

2006年6月1日

消費者の皆様へ

**TBS 放映「白インゲン豆ダイエット法」による健康被害事件をうけて
「ファセオラミン™」の安全性についてご説明**

TBS 放映「白インゲン豆ダイエット法」健康被害事件の経緯

メイプロインダストリーズ株式会社は、米国ファーマケム・ラボラトリーズ社が製造する白インゲン豆抽出のダイエット素材「ファセオラミン™」を輸入し、日本のダイエット商品メーカーに販売している、日本における「ファセオラミン™」の唯一の輸入販売代理店です。

2006年5月6日放映のTBS「ぴーかんバディ」が紹介した白インゲン豆ダイエット法により、視聴者が健康被害を受けた事件で、厚生労働省は、下痢や嘔吐の原因は白インゲン豆に含まれるレクチンという毒性物質であると発表しました。(5月22日)

TBSは番組やホームページを通じて、「ぴーかんバディ」の放映内容と「ファセオラミン™」とは無関係と発表してきましたが、一部メディアは「ファセオラミンを大量に摂取すると下痢や嘔吐を起こす」と報道しました。

メイプロインダストリーズ株式会社は、一連のマスコミ報道により、「ファセオラミン™」に対する不安と誤解が消費者の方々に生まれかねないと判断し、さる5月25日、報道関係者を招き、「ファセオラミン™」の勉強会を開催しました。

勉強会では、浅野生活習慣病予防研究所の浅野次義医学博士から、「ファセオラミン™」の臨床データをご提示いただき、またファーマケム・ラボラトリーズ社・極東総支配人も、「ファセオラミン™」は米国食品医薬品局(FDA)の食品安全基準であるSelf-Affirmed GRAS(注)を取得した安全性の高い商品であることをご説明しました。

メイプロインダストリーズ株式会社は、消費者の方への正確な情報発信を、健康食品販売会社としての責任と考えています。弊社は、テレビ番組により誤った情報が伝播したために発生した今回の健康被害を重くとらえ、体調を崩された方々のすみやかなご回復を祈っております。

弊社ならびに「ファセオラミン™」は、今回のテレビ番組とはまったく関係がございませんが、消費者の方々の「ファセオラミン™」製品に関する不安を解消するために、ファーマケム・ラボラトリー社の提出する「ファセオラミン™」に関する科学的データを、以下にお知らせいたします。

「ファセオラミン™」とレクチンの関係

「ファセオラミン™」は、白インゲン豆から抽出されるという性格上、豆類に含まれるレクチン（TBS 放映の白インゲン豆ダイエット法で、下痢や嘔吐が起きた原因物質とされる。）を、微量に含んでいます。1gの「ファセオラミン™」に含まれるレクチンの量は、加熱調理した白インゲン豆1gに含まれるレクチンと同じ程度です。（別表参照）

しかし、「ファセオラミン™」の1日の使用量の目安は、成人1人で0.5g~1gですが、通常の食物として加熱白インゲン豆を食べれば、一度に1g以上の摂取は容易と考えられます。（白インゲン豆は、サラダやチリコンカーンなどの料理として食卓に上ります。）つまり、使用目安量を守っていれば、「ファセオラミン™」を通して1日に摂取するレクチンの量は、食物として白インゲン豆を食べた場合に比べ、非常に少ないことになります。

「ファセオラミン™」は、遺伝子組み換えでない白インゲン豆を原料に製造され、1999年の販売以来全世界で700t以上販売されておりますが、著しい副作用は報告されておられません。しかし消費者の方々には、より安全で効果的なダイエットをしていただくために、上記の1日の目安の使用量と1日の最大使用量を、厳守いただきますようお願いいたします。

なお、ここでいう「ファセオラミン™」は、株式会社メイプロインダストリーズが日本で販売する、米国ファーマケム・ラボラトリーズ社が商標を持つ商品名です。TBS番組が薦めた白インゲン豆ダイエット法の粉末白インゲン豆や、他社製造の「白インゲン豆抽出物」のことではありませんので、何卒ご注意ください。

注) GRAS (Generally Recognised as Safe) : FDAが、一般に人間が食べても安全と認める素材に適用する基準

Self-Affirmed GRAS : 製造者などの提出データにより、FDAがGRASと同等の安全性を認知する基準

<参考資料>

レクチン（ヘマグルチニン）含有量

生白インゲン豆	調理済豆	ファセオラミン
20,000-70,000(Hu/g)	400-600(Hu/g)	20-600(Hu/g)

ファセオラミン™推奨摂取量：1日当たり 500-1,000mg Hu/g：活性単位