

食用植物油脂

1. 日本植物油協会とは
2. 日本の植物油脂供給量推移と用途別需要内訳
3. 油脂の種類と用途
4. 食用植物油脂の製造工程
5. 食用植物油脂の日本農林規格と表示ルールの経緯
6. 食用植物油脂の日本農林規格について
7. 当協会の基本的な考え方
8. 項目ごとの意見
9. まとめ



一般社団法人

日本植物油協会

Japan Oilseed Processors Association

1. 日本植物油協会とは

一般社団法人日本植物油協会は、

- ・ 日本で植物油を製造・加工業を営む企業で構成する非営利の業界団体。
- ・ **品質に優れ、健康増進に寄与する植物油を安定して供給することが基本責務。**

・ 略歴 昭和18年(1943年) 「社団法人日本油脂製造業会」を設立

昭和37年(1962年) 「日本油脂製造業会」の解散に伴い、

「社団法人日本油脂協会」を設立

平成4年(1992年) 「社団法人日本植物油協会」と改称

平成24年(2012年) 公益法人制度の改正に伴い

「一般社団法人 日本植物油協会」と改称

・ 所在地：〒103-0027 東京都中央区日本橋3-13-11 油脂工業会館6F

・ 組織：18の会員と1工業組合の19会員で構成。

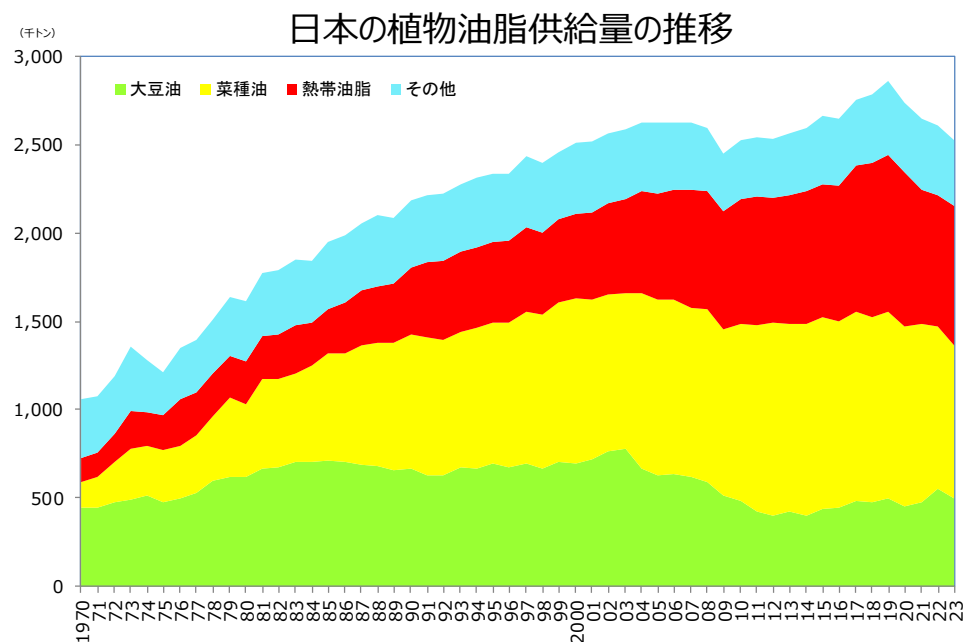
*** 協会員の日本での植物油市場シェアは生産量ベースで 90%以上。**

*** 国内での食用油脂の製造・販売業者数は250社以上。**

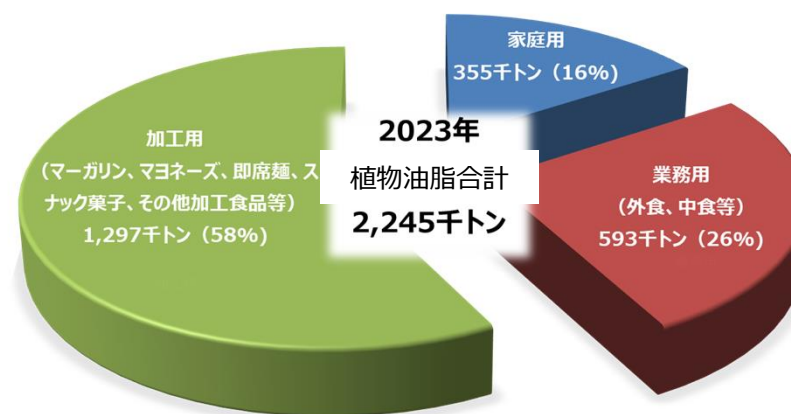
2. 日本の植物油脂供給量推移と用途別需要内訳

日本の植物油脂の供給は、主に①海外から穀物原料を輸入し国内で搾油・精製して得られる油と、②輸入した油によって担われている。総供給量は、1970～2000年の30年間に2.5倍に増加。それ以後は横ばいから減少気味。2009年の落ち込みは、リーマン・ショック後の消費減退影響であると考えられる。

油種別には、1980年代までは大豆油が最も多く供給されたが、1980年代末に菜種油が大豆油を越え、1990年代からパーム油を中心とする熱帯油脂の供給量が増加した。2020年からの新型コロナウイルス禍において植物油脂の総供給量は、減少し、その後の原料高騰やエネルギー上昇等によるコスト負担増からの製品販売価格の上昇もあって2021年には264万トン、2022年は261万トン、2023年は253万トンと、2019年以前の水準を下回る推移となっている。 **食用植物油脂の用途内訳（日本植物油協会推計）は、家庭用16%、業務用26%、加工用58%**となっている。



日本の食用植物油脂の用途別内訳



日本植物油協会による推計。
出荷形態による区分けであり、必ずしも実際の用途と完全に整合するものではない。
四捨五入のため内訳と合計は一致しない場合がある。

3. 油脂の種類と用途

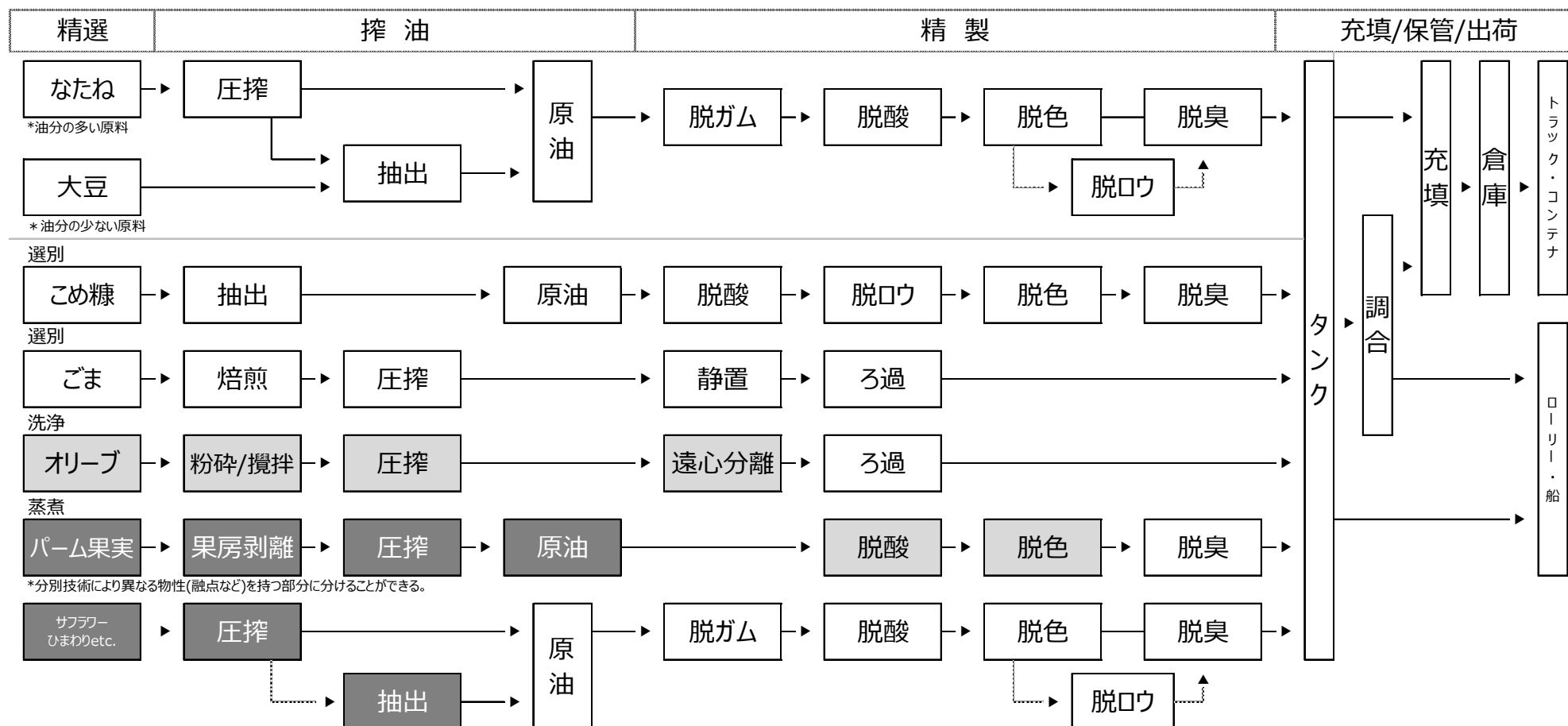
- 油脂は、その性質や特性によって、さまざまな用途に活用され、植物油脂は、同じ起源原料であっても、食用のみならず、工業用や飼料用、燃料等にも使用されている。
- 植物に由来する油脂のうち、食用に適するよう処理したものが食用植物油脂。**

食 用 油 脂		
用途	油脂の種類	主な使用例
調理用	なたね油、大豆油、オリーブ油、ごめ油	揚げ物、炒め物、ドレッシング
加工食品用	パーム油、ショートニング、マーガリン	菓子、パン、冷凍食品
健康志向	アマニ油、えごま油、オリーブ油（エキストラバージン）	サプリメント、健康食品
伝統食材	ごま油、ラード、牛脂	中華料理、和食、焼き物
工 業 用 油 脂		
用途	油脂の種類	主な使用例
潤滑剤	鉱物油、合成油、動植物油	機械部品、金属加工
界面活性剤原料	脂肪酸、グリセリン	洗剤、化粧品、塗料
プラスチック・樹脂添加剤	高級アルコール、脂肪酸エステル	PVC安定剤、可塑剤
印刷・塗装	乾性油（アマニ油など）	印刷インキ、油絵具、ニス
飼 料 用 油 脂		
用途	油脂の種類	主な使用例
エネルギー源	魚油、大豆油、なたね油	家畜・養魚の飼料添加
タンパク質供給	油粕（大豆粕、菜種粕）	牛・豚・鶏の飼料原料
消化促進	中鎖脂肪酸油（MCT）	子牛や仔猪の初期飼料
鉱 業 用 油 脂		
用途	油脂の種類	主な使用例
選鉱剤	松根油、動植物油混合油	鉱石の浮選処理
防塵・防錆	重油、潤滑油	採掘機器の保護、粉塵抑制
掘削補助	加工油、乳化油	掘削機の冷却・摩擦軽減
燃 料 用 油 脂		
用途	油脂の種類	主な使用例
バイオ燃料	廃食用油、なたね油、パーム油	バイオディーゼル（BDF）、SAF（持続可能な航空燃料）
発電・加熱	重油、灯油、動物脂	ボイラー燃料、発電機
再生燃料原料	再生植物油、イエローグリス	工業炉、農業機械用燃料

4. 食用植物油の製造工程

植物油は、**油糧種子の搬入から搾油・精製・充填・搬送の工程**を経て製造される。搾油で油分を抽出し、精製で食用品質に加工する。アメリカなどでは、搾油工場が産地付近、精製工場が消費地に立地し、**日本でも輸入あるいは国内製造の原油・原料油を精製**する例がある。製品油は、**食品専用のタンクに貯蔵**される。

オリーブ油やごま油は風味保持のためほとんど精製されずに出荷される。精製油は家庭用容器や業務用容器に充填され、家庭用商品や外食産業・食品加工業に供給される。**大豆・なたね・ごま・こめ糠・綿実の一部は国内で搾油されているが、その他は、原油や原料油、製品を輸入し、国内で精製・製品化している。**



5. 食用植物油脂の日本農林規格と表示ルールの経緯

年月	JAS規格・品質表示	主な内容
1952年(昭和27年) 11月	JAS規格 制定	
1969年(昭和44年) 3月	JAS規格 全部改正	
1972年(昭和47年) 1月	品質表示基準 制定	一括表示、表示の方法、表示禁止事項
1975年(昭和50年) 7月	JAS規格 一部改正	精製油、サラダ油等の色、食用パーム油のよう素価 ほか改正
1983年(昭和58年) 12月	JAS規格 一部改正	こめ油の比重、とうもろこし油類等の酸価測定用の指示薬
1988年(昭和63年) 3月	品質表示基準 一部改正	ぶどう油等の規格設定、重量記載方法の変更 ほか
1988年(昭和63年) 7月	品質表示基準 一部改正	食品添加物の表示 ほか
1994年(平成6年) 8月	品質表示基準 一部改正	サフラワー油、ひまわり油の品名、原材料名でハイリノール、ハイオレック等の表示 ほか
1994年(平成6年) 12月	JAS規格 一部改正	製造年月日から賞味期限へ変更、保存方法の表示 ほか
1999年(平成11年) 4月	JAS規格 一部改正	コレステロール表示方法の制定
2000年(平成12年) 3月	JAS規格 一部改正	有機農産物及び有機農産物加工食品の規格制定に伴う削除
2009年(平成21年) 8月	JAS規格 一部改正	ひまわり油、サフラワー油の「ハイオレック」等の任意表示 ほか
2014年(平成26年) 9月	JAS規格 一部改正	原材料の配合割合、添加物の情報伝達事項 ほか
2015年(平成27年) 4月	食品表示法 施行	

6. 食用植物油脂の日本農林規格について

- 食用植物油脂は、植物の種子、果肉等を圧搾又は抽出して得られる油のうち食用に供されるもの
- 食用植物油脂のJASは、**原料油種の種類によって、食用なたね油など18種類の植物油脂を規定**
- 本JASは、油脂の精製の度合いによる等級区分ごとに「色」、「酸価」、「不けん化物」などの品質の基準、原料油種を確認するため「比重」、「けん化価」、「よう素価」などの基準を規定
- 食用植物油脂の生産数量及び格付数量は横ばい傾向ではあるが、**消費者からJAS格付品を要望されるなど、今後もJAS格付品の一定の需要を想定**
- 本JASで規定されている項目及びその水準は、製造基準や取引基準として活用されており、製品の品質の改善及び取引の円滑化に寄与していると判断できることから、今後も平準化を目的としたJASとしての役割が発揮されるものと思料
- 見直しの結果、規格の内容は現行どおりとし、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

食用植物油脂JASで規定されている主な基準

	なたね油	精製なたね油	なたねサラダ油
色	特有の色であること	特有の色であること	黄20以下、赤2.0以下
水分及びきょう雑物	0.20 %以下	0.10 %以下	0.10 %以下
比重	0.907～0.919		
冷却試験	—	—	5時間30分 清澄であること
酸価	2.0以下	0.20以下	0.15以下
けん化価	169～193		
よう素価	94～126		
不けん化物	1.5 %以下		

食用植物油脂の生産状況

生産の状況	H30年度	R1年度	R2年度	R3年度	R4年度
生産数量(千t)	1,697	1,710	1,629	1,673	1,630
格付数量(千t)	1,331	1,321	1,249	1,261	1,193
格付率(%)	46	67.6	67.4	67.9	68.9

注：生産数量 食料需給表
格付数量 (公財) 日本油脂検査協会調べ

食用植物油脂JASの活用事例

- ✓ 社内の製造又は品質管理の基準としてJASの品質基準を活用
- ✓ 取引における納入基準としてJASと同等品又はJASの品質基準を満たすことが要求されてる

(2024年7月16日JAS調査会)

7. 当協会の基本的な考え方 ①

- ① これまで食用植物油脂に関する表示制度は、品質表示基準とJAS規格が両輪となり形成されてきた。これにより一般家庭用製品のみならず業務用・加工用製品においても一定の品質を示す表示として定着し、今日においても機能していると認識している。よって今回の見直しに関し、**横断的な基準に合わせたい。**
- ② **消費者に対するわかりやすい表示、CODEX等の表示ルールとの整合性、**食用植物油脂の製造および流通特性等を踏まえて、改正したい。
- ③ 表示内容については**定期的（例えばJAS規格の見直しに合わせて）に見直す**こととしたい。

7. 当協会の基本的な考え方 ②

- 食用植物油脂の製品特性を踏まえ以下の表示が必要と考える。
 - ① **植物油脂には食用以外のものがある**ことから、名称には「**食用**」の文字を表記し明確に識別すること。
 - ② 食用植物油脂は外見では中身がどのような油脂なのか分からない。製品を構成している油脂の種類が分かるよう、最も一般的な**名称**を表示すること。

8. 項目ごとの意見 ① 食品の定義

(1)別表第3 食品の定義 (一部改正)

日本農林規格やCODEX規格、IOC（国際オリーブ協会）規格などでは、個別の油種が定義されている。これらの定義が一般的な名称のガイドラインとして活用できるため、個別油種の定義は削除し、代わりに「食用植物油」として統一した定義を設ける。そのうえで、食用植物油の中で、個別油種以外の「食用調合油」や「香味食用油」は、現在の基準の維持を希望する。

食品	用語	現行	改正（案）
食用植物油脂	食用植物油脂	食用サフラワー油、食用ぶどう油、食用大豆油、食用ひまわり油、食用小麦はい芽油、食用とうもろこし油、食用綿実油、食用ごま油、食用なたね油、食用こめ油、食用落花生油、食用オリーブ油、食用パーム油、食用パームオレイン、食用調合油及び香味食用油をいう。	改正：植物の種子や果肉などから採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。
	食用サフラワー油	サフラワーの種子から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。	廃止
	食用ぶどう油	ぶどうの種子から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。	廃止
	食用大豆油	大豆から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。	廃止
	食用ひまわり油	ひまわりの種子から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。	廃止
	食用小麦はい芽油	小麦のはい芽から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。	廃止
	食用とうもろこし油	とうもろこしのはい芽から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。	廃止
	食用綿実油	綿の種子から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。	廃止
	食用ごま油	ごまから採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。	廃止
	食用なたね油	あぶらな又はからしなの種子から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。	廃止
	食用こめ油	こめぬかから採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。	廃止
	食用落花生油	落花生から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。	廃止
	食用オリーブ油	オリーブの果肉から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。	廃止
	食用パーム油	パームの果肉から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいう。	廃止
	食用パームオレイン	パームの果肉から採取した油に溶剤等を加え、又は加えないで冷却した後、これを滴下式、ろ過式又は遠心式による分離操作を行って分離し、かつ、食用に適するように処理したもののうち、よう素が56以上であるものをいう。	廃止
	食用調合油	この表の中欄に掲げる食用植物油脂に属する油脂（香味食用油を除く。）のうちいずれか2以上の油を調合したものをいう。	維持：食用植物油脂に属する油脂（香味食用油を除く。）のうちいずれか2以上の油を調合した油を調合したものをいう。
	香味食用油	この表の中欄に掲げる食用植物油脂に属する油脂に香味原料（香辛料、香料又は調味料）等を加えたものであって、調理の際に当該香味原料の香味を付与するものをいう。	維持：食用植物油脂に属する油脂に香味原料（香辛料、香料又は調味料）等を加えたものであって、調理の際に当該香味原料の香味を付与するものをいう。

8. 項目ごとの意見 ② 名称

(2)別表第4 名称 (一部改正)

- ・ 名称は一般的な名称を記載するが、**食品であることを明確に識別するため「食用」**の文字を冠して表示するもしたい。
- ・ 名称は、特に業者間取引において統一感のある用語を運用したい意向が強く、「定義」と同様に**一般的な食用植物油脂の名称を協会ガイドラインを作成し運用**したい。
- ・ 食用調合油、香味食用油についてはこれまで通り維持したい。
- ・ ただし、同種の油が異なる名称で表示されることがあり得るため、消費者にとってわかりやすいものとなるのか懸念がある。

食品	表示事項	表示の方法
食用植物油脂	名称	食用サフラワー油にあつては「食用サフラワー油」と、食用ぶどう油にあつては「食用ぶどう油」と、食用大豆油にあつては「食用大豆油」と、食用ひまわり油にあつては「食用ひまわり油」と、食用小麦はい芽油にあつては「食用小麦はい芽油」と、食用とうもろこし油にあつては「食用とうもろこし油」と、食用綿実油にあつては「食用綿実油」と、食用ごま油にあつては「食用ごま油」と、食用なたね油にあつては「食用なたね油」と、食用こめ油にあつては「食用こめ油」と、食用落花生油にあつては「食用落花生油」と、食用オリーブ油にあつては「食用オリーブ油」と、食用パーム油にあつては「食用パーム油」と、食用パームオレインにあつては「食用パームオレイン」と、食用調合油にあつては「食用調合油」と、香味食用油にあつては「香味食用油」と表示する。ただし、香味食用油にあつては「ラー油」等と表示することができる。

改正 (案)
その内容を表す一般的な植物油脂の名称を「食用」の文字を冠して表示する。また、食用調合油にあつては「食用調合油」と、香味食用油にあつては「香味食用油」と表示する。ただし、香味食用油にあつては「ラー油」等と表示することができる。

8. 項目ごとの意見 ③ 原材料名

(3)別表第4 原材料名 (廃止)

横断的ルールに統一とし、廃止とする。ただし、原材料名に起源原料名と油脂名が混在する場合（種子から搾油した油と原料油で受入れた油脂を一商品に配合する場合）など、原材料の表示順の規定に支障をきたす場合があるため、考え方の整理が必要と考えます。

食品	表示事項	現行	改正（案）
食用植物油脂	原材料名	使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、次に定めるところにより表示する。 一 原料食用油脂は、「食用サフラワー油」、「食用ぶどう油」、「食用大豆油」、「食用ひまわり油」、「食用小麦はい芽油」、「食用とうもろこし油」、「食用綿実油」、「食用ごま油」、「食用なたね油」、「食用こめ油」、「食用落花生油」、「食用オリーブ油」、「食用パーム油」、「食用パームオレイン」等と表示することとし、食用調合油及び香味食用油にあっては、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、食用サフラワー油及び食用ひまわり油のうち、ハイリノレイック種の種子から採取したものにあっては「ハイリノール」と、ハイオレイック種の種子から採取したものにあっては「ハイオレイック」と、これらを併用する場合に あっては「ハイリノール、ハイオレイック」等と原材料に占める重量の割合の高いものから順に、原料食用油脂の名称の文字の次に、括弧を付して表示することができる。 二 原料食用油脂以外の原材料は、「しょうが」、「しょうゆ」、「ポークエキス」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、しょうがその他の香辛料にあっては、「香辛料」と表示することができる。	廃止

(参考) 一般的な名称とした原材料名表示の懸念事項

原材料名に、起源原料名（例：大豆、なたね、ごま）と油脂名（例：大豆油、なたね油、ごま油）が混在、すなわち種子 から搾油した油と原料油として受け入れた油脂を一つの商品に調合する場合は、原材料表示の 順序に関する規定に支障をきたす可能性が懸念される。

(例) 100g 中 大豆油 = 60g ごま油 = 40g の場合

① 原料油脂の重量順に表示する場合 ⇒ 原材料名：大豆油 ごま油

② 「ごま」と「大豆油」の重量順に表示する場合 ⇒ 原材料名：ごま 大豆油

* ごまの油分 50% のため「ごま油 40g」は、「ごま 80g」に相当する

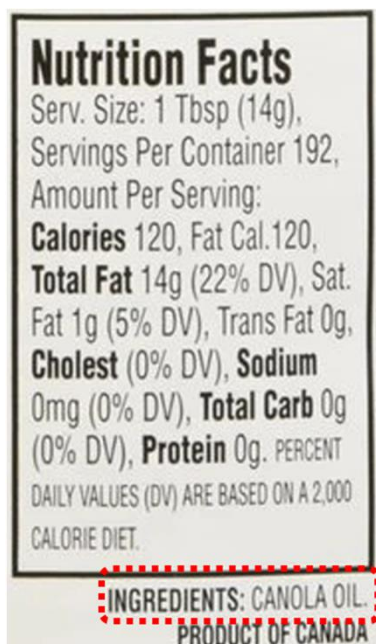
①と②で順番が逆転する。

- 包装食品の表示に関するコーデックス一般規格 (Codex STAN 1-1985)
 - ・ 原材料は**具体的な名称**で表示するのが原則。(4.2.3)
 - ・ 精製油の**原材料表示**については、オリーブ以外の精製油に関しては「**油**」という語句に加え、「植物性」又は「動物性」の区別を付して分類名を用いることができる。(4.2.3.1)
- 植物油の規格 (CXS210-1999)
 - ・ 起源原料ごとに油脂名が定義されている。

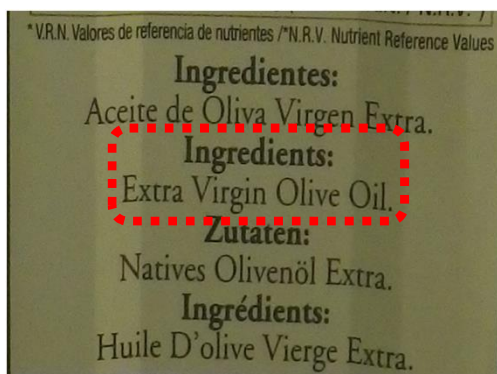
(参考) 海外の植物油脂製品の表示例

海外製品も、食用植物油脂製品の原材料は、油脂名で記載。

カナダ：なたね油



スペイン：エキストラバージンオリーブ油



アメリカ：ハイオレイックサフラワー油



オーストラリア：なたね油



中国：大豆油

产品名称：大豆油 执行标准:LS/T 3249
配 料:大豆油 加工工艺:浸出
原料原产国:见瓶体上部喷码 质量等级:三级
生产日期:见瓶体上部喷码 保 质 期:18个月
贮存条件:请置于阴凉、干燥、避光处
商标持有人:

ドイツ：なたね油

Nährwertangaben pro 100 ml:	
Brennwert	3.386 kJ/824 kcal
Fett	91,5 g
davon:	
gesättigte Fettsäuren	6,8 g
einfach ungesättigte F.	59,9 g
mehrfach ungesättigte F.	24,7 g
Kohlenhydrate	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g
Natrium	0 g
Vitamin E	36,5 g
Zutaten: Rapsöl	

8. 項目ごとの意見 ④ 名称規制

5)別表第5 名称規制 (廃止)

別表3で名称が定義されるため、個別油種ごとの名称は廃止。

現行			改正 (案)
食品		名称	廃止
食用植物油脂	食用サフラワー油 食用ぶどう油 食用大豆油 食用ひまわり油 食用小麦はい芽油 食用とうもろこし油 食用綿実油 食用ごま油 食用なたね油 食用こめ油 食用落花生油 食用オリーブ油 食用パーム油 食用パームオレイン 食用調合油 香味食用油	食用サフラワー油 食用ぶどう油 食用大豆油 食用ひまわり油 食用小麦はい芽油 食用とうもろこし油 食用綿実油 食用ごま油 食用なたね油 食用こめ油 食用落花生油 食用オリーブ油 食用パーム油 食用パームオレイン 食用調合油 香味食用油	

8. 項目ごとの意見 ⑤ 表示禁止事項

(6)別表第22 表示禁止事項 (一部廃止)

1 項：「等級を表す用語の禁止」のJAS格付け対象品目に関する除外規定は横断ルール「第9条 表示禁止事項十二」で適用されているため、本項は廃止する。2 項：JAS格付け対象品目以外への等級を示す用語の禁止事項であり横断ルールで適用されないため維持を希望する。3 項：一部の油脂名を特に表示する用語の禁止とその除外規定は、油種の誤認防止と含有割合に関する適切な情報提供のための規定であり維持を希望する。

食品	表示禁止事項	改定（案）
食用植物油脂	1.「精製サフラワー油」、「サフラワーサラダ油」、「精製ぶどう油」、「ぶどうサラダ油」、「精製大豆油」、「大豆サラダ油」、「精製ひまわり油」、「ひまわりサラダ油」、「精製とうもろこし油」、「とうもろこしサラダ油」、「精製綿実油」、「綿実サラダ油」、「精製ごま油」、「ごまサラダ油」、「精製なたね油」、「なたねサラダ油」、「精製こめ油」、「こめサラダ油」、「精製落花生油」、「精製オリーブ油」、「精製パーム油」、「精製調合油」又は「調合サラダ油」の用語。ただし、食用植物油脂の日本農林規格（昭和44年農林省告示第523号）に規定する精製サフラワー油、サフラワーサラダ油、精製ぶどう油、ぶどうサラダ油、精製大豆油、大豆サラダ油、精製ひまわり油、ひまわりサラダ油、精製とうもろこし油、とうもろこしサラダ油、精製綿実油、綿実サラダ油、精製ごま油、ごまサラダ油、精製なたね油、なたねサラダ油、精製こめ油、こめサラダ油、精製落花生油、精製オリーブ油、精製パーム油、精製調合油及び調合サラダ油の規格による格付けが行われたものに表示する場合は、この限りでない。 2.「精製」その他等級を示す用語と紛らわしい用語 3.原料食用油脂の一部の油脂名を特に表示する用語。ただし、当該原料食用油脂の含有率30%以上60%未満のものであって当該原料食用油脂を含む旨の用語を付した商品名を表示あるもの又は当該原料食用油脂の含有率が60%以上のものであって当該原料食用油脂の油脂名に「調合」の文字を冠した商品名を表示してあるもので、当該原料食用油脂の含有率を容器包装の主要部分（商品名、絵その他の表示からみて容器の表示の中央部分と認められる部分を中心とした同一視野の部分という。）に表示してあるものに表示する場合は、この限りでない。	1. 廃止 2.「精製」その他等級を示す用語と紛らわしい用語 3.原料食用油脂の一部の油脂名を特に表示する用語。ただし、当該原料食用油脂の含有率30%以上60%未満のものであって当該原料食用油脂を含む旨の用語を付した商品名を表示あるもの又は当該原料食用油脂の含有率が60%以上のものであって当該原料食用油脂の油脂名に「調合」の文字を冠した商品名を表示してあるもので、当該原料食用油脂の含有率を容器包装の主要部分（商品名、絵その他の表示からみて容器の表示の中央部分と認められる部分を中心とした同一視野の部分という。）に表示してあるものに表示する場合は、この限りでない。

(参考) 表示禁止事項 3. 事例



名 称 食用調合油
原材料名 食用ごま油(国内製造)
食用大豆油
内 容 量 1,650g
賞味期限

保存方法 直射日光を避け、
常温で保存
製 造 者
製 造 所

RICE & SAFFLOWER BLENDED OIL

調合こめ油



NET 1350g こめ油70%

名 称：食用調合油
原材料名：食用こめ油(国内製造)、食用サフラワー油(ハイリノール)
内 容 量：1350g
賞味期限：枠外下部に記載
保存方法：直射日光を避け、常温で保存してください。
製 造 者：
製 造 所：

9. まとめ

	別表第 3	別表第 4		別表第 5	別表第22
	食品の定義	横断的義務表示事項に係る個別ルール		名称規制	表示禁止事項
		名称	原材料名		
現行	●	●	●	●	●
改定(案)	一部改正	一部改正	廃止	廃止	一部廃止