

日本農林規格の見直しについて

「乾めん類」



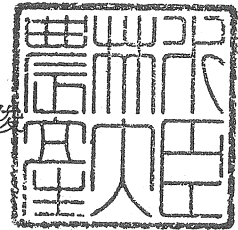
20消安第3400号

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、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）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

乾めん類は、消費者が日常的に使用しており、消費者保護の観点から標準が必要であり、現在の製造の実情等を踏まえ、乾めん類の日本農林規格について、

（1）定義について、「そば粉の配合割合」を定義化する

（2）干しめんの規格について、装飾用として加える場合に限り着色料を使用できることとする

等の改正を行う。

乾めん類について

1 規格の位置づけ

乾めん類は、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、乾めん類の日本農林規格は「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：300（うち、JAS格付業者数：50）

（単位：トン）

種 類		H 1 4	H 1 5	H 1 6	H 1 7	H 1 8
干しそば	生産数量	60,488	60,987	61,715	58,065	52,875
	格付数量	4,390	1,582	1,524	1,203	503
	格付率(%)	7.3	2.6	2.5	2.1	1.0
干しうどん	生産数量	45,653	49,338	48,779	45,761	44,925
	格付数量	6,027	6,645	6,649	5,905	5,255
	格付率(%)	13.2	13.5	13.6	12.9	11.7
干しひらめん	生産数量	4,116	3,920	3,421	3,050	2,786
	格付数量	206	209	183	131	110
	格付率(%)	5.0	5.3	5.3	4.3	3.9
ひやむぎ	生産数量	22,552	20,951	21,123	18,658	17,918
	格付数量	5,108	4,076	4,269	3,799	2,827
	格付率(%)	22.6	19.5	20.2	20.4	15.8
そうめん	生産数量	37,145	38,763	41,496	41,728	42,196
	格付数量	7,547	6,118	6,713	6,040	4,361
	格付率(%)	20.3	15.8	16.2	14.5	10.3
干し中華めん	生産数量	5,423	6,564	6,900	7,023	7,127
	格付数量	－	－	－	－	－
	格付率(%)	－	－	－	－	－
合 計	生産数量	175,377	180,523	183,434	174,285	167,827
	格付数量	23,278	18,630	19,338	17,078	13,056
	格付率(%)	13.3	10.3	10.5	9.8	7.8

・他法令での引用は特になし

3 将来の見通し

食生活の変化等から生産数量は微減傾向にあり、引き続き微減すると思われる。格付数量について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

特になし

乾めん類の日本農林規格の改正概要

1 定義の変更

(改正内容)

- ・ 乾めん類及び干しそばの定義について、わかりやすい記載ぶりに改める。
- ・ 調味料について、しょうゆが必須原材料となっていないものがあるため、原材料にはとられない記載ぶりとする。
- ・ そば粉の配合割合を規定する。

(定義)

用 語	改 正 案	現 行
乾めん類	次に掲げるものをいう。 1 <u>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</u> 2 1に調味料、 <u>やくみ等</u> を添付したもの	次に掲げるものをいう。 1 <u>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</u> 2 1に調味料 <u>又はやくみ</u> を添付したもの
干しそば	乾めん類のうち、そば粉 <u>を使用したもの</u> をいう。	乾めん類のうち、そば粉 <u>又は小麦粉及びそば粉を原料としてつくられたもの</u> をいう。
調味料	<u>直接又は希釈して、めんにつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用するものをいう。</u>	<u>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。</u>
<u>そば粉の配合割合</u>	<u>食塩以外の原材料に占めるそば粉の重量の割合をいう。</u>	

2 規格の変更

干しめんの規格

(改正内容)

- ・ 食品添加物以外の原材料について、食感改善等からでん粉を使用可能とする。（使用制限をはずす。）
- ・ 食品添加物について、見た目の楽しさから、ひやむぎ等に装飾用として加える場合に限り、着色料を使用可能とする。また、めん質改良剤として、今般食品添加物に指定された酢酸でん粉を使用可能とする。

(干しめんの規格)

改 正 案			現 行		
区分		基 準	区分		基 準
め ん	原 材 料	<u>食品添加物以外の原材料</u> 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 (略) 2 でん粉 3 食用植物油（めん帯又はめん線に塗付する場合に限る。） 4 (略) 5 抹茶及び粉末野菜	め ん	原 材 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 (略) 2 でん粉 <u>（打ち粉に使用する場合に限る。）</u> 3 食用植物油脂（めん帯又はめん線に塗付する場合に限る。） 4 (略)
		<u>食品添加物</u> 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 <u>着色料（長径が1.7mm未満に成形したものに装飾用として加える場合に限る。）</u> <u>アカキャベツ色素、クチナシ青色素、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、コチニール色素、シソ色素、ベニバナ赤色素及びベニバナ黄色素のうち3種以下</u> 2 <u>めん質改良剤</u> <u>酢酸でん粉</u>			

- 原料小麦粉の灰分の規定（0.38％以下）については、灰分の分析において精度的に小数点第2位の担保ができないため、小数点第1位（0.4％以下）に変更する。

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）一部改正案新旧対照表

改 正 案			現 行																																		
（適用の範囲） 第1条 （略） （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。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>乾めん類</td><td>次に掲げるものをいう。 1 <u>小麦粉又はそば粉に食塩、やまのいも、抹茶、卵等</u>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 </td></tr><tr><td>干しそば</td><td>乾めん類のうち、そば粉<u>を使用した</u>ものをいう。</td></tr><tr><td>干しめん</td><td>（略）</td></tr><tr><td>調味料</td><td><u>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。</u></td></tr><tr><td>やくみ</td><td>（略）</td></tr><tr><td><u>そば粉の配合割合</u></td><td><u>食塩以外の原材料に占めるそば粉の重量の割合をいう。</u></td></tr></table> （干しそばの規格） 第3条 干しそばの規格は、次のとおりとする。			用 語	定 義	乾めん類	次に掲げるものをいう。 1 <u>小麦粉又はそば粉に食塩、やまのいも、抹茶、卵等</u>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 <u>を使用した</u> ものをいう。	干しめん	（略）	調味料	<u>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。</u>	やくみ	（略）	<u>そば粉の配合割合</u>	<u>食塩以外の原材料に占めるそば粉の重量の割合をいう。</u>	（適用の範囲） 第1条 この規格は、乾めん類に適用する。 （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。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>乾めん類</td><td>次に掲げるものをいう。 1 <u>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。）</u>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 </td></tr><tr><td>干しそば</td><td>乾めん類のうち、そば粉<u>又は小麦粉及びそば粉を原料としてつくられたもの</u>をいう。</td></tr><tr><td>干しめん</td><td>乾めん類のうち、干しそば以外のものをいう。</td></tr><tr><td>調味料</td><td><u>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。</u></td></tr><tr><td>やくみ</td><td>ねぎ、のり、七味とうがらし等をいう。</td></tr></table> （干しそばの規格） 第3条 干しそばの規格は、次のとおりとする。			用 語	定 義	乾めん類	次に掲げるものをいう。 1 <u>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。）</u>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 <u>又は小麦粉及びそば粉を原料としてつくられたもの</u> 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。	調味料	<u>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。</u>	やくみ	ねぎ、のり、七味とうがらし等をいう。						
用 語	定 義																																				
乾めん類	次に掲げるものをいう。 1 <u>小麦粉又はそば粉に食塩、やまのいも、抹茶、卵等</u>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 <u>を使用した</u> ものをいう。																																				
干しめん	（略）																																				
調味料	<u>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。</u>																																				
やくみ	（略）																																				
<u>そば粉の配合割合</u>	<u>食塩以外の原材料に占めるそば粉の重量の割合をいう。</u>																																				
用 語	定 義																																				
乾めん類	次に掲げるものをいう。 1 <u>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。）</u>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 <u>又は小麦粉及びそば粉を原料としてつくられたもの</u> 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。																																				
調味料	<u>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。</u>																																				
やくみ	ねぎ、のり、七味とうがらし等をいう。																																				
<table><tr><th colspan="2">区 分</th><th colspan="2">基 準</th></tr><tr><th colspan="2"></th><th>上 級</th><th>標 準</th></tr><tr><td colspan="2">食味</td><td><u>調理後の食味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。</u> [削る。] [削る。]</td><td>（略）</td></tr><tr><td>め 外観</td><td>ん</td><td>（略）</td><td>（略）</td></tr></table>			区 分		基 準				上 級	標 準	食味		<u>調理後の食味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。</u> [削る。] [削る。]	（略）	め 外観	ん	（略）	（略）	<table><tr><th colspan="2">区 分</th><th colspan="2">基 準</th></tr><tr><th colspan="2"></th><th>上 級</th><th>標 準</th></tr><tr><td colspan="2">食味</td><td> 1 <u>めんにあつては、湯煮後の食味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。</u> 2 <u>添付した調味料（希釈又は溶解して用いるものにあつては、希釈又は溶解したもの）にあつては、香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。</u> 3 <u>添付したやくみにあつては、異味異臭がないこと。</u> </td><td>同左</td></tr><tr><td>め 外観</td><td>ん</td><td> 1 色沢及び形態が良好であること。 2 切損がほとんどないものであること </td><td>同左</td></tr></table>			区 分		基 準				上 級	標 準	食味		1 <u>めんにあつては、湯煮後の食味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。</u> 2 <u>添付した調味料（希釈又は溶解して用いるものにあつては、希釈又は溶解したもの）にあつては、香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。</u> 3 <u>添付したやくみにあつては、異味異臭がないこと。</u>	同左	め 外観	ん	1 色沢及び形態が良好であること。 2 切損がほとんどないものであること	同左
区 分		基 準																																			
		上 級	標 準																																		
食味		<u>調理後の食味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。</u> [削る。] [削る。]	（略）																																		
め 外観	ん	（略）	（略）																																		
区 分		基 準																																			
		上 級	標 準																																		
食味		1 <u>めんにあつては、湯煮後の食味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。</u> 2 <u>添付した調味料（希釈又は溶解して用いるものにあつては、希釈又は溶解したもの）にあつては、香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。</u> 3 <u>添付したやくみにあつては、異味異臭がないこと。</u>	同左																																		
め 外観	ん	1 色沢及び形態が良好であること。 2 切損がほとんどないものであること	同左																																		

	そば粉の配合割合	(略)	(略)
	原材料	(略)	(略)
	異物	(略)	(略)
	内容量	(略)	(略)

2 (略)

(干しめんの規格)

第4条 干しめんの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
食味		(略)
め ん	外観	(略)
	原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 (略) 2 でん粉 3 食用植物油 (めん帯又はめん線に塗付する場合に限る。) 4 (略) 5 <u>抹茶及び粉末野菜</u>
	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 <u>着色料 (長径が1.7mm未満に成形したものに装飾用として加える場合に限る。)</u> <u>アカキャベツ色素、クチナシ青色素、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、</u> <u>コチニール色素、シソ色素、ベニバナ赤色素及びベニバナ黄色素のうち3種</u> <u>以下</u> 2 <u>めん質改良剤</u> <u>酢酸でん粉</u>
	異物	(略)
内容量		(略)

2 使用する小麦粉の灰分は、600度燃焼灰化法により測定して0.4%以下のものであることとする。

		と。	
	そば粉の配合割合	50%以上であること。	40%以上であること。
	原材料	次に掲げるもの以外のものを使用して いないこと。 1 そば粉 2 小麦粉 3 やまのいも及び海藻 (つなぎに使用する場合に限る。) 4 食塩	同左
	異物	混入していないこと。	同左
	内容量	表示重量に適合していること。	同左

2 使用する小麦粉の灰分は、600度燃焼灰化法により測定して0.8%以下のものであることとする。

(干しめんの規格)

第4条 干しめんの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
食味		前条第1項の規格の食味の上級の基準と同じ。
め ん	外観	前条第1項の規格の外観の上級の基準と同じ。
	原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 小麦粉 2 <u>でん粉 (打ち粉に使用する場合に限る。)</u> 3 <u>食用植物油脂 (めん帯又はめん線に塗付する場合に限る。)</u> 4 食塩
異物		前条第1項の規格の異物の上級の基準と同じ。
内容量		前条第1項の規格の内容量の上級の基準と同じ。

2 使用する小麦粉の灰分は、600度燃焼灰化法により測定して0.38%以下のものであることとする。
。

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
(乾めん類の日本農林規格の改正案)

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）

(1) 受付件数 2 件（業者 1、業界団体 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

乾めん類の日本農林規格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、検討した結果、乾めん類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たいと考えていますので、案のとおりとします。
規格の原材料に食品添加物を追加しないでほしい。	今回の改正においては、良質な製品を供給する観点から、干しめんの装飾用に使用する着色料を必要かつ最小限認めることとしたものです。また、酢酸でん粉については、以前はでん粉として使用されていたものであり、使用実績があることから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。
干しめんの規格における食品添加物のポジティブリスト化はしないでほしい。	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ることから、案のとおりとします。