

農林物資規格調査会部会議事概要

日時：平成20年6月27日（金）

14：00～15：25

場所：農林水産省第二特別会議室

議題

- ・即席めん類の日本農林規格及び生タイプ即席めんの日本農林規格の見直し案
- ・乾めん類の日本農林規格の見直し案
- ・手延べ干しめんの日本農林規格の見直し案
- ・乾燥スープの日本農林規格の見直し案
- ・即席めん類品質表示基準及び生タイプ即席めん品質表示基準の見直し案
- ・乾めん類品質表示基準の見直し案
- ・乾燥スープ品質表示基準の見直し案

開 会

渡邊上席表示・規格専門官

（出席状況報告（仲田委員、並木委員、澤木委員、徳永委員欠席）、部会の成立確認、部会長の選任、配付資料の確認）

新井表示・規格課長

（あいさつ）

即席めん類の日本農林規格及び生タイプ即席めんの日本農林規格の見直し案並びに即席めん類品質表示基準及び生タイプ即席めん品質表示基準の見直し案

香西部会長

それでは、即席めん類の日本農林規格及び生タイプ即席めんの日本農林規格の見直し案、関連する即席めん類品質表示基準及び生タイプ即席めん品質表示基準の見直し案について一括して審議する。事務局に資料の説明をお願いする。

佐藤表示・規格専門官

（配付資料2及び6について説明）

堀江委員

生タイプ即席めんの水素イオン濃度の基準pH3.8以上pH4.8以下の根拠は何か。腐敗防止等の意味か。

佐藤表示・規格専門官

生タイプ即席めんの規格は平成9年に制定されており、その際、「p

門官	Hを3.8～4.8の範囲に調整することにより、耐熱性芽胞形成菌を制菌し、生育を阻止し保存性を付与する」として、菌を抑制し保存性を確保するための適切な範囲として規定された。
栗生委員	酸価についてC o d e xと整合性を図ったとあるが、その内容はどのようなものか。
佐藤表示・規格専門官	酸価については食品衛生法では3以下、C o d e xでは2以下となっている。J A SはC o d e xと一致させていないが、準ずる形で1.5以下として、C o d e xより厳しい規格内容としている。
栗生委員	名称規制がなくなっても、従来どおり「即席中華めん」等と名称の記載をして問題ないのか。
佐藤表示・規格専門官	問題ない。一般的名称を記載することとなる。
山根委員	油脂の酸価の説明で、油脂のみのものを添付したものはないとのことだったが、最近油脂のみのものが添付されている製品を見かけたように思うが。
松尾委員	現状は単品で動植物油脂のみはない。実際に現物を見てみないと判らないが、何かしらの調味料等が動植物油脂に加えられていると思う。
香西部会長	意見も出尽くしたようですが、事務局案を御了承いただいたということでしょうか。 (異議なし)
香西部会長	それでは、事務局案を了承したことをJ A S調査会総会に報告する。
乾めん類の日本農林規格の見直し案及び乾めん類品質表示基準の見直し案	
香西部会長	乾めん類の日本農林規格の見直し案、関連する乾めん類品質表示基準の見直し案について一括して審議する。事務局に説明をお願いします。
佐藤表示・規格専門官	(配付資料3及び7について説明)

山根委員	規格について、そば粉の配合割合の引き下げがなくなったのはとてもよかった。私どもの会では反対の意見が多かったので評価する。
石井委員	そば粉の配合割合について、J A S 規格では上級が 5 0 % 以上、標準が 4 0 % 以上としているのに、品質表示基準では 3 0 % 未満のものに表示をさせるということは、実際に 5 0 %、4 0 % 未満のものもあるということか。
佐藤表示・規格専門官	J A S 規格においては、そば粉の配合割合を上級 5 0 % 以上、標準 4 0 % 以上としている。品質表示基準においては、そば粉が少ししか入っていないのにそばと呼べるのかとの問題もあり、一般的にそばと認識されるためにはどの程度必要かということで、3 割未満のものについては、消費者がわかりやすいように配合割合を表示させることとした。そば粉の配合割合が低い商品の抑止効果もあると考えている。
石井委員	今の説明で理解した。つまり、そば粉の配合割合が 4 0 % 未満のものについては J A S 規格品ではないということか。
佐藤表示・規格専門官	そのとおり。
松井委員	色めんが J A S 規格として認められることにより、規格の格付率は上がるのか。
安藤委員	装飾用に着色しためんを我々は「飾りめん」と呼んでいるが、平成 1 6 年に改正されるまでは、飾りめん入りも J A S 格付が可能だった。平成 1 6 年改正で飾りめん入りは格付できなくなったため、格付率は下がってしまった。今回の改正ですぐに J A S が付くわけではないが、長い目で見てほしい。
香西部会長	意見も出尽くしたようですが、事務局案を御了承いただいたということよろしいか。 (異議なし)
香西部会長	それでは、事務局案を了承したことを J A S 調査会総会に報告する。

手延べ干しめんの日本農林規格の見直し案

香西部会長	手延べ干しめんの日本農林規格の見直し案について審議する。事務局に説明を願う。
佐藤表示・規格専門官	(配付資料4について説明)
堀江委員	かけば工程から小引き工程の熟成期間の短縮については理解できたが、熟成期間1時間で製造しているところが多いのか。
佐藤表示・規格専門官	多いというわけではなく、そのような業者もあるということである。
栗生委員	熟成期間が3時間のものと1時間のものとで品質的には変わらないのか。
佐藤表示・規格専門官	熟成期間は適切な時間があり、長すぎても短すぎてもいけない。品質の差があるかどうかは明確には言えない。
栗生委員	品質に差がないならよいが、JASは品質を保証するものなので、品質のために必要な時間があるのではないか。1時間で熟成を行っている業者を救済するためだけに熟成期間を短縮するのはどうかと思う。
井上委員	そうめんでは3時間が標準かも知れないが、太いうどんタイプのものは1時間でも可能である。乾燥する時期に造ると割れ等が生じる場合もある。温度が高いと熟成時間を短くしなければだれてしまう。品質面においては、乾燥を阻止するため、温度と湿度の高い時期に行うことにより、熟成時間が1時間でも品質の高いものを製造することができる。
香西部会長	意見も出尽くしたようですが、事務局案を御了承いただいたということよろしいか。
	(異議なし)
香西部会長	それでは、事務局案を了承したことをJAS調査会総会に報告する。

乾燥スープの日本農林規格の見直し案及び乾燥スープ品質表示基準の見直し案

香西部会長	乾燥スープの日本農林規格の見直し案、関連する乾燥スープ品質表示基準の見直し案について一括して審議する。事務局に説明をお願いする。
佐藤表示・規格専門官	(配付資料 5 及び 8 について説明)
石井委員	定義の書きぶりについて、わかりやすくしたということだが、食肉部分の記載は非常に長くなっており、魚介の部分は短くなっている。何か意図があるのか。
佐藤表示・規格専門官	特に意図はない。食肉の定義は他の規格（調理冷凍食品）と同じ書きぶりである。
石井委員	可食部分の記載に「軟骨」や「皮膚」等の記載がないが。
佐藤表示・規格専門官	骨の記載があり、軟骨は骨に含まれるのでは。
石井委員	骨と軟骨は別のものだと思う。後で調べてほしい。また、可食部分については、何の可食部分かわかるように記載したほうが、本来の日本語としてあるべき姿ではないか。
佐藤表示・規格専門官	法令等の担当と検討して整理する。
石井委員	「海草」について、他の規格でも使用されているのでは。他の規格ではどうなっているのか。
佐藤表示・規格専門官	他の規格で「海草」が使用されているかどうかは確認し、もしあれば、その規格見直しの中で整理したい。
香西部会長	意見も出尽くしたようですが、事務局案を御了承いただいたということよろしいか。 (異議なし)
香西部会長	それでは、事務局案を了承したことを J A S 調査会総会に報告する。

	その他
渡邊上席表示・規格専門官	(特になし) (今後、パブリック・コメント募集、WTO通報手続きを経て農林物資規格調査会総会で審議予定である旨説明) (以上)

なお、この議事概要は“である”調にしてあります。