

品質表示基準の見直しについて

「乾めん類」

乾めん類品質表示基準の見直しについて（案）

平成２０年６月２７日

農 林 水 産 省

１ 趣旨

「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、乾めん類品質表示基準（平成１２年１２月１９日農林水産省告示第１６３９号）について、所要の見直しを行う。

２ 内容

- （１）定義について、乾めん類の日本農林規格の見直しとの整合性を図るとともに「手延べ干しそば」を規定する。
- （２）そば粉の配合割合が３０％未満の干しそばについて、「そば粉の配合割合」を義務表示事項とする。
等の改正を行う。

乾めん類品質表示基準（平成１２年１２月１９日農林水産省告示第１６３９号）一部改正新旧対照表

改 正 案	現 行																																
（趣旨） 第１条 （略） （定義） 第２条 この基準において、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 data-bbox="107 509 1095 1466"> <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 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 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、そば粉を使用したものをいう。</td></tr> <tr> <td>干しめん</td><td>（略）</td></tr> <tr> <td>手延べ干しそば</td><td>干しそばのうち、食用植物油、でん粉又は小麦粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばしてめん^{めん}に製めんし、乾燥したものであって、製めんの工程において熟成が行われたものであり、かつ、小引き工程（かけば工程（よりをかけ、交させつつめん線を平行程^{かん}にかけることをいう。）を経ためん線を引き延ばすことをいう。以下同じ。）又は門干し工程（乾燥用ハタを使用してめん線を引き延ばしてめんとし、乾燥することをいう。以下同じ。）においてめん線を引き延ばす行為を手作業により行ったものをいう。</td></tr> <tr> <td>手延べ干しめん</td><td>干しめんのうち、食用植物油、でん粉又は小麦粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばしてめん^{めん}に製めんし、乾燥したものであって、製めんの工程において熟成が行われたものであり、かつ、小引き工程又は門干し工程においてめん線を引き延ばす行為を手作業により行ったものをいう。</td></tr> <tr> <td>調味料</td><td>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するものをいう。</td></tr> <tr> <td>やくみ</td><td>（略）</td></tr> <tr> <td>そば粉の配合割合</td><td>食塩以外の原材料に占めるそば粉の重量の割合をいう。</td></tr> </table>	用 語	定 義	乾めん類	次に掲げるものをいう。 １ 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 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、そば粉を使用したものをいう。	干しめん	（略）	手延べ干しそば	干しそばのうち、食用植物油、でん粉又は小麦粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばしてめん ^{めん} に製めんし、乾燥したものであって、製めんの工程において熟成が行われたものであり、かつ、小引き工程（かけば工程（よりをかけ、交させつつめん線を平行程 ^{かん} にかけることをいう。）を経ためん線を引き延ばすことをいう。以下同じ。）又は門干し工程（乾燥用ハタを使用してめん線を引き延ばしてめんとし、乾燥することをいう。以下同じ。）においてめん線を引き延ばす行為を手作業により行ったものをいう。	手延べ干しめん	干しめんのうち、食用植物油、でん粉又は小麦粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばしてめん ^{めん} に製めんし、乾燥したものであって、製めんの工程において熟成が行われたものであり、かつ、小引き工程又は門干し工程においてめん線を引き延ばす行為を手作業により行ったものをいう。	調味料	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するものをいう。	やくみ	（略）	そば粉の配合割合	食塩以外の原材料に占めるそば粉の重量の割合をいう。	（趣旨） 第１条 乾めん類（容器に入れ、又は包装されたものに限る。）の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準（平成１２年３月３１日農林水産省告示第５１３号）に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。 （定義） 第２条 この基準において、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 data-bbox="1140 509 2125 1402"> <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 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 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、そば粉又は小麦粉及びそば粉を原料として作られたものをいう。</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>手延べ干しめん</td><td>干しめんのうち、食用植物油、でん粉又は小麦粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばして丸棒状又は帯状のめん^{めん}に製めんし、乾燥したものであって、製めんの工程において熟成が行われたものであり、かつ、小引き工程（かけば工程（よりをかけ、交させつつめん線を平行程^{かん}にかけることをいう。）を経ためん線を引き延ばすことをいう。）又は門干し工程（乾燥用ハタを使用してめん線を引き延ばしてめんとし、乾燥することをいう。）においてめん線を引き延ばす行為を手作業により行ったものをいう。</td></tr> <tr> <td>調味料</td><td>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。</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>	用 語	定 義	乾めん類	次に掲げるものをいう。 １ 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 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、そば粉又は小麦粉及びそば粉を原料として作られたものをいう。	干しめん	乾めん類のうち、干しそば以外のものをいう。	手延べ干しめん	干しめんのうち、食用植物油、でん粉又は小麦粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばして丸棒状又は帯状のめん ^{めん} に製めんし、乾燥したものであって、製めんの工程において熟成が行われたものであり、かつ、小引き工程（かけば工程（よりをかけ、交させつつめん線を平行程 ^{かん} にかけることをいう。）を経ためん線を引き延ばすことをいう。）又は門干し工程（乾燥用ハタを使用してめん線を引き延ばしてめんとし、乾燥することをいう。）においてめん線を引き延ばす行為を手作業により行ったものをいう。	調味料	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。	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 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 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、そば粉を使用したものをいう。																																
干しめん	（略）																																
手延べ干しそば	干しそばのうち、食用植物油、でん粉又は小麦粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばしてめん ^{めん} に製めんし、乾燥したものであって、製めんの工程において熟成が行われたものであり、かつ、小引き工程（かけば工程（よりをかけ、交させつつめん線を平行程 ^{かん} にかけることをいう。）を経ためん線を引き延ばすことをいう。以下同じ。）又は門干し工程（乾燥用ハタを使用してめん線を引き延ばしてめんとし、乾燥することをいう。以下同じ。）においてめん線を引き延ばす行為を手作業により行ったものをいう。																																
手延べ干しめん	干しめんのうち、食用植物油、でん粉又は小麦粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばしてめん ^{めん} に製めんし、乾燥したものであって、製めんの工程において熟成が行われたものであり、かつ、小引き工程又は門干し工程においてめん線を引き延ばす行為を手作業により行ったものをいう。																																
調味料	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するものをいう。																																
やくみ	（略）																																
そば粉の配合割合	食塩以外の原材料に占めるそば粉の重量の割合をいう。																																
用 語	定 義																																
乾めん類	次に掲げるものをいう。 １ 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 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、そば粉又は小麦粉及びそば粉を原料として作られたものをいう。																																
干しめん	乾めん類のうち、干しそば以外のものをいう。																																
手延べ干しめん	干しめんのうち、食用植物油、でん粉又は小麦粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばして丸棒状又は帯状のめん ^{めん} に製めんし、乾燥したものであって、製めんの工程において熟成が行われたものであり、かつ、小引き工程（かけば工程（よりをかけ、交させつつめん線を平行程 ^{かん} にかけることをいう。）を経ためん線を引き延ばすことをいう。）又は門干し工程（乾燥用ハタを使用してめん線を引き延ばしてめんとし、乾燥することをいう。）においてめん線を引き延ばす行為を手作業により行ったものをいう。																																
調味料	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。																																
やくみ	ねぎ、のり、七味とうがらし等をいう。																																

(義務表示事項)

第3条 製造業者等(加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。)が乾めん類の容器又は包装に表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、調理方法とする。

2 干しそばにあっては、製造業者等がその容器又は包装に表示すべき事項は、加工食品品質表示基準第3条第1項各号及び同条第6項並びに前項に規定するもののほか、そば粉の配合割合とする。ただし、そば粉の配合割合が30%以上である場合は、この限りでない。

(表示の方法)

第4条 名称、原材料名、そば粉の配合割合及び内容量の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。

(1) 名称

加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、次に定めるところにより記載すること。

ア 手延べ干しそば以外の干しそばにあっては「干しそば」又は「そば」と記載すること。

イ 手延べ干しめん以外の干しめんにあっては「干しめん」と記載すること。ただし、長径を1.7mm以上に成形したものにあっては「干しうどん」又は「うどん」と、長径を1.3mm以上1.7mm未満に成形したものにあっては「干しひやむぎ」、「ひやむぎ」又は「細うどん」と、長径を1.3mm未満に成形したものにあっては「干しそうめん」又は「そうめん」と、幅を4.5mm以上とし、かつ、厚さを2.0mm未満の帯状に成形したものにあっては「干しひらめん」、「ひらめん」、「きしめん」又は「ひもかわ」と、かんすいを使用したものにあっては「干し中華めん」又は「中華めん」と記載することができる。

ウ 手延べ干しそばにあっては「手延べ干しそば」又は「手延べそば」と記載すること。

エ 手延べ干しめんにあっては「手延べ干しめん」と記載すること。ただし、長径が1.7mm以上に成形したものにあっては「手延べうどん」と、長径が1.7mm未満に成形したものにあっては「手延べひやむぎ」又は「手延べそうめん」と、幅を4.5mm以上とし、かつ、厚さを2.0mm未満の帯状に成形したものにあっては「手延べひらめん」、「手延べきしめん」又は「手延べひもかわ」と、かんすいを使用したものにあっては「手延べ干し中華めん」又は「手延べ中華めん」と記載することができる。

〔削る。〕

(2) 原材料名

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号(エを除く。)の規定にかかわらず、使用した原材料を、次のアからオまでに定めるところにより記載すること。

ア めんの原材料は、「小麦粉」、「そば粉」、「やまのいも」、「食塩」、「小麦たん白」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多いものから順に記載すること。

イ 調味料、やくみ等を添付したものにあっては、めんの原材料は、アの規定にかかわらず、「めん」の文字の次に、括弧を付して「小麦粉」、「そば粉」、「やまのいも」、「食塩」、「小麦たん白」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多いものから

(義務表示事項)

第3条 製造業者等(加工食品品質表示基準第3条第1項に規定する製造業者等をいう。以下同じ。)が乾めん類の容器又は包装に表示すべき事項は、同条第1項及び第6項に規定するもののほか、調理方法とする。

(表示の方法)

第4条 名称、原材料名及び内容量の表示に際しては、製造業者等は、次の各号に規定するところによらなければならない。

(1) 名称

加工食品品質表示基準第4条第1項第1号本文の規定にかかわらず、次に定めるところにより記載すること。

ア 干しそばにあっては「干しそば」又は「そば」と記載すること。

イ 手延べ干しめん以外の干しめんにあっては「干しめん」と記載すること。ただし、長径を1.7mm以上に成形したものにあっては「干しうどん」又は「うどん」と、長径を1.3mm以上1.7mm未満に成形したものにあっては「干しひやむぎ」、「ひやむぎ」又は「細うどん」と、長径を1.3mm未満に成形したものにあっては「干しそうめん」又は「そうめん」と、幅を4.5mm以上とし、かつ、厚さを2.0mm未満の帯状に成形したものにあっては「干しひらめん」、「ひらめん」、「きしめん」又は「ひもかわ」と記載することができる。

ウ 手延べ干しめんにあっては「手延べ干しめん」と記載すること。ただし、長径が1.7mm以上の丸棒状又は帯状に成形したものにあっては「手延べうどん」と、長径が1.7mm未満の丸棒状に成形したものにあっては「手延べひやむぎ」又は「手延べそうめん」と、幅を4.5mm以上とし、かつ、厚さを2.0mm未満の帯状に成形したものにあっては「手延べひらめん」、「手延べきしめん」又は「手延べひもかわ」と記載することができる。

エ 調味料及びやくみを添付したものにあっては「調味料・やくみ付き」と、調味料のみを添付したものにあっては「調味料付き」と、やくみのみを添付したものにあっては「やくみ付き」と、それぞれの名称の次に括弧を付して記載すること。

(2) 原材料名

加工食品品質表示基準第4条第1項第2号(エを除く。)の規定にかかわらず、使用した原材料を、次のアからオまでに定めるところにより記載すること。

ア めんの原材料は、「小麦粉」、「そば粉」、「やまのいも」、「食塩」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多いものから順に記載すること。

イ 調味料又はやくみを添付したものにあっては、めんの原材料は、アの規定にかかわらず、「めん」の文字の次に、括弧を付して「小麦粉」、「そば粉」、「やまのいも」、「食塩」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多いものから順に記載すること。

順に記載すること。

ウ 添付してある調味料の原材料は、「添付調味料」、「つゆ」、「たれ」等の文字の次に、括弧を付して「しょうゆ」、「砂糖」、「かつおぶし」、「みりん」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多いものから順に記載すること。ただし、砂糖及びその他の砂糖類にあっては、「砂糖類」又は「糖類」と記載することができる。

エ 添付してあるやくみ等の原材料は、「やくみ」等の文字の次に、括弧を付して「ねぎ」、「のり」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多いものから順に記載すること。

オ 食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い、めんに添加したものにあってはめんの原材料名の表示に併記して、添付してある調味料、やくみ等に添加したものにあっては添付してある調味料、やくみ等の原材料名の表示に併記して記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあっては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。

(3) そば粉の配合割合

実配合割合を上回らない数値により「2割」、「20%」等と記載すること。ただし、そば粉の配合割合が10%未満のものにあっては、「1割未満」、「10%未満」等と記載すること。

(4) 内容量

調味料、やくみ等を添付したものにあっては、加工食品品質表示基準第4条第1項第3号の規定にかかわらず、内容重量及びめんの重量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載すること。

2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によるものとする。この場合において、同項第1号中「別記様式により」とあるのは、「名称、原材料名、そば粉の配合割合、内容量、賞味期限、保存方法、調理方法、原産国名及び製造者の順に」と読み替えるものとする。ただし、そば粉の配合割合を商品名に近接して「そば粉の配合割合・〇割」等と第1項第3号に準じて記載することができる。この場合において、そば粉の配合割合の事項を省略することができる。

3 前項ただし書の規定によりそば粉の配合割合を商品名に近接して記載する場合には、その表示に用いる文字は、日本工業規格Z8305（1962）に規定する14ポイントの活字以上のものとしなければならない。

（表示禁止事項）

第5条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。ただし、(1)に掲げる事項については手延べ干しそば又は手延べ干しめんに記載する場合、(2)に掲げる事項については製めんした地域（以下「製めん地」という。）で包装したものに当該製めん地名を表示する場合又は製めん地以外で包装したもののについて「製めん地・〇〇」の用語を商品名を表示した箇所に近接した箇所に記載し、「〇〇」に当該製めん地名を記載する場合（製めん地名を2以上記載する場合には、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載する場合に限る。）は、この限りでない。

(1) 「手延べ」その他これに類似する用語

(2) （略）

ウ 添付してある調味料の原材料は、「添付調味料」の文字の次に、括弧を付して「しょうゆ」、「砂糖」、「かつおぶし」、「みりん」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多いものから順に記載すること。ただし、砂糖及びその他の砂糖類にあっては、「砂糖類」又は「糖類」と記載することができる。

エ 添付してあるやくみの原材料は、「やくみ」の文字の次に、括弧を付して「ねぎ」、「のり」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多いものから順に記載すること。

オ 食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い、めんに添加したものにあってはめんの原材料名の表示に併記して、添付してある調味料又はやくみに添加したものにあっては添付してある調味料又はやくみの原材料名の表示に併記して記載すること。ただし、栄養強化の目的で使用される食品添加物にあっては、同条第1項第1号ホ括弧書の規定にかかわらず、他の食品添加物と同様に記載すること。

(3) 内容量

調味料又はやくみを添付したものにあっては、加工食品品質表示基準第4条第1項第3号の規定にかかわらず、内容重量及びめんの重量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載すること。

2 加工食品品質表示基準第3条及び前条に規定する事項の表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定によるものとする。この場合において、同項第1号中「別記様式により」とあるのは、「名称、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法、調理方法、原産国名及び製造者の順に」と読み替えるものとする。

（表示禁止事項）

第5条 加工食品品質表示基準第6条各号に掲げるもののほか、次に掲げる事項は、これを表示してはならない。ただし、(2)に掲げる事項については製めんした地域（以下「製めん地」という。）で包装したものに表示する場合又は製めん地以外で一般消費者向けに包装したもののについて「製めん地・〇〇」の用語を商品名を表示した箇所に近接した箇所に記載し、「〇〇」に当該製めん地名を記載する場合（製めん地名を2以上記載する場合には、製品に占める重量の割合の多いものから順に記載する場合に限る。）は、この限りでない。

(1) 手延べ干しめん以外の乾めん類にあっては、「手延べ」その他これに類似する用語

(2) 産地名を表す用語

(3) (略) 2 (略)	(3) 第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語 2 前項ただし書きの規定により行う「製めん地・○○」の用語の表示は、背景の色と対照的な色で、日本工業規格Z 8 3 0 5 (1 9 6 2)に規定する1 4ポイントの活字以上の大きさの活字で記載すること。
-----------------------------	--