

ラベルバンク新聞

発行所
株式会社ラベルバンク
大阪市淀川区西中島5-12-8
新大阪ローズビル6F
TEL : 06-6838-7090
FAX : 06-6838-7091
https://www.label-bank.co.jp/
customer@label-bank.co.jp

第152号

2021年8月6日、内閣府消費者委員会食品表示部会において、「空間的情報量に関する調査」アプリケーションを活用した食品表示実証調査」の報告書が公表されました。これらは2019年8月の「食品表示の全体像に関する提言」により検討が必要とされたものですが、その後時間も経っていることから、ここにあらためて整理してみたいと思います。

背景と目的

検討の背景と目的については、以下「食品表示の全体像に関する報告書」より抜粋)のとおりです。

- 【背景】
 - ・義務表示の内容増加に伴い、製品上に表示する文字が多くなっている。
 - ・今後、義務化される表示が増えれば、状況は更に深刻化し、消費者が安全性に関わる表示を見落とす可能性もある。
- 【目的】
 - ・食品表示を取り巻く現状等について整理しつつ、消費者のニーズにも十分留意した上で、食品表示の全体像について以下の点を中心に検討。

- ①表示事項間の優先順位
- ②インターネットを活用した表示の可能性を含む、ウェブ上における情報提供と従来の容器包装上の表示との組合せ

そして同報告書において以下のような提言がなされたことが、冒頭の2つの調査事業の直接的な背景となっています。

「分かりやすさ」の定義を明確にするために、また、消費者のより詳細な利活用の実態や問題点を把握するために、表示可能面積に対する一括表示面積の割合や、一括表示のデザイン、フォント、文字サイズ等の情報量の把握等の科学的アプローチに基づき調査が必要。

食品表示の全体像に関する提言に基づく「空間的情報量に関する調査」 「アプリケーションを活用した食品表示実証調査」報告書が公表されました

ウェブによる食品表示を検討するために、優良事例等の現状を把握する調査が必要。

「空間的情報量に関する調査」の概要

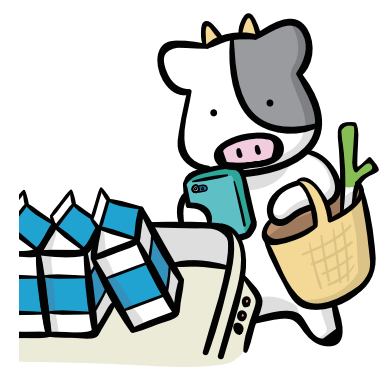
調査としては、「空間的情報量に関する調査」消費者による視認性等調査」の2つが実施されています。

- 【空間的情報量に関する調査】
 - 加工食品の市販品約300点を買い上げ、次の事項を測定。
 - ・容器包装全体の表示可能面積と面の数を確認。
 - ・表示可能面積に対する一括表示面積の割合を算出。
 - ・消費・賞味期限表示、栄養成分表示及び注意喚起表示等の表示事項における「文字サイズ」「文字数」「文字の変形率」「行間」「行長」「面積」等を測定。
- 【消費者による視認性等調査】
 - 文字サイズ、行間、行長、変形率[※]が視認性に与える影響について調査を実施。(消費者による視認性調査)
 - ※変形率(縦横幅に対する割合。縦横が共に100%である時、変形無しとする)

●消費者が商品選択をする際に見ている又は見えない表示の傾向を探るため、視線追尾分析を実施。(消費者の視線追尾分析)

報告書での調査結果については、立場によって必要な情報が変わると思います。ひとまず一般的に重要と思われる内容を左記に抜粋しますが、実際の報告書には各データの詳細もありますので、そちらを見ることをお勧めします。

●全体の傾向として、注意喚起情報、原材料、栄養成分表示は裏面にまとめて表記されていることが多い。すなわち、裏面に情報が集中しすぎる状態を招いて情報の量を高めている可能性が考えられる。



日本語パンフレットのサンプルを用いた「読みやすさ」に関する先行調査の「情報量が19%を超える」と、読みたくない又はストレスを感じる消費者が8割に達する」という結果を踏まえ、この19%を基準値とすると、約61%が基準値を超過している。消費者がパッケージを見る際に、裏面の左上を注視する傾向にあることが分かった。一方で、同じ裏面であっても、バーコードやその周辺の注意喚起情報はほとんど見られておらず、消費者が効率的に読み取っていない可能性が明らかになった。

「アプリケーションを活用した食品表示実証調査」の概要

- 容器包装の表示をデジタルツール化し、食品スーパーの消費者を対象に実証実験したものです。
- ①食品製造事業者・データ管理会社が食品表示データを提供
 - ②データベースを構築し、提供された食品表示データを格納
 - ③アプリを構築し、モニター(消費者がスーパーで商品のバーコードをスキャン)
 - ④データベースに格納された食品表示データをアプリで表示し、消費者に実証前後でアンケートを実施。

こちらでも報告書での調査結果から様々な情報を得ることができます。ひとまず一般的に重要と思われる内容を以下に抜粋しますが、実際の報告書には技術的な課題や考察等もありですので、同じく確認されることをお勧めします。

アプリで食品表示を見て購入商品が変わった又は変わる可能性があるという回答した人が実証参加者の7割を超え、アプリで食品表示を確認することにより消費者の購買行動が変化しやすさを示した。

情報の確認・収集のしやすさといった基本的な機能だけでは利便性が意識されず、消費者があえてアプリを使ってまで食品情報を確認するには、情報の確認・収集のしやすさ以上の付加価値が求められると推察される。

・食品表示に対するニーズを問う質問に対して、「より簡潔に情報を掲載してほしい」という回答が最も多く、次いで「栄養成分の活用方法を示してほしい」、3番目が「健康維持・増進に必要な項目をもっと増やしてほしい」という回答で、健康に配慮した食品の選択を意識する消費者が多い。

分かりやすい食品表示のために

現在、多くの事業者により、文字を大きくする・色やデザインを工夫する・WEBで詳細な情報提供をするなど、「分かりやすい食品表示」への自主的な取り組みがされています。今回の調査報告書は、こうした分かりやすさについて、客観的な定義や改善すべき要素、また消費者の意向を示すエビデンスを考えるうえでのヒントとなりますので、食品表示業務にかかわる方には大変参考になる情報になると思います。

また海外の読者の方におかれましても、各国でのこうした取り組みと共通する課題も多いと思えますが、報告書には日本市場ならではの気づきも得られるでしょう。日本への食品輸出や、日本からの食品を輸入する際の参考にしていただければと思います。

(川合)

参照および出典：
第64回食品表示部会
https://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syoku
hinhyoujijibukai/064/shinyou/index.html
「食品表示の全体像に関する報告書」の概要
https://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syoku
hinhyoujijidoc/210806_sankou2.pdf
「空間的情報量に関する調査」報告書(概要)
https://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syoku
hinhyoujijidoc/210806_shinyou1.pdf
「アプリケーションを活用した食品表示実証調査事業報告書(概要)」
https://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syoku
hinhyoujijidoc/210806_shinyou2.pdf

ミニコラム 酒類の保存のため物品を混和することができる酒類の品目等を定める等の件の一部改正と酒類における添加物の留意点

6月25日に酒類の保存のため物品を混和することができる酒類の品目等を定める等の件の一部が改正され、「果実酒及び甘味果実酒」に「カゼインカリウム」が記載されました。酒類に使用する添加物については厚生労働省作成の食品添加物公定書の他、国税庁作成の「酒類の保存のため酒類に混和することができる物品」等についても関連してきますので、今回はこちらの確認点についてお伝えできればと思います。

酒類の品目	混和することができる物品名
全酒類	活性炭、フィチン酸、寒天、ゼラチン、アルギン酸ナトリウム、カラギナン、ベントナイト、活性白土、ケイソウ土、微小繊維状セルロース、小麦粉、グルテン、卵白、柿タンニン、タンニン、二酸化ケイ素、ポリビニルポリピロリドン、コラーゲン、パバイン、プロテアーゼ、キトサン、エンドウたんぱく、エリソルビン酸、エリソルビン酸ナトリウム、窒素、ウレアーゼ、炭酸カルシウム、炭酸カリウム、炭酸水素ナトリウム、炭酸ナトリウム、アンモニア又はイオン交換樹脂
みりん	ペクチナーゼ
ビール又は発泡酒	木材チップ、L-アスコルビン酸、L-アスコルビン酸ナトリウム又はピロ亜硫酸カリウム
果実酒及び甘味果実酒	ペクチナーゼ、ヘミセルラーゼ、β-グルカナーゼ、カゼイン、カゼインナトリウム、カオリン、パライト、ばれいしょたんぱく質、酵母たんぱく質抽出物、キチングルカン、ビニルイミダゾール・ビニルピロリドン共重合体、カゼインカリウム、L-アスコルビン酸、L-アスコルビン酸ナトリウム、二酸化硫黄、アルゴン、DL-酒石酸水素カリウム、L-酒石酸水素カリウム、アラビアガム、クエン酸、カルボキシメチルセルロースナトリウム、メタ酒石酸、DL-酒石酸カリウム、微結晶セルロース、酵母自己消化物、酵母細胞壁、不活性酵母、ソルビン酸、ソルビン酸カリウム、リゾチーム、二炭酸ジメチル又はL-酒石酸カリウム

※実際の告知サイトでは表下に記載されている「注記」部分は割愛しています。

上の表は、下記、酒税法施行規則第13条第8項第3号の規定により定められたものとなります。

8 酒類の保存のため、次の各号に掲げる品目の酒類に当該各号に定める物品を混和したときは、それぞれ新たに酒類を製造したものとみなさないものとし、当該混和後の酒類の品目は、当該混和前の酒類の品目とみなす。
一 清酒 乳酸、こはく酸又はりんご酸
二 果実酒又は甘味果実酒 酒石酸又はメタ亜硫酸カリウム
三 国税庁長官が指定する品目の酒類 国税庁長官が指定する物品

飲食物に使用する添加物について、使用基準を確認する場合は「第9版食品添加物公定書」の「F使用基準」より確認されると思いますが、酒類の場合は「酒類の保存のため酒類に混和することができる物品（長官指定告示物品）」についても併せて確認することとなります。また、長官指定告示物品の使用目的については、右記のように細目と定義が定められています。長官指定告示物品を指定されている細目以外の目的で使用することはできませんので、酒類の品目に対して使用可能な告示物品であるか他に、その使用用途を確認することが大切です。

追加された「カゼインカリウム」の場合は、「果実酒及び甘味果実酒」にて「清澄」の目的での使用が可能です。

細目	定義	長官指定告示物品名
清澄	酒類の精製工程において、酒類中に存在する混濁物質、及び混濁物質の生成要因となる原因物質を除去し、酒類の透明度を向上させたり、混濁の発生を予防することをいう。	活性炭、フィチン酸、寒天、ゼラチン、(中略)カゼインカリウム
酸化防止	酒類の貯蔵工程及び精製工程において、酸素の影響を取り除いて品質劣化を防止し、酒質を本来の品質に保持することをいう。	エリソルビン酸、エリソルビン酸ナトリウム、L-アスコルビン酸、(後略)
酒質保全	酒類の貯蔵工程において、酒質を劣化させる物質の生成防止又は酒質を劣化させる物質の除去により、酒質の保持と安定化を図ることをいう。	ウレアーゼ、DL-酒石酸水素カリウム、(後略)
再発酵防止	酒類の精製工程において、再発酵(雑菌の繁殖を含む)を抑え、酒質の保持を図ることをいう。	ソルビン酸、ソルビン酸カリウム、リゾチーム又は二炭酸ジメチル
酸度調整	酒類の製造又は精製工程において、正常な酸度の範囲に調整して品質の維持を図ることをいう。	炭酸カルシウム、炭酸カリウム、炭酸水素ナトリウム、(後略)
酒質矯正	酒類の精製工程において、味、香り、色等に異常を来した酒質を矯正することをいう。	イオン交換樹脂又は活性炭
副剤	長官指定告示物品の機能を安定的かつ効果的に発揮させる目的で、長官指定告示物品と共存させる必要最小限度の物品をいう。	DL-リンゴ酸、D-リンゴ酸とピロ亜硫酸ナトリウムの混合物、(後略)

添加物の使用に際しては、使用できる食品であるか、使用用途、使用量の上限、使用制限について等、さまざまな確認が必要となります。酒類については酒税法施行規則による添加物についての規定もありますので、今後の酒類を扱われる際のご参考となりましたら幸いです。

(齊藤)



【参照】

酒類の保存のため物品を混和することができる酒類の品目等を定める等の件の一部を改正する件

<https://www.nta.go.jp/law/kokuji/210625/01.htm>

酒類保存のため酒類に混和することができる物品の指定告示の制定について

<https://www.nta.go.jp/law/tsutatsu/kobetsu/kansetsu/970423/01.htm>

「酒類保存のため酒類に混和することができる物品」の取扱いについて(法令解釈通達)

<https://www.nta.go.jp/law/tsutatsu/kobetsu/kansetsu/970423-2/01.htm>

今月の「お気に入り」言葉

林間に酒を煖めて紅葉を焼く

(ことわざ)

※ラベルバンク新聞を郵送からメール配信への切替をご希望の場合、お手数ですが右記までご連絡くださいませ。→ customer@label-bank.co.jp