

資料 2

日本農林規格の改正について

「即席めん」

平成26年1月21日

農林物資規格調査会

会長 阿久澤 良造 殿

農林水産大臣 林 芳正



日本農林規格の改正及び確認について（諮問）

下記1から4までに掲げる日本農林規格の改正及び下記5に掲げる日本農林規格の確認を行う必要があるので、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7条第5項（同法第9条において準用する場合を含む。）の規定に基づき、貴調査会の議決を求める。

記

- 1 トマト加工品の日本農林規格（昭和54年10月11日農林水産省告示第1419号）
- 2 乾めん類の日本農林規格（昭和61年6月9日農林省告示第911号）
- ③ 即席めんの日本農林規格（平成21年4月9日農林水産省告示第484号）
- 4 定温管理流通加工食品の日本農林規格（平成21年4月16日農林水産省告示第518号）
- 5 手延べ干しめんの日本農林規格（平成16年6月18日農林水産省告示第1189号）

即席めんの日本農林規格の見直しについて（案）

平成 26 年 2 月 21 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 9 条において準用する同法第 7 条第 1 項の規定及び「JAS 規格の制定・見直しの基準」（平成 24 年 2 月農林物資規格調査会決定）に基づき、即席めんの日本農林規格（平成 21 年 4 月 9 日農林水産省告示第 484 号）について、標準規格の性格を有するものとして所要の見直しを行う。

2 内容

即席めんの日本農林規格について、現在の製造・流通の実情等を踏まえ、
（１）食品添加物の使用が必要かつ最小限であることを消費者に伝える規定にする
（２）異物に係る規定を削除する
等の改正を行う。

即席めんの日本農林規格に係る規格調査の概要

1 品質の現況

(1) 製品の流通実態

即席めんとは、小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに食塩又はかんすいその他めんの弾力性、粘性等を高めるもの等を加えて練り合わせた後、製めんしたもののうち、添付調味料を添付したもの又は調味料で味付けしたものであって、簡便な調理操作で食用に供することができるものである。

即席めんは、一般的にインスタントラーメンと呼ばれ、広く親しまれている加工食品であって、昭和33年に日本で発売されて以来、現在では世界中で利用されている。(平成23年度：世界で約982億食、日本で約55億食)

即席めんの「めん」の処理方法は、めんを油で揚げた「フライめん」、油で揚げず乾燥させた「ノンフライめん」、有機酸溶液中で処理した後に加熱殺菌して保存性を向上させた「生タイプめん」の3種類がある。また、容器形態は、容器自体に熱湯を注ぎ調理を行う「カップめん」及び調理器具を使用して簡便な調理を行う「袋めん」の2種類がある。

(2) J A S 規格の基準

J A S 規格では、調理前の性状、色沢を規定した「一般状態」、調理後の香味等を規定した「食味」等が定められている。また、めんの品質指標としてノンフライめんについては「水分」、フライめんについては「酸価」、生タイプめんについては「水素イオン濃度」が規定されている。

表1 即席めんの規格の「めん」の主な品質項目

めんの種類	水分	酸価	水素イオン濃度
ノンフライめん	14.5%以下	—	—
フライめん	—	1.5以下	—
生タイプめん	—	—	pH3.8以上pH4.8以下

(3) 品質の実態

J A S 格付品（以下、「J A S 品」という。）及びJ A S 品以外のもの（以下、「非J A S 品」という。）について、J A S 規格で定める一般状態、異物、食味、水分、酸価、水素イオン濃度、容器又は包装の状態の調査を行った。この結果、全ての製品がJ A S 規格の基準を満たしていた。

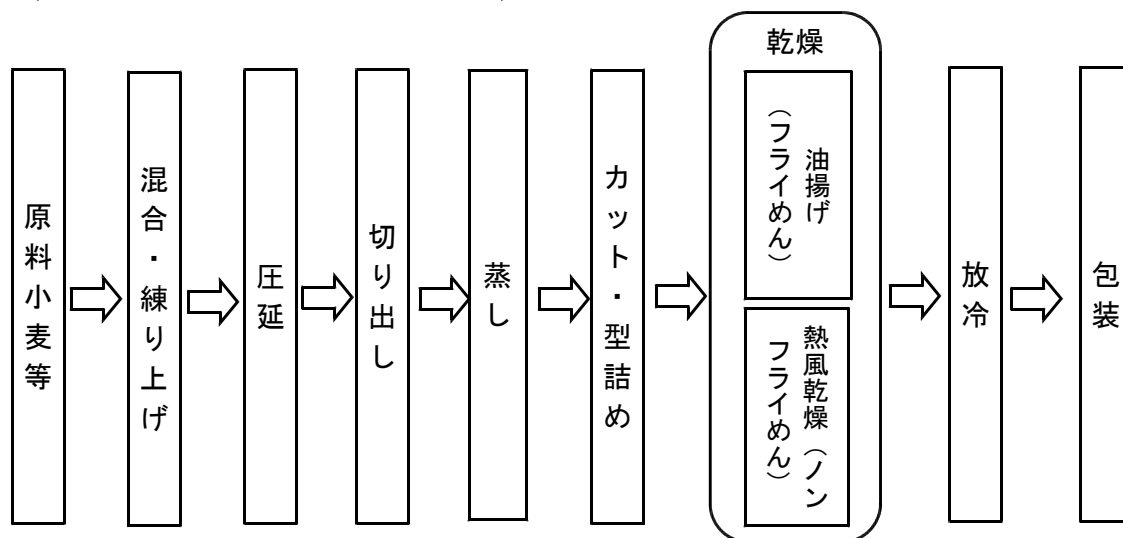
2 生産の現況

(1) 生産の状況

① 生産方法

一般的な製造方法は以下のとおり。

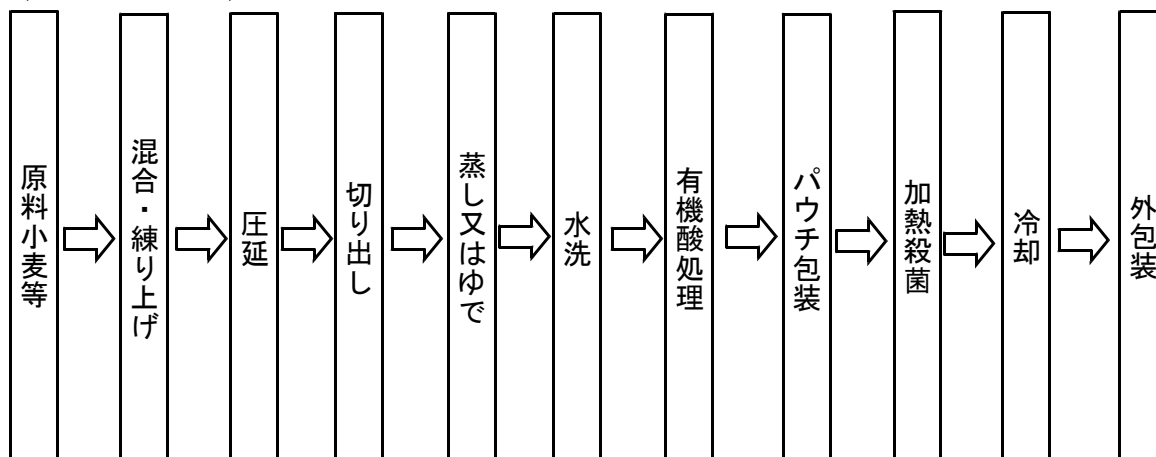
(フライめん又はノンフライめん)



※ フライめん及びノンフライめんでは製めん後の乾燥方法が異なる。

※ めん自体に味付けする場合は、蒸し工程後に調味を行う。

(生タイプめん)



② 生産量

平成24年度の生産数量は、約55億食であり、平成20年に比べると約3億食増加している。増加の要因は、近年、生めんに近い味と食感を楽しめる新商品が開発され、これらの消費が伸びたことによるものと推測される。

表2 生産数量の推移（平成20年度～平成24年度）

（単位：万食）

	H20年度 (A)	H21年度	H22年度	H23年度	H24年度 (B)	増減 (B)－(A)
生産数量	524,473	534,914	530,866	547,558	552,989	+28,516

※ 国内生産数量：一般社団法人日本即席食品工業協会（年度集計）

（2）格付の状況

平成24年度の格付数量は、約44億食であり、平成20年度と比べると約4億食増加している。また、過去5年間の即席めんの格付率は、約80%で推移している。

めんの処理方法別にみると、格付数量の約90%がフライめん、約10%がノンフライめん、残り1%以下が生タイプめんである。

即席めんの認定製造業者数は平成25年3月現在42者であり、平成20年度に比べると5者減少している。また、全ての認定製造業者が格付を行っている。（平成24年度）

なお、格付数量のシェアは上位3社で、全格付数量の約80%を占めている。

表3 格付状況の推移（平成20年度～平成24年度）

（格付数量の単位：万食）

	H20年度 (A)	H21年度	H22年度	H23年度	H24年度 (B)	増減 (B)－(A)
格付数量	396,270	415,271	417,128	433,635	437,301	+41,031
格付率（%）	75.6	77.6	78.6	79.2	79.1	+3.5
認定製造業者数（者）	47	47	45	44	42	-5

※ 格付数量：一般社団法人日本即席食品認定協会調べ

※ 格付率（%）：格付数量／生産数量×100

※ 認定製造業者数：一般社団法人日本即席食品認定協会調べ

(3) 規格の利用状況

平成24年9月現在、製造事業者42社（業界団体等に所属している社）のうち、31社（認定事業者として42者）が認定の取得を行っていた。認定の取得の主な理由は、自社の品質管理のため、消費者への訴求効果等であった。

製造事業者は、JAS規格を格付に用いる他、社内基準や取引基準に活用していた。JAS規格の活用の理由は、取引先からJAS同等品又はJAS規格の基準を満たすことが要求されているなどであった。

3 取引の現況

即席めんは全て家庭用製品である。

製造工場から卸売業者を通じてスーパーやコンビニエンスストア等の小売業者へ販売される。

4 使用又は消費の現況

(1) 使用又は消費の状況

即席めんは、家庭等で主食、副食又は間食として利用されている。

また、即席めんは長期保存が可能であり、調理も簡便なことから、災害時の保存食としても改めて注目されており、家庭において災害時の備蓄用食料として重要な役割を担うものとなっている。

平成22年の即席めんの1世帯あたり年間支出金額は、5,021円で、平成7年の5,812円に比べてわずかながら減少している（家計調査年報（総務省統計局による））。このことは、100gあたりの平均単価が、平成7年に比べて微減していることによるものと考えられる。

平成22年度の一人当たりの年間消費量は41.9食（一般社団法人日本即席食品工業協会調べ）である。

(2) 規格の利用状況

即席めんの約80%にJAS格付がされており、消費者はJAS品を選択できる状況にある。

5 将来の見通し

即席めんの生産数量は約53億食であり、近年では横ばいとなっている。今後も生産数量に大幅な変動はないと考えられるが、最近の即席めんの新商品の発売傾向を見ると、フライめんよりもカロリーが低く、生タイプめんよりも低価格で生めんに近い食感が期待できるノンフライめんの生産数量が増加している。今後もこの傾向が続き、即席めん全体に占めるノンフライめんのウェイトが大きくなっていくと推測される。

一方、長期的には国内の少子高齢化の影響による人口減少を受け生産数量は減少する可能性もあるが、認定製造業者数と格付率については、現状の傾向が継続すると見込まれる。

6 国際的な規格の動向

平成25年12月現在、即席めんに関する国際的な規格として以下のCodex規格が制定されている。

CODEX STANDARD FOR INSTANT NOODLES (CODEX STAN 249-2006)

7 その他

業界団体として、業界内の連絡調整を行う一般社団法人日本即席食品工業協会（会員58社）がある（平成25年12月現在）。

即席めんの日本農林規格の改正案の概要

1 規格の位置付け

即席めんの日本農林規格は、製造業者等が消費者に品質を保証するための基準として利用されているほか、即席めんを製造する際の基準として、また、業者間の取引基準として利用され、使用の合理化及び取引の単純公正化に資するものであることから、「標準規格」と位置付けられる。

2 改正案の概要

(1) 「異物」の削除（第3条）

「異物」は、遵守義務のある食品衛生法で担保されるため。

(2) 「食品添加物」の改正（第3条）

食品添加物の使用が必要かつ最小限であることをコーデックス委員会が定めた「食品添加物の使用に関する一般原則」3.2及び3.3を引用して規定するとともに、当該情報を消費者に伝達する規定に変更。

改 正 案			現 行		
(適用の範囲)			(適用の範囲)		
第 1 条 (略)			第 1 条 この規格は、即席めんに適用する。		
(定義)			(定義)		
第 2 条 (略)			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。		
用 語		定 義	用 語		定 義
即 席 め ん		(略)	即 席 め ん		次に掲げるものをいう。 1 小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに食塩又はかんすいその他めんの弾力性、粘性等高めるもの等を加えて練り合わせた後、製めんしたもの（かんすいを用いて製めんしたもの以外のものにあつては、成分でん粉がアルファ化されているものに限る。）のうち、添付調味料を添付したもの又は調味料で味付けしたものであつて、簡便な調理操作により食用に供するもの（冷凍したもの及びチルド温度帯で保存するものを除く。） 2 1にかやくを添付したもの
添 付 調 味 料		(略)	添 付 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（香辛料等の微細な固形物を含む。）をいう。
か や く		(略)	か や く		ねぎ、メンマ等の野菜加工品、もち等の穀類加工品、油揚げ等の豆類の調整品、チャーシュー等の畜産加工食品、わかめ、つみれ等の水産加工食品、てんぷら等、めん及び添付調味料以外のものをいう。
(即席めんの規格)			(即席めんの規格)		
第 3 条 (略)			第 3 条 即席めんの規格は、次のとおりとする。		
区 分		基 準	区 分		基 準
一 般 状 態		(略)	一 般 状 態		性状及び色沢が良好であること。
異 物			異 物		<u>混入していないこと。</u>
食 味		(略)	食 味		調理後の香味が良好で、異味異臭がないこと。
め ん	水分（即席めんのうち、めんを蒸し又はゆで、有機酸溶液中で処理した後に加熱殺菌した	(略)	め ん	水分（即席めんのうち、めんを蒸し又はゆで、有機酸溶液中で処理した後に加熱殺菌した	油処理により乾燥したもの以外のものにあつては、14.5%以下であること。

	もの（以下「生タイプ即席めん」という。）を除く。）		もの（以下「生タイプ即席めん」という。）を除く。）
	酸 価	(略)	酸 価
	水素イオン濃度（生タイプ即席めんに限る。）	(略)	水素イオン濃度（生タイプ即席めんに限る。）
食 品 添 加 物	1 <u>国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会が定めた食品添加物に関する一般規格（CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006）3.2の規定に適合するものであって、かつ、その使用条件は同規格3.3の規定に適合していること。</u> 2 <u>使用量が正確に記録され、かつ、その記録が保管されているものであること。</u> 3 <u>1の規定に適合している旨の情報が、一般消費者に次のいずれかの方法により伝達されるものであること。ただし、業務用の製品に使用する場合にあっては、この限りでない。</u> (1) <u>インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法</u> (2) <u>冊子、リーフレットその他の一般消費者の目につきやすいものに表示する方法</u> (3) <u>店舗内の一般消費者の目につきやすい場所に表示する方法</u> (4) <u>製品に問合せ窓口を明記の上、一般消費者からの求めに応じて当該一般消費者に伝達する方法</u>		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 <u>めん質改良剤（かんすいとして使用するものを含む。）</u> <u>炭酸カリウム、炭酸水素ナトリウム、炭酸ナトリウム、ピロリン酸二水素二ナトリウム、ピロリン酸四カリウム、ピロリン酸四ナトリウム、ポリリン酸ナトリウム、メタリン酸ナトリウム、リン酸三カリウム、リン酸水素二ナトリウム、リン酸二水素ナトリウム、リン酸三ナトリウム、トレハロース及び焼成カルシウムのうち8種以下</u> 2 <u>乳化剤</u> <u>グリセリン脂肪酸エステル、植物レシチン、ショ糖脂肪酸エステル及び酵素分解レシチンのうち2種以下</u> 3 <u>増粘安定剤</u> <u>アラビアガム、アルギン酸、カードラン、カラギナン、カラヤガム、カロブبینガム、キサンタンガム、キトサン、グァーガム、サイリウムシードガム、ジェランガム、タマリンドシードガム、ペクチン、ガティガム及びポリグルタミン酸のうち3種以下</u> 4 <u>酸化防止剤</u> <u>Ｌ－アスコルビン酸パルミチン酸エステル、ミックストコフェロール及びローズマリー抽出物のうち2種以下</u> 5 <u>着色料</u> <u>アナトー色素、イカスミ色素、ウコン色素、カラメルⅠ、クチナシ青色素、クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、デュナリエラカロテン、トウガラシ色素、パーム油カロテン、ベニコウジ色素、ベニバナ黄色素及びマリーゴールド色素のうち3種以下</u> 6 <u>pH調整剤</u> <u>アジピン酸、クエン酸、酢酸ナトリウム、炭酸ナトリウム、乳酸、乳酸ナトリウム、ＤＬ－リンゴ酸及びグルコノデルタラク톤のうち3種以下</u> 7 <u>調味料</u> (1) <u>調味料（アミノ酸及び核酸）</u> <u>ＤＬ－アラニン、Ｌ－アルギニン、グリシン、Ｌ－グルタミン酸、Ｌ－</u>

内 容 量	(略)
容器又は包装の 状態	(略)

2 (略)

(測定方法)

第4条 (略)

事 項	測 定 方 法
水 分	粉碎した試料約2 gを <u>量りとり</u> 、105℃で2時間乾燥した後ひょう量し、乾燥前の重量と乾燥後の重量との差の試料重量に対する百分比を水分とする。
酸 価	試料から石油エーテルにより抽出した油脂又は油処理そのの油脂約3 gを200mlの三角フラスコに <u>量りとり</u> 、エチルアルコール（94容量%以上のもの）とエチルエーテル1対1の混液80ml及びフェノールフタレイン指示薬溶液の適量を加え、0.05mol／L水酸化カリウムエチルアルコール溶液で滴定し、次の算式により酸価を求める。

	<u>グルタミン酸ナトリウム、L－プロリン、DL－メチオニン、L－リシン塩酸塩、L－アスパラギン酸ナトリウム、L－シスチン、5’－イノシン酸二ナトリウム、5’－グアニル酸二ナトリウム及び5’－リボヌクレオチド二ナトリウムのうち6種以下</u> (2) <u>調味料（有機酸）</u> <u>クエン酸三ナトリウム、コハク酸、コハク酸二ナトリウム、酢酸ナトリウム、L－酒石酸水素カリウム、乳酸カルシウム、乳酸ナトリウム、フマル酸一ナトリウム及びDL－リンゴ酸ナトリウムのうち5種以下</u> (3) <u>調味料（無機塩）</u> <u>塩化カリウム、リン酸水素二カリウム、リン酸水素二ナトリウム及びリン酸二水素ナトリウムのうち2種以下</u> 8 <u>香辛料抽出物</u> 9 <u>香料</u> 10 <u>強化剤</u> 11 <u>加工でん粉</u> <u>アセチル化アジピン酸架橋デンプン、アセチル化リン酸架橋デンプン、アセチル化酸化デンプン、オクテニルコハク酸デンプンナトリウム、酢酸デンプン、酸化デンプン、ヒドロキシプロピルデンプン、ヒドロキシプロピル化リン酸架橋デンプン、リン酸モノエステル化リン酸架橋デンプン、リン酸化デンプン及びリン酸架橋デンプン</u>
添付調味料及び かやくに使用さ れる食品添加物	<u>甘味料、着色料、糊料及び漂白剤（それぞれ化学的合成品のものに限る。）並びに保存料を使用していないこと。</u>
内 容 量	表示重量に適合していること。
容器又は包装の 状態	密封されていること。ただし、食器として使用できる容器にめんを入れてあるものにあっては、その容器破損又は変形により熱湯などの内容物がこぼれないものであること。

2 めんの油処理に使用した油脂の酸価は、1.5以下でなければならない。なお、当該油脂の酸価をもって、油処理により乾燥しためんの油脂の酸価に代えることができる。

(測定方法)

第4条 前条の規格における水分、酸価及び水素イオン濃度の測定方法は、次のとおりとする。

事 項	測 定 方 法
水 分	粉碎した試料約2 gを <u>はかり取り</u> 、105℃で2時間乾燥した後ひょう量し、乾燥前の重量と乾燥後の重量との差の試料重量に対する百分比を水分とする。
酸 価	試料から石油エーテルにより抽出した油脂又は油処理そのの油脂約3 gを200mlの三角フラスコに <u>はかり取り</u> 、エチルアルコール（94容量%以上のもの。）とエチルエーテル1対1の混液80ml及びフェノールフタレイン指示薬溶液の適量を加え、0.05mol／L水酸化カリウムエチルアルコール溶液で滴定し、次の算式により酸価を求める。

	(略)		$\text{酸価} = \frac{0.05\text{mol/L KOH (ml)} \times 2.806 \times f}{\text{測定に用いた抽出油脂 (g)}}$
水素イオン濃度	(略)	水素イオン濃度	$f \text{ は、} 0.05\text{mol/L 水酸化カリウムエチルアルコール溶液の係数}$
			試料15 g に水135mlを加えて均一となるまで混合した後、水素イオン濃度計で測定し、この値を水素イオン濃度とする。

(参考)
 国際連合食糧農業機関及び世界保健機関合同の食品規格委員会（コーデックス委員会）が定めた
 「食品添加物に関する一般規格（CODEX STAN 192-1995, Rev. 7-2006）」
 （日本語版 抜粋）

3.2 添加物利用の妥当性

食品添加物の使用が妥当とされるのは、当該使用によりメリットがあり、消費者に対する認知できる健康上のリスクを示さず、消費者に誤解を与えることなく、かつコーデックスが定める技術的機能のうち少なくとも一つを果たすとともに、次の（a）から（d）に定められた必要性を満たす時に限られ、かつ当該目的が経済的及び技術的に実行可能な他の手段によって達成できない場合に限られる。

- a) 食品の栄養的な品質の維持；食品の栄養的な品質を意図的に低下させることは、（b）項に該当する場合及び当該食品が通常の食事において重要な品目ではない場合に妥当とみなされる。
- b) 特別な食生活上のニーズのある消費者のグループのために製造される食品に必要な原材料又は構成要素の提供。
- c) 食品の保存性又は安定性の向上若しくはその感覚的特性の改善。ただし、これが消費者を欺くために当該食品の性質、本質又は品質を変えるものではない場合。
- d) 食品の製造、加工、調製、処理、包装、運搬又は貯蔵の補助。ただし、これらの活動のいずれかの過程において、当該添加物が、欠陥のある原料若しくは望ましくない（不衛生なものを含む）行為又は技術の使用の影響を偽るために使用されるものではない場合。

3.3 適正製造規範（GMP）

本規格の規定の対象となる全ての食品添加物は、以下の全てを含む適正製造規範（GMP）の条件のもとで使用しなければならない。

- a) 食品に添加する添加物の量は、所期の効果を達成するために必要とする量で、可能な限り少ない量に制限しなければならない。

- b) 食品の製造、加工又は包装において使用した結果、食品の一構成要素となり、かつ当該食品においていかなる物理的又はその他の技術的効果を意図していない添加物の量は、合理的に可能な範囲で低減する。かつ
- c) 添加物は、食品への添加に適切な品質であり、食品の原材料と同様の方法で調整し、取り扱う。

パブリックコメント等募集結果

即席めんの日本農林規格の一部改正案

1. 改正案に係る意見・情報の募集の概要（募集期間：H25.12.20～H26.1.18）

(1) 受付件数 4 件（個人 4）

(2) 意見と考え方
別紙のとおり

2. 事前意図公告によるコメント（募集期間：H25.11.22～H26.1.20）

受付件数 なし

即席めんの日本農林規格の一部改正案に対して寄せられた意見の概要及び意見に対する考え方について（案）

御意見の概要	件数	御意見に対する考え方
第3条 原材料（異物、食品添加物）		
異物の規定を削除するとにより、規制が無くなるのか。	1	異物については、遵守義務のある食品衛生法に規定があり、指導等がなされていることから、任意規格であるJAS規格から削除するものです。 また、JAS法に基づき事業者を認定する際の条件には、品質管理を適切に行うことが明記されていることから、事業者の異物の混入防止の取組になんら影響が及ぶものではありません。
食品添加物の使用について、日本の規格を全て国際規格のみに委ねることは、いかがなものか。従来の日本の規制に加えて、国際規格による規制も行うべきである。	1	日本における食品添加物の規制は、食品衛生法により行われています。今回の改正は、この規制に加えて、食品添加物の使用をコーデックス規格の一般原則に基づいて必要かつ最小限にすることを規定するもので、全てを国際規格に委ねるものではありません。
食品添加物の使用に係る情報を一般消費者へ伝達することについて、業務用の場合を除外しているが、家庭用として流通するものも、業務用として使われるものも、例外なく情報を伝達するべきではないか。	1	業務用として取引されるものにあつては、業者間取引において情報伝達が行われている実態があることから、あえて基準の適用を除外しました。なお、業務製品であっても、自主的に情報伝達を行うことを妨げるものではありません。

* その他の意見提出もありましたが、今回の改正案に直接関係のないものでしたので御意見として承り、今後の参考とさせていただきます。