# 品質表示基準の見直しについて

「しょうゆ」



20消安第12266号 平成21年3月9日

農林物資規格調査会 会長 田島 眞 殿

農林水産大臣 石破



日本農林規格及び品質表示基準の改正について (諮問)

下記1から3までに掲げる日本農林規格の改正について、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9条において準用する第7条第5項の規定に基づき、貴調査会の議決を求める。

また、下記4に掲げる品質表示基準の改正について、同法第19条の13第5項の規 定に基づき貴調査会の意見を求める。

記

- 1 生糸の日本農林規格(平成10年2月23日農林水産省告示第302号)
- 2 しょうゆの日本農林規格(平成16年9月13日農林水産省告示第1703号)
- 3 有機農産物の日本農林規格(平成17年10月27日農林水産省告示第1605号)
- ④ しょうゆ品質表示基準(平成16年9月13日農林水産省告示第1704号)

## しょうゆ品質表示基準の見直しについて (案)

平成21年7月10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、しょうゆ品質表示基準(平成16年9月13日 農林水産省告示第1704号)について、所要の見直しを行う。

## 2 内容

しょうゆ品質表示基準について、

- (1)定義について、しょうゆの日本農林規格の改正に合わせ、しろしょうゆ(本 醸造)の混濁の防止を目的とする場合に限り、たん白質分解酵素の使用を可 能とする
- (2)原材料名の表示について、主要な原材料名以外の規定を削除し、加工食品 品質表示基準に基づく表示の方法で記載することとする 等の改正を行う。

| 改 正 案   | 現   | 行  |
|---|---|--|
| しょうゆ品質表示基準 (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。  用 語 定 義  | 工食品品質表示基準(平成12年3月31日農林なの定めるところによる。<br>(定義)  | たものに限る。)の品質に関する表示については、加<br>水産省告示第513号)に定めるもののほか、この基準<br>ずる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとお<br>義   |
| しょうゆ 次に掲げるもの(これらに砂糖類、アルコール等を補助的に加えたものを含む。)をいう。 1 大豆(脱脂加工大豆を含む。以下この条において同じ。)若しくは大豆及び麦、米等の穀類(これに小麦グルテンを加えたものを含む。)を蒸煮その他の方法で処理して、こうじ菌を培養したもの(以下「しょうゆこう」という。)又は上まうゆこうじに米を蒸し、若しくは膨化したもの若しくはこれをこうじ菌により糖化したものを加えたものに食塩水又は生揚げを加えたもの(以下「もろみ」という。)を発酵させ、及び熟成させて得られた清澄な液体調味料(製造工程においてセルラーゼ等の酵素(たん白質分解酵素については、しろしょうゆがたん白質を主成分とする物質により混濁することを防止する目的で生揚げの加熱処理時に使用する場合に限る。)を補助的に使用したものを含む。以下「本醸造方式によるもの」という。) 2 もろみにアミノ酸液(大豆等の植物性たん白質を酸により処理したものをいう。以下同じ。)、酵素分解調味液(大豆等の植物性たん白質をかいう。以下同じ。)文は発酵分解調味液(小麦グルテンを発酵させ、分解したものをいう。以下同じ。)を加えて発酵させ、及び熟成させて得られた清澄な液体調味料(以下「混合醸造方式によるもの」という。) 3 (略) | 。)をいう。 1 大豆(脱脂加工大豆を含 び麦、米等の穀類(これに 他の方法で処理して、こいう。)又はしょう糖化しもの(以下「4 (製造工程に く。)を補助的に使用したう。) 2 もろみにアミノ酸液(調味料の)を補助的に使用したう。) 2 もろみにアミノ酸液(な 解酵素により処理したもの が、 解酵素により処理したもの が、 ながら。) という。以は生場が、 ながきせて得られたの」という。) 3 1、2若しくは生場が、 、 | 世糖類、アルコール等を補助的に加えたものを含む<br>会む。以下この条において同じ。)若しくは大豆及<br>こ小麦グルテンを加えたものを含む。)を蒸煮その<br>うじ菌を培養したもの(以下「しょうゆこうじ」と<br>うじに米を蒸し、若しくは膨化したもの若しくはこしたものを加えたものに食塩水又は生揚げを加えた<br>したものを発酵させ、及び熟成させて得られた清澄<br>こおいてセルラーゼ等の酵素(たん白分解酵素を除<br>たものを含む。以下「本醸造方式によるもの」とい<br>大豆等の植物性たん白質を酸により処理したものを<br>素分解調味液(大豆等の植物性たん白質を<br>たん白分解酵素をい<br>たものをいう。以下同じ。)を加えて発酵させた<br>で大豆等のを調味料(以下「混合醸造方式によるも<br>といるを<br>といるを<br>なな液体調味料(以下「混合醸造方式によるも<br>なはこのうち2つ以上を混合した<br>はこのうち2つ以上を混合したのにアミノ酸液<br>はこのうち2つ以上を混合したのにアミノ酸液<br>はこのうち2つ以上を混合した。)<br>ではこれに米等の穀類を加<br>のまり解調味液ではこれに米等の穀類を加<br>の原料とするものをいう。)<br>ま等量の麦を加えたもの又はこれに米等の穀類若し<br>ものをしょうゆこうじあにより糖化したものを<br>ものをしょうゆこうじあにより糖化したものを<br>を使用するもので、製造工程において色沢の濃化を<br>を使用するもので、製造工程において色沢の濃化を |

| たまりしょうゆ       | (略) |
|---------------|-----|
| さいしこみしょ<br>うゆ | (略) |
|               |     |
| しろしょうゆ        | (略) |
|               |     |
| 生 揚 げ         | (略) |
|               |     |

(表示の方法)

第3条 名称及び原材料名の表示に際しては、製造業者等(加工食品品質表示基準第3条第1項に規 第3条 名称及び原材料名の表示に際しては、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。)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) (略)

#### (2) 原材料名

大豆にあっては「大豆」又は「脱脂加工大豆」の別に記載し、アミノ酸液にあっては「アミノ 酸液」と、酵素分解調味液にあっては「酵素分解調味液」と、発酵分解調味液にあっては「発酵 分解調味液」と記載すること。

|         | 抑制したものをいう。                          |
|---------|-------------------------------------|
| たまりしょうゆ | しょうゆのうち、大豆若しくは大豆に少量の麦を加えたもの又はこれに米等の |
|         | 穀類を加えたものをしょうゆこうじの原料とするものをいう。        |
| さいしこみしょ | しょうゆのうち、大豆にほぼ等量の麦を加えたもの又はこれに米等の穀類を加 |
| うゆ      | えたものをしょうゆこうじの原料とし、かつ、もろみは食塩水の代わりに生揚 |
|         | げを加えたものを使用するものをいう。                  |
| しろしょうゆ  | しょうゆのうち、少量の大豆に麦を加えたもの又はこれに小麦グルテンを加え |
|         | たものをしょうゆこうじの原料とし、かつ、製造工程において色沢の濃化を強 |
|         | く抑制したものをいう。                         |
| 生 揚 げ   | 発酵させ、及び熟成させたもろみを圧搾して得られた状態のままの液体をいう |
|         |                                     |

(表示の方法)

定する製造業者等をいう。以下同じ。)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 こいくちしょうゆであって、本醸造方式によるものは「こいくちしょうゆ(本醸造)」と、 混合醸造方式によるものは「こいくちしょうゆ(混合醸造)」と、混合方式によるものは「こ いくちしょうゆ(混合)」と記載すること。
- イ うすくちしょうゆであって、本醸造方式によるものは「うすくちしょうゆ(本醸造)」と、 混合醸造方式によるものは「うすくちしょうゆ(混合醸造)」と、混合方式によるものは「う すくちしょうゆ(混合)」と記載すること。
- ウ たまりしょうゆであって、本醸造方式によるものは「たまりしょうゆ(本醸造)」と、混合 醸造方式によるものは「たまりしょうゆ(混合醸造)」と、混合方式によるものは「たまりし ょうゆ(混合)」と記載すること。
- エ さいしこみしょうゆであって、本醸造方式によるものは「さいしこみしょうゆ(本醸造)」 と、混合醸造方式によるものは「さいしこみしょうゆ(混合醸造)」と、混合方式によるもの は「さいしこみしょうゆ(混合)」と記載すること。
- オ しろしょうゆであって、本醸造方式によるものは「しろしょうゆ(本醸造)」と、混合醸造 方式によるものは「しろしょうゆ(混合醸造)」と、混合方式によるものは「しろしょうゆ( 混合) | と記載すること。
- カ アからオまでに規定するもの以外のしょうゆであって、本醸造方式によるものは「しょうゆ (本醸造) | と、混合醸造方式によるものは「しょうゆ(混合醸造) | と、混合方式によるも のは「しょうゆ(混合)」と記載すること。

#### (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、次のア及びイの区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれア 及びイに規定するところにより記載すること。

ア 食品添加物以外の原材料は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に次に定めるとこ

#### (表示禁止事項)

- はならない。ただし、(1)に掲げる事項についてはしょうゆの日本農林規格(平成16年9月13日農林 水産省告示第1703号。以下「農林規格」という。)第3条から第7条までに規定する規格による格 付が行われたものに表示する場合、(2)及び(3)に掲げる事項については農林規格第3条から第7条ま でに規定する規格による格付が行われたものであって別表1の区分に該当するしょうゆに対し、そ れぞれ同表に規定する用語を表示する場合、(8)に掲げる事項については別表2の区分に該当するし ょうゆに対し、それぞれ同表に規定する用語を表示する場合、(9)に掲げる事項(品評会等で受賞し たものであるかのように誤認させる用語に限る。) については品評会等で受賞したものと同一仕様 によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。
- (1) (略)
- (2) (略)
- (3) (略)
- (4) (略)
- (5) 「天然」、「自然」の用語(本醸造方式によるものであって、セルラーゼ等の酵素により醸造 を促進したものでなく、かつ、食品衛生法施行規則(昭和23年厚生省令第23号。以下「規則」と いう。) 別表第1に掲げる添加物を使用していないものについての「天然醸造」の用語を除く。
- (6) 「純」、「純正」その他純粋であることを示す用語(本醸造方式によるものであって、セルラ ーゼ等の酵素により醸造を促進したものでなく、かつ、規則別表第1に掲げる添加物を使用しな いもののうち、品質の均一化を図る程度に添加した食塩、ぶどう糖又はアルコール以外のものを

#### ろにより記載すること。

- (7) 「大豆」、「脱脂加工大豆」、「小麦」、「大麦」、「はだか麦」、「米」、「とうもろ こし」、「アミノ酸液」、「酵素分解調味液」、「発酵分解調味液」、「食塩」、 、「ぶどう糖」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) 使用した砂糖類が2種類以上の場合は、(ブ)の規定にかかわらず、「砂糖類」又は「糖類」 の文字の次に、括弧を付して「砂糖、ぶどう糖」等と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、砂糖及び砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用する場合は「砂 糖・ぶどう糖果糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合果糖ぶどう糖液糖を併用する場合は「砂糖・ 果糖ぶどう糖液糖」と、砂糖及び砂糖混合高果糖液糖を併用する場合は「砂糖・高果糖液糖 」と記載すること。
- (ウ) 内容量の表示が200m1以下のものにあっては、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液 糖」及び「高果糖液糖」にあっては「液糖」と、「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」、「砂糖・果 糖ぶどう糖液糖」及び「砂糖・高果糖液糖」にあっては「砂糖・液糖」と記載することがで きる。
- イ 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。以下「規則」という。) 第21条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並び に第12項の規定に従い記載すること。

#### (表示禁止事項)

- 第4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 | 第4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しょうゆの日本農林規格(平成16年9月13日農林 水産省告示第1703号。以下「農林規格」という。) 第3条から第7条までに規定する規格による格 付が行われたものに表示する場合、(2)及び(3)に掲げる事項については農林規格第3条から第7条ま でに規定する規格による格付が行われたものであって別表1の区分に該当するしょうゆに対し、そ れぞれ同表に規定する用語を表示する場合、(7)に掲げる事項については別表2の区分に該当するし ょうゆに対し、それぞれ同表に規定する用語を表示する場合、(8)に掲げる事項(品評会等で受賞し たものであるかのように誤認させる用語に限る。) については品評会等で受賞したものと同一仕様 によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合は、この限りでない。
  - (1) 「特級」、「上級」又は「標準」の用語
  - (2) 「超特選」、「特選」、「特製」、「特吟」、「上選」、「吟上」、「優選」又は「優良」そ の他前号に掲げる等級を示す用語と紛らわしい用語
  - (3) 「濃厚」の用語
  - (4) 混合方式によるものについての「醸」の用語(原材料名の表示に使用する場合を除く。)
  - (5) 「天然」、「自然」の用語(本醸造方式によるものであって、セルラーゼ等の酵素により醸造 を促進したものでなく、かつ、規則別表第1に掲げる添加物を使用していないものについての「 天然醸造」の用語を除く。)
  - (6) 「純」、「純正」、「生」(「生引き」の用語を除く。以下同じ。)、 その他純粋であることを示す用語。ただし、次に掲げる用語を除く。
  - ア 本醸造方式によるものであって、セルラーゼ等の酵素により醸造を促進したものでなく、か

添加していないものについての「純」及び「純正」の用語を除く。)

- (7)
   「生」(「生引き」の用語を除く。以下同じ。)、「生」又は「生引き」の用語。ただし、次に掲げる用語を除く。
  - <u>ア</u> 食塩以外のものを添加していないものについての「生」の用語及び火入れを行わず、火入れ の殺菌処理と同等な処理を行ったものについての「生」の用語
- イ たまりしょうゆの本醸造方式によるものについての「生引き」の用語

(8) (略)

(9) (略)

(略)

- つ、規則別表第1に掲げる添加物を使用しないもののうち、品質の均一化を図る程度に添加した食塩、ぶどう糖又はアルコール以外のものを添加していないものについての「純」及び「純正」の用語、食塩以外のものを添加していないものについての「生」の用語並びに火入れを行わず、火入れと同等の殺菌処理を行ったものについての「生」の用語
- イ たまりしょうゆの本醸造方式によるものについての「生引き」の用語

- (7) 「うす塩」、「あさ塩」、「あま塩」、「低塩」又は「減塩」その他食塩分が少ない旨を示す 用語
- (8) 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁が推奨しているかのよう に誤認させる用語

#### 別表1

| 区               | 分               | 用     | 語 |
|-----------------|-----------------|-------|---|
| 1 こいくちしょうゆ又はたま  | りしょうゆのうち        | 「超特選」 |   |
| 、特級のものであって、全窒   | 素分が特級の基準        |       |   |
| の数値に1.2を乗じて得た数値 | [以上であるもの        |       |   |
| 2 うすくちしょうゆ又はしろ  | しょうゆのうち、        |       |   |
| 特級のものであり、かつ、砂   | <b>糖類を添加してい</b> |       |   |
| ないものであって、無塩可溶化  | 生固形分が特級の        |       |   |
| 基準の数値に1.2を乗じて得た | 数値以上である         |       |   |
| もの              |                 |       |   |
| 3 さいしこみしょうゆの本醸  | <b>造方式によるもの</b> |       |   |
| のうち、特級のものであって、  | 全窒素分が特級         |       |   |
| の基準の数値に1.2を乗じて得 | た数値以上であ         |       |   |
| るもの             |                 |       |   |
| 1 こいくちしょうゆ又はたま  | りしょうゆのうち        | 「特選」  |   |
| 、特級のものであって、全窒   | 素分が特級の基準        |       |   |
| の数値に1.1を乗じて得た数値 | I以上であるもの        |       |   |
| 2 うすくちしょうゆ又はしろ  | しょうゆのうち、        |       |   |
| 特級のものであり、かつ、砂   | 糖類を添加してい        |       |   |
| ないものであって、無塩可溶   | 生固形分が特級の        |       |   |
| 基準の数値に1.1を乗じて得た | :数値以上である        |       |   |
| もの              |                 |       |   |
| 3 さいしこみしょうゆの本醸  | <b>造方式によるもの</b> |       |   |
| のうち、特級のものであって、  | 全窒素分が特級         |       |   |
| の基準の数値に1.1を乗じて得 | た数値以上であ         |       |   |

| (略) |  |  |  |
|-----|--|--|--|
|     |  |  |  |
|     |  |  |  |
|     |  |  |  |

| るもの                    |                      |
|------------------------|----------------------|
| 特級のもの                  | 「特製」、「特吟」その他これに類似するも |
|                        | の                    |
| 上級のもの                  | 「上選」、「吟上」、「優選」、「優良」そ |
|                        | の他これに類似する用語          |
| こいくちしょうゆ、たまりしょうゆ又はさいしこ | 「濃厚」                 |
| みしょうゆのうち、全窒素分が特級の基準の数値 |                      |
| に1.2を乗じて得た数値以上であるもの    |                      |

## 別表 2

| 区                | 分         | 用      |        | 語        |
|------------------|-----------|--------|--------|----------|
| こいくちしょうゆ、うすくちし   | ょうゆ、たまりし  | 「うす塩」、 | 「あさ塩」、 | 「あま塩」又は「 |
| ょうゆ、さいしこみしょうゆ、   | しろしょうゆ又は  | 低塩」    |        |          |
| その他のしょうゆのうち、食塩   | 分が通常の当該し  |        |        |          |
| ょうゆの食塩分に比べて80%以  | 下のものであって  |        |        |          |
| 、かつ、健康増進法(平成14年  | 年法律第103号) |        |        |          |
| 第31条第1項の規定に基づく表  | 示を行ったもの   |        |        |          |
| しょうゆ100g中の食塩量が9g | 以下のものであ   | 「減塩」   |        |          |
| って、かつ、健康増進法第31条  | 第1項の規定に基  |        |        |          |
| づく表示を行ったもの       |           |        |        |          |

## 農林物資規格調查会部会議事次第

日時:平成21年3月16日(月)

14時~

場所:三番町共用会議所大会議室

- 1 開会
- 2 表示・規格課長挨拶
- 3 議題
  - (1) 日本農林規格の見直しについて
    - ・ 生糸の日本農林規格
    - ・しょうゆの日本農林規格
    - 有機農産物の日本農林規格
  - (2) 品質表示基準の見直しについて
    - ・しょうゆ品質表示基準
  - (3) その他
- 4 閉会

## 配付資料

- 1 農林物資規格調査会部会委員名簿
- 2 日本農林規格の見直しについて「生糸」(案)
- 3 日本農林規格の見直しについて「しょうゆ」(案)
- 4 日本農林規格の見直しについて「有機農産物」(案)
- 5 品質表示基準の見直しについて「しょうゆ」(案)
- 6 IAS規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準

## 農林物資規格調査会部会委員名簿

| 氏     | 名    | 役 職                      |
|-------|------|--------------------------|
| ◎ 粟生  | 美世   | 社団法人栄養改善普及会理事            |
| ◎ 上田  | 要一   | 財団法人食品産業センター参与           |
| ◎ 香西  | みどり  | お茶の水女子大学大学院人間文化創成科学研究科教授 |
| ◎ 加藤  | さゆり  | 全国地域婦人団体連絡協議会事務局長        |
| ◎ 仲谷  | 正員   | 日本チェーンストア協会食品委員会委員       |
| ◎ 桝潟  | 俊子   | 淑徳大学大学院総合福祉研究科教授         |
| 〇 井岡  | 智子   | 消費科学連合会                  |
| ○ 今村  | 幸文   | 碓氷製糸農業協同組合製造部長           |
| 〇 大嶋  | 康司   | 株式会社大嶋農場代表取締役            |
| 〇 金子  | 収    | 財団法人日本醤油技術センター専務理事       |
| ○ 蒲生  | 恵美   | 公募委員                     |
| 〇 河道前 | 前 伸子 | 全国消費者協会連合会食品安全対策委員会委員長   |
| 〇 澤木  | 佐重子  | 社団法人全国消費生活相談員協会          |
| 〇 田丸  | せつ子  | 全国生活学校連絡協議会副会長           |
| 〇 中嶋  | 玲子   | 公募委員                     |
| 〇 仲田  | 恵利子  | 関西生活者連合会理事               |
| 〇 波夛里 | 予豪   | 三重大学大学院生物資源学研究科教授        |
| 〇 福士  | 正博   | 東京経済大学経済学部教授             |
| 〇 堀江  | 雅子   | 財団法人ベターホーム協会常務理事         |

(注) ◎:農林物資規格調査会委員

(五十音順、敬称略)

〇:農林物資規格調査会専門委員

## パブリック・コメント等募集結果

規制の設定又は改廃に係る意見の提出手続きに寄せられた意見・情報 (しょうゆ品質表示基準の改正案)

- 1. 改正案に係る意見・情報の募集の概要(募集期間: H21.3.30~H21.4.28)
  - (1) 受付件数 3件(個人3)
  - (2) 意見・情報別紙のとおり
- 2. 事前意図公告によるコメント (募集期間:H21.4.20~H21.6.19)

受付件数 なし

しょうゆ品質表示基準の一部改正案に対して寄せられた御意見・情報等に対す る考え方について

### 御意見の概要

## 当省の考え方(案)

現行の基準では、JAS格付しないしょうゆは原材料に何を使用しても良いと読めるが、実際には農林水産省が認知した業界申し合わせで運用していることから、消費者には認知されず、さらには業界のなれ合いと受け取られかねない。このため、原材料及び食品添加物リストを第2条の定義に加え、使用原材料を明確にするか、あるいはQ&A等で示すべきである。

製品の名称に「しょうゆ」と表示する場 合には、第2条の定義の規定に基づき、 食品添加物以外の原材料については、大 豆を必須原材料とし、麦、米等の穀類の ほか、アミノ酸液、酵素分解調味液及び 発酵分解調味液は植物由来の原料に限定 しています。また、食品添加物について は、食品衛生法に定められた範囲内で使 用が可能です。なお、「しょうゆの表示 等に関する業界申し合わせ」(しょうゆ 情報センターHPで公表)については、 業界としてIAS規格や品質表示基準を 適切に運用するために統一的なルールを 自主的に定めたものです。御意見にある 、第2条の定義に原材料リストを加える ことについては、現在の定義においても 使用できる原材料は厳しく制限されてお り、これ以上の制限を加える必要はない と考えています。

現在のしょうゆの製造は、生揚げを仕入れて製造することが一般的になっており、メーカーは、自社醸造型、自社醸造+買入生揚げ混合型、買入生揚げ型の3パターンがあるものと考えられるが、買入した生揚げを複合原材料として表示する場合とその原材料に分けて表示する場合では表示事項が異なるので、基準を示して統一すべきである。

「生揚げ」は、しょうゆの製造過程の中間製品であり、また、一般消費者になじみがある一般的な名称と言い難いことから、これをしょうゆの原材料名の表示とすることは好ましくないと考えています。このため、生揚げを買い入れてしょうゆを製造する場合であっても、その原材料名としては、大豆、食塩等と記載することが適当であると考えています。

生揚げとアミノ酸液の原材料名の表示順について、生揚げは大豆等の原材料の重量が記載順の根拠となるが、アミノ酸液は水分を含んだ液体としての重量となることから、アミノ酸液が最初に記載されることになり、これが消費者に正しい情報を提供するのか疑問である。このため、生揚げの液とアミノ酸液の重量による記載順とし、生揚げについては、括弧書き等でその原材料を記載することとしたらどうか。

前項の考え方のとおり、「生揚げ」については、一般的な名称とは言い難いことから、しょうゆの原材料名としては表示せず、その原材料である大豆、食塩等を表記することが一般的な方法と考えています。このため、食品添加物以外の原材料名の表示については、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、「大豆」、「アミノ酸液」等とその一般的な名称をもって記載することとします。

しょうゆの定義では、醸造方式を「本醸造」、「混合醸造」及び「混合」としているが、もっと消費者に分かりやすい表現にする方がよい。「混合醸造」及び「混合」については製造工程を表現したものとなっているが、「本醸造」については、これらの用語とは異なる。また、「本醸造」、「本格的な醸造」、「本来の醸造」等のイメージを与えるものであり、消費者により理解されやすい表現としては、単に「醸造」とした方が良い。

醸造方式の「混合醸造」及び「混合」に ついては、平成16年にしょうゆ品質表 示基準等を改正した際に、製造方式の定 義と表記名を「新式醸造」及び「アミノ 酸液混合」から見直し・変更したもので あり、当該表記の消費者及び実需者への 定着状況を見つつ、必要があれば見直し たいと考えています。一方、「本醸造」 の表記については、長年使用されている 中で、定着しているものと考えています。

「天然・自然」の用語に関し、条件付きで 「天然醸造」の用語使用を認めているが、 完全に禁止すべきである。「天然醸造」は 業界内のみで通用する用語であり、一般化 していないことから、消費者に誤認を与え る可能性がある。しょうゆは人造物であり、 「天然」とはいえないものである。最近 の動向でも、色々な食品で「天然・自然」 の用語を規制する方向となっている。 「天然醸造」の用語については、本醸造 方式のものであり、かつ、製造方法や添 加物の使用を制限した製品にのみ、例外 的に表示することを認めているものであ り、作り方を表す用語として定着してい ると考えられることから、現行のとおり とします。

昨今の消費者が必要とする情報については、物の作られる過程や購入するまでの過程が重視されていると考えられる。しょうゆは、その性質上全麹仕込みが一般的であり、原材料名を表示する大豆、小麦、米、食塩のみでは製造できないことから、表示方法として「しょうゆ麹(大豆、小麦等)」と表記する方が望ましい。

「しょうゆ麹」は、しょうゆの製造過程の中間原料であることから、これをしょうゆの原材料名として表示することは好ましくないと考えます。このため、その原材料である大豆、小麦等と記載することが一般的な方法と考えています。