

(別紙)

大豆ミート食品類の日本農林規格の確認案に対して寄せられた意見の概要及び意見に対する考え方について

お寄せいただいた御意見の概要とそれに対する当省の考え方は、下表のとおりです。

御意見の概要	件数	御意見に対する考え方
規格全般		
本JASは、2022年に制定されていますが、大豆を使用した類似の規格として従来（1976年）から植物性たん白の日本農林規格があります。大豆ミート食品類のJASと植物性たん白のJASは何が違うのでしょうか。違いがよく分からないため違いを教えてください。	1	植物性たん白は、大豆や小麦などを主原料として粉末状、ペースト状、粒状、繊維状に成形されたもので、主として加工食品の原料に用いられるものです。 これに対して、大豆ミート食品類は、主原料を大豆に特化し、肉様の特徴を有するように加工したものです。このため、大豆ミート食品類のJASでは、アミノ酸スコアが食肉と同水準の100であることや大豆たん白含有率が一定以上であることなどを規定しています。
5 表示		
大豆ミート食品類は、国内にとどまらず、輸出品、訪日外国人向け商品としても広がる可能性がある。その場合、「大豆ミート」「肉不使用」「植物性」といった表示は、食肉との誤認防止だけでなく、税関・動植物検疫、宗教的菜食、ヴィーガン・ベジタリアン、アレルギー対応とも関係し、特に、肉エキス、乳、卵、蜂蜜、ゼラチン、動物由来調味料、五葷・五辛と呼ばれるネギ属等の香りの強い植物性原材料、製造工程での混入可能性などは、消費者や輸出入事業者、観光客が判断しにくい場合があるため、大豆ミート食品類JASについても、関連する菜食表示、アレルギー表示、国際規格、海外の表示制度との関係を整理し、必	1	食品の表示については、国内においては食品表示法に基づく食品表示基準などに、国外においては当該国の基準に従って記載することとなります。 本JASでは、食品表示基準に定められている表示事項に加えて、①「大豆ミート食品」又は「大豆肉様食品」、「調製大豆ミート食品」、「調製大豆肉様食品」と表示すること、②食肉ではない旨の説明を記載することとしています。これらは、他のJAS及び関係する表示制度の規定との関係を整理した上で定めているところです。 いただいた御意見は、今後の参考とさせていただきます。

要に応じてQ&A、ガイドライン、多言語表示、ピクトグラム等により、誤解が生じにくい表示の考え方を示していただきたい。		
大豆ミート食品類JASは、動物性原材料の不使用や消費者に誤認を与えないよう食肉ではない旨の表示を求める点で重要であり、現行規格の確認には基本的に賛同する。 一方で、国際流通、訪日外国人対応、宗教・信条・健康上の食選択への対応を考えると、「大豆ミート」「肉不使用」「植物性」「ベジタリアン」「ヴィーガン」「全素」等の表示は、消費者側で混同されやすい。 そのため、大豆ミート食品類のJASについても、国内消費者だけでなく、訪日外国人、輸出先市場、宗教・信条上の食選択を行う消費者にとっても、誤認の少ない大豆ミート表示制度になるよう、今後の見直し又はQ&A・ガイドライン等において、ISO 23662、JAS 0025との関係、ヴィーガン等の表示を併用する場合の条件、乳・卵・蜂蜜・動物由来調味料・製造工程での混入防止、多言語表示やピクトグラム表示の考え方を整理していただきたい。	1	
本JASの見直しの結果は「確認」ということですが、肉を使用していないものをミートと呼称することは不適切であり、そのままでは消費者に誤認を与えるだけでなく食品表示基準に抵触するおそれもあることから、表示の基準として、当該製品が食肉でないことの説明を容器包装の見やすい箇所に記載しなければなら	1	本 JAS では、消費者に誤認を与えないよう、当該製品が食肉ではないことの説明を容器包装の見やすい箇所に記載しなければならないと規定しています。表示箇所や文字の大きさが適切でない場合は、この規定を満たさないものと考えます。

ないこととしていますが、この規定内容では消費者が見落とすおそれもあることから、商品名に近接した箇所及び14ポイント以上の活字の大きさを表示するよう改正すべきと考えます。		
--	--	--

※今回の確認案に直接関係のない1件については、御意見として承り、今後の参考とさせていただきます。