

農林物資規格調査会部会議事概要

日時：平成１８年５月１２日（金）

１４：００～１７：００

場所：経済産業省別館共用会議室

○議題：

生産情報公表加工食品（こんにゃく）の日本農林規格の制定（第１回） １頁

生産情報公表加工食品（豆腐）の日本農林規格の制定（第１回） ７頁

開 会	
水田課長	(宮地委員、河道前、地挽、堀江、南専門委員が欠席) (挨拶)
生産情報公表加工食品（こんにゃく）	
藤田課長補佐	今回の部会開催に当たって、豆腐及びこんにゃくについての加工食品の生産情報公表ＪＡＳ規格を制定するに至った経緯を説明する。 まず、生鮮食品に近く、加工度が低い食品について、どのような品目が生産情報公表ＪＡＳ規格の対象となりうるか、品目製造業界団体へのアンケート及び消費者団体へのヒアリング調査等を行い、対象品目を検討したところである。その結果、 消費者の関心が高く、消費者が日常食する機会が多い食品であること 加工食品の生産情報の一つとして、原材料に関する情報は重要な公表項目であると考えられることから、原材料に関する情報を提供できる仕組みが整備されてきている状況にあること 等から豆腐及びこんにゃくについて、今回、生産情報公表ＪＡＳ規格の制定に向けた検討を開始することとしたところである。 (引き続き資料２－１～資料２－４について説明)
規格の適用の範囲（定義）	
内藤委員	想定される適用範囲の具体例で、しらたきがあるが、しらたきの中に

	は、製法が違うものもあると思うが、両方とも今回の規格に含むと考えてよいか。
小金澤委員	関東ではしらたき、関西では糸こんにゃくと呼ばれている。
石塚委員	以前は整形段階が異なっていたが、製造ラインが機械化された現在は原料、生計段階と同様で差異はなくなっているので特に問題ない。
田島部会長	それでは、定義については、これで進めたい。

公表される生産情報

郷委員	こんにゃく製造におけるのりかき工程の加熱温度とはどういうことか。
小金澤委員	のりかき温度は、収穫したてのものを原材料として使った場合には、低温で「のりかき」(のり化)できるが、2～3年おいたものを原材料として使用した場合、高い温度でないと「のりかき」できにくくなる傾向がある。優良なものは低温で、劣化したものは高温でないと「のりかき」出来ないということである。
内藤委員	こんにゃく生芋を原料にこんにゃくを製造した場合、こんにゃく生芋の原産地名は都道府県名までとなっているが、精粉を原材料にした場合、原産国名でしか公表しないのはなぜか。
藤田課長補佐	精粉を作る過程でいろいろな所のものを混ぜるので、こんにゃく製造業者等が精粉の都道府県名まで確認するのは困難。
内藤委員	生芋の場合は、他県産のものと混合して使用されないということか。
石塚委員	生芋は10月～12月上旬に収穫され、すぐに加工される。周年ものを扱う大規模なところは、地域が限定される。精粉は、精粉の水分量、白度、粘度を考慮して作られるので、生芋の原産地は関係なく、また、価格変動も大きいので、その時の価格に左右されてしまう。
小坂委員	精粉の中身、つまり精粉の原料生芋の原産地の割合が分からないまでも、精粉を製造した事業者名は公表しないのか。
藤田課長補佐	精粉を製造した事業者名は公表することになっていないが、精粉の製造地を公表することになっており、また、生産情報に関する問合せ先を

	公表することになっているので、問合せ先に確認してもらえれば、精粉を製造した事業者名を確認することができる。
内藤委員	精粉を作っている企業は何社あるのか。
石塚委員	約１００社程度。その６～７割は群馬県内である。
川畑委員	２つお聞きしたい。この生産情報公表こんにゃくのＪＡＳ規格の食品であって、有機こんにゃくのＪＡＳ規格をとったものについては、生産情報公表ＪＡＳマークと有機ＪＡＳマークの両方付けることができるのか。２つ目は、有機精粉を原材料として使用した場合、公表することができることとなっているが、この場合、有機精粉がどのくらい使われているのか。有機精粉が１００％でなくてもよければ、使用した精粉のうち有機精粉が何％か公表しないのか。
水田課長	生産情報公表ＪＡＳ規格及び有機ＪＡＳ規格のいずれにも適合し、両方の認定を受けていれば、両方のマークを貼付することは可能である。有機こんにゃくの場合、芋以外の原材料も使用することから、芋については、１００％有機のものを使用する必要がある。
田島部会長	有機精粉の割合については、事務局で整理するように。
内藤委員	生芋を精粉にした場合、いつ製造したものか公表してほしい。
小金澤委員	精粉については、低温倉庫で管理して、品質が劣化しないように管理している。精粉の品質については、いつ生産されたかよりも、製造後の保管状況の如何にかかっている。
小坂委員	生芋こんにゃく使用と謳って流通しているこんにゃくの中には、生芋こんにゃくが１００％使用されておらず、一部精粉を使用しているものもあると聞いているが、この生産情報公表ＪＡＳをとったこんにゃくについては、生芋と精粉の両方を原材料としてこんにゃくを製造した場合、「生芋こんにゃく使用」といった表示はできないことになるのか。
石塚委員	「生芋こんにゃく使用」における芋使用量の表示については、業界として明確なガイドラインが存在していないので、今後は、業界をあげての取組としを進めていかななくてはならないところであると考えている。
長谷川委員	原材料の公表情報の中で、生芋と精粉の混合割合を公表項目として入れるつもりはないか。

藤田課長補佐	生芋と精粉の混合比率を公表することは科学的に困難である。
石塚委員	生芋と精粉の混合比率に関しては、重量換算の方法について、現時点では業界内でも統一した整理が行われていない状況であり、単純に重量で比較すれば、生芋の値が大きくなる。しかしながら、生芋中には水分やグルコマンナン以外の成分が含まれているのに比して、精粉中には水分の含有量は少なく、グルコマンナンが大半を占めており、両者を比較することは技術的に困難である。また、生芋は産年、収穫地域によってその品質が異なるので、一定の換算率を適用することが難しく実現性が薄いということで、今回の公表情報から外しているのではないかと思う。
内藤委員	生芋から作ったものと精粉から作ったものとは、食感が違う感じがするが、教えて欲しい。
石塚委員	生芋から作ったものは、少しざらつく感じがあるが、芋本来の風味がある。
小金澤委員	低い温度でのりかきを行うと、弾力があるものができ、高い温度のものは、食感が固くなる。
山根委員	製造工程などの公表情報については、数字を見ただけでは、消費者は分からないので、公表する際には、規格で定められている公表情報だけでなくその他の情報をホームページで提供して、消費者がその数字の意味を理解できるようにして欲しい。
小坂委員	中国産のこんにゃくが売られているが、原料原産地ではなく、こんにゃくの製造地が表示上で中国産とわかるような表示をして欲しい。
藤田課長補佐	今の制度でも表示されることになっている。
長谷川委員	先ほど白度について、石塚委員から説明について、白度は、芋に由来するのか。
石塚委員	もちろん芋に依存する部分もあるが、精粉を白く作る技術によることのほうが大きな比重を占める。
小金澤委員	白度は、芋の大きさが大きいものは白くなり、小さいものは、比較的黒くなる。また、乾燥方法によっても異なる。
田島部会長	精粉にする過程で、ポリフェノールが酸化して黒くなる。

丸山委員	3点ほどお願いしたい。1点目は、有機原料や生産情報公表農産物の原料を使用した場合には、特色ある原材料を使用した際のオプションなので、その使用割合を公表してほしい。2点目は、有機ＪＡＳや生産情報公表農産物は流通量が非常に少ないので、それよりも流通量の多い特別栽培農産物を原材料として使用した場合もオプションとして、公表情報に入れて欲しい。もし、入れられないのならば、その理由を教えて欲しい。3点目は、生産情報公表豆腐のＪＡＳ規格では、実数ではなく基準による公表も可能となっているが、こんにゃくのＪＡＳ規格では、基準公表はないのか。
藤田課長補佐	特別栽培は、なぜ、公表項目としないのかという質問について、今回のＪＡＳ規格では、原材料については、ＪＡＳが付けられ、第三者によって確認されたもので、こんにゃくの製造業者が確実に担保できるものを公表の対象とした。また、基準公表については、測定（計量）がその場で可能かどうかについて考慮し、製造条件を公表していただくということである。
水田課長	また、有機や生産情報については、ＪＡＳ格付けされた原材料が１００％の場合のみ公表することができているところであるが、１００％のみを対象とした方がよいのか、１００％でなくても使用割合を公表すれば、対象とする方がよいのか、ここで、皆さんの意見をお聞きしたい。
森田委員	１００％のみを対象として考えるべきである。しかし、生芋と精粉を混合した場合、原料の表示に一定のルールはないのか。今までも混ざった原材料を使用している場合もあるのに、どのようにして表示していたのか疑問。生産情報公表ＪＡＳ規格は、農場から食卓までトレースできるというイメージがあり、今回の加工食品については、製造の部分について公表されることになると思うが、有機や生産情報公表農産物を使用したものについては、農場からの情報をトレースできることになる。しかし、こんにゃくの公表情報を見るまで、つまりホームページで生産情報を見るまで農場から食卓まで辿れるかどうか買った時点では分からない。生産情報公表ＪＡＳでも原材料にレベルの違うものがあれば、購入時に消費者がすぐに分かるようにしなければならない。
長谷川委員	１００％使用した場合のみでよい。有機原料を使用した場合の９５％の部分はどうか。
丸山委員	有機こんにゃくといったときに原材料９５％以上となるが、同一の原材料の場合は全て同一の原材料でなければならないことから、有機こんにゃく芋の使用割合は１００％となる。

水田課長 原料としてこんにゃく芋以外に「ひじき」とかを使用するが、そのようなものが有機ではないので、外れていくということである。その結果、こんにゃく芋は全て同一の原材料となることから、有機こんにゃく芋は100%となる。

郷委員 使用割合については、複雑にしても事業者が対応できない。出来るだけ簡素化して、誰でも出来るような仕組みにしないといけないと思う。その中で、事業者も消費者が求める情報を提供していくようにしていきたい。

石塚委員 財団法人日本こんにゃく協会の関係団体である全国こんにゃく協同組合連合会（こんにゃく製造業者による組合）が作成した自主基準では100%が望ましいと考えている。

丸山委員 3ページの（7）に認定小分け業者がなく、（8）には小分け業者及び認定輸入業者があるのはなぜか。

藤田課長補佐 生産情報公表農産物の場合には、最終的に公表情報を見れば認定生産行程管理者がわかるということではずれている。それから、（8）については、最終の業者等がわかれば確認が可能ということであってある。

生産情報の公表単位（識別番号）
生産情報の記録・保管・公表の基準
品質に関する表示の基準

田島部会長 時間もだいぶ経過しましたが、検討すべき事項の3, 4, 5について何か意見等がありますか。

丸山委員 要望として、「生産情報の記録・保管・公表の基準」の規格イメージで、「識別番号ごとに正確に記録する・・・」の「識別番号ごとに」を「事実即して」の前にもってきて欲しい。識別番号ごとに記録すると規格に書かれると、事業者は通常、日誌で管理しており、識別番号ごとに記録していないので、日誌とは別に生産情報公表JAS規格用の記録をつけなければならないように読める。

内藤委員 識別番号の桁数は何桁になるのか。牛肉の場合などのように段々と増えていくのではないか。

藤田課長補佐	特段決めは無いが製造業者がわかりやすい識別番号を決めればよい。具体的にはロット番号とか様々な方法が考えられる。
水田課長	牛肉の場合には、牛トレ法により１頭ごとに個体識別番号が付けられており、全ての牛について識別できるようになっている。今回のこんにゃくについては、事業者が個別に付けることとなり、１頭ごとの個体識別とは違って桁数が増えていくことはない考える。
小坂委員	生芋は収穫するまでに数年かかかると聞いているが、生産年を公表すると出荷までにある程度年数が経ってしまうので、イメージが悪くなるのではないか。
藤田課長補佐	この生産年は、芋を掘った年。つまり収穫した年のことなのでそのような心配はない。
田島部会長	それでは、活発な語義論を頂きましたが、生産情報公表こんにゃくについては、これくらい後は次の部会で議論をしていただきたい。事務局は、本日の議論をまとめて整理しておくこと。

生産情報公表加工食品（豆腐）

藤田課長補佐 （資料３－１～資料３－４について説明）

規格の適用の範囲（定義）

郷委員	生産情報の公表項目で、殺菌方法とあるが、殺菌工程を行っているものはわずかであり、殺菌方法を公表項目に加えると小さい豆腐屋は出来ないこととなる。また、豆腐の固形分とあるが、同様の理由で豆乳の濃度に変えて欲しい。
木嶋委員	定義の具体例のところで、「等」とあるが、これは、豆腐だけを対象としているのか、それとも、豆腐加工品などを含んで「等」としているのか、確認したい。
藤田課長補佐	今回の対象範囲は、豆腐のみとしている。
田島部会長	今回の規格では、厚揚げなどは対象としないということ。

公表される生産情報

- 藤田課長補佐 先程の殺菌方法についてですが、豆腐の製造において殺菌工程を含む場合とありますので、殺菌工程がなければ公表する必要はない。
- 豆腐の固形分については、検討の段階で議論があり、豆乳の固形分を公表事項とする案もあったが、木綿豆腐などは「にがり」で固めた後に水分を絞る行程があり、必ずしも豆乳の固形分が製品の品質に反映しないことから、製品である豆腐の固形分としたものである。
- 木嶋委員 製品の一括表示事項では、販売者として表示されている場合が多いが、その場合において、公表事項としては、販売者ではなく製造業者しか公表されていないこととなるが、消費者がＨＰを見た場合、異なる事業者名が表示されることから、販売者名がないと違和感を感じるのではないか。
- 坂巻委員 豆腐の場合は、非常に販売者ブランドで表示されることが多い商品である。その場合に、消費者がＨＰにアクセスした場合に製造業者のＨＰにアクセスすることで、製品の表示上の企業と全く異なる企業名を目にすることから、その辺が唐突で違和感を感じないか？ということである。
- 藤田課長補佐 消費者が情報にアクセスする場合には、企業のトップページということではなく、まさに「公表する情報」の部分にリンクするということが最も重要であることから、そのような懸念はないのではないか。
- 長谷川委員 IP ハンドリングに関して、最終発行年月日を公表するだけでなく、管理した者が誰なのかも知りたいという観点から、発行者名が必要ではないか。発行者が誰なのかということを書いて欲しい。
- 藤田課長補佐 今回の規格では、最終発行年月日を公表することにより、分別管理がしっかりできているという担保となるものであり、これにより安心が得られるのではないかとということで、提案している。発行者名については、生産情報の問合せ先も公表されているので、そこに問い合わせてもらえばよいのではないか。
- 弘中委員 証明書の発行者については、輸入業者など様々なところが出しているもので、直接メーカーに問い合わせただいたほうが消費者に情報過多にならないようにということで、最終発行年月日になっているのではないか。

森戸委員	最終発行年月日は、商品に表示されるのではなく、証明書を情報として持っていればよいという理解でよいか。それと大豆の種類についてだが、品種名、商品名及び種子番号となっているが、品種名はともかく種子番号などは分らないのではないか。
藤田課長補佐	単に持っておくということではなく、その情報を公表しているということが必要。こんにゃくの場合は品種名を書くということであるが、大豆の場合には品種名や種子番号等消費者にわかりやすいものを公表する。
木嶋委員	種子番号は、品種名がわからない海外のものを想定している。国産の場合には、品種がわかるが海外のものは品種名がないので種子番号でやる以外に方法がないということである。
森戸委員	I O Mはどう書くのか。
田島部会長	I O Mと書くことになる。
内藤委員	豆腐にし易い大豆をアメリカなどから入れてくると思うので、品種を特定できるのではないか。
弘中委員	輸入する際には、品種を特定して入れるものと、NON - GMO ということで品種を特定せず入れるものとある。これは、仕入れる豆腐屋さんの考え方による。
坂巻委員	北米産は、サンプルを確かめて、品種などを確認している。
丸山委員	証明書の発行者名については、どこから仕入れたか分かってしまうので秘密事項であり、証明書を保持しているということがわかればよいと考えるので発行者名はいらないと思う。ところで、ここに例がないが、国産の場合はどうなるのか。
水田課長	国産の場合は、商業栽培されていないので、分別生産流通管理をされていないことから、この部分は、公表事項にはない。
内藤委員	大豆の品種がわかれば品種に応じた豆腐のおいしさや豆腐の固形分が自ずと決まってくると思うがそのあたりはどうか。
木嶋委員	大豆の品種と豆乳の成分にはほとんど差はない。また、おいしさについては、個人差の問題があることやたんぱく質含量が多いものが必ずしもおいしいとは限らないということがある。

小坂委員	生産情報が同一であれば、通年で情報がずっと同じものとなってしまうので、（情報が常に更新していることがわかるように）更新日時がわかるようにしてもらいたい。
藤田課長補佐	生産情報が異なれば識別番号が異なるので、その識別番号に対応した生産情報を見ることになる。このため、情報の更新ということではなく、情報が変われば、識別番号が変わることになる。
水田課長	特定の識別番号にアクセスした場合に公表事項がみられるというものですので、この識別番号自体が更新されるということはない。異なる製造状況や条件となったものには、別の新たな識別番号が付され、別の新しい生産情報として公表されることになる。
長谷川委員	「単一の生産情報として」とあるが、原料が変われば、どのくらいの頻度で、情報が変わっていくのか教えて欲しい。原料ロットの大きさをイメージすることが難しく感じており、原料をまとめて調達すれば、一年間くらいは情報が変わらないのではないかと感じる。
坂巻委員	原材料は、国産の原材料を使った場合、県名の変更があるので、変更する頻度が高いと思う。外国産は、当社の場合、年に2、3回ではないか。凝固剤は変わらないが、大豆の固形分は夏を越すと変わるので、公表情報は変わる場合がある。
弘中委員	IP 証明書に関しては、1,000トンまとめて大豆をもってくるのではなく、メーカーの要望により、船で小口化してコンテナでもってくるので、船ごとに証明書が発行されることから、発行年月日は頻繁に変わるのではないかと。
木嶋委員	2,3点確認ですが、3ページの(6)の表示例で「遺伝子組換えでないものを分別」とあるが実際には、「遺伝子組換えでない」という表示がほとんどではないか。また、こんにゃくのところで、凝固剤とあるが、食品衛生法では、豆腐用凝固剤のみ凝固剤として規定されており、こんにゃくについては、「こんにゃく用凝固剤」という表現に修正した方がよいのではないかと。また、賞味期限を識別番号として利用できるようにしていただきたい。
森田委員	消泡剤に関しては、食品添加物として一括表示上で記載しなければならないのか。
木嶋委員	「消泡剤」という用語は食品衛生法上存在しない用語である。そのた

め、「乳化剤」という用語で一括名として表示されている。消泡剤は加工助剤であることから、表示しなくても良いこととなっている。今回は凝固剤を物質名まで公表することとし、消泡剤まで公表情報とする必要はないのではないか。

内藤委員

有機について、現在国内で有機大豆を栽培しているところはないので、有機の豆腐は外国からの輸入品と思うが4ページの表示例として国内の企業名が記載されているのは違和感を感じる。また、同じ4ページの(8)に認定輸入業者の氏名又は名称となっているのは、輸入品の場合には生産者の情報は公表されないのか。

丸山委員

国産の大豆にも有機栽培のものは存在する。したがって、国産も輸入品も両方存在するということです。また、認定輸入業者と記載されているのは、この有機農産物に責任を持ってJASマークを貼った者が誰なのかということがわかるようにここに記載している。

丸山委員

豆腐については、現在、原料原産地のガイドラインの策定が進められているが、ガイドラインと生産情報公表JASと書き方を合わせたほうが事業者は取り組みやすいのではないかと。また、4ページ(9)「豆腐の固形分」については、「豆腐の固形分の製造基準」とであると明確に記述すべきではないか。(5ページの4の部分との関連があることから)

森田委員にお聞きしたいが、消泡目的で使用する物質名を公表項目として入れるべきではないかという意図で発言されたのか確認したい。

森田委員

生協などでは、消泡剤は加工助剤であるが、表示しているところも多いので、この生産情報公表JAS規格では、公表項目として入れてはどうか。

森戸委員

消泡剤を表示しているものも多いので、公表項目として入れてもよいのではないかと。

木嶋委員

食品添加物製剤としてレシチン、炭酸カルシウムが微量含まれており、そういうものまで公表するのはどうかと。どこかで線を引いて、凝固剤までではどうかということ、凝固剤を物質名まで公表することにしたものである。

森戸委員

確かに消泡剤などは加工助剤として表示しなくても良いということであるが、今回の生産情報公表JASなどは、原料原産地のガイドラインに比べて、大豆の原産地を都道府県のレベルまで広げることになっていることなど消費者の方々がかなり敏感になっている情報については、公表する方向で検討してはどうか。

田島部会長 それでは、この件については、事務局で整理してください。そのほかに何か意見はありますか。

森田委員 先程の丸山委員の意見について若干の意見があります。ガイドラインと書きぶりをあわせることについては、趣旨が違うと感じる。ＪＡＳをやろうとしている人は意欲があり進んでいる事業者なので、ガイドラインと合わせる必要はないのではないか。

木嶋委員 ご承知のように平成１６年産は不作で、価格が暴騰し、国産のものはいろいろなところから持ってこなければならぬ状況にあった。むしろ都道府県ごとの区分ができないなど、今回のＪＡＳに適合しない場合は無理であると考えている。

坂巻委員 原産地については、原料の産地が変更になった場合、生産情報公表ＪＡＳ規格では、ホームページで公表するので、書き直ししやすいが、ガイドラインで求められる表示は、ラベルに印刷するので、対応できないなどの問題もある。

生産情報の公表単位（識別番号）
生産情報の記録・保管・公表の基準
品質に関する表示の基準

田島部会長 時間もだいぶ経過しましたが、検討すべき事項の３，４，５について一括して何か意見等はあるか。

坂巻委員 情報が変わると識別番号を変えることとなるが、賞味期限と識別番号を組み合わせで対応できるような公表の方法も認めてほしい。

田島部会長 本日の議論については、次回までに事務局で整理し、引続き次回の部会で審議を願いたい。

水田課長 熱心な御議論に対し御礼申し上げます。本日頂いた御意見については、再度事務局で整理し、次回はそれを踏まえ、規格の原案をお示しし、それについて御審議を頂くこととしたい。

以 上