

黒糖

意見提出者	題・ご意見
<p>44歳 男性</p>	<p><b>黒糖(さとうきび産地)の原料原産地表示について</b></p> <p>今回の各トピックにつきまして、所属先会社としてのご意見は、特にありません。          消費者個人レベルとして、この題については、少し全国レベルの行政的取扱いに合わないような感触を持ちました。しかし、健康食品関係、或は、奄美、沖縄などの国内サトウキビ産地からの要請があり得るとも気付きました。ただ、『黒糖』の定義の周知、普及から始めることになりませんか。担当業務・物件外のことなので情報を少しだけしか参照しませんで申し訳ありませんが、普段、自身について、『黒糖＝含蜜糖』と言う解釈に理解が及ばなければ、消費者として、『原料さとうきびの原産地はどこか？表示なしでよいのか？』との疑問すら持ちません。消費者レベルまで周知・普及するとすれば、健康食品として、或は、地域観光お土産として、でしょうか。この品目でも原料産地が国外では興醒め甚だしい事も確かで、表示義務・指針も無く、何処産の粗糖だろうと一緒に、加工地のみ表示で『国産』や『沖縄県産』では誤認にも気が付かない。従って、黒糖(さとうきび)の原産地表示があれば、個人的・消費者的にうれしい表示と考えます。ただ、『黒糖』という品目を、一般的に加工食品原料としても用いられる砂糖、異性化糖等と異なるものとして、規格を設ける、規格とし明確な定義・区分を設けるなどのご配慮を頂けますと大変有り難いと考えます。</p>
<p>43歳 男性</p>	<p><b>黒糖(サトウキビ)の原料原産地表示義務化や黒糖・黒砂糖の範囲について</b></p> <p>黒糖・黒砂糖の範囲について、法規制(JAS、食品衛生法)においては「食品及び添加物の名称には、その内容を的確に表現し、社会通念上すでに一般化したものを記載する」という考えが原則だと考えます。現在、【黒砂糖】として流通している褐色の砂糖を製法別に分類すると①黒糖(純黒糖ともいう。サトウキビの搾り汁を加熱濃縮して固形化)②加工黒砂糖(黒砂糖、赤糖、玉砂糖など呼び名は色々、統一の名称は無い。サトウキビから造られた粗糖に糖蜜を加え溶解後、加熱濃縮して固形化)の2種類があります。加工黒砂糖は戦後より、低価格かつ品質の安定した黒砂糖として長年に亘り流通しています。平成20年度の含蜜糖(黒砂糖)市場35千トンの内訳は、国産加工黒砂糖15千トン、輸入黒糖11千トン、国産黒糖9千トンです。褐色の砂糖は【黒砂糖】というのが自然で一般的な表現です。現在、製法によらず年間35千トンが【黒砂糖】として流通している現状を踏まれば、褐色をした砂糖の適切な分類及び一般名称は【黒砂糖】以外にないと考えます。その【黒砂糖】の中で、さとうきびの搾り汁から直接煮詰めて作った砂糖を特に【黒糖】又は【純黒糖】として分類し任意で表示可能とする事と希望します。原料原産地表示については賛成ですが、原料や砂糖製品が輸入品の場合、季節により産国や産地が変わってしまうため、包装資材の区別等の問題で、産国名まで表記することは困難であると考えます。表示義務の範囲は【国産】か【外国産】とし、産国名や地名の表示については任意とするよう希望します。</p>
<p>中峯 准一  社団法人 日本パン工業会 専務理事</p>	<p><b>黒糖を使用した食品の原料原産地表示の義務化について</b></p> <p>原料原産地表示義務化の対象となる黒糖使用製品の選定に当たっては、食品の表示に関する共同会議においても決められた「単一原料の重量割合が50%以上である商品」の要件に該当しないものについては、検討項目から除外されるべきであると考えます。          黒糖使用製品における黒糖の使用割合は、製品の特色となる風味や色合い等のバランスに応じて様々です。必ずしも使用量が多いほど消費者に好まれるというものではなく、必要以上の使用はかえって商品価値を損なうものになってしまうため、実際に黒糖を50%以上含んでいるものはきわめて少ないと推察されます。</p>
<p>株式会社 明治フードマテリア 砂糖事業部</p>	<p><b>黒糖・黒砂糖の原料原産地表示並びに範囲について</b></p> <p>近年、含蜜糖(黒糖・黒砂糖)のカテゴリーは増加傾向にあり、食品衛生法上の小分類である黒砂糖表記だけでは、消費者に正しい情報を伝える事が出来ない。そこで、含蜜糖毎の適正な定義付けを行い、消費者に対し、分かりやすい表示を行う必要がある。          ◆一般の消費者の目線に立てば、黒糖/黒砂糖は同義語である。          ◆含蜜糖のカテゴリーは大きく分けると3種類。①国内産(沖縄・鹿児島産等)②海外産(タイ産・中国産等)③加工/再製(黒)糖(粗糖・糖蜜を主原料として再加工した製品或いは、黒糖に粗糖・糖蜜等を加え再加工した製品)          ◆産地、製法が異なるに拘らず、黒砂糖表示しかない為、消費者は正確な判断が出来ない。          ◆製法と産地による分類を行う事で、正確な情報提供が可能と当社は考える。          ①製法による分類:A)さとうきびを搾ったものをそのまま濃縮しているか。B)再加工しているかどうか。          ②産地による分類:C)国産(沖縄・鹿児島)D)海外産          例. A/C:黒糖(沖縄産)、A/D:黒糖(タイ産)          A/B:加工黒糖【黒糖(沖縄)・粗糖(タイ)】          B/C:加工糖【粗糖(沖縄)・糖蜜(沖縄)】、B/D:加工糖【粗糖(豪州)・糖蜜(タイ)】</p>

意見提出者	題・ご意見
匿名	<p><b>黒糖・黒砂糖の範囲について</b></p> <p>『黒糖・黒砂糖の範囲について』  AA)黒砂糖の定義に関して  黒砂糖(黒糖)の定義に関しては、各辞書を調べた結果、次の通り書かれています。  講談社 日本語大辞典  精製されていない黒褐色の砂糖。原料はさとうきび。強い甘味と香りがあり、ビタミンや無機質が豊富。  三省堂 大辞林  精製していない黒茶色の砂糖。甘蔗汁を煮詰めて固めたもので鉄分、カルシウムなどを含む。黒糖。  小学館 大辞泉  含蜜糖の一。精製していない、黒い色の砂糖。白砂糖と違って、鉄、カルシウムが多い。飴、羊羹などに用いる。  三省堂 国語辞典  まだ精製していない黒褐色の砂糖。(鉄分カルシウムなどを含む)⇔白砂糖  旺文社 国語辞典  精製する前の黒茶色の砂糖。  上記の通り、各辞書の見解としては、黒褐色、茶褐色の色をした精製されていない砂糖を黒砂糖と呼んでおり製法に関してはあまり書かれておりません。また、黒砂糖と黒糖は特に区別はされておられません。</p> <p>BB)黒糖、黒砂糖の表示に関して  現在、黒砂糖や黒糖の表示に関して明確な定義が決められていません。上記AA)に基づく基本的には、黒糖、黒砂糖は同意語として考えておりますが、多岐に渡って流通している商品をあえて黒糖、黒砂糖に区別するならば、次の通りに分類されると思います。  ① 沖縄県や鹿児島県などで作られる、さとうきびの搾り汁の不純物を取り除き、そのまま煮詰めた物を冷却して製造した分蜜作業をしていない商品を黒糖。  ② 粗糖、黒砂糖や糖蜜を使用し不純物を取り除き、そのまま煮詰めた物を冷却して製造した分蜜作業をしていない商品を黒砂糖。  尚、黒糖や黒砂糖を原料として商品に使用する場合は、一括表示の原材料名は、黒糖、黒砂糖として区別されるべきである。また、商品のパッケージの商品名には、仕様原材料が黒砂糖であっても略語として黒糖○○○や○○○黒糖と商品名に使わざるを得ないケースもあることは多々あるかと思われま。</p> <p>『原料原産地表示の義務化について』  原料原産地表示の義務化に関しては、上記の黒糖、黒砂糖の範囲が確定しないと議論できない案件と理解しております。また、精製糖も原料原産地を表示していない環境下で表示の義務化は如何なものでしょうか。</p>
中野 健三 全国油菓工業 協同組合 理事長	<p><b>黒糖を使用した加工食品の原料原産地表示義務化免除のお願い</b></p> <p>(1)国産(沖縄産)黒糖について  国産(沖縄産)黒糖の1年間の生産量は、30年前に約20,000トンもあったものが、近年は約7,000トンとなり、黒糖を使用する製品の総使用量を供給できない。また、小島で生産しているため、台風や旱魃により50~60%の生産年もあるため、輸入黒糖に頼らなければならない現状にある。</p> <p>(2)輸入黒糖について  現在、輸入国は中国・タイの2カ国だが、両国とも黒糖を自国では殆ど使用しておらず、生産量も少なく、年により輸入数量が定まっていない。また、輸入黒砂糖については、小規模製造企業は産地を指定出来ず、問屋(商社)の都合により納入される。</p> <p>以上のことから  ①使用する黒糖の産地・重量が一定ではないため原産地表示は出来ない。  ②原産地表示を行うために、月々産地原料に合った包材を用意することは不可能に近く、コスト面でも零細企業にとって負担が大きい。また、表示ミスを引き起こす危険性があると推測される。  ③現在、原材料表示は、糖類(黒砂糖・砂糖・水飴)・小麦粉・植物油等・・・と表示しているが、黒糖のみ原産地表示をすることになれば、その他の原料は国産か外国産かと消費者が不審に思う。</p>

意見提出者	題・ご意見
<p style="text-align: center;">宮崎 文幸 株式会社宮崎商店 代表取締役</p>	<p><u>原料原産国の表示及び黒糖と黒砂糖の範囲について</u></p> <p>「原料原産国の表示について」 弊社製品は、生産ロットや生産月、年度により原材料の原産地が異なる商品やブレンドをする商品もあります。表示義務の範囲は国産か外国産とし、産国名や地名の表示については任意とするよう希望します。</p> <p>「黒糖と黒砂糖の範囲について」 現在日本の国内の含蜜糖市場は年間約35千トンで、一般消費者はその褐色の砂糖全てを黒砂糖と解釈していると思われます。内訳及びシユアは、赤糖及び玉糖約15千トン、輸入黒糖約11千トン、沖縄黒糖約9千トンとなっております。その3種類の名称を下記の通り区別するよう希望します。</p> <p>黒砂糖・・・・・・赤糖及び玉糖（原料糖に糖蜜を加えて製造した砂糖） 輸入黒糖・・・・・・タイ・中国等（さとうきびの搾り汁から直接煮詰めて造った砂糖） 沖縄黒糖、純黒糖・・国内・沖縄（さとうきびの搾り汁から直接煮詰めて造った砂糖）</p>