

そば麺中の小麦たんぱく質混入実態

アレルギー物質を含む食品のうち特に発症数や重篤度から勘案して表示する必要性の高い5品目（小麦，そば，卵，乳および落花生）については特定原材料として表示が義務づけられています。このうち小麦とそばは製麺所におけるうどんやそば麺の製造過程で相互に混入するおそれがあります。



厚生労働省の通知によるとやむを得ない微量の混入に関しては「本製造所では特定原材料〇〇を含む製品を製造しています」等の注意喚起表示は認められていますが、特定原材料がその製品に明らかに混入している場合は原材料としての表示が必要となります。

そこで市内を流通するそば麺中の小麦たんぱく質を測定しました。No.1~4 は原材料に小麦粉の表示がないが欄外に注意喚起表示のあるもの、No.5~7 は原材料に小麦粉を使用しているものです。すべての検体で小麦たんぱく質を検出しましたが、原材料に小麦粉表示のないNo.1~4 (4.0~60 μg/g) と表示のあるNo.5~7 (いずれも >160 μg/g) では検出量に違いがありました。

表 そば麺中の小麦たんぱく質量

単位: μg/g

No.	品名	原材料表示	検査結果
		注意喚起	
1	十割そば(A)	そば粉, 食塩	陽性 60
		この製品の製造ラインでは小麦粉を含む製品を製造しています	
2	十割そば(B)	そば粉	陽性 15
		当工場は小麦を含む製品も製造しております	
3	十割そば(C)	そば粉	陰性 4.0
		製造工場内で小麦を使用しています	
4	ダツタン入り十割そば	ダツタンそば粉, そば粉	陰性 8.3
		当工場は小麦を含む製品も製造しております	
5	さらしなそば	小麦粉, そば粉, 食塩	陽性 >160
6	ざるそば	小麦粉, そば粉, 食塩	陽性 >160
7	山芋入りそば	小麦粉, そば粉, 山芋粉, 食塩	陽性 >160

測定方法: ELISA法 (モリナガFASPEK小麦グリアジン)

なお、検査結果は10 μg/g以上のものが陽性で、「混入の可能性はある」と判断します。判断基準となる10 μg/gは、食品1kg中に小麦たんぱく質が10mg入っているという量です。小麦粉のたんぱく質の割合は10%前後なので、そば粉1kgに100mg程度の小麦粉が混入とすることで結果が陽性となることが考えられます。

