

みそ品質表示基準改正のポイント

みその定義(第2条)

・大豆若しくは大豆及び、米、麦等の穀類を蒸煮したものに、米、麦等の穀類を蒸煮してこうじ菌を培養したものを加えたもの又は大豆を蒸煮してこうじ菌を培養したもの若しくはこれに米、麦等の穀類を蒸煮したものを加えたものに食塩を混合し、発酵・熟成させた半固体状のものをいいます。

→風味原料等を使用した「だし入りみそ」も、みその定義に含まれることを明確にします。

名称、原材料名及び内容量の表示方法(第3条)

・米みそにあっては米みそと記載します。

→だし入りみそにあっては、みそ(だし入り)と記載します。

・原材料名はみその主原料、食品添加物、これら以外の原材料を区分し、原材料に占める重量の割合の多い区分から順に表示します。

→各区分の中での原材料の記載順序を、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明確にします。

・内容量の表示は、内容重量の標準を示し、その重量により単位を明記して表示することを基本としています。

【内容重量の標準】

・内容重量が2kg未満のもの：300g、500g、1kg又は1.5kg

・内容重量が2kg以上のもの：1kgの単位の重量(2kg、3kg、等)

→内容重量の標準を削除し、加工食品品質表示基準の内容量の表示方法と整合性を図り、内容量に合わせた内容量表示とします。

改正後のみその表示例

名 称	米みそ(だし入り)
原材料名	大豆、米、食塩、水あめ、かつおぶし粉末、調味料(アミノ酸等)
内 容 量	750g
賞味期限	平成 年 月 日
保存方法	直射日光を避けて常温で保存してください。
製 造 者	食品株式会社 県 市…

「大豆、米、食塩」がみその主原料、
「調味料(アミノ酸等)」が食品添加物、
「水あめ、かつおぶし粉末」がこれら以外の原材料にあたります。

みそ品質表示基準（平成12年12月19日農林水産省告示第1664号）一部改正（案）新旧対照表

改 正 案			現 行		
みそ品質表示基準			みそ品質表示基準		
(趣旨)			(趣旨)		
第1条 (略)			第1条 (略)		
(定義)			(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。			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	用 語	定	義
み そ	<p><u>次に掲げるものであって、半固体状のものをいう。</u></p> <p>1 大豆若しくは大豆及び米、麦等の穀類を蒸煮したものに、米、麦等の穀類を蒸煮してこうじ菌を培養したものを加えたもの又は大豆を蒸煮してこうじ菌を培養したもの若しくはこれに米、麦等の穀類を蒸煮したものを加えたものに食塩を混合し、これを発酵させ、及び熟成させたもの</p> <p>2 <u>1に砂糖類（砂糖、糖みつ及び糖類をいう。）、風味原料（かつおぶし、煮干魚類、こんぶ等の粉末又は抽出濃縮物、魚醤油、たん白加水分解物、酵母エキスその他の調味料（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に掲げる添加物を除く。）をいう。以下同じ。）等を加えたもの</u></p>		み そ	<p>大豆若しくは大豆及び米、麦等の穀類を蒸煮したものに、米、麦等の穀類を蒸煮してこうじ菌を培養したものを加えたもの又は大豆を蒸煮してこうじ菌を培養したもの若しくはこれに米、麦等の穀類を蒸煮したものを加えたものに食塩を混合し、これを発酵させ、及び熟成させた<u>半固体状のものをいう。</u></p>	
米 み そ	<p><u>みそのうち</u>、大豆（脱脂加工大豆を除く。以下同じ。）を蒸煮したものに、米を蒸煮してこうじ菌を培養したもの（以下「米こうじ」という。）を加えたものに食塩を混合したものをいう。</p>		米 み そ	<p>大豆（脱脂加工大豆を除く。以下同じ。）を蒸煮したものに、米を蒸煮してこうじ菌を培養したもの（以下「米こうじ」という。）を加えたものに食塩を混合し、<u>これを発酵させ、及び熟成させた半固体状のものをいう。</u></p>	
麦 み そ	<p><u>みそのうち</u>、大豆を蒸煮したものに、大麦又ははだか麦を蒸煮してこうじ菌を培養したもの（以下「麦こうじ」という。）を加えたものに食塩を混合したものをいう。</p>		麦 み そ	<p>大豆を蒸煮したものに、大麦又ははだか麦を蒸煮してこうじ菌を培養したもの（以下「麦こうじ」という。）を加えたものに食塩を混合し、<u>これを発酵させ、及び熟成させた半固体状のものをいう。</u></p>	
豆 み そ	<p><u>みそのうち</u>、大豆を蒸煮してこうじ菌を培養したもの（以下「豆こうじ」という。）に食塩を混合したものをいう。</p>		豆 み そ	<p>大豆を蒸煮してこうじ菌を培養したもの（以下「豆こうじ」という。）に食塩を混合し、<u>これを発酵させ、及び熟成させた半固体状のものをいう。</u></p>	
調 合 み そ	<p><u>みそのうち</u>、米みそ、麦みそ又は豆みそを混合したもの、米こうじに麦こうじ又は豆こうじを混合したものを使用したもの等米みそ、麦みそ及び豆</p>		調 合 み そ	<p>米みそ、麦みそ又は豆みそを混合したもの、米こうじに麦こうじ又は豆こうじを混合したものを使用したもの等米みそ、麦みそ及び豆みそ以外の<u>み</u></p>	

みそ以外のものをいう。

(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、米みそにあっては「米みそ」と、麦みそにあっては「麦みそ」と、豆みそにあっては「豆みそ」と、調合みそにあっては「調合みそ」と記載すること。ただし、風味原料を加えたものであって、風味原料の原材料に占める重量の割合が規則別表第1に掲げる調味料の原材料に占める重量の割合を上回るものにおいては、「米みそ」等の文字の次に括弧を付して、「だし入り」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(工を除く。)の規定にかかわらず、使用した原材料を、次のアからウまでの区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれアからウまでに規定するところにより記載すること。

ア 原料は、「大豆」、「米」、「大麦」、「はだか麦」、「とうもろこし」、「脱脂加工大豆」、「小麦」、「食塩」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。ただし、「調合みそ」であって、「米みそ」、「麦みそ」又は「豆みそ」を2種以上混合したものにあっては、「米みそ」、「麦みそ」又は「豆みそ」と原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載し、その文字の次に括弧を付して、当該みそに使用した原料の名称を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 原料及び食品添加物以外の原材料にあっては、「砂糖」、「水あめ」、「かつおぶし粉末」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。

ウ 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、規則第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。

[削る。]

(表示禁止事項)

第4条 (略)

そをいう。

(表示の方法)

第3条 名称、原材料名及び内容量の表示に際しては、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。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、米みそにあっては「米みそ」と、麦みそにあっては「麦みそ」と、豆みそにあっては「豆みそ」と、調合みそにあっては「調合みそ」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(工を除く。)の規定にかかわらず、使用した原材料を、次のアからウまでの区分により、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、それぞれアからウまでに規定するところにより記載すること。

ア 原料は、「大豆」、「米」、「大麦」、「はだか麦」、「とうもろこし」、「脱脂加工大豆」、「小麦」、「食塩」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、「調合みそ」であって、「米みそ」、「麦みそ」又は「豆みそ」を2種以上混合したものにあっては、「米みそ」、「麦みそ」又は「豆みそ」と記載し、その文字の次に括弧を付して、当該みそに使用した原料の名称を記載すること。

イ 原料及び食品添加物以外の原材料にあっては、「砂糖」、「水あめ」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。

ウ 食品添加物は、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。

(3) 内容量

加工食品品質表示基準第4条第1項第3号の規定にかかわらず、内容重量を、2kg未満のものにあっては300g、500g、1kg又は1.5kgとすることを標準とし、2kg以上のものにあっては1kgの単位の重量とすることを標準とし、単位を明記して記載すること。

(表示禁止事項)

第4条 (略)