

内閣府消費者庁長官

岡村 和美 殿

食品添加物表示見直し検討にあたっての要望

平成 31 年 4 月 19 日

日本うま味調味料協会技術部会

食品添加物表示見直し検討にあたって、日本うま味調味料協会として以下のように要望させていただきます。

現在、「化学調味料」無添加・不使用と表示した商品が市場に多数存在しております。当協会としては、このような表示は一般消費者の方々に対し、安全性が確認されているうま味調味料について誤った認識を引き起こし、消費者の適切な商品選択を防げる可能性のある不適切な表示であると考えております。

日本うま味調味料協会の「化学調味料」無添加表示に対する考え方

1. 「化学調味料」という用語の定義は存在しない

「化学調味料」という用語は、昭和 30 年代に料理番組等で特定の商品名と区別するために使われ始めましたが、現在では、食品表示基準などの行政上の用語としては使われておらず、定義も存在しません。当協会としては「化学調味料」という用語はあやふやで、その無添加・不使用表示は、何を加えていないかが不明確で、消費者に誤ったイメージを抱かせる表示と考えております。

また、消費者に正確な情報を伝え、適切な商品選択に役立てることを目的とした食品関連法規の精神・趣旨にも反していると考えます。

2. 「化学調味料」無添加表示は食品添加物の安全性懸念を想起

当協会では、「化学調味料」無添加・不使用表示を、うま味調味料だけではなく、食品添加物への誤解やイメージ低下、ひいては食品産業全体の健全な発展をさまたげるものと捉えています。

3. 「化学調味料」無添加表示と安全・安心と結びつけた優良誤認の可能性

無添加＝安全・安心＝健康によい、といった誤解を招きかねない見解を前面に打ち出している商品やメニューを見かけますが、これらの表示は、「化学調味料」無添加と謳うことで、添加した商品より優れているような誤解を与えかねません（優良誤認）。このような表示は、一般消費者の方々に対して、安全性が確認されている食品添加物についての誤った認識をさらに助長する可能性もあり、好ましくないと考えております。

また、「化学調味料」無添加表示製品の多くは、うま味調味料は使用していなくても、酵母エキスやたん白加水分解物といった加工食品の製造にしか使われない、意図的にうま味成分を増強した代替素材が使用されていることが多く、その場合、原材料についての誤認により、消費者の適切な商品選択を防げる恐れのある不適切な表示であると考えます。

食品添加物表示見直し検討にあたっては、無添加・不使用表示、特に「化学調味料」無添加表示について、ガイドラインや Q&A 等により、不適切であることが明確になるような規制を検討していただくよう、要望いたします。

以上