



# 食用塩の製法と表示方法

## —公正競争規約の概要—

尾方 昇

食用塩公正取引協議会副会長兼事務局長

食品の事故や偽装が相次ぎ、国全体として食の安全、安心が求められています。食用の塩は人間が生きていくうえで欠かすことができない、そして必ず一定量は取らなければならない、すなわち生きていくための必須食品ですから、その安全と安心を守っていくことは塩を業とする者にとって重要な社会的責任です。塩業界は思わぬあたりでも特に優れた塩のように誤認させる表示をやめて、ガラス張りの正しい情報開示を目指した表示に変えていくことを決意し、業界団体もない中で有志が集まり準備会を作って5年余りの活動をし、とうとう本年4月には官報に告示され規約を発足させることになりました。

この規約は、生産業界、流通業界、消費者、などすべての方の理解と協力があってはじめて有効に機能します。適正表示の審査に合格した商品には公正マークがつきます。この塩の公正マークをご理解いただき、公正マークのついた商品を取り扱い、また購入していただくことが塩の安全、安心を守ることになり、また塩商品の表示の適正化を推進することになります。

### 1. 公正競争規約とは

公正競争規約とは、消費者の利益を守るため、業界が自主的にルールを定め、うそつき表示、大げさな表示など、消費者をだますような表示をしないようにして、消費者が商品を選んだ後でだまされたということがないようにするものです。規約は厚労省や農水省などですでに法律で定められた規則も取り込んで、販売する業者にもこの規則を守れば表示の上でも大丈夫なように定められており、不当な表示として警告などを受けることもなく安心です。すなわち、消費者にも販売者にもこの規則を守れば安心だということです。

### 2. 表示方法正常化への歩み

10年前の専売制の廃止後、小売マーケットの市場環境は大きく変化し、供給も小規模の地場産業としての塩生産が多数稼働し、世界中からの珍しさを求めた塩商品が輸入されて、高価格商品が数多く販売され、商品数も激増した。このような市場の動きに伴い、市場の競争は激化し、商品の表示に対しても過激なものが現れるようになった。

事業者数の推移

	1997	2003	2007
	専売廃止	輸入自由化	現在
真空式&天日塩粉砕	13	19	36
特殊製法塩、特殊用塩	275	413	519
輸入販売	33	236	514
卸	83	250	365

平成15年には東京都から消費者意見を集約して商品表示の適正化を求める指導文書が出されることになった。塩専売制廃止に当たっては、表示や品質規格などについての全く基準がない状態で自由化され、またそれを協議すべき業界の団体もない状態であったことから、業界の有志9社が集まり「家庭用塩表示検討懇談会」を発足し、塩の表示の適正化への活動を開始した。また東京都には「食塩表示適正化連絡会」が発足して表示の適正化について検討を開始した。

平成16年には公正取引委員会から食塩の表示に関し6社を対象に警告を行い、併せて消費者意見の集約結果を整理して「家庭用塩について」の指導勧告を行い、公正競争規約作成に向けた活動を開始するように求めた。消費者意見集約の主要内容は以下のとおりである。

- ・思わせぶりで品質が良いと誤認させる
- ・過剰に体に良い、味がよいと言っている
- ・根拠のない自然塩、天然塩の表示で品質が良いと思わせる
- ・産地名が実際と異なる
- ・海洋深層水、無意味な無添加表示がある

同年さらに東京都は食塩表示適正化連絡会の結論を受けて「食塩の表示に関する業界自主基準策定に向けた指針」を公表して、表示規約制定に向けての活動の推進を図った。指針の内容の骨子は以下の通りである。

- ① 「自然」「天然」の表示は使用しない
- ② ミネラルによる品質等の優良性を表示しない
- ③ 「最高」「究極」などの最上級を示す表示は客観的根拠がなければ使用しない
- ④ 無意味な無添加表示はしない
- ⑤ 一括表記枠外に原材料、製法を表記する

これらの動きを受けて業界有志 12 社により食用塩公正競争規約作成準備会を発足させて月 1 回の会合を重ねて具体案の合意に向けて協議が続けられ、平成 18 年 4 月業界全体に呼びかけて、76 社の会員が参加する食用塩公正取引協議会準備会を発足させ、関係省庁とも協議を重ね、また消費者団体の意見を求めて食用塩公正競争規約の成案を作成する活動をすすめ、平成 20 年 2 月公正取引委員会主催の公聴会を開催し同年 4 月に官報告示となった。食用塩公正取引協議会は官報告示を受けて 5 月 21 日設立総会を開催して実質的活動を開始し、入会受け付け、商品表示の審査の受付を開始した。第 1 回の審査結果発表は 8 月末日に商品数 210 点について合格通知を出し、さらに今後継続して審議が続けられている。

### 3. 食用塩公正競争規約のポイント

食用塩公正競争規約は食品に関する関係法令に従って作られていますから、この規約を順守すれば法律にも従っていることとなります。従来は関係法令を個別に見ながらチェックしなければなりませんでした。今後は食用塩公正競争規約をきちんと守れば法律にも準拠し

ていることとなるため安心です。なお、食品関係の法律が改正された時、規約もそれに従って改正される場合があります。規約では消費者等から明確に表記することを求められた内容を上乗せして表記することを定めたものがあります。したがって、従来の法律に定められていない内容でも表記する必要が生じる場合があります。

#### 1) 規約の対象になるもの

一般消費者に販売される包装した食用塩です。

次のような塩は規約の対象になりません。

- ・包装されていない塩、散塩
- ・塩化ナトリウム含有量が 40% 以下
- ・液体タイプ ... 水塩
- ・食品が混合された塩...ごましお、抹茶塩、塩こしょう
- ・工業用・融雪用・浄水器再生用 等

塩以外の商品の表示の内容については、それぞれの商品の品質表示基準や公正競争規約に従ってください。この規約が塩以外の商品の表示方法を規制するものではありません。

#### 2) 表示のすべてが規約の対象になります

商品の個装表示、広告、パンフレット、ネット販売の案内、など幅広く適用されます。この点は JAS 法とは異なりますからご注意ください。

#### 3) 一括表記の書き方

- ① 名称は「塩」または「食塩」と書きます。
- ② 原材料は「海水」「海塩」「岩塩」「湖塩」「天日塩」の名称のいずれかを使ってください。原材料とは生産工場の最初の状態をいいます。海塩とは海水を原料とした塩を工場の初期原料とした場合で、天日塩の溶解再製は海塩または天日塩と書いてください。天日塩の原料が海水だからと言って原材料を海水と書くことはできません。海塩と書くか天日塩と書くかは自由です。原材料名の原産国は製法表示に書くので一括表示には書かなくてもよい。
- ③ 賞味期限および保存方法は原則として書きません。
- ④ 原産国名: 輸入品には原産国名が必要です。
- ⑤ 製造者、輸入者、販売者は加工食品表示基準（以下加工品表という）に準じて書いてください。ただし、分包だけを行う場合は加工者になります。

#### 4) 製造方法を必ず書くことになりました

- ① 食用塩公正競争規約では製造方法を必ず書くことになりました。製造方法には原材料の説明と工程の概要が工程順に書かれます。
- ② 原材料では原材料名を書きますが、製造工場の海水 100%の場合以外については原産地名を記載します。2 種以上の原材料で塩を作った場合は塩化ナトリウム分のうち何%がその材料から来ているかを記載します。塩を原料とする場合(二次加工品)は原料となる塩の製造方法の概要を記載します。記載する順番は塩の原料、添加物の順番で、多い順に書く。
- ③ 工程はその工程順に定まった用語で記載します。定められた用語は現在 16 の用語です。これ以外の用語でなければ説明できない工程については協議会に連絡ください。用語説明は次章を参照ください。

#### 5) 地名の付いた商品名

商品名に地名が付いている時、その地域で生産されている場合はそのまま使ってもよい。例えば、沖縄の海水を使い沖縄で作った塩に沖縄の塩という名前を付けることは何の問題もない。同様に日本の海水を使って日本で最終包装まで行った製品は国産塩、国内塩と書いても問題はない。

地名が付いた商品でその地名以外の原材料を使った場合は、その地名以外の原材料を使っている旨、商品名と同一視野内に書き加える必要がある。例えば、原材料はメキシコ産など。

#### 6) 海洋深層水の表記上の注意

海洋深層水の使用を表記したい場合、同一視野内に採水地と使用割合を明記して記載することができます。例えば、「室戸海洋深層水」。ただし、海洋深層水を使用することで何らかのメリットがあることを記載する場合はその合理的根拠を提出してください。

#### 7) 成分表示について

ミネラル・・・の表現はできません。個別の成分をもって表示します。表示は分析値をそのまま表示するのではなく、栄養成分表示に従ってください。熱量、タンパク質、脂質、炭水化物、ナトリウムの順に記載し、その次に厚労省が人体に必要なミネラルとして指定した成分(Ca,

Mg, K, Fe, Cu, Zn, Cr, Se, Mn, I, P)のうち表示したい成分を書き、それ以外で表示したい成分を記載する時は区分して記載します。

#### 8) にがりの表記

にがり含有する旨はマグネシウム含量 0.1%以上であれば一括表記、製法表記の枠外に記載できます。この場合の「にがり」の定義は、海水または塩湖水を濃縮して塩化ナトリウムを析出した残液であり、Na, K, Mg, Ca, Cl, SO<sub>4</sub>, Br を主成分とし、それ以外の成分を 1%以上含有しないものです。これはミネラル含有を表記するためではなく、にがり含有することで塩の性質や味が変化するために表記するものです。

#### 9) 低ナトリウム塩の表記

塩化ナトリウム以外の成分が 25%以上の場合には低ナトリウム塩と記載してください。栄養成分表記に隣接して 1%以上含まれる成分を記載してください。特別用途食品にはその指定される表記事項を記載してください。

#### 10) 用語が定義されたもの

天日塩、焼き塩、藻塩、フレーク塩については次の定義に合致する場合表記できます。

天日塩: 塩田等で海水を天日濃縮して結晶としたものに限り、濃縮だけ行ったもの、塩湖かん水を濃縮したものは天日塩と表記しない。

焼き塩: 乾燥を目的とする高温処理は焼き塩とはいわない。温度 380℃以上では高温焼き塩、380℃未満では低温焼き塩という。

藻塩: 海藻を浸漬した海水を原料とした塩(浸漬法)、塩に海藻抽出物を添加した塩(エキス法)、に対して藻塩と呼称することができる。海藻使用量の下限は暫定的に浸漬法では 80 g/kg 以上、エキス法では 5 g/kg 以上とする。

フレーク塩: 顕微鏡下で鱗片状結晶が相当部分を占めるもので、平釜または天日塩で、粒径 0.15 mm 以上、かさ密度 1.05 g/cm<sup>3</sup> 以下の軽い塩。

国産塩: 海水取水から製品まで国内で行われた製品。

国内加工: 原料を輸入し国内で加工した製品。

#### 11) 特級、特選の用語は使えます

比較対象品(並み品)がある場合、特級、特選などの用語が使えます。ただし、明確な規格の差があり明文化

されていることが必要です。比較対象品の販売が極めて少なくなった場合は特級、特選などの言葉は使えません。

#### 12) 自然、天然が塩にかかる言葉は使えません

自然塩、自然海塩、天然塩などの言葉は使えません。自然製法、自然結晶などの類似用語も使えません。

#### 13) 不当表示として禁止されること

- ① 虚偽の表示、著しく優良と誤認される表示はできません。  
実際と違う、あたかもよいように思わせる、という消費者をだます表示はできません。著しく優良と思わせる表記をする場合は、合理的な根拠を提出する必要があります。
- ② 最上級の表示は原則的にできません。  
製造方法、原産地、成分、品質などについて、最上級の表現を使う場合は明確な根拠を提出してください。最高、最適、日本一、などを使う場合は根拠を明確にしてください。
- ③ 太古、古代、最古のなどの歴史性を表示するときは根拠が要ります。
- ④ ○○推薦、○○賞受賞、などは、根拠が必要です。
- ⑤ 健康、美容に効果がある表現はできません。「うがい」に使えるなど極めて一般的な表現では、その塩だけが効果があるような記載でなければ認められる場合があります。本などに塩水のうがいは風邪の予防に有効です。という特定の製品を示していない記述は違反ではありません。
- ⑥ 他社の製品の悪口はいけません。

#### 14) 公正マーク

規約に合致していることが食用塩公正取引協議会の審査委員会で認められれば、公正マークを付けることができます。協議会の会費、審査料が支払われている必要があります。

#### 15) 規約は2年間猶予期間があります

その間に新しい表示に切り替えてください。2年間は旧表示であることは小売店からの返品の原因になりません。

## 4. 製法とその表示方法

### 製 塩

イオン膜: 塩分濃縮膜、イオン交換膜などの別名があるもので、海水の塩分を濃縮する操作です。

逆浸透膜: 淡水化膜、RO などと呼ばれるものです。海水を真水にするときに出てくる濃い海水を利用するものです。

溶解: 天日塩、岩塩などを溶解してかん水(濃い塩水)を作る操作です。

採掘: 岩塩または湖塩を掘り出すことです。

天日: 塩田、流下盤、枝条架、ネットなど自然力を利用して蒸発させ、塩を結晶化したり、海水を濃縮したりする操作です。

平釜: 開放釜で煮詰めて塩の結晶をつくる方法です。

立釜: 真空式、加圧式など密閉釜で煮詰めて塩の結晶を作る方法です。

噴霧乾燥: 海水を霧状に噴霧して塩の結晶を取る方法です。

加熱ドラム: 海水を液滴にして加熱したドラム上で塩の結晶を取る方法です。

### 加 工

乾燥: 塩の結晶を加熱して水分を除く操作です。天日乾燥は含まれません。

粉碎: 塩の塊を砕く操作です。

焼成: 塩の結晶を高温で焼くことです。380℃以上は高温焼成、380℃未満は低温焼成といえます。

混合: 添加物を加えて混ぜる操作です。

洗浄: 水や塩水で洗って砂や「にがり」分などを除く操作です。

造粒: 塩を粒状などに成型する操作です。

浸漬: 藻塩の製造で海藻を浸漬する操作です。

### 工程例示

- 1) 海水イオン膜立釜方式 別称: 膜濃縮せんごう法  
表示例 原材料 海水(日本)  
工 程 イオン膜、立釜、乾燥
- 2) 天日塩溶解平釜方式  
別称: 天日塩溶解再製(平釜)

- 表示例 原材料 天日塩(メキシコ)  
工 程 溶解、平釜
- 3) 天日塩溶解立釜方式  
別称: 天日塩溶解再製(真空式)  
表示例 原材料 天日塩(メキシコ)、炭酸マグネシウム  
工 程 溶解、立釜、乾燥、混合
- 4) 海水天日平釜方式  
表示例 原材料 海水(日本)  
工 程 天日、平釜
- 5) 噴霧乾燥または加熱ドラム方式  
別称: 全乾燥タイプ  
表示例 原材料 海水(日本)  
工 程 噴霧乾燥
- 6) 天日塩  
表示例 原材料 海水  
工 程 天日
- 7) 採掘岩塩  
表示例 原材料 岩塩  
工 程 採掘、粉碎
- 8) 岩塩溶解立釜方式 別称: 岩塩溶解再製  
表示例 原材料 岩塩  
工 程 溶解、立釜

## 5. 食用塩公正取引協議会

食用塩公正競争規約の運営、相談、周知活動、違反防止活動、表示の審査、などの活動は、食用塩公正取引協議会で行います。本年 5 月 21 日に発足しました。会長は丸本伯方塩業社長が選任されました。事務局は六本木の塩業会館 9F におきます。運営は日本塩工業会から尾方が副会長兼事務局長、塩事業センターから新野が事務局次長、が専任して活動しています。また、塩を横断する業界団体がない中で、「にがり」規格の問題、塩の安全性や品質の基準に関する問題など、表示以外の塩業に共通する問題の検討も活動の中で要請されています。

### 講演者略歴

食用塩公正取引協議会副会長兼事務局長

1932 年生まれ、九州大学理学部化学科卒業、工学博士

日本専売公社小田原製塩試験場、中央研究所、海水総合研究所等の勤務を経て 1989 年日本塩工業会、2008 年食用塩公正取引協議会勤務

50 年余塩および海水資源の研究に携わり、併せて塩業界の世話役をしている。