

平成25年4月11日

## 第1回乾めん類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25年3月14日（木）13：15～15：30
- 2 場 所：共用会議室2  
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13名中11名（栗生委員、安藤委員、伊藤委員、井上委員、江口委員、小倉委員、吉見委員、関委員、高野委員、田所委員、淵上委員）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5名であった。

### 第2 議事概要

#### ○乾めん類の日本農林規格の確認、改正及び廃止について

事務局から規格調査の結果（資料7）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「食品添加物」

その結果、遵守義務のある法令等との関係を考慮し必要な整理を行うことから、①については削除することを議決した。②については事務局の案のとおり改正することを議決した。

### 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

- ・格付率は低いが、製造工場200工場の内25%がJAS認定工場であり、その工場での生産量は全体の5割である。
- ・乾めん類の業界は中小企業がほとんどであり、人手不足等の理由により認定の技術的基準をクリアできない工場が多く、JAS認定工場は減少してきたが、登録認定機関では毎年、非JAS工場も対象に品質管理講習会を開催し、JAS規格に準じて製造するよう指導している。また、干しそばの平均そば粉配合割合は近年少しずつ高くなっており、規格の標準の基準を「40%以上」と改

正したためと考えられる。

- 取引などではJASを基準にして話をしており、共通の基準として役立っている。
- おいしい乾めんを食べてもらうための根底、品質管理のベースがJAS規格である。HACCPへの足がかりともなった。格付量を増やす努力はすべきである。
- 格付率は下がっているが、利用しているということもあり標準規格としての性格は有している。残して良いと考える。
- 規格がベースとなっており、努力されていることはよく分かったが、商品からはそれが伝わってこないのもったいない。また、そば粉の配合割合は嗜好性があるので消費者としては、JASマークでの選択は難しい。

## 2 規格の改正の必要性に関する意見

### (食品添加物について)

- 規格でコーデックスの考えにより使用できる添加物を規制すると言っても、JAS品以外のもも同じ考えで使用する添加物を決めているのではないかと思う。また、消費者の意見を反映してもらえなくなると考える。
- ポジティブリストはどこにも残らないので、リストにあった限定の条件がなくフリーであると新規認定事業者は思ってしまうのではないかと懸念する。運用や規定の書きぶりは十分に検討してほしい。

以上

(事務局作成)