

日本食肉加工協会の紹介



- ハム・ソーセージ類を製造する会社を会員として
「食肉、食肉製品等にかかる調査研究及び指導等を行い、
食肉及び食肉製品の品質の改善及び向上、安全性の確保並びに
製造技術の向上を図り、もって食肉加工業界の発展に資すること」
を目的に活動しています。

所在地 〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿1-5-6

会員数 126社（正会員甲123社 特別会員3社）（令和6年5月22日現在）

委員会 品質規格委員会 会員企業12社の委員で構成
JAS見直し、食品表示など業界の主要課題に対する
意見のとりまとめ など

日本食肉加工協会の紹介



設 立 昭和14年12月 (社)大日本豚肉加工協会

沿 革 昭和17年4月 (社) 日本食肉加工協会と改称
昭和37年4月 ハム・ソーセージ類のJAS登録格付機関
昭和52年12月 ハンバーガーパティ、チルドハンバーグステーキのJAS登録格付機関
昭和62年12月 チルドミートボールのJAS登録格付機関
平成12年10月 上記製品に加え、熟成ハム類等のJAS登録認定機関
平成16年3月 検査・研究部門が分離独立★
平成24年4月 一般社団法人化

★平成16年3月1日 一般社団法人 食肉科学技術研究所 設立
ハム・ソーセージ類のJAS登録認証機関

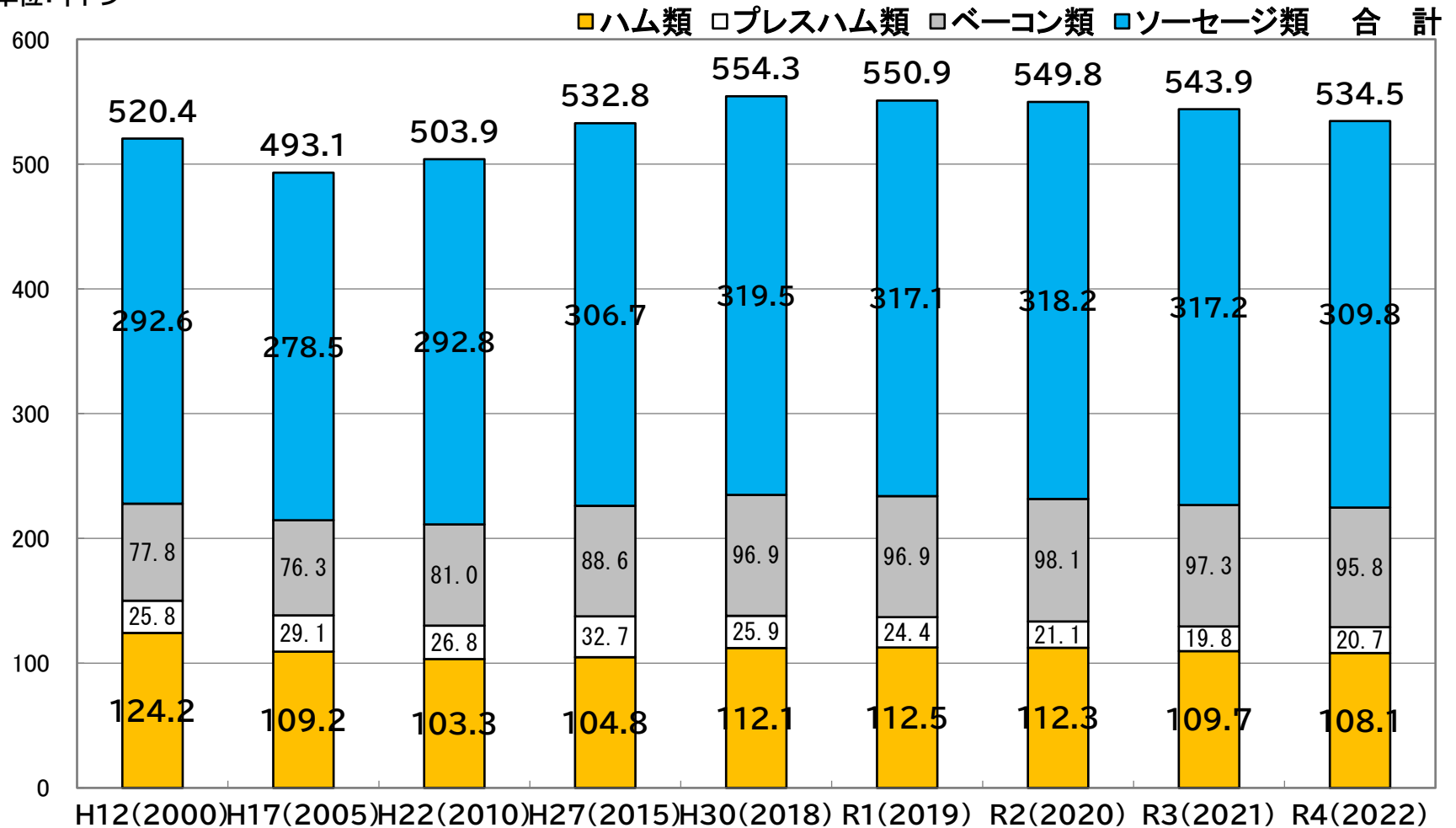
食肉製品を巡る状況

- ハム・ソーセージ類などの食肉製品は、主に食肉専門店や食品小売店で販売されており、調理の簡便さや多種多様な料理に活用できることから、消費者に親しまれている製品である。
- ホテルやレストラン等の外食産業や学校給食など業務用としても提供されており、消費者の生活に広く浸透している製品である。
- 令和2～4年は新型コロナウイルス感染拡大の影響を受け、生産数量は減少した。主に外食需要が低迷し、学校給食やホテルなどへの業務用は減少したものの、中食(内食)の消費傾向が高まった。
- 現在は原料食肉、諸資材の高騰、燃料費等の上昇と急激な円安など不安定要素は残され経済状況が厳しいが、それらが解消されれば今後も一定程度の安定した生産数量が見込まれる。

ハム・ソーセージ類	種 類
ベーコン類	ベーコン、ロースベーコン、ショルダーベーコンなど
ハム類	骨付きハム、ボンレスハム、ロースハム、ショルダーハム、ラックスハム
プレスハム	プレスハム
混合プレスハム	混合プレスハム
ソーセージ類	ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ、ウインナーソーセージ、リオナソーセージ、セミドライソーセージ、ドライソーセージ、無塩漬ソーセージなど
混合ソーセージ	混合ソーセージ

生産数量の推移

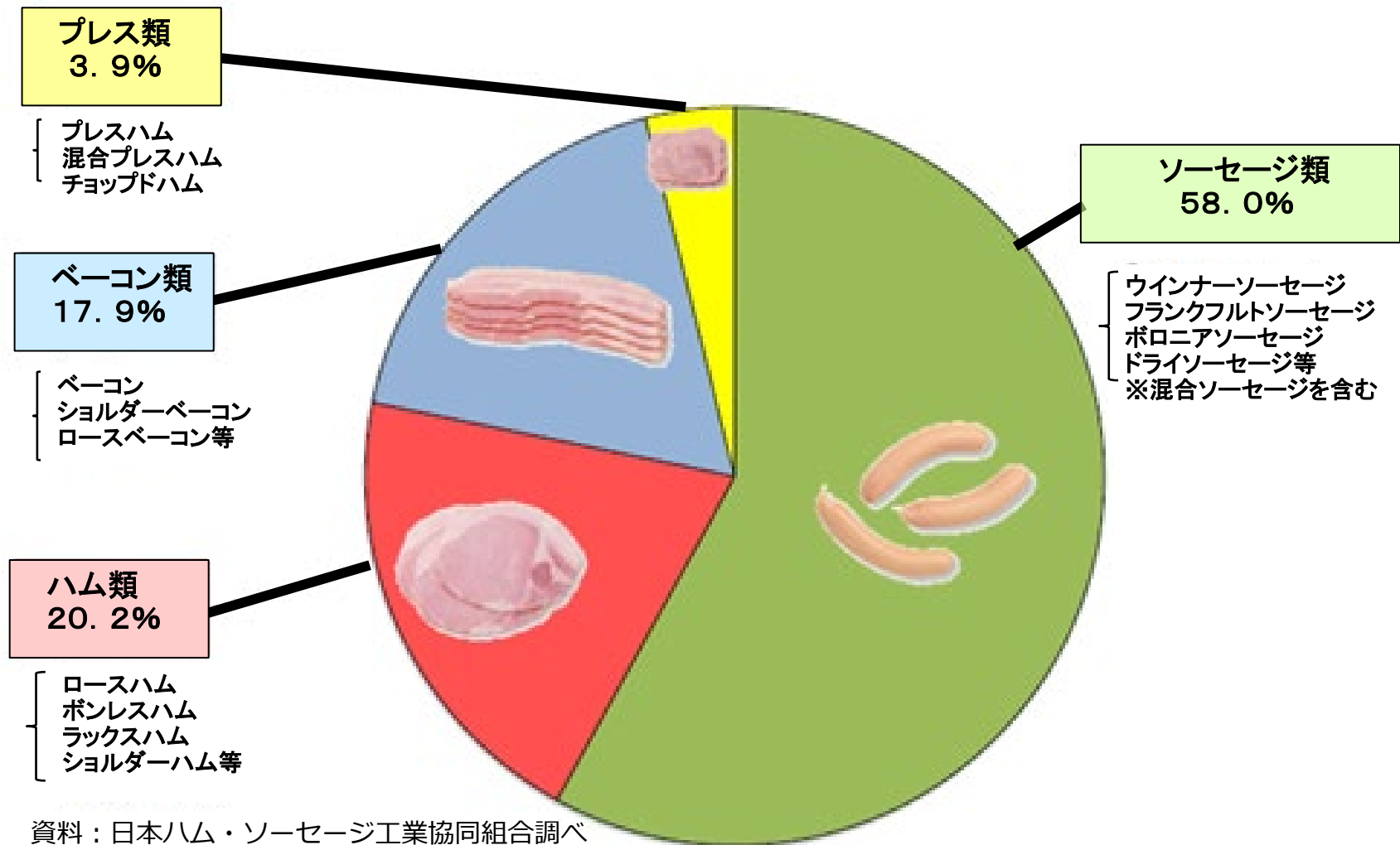
単位:千トン



資料:日本ハム・ソーセージ工業協同組合調べ

生産の割合

【食肉加工品の生産割合 2022年】



個別義務表示の制定の経緯

時期	事項
昭和37年3月	ハム・ソーセージ類 J A S 制定
昭和48年5月	ベーコン類、ハム類 品質表示基準 制定
昭和49年7月	プレスハム、混合プレスハム 品質表示基準 制定
昭和52年4月	ソーセージ、混合ソーセージ 品質表示基準 制定
平成14年10月	混合プレスハム J A S 廃止
平成26年8月	混合ソーセージ J A S 廃止
平成27年4月	食品表示基準に品質表示基準が移行

個別義務表示についての検討状況

個別品目	表示見直し内容
ハム類	JAS見直しに伴う定義の改正（別表第3）
ソーセージ	JAS見直しに伴う定義の改正（別表第3）

【ハム類、ソーセージの定義の改正の経緯】

- J A S の 5 年毎の見直しにより、昨年から検討
- J A S の定義の見直しを要望
- 令和6年2月に農林水産省に申し出
- 定義の変更は、食品表示基準の定義(別表3) に影響する

ハム類 定義の変更

変更内容

- ハム類の定義中の文言「ケーシング等で包装」を「ケーシング等で包装し又は包装しないで」と変更希望

対象品目

- ボンレスハム、ロースハム、ショルダーハム、ベリーハム及びラックスハム

変更の理由

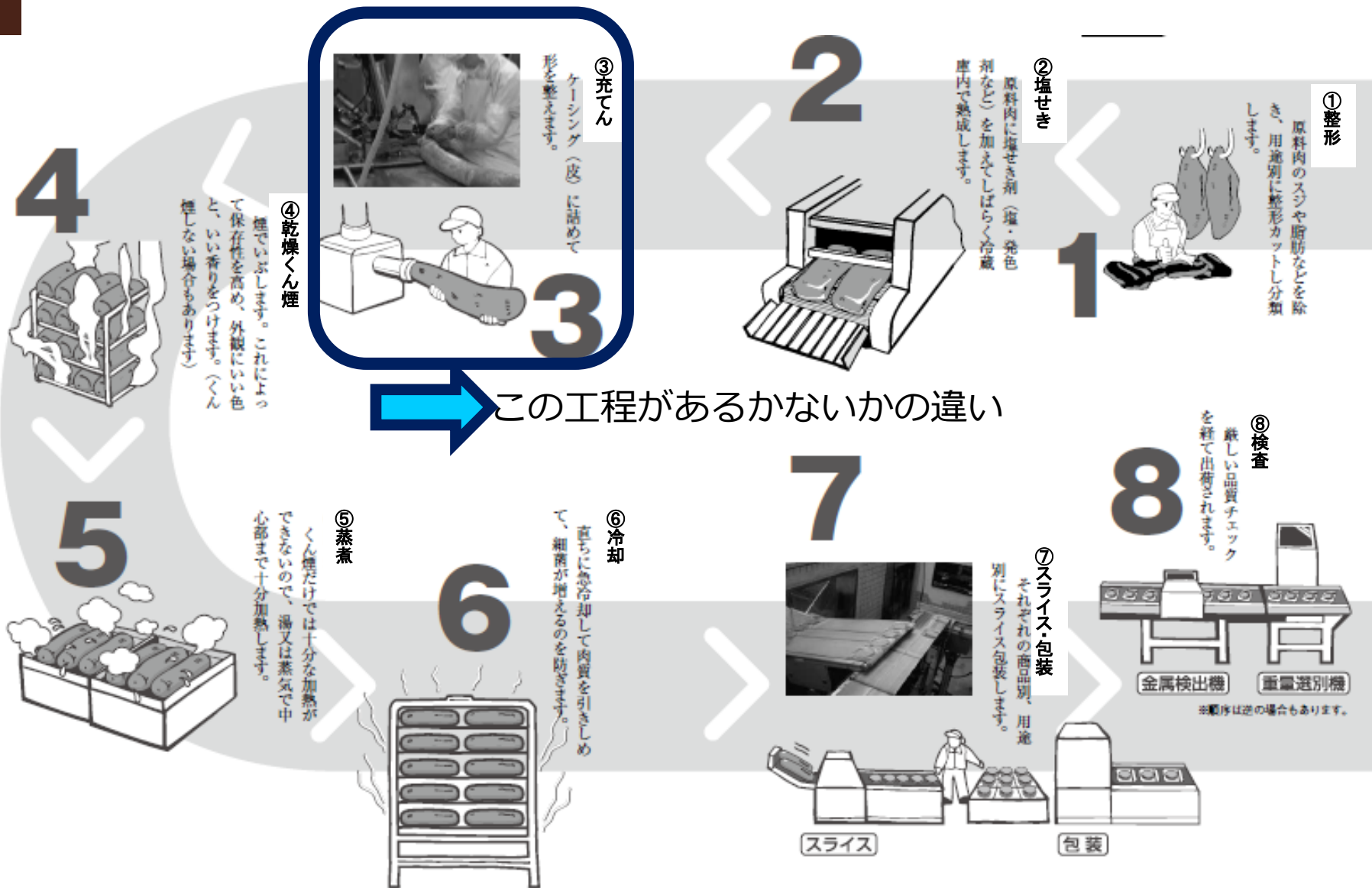
- 定義に合わせるためにわざわざケーシングで包装している状況がある(ラックスハムなど)
- ケーシングに包装しない原形タイプの製品の需要が増えている
- 現状、ケーシングに包装しない原形タイプの製品はハム類の名称を名乗ることが出来ない
- SDGs対応に向けた取組みとしても意義ある変更である

変更内容 ボンレスハムの場合

食品表示基準 別表3

変更案		現 行	
用 語	定 義	用 語	定 義
ボンレスハム	次に掲げるものをいう。 1 豚のももを整形し、塩漬(せき)し、骨を抜き、ケーシング等で包装し<u>又はしないで</u>、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 2 豚のもも肉を分割して整形し、塩漬(せき)し、ケーシング等で包装し<u>又はしないで</u>、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 3 1又は2をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの	ボンレスハム	次に掲げるものをいう。 1 豚のももを整形し、塩漬(せき)し、骨を抜き、ケーシング等で包装し<u>た後</u>、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 2 豚のもも肉を分割して整形し、塩漬(せき)し、ケーシング等で包装し<u>た後</u>、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したもの 3 1又は2をブロック、スライス又はその他の形状に切断したもの

ハム類の一般的な製法



（公社）日本食肉協議会発行 「食肉加工品の知識」 引用

ケーシングとは

使用した皮又は包装 (食品表示基準 別表第3定義)

製品の太さ・長さを一定に保つことができるもの
⇒形を整えるもの

綿糸

ネット

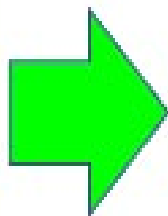
ファイブラス
ケーシング



ラックスハムの製造工程

※ケーシングで包装が必須

整形⇒塩せき⇒**充てん※**⇒乾燥くん煙⇒原木保管⇒スライス包装



ネットに入れた
まま乾燥

ネットを選択：目が大きく締め付けも弱く、乾燥を阻害しない。⇒定義に合わせる為にケーシングを使用

ケーシングで包装し

又は

包装しないで

ファイブラスケーシング

ネットケーシング

原形



例：ロースハムのケーシングの有無による違い

※3点とも最終製品を真空包装しています。

ソーセージ 定義の変更①

変更内容

- ソーセージのうち、セミドライソーセージ、ドライソーセージ及びリオナソーセージに原材料として「牛の脂肪層」も使用可能とするために定義を変更

対象品目

- セミドライソーセージ、ドライソーセージ及びリオナソーセージ

変更の理由

- 平成21年のJAS見直しの際にソーセージの使用できる原材料に「牛の脂肪層」を追加している。
- その際にセミドライソーセージ、ドライソーセージ及びリオナソーセージの定義を変更しなかったために、現状使用することが出来ない。そのため、上記3つを除くソーセージと定義の整合を図る。

変更内容 セミドライソーセージの場合

食品表示基準 別表3

変更案		現 行	
用 語	定 義	用 語	定 義
セミドライソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、塩漬(せき)した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類（豚及び生の脂肪層を除く。ドライソーセージの項において同じ。）及び原料魚肉類を加えないものであり、湯煮若しくは蒸煮により加熱し又は加熱しないで、乾燥したものであって水分が55%以下のもの（ドライソーセージを除く。）をいう。	セミドライソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、塩漬(せき)した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類（豚の脂肪層を除く。ドライソーセージの項において同じ。）及び原料魚肉類を加えないものであり、湯煮若しくは蒸煮により加熱し又は加熱しないで、乾燥したものであって水分が55%以下のもの（ドライソーセージを除く。）をいう。

ソーセージ 定義の変更②

変更内容

- ソーセージのうち、ドライソーセージの定義「加熱しないで乾燥したもの」を「加熱し又は加熱しないで乾燥したもの」と定義を変更。

対象品目

- ドライソーセージ

変更の理由

- 食品衛生法の中で認められている、乾燥食肉製品の加熱殺菌について、現行の定義から読み解くことが困難なため、表現を変更し現状に合わせた表現としたい。
- 現在製造しているものの多くは、加熱殺菌をしているが、現行の定義では殺菌していることが読み取りにくく、対外的に説明をすることが困難な状況にある。

変更内容 ドライソーセージ

食品表示基準 別表3

変更案		現 行	
用 語	定 義	用 語	定 義
ドライソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、塩漬(せき)した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類及び原料魚肉類を加えないものであり、 加熱し又は 加熱しないで乾燥したものであって水分が35%以下のものをいう。	ドライソーセージ	ソーセージの項1又は3に規定するもののうち、塩漬(せき)した原料畜肉類を使用し、かつ、原料臓器類及び原料魚肉類を加えないものであり、加熱しないで乾燥したものであって水分が35%以下のものをいう。

○食品衛生法施行規則及び食品、添加物等の規格基準の一部改正について

(平成五年三月十七日)(衛乳第五五号)

(各都道府県・各政令市・各特別区衛生主管部(局)長あて厚生省生活衛生局乳肉衛生課長通知)

第二 告示関係

1 乾燥食肉製品の製造基準中「くん煙又は乾燥は、製品の温度を二〇度以下若しくは五〇度以上に保持しながら、又はこれと同等以上の微生物の増殖を阻止することが可能な条件を保持しながら」の同等以上の条件とは、具体的には次に示すものをいうこと。

くん煙又は乾燥を行う前に六三度で三〇分間又はこれと同等以上の効力を有する方法による加熱殺菌を行い、かつ、水分活性を〇・九五未満としたのち二〇度を超え五〇度未満の温度でくん煙又は乾燥を行うこと。

今回の変更は、製法の加熱条件を変更するものではなく、あくまでも食品衛生法で認められている加熱殺菌を定義からも読み取れるようにするもの

今後の検討内容及び協会意見

項目	見直し要望	
	ハム類、ソーセージ	ベーコン類、プレスハム、混合プレスハム、混合ソーセージ
別表3 定義	今後検討します。	今後検討します。
別表4 個別ルール（名称）		
別表4 個別ルール（原材料名）		
別表4 個別ルール（添加物）		
別表4 個別ルール（内容量）		
別表5 名称規制		
別表19 個別義務表示		
別表20 表示の方法		
別表22 表示禁止事項		

※検討品目が多いので、業界内で検討をした後に再度ヒアリングを希望します。