

原料原産地表示の表示実態調査結果が公表されました ～その他、アレルギー表示の視認性向上について～

2022年3月28日、消費者庁は「令和3年度 新たな加工食品の原料原産地表示制度等に係る表示実態調査結果」を公表しました。新たな原料原産地表示制度は2017年9月の食品表示基準改正によって始まり、経過措置期間を終えた今年2022年4月より新制度に移行しています。制度改正とその後の表示について振り返る機会にできるように、公表された調査結果をこちらに整理してみたいと思います。

調査の概要

実態調査は2019年より開始されており、今回で3回目となります。過去3回分をあわせると、右記（表1）のようになります。原料原産地表示に関する調査項目3点は共通で、その他は年度により必要とされた調査が行われているようです。

原料原産地表示の有無

これまでの3回分もあわせてみると、右記（表2）のようになります。2021年度の「原料原産地表示なし」の調査結果については、調査実施時点では経過措置期間まで約半年間残っていたためと思われる（賞味期限の短い食品を中心に、2021年9月以降に新制度への表示切替えが行われたケースも多くあります）。

原料原産地表示がある商品の根拠法令

こちらは右記（表3）のとおりです。「②新たな原料原産地表示」が調査期間の3年でもっとも増えており、新しい表示制度のもとで初めて対象となった食品が多いことがうかがえます。

新たな原料原産地表示がある商品の表示方法

こちらは以下のとおりです。国別重量順表示が多くを占める結果となっています。

<対象原材料が生鮮食品の場合>

	2019年度	2020年度	2021年度
産地表示（国別重量順表示）	131	161	244
産地表示（又は表示）*	2	6	21
産地表示（大括り表示）*	2	8	9
産地表示（大括り表示+又は表示）	0	0	8
合計	135	175	282

<対象原材料が加工食品の場合>

	2019年度	2020年度	2021年度
製造地表示（国別重量順表示）	134	273	568
製造地表示（又は表示）*	0	4	14
製造地表示（大括り表示）*	1	2	14
製造地表示（大括り表示+又は表示）	4	3	14
合計	139	282	610

*「又は表示」：原材料の原産地として使用する可能性のある複数国を、過去の一定期間における産地別使用実績又は今後の一定期間における産地別使用計画における重量割合の高いものから順に「又は」でつないで表示する方法
*「大括り表示」：外国の原産地表示を「輸入」などと括って表示する方法

アレルギー表示の視認性向上について

最後に、2021年度のみ調査にはなりますが、アレルギー表示の視認性向上に関する調査結果のうち一部を抜粋します。

<一括表示枠内にアレルギー表示有のうち、その表示方法>

	商品数
個別表示*	445
一括表示*	588
合計	1,033

*「個別表示」：個々の原材料又は添加物の直後に括弧を付して特定原材料等を含む旨を表示する方法
*「一括表示」：当該食品に含まれる全ての特定原材料等について、原材料欄の最後（原材料と添加物を事項欄を設けて区分している場合は、それぞれ原材料欄の最後と添加物欄の最後）に「（一部に○○・○○・…を含む）」と表示する方法

（表1）

	2019年度	2020年度	2021年度
日時	2019年7月29日	2020年7月27日	2021年7月27日
場所	神奈川県横浜市の食品スーパー		
対象（内訳）	各商品棚の上から2段目の商品 1,514点（内訳：国産品1,349点、輸入品165点）	各商品棚の上から2段目の商品 1,349点（内訳：国産品1,231点、輸入品118点）	各商品棚の上から2段目の商品 1,744点（内訳：国産品1,458点、輸入品286点）
調査項目	(1)加工食品の原料原産地表示の有無 (2)原料原産地表示の根拠法令等 (3)新たな原料原産地表示における商品の表示方法		(4)アレルギー表示の視認性向上に関する取組状況
	(4)食品表示基準に基づく表示の実施状況		(5)食品添加物の不使用表示等の表示状況
調査方法	義務表示事項の記載箇所（一括表示欄）及び容器包装上に表示された強調表示等をデジタルカメラで撮影し、確認。		

（表2）

	2019年度	2020年度	2021年度	
原料原産地表示あり	494	627	1,122	*添加物のみで構成される加工食品（2020年は2点、2021年は4点）を除く。
原料原産地表示なし	855	602	332	
合計	1,349	1,229*	1,454*	

（表3）

	2019年度	2020年度	2021年度
①従来からの原料原産地表示（食品表示基準別表第15）	91	88	87
②新たな原料原産地表示（食品表示基準第3条（別表第15を除く））	274	457	892
③米トレーサビリティ法	99	55	98
④酒類業組合法	14	11	26
⑤公正競争規約	15	14	18
⑥業界ガイドライン等	1	2	1
合計	494	627	1,122

<一括表示枠外のアレルギーに関する強調表示の有無>

	商品数
表示あり	598
表示なし	435
合計	1,033

<一括表示枠外のアレルギーに関する強調表示有のうち、対象範囲（対象品目数）に関する表示の有無>

	商品数
特定原材料のみである旨の表示*	7
特定原材料である旨の表示*	534
表示なし	57
合計	598

*「アレルギーの対象範囲（対象品目数）に関する表示」表示例
・特定原材料のみである旨の表示：「アレルギーは義務7品目を対象範囲としています。」、「アレルギー（特定原材料のみ）」等
・特定原材料等である旨の表示：「この食品は28品目のアレルギーを対象範囲としています。」、「アレルギー（28品目対象）」等

<一括表示枠内にアレルギーに関する表示がない商品の「特定原材料等を使用していない旨の表示」の有無>

	商品数
表示あり	47
表示なし	410
合計	457

その他、「一括表示枠外にアレルギーに関する強調表示がある商品の文字の表示方法（一括表示枠内の表示事項の文字と比較した際の「文字の色」、「文字の大きさ」、「文字の太さ」及び「下線の有無」）などの調査結果も確認することができます。

原料原産地表示の表示方法についてはあくまで実態の把握にとどまるかと思いますが、アレルギー表示については対象範囲に関する表示や文字の表示方法など今後の改善のヒントになる情報も含まれるといえますので、ぜひ一度見ておかれるとよいと思います。

（川合）

参照：
新たな加工食品の原料原産地表示制度等に係る表示実態調査結果（消費者庁）
令和3年（2021年）度
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_with_function_claims/assets/food_labeling_cms202_220328_01.pdf
令和2年（2020年）度
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/research/2020/assets/food_labeling_cms202_210331_01.pdf
令和元年（2019年）度
https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/research/2019/pdf/food_labeling_cms202_200218_02.pdf



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160号

ミニコラム



「みそ」の日本農林規格が制定されました

2022年3月31日、農林水産省から「みそ」の日本農林規格(JAS規格)が新規に制定されました。そこで、その内容についてご紹介させていただきます。

意外かもしれませんが、みそについてはこれまでJAS規格はありませんでした。その理由としては、国内の各地には様々な種類のみそがあり、その多様性に対し品質の標準化を図ることが困難だったことが挙げられます。(今回のJAS規格は成分規格は設けられず、みその生産方法について規定した規格となっています。)

また海外市場に目を向けた際、和食文化の広がり等を受け、みその輸出は増加基調にあり、重点品目と目されていますが、一方でみそを模した海外製品が日本のみそと並べられて販売されている状況や、中国の豆板醤、韓国のテンジャンの製品に「みそ」や「Miso」など、日本のみそと混同を受ける表示がされている実態から、海外においてはみそとはどのようなものかというのが十分認識されていない現状があります。こうした現状の中、日本のみその海外市場における競争力を強化するために、伝統的な生産方法を規定したみその規格の制定を図ったことが今回のJAS規格制定の背景になります。

■定義について

従前より食品表示基準において、下記の定義を満たすことで名称に「みそ」の名前を冠して販売することができます。

次に掲げるものであって、半固体状のものをいう。

一 大豆若しくは大豆及び米、麦等の穀類を蒸煮したものに、米、麦等の穀類を蒸煮してこうじ菌を培養したものを加えたもの又は大豆を蒸煮してこうじ菌を培養したものを若しくはこれに米、麦等の穀類を蒸煮したものを加えたものに食塩を混合し、これを発酵させ、及び熟成させたもの

二 一に砂糖類(砂糖、糖蜜及び糖類をいう。)、風味原料(かつおぶし、煮干魚類、こんぶ等の粉末又は抽出濃縮物、魚醤油、たんぱく加水分解物、酵母エキスその他これらに類する食品をいう。以下別表第四のみその項において同じ。)等を加えたもの

※以降に「米みそ」「麦みそ」「豆みそ」「調合みそ」が続く

JAS規格におけるみその定義は記載されている内容は注釈として「半固体状」について「皿に出したときに流れて崩れない程度のもの」と補足などが加えられていますが、食品表示基準と一致しています。そのため、食品表示基準の定義に従いみそとして販売している場合は後述の要求事項を満たすことで、JAS規格の認定を検討できるものと考えられます。

一方、みそそのものの定義の他、「米、麦等の穀類を蒸煮してこうじ菌を培養したものを加えたもの又は大豆を蒸煮してこうじ菌を培養したもの」いわゆる「こうじ」については日本の伝統的なみその製造工程の根幹となるため、より詳細な定義が設けられ、これが後述の要求事項に関係していきます。

種こうじ

米等にこうじ菌を接種・培養し、生成した孢子(分生子)を付着した米等とともに乾燥させたもの、又は、これをふるいにかけて孢子のみを分離したものであって、こうじを製造する際にこうじ菌を供給する目的で加えるもの

※1一般的に、前者を“粒状種こうじ”、後者を“粉状種こうじ”という。

※2種こうじにはでん粉等の賦形剤が混合されることがある。

こうじ

米、麦等の穀類、大豆又はこれらの副産物〔ふすま(麩)、ぬか(糠)等〕に微生物を繁殖させたもの

ばらこうじ

こうじのうち、米、麦等の穀類を蒸煮したものに種こうじを加え、こうじ菌を培養したものであって、粒状の原形を留めているもの

米こうじ

ばらこうじのうち、米を蒸煮したものに種こうじを加え、こうじ菌を培養したもの

麦こうじ

ばらこうじのうち、大麦又ははだか麦を蒸煮したものに種こうじを加え、こうじ菌を培養したもの

豆こうじ

こうじのうち、大豆を蒸煮したものに種こうじを加え、こうじ菌を培養したもの

※粒状の原形を留めているもの(大豆ばらこうじ)と、潰して玉状の塊にしたもの(みそ玉こうじ)がある。

■規格表示に求められる要求事項

みそのJAS規格において、求められている要求事項は以下のとおりです。

使用するこうじ菌

みその生産に用いられるこうじ菌は、*Aspergillus oryzae* でなければならない。

こうじ

みその生産に用いられるこうじは、ばらこうじ又は豆こうじでなければならない。

種こうじ及び生産行程中のみその管理

1 種こうじの管理

種こうじは、受け入れた種こうじの管理が開始された時点からみその生産に使用されるまでの間、*Aspergillus oryzae*以外のこうじ菌を培養したものと混合しないように管理されなければならない。

2 生産行程中のみその管理

生産行程中のみそは、*Aspergillus oryzae*以外のこうじ菌を培養したもの又はそれを用いて発酵させたものと混合しないように管理されなければならない。

生産の方法

みその定義に適合するように生産されなければならない。

みそには*Aspergillus oryzae*や*Aspergillus sojae*、*Aspergillus tamaritii*などのこうじ菌が製造に関わりますが、JAS規格ではそのうちの1種のみを指定し、他のこうじ菌が混合しないように管理されることが求められます。

以上、みそのJAS規格について見てまいりましたが、背景として、海外市場での競争力強化が挙げられていますので、みその輸出などを検討されている場合は、規格申請を検討されてみてはいかがでしょうか。今回の情報がお役に立ちましたら幸いです。

(井上)

参照：

日本農林規格 みそ(農林水産省)

https://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/attach/pdf/kikaku_itiran2-432.pdf

食品表示基準 別表第三(消費者庁)(みその定義)

https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/food_labeling_act/pdf/food_labeling_cms101_200716_19.pdf#page=81

2019年農林水産物・食品の輸出実績(品目別)(農林水産省)

https://www.maff.go.jp/j/shokusan/export/e_info/attach/pdf/zisseki-236.pdf

新入社員のご紹介

4月より入社しました中西知奈海と申します。大学では、栄養学を学んでいました。趣味はパン作りで、食べるのが好きです。社会人として慣れない日々ですが、早く様々な知識やスキルを吸収し、皆様の役に立てよう頑張りますので、これからどうぞよろしくお願いいたします。

(中西)

4月から入社しました、平川帆乃夏と申します。大学では言語学を専攻し、語用論の研究を行ってまいりました。趣味は御朱印集めです。新社会人としての毎日に緊張しています。一日でも早く皆様の力になれるよう日々精進してまいりますので、これからどうぞよろしくお願いいたします。

(平川)

4月より入社した吉川美波と申します。趣味は旅行と外食と筋トレです。大学で学んだ栄養学の知識を活かし、体力と根性で頑張ります。宜しくお願い致します。

(吉川)



今月の「お気に入り」言葉

知は力なり

(フランシス・ベーコン)