

## 第1回米流通システム検討会における委員要求資料

### 1 米穀の国家貿易の仕組み

〔 M A 米の導入経緯及び国内で生産調整をする一方でM A 米を輸入するという現状の歴史的な説明 〕

### 2 米の流通の現状

### 3 用途限定で販売されている米の流通経路、数量、価格、業者数

M A 米加工用

M A 米飼料用

加工用

### 4 米の流通コスト

### 5 米、米加工品を使用した主な食品の一覧

### 6 米加工食品に関わる表示のルール及び事例

### 7 食品添加物の表示について

〔 表示に係るキャリーオーバールール（食品添加物の表示が免除されるもの） 〕

# 1 米穀の国家貿易の仕組み

## (1) UR 農業交渉

(平成5年版農業白書より抜粋) <http://www.maff.go.jp/hakusyo/nou/h05/html/index.htm>

### 7 ガット・ウルグアイ・ラウンド農業交渉

(農業交渉の背景と経過)

ガット・ウルグアイ・ラウンドは、1986年9月、ウルグアイのプンタ・デル・エステで開かれたガット閣僚会合で採択された閣僚宣言に基づき、農業、繊維、サービス、知的所有権等15の分野について交渉が開始された。

このうち、農業交渉は、先進国を中心とした農業保護の高まりによる農産物の過剰と輸出補助金の多用による国際市場の混乱を背景として、市場アクセス(国境措置)、国内支持、輸出競争の3分野にわたり、各国が共同して保護水準を引き下げていくことを主な内容としていた。

当初4年間と設定された交渉期間のうち、2年余りにわたって行われた基本的考え方についての議論を踏まえ、1989年4月の貿易交渉委員会において、農業の支持や保護水準の相当程度の削減を漸進的に行うとともに、我が国が強調した食料安全保障等の「非貿易的関心事項」についても今後の議論の対象とすることで中間合意がなされた。

この中間合意を受けて、その後、各国は具体的な提案を提出したが、各国の農業のおかれている自然的、経済的社会的条件の違いを反映して、主張の隔りは大きく、特に輸出補助金等をめぐるアメリカとEUの対立等から交渉は難航した。1991年12月に至り、ダンケル・ガット事務局長から、全交渉分野についての最終合意文書案が提示され、このうち農業分野は、(1)すべての非関税措置を関税に転換(包括的関税化)し、一般関税とともに削減すること、(2)国内支持のうち一定の政策を除き削減すること、(3)輸出補助金は財政支出と対象数量の両面で削減することが主な内容となっていた。

この最終合意文書案の提示後も、アメリカとEUの間で輸出補助金を中心とした対立が激しく、交渉は停滞したが、1992年11月の両者間での合意(ブレア・ハウス合意)の成立、1993年7月の日本・アメリカ・EU・カナダの四極間での市場アクセスに関する合意を経て、同月の東京サミットにおいて、ウルグアイ・ラウンド交渉を年末までに終結させる決意が表明された。これを受けた交渉において、我が国は、包括的関税化に反対する従来からの基本的立場を積極的に主張したが、大多数の国が包括的関税化を支持する状況のなかで、12月上旬に、ドゥニ市場アクセス交渉グループ議長より、一定の要件を満たす農産物については、関税化の特例措置を認めること等を内容とする調整案が提示された。我が国は、ウルグアイ・ラウンド交渉の成功、ひいては世界経済の発展及び自由貿易体制の維持強化によってもたらされる幅広い国民的利益という観点から、ぎりぎりの決断としてこの調整案の受入れを決定した。

7年余りにわたった交渉は、12月15日にサザーランド・ガット事務局長から提示された最終合意文書案の修正案を118の国及び地域が受け入れる形で、全分野について実質的に終結した。

(農業合意の枠組み)

農業合意においては、各国が、市場アクセス、国内支持、輸出競争の3分野について具体的かつ拘束力のある約束を作成し、1995年から2000年までの6年間(以下「実施期間」という。ただし、具体的な実施期日は未定。)でこれを実施することとなった。

市場アクセスについては、輸入数量制限等の非関税措置を関税化して、関税相当量(国内卸売価格と輸入価格の差)を設定することとし、実施期間において、関税相当量を含め関税率を農産物全体で平均36%、各品目ごとに最低15%の削減を毎年同じ比率で実施する。また、関税化の対象品目の基準期間(1986～1988年)における輸入実績または輸入割当枠に基づいて設定する現行の「アクセス機会」(輸入量)は維持・拡大し、輸入がほとんど行われていない品目については、実施1年目には、基準期間における国内消費量の3%の「ミニマム・アクセス機会」(最低輸入量)を設定し、最終年には5%まで拡大する。なお、食料安全保障や環境保全等の非貿易的関心事項の重要性を考慮し、「関税化の特例措置」として、(1)基準期間において輸入が国内消費量の3%未満であること、(2)輸出補助金が付与されていないこと、(3)効果的な生産制限措置がとられていることの条件を満たす農産物については、ミニマム・アクセス機会の引上げ(実施1年目の3%を4%に、最終年の5%を8%に加重する。)等を行うことによって、6年間関税化を実施しないことが認められた。また、この特例措置の7年目以降の取扱いについては、これを維持するか否か、また、それぞれの場合における具体的な条件については、実施期間の終了1年前に始まる交渉により決定される。

今回の合意に対応し、各国とも非関税措置の関税化を実施することになる。例えば、アメリカは包括的かつ無期限ともいえるウェーバー条項(ガットの義務免除)や「食肉輸入法」に基づく輸入制限を、また、EUはCAPに基づく可変課徴金制度による輸入制限をそれぞれ関税化し、漸次その水準を引き下げることとなる。

国内支持については、農業・農村基盤、市場等の整備や環境対策等で一定の条件を満たした政策を除くすべてのものについて、総合的計量手段(AMS)により計算された基準期間の支持総額の20%を実施期間において、毎年同じ比率で削減する。なお支持総額が生産額の5%以下の品目については、削減対象から除かれる。

輸出競争については、実施期間において、原則として1986～1990年平均を基準として、輸出補助金額を36%、補助金付き輸出数量を21%それぞれ削減するとともに、新たな産品に対する輸出補助金の供与が禁止される。

また、農産物輸出の禁止または制限を行う国は、輸入国の食料安全保障に与える影響に十分な考慮を行うとともに、実質的な利害関係を有する輸入国と協議することとなる。

なお、開発途上国については、関税、国内支持等の保護の削減率を先進国の3分の2(後発開発途上国は、削減を要しない。)、実施期間を10年とするなどの特例が設けられている。

上記の農業保護の削減に関する交渉に加え、検疫・衛生措置が偽装された貿易制限となることを防止する観点から、国際基準に基づいて各国の措置の調和を図ること等を原則としつつ、科学的正当性がある場合等は国際基準より厳しい措置を採用し得ることとなる。

## (2) MA米の数量について

ウルグアイ・ラウンド交渉において、各国は交渉過程で合意された「モダリティ」を基本ルールとしつつ、加盟国間の交渉を経て、「譲許表」を作成した。

モダリティでは、輸入実績がほとんどない関税化品目については ミニмум・アクセスを設定することされ、その数量については、約束実施期間の初年度(1995年度)は国内消費量の3%、最終年度(2000年度)は5%とされた。

但し、我が国は、「関税化の特例措置」を選択し、当面コメの関税化を行わない代わりに、ミニмум・アクセス数量を初年度4%、最終年度8%とすることを受け入れた(「農業協定」附属書5)。

我が国は、1999年、関税化の特例措置を廃止し、コメの関税化に移行した。これにより、最終年度におけるミニмум・アクセス米の数量は、国内消費量の8%から7.2%に縮減され、76.7万玄米トン(68.2万精米トン)となった。

### (3) URのモダリティ

#### ウルグアイ・ラウンドのモダリティ

(1993年12月20日の市場アクセスグループ議長ノート(抜粋))

5. 一般関税(関税化により設定されるものを含む。)は、1995年に始まる6年間に、平均削減率36%、タリフラインごとの最小削減率15%で削減する。輸入実績がほとんどない場合には、ミニマム・アクセス機会を設定する。実施期間の初年度におけるミニマム・アクセス機会は、基準期間(すなわち、1986~88年度)における国内消費量の3%以上とし、実施期間終了までに当該消費量の5%まで拡大する。

#### 農業協定付属書5(関税化の特例措置)

##### 第A部

- 1 「第4条2の規定は、一次産品である農産品並びに当該一次産品である農産品を加工し及び(又は)調製した産品(以下「指定産品」という。)であって次の条件を満たすものについては、世界貿易機関協定の効力発生の日から適用されない(以下「特例措置」という。)。

(a) ~ (d) (略)

- (e) 当該指定産品に関する最小限度のアクセス機会が、当該加盟国の議許表第1部第1B節において明記されているとおり、実施期間の最初の年の開始時から基準期間における当該指定産品の国内消費量の4パーセントに相当しており、かつ、その後は実施期間の残余の期間において、毎年、基準期間における対応する国内消費量の0.8パーセントずつ増大されていること。

2 以下(略)

(4) UR 農業合意に伴う農業施策の基本方針

ガット・ワグ・アイ・ワグ 農業合意の実施に伴う農業施策に関する基本方針（抄）

〔平成5年12月17日〕  
閣 議 了 解

1 米の生産・供給安定対策

米のミニマム・アクセス導入に伴う転作の強化は行わないこととし、引き続き、安定的な国内生産が可能となり、国民への安定供給を確保できるよう、中期的観点に立った備蓄と用途に応じた需給均衡を確保することができる新たな米管理システムを整備する。

( 5 ) U R 農業協定における米の M A 機会の政府統一見解

ウルグアイ・ラウンド農業協定におけるコメのミニマム・アクセス機会の法的性格に関する政府統一見解（平成 6 年 5 月 27 日衆議院予算委員会）

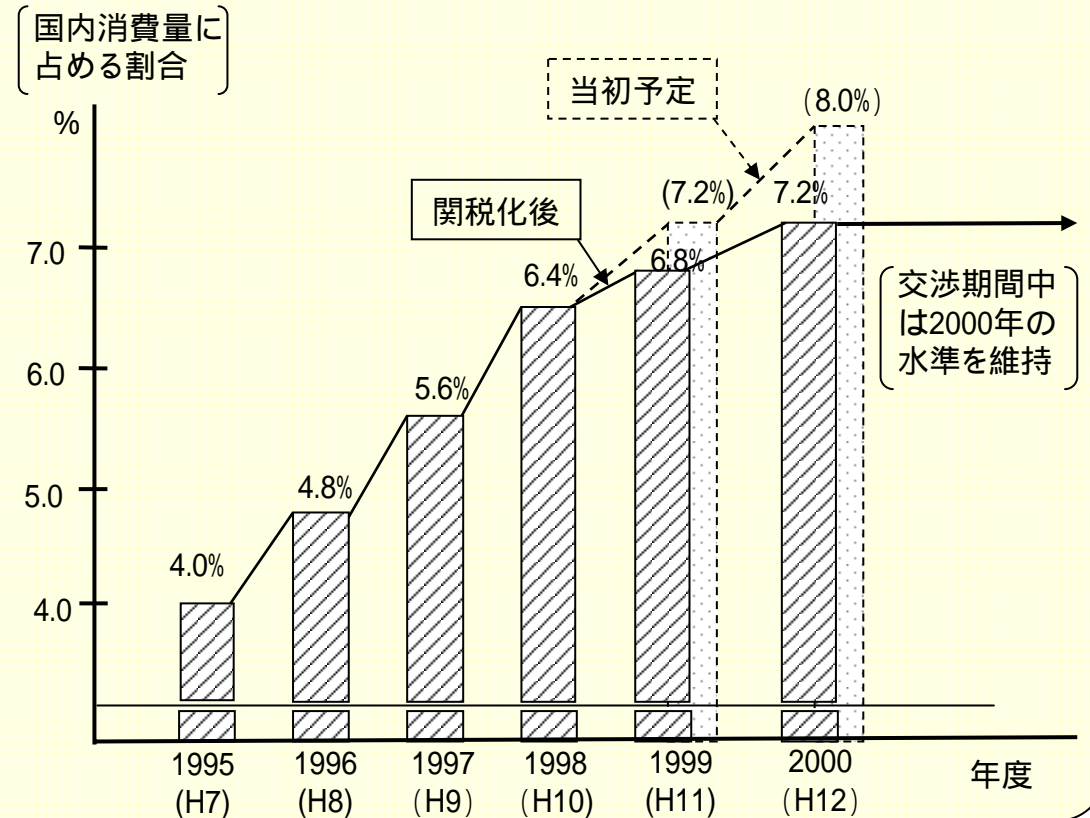
- (1) コメについて、ウルグアイ・ラウンド農業協定に基づき、ミニマム・アクセス機会を設定する場合、我が国が負う法的義務の内容は、コメの国内消費量の一定割合の数量について輸入機会を提供することである。
- (2) ただし、コメは国家貿易品目として国が輸入を行う立場にあることから、ミニマム・アクセス機会を設定すれば、通常の場合には当該数量の輸入を行うべきものと考えている。
- (3) しかし、我が国が輸入しようとしても、輸出国が凶作で輸出余力がない等客観的に輸入が困難な状況もありえないわけではなく、かかる例外的なケースにおいて、現実に輸入される数量がミニマム・アクセス機会として設定される数量に満たなかったとしても、法的義務違反が生じるものではないと理解している。

## (6) 米の関税化の経緯等について

### 農業協定におけるミニмум・アクセスの位置づけ

- 1 原則として関税以外の国境措置を禁止し、輸入実績がほとんどない品目はミニмум・アクセスを設定。  
(1年目 (1995年): 3% 6年目(2000年): 5%)
- 2 一定の条件を満たす品目については、ミニмум・アクセス数量が1年目に4%、6年目に8%となることを条件に、関税化を適用しないことが認められ、我が国はコメについてこの措置を適用。  
  
(この措置の2001年以降の継続のためには、交渉において「追加的かつ受入れ可能な譲許」が必要。)
- 3 1999年4月から関税措置に切換え。これにより、6年目(2000年)のミニмум・アクセス数量は8%から7.2%に縮減。

### ミニмум・アクセス数量の比較



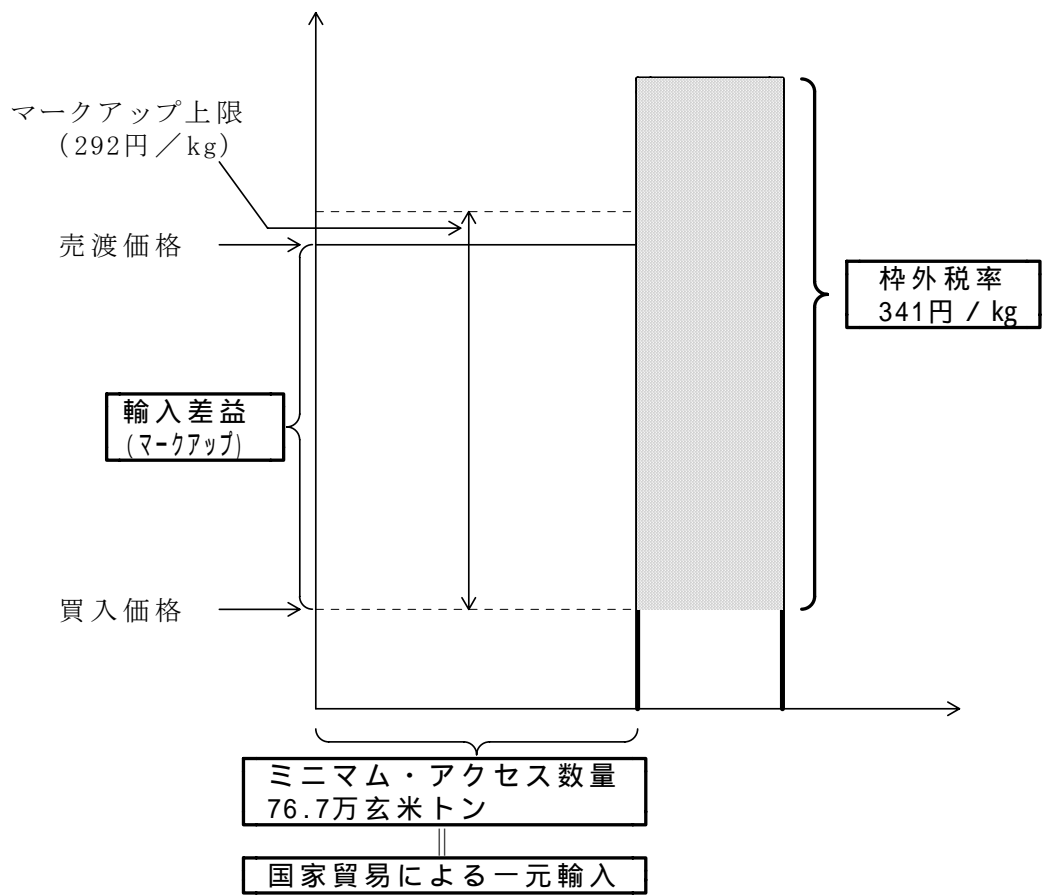
### ミニмум・アクセス(国内消費量に対する比率、数量)の推移

	1995 (H7)	1996 (H8)	1997 (H9)	1998 (H10)	1999 (H11)	2000 (H12)
我が国のミニмум・アクセス数量 (%)	4.0	4.8	5.6	6.4	6.8	7.2
(99年4月関税措置への切換え) (万玄米トン)	42.6	51.1	59.6	68.1	72.4	76.7
(参考)関税化せずに特例措置を継続していた場合 (%)	4.0	4.8	5.6	6.4	7.2	8.0
(参考)関税化せずに特例措置を継続していた場合 (万玄米トン)	42.6	51.1	59.6	68.1	76.7	85.2

(7) コメについての総合的な国境措置・輸入管理体制

コメについての総合的な国境措置・輸入管理体制

コメの輸入については、大幅な内外価格差が存在する中で、高水準の枠外税率のみではなく、ミニマム・アクセス分の国家貿易による一元輸入等の総合的な国境措置・輸入管理体制を講じている。

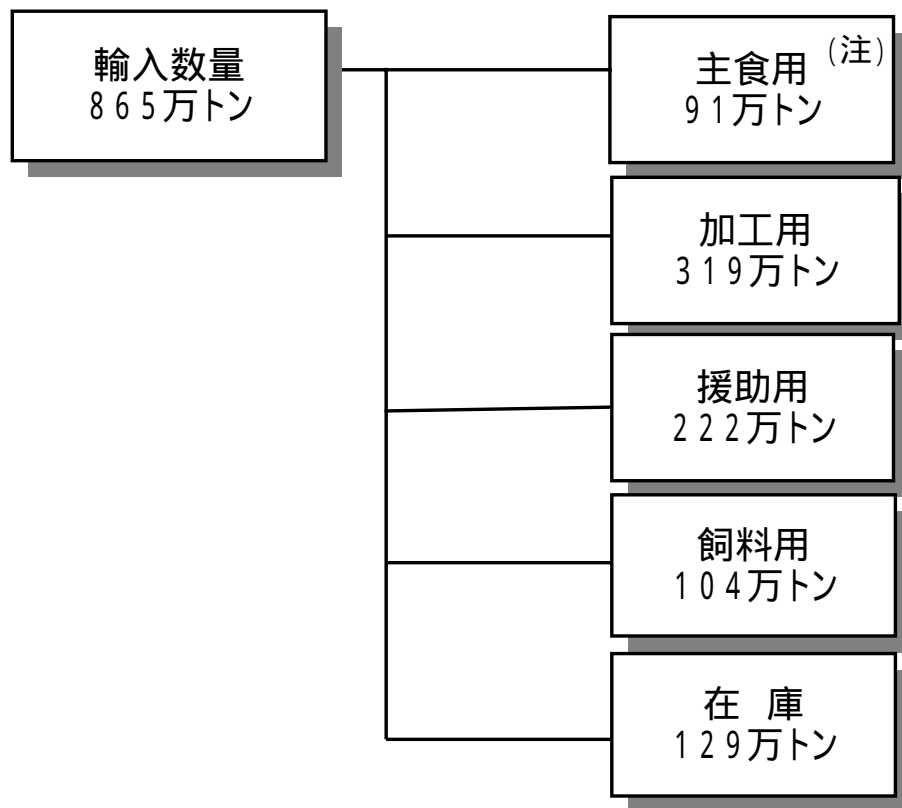


関税水準

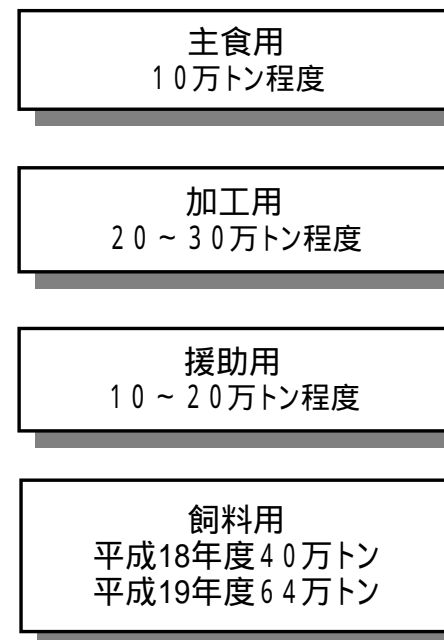
ミニマム・アクセスを超えるコメ輸入については、無秩序かつ大量なコメ輸入につながらないように高い枠外税率 (341円/kg) を設定している。

## ( 8 ) ミニマム・アクセス米の販売状況

平成7年4月～平成20年3月末



最近における単年度の  
平均的販売数量

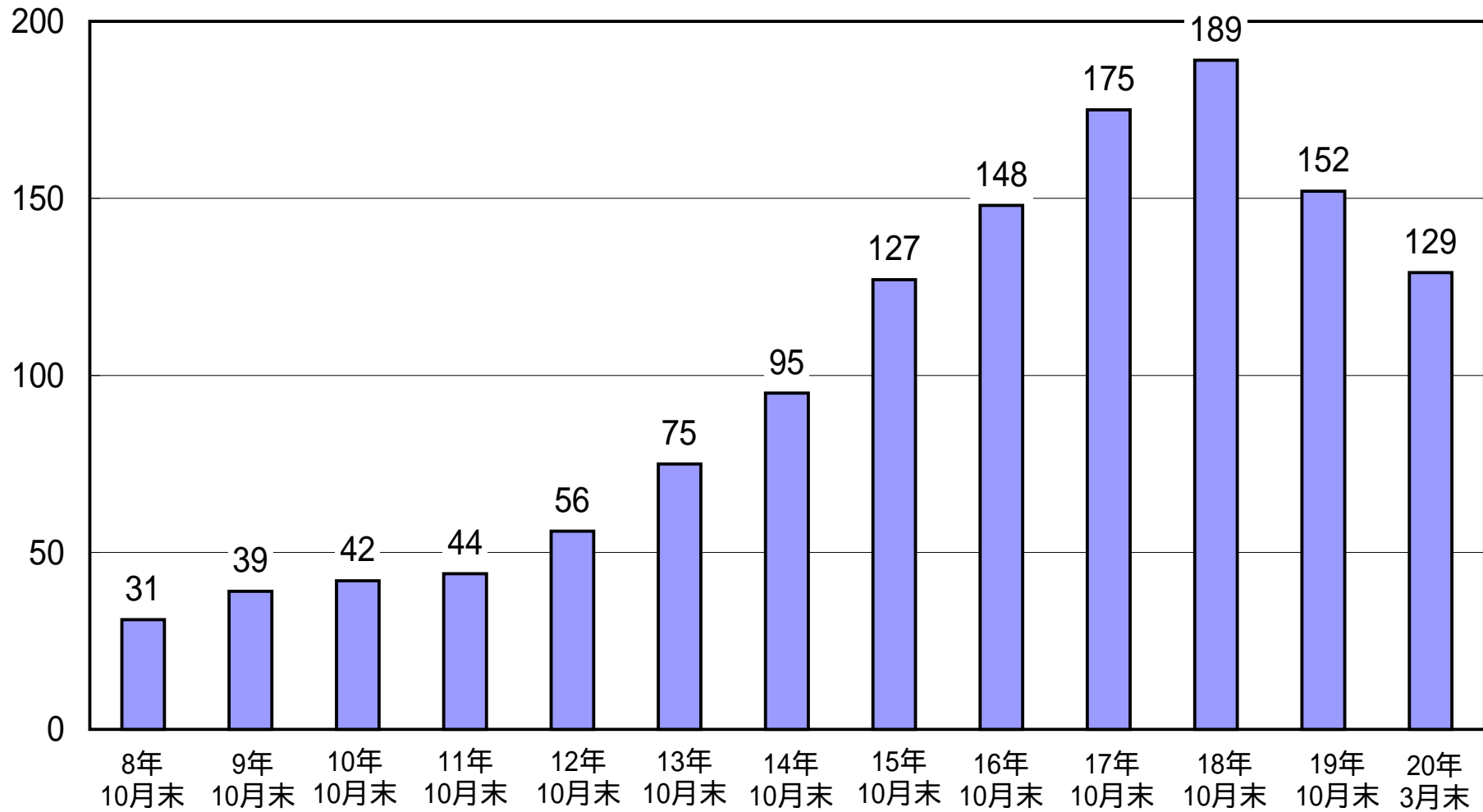


(注)国産米需給に悪影響を与えないため、同期間に、91万トンを大きく上回る量の政府国産米を援助用・飼料用に活用。

- ・援助用 115万トン
- ・飼料用 72万トン
- (合計 187万トン)

## ( 9 ) ミニマム・アクセス米の在庫量の推移

(単位:万玄米ト)



(10) 平成7～19年度のミニマム・アクセス米の需給状況と輸入価格

	アメリカ	タイ	中国	オーストラリア	その他	計	
輸入数量 (万玄米トン)	405	199	108	100	53	865	
販売数量 (万玄米トン)	330	169	107	97	33	736	
在庫数量 (万玄米トン)	75	30	1	3	20	129	
輸入価格 (円/精米kg)	一般輸入分	34～78					
	SBS輸入分	62～150	64～116	61～226	73～168	61～343	

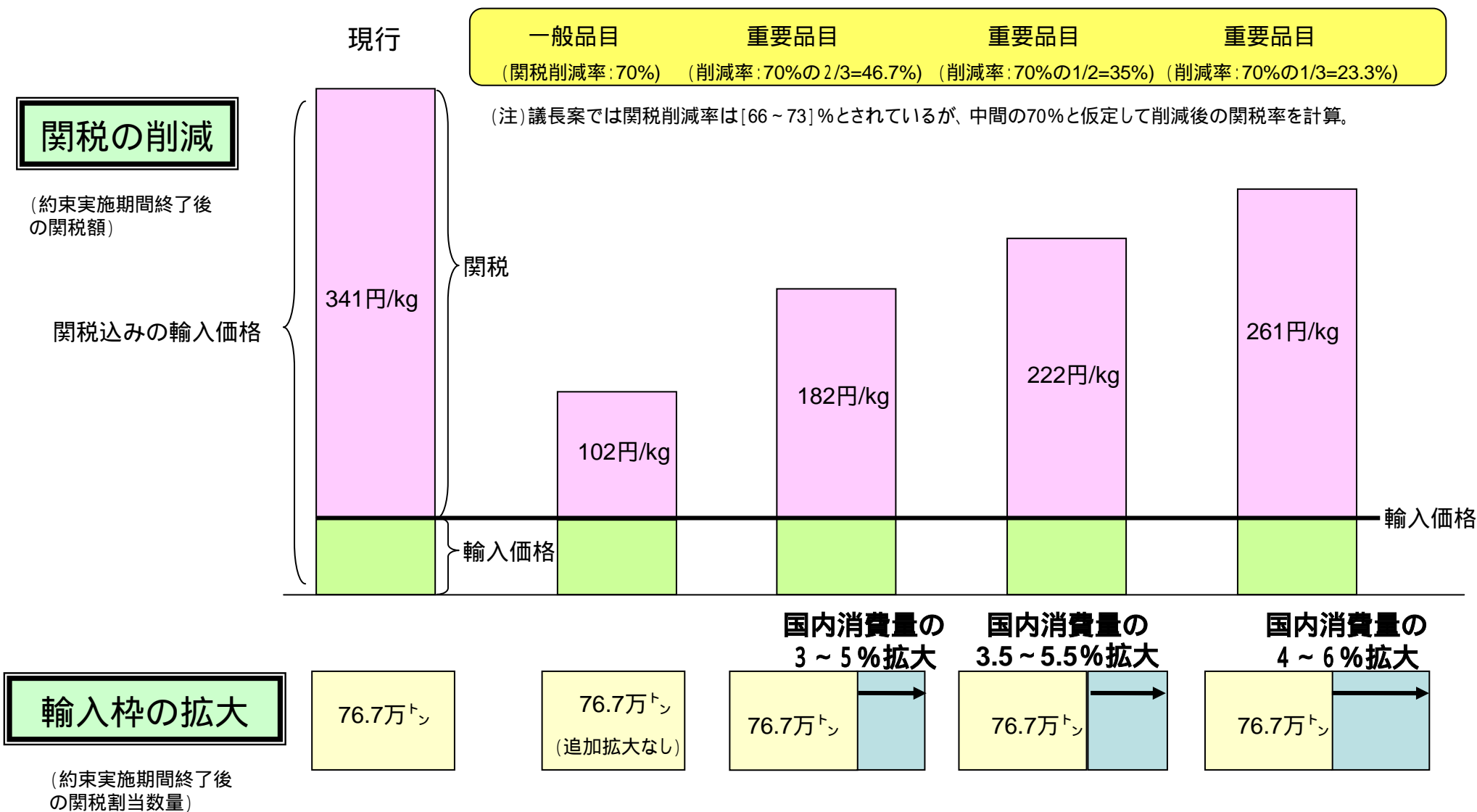
(注) 1. 需給状況は、平成20年3月末現在の数値である。

2. 一般輸入分の輸入価格は、年度別(うるち米)平均価格の最低年と最高年の価格である。

3. SBS輸入分の輸入価格は、各国の年度別種別(うるち米)平均価格の最低年と最高年の価格である。

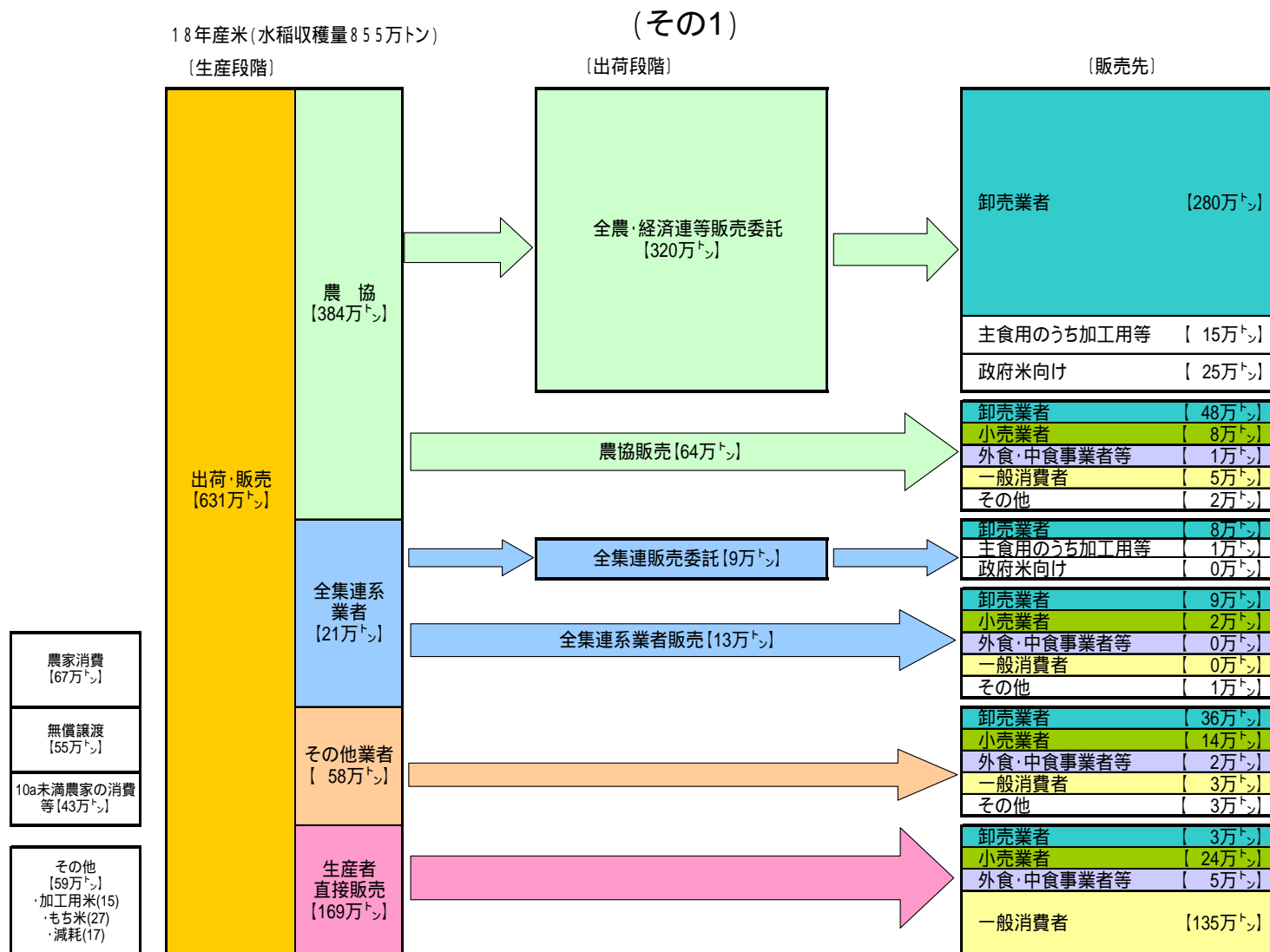
4. ラウンドの関係で、合計と内訳が一致しない場合がある。

(11) ドーハ・ラウンド交渉におけるコメの輸入枠の扱い: ファルコナー議長案に示された4つのオプション(交渉中)



## 2 米の流通の現状

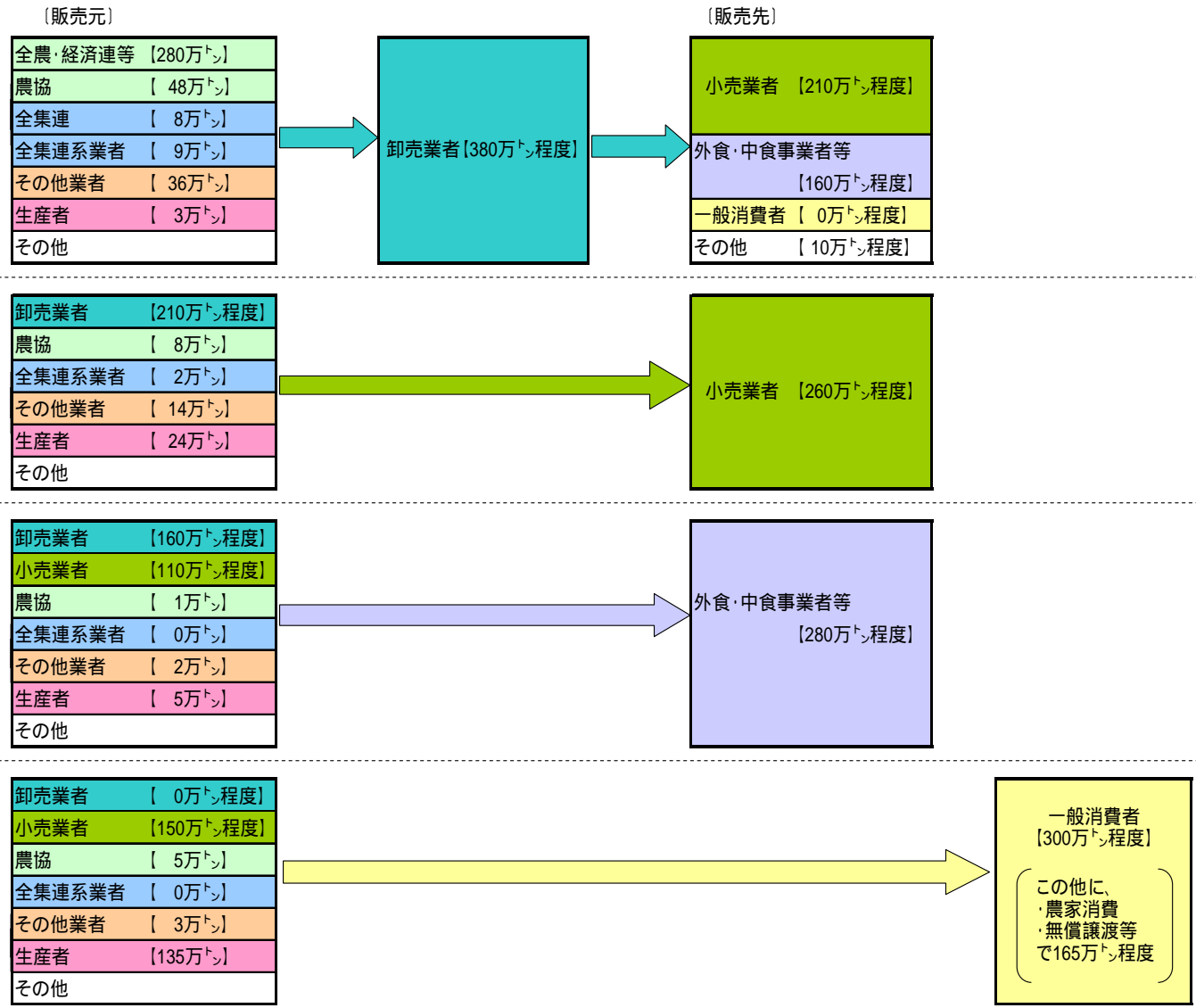
米の流通が原則自由化され、多様なルートを通じて、様々な価格で取引されている。



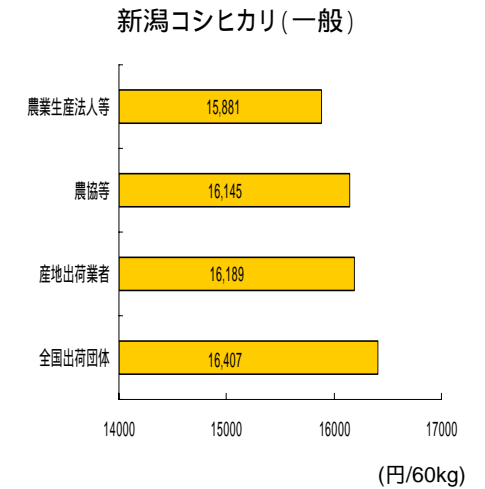
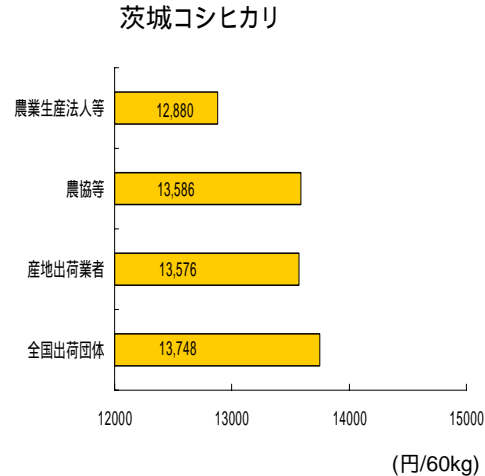
資料:農林水産省「生産者の米穀現在高等調査」、「米穀の取引に関する報告徴収」及び全国出荷団体調べ等を基に推計。

注:ラウンドの関係で、計と内訳が一致しない場合がある。

(その2)



(参考) 卸売業者の仕入先別仕入価格  
(平成19年産8月～2月相対取引価格平均)



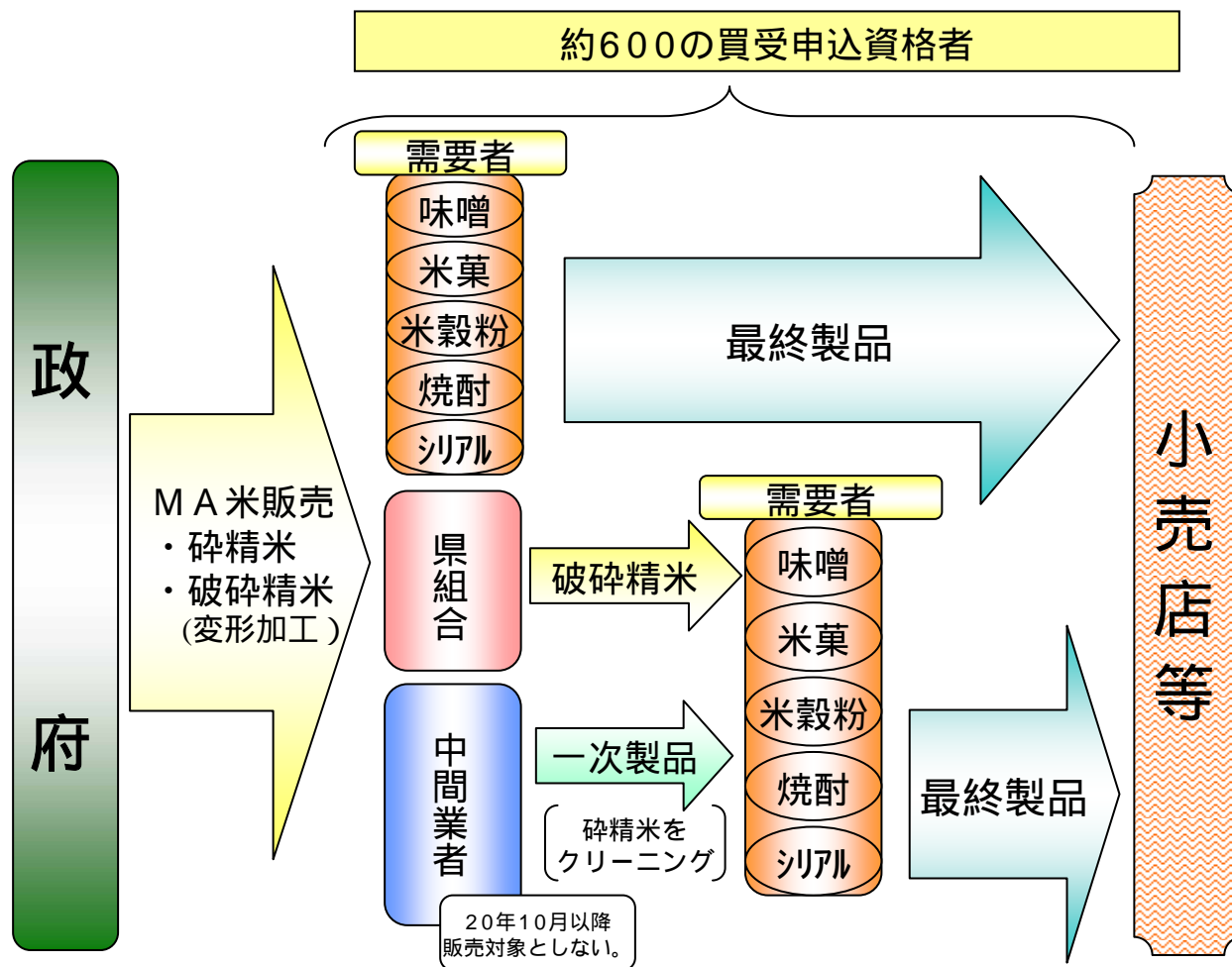
資料: 農林水産省「生産者の米穀現在高等調査」、「米穀の取引に関する報告徴収」等を基に推計。  
注: ラウンドの関係で、計と内訳が一致しない場合がある。

資料: 農林水産省「米穀の取引に関する報告徴収」

### 3 - MA米の加工用向けの流通状況

MA米については、価格等の面で国内産では十分対応し難い用途(加工用等)向けに供給。  
 加工用MA米の販売は、毎月1回実施する定例販売(複数落札方式)を基本。  
 加工用MA米を販売する際には、主食用に転売させないよう精米を破碎(変形加工)の上、販売している。  
 売渡予定価格は、加工原材料用として国内市場で競合関係にある「国産くず米」の取引価格水準を考慮して、定例販売の都度設定。

仕組み



販売数量の推移

(単位：千トン)

販売時期	販売数量
17年度	249
18年度	245
19年度	356

販売価格の推移

(単位：千円/トン)

販売時期	販売価格
17年度	86
18年度	75
19年度	85

### 3 - MA米の配合飼料の流通状況

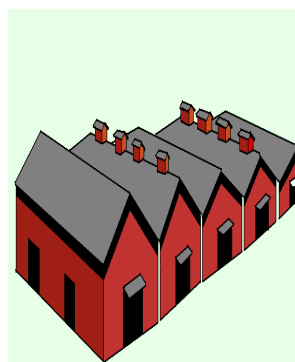
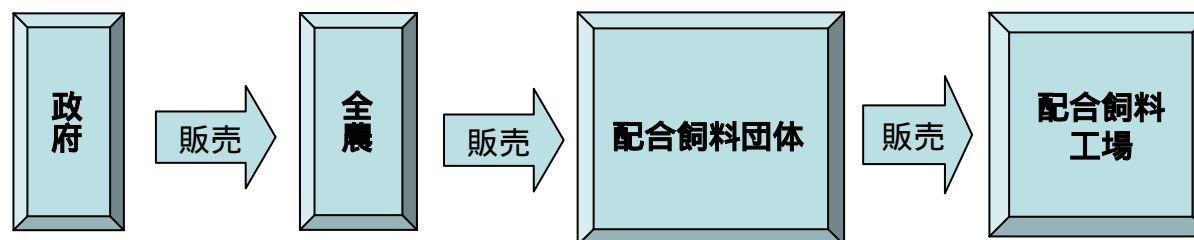
配合飼料工場は、原料である飼料穀物を港湾サイロからバラの状態ですべて直接搬入し利用していることから、米を配合飼料に使用するに当たっても、配合飼料工場への搬入はバラ形態であることが必要。

MA米の飼料用販売に当たっては、袋詰め保管されているMA米を、バラ化した上で、飼料工場に販売。

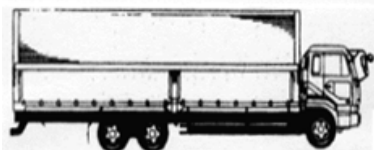
また、横流れ防止の観点から、販売先の飼料団体及び工場を限定するとともに、ひき割り等加工した上で使用することを義務付け。

飼料団体への販売価格は、米に含まれる栄養素を「こうりゃん」と「大豆油かす」で評価した価格としており、配合飼料価格改定に合わせ4半期ごとに価格を決定。

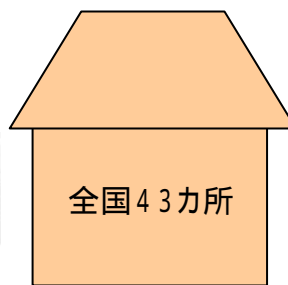
#### MA米の飼料工場への流通



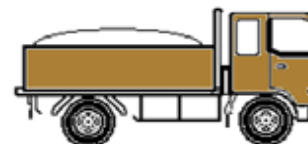
政府寄託倉庫



政府運送



バラ化中継基地  
(処理能力:月5万トン程度)



配合飼料工場  
(関税定率法に基づく税関長の承認工場)

### 売渡数量の推移

(単位：千トン)

販売時期	政府米（国産）	M A 米
平成17年度	323	-
平成18年度	76	400
平成19年度	-	639

平成18年7月に国産米からM A 米に切り替えて供給している。

### 売渡価格の推移

(単位：千円/トン)

販売時期		売渡価格
平成18年度	7月～9月	17
	10月～12月	19
	1月～3月	22
平成19年度	4月～6月	26
	7月～9月	28
	10月～12月	31
	1月～3月	35

### 3 - 加工用米の流通状況

主食用の米の価格水準では対応し難い加工用需要向けに対応

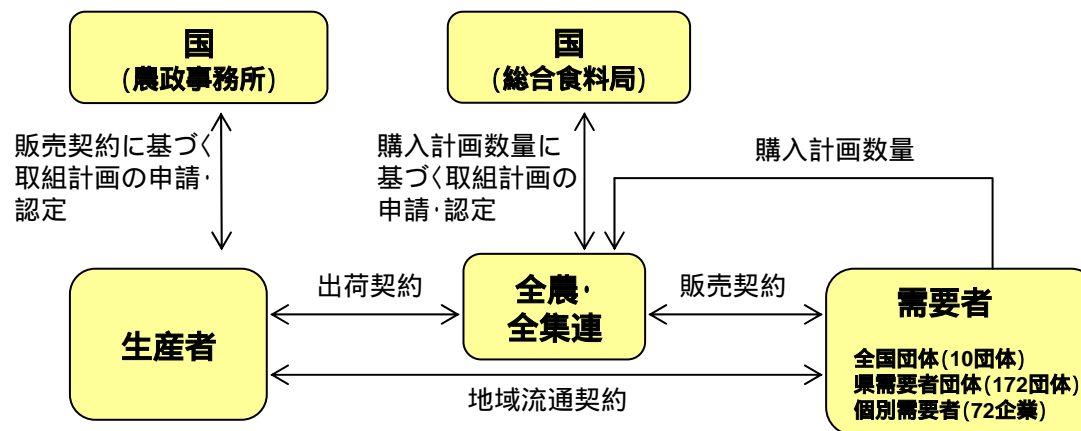
需要量に関する情報に基づき配分される主食用の生産量(生産数量目標)の外枠において、加工用米として生産(生産調整の対象として扱う)

#### 加工用米の範囲

加工用米の具体的な用途は、米の既存の加工用途であって次に掲げるもの。

- (1) 清酒、焼酎その他米穀を原料とする酒類
- (2) 加工米飯
- (3) みそその他米穀を原料とする調味料
- (4) 米穀粉、玄米粉その他これらに類するもの
- (5) 米菓その他米穀を原料又は材料とする菓子
- (6) 玄米茶、ビタミン強化米、甘酒、アルファ化米又はアルファ化米を原料とする製品、漬物もろみ、朝食シリアル、乳児食、ライススターチ、いり玄米スープ、包装もち、水産練製品及び米穀粉混入製品
- (7) その他

#### 仕組み



#### 加工用米の用途別供給予定数量【全農・全集連】

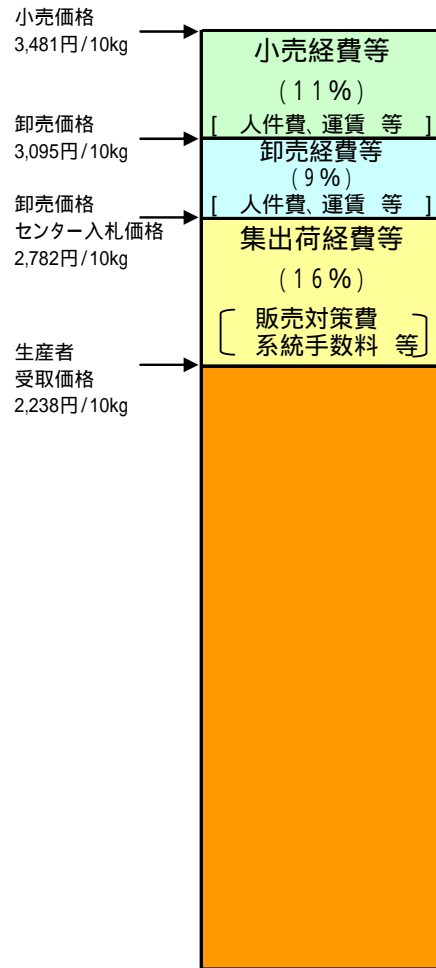
(単位:千トン) 【参考】

年産	酒造用 (10千円/60kg)	米菓・味噌・ 米穀粉等 (6千円/60kg)	加工米飯 (10千円/60kg)	その他	計	地域流通契約の 取組計画数量	合計
17	92	52	20	15	179	2	181
18	81	47	14	35	177	2	179
19	94	53	20	14	180	2	182
20	97	56	23	1	177	5	182

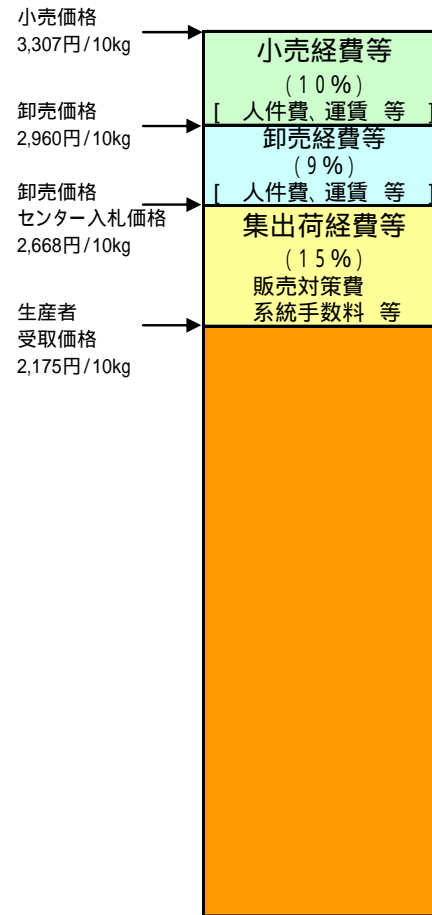
当初取組計画数量ベース  
 その他は前年産等の在庫量を踏まえ、翌年産との端境期分として確保しているもの  
 用途別価格については、19年産であり、玄米60kg当たりの価格(全農・全集連聴き取り)

# 4 米の流通コスト

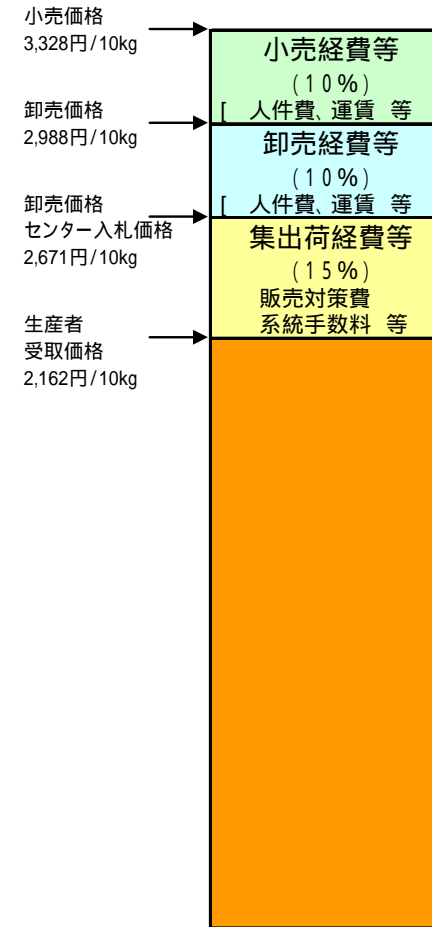
米の生産・流通段階別の価格構造



16年産米



17年産米



18年産米

資料:「家計調査」、コメ価格形成センター入札結果、「農業経営統計調査 米の生産費」(以下、「米の生産費」という。 )、「米麦の出荷又は販売事業を行う者等の流通状況調査」(以下、「流通状況調査」という。)を基に推計。

- 注1): 生産者受取価格は、「米の生産費」の粗収益(主産物)とした。
- 2): 小売価格は、「家計調査」の1世帯当たりにおいて購入した米の平均価格を用いた。
- 3): 集出荷経費等は、コメ価格形成センター入札価格(以下、「センター価格」という。)と生産者受取価格の差額とした。
- 4): 卸売経費等及び小売経費等については、流通状況調査の卸売価格及び小売価格の比率に基づき推計した。
- 5): 各経費等には利潤(又は損失)が含まれる。

## 5 米、米加工品を使用した主な食品の一覧

カテゴリ		品 目	
米 穀	米穀のこうじを使用するもの	米こうじ、酒粕	
		農産物漬物(べったらづけ等) みそ	
		清酒、焼酎(泡盛)、みりん、白酒、どぶろく	
	米穀を蒸して使用するもの	米飯類及び米飯が主であるもの	・白米、おにぎり、寿司、ピラフ、チャーハン、チキンライス、オムライス、カレーライス、おかゆ、おじや、リゾット、クッパ、ライスバーガー ・赤飯、おこわ ・発芽玄米
		もち類	アルファー化米、乾飯、玄米シリアル もち、ちまき、おはぎ
	その他	・ポン菓子 ・焼き米、パエリア(焼く) ・米ぬか、脱脂米ぬか(精米による副産物) ・農産物漬物(ぬか漬け等) ・玄米茶 甘酒(米こうじ+米または酒粕) ・食用米油、米胚芽油 ・しょうゆ ・米酢、米黒酢	
米 粉	粉製品	もち米	餅粉、求肥粉、道明寺粉、寒梅粉、落雁粉、白玉粉、もち取り粉
		うるち米	上新粉、みじん粉、乳児粉(乳児穀粉)、製菓用米粉
	米粉加工品	使用比率が高いもの	ライスヌードル、ピーフン、団子、もち、せんべい、あられ、おかき、ライスペーパー、焼き米、揚げもち、かき餅、干菓子、米デンプン、水飴
		使用比率が低いもの	米粉パン、米粉蒸しパン、発芽玄米パン、クッキー、ケーキ、洋菓子、和菓子、まんじゅう、ようかん(ういろを含む)、カステラ、餃子の皮、シューマイの皮、ピザ、アイスクリーム、発酵調味料、プレミックス(唐揚げ粉等)
	米デンプンを含む可能性のあるデンプン	農産物缶詰・農産物瓶詰、畜産物缶詰・畜産物瓶詰、プレスハム、ソーセージ、混合ソーセージ、チルドハンバーグステーキ、チルドミートボール、乾めん類、即席めん類、生タイプ即席めん、ドレッシング、風味調味料、乾燥スープ、ウスターソース類、マーガリン類、調理冷凍食品 水産物缶詰・水産物瓶詰、ハンバーガーパティ 調理食品缶詰・調理食品瓶詰、混合プレスハム、魚肉ハム及び魚肉ソーセージ類、特殊包装かまぼこ類、風味かまぼこ パン粉	

## 6 米加工食品に関わる表示のルール及び事例

米加工食品については、JAS法に基づく「加工食品品質表示基準」により表示。なお、個別に品質表示基準が定められている一部の米加工食品について当該各品質表示基準に従い表示。

### 加工食品品質表示基準による義務表示事項

表示事項	表示方法
名称	・その内容を表す一般的な名称を記載
原材料名	・食品添加物以外の原材料は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載 ・食品添加物は、原材料に占める重量の多いものから順に、食品衛生法施行規則の規定に従い記載
原料原産地名	・対象加工食品にあつては、 <u>主な原材料（原材料に占める重量の割合が最も多い生鮮食品（生鮮食品品質表示基準に規定するもので、かつ、当該割合が50%以上であるもの）</u> について、以下により記載 国産品：国産である旨（農産物にあつては、国産である旨に代えて都道府県名その他一般に知られている地名を記載することができる） 輸入品：原産国名
原産国名	・輸入品にあつては、原産国名を記載
内容量	・内容重量、内容体積又は内容数量を記載 （特定商品の販売に係る計量に関する政令に掲げる特定商品については、計量法の規定により記載）
賞味期限又は消費期限	・賞味期限又は消費期限の年月日等を記載 （品質が急速に変化しやすく製造後速やかに消費すべきものにあつては、消費期限を記載）
保存方法	・製品の特性に従い、「直射日光を避け、常温で保存すること」等と記載
製造業者等の氏名又は名称及び住所	・製造業者等のうち表示内容に責任を有するものの氏名又は名称及び住所を記載

米加工品のうち対象加工食品に該当するものは「もち」である。

### 個別に品質表示基準が定められている米加工品の義務表示事項

	表示事項	表示方法
みそ	名称	・米みそは「米みそ」と、麦みそは「麦みそ」と、豆みそは「豆みそ」と、調合みそは「調合みそ」と記載
	原材料名	・以下の区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載 ア 原料は、大豆、米、大麦、小麦、食塩等とその最も一般的な名称を記載。ただし、調合みそで、米みそ、麦みそ又は豆みそを2種以上混合したものは、「米みそ」、「麦みそ」又は「豆みそ」と記載し、その文字の次に括弧を付して、当該みそに使用した原料の名称を記載 イ 原料及び食品添加物以外は、最も一般的な名称をもって記載 ウ 食品添加物は、食品衛生法施行規則の規定に従い記載
	内容量	・2kg未満のものにあつては300g、500g、1kg又は1.5kgとすることを標準とし、2kg以上のものにあつては1kgの単位の重量とすることを標準とし、単位を明記して記載
しょうゆ	名称	・こいくちしょうゆで本醸造方式によるものは「こいくちしょうゆ（本醸造）」と、混合醸造方式によるものは「こいくちしょうゆ（混合醸造）」と、混合方式によるものは「こいくちしょうゆ（混合）」と記載（うすくちしょうゆ、たまりしょうゆ、しろしょうゆにおいても同じ） ・上記以外のしょうゆで本醸造方式によるものは「しょうゆ（本醸造）」と、混合醸造方式によるものは「しょうゆ（混合醸造）」と、混合方式によるものは「しょうゆ（混合）」と記載
	原材料名	・食品添加物以外は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に次により記載 ア 大豆、小麦、大麦、米、アミノ酸液、食塩、砂糖、ぶどう糖等とその最も一般的な名称をもって記載 （以下省略）

この他、個別に品質表示基準が定められているものには、レトルトパウチ食品、調理冷凍食品、食酢等がある。

# 米加工食品の表示例

## 加工食品品質表示基準による米加工品の表示例

### 【せんべい】

名称 米菓  
 原材料名 うるち米、でん粉、植物油脂、食塩、加糖剤<sup>1</sup>、調味料（アミノ酸等）、植物レシチン（大豆由来）  
 内容量 00枚  
 賞味期限 2010.10.23  
 保存方法 開封前は直射日光、高温多湿をお避けください。  
 製造者 製菓株式会社  
 県市 0-0-0

### 【もち1】

名称 丸もち  
 原材料名 水稲もち米  
 原料原産地名 国産  
 内容量 000g  
 賞味期限 平成22年10月23日  
 保存方法 直射日光、高温多湿を避けて保存してください。  
 製造者 食品株式会社  
 県市 0-0-0

### 【もち2】

名称 生切り餅  
 原材料名 水稲もち米（県産）  
 内容量 00グラム（個）  
 賞味期限 平成22年10月23日  
 保存方法 直射日光、高温多湿を避けて保存してください。  
 製造者 株式会社  
 県市 0-0-0

もちについては、原料原産地が表示される。

### 【団子】

名称 和生菓子  
 原材料名 上新粉、醤油だれ（砂糖、醤油、でん粉、こんぶだし）砂糖、トランス脂肪酸、グリシン、加糖色素、pH調整剤、調味料（アミノ酸等）、酵素、（原材料の一部に卵、小麦を含む）  
 内容量 3本  
 消費期限 08.10.29  
 保存方法 直射日光、高温多湿を避けて保存してください。  
 製造者 株式会社  
 県市 0-0-0

## みそ、しょうゆ、レトルトパウチ食品、調理冷凍食品、食酢の品質表示基準及び関係法令による表示例

### 【みそ】

名称 米みそ  
 原材料名 大豆（遺伝子組換えでない）、米、食塩、酒粕、ビタミンB1  
 内容量 1kg  
 賞味期限 09.10.23  
 保存方法 常温以下で保存して下さい。  
 製造者 株式会社  
 県市 0-0-0

### 【しょうゆ】

名称 こいくちしょうゆ（本醸造）  
 原材料名 大豆（遺伝子組換えでない）、小麦、食塩、アルコール  
 内容量 900ミリリットル  
 賞味期限 10.02.01  
 保存方法 直射日光を避けて常温で保存してください。  
 製造者 醤油株式会社  
 県市 0-0-0

### 【レトルトパウチ食品】

名称 米飯類（かゆ）  
 原材料名 鶏卵、米、でん粉、かつお節合せだし、食塩、しょうゆ（小麦、大豆を含む）、酵母<sup>1</sup>、加糖剤<sup>1</sup>、酸味料  
 殺菌方法 気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌  
 内容量 250g  
 賞味期限 2010.10.23  
 保存方法 直射日光を避け、常温で保存してください。  
 製造者 株式会社  
 県市 0-0-0

### 【調理冷凍食品】

名称 冷凍ピラフ  
 原材料名 米、野菜〔たまねぎ、スイートコーン、にんじん、さやいんげん、ピーマン、赤ピーマン〕、えび、マッシュルーム、食塩、なたね油、ラード、野菜ペースト、・・・  
 内容量 450グラム  
 賞味期限 2010.10.23  
 保存方法 -18以下で保存してください。  
 凍結前加熱の有無 加熱してありません。  
 加熱処理の必要性 加熱して召しあがってください。  
 製造者 株式会社  
 県市 0-0-0

### 【食酢】

名称 米酢  
 原材料名 米、食塩  
 酸度 4.2%  
 内容量 500ml  
 賞味期限 2010.12  
 保存方法 直射日光を避けて保存してください。  
 製造者 (株) 食品  
 県市 0-0-0

## 7 食品添加物の表示について

食品添加物は、食品衛生法施行規則に従い表示されている。

- ・ 記載順序（食品添加物は原材料の後に記載）は、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（以下JAS 法という。）により定められている。
- ・ 文字の大きさ（原則 8 ポイント以上）は、食品衛生法及びJAS 法により定められている。

使用した食品添加物は、原則、物質名で記載することになっているが、別途次のような規定が定められている。

### 表示の省略

加工助剤、キャリアオーバー又は栄養強化の目的で使用されるものについては、食品添加物の表示を省略することができる。

#### 加工助剤

（定義）食品の加工の際に使用されるが、完成前に除去されるもの、その食品に通常含まれる成分に変えられ、その量を明らかに増加されるものではないもの、食品に含まれる量が少なく、その成分による影響を食品に及ぼさないもの。

例 プロセスチーズ製造時に炭酸水素ナトリウム（重曹）を用いたとしても、加熱融解の工程で大部分が分解してしまい最終食品への残存はごく微量になる場合には加工助剤に該当

#### キャリアオーバー

（定義）原材料の加工の際に使用されるが、次にその原材料を用いて製造される食品には使用されず、その食品中には原材料から持ち越された添加物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないもの。

例 せんべいの味付け用に、安息香酸（保存料）を使用したしょうゆを用いたとしても、当該添加物が最終食品であるせんべいの保存料として効果を持たない場合にはキャリアオーバーに該当

#### 栄養強化

例 ビタミン A、カロテン等のビタミン類

塩化カルシウム、乳酸鉄等のミネラル類

L - アスパラギン酸ナトリウム、L バリン等のアミノ酸類

これらについて、米国、EU 及びCODEX と比較した一覧を別添として示す。

## 食品添加物表示制度の諸外国との比較

	日本	米国	EU	Codex
表示の基本的ルール	使用した添加物を物質名で表示する(食衛法) 食品添加物以外の区分と食品添加物の区分に分けて、それぞれの区分毎に重量の多い順に表示する(JAS法)	食品素材、食品添加物、GRAS物質の別を問わず、一般名もしくは慣用名を含有量の多いものから順に表示する 但し、2%以下の含量物はその旨の表示後に順不同に表示する(21CFR101.4(a))	食品添加物は原則としてすべて物質名もしくはE番号を表示する 食品素材と食品添加物を区別せず全ての原材料を製造時点における比率の高い順に表示する(EU Dir2000/13/EC)	食品添加物は原則としてすべて物質名もしくはINS番号を表示する 食品素材と食品添加物を区別せず全ての原材料を製造時点における比率の高い順に表示する(Codex Standard 1-1985、1991改訂)
表示方法	(原則)物質名 (物質名の代わりに) 簡略名・類別名 ○簡略名・類別名表示可能な添加物は通知で規定	(原則)一般名、慣用名 簡略名・類別名 ○一般名、慣用名が類を示している添加物がある(カラム、レシソ等) ○簡略名をCFRで規定(21CFR101.22(k))	(原則)物質名 or E番号 簡略名・類別名 ○物質名が類を示している添加物がある(アソシアン類、加ソ類、炭酸ナトリウム類、脂肪酸塩類等)	(原則)物質名 or INS番号 簡略名・類別名 ○物質名が類を示している添加物がある(アソシアン類、加ソ類、炭酸ナトリウム類、脂肪酸塩類等)
	(物質名等と用途名併記) ○甘味料等8用途を省令で規定	用途名併記 ○保存料、膨脹剤、イーストフード、パン生地調整剤、食感保持剤の5用途を規定(21CFR101.4(b))	用途名併記 ○甘味料等22用途を規定	用途名併記 ○甘味料等23用途を規定
	(物質名の代わりに) 一括名 ○香料、酸味料等14用途の食品添加物を省令、通知で規定	一括名 ○香料(抽出物を含む)、天然香料、合成香料、ガムベ-ス、フェイナム軟化剤 ○検定が義務付けられていない着色料(21CFR101.22)	一括名 ○香料、ガムベ-ス(ガムベ-スは食品添加物の範囲外)	一括名 ○香料、ガムベ-ス(ガムベ-スは食品添加物の範囲外)
	○文字の大きさを規定、原則8ポイント	○文字の大きさを規定、原則文字サイズは高さ1/16インチ(約5ポイント)以上(21CFR101.2)	○文字サイズの規定はない	○文字サイズの規定はない
表示が省略できる場合	加工助剤 定義:「食品の加工の際に添加される物であって、当該食品の完成前に除去されるもの、当該食品の原材料に起因してその食品中に通常含まれる成分と同じ成分に変えられ、かつ、その成分の量を明らかに増加させる者ではないもの又は当該食品中に含まれる量が少なく、かつ、その成分による影響を当該食品に及ぼさないもの」	加工助剤 定義:「食品の加工の際に添加されたが、①最終食品として包装する前に食品から除去されるもの、又は②食品中に通常存在する成分に変えられ、食品中に天然に存在するその成分の量を有意に増加させないもの、又は③最終食品中に極くわずかなレベルでしか存在せず、その食品になんら影響を及ぼさないもの」(21CFR101.100(a)(3)(ii))	加工助剤 定義:「それ自身が食品原料として摂取されず、食品、原材料の処理あるいは加工にある技術的目的を達成するために意図的に使用され、その物質またはその誘導体が最終製品中に非意図的にしかし技術的に必然的に残存しても、それが健康に危害を及ぼさず、最終製品に技術的影響を及ぼさないもの」(EU Dir89/107/EEC)	加工助剤 定義:「食品または食品原材料の加工の過程において技術上の目的で使用され、その結果、最終食品中にその残留物が非意図的に不可避免的に残る可能性があるもの」 食品添加物には含まれていない。
	キャリーオーバー 定義:「食品の原材料の製造又は加工の過程において使用され、かつ、当該食品の製造又は加工の過程において使用されないものであって、当該食品中には当該物が効果を発揮することができる量より少ない量しか含まれていないものをいう」	キャリーオーバー 定義:「最終食品中に僅かな濃度でしか存在せず、かつその食品中ではまったく技術上または機能上の効果を持たない食品添加物であり、そのものが技術上または機能上の効果を示した他の食品に用いられ、その食品が最終食品に用いられたためその食品中に存在する食品添加物」(21CFR101.100(a)(3)(i))	キャリーオーバー 定義:「原料に含まれることによるのみ最終製品に存在するが、技術的な効果を発揮しない食品添加物」	キャリーオーバー 定義:「①原材料(食品添加物を含む)に対して食品添加物の使用が認められていて、②その量が許可されている最大量を超えておらず、③食品が、原材料より持ち越される量より多量の当該食品添加物含有せず、④持ち越された食品添加物の量が食品中で効果を発揮するのに必要な量より有意に少ない場合」
	栄養強化目的	間接食品添加物(21CFR101.100(a)(3)(iii)) 特定の規格食品(バター、チーズ、アイスクリームに用いられた着色料)(21CFR101.22(k)(3))	栄養強化剤は食品添加物の範囲外	栄養強化剤は食品添加物の範囲外

CFRとは、FDA(米国食品・医薬品局)が制定するCode of Federal Regulations(連邦規則集)のこと。