

植物油の原材料と表示

平成22年3月29日
社団法人日本植物油協会

植物油の原材料を 巡るお問い合わせ

1. 油脂の原材料はどこから確保しているのか
2. 原材料により品質や味覚に差異があるのか
3. 原材料表示が、“食用〇〇油”となっているのはどうして？
4. 原材料農産物の原産国表示はできないの？

植物油の原材料

植物油の原材料は、次の2群に大別される。これらのうち、油糧種子と粗油（軽度の精製油を含む）が広域（国際、国内）流通している

1. 農産物 粗油の原材料（起源作物）

油糧種子：大豆、菜種、ごま、ひまわり種子、
綿実、べに花種子、落花生等

果 実：オリーブ、パーム

副産物：米糠、とうもろこし胚芽

2. 粗油 最終消費製品（精製油）の原材料

1の原材料農産物に含まれる油分を圧搾・抽出して得られた油。これが最終製品の原材料となる。

植物油の原材料農産物と産地

油糧原料	主な産地（日本への主な供給国）
大豆（油）	アメリカ、ブラジル、アルゼンチン
菜種（油）	カナダ、オーストラリア、中国
とうもろこし	アメリカ、南アフリカ
米糠（油）	日本、タイ、インド、アメリカ
ごま（油）	中国、インド、ミャンマー、ナイジェリア、タンザニア、スーダン、グアテマラ
綿実（油）	アメリカ、オーストラリア
べに花油	アメリカ
オリブ油	イタリア、スペイン、ギリシャ、チュニジア
ひまわり油	アメリカ、ロシア、ウクライナ、アルゼンチン
パーム油	マレーシア、インドネシア
やし油	フィリピン

国際流通性の高い植物油

植物油は国際流通性の高い食品であり、国際ルールと相容れないローカルルールは円滑な国際貿易の支障となることを考慮しなければならない（世界の貿易は原料から粗油に移行）

5大油糧種子とその油の国際貿易量

(2007/08年 輸出量)

(大豆、菜種、綿実、ひまわり、落花生)

種子の輸出量	91,015千トン
油の輸出量（種子換算）	75,468千トン*

* 油の輸出量をそれぞれの標準的歩留まりで種子に換算

* パーム油、オリーブ油等の貿易がこれに加算される

資料：Oil World年鑑

日本の植物油供給（平成20年、千トン）

	油の種類	国内で搾油	輸入した油	合計
種子から抽出	なたね油（カノーラ油）	951	22	973
	大豆油	542	51	596
	ごま油	44	2	46
	綿実油	5	6	11
	サフラワー油	0	15	15
	ひまわり油	0	21	21
	やし油	0	58	58
	パーム核油	0	67	67
	その他の油	5	56	56
副産物から抽出	コーン油	96	1	97
	こめ油	66	30	96
果肉から抽出	オリーブ油	0	31	31
	パーム油	0	546	532
	合計	1,708	906	2,614

原料原産国と植物油の品質

植物油の国際的定義

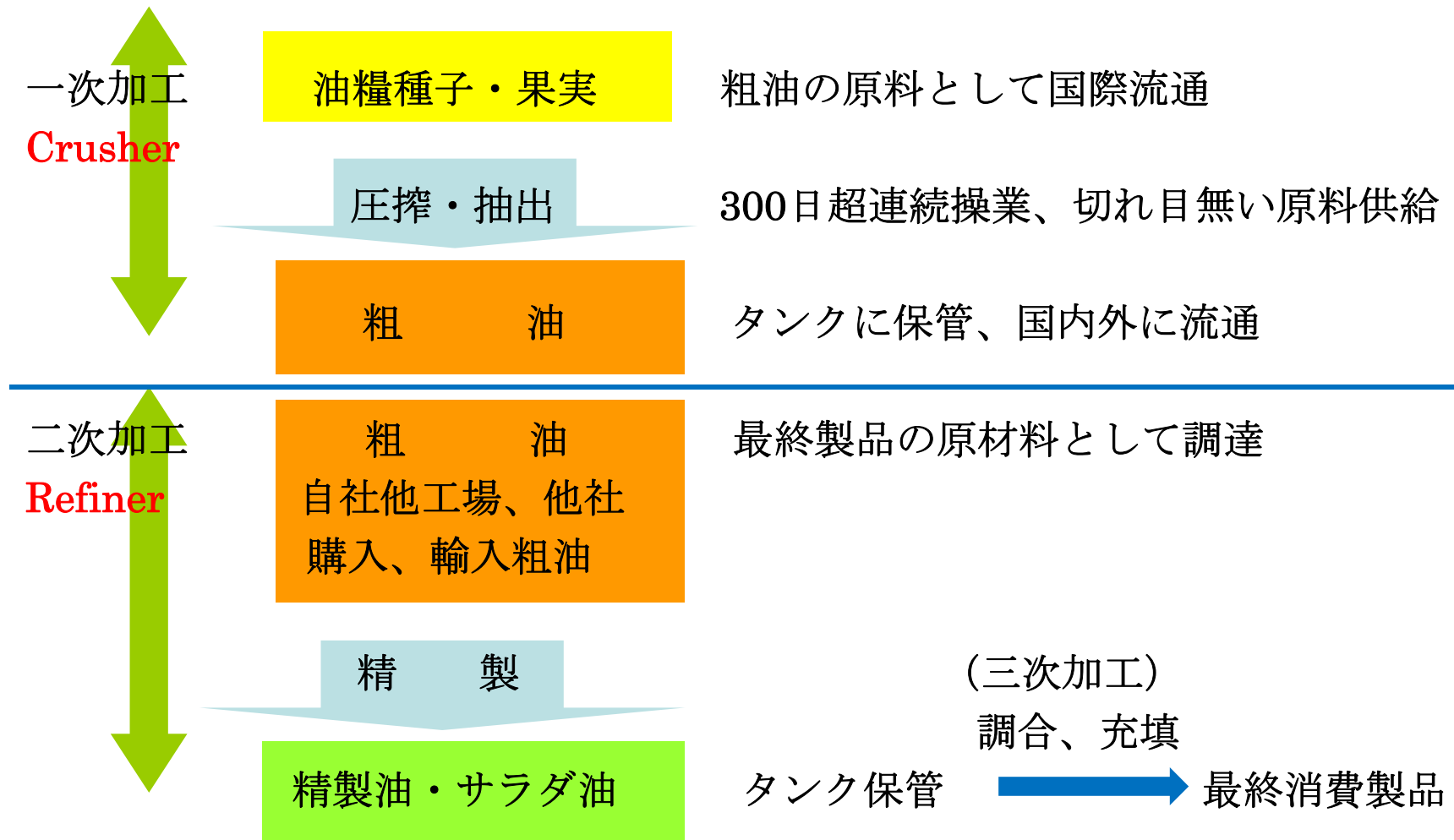
国際食品規格 (Codex Alimentarius) の規定

「 植物体が含有する油分を搾出・抽出して得られたもの 」

食品の中で塩、砂糖（ともに結晶）に次ぐピュアな物質。同一の原材料で、共通する製造法であれば、品質、味覚に生産国による差は生じ得ない。

植物油は二次加工品製品

植物油の製造は、次の2つの独立した工程（工場）に分かれる。主要生産国では、それぞれが独立した企業であることが一般的となっている。



加工食品の原材料、原産地概念

1. 原材料

JAS法の規定は、“何から作る”と“何から構成される”の概念が混在し、次の使い分けが見られる

一次加工食品	何から作る（起源原料作物など）
高次加工食品	何から構成される（当該加工の一段階前の物質であることが多い）

*適正な食生活のため何を食するかという情報としては、構成成分表示が適切

2. 原産地

原材料の性質に本質的な変化が加えられた場所



国際的には、この概念が一般的、JASもこれに準拠

国際的な事情説明・認知

新制度が国際ルールと相容れない場合、制度設計者（国）には、国際機関及び関係国の了解と、具体的な方法論を示す責務が生じる（民間による実施は不可能）

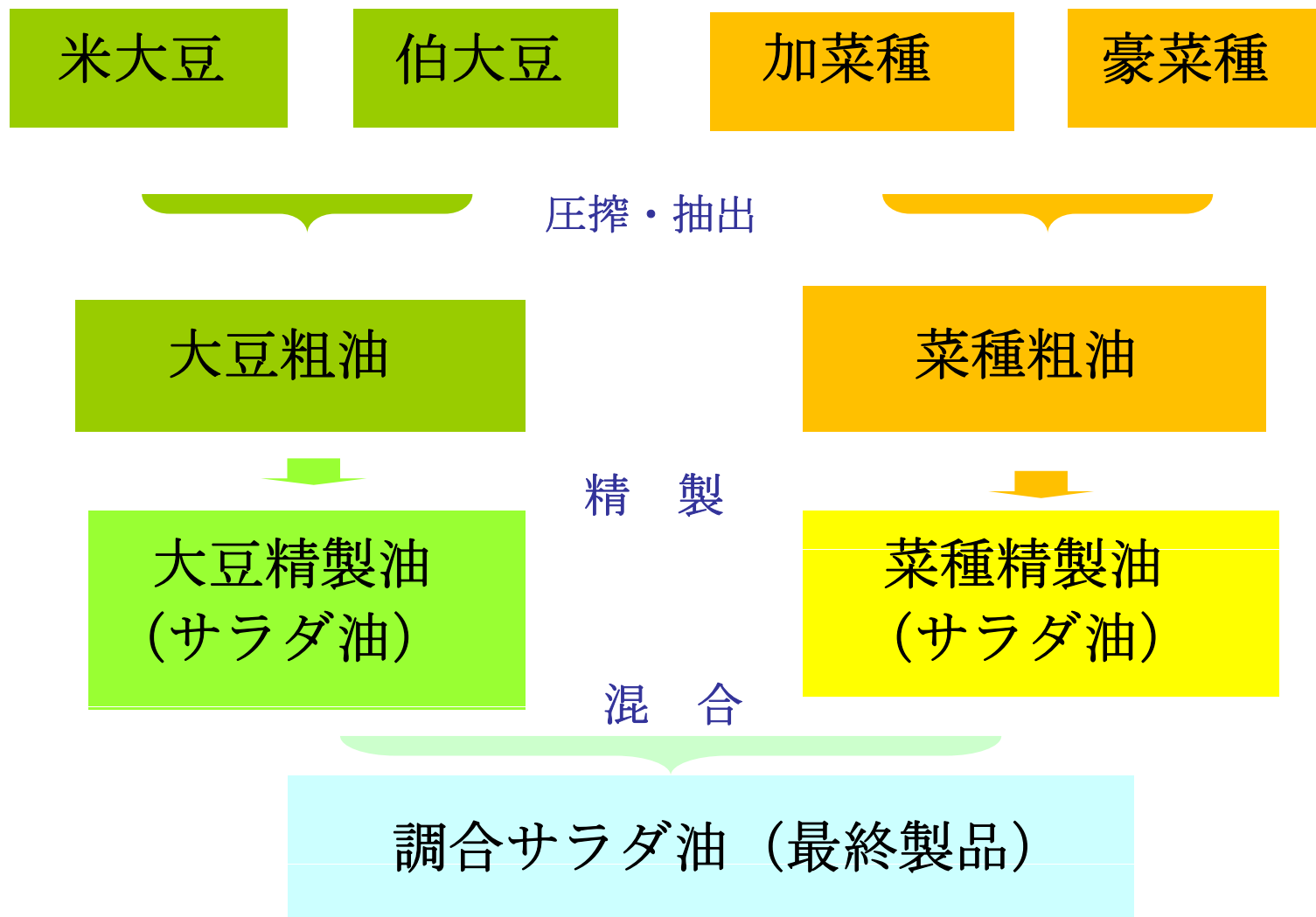
現時点で考え得る課題

1. 輸入する油糧種子の原産国情報提示の義務化*
2. 輸入する粗油の原材料の原産国情報提示の義務化
3. 1, 2を確実な情報とするための公的証明**
4. これらを求める合理的根拠とそれぞれの方法論

* 原産国情報は、原産国名とその数量比率

** 公的証明がなければ、顧客は納得しないのが通例

一般的なサラダ油の原料構成



* 粗油には、自社他工場、他社工場、海外から調達したものを含む

原料表示の原則(JAS)

原料は、重量の多い順に記載する

順序のミス → 法違反 → 製品回収

サラダ油事例（大豆油、菜種油混合）の場合

4カ国×供給者の順列組み合わせの数だけ表示が存在する

事実上不可能

ごま油の悩み

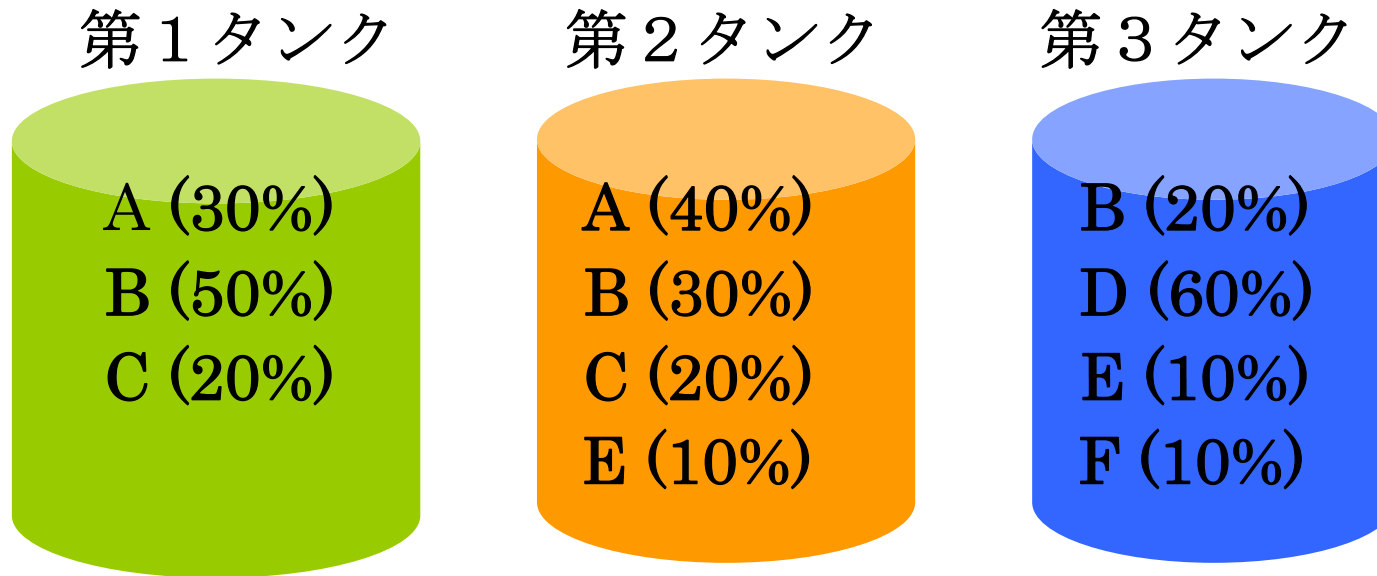
1. 安定しない供給国
2. 中国によるアフリカの供給国囲い込み
3. 多岐にわたる供給国

過去10年間の延べ輸入先 48カ国
年平均輸入先国数 25カ国

	2000年	2002	2004	2006	2008
輸入数量 (千トン)	165	153	149	159	185
輸入先国数	24	29	29	26	28

ごま油の製造模式

A,B,C,D,E,F国から輸入したごまから圧搾したごま油をタンクに保管



JAS規格に適合する品質にブレンドした最終製品

ごま油の原材料原産国表示

1 社が平均的に用いるごまの供給国 5~7カ国

供給先は毎年著しく変化（不安定な生産）



順列組み合わせによる表示パターンは無限大



表示違反の続出



ごま油供給の途絶

わかりにくい表示事例－1

一般的なサラダ油の事例

(菜種油60%、大豆油40%混合)

現行の原料表示規則

原材料名：食用菜種油、食用大豆油

* 利用者は菜種油が主たる成分であると理解

原料原産地表示事例

原材料名：大豆（アメリカ）、菜種（カナダ）、
大豆（ブラジル）、中国産大豆油（アメリ
リカ大豆、アルゼンチン大豆）

* 利用者は大豆油主体の製品と勘違いしかねない

わかりにくい表示事例－ 2

商品名 「ごま風味天ぷら油」 の事例

(菜種油40%、大豆油30%、ごま油30%混合)

現行表示規則

原材料名：食用菜種油、食用大豆油、食用ごま油

原料原産地表示

原材料名：大豆（アメリカ）、菜種（カナダ）、大豆（ブラジル）、菜種（オーストラリア）、ごま（ナイジェリア、パラグアイ、ミャンマー、トルコ、ブルキナファソ、タンザニア）

* ラベルのスペース不足の上、構成成分が不明

国産菜種生産衰退の歴史検証

“油に国産表示がないため国産菜種が衰退した” という奇妙な論理は、歴史の的確な検証を欠く事実無根の誤謬

菜種の輸入自由化 1971年（昭和46年）

自由化以前は、農産物価格安定法による価格保証、製油業界への割当制度により自由な流通は禁止
その手厚い保護の中で、1962年から菜種生産が急減し、
全国で1,500余りの小規模製油工場が倒産（日本農業の変質による製油業界受難の歴史）

自給率向上と食品表示制度は独立した政策概念であるべき

表示理念の確立

現行の原料原産地表示対象食品

数多ある加工食品群から、国際ルールに対し合理的根拠を示しうるものを精査して選択されたもの

今回の検討対象は、これに照らして適切な合理的根拠を有するとは考えがたく、再考を求める

今後の選択理念の検討が先決課題

基本理念なく、要求・要請に応じて単純に拡大するのは法理念の冒涇
新たな理念を確立するのであれば、表示の中立性に立ち、**食品の製造や国際ルールに精通した専門家による検討**が先決課題

消費者寄り、事業者寄りの恣意的区別の排除

これらは事象の恣意的主張に過ぎない

表示は科学であり、恣意を強調することは排除するべきと考える