

月刊 こう食品法令 【2025年 9月号】

- 目次 A【お知らせ】 最近の法改正等の情報
:包装前面栄養表示ガイドライン案の意見募集について
B【シリーズ】 食品表示案内 第29講 個別
:マカロニ類の表示について
C【コラム】 ちょっと深く、考える :
:たんぱく質の栄養素等表示基準値について

【最近の法改正等のお知らせ】 最近の気になる改正等の情報

◆令和3年にコーデックス委員会において、包装前面栄養表示ガイドラインが採択されました。諸外国では、栄養成分表示を見やすくする取組みとして包装前面栄養表示が導入されています。そこで、わが国の包装前面栄養表示について検討を行い、案が作成されました。

本ガイドラインは食品表示基準に位置付けないガイドラインですが、日本版包装前面栄養表示ガイドライン(案)の意見意見募集が令和7年9月22日～10月21日まで募集中です。

様式

1食分(1袋)当たり				
エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
301kcal	11.3g	16.3g	27.9g	1.9g
14%	13%	23%	9%	27%

%は1日の摂取目安に対する割合

■主な内容

- ・対象となる栄養成分等は、熱量並びにエネルギー産生栄養素であるたんぱく質、脂質及び炭水化物、ナトリウム(食塩相当量)である。
- ・容器包装に入れられた一般用加工食品であって、当該食品の食品単位として喫食時の1食分を想定。
- ・日本人の食事摂取基準(2025年版)の18歳以上の成人の推奨量等を基にした栄養素等表示基準値を用いることから、18歳未満の子供向けに製品設計されている食品においては導入に留意が必要。

消費者庁HPの情報から作成

※続きはP a g e 1 -2 (会員) で記載しています。

第29講 マカロニ類の表示について 【個別】

■マカロニ類の食品表示基準別表の改正

個別品目ごとの表示ルールについて横断的な基準に合わせる方向で見直しがなされ、マカロニ類は2025年4月から改正法が適用されました。猶予期間は5年間あります。

マカロニ類については、定義、名称、名称規制については一部修正を加えて現状維持として、それ以外の原材料は、添加物、追加的な表示事項、表示の様式、表示禁止事項について、横断ルールに合わせ廃止となりました。

■マカロニ類の定義

マカロニ類の定義としては、「デュラム小麦のセモリナ若しくは普通小麦粉又は強力小麦等のファリナ若しくは普通小麦粉に水を加え、これに卵、野菜等を加え又は加えないで練り合わせ、マカロニ類成形機から高圧で押し出した後、切断し、及び熟成乾燥したものをいう。」となっています。また、デュラム小麦の原料を使ったものだけがJAS規格で認められているという関係になっています。このJAS規格では「デュラム小麦のセモリナ又は普通小麦粉に水を加え、・・・切断し、及び熟成乾燥したもの」と定義されています。ここで、JAS規格はデュラム小麦のみとされているのに、「普通小麦粉」の記載がされています。どういことでしょうか。

まずデュラム小麦のセモリナについて説明します。デュラム小麦は二粒系小麦と呼ばれる原始的な小麦で、パンやめんに使われる強力小麦とは別種の品種です。その祖先にあたるというところではデュラム小麦は言葉としては、ラテン語の「硬い」を意味する「デュール」に由来します。セモリナとは、穀物の製粉で得られる粗い穀粉を指します。つまり粗挽きしたデュラム小麦のことになります。ここでいう「普通小麦粉」とは粗挽きでない細かい粒子の小麦粉をさします。つまりデュラム小麦を細かく挽いたものことです。従って、ここでいう普通小麦粉とは細挽き小麦の粒子の状態のことを意味しています。

一方、食品表示基準のマカロニ類はJAS規格とは異なり、デュラム小麦以外の他の小麦粉として「強力小麦等のファリナ若しくは普通小麦粉」の使用も認めています。

※続きはPage 2-2（会員）で記載しています。

参考文献: 個別品目ごとの表示ルール見直し分科会

我が国の栄養素等表示基準値は、目標量(DG)であるエネルギー産生栄養素バランス(13～20%エネルギー)に基づき、算出されます。

■「日本人の食事摂取基準(2025年版)」策定検討会報告書 指標の概要 抜粋

生活習慣病の発症予防を目的として、特定の集団において、その疾患のリスクや、その代理指標となる生体指標の値が低くなると考えられる栄養状態が達成できる量として算定し、現在の日本人が当面の目標とすべき摂取量として「目標量」を設定。生活習慣病の発症予防を目的とした複合的な指標については、構成比率を算定する。(例:エネルギー産生栄養素バランス[たんぱく質、脂質、炭水化物(アルコールを含む)が、総エネルギー摂取量に占めるべき割合])

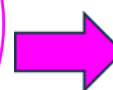
たんぱく質の食事摂取基準

策定検討会報告書 p.86～103

(推定平均必要量、推奨量、目安量：g/日、目標量：%エネルギー)

性別 年齢等	男性				女性			
	推定平均 必要量	推奨量	目安量	目標量 ¹	推定平均 必要量	推奨量	目安量	目標量 ¹
0～5 (月)	—	—	10	—	—	—	10	—
6～8 (月)	—	—	15	—	—	—	15	—
9～11 (月)	—	—	25	—	—	—	25	—
1～2 (歳)	15	20	—	13～20	15	20	—	13～20
3～5 (歳)	20	25	—	13～20	20	25	—	13～20
6～7 (歳)	25	30	—	13～20	25	30	—	13～20
8～9 (歳)	30	40	—	13～20	30	40	—	13～20
10～11 (歳)	40	45	—	13～20	40	50	—	13～20
12～14 (歳)	50	60	—	13～20	45	55	—	13～20
15～17 (歳)	50	65	—	13～20	45	55	—	13～20
18～29 (歳)	50	65	—	13～20	40	50	—	13～20
30～49 (歳)	50	65	—	13～20	40	50	—	13～20
50～64 (歳)	50	65	—	14～20	40	50	—	14～20
65～74 (歳) ²	50	60	—	15～20	40	50	—	15～20
75以上 (歳) ²	50	60	—	15～20	40	50	—	15～20

コーデックスでは 50g、
米国や EU も 50g



※ 続きは P a g e 3 - 2 (会員) で記載しています。

A Guide to Food Labelling, Kou

(編集後記) 年会員の会費で当HPが運用されています。年会員限定のサービスを希望される方は、お手数ですがお問い合わせフォームから、年会員(月にコーヒー1杯の価格相当分です)の登録をお願いいたします。ご理解賜りますようお願い申し上げます。

会員の皆様には実務に役立つ定期機関紙をお送りしております。また、法令等の実務上のご質問も承ります。また、日頃の疑問点の判断資料として当コンサルをご利用くだされば幸甚です。

2024年は拙い内容にもかかわらず、お付き合いくださり感謝申し上げます。ありがとうございました。2025年(令和7年)も実務に役立つ基本となる情報を発信してまいります。引き続きご覧くだされば幸甚です。

月刊 こう食品法令 【2025年 9号】

なにかをなすべきだと決断したときは、たとえ多くの人びとがそれについて違ったふうに考えようとしても、それをおこなっているところをみられるのを避けてはならない。もし、正しくおこなっているのであれば、間違って非難する人たちをどうして君は恐れるのか。
(エピクテトス(要録)(國方訳))

著作権法によりこう食品法令の事前の許可なしに複写・引用等の使用は禁止されています。