

農林物資規格調査会部会議事概要

日時：平成16年12月21日（火）

14：00～16：30

場所：農林水産省第二特別会議室

地鶏肉

事務局 [地鶏肉の日本農林規格の見直し案及び前回11月4日部会の審議経過を説明。]

部会長 地鶏肉の日本農林規格の見直し案について審議に入りたいと思いますが、前回11月4日の部会長から議論の内容について何かございますか。

前部会長 事務局説明のとおり、格付の対象となる地鶏肉の部位に関しては事務局案で部会の意見が一致しました。

しかし、出席された口述人から東京シャモは闘争性が強くケージ飼いでなければ飼育できない、地鶏肉のJASは平飼いを要件としているが、ケージ飼いのものも地鶏として認めてほしいという要望があり、だいたい議論しました。事務局よりその後の調査結果が示されましたが、飼育形態についてもう少し実態調査をする必要があるということ、また、ケージ飼いを認めることは消費者にとって弊害にならないかをもう少し慎重に検討するべきではないかと思います。ケージ飼いの問題については次回の見直しまでに検討するという事務局の提案は妥当であると考えます。

委員 次回の見直しについて要望があります。地鶏は平飼いが普通というが、飼育に係るコストの問題が出ていますので、消費者の意見を聞くときに、ただどう思いますかと聞くと感覚的な意見しか上がってこないもので、現状でのブロイラーと地鶏の飼い方の状況を十分に伝えた上で調査してほしいと思います。

委員 前部会の口述人の意見は、現在飼育されているシャモは本来のシャモではなく、より闘争心のあるシャモに近づけたい、その意味からも平飼いは難しいからケージ飼いを認めてほしいということでした。鶏種の特徴を考えた飼育方法を認めるかどうかが問題です。シャモの血統が高いものが本来のシャモであり、消費者がそれを求めるなら鶏種の特徴ごとに飼育方法をもう少し検討してもよいのではないかとすることも議論しました。また、経営上の問題で、東京では土地が高価なため平飼いではコストが高くなるのでケージでの2段飼いを認めてほしいという論議は本来のシャモの飼育方法とは別の問題ではないかと思います。5年ごとの見直しで検討するという点については異論はありませんが、これらの点についてもう少し明確にした方がよいと考えます。

部会長 見直しについては事務局案で了承されたということをJ A S調査会に報告します。次回の見直しまでに今回の意見を踏まえて検討をお願いします。

果実飲料

事務局 [果実飲料の日本農林規格の見直し案及び果実飲料品質表示基準の改正案について説明。]

部会長 果実飲料の日本農林規格の見直し案及び果実飲料品質表示基準の改正案についてご審議いただきたい。

委 員 果汁入り飲料のような水を加えて希釈したものは、ものによっては糖度が高いものがあると思います。水を加えたか加えないかは配合割合でみるとのことですが、何かチェック方法はあるのですか。

事務局 製品からはチェックするのは難しいと思います。J A Sの認定工場であれば、定期的に登録認定機関の調査が入るのでそこはチェックできます。現状の定義の書き方では、搾汁に水を加えて基準ブリックスに合わせた製品は果汁100%と読むことも可能ともいえるので、薄めたものは薄めたものとしてしっかり明確にするということで今回書き改めたということです。

委 員 ポイント数を8ポイントから5.5ポイントにしたということですが、食品衛生法だと表示可能な面積が幾らか以下であれば表示を削除してよいとありますが、5.5ポイントにするときはその面積が幾らか以下といった考え方はなかったのですか。

事務局 加工食品品質表示基準でも表示可能面積が150cm²以下については5.5ポイントで良いとの規定がありますが、リターナブル瓶ではどこまでが表示可能面積かといった議論があります。例えば胴の部分に表示可能だとすれば150cm²は超えていて8ポイントで書かなければいけないということになります。胴の部分に書こうとすると現実にはラベルを貼るしかないということになります。胴の部分にラベルを貼ることは技術的には可能ですが、1ラインについて5千万～1億円かかると言われています。また、ラベルを貼ると瓶が回収されたら剥がす作業も必要になってきて企業に大きな負担がかかります。

メーカーによっては、そこまでやるならリターナブル瓶の利用価値が減少し、PETボトルやワンウェイ瓶に切り換えた方がよいとの声も聞かれます。それでなくても現段階でリターナブル瓶の使用頻度は落ちてきていることから、表示のポイント数が8ポイントとなるとリサイクルを進めることに逆行するのではないかという懸念があります。よって、150cm²をどうみるか

が難しいけれども、王冠が表示可能面積であると考え明確化するということでご理解いただきたいと思います。

部会長 他にはございませんでしょうか。

事務局から近日中にCODEX案が出るとの説明がありましたが、特にご意見がないようでしたら事務局案をご了承いただいたということでよろしいでしょうか。

委 員 (異議なし)

部会長 それでは、事務局案をご了承いただいたことをJAS調査会に報告させていただきます。

炭酸飲料

事務局 [炭酸飲料の日本農林規格の見直し案及び炭酸飲料品質表示基準の改正案について説明。]

部会長 炭酸飲料の日本農林規格の見直し案及び炭酸飲料品質表示基準の改正案についてご審議いただきたい。

委 員 炭酸ガスはそれ自体が殺菌の効果があると聞いています。今般、ガス圧の数値を高くする改正をしていますが、それでも保存料は必要なのですか。

事務局 炭酸飲料はガス圧で一定程度の保存効果があることから、ガス圧が決められていたという経緯がありますが、現在はその意味よりも清涼感といった意味が強くなっています。炭酸飲料には乳製品が入ったもの等があり、センター調査及び業界調査より保存料は使用されている実態があり、これを一切廃止するのは困難であるという判断をしています。どれくらい必要なかははっきり認識していませんが、現状販売されているものを考慮すると必要なのではないかと判断しています。

委 員 ものによっては使っていない炭酸飲料もあるので、その点を細かく分けてもいいのではと思います。今後検討していただきたい。

部会長 何か他にご意見はございませんか。

委 員 (異議なし)

部会長 それでは、事務局案をご了承いただいたことをJAS調査会に報告させていただきます。

にんじんジュース及びにんじんミックスジュース

- 事務局 [にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの日本農林規格の見直し案及びにんじんジュース及びにんじんミックスジュース品質表示基準の改正案について説明。]
- 部会長 にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの日本農林規格の見直し案及びにんじんジュース及びにんじんミックスジュース品質表示基準の改正案についてご審議いただきたい。
- 部会長 ご意見はございませんか。
- 委 員 (異議なし)
- 部会長 それでは、事務局案をご了承いただいたことをJ A S調査会に報告させていただきます。

農産物漬物

- 事務局 [農産物漬物の日本農林規格の見直し案及び農産物漬物品質表示基準の改正案について説明。]
- 部会長 ただいまご説明のありました案について審議をお願いします。特に新しく提案のありましたキムチ規格及び品質表示基準についてご意見をお願いします。
- 委 員 はくさい以外の農産物キムチの品質表示基準についてもう一度説明してください。
- 事務局 農産物漬物の品質表示基準の定義には農産物赤とうがらし漬け類、その中で、はくさいキムチ、はくさい以外の農産物キムチに分かれています。はくさいキムチははくさいを主原料としたキムチと規定されています。はくさい以外の農産物キムチはきゅうりやだいこんを主原料とし赤とうがらし粉固有の赤い色をしたものです。現状で市販されている製品の商品名はキムチ、きゅうりキムチなどとなっていますが、一括表示欄の名称には「しょうゆ漬」または「塩漬」と記載されています。改正後は、はくさいキムチの名称は「はくさいキムチ」または「キムチ」と記載され、はくさい以外の農産物キムチについては基本的に「農産物キムチ」と記載されることとなりますが、主原料の最も一般的な名称を用いて「きゅうりキムチ」等と記載することができるという意味です。

委 員	農産物赤とうがらし漬け類は、はくさいキムチとはくさい以外の農産物キムチを包括したような形で設けられていますが、はくさいとそれ以外の農産物キムチに該当しない農産物赤とうがらし漬け類は市場にはどれくらいの流通量があるのでしょうか。
事務局	生産は圧倒的にはくさいキムチが多数を占めています。品質表示基準製品において、はくさいキムチは農産物赤とうがらし漬け類のうち「赤とうがらし粉等（にんにく、しょうが若しくはにんにく以外のねぎ類のうち、２種類以上を使用したものに限る。」とあるので、例えばこのうち１種類のにんにくしか使用していない場合は農産物赤とうがらし漬け類に分類されますが、その様な製品はほとんど流通していないと思います。事務局で調査した結果、大手製造メーカーの場合はにんにく、しょうが若しくはにんにく以外のねぎ類のうち４種類以上を使用している製品が多かったです。２種類しか使用していない製品もありましたが、１種類だけというのはありませんでした。
委 員	総酸度の規定が作られていますが、これはどのように確認するのでしょうか。
事務局	アルカリ溶液による滴定法で測定し、すべて乳酸に換算します。コーデックスのキムチ規格では低温で乳酸を生成させるという文言が入っており、総酸度の上限値を１．０に設定してあるため合わせています。日本では酸味の強過ぎるキムチは売れないので韓国のキムチよりも酸度は低いと思われます。韓国では発酵が進んで酸っぱくなったキムチは調味素材として他の料理に使用するそうですが、日本ではそのまま食べることが多いので酸味が強いと商品クレームの対象になるようです。コーデックス規格の総酸度１．０以下という数値をそのままＪＡＳ規格で規定しても特に支障はないと考えています。
委 員	農産物漬物は時間が経過すると当然乳酸発酵するものなので、総酸度を基準以下に押さえるというのは難しいのではないのでしょうか。
事務局	消費技術センターで実態調査したところ、キムチと商品名で表示している製品の総酸度は平均０．６４でした。日本の製品の場合、発酵が進みすぎないように賞味期限を短く設定していると聞いています。
委 員	はくさいキムチの規格の原材料で最初に「次に掲げるもの以外を使用していないこと。」とあり、「５ ごま、ナッツ類その他１及び３に掲げるもの以外の農産物」とあり複雑なのですがどう読めばよいのでしょうか。また、はくさい以外の農産物キムチの規格の原材料の「１ 農産物」にははくさいキムチの規格で出てくるごま、ナッツ類を含めているのでしょうか。

事務局	はくさいキムチの規格はコーデックス規格をかなり意識して規定しており、コーデックス規格の中にごま、ナッツという言葉が出てくるのでこちらでも使っています。また、コーデックス規格では原材料に果物も入っているのですが、日本では果物だけではなく果実飲料も使うので、果物を農産物で読み、新たに「9 果実飲料」を加えています。食品添加物以外の原材料はかなり広めに設定しています。はくさい以外の農産物キムチの方では原材料の農産物にナッツ類を含めています。
委員	定義のところで、はくさい以外の農産物キムチに「(にんにく、しょうが及びにんにく以外のねぎ類を使用したものに限る)」とありますが、例えばきゅうりにだいこん等の細切りを挟んだようなタイプのものも含まれるのでしょうか。
事務局	だいこん等は使用可能です。J A S規格でははくさい以外の農産物キムチの場合、にんにく、しょうが及びにんにく以外のねぎ類は必ず使用しなければならないという意味です。
委員	キムチの規格の中に糊料が認められています。その理由はコーデックス規格の中にあるのでと説明されましたが、国内で使用されていないカラギナンまで含めてしまうと食品添加物の数が増えるのではないのでしょうか。日本独自にしょうゆの使用を認める国内規格なのだからそこまであわせなくてもよいのではないのでしょうか。
事務局	糊料については、コーデックス規格ではカラギナンとキサンタンガムの使用が認められていますが、日本で一般的に使用されているのはキサンタンガム、グァーガム及びそれらの混合製剤です。J A S規格でカラギナンを認めないとすると、韓国からコーデックス規格に合致した製品を輸入したとき、カラギナンが使用されていると日本のJ A S規格に適合しないことになります。コーデックス規格は韓国と日本の共同提案になっていることもあり、非関税障壁と見なされる恐れがあるので残してあります。その代わり使用できる種類を2種類以下と限定しています。キサンタンガムとグァーガムを併用することで好ましい粘性が出ると言われており、この2種類以外を新たに使うことは考えられないと思われます。
委員	韓国と日本においてコーデックスのキムチの規格とだいぶかけ離れているキムチを大量に生産しているということであれば、コーデックス規格こそそちらに焦点を当てたものに作成し直した方がよいのではないのでしょうか。
事務局	韓国のキムチは家庭で漬けたものか、中小の製造業者が製造したものを量り売りしているものが圧倒的に多く、一方日本では食品工業的に製造される

	ものがほとんどです。韓国で日本のように工場で製造され流通しているものは3割程度と聞いています。コーデックス規格は韓国でのキムチの生産と消費の実態に合わせて作成された経緯があり、日本の製造実態にはなじみにくいということです。
委員	はくさいキムチの食品添加物以外の原材料の「4 食塩、みそその他の発酵調味料及びアミノ酸液」のところで、コーデックス規格は食塩のみだが、日本独自の規格としてしょうゆの使用を認めるようにしたと説明がありましたが、なぜしょうゆと書かないのでしょうか。このような書き方をすることで使用可能なものが大きく広がるのではないのでしょうか。
事務局	製造実態を調査した結果、みりんなど多種類の調味素材が使用されているため、個々に列記していくと数が多くなり膨大な規格となるため、発酵調味料として規定しました。漬物ではしょうゆのみを使用すると食塩濃度が上がり色が濃くなり過ぎるため、旨み成分を多く含み色のうすいアミノ酸液が多用されているため別に記載しました。また、トウバンジャンやコチュジャンも使用される場合があるためこれらも含むようにしました。
委員	J A S規格のはくさいキムチと品質表示基準のはくさいキムチは、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類で4種類以上使用したものかつ低温で熟成させたものがJ A S製品で、2種類以上使用したもので熟成させていないものが品質表示基準製品になるという違いで消費者には受け止められると思います。ただ、はくさいキムチJ A S規格で「容器に充てんする前及び充てんした後において発酵させたもの」とあり、充てんする前に発酵していなくても充てん後に流通過程で発酵すれば熟成したと認められるのでしょうか。
事務局	「低温で乳酸を生成させ・・・」というのはコーデックス規格に規定されているため合致させました。また、韓国でも工場で生産された製品は熟成行程はなく流通期間中に発酵するものが多いと聞いています。日本の製造メーカーの場合では、一社で複数のアイテムのキムチを製造している場合が多く、製造後2、3日熟成させてから出荷するものと、塩漬けはくさいにキムチのたれをかけて包装してすぐ出荷するものの両方があるという実態があったので、一晩以上おいたものを「乳酸を生成させ・・・」という定義に合致している熟成過程を経た製品と見なし、J A S規格に適合するマークを付けることができることとしました。
部会長	他に意見がございませんようでしたら、事務局案をご了承いただいたということで、J A S調査会に報告させていただきます。