

第1回ショートニングの日本農林規格、食用精製加工油脂の日本農林規格及び精製ラードの日本農林規格の確認等の原案作成委員会の議事概要

第1 開催日時及び場所等

- 1 日 時：平成24年10月11日（木）15：30～17：20
- 2 場 所：農林水産消費安全技術センター研修室
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（7階）
- 3 出席委員：委員10名中9名（板垣委員、佐藤委員、杉本委員、高野委員、田所委員、東海林委員、中峯委員、丸山委員、持田委員）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。委員長が特に必要と認めた者として1名（農林水産省消費・安全局表示・規格課越野課長補佐）が出席していることが報告された。

第2 議事概要

1 ショートニングの日本農林規格の確認、改正及び廃止について

事務局から規格調査の結果（資料11）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。当該製品の生産状況及び当該規格の利用状況を踏まえ、引き続き「標準規格」として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

規格調査の結果及びJAS規格の制定・見直しの基準を踏まえ、次の事項について改正の必要性について議論を行った。

- ①「異物」
- ②「内容量」
- ③「食品添加物」
- ④「酸価」の測定方法
- ⑤「食品添加物以外の原材料」

その結果、①については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こととし、②及び③については次回事務局から改正案等を提示し検討すること、④については事務局で整理した上で次回の委員会で見解を示すこと、⑤については追加の要望のあった乳脂を使用した製品の生産実態が明確でないことから改正しないことを議決した。

2 食用精製加工油脂の日本農林規格の確認、改正及び廃止について

事務局から規格調査の結果（資料12）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。当該製品の生産状況及び当該規格の利用状況を踏まえ、引き続き「標準規格」として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

規格調査の結果及びJAS規格の制定・見直しの基準を踏まえ、次の事項について改正の必要性について議論を行った。

- ①一括表示事項のポイント数の規定
- ②「異物」
- ③「食品添加物」

その結果、①については、「加工食品品質表示基準」において業務用製品の文字の大きさについて規定されていないことから削除することとし、②については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こと、③については次回事務局から改正案を提示し検討することを議決した。

3 精製ラードの日本農林規格の確認、改正及び廃止について

事務局から規格調査の結果（資料13）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。当該製品の生産状況及び当該規格の利用状況を踏まえ、引き続き「標準規格」として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

規格調査の結果及びJAS規格の制定・見直しの基準を踏まえ、次の事項について改正の必要性について議論を行った。

- ①一括表示事項のポイント数の規定
- ②「異物」
- ③「食品添加物」
- ④「測定方法」

その結果、①については、「加工食品品質表示基準」において業務用製品の文字の大きさについて規定されていないことから削除することとし、②については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こと、③については次回事務局から改正案を提示し検討すること、④については、要望のあった機器分析による方法の追加について事務局で整理した上で見解を示すことを確認した。

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

(1) ショートニング

- ・標準規格として必要であると認識している。
- ・社内の品質管理、規格基準として利用しており、取引に規格を利用している。
- ・有効に機能しており、実需者としては必要な規格である。

(2) 食用精製加工油脂

- ・マーガリン、ショートニングを作るための品質のベースとなるものである。ベー

スのベースというものであり、標準規格である。

- ・ 社内の規格基準として利用している。
- ・ パンにとって重要な口溶けを決める融点の基準があり規格は必要である。
- ・ 基準は明確で標準規格と考える。

(3) 精製ラード

- ・ ラードの特殊性と油脂としての特性を基準としており、規格としての重要性は高い。
- ・ 原料として配合用に使用する際に基準値を利用する。
- ・ アンケートの結果から見ると有効に機能していると考ええる。
- ・ 標準規格として明確であり、必要である。

2 規格の改正の必要性に関する意見

(1) ショートニング

- ・ こめ油を原料の一部に使用したショートニングにおいて、フェノールフタレイン指示薬では酸価が高く測定されるため、指示薬をアルカリブルー等に変更してほしい。食用植物油のJAS規格の酸価の測定方法における食用こめ油と食用とうもろこし油の場合と同様にしてほしい。
- ・ ショートニングに乳脂を加えたものはその他加工油脂となっているが、それらもショートニングとしたいという認定事業者がいる。
- ・ 乳脂入りの製品は輸入品が多くまだ一般的なものではないため、原材料への追加については今後の生産状況等を見る必要があるのではないか。

(2) 食用精製加工油脂

- ・ 特になし。

(3) 精製ラード

- ・ 測定方法の全般において、機器分析もできるように測定方法の追加を検討してほしい。

以上

(事務局作成)