

第6回食品衛生管理の国際標準化に関する検討会 — 事業者団体からのヒアリング（味噌）

平成28年 8月22日
全国味噌工業協同組合連合会

1. 味噌業界の一般的な状況

【全国味噌工業協同組合連合会(全味)】

- ・全国8ブロック(北海道、東北、関東・甲信越、東海・北陸、近畿、中国、四国、九州)にある47の県組合を構成員とする全国団体。47県組合に所属する味噌製造事業者数は平成27年7月1日現在で929社(平成17年7月1日:1,118社)。
- ・関連団体:全国味噌業公正取引協議会、(一社)中央味噌研究所、みそ健康づくり委員会、(株)全国味噌会館

【出荷量・製品・事業者等の概況】

- ・出荷量は漸減傾向であったが、このところ下げ止まり状態。平成26年は41.3万トン(全味集計)
- ・食品表示基準に基づく種別構成比は、米みそ:80%、麦みそ:5%、豆みそ:5%、調合みそ:10%。
原料(こうじ)や味・色によってさらに細分類され、全国で多様な味噌が生産されている。
(即席みそ汁は、みそ加工品扱い)
- ・主産地は長野県で50%弱(日刊経済通信社調)。
- ・販売数量はトップ企業が約10万トン、上位10社合計で67%、上位50社(概ね1,000トン以上/年)合計で94%を占める(日刊経済通信社調)。

【消費量】

- ・一人当たりの消費量は米と同様に漸減傾向。平成26年度は3.5kg(4.6kg/平成6年度)(農林水産省食料需給表)

(参考)

味噌の分類

- 原料(こうじ)
- 味(塩味)
- 色

原料による分類	味や色による分類		産地	通称	麴歩合 ※		醸造期間	塩分(%) 範囲 (一般値)
					範囲	一般値		
米味噌	甘味噌	白	近畿各府県、岡山、広島、山口、香川	白味噌、関西白味噌、府中味噌、讃岐味噌	15~30	22	5~20日	5~7(5.5)
		赤	東京	江戸甘味噌	12~20	15	5~20日	5~7(5.5)
	甘口味噌	淡色	静岡、九州地方	相白味噌	10~15	12	20~30日	7~12(7.0)
		赤	徳島、その他	御膳味噌	10~15	12	3~6ヵ月	10~12(11.5)
	辛口味噌	淡色	関東甲信越、北陸、その他全国各地	白辛味噌、信州味噌	5~10	6	2~3ヵ月	11~13(12.0)
		赤	関東甲信越、東北、北海道、その他全国各地	津軽味噌、仙台味噌、越後味噌、佐渡味噌、赤味噌	5~10	6	3~12ヵ月	11~13(12.5)
麦味噌	甘口味噌(淡色)		九州、四国、中国地方	麦味噌	15~25	20	1~3ヵ月	9~11(10.5)
	辛口味噌(赤色)		九州、四国、中国、関東地方	麦味噌	8~15	10	3~12ヵ月	11~13(12.0)
豆味噌			中京地方(愛知、三重、岐阜)	東海豆味噌、三州味噌、八丁味噌、伊勢味噌	100		5~20ヵ月	10~12(11.0)
調合味噌			九州、四国、中国、関東地方	米・麦合わせ味噌				
			中京、関西地方	赤だし、桜味噌				

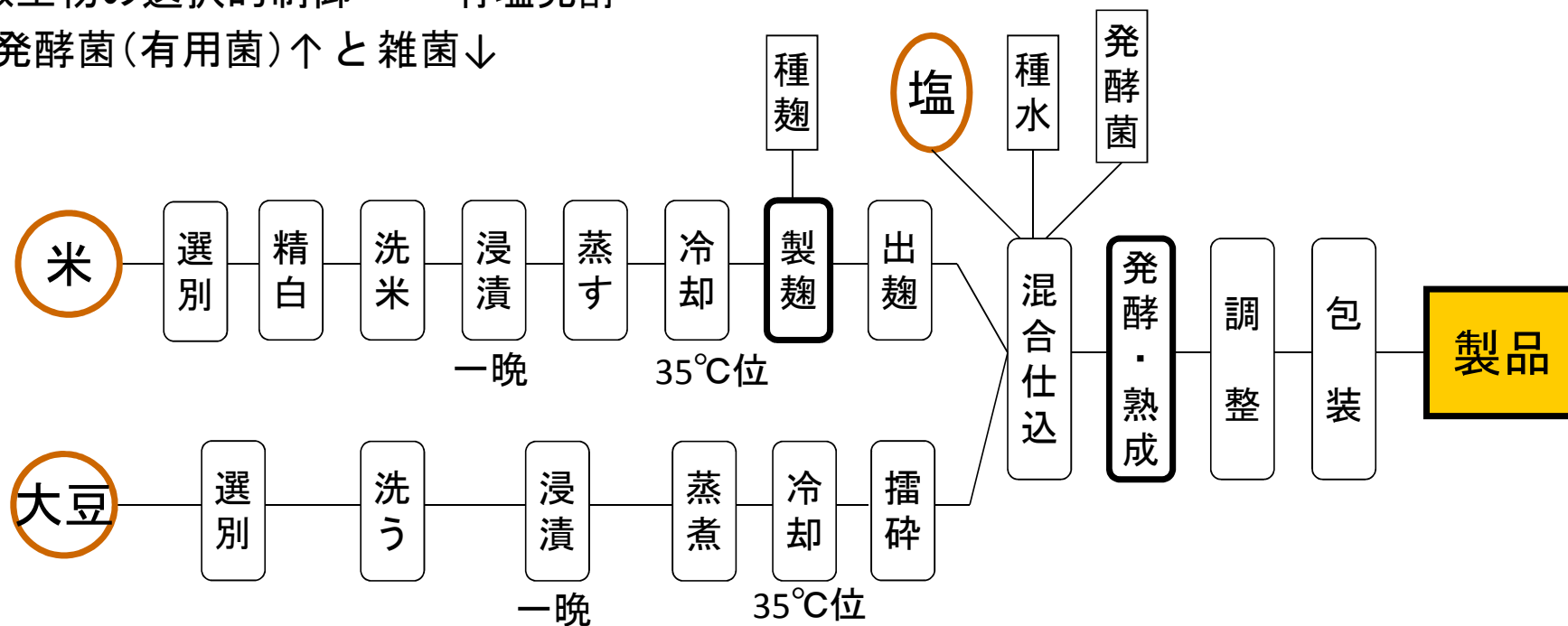
※ 麴歩合 = (米又は麦) / 大豆 × 10

(参考)

辛口米味噌の製造工程例

(原料処理～麴づくり～仕込み～発酵・熟成～調整)

☞ 微生物の選択的制御 ⇔ 有塩発酵
発酵菌(有用菌)↑と雑菌↓



2. 食品安全上の管理の中で優先度が高い課題

- ・伝統産業として蓄積されてきた製造に関する経験知と新しい製造工程管理及び品質保証に関する科学的管理手法の調和
- ・施設や設備に頼らないで製造環境をブラッシュアップする知恵や方法の創出

3. HACCPの取り組み状況

- ・国際認証は、10社程度がISO 22000、FSSC 22000、BRCを取得。これらの事業者はISO 9001を取得したのちにHACCP国際認証を取得している。
- ・他に、HACCP手法を導入している事業者が、HACCP支援法に基づく高度化計画認定の17社と厚生労働省のHACCPチャレンジ事業への参加事業者3社、自治体HACCPの認証取得事業者(実数は不明)がいる。
- ・HACCP普及のための勉強会やモデル工場を選定して現場指導を行っている県組合がある。

4. 業界団体として実施しているHACCP普及の取り組み

- 1) 国内外のHACCP動向に関する情報発信
- 2) 会員を対象にHACCPの講習会を企画
 - ・平成28年度計画
 - 入門編：5地区（仙台及び名古屋は終了、今後、松本、福岡、大阪で開催）
 - 演習編：東京（終了）
 - ・平成29年度も実施の予定
- 3) 「味噌製造のための衛生管理基準 ―HACCP方式への対応―」（平成10年）の改訂
- 4) HACCP支援法に基づく指定認定機関
 - ・継続的に制度を周知、近年、問い合わせが漸増
 - ・味噌の指定認定機関として平成10年から高度化計画及び高度化基盤整備計画申請について審査／認定（計17件）

5. 輸出に取り組む事業者の割合

○ 定量的に把握していないが、次のような概況である。

- ・輸出量は東日本大震災時を除いて増加基調、平成27年の輸出金額:27.6億円(1.3万トン、対前年9.6%増)、北米及びアジア以外の地域にも拡大
(財務省「貿易統計」を基に農林水産省作成資料)。

輸出の多くは流通業者扱いと判断される

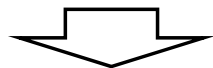
- ・大手1社は、米国に工場をもち、北米、南米、ヨーロッパ、アジア、オセアニアに輸出(ホームページより)。
その他の大手事業者の中には輸出担当セクションを置いているケースがある。
- ・小規模事業者の中には特徴ある味噌を直接輸出している事例がある。

6. HACCPの制度化に対する意見・要望等

○ 味噌は塩の特性(塩味、対微生物)をうまく活用した発酵食品であるため安全に喫食されてきた。

HACCPに取り組むことは、味噌の品質の一層の向上と業界の発展につながると認識しているが、HACCPの制度化にあたっては下記のような点を考慮し、小規模事業者が取り組み易いようにしていただきたい。

- ・いまでも多くの事業者が、「HACCP＝施設整備(⇒資金)」という認識
- ・小規模事業者は事業継続に不安



- ・県や地域単位での講習会の開催(人材育成、普及)
- ・使い勝手が良い助成金制度
- ・「一般的衛生管理 ⇒ HACCP」という2段階の取り組みだけでなく、時間をかけながらステップ・バイ・ステップの取り組みが選択できる制度
- ・取り組みへの支援や相談窓口設置等の普及体制の整備