

## 第2部

### 日本即席食品工業協会のあゆみ

# 沿 革

### 1) 前史としての特許係争

急成長を遂げる即席めん市場は昭和30年代半ばには既に過当競争の状態にあり、厳しい競争の中で、特許係争が激しさを増していった。

特許係争の初期は、先に述べた「チキンラーメン」の意匠権、商標権をめぐる係争と重なって進行していた。

昭和35年(1960年)9月、大和通商の「素麺を馬蹄形状の鶏糸麺に加工する方法」が公告になった。

11月には、東明商行の「味付乾麺の製法」と日清食品の「即席ラーメンの製造法」が、同時に公告された。

エース食品(当時)の「即席中華麺製造法」が公告になるのは、少し遅れて昭和37年(1962年)6月であったが、昭和35年(1960年)の後半にはすでに、三つの特許の公告が出揃っていた。

東明商行の特許は、公告期間中の昭和36年(1961年)8月、日清食品に譲渡された。昭和37年(1962年)6月、二つになった日清食品の特許が成立。日清食品は業界各社の製法は、このいずれかの製法に抵触するとして、実施契約の締結を促すとともに、7月には「全日本即席ラーメン協会」(加盟36社)を結成した。

続いて、同月中にエース食品を中心とした「日本即席ラーメン協会」(加盟7社)、大和通商を中心とした「全日本即席ラーメン工業会」(加盟8社)が結成され、対立を深めていった。昭和38年(1963年)6月、日清食品を中心とした「全日本即席ラーメン協会」は、同社の特許実施権の管理に動き始め、静岡、関東甲信越以北の管理の代行を、「関東即席ラーメン工業協同組合」に委ねた。

食糧庁はこうした事態を憂慮して「速やかに業界の大同団結を実現し、行政指導と業界の自主性に基づく共栄発展の施策を講ずるように」と、再三にわたって和解勧告を行った。

この間、互いに異議を申し立てたり、製造停止の仮処分を申請したりしていたものが、ほとんど却下され、それぞれの特許が成立していくと、業界全体の一本化と特許権の管理を切り離そうという妥協案が検討された。またスープ別添方式による製品の多様化の発展はこの係争の意味を希薄にしてきていた。

昭和38年(1963年)9月、まず日清食品と大和通商の間で和解が成立し、同年11月のエース食品の特許成立を期に、翌昭和39年(1964年)1月には日清食品とエース食品の間でも和解が成立した。

しかし、地方は、このような和解の動きが伝わらず、ブロックごとの組織化が進められていた。

まず、群馬、栃木、茨城、埼玉各県の即席ラーメンメーカー14社が、昭和38年(1963年)9月に、「東日本即席ラーメン協会」(会長：永井製麺)



業界の大同団結を報ずる（『日本食糧新聞』昭和39年9月19日付）

を結成した。

10月には「全九州即席ラーメン協会」（会長：泰明堂）が、九州地区20余のメーカーによって結成され、翌昭和39年（1964年）3月には、中部地区の12社が「中日本ラーメン協会」（会長：松永食品工業。7月、中日本ラーメン工業協同組合に改称）を結成。4月には、中四国地区の17社が「中四国即席ラーメン協会」を結成した。

## 2) 「日本ラーメン工業協会」の発足

こうした混乱の中にも、協調と公正な競争による業界発展のためには、協会設立を急がなければならないとする努力が続けられ、昭和39年（1964年）1月10日、「日本即席ラーメン協会」（仮称）の第1回設立準備委員会が東京商工会議所で開かれた。

しかし、対立の根は深く、2月26日に予定されていた設立総会は、主として特許問題のもつれから流会となった。その後、何度か調整が続けられ、特許管理と業界団体の一体化を切り離すことで合意ができた。

5月22日、まず「日本ラーメン特許株式会社」が設立された。特許会社は、日清食品、大和通商、第一食品工業、都一製麺、村田良雄の各特許権の管理を委ねられ、社長には設楽勝蔵（都一製麺）が就任した。

難産の末、「日本ラーメン工業協会」の創立総会が、東京丸の内の東京会館で開催されたのは昭和39年（1964年）6月16日だった。当初の会員は59社である。

理事長には、全日本即席ラーメン協会の安藤百福（日清食品）、副理事長には、日本即席ラーメン協会の村岡慶二（エース食品）、全日本即席ラーメン工業会の黄朝福（第一食品工業）、関東即席ラーメン工業協同組合の座古紀吉（カナヤ食品）が、それぞれ就任した。常務理事は、

橋本威義（明星食品）、桑原可武（日本水産）、李燕卿（太洋食品）、松永泰彦（松永食品工業）、陳榮泰（大和通商）、波多野要蔵（グルサン）の6名であった。

協会の理事長に就任した安藤百福は、その日の記者会見で「今までは、特許問題に絡んで各社に疑心暗鬼があったが、この協会の特許とは関係なく、ただ一般大衆の利益となる、よりよい製品をつくること、業者間の話し合いの場をもち、正常な姿勢で出発することを目的として発足することになった」と特許係争とは無関係の公益法人としての団体であることを強調した。

協会が社団法人として許可されたのは、この年の9月17日である。東日本即席ラーメン協会が日本ラーメン工業協会の結成に反発し、全国の中小メーカーを糾合して「日本ラーメン協同組合」に改組、同時に認可を求めていたため、食糧庁の立会いによる3者の再度にわたる話し合いが行われ、将来の一本化を約してこの日、協同組合も認可された。しかし、協同組合と特許会社の対立が続き、昭和40年（1965年）末の協同組合の実質的な崩壊によって、ようやく業界は完全に一本化を果たした。永い、苦渋に満ちた道のりだったが、この道のりを乗り越えてきたからこそ、「競争と協調」による協会にその後の発展があったのである。

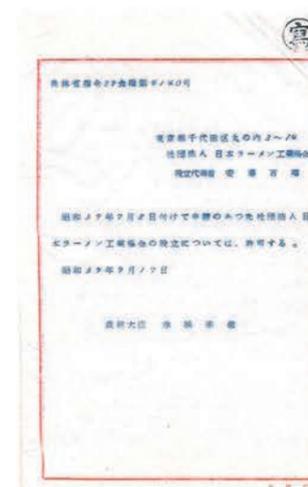
## 3) 「日本即席食品工業協会」に名称変更

業界の発展に伴って、スープ、かやく、包材など、関連する原料資材メーカーが急成長をみせた。そこで協会では、これらの企業をも会員として包含し、相携えて業界の発展を図ることとなり、昭和46年（1971年）5月26日の通常総会で協会の名称変更のため定款の一部改正を行った。総会に上程された議案では、改正の理由を次のように述べている。

「近時即席ラーメン及び即席めん類の多様化と即席食品の進出普及は目覚ましいものがあり、即席食品の代表的地位にある即席ラーメンの団体がこれらを包含しうるようにし、即席食品類全体としてその品質の向上、表示の適正化または企業の合理化を通じて国民食生活の改善合理化に寄与する必要がある。このため名称変更及びそれに伴う改正を要する。なお、即席食品であっても、すでに団体があってその基盤が確立しているものにあつては、これを包含しないものとする。」

工業協会は、「社団法人日本ラーメン工業協会」から「社団法人日本即席食品工業協会」へと名称を変更し、すそ野の広がった即席食品産業を協会が総合的に指導、育成することにした。

なお、同時に、理事の定数が「23人以上35人以内」から「15人以上25人以内」と改められた。理由は「即席めん類業の消長変動は甚だしく、会員数の減少に伴い理事の定数を改める必要があるため」（総会議案）であった。昭和39年（1964年）、協会は会員数72社でスタートしたが、この時点では51社に減少していた。



日本ラーメン工業会設立許可書



日本ラーメン工業協会設立（創立50周年記念式典展示パネル）

#### 4) JAS登録認定機関の分離



登録認定機関としての登録通知書

公益法人に対する行政の関与のあり方に関する改革実施計画（平成14年閣議決定）において、行政の裁量の余地のない公正・中立な第三者機関によるJAS工場認定の実施が求められた。これを受けて平成17年（2005年）6月の改正JAS法ではISOガイド65に基づく登録基準が採用された。従来は、業界団体としての社団法人日本即席食品工業協会自体が即席めんのJAS登録認定機関として機能していたが、新たな基準に対応するため同年8月に有限責任中間法人日本即席食品認定協会を設立し農林水産省に登録申請した。平成18年（2006年）3月1日付け官報において即席めん類および生タイプ即席めんの登録認定機関としての認定が告示され、4月から新組織として認定業務を開始した。なお、認定対象の企業から代表者を選任することは公平性の観点から認められないこととなったため、これに該当しない工業協会の任田専務理事が認定協会の代表理事に選任され、兼務することとなった。

その後、平成20年（2008年）12月1日に施行となった公益法人改革関連3法（法人法、認定法、整備法）により、中間法人は一般社団法人に単純移行して存続することとなった。関連規定に従い平成21年（2009年）5月29日の理事会および定時総会において定款を改正し一般社団法人日本即席食品認定協会となってJAS登録認定機関としての機能を果たしている。

ル等による食育の推進」の項を設けるとともに調査研究の対象に「海外の即席食品」を明記した。さらに2項を設け、すべての事業について「本邦及び海外において行う」ものとした。一方、JAS工場の認定業務については、中間法人としての日本即席食品認定協会が成立した時点で、既に移管したものであるため事業から外した。

こうした手続きを経た上で、同年7月14日付けで内閣府公益認定等委員会事務局経由、内閣総理大臣に一般社団法人への移行許可申請を行った。平成24年（2012年）3月21日付けで内閣総理大臣名の認可書を受領し、同4月1日に登記を行った。



社団法人から一般社団法人への移行認可書

#### 5) 一般社団法人への移行



中間法人から一般社団法人日本即席食品認定協会への登録更新通知書

民間非営利部門の活動促進と団体許認可における主務官庁の裁量の排除を目的として公益法人制度改革の議論が進められ、平成18年（2006年）5月に関連3法（法人法、認定法、整備法）が成立、6月2日公布、平成20年（2008年）12月1日に施行となった。これにより平成25年（2013年）9月11月末までに新制度に基づく法人へと移行する必要性が生じた。

当協会はそもそも農林省食糧庁長官（当時）の「速やかに業界の大同団結を実現し、行政指導と業界の自主性に基づく共栄発展の施策を講ずるよう」とする勧告を受けて全国組織として発足した経緯があり、また国民の栄養改善・食生活改善・新たなライフスタイルに大きく寄与してきたとの自負を背にしていることから、「公益社団法人」を目指す途もあり得たが、業界団体として活動の自由度を維持する必要があること、および予算上広報宣伝活動の経費割合が高く、ニュートラルな公益性を主張しにくいことから、協会幹部は一般社団法人への移行を目指すとの方針を固め、また自動車工業会といった主要産業団体の「一般社団法人」への移行をも確認したうえで、平成22年（2010年）5月の理事会および通常総会においてその旨の機関決定を行った。

翌平成23年（2011年）5月の理事会および通常総会において一般社団法人としての定款を決議した。その際、関係法令の規程に則し所要の規程を整備した他、業務の実態に即し目的および事業についても見直した。すなわち、第3条の目的では「食育の推進に資」することを明記した。第4条の事業では「即席食品に関する講演会、講習会、コンク

### 1) 会員と意志決定機関

会員資格について、(社)日本ラーメン工業協会発足当初の定款では「即席ラーメンを製造している個人または法人」と規定している。昭和46年(1971年)5月には別項にあるとおり「社団法人日本即席食品工業協会」に名称変更し、その際に、会員を「即席食品を製造している個人若しくは法人またはこれらの加入している団体」へと広げている。「即席めんを製造」から「即席食品を製造」へと変更することにより、より幅広く即席食品産業全体に対応することを意図したのである。

平成24年(2012年)4月の一般社団法人への移行に際しては、より開かれた法人とすることが求められ、「本協会の事業に賛同して入会した個人又は団体」を会員としており、即席めんないし即席食品との関係は明示されていない。ただし、会員資格の取得には理事会の承認が必要であることから、自ら業界団体としての規律は確保される仕組みとなっている。

団体運営の原則どおり、最高意志決定機関は会員による「総会」であり、総会で選出された理事が理事会を構成し、業務執行の決定等を行う。当協会ではこれとは別に、理事長、副理事長を含め大手メーカーの理事が、必要に応じて会合を持ち、業界全体の課題や方向性につき議論を重ねている。この会合は、定款上に位置づけられているものではなく、いわば自主的な意見交換の場であるが、大筋で業界として目指す方向の確認と協会運営の方向付けを行うものとなっている。

### 2) 役員の仕事分担

当協会の役員体制は社団法人日本ラーメン工業協会発足以来、平成24年(2012年)に一般社団法人へ移行するまで、定款によって会長、理事長、副理事長、専務理事、常務理事および監事で組織することとなっていた。しかし、後述する平成元年(1989年)の大手会員による理事長輪番制導入時に安藤百福氏が初代会長に就任するまで、会長職は空席のままであった。定款の(役員の仕事)には、「会長は、本会を統括する。」とあり、続く2項に「理事長は、本会を代表し、会務を総理する。」となっている。会長職はいわば対外的な看板ないし象徴である一方、理事長が本会を代表し実質的に会務の指揮をとるという役割分担である。草創期の協会にとって、象徴よりも実務型の牽引役を自らは担うべきとの安藤百福氏の意志があり、周囲もそれを諒としていたものと考えられる。

発足当初の副理事長3名と常務理事6名は昭和42年の総会までの短期間の就任となった。副理事長は昭和52年(1977年)にサンヨー食品井田

毅社長が就任するまでの間空席となり、その後は短期間存在した二人体制ないし不在の例外を除けば、副理事長一人体制で現在に至っている。一方、常務理事は昭和42年以後選任されることがなく、一般社団法人への移行に伴い、会長職と共に定款上から姿を消した。

### 3) 歴代理事長とその功績

協会創立25周年を前にして、昭和39年(1964年)設立以来、理事長職にあった安藤百福は「野中の一本杉でなく、多くのメーカーが大きな森をなして切磋琢磨したことが現在の繁栄をもたらしたのだから、理事長ポストも、ほかの有能な首脳に譲りたい」と辞意を表明した。しかし、後継者選びは難航した。

何度か常任理事会などで検討され「業界全般の立場から、各首脳が即席めん産業を束ねる経験をする方が、将来の発展につながる」との考えによる調停がなされた。この結果、即席めん事業の比率が高く、しかも独立系の大手企業首脳が、2年交替の輪番制で回り持ちすることで方針が固まった。

こうして平成元年(1989年)、理事長ポストはサンヨー食品の井田毅社長にバトンタッチされた。安藤前理事長は、乞われて、協会を統括する会長に就任した。井田理事長は、過当競争で混乱した市場の再建に力を発揮し、JAS手数料の全面改定について適切な対応によりこれを実現させた。また景品に関する公正競争規約を現状に合わせ抜本的に改正した。さらに、東京都と災害対策用即席めんの供給に関する規約を締結した。2年後の平成3年(1991年)、明星食品の八原昌元社長が、申合せどおり、理事長になった。

八原理事長は「競争と協調」の理念を掲げ、公正取引委員会の「流通・取引慣行に関する独占禁止法上の指針」を受けて、即席めん産業としての「行動指針」を作成、さらにLLめん懇話会の結成、事務所移転、栄養成分表示の実施、JAS規格の改正案の作成などに努めた。

平成5年(1993年)には、東洋水産の有本明取締役最高顧問が日本経済のバブルが崩壊した難しい時期、理事長に就任した。協会30周年記念事業を取り仕切り、記念式典、30年史編さん、さらに賞味期限の表示の改定、製造物責任制度への対応、生タイプLLめんJAS規格案の作成など業界に山積みした問題に取り組んだ。

平成7年(1995年)には、既に日清食品の社長を10年経験した安藤宏基氏が理事長に就任し、二期4年間務めた。PL法の成立を受け「カップめんの注意表示マーク」の導入、会員外理事の制度の導入の他、後述の謂われなき環境ホルモン事件の解決に尽力した。

平成11年にはサンヨー食品の井田毅社長が再度理事長に就任し、社会的要請を背景に「即席めん類製造業の環境保全に関する自主行動計画」を策定し、以後の当協会としての環境保全関連活動の基礎を作り上げた。また、台湾の大地震の際には、被災者に対し即席めん7万5千食の提供を決定した。

平成13年(2001年)には明星食品の永野社長が理事長を引き継ぎ、遺伝子組み換え食品表示やアレルギー表示の制度化への対応に当たると



通常総会(昭和42年5月31日、富士銀行本店会議室)



通常総会(昭和49年5月31日、帝国ホテル)



通常総会（平成15年5月23日、ホテルニューオータニ）



通常総会（平成20年5月29日、ホテルニューオータニ）



定時総会（平成26年5月26日、ホテルニューオータニ）

ともに、即席めんの情報提供・広報を充実させる一環として、「インスタントラーメン 小学生レシピコンクール」および「インスタントラーメン オリジナル料理コンテスト」を発足させた。

平成15年（2003年）には東洋水産からの理事長就任が望まれたが、同社の固辞により、日清食品の安藤宏基社長が二度目の理事長に就任し、東洋水産の堤殷社長は副理事長に就くこととなった。この年、食品安全基本法が成立し同法に基づく食品安全委員会が発足しており、製品の安全管理への適切な対応を呼びかけた。

平成17年（2005年）には安藤宏基理事長が引き続き重任する一方、サンヨー食品の井田純一郎氏が副理事長に就いた。JAS法改正に伴う認定機関制度の変更に対応するため有限責任中間法人日本即席食品認定協会を発足させ、また、成立した食育基本法の趣旨を踏まえ、平成18年（2006年）1月の理事会において当協会の「PR委員会」を「即席めん食育推進委員会」へと名称変更し、国民運動としての食育の実践に積極的に参加することとした。

平成19年（2007年）、サンヨー食品井田純一郎社長が理事長に就任した。同年10月には、新しい輸入麦制度の下、小麦の政府売渡価格が10%引き上げられ、他の諸資材高騰の波も受けてきたことから、即席めん各社は平成20年（2008年）1月から17年ぶりの値上げに踏み切った。サンヨー食品は理事長会社としてその価格体系の維持と消費者の理解獲得に率先努力した。

平成21年（2009年）、明星食品の永野社長が再度理事長に就任した。任期末に発生した東日本大震災では、政府や自治体の要請を受けて、会員の協力の下、約400万食の即席めんの無償提供を実現した。さらに、甚大な被害であった岩手、宮城、福島各県に500万円ずつ、合計1,500万円の義援金を贈ることを即決した。

平成23年（2011年）には、エースコック村岡寛社長が、同社として初めて理事長に就任し、一般社団法人へのスムーズな移行に尽力した。平成24年（2012年）6月、一般社団法人としての最初の総会で、新たに2年間の任期の役員選任が行われたため、通算で3年間の理事長就任となった。この間、38年ぶりとなる即席めんの賞味期限延長を実現させ、また、平成26年（2014年）4月からの消費税率引き上げ転嫁の軟着陸に努めた。

平成26年（2014年）には日清食品HDの安藤宏基社長・CEOが三度目の理事長に就き、定時総会に併せて行った協会創立50周年記念式典、同祝賀会および9月の記念シンポジウムを取り仕切った。

こうした業界首脳の業績は、次のような褒賞、叙勲によって報いられている。

「チキンラーメン」や「カップヌードル」を開発し、先駆的な役割を果たした日清食品の安藤百福会長は、協会の結成・発展にも尽力し、昭和52年（1977年）に藍綬褒章を、昭和57年（1982年）には勲二等瑞宝章を、平成14年（2002年）には勲二等旭日賞を受賞した。

「サッポロ一番」という不朽のロングセラー商品を開発したサンヨー食品の井田毅社長は業界の秩序維持を図り、平成2年（1990年）に藍綬褒章を、平成12年（2000年）には勲四等瑞宝章を受賞した。

明星食品の社長、会長を通じて多くの新製品の開発とPRに力を尽くした八原昌元氏は昭和63年（1988年）に藍綬褒章を、平成6年（1994年）勲四等瑞宝章を受賞した。

日清食品草創期から先代の安藤百福氏を支えつつ、新しいジャンルの商品開発によって社業の発展に大きく貢献した安藤宏基氏は平成17年（2005年）に藍綬褒章を受賞した。

このほか多くの業界人の活躍があって、即席めん業界は協会を中心に大きな森林を成すまでになったが、この部分は「30年のあゆみ」八原編集委員長の総括を参照されたい。

平成19年（2007年）1月5日、即席めん産業を興し当協会発足の中心的役割を果たし、理事長として25年、会長として17年にわたり業界と協会を指導してこられた安藤百福会長が文字どおり急逝された。享年96歳。ここに即席めん産業の歴史のうえで草創期から成熟期に至る最重要な第一章が静かに幕を閉じた。前年の11月、米国タイム誌アジア版が60周年記念の特集「60年間のアジアの英雄」において安藤会長が「英雄66人」のうちの一人として選ばれたこと、および、ご逝去直後の1月9日付け「ニューヨークタイムズ」に「Mr.Noodle」と題する安藤会長の功績を讃える追悼社説が掲載されたことを特に記しておきたい。

#### 4) 会員外理事の導入

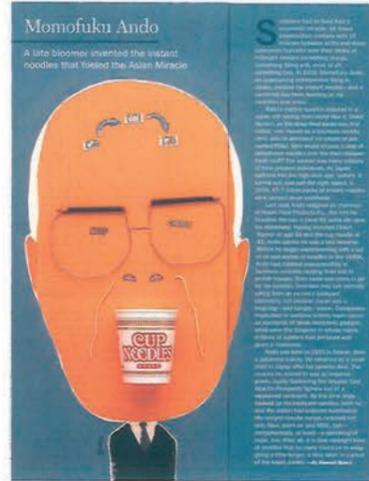
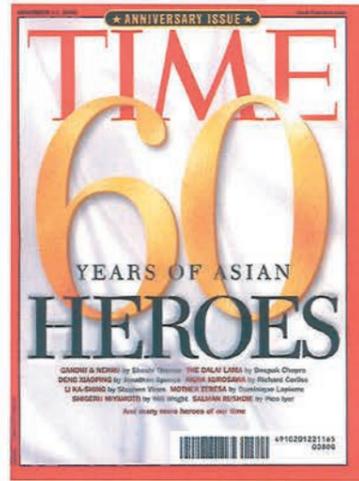
協会創立以来、会員外から迎えた理事としては、事務局を担う専務理事を除けば、食品分析センター理事長松下七郎氏（昭和48年～昭和50年就任）の例のみであった。

平成8年（1996年）9月20日、「公益法人の設立許可及び指導監督基準」および「公益法人に対する検査等の委託等に関する基準」が閣議決定され、公益法人の一層の透明性確保が求められたことを受けて、理事の過半数を会員外から登用するよう農林水産省から指導があった。平成9年（1997年）5月の総会で、「理事及び監事は総会において会員から選任する」旨の定款上の規程から「会員から」を削除し、単に「理事及び監事は総会において選任する」と修正し、理事定数25の過半数、13名の方々を会員外から選任した。

以後、二年ごとの任期満了を機に、所属組織内での異動等に伴い数名ずつ交替しながら現在に至っている。

なお、平成24年（2012年）4月の一般社団法人への移行に際して、会員のみによる理事体制に戻す途もあり得たが、会員外理事の方々は各界で幅広く活躍であり、発信力も高いことから、即席めん産業について知って頂き、大所高所からご意見を頂くことは、この産業の発展と協会の適正な運営に極めて有益であると考えられ引き続き就任頂いている。

安藤百福会長「アジアの英雄」に選ばれる  
60Years of ASIAN HEROES  
【米タイム誌アジア版60年】



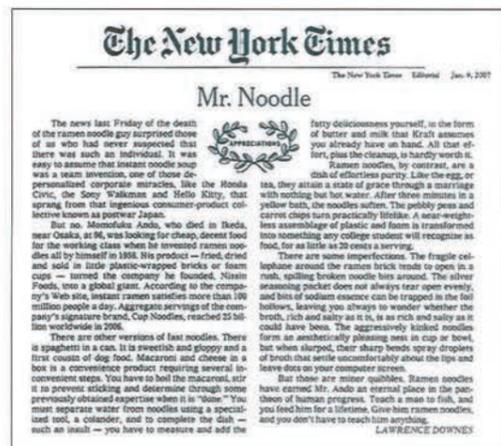
「TIME」誌に紹介された安藤百福元会長の業績 ©2006 Time Inc. 「タイム」アジア版 2006年11月13日号掲載

米誌「タイム」アジア版は「60年のアジアの英雄」を最新号(2006年11月13日発行)に特集した。この60年間に、政治・芸術・ビジネスなど5分野で活躍した66名のアジアの人々が「英雄」として選ばれ、日本人では13名が名を連ね、日本の食品業界からは安藤会長がただ1人選ばれている。

「彼の開発したインスタントラーメンは大きさに言えば未来への希望という隠し味もちりばめられていた。」とあり「アジアの人々に頑張る気力を与え、アジアンドリームを追いかける気持ちを支えてくれた。」と解説している。

ニューヨークタイムズ社説

The New York Times (2007年1月9日)



平成19年(2007年)1月5日に会長が急逝されてから4日後、ニューヨークタイムズに「Mr.Noodle」と題する社説が掲載された。

…インスタントラーメンも、「戦後の日本」として知られる精巧な製品であるホンダ・シビック、ソニー・ウォークマン、ハローキティ等と同様に会社組織というチームが生み出した奇跡の一つと考えがちである。

しかし、そうではなかった。96歳で亡くなった安藤百福氏こそは、労働者階級のための安くてまともな食べ物を探究し、1958年に独力で即席めんを発明したのである。…

(社説冒頭訳)

5) 企画委員会

記述の常任理事会を補佐する位置づけとして昭和63年(1988年)に企画委員会が発足している。当時は相次ぐ政府の小麦売渡価格引き下げに伴う粉価引き下げに対応して、還元セール等の対応が迫られており、会員の経営に直結する問題だけに、大手会員の役員クラスによるハイレベルな協議の場が必要とされたのである。以後、業界全体が抱える課題についての意見交換の場であるとともに、協会の運営の方向付けないしチェック機能を果たしている。平成3年(1991年)の「流通・取引慣行に関する独占禁止法上の指針」(公正取引委員会事務局)に基づく優越的地位の濫用行為への対応措置、平成6年(1994年)の不正競争防止法改正の趣旨を踏まえた不正競争防止のための網領制定、平成18年(2006年)のJAS工場認定機関の分離、平成26年(2014年)の消費税率引き上げ関連のカルテル締結等が議論されている。

6) 共同PR委員会・即席めん食育推進委員会

(1) 共同PR委員会の設置

即席めん業界は、常に新製品の開発に心血を注ぐとともに品質の向上に努め、潜在需要を喚起し、変化する需要に対応して発展を遂げてきた。

また、製造技術の改善、生産工程の合理化など、徹底したコストダウンの努力を続け、市場の拡大を図ってきた。

これら業界各社の努力は、当然、激しい競争を生み、それがまた、業界発展の原動力ともなってきた。だが一方、協会に結集して、業界全体の発展を促すことにも大きな力を注いできた。その一つがPR活動である。

協会が本格的なPR活動に取り組み始めるのは、昭和45年(1970年)ころからである。スナックめん(カップめん)が登場する直前で、市場の飽和が顕著になってきていた。

以来PR活動は協会を中心にして、地道に重ねられてきたのであったが、昭和56年(1981年)1月26日、NHK総合テレビの番組「ウルトラアイ」は、食べ物と血圧の関係を説明するにあたって即席めんを材料とし、即席めんが、あたかも血圧上昇と動脈硬化の症状を誘発する食品であるかのような取り上げ方をした。協会は日本放送協会に対して直ちに抗議を行い、善処方を要請した。

この一件をきっかけに、協会内では、即席めんに対する消費者の誤った認識を払拭し、安全性を周知徹底して総需要の拡大を図るため、PR活動の一層の強化が求められるようになった。

この年6月、各社から9人の委員を専任して、共同PR委員会が設置された。委員長には、八原昌元(明星食品社長)が就任した。

PR活動の基本テーマは、即席めんに対する好意の醸成、消費の促進と不安情報の払拭である。この基本テーマは、食育推進委員会となった現在までも変わることなく、継承されている。

共同PR委員会の委員長は、八原昌元(明星食品社長)の後を受けて、

平成2年(1990年)度から安藤宏基(日清食品社長)、平成6年度(1994年)から河野隆(ハウス食品副社長)、平成9年(1997年)度から村岡寛(エースコック社長)、平成13年(2001年)度から井田純一郎(サンヨー食品社長)、平成17年(2005年)度から筒井之隆(日清食品常務取締役)へと受け継がれた。

## (2) 即席めん食育推進委員会への名称変更

近年における国民食生活の急速な変化を背景に、国民一人一人が「食」について意識を高めることが重要であり、望ましい食生活についての教育、いわゆる「食育」を充実させるべきとの考えから、平成17年(2005年)6月、食育基本法が成立した。これは食育に関する基本理念を明らかにし、国、地方公共団体および国民の取組みを計画的に推進するための基本事項を定めたものであり、食品産業関連事業者としても食育の推進に努めることとされた。平成18年(2006年)3月には食育推進基本計画が示され、国民各層の具体的かつ積極的な取組みが求められた。こうした状況を踏まえ、平成18年1月の理事会において、昭和56年(1981年)6月から活動を続けていた「共同PR委員会」を「即席めん食育推進委員会」へと名称変更することが決定され、国民運動としての食育の実践に積極的に参画するとの協会の意志を明らかにした。

即席めん食育推進委員会に名称変更してからの委員長は、まず共同PR委員会の委員長であった筒井之隆(日清食品常勤顧問)が引き続き就任し、平成21年(2009年)度から成滝勝郎(東洋水産常務取締役)、平成26年(2014年)度から宮田昌文(明星食品専務取締役)へと受け継がれた。

この委員会による活動は、食育基本法の趣旨に即って食育に貢献するとともに、業界の発展を支える当協会の重要な活動の一つとなっている。

## 7) 技術委員会

協会結成の大きな目的である日本農林規格(JAS)の原案作りを終えた農林規格委員会は、昭和41年(1966年)、広く即席めん類に関する技術的研究を行うため、発展的に解消して「即席めん類技術委員会」(以下「技術委員会」という)となった。技術委員会は、その後のカップめん規格、生タイプめん規格の原案作成や、累次JAS規格改正のための原案作りに中心的役割を果たしてきたのはもちろんであるが、他にも、時代ごとに要請されるさまざまな社会性を持った技術的課題を、業界全体として乗り越えるために重要な機能を発揮してきている。

例示すれば、即席めん類のCODEX国際規格作成、平成7年(1995年)の製造年月日表示から賞味期限表示への移行、平成11年(1999年)のCO<sub>2</sub>排出削減を目標とする「即席めん類製造業の環境保全に関する自主行動計画」の策定と推進、平成10年(1998年)の環境ホルモン溶出誤報道への技術面での対応、平成12年(2000年)からのプラスチック容器・紙容器の容器包装リサイクル法適用への対応、平成26年(2014年)4月

からの賞味期限延長の技術的検討等々である。

## 8) 表示委員会

昭和59年(1984年)、食品表示に対する消費者の関心の高まりを背景に、即席めん類の公正かつ明快な表示により消費者の選択に視するため表示委員会を設けた。その後の表示に関する公正競争規約の成立・改正の他、日付表示や栄養表示、製造物責任法成立に対応した「やけどに注意」、「電子レンジ調理不可」の統一マーク導入等行政の動きを先取りする形で業界の表示ルールを先導してきた。近年では平成21年(2009年)に発足した消費者庁に食品表示行政が一本化され、平成25年(2013年)には食品衛生法、JAS法、栄養改善法の表示部分を一元化するための「食品表示法」が成立し、平成27年(2015年)には食品表示基準が示されることとなっている。食品表示を巡るこうした大きな時代の変革期にあって、即席めん業界が適切に対応するために、表示委員会に期待される役割は益々大きくなっている。

## 1) 会費

昭和39年(1964年)、創立総会で決定した会費は次のとおりであった。

①平等割	月額	2,000円(現在)	年額24,000円
②生産高割			
めん機幅300mm未満	月額	2,000円(現在)	年額24,000円
～500mm未満	々	4,000円(現在)	年額48,000円
500mm以上	々	6,000円(現在)	年額72,000円

平成26年(2014年)度の会費を( )書きで示したが、事実上この50年間全く同水準である。

なお昭和50年(1975年)5月には、調味料およびかやく製造業会員を対象として、月額2,000円の会費が新設された。これは平成23年(2011年)5月に、即席めん製造業以外の会員を対象に年額48,000円に改正して現在に至っている。

## 2) 農林規格検査手数料

昭和40年(1965年)10月に「即席めん類の日本農林規格」が施行されたのを受けて、即席めん類の格付機関としての活動が開始されたことに伴い、格付対象の即席めん1袋当たり重量別に次のような「農林規格検査手数料」が徴収された。

100gまで3銭

100gを超え200g未満までは5銭

200gを超えるものは100gごとに1銭を加算する

これは本来、会費とは性格を異にするものであるが、昭和41年(1966年)度決算によれば、上記会費収入が769万4,000円であるのに対し、この検査手数料は4,952万9,853円にのぼった。

平成2年(1990年)1月からは価格帯別の手数料に変更され、以後その考え方が踏襲されている。

平成14年(2002年)5月には別記のとおり、JAS格付けが各認定工場による自主格付けに変更されることを受けて、従来の格付け手数料に代えて、新たにJAS格付け数量に基づく数量割会費の導入を総会に提案し、了承を得た。

この時の数量割会費は次のとおりである。

メーカー希望小売価格	100円まで	1食につき	1銭5厘
同	200円まで	同	2銭5厘
同	200円超	同	3銭5厘

その後、単価の改定はあったものの、名実共に協会活動を支える主要財源として機能し、現在に至っている。

## 3) 共同PR事業負担金・食育推進事業負担金

昭和56年(1981年)には共同PR委員会が設立され、その活動を裏付ける目的で、翌昭和57年(1982年)度予算から「共同PR特別会計」が設けられ、次のような価格帯別の会員負担金が導入された。

JAS格付け検査数量1食につき

標準小売価格	100円以下	2銭
	100円超	3銭

この負担金も、明確な用途目的があり、一般の会費とは性格を異にするが、昭和57年(1982年)度の決算で1,030万6,560円にのぼり、以後、JAS数量の増加、特にカップめんの増加に伴って、協会の事業を財政面で支える大きな柱となった。

## 4) 会計の統合

平成23年(2011年)には、一般社団法人への移行が日程に上ってきたことから、会計の仕組みを単純化する目的で、一般会計と食育推進事業会計を統合し、次のような数量割会費とした。

100円以下	4.5銭
100円超～200円	7.5銭
200円超	8.5銭

# 即席めん産業発展への貢献



## 1) 日本農林規格 (JAS) の制定と改正

### (1) 制定の経緯

発足したばかりの日本ラーメン工業協会にとって、当面の最重要課題の一つは業界秩序の形成であった。

理事長に就任した安藤百福は、協会が発足して初めて迎えた正月、昭和40年(1965年)の「年頭の辞」で、次のように述べている。

「新規業者の発生は後を絶たず、粗悪品の横行、過当競争による値崩れ、それに伴う品質の低下、流通段階におけるダンピング等々問題が山積みしている」(日本ラーメン工業協会会報「らーめん」NO.2)

このような業界の状況に対処するため、協会では、日清食品、明星食品、エースコックの大手3社のトップ会談や、サンヨー食品、東洋水産、松永食品工業の3社を加えた6社会談などを開き、対策を検討してきた。昭和40年(1965年)1月28日には、大手3社の社長が丸の内東京商工会議所で業界の健全な発展を期して、次のような「申合せ」を発表した。

「近來、食品業界稀にみる新規商品として、著しい成長をきたした即席ラーメンは、その将来に対して大いなる発展を期待されながら、昨今の生産過剰と過当、無秩序な競合による乱売は、目にあまるものがある。我々この市場の開発とその拡充に、先駆的な努力を尽くしたもとして、まことに遺憾に堪えないところである。」

こうした動きと並行して、「即席めん類の日本農林規格 (JAS)」の原案作成作業が猛スピードで進められた。

日本農林規格 (JAS=Japanese Agricultural Standard) の目的は、品質の確保による消費者の保護だが、即席めん類のJAS制定の場合には、品質確保のための規格を設けることによって、メーカーの乱立や過当競争を防ぎ、業界の秩序を形成することに、期待がかけられていた。

協会に、即席めん類の農林規格委員会が設けられたのは、昭和39年(1964年)12月11日であった。委員は、日清食品、明星食品、エースコック、泰明堂、松永食品工業、日本水産、都一製麺、第一食品工業、恵比須産業、カナヤ食品の10社である。

委員会は専門部会を設けて作業を進め、昭和40年(1965年)4月末までには原案をまとめ(4月28日委員会承認)、6月には主管官庁である農林省に提出した。農林省は、9月10日「即席めん類の日本農林規格」を告示(第1044号)、10月11日より施行された。

このJASの中で注目されるのは、「即席1号めん」と「即席2号めん」の規格分けである。多様化が急速に発展し、バラエティーに富んだ製品が開発されていただけに、その定義づけと規格づくりには苦

心の跡がうかがわれる。

「即席1号めん」は、いわゆる一般の即席ラーメン類で、味付け、スープ別添を問わず、 $\alpha$ 化70%以上のもの。「即席2号めん」は $\alpha$ 化されていないもので、めんの太さは22番より細いもの、となっている。いずれも、沸騰している湯の中に入れて、3分以内で調理できることが条件である。

昭和40年(1965年)9月22日には、即席めん類の格付の方法が告示(第1121号)され、10月6日には、日本ラーメン工業協会がJAS登録格付機関として認定(登録第36号)された。協会はこのことによって、単なる業界団体であるばかりでなく、法的権限をもって即席めん類の品質や規格を統制する、実務機関ともなった。

協会は、JAS認定の手数料収入によって、財政的基盤が強化され、のちに他の業界団体にあまり例をみない各種の積極的な施策を次々に打ち出せることになる。

即席めん類のJAS認定工場は、JAS規格が制定された昭和40年(1965年)内には70を数えるにとどまり、格付数量も2億9,900万食であったが、昭和41年(1966年)には、106工場、17億6,500万食となり、昭和42年(1967年)には、130工場、22億1,500万食に達するまでになった。格付手数料は1食当たり3銭であった。

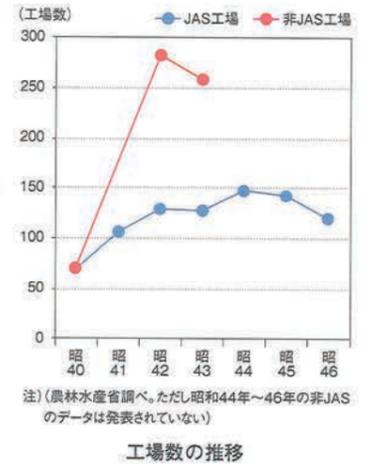
また、協会は、昭和40年(1965年)7月17日、即席めんによる食中毒事故の防止を目的に、関西で「品質保全近畿協議会」を設置し、翌昭和41年(1966年)5月31日には、「日本ラーメン工業品質保全中央協議会」を設置した。

中央協議会は、品質向上への取組みの一環として、市場における劣化品の調査、油の酸化防止の研究など「即席めん類の衛生上の危害の発生を防止すること」(同会規約第3条)を目的とし、生産・流通・消費の各段階を総合して、即席めんの品質向上と消費者サービスに直結した事故・苦情対策を検討することになった。学識経験者を顧問に迎え、原料、資材、流通、印刷などの関係団体からも代表が参加した。東京のパレスホテルで開かれた発会式では、「生産過剰から流通段階での在庫は予想以上に滞貨しており、品質上の事故が起こる場合も想定される。事故の防止と栄養の向上を目指して万全を期したい」と話し合った。

なお、協会では、アメリカ小麦連合会との共同事業として、昭和40年(1965年)から昭和43年(1968年)にかけ、全国各地で即席めん類の品質向上を図るための技術講習会をメーカーを対象に実施してきた。講習内容は、原料小麦粉について、品質と栄養について、油脂について、品質管理実習などである。この事業は、消費者を対象とする即席めん類の普及事業と並行して展開された。

### (2) カップめん・生タイプめんへの対応

即席めん類の日本農林規格 (JAS) は、昭和40年(1965年)10月11日より施行され、その後、先述したように、昭和43年(1968年)に品質基準やその測定方法の一部を改め、昭和44年(1969年)には、製造年月日の表示をそれまでの缶詰方式から、即席めん独自の消費者が理



解しやすい方式に改める、などの努力を重ねてきた。

だが、スナックめん(カップめん)の登場によって、このような部分改正ではなく、全面改正が必要となってきたため、昭和47年(1972年)8月25日、即席めん類のJASは全面改正され、農林省から告示された(農林省告示第1571号)。

それまでのJASでは、「即席1号めん」「即席2号めん」という単純な分類になっていたが、多様化とスナックめん(カップめん)の登場に合わせて分類を細分化し、「即席中華めん」「即席和風めん」「即席欧風めん」「スナックめん(カップめん)」とした。また、新しく「調味料」と「かやく」の項を設け、定義と規格を明確にした。

新規格は同年9月25日から実施されたが、「格付については、昭和48年(1973年)2月25日までは、なお従来の例によることができる」として移行期間が設けられた。

また、同時に「即席めん類品質表示基準」(農林省告示第1572号)が設けられ、昭和48年(1973年)2月26日以後に製造されるものから適用された。

ちなみに、昭和48年(1973年)のJAS格付数量は、袋めん28億5,200万食、スナックめん(カップめん)2億500万食で、即席めん生産量の78.4%であった(資料編参照)。

JAS格付手数料は、昭和45年(1970年)1月、1号めん100g1食当たり3銭から2銭に値下げされていたが、このJASの全面改正に伴い、昭和47年(1972年)12月16日付で1食当たり3銭1厘に改定された。

昭和51年(1976年)10月の規格改正では、登場以来急速に普及しているスナックめん(カップめん)について定義の改正、上級と標準の区分設定および容器の基準の改正を行うとともに、原材料の規制、一括表示事項に賞味期間および保存方法を追加、原材料名の表示方法の改正、酸価およびエキス分の測定方法の改正を行った。

また、別項「生タイプめんの登場」記載のとおり、平成9年(1997年)3月に生タイプ即席めんのJAS規格が制定されたため、同年7月の即席めん類規格改正は、昭和51年(1976年)改正以来20年ぶりの大幅改正となり、制定された生タイプ即席めんのJAS規格との整合性を図ること、および高品質の欧風めんといった新商品の開発ニーズに対応することを目的としたものとなった。

平成16年(2004年)4月の改正では従来の「スナックめん」から「カップめん」へと名称が変更された。これはスナック的なものから一食としての位置づけがなされた商品が多くなってきたことを反映したものである。

### (3) 自主格付への移行

平成8年(1996年)9月、政府は「公益法人の設立許可及び指導監督基準」および「公益法人に対する検査等の委託等に関する基準」を閣議決定した。その狙いは、公益法人全般に対する指導監督の強化と、行政代行的事業を行っている公益法人の透明化である。農林水産省から協会に対し、JAS登録格付機関として、この基準に基づき適正な運営を行うよう、①理事の半数を業界以外の者とする、およ

び②委託方式の検査業務を改め、協会自ら検査すること、の二点の指導があった。これを受けて、理事については別項に記したように平成9年(1997年)5月23日の総会において、任期満了に伴う役員選任手続きによって13名の会員外理事に就任頂いた。一方、従来日本食品分析センターに委託していた分析検査を自主検査に変更する件については、検討を進めるうちに格付機関の役割見直しを視野に入れたJAS法改正が日程に上り、暫く様子見となった。

その後の検討を経て、平成11年(1999年)7月22日に公布された改正JAS法では、新たに自主格付の制度が導入された。これは生産・製造工程、品質管理体制等の状況からみて、製品の品質の安定性および規格への適合性が確保されていると登録認定機関が認める製造業者については、格付機関による格付を受けずに、自ら格付を行いJASマークを表示する仕組みである。これにより、当協会が格付検査を行う必要がなくなるため、新制度移行の平成14年(2002年)度に向けて各工場に対して自ら格付を行う体制を整えるよう指導した。この結果、平成14年(2002年)度中にすべての即席めんJAS認定工場が自主格付に移行した。

格付数量に応じて徴収する手数料に大きく依存していた当協会JAS会計の収入は、これによりJAS工場および印刷会社の承認認定手数料および確認調査手数料に絞られることとなり、そのままでは協会の運営に支障を来すことは明らかであった。このため既述のとおり、平成14年(2002年)5月24日の総会で、即席めん類製造会員が収める会費として、一般会計の一部として、従来の平等割会費およびめん幅幅とライン数に基づく生産高会費割に加え、新たにJAS格付数量に基づく数量割会費の導入を提案し、了承を得た。

その後、平成17年(2005年)6月22日公布の改正JAS法では登録格付機関による格付けが廃止されたが、即席めんについては上述のとおり自主格付に移行しており、影響はなかった。

### (4) 新たな規格見直し基準への対応

JAS規格を社会ニーズの変化に対応させ、また、必要性の乏しくなった規格を整理するため、既存のJAS規格については、JAS法第10条の規程に基づき5年ごとに見直しを行うこととされている。この見直しに当たっては、農林物資規格調査会(JAS調査会)の内部規定である「JAS規格の制定・見直し基準」に基づくこととなるが、平成24年(2012年)3月に、この基準が改正され、①JAS以外で遵守義務のある規格等との関係を考慮して必要な整理を行うこと、および②食品添加物の使用が必要かつ最小限であることを消費者に伝えること、が新たに求められた。

これにより平成26年(2014年)4月までを目標とする即席めんJAS規格の見直しでは「異物」に関する基準が削除され、「食品添加物」についてはポジリスト等が削除され、CODEXの食品添加物一般規格に基づき、食品添加物の使用が必要かつ最小限であることを消費者に伝えることが新たに定められた。この見直しに基づく新たな即席めんJAS規格は平成26年(2014年)8月20日に官報告示された。



JAS認定工場の看板

## 2) 公正競争規約の制定と改正

### (1) 景品類の提供の制限に関する公正競争規約

昭和40年(1965年)4月10日、協会内に、特許対策委員会、財務委員会とともに、市場対策委員会が設置された。JASの制定による品質規格面からの業界秩序の形成と同時に、過当競争の法的な規制策の検討を開始したのである。

昭和40年(1965年)の春が過ぎると、即席めん類の需要の伸びは、前年に比べてずっと緩慢になっていた。大手メーカーの工場の稼働率も低下していた。

IMF8条国に移行し、開放経済体制を迎えた日本の社会は、東京オリンピックの閉幕と同時に、のちに「40年不況」といわれる景気の谷間に踏み込んでいた。前年末には、「高度成長のひずみ」を指摘し、安定成長を看板に掲げた佐藤内閣が、高度成長を推進した池田内閣に代わって登場した。3月の山陽特殊製鋼の倒産、5月の山一証券の事実上の倒産など、「40年不況」は大型倒産が相次いだ。

乱立し、過当競争を繰り返していた即席めん業界でも、秋までに、年商5億円以上の中堅メーカーであった永安食品、日本製麺、日産食品などが倒産した。360社もあったといわれるメーカーのうち、100社近くが倒産または倒産寸前の状況に追い込まれていた。

このような背景の中で、市場対策委員会は規制の法的よりどころを「不当景品及び不当表示防止法」(景表法)に求め、同年11月25日、協会の理事会に原案を提出した。この原案は、12月14日の臨時総会で正式に承認され、公正取引委員会に認定申請の手続きがとられた。

公取委は、景表法第10条に基づいてこれを認定し、昭和41年(1966年)3月25日、「即席めん類製造業における景品類の提供の制限に関する公正競争規約」を告示(公取告示第12号)、4月1日施行された。施行前日の3月31日には臨時総会が開かれ、公正競争規約に基づいて実施主体となる「日本ラーメン工業公正取引協議会」を設立、実施細則も制定された。

規制の要点は、消費者向けの景品額を総売上の2%以内としたこと、販売業者に対する供給を年間1万円以内としたこと、などである。この規約の制定によって、景品付き販売競争は確かに規制されたが、さまざまな名目の値引き競争はかえって激化するという結果になった。

公正競争規約は、その後、昭和47年(1972年)、昭和52年(1977年)、平成3年(1991年)、平成9年(1997年)、平成12年(2000年)の5回にわたって改正された。

### (2) 表示に関する公正競争規約

即席めん類の表示について消費者の選択に資するため、一層の適正化を図ることとし、昭和59年(1984年)2月に協会に表示委員会を設け、表示に関する公正競争規約の制定に向けて検討を行った。昭和61年(1986年)度には協会案が取りまとめられ、昭和62年(1987年)度以降、公正取引委員会事務局をはじめとする関係行政庁と調整を

重ねてきた。その後、平成元年(1989年)に生タイプ即席めんが開発されたため、これを含めての表示規約として取りまとめることとなり、さらに検討と調整が重ねられた。その間は協会案を自主ルールとして表示の適正化に努めた。

同表示規約(平成12年3月31日告示)および施行規則(平成12年6月8日承認)は平成12年(2000年)10月1日付けで施行となった。

この規約では、特定の地域・産地・原材料・増量等を強調するなど特定事項の表示基準を定めるとともに、客観的事実または具体的根拠のない表示および商品名、商標、意匠等が同一または類似した表示並びに他の製品を中傷し、誹謗し、信用を毀損するような不当な表示を禁止している。

表示規約および規則は、平成17年(2005年)6月に名称を「スナックめん」から「カップめん」に、「品名」を「名称」に改め、平成21年にはJAS規格による「即席めん類」の「即席めん」への統合等を受けて、「即席中華めん」と規程されていた名称を「インスタントラーメン」といった一般的な名称を用いることができるように改めるなど5回にわたって改正された。

また、平成25年(2013年)6月に成立した食品表示法に基づき新たな食品表示基準が定められることとなっており、これと整合性のとれた表示規約への改正が急がれている。

なお、平成19年(2007年)度からは福岡、大阪および東京において、表示委員会委員を中心とする会員担当者立ち会いの下に、各社の製品について表示規約の遵守状況を確認し、その結果を消費者庁に報告しており、回を重ねるごとに表示の質が向上している。

## 3) 栄養成分表示

共同PR事業の実施により消費者の意見に直に接する機会が増える中で、栄養成分についての問い合わせや表示の要望が多数あることが明らかとなった。このため、協会として、表示対象項目、表示方法を検討したうえで栄養成分表示統一基準を定め、平成5年(1993年)1月から実施することとした。表示に当たっては、エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物および食塩の5項目を必須項目とし、会員の生産するすべての即席めんに表示することとした。また、ビタミンB<sub>1</sub>、ビタミンB<sub>2</sub>およびカルシウムの3項目の微量栄養素を強化した製品については、任意の表示とした。その際、袋めんについては、調理時に野菜、肉、卵等を加える例が多いので日本人に不足しがちといわれるカルシウムを、カップめんについては、それだけで食べる完結型と受け止められる例が多いのでビタミンB<sub>1</sub>、ビタミンB<sub>2</sub>およびカルシウムを強化することとした。この栄養表示と微量栄養素の強化は、ほぼ全製品について実施され、消費者から高く評価された。

その後、栄養改善法の一部改正が平成8年(1996年)5月24日に施行となり、ようやく厚生労働省告示として、義務ではなく自主的に栄養表示をする場合の基準が登場した。先行していた即席めん業界としての基準については「食塩」に換えて「ナトリウム」の表示項目となった



栄養表示を推進する新聞広告を紹介(創立50周年記念式典展示パネル)

ものの、ここでも当業界が食品行政の一步先を進んでいたことになる。さらに平成12年(2000年)に成立した「即席めん類の表示に関する公正競争規約」では、この栄養成分表示を義務づけている。

栄養表示基準は平成14年(2002年)8月2日の健康増進法の公布に伴い同法の下での告示となり、さらに平成25年(2013年)6月に成立した食品表示法によって、栄養表示の義務化と表示内容の見直しが進められることとなった。

## 4) 日付表示

### (1) 経緯

即席めんの日付表示の一般化は、昭和40年(1965年)10月11日に施行された「即席めん類の日本農林規格」(以下、即席めんJASという)によって「製造年月日またはその略号を明記してあること。」として表示が義務化されたことに始まる。ただし、商品によっては、それ以前の昭和40年(1965年)年初から「製造年月日」が表示されていた。加工食品のJAS制度は昭和36年(1961年)から本格的に整備され、その時点でJAS製品について原則「製造年月日」表示が義務づけられていた。一方、当協会の前身である「日本ラーメン工業協会」が農林省から社団法人としての認可を受けたのは昭和39年(1964年)9月17日であるが、その頃には主要会員メーカーの間で、即席めんJASの制定を農林省に働きかける機運は醸成されており、一部メーカーがJAS規格の仕組みを咀嚼したうえで、即席めんJASの制定を待たずに自主的に「製造年月日」表示を先取りしたのである。

昭和44年(1969年)6月の即席めんJAS改正では「製造年月日」表示を、従来の缶詰方式から、よりわかり易い即席めん独自の方式を採用することとした。昭和44年(1969年)12月16日製造を例示すれば、それまで西暦を基本として「69Z16」としていたものを「44.12.16」へと変更したのである。

昭和48年(1973年)から49年(1974年)にかけての第一次オイルショックの際、かなり広範に流通段階での買いだめが起り、当時は小売り段階での意識が低かったこともあって、数カ月を経て劣化した商品が店頭と並べられ、これがメーカーへの苦情・非難として顕在化した。

こうした状況を背景に即席めんJASが改正され(昭和51年10月8日施行)、「賞味期間」と「保存方法」の表示が他の食品に先駆けて義務化され、これを契機に袋めん6カ月、スナックめん(カップめん)5カ月の賞味期間が定着した。この時点では、なお「製造年月日」の表示も存続し、「賞味期間」と「製造年月日」併記の時代が約20年続くこととなった。この他、商品のダンボールに「賞味期間」を70ポイント以上の活字で表示し、「賞味期間内に販売して下さい」とのお願い表示を行い、小売り店舗の意識改革を図った。また、当時の商習慣には無かった賞味期間経過品の返品受け入れも導入した。

平成6年(1994年)12月の即席めんJAS、同品質表示基準および食品衛生法施行規則等の一部改正を受けて、平成7年(1995年)4月1日から「賞味期限(品質保持期限)」表示の試行を始め、同10月から準備

の整い次第「賞味期限表示」へと移行することとなり、併せて「製造年月日」表示は廃止となった。この時点では「賞味期限」表示は西暦による「年」「月」での表示とされたが、その後、消費者および流通からの要請に応える形で、平成9年(1997年)7月以降「年」「月」に加え「日」も表示することとなった。

なお、平成7年(1995年)9月付け「即席めん類の期限表示の実施について」(社団法人日本即席食品工業協会)による「賞味期限」の定義は「容器包装の開かれていない製品が、表示された保存方法に従って保存された場合に、その製品として期待されるすべての品質特性を十分保持しうると認められる期限」とされており、その考え方は現在も踏襲されている。

平成17年(2005年)2月、厚生労働省および農林水産省の連名で「賞味期限表示の設定のためのガイドライン」が示されたことを受けて、当協会では平成17年(2005年)4月19日付けで「即席めんの期限表示設定のためのガイドライン」を制定した。以後、平成19年(2007年)2月1日の農林水産省消費・安全局表示・規格課長名「食品期限表示の設定のためのガイドラインの周知徹底について(通知)」や次項の賞味期限延長を契機に、4度の改訂を経て現在の「ガイドライン」となっている。

### (2) 賞味期限延長

平成23年(2011年)3月の東日本大震災を契機に「もったいない」精神の機運も高まり、国民全体としての食品ロス削減が期待されている。世界的にも食料生産量の3分の1に相当する13億トンの食料が毎年廃棄されているといわれており、食品ロス削減が大きな課題として話題となっている。食品事業者による食品ロス削減に向け努力することは当然と考えられ、即席めん製造メーカーで構成する一般社団法人日本即席食品工業協会としても、その一端を担うこととした。

即席めんの場合、賞味期限が比較的長いことから基本的に廃棄は少ないものと考えられるが、この賞味期限をさらに延ばすことができれば、家庭でのストックを含め、廃棄の削減に繋がるものと思われる。

このため、当協会では技術委員会において、平成24年(2012年)1月から賞味期限の延長の可能性について、保存試験データを持ち寄り検討を重ねた。その結果、これまでの製造技術や包装技術の進歩から、少なくとも1~2カ月は賞味期限の延長が可能との結論を得たため、これを踏まえて平成25年(2013年)6月19日付けで「即席めんの期限表示設定のためのガイドライン」を改訂した。

改訂のポイントは次のとおり。

#### ①保存試験の期間

試料の保存期間について、従来は6カ月以上としていたが、原則として品質が劣化するまでとすることとした。ただし数年を経ても劣化しない場合などは新製品として市場に出すタイミングを失することになり現実的ではない。そこで既存の製品で品

質の劣化が始まる事例を精査して、袋めんについては10カ月、カップめんについては8カ月で保存試験を打ち切ることができることとした。

## ②安全係数

品質が維持される期間が保存試験の結果から求められるが、南北に長い日本列島の多様な気象条件や、流通過程および家庭での取り扱いに大きな差が考えられることから、保存試験の結果得られた期間に安全係数を掛けざるを得ない。従来はこの安全係数を「1以下」としていたが、「0.8以上1未満」に改め、ガイドラインとしては「0.8」を推奨する旨を付記した。従来の「1以下」であると、例えば0.5とか0.4など過剰な安全係数も許容されることになり、賞味期限を不必要に短く設定する方向に働いていたからである。

新たな「ガイドライン」の案がまとまりつつある平成25年(2013年)3月に当協会会員に内容を周知した。これにより「ガイドライン」に即して各メーカーは保存試験を進めた結果、平成26年(2014年)4月以降製造するものから、従来よりは賞味期限が延長された製品、袋めんでは8カ月(従来は6カ月が主流)、カップめんでは6カ月(従来は5カ月が主流)といった賞味期限の製品が登場することとなった。

新しいガイドライン案が概ね固まった段階で消費者庁および農林水産省の担当官に説明を行ったうえで、平成25年(2013年)5月の当協会定時総会の了承を得て、6月19日付けで会員あてに「ガイドライン」を発送した。

次のステップとして消費者にご理解を頂くことが必要との判断から、7月から9月にかけて、影響力の大きい消費者団体8団体の幹部を訪問し、即席めんの賞味期限が延長されることの背景や意義、ガイドラインの内容を説明した。いずれの団体からも異議はなく、好意的に受け止めて頂いた。

さらにメディア経由による一般消費者への告知徹底を図るため、10月8日付けで農林水産省の記者クラブおよび記者会に説明文書を配布した。その結果、新聞やテレビによって数度にわたり取り上げられたが、これらも批判的な色彩は一切無く、好意的な報道であった。

即席めんは保存食として家庭でストックされる面があるが、賞味期限の延長は保存食としての機能が高まることになる。それ自体が消費者のメリットと考えられるが、買い換える頻度が減るといったメリットや、うっかり期限が過ぎて(まだ消費可能であっても)廃棄に回す…というケースが減り、具体的に何トンという示し方は不可能であるが、結果として食品ロス削減に繋がるというメリットがある。

一方、即席めんメーカーとしては、製品出荷のやりくりに余裕ができる。例えば、現在の賞味期限6カ月の袋めんだと、製造してから2カ月以内のものでないと流通に受け取って貰えないのが実情である。これが8カ月に延びれば3分の8カ月、つまり2カ月と20日まで引き取って貰えることになり、この20日延長は製造・

出荷管理プロセス上のメリットといえる。

消費者団体に説明に伺った際、保存食としての機能を高めるために1~2カ月といわず、もっと賞味期限を延ばすことはできないかのご指摘を少なからず頂いた。今後、例えば容器包装の更なる機密性の向上、脱酸素材の利用、調味料やかやくの保存性向上等新たな技術・工夫により、さらに賞味期限を延ばすことは十分に可能と考えられ、会員メーカーの努力が期待されている。

## 5) 製造物責任制度と注意表示マーク

製造物責任法(PL法)は平成7年(1995年)7月1日に施行された。これを受けて、消費者からの苦情処理・対応、品質管理体制の充実、事故の未然防止対策と原因究明体制の整備、賠償履行確保措置等について、改めて会員に対し注意喚起を行った。特に、スナックめん(カップめん)については、「やけどに注意」および「電子レンジ調理不可」の統一マークを定め、カップの見やすい箇所に表示することとした。

これらのマークについては、他の食品業界からも注目され、無償により積極的に使用を奨励したため急速に普及し、現在ではさまざまな加熱加工食品に広く用いられている。

## 6) 広報宣伝から食育へ

### (1) これまでの主な取り組み

昭和45年(1970年)、初めての16ミリカラー映画「即席ラーメン」が制作され、テレビで全国に向けて放映、消費者団体への貸出しも行われた。また、同時に、PR用のパンフレット『即席めんのしおり』も制作刊行され、消費者団体や全国の消費者センター等に配布された。

この『しおり』は、B6判、横綴じの16ページ立てで、即席めんを生産と輸出量、種類と製造工程など、即席めんの基礎知識にもふれながら、JASマーク付き商品を求めるよう訴えて、即席めんの品質と安全性を強調している。この『しおり』と同様のパンフレット類は、その後も継続して制作され、各方面に広く配布され、現在に至っている。

さらに、昭和54年(1979年)には、主として小売店向けに「即席めん情報」を発行、段ボールケースに封入し、JAS商品の扱いを促すとともに、商品の保管、賞味期間などに対する啓蒙に努めた。

PR映画はその後、昭和47年(1972年)に「続・即席ラーメン」が制作され、昭和55年(1980年)に制作された16ミリ映画「スナックめん」は、第18回産業映画奨励賞を受賞した。

昭和57年(1982年)10月から「SUNDAYめんDAY」(日曜日は即席めんの日)キャンペーンが新聞広告を中心に始まった。ラーメンの歌「オオ・ラーメン」のコンサートを中心としたキャンパス・キャンペーンも展開された。『INSTANT RAMEN BOOK・即席めんの話』や料理アイデア集『即席めんでごちそうさま』など、PR用のパンフレットも用意された。昭和58年(1983年)には、東京新宿の伊勢丹で「世界インスタントラーメン博覧会」が開かれた。



注意表示マークを紹介  
(創立50周年記念式典展示パネル)



協会で行った過去のイベントを紹介  
(創立50周年記念式典展示パネル)



協会で行った現在のイベントを紹介  
(創立50周年記念式典展示パネル)



割引セール(本郷Aコープ)

昭和59年(1984年)から、基本活動として即席めん消費動向調査が行われるようになり、その結果は、パブリシティ記事や定期レポートになるとともに、次の展開への貴重な資料となった。また、各種媒体とタイアップしたパブリシティ記事、番組などの展開や、マスコミ関係の記者懇談会、栄養士や教師向けの工場見学会、セミナーの開催、親と子のインスタントラーメン講習会、単行本『インスタントラーメン読本』(新潮社)の刊行、啓蒙小冊子『知的食生活講座』の制作、配布、中学生向けビデオの制作、国際インスタントラーメン・シンポジウムの開催…等々、その活動は多岐にわたって展開された。栄養士や教師を対象の中心に据えたキャンペーンが実施されるようになったのは平成3年(1991年)からである。

各種キャンペーンなどのキャラクターには、嵐山光三郎、萩本欽一などが起用された。

マスコミによる誤認や不安情報は、昭和57年(1982年)のTBSテレビの番組、滋賀県医師会発行の小冊子、同医師会の小冊子などを参考にしたNHK大津支局のテレビ放映、昭和60年(1985年)のフジテレビの番組などが続いた。協会はその都度、正しい情報の提供に努め、必要に応じ強く抗議を行ってきた。

また、同PR事業の一環として、昭和62年(1987年)からは、麦価(粉価)引下げに伴う消費者還元セールが実施された。

この年の2月に、小麦の政府売渡価格が平均5%引き下げられ、3月からは粉価が平均2%引下げとなった。粉価に影響する麦価の引下げは、戦後初めてである。

このため、協会では「消費者還元セール」を行うこととし、『サンケイリビング新聞』に告知広告を掲載。全国主要都市の460店にクーポン券を配布し、3月の毎金・土・日曜日の12日間にわたって、クーポン券1枚で、袋めんは3個で20円、スナックめん(カップめん)は2個で20円の値引きを実施した。

翌年昭和63年(1988年)にも麦価が平均6.2%、粉価が平均4.5%引き下げられ、これに伴って、やはり消費者還元セールが実施された。期限は4月30日から5月31日までの32日間と、前年より長くなり、実施店も全国主要都市2,000店に拡大された。『サンケイリビング新聞』にクーポン付きの広告が掲載された。同紙の配布エリア外では、『TVガイド』『奥様ジャーナル』が利用された。

麦価はその後も毎年引き下げられ、平成3年(1991年)まで、同様の規模と方法で「還元セール」は実施された。

平成5年(1993年)12月、麦価は平均10.4%引き下げられ、翌平成6年(1994年)2月から粉価が5%引き下げられた。これに伴い平成6年(1994年)6月17日から7月31日までの期間に実施された。クーポン付き広告は、朝日、毎日、読売、日経、サンケイの全国紙と、ブロック紙、各県紙、『サンケイリビング』『ヤングジャンプ』『TVガイド』『ぴあ』など合計5,292万部に掲載し、クーポン1枚で、袋めん、スナックめん(カップめん)とも2個50円引き、とした。実施店も、イトーヨーカ堂、セブン-イレブン、ファミリーマートなど、約2万6,000店に拡大された。対象商品は各年度ともJAS付き即席めんに限られた。

## (2) ホームページの開設とDVD制作

平成8年(1996年)10月からは、即席めんについての詳細かつ正確な情報を24時間提供するため、インターネット上にホームページ「即席麺家」を開設した。

また、各種イベントで視聴可能なように即席めんに関する情報提供のためのDVDを制作している。これにより、即席めんの新しいイメージの醸成が図られるとともに、特に若い年齢層あるいはイベント参加者の即席めんについての興味の対象等が推し量られるようになった。コンテンツも随時見直しているが、近年はスマートフォンやタブレット端末の利用が急拡大しており、これら新しい情報ツールへの対応が喫緊の課題である。

## (3) インスタントラーメン「健康と栄養」セミナー

平成5年(1993年)度には、栄養指導の担い手である栄養士との良好な関係を構築するため、全国の栄養士を対象に、インスタントラーメンの基礎的知識や栄養バランスに配慮した上手な食べ方を学習して頂く機会として、(財)国民栄養協会との共催により、インスタントラーメン「健康と栄養セミナー」をスタートさせた。食に関わる著名人による講演、即席めんに関するビデオ、料理研究家等による即席めんを材料とする調理指導の三本柱を内容とし、その模様を事後的に開催地の有力新聞紙面で記事体広告として紹介す

「健康と栄養」セミナーの内容を伝える記事(『神戸新聞』平成26年12月14日付)



各種新聞広告を紹介  
(創立50周年記念式典展示パネル)

るものである。初年度は全国15カ所で開催し、合計750名の栄養士の参加を得た。平成6年(1994年)度は6カ所で開催し、約1,000名の参加を得た。平成7年(1995年)度からは日本栄養士会および各都道府県栄養士会の、より積極的な関与を期待して、主催を開催都道府県の栄養士会および日本栄養士会とし、当協会がこれを後援する形とした。また、平成14年(2002年)度からは対象を栄養士・管理栄養士に限定せず、主催栄養士会の意向により、学生や一般消費者にも参加の途を開いた。

20年以上にわたり継続してきたこのセミナーは、最近では毎年度6~8カ所で開催されており、参加された栄養士・管理栄養士・一般消費者のみならず、地元有力新聞を介して、あるいは取材に訪れたテレビ局の映像を通じて、即席めんについての正確かつ最新の情報を広く一般にお知らせする重要な役割を果たしている。ただし、地域の栄養士会活動の一環としてこのセミナーを積極的に活用する都道府県栄養士会と、関心の薄いところとが混在している現状にあり、地域的な偏在を如何に是正するかが課題となっている。



インスタントラーメン  
小学生レシピコンクールのチラシ



インスタントラーメン小学生レシピ  
コンクール全国大会(平成26年12月  
13日、東京栄養食糧専門学校)



インスタントラーメンオリジナル  
料理コンテスト2014(平成26年2月  
11日、女子栄養大学)

#### (4) インスタントラーメン 小学生レシピコンクール

これは小学4・5・6年生を対象としてインスタントラーメンを使った料理のレシピを考えてもらうもので、平成14年(2002年)度から毎年度開催している。全国7カ所(北海道=札幌、東北=仙台、関東甲信越=東京、中部=名古屋、近畿=大阪、中国四国=広島、九州沖縄=福岡)で、書類審査を通過した各地区約20名による地区大会を開催し、そこで実際に調理をしてもらい、優秀な成績を修めた者、1地区1~2名を東京に集め、全国大会を行うイベントである。応募数は8,000を超え、この種のものとしては極めて人気の高いものと評価されている。小学生を対象とすることは、結果として家族ぐるみで参加することに他ならず、家族の絆を再確認する機会として意義のあるものとなっている。地区大会では協会事務局、食育推進委員の他、日本栄養士会理事が分担して審査に当たって頂いている。全国大会の審査員は協会理事長、日本栄養士会幹部、小学校家庭科研究会会長、さらにゲスト審査員として料理人森野熊八氏が加わっている。なお、平成23年(2011年)の第10回記念大会では、元サッカー選手のラモス氏を審査員にお招きした。また、平成25年(2013年)の第12回大会からは農林水産省の後援を得て、全国大会最優秀者には農林水産大臣賞が贈られることとなった。

#### (5) インスタントラーメン オリジナル料理コンテスト

栄養士や調理師など食のプロを目指す高校生、専門学校生、短大生、大学生を対象とし、斬新なアイデアでインスタントラーメンを使った料理を考えてもらうもので、平成14年(2002年)度から毎年度の開催となっている。当初は東日本大会を東京で、西日本大会を大阪で開催していたが、平成20年(2008年)度(実施は平成21年2月)からは予算面での節約のため全国一本のコンテストとして現在に至っている。審査は協会事務局の他、日本栄養士会専務理事、雑誌「栄養と

料理」編集長、世界のソムリエ田崎真也氏にお願いしている。田崎真也氏には食に関する15分程度のミニトークも引き受けて頂いている。なお、平成23年(2011年)の第10回記念大会では、女優の水野真紀氏に審査に加わって頂いた。

これら(3)(4)(5)のイベントは、日本栄養士会あるいは都道府県栄養士会の協力を得て推進しているものであること、テレビをはじめとする多くのメディアが関心を寄せ、前向きに報道されていることから、即席めんに対するプラスイメージの定着に大きく寄与している。

#### (6) メディアキャラバン

平成10年(1998年)の環境ホルモン疑惑報道(第2章別記参照)も誤報の典型であるが、その後も、中国からの輸入食品農薬混入事件等平成20年(2008年)前後に続発した、本来あってはならない食品事件・事故の発生や食品添加物に対する消費者の忌避傾向を背景に、ことさら食品についての不安を煽る報道が絶えない。

その際、即席めんについては無関係であるにも関わらず、科学的根拠のないままに、加工食品の代表として引き合いに出されるケースがある。協会はその都度、正しい情報の提供を行い、誤解を解くことに努めている。特にテレビ報道の影響力が大きいことから、平成16年(2004年)度からは「メディアキャラバン」として、人気テレビ番組のディレクターや番組制作会社の担当者に直接面談して、即席めんについて最新情報を提供するとともに、一過性ではなく、協会としていつでも相談・情報提供に応じる旨を伝え、ネットワークを築いている。

### 7) 環境問題への対応

#### (1) 容器包装リサイクル法への対応

昭和から平成にかけて一般廃棄物の排出量の増大、最終処分場の逼迫、一般廃棄物の低リサイクル率等の環境問題が大きくクローズアップされたことから、容器包装リサイクルシステムの導入が急務となり、平成7年(1995年)に容器包装リサイクル法が公布され、平成12年(2000年)4月にプラスチック製および紙製容器包装の再商品化事業が開始され完全施行となった。法施行後10年目に当たる平成16年(2004年)から「中央環境審議会」、「産業構造審議会」および「食品容器包装リサイクルに関する懇談会」において法の見直し審議がなされた。

平成17年(2005年)7月に分別収集に係る市町村の費用を事業者に負担させる意見を盛り込んだ中間報告が出されたことから、産業界はこぞって反対意見を出した。当協会からも「現行の役割分担の下で、それぞれの主体が成果を挙げてきていること、今後もこの役割分担で各主体ができること、やるべきことが大いに残されている段階であり、現行点で役部分担の見直し議論することは、時期尚早である」とする意見を提出した。しかし質の高い分別収集・再商品化

の推進のため「市町村への資金拠出制度」が導入されることとなり、その内容で平成18年(2006年)6月に「改正容器包装リサイクル法」が公布され、平成20年(2008年)4月に完全施行となった。

平成21年(2009年)から22年(2010年)にかけては「中央環境審議会」と「産業構造審議会」合同で、プラスチック製容器の再商品化手法および入札制度の在り方に関する検討会が開かれ、平成21年(2009年)7月に中間とりまとめ(案)が公表された。課題である材料リサイクル手法優先の施策は平成22年(2010年)度入札でも引き続き継続し、優先枠を50%とする内容であった。当協会からも「材料リサイクル優先は環境負荷の低減と資源の有効利用の面で優位性が実証できず、社会的総コストの低減にも劣ることから段階的に縮小すること。またプラスチック製容器包装を原料としたRPF等の燃料化手法の実施は資源代替性や社会的総コスト低減など他の手法に勝るとも劣らない。」とする意見を提出した。

改正容器包装リサイクル法が完全施行後5年経過した平成25年(2013年)9月から容器包装リサイクル法改正合同審議会(経済産業省・環境省合同)が開催された。平成26年(2014年)3月の合同審議会において「容器包装リサイクル制度に係る主な論点」が経済産業省・環境省より提示され、4月より個別論点(リデュース、リユース、分別収集・選別保管、分別排出、プラ容器包装の再商品化など)に対して審議が進められている。

なお、当協会から「材料リサイクルの優先的取り扱い開始から既に14年が経過しているため材料リサイクルの政策的な育成・保護のための競争制限的な入札制度を見直し、自由な市場競争に基づく入札制度に改め、社会的総コストの低減を図るべきであること、またRPF等の固形燃料化手法は、燃料として使用される石油の節約など資源代替性や社会的総コスト・低減に貢献することから、一般枠における通常のリサイクル手法として認めるべきであること」とする意見を提出した。

なお当協会は食品メーカー・団体等特定事業者の立場で構成するプラスチック容器包装リサイクル推進協議会および紙製容器包装リサイクル推進協議会に属しており、前者については輪番制の会長資格団体に名を連ねている。

## (2) 3R推進自主行動計画

平成16年(2004年)の容器包装リサイクル制度の見直し審議において、(社)日本経済団体連合会(経団連)は、提言「実効ある容器包装リサイクル制度の構築に向けて」(2005年10月)を取りまとめ、事業者は容器包装の素材グループごとに「自主行動計画」を策定し、容器包装の3R推進に一層努力することの重要性を表明した。これに基づき、容器包装に係るリサイクル8団体は「容器包装リサイクル法の目的達成への提言」を行い、事業者の決意を改めて表明した。

当協会では、主として使用されているプラスチック容器包装の軽量化、薄肉化、プラスチックから地球に優しい紙素材への変更など、リデュースを中心に容器包装の3R推進に向けた自主行動計画を平成

20年(2008年)10月の技術委員会で下記の通り策定し、以後毎年フォローアップを実施してきた。

### ○容器包装の3R推進に係る自主行動計画(第一次)の目標

プラスチック容器包装の排出量(生産高原単位)を、平成16年(2004年)度ベース平成22年(2010年)度到達時、プラ推進協と同じ3%削減とする。

自主行動計画(第一次)の最終年である平成22年(2010年)度において、排出量は基準年である平成16年(2004年)度比19.8%の削減となり、目標とした削減率を達成することができた。しかし、これらの削減量のすべてが軽量化や薄肉化によるものではなく、プラ容器から紙容器への素材の変更も含まれていることに留意する必要がある。

平成23年(2011年)度以降の削減目標については、平成24年(2012年)12月の技術委員会において、新しい包標値を下記のとおり策定した。

### ○容器包装の3R推進に係る自主行動計画(第二次)の目標

プラスチック容器包装の排出量(生産高原単位)を、平成16年(2004年)度ベース平成27年(2015年)度到達時、プラ推進協全体としての目標と同じ13%削減とする。主な理由として、カップの比率が高まっていることやカップの大型商品が年々増加していること等が挙げられる、目標に向け更なる削減を図る。

## (3) 環境自主行動計画(CO<sub>2</sub>の排出削減)

平成9年(1997年)12月、気候変動枠組条約締約国会議において、いわゆる「京都議定書」が採択され、わが国は平成20年(2008年)から平成24年(2012年)の間にCO<sub>2</sub>等の温室効果ガス排出量を平成2年(1990年)比6%削減すると約束した。政府は平成10年(1998年)6月に「地球温暖化対策推進大綱」を決定し、産業界にも自主行動計画の策定と実行を求めた。食品関係団体としては、当協会を含め12団体がこの自主行動計画を策定している。

当協会はCO<sub>2</sub>排出原単位(即席めんの単位当たりの排出量)で上記期間に6%削減することを目標とする「即席めん類製造業の環境保全に関する自主行動計画」を平成11年(1999年)5月に策定し、各会員にCO<sub>2</sub>排出削減対策の実施を呼びかけた。会員各社の努力により、平成13年(2001年)から平成19年(2007年)まで連続して目標を達成した。このためさらに目標を引き上げるよう農林水産省から要請があったことから、実績を踏まえて平成24年(2012年)までの5年間の目標を平成2年(1990年)比24%削減としたが、実績としては28%の削減を達成した。

また、農林水産省から平成32年(2020年)までの8年間の新たな削減目標が求められ、平成2年(1990年)比30%削減とする新たな目標を策定した。

ただし、これらは排出原単位であり、今後は総量での削減が求められるものと考えられ、引き続きCO<sub>2</sub>排出削減に向けての努力が求

められる。

#### (4) 食品廃棄物発生抑制

農林水産省では食品リサイクル法に基づき、食品廃棄物について発生の抑制と減量化、資源として飼料や肥料への再生利用、熱回収の促進等を図ってきた。食品廃棄物の年間発生量が100トン以上の事業者者に定期報告義務を課す等の措置が採られており、再生利用についてはそれなりの進展があったとされる。

一方、発生抑制について、これまで有効な施策がなかったため、平成23年(2011年)8月以降、環境省とも連携し、発生抑制の目標値を設定するための検討を行い、平成24年(2012年)3月に食品製造業13種、食品卸売業2業種および食品小売業に目標値が設定された。「めん類製造業」の目標値は売上高100万円に対し270kg以下とされたが、即席めん類製造業の場合、生産規模に対し食品廃棄の量はかなり少ないため、これまで特段の問題は生じていない。

### 8) 災害への対応

即席めんは保存性と簡便性を兼ね備えていることから、災害時には重要な援助物資となる。これまでの主な災害に対する被災者支援のうち、当協会が関与したものを例示すると次のとおりであるが、この他に会員が独自に援助し、多大な貢献があったことはいうまでもない。

#### ○阪神淡路大震災

平成7年(1995年)1月17日午前5時46分、淡路島北部沖の明石海峡を震源として、マグニチュード7.3の大地震が発生し、近畿圏、特に震源に近い神戸市市街地の被害は甚大で、高速道路の崩壊、広範な火災等のTV映像は圏内のみならず世界中に衝撃を与えた。即席めん16万1,000食を提供した。

#### ○台湾中部大地震

平成11年(1999年)9月21日1時47分、台湾中部の南投県付近を震源として発生したマグニチュード7.6の大地震。台湾では20世紀で一番大きな地震であった。即席めん7万5,000食を提供した。

#### ○三宅島噴火

平成12年(2000年)6月26日に群発地震が始まり、翌27日9時頃に島の西方約1kmの海上で海底噴火が発生した。一旦は沈静化するものの、7月から9月にかけて、断続的に火山活動が発生し、全島民が避難する事態となった。当協会から東京都に1,000万円の義援金を提供。平成12年(2000年)12月7日、当協会安藤百福会長から石原都知事に目録を手交した。

#### ○中越地震

平成16年(2004年)10月23日、新潟県中越地方を震源とするマグニ

チュード6.8の地震が発生。即席めん5万食を提供するとともに、当協会から新潟県に1,000万円の義援金を提供した。平成17年(2005年)12月21日、当協会に対し天皇陛下から「公益のため多額の私財を寄附したことについて表彰」を授かり、新潟県知事からも感謝状を受けた。

#### ○東日本大震災

平成23年(2011年)3月11日、東北太平洋沖を震源とするマグニチュード9.0の巨大地震が発生、これに伴う大津波とそれによる東京電力福島第二原子力発電所の崩壊によって東北から関東にまで大きな被害をもたらされた。協会は政府の要請を受け会員各社に即席めんの提供を要請し、直後には自衛隊ルート、その後は独自ルートも含め9月までの半年間で357万食の即席めんを被災者に無償提供することができた。

## 感謝状

平成23年(2011年)3月11日に発生した東日本大震災の被災者へ食料や義援金を提供した会員企業に農林水産大臣から感謝状が授与されました。



エースコック株式会社 サンヨー食品株式会社  
テーブルマーク株式会社 東洋水産株式会社  
日清食品株式会社 ハウス食品グループ本社株式会社  
明星食品株式会社 その他

このほか多数の会員が県警、県知事、市長、日本赤十字、大学および一般の被災者から感謝状や手紙を頂きました。

協会も3県へ総額1,500万円を贈呈致しました。  
現在も仮設住宅で生活している皆様の要望に応え会員のご協力を頂いて引き続き支援を続けています。

また、協会は平成16年(2004年)10月23日に発生した新潟中越地震の被災者への義援金を贈呈し、感謝状を授与されました。



被災地への食糧支援活動を紹介(創立50周年記念式典展示パネル)

震災発生時の東北は未だ春の訪れは遠く、暖房も十分ではない避難施設の中で、温かい即席めんが多くの被災者の身体と心を癒すのに役立ったと伝えられている。会員各社には農林水産大臣をはじめ関係自治体等から感謝状が寄せられている。平成26年(2014年)においても地元米養士会等からの被災者の栄養指導に利用したいとの要請に応じ提供を続けている。なお当協会は震災直後に、特に被害の大きかった岩手県、宮城県、福島県の三県に対し各500万円、合計1,500万円の義援金を提供した。

#### ○東京都との即席めん供給契約

以上の災害時の事後的対応とは別に、当協会は平成3年(1991年)4月から、東京都と災害時における即席めんの供給契約を結んでおり、会員の協力体制の下、関東圏所在の会員工場ないし倉庫6カ所での保管と要請を受けての輸送を請け負っている。当初の50万食から始まり、順次数量が拡大され、平成19年(2007年)4月から120万食の供給契約となっている。

## 9) 食創会・安藤財団

平成6年(1994年)の協会30周年記念式典において安藤百福会長から、「創造性豊かな新食品の発明、開発の奨励並びに食文化の振興のための基金」として1億円が協会に寄附され、「安藤記念基金」が新たに創設された。これを契機に、即席めんという枠組を越え、協会メンバーが世界の21世紀の“食”について考え、創造していく時期を迎えているとの警鐘でもあった。

この「安藤記念基金」の果実を運用して、食品の基礎科学研究の奨励および独創的・革新的な食品の生産・加工技術の開発を通じて、世界の食文化の向上・発展に寄与することを目的に、食創会事業を展開し、その中心となるのが安藤百福賞の授与である。平成8年(1996年)度以降、学識経験者による厳正な審査の下、基金の趣旨に即し顕著な功績のあった者に対してこの賞を授与してきた。協会事務局が担当した平成13年(2001年)度までの6回の間を受賞は、藤巻正生東京大学名誉教授等3名による共同研究「機能性食品科学の創成」に対する大賞(平成10年度)の他、優秀賞15件、特別賞2件であった。

平成14年(2002年)度には、当時の低金利状況により基金の果実に期待が持てない中で、食創会事業の継続と更なる発展を図るため、日清食品が新たに設立することとなった安藤スポーツ・食文化振興財団に安藤記念基金および食創会事業を移管することとなった。これにより、平成14年(2002年)度の総会を以て安藤記念基金特別会計を閉じ、残余財産103,809,544円は上記財団に移管して、この事業に対する当協会の関与を終了した。



食創会審査会議(平成12年7月11日、ホテルニューオータニ)

## 10) 加工米飯用米の取り扱い

昭和62年(1987年)食糧庁は、米の需要拡大策の一つとして、加工米飯の原料に他用途利用米を供給する方針を決め、協会に対し、食糧管理法に基づく他用途利用米需要者団体として農林水産大臣の指定を受けるよう要請があった。

他用途利用米は、第2次過剰米処理(昭和54~58年度)が終了したことに伴い、新たに加工用米穀を主食用より低い価格で供給する必要が生じ、米の生産調整に伴う転作の一環として昭和59年(1984年)度から導入され、生産者および実需者双方の合意に基づいて生産され、清酒、米菓、味噌、米穀粉などの原料として供給されてきたものである。

当時、加工米飯類は、食生活の多様化、調理の簡便さなどにより需要が増加しつつあったが、一方で、一定量以上の肉、魚介類などの混入しているものについては、輸入が自由化されており、円高などにより製品輸入が増加していた。このような状況から、加工米飯類について、主食用に比べて価格の低い他用途利用米を供給し、加工米飯類の消費の拡大を通じ国内産米の需要の拡大を図ろうとしたものである。

協会は、食糧庁の要請を受け入れ、即席食品という概念の下に、加工米飯用他用途利用米の全国需要者団体としての事務を行うこととし、昭和63年(1988年)9月19日に食糧庁長官の認定を受けた。加工米飯用他用途利用米の全国需要団体は、当初、協会と社団法人全国包装米飯協会の2団体であったが、その後、社団法人日本冷凍食品協会が加わった。

食糧庁長官の認定前に全国需要者団体としての事務は開始された。協会は昭和62年(1987年)8月10日付けで、当時、レトルト以外の加工米飯類を製造していると思われる16社に対し、当協会への加入案内を出した。同時に食糧庁加工食品課長名で他用途利用米の供給を受ける場合は、当協会への加入が必要である旨の文書がこれらの業者に出された。

平成7年(1995年)3月末現在の加工米飯類製造業者の会員数は25社(即席めん類製造業者と兼業1社含む)であった。

加工米飯類製造業者の入会に伴う協会の運営については、加工米飯類の事業は、即席めん類に係る事業と分離し、加工米飯部会を設けて運営することとし、米穀部門の経費は、同部門の会費および事業収入によって賄うこととした。

加工米飯類の国内生産量は、商品の多様化、品質の向上、簡便性などに支えられて、順調に推移している。平成5年(1993年)暦年で16万4,000トンであった生産量は平成9年(1997年)以降20万トンを上回るようになり、平成25年(2013年)には32万4,000トンに達した。

協会会員への他用途利用米供給は、昭和63年(1988年)度の7,600玄米トンから始まり、翌年度以降、近年にない不作となった平成5年(1993年)度を除いて、毎年度1万2,000トン以上が供給された。平成12年(2000年)度の11年産米供給は2万トンに達したが、これをピークに加工用米の取扱い数量は減少に向かった。

この間、平成7年(1995年)の主要食糧の需給および価格の安定に関する法律(食糧法)の施行によって戦前からの食糧管理法が廃止された。

米の用途別・生産量の推移(平成20年産～平成26年産)  
(単位:千トン)

用途 年産	主食用米	非主食用米	うち 加工用米	うち 備蓄米	うち 新規需要米
20	8,658	161	149	平成22年産 米までは主 食用として 生産	12
21	8,309	182	141		41
22	8,239	328	213		115
23	8,133	451	155	68	229
24	8,210	490	181	85	224
25	8,182	534	208	183	142
26	7,885	729	268	250	211

注1) 新規需要米の内訳: 米粉用・飼料用・輸出用・酒造用・その他  
注2) 主食用米については、作物統計(農林水産省統計部)の値である。  
注3) 加工用米については、実績値で、平成26年産は平成26年10月15日現在の値である。  
注4) ラウンドの関係で合計と内訳が一致しない場合がある。  
[平成26年11月 農林水産省]

これに伴う米流通制度改革の一環として、平成8年(1996年)には他用途利用米制度が廃止され、同年産米からは生産調整の外枠としての加工用米制度に置き換わった。その後、平成15年(2003年)の食糧庁廃止、平成16年(2004年)の主要食糧法大改正による自主流通米を流通の基本とする米販売規制の大幅緩和等、相次ぐ米制度の変遷に伴い農林水産省による米流通についてのコントロールが希薄となった。特に、協会が関与してきた加工用米については、平成23年(2011年)度から導入された戸別所得補償制度での位置づけが米粉向けや飼料向けに比して低位にあり、生産者の取り組みが消極的であることから安定供給に不安が生じた。これに加え、かつて政府の政策に大きく依存してきた全農の集荷力は目を覆うばかりに低下したため、全農は集荷販売力の再構築を狙い、当協会をはじめとする他用途利用米制度以来の加工米取扱団体を通さず、実需者である会員と直接交渉・取引を行うことを主張した。これに対して農林水産省もことさら異を唱えることがなく、対応方針も示さなかったため、平成21年産米を最後として、当協会米部会会員に対する加工用米の斡旋業務は役割を終えることとなった。これにより当協会として取扱手数料(750円/トン)を徴収する根拠がなくなり、それを原資として従来行ってきた加工米飯普及のための活動も廃止せざるを得なくなった。関係会員に状況を説明したうえで意向を伺ったところ、平成23年(2011年)3月末までにアルファー食品株式会社、株式会社加悦ファーマーズライスおよび株式会社ニチレイフーズの3社を残して12社が退会した。これに伴い加工米特別会計も残余を一般会計に移管して終了した。平成25年(2013年)9月末、さらに株式会社ニチレイフーズが退会し、平成26年(2014年)5月の総会時点で、2社のみが会員として残っている。

## 11) 会報の発刊

会報の第1号が発刊されたのは、昭和39年(1964年)11月2日である。B5判、18ページのガリ版刷りで、タイトルは『らーめん』であった。

目次を拾ってみると、「会報の創刊にあたって」理事長、安藤百福の挨拶のあと、焦点として、即席ラーメン類の農林規格(JAS)の設定、即席ラーメン類の検証・景品付販売の規制、設備資金のあっ旋、即席ラーメン類の国鉄貨物運賃料金などの項目が並び、「トピックス」では、即席スパゲティ問題のゆくえ、即席ラーメン類の製造機械等の耐用年数の改正について、特許会社の動き、東日本グループの協会加入問題のその後、九州・中四国・中京グループへの加入勧誘、賛助会員の募集、農業祭パレードへの参加による共同PRなどが取り上げられている。

昭和40年(1965年)2月5日付の号外は、先述した「3社社長申合せ」を掲載したもののだが、このときから、タイトルが『即席らーめん』となり、NO.3(昭和40年3月1日)以降、このタイトルが使用された。NO.1のときから、「当分随時発行」となっている。

JASの発足後は、業務多忙のため、しばらく休刊となっていたが、昭和41年(1966年)10月から、『即席ラーメン』とタイトルを改め、月刊を目標とした。そして、昭和47年(1972年)1月より『即席食品』となって、現在に至っている。

なお、ホームページ「即席麺家頁」の充実も考慮し、平成21年(2009年)から「春」「夏」「秋」「新年」の年4回の発刊となった。

## 12) 環境ホルモン疑惑と名誉回復

平成10年(1998年)、この年は即席めん、それもスナックめん(カップめん)にとって大きな受難の年となった。スナックめん(カップめん)の容器は、ポリスチレン、ポリエチレン、ポリプロピレン、それにポリエチレンをコーティングした紙、さらにこれらを組み合わせたもの等が使われている。このうちポリスチレン容器について、熱湯を注いだ際にスチレンダイマー、スチレントリマーが溶出し、それは内分泌攪乱化学物質、いわゆる環境ホルモン作用があるのではないかとの疑いが持たれた。

当時、ダイオキシンによる癌などの健康被害が社会問題となっていた中で、平成9年(1997年)10月、コルボーン等による「Our Stolen Future」(1996年)の邦訳版『奪われし未来』が出版された。この書は野生生物の減少をもたらした原因として外因性内分泌攪乱化学物質による生殖機能障害であるとの仮説を提唱し、それが人にも生殖機能障害を起こす可能性を示唆したものであり、これにより、いわゆる環境ホルモンへの懸念が一挙に高まった。当時の環境庁は平成9年(1997年)3月に前国立環境研究所所長の鈴木継美氏を座長とする「外因性内分泌攪乱化学物質問題に関する研究班」を立ち上げ、同7月に中間報告をとりまとめた。この報告中の北九州市環境科学研究所アクア研究センター門上希和夫氏による論文「内分泌攪乱作用が疑われる化学物質のわが国の環境中濃度」は過去の関連文献を整理したものであるが、「調査文献に環境中の濃度の記載がなかった物質」の表にスチレンダイマーとトリマーが含まれていた。この表は関連文献に載った物質のリストというだけのものであるにも関わらず、これを基に翌平成10年(1998年)5月に公表された「外因性内分泌攪乱化学物質問題への環境庁の対応方



会報誌の発行を紹介  
(創立50周年記念式典展示パネル)

針について「環境ホルモン戦略計画SPEED'98」では「表-3 内分泌攪乱作用を有すると疑われる化学物質」(いわゆる環境ホルモンリスト)が掲載され、それに「スチレンの2および3量体」が含まれていた。メディアはこぞこれを取り上げ、科学的議論・検証抜きでカップめん悪玉論が炎上した。

当協会では、既存の研究での科学的知見を整理したうえで、環境ホルモンについてはメカニズムが何一つ解明されていないこと、およびカップ容器から環境ホルモンが溶出するという科学的根拠はないことを平成10年(1998年)4月30日付けで報道関係者に訴えるとともに、5月15日付けで全国の新聞18紙に、「カップめんの容器は、環境ホルモンなど出しません」との意見広告を出した。しかし、これは結果的に「火に油を注ぐ」ことになり、メディアによる攻撃や電話を通じた消費者による当協会事務局や会員メーカーへの抗議は激しさを増すばかりであった。そんな中、協会では自主的研究として日清食品中央研究所において実施した実験結果を6月29日に公表した。そのポイントは①スチレントリマーおよびダイマーは女性ホルモン、男性ホルモンの両レセプターに結合反応を示さないこと、②ヒト乳癌細胞およびメスのラットによる試験でも内分泌攪乱作用は認められなかったこと、である。さらに8月29日には即席めんへのイメージ回復を図るため、「食の未来を考える～即席食品と食生活に関するシンポジウム～」をホテルニューオータニで開催し、その模様は9月18日にNHK教育テレビで放映された。困難な状況の中で実施されたこれらの事業は共同PR委員会として即席めんの真実の姿を積極的に消費者に告知する勇気あるアクションであった。

平成10年(1998年)11月9日、厚生省生活衛生局長の諮問機関「内分泌かく乱化学物質の健康影響に関する検討会」が取りまとめた中間報告では、「これまでのところポリスチレンから溶出するレベルのスチレンモノマー、ダイマー、トリマーにより、人の健康に重大な影響が生じるという科学的知見は得られておらず、現時点において使用禁止等の措置を講ずる必要はないものと考えられる。」とされた。環境庁内分泌攪乱化学物質検討会も翌平成11年(1999年)10月、この厚生省の見解を引用したうえで、「スチレン等を原材料とした食品容器については、現時点では安全とみなされると考えられ、この点も今後の取り扱いにおいて踏まえる必要がある。」との見解を出し、さらに平成12年(2000年)10月31日の会合で両物質につきこれ以上の科学的検討は必要ないとし、「環境ホルモンリスト」からスチレンダイマー・トリマーを削除した。こうした経過の中でようやくカップめんに対する環境ホルモンの疑いが晴れ、消費も回復に向かった。

平成26年(2014年)12月現在、厚生労働省のホームページではこの問題について「ヒトにおいては、医薬品として摂取した事例を除くと、化学物質による内分泌かく乱作用により有害な影響を受けたと確認された事例は今までのところありません。したがって、環境からの暴露を考えた場合、ヒトに対する内分泌かく乱化学物質のリストはできていません。」とされている。

行政の拙速、そして流行評論家やメディアによる科学的検証抜きの



環境ホルモン問題に回答  
(創立50周年記念式典展示パネル)

冷静さを欠いた著述・報道が、国民・消費者を誤った認識に誘導する大きな力を持っていることを改めて浮き彫りにした一件であった。煽った本人達は今でも反省のかけらも無いであろうが…。

### 13) 異臭・移り香事件の真相と解決

平成20年(2008年)10月、神奈川県藤沢保健所は、カップめんを食べたところ薬品臭がし、嘔吐および舌のしびれを感じたとの消費者からの相談を受け、検査の結果防虫剤成分のパラジクロロベンゼンが検出された旨発表した。また横須賀保健所でもカップめんから異臭がするとの通報により、検査の結果パラジクロロベンゼンおよびナフタレンが検出された旨発表した。その後の警察および保健所による当該製品製造工場等の立入調査により、製造過程での混入や外部からの意図的混入の可能性は否定され、神奈川県警は防虫剤等の成分が容器を通じて内容物に移る「移り香」である可能性が高いと発表した(11月6日)。

従来から同種のクレームは即席めんメーカーに限らず食品メーカー一般に寄せられており、多くの場合、事実に基づく説明により消費者にご納得頂くということで処理されている。この事例で、当該消費者がメーカーでなく保健所に相談し、メディアも大きく取り上げたこと背景には、この年の1月、意図的に殺虫剤メタミドホスが混入された中国産輸入冷凍餃子により健康被害が起きたこと、また事件直前の9月には同じく中国において牛乳・乳製品に合成樹脂メラミン混入による幼児の健康被害が確認されたこと、同時期に国内で基準値を超える農薬やかびによる事故米・汚染米の転売事件が発覚したことなど、消費者、メディア、関係機関が食品全般に対し著しく不信感を募らせていた時期であったからと思われる。

この事例では製造過程での不備や事件性は否定されたものの、今後とも類似のクレーム、関係機関・メディアの反応はあり得るとの認識の下、当協会では以下の三点を各会員に周知した(同年11月20日)。

- ①容器の改良
  - ・可能な限り、よりバリアー性の高い容器包装を採用する。
- ②消費者への告知
  - ・各会員のホームページ等を利用し「防虫剤等の成分が容器を通じて即席めんに移る可能性があり、香りの強いものの近くに保存しない」よう広くお知らせする。
  - ・商品の保存方法表示欄等に、同趣旨の注意書きを加える。
  - ・必要に応じ注意表示マークを採用する。
- ③お取引先への依頼
  - ・即席めんの運送・保管・陳列等について「防虫剤」「殺虫剤」「洗剤」「芳香剤」等香りの強い商品と接近して管理しないよう改めて依頼する。

容器の改良に関しては、異臭成分を完全に遮断することは不可能であるが、各メーカーは個々の商品の特性に応じ、強度、環境負荷、コスト等を総合的に勘案し、よりバリアー性の高い容器包装の採用に努めている。例えば従来、紙の裏表にPE(ポリエチレン)をコーティン



「移り香」注意マーク

グした素材でカップを形成していたものについて、内側のPEを二層にし、もう一層別の素材(PET)を挟み込む等の改良を加えている。

消費者への告知に関しては、容器包装の改良に限界がある以上、商品の保管・取扱いの段階で、防虫剂等異臭の原因物質から遠ざけておく必要がある。このため消費者の皆様にご注意頂くよう、広く告知を行うこととした。

当協会のホームページ「即席麺家頁」では次のような文章を掲載しており、会員各社のホームページでもこれに準じた告知がなされている。

[カップめん、袋めんを「防虫剤」「殺虫剤」「洗剤」「芳香剤」「化粧品」等、香りの強いもののそばに置くと、それらの香りに移ることもありますので、取扱・保管には十分ご注意ください。]

また、容器包装の印刷改版に合わせ、商品そのものに注意書きや注意表示マークが表示されている。注意書きについては、一括囲み表示の保存方法の欄で「においが強いもののそばや直射日光を避け…」と記されたり、任意の欄外表示として「においが強いもののそばで保管しないで下さい」等と記されている。

視覚に訴えるための注意表示マークとしては「移り香注意マーク」を統一的に使用することとした。このマークは即席めん以外の加工食品にも採用されつつあり、今後、消費者の認知度が高まるものと期待される。

お取引先への依頼に関しては、運送や店頭での扱い方によっても「移り香」が発生する可能性があり、各メーカーからお取引先へご注意頂くよう依頼した。これに関連して配送用のダンボールケースにも「移り香注意マーク」を表示する例が増えている。

また、当協会として、防虫剂等と食品とを同店舗で扱うチェーンストアの団体および防虫剤メーカーの団体と連携・調整の結果、防虫剤メーカーのホームページにおいても防虫剤を食品と一緒に保管・使用しないよう告知されており、防虫剤製品容器包装への注意表示、小売店店頭での注意表示が実施されるようになった。