

# 食品添加物表示制度に関する要望書

第3回食品添加物表示制度に関する検討会

2019年6月27日

日本うま味調味料協会

# 本日の内容

---

## 日本うま味調味料協会について

うま味調味料とは

「うま味」について

## うま味調味料の表示とお問い合わせ実態

### 無添加表示について

「うま味調味料」と「化学調味料」

無添加表示に関する消費者意識調査

「化学調味料」無添加表示製品の市場調査

海外のガイドライン（参考）

調査結果に基づく考察

## 食品添加物表示に関する意見・要望（まとめ）

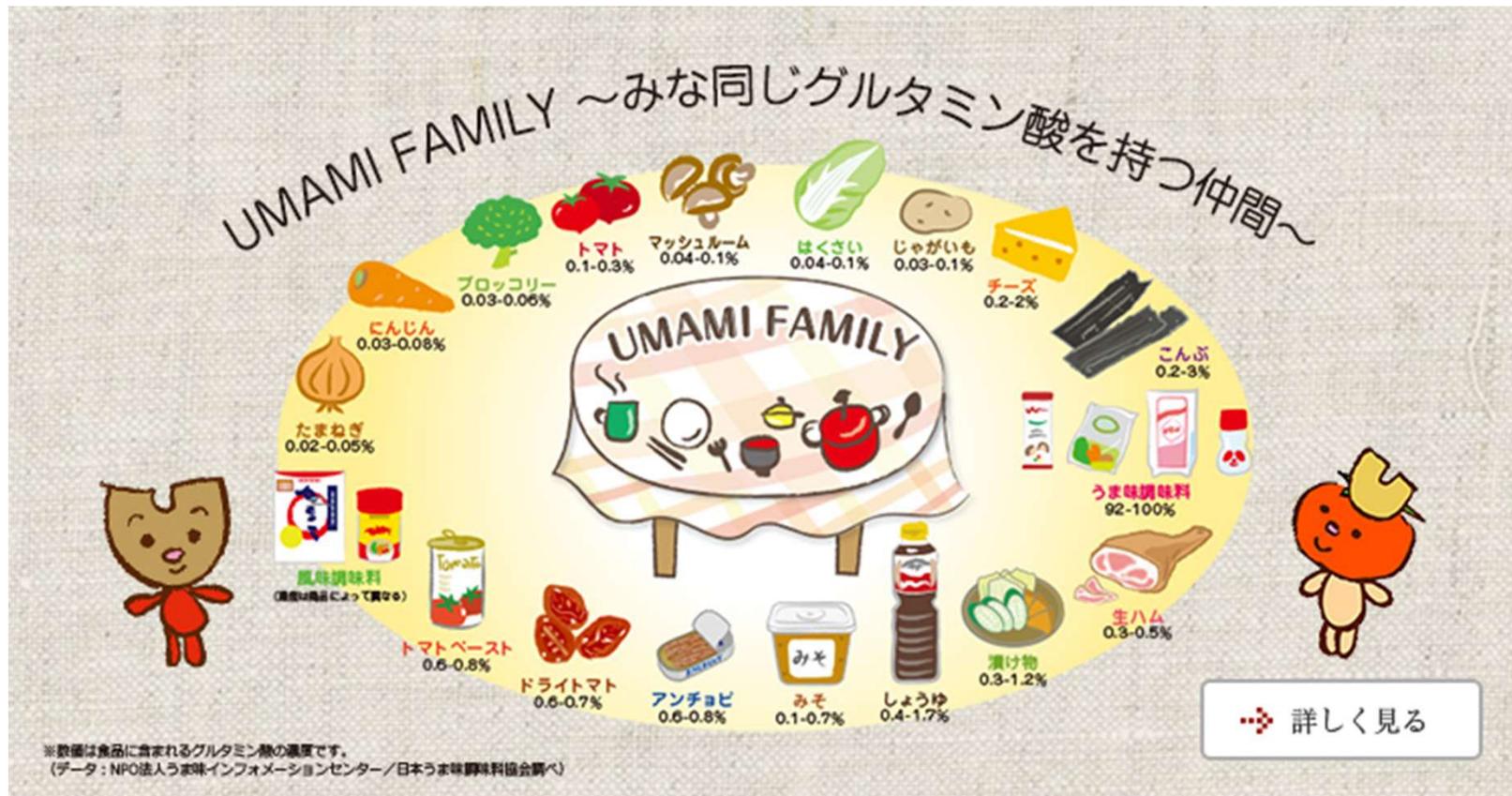
# 日本うま味調味料協会の概要

## 日本うま味調味料協会とは

発足：「うま味調味料」工業の進歩・発展と共に、食生活の向上に貢献することを目的とし、1948年にグルタミン酸ナトリウムの製造に当時従事していた9社によりに発足。

会員：味の素(株)、三菱商事ライフサイエンス(株)、ヤマサ醤油(株)、(株)新進。

活動目的：うま味の概念および「うま味調味料」の普及・啓発。



# うま味調味料とは

## うま味調味料とは

グルタミン酸、イノシン酸、グアニル酸などのうま味成分を水に溶けやすく使いやすくした商品。料理にうま味を与えると同時に、素材の持ち味を引き立て、全体の味を調和させる働き。

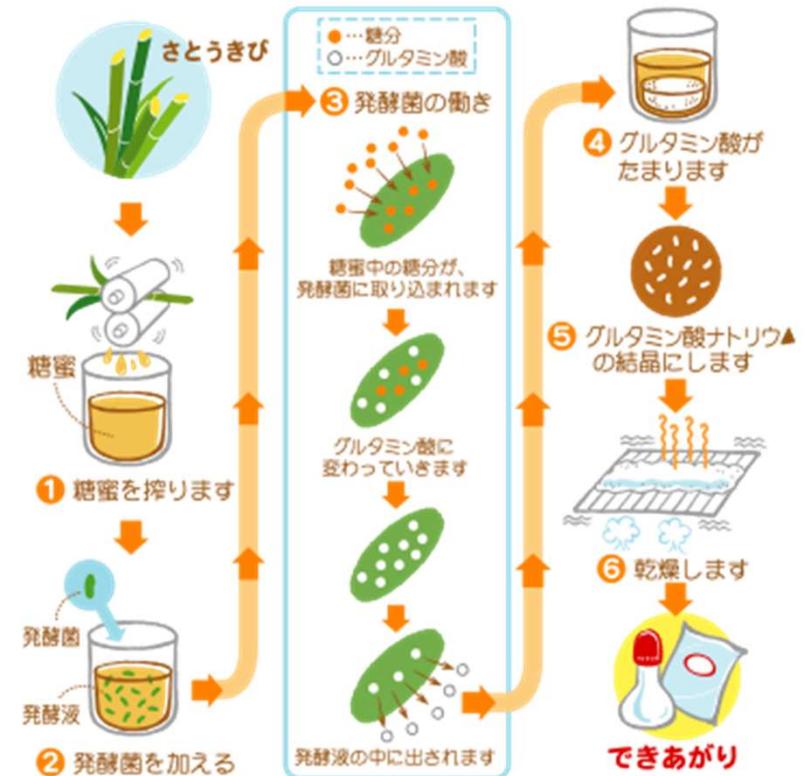
日本を含む100カ国以上で、家庭用、業務用のうま味調味料が販売され、様々な食品や料理に使用されている。



## うま味調味料の製造方法

うま味調味料はさとうきびから絞った糖蜜や、キャッサバ、とうもろこしなどのでんぷんから得た糖を用い、発酵法で製造。

### 発酵法によるグルタミン酸ナトリウムの製造法



# 「うま味」とは

## 「うま味」は基本味のひとつ

5つの基本味（甘味・酸味・塩味・苦味・うま味）の一つで、独立した味を示す用語。



## 「うま味」の発見

1908年、東京帝国大学の池田菊苗博士が、昆布だしからグルタミン酸を取り出すことに成功。グルタミン酸が昆布だしの主要な呈味成分であることを見出し、その味を「うま味」と名づけた。

うま味成分の含量（単位：mg/100g）

## 「うま味」の成分

うま味物質：グルタミン酸、イノシン酸、グアニル酸など。

うま味物質はさまざまな食品に含まれている。



(データ：NPO法人うま味インフォメーションセンター／日本うま味調味料協会調べ)

# うま味調味料の表示とお問い合わせ実態

## うま味調味料を食品に使用した場合の表示例

調味料（アミノ酸）、調味料（核酸）、調味料（アミノ酸等）\*

\*：アミノ酸、核酸を2種類以上を使用する場合は、代表的なものを（ ）内に記載し  
その他は「等」と記載

## うま味調味料の表示に関するお問い合わせ

	年度	問合せ総件数	うま味調味料の 表示に関する件数	件数／総件数 (%)
日本うま味調味料協会	2016年度	24	0	0.00%
	2017年度	12	0	0.00%
	2018年度	22	1	4.55%
A社	2016年度	33,048	0	0.00%
	2017年度	31,080	1	0.00%
	2018年度	28,117	1	0.00%
B社	2018年度	—	0	
C社	2018年度	—	0	

表示に関する問い合わせはほとんど無く、知りたい情報の量と見やすさ（文字の大きさ、数）の観点から、**現行の表示はバランスがとれた、十分に分かりやすい表示と思われる。**

# 無添加表示について

## うま味調味料と化学調味料

「化学調味料」という用語は、1950年代半ばに公共放送の料理番組等で具体的商標と区別するために公共放送が作成したもの。

1980年代以降、以下の課題から「うま味調味料」という名称の普及を開始。

- 「化学調味料」という表記では、食品に「うま味」を付与するという機能を正しく表現する名称になっていない。
- 原料や製造方法（発酵法）についての正確な理解が得られない。

現在では、日本標準商品分類、計量法、食品表示基準などの行政上の用語として、「うま味調味料」が使われている。

一方、無添加表示には「化学調味料」が使われ、「うま味調味料」無添加表示製品はほとんど市場にない。

### 「化学調味料」無添加表示製品市場調査結果（株インテージ）

化学調味料無添加・ 不使用表示食品総数	うま味調味料 不使用表示のみ	うま味調味料 不使用併記	グルタミン酸ナトリウ ム、核酸不使用併記	調味料（アミノ酸・ 核酸）不使用併記
543	1	2	7	3
	0.2%	0.4%	1.3%	0.6%

# 無添加表示に関する消費者調査

## ■調査目的：

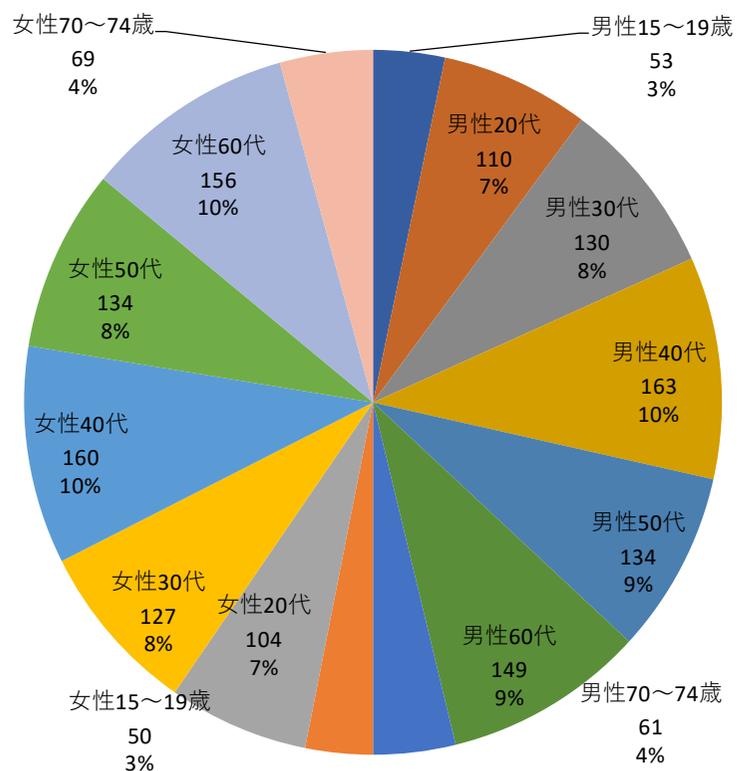
一般消費者が“化学調味料”に対してどのような理解・認識・意識を持っているかを確認し、“無添加表示”に対する態度を確認する。併せて“うま味調味料”との差異を確認する。

## ■調査方法：Web調査

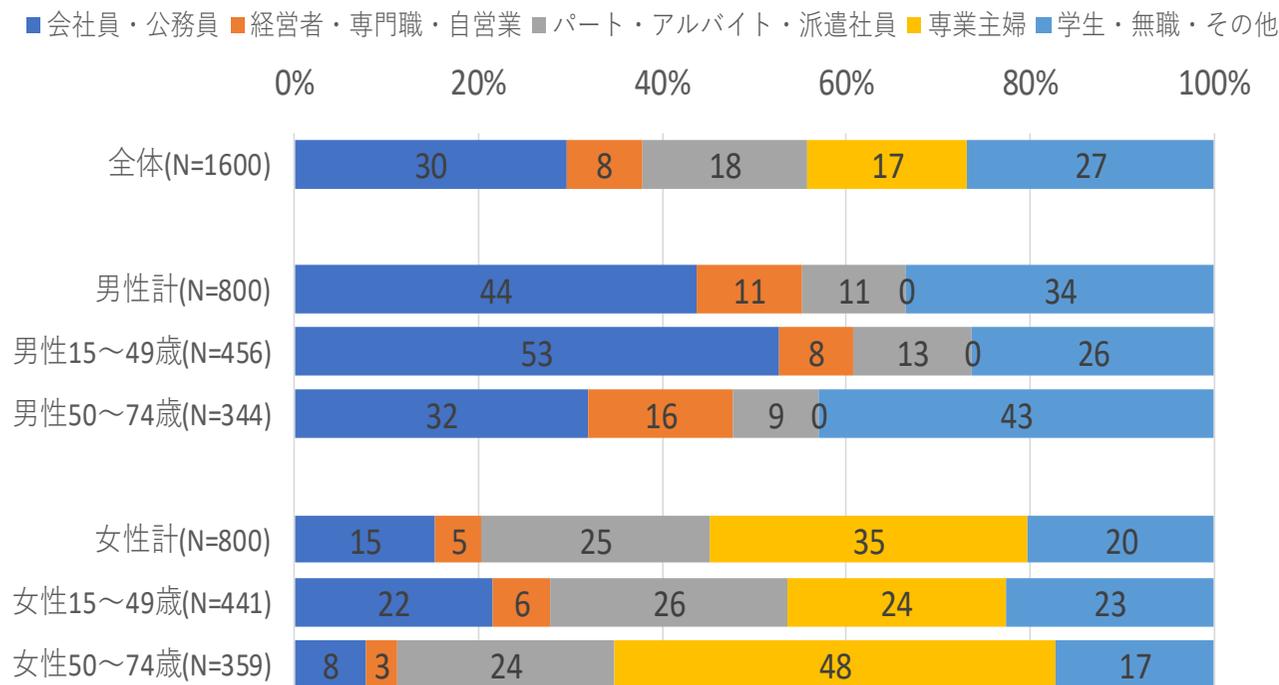
## ■調査時期：2017年11月27日～11月30日

## ■調査対象：男女別15～74歳計800人を人口比で割り付けた総計1600人

調査サンプル数：性別年代別



職業割合：性別年代別



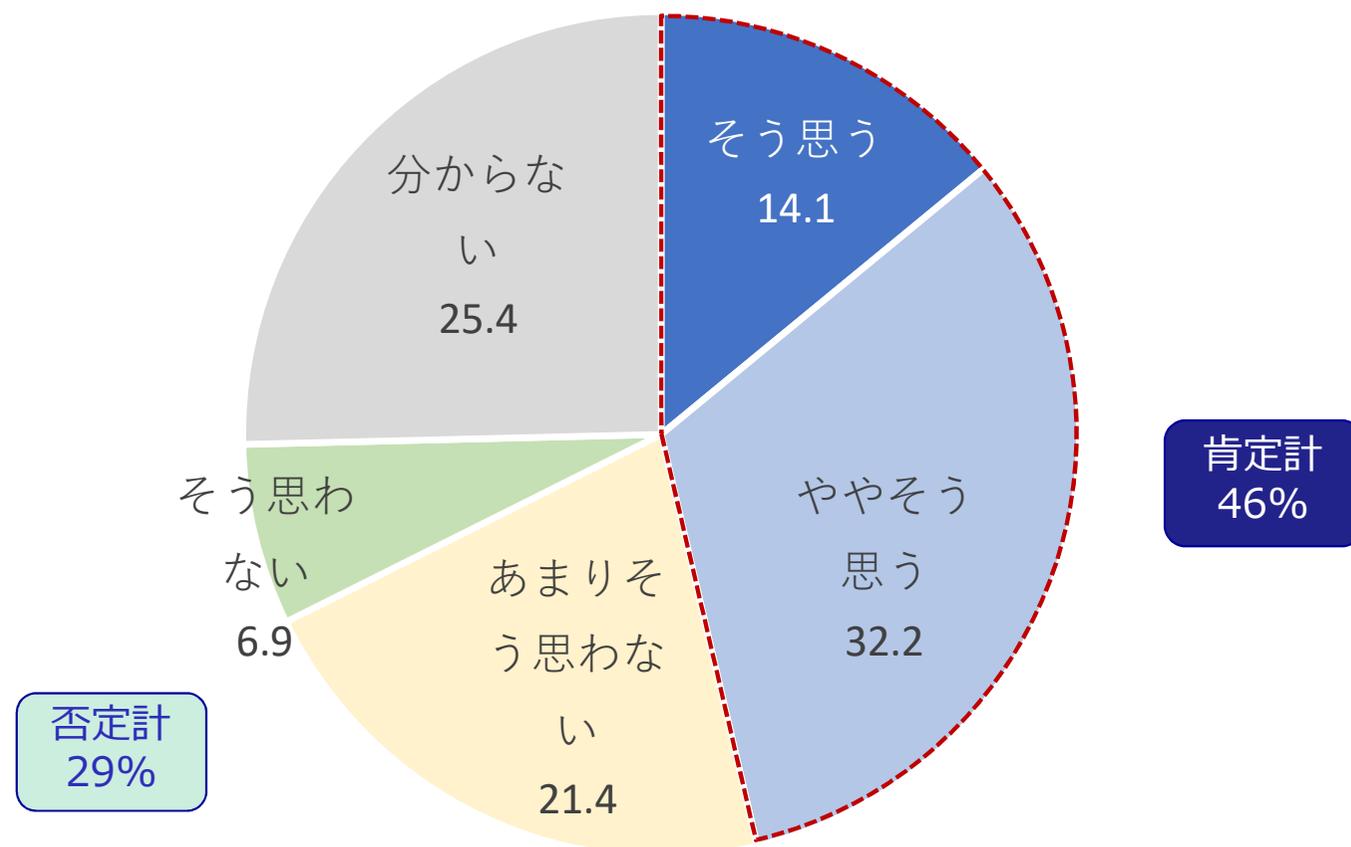
# 結果 1 「化学調味料」無添加表示は安全性に関する誤認を誘因

➤ 4割以上が「化学調味料」無添加の食品は、使用した食品より安全と回答。

Q6 “化学調味料無添加”という表示のある食品を見た時にどのように思いますか？

- 「化学調味料を使った食品より安全である」

肯定的	否定的
46%	29%



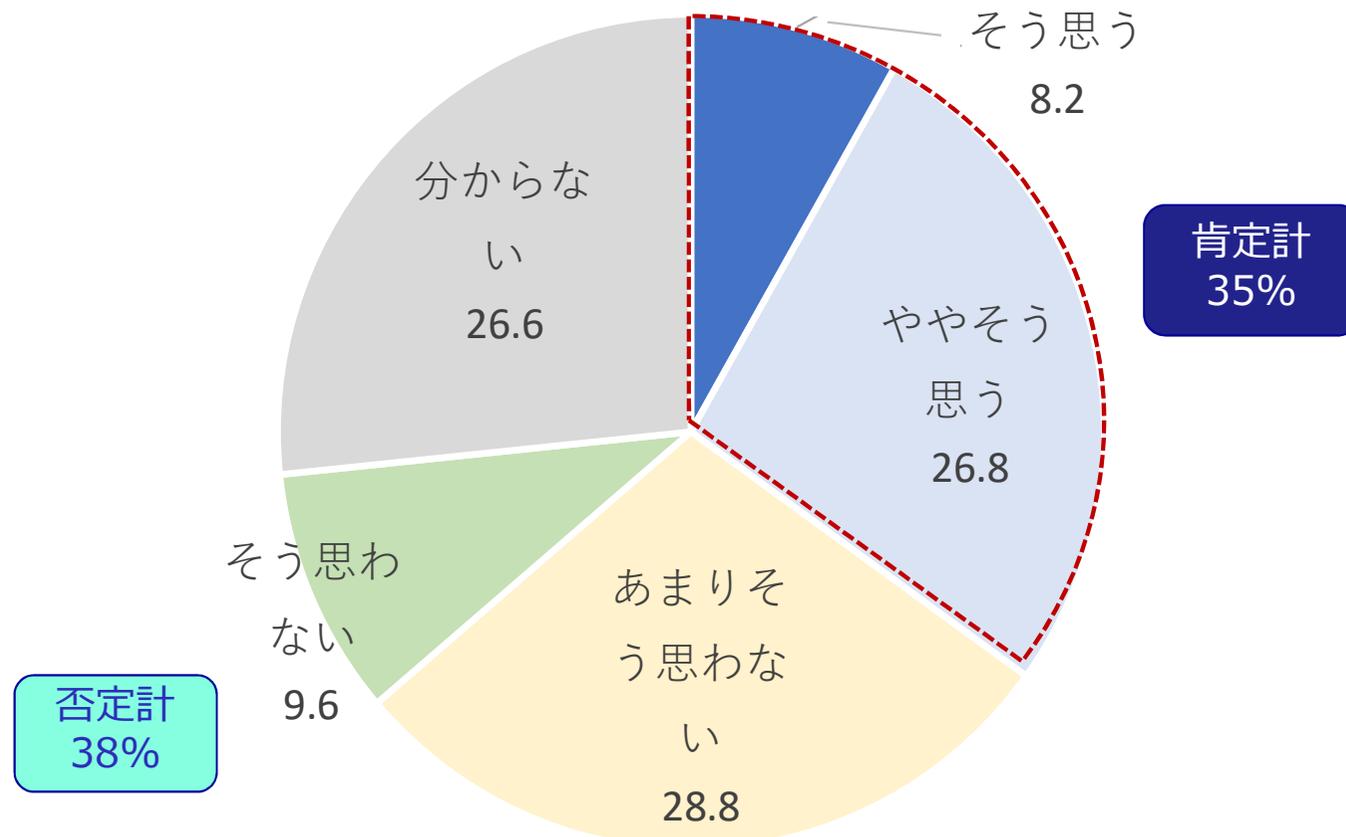
## 結果2 「うま味調味料」無添加表示では安全性懸念が減少

- 「うま味調味料」無添加表示の場合、使用した食品より安全と思う人が「化学調味料」無添加表示に比べて減少

Q6 “うま味調味料無添加”という表示のある食品を見た時にどのように思いますか？

- ・ 「うま味調味料を使った食品より安全である」

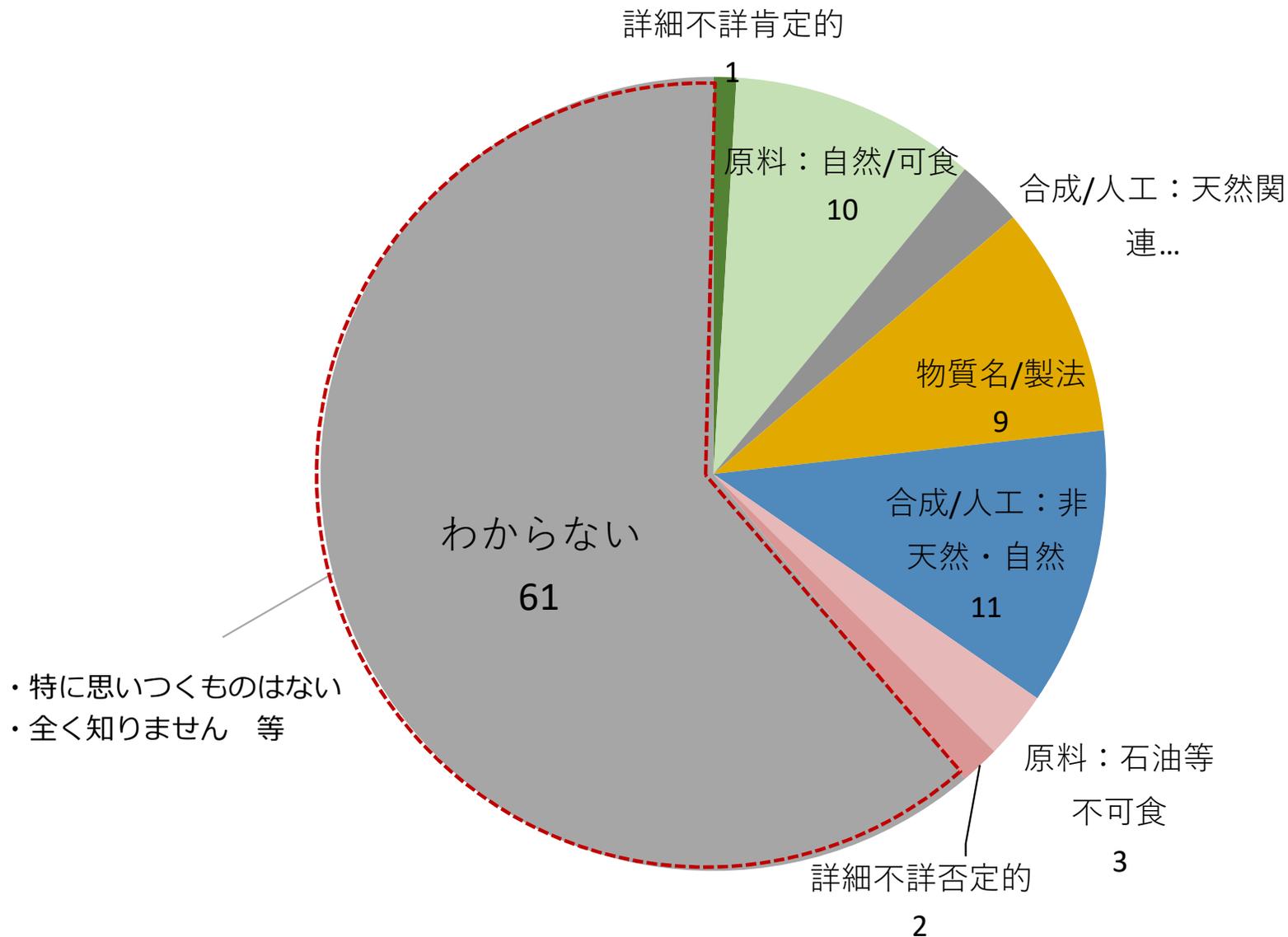
肯定的	35%	否定的	38%
-----	-----	-----	-----



# 結果3 「化学調味料」無添加表示は何を加えていないのか不明確

## ➤ 6割以上が「化学調味料」が何か分からないと回答

Q7 あなたは“化学調味料”はどのような物質からできていると思いますか？  
“化学調味料”を構成している物質や、作られ方、定義などご存知のことがあれば  
お書きください（自由回答）。

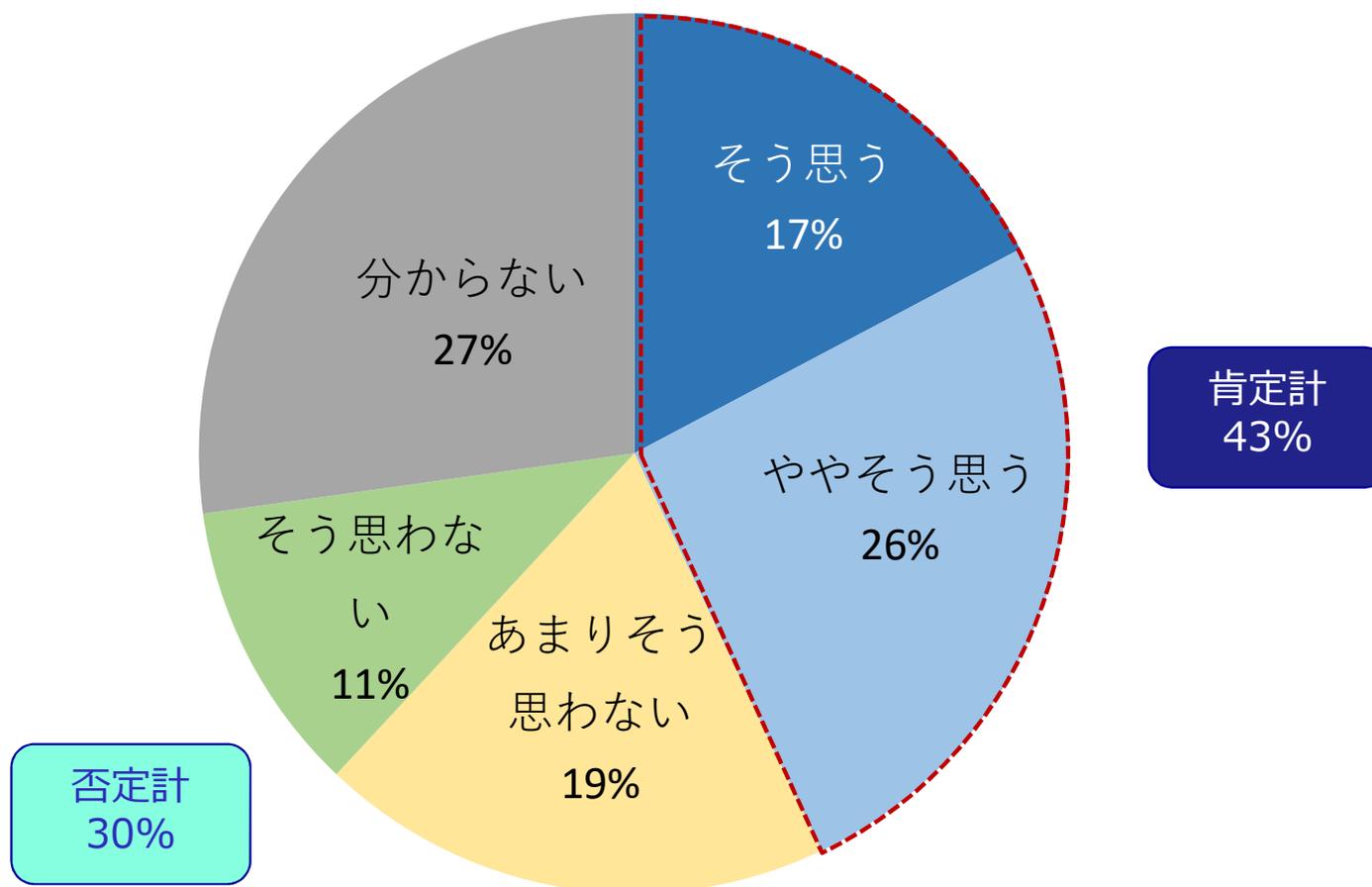


## 4 代替物使用の無添加・不使用表示は原材料に関する誤認を誘因

- 4割以上が「化学調味料」無添加の食品には、「化学調味料」と同じ成分が入っていないと回答。

Q6a “化学調味料無添加”という表示のある食品を見た時にどのように思いますか？

	肯定的	否定的
・ 「化学調味料と同成分は含まれていない」 :	43%	30%

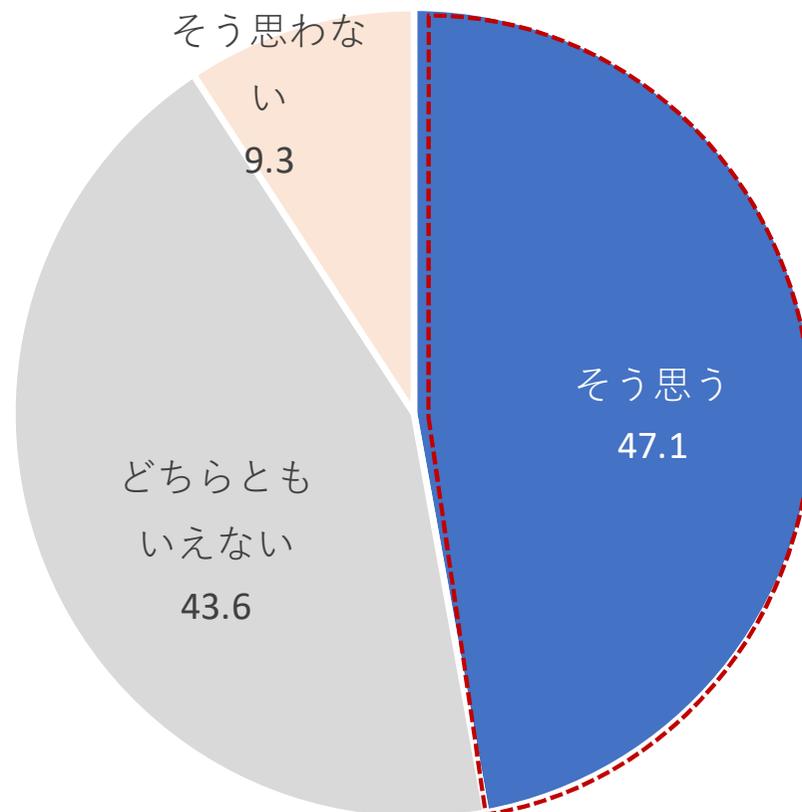


## 5 代替物使用について消費者は正確な情報提供を期待

- 4割以上が、原料由来で「化学調味料」と同一の成分が含まれている商品には、その事実が分かるように表示すべきと回答

Q8b“化学調味料無添加”という表示のある食品は、“化学調味料”を添加していないだけであって、原料製造段階や他の原料由来で“化学調味料”と同一の成分が含まれている可能性があります。こうした事実があることから、“化学調味料無添加”という表示の仕方について次のような意見があります。

原料由来で“化学調味料”と同一の成分が含まれている商品には、その事実が分かるように表示すべき：そう思う 47%



# 「化学調味料」無添加製品の市場調査

- 「化学調味料」無添加表示製品の多くは、酵母エキスやたんぱく加水分解物など、うま味調味料と同じ成分（グルタミン酸・核酸）を多く含む代替素材を使用している。

## 「化学調味料」無添加表示製品市場調査結果（株）インテージ

目的：「化学調味料」無添加表示商品の代替物使用の実態について調査

方法：関東の大手スーパー、生協、10チェーンから、各1店舗を選出し、

「化学調味料」無添加・不使用表示製品543品を購入、原材料表示を調査

実施日：2018年2月

化学調味料無添加・ 不使用表示食品総数	酵母エキス使用品数 (割合)	たんぱく加水分解物又は アミノ酸液使用品数 (割合)	酵母エキス又はたんぱく 加水分解物又は アミノ酸液使用品数 (割合)
543	351	114	368
	64.6%	21.0%	67.8%

# 海外のガイドライン（参考）

## 【海外でのグルタミン酸ナトリウム（MSG）無添加表示関連見解・規制】

海外では、遊離グルタミン酸源を含む食品にNo MSGあるいはNo MSG Addedとの強調表示は誤認を招くとの行政見解が出ている、または、その他の理由により禁止となっている国がある。

国	行政の見解
米国	FDA:天然のMSGを含む成分を使用したいかなる食品の包装にNo MSGまたはNo added MSGとの強調表示はできない(Q&A2012)
カナダ	他の遊離グルタミン酸源が存在する場合、MSGの不在または無添加強調表示は誤認を招きまた虚偽と考えられる(Food Labelling for Industry2014)
豪州・ ニュージーランド	MSGはいくつかの食品に自然に含まれることがあるのでこのようなタイプの表示には注意が必要(Fact Sheet2013)
香港	添加したまたは自然に生じるMSGを含む食品にNo MSGと強調表示してはいけない。自然にグルタミン酸を含む食品にNo added MSG強調表示は望ましくない(Food Safety Focus2015)
ブラジル	MSGの不在表示は食品の真の品質に関して誤認を招く恐れがある。衛生規則は添加物の疑惑（をもたらすような表示）を許可していない。添加物は規則に従って成分リストに表示しなければならない(Official reply letter 2008)
韓国	消費者はMSG = 化学調味料 = 合成添加物と思っており、合成添加物を全く使用していないと誤解するので無MSGやMSG無添加表示を禁止(KFDA Official letter2007)

代替物使用の場合に無添加表示ができない国

ベトナム	宣伝を目的として、一つ以上の成分の不在を強調することは、もしその成分が同じグループの他の成分と類似の機能を持つ場合許可されない(Circular 2014)
------	--

# 消費者調査および市場調査に基づく考察（1）

- 1. 「化学調味料」無添加・不使用表示は安全性や健康影響に関する消費者の誤認を招いている。**
  - 「化学調味料」無添加製品の方が、添加しているものより安全で、健康上好ましいとの誤認を招いている。
  - 無添加の対象として「うま味調味料」ではなく、「化学調味料」が使われることで、消費者の不安感がより強くなることが示されている。
- 2. 消費者にとって「化学調味料」という言葉は曖昧であり、その無添加表示は何を加えていないのかが不明確。**
  - 事業者は「化学調味料」をうま味調味料と捉えて無添加表示をしていると考えられるが、多くの消費者にとっては「化学調味料」無添加表示は何を加えていないかがわからない。
  - 何を加えてないのか具体的に記載することが望ましいとしている食品表示基準Q&Aに沿っていない。
  - 消費者に正確な情報を伝え、適切な商品選択に役立てることを目的とした食品表示法の本質・趣旨に反している。

## 消費者調査および市場調査に基づく考察（2）

### 3. 代替物使用の無添加・不使用表示は消費者の原材料の成分に関する誤認を招いている。

- 「化学調味料」無添加表示製品の多くは、酵母エキスやたんぱく加水分解物等のうま味調味料と同じ成分（グルタミン酸・核酸）を多く含む代替原材料が使用されている。
- 消費者に、無添加製品にはうま味調味料と同じ成分が入っていないとの誤認を招いている。
- 食品表示基準の糖類及びナトリウム塩無添加表示の規定において、糖類やナトリウム塩に代わる原材料を使用した場合には無添加と表示できないことと整合性がとれていない。
- 「強調表示に関するコーデックス一般ガイドライン(CAC/GL 1-1979)」の食品に特定の物質が含まれていないこと又は添加されていないことを強調表示する場合の規定に反している。

# 食品添加物表示に関する意見・要望（まとめ）

- ① 現行の表示制度は情報量と見やすさのバランスのとれた消費者に分かりやすい表示と考えられ、変更の必要性は低い。
- ② 無添加表示は消費者の誤認を招いており、現行Q&Aの徹底では不十分のため規制が必要。
  - 添加物と同じ成分が含まれる原料を使用する場合は製品への無添加表示は原則禁止すべき。
- ③ 無添加表示を認める場合は、以下につき検討していただきたい。
  - 無添加を安全や健康と結び付け、食品の安全性について疑念を引き起こし得るような表示、消費者の不安感に付け入るような無添加表示は禁止していただきたい。
  - 食品表示基準、通知及び別添にある用語以外を用いた無添加表示は、何が添加されていないか不明確なので禁止していただきたい。
  - 特定の添加物についての無添加表示は、その添加物と同じ成分を含む原料を使用する場合、添加物と同じ成分を含む旨を無添加表示と同程度明確に表示しない限り禁止としていただきたい。
  - 「化学調味料」無添加表示・不使用表示は禁止はしていただきたい。

# 日本うま味調味料協会

<https://www.umamikyo.gr.jp/>

- 「化学調味料」無添加・不使用表示に対する協会の考え方
- 「化学調味料」無添加表示関連消費者調査結果

<https://www.umamikyo.gr.jp/ideas/>