

# 第7回 食品の営業規制に関する検討会資料

## (みそ製造業)

- 本資料の作成は、大手事業者(4)、中堅・小規模事業者(3)、県組合(2)からのヒアリングの他に、事業者HPや全国味噌業公正取引協議会への表示相談品目情報などを参考にした
- 

平成30年11月5日

全国味噌工業協同組合連合会

# 味噌業界の概況

## (1) 全国味噌工業協同組合連合会

- ・全国8ブロック、47の県組合(味噌・醤油組合:25)、887の味噌製造事業者(醤油と味噌の兼業:589、数は少ないが味噌・醤油・酒の兼業もあり)(平成29年7月1日現在)を構成員とする中央団体
- ・関連団体として、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がある

## (2) 出荷量、消費量、輸出等

- ・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28年度の出荷量は約41万トン
- ・主産地は長野県で、約45%を占める。種類別では米味噌80%、豆味噌5%、麦味噌5%、調合味噌10%
- ・一人当たりの味噌消費量は、米と同様に漸減傾向。平成23年度は約2kg(約3.9kg/昭和46年度)
- ・輸出量は東日本大震災時を除いて増加基調で平成29年度は約1.6万トン、仕向け先のトップは米国(約30%)

## (3) 事業者の概況(日刊経済通信社調べ、平成28年度)

- ・販売数量上位10社:  
マルコメ、ハナマルキ、ひかり味噌、マルサンアイ、神州一味噌(旧宮坂醸造)、フドーキン、イチビキ、岩田醸造、福山醸造、竹屋
- ・販売数量上位50社の占有率は約95%
- ・中小事業者は早くから味噌以外の嘗め味噌(おかず味噌)や加工調味料、漬物等を手掛けていたが、近年、大手事業者も即席味噌汁等の味噌加工品、塩麴や甘酒等の麴関連品、大豆加工品等の事業を活発に展開。
- ・即席味噌汁市場は拡大の一途(約700億円弱、味噌業界の大手・中堅の他に業界外の永谷園や旭松が参入)

(参考) 規模に関わらず多くの事業者が通販営業を行ない、小規模事業者は通販の他に直営販売店舗を運営するため本業関連品による品揃えが必要と判断される。

# 食品表示基準における「みそ」の規定

## ○ 基本原料

大豆、穀類(米、大麦・はだか麦)、食塩

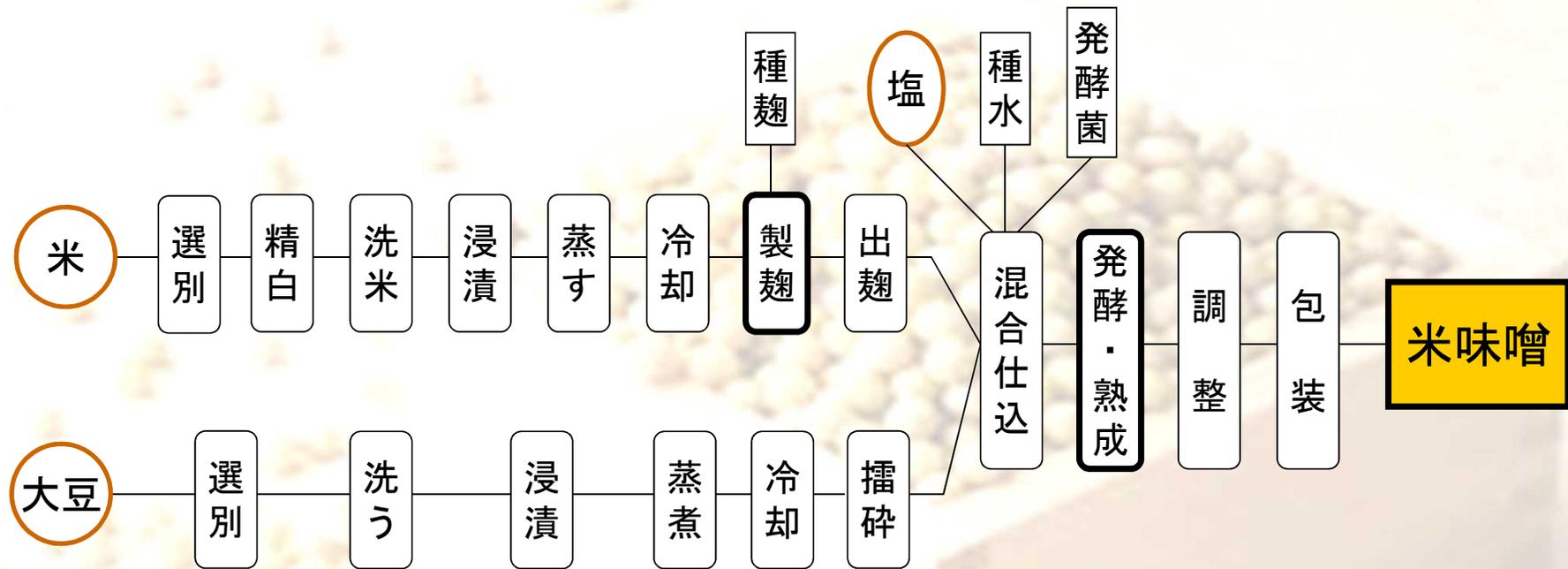
\* 風味原料(かつおぶし粉末等)、砂糖、水あめ等の副原料、酒精、調味料等の添加物も使用可

## ○ 名称(定義)

みそとは、

- ① 蒸煮した大豆に、米や麦麴、塩を混ぜて発酵・熟成した半固体状のもの  
⇒ 米みそ、麦みそ
- ② 蒸煮した大豆を全量麴にし、塩を混ぜて発酵・熟成した半固体状のもの  
⇒ 豆みそ
- ③ 複数の麴で仕込んだ半固体状のもの、或いは複数のみそを混合したもの  
⇒ 調合みそ

(参考) 即席味噌汁やボトル入りの液状味噌は、表示基準上は味噌ではなく、味噌加工品



## 米味噌の製造工程例

## 事業者の商品構成(例)と主な許可営業

### 大手事業者 (味噌専業)

- ・味噌(みそ製造業)
- ・即席味噌汁、液味噌の味噌加工品(みそ製造業)\*
- ・甘酒(清涼飲料水製造業)
- ・大豆関連品  
(一部がそうざい製造業)

\* 自治体によっては非営業品目扱い

### 小規模事業者 (味噌・醤油兼業、店舗併設)

- ・味噌(みそ製造業)
- ・醤油(しょうゆ製造業)
- ・嘗め味噌(加工及び醸造タイプ、一部がみそ製造業)
- ・梅干／漬物
- ・もろみ等の調味料(?)
- ・豚汁等の提供(飲食店営業)

この他、味噌・醤油以外の品目では、液味噌(中小規模)、豆乳、調理用味噌、鍋用つゆ、塩麴、甘酒(大手～中小規模)、味噌ラーメン用スープの素、そうざい類、饅頭、アイスクリームなど

### 主な許可営業

みそ製造業、しょうゆ製造業、そうざい製造業、清涼飲料水製造業、缶詰又は瓶詰製造業、ソース類製造業、菓子製造業、飲食店営業など

# 営業許可及び届出業種に関する問題点

- 1) みそ製造業(及びしょうゆ製造業)に該当する範囲が狭いため、ほとんどの事業者が複数の許可をとらなければならない。
  - ⇒ ・みそ製造業に該当するのは、通常のみそと一部の嘗め味噌(醸造期間が1ヶ月以上で野菜等の仕込み量が30%以下のもの)のみ、醸造工程がない加工嘗め味噌や即席味噌汁及びボトル入りの液味噌は含まれない
- 2) 営業許可品目に含まれないものがある
  - ⇒ 輸出やFDA登録時に求められる営業許可証や衛生監視票等の証明書を用意できない
- 3) 複数の許可を取っている場合、期限が異なるため面倒である
- 4) 自治体の規制や運用に相違がある
  - ⇒ ・製造した味噌を別の自社工場へ移動して小分け充填包装しても「みそ製造業」の許可が必要だが、他社では許可不要とされている
  - ・即席味噌汁について、ある自治体は「みそ製造業」での許可、他の自治体は許可不要の判断
  - ・自治体によって規制が異なるため実態が把握できない、新商品開発で許可申請モレのおそれ
- 5) 自治体ごとに施設基準を定めているが、構造や設備について「〇〇を設けること」といった細かな規制がある
  - ⇒ 製造現場が多様化し、麴を外部から購入して製造する、仕込み物を購入して発酵・熟成する、バルクで味噌を購入し酒精を添加後に充填・包装する、など生産方式が多様化し、施設基準が実態と乖離
- 6) 許可を得た「〇〇製造施設」では、たとえ試作や見本製造であっても他の食品が製造できない
  - ⇒ 製造ラインの共用禁止

## 営業許可及び届出業種に関する要望

事業者及び規制当局の事務量やコストの削減、事業者が新しいカテゴリーへ参入することなどを容易にする観点から、下記の点について要望します。

- みそ製造業としょうゆ製造業を一本化する。
- みそ製造業の範囲を広げる。
- 営業許可業種・営業届出と品目との対応関係を分かりやすく改善する。
- できるだけ統一的な施設基準が望ましい。実態に即した基準にし、運用を弾力化する(一部の自治体では対応)。  
見直しにあたっては、HACCP制度化を加味した内容に改善する方向はどうか。
- 自治体と事業者の意思疎通