

**食料・農業・農村政策審議会生産分科会果樹部会
第3回需給小委員会**

平成16年7月12日

農 林 水 産 省

13:55 開会

徳田小委員長

まだ定刻に少し時間がございますけれども、今日、出席を予定されている委員の方は全員揃いましたので、時間のこともございますので始めさせていただきます。食料・農業・農村政策審議会生産分科会果樹部会第3回需給小委員会を開催させていただきます。

みなさま、ご多忙中にもかかわらず、ご出席いただきありがとうございます。

まず、お手元の資料を配付資料一覧で確認させていただきます。

資料は、封筒の中に入っておりますけれども、座席表の次に資料一覧として資料1から7がございます。読み上げませんけれどもそれぞれご確認をお願いいたします。特に落ちてるものございましたら、事務局の方にお申し出下さい。

それ以外に、委員の皆様には、事務局をお願いしまして参考資

料として、2月の果樹部会で使用した「果樹農業の現状と課題」、また、第1回、第2回の小委員会で使用した「果実消費の実態及び検証」、「果実流通の現状と課題」、「果実加工の現状と課題」、それから、ご多忙のところ、委員の皆様にご提出していただきました「中間論点整理（素案）に向けた委員意見」を併せて資料の中に入れてございます。これらの資料について抜けてるもの等がございましたら事務局の方をお願いいたします。

あと本日の出席者ですけれども、7名となっております。所用により江郷委員と梶川委員が欠席となっております。資料の方よろしいでしょうか。

それでは、事務局を代表しまして、果樹花き課長よりごあいさつをお願いいたします。

竹原課長

需給小委員会の委員の先生各位におかれましては、ご多忙の中、ご出席いただきましてありがとうございます。特に徳田先生におかれましては、引き続き取りまとめの労をお執りいただきまして感謝申し上げます。

本日は、第3回ということで、小委員長からもお話がございましたけれども、これまでの議論を踏まえまして「中間論点整理」をご議論をいただくことを考えております。第1回の小委員会で提示いたしましたアンケート調査につきましても、中央果実基金により行われましたのでその概要についてご報告いたします。

これまで2回の小委員会では、果実消費、果実流通、果実加工それぞれの実態と検証ということでご議論をいただきました。今回、中間論点整理（案）として提出しております資料は、これまでの議論とそれから各委員、お忙しい中ご提示いただきましたご意見を踏まえまして、小委員長と相談しつつ取りまとめたものでございます。

事務局といたしましては、さらに本日のご議論を踏まえまして、各論点をコンパクトにいたしましたものを8月3日に予定しております果樹部会にこの小委員会の検討結果ということで提示をしたいと考えております。そこでまた更に議論をいただきまして、果樹部会としての中間論点整理という形でまとめたいと考えております。

大変厳しい果樹農業を巡る状況の中で、消費拡大の努力というのは、欠くべからざる重要な問題であるというふうに思っております。生産構造の改革と両輪に位置づけられる重要な課題と考えております。

それから、流通の問題もいろいろ多様化される中で、どのようにすれば消費者の支持を得られるのか、また、その一環だと思いますけれども、コスト低減も重要な問題と考えております。さらに輸出入の問題では、特に輸出を着実に促進するための体制作りが大切であるというふうに考えております。

それから加工の問題は、国産品は大変に厳しい状況におかれています中で、生き残り策としてどのようなものが有効なのかを考える必要があると思っております。

なお、アンケート調査につきましては、時間的な制約からまだ

十分解析が行われたとは思っておりません。また、このメンバーにはいらっしゃるわけですが量販店の考え方というの把握することも今後の課題と思っております。

これらの課題とともに、秋以降につきましては、需給見通しや自給率目標などについてご検討をお願いしたいと思っております。これは平行して企画部会の方で農業全体で議論されておりますものとの整合を図りつつ、行っていきたいというふうに考えております。

委員の皆様にはよろしくお願い申し上げますとともに、前向きで活発なご議論をお願い申し上げます。

以上、簡単ではございますけれども、あいさつとさせていただきます。

徳田小委員長

ありがとうございました。

それでは、本日の議題でございますけれども、まずは、小委員会におけるテーマごとの整理として、前回第2回の小委員会でご議論いただきました「果実流通の実態と検証」及び「果実加工の実態と検証」についての整理をまず行います。

次に、中間論点整理の議題に入る前のおさらいとして、第1回、第2回で議論した「消費」、「流通・加工」それぞれの課題についての確認、それから今課長のごあいさつの中にもございましたけれど、「くだものの消費に関するアンケート調査」の結果概要について事務局より報告していただきます。

その上で、3点目として、本日の主要な議題であります、各テーマの現状、課題、今後の方向を内容とする「中間論点整理(案)」についてのご議論いただきます。

これらによって、小委員会として議論の中間整理を行うことにいたしております。なお、本日の小委員会も委員皆様からの積極的なご発言により実りの大きいものになりますよう、よろしくお願い申し上げます。

また、前回と同様、委員皆様からいただいたご意見については、私の方で意見のポイントを簡単に要約した上で、議論を進めさせていただきたいと考えておりますので、よろしくお願いいたします。

それでは、まず最初の第2回小委員会の果実流通の実態と検証、果実加工の実態と検証について、既にプレスリリースされております今日お配りしている資料3でございますけれども、第2回小委員会の概要を読み上げることで、確認させていただきます。この中で、5の議事概要の部分のみ読み上げさせていただきます。

(1) 第1回需給小委員会の内容確認について。小委員会におけるテーマごとの整理を、資料4「第1回需給小委員会の概要について(4/15)」により行い、内容の確認を行った。また、第1回需給小委員会において議論のあった消費動向に関する調査について、現在調査をしている旨の報告があった。

(2) 果実流通の実態と検証について。委員からの主な意見は、以下のとおりであった。

1.果実の流通、コスト問題。生産サイドのコスト構成は、統計でも明らかにされているが、流通サイドでは明らかになっていないのが実態。今後、明らかにしていくべきではないかとの意見があった。

果実の販売価格について。果実の販売価格は、味等の品質よりは、むしろ早期の出荷、流通段階で日持ちがするという点で評価されている面がある状況との意見があった。産地において量販店に積極的に販売する努力が必要との説明に対しては、品質に応じた適正な価格設定を行っている販売店を評価するための消費者教育等が必要であるのではないかと意見があった。

果実におけるトレーサビリティシステムについて。果実におけるトレーサビリティシステムの導入については、果実摂取にはBSEのような病気発生リスクが認められないことから、商品情報の添付といった付加価値を高める意味合いが大きいのではないかと。情報添付には、産地シールなど簡便な方法もあり、先行事例の導入コストを検証して、流通コストの上昇につながらないように、システム導入を慎重に判断すべきとの意見があった。

2.果実の輸出。みかんの輸出は、需給調整との位置づけというよりは、国内需要の減退の中で、新規需要の開拓との位置づけ。しかし、輸送費を考えれば、価格はあまり期待できず、経営上のメリットはそれほど求めていないのではないかと意見があった。また、最近ではアジアの高所得者層への高値販売が可能となり、利益を考えられるよう新たな事業を展開すべきとの意見があった。

(3) 果実加工の実態と検証について。委員からの主な意見は、以下のとおりであった。

1.果汁。ストレート果汁は、海外から輸入される輸送費を考えれば、濃縮果汁に比べて競争力があり、国産果汁の加工需要を確保するため、国産はストレート果汁を推進すべきとの意見があった。

2.缶詰。果実の中では、みかん缶詰が一番多いが、全体の消費においては輸入8割、国産2割の状況。今まで国産缶詰の販売を積極的に行ってきたが、コスト的に輸入缶詰に対抗できない状況との意見があった。

3.原料原産地表示。国産品を購入する際に「国産」の表示がないのは問題。加工食品の原料原産地表示において、果実飲料について義務づけされていないが、その理由は企業側の論理であり、消費者は表示して欲しいとの意見が多いのではないかと。せめて国産100%の果実飲料だけでも「国産」と表示すべきであり、国産を購入することにより国内農家を支援していくべきとの意見があった。

4.菓子の材料用果実。国産果実の加工品を振興していく上で、菓子の材料用果実についても検討すべきとの意見があった。

4の今後の進め方については、省略させていただきます。

以上の点について、特にご質問・ご意見等ございますでしょうか。特にございませんですよですので、次の議題に移らせていただきます。

それでは、中間論点整理に向けた議論に入っていきますが、そ

の前に資料として提示してあります「中間論点整理(案)」を小委員長として取りまとめるに当たっての考えを説明させていただきます。

この資料は、事務局とも相談した結果、委員の皆様から提出していただいたご意見を踏まえ、公平性、効率性、実現性の3つの観点から取りまとめをいたしました。

具体的には、1点目の公平性については、多くの委員に納得いただけるよう、また、委員のご意見を十分に尊重しつつ、一定の整理を行う必要があり、一部の委員の意見を過大に尊重したものとならないよう留意して取りまとめる必要があると考えております。

2点目の効率性について、小委員会にとどまらず果樹関係者の共通認識となるよう、また今後の小委員会の議論の中でも基本的な出発点となるよう、特に今後の方向の前提となる現状と課題については、ポイントを的確に把握し、明確に記述するように留意して取りまとめる必要があると考えております。

また、3点目の実現性について、果樹農業をとりまく関係者において、実現性の乏しい対策に過度な期待を持たせることのないよう具体性を持たせた記述に留意して取りまとめる必要があると考えております。

以上を踏まえ、小委員会として今後の方向について議論してまいりたいと考えておりますので、よろしくお願いいたします。なお、今後の方向を議論する中で、将来的に留意すべき事項を付すことにより、今後の議論の材料として記述したいと考えておりますので、よろしくお願いいたします。

それでは中間論点整理の議題の前に、第1回、第2回小委員会で議論した消費、流通・加工それぞれの課題、それから、第1回の小委員会でお伝えしておりました「くだものの消費に関するアンケート調査」の結果概要についての報告について、事務局より資料4、5、6に基づいて説明を受けたいと思いますのでよろしくお願いいたします。

大出課長補佐

それでは、まず資料4をお願いします。この資料は2月20日の果樹部会でお配りさせていただきました、消費のところのまとめのところでございます。1番目は現在の果実の需給動向のことについて触れさせていただいております。この議論は9月以降にまた議論していただくのでよろしくお願いいたします。2番のところは、消費構造の現状というようなところで触れさせていただいております。具体的には、次のページに簡単にポンチ絵等で触れさせていただいてます。

20代から40代はあまり食べてないと。50代以上は目標摂取量に達しており、主な購入の理由として、おいしい、健康に良い、食べやすいというようなアンケート調査の結果があります。一方、非購入の理由として若年者層で食べるのが面倒と回答というようなことが言われています。それを踏まえまして、健康、美容、スポーツとかそういう果物に対するイメージの醸成とか、食育を通じた果物摂取の習慣化、それと併せて健康機能性などの情

報の提示なり、手頃な価格による高品質な果実の提供、食べやすい果実の供給とか、地産地消の推進というようなことを通じて果物の需要の維持と拡大を図ってはどうかというようなことで整理させていただいております。

次の3ページ目をよろしく願います。これは4月15日の第2回需給小委での消費の実態と検証ということで、現在ある既存の統計資料なり、すでに行っている過去のアンケート調査等で得られたものを検証という形でご紹介しましたものです。その中で、今後必要となる検証ということで世帯別摂取量の今後の見込みとか、消費者の消費行動、主にその理由はなんなのか。これに的確に対応した需要拡大として、果実の提供方法なり販売方法、取組方法、どういうものが良いのか、というようなことをアンケート調査を行うことで調べたということでございます。すいません、そのアンケート結果の概要として、資料5をよろしく願います。

このアンケート調査結果の概要ということで、一部集計中のところがございますので、概要というような形お示しさせていただいております。1ページから2ページ、3ページ目に調査対象とか、属性等を記載させていただいております。それでは具体的に4ページをよろしく願います。

そもそもどのくらいの頻度で果物を食べているのかという調査でございます。「ほぼ毎日」というのが31%、「週1、2回」が28%と、「週3、4回」が21%ということになっております。それで、その理由を8ページに記載しておりますけれども、簡単に言えば手間がかかる、時間に余裕がないというような結果になっております。2番目に食生活の中のどのような形で食べられるのか、果物の位置づけについて調査されております。大部分の7割が「食後のデザート」というようなことで消費されているということでございます。3番目に国産果物と輸入果物についてどちらを選択するかということですが、「特にこだわらない」が5割ということ、「国産果物」は約4割というような結果になりました。11ページに国産果実の選択理由が書いてありますけれども、1番が「安心だから」というようなことで、どの年代でも高い数値が出ております。2番目が「おいしい」から、3番目が「旬があるから」というような結果になっております。一方、輸入果物はどんな理由かということになりますけれども、これも11ページの下段の方にございますけれども、「値段が安いから」というのが、どの年代層でも高くなっております。あと、「いつでも食べられるから」、「おいしいから」が続いております。戻りまして5ページをよろしく願います。生鮮果物の代わりに購入する果物の加工品は「果汁ジュース」が7割と高いということでございます。理由については12ページに書いてありますけれども、「簡単」、「おいしい」というような回答が続いております。5番目が競合品ということで、「特に無い」が4割を占めますけれども、ヨーグルト、野菜飲料というような形で続いております。

今後の動向ということで見ると、6ページのナンバー8を見ていただきたいんですけども、今後果物を食べる量についての質問

ですけれども、「特に変えようと思わない」が5割でございますけれども、「今後増やしたい」という回答をした人が47%とある意味拮抗したような結果になっております。それで、「増やしたい」という理由につきまして、17ページにも記載しておりますけれども、1番目が「健康に良い」からという理由が7割強というような形の結果になっております。2番目が「おいしい」からというような結果になっております。次に回答として「特に変えようと思わない」というのが5割だったわけですが、その理由については、「十分に食べているから」というようなものが、18ページですが載っております。各年代とも高いというようなことで、特に国民栄養調査等で前回お示ししました、食べてない年代層、20代から40代というようなことになっておりますけれども、この年代層についても、十分食べているというような、特に30代、40代は、55%、60%というようになりかなり高い数値を出しておりました。これはある意味正しい摂取量に関する情報なりが不足しているのではないかなというように言えるんじゃないでしょうかと思っております。次に「減らしたい」ということで、1%ということですがでございますけれども、理由として17ページで「医師からの指示」、というようになっております。これは、この医者からの指示の理由は特に聞いていないんですけど、おそらく糖分とかそういうものの関係での医師からの指示ではないかと推測されます。次のページよろしくお願いします。7ページでございます。ここの果物提供法について調査いたしました。その結果、「今よりも価格を抑えた果物を提供する」というのが56%というよう結果が出ております。次に「新鮮」、「安全・安心」というふうが続いております。10番目は、販売方法の問いについてでございます。1番目が「ばら売りによる販売」、あと「栄養素や食べ方などの情報を提供」というようなものが続いております。11番目、今後どのような取組をすべきかという問いに対して、「健康に良いことをアピールする」ということが56%ということで、次に「季節感」、「食習慣の改善」というような形で続いております。簡単ではございますけれども、果物の消費に関するアンケート調査の結果についてでございます。

引き続きまして、資料6の果実流通及び加工の課題ということでよろしく申し上げます。これは6月の第2回の需給小委で提示させていただいたものでございます。1番目として、最近の流通動向として、卸売市場を経由するものの割合は年々減少してまいります。独自の取引やカタログ、インターネットでの販売など、果実の流通は多様化しているということでございます。また、産地においても商品特性を活かしたブランド品やこだわり商品への取組みも進んでいるというふうに整理させてもらっています。

イの流通改善の方向というように、3点整理させていただいております。1つが卸売市場法の改正で買い付けや直荷引きというような取引が可能になったというように、これまでのような委託販売、市場に任せっきりというわけではなくて、ブランド品を中心とした販売先の開拓とかが必要、ブランド品を出すに当たっては、当然のごとく気象条件や出荷時期によっ

て品質にばらつきがないものを販売するための品質管理が重要であるということであるということでございます。2点目としては、卸と産地との取引に電子化が進んでいますということでございます。電子化による物流の効率化を図ることが必要であるというようなことが2点目。あと、3点目が先程のアンケート調査の結果にもあったとおり、ばら売りなどの消費者の購買行動の変化に合わせたものとして、生鮮JANコード利用によって1個1個の情報、品種、サイズ、栽培方法、価格というようなものの対応が可能となっておりますので、そういう対応が可能、というような、3つの点について整理させていただいています。

次にウとして流通の多様化のための方策ということで、1点目が、先程申したように多様化のための流通システムが転換されてきているということですので、販売戦略を持って、多様なルートを用いて、消費者ニーズなり小売店のニーズに対応した販売に積極的に取り組む必要があると。次が宅配やインターネット取引の場合など、直接物を見てないわけですから、購買意欲を促すような商品説明・情報提供が必要で、その後の商品を届けられた後のクレーム等に適切に対応することが必要と第2点目で整理させていただいております。

次に2ページをお願いします。「こだわり商品」やトレーサビリティというような消費者との信頼関係が大切であるということでございます。顔の見える販売とか名前が入ったものとかそういう取組が必要であるというような整理をさせていただいております。

最後に直販施設は、増加傾向なんですけども、効率的経営が求められるというふうに、4点の整理をさせていただいております。

次に(2)として、流通コストでございます。

前回の第2回需給小委でご案内したとおり、価格の6割程度が流通経費であるということから、流通コストの低減に向けては、1点目として、全国標準規格を野菜が行ったように全国標準規格の廃止を含めた生産者団体による規格の共同化・簡素化を図る必要があるということでございます。

2点目が、通いコンテナによって流通コストの低減を図る必要があるのではないかということでございます。(3)の生鮮果実の輸出入についてでございますけども、輸入についてはかなり品質もよくなっているということで増加傾向にあり、これに対して国産生鮮果実については品質面で優位性を発揮するような形で生産、流通、積極的な消費拡大を図る必要があるのではないかというようなことでございます。

次に先ほども課長のあいさつでもあったように輸出でございますけども、アジア諸国の経済発展に伴う所得向上、台湾のWTO加盟による果実の輸入の緩和というように輸出環境が好転しているというような状況から見れば、国産果実の幅広い需要を確保し、安定的な輸出を促進するというような環境が整備されているので、一点目として、関係機関との連携を幅広く行い、植物検疫とか農薬の安全性とか輸出国側の消費動向とかそういうような必要な情報の収集なり、お互いに共有化というようなことを図りつ

つ、販売促進活動による日本産ブランドイメージを確保するというようなことが必要であると整理させていただいております。

次のページをよろしく申し上げます。次に、同じ品目であれば各県ごと横断的に連携しながら、継続的に安定的に輸出する体制を構築するというような環境整備が重要であると整理させていただいております。それとともに、海外市場のニーズや輸出条件を踏まえ、産地の育成をいろいろ取組を推進する必要があるのではないかと整理させていただいております。

次に、果実の加工でございます。今後とも規格外品を中心に加工へ仕向けるような高品質で安全・安心な果実加工製品の安定的な供給を図ることが必要であります。一方、搾汁量が減少しているような工場があるので、製造コストの低減とか高品質果汁へのシフト等の合理化を一層推進する必要があるということでございます。

次にストレート果汁への生産に移行する必要があるのではないかとということで、それに向けた高品質な原料の確保、搾汁ほか高度な管理が必要であるというふうに整理させていただいております。

次に、1つはストレート果汁の消費者への提供の機会を増やすことが必要であるということでもあります。また、地場産果実の良さを活かした、国産果実の良さを宣伝しつつ需要を拡大するというようなことをするとともに、機能性に着目した新たな製品を開発したり、健康志向に合った需要を開拓するというようなことも必要であるということ整理させていただいております。

最後に、総合衛生管理HACCP手法の導入等により、安全・安心な果実加工製品の提供なり環境に優しい産業を目指す取組を推進することが必要と、5点ほど果実加工品で整理させていただいております。説明は以上でございます。

徳田小委員長ありがとうございました。資料4から6の説明でございますけれども、何かご質問ございますでしょうか。どなたからでも結構ですけれども。アンケート調査の概要も説明いただきましたけれども、特によろしいでしょうか。それでは続きまして、今日の主要な議題であります中間論点整理案についての議論に移りたいと思います。資料7でございますけれども、内容としては、1の消費関係として、(1)の食生活の変化及び食に対する意識の変化から(4)の食育まで。次に流通関係ついて、(1)の流通形態から(3)の輸出まで更に3の加工関係というような構成になっております。それではまず事務局より一括して説明したいいただき、その後に具体的な議論に入りたいと思います。では事務局の方をお願いします。

大出課長補佐

資料7でございます。区分については、若干委員のみなさまにお願いしたものとちょっと整理の仕方を変えさせていただいております。1点目が1の(1)の食生活の変化及び食に対する意識の変化というような形で、各委員のみなさまにお願いした時は、分けておりましたけれども、各項目それぞれ相通じるものがございま

すので一緒にさせていただきました。あと、1の(4)ということで、各委員の皆様から、食育に関する意見が多かったので、ここで一本建てさせていただきました。それでは説明に入りたいと思います。

1の(1)の食生活の変化及び食に対する意識の変化でございます。現状といたしまして、食料摂取が飽和の状態にあり、果実消費量は近年横ばい、若年層では果実摂取量が少ないというようなことが1つあげられております。2番目に健康志向の高まり、これが果実の消費増に結びついていない。一方、食全体として欠食習慣の拡大、食生活の乱れが懸念というような現状の1.、2.があります。課題といたしましては、生活習慣病の予防、果実を摂取することの重要性の再認識、食生活上の位置付けの明確化、健康機能性等の的確な情報提供が必要というふうに整理させていただいております。これに対して、今後の方向といたしまして現在実施しております「毎日くだもの200g運動」のより一層の推進により、年代別、男女別、目的別果実の持つ健康機能性等をいかに効果的にPRし、毎日の食生活に国産果実の定着を図るべきかというふうに整理させていただいております。留意事項に、効果的な取組方法についてさらに検討とさせていただいております。

次に現状に戻りまして、3番でございます。家族構成の変化や女性の社会進出、消費者のニーズが変化、食の外部化、簡便化志向が進展というような現状でございます。同様に課題のところ、外部化、簡便化志向に対応した果実の消費者への提供方法の検討という形で整理させていただいてます。今後の方向として、国産果実のカットフルーツ、外食産業、コンビニ等での販売について推進すべきじゃないか、もう1点として3.にございますけれども、食べ易さに着目した品種の育成なり、その実用化、普及を促進すべきではないかというようなことで整理させていただいております。

留意事項として、コスト面での検討が必要ではないかということで挙げさせていただいております。

戻りまして、原状の4.でございます。安全・安心に関する関心の高まりや消費者ニーズの多様化に対処して、各販売店でいろいろな取組がなされている状況というようなことがあげられます。課題としては、高級品志向と低価格志向、多様化する消費者・実需者ニーズにきめ細やかな対応が必要というふうに整理させていただいております。同様に課題の4.で国産果実等の安全・安心の対応や消費者への的確な情報提供が必要ということでございます。その対応としまして、生産・販売サイドの連携強化、多様な消費者ニーズを的確に捉えた販売戦略を再構築すべきではないかというのが1点、次に安全・安心に関する情報とか品質、食べ頃、選び方、保存方法を産地側から消費者にアドバイスする取組を推進したら良いのではないかというようなことを整理させていただいております。

次に(2)の販売形態の変化でございます。1つが現状といたしまして量販店の販売シェアの拡大なり、宅配、コンビニ等流通の多様化が進展しています。また、世帯核家族化などにより世帯

員数の縮小で人数が少なくなっております。そういうようなことに対応したばら売り、少量化、販売形態が多様化しているということでございます。課題としまして、1つが対面販売の減少により、消費者への的確な情報提供が必要、消費者のニーズに対応した販売形態による対応が必要というふうに整理させていただいております。それに対する今後の方向といたしまして、量販店のシェアの拡大に伴って、消費者の果実についての情報を入手する機会が減少している、こういうような状況に対応すべきと。もう1つが、果実販売の専門店、デパート、量販店、八百屋等の青果店、コンビニ等の販売形態に沿ったような果実の提供、そのような対応を進めるべきではないかというような2点を挙げさせていただいております。留意点として、情報公開のコストのあり方について留意する必要があるというふうに整理させていただいております。

次に(3)の品目の多様化でございます。3つほど現状で整理させていただいております。1つは、多様な果実が輸入されて、国産果実の少ないような時期に輸入が増大しているということでございます。もう1つが果実飲料でございます。果実飲料は、競合もあり伸び悩んでいます。もう1点が、地域特産という形で果実加工品がひとつの認証品目として扱われているというような現状でございます。それに対して、課題といたしましては、旬や品質の良さ等、国産果実の優位性を発揮する必要ということがあります。もう1つが、果汁についてですけれども、ストレート果汁の健康機能性なりPRが必要ということもございます。もう1点が、地場産果実の良さを活かした加工品の需要の拡大というように3つの点を整理させていただいております。これに対する今後の方向といたしまして、生産構造を転換して、国産果実が確実に周年供給するような取組を推進すべきではないかというのが1点。2点目が国産果実加工品に豊富に含まれているような健康機能性をPRすべきではないかということが2点目。3点目として、地域に密着した特産果実の加工品に関する地産地消を推進すべきではないかということでございます。それら3点を整理させていただいて、よろしく申し上げます。

4番目が食育でございます。現状として、2点挙げさせていただいております。なかなか食の重要性が次世代に的確に伝わっていないのではないか、というのが1点目。2点目が学校給食での国産果実の導入は、コスト面で、単発的な導入にとどまっているという2点を整理させていただいております。これに対する課題といたしまして、この間の4月の議論にありましたが、幼いころからの果実の摂取の定着化が必要ではないか、同様に、学校給食への国産果実の定着化が必要というように整理させていただいております。今後の方向としまして、総合的学習の時間を活用した、果実の健康機能性なりを児童生徒へ理解してもらうとともに、その保護者へも理解の促進を図るべきというふうに整理させていただいております。もう1点としまして、学校給食の関係者や教育委員会等との間でより強固に連携を図り、定着化を推進すべきではないかというような2点を挙げさせていただいております。留意事項といたしまして、関係省庁との連携、あと食育推進についての内

容について検討が必要というように整理させていただいております。

消費は以上でございまして、次に2の流通の(1)の流通形態で3点ばかり整理させていただいております。1点目が、多様な流通形態、流通が多様化しているというものであります。カタログやインターネット等を通じて流通しているものがあるということでございます。それに対応した課題として、流通の多様化がある中で、消費者ニーズに対応した積極的な販売戦略を策定することが重要というように整理させていただいております。今後の方向として、2点挙げさせていただいております。1点目は市場法の改正で、買付、直荷引き等が可能なことから、ブランド品、個性化商品、多様な流通ルートを用いた積極的な売り込みを図るべきであること。2点目が、宅配やインターネットの取引では、信頼が重要でございますので、信頼の高い商品の提供、それとともに集金方法、個人情報の保護というようなシステムを構築することが必要というような形で今後の方向を2点整理させていただいております。

次に現状に戻っていただきまして、産地においてもブランド化やこだわり商品への取組が進展しているということでございます。それに対する課題として、ブランド品として品質の安定した商品の提供ということでございます。もう1点が、ブランド品とかこだわり商品、減農薬などのいわゆるこだわり商品では、栽培基準や栽培履歴、信頼関係の構築が必要というようなことで、2点整理させていただいております。次に今後の方向ということで、信頼性の高い商品を提供するため、一層品質管理の強化が必要だということ。次ぎに、顔の見える販売への取組を推進するという、消費者と産地とをより密接にするということ、顔の見える販売を推進するというようなことでございます。

次にまた現状に戻っていただきまして、流通コストの低減とか効率化の観点から、電子化を促進されているということでございます。それについて課題としては3点ほど整理しております。1つが、電子化による物流の効率化が必要と、もう1つが生鮮JANによる1個単位での対応が必要、トレーサビリティに対応した、果実のトレーサビリティの場合は商品情報の添付といった付加価値の意味合いが高いのではないかなというように整理させていただいております。今後の方向として2点整理させていただいております。生鮮食品等取引電子化基本構想に基づく、生産から購入までの一貫した取引の電子化を一層推進するとともに、無線ICタグとの連携、組み合わせにより、一層物流の効率化を推進すべきではないかなという方向でございます。もう1つが、商品情報の添付には、簡単なシールを活用したような方法もありますので、トレーサビリティの導入に当たっては、流通コストの上昇につながらないような方法によることを検討すべきではないかなというように形で整理させていただいております。

次が(2)の流通コストでございます。前回あった課題の整理の中にも示されておりましたとおり、流通段階での経費の割合が高いというようにございまして。そのため課題として、2つ整理したいと思っております。1つ目が、コスト低減に向けた国際競争

に対応した全国標準規格の廃止を含めた規格の共同化・簡素化が重要、通いコンテナ流通システムの確立に向けた検討が必要というように2つ整理させていただいております。次がそれに対する今後の方向としまして、野菜における取組を念頭に、現行の全国標準規格を廃止し、生産出荷団体による規格の簡素化について検討すべきではないかと。もう1つが、通いコンテナ流通システムの導入を促進するとともに、流通コストの縮減とか、産地の識別方法の確立というような方法が必要ではないかということで整理させていただいております。その際、留意点として、産地においてもコスト意識が非常に大切ですので流通コストの低減に取り組むことが必要ということで1点整理させていただいております。2点目として、生産から販売における多段階において利用が可能となる回収システムの確立とか規格の統一が必要というように留意事項として2点目整理させていただいております。

次に輸出でございます。現状でございますけれども、昭和50年代においては5万トンありましたが、円高、他の輸出国との競合とかありまして1万トン程度となりました。平成14年に台湾のWTO加盟とか東南アジアの経済発展というような状況もありまして、15年には2万6千トンというように増えてる状況でございます。次に課題といたしまして4点ほど整理しております。1つは情報の収集、情報の効率的な収集とその共有化。2点目が海外市場における需要の確保とブランドイメージの確立。高品質果実の継続的かつ安定的な輸出体制の整備。あと、植物検疫・衛生条件等輸出阻害要因への対応というような4点でございます。それに対応した今後の方向としまして、県など関係機関が連携し、流通方法なり、検疫とか、衛生条件、そういう情報の共有化を図るべきではないかというのが1つ。2点目としまして、宣伝活動やテスト輸出等で新たな海外市場開拓、輸出先国のニーズに合致した品質、規格の統一、ブランド品としての統一した出荷表示等を推進すべきというような方向でございます。3番目が、産地間の連携により、産地間のリレー輸出ということにより、販売期間を拡大と輸出に適した集出荷・貯蔵体制を整備というようなことでございます。4点目が環境改善、市場アクセスや植物検疫条件の環境改善に一層努力を図るべきであるというような方向でございます。留意点としまして、育成者の知的所有権の保護についても対応が必要というようなことを挙げるさせていただきます。

次に3の加工でございます。(1)加工品の位置付けでございます。現状としまして、生食用に向かない規格外品として、生食用果実の需給調整機能の役割というような形がございます。課題として、2点挙げさせていただいております。1点目が加工品の位置づけ、役割の明確化というようなことでございます。2点目が、生食用果実の市場の価格によって、加工用果実の出荷量なり価格が変動して、安定的に加工業等へ供給されにくいというような課題でございます。それに対して今後の方向としましては、ストレート果汁の生産とか輸入品との差別化により、我が国独自の高品質加工品を生産すべきではないかというようなことでございます。2点目が、安定的に原料果実を供給するため、現在でも取

り組んでおりますけれども、長期取引契約を引き続き協力に推進すべきではないかと、2点整理させていただいております。留意事項として、品目、加工形態等に応じて加工対策を検討すること、品目によっては、加工適性品種の育成が必要ではないかと2点整理させていただいております。留意事項として、品目、加工形態に応じた加工対策を検討すると、品目によっては、加工適正品種の育成が必要というふうに整理させていただいております。

次に(2)として、果実加工業の基盤の強化ということで、3点ほど整理させていただいております。現状の欄でございますけれども、みかん果汁工場は、施設とか労働力の効率的な活用のために果汁とは別の飲料製品の受託、製造等の受託により、工場経営の安定化を図っているということでございます。2点目は、一部の企業においては健康機能性成分を増量するなどの商品を開発していること。3点目が一部のうんしゅうみかん果汁工場ではH A C C Pの承認を受けるような対応を行っているというようなことでございます。課題としまして、ストレート果汁生産については、増加傾向ですけれども、生産能力の問題もあって、生産が伸び悩み、また、果汁ラインの高度化や撤去には多額の資金が必要というようなことでございます。これに対して、今後の方向といたしましては、生産コストの低減、高品質果汁へのシフト、合理化を推進すべきではないか、搾汁量が減少している工場は、再編も視野に入れた合理化を図るべきではないかというふうに整理させていただいております。

次に課題の機能性成分の商品開発というところでございますけれども、課題の3.で機能性成分に着目した新たな商品の開発、需要開拓が課題というふうに整理させていただいております。今後の方向として、2.機能性成分に着目した加工品の開発、品質の高い食品の製造技術の開発というものを推進すべきではないかというようにでございます。留意点としまして、高品質な原料果実の確保、搾汁、保管の高度管理システムの導入が必要というように整理させていただいております。

次にH A C C P等の衛生の面でございますけれども、課題の4.でございますけれども、安全・安心な加工製品の提供と環境に優しい産業を目指すような取組が必要というように課題で整理いたしております。今後の方向としては、H A C C P手法の導入を促進し、衛生管理の徹底、高度な品質管理を推進すべきというようなことの方で整理させていただいております。留意事項として、環境への負担の軽減を図る積極的な導入が必要というように整理させていただいております。

次に(3)の加工品の表示というようにでございます。現状としては、果実飲料の原産地表示については、食品の表示に関する共同会議の場において、義務表示対象品としないことが決定されたということでございます。課題としまして、消費者に国産原料果実使用商品であることをP Rすることが必要であり、今後の方向として、果実飲料の原料原産地表示の義務表示対象を引き続き検討するとともに、国産果汁の製造者が連携して国産品というような強調表示を積極的に推進すべきではないかというように整理させていただいております。

(4) その他でございます。現状のところ、ジャム加工、缶詰では、国産原料を使った高級商材としての販売も一部見られると。課題といたしまして、2点整理させていただいています。輸入品に対抗できる国産加工品の差別化。2点目としまして、国産原料用果実を利用した、素材、味とか風味、そういうものを活かした果実加工品の開発ということでございます。これに対する方向といたしまして、国産原料100%とか、低糖度というような高付加価値商品として、生産・販売を図るべきではないかと。また、国産果実加工品のブランド化を推進すべきというような方向で整理させていただいてます。留意事項として2点、消費者の果実加工品に関する国産と輸入に関する意識とか評価の分析が必要ではないか、あと国産果実原料を利用した洋菓子の製品開発等の検討が必要というふうに2点整理させていただいております。資料7の説明、以上でございます。

徳田小委員長

ありがとうございました。それでは議論に移らせていただきます。今回報告していただいたものは、委員の皆様から提出していただいたものをまとめさせていただいたものです。今日の議論を踏まえまして、来月行われる果樹部会に報告する最終的な中間取りまとめということになりますので、今日はなるべく皆様それぞれにご意見をたまわりたいと思います。それでは、今の報告にありますように1の消費関係、2の流通関係、3の加工関係の3つに分けまして各自順番にご意見をいただきたいと思います。できるだけ具体的な追加あるいは修正の意見をいただければと思います。それでは、まず、1の消費関係につきましてご議論をお願いしたいと思います。浅沼委員からお願いします。

浅沼委員

中間論点整理に対しての追加なり、修正に限定して発言ということでしょうか。

徳田小委員長

なるべく、中間論点整理の追加なり、修正に最終的に反映させる意見ということでお願いします。

浅沼委員

わかりました。まず、「消費の(1)の今後の方向の2.」に「国産果実のカットフルーツ、外食産業等への導入及びコンビニ等での販売について推進すべきではないか。」ということでございますが、カットフルーツが量販店で販売されているもののほとんどは、輸入果実を中心に行っているものが多いと思いますが、留意事項に書いてありますとおり、「カットフルーツに導入する際は、更にコスト面での検討が必要。」ということでございますけれども、国産を導入する場合、確かに原材料価格として高いという問題もありますので、生果として市場流通させるには評価が低いけれども、「味が良い」という果実も必ずあることですので、外観が悪くても味の良い国産果実の原料を安定供給するシステムが必要になってくると考えます。

それから、もう1点。コンビニでの販売とありますが、私どもは一昨年から試験販売をしてみたのですが、コンビニでは商品管理上の問題がありまして、個装したのに対して1個、1個に納入月日や産地などのシールを貼る必要があるため、費用がかなり高くなってしまいます。何とかコンビニで国産生鮮果実を流通するためのシステム、マニュアルの作成が必要ではないかと考えております。

また、最近よく話題になりますが、JRとか地下鉄の駅や百貨店の地下にフレッシュジューススタンドがありますが、このような形で果実の提供も考えられると思っています。

それから、「5.の安全・安心に関する情報の提供」については、産地側としては、栽培履歴、防除歴などを生産者がしっかり記帳をするよう推進しているところであり、何らかの問題が起きた場合には、すぐに遡及できるように持って行かなければならないと考え、ただいま推進しているところでございます。

「(4)の食育」については、今後の方向の1.に「総合的学習の時間を活用した云々．．」と記述されていますが、15年度から中央果実基金の支援をいただきまして、全国の小学校を対象に副読本を作成、配布しまして、総合的な学習の時間に利用してもらっていますが非常に評判が良い。16年度は、みかんについて15万部、くだもの全般について10万部程度と倍に増やして実施していきたいと考えています。

徳田小委員長

ありがとうございました。いくつかご意見をいただきましたが、特に文言の訂正の必要性については、どうでしょうか。

カットフルーツの導入についての留意事項でコスト面だけでなく、品質面も記述する必要があると感じましたが、よろしいですか。

浅沼委員

はい。

徳田小委員長

それでは、次ぎに川端委員お願いします。

川端委員

最初に「消費の(1)の今後のあり方の1.」についてですが、「毎日くだもの200グラム運動」についてのアンケート調査の結果では、ほとんど知られていないのが現状です。果物の消費拡大を推進していく上で、広報は重要であると考えております。その際に野菜と果物が一緒に扱われているのが気になります。果物の栄養的価値は、野菜と切り離れた形で栄養面での独自性や特性や果物の良さを前面に押し出さなければならないと思います。野菜を摂っていれば果物は摂らなくていいとか、病気の人であれば果物より野菜が良いというような誤った教育が度々なされているようですので、その当たりが少し気になります。果物の独自性、良さを前面に出すことが重要と考えています。

それから、「消費者のニーズ」という言葉が非常にたくさん出

てきていますが、フルーツをそのまま食べるのか、カット、果汁で食べるのか、その選択を消費者が自由に選べるような取組が重要であり、それぞれの特徴とか栄養の特性とか衛生面できちんとしていることを消費者へきちんと情報提供することが必要であると思います。

食育の問題は、これから取組むべき問題だと思いますが、学校給食は、3食の中の1食に当たることから、まずは、できるだけ給食の中に取り込んでいき、体で味や食べ方を覚えてもらうことが重要であると考えております。

徳田小委員長 ありがとうございます。果実の栄養の面や販売方法についての発言だったと思いますが、関係する部分は、「(1)の今後の方向の1.」のところが該当すると思います。文言の追加、修正はよろしいですか。よろしいようですので、続きまして小杉委員をお願いします。

小杉委員

文言の訂正はありませんが、先程浅沼委員も発言しました「カットフルーツの導入」において、消費者から見ればカットフルーツの衛生面がどこまで店頭で管理できているかという話が出てくると思います。それから、消費者のイメージからしてカットフルーツはちゃんとしたフルーツをカットしているのか、ある程度悪くなったところをカットして店頭に出てくるのではないかと心配がちょっとあるような気がします。

それから、「(2)の販売形態」のところですけども、デパート、量販店、コンビニの形態に沿ってどのようにして消費者ニーズに合わせた販売をしていくのかについて明確化が必要ではないかと思います。

また、「(3)の品目の多様化」の2.のところで、健康機能性成分をPRすべきと記述されていますが、PRの仕方については、シール対応にするのか店内で付加してPRするのか、PRのやり方がとても難しいと考えております。

食育についてですが、食育は大変重要なところだと思いますが、学校給食を含め提供する側の考えとして、例えば、給食では輸入のイエローピーチが主流になっており、子供からすればあくまでイエローピーチが「もも」だという感覚になっていて、国産の白桃が子供には受け入れられなくなってきていることに心配を感じております。

徳田小委員長

つづきまして内藤委員をお願いします。

内藤委員

私は、「毎日くだもの200グラム運動」、これをどう展開していくかが一番必要ではないかと思っています。これは、既に何年も行われておりますが、栄養士さん達が関わっておられる厚生労働省のヘルスメイトというのがあります。これは、厚生労働省が食生活等改善推進員養成講座というのをやっております、毎年、一般の方々が講習を受けて食生活等改善推進員になります。

その講義の中には、まだ、果物の大切さが話されていないので、ぜひこれを話してもらいたいと思っています。その中に生活習慣病の話が出ていますが、お医者さんの中には果物の甘さというのは、糖分にするとどれくらいかというのがよくわかっていないようで、少しでも血圧や糖の問題が出ると果物はだめになってしまうようです。このように正しい知識を持っていただかないと一般の消費者にまで情報が伝わってこないところを心配しています。アンケートの中でも医者からの指示で果実を食べるのを減らしたいという回答があります。正しい食生活について改めて医者、栄養士にもPRしなければならないと思います。アンケートによる、「毎日くだもの200グラム運動」もほとんどの人が知らないとのことですので、ヘルスメイトは地域で料理教室や勉強会などもやっているの、ヘルスメイトにも働きかければ、一般の人たちにも伝わると考えています。

カットフルーツにおいては、小杉委員もお話しをしていましたが、食べる人がだいたい決まっています。簡便化とかゴミが出ないようにとか、数が少なくても良いとか、そういう人達が購入するのだと思いますので、先程の意見で、衛生面のことをいろいろ言われていましたけれども、案外気にしていないようです。ですので、カットフルーツを買う方に対してアンケートを取られてみてはいかがとも思います。「消費の(1)の今後の方向の5.」のところにあるように果物の選び方、保存方法について知らない人がいるので、そういう面を含めて「毎日くだもの200グラム運動」の中で展開していただければありがたいと思います。

徳田小委員長

ありがとうございました。「毎日くだもの200グラム運動」のところですが、特に文言の訂正はないですね。次ぎに林委員お願いします。

林委員

私は、果物の味ということについて、全く数値的なものが入っていないことを残念に思っています。例えば、みかんの場合ですと1つの目安ですけど、糖度が10.5だとおいしいけれども、10.1以下だと大変まずくて食べられないというのは事実であります。昨日のNHKのラジオ番組で、北海道のすいかを取り上げていましたが、非常におもしろい例だと思っていました。ある年まずかったので売らなかったという話がありました。すいかは糖度が17度以上ないとまずいことをきちんと覚えておりました。今日、参考のために「もも」を持ってまいりました。ももは一定の糖度がないとまずく感じます。私は、「その年その年に今年のももがおいしいと感じるものは糖度が何度以上で、なるべくこういうものを買って下さい」というガイドラインをどこかで作って見たらと思っています。今年のももは、ほとんどハズレがないので非常によく売れているはずです。去年は、非常にまずくて売れなくて困ったことを記憶しています。ひとつの数字というようなもの、必ずしも糖度が高いものおいしいとは言いませんが、糖度はひとつの重要な目安だと思っています。糖度を売り物にして、最近、ももが安定して伸びているのは、光センサーのお

かげであると私は確信しています。そういう意味で天候に左右されますけれども、「おいしいもも」というのはだいたい糖度が何度以上のものか、みかんの場合ははっきりしているし、すいかの場合もわかっているはずです。そのようなことをどこかに上手な表現で一行入れてもらったらいかがなものか、是非、お願いしたいと思っています。

食育の問題については、誰が食べてもおいしいと思うものを在校中に子供達に一度食べさせてあげたいと思っています。これが本当のみかんの味である。これが本当のりんごの味である。これが本当のももの味であることを1年に1回が無理であるならば、6年間のうちに1回でも良いので、専門家が本当のももだというものを小学生に食べさせたいと思います。専門家から味についてきちんと説明してもらい食べさせたい。これが本当のももだということを教えるのが食育の第一歩で、栄養の問題だけで果物を食べさせたのでは消費量がどんどん減っていくと思います。おいしいければどんどん増えると思います。皆様の意見を踏まえて強調したいのは、「おいしい」をどういうふうに示すか。そしておいしいものを売って、値段とのバランスがあればリピーターがいくらでも来る。私は、今日、1個ずつ食べてもらおうと思ってももを持ってきました。おそらくここにいる人たちも、おいしいももを食べたことのない人ばかりだと大変失礼だが思っております。食べてみなければわからないのであれば、何か数字で表して欲しいというのが私の強い願いです。

カットフルーツは、浅沼委員が述べられたように、輸入が多いのは原価が安定しているからです。果物を販売する場合、原価の高低があるので販売する者にとって難しい。例えば、昨日まで一定の量、一定の値段で仮に100円だったものが、500円で売らなければならなくなったということがあるので、カットフルーツに国産の果物を導入することはなかなか難しいのが現状です。従って、原価の安定している果実をカットフルーツにすることとなり、具体的には、フィリピンのパインアップルとかグレープフルーツが使われる。国産のりんごは、わりと価格が安定しているのでカットフルーツに導入できると思いますが、「果物というのは、値段が安定しにくいものである」ことを認識して欲しいと思います。野菜と果物は全く違います。野菜は煮て食べればいい。果物も加工するものと生で食うものとは違うということの線引きをきちんとうまくやってもらいたいと思います。

徳田小委員長

ありがとうございました。今の発言の味の問題なんですけれども、林委員としては、入れるとしたら論点整理のどのあたりに入れるべきかとお考えでしょうか。ご提案がありましたらお願いします。

林委員

要するにおいしいものを数字で表すような工夫をどこかに入れて欲しいと思います。ひとつの方法としては、おいしいと言われるものは、糖度が何度であるということをどこかで発表してもいいと思います。そうしないと果物の消費は伸びずに、まずければ

まずいほど消費は落ちていくと思います。おいしければ理屈では無く、健康に良いとか安全であるということは後からついてくると思います。

徳田小委員長

中間論点整理なのでいろいろな形の意見を盛り込もうと考えますが、全体をみて今の意見をどこに入れたら良いのでしょうか。

林委員

どこに盛り込むのが良いのか、私の方が助けて欲しい。

徳田小委員長

考えられるのは、「（１）の食生活の変化の今後の方向の5.」に果実の品質、食べ頃、選び方についての消費者へのアドバイスの記述があります。あるいは、流通の方に入りますが、「（２）の流通コストの今後の方向の1.」の規格の簡素化において、単に規格の簡素化でなくて「消費者ニーズにあった規格の適正化」とかを入れるのではないかと考えます。

林委員

具体例として糖度の表示について入れてもらえばありがたい。

徳田小委員長

糖度まで言い切るかどうかは、当面中間論点整理ですので、そこまでは入れられないと思いますが、検討すべき問題としては取り上げたいと思います。

林委員

品質についての記述の部分で糖度とかそういうことが重要なことであることについて、果実は特に注目すべきであることをどこかにうまく入れて欲しい。

徳田小委員長

この点について、他の委員の意見はいかがでしょうか。

林委員

果物は商品なのに、中間論点整理において、味についての記述が無いのは非常にさびしい。

徳田小委員長

具体的にどうするかについてですが、今日のところは、流通の規格のところで、簡素化という表現ではなくて消費者ニーズに合わせた規格の適正化でいかがでしょうか。品質は糖度ばかりでなく、みかんの酸のように他にも含める必要のあるものがあるのではないのでしょうか。

林委員

どの果物についても、糖度は重要な要素であります。

徳田小委員長

この意見については、糖度に限定しないで内部品質ということにしてはどうかと思いますが、よろしいでしょうか。

林委員

あまり、ピンとこないが糖度は非常に大きな要素であるし、糖酸のバランスが非常に重要なことである。ミネラル分とかいろいろあるかもしれないが、なんとかおいしさの基準を数字で表したいという強い希望があることは理解して欲しい。

徳田小委員長

趣旨は理解しましたので、今回は糖度に限定しないで、内部品質ということで整理させていただきたいと思います。つぎに三原委員をお願いします。

三原委員

文言については、修正意見のあるところはないが、「消費の（１）の現状の安全・安心」の関連で留意事項が入っていない。実例に基づき留意しなければならないことについてお話しをさせていただきたいと思います。ある産地でだれが、いつ、どこで、どうやって作ったかをバーコードで商品に付けて販売したが、ある消費者からバーコードで調べたら、２日前に出荷されたものだと分かり、この産地のものは一切売らないということで、具体的には、イトーヨーカ堂とジャスコが販売を拒否しました。産地としては安全・安心であることを確実に消費者に届けなければいけないと思ってやったことが、最終的に逆手に取られてしまった。産地として抱え込んでしまった問題であり、情報をどこまで出せばよいのか。産地としては悩んでいます。農薬についてもどういう農薬を使って、どのような防除暦でやっても消費者は「農薬は毒だ」という印象を持っている。農薬という言葉では無く、消毒と言っても農薬と思ってしまう。国に認められた消毒をしながら、散布した回数が多いとか少ないとか指摘される。中には無農薬で作れという人も言う。内藤先生もご存知のとおり、無農薬でものを作るとは絶対無理だということを知っていると思いますので、どこまで安全・安心について情報提供すべきかについて考えなければいけないと思います。このような話がいずれ消費者サイドから出てくるような気がする。気になったので発言させていただきました。

内藤委員

BSEの問題が出たので履歴の問題が盛んに言われていますけれども、野菜のトレーサビリティの話で先程りんご１個ずつの話がありましたけれども、消費者としてはそんなにきついことを言っているのではなく、要するに生産履歴がわかればいいわけで、生産者がどんなものをどんなふうに使っているのか情報を自分のところでしっかりと記録しておき、消費者が販売業者に聞けば生産履歴がたどれれば良い。日本の国内で農薬なしでは生産することができないと普通の消費者なら知っていると思いますが、自分で情報を取れない消費者もいますし、知らない人もいます。

自分では絶対無農薬という消費者もあり、そういう方は自分で選択していただければ良いのですがなかなかうまくいかない。私は2日かかるのが何が悪いのかなと思っております。果実の流通を考えれば当然のことであり、産直とか自分が直接買えるのであれば朝採ったものがその日のうちに食べられますが、流通を考えるとそんなことは無いので、バイヤーの問題もありますが、ジャスコやイトーヨーカ堂がそういうことで受取りを拒否したらどうなるのか。私としては、とんでもない流通関係者だと思います。消費者としてもそんなことと思っている人はいないと思いますし、商品を選択する時に、腐っていればともかくとして、樹から取ってきてそれから出すのだって人手がいるわけなので、私どもの会の方でもそういう話をしますけれども、問題はないと思っております。しかし、実際にそのような消費者がいることも事実であり、遺伝子組み替えの食べ物はいらないという消費者もいますし、消費者も千差万別ですので、どこに照準を合わせてやるかということが大変だと思います。私も先程の話をうかがって愕然としまして、そんなバイヤーがいるのなら、消費者は本当に困っちゃうなと思いました。小杉委員におうかがいしたのですが、どういうふうにバイヤーが買い付けを行うのでしょうか。

小杉委員

私は、生鮮を直接買い付けしているわけではなくて、担当者は別にいますが、三原委員が発言された、収穫して2日経ったものが拒否されたのは、バイヤーとして、生産者との取引契約の中で、一定の日にちについて取決めているのではないかと思います。2日経ったから悪い商品であるというわけではなくても、取決めを守るためにバイヤーとして一定の線を引いているということがあって、今のバイキングパワーがむしろそっちの方に後押しているのではないかと私は考えております。

林委員

それは、一つ一つについての教育が足りないからです。ももを樹から取って店頭に並べるためには輸送中にあまり過熟になると品質劣化が起きるから、輸送中に追熟するよう1～2日なり3日おくのは常識ですから、そのバイヤーはバイヤーとしての役割を果たしていないのだから、それをどこかでチェックするのが役所の仕事だと思います。

徳田小委員長

情報提供の部分でいくつかご意見がありました。この件は、消費の「(1)の今後の方向の5.」のところで、販売店、小売店に対する情報提供も読み込めるようにしてはどうかと思います。また、「(2)の課題にある的確な情報提供」の部分については、情報をどういう形で提供していくか、また、どういう中身を含めて的確ということだと思いますのでこの項目あたりで検討することとしてはどうかと思います。量販店の問題については、ここでも委員として出席していないので、中間論点整理について議論する果樹部会の終了後、事務局が量販店からヒアリングをするということですので、その結果を踏まえて整理して検討していただき

たいと思います。皆様よろしいでしょうか。

消費のところで皆様からいろいろな意見をいただきました。林委員の味についての情報提供については、流通のところになりますけれども、規格の簡素化の部分に消費者ニーズに対応したというような表現で入れたいと思います。また、カットフルーツについてですが、皆様からいろいろな意見も出ていましたので、留意事項に単にコスト面だけでなく、品質や衛生管理についても検討が必要というようなことで工夫したいと思いますがどうでしょうか。異存なければそのように対応したいと思います。今の意見についても事務局でメモしておりますので、意見を踏まえて議論していきたいと思います。文言については、今のような形でやらせていただいてよろしいでしょうか。

徳田小委員長

つづきまして、流通についても、順次ご意見を賜りたいと思います。浅沼委員からお願いいたします。

浅沼委員

まず、文言の件なんですけども、2頁の「流通の課題の(1)の5.」の「生鮮」ANコード利用による果実1個単位での品種、サイズ、栽培方法による価格設定への対応が必要」と書いてありますが、これをそのまま読みますと1個1個価格設定をしなくてはいけないのかと読んでしまう恐れがあるかと思います。これがもしそうしなければならぬのであれば大変なことになる訳でございます。この表現を使うのが適切なのか、ちょっと疑問に思います。皆さんの意見も聞いていただきたいと思います。

もう1点が、2頁の1番最後、「今後の方向の(2)の2.」ですが、「事業を活用して、通いコンテナ流通システムの導入を促進するとともに、利用コストの縮減、産地の識別方法の確立を進めることが必要ではないか。」とありますが、ご存じのように卸売市場法の改正によりまして商物分離による取引がある程度また緩和されたということもございまして、今後卸売市場を通さず産地から小売りへ直送されるというような流通も増えてくるものというふうに考えておりますけれども、そういった場合はコンテナ流通システムだけではなくて例えばポリ容器での流通といわゆる流通容器をなくすというような対応も十分考えられますので、この通いコンテナ流通システムの後に「等」とぜひ入れていただきたい。

それから量販店の問題については今後、事務局が調査するというところでございますけれども、現実的には国産生鮮果実に限定して申し上げれば8割は、現在生鮮卸売市場を通過して流通していると確信しております。また、小売店の7割近いものが量販店にあります。出荷者は、卸売会社に無条件委託という願いをし、販売を全面的に委託をしています。量販店の仕入れ先のほとんどは、仲卸業者であり、あまり大手とは言えない仲卸業者が中心となっています。その量販店は、末端店舗で店舗間の取引をしているという状況も中にあるので全く無視するわけにはいきません。私もとしましては、出荷者なり卸、買い手の中でなんとか計画的な取引というものを導入して行かなくてはならない、とうことで

検討をしているところでございます。

徳田小委員長

最初のところの生鮮ＪＡＮコードのところですが、これは文言上の問題で、１個１個ということでは無いと思いますが。いかがでしょうか。

西嶋課長補佐

こちらのほうは、小売りで販売する場合に生鮮ＪＡＮコードができたので、それを活用した形で、１個１個売る場合には、こういうものを利用することも必要ではないかという形で記述しておりますので、表現がおかしければそういう形で修正をしていきたいと思っております。

果実を１個１個売るようなことをする場合には、生鮮ＪＡＮコードを利用すればどうかというような書き方になるのではないかなと思います。

徳田小委員長

これはあくまで可能性として、こういうものに対応できるようにということなので相談してやっていきたいと思えます。

２つめの通いコンテナのところは事業活用しているという表現になっており、その絡みで問題なければ修正していただきたいと思えます。

それから最後の部分は、おそらく流通形態の中での今後の方向の３つの部分に関係するのだと思いますが、今の意見を踏まえているということでご理解願いたいと思えます。

続きまして、川端委員ご意見ございましたらお願いします。

川端委員

流通コストの件になりますけれども、やはり果実については流通コストが掛かっております。できれば消費者というのは、産地の物を食べたいと思っていますので、産地の物をできるだけ短い流通の中で安く新鮮な形で、いただけるとありがたいと思えます。

徳田小委員長

続きまして、小杉委員お願いします。

小杉委員

流通のところでは、最後の輸出のところではどうなのかなと思ったところで、「今後の方向性の４．」の中に「輸出環境改善（市場アクセス、植物検疫条件等）の努力を一層強化すべきではないか。」の一層強化という部分が、どういう取り方をしているのかちょっとわかんないんですけど、日本国内でも輸入の検疫は厳しいと受け止められている。日本国内がそれだけ厳しいところでやっていると判断しているわけですが、それが輸出に対して一層強化ということはどうなのかなと、その辺いかがですか。

西嶋課長補佐

こちらの表現につきましては、いろいろと東南アジアなり中国へと輸出しているわけですが、これまで日本から実際に輸出をしていないところもありまして、販売とか植物検疫といったような環境がまだわかっていないところがございますし、これまでの国際交渉でも植物検疫も対象にしてやっているわけですが、その取り組みを一層強化して輸出のバリアをはずすようなことが必要ではないかということでございます。

徳田小委員長

それでは、内藤委員をお願いします。

内藤委員

先ほど生鮮JANコードの話をされたんですけども、対象者はどれくらいなのかなと考えております。

それと先ほど川端委員がおっしゃたとおり流通コストが非常に高いということで、「今後の方向の4.」の「産地と消費者との交流等、生産者個人の名前や顔の見える販売への取り組みを推進すべきではないか。」という形なるべくコストのかからない取り組みをお願いします。

それと植物検疫の話、日本国内に入ってきます果物、野菜についても問題がありますが、輸出先での検疫の問題は仕方ないのかなと思っております。

徳田小委員長

ありがとうございました。続きまして、林委員をお願いします。

林委員

同じような品質、同じような物になるべくグループにして公開の場所で見えるようなシステムの整備、見えるよう関係者が努力することを強く望んでいます。

流通というか販売に対し、1つの信念を持って、1週間にどれくらいの所得の人がどれくらいの値段で買うか、そういう見通しのもとで物を買う。そうすると今週はメロンが1つ3,000円で売れるだろうか、4,000円だろうか2,000円だろうかとかだいたいと安定して買うもんですが、仲卸業者は、小売商から注文が来ると来たときには4,000円でも5,000円でも買うが注文がこないと1,500円か1,000円かということで、現実には昨日、今日の話なんですが非常に乱高下が激しい。これは1にも2にも小売商、仲卸、バイヤーの勉強が足りない結果だと思っています。これは1にも2にも勉強をしなければいけないというような気がしています。安定した値段というのが必要だと思っています。

徳田委員

特に文言上は入れる必要は、今の意見では無いということでご理解していただきます。

三原委員

特に、文言上の意見はありません。

徳田小委員長

流通については、浅沼委員の方からございました生鮮ＪＡＮコードについて、表現についてはまた検討させていただきますけど、なるべく分かりやすいように書くということと、流通コストの今後の方向の2.ところで「通いコンテナ等」と限定しないような表現にさせていただきます。

それでは最後、加工についてご意見お願いします。浅沼委員からお願いします。

浅沼委員

この段階での文言の修正は無いのですが、意見を2、3点、述べさせていただきます。

加工の方の「(1)国産加工品の位置づけの今後の方向の2.」でございまして。「安定的に原料果実を供給するため、加工原料用果実の長期取引契約を引き続き推進するべきではないか。」ということで全くその通りであると思うんですが、現行の経営安定対策、長期取引契約が補てん要件ということになっておりますが、今後、現行の経営安定対策が新たな経営支援対策に移行することになってそれがはずれるということも十分考えられるわけでして、そういった場合には、現在みかんとりんごについては加工原料用価格安定対策には入っていませんけども、その辺についてもご検討をお願いしたい。

それから「(3)の今後の方向の1.」でございまして、国産品の製造者が連携して国産品と表示すべきではないかということですが、これは全く私も同じでございまして、今回の改正に向けて各果汁工場に意見を聞いたんですが、やはり国産に続いて県名を表示するということになりますと色々な県から原料を集めてくるという場合もあり、輸入品についても色々な国から持ってくるということもございまして、なかなか国名なり県名を入れるというのは非常に問題があるという意見だったんですが、せめて国産、輸入については表示すべしということで「国産100%のものは国産と表示する」ということで検討を進めてまいります。以上です。

徳田小委員長

続きまして、川端委員。

川端委員

「(2)果実加工業の基盤強化の2.」のところなんですけれども、「健康機能性成分を増量した商品を開発」という部分とその対応ということで「機能性成分に着目した加工品の開発」とあります。健康機能性成分の開発というのは、非常にお金がかかると聞いておりますし、一部の企業がそれでお金を稼ぐという現状を考えますと、ここに特定の機能性成分に着目した加工品の開発というのは、言葉として入れるのはどうかなと思います。加工をすることによって果物のもつ健康機能性成分が減少するということ

が現状ではないかなと思いますので、むしろ「健康機能性成分を損なわないような商品の開発」という表現にした方が良いのではと思います。

徳田小委員長

今後の方向性のところで「機能性成分を損なわないような加工品の開発」ということですね。

西嶋課長補佐

一部の企業というのは、いまここにありますが、えひめ飲料さんの「クリプトキサンチン」のことで、実際にそういう事例がありましたので入れさせていただいたのですが、先生ご指摘のような形で一部修正するようなことで検討してまいりたいと思います。

徳田小委員長

ここでは、なるべくいろんな方面での方向での内容を検討していますので、内容としては今言われたような形で、修正を盛り込んでいきたいと思います。続きまして小杉委員お願いします。

小杉委員

「果実加工業の基盤強化（２）の留意事項の1.」で「高品質な原料果実の確保や搾汁、保管における高度管理システムの導入が必要」であるということになってるのですが、その中に搾汁と保管の間に製造加工技術、この時点でも高温で殺菌したりいろいろしますとせっかくの風味が損なわれるということも出てまいりますので、製造加工についても記述として触れてはいかがかと思います。

徳田小委員長

搾汁も製造加工の一部になるんですよね。

西嶋課長補佐

製造の中で一番、端的に搾汁という形にしたのですが、「搾汁」を止めて「製造」という表現に変えれば良いのかなと、今、お聞きして思ったんですが。

徳田小委員長

製造・保管という形に変えたいと思います。それでは、続いて内藤委員意見ございますか。

内藤委員

特にございません。

徳田小委員長

林委員はいかがでしょうか。

林委員

私も取り立ててございません。

徳田小委員長
三原委員はいかがでしょう。

三原委員
特別ございません。

徳田小委員長
加工については、川端委員の方からございました機能性成分のところで「機能性成分が損なわないような」という表現に変えることと、小杉委員の方からございました「留意点のところで搾汁というのは広く製造」という表現に変えると2点修正させていただきたいと思います。

それでは、消費・流通・加工ということで順次ご意見をいただきましたけれども、最後に、言い忘れたこと等、何かございますでしょうか。

内藤委員どうぞ。

内藤委員
林委員のおっしゃた糖度の話ですが、私も一時お店に行くと糖度計がありまして糖度計を出して見せているのを見たことがあるんです、でもあんまり皆さん興味がなかったのかその後無くなったんですが、確かに甘さと酸っぱさとかいろんな部分が計れたと思うのですが、そう考えると甘さだけで足りないのかなと思っております。

林委員
信用ある店で買っておいしいと思うことの積み重ねです。それには、そういう店で買えるような環境を作ってもらいたいというのが小売りの願いです。「あそこの店で買った物はおいしい」と言われるように、おいしい物を値段との具合で出す店が売れる店であって、期待に応えられない店が売れない店になるわけですから、それはお客様が納得する店を大事にしてもらいたいし、そういう店を応援してもらえば果物の消費は伸びると思っています。

それで、糖度そのものはレモンが高いことは知っています。1つの例として。だから糖度が良いと言っているわけではなくて、ひとつの目安だと言っている。そのところ誤解の無いように。

徳田小委員長
今のご意見を踏まえて広くとらえながら、その中で品質は重要な要因だとは思いますが、論点の中に盛り込んでいきたいと思えます。

他に無ければ、中間論点整理についての議論は、これで終わりたいと思います。出てきた意見については、順次整理してまいりましたので、改めて修正点を述べることは省略させていただきます。

今回、中間論点整理ということで、皆さんからはご意見をペーパーでご提出いただきまして、また本日も様々なご意見をいただきまして本当にありがとうございました。

それでは、今後の小委員会の予定を含めて事務局の方から説明
をお願いします。

三宅総括課長補佐

本日は、ご多忙の中のご出席に加え、長時間にわたるご議論、
誠にありがとうございました。何とか中間論点整理として一定の
整理を行ったわけですが、次回の小委員会の開催につい
ては、現時点で未定ではありますが、食料・農業・農村基本計画
の議論を見つつ、豊田部会長、徳田小委員長と相談の上、皆様
のご都合をおうかがいした上で、ご案内したいと考えております
ので、よろしくお願いします。

本日の小委員会の概要は、小委員長にご確認いただいた上で、
今週、農林水産省のホームページにおいて提示していく予定に
しております。

また、詳細な議事録については、前回同様、後日委員の皆様
にご確認していただいた上で、農林水産省のホームページに掲載
したいと考えておりますので、よろしくお願いします。

本日はお忙しい中ありがとうございました。

16:00 閉会