

品質表示基準の見直しについて

「風味調味料」



17消安第11195号

平成18年1月23日

農林物資規格調査会

会長 沖谷 明紘 殿

農林水産大臣 中川 昭



日本農林規格の改正並びに品質表示基準の改正及び廃止について（諮問）

下記のとおり、日本農林規格の改正並びに品質表示基準の改正及び廃止を行う必要があるので、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）第9条の2及び19条の8第5項の規定に基づき、貴調査会の意見を求める。

記

- 1 風味調味料の日本農林規格（昭和50年3月25日農林省告示第310号）の改正
- 2 風味調味料品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1669号）の改正
- 3 凍豆腐品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1645号）の改正
- 4 乾燥マッシュポテト品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1635号）の廃止
- 5 さくらんぼ砂糖漬け品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1638号）の廃止
- 6 アイスクリーム品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1654号）の廃止

風味調味料品質表示基準の一部改正について（案）

平成18年8月24日

農 林 水 産 省

1 趣旨

「JAS規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準」（平成17年8月農林物資規格調査会決定）に基づき、風味調味料品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1669号）について、所要の見直しを行う。

2 内容

風味調味料は、消費者が日常的に使用している調理材料であることから、品質表示基準による名称・品質の標準が必要であり、その製造・流通実態を踏まえ、

- (1) 風味原料として規定されている「かつおぶし」を「節類（かつおぶし等）」とすることにより「そうだかつおぶし」等のその他の節類が含まれることを明確にする
- (2) 風味原料の含有率は、粉末風味原料は水分18%、抽出濃縮物は水分8%に換算して算出しているが、実際の水分含有率はそれぞれの風味原料により異なることから、無水物として算出する方法に改める

等の改正を行う。

なお、風味調味料の類似品として、調味料（アミノ酸等）が添加されていない製品等が生産されているが、これらに対して風味調味料の名称を使用しても消費者に誤認を与えないことから、風味調味料については加工食品品質表示基準第4条第1項第1号ただし書による名称規制の対象から削除する。

風味調味料品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1669号）一部改正新旧対照表

改 正 案	現 行																		
<p style="text-align: center;">風味調味料品質表示基準 (趣旨)</p> <p>第1条 [略]</p> <p style="text-align: center;">(定義)</p> <p>第2条 [略]</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">用語</th> <th style="width: 80%;">定義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">[略]</td> <td style="text-align: center;">[略]</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">風味原料</td> <td>節類(かつおぶし等)、煮干魚類、こんぶ、貝柱、乾したけ等の粉末又は抽出濃縮物をいう。</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">(一括表示事項)</p> <p>第3条 [略]</p> <p style="text-align: center;">(表示の方法)</p> <p>第4条 [略]</p> <p>(1) 名称</p> <p><u>加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、「風味調味料」と記載すること。ただし、別表の算式により算出した下表左欄の風味原料の配合率が8.3%以上のもの</u> <u>にあつては下表右欄の種類名を「風味調味料」の文字の次に、括弧を付して記載すること。</u></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 80%;">風味原料</th> <th style="width: 20%;">種類名</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>かつおぶしの粉末及び抽出濃縮物並びにかつおの抽出濃縮物</td> <td style="text-align: center;">かつお</td> </tr> <tr> <td>かつおぶしの粉末及び抽出濃縮物並びにかつおの抽出濃縮物とそうだかつおぶしの粉末及び抽出濃縮物並びにそうだかつおの抽出濃縮物</td> <td style="text-align: center;">かつお等</td> </tr> </tbody> </table>	用語	定義	[略]	[略]	風味原料	節類(かつおぶし等)、煮干魚類、こんぶ、貝柱、乾したけ等の粉末又は抽出濃縮物をいう。	風味原料	種類名	かつおぶしの粉末及び抽出濃縮物並びにかつおの抽出濃縮物	かつお	かつおぶしの粉末及び抽出濃縮物並びにかつおの抽出濃縮物とそうだかつおぶしの粉末及び抽出濃縮物並びにそうだかつおの抽出濃縮物	かつお等	<p style="text-align: center;">風味調味料品質表示基準 (趣旨)</p> <p>第1条 風味調味料(容器に入れ、又は包装されたものに限る。)の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準(平成12年3月31日農林水産省告示第513号)に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。</p> <p style="text-align: center;">(定義)</p> <p>第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">用語</th> <th style="width: 80%;">定義</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">風味調味料</td> <td>調味料(アミノ酸等)及び風味原料に砂糖類、食塩等(香辛料を除く。)を加え、乾燥し、粉末状、顆粒状等にしたものであつて、調理の際風味原料の香り及び味を付与するものをいう。</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">風味原料</td> <td>かつおぶし、煮干魚類、こんぶ、貝柱、乾したけ等の粉末又は抽出濃縮物をいう。</td> </tr> </tbody> </table> <p style="text-align: center;">(一括表示事項)</p> <p>第3条 製造業者等(加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。)が風味調味料の容器又は包装に一括して表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、使用方法とする。</p> <p style="text-align: center;">(表示の方法)</p> <p>第4条 名称及び原材料名の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。</p> <p>(1) 名称</p> <p><u>加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、「風味調味料」と記載すること。ただし、別表の算式により算出したかつおぶしの粉末及び抽出濃縮物並びにかつおの抽出濃縮物の含有率が10%以上のものにあつては「かつお」と、別表の算式により算出したさばぶしの粉末及び抽出濃縮物並びにさばの抽出濃縮物の含有率が10%以上のものにあつては「さば」と、別表の算式により算出したあじぶしの粉末及び抽出濃縮物の含有率が10%以上のものにあつては「あじ」と、別表の算式により算出した煮干いわしの粉末及び抽出濃縮物の含有率が10%以上のものにあつては「煮干し」と、別表の算式により算出したこんぶの粉末及び抽出濃縮物の含有率が10%以上のものにあつては「こんぶ」と、別表の算式により算出した乾しいたけの粉末及び抽出濃縮物の含有率が10%以上のものにあつては「しいたけ」と、「風味調味料」の文字の次に、括弧を付して記載すること。</u></p>	用語	定義	風味調味料	調味料(アミノ酸等)及び風味原料に砂糖類、食塩等(香辛料を除く。)を加え、乾燥し、粉末状、顆粒状等にしたものであつて、調理の際風味原料の香り及び味を付与するものをいう。	風味原料	かつおぶし、煮干魚類、こんぶ、貝柱、乾したけ等の粉末又は抽出濃縮物をいう。
用語	定義																		
[略]	[略]																		
風味原料	節類(かつおぶし等)、煮干魚類、こんぶ、貝柱、乾したけ等の粉末又は抽出濃縮物をいう。																		
風味原料	種類名																		
かつおぶしの粉末及び抽出濃縮物並びにかつおの抽出濃縮物	かつお																		
かつおぶしの粉末及び抽出濃縮物並びにかつおの抽出濃縮物とそうだかつおぶしの粉末及び抽出濃縮物並びにそうだかつおの抽出濃縮物	かつお等																		
用語	定義																		
風味調味料	調味料(アミノ酸等)及び風味原料に砂糖類、食塩等(香辛料を除く。)を加え、乾燥し、粉末状、顆粒状等にしたものであつて、調理の際風味原料の香り及び味を付与するものをいう。																		
風味原料	かつおぶし、煮干魚類、こんぶ、貝柱、乾したけ等の粉末又は抽出濃縮物をいう。																		

<u>そうだかつおぶしの粉末及び抽出濃縮物並びにそうだかつおの抽出濃縮物</u>	<u>そうだかつお</u>
<u>さばぶしの粉末及び抽出濃縮物並びにさばの抽出濃縮物</u>	<u>さば</u>
<u>あじぶしの粉末及び抽出濃縮物</u>	<u>あじ</u>
<u>いわしぶしの粉末及び抽出濃縮物</u>	<u>いわし</u>
<u>煮干いわしの粉末及び抽出濃縮物並びに煮干とびうおの粉末及び抽出濃縮物</u>	<u>煮干し</u>
<u>煮干貝柱の粉末及び抽出濃縮物並びに貝柱の抽出濃縮物</u>	<u>貝柱</u>
<u>こんぶの粉末及び抽出濃縮物</u>	<u>こんぶ</u>
<u>乾しいたけの粉末及び抽出濃縮物並びにしいたけの抽出濃縮物</u>	<u>しいたけ</u>

(2) 原材料名

[略]

ア 風味原料は、「風味原料」の文字の次に、括弧を付して、「かつおぶし粉末」、「かつおエキス」、「そうだかつおぶし粉末」、「さばぶし粉末」、「あじぶし粉末」、「煮干いわし粉末」、「煮干貝柱粉末」、「貝柱エキス」、「こんぶ粉末」、「こんぶエキス」、「乾しいたけ粉末」、「しいたけエキス」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

イ 砂糖類は、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、括弧を付して、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合並びに砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合並びに砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあっては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合並びに砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・高果糖液糖」と記載するものとする。

ウ [略]

エ 風味原料、砂糖類及び食品添加物以外の原材料は、「食塩」、「たん白加水分解物」、「でん粉」又は「デキストリン」とその最も一般的な名称をもって記載すること。

オ [略]

(2) 原材料名

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号(エを除く。)の規定にかかわらず、使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次のアからオまでに規定するところにより記載すること。

ア 風味原料は、「風味原料」の文字の次に、「かつおぶし粉末」、「かつおエキス」、「煮干いわし粉末」、「こんぶ粉末」、「こんぶエキス」、「しいたけ粉末」、「しいたけエキス」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、括弧を付して記載すること。

イ 砂糖類は、「砂糖類」又は「糖類」の文字の次に、「砂糖」、「ぶどう糖」、「果糖」、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」、「高果糖液糖」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、括弧を付して記載すること。ただし、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合並びに砂糖混合ぶどう糖果糖液糖にあっては「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合並びに砂糖混合果糖ぶどう糖液糖にあっては「砂糖・果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合並びに砂糖混合高果糖液糖にあっては「砂糖・高果糖液糖」と記載するものとする。

ウ イの規定にかかわらず、記載する砂糖類の名称が一種となる場合は、「砂糖類」又は「糖類」の文字及び砂糖類の名称に付する括弧を省略することができる。

エ 風味原料、砂糖類及び食品添加物以外の原材料は、「食塩」、「たん白加水分解物」、「でん粉」、「デキストリン」又は「乳糖」とその最も一般的な名称をもって記載すること。

オ 食品添加物は、食品衛生法施行規則(昭和23年厚生省令第23号)第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。

2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によるほか、名称、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法、使用方法、原産国名及び製造者の順に記載しなければならない。ただし、使用方法を一括して記載することが困難な場合には、使用方法の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。

(表示禁止事項)

第5条 [略]

[略]

算式

$$\left[\begin{array}{l} \text{使用する粉末の風味原料の重量 (g)} \times \frac{\text{使用する粉末の風味原料の固乾物含有率 (\%)}{100\%} \\ + \text{使用する抽出濃縮物の風味原料の重量 (g)} \times \frac{\text{使用する抽出濃縮物の風味原料の固乾物}}{100\%} \end{array} \right] \times \frac{1}{\text{製品の内容量 (g)}} \times 100$$

2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によるほか、名称、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法、使用方法、原産国名及び製造者の順に記載しなければならない。

(表示禁止事項)

第5条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。

(1) 天然、自然の用語

(2) 第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語

別表 (第4条関係)

算式

$$\left[\begin{array}{l} \text{使用する粉末の風味原料の重量 (g)} \times \frac{\text{使用する粉末の風味原料の固乾物含有率 (\%)}{82\%} \\ + \text{使用する抽出濃縮物の風味原料の重量 (g)} \times \frac{\text{使用する抽出濃縮物の風味原料の固乾物}}{92\%} \end{array} \right] \times \frac{1}{\text{製品の内容量 (g)}} \times 100$$

農林物資規格調査会部会議事次第

日時：平成18年1月26日(木)
14時～

場所：農林水産省第二特別会議室

1 開会

2 表示・規格課長挨拶

3 議題

(1) 日本農林規格について

風味調味料の日本農林規格の改正

(2) 品質表示基準について

- ア 風味調味料品質表示基準の改正
- イ 凍豆腐品質表示基準の改正
- ウ 乾燥マッシュポテト品質表示基準の廃止
- エ さくらんぼ砂糖漬け品質表示基準の廃止
- オ アイスクリーム品質表示基準の廃止

(3) その他

4 閉会

資料

- 1 農林物資規格調査会委員名簿
- 2 風味調味料の日本農林規格の見直しについて(案)
- 3 風味調味料品質表示基準の改正について(案)
- 4 凍豆腐品質表示基準の改正について(案)
- 5 乾燥マッシュポテト品質表示基準の廃止について(案)
- 6 さくらんぼ砂糖漬け品質表示基準の廃止について(案)
- 7 アイスクリーム品質表示基準の廃止について(案)
- 8 JAS規格の制定・見直しの基準

農林物資規格調査会部会委員等名簿

氏名	役職
○河原 はつ子	全国地域婦人団体連絡協議会常任理事
○畑江 敬子	お茶の水女子大学大学院人間文化研究科教授
○宮地 邦明	日本チェーンストア協会食品委員会委員
○森田 満樹	食品科学広報センター主任研究員
加藤 信子	関西生活者連合会理事
加藤 博	(社) アイスクリーム協会専務理事
河道前 伸子	全国消費者協会連合会安全対策委員会委員長
川畑 正美	消費者
熊代 聖子	全国生活学校連絡協議会事務局長
小坂 潤子	(社) 全国消費生活相談員協会相談員
檀原 直美	全国凍豆腐工業協同組合連合会専務理事
積山 昇司	カルビーポテト(株)帯広工場工場長代理
土橋 芳和	(社) 日本缶詰協会技術部課長
内藤 英代	消費科学連合会企画委員
長谷川 朝恵	消費生活アドバイザー
花澤 達夫	(財) 食品産業センター専務理事
堀江 雅子	(財) ベターホーム協会常務理事
松浦 幸宏	風味調味料協会技術担当
浜田 敏次	日本農産缶詰工業組合事務局長

○印：農林物資規格調査会委員

(パブリックコメント募集結果等)

規制の設定又は改廃に係る意見提出手続きによる寄せられた意見・情報
(風味調味料品質表示基準)

- 1 改正案に係る意見・情報の募集の概要 (募集期間：H18. 2. 14～3. 15)

受付件数：6件

- 2 WTO通報によるコメント (募集期間：H18. 5. 29～8. 3)

受付件数：なし

風味調味料品質表示基準の改正案について

御意見の概要	当省の考え方（案）
<p>風味調味料の定義に合致しない鶏等のスープ、カレー粉等にまで「風味調味料」の名称が使用され、消費者に誤認を与えることにつながるので、名称規制の対象から除外することには反対である。 (同様の意見1件)</p>	<p>鶏等のスープ、カレー粉等については、その内容を表す一般的な名称を表示することになります。 なお、名称規制の対象から除外されるといっても、例えば、風味原料を使用していないものに「風味調味料」の名称を表示する等の内容を誤認させる表示である場合には、加工食品品質表示基準の表示禁止事項違反となります。</p>
<p>「化学」の用語は、「天然、自然」と同様に意味が曖昧であることから、風味調味料に「化学調味料不使用」等の表示がなされないよう、表示禁止事項に「化学」の文字を追加してほしい。</p>	<p>調味料（アミノ酸等）を使用していない製品は風味調味料の定義に合致しない製品です。このため、「化学調味料不使用」等の表示を念頭に置いた表示禁止事項の規定は考えておりません。</p>
<p>「調味料（アミノ酸等）不使用、風味原料不使用、砂糖不使用、食塩不使用」等の用語について、風味調味料の定義の合致しない製品が優良であるかのような誤認を与えることから、表示禁止事項に追加してほしい。 (同様の意見1件)</p>	<p>風味調味料以外の製品に表示される「調味料（アミノ酸等）不使用」等の用語については、事実即して表示されているものであれば不適正な表示とはいえないことから、表示禁止事項に規定することは考えておりません。</p>
<p>風味調味料として規定されている「かつおぶし」を「節類（かつおぶし等）」とすることについて、原材料表示として風味原料（かつおぶし）と記載できるようにしてほしい。</p>	<p>風味調味料に使用される風味原料の定義については、「かつおぶし」と規定していたものを「節類（かつおぶし等）」とすることにより、「かつおぶし」以外の「そうだかつおぶし」等の節類が含まれることを明確化したものです。 なお、原材料名の表示については、従来どおり「風味原料（かつおぶし粉末、かつおエキス）」等と記載することとなります。</p>