

2014年3月12日

「栄養成分表示に関する調査会」への希望

委員 板倉ゆか子

1. 栄養成分については、表示単位だけでなく、最小表示の位についても日本食品標準成分表に掲載されている数値の表示方法の最小表示の位

<http://fooddb.mext.go.jp/nutman/v2010.html> と統一してほしい。

理由

日本食品標準成分表 2010 に掲載される栄養成分の表示単位を参考に、表示単位の案が提示されているにも関わらず、最小表示の位が一致していないものがある。今後、行政の間で統一されるのであれば差し支えないが、日本食品標準成分表は、文部科学省が定め長年運用されてきたため、消費者にとっても身近であり、違和感がない。

なお、農林水産省のサイトにある食品成分表を使った栄養成分の計算方法

<http://www.maff.go.jp/j/fs/diet/table/> をみても、ベースは食品成分表（正式には食品標準成分表）なので、消費者庁の提案と異なっている。

わが国で任意で行われている栄養成分表示においても、数値の表示方法は日本食品標準成分表の桁数が一般的に用いられており、今後の継続も容易である。

脂質 1 g のエネルギー量が 9kcal とたんぱく質や炭水化物の 2 倍を越すという点でも、また、脂質の摂取量過多が問題な人が増えているという点でも、特に脂肪は、より正確な表示が望ましいのではないかと。

2. たんぱく質、脂質、炭水化物については、どんな場合も、それぞれの桁数は合わせて表示してほしい。

理由

たんぱく質、脂質、炭水化物の桁数が必ずしも一致していない表示がされている商品がある。まったくゼロでなくても、栄養表示基準に基づき、ゼロとうたえる表示ルールがあり、たとえば 100 g 当たりの脂質が 0.5 g 未満の場合に脂肪ゼロと強調表示ができるからである（次ページに例あり）。しかし、たんぱく質、炭水化物が小数第 1 位まで記載され、脂質のみが 0 と整数で表示された場合、0.0 g と読み取る可能性が高いので、事実とことなって受け取られる可能性がある。しかも、このうち、無脂肪のヨーグルトなど、乳等表示基準府令での義務があるものでは、乳脂肪が 0.4% 等と表示義務がみられる。いずれにしても「栄養表示基準に基づき」に加えて「脂質 0.5 g（100 g 当たり）未満を「脂肪 0」として表示する」とあるいは、「脂肪 0」は 100 g 当たりの脂質が 0.5 g 未満の場合に表示可能です」といった説明の表示もみられるので、脂質の量も少数 1 位まで表示する企業の方が好感度が高いと思われる。

3. 示された最小単位の位（案）は、食品 100g 当たりで考えてよいのか。

栄養成分を示す場合の食品の表示単位として、100g 当たりだけでなく、一食分当たりとしても、今後も自由に事業者が定められることになるとすると、一食分として表示された食品の重量が実際の食生活上で少なすぎると考えられる場合に、食生活上、栄養

成分の表示が役立つことになるのだろうか。参考の表示例 3 g がこの案でどのような表示になるか、具体案を示して戴き、考えてみたい。

参 考

商品表示例

脂質の表示が 0 g の例

栄養成分表示(100g当たり)

エネルギー	49kcal
たんぱく質	4.5g
脂質	0g
炭水化物	6.8g
ナトリウム	53mg
カルシウム	150mg

種類別：はっ酵乳／無脂乳固
形分：12.0％／乳脂肪分：0.4％
原材料名：乳製品／内容量：450g

脂質の表示が小数第 1 位の場合

栄養成分表示 表示単位100g当たり

エネルギー	50kcal
たんぱく質	5.0g
脂質	0.4g
炭水化物	6.6g
糖質	6.6g
食物繊維	0.1g
ナトリウム	64mg
カルシウム	161mg

種類別名称：はっ酵乳
無脂乳固形分：12.0％
乳脂肪分：0.4％
原材料名：脱脂粉乳、生乳、乳清タ

3 の質問の栄養成分表示の例

栄養成分表示
本品1包(3g)あたり

エネルギー	7.4~12.2 kcal
たんぱく質	0.31~0.69 g
脂質	0.07~0.20 g
糖質	0.94~1.86 g
食物繊維	0.52~1.10 g
ナトリウム	2.5~12.3 mg
カルシウム	10.6~26.8 mg
鉄	0.14~1.25 mg