

みその賞味期限表示に関するガイドライン
(改訂版)

平成 30 年 2 月

全国味噌工業協同組合連合会

1. 背景・経過

食品の期限設定（消費期限又は賞味期限）は、その食品の製造・加工・保存や特性等に関する情報を熟知する立場にあり、当該製品に責任を負う製造業者等が保存試験を行ない、科学的、合理的根拠をもって適正に設定することが求められている。全国味噌工業協同組合連合会は、製造年月日から期限表示へ移行する際に事業者が円滑に期限表示に移行できるよう米みそ（甘、辛口）、麦みそ及び豆みそについて必要な理化学試験及び官能検査を行ない、みその賞味期限設定のガイドラインを示した。現状、多くの事業者は、出荷量が最も多い辛口米みその場合、期限設定は6ヶ月とし（ガイドラインでは3～12ヶ月）、年月日表示を行なっている。

一方、近年食品ロスの削減や国内加工食品の輸出における物流の観点から行政と事業者は、食品の品質や安全性の確保を前提に期限設定の延長に取り組んでいる。

2. ガイドライン改訂における基本的認識

全国味噌工業協同組合連合会は、ガイドラインの改訂にあたり以下の点を基本的認識とした。

- 1) みそは安全に喫食できる期間が極めて長い食品である。
- 2) みその発酵・熟成工程は、麴由来の各種酵素による原料成分（デンプンやタンパク質等）の分解、その生成物間の二次的反応などが複雑かつ同時並行的に起こり、みその品質（香味、色調など）が形成される。みその製造過程で起こるこうした変化は製品でも進行するが、変化こそがみその本来ある姿である。
- 3) みそは種類が多く、その使用原料と配合割合及び発酵・熟成期間をベースに色調や甘辛等により区分されている。したがって、みその賞味期限は消費科学的に許容される範囲内で一律に設定することはできない。

3. 賞味期限の設定

全国味噌工業協同組合連合会は、食品ロス削減等の社会情勢と事業者のさまざまな状況を踏まえ、前述の期限設定のための試験結果の精査に基づいて現行のガイドラインを再検討した。下表の通り賞味期限設定の目安は現行ガイドラインのままとするものの、

次の観点からの賞味期限設定を推奨する。

	米みそ		麦みそ	豆みそ	調合みそ
	甘みそ	辛口みそ			
常温 流通	3～6ヶ月	3～12ヶ月	3～12ヶ月	6～12ヶ月	3～12ヶ月

事業者はガイドラインを参考にしながら、当該みその区分、使用原料の品質、原料処理、発酵・熟成管理、包装材料の特性、さらには季節や流通条件などを考慮して個別に賞味期限を設定することが望ましい。その場合、

- ・辛口米みそ、麦みそ、豆みそ及び調合みその賞味期限は12ヶ月を、米甘みそは6ヶ月を原則とするが、みその品質特性や取引の実態等を踏まえ、例えば3ヶ月や6ヶ月を設定してもよい。
(直射日光を避け、常温保存の場合)。
- ・低温保存（流通）の場合は、みその品質特性により賞味期限は常温保存より長く設定することも可能である。
- ・食品表示基準の定め及びみその品質特性により、3ヶ月を超える賞味期限を設定する場合は年月表示が望ましいが、従前通り年月日表示をしてもよい。

みその賞味期限と関連する事項について、以下に補足する。

○ 期限設定のための保存試験

食品の期限表示設定の方法は、「食品期限表示の設定のためのガイドライン」（平成17年2月：厚生労働省、農林水産省）に示され、食品の特性を踏まえて、微生物試験や理化学試験及び官能検査の結果等に基づき科学的・合理的に行うものとされている。みそは微生物的に安定であることから、通常、理化学試験（水分、食塩、全窒素、水溶性窒素、ホルモール窒素、pH、酸度、全糖、直接還元糖、アルコール、表面色などから適宜選択）と官能検査（色調、香り、味など）が行われる。

○ みその色調

みその着色の本質は、米のデンプンや大豆のタンパク質が、麹菌に由来する酵素によって分解されて生成する糖とアミノ酸のメイラード反応（アミノカルボニル反応）である。この反応は、発酵・熟成と併行して起こり、褐色色素（メラノイジン）を生成する。メイラード反応は、食品の加熱や熟成過程においてさまざまな食品中（みそやしょうゆ以外にソース、ビール、クッキー等の焼き菓子など）で起こることが知られており、食品に特有の色調と風味を与える。

みその着色（色調）に最も影響する要因は温度であり、温度が高くなるほど着色速度が速くなる。その他に、麹歩合が高いほど、塩分が低くなるほど着色が進む傾向がある。