

第23号 2006年9月25日

会員向情報誌 編集・発行

天地有機

特定非営利活動法人

日本有機農業生産団体中央会

東京都千代田区外神田6-15-11

電話 03-5812-8055

秋のひと時



秋田県大潟村の粋き活き農場の水田のひとこまです。

粋き活き農場では15畝ほどの水田で有機栽培を実践しています。その一部を、バインダーで刈り取って、天日干しをしています。

より味の良い米をつくりたいと考え、取り組んでいるとのこと。粋き活き農場さん曰く、「通常の米より少し早めに刈取り、天日で干す。そうすると、茎に残った養分も穂に移動し、より美味しい米になる」とのことです。

そのかわり手もかかる。約1.3畝分を天日干ししているが、収穫作業だけで7人かかり、3日半くらいかかってしまうとのこと。乾燥は写真のような杭がけで、3週間ほど自然に乾燥させます。

1、 特別栽培農産物のガイドラインの改定作業はじまる

特別栽培農産物の農林水産省ガイドラインの改定が検討されています。9月15日に改定のための委員会が開催されました。本会の鶴田志郎顧問もこの委員に入っています。検討されている改正案を紹介します。(この情報はあくまで検討中の情報です。決定ではありませんので注意してください)

1、有機農産物の日本農林規格別表2に記載されている農薬をカウントの対象から除外

特別栽培農産物のガイドラインでは、化学合成農薬の使用を削減することとしていることから、有機農産物に使用が認められた農薬であっても化学合成農薬であればカウントの対象にしています。この基準を変更し、有機農産物に使用が認められている農薬については、使用しても使用回数のカウントにしないこととする案が、委員会に提案され、了承されました。

この変更の背景には、①有機 JAS 規格との整合性をとるべきとの意見を取り入れたこと、②2007年度から予定されている「農地・水・環境保全向上対策」の対象となる営農において、有機 JAS 規格の別表2の農薬が節減対象から除外されたこと、などがあります。

改正が実現すれば、関連する基準の足並みがそろえることとなります。

2、表示の簡略化

① 特別栽培農産物の表示は現在、一括表示とセット表示があります。細かくて、実際に表示するには、おおきな労力と費用がかかっています。このことから、これを簡略化する方向で、検討されました。セット表示を任意表示にするなどの案が提

= 本号の目次 =

- 2. 「有機中央会第一回基準策定委員会」の報告……………P3
- 3. 会員の紹介……………P8
 - * 有限会社プレマ
 - * 株式会社シェフコ
 - * 堀川食品株式会社
- 4. 有機農産物・有機農産物加工食品の JAS 規格についての見直し……………P11
- 5. 有機栽培に使用する肥料及び土壌改良材の選定手順について……………P14
- 6. 加工食品品質基準表示の一部改正……………P14
- 7. 加工食品の栄養成分表示について～武田紀久子氏……………P17

案されました。議論を踏まえて、改正案が作られる予定です。

表示の方法について、本会顧問の鶴田委員は、以下のように意見を述べました。

- ① 特別栽培農産物を取り扱いやすくするために、あまり複雑でない表示の方法にすることを希望する。
- ②表示の方法について、生産情報公表農産物の方法を参考にし、できるだけ統一していくことが望ましい。

3、別表2の農薬がカウント対象でなくなった場合に、カウントから外れる見込み農薬

硫黄くん煙剤	硫黄粉剤	水和硫黄剤	銅水和剤
石灰硫黄合剤	硫黄・銅水和剤	炭酸水素ナトリウム・銅水和剤	硫黄・大豆レシチン水和剤
銅粉剤	生石灰	硫酸銅	ワックス水和剤

4、今後の予定

12月頃にパブリックコメントを行い、その意見を集約し、2007年度の実施を目指す予定です。

2、 「有機中央会第一回基準策定委員会」の報告

2006年6月24日「有機中央会第一回基準策定委員会」が開催されました。決定事項と検討された内容については以下のとおりです。

「有機農産物生産基準 第2版 暫定公表」の変更について

(下線部が訂正部分、■が追加部分)

変更箇所	変更前	変更後
用語の統一	「堆肥」「堆きゅう肥」「きゅう肥」	「堆肥」に統一
P2「第2章認定の基準」 1、有機農産物の日本農林規格	有機農産物の <u>製品規格</u>	有機農産物の <u>生産の方法</u>
P2「第2章認定の基準」 2、有機農産物の生産行程管理者についての認定の技術的基準	農林水産省告示によって定められた「有機農産物についての生産行程管理者の認定の技術的基準」の要求事項を、生産行程管理者が満たすべき組織の基準として採用し、	農林水産省告示によって定められた「有機農産物及び有機飼料(農産物)についての生産行程管理者の認定の技術的基準」の要求事項を、 有機農産物の 生産行程管理者が満たすべき組織の基準として採用し、
P3「第3章用語の説明」	【 <u>有機栽培</u> 】	【 <u>有機管理</u> 】
P3「第4章慣行農業からの転換」	転換過程において会員は、生産委員会の <u>指導を受けることができる。</u>	全文を削除
P3「第4章慣行農業からの転換」第3項	輪作など耕種的方法による <u>土性改善</u>	輪作による <u>土壌の性質の改善</u>
P4「5.2.1 有機農産物栽培圃場」	開拓地、空き地、休耕地などを利用して有機栽培を開始する <u>場合</u>	開拓地、空き地、休耕地などを利用して有機栽培を開始した <u>場合</u>
P5「6.1 土壌管理」 【原則】冒頭部分	土壌管理は、以下の点に留意して適切に行わなければならない。	土壌管理は、以下の点を活用して適切に行わなければならない。
【原則】第2項	土壌微生物相の適正バランスと活性化を維持・増進するための良質な堆肥を適正量継続的に補充する。	良質な堆肥を適正量継続的に補充する。
P6「6.2 肥培管理」 【奨励】		第4項目に「 土壌診断の活用 」を追加
【禁止】	化学肥料	化学肥料の使用禁止。ただし、微量要素肥料についてはこの限りではない。

変更箇所	変更前	変更後
P7「6.5 種苗の入手」【奨励】	有機栽培圃場において自家採取可能な作物及び品種については、自家採取を行うこと。	有機栽培圃場において自家採取可能な作物及び品種については、 種子の 自家採取を行うこと。
P8「6.7.2 育苗用土」	使用する用土が <u>汚染されていないことが確認されていない</u> なければならない	使用する用土は、採取後も 禁止物質が使用されていないことが確認されていない なければならない
P10「6.10 病害虫対策」【禁止】	農薬取締法に違反すること	農薬取締法に違反した方法により農薬を使用すること
P12「第8章収穫及び収穫後の管理」【一般管理】	④表示にあたっては、生鮮食料品の品質表示基準が守られなければならない	④表示にあたっては、生鮮食料品の品質表示基準や玄米及び精米品質表示基準などが守られなければならない
P12「8.1 混合の防止」	同一施設内に保管や貯蔵が行われる場合は、わかりやすい表示がされ、取違などがおこらないようにしなければならない	同一施設内に保管や貯蔵が行われる場合は、わかりやすい表示がされ、取違 い などがおこらないようにしなければならない
P12「8.5 表示」	①名称等の表示は、有機農産物の日本農林規格第5条によらなければならない	①名称の表示は、有機農産物の日本農林規格第5条によらなければならない

「有機農産物生産基準運用細則 第2版 暫定公表版」変更について

(下線部が訂正部分、■が追加部分)

変更箇所	変更前	変更後
P8「9.、土壌の重金属並びに有害化学物質による汚染許容値について」	<p><参考><u>コーデックス委員会での食品のカドミウム基準値案</u></p> <p>以下は、<u>2005年4月25～29日</u>にオランダ（ハーグ）で開催された<u>第37回</u>コーデックス委員会食品添加物・汚染物質部会で採択された基準値案である。</p>	<p><参考><u>コーデックス委員会での食品のカドミウム基準値及び基準値案</u></p> <p>以下は、2005年7月4～9日にイタリア（ローマ）で開催された第28回コーデックス委員会総会において採択されたカドミウムの基準値及び、<u>2006年4月24～28日</u>にオランダ（ハーグ）で開催された第38回コーデックス委員会食品添加物・汚染物質部会で採択された基準値案である。</p>
P9「10. 保管、作業などの施設及びその管理」【原則】	①輸送、選別、調整、洗浄、貯蔵などの施設は、有機栽培農産物と慣行栽培農産物を区分して保管することができるスペースをもっていること。	① 収穫、 輸送、選別、調整、洗浄、貯蔵などの施設は、有機栽培農産物と慣行栽培農産物を区分して保管することができるスペースをもっていること。
P14「3. 推奨資材」	<u>3. 推奨資材</u> <u>生産委員会が定める。</u>	全文を削除

「有機農産物生産基準運用細則 第2版 暫定公表版」

＜参考＞コーデックス委員会での食品のカドミウム基準値及び基準値案の修正

さきに開催されたコーデックス委員会では、食品中のカドミウム含有量の基準値が修正されました。このことに対応し、紹介している参考値を以下のように修正します（下線部が修正部分）。

食品群	基準値 (mg/kg)	ステップ	備考
小麦	0.2	8	
ばれいしょ	0.1	8	皮を剥いたもの
根菜、茎菜	0.1	8	セロリアック、ばれいしょを除く
葉菜	0.2	8	
その他の野菜（鱗茎類、アブラナ科野菜、ウリ科野菜、その他の果菜）	0.05	8	食用キノコ、トマトを除く
精米	0.4	<u>8</u>	
海産2枚貝	<u>2</u>	<u>8</u>	カキ、ホタテを除く
頭足類	<u>2</u>	<u>8</u>	内臓を除去したもの

*アブラナ科野菜のうち、葉菜で結球しないものについては、「葉菜」に含まれる。

「有機農産物生産基準」「有機農産物生産基準運用細則」についての審議内容

1. 土壌管理について

(1) 土壌診断の奨励

有機農産物生産基準「6.2 肥培管理 【奨励】」に「3～5年ごとに土壌診断を受けることが望ましい」を加えるべきとの提案がありました。

肥料の過剰投入により土壌養分バランスが崩れるケースがあるため、土壌診断を受けて肥料の施用量の調整を行うことが必要です。導入例では、北海道の「北のクリーン農産物」で土壌診断が義務づけられており、アメリカでも認証を受ける際は土壌診断を義務づけています。しかし、土壌診断に対する農業生産者の考え方には温度差があるため、土壌診断は、義務ではなく、奨励事項とすることとしました。なお、具体的な年数については、個々の生産者のできる範囲にゆだねることとしました。

(2) 適正施肥の目安の提示

有機農産物生産基準「6.2 肥培管理 【一般管理】③堆肥及び肥料の施用にあたって」で「適正な施用量」という表現が使用されているものの、

具体的な適正量については有機農産物生産基準運用細則にも触れられていないという指摘がありました。

参考資料「養分投入上限量設定」から肥効率を用いて概算したらよいのではないかという意見がありました。その情報提供については、天地有機等を通じて行うことができるのではないかという意見がありました。（次号より予定します）

2. 禁止物質の飛来、流入により禁止物質が有機農産物に残留した場合の扱いについて

(1) 「農薬が飛散し残留農薬が確認された場合は、残留値の程度にかかわらず格付を除外することが必要」との変更で集約されました。

(2) 認定を受けている生産者が基準を守っているのに、不可抗力で外部から想定外の農薬の飛来や化学肥料の流入が確認された生産ロットは、その値が食品衛生法で定める基準

値以下であっても格付を外すのか、もし外した場合の格付の復帰時期などが議論されました。

有機農産物生産基準運用細則「2、周辺からの汚染を防止する処置」では「緩衝帯を設置したとしてもそれをこえて飛散が認められた場合には、格付担当者は格付の一部除外など適切な判断を行うことが望ましい」と記載されています。

想定できなかった飛散によって農薬が残留した有機農産物の扱いについて意見は2分しました。

食品衛生法の残留基準値以下であれば、国が認める食品の安全性は保証されています。有機は生産方法の基準であり、基準を守っている限り、農薬が残留（基準値以下）していても有機として認めるべきであるとの意見がありました。しかし一方では、飛散を受けたのが明白な場合、基準に適合しているとは言えず、その程度に関わらず、有機として認められないという意見もありました。その他、生産の意欲をそぐような基準にすべきではないなど議論が交わされました。結果、継続討議を行いながら、現状は、飛散を受けた場合にはその程度に関係なく有機としては認められないことで意見が集約されました。

(3) 格付をはずす期間あるいは復帰の時期について、農薬が特定された場合は残留期間を半減期から算出して決めればよいという意見がありました。一方で、農林規格の圃場暦に係る圃場の条件で判断することが必要な場合もあると変更がありました。

(4) 今後は、事故後には緩衝帯を変更するのか、圃場周囲の環境変化によって禁止物質飛来の恐れがなくなった場合の緩衝帯の解除の時期、さらに緩衝帯の適正な基準の見直しについて議論していくことになりました。

3. 有機農産物の生産と適正農業規範について

壽原委員より、「生協の産直における適正農業規範」「生協産直の青果物品質保証システム」などの紹介を受け、今後の参考として以下のことが検討されました。

水管理の問題が取り上げられ、収穫後の洗浄水について意見交換がされました。適正農業規範では収穫後の洗浄水は飲料水ないし飲料水と同等レベルの使用を定めています。国内では農産物の洗浄水に地下水が多く利用されている実態があり、地下水汚染の懸念が考えられます。そのため、収穫後の洗浄に利用する地下水の適否について議論が交わされました。結果、意見交換にとどまり現状の基準を維持していくことになりました。

なお、有機農産物生産基準運用細則「<参考>水田農業用水についての水質基準」は法律に定められていないため削除するべきではないかとの指摘がありました。

4. 冠水等の処置について

圃場が冠水等を受けた場合の処置については、JAS制度調査会で検討された案に沿って、本会の基準を見直すことが決まりました。

その議論のなかで、周辺からの飛散や流入を防止する処置の具体例について、議論がおこなわれました。

ここでは、グリーンベルトについての説明がありました。西尾委員より、USDA（アメリカ農務省）と国内のグリーンベルトを設けた土壤浸食（風食、水による土壌流出）の防止策の実施例について紹介がありました。

(1) 風食防止策

海外の実施例として、密植した草本作物で畝を作り風食を防止する例が紹介されました。

国内では、茨城県ひたちなか市のサツマイモ畑での大麦栽培の例が紹介されました。この地域は海辺に近く風食の被害を受けやすい地帯です。そのため、サツマイモの苗を植え付ける畝を大きく開けて1m間隔に大麦を植え付けています。この大

その他には中央農業研究センター（茨城県つく

麦が障壁となることで、麦間に植え付けられているサツマイモの畝の風食を防止しています（写真1を参照）。このことは、飛散防止処置にあっても麦類が効果的であることを示しています。



写真1 サツマイモ苗の畝を大きく開けて植付けられている大麦

関東地方では大麦と陸稲（おかぼ）を組み合わせ、緩衝帯に作付けする方法が効果的だと紹介されました。大麦と陸稲は気候的にも適しています。また、大麦は秋から春にかけて生育し、夏の初めに収穫します。陸稲は、春から夏にかけて生育し、秋に収穫します。このため、年間を通して防止効果が期待できます。

(2) 水による土壌流出の防止策

海外の実施例として、河川や水路に接する位置に牧草などによるグリーンベルトを設置する例が紹介されました。この設置により、畑から表面流去水で流出する土壌とそれに吸着した養分などを捕捉し水系を保全する効果があります。

国内では群馬県嬭恋での実施例があります。嬭恋はキャベツの単作地帯で傾斜畑になっており、大雨時には土壌が流出し河川に流れ込む被害が考えられます。そのため、①排水路周囲にグリーンベルトの設置、②畑の斜面長を50m以内の間隔で幅約2mのグリーンベルトによって区切る（写真2を参照）、といった対策方法が講じられています。グリーンベルトの設置により、排水路への土壌流出防止や畑の斜面を流れる土壌粒子を食



写真2 斜面長を50m以内に区切るグリーンベルト

ば市)でもグリーンベルトの活用例があります。ここは、畑が周囲の舗装道路よりも高い位置にあるため、雨天時に畑の土が道路へ流出する被害が考えられます。そのため、畑の周囲に幅2~3mの芝生を設けることで、道路へ土壌が流出するのを防いでいます。

このことを逆に考えれば、有機圃場と慣行栽培圃場との間にグリーンベルトがあれば、有機圃場への禁止物質の流入の防止を期待できることになります。

11月の講習会予定

名古屋講習会

11月7日 有機農産物の生産行程管理者
(ステップアップ講習会)

11月8日 小分け業者
(ステップアップ講習会)

東京講習会

11月22日—23日(予定)
有機加工食品の生産行程管理者
(基本講習会)

* 詳細は、ホームページを参照。

3、会員の紹介

会員の紹介〔寄稿〕：有限会社プレマ
(代表取締役 須永幸彦さん)

有機栽培を目指して15年目 有機農産物生産行程管理者

有限会社プレマ（以下、プレマ）は群馬県で小松菜を栽培している生産者です。また小松菜を加工した商品の販売にも取り組んでいます。従業員は社員・パートを含め46名で活動しています。

■こだわりの有機農法―“地球式自然農法®”

プレマさんは有機JAS認証を取得して今年で6年目になり、エコファーマー（3年目）も取得しています。小松菜の作付面積は延べ30haで、昨年度は150万束を生産しました。今年度は年間160万束の栽培を目標に取り組んでいます。

また、有機農業を通して“地球式自然農法®”のレベルアップと普及に取り組んでいます。“地球式自然農法®”とは、地球の自然循環に合わせた農法を取り入れ、それによって生産された農産物を人々へ供給することで、地球と人間の生命と健康を守ることを意味しています。



写真1 小松菜の収穫作業風景

栽培の特徴やこだわりとしては、土壌分析を導入し19項目の微量要素（鉄、銅、亜鉛、ホウ素、マンガン、モリブデン）を分析してもらっています。また赤道水を10a当たり210cc散布していま

す。さらに、硝酸値の低い野菜作りを目指しており、ヨーロッパ基準である3,000ppm以下を目標として設定しています。このように、安全・安心でおいしい小松菜を消費者の皆様にお届けするため、日々の生産活動に励んでいます（写真1を参照）。

■ 小松菜を利用した加工食品

小松菜の生産にとどまらず、加工食品も製造しているのがプレマさんの特徴です。その一つが「小松菜入り生うどん」です。この商品は製造・販売を開始してから8年目になります。販売先としては、東京都の銀座や広尾にあるレストラン、栃木県の鬼怒川温泉にあるホテルなどとなっています。

また新商品の開発にも積極的に取り組んでいます。今年の8月からは「プレマの小松菜まるごと青汁」の販売を開始しました（写真2を参照）。大きな小松菜を乾燥チップにして粉碎し顆粒スティックにしたものとなっています。



写真2 「プレマの小松菜まるごと青汁」

有限会社プレマ

群馬県前橋市粕川町下東田面 303-4

電話 027-285-3314 FAX027-285-3540

会員の紹介〔寄稿〕：株式会社シェフコ
(代表取締役 菅俣邦彦さん)

安心安全を積極的に取り組むシェフコ 有機農産物加工食品製造業者

株式会社シェフコ(以下、シェフコ)は、健康食品・香辛料・サプリメントの加工、製造及び販売、各種生薬の受託製粉に取り組んでいる会社です。有機 JAS 認定を取得して今年で 6 年目になります。

■約 80 種類の有機農産物加工食品

シェフコの創業は江戸の元禄時代からです。当時から生薬の粉末加工を行っておりました。戦後も継続していましたが、現在に至っては 14 年前から健康食品の加工に携わっています。弊社は食の安全性が求められることを予期し、早くから殺菌加工を行って参りました。その考え方と有機の安心で安全なものづくりというコンセプトが一致したことが有機に関わるきっかけになりました。平成 13 年に有機農産物加工食品製造業認定を取得して以来、有機農産物の乾燥原料を使用し健康食品の受託加工を行っております。具体的には殺菌・粉碎・造粒・打錠・充填作業を行うラインを所有しており、有機の原料を最終的な製品に仕上げることができます。形態として粉末や顆粒、錠剤にしており、より身近に食することができます。

今までに有機大麦若葉青汁を中心に約 80 種ほどの有機農産物加工食品を世に生み出して参りました。健康食品を販売してみたいという事業者の方々、有機農産物を扱っていて乾物にしたいと考えていらっしゃる方など、私どもシェフコにご相談ください。

■消費者との交流—農業にも目を向けて—

今後は加工だけではなく農業にも目を向けて行きたいと考えております。現在シェフコの本社は東京都板橋区にありますが、そこで畑をつくり、農業学校「おいしい野菜塾」を開き食育について取り組んでおります。安全でおいしい野菜のつくり方や食材の選び方、食べ方の知識を学び、消費者である我々みんなで味の勉強をしております。また、同敷地内にレストランを開業しており畑を見ながら食事をし、時間を忘れて楽しんでいただく空間を提供しております。また、ロハスという言葉が取りざたされていますが、このような事業をいっしょにやりたいと考えている仲間を集め広げていきたいと考えております。

株式会社シェフコ 栃木工場
栃木県鹿沼市下永野 926
電話 0289-84-0388 FAX0289-84-0387
<http://www.shefco.co.jp>

有機認定の奨励金制度創設 —長野県—

長野県から、平成 18 年度より有機 JAS 認定に係る奨励金制度を創設するとのお知らせがありました。長野県は化学肥料や化学合成農薬の削減に取り組む農業者の支援として位置づけています。

1. 奨励金の対象者

長野県内の有機 JAS 認定を受けようとする農業者(生産行程管理者)

2. 励金の対象となる経費及び交付率等

有機 JAS 認定手数料の 1/2 以内(ただし、1 年目 6 万円、2 年目以降 5 万円を上限とする)

3. 奨励金の申し込み先

長野県内の各地方事務所及び木曾農林振興事務所

4. 問い合わせ先

長野県農政部農業生産振興チーム 電話 026-235-7222 FAX 026-235-8392

会員の紹介〔寄稿〕：堀川食品株式会社
(代表取締役 内田博之さん)

はじめまして、堀川食品株式会社です。 有機農産物小分け業者

堀川食品株式会社(以下、堀川食品)は昭和61年設立、今年で20周年を迎える会社です。京都中央卸売市場青果仲卸業「株式会社 朱常」のグループ会社として、主としてグループ内の青果物の袋詰め加工を中心とした業務を担っております。同じ京都総合食品センター内には、同じく朱常のグループ会社である「株式会社 丸高」もあります。こちらは、京都南部市場を中心とした仕入・販売機能とグループ全体の物流業務を担当しています。

堀川食品は、青果物、中でもトマトや茄子などの果菜類を中心とした袋詰め加工をしています。施設全体が空調設備の整った衛生的な作業場であり、また出来上がった物を保存する冷蔵庫も施設内に併設しています。袋詰め作業以外にも、冷塩水処理加工も行っており、冷塩水処理機を3台保有しています。

作業場としては決して広い設備ではありませんが、日頃から「5S活動」(整理・整頓・清掃・清潔・習慣づけ)を実施し、スタッフのみならず、パート・アルバイトが目的意識を持って、全員で作業環境・職場環境の向上を考えています。アットホームな雰囲気の中で、経験豊富なベテランから若くて元気なスタッフが時に厳しく、時に楽しく仕事しています。

■有機の提案で順調に販売拡大

今回、堀川食品が有機農産物の小分け業者認定を取得するに至った経緯は、京都生活協同組合の農産商務様からの勧めでした。京都生協様では、有機農産物の取り扱いを数年前から始められており、弊社グループでも(株)丸高を通じて、有機農産物の御提案を行ってきました。そして、共同購入企画、店舗販売企画ともに、組合員様の支持を得て順調に販売の方も拡大してきていました。し

天地有機 第23号 2006年9月25日
かし、その時の取引は、有機農産物生産農家(生産行程管理者)自らが袋詰め(小分け作業)を行い、(株)丸高はその袋詰め商品を販売するのみで、それ以上の拡がりには限界がありました。つまり、取引の一層の拡大には、有機農産物生産農家(生産行程管理者)の出荷だけが頼りになるのですが、管理・収穫・選別・袋詰め(小分け)を行うと、生産農家の負担が重くのしかかります。その為、予定出荷数量を確保するだけでも、非常に大変でした。

■品質向上のために認定取得

それ以外にも、産地から袋詰め状態で輸送されるため、季節によっては品質劣化が多く発生していました。肝心のパッケージについても、どうしても個々の生産農家の企画になる為、統一したパッケージの使用や、新しい資材の導入も困難な部分がありました。

これらの状態を改善するには、消費地に近い我々の作業場で、産地から来たものを集中的に加工する体制が不可欠であると判断し、堀川食品(株)内に有機専用室を準備し認定取得の手続きを進め、2005年12月17日に有機農産物の小分け業者として認定を取得しました。

現状は商品企画と作業量のバランス調整が難しく、日々試行錯誤の状態ですが、常に新しいアイデアを導入することで、今後の有機農産物の拡販に向けた取り組みの強化を図る計画を進めています。

弊社グループでは、仕入・販売・物流・加工と、青果物の販売に必要な機能を、自社のグループで持つことで、常に新しい青果物流通の仕組みを模索しております。従来のはずにとらわれない発想を大事にしながら、日々努力しています。今後とも、どうぞ宜しくお願い致します。

堀川食品株式会社
京都府宇治市伊勢田町西遊田90番地
京都総合食品センター内
電話 0774-24-7207 FAX 0774-24-5614

4、 有機農産物・有機農産物加工食品のJAS規格改正案（10月告示見込み）

平成18年8月24日にJAS制度調査会の総会が開催されました。そこで、有機農産物や有機加工食品などの日本農林規格の改正案が審議されました。この改正は、10月告示を目標に作業が進められています。以下が、改正案の紹介です。

<有機農産物>

1、一般管理条項に対する附則による特例

〔紙マルチ、シーダーテープ、及びキウイフルーツのエチレン使用について〕

- 「改正後の有機農産物の日本農林規格第4条の表一般管理の項の規程にかかわらず、他に適当な管理方法がない場合には、公布の日から起算して3年を経過するまでの間、古紙に由来する農業用資材（製造工程において化学的に合成された物質が添加されていないものに限る。）*1及び種子が帯状に封入された農業用資材*2を使用することができる。」（附則2）

*1：古紙に由来する紙マルチのこと。 *2：シーダーテープのこと。

- 「公布の日から起算して3年を経過する間は、別表3エチレンの項基準の欄中「バナナ」とあるのは「バナナ及びキウイフルーツ」と読み替えるものとする。」（附則3）

2、有機農産物の別表にある資材の改正

コーデックスガイドラインとの整合性を図るため、別表の資材について改正が行われました。

(1) 別表1の改正内容

① 新設された資材一覧

肥料及び土壌改良資材	基準
岩石を粉砕したもの	天然物質又は化学的処理を行っていない天然物質に由来するものであって、含有する有害重金属により土壌等の汚染のないもの
食酢	—
乳酸	植物を原料として発酵させたものであって、育苗用土等のpH調整に使用する場合に限る
製糖産業の副産物	—
肥料の造粒材及び固結防止材	天然物質又は化学的処理を行っていない天然物質に由来するものであること。ただし、当該資材によっては肥料の造粒材及び固結防止材を製造することができない場合には、リグニンに限り使用することができる

② 記載内容に変更のある資材一覧

資材名	現行	改正案
食品工場及び繊維工場からの農畜産物由来の資材	食品工場及び繊維工場からの農畜産物由来の資材	食品工場及び繊維工場からの農畜 <u>水</u> 産物由来の資材
炭酸カルシウム肥料	炭酸カルシウム肥料（天然 <u>鉱</u> 石を粉砕したもの）	炭酸カルシウム（天然物質又は化学的処理を行っていない天然物質に由来するもの）

資材名	現行	改正案
貝化石肥料	貝化石肥料(化学合成の苦土肥料を添加していないもの)	[削る] *注
硫酸加里	硫酸加里(天然鉍石を水洗精製したもの)	硫酸加里(天然物質又は化学的処理を行っていない天然物質に由来するもの)
硫酸苦土肥料	硫酸苦土肥料(にがりを結晶させたもの又は天然硫酸苦土鉍石を精製したもの)	硫酸苦土(天然物質又は化学的処理を行っていない天然物質に由来するもの)
水酸化苦土肥料	水酸化苦土肥料(天然鉍石を粉砕したもの)	水酸化苦土(天然鉍石を粉砕したもの)
よう成りん肥	よう成りん肥(天然物質又は化学的処理を行っていない天然物質に由来するもの)	よう成りん肥(天然物質又は化学的処理を行っていない天然物質に由来するものであり、カドミウムが五酸化リンに換算して1kg中90mgのもの)
塩化ナトリウム	塩化ナトリウム(海水からの化学的方法によらず生産されたもの又は採掘されたもの)	塩化ナトリウム(海水又は湖水からの化学的方法によらず生産されたもの又は採掘されたもの)

*注) 炭酸カルシウムに含まれるため

(2) 別表2の改正内容(農薬(基準):改正部分抜粋)

現行	改正案
脂肪酸グリセリド剤	脂肪酸グリセリド乳剤
天敵等生物農薬及び生物農薬製剤	天敵等生物農薬

(3) 別表3の改正内容(調整用等資材(基準):改正部分抜粋)

現行	改正案
樹脂成分の調製品	樹皮成分の調製品

4、遺伝子組み換えを用いた資材の禁止

使用可能な肥料や土壌改良資材には、遺伝子組み換え技術で生産された原材料を用いたものを含まないことを明確化することになりました。

[以下、パブリックコメントの意見

と農水省の回答]

意見①. 遺伝子組み換え大豆や菜種の油粕は使えないのか?

回答①. 当分の間は使用可能とする経過措置を附則*1に示しています。

附則*1:「改正後の有機農産物の日本農林規格第4条の表ほ場における肥培管理の項の1

に規定する当該資材の原材料の生産段階において組み替えDNA技術が用いられないものに該当するものの入手が困難である場合には、当分の間、同項の規定にかかわらず、これらの資材に該当する資材以外のものを使用することができる。」

意見②. 遺伝子組み換え技術を用いた飼料を与えられた、家畜の排泄物由来の堆肥は禁止になるのか?

回答②. 家畜の排泄物をたい肥化する製造過程で、組み替えDNA技術を利用できないことを規定しています。家畜そのものや家畜の飼養管理で

用いられた飼料等について組換えDNA技術を使用できない旨は規定していません。よって、組換えDNA技術を用いた飼料を与えられた家畜の排泄物を利用することは可能です。

5、きのこ類の生産基準を追加

以下のようなきのこ類の基準が追加されました。

①種菌の基準

「この表ほ場又は採取場の項、ほ場における肥培管理の項、ほ場における有害動植物の防除の項、一般管理の項、育苗管理の項及び収穫、輸送、選別、調整、洗浄、貯蔵、包装、その他の収穫以後の工程に係る管理の項の基準に適合する種子、苗等（苗、苗木、穂木、台木その他の植物体の全部又は一部（種子を除く）で繁殖の用に供されるものをいう。以下同じ。）又は種菌であること。」

「1の種子、苗等又は種菌の入手が困難な場合は、使用禁止資材を使用することなく生産されたものを、これらの種子、苗等又は種菌の入手が困難な場合は、種子繁殖する品種にあつては種子、栄養繁殖するものにあつては入手可能な最も若齢な苗等又は天然物質若しくは化学的処理を行っていない天然物質に由来する培養資材を使用して生産された種菌を使用することができる。（は種され、又は植え付けられた作期において食用新芽の生産を目的とする場合を除く。）

②肥培管理の基準 [新設]

「略 きのこ類の生産に用いる資材にあつては、次の（1）～（3）に掲げる基準に適合していること。ただし、たい肥栽培きのこの生産においてこれらの資材の入手が困難な場合にあつては、別表1の肥料及び土壌改良資材に限り使用することができる。

（1）樹木に由来する資材については、過去3年以上、周辺から使用禁止資材が飛来せず、又は流入せず、かつ、使用禁止資材が使用されていない一定の区域で伐採され、伐採後に化学物質により処理されていないものであること。

（2）樹木に由来する資材以外の資材については、以下に掲げるものに由来するものに限りこと。

天地有機 第23号 2006年9月25日
ア、農産物（この条[*第4条]に規定する生産の方法についての基準に従って栽培されたもの。）

イ、加工食品（有機加工食品の日本農林規格第4条（平成17年10月27日農林水産省告示第1606号）に規定する生産の方法についての基準に従って生産されたもの）

ウ、飼料（有機資料の日本農林規格第4条（平成17年10月27日農林水産省告示第1606号）に規定する生産の方法についての基準に従って生産されたもの）

エ、有機畜産物の日本農林規格第4条（平成17年10月27日農林水産省告示第1606号）に規定する生産の方法についての基準に従って飼養された家畜及び家さんの排泄物に由来するもの）

（3）（2）アに掲げる基準に従ってきのこ類を生産する過程で産出される廃ほだ等については、これらを再利用することにより自然循環機能の維持増進が図られていること。

<有機加工食品>

1、原材料の使用割合の変更

5%以下とされる原材料（食塩、水、加工助剤を除く）に占める、非有機原材料の重量の割合について、別表1に掲げる食品添加物を含めることを規定されました。

2、有機加工食品の別表の改正

（1）別表1（食品添加物（基準））の改正内容

①現行では記載されている「寒天」は削除

②木灰について使用できる幅の拡大

現行：「伝統的な製法によるチーズに使用する
場合に限る」

改正案：「伝統的な製法によるチーズ若しくは
こんにやくに使用する場合又は山菜類
のあく抜きに使用する場合に限る」

③「一般飲食物添加物」が新設されました。

ただしゼラチンは一般飲食物添加物であるが、
基準が決められていることから、現行どおりとな

ります。

(2) 別表 2 (薬剤 (基準)) の改正内容

① 薬剤名の変更

「植物油及び動物油 (農産物に対して病虫害を防除する目的で使用する場合を除く)」

② 植物の抽出物の追加

「食用に用いられる植物の抽出物 (化学的処理を行っていない天然物質由来のものであって、農産物に対して病虫害を防除する目的で使用しない場合に限る。)」

天地有機 第 23 号 2006 年 9 月 25 日
なお、規制強化となる改正内容が含まれているため、経過措置として 1 年間は改正前の規定に基づく格付が認められます。

参考：農水省 HP (農林物資規格調査会のページ)
農林物資規格調査会総会 (平成 18 年 8 月 24 日開催)「資料 7 日本農林規格の見直しについて」

5、有機栽培に使用する肥料及び土壌改良材の選定手順について

有機栽培に使用する肥料及び土壌改良材については、有機農産物の日本農林規格に適合することを確認した後使用するよう注意して下さい。適合性の評価については、以下の手順を進めてください。グループで構成される生産行程管理者の例です。

1、必要性和有効性の評価

グループの生産者から資材の使用希望があった場合、その資材の使用目的を明確にし、必要なものであるかを検討します。また、その資材が有効であるかを検討します。

2、有機農産物の日本農林規格への適合性評価

必要かつ有効なものであることが確認されたら、以下の資料を取り寄せ、有機農産物の日本農林規格の別表 1 に適合しているかどうかの評価を行います。

<取り寄せる資料>

- ① 使用原料のわかる資料 (天然物質もしくは天然物質由来のもので、別表 1 の右欄の条件への適合を確認できること)
- ② 製造工程のわかる資料 (製造工程で化学処理、化学合成物質の添加などが無いことが確認できること)

『 遺伝子組換え技術を利用していない農薬の調査 』

調査結果のリスト配布のお知らせ

有機農産物の日本農林規格において、遺伝子組換え技術を用いて製造した農薬の使用が禁止されました。このことから、本会では遺伝子組換え技術を利用していない農薬の一覧表を作成しました。内容は、2006 年 7 月 13 日までに農薬メーカーから回答のあったもので、遺伝子組換え技術を利用していない農薬を名称・種類・保証期限・製造業者 (販売業者) の項目で一覧表にまとめたものです。調査はぜんぶ終了していません。約 70 ほどの農薬までの調査の段階です。

リストを必要とされている生産者や団体の方は本会までご連絡下さい。送付します。

送料とコピー代の実費 (合計 1 部のご負担をお願いします。

(ファックス：03-5812-7370 メール：jimukyoku@yu-ki.or.jp)

3、認定機関への確認

資料から適合しているものと判断できるようであれば、間違いはないかどうか、資料を認定機関に送り、適合性の確認を行います。

4、使用可能資材リストに掲載

適合性の確認ができたなら、グループの使用可能資材リスト（生産行程管理規程の別表）に掲載します。グループの者は、そのリストの資材より選

5、リストの見直し

リストを定期的（おおむね一年おき）に見直します。見直しに際しては、肥料及び土壌改良材の購入先に原料及び製造方法に変更がないかの確認を行います（2で取り寄せた資料内容の変更の有無）。

6、加工食品品質表示基準一部改正（H18年8月1日）

近年、様々な加工食品が製造され、表示を実施する事業者も多様化するなか、従来の表示方法では消費者に十分な情報提供をすることが難しくなったことから、加工食品について品質表示基準の改正を含めた表示方法の見直しが行われました。以下が改正の概要です。

1. 一括表示事項に関する表示様式の弾力化

(1) 義務表示事項（名称、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法、製造業者の名称・住所等）は、第4条に付帯する別紙様式で必ず一括表示しなければなりません。しかし、一括表示と同等程度に分かりやすく記載する場合は、プライスラベル（価格などが表示されているシール）と一緒に表示することが可能となりました（図1を参照）。

(2) 義務表示事項以外に、製造業者のHPアドレスやお客様ダイヤル番号等消費者にとって必要な情報であれば、別記様式内に記載できるようになりました（ただし、商品の説明書きや宣伝文句などは不可）。

(3) 商品の主要面に名称と内容量を分かりやすく表示してあれば、一括表示部分での表示を省略することが可能となりました。

(4) 内容量及び原材料名を一括表示部分に記載することが困難な場合、記載箇所を表示することで他の箇所での表示が可能となりました。

【プライスラベル表示例】

鶏唐揚げ		
鶏肉、卵白、小麦粉、植物油脂、...	内容量 (g)	100g 当たり
	〇〇〇〇	〇〇〇円
	加工日	価格 (円)
保存方法〇〇℃以下	〇〇〇〇	〇〇〇
加工者(株)〇〇	消費期限	
〇〇県〇〇市〇〇	〇〇〇〇	

(図1)

2. 製造者等の表示の明確化と表示項目の弾力的な運用（図2を参照）

(1) 「製造業者等の氏名又は名称及び住所」の項目には、表示内容について責任を有するものを記載することが明確化されました。表示内容に責任を持つ者が複数いる場合には、全ての者を一括表示部分に記載します。

(2) 「製造者等」の項目では、JAS法だけでなく食品衛生法においても表示が規定されています。

① JAS法と食品衛生法とで表示が必要な者が同一である場合は、(1)にかかわらず食品衛生法に基づいて記載して下さい。

② JAS法と食品衛生法とで表示が必要な者が異なる場合は、以下の2通りの記載方法があります。

(3) プライベートブランド(自社ブランド、PB)商品など、販売者が表示内容に責任を持つ商品について、販売者の委託により製造者を併記したい場合は、上記の<記載方法1>のように枠外に記載します。

【販売者がJAS法上の表示責任を持つ商品に、食品衛生法に基づき製造者を記載する場合】

<記載方法1>

枠内に販売者、枠外に製造者を記載

販売者	(株)〇〇
	〒100-... 千代田区...
サービスセンター	03-0000-...
製造者	△△食品(株)
	〒100-... 千代田区...

<記載方法2>

枠内に食品衛生法で表示すべき者を併記

販売者	(株)〇〇
	〒100-... 千代田区...
サービスセンター	03-0000-...
製造者	△△食品(株)
	〒100-... 千代田区...

ただし、どちらがJAS法上の表示責任者であるかを合意しておく必要があります。

(図2)

3. 原材料名の表示方法の弾力化

(1) 一般的な原材料とくらべて「特色ある原材料」について、以下の3点が見直されました。

① 該当する原材料の整理

* 該当する「特色ある原材料」の例について

・特定の原産地

例) 国産大豆絹豆腐、三陸産わかめを使用

・有機農産物・有機畜産物及び有機加工食品、特別栽培農産物

例) 有機小麦粉使用、有機牛肉使用

有機こんにゃく芋から自社生産

・特別栽培農産物

例) 特別栽培ねぎ入り

・品種 例) とちおとめ使用、コシヒカリ入り

[わかりやすい表示方法Q&A 問26参照]

② 同種の原材料における使用割合が100%未満の時は割合表示が必要となりますが、〇%の他に〇割と表示することが可能です。

③ 使用割合が変動する場合の幅を持たせた表示の容認

(2) 商品の中身を確認できる弁当については、外見からその原材料がわかるおかず類をまとめて「おかず」「その他おかず」と記載できるようになりました。

(3) 原材料が3種類以上ある複合原材料の表示方法は重量順で3位かつ複合原材料に占める割合が5%未満のものは「その他」と記載できるようになりました。

4. 原料原産地名について原材料と原産地の対応が明確となるような表示

(1) 原料原産地名は、主な原材料名に対応させて記載することとし、必要に応じて、主な原材料名の次に括弧を付して記載することができるようになりました。

* 今回の改正について平成20年7月31日までの2年間の移行期間が設けられています。改正内容は表示の弾力化が中心であるため、従来の表示方法で表示を行っていただければ違反に問われることはありません。ただし、上記のうち特色ある原材料、原料原産地名の記載の2点については今後新たに表示する事が必要ですので注意してください。

参考: 農水省 HP 「食品表示とJAS規格」 「加工食品品質表示基準 Q&A (わかりやすい表示等)」

<http://www.maff.go.jp/soshiki/syokuhin/heyajaindex.htm>

7、 加工食品の栄養成分表示について — 特別寄稿 —

武田紀久子判定員の特別寄稿により「加工食品の栄養成分表示」について情報提供をお願いしました。今回は、栄養成分や熱量に関して表示を行う場合の、表示すべき事項及び方法と強調表示の基準について紹介します。

<栄養成分表示の意義>

食生活が多様化する中で、加工食品や調理済み食品を利用する機会が増えています。健康と食べものが密接な関係にあることは言うまでもなく、食べものの栄養成分に関する情報が消費者に求められています。

野菜・果物・魚介・肉などの生鮮食品の栄養成分に関する情報は、食品成分表により、殆どの食品について知ることができます（標準的な値ではあるが）。一方、加工食品や調理済み食品では、材料の配合割合や作り方などが一律ではない上に、消費者には不明のことが多いため、栄養成分に関する情報は調べようがなく、商品の表示に頼るしかありません。

現在、加工食品の栄養成分表示は義務ではなく、任意事項ですが、表示する場合には「健康増進法」（平成14年公布）に基づいて制定された「栄養表示基準」（平成15年4月24日厚生労働省告示）に従わなければなりません。

<内容>

基準の内容としては、次の2種類があります。

- ① 栄養成分の表示（例1）
- ② 栄養成分の強調表示（例2）：下記6種の強調表示をする場合はその栄養成分の含有量が基準値より多いか少ないかの制限があります。基準値の詳しい数字は、厚労省のHPなどを参照のこと。
 - ア) 欠乏しがちな栄養成分が補給できることの強調表示（カルシウム・食物繊維など）
 - 1) 「源」「供給」「含有」「入り」「使用」「添加」など**含む**旨の表示
 - 2) 「高」「多」「豊富」など**量が多い**旨の表示
 - 3) 他の食品と比べて**栄養成分等の量が強化されている**旨の表示
（この場合、どの商品と比べてどの位強化されたかの量または割合を示さなくてはならない）
 - イ) 摂り過ぎがよくないといわれている栄養成分が適切に摂取できることの強調表示
（糖類,ナトリウム,脂質など）
 - 1) 「無」「ゼロ」「ノン」など**含まない**旨の表示
 - 2) 「低」「ひかえめ」「少」「ライト」など**低い**旨の表示
 - 3) 他の食品と比べて**栄養成分等の量が低減されている**旨の表示
（この場合、どの商品と比べてどの位低減されたかの量または割合を示さなくてはならない）

栄養表示基準について

【栄養成分が含まれていることについて表示をする場合】（例1）

ビスケット

栄養成分表示

1袋 (75g)	当り
熱量	390kcal
たんぱく質	5.3g
脂質	19.1g
炭水化物	49.1g
ナトリウム	311mg
カルシウム	20mg

- ・ 熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムの順番に表示されます(これら5つは必須)。表示単位も決められています。
*炭水化物に代えて、糖質及び食物繊維で表示されることもあります。
- ・ 他の栄養成分(例:カルシウムやビタミンCなど=ミネラル11種、ビタミン13種)は、ナトリウムの次に表示されます。これらは任意で表示成分を選べる。
- ・ これらは、100g、100ml、1食分、1包装その他の1単位当たりで表示され、含有量は、一定値又は○○～○○gのような下限値及び上限値の幅で表示されます。

【栄養成分が含まれていることについて強調した表示をする場合】(例2)

低脂肪ヨーグルト

栄養成分表示

100g	当り
熱量	67kcal
たんぱく質	3.1g
脂質	0.5g
炭水化物	12.6g
ナトリウム	45mg
カルシウム	100mg

- ・ 栄養成分について単純に量を表示するだけでなく、高○○、□□入り、低□□、××オフなどの表示をする場合もあります。
- ・ 表示できるパターンは、国民の栄養摂取の状況からみて、栄養成分の摂取が欠乏しているか過剰であるかにより、以下の2通りに大別され、それぞれ3通りの表示があります。
- ・ それぞれ、定められた基準を満たす必要があります。

○その欠乏が国民の健康の保持増進に影響を与えているとされる栄養成分(食物繊維、カルシウムなど)

→「補給ができる」旨の表示(以下の3通り)

(1)「源」「供給」「含有」「入り」「使用」「添加」

など含む旨の表示

(2)「高」「多」「豊富」など量が高い旨の表示

(3)他の食品と比べて栄養成分等の量が強化されている旨の表示**

○その過剰な摂取が国民の健康の保持増進に影響を与えているとされる栄養成分(糖類、ナトリウムなど)

→「適切な摂取ができる」旨の表示(以下の3通り)

(1)「無」「ゼロ」「ノン」など含まない旨の表示

(2)「低」「ひかえめ」「少」「ライト」など低い旨の表示

(3)他の食品と比べて栄養成分等の量が低減されている旨の表示**

* *ある成分を強化または低減した旨を表示する場合には、比較の基になる商品を特定した上で、強化または低減した量または割合を示さなくてはならない。

栄養成分	〔第1欄〕 高い旨の表示をする場合は、次の基準値以上であること		〔第2欄〕 含む旨又は強化された旨の表示をする場合は、含有量または増加した量が次の基準値以上であること	
	食品 100 g 当たり () 内は、一般に飲用に供する液状の食品 100ml 当たりの場合	100kcal 当たり	食品 100 g 当たり () 内は、一般に飲用に供する液状の食品 100ml 当たりの場合	100kcal 当たり
たんぱく質	15 g (7.5 g)	7.5 g	7.5 g (3.8 g)	3.8 g
食物繊維	6 g (3 g)	3 g	3 g (1.5g)	1.5 g
亜鉛	2.10mg (1.05mg)	0.70mg	1.05mg (0.53mg)	0.35mg
カルシウム	210mg (105mg)	70mg	105mg (53mg)	35mg
鉄	2.25mg (1.13mg)	0.75mg	1.13mg (0.56mg)	0.38mg
銅	0.18mg (0.09mg)	0.06mg	0.09mg (0.05mg)	0.03mg
マグネシウム	75mg (38mg)	25mg	38mg (19mg)	13mg
ナイアシン	3.3mg (1.7mg)	1.1mg	1.7mg (0.8mg)	0.6mg
パントテン酸	1.65mg (0.83mg)	0.55mg	0.83mg (0.41mg)	0.28mg
ビオチン	14μg (6.8μg)	4.5μg	6.8μg (3.4μg)	2.3μg
ビタミンA	135μg (68μg)	45μg	68μg (34μg)	23μg
ビタミンB ₁	0.30mg (0.15mg)	0.10mg	0.15mg (0.08mg)	0.05mg
ビタミンB ₂	0.33mg (0.17mg)	0.11mg	0.17mg (0.08mg)	0.06mg
ビタミンB ₆	0.30mg (0.15mg)	0.10mg	0.15mg (0.08mg)	0.05mg
ビタミンB ₁₂	0.60μg (0.30μg)	0.20μg	0.30μg (0.15μg)	0.10μg
ビタミンC	24mg (12mg)	8mg	12mg (6 mg)	4 mg
ビタミンD	1.50μg (0.75μg)	0.50μg	0.75μg (0.38μg)	0.25μg
ビタミンE	2.4mg (1.2mg)	0.8mg	1.2mg (0.6mg)	0.4mg
葉酸	60μg (30μg)	20μg	30μg (15μg)	10μg

	[第1欄]		[第2欄]	
	<p>含まない旨の表示をする場合は、次のいずれかの基準値に満たないこと [無、ゼロ、ノン、レス] この基準値より値が小さければ「0」と表示可能</p>		<p>低い旨の表示をする場合は、次のいずれかの基準値以下であること [低、ひかえめ、小、ライト、ダイエット、オフ] ～より低減された旨の表示をする場合は、次のいずれかの基準値以上減少していること</p>	
	食品100g当たりの場合	一般に飲用に供する液状での食品100ml当たりの場合	食品100g当たりの場合	一般に飲用に供する液状での食品100ml当たりの場合
熱量	5kcal	5kcal	40kcal	20kcal
脂質	0.5g	0.5g	3g	1.5g
飽和脂肪酸	0.1g	0.1g	1.5g	0.75g
			かつ飽和脂肪由来エネルギーが全エネルギーの10%	
コレステロール	5mg	5mg	20mg	10mg
	かつ飽和脂肪酸の含有量（*）		かつ飽和脂肪酸の含有量（*）	
	1.5g	0.75g	1.5g	0.75g
	かつ飽和脂肪酸のエネルギー量が10%（*） （*）は、1食分の量を15g以下と表示するものであって、当該食品中の脂肪酸の量のうち飽和脂肪酸の含有割合が15%以下で構成されているものを除く		かつ飽和脂肪酸のエネルギー量が10%（*） （*）は、1食分の量を15g以下と表示するものであって、当該食品中の脂肪酸の量のうち飽和脂肪酸の含有割合が15%以下で構成されているものを除く	
糖類	0.5g	0.5g	5g	2.5g
ナトリウム	5mg	5mg	120mg	120mg

注) ドレッシングタイプ調味料（いわゆるノンオイルドレッシング）について、脂質を含まない旨の表示については「0.5g」を当分の間「3g」とする。

本表は、栄養表示基準別表第4及び第5を整理したものである。

厚生労働省HP（<http://www.mhlw.go.jp/topics/bukyoku/iyaku/syoku-anzen>）の表に加筆