

日本農林規格の見直しについて

「即席めん類」及び 「生タイプ即席めん」

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）

平成 20 年 12 月 2 日
農 林 水 産 省

1 趣旨

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 10 条の規定及び「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、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）及び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）について、標準規格の性格を有するものとして、消費者に良質な製品を提供する観点から所要の見直しを行う。

2 内容

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について、

- （1）用語の定義を「即席めん」の用語に統一するとともに「添付調味料」及び「かやく」について規定する
- （2）規格を「即席めん」の規格に統一し、「一般状態」、「異物」、「食味」、「めん」、「添付調味料及びかやく」、「内容量」及び「容器又は包装の状態」について規定する
- （3）食品添加物を規格の統一に伴う整理を行うとともに、使用できる種類数の制限を設定する
- （4）測定方法の事項を規格の統一に伴う整理を行うとともに、「水分」、「酸価」及び「水素イオン濃度」について規定する

等の改正及び統合を行い、新たに即席めんの日本農林規格を制定する。

即席めん類及び生タイプ即席めんについて

1 規格の位置づけ

即席めん類及び生タイプ即席めんは、消費者が日常的に使用しており、一定の品質が期待されることから、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は「標準規格」として位置づけられる。

2 生産状況及び規格の利用実態

- ・製造業者数：８５（うち、ＪＡＳ格付業者数：３５）

（単位：百万食）

種 類		H 1 4	H 1 5	H 1 6	H 1 7	H 1 8
袋めん	生産数量	1,937	2,060	2,031	1,937	1,894
	格付数量	1,717	1,771	1,727	1,632	1,539
	格付率(%)	88.6	86.0	85.0	84.3	81.3
カップめん	生産数量	3,160	3,204	3,279	3,310	3,230
	格付数量	2,763	2,787	2,866	2,828	2,770
	格付率(%)	87.4	87.0	87.4	85.4	85.8
即席めん類 計	生産数量	5,097	5,264	5,310	5,247	5,124
	格付数量	4,480	4,558	4,593	4,460	4,309
	格付率(%)	87.9	86.6	86.5	85.0	84.1
生タイプ即 席めん	生産数量	234	226	222	195	182
	格付数量	61	35	44	35	34
	格付率(%)	26.1	15.6	20.0	17.9	18.7
合 計	生産数量	5,331	5,490	5,532	5,442	5,306
	格付数量	4,541	4,593	4,637	4,495	4,343
	格付率(%)	85.2	83.7	83.8	82.6	81.9

- ・他法令での引用は特になし

3 将来の見通し

生産数量、格付数量とも現状とあまり変わらないと思われる。

4 国際的な規格の動向

「Instant Noodles」のCodex規格が2006年に制定されており、規格の改正案の作成に当たっては、このCodex規格を踏まえて見直しを行った。

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改正概要

1 規格の統合

生タイプ即席めんの日本農林規格が制定されて10年が経過し、市場には即席めんとして定着しており、消費者には即席めん類と同様のものとして受け入れられている。また、即席めん類については、「大盛り」、「ミニカップ」、「カップ付き袋めん」、「カップめん用袋めん」、「電子レンジ用カップめん」等、多種多様な製品が出回っており、消費者にわかりやすい規格とするため、「即席めん類の日本農林規格」と「生タイプ即席めんの日本農林規格」を統合し、「即席めんの日本農林規格」として制定する。

2 定義について

用語の定義は、「即席めん」、「添付調味料」及び「かやく」について規定する。

用 語	定 義
即席めん	次に掲げるものをいう。 1 小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに水、食塩又はかんすいその他めんの弾力性、粘性等を高めるものを加えて製めんしたもの（かんすいを用いて製めんしたもの以外のものにあつては、成分でん粉がアルファ化されているものに限る。）のうち、添付調味料を添付したもの又は調味料で味付けしたものであつて、簡便な調理操作により食用に供するもの（冷凍したもの及びチルド温度帯で保存するものを除く。） 2 1にかやくを添付したもの
添付調味料	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（香辛料等の微細な固形物を含む。）をいう。
かやく	ねぎ、メンマ等の野菜加工品、もち等の穀類加工品、油揚げ等の豆類の調整品、チャーシュー等の畜産加工食品、わかめ、つみれ等の水産加工食品、てんぷら等めん及び添付調味料以外のものをいう。

3 規格について

即席めんの規格に一本化し、「一般状態」、「異物」、「食味」、「めん」、「添付調味料及びかやく」、「内容量」及び「容器又は包装の状態」について規定する。

(1) めんの基準

油で揚げたものの品質指標としては油脂の「酸価」、油で揚げないもののうち乾燥しているものの品質指標としては「水分」、油で揚げないもののうち乾燥していないものの品質指標としては「水素イオン濃度」が適切であることから、この3項目による基準を設定する。

区 分	基 準
めん	水分（即席めんのうち、めんを <u>蒸し又はゆで</u> 、有機酸溶液中で処理したものを、加熱殺菌したもの（以下「生タイプ

プ即席めん」という。)を除く。)	
酸価	油処理により乾燥したもの 又は油処理その の油脂にあっては、1.5以下であること。
水素イオン濃度（生タイプ即席めんに限る。）	p H3.8以上 p H4.8以下であること。

なお、第3条第2項において、「めんの油処理に使用した油脂の酸価は、1.5以下でなければならない。なお、当該油脂の酸価をもって、油処理により乾燥しためんの油脂の酸価に代えることができる。」を規定。

(2) 食品添加物

規格の一本化に伴う整理を行うとともに、使用できる種類数の制限を設定する。

区 分	基 準
め ん	食品添加物 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 - めん質改良剤 炭酸カリウム、炭酸水素ナトリウム、炭酸ナトリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、ピロリン酸四カリウム、ピロリン酸四ナトリウム、ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸ナトリウム、リン酸三カリウム、リン酸水素二ナトリウム、リン酸二水素ナトリウム、リン酸三ナトリウム、トレハロース及び焼成カルシウムのうち8種以下 - 乳化剤 グリセリン脂肪酸エステル、植物レシチン、ショ糖脂肪酸エステル及び酵素分解レシチンのうち2種以下 - 増粘安定剤 アラビアガム、アルギン酸、カードラン、カラギナン、カラヤガム、カロブبینガム、キサントガム、キトサン、グァーガム、サイリウムシードガム、ジェランガム、タマリンドシードガム、ペクチン、ガティガム及びポリグルタミン酸のうち3種以下 - 酸化防止剤 L-アスコルビン酸パルミチン酸エステル、ミックストコフェロール及びローズマリー抽出物のうち2種以下 - 着色料 アナトー色素、イカスミ色素、ウコン色素、カラメルⅠ、クチナシ青色素、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、デュナリエラカロテン、トウガラシ色素、パーム油カロテン、ベニコウジ色素、ベニバナ黄色素及びマリーゴールド色素のうち3種以下 - pH調整剤 アジピン酸、クエン酸、酢酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、DL-リンゴ酸及びグルコノラクトンのうち3種以下 - 調味料

	(1) 調味料（アミノ酸及び核酸） D L－アラニン、L－アルギニン、グリシン、L－グルタミン酸、L－グルタミン酸ナトリウム、L－プロリン、D L－メチオニン、L－リシン塩酸塩、L－アスパラギン酸ナトリウム、L－シスチン、5’－イノシン酸二ナトリウム、5’－グアニル酸二ナトリウム及び5’－リボヌクレオチド二ナトリウムのうち6種以下 (2) 調味料（有機酸） クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、L－酒石酸水素カリウム、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム、フマル酸一ナトリウム及びD L－リンゴ酸ナトリウムのうち5種以下 (3) 調味料（無機塩） 塩化カリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸水素二ナトリウム及びリン酸二水素ナトリウムのうち2種以下 8 香辛料抽出物 9 香料 10 強化剤 11 <u>加工でん粉</u> <u>アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン</u>
--	--

4 測定方法について

「水分」、「酸価」及び「水素イオン濃度」の測定方法について規定する。

事 項	測 定 方 法
水分	<u>粉砕した試料</u> 約 2 g をはかり取り、105℃で 2 時間乾燥した後ひょう量し、乾燥前の重量と乾燥後の重量との差の試料重量に対する百分比を水分とする。
酸価	試料から石油エーテルにより抽出した油脂又は油処理そうの油脂約 3 g を 200m l の三角フラスコにはかり取り、エチルアルコール（94容量％以上のもの。）とエチルエーテル 1 対 1 の混液 80m l 及びフェノールフタレイン指示薬溶液の適量を加え、0.05mol／l 水酸化カリウムエチルアルコール溶液で滴定し、次の算式により酸価を求める。 $\text{酸価} = \frac{0.05\text{mol} / \text{l KOH (m l)} \times 2.806 \times f}{\text{測定に用いた抽出油脂 (g)}}$ f は、0.05mol／l 水酸化カリウムエチルアルコール溶液の係数
水素イオン濃度	試料 15 g に水 135m l を加えて均一となるまで混合した後、水素イオン

濃度計で測定し、この値を水素イオン濃度とする。

即席めんの日本農林規格制定案新旧対照表

○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）及び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）

制 定 案		現 行（即席めん類の日本農林規格）		現 行（生タイプ即席めんの日本農林規格）	
即席めんの日本農林規格		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	
（適用の範囲） 第1条 この規格は、即席めんに適用する。		（適用の範囲） 第1条 この規格は、即席めん類のうち、即席中華めん、即席和風めん及び即席カップめんに適用する。		（適用の範囲） 第1条 この規格は、生タイプ即席めんに適用する。	
（定義） 第2条 この規格において、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。		（定義） 第2条 この規格において、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。		（定義） 第2条 この規格において、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	用 語	定 義	用 語	定 義
即 席 め ん	次に掲げるものをいう。 1 小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに食塩又はかんすいその他めんの弾力性、粘性等を高めるもの等を加えて練り合わせた後、製めんしたもの（かんすいを用いて製めんしたもの以外のものにあつては、成分でん粉がアルファ化されているものに限る。）のうち、添付調味料を添付したもの又は調味料で味付けしたものであつて、簡便な調理操作により食用に供するもの（冷凍したもの及びチルド温度帯で保存するものを除く。） 2 1にかやくを添付したもの	即席めん類	次に掲げるものをいう。 1 小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに水、食塩又はかんすいその他めんの弾力性、粘性等を高めるものを加えて製めんしたもの（かんすいを用いて製めんしたもの以外のものにあつては、成分でん粉がアルファ化されているものに限る。）のうち、調味料を添付したもの又は調味料で味付けしたものであつて、簡便な調理操作により食用に供するもの（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）第2条に規定する生タイプ即席めん及びチルド温度帯で保存するものを除く。） 2 1にかやくを添付したもの	生タイプ即席めん	小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに水、食塩又はかんすいその他めんの弾力性、粘性等を高めるものを加えて練り合わせたものを製めんした後、蒸し又はゆで、有機酸溶液中で処理したものを、加熱殺菌したもののうち、添付調味料を添付したものであつて、簡便な調理操作により食用に供するものをいう。
添 付 調 味 料	直接又は希釈して、めんのつけ汁、かけ汁等と	即席中華めん	即席めん類のうち、小麦粉又はこれに植物性たん白若しくは卵粉等を加えたものを原料とし、かんすいを用いてつくられたものをいう。		
		即席和風めん	即席めん類のうち、小麦粉（デュラムセモリナの占める重量の割合が30%未満のものに限る。この欄において同じ。）若しくは小麦粉及びそば粉又はこれらにやまのいも粉、植物性たん白若しくは卵粉等を加えたものを原料としてつくられたものをいう。		
		即席カップめん	即席めん類のうち、食器として使用できる容器にめんを入れ、かやくを添付したものをいう。		
		調味料	直接又は希釈して、めんのつけ汁、かけ汁等と	添付調味料	直接又は希釈して、めんのつけ汁、かけ

	して液状又はペースト状で使用されるもの（香辛料等の微細な固形物を含む。）をいう。
か や く	ねぎ、メンマ等の野菜加工品、もち等の穀類加工品、油揚げ等の豆類の調整品、チャーシュー等の畜産加工食品、わかめ、つみれ等の水産加工食品、てんぷら等めん及び添付調味料以外のものをいう。

（即席めんの規格）

第3条 即席めんの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
一 般 状 態		性状及び色沢が良好であること。
異 物		混入していないこと。
食 味		調理後の香味が良好で、異味異臭がないこと。
め ん	水分（即席めんのうち、めんを蒸し又はゆで、有機酸溶液中で処理したものを、加熱殺菌したもの（以下「生タイプ即席めん」という。）を除く。）	油処理により乾燥したもの以外のものにあつては、14.5%以下であること。
	酸 価	油処理により乾燥したものの油脂にあつては、1.5以下であること。
	水素イオン濃度（生タ	pH3.8以上pH4.8以下であること。

	して液状又はペースト状で使用されるもの（香辛料等の微細な固形物を含む。）をいう。
かやく	ねぎ、メンマ等の野菜加工品、もち等の穀類加工品、油揚げ等の豆類の調整品、チャーシュー等の畜産加工食品、わかめ、つみれ等の水産加工食品、てんぷら等めん及び調味料以外のものをいう。

（即席中華めんの規格）

第3条 即席中華めんの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
一般状態		性状及び色沢が良好であること。
異物		混入していないこと。
食味		調理後の香味が良好で、異味異臭がないこと。
め ん	水分	10.0%（油処理により乾燥したもの以外のものにあつては、14.5%）以下であること。
	酸価	味付けしないで油処理により乾燥したもの（以下「油揚げめん」という。）の油脂について1.2以下、味付けし、かつ、油処理により乾燥したもの（以下「味付油揚げめん」という。）の油脂について1.5以下であること。
	よう素呈色度	1.0以上であること。

	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。
かやく	油揚げ、てんぷら、もち、わかめ、ねぎ、チャーシュー等めん及び添付調味料以外のものをいう。

（生タイプ即席めんの規格）

第3条 生タイプ即席めんの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
一般状態		性状及び色沢が良好であること。
異物		混入していないこと。
食味		調理後の弾力性、粘性及び香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。
め ん	水分	54%（かんすいを使用したもの又はデュラムセモリナ若しくは強力小麦粉を主原料としたものにあつては45%）以上76%以下であること。
	よう素呈色度	1.0（デュラムセモリナ若しくは強力小麦粉を主原料としたもの又はそば粉の配合割合が30%以上のものにあつては、0.7）以上であること。
	水素イオン濃度	pH3.8以上pH4.8以下であること。

- 5 着色料
アナトー色素、イカスミ色素、ウコン色素、カラメルⅠ、クチナシ青色素、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、デュナリエラカロテン、トウガラシ色素、パーム油カロテン、ベニコウジ色素、ベニバナ黄色素及びマリーゴールド色素のうち3種以下
- 6 pH調整剤
アジピン酸、クエン酸、酢酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、D Lーリンゴ酸及びグルコノデルタラク톤のうち3種以下
- 7 調味料
(1) 調味料（アミノ酸及び核酸）
D Lーアラニン、Lーアルギニン、グリシン、Lーグルタミン酸、Lーグルタミン酸ナトリウム、Lープロリン、D Lーメチオニン、Lーリシン塩酸塩、Lーアスパラギン酸ナトリウム、Lーシスチン、5′ーイノシン酸二ナトリウム、5′ーグアニル酸二ナトリウム及び5′ーリボヌクレオチド二ナトリウムのうち6種以下
- (2) 調味料（有機酸）
クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、Lー酒石酸水素カリウム、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム、フマル酸一ナトリウム及びD Lーリンゴ酸ナトリウムのうち5種以下
- (3) 調味料（無機塩）
塩化カリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸水素二ナトリウム及びリン酸二水素ナトリウムのうち2種以下
- 8 香辛料抽出物
- 9 香料
- 10 強化剤
- 11 加工でん粉
アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセ

- 5 着色料
アナトー色素、イカスミ色素、ウコン色素、カラメルⅠ、カラメルⅢ、カラメルⅣ、クチナシ青色素、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、デュナリエラカロテン、トウガラシ色素、パーム油カロテン、ビートレッド、ベニコウジ色素、ベニバナ黄色素及びマリーゴールド色素のうち4種以下
- 6 pH調整剤
クエン酸及びD Lーリンゴ酸
- 7 調味料
(1) 調味料（アミノ酸）
D Lーアラニン、Lーアルギニン、グリシン、Lーグルタミン酸、Lーグルタミン酸ナトリウム、Lープロリン、D Lーメチオニン及びLーリシン塩酸塩
- (2) 調味料（核酸）
5′ーイノシン酸二ナトリウム、5′ーグアニル酸二ナトリウム及び5′ーリボヌクレオチド二ナトリウム
- (3) 調味料（有機酸）
クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、Lー酒石酸水素カリウム、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム、フマル酸一ナトリウム及びD Lーリンゴ酸ナトリウムのうち5種以下
- (4) 調味料（無機酸）
リン酸水素二カリウム、リン酸水素二ナトリウム及びリン酸二水素ナトリウムのうち2種以下
- 8 強化剤
カルシウム塩、焼成カルシウム、ビタミンB₁及びビタミンB₂
- 9 加工でん粉
アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセ

- 7 着色料
アナトー色素、βーカロテン、クチナシ青色素、クチナシ黄色素、デュナリエラカロテン、パーム油カロテン及びベニバナ黄色素のうち3種以下
- 8 調味料
D Lーアラニン、Lーアルギニン、5′ーイノシン酸二ナトリウム、塩化カリウム、5′ーグアニル酸二ナトリウム、クエン酸三ナトリウム、グリシン、Lーグルタミン酸、Lーグルタミン酸ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、フマル酸一ナトリウム、Lーリシン塩酸塩及び5′ーリボヌクレオチド二ナトリウムのうち3種以下
- 9 香辛料抽出物
- 10 香料
- 11 強化剤
カルシウム塩、焼成カルシウム、ビタミンB₁及びビタミンB₂
- 12 加工でん粉
アセチル化アジピン酸架橋デンプン

		チル化リン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン			チル化リン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン			、アセチル化リン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン
添付調味料及びかやく	食品添加物	甘味料、着色料、糊料及び漂白剤（それぞれ化学的合成品のものに限る。）並びに保存料を使用していないこと。	調味料	添付油脂の酸価	1.0（ごま油を調合したもの及び油脂に野菜等の香味を付与したものにあつては、4.0）以下であること。	添付調味料及びかやく	添付油脂の酸価	1.0（ごま油を調合したもの又は野菜等の香味を付与したものにあつては、4.0）以下であること。
			及びかやく	食品添加物	甘味料、着色料、糊料及び漂白剤（それぞれ化学的合成品のものに限る。）並びに保存料を使用していないこと。		食品添加物	甘味料、着色料、糊料及び漂白剤（それぞれ化学的合成品のものに限る。）並びに保存料を使用していないこと。
内 容 量		表示重量に適合していること。	内容量		表示重量に適合していること。	内容量		表示重量に適合していること。
容器又は包装の状態		密封されていること。ただし、食器として使用できる容器にめんを入れてあるものにあつては、その容器破損又は変形により熱湯などの内容物がこぼれないものであること。	容器又は包装の状態		防湿性及び十分な強度を有する資材を用いて密封されており、かつ、調理する時に包装したまま加熱するものにあつては、耐熱性を有する資材を用いてあること。	容器又は包装の状態	めんの包装	耐熱性、耐水性、耐油性、耐せん孔性及び十分な強度を有する材質のプラスチック又はこれを多層に合わせたものを袋状その他の形状に成形した容器（遮光性のないものに限る。）に入れ、2.3kg/15mm以上の強度で密封してあること。
							添付調味料及びかやくの包装	十分な強度を有する資材を用いて密封されたものであること。ただし、調理するときに包装したまま加熱するものにあつては、耐熱性を有する資材を用いてあること。
							カップ型等の容器	断熱性、耐水性、耐油性及び十分な強度を有する資材を用いたものであり、かつ、破損及びへこみにより熱湯がこぼれるおそれがないものであること。ただし、調理するときに容器を加熱するものにあつては、耐熱性を有する資材を用いてあること。

--	--

2 めんの油処理に使用した油脂の酸価は、1.5以下でなければならない。なお、当該油脂の酸価をもって、油処理により乾燥しためんの油脂の酸価に代えることができる。

--	--

(即席和風めんの規格)

第4条 即席和風めんの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
一般状態		性状及び色沢が良好であること。
異物		混入していないこと。
食味		調理後の香味が良好で、異味異臭がないこと。
めん	水分	10.0%（油処理により乾燥したもの以外のものにあつては、14.5%）以下であること。
	酸価	油揚げめんの油脂について1.2以下、味付油揚げめんの油脂について1.5以下であること。
	よう素呈色度	1.0（そば粉の配合割合が30%以上のものにあつては、0.7）以上であること。
	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 めん質改良剤 ピロリン酸四カリウム、ピロリン酸四ナトリウム、ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸ナトリウム、リン酸水素二ナトリウム、リン酸二水素ナトリウム及びリン酸三ナトリウムのうち5種以下 2 乳化剤 グリセリン脂肪酸エステル、植物レシチン及びショ糖脂肪酸エステルのうち2種以下 3 増粘安定剤 アラビアガム、アルギン酸、カードラン、カラギナン、カラヤガム、カロブベーンガム、キサンタンガム、キトサン、グァーガム、サイリウムシードガム、ジェランガム、タマリンドシードガム、タラガム及びペクチンのうち3種以下 4 酸化防止剤 L-アスコルビン酸パルミチン酸エステル、ミックストコフェロール及びローズマリー抽出物のうち2種以下 5 着色料

外装	防湿性及び十分な強度を有する資材を用いてあること。
----	---------------------------

		カラメルⅠ、カラメルⅣ、クチナシ黄色素、デュナリエラカロテン及びパーム油カロテンのうち４種以下 6 pH調整剤 クエン酸及びDL-リンゴ酸 7 調味料 (1) 調味料（アミノ酸） DL-アラニン、グリシン、L-グルタミン酸、L-グルタミン酸ナトリウム、L-プロリン及びL-リシン塩酸塩 (2) 調味料（核酸） 5'-イノシン酸二ナトリウム、5'-グアニル酸二ナトリウム及び5'-リボスクレオチド二ナトリウム (3) 調味料（有機酸） クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、乳酸ナトリウム及びフマル酸一ナトリウム (4) 調味料（無機酸） リン酸水素二ナトリウム及びリン酸二水素ナトリウム 8 強化剤 カルシウム塩、焼成カルシウム、ビタミンB₁及びビタミンB₂ 9 加工でん粉 アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン	
調味料及びびかや	食品添加物	甘味料、着色料、糊料及び漂白剤（それぞれ化学的合成品のものに限る。）並びに保存料を使用していないこと。	

く	
内容量	表示重量に適合していること。
容器又は包装の状態	防湿性及び十分な強度を有する資材を用いて密封されており、かつ、調理する時に包装したまま加熱するものにあつては、耐熱性を有する資材を用いてあること。

(即席カップめんの規格)

第5条 即席カップめんの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準	
		上 級	標 準
一般状態		性状及び色沢が優良であること。	性状及び色沢が良好であること。
異物		混入していないこと。	同左
食味		調理後の香味が優良で、異味異臭がないこと。	調理後の香味が良好で、異味異臭がないこと。
めん	水分	10.0% (油処理により乾燥したもの以外のものにあつては、14.5%) 以下であること。	同左
	酸価	油揚げめんの油脂について1.2以下、味付油揚げめんの油脂について1.5以下であること。	同左
	よう素呈色度	1.0 (デュラムセモリナ又はそば粉の配合割合が30%以上のものにあつては、0.7) 以上であること。	同左
	食品添加物	即席中華めんのめんを使用したものにあつては、即席中華めんの規格の食品添加物と、即席和風めん及び即席欧風めん(即席めん類のうち、小麦粉(デュラムセモリナの占める重量の割合が30%以上のものに限る。)又はこれに卵粉等を加えたものを原料としてつくられたものをいう。以下同じ。	同左

		）のめんを使用したものに あつては即席和風めん の規格の食品添加物と同 じ。	
調 味 料 及 び か や く	かやくの量	調理後の液汁とめんの重 量比が1以上のもの（以 下「汁もの」という。） にあつてはめんの重量の1 5%以上、その他のものに あつては10%以上である こと。	汁ものにあつてはめ んの重量の6%以上 、その他のものにあ つては4%以上であ ること。
	添付油脂の 酸価	即席中華めんにあつては 、1.0（ごま油を調合した もの又は油脂に野菜等の 香味を付与したものに あつては、4.0）、即席欧風 めんにあつては、2.0（油 脂に野菜等の香味を付与 したものにあつては、4.0 ）以下であること。	同左
	食品添加物	甘味料、着色料、糊料及 び漂白剤（それぞれ化学 的合成品のものに限る。 ）並びに保存料を使用し ていないこと。	同左
	内容量	表示重量に適合している こと。	同左
	容器又は包装の 状態	1 容器を加熱するもの にあつては、当該容器 が耐熱性、耐水性、耐 油性及び十分な強度を 有する資材を用いたも のであり、内容物が内 装により密封されてお り、かつ、これらを清 潔に保持するために容 器全体が外装されたも のであること。 2 容器を加熱するもの 以外のものにあつては	同左

(測定方法)

第4条 前条の規格における水分、酸価及び水素イオン濃度の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
水分	粉碎した試料約2 gをはかり取り、105℃で2時間乾燥した後ひょう量し、乾燥前の重量と乾燥後の重量との差の試料重量に対する百分比を水分とする。

、当該容器が耐熱性、断熱性、耐水性、耐油性及び十分な強度を有する資材を用いたものであつて、密封されており、かつ、これを清潔に保持するために容器全体が外装されたものであること。

3 容器を加熱するものにあつては、当該容器が日本工業規格H4160(1974)に規定する3003のアルミニウム合金はくであつて、厚さが0.08mm以上のもの又はこれと同等以上の強度を有するアルミニウムはく若しくはアルミニウム合金はくを用いたものであり、かつ、ピンホール、き裂等のないものであること。

4 調理時又は喫食時において、容器の破損により、かつ、容器を加熱するもの以外のものについては、容器のへこみにより、熱湯がこぼれるおそれがないこと。

(測定方法)

第6条 前3条の規格における水分、酸価、よう素呈色度及びかやくの量の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
1 水分	試料約2 gをはかり取り、105℃で2時間乾燥した後ひょう量し、乾燥前の重量と乾燥後の重量との差の試料重量に対する百分比を水分とする。

(測定方法)

第4条 前条の規格における水分、よう素呈色度、水素イオン濃度、添付油脂の酸価、かやくの量及び密封部の強度の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
水分	試料約2 gを量り取り、135℃で2時間乾燥した後ひょう量し、乾燥前の重量と乾燥後の重量との差の試料重量に対する百分比を水分とする。

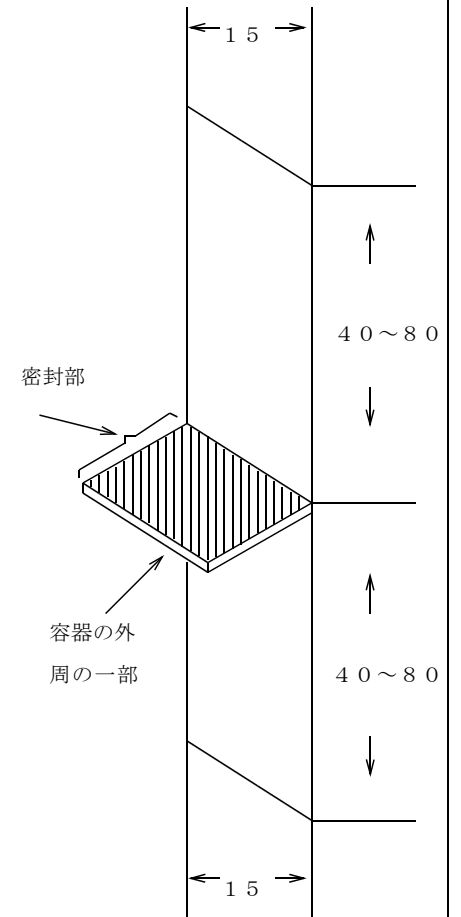
		に時々振りまぜながら30分間保つた後、毎分3,000回転で10分間遠心分離する。次に上澄液1mlを25mlメスフラスコに取り、水約20mlを加えたものに0.05mol/Lよう素・よう化カリウム溶液1mlを加えて水で25ml定容とした後、分光光度計を用いて570nmの波長において1cmセルで吸光度を測定し、この値をよう素呈色度とする。 (2) アルファ化されていないめんについては、長さ約10cmに折つた試料20gをはかり取り、1.5ℓの沸とう水中に投入し、かきまぜながら正確に4分間沸とう加熱した後取り出して、直ちに水中で冷却し、水を切つてからミキサー中に移し、約150mlの水を加えて10分間混合し、全体を250mlメスフラスコに洗い移し定容とする。次に内容物をよく振りまぜて約50mlを遠心沈でん管に取り、毎分3,000回転で20分間遠心分離し、上澄液1mlを100mlメスフラスコに取り、水約70mlを加えたものに0.05mol/Lよう素・よう化カリウム溶液1mlを加えて水で100ml定容とした後、分光光度計を用いて570nmの波長において1cmセルで吸光度を測定し、この値をよう素呈色度とする。		って調理時間が表示されていないものにあつては、3分間）浸漬した後、日本工業規格Z8801（1987）に規定する500μmの網ふるいのふるい目を通過しないものを2分間放置後（調理時間が表示されていないものにあつては、そのまま）ひょう量し、次の算式によりかやくの量を求める。 $\text{かやくの量 (\%)} = \frac{\text{かやくの重量 (g)}}{\text{表示めん重量 (g)}} \times 100$
	4 かやくの量	全試料を約1Lの沸騰した1%食塩水溶液に、表示された調理時間（レトルト包装のものであつて調理時間が表示されていないものにあつては、3分間）浸漬した後、日本工業規格Z8801（1987）に規定する500μmの網ふるいのふるい目を通過しないものを2分間放置後（調理時間が表示されていないものにあつては、そのまま）、ひょう量し、次の算式によりかやくの重量を求める。	密封部の強度	容器の密封箇所を図のように切り取って開き、その開いた両端を、300±20mm/分の速度で引っ張り、密封部がはく離するまでの最大荷重を測定し、その値をキログラムで表したものを密封部の強度とする

$$\text{かやくの量 (\%)} = \left[\frac{K_1}{2.25} + K_2 \right]$$

× $\frac{\text{表示されためんの重量 (g)}}{100}$

K_1 : 調理中に使用するかやく (レトルト包装のものを含む。) の重量 (g)

K_2 : 調理後に使用するかやくの重量 (g)



単位: ミリメートル

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
○ 栗生 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 朝恵	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
(即席めん類の日本農林規格の全部改正案)

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)

(1) 受付件数 11件 (業者7、業界団体3、個人1)

(2) 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

即席めんの日本農林規格の制定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）
即席めんの定義において、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、検討した結果、即席めんの範囲を何処まで広げるかについて更に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。
油脂の酸価について、C o d e x と整合性を図ったとしているが、整合性は図られていないのではないかと。J A S の酸価が低い値であることや小数第一位まで規定している理由は何か。定義についても整合性が図られていないので、C o d e x と整合性を図るべきである。	御指摘のとおりC o d e x では酸価を「2以下」と定めており、数値の整合性は図られてはいません。これは、現在流通している品質実態を踏まえて、C o d e x の基準値より低くて厳しい「1.5以下」としたものです。このため、酸価の値については案のとおりとします。また、定義については、前述のとおりです。
中華めんはかんすいを使用するものと社会通念上認識されているが、即席中華めんの定義が削除されると「かんすい」を使用しない「即席中華めん」が製造可能となり、これまで築き上げてきた日本の食文化が破壊されることから、即席中華めんの定義を現行どおり残してほしい。	今回の改正は、より分かりやすい規格とするために、即席めん類と生タイプ即席めんの規格を即席めんの規格として統合を図るものであり、規格の中でめんの種類ごとに定義を定めることは考えておりませんので、案のとおりとします。しかしながら、「中華めん」の表示については、即席めん品質表示基準においてかんすいを使用している場合のみ使用できるよう措置します。
即席めんの定義には「かんすい」の記載はされているが、規格の中には「かんすい」の記載がないので、めんの食品添加物において、めん質改良剤の後に現行の生タイプ即席めんの記載と同様に「（かんすいとして使用する場合を含む。）」との記載を追加して、かんすいの使用が可能であることを明確にしてほしい。 （同様の意見7件）	「かんすい」は、食品衛生法に基づき「中華めん類の製造に用いられるアルカリ剤で、炭酸カリウム、炭酸ナトリウム、炭酸水素ナトリウム及びリン酸類のカリウム又はナトリウム塩のうち1種以上含む。」と定義されています。中華めん以外に使用した場合は、かんすいと表記できないので、用途名として「めん質改良剤」という表記に統一しましたが、ご意見を踏まえて、わかりやすくするため、「めん質改良剤（かんすいとして使用するものを含む。）」との記載を追加します。

めんの食品添加物、特に増粘安定剤について、追加と削除の理由が不明である。他にもアルギン酸ナトリウムのようなめん類に使用実績の多い物質を追加してほしい。	J A S規格については、良質な製品を供給する観点から、食品添加物の使用は必要かつ最小限とすることを基本としています。今回の改正においては、製造実態等を踏まえ、使用実態の無い添加物を削除し、製造に必要な最低限の添加物を追加することとしたものです。このため、案のとおりとします。
めんの食品添加物について、カラメルⅠだけでなく、カラメルⅢ及びカラメルⅣを現行どおり使用できるようにしてほしい。	前述と同様、案のとおりとします。

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。