

農林物資規格調査会部会議事概要

日時：平成20年10月22日（水）

14：00～16：00

場所：農林水産省第二特別会議室

議題

- ・ベーコン類の日本農林規格の改正案
- ・ハム類の日本農林規格の改正案
- ・ソーセージの日本農林規格の改正案
- ・プレスハムの日本農林規格の改正案
- ・混合ソーセージの日本農林規格の改正案
- ・熟成ベーコン類の日本農林規格の改正案
- ・熟成ハム類の日本農林規格の改正案
- ・熟成ソーセージ類の日本農林規格の改正案
- ・ベーコン類品質表示基準の改正案
- ・ハム類品質表示基準の改正案
- ・ソーセージ品質表示基準の改正案
- ・プレスハム品質表示基準の改正案
- ・混合ソーセージ品質表示基準の改正案
- ・混合プレスハム品質表示基準の改正案

開 会

渡邊上席表示・規格専門官

（出席状況報告（田丸委員、徳永委員、堀江委員欠席）、部会の成立確認、部会長の選任、配付資料の確認）

梅田審議官

（あいさつ）

ベーコン類の日本農林規格の改正案、ハム類の日本農林規格の改正案、熟成ベーコン類の日本農林規格の改正案及び熟成ハム類の日本農林規格の改正案並びにベーコン類品質表示基準の改正案及びハム類品質表示基準の改正案

香西部会長

ベーコン類の日本農林規格の改正案、ハム類の日本農林規格の改正案、熟成ベーコン類の日本農林規格の改正案及び熟成ハム類の日本農林規格の改正案並びにベーコン類品質表示基準の改正案及びハム類品質表示基準の改正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。

大貝表示・規格専門官	(配付資料 2、3、7、8、10及び11について説明)
香西部会長	見直し案について質問・意見はあるか。
河道前委員	ベーコン類の規格について、品質指標として水分の基準から粗たん白質の基準に変えるとのことであるが、品質を確認する上で同じと考えてよいか。
大貝表示・規格専門官	どちらの基準も増量防止の歯止めとなるものである。コーデックス規格の制定時の検討においても何を基準とするかが議論となり、結果的に粗たん白質の基準の方が有効であるため採用されたとのことである。糖類等の水に溶けやすいものを原材料に使用すると相対的に水分値が下がるので、水分よりも粗たん白質の方が基準として有効である。J A S 規格においてもコーデックス規格に準じて基準を水分から粗たん白質に変えることとしたい。
河道前委員	水分と粗たん白質の両方の基準があっても構わないのではないか。
大貝表示・規格専門官	どちらも増量防止のための基準であり、同じ指標となる基準をあえて入れなくてもよいとの判断で、粗たん白質の基準に一本化することとしたい。
栗生委員	熟成ハム類等の定義について、一般のハムとの違いは塩漬 ^{せき} 期間等の規定の有無と考えてよいか。
大貝表示・規格専門官	熟成ハム ^{せき} 類等の規格には、生産方法についての基準があり、塩漬期間と塩漬液を注入する場合の量が規定されている。また、熟成ベーコン類、熟成ハム類及び熟成ソーセージ類には、他の特色規格と違って品質の規格もあり、品質的には J A S 規格でいう「特級」相当としている。
栗生委員	熟成ベーコン類の粗たん白質の基準を「18.0%以上」としており、これはベーコン類の上級の基準である「16.5%以上」より厳しくしたのか。
大貝表示・規格専門官	ベーコン類には特級がないが、熟成ベーコン類の基準を「特級」相当の位置付けとしたい。

山根委員	熟成ベーコン類、熟成ハム類、熟成ソーセージ類について、格付数量が減ってきている理由は、単純に生産量が減っているためか。
大貝表示・規格専門官	そもそも格付量が少ないこともあり、明確な理由は不明である。
宮川委員	絶対的な格付量が少ないためばらつきが大きく、明確な理由はない。
栗生委員	熟成ベーコン類、熟成ハム類、熟成ソーセージ類について、特級や上級等の等級がなく、比較するものがないにもかかわらず、品位の評価用語を「良好」から「優良」に変える必要があるのか。
大貝表示・規格専門官	ベーコン類の「上級」、「標準」の上に、熟成ベーコン類の品質が位置付けられているという判断から、「優良」という表現を用いている。
中村課長補佐	熟成ベーコン類、熟成ハム類、熟成ソーセージ類は、一般のものより高品質なものとして位置付けているため、「優良」という表現を使いたいと考えている。
佐藤委員	日持向上剤とはどういうものか。
大貝表示・規格専門官	保存性の低い食品に、短期間の腐敗、変敗を抑える目的で使われる。保存料ほどの効果はないことから、食品衛生法上は保存料とはされていない。表示上は「日持向上剤」ではなく物質名で記載することとなっている。
河道前委員	食品添加物が今回、増えたように感じられる。これまでJAS規格の見直しにおいて、添加物はできるだけ少なくする方向となっていたと思うが、増やす理由は何か。特に、糖アルコールや乳酸ナトリウムはどうしても必要なのか。
大貝表示・規格専門官	今回熟成製品に追加する糖アルコールは、食品添加物以外の原材料としての追加であるため、食品添加物に指定されているものは使用できない。糖アルコールは砂糖より熱に強いため、加熱によって褐色に変色しにくく、また、保湿作用があるので追加の要望がある。一般のベーコン類、ハム類、ソーセージでは資料2-6の「原料肉及び食品添加物以外の原材料」欄の「1 調味料」の項の「その他調味料として使用するもの」として、現行でも使用可能である。 食品添加物の数については、業界からの要望を検討し、必要最小限に絞った結果が今回の改正案となっている。

	乳酸ナトリウムはリステリア菌の予防という観点から追加したい。
香西部会長	他に意見はあるか。
	(意見なし)
香西部会長	意見がないようなので、事務局案を御了承いただくことでよろしいか。
	(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。

ソーセージの日本農林規格の改正案、プレスハムの日本農林規格の改正案、混合ソーセージの日本農林規格の改正案及び熟成ソーセージ類の日本農林規格の改正案並びにソーセージ品質表示基準の改正案、プレスハム品質表示基準の改正案、混合ソーセージ品質表示基準の改正案及び混合プレスハム品質表示基準の改正案

香西部会長	続いて、ソーセージの日本農林規格の改正案、プレスハムの日本農林規格の改正案、混合ソーセージの日本農林規格の改正案及び熟成ソーセージ類の日本農林規格の改正案並びにソーセージ品質表示基準の改正案、プレスハム品質表示基準の改正案、混合ソーセージ品質表示基準の改正案及び混合プレスハム品質表示基準の改正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します。
大貝表示・規格専門官	(配付資料 4、5、6、9、12、13、14 及び 15 について説明)
香西部会長	改正案について質問・意見はあるか。
栗生委員	日持向上剤の使用について、保存料と比べて使用する量はどうか。もし、保存料より多く入れるのであれば、少し考えなければならない。
宮川委員	保存料と同等レベルまで保存性を確保しようとするれば、相当量が必要となるが、日持向上剤には保存料までの効果を期待していない。日持向上剤は数時間又は数日間保存期間を延長するために使用するものであり、例えば 1 週間も保存させることは想定していない。

川畑委員	今回、各ソーセージの定義に括弧書きを追加することで、例えば、現在ボロニアソーセージだったものがフランクフルトソーセージになる等名称が変わる場合があるのか。また、ソーセージに pH 調整剤として乳酸ナトリウムではなく酢酸ナトリウムを追加する理由は何か。
大貝表示・規格専門官	定義の括弧書きの追加は、熟成ソーセージ類の定義の表現に合わせるよう改正し、間違いのないようにするためのものであり、現在のソーセージの名称が変わることはない。
中村課長補佐	pH 調整剤に乳酸ナトリウムを追加しないことについては、業界からの要望がなく、食品添加物を必要最小限にする観点から、追加をしていない。
大貝表示・規格専門官	pH 調整剤として乳酸ナトリウムを追加するのは、加熱工程が必須でない骨付きハム、ラックスハム及びベーコン類である。ソーセージは加熱又は乾燥してあり、リステリア菌制御の目的で pH 調整剤として乳酸ナトリウムを追加する必要性が少ないため追加していない。
香西部会長	乳酸ナトリウムの方が酢酸ナトリウム等よりもリステリア菌制御に効果があるということで、加熱が必須でないものには乳酸ナトリウムを追加するということである。
長谷川委員	ボロニアソーセージ等の説明で人工ケーシングという説明があったがどういうものか。
大貝表示・規格専門官	資料４－８にケーシングの定義がある。このうち、２と３のフィルムが人工ケーシングにあたる。
香西部会長	ケーシングの定義の１にある胃又は食道を使用した場合は、太さによってボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ、ウインナーソーセージに分類されるのか。
大貝表示・規格専門官	ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ、ウインナーソーセージに胃又は食道をケーシングとして使用する例はあまりないということであるが、使用した場合は太さによる規定となる。牛の食道を使用して製造したソーセージは、太さが36mm 以上でなければボロニアソーセージにはならない。
河道前委員	ソーセージの着色料の定義にある「食用赤色３号」等は、実際のＪＡＳ製品に使われているか。

大貝表示・規格専門官	お弁当などに使われる赤いウィンナーに使用されているものもある。
河道前委員	これは要望であるが、着色料については、使用しなくても製造することは可能と思うので、J A S規格からできるだけ取り除くことを考慮してほしい。
澤木委員	日持向上剤について、特級のハムには使用できず、特級のソーセージには使用できることとした理由は何か。
宮川委員	資料３－８のとおり、現行規格で特級のハムには保存料を使用できないこととなっているためである。日持向上剤は、現行規格で保存料を使用可能なものについて、保存料を使用しない場合に限り使用できるよう追加されている。
香西部会長	意見も出尽くしたようなので、事務局案を御了承いただくことでよろしいか。 (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。
渡邊上席表示・規格専門官	(今後、パブリック・コメント募集、W T O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。