

日本農林規格の見直しについて

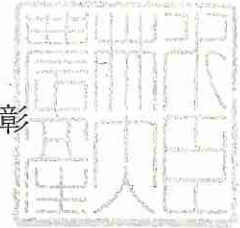
「パン粉」

平成24年6月26日

農林物資規格調査会

会長 阿久澤 良造 殿

農林水産大臣 郡司 彰



日本農林規格の確認及び改正について（諮問）

下記1及び2の日本農林規格の確認並びに下記3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 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）
- 2 生産情報公表養殖魚の日本農林規格（平成20年3月21日農林水産省告示第416号）
- 3 風味調味料の日本農林規格（昭和50年3月25日農林省告示第310号）
- 4 畳表の日本農林規格（平成19年8月2日農林水産省告示第1017号）
- 5 製材の日本農林規格（平成19年8月29日農林水産省告示第1083号）

パン粉の日本農林規格の見直しについて（案）

平成24年7月26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規格の制定・見直しの基準」（平成24年2月農林物資規格調査会決定）に基づき、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）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

生産の実情等を踏まえ、現行のパン粉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。

パン粉の日本農林規格に係る規格調査の概要

1 品質の現況

(1) 製品の流通実態

パン粉は、パンを粉砕して、ふるいにかけて粒子を揃えたもので、ハンバーグ、ミートボールの原材料としての練込用、とんかつ、コロケ、フライ類等の衣、唐揚げやナゲットなどのコーティングなど多様な用途に使われている。

業務用の製品は、顧客の要望により、各種の用途に合わせ水分や粒度などを調整している。一般市販用の製品では、近年の消費者の健康志向の高まりなどから揚油の吸収の少ない製品が開発されている。

(2) J A S 規格の基準

パン粉は、J A S 規格の定義により、乾燥パン粉（水分を14%以下に乾燥したもの）、生パン粉（乾燥しないもの）及びセミドライパン粉（乾燥パン粉及び生パン粉以外のもの）の3種類に区分されている。品質の基準として、性状、原材料、異物及び内容量が定められている。性状については、粒の形や大きさ、色沢などが規定されている。原材料については、使用可能な原材料が規定されており、異物についてはないこと、内容量については表示に適合していることが規定されている。

(3) 品質の実態

J A S 格付品とそれ以外のもの（以下「非 J A S 品」という。）の品質差を確認したところ、非 J A S 品に水分の低い製品（他製品の半分以下）が1件あったが、全体として J A S 品と非 J A S 品との間に明確な相違は確認されなかった。

J A S 規格に規定されていない比重を品質の基準としている製造業者があった。

2 生産の現況

(1) 生産の状況

① 生産方法

パン粉は、自社で焼いたパンから製造する場合と、外部からパンの耳等を購入する場合があるが、一般市販用の製品の大半は、前者である。

パンの製造方法には次の2種類がある

- 燃焼式（オーブンで焼く方法で、東日本主体に流通し、形状は亀の甲状）
- 電極式（電極板に通電し、電気抵抗により生地を発熱させ焙焼等を行う方法で西日本主体に流通し、形状は針状）

② 生産量

生産数量は15万トン前後で推移し、ここ数年大きな変動はない。平成22年実績では、生パン粉48%、乾燥パン粉36%、セミドライパン粉16%であった。製造業者数は31でここ数年大きな変動はない。上位4製造業者で生産数量の約半分を占めている。年間の売上金額は平成19年から平成20年に約20%の増加があった（全国パン粉工業協同組合連合会調べ）。

表1 生産数量及び製造業者数の推移（平成19年～平成22年）

	H19年(A)	H20年(B)	H21年(C)	H22年(D)	増減 (D)－(A)
製造業者数	32	32	31	31	－
生産数量	148,200 トン	152,952 トン	150,256 トン	152,536 トン	+4,333 トン
年間売上金額	290億円	384億円	371億円	－	－
特記事項	<ul style="list-style-type: none"> ・全生産量の約15%が一般市販用製品、約85%が業務用製品である。 ・生産数量ベースでは、上位4製造業者で全体の約50%を占める ・製造事業者の約60%が資本金1,000万円以上5,000万円未満 				

製造業者数、年間売上金額：米麦加工食品生産動態等統計調査年報（暦年集計）
 生産数量：全国パン粉工業協同組合連合会調べ（年度集計）

(2) 格付の状況

パン粉の認定製造業者数及び格付数量はJAS規格の制定（平成19年11月28日）以降、わずかながら増加傾向にある。全国パン粉工業協同組合連合会では、今後3年の間に格付率を約2割にすることを目標としている。

JAS格付は主に一般市販用の製品に対して行われており、一般市販用の製品に限れば格付率は約20%である（全国パン粉工業協同組合連合会調べ）。上位3製造業者で格付数量の81%を占めている。

表2 格付状況の推移（平成20年～平成22年）

	H20年度(A)	H21年度(B)	H22年度(C)	増減 (C)－(A)
認定製造業者数	10	12	14	+4
格付数量	11トン	3,818トン	4,481トン	+4,470トン
格付率	0.01%	2.5%	2.9%	+2.9ポイント
特記事項	<ul style="list-style-type: none"> ・31製造業者中14製造業者が認定を取得 ・現在、2事業者が認定事業者になる準備を進めている。 ・全ての認定製造業者がJAS格付を実施 			

認定製造業者数、格付数量：農林水産省調べ
 格付率(%)：格付数量／生産数量（表1参照）×100

表3 認定製造業者別格付状況（平成22年度）

認定製造業者（上位3者）	当該製造事業者の格付数量	全格付数量に対する割合
A社	2,605トン	58%
B社	824トン	18%
C社	236トン	5%
合計	3,665トン	81%

当該製造業者の格付数量：財団法人日本食品分析センター調べ

（3）規格の利用状況

パン粉の品質は、原料小麦の品質によるところが大きく、灰分が少ない小麦ほど品質が良い。このため、JAS規格では小麦の灰分を0.58%以下と定めており、品質の良い小麦を使用するための基準として利用されている。

また、製造者は、消費者及び実需者に品質を保障するためにJAS格付を行っている。

3 取引の現況

（1）取引の状況

取引は、製造業者と実需者の相対取引と卸売業者を通しての取引に分類される。相対取引においては、製造業者は実需者の要望に基づいた製品を提供している。卸売業者が製品の品質を確認することはないが、量販店等では、製造業者から製品規格書を取り寄せ、品質の内容を確認しているところが多い。

（2）規格の利用状況

卸売業者を通じての取引において、JAS品が取引状況になることはないが、相対取引においては、実需者からJAS品又はJAS同等品を指定されることがある。一般市販用の約2割にJAS格付が行われているが、流通業者又は販売店からの要求によるものではなく、製造業者の自らの判断により格付を行っているものである。

他法令での引用はない。

4 使用又は消費の現況

（1）使用又は消費の状況

一般市販用のパン粉は、約9割が乾燥パン粉であり、生パン粉の販売量は少ない。これは、生パン粉の賞味期限が短いことが主な要因である。一般市販用のパン粉は、家庭においてフライ類の衣などに利用されている。

業務用のパン粉は、約5割が生パン粉、約3割が乾燥パン粉、約2割がセミドライパン粉である。業務用のパン粉は、冷凍食品メーカー、レストラン、惣菜店などにおいてフライ類の衣やハンバーグのつなぎなどの加工食品の原材料に利用されている。

(2) 規格の利用状況

一般市販用のパン粉の約2割にJAS格付が行われており、消費者がJAS製品を選択できる状況になっていると考えられる。

業務用のパン粉については、水分、粒度、色沢及び原材料が重要な品質項目になっており、実需者は、JAS規格の原料小麦の灰分の基準に基づいて用途や使用を決めているところが多い。また、セミドライパン粉については、水分を表示することが義務付けられており、実需者は表示により品質及び用途を確認することが可能となっている。

5 将来の見通し

全国パン粉工業協同組合連合会によれば、パン粉の生産数量及び販売金額には、今後大きな変動はないと見込まれている。一方、同連合会がJAS格付の推進を図ることとしていることから、今後JAS格付率は増えるものと考えられる。

6 国際的な規格の動向

平成23年12月現在、パン粉に関するCodex規格等国際的な規格は制定されていない。

7 その他必要事項

- (1) 製造事業者の大半が業界団体である全国パン粉工業協同組合連合会に加入している。
- (2) 規格の改正が必要な意見・要望は特になかった。

パン粉の日本農林規格の確認案の概要

1. 規格の位置付け

パン粉の日本農林規格は、製造業者等が消費者又は実需者に品質を保証するための基準として利用されているほか、パン粉を製造する際の基準として、また、業者間の取引基準として利用され、使用の合理化及び取引の単純公正化に資するものであることから、「標準規格」と位置付けられる。

2. 確認案の概要

生産の実情等を踏まえ、現行のパン粉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。

パン粉の日本農林規格

制 定 平成19年11月28日農林水産省告示第1491号
 最終改正 平成24年7月17日農林水産省告示第1693号

(適用の範囲)

第1条 この規格は、パン粉に適用する。

(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
パ ン 粉	小麦粉又はこれに穀粉類を加えたものを主原料とし、これにイーストを加えたもの又はこれらに食塩、野菜及びその加工品、砂糖類、食用油脂、乳製品等を加えたものを練り合わせ、発酵させたものを培焼等の加熱をした後、粉碎したものをいう。
乾 燥 パ ン 粉	パン粉のうち、水分が14%以下になるように乾燥したものをいう。
生 パ ン 粉	パン粉のうち、乾燥しないものをいう。
セミドライパン粉	パン粉のうち、乾燥パン粉及び生パン粉以外のものをいう。

(パン粉の規格)

第3条 パン粉の規格は、次のとおりとする。

区 分	基 準
品 質	<p>状</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 粒の形及び大きさがおおむね斉一であること。 2 色沢が良好であること。 3 異味異臭がないこと。
原 材 料	<p>食品添加物以外の原材料</p> <p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1 小麦粉 2 イースト 3 米粉、とうもろこし粉、大豆粉、ライ麦粉及びでん粉 4 米こうじ及び麦芽粉 5 大豆食物繊維 6 粉末状植物性たん白 7 乳製品及び卵 8 食塩 9 砂糖類 10 還元水あめ 11 醸造酢 12 食用油脂 13 野菜及び果実並びにそれらの加工品
	<p>食品添加物</p> <p>次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。</p>

		<p>1 乳化剤 グリセリン脂肪酸エステル、ショ糖脂肪酸エステル及びステアロイル乳酸カルシウム</p> <p>2 イーストフード</p> <p>3 製造用剤 L-アスコルビン酸</p> <p>4 pH調整剤 アジピン酸、酢酸ナトリウム、氷酢酸、DL-リンゴ酸及びリン酸二水素ナトリウム</p> <p>5 着色料 アナトー色素、β-カロテン、トウガラシ色素及びベニコウジ黄色素</p> <p>6 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</p>
	異 物	混入していないこと。
	内 容 量	表示重量に適合していること。
表示 (業務用の製品に限る。)	義務表示事項	<p>1 次の事項を表示してあること。</p> <p>(1) 名称</p> <p>(2) 原材料名</p> <p>(3) 内容量</p> <p>(4) 賞味期限</p> <p>(5) 保存方法</p> <p>(6) 製造業者又は輸入業者の氏名又は名称及び住所</p> <p>2 セミドライパン粉にあつては、1に掲げるもののほか、水分とする。</p> <p>3 品質が急速に変化しやすく製造後速やかに消費すべきものにあつては、1の(4)に代えて、消費期限とする。</p> <p>4 販売業者が製造業者又は輸入業者との合意等により製造業者又は輸入業者に代わつてその品質に関する表示を行うこととなっている場合にあつては、1の(6)に代えて、販売業者とする。</p> <p>5 輸入品にあつては、1に掲げるもののほか、原産国名とする。</p>
	表示の方法	<p>1 義務表示事項の項の1の(1)から(6)までに掲げる事項、同項の2の水分及び同項の3の消費期限の表示は、次に規定する方法により行われていること。</p> <p>(1) 名称 乾燥パン粉にあつては「乾燥パン粉」又は「パン粉」と、生パン粉にあつては「生パン粉」と、セミドライパン粉にあつては「セミドライパン粉」又は「半生パン粉」と記載すること。</p> <p>(2) 水分 「28%±2%」等とパーセントの単位で、単位を明記して記載すること。ただし、この場合において上限値と下限値の差は4%以内であること。</p>

(3) 原材料名

使用した原材料を、それぞれア及びイの区分により、次に定めるところにより記載すること。

ア 食品添加物以外の原材料は、「小麦粉」、「米粉」、「食塩」、「砂糖」、「ショートニング」、「トマトペースト」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。

イ 食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令（平成23年内閣府令第45号）第1条第2項第5号及び第4項、第11条並びに第12条の規定に従い記載すること。

(4) 内容量

内容重量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載すること。

(5) 消費期限又は賞味期限

消費期限（定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。）又は賞味期限（定められた方法により保存した場合において、期待される全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。）を、次に定めるところにより記載すること。

ア 製造から消費期限又は賞味期限までの期間が3月以内のものにあつては、次の例のいずれかにより記載すること。

(ア) 平成19年1月1日

(イ) 19. 1. 1

(ウ) 2007. 1. 1

(エ) 07. 1. 1

(オ) 190101

(カ) 070101

イ 製造から賞味期限までの期間が3月を超えるものにあつては、次に定めるところにより記載すること。

(ア) 次の例のいずれかにより記載すること。

a 平成19年1月

b 19. 1

c 2007. 1

d 07. 1

e 1901

f 0701

(イ) (ア)の規定にかかわらず、アに定めるところにより記載することができる。

(6) 保存方法

製品の特性に従って、「直射日光を避け、常温で保存すること」、「冷暗所で保存すること」等と記載すること。ただし、常温で保存するものにあつては、常温で保存する旨を省略することができる。

(7) 製造業者又は輸入業者の氏名又は名称及び住所

製造業者又は輸入業者（販売業者が製造業者又は輸入業者との合意等により製造業者又は輸入業者に代わってその品質に関する表示

	<p>を行うこととなっている場合にあつては、当該販売業者)のうち表示内容に責任を有する者の氏名又は名称及び住所を記載すること。</p> <p>2 前項に規定する事項の表示は、次に定めるところにより、容器若しくは包装の見やすい箇所又は送り状にしなければならない。</p> <p>(1) 表示は別記様式により記載すること。ただし、義務表示事項を別記様式による表示と同等程度に分かりやすく一括して記載する場合は、この限りでない。</p> <p>(2) 表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とすること。</p> <p>(3) 表示に用いる文字は、日本工業規格 Z 8305 (1962) に規定する 8 ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字とすること。ただし、表示可能面積がおおむね 150cm² 以下のものにあつては、日本工業規格 Z 8305 (1962) に規定する 5.5 ポイントの活字以上の大きさの活字とすることができる。</p> <p>(4) 名称については、(1)の規定にかかわらず、商品の主要面に記載することができる。この場合において、内容量についても、名称と同じ面に記載することができる。</p> <p>(5) 原材料名を他の義務表示事項と一括して表示することが困難な場合には、(1)の規定にかかわらず、義務表示事項を一括して表示する箇所にその記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。</p> <p>(6) 内容量を他の義務表示事項と一括して表示することが困難な場合には、(1)の規定にかかわらず、義務表示事項を一括して表示する箇所にその記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。</p> <p>(7) 消費期限又は賞味期限を他の義務表示事項と一括して表示することが困難な場合には、(1)の規定にかかわらず、義務表示事項を一括して表示する箇所にそれらの記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。この場合において、保存方法についても、義務表示事項を一括して表示する箇所にその記載箇所を表示すれば、消費期限又は賞味期限の記載箇所に近接して記載することができる。</p>
表示禁止事項	<p>次に掲げる事項は、これを表示していないこと。</p> <p>(1) 義務表示の項の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語</p> <p>(2) その他内容物を誤認させるような文字、絵その他の表示</p>

2 使用する小麦粉の灰分は、600℃燃焼灰化法により測定して0.58%以下でなければならない。

(測定方法)

第4条 水分の測定方法は次のとおりとする。

- (1) アルミ製蓋付ひょう量缶（直径約55mm、深さ25mm）をあらかじめ恒量とし、これに試料約3gを正確に量りとる。
- (2) 常圧加熱乾燥器（温度制御幅が±2℃以内のもの）を135℃に加熱し、乾燥器に入れて180分間乾燥する。
- (3) 乾燥が終了した後、デシケーター内で放冷し、ひょう量する。
- (4) 次式により水分を求める。

$$\text{水分 (\%)} = \frac{\text{乾燥前の試料及びひょう量缶の重量 (g)} - \text{乾燥後の試料及びひょう量缶の重量 (g)}}{\text{乾燥前の試料及びひょう量缶の重量 (g)} - \text{ひょう量缶の重量 (g)}}$$

別記様式（第3条関係）

名 称
水 分
原材料名
内 容 量
賞味期限
保存方法
原産国名
製 造 者

備考

- 1 この様式中「名称」とあるのは、これに代えて「品名」と記載することができる。
- 2 第3条の表義務表示の項3の規定により賞味期限に代えて消費期限を表示すべき場合にあっては、この様式中「賞味期限」を「消費期限」とすること。
- 3 表示内容に責任を有する者が販売業者又は輸入業者である場合にあっては、この様式中「製造者」とあるのは、それぞれ「販売者」又は「輸入者」とすること。
- 4 表示しない項目にあっては、この様式中その項目を省略すること。
- 5 第3条の表表示の方法の項2の(4)により記載する場合にあっては、この様式中それぞれ名称又は内容量の項目を省略することができる。
- 6 この様式は、縦書きとすることができる。
- 7 この様式の枠を記載することが困難な場合には、枠を省略することができる。
- 8 他法令により表示すべき事項は、枠内に記載することができる。

最終改正の改正文（平成24年7月17日農林水産省告示第1693号）抄
平成24年8月16日から施行する。

パブリック・コメント等募集結果

パン粉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：H24. 5. 16～6. 14）

受付件数 なし