

2026年4月号の記事に関するお詫びと訂正

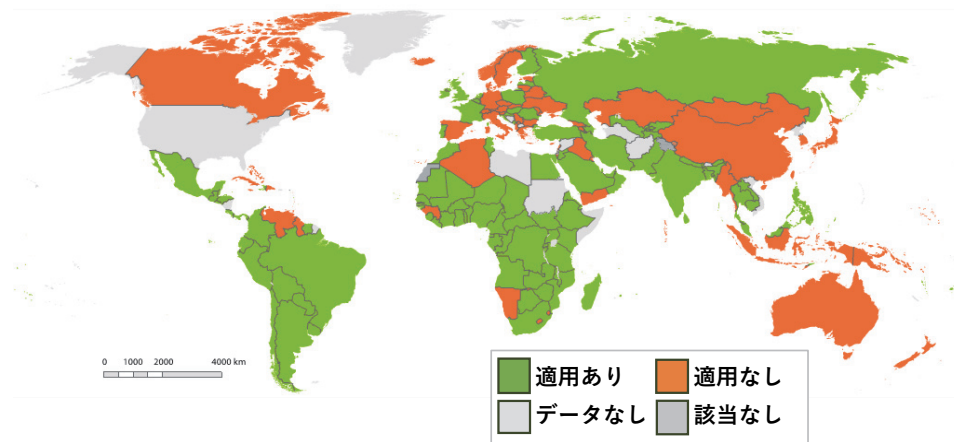
「砂糖類・でん粉情報」2026年4月号に掲載した記事〔海外情報〕「用途の多様化と持続可能な生産が進む砂糖業界の今～第34回国際砂糖機関（ISO）セミナーと欧州砂糖業界団体との意見交換から～」のコラム記事（76、77ページ）の中で、「糖類入り飲料税」と記載すべきところを「砂糖税」と記載しており、読者の皆様に誤解を招く表現がございました。

関係者の皆様には、ご迷惑をおかけしたことを深くお詫び申し上げますとともに、以下の通り訂正いたします。

コラム 糖類入り飲料税をめぐる世界の状況

世界保健機関（WHO）は2026年1月、「糖類入り飲料税に関するグローバル報告書（Global report on the use of sugar-sweetened beverage taxes 2025）」を公表した。これによると、24年7月時点で、世界116カ国において1種類以上の糖類入り飲料に国レベルの税が課されている（コラム一図）。

コラム一図 糖類入り飲料への国レベルでの税制度適用状況



資料：WHO「Global report on the use of sugar-sweetened beverage taxes 2025」

地域別では、アフリカ地域で糖類入り飲料への適用率が最も高く、対象47カ国の89.4%（42カ国）が導入している。これに続くのが東地中海地域（17カ国中13カ国：76.5%）、東南アジア地域（8カ国中6カ国：75%）、南北アメリカ地域（33カ国中22カ国：66.7%）、西太平洋地域（24カ国中12カ国：50%）、欧州地域（50カ国中21カ国：42.0%）である。また、所得階層別では、低所得国が最も高い適用率（21カ国中20カ国：95.2%）を示している。なお、116カ国のうち、114カ国で糖類入り炭酸飲料が課税対象となっている。

報告書では、経済成長に伴う物価上昇の中で飲料価格が据え置かれた場合、糖類入り飲料が一層手頃な価格となり、入手しやすさが高まることで消費増につながる点を指摘している。このような消費の拡大は、過体重や肥満の有病率と関連する要因と位置付けており、糖類入り飲料税は価格を引き上げ、入手しやすさを抑制する効果的な手段であるとしている。

以下に主要国の糖類入り飲料税の概要を取りまとめた（コラム一表）。

コラムー表 主要国の糖類入り飲料税の概要

国	導入時期	概要
英国	2018年4月	100ml当たりの糖類含有量5g以上～8g未満の飲料：0.194ポンド/リットル、同8g以上の飲料：0.259ポンド/リットル。低カロリー甘味料を含む飲料は対象外。28年1月1日より100ml当たりの糖類含有量の下限を4.5g以上に引き上げる予定。また、乳製品を含む飲料の免除を撤廃予定。
フランス	2018年1月	100ml当たりの糖類含有量5g未満の飲料：0.04ユーロ/リットル、同5g以上～8g以下の飲料：0.21ユーロ/リットル、同8g超えの飲料：0.35ユーロ/リットル。120mg/リットル以下の低カロリー甘味料を含む飲料：0.045ユーロ/リットル、120mg/リットル超の低カロリー甘味料を含む飲料：0.06ユーロ/リットル。
メキシコ	2014年1月	糖類を含む飲料1リットル当たり1メキシコペソの課税。
ブラジル	2006年12月	糖類を含む飲料および無糖炭酸飲料に2.6%、濃縮液に8%の課税。
フィリピン	2018年1月	糖類および低カロリー甘味料を含む飲料1リットル当たり6フィリピンペソの課税（ただし、異性化糖（HFCS:High-fructose corn syrup）を含む飲料は1リットル当たり12フィリピンペソの課税）。
タイ	2017年9月	糖類含有量に応じた課税（100ml当たり総糖分6g以上～8g未満：1パーツ、8g以上～10g未満：3パーツ、10g以上は5パーツ）。
サウジアラビア	2017年6月	炭酸飲料および糖類を含む飲料に50%、エナジードリンクに100%の課税。さらに、糖類含有量に応じた課税方式の導入を検討中。
南アフリカ	2018年4月	100ml当たり糖類含有量4g以上の飲料：0.021南アフリカランド。低カロリー甘味料を含む飲料は対象外。

資料：GlobalData UK Ltd.

注：本表は25年12月時点の情報であり、最新の情報および概要の詳細は各国の公表情報をご参照ください。

一方、WHOが2015年に公表した「糖類摂取ガイドライン」は、「糖類の完全排除」ではなく、「健康リスクを避けるための上限設定」を目的としている。すなわち、「糖類はゼロにすべきもの」ではなく、「摂取量を適切に管理すべきもの」との立場である。また、糖類の中には砂糖のようにエネルギー源としての機能に加え、脳内の神経物質に働きかけてリラックス効果をもたらすなど、一定の有効性が報告されているものもある。問題となるのは、あくまでも「一定量を超えた過剰摂取」である。

他の食材の事例を見てみると、例えば乳製品のバターは、かつて健康への悪影響が懸念され、長く消費が伸び悩み、「脱脂粉乳の副産物」とまで言われた時期があったものの、14年に米「TIMES」誌で「バターの脂肪は健康に良い」との報告が紹介されたことなどを契機に、健康的な食材として再評価が進み、世界的に消費が拡大した例がある。

どのような食材であれ、過度な摂取が健康に影響を及ぼす可能性がある点は共通であり、政策を通じて消費の削減を迫られる状況は、食生活や食文化が十分に機能しない兆候とも言えるのではないかと。今後、研究や調査の進展によって糖類が再評価される可能性もある。従って、その有効性や有益性、適切な摂取量など、科学的根拠に基づく正確な情報を発信することが求められている。

『砂糖類・でん粉情報』では、砂糖の正しい知識に関する記事を発信しています！

砂糖に関する知識を深めるため、以下のおすすめ記事を取りまとめました。ぜひご覧ください。

☑2024年7月号

「スポーツと糖質～アスリートの基本の食事～」

順天堂大学医学部附属浦安病院 栄養科 公認スポーツ栄養士 小池（本多）ゆみえ

(https://www.alic.go.jp/joho-s/joho07_003153.html)



☑2024年9月号

「砂糖と健康～砂糖と甘味の疑問を解説～（前編）」

東京海洋大学 学術研究院 海の研究戦略マネジメント機構 准教授 永井 幸枝

(https://www.alic.go.jp/joho-s/joho07_003197.html)



☑2024年10月号

「砂糖と健康～砂糖と甘味の疑問を解説～（後編）」

東京海洋大学 学術研究院 海の研究戦略マネジメント機構 准教授 永井 幸枝

(https://www.alic.go.jp/joho-s/joho07_003213.html)

