

みそ品質表示基準の見直し開始に伴う御意見募集の結果

定義に関する主な意見	件数	回 答
<p>【見直し原案に賛成】 今回の見直し(案)によって、みそ品表上もだし入りみそが明示(定義)されることは、消費者に一層わかりやすく、事業者が使いやすい基準になると判断されます。</p>	2	見直しの方向性については、ご意見のとおり消費者庁の原案で進めて参ります。
<p>【「だし入りみそ」と従来の「みそ」の定義を区別すべき】 風味原料等をみそに加えた「だし入りみそ」は、製造したみその酵素を失活させて、これに風味原料等を混合したものである。だし入りみそをみそ品質表示基準に追加するのであれば、現行の「みそ」、「米みそ」、「麦みそ」、「豆みそ」及び「調合みそ」とは別のカテゴリー(例えば「みそ加工品」と)することを検討するべきである。ちなみに、火入れしたしょうゆにこんぶやかつおのだしを加えたものは、しょうゆとは別のしょうゆ加工品というカテゴリーになっていることと整合性が図られると考える。</p> <p>(※その他、「だし入りみそ」の新たな分類名(名称)として、「みそ加工品」の他に「だし入りみそ」、「加工みそ」、「加熱調味済みそ」、「調味みそ」等とすべきとの御意見あり。)</p> <p>○類似の御意見 ・他の個別食品の品質表示基準との整合性を持てるような名称にすべき。 ・「みそ」の定義に非加熱である旨を追加すべき。 ・「だし入りみそ」を「調合みそ」の一つとすべき。</p>	13	従来から、だし入りのみそも「みそ」として、流通されており、別なカテゴリーにする必要はないと考えます。ただし、「だし入り」かどうか消費者にわかりやすい区別は必要と考えますので、意見を踏まえわかりやすい基準となるよう検討して参ります。
<p>【みその定義は変更せず、追加事項で対応すべき】 第2条みその定義は、現在の条文がみその本質的特性を示した普遍的な内容であると思われるため、修正の必要はない。 だし入りみそについて、その特性である風味原料使用の根拠を求めるならば、第3条2項イ(主原料及び食品添加物以外の原材料)の例示「砂糖」「水あめ」に「風味原料」と列記することで足りるのではないかと。</p> <p>○類似の御意見 ・一括表示外に任意で強調表示をすることとルールについては「みそ公正競争規約」のなかで検討すべき。 ・名称を「米みそ(だし入り、加熱処理済み)」等と表示して区別すべき。</p>	3	
<p>【「だし入りみそ」について従来の「みそ」と別の品質表示基準を設けるべき】 「だし入りみそ」等の従来のみそに調味料等を加えたものについては、従来のみその製法とは異なる「調味料」ですので、「みそ品質表示基準」とは別に「加工みそ品質表示基準」などといった別個の基準を設けた方が良いと思います。</p>	3	
<p>【定義を明確化すべき】 「風味原料」という語句は「めん類等用つゆ品質表示基準」第2条に一部記載されているが、定義化し食品間での整合性をもたせていただきたい。また「だし」という語句については「みその表示に関する公正競争規約第5条(7)」に「だし入りみそ」という語句があり、この「だし」には蛋白加水分解物や、酵母エキス等なども含まれており、「だし(出汁)」の定義も付加していただきたい。 (※その他、現行の定義で不明確なものの明確化についての要望を含む。)</p>	6	ご意見を踏まえわかりやすい基準となるよう検討して参ります。また、語句の統一については、御意見を踏まえ統一的に修正方法を検討して参ります。
原材料表示に関する主な意見	件数	回 答
<p>【原材料名は原料、食品添加物、これら以外の区分を残しつつ、それぞれの区分ごとに重量順にすべき(見直し原案に賛成)】 現在、みその原材料名の記載は、ア. 原料(主原料)、イ. 原料及び食品添加物以外の原材料(副原料)、ウ. 食品添加物の3つの区分毎に重量順に記載しています。これを一層明確にする見直し(案)を支持します。 一方で、加工食品品質表示基準の記載方法(原材料と食品添加物に分けて、各々重量順に記載)と整合性を図るという考え方もありますが、伝統食品であるみその起源・本質を明確にするという観点から主原料(大豆、穀類、塩)を優先的に上位に記載するという現在の表示ルールは重要です。表示方法を品目横断的に統一するという観点だけでなく、表示が店頭における消費者と当該食品・事業者とのコミュニケーションツールであるという広義の役割への特段の配慮をお願いします。</p>	3	
<p>【加工食品品質表示基準の表示方法に合わせるべき】 原材料名の表示について、主原料とこれら以外の原材料を区分けするとしているが、それでは消費者に誤認を与えることになる。 だし入りみそを想定した場合、みその使用量が少なくとも「食塩」は主原料であるため最初のほうに記載されることになり、「水あめ」は大量に使用しても後ろのほうに記載されることとなり、比較的消費者の要求度の高い情報に誤りが生じる。そもそも、品質表示基準の改正においては個別の基準を加工食品品質表示基準に整理統合することを目的としているはずであり、区分け表示は廃止すべきである。 先の「めん類等用つゆ」の改正においても同様の意見により、区分け表示が廃止される方向で検討されているのであるから一貫性を持った改正を行って欲しい。</p>	3	みそについては、現行の原材料の種類ごとの区分による表示が品目特性をわかりやすく伝える表示方法であると考えますが、関係者の意見等を把握した上で、わかりやすい表示となるよう検討して参ります。
<p>【原材料名は食品添加物と食品添加物以外の原材料を区別せず、重量順に表示すべき】 原材料名の記載順序を、区分ごとに重量順とするのではなく、区分なしに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を要望します。 一原材料名の記載順序に、重量割合の情報が入ることになり、消費者の選択に資するものと考えます。 一包装食品の表示に関するコーデックス一般規格においても、「全ての原材料は、当該食品の製造時における原材料に占める重量の多いものから順に、記載しなければならない」と定められています。</p>	1	
内容量表示に関する主な意見	件数	回 答
<p>【内容量は加工食品品質表示基準の表示方法に合わせるべき(見直し原案に賛成)】 家族構成の変化や単身世帯の増加等のライフスタイルの変化、食生活における嗜好の多様化の影響を受け、みその内容量は少量化の傾向にあり、主流の製品形態であるカップ入りみそは多様な内容量の製品が流通しています。こうした市場の実態を踏まえた見直し(案)を支持します。</p>	3	ご意見のとおり消費者庁の原案で進めて参ります。

<p>【内容量の標準を規定すべき(現行基準を維持すべき)】 容量に関しても近年は500g、750g、1kg以外にあいまいな容量(325gなど)も増えており、今後そういった商品が増えてしまうと、一層消費者を困惑させてしまう可能性があるのではと感じます。</p>	1	<p>内容量の表示については、消費者庁の原案においても、引き続き詳細な表示がなされることとなりますので、消費者庁の原案で進めて参ります。</p>
<p style="text-align: center;">表示禁止事項に関する主な意見</p>	件数	<p style="text-align: center;">回 答</p>
<p>【「無添加」等の用語を表示禁止事項とすべき】 ・第4条表示禁止事項について、「天然」「自然」に加えて、「無添加」等の用語も禁止とすることを要望します。 -「無添加」等とは、無添加、不使用、ゼロ、フリー等の表現により、特定あるいは不特定の食品添加物を使用していないことを強調する表示、および何を使用していないのか明確でない表示を指すものとします。 -みそにおいてはエタノール(一般飲食物添加物)の添加事例がありますが、添加の有無に関わらずエタノールは含有されており、無添加を謳っているにもかかわらず普通みそよりもエタノール含有量の多い商品もあることが知られています。このような状況で「無添加」等の表示が氾濫していることは、消費者の選択に資するものとは考えられません。</p> <p>○類似の御意見 ・「食品添加物無添加」、「食品添加物不使用」又はこれに類似する用語」等を表示禁止事項に追加すべき。</p>	8	<p>「みその表示に関する公正競争規約」第7条(6)において不当表示として「無添加」の表示を規制していますが、「無添加」、「不使用」の表示は食品表示制度全体の見直しの中での検討が必要と考えます。ご意見として承ります。</p>
<p style="text-align: center;">その他の意見</p>	件数	<p style="text-align: center;">回 答</p>
<p>【「減塩」表示について】 減塩味噌に関しても、大体が20%弱の減塩ですが、特に明確な%が提示されていないことも問題であると思えます。</p>	1	<p>みその表示に関する公正競争規約施行規則において特定の栄養成分の含有量について強調する場合は、健康増進法(平成14年法律第103号)に基づく栄養表示基準により表示することとし、「あさ塩」、「うす塩」、「塩分控え目」等、食塩の含有量が低い旨を強調して表示する場合は、同種の標準的なみそに比べてナトリウムの低減割合が15パーセント以上である場合に限ることとし、かつ、相対表示(比較する同種の標準的なみそに比べて食塩が低減された旨の表示)をすることと規定しています。</p>
<p>【食品添加物ナイシンの表示について】 製麺工程を含め食品添加物ナイシンを添加したみそについては、残留の有無を問わず、食品のラベルへの記載を義務付けて下さい。食品添加物ナイシンのみそへの使用は、諸外国では認められていません。諸外国との無用なトラブルを避けるために、諸外国にみそを持ち込む消費者に規制の違いを徹底する必要があります。そのためには、ナイシンが添加されたみそには、その旨の表示を義務付けることが不可欠です。</p>	1	<p>食品衛生法上、食品添加物については、キャリアオーバーや加工助剤に該当する場合は、その表示が免除されます。ご意見については、ご要望として承ります。</p>
<p>【アルコールの表示について】 個人的な見解ですが、アルコール(酒精)は食塩や砂糖と同じように食品原料扱いとするのが単純明快で良いと思います。</p> <p>食品の表示の世界では、時々不思議なことが起こります。そのひとつに、アルコール(酒精)の取り扱いがあります。ご存じのように、甲類焼酎の場合はあくまでお酒であって食品添加物ではありません。ところが、食品原料として使用する場合には同じもの(正確には甲類焼酎の原液)が食品添加物になります。</p> <p>昔は食品用途のアルコールは焼酎に転用されないよう食品添加物を加えて不飲化処理を施していました。アルコールが食品添加物として扱われるのには理由がありましたが、それは既に過去の話です。高度に精製されているため天然食品素材でない点では「砂糖」や「食塩」も一緒です。「砂糖」や「食塩」が食品原料であるのに、アルコールが食品添加物である理由はありません。何より民間の商取引慣例では、アルコールは他の食品添加物と同列には見なされない場合が多いことは事実です。</p>	1	<p>食品衛生法上は、一般に食品として飲食に供されている物であって添加物として使用されるものにあつては食品添加物として表示することとされています。アルコールはこれに該当しますので、食品添加物として使用した場合は、食品添加物としての表示が必要になりますが、食品添加物として使用されていない場合は食品添加物以外の原材料として表示されることとなります。</p>
<p>【だし入りみそを原材料とした加工食品への表示方法について】 「だし入りみそ」を原材料として使用した加工食品での原材料表示は、「みそ」と単品扱いにするのか、「だし入りみそ」として複合食品扱いにするのかも示していただきたい。</p>	1	<p>みそは複合原材料に該当しますので、これを原材料として使用した加工食品への原材料表示は、加工食品品質表示基準に規定された複合原材料の表示方法により表示することとなります。</p>
<p>【みそ品質表示基準は存続すべき】 次のような理由から、今後ともみそ品表が果たす役割は大きいと考えています。 私どもには、「みそに該当するか否か」といった問い合わせが事業者等から多く寄せられています。こうした問い合わせに対する判断基準として「みそ品質表示基準」の定義は重要な役割を担っており、同基準の表示の方法や表示禁止事項は、みそ表示規約の法令上の根拠となっています。したがって、みそ品表は加工食品品質表示基準では包含できない役割を果たしていますので、存続をお願いします。</p>	1	<p>今回は、みそ品質表示基準を存続し、改正いたします。ご意見として承ります。</p>
<p>【砂糖類の表示について】 糖類の加工食品品質表示基準は、簡潔なパン類表示基準を見習うべきである 1) 砂糖類という一括表示を認める。 2) 何処まで細分化して表示するかは、表示責任者の判断に委ねる 3) ぶどう糖果糖液糖、異性化液糖などは、かつて認められていた「液糖」を認める方向で推奨する。</p>	1	<p>食品表示制度全体の見直しの中での検討が必要と考えます。ご意見として承ります。</p>
<p style="text-align: center;">御意見総数(のべ数)</p>	51	