

2024-07-22
説明資料

第3回個別品目ごとの表示ルール見直し分科会

みそ



- 全国味噌工業協同組合連合会とは
- みその生産量
- みその歴史
- みそ品質表示基準 制定の経緯
- 各項目ごとの検討事項に対する考え
- 団体の意見



全国味噌工業協同組合連合会
Japan Federation of Miso Manufacturers Cooperatives

全国味噌工業協同組合連合会とは

■ 設立

昭和 3 5 年 1 2 月 1 9 日

前身の全国味噌工業組合連合会は昭和 1 5 年 1 月設立

■ 事業内容

味噌に関連する情報の収集と発信

消費者ニーズに即した対応策

原材料の安定的な確保のための施策

消費者・マスコミなどへの広報活動

■ 会員組織

4 6 組合 7 8 1 企業（2023年7月1日現在）

経済産業省工業統計による2019年時点の みそ製造業事業所数は 1077か所

■ 関連組織

みそ健康づくり委員会

一般社団法人中央味噌研究所

全国味噌業公正取引協議会

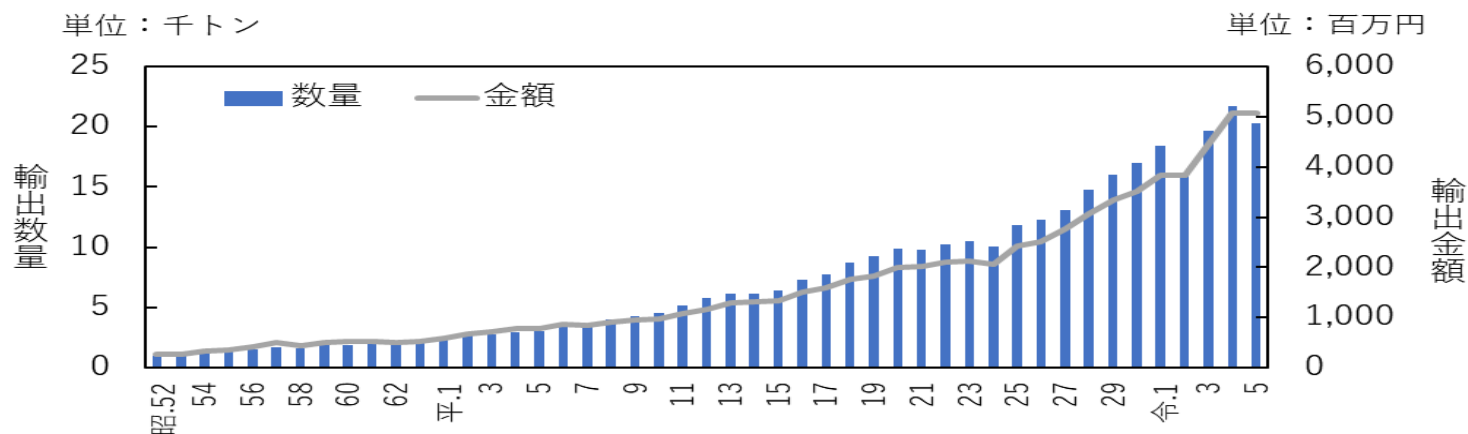
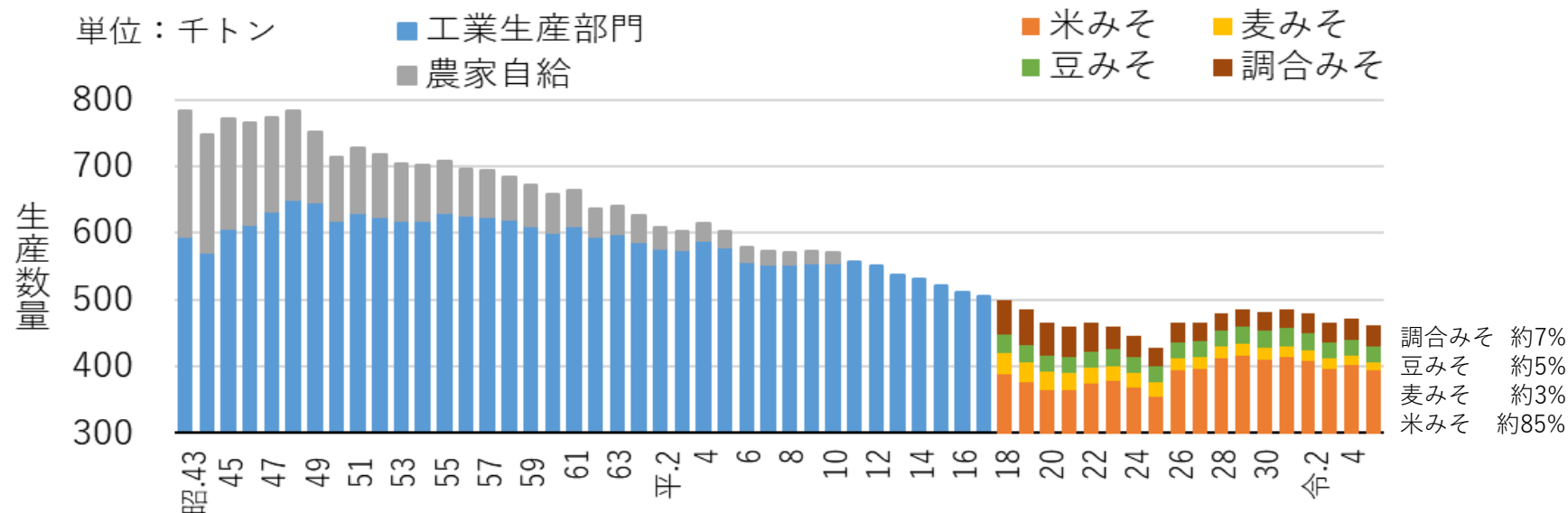
■ 所在地

〒104-0033 東京都中央区新川1-26-19

全中・全味ビル2F



みその生産量



生産数量 出典：農水省「我が国の食料需給率 食糧需給レポート」，「米麦加工食品生産動態統計調査」，（一社）食品需給研究センター
輸出数量/金額 出典：財務省貿易統計

みその歴史

みその起源

中国大陸や朝鮮半島から7世紀ごろ伝えられた？
古代中国の「醤」「鼓」がルーツとも

しょう/ひしお し/くき



飛鳥/奈良時代

大宝律令(701年)に「未醤」の文字 みしょう→みしょ→みそ
未醤は 大豆発酵食品 宮中で用いた



平安時代

みそはまだ貴重品、貴族や僧侶が食す
食べ物に付けたりなめたり



鎌倉/室町時代

みそ汁が武士～庶民に広まる
一汁一菜の普及



戦国時代

軍事戦略として みそ生産の奨励
武田信玄、徳川家康、伊達政宗など



江戸時代

みそ文化成熟
各地で郷土みそが造られる



現代へ

醤(しょう/ひしお)：獣や魚の肉をすりつぶし、酒と塩を混ぜてつけ込み、発酵させたもの。
鼓(し/くき)：大豆を発酵させたもの。

みそ品質表示基準 制定の経緯

S41 消費者・農林省より  制定の要望 → 3年にわたり検討

S38 しょうゆJAS制定
S41 農林大臣賞の
広告利用禁止通知

S45 JAS法改正

格付けをしないものについても品質表示基準を原則義務付け

規格化は現状では困難と判断

将来的には規格を検討する前提で、まずは品質表示基準を検討

することに

S46

紛らわしい表示が問題に

天然・自然、純正、熟成、受賞名、薬効 等

東京都、公正取引委員会、長野県、問屋団体より指摘

「無承認無許可医薬品の
指導取締りについて」
が出される(通称46通知)

S49

みそ品質表示基準制定

定義、名称、原材料、内容量、製造年月日、表示禁止事項など

H16

みその表示に関する公正競争規約 告示・施行

H21(2009) CODEXアジア地域規格
Fermented Soybean Paste制定

H23

みそ品質表示基準改正 だし入りみそも「みそ」に含まれることを明文化

輸出が伸び、海外の類似製品との区別が問題に

R4

みそ生産行程JAS制定 

海外に向けて日本の「みそ」を明確化(定義は食品表示基準と同様)



各項目ごとの検討事項 に対する考え／定義

➤ 現在の生産流通状況等、時代に沿ったものか。

→歴史的経緯から見ても、みそは大豆を主原料として、麴をつくり、塩とともに仕込んだ発酵食品であることは明らかなです。

「みそ」の定義は、みその成分を形作るのに必要な原材料だけでなく、伝統的な製造方法も包含した書きぶりになっており、柔軟かつ的確に日本の「みそ」を表しています。

みそには甘みそ・甘口といった味による分け方がありますが、それらは個人の主観や地域の考え方により判断が異なる可能性があります。

赤みそ・白みそといった色による分け方もありますが、それらは見ればわかることから、わざわざ表示する必要はないだろうと当時考えられました。

こうした理由から、原料で分けることが最も明確であるということになり、品表制定当時から生産の主流であった「米みそ」「麦みそ」「豆みそ」という3つの定義が最初に考えられました。

その上で、「米みそ」「麦みそ」「豆みそ」には当てはまらないみそ（合わせみそや異種原料を使ったみそ）についても含める必要があることから、「みそ」という上位概念が考えられ、さらに検討の結果、「米みそ」「麦みそ」「豆みそ」以外のみそを全て「調合みそ」と呼ぶことになりました。

このように、みそは伝統的に用いてきた原材料や製造方法があります。それらは現代においても変わるものではないと考えます。

各項目ごとの検討事項 に対する考え／定義

- **新商品等の開発の際に、定義が開発の阻害になっていないか。**
 - ➡ みそと異なる原材料や製造方法の新商品が開発された場合は、消費者の合理的な選択に資するため、それが明確にわかるように表示される必要があります。
みそを支持してくださっている消費者の要望にお応えするためにも、明確な定義は必要と考えます。
なお、会員企業から「定義が開発の阻害になっている」とのクレームをこれまで聞いたことはありません。
- **事業者間取引ではなく消費者に向けた表示として必要か。**
 - ➡ 加工用途などの事業者間取引における表示は、結局のところ、最終製品の表示にも関わってきます。そのため事業者間取引であっても一般消費者向けと同様の名称を表示する必要があると考えます。
- **消費者の自主的かつ合理的な選択の観点から、どういう点で役に立っているのか。**
 - ➡ 今現在の定義に沿った「みそ」というものを消費者も理解しており、また事業者もそれに沿った製品を製造しています。
そうすることで、事業者・消費者双方が同じ認識で、消費者は製品を選択することができます。

各項目ごとの検討事項 に対する考え／名称、表示禁止事項

- **規定している名称が実態にあっているのか。**
 - ➡ 原材料を基準に名称を決めています。
事業者もこの基準に沿ったものを製造しており、実態にあっています。

- **例えば、天然・自然の用語を、個別の表示禁止事項から削除すると、天然・自然の用語の表示の有無だけで違反かどうかを判断するものではなく、表示禁止事項のない他の品目同様に、商品ごと個別のケースとして、違反かどうかを判断することとなる。**
 - ➡ 純・純正、天然・自然、醸造期間等の用語は、醸造食品に特に多く見られる表現です。
過去において、みそ業界でこのような表示をする製品が多かったことからこの規定ができたという背景があります。
こうした規定が法令にあることで、消費者の合理的な選択に資するものとなっています。

団体の意見／別表第3 定義

案	現行		
現状維持を要望します 【理由】 みそは日本の伝統的食文化を支える食品です。 みそに類似した食品は各国にあります、 「みそ」は日本にしかありません。 この定義を修正もしくは廃止した場合、 「みそ」という食品があいまいになり、かえって消費者の著しい混乱を招きます。日本の伝統が消えてしまうおそれがあります。海外の類似食品との区別もできなくなります。	みそ	みそ	次に掲げるものであって、半固体状のものをいう。 一 大豆若しくは大豆及び米、麦等の穀類を蒸煮したものに、米、麦等の穀類を蒸煮してこうじ菌を培養したものを加えたもの又は大豆を蒸煮してこうじ菌を培養したものの若しくはこれに米、麦等の穀類を蒸煮したものを加えたものに食塩を混合し、これを発酵させ、及び熟成させたもの 二 一に砂糖類（砂糖、糖蜜及び糖類をいう。）、風味原料（かつおぶし、煮干魚類、こんぶ等の粉末又は抽出濃縮物、魚醤油、たんぱく加水分解物、酵母エキスその他これらに類する食品をいう。以下別表第四のみその項において同じ。）等を加えたもの
		米みそ	この表の中欄に掲げるみそのうち、大豆（脱脂加工大豆を除く。以下みその項において同じ。）を蒸煮したものに、米を蒸煮してこうじ菌を培養したもの（以下みその項において「米こうじ」という。）を加えたものに食塩を混合したものをいう。
		麦みそ	この表の中欄に掲げるみそのうち、大豆を蒸煮したものに、大麦又ははだか麦を蒸煮してこうじ菌を培養したもの（以下みその項において「麦こうじ」という。）を加えたものに食塩を混合したものをいう。
		豆みそ	この表の中欄に掲げるみそのうち、大豆を蒸煮してこうじ菌を培養したもの（以下みその項において「豆こうじ」という。）に食塩を混合したものをいう。
		調合みそ	この表の中欄に掲げるみそのうち、米みそ、麦みそ又は豆みそを混合したもの、米こうじに麦こうじ又は豆こうじを混合したものを使用したもの等米みそ、麦みそ及び豆みそ以外のものをいう。

団体の意見／別表第4 名称、原材料名

案	現行		
現状維持を要望します 【理由】 定義と同様です。	みそ	名称	米みそにあっては「米みそ」と、麦みそにあっては「麦みそ」と、豆みそにあっては「豆みそ」と、調合みそにあっては「調合みそ」と表示する。ただし、風味原料を加えたものであって、風味原料の原材料及び添加物に占める重量の割合が調味の目的で使用される添加物の原材料に占める重量の割合を上回るものにあっては、「米みそ」等の文字の次に括弧を付して、「だし入り」と表示する。
廃止もやむを得ないと考えます 【理由】 個別の品質表示基準は、主原料を先に、副原料を後に、という考え方をもとに規定されており、現状においても品目の特徴を表しているものと考えます。 しかし、一律重量順表示という考え方が消費者にとってわかりやすいとの判断であれば、廃止しても問題ないと考えます。	みそ	原材料名	<u>使用した原材料を、次の一及び二の区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ一及び二に定めるところにより表示する。</u> <u>一 原料は、「大豆」、「米」、「大麦」、「はだか麦」、「とうもろこし」、「脱脂加工大豆」、「小麦」、「食塩」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。ただし、「調合みそ」であって、「米みそ」、「麦みそ」又は「豆みそ」を二種類以上混合したものにあっては、「米みそ」、「麦みそ」又は「豆みそ」と原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示し、その文字の次に括弧を付して、当該みそに使用した原料の名称を原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</u> <u>二 原料以外の原材料にあっては、「砂糖」、「水あめ」、「かつおぶし粉末」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示する。</u>

団体の意見／別表第5 名称規制

案	現行		
現状維持を要望します 【理由】 定義と同様です。	みそ	米みそ	米みそ
		麦みそ	麦みそ
		豆みそ	豆みそ
		調合みそ	調合みそ

団体の意見／別表第22 表示禁止事項

案	現行
項目1～3は現状維持を要望します 項目4は廃止しても差し支えないと 考えます 【理由】 これらは品質表示基準制定当時に問題となっていた表示に関するもので、1～3は用語の定義、4は横断的な禁止事項です。 いずれも、現代においても問題となりやすい表示であることは変わりありません。 1～3は、みそでとくによく使われる用語であり、横断的ルールでは読めない内容です。 これらを修正または廃止した場合、公正競争規約しか規制するものがなくなり、規約の会員と会員外で同じ用語でも異なる意味合いの表示が発生したり、紛らわしい表示が混在することになり、消費者の合理的な選択を阻害するおそれがあります。 4は、かつて受賞表示が一律禁止となっていたことから盛り込まれていますが、現在は正しい表示であれば受賞表示は許容されています。また横断的ルールでも読める内容です。そのため廃止しても差し支えないと考えます。	みそ 1 食品衛生法施行規則（以下この表において「規則」という。）別表第一に掲げる添加物を使用したものにあつては、「純」、「純正」その他純粋であることを示す用語 2 「天然」又は「自然」の用語（加温により醸造を促進したものでなく、かつ、規則別表第一に掲げる添加物を使用していないものについての「天然醸造」の用語を除く。） 3 醸造期間を示す用語。ただし、醸造期間が当該用語の示す期間に満ちている場合は、この限りでない。 <u>4 品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語及び官公庁等が推奨しているものであるかのように誤認させる用語</u>

団体の意見／全体

みそ	案	現行
別表第3 定義	現状維持	みそ { 米みそ 麦みそ 豆みそ 調合みそ
別表第4 名称	現状維持	「米みそ」 「麦みそ」 「豆みそ」 「調合みそ」 「〇〇みそ（だし入り）」
別表第4 原材料名	廃止	大豆、穀類、食塩を重量順に ↓ 砂糖類、風味原料等を重量順に
別表第5 名称規制	現状維持	「米みそ」 「麦みそ」 「豆みそ」 「調合みそ」
別表第2 2 表示禁止事項	1～3は現状維持 4は廃止	1 純・純正 2 天然・自然 3 醸造期間 4 受賞・推奨表示