

平成 20 年 1 月 29 日

特別用途食品のあり方に関する意見

1. 団体の名称：ヤマサ醤油株式会社

2. 代表者：濱口 道雄（代表取締役社長）

3. 団体の概要：

当社は創業 1645 年（正保 2 年）という、360 年以上もの長い伝統を持つ会社である。本社は千葉県銚子市にあり、一貫して醤油の製造・販売を行ってきた。現在は醤油、各種調味料、医薬品類の製造・販売を主な事業としており、売上高 490 億円（2007 年 12 月）、従業員数 850 名の株式会社である。関連会社に YAMASA CORPORATION U.S.A.、株式会社ヤマサ ORM、San-J International, Inc.、サンジルシ醸造株式会社を有する。

4. 特別用途食品（低ナトリウム食品）の製造・販売を行う上での現状と課題

ヤマサでは 1979 年に減塩しょうゆの発売を開始している。当時の普通醤油の食塩濃度は現在より高めであり、このような減塩しょうゆを使用していただくことにより国民の食塩摂取量の過多を緩和することに貢献してきたと考えている。

ヤマサでは減塩しょうゆの開発当初から、単に食塩濃度を減らした醤油ということではなく、普通に美味しく使っていただく醤油であるという気持ちを込めて味や香りの研究を進めてきた。例えばヤマサ減塩しょうゆには醸造酢が少量加えられているが、これは食塩濃度を下げることによる苦味の発現を抑え、また酢によって味を引き締めることで食塩が少なくても味がボケないようにしている。色も普通の醤油よりやや濃い目にして使い過ぎないようにするなど、工夫してきた。

現在は普通醤油の食塩濃度が低下しており、減塩しょうゆは「病者用」として病院での入院患者用の食事や高血圧患者のための醤油だけでなく、一般家庭で普通に使用する醤油としてニーズが拡大している。特にヤマサの減塩しょうゆは海外で使用される比率が高く、米国ではレストランや一般の家庭の食卓に減塩しょうゆが普通に使用されており、病者用に限ってということではなくなっているのが現状である。

当社の開発と製造部署では、減塩しょうゆにさらに呈味性や機能性を高める方向で研究を進めている。当社のキャッチフレーズは「美味しさに本気です」ということだが「より美味し

く、より健康に」ということは、決して食塩を多く摂取することではなく、より多くの人が減塩しょうゆを普通の食生活で使用するにより、例えば高血圧などの病気を予防し、健康を維持することを目的としている。このため原料や風味に関心の強いお客様には、有機丸大豆を使用した特選グレードの減塩しょうゆを提供して満足度を高めるよう努力している。

消費者が通常使用している醤油は丸大豆しょうゆ、こいくちしょうゆ、うすくちしょうゆなどであるが、減塩しょうゆも約20%の家庭で使用されている。消費者が減塩しょうゆに持つイメージは①身体に良い(35%)、②価格が高い(24%)、③高齢者向け(24%)、④血圧を下げる(23%)、⑤美味しくない(16%)、⑥塩分を気にせずたくさん使える(13%)、というアンケート結果が得られている。製造・販売する立場としては、②の価格が高いことと⑤の美味しくないという評価が重要な課題であり、これらの改善が製造者には一層要求される。また減塩しょうゆを使用した美味しいメニューの提案が必要であると考えている。このように、減塩しょうゆのこれからの販路としては、病院や高血圧患者などナトリウム摂取を制限されている生活者はもちろんであるが、メタボリックシンドローム、生活習慣病予備軍といった、まだ普通に生活している家庭で通常の醤油として使っていただくことが大事である。当社では、減塩しょうゆを使用することで健康維持に貢献すること、そのためには美味しさの増強に加えて、機能性などの付加価値を備え、そのコストに見合った価値をアピールしていきたいと考えている。

5. 特別用途食品のあり方に関する意見

今般特別用途食品制度の見直しが検討されているが、世の潮流からして当然のことと考える。検討に当たっての具体的な論点の中に記されている、新しいニーズに対応した特別用途食品の役割は早急な対応が必要と考える。現状に対応した対象食品の見直しに関しては、咀嚼嚥下困難者用の流動性食品などは検討されるべき項目であろう。

対象食品の除外に関しては慎重な検討を要望する。

特別用途食品の中でも特に病者用食品である低ナトリウム食品に関してはその種類も多く、病院給食などで広く一般的に治療のために使用されている。

低ナトリウム食を必要とする患者やこれに類する人の病気治療や予防には必須の食品である。人は誰も美味しく食事を摂る権利があり、この中で5原味のひとつである鹹味として食塩の果たす役割は極めて大きい。腎臓病や高血圧患者はこの食塩を制限しなければならず、食塩の摂取規制はかなり厳しいものである。

食塩を含む食品の中で、醤油はその製法上の理由で食塩を多く含む調味料の代表となってい

る。醤油には旨みの成分が多く含まれており、この旨み成分により食塩が減っても物足りなさを補うと云われている。このため醤油の食塩を減らした減塩しょうゆでもそれほど物足りなさを感じさせることなく美味しく食事が摂れるとも云われている。ここに減塩しょうゆの大きな存在意義があると考え。

現在様々な機能性成分を含んだ醤油が開発されており、これらの醤油を否定するものではないが、特別用途食品の減塩しょうゆと特定保健用食品などその他の機能訴求醤油との違いが消費者にとっては不明確になっており、若干の混乱があるのではないかと思われる。

特定保健用食品も病者用食品と同じく特別用途食品の中に分類されているが、このあたりの整理が今一度必要になっているように感じる。

以上