

農林物資規格調査会部会議事概要

日時：平成16年11月4日（木）14：00～17：00

場所：農林水産省共用会議室A～D（日本郵政公社本社2階）

豆 乳 類

部会長

議題1のイの豆乳類の日本農林規格の見直しとそれに関連のある、2のアの豆乳、調製豆乳及び豆乳飲料品質表示基準の改正について審議を行いたいと思います。
それでは事務局説明をお願いします。

事務局

（資料に基づき説明）

部会長

どうもありがとうございました。豆乳類の日本農林規格と品質表示基準の両方を見直しとなります。併せて資料3、4で説明して頂きました。

これについて、一括して審議をしたいと思いますが、ご意見等ございますでしょうか。

先程の資料によりますと、ずいぶん生産量が増えています。それを背景に消費者の要望により今回の見直しになったということです。それで改正の骨子は、大豆たん白飲料の規格を削除するという点と、調製豆乳と豆乳飲料から無調整の部分を削除するというのが、骨子かと思っています。

どなたか、ご意見ございませんでしょうか。

委員

資料からいきますと生産量が伸びているのにJAS格付が伸びていません。今後も、業界はJAS格付に積極的でないということでしょうか。

部会長

〇〇委員どうでしょうか。個々の業者の意向は分からないかとは思いますが。

委員

今のお話ですが、当初、このJASの調査会に入る前に、JAS規格に関して豆乳は止めたらどうかという話が出まして、そのからみもありまして、JAS格付を止めていったという経緯があります。ただ、これから逆にJASを増やしていくかという話になりますと、JAS格付をしますと、例えば1㍓1円強のお金がかかります。ですから、

各業者さんはＪＡＳの規格に該当する豆乳を造っていますが、そこまで、要はお金を払ってまでする必要を感じていないというのがあります。増えるということに関しては、改正となってもなんとも言えないというのがあります。

事務局

〇〇委員から説明があったように前回のＪＡＳ調査会の時に、事務局として、業界としてもそれほど積極的でないということから廃止ということで提案をさせて頂きました。

ただ、今、資料のとおり生産量が非常に伸びているということから、消費者委員の方から部会の席で非常に強い反対がございました。それで、再度見直しをさせて頂きました。もちろん今回の見直しにつきましては、内容について業界と話をしながら進めましたし、また前もって消費者の方からもご意見を伺いました。

業界の方が今後どうされるかは未知数であります。消費者の方々の意向に沿った内容にはなっているかというふうに思っておりますので、少し見守って頂ければと思います。

委員

あまり、ＪＡＳマークを付けるかどうか分からないということですが、消費者としては、あれだけたくさん棚に並んでいて、やはりＪＡＳマークが付いている方が選びやすいというのはあります。ですから、規格があってＪＡＳのマークを付けられるということはそれだけ意味のあることなので、メーカーさんも付けるかどうか分からないということではなく、努力していきますという言葉が聞きたいと思います。

部会長

〇〇委員いかがでしょうか。

委員

メーカーさんに対しては、強制力があるわけではございませんので、ただ私も豆乳の協会の技術部会の会長でございますので、その席ではそういった意見がありましたということで、できるだけＪＡＳマークを付けて頂きたいというのが消費者の意見であるということについては、話をしたいと思っています。

部会長

ＪＡＳマークを付けるのに１㍲１円くらいかかるとということですが、それをもっと安くするということはなかなか難しいですか。

委員

それは、もう決まっているので。

部会長

他にございませんでしょうか。

委員

前日もＪＡＳを付ける付けないということだけで、廃止していくの

はいかがなものかという話し合いになりました。今、お聞きしますと1㍑に1円かかるので、今後ＪＡＳを格付していく企業が少ないのではないかという話が出ました。本当に基準からいって企業としてはメリットがないと考えられているのかどうかその辺はいかがなものなんでしょうか。

私共、消費者の立場から言うと、選択肢の中でＪＡＳマークは標準以上というようなことで我々も消費者に啓発をしているものですから、業界がＪＡＳマークを付ける意味合いがないという、その理由はなんなのでしょうか。

他のものよりもＪＡＳマークを付けることで、差別化を図る商品という考え方はできないのでしょうか、その辺を聞かして頂きたいと思います。

委員

今のお話ですが、私共もＪＡＳの豆乳を造っておりましたし、調製豆乳も造っておりました。また、大手さんも造っておられまして、それをなくした時に、消費者からＪＡＳがなくなったから付けてほしいという意見は一つもありませんでした。

部会長

はい。他にございませんでしょうか。

これは消費者が実際ＪＡＳマーク付きの商品を買えば、業者の方も競って付けるということにもなるんでしょうか。そういう意味では、積極的にＪＡＳマークを買うということが大事なのかなというふうにも思います。

規格の改正の内容、そのものに関してはよろしいでしょうか。

委員一同

(異議なし)

部会長

はい。それでは豆乳類の日本農林規格の見直し案、豆乳、調製豆乳及び豆乳飲料品質表示基準の改正案については、事務局案をご了承頂いたということでＪＡＳ調査会に報告させて頂きたいと思います。よろしいでしょうか。

委員

(異議なし)

部会長

どうもありがとうございました。

煮干魚類及び煮干魚類粉末

委員	現在、格付率が１％で普及が進んでいませんが、この理由は。
事務局	我々としては、煮干魚類及び煮干魚類粉末の日本農林規格は、格付率が低いことから廃止として検討していました。しかし、業界の意見として、格付率１％というのはペット用等も総数の分母に入っていてそれが格付率を下げていたとのことでありました。事務局でペット用等の煮干を除いたデータを探しましたが、見つかりませんでした。 また、酸化防止剤を比較的厳しく絞ってあるのも理由の一つです。
委員	前年が３９，２００トン位であり、それはペット用、削り原料、だしパック、粉末等が含まれている。これらの大体４分の１位が格付対象となると把握しています。ＪＡＳマークを始めたのはＢＨＡを規制するためです。今後も格付率を上げるよう前向きに努力していくつもりです。
委員	P．４４で腹切れが上級で１０％以下、標準で３０％以下と規定されているが、何を基準にこの数字を決めたのでしょうか。
委員	一応３０％以下としていますが、できるだけ資源の有効活用をするということです。
事務局	農林水産消費技術センターが行った品質実態調査の上級１０件、標準７件の調査結果であります。現行の上級で最大値１７．９％、平均値４．６％、標準で最大値３４．５％、平均値１４．６％という数字が出ています。 当初、事務局では標準については２０％以下と提案していたが、消費者と業界関係者の議論の結果、３０％以下となりました。
委員	粗脂肪分の規定ができ数値が明示されたことは評価できます。 粗脂肪分の測定方法でジエチルエーテルとエチルエーテルの二つが規定されていますが、これはどういうことか確認したい。
事務局	これは間違いです。両方ともジエチルエーテルです。
部会長	同じものであるということでよいのでしょうか。

事務局	そのとおりです。
委員	粗脂肪分のところで数値の規定が設けられ、上級で５％以下、標準で８％以下となっています。この規定のために今まで例えば脂肪分３％でやってきた企業の意識が５％以下でもよいと変わるのではないのでしょうか。
事務局	我々としてはそういう心配はないと思っています。何を品質基準にすればいいのかということから議論が始まり、エキス分や脂肪分など色々な案がありましたが、脂肪分が品質基準を定めるには有効であろうということになりました。脂肪分は、業界の方は握れば分かるといえます。農林水産消費技術センターの調査の結果、現行では上級で最大値５．８％でありました。平均は３．８％程度です。５％ぎりぎりに合わせて煮熟するのも大変だと思うし、わざとそうすることは考えられないと思います。
委員	調査結果で上級の最大値が５．８％ということでありましたが、５％以下と規定したのは５％以下にすれば、今の上級がすべて入るという考えからでしょうか。 平均が３．８％ならば、もう少し基準値を下げられませんか。
事務局	これも農林水産消費技術センターの調査結果だが、最大値は上級では５．８３％、標準は５．９７％になります。平均値は上級で３．８６％、標準で４．４７％になります。魚によって脂肪ののり方は個々によって違うということで、脂肪分の数値を基準値ぎりぎりまで下げると非常に厳しい品質管理をしなければならなくなります。現在は粗脂肪分として数字を置くということに重要な意味があるということを経済局としては考えています。 また、現行の脂肪分の規定を言葉から数字に置き換えたことも一つの目安であると判断しています。 なお、ＪＡＳマークが付いていないものは最大値が８．８８％です。
委員	現在、格付率が１％ということですが、この規格が存続する場合ＪＡＳマークを付けようとしている企業はどれくらいありますか。
委員	会員調査はやっていないが、ＪＡＳ格付をやってみたいという企業はあります。総会等で勧めていきたい。
委員	全部が基準値に入ることよりも、基準を上げて他のものと差別化するためのＪＡＳ規格とした方がよい。

委員 煮干は工業製品ではなく、そのまま製品になるので難しい。年や産地によって変わります。添加物についても、ミックスコフェロールとかあるいは全く使わないとか各産地によって色々違います。１％の格付率の数字だけ見ると努力していないように見えますが、業界にとっては大変難しい。ＪＡＳマークは安心マークであるということで努力していきたい。

委員 私はＪＡＳマークは安心マークというよりは良質マークとして考えたい。ＪＡＳの格付を受けたものは上級と標準に分けられていますので、腹切れや頭落ちといった消費者が区別できないとき、選択する目安となっています。ＪＡＳマークは、ほとんど加工していない煮干魚類のようなものについて差別化するとき大変役立ちます。ぜひＪＡＳを広めてほしい。

部会長 格付率の実態は低いですが、協会長も積極的であり、さらに努力していただきたいと思います。

規格見直しについては、よろしいでしょうか。

煮干魚類及び煮干魚類粉末の日本農林規格の見直し案、煮干魚類及び煮干魚類粉末品質表示基準の改正案について、事務局案をご了承いただいたということでＪＡＳ調査会に報告しますが、よろしいでしょうか。

委員一同 （異議なし）

部会長 では事務局案をＪＡＳ調査会に報告させていただきます。

特殊包装かまぼこ類
風味かまぼこ
魚肉ハム及び魚肉ソーセージ

部会長 日本農林規格の廃止に伴った品質表示基準の改正とのことです。ご意見等ありますか。

委員一同 （異議なし）

部会長 特殊包装かまぼこ類品質表示基準、風味かまぼこ品質表示基準、魚肉ハム及び魚肉ソーセージ品質表示基準については、事務局案をご了承いただいたということでＪＡＳ調査会に報告させていただきます。

地 鶏 肉

部会長

内臓肉を新たに加えるというのが、一番大きい改正かと思います。なお、この議題については、意見を申し上げたいという方がいらっしゃいます。鶏肉専門店玉ひで山田社長からのご意見ですが、時間と都合の関係で代理人として都民畜産協会会長の浅野様がいらっしゃっております。口述人席に移ってご説明をお願いします。

口述人

20年ほど東京軍鶏を飼育し、人形町の玉ひでさんなどを中心に伝統ある軍鶏を提供しています。軍鶏は他の鶏とは違います。まず一つ、戦国時代からけんか鶏だったため、群れで飼うことができません。平飼いなど群飼には向きません。軍鶏はかごに入れて飼育してきました。よって、平飼いの条項を緩やかにしてほしい。軍鶏は肉用の鶏を交雑しないと平飼いできません。東京が地鶏を肉として食べようと一番早く取り組み、飼育の難しい軍鶏を飼おうと何十年も取り組んできました。肉の繊維の間に脂肪が入っていないのは軍鶏だけ。江戸時代からの食文化を守るために作っています。地鶏肉というすてきな規格がありながら、一番純粋に近い鶏が取り上げてもらえません。この規格があるために、肉用種との交雑が進んで純粋なものが少なくなっています。玉ひでもこの軍鶏がないとやっていけないと心配しています。東京の文化に根付いた鶏も基準を緩めて認めるか、他との兼ね合いもあるので純度が高いということで別のランクで認めてほしい。多くの人に食べてもらい生活が立つようにしていきたい。生産組合でえさを指定し、自分たちで育て、自分たちで処理しています。純粋な鶏を守りたいので、ご審議願いたい。

部会長

口述人は一度席にお戻りください。今の口述人の意見も踏まえて、地鶏肉の日本農林規格の改正案についてご意見ありませんか。

委員

小肉とはどういう内臓の部分ですか。

事務局

正肉を取り除いたむね及び首に付着している肉。

委員

それは内臓とは違う気がします。たまたま細くなった肉という感じ。内臓に入れるのはおかしい。

事務局

食鳥の小売規格にあります。平成5年3月に出た畜産局長の通達に副品目として規定されています。

委員	内臓を強調するのはおかしい。
事務局	確かに小肉は内蔵に当たらないと考えられます。
部会長	食鳥協会の方がでしょうか。
委員	私の専門はひよこの改良。小肉という規格はあります。しかし、小肉を積極的に作っているわけではなく、このような形で一般のスーパー等で売られているのは少ないと思います。
委員	鶏はむね、もも、ささみ以外に首筋の肉をとります。取るのに手間がかかりますので、今までは取らずにがらにしてきました。小肉は主に首の肉。卸の段階では小肉でも、店頭では挽肉の形になっていることが多いと思います。
委員	口述人は軍鶏の平飼いはおかしいと言っていました。ＪＡＳ規格に対する要望を何点が言っていましたか、その中で何が一番強い希望なのでしょうか。また是正できないならば、地鶏の１ランク上を作ってほしいということですが、どういうことなのでしょう。
部会長	少し議題がそれましたが、今の件について簡潔に口述人お願いします。
口述人	平飼いの条項を緩めてほしい。規格では、すのこの上は許可されています。それを少し小さくすると群飼のケージ飼いと同等ではありませんか。９０×９０×９０センチメートルくらいの大きさのケージで５羽から８羽を鳩くらいの大きさから育てるのが一番傷もなくよい。玉ひでの先代が軍鶏は一度けんかしたただけでも肉が固くなると言っていました。あまり過激な動きはさせたくないで認めてほしいのの一つ。 １ランク上のものとは、東京軍鶏は７５％が軍鶏の血であり、昔からの軍鶏に近いから、１ランク上というのは語弊があるとしても、一つの品目として認めていただければと思っています。
委員	ブロイラーだとケージだからブロイラーで、地鶏は放し飼いだから地鶏なのでしょうか。
口述人	そうではありません。その土地に明治以前から続いている鶏の種類が地鶏。

委員	飼い方は規定されていないのでしょうか。
口述人	屋内か屋外を問わず地べたで、又はすのこで平飼いと規定されています。それが軍鶏には合いません。
部会長	その辺について事務局に説明してもらいます。
事務局	資料の９ページにあるように在来種、平飼い、放飼いの用語が定義されています。ＪＡＳ規格では、在来種由来の血液百分率、平飼い、飼育期間と飼育密度が決められています。ケージでの飼育を認めるかどうかを議論してほしい。
事務局	地鶏肉のＪＡＳ規格は事業者が自主的に取るものであり、ＪＡＳを取らなくても地鶏と言えます。在来種を地鶏だと言う人もいれば、地面を這い回っていることを重視している人もいます。ＪＡＳは両方を要件にしています。口述人によると、東京軍鶏は在来種由来の要件は満たしていますが、軍鶏はけんかするため一緒に飼えないことから、特別な取り扱いをしてほしいという意見。
部会長	今の議題に限って進めます。
委員	ひよこの改良が専門で、ブロイラーや地鶏の改良もやっています。軍鶏はあちこちにいます。我々が学生の頃は楽しんで軍鶏をけんかさせていました。軍鶏はおいしいが、生産原価が高つくため、昭和３６、７年頃から雄鶏のブロイラーが輸入され、雌鶏は地鶏だったがそれでもコストが高く、雌鶏のブロイラーもアメリカから入ってきました。今の若鶏はほとんどブロイラーです。地鶏のおいしさのためＪＡＳは５０％在来種由来の血であることを要件としています。東京軍鶏だけではなく色々な軍鶏がありますが、軍鶏でも平飼いでできているところもあります。けんかに勝つためにあるのが軍鶏であり、改良は軍鶏から闘争心を排除する方向で進められています。個人としてはＪＡＳ規格を変えるのは賛成ではありません。料理屋などの業者からＪＡＳよりも血が濃いものはないと言われることもあります。飼育期間８０日以上とありますが、一番おいしいのは雌なら卵を産む前、雄なら爪が生える前。料理屋に供給するものは、１１０日以上でないと高級ではありません。我々の地鶏ＪＡＳの解釈は、ブロイラーではなく１ランク上のものということで、飼育期間８０日以上という規定になりました。９０日以上と言ったこともありましたが、９０日以上だと生産コストが上がります。８０日がいい線。その次にいいものという、一般の人が買うものでもない、ＪＡＳでなくてもいいのでは

ないでしょうか。フランスの赤ラベルなども見てきましたが、赤ラベルでも足りないレストランはミルクを飲ませたり、森の中に鶏を放つとかそういうのを求めるところもありました。また、放飼いは1回目はきれいな土地でも、2回目は鶏糞の上、3回目はそういう肉でもなかったりするので、ぎりぎりのところで平飼いで屋内で飼って80日飼ったら外に出して消毒して、また何日かあけて飼うというのが一番いいと思います。趣味で5, 6羽程度飼うならいいが、産業として成り立ちません。卵の世界でも、ヨーロッパではケージから平飼いへシフトしていると聞いています。特別なところに供給するものも含めると混乱するのではないのでしょうか。

部会長

食鳥協会から意見がありましたかどうか。

委員

納得できましたが、ふ化して80日以上というのは生産者が決めること。地鶏は昔から飼っていた品種という位置づけだから、飼い方も昔の方法が許されているのではないのでしょうか。なぜ、規格が作られる時に平飼いだけになったのでしょうか。

部会長

平飼いになったいきさつはどうでしょうか。

委員

地鶏は昔から平飼いでやってきましたので、平飼いは当たり前のこととしてとらえてきました。ブロイラーは密集した状況で飼います。1㎡あたり10羽は密集ではありません。鶏が快適な形。これが土地が高い日本ではコスト高になります。飼育期間も地鶏は80日以上、ブロイラーは52、3日。回転や飼料効率が悪くなり、地鶏はブロイラーより値段が高くなります。

委員

特定JASである地鶏は飼い方等の差別化が財産だと思います。軍鶏はけんか鶏でブロイラーは多頭飼育に比較的なじむというように特性があります。平飼いというのは健康的な飼い方という議論の中で出てきたと思います。当初はそれぞれの鶏の飼い方や特性、軍鶏の特性まで議論が及んでなかったのではないのでしょうか。特定JASの特徴から言って、例外があってもいいのではないかと考えます。例外を認めることで消費者に不利益があるのでしょうか。

部会長

〇〇委員から何かありますか。

委員

飼い方はどうでもいいのではないかと話もありましたが、卵の世界もヨーロッパでは環境の作用から坪当たりどういう数量で飼うと法律で決める方向に向かっています。2012年にはケージで飼った卵

に規制が課せられる国もあります。その辺をどうするか、難しい問題もからみます。

部会長

整理しますと、地鶏肉のＪＡＳ規格には平飼いの条件があります。口述人は軍鶏は平飼いが難しいから規制を緩めてほしいということですが、他に意見はないでしょうか。

委員

軍鶏の飼いは平飼いの定義に当てはまらないのでしょうか。

口述人

自由に動いているかどうかの見方。我々は必要な運動はできていると考えています。計算してみたらケージの中でも密度は１㎡当たり１０羽に近い。

委員

飼育密度は当てはまります。問題は何でしょうか。

口述人

ケージを立体的にできるのか、２段にできるのかの違い。１段ならば平飼いと同一。１段は土地が高くてできません。採卵鶏では８段位になっていますが、軍鶏は背が高いから３段にはできません。２段まで認めてほしい。

委員

運用や解釈でできますか。

事務局

床面ということはどう理解するかということですが、２段は床面と理解できるかどうか、一般的に見てどう思いますか。２段でも床面として消費者の理解が得られるかどうか。事務局では当てはまらないと見ていました。

委員

地鶏生産者がコストを吸収するために２段飼いにしたいと考えていると思います。縛りがあってはコストがかさんでできないなら、ＪＡＳマークをとらなければ自由にできます。でもＪＡＳは取りたいという中で議論しています。軍鶏は昔はかごに入れて育てていて、けんかさせて負けた方を食べていました。群飼いは難しくコストは高いが食べたらおいしいということで評価されています。消費者が２段で飼っても地鶏として認めるかどうか。

委員

ＪＡＳ規格は全国に共通する基準。地鶏はＪＡＳマークを付けていない生産者も多い。ＪＡＳがなくても地鶏でいいものなら消費者も認めています。それらの地鶏にはＪＡＳより上の部分もあります。この軍鶏の例外を入れてしまうと、全国の色々な鶏の飼育方法を入れなくてはならなくなりＪＡＳの基本から外れていくと思います。地鶏ＪＡＳ

は定着してきていますし、おいしい地鶏はＪＡＳマークを付けなくても評価してもらえるのではないのでしょうか。

委員

地鶏は有機につながるところがあります。床面については考えていませんでした。平飼いは地面だと思っていました。鶏は穴を掘ったりついばんだりするイメージがあり、２段でも床だが地面が床のイメージ。２段はどうかと思います。

委員

博多は地鶏を食べます。すき焼きはかしわだし、小肉も売っています。田舎では鶏を庭で、軍鶏はケージで飼っていました。地鶏は平飼、軍鶏はケージで飼っていて、値段が１．５倍くらい高いものというイメージ。しかし、かしわ専門店に行ってもＪＡＳマークの付いた地鶏はありません。デパートでしか見ません。私はＪＡＳの範囲をもっと広げてＪＡＳマークの付いた地鶏をみんなに食べてほしいという気持ちもありますが、色々な地鶏がありますので現行の規格のままでよいと思います。

委員

家に軍鶏がいます。高さ９０ｃｍ位のケージに入っていますが、のんびりしているように見えます。ケージが１段、２段というのは人間の見方であって、鶏の身長から見て十分余裕のある程度の高さを決めれば解決できるのではないのでしょうか。

部会長

最初に口述を希望されていました玉ひでの山田社長がお見えです。代理の方の口述もありましたが、念のため山田社長からも今までの議論を踏まえお願いします。口述人席でお願いします。

口述人

軍鶏はけんかをさせる鶏。平飼いや放飼いをすると地面にある虫や穀物を食べる癖ができ、下を向く癖ができます。そうなるとけんかで勝てなくなります。下を向いている軍鶏は軍鶏ではありません。よい軍鶏というのは、かごの中で一羽ずつ飼ったもの。改良で平飼いできる軍鶏もありますが、戦わない時点で軍鶏ではありません。軍鶏は平飼いできないことは理解してほしい。

部会長

平飼いだと軍鶏はできないという口述人からの意見。委員からはＪＡＳを相手にせず、上を目指してもらった方がよいという意見もありました。口述人は軍鶏を積極的にＪＡＳに入れたいという貴重な意見です。

口述人

ＪＡＳ規格を取らなければいいという話がでました。年間４００～５００件の取材を受けます。「なぜ東京軍鶏は地鶏ではないのか。」

と聞かれます。色々な方面や解釈から、東京軍鶏は地鶏ではないが一番地鶏らしい地鶏だと答えています。ＪＡＳで地鶏に認定されなくても東京軍鶏は東京軍鶏の道がある思うからかまわない。他の地域の生産者もそう思っていると思います。しかし、色々な方に説明ができません。ＪＡＳ規格で放飼いしないと地鶏にならないと言われてしまうと説明ができません。いっそのこと軍鶏をＪＡＳの地鶏の範囲からはずした方がよっぽどいい。あえて軍鶏を在来種として入れるならば、軍鶏系の鶏もＪＡＳ規格の中で認められるようにするべきです。

部会長

今の意見も踏まえて何か意見はありますか。解釈でどうにかなりそうな気もしないではありませんが。

委員

軍鶏はけんか鶏。１００％の血なら１羽ずつ飼うもの。今よく軍鶏と呼ぶものはＦ１なのではないでしょうか。鶏それぞれの特性を見直して例外を認めてもよいのでは。江戸時代からの飼い方とか健康的な飼い方という議論から平飼いは来ていると思います。すぐに結論出すのは難しく、もう少し議論を重ねてはどうでしょうか。

委員

食べる肉についての規格。けんかをするための鶏ではないので、下を向いていても軍鶏の血が入っていればよいと思います。けんかに強ければおいしいというのは、嗜好の世界。改良されて平飼いできる軍鶏もできているのだから、規格はこのままで現状に合うものを拾っていけばよいのではないのでしょうか。

委員

小学校で鶏を飼っている。色々飼っているが全部小屋が違います。鶏といえども全く性質が違いますので、鶏の認識をきちんとした上で考え直してみてもどうでしょうか。

委員

地鶏なのに定義から外れて地鶏と言えないのはおかしい。それぞれ飼い方が違うならそれも入るように変えた方がよいと思います。軍鶏も在来種由来の血が濃いというのだから、地鶏の大本だと思います。それが入らないのもどうなのかと思います。

委員

規格は長年の知恵、技術で最良の育て方にプライドを持って続けられてきた方に適用されるように進んでほしい。結論を急がずに、定義を広げた場合、不利益が出るなどどうなるのかまだわからないため勉強したい。

委員

ＪＡＳマークの付いた地鶏を見たことがありません。地鶏のスタンダードだから色々な地鶏がＪＡＳをとれるように定義を広げてよい

のではないのでしょうか。変えた方がよいと思います。

委員

地鶏と呼んで良いのは、血は何%以上ですか。

事務局

JASでは50%以上。

委員

軍鶏は血が50%以上だとけんかするのでしょうか。

口述人

50%だと軍鶏の特性が出るもの、出ないもの、完全なハーフのものと品質がばらばらになります。特性が濃く出ても軍鶏に近くはありません。

委員

軍鶏は大量生産を目指したものではないですよ。それならば一般的なJASマークをとらなくてもよいのでは。それを認めて規制を戻すと大量生産を目指す人にJASの品質低下を招くのではないのでしょうか。

委員

JASが増えないのはなぜでしょうか。目につかないのはなぜでしょうか。要件が厳しくて取れないのでしょうか、それともJASを取らなくてもやっていけるから増えないのでしょうか。要件が厳しいなら考えなければならないと思いますが。

事務局

格付は増えてきています。博多地鶏でも15年度は452t格付があります。小分けの認定業者が少ないので店頭でJASマークが付きません。小分けの認定業者は6しかありません。生産工程管理者は19、登録認定機関は9ありますが、登録認定期間は県で取っているため、よその県の小分け業者を認定できません。それから、外食用に出回っているものが多い。

委員

軍鶏を生産している人は全国的に見てどのくらいJASに不備があると思っているのでしょうか。口述人の話は地場産業的な感じがします。県の特産という感じがしますので、全国的に見たデータがないとJASに取り上げられるかどうか判断できないと思います。

部会長

事務局どうですか。

事務局

センターで銘柄鶏の生産者に対して行ったアンケートでは105生産者中54から回答がありましたが、軍鶏の鶏種についての意見はありませんでした。飼育密度や飼育期間についての意見はいくつかありました。

部会長	軍鶏については議論も出尽くしたかと思います。現状維持ともう少し慎重に検討したらよいというのと半々くらいかと思います。私は少し事務局に検討していただければと思います。 また、最初に出た小肉の件ですが、副品目で問題ないと思います。
委員	鶏肉にはどこまでが含まれるのでしょうか。
事務局	現行では資料８ページの写真の正肉と副品目のささみのすじありすじなしまで。
委員	改正案の方はこの書き方で間違いないのでしょうか。
事務局	副品目で区切るとこういう書き方になります。
谷委員	表示の方法の名称の書き方は具体的にどうなるのでしょうか。例を挙げてください。
事務局	例えば商品名が「中村屋の地鶏ささみ肉」の時は名称は不要ですということ。もし「中村屋の地鶏」ですと名称で「地鶏ささみ」となります。
委員	鶏肉の範囲がわかりにくい。
事務局	現行はむね肉、もも肉、ささみですが、改正案ではすべて含むということ。
委員	表示の方法について。(３)飼育期間のウで〇〇日～〇〇日というのがありますが、ア、イだけでウはいらないのではありませんか。例えば８０～１００日だと、１００日に近いと思わせぶりではありませんか。ウは品質をあいまいにするのではないのでしょうか。
事務局	放飼いの期間がはっきりしないため、幅を持たせて〇〇～〇〇日としています。
事務局	事務局で検討する事項について確認したい。軍鶏の純粋に近いもので平飼いできないものを平飼いの例外にできないか、例えば血の濃いものについて従来の飼い方を認めるというようなことができないか。また、例外を認めることで消費者にデメリットがないか、逆にデメリットがない形でどうできるのか。解釈の問題でできるのかというの

ありましたが、規格の規定が先だと思いますので、まず規格の問題として考えていきます。こういった観点で検討することとしてよろしいでしょうか。

委員 さらに検討して時間的には間に合いますか。これだけ切り離しますか。

事務局 見直しの最終年度なので、年度内に総会に持っていくのが原則。短時間で結論を出すのが難しいと、場合によっては、今回の見直しではなく、さらに時間をかけて検討という形になるかもしれません。それも含めて事務局で検討したい。

部会長 時間的な制約の問題も含め、事務局で検討する方向でよいでしょうか。

委員一同 （異議なし）

部会長 地鶏肉の日本農林規格については、もう一度事務局で検討するという事で調査会の方に報告させていただきます。