

植物油の原材料と表示

平成 2 3 年 4 月 7 日
社団法人日本植物油協会

表示に対する製油業界の基本姿勢

日本植物油協会に参加する製油企業は、

「表示は科学である」

を基本に、厳密性・論理性を重んじることを最も重要であると考えています。

自然科学：成分の特定、共通する分析法・計量法など

社会科学：論理性、適正な表現など

これらに関し、誤謬・誤認、不適切な表現などを相互に監視し、業界の信頼確保に取り組んでいます。

2つの原材料表示

1. JAS法の食品表示では、次の2つの原材料表示が混在している。
 - (1) 起原となる農林水産物：ジュースの果実名など
 - (2) 食品を構成する成分：主として二次加工以上の加工品
2. JAS法は、規格と品質表示基準が表裏一体を成し、規格に定める原材料（構成成分）を表示における原材料としてきた。現在でも原材料を重量順に記すのは、この考え方が基底にあるためである。
3. この原則が、果汁飲料の原材料を、規格では「果汁」と厳密に規定しながら、品質表示基準においては原材料を「使用した果実名」とした改定により不明瞭になり、法制度としての統一性を欠くこととなった。
4. 更に、JAS法が食品表示を規定する一般規制となったにもかかわらず、原材料概念に関する一般規定を失念したため混乱が生じていると考える。原材料を「起原農林水産物」、「製品を構成する成分」の何れを原則とするのかという基本の議論が先行されねばならない。

2つの原材料表示事例

1. リンゴジュース（ストレート）

原材料：リンゴ（起原農産物）

2. レモンジュース（ストレート以外）

原材料：レモン（起原農産物）、砂糖（構成成分）

3. ビスケット

原材料：砂糖、小麦粉、バター、加工油脂、
アーモンド粉末、香料、・・・（構成成分）

* 1は起原農産物、2は起原農産物と構成成分が混在、3は構成成分。
同じ「原材料」としながら、まったく異なる概念が併存している。

* 当初のJAS法は、ジュースの原材料名を規格に整合させ「果汁」としていた。JAS規格に基づき、果汁以外の成分を使用していないとの厳密な考え方に依拠したものであったと考える。

原材料表示の効果

1. 原料となる起原農林水産物表示

使用した起原農林水産物に関する情報で、そのうち何れの成分をどの程度最終製品に含むのかは明らかでない。

2. 食品の構成成分表示

最終製品に含まれる成分の情報で、起原農林水産物も自ずから判明するものが多い。食生活管理のためには有効な情報。

＊ 高血圧が持病の人間にとって、うまみ調味料の原料を「〇〇産さとうきび」と表示されるより、「グルタミン酸ナトリウム」と表示されることが望ましい。

3. 好ましい原材料表示

原材料表示は、「製品を構成する成分」を原則とし、成分表示が困難な場合に「起原農林水産物」とする一般規定を設けることが適切であると考える。

大豆を起原とする食品の原材料表示

大豆を起原とする食品の原材料表示（大豆関係のみ）は、次のとおりとなっている。豆腐や醤油は食べる成分を示すことが困難な食品である。

食品名	起原農産物	原材料名表示	食べる成分
味噌	大豆	大豆 脱脂加工大豆	大豆又は脱脂大豆のすべての成分
納豆	大豆	大豆	大豆のすべての成分
豆腐	大豆	大豆	豆乳部分
大豆蛋白食品	大豆	脱脂加工大豆 大豆タンパク	大豆のタンパク質
醤油	大豆	大豆 脱脂加工大豆	発酵により生成される成分
大豆油	大豆	大豆油	大豆の油分

植物油製造業とは

植物油製造業は、次の2群の産業に分かれる

1. 搾油業 (Crusher, 一次加工業)

油糧原料（農産物）から圧搾・抽出により油分を搾出し、粗油（Crude Oil）とミールを製造する。世界の植物油生産量は例外を除き粗油の生産量で示される。植物油の貿易は基本的に粗油で行われる（精製油の貿易は希）。

2. 精製業 (Refiner, 二次加工業)

粗油を原材料として精製し、最終消費製品（精製油、サラダ油）を製造する。

* 主要国では、搾油業は原料の生産地又は集積地に立地し、ひたすら粗油を製造。精製業は消費地近隣に立地し、搾油業から入手した粗油を精製し、最終製品を製造販売するのが一般的。

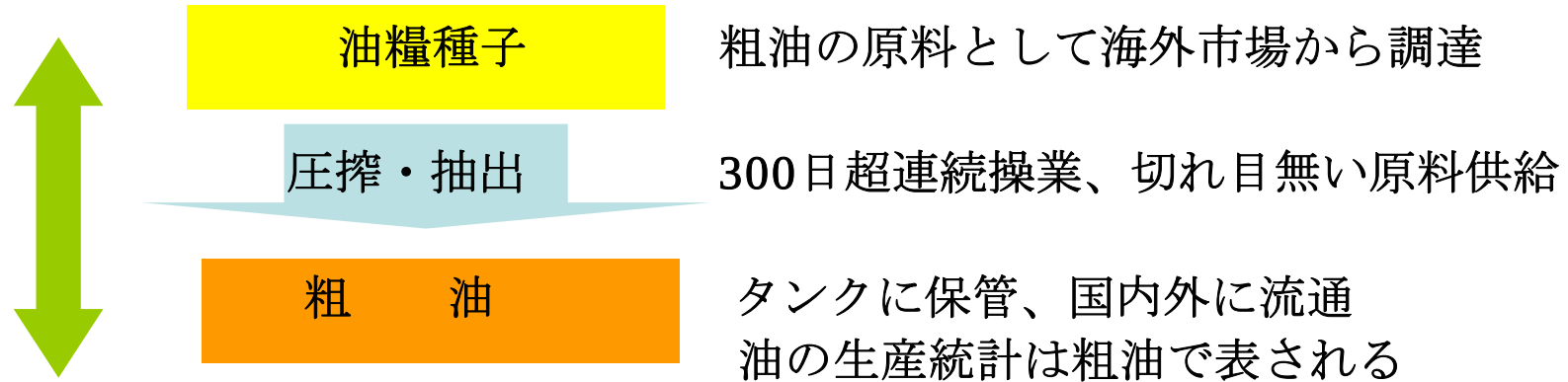
* 日本では、原料の集積地（港湾）が消費地に近接していることから、同一敷地に双方が位置する場合が多いが、業態としては全く別の存在である。

日本でも、搾油、精製のいずれかだけを行う企業、工場が存在する。

植物油製造業の概念図

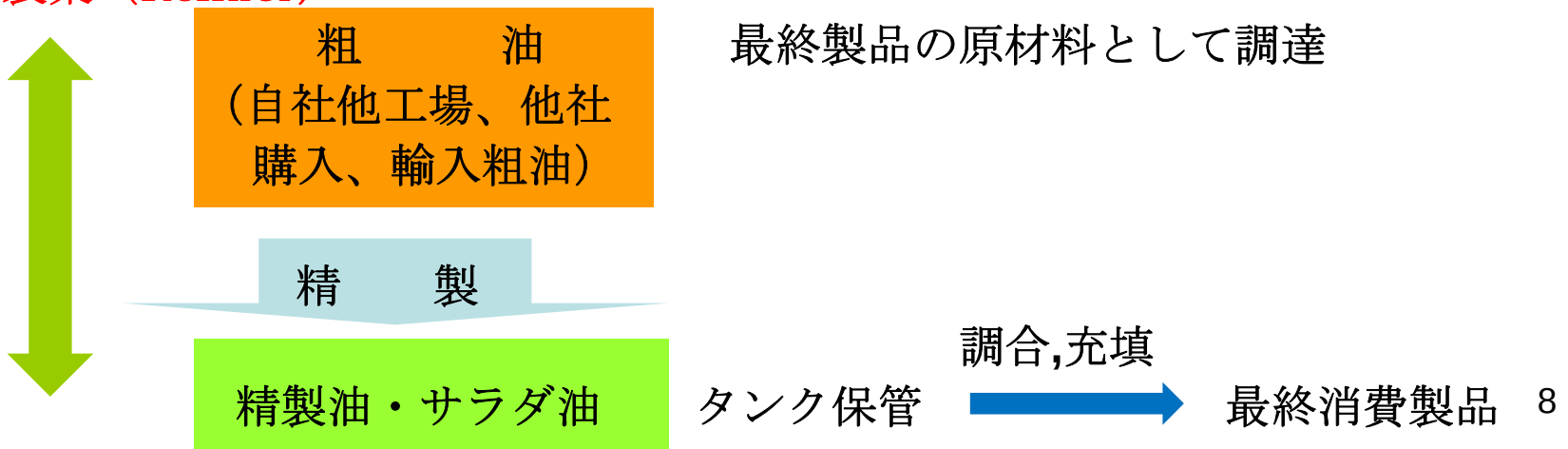
一次加工

搾油業 (Crusher)



二次加工

精製業 (Refiner)



原料原産国と植物油の品質

植物油の国際的定義

国際食品規格 (Codex Alimentarius) の規定

「 植物体が含有する油分を搾出・抽出
して得られたもの 」

1. 植物油は、食品の中で塩、砂糖（ともに結晶）に次ぐピュアな物質。原材料による脂肪酸や微量成分の組成の差はあるが、同じ植物体であれば成分、品質等に生産国による差はあり得ない。
2. 最終製品の風味や品位の差異は、それぞれの国・地域の嗜好性に即した精製を行うことにより生じる。

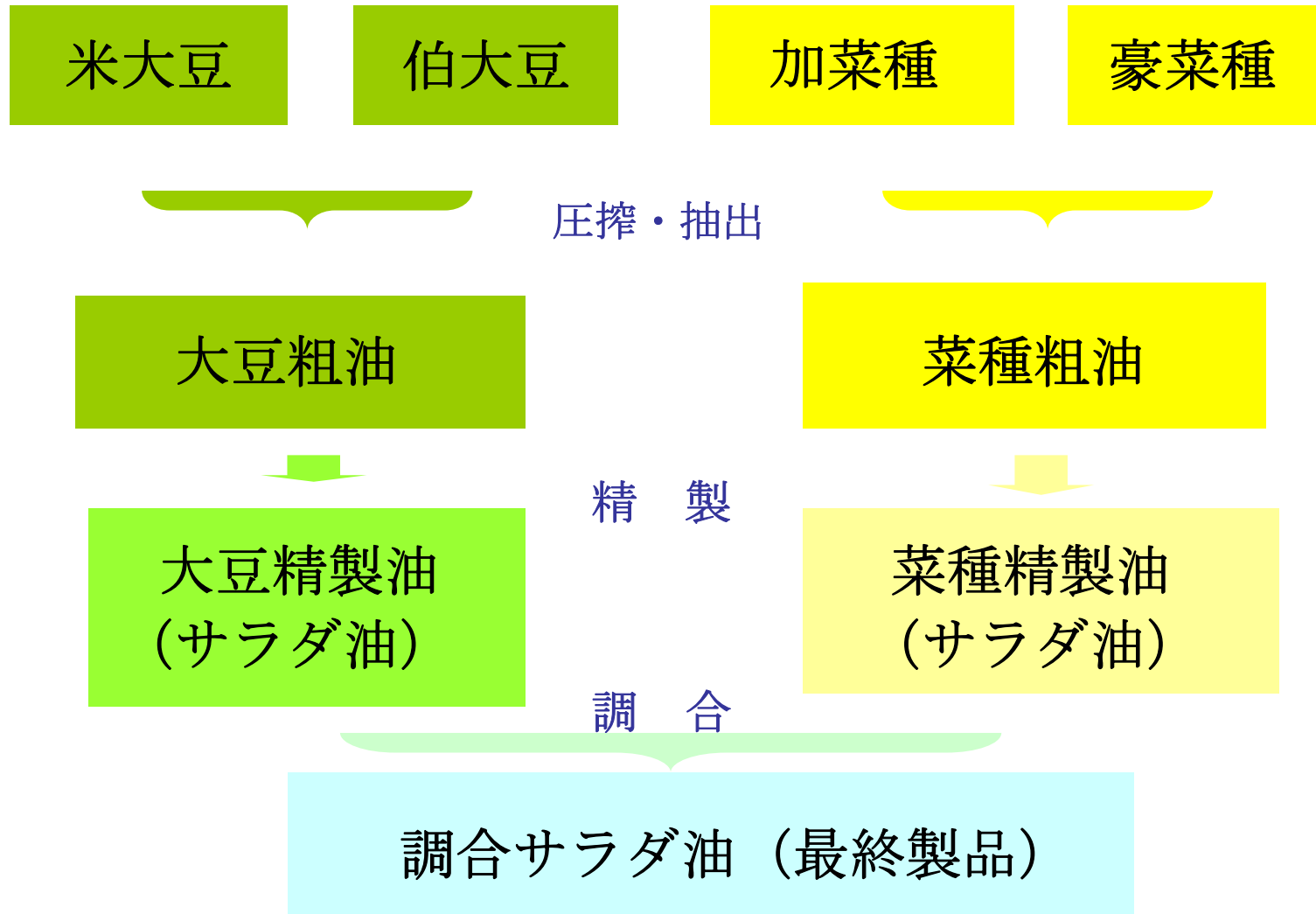
粗油の主な原材料農産物と産地

油糧原料	主な産地（日本への主な供給国）
大豆	アメリカ、ブラジル、アルゼンチン
菜種（カノーラ）	カナダ、オーストラリア、中国
とうもろこし	アメリカ、中国、ブラジル
米 糠	日本、タイ、ベトナム、インド、アメリカ
ご ま	中国、インド、ミャンマー、ナイジェリア、 タンザニア、スーダン、グアテマラなど多数
綿 実	アメリカ、オーストラリア
べ に 花（油）	アメリカ
オリーブ（油）	イタリア、スペイン、ギリシャ、チュニジア
ひまわり（油）	アメリカ、ロシア、ウクライナ、アルゼンチン
パ ー ム（油）	マレーシア、インドネシア
や し（油）	フィリピン

日本の植物油供給（2009年、千トン）

	油の種類	国内で搾油	輸入した油	合 計
種子から抽出	なたね油（カノーラ油）	929	14	943
	大豆油	477	36	513
	ごま油	42	2	44
	綿実油	4	3	7
	サフラワー油	-	12	12
	ひまわり油	-	17	17
	やし油	-	47	47
	パーム核油	-	70	70
	その他の油	2	47	49
副産物から抽出	コーン油	86	0	86
	こめ油	61	24	85
果肉から抽出	オリーブ油	-	35	35
	パーム油	-	551	551
	合 計	1,601	858	2,459 ¹¹

一般的なサラダ油の原料構成



実施困難な原料原産地表示

原材料は重量の多い順に記載する

順序のミス → 法違反 → 製品回収

サラダ油（大豆油、菜種油混合）の事例

4カ国の順列の数だけ
表示が存在する



事実上確実な
実行が困難

ごま油の悩み

1. 安定しない供給国
2. 多岐にわたる供給国

過去10年間の延べ輸入先 48カ国
年平均輸入先国数 25カ国

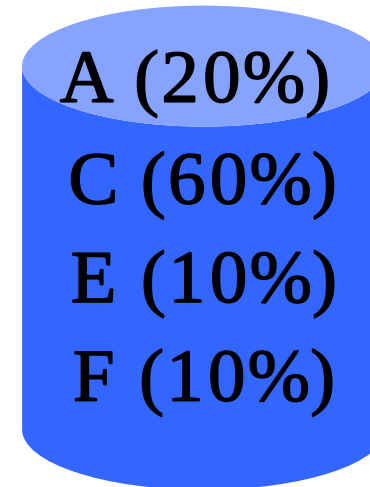
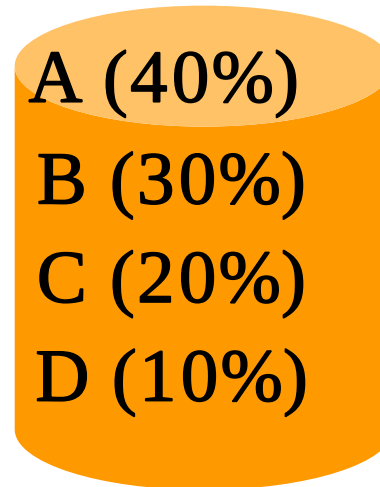
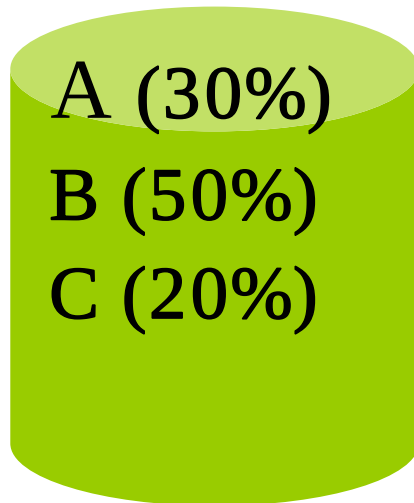
	2000年	2003	2005	2007	2009
輸入数量 (千トン)	165	149	163	170	129
輸入先国数	24	29	29	24	21

ごま油の製造模式

第1タンク

第2タンク

第3タンク



JAS規格に適合する品質にブレンドした最終製品

ごま油の原材料原産国表示

- 1 社が平均的に用いるごまの供給国は10カ国前後
供給先は毎年著しく変化（不安定な生産）



順列による表示パターンは膨大



表示違反の続出



ごま油供給の途絶

* ラベルは数ヶ月前から準備しなければならない。すべての組み合わせを考慮したラベルは準備できないという生産実態を踏まえた議論が必要。

わかりにくい表示事例－ 1

植物油の原料原産地を表示することにより、製品に含まれる成分に関する正確な情報提供を阻害することとなることがしばしば生じる。

一般的なサラダ油の事例（菜種油60%、大豆油40%混合）

現行の原料表示制度

原材料名：菜種油、大豆油

* 利用者は菜種油が主たる製品であると理解

原料原産地表示事例

原材料名：大豆（アメリカ）、菜種（カナダ）、
大豆（ブラジル）、中国産大豆油（アメリカ大豆、
アルゼンチン大豆）、菜種（オーストラリア）

* 利用者は大豆油主体の製品と勘違いする

わかりにくい表示事例－ 2

商品名「ごま風味天ぷら油」の事例

(菜種油40%、大豆油30%、ごま油30%混合)

現行表示規則による表示

原材料名：菜種油、大豆油、ごま油

原料原産地表示例

原材料名：大豆（アメリカ）、菜種（カナダ）、
大豆（ブラジル）、ごま（ナイジェリア、パラグアイ
ミャンマー、トルコ、ブルキナファソ、タンザニア・
・・・）、菜種（オーストラリア）

* 構成成分が分かりにくく、ラベルのスペース不足が生じるかもしれない。

国際的な事情説明と認知

油糧原料と粗油は最も国際流通性の高い食品であり、国際的に共通するルールが尊重される。国際ルールと相容れない制度を創設する場合、制度設計者（日本国政府）には国際機関及び関係国の了解と具体的な方法論を示す責務が生じる（民間による実施は不可能）。日本政府が強力に求めても輸出国の同意を得ることは不可能と考える。

1. 原産国とは、物質の形状・性質を大きく変化する加工を行った国とする国際ルールの特例承諾
2. 輸入する油糧種子の原産国情報提示の義務化 *
3. 輸入する粗油の原材料の原産国情報提示の義務化 *
4. 以上を確実な情報とするための公的証明 **
5. これらを求める合理的根拠とそれぞれの方法論

* 原産国情報は、原産国名とその数量比率

** 公的証明がなければ、顧客は納得しないのが通例

ただし、TPPに参加すれば参加国間の制度整合が必要となり、すべて無意味となるかもしれないことに留意が必要。

植物油の原料原産地表示（まとめ）

植物油に原料原産地表示を導入することは適切ではない

1. 植物油は油糧作物が含む油分だけを使用する食品であり、これを厳密に情報提供することが有効。また、「食用〇〇油」と表示しているので、起原農産物名は自明である。
2. 植物油は起原農産物が含むピュアな油分であり、原料の原産国の如何に関わらず、成分、品質はまったく同等であり、原産国表示はあたかもこれらに差異があるとの誤認を惹起するだけである。
3. 油糧原料と粗油は、食品の中でも最も国際的に流通する頻度が高い商品であることから、国際ルールに存在しない原料原産国の情報提供を求めることを輸出国は受け入れない。
4. 油糧作物及び粗油の輸入先国は多岐にわたっており、原料原産国表示は膨大な順列の数になる。事実上不可能。
5. 日本植物油協会及び会員企業は、それぞれのウェブサイトで、使用する油糧原料と粗油の輸入先国や輸入数量の情報を提示しており、これにより理解を得ることが適切で現実的な手法と考える。

国産菜種生産衰退の歴史検証

“油に国産表示がないため国産菜種が衰退した”という奇妙な論理は、歴史の的確な検証を欠く事実無根の誤謬

菜種の輸入自由化 1971年（昭和46年）

自由化以前は、農産物価格安定法による価格保証、企業への輸入割当制度により自由な流通は禁止されていた。その手厚い保護にもかかわらず、1962年から菜種生産が急減し、全国で1,000余りの小規模製油工場が廃業。日本農業の変質による製油業界受難の歴史がある。

自給率向上と食品表示制度は独立した政策概念であるべき