

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	検討のポイント
(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？	1.見直しを実施	JAS規格及び表示を全面的に見直し、最新の消費者ニーズや市場動向を反映させ、消費者の選択に有意義なより信頼性の高い情報を提供する観点で見直す。一方、業界が守り続けてきた日本の伝統的な製法を維持発展させるような見直しをおこなう。	<ul style="list-style-type: none"> ・昭和55年(1980年)のJAS改正時に現行ルールが制定され、その後、幾度かの見直しの機会はあったが殆ど変更されないままでよいのか？ ・国内で減っていく「しょうゆ」、今の定義で狭く限定したままでよいのか？ ・消費者はだししょうゆなども「しょうゆ」として使っていないか？今の定義では拡大するしょうゆ加工品、減少していくしょうゆこのままでよいのか？ ・海外市場で日本製の外国産醤油から無防備な日本の「しょうゆ」。今後も今の国内法の定義でこのままで守れるのか？ ・今後、海外から国内への外国製造の輸入が増加する可能性に対して現状の定義で守れるのか？
	2.見直しに反対	現行のJAS規格及び表示を維持すべき。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。	
(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(鯉節、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？	1.見直しを実施	1. 見直し意見 植物由来以外の原材料の使用を認めるべき。だししょうゆなど新しいしょうゆのカテゴリーとし、従来のしょうゆに加え消費者に新たな風味や健康効果を提供でき、醤油のバリエーションが広がる。	<ul style="list-style-type: none"> ・法令でなく今後適用の根拠に不安がある「業界申合せ」で規定しているものは今後も必要なら強制法(食品表示法)に移行の検討が必要でないか？ ・酵母エキスの使用禁止は、以前、CODEX提案時に海外のしょうゆ類似製品の排除を目的として規定したが多様化が進む現在もなお排除する必要があるのか？必要なら強制法(食品表示法)に移行が必要でないか？ ・はちみつ、こんぶ、酵母エキスなど「植物由来でない」ことをよりどころとして具体的に例示することで使用を制限している、多様化が進む現在も今後も必要でないか？ ・限定することで新たな商品開発を阻害していないか？(例、蜂蜜入りしょうゆ調味料) ・しょうゆにアミノ酸などの添加物に替えて酵母エキスなど食品原料を使ってほしい需要があるのでないか？ ・だししょうゆをしょうゆと認識している消費者、流通が多いのではないか？ ・現在の市場と生産者の認識とのずれがありしょうゆはもっと柔軟でよいのではないか？ ・制限を無くせばしょうゆの多様性が増し、しょうゆとしての出荷量が増加するのでないか？
	2.見直しに反対	現行の規定を維持すべき。植物由来の原材料に限定することで、伝統的な醤油の品質と風味を守り続けることが重要。	
(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？	1.見直しを実施	大豆(脱脂加工大豆)以外の原料も認めるべき。これにより、しょうゆの多様性が増し、アレルギー対応しょうゆなど消費者に新たな選択肢を提供するための革新的なしょうゆの開発が促進される。	<ul style="list-style-type: none"> ・大豆をしょうゆの必須原料として法律に明文化してきた歴史があるが、様々な原料で作るしょうゆが市場には見受けられる。米しょうゆなど、名称や原材料名欄に原料名を記載することでよいのではないか？ ・soy-sauceの表記を重視し、大豆が必須としている海外での認識との整合性は？ ・大豆を原則とするが柔軟化することでしょうゆの多様性が増し、しょうゆとしての出荷量が増加するのでないか？ ・大豆アレルギー対応など代替原料として使用できるようにすべきでないか？
	2.見直しに反対	現行の規定を維持すべき。大豆を必須の原料とすることで、伝統的なしょうゆの風味と品質を保つことができる。	
(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？	1.見直しを実施	風味を大きく変える植物由来の原材料(唐辛子やニンニク等)の使用を許可すべき。これにより、しょうゆのバリエーションが広がり、消費者に新たな味覚体験を提供できる。また、しょうゆの製造における創造性が高まり、多様な製品が市場に提供できる。	<ul style="list-style-type: none"> ・しょうゆのイメージを大きく変えないため禁止 ・制限を無くせばしょうゆの多様性が増ししょうゆとしての出荷量が増加するのでないか？ ・食材が多様化する中で、法律でなく今後適用の根拠に不安がある「業界申合せ」での規定で十分か？
	2.見直しに反対	現行の方針を維持すべき。風味を大きく変える原材料の使用を制限すること	
(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？	1.見直しを実施	酵素剤の使用をより広範に認めるべき。これにより、製造効率が向上し、品質の改善が容易に可能となる。	<ul style="list-style-type: none"> ・本醸造方式では、麴をうまく作ると全窒素分が増加しJAS等級が上がる。製造技術と品質がリンクしていることを守るためたんぱく分解酵素剤の使用を制限してきた。 ・圧搾効率を上げるためなど生産効率を上げるためセルラーゼを補助的な使用を認めてきた ・加工者向けのしろうゆでは、火入れを行うことが求められるようになってきたため、火入れによる未分解たんぱくによる二次濁りの除去のため例外的な使用を追加した ・酵素剤の種類は表記以外は「など補助的に使用可能」となり、明確にその種類と使用量を限定していない。 ・酵素剤の使用などで、製造過程での修正や省力化が図れる可能性があるのではないか。
	2.見直しに反対	現行の規定を維持すべき。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。	
	3.規定の廃止	酵素剤の使用を制限する規定を廃止すべき。これにより、製造者がより自由に製品開発を行うことができ、多様な商品が市場に提供される。	
(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？	1.見直しを実施	「かけ原料」の使用割合を見直し、現在の技術に合わせ品質に影響しない一定の割合までの使用を認めるべき。これにより、製造の柔軟性が高まり、設備の効率化などが図れるようになる。	<ul style="list-style-type: none"> ・制定当時の技術文献では、品質を維持するためには20%までは減麴可能との発表がある。現在は、技術向上により、30%の減麴でも品質は十分維持可能との意見がある ・かけ原料の使用は、しょうゆこうじの用語の定義では明確に認められていない。そのため制定当時、業界からの要望で表に出ない「申合せ」として認めてきた経緯がある。 ・かけ原料の使用は近の発生など品質低下など懸念する意見がある。
	2.見直しに反対	現行の規定を維持すべき。20%までの「かけ原料」使用は、伝統的な製法と品質を保つために通しており、変更の必要はない。	
	3.規定の廃止	「かけ原料」の使用割合に関する規定を廃止すべき。製造者が自由に原料を調整できるようにし、生産効率を高めることで、多くの製品が市場に提供される。万一、品質の低下は製造者の責任でよい。	
(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？	1.見直しを実施	濁りの程度を数値で規定すべき具体的な数値基準を設けることで、品質管理が明確になり、消費者が期待する品質を一貫して提供することができる。	<ul style="list-style-type: none"> ・「清澄な液体調味料」とうたった定義より、清澄でない=しょうゆでないと判断される。 ・「清澄」との定義から、しょうゆにこんぶなど固形分を加えたものはしょうゆと言えないと判断している。 ・清澄であることを求めていることから、製造者や実需者より濁度など具体的な数値の問合せがある。数値のきまりは無い。 ・「濁りがある」旨の表示をした場合、しょうゆとは言えないので名称変更を求めることがある。
	2.見直しに反対	現行のままでよいと考える。濁りの程度を数値で規定することは製造現場に過度の負担をかける可能性があり、現行の基準でも十分に品質を保つことができる。	
	3.規定の廃止	清澄な液体でなければならないという規定を廃止すべき。消費者が多様な品質や風味を楽しめるようにするため、製品の自由度を高めることが重要。	
(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？	1.見直しを実施	各品種の定義を見直し、より詳細な区分や例えば「あまくちしょうゆ」など新たなカテゴリーを追加すべき。これにより、消費者がしょうゆの特性や用途をより理解しやすくなり、選択の幅が広がる。一方、種類を維持したうえで異種の混合についてもある程度融通を図るべき。	<ul style="list-style-type: none"> ・品種(名称)の定義は、こうじ原料の大豆と小麦の割合と簡単な製法で定義される。詳細な規定は無し ○こうじ原料の割合は、こいくち、うすくち、さいしこみしょうゆがほぼ等量。 ○たまりは、大豆100%又は大豆に少量の小麦 ○しろうは小麦に少量の大豆 ○うすくちの製法は濃化の抑制(抑制の定義はなし) ○さいしこみの製法は、塩水の代わりに生揚げで仕込む ・JAS以外うすくちは実際に色が濃くても色度基準が無いため「濃化の抑制」を実施した事実があれば「うすくち」と名乗れる ・異種の名称の醤油を混ぜるとだだの「しょうゆ」となる。しかし、生揚げの時点では品種(名称)が確定していないことから、定義に抵触しない範囲で混合しても各名称の記載は可能 ・現状では、名称規制があるため、定義以外の品種の表示について一切の許容を認められない
	2.見直しに反対	現行の各品種の定義を維持すべき。現在の名称定義は歴史的背景や消費者の理解に基づいており、変更することで混乱を招く可能性がある。	
	3.規定の廃止	現行の各品種の定義の規制を廃止すべき。製造者が自由に商品名を付けられるようにすることで、創造性を高め、多様な製品が市場に提供されるようになる。	
(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？	1.見直しを実施	一部の原材料について、しょうゆに使用した時だけに用いられる表示方法は分かりづらいものがある。消費者に理解しやすい用語に見直すことが必要。	<ul style="list-style-type: none"> ・丸大豆と脱脂大豆を明確に区分しカテゴリー分けしたい ・しょうゆの原材料名欄ではアミノ酸液は「アミノ酸液」と記載、「たんぱく加水分解物」と表示できない。
	2.見直しに反対	現行の表示方法を維持すべき。しょうゆにとって大豆と脱脂加工大豆を分ける現在の表示方法は十分に明確であり、消費者にとって分かりやすい情報を提供している。変更することで混乱を招く可能性がある。	
	3.規定の廃止	現行のしょうゆのみに適用する表示規定を廃止し、製造者が一般加工食品の表示ルールで十分。他の商品に合わせ一般ルールで表示することで、消費者が分かり易く商品を選択できるようになる。	
(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？	1.見直しを実施	「特級」を混合醸造や混合などにも使えることで製造方式毎に品質の差別化が明確になり、消費者にとって選択の幅が広がる。また、製造者にとっても高品質な製品の提供を奨励することができる。	<ul style="list-style-type: none"> ・制定当時の醸造を主体とする考えを反映、酸分解のものを排除 ・当時のアミノ酸液の香りが劣るものとして考えていた ・全窒素量の多少を醸造しょうゆの製造技術での品質指標として考えてきた。酸分解などの場合、全窒素量を品質指標とする考え方(発酵良否や旨み指標)を再度整理しなおす必要がある。 ・再仕込みの特級と同様に、アミノ酸液等の使用割合を制限することが求められる可能性が高い。
	2.見直しに反対	現行の本醸造のみの規格を維持すべき。新たな規格の導入は、消費者にとって混乱を招く可能性があり、また、業界が全窒素量の多少を品質基準としてきた考えに混乱を招く可能性がある。	
	3.規定の廃止	「特級」という最上級規格を廃止すべき。これにより、製品の品質に対する過度な競争を防ぎ、消費者が製品を選びやすくなる。	

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	検討のポイント
(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？	1.見直しを実施	JASマークの対象をこれらの5種以外の新しい種類のしょうゆにも拡大すべき。異種混合など柔軟化し5種以外の名称で区分するなど従来品種を守りながら新たな製品開発が促進され、多様な消費者ニーズに応えることができる。	・異種混合するとJASマークが付けられない
	2.見直しに反対	現行の5種のみ限定する規定を維持すべき。限定することで、基準の一貫性と信頼性を保つことができ、消費者にもわかりやすい表示が可能。	
(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？	1.見直しを実施	特に色度の品質基準は淡色傾向や平均気温の上昇など現状に合わせて見直すべき。現状に合わせた見直しを行うことは消費者がより多様なしょうゆを選択できるようになる。	・製造方式と等級の関連を明確にしてきた ・色度の規格により、うすくちとこいくちの色の違いが明確に区分されている ・成分値で等級ごとの品質グレード分けができる ・JAS品に係わらず標準の等級規格での最低基準の目安となっている ・現状として特級が主流で標準が少数となっている
	2.見直しに反対	現行の品質基準を維持すべき。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分かりやすく、有効であるため、変更の必要はない。	
	3.規定の廃止	現行の等級ごとの品質基準を廃止すべき。等級では、地方の味覚文化を反映できない。製造者がより自由に製品を開発でき、創造性を発揮しやすくなる。	
(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？	1.見直しを実施	使用可能な添加物およびその使用数の上限を見直し、新しい科学的知見や技術を反映した柔軟なリストを作成すべき。これにより、製品の安全性と品質を維持しつつ、製造者の創意工夫を促進する。	・添加物の使用が必要最小限であることは消費者へのアピール点となる。 ・農林水産省のJAS調査会では、JAS製品に使用できる原材料と添加物を制限する考え。変更では追加に対しては使用できる数が増えることに否定的な意見が多い(せめて一増一減)
	2.見直しに反対	現行の規定を維持すべき。現在のリストは概ね必要十分です。必要最小限とする考えは消費者の安心感を得るために効果的であり、変更する必要はない。	
	3.規定の廃止	原材料および添加物に関する規定を廃止し、製造者が自由に選択できるようにすべき。これにより、革新的な製品開発が促進され、多様な商品が市場に提供される。	
(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？	1.見直しを実施	分析方法(試験方法)を見直し、最新の技術や機器を導入すべき。これにより、より正確かつ効率的に品質を評価でき、消費者に対して高品質なしょうゆを提供することができる。また、環境や安全に配慮した方法に見直すことが必要。	・分析方法を限定することで分析空間の差が少なるなる ・規格見直しでは、分析の妥当性が厳しく問われ、簡易法などは認めてもらいたい
	2.見直しに反対	現行の分析方法(試験方法)を維持すべき。現在の試験方法は長年にわたって確立されており、信頼性が高いため、変更する必要はない。	
	3.規定の廃止	試験方法に関する規定を廃止し、製造者が独自の方法で品質を評価できるようにすべき。これにより、分析方法選択の柔軟性が高まり、安全で安価で効率的な分析が可能となる。	
(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？	1.見直しを実施	『超特選』や『特選』をJAS規格とし特級の上位等級として詳細で厳格な基準を設定すべき。これにより、消費者に対して製品の品質をより一層強調し、信頼性を向上させることができる。	・品質の基準を満たしている事を確認したもの以外には使用できない ・高品位の用語を整理して使用できる用語を絞りこんでいる
	2.見直しに反対	現行の表示規定を維持すべき。現在の基準は十分に厳格であり、消費者に対する信頼性の高い表示となっているため、変更の必要はない。	
	3.規定の廃止	細分化され分かりづらく『超特選』や『特選』の表示規定を廃止すべき。これにより、消費者が選択しやすくなる。	
(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。	・本醸造以外の製法でも超特選基準の高品位の用語として使用 ・品質の基準を満たしている事を確認したもの以外には使用できない
	2.見直しに反対	現行の規定を維持すべき。現在の基準は十分に厳格であり、消費者に対する信頼性の高い表示となっているため、変更は必要ない。	
	3.規定の廃止	『濃厚』という用語の規定はは分かりづらいためこの規定を廃止すべき。これにより、製造者が自由に用語を使用できるようになる。	
(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？	1.見直しを実施	用語の数をさらに絞り込むことで分かりやすくなり、より消費者に判りやすく情報提供ができる。	・品質の基準を満たしている事を確認したもの以外には使用できない ・特級のみに使用できる用語を整理して使用できる用語を絞り込んでいる
	2.見直しに反対	現行の規定を維持すべき。現在の基準は十分に厳格であり、消費者に対する信頼性の高い表示となっているため、変更の必要はない。	
	3.規定の廃止	非JASへも使用ができるなど、製造者が自由に用語を使用できるようになる。	
(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？	1.見直しを実施	用語の数をさらに絞り込むことで分かりやすくなり、より消費者に判りやすく情報提供ができる。	・品質の基準を満たしている事を確認したもの以外には使用できない ・上級以上にのみ使用できる用語を整理して使用できる用語を絞り込んでいる
	2.見直しに反対	現行の規定を維持すべき。現在の基準は十分に厳格であり、消費者に対する信頼性の高い表示となっているため、変更の必要はない。	
	3.規定の廃止	非JASへも使用ができるなど、製造者が自由に用語を使用できるようになる。	
(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？	1.見直しを実施	『最上』『極上』『最高』および「等」「級」を含む用語の使用を条件付きで認めるべき。例えば、特定の品質基準を満たす製品に限り、これらの用語を使用できるようにすることで、消費者に対する製品の品質保証を強化する。	・JAS等級のあるものについては、等級に類似した「等」「級」を含む用語の使用を禁止される ・等級以外の最も良いを示す『最上』『極上』『最高』などは表示することを禁止
	2.見直しに反対	現行の禁止規定を維持すべき。これにより、消費者に誤解を与えないようにし、製品の品質表示が一貫性を持つことが保証される。	
	3.規定の廃止	『最上』『極上』『最高』および「等」「級」を含む用語の使用に関する禁止規定を廃止すべき。これにより、製造者が自由に用語を使用できるようになる。	
(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？	1.見直しを実施	『本醸造』と『混合』の名称を変更すべき。例えば、『伝統醸造』と『ブレンド醸造』といったより中立的で正確な名称に変更することで、消費者に誤解を与えないようにする。	・「混合」は新式醸造の見直し実施した当時の最適解
	2.見直しに反対	現行の名称を維持すべき。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。	
	3.規定の廃止	『本醸造』と『混合』の名称の表示に関する規定を廃止し、製造者が自由に製造方式を記載できるようにすべき。これにより、製造方式にとらわれない多様な製品が市場に提供される。	
(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？	1.見直しを実施	消費者が製品の製造方法を理解しやすくなるよう醸造方式の表示を消費者に分かりやすい形に変更すべき。	・本醸造とアミノ酸液の使用を明確にするため名称欄に品種名に括弧書きで強調するように規定した ・アミノ酸液と生揚げの液液の混合に対して諸味への添加の違いを活かすため、方式を分けて記載することとした。
	2.見直しに反対	現行の表示方法を維持すべき。既存の表示方法は十分に明確であり、消費者にとって分かりやすい情報を提供している。	
	3.規定の廃止	醸造方式の表示に関する規定を廃止し、製造者が必要に応じて自由に記載できるようにすべき。これにより、製造方式にとらわれない多様な製品が市場に提供される。	
(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。	・温度コントロールは触れていない。適温醸造まで記載可 ・同じ言葉でも味噌、清酒と異なるルール ・海外市場では「natural/naturally」というと、「人為が含まれない」ことを意味し英訳しての表示が困難。 ・天然、自然の用語は一般ルールでは表示は禁止(天然醸造は例外として使用可となっている)
	2.見直しに反対	現行の規制を維持すべき。現在の基準は十分に厳格であり、消費者に対して信頼性の高い情報を提供しています。変更することで混乱を招く可能性がある。	
	3.規定の廃止	「天然醸造」表示に関する規定を廃止すべき。加工品に天然の用語は不適と考える。	

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	検討のポイント
(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？	1.見直しを実施 2.見直しに反対	『醸』という表示の使用を混合方式のしょうゆにも認めるべき。消費者が基準の意図をほとんど認識していない状況で、消費者が誤解しないように、製造方法の表示や説明を義務付けるなど基準を分かりやすく活用できるようにする。 現行の規定を維持するべき。『醸』という表示は伝統的な製造方法を示すものであり、混合方式のしょうゆには適さないため、現在の制限は妥当だ。	・混合方式には「醸」を使うことができない
(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 2.見直しに反対 3.規定の廃止	『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。 現行の規定を維持するべき。現在の基準は消費者に対して十分な情報を提供しており、品質を確保するための適切な条件が設定されている。 『純』または『純正』という表示に関する規定が不明瞭であることから廃止し、製造者が自由に表示内容を決定できるようにするべき。これにより、製造者の創造性を促進し、消費者に多様な情報を提供できる。	・純粋である旨の表示は限定的である
(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？	1.見直しを実施 2.見直しに反対 3.規定の廃止	『生(なま)』と同じ漢字を使うための誤認を避けるよう表示基準を見直し、消費者に誤解しないように、基準を改め説明を併記するなど分かりやすくする。 現行の規定を維持するべき。現在の基準は消費者に対して十分な情報を提供しており、品質を確保するための適切な条件が設定されている。 『生(き)』の表示に関する規定を廃止し、製造者が自由に表示内容を決定できるようにするべき。これにより、製造者の創造性を促進し、消費者に多様な情報を提供できる。	・純粋である旨の表示は限定的である
(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？	1.見直しを実施 2.見直しに反対 3.規定の廃止	『生引き』という表示をたまり以外にも拡大すべき。 現行の規定を維持するべき。『生引き』という表示はたまりの本醸造に特有のものであり、その独自性を保つために現行の制限は妥当。 『生引き』という表示に関する規定を廃止し、製造者が自由に用語を使用できるようにするべき。これにより、製造者の創造性を高め、多様な製品が市場に提供される。	・たまりの用語として「生引き」を定義 ・改正前は「たまりの特級」のみ表示可、JAS工場の減少への対応で変更
(問27)『手作り』という表示は、「天然醸造」であり、製麺は麴蓋やむしろを使用、さらに調味攪拌を手作業で行う条件下でのみ許可されています。	1.見直しを実施 2.見直しに反対 3.規定の廃止	『手作り』という表示の基準を厳格化し、国際的な整合性や例えば、員外も規制する食品表示基準(強制法)へ移管するなどの対策により、表示の信頼性と一貫性を確保する。一方では、基準も柔軟化してもよいとの意見がある。 現行の規定を維持するべき。表示できるハードルは高いがその高さが有意義となり消費者に対して信頼性の高い表示を提供する。 『手作り』という表示に関する規定を廃止し、製造者が自由に表示内容を決定できるようにするべき。これにより、製造者の創造性を促進し、消費者に多様な情報を提供できる。	・昔ながらの作り方が良いものとの証明ができないことから品質表示基準では規定できず、表示の公正競争規約(任意法(組合員のみ規制))で明文化した経緯がある。 ・手作業の線引きは、見た目いかにも手造りの作業風景を基準として線引きした経緯がある。 ・『手作り』=「handmade」とした場合、意味合いが異なるため国際的には通用しない。
(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？	1.見直しを実施 2.見直しに反対 3.規定の廃止	アミノ酸液等の使用制限を見直し、より厳格な基準を設けるべき。例えば、全窒素中の割合を50%に徐々に引き下げることで、品質を高め、消費者に対してより高品質なしょうゆを提供する。一方、消費者の淡色化に合わせて85%するなど増加させる。 現行の80%の使用制限を維持するべき。現在の基準は品質とコストのバランスが取れており、業界にとっても現実的な制約である。 アミノ酸液等の使用制限に関する規定を廃止すべき。これにより、製造者がより自由に製品開発を行うことができ、多様な商品が市場に提供される。	・本醸造を主体とする当時の業界方針に従いアミノ酸液の最大使用量を制限 ・JAS調査会で消費者委員よりアミノ酸液(悪印象)を50%以上を超使用することに反対の意見があった。 ・規定当時、アミノ酸液の香りに難ありとの評価から使用を制限した経緯がある ・食品衛生法のしょうゆの定義には、アミノ酸液の使用制限は無いことから80%越えをしょうゆ以外とした場合、営業許可や使用できる添加物等の種類が異なることから保健所の指導と矛盾が表面化する事例がある。
(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？	1.見直しを実施 2.見直しに反対 3.規定の廃止	『生(なま)』の表示基準を見直し、「火入れと同等の処理」を削除するべき。消費者の多くの認識の通り未処理のものだけで良い。また、『生(き)』と同じ漢字を使うための誤認を避けるよう表示基準を見直し、消費者が誤解しないように、分かりやすい基準に改め、説明を義務付けるべき。 現行規定を維持するべき。現在の基準は火入れと同等の安全性を確保しており、消費者に対して信頼の高い表示となっているため変更の必要はない。 『生(なま)』の表示に関する規定を廃止し、製造者が自由に表示内容を決定できるようにするべき。これにより、製造者の創造性を促進し、消費者に多様な情報を提供できる。	・酵母が取れる程度の処理を求めている ・火入れをしないことだけが生(なま)ではない
(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。	1.見直しを実施 2.見直しに反対 3.規定の廃止	『丸大豆しょうゆ』の表示基準を見直し、「脱脂加工大豆」の一部使用を一定条件下で認めるべき。丸大豆しょうゆの品質や風味が保たれる場合に限り、使用を許可することで、製造の柔軟性を高める。また、例えば、員外も規制する食品表示基準(強制法)へ移管するなど員外品に対しても規制が及ぶようにし、表示の信頼性を向上させる。 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。 『丸大豆しょうゆ』の表示に関する規定を廃止し、製造者が自由に表示内容を決定できるようにするべき。これにより、製造者の創造性を促進し、消費者に多様な情報を提供できる。	・混合方式であったも丸大豆の用語は使用可。(アミノ酸液の原料は脱脂大豆でも)。 ・大豆原料のうち全量丸大豆を使用しないと「丸大豆」表示ができない。
(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？	1.見直しを実施 2.見直しに反対 3.規定の廃止	「無添加表示ガイドライン」に準拠することを義務付け、使用基準を厳格化し、員外商品にも適用するべき。例えば、員外も規制する食品表示基準(強制法)へ移管するなどの対策により表示の信頼性と一貫性を確保する。 現行の規定を維持するべき。現在の基準は消費者に対して十分な情報を提供しており、変更する必要はない。 「無添加表示のガイドライン」が示された今、あえて上乗せの内容を残す必要はない。規定を廃止し、製造者がガイドラインに沿った表示内容を表示できるようにするべき。これにより、他業界との整合性も図られ消費者に判りやすい情報を提供できる。	・著しく厳しい「無添加」の運用 ・原料の製造時の食品添加物の使用も不可 ・消費者庁の無添加表示に関するガイドラインより厳しい
(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？	1.見直しを実施 2.見直しに反対 3.規定の廃止	『減塩』表示の基準をさらに厳格化し、しょうゆの食塩量を100g中8g以下に引き下げるべき。また、塩分低減率を現行よりさらに引き上げたものに、超減塩等消費者に対してより健康的な選択肢を提供できる。また、ナトリウムでの絶対値を表示するだけの比較も有効。 現行の規定を維持するべき。現在の基準は、消費者に対して分かりやすく実行可能な減塩基準を提供しており、十分に効果的。 『減塩』表示に関する規定を廃止し、製造者が自由に表示内容を決定できるようにするべき。これにより、製造者の創造性を促進し、消費者に多様な情報を提供できる。	・病者用としての認可当時の「減塩」の規定を守るため現行基準とした。 ・低塩(20%以上減)との差別化 ・消費者の健康志向などから「減塩」をJAS規格として消費者選択としてはどうか等の考えもある。
(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？	1.見直しを実施 2.見直しに反対 3.規定の廃止	標準的な食塩分の数値基準を定期的に見直し、最新の健康ガイドラインや科学的知見を反映させるべき。 現行の基準を維持するべき。現在の数値基準は業界の標準と一致しており、消費者に対して一貫性のある情報を提供している。ラベル変更の負担は避けたい。 ナトリウム低減表示に関する基準を廃止し、絶対値を表示するなど製造者が自由に表示内容を決定できるようにするべき。これにより、製造者の創造性を促進し、消費者に多様な情報を提供できる。	・食塩の地域差や品種差を公平に保ち消費者へ適切に情報を伝えるため基準を統一している。 ・比較対象が固定されているのでラベルの改正頻度が少なくできる

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	検討のポイント
<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>	1.見直しを実施	特定の地域名を使用する場合使用基準を厳格化し、員外も規制対象となる食品表示基準（強制法）へ移管するなどの対策により消費者が誤解しないようにし、地域名の信頼性を高めることができる。	<ul style="list-style-type: none"> ・当該地区の組合員以外、地域名を名乗れない ・他地区からの参入防止を意図している。
	2.見直しに反対	現行の規定を維持するべき。現在の基準は、地域名の適正な使用を確保し、消費者に対して一貫した情報を提供している。	
	3.規定の廃止	商品名に特定の地域名を使用する場合の要件に関する規定を廃止すべき。これにより、製造者が自由に地域名を使用できるようになり、創造性が高まる。	
<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>	1.見直しを実施	『長熟』や『長期熟成』といった用語の使用基準を厳格化し、員外商品にも適用できるよう食品表示基準（強制法）へ移管するなどの対策により消費者に対して正確で透明な情報を提供できる。また、もろみの熟成期間の表示は年以下の切り捨てを削除し柔軟化を図ることができる。また、混合醸造や混合方式、淡口や白にあってでも適用できるよう変更を希望する。	<ul style="list-style-type: none"> ・長期熟成が良いものとの証明ができないことから品質表示基準では、規定できず、表示の公正競争規約で明文化した経緯がある。 ・熟成期間が極端に長いことが品質の低下を招くといった意見もある。
	2.見直しに反対	現行の規定を維持するべき。表示できるハードルは高いがその高さが有意性となり消費者に対して信頼性の高い表示を提供できる。	
	3.規定の廃止	『長熟』や『長期熟成』の表示に関する規定を廃止すべき。これにより、製造者が自由に商品を表示できるようになり、創造性が高まる。	
<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ず。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>	1.見直しを実施	『蔵』や『仕込み桶』といった用語の使用基準を厳格化し、員外も規制できる食品表示基準（強制法）へ移管するなどの対策により消費者に対して正確で透明な情報を提供する。	<ul style="list-style-type: none"> ・昔ながらの作り方が良いものであるとの証明ができないことから品質表示基準では規定できず、表示の公正競争規約（任意法（組合員の規制））で明文化した経緯がある。 ・木桶の使用など、殺菌、消毒等がしづらいことから食品の安全性に疑問を持つ意見がある。
	2.見直しに反対	現行の規定を維持するべき。表示できるハードルは高いがその高さが有意性となり消費者に対して信頼性の高い表示を提供する。	
	3.規定の廃止	『蔵』や『仕込み桶』といった用語の使用に関する規定を廃止し、製造者が自由に用語を使用できるようにするべき。これにより、製造者の創造性を高め、多様な製品が市場に提供される。	
<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>	1.見直しを実施	受賞表示の基準を見直し受賞品と同一仕様でなくても例えば「受賞蔵」「受賞年度」などの表示で緩和する。	<ul style="list-style-type: none"> ・品目横断（他の商品と併せて）での規定になっている。 ・全国醤油品評会は、出品規程で表示をより厳しく制限している。
	2.見直しに反対	現行の規定を維持するべき。受賞品と同一仕様であり、受賞年を併記することで、消費者に対して分かりやすく信頼性の高い情報を提供している。なお、全国品評会の表示の規定はこれと整合させるする。	
	3.規定の廃止	受賞表示に関する規定を廃止し、製造者が自由に受賞を表示できるようにするべき。これにより、製造者の創造性を高め、多様な製品が市場に提供される。	
<p>(問38) その他についてご意見などがあれば記載ください。</p>	(具体的に記載)		