意外と知らない？

賢い醤油の選び方

おいしい食生活は、
安心できる食材選びから!!
しょうゆの「ラベル表示」、
ちゃんと理解してますか？

賢（かしこ）い醤油（しょうゆ）の

買う前に

ラベル表示を見る。

たったこれだけです。

選び方は
とても簡単。

しょうゆのラベル表示は情報の宝庫！
原材料名や賞味期限などの情報の他に
国が品質を保証したJASマークなど、
賢く選ぶヒントがいっぱいです。
ラベル表示の見方を解説しましょう！

Let's Study!

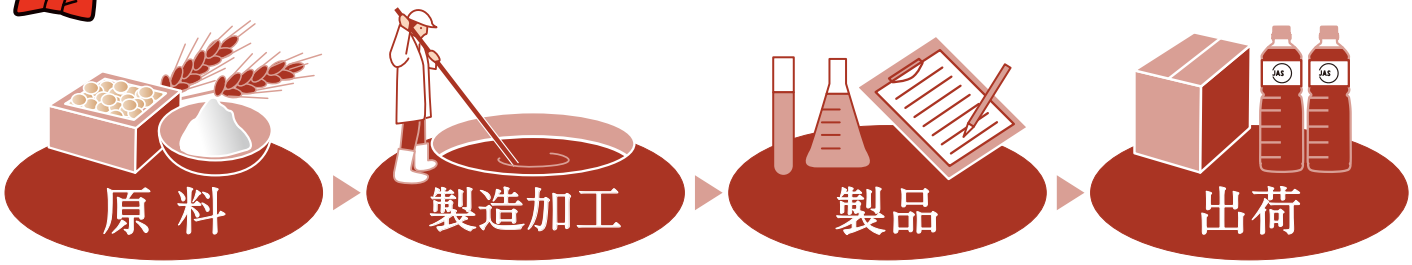
安心と信頼の印。ご存じですか？

「JASマーク」チェックしていますか？

日本醤油技術センターが、厳しくチェックした
信頼できる工場のしょうゆには「JASマーク」がついています。
おいしさなどの指標といわれる「等級」もマークを見ると分かります。

▶しょうゆには「JAS規格」があり、厳しいチェックを受けた工場のしょうゆには「JASマーク」が付いています。それは、きちんと製造された商品が、消費者の手に渡るためのルールを守った証なのです。▶このチェックを行っている「日本醤油技術センター」は農林水産省の認定を受けて、しょうゆの品質向上と正しい表示のために活動しています。▶JASマークに併記されている「等級」はおいしさなどの目安になっています。

JASの認証は品質だけではなく定期的に原料から出荷までの工程もチェックします!



品質検査・判定

特級などの「等級」は、JAS規格で分類。うま味成分の多さなどで決まっています。

※窒素分の含有量

▶しょうゆには、うま味の成分であるグルタミン酸などのアミノ酸がたくさん含まれていることは良く知られています。▶グルタミン酸をはじめとするアミノ酸類は窒素化合物なので、窒素分が多いほど、うま味が強いと言うことなのです。

窒素分　色やエキス分など　官能検査

▶しょうゆの等級はうま味の強さを数字で表す「窒素分」を計り、「色の度合い」や「エキス分（無塩可溶性固形分）」などを検査し、専門家による「官能検査」を行って、色・味・香りを総合的に判断して決めています。

しょうゆラベルのルール

「超特選」や「特選」は、JAS規格の「特級」とどうちがうの?おいしさを表す言葉にもルールがあります。

「超特選」や「特選」は、製造者が主観で付けているわけではありません。JAS規格「特級」の中で、うま味成分である窒素分またはエキス分（無塩可溶性固形分）が、より多く含まれるしょうゆは、食品表示基準に従って「超特選」「特選」という表示を使うことが出来ます。

【超特選】 この表示のあるしょうゆは、
- こいくち・たまり・さいしこみ
  「特級」の窒素分の1.2倍以上多いもの。
- うすくち・しろ
  「特級」のエキス分の1.2倍以上多いもの。
  ただし糖の添加不可。

【特選】 この表示のあるしょうゆは、
- こいくち・たまり・さいしこみ
  「特級」の窒素分の1.1倍以上多いもの。
- うすくち・しろ
  「特級」のエキス分の1.1倍以上多いもの。
  ただし糖の添加不可。

5つのおいしさがあるのです！

JASでは
しょうゆを5つに分類
しています。

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

こいくちしょうゆ
濃口醤油

全国で使用されているしょうゆです。塩味のほかに、深いうま味、まろやかな甘み、さわやかな酸味、味をひきしめる苦味を合わせ持っています。幅広く使える万能調味料です。

全国生産量の 約84.9%

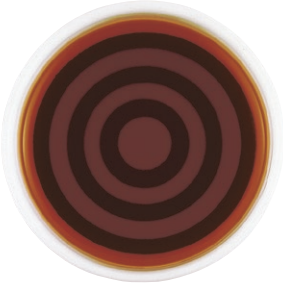
原材料の特徴
大豆にほぼ同量の小麦を使用する。

うすくちしょうゆ
淡口醤油

色のうすいしょうゆです。塩分はこいくちしょうゆより1割ほど高めです。味をまろやかにするため、甘酒を加えます。素材の持ち味を活かす炊き合わせや煮物などの調理に最適です。

全国生産量の 約11.4%

原材料の特徴
大豆にほぼ同量の小麦、少量の米を使用する。

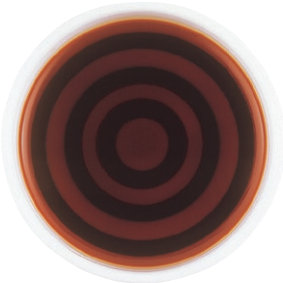


たまりしょうゆ
溜醤油

とろみと濃厚なうま味、独特な香りが特徴的なしょうゆです。「刺身たまり」と呼ばれるように、卓上用に使われるほか、色つや良く仕上げたい加工食品にも使われます。

全国生産量の 約 2.1%

原材料の特徴
大豆のみを使用する。少量の小麦を加える場合もある。



さいしこみしょうゆ
再仕込醤油

出来上がった生揚(き あ)げしょうゆに、再び麹を加えて仕込むため、再仕込みと呼ばれています。色、味、香りともに濃厚で、甘みがあり「甘露しょうゆ」とも言われています。

全国生産量の 約 0.9%

原材料の特徴
こいくちしょうゆ同様の麹を生揚(き あ)げしょうゆで仕込む。

しろしょうゆ
白醤油

うすくちよりもさらにうすい琥珀色のしょうゆです。熟成時間は短く、味は淡泊ながら甘みが強く、独特の香りがあります。江戸時代後期頃に生まれた比較的新しいしょうゆです。

全国生産量の 約 0.7%

原材料の特徴
ごく少量の大豆と、小麦を使用する。

日本各地の嗜好や醸造の歴史などにより しょうゆの個性はさまざまです。

	主な生産地 地域性	主な使用方法	こんな料理に!
こいくち しょうゆ	全国 千葉県が生産量全国1位です。	一般的なしょうゆです。料理レシピなどで「しょうゆ」といえばこれです。煮物、つけじょうゆ、かけじょうゆなど、ほとんどの料理に使います。	ぶり大根 スペアリブのオレンジ風味
うすくち しょうゆ	ほぼ全国 西日本で多く使われています。兵庫県の龍野が発祥の地です。	素材の色を生かした、野菜の煮物や、お吸い物に使います。関西の料理に欠かせません。こいくちしょうゆと組み合わせて使うこともあります。	鯛めし ほうれん草ときのこの和え物
たまり しょうゆ	愛知、三重、岐阜 中部地方で人気があります。	加熱したときのきれいな赤みを生かして、照り焼き、佃煮、せんべいなどに使います。刺身や寿司のつけじょうゆとしても人気です。	豚の角煮 かつおのヅケどん
さいしこみ しょうゆ	中国・九州 山陰から九州で好まれる。山口県の柳井が発祥の地です。	とろみや濃厚な味をもつため、少量でしょうゆのうま味が引き出せます。寿司、刺身のつけじょうゆとして、また、隠し味として使われます。	トマトとオクラのしょうゆ和え まぐろのカルパッチョ
しろ しょうゆ	愛知 愛知県の碧南市が発祥の地です。	色のうすさや香りを生かして、お吸い物や茶碗蒸しなどの素材の色を生かした煮物や鍋もの、きしめんのつゆ、卵焼きなどに使われます。	ふきの信田煮 冬瓜のえびあん

知って納得！ しょうゆを使ったさまざまな調味料

「昆布しょうゆ」は しょうゆの一種なの？

「白だし」と「しろしょうゆ」は 同じものなの？

「昆布しょうゆ」や「白だし」はしょうゆの一種ではありません。しょうゆをベースに、昆布やかつお節のうま味成分を加えたしょうゆ加工品です。商品によってはみりんなどの甘み、アミノ酸などの調味料を加えて味の特徴を出しています。近ごろ話題になった卵かけご飯専用しょうゆなどもしょうゆベースの加工調味料なのです。このような、しょうゆ加工調味料は、今では簡単手軽においしい料理が仕上がる大変便利な存在となっています。

しょうゆをベースにした便利な調味料

だし入りしょうゆ

かつお節、昆布などのだし類を合わせた調味料。

ぽん酢しょうゆ

柑橘類の果汁や、醸造酢を加えたもの。

しょうゆドレッシング

しょうゆを加え、和風の味に仕立てたドレッシング。

つゆ類

みりん、砂糖、だし類などを加えたもの。
めんつゆ、煮物、鍋物、天つゆなど。

たれ類

風味原料や糖類、香辛料などを合わせ、調整したもの。
蒲焼き、照り焼き、焼き鳥、焼肉、すき焼きのたれなど。

本醸造ってなに？

カッコの中に書いてあるのはしょうゆの製造方式。
JASでは作り方によってしょうゆを3つに分類しています。
「本醸造方式」はもっとも伝統的でポピュラーな製造方法です。
このほか「混合醸造方式」「混合方式」があります。

こいくちしょうゆの「本醸造方式」

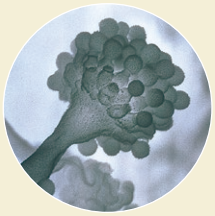
全国で作られているしょうゆの昔ながらの伝統を守りながら、

大豆を蒸す
（または脱脂加工大豆）

高温高圧で蒸します。加熱すると大豆のたんぱく質が変化して、麹菌の酵素が働きやすい状態になります。

小麦を炒る・砕く

高温で炒ってローラーなどで砕きます。小麦のデンプンがアルファ化して麹菌の酵素が働きやすい状態になります。



種麹（たねこうじ）

麹菌を培養したものです。

加熱には殺菌の意味もあります。良い麹を育てるには、他の雑菌が無いことが大変重要なのです。

混ぜる

加える

できあがった麹

しょうゆ麹の完成

100%近い湿度、30℃前後の温度の麹室で約45時間かけて麹を作る。

混ぜた直後

こいくちしょうゆの「混合醸造方式」

本醸造の「諸味」に大豆のたんぱく質を塩酸分解してつくったアミノ酸液※を加え、熟成させます。アミノ酸特有のうま味を生かしたしょうゆで、地域によってはこの特徴が好まれます。

こいくちしょうゆの「混合方式」

「生揚げしょうゆ」（本醸造または混合醸造）に大豆のたんぱく質を塩酸分解してつくったアミノ酸液※を加えてつくります。アミノ酸特有のうま味を生かしたしょうゆで、地域によってはこの特徴が好まれます。

※アミノ酸液、または酵素分解調味液、または発酵分解調味液

しょうゆラベルのルール

「長期熟成」や、「天然醸造」と書いてあった場合、ほかのしょうゆとどう違うのかご存じですか？

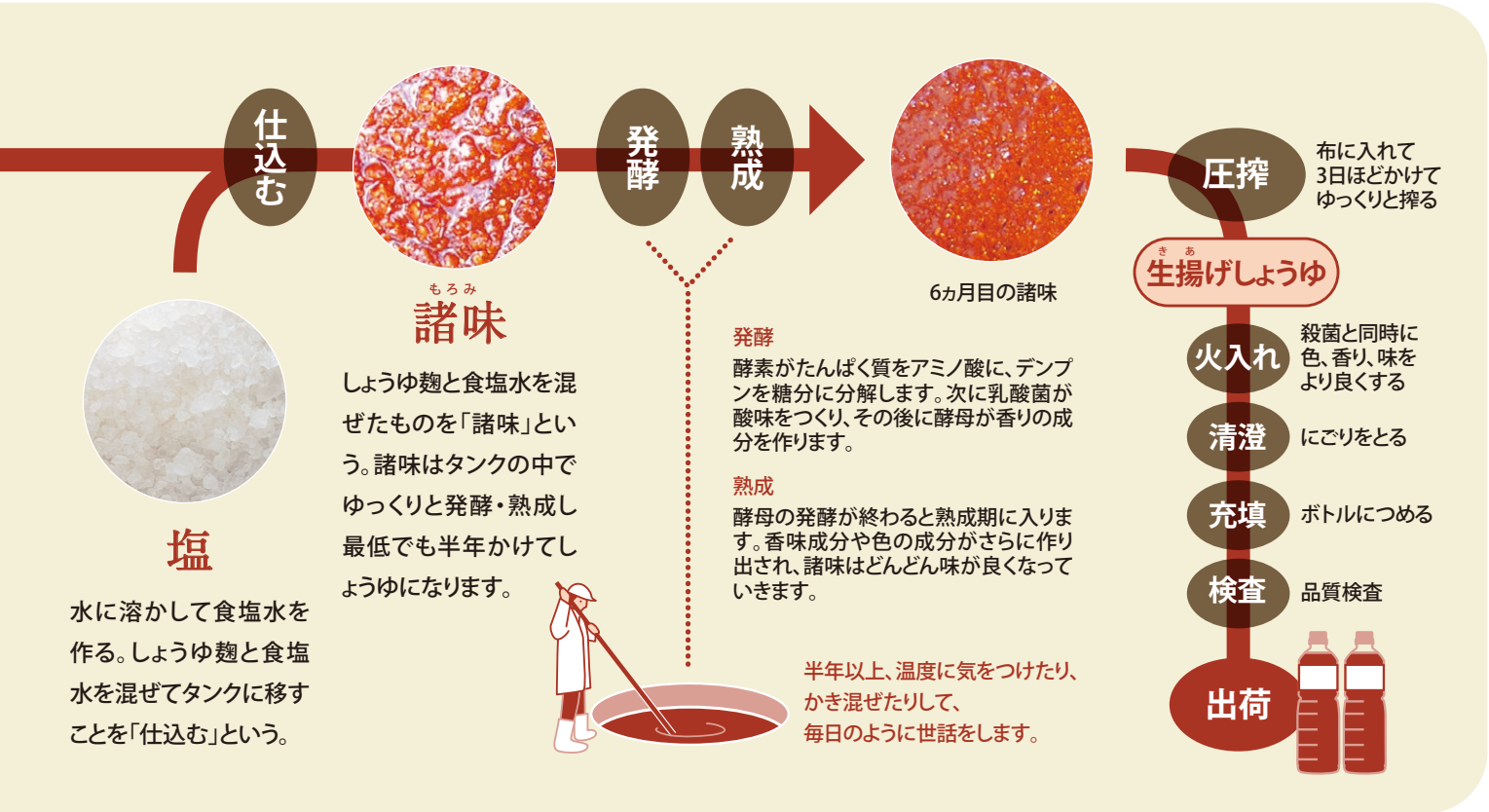
【長期熟成】 本醸造方式で製造されたこいくちしょうゆ、たまりしょうゆ、さいしこみしょうゆの場合、熟成期間が1年以上のものは「長期熟成」「長熟」の用語を使用できます。使用する場合は必ず熟成期間を「○年」と併記の上表示します。

【蔵、木桶】等 実際に蔵や木桶で仕込みが行われた場合は、「蔵」「木桶」などの用語を使用できます。「蔵」を表記する場合は諸味工程を行った蔵の名前も併記します。

【天然醸造】 原則としては「天然」や「自然」という用語を表示することは禁止されています。しかし例外として、①～③の条件を満たしたものは「天然醸造」の用語を表示できます。①本醸造方式で作っている。②酵素を添加せずに、しょうゆ麹の酵素のみでつくっている。③化学的に合成された添加物を使っていない。

【手造り】 本醸造方式で酵素添加をせず、化学的に合成された添加物を使用していない「天然醸造」によるもので、麹は麹蓋あるいは筵（むしろ）で製麹し、手入れは機械を使わず人の手で行っていて、さらに諸味の攪拌も手作業で行っているものは「手造り」などの用語を表示出来ます。

約8割は「本醸造方式」。じっくりと時間をかけて作られています。



塩

水に溶かして食塩水を作る。しょうゆ麹と食塩水を混ぜてタンクに移すことを「仕込む」という。

諸味（もろみ）

しょうゆ麹と食塩水を混ぜたものを「諸味」という。諸味はタンクの中でゆっくりと発酵・熟成し最低でも半年かけてしょうゆになります。

発酵
酵素がたんぱく質をアミノ酸に、デンプンを糖分に分解します。次に乳酸菌が酸味をつくり、その後に酵母が香りの成分を作ります。

熟成
酵母の発酵が終わると熟成期に入ります。香味成分や色の成分がさらに作り出され、諸味はどんどん味が良くなっていきます。

そのほかのしょうゆの「本醸造方式」

しょうゆは種類によって製造方法が変わります。現在日本でつくられているしょうゆは、代表的な「こいくちしょうゆ」のほか、この4種類。それぞれ風味や味わいも違い、製造方式もさまざまです。

うすくちしょうゆ

基本的な製法はこいくちしょうゆと同じですが、製品の色をうすくするために、食塩水の量を多くしたり、諸味の温度をこいくちより低くしたりします。また、味をまろやかにするため、米を糖化させた甘酒を使うこともあります。

たまりしょうゆ

主原料は大豆で、小麦はごくわずか。原料を蒸し、「味噌玉麹」を造って食塩水で仕込み、底にたまった液を汲みかけながらほぼ１年間発酵・熟成させます。諸味から自然に分離されるものを「生引（きび）き溜り」といい、後に残った溜味噌を搾ったものを「圧搾溜り」といいます。

さいしこみしょうゆ

一般にしょうゆの仕込みには食塩水を使いますが、さいしこみしょうゆでは、食塩水の代わりに生揚（きあ）げしょうゆを用います。生揚（きあ）げしょうゆでもう一度仕込むから「再仕込み」です。

しろしょうゆ

愛知県碧南地方で生まれたしろしょうゆ。その主原料は小麦です。ごくわずかに使われる大豆は炒ったあと皮をむき、小麦も脱皮・精白して使います。約３カ月の期間、なるべく低温で保つことにより、美しい琥珀色のしょうゆが生まれます。

大豆と小麦と食塩。原料の主役はこの3つ。

大豆・脱脂加工大豆

大豆の主成分であるたんぱく質が、麹菌のたんぱく質分解酵素（プロテアーゼ）により分解され、しょうゆのうま味成分であるアミノ酸を生みます。
大豆には約20%の油が含まれています。その油をあらかじめ抜き取って、しょうゆ醸造用に作ったものが脱脂加工大豆です。

小麦

小麦の主成分であるでんぷんが麹菌の酵素（アミラーゼ）の働きでブドウ糖に変わり、甘みを生み出します。さらにブドウ糖が乳酸菌により乳酸や酢酸などの有機酸に変化し、塩辛さをやわらげ、しょうゆの味をひきしめます。ブドウ糖の一部は酵母の働きでアルコールに変わり、香りを高める働きをします。

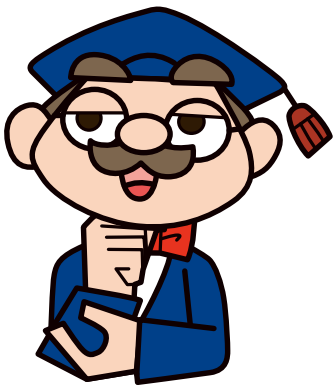
食塩

食塩は仕込みの段階で水に溶かして加えられ、塩味のもとになります。また、腐敗菌などの有害菌を抑え、乳酸菌・酵母といった有用な微生物をゆるやかに働かせるために重要な役割を担っています。

原材料名の法則

原則として、しょうゆを作る際に使用したすべての原材料名を、重量の割合の多いものから順に記載しています。大豆や小麦などの原材料を先に、添加物を後に記載しています。

原材料は シンプルなのに、 複雑なおいしさ



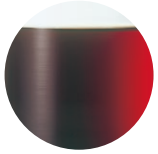
しょうゆラベルのルール

おもてには「丸大豆」使用とあっても原材料名で「大豆」なのはなぜ？

おもてには【丸大豆】 大豆をまるごと（脱脂していないもの）使用したしょうゆに限り「丸大豆」使用と表示することが出来ます。原材料に脱脂加工大豆を少しでも使用すると「丸大豆」の用語や、丸のままの大豆の絵・写真をパッケージや広告に使用することは出来ません。

原材料名には【大豆】 丸大豆とは品種名や規格名ではなく、丸のままの大豆のことを指します。つまり「大豆＝丸大豆」なのです。原材料名では一般的な呼び名を書くことが規則で決まっていますので、原材料名の一覧で「丸大豆」と書くことは禁止されています。

大豆・脱脂加工大豆、小麦、食塩の他に使用される原材料があります。



アミノ酸液

大豆のたんぱく質を、麹菌の酵素ではなく塩酸で分解した物を「アミノ酸液」といい、混合醸造方式や混合方式のしょうゆに原材料として使用されます。

米

食塩濃度の高いうすくちしょうゆには、米を糖化させた甘酒を加えることがあります。塩味を抑え、味に丸みを持たせる働きをします。

大麦

しろしょうゆの麹を作るときに使用されることがあります。

糖類など

砂糖やブドウ糖などの糖類も使用されることがあります。

添加物

しょうゆに使われる添加物は、調味料・甘味料・着色料・保存料などがあります。例えば、酵母の一種である白カビの発生を防ぐためアルコールを加えたり、甘いしょうゆが好まれる地域で甘味料を加えたり、色の調整のためにカラメル色素を加えたり、もちろん、添加物をまったく使わない製品も数多くあります。

Q しょうゆに使用されている添加物は安全ですか？ A

現在、日本国内でしょうゆに使われている添加物は、すべて食品衛生法によって安全性が認められたものです。各メーカーはそれぞれにしょうゆの特徴を出したり品質を安定させるために、必要最低限の添加物を使用する場合があります。なお、JASマークの付いたしょうゆはJAS規格によって、使用目的別に添加物の種類と使用数を最小限に制限しています。添加量も食品衛生法の規定に従って使用されています。

まろやか、キレ。丸大豆と脱脂加工大豆のしょうゆの味の違いとは？

丸大豆

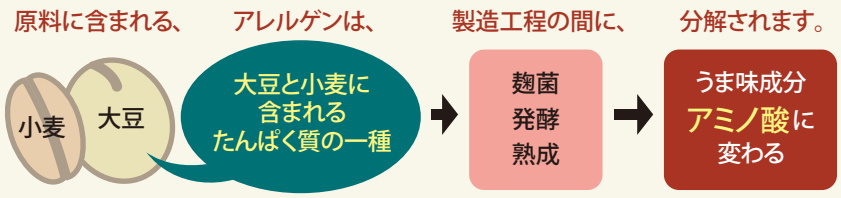
大豆中の油の働きを見直した昔ながらのしょうゆづくり、上品な甘みを持つ成分が多く、重厚な風味とまろやかな香りが特徴です。

脱脂加工大豆

しょうゆのうま味成分になるたんぱく質の比率が高いため、うま味が強いしょうゆになります。シャープな風味とキレのある香りが特徴です。

知って納得！ 大豆や小麦を使っているけど、アレルギーは大丈夫？

大豆や小麦が主原料ですが、しょうゆが原因でアレルギーが起きたという話はほとんど聞きません。その理由はなぜでしょう？
発酵食品であるしょうゆは、約6ヵ月もの長い期間熟成するうちに、原料である大豆と小麦が麹菌の酵素で分解されてしまうので、きわめてアレルギーを起こしにくい食品といえます。



「食品表示基準」では、発生数、重篤度から判断して、えび、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生の8品目を原料に含む商品は、製品にアレルゲン※が残っているかどうかを問わず、必ず品目名を記載しなければならないと決まっています。また大豆、あわび、いか、牛肉、豚肉などの20品目については可能な限り表示するよう推奨しています。

※アレルゲンとはアレルギーを起こす物質です。アレルゲンに対する感受性には個人差があります。必要に応じて専門の医師に相談してみてください。

意外と知らない？ ⑤しょうゆの一括表示

法律では、基準にそって消費者に必要な情報を一括して表示することが義務づけられています。

名　　称　こいくちしょうゆ（本醸造）
原材料名　脱脂加工大豆（国内製造）、小麦、食塩／アルコール
内 容 量　500ml
賞味期限　20XX年XX月
保存方法　直射日光を避け常温で保存
製 造 者　日本橋醤油株式会社
東京都中央区日本橋小網町3

名　称　こいくちしょうゆ（本醸造）
原材料名　大豆（国産）、小麦、食塩
内容量　1リットル
賞味期限　ラベル下部に記載
保存方法　直射日光を常温で保存
製造者　日本橋醤油株式会社
東京都中央区日本橋小網町3

称	こいくちしょうゆ（本醸造）
料名	脱脂加工大豆（国内製造、分別生産流通管理済み）、小麦、食塩、果糖ぶどう糖液糖／アルコール
容 量	500ミリリットル
期限	ラベル下部に記載
法	直射日光を避け常温で保存
製 造 者	日本橋醤油株式会社 東京都中央区日本橋小網町3

ラベルの裏などに一括表示が付いています。

デザインはいろいろありますが、情報は統一されています。

1.名称	商品名ではなく、こいくちしょうゆ、うすくちしょうゆなどの一般的な名称が記載されています。カッコの中には製造方法が書かれています。	▶ 種類 製造方法	5ページ 7ページ
2.原材料名	原則として、使用したすべての原材料名を、重量の割合の多いものから順に記載しています。添加物は、斜線により明確に区分しています。重量の割合が1位の原材料に原産地（加工原料の場合は製造地）を記載しています。	▶ 原材料	9ページ
3.内容量	食品の重さや容量、個数が書いてあります。 しょうゆは液体なので、1リットル、500ミリリットルなど体積を記載してあります。		
4.賞味期限	弁当や生めんなど劣化が早い食品は「消費期限（飲食可能な期限）」を記載しますが、 しょうゆは比較的長く保存できる食品なので「賞味期限（開栓しないで品質保持できる期限）」を記載しています。 賞味期限が3ヵ月を超えるものは、基本的に「年・月」のみが記載されます。		
5.保存方法	開栓していないしょうゆをどのように保存したらよいか書いてあります。		
6.製造者	食品を製造、輸入、販売した、商品に責任を持つ業者の名前・住所が書いてあります。原則は製造者を記載することになっていますが、販売者を記載することも可能です。個人の名前・住所が書いてあることもあります。		

しょうゆラベルのルール

消費者に正しい情報を伝えるため、不当表示を防ぐために、さまざまなルールがあります。

しょうゆは、一括表示について「食品表示基準」で記載内容を定めているほか、ラベルに表示される用語について「しょうゆの表示に関する公正競争規約」でしょうゆ業界のルールを定めています。

【無添加】 単に「無添加」とだけ表示することは出来ません。また、特定の添加物のみを使用していない旨の表示は出来ません。食品衛生法施行規則に定める添加物を、一切使用していない場合のみ、「添加物無添加」、「添加物不使用」の用語を使用できます。

【合理的な根拠がない表示】 合理的な根拠が無いにもかかわらず、実際よりもずっと優良に見えるように表示するなど、消費者が誤認するおそれのある表示はできません。◎無農薬、減農薬、無化学肥料、減化学肥料などの表示。◎病気の予防や、効能または効果があるように誤認されるおそれのある表示。◎原産国について誤認されるおそれのある表示。

しょうゆラベルのルール

しょうゆの原料大豆の遺伝子組換え表示について教えて?

遺伝子組換え大豆は、厚生労働省でその安全性を確認した上で流通を認めている安全な農産物です。
しょうゆの原料大豆は、長い醸造期間中に組み換えられたＤＮＡ等が分解されてしまい検出されなくなることから、遺伝子組換え表示は義務になっていません。

しかし、遺伝子組換え大豆の混入を防ぐために、生産から流通、製造、加工の各段階で、遺伝子組換え大豆と分けて（分別）管理した大豆を使用した場合に、「分別生産流通管理済み」などと表示しているものがあります。

知って納得！ しょうゆをおいしく使うルールもご紹介します。

開栓後の保存

一括表示に記載されているのは、開栓前の保存方法です。開栓後は冷蔵庫に保存し、なるべく早く1ヵ月ほどで使い切ることが理想です。

家族の人数や
使用頻度に見合った
容量を買いましょう

しょうゆは開栓後、空気に触れることによって酸化して、色が濃くなったり、香りや味が少しずつ変化します。この現象は温度が高くなるとさらに進み、黒ずんで風味が劣化します。直射日光やガスレンジの火が当たる場所は絶対に避けてください。卓上容器に入ったしょうゆは酸化しやすいので、注ぎ足さずに水洗いして必要な分量だけ入れましょう。

賞味期限

しょうゆの賞味期限は、しょうゆの種類と容器によって違います。
長いもので2年、短いもので8ヵ月です。
うすくちしょうゆやしろしょうゆは期限が短く設定されていて、容器ではPETボトルはガラスびん・缶より期限が短く設定されています。

おいしいうちに使い切る方法

賞味期限を過ぎても、急にしょうゆが悪くなるわけではありません。
無駄にせずに、ぜひこんな方法でしょうゆを活用しましょう。

- 漬物用の調味液
- 佃煮などの煮詰める料理
- 焼き肉の自家製ダレ
- にんにくなどしょうゆ漬け
- 角煮など甘辛味の煮物

栄養成分表示も義務づけられています。

栄養成分表示
大さじ一杯（15ml）あたり

エネルギー	14kcal
たんぱく質	1.4g
脂　　質	0　g
炭水化物	2.1g
食塩相当量	2.4g

全ての加工食品に栄養成分表示の記載が義務づけられています。

表示が義務づけられている成分は、熱量・たんぱく質・脂質・炭水化物・食塩相当量の５項目です。食塩相当量とは、ナトリウムの量に2.54をかけて換算した値です。

そのほかにもこんな表示があります。

減塩しょうゆ

「減塩しょうゆ」は、一般的にこいくちしょうゆとして作ったものから、うま味、香りなどの成分を残して、食塩だけを取り除いて作ります。「減塩しょうゆ」と呼ばれるのは、「しょうゆ100g中食塩9g以下」と決められています。

うす塩、あま塩、あさ塩、低塩しょうゆ

こいくち、うすくちなどの5種類のしょうゆの「80%未満の塩分」と決められています。

有機農産物を主な原材料として作られたしょうゆには、「有機JAS」マークが付いています。

▶このマークを見たことがありますか？ 食の安全性が注目されてニーズが高まり、「有機」と名の付く食品が市場に氾濫したため、2001年から農林水産省が新たに「有機JASマーク」を設けました。▶「有機JASマーク」の付いたしょうゆは、原料である大豆も小麦も有機農産物のものを使用し、きびしい基準をクリアしています。▶普通のしょうゆより価格は高いのですが、有機にこだわりのある方は、ぜひラベルをチェックしてみてください。

意外と知らない？ ⑦ リサイクルマーク

地球環境のために
レッツ！ リサイクル

ラベルを見れば一目瞭然！

しょうゆの容器に使われる主なリサイクルマーク

回収されたしょうゆの容器は、「容器リサイクル法」に従って再利用されたり、再生されたりしています。しょうゆの容器も捨てればゴミ、リサイクルすれば資源となります。資源の再使用のためにリサイクルを心がけましょう。

PETマーク

しょうゆやしょうゆ加工品のＰＥＴボトルには、このマークがついています。再生資源として利用することを目的として、分別回収するための表示です。加工PETボトル・シャツ・かさなどに生まれ変わります。

プラマーク

プラスチック製の容器包装には、このマークがついています。プラスチックを使用している場所や種類がマークの下に表示されていることもあります。左の例では、キャップはポリエチレン、ラベルはポリプロピレンであることを一括表示しています。

ラベルに表示はなくても、ガラスはもちろんリサイクルへ「リターナブルびん」と「ワンウェイびん」とは。

一升びん（1.8リットル）

空の一升びんは、小売店などで回収後メーカーが買い取り、再び容器として使用します。一升びんや牛乳びんのように洗って何度も使用する容器を「リターナブルびん」と呼びます。

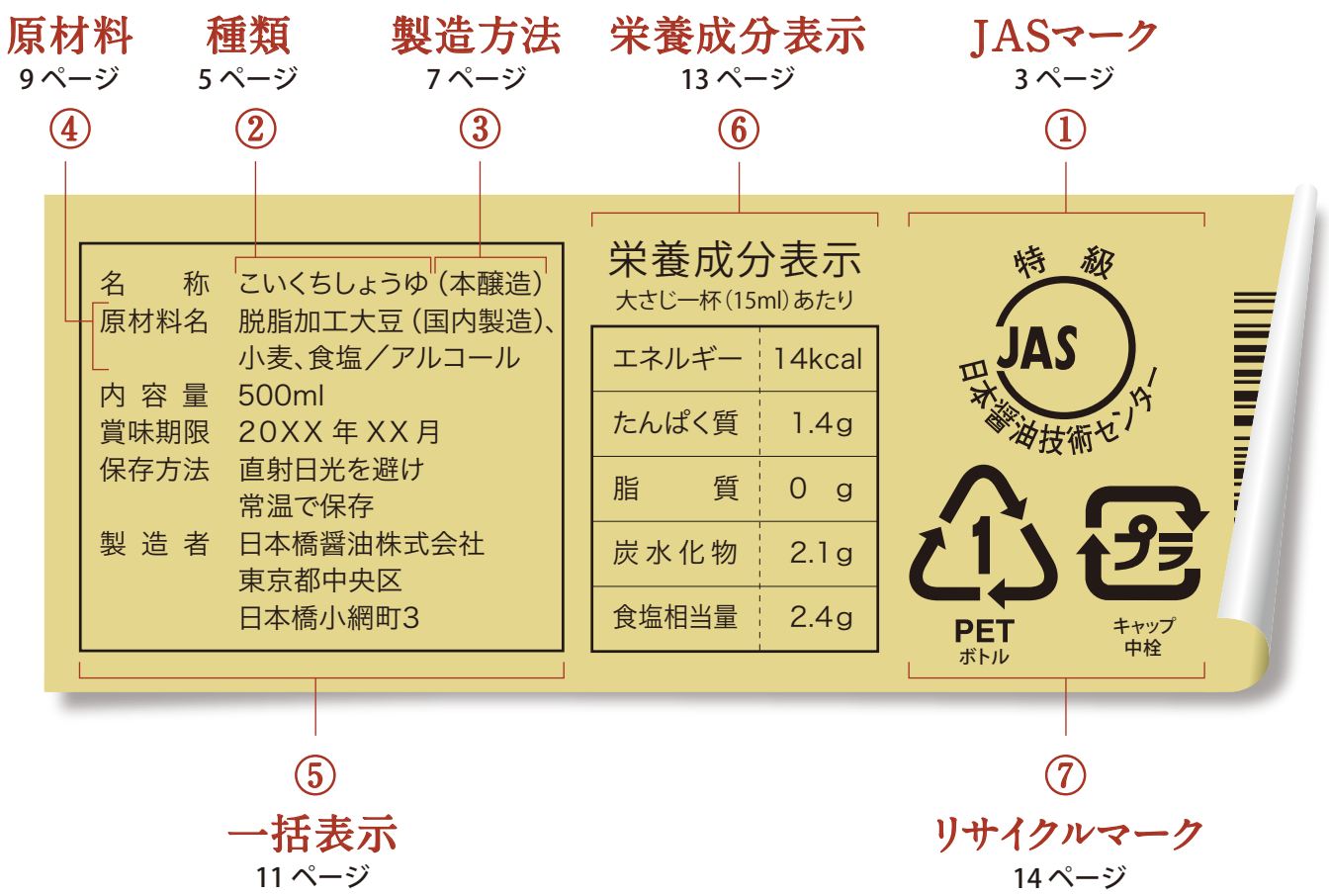
ガラスびん

一升びんはそのまま再利用されますが、その他のガラスびんは、砕いて再びガラスびんの原料として利用されます。このような容器を「ワンウェイびん」と呼びます。最近はワンウェイびんが増えています。

知って納得！ しょうゆの搾り粕を無駄にしない！ 業界の取り組み

しょうゆを搾ったあとの、副産物として「しょうゆ粕」と「しょうゆ油」ができます。「しょうゆ粕」は栄養に富んでおり、昔から牛などの家畜の飼料として重宝されてきました。最近では、魚の養殖飼料、造園の肥料・土壌改良材として使用されることもあります。

新しい試みとしては、「しょうゆ粕」を混ぜた非木材紙を開発。しょうゆ業界では、この紙で作った名刺などを使用しています。なお、「しょうゆ油」も昔から機械油などに使用したり近年では重油と混ぜて熱源として利用しています。



賢い醤油の選び方

一般財団法人 日本醤油技術センター
醤油業中央公正取引協議会
日本醤油協会

お問い合わせ◎一般財団法人 日本醤油技術センター TEL03-3666-4521

10月1日 醤油の日

ラベルはイメージです。