資料７

品質表示基準の見直しについて

「乾めん類」

平成２０年１２月２日　農林物資規格調査会総会

２０消安第３４００号
平成２０年６月１９日

農林物資規格調査会
　会長　沖谷　明紘　殿

農林水産大臣　若林　正俊

日本農林規格及び品質表示基準の改正について（諮問）

下記１から５までに掲げる日本農林規格の改正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条において準用する第７条第５項の規定に基づき、貴調査会の議決を求める。

また、下記６から９までに掲げる品質表示基準の改正を行う必要があるので、同法第１９条の１３第５項の規定に基づき貴調査会の意見を求める。

記

1　即席めん類の日本農林規格（昭和４７年８月２５日農林省告示第１５７１号）
2　生タイプ即席めんの日本農林規格（平成９年３月３１日農林水産省告示第４７８号）
3　乾めん類の日本農林規格（昭和６１年６月９日農林水産省告示第９１１号）
4　手延べ干しめんの日本農林規格（平成１６年６月１８日農林水産省告示第１１８９号）
5　乾燥スープの日本農林規格（昭和５０年５月３０日農林省告示第６０２号）
6　即席めん類品質表示基準（平成１２年１２月１９日農林水産省告示第１６４１号）
7　生タイプ即席めん品質表示基準（平成１２年１２月１９日農林水産省告示第１６４２号）
⑧　乾めん類品質表示基準（平成１２年１２月１９日農林水産省告示第１６３９号）
9　乾燥スープ品質表示基準（平成１２年１２月１９日農林水産省告示第１６７１号

乾めん類品質表示基準の見直しについて（案）

平成２０年１２月２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、乾めん類品質表示基準（平成１２年１２月１９日農林水産省告示第１６３９号）について、所要の見直しを行う。

２　内容

（１）定義について、乾めん類の日本農林規格の見直しとの整合性を図るとともに「手延べ干しそば」を規定する

（２）そば粉の配合割合が３０％未満の干しそばについて、「そば粉の配合割合」を義務表示事項とする

等の改正を行う。

乾めん類品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1639号）一部改正案新旧対照表

改　　正　　案

（趣旨）

第１条　（略）

（定義）

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。

用　　語	定　　義
乾めん類	次に掲げるものをいう。 １　小麦粉又はそば粉に食塩、やまのいも、抹茶、卵等を加えて練り合わせた後、製めんし、乾燥したもの ２　１に調味料、やくみ等を添付したもの
干しそば	乾めん類のうち、そば粉を使用したものをいう。
干しめん	（略）
手延べ干しそば	干しそばのうち、食用植物油、でん粉又は小麦粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばしてめんに製めんし、乾燥したものであって、製めんの工程において熟成が行われたものであり、かつ、小引き工程（かけば工程（よりをかけ、交ささせつつめん線を平行稈（かん）にかけることをいう。）を経ためん線を引き延ばすことをいう。以下同じ。）又は門干し工程（乾燥用ハタを使用してめん線を引き延ばしてめんとし、乾燥することをいう。以下同じ。）においてめん線を引き延ばす行為を手作業により行ったものをいう。
手延べ干しめん	干しめんのうち、食用植物油、でん粉又は小麦粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばしてめんに製めんし、乾燥したものであって、製めんの工程において熟成が行われたものであり、かつ、小引き工程又は門干し工程においてめん線を引き延ばす行為を手作業により行ったものをいう。
調味料	直接又は希釈して、めんのつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用されるものをいう。
やくみ	（略）
そば粉の配合割合	食塩以外の原材料に占めるそば粉の重量の割合をいう。

現　　行

（趣旨）

第１条　乾めん類（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。

（定義）

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。

用　　語	定　　義
乾めん類	次に掲げるものをいう。 １　小麦粉、そば粉又は小麦粉若しくはそば粉に大麦粉、米粉、粉茶、卵等を加えたものに食塩、水等（かんすいを除く。）を加えて練り合わせた後、製めんし、乾燥したもの ２　１に調味料又はやくみを添付したもの
干しそば	乾めん類のうち、そば粉又は小麦粉及びそば粉を原料として作られたものをいう。
干しめん	乾めん類のうち、干しそば以外のものをいう。
手延べ干しめん	干しめんのうち、食用植物油、でん粉又は小麦粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばして丸棒状又は帯状のめんに製めんし、乾燥したものであって、製めんの工程において熟成が行われたものであり、かつ、小引き工程（かけば工程（よりをかけ、交ささせつつめん線を平行稈（かん）にかけることをいう。）を経ためん線を引き延ばすことをいう。）又は門干し工程（乾燥用ハタを使用してめん線を引き延ばしてめんとし、乾燥することをいう。）においてめん線を引き延ばす行為を手作業により行ったものをいう。
調味料	しょうゆに砂糖類及び風味原料（かつおぶし、こんぶ、乾しいたけ等をいう。）から抽出しただしを加えたもの又はこれにみりん、食塩等を加えたものをいう。
やくみ	ねぎ、のり、七味とうがらし等をいう。

（義務表示事項）

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。）が乾めん類の容器又は包装に表示すべき事項は、同条第１項及び第６項に規定するもののほか、調理方法とする。

２　干しそばにあっては、製造業者等がその容器又は包装に表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第３条第１項各号及び同条第６項並びに前項に規定するもののほか、そば粉の配合割合とする。ただし、そば粉の配合割合が30％以上である場合は、この限りでない。

（表示の方法）

第４条　名称、原材料名、そば粉の配合割合及び内容量の表示に際しては、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。

⑴　名称

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、次に定めるところにより記載すること。

ア　手延べ干しそば以外の干しそばにあっては「干しそば」又は「そば」と記載すること。

イ　手延べ干しめん以外の干しめんにあっては「干しめん」と記載すること。ただし、長径を1.7㎜以上に成形したものにあっては「干しうどん」又は「うどん」と、長径を1.3㎜以上1.7㎜未満に成形したものにあっては「干しひやむぎ」、「ひやむぎ」又は「細うどん」と、長径を1.3㎜未満に成形したものにあっては「干しそうめん」又は「そうめん」と、幅を4.5㎜以上とし、かつ、厚さを2.0㎜未満の帯状に成形したものにあっては「干しひらめん」、「ひらめん」、「きしめん」又は「ひもかわ」と、かんすいを使用したものにあっては「干し中華めん」又は「中華めん」と記載することができる。

ウ　手延べ干しそばにあっては「手延べ干しそば」又は「手延べそば」と記載すること。

エ　手延べ干しめんにあっては「手延べ干しめん」と記載すること。ただし、長径が1.7㎜以上に成形したものにあっては「手延べうどん」と、長径が1.7㎜未満に成形したものにあっては「手延べひやむぎ」又は「手延べそうめん」と、幅を4.5㎜以上とし、かつ、厚さを2.0㎜未満の帯状に成形したものにあっては「手延べひらめん」、「手延べきしめん」又は「手延べひもかわ」と、かんすいを使用したものにあっては「手延べ干し中華めん」又は「手延べ中華めん」と記載することができる。

［削る。］

⑵　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、次のアからオまでに定めるところにより記載すること。

ア　めんの原材料は、「小麦粉」、「そば粉」、「やまのいも」、「食塩」、「小麦たん白」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　調味料、やくみ等を添付したものにあっては、めんの原材料は、アの規定にかかわらず、「めん」の文字の次に、括弧を付して「小麦粉」、「そば粉」、「やまのいも」、「食塩」、「小麦たん白」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

（義務表示事項）

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。）が乾めん類の容器又は包装に表示すべき事項は、同条第１項及び第６項に規定するもののほか、調理方法とする。

（表示の方法）

第４条　名称、原材料名及び内容量の表示に際しては、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。

⑴　名称

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、次に定めるところにより記載すること。

ア　干しそばにあっては「干しそば」又は「そば」と記載すること。

イ　手延べ干しめん以外の干しめんにあっては「干しめん」と記載すること。ただし、長径を1.7㎜以上に成形したものにあっては「干しうどん」又は「うどん」と、長径を1.3㎜以上1.7㎜未満に成形したものにあっては「干しひやむぎ」、「ひやむぎ」又は「細うどん」と、長径を1.3㎜未満に成形したものにあっては「干しそうめん」又は「そうめん」と、幅を4.5㎜以上とし、かつ、厚さを2.0㎜未満の帯状に成形したものにあっては「干しひらめん」、「ひらめん」、「きしめん」又は「ひもかわ」と記載することができる。

ウ　手延べ干しめんにあっては「手延べ干しめん」と記載すること。ただし、長径が1.7㎜以上の丸棒状又は帯状に成形したものにあっては「手延べうどん」と、長径が1.7㎜未満の丸棒状に成形したものにあっては「手延べひやむぎ」又は「手延べそうめん」と、幅を4.5㎜以上とし、かつ、厚さを2.0㎜未満の帯状に成形したものにあっては「手延べひらめん」、「手延べきしめん」又は「手延べひもかわ」と記載することができる。

エ　調味料及びやくみを添付したものにあっては「調味料・やくみ付き」と、調味料のみを添付したものにあっては「調味料付き」と、やくみのみを添付したものにあっては「やくみ付き」と、それぞれの名称の次に括弧を付して記載すること。

⑵　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、次のアからオまでに定めるところにより記載すること。

ア　めんの原材料は、「小麦粉」、「そば粉」、「やまのいも」、「食塩」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　調味料又はやくみを添付したものにあっては、めんの原材料は、アの規定にかかわらず、「めん」の文字の次に、括弧を付して「小麦粉」、「そば粉」、「やまのいも」、「食塩」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。

順に記載すること。

ウ　添付してある調味料の原材料は、「添付調味料」、「つゆ」、「たれ」等の文字の次に、括弧を付して「しょうゆ」、「砂糖」、「かつおぶし」、「みりん」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、砂糖及びその他の砂糖類にあっては、「砂糖類」又は「糖類」と記載することができる。

エ　添付してあるやくみ等の原材料は、「やくみ」等の文字の次に、括弧を付して「ねぎ」、「のり」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。

オ　食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、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、めんに添加したものにあってはめんの原材料名の表示に併記して、添付してある調味料、やくみ等に添加したものにあっては添付してある調味料、やくみ等の原材料名の表示に併記して記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあっては、同条第１項第１号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。

(3)　そば粉の配合割合

実配合割合を上回らない数値により「２割」、「20％」等と記載すること。ただし、そば粉の配合割合が10％未満のものにあっては、「１割未満」、「10％未満」等と記載すること。

(4)　内容量

調味料、やくみ等を添付したものにあっては、加工食品品質表示基準第４条第１項第３号の規定にかかわらず、内容重量及びめんの重量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載すること。

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項の規定によるものとする。この場合において、同項第１号中「別記様式により」とあるのは、「名称、原材料名、そば粉の配合割合、内容量、賞味期限、保存方法、調理方法、原産国名及び製造者の順に」と読み替えるものとする。ただし、そば粉の配合割合を商品名に近接して「そば粉の配合割合・○割」等と第１項第３号に準じて記載することができる。この場合において、そば粉の配合割合の事項を省略することができる。

３　前項ただし書の規定によりそば粉の配合割合を商品名に近接して記載する場合には、その表示に用いる文字は、日本工業規格Ｚ8305（1962）に規定する14ポイントの活字以上のものと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。ただし、(1)に掲げる事項については手延べ干しそば又は手延べ干しめんに記載する場合、(2)に掲げる事項については製めんした地域（以下「製めん地」という。）で包装したものに当該製めん地名を表示する場合又は製めん地以外で包装したものについて「製めん地・○○」の用語を商品名を表示した箇所に近接した箇所に記載し、「○○」に当該製めん地名を記載する場合（製めん地名を２以上記載する場合には、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載する場合に限る。）は、この限りでない。

(1)　「手延べ」その他これに類似する用語

(2)　（略）

ウ　添付してある調味料の原材料は、「添付調味料」の文字の次に、括弧を付して「しょうゆ」、「砂糖」、「かつおぶし」、「みりん」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、砂糖及びその他の砂糖類にあっては、「砂糖類」又は「糖類」と記載することができる。

エ　添付してあるやくみの原材料は、「やくみ」の文字の次に、括弧を付して「ねぎ」、「のり」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。

オ　食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、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、めんに添加したものにあってはめんの原材料名の表示に併記して、添付してある調味料又はやくみに添加したものにあっては添付してある調味料又はやくみの原材料名の表示に併記して記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあっては、同条第１項第１号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。

(3)　内容量

調味料又はやくみを添付したものにあっては、加工食品品質表示基準第４条第１項第３号の規定にかかわらず、内容重量及びめんの重量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載すること。

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項の規定によるものとする。この場合において、同項第１号中「別記様式により」とあるのは、「名称、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法、調理方法、原産国名及び製造者の順に」と読み替えるものとする。

（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。ただし、(2)に掲げる事項については製めんした地域（以下「製めん地」という。）で包装したものに表示する場合又は製めん地以外で一般消費者向けに包装したものについて「製めん地・○○」の用語を商品名を表示した箇所に近接した箇所に記載し、「○○」に当該製めん地名を記載する場合（製めん地名を２以上記載する場合には、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載する場合に限る。）は、この限りでない。

(1)　手延べ干しめん以外の乾めん類にあっては、「手延べ」その他これに類似する用語

(2)　産地名を表す用語

⑶　（略） ２　（略）	⑶　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 ２　前項ただし書きの規定により行う「製めん地・○○」の用語の表示は、背景の色と対照的な色で、日本工業規格Ｚ8305（1962）に規定する14ポイントの活字以上の大きさの活字で記載すること。

農林物資規格調査会部会議事次第

日時：平成２０年６月２７日（金）
１４時～
場所：農林水産省第２特別会議室

１　開会

２　表示・規格課長挨拶

３　議題
（１）日本農林規格の見直しについて
・即席めん類の日本農林規格
・生タイプ即席めんの日本農林規格
・乾めん類の日本農林規格
・手延べ干しめんの日本農林規格
・乾燥スープの日本農林規格
（２）品質表示基準の見直しについて
・即席めん類品質表示基準
・生タイプ即席めん品質表示基準
・乾めん類品質表示基準
・乾燥スープ品質表示基準
（３）その他

４　閉会

配付資料
１　農林物資規格調査会部会委員名簿
２　即席めん類の日本農林規格及び生タイプ即席めんの日本農林規格の見直しについて（案）
３　乾めん類の日本農林規格の見直しについて（案）
４　手延べ干しめんの日本農林規格の見直しについて（案）
５　乾燥スープの日本農林規格の見直しについて（案）
６　即席めん類品質表示基準及び生タイプ即席めん品質表示基準の見直しについて（案）
７　乾めん類品質表示基準の見直しについて（案）
８　乾燥スープ品質表示基準の見直しについて（案）
９　ＪＡＳ規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準

農林物資規格調査会部会委員名簿

氏　　名	役　　職
◎ 石井　胖行	財団法人食品産業センター参与
◎ 石和　祥子	消費科学連合会副会長
◎ 香西　みどり	お茶の水女子大学大学院人間文化創成科学研究科教授
◎ 仲田　恵利子	関西生活者連合会理事
◎ 並木　利昭	日本スーパーマーケット協会専務理事
○ 粟生　美世	社団法人栄養改善普及会理事
○ 安藤　剛久	全国乾麺協同組合連合会専務理事
○ 井上　　猛	兵庫県手延素麺協同組合代表理事
○ 川崎　一平	クノール食品株式会社開発工業化センター長
○ 澤木　佐重子	社団法人全国消費生活相談員協会
○ 田丸　せつ子	全国生活学校連絡協議会副会長
○ 徳永　瑛子	日本主婦連合会副会長
○ 長谷川　朝惠	消費者（消費生活アドバイザー）
○ 堀江　雅子	財団法人ベターホーム協会常務理事
○ 松井　千輝	公募委員
○ 松尾　伸二	日清食品株式会社中央研究所食品開発部課長
○ 山根　香織	主婦連合会副会長

（注）◎：農林物資規格調査会委員　　（五十音順、敬称略）

○：農林物資規格調査会専門委員

パブリック・コメント等募集結果

規制の設定又は改廃に係る意見の提出手続きに寄せられた意見・情報
（乾めん類品質表示基準の改正案）

１．改正案に係る意見・情報の募集の概要（募集期間：H20.7.14～H20.8.12）

⑴　受付件数　　４件（業者３、不明１）

⑵　意見・情報
別紙のとおり

２．事前意図公告によるコメント（募集期間：H20.10.6～H20.11.23）

受付件数　なし

（別紙）

乾めん類品質表示基準の一部改正案に対して寄せられた御意見・情報等に対する考え方（案）について

御意見の概要	当省の考え方（案）
乾燥ラーメンを乾めん類品質表示基準で表示することとなり、調理方法の追加等の表示の改版が必要になるのではないか。	「かんすい」を使用した干しめんについては、乾めん品質表示基準の適用を受けることになり、従来任意で表示されていた調理方法は義務表示となりますが、義務表示を行うにあたっては、一定の猶予期間を設けることにしています。
乾燥ラーメンに産地を表す用語を表示する場合、製めん地を商品名に近接した箇所に表示しなければならないのではないか。そうなると改版の経費が膨大となるため、ラーメン群については製麺地の表示を免除することはできないか。	製めん地以外で包装した乾めん類に産地名を表す用語を表示する場合には、「製めん地・○○」（「○○」に製めん地名を記載）の用語を商品名を表示した箇所に近接した箇所に記載しなければなりません。しかし、ラーメンについては、一般的にめんやスープ等の特徴から、「札幌ラーメン」、「博多ラーメン」等の名称が定着しており、これらについては、乾めん類品質表示基準でいう「産地名」ではないことから、製めん地表示は必要ありません。ただし、消費者が誤認するような表示は加工食品品質表示基準で規制されますので、産地名表示を説明する合理的な根拠は必要となります。
そば粉の配合割合の表示については、全てのそばに表示を義務付けるべきである。 （同様の意見１件）	社会通念上、「そば」とはそば粉が３割程度以上配合されたものと考えられることから、そば粉の配合割合が低い商品にその表示を義務付け、消費者が取捨選択できるようにしました。このため、案のとおりとします。
乾めん類の定義において、主原料に米粉及び雑穀を加えてほしい。	めんの主原料に米粉及び雑穀を加えることについては、乾めん類の範囲を何処まで広げるかについて慎重に検討する必要があることから、今後の製造実態等を踏まえ議論を進めていきたいと考えていますので、案のとおりとします。
「そば粉の配合割合」の定義については、食塩を原材料から除く理由を明確にし、「原材料に占めるそば粉の重量の割合」とし	干しそばは、原料小麦粉及びそば粉等に食塩水を加えて練り合わせたのち、製めんし、乾燥して乾めんとしますが、気温

てほしい。	により最適な製品を製造するための塩分が異なることから、季節により使用する食塩水の塩分濃度を加減して製造しているところです。このため、干しそばに占める塩分及びそば粉の割合は、季節により変動することとなります。また、干しそばに使用された食塩は、ほとんどがゆで汁中に溶け出します。これらのことから、そば粉の配合割合については、食塩以外の原材料に占めるそば粉の重量の割合が適当であると考えていますので、案のとおりとます。

注）上記以外の御意見については、告示案の内容に関する御意見ではなかったため、参考として賜ります。