

20消安第3587号  
平成20年6月26日

日本醤油協会

会長

全国醤油工業協同組合連合会 理事長

あて

農林水産省 総合食料局長

消費・安全局長

食品中（アミノ酸液及びアミノ酸液を含むしょうゆ）のクロロプロパノール類の  
低減対策の徹底について

農林水産省は、近年、食品の安全性に関するリスク管理に取り組んでおります。食品に含有されるクロロプロパノール類については、農林水産省が優先的にリスク管理を行うべき有害化学物質の一つと位置付け、しょうゆ及びアミノ酸液におけるクロロプロパノール類の含有実態や製造実態の調査を行ってきました。調査試料の収集に当たり、貴会に御協力を賜り感謝申し上げます。

この調査において、しょうゆ製造者が自ら調製したアミノ酸液を使用して製造した混合醸造方式又は混合方式のしょうゆの一部に、クロロプロパノール類の濃度が高いものが見られました。一方、アルカリ処理工程を経て調製されたアミノ酸液のクロロプロパノール濃度が、アルカリ処理工程を経ていないものと比較して有意に低いことから、アルカリ処理等、アミノ酸液の製造工程で適切な措置を講じれば、しょうゆ中のクロロプロパノール濃度が低減可能であることが確認されました。

したがって、健康への悪影響が発生する可能性をできる限り低くするため、貴会会員が、自社におけるアミノ酸液の調製工程へのアルカリ処理の導入、あるいは、アルカリ処理が施されたアミノ酸液の購入・使用等、クロロプロパノール類の低減対策に積極的に取り組むよう、指導の徹底をお願いします。なお、今後、当方がクロロプロパノール類の低減に関する取組状況等について調査する際にも、御協力いただきますよう併せてお願いします。