

令和 6 年度 第 9 回

個別品目ごとの表示ルール見直し分科会

議 事 録

消費者庁食品表示課

○事務局 定刻となりましたので、令和6年度 第9回 個別品目ごとの表示ルール見直し分科会を開会させていただきます。私は本分科会の事務局を務めさせて頂いておりますシード・プランニングの奥山です。どうぞよろしくお願いいたします。

開催にあたっての注意点をご案内します。本分科会は傍聴を希望された方に対してリアルタイムでWEB配信をしております。また、記録のために映像を録画させて頂いていることをご了承ください。

本日の出席者です。本日は全員ご出席でございます。委員の皆様におかれては、お手元の資料に過不足や落丁等がございましたら、都度、事務局にお申し付けください。それでは、以降の議事は座長の森光様にお願いしたいと思います。それでは森光様、よろしくお願いいたします。

○森光座長 ありがとうございます。皆様、おはようございます。朝早くからご参集いただき、本当にありがとうございます。それでは今日の議事に入りますが、本日は乾燥スープ、風味調味料、しょうゆの3つにつきまして、個別品目ごとの表示ルールについて議論していきたいと思います。

それではまず初めに、乾燥スープについて議論いたしますので、日本スープ協会の皆様方は前の席へ移動をお願いいたします。

ではまず初めに、資料1-1の内容に沿って、消費者庁から説明があります。その後、事業者団体からヒアリングを行い、その内容を基に議論をする流れで、これまで通り進めてまいります。早速ですが、資料1-1について、消費者庁の三浦さん、お願いいたします。

○三浦調査官 消費者庁食品表示課の三浦です。私の方から乾燥スープに関する個別品目ごとの表示ルールの見直しの検討についてということで、資料1-1について説明させていただきます。次のページ、お願いいたします。

まず、乾燥スープの個別ルールというところで、乾燥スープにつきましては、本分科会で取り扱う別表第3、4、5、19、20及び22の全てに個別のルールがございます。次のスライド、お願いいたします。

続いて乾燥スープの定義を上から見ていきたいと思います。次のイからニまでに掲げるものに、調味料、砂糖類、食用油脂、香辛料等を加えて調製し、粉末状、顆粒状又は固形状に乾燥したものであって、水若しくは牛乳を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳を加えることによりスープとなるもの、とされています。

続いてイからニですけれども、括弧の中は割愛しますが、イ 食肉、家畜等の食肉以外の可食部分、家畜等の骨及びけん、魚介、野菜、海藻等の煮出汁。

ロ 食肉、家畜等の食肉以外の可食部分、家畜等の骨及びけん、魚介、野菜、海藻等を煮たものを破碎してこしたもの。ハ たんぱく加水分解物。ニ イ、ロ又はハにつなぎを加えたもの。ニ 一にうきみ又は具を加えたもの、以上が乾燥スープの定義となります。

続いて乾燥コンソメ、乾燥ポタージュ、その他の乾燥スープ。これが乾燥スープの内訳になりますけれども、乾燥コンソメですが、乾燥スープのうち、食肉、家畜等の食肉以外の可食部分、家畜等の骨及びけん、魚介の煮出汁を使用し、かつ、つなぎを加えないものであって、水を加えて加熱し、又は水若しくは熱湯を加えることにより食肉又は魚介の風味を有するおおむね清澄なスープとなるものをいいます。

続いて乾燥ポタージュですが、こちらの乾燥スープのうち、つなぎを加えたものであって、水若しくは牛乳を加えて加熱し、又は水、熱湯若しくは牛乳を加えることにより濃厚で不透明なスープとなるものをいいます。

その他の乾燥スープについては、乾燥スープのうち、乾燥コンソメ及び乾燥ポタージュ以外のものをいいます。

つなぎ、うきみ、具については、こちらも定義されておりまして、つなぎについては、穀粉、でん粉、牛乳、粉乳等であって、スープを濃厚にするために使用するもの。うきみ、具については、食肉、卵、野菜、海藻、ヌードル、クルトン等又はこれらを調理したものを乾燥させたものであって、スープに浮かせるものをうきみ、それ以外のものを具というように定義されています。次のスライドをお願いいたします。

続いて、別表第 4 の名称の表示の方法から見ていきたいと思いますけれども、乾燥コンソメにあっては「乾燥スープ（コンソメ）」と、乾燥ポタージュにあっては「乾燥スープ（ポタージュ）」と、その他の乾燥スープにあっては「乾燥スープ」と表示するというルールになっております。ただし、その他の乾燥スープにあっては「乾燥スープ（中華風）」、「乾燥スープ（和風）」等とスープの特性を表す用語を表示することができるようになっております。

続いて原材料名ですが、使用した原材料を、一及び二の区分、これはうきみ又は具以外の原材料と、うきみ、具についてなのですが、こちらの区分によって一及び二の順に、それぞれ一、二に定めるところにより表示する、となっております。

一から見ていきますが、うきみ又は具以外の原材料につきましては、「小麦粉」、「脱脂粉乳」、等とその最も一般的な名称をもって、重量順に表示するというルールになっています。

また、香辛料にあっては「香辛料」と表示することができるというルールがございます。

続いて二、うきみ又は具については、「うきみ」、「具」又は「うきみ・具」の文字の次に、括弧を付けて、「鶏肉、卵、にんじん、パセリ、マッシュルーム」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高いものから順に表示するというようになっていきます。

続いて添加物ですが、こちらは親懇談会の方でも取り扱いました栄養強化目的の添加物に関するルールになっております。

続いて内容量ですがけれども、内容重量をグラム又はキログラムの単位で表示するとともに、内容重量の文字の次に括弧を付けて、「1人〇〇ml で〇人前」等と表示するというルールになっています。ただし、一人前ずつ個包装されているものについては、この表示を省略する

ことができるというルールになっています。

続いて、別表第 5 の名称規制についてですけれども、乾燥コンソメ、乾燥ポタージュ、その他の乾燥スープ以外のものについては、乾燥スープという名称を名乗れないというようなルールになっております。次のスライドをお願いいたします。

続いて、別表第 19 ですけれども、こちらは調理方法から見ていきたいのですけれども、調理方法は、水若しくは牛乳を加えて加熱するものであるか、水、熱湯若しくは牛乳を加えるものであるかの別及びその加えるものの量を表示するというようなルールになっています。また、「コンソメ」又は「ポタージュ」の用語ということで、乾燥コンソメにあっては「コンソメ」と、乾燥ポタージュにあっては「ポタージュ」と表示するようなルールになっています。ただし、商品名中に乾燥コンソメでは「コンソメ」だったり、乾燥ポタージュでは「ポタージュ」の用語を使用しているものについてはこの限りではありません。

別表第 20 につきましては、別表第 19 とセットですので、調理方法であったり、こちらのコンソメ又はポタージュの用語の表示方法が規定されております。次のスライドをお願いいたします。

最後に、別表第 22 の表示禁止事項になります。原材料のうち特定のものを特に強調する用語は基本的に表示禁止事項になっております。ただし、使用した原材料の重量が次の表に定める重量以上である原材料、これを基準量以上の原材料とされていますけれども、下の表を見ていただきたいのですが、まず鶏肉について。調理方法に従い料理したスープ 1,000ml 当たりの使用量、無水固形物に換算ということで、乾燥コンソメ、乾燥ポタージュ、その他の乾燥スープにそれぞれ 2g、5g、2g というふうに数値が定められております。

この基準量以上の原材料の名称又はスープの特性を表す香辛料等の名称を冠した商品名を用いる場合、商品名に合わせて、基準量以上の原材料の名称若しくはスープの特性を表す香辛料等の名称を表示する場合、並びに商品名に合わせて、特定の原材料を含む旨、および当該原材料の重量を表示する場合はこの限りではないといったルールになっております。

スライドの右下を見ていただきたいのですが、乾燥コンソメについては注意書きがありまして、乾燥コンソメの食肉および魚介の使用量はスープベースとして使用する重量であるといったルールもございます。次のスライドをお願いします。

最後に、業界団体様からの要望の概要というところで、まず別表第 3 の定義については定義中の調理方法について一部修正、その他の定義については現状維持。

別表第 4 の名称と別表第 5 の名称規制につきましては、定義や名称に合わせて現状維持。

別表第 22 の表示禁止事項については消費者の合理的な選択や市場製品の品質保持、製品の訴求のための基準として重要な役割を果たしているため、現状維持。

その他につきましては、横断ルールで対応可能ということであったり、任意でも表示可能な事項であるということから、廃止を要望いただいております。私からの説明は以上です。

○森光座長 三浦さん、ありがとうございました。続きまして、資料 1-2 につきまして日本スープ協会様からご説明いただきます。それではよろしくお願いします。

○日本スープ協会・原氏 ただいまご紹介いただきました、日本スープ協会専務理事の原と申します。本日は当協会の会員の皆様方も参加させていただいております。どうぞよろしくお願いします。

まず、日本スープ協会の団体の概要をご紹介します。まず資料の 1 ページをご覧くださいと思います。当協会は昭和 55 年 7 月に設立され、今年で 45 年目を迎えます。主な事業内容はここに記載している通りでございまして、任意団体でございまして、会員は記載のある関係各社であり、正会員 9 社、賛助会員 2 社の合計 11 会員で構成されております。続きまして、スープ業界を取り巻く状況についてご説明したいと思います。2 ページをご覧ください。

スープ市場は、朝食における喫食シーンの定着などから箱入り洋風スープの市場成長とともに、3 ページ及び 4 ページにある総務省統計局家計調査や、あるいは 5 ページには酒類食品産業生産販売シェア、これは日刊経済通信社から出ているものでございますが、各データからも家庭用スープ類の販売額が拡大傾向にございます。市場規模につきましても 1,200 億の規模となっております。さらに 6 ページをご覧くださいと思います。

この 6 ページには、液体スープを除くドライタイプのスープの品目ごとの販売シェア、次の 7 ページの資料につきましては、当協会の会員の販売額シェアが乾燥スープ全体の 8 割を占めている状況であるというデータを添付しております。

これらの状況を踏まえ、当協会では毎年スープの消費時期を迎える 12 月に乾燥スープの普及啓発のための「スープの日」を設けるとともに、2 ページの右側にありますように、2020 年に、12 月 22 日を日本記念日協会へ「スープの日」として登録し、毎年乾燥スープの効用などを伝えるため病院の医師や管理栄養士などを招いて、スープのセミナーを開催し、また、このセミナーに合わせて、スープ作家によります市販の乾燥スープ類を活用した調理デモを行い、スープ市場の消費拡大となるように努めているところでございます。

これから当協会の個別ルールの変更等の検討内容についてご説明したいと思います。資料の 17 ページをご覧くださいと思います。

当協会では、資料の 4 の(1)にありますように個別ルールの見直しの考え方を記載しております。現行の個別ルールの乾燥スープが、品質確保や一般消費者の皆様が適切な商品選択の役割を果たしているかどうかを切り口として、延べ 10 回の会合を開き、この改廃を検討してまいりました。

最初に乾燥スープの変遷、あるいは乾燥スープとはどのようなものかをまずご説明したいと思います。18 ページをご覧くださいと思います。

国内の乾燥スープの変遷は最上段の枠に記載のとおり、1963 年、昭和 38 年に味の素とアメ

リカのコーンプロダクト社との合併会社のクノール食品株式会社が設立され、クノール社の技術を導入しまして、日本人の嗜好に合わせたスープの製造が開始されました。

またマギー社も輸入品であったものを日本国内で生産するようになり、乾燥スープの生産と消費が急速に拡大したところでございます。

このような経過から中段にあります 1976 年、昭和 51 年でございますが、乾燥スープの品質向上を図るために、JAS 規格や品質表示基準が導入されたところでございます。

その次は最下段の方に記載している通り、1989 年、これは平成元年度であります、洋風スープ、中華風、和風の乾燥スープの出現によりまして、従来の乾燥コンソメあるいは乾燥ポタージュの区分に加えて、その他の乾燥スープが一括して追加されたところでございます。

次に、乾燥スープというものはどういうものなのかについてご説明したいと思います。19 ページをご覧ください。

最上段の枠の中に記載しましたが、乾燥スープ製品は一から作るスープ、つまり西洋を初めとした家庭、レストランで調理されるスープと同等の品質に近づけ、乾燥し、製品とされたものでございます。

また、乾燥スープは一から作るスープの主原料、副原料、製造方法により製品化されておまして、昭和 51 年の品質表示基準制定以来、乾燥スープの定義となっている主原料、副原料、乾燥後の形状、調理方法を取り入れており、これらの定義の内容には陳腐化はなく、現在にいたっているところでございます。

資料 19 ページの中段の青い表には、乾燥スープの定義を一覧表に分かりやすく整理しております。まず、最初に乾燥スープとは、先ほど消費者庁の方からも説明がございましたけれども、定義の欄に記載しているように、食肉等の煮出汁あるいは煮たものを破碎してこしたものの、および蛋白加水分解物がベースとなっている、主原料に副原料を加えて調整し、乾燥したものでありまして、水もしくは牛乳を加えて加熱し、また熱湯もしくは牛乳を加えることでスープとなるものとしており、主原料の煮出汁、副原料、乾燥後の形状、調理の方法はそれぞれ記載している通りの要件となっております。

また、乾燥コンソメは魚肉と魚介の煮出汁を使用し、つなぎは使用せず、調理することで食肉又は魚介の風味を有するおおむね清澄となるスープとなるものと定めて、乾燥ポタージュにおきましては、乾燥スープにつなぎを使用して調理することで、濃厚で不透明なスープとなるものと定めております。

その他の乾燥スープは、コンソメ、ポタージュ以外の乾燥スープということで、それぞれの定義を定めているところでございます。

19 ページの 1 番下の下段の図につきましては、一から作るスープと同等に近づけるためのものとして、乾燥スープ、今回の場合はポタージュの作り方を例示したものです。いずれも主原料と副原料は同じであり、一から作るスープは煮込み、裏ごしになりますが、乾燥スープでは乾燥、混合、充填の工程に置き換わり、同等の品質に近づけるための製造工程を対比

させ、この違いをわかりやすく図示したところでございます。

次に、乾燥スープの品質表示基準の制定の経過につきましてご説明させていただきたいと思っております。ページが戻りますが、16 ページをご覧くださいと思います。

この資料は、乾燥スープにおける品質表示基準の制定の経過を整理しております。乾燥スープの品質表示基準は 1976 年、昭和 51 年 8 月に制定されまして、様々な乾燥スープの開発に合わせて表示禁止事項、冠表示基準値関係をはじめとして、定義の追加、あるいは用語の整理などが見直されているところでございます。

主な改正としまして、平成元年度では乾燥スープ、ポタージュの 2 種類の乾燥スープに加え、これらのスープ以外の中華風や和風などの商品開発が進んだことから、スープの変遷でも触れましたが、これに対応して、その他の乾燥スープを新たな区分として追加しました。また、表示禁止事項や冠表示基準値関係では、スープの特性を表す香辛料等の追加、その他の乾燥スープに基準値を追加し、さらにはその他の肉、魚介、乳製品、その他の野菜などの区分を設け、基準値を新たに追加したところでございます。

平成 16 年、21 年度には一覧表に記載しております通り、その他の野菜としてかぼちゃ、グリーンピースのほか、6 区分の追加を行うなど、商品開発に合わせて冠表示基準値関係となる表示禁止事項関係が最も多く見直しがされたところでございます。

これらの経過を経まして、平成 27 年に食品表示法に基づく食品表示基準が制定され、現在に至っているところでございます。

ここまで説明してきた乾燥スープの変遷、乾燥スープとは何かを、品質表示基準の経過等を踏まえ、消費者庁からの検討事項に沿って、当団体の検討の内容および考え方をご説明したいと思っております。

20 ページをご覧ください。乾燥スープの定義を存続する検討項目となります。まず、(ア)として、乾燥スープの定義は現在の生産流通状況と時代に沿ったものであると考えております。

2023 年版の酒類食品産業の生産・販売シェアから、乾燥スープの当協会会員が占める販売額ベースは 8 割を占めているということは、先ほどご説明いたしました。乾燥スープは西洋の家庭やレストランで調理されるスープとなるもので、一から作るスープと同等に近づけて乾燥し製品化したものでございます。

さらに調理方法によっては、水又は熱湯、もしくは牛乳を加えることで作れる手軽さから、朝食や軽い食事として喫食され、近年も生産量が増加傾向にございます。これらは乾燥スープとして一定の品質面の定義、あるいは基準を設けていったことで、企業としては一定の基準を満たした乾燥スープ食品の提供を継続し、その品質が消費者の期待に応えたものであると考えておりまして、この点からも乾燥スープの定義というものは時代に沿ったものと考えております。

さらに 20 ページの最後の注 1 のところに、少し付記しておりますが、消費者目線から見ますと、乾燥スープというものは見た目で見えるものは具材だけでございまして、この粉の中

に溶け込んでいるものは、どのくらい入っているのか、着色料や香料を使ってしまうと分かりにくくなります。そのような意味ではこの定義があることで、一定の素材が溶け込んでいることを意識しなくても、消費者の皆様は受け取れている実態にあると思います。この点におきましては、この定義の意義があることを付記させていただきました。

次に 21 ページをご覧ください。(イ)として、新商品の開発の際に、乾燥スープの定義が開発の阻害になっていないと考えております。

乾燥スープの定義は 12 ページ、19 ページでも記載しているとおりでございますが、一から作るスープに近づけ、乾燥し、製品化されたもので、乾燥スープの定義にある使用原料はこれらのスープに使用されてきた原材料であり、加工食品である乾燥スープにもそれを使用することにより製品化されているものでございます。

したがって、消費者の合理的な選択をするためにも、現行の定義で定めている乾燥スープとして表示する必要があると考えます。会員企業からも乾燥スープの定義が開発の阻害になっているという声は聞いたことがございません。

次に(ウ)として、事業者間取引ではなく消費者に向けた表示として必要と考えます。加工食品であります乾燥スープの製品は、定義に定めていることを消費者の皆様は認識しております。製造事業者は定義を守っており、事業者にとってもこの利点は大きいと考えております。

(エ)としまして、現在の定義により事業者と消費者の双方が同じ認識であると考えております。乾燥スープの定義で定めた、乾燥スープ製品を消費者の皆様も認識しており、スープ製造事業者も定義に沿った乾燥スープ製品を製造しております。

そうすることで、事業者と消費者双方が同じ認識で、消費者の皆様は乾燥スープ製品を適切に選択できると考えております。

次に用語の定義の改正の要望がございますので、ご説明したいと思います。資料が飛んで、大変恐縮でございますが、24 ページの方をご覧ください。このページのこれまでの主な意見の 2 つ目のポツをご覧ください。

スープ製造業者のお客様相談室に、乾燥スープの調理方法について「豆乳で溶かしてはいけないのか」といった質問がございまして、現在の乾燥スープの定義の調理方法は、粉を溶かすものが水と熱湯、牛乳のみとしているのは、今の時代や消費者の行動に合っていないということから見直すべきであるという消費者からのご意見がございます。

これらを踏まえて、見直し要望の欄の最下段のところに記載しておりますように、定義にある調理方法として、牛乳の後に「牛乳等の液体」又は「等」を追加するなどをし、この調理方法に幅を持たせるよう、定義の見直しを要望したいと考えております。

つきまして、21 ページにお戻りください。4 の「名称」と「名称規制」(別表第 4 及び第 5)の取扱いについてでございます。

乾燥スープの定義の必要性は、先ほど説明した通りで、これらの定義の内容を踏まえて、別表第 4 の「名称」と別表第 5 の「名称規制」は、引き続き存続する必要があると考えており



ます。

次に 22 ページをご覧ください。5「乾燥スープの定義」と「別表第 22 に定める基準量」との関係をご説明いたします。

まず、(ア)の別表第 22 で定める基準量の考え方と算出方法の経過についてご説明します。これらの基準量の算出方法は、料理本のレシピにより、一から作るスープの料理の主材料、液部である水、スープ、牛乳、生クリーム、主材以外の素材・調味料等の固形分を、1L あたりの無水固形物に換算しまして、強調する対象の素材の固形物量を算出しております。また、乾燥スープの名称に冠するのに必要な値は、一体の品質を保持しつつ、消費者の皆様が手軽に手に届く価格帯と経済的コストのバランスを踏まえ、一から作るスープの料理の主材料の値の 1/2 から 1/3 を目安とする考え方と算出方法で行っております。

さらに、この考え方や算出方法につきましては、一般消費者に寄り添った親切表示であると考えられる面もありますので、これまでも素材の見直しを 5 年ごとに行っていましたが、これからも必要な乾燥スープの対象製品が生じた場合には、新たな基準量の設定、あるいは変更等を積極的に要望してまいりたいと考えております。

次に、(イ)の別表第 22 の取扱いに関する検討の内容の説明となります。乾燥スープは一から作るスープと同等の品質に近づけ、乾燥し、製品化されているもので、この主原料、副原料、製造方法、調理方法もこの定義で定められております。一方、食品表示基準第 9 条第 2 項に基づき、別表第 22 で原材料のうち特定のものを特に強調する用語は禁止されており、例外的にスープの特性を表示する基準が明確になるとの考え方から、別表第 22 で定める基準量以上の原材料の名称、又はスープの特性を表す香辛料の名称を冠した商品名を表示することができます。

当協会の会員企業では、別表第 22 に定める基準量を適切に運用しており、この基準値に沿って、9 ページから 11 ページにそれぞれ写真がありますが、このようなさまざまな商品の名称を冠したスープ類を製造・販売しているところでございます。

また、この基準値があることで、一般消費者の皆様からのクレームなどは発生しておらず、乾燥スープの製造事業者および一般消費者の皆様にとって有益なものとなっており、乾燥スープの信頼性確保、消費者の皆様には品質を見極める判断材料として今後も提供できることにより、現在においても有効なルールとなっております。

さらに、乾燥スープの製造・販売が増大傾向にあること等の実態を踏まえても、乾燥スープの商品名に関するこれらの公的基準は、乾燥スープの品質維持と、消費者の皆様に対して何のスープなのかを訴求するための重要な役割を果たしているということから、引き続き存続が必要であると考えております。

続きまして、別表第 22 の表示禁止事項の関連でご説明したい事項がございます。26 ページをご覧ください。見直し要望欄の 4 つ目のボツにあります。表示禁止事項の文言部分について、表記内容が分かりにくいとの意見が業界内にありますので、別表の基準量に合わせ、より分かりやすい文章に変更することを要望したいと思います。

なお、今後この別表第 22 の見直し方針に沿って、この条文の内容の取り扱いにつきまして、消費者庁と別途ご相談させていただきたいと考えております。

次に、検証の結果、横断的な基準に合わせ廃止する項目の一覧となります。23 ページをご覧くださいと思います。当協会では、個別ルールの横断的な基準に合わせる項目として、廃止項目をこの一覧表に整理したところでございます。

別表第 4 の原材料、添加物、内容量においては、現行の運用に変わりがないので、横断ルールでも対応可能であることから廃止を要望いたします。

また別表第 19 の追加的な表示事項、別表第 20 の表示の様式についてはいずれも上乗せ規定で事業者が自ら表示する内容であることから、いずれも廃止することをそれぞれ要望します。

個別のルールの見直しの概要として、24 ページをご覧くださいと思います。以上の内容を踏まえて、日本スープ協会の個別ルールの見直しの概要を個別ルールごとに整理した資料となっております。今までの説明した内容と重複しますので、この資料の説明は省略させていただきます。

以上、日本スープ協会から乾燥スープの個別ルールの見直しの概要についての説明を終了いたします。ありがとうございました。

○森光座長 ご説明ありがとうございました。日本スープ協会様としましては、別表第 3 の定義については、定義中の調理方法について一部修正、その他の定義については現状維持。定義の修正に合わせ、別表第 4 の名称、別表第 5 の名称規制については現状維持。

また、別表第 4 の原材料名、添加物、内容量については、横断ルールでも対応可能であるため廃止。別表第 19 の「調理方法」及び「コンソメ又はボタージュの用語」については、任意でも表示可能な事項であり、懇談会の取りまとめの方向に沿って整理することとし廃止。別表第 20 の「表示の様式」については、別表第 19 に合わせて廃止。別表第 22 の「表示禁止事項」については、現状維持を希望するとのことでした。

それではただいまご説明頂いた内容につきまして、議論をしていきたいと思います。ご質問のある委員におかれましては、挙手の上でお名前をおっしゃってからご発言をお願いします。森田委員、よろしくお願いいたします。

○森田委員 ご説明ありがとうございました。森田です。ただいまご説明いただいたとおり、それぞれの一部修正するもの、一部修正の内容に関しては賛同いたします。他の別表第 4 や別表第 5 の現状維持に関しましては、名称と名称規制に関して、名称は他の項目でも維持しているものも多いですが、名称規制については、他のもので名称規制がないものも多いので、乾燥スープで現状維持を希望する理由を説明していただきたいです。それから、もう一つ最も気になるのが別表第 22 の表示禁止事項です。こちらの別表第 22 のご説明はその冠表示に関して、何のスープなのかということで基準を求めているというものでございませ

て、例えば鶏肉なら乾燥コンソメの場合 2g、かぼちゃならポタージュの場合 15g と、その基準値を満たしたものを冠表示してもいいですと、それ以外のものはしてはいけませんというか、そうじゃない場合は、含有量を表示するとか、そういったことが書かれているのかと思います。

これによって品質が守られてきた、クレームもないということですが、そもそもこれは品質に関するものなので、乾燥スープの場合は JAS 規格もあるため、品質に関わることであれば、JAS 規格で規定することを検討すればいいのではないかと思います。

それからもう一つその数字そのものを見ますと、先ほどからこの数字の根拠が一からスープを作っているというようにとどこにすごくこだわっているということで、それに近づけているということでしたけれども、実際にはこの数字は、素材固形物量を算出して主原材料の一から作るスープの場合の 1/2 から 1/3 を目安とするというふうな考え方で算出をしていると思います。けれども、この数値基準が作られたのは、昭和の時代であり今の基準に照らすと少ない気がします。

これまで様々な基準の表示禁止事項の数値基準がある中で、作られた当時はこれを保つことによって、この品目の品質を保っていたのだと思うのですが、今はもう少し原材料リッチなものになっているものが多くなっています。また、原材料があまりきちんと入っていないようなものでも表示を見たら、原材料名の順番ですぐ分かりますし、そういうことから考えても、この数値基準が今の時代に合っているのかどうかは、やはり分かりにくいと思います。

まず一つ目は品質の部分なのに JAS 規格で規定するという考えがないのか、二つ目がこの数値基準が、適正なのか、昭和の時代に作られたものなのではないかということで、牛肉は 0.5g から 1g というふうに見直した例もあり、ちょうど私もその頃 JAS の委員をやっていたので、そういったことも品質基準の時の話でも聞いた覚えがありますけれども、やはり数字が少ないのではないかとということ。三点目に、その他の品目との別表第 22 とのバランスが悪いということです。今までの別表第 22 というのは、調理冷凍食品ですとか、餃子とかハンバーグなど、今までの様々な品目で表示禁止事項の数値基準を、去年の検討のなかで全部廃止して、表示をシンプルにしてきた経緯がございます。

別表第 22 を見ていきますと、他の品目は削除されているのに、これが残っていて、この食品表示懇談会ではできるだけ個別品目をシンプルなルールにするというところが、大きな目的でありますので、そのシンプルでわかりやすくするという意味からすると、この別表第 22 というのは廃止を検討できないのかなと思っております。これは検討していただければということでのお願いでございます。

○森光座長　いかがでしょうか。

○日本スープ協会・原氏　はい。ありがとうございます。まず、最初の名称と名称規制の取

扱いをもう少し分かりやすくということでございます。様々なスープ類の、各種様々な乾燥スープ以外にも、スープ春雨など、様々なスープが出てきている状況がございます。先ほど乾燥スープの定義の中でも、乾燥スープの製造方法については、例えばスープ春雨でいけば、具材と調味料を合わせてスープとしているもの。ただ乾燥スープの場合には、先ほど定義で示しているそれぞれの材料を使って乾燥し、調整して、製品化しているものであるということの作り方にそもそもの違いがありますので、そういった違いを明確にする観点からも、やはり乾燥スープの名称と名称規制というものは引き続き必要ではなかろうかと、様々な商品と混ざって分からなくなってしまうということがありますので、乾燥スープの名称と規制については引き続き、存続を要望していきたいと考えているところでございます。

それと、別表第22の取り扱いにつきましては、森田委員からの今のご説明の中に、いろいろなご意見、業界の中においても様々な意見が正直ございます。廃止してもいいのではないかというような意見もございましたが、スープ協会として取りまとめとしましては、やはり現状維持をすることが最も大事なことであるという方向性を、今回作りまして、説明をしているところでございます。

そういった意味では、本日こちらにお持ちしている方針については、現在スープ協会で組織決定して持ってきておりますので、その必要性はやはり今の段階では訴えていきたいと考えているところでございます。

○森光座長 島崎さん、お願いします。

○島崎委員 ありがとうございます。基本的には、これまでの説明と団体さんの議論を聞いておりますと、かなりしっかり議論をされた結果だと思っておりまして、消費者からのクレームもなく、あるいは業界の中でも、まとまってこれを出されたと。しかも定義が業界の中で、縛りになっているわけではないというようなご説明をいただいております。私は基本的には賛成をしたいなと思っております。

確かに森田委員が言われているように、他の品目、数値基準をなくしているものも当然あるのですけども、基本的にこの会議は、消費者あるいは事業者にとって制度をより良くしようというのが、基本スタンスです。一律で合わせた方が良くなるということが明確であれば、当然横断ルールに合わせた方が良いのですけども、今のご説明にあったように事業者もこれでしっかりやられているということであれば、別表22を残すことによって非常に少ない量なのに、冠表示をして〇〇スープと言われることも防げるので、私はよく議論された内容であり、賛成をしたいと思っております。

○森光座長 澤木さん、お願いします。

○澤木委員 全国消費生活相談員協会の澤木と申します。私も島崎委員と同じで、今回の件

につきまして、基本は賛成いたします。それで別表第 22 の表示禁止事項なのですけれども、私たちは今までも、ハンバーグの時もそうなのですけれども、毎回その数値等の基準はぜひ残していただきたいと要望してきました。

消費者としては、品質保持と、今回の場合は、何のスープなのか、消費者にとってとても分かりやすいので、存続していきたいという意向は消費者にとってはありがたいと思っております。

あとは別表第 4 の原材料のところを横断ルールにすることは、私も賛成ですが、できればうきみ等は括弧で括っていただいた方が消費者としては分かりやすいと思います。以上です。

○森光座長 ありがとうございます。私から 1 件すみません。座長として、森田委員が言われた中で気になるのが、確かに昭和に作られているだろう別表第 22 の規制値が、値として多いのか少ないのか。要は 1L 当たりどれくらいのグラムというのを業界としては、過去に例えば昭和の時代にあまり良くない粗悪品が出たからラインを設けたのか、それとも実はこの数値自身が、たっぷりコーンみたいな時に私も、間違いなくパッケージを見てトマトのポタージュだというのは、とても便利だなと思うので、どこかの国の大統領ではないですけど、カンパニーファーストというのを言いたいところではありますが、その反面、基準値の見直しとか、業界等で何がたっぷりなのかを検討されたことがあるのか。あまりそのまま踏襲して、15g 以上あればコーンと書いていいという、その辺の変遷を消費者目線で聞きたいと思った次第です。いかがでしょうか。

○日本スープ協会・原氏 現在の基準値の取扱いにつきましては、業界の中でも、今の値が本当に正しいかという話は、議論としては当然でございます。適切な量というものを、今後見直しをしていくという観点では、今の基準量につきましては、とりあえず今まで生かしているということもございますので、今後に向けて必要な基準値の変更が起これば、当然今後は見直しをしていくということになると考えているところでございます。

○森光座長 どうぞ、阿部さん。

○阿部委員 はい。食品産業センターの阿部でございます。定義を存続したいという思いは、業界団体としてあるのだらうと思いますし、賛成したいと思っております。しかし、少しやはり 1 点気になるのが、21 ページで、乾燥スープの定義が開発の障害になっていないと断言されておりますが、一方で、その定義を 5 年ごとに見直すということであれば、それは逆に言うと、開発の障害になっているから定義を見直しているのではないかというふうに捉えられるのではないかと思います。

したがって、先ほど森田委員の方からもお話があった通り、この別表第 22 にいろいろ

な表示禁止事項として、それぞれの規格の要素を入れるよりは、本来であれば、JAS 規格や公正競争規約のような形で、きちんと決めて業界として守っていくべきことなのではないかと思います。今日のところは、業界団体の熱意もありますし、一応理解したいと思っておりますが、今後は前向きに、どのように変えていくのかということを検討してもらってもいいと思います。JAS であれば、5 年ごとの見直しが元々あるわけですから、その時に変えられますが、食品表示基準は国の法令ですので、そう頻繁に変えるということはなかなか難しいのではないかと思います。その辺を考えていただいて、今後も継続検討というような形のことと今日は理解いたしました。以上になります。

○森光座長 他にいかがでしょうか。小川さん、どうぞ。

○小川委員 海洋大学の小川です。よろしくお願いします。私も今まで皆さんがおっしゃっていたように、今回業界の中で非常によく検討された資料を出していただきましたし、原さんのご説明もすごく分かりやすかったので、基本的に賛成です。

1 点だけ、繰り返しになるようで申し訳ないのですが、先ほど座長が、現在の基準値になった経緯がもしあれば、説明していただきたいとご質問された点について、ご説明いただけなかったような気がするのですが、もしご存知であれば、この基準値が決まった経緯やこの基準値が、この数字でよしとされている判断基準のようなところがあれば、教えていただけるとありがたいです。

○日本スープ協会・片野氏 味の素食品の片野と申します。よろしくお願いします。基準値自体は、先ほどから言われている通り、昭和の時代に決められたものであって、あまりきっちりした根拠が残っておらず、その時に決められたものが、途中で何回か変わっておりますけれど、絶対的にこれだという理由が分かりません。

先ほど、原からも説明があった通り、一から作るようなスープの何分の 1 とか、そういうところが、実際、今の数値を見るとそういう一から作るスープの 1/3 から 1/2 というところになっているというのが実態です。この量が多いか少ないかという話は、最終的に決めるのは消費者の方々だと思っているのですが、開発の途中で、当然、商品を改良していくのですが、その間には消費者の皆様に味覚の評価をしていただいて、より良く美味しく改良を進めています。その中でコーンスープであれば、コーンがすごく少ない、トマトが全然感じられないというコメントはないため、今の量は本物のスープ、一から作るスープより少ないのですけれど、そういう意味では、今の量でも十分なのではと思っています。

あとは、粉末なのでお湯を差して飲むようなスープの場合、実際は、本物のスープほどの量を入れたら溶けなくなってしまいます。そういうところもあり、即溶性という機能性も考えながら、あの量になっているのだと思っております。

○島崎委員 JAS 協会の島崎です。私が答えるのは少し変なのですが、以前担当しておりましたので、少しご参考に、数値基準は JAS の中で、まず決められたものでございまして、私が担当していた時には、やはり 5 年ごとに見直しがされていまして。

特に新しい原料が入った場合には、例えば重さを一律にできない軽いものもありますので、その時には、市販品のデータを必ず取り寄せて、業界さんにもご協力いただいて、いろんなスープの重さ、いわゆる投入量も含めたものをデータとして出して、JAS 調査会で議論をして、それで数字を 5 年ごとに見直していたという記憶があります。

それが食品表示法に移ってから、個別品表が見直されていないということもあって、こういう議論になっている一つの要因だというふうに思いますが、以後、消費者庁の方でも、できるだけ JAS の見直しに合わせた、個別品表の見直しも必要じゃないかという議論があるかと思っております。業界さんの方も今回の資料の中で積極的に見直しをしていきたいということで、消費者庁に話をされるということが書いてありますので、問題ないと思います。以前は、必ず市販品の調査をして、業界さんにもご協力をいただいて、どれくらいの量がということ、これ以下は少しまずいということで、線引きをしていたという記憶があります。

○森光座長 ありがとうございます。大変わかりました。森田さんお願いします。

○森田委員 JAS 調査会の委員をしていましたので、JAS こそまさにそういう品質のところでのこのぐらいの量だったらというところを決めてきたわけでございます。これは食品表示基準の別表第 22 であって、JAS でこういう数値規定を決める話とは違うので、これがここに残ることは、食品表示基準の中で、全体感を見てバランスが悪いということを申し上げております。

それからポタージュに関しても、例えば、この量でということでしたけれども、実際に表示などを見ますと、原材料名はやはり順番が書いてあります。可溶性ということで、表示の順番の中で、やはり乳糖やデキストリンなどが多くなるという部分もございまして、乾燥コンソメなどでも、一から作るスープの 1/3 と言いますけれども、家庭で作るスープと全然違う様々な原材料、たんぱく加水分解物やアミノ酸というような添加物も然りで、様々なものが入っている中で決めている鶏肉やポタージュの量というのは、やはり、ある意味でこの最低限の品質を守るという昭和の時代の数字じゃないかと思うものですから、各社さんがどのような調査をされているか分かりませんが、物によっては「この数字は適切だけど、うちはいっとちゃんとチキンリッチでやっている」など、そういう商品も出てきていると思います。

そういうことを考えると、やはり別表第 22 に、この数値規定を置くというのは、冠表記を守るにしては低いのではないかと考えているという 2 点から、やはり検討していただきたいということを再度申し上げたいと思います。

○森光座長 では、お時間となりました。まとめますと、おおむね別表第 3 から別表第 20 までにつきましては、協会の要望通りとさせていただいて、やはり本日の案件であります別表第 22 につきましては、意見としては当然消費者の方に寄っていただいているので、存続も正しいと思うところではありますが、一度、森田さんや阿部さんが言われたように、JAS 規格での規格化を業界としてやった方が良いのではないかと、5 年見直しというルールの中で、本日の最後の議題であるしょうゆの協会様も現在 JAS で議論のところは継続審議というのがございますので、すみませんが、別表第 22 の表示禁止事項につきましては、現状維持希望というのは希望としてももちろん受け取っておりますので、ぜひ業界団体での再検討としまして、消費者庁でもこの件について再検討させていただくということで、了承いただけますでしょうか。どうもありがとうございます。それでは皆様、ありがとうございました。お席の方へお戻りください。

それでは次の議題に入りたいと思います。風味調味料につきましては、消費者庁からのご説明と協会の方からのご説明がありますので、席の方へご移動お願いいたします。本日は風味調味料協議会の皆様にお越しいただいております。それでは資料 2-1 につきまして、消費者庁からまず説明お願いいたします。

○東島調査官 消費者庁食品表示課の東島です。資料の 2-1 に沿って、風味調味料に関する個別品目ごとの表示ルールの見直しの検討について、風味調味料の個別ルールと業界団体等の要望の概要についてご説明させていただきます。

風味調味料には、別表第 4 の横断的義務表示事項に係る個別ルールのうち、添加物と内容量、また別表第 5 の名称規制以外のルールが、あります。

別表第 3 の食品表示基準の対象となる商品に関わる定義について説明します。風味調味料は調味料及び風味原料に砂糖類、食塩等を加え、乾燥し、粉末状、顆粒状等にしたものであって、調理の際風味原料の香り及び味を付与するものをいうとなっております。風味原料は、節類、煮干魚類、こんぶ、貝柱、乾しいたけ等の粉末又は抽出濃縮物をいうとなっております。

別表第 4 の横断的義務表示事項に係る個別のルールについて、名称として、風味調味料と表示するとなっております。ただし、表の風味原料の配合率が 8.3%以上のものにあっては、種類名を「風味調味料」の文字の次に括弧を付して表示するとなっております。表 2 をご覧いただきますと、風味原料が、かつおぶしの粉末並びにかつおぶし及びかつおの抽出濃縮物であれば種類名はかつお、かつおぶし及びそうだかつおぶしの粉末並びにかつおぶし、かつお、そうだかつおぶし及びそうだかつおの抽出濃縮物であれば種類名はかつお等となっております。風味原料に対応した種類名がその他そうだかつおや、さば等のように続きます。同じく、原材料名については、使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示するとなっております。一として、風味原料は「風味原料」の文字の次に括弧して、「かつおぶし粉末」や「かつおエキス」等と、その最も一般的な名称を持って表示するとな



っております。二及び三の砂糖類の規定につきましては、他の品目のものと同様です。

四として、風味原料および砂糖類以外の原料は、「食塩」、「たん白加水分解物」等とその最も一般的な名称を持って表示するとなっております。

別表第 19 の一般用加工食品の個別的表示事項では、使用方法は食品の特性に応じて表示するとなっております。

別表第 20 の様式、文字ポイント等表示方式等の個別ルールでは、その様式はご覧の通りとなっており、別記様式 1 の備考の規定によるほか、使用方法を一括して表示することが困難な場合には、使用方法の欄に表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができるようになっており、その表示方法としましては、第 8 条各号（第 3 号を除く）の規定によることとなっております。

別表第 22 の個別食品に係る表示禁止事項では、「天然」又は「自然」の用語が表示禁止事項に当たるとされております。

最後に業界団体等の要望の概要ですけれども、別表第 3 の定義では、風味原料の定義について、素材の多様化に伴い使用できる原材料を明確化するため、「やきあご」及び「ほたて」の追加を要望し、また濃縮抽出物に加えて、濃縮していない抽出物の追加を要望されています。その他の部分については現状維持を希望されています。

別表第 4 の個別ルールの内、名称については、風味調味料の種類を表示するための風味原料の配合率の基準については、現状維持を希望されており、また定義に合わせて、「やきあご」、「ほたて」及び「抽出物」の用語の追加を要望されています。

別表第の 4、19、20、22 については、横断ルールでも対応可能であるため、廃止を希望されています。

○森光座長 東島さん、説明ありがとうございました。続きまして資料 2-2 につきまして、風味調味料協議会様よりご説明願います。

○風味調味料協議会・麻生氏 味の素の麻生と申します。本日はありがとうございます。本日、風味調味料協議会から代表として 6 名参加しておりますが、皆さんから見て左から、東洋水産株式会社の八巻様、続いて、ヤマキ株式会社の藤原様、そして理研ビタミン株式会社の滝脇様、そして株式会社シマヤから湯木様です。私の左にいますが、弊社味の素から東がこの代表 6 名として参加しておりますので、よろしくお願いいたします。

本日ですが、大きく二つの流れでご説明させていただければと思います。まずは簡単ではございますけれども、風味調味料市場の動向と、風味調味料の市販されているパッケージとその裏面表示について簡単にご説明させていただいた後、今回の個別ルールの変更案について協議した内容についてご報告させていただければと思います。よろしくお願いいたします。

まず 1 ページ目からですが、まずは風味調味料市場の動向と各社のパッケージの情報を共

有させていただければと思います。

2 ページ目ですけれども、風味調味料というものは、風味原料と言われる香りを持つ原料を配合した粉の調味料を指しておりますけれども、この風味調味料の市場の現在の動向としましては、近年の汎用性の高いメニュー調味料の台頭や、食文化が多様化しているという影響もありまして、また、めんつゆ市場も微増ながら増えてきているということもあり、風味調味料市場というものは、年々販売金額、販売数量ともに縮小傾向にあるという状況でございます。

続きまして 3 ページ目です。風味調味料は煮物や炊き込みご飯といった様々なメニューに使用されておりますが、特にみそ汁や豚汁といった汁物に頻度高く使用されておまして、風味調味料に配合されている香り、風味、呈味をバランスよく持つ風味原料が配合されることによって、汁物のおいしさに必要不可欠な出汁（だし）のおいしさの品質を向上させる優れた調味料であると考えております。

続きまして 4 ページ、5 ページ目になりますが、こちらの 2 ページに関しては、現在市場に流通しています各社の風味調味料のパッケージとそれに伴う裏面表示についてご紹介させていただければと思います。

4 ページ目ですけれども、こちらは個別表示ルールの別表第 4 の表示の方法に従いまして、風味調味料の表示の括弧の後に使用しております風味原料を括弧の中に記載するという形になっております。左側には風味調味料（かつお）、右側については風味調味料（かつお等）と（煮干し）といったところで、風味原料の単独表記が書かれているという状況でございます。

続きまして 5 ページでございますが、このページに関しては、まず左側の部分でございますけれども、様々な風味原料を使用しておまして、それを混合して風味調味料にしていますので、風味調味料のみの表記になっております。右側に関しては、日本のだし文化が広がりを見せているおかげなのか、新しい風味原料としてやきあごとといったものを使用されている製品や、無塩といった新しいカテゴリーの製品も最近見られるようになってきておまして、それが右側の部分になっております。

簡単ではございますが、まず一部の部分はここまででございます、ここからは個別品目表示ルールについて風味調味料協議会で協議してきた内容をご報告させていただければと思います。

7 ページ目でございますが、風味調味料協議会の会員メンバーは、こちらの表に記載があります通り、6 社 15 名で協議をしましてまいりました。表示ルールの継続意向について協議を実施し、本日、黄色の塗りつぶしの方々が参加しているという状況でございます。

続いて 8 ページでございますが、こちらから各別表のご説明をさせていただければと思います。ご覧いただきます通り、変更案を左に、現行の内容を右に記載しておまして、対照になっておりますので、変更点を赤字とさせていただいております。

9 ページでございます。別表第 3 の用語の定義でございますが、こちらの見直し要望として

は、追記の修正という形でお願いしたいというふうに考えております。まず、風味調味料の定義に関しては維持。風味原料の定義に関しては、昨今、新しい風味原料として頻度高く出現しているものや、これから出てくるであろうという原料、「やきあご」と「ほたて」というものを追記しております。一方で、後ほどご説明いたしますけれども、今まで加工して使われてきていた普通のいわゆる出汁（だし）と言われる「抽出物」を使えるように、ここに記載をしたというのがこの変更点でございます。まず、風味調味料と風味原料の定義に関しては、こちらの削除検討も協議会の中で議論いたしましたが、やはり維持することによって、日本食にとって重要な出汁（だし）に寄与する風味調味料の品質を維持することが、限りなく困難になるだろうということと、あとは、風味原料が配合されないような特殊な製品技術も考えられるということで、お客様への信頼に基づく安心な品質提供が非常に困難になるということで、維持させていただきたいということで、協議会メンバーで議論した結果となりました。

一方で、①と②のところですが、まず風味原料の定義の種類に「やきあご」と「ほたて」を追記いたしましたが、こちらに関しては、食品素材が多種多様化する中で、お客様の意向に沿った使用する原料の選択の幅を持たせることは、風味調味料自体の品質向上につながるというふうに考えておりますので、この 2 原料に関しては追記させていただきたいというふうに考えております。2 つ目でございますが、抽出物の追記でございます。これは現状、このいわゆる出汁（だし）といったものを加工、要は濃縮をさせて、濃縮抽出物というもので風味調味料の原料として使用されておりましたが、そのまま加工せずともこの「抽出物」を使えるようにしていきたいということで、この 3 つの追記を設定しております。今回、変更案の風味原料の定義のところに追記させていただいた理由としましては、お客様や消費者の方々に分かりやすくお伝えしたいということで、会員一同の考えに基づいて追記したという流れでございます。

続きまして、10 ページでございます。こちらは、消費者庁による「食品表示に関する消費者意向調査」の結果を抜粋して載せております。こちらの食品に関する意識の設問で、年齢を重ねるごとに価格に次いで安全性を重視していますという結果になっております。また、60%以上のお客様は表示から商品情報を得ている、又は得たいと感じているということがこれでお分かりかと思いますが、この結果から表示を通じてお客様へ情報を伝えることは非常に大切であるということが分かると思います。

続きまして、11 ページ目でございますが、11 ページ目以降は別表第 4 の表示の方法のところの記載の変更内容についてご説明させていただければと思います。

12 ページ目に行っていただきますと、まずは名称の表示の方法のところでございます。

こちらは、追記・修正というふうに書かせていただきましたが、風味原料配合率の算出式の表 1 のところに、追記希望として入れさせていただきました「抽出物」という文言を入れさせていただいております。また、この表示の方法についての廃止検討というところも協議会メンバーで議論させていただきましたが、こちらに関しては、維持することが必要ではない

かというふうに考えております。それは大きく 3 つの理由がございまして、まずこの表示の方法のところの文言がなくなった場合は、この風味原料の配合率 8.3% というものがなくなりますけれども、こちらは、本物の出汁（だし）品質に必要不可欠な香り、風味、呈味のバランスを持つ風味原料がなくなってしまうと、それがお客様に本物の出汁（だし）の品質を提供することが困難になってしまうということがありますので、そこが一番大きなところだと思っております。またお客様が求めるだしのおいしさの提供が困難になるということもありますが、一方で、お客様の信頼も失ってしまうということが大きなところでありまして、これが二つ目の要因というふうに考えております。最後三つ目でございますが、この文言がなくなってしまうと、風味原料が一つまみでも入っていると、風味調味料という表示が可能になりますが、風味原料配合表示である、「風味調味料（〇〇）」という文言は、本物の出汁（だし）品質の提供を示すための必要不可欠な手段であるというふうに考えておりますので、この大きく 3 つの理由で表示の方法のところは維持したいというふうに考えております。

続きまして、13 ページ目でございますけれども、こちらは風味調味料の風味原料における重要な機能を補足資料として載せております。2 つのチャートがございまして、こちらの風味原料の 1 つであるかつおだしの香気成分と呈味成分の解析結果になります。こちらですけれども、香気成分に関しては数千ある香気成分や、呈味成分もグルタミン酸やヒスチジン、乳酸といった主要の呈味成分は解明されておりますけれども、分かっている香気成分と呈味成分を組み合わせても本物の出汁（だし）品質を再現することはできません。風味原料は香りや呈味成分といった非常に特徴的な機能や特徴を持ちますので、それが本物の出汁（だし）らしさ、品質として付与することができるというふうに考えております。したがって、お客様からも風味原料 8.3% を満たないものは、やはり本物の出汁（だし）の品質から離れているという評価もいただいておりますので、風味原料の配合率 8.3% 以上というものは、お客様にもしっかりとご評価いただける内容だというふうに考えております。

続きまして、14 ページ目でございますけれども、こちらの別表第 4 の表示の方法表 2 のところでございます。こちらの表 2 のところに関しては、風味原料の一覧表になっておりますが、先ほどお話をさせていただきました通り、新しい風味原料として「やきあご」と「ほたて」を入れさせていただいたということと、各風味原料のところに抽出物、いわゆる出汁（だし）を使用できるように「抽出物」の文言を入れております。

続きまして、15 ページ目になりますけれども、表示の方法の原材料名のところでございます。こちらは食品表示基準の規定に基づいて、野菜、魚介類、糖類、風味原料などの文字の括弧の後ろに括弧を付して、まとめて表示することが可能ですという文言がございまして、こちらについては廃止しても問題ないというふうに考えております。

最後の 16 ページ目でございますが、別表第 19 の表示事項、別表第 20 の表示様式、別表第 22 の表示禁止事項に関しては、消費者庁の食品表示法や景品表示法に定められている事項と重複するというふうに考えておりますので、こちらは廃止しても問題ないかなというふ

うに考えております。

以上となります。ありがとうございます。

○森光座長 麻生さん、ご説明ありがとうございました。「風味調味料」について、風味調味料協議会様としては、別表第3の定義については、素材の多様化に伴い使用できる原材料を明確化するため、風味原料の定義に「やきあご」及び「ほたて」を追加し、現在、粉末又は濃縮抽出物のみとなっているところを濃縮していない「抽出物」の追加を希望。その他の部分については現状維持。定義の修正に合わせ、別表第4の名称を修正。また、別表第4の原材料名、別表第19、20、22については、横断ルールでも対応可能であるため廃止を希望するとのことでした。

それではただいまご説明いただいた内容につきまして、議論をしていきたいと思います。ご質問のある委員におかれましては、挙手の上でお名前をおっしゃってからご発言をお願いします。

まず、座長の私からですが、数値のことが今回も出てきています。先ほどと同じで、そもそもの8.3%というのは確かに消費者のこととか、もちろん分析で、個人ごとありますけれども、『風味原料の配合率8.3%を下回る場合は本物の出汁（だし）品質に必要な不可欠な香り・風味・呈味のバランスが崩れてしまいます。』とありますが、それはなぜでしょうか。また、それを逸脱しているような商品があったのか、なかったのか、もしご存知だったら教えてください。

○風味調味料協議会・麻生氏 まず1点目ございますけれども、当初、水分を含んだ10%の規定でございました。昨今ですけれども、固形分で8.3%に変わっているというような状況でございます。こちらは協議会メンバーでもこの8.3%が妥当なのかどうかという議論は出てきてまして、今後は検討の余地があるかもしれないということになりましたが、協議会メンバー一同の話に出たのは、やはり10%を入れないと出汁（だし）の品質がガラリと変わってくるということで、やはりこの固形分8.3%というものは、必要な数値であるし、皆さん、官能評価というか、お客様との評価を通じて、やはり8.3%の数値が、お客様に受け入れられているというのは、官能評価のデータからも、うなずけるので、その点の8.3%という基準は妥当であろうという結論に達しております。

2つ目の質問ですが、正直なところ分析をしているわけではないので、実際のところは分かりませんが、先ほど裏面パッケージでもお話しさせていただきましたけれども、やはり風味調味料以外の名称で書かれているものがそれに該当するというふうに考えております。

○森光座長 コーヒーの缶飲料と似ていると思ったところは、コーヒーも全て合成又は代替ものだけではできないから、コーヒー飲料は必ずコーヒー抽出物を使いますというストーリーと、やはり私も出汁（だし）を使わないと本物の味には決して近づかないということ

ろが似ていると思います。そういう意味でのこの8.3%という意味合いも含めまして、これは基本的な質問というところで、私の方でさせていただきました。では皆様、ご質問がありましたら、よろしくお願いいたします。

○島崎委員 8.3%については全く同じ、先ほどの議論と基本的に同じだというふうに思っています。風味調味料にもJASがあるのですけども、このJASは基本的に任意基準というところがありまして、珍しいのは、オーガニック・有機の場合はJASがないと書けませんというのはあるのですけども、基本的に他は任意基準ですから、品質基準とはかなり質が違っていると思っています。昔はJASの中に品質表示基準があったので、任意の基準と強制の基準が一つのなかに入っていました。ですから、8.3%について、今後も多分いろいろ検討が加えられていって、この基準に残ったとしても、積極的に見直しをしていただければというふうに思っています。

それからもう一つ。「やきあご」を入れたいというお話がありましたが、やきあごは「トビウオ」を焼いたものという意味だと思うのですが、そのやきあごという一言で、だいたい共通認識があるものなののでしょうか。その焼いているものが、どれくらい焼いているのかとか、そういうものがあるのかなど、やきあごの共通認識がしっかりと皆さん、業界の中であるのか疑問に思いました。

もう一つ。表示と関係ないのですけども、生産量が少しずつ減っているというご紹介がありまして、出汁（だし）は最近日本食が海外でも、すごく話題になっていて、日本食をなんとか広げようという動きがあるのですけども、輸出は行われているものなののでしょうか。以上です。

○風味調味料協議会・麻生氏 ありがとうございます。まず1点目の「やきあご」に関しては、風味調味料協会会員のメンバーの中では共通の認識というか、一般的な原料でぜひ入れたいという話でまとまって、それで今回一般的な頻度の高い原料がありますので、今回のその定義の中に入れさせていただきたいということで、入れさせていただきました。定義に関しても、一般的ではございますけれども、「トビウオ」を蒸煮するという工程の中で、必ず焼きを入れて乾燥をして、それを一般的な原料として使うということで、これも一般的に知られているような原料になります。

2つ目ですけれども、ご質問ありがとうございます。これが国内生産量の統計でございます。おっしゃる通りでして、輸出量は実は増えております。まさに、国内需要も外国人の方がかなり買う頻度も高くなってきていますので、これから海外の方々向けの商品開発も視野に入れていかなければいけないなということを考えている次第でございます。

○森光座長 他はいかがでしょうか。小川先生。

○小川委員 小川です。どうぞよろしくお願いいたします。大変詳しく教えていただきまして、ご説明どうもありがとうございました。2点ほど質問がありまして、まず1点目、皆さんがお決めになったことの影響力に関して伺いたく、協議会に入っている皆さんが出している製品の市場でのシェアを教えてください。

2点目は、これから表示をシンプルにしていこうという流れの中で、「やきあご」と「ほたて」を加えるというご要望が、ムムムと思っているところです。とは言え、業界の皆さんがご検討をきっちりされたということなので、今回はこれで宜しいと私自身は思っています。したがって、賛成なのですが、確認したい点が1つあります。先ほどのご説明で「やきあご」や「ほたて」が一般的になってきたという話がありました。であれば、今、一般的ではないのだけど、今後、一般的になりそうな他のものが、将来的に更に追加される可能性のある原材料が、何かありますか。といいますのも、海洋大学でも海洋大発ベンチャーが新しいお魚の研究をしていて、アジと他の魚種を掛け合わせたお魚みたいなものも出てきています。そういった新しいお魚は、どちらかというと高級魚、お高いお値段なので、こういった原材料に入るというのはすぐにはないと思うのですが、そういったことも踏まえると、今後一般的になると想定される水産物があるのかどうか、状況を教えて頂きたいと思いました。以上の2点の質問をさせていただきたいと思いました。よろしくお願いいたします。

○風味調味料協議会・麻生氏 ありがとうございます。まず1点目のシェアのところですが、詳しい数字は申し上げることができませんけれども、6社で、合計の生産量がだいたい15,000から16,000tになります。ほぼ6社でこの生産量になっています。足して100%になるというイメージになります。

続きまして2点目でございます。協議会メンバーでも、この「やきあご」、「ほたて」以外に何か原料について話がないのかという議論になりましたけれども、主要で、今まで出ていたこれからも復活するであろうというものが、「ほたて」であり、「やきあご」はかなり人気があり、消費者の方々から受け入れられている素材ですので、この2品種はできれば入れていきたいということでございます。

小川委員のご発言において、なぜここに追記したかと言いますと、やはり9ページにも書かせていただきましたが、この個別ルールというのは、やはり消費者の方々と事業者の方で分かりやすく表示を理解することが大きな目的になると思いましたので、ここはあえて追記することによって、お客様や風味調味料を製造する事業者にとってもしっかりと理解できるような位置付けで記載させていただいたという次第でございます。

○小川委員 失礼します。今後更に何か追加されそうな予備軍のようなものはないというふうに考えてよろしいですか。

○風味調味料協議会・麻生氏 現時点ではないかなと考えております。

○森光座長 その他はいかがでしょうか。

○森田委員 森田です。まず「抽出物」を今回入れるということで教えていただきたいのですが、「抽出物」、いわゆる出汁（だし）汁ということなのですけれども、抽出物は定義でもあるように結局乾燥するので、出汁（だし）汁を乾燥したものというのは濃縮物と違うのかというシンプルな問いと、あと抽出物にした場合の表示はどうなるのか、一般的な出汁（だし）汁というふうに書くのでしょうか。原材料名の表示方法というのが2点目です。それから抽出物の計算方法なのですけれども、今回「抽出物又は抽出濃縮物」というふうに改正すると、8.3%の数字はそのままなので、抽出物が入ると逆に固形分が薄まるというのか、抽出濃縮物の他に「出汁（だし）汁」を入れてしまうと、その分、薄まると思うのですけれども、その対応した数字の変更は考えられなかったのかという、抽出物を入れることに対してのご質問ということで、3点お願いします。

○風味調味料協議会・麻生氏 ありがとうございます。抽出物の点に関しては、まず1点目でございますけれども、風味調味料を製造する段階で乾燥して、それが濃縮されるのではないかという話ではございますが、この出汁（だし）はそれ一つの原料として加えるので、抽出物自体は、後々乾燥されますけれども、そこでは通常の出汁（だし）として使用されるというふうに考えています。

○森田委員 出汁（だし）汁そのものでもう濃縮されたものからやられていたけれども、その投入原材料として出汁（だし）汁を使うということを考えているということですね。

○風味調味料協議会・麻生氏 はい。2点目ですけども、表示の方法については、正直まだ議論はできておりませんが、出汁（だし）また出汁（だし）抽出物、お客様にわかりやすい表示にしたいと思っています。

3点目は、抽出物に関しては、この算出方法は水分を含まない固形分の計算になりますので、それで8.3%以上になるように計算をして配合するということになりますので、薄まることは全くありません。濃くなることはあるかもしれません。

○森田委員 売ることになると、この8.3という数値の妥当性に関しても、抽出物を入れることで何らかに変えるというようなことは検討されたのかということです。

○風味調味料協議会・麻生氏 8.3%以上あれば、本物のおいしさの出汁（だし）という品質を保てるということがわかっていますので、多少上の方にずれていたとしても、品質は確保できるというふうに思っております。



○森光座長　いかがでしょうか。よろしいでしょうかね。森田委員、どうぞ。

○森田委員　8.3%の数字なのですけれども、これも先ほどと同じ議論でして、別表第 22 ではなくて、今回は別表第 4 の名称の中にこれが入っているのですが、この 8.3%以上じゃないとダメというのは、品質に関わることでですので、風味調味料は JAS 規格がありますので、やはり先ほどと同様、これは JAS 規格の方で検討される内容ではないかと思います。この名称に関しまして、この 8.3%の数字も、いろんな試験をされた結果とのことなのですけれども、ここにこの数字の規定を入れて、これを担保するというのが食品表示基準に馴染まないのではないかと思います。

したがって、この名称のところで 8.3%という数字を入れるのは、他は名称規制の中でそうやって品質の使用割合を入れるものはないかと思うので、他の並びということと合わせても、数字をもっと上にあげた方がいいということはあると思いますが、そもそも名称のところに数字を入れることの妥当性そのものに関して表示基準の名称の中に品質の数字を入れることの妥当性ということを少し検討いただけないかなというふうに思います。

やはり先ほどのスープでも言いましたけれども、基準に数字を入れて品質を担保するというのは、そもそも JAS の中でやってきたことですし、JAS の品質の中で、確か私はその時に委員だったのですけれども、10%から 8.3%にした時も、その時の説明も聞いておりますけれども、その時は JAS のところの品質表示基準というところで、納得はしていたのですけれども、それが今このまま持ってこられて、今は食品表示法の食品表示基準になっていますので、別表というのはできるだけシンプルにという考え方が出てきていますので、その流れに沿って考えると、この 8.3%の数字を入れることそのものに関してご検討いただきたいと思っています。

それから、例えば、風味原料が配合されないと、お客様には分からないというふうにありますけれども、裏面を見ますと、風味原料の場合は、だいたい最初は食塩とか、それから砂糖類がきたり、他のデキストリンなどがきたり、風味原料は何番目かに来るわけです。それでも風味原料が入っているということは必ず確認できるので、例えば香料とデキストリンのみの商品、もしそういう商品が万が一あったとしても、消費者は見分けることができるわけです。それが風味調味料と言えないというのは、8.3%という数字がなくても、きちんと風味原料が入っているということが分かれば、それはその品質は保てるのではないかと考えます。この 8.3%の数字、それからその元となる 10%の数字もやはり古い昭和の時代にできたものだと思います。

もう一つは、今新しいタイプのものがいろいろ出てきていて、さっき言っていた白出汁（だし）や出汁（だし）パックもありますけれども、風味調味料ではない和風調味料など、あごだしなど資料 6 ページの右のところに書いてあるものは、風味調味料ではないのですけれども、食塩が入ってなくてきちんと「トビウオ」や「あご」、「本かつお」というふうに、消

費者から見るとこれは裏面の「風味調味料（〇〇）」を見なくても、これだけ強調されて分かっているわけですし、これらに関しては、原料を見るとやはり風味原料や調味原料を多く使っているようにも見えますので、そういうものも出てきているし、こういうものも売れているとも思います。

したがって、そういうことも考えると風味調味料の 8.3%というところが、やはりここに数字が出てくことに違和感があるところがあって、JAS 規格の方で、もしそういうふうにするのであれば何か検討されるというような考えとか、そういうことを検討していただけないかと思つての意見です。

○風味調味料協議会・麻生氏　ありがとうございます。ご意見を申し上げてもよろしいですか。すみません。そのまず 1 点目のところに関しては、実際に協議会メンバーともお話をしました。それで JAS 規格というものは、定義や使用する原料が規格されていますけれども、その他にも分析方法も規格化されているということで、いくつかの事業者様に関しては、その JAS 規格を取得せずとも風味調味料という名称を付けて販売されている事業者の方もいらっしゃいます。

それは個別ルールの表示ルールに従つて、風味調味料の製品を出しているわけですが、今回この個別ルールの 8.3%ルールをなくして、その JAS 規格と一緒にすることになると風味原料の配合率がなくなってしまうイコール、本当の本物の出汁（だし）の品質を提供できないような風味調味料が世の中に出てきてしまい、その風味調味料という名称と実際に味わたときの品質のギャップが生じて、これがまさにお客様への優良誤認につながるのではないかということで議論となりました。

したがって、この 8.3%ルールというのは、この場所は少し考えなければいけないかもしれませんが、風味原料、要は出汁（だし）のおいしさをしっかりと提供できる風味原料の配合率は残すべきだという結論にいたっています。

続いてもう一つ、残すべきだとこのメンバーで考えたのは、やはりその 8.3%未満のものというのは、やはり出汁（だし）のおいしさがなかなか提供できない。今、香料など他の原料でも補うことはできますけれども、それは決して出汁（だし）の本当のおいしさを再現することはできませんので、そういう場合は 3 目のご質問にあります通り、和風出汁（だし）の素といったような別のカテゴリーで、別の名称で販売していただき、しっかりと風味調味料と和風出汁（だし）の素というカテゴリーを分けて、お客様に選択していただく。

あとは実際に製品開発を通じて、お客様の評価結果を見ますと、やはり裏面表示を見て「風味調味料」という表示をしています。その中で、風味調味料というのも風味原料で出汁（だし）の品質を提供してくれるものだという評価結果も得ていますので、ここはしっかりと風味原料の 8.3%ルールは残していくべきと思っています。当然ながら、その適正な配合率については今後検討させていただければと思っております。

○森光座長 よろしいですかね。

○森田委員 私の消費者の感覚からすると、この出汁（だし）の素のさらさらのものもありますけれども、和風調味料とか和風出汁（だし）の素とかかつお出汁（だし）の素は、全面的に大きく「かつお」とか「あご」とか書いてありますし、「使っています」ということも強調していますし、値段もそこそこ高いです。強い粉末もたくさん使っているんで、風味も強いです。決して風味調味料と劣っていないと私は思っています。ですので、お客様がそうやって評価する中で、こちらの方は評価が低いということではないのではないかと思います。むしろこういうものも出てきているので、この出汁（だし）の業界全体が、ものすごくかつてに比べてみんなレベルアップしてきている競争の中であって、そこで8.3%という数字はかつての昭和の時代に出てきたものなので、そういうことも含めて、全体的なところを考えるとこういう「やきあご出汁（だし）」とこんなに大きく書いてある和風調味料があって、実際に値段も高く、パンチも結構あっておいしかったりしますので、そういうところも含めると、本当に8.3%をここに書くのが妥当かというふうにやはり思った次第です。

○森光座長 よろしいでしょうか。取りまとめさせていただきますと、先ほどの乾燥スープと同様宿題のような形で申し訳ないのですが、ここにおいても大半はもちろん業界の要望に應える中で、やはり名称の中に8.3%という数字のあり方、そしてJAS規格の中で、再検討かつ小川先生からの質問で、結構シェア率が高い団体の現状と言いながら、抹茶のときでしたか。抹茶じゃないのに抹茶と言って、某国から日本に攻めてくるみたいなのがあったならとても悲しいので、それを消費者が誤認しないためにも、良い風味のする調味料というところでの守り方をぜひ再検討する宿題として書かせていただいて、おおむね、もちろんこの形で認めたい方向で取りまとめたいと思いますが、よろしいでしょうか。

ありがとうございます。それではこのようにさせていただきます。どうぞよろしくお願い致します。ありがとうございました。お席の方へお戻りください。

続きまして、次の議題に入ります。日本醤油協会の皆様は前の席の方へお進みください。ありがとうございます。資料3-1につきまして、消費者庁からご説明いただきます。正木さん、よろしくお願いいたします。

○正木係長 では、しょうゆに関する個別品目ごとの表示ルールについて、消費者庁の正木から説明をさせていただきます。1枚おめくりいただきまして、しょうゆの個別ルールは、別表第3食品の定義、別表第4の名称、原材料名、別表第5の名称規制、別表第22の表示禁止事項が定められています。1枚おめくりください。

しょうゆの定義については、しょうゆの3つの製造方法と5種類のしょうゆについての定義がされています。

まず、3つの製造方法ですが、一が本醸造方式によるもの、二が混合醸造方式によるもの、

三が混合方式によるものとなっております。

まず一ですが、大豆若しくは大豆及び麦、米等の穀類を蒸煮その他の方法で処理して、こうじ菌を培養したもの。これを「しょうゆこうじ」といいます。又はしょうゆこうじに米を蒸し、若しくは膨化したもの若しくはこれをこうじ菌により糖化したものを加えたものに食塩水又は生揚げを加えたもの。これを「もろみ」といいます。これを発酵させ、及び熟成させて得られた清澄な液体調味料となっております。

二は、もろみにアミノ酸液（大豆等の植物性たんぱく質を酸により処理したものをいう）、酵素分解調味液（大豆等の植物性たんぱく質をたんぱく質分解酵素により処理したものをいう）又は発酵分解調味液（小麦グルテンを発酵させ、分解したものをいう）を加えて発酵させ、及び熟成させて得られた清澄な液体調味料をいいます。

そして三は一、二もしくは若しくは生揚げ又はこのうち2つ以上を混合したものにアミノ酸液、酵素分解調味液若しくは発酵分解調味液又はこのうち2つ以上を混合したものを加えたものをいいます。1枚おめくりください。

続きまして、こちらには5種類のしょうゆについての定義がございます。この5種類につきましては、大まかに申し上げますと、大豆と麦の混合割合で種類が分けられています。

まず1つ目がこいくちしょうゆです。大豆にほぼ等量の麦を加えたもの又はこれに米等の穀類を加えたものをしょうゆこうじの原料とするものをいいます。

次にうすくちしょうゆです。大豆にほぼ等量の麦を加えたもの又はこれに米等の穀類若しくは小麦グルテンを加えたものをしょうゆこうじの原料とし、かつ、もろみは米を蒸し、若しくは膨化したもの又はこれをこうじ菌により糖化したものを加えたもの又は加えないものを使用するもので、製造工程において色沢の濃化を抑制したものをいいます。

次にたまりしょうゆです。大豆若しくは大豆に少量の麦を加えたもの又はこれに米等の穀類を加えたものをしょうゆこうじの原料とするものをいいます。

次にさいしこみしょうゆです。こちらはこいくちしょうゆのしょうゆこうじの原料と同じになりますが、ここにもろみに食塩水の代わりに生揚げを加えたものを使用するものをいいます。

生揚げとはこの表の1番下にありまして、発酵させ、熟成させたもろみを圧搾して得られた状態のままの液体をいいます。つまり、これは火入れ前のしょうゆということになりまして、さいしこみしょうゆはしょうゆでしょうゆを仕込むといった形になります。

続きましてしろしょうゆです。しろしょうゆは少量の大豆に麦を加えたもの、又はこれに小麦グルテンを加えたものをしょうゆこうじの原料とし、製造工程において色沢の濃化を強く抑制したものをいいます。1枚スライドをおめくりください。

続きまして、別表第4、しょうゆの名称と原材料名についての表示の方法が定められています。

まず名称についてですが、先ほどご説明しました5種類のしょうゆと5種類以外のしょう

ゆについての表示の方法が定められておりまして、ルールとしては共通しております。こいくちしょうゆを例にとりますと、こいくちしょうゆであって本醸造方式によるものはこいくちしょうゆ本醸造と、混合醸造方式によるものはこいくちしょうゆ混合醸造と、混合方式によるものはこいくちしょうゆ混合と表示いたします。

また 6 番目、この 5 種類に規定するもの以外のしょうゆであって本醸造方式によるものはしょうゆ（本醸造）と、混合醸造方式によるものはしょうゆ（混合醸造）と、混合方式によるものはしょうゆ（混合）と表示します。

続いて原材料名についてです。しょうゆの個別のルールとしましては、大豆にあっては「大豆」又は「脱脂加工大豆」の別に表示し、アミノ酸液にあっては「アミノ酸液」と、酵素分解調味液にあっては「酵素分解調味液」と、発酵分解調味液にあっては「発酵分解調味液」と表示することになります。続いて、おめくりいただいて、しょうゆの名称規制です。

しょうゆの名称規制は別表第 3 の定義に依拠しておりまして、こいくちしょうゆには「こいくちしょうゆ」、うすくちしょうゆには「うすくちしょうゆ」、たまりしょうゆには「たまりしょうゆ」、さいしこみしょうゆには「さいしこみしょうゆ」、しろしょうゆには「しろしょうゆ」、また今申し上げた 5 種類以外のものには「しょうゆ」という規制が係っております。では 1 枚おめくりいただきまして、別表第 22。こちらが個別食品に係る表示禁止事項となります。全部で 8 つございますが、いくつか抜粋してご説明させていただきます。まず 1 つ目、こちらは「超特選」、「特選」、「特製」、「特吟」、「上選」、「吟上」、「優選」、「優良」その他「特級」、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語。ただし、しょうゆの日本農林規格に規定するこいくちしょうゆ、うすくちしょうゆ、たまりしょうゆ、さいしこみしょうゆ及びしろしょうゆの規格による格付が行われたものであって次の表の区分に該当するしょうゆに対し、それぞれ同表に規定する用語を表示する場合は、この限りではないとあります。この次のスライドにこの次の表というところにご説明がございます。

続きまして、4 番目。「天然」又は「自然」の用語が表示禁止事項となりますが、本醸造方式によるものであって、セルラーゼ等の酵素によって醸造を促進したものでなく、かつ、規則別表第一に掲げる添加物を使用していないものについての「天然醸造」の用語が除かれます。

続きまして 7 番目、「減塩」の用語。ただし、しょうゆ 100 g 中の食塩量が 9 g 以下のものは、この限りでないとなっております。

スライドを 1 つ飛ばしていただいて最後の業界団体等の要望の概要になります。まず現在、業界では JAS 規格の見直しを進めており、JAS 規格の見直しとの整合性や製造自体に合うよう定義の見直しを行っているということで、別表第 3 の定義、それから別表第 4 の名称、それから別表第 5 の名称規制に関しては、これらの見直しに合わせて、今後見直しをしていく予定ということを要望されております。ただし別表第 4 の原材料名に関しましては、横断ルールでも対応可能であるため、廃止との要望です。

そして別表第 22 の表示禁止事項ですが、先ほど申し上げました 1 「超特選」、「特選」等の

用語については用語を整理し不要なものについては削除することで、一部修正を希望されています。次に、4「天然」又は「自然」の用語については現状維持を希望されています。そして、「減塩」の用語については現状維持を希望されています。それ以外の項目につきましては、横断的表示事項や景品表示法を参考に判断できると考えられるため、廃止との要望をいただいております。私からの説明は以上です。

○森光座長 正木さん、ありがとうございました。続きまして資料3-2について、日本醤油協会様よりご説明いただきます。それではよろしくお願いします。

○日本醤油協会・松本氏 日本醤油協会の松本でございます。資料の3-2についてご説明いたします。少し概要になってしまうのですが、2ページ目、業界の組織について簡単にご説明いたします。今回のタイトルにありますように、日本醤油協会というところで、左上にあるものでございますが、この※印の説明として1番下にあります中小企業の組合法に合致しない大手5社と呼ばれるキッコーマン、ヤマサ、ヒゲタ、JFLA ホールディングス、ヒガシマル醤油の5社についてはこの日本醤油協会。そして中小企業の組合団体である全国醤油工業協同組合連合会と一緒に醤油協会が成り立っております。また、その組織については、会員企業は1,035社ということで、約1,000社が私どもの業界の会員ということになります。組織率については、その下を書いてありますが、確認できているところで、90%以上というところになっております。

特徴としてありますのは、この表の右側の一番上に2つありますが、日本醤油技術センター、これはJASの認証機関として成り立っております。それから、表示をどう監視するというので、公正取引協議会というところで、業界団体と分けて、表示等の指導を行っているというところがございます。

そして、その中の下の方に行きますけれども、表示指導員ということで、各県に表示指導員を1名以上配置し、表示の指導体制を整えているというのが特徴でございます。

一つめくっていただいて、3ページ。先ほど消費者庁の説明でまとめていただいたので、簡単にします。しょうゆについては5種類、それから3製造方式ということで、先ほど詳しくお話いただいたので、飛ばしていきます。主な原料としては、大豆と小麦になります。5種類のしょうゆを目で見られるようにということで、4枚目を用意しました。色の濃さ、それから、それぞれ原料の特徴があるのですけれども、構成比としては、こいくちしょうゆが85%、うすくちが11%と、それ以外が1%又は1%未満というのが構成になります。

5ページ目をお開きください。5ページの方で5種類の特徴ということで、先ほど5種類の分け方はこうじの原料の大豆と小麦の配合割合で決まる。また、さいしこみ等はその作り方で決まるというお話があったので、ここは割愛させていただきますが、ここであるのは、こいくちしょうゆが80%以上ということで、これは全国、それからその下のたまりしょうゆについては二行目の説明にありますように主に中部地方で作られるもの。しろしょうゆに

あつては、愛知県の碧南地方で作られるもの。それからうすくちについては 10%ほどですが、関西を中心に作られている。また、さいしこみしょうゆについては、山陰から北九州をかけて多く作られるということで、地域差があるということが特徴となります。次のページの 6 ページをお開きください。

それから 3 製造方式と申し上げました。先ほど説明をしていただきましたが、実際には本醸造方式が約 90%というところで、また混合醸造は 0.5%、混合方式は 10%と非常に偏りがあるということが分かるかと思います。

次のページから 7 ページ目は本醸造方式の作り方。先ほど口頭で説明していただいたものを図示したものでございます。大豆と麦をこうじにしてもろみにして、生揚げにして製品を作る。これが基本的な本醸造の作り方でございます。

一つめくっていただいて、8 ページ目。混合醸造方式というのは本醸造とどう違うのかというと、基本的な線は一緒ですけれども、アミノ酸液。これは大豆たんぱくを麹菌酵素ではなく塩酸で分解し、中和したものでございます。これをもろみに加えるというのが混合醸造方式の特徴になります。もろみに加えた後、発酵熟成を経た上で、しょうゆという製品ができるという特徴でございます。

それから 9 ページ目、混合方式はアミノ酸液の加えるタイミングが違うということです。作られた醸造しょうゆを作って絞ったものにアミノ酸液を加えて一定期間置くことによって、製品になるという特徴になっております。

今の 3 種類の製造方式を全国で比べると 10 ページ目になります。都道府県別に製造方式の率を出しておりますが、黄色でマークをしたものはどういうものかということ、実は混合醸造方式、混合方式が 50%、いわゆるアミノ酸液を加えたものが 50%以上の県をリストしたものでございます。一番右の下を見ていただくと分かるように、本醸造が 9 割ということで、日本中みんな本醸造かなというふうに思う方がいらっしゃるんですけども、実は県によっては多いところでは 90%以上全く逆転しているような地域もあるということで、非常にこの製造方式についても地域性が強いということでございます。

次の 11 ページ目については、JAS が古くから取り組んでおりまして、JAS の受験率は左にありますように 52%ということで、かなり多くの事業者が JAS の認証を受けているというところでございます。

品質については特級が約 8 割ということで、偏りはありますけれども、全国のしょうゆ屋さんはいくつから小さいところまでありますので、品質はそれぞれの等級についていろいろ分かれているというところでございます。

12 ページは飛ばさせていただいて、JAS の規格の内容でございます。現状を、統計資料でご説明します。13 ページには工場の推移というのがあります。当初全国で 6,000 工場あったものが約 70 年間で 1/6 の 1,000 社に減少しております。他の品目から比べると多いのですが、現在では 1,000 社、従来は 6,000 社だということで、減少が続いております。

14 ページ目。生産量の推移ということでございます。少し長いスパンで恐縮なのですが、平成元年から、傾向を見てみると 34 年から約 6 割まで生産量も低下しているというところがございます。そのあたりを別の見方として見るのが 15 ページとなります。

上がしょうゆの使用量ということで、出荷量と世帯あたりの購入量を青の棒にしたものでございます。少し見にくいのですが、生産量の減少のカーブに比べて、購入量の減少が大きいのが見て取れるかと思います。その一方で、そのところはとうとうギャップが出てきているかという、その下になります。

実はしょうゆを主たる原料として使っているしょうゆ加工品、これは定義がありませんので、加工しょうゆ、めんつゆ、たれ類ということになるわけですが、それぞれの統計を見てみると多少でこぼこはありますが、基本的には右肩上がりの増加傾向にあるということで、しょうゆからしょうゆにだしを加えたりするような製品が増えてきている。こちらにシフトしている可能性が高いということになります。

それから話が変わりまして、16 ページは表示のルールということで、現在食品表示基準、公正競争規約、JAS 規格に関する表示、それから業界申合わせがあるということになります。次の 17 ページには実際のラベルを写真で表しております。左上を見ていただくと、しょうゆの特徴としては、名称の欄にこいくちしょうゆとそれから括弧書きをして本醸造、右は混合と書いてありますように、製造方式も情報として名称のところに記載しているというのが特徴になります。それから、それ以外のところについては、真ん中の右側に超特選とか特選など品質を表す用語というのが以前から JAS 規格にあるという関係から出てきております。それから左下になりますが、減塩しょうゆの緑のラベルですが、各社だいたい似たようなラベルを使っていますが、こういった減塩のものというのも出てきております。そして今回、業界の要望をまとめたのが 18 ページ目になります。18 ページ目は先ほど説明していただいたので、端折って説明します。先ほど来説明しましたように、商品の表示のルールとしては、JAS 規格に関連するものがあるということと、JAS 規格の定義というのが食品表示基準と同じものになっているということで、現在、JAS 規格の見直しが 4 月以降、来年度が JAS 規格の定期見直しの年になっております。こちらに合わせて、実は定義や名称について見直しをしている最中でございます。ですから、こちらについては定義と合わせてという要望をさせていただいております。

それ以外の別表第 22 に関する表示禁止事項については、こちらに先ほどご説明いただきましたように、「超特選」、「特選」のところについては一部見直し、それから「天然醸造」、それから「減塩」のところでございます。以降、19 ページからその考え方について記載しております。

19 ページの 1 番上、「超特選」、「特選」のところについては見え消しでありますように、ここで見えていただくとわかるのですが、「特製」、「特吟」は先ほど読みにくそうでしたけれども、実は各例示がここに記載されています。その後、「特級」、「上級」、「標準」というのがあります。等級の用語があるのですが、非常に、先ほど見ていただいたように事業



者数が多い、それから地域差で使う用語も多いということから、分かりやすくするために、表示のルールとして、例示についてもここに具体的に記載してきた経緯がございます。なかなかそれを整理することができずに、歴史的に古いので整理することができなかったのですが、今回は消費者庁の懇談会の趣旨に沿ってできるだけ削れないかということで、業界に図ったところ、例示については基本的には例示なのでこれは取ってしまってもいいだろうということで、最初の「超特選」、「特選」は次のページにございますけれども、特級規格の上の成分を持ったものについて「特級」の格付けを前提として記載するものというふうにありますので、こちらについてはそのまま残すということで、見え消しにありますように「超特選」、「特選」だけを残した、これと紛らわしい用語については禁止という形に整理をさせていただいております。

それからその下の 4 番目の「天然醸造」のところについてはここから外してしまうという議論があったのですが、「天然」、「自然」の使用については各社判断、それから一般的にも判断が分かれるというところがありますが、古くから小規模の事業者を中心に長年製造方法の表現方法の一つとして記載してきたという歴史がありますので、ぜひ残してくださいという要望が多かったということでこのまま残しております。

それから、めくっていただいて、20 ページについては 7 番目の所を残しておりますが、減塩についてはこちらも歴史が古くて、従来減塩については病者用特別用途食品の制定当時から、1 番先に減塩醤油というのができました。その当時から一般的なしょうゆは食塩が多いので、その半分を作ってほしいという厚生省の方からの指導もあって半分まで減らしたものを減塩しょうゆとして規定しております。その後、表示についても減塩しょうゆについては特にご病気の方も気にする方が非常に多く、減塩を求める方も多いということからルールとして守ってきたものでございます。これを廃止した場合、20%以下で食品表示基準の強調表示に該当するのかなと思いますが、20%低減した場合でも減らしたものの表示ができってしまうということで、従来から減塩を求めてきたお客さんには、消費者の方には正しく情報が伝えられない。もしかすると誤認する恐れがあるということから、このまま残すように要望させていただきました。

それ以外の表示については、現在の表示ルール、横断的なルールの中で、管理ができるだろうということで削除をさせていただきました。それから 22 ページに飛ばさせていただいて、現在しょうゆ業界が悩んでいるまた定義等の見直しについて取り組んでいるところについてはここに記載した通りです。多様化が進む国内市場ということですので、しょうゆの中にはだしを加えたもの。先ほど見ましたけれども、そういったものもどんどん簡便化志向から増えてきています。

それからアレルギー対応ということで、従来の定義である大豆を必須原料とする定義についても外れるものも出てきております。そして一方、右側になりますけれども、日本の商品の品質がある程度確立されているということから、海外のしょうゆ、ソイソースについても日式しょうゆというように、あたかも日本のしょうゆであるかのように模したものが商品

として広がっています。品質的にも異なるものということで、そういったものについて今後日本に入ってくる、もしくは、海外で日本のしょうゆと並ぶ時に、差別化が難しいということになっていて、定義をもう少し国内向けでなくて、そういったものを意識したものに变えるべきじゃないかという議論をしております。

23 ページについてはその国内の現状ということで、少し模式的に写真をつけました。昔と比べるとしょうゆのスーパーでの棚というのは、だいたい 1/3 ぐらいにまで少なくなってきました。実際に現在の棚の中で見て、しょうゆ売り場に売っているものとしては、緑で書いたものは、加工しょうゆとか大豆を使っていないしょうゆというふうになり、同じところこういう形で約 1/3 がもうすでにここでいう定義を外れるしょうゆ以外のものになってきているという現状がございます。

そんな現状を踏まえて次の 24 ページ私どもの懸念として記載しております。海外と国内の需要の推移ということで書いております。両方合わせて合計したのが緑ですけれども、国内の需要の推移ということで見ていくと、オレンジ色の線で書いている年々少なくなってきました。一方、海外において日本のしょうゆの需要を考えた時には右肩上がりということになっています。これを単純にですけれども、線を延長すると、2032 年には逆転してしまうのではということで、日本のしょうゆを今後も守っていくという観点から定義等については真剣に見直しをしているところでございます。以上でございます。

○森光座長 松本様、ありがとうございます。12 時を超えていますが、このまま議論を続けさせていただきます。日本醤油協会様としては、別表第 3 の定義については、今回は現状維持を希望し、今後、JAS 規格の見直しとの整合性や製造実態に合うよう定義の見直しを予定。別表第 4 の名称と別表第 5 の名称規制についても、今後、定義に合わせて見直しを予定。また、別表第 4 の原材料名については横断ルールでも対応可能であるため廃止。

別表第 22 の表示禁止事項については、1 「超特選」、「特選」等の用語については現状の格付状況に応じて一部修正。4 「天然」又は「自然」の用語および 7 「減塩」の用語については、現状維持。その他については、横断的表示禁止事項や景品表示法を参考に判断できると考えられるため廃止を希望するとのことでした。

それではただいまご説明頂いた内容につきまして、議論をしていきたいと思います。ご質問のある委員におかれましては、挙手の上でお名前をおっしゃってからご発言をお願いします。

○澤木委員 全相協の澤木と申します。1 点質問させていただきたいのですが、本醸造と表示する時に、セルラーゼやプロテアーゼ等の酵素を加えたものが、実際にあるのでしょうか。というのもまずその辺の表示を見ないので、その辺を教えていただければと思います。

○日本醤油協会・松本氏 はい。ごくごく一部ですけれども、使用している場合がございます。その場合、製造工程の中で使う例えばセルラーゼ等については、圧搾をする際に圧搾効率が少し上がるとか、そういったところも含めて使うケースがあるのですが、最終製品には残存しないということなので、おそらく表示の中では出てこないですし、実際に使っているのは、ごくごく少量や少数というふうに思っております。

○森光座長 その他はいかがでしょうか。

○森田委員 同じところで、そういった「天然」や「自然」の用語を残すという観点かと思うのですが、例えば先ほどの風味調味料など他のものを見てみると、「天然」や「自然」のものに関して、表示禁止事項から他の景品表示法など、いろんな規制がありますので、削除しているところが多いのですが、やはり現状として、現状維持希望というのは、これを入れておかないとやはりそういう業界の中で、「天然醸造」というふうな言葉が多くなるからということでしょうか。

○日本醤油協会・松本氏 この辺りは内部でも議論を呼んだところですが、特に「天然醸造」を希望しているところは、小さい地方の工場が多いということです。おそらく市場で見るとも稀かと思いますが、そういった工場が、一つには大手との差別化という意味も含めて、生き残るために「うちは天然醸造です」とうたっているのです。

もともとしょうゆの製造自体は寒仕込み、秋絞りというのが一番理想的な作り方だったわけですが、小さいところについては、年に1回春先に仕込んで、秋に製品にするというところがあり、その多くが「天然醸造」というところを記載しておりますので、そういったところも守っていくということも含めて伝統的な表記として残しているということで判断しております。

○森光座長 いかがでしょうか。

○日本醤油協会・松本氏 みそ、しょうゆは兼業者が結構多いので、両方とも書きたいというところはあると思います。

○森光座長 いかがでしょうか。どうですか。少し気になっておりますのが、最後の要望のところで、海外の市場で「たまり」というところで、グルテンフリーが結構、例えばアメリカなどでは当たり前と言いかたは変ですが、そういう表示が「たまり＝グルテンフリー」というのは浸透しているものなのでしょうか。

○日本醤油協会・松本氏 特に北アメリカ市場においては、どんな種類があっても日本と違

ってしょうゆはしょうゆなのです。ただ、たまりについては原料の特徴から、小麦を使わない、もしくは小麦の使用が非常に少ないということから、特にアメリカ等においては、グルテンフリーということでの販売で「たまり」と「しょうゆ」のような販売の仕方をしていきます。

○森光座長 また日本に準拠する方向へ。

○日本醤油協会・松本氏 そうですね。できれば日本の定義や表示のルールが海外に。多分、成熟してくると、そういった形で選んでくれるのではないかと期待しております。

○森光座長 よろしいでしょうか。はい。それでまとめます。しょうゆにつきましては、業界団体様の要望通り、取りまとめたいと思いますので、引き続き業界団体の方での定義の修正、特に JAS の改訂を待っております。以上です。よろしいですかね。ありがとうございます。では席へお戻りください。

では時間を超過しておりますが、最後に事務局の方から連絡事項をお願いします。

○事務局 皆様本日はどうもありがとうございました。次回の日程等につきましては、決まり次第御連絡させていただきます。委員の皆様へは、後日メールで議事録の確認をお願いさせていただきますのでよろしくお願い致します。

また WEB で傍聴されている方にご連絡です。今回の資料は消費者庁の WEB ページに掲載されます。また、議事録についても、後日、消費者庁 WEB ページに掲載されます。事務局からは以上です。

○森光座長 ありがとうございます。以上で本日の議題は終了いたします。年度最後となりますが、これで本日の分科会の終会を宣言いたします。どうもありがとうございました。