

日本農林規格の改正について

「乾めん類」

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）

乾めん類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、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所要の見直しを行う。

2 内容

乾めん類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。

乾めん類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

乾めん類は、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、乾燥したもの又はそれに調味料、やくみ等を添付したものである。乾めん類のうち、そば粉を使用したものを干しそばといい、干しそば以外のものを干しめんという。

干しめんは、形状の違いにより「うどん」、「ひやむぎ」、「そうめん」、「ひらめん」に分類される。

乾めん類は、250 g 入りの製品が主流であったが、近年では、1 人前100 g として300 g 入りの製品が中心となってきた。また、長期間の備蓄が可能な食品であり、お徳用として450～500 g 入りの製品も増加してきている。

(2) J A S 規格の基準

J A S 規格では、調理後の食味、異味異臭を規定した「食味」、めんの色沢、形態及び切損を規定した「めんの外観」、使用する小麦粉の品質を規定した「灰分」等が規定されている。また、干しそばは、「そば粉の配合割合」によって上級及び標準の2つの等級区分が規定されている。

表 1 乾めん類の主な品質項目

規格名		そば粉の 配合割合	使用する 小麦粉の灰分
干しそば	上級	50%以上	0.8%以下
	標準	40%以上	
干しめん		—	0.4%以下

(3) 品質の実態

J A S 格付品（以下「J A S 品」という。）と 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 規格で定めるめんの食味、外観について調査を行った。その結果、非 J A S 品の干しそば1件において、切損が多いものがあった。

また、使用する小麦粉の灰分について、製造業者（干しそば19者及び干しめん22者）に対してアンケート調査を行ったところ、干しそばは8者、干しめん

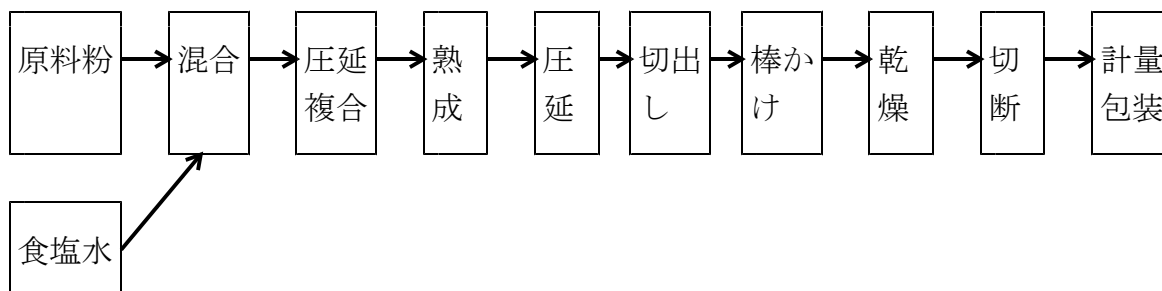
は15者が非 J A S 品に基準値を上回る小麦粉を使用していた。

2 生産の現況

(1) 生産の状況

① 生産方法

一般的な乾めん類の製造方法は以下のとおり。



(「J A S 制度の解説」より)

② 生産量

平成24年の生産数量は約15万トンであり、ここ数年大きな増減はない。平成24年度では、乾めん類のうち、約30%がうどん、約30%がそうめん、約25%がそばとなっている。

表2 生産数量の推移 (平成20年～平成24年)

(単位：トン)

生産数量	H20年 (A)	H21年	H22年	H23年	H24年 (B)	増減 (B)-(A)
乾めん類	155,889	146,882	156,514	159,479	147,124	-8,765
干しそば	51,138	49,965	51,641	44,584	42,552	-8,586
干しめん	104,751	96,917	104,873	114,895	104,572	-179

- ※ 生産数量：・平成22年3月までは農林水産省総合食料局「米麦加工食品生産動態等統計調査」平成22年4月より（社）食品需給研究センター調べ（暦年集計）（生産量は小麦粉使用量（干しそばについては小麦粉及びそば粉の使用量）である。）
- ・干し中華めん及び手延べ干しめんを除く。

(2) 格付の状況

平成24年度の格付数量は、約8千トン（97％が干しめん）であり、平成20年度と比べると約3千トン減少している。

過去5年間の乾めん類全体の格付率は、5～7％で推移しており、干しそばは1％弱で横ばい、干しめんは約8％前後で推移している。

乾めん類の認定製造業者数は平成25年3月現在44者であり、平成20年度と比べると10者減少している。また、認定製造業者のうち21者がJAS格付を実施している（平成24年度）。

格付数量が多い上位5者で全格付数量の約70％を占めている。

表3 格付数量の推移（平成20年度～平成24年度）

（単位：トン）

	H20年度 (A)	H21年度	H22年度	H23年度	H24年度 (B)	増減 (B)－(A)
乾めん類	10,809	9,595	8,730	9,615	7,568	-3,241
干しそば	255	329	259	265	239	-16
干しめん	10,554	9,266	8,472	9,350	7,329	-3,225

※ 格付数量：農林水産省（消費・安全局表示・規格課）調べ（年度集計）

表4 格付率及び認定製造業者数の推移（平成20年度～平成24年度）

		H20年度 (A)	H21年度	H22年度	H23年度	H24年度 (B)	増減 (B)－(A)
格 付 率 (%) (%)	乾めん類	6.9	6.5	5.9	6.0	5.1	-1.8
	干しそば	0.5	0.7	0.5	0.6	0.6	+0.1
	干しめん	10.1	9.6	8.1	8.1	7.0	-3.1
認定製造業者 数（者）		54	50	47	47	44	-10

※ 格付率（％）：格付数量／生産数量（表3参照）×100

※ 認定製造業者数：一般社団法人乾めん・手延べ経営技術センター調べ

（３）規格の利用状況

製造事業者約200社（業界団体に所属している組合等）のうち、39社（認定製造業者として延べ44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（製造）管理、消費者等からの要望等の理由であった。また、格付を受けていないが、上級に相当する干しそばも製造されていた。

製造事業者は、J A S 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。J A S 規格の活用理由は、取引先から J A S 同等品又は J A S 規格の基準の一部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

乾めん類は約90%が家庭用製品、約10%が業務用製品となっている。

家庭用製品は、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、業務用製品も、主に卸売業者を通じてレストラン等の外食業者等に販売されている。

4 使用又は消費の現況

（１）使用又は消費の状況

乾めん類は、家庭用、業務用とも、茹で等の加熱調理の後、温かい又は冷たいゆととともに、食用に供されている。

平成23年の乾うどん・そばの1世帯あたり年間支出金額は、2,990円で、平成12年の3,507円に比べて15%減少している（家計調査年報（総務省統計局）による）。

（２）規格の利用状況

家庭用製品については、J A S 品の流通が少ない状況になっている。

業務用製品については、学校給食用において、納入基準として、J A S 規格を引用している例が、一部の自治体で見られる。

5 将来の見通し

乾めん類の生産数量及び販売金額は年により増減しているが、格付数量は減少傾向となっている。ただし、その減少の程度は緩やかなものであり、今後とも乾めん類全体の格付率については大幅な減少はないものと見込まれる。

6 国際的な規格の動向

平成25年12月現在、乾めん類に関するCodex規格等国際的な規格は制定されていない。

7 その他

業界団体として全国の乾めんの組合等で構成される全国乾麺協同組合連合会（会員24組合、賛助会員19事業所、事業者数241工場）がある（平成25年12月現在）。

乾めん類の日本農林規格の改正案の概要

1 規格の位置付け

乾めん類の日本農林規格は、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、乾めん類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条及び第4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4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） 第1条 （略） （定義） 第2条 （略）				（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。			
用 語		定 義		用 語		定 義	
乾 め ん 類		(略)		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		(略)		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)		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		(略)		調 味 料		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されるものをいう。	
や く み		(略)		や く み		ねぎ、のり、七味とうがらし等をいう。	
そば粉の配合割合		(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。	
（干しそばの規格） 第3条 （略）				（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。			
区 分		基 準		区 分		基 準	
		上 級				上 級	
食 味		(略)		食 味		調理後の食味が良好であり、かつ、異味異臭がないこと。	
め ん	外 観	(略)		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。	
	そば粉の配合割合	(略)	(略)		そば粉の配合割合	50%以上であること。	
	原 材 料	(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 そば粉 2 小麦粉 3 やまのいも及び海藻（つなぎに	
						同左	

内 容 量	(略)	

2 (略)

(干しめんの規格)

第4条 (略)

区 分			基 準
食 味			前条第1項の規格の食味と同じ。
め 外 観 ん	外 観		前条第1項の規格の外観と同じ。
	原 材 料	食品添加物以外の原材料	(略)
		食品添加物	<u>1 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> <u>2 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> <u>3 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> <u>(1) インターネットを利用し公衆の閲覧に供する方法</u> <u>(2) 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> <u>(3) 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> <u>(4) 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>
内 容 量			前条第1項の規格の内容量と同じ。

2 (略)

		使用する場合に限る。)	
異 物		4 食塩	
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 外 観 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	食品添加物以外の原材料	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 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 食塩 5 抹茶及び粉末野菜
		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。</u> <u>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。)</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> <u>2 めん質改良剤</u> <u>酢酸でん粉</u>
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0.4%以下のものであることとする。

(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) 特別な食事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

乾めん類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 1 件（個人 1）

(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

(別紙)

乾めん類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（食品添加物）		
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。