

日本農林規格の見直しに係る規格調査結果

(風味調味料)

独立行政法人

農林水産消費安全技術センター

目 次

規格調査報告書（風味調味料の日本農林規格）

風味調味料の J A S 規格に係る利用実態調査結果【別添 1】

風味調味料の J A S 規格に係る品質実態調査結果【別添 2】

規格調査報告書

(風味調味料の日本農林規格)

1 生産の現況

(1) 製品の実態

風味調味料は、糖類、食塩及び化学調味料を基礎原料とし、これにかつおぶし、こんぶ等の風味原料を加えたもので、調理の際に目的に合わせて簡便に風味を持った「だし」が得られるようにした調味料である。

製品の種類は、かつおぶしの香り及び味を付与する製品が主流を成しつつ、煮干し魚類やこんぶの風味を付与した製品もある。

また、仕向別では、業務用の製品及び一般市販用の製品の両方が存在し、近年では、消費者の利便性等の向上に対応したスティック分包タイプの製品が増加している。

(2) 生産の実態

一般的な製造方法（かつお風味）は以下のとおり。

かつおぶしを粉砕 → 混練（風味原料及びそれ以外の原材料を混和し均質化） → 造粒（細長い麺状にした後乾燥しふるいにかける） → 包装

(3) 生産の状況

年間の生産数量は4万2千トン前後であり、大手5製造事業者で生産数量の90%以上を占める。生産数量にここ数年大きな変動はない。製造事業者数は現在約30社である。

表1 生産数量及び販売金額の推移（平成17年度～平成20年度）

	平成17年度	平成18年度	平成19年度	平成20年度
生産数量	42,049トン	43,158トン	41,543トン	41,745トン
販売金額	—	626億円	623億円	647億円
特記事項	・製造事業者数は約30で推移している。 ・販売金額ベースでは、上位5製造事業者（味の素(株)、(株)シマヤ、ヤマキ(株)、リケン(株)、マルトモ(株)）で全体の約93%を占める ・上位5者は、すべて資本金1億円以上の大規模企業である。			

生産数量：農林水産省調べ

販売金額：酒類食品産業の生産・販売シェア（日刊経済通信社）

(4) 格付の状況

風味調味料の認定製造業者数は平成23年12月現在10であり、格付数量は過去

5年間大きな変動はない。また、全ての認定製造業者において平成22年度にJAS格付を実施。上位5認定製造業者で全格付数量の93%を占めている。

JAS格付は主に一般市販用の製品に対して行われている。

表2 格付状況の推移（平成18年～平成22年）

	平成18年度 (A)	平成19年度 (B)	平成20年度 (C)	平成21年度 (D)	平成22年度 (E)	増減 (E) - (A)
認定製造業者数	12	12	12	10	9	-3
格付数量	34,135 トン	31,359 トン	30,150 トン	29,418 トン	31,907 トン	-2,228 トン
格付率	79%	75%	72%	-	-	-
特記事項	<ul style="list-style-type: none"> 平成23年度に1製造業者が新規認定され、現在の認定製造業者数は10である。 すべての認定製造業者がJAS格付を実施 					

認定製造業者数、格付数量：農林水産省調べ

格付率 (%)：格付数量／生産数量（表1参照）×100

表3 認定製造業者別格付状況（平成22年度）

認定製造業者（上位5者）	当該製造業者の格付数量	全格付数量に対する割合
A社（2工場）	18,206 トン	57.1%
B社	5,459 トン	17.1%
C社	2,274 トン	7.1%
D社	2,146 トン	6.7%
E社	1,727 トン	5.4%
合計	29,812 トン	93.4%

当該製造業者の格付数量：財団法人日本食品分析センター調べ

2 取引の状況

一般市販用の製品及び業務用の製品の両方に対して格付が行われており、その中には取引先の要望によりJAS格付を必要としている事業者も存在。

3 使用又は消費の現況

生産数量の約80%が一般市販用、約20%が業務用である。前者は、家庭においてみそ汁のだしや煮物の調味などに利用されている。後者は、外食、中食産業において加工食品の原材料などに利用されている。

平成22年の1世帯あたり年間支出金額は、1,541円（総務省家計調査年報）である。

4 品質の現況

(1) 品質の実態

JAS格付品とそれ以外のもの（以下「非JAS品」という。）の品質差を確認するために、JAS規格で規定している項目について調査を行った。その結果、糖分については非JAS品の方が若干高い傾向がみられた。【別添2】

(2) 品質の基準

JAS規格で定められている主な品質項目は、以下のとおり。

表4 品質項目及びその設定理由

品質項目	設定理由
性状	香味、色沢、粒子の状態、形状について一定の品質を担保するため規定。
糖分及び食塩分	一定の品質を担保するため配合を規定。
全窒素分	うまみ成分を評価し、使用する風味原料の一定の品質を担保するため規定。
でん粉及びデキストリンの配合量	顆粒状の製品を製造するときに使用されるが、増量剤として必要以上に使用することを防止するため規定。
風味原料の配合率	一定の風味原料を使用していることを担保するため規定。

(3) 測定方法の妥当性の確認

糖分、食塩分及び全窒素分の測定法が規定されているが、既に妥当性試験を実施している。ただし、全窒素分については、測定方法に新たな方法の追加の要望がある。

5 規格の利用状況

(1) 製造事業者の状況

製造事業者の80%以上がJAS規格は必要との意向であった。その理由は、取引先からの要望、製造企業と消費者との間の「裏付けのある信頼感」の醸成、一定の基準以上の品質が担保されているなどであった。【別添1】

(2) 流通業者の状況

流通業者の約70%がJAS規格が必要との意向。その理由は、取引及び販売に当たっての安全・安心の確保、製品の品質の保持などであった。【別添1】

(3) 消費者及び実需者の状況

消費者の90%以上、実需者の70%以上がJAS規格は必要との意向。その理由は、消費者、実需者ともに安心・安全・信頼が確保されることが多数を占め、そのほかには選択の目安になること、品質の保持などであった。【別添1】

6 将来の見通し

風味調味料の生産数量及び販売金額には、今後大きな変動はないと見込まれる。認定製造業者数と格付率についても同様に大幅な増減はないものと見込まれる。

7 国際的な規格の動向

平成23年12月現在、風味調味料に関するCodex規格等国際的な規格は制定されていない。

8 その他必要事項

16社で構成される風味調味料協議会があり、業界内の連絡調整の役割を果たしている。

風味調味料のJAS規格に係る利用実態調査結果

農林水産消費安全技術センター

1. 調査期間

平成22年9月21日～10月12日

2. 調査内容

風味調味料のJAS規格の見直しに資するため、当該JAS規格に関する意見をアンケート形式で聴取した。

3. 調査件数

調査先	調査数	回答数	回答率(%)
消費者団体	1049	426	40.6
流通業者	562	105	18.7
実需者	894	198	22.2
製造業者	19	12	63.2

*実需者の内訳

(社)日本フードサービス協会会員、(社)日本給食サービス協会会員	632
(社)日本惣菜協会	239
即席味噌汁製造業者	23

4. 調査結果

4-1 風味調味料の使用状況

	使用している	使用していない	使用の割合
消費者団体	314	112	73.7%
実需者	155	41	79.1%

4-2 風味調味料のJAS規格の必要性について

消費者団体の90%以上、製造業者の80%以上、流通業者及び実需者の70%以上がJAS規格は必要としていた。

	必要である	不要である	必要の割合
消費者団体	393	19	95.4%
流通業者	74	29	71.8%
実需者	140	45	75.7%
製造業者	10(8)	2(1)	83.3%

()内は認定製造業者の数

(1) 必要であるとした理由（必要とした回答者を対象）

一番多い理由は、安心・安全・信頼に関することであった。その他では、消費者は選択の目安になること、原材料(添加物)に関する意見が多数あった。

	消費者	流通業者	実需者	製造業者
安心・安全・信頼	139	20	28	
選択の目安	43	8	4	1
品質の保持	25	9	17	1
品目の特性	14	4	3	
使用頻度	16			
原材料（添加物）	42		7	
表示・品質について	14	12	19	
その他	36	8	22	5

その他の概要

消費者：取締りに関すること、定着しているから、口に入れる加工品は全て必要など

流通業者：内容の保証が必要、ないよりはあった方がよいなど

実需者：食品製造に規格は必要、商品規格書に使用しているなど

製造業者：消費者に認知されている、取引先からの要望など

(2) 不要とした理由（不要とした回答者を対象）

共通して複数の者が、選択に利用していないことを理由としていた。実需者は、JAS以外に基準があること、必要性を感じないことが理由の大半であった。製造業者は2件の意見があり、取引先からの要求がないこと等を理由としていた。

	消費者	流通業者	実需者	製造業者
選択に利用しない	3	6	4	
原料が明確				
品目特性	1	3		
JAS以外に基準がある			8	
顧客の要望がない				
最終製品に影響が少ない			4	
必要性を感じない			7	
その他	10	12	8	2

その他の概要

消費者：素材を使用すればよい、天然だしを使用していることなど

流通業者：客や流通にとって重要でない、要望がないなど

実需者：ほとんど大手の食品会社がつけている、風味調味料のみ必要な理由がわからないなど

製造業者：取引先からの要求がない、規格がなくてもよい製品ができる

4-3 風味調味料のJAS規格の改正の必要性（必要と回答した者を対象）

消費者、流通業者、実需者の約80%以上が現行でよいとしていたのに対し、製造業者は約半数が改正すべきとしていた。

	現行でよい	改正すべき
消費者団体	298 (77%)	87 (23%)
流通業者	63 (83%)	13 (17%)
実需者	126 (92%)	11 (8%)
製造業者	5 [4] (56%)	4 [3] (44%)

[] 内は認定製造業者の数

() 内は合計に対する割合

(1) 改正要望（改正すべきとした回答者を対象）

消費者は原材料や産地、表示に関する要望が多く、流通業者は規格の簡素化、製造業者は、基準値、測定方法などの要望があった。

	消費者	流通業者	実需者	製造業者
原材料（添加物を含む）	11		4	2
産地	10			
表示・品質について	32	5		
規格の簡素化		4		
安全・安心	4	1		
定義			2	1
基準			1	4
測定法				2
その他	27	4		3

その他の概要

消費者：義務化、チェック体制、PRなど

流通業者：基準が不明確、消費者が効率的に選択できるようになど

製造業者：品名の変更（和風だしの素）など

4-4 風味調味料のJAS規格をより魅力あるものとするための意見（実需者、製造業者を対象）

実需者からは、法律や表示の一元化3件、表示3件、安全・安心2件 その他15件の意見があり、その他の意見は具体例（風味調味料と言える製品の例）を入れる、行政による講習会の要望、消費者が望む規格とする等であった。

製造業者からは5件の意見があり、消費者にメリットを感じさせる、消費者にわかりやすくする等の意見があった。

4-5 JAS全体へのご意見（消費者、流通業者を対象）

消費者は安全・安心、表示に関する意見が多かった。また、消費者、流通業者とも規格の周知に関してPR不足などの意見が多くあった。

	消費者	流通業者
安全・安心	74	
規格の周知、PR	22	16
産地	17	
表示、添加物	30	2
選択に利用	10	4
義務化	10	
チェック体制など	10	
基準		3
その他	80	23

その他の概要

消費者：認定手数料、トレーサビリティ、一元化、文言を平易になど

流通業者：安全、義務化、産地、チェック体制など

風味調味料の J A S 規格に係る品質実態調査結果

農林水産消費安全技術センター

1. 調査期間

平成 2 2 年 5 月 6 日～9 月 3 0 日

* 「でん粉及びデキストリンの配合量」及び「風味原料の配合率」を除く。

2. 調査内容

風味調味料の J A S 規格の見直しに資するため、当該 J A S 規格に規定されている品質項目等の分析を行った。調査対象は、J A S マークの付された製品（以下「J A S 品」という。）及び J A S マークの付されていない製品（以下「非 J A S 品」という。）。

なお、品質項目のうち、購入した最終製品から実態を把握することができない項目である「でん粉及びデキストリンの配合量」及び「風味原料の配合率」については、別途製造事業者（6社）へのアンケート調査を実施した。

3. 調査件数

	J A S 品	非 J A S 品	合計
風味調味料	1 4	6	2 0

4. 調査結果

4-1 糖分（%）

J A S 品に比べ非 J A S 品は若干高い傾向が見られたが、全製品が J A S 規格を満たしていた。

	件数	平均	最大	最小	規格値
J A S 品	14	22.9	32.5	12.4	40%以下
非 J A S 品	6	26.1	36.2	17.3	

4-2 食塩分（%）

非 J A S 品 1 件が J A S 規格を満たしていなかった。

	件数	平均	最大	最小	規格値
J A S 品	14	31.3	35.0	26.6	35%以下
非 J A S 品	6	31.6	36.4	25.9	

4-3 糖分及び食塩分の合計 (%)

JAS品に比べ非JAS品は若干高い傾向が見られたが、全製品がJAS規格を満たしていた。

	件数	平均	最大	最小	規格値
JAS品	14	54.2	60.2	45.9	65%以下
非JAS品	6	57.7	65.2	52.8	

4-4 全窒素分 (%)

全窒素分の規格の対象外であるこんぶを使用した製品を除く全ての製品がJAS規格を満たしていた。

使用した風味原料		件数	平均	最大	最小	規格値
かつおぶしの粉末及び抽出濃縮物並びにかつおの抽出濃縮物	JAS品	11	3.92	4.30	3.30	2.7%以上
	非JAS品	4	3.70	4.28	3.22	
煮干いわし、煮干どびうおの粉末及び抽出濃縮物	JAS品	3	3.98	4.20	3.82	2.5%以上
	非JAS品	1	3.81	—	—	
こんぶの粉末及び抽出濃縮物(参考)	非JAS品	1	2.92	—	—	— (参考)

※製品の全窒素分の測定値である。

4-5 でん粉及びデキストリン (%)

製造事業者6社の主要3製品の配合量を調査し、5社からJAS品13件、非JAS品10件の回答があり、でん粉及びデキストリンを使用しているのは3件で全て非JAS品であった。そのうち、1件がJAS規格を満たしていなかった。

	件数	平均	最大	最小	規格値
非JAS品	3	5.2	13.2	0.4	2%以下

4-6 風味原料の配合率 (%)

製造事業者6社の主要3製品の配合量を調査し、5社からJAS品13件、非JAS品10件の回答があり、全ての製品がJAS規格を満たしていた。

	件数	平均	最大	最小	規格値
JAS品	13	9.9	13.3	8.4	8.3%以上

非 J A S 品	10	11.3	19.0	8.3
-----------	----	------	------	-----

4-7 異物

全ての製品について、異物の混入がみられなかった。

4-8 原材料使用実態調査結果

購入した製品の原材料は以下のとおりであった。原材料、食品添加物とも J A S 品以外も含めて J A S 規格で認められていない資材の使用はなかった。

非 J A S 品の中には、J A S 品に比べ原材料の使用種類の多い製品が見られた。

(1) 食品添加物以外の原材料

全製品で J A S 規格で認められていない資材の使用はなかった。

原材料名	使用数	使用率 (%)
風味原料 (内訳は* 1)	20 (14)	100
砂糖類 (内訳は* 2)	20 (14)	100
食塩	20 (14)	100
酵母エキス	8 (5)	40
小麦たん白発酵調味料	2 (2)	10
たん白加水分解物	7 (3)	35
澱粉	1 (1)	5
デキストリン	1	5

() 内は J A S 品の数

* 1 (かつおぶし粉末、かつおエキス) 3 (3)、(かつおぶし粉末) 3 (3)、(かつおぶし粉末、そうだかつおぶし粉末) 1 (1)、(煮干しいわし粉末、煮干しいわしエキス) 1 (1)、(煮干しいわし粉末、煮干しいわしエキス、こんぶエキス、しいたけエキス) 1 (1)、(かつおぶし粉末、そうだかつおぶし粉末) 1 (1)、(かつおぶし粉末、かつおぶしエキス、こんぶ粉末) 2 (2)、(煮干しいわし粉末) 1 (1)、(かつおぶし粉末、こんぶ粉末) 1 (1)、(こんぶ粉末、こんぶエキス) 1、(かつおぶし粉末、そうだかつおぶし粉末、こんぶ粉末) 1、(かつおぶし粉末、かつおぶしエキス、かつおエキス、さばぶしエキス) 1、(かつおぶし粉末、そうだかつおぶし粉末、こんぶエキス、こんぶ粉末) 1、(そうだかつおぶし粉末、かつおぶし粉末、かつおエキス) 1、煮干しいわし粉末、煮干しエキス、こんぶ粉末、乾しいたけ粉末) 1

* 2 (砂糖、乳糖) 3 (3)、(乳糖、砂糖) 2 (2)、(ぶどう糖、砂糖) 2 (1)、(砂

糖、ぶどう糖) 1 (1)、(グラニュー糖、ぶどう糖) 1 (1)、乳糖 1 (1)、ぶどう糖 9 (4)、(グラニュー糖、乳糖) 1 (1)

(2) 食品添加物

全製品で J A S 規格で認められていない資材の使用はなかった。

食品添加物名	使用数	使用率 (%)
調味料 (アミノ酸等)	1 9 (1 3)	1 0 0
調味料 (アミノ酸、核酸、有機酸)	1 (1)	

() 内は J A S 品の数