

※令和6年度食品表示懇談会第3回「個別品目ごとの表示ルール見直し分科会」資料1-2

マーガリン類 の食品表示基 準（個別品表 の見直し）

2024年7月22日

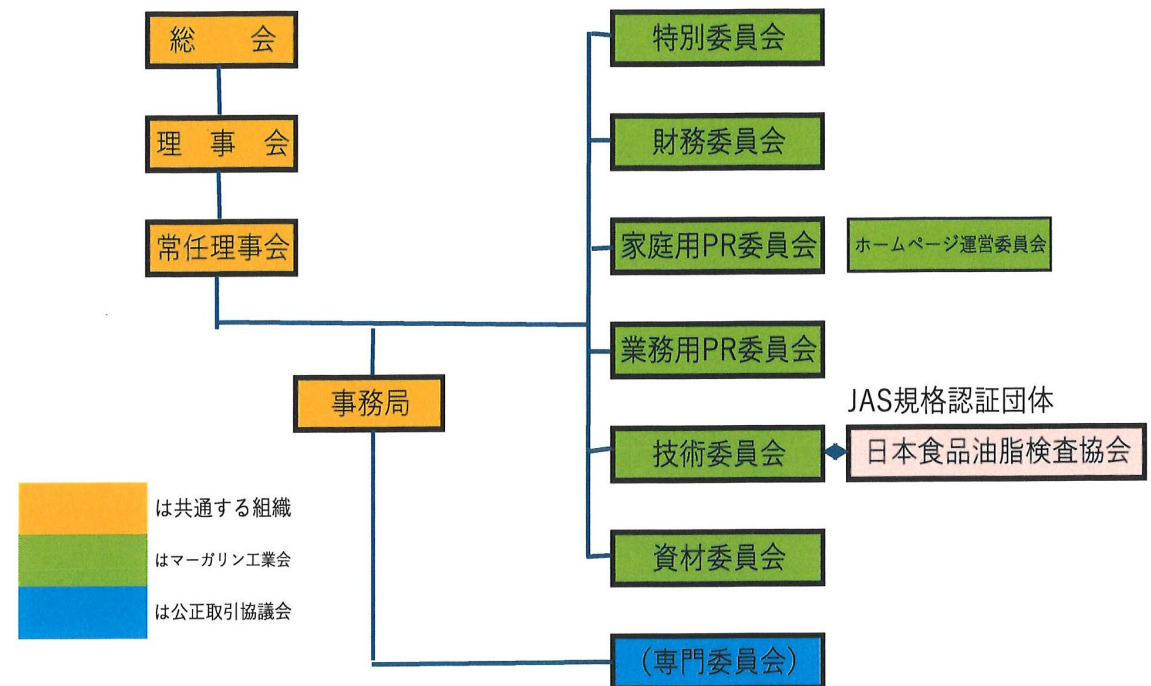
日本マーガリン工業会及びマーガリン公正取引協
議会



日本マーガリン工業会及びマーガリン公正取引協議会とは

- 設 立：1947年（昭和22年）日本人造バター工業会を設立（1952年に、日本マーガリン工業会へ改称）
※公正取引協議会は、1967年に設立
- 所在地：〒103-0027 東京都日本橋3丁目13-11 油脂工業会館 2F
- 会 長：宮道 建臣（日油株式会社代表取締役会長）
副会長 4名
- 会員数：22社

日本マーガリン工業会及びマーガリン公正取引協議会等の組織図



日本マーガリン工業会及びマーガリン公正取引協議会（ヒヤリング対応者）

公正取引協議会専門委員会委員（日本マーガリン工業会家庭用PR委員会委員）

雪印メグミルク(株) 乳製品事業部 バター・油脂グループ課長 宮崎 康弘

日本マーガリン工業会技術委員会委員

月島食品工業(株) 執行役員 品質保証部長 小玉 博史

公益財団法人 日本食品油脂検査協会 試験検査研究部 試験検査課長 河津 裕美

日本マーガリン工業会及び公正取引協議会事務局 専務理事 岩濱 洋海

日本マーガリン工業会及び公正取引協議会事務局 中島 英明

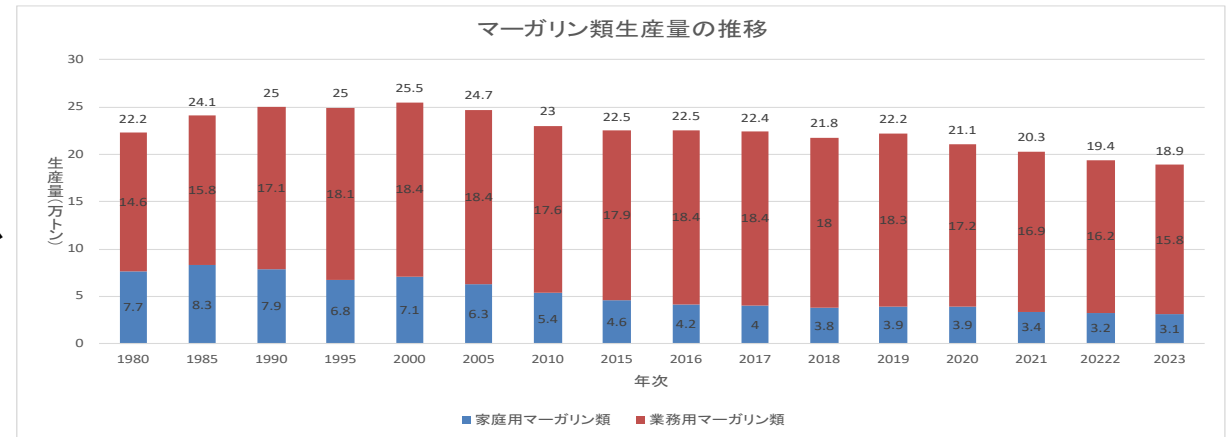
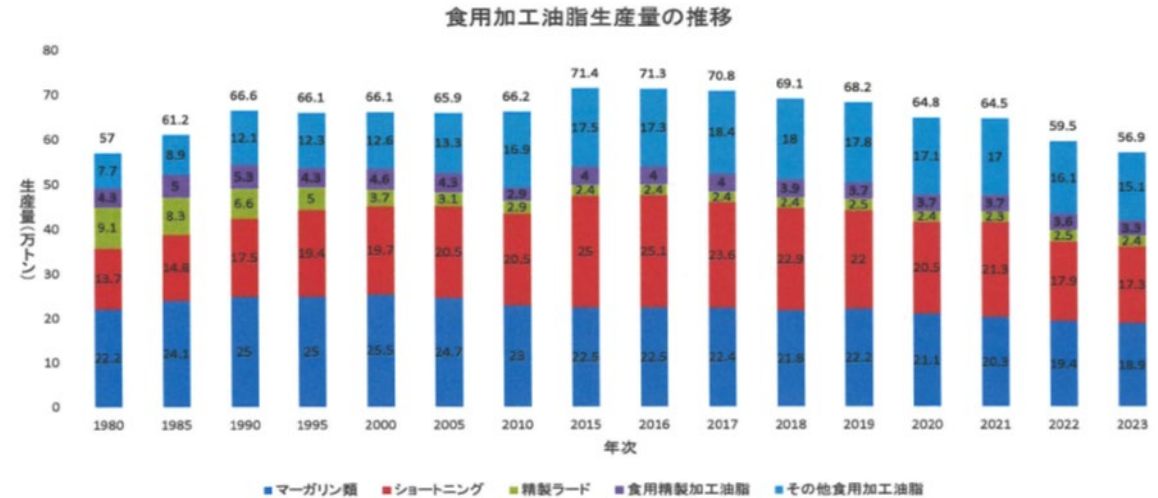
食用加工油脂を取り巻く最近の状況

- 当業界は、マーガリン類（マーガリン、ファットスプレッド）を含む、食用加工油脂（ショートニング、ラード、食用精製加工油脂等）を生産する業界である。
- 食用加工油脂業界は、原材料（パーム油、キャノーラ油、大豆油等）のほとんどを輸入に依存しており、数年来の原材料価格の高騰や円安の影響等から、近年、製品価格の改定をお願いせざるを得ない状況にあった。
- この結果、2023年のマーガリン類の状況をみると、家庭用マーガリン類の消費動向は、価格改定の影響もあり、一人当たりの購入数量が減少。生産の主体を占める業務用マーガリン類においても、人流の回復に伴う外食需要やお土産需要の回復があるものの、物価上昇に伴う消費者の節約志向や食品メーカーの商品自体のダウンサイジング、社会全体での食品ロスへの取り組みの浸透等から前年を下回る生産量となっている。
- 引き続き、厳しい経営環境が継続している状況。

食用加工油脂生産量の推移

・食用加工油脂の生産量は、昭和60年（1985年）代まで需要の変化に合わせ生産量（約65万トン）を拡大させてきたが、それ以降は、平成20年（2008年）代にショートニングや食用精製加工油脂の生産増加で一時的に70万トンとなったが、近年は、食品ロスの削減等の影響を受け、生産量は、昭和55年（1980年）の生産量水準（約57万トン）まで低下している。

うち、マーガリン類（マーガリン及びファットスプレッド）の生産は、現在の総生産量（当会の会員22社計）は、約19万トン（令和5年）、となっており、家庭用（約3万トン）、業務用（約16万トン）。この他、輸入品が約3000トン。家庭用需要は緩やかに減少。



品質規格（JAS規格）と表示ルールの経緯等

- マーガリンの規格や表示方法等は、昭和17年のJAS規格（表示項目含む）の制定から始まり、需要の変化等に応じて規格を改定してきた。
- 中でも、昭和60年に国際規格に準拠してファットスプレッドを導入し、マーガリン類のJAS規格として改正。（※ 低脂肪のマーガリン）
- このような中、昭和45年にマーガリン類の品質表示基準を制定、平成27年に食品表示基準（個別ルール）へ一元化されている。
- なお、昭和43年制定のマーガリン類の公正取引規約も同様な内容。

食用加工油脂（マーガリン類を中心に）に係るJAS規格の変遷

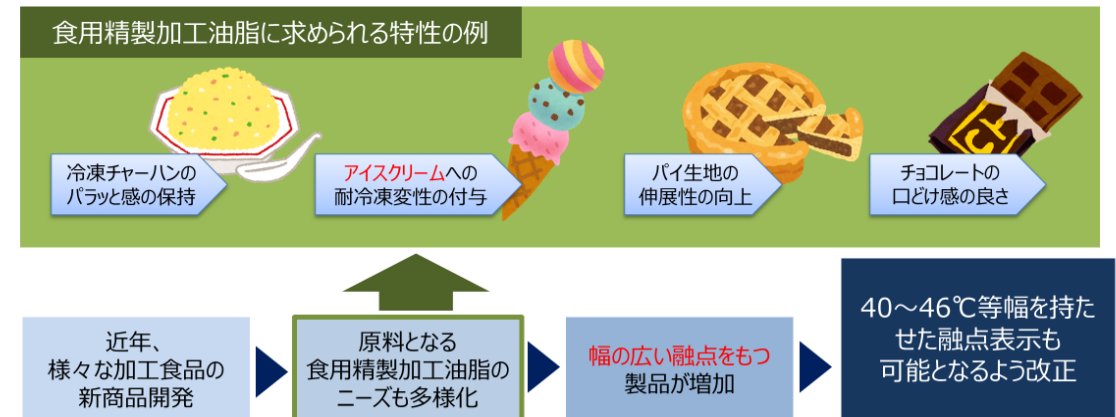
1942年（昭和17年）	マーガリンのJAS規格制定（マーガリンやビタミンAを添加した強化マーガリンとした）
1944年（昭和19年）	ショートニングのJAS規格制定
1961年（昭和36年）	精製ラードのJAS規格制定
1967年（昭和42年）	マーガリンのJAS規格改正（加工用逆相型、流動状のものを含める）
1970年（昭和45年）	マーガリンのJAS規格制定（強化マーガリン、A級マーガリン、B級マーガリンとした）
1972年（昭和47年）	JAS法によるマーガリンの品質表示基準の制定
1979年（昭和54年）	食用精製加工油脂のJAS規格制定
1985年（昭和60年）	マーガリン類（上級・標準マーガリン、調整マーガリン、ファットスプレッドを含めた）のJAS規格追加
1996年（平成8年）	ショートニング・純製ラードの品質表示基準を新たに制定（平成20年、21年には廃止）
2015年（平成27年）	食品表示の一元化に伴う食品表示基準の制定（JAS法品質表示基準の継承を要望）
2023年（令和5年）	改正JAS法に基づく、団体申請による初めてのJAS規格（マーガリン類は改正なし）の見直し

2023年度のJAS規格改定とその内容

- JAS規格の見直しは、2023年度に実施したところ、マーガリン類（マーガリン、ファットスプレッド）の規格の見直しは行っていない。（家庭用のマーガリン類のJAS格付率は、99%）
- 一方で、右にある食用精製加工油脂の表示方法等の改正は申請、承認されたところ。現在、改正手続きを待っている状況。

食用精製加工油脂の日本農林規格について

- 食用精製加工油脂JASは、油脂が融解する温度として、「融点」などの品質基準を規定
- 近年、様々な加工食品の新商品開発が行われており、その原料となる食用精製加工油脂のニーズも多様化。これに対応するため、多様な油脂をブレンドし**幅の広い融点をもつ製品**が増加
- 食用精製加工油脂JASは、融点を「整数値で表示しなければならない」と規定し、整数値1点で記載する必要があることから、**上記のような製品**についても格付できるようにするため「40℃～46℃」等の幅を持たせた融点表示も可能となるよう改正
- 併せて、JASの国際規格との連動性、規格の検索性・利便性向上のため、他のJASと同様にISOの様式作成の手引きを考慮して作成されたJIS Z 8301に従い様式を改正



個別品表に係 る当会におけ る議論の経緯 (アンケート 調査を含む)

・2024年2月、会員を対象に食品表示基準（個別ルール）の利用実態をアンケート調査。調査結果をもとに、品質や安全性の確保等を念頭に、業界として見直し案を検討。

・2024年4月 各委員会で議論。5月に専門委員会でとりまとめ、7月理事会へ対応方針を報告

(アンケート調査結果の主な概要)

- ① JAS規格との一体的運用により、業者毎の表示の揺らぎをなくし。消費者にとって分かりやすい表示が行われており、現行規定の存置を要望。
- ② 油脂配合率の調整を行った場合、食用油脂と他原料の配合率によって表示変更等が必要。
- ③ 個別ルール（別表4の原材料、食品添加物等）は、家庭用の製品に適用されるものであるが、一部の業務用商品でも利用しているのが実態。
- ④ 慣れるまで混乱するかもしれないが、異なるルールでの表示作成による回収事故が起きにくくなる。

当協会としての 意見概要 (スタンス)

- 2023年6月 業界団体として、マーガリン類を含むJAS規格（4種類）について、農林水産省に対し見直し案を申請済。2023年11月 J A S 調査会において、見直し方針が承認され、現在、施行に向けた手続き改正が進んでいるところ。
- 当業界としては、協会内での会員各社へのアンケート結果等を踏まえ、個別品表の見直しに当たって、以下のような方針で考えている。
 - ① 今回の個別品表（マーガリン類）の見直しは、2023年のJAS規格見直し方針と整合することが重要であり、基本的に、個別品表は現状維持としたい。（表示一元化時（平成25年当時）も「JAS法品質表示基準の継承」を要望）
 - ② 一方で、アンケート結果にもあるように、見直し方針は賛成であり、次期JAS規格の改訂に併せて、消費者の方々の意見を聞きつつ、個別品表の存廃について検討したい。

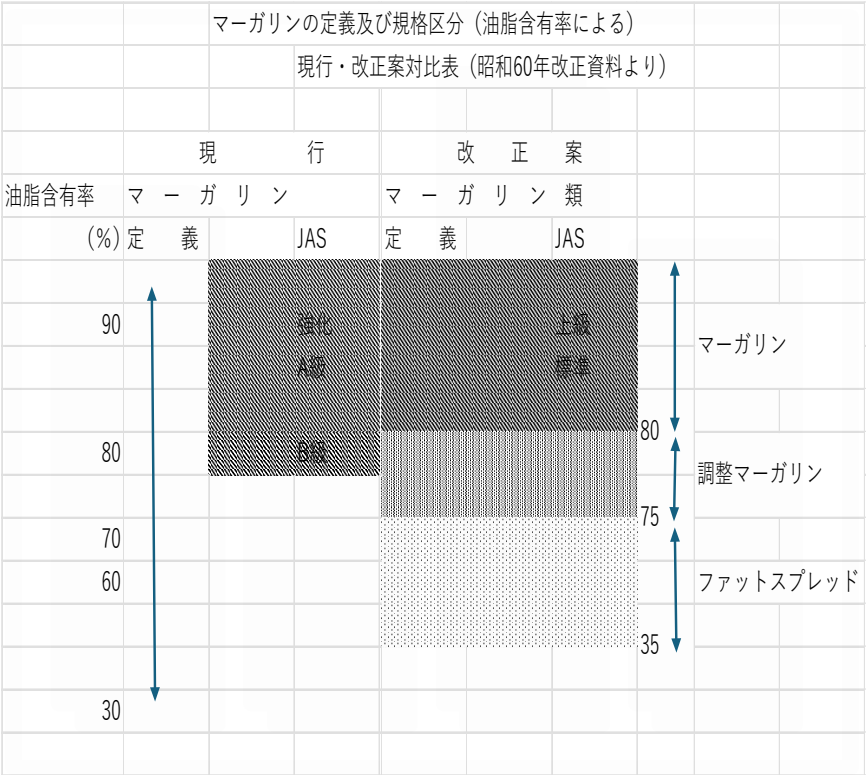
マーガリン類の定義（別表第3：食品表示基準の対象となる食品に係る定義）

定義については、現状を維持

業務用・家庭用マーガリン類の定義として、利用されており、**油脂含油率80%を境に、マーガリンとファットスプレッドを製品分類**しているほか、原材料や製造方法等を規定。

コーデックス規定と併せ、JAS規格の改定を行ってきており、国際基準（油脂含有率で）との整合性を取っている。

このような定義の下に、マーガリン類の生産が行われ、品質の安定・維持が図られており、消費者にも商品の特性等が伝わりやすくなっているものと考えられる。



マーガリン類（別表第 4 及び別表 5：個別ルール（名称及び名称規制））

- 別表 4 の名称及び別表 5 の名称規制は、現状を維持。
（次のJAS規格の見直しに向けて検討）

別表 4 の名称は、今後のJAS規格の見直しに向けて検討。現状、包材の在庫等を考慮すれば、直ちに見直すことは困難。

別表 5 の名称規制については、他の類似食品との区別を図ることで、適切な情報を消費者に提供するとともに、事業者に対しては、商品の品質の維持等を促すことになる。

よって、マーガリン、ファットスプレッドについては、別表 3 の定義と同様な内容で維持する。

原材料等が異なる類似食品が存在

- ① 乳等を主要原料とする食品
- ② 食用油脂加工品
- ③ 油脂加工食品

※油脂含有率等の表示なし

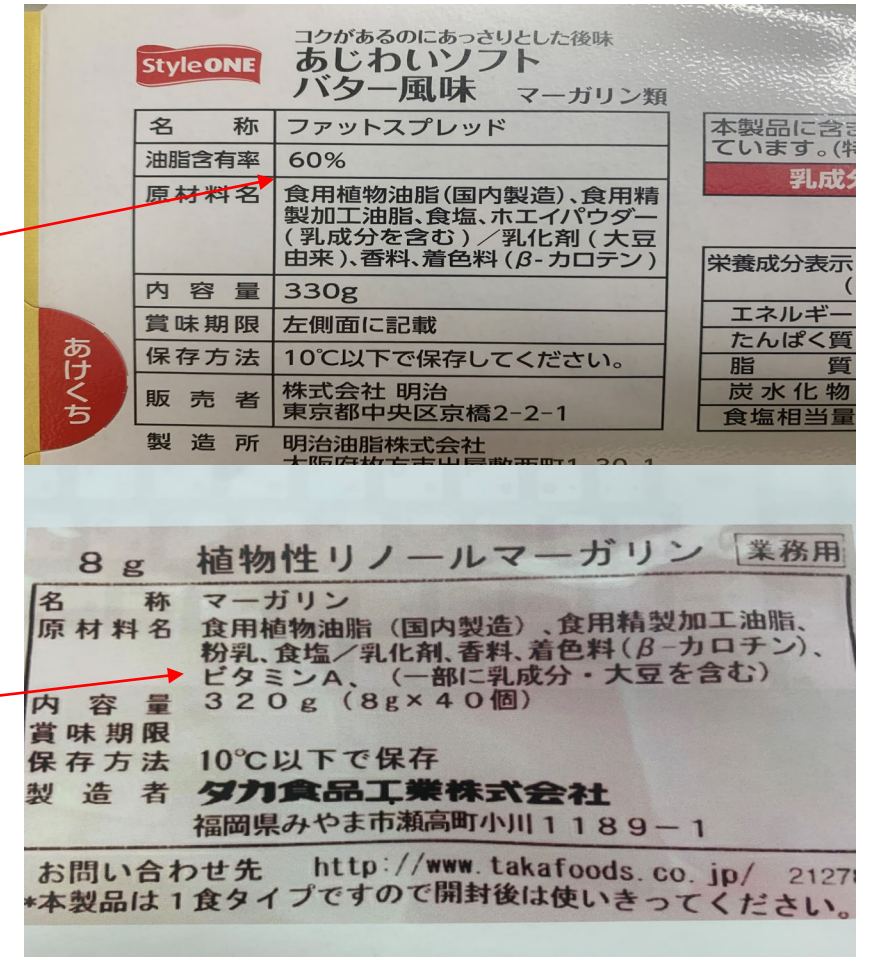
マーガリン類（別表第4：個別ルール（原材料名及び添加物））

- 原材料名の規定は維持、添加物の規定は削除。

・マーガリン類の商品表示では、個別ルールを利用し、**多くの場合は、原材料表示を食用植物油脂（国内製造）、食用精製加工油脂の表示順で記載**しているものが多い。

このような中で、マーガリン類の硬さは、季節（保存状態）に応じて、油脂類を調合（融点調整）することで変更しており、重さ順の原材料表示だけでは、表示変更が常に生じてしまう可能性がある。

・なお、**栄養強化目的の表示は、業務用の一部で用いられているが、家庭用では、現在、ほとんど利用されていない。更に、ただし書き規定が全ての食品に適用される。**削除で問題なし。



マーガリン類（別表第19及び第20：個別ルール（追加的な表示及び表示様式）

- 両規定ともに維持

商品名には、企業ブランド名が多い中で、**商品の種類が、包装前面に14ポイントの活字で大きく表記**されている。

また、**ファットスプレッドの油脂含有率**の表記は、健康志向のより軽さ等を求める**消費者にとって、商品選択の一助**となっている。

このような一連の表示様式は、特に、高齢者の方々から、役立っているとの意見をお客様相談室等でいただいている。

