

農林物資規格調査会部会議事概要

日時：平成22年9月29日（水）

10:00～16:20

場所：農林水産省第2特別会議室

議題

- ・生産情報公表農産物の日本農林規格の確認案
- ・豆乳類の日本農林規格の改正案
- ・畜産物缶詰及び畜産物瓶詰の日本農林規格の改正案
- ・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改正案
- ・煮干魚類の日本農林規格の改正案
- ・農産物漬物の日本農林規格の改正案
- ・果実飲料の日本農林規格の改正案
- ・りんごストレートピュアジュースの日本農林規格の確認案
- ・炭酸飲料の日本農林規格の確認案

開 会

渡邊上席表示・規格専門官

（出席状況報告（蒲生委員、澤木委員、仲田委員、畠山委員、堀江委員、渡邊委員欠席）、部会の成立確認、部会長の選任、配付資料の確認）

阿久澤部会長

あいさつを光吉表示・規格課長にお願いします。

光吉表示・規格課長

（あいさつ）

土橋委員

これまでのJAS調査会部会では、FAMICで検討した案を基に農水省（事務局）案が調査会に諮問されていた。先ほどの説明では、今回はFAMIC案を検討し、改めて農水省案を作成すること。従前と異なる手順となった経緯と今後の手続きをもう少し詳しく説明願いたい。

渡邊上席表示・規格専門官

JAS法施行規則が7月に改正された。施行規則によれば原案作成機関が作成した原案についてパブコメを募集した後、JAS調査会に諮問することとなる。しかし、本日お諮りしている案は、改正された施行規則に基づいた手続きを経ていないことから、FAMICの案について議論し、それを基に農水省で再度案を作成して、それについて

	広く一般の意見を聞いて J A S 調査会総会にかける予定。
土橋委員	本会は J A S 法に基づく J A S 調査会（審議会）と解してよいのか。
渡邊上席表示・規格専門官	J A S 調査会部会である。

生産情報公表農産物の日本農林規格の確認案

阿久澤部会長	生産情報公表農産物の日本農林規格の確認案について審議する。事務局に資料の説明をお願いする。
FAMIC植木部長	（配付資料 2－1 について説明）
阿久澤部会長	確認案について質問・意見はあるか。
阿久澤部会長	特に意見もないようなので、生産情報公表農産物の日本農林規格の確認案については、「特段のご意見はない。」ということでよいか。 （異義なし）

豆乳類の日本農林規格の改正案

阿久澤部会長	それでは、次の議論に進める。
阿久澤部会長	豆乳類の日本農林規格の改正案について審議する。事務局に資料の説明をお願いする。
FAMIC植木部長	（配付資料 2－2 について説明）
栗生委員	市販されている商品を見ると調製豆乳と無調整豆乳と記載されたものが多い。J A S 規格に無調整豆乳という用語を入れてほしい。また、無調整とは成分無調整牛乳と同様の意味か。
FAMIC植木部長	J A S 規格では、豆乳、調製豆乳、豆乳飲料の 3 つの規格がある。用語を含めた表示については、品質表示基準で規定することとなっている。

本多委員	調製豆乳と無調整豆乳では「調製」と「調整」の字が異なる。調製豆乳は複数の原料を調製したもの、無調整豆乳は成分を調整していないものとして、製品に記載している。
河道前委員	商品名などに無調整豆乳と記載されているものの品名（名称）は、豆乳と記載されているのか。
本多委員	品名（名称）は豆乳と、商品名は無調整豆乳と記載している。無調整豆乳は、J A S 規格の豆乳に該当すると考える。
河道前委員	調製豆乳の定義にドロマイトを追加する案となっているが、ドロマイトは食品素材なのか。
渡邊上席表示・規格専門官	鉱物名で、マグネシウムとカルシウムの混合物のようなもの。
河道前委員	ドロマイトを追加することにより格付数量の増加が期待できるのか。
本多委員	現在、豆乳類において格付がないのはコスト面もあるが、以前 J A S マークを外したときに消費者からの反応がなかったため。現時点では、マークの必要はないが、業界では J A S 規格に準拠した製品を製造しているので、J A S 規格改正に業界の現状を反映してほしい。
河道前委員	コーデックスのアジア地域規格として豆乳が提案されていると聞いている。コーデックスの案は J A S 規格とは同じ内容か。
本多委員	コーデックス案は検討中であるが、業界としては J A S 規格の内容としたい。アジア部会では豆乳の規格を作ることが決まっているので、J A S 規格の内容を推したいが、細かすぎるとのこと。どうなるかはわからない。
夏目委員	大豆たん白含有率の測定方法については、妥当性試験を経て、現行のケルダール法に燃焼法を追加したとの説明であったが、現行のケルダール法に妥当性はなかったのか。2 方法間の同等性は担保されているのか。 また、測定方法を改正することについてメーカーはどのように受け止めているのか。
FAMIC植木部長	ケルダール法は広く一般に使用されているオーソドックスな分析方

法であるため、これまで詳細な手順を規定していなかったが、これまでの数値が全く違うということではない。

2つの方法については、同じサンプルを8つ以上の試験所で測定した結果に差異がなかったことを確認している。

本多委員

当社では非JAS製品の大豆たん白質含有率を分析しているが、改正案と全く同じ手順では分析していない。改正案の手順と同じ手順で分析することは難しいのが実情である。改正案の検討段階では、各社で若干異なる分析手順によって得られた分析値が適当であるか否かを検証する方法を規定してはどうかとの意見もあったが、採用されなかった。当社以外にも改正案と全く同じ手順では分析していないメーカーがあると思う。

阿久澤部会長

食品添加物以外の原材料の「3 調味料」において、現行の「砂糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、・・・」を「砂糖類」に改正することによって、現行使用できていたものが「砂糖類」に含まれず使用できなくなるものはないのか。また、現行使用できなかったものが、使用できることとなるのか。

FAMIC植木部長

現行使用できているものはすべて砂糖類に含まれる。また、現行使用できない果糖などすべての砂糖類の使用が可能となる。

渡邊上席表示・規格専門官

商品分類表（総務庁平成2年）の中分類に該当する砂糖、糖みつ、糖類の3区分を砂糖類と総称している。農林水産省案では、他品目との整合を図って「砂糖類（砂糖、糖みつ及び糖類をいう。）」として提案したい。

河道前委員

ケルダール法ではメラミン由来の窒素も検出されるのか。定義で大豆豆乳液が追加されているが、輸入された大豆豆乳液にメラミンが含まれている可能性がないのか心配である。

阿久澤部会長

結果的にはメラミン由来の窒素も大豆たん白含有率に含まれることとなる。

渡邊上席表示・規格専門官

輸入食品にメラミンが含有しているかどうかについては検疫検査で対応されるべきものであり、JAS規格に規定するものではない。

丸山委員

本多委員の説明によると、改正案の測定方法に対応できるメーカーは少ないとのこと。これでは、ますますJASマークをつけなくなるのではないかと。

阿久澤部会長	各メーカーの測定方法は、品質管理における簡易法のことであり、J A S 規格に規定する公定法とは別ではないのか。
FAMIC植木部長	J A S 規格の測定方法を詳細に規定したのは、規格値前後の測定値を正確に測定できるようにしたもの。
阿久澤部会長	意見も出尽くしたようなので、豆乳類の日本農林規格の改正案については、「砂糖類の規定ぶりを検討する。」ということでよいか。 (異義なし)

畜産物缶詰及び畜産物瓶詰の日本農林規格の改正案

阿久澤部会長	それでは、次の議論に進める。
阿久澤部会長	畜産物缶詰及び畜産物瓶詰の日本農林規格の改正案について審議する。事務局に資料の説明をお願いする。
FAMIC植木部長	(配付資料 2 - 3 について説明)
阿久澤部会長	改正案について質問・意見はあるか。
土橋委員	従来は、J A S 規格の定義を改正する際には、J A S 規格と品質表示基準の間で整合を図っていたが、消費者庁ができてからは、所管が農林水産省と消費者庁に分かれている。 品質表示基準の改正手続きが分からないので不安である。消費者や業界の要望がどのような形で反映されて、どのような手続きで改正するのか、公の場で説明していただけるよう消費者庁に要請してほしい。
光吉課長	J A S 規格の見直しが品質表示基準の定義に影響する場合は、消費者庁に品質表示基準の検討を要請することが制度化されており、適切に対応していただけていると思っている。
阿久澤部会長	改正案については、特に意見もないようなので、畜産物缶詰及び畜産物瓶詰の日本農林規格の改正案については、「特段のご意見はない。」ということでよいか。 (異議なし)

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改正案

- 阿久澤部会長 それでは、次の議論に進める。
- 阿久澤部会長 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改正案について審議する。事務局に資料の説明をお願いする。
- FAMIC植木部長 (配付資料 2－4 について説明)
- 阿久澤部会長 改正案について質問・意見はあるか。
- 夏目委員 改正案では、総カロテン量の測定方法の記載内容が変更されているが、資料 2－4 の規格見直しの概要にその旨記載がない。
- FAMIC植木部長 分析方法の妥当性を確認した旨の記載に包含している。
- 雛本委員 にんじんジュースの総カロテン量の規格値を現行の「4. 0 mg/100g」から「4 mg/100g」に改正する案であるが、下 1 桁は四捨五入とするのですか。
- FAMIC植木部長 そうである。なお、FAMICで実施した市販品調査では、四捨五入による影響が出るものはなかった。
- 阿久澤部会長 定義の「裏ごし等」の等には何が想定されるのか。
- FAMIC植木部長 「すりつぶし」がある。
- 阿久澤部会長 意見も出尽くしたようなので、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改正案については、「資料の概要に測定方法についても記載すべきとの意見があった。」ということでしょうか。
- (異議なし)

煮干魚類の日本農林規格の改正案

- 阿久澤部会長 それでは、次の議論に進める。

阿久澤部会長	煮干魚類の日本農林規格の改正案について審議する。事務局に資料の説明をお願いする。
FAMIC植木部長	(配付資料 2－5 について説明)
阿久澤部会長	改正案について質問・意見はあるか。
井岡委員	頭落ちについては、かたくちいわしは「少ないこと」、その他のものは「ほとんどないこと」という基準であるが、数値的な基準はないのか。
FAMIC植木部長	登録認定機関は、「少ないこと」、「ほとんどないこと」を例えば 10%などの基準を定めて判断していると聞いている。
阿久澤部会長	腹切れと同様に頭落ちについても数値的な規格値を設定することは可能か。
FAMIC植木部長	流通時に頭が落ちることがあり、数値的な規格値を設定することは困難と考える。
河道前委員	かたくちいわしは、頭が落ちやすいのか。
西田課長補佐	魚種による骨格構造や魚体の大きさによって落ちやすいものがある。
夏目委員	改正案では、水分等の測定方法の記載内容が変更されているが、資料 2－5 の規格見直しの概要にその旨記載がない。
阿久澤部会長	修正をお願いする。
阿久澤部会長	煮干魚類業界からコメントがあればお願いします。
山崎委員	腹切れの定義が明確化されるなど第三者にもわかりやすい改正案であると考ええる。また、「良好」等の判断基準については、業界内で見方統一会を開催し統一を図りたい。
阿久澤部会長	意見も出尽くしたようなので、煮干魚類の日本農林規格の改正案については、「資料の概要に測定方法についても記載すべきとの意見があった。」ということによいか。
	(異議なし)

農産物漬物の日本農林規格の改正案

阿久澤部会長	それでは、次の議論に進める。
阿久澤部会長	農産物漬物の日本農林規格の改正案について審議する。事務局に資料の説明をお願いする。
FAMIC植木部長	(配付資料２－６について調味梅漬の定義中の「・・・調味料等」の等は香味に関係しない着色料等の添加物に限ることを追加して説明。)
阿久澤部会長	改正案について質問・意見はあるか。
栗生委員	農産物ぬか漬け類の定義については、現行の２、３がそのまま改正案のたくあん漬けに移行していると解してよいのか。(中嶋委員からも同様の発言あり。)
FAMIC植木部長	そうである。現行の「砂糖類」、「果汁」等は、改正案の「こんぶ等」の等に含まれる。「等」にはこんぶの類以外のものも含まれる。
栗生委員	たくあん漬けは、本来、農産物塩漬けなのか。最近はぬかを少量しか使用しないたくあん漬けもあると聞いているが。
倉石委員	たくあん漬けは塩漬けというよりは元々はぬか漬けで干した大根をぬかで漬けたものが始まり。戦中に塩押しで干さずに漬けるたくあんが出来、塩押しと干しの２種類のたくあん漬け出来た。双方ともぬかに漬ける形で行っている。最近、ぬかを使用しないものが増えてきている。現行規格では、たくあん漬けは、ぬかを使用しなければならないため、あえて少量のぬか使用しているのが現状である。このため改正案へ現状を反映させたもの。
栗生委員	たくあん漬けの体系づけが難しい。
近藤委員	現状のたくあん漬けを現行定義のどれに近いかという塩漬けとなる。ただ、他の塩漬けとは異なり、たくあん漬け独特の食感(歯切れ)を出すために、旧来はぬかを使用した押し工程が必要であった。ぬかを使用することが必須ではなく、歯切れを出すことが重要である。
栗生委員	押し工程が重要なのであれば、しょうゆ漬けの中のふくじん漬け、

	かす漬けの中のわさび漬けのように、塩漬けの中のたくあん漬けと体系づけることが可能ではないのか。
FAMIC植木部長	たくあん漬けを塩漬けに入れるとぬかを使用したものが入らなくなるので、定義内容を検討する必要がある。
倉石委員	食品衛生法に基づく製造基準では、たくあん漬けと塩漬けの食品添加物では使用制限量が異なっている。
近藤委員	ぬか漬けが進化したのものが今のたくあんであり、塩漬けとも異なるので整理が必要と考える。
河道前委員	家庭でたくあん漬けを作る場合は、干した大根をぬかに漬けていると思うので、ぬか漬けのたくあんがなくなるとどういう扱いになるのかなと思った。ぬか漬けたくあんと塩漬けたくあんがあってもよいのではないか。
FAMIC植木部長	形式的にぬかを入れている製品も実態としてあり、塩漬けでも、ぬか漬けでもたくあん漬けとなるように改正案では整理した。なお、使用原料は原材料名表示によって判断できる。
河道前委員	定義中に「塩ぬか」の用語を明記した方がわかりやすいのではないか。
阿久澤部会長	その方向で検討願いたい。
阿久澤部会長	たくあん漬けの規格（第3条）の「塩ぬか又は調味液の状態」の項を削除する案であるが、「調味液の状態」は残してはどうか。
FAMIC植木部長	最終製品で確認できることから、「塩ぬか又は調味液の状態」の項を削除することとしたもの。
本多委員	はくさいキムチは、発酵していることが条件か。
FAMIC植木部長	JAS規格では、発酵しているもの、又は包装後に発酵するものが対象である。なお、コーデックスでは発酵を条件とし、品質表示基準では発酵を条件としていない。
阿久澤部会長	たくあん漬けの規格（第3条）の糖用屈折計示度については、現行の「10度以上」を「5度以上」に改正する案であるが、保存性などに影響しないのか。

近藤委員 最近の薄味嗜好を考えると１０度は高い。保存性については、流通温度、保存温度、調味液の配合、殺菌方法などで担保しており、５度以上でも問題ないとする。

阿久澤部会長 しょうゆ漬の規格と味噌漬の規格から全窒素分を削除する案であるが、全窒素分を指標としたその理由は。

河道前委員 糖用屈折計示度には、塩分も反映するが、塩分も下がることになる。食品添加物がなければ日持ちしなくなるのではないかと。５度は低いのでは。

FAMIC植木部長 全窒素分については、しょうゆ漬ではしょうゆ由来の、味噌漬ではみそ由来のうま味があり、しょうゆ及び味噌がどれだけ使用されているかを判断するために規定していたが、昨今の消費者の薄味嗜好により、規格値として残しておく必要がなくなったので削除することとしたもの。

糖用屈折計示度は、FAMICが実施した市販品調査では、最大３０．５度、最小１０．５度であった。基準値を５度以上にしたからといって全ての製品が低くなるとは考えにくい。

阿久澤部会長 意見も出尽くしたようなので、農産物漬物の日本農林規格の改正案については、「たくあん漬の適用の範囲における体系づけ及び定義の整理について意見があった。」ということでよいか。

(異議なし)

果実飲料の日本農林規格の改正案

阿久澤部会長 それでは、次の議論に進める。

阿久澤部会長 果実飲料の日本農林規格の改正案について審議する。事務局に資料の説明をお願いします。

FAMIC植木部長 (配付資料２－７について説明)

阿久澤部会長 果実飲料の日本農林規格の改正案については、意見陳述の希望があったので、意見陳述及び資料の配付を認める。

意見陳述人 (社団法人日本果汁協会土谷専務理事)	(配布した資料(別紙)に沿って意見陳述)
阿久澤部会長	意見に対して農林水産省として何か発言はあるか。
渡邊上席表示・規格専門官	食品添加物に関して、事業者の方々からそのような意見があることは十分承知しており、FAMICでの検討委員会では賛否両論あったと聞いている。食品添加物の問題については、この後、一般的な取扱いについて、皆様のご意見を伺い、今後の改正の参考にさせていただく。
阿久澤部会長	食品添加物以外の規格見直しについて質問・意見はあるか。
井岡委員	果実ジュースは、はちみつの利用実態がないので削除する旨説明があったが、果粒入り果実ジュース及び果実・野菜ミックスジュースのはちみつを削除しない理由は。
FAMIC植木部長	果実ジュースは、果実を搾汁しただけのものに必要な最小限の原材料を使用したものであり、はちみつを入れる必要がないと判断したが、果粒入り果実ジュースは果実の搾汁に果粒や野菜汁を加えたものであり、果実ジュースとは異なることから、はちみつを削除していない。
井岡委員	果粒入り果実ジュースにおいて、はちみつが入った商品の製造実態はあるか。
FAMIC植木部長	製造実態は把握していない。
阿久澤部会長	意見陳述人に発言を求める。
意見陳述人 (社団法人日本果汁協会土谷専務理事)	コーデックス規格では、ジュースにはちみつは使用できない旨規定している。一方、果粒入り果実ジュース等はコーデックス規格がなく日本独自の規格であるため、はちみつを残したもの。
仲谷委員	揮発性酸度の規格値の単位がk gからLと重量から容量に改正する案であるが、エタノール分の規格値の単位はk gのままである。この理由は。
FAMIC植木部長	コーデックス規格が引用していた欧州果汁協会規格(A I J N規格)に合わせたためである。

河道前委員

コーデックス規格で使用できるとしている食品添加物は J A S 規格と同じか。

雛本委員

コーデックス規格（J E C F A）でジュース、ネクターに関して許可されている食品添加物の方が多い。日本と欧州や米国で使用が許可されている食品添加物は異なっている。日本では、申請による許可制度となっているので、コーデックス規格と完全に一致するものではない。

阿久澤部会長

意見はあったが、果実飲料の日本農林規格の改正案については、「改正案どおり。」ということでよいか。

（異議なし）

りんごストレートピュアジュースの日本農林規格の確認案

阿久澤部会長

それでは、次の議論に進める。

阿久澤部会長

りんごストレートピュアジュースの日本農林規格の確認案について審議する。事務局に資料の説明をお願いする。

FAMIC植木部長

（配付資料 2－8 について説明）

阿久澤部会長

確認案について質問・意見はあるか。

阿久澤部会長

特に意見もないようなので、りんごストレートピュアジュースの日本農林規格の確認案については、「特段のご意見はない。」ということでよいか。

（異議なし）

炭酸飲料の日本農林規格の確認案

阿久澤部会長

それでは、次の議論に進める。

阿久澤部会長

炭酸飲料の日本農林規格の確認案について審議する。事務局に資料の説明をお願いする。

FAMIC植木部長

(配付資料 2 - 9 について説明)

阿久澤部会長

確認案について質問・意見はあるか。

阿久澤部会長

特に意見もないようなので、炭酸飲料の日本農林規格の確認案については、「特段のご意見はない。」ということでしょうか。

(異議なし)

食品添加物の取扱い一般について

阿久澤部会長

それでは、次の議論に進める。

食品添加物については、個別の J A S 規格ごとではなく取扱い一般についてご意見をお聞きしたい。

栗生委員

J A S 規格の基本的な話である。植木部長から消費者が望む製品とするためには必要との意見の紹介があったが、加工食品の色や香りなどは経時的に変化するものである。必要最低限に輸送のため、安全のために使用するものは必要と考えるが、きれいに見せるためのものは含めるのかどうかを検討すべき。

土橋委員

見直しの基準は調査会総会で決定し、専門委員も加わった部会ではその基準に沿って個々の品目を検討してきたと認識している。本部会で食品添加物の取扱い一般を検討するとのことだが、本部会の議題である農産物漬物、果実飲料については、本部会で食品添加物の検討も行うのか確認したい。

渡邊上席表示・規格専門官

この場でのご意見を参考にして農林水産省案を作成し、パブリックコメントを募集し、J A S 調査会総会に諮ることとしたい。

上田委員

食品添加物の必要かつ最小限とは、必要性や有用性を考慮したとしても最小量のことか。また、その根拠は何か。

渡邊上席表示・規格専門官

必要かつ最小限の考え方については明確にはなっていない。また、根拠は、昭和 4 5 年の法改正の付帯決議であり、以降このような基準となっている。

中嶋委員

使用できる数を減らせば、使用する量は増加する。その逆もある。

	個々の品目によって状況が異なる。
上田委員	基準が明確でないことは理解した。J A S 法は消費者のためと理解している。消費者の中には食品添加物は全く使用するべきでないと考える人もいるが、長期的な国民の食生活の問題として考えるべき。J A S の特級は食品添加物を使用できないとしていることも多く、これを安全性の話と混同している消費者もいる。
雛本委員	基準が決められた昭和 4 5 年当時は、店頭等で魚の鮮度を良く見せるために食品添加物を使用していたことなどが背景にあったと考えるが、現在は、そのようなことは考えにくい。 各メーカーは、消費者が好む色や香り、味を整えるために必要最小限で食品添加物を使用しており、無駄な添加はしない。
河道前委員	製造に欠かすことができない食品添加物がある一方で、風味の維持や原料の補完などの理由で使用されることもある。単に不安という消費者の意見によって食品衛生法で認められている食品添加物を制限するのではなく、品質との関係を考慮しつつ、製品特性に応じて規定することが重要である。
阿久澤部会長	使用数と使用量を明確にすることについて、消費者、メーカー双方の立場で考える必要がある。
河道前委員	必要かつ最小限という表現は、” 必要なものを必要なだけ” と同義である。
上田委員	農産物漬物の J A S 規格において天然物中に含まれている成分からなる食品添加物に制限を設けることに意味があるのか。一方、天然物中に存在が確認されていない食品添加物の扱いをどう考えるべきか。 F A M I C での検討では、食品添加物についてコーデック規格との関係について議論されたのか。
FAMIC植木部長	コーデックス規格との関係については、あまり議論されなかった。F A M I C での検討では、「J A S 規格における食品添加物の取扱い原則」（昭和 4 6 年 6 月添加物小委員会報告）の使用を認める 4 原則（①当該食品の製造加工上必須であること、②当該食品の栄養価を保持するもの、③当該食品の品質の安定性を保持するもの、④消費者を欺瞞しない程度に、当該食品に魅力を付与するもの）を念頭に検討してきた。検討会では、制限すべきとする意見、制限すべきではないとする意見の両論があった。

阿久澤部会長	4原則のうち、「消費者を欺瞞しない程度」とはどのようなものなのか。
土橋委員	フルーツみつ豆缶詰のさくらんぼの着色、ひやむぎの数本の着色麺などは、食を楽しむものであって、欺瞞には該当しないと考える。
雛本委員	新たに開発された食品添加物をすぐに使える方がよい。例えば甘味料は単体で使用するよりも、複数を配合することにより良い甘味を出せる場合もあり、食品添加物数を制限すべきではない。また、食品添加物の使用にはそれぞれに理由がある。
土橋委員	取扱い一般の原則も決めるべきではあるが、嗜好性の高い食品もあり、個別の品目ごとに消費者や事業者で検討すべき。 J A S 規格は食品添加物だけ規定しているわけではない。J A S マークや規格がどのように利用されているのか全体像を考えるべき。ジャパンプレミアムではなくジャパNSTANDARDを作るべき。
阿久澤部会長	規格を厳しくすると J A S 品がなくなる。
近藤委員	昭和46年の原則について、これまであまり議論されていないとのことだが、まずこれがベースではないのか。 保存料を避けた結果、コンビニ弁当は p p m オーダーの保存料から % オーダーの酸味料にシフトした。これでいいのか疑問である。 当社の農産物漬物において、合成着色料を天然着色料に変えた途端、色が悪くなったのか、それまでのヒット商品が全く売れなくなったケースもある。 J A S 品の価値をどこに求めるべきか検討が必要である。
栗生委員	幼少のころに、食品添加物は体に悪い物と教わったが、品質の安定のためなどの必要性までは教えてもらえなかった。欺瞞は制限すべきであるが、加工食品の安定供給に必要なものについては議論が必要と考える。
阿久澤部会長	今の意見は大切。私が所属する学科の入学生は、当初、食品添加物を嫌っているが、卒業する頃には必要性を理解している。
上田委員	食品添加物を使用していないしょうゆは、天然醸造と表示できるが、「天然」という用語を法令で安易に使うべきではない。
雛本委員	栗生委員の発言に賛成である。食品添加物が体に悪いというイメージが植え付けられているが、食品添加物がどのようなものなのかを勉強

強する場も情報も与えられていない。

山崎委員

J A S 規格が制定された時点での食品添加物の使用実態がそれぞれの規格に反映されていると考えるが、その後の改正時に新たに開発された食品添加物が追加されないことが問題である。コンサバティブ（保守的）でなく、常に新たなものを追加していく考えもスタンダードには必要である。

仲谷委員

J A S 規格は、ジャパンスタードであり、格付をしなくとも、もの作りには必要である。一方、J A S 規格に付加価値がないと J A S マークが使われない。

河道前委員

格付率の低い J A S 規格は本当にスタンダードと言えるのかという疑問もある。J A S マーク品がある程度流通しなければいけない。

J A S マークが付いているものは、食品添加物に限らず一般品よりも品質がよくないといけない。現状の J A S 規格がどのような位置づけにあるのか考える必要がある。

本多委員

豆乳類の格付がない理由は、コスト面もあるものの、食品添加物の制限が大きな要因である。メーカーも無駄な食品添加物は使用しないので、J A S 規格における食品添加物の制限を外してほしい。

井岡委員

一主婦の立場からすると、食品添加物はよくわからないものだったが、本日の議論を聞いて、ますますわからなくなった。

でも、J A S マークがあれば選択肢が明確になると思う。

阿久澤部会長

高品質な日本標準としての食品を作るためには、食品添加物の数や量の制限は外した方がよいとの意見が多かった。また、食品添加物の必要性については、品目ごとの検討が必要ではないかと考える。一方、消費者が食品添加物のことを理解するには、学校教育の場で学ぶ機会が必要と考える。今回は総会までの手順が従来と異なっているという事情はあるが、今後は個別の規格ごとに検討すべきとの意見があった。それでは、今日の意見について、J A S 調査会総会に報告させていただく。

渡邊上席表示・規格専門官

本日は長時間にわたり熱心なご審議をいただき感謝する。本日いただいた意見を参考とし、農林水産省としての考えを整理し、改正案を作成し、パブリックコメントによる意見の募集を行い、その後 J A S 調査会総会に諮ってご審議をお願いすることになる。それでは以上をもって J A S 調査会部会を終了する。