

日本農林規格の見直しについて

「豆乳類」

23消安第4119号

平成24年1月30日

農林物資規格調査会

会長 阿久澤 良造 殿

農林水産大臣 鹿野 道彦

日本農林規格の確認及び改正について（諮問）

下記1から6までに掲げる日本農林規格の確認及び下記7から17までに掲げる日本農林規格の改正について、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同法第7条第5項の規定に基づき、貴調査会の議決を求める。

記

- 1 炭酸飲料の日本農林規格（昭和49年6月27日農林省告示第567号）
- ② 豆乳類の日本農林規格（昭和56年11月16日農林水産省告示第1800号）
- 3 畜産物缶詰及び畜産物瓶詰の日本農林規格（昭和60年4月20日農林水産省告示第531号）
- 4 にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの日本農林規格（平成8年3月28日農林水産省告示第388号）
- 5 生産情報公表農産物の日本農林規格（平成17年6月30日農林水産省告示第1163号）
- 6 りんごストレートピュアジュースの日本農林規格（平成19年10月30日農林水産省告示第1348号）
- 7 食用植物油脂の日本農林規格（昭和44年3月31日農林省告示第523号）
- 8 植物性たん白の日本農林規格（昭和51年9月11日農林省告示第838号）
- 9 ハンバーガーパティの日本農林規格（昭和52年10月8日農林省告示第1015

号)

- 10 食用精製加工油脂の日本農林規格 (昭和54年10月12日農林水産省告示第1424号)
- 11 精製ラードの日本農林規格 (平成3年8月1日農林水産省告示第988号)
- 12 ショートニングの日本農林規格 (平成3年8月1日農林水産省告示第989号)
- 13 煮干魚類の日本農林規格 (平成6年8月9日農林水産省告示第1132号)
- 14 果実飲料の日本農林規格 (平成10年7月22日農林水産省告示第1075号)
- 15 農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格 (平成14年7月24日農林水産省告示第1305号)
- 16 農産物漬物の日本農林規格 (平成17年11月14日農林水産省告示第1752号)
- 17 パン粉の日本農林規格 (平成19年11月28日農林水産省告示第1491号)

豆乳類の日本農林規格の見直しについて（案）

平成 2 4 年 2 月 2 4 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 2 5 年法律第 1 7 5 号）第 1 0 条の規定及び「J A S 規格の制定・見直しの基準」（平成 2 1 年 8 月農林物資規格調査会決定）に基づき、豆乳類の日本農林規格（昭和 5 6 年 1 1 月 1 6 日農林水産省告示第 1 8 0 0 号）について、標準規格の性格を有するものとして所要の見直しを行う。

2 内容

製造の実情等を踏まえ、現行の「豆乳類の日本農林規格」については改正点はなく、適正であると確認する。

豆乳類について

1 規格の位置付け

豆乳類は、消費者が日常的に消費しており、一定の品質が期待されることから標準が必要である。豆乳類の日本農林規格は「標準規格」として位置付けられる。

2 生産状況及び規格の利用実態

- ・ 認定製造業者数：0
- ・ 生産数量及び格付数量の推移

(単位：数量はk 1、格付率は%)

	平成18年	平成19年	平成20年	平成21年	平成22年
生産数量 ^{※1}	192,507	162,212	160,616	194,424	206,193
格付数量 ^{※2}	5.6	4.5	0.2	0	0
格付率	1未満	1未満	1未満	0	0

※1：「豆乳類等生産等調査」（農林水産省）から引用

※2：(財)日本清涼飲料検査協会調べ

- ・ 他法令での引用：特になし

3 将来の見通し

平成23年4月に認定製造業者がなくなったことから、格付実績がない状態が続いている。

4 国際的な規格の動向

国際規格はない。

豆乳類の日本農林規格

制 定 昭和56年11月16日農水告第1800号
最終改正 平成17年10月5日農水告第1511号

(適用の範囲)

第1条 この規格は、豆乳、調製豆乳及び豆乳飲料に適用する。

(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。

用 語	定 義
豆 乳	大豆（粉末状のもの及び脱脂したものを除く。以下同じ。）から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られた乳状の飲料（以下「大豆豆乳液」という。）であつて大豆固形分が8%以上のものをいう。
調 製 豆 乳	次に掲げるものをいう。 1 大豆豆乳液に大豆油その他の植物油脂及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料（以下「調製豆乳液」という。）であつて大豆固形分が6%以上のもの 2 脱脂加工大豆（大豆を加えたものを含む。）から熱水等によりたん白質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られたものに大豆油その他の植物油脂及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料（以下「調製脱脂大豆豆乳液」という。）であつて大豆固形分が6%以上のもの
豆 乳 飲 料	次に掲げるものをいう。 1 調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液に粉末大豆たん白（大豆豆乳液、調製豆乳液若しくは調製脱脂大豆豆乳液を乾燥して粉末状にしたもの又は大豆を原料とした粉末状植物性たん白のうち繊維質を除去して得られたものをいう。以下同じ。）を加えた乳状の飲料（調製豆乳液又は調製脱脂大豆豆乳液を主原料としたものに限る。以下「調製粉末大豆豆乳液」という。）であつて大豆固形分が4%以上のもの 2 調製豆乳液、調製脱脂大豆豆乳液又は調製粉末大豆豆乳液に果実の搾汁（果実ピューレー及び果実の搾汁と果実ピューレーとを混合したものを含む。以下同じ。）、野菜の搾汁、乳又は乳製品、穀類粉末等の風味原料を加えた乳状の飲料（風味原料の固形分が大豆固形分より少なく、かつ、果実の搾汁を加えたものにあつては果実の搾汁の原材料に占める重量の割合が10%未満であり、乳又は乳製品を加えたものにあつては乳固形分が3%未満であり、かつ、乳酸菌飲料でないものに限る。）であつて大豆固形分が4%以上（果実の搾汁の原材料に占める重量の割合が5%以上10%未満のものにあつては2%以上）のもの

(豆乳の規格)

第3条 豆乳の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
性 状		固有の色沢を有し、香味が良好であり、きよう雑物がほとんどなく、かつ、異味異臭がないこと。
大豆たん白質含有率		3.8 %以上であること。
原材料	食品添加物以外の原材料	大豆以外のものを使用していないこと。
	食品添加物	使用していないこと。
異 物		混入していないこと。
内 容 量		表示量に適合していること。
容 器 の 状 態		1 密封が完全で、かつ、外観が良好であること。 2 缶詰のものにあつては、内面塗料缶であつて適当な真空度を保持していること。 3 瓶詰のものにあつては、適当な真空度を保持していること。

(調製豆乳の規格)

第4条 調製豆乳の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
性 状		前条の規格の性状と同じ。
大豆たん白質含有率		3.0 %以上であること。
原材料	食品添加物以外の原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 大豆及び脱脂加工大豆（全たん白質含有量に占める水溶性たん白質の重量の割合が80 %以上のものに限る。） 2 食用植物油脂 3 調味料 砂糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖、砂糖混合高果糖液糖、ぶどう糖、水あめ、乳糖、麦芽糖、蜂蜜及び食塩
	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 消泡剤 シリコーン樹脂 2 pH調整剤 炭酸水素ナトリウム及び炭酸ナトリウムのうち1種 3 品質改良剤 乳酸カルシウム

		4 乳化剤 グリセリン脂肪酸エステル、植物レシチン及びソルビタン脂肪酸エステルのうち2種以下 5 糊料 カラギナン及びペクチンのうち1種 6 香料
異	物	前条の規格の異物と同じ。
内	容	前条の規格の内容量と同じ。
容	器	前条の規格の容器の状態と同じ。

(豆乳飲料の規格)

第5条 豆乳飲料の規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
性	状	第3条の規格の性状と同じ。
大豆たん白質含有率		1.8 %以上（果実の搾汁の製品に占める重量の割合が5 %以上のものにあつては0.9 %以上）であること。
原 材 料	食 品 添 加 物 以 外 の 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 大豆、脱脂加工大豆（全たん白質含有量に占める水溶性たん白質の重量の割合が80 %以上のものに限る。）及び粉末大豆たん白 2 食用植物油脂 3 調味料 砂糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖、砂糖混合高果糖液糖、ぶどう糖、水あめ、乳糖、麦芽糖、蜂蜜及び食塩 4 風味原料 果実の搾汁、野菜の搾汁、コーヒー、ココア、牛乳、粉乳、穀類粉末、抹茶並びにこんぶの粉末及び抽出濃縮物 5 香辛料
	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 消泡剤 シリコーン樹脂 2 pH調整剤 炭酸水素ナトリウム及び炭酸ナトリウム 3 品質改良剤 乳酸カルシウム 4 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ソルビタン脂肪酸エステルのうち2種以下 5 酸味料 クエン酸 6 糊料

		カラギナン及びペクチン 7 甘味料 ステビア抽出物 8 着色料 カラメルⅠ、カラメルⅢ、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、ベリー色素及びβ-カロテンのうち2種以下 9 香料
異	物	第3条の規格の異物と同じ。
内	容	第3条の規格の内容量と同じ。
容	器	第3条の規格の容器の状態と同じ。

(測定方法)

第6条 第3条から前条までの規格における大豆たん白質含有率の測定方法は、試料約5gを量りとり、ケルダール法により窒素の量を求め、これに6.25を乗じて得た値の試料重量に対する百分比を大豆たん白質含有率とするものとする。

農林物資規格調査会部会議事次第

日時：平成２２年９月２９日（水）

１０時００分～

場所：農林水産省第３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

- ・生産情報公表農産物の日本農林規格
- ・豆乳類の日本農林規格
- ・畜産物缶詰及び畜産物瓶詰の日本農林規格
- ・にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの日本農林規格
- ・煮干魚類の日本農林規格
- ・農産物漬物の日本農林規格
- ・果実飲料の日本農林規格
- ・りんごストレートピュアジュースの日本農林規格
- ・炭酸飲料の日本農林規格

（２）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 日本農林規格の見直しに係るＦＡＭＩＣ作成案
 - ①「生産情報公表農産物」
 - ②「豆乳類」
 - ③「畜産物缶詰及び畜産物瓶詰」
 - ④「にんじんジュース及びにんじんミックスジュース」
 - ⑤「煮干魚類」
 - ⑥「農産物漬物」
 - ⑦「果実飲料」
 - ⑧「りんごストレートピュアジュース」
 - ⑨「炭酸飲料」
- ３ ＪＡＳ規格の制定・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
◎ 阿久澤 良造	日本獣医生命科学大学 応用生命科学部 教授
◎ 粟生 美世	社団法人栄養改善普及会 理事
○ 井岡 智子	消費科学連合会
◎ 上田 要一	財団法人食品産業センター 参与
○ 蒲生 恵美	公募委員
○ 河道前 伸子	全国消費者協会連合会 食品安全対策委員会 委員長
○ 倉石 要一	東海漬物株式会社 取締役 品質保証室 室長
○ 近藤 敦士	秋本食品株式会社 湘南工場 工場長
○ 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 監事
○ 土橋 芳和	社団法人日本缶詰協会 技術部長
○ 中嶋 玲子	公募委員
○ 仲田 恵利子	関西生活者連合会 理事
◎ 仲谷 正員	日本チェーンストア協会 食品委員会 委員
◎ 夏目 智子	全国地域婦人団体連絡協議会 事務局長
○ 畠山 俊次	カゴメ株式会社 東京本社 品質保証部長
○ 雛本 恵子	社団法人全国清涼飲料工業会 技術部長
○ 堀江 雅子	財団法人ベターホーム協会 常務理事
○ 本多 芳孝	マルサンアイ株式会社 開発統括部 研究室長
○ 丸山 豊	日本オーガニック検査員協会 理事長
○ 山崎 高志	ヤマキ株式会社 品質保証部長
○ 渡邊 健介	社団法人日本果汁協会 技術委員会 委員長

(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

豆乳類の日本農林規格の確認案

○ 確認案に係る意見・情報の募集の概要（募集期間：H23.6.1～6.30）

(1) 受付件数 1 件（団体 1）

(2) 意見・情報
別紙のとおり

(別紙)

豆乳類の日本農林規格の確認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

御意見の概要	件数	御意見に対する考え方（案）
食品衛生法上で使用が認められた食品添加物を追加すべき。	1	今後、J A S規格の見直し基準等を検討する中で検討する予定です。