

28日パン工第26号
平成28年11月7日

NPO 法人食品と暮らしの安全基金
代表 小若 順一 様

一般社団法人日本パン工業会
会長 飯島 延浩



「パンのミネラル含有量について」に関するご報告

日頃より、当会の活動につきましてご理解とご協力を賜り、また、この度は、私どもの会員各社が提供しておりますパン類に関しまして、貴重なご意見をいただき、誠にありがとうございます。

さて、今般のご質問状並びに「食品と暮らしの安全」329号におきまして、パン類のミネラル含有量と健康に関して、いくつかのご指摘をいただきましたが、当会といたしましては、ミネラル類も含め、健康増進を図る上で必要な栄養成分を、日々の食生活の中で十分に摂取していくためには、主菜、副菜、乳製品等をバランスよく組み合わせた食事が不可欠であると認識しております。パンは主食として、またおやつとして、幅広い食シーンで利用されていることから、バランスよく様々な食品と共に食べていただくことが大切であると考えております。厚生労働省が提唱する健康日本21では、健康増進を推進していくためには適切な量と質の食事が重要であるとして、主食、主菜、副菜を組み合わせた食事の回数の増加や野菜、果物の摂取量の増加等を、栄養・食生活の目標として掲げております。また、農林水産省が推奨する食事バランスガイドにおいても、主食、主菜、副菜、乳製品、果物をバランスよく摂取することが重要とされております。

パン業界では、日頃よりお客様に喜ばれる、様々な食シーンに対応したバラエティ豊かなパンの提供に努めておりますが、昨今の食事の個食化、簡便化等、食生活の形態が変化する中で、より健康に配慮した製品開発の要望に対しては、小麦ふすまを加えたブランパンや全粒粉入りパン、雑穀入りパン、また栄養強化したカルシウム強化パン、葉酸入りパン等を製造・販売しております。こうした消費者の健康志向に応えたパンの開発につきまして、今後も継続して努力してまいりたいと考えております。

当会といたしましては、生命維持に必要な栄養の供給、食感や嗜好といった美味しさの付与、及び生体調節という、食品に求められる機能を念頭に置き、日々の食事の中にバランスよく取り入れられるパンの提供を通じて、国民の食生活改善と文化の向上に寄与するよう努力・邁進してまいりますので、引き続きご支援、ご協力の程よろしくお願いいたします。

以上