

平成24年8月31日

## 第1回マカロニ類の日本農林規格の確認等の原案作成委員会

### 第1 開催日時及び場所等

- 1 日 時：平成24年8月9日（木）15：30～17：05
- 2 場 所：独立行政法人農林水産消費安全技術センター 7階研修室  
さいたま市中央区新都心2-1 さいたま新都心合同庁舎検査棟
- 3 出席委員：委員15名中13名（栗生委員、江口委員、大隅委員、小倉委員、川瀬委員、小矢島委員、関委員、高木委員、高野委員、田所委員、淵上委員、松田委員、安福委員）が出席
- 4 委員長：高野克己
- 5 意見陳述及び傍聴を希望する者を公募したところ、意見陳述を希望する者はなく、傍聴を希望する者は3名であった。
- 6 議事結果

マカロニ類の品質、生産、取引、使用又は消費の現況及び将来の見通し並びに当該JAS規格の利用状況等について説明後、当該JAS規格の性格の明確化及び見直しの方向性について議論を行った。

議論の結果、当該規格の性格はこれまで「標準規格」として位置付けられてきたところ。規格調査の結果から、今後とも引き続きその性格が「標準規格」として明確に位置付けられることを確認した。

また、要望等を踏まえた改正について議論を行った結果、改正となった。

### 第2 当該会議の議事の経過の要領

#### 1 委員長の選任

日本農林規格の確認等の原案作成委員会会議規則（以下「会議規則」という。）第3条の規定に基づき、委員の互選により高野委員を委員長に選任した。また、委員長は関委員を委員長代理に指名した。

#### 2 マカロニ類の日本農林規格の確認、改正及び廃止について

事務局から資料6について説明した後、当該規格の位置付け及び見直しの方向性について議論を行った。

##### （1）当該規格の位置付けについて

当該JAS規格の性格は、これまで「標準規格」として位置付けられてきたところ。規格調査の結果、市場規模、規格の利用実態等から、今後とも引き続きその性格を「標準規格」として明確に位置付けることが適当である旨、議決した。

##### （2）当該規格の見直しの方向性について

当該JAS規格の性格を「標準規格」として明確に位置付けることが適当で

あると議決したことから、規格調査の結果を踏まえ、規格の改正の必要性について議論を行い、その結果、異物、内容重量については削除、「粗たん白質の測定方法」の変更については、事務局案を作成しその判断は委員長に一任することを議決した。(①～②)

また、4点については議論の結果、改正しないこととした。(③～⑥)  
詳細は次のとおり。

①「異物」及び「内容重量」の削除

「JAS規格の制定・見直しの基準」(資料5)にしたがって、遵守義務のある規格等との関係を考慮し必要な整理を行うことから削除する。

②「粗たん白質の測定方法」の燃焼法による測定方法の見直し

平成24年7月26日に開催されたJAS調査会で「風味調味料」の審議が行われ、燃焼法の測定方法について繰り返し精度を求める記述の明確化が求められ表現を変更することとされたため、当該規格も同様に変更する必要が生じた。そのため、事務局で案を作成し、その判断は委員長一任とする。

③定義の見直し

消費者から原料小麦の範囲を広げる要望があったが、JAS規格は原料小麦をデュラム小麦に限定していることが重要であることから、改正しないこととした。

④「粗たん白質」及び「灰分」の基準値の見直し

製造業者から原料小麦の粗たん白質の値が下がっていることから、原料小麦の品質を規定している「粗たん白質」及び「灰分」の基準値の見直しの要望があったが、製粉技術での対応等により現行基準値を維持することとし、改正しないこととした。

⑤「見かけの比重」の規定の削除

製造業者から見かけの比重については削除すべきとの意見もあったが、製品としてめん押出し圧力を担保できる項目であることから、改正しないこととした。

⑥「押出し圧力」の基準値の見直し

製造業者から押出し圧力について、規格値の変更の要望があったが、対象製品の生産量は少ないこと、またJAS格付の拡大を見込めないことから、改正しないこととした。

### 第3 会議における主な個々の意見(要旨)

#### 1 規格の性格の明確化に関する意見

- ・業界で開催している消費者を対象としたクッキングスクールやパンフレット等でJASマークの普及活動を実施している。
- ・JAS格付をしていない製品についても、JAS規格の基準を規格書に引用している。

- ・学校給食でJAS品の指定がある。
- ・JAS規格の基準を元に商品設計をしており、規格を活用している。
- ・個人的には、使い勝手のよいものという観点から選んでおり、JAS格付品を意識して購入していないが、消費者がJAS品を重視しているという規格調査結果は考慮すべきと考える。
- ・消費者としては、マカロニ類のJAS規格は必要であると考え。
- ・実需者としては、JAS格付品という理由で使用しているわけではないが、JASであれば原料小麦がデュラム小麦に限定されているので、安心して購入できるという側面もある。
- ・流通業者としては、一定の品質をクリアしていることを前提として、簡便性や内容量、価格などの兼ね合いで商品を扱っており、JAS格付品を取引の条件とはしていない。

## 2 規格の改正の必要性に関する意見

- ・平成15年の規格改正を行った際に、JASではデュラム小麦に限定した経緯があり、他の小麦から作ったものより品質がよい。マカロニ類のJAS規格としてはデュラム小麦限定でよいと考える。
- ・カナダから仕入れている原料小麦が天候の状況により、今年度は原料小麦の「粗たん白質」の含有量が低いとの情報があったため、製造業者から「粗たん白質」と「灰分」の規格値の改正の要望がだされたのだと思われる。しかし、過去に原料小麦の「粗たん白質」の値が低い時があったが、現行の基準で製品を作ることができたため、改正の必要はないと思う。
- ・原料小麦の「粗たん白質」の含有量が例年に比べて低いとの情報があるが、「粗たん白質」と「灰分」については、原料メーカーに製粉技術での対応をお願いしたい。
- ・「押出し圧力」は製造時の基準のため、製品として担保するには「見かけの比重」という項目が必要である。

以上

(事務局作成)