

パブリックコメント募集結果（案）

みその日本農林規格の制定

1 制定案に係る意見・情報の募集の概要（募集期間：R3.12.7～R4.1.25）

(1) 受付件数 11 件（7 者）

(2) 意見と考え方
別紙のとおり

2 事前意図公告によるコメント（募集期間：R3.11.24～R4.1.23）

受付件数 なし

(別紙)

みその日本農林規格の制定案に対して寄せられた意見の概要及び意見に対する考え方について

お寄せいただいた御意見の概要とそれに対する当省の考え方は、下表のとおりです。

御意見の概要	件数	御意見に対する考え方
総論		
<p>食品表示基準と実質的に同じ規定がかなりあるが、わざわざ重複して同じことを定める意義があるのか。仮に違うことを定めるとしても、それも混乱を招く。片方が今後改正された場合に、例えばJAS上はみそだが食品表示上はみそでないものが出てきても困る。</p>	1	<p>本JASは、国内の混乱を招かないよう食品表示基準で規定された「みそ」と同様となるよう規定していますが、食品表示基準では、その生産方法は規定されていません。このことから、我が国の伝統的なみその生産方法を規定することによって、海外における日本のみそと異なる生産方法によって生産された「みそ」と表示されているものとの差別化を行うことを本JASの目的としています。</p> <p>なお、食品表示基準が今後改正される場合、国内の混乱を招かないよう関係省庁と連携を取りながら、本JASについても必要に応じて改正等を検討いたします。</p>
<p>「有機みそ」の場合、この規格と「有機加工食品」の規格に従っていれば、「有機みそ」と謳えるのでしょうか。</p>	1	<p>本JASに必ずしも従わなくても、食品表示基準の「みそ」の定義に合致し、かつ、有機加工食品JASの認証を受けている製品であれば、「有機みそ」と表示することができます。</p>
<p>みそJAS規格の制定は海外への輸出拡大に向けた国益を考えた施策と捉えております。規格を制定するだけでなく、実際に規格が活用され、輸出が拡大し国益につながるまで行政のみならずにも幅広くフォローいただきたいと思います。</p> <p>「みそ」を食品表示基準に合致させた定義で捉え、その生産方法をこうじ菌とこうじに注目して特色付けをする点は非常にシ</p>	1	<p>規格が制定された後につきましても、規格制定の主旨や狙いを踏まえ、規格が活用されるよう様々な機会を通じて周知して参りたいと思います。</p>

<p>ンプルで事業者には分かりやすいと思います。しかしながら、日本国内の消費者においては差別化にはなりにくいため、海外向け輸出商品を中心に活用を推進できるかが課題になるかと考えます。</p>		
<p>みそを遺伝子組み換えにするのは断固反対します。遺伝子組み換えそのものが、人体に悪影響を及ぼし、ガンになる可能性を高めます。みそに遺伝子組み換えは不要です。</p>	1	<p>遺伝子組換え食品については、食品衛生法に基づき安全性が確認されたもののみが使用できるとされています。</p>
<p>1 適用範囲</p>		
<p>現在弊社での海外向け商品は、定義に当てはまる単なる「みそ」だけではなく、即席みそ汁、みそ加工品といったカテゴリの需要が伸張しております。これらカテゴリで活用しております形態（加工技術）は、液みそ、顆粒みそといった海外でもさらに受け入れやすいものとなっており、これらのカテゴリについても早期に日本のみそを使用した加工食品としてJAS規格化がなされるよう強く要望いたします。</p>	1	<p>本JASについては、即席みそ汁、みそ加工品は対象外としていることから、新たなJASの制定を希望される場合によっては、農林水産省及び独立行政法人農林水産消費安全技術センター（FAMIC）にて相談窓口を設置しておりますので、別途御相談させていただければと思います。</p>
<p>3 用語及び定義</p>		
<p>3.9 風味原料</p>		
<p>注釈2について、「とうがらしは風味原料等に該当しない。」とあるが、原料中に野菜や香辛料類も含まれているのであれば、含めてよいのではないかと考える。</p>	1	<p>3.9の注釈1のとおり、みその製造においては、風味原料は、基本的に魚介由来の原料が用いられていますので、とうがらしは、魚介由来の原料は含まれておらず風味原料として用いられていません。</p>
<p>3.10 みそ</p>		
<p>a)及びb)について、分けずに「みそ」としているようであるが、これらについては名称について分けて扱うのが適切と考える。</p> <p>a)について「みそ」、b)について「調整みそ」あるいは「風味みそ」等の名称が使われると良いのではないかと考える。</p> <p>市民としては、「みそ」そのものに他の</p>	1	<p>3.10 みその定義につきましては、食品表示基準におけるみその定義と同一としております。従いまして、現状、a)、b)のいずれであっても、みそとして流通しております。</p> <p>なお、風味原料を加えたものにあつては、食品表示基準において「だし入り」と表示することとされています。</p>

<p>ものを加えたものについても同様に「みそ」という名称である事については、不便であり許容が行い難い。</p> <p>「みそ」という名称で両者を扱うとすると、更にその「みそ」を原料として扱った食品についての評価についても難しいものになるので、必ず、a)とb)については名称について別のものにしていただきたい。</p>		
<p>4 要求事項</p>		
<p>4.1 こうじ菌</p>		
<p>こうじ菌の遺伝子組換え、やめてください。安全とはいえません。これ以上遺伝子組換えやゲノム編集など余計なことしないでください。病気になるリスクが高くなります。</p>	<p>2</p>	<p>現在、国内のほとんどのみそ製造業者は、種こうじ製造業者から購入したこうじ菌 (<i>Aspergillus oryzae</i>) を使用していますが、現時点では遺伝子組換え、ゲノム編集されたこうじ菌は市場に流通していないと聞いております。</p>
<p><i>Aspergillus oryzae</i>に限定してよいのかどうか疑問がある。</p> <p>地域によっては他の菌であったりする事もあるのではないかとと思われるのであるが、どうなのであろうか。</p> <p>要するに原材料を分解して糖化等が行える問題の無い菌であればよいはずであるが、全国的にどうであるのか意見を聞くべきであると考えます。</p>	<p>1</p>	<p>現在、みそ製造業者が種こうじ製造業者から購入しているこうじ菌は、<i>Aspergillus oryzae</i>のみです。今後、しょうゆの醸造に用いられる<i>Aspergillus sojae</i>などの別のこうじ菌を用いる状況になった場合には、JAS法において5年ごとに規格を見直すことが定められていることから、規格の見直しの際に検討されるものと考えています。</p>
<p>4.3.2 生産行程中のみその管理</p>		
<p>弊社では、<i>Aspergillus oryzae</i> のみを種こうじとして使用しております。しかしながら、みそは発酵熟成の過程で複雑に変化するため、最終的な商品の品質安定化を狙い、熟成の途中や最終段階においてブレンドを行います。また、バッチではなく連続的に加工する工程もあり、商品のロット毎のトレースバックは相当な労力を要すところです。4.3.2項は、生産行程の記録を確認し格付を行うことにつながると思いますが、弊社にて個々にトレースバックを行</p>	<p>1</p>	<p>格付に関しては、格付の検査方法を告示で定めることとしておりますので、御意見を参考に検討いたします。</p>

<p>って確認する結果はすべて <i>Aspergillus oryzae</i> の種こうじにつながることは間違いありません。従いまして、格付の際には、事業者で使用する種こうじや米こうじの生産行程をもって一括で格付できる方法をぜひご検討いただきたくお願い申し上げます。</p>		
---	--	--