

即席めんの日本農林規格に係る規格調査結果

独立行政法人
農林水産消費安全技術センター

1 品質の現況

(1) 製品の流通実態

即席めんとは、小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに食塩又はかんすいその他めんの弾力性、粘性等を高めるもの等を加えて練り合わせた後、製めんしたもののうち、添付調味料を添付したもの又は調味料で味付けしたものであって、簡便な調理操作で食用に供することができるものである。

即席めんは、一般的にインスタントラーメンと呼ばれ、広く親しまれている加工食品であって、昭和33年に日本で発売されて以来、現在では世界中で利用されている。

(平成23年度：世界で約982億食、日本で約55億食)

即席めんの「めん」の処理方法は、めんを油で揚げた「フライめん」、油で揚げず乾燥させた「ノンフライめん」、有機酸溶液中で処理した後に加熱殺菌して保存性を向上させた「生タイプめん」の3種類がある。また、容器形態は、容器自体に熱湯を注ぎ調理を行う「カップめん」及び調理器具を使用して簡便な調理を行う「袋めん」の2種類がある。

(2) JAS規格の基準

JAS規格では、調理前の性状、色沢を規定した「一般状態」、調理後の香味等を規定した「食味」及び「異物」が定められている。また、めんの品質指標としてノンフライめんについては「水分」、フライめんについては「酸価」、生タイプめんについては「水素イオン濃度」などが規定されている。

表1 即席めんの規格の「めん」の主な品質項目

| めんの種類 | 水分 | 酸価 | 水素イオン濃度 |
|---------|---------|-------|----------------|
| ノンフライめん | 14.5%以下 | — | — |
| フライめん | — | 1.5以下 | — |
| 生タイプめん | — | — | pH3.8以上pH4.8以下 |

(3) 品質の実態

JAS格付品（以下、「JAS品」という。）及びJAS品以外のもの（以下、「非JAS品」という。）について、JAS規格で定める一般状態、異物、食味、水分、酸価、水素イオン濃度、容器又は包装の状態の調査を行った。この結果、全てJAS規格の基準を満たしていた。

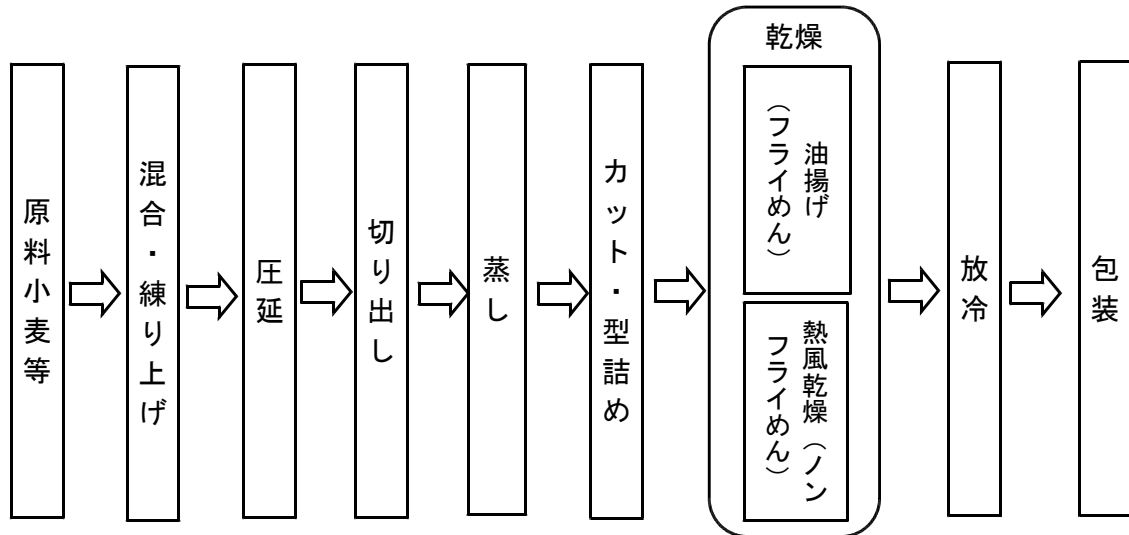
2 生産の現況

(1) 生産の状況

① 生産方法

一般的な製造方法は以下のとおり。

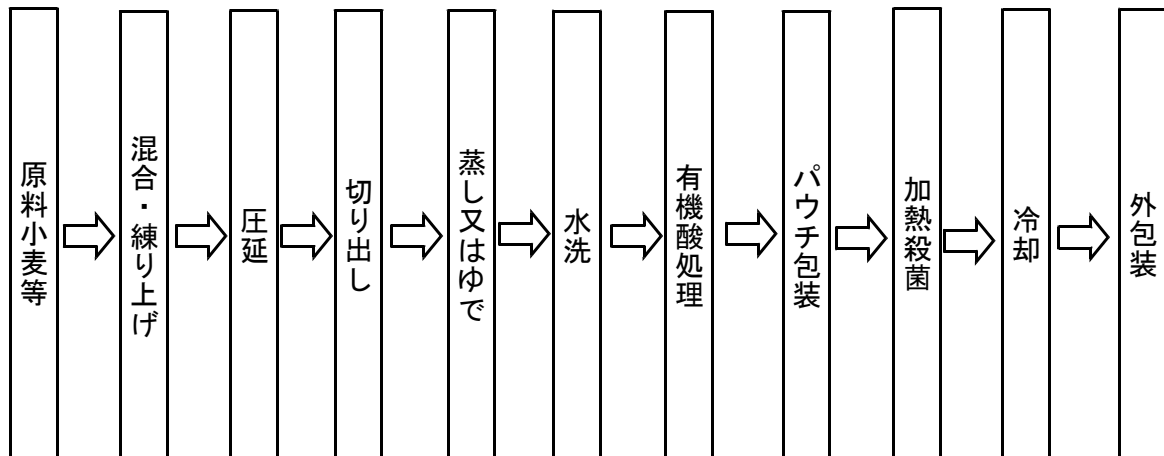
(フライめん又はノンフライめん)



※ フライめん及びノンフライめんでは製めん後の乾燥方法が異なる。

※ めん自体に味付けする場合は、蒸し工程後に調味を行う。

(生タイプめん)



② 生産量

平成22年度の生産数量は、530,866万食であり、平成18年に比べると315万食増加しているが、ここ数年大きな増減はない。

表2 生産数量の推移（平成18年度～平成22年度）

（単位：万食）

| | H18年度 (A) | H19年度 | H20年度 | H21年度 | H22年度 (B) | 増減 (B) - (A) |
|------|---|---------|---------|---------|--------------|-----------------|
| 生産数量 | 530,551 | 534,927 | 524,473 | 534,914 | 530,866 | +315 |
| 特記事項 | <ul style="list-style-type: none"> 平成22年度の生産額は、5,221億円で、平成18年度と比べると119億円増加している。 上位3製造業者で平成22年度の生産額全体の約70%を占めている。 平成22年は9,013万食を輸入し、5,980万食を輸出している。 | | | | | |

※ 国内生産数量：一般社団法人日本即席食品工業協会（年度集計）

※ 生産額：酒類食品産業の生産・販売シェア（日刊経済通信社）

※ 輸入量・輸出量：財務省貿易統計（暦年集計）

（2）格付の状況

平成22年度の格付数量は、417,128万食であり、平成18年度と比べると17,124万食減少し、また、過去5年間の即席めんの格付率は、約80%で推移している。

めんの処理方法別にみると、格付数量の約90%がフライめん、約10%がノンフライめん、残り1%以下が生タイプめんである。

即席めんの認定製造業者数は平成24年9月現在42者であり、平成18年度に比べると4者減少しているものの、認定製造業者の全てが格付を行っていた。（平成23年度）

なお、格付数量のシェアは上位3社で、全格付数量の約80%を占めている。

表3 格付状況の推移（平成18年度～平成22年度）

（格付数量の単位：万食）

| | H18年度 (A) | H19年度 | H20年度 | H21年度 | H22年度 (B) | 増減 (B) - (A) |
|------------|--------------|---------|---------|---------|--------------|-----------------|
| 格付数量 | 434,252 | 422,951 | 396,270 | 415,271 | 417,128 | -17,124 |
| 格付率（%） | 81.8 | 79.1 | 75.6 | 77.6 | 78.6 | -3.2 |
| 認定製造業者数（者） | 46 | 48 | 47 | 47 | 45 | -1 |

※ 格付数量（平成18年度～平成21年度は、即席めん類と生タイプ即席めんの合算）

※ 認定製造業者数：一般社団法人日本即席食品認定協会調べ（年度集計）

※ 格付率（%）：格付数量／生産数量（表2参照）×100

（3）規格の利用状況

平成24年9月現在、製造事業者42社（業界団体等に所属している社）のうち、31社

(認定事業者として42者)が認定の取得を行っていた。認定の取得の主な理由は、自社の品質管理のため、消費者への訴求効果等であった。

JAS規格は、格付に用いる他、半数の製造事業者において社内基準に引用又は取引の中で活用されていた。活用している主な理由は、社内の製造又は品質管理基準に引用している、納入先から同等品を要求されるなどであった。

3 取引の現況

(1) 取引の状況

即席めんは全て家庭用製品である。

製造工場から卸売業者を通じてスーパーやコンビニエンスストア等の小売業者へ販売される。

(2) 規格の利用状況

卸売業者は、取引先(流通業者)から要求される以外は、JAS品又はJAS規格に準じた製品の納入を指定することはない。

4 使用又は消費の現況

(1) 使用又は消費の状況

即席めんは、家庭等で主食、副食又は間食として利用されている。

また、即席めんは長期保存が可能であり、調理も簡便なことから、災害時の保存食としても改めて注目されてきており、家庭において災害時の備蓄用食料として重要な役割を担うものとなっている。

平成22年の即席めんの1世帯あたり年間支出金額は、5,026円で、平成7年の5,812円に比べてわずかながら減少している(家計調査年報(総務省統計局による))。

平成22年度の一人当たりの年間消費量は41.9食(一般社団法人日本即席食品工業協会調べ)である。

(2) 規格の利用状況

即席めんの約80%にJAS格付がされており、消費者はJAS品を選択できる状況にある。

消費者団体に対して、商品選択の際に重視する項目を確認したところ、JASマークは、賞味期限、味、価格、ブランド、原材料、名称に次いで7位であった。

5 将来の見通し

即席めんの生産数量は約53億食であり、近年では横ばいとなっている。今後も生産数量に大幅な変動はないと考えられるが、最近の即席めんの新商品の発売傾向を見ると、フライめんよりもカロリーが低く、生タイプめんよりも低価格で生めんに近い食感が期待できるノンフライめんの生産数量が増加している。今後もこの傾向が続き、即席めん全体に占めるノンフライめんのウエイトが大きくなっていくと推測される。

一方、長期的には国内の少子高齢化の影響による人口減少を受け生産数量は減少する可能性もあるが、認定製造業者数と格付率については、現状の傾向が継続すると見込まれる。

6 国際的な規格の動向

平成24年6月現在、即席めんに関する国際的な規格として以下のCodex規格が制定されている。

CODEX STANDARD FOR INSTANT NOODELES (CODEX STAN 249-2006)

7 その他

業界団体として、業界内の連絡調整を行う「一般社団法人日本即席食品工業協会」がある。(会員59社)

品質実態調査の結果

1 調査期間

平成24年5月1日～平成24年8月24日

2 調査内容

JAS格付品（以下、「JAS品」という。）とJAS品以外のもの（以下、「非JAS品」という。）について、JAS規格で定める一般状態、異物、食味、水分、酸価、水素イオン濃度及び容器又は包装の状態について調査した。

3 調査件数

| | JAS品 | 非JAS品 | 合計 |
|----------|------|-------|----|
| 即席めん | 25 | 35 | 60 |
| (めんの種類別) | | | |
| ノンフライ | 8 | 13 | 21 |
| フライ | 12 | 9 | 21 |
| 生タイプ | 5 | 13 | 18 |

4 調査結果

4-1 一般状態（形状、色沢）

全ての製品についてJAS規格の基準（以下「基準」という。）を満たしていた。

4-2 異物

全ての製品について基準を満たしていた。

4-3 食味

全ての製品について基準を満たしていた。

4-4 水分（ノンフライめんのみ）

(単位：%)

| | 件数 | 平均 | 最大 | 最小 | 規格値 |
|-------|----|------|-------|------|---------------------------------------|
| JAS品 | 8 | 8.64 | 11.62 | 6.43 | 油処理により乾燥したものの以外のものにあつては、14.5%以下であること。 |
| 非JAS品 | 13 | 8.79 | 10.55 | 6.75 | |

4-5 酸価（フライめんのみ）

| | 件数 | 平均 | 最大 | 最小 | 規格値 |
|-------|----|------|------|------|----------------------------------|
| JAS品 | 12 | 0.44 | 0.82 | 0.23 | 油処理により乾燥したものの油脂にあつては、1.5以下であること。 |
| 非JAS品 | 9 | 0.54 | 0.80 | 0.22 | |

4-6 水素イオン濃度 (生タイプ即席めん)

| | 件数 | 平均 | 最大 | 最小 | 規格値 |
|-----------|----|------|------|------|--------------------------|
| J A S 品 | 5 | 4.13 | 4.24 | 4.06 | pH3.8以上pH4.8以下である こと。 |
| 非 J A S 品 | 13 | 4.12 | 4.52 | 3.97 | |

4-7 容器又は包装の状態

全ての製品について基準を満たしていた。

利用実態調査の結果

第 1 アンケートによる調査

1 調査期間

平成24年 7 月 17 日～ 8 月 6 日

2 調査の対象及び内容

消費者団体、流通業者及び製造事業者に対し、規格の認知度、利用状況等についてアンケートを行った。

3 調査件数

| 調査先 | 調査数 | 回答数 | 回答率 | 内訳 |
|-------|-----|---------|-----|--|
| 消費者団体 | 654 | 266 | 41% | 消費者庁消費者の窓のホームページの名簿より選出 |
| 流通業者 | 351 | 79 (76) | 23% | 日本スーパーマーケット協会、(社) 新日本スーパーマーケット協会及び日本チェーンストア協会の会員 |
| 製造事業者 | 42 | 25 | 60% | 日本即席食品工業会の会員のうち、即席めんの製造事業者 |

()内は、それぞれの調査対象のうち即席めんの取扱い又は使用を行っているとは回答した数

* 集計方法

- ・有効回答数（無回答などを除く）のみで集計。
- ・回答のあった流通業者のうち、即席めんの取扱いを行っているとは回答した者を集計。

4 調査結果

4-1 即席めんの J A S 規格の認知度

消費者の約80%、流通業者の約90%が即席めに J A S 規格（J A S マーク）があることを知っていた。

(選択回答)

| | J A S規格があることを | | 知っていた割合 |
|------|---------------|--------|---------|
| | 知っていた | 知らなかった | |
| 消費者 | 212 | 54 | 80% |
| 流通業者 | 66 | 10 | 87% |

4-2 即席めんのJ A S規格の利用状況

(1) 消費者

① 即席めんの購入状況

消費者の約80%が即席めんを購入していると回答した。

(選択回答)

| | 購入している | 購入していない | 購入の割合 |
|-----|--------|---------|-------|
| 消費者 | 200 | 64 | 76% |

② 選択理由(購入しているとした回答者を対象)

商品の選択の際に重視する項目を確認したところ、J A Sマークは、賞味期限、味、価格、ブランド、原材料、名称に次いで7位であった。

(選択回答)

| 重視する項目 (5つまで選択) | 消費者 |
|--------------------|-----|
| 賞味期限 | 132 |
| 味 | 123 |
| 価格 | 119 |
| ブランド(メーカー) | 118 |
| 原材料 | 111 |
| 名称 | 90 |
| J A Sマーク | 82 |
| 内容量 | 52 |
| その他 | 1 |

(2) 製造事業者

① 認定の取得状況等

認定を取得している製造事業者21社は、認定を継続している理由として、12社が「自社の品質(製造)管理」のため、11社が「消費者への訴求効果」のためと回答した。

(選択回答)

| | 認定を取得している | 認定を取得していない | 取得の割合 |
|-------|-----------|------------|-------|
| 製造事業者 | 21 | 4 | 84% |

(選択回答)

| 理由 | 回答数 |
|-------------|-----|
| 自社の品質（製造）管理 | 12 |
| 消費者等への訴求効果 | 11 |
| 消費者等からの要望 | 6 |
| 取引の単純公正化 | 2 |
| その他 | 3 |

② J A S 品以外の J A S 規格の利用状況

製造事業者のうち約50%が J A S 規格を「社内基準や取引の際に利用している」と回答しており、認定を取得していない製造事業者 2 者も社内基準や取引に利用していた。

具体的な利用としては、13社中10社が「社内の製造又は品質管理基準に引用」としており、主に酸価、水分であった。また、3社は取引先との納品基準に引用していた。

(選択回答)

| | 社内基準や取引の中で J A S 規格を | | 利用の割合 |
|-------|----------------------|---------|-------|
| | 利用している | 利用していない | |
| 製造事業者 | 13 | 12 | 52% |

(選択回答)

| 利用の方法 | 回答数 |
|----------------------------------|-----|
| 社内の製造又は品質管理基準に引用 | 10 |
| 納入先から同等品を要求される | 3 |
| 納入先から一部の J A S 規格の基準を満たすことを要求される | 0 |

(自由回答)

| 利用される項目 | 回答数 |
|---------|-----|
| 酸価 | 4 |
| 水分 | 3 |
| 食品添加物 | 2 |
| 水素イオン濃度 | 1 |
| 内容量 | 1 |

4-3 即席めんの J A S 規格に対する認識

消費者の約70%、流通業者の約50%、製造事業者の約80%が規格基準がスタンダードとして役立っていると認識していた。

(選択回答)

| | 役立っている | 役立っていない | わからない | 役立つとの認識 |
|-------|--------|---------|-------|---------|
| 消費者 | 174 | 28 | 59 | 67% |
| 流通業者 | 37 | 15 | 24 | 49% |
| 製造事業者 | 19 | 2 | 3 | 79% |

○役立つとした理由（役立つとした回答者を対象）

消費者及び流通業者に共通して一番多かった理由は、J A S 品には「一定の品質

が保証される」ことであり、製造事業者において最も多かった理由は、「安心又は信頼を与える」ことであった。

(選択回答)

| | 消費者 | 流通業者 | 製造事業者 |
|-------------|-----|------|-------|
| 一定の品質が保証される | 130 | 24 | 11 |
| 安心又は信頼を与える | 89 | 23 | 15 |
| 商品の選択の目安になる | 93 | 16 | 5 |
| その他 | 1 | 1 | 0 |

4-4 即席めんのJAS規格の必要性

回答のあった消費者については約80%が規格が必要であるという意向であった。なお、流通業者の回答率は20%程度と低かったが、約60%が必要であるという意向であった。

(選択回答)

| | 必要 | 不要 | わからない | 必要の割合 |
|------|-----|----|-------|-------|
| 消費者 | 216 | 14 | 31 | 83% |
| 流通業者 | 42 | 12 | 15 | 61% |

○必要とした理由（必要とした回答者を対象）

一番多い理由は、JAS品には「一定の品質が保証される」ことであり、次いで「安心又は信頼を与えること」と続いた。

(選択回答)

| | 消費者 | 流通業者 |
|-------------|-----|------|
| 一定の品質が保証される | 166 | 36 |
| 安心又は信頼を与える | 135 | 20 |
| 消費者保護に資する | 106 | 15 |
| その他 | 1 | 0 |