

食品添加物表示制度 について

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）

 三菱商事ライフサイエンス株式会社

当社事業概要

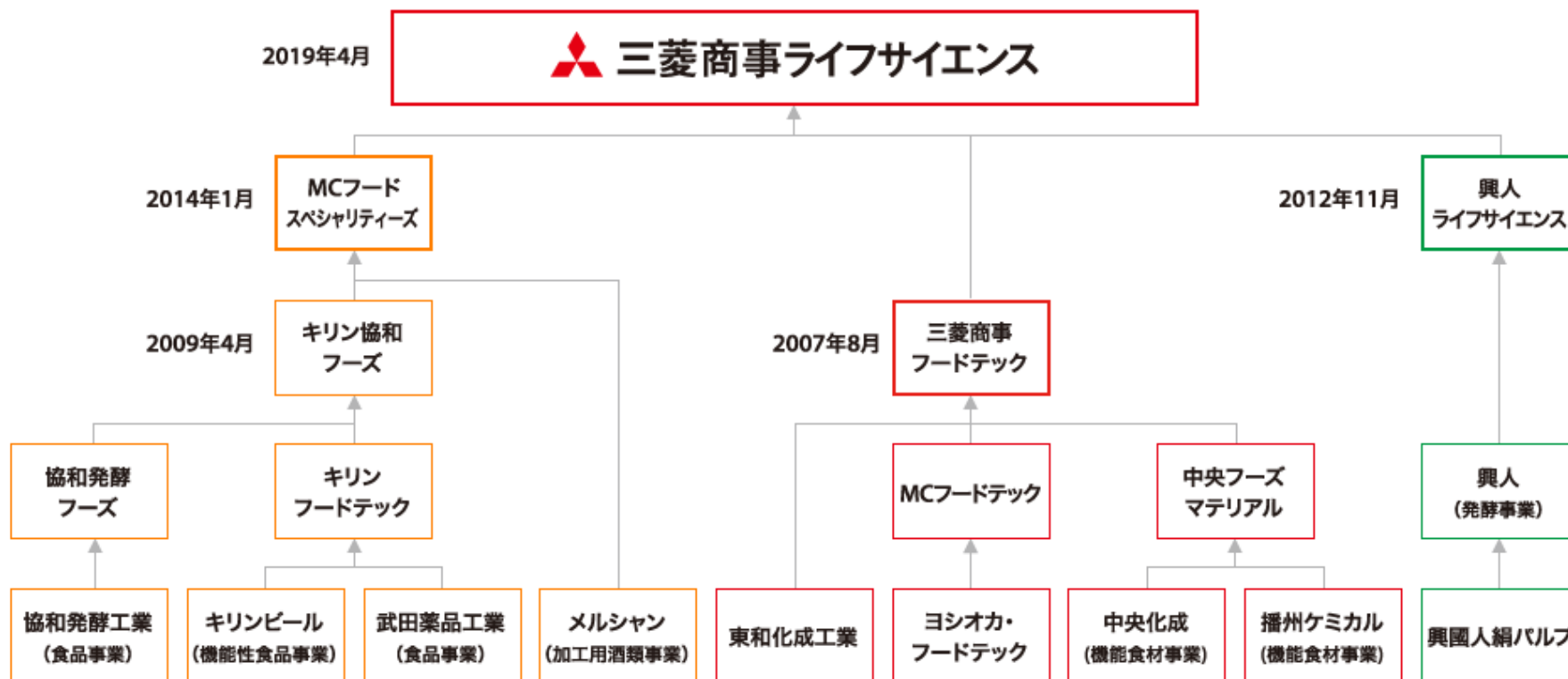
有用性の事例紹介

表示制度への意見

意見まとめ

当社事業概要

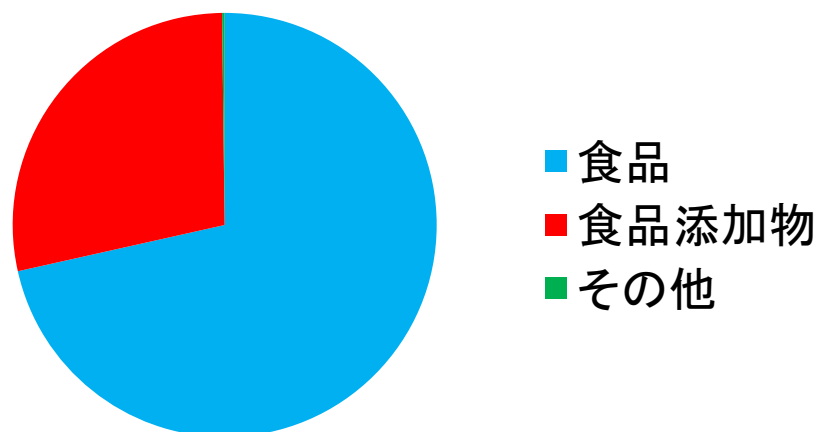
当社の成り立ち



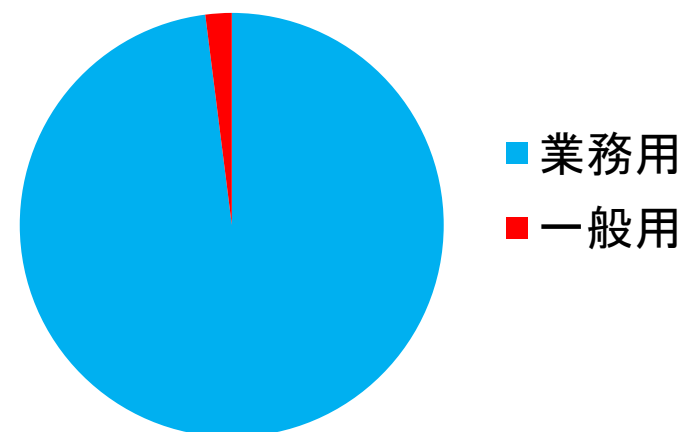
当社事業概要

会社名	三菱商事ライフサイエンス株式会社
事業内容	調味料、糖アルコール、甘味料、品質改良剤、酵母エキス、酵母関連素材、製菓・製パン資材、調理・製菓用酒類、健康素材等の製造、加工、売買、輸出入及び研究開発

食品／食品添加物比率（品目数）



業務用／一般用比率（品目数）



／ご存知でしたか？／

あなたの身近にいる三菱 商事ライフサイエンス

皆さまの身近にあるコンビニエンスストアをはじめとして、スーパーやレストラン、さらにはご家庭の食卓まで、日常のありとあらゆる場面で、私たちの 製品や技術が役立っています。

ニュートリション

皆さまの健康をサポートする食品・サプリメントの販売や、健康素材の提供などを行っています。

酵母エキス・アミノ酸

酵母エキス、たん白加水分解物をはじめとしたうま味、こく味などを付与する調味料を提供しています。

エキス調味料

エキス調味料やソース、風味調味料などを取り揃え、加工食品や中外食メーカーの味づくりのお手伝いをしています。

うま味調味料

うま味の代表的成分である核酸およびグルタミン酸ナトリウムの発酵法による量産化を、世界に先駆けて確立しました。

醸造調味料・酒類

ワイン、みりん等の酒類や、調理機能を有した醸造調味料を、和洋付幅広い商品・メニューにご使用いただいています。

食品素材・改良剤

食感や保水性を改良できる増粘安定剤や品質改良剤、乳化剤等を提供し、加工食品や中外食メーカーのサポートをしています。また、スープやおかゆなど家庭向けのフリーズドライ食品も展開しています。

甘味料

ソルビトール、マルチトール、還元水飴をはじめとした糖アルコールやステビア抽出物など甘味料を提供し、幅広いメーカーのお手伝いをしています。

パン資材

イースト、発酵調味料、製パン用改良剤、プレミックスなどを提供して、製菓・製パンメーカーのお手伝いをしています。

私たち三菱商事 ライフサイエンスは、
「ライフサイエンスの技術の力を活かして、世界の 人々の食と健康に貢献します」の経営理念のもと、
「ニュートリション事業」「酵母エキス・アミノ酸事業」「エキス調味料事業」「うま味調味料事業」
「醸造調味料・酒類事業」「食品素材・改良剤事業」「甘味料事業」「パン資材事業」の8つの領域で事業展開しています。
私たちが提供する調味料や食品素材・原料は、
加工食品や中外食、製菓・製パンメーカーの製品へとカタチを変え、皆さんのそばに届いているのです。

食品添加物は、バラエティ豊かな加工食品を安全でおいしくつくることに役立っており、『**豊かな食生活を支えています**』。

食品添加物の活用事例をいくつかご紹介するとともに、食品添加物に関わる事業者として表示制度に対する考えを述べさせていただきます。

保存料

ソルビン酸、安息香酸ナトリウム など



微生物による腐敗、変敗を防止し、食中毒の発生を予防します。保存性の向上により安全な品質を維持し、食品ロスの低減、加工食品の安定供給（全国各地への配送）、家庭や地域での食材保管などに役立っています。

増粘安定剤（増粘剤、安定剤、ゲル化剤）

カラギナン、グァーガム、
カードラン、ペクチン など



ゼリーを固め、ソースやドレッシングにトロミを付与します。組み合わせにより、様々な食感や物性をつくり出すことができます。また最近では、高齢者など向けの嚥下補助食品にも使われています。

甘味料

アセスルファムカリウム、アスパルテーム、
スクラロース、ステビア抽出物 など



甘味を付与します。甘味度が高いものはカロリーや糖質の摂取量を抑えることができます。組み合わせることで、砂糖に似た自然な甘さをつくり出します。また、相乗効果により添加物の使用量も低減できます。

調味料

各種のアミノ酸、核酸、有機酸、無機塩



味を調え、おいしさを増します。食品中の常在成分なので、組み合わせて使われることが一般的です。グルタミン酸と核酸の組み合わせは、相乗効果によりうま味が増し、塩分を抑えられます。

情報伝達と表示制度について

事業者間での情報提供の実態

当社は、事業者間において、品質規格、原材料（添加物では物質名、用途や使用基準など）、製造工程、包装仕様や製造所などを規格書等で情報提供している。

消費者への情報提供

事業者間の規格書等による情報伝達とは異なり、消費者は容器包装の情報で短時間に商品選択をするため、「分かりやすく伝わる」ことが重要と考える。

情報伝達と表示制度について

添加物の表示形式

限られたスペースの中で消費者が短時間に必要な情報を得るには、現行制度（簡略名や類別名、ならびに一括名、用途名併記）は、バランスのとれた優れた表示形式であると考ええる。

一括名を廃止して物質名表示すると、消費者にとっては分かりやすさが損なわれ、好ましくない表示になると考える。

容器包装とその他媒体での表示

食品表示は、消費者の商品選択および使用する際、摂取する際の重要な情報源として定着していると考ええる。

ウェブ等の媒体の活用は、事業者の規模等により対応が難しいこともあり、義務化は適当ではないと考える。

「〇〇無添加（不使用）」表示について

無添加表示の増加

無添加強調表示は、近年増えていると感じる。商品パッケージで目立つようなデザインも多く、文字の大きさなどで強調が過度ではないか感じる事例もある。

消費者が誤認する可能性

消費者庁の示す表示できる要件(※)と消費者の受け取り方との間にギャップがあると感じる。無添加が強調されていると、使用されたものと比べて安全で品質が良いと消費者は誤認しているのではないか。誤認を生じない明確なルールが必要と考える。

※食品表示基準Q & A 第2章 加工食品 (加工－90)

※参考：食品表示基準Q & A 第2章 加工食品 (加工－90)

(加工－90)「添加物は一切使用していません」、「無添加」などと表示をすることはできますか。

(答)

- 1 通常同種の製品が一般的に添加物が使用されているものであって、当該製品について添加物を使用していない場合に、添加物を使用していない旨の表示をしても差し支えないと考えます。

なお、加工助剤やキャリーオーバー等で表示が不要であっても添加物を使用している場合には、添加物を使用していない旨の表示をすることはできません。

また、「無添加」とだけ表示することは、何を加えていないかが不明確なので、具体的に表示することが望ましいと考えます。

- 2 さらに、同種の製品が一般的に添加物が使用されることがないものである場合、添加物を使用していない旨の表示をすることは適切ではありません。

食品添加物への理解促進

安全性

食品添加物は、安全性が評価されたものや、長い食経験があるものとして国に認められたものだけが使用されていて、リスクは十分に低い（安全である）。

必要性

食品添加物は、必要な物質が必要な量だけ使用されている。添加量を無理に減らしたり、無くしてしまうことは、おいしさを損なったり、健康被害のリスクが高まる場合がある。

食品添加物への理解促進

使用する種類（数）

使用する種類が少ないことと、使用量が少ないことは必ずしも一致しない。複数種類の使用は機能・効果のために意味があり、また相乗効果で単一使用よりも少ない量で効果を発揮する場合もある。

意見まとめ

1. 食品添加物の表示形式は、現行の制度を維持することが望ましい
2. 「〇〇無添加（不使用）」表示の基準を明確化することが望ましい
3. 食品添加物と食品添加物表示制度への理解を促進することが望ましい