

特集1 タイの表示から 日本の食品を探る

ジュースを選ぶとき、「果汁〇%」という表示を参考にしてている人は多いでしょう。ジャムやソースにも同じように%表示が書いてあったら便利です。この原材料%表示を実施しているタイで、80以上の商品を購入。原材料の使用%を明らかにします。



砂糖ソースを コロッケにかけて 食べていた!



ほとんどの食品メーカーが門外不出にしている原材料のレシピ。ところがタイでは、食品の主要原材料に%の表示を義務付けています。実際の表示には間違いもありますが、世界唯一の画期的表示制度です。タイに輸出された日本の食品を元に、メーカーに原材料の使用割合を聞いてみると、食べるとき、思いもかけない勘違いをしている食品のあることがわかりました。

甘くとろっとしたソースは、コロッケやトンカツ、お好み焼きなど、たくさんの食品に使われている調味料です。

タイで購入してきたソースのタイ語のラベルには、砂糖が原材料の中で一番多く含まれている商品がたくさんありました。日本語のラベルを見ると、野菜・果実が最初に書かれていて、全体に占める野菜・果実量が多い、という印象を与えます*。

各メーカーに問い合わせたところ、オタフクソース、カゴメ、ブルドッグソースは、「タイの表記は間違っています」。

キッコーマンだけは、「タイ語ラベルは、輸出当初に私どもから情報提供をして作っており、送っていただいた内容は、ほぼ正確です」。キッコーマン・デリシャスソースの表示を見ると、ウスター、中濃、トンカツソースはともに、砂糖の割合は25%以上となっています。

「原材料の割合は外に出せないが、使わ

れている量の多い順に原材料名を言うだけなら」、と教えてくれたオタフクソースも、焼きそばソースの原材料は糖類が一番多いのです。

カゴメは、「原材料の割合は企業秘密」。

ブルドッグは「とんかつソースに砂糖が52%入っているのは間違いだ」「記事の内容を見せてくれなければ、原材料の割合はお答えできない」。

カゴメとブルドッグの原材料は、タイ語の表示でしか分かりません。その表示によるとブルドッグの「中濃ソース」には36%の砂糖が入っていることとなります。パッケージは日本で売られているソースと同じです。

ブルドッグの「中濃ソース」をなめてみると、砂糖がたっぷり含まれていることがよくわかります。野菜をかけている、と思ってソースをたっぷり使っていた人は、実は、砂糖をたっぷりかけていたのです。

*原材料は重量に占める割合が多い順に書くのが表示の原則です。

ソースの原材料パーセント表示

メーカー	商品名	容量	タイの原材料表示	企業からの回答
キッコーマン	デリシャスソース ウスター	300ml	水 34.60%、砂糖 27.00%、酢 17.00%	キッコーマンから情報提供したのでタイの表示は正しい。 ただし、とんかつソースに関しては、「トマト36.20%」を「野菜・果実（トマト、りんご、たまねぎ、その他）36.20%」に訂正
	デリシャスソース 中濃	300ml	砂糖25.00%、酢12.70%、トマト11.50%、りんご5.00%、塩5.00%	
	デリシャスソース とんかつ	300ml	トマト36.20%、砂糖25.00%、酢20.80%	
オタフクソース	お好みソース	300g	砂糖31.2%、トマト9.9%、しょうゆ9.2%、酢8.9%、塩3.8%、調味料0.99%、天然着色料	「使われている量の多い順にしか答えられない」野菜・果実（トマト、玉ねぎ、デーツ、その他）、糖類、醸造酢、醤油、食塩、でんぷん、酒精、香辛料、オイスターエキス、調味料、その他
	焼そばソース	500g	ブドウ糖果糖液糖28.40%、塩5.60%、りんご19.50%、酢18.80%、しょうゆ11.10%、トマト10.00%、コーンスターチ1.80%、ウコン0.50%、天然着色料	
ブルドックソース	ウスターソース	300ml	砂糖29.80%、にんじん24.58%、塩10.15%、玉ねぎ10.06%、トマト1.81%、香辛料1.60%、調味料0.2%、着色料	タイ語表示にブルドッグソースは関与していない。 正しいパーセント表示については、掲載内容を見てから、お答えするかどうか検討したい。 (編集部注：タイの表示に誤りがあることはメーカーに確認、それ以上は回答が得られなかった。)
		170ml	砂糖33%、酢16%、塩8%、トマト2.4%、天然着色料	
	中濃ソース	300ml	砂糖31.60%、にんじん28.75%、玉ねぎ11.80%、塩6.85%、香辛料2.15%、りんご2.10%、トマト2.08%、調味料0.2%、着色料	
		170ml	砂糖36%、酢13.3%、トマト5%、りんご5%、にんじん2.5%、みかん2.5%、しょうが2.5%、天然着色料	
	とんかつソース	300ml	砂糖52%、にんじん31.61%、玉ねぎ13.26%、塩5.38%、香辛料3.26%、トマト3.10%、りんご2.02%、調味料0.2%、着色料	
	焼そばソース	170ml	ブドウ糖果糖液糖24%、塩10%、玉ねぎ10%、トマト4.2%、コリアンダー3%、りんご2.8%、酢1%、天然着色料、調味料0.6%	
	お好み焼きソース	170ml	ブドウ糖果糖液糖20.7%、トマト17.04%、玉ねぎ17.04%、りんご11.36%、レモン11.36%、酢7.8%、塩4.8%、コーンスターチ2.1%、天然着色料、調味料2.2%	
	下町屋台焼そばソース	310g	ブドウ糖21%、にんじん14%、玉ねぎ12%、酢5%、塩5%、しょうゆ4%、トマト4%、りんご3%、コーンスターチ3%、オイスターソース3%、ナツメヤシ2%、天然着色料	
カゴメ	カゴメソース ウスター	500ml	トマト40%、にんじん25%、玉ねぎ25%、砂糖3%、塩2%、酢3%、香辛料1%、天然着色料	企業秘密 (編集部注：タイの表示に誤りがあることはメーカーに確認、それ以上は回答が得られなかった。)
		300ml	酢29%、砂糖29%、トマト12%、玉ねぎ10%、塩9%、にんじん7%、にんにく2%、天然着色料	
	カゴメソース 中濃	300ml	トマト28%、グラニュー糖26%、醸造酢23%、りんご10%、塩6%、玉ねぎ2.5%	
	カゴメソース とんかつ	500ml	トマト40%、りんご20%、塩3%、玉ねぎ20%、砂糖5%、白こしょう4%、天然着色料	
300ml		トマト30%、醸造酢23%、グラニュー糖23%、りんご14%、塩5.4%、玉ねぎ2.5%、天然着色料		

特集1 タイの表示から日本の食品を探る

だまされてた!

多い順でないソースの原材料表示

「だまされてた! 砂糖をかけてたっていうことか! ソースで野菜が摂れると思って、たっぷり使ってたのに」と叫んだ人が事務局にいます。ソースの原材料は、「野菜・果実(トマト、りんご、、、など)、醸造酢、糖類、食塩、香辛料」の順で表示されているので、この順に原材料が多く入っていると思っていたのです。ところが、ソースに限っては、この表示の「常識」が通用しません。日本ソース工業会が1974年に重量の割合に関わらず、下記のように表示すると申し合わせていたのです。

原材料名

野菜・果実(一、一、一、その他)、醸造酢(または合成酢)、糖類(一、一)、食塩、香辛料、[以下は、使用した任意原材料の多いもの順に記載]

砂糖が一番多いソースでも、「野菜・果実」が原材料の一番初めに来ます。ソース製造業者への問い合わせのときに、「これっておかしくないですか」と聞いてみても「申し合わせされているので」と言われるだけ。

農水省に問い合わせしてみたら、「砂糖が一番多いと、ソースにならないのでは?」これが常識だと思いますが、実は3分の1以上も砂糖の入ったソースがあるのです。農水省の役人ですら担当でなければわからないのですから、どうやら、多くの人がだまされているようです。ソースのほかに、原材料が多く含まれる順に書かれていない加工食品があったら、次号でお知らせします。



タイで売られていた日本のメーカーのソース。原材料表示には、どの材料が何%含まれているかが表示されている。

野菜・果物ごとの%表示を

「たっぷり野菜」や「野菜汁100%」と書かれた商品。どんな野菜がどれくらい含まれているか、興味ありませんか？

ナガノトマト「菜園紀行 野菜ジュース」は、還元トマト90%で、セロリ4.5%、ニンジン2.2%、その他野菜が2.8%。

「カゴメ野菜ジュース」は、トマトが90%で、残り10%がその他の野菜です。同じく

カゴメの「まろやかキャロット」は、ほとんどが濃縮にんじんで、レモンが少し入っています。

フルーツジュースは、「果汁○%」と記載し

なければなりません。しかし、リンゴ&オレンジや、フルーツミックスのように、2種類以上の果物が使われている場合には、それぞれの果汁が、どれくらい入っているかはわかりません。例えばリンゴ&オレンジジュースなら、「リンゴ果汁○%、オレンジ果汁○%」と記載されていた方が、もっと商品選択の幅が広がるでしょう。

タイで購入した、オーストラリア産のスプリング・バレー「アップル&ブラックカラントジュース」では、りんごが95%と全体のほとんどを占め、残り5%がブラックカラントです。このようにそれぞれの果汁割合が表示されていれば、味も想像できて、消費者は間違いない商品が購入できます。

(編集部)

<次号に続く>



ジュースの原材料パーセント表示

メーカー	商品名	容量	タイの原材料表示	企業からの回答
カゴメ	カゴメ野菜ジュース	900g	トマト87.4%、セロリ5%、にんじん5%	トマトが9割、残りの野菜はセロリ、にんじん、ビート、パセリ、レタス、キャベツ、レタス、ほうれん草、クレソン(濃縮還元)、にんにくの順に多い
	まろやかキャロット	930g	にんじん97%、レモン3%	ほぼ100%にんじん
ナガノトマト	菜園紀行野菜ジュース	340g	トマト90%、セロリ4.5%、にんじん2.2%	還元トマト90%、セロリ4.5%、にんじん2.2%、その他野菜2.8%、食塩0.33%、香辛料0.17%
スプリング・バレー	アップル&クラランベリージュース	250ml	りんご95%、ブラックカラント5%	濃縮還元りんご95%、ブラックカラント5%、ビタミンC

注：タイでは主要原材料のみを表示。そのため、タイ語のラベルには記載されていない原材料もある。

特集1 タイの表示から日本の食品を探る

国際規格化の検討も進む

原材料%表示は、コーデックス(国際食品規格委員会)でも検討が進められています。

コーデックスでは、QUID(クイッド: Quantitative Ingredient Declaration)と呼ばれ、担当の部会はカナダが議長国の食品表示部会です。

実はQUID、日本子孫基金がアメリカとイギリスの団体と構成しているIACFO(国際消費者機構)が、コーデックスで話し合うことを提案した議題。

99年の第23回総会で、IACFO会長のブルース・シルバークレード氏(写真)は訴えました。「現在の表示基準のもとでは、消費者が食品中の成分を誤解してしまう場合がある。QUIDをコーデックスで検討すべきだ」そしてこの提案は、さしたる反対なく、翌年の表示部会から話し合うことが決まりました。

消費者団体の提案で基準の改定が決まるのは、とてもまれなことです。政府と、企業団体が牛耳るコーデックスの中で、IACFOがこのよ

うな画期的な行動を起こせたことは、コーデックスをより消費者思いの国際基準に変えていける可能性を広げたこととなります。

2001年の表示部会では、シルバークレード氏が壇上に呼ばれ、QUIDに関し、5分間のスピーチを許されました。時間の制約の厳しい国際会議で、5分も時間がもらえたのは、この議題の重要性が認められたためといえます。

今年の表示部会では、ついにQUIDに関する作業部会の設置が決まりました。現在、作業部会の議長国イギリスを中心とし、実質的な検討が進められています。

国際基準になるまでには、まだ何年もかかるでしょうが、今後も日本国内での働きかけと平行して、コーデックス会議に参加し、QUIDが消費者にとって重要だということを訴えていく予定です。



(遠藤)