

第6回食品衛生管理の国際標準化に関する検討会

醤油業界 ヒアリング 資料

8月22日(月)
日本醤油協会
全国醤油工業協同組合連合会

醤油業界の概況

- ・業界全体の市場規模

国内;78万0411kL 平成27年 (平成22年比 Δ 8.1%)
(輸出;2万6000kL 平成27年 (平成22年比+47%))

- ・構成

醤油製造事業者数 1297社

日本醤油協会(大手5社及び全国醤油工業協同組合連合会)

全国醤油工業協同組合連合会(以後全醤工連と略す)(全国48組合;中小企業が加盟)

- ・シェア 大手5社で52.3%、全醤工連上位24社で25.5%

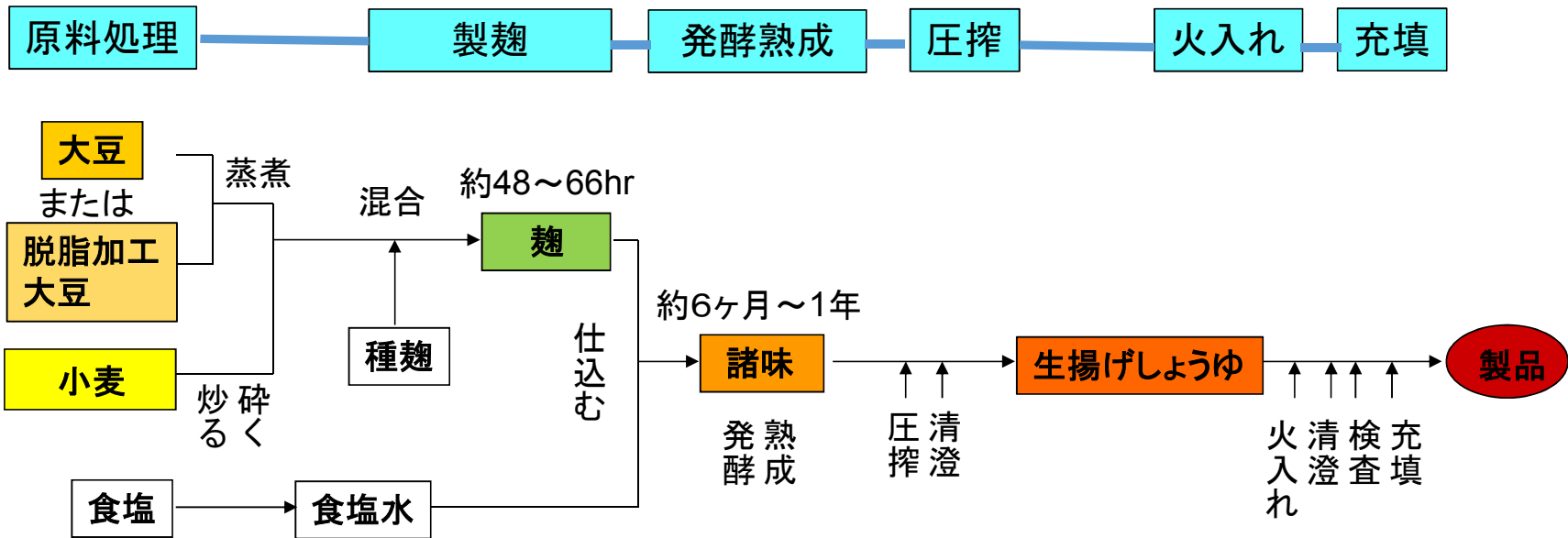
- ・取扱い品目

しょうゆ(濃口しょうゆ、淡口しょうゆ、たまりしょうゆ、再仕込しょうゆ、しろしょうゆ)

しょうゆ加工品(加工しょうゆ、粉末しょうゆ、つゆ、たれ等)

醤油の製造工程概要

工程名



食品安全上の管理の中で優先度が高い課題

- ①食塩濃度が低下した時の、病原性微生物対策。
- ②鼠族昆虫対策を中心とした一般衛生管理。

HACCPの取り組み状況 (事業規模(販売額や従業員数等)による違い等)

- ①Codex-HACCPに関連する第三者認証(FSSC22000、ISO22000等)を取得している事業者は大手(5社)、準大手(全醤工連上位24社)、その他(数社)で輸出を行っている一部会社のみ。
- ②Codex-HACCPとは異なるが、品質規格としてJAS規格(日本農林規格)がある。JAS認定工場は、全体の約40%でありHACCP手法の導入は比較的容易と考えられる。
- ③JAS認定工場でない残りの事業者へのHACCP手法の導入が大きな課題。

業界団体として実施しているHACCP普及の取り組み

- ①平成11年に全醤工連がHACCP支援の指定認定機関になった。
それに基づき「醤油製造工場 HACCP手法導入マニュアル」を作成し、業界全体に配布。
- ②本年よりHACCP導入のあり方検討WGを設置し、上記マニュアルのリニューアルを検討中。
- ③昨年度より、HACCPに関するセミナー等を複数回開催。

輸出に取り組む事業者の割合（輸出先国に関する情報を含む）

- ① 醤油の輸出量は、平成25年以降、対前年比2ケタの伸びを示しているが、国内の醤油出荷量に対する輸出数量の割合は、約3%と極く僅かである。
- ② 輸出に取り組む事業者の割合は、毎年の定期報告や直近のアンケート調査などから、大手のほか中小企業を含めても全事業者の約3%（約40社）と極く僅かである。
- ③ 輸出先国は、世界の67か国（平成27年度）にわたる。主な輸出先は、北米、東南アジア（中国含む）を中心に欧州、オセアニア、南米等。（アフリカは未だ少ない）
- ④ 参考までに日本式醤油の海外での現地生産量は約23万KL。

HACCPの制度化に対する意見・要望等

1. 安全な食品を生産することは、食品製造事業者の使命であり、食品安全を担保する手段としてHACCP手法による管理を導入して衛生レベルを向上させることが有効であることは理解しているが、醤油業界の以下の状況も勘案して検討いただきたい。
2. 醤油は、有用微生物(麹菌、醤油酵母、醤油乳酸菌)を活用するという伝統的手法で、いにしえより製造されてきたが、高濃度食塩の防腐効果により病原性微生物に起因する健康危害の発生は無く、安全な食品である。
3. 醤油業界は、大手、準大手を除くと、中小・零細企業が圧倒的に多い業界である。
4. HACCP手法を導入するにあたり、中小・零細企業では中心となり活動できる人材の確保が難しい。
5. 中小・零細事業者は、設備・施設も含めた一般衛生管理のレベルに差があるが、どの事業者も営業を継続できるように配慮したHACCPの制度化を検討していただきたい。