

回答結果 問1～37

募集意見	北海道	東北	関東	北陸	東海	近畿	中国	四国	九州	キッコーマン	ヤマサ	ヒガシマル	ヒゲタ	JFLA	選択肢1	選択肢2	選択肢3
問1	1	1	1	2	2	1	1	1	1	2	2	2	1	1	8	5	
問2	2	2	2	2	2	1,2	2	1,2	2	2	2	2	2	2	1	13	
問3	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	1	2	11	
問4	2	2	2	2	2	2	2	1,2	2	2	2	2	2	2	1	13	
問5	2	2	2	2	2	2	2	1	2	1	2	2		3	2	9	1
問6	2	2	2	2	2	2	2	1	2	1	2	2	2	1	3	10	
問7	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	2	3	2	10	1
問8	2	2	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	11	
問9	1	2	2	2	2	2	2	1	2	1	2	3	1,2	2	4	9	1
問10	2	1	1	2	2	1,2	1	1,3	1	2	2	2	2	1	6	7	1
問11	2	2	2	2	2	1,2	2	1	2	1	2	2	1	1	4	9	
問12	2	1,2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	1,2	2	3	12	
問13	2	2	2	2	1	2	2	1	1	2	2	2	2	1	4	9	
問14	2	2	2	2	2	1,2	2	1	2	1	2	1	2	1	4	9	
問15	2	2,3	2	2	2	2	2	3	2	2	1	2	1	2	2	10	2
問16	2	3	2	2	2	1,2	2	1,3	2	2	1	2	2	2	3	11	2
問17	1	1	2	2	2	2	2	1,3	2	2	1	2	2	1	5	9	1
問18	1	1	1	2	2	1	2	1,3	2	2	1	2	2	1	7	7	1
問19	2	2	2	2	2	1,2	2	1,3	2	2	2	2	2	2	2	13	1
問20	2	1	2	2	2	2	1	1,3	1	2	2	2	1,2	1	6	9	1
問21	1	3	2	2	2	2	2	1,3	1	2	2	2	2	1	4	9	2
問22	1	2	1	1	2	1,2	2	1,3	3	1	1	2	2	1	8	6	2
問23	1	1	2	1	2	2	2	1	1	2	2	2	2	2	5	9	
問24	1	2	1	2	2	1	2	1	1	1	1	2	2	2	7	7	
問25	1	1	2	1	1	1	2	1	1	1	2	1	2	2	9	5	
問26	2	2	2	2	2	1,2	2	2	2	2	2	2		2	1	13	
問27	2	2	2	2	2	2	2	1,3	1	1	2	2	2	2	3	11	1
問28	2	2	2	2	2	1,2	2	1	3	1	2	2		2	3	10	1
問29	1	1	1	2	1	2	2	1	2	1	2	1	2	2	7	7	
問30	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	1	13	
問31	1	1,2,3	1	2	2	1	2	1,3	3	1	3	1	2	2	7	6	4
問32	2	2	2	2	2	1,2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	14	
問33	2	2	2	2	2	1,2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	13	
問34	1	2	1	2	2	2	2	2	2	1	1	2	2	2	4	10	
問35	2	2	1	2	2	2	2	1	2	2	1	2	2	1	4	10	
問36	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	2	2	2	1	13	
問37	2	1,2	2	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2	2	1	13	1

北海道	<p>日本の醤油業界の課題は、消費量の維持増加、付加価値の創出、多様性の維持、海外進出時の優位性の確保、そしてしょうゆ自体への信頼性の維持の5つかと思います。</p> <p>JAS規格や表示の変更の中で上記を進めるには、</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 現在の醤油の定義を再確認し日本企業の製造するしょうゆの優位性を担保する。 2. しょうゆの範疇を狭めることなく、広義のしょうゆの括りと規格で定めるクラスの明確化を行い、格付け品の付加価値を後押しするとともに、包括的なしょうゆの定義の中で、しょうゆ自体の多様性を維持し付加価値創出に障害とならぬ様、また粗製品がしょうゆの価値を落とさない様枠組みする。 3. 醤油は多様性のある醸造液性高塩調味料として造られて来たのでそこを阻害せず、多様性がしっかり維持できるルールでなければいけない。 <p>消費者の信頼性は主に表示によってなされるものですが、時代と共に変わって行きます。枠組みや基準も時流に合わせて変化させなければならないものですが、優位性や信頼性は変わらない事にも付加されるものですので醤油としてどちらを追うべきか、しょうゆの範疇に自由な部分と厳格な部分を持つ方法を考えて頂ければと思います。</p>
東北	<p>(A) ①品質管理で実施する分析と、格付で実施する分析がダブっていると思います。品質管理で実施した分析結果に正確なNo.および記号を附番して、格付に利用できるのではないのでしょうか。</p> <p>②また、JASマークを貼付して販売することについての購入者意識（JASマークのアピール度）が薄いのではないかと感じます。具体的な対策は思いつきませんが。</p> <p>③JASの監査費用について、製造数量が目安であることが疑問です。製造数量に対して格付数量が少ない場合には、大きな負担になると思います。</p> <p>(B) 今回の設問で、見直しを実施・見直しに反対・規程の廃止との2択及び3択の選択でした。今後の見直しについても様々な意見になり取りまとめが大変とは思いますが、より良い商品を提供するには、一般消費者の目線での検討もよろしくお願い致します。また、一括表示の原材料名に買入生揚については、原料名（脱脂加工大豆・小麦等…）を記載しておりますが、既に出来上がった製造加工商品（しょうゆ・生揚）を使用しているのに原料標記することは、食品表示としていかがなものかと思います。原料原産国表示や起因する原料の明記などを求められている中で、消費者に説明できるようにしてほしいものです。このような表示は他の商品でもあるのか教えて頂きたいです。</p> <p>(C) ・問14：現行の分析方法は特定化学物質を使用するため、担当者の健康への影響も検討するべきだと思う。廃液処理については環境配慮も必要。 ○モール法でクロム酸カリウム ○電位差滴定法で硝酸 ○直接還元等で硫酸 ・質問全体：員外かどうかは消費者からはわからない事なので、特定用語の使用は員外に規制がないことで業界の統制がとれていないという印象を消費者に与えてしまうのでは。</p> <p>(D) ①「混合」の名称は悪いイメージがあるので、名称を変更するか、「本醸造」「混合」の規定を廃止して欲しい。 ②アミノ酸液は体に悪いと思っている消費者が増えている。原材料名に「アミノ酸液」の表示があるだけで商談にさえ行けない。別の名称も使用できるようにするとか、アミノ酸液の原料（例えば、大豆・食塩・等）の表示を認めて欲しい。 アミノ酸液 ⇒ 大豆・食塩</p> <p>(E) 消費者にとってわかりづらい表記方法は不必要だと考えます。 また、「しょうゆ」と「しょうゆ加工品」や「つゆ」などの区別ははっきりとわかりやすくするべきだと考えるので、見直しや規定の廃止も含めて検討していただければと思います。</p> <p>(F) ・現行の規定（基準）を維持するべき。 ・見直しについては、作業・実施に時間がかかり、かりに見直しとすれば、ごく一部とする。</p> <p>(G) 廃止する方向での意見が多いが現行のJASを否定するものではありません。一番の問題は消費者が全くといっていいほどこれらの規定を理解していないことにあります。現在たれつゆ等醤油加工品がJASの規定なく製造されていますが、消費者から誤認されるという話は聞いたことがありません。むしろこのような広い醤油加工品の中からどういうものを醤油と規定しJASを付けるかという考え方が良いように思われます。</p>

<p>関東</p>	<p>(A) 自社醸造を示す用語の必要性を感じる。</p> <p>(B) ・「しょうゆ」のJASとして、「しょうゆ」をどうしていきたいのかを明確にすることが必要と考えます。日本古来の伝統調味料の品質を守っていくためにバラエティーに富んだ「しょうゆ群（加工品を含む）」もJASとして管理したいのか、しょうゆのJASに付加価値をつけるために対象を広げたいのか、根底にある物の違いでアプローチが変わってくると考えます。現行のしょうゆ5種類以外のしょうゆ関連品をJASで管理するのは制限が多くなりそうなので望ましくないと考えます。</p> <p>(C) 問14 しょうゆの分析方法について 現状、塩分の計測に硝酸を使用しておりますが、労働安全の観点から取扱いに際して制約が多く（健康診断の実施、産業廃棄物としての廃棄等）取り扱いが大変面倒なため他の試薬を使用して分析できるようにしていただくと助かります。</p> <p>(D) ・海外の方にもわかりやすい等級や用語の表示も採用して頂きたい。</p> <p>(E) 消費者目線と業者としての利害は相反するところがありますが一貫して言うことは丸大豆と脱脂加工大豆等明らかに違う原材料を混同することや本醸造と混合方式のような製法だけでなく製品の本質も異なるものを同一に扱うことは反対です。等級を表す特級、上級、標準は以前から分かれておりますが消費者がそれを見て買っているのでしょうか？業者間の取り引き上必要とされていたのかもしれませんが現在は成分表でやり取りを基準としている場合が多くもう役目を終えているかと思われ、特選や超特選、濃厚等の良いものと思わせる文言も選択の目安になっているとも思われず廃止でよいと思われれます。最も新しくできた規格の「生（なま）」について何故「火入れと同等～酵母が取れる程度の処理」と決める必要があったのでしょうか？特定の設備を持つ者にしか許されないような規格は不公平感があり即刻廃止を願うばかりです。</p> <p>(F) しょうゆ業界に十数年在籍している身としては一般消費者向けの醤油の多数は特級であるため、現行のJASの品質基準では消費者への訴求力としては十分ではなく、上級や標準は一つにまとめてもよいと考えており、上記のように回答しています。</p> <p>ただ、社内では次のような意見もありました。</p> <p>『個別表示ルールについては基本的に見直す（横断的表示基準に寄せる）方向で良いのではと考えています。名称規制を廃止することで時代のニーズに合ったしょうゆの多様性を許容しつつも、国内外で効果のある「JAS規格」をより明確にし、今まで以上にその価値を消費者に発信することで、従来のしょうゆを守る動きも取れるのではないかと考えますし、名称規制がなくなることでむしろJAS規格の存在価値が上がるのではないのでしょうか。</p> <p>そのため、JAS規格の表現に近い「濃厚」「上質」「最上」等の表現については、本物のしょうゆを求める消費者が誤認・混乱する可能性があるため、今まで通り規制があった方がよいと思われれます。</p> <p>また、減塩JAS規格の話も出ていましたが、個別表示ルールを緩めるだけでなく、一定の基準を満たしたものに付けられる新たなJAS規格を拡充することで、消費者が商品を選択する際の信頼のマークとしてJAS規格を認知いただけるのではないかと考えますので、時代に沿って見直し・拡充していく方がよいと考えます。』</p>
<p>北陸</p>	<p>アルコールの添加について、最近幼児の菓子類（ゼリー等）の摂取による急性アルコール中毒の症例がある。アルコールの%の表示のない場合、一般に消費者は多くてもアルコールの含まれる量は1%未満くらいにしか捉えていない。この為こういう事故が起こると想定される。この類の事故は氷山の一角であり実際にはもっと多くの隠れ被害者があるように思われる。これはアルコールの%の表示義務がアルコール飲料にのみ義務化されている為と考える。幼い子供や健康弱者を守るために是非ともこの業界にもアルコールの%の表示を義務化するべきである。（味噌の業界にも求めたい）</p> <p>「本醸造」を本物、「混合しょうゆ」をニセモノのような風潮をまず無くすべきであり、「本醸造」も「混合」も時代に合わせて日本人が苦心開発した伝統であり、先人の知恵である。さも「本醸造」を優先するような見方をせず、ちほうには地方の良さ、風洞や味に合わせたしょうゆがあることを強調してアピールしていかなければならない。例えば、醤油品評会において、地方の混合醤油の受賞が増えてもよいのではないかとと思う。もっと地方の醤油を評価してほしいと切に願う。</p>

東海	<ul style="list-style-type: none"> ・現状に即した形での見直しが必要な項目もあると思いますが、概ね、日本の醤油品質はJASで担保されており、海外品の醤油と比べても優っていると感じています。 ・世界中で醤油が広まる中で、日本の醤油の定義であるJASは現在のシンプルで規定されたモノであるべきもの。日本の品質基準の高さを積極的にアピールし、海外市場での価値向上につなげたい。 ・だししょうゆにJAS法を設けた場合、員外の調味料メーカー（醤油業は行ってないが、だし醤油を製造）と調整できるのか不安。しょうゆ業の品質維持のために、現行のカテゴリーのみで良い。 ・無添加表示について・・・①他業界と比べ極度に厳しい内容となっている②キャリアオーバーや加工助剤に必要な不可欠な薬品等は一定の制限の元、使用可能にして頂きたい。 ・ニーズに合わせて、しょうゆ加工品や大豆以外が主原料のしょうゆ様の商品等も新しいカテゴリーとして「しょうゆ」の大枠の中で扱われる方がお客様にもわかりやすいと考えます。 ・抜本的に見直した際の表示変更がどの程度になるか分からないが、中身に変わらないのに自社商品の表示変更だけでなく、お客様の商品の表示も変更するとすると影響が大きく、ご迷惑をおかけすることは避けたい。 ・見直しを行うことで、お客様へわかりやすい表示にすることは賛成ですが、なるべく組合員に負荷がかからないような対応をお願いしたい。 ・現状では一般消費者にとってJASはほとんど認識されていない。JASマークは消費者にとっての商品選択の理由になっていない。今回の改正が消費者に向けてのものならば、改正そのものが無駄。 ・「底引き」の定義追加。たまりしょうゆの本醸造方式の内、仕込み桶の底から引き抜いた液を集めたたまりしょうゆで搾液および自然垂れを混合せずに使用したものを「底引き」と定義したい。 ・個別の品質表示基準を無くしていくのは、表示を担当する者としては負担が無くなるが、商品の差別化をして販売促進をするためには、色々な用語を使用することになる。表示は簡素な方がいいが、その裏で、消費者に不利益にならないようにしていくにも基準や定義が重要。簡単には表示を変える考えに反対。十分すぎるほど消費者保護をしてきたと思う。しかし、国際標準にするから個別の品質表示基準を無くしたいという考えは短絡的な考えだと思う。
近畿	<ul style="list-style-type: none"> ・見直しは5年ごとであるルールが変わらない限り、技術進化や価値変化や社会常識の変化に合わせた表示検討は十分できると思います。世界における（日本の）醤油としての基準、位置付けが出来る様にしていく事が大切と考えます。しかし基本的にJAS改正の方針として、員内にメリットがある、感じられる方向が必要なのではと感じます。ラベルの記載変更が必要になる改正については、経過期間を設けるだけでなく、ラベルの在庫が掃けるまで旧表示を認めるなどの措置があればありがたいです。この際に原料や添加物の差と同様に、製法の差（酵素添加、麴率80%等）も表示義務とすることを提案いたします。JAS法の公開性公平性独自性がさらに整理され消費者理解信頼を得ることになると考えます。 ・一般消費者の「しょうゆJAS」の認知度と意識状況の正確な把握資料をご紹介下さい。 <p>現行のJASを定期的に見直すことは必要だと思うが、ラベル改版の負担、表示変更の確認などの負担が大変。また、定義を大きく広げたり現行の規定を大幅に変更することについては反対。ニーズが変動し、調味料の種類が増えている現状は理解しますが、それだからこそその根幹にある伝統的調味料である「しょうゆ」の定義は一貫しているべきだと考えます。</p> <p>また、JASマークについては格付けを受け表示することのメリット、つまり非JAS品に対する優位性が保てるような施策を望みます。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食文化は全国様々です。醤油においても本醸造が中心のところもあれば、アミノ酸液（蛋白加水分解物）混合が根付いているところも多くあることは、ご承知の通りだと思います。表示において本醸造が優位で、混合醤油が下位であるような表現を改める必要は、以前より感じておりました。全国様々な醤油の文化に差をつけるような表示は改めていくべきだと感じております。
中国	<ul style="list-style-type: none"> ・生揚しょうゆを購入した場合の原材料名が（原材料名：脱脂加工大豆または大豆、小麦、食塩）と、なぜか原材料の段階までさかのぼって現在表記することが出来るが（原材料名：生揚しょうゆ）といったように表示原則にしたがった表記にすべきと考えます。これにより、大豆・小麦の原材料処理から行っている醤油と生揚購入している醤油を消費者が区別することが可能となる。見学などで脱脂加工大豆、大豆、小麦の原材料処理から行っている醤油と生揚購入して製造している醤油があること、その製造工程の違いを伝えると「なぜその違いが表示からわからないのか?」「消費者としては一番知りたいことの一つなのに」という意見がほぼ100%です。 <p>見直しは必要と思いますが、現在使用しているラベルが使えなくなるのは避けたい。原料の見直しは、今の醤油（一般的なイメージ、味、使用方法）と著しく変わらなければよいと思う。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・特級、純、天然等のイメージを良くする用語は乱用を避けるためにも厳しい基準を設けるべき。 ・一般消費者は業界が思っているほどこだわって無い様に感じる。 <ul style="list-style-type: none"> ・問20と問23は大事な問題です。
四国	<p>四国全体の「見直し」「廃止」の累計は427票で反対票は577票であった。この数字が表すのは、多くの方がもうそろそろ大幅な見直しをしてもよいと考えておられる事を示しています。こうした問題は50%以上はやる、以外はやらないとする方法にはなじみません。全体の方向性がどちらへ向かっているのかを捉え、早め早めに対応してゆく事が、今の時代には合っていると思われるので「問」毎に四国の実施、反対、廃止を集計し、全体の計29社中50%を超えているもののみを実施賛成とし、それ以下の意見を封殺する事は致しません。ただし、前記の20%以上、70%以上に属さない「問」が5問ありましたので、これらの四国の意見は多数であった方を四国の意見とします。</p>

九州	<p>今回のアンケート内容が多岐に渡っており、一つ一つに言及することは難しい為、全体的な傾向と九州ブロックに関わりのある部分についてのみ見解を述べたい。</p> <p>全体的な傾向としては、何らかの見直しは必要と考えている意見が多いが、原材料等の制限緩和には保守的な考えの方が多い。現状ここに踏み込むのは難しいのではないかと。</p> <p>九州ブロックに関係の深いところでは、本醸造以外の「特級」規格使用について、「本醸造」「混合」の名称について、「本醸造、混合、混合醸造」の醸造方式明記について、の3点につきいずれも廃止を含めて見直しを求める声が多く、議論が必要と考える。</p> <p>その他として、アミノ酸等の使用制限については緩和の方向での見直しを期待する。</p> <p>その他意見別紙①参照</p>																								
キッコーマン	<p>世界中でフランスのチーズ、ワインのAOCが知れ渡っている様に、しょうゆではJASの存在が世界で一目置かれることを目標に規定整備が進むことを期待いたします。ハードルを低くすることで受験数増を目指すのではなく、規定を磨き上げることで世界のひとから求められる存在になっていただけたらと思います。</p> <table border="1" data-bbox="181 427 1133 922"> <thead> <tr> <th>分類</th> <th>該当設問</th> <th>基本ポリシー案</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. 「しょうゆ」の定義</td> <td>2 × ,3 × ,4 × ,5 ○ ,6 ○ ,7 × ,11 ○ ,28 ○</td> <td>中国は国家規格でジャンユの定義を決めたが、日本はそれ以前から決めた定義があるので、その基本的な枠組みを変更せず、日本のしょうゆの定義の重みを維持すべきである</td> </tr> <tr> <td>2. しょうゆの分類と各分類に応じた品質グレード</td> <td>8 × ,10 × ,12 × ,13 × ,15 × ,16 × ,17 × ,18 × ,21 ×</td> <td>日本の従来からの分類は日本の食文化と密接に関係しているため、最大限その分類を尊重し、世界に自信をもって説明すべきである</td> </tr> <tr> <td>3. 品質グレードを規定する分析値基準</td> <td>なし</td> <td>今回の議論の俎上に上がっておらず、現時点で整合性に疑義がないと判断される</td> </tr> <tr> <td>4. 分析手法</td> <td>14 ○</td> <td>科学技術の進歩は取り入れるべきである</td> </tr> <tr> <td>5. 食品としての一般的表示方法</td> <td>9 ○ ,33 ×</td> <td>各種法令と突き合わせ、さらに海外で常識となりつつある表示の基準を取り込みながら修正していく必要がある</td> </tr> <tr> <td>6. 優良表示規制</td> <td>19 × ,22 ○ ,23 × ,24 ○ ,25 ○ ,26 × ,27 ○ ,29 ○ ,30 × ,31 ○ ,32 × ,34 ○ ,35 × ,36 × ,37 ×</td> <td>個別判断となる。消費者の認識を調査しながら判断すべき事項が多い</td> </tr> <tr> <td>7. その他</td> <td>1 × ,20 ×</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	分類	該当設問	基本ポリシー案	1. 「しょうゆ」の定義	2 × ,3 × ,4 × ,5 ○ ,6 ○ ,7 × ,11 ○ ,28 ○	中国は国家規格でジャンユの定義を決めたが、日本はそれ以前から決めた定義があるので、その基本的な枠組みを変更せず、日本のしょうゆの定義の重みを維持すべきである	2. しょうゆの分類と各分類に応じた品質グレード	8 × ,10 × ,12 × ,13 × ,15 × ,16 × ,17 × ,18 × ,21 ×	日本の従来からの分類は日本の食文化と密接に関係しているため、最大限その分類を尊重し、世界に自信をもって説明すべきである	3. 品質グレードを規定する分析値基準	なし	今回の議論の俎上に上がっておらず、現時点で整合性に疑義がないと判断される	4. 分析手法	14 ○	科学技術の進歩は取り入れるべきである	5. 食品としての一般的表示方法	9 ○ ,33 ×	各種法令と突き合わせ、さらに海外で常識となりつつある表示の基準を取り込みながら修正していく必要がある	6. 優良表示規制	19 × ,22 ○ ,23 × ,24 ○ ,25 ○ ,26 × ,27 ○ ,29 ○ ,30 × ,31 ○ ,32 × ,34 ○ ,35 × ,36 × ,37 ×	個別判断となる。消費者の認識を調査しながら判断すべき事項が多い	7. その他	1 × ,20 ×	
分類	該当設問	基本ポリシー案																							
1. 「しょうゆ」の定義	2 × ,3 × ,4 × ,5 ○ ,6 ○ ,7 × ,11 ○ ,28 ○	中国は国家規格でジャンユの定義を決めたが、日本はそれ以前から決めた定義があるので、その基本的な枠組みを変更せず、日本のしょうゆの定義の重みを維持すべきである																							
2. しょうゆの分類と各分類に応じた品質グレード	8 × ,10 × ,12 × ,13 × ,15 × ,16 × ,17 × ,18 × ,21 ×	日本の従来からの分類は日本の食文化と密接に関係しているため、最大限その分類を尊重し、世界に自信をもって説明すべきである																							
3. 品質グレードを規定する分析値基準	なし	今回の議論の俎上に上がっておらず、現時点で整合性に疑義がないと判断される																							
4. 分析手法	14 ○	科学技術の進歩は取り入れるべきである																							
5. 食品としての一般的表示方法	9 ○ ,33 ×	各種法令と突き合わせ、さらに海外で常識となりつつある表示の基準を取り込みながら修正していく必要がある																							
6. 優良表示規制	19 × ,22 ○ ,23 × ,24 ○ ,25 ○ ,26 × ,27 ○ ,29 ○ ,30 × ,31 ○ ,32 × ,34 ○ ,35 × ,36 × ,37 ×	個別判断となる。消費者の認識を調査しながら判断すべき事項が多い																							
7. その他	1 × ,20 ×																								
ヤマサ	<p>・選択肢は一致しているものの「委員会で実施したアンケートで出された意見の抜粋」と内容が異なる部分については意見を別紙にまとめております。よろしくお願いたします。</p> <p>・「底引き」の定義追加</p> <p>「底引き」は現行のJAS規格に定義はありませんが、追加して頂きたい。</p> <p>たまりしょうゆの本醸造方式の内、仕込み桶の底から引き抜いた液を集めたたまりしょうゆで搾液および自然垂れを混合せずに使用したものを「底引き」と定義したい。</p> <p>東海三県のたまりしょうゆの文化に於いて、仕込み桶の底から引き抜いたたまりしょうゆの品質は搾液したものより良好であり、今後もたまりしょうゆの文化として定義付けしたい。</p> <p>その他意見別紙②参照</p>																								
ヒガシマル	<p>「しょうゆの未来に向けた提案」に基本的に賛同いたしますが、以下3点、意見を申し上げます。</p> <p>①日本国内の多様化と海外需要の拡大の二点について検討や提案がなされていますが、「海外から日本へのしょうゆ流入」に対する検討が欠如しているように思われます。</p> <p>②一般消費者の選択に資するという本来のJAS制度を守ることが基本であり、今回の提案では、製造者の意見が（一般消費者よりも）優先されている論点が見受けられます。</p> <p>③特に、しょうゆの色度規格については現規格の維持を求めます。しょうゆの色度は製造時点（格付時点）の色度だけではなく、賞味期限までの期間において流通や店頭を経て消費者が実際に使用される時点まで保証されうべきであり、製造者の論点で安易に色度規格を変更するものではないと考えます。</p>																								
ヒゲタ	別紙③参照																								
JFLA	特になし																								

表示に関するアンケート自由意見一覧

回答者 2

表示改正により製造者にとって表示情報の管理責任と負担が増加している。容器の小型化などで表示スペースも限られる中、情報量やデザイン性を阻害するなど課題を感じている。管理に重心が偏りすぎていて他が犠牲になっているように思われる。アレルギーなど深刻な情報は必須としても、その他大半の消費者が必要としない可能性がある情報は、Web 上での情報公開を解禁するなど消費者・製造社の双方に利便性高く負担の小さい方法で解決を図ってほしいと思う。

回答者 1 4

現在 JAS は消費者にとって本当に選ぶ基準になっているのでしょうか？少し調べてみましたがいまいわかりません。また、JAS を管理していたら本当に世界における安全基準を満たすのでしょうか？醤油の起こりから考えても全てを見直してみても面白いと思います。それと、HACCP で管理することが求められているので JAS 自体世界基準にするべきだと思います。また、しょうゆ加工品を作らない会社の方が少なくなってきているのでその安全管理の知識をしっかりと各会社が持てるように動いて欲しいです。

回答者 1 5

●（問 1）～（問 4）あたりは難しい質問だなと感じました。

『「しょうゆ」の消費量を増やす≡しょうゆの定義拡大』は理解できる一方、どこまでを「しょうゆ」と定義するのが定まらなると、原料や製法に関する議論や質問回答が難しく感じました。

●一意見ですが「しょうゆ加工品」含む「しょうゆ」を主原料とする調味量を新たに 6 つ目以降の品種として加えても良いのかなと思いました。

（いわゆるだし醤油やアレルギーフリー、生揚げ使用率の低いものなど、しょうゆに近い物等々）

●一方、原料使用区分や JAS 等級等のルールは引き続き明確にし、差別化をできるようなルールを希望いたします。例えば JAS 等級が上がる毎に、現在の消費者に向けて分かりやすく優位と捉えてもらえるようなルールは欲しいです。

（官能面で評価と比例しないことが難しいとは思いますが・・・）

回答者 2 0

JAS 規格自体の一般消費者への周知が不十分だと感じます。JAS の等級を付けるメリットがあまり感じられず、メーカーの自己満足になっている印象です。飲食店など業務用の顧客には、多少はアピールになるかもしれませんが、最大の購入者である一般消費者が等級を見て、購入を検討しているようには感じられません。等級を付けることはメーカーとしては、品質管理を厳格にするメリットはありますが、逆にコストと捉えてしまつては、醤油業界の品質の低下にもつながると思います。JAS 規格の認知拡大と消費者に分かりやすい等級の検討を望みます。

回答者 2 1

- ① 「食塩」の表示に関して。天然塩(自然塩)なのか精製塩なのか、明確に分けて表示をするべき。2つは全く違うもので、体に及ぼす影響も全く違う。精製塩はノドが渇く。
- ①「水とその種類」を表示すべき。水道水なのか、地下水なのか。など。
- ③「ゲノム編集」の表示をするべき。
- ④農薬不使用を記載するのではなく、「使った農薬」を全て記載するべき。
- ⑤小麦などの収穫後に添加する農薬や添加物などを記載すべき。
- ⑥「入っている添加物」はキャリーオーバーも含めてすべて表示すべき。例えば、原材料名に「しょうゆ」と書いてあっても、何の醤油なのか、何の添加物が入っているのか不明。
- ⑦「〇〇製造」表示は、どここの原材料を使っているのか書くべき。「〇〇産原料を国内製造」のように書くべき。
- ⑧生揚げが「自社醸造」なのか「〇〇組合醸造」なのか明確に書くべき。
- ⑨麴が「自社製麴」なのか「〇〇組合製麴」なのか明確に書くべき。
- ⑩醤油とアミノ酸液の比率を書くべき

回答者 2 2

根本的に JAS 規格の PR が不足しているように感じる。

JAS 規格に批准する製造者のメリットが少ない。

回答者 2 6

用語については、無添加の事例があるため、見直しを希望。緩くするのではなく、明確な表示方法の規定が欲しい。消費者が勘違いなく、表示する側の企業もわかる相互理解ある用語の制定を望む。一括表示外の用語が、消費者に伝わりにくい。表示する側が理解していても、消費者側が同じ考えだとは限らない。用語理解において勘違いが起きている。表示する側の想定を超えた、消費者の解釈があると思います。

回答者 2 7

問 2 と問 13：一部の物に限り使用料の制限をした上であればいいと思う。

問 3 と問 8：「あまくち」など新しいカテゴリを追加する必要はないと思うが、大豆を使用していない、しろしょうゆなどもある中で、しろしょうゆに限って大豆が必ずしも必要だとは思わない。(食文化として伝統や歴史があるのであれば)

問 14：より正確であり効率的であれば変えるべき

問 15・17・24：特級のない混合はつけられないのはどう思っていますか

回答者 2 8

本醸造、混合醸造、混合のフェアな名称の変更をお願いします。名称による印象の差が消費者に誤解を招いている。

回答者 3 0

今回のアンケート作成、大変なご苦勞があったことと拝察いたします。まずは御礼申し上げます。これまで業界保護のために 5 年毎 JAS 改正により醤油業界が身動きが取れない状況にあるように感じております。食品衛生法は仕方ないとしましても、食品表示基準、しょうゆの表示に関する業界申し合せ事項、しょうゆの日本農林規格、認証業務規定、しょうゆの表示に関する公正競争規約等、あまりにも制約をしすぎたのではないのでしょうか。その結果自身が身動きが取れない状態に陥ってしまったと思います。5 年毎の表示の変更に一般消費者の認識はついてこれるのでしょうか。一般消費者への告知はできるのでしょうか。この機会に大変でしょうけど原点に立ち返り現代にあった形で、思い切って取捨選択し再構築しては如何と思います。中国の醤油規格が世界規格にならないように睨みながら、EU のワインやウィスキーがうまく守られた事を参考にしながら、大中小零細にとって受入易いものになりますことを祈念します。

回答者 3 6

問 20,21 に関して、名称に本醸造や混合といった醸造方式を記載する規定を廃止し、「超特選」や「蔵」といったものと同じく「本醸造」や「混合醸造」を用語の一つとして捉え、『アミノ酸液を使用していない場合に限り「本醸造」の用語を使用することが出来る』といった方向で公正競争規約に盛り込めば良いのではないのでしょうか。

問 28 のアミノ酸液の使用制限については特に小規模事業者の間で理解がされていないのではないかと感じます。使用制限の撤廃も問題がありそうですが、小規模事業者の現状を把握しそれに合わせていくことも検討してみてもどうでしょうか。なお、より厳格な基準を設けるべきという方向性については反対です。

回答者 4 0

JAS 規格及び表示等の見直しについては、見直しよりも既定の廃止の方が、中小団体にとって、リスクが少ないように感じます。大きなリスクとして、表示ラベルの更新が必須になってきますのすで、中小団体は影響を受けると思います。その辺を考慮した見直しを進めてもらおうと助かります。

回答者 4 7

(問 20),(問 21) 醸造方式自体の記載が必要あるのでしょうか？(問 23)混合方式だが消費者に説明する時は生揚げの生産方法から説明している。買入生揚げだからと説明を省いているわけではないので、混合だからと醸造ではないかのような認識はやめて頂きたい。(問 28)アミノ酸液の使用比率を制限することがそぐわない。だしが入った醤油は同じ醤油ではないと醤油加工品なら、砂糖の入った甘口しょうゆも醤油加工品として出荷できたら検査も受けず、その分単価を下げられる。検査を受けているのは零細企業に取って品質を維持するに足る体制だから。世界的にはアミノ酸醤油が出荷量が圧倒的に多いと聞きます。世界標準がアミノ酸醤油に有利になるとしたら、特定の醸造方式にのみ有利な表示体制では JAS 表示をつける意義が見出せない。JAS 表示は公平性を出した表示体制にして頂きたい。

回答者 4 9

(問 5)グルタミンナーゼの利用を、調味料削減につながる。

(問 7)清澄とは、あいまいな表現。

(問 28)温暖化で淡口の濃化が速い。淡口アミノ酸の 9 0 % 利用を。

回答者 5 0

(問 10)本醸造本醸造以外の「特級」について、混合醤油は等級自体をを廃止、本醸造は現行通りでいかがでしょうか。

(問 12)色度の規定はうすくちでは残し、こいくちでは廃止しても良いのでは。

(問 22)「天然」は加工食品には相応しくないので禁止。

回答者 5 1

原材料の表示の変更があった場合ラベル変更に時間を要するため猶予期間を 5 年以上ほしい。

募集意見	選択肢	委員会で実施したアンケートで出された意見の抜粋	ヤマサ醤油株式会社 意見
(問1) 醤油業界の将来を見越し、消費者の選択に有意義であるように、JAS規格及び表示を抜本的に見直す際、どのような方向での意見が良いと考えますか？	2.見直しに反対	現行のJAS規格及び表示を維持するべき。現在の基準は長年にわたって信頼されており、消費者と製造者の双方にとって安定した基準を提供していく。	中国醤油への対抗を考えるとしょうゆの定義を広げるような見直しには賛成できません。日本独自の製法をしょうゆの定義を盛り込む内容であれば見直しも良いと考えます。
(問5) しょうゆの製造工程において、セルラーゼなどの酵素剤は補助的に使用可能であり、しろしょうゆにはたんぱく質による混濁を防止するためにたんぱく分解酵素の使用が認められています。この規定に対して、どのような方向での意見が良いと考えますか？	2.見直しに反対	現行の規定を維持するべき。酵素剤の使用を制限することで、伝統的なしょうゆの製法を保つことが重要。	「酵素剤の使用をより広範に認めるべき」等の柔軟化には賛成できませんので、見直しに反対です。ただし、酵素剤使用をより制限する方向の見直しはなされても良いと考えます。
(問16) 『濃厚』という用語は、JASの格付(等級は問わない)に合格し、さらに高い成分基準をクリアした製品にのみ表示可能です。この用語の使用に関する規定について、どのような方向での意見が良いと考えますか？	1.見直しを実施	『濃厚』という用語の使用基準を見直し、JAS品以外にも使用をみとめる。	「濃厚」という用語の使用幅を広げる方向ではなく、「超特選」をJAS規格とした上で「濃厚」もJAS規格として「超特選」と同義と位置付ける見直しが良いと考えます。
(問20) 『本醸造』と『混合』の名称がそれぞれ「本物」と「偽物」のような印象を与え、という問題があります。これに対する名称の見直しについて、どのような方向での意見が良いと考えますか？	2.見直しに反対	現行の名称を維持するべき。消費者への教育を通じて、『本醸造』と『混合』の違いを正しく理解してもらうことが重要であり、名称変更の必要はない。	「本醸造」の名称変更(「伝統醸造」等)には賛成できません。「混合」の名称については本醸造とは異なったものであることが判る適切な表現であれば変更も良いと考えます。
(問22) 『天然醸造』の表示は、本醸造であり、酵素剤による醸造促進がなく、食品衛生法施行規則別表第1に収録の添加物を使用していない場合に限られます。この「天然」や「自然」という表示に関する規制について、どのような方向での意見が良いと考えますか？	1.見直しを実施	「天然」や「自然」という表示の基準に加温条件を加えるなどより厳格にし、消費者に対して一層の品質保証を提供すべき。	加工食品に対して「天然」の文言を使用すること自体難しいと考えます。規定廃止では不適切に用語が使用される可能性があるため、使用禁止の方向での見直しが良いと考えます。
(問24) 『純』または『純正』という表示は、本醸造であり、食品衛生法施行規則別表第1に収録の添加物を使用しない条件下でのみ許可されていますが、食塩、ぶどう糖、アルコールは品質の均一化を目的に使用可能です。この表示規定に関してどのような方向での意見が良いと考えますか？	1.見直しを実施	『純』または『純正』の基準の意図を消費者がほとんど認識していない状況では、消費者が誤解しないように、分かりやすい基準に改め、説明を義務付けるなど分かりやすくする。	糖類やアルコールを含めた添加物も使用禁止の方向での見直しが良いと考えます。
(問30) 『丸大豆しょうゆ』を表示する場合、「脱脂加工大豆」の使用が認められていない。	2.見直しに反対	現行の規定を維持するべき。一括表示の原材料名でも「大豆」「脱脂加工大豆」と区分され表示されているため変更する必要はない。	「脱脂加工大豆」の一部使用を一定条件下で認めるべき等の柔軟化には賛成できませんので、見直しに反対です。ただし、原料が脱脂大豆のアミノ酸液を使用した場合の「丸大豆」用語の使用を制限する方向の見直しはなされても良いと考えます。

募集意見	コメント
(問1) 醤油業界の将来を見越し、消費者の選択に有意義であるように、JAS規格及び表示を抜本的に見直す際、どのような方向での意見が良いと考えますか？	日本しょうゆの保護として、品質JASに麹菌や仕込方法等を追加してはどうでしょうか。
(問2) 『しょうゆ』の原材料に関する現行の規定では、植物由来の原材料以外（鰹節、昆布、椎茸、蜂蜜、酵母エキスなど）の使用を認めていませんが、この規定についてどのような方向での意見が良いと考えますか？	伝統的な日本しょうゆ品質の保護が大事であると思います。
(問3) しょうゆの定義において、大豆（脱脂加工大豆）を必須の原料として規定していますが、この規定に関してどのような方向での意見が良いと考えますか？	伝統的な日本しょうゆ品質の保護が大事であると思います。
(問4) 『しょうゆ』の原材料において、風味を大きく変える植物由来のもの（唐辛子やニンニク等）の使用を許可していませんが、この方針に関してどのような方向での意見が良いと考えますか？	伝統的な日本しょうゆ品質の保護が大事であると思います。
(問5) しょうゆの製造工程において、セルラーゼなどの酵素剤は補助的に使用可能であり、しろしょうゆにはたんぱく質による混濁を防止するためにたんぱく分解酵素の使用が認められています。この規定に対して、どのような方向での意見が良いと考えますか？	特にありません。
(問6) 『しょうゆこうじ』の製造において、全麴を基本としながらも、20%までの「かけ原料」使用を認めています。この「かけ原料」の使用割合に関する現行の規定について、どのような方向での意見が良いと考えますか？	現状規定でよいと思います。
(問7) 『しょうゆ』の定義において、清澄な液体でなければならないとされていますが、濁りの程度は数値で規定されていません。この点についてどのような方向での意見が良いと考えますか？	現状規定でよいと思います。
(問8) しょうゆの5品種（名称）（こいくちしょうゆ、うすくちしょうゆ、たまりしょうゆ、さいしこみしょうゆ、しろしょうゆ）についての現行の品種の定義に対して、どのような方向での意見が良いと考えますか？	異種の火入れしょうゆを混合した「しょうゆ」もJAS対象品種とできないでしょうか。
(問9) 原材料名の表示について、現行の規定では大豆は「大豆」または「脱脂加工大豆」と、アミノ酸液は「アミノ酸液」、酵素分解調味液は「酵素分解調味液」、発酵分解調味液は「発酵分解調味液」と明確に区別して表示することが求められています。この表示方法に関して、どのような方向での意見が良いと考えますか？	要望があれば「アミノ酸液」は品質表示基準の一般名称の表示でよいと思います。 丸大豆と脱脂加工大豆を分けることはしょうゆでは必要と思います。
(問10) 本醸造以外にも、「特級」という最上級規格の使用を認めるべきだという提案があります。この提案に対してどのような方向での意見が良いと考えますか？	特級規格は「本醸造」に限定しておくことでよいと思います。
(問11) JASマークの対象となるしょうゆは、こいくちしょうゆ、うすくちしょうゆ、たまりしょうゆ、さいしこみしょうゆ、及びしろしょうゆの5種に限定されています。この規定に対して、どのような方向での意見が良いと考えますか？	異種の火入れしょうゆを混合した「しょうゆ」もJAS対象品種とできないでしょうか（問8と同じ）。
(問12) JASによるしょうゆの品質基準は等級（「特級」「上級」「標準」）毎に製造方式、性状、色度、全窒素分、無塩可溶性固形分、直接還元糖（しろのみ）で規定されています。これについて、どのような方向での意見が良いと考えますか？	色度は多様化に合わせて見直してもよいと思います。 色度以外の変更は必要ないと思います。
(問13) しょうゆJAS規格では原材料および添加物に関して、使用可能な添加物と使用できる数の上限について「認証業務規程」に品種ごとにリスト化して	現状規定でよいと思います。 今後要望があれば見直せばよいと思

います。この規定に関して、どのような方向での意見が良いと考えますか？	ます。
(問14) しょうゆのJAS格付を行うには、JAS規格で分析方法（試験方法）が限定されています。この分析方法に関してどのような方向での意見が良いと考えますか？	現状規定でよいと思います。 今後要望があれば見直せばよいと思います。
(問15) 『超特選』や『特選』といった用語は特級の格付に合格し、さらに高い基準の成分をクリアした特級の製品にのみ表示可能です。この表示に関する規定について、どのような方向での意見が良いと考えますか？	現在の品質表示基準での規定に加えて、超特選、特選をJASで定義できないでしょうか。
(問16) 『濃厚』という用語は、JASの格付（等級は問わない）に合格し、さらに高い成分基準をクリアした製品にのみ表示可能です。この用語の使用に関する規定について、どのような方向での意見が良いと考えますか？	現状規定でよいと思います。
(問17) 『特製』や『特吟』のような、「特」「高」「秀」を含む用語の使用には特級の格付が必須です（特級JASマークも必須）。このような用語の使用規定に関して、どのような方向での意見が良いと考えますか？	現状規定でよいと思います。
(問18) 『上選』『吟上』『優選』『優良』など、「上」「優」「良」「選」「吟」を含む用語の使用には上級の格付が必須です（上級または特級JASマークが必須）。このような用語の使用規定に関して、どのような方向での意見が良いと考えますか？	現状規定でよいと思います。
(問19) 「『最上』『極上』『最高』および「等」「級」を含む用語の使用が、JAS品、非JAS品に関わらずしょうゆに対して禁止されています。この用語の使用規定に関して、どのような方向での意見が良いと考えますか？	現状規定でよいと思います。
(問20) 『本醸造』と『混合』の名称がそれぞれ「本物」と「偽物」のような印象を与えるという問題があります。これに対する名称の見直しについて、どのような方向での意見が良いと考えますか？	「混合」は適切な名称があれば見直せばよいと思います。 「本醸造」は現状でよいと思います。
(問21) しょうゆの各品種に対して、こいくちしょうゆのように、『本醸造』『混合醸造』『混合』などと醸造方式を明記する規定があります。この表示方法についてどのような方向での意見が良いと考えますか？	本醸造とアミノ酸液の使用が明確にできており現状でよいと思います。
(問22) 『天然醸造』の表示は、本醸造であり、酵素剤による醸造促進がなく、食品衛生法施行規則別表第1に収録の添加物を使用していない場合に限られます。この「天然」や「自然」という表示に関する規制について、どのような方向での意見が良いと考えますか？	しょうゆ製造行為自体が「加工」なので、「天然」「自然」表示ルールは厳密にしておくべきと思います。
(問23) 『醸』という表示は、混合方式で製造されたしょうゆには使用できず、原材料名における「醸造酢」などの「醸」の使用のみ許可されています。この規定に対して、どのような方向での意見が良いと考えますか？	現状規定でよいと思います。
(問24) 『純』または『純正』という表示は、本醸造であり、食品衛生法施行規則別表第1に収録の添加物を使用しない条件下でのみ許可されていますが、食塩、ぶどう糖、アルコールは品質の均一化を目的に使用可能です。この表示規定に関してどのような方向での意見が良いと考えますか？	現状規定でよいと思います。
(問25) 『生(き)』の表示は、本醸造であり、食品衛生法施行規則別表第1に収録の添加物を使用しない条件下でのみ許可されていますが、食塩の使用は可能です。この表示規定に関して、どのような方向での意見が良いと考えますか？	現状規定でよいと思います。
(問26) 『生引き』という表示は現在、たまりの本醸造のものに限られています。この表示規定に関して、どのような方向での意見が良いと考えますか？	特にありません。

<p>(問27) 『手作り』という表示は、「天然醸造」であり、製麴は麴蓋やむしろを使用、さらに諸味攪拌を手作業で行う条件下でのみ許可されています。</p>	<p>消費者に誤認を与える恐れがあるので、「手作り」表示ルールは厳密にしておくべきと思います。</p>
<p>(問28) 混合醸造方式と混合方式において、アミノ酸液等の使用は製品の全窒素中80%を超えて使用してはならないとされています。この使用制限について、どのような方向での意見が良いと考えますか？</p>	<p>特にありません。</p>
<p>(問29) 『生(なま)』の表示は、火入れを行わないが火入れと同等の処理(膜等で酵母を除去する)を施したものにのみ許可されています。この表示規定に関して、どのような方向での意見が良いと考えますか？</p>	<p>現状規定でよいと思います。</p>
<p>(問30) 『丸大豆しょうゆ』を表示する場合、「脱脂加工大豆」の使用が認められていない。</p>	<p>消費者に誤認を与える恐れがあるので、「丸大豆しょうゆ」表示ルールは厳密にしておくべきと思います。</p>
<p>(問31) 『無添加』またはこれに類似した用語を表示する場合、製品と原材料の製造段階で一切の添加物を使用していないことが条件です。一方、一般的な食品に対しては「無添加表示ガイドライン」に準拠していれば表示できます。どのような方向での意見が良いと考えますか？</p>	<p>加工食品に添加物は必要であるが悪者扱いにする風潮があります。 「無添加」表示は消費者に添加物が悪者であるという認識を与える恐れがあるので、表示ルールは厳密にしておくべきと思います。</p>
<p>(問32) 『減塩』を表示する場合、しょうゆでは100g中の食塩量が9g以下でなければならず、しょうゆやみそ以外の食品では25%以上の塩分低減が必要です。この表示規定に対して、どのような方向での意見が良いと考えますか？</p>	<p>現状規定でよいと思います。</p>
<p>(問33) しょうゆのナトリウム低減表示に関して、比較対象となる標準的な食塩分が品種ごとに数値で定められています。この塩分基準に関して、どのような方向での意見が良いと考えますか？</p>	<p>メーカー都合ですが、現状がよいと思います。</p>
<p>(問34) 商品名に特定の地域名を使用する場合、公正競争規約で定められた3つの要件のいずれかを満たす必要があります。この規定について、どのような方向での意見が良いと考えますか？</p>	<p>現状規定でよいと思います。</p>
<p>(問35) 『長熟』や『長期熟成』など醸造期間が長い旨を表示する場合、こいくち、たまり、またはさいしこみの本醸造以外は表示が禁止されており、表示する際はもろみの熟成期間を「〇年」で明示する必要があります。この規定についてどのような方向での意見が良いと考えますか？</p>	<p>「長期熟成」表示ルールは厳密にしておくべきと思います。</p>
<p>(問36) 『蔵』や『仕込み桶』といった用語は、もろみ工程を行った製品にのみ表示可能です。この表示規定に対してどのような方向での意見が良いと考えますか？</p>	<p>現状規定でよいと思います。</p>
<p>(問37) 品評会等で受賞した旨の表示は、受賞品と同一仕様であって、受賞年を併記した商品に限り許可されています。この表示規定に関して、どのような方向での意見が良いと考えますか？</p>	<p>現状規定でよいと思います。</p>