

日本農林規格の見直しについて

「乾めん類」

乾めん類の日本農林規格の見直しについて（案）

平成 20 年 6 月 27 日

農 林 水 産 省

1 趣旨

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和 25 年法律第 175 号）第 10 条の規定及び「JAS 規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準」（平成 17 年 8 月農林物資規格調査会決定）に基づき、乾めん類の日本農林規格（昭和 61 年 6 月 9 日農林水産省告示第 911 号）について、標準規格の性格を有するものとして、消費者に良質な製品を提供する観点から所要の見直しを行う。

2 内容

乾めん類は、消費者が日常的に使用しており、消費者保護の観点から標準が必要であり、現在の製造の実情等を踏まえ、乾めん類の日本農林規格について、

（1）定義について、「そば粉の配合割合」を定義化する

（2）干しめんの規格について、装飾用として加える場合に限り着色料を使用できることとする

等の改正を行う。

乾めん類について

1 規格の位置づけ

乾めん類は、消費者が日常的に使用しており、一定の品質が期待されることから、乾めん類の日本農林規格は「標準規格」として位置づけられる。

2 生産状況及び規格の利用実態

・製造業者数：300（うち、JAS格付業者数：50）

（単位：トン）

種 類		H 1 4	H 1 5	H 1 6	H 1 7	H 1 8
干しそば	生産数量	60,488	60,987	61,715	58,065	52,875
	格付数量	4,390	1,582	1,524	1,203	503
	格付率(%)	7.3	2.6	2.5	2.1	1.0
干しうどん	生産数量	45,653	49,338	48,779	45,761	44,925
	格付数量	6,027	6,645	6,649	5,905	5,255
	格付率(%)	13.2	13.5	13.6	12.9	11.7
干しひらめん	生産数量	4,116	3,920	3,421	3,050	2,786
	格付数量	206	209	183	131	110
	格付率(%)	5.0	5.3	5.3	4.3	3.9
ひやむぎ	生産数量	22,552	20,951	21,123	18,658	17,918
	格付数量	5,108	4,076	4,269	3,799	2,827
	格付率(%)	22.6	19.5	20.2	20.4	15.8
そうめん	生産数量	37,145	38,763	41,496	41,728	42,196
	格付数量	7,547	6,118	6,713	6,040	4,361
	格付率(%)	20.3	15.8	16.2	14.5	10.3
干し中華めん	生産数量	5,423	6,564	6,900	7,023	7,127
	格付数量	－	－	－	－	－
	格付率(%)	－	－	－	－	－
合 計	生産数量	175,377	180,523	183,434	174,285	167,827
	格付数量	23,278	18,630	19,338	17,078	13,056
	格付率(%)	13.3	10.3	10.5	9.8	7.8

・他法令での引用は特になし

3 将来の見通し

食生活の変化等から生産数量は微減傾向にあり、引き続き微減すると思われる。格付数量についても現状とあまり変わらないと思われる。

4 国際的な規格の動向

特になし

乾めん類の日本農林規格の改正概要

1 定義の変更

(改正内容)

- ・ 乾めん類及び干しそばの定義について、わかりやすい記載ぶりに改める。
- ・ 調味料について、しょうゆが必須原材料となっていないものがあるため、原材料にはとられない記載ぶりとする。
- ・ そば粉の配合割合を規定する。

(定義)

用 語	改 正 案	現 行
乾めん類	次に掲げるものをいう。 1 <u>小麦粉又はそば粉に食塩、やまのいも、抹茶、卵等を加えて練り合わせた後、製めんし、乾燥したもの</u> 2 1に調味料、 <u>やくみ等</u> を添付したもの	次に掲げるものをいう。 1 <u>小麦粉、そば粉又は小麦粉若しくはそば粉に大麦粉、米粉、粉茶、卵等を加えたものに食塩、水等（かんすいを除く。）を加えて練り合わせた後、製めんし、乾燥したもの</u> 2 1に調味料 <u>又はやくみ</u> を添付したもの
干しそば	乾めん類のうち、そば粉 <u>を使用したもの</u> をいう。	乾めん類のうち、そば粉 <u>又は小麦粉及びそば粉を原料としてつくられたもの</u> をいう。
調味料	<u>直接又は希釈して、めんにつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用するものをいう。</u>	<u>しょうゆに砂糖類及び風味原料（かつおぶし、こんぶ、乾しいたけ等をいう。）から抽出しただしを加えたもの又はこれにみりん、食塩等を加えたものをいう。</u>
<u>そば粉の配合割合</u>	<u>食塩以外の原材料に占めるそば粉の重量の割合をいう。</u>	

2 規格の変更

干しめんの規格

(改正内容)

- ・ 食品添加物以外の原材料について、食感改善等からでん粉を使用可能とする。（使用制限をはずす。）
- ・ 食品添加物について、見た目の楽しさから、ひやむぎ等に装飾用として加える場合に限り、着色料を使用可能とする。また、めん質改良剤として、今般食品添加物に指定される予定の酢酸でん粉を使用可能とする。

(干しめんの規格)

改 正 案			現 行		
区分		基 準	区分		基 準
め ん	原 材 料	<u>食品添加物以外の原材料</u> 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 (略) 2 でん粉 3 食用植物油（めん帯又はめん線に塗付する場合に限る。） 4 (略) 5 抹茶及び粉末野菜	め ん	原 材 料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 (略) 2 でん粉 <u>（打ち粉に使用する場合に限る。）</u> 3 食用植物油脂（めん帯又はめん線に塗付する場合に限る。） 4 (略)
		<u>食品添加物</u> 次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 <u>着色料（長径が1.7mm未満に成形したものに装飾用として加える場合に限る。）</u> <u>アカキャベツ色素、クチナシ青色素、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、コチニール色素、シソ色素、ベニバナ赤色素及びベニバナ黄色素のうち3種以下</u> 2 <u>めん質改良剤</u> <u>酢酸でん粉</u>			

- 原料小麦粉の灰分の規定（0.38％以下）については、灰分の分析において精度的に小数点第2位の担保ができないため、小数点第1位（0.4％以下）に変更する。

乾めん類の日本農林規格（昭和 6 1 年 6 月 9 日農林水産省告示第 9 1 1 号）一部改正新旧対照表

改 正 案			現 行																																		
（適用の範囲） 第 1 条 （略） （定義） 第 2 条 この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>乾めん類</td><td>次に掲げるものをいう。 1 <u>小麦粉又はそば粉に食塩、やまのいも、抹茶、卵等</u>を加えて練り合わせた後、製めんし、乾燥したもの 2 1 に調味料、やくみ等を添付したもの</td></tr><tr><td>干しそば</td><td>乾めん類のうち、そば粉<u>を使用した</u>ものをいう。</td></tr><tr><td>干しめん</td><td>（略）</td></tr><tr><td>調味料</td><td><u>直接又は希釈して、めんのつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用されるものをいう。</u></td></tr><tr><td>やくみ</td><td>（略）</td></tr><tr><td><u>そば粉の配合割合</u></td><td><u>食塩以外の原材料に占めるそば粉の重量の割合をいう。</u></td></tr></table> （干しそばの規格） 第 3 条 干しそばの規格は、次のとおりとする。			用 語	定 義	乾めん類	次に掲げるものをいう。 1 <u>小麦粉又はそば粉に食塩、やまのいも、抹茶、卵等</u> を加えて練り合わせた後、製めんし、乾燥したもの 2 1 に調味料、やくみ等を添付したもの	干しそば	乾めん類のうち、そば粉 <u>を使用した</u> ものをいう。	干しめん	（略）	調味料	<u>直接又は希釈して、めんのつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用されるものをいう。</u>	やくみ	（略）	<u>そば粉の配合割合</u>	<u>食塩以外の原材料に占めるそば粉の重量の割合をいう。</u>	（適用の範囲） 第 1 条 この規格は、乾めん類に適用する。 （定義） 第 2 条 この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。 <table><tr><th>用 語</th><th>定 義</th></tr><tr><td>乾めん類</td><td>次に掲げるものをいう。 1 <u>小麦粉、そば粉又は小麦粉若しくはそば粉に大麦粉、米粉、粉茶、卵等を加えたものに食塩、水等（かんすいを除く。）</u>を加えて練り合わせた後、製めんし、乾燥したもの 2 1 に調味料又はやくみを添付したもの</td></tr><tr><td>干しそば</td><td>乾めん類のうち、そば粉<u>又は小麦粉及びそば粉を原料としてつくられたもの</u>をいう。</td></tr><tr><td>干しめん</td><td>乾めん類のうち、干しそば以外のものをいう。</td></tr><tr><td>調味料</td><td><u>しょうゆに砂糖類及び風味原料（かつおぶし、こんぶ、乾しいたけ等をいう。）から抽出しただしを加えたもの又はこれにみりん、食塩等を加えたものをいう。</u></td></tr><tr><td>やくみ</td><td>ねぎ、のり、七味とうがらし等をいう。</td></tr></table> （干しそばの規格） 第 3 条 干しそばの規格は、次のとおりとする。			用 語	定 義	乾めん類	次に掲げるものをいう。 1 <u>小麦粉、そば粉又は小麦粉若しくはそば粉に大麦粉、米粉、粉茶、卵等を加えたものに食塩、水等（かんすいを除く。）</u> を加えて練り合わせた後、製めんし、乾燥したもの 2 1 に調味料又はやくみを添付したもの	干しそば	乾めん類のうち、そば粉 <u>又は小麦粉及びそば粉を原料としてつくられたもの</u> をいう。	干しめん	乾めん類のうち、干しそば以外のものをいう。	調味料	<u>しょうゆに砂糖類及び風味原料（かつおぶし、こんぶ、乾しいたけ等をいう。）から抽出しただしを加えたもの又はこれにみりん、食塩等を加えたものをいう。</u>	やくみ	ねぎ、のり、七味とうがらし等をいう。						
用 語	定 義																																				
乾めん類	次に掲げるものをいう。 1 <u>小麦粉又はそば粉に食塩、やまのいも、抹茶、卵等</u> を加えて練り合わせた後、製めんし、乾燥したもの 2 1 に調味料、やくみ等を添付したもの																																				
干しそば	乾めん類のうち、そば粉 <u>を使用した</u> ものをいう。																																				
干しめん	（略）																																				
調味料	<u>直接又は希釈して、めんのつけ汁、かけ汁等として液状又はペースト状で使用されるものをいう。</u>																																				
やくみ	（略）																																				
<u>そば粉の配合割合</u>	<u>食塩以外の原材料に占めるそば粉の重量の割合をいう。</u>																																				
用 語	定 義																																				
乾めん類	次に掲げるものをいう。 1 <u>小麦粉、そば粉又は小麦粉若しくはそば粉に大麦粉、米粉、粉茶、卵等を加えたものに食塩、水等（かんすいを除く。）</u> を加えて練り合わせた後、製めんし、乾燥したもの 2 1 に調味料又はやくみを添付したもの																																				
干しそば	乾めん類のうち、そば粉 <u>又は小麦粉及びそば粉を原料としてつくられたもの</u> をいう。																																				
干しめん	乾めん類のうち、干しそば以外のものをいう。																																				
調味料	<u>しょうゆに砂糖類及び風味原料（かつおぶし、こんぶ、乾しいたけ等をいう。）から抽出しただしを加えたもの又はこれにみりん、食塩等を加えたものをいう。</u>																																				
やくみ	ねぎ、のり、七味とうがらし等をいう。																																				
<table><tr><th colspan="2">区 分</th><th colspan="2">基 準</th></tr><tr><th colspan="2"></th><th>上 級</th><th>標 準</th></tr><tr><td colspan="2">食味</td><td><u>調理後の食味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。</u> [削る。] [削る。]</td><td>（略）</td></tr><tr><td>め ん</td><td>外 観</td><td>（略）</td><td>（略）</td></tr></table>			区 分		基 準				上 級	標 準	食味		<u>調理後の食味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。</u> [削る。] [削る。]	（略）	め ん	外 観	（略）	（略）	<table><tr><th colspan="2">区 分</th><th colspan="2">基 準</th></tr><tr><th colspan="2"></th><th>上 級</th><th>標 準</th></tr><tr><td colspan="2">食味</td><td>1 <u>めんにあつては、湯煮後の食味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。</u> 2 <u>添付した調味料（希釈又は溶解して用いるものにあつては、希釈又は溶解したもの）にあつては、香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。</u> 3 <u>添付したやくみにあつては、異味異臭がないこと。</u></td><td>同左</td></tr><tr><td>め ん</td><td>外 観</td><td>1 色沢及び形態が良好であること。 2 切損がほとんどないものであること</td><td>同左</td></tr></table>			区 分		基 準				上 級	標 準	食味		1 <u>めんにあつては、湯煮後の食味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。</u> 2 <u>添付した調味料（希釈又は溶解して用いるものにあつては、希釈又は溶解したもの）にあつては、香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。</u> 3 <u>添付したやくみにあつては、異味異臭がないこと。</u>	同左	め ん	外 観	1 色沢及び形態が良好であること。 2 切損がほとんどないものであること	同左
区 分		基 準																																			
		上 級	標 準																																		
食味		<u>調理後の食味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。</u> [削る。] [削る。]	（略）																																		
め ん	外 観	（略）	（略）																																		
区 分		基 準																																			
		上 級	標 準																																		
食味		1 <u>めんにあつては、湯煮後の食味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。</u> 2 <u>添付した調味料（希釈又は溶解して用いるものにあつては、希釈又は溶解したもの）にあつては、香味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。</u> 3 <u>添付したやくみにあつては、異味異臭がないこと。</u>	同左																																		
め ん	外 観	1 色沢及び形態が良好であること。 2 切損がほとんどないものであること	同左																																		

	そば粉の配合割合	(略)	(略)
	原材料	(略)	(略)
	異物	(略)	(略)
	内容量	(略)	(略)

2 (略)

(干しめんの規格)

第4条 干しめんの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
食味		(略)
め ん	外観	(略)
	原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 (略) 2 でん粉 3 食用植物油 (めん帯又はめん線に塗付する場合に限る。) 4 (略) 5 抹茶及び粉末野菜
	食品添加物	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 着色料 (長径が1.7mm未満に成形したものに装飾用として加える場合に限る。) アカキヤベツ色素、クチナシ青色素、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、 コチニール色素、シソ色素、ベニバナ赤色素及びベニバナ黄色素のうち3種以下 2 めん質改良剤 酢酸でん粉
	異物	(略)
内容量		(略)

2 使用する小麦粉の灰分は、600度燃焼灰化法により測定して0.4%以下のものであることとする。

		と。	
	そば粉の配合割合	50%以上であること。	40%以上であること。
	原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 そば粉 2 小麦粉 3 やまのいも及び海藻 (つなぎに使用する場合に限る。) 4 食塩	同左
	異物	混入していないこと。	同左
	内容量	表示重量に適合していること。	同左

2 使用する小麦粉の灰分は、600度燃焼灰化法により測定して0.8%以下のものであることとする。

(干しめんの規格)

第4条 干しめんの規格は、次のとおりとする。

区 分		基 準
食味		前条第1項の規格の食味の上級の基準と同じ。
め ん	外観	前条第1項の規格の外観の上級の基準と同じ。
	原材料	次に掲げるもの以外のものを使用していないこと。 1 小麦粉 2 でん粉 (打ち粉に使用する場合に限る。) 3 食用植物油脂 (めん帯又はめん線に塗付する場合に限る。) 4 食塩
異物		前条第1項の規格の異物の上級の基準と同じ。
内容量		前条第1項の規格の内容量の上級の基準と同じ。

2 使用する小麦粉の灰分は、600度燃焼灰化法により測定して0.38%以下のものであることとする。