

JASと食品表示

巻頭インタビュー

クリーンなイメージ戦略と信頼のJASでやりがい創出 ～廃食用油のリサイクルJAS取得 第1号～



吉岡製油有限公司
代表取締役社長 吉岡 和広 氏

●JAS協会 連絡協議会のご報告

JAS室・林野庁の令和7年度予算の紹介
及び消費者庁の表示の検討課題の紹介

●消費者委員会 食品表示部会(第75回)

加工食品の原料原産地表示制度の事後検証

●消費者庁 食物アレルギー表示に関する アドバイザー会議(第7回)

カシューナッツは令和7年度を目途に特定原材料へ移行
ピスタチオは推奨品目へ追加



教えて食品表示

～消費者庁の食品表示調査官に聞きました～



どんとこい有機



おどろ木 桃ノ木 山椒の木



3月

2025

JAS講習会・セミナーのご案内

▶ 食品製造業品質管理担当者等一般講習会

01

- 食品関係全品目に共通する品質管理等について、一般的な基礎知識の習得を目的としています。
- 多彩な講師陣による講義は、食品工場や流通関係者から好評です。

会場 2日間 資格

WEB テスト 修了書

▶ カリキュラム・講師

①JAS 制度について	農林水産省 大臣官房新事業・食品産業部 食品製造課基準認証室 担当官
②食品表示について	宮城大学 名誉教授 池戸重信 氏
③品質管理概論	柴田 CS マネジメント(株) 代表取締役 柴田純男 氏
④確認テスト	—
⑤食品の安全性	アース環境サービス(株) 学術部 北日本エリア長 島崎光臣 氏
⑥食品工場における 衛生管理	ジャパン・フードセイフティドクター(株) 代表取締役 池亀公和 氏
⑦品質管理活動の実際	(一財)日本食品検査 首都圏事業所 衛生検査部門 技術顧問 井上誠 氏

▶ 対象

- ・食品製造業で、品質管理や JAS 格付業務の担当者
- ・社員教育にも利用可能

▶ 日程 【NEW】令和7(2025)年度

第1回：5/22(木) -23(金) 東京 受付中
第2回：未定
第3回：未定

▶ 料金 (非課税)

会場：30,000 円～
WEB：40,000 円～



お申込・詳細はこちら→

▶ 演習で学ぶ食品表示セミナー

02

- 演習を通じて必要な知識を身に付ける少人数制セミナーです。
- 実践的に表示の作成をすることができ、表示ルールの説明だけでは物足りない方におすすめです。

会場 2日間 資格

WEB テスト 修了書

▶ カリキュラム・講師

経験豊富な専門家である一般財団法人日本食品検査 (JFIC) の講師が、一貫してサポートします。

①開会挨拶、オリエンテーション	—
②食品表示法の解説	講義
③一括表示項目に関する法律の根拠	講義・演習
④添加物、アレルギー物質、遺伝子組換え食品の表示のポイント	講義・演習
⑤原材料欄作成のケーススタディ	講義・演習
⑥栄養成分表示と景品表示法について	講義・演習
⑦理解度テスト、質疑応答	テスト・質疑応答

▶ 対象

- ・表示の作成や点検に携わる方
- ・表示検定の受験を考えている方
- ・社員教育にも利用可能

▶ 日程 【NEW】令和7(2025)年度

第1回：5/12(月) -13(火) 東京 準備中
第2回：9/9(火) -10(水) 東京 準備中
第3回：未定
第4回：未定

▶ 料金 (税込)

一般：49,200 円
会員：46,700 円

※ハンディ版食品表示基準を持参した場合、上記から書籍購入費を差し引きます。



お申込・詳細はこちら→

資格 …JAS 認証の技術的基準で義務付けられている資格要件を満たす講習会として、登録認証機関から指定されています。本講習会を指定している登録認証は、JAS 協会ホームページでご確認いただけます。

お申込み及び詳細は、JAS 協会ホームページをご覧ください。講義内容・講師は都合により変更となる場合がございます。

目次

	官報情報
1	●インタビュー クリーンなイメージ戦略と信頼のJASでやりがい創出 ～ 廃食用油のリサイクルJAS取得 第1号 ～ 吉岡製油有限会社 代表取締役社長 吉岡 和広 〈聞き手〉 JAS協会 専務理事 島崎 真人
6	●どんとこい有機 熊本県における有機農業 ～ 近い将来を見据えた取り組み紹介 ～
9	●おどろ木 桃ノ木 山椒の木 ウッドチェンジ協議会について（続編） — 成果物・事例紹介編 —
	●JAS、万博へ
14	●JAS協会 連絡協議会のご報告 JAS室・林野庁の令和7年度予算の紹介 及び消費者庁の表示の検討課題の紹介
18	●消費者庁 食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議(第7回) カシューナッツは令和7年度を目途に特定原材料へ移行 ピスタチオは推奨品目へ追加
22	●消費者庁 個別品目ごとの表示ルール見直し分科会(第8回) 原材料の香辛料に関する横断表示ルールは運用変更へ 果実飲料と豆乳類の個別品目ルールを検討
26	●消費者委員会 食品表示部会（第75回） 加工食品の原料原産地表示制度の事後検証 ～ 制度の周知普及の継続を求める ～
28	●消費者庁 食品期限表示の設定のためのガイドラインの見直し検討会(第4回) 食品の特性に応じた指標の選定や、 1に近づけた安全係数などの方向性を取りまとめ
30	●消費者庁 食品表示へのデジタルツール活用検討分科会（第3回） 制度実現に向けた詳細の議論は来年度スタート
32	●教えて食品表示 ～ 消費者庁の食品表示調査官に聞きました ～
35	●業界の動向 香料 — フレーバーの基本から、 おいしさと健康を兼ね備えた食品開発の可能性まで — 公益社団法人 日本技術士会 登録 食品産業関連技術懇話会 会員 大同大学 建築学部 かおりデザイン専攻 客員教授 跡部技術士事務所（食品開発コンサルタント）代表 技術士（農業部門、総合技術監理部門） 跡部 昌彦
38	●ちょっとひとやすみ 今月のおすすめ

官報情報

下記の件について、官報に掲載されましたのでお知らせします。

なお、直近 30 日間分の官報は、独立行政法人国立印刷局が提供しているインターネット版「官報」でご覧いただけます。（<http://kanpou.npb.go.jp/>）

〔省 令〕

- 日本農林規格等に関する法律施行規則の一部を改正する省令（令和 7 年 2 月 3 日財務省・農林水産省令第 1 号）

〔告 示〕

- 乾燥スープの日本農林規格の一部を改正する件（令和 7 年 1 月 29 日農林水産省告示第 193 号）
- 製材の日本農林規格の全部を改正する件（令和 7 年 1 月 31 日農林水産省告示第 195 号）
- 製材（枠組壁工法構造用製材を除く。）の格付の表示の様式及び表示の方法の一部を改

正する件（同第 196 号）

- 製材についての検査方法の一部を改正する件（同第 197 号）
- 製材についての取扱業者の認証の技術的基準の一部を改正する件（同第 198 号）
- 食品における相対モル感度を利用した定量法に関する一般要求事項の日本農林規格を制定する件（同第 199 号）
- 米中の 4-アミノ酪酸（GABA）の定量－高速液体クロマトグラフ法の日本農林規格を制定する件（同第 200 号）
- 農林水産大臣が定める国際標準化機構及び国際電気標準会議が定めた認証を行う機関又は試験所に関する基準の一部を改正する件（同第 201 号）



環境にやさしい オーガニック食材を食卓へ

毎月8日は
オーガニック
の日!!

2050年までに
耕地の25%を有機へ

「みどりの食料システム戦略」（農林水産省）より

JAS協会では、
「毎月8日は 有機の日」
キャンペーンに取り組んで
います。
詳細はJAS協会HPを
参照してください。

The poster features a green header with the text '環境にやさしい オーガニック食材を食卓へ'. The main body has a light wood-grain background with various fresh vegetables like tomatoes, bell peppers, and leafy greens. Large, stylized text in the center reads '毎月8日は オーガニックの日!!'. At the bottom left, it says '2050年までに 耕地の25%を有機へ' and '「みどりの食料システム戦略」（農林水産省）より'. A speech bubble on the right contains information about the JAS Association's 'Organic Day' campaign on the 8th of each month.

クリーンなイメージ戦略と信頼の JAS でやりがい創出 ～廃食用油のリサイクル JAS 取得 第 1 号～

吉岡製油有限会社 代表取締役社長 吉岡 和広 氏（文中、敬称略）

〔聞き手 JAS 協会専務理事 島崎 真人〕



▲ 吉岡製油(有) 吉岡社長

埼玉県入間市にある吉岡製油有限会社は、1969 年の創業からラード製造に取り組まれている油脂メーカーです。半世紀以上にわたり培われたラード製造の技術を活かし、近年では、廃食用油のリサイクル事業にも積極的に取り組まれており、関東を中心に年間約 5,000 t の廃食用油を回収し、再生油へと生まれ変わらせています。

今回は、吉岡製油有限会社の吉岡社長に廃食用油リサイクル事業開始のきっかけや、今後の展望についてお話を伺いました。

廃食用油リサイクル事業の始まり

島崎 本日はお忙しい中お時間をいただきありがとうございます。御社は、創業時からラード製造を行われているとのことですが、創業の歴史についてお伺いしてもよろしいでしょうか。

吉岡 東京都東村山市で、私の祖父が周辺の精肉店から集めた脂身を利用してラードを製造していたことが、弊社の前身です。そこから、徐々に原料の回収範囲が広がったことで、1969 年に私の父がのれん分けする形で、埼玉県入間市に「油脂商吉岡商店」を創業しました。その後、1975 年に法人化し、現在の「吉岡製油有限会社」となりました。

島崎 廃食用油のリサイクル事業にも取り組まれています。こちらの事業はいつから始められたのでしょうか。

吉岡 ラードの納品先では必ず使用後に揚げカスや油が発生するため、創業当時からサービスの一環として廃食用油の回収を行っていました。その後、徐々に廃食用油の回収量も増え、1999 年に産業廃棄物収集運搬許可を取得し、現在の廃食用油のリサイクル事業がスタートしました。

島崎 廃食用油業界への参入企業としては新しい方でしょうか。



▲ インタビューの様子

吉岡 新しい方だと思います。弊社はもともとロードの納品先を中心とした地域の方々からの回収をメインに行っていましたので、チェーンレストランなどへの回収はほとんど行っていませんでした。1999年に運搬許可を取得したことを機に、全国チェーンのコンビニなどへと回収先が広がり、最大でも100t/月程度であった廃食用油の回収量は、現在では400t/月にまで拡大しました。

生まれ変わる廃食用油

島崎 回収された廃食用油はどのようにリサイクルされるのでしょうか。

吉岡 弊社では、回収した廃食用油をまず縦型クッカー（加熱機）で加熱し水分を除去します。次に、エキスペラ（スクリュープレス機）で天カス等の搾油をした後、デカンタ（遠心分離機）で不純物を除去して油を精製します。その後、品質チェックを行い、合格したものをタ

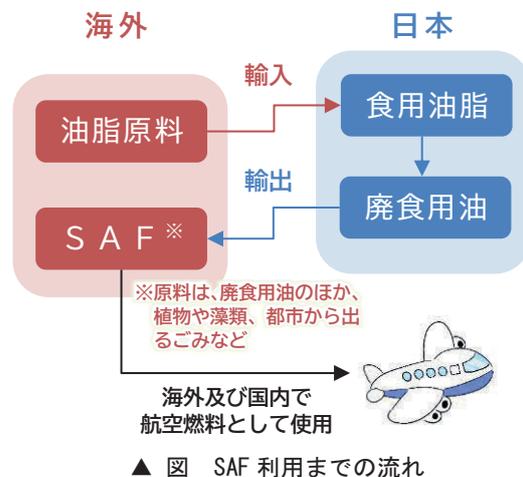
ンクローリーでお客様に納品しています。

回収された廃食用油は概ね3~4時間かけて精製が完了します。基本的に拠点へ回収された廃食用油は1週間以内に精製され、再生油として出荷されます。

島崎 リサイクルされた再生油は、どのような用途に使用されているのでしょうか。

吉岡 弊社の再生油は、45%が飼料、45%が燃料（発電燃料、バイオディーゼル燃料・SAF¹）、残りの10%がケミカル原料（インク・石鹼・脂肪酸）などに使用されています。

島崎 以前、国内にはSAF製造工場がないため、日本で使用されているSAFは全て輸入と聞いたことがあります。現在もその状況は続いているのでしょうか。



吉岡 現在も、国内で使用されているSAFはほぼ輸入となっています。弊社でもSAF原料用の再生油は、全て輸出しています。しかしながら、既にSAFの国内製造に向け動き始めている企業もありますので、今後SAF原料への需要は間違いなく拡大していくと思います。

¹ SAF：持続可能な航空燃料（Sustainable Aviation Fuel）の頭文字。従来のジェット燃料が原油から精製されるのに対して、廃食油、サトウキビなどのバイオマス燃料や、都市ごみ、廃プラスチックを用いて生産される。廃棄物や再生エネルギーが原料のため、ジェット燃料と比較して約60~80%のCO₂削減効果がある。

気持ちよく働ける職場づくり

島崎 現在は、こういった地域で回収を行っているのですか。

吉岡 弊社では、埼玉・東京・山梨を中心に廃食用油の回収を行っています。基本的に回収範囲は、各拠点からトラックでなるべく1時間以内に向かえる範囲と設定しています。

島崎 山梨にも回収拠点をお持ちなのですね。回収は何名くらいで行われているのですか。

吉岡 現在は、17名の担当者が回収を行っています。以前は、交通量や回収範囲の関係から夜中に回収作業を行っていたこともありましたが、現在は、朝の4~5時に出発し15~16時には業務が終了し退社できるような仕組みになっています。

島崎 廃食用油の回収は夜中のイメージがあったので、驚きました。



▲ JAS 協会 島崎専務

吉岡 廃食用油のリサイクル事業には、どうしても3K（きつい・きたない・危険）というイメージが今なお根強く残っています。こういったイメージを払拭するために、弊社では労働

時間の見直しを行うとともに、作業着をクリーンなイメージのある薄い水色に一新しました。従業員には、気持ちよく働いて欲しいので「汚れたらきれいなものに替えてください」と伝えています。また、回収に向かうトラックについても、定期的に洗浄してきれいな状態で回収作業を行っています。



▲ 統一された作業着と回収トラック

ITで回収業務の品質向上

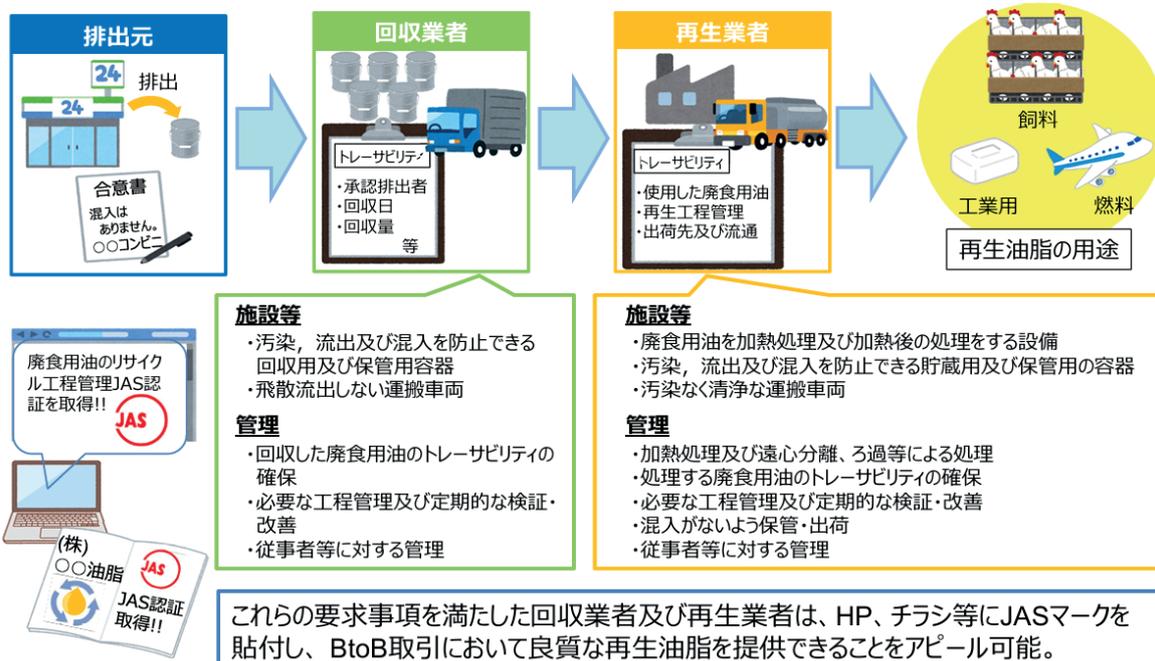
島崎 IT導入にも取り組まれているとのことですが、こちらについてもお聞かせいただけますか。

吉岡 以前は、自社独自のシステムで回収ルート管理や伝票管理を行っていたのですが、伝票を手入力で集計する過程で入力ミスが発生していたことや、顧客数が増加したことで管理が煩雑になったことから、ソフトウェア会社の協力のもとITシステムを新たに導入しました。

システムを導入したことで、事務のケアレスミスの削減につながったのはもちろんのこと、回収ルートの記録やリアルタイムでの確認ができるようになったことで、ルート上の無理・無駄を見つけることができるようになり、回収ルートや回収箇所の確認が容易になりました。

廃食用油のリサイクル工程管理の日本農林規格の概要について

トレーサビリティが確保されていない廃食用油及び異物の混入がないよう、**廃食用油を原材料とした再生油脂を製造するリサイクル工程を管理。**



(令和5年2月10日開催 日本農林規格調査会 資料より)

島崎 ルートまでリアルタイムでわかるのですね。

吉岡 回収ルート of 遠回りや渋滞を避けることができるようになったことで、従業員の業務分担も格段に管理しやすくなりました。その分、従業員にはしっかり休んでもらえるようになり、「明るいうちに帰れて嬉しい」「子供たちのお迎えに間に合うので助かる」といった形で、モチベーションアップにも繋がっています。

JAS 認証取得と広がる展望

島崎 御社は、2023年3月に制定された廃食用油のリサイクル工程管理 JAS の認証取得第1号とのことですが、JAS を取得された決め手をお教えいただけますか。

吉岡 JAS を取得した1番の理由は、「きちんとした管理体制を第三者認証によって証明していただけること」です。

廃食用油は産業廃棄物として回収される場合、管理伝票を発行し、トレースができるよう適切に管理する必要があります。しかしながら、「有価物」として買取を行い回収する場合には、こういった管理は義務付けられていません。

近年、SAF などの影響により急速に廃食用油の需要が拡大したことで、「有価物」として回収を行い、トレース管理を行わない業者が複数出てきています。私はこの状況に非常に危機感を抱いています。

産業廃棄物の管理ルールが廃食用油業界内で浸透した背景には、飼料に使用される再生油の安全性確保にはトレースが大前提にあったからです。

ベルギーでは、過去に鶏用の飼料として使用された再生油に、ダイオキシンが混入したことで鶏の大量死を招き、飼料への再生油の使用が禁止されました。

日本でも同じことが起きてしまった場合、再生油が飼料に使用できなくなるリスクがあります。こういった事態を防ぐためにも、JASの基準による工程管理が業界内のルールとして浸透していくことを期待しています。

島崎 JASが広がっていくためには、回収先を選定するコンビニやレストランに、JASの価値を知っていただくことが重要だと思いますが、この点についてはどのようにお考えでしょうか。

吉岡 弊社では、コンビニやレストランへの回収の際、JASの位置付けをしっかりとお話してご理解いただいています。

飼料に使用される再生油は、トレーサ管理に加え、異物などの排除も細心の注意を払って行う必要があるため、再生油の品質面でもJASによる管理体制は評価いただいています。

島崎 JASを取得されたことで、社内の管理体制に変化はありましたか。

吉岡 JASという国家規格の認証を取得したことで、従業員の意識は変わったと思います。1つ1つの工程に対して、単にルーチンワークという認識で作業を行うのではなく、管理ポイントを押さえ能動的に取り組んでもらえるようになりました。

今後、認証工場であることのPRとして、名刺にもJASマークを入れることを考えているのですが、「マークが入ることが誇らしい」と従業員も喜んでくれています。

島崎 廃食用油のリサイクル事業について今後の目標や展望がありましたら、お教えいただけますか。

吉岡 廃食用油の回収量としては、現在の回収量の2倍である800t/月が今の目標です。そのための第1ステップとして、まずは回収量を1.3倍程度に拡大させていきたいと考えています。



▲ 吉岡製油(有) 吉岡社長

また、現在、JASについて廃食用油の品質基準設定の検討が行われています。JASの品質基準が確立した際には、ぜひ認証を取得して品質のアピールに活用していきたいと思っています。

島崎 新たに制定されたJASが、認証工場の意識改革や業界内のルール整備に役立っていることを大変うれしく思います。今後もJASをビジネスに効果的に活用いただき、廃食用油リサイクル業界全体の発展に寄与していくことを願っています。

本日は貴重なお話をお聞かせいただきありがとうございます。



どんどこい有機



熊本県における有機農業

～ 近い将来を見据えた取り組み紹介 ～

大学の研究で有機農業と出会いをきっかけに、その魅力に惹かれ新規就農しました。いま話題の熊本県菊陽町でニンニクを栽培しています。また、認証機関で検査業務等に携わりながら、熊本県内の様々な地域における有機農業の現状を間近で見ました。その中でも特に盛んな地域の取り組みや、今後の展望などについてご紹介いたします。

特定非営利活動法人熊本県有機農業研究会 検査員 厨子 圭介

熊本県の有機農業

熊本県は、九州の中央部に位置し、阿蘇山をはじめとする活火山や、肥沃な平野、天草諸島など、多様な地形が特徴です。中央部には、阿蘇カルデラが大きく口を開けており、西部には広大な平野が広がり、有明海に面しています。

近隣の鹿児島県では有機茶、大分県ではキノコの有機栽培が盛んですが、熊本県はこれら特定の品目というよりは、幅広い農産物の有機栽培がバランスよく行われています。

特に熊本県山都町は、熊本県における有機農業の中心地として知られています。阿蘇山の自然の恵みと、古くからの伝統的な農業が育んだ豊かな自然環境が、有機農業の発展を支えています。1970年代から有機農業や有機農業運動が活発化し、1977年には全国有機農業大会が開催されるなど、全国的な注目を集めました。

現在では、行政、生産者、研究機関が連携し、オーガニックビレッジ宣言行い、有機栽培技術の開発・普及、有機農産物の流通拡大など、多岐にわたる事業を展開しています。



写真1 山都町における有機農業の取り組み紹介冊子

山都町有機農業サポートセンターでの取り組み

山都町は、有機 JAS 認証を取得した農家が 50 事業所を超える、全国でも有数の有機農業の盛んな地域です。栽培面積の拡大や新規の農家が増加していることから、有機栽培におけるリスク管理の重要性が高まっています。この状況を受け、山都町は令和 5 年度に「山都町有機農業

サポートセンター」を開設し、専門家を配置して、有機 JAS 認証取得に関する手続きや有機栽培技術に関する情報提供・アドバイスを行っています。本稿では、サポートセンターに寄せられた相談内容や、当センターの具体的な活動内容についてご紹介します。

相談1 「誤って不適合資材を大量に購入した」
(有機 JAS 認証関係)

●相談者 (A さん (ベテラン農家))

「しまった！」慌てて肥料袋を確認すると、そこにはいつも使っている「〇〇苦土石灰(粉)」ではなく、「〇〇苦土石灰(粒)」が入っている。慌てて納品書を確認すると、やはり注文を間違えていた。送料の問題もあり、返品はできないと分かり、途方に暮れていたが、藁をも掴む思いでメーカーに連絡。しかし、肥料製造業者からは「造粒に使用する原料〇〇の適合性が確認できないため、資材証明書は発行できません」との厳しい回答。絶望的な気持ちで、サポートセンターに駆け込んだ。

サポートセンターに配置されていた私は、A さんにご事情をお聞きし、資材評価手順書を確認したところ、「その原料について、その製造方法で使用する場合は適合かもしれない」と思い、早速、肥料製造業者にその旨を伝え、その原料証明と当該資材のすべての原料と製造フローのわかる書類の発行を依頼。数日後、無事に証明書が届き、「当該原料は造粒工程で使用する場合は適合資材である」ことを確信しました。

そこで、A さんと肥料製造業者の双方に手順書の内容を説明し、本製品が適合資材であることをお伝えしました。その後、A さんが肥料製造業者に正式に資材証明書の発行を依頼し、認証機関による資材証明書の確認を経て、最終的に本製品が適合資材であることが確認されました。



写真2 レンコンが消えた畑



写真3 水源に利用されていた溜池



写真4 回復したレンコン畑

相談2 「有機レンコンが育たない」
(栽培技術関係)

●相談者 (B さん (若手農家))

「あれ？」ある日、レンコン畑の様子がおかしいことに気づいた。よく見ると、植えたはずのレンコンがなくなっていた(写真2)。施肥記録やこれまでの作業日報を何度も確認したが、原因は分からない。そこで、その原因と対策の助言を求め、サポートセンターに相談することにした。

私はサポートセンターにおいてBさんに、レンコン栽培に関する内容を詳しくお聞きしましたが、写真2のような状況になった原因となるような情報は得られませんでした。そこで、実際に畑を見学させていただくため、Bさんをお願いし、現地へ向かうことにしました。

現地で使用する水の品質を調べるため、EC(電気伝導度)とpHを測定しました。その結果、数値から水の状態に若干の異常があることが分かりました。そこで、水源を調査したところ、山から引いた水を溜めている池が利用されていることが判明しました(写真3)。この池は周囲を林に囲まれており、有機JAS認証上の汚染はありませんでしたが、倒木や落ち葉などが堆積し、藻が生えていることから、有機物が多く含まれ、溶存酸素量が不足している状態、いわゆる「腐れ水」になっており、レンコンの生育に悪影響を与えている可能性が高いと考えられました。そこで、より清浄な水を確保す

るため、山から直接畑に水を引く新たな水路を設けることを提案しました。

後日、Bさんより、LINEにて「水路を鍬で掘

ってV字回復」の文に写真4が添えて送られてきました。

今後の展望

どの地域においても有機農業第1世代から第2世代へ承継時期にきていると思います。ここ熊本、特に山都町では新規就農者が多い地域であり、次世代へのバトンがうまく渡されていると思います。

大先輩農家は、貪欲な栽培への意欲があり、近年では長年培われた大先輩の豊富な経験と、科学的に分析した土壌分析結果から、施肥設計について検討しています。先輩の勘と経験に基づく、作業時期や肥料・土壌改良資材の使用に関する豊富な知識を参考に、専用ソフトを用いてより最適な施肥設計を行っています。これにより、数値や記録で技術を若手へ伝えることができます。

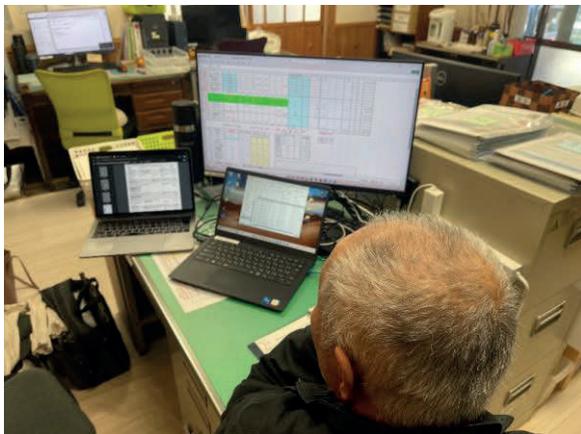


写真5 先輩農家と土壌分析結果から里芋の施肥設計をしている様子

対して若手農家は、近年頻発する早魃やゲリラ豪雨などの極端な天候への対策として、栽培

技術の情報交換を活発に行っています。例えば、「00 保水剤をミズナ栽培に使用してみたら」や「緑肥を畝間に播種してみたら」など、様々な対策を検討し、圃場での実証実験と結果報告を繰り返しています。これらの活動は、小規模な意見交換会から勉強会まで、誰でも参加しやすい状況作りに配慮されています。



写真6 若手農家が行う情報交換会（講習会）の様子

ここ山都町を見ていると、有機農業の未来は明るいと感じています。「地域がこれまで培ってきた先輩方の技術を、後継者に分かりやすく伝える『見えるバトン』のような形に変換し、継承していく」という作業を適切に行い、また、従来の農業技術を統合し、後継者に分かりやすく伝える（見える形にする）取り組みを積極的に行うことで、有機農業の未来はますます明るくなっていくと確信しています。

ウッドチェンジ協議会について（続編）

—成果物・事例紹介編—



林野庁 木材利用課 建築物木材利用促進官 川原 聡

1 ウッドチェンジ協議会の5つのグループ

前回の1月号では、ウッドチェンジ協議会（以下WC協議会）の全体についてお伝えした。今回は、WC協議会に属する5つのグループの成果物や、取組をご紹介します。

改めての説明になるが、ウッドチェンジ協議会には5つの小グループが存在し、それぞれのテーマのもとに活動している。

木材利用環境整備G（以下Aグループ）：林野庁が事務局となり、年に数度WGを開催。以下の資料にもあるとおり、WGメンバーの中で木造化・木質化を進めるにあたっての共通の課題について対応方向を議論し、その中で連携を模索する取組を進めている。

情報発信G：建築物の内装木質化における効果検証と事例集の作成を行っている。これまで2度成果物を発出している。

低層小規模建築物G（以下Cグループ）、中規模ビルG：それぞれの規模感に応じた標準化モデルをこれまで多く発出してきた。成果物も本格的な内容となっている。

高層ビルG：その名の通り、高層建築物で木造化された建物を対象に、事例集を作成している。ここでは内装木質化とは少し距離をおき、混構造も含めて木造化した事例をとりあげることで、都市の木造化を通じた炭素固定への機運醸成を図っていく。

2 各グループの成果物

図2にそれぞれのグループにおける主な成果物を紹介している。Aグループについては、前回少しご紹介したがWG開催毎にお呼びしたゲストからのご発表内容を資料として位置づけて、ウッドチェンジ協議会で議論内容として

ウッド・チェンジ協議会～川上から川下まで建築物木材利用プラットフォーム～

- ・民間建築物等における木材利用の促進に向けて、経済・建築・木材供給関係団体など、川上から川下までの幅広い関係者が一堂に参画する官民協議会「ウッド・チェンジ協議会」を立ち上げ。
- ・令和3年9月の第1回の会合以来、これまでに5回開催。会合の下に設けた小グループの成果報告や参加団体・企業・関係者等との取組や関連情報の共有、意見交換等を実施。
- ・小グループは会合等で挙げられた課題等を踏まえ5つ設置し、検討を実施。これまでに建築主等が民間建築物での木材利用を検討する際に参考となる普及資料を作成し公表（最新版は令和6年5月に公表）。

〇目的
木材利用の促進に向けた課題の特定と解決方策の検討、先進的な取組の発信、木材利用に関する情報共有を行うことにより、木材が利用しやすい環境づくりに取り組む。

〇参加団体等
会長： 橋本三（東京海上日動火災保険株式会社 相談役）
副会長： 橋本三（東京海上日動火災保険株式会社 相談役）
+23企業

〇研究機関： 国立研究開発法人 森林研究・整備機構 森林総合研究所
〇関係府庁： 総務省、文部科学省、経済産業省、国土交通省、環境省、農林水産省（事務局）

※令和6年5月時点



図1 ウッドチェンジ協議会における各グループ

都市等の「ウッド・チェンジ」に向けて ～木造化・木質化の普及と資料～

林野庁が立ち上げた官民協議会「ウッド・チェンジ協議会」では、施工等向けに、建築物の木造化・木質化の事例、木造建築物の標準モデル、木材利用の意義・メリット等をまとめた普及資料を作成し、公表しています。

<p>低層小規模建築物の木造化</p> <p>地域の材料や加工・施工体制を活用して建築できる2階建ての事務所やコンビニや飲食店など小規模な店舗の木造化モデル設計を提案。木造化の意義や木造建築物事例も多数紹介。建設事業者向けに木造化の企画から施工までの進め方を整理した手引きや、施工管理図書作成の手引きも作成。</p>	<p>中規模ビルの木造化</p> <p>3階建て準耐火構造、4階建て耐火構造の事務所の木造化標準モデルの提案、延床面積3千㎡程度のオフィス設計をテーマとした3～7階建て木造ビルのモデル設計の提案、様々なタイプのホテルの木造化・木質化モデル案を紹介。</p>	<p>高層ビルの木造化</p> <p>木造の技術面・制度面の発展を受けて、近年、徐々に増えてきた木造の高層ビル事例について、木造した方がいいや、効果、技術的な工夫等とも紹介。</p>
<p>内装での木材利用</p> <p>建築物の内装に木材を使った事例や、建物のオーナ等から集めた木質化による効果の声、科学的データ等もあわせて、内装木質化による効果を用途別に整理。新たな効果を追加し、27の科学的データをもとに効果を検証。</p>	<p>川上から川下までの連携事例集</p> <p>建築物での木材利用促進のための川上から川下までの連携事例集。建築物木材利用促進制度や森林環境譲与税による取組、ウッド・チェンジ協議会のメンバーによる取組等を紹介。</p>	<p>各資料は、林野庁HP「ウッド・チェンジ協議会」ページからダウンロードいただけます。</p> <p>ウッド・チェンジ協議会 検索</p> <p>※林野庁補助事業を活用し、(公財)日本住宅・木材研センターが作成。</p> <p>ウッド・チェンジ協議会</p>

図2 各グループの主な成果物

報告することとしており、別の項でとりあげることとし、ここではCグループの事例をご紹介します。

【Cグループ・非住宅・木造低層小規模建築物施工管理図書作成の手引き】

これまで、「住宅の延長」という目線で、「コンビニや飲食店など小規模な店舗の木造モデル設計を提案」してきたCグループの成果物だが、直近ではよりその規模を大きく、かつ、施工者がより木造化へ着手しやすくするための環境整備ともいべき資料、それが以下にある「非住宅・木造低層小規模建築物施工管理図書作成の手引き（（公財）日本住宅・木材技術センター刊）」である。これまで林野庁が多く手

掛けてきた木造モデル集とは少し趣が違っているのだが、この手引きは、初めて木造を施工する、または木造施工の経験が少ない施工者に対する手引きであると同時に、木造建築物の施工管理に気をもむかもしれない

「発注者」に対して木造の作業工程や施行管理などの不安を少しでも解消し、安心して発注してもらうための、いわば普及資料の側面も有するといえる。後者の視点は、私がよくアドバイスをいただく有力工務店の社長さんからいただいた視点に、本手引書作成に関わっていただいているとある大御所からの解説を交えた見地である。あくまで副次効果の世界を出ないとはいえ、その効果は小さくなく、そこも見据えた上で手掛けられたとののだとしたらすごいと言わざるを得ない。



図3 非住宅・木造低層小規模建築物施工管理図書作成の手引き

3 川上と川下の連携事例

Aグループの活動内容は「川上から川下の関係者間の連携のあり方や、ビジネスの中での木材利用促進に向けた検討」である。テーマはその時制での主要課題となるが、昨今は環境問題が主流とならざるを得ないし、ここに注目が集まるからこそその木造建築の出番ともいえる。

「再造林が確実に行われている森林から供給された木材の利用」をメインテーマに、生物多様性、木材のサーキュラリティ（再利用可能性）といった出口が難しいテーマも議論される。

その中で、木材の供給者にして森林の管理にも携わる者という位置づけで、単組の森林組合を招聘して、再造林をしているかどうかや、生物多様性の現実等々の生の情報をグループメンバーに伝えてもらう機会を令和6年度に入って2度設けた。

また、それと同時に、自社内で社員に対して森林・林業にふれる機会を設けた好事例として、三菱地所ホームにもその事例をご紹介いただいた。

小田原市森林組合（図4）は、林野庁との交流人事があることをきっかけに連携したのであるが、都市の木造化という点でも小田原市は



図4 小田原市森林組合の紹介概要



図5 長野森林組合の紹介概要

小田原産木材の利用促進を目的に神奈川県建築士会小田原地方支部と建築物木材利用促進協定を締結しており、小田原城から小学校まで、木材利用の裾野も広い。

また、長野森林組合（図5）はセブンの森との連携もさることながら、「日本で一番女性が働きやすい森林組合を目指して」というスローガンのとおり、風通しのよい職場を目指しながら地域の森林・林業、そして木材産業の軸を担う存在として注目した。

そして三菱地所ホーム（図6）である。一度、同社の皆様が林野庁に来られ、この取組を説明してくれた。これはと思い、林野庁から依頼し、ウッドチェンジ協議会Aグループの場で、自主的に社員研修プログラムを組み、若い職員が能動的に参加したこと等々、プロジェクトに参加された職員さんに発表いただいた。私は枠組壁工法構造用たて継ぎ材の技術開発委員会（林野庁補助事業）で同社本社を訪れたことがあり、見学したオフィスに感嘆したのだが、これが個人的な伏線の回収である。カラマツなど4種類の針広樹種を植栽したということならよくある話だが、炎天下に現地を再訪し、下刈り（植栽した苗と苗の間に生える雑草刈り）にも取り組んだのだそうで、もはや本格的な社外環境保全活動である。

その他製材所にも訪れ、最後には現地指導役



図6 三菱地所ホームの紹介概要

となった藤原造林さんによる講義までやったのだというから本気にして楽しそうなのが皆に伝わってくる。これからの時代を担う若き人材が自然との共生活動を通じて、飾らないが伝わる言葉で木造をアピールするのだから、微力ながらも追い風を送ってしまうのである。

4 番外編—建築物木材利用促進協定締結者交流会—

当課の建築物への木材利用の政策として、WC協議会と共に大きな軸をなすのが建築物木材利用促進協定である。令和6年は農林水産省と10者が協定を結んだ。いずれも全国レベルで建築物の木造化に取り組む意思を示した企業等であり、様々な地域、様々な連携で木造化に取り組む。協定締結のメリットは？という質問を多くいただくが、公共建築物の補助事業の採択において一定の勘案がなされるとはいえ、基本的には締結した企業の自主性を尊重するものだ。

既に実績がある企業が更に取り組みを強化する場合もあれば、大手ではあるが木造実績には乏しかったり、これから本格的に取り組むという決意表明だったりする。我々も毎年一定の時期に取組実績を照会はするが、もう少し協定締結企業との取組ができないか。とある協定締



図7、図8 建築物木材利用促進協定 第一回締結者交流会（図7は清水林政部長の挨拶）

結企業の方からのご要望もあったことから、昨年12月に農林水産省にて協定締結者交流会を開催した。実に多くの企業や団体にご参加いただき、余裕で収容できると思って用意した会場もお陰様で満杯になった。我々の想定が甘かったのだが、予定した1時間半は参加者による説明だけで終わってしまったのは反省点ながらも、その後地下の食堂で開催した懇親会にもほとんどの方にご参加いただき、自分で言うのもなんだが一定程度盛況だったと思う。次回開催は未定ながら、この会に参加していない方がこの会のことを聞きつけて問い合わせしてきたことなど、何らから伝播しているようであり、第二回を開催できればと思う。

5 ループを抜け出したい

これまで鉄骨や鉄筋コンクリート造にしか携わったことがない設計者が、初めて木造案件に携わって、鉄骨造と同じノリで構造計算をし、同じような断面や同じような強度・スペックの

木材を発注し、見積もりで高額なものが届き、失望して二度と木造はやらないと失意してしまう人がいる話。先日、ある方との打合せでこのことを聞いて、そういえば、こういう議論は10年前からされていたらうなあとふと思った。製材や集成材などの「標準寸法」が分からず、我々から見ればどう考えても「特注品」な断面の部材を発注する「あるある」。製材でも30cm角の製材が大手ゼネコンから発注されて地域の製材工場チームが四苦八苦した事例も見聞きした。本当に木造が進まない理由が何なのか。今日ご紹介してきた成果物にもその解決の糸口を見いだせる素材はあるのだろうが、伝える側や部材側の工夫や努力にも限界があると考えた時、少し切り口を変えた取組が必要とも思える。DX化、加工技術、機械開発、業界横断の連携。案はともかくそろそろ答えを見つけねば、木材がただ環境面だけで優遇される時代が終わりを迎える可能性を強く認識しながら、政府として取り組みを進めていきたいと考えている。

<参考文献>

- 1) 林野庁HP：「民間建築物等における木材利用促進に向けた協議会（ウッド・チェンジ協議会）」

農林水産省は、2025年日本国際博覧会(大阪・関西万博)へ出展します



大阪・関西万博
公式キャラクター
ミヤウのマーク



RELAY THE FOOD
未来につなぐ食と風土

RELAY THE FOOD
~未来につなぐ食と風土~

2025.
6/8日-15日

来場予約
不要

(「食と暮らしの未来ウィーク」期間中)

会場

EXPO メッセ
「WASSE」 イベントホール南側

「つなぐ」をキーワードに、食・農林水産業について、日本国内で紡がれてきた伝統、各地域で育まれてきた多様性、未来で活用が見込まれる最先端技術等について、17以上の部局が展示を予定しています。

6月7日～8日、14日～15日には、ポップアップステージ西においてもイベントを実施します。



ポップアップ
ステージ西 EXPO メッセ
「WASSE」

※図は2025年日本国際博覧会
開催イメージです。実際の会場とは配置・建物形状が一部異なる場合
がございます。また本図書の印刷転載・複製は一切お断りします。



農林水産省

©Expo 2025

JAS、万博へ



6/7(土)
10:30~13:00

ポップアップステージ西に、
JAS(日本農林規格)が登場予定!

万博から、JASと一緒に
世界をもっと豊かにつなぎましょう!

〈担当〉
農林水産省
基準認証室



©Toshitaka Nabata / MMDGP
ジャスマル



©Toshitaka Nabata / MMDGP
ジャスマロ

※日程等は今後変更が生じる可能性があります。

JAS室・林野庁の令和7年度予算の紹介 及び 消費者庁の表示の検討課題の紹介

令和7年1月21日、製粉会館にてJAS協会の団体会員を対象とした連絡協議会を開催しました。

冒頭、JAS協会 戸谷会長からの挨拶のあと、農林水産省基準認証室の谷室長からご挨拶がありました。ご挨拶の中では、JASの制定時期の分散化、国際標準化への取り組みの重要性等、現在の農水省の課題について説明されました。

会議では農林水産省、林野庁及び独立行政法人農林水産消費安全技術センター（FAMIC）から下記の議題に基づいて説明が行われました。

当日は、業界団体及び登録認証機関から48名の参加がありました。

以下に概要をお伝えします。

【 議 題 】

1. 林野行政の現状について
2. 令和6年度補正予算及び令和7年度予算について
3. JASの普及促進等に向けて
4. JAS新規格の動向について
5. FAMICにおける国際標準化の取組について
6. 食品表示の現状と課題
7. 情報提供等

1. 林野行政の現状について



農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部

食品製造課 基準認証室

室長 谷 秀治 氏

谷室長から、林野行政の現状について以下の説明

がありました。

日本の国土の特徴は、国土の2/3が森林であり、うち国有林が1/3を占めていること。二酸化炭素の吸収源として地球温暖化対策に寄与するなど、森林の多面的機能が国民生活に恩恵をもたらしています。人工林が4割あり、樹齢が50年を超える人工林の比率が高く、育てる時代から、使う時代に入っています。

林業生産としては、2002年の木材自給率は最低(18.8%)でしたが、2023年は42.9%まで回復しています。木材の丸太の価格は下がっており、杉はピーク時の4割の価格になっています。小規模な地主が全体の9割を占めており、集約化が課題です。

人材育成に関しては、昔に比べれば若年者率が一定程度進んでいます。ただ、業界としては労働災害が多いのが現状で、全産業の10倍の死傷率になっており、大きな課題です。

木材産業の側面から、国産材の需要拡大・利用促進に向けた取り組みを続けております。また、木質バイオマスの利用が進んでおり近年利用量が拡大しています。

2. 令和6年度補正予算及び令和7年度予算について

林野庁 林政部 木材産業課 木材製品技術室
課長補佐 **高木 望** 氏
農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部
食品製造課 基準認証室
課長補佐 **落合 和彦** 氏



林野庁の高木課長補佐から、林野庁予算のうち、木材産業課関係予算について説明がありました。令和6年度補正予算の規模は、当初予算の半分くらいあり、それら全体像の説明のあと、JAS 関係部分の説明として、JAS 構造材の積極的使用、例えば「JAS 構造材活用拡大宣言」がされたら積極的に支援する施策があります。JAS は改正建築基準法と結びついており、これに関連して人材育成にも力を入れています。それ以外には、引き続きの花粉対策、能登半島での災害復旧の予算が組まれています。

令和7年度予算は、全体の説明では、カーボンニュートラル、二酸化炭素の吸収源として、また二酸化炭素の固定に寄与するものとして取り組みます。個別の施策については、CLT の活用についての説明があり、まとめとして、「建築物への木材の利用が大切であり、それには JAS が大切になる」と締められました。



続いて、農林水産省の落合課長補佐から、主として基準認証室に関連する令和6年度補正予算と、令和7年度予算の説明がありました。令和6年度補正予算においては、有機 JAS 普及対策、国際標準化支援等、前年度から引き続きの事業が中心になります。

令和7年度予算についても、基準認証室に関



▲ 会場のようす

係する予算は継続事業となっているものが多く、国際標準化においてはスマート農業への議論の参画、人材育成、体制整備などを行い、また規格活用推進では、PR、人材育成、新規格検討等があります。

予算の説明に加えて、現在改正予定の省令に関する説明がありました。これは不適合事業者の廃止逃れを防止するための改正となり、登録認証機関には、公布後の業務規程の改訂について要請がありました。

3. JAS の普及促進等に向けて



農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部
食品製造課 基準認証室
課長補佐 **三浦 寛子** 氏

JAS の普及推進の取り組みについて、昨年に引き続く活動及び今年の新規の取り組みの説明がありました。

イベントについては、参加するイベントを多く増やし、6月から11月にかけて、9つのイベントに参加しています。特に11月は JAS 普及推進月間として、スーパー等小売店へのポスター(今回は地下鉄霞ヶ関駅にもポスターを掲示)、ポップの提供、農林水産省 Facebook などの活用に加え、農林水産省 Web マガジン「aff」での掲載、JAS クイズを通じた普及活動を行いました。

次に JAS の国際化については、①JAS そのものを海外において浸透、②Codex 規格への関与、③ISO 規格への反映の 3 つの取り組みのうち、海外への JAS の普及、特にアセアン地域での普及について紹介がありました。海外の小売店でも JAS のアピールに協力いただくよう出張時に活動しています。

4. JAS 新規格の動向について



農林水産省 食品製造課 基準
認証室

課長補佐 **栗原 秀夫** 氏

新たな JAS 制度で制定された規格は 30 規格になり、これについてタイプ別に規格を整理して説明がありました。

今後制定予定の新規格はいずれも試験方法の 2 規格で、ひとつは米に含まれる GABA 値の定量試験—高速液体クロマトグラフ法です。もう一つの「食品における相対モル感度を利用した定量法に関する一般要求事項」は、個別品目の機能性成分の試験ではなく、汎用性のある試験方法で、この規格の制定目的は、非常に高価な試験物質への対策として定められるものになります。

5. FAMIC における国際標準化の取組について



FAMIC 規格調査部 規格調
査課

課長 **安井 義徳** 氏

農林水産・食品分野における国際標準化の手段(三浦氏の説明の項参照)のうちの ISO 規格について、FAMIC の取り組みの説明がありました。

FAMIC では ISO 国内審議団体の事務局として、食品及び木材の TC(専門委員会)の事務局を委嘱され、このうち TC34(食品専門委員会)については 5 つの SC(分科委員会)の事務局の委嘱

を受けています。最近では魚類の鮮度(K 値)の試験方法について国際規格化の推進を図るため、新たに SC6(食肉、家きん、魚、卵及びそれらの製品分科委員会)の国内審議団体になりました。

また令和 6 年 1 月には、ISO/TC34 総会を FAMIC がホストとなり開催して、新規格へのカンファレンスを企画しました。

6. 食品表示の現状と今後の課題



消費者庁 食品表示課

課長 **清水 正雄** 氏

消費者庁が現在すすめている食品表示の課題について、4 つのテーマにわけて話がありました。

(1)「食品表示へのデジタルツール活用検討分科会」は、コーデックス委員会でのガイドラインの検討、関連事業者へのヒヤリング等を 3 回の分科会で行い、令和 7 年度に引き続き議論を進めていきます。

(2)「個別品目ごとの表示ルール見直し分科会」は、今年度これまでに 8 回の分科会を開催し、20 品目を超える品目について検討を行い、引き続き約 20 品目の検討を来年度行います。

(3)「食品表示基準の改正」については、栄養強化目的の添加物の表示を義務化し、また栄養素等表示基準値の改正を行います。後者の改正は、栄養強調表示を行う際の数値の変更として、関係します。

(4)「日本版包装前面栄養表示」は、令和 5 年度、6 年度に継続して検討会を開催しているところです。

質疑応答

ここまでの行政側の説明に関して、主な質疑応答の内容について紹介します。

・国際標準の中でのスマート農業はどのよう

に進めるのか。農業機械とかの比重が高いと思われるが。

→農林水産省：具体的なワーキンググループ（WG）がまだ立ち上がっておらず、一時的なグループにおける研究の段階。テーマとしては、用語やAIの利用などの検討グループがある。

- ・「普及活動について」で知らなかった取組があった。周知いただければ、広報活動に協力したい。

→農林水産省：感謝する。改変をしないのであれば aff の記事の転載も可能なので、ご連絡いただきたい。

- ・フードチェーン公表農産物の数はどれくらいあるか

→農林水産省：制定時はレタス、ブドウ、メロンの3種類、高価なフルーツと、朝採れを強調できるレタスを対象にした。このあとイチゴと米が追加される予定。

7. 情報提供等

(1) 食物アレルギー表示の動向について



消費者庁 食品表示課
課長補佐 **宇野 真麻** 氏

消費者庁食品表示課の宇野課長補佐からアレルギー表示の動向について情報提供がありました。

令和5年度に改正されたくるみの義務化の経過措置が令和7年3月31日終了することから、事業者への周知が依頼されました。次に令和6年度全国実態調査の結果とこの連絡会議当日の午前中に行われた会議の結果の紹介が

あり、現在推奨品目のカシューナッツは、今後義務品目に加えることになる旨の説明がありました。

次に「食品期限表示の設定のためのガイドライン」の見直し検討会について説明があり、今年3月をめどに改正ガイドラインの公表を予定しており、食品ロス削減の観点から、例えば賞味期限を過ぎた後の情報提供について等の改正がされます。

(2) JAS 協会からのお知らせ

JAS 協会から JAS 協会の情報誌のデータ提供、SNSによる情報発信の開始のご案内、キャラクター「じゃすひめちゃん」の利用等についての説明を行いました。



じゃすひめちゃん

終了後の懇親会は多くの方の参加を得て有意義な懇談の場となりました。



▲ 懇親会のようす

以上

カシューナッツは 令和7年度を目途に特定原材料へ移行

ピスタチオは 推奨品目へ追加



食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議は、食物アレルギー表示制度の適切な運用のために、医学的、分子生物学的見地等に立った専門家の意見を聴くため、消費者庁において開催される会議です。

1月21日に、第7回会議が開催されましたので、以下に概要をお伝えします。

議 題

- (1) 令和6年度「即時型食物アレルギーによる健康被害の全国実態調査」の概要を踏まえた特定原材料等の追加・削除について
- (2) コーデックス食品表示部会 (CCFL48) の結果について
- (3) その他

冒頭、消費者庁の井上審議官より、本会議は全国実態調査の結果を踏まえ、今後の対応について議論いただく重要な会議であり、忌憚のない意見をいただきたい旨の挨拶がありました。

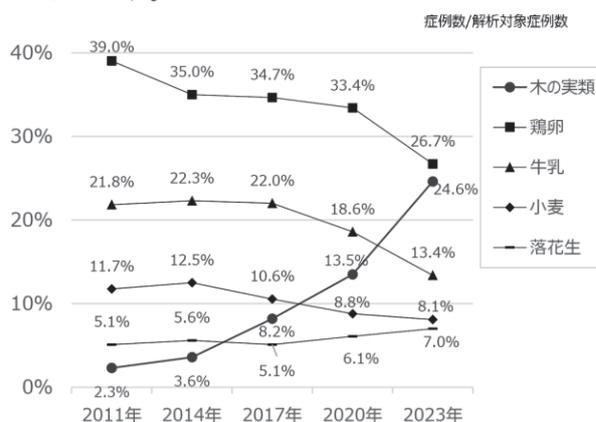
■ 令和6年度「即時型食物アレルギーによる健康被害の全国実態調査」の概要を踏まえた特定原材料等の追加・削除について

消費者庁から全国実態調査結果等の説明及び特定原材料等の追加・削除に関する事務局案の提案がありました。

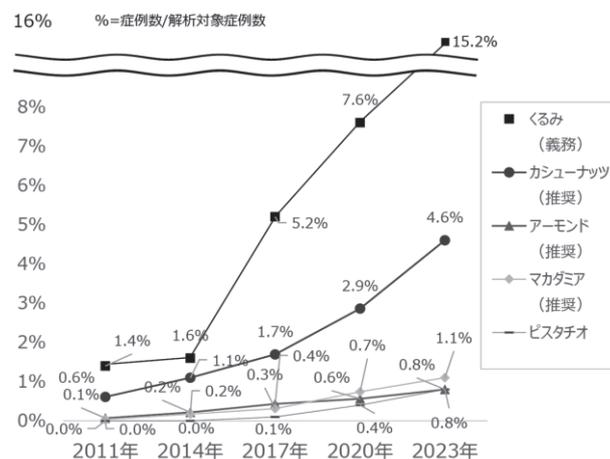
【全国実態調査の結果について】

消費者庁では、おおむね3年ごとに全国実態調査を継続して実施しており、今回の調査もこれまでの調査方法を踏襲し、食物を摂取後60分以内に何らかの反応を認め、医療機関を受診した患者を対象としました。

調査結果から、木の実類による即時型食物アレルギーは、2017年、2020年の調査に続き増加しており、木の実類の中でもくるみとカシューナッツによる症例数の増加が著しいことがわかりました。初発例の原因食物では、1歳から7歳では上位2位以内にくるみが入っており、上位5位以内にカシューナッツが入っていました。マカダミアナッツ、ピスタチオ及びペカンナッツの増加率も前回調査から1.5倍以上であり、今後の推移を注意深く観察する必要があります。



▲ 上位品目の症例数比率の推移 (資料1より)



▲ 木の実類の症例数比率の推移 (資料1より)

【加工食品中のカシューナッツを検出するための公定検査法の開発について】

令和3年度の全国実態調査結果を踏まえて、消費者庁事業において令和5年度からカシューナッツの検査法開発を行っています。今年度も事業者とともに取組をしており、令和7年度中の検査法確立を目指し進めているところです。

【特定原材料等の追加・削除について】

○カシューナッツ

令和3年度調査に続き、症例数及び症例数に占める割合が増加しており一過性とは考えられないことから、公定検査法の確立の目途が立った時点（令和7年度中を目指す）で特定原材料に移行させることとしてはどうか。

○ピスタチオ

「アレルギーを含む食品に関する表示のうち、特定原材料に準ずるものの対象の考え方について」（下記参照）における追加する際の考慮事項に基づき、特定原材料に準ずるもの（推奨品目）への追加候補としてはどうか。

なお、推奨品目への追加については、カシューナッツの特定原材料への移行と同時に行うこととしてはどうか。

○推奨品目の削除は該当なし

特定原材料等の追加・削除に係る事務局提案について、委員から次のとおり意見がありました。

カシューナッツの義務化は2020年度から準備していたので問題ないと思う。検査法の開発も基本的に順調に進んでいる。ピスタチオは、症例数、輸入量ともに増加しており、ペースト状の使用で目視では混入がわからない状態での食品も流通していることから考えて、推奨品目に追加する蓋然性が高いと考える。カシューナッツの義務化と同時期に追加することについては、原材料表示が高い割合で行われているので問題ないと思うが、業界団体を通じて産業界の合意が必要かと思う。

■ コーデックス食品表示部会（CCFL48）の結果について

消費者庁から、昨年10月末から開催された第48回コーデックス食品表示部会のアレルギー表示に関連する事項2点について説明がありました。

【包装食品の表示に関するコーデックス一般規格の改訂】

包装食品の表示に関するコーデックス一般

規格（GSLPF）は、アレルギー表示に関する条項の改正が進んでおり、ステップ8で最終採択された段階です。

この中で、食品中に意図して存在する場合に原材料名に追加して又はその一部として表示されなければならない「特定の名称」に「魚」、「甲殻類」等が追加される予定です。

このことについては、日本から、甲殻類や魚と規定されてしまうと、アレルギー患者の食生活を不必要に狭めてしまう懸念があり、「甲殻類」に

アレルギーを含む食品に関する表示のうち、特定原材料に準ずるものの対象の考え方について

○対象品目として追加する際の考慮事項

以下のいずれかに該当する品目を、流通実態等を加味しながら追加対象品目の候補とする。

- 直近2回の全国実態調査の結果において、即時型症例数で上位20品目に入っているもの。
- 直近2回の全国実態調査の結果において、ショック症例数で上位10品目に入っており、重篤度等の観点から別途検討が必要なもの。

○対象品目から削除する際の考慮事項

以下のいずれにも該当する品目を削除対象品目の候補とする。

- 直近4回の全国実態調査の結果において、即時型症例数で上位20品目に入っていないもの。
- 直近4回の全国実態調査の結果において、ショック症例数が極めて少数であること。

○表示対象品目数の総数の目安

「特定原材料」及び「特定原材料に準ずるもの」の対象品目は、これまでの全国実態調査の結果において上位20品目以内に入る品目となっており、これら品目による症例数は症例数全体の概ね9割以上をカバーしていることから、「特定原材料に準ずるもの」の対象品目数は、特定原材料の対象品目数と併せて現行の28品目数を目安とする。

（参考）令和3年度全国実態調査の調査結果における参考値

- 上位20品目の全症例数に占める割合：93.8%
- 対象品目28品目の全症例数に占める割合：93.4%

14

（資料2より）

については「甲殻類又はその甲殻類の名称」、「魚」については「魚又はその魚の名称」に変更すべきと提案したものの、最終的には受け入れられませんでした。理由は「特定の名称」は原材料名に置き換わるものではなく、消費者は原材料表示を見ることでその種類（「えび」、「かに」、「さけ」、「さば」等）を知ることが出来るとの趣旨でした。

GSLPF の改訂を踏まえた日本の対応としては、コーデックス規格は WTO 上の国際基準として扱われますが、科学的根拠に基づき正当性を主張することができれば国際基準と異なる規制を行うことは認められており、患者の食品選択の幅を過度に狭めることがないように類別名ではなく個別の食品名を表示することを維持する方向です。社会通念上「えび」が甲殻類であることや「さけ」が魚であることは認識されており、表示の方法として「えび（甲殻類）」や「甲殻類（えび）」の表示は冗長であることが理由です。

【予防的アレルゲン表示ガイドライン原案について】

予防的アレルゲン表示（PAL）ガイドライン原案の検討が進められており、内容について説明がありました。日本では「入っているかもしれませんが」、「入っているおそれがあります」等の可能性表示は患者の食品選択の幅を狭めてしまう恐れがあるとして認められていませんが、十分な対策を行ってもコンタミしてしまう場合には、混入頻度と混入量が低いものを除き、「本品製造工場では〇〇を含む製品を生産しています。」等の注意喚起を行うことが推奨されています。PAL ガイドライン原案については現在ステップ 5 であり今後も議論が継続します。

■ その他

【諸外国における食物アレルギー表示の対象品目等に関する調査について】

消費者庁から、諸外国の表示制度を調査した結果とそれを受けた今後の表示制度の方向性について説明がありました。

○諸外国における食物アレルギー表示の対象品目に関する調査

特定原材料の範囲については、「食品表示基準について」（平成 27 年 3 月 30 日消食表第 139 号）において、原則として日本商品分類の番号で指定している範囲のものを指すとしていますが、日本標準商品分類は、平成 2 年から更新が行われておらず、食品の多様化が進む現代に沿う内容ではなくなっている側面も認められます。そのため、令和 6 年 3 月にマカダミアナッツを推奨品目に追加した際は、日本標準商品分類の「他に分類されない殻果類」に該当する旨を Q&A で示したところです。今後、特定原材料等の範囲について、日本標準商品分類によらず規定することを想定し、諸外国における食物アレルギー表示の対象品目とその範囲に関する調査を消費者庁において実施しました。

調査の結果、全ての品目についてその範囲を明確にしている国は認められず、明確にしている国の中でも範囲には違いが認められ、諸外国と比較して日本の範囲が特段に異なるものではありませんでした。したがって、特定原材料の範囲については、引き続き日本標準商品分類を用いつつ、今後も品目ごとに検討を行う方向です。

○諸外国における交差反応性に関する情報提供の調査

一般的に、生物学的に近い食物間ではタンパク質のアミノ酸配列相動性が高く、交差抗原性が強いといわれています。しかし、ある食物に対してアレルギー症状のある患者がその食物と交差抗原性がある食物を食べた場合に、アレルギー症状が現れる場合と現れない場合があります。高い臨床的交差反応率を示す食品には、ウシ、ヒツジ、ヤギ等の哺乳類の乳、甲殻類、リンゴ、ナシ、モモ等のバラ科の果実、魚類が

あります。令和5年3月にくるみを特定原材料に移行した際には、交差反応性が認められるペカンナッツの取扱いについて、注意喚起を行うことが望ましい旨をパンフレットにおいて示しました。このような背景を踏まえて、諸外国における交差反応性に係る表示や周知方法に関する調査を実施しました。

調査の結果、表示対象品目と交差反応性がある食品に関する注意喚起について、義務表示にしている国は認められませんでした。一部の国では、行政機関がウェブサイト等で交差反応性に関する情報提供を行っており、日本でのくるみとペカンナッツの注意喚起と同様の対応でした。昨今の全国実態調査において、重篤な症状を起こす木の実類の症例数増加が認められ、「症例数も国内消費量も多い木の実」と交差反応性があることが知られる「症例数も国内消費量も少ないが生物学的に近い別の木の実」の存在が危惧されます。しかし、特定原材料等の加除については全国実態調査における症例数等を踏まえて検討しており、本調査結果に含まれない木の実を、交差反応性があることだけを理由に表示対象とすることは適当ではないと考えます。したがって、今後、新たな木の実類の交差反応性については、くるみとペカンナッツの前例を踏まえて都度の検討を行う方向です。

【食物アレルギー対象品目の交差抗原性に関する検討について】

佐藤委員から、臨床的な交差抗原性の評価結果の説明がありました。

消費者庁から、評価結果において鶏卵とうずら、小麦と大麦に交差反応性が認められたことについて、日本の表示ルールにおいては鶏卵の中にうずらを含むとしているので、すでに対応できていること、また、小麦と大麦はどちらも「麦」が付き、大麦は麦茶や麦ごはん等それ自体を食するような環境で使われることが多いことから、現時点では注意喚起を推奨することは考えていないと説明がありました。

■ 今後の予定

消費者庁より、令和7年度中のカシューナッツの表示義務化に向けて引き続き消費者庁として取り組みを進めていくこと、第8回アドバイザー会議は令和7年度の開催となることが説明されました。

なお、本検討会の全ての資料は消費者庁WEBページ (https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/revi ew_meeting_005/040741.html) からご覧いただけます。

食物アレルギー表示に関するアドバイザー会議 構成員名簿

○ 穂山 浩	星薬科大学薬学部薬品分析化学研究室 教授
伊藤 浩明	あいち小児保健医療総合センター センター長
今井孝成	昭和大学医学部小児科学講座 教授
◎ 海老澤 元宏	独立行政法人国立病院機構相模原病院臨床研究センター 臨床研究センター長
近藤 康人	藤田医科大学ばんだね病院小児科 教授
佐藤さくら	独立行政法人国立病院機構相模原病院臨床研究センター アレルギー性疾患研究部 部長
高松 伸枝	別府大学食物栄養科学部 教授
爲廣 紀正	国立医薬品食品衛生研究所 生化学部 第三室長
丸山 伸之	京都大学農学研究科 教授

(◎座長、○座長代理、五十音順、敬称略。肩書は令和6年12月23日現在)

原材料の香辛料に関する横断表示ルールは運用変更へ

果実飲料と豆乳類の個別品目ルールを検討



1月21日に、食品表示懇談会 第8回 個別品目ごとの表示ルール見直し分科会が開催されましたので、以下に概要をお伝えします。

議 題

- (1) 原材料に使用される香辛料の表示ルールの運用変更案について
- (2) 果実飲料の個別品目ルールの説明及びヒアリング (一般社団法人日本果汁協会)
- (3) 豆乳類の個別品目ルールの説明及びヒアリング (日本豆乳協会)

■ 原材料に使用される香辛料の表示ルールの運用変更案

これまでの分科会において、原材料に使用される香辛料に関する表示ルール(横断的)の見直しの要望があったこと受け、消費者庁から変更案について説明がありました。

現在、横断的な表示ルールでは、以下のような運用がされています。

- ① 全ての個別の香辛料名を表示する。(香辛料でまとめ書きし、括弧書きの中に、全ての個別の香辛料名を表示することもできる。)
- ② 合算して2%以下の場合は、香辛料と括弧表示することができる。
- ③ 合算して2%を超える場合は、香辛料と括弧表示することができず、全ての個別の香辛料名を表示する。

これとは別に、個別品目ごとのルールにおいては、原材料に使用される香辛料について、「合算した香辛料の含有量に関わらず香辛料と括弧表示することができる」旨が規定されています。これは、横断的な表示ルールが制定される

前から長年運用されている規定がそのまま存続され、見直しが行われてこなかったためです。

今回、コーデックス一般規格や各国の香辛料の表示方法を参考に、原材料に使用される香辛料について、①②はこれまで同様とし、③については運用変更することが提案されました。

- ③ 合算して2%を超える場合は、香辛料でまとめ書きし、配合割合の低いものから足し合わせて、2%以下は「その他香辛料」と括弧表示することができる。

【審議】

- ・新ルールに類似の既存ルールはあるか。
→ (消費者庁) 特定の香辛料を取り出して協調表示するのは不適切とするルールである。複合原材料の表示でも、基本的に配合割合3位以下かつ5%未満であれば、「その他」と表示でき、3位まで書いて、4位5位を「その他」で書くこともできる。同様の形で実施したい。
- ・香辛料の個別ルールがなく、横断ルールで運用されている品目にも適用されるのか。
→ (消費者庁) そのとおり。
- ・国際基準にも沿っていて賛成する。事業者の意見を聞いているのであれば知りたい。
→ (消費者庁) 名称から香辛料であることが分かりづらいものは、まとめ書きで、香辛料であることが分かりやすくなるとの意見を聞いている。
- ・従来通りの表示も可能であり、横断ルールになることで改版せずに使用できるので良い。消費者にとってもシンプルで分かりやすい望ましい変更だと思う。
- ・(消費者庁) 合算して2%を超える香辛料を

使う商品はカレーなどかなり特殊なもの。基本的には現状の商品にそれほど多くの影響を与えるものではないことを補足したい。

- ・（座長）提案の通り取りまとめた。

■ 果実飲料の個別品目ルール



▲（一社）日本果汁協会の説明の様子

果実飲料の個別品目ルールと業界団体等の要望の概要について、消費者庁から説明があり、続いて、一般社団法人 日本果汁協会（以下、果汁協会）参事の内山氏から資料に基づいて説明がありました。

定義（別表第3）

〔見直し要望〕 一部修正

〔理由〕

- ・「果粒入り」の表示方法を統一するため「果粒」の定義を新設し、それにより「果粒入り果実ジュース」の定義は廃止する。
- ・定義中の「等」に該当するものを明確にする方向で修正し、果実ごとの定義については削除する。

個別ルール（名称、原材料名、添加物）（別表第4）

〔見直し要望〕 名称及び原材料は一部修正して存続、添加物は廃止

〔理由〕

- ・名称は、定義の修正等に合わせ修正する。
- ・原材料として使用される果実等の記載方法や、3種類以上使用している場合の「その他」と表示できるルールについて明確化する。また、果粒の表示方法を統一するための修正を行う。その他、横断ルールでも対応可能な部分は削除する。
- ・「印刷瓶」に関する王冠へ表示する場合の糖

類の表示方法については、引き続き、短縮した表示方法が可能となるよう要望する。

- ・添加物は、横断的な表示ルールで対応できるため廃止を希望。

個別義務表示、表示の様式（別表第19、20）

〔見直し要望〕 一部修正

〔理由〕

- ・「使用方法」は、希釈して飲用する商品の表示方法を統一するため、別表19からは削除し、それに合わせ、「希釈時の果汁割合」を修正する。
- ・「加糖」と「濃縮還元」の用語は現状維持。

表示禁止事項（別表第22）

〔見直し要望〕 現状維持

〔理由〕

- ・表示禁止事項の規定により消費者の誤認を防いでいる面があり、現状維持する。

注：消費者庁資料を基に作成

【審議】

委員からは、以下の意見等がありました。

- ・根本的なところは存続が多いと受け止めている。粉末をジュースと言わせない、「濃縮還元」を14ポイントで表面に書くなど、消費者運動の歴史に関する部分にきちんと対応していると思う。一方で、原材料名の表示において、りんごの濃縮還元果汁を使用しているも「りんご」と表示する独自のルールがあり、原料原産地表示の関係からも消費者に分りづらい。原材料を横断的な方向に見直す検討をしたか。

→（果汁協会）私共も問題意識を持っている。残すことに固執しないが、正確に書き起こすことができる表示方法を提案したい。最終製品としての果汁の重量順は同じでも、調達の時期によっては濃縮度が異なるため、表示順が入れ替わるリスクがあるので濃縮果汁のままの表示は避けたい。

→最近ミックスジュースのようなもので、様々な果汁が様々な形式に入っていることは理解する。それを果実の名前で表示することについて、正確に・分かりやすく・シンプルに伝えるよう、引き続き検討をお

願いたい。

- 水を原材料として使用している場合、あるいは濃縮物を還元して原料として使用する場合について、消費者庁で考えていただきながら新たな横断ルールを作れば、その時に解決する課題かと思う。
- 原材料名の表示において、ぶどうやりんごに比べて、柑橘類は「うんしゅうみかん」「いよかん」など一段階細かい名称で表示されている印象を持つ。その理由を教えて欲しい。
→ (消費者庁) 糖度の違いによって100%の基準が変わるので、その考え方を中心に果実名を個別に書いた方がいいのではないかと考えて運用が進んでいる。時代が変わって様々な柑橘類が使われるようになり、現在のような状況となっている。
- 果実飲料はその時々原料価格によって配合を変える場合があり得る。横断ルールに寄せて表示すればシンプルになるというものではないと思うため、案の通りが良い。
- 使用可能な原材料について、「砂糖類、蜂蜜等」の「等」を「糖アルコール」と表示する点は分かりやすい。使用される糖アルコールは、メーカーによって異なるのか。
→ (果汁協会) 定義には糖アルコールと示したが、製品には具体名が表示される。
- 表示禁止事項は、製品特有の事情がないならば廃止しても良いのではないかと。景品表示法と公正競争規約がある他品目においても横並びで廃止の対応をしている。
→ (果汁協会) 会員・非会員の区別なく、共通の指導方針によって適切な表示がなされることを一番望んでいる。非会員企業に対しても行政側から指導する前提があるなら、残すことだけを望むものではない。
- (果汁協会) 定義、名称は引き続き存続を強く希望する。原材料の表示方法を全て横断ルールに寄せることについては現時点で回答は難しい。
- (座長) 原材料に水を使用した場合の問題は、消費者庁への宿題として分かりやすい表示方法を一緒に提案いただきたい。原材料名の

表示と表示禁止事項は団体で持ち帰り検討して、消費者庁と連携してよい案が出てくればと思う。その他については、業界からの要望どおり取りまとめたい。

■ 豆乳類の個別品目ルール

豆乳類の個別品目ルールと業界団体等の要望の概要について、消費者庁から説明があり、続いて、日本豆乳協会（以下、豆乳協会）技術部会長の笈氏から提出された資料に基づいて説明がありました。



▲ 日本豆乳協会の説明の様子

定義（別表第3）

[見直し要望] 現状維持（一部見直し予定）

[理由]

- 豆乳類は健康志向の高い消費者が多く、原材料や栄養成分表示に関心を持つ。添加物を気にする消費者は豆乳（無調整タイプ）を選択する傾向が強いため、定義の継続を希望。
- 一方、区分けについては現状の商品に則した見直しが必要と考え、協議検討中。

個別ルール（名称、原材料名、添加物）（別表第4）

[見直し要望] 名称は現状維持、原材料名及び添加物は廃止

[理由]

- 名称は、定義に合わせて現状維持を希望。
- 原材料名の表示ルールは廃止し、横断的ルールに沿った記載とする。
- 添加物の重量順は横断的表示ルールと重複し、栄養強化は法規に従うため廃止する。

名称規制（別表第5）

[見直し要望] 現状維持

[理由]

- ・定義、名称に合わせ、現状維持を希望。

個別義務表示（別表第 19）

〔見直し要望〕 一部修正

〔理由〕

- ・豆乳・調製豆乳・豆乳飲料の区分けの指標として大豆固形分を用いており、急に変更してしまうと消費者に混乱を招く恐れがある。個別定義を維持するためには必要。
- ・使用上の注意は、国内の実績ないため廃止。
- ・名称の用語は、明確に豆乳・調製豆乳・豆乳飲料のどれに該当するかを消費者に間違いなく伝えるために必要。
- ・粉末大豆たんぱくを加えた旨については、現在商品としては無いが、豆乳とは異なるものを加える点で分かりやすく記載するため、同様に継続を希望する。（検討中の定義の見直し内容により修正する可能性あり）

表示の様式（別表第 20）

〔見直し要望〕 現状維持

〔理由〕

- ・個別義務表示に合わせて現状維持を希望。（検討中の定義の見直し内容により修正する可能性あり）

表示禁止事項（別表第 22）

〔見直し要望〕 廃止

〔理由〕

- ・豆乳は加工度が高いことから「生」と記載することに違和感があることを消費者も理解しており、かつ景表法の観点からも表示できないため、詳細については公正競争規約にて定め、廃止の方向で進める。

注：「日本豆乳協会提出資料」を基に作成

【審議】

- 委員からは、以下の意見等がありました。
- ・定義に 3 区分があることで健康志向の高い消費者が商品選択できることに、一定の理解が得られると思う。「乳」との関係で豆乳の定義を残すことに賛成する。
 - ・定義の区分について、製造実態に照らして見直し検討を続けるということだったが、どういった観点・論点の検討なのか。
→（豆乳協会）定義が「含むものを除く」な

ど分かりにくいものになっている。現状に合わせて作り変える必要がある。また、豆乳飲料には、大豆豆乳液ではなく、あえて調製豆乳液を元にして作るという定義になっているが、近年は糖類の摂取を控えた消費者も多くいるので、シンプルに大豆豆乳液を基にして、加工・調製をしているというようなものを明記した方が現状に即しているのではないかと考えている。

- ・名称が 14 ポイント以上の大きさで表示されるルールが残るのは良いと思う。
- ・大豆固形分の規定があることによって製品の自由度を縛る場面があるのか、その点も合わせて定義を見直す予定なのか。
→（豆乳協会）大豆固形分 8%、6%、4%という規定を崩す予定はない。例示のように 9%や 7%を含む場合はその%を表示して差別化している。また、単に飲むだけから鍋料理の材料やクリームの代替など、使用目的が推移してきていることから、定義を飲料から食品原料という広義的なものに見直す議論もある。大豆固形分に関しては変えずに、より自由度が上がるような定義に変えていきたい。
- ・大豆固形分を残すことに賛同する。粉末大豆たんぱく質を使用した製品が今後は多く出てくると思うので、ぜひ考えて欲しい。
- ・（座長）業界団体からの要望通り取りまとめたい。定義の修正は業界団体で引き続き検討よろしくお願ひしたい。

■ その他

次回（第 9 回）は、3 月 14 日 10 時から、議題は、「しょうゆ」、「乾燥スープ」及び「風味調味料」の 3 品目を予定している旨が事務局から伝えられ、分科会は終了しました。

なお、本分科会の資料は消費者庁 WEB ページ (https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_012/040663.html) からご覧いただけます。

加工食品の原料原産地表示制度の事後検証

～ 制度の周知普及の継続を求める ～



1月23日に、第75回消費者委員会 食品表示部会が開催されました。以下に概要をお伝えします。

議事次第

1. 開会
2. 加工食品の原料原産地表示制度に関する事後検証について
3. 閉会

全ての加工食品に表示を義務化した原料原産地表示制度は、平成29年9月に施行され、4年7か月の経過措置期間を経て、令和4年4月に完全施行されました。

本制度について内閣総理大臣から消費者委員会への諮問があった際、「例外表示」が消費者の誤認を招かず、商品選択に十分活用されるものとなるか、帳簿検査といった社会的検証が監視方法の中心となる本制度で、不正表示を故意に行う事業者がいた場合に、その事実を的確に把握できるかなどについて多くの懸念・疑念が示されたことから、消費者委員会は諮問された食品表示基準案を適当とする10の前提条件を設けました。

前提条件の項目

- ① 消費者・事業者の理解状況に関する目標値の設定
- ② 消費者への普及・啓発
- ③ 事業者への周知
- ④ 事業者への周知
- ⑤ 経過措置期間中の周知状況に関する状況把握・分析
- ⑥ 監視
- ⑦ 別表第十五（第三条、第十条関係）への品

目の追加基準の明確化

- ⑧ 例外表示の検証
- ⑨ 理解度調査等の実施
- ⑩ 制度の見直し

制度の見直しでは、経過措置期間終了から2年後を目途として、前提条件の⑧⑨の調査を含む各種調査結果等に基づき、表示に対する消費者ニーズの変化状況や事業者の状況等を確認し、制度導入の効果について検証を行い、必要に応じて、制度の拡大や廃止も含めて、幅広く見直しを実施することが求められています。

今回の表示部会は、前提条件を付した食品安全委員会に報告する目的で開催されました。

■ 加工食品の原料原産地表示制度に関する事後検証

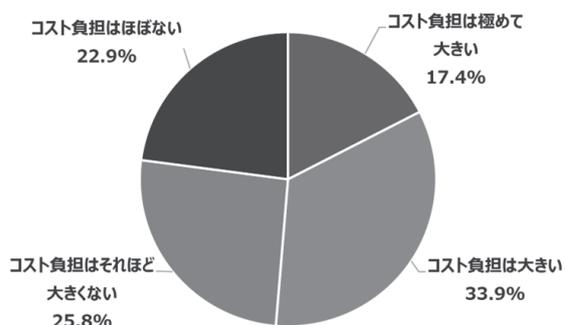
消費者庁から、経過措置期間終了時の理解度等の達成すべき目標値は、消費者50.4%（＝食品表示を認知している者のうち、原料原産地表示を参考にする者の全体に対する割合）、事業者100%にそれぞれ設定すること。消費者への普及啓発セミナーを全国各地で実施するほか、令和6年度より新たな取組として、学生（大学や専門学校）に向けた講演を実施していることなどが説明されました。

事業者向けには、各地方農政局やFAMICに相談窓口を設置し、中小・零細企業からの相談に対応できる体制を整備したり、新たな原料原産地表示制度に関するQ&Aを拡充したりしているとのことです。

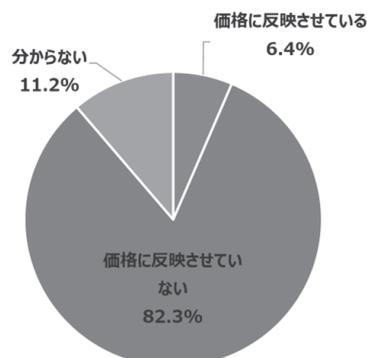
ランニングコストの負担程度（全体）

ランニングコストの例：商品情報の管理、根拠書類の作成、人件費（原料メーカー・客先への対応）等

Q. 本制度導入後、現在、そして今後も原料原産地表示を継続的に実施していくにあたってのランニングコストの負担について、下記の4つの中から1つ選択してください



Q. 制度導入後にかかっているランニングコストを商品価格に反映させているかどうか回答してください。



資料2 P.28 加工食品の原料原産地表示に係るコストに関する負担状況調査（アンケート）結果より

経過措置終了後の理解度等調査では、5割程度の消費者が本制度を活用し、そのうち7割程度が表示に満足していると回答しました。一方で、本制度の内容について十分に理解している消費者は全体の2割程度でした。

コストに関する負担状況の調査も行われており、事業者の6割程度が負担は大きかったと回答した一方で、負担したコストについてはほとんど価格に反映できていないことがわかりました。また、表示違反へのリスクから、表示作成者の精神的負担が増加したり、原料調達に一部制限がかかったりしていることがわかりました。

消費者庁は制度の見直しについて、「本制度について一定の割合の消費者からニーズがあることを確認できた。一方で、現況は事業者が表示にかかるコストを負担しており、また、制度の周知普及についても継続することが必要な状況ではないか」と整理しました。

■ まとめ

消費者や事業者それぞれの見地から、非常に活発な意見交換が行われ、今村部会長は、次の通りを消費者庁及び消費者委員会へ報告する

旨を取りまとめました。

- ・この制度を大きく見直すべきかについては、拡充も縮小も難しく、今は大きく見直すことなくしばらく様子を見ていくべきではないかとの意見が多くあった。
- ・導入時に懸念された10項目は、肯定的な評価が多かった。消費者や事業者の理解がまだ低いことが分かったので、普及啓発が依然必要である。
- ・頻繁な原産地変更への対応について、賢明な解決策が現時点ではなく問題が今も残る。
- ・総じて、今までどおり様子を見ていく。
- ・きちんと運用されているかどうかの調査は継続してほしい。また、調査方法が適切かを検討し、その結果をこの部会と消費者委員会へ是非報告していただきたい。

最後に消費者庁の清水課長は、今日の意見を参考にしながら、引き続き運用していきたいと述べて閉会しました。

なお、本部会の全ての資料は内閣府WEBページ (<https://www.cao.go.jp/consumer/kabusoshiki/syokuhinhyouji/bukai/075/shiryou/index.html>) からご覧いただけます。

食品の特性に応じた指標の選定や、

1 に近づけた安全係数などの方向性を取りまとめ



2月4日に、第4回食品期限表示の設定のためのガイドラインの見直し検討会が開催されましたので、以下に概要をお伝えします。

議 題

(1) 「食品期限表示の設定のためのガイドライン」改正案について

■ 改正案の構成

食品期限表示の設定のためのガイドラインは、「食品表示基準Q&A」の別添として位置付けられ、改正の背景、課題等については、本検討会の取りまとめとして整理し、ガイドラインは別紙とすること。ガイドラインの後ろに、期限表示に関連する「食品表示基準Q&A」及び通知の内容を添付し、情報の一覧性を高めることが説明されました。

なお、このガイドラインをもとに業界ごとのガイドライン作成が望まれることや、将来的な検討課題である「温度帯(7℃未満での管理)」については、取りまとめの中に記載されます。

■ 取りまとめ(案)について

消費者庁から、本検討会の取りまとめ(案)の説明があり、審議が行われました。

【審議】

・食品の特性等に応じた指標において「一般的に用いられている衛生指標菌よりもこれらを指標とすることが有益であるとされた」との記載があるが、「これら」を例えば低温細菌のようなもので代替できないか。誤解のな

いよう具体的な菌で示して欲しい。

- ・安全係数について、ガイドラインの文言「微生物が増殖する可能性や品質のばらつき等の変動が大きいと考えられる食品には、その特性等に応じた安全係数を設定する必要がある」を加えて欲しい。
- ・「安全係数を設定しない」という言葉に疑問を感じる。国際的にも考慮すべきものである。
→ (消費者庁) 安全係数をかけること自体が馴染まない食品(缶詰、レトルト、冷凍食品)を想定した文言であり、具体的な食品を例示する方法もあるかと思う。実態調査において、事業者が安全係数をかける必要がないと思っても、ガイドラインに安全係数の規定があるため、流通から安全係数をかけることを求められるケースがあることが分かった。安全係数が必要ないならば、設定する必要がないというメッセージを含んでいる。
→ (座長) 安全係数の考え方(受け止め方)にぶれがある。事務局で検討して頂きたい。
- ・賞味期限を過ぎた食品の取扱いについて、食べられるかどうかの判断を「消費者自身が判断し」とあるが、削除してはどうか。賞味期限が過ぎても食べられることはあるけれど、食べられないケースもあることも踏まえたい。
- ・「腐敗」と「腐敗を起こさない食中毒菌」がある。また、高齢者は匂いが分かりにくく腐敗に気づきにくいこともある。
→ (消費者庁) より良い表現を模索したい。
- ・安全係数が1に近づくと、その後の食べられる期間は短くなるので、その辺りの情報提供も必要ではないか。

■ 食品期限表示の設定のためのガイドライン（案）について

消費者庁からガイドライン（案）の説明があり、審議が行われました。

【審議】

- ・ガイドラインの構成に、目的とスコープを加えて欲しい。
- ・スコープには、各事業者団体・企業がそれぞれの実情に応じて設定することを加えて欲しい。
→（消費者庁）ご意見の通り対応したい。
- ・食品の特性等に応じた客観的な項目（指標）及び基準の設定に関して、「実際に長期間にわたる試験・検査を行わなくとも、科学的・合理的な知見を、客観的な項目（指標）及び基準とすることができる」とあるが、「化学的・合理的な知見」には実績が含まれているのか。
→（消費者庁）実績が含まれると考える。幸運が重なった結果ではなく、根拠を持って積み上げていただいた結果のことである。
- ・まだ食べることができる期限の目安について、「できる範囲で情報を提供することが望ましい」とあるが、努力を求めない後ろ向きの印象を与えるので、書き振りを工夫して欲しい。
- ・Q&Aの見出しが非常に見にくい。探す情報が検索しやすいようサブグループ化して小見出しを付けるなどして欲しい
→（消費者庁）検討する。
- ・賞味期限を過ぎてもまだ食べることができる食品を食す際、「食品の特性等に応じた、加熱を要する等の食べ方も併せて情報を提供することが望ましい」とあるが、「食品の特性等に応じた」は不要ではないか。
→（消費者庁）過熱を要する等の食べ方がな

い食品もあるための記載である。削ることもできる。

→取りまとめ（案）にある、調理法を工夫することで食べられる旨の文言を引用すると、事業者や消費者に分りやすい。

- ・「おいしい目安」は賞味期限を知ってもらうためのスローガンであり、個々の商品に表示するのは良くないと思う。
- ・缶詰やレトルト食品の安全係数が1のとき、消費期限で表示することになるのか。
→（消費者庁）賞味期限になると思う。
- ・リステリアが関係する賞味期限商品など、消費期限に見直される食品分野があるように思う。
→（座長）賞味期限と消費期限は、安全性と品質の2つの概念から決められている。本来であれば、考え方の整理をビジョンで示しても良いような話である。
→（消費者庁）食品表示基準の定義の改正は今回のスコープには入れておらず、ガイドラインを今の時代に合ったものに検討することとしている。

■ その他

消費者庁から今後のスケジュールについて説明がありました。

2月7日～翌月10日まで改正案に関するパブリックコメントを実施し、3月18日に第5回検討会を開催した後、3月末に改正「食品期限表示の設定のためのガイドライン」が公表される予定です。

なお、本懇談会の資料は消費者庁WEBページ (https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_011/040866.html) からご覧いただけます。

制度実現に向けた詳細の議論は 来年度スタート



2月5日に、令和6年度食品表示懇談会 第3回 食品表示へのデジタルツール活用検討分科会が開催されましたので、以下に概要をお伝えします。

議 題

- (1) 品質管理情報を元にしたソリューションシステムについてのヒアリング (eBASE 株式会社)
- (2) 食品表示作成システムについてのヒアリング (株式会社エフシー総合研究所)
- (3) 食品製造における食品データシステムについてのヒアリング (東京システムハウス株式会社)
- (4) 来年度に向けた取りまとめ

消費者への情報開示を充実する観点から、容器包装上の表示の一部を代替する手段として、デジタルツールにより情報提供を行う場合の検討について、これまで2回にわたり議論が行われました。

■ 事業者へのヒアリング

第3回目となる今回は、前回に引き続き関連事業者3件(eBASE株式会社、株式会社エフシー総合研究所、東京システムハウス株式会社)のヒアリングが行われました。

委員からは、サービス提供に係る費用やサポート内容、情報伝達のルートなどについて質問があり、それぞれの事業者が回答しました。

また、入力漏れをチェックする機能について、アレルゲンや栄養成分の表示項目抜け漏れのほか、添加物情報を手入力した場合の誤字脱字の警告等があること。配合を非開示にしたいメ

ーカーへの対応について、必要な情報がないと購入できないことにつながるため、バイヤーからサプライヤーに開示を求める対応をすることなどが紹介されました。

消費者庁からも「デジタル化すると、表示が容易に改ざんできてしまうのではないか、その監視が困難ではないかという懸念がある。データのログを残すことは可能か？またそのコストはどのくらいか？」との質問があり、「ログは残るが、どこまで残すかによってコストが変わる。原料切り替えのタイミングによって、JANは同じでも包材への表示が異なる製品が存在する。どこまで踏み込むのが難しいところ」などと回答がありました。

■ 来年度に向けた取りまとめ

消費者庁から来年度の検討について、検討内容とスケジュールのイメージが示されました。

1 まず、ここまでのヒアリングと議論をふまえ、下記3点を技術的な課題の大項目と捉えます。

- ① 制度運用のためのメリット・デメリット、制度上求めるべき水準の整理(方向性の議論)
- ② 表示のためのデータは一元管理にするか、分散管理にするか(管理方法の議論)
- ③ 消費者が表示にアクセスするために使用するツールはどうか(実施方法の議論)

2 ①～③の大項目を取りまとめた後、制度実現に向けて議論すべき詳細な課題について洗い出し、議論を行います。現状想定

される技術的な課題は下記の通り。それ以外の課題についても分科会で洗い出し必要に応じて取りまとめます。

- ・ 1対1対応の具体的方法
- ・ 保管すべき表示データの範囲
- ・ 広告などその他の情報との棲み分けルール
- ・ 監視可能性についてのルール作り

3

次に、具体的な食品表示の中身について議論を行います。

- ① 実際に代替することが可能となる表示内容の項目
- ② デジタルで表示した際の食品表示フォーマット

4

技術的論点のとりまとめ案を、食品表示懇談会（親懇談会）に報告し、親懇談会内でさらに議論を行います。

親懇談において、取りまとめ内容に応じて、具体的な代替できる表示の内容等を議論するための場・方法を定めることまでが来年度の予定であり、親懇談会の決定方法に従い、議論を継続していくことの時期は未定です。

委員からは、「混みあった店舗内で、デジタルツール活用することにギャップを感じる。アクセス方法が消費者に利用しやすいものであることを望む」「食物アレルギーを持つ消費者や日本語が読めない消費者、障害を抱えていて

現行の表示のメリットを享受できていない人などの意見も情報収集して欲しい」「実際に表示を行う事業者の意見も大切なので検討に入ってもらいたい」といった意見が示されました。また、「デジタル情報の法令上の位置づけについてどこで議論されるのか」との問いに対して、消費者庁は「必ず容器包装に表示する項目とデジタル代替できる項目についての議論になると思われるため、食品表示懇談会で議論することになるだろう」と回答しました。

消費者庁の清水課長は、アレルギー表示など安全、栄養に関する表示はコーデックスで容器包装にすることになっており、そこを動かすことはないと考えている。個人の見解に近いが、容器包装への表示がプラスチック削減商品を世に出す妨げになっている場合もあり、エシカル消費でプラスチック削減に協力したい考えを持つ若い世代がいる中、若い消費者の声を拾い上げる道筋をつけることも課題との考えを示しました。

■ その他

今年度の開催は今回が最後となります。

なお、本分科会の全ての資料は消費者庁 WEB ページ (https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_014/040864.html) からご覧いただけます。





教えて食品表示

～ 消費者庁の食品表示調査官に聞きました ～

1. 栄養成分表示における食品単位に関する照会

Q

栄養成分表示において、消費者が活用しやすい食品単位の例を教えてください。

A

例えば、次のような食品単位にすると消費者が活用しやすいと考えられます。

- ▶ 販売されている状態の1包装全てを1回の食事で食べることを想定している食品は、「1包装当たり」や「1袋当たり」など。



1包装
当たり



1袋当たり

- ▶ 1回に食べる量が、個包装当たりと想定される食品は、「1本当たり」や「1パック当たり」など。



1本当たり



1パック当たり

- ▶ 個包装されていないが、1包装全てを1回に食べないと想定される食品は、「1枚当たり」、「1個当たり」、「1食分（●g）当たり」など。



1枚当たり



1食分（40g）
当たり

解説

令和5年度に消費者庁が行った「消費者等を対象とするインタビュー調査」では、「栄養成分表示が100gの表示なので換算するのが面倒」「栄養成分表示は、1回に摂取する目安量当たりの量で表示してほしい」という意見が挙がりました。

もしもパッケージを作成・見直す機会があれば、わかりやすい食品単位になっているかにも留意し、考えてみてください。

2. 砂糖と砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用した場合の原材料名の表示に関する照会

Q

多くの個別品目ルールにおいて、砂糖と砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用した場合は、「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することができるとされていますが、個別品目ルールのない一般用加工食品でも同様の表示は可能でしょうか。

A

食品表示基準別表第4に定められている品目だけでなく、全ての一般用加工食品において、砂糖と砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用した場合、原材料名欄に「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示することが可能です。

解説

砂糖混合ぶどう糖果糖液糖は、そもそも異性化液糖に砂糖を加えたものですので、そこに更に砂糖を加えたとしても、砂糖の量は増えているものの、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を使用していることと差異はありません。したがって、個別品目ルールのない一般用加工食品で砂糖と砂糖混合ぶどう糖果糖液糖を併用したとしても、「砂糖・ぶどう糖果糖液糖」又は「砂糖・異性化液糖」と表示して問題ありません。また、「砂糖混合ぶどう糖果糖液糖」や「砂糖混合異性化液糖」と表示することも可能です。

なお、分けて表示することは可能ですので、「砂糖、砂糖・異性化液糖」等と表示することは差し支えありません。

表 原材料名の表示に際して、原材料ごとに表示可能な名称

原材料	表示可能な名称
食用油脂	植物油、植物脂若しくは植物油脂、動物油、動物脂若しくは動物油脂又は加工油、加工脂若しくは加工油脂
でん粉	でん粉
魚類及び魚肉(特定の種類の魚類を表示していない場合に限る。)	魚又は魚肉
家きん肉(食肉製品を除き、特定の種類の家きんの名称を表示していない場合に限る。)	鳥肉
無水結晶ぶどう糖、含水結晶ぶどう糖及び全糖ぶどう糖	ぶどう糖
ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖	異性化液糖

砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖及び砂糖混合高果糖液糖	砂糖混合異性化液糖又は砂糖・異性化液糖
香辛料及び香辛料エキス（既存添加物名簿（平成八年厚生省告示第百二十号）に掲げる添加物に該当するものを除き、原材料に占める重量の割合が二パーセント以下のものに限る。）	香辛料又は混合香辛料
香辛野菜及びつまもの類並びにその加工品（原材料に占める重量の割合が二パーセント以下のものに限る。）	香草又は混合香草
糖液を浸透させた果実（原材料に占める重量の割合が十パーセント以下のものに限る。）	糖果
弁当に含まれる副食物（外観からその原材料が明らかなものに限る。）	おかず

（食品表示基準第3条、食品表示基準 Q&A（加工-52、53）参照）

3. 詰め合わせ菓子の表示に関する照会



複数種類の個包装されたお菓子を透明な袋に詰め合わせた商品を販売したいと考えています。商品外装パッケージの内側に、必要な表示事項がすべて記載された書面を、外装パッケージを透して見えるように封入すれば、容器包装自体に表示を行ってなくても問題ないでしょうか。



商品の販売時に、消費者が外装パッケージ内の表示を外部から容易かつ確実に確認できる状態であれば問題ありません。



食品表示基準第3条及び第4条に掲げる事項（栄養成分の量及び熱量については、第3条、第4条及び前2条に掲げる事項）の表示は、食品表示基準第8条第1項第2号において、「容器包装（中略）を開かないでも容易に見ることができるように当該容器包装の見やすい箇所（中略）に表示する。」とされているところですが、外装内の書面等の表示事項が外部から容易かつ確実に確認できるのであれば、お問い合わせの方法で表示を行って差し支えありません。ただし、内部で書面が折れ曲がるなど、外部から容易かつ確実に確認できない状態になった場合には、不適切な表示となる可能性があるため、注意が必要です。

（食品表示基準第8条 参照）



香料

—フレーバーの基本から、 おいしさ与健康を兼ね備えた食品開発の可能性まで—

公益社団法人 日本技術士会 登録 食品産業関連技術懇話会 会員
大同大学 建築学部 かおりデザイン専攻 客員教授
跡部技術士事務所（食品開発コンサルタント） 代表
技術士（農業部門、総合技術監理部門） **跡部 昌彦**



1. はじめに

現在、200 万種類以上の有機化合物が知られている。このうちの5分の1ほどの約40万種類に香りがあるといわれている。香りを感じるためには、その化合物が空気中を浮遊して鼻腔の嗅覚受容体に達する必要があるため、揮発性が必要であり、分子量300以下の低分子化合物が該当する。また、嗅覚受容体が応答するには、化合物が嗅上皮の粘液層に溶け込まなければならぬため、水溶性（親水性）と不溶性（疎水性）のバランスも化合物に香りがあるかどうか重要な要素となる。このようにして200万種類以上の有機化合物を検索していくと、約40万種類が香りのある化合物ということになる¹⁾。

2. 香料（フレーバーとフレグランス）

私たちの生活の中には、いろいろな香りが漂っている。食品のおいしい香り、花のフローラルな香り、森林の深呼吸したくなる香りなどである。これらの香り成分を主に商業目的で製造販売されるようにしたのが「香料」である。

その香料の用途は「フレーバー」（食品香料）

と「フレグランス」（化粧品*香料）に大別される。フレーバーは食品への香りの付与・増強に使われ、フレグランスは石鹸やシャンプーなどの化粧品や医薬部外品、洗剤、柔軟剤、芳香剤などの香りづけに使われる。口に入れる香料がフレーバー、口に入れない香料がフレグランスとなる。

3. 調香師（フレーバリストとパフューマー）

香料を配合して、目的とする食品や化粧品の香りを作る職業が調香師で、食品香料を作る調香師を「フレーバリスト」、化粧品香料を作る調香師を「パフューマー」という。

パフューマーは付与する製品にあった香りを頭に思い浮かべながら、いろいろな天然フレグランスや合成フレグランスを組み合わせ、その香りを作っていく。例えば、イベントで「夏まつり」の香りを作るとする。でも、夏まつりに香りはない。あるとすれば、屋台のたこ焼きの香り、花火の香りであろうか。それらを想像しながら、印象深い香りを作っていく。まさに芸術家である。

一方、フレーバリストは、朝摘みいちごの甘酸っぱい香り、ホクホクした焼き芋の香りなど、食品がもっている香りを作り上げてい

* 化粧品（こうしょうひん）：香水など香りの製品と化粧品

く。科学者のような感じである。

4. フレーバーの基本²⁾

(1) フレーバーの添加目的

食品衛生法ではフレーバーを「食品の製造または加工の工程で、香気を付与または増強するために添加される添加物及びその製剤」と定義している。フレーバーは食品をよりおいしくするために添加されるのだが、その添加の役割は次の3つになる。

- ① 強化(着香): 香りに乏しい食品などに、その食品本来の香りを強化する。
- ② 補香(賦香): 加工や流通で食品本来の香りが少なくなる場合などに、香りを補う。
- ③ 風味矯正(マスキング): 食品に好ましくないにおいがあったり、加工工程で不快なおおいが発生したりするような際に、そのにおいを目立ちにくくする。

(2) フレーバーの分類

植物や動物の一部から抽出、圧搾、蒸留などの処理や酵素で処理して作られる「天然フレーバー」と、化学反応を利用して作られる「合成フレーバー」とに分けられる。天然フレーバーは植物の花や葉、樹皮、果実、種子などを基原とした「植物性フレーバー」と、食肉類(牛、豚、鶏など)や魚介類(魚、エビ、カニなど)、乳・乳製品などを基原とした「動物性フレーバー」とに分けられる。合成フレーバーは石油系の原料から製造した「全合成フレーバー」、天然香料から特定成分を取り出した「単離フレーバー」、単離フレーバーから合成した「半合成フレーバー」に分けられる。

一般的に天然フレーバーは採取する動植物の産地、季節、気象状況

などによって品質が異なり、コストも高いのだが、合成香料は品質のばらつきが少なく、大量生産で安価で安定した供給ができるという特徴がある。例えば、アイスクリーム類で、定番の味はバニラである。バニラはラン科バニラ属のつる性植物のことで、その種子鞘を何回も発酵・乾燥することで、甘いフレーバーになる。しかし、このような天然のバニラフレーバーは生産が難しく、また高価なため、甘さの主成分である「バニリン」を化学的に合成した合成フレーバーの使用がほとんどである。

実際には、いろいろな香りの特徴をもつ数種類から数十種類を配合したフレーバーとなっており、これを「調合フレーバー」という。清涼飲料、菓子、冷菓、調味料、即席麺、レトルト食品、冷凍食品などで、それぞれの食品の香りに合ったフレーバーが作られている。

(3) フレーバーの安全性

フレーバーは「食品衛生法」での規制を受けている(表1、2)。指定添加物は合成フレー

表1 食品に使用できるフレーバー

分類	品目数	備考	
天然フレーバー	約600	「天然香料基原物質リスト」での収載されている基原物質	
指定添加物	個々の品名で指定されているもの	132	「食品衛生法施行規則別表第1」に収載されている466品に含まれている。
	化学的な類別に指定されているもの	18類 (約3,000)	着香の目的に限るという使用基準が定められている。ただし、個別指定の中には、他の使用目的での使用も認められているプロピオン酸(保存目的)と酢酸エチル(溶剤目的)なども含まれている。

表2 指定添加物の18類

1	イソチオシアネート類	10	チオエーテル類
2	インドール及びその誘導体	11	チオール類
3	エーテル類	12	テルベン系炭化水素類
4	エステル類	13	フェノールエーテル類
5	ケトン類	14	フェノール類
6	脂肪酸類	15	フルフラール及びその誘導体
7	脂肪族高級アルコール類	16	芳香族アルコール類
8	脂肪族高級アルデヒド類	17	芳香族アルデヒド類
9	脂肪族高級炭化水素類	18	ラクトン類

バーのことである。また、化学的な類別に指定されているものが約 3,000 となっているが、主に使われているのは 500 くらいといわれている。香料の安全性に関わる国際的および日本国内の団体との連携も図られている。

また、ほとんどのフレーバー成分は天然食品に含まれ、食品の常在成分であるし、必要量を超えて添加すると、かえって不快になるため、その使用量は自ずと制限されることから安全性が担保されている。

(4) フレーバーの表示

フレーバーを添加した食品では天然・合成の区別なく一括して「香料」と表示される。合成フレーバー（指定添加物）では「メントール」のように物質名で表示することもできる。天然フレーバーでは基原動植物名を冠して「オレンジ香料」のような表示も可能であるが、「天然香料」と表示することは認められていない。

5. フレーバーの新しい役割

(1) 香りと味の共感覚

フレーバーは、食べ物を口に入れたときに感じられる感覚をいう。主に味（テイスト）と香り（アロマ）の感覚の合体で、日本語の「風味」に近い言葉である。

レモンのフレーバーを添加した水を飲むと、酸っぱく感じる。水なので、酸っぱいわけはないのだが、フレーバーは香りの付与・増強だけでなく、味にも影響を及ぼす。同様に、甘味を感じるバニラのフレーバー、塩味を感じる磯のフレーバー、苦味を感じるビターオレンジのフレーバー、うま味を感じる醤油や鰹節のフレーバーがある。これは口腔の味覚受容体で味を、鼻腔の嗅覚受容体で香りをというように、別々に感知されるのだが、それが脳で同じ感覚、すなわち「共感覚」となって一体化されるのである¹⁾。

(2) 香り成分の味覚受容体への作用

じゃがいもやトマトや醤油、味噌、チーズなどの食品には、低分子の直鎖アルデヒドである「メチオナル」という香り成分が含まれている。じゃがいも様の香りがする成分なのだが、これが味覚受容体の五味のうち、うま味受容体を活性化する成分であることがわかった³⁾。前述の共感覚とは異なり、香り成分が味覚受容体にも作用しているのである。このような例はほとんど知られていなく、画期的な研究成果である。

(3) 香りと味の関係の応用

共感覚にせよ、受容体への作用にせよ、香りが味に影響しているということで、フレーバーの新たな未来が期待できる。

砂糖などの甘味は、肥満や生活習慣病などの観点から過剰摂取はよくないのだが、甘味が少ない食品はおいしさに乏しい。しかし、その少ない甘味の食品に、甘味を感じるフレーバーを添加することで、おいしい低糖食品になる。甘味を感じるフレーバーはバニリンなど数多くあるので、いろいろな組み合わせで使用されている。

同様に、塩分を減らした食品に塩味を感じるフレーバーの添加することで、おいしい減塩・低塩食品の開発が可能となる。塩味増強効果のあるフレーバーのひとつに、オランダセンニチの辛味成分であるスピラントールがある⁴⁾。

油脂を感じるフレーバーを添加することでも、おいしい低脂肪食品やノンオイル食品、動物性食品のおいしさを有する植物性食品の開発ができる。中鎖脂肪酸から誘導される香り成分であるメチルケトンやラクトンに油脂増強効果があるという報告がある⁵⁾。

これらは研究途上であり、香り成分の解明から、おいしさと健康を両立するフレーバーの開発が進められている。

6. おわりに

筆者が所属している大同大学建築学部の「かおりデザイン専攻」は、建築学部の一専攻として、生活環境における香りをテーマに、その特性、測定・評価技術、不快な香りの対策などを研究している。その中で、筆者は食品の香りを

担当している。

香りは私たちの生活に大きくかかわっている。香りをうまく使うことで、私たちの生活が豊かになる。そこにフレーバーを使うことで、おいしさと健康を兼ね備えた食品開発が可能となる。

<参考文献>

- 1) 光田恵, 一ノ瀬昇, 跡部昌彦, 長谷博子: トコトンやさしい香料の本, 日刊工業新聞社 (2023)
- 2) 日本香料工業会ホームページ: <https://www.jffma-jp.org/index.html>. (閲覧日 2025-02-01)
- 3) 4. Toda, Y., Nakagita, T., Hirokawa, T., Yamashita, Y., Nakajima, A., Narukawa, M., Ishimaru, Y., Uchida, R., and Misaka, T. Positive/negative allosteric modulation switching in an umami taste receptor (T1R1/T1R3) by a natural flavor compound, methional. *Sci. Rep.*, 8, 11796 (2018)
- 4) 宮澤利男: フレーバーによる塩味の増強効果, 日本調理科学会誌, Vol. 53, No. 4, 295-297 (2020)
- 5) 日清オイリオホームページ「日清オイリオグループと東北大学の共同研究成果 油脂に由来するおいしさを司る香気成分の生成メカニズムを解明」 https://www.nisshin-oillio.com/company/news/down2.php?attach_id=1625&uid=8815. (閲覧日 2025-02-01)



ちょっとひとやすみ 島崎真人の今月のおすすめ

「きみの友だち」

重松 清 著／新潮文庫

物語は11歳の誕生日を迎えた小学校5年生の女の子、和泉恵美(いずみえみ)が両親から真新しい松葉杖をプレゼントされたところから始まる。

ちょうど1年前の交通事故が、松葉杖を一生手放せないことの原因となったのだが、事故に遭遇する際に一緒にいた友達などに、事故の責任を押し付けたいくなる恵美の気持ちは痛いほど理解できる。小学生で「一生松葉杖」との事実は、おそらく目の前を真っ暗にされた気持ちに違いない。もちろん心のどこかで「時間は戻せない」とわかっている。

しかし、実は恵美にはそれ以前にも、学校における辛い日々が心の奥に苦い思いとしてわだかまっていることも学校生活を一人ポツンと送るきっかけとなっている。

「友だち」ってなに？ 学校は誰かと一緒にいなくては楽しめないのか？ そして会話をする人が友だちか？ 大人でもなかなか明確な答えを出せないことを感じながら結末はどうなるのかといった気持ちを交えながら読み進むことになる。

長編小説だが、章が変わると突然、景色が変わるイメージで「短編だったか」と思わせる。でも、最後にすべてが繋がった感動的なシーンを迎えることができる。

章ごとに「きみ」との表現をする対象人物が変わるところがユニーク。最初はもちろん「恵美」だが、そのあと登場する人物が代わる代わる「きみ」で表現されるので、誰が「きみ」なのかちょっと戸惑うこともある。

この本では、学校でどう過ごせばいいのか？ いじめられないようにするにはどうしたらいいのか？ など、小学生、中学生の心の葛藤が描かれているが、おそらく大人になった誰もが少しは思い当たることがあるだろう。

そしてこの物語で登場するすべての人が、大人になった恵美の「あるイベント」で再会できた時、お互いをしっかり感じあうシーンが素晴らしい。

最後の場面に涙する人が多いと確信させられた一冊。

2021年8月1日、JFS-A/B 適合証明プログラムに基づく監査会社として食品安全マネジメント協会に登録されました。

JFS-A/B 適合証明プログラムに基づく監査及びコンサルティングは、加工油脂及び植物油脂類の HACCP 構築支援 20 年以上の歴史がある弊会にぜひご相談ください。

私たちは、
未来を見つめて
分析に取り組んでいます。



農林水産省 登録認証機関
ISO/IEC17025 認定機関
JFSM 登録監査会社(JFS-A/B 規格)



(本部) 東京都中央区日本橋浜町 3-27-8 日本マーガリン会館内
TEL: 03-3669-6723 FAX: 03-3669-1019
(大阪検査所) 大阪府大阪市北区天神橋 3-8-9 新末広ビル内
TEL: 06-6358-6414 FAX: 06-6358-6454

公益財団法人 日本食品油脂検査協会

<https://www.syken.or.jp>

御社の最終商品の 食品表示の点検をさせていただきます。

1. 食品表示基準に基づく表示の齟齬の有無
2. 栄養成分表示の適否
3. 景品表示法に基づく優良誤認表示等の有無
4. 資源有効利用促進法による識別表示義務の適否
5. 1 アイテム3,300円でお引き受けしております。



マトハヤ・フーズコンタクト株式会社

法令制度テクニカルアドバイザー

代表取締役 的早 剛由 (まとはやたけよし)

元農林水産消費技術センター主任調査官

〒701-1351 岡山県岡山市北区門前232-9

TEL.086-287-8567 FAX.086-201-0540

携帯: 080-3051-1897 E-mail: mfc@matohaya.jp

<http://www.matohaya.jp>

主催 一般社団法人日本農林規格協会

1日間・演習あり

HACCP実践的講習会

HACCP制度化は **全ての食品事業者** が対象です!!

当日の
流れ



9:40-10:50
(オリエンテーションを含む)

HACCPの歴史

背景,用語の定義
運用における考え方
他の規格との関係など

10:50-14:20
(途中昼休憩あり)

HACCPの基礎 7原則12手順

構築の概要,各手順の解説
事例紹介,演習

14:30-16:45

中小等企業における 実際の取り組み

準備~導入,導入後の問題点
質疑応答,確認試験など

2025

5.21 水

会場
(予定)

製粉会館 5階 会議室
東京都中央区日本橋兜町15 - 6

お問合せ先

一般社団法人
日本農林規格協会

JASマークは 安全・安心の認証マーク

一般社団法人 日本農林規格協会(JAS協会)

〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町15番12号 八重洲カトウビル4階

Tel.(03)3249-7120 Fax.(03)3249-9388

Eメールアドレス jas@jasnet.or.jp

ホームページアドレス <http://www.jasnet.or.jp>