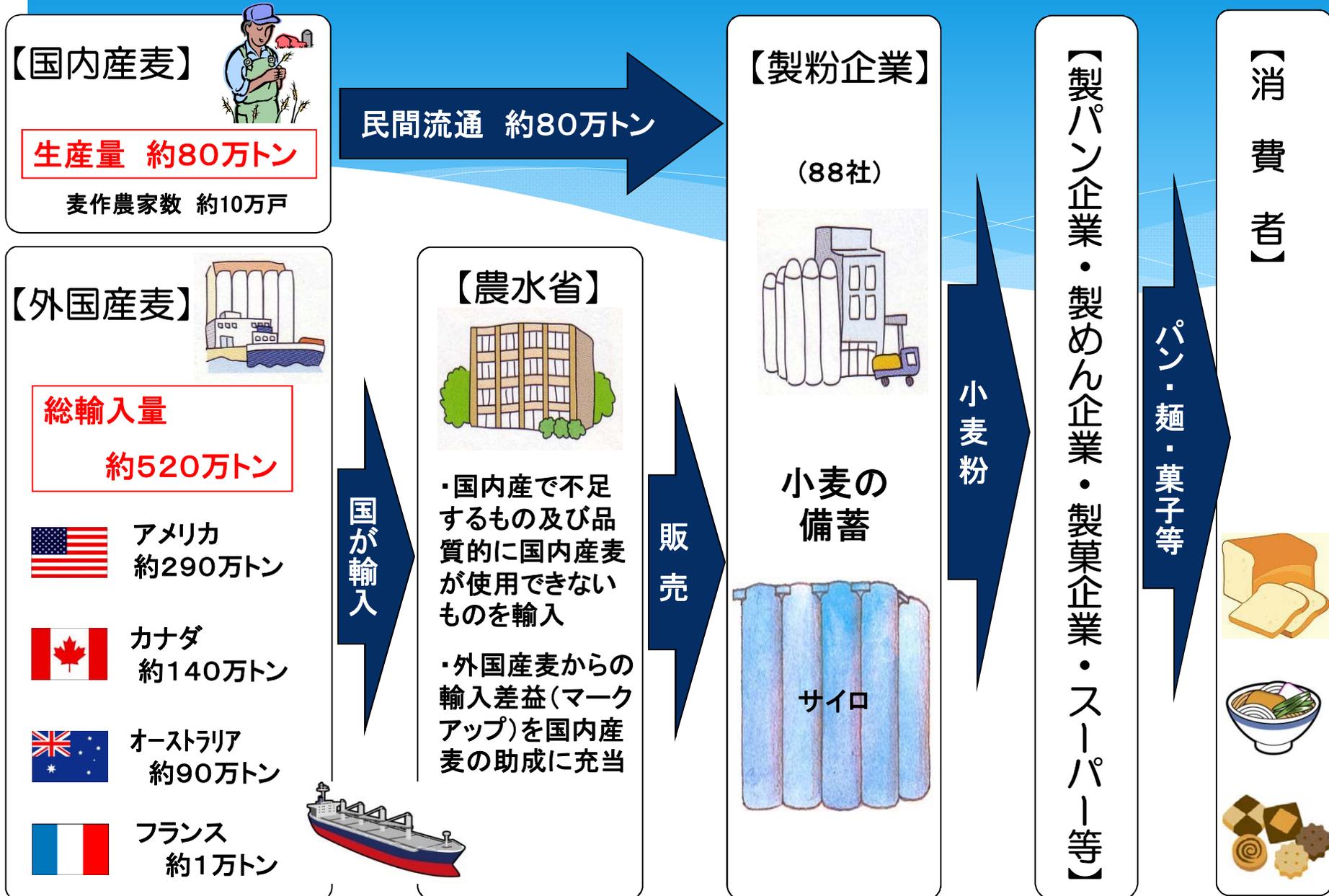


小麦粉への原料原産地表示適用の 「実行不可能性」について

製粉協会

平成28年4月

1. 日本の小麦流通の仕組み



2. 小麦の配合

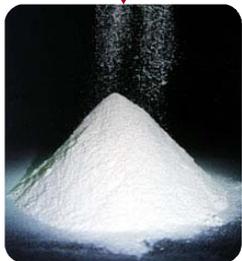
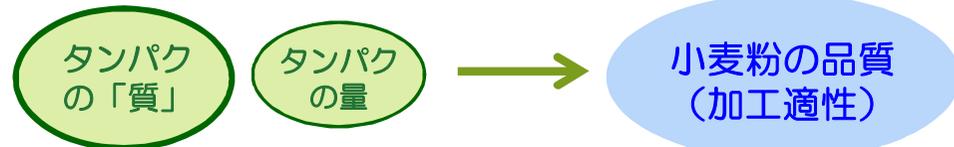
【小麦を配合する理由】 我が国の豊かな食生活の根幹
顧客ニーズ(二次加工性)に応じた小麦粉の品質・特徴をつ
くり出し、その品質を安定させるため



- ・外国産小麦は、同じ年産、同じ銘柄でも本船毎に品質が異なる。
- ・国内産小麦は、生産量が安定せず、品質は年産、品種、産地毎に、また、同じ産地でも地域毎に異なる。

品質安定化のため、複数の小麦を配合して製粉する。
原料小麦の配合比率調整のほか、複数の小麦粉を配合する場合もある。

- ・小麦粉の品質(加工適性)はタンパクの質や量によって決まる。



- ・小麦粉は工業製品の原材料として、常に安定した品質であることが必須である。
- ・小麦の配合比率を頻繁に変更して品質を調整している。

3. 小麦の配合の必要性（タンパクの量）

原料小麦は、農作物であるため船毎に蛋白値が大きく変動するが、小麦粉は工業製品扱いされており、品質規格値で厳密に蛋白値を決めている。

【原料小麦】（過去3年間の日清製粉での船毎の蛋白値）

1CW

（カナダウエスタンスプリング：カナダ産）

12.0～14.9%（平均13.5%）

DNS

（ダークノーザンスプリング：アメリカ産）

13.4～15.6%（平均14.2%）

HRW

（ハードレッドウィンター：アメリカ産）

11.3～13.8%（平均12.1%）

WW

（ウエスタンホワイト：アメリカ産）

8.6～11.4%（平均10.4%）

ASW

（オーストラリアスタンダードホワイト：オーストラリア産）

9.8～11.9%（平均10.8%）

きたほなみ

（国内産）

9.3～15.0%（平均11.5%）

【小麦粉】（品質規格値例）

パン用粉

製品A 11.8±0.4%

製品B 13.0±0.5%

麺用粉

製品C 8.8±0.5%

製品D 10.7±0.5%

菓子用粉

製品E 8.1±0.3%

製品F 11.3±0.5%

製品毎に製品規格値を定め、一定した品質になるように調整している。

タンパクの量は原料小麦によって決まり、製粉工程での調整は極めて難しいため、品質安定化のためには配合が必須。

4. 小麦の配合の必要性 (タンパクの質①)

原料小麦は、農作物であるため船毎に蛋白の質が大きく変動するが、小麦粉は工業製品扱いされており、安定した品質が求められる。

【パン用粉】

◆ファリノ吸水値(単位:%)

製パン時に加水量の指標となる数値

(過去3年間の日清製粉での船毎の数値)

銘柄	最小値	最大値	(平均値)
1CW	59.8	73.8	(65.7)
DNS	61.6	76.2	(67.7)
HRW	55.5	69.5	(60.6)
PH	59.8	69.5	(64.0)
内麦 硬質小麦	59.8	71.1	(65.5)

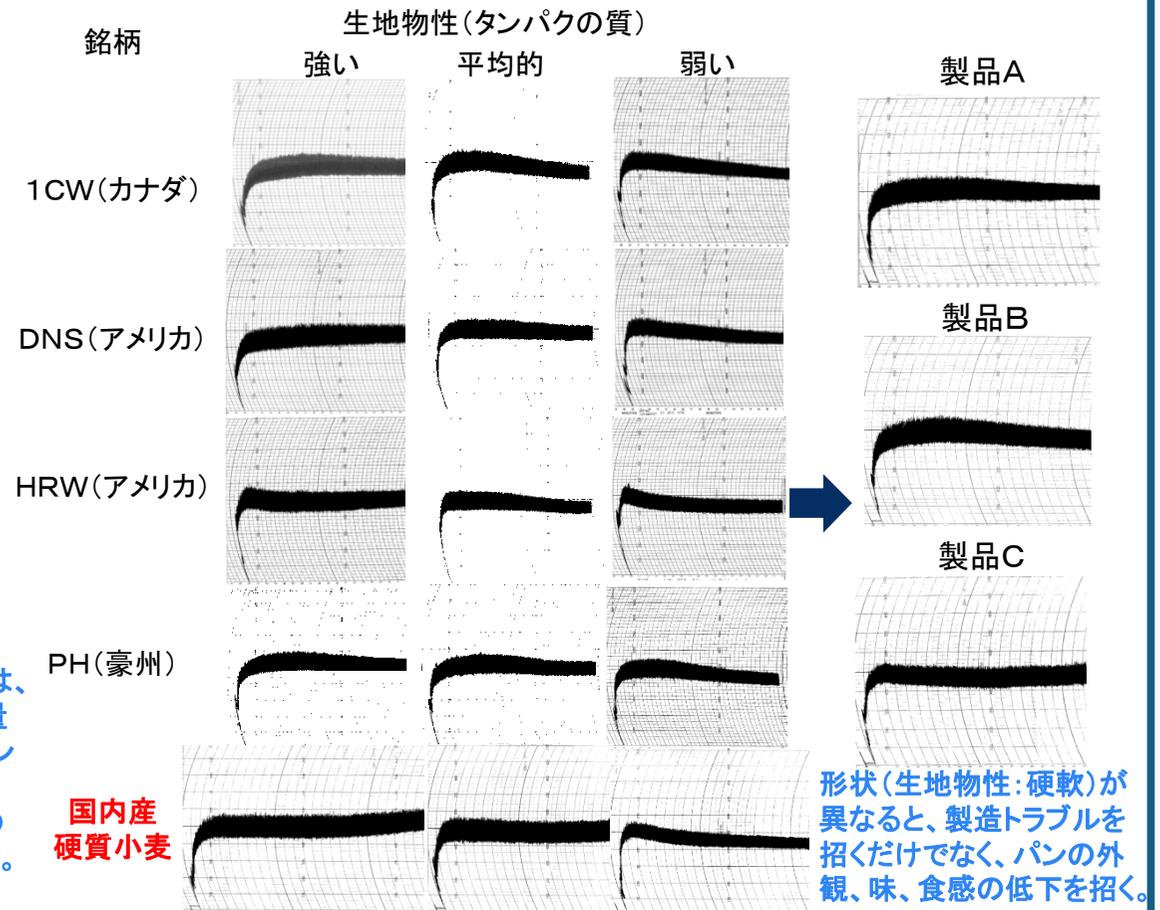


ファリノ吸水管理幅例

製品A	66.5 ~ 68.0	ファリノ吸水の変動は、パン製造時の吸水量変動につながり、パンの品質だけでなく、歩留りや廃棄食品の発生量にも影響する。
製品B	64.0 ~ 66.0	
製品C	68.0 ~ 70.0	

◆ファリノグラフ

チャートの形状から製パン時のミキシング耐性を判断

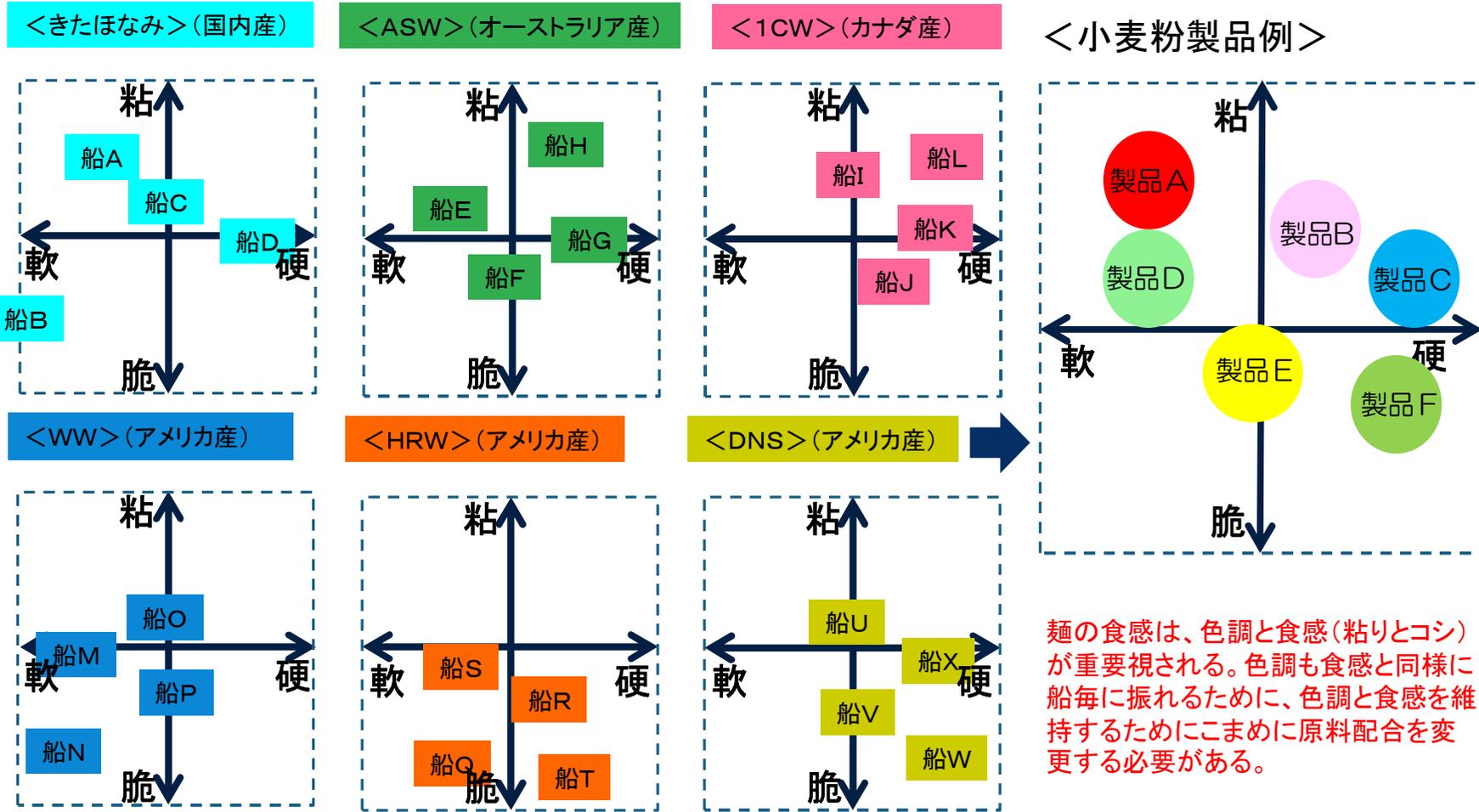


4. 小麦の配合の必要性 (タンパクの質②)

原料小麦は、農作物であるため船毎に蛋白の質が大きく変動するが、小麦粉は工業製品扱いされており、安定した品質(食感)が求められる。

【麵用粉】

◆食感マトリックス(麵の食感を2次的に表したもの)

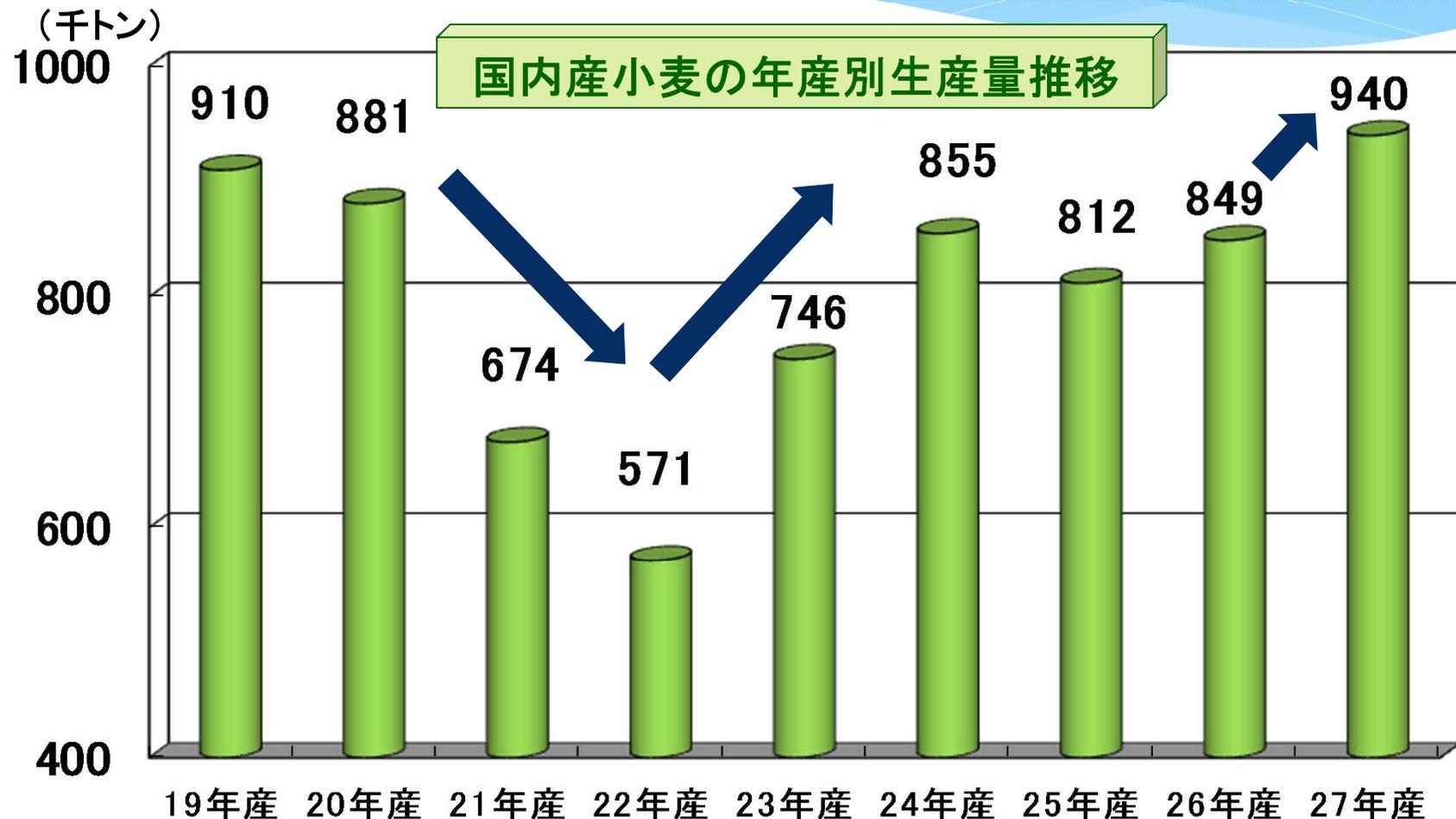


麵の食感は、色調と食感(粘りとコシ)が重要視される。色調も食感と同様に船毎に振れるために、色調と食感を維持するためにこまめに原料配合を変更する必要がある。

5. 国内産小麦の生産動向

国内産小麦は年産、産地毎に品質、生産量の変動が大きい

製粉企業は国内産小麦の生産量の多寡に関わらず、全量引き取るため、生産量が多い年は輸入小麦と配合しなければ消化できない



6. 小麦粉へ原料原産地表示適用の「実行不可能性」

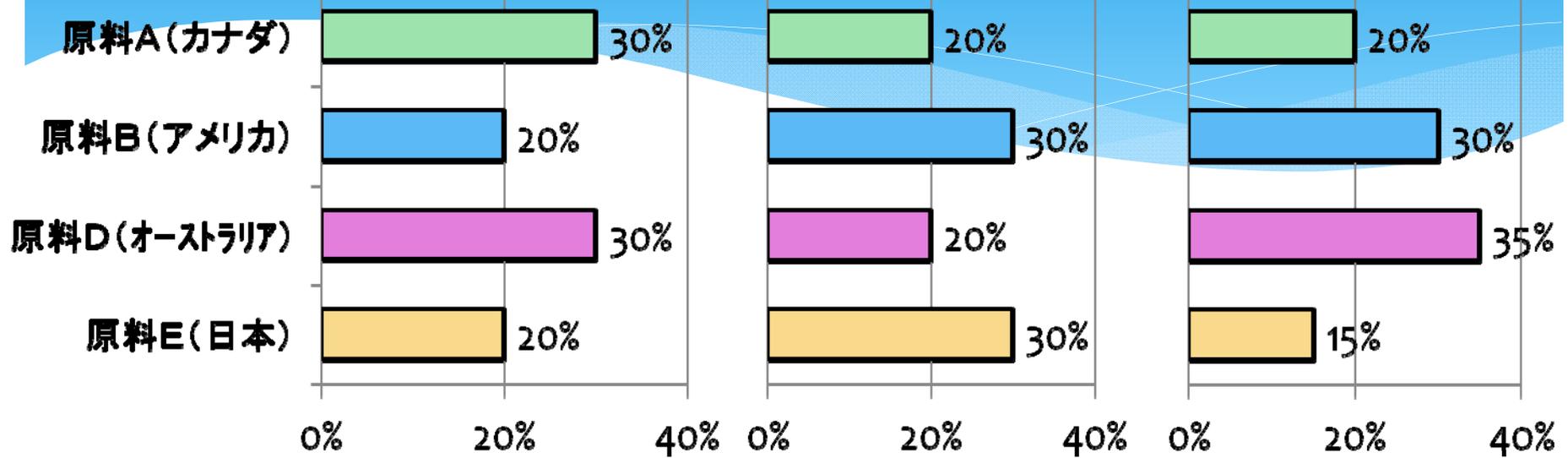
小麦粉への原料原産地表示が適用となった場合、我が国の豊かな食文化が損なわれ、消費者に不利益を与えかねない点、表示及び情報開示の正確性の点、事業者の実行可能性の点で義務化は適切ではない。

1. 小麦粉の品質維持のため原料原産地の変更を必要とする場合が頻繁にある。
2. 原料原産地を固定化すると消費者、二次加工メーカーに不利益をもたらしかねない。
 - 小麦粉の品質がその都度変動し、パン、麺、菓子の品質、食感などが劣化
 - 二次加工メーカーでの製造トラブルが発生し、廃棄食品の増加
3. 国内産小麦の需要が激減する可能性がある。
 - 供給量、品質面は外国産と比べて不安定のため、表示変更リスクを避けるため「国内産小麦を配合使用しない」との選択が起きる
 - 小麦粉が義務表示対象とされると、安定的に高品質の小麦粉生産ができなくなるため、国産品市場が縮小(食品産業の空洞化)するとともに国内産小麦の使用量が激減する

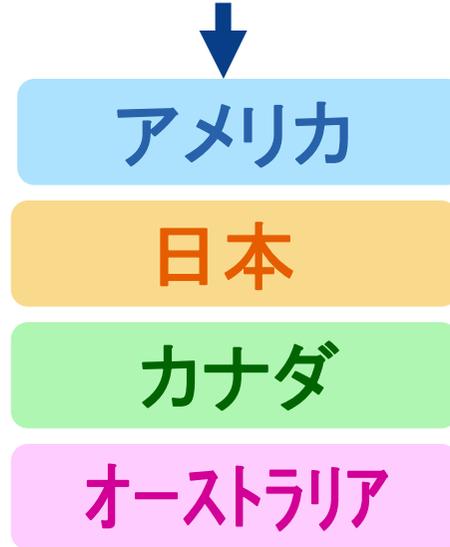
7. 国別表示の「実行不可能性」

同じ小麦粉銘柄であっても、原料品位の差異により、原料配合を変更することが多々ある。

<パン用小麦粉の例>



<表示順>



8. 大括り表示の「実行不可能性」

大括り表示

国内産

国内産・外国産

外国産・国内産

外国産

- 頻繁な配合変更により「国内産・外国産」、「外国産・国内産」、「外国産」であっても、表示変更は多々起きる。

* 二次加工メーカーは特長ある製品販売のため、複数の銘柄・会社の小麦粉を配合する場合も多く、その場合の表示が困難となる。その結果、複数購買を阻害し、公正な取引の妨げとなる恐れがある。

- 国内産小麦の産地・地域毎の品質、供給量の変動により、小麦粉の製造毎に「国内産」が入ったり入らなかったりする。

* 小麦粉及び二次加工製品で、特に「外国産・国内産」と「外国産」の切替が頻繁に起こり、小麦粉及び二次加工製品の表示をその都度変更する必要があり、対応が困難。

* 外国産小麦の方が品質、供給量が安定しており、一般的に食感、味、外観もすぐれているため、大括り表示を義務化すると、二次加工メーカーは表示変更リスクを避けるため、需要の主体を占める外国産小麦に限定する要請が高まる可能性がある。

9. 可能性表示の「実行不可能性」

可能性表示

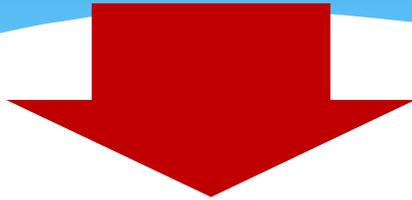
国内産またはアメリカ産またはカナダ産またはオーストラリア産またはフランス産



- 順序を明確に示すことは不可能である。入っていない国も表示される場合があり、消費者ニーズにできていない。
- 小麦粉は広範な加工食品の原料であり、そのすべてに表示スペースを確保することは現実的にはできない。
- 調達の多様性を損なうこととなり、食糧安全保障の観点から懸念がある。

10. 包装資材以外への表示の「実行不可能性」

HPでの情報提供



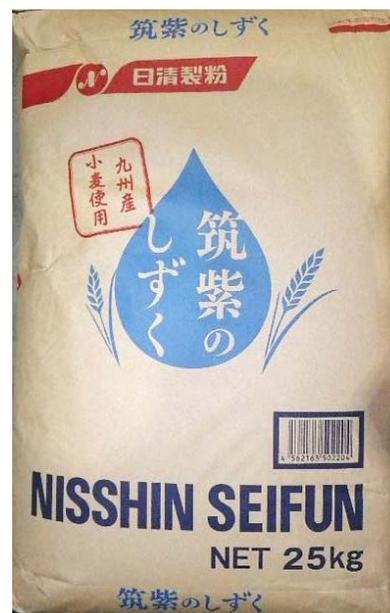
- 表示の異なる同一の製品が出回ることになり、二次加工メーカー、消費者の選択に混乱を生じさせる。
- 1000近い小麦粉の種類があるが、工場毎、製造毎に配合調整が行われており、対応は困難である。
 - * その情報から二次加工メーカーが対応することはさらに困難である。
- 製粉会社の中には、HPが充実していない会社もあり、HPでの情報提供を行うことは業界として困難である。

注: 日清製粉での小麦粉の種類数

1.1. 国内産小麦100%小麦粉の販売

製粉産業は国内産小麦の使用に積極的に取り組んでおり、国内産小麦を強調表示した小麦粉の製造、販売に取り組むことにより、消費者ニーズに答えている。

<業務用製品(一部)>



<家庭用製品>

