

質疑応答

<第2回 令和6年11月14日開催分>

プログラム名：「みそ JAS～日本の伝統を世界へ～」

御質問	回答
世界的には日本の「みそ」の知名度が高いのでしょうか？	【事務局からの回答】 みその知名度については各国で異なると考えられますが、近年、海外市場において、海外のみそに類似するテンメンジャンやテンジャンの発酵大豆ペースト製品に「Miso」などと表示された製品が販売されている実態から、海外の消費者や販売者は日本のみそとこれらの違いを認識していない状況であると考えられます。
JAS取得後5年後の改正について、認証事業者から色々な要望があるとお聞きしましたがその内容について伺いたい。	【全国味噌工業協同組合連合会 加藤氏からの回答】 具体的な要望内容については、現在全国味噌工業協同組合連合会が確認・検討しているところです。
大豆が含まれない商品では、みそJASの定義に合わないということでしょうか。	【事務局からの回答】 みそ JAS におけるみその定義においては、大豆は必須原材料となっており、食品表示基準（平成 27 年内閣府令第 10 号）別表第 3 に規定するみその定義と同様です。ただし、あくまで JAS は任意の制度であり、JAS の定義に当てはまらないからといって、商品名等の表示方法を制限するものではありません。 みそ JAS におけるみその定義 3.10 みそ 次に掲げるものであって、半固体状のもの a) 大豆若しくは大豆及び米、麦等の穀類を蒸煮したものに、米、麦等の穀類を蒸煮してこうじ菌を培養したものを 加えたもの又は大豆を蒸煮してこうじ菌を培養したもの若しくはこれに米、麦等の穀類を蒸煮したものを加えた ものに食塩を混合し、これを発酵させ、及び熟成させたもの b) a)に砂糖類、風味原料等を加えたもの

その他、セミナーの内容に関する御意見については、次回のセミナー内容の企画の参考とさせていただきます。