとして、知性に裏付けられた想像性豊かなものでなければなりません。

本研究所は1920年に設立され、日本における健康・栄養に関する重要な研究拠点であり、また世界的にもユニークな研究機関と言えます。主な業務は、「国民の健康の保持及び増進に関する調査及び研究」「国民の栄養とその他国民の食生活に関する調査及び研究」「食品についての栄養生理学上の試験」「健康増進法に基づく業務（国民健康・栄養調査の集計、特別用途食品の許可に必要な試験及び収去された食品の試験）」であり、厚生労働省の「公衆衛生の向上及び増進施策」を下支えする重要な役割を担っています。

日本国憲法第25条には「国民の生存権と国の社会的使命」が謳われています。私どもは、今後とも、国民の健康の保持・増進に役立つ調査研究を推進するとともに、科学的根拠に基づく健康情報の提供等を通して、公衆衛生の向上及び増進に寄与し、国民の健康増進・健康寿命の延伸に貢献し、安全・安心な生活を保障することを目指します。人々が日常生活度を上げ、生き甲斐を持ち、QOLを向上し、豊かで安寧・幸福に暮らせるよう奉仕し、国民の負託に応えてゆく所存です。

今後とも皆様のご理解とご支援をお願いいたします。

日本人の食事摂取基準(2010年版)の策定

栄養疫学プログラム／食事摂取基準プロジェクト

【はじめに】

本年5月、厚生労働省は、国民の健康の維持・増進、生活習慣病の予防を目的とし、エネルギー及び各栄養素の摂取基準を示した「日本人の食事摂取基準」を5年ぶりに改定・公表しました (<http://www.mhlw.go.jp/shingi/2009/05/s0529-4.html>)。

食事摂取基準プロジェクトでは、この「日本人の食事摂取基準」の策定に必要な栄養学的知見を系統的、かつ網羅的に収集・管理・解説するとともに、その知見の創出に必要な基礎研究を行い、策定の効率化と質の向上に貢献してきました。

今回は、昨年度から本年度にかけて策定作業が行われた「日本人の食事摂取基準(2010年版)」について紹介します。

【策定経緯】

昨年6月、厚生労働省生活習慣病対策室の下に、策定検討会が設置されるとともに、エネルギー、各種栄養素等に、新たに活用及びライフステージ別(妊婦・授乳婦・乳幼児・高齢者)を加えた計11のワーキンググループが設置されました。6月24日に第一回策定検討会が開催されて以来、各ワーキンググループにおいて、摂取基準に関する検討・策定が行われました。当研究所からは、多数の研究員が策定検討会及びワーキンググループの委員や協力者として、策定作業に参画しました。

当プロジェクトにおいては、レファレンス事務局を設置し、厚生労働省をはじめ所内外からの文献や関係資料の要請に応じ、提供を行いました。同時に、今後の策定における作業の円滑化、科学的根拠を明確にする目的から、実際の策定に使用した文献並びに参照した文献を登録、保管するシステムを構築しました。また、各ワーキンググルー

プ間の調整業務や検討会報告書の取りまとめ、編集作業などについても、厚生労働省と協力して、当プロジェクトが担当しました。

【2010年版の主な改正点】

2005年版からの大きな変更点としては、①「上限量」から「耐受上限量」への用語変更(図)、②活用基礎理論の項目別記載、③乳児の基準体位の細分化、④ライフステージ別の検討、があげられます。また、各基準の主な改正点は、①エネルギーの基礎代謝基準値や身体活動量の変更、②食物繊維については目標量のみを策定、③カルシウムについては、「目安量」、「目標量」に替えて「推定平均必要量」及び「推奨量」を策定、などです。

【今後の検討課題】

現在、厚生労働省および国立健康・栄養研究所では、次年度からの「日本人の食事摂取基準(2010年版)」使用開始に向けて、食事摂取基準の活用、普及啓発の取り組みを開始しています。またレファレンス事務局では、次期改定時の作業を円滑にするための取り組みとして、今回の策定で直接引用または参照された論文を収集、データベース化を行い、論文の系統分類、エビデンステーブルの作成を進めています。

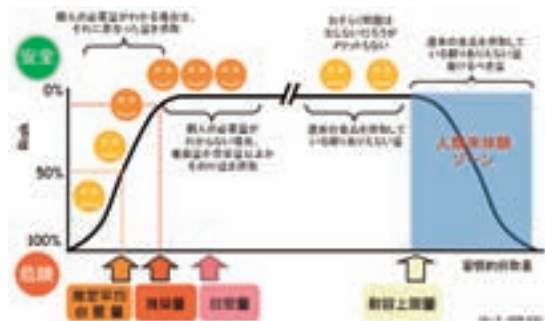
種々の栄養素、特に高齢者に関しては未だエビデンスが不十分であり、今後も引き続き、日本人を対象とした栄養疫学研究によってデータを収集・蓄積する必要性が再認識されました。また、今回新たに導入された活用基礎理論は試行的なものであり、今後の研究を通じて検証が求められます。

関連研究論文

- 1) Melby MK, T.Utsugi M, Miyoshi M, Watanabe S: Overview of nutrition reference and dietary recommendations in Japan: application to nutrition policy in Asian countries. Asia Pac J Clin Nutr. 17 (S2): 394-398, 2008
- 2) 森田明美、佐々木敏、渡邊昌：食事指導のための基礎知識 食事摂取基準：日本医師会編 食事指導のABC(改訂第3版)：114-129, 2008：日本医事新報社

食事摂取基準

(栄養素：推定平均必要量、推奨量、目安量、耐受上限量)



長距離選手等の身体疲労の評価に関する研究

健康増進プログラム／休養プロジェクト

【はじめに】

休養プロジェクトは、健康増進を目的とした運動や身体活動を無理なく継続的にこなせるように、適切な「休養」を提案することを大きな目標としています。しかし、運動による疲労感も休んだ後の回復感も主観的であり、客観的な評価は困難です。そこで、客観的な休養指標の開発に向かって色々な取り組みを行っていますが、その一つである「長距離選手等の運動選手を被験者とし、継続的な肉体的負荷による身体疲労の変動を血清生化学検査及び非特異的免疫能により明らかにする」というテーマについて、最近の研究成果を報告します。

【疲労の客観的評価】

短期的な肉体的負荷としてフルマラソンによる血液濃縮、血中逸脱酵素活性の増加、さらにサイトカインや好中球機能の変動から免疫にも影響が及ぶことを発表してきました。また、女子長距離選手20名とBMIで長距離選手に近い体格の一般女子学生21名を被験者として主観的疲労度、血中逸脱酵素活性、及び血液性状の変動を6ヶ月間検討し、運動選手と一般学生では主観的疲労度と血中逸脱酵素活性あるいは血液性状との間の相関関係が異なっていることを報告しました¹⁾。

一方、女子学生10名を被験者として身体活動が制限される場合として21日間の出納実験が主観的疲労度、血清生化学検査、及び非特異的免疫能に及ぼす影響を検討し、疲労感がある時や全体的にネガティブな気分の時は身体活動量が低下すること²⁾や出納実験中に生体内での好中球活性化の指標である血漿ミエロペルオキシダーゼ濃度は低下傾向を示し、非特異的免疫能である血清オプソニン化活性は出納実験中に増強し、血清イムノグロブリン（抗体）濃度との間に相関関係がないことを明らかにしました³⁾。

【免疫能と疲労との関係】

これらの成果を踏まえて、女子長距離選手22名を被験者とし、走行距離が合計1,000km以上に及ぶ約2ヶ月間の夏期合宿が主観的疲労度、血清生化学検査、及び非特異的免疫能に及ぼす影響を検討しました⁴⁾。夏期合宿による若干の

疲労感の増加は認められましたが、血中逸脱酵素活性等に著しい変動は認められず、調査した夏期合宿は選手に継続的な肉体的負荷による身体疲労が生じないように長年の経験によって計画・実行されていたと考えられます。しかし、血清オプソニン化活性、血漿ミエロペルオキシダーゼ濃度、及びサイトカインとしてG-CSF、IL-4、IL-6、IL-8、IL-10、及びTNF α を測定し、その結果をみると血清オプソニン化活性に有意の変動がみられ、IL-4、IL-6、及びIL-10は合宿後に有意に低下し、血清オプソニン化活性とIL-6の間に相関関係が認められました。このことから、主観的疲労度や血清生化学検査では認められにくい身体疲労を評価するのに、非特異的免疫能の測定が有効であると考えられます⁴⁾。

【今後の研究の方向】

健康増進を目的とした運動を行なっている一般的な方々の中にも達成感のような気分の高揚によって疲れを感じ難くなっている方もおられると思います。今後は、さらに詳細な運動選手を被験者とした研究を行うとともに、一般的な方々が無理なく継続的に運動や身体活動を行なえるよう、研究成果を社会に還元したいと考えています。

関連研究論文

- 1) 熊江 隆、金子佳代子、北村実穂子、小暮寛子、高田和子. 女子長距離選手と一般女子学生の主観的疲労度、血中逸脱酵素活性、及び血液性状の6ヶ月間の変動と比較. 体力・栄養・免疫学雑誌16(1): 32-41. 2006.
- 2) 熊江 隆、西牟田守、児玉直子、吉武 裕. 出納実験における女子大学生の主観的疲労度、血中逸脱酵素活性、及び血液性状の変動. 一客観的な疲労度指標の開発に関する研究. 一体力・栄養・免疫学雑誌16(1): 42-51. 2006.
- 3) Kumaie T, Kogure H, Nishimuta M, Kodama N, Yoshitake Y. Effects of a 21 day metabolic study on serum opsonic activity in female college students, assessed by a chemiluminescence technique. Luminescence. 21: 256-261. 2006

(表) 血漿中サイトカインレベルの変動⁴⁾

	合宿前	合宿中	合宿後	学生間の差	測定日間の変動
IL-4 (pg/mL)	0.72±1.00	0.80±1.20	0.48±0.70	***	**
IL-6 (pg/mL)	0.20±0.11	0.14±0.08	0.14±0.13	**	*
IL-8 (pg/mL)	0.42±0.52	0.56±0.95	0.30±0.71	***	**
IL-10 (pg/mL)	0.87±0.70	0.60±0.61	0.62±0.49	***	**
G-CSF (pg/mL)	13.1±38.7	18.8±64.9	13.5±45.3	***	NS
TNF α (pg/mL)	1.44±0.53	0.94±0.60	1.67±1.01	NS	**

数値：mean±S.D. *：p<0.05, **：p<0.01, ***：p<0.001, NS：有意差なし

日本の食育：その評価と新たな展開に向けて

栄養教育プログラム／食育プロジェクト

【はじめに】

食育プロジェクトは、平成17年に食育基本法の制定に合わせ、新たに設立されたプロジェクトです。食育は、生涯を通じてそれぞれの世代に応じたアプローチが必要です。これまで、食育プロジェクトでは、様々な世代において食育を進める上での科学的基盤となるような根拠や、具体的方法について提言してきました。例えば、「子どもの食育 2007」において、食育を進める上での現状の問題点を明らかにし、その課題への取り組み方を提案してきました。また、中高年期を対象として、どのような食事をすることが健康の維持につながるのかを明らかにしてきました。

今、食育は、2010年実施予定の評価に向けて新たな展開が望まれています。そこで、食育プロジェクトでは、新たに食育の現状再解析と評価(法)についての研究及び小児肥満についての研究に着手しました。

【食育の文化的な認識について】

食育は国民運動として、行政や学校、企業など様々な場において展開されています。これまでの健康施策の展開において、専門家と国民との間の意識や判断基準等の乖離が、施策の実施や普及啓発での障害となっていることが報告されています。

食育の認知度が伸び悩む背景を明らかにするため、食育に関連する文化的ドメイン（食生活の問題・原因・改善）及び関連する他の要因（年齢、性別、経済社会ステータス、教育レベル、食生活パターン、食育推進に関する知識・経験等）における各ドメイン間での差異を明らかにしようとしています。

【乳児期の健康状態が学童期に与える影響】

最近成人の肥満や生活習慣病の増加が問題になっています。英国では低出生体重児が、成人してからの心臓血管疾患の死亡率を増加させるという仮説（バーカー仮説）が報告され、胎生期の状況が成人の病気に関係している可能性がでてきました。

そのため、食育プロジェクトでは、小中学校の学童とその母親を対象として、妊娠期から出生期での母子の健康状態と、学童期の健康状況との間に関連があるかどうかについて検討しています。（図1）。日本において新生児の出生時体重は年々減少しており、子共の成長や成人になってからの疾病等の関連性について注意を向ける必要があります。

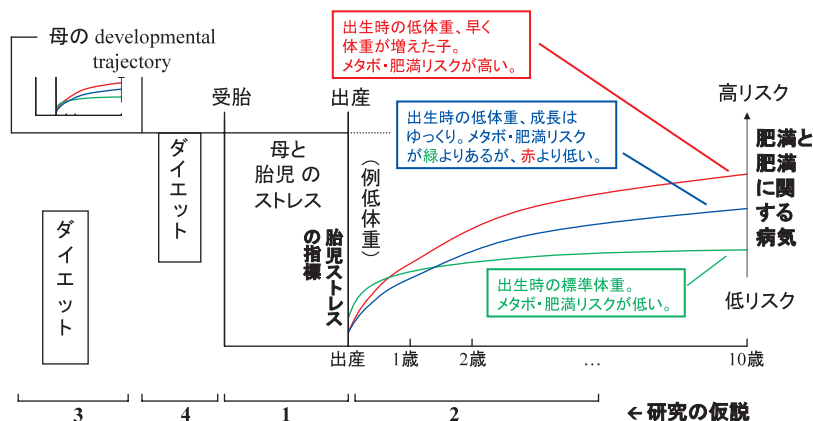
【今後の研究の方向】

子どもの健やかな成長のために大人が何をすべきか、少子化の問題や食育等について幅広く検討していきたいと考えています。

関連研究論文

- 1) 饗場直美、近藤雅雄. 高齢者のQOL向上のための免疫能の健全性を保持する日本型食生活の解析. 日本栄養・食料学会誌、58、99-102、2005
- 2) 網中雅仁、近藤雅雄、饗場直美、田口浩子、太田麗、栗原典子、柘植光代、岡純、梶本雅俊、池田真紀、山内博、高田礼子、吉田勝美. 健康高齢者における抗酸化食品（ピーマン）による酸化ストレスの改善の効果。日本臨床環境医学会誌、15、124-130、2006

（図）妊娠中の経過と生後の健康調査：母子手帳を利用した小児健康と肥満の要因解析



胎生期の成長が出生後の健康に影響を与えるという仮説の検証

- (1) 出生時の低体重の子どもの方が肥満リスクが高いかどうか（緑より赤、青はリスクが高い）
- (2) 出生時の低体重の子どもの体重増が早い子どもは肥満リスクが高いかどうか（青より赤のリスクが高い）
- (3) 出生時に低体重であった母親は低体重の子を産む可能性が高いかどうか
- (4) ダイエットをしている、低体重の20～30歳代の女性は低体重の子を出産することが多いかどうか

抗酸化活性に着目した食品の機能性に関する研究

食品保健機能プログラム／食品機能プロジェクト

【はじめに】

私たちが生きていくために酸素は必要不可欠ですが、その酸素の一部が体内で活性酸素となり、がんや動脈硬化を始めとする数々の病気の原因の一つになることが、近年わかって来ました。一方、野菜や果物などの食品には、この活性酸素を消去する抗酸化機能を持った多数の抗酸化物質が含まれており、健康の維持・増進に役立っています。食品機能プロジェクトでは、食品の抗酸化機能に着目した研究を行っており、今回はそのうち、ビタミンC配糖体の抗酸化活性に注目した研究成果を紹介します。

【ビタミンC配糖体の抗酸化活性】

ビタミンC(L-アスコルビン酸)は、皮膚や粘膜の健康維持の助けるとともに、活性酸素等のラジカル(反応性が非常に高い有害物質)を消去することにより、抗酸化作用を発揮します。しかし、ビタミンCは加熱や光等に対し不安定で、調理損失が大きいという弱点があります。L-アスコルビン酸 2-グルコシド(AA-2G)は、その弱点を補った安定なビタミンC配糖体で、食品添加物としても利用されています。これまでAA-2Gは人の消化酵素で代謝を受け、ビタミンCとして作用すると考えられていましたが、その抗酸化活性について詳細に検討した結果、AA-2GそのものがビタミンCとは全く違う作用機序を持った抗酸化物質であることを見出しました¹⁾。また、AA-2Gと良く似た構造をした L-アスコルビン酸 2-β-グルコシド(AA-2βG)が、試験管内でビタミンCに匹敵する強い抗酸化活性を示すことも明らかになりました²⁾。AA-2βGは薬膳料理等に使われるクコの実に高濃度含まれています(乾燥クコの実100g中740mg程度含有)。近年、クコの実は血圧、コレステロール低下作用、免疫賦活作用等を持つ健康

食品素材として注目されていますが、その作用機序は不明で、科学的根拠は十分とは言えません。AA-2βGの抗酸化作用が、クコの実の何らかの食品機能に関わっているかどうか、さらなる研究が望まれます。

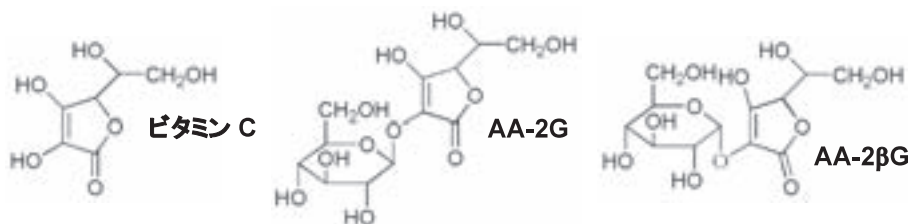
【今後の研究の方向】

このように、食品中の抗酸化成分一つ一つに着目して、その機能を明らかにする研究を行う一方で、私たちが通常食べている食事全体の抗酸化機能に着目した研究も重要だと考えます³⁾。健康を維持するために、全体としてどのくらいの量の抗酸化物質を毎日摂る必要があるのか、実はまだ良くわかっていません。そこで、私たちは、日常的な食事の中にどのような抗酸化物質が含まれているのか、そして、それらの抗酸化物質がどのように体の役に立っているのかについて研究を進めているところです。

関連研究論文

- 1) Takebayashi, J., Asano, R., Nakae, Y., Saito, M., Gohda, E., Yamamoto, I., Tai, A., "2-O-α-D-glucopyranosyl-L-ascorbic acid scavenges 1,1-diphenyl-2-picrylhydrazyl radicals via a covalent adduct formation", *Biosci. Biotechnol. Biochem.*, **71**, 754-760, (2007)
- 2) Takebayashi, J., Yagi, Y., Ishii, R., Abe, S., Yamada, K., Tai, A., "Antioxidant properties of 2-O-β-D-glucopyranosyl-L-ascorbic acid", *Biosci. Biotechnol. Biochem.*, **72**, 1558-1563, (2008)
- 3) 渡辺純、沖智之、竹林純、山崎光司、津志田藤二郎, "食品の抗酸化能測定法の統一化を目指して —ORAC法の有用性と他の測定法との相関性—", *化学と生物*, **47**, 237-243, (2009)

(図) ビタミンC及びビタミンC配糖体(AA-2G、AA-2βG)の化学構造



安全な摂取量に着目した健康食品情報の提供

情報センター／健康食品情報プロジェクト

【背景および目的】

当プロジェクトでは、健康食品に関する情報を収集・分析し、データベース化したものをホームページ（『健康食品』の安全性・有効性情報（<http://hfnet.nih.go.jp>））で公開しています。健康食品の情報が氾濫し、不適切な目的や方法で健康食品を利用し健康被害を起こす人が増えている中、販売目的ではなく、安全性に重点を置き、公正かつ科学的な情報を提供することを目的としています。星の数ほどある健康食品の情報のうち、HFNetが他の情報源と異なるのは「摂取量に注目した情報」を提供しているところです。健康食品は一般にイメージのみで判断され、販売者も消費者も成分の摂取量に関する知識がないまま健康食品を扱っていることも少なくなく、それが特定成分の過剰摂取や健康被害につながっています。これを根本的に防ぐため、HFNetでは摂取量に重点をおいた情報提供をしています。

【情報収集と作成方法】

HFNetに掲載している健康食品の原材料（素材）情報は、2009年6月現在で約350品目あり、個々の素材について学術論文情報を収集しています。具体的には「素材名」「ヒト試験」をキーワードとして、米国の「PubMed」や、日本の「医学中央雑誌」で論文を検索し、その結果を翻訳あるいは編集してHFNetに掲載しています。掲載の際には「誰が、何を、どの程度の量と期間で摂取し、どうなったか」をできるだけ具体的に記述するとともに、出典を明らかにして、専門知識のない一般の利用者でも容易に「科学的根拠」が入手できるよう工夫をこらしています。これらの作業は、薬剤師、管理栄養士、NR（栄養情報担当者）を

じめ研究所内外の多くの専門家が担当しています。

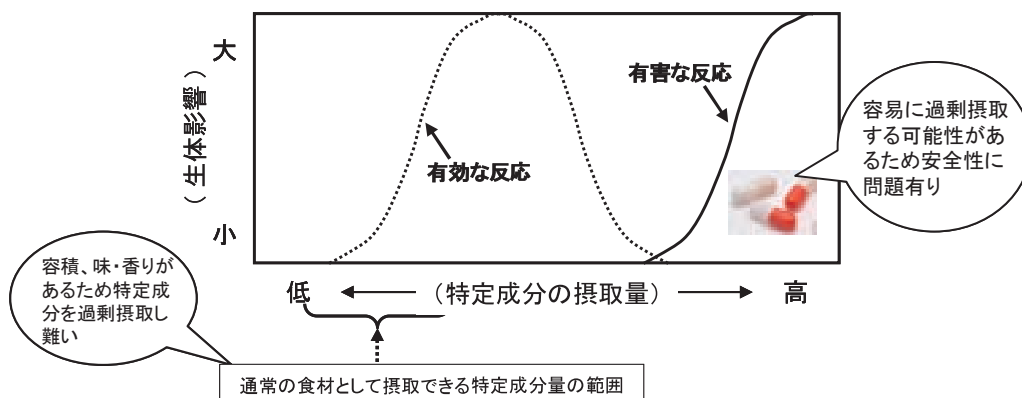
【適正な情報の提供】

新しい健康食品素材に関する情報を、逐時追加・更新しています。健康食品の多くは医薬品と類似した錠剤やカプセル状で、それゆえ、消費者はこれらの製品に「通常の食品のように安全で、医薬品のように効果がある」、つまり、「食べ物の良い面と薬の良い面を合体させたような、魔法の食品」のようなイメージを抱いているところがあるようです。こうした誤認が健康食品の抱えている根本的な問題の一つなのですが、どのような食品も突き詰めれば一つの化学物質から構成されており、「食品なら安全で、薬は危険」ということではありません。食品でも、特定の成分を、精製・濃縮した形で過剰摂取すれば、有害な作用が発現する可能性があることを、知ってほしいのです（下図）。私たちが心がけている「摂取量を明確にした情報提供」は、健康食品による健康被害の防止と、安全性についての適切な評価、さまざまな情報に接する際の冷静な判断などに役立つと考えています。

【今後の方向性】

健康食品については、最新の科学論文情報も重要ですが、現時点では「情報の科学的な解釈、健康食品の特徴、利用する際の留意点」など、健康食品を科学的根拠に基づき賢く利用するための、基礎的な知識の普及がより優先されると考えています。そこで当プロジェクトでは、今後、そのような基礎的な知識の普及に一層努めたいと考えています。まだ当サイトをご覧になっていない方は是非<http://hfnet.nih.go.jp>をチェックしてみてください。

（図） 食品の形態ならびに特定成分の摂取量と生体影響の関係



国立健康・栄養研究所の歴史と現状

国立健康・栄養研究所は、1920年に「栄養研究所」として創立されて以来、90年近くにわたる歴史を有し、戦前から今日まで国民の栄養改善に多大な貢献をしてまいりました。

歴史を遡りますと、1923年の関東大震災の際には、職員総動員で罹災者の救護に当たり、食品配分や炊事用水の運搬等を行いました。また、大戦末期には食物消費状態の実際を調査し、栄養素等摂取量の集計を行いました。この時の技術は、GHQの指示で実施された“国民栄養調査”に大いに活かされ、食糧配給対策の基礎データを導き出し、終戦直後の深刻な食糧難を乗り切ることに貢献しました。

そして1947年、新宿区戸山に「国立栄養研究所」として再出発して以来、長年にわたり逐次の栄養所要量（現在の食事摂取基準）策定や毎年の国民栄養調査（現在の国民健康・栄養調査）の実施にエビデンスを提供してきたほか、各般にわたる研究を行ってきました。1989年には、「国立健康・栄養研究所」と改称され、栄養・食生活のみならず、運動を取り入れた、より幅広い健康の

保持増進に関する研究に取り組み、皆様の健康づくりに不可欠な食事、運動、休養のガイドライン作成等に寄与してきました。

2001年からは「独立行政法人」として、益々、国民の皆様の健康、またそれを支える厚生労働省の健康・栄養施策を充実させるための研究を進展させてきました。また、その成果については、厚生労働省の評価委員会等でも高く評価されてきたところです。

しかし、昨今の行政改革の大きなうねりの中で、政府の独立行政法人の整理・合理化計画に関わる閣議決定（2007年12月24日）において、同じく厚生労働省所管の「独立行政法人医薬基盤研究所」（大阪府茨木市）との「統合」の方針が示されました。

長寿社会の進展に伴い、食生活や運動を通じた生活習慣病の一次予防の重要性が高まる中で、当研究所に期待されている社会的役割をしっかりと果たしながら、国民の信頼に応えられる研究所として、機能の一層の充実・強化を図ってまいります。

沿革

- ▶ 1920年（大正9年） 栄養研究所設立。
- ▶ 1921年（大正10年） 小石川駕籠町の新庁舎に移転。
- ▶ 1938年（昭和13年） 厚生省創設に伴い、内務省から厚生省に移管。
- ▶ 1947年（昭和22年） 国立栄養研究所に改称。
- ▶ 1948年（昭和23年） 新宿区戸山町（旧陸軍軍医学校庁舎）に移転。
- ▶ 1989年（平成元年） 国立・健康栄養研究所に改称。
- ▶ 1992年（平成4年） 現在地の厚生省戸山研究庁舎へ移転。
- ▶ 2001年（平成13年） 厚生労働省創設に伴い、所管が厚生省から厚生労働省に移る。
- ▶ 2001年（平成13年） 独立行政法人国立健康・栄養研究所となる。

● 今年度の主な行事予定 ●

平成21年9月12日(土) オープンハウス2009（研究所公開）
平成22年1月30日(土) 第11回一般公開セミナー



※詳細につきましては、追って研究所ホームページ（URL：<http://www.nih.go.jp/eiken/index.html>）に掲載いたします。