目次

巻頭言　協会が歩んできた道（今後への期待を込めて）
加藤　亮二…… 1

I.　特集「発酵食品の機能性」

１．カビが産生する化合物から見た「紅麹コレステヘルプ」の健康被害
長岡　康夫…… 3

２．発酵食品の基礎と納豆の機能性
辻　聡……11

３．発酵食品のはたらき：発酵微生物を活用した次世代の応用展開
倉田　淳志……18

II.　私のつぶやき

１．「いわゆる健康食品」という分類はこのままでよいのだろうか？
小島　正美……26

２．遺伝子組換え食品・ゲノム編集食品のリスクコミュニケーションに関わって
佐々　義子……32

III. 知識シリーズ

１．食品添加物基礎講座　第１回：食品添加物とは
長村　洋一……36

２．情報と疫学研究　第１回：食と健康を理解するための基本統計学
鈴木　康司 他……43

３．腸内細菌と健康（１）～ヘルシーエイジングとたんぱく質の質を考える～
内藤　裕二……54

４．サプリメント Q&A　ザクロの効用について
中野　一子、宇野英理子……60

５．機能性表示食品関与成分
「目の調子を整え、目の機能を維持する」と「鼻の不快感を軽減させる」
太田　好次……63

６．カリウムの「医薬品」と「健康食品・サプリメント」
～「高血圧管理・治療ガイドライン 2025」から考える～
大石　順子……73

IV. 認定校紹介シリーズ

東海大学　農学部　農学科・動物科学科・食生命科学科
安田　伸……82

V.　会員連絡……87
日本食品安全協会会誌投稿規定……91
編集後記……94
異動連絡届