

農林物資規格調査会

議事録

農林水産省消費・安全局表示・規格課

農林物資規格調査会議事次第

日 時：平成24年 3 月 22 日 12：56～16：10

場 所：農林水産省第 2 特別会議室

1. 開 会

2. 審議官挨拶

3. 議 題

(1) 日本農林規格の見直しについて

- ・ 単板積層材の日本農林規格
- ・ 削りぶしの日本農林規格
- ・ 異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖の日本農林規格
- ・ ぶどう糖の日本農林規格
- ・ マカロニ類の日本農林規格
- ・ 調理冷凍食品の日本農林規格

(2) その他

4. 閉 会

○箴島上席表示・規格専門官 定刻より少し早いのですが、予定されました委員の皆様方、全員おそろいでございますので、ただ今より、「農林物資規格調査会」を開会いたします。

私は、事務局の箴島でございます。よろしくお願いいたします。

本日、委員の皆様方におかれましては、年度末の御多忙のところ、御出席いただきまして、ありがとうございます。

本日の委員の出席状況ですが、受田委員、三善委員が所用のため御欠席です。また、棕田委員から少し遅れるとの連絡をいただいています。

12名の委員のうち、現在、9名の委員が出席されており、過半数を超えていますので、農林物資規格調査会令第6条の規定により、総会は成立しています。

また、審議の際に原案作成の経過について御報告する関係上、原案作成委員会の事務局を務めました独立行政法人農林水産消費安全技術センター規格検査部から規格検査部長以下、担当の方々が出席されていることを御報告します。

本調査会は、農林物資規格調査会運営規定に基づきまして、公開となっております。傍聴なさる方を公募しましたところ、12名の応募があり、本日、傍聴席に着席されています。

それでは、早速、調査会運営規定に基づきまして、阿久澤会長、議事進行をよろしくお願いいたします。

○阿久澤会長 阿久澤でございます。

委員の皆様には、円滑な議事進行に御協力をお願いいたします。

それでは、議事次第に基づきまして、まず、塚原審議官に御挨拶をお願いいたします。

○塚原審議官 こんにちは。

御紹介いただきました、審議官の塚原でございます。

本日は、年度末の非常にお忙しい中、委員の皆様方には御出席を賜りまして、ありがとうございます。

東日本大震災の発生からちょうど2年がたったわけでございますけれども、農林水産省といたしましても、3月11日に省内の原子力も含めた災害対策本部を開催いたしまして、大臣以下、改めて積極的に取り組んでいこうということで確認をしたところでございます。

最近のJAS制度をめぐる状況につきまして、2つほど御紹介させていただきたいと思います。

1つ目は、林産物の新規格のことでございます。

農林水産省では、攻めの農林水産業を展開していこうということで、農業輸出拡大ですとか、農業競争力の強化のために新たなニーズの開拓を目指しているところでございます。

その1つといたしまして、国産材の利用促進に資するような新たな林産物の規格といたしまして、挽き板を直交して、積層接着いたしますCLTの規格を策定するとしたところでございます。先月、JAS規格の制定に關します計画を公表いたしましたので、今後、この調査会におきまして、御審議をいただくことになろうかと考えております。その際はよろしくお願いいたします。

2つ目でございますが、有機JAS制度に基づきます輸出方法の変更についてでございます。

これまでEU加盟国へオーガニックなど并表示をいたしまして、輸出できる有機加工食品の原材料は、日本産であることが条件でございました。これが平成25年4月1日から、我が国の有機JAS制度と同等の水準であると認められる有機認証制度を有する国、すなわち、EU加盟国、アメリカ、オーストラリア、ニュージーランド、スイス、アルゼンチンでありますけれども、こちらの国の原産の原材料についても使用可能、使用しても日本の有機ということでの認証ができることになりました。

一步前進をしたものと考えております。

本日の審議内容でございますけれども、単板積層材はじめ、6つのJAS規格につきまして御審議をいただくことになっております。委員の先生方におかれましては、御審議に当たりまして、それぞれのお立場から忌憚のない御意見を賜れればと考えております。

本日はよろしくお願いいたします。

○阿久澤会長 どうもありがとうございました。

それでは、議題に入る前に、本日の総会の議事録署名人の指名を行います。

調査会運営規定により、会長が指名することになっておりますので、今回は菅委員と仲谷委員にお願いしたいと思います。

よろしくお願いいたします。

次に、事務局から資料の確認をお願いいたします。

○箴島上席表示・規格専門官 資料の確認をさせていただきます。

まず、皆様にお配りしている資料ですが、1冊になっているかと思っておりますけれども、農林物資規格調査会議事次第、農林物資規格調査会委員名簿。

次に、具体的に御審議いただく資料でございます。

まず、資料1、日本農林規格の見直しについて「単板積層材」。

資料2、日本農林規格の見直しについて「削りぶし」。

資料3、日本農林規格の見直しについて「異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖」。

資料4、日本農林規格の見直しについて「ぶどう糖」。

資料5、日本農林規格の見直しについて「マカロニ類」。

資料6、日本農林規格の見直しについて「調理冷凍食品」。

資料7、JAS規格の制定・見直しの基準。

委員にお配りしております机上配付資料でございますが、2種類ございます。

1つ目、単板積層材説明用資料。

2つ目、飲食料品説明用資料。

また、委員の全員の方にお配りしておらず恐縮ですが、委員お二人の間に1冊、ファイルに綴じたものがございます。これは、原案作成委員会での規格調査、原案の検討の際の報告書です。

綴じられておりますが、念のため読み上げますと、「単板積層材」、「削りぶし」、糖類関係として、「ぶどう糖」と「異性化液糖」を1つにまとめたもの、「マカロニ類」、最後に、「調理冷凍食品」です。それぞれに見出しをつけています。

過不足がございましたら事務局までよろしくお願いいたします。

よろしいでしょうか。

本日の議事内容ですが、発言なさった方々のお名前を明記の上、後日、農林水産省のホームページで公表いたしますので、御了承願います。

資料の関係は以上です。

○阿久澤会長 どうもありがとうございました。

それでは、単板積層材の日本農林規格の見直し案につきまして、審議いたします。

事務局から資料の御説明をお願いいたします。

○箴島上席表示・規格専門官 それでは、資料1に基づきまして御説明いたします。

資料1、「単板積層材」、1枚めくっていただきまして、1-1、これは林大臣から阿久澤会長へ

の諮問文です。

読み上げさせていただきます。

下記5に掲げる日本農林規格の改正を行う必要があるので、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）第9条において準用する同法第7条第5項の規定に基づき、貴調査会の議決を求める。

記でございます。5番目にアンダーラインを引いていますが、単板積層材の日本農林規格（平成20年5月13日農林水産省告示第701号）がその対象です。

御審議いただく内容がその次のページです。

1－2、単板積層材の日本農林規格の見直しについて、今日付けの農林水産省名というものです。

1、趣旨です。農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）第10条の規定及び「JAS規格の制定・見直しの基準」（平成24年2月農林物資規格調査会決定）に基づき、単板積層材の日本農林規格（平成20年5月13日農林水産省告示第701号）について、標準規格の性格を有するものとして所要の見直しを行う。

その内容です。2、内容、単板積層材の日本農林規格について、現在の製造・流通の実情等を踏まえ、（1）単板積層材に使用する直交単板の厚さの比率を拡大する、（2）めりこみ性能に関する基準を新たに規定する、（3）造作用単板積層材の幅及び長さ方向の二次接着を可能とする、（4）造作用単板積層材の単板の品質基準を変更する、（5）構造用単板積層材の曲げ性能区分に下位基準を追加する等の改正を行うものです。

続きまして、1－3、単板積層材の日本農林規格に係る規格調査の概要について御説明します。

1、品質の現況

（1）製品の流通実態

単板積層材は、家具の芯材、室内装飾品などに用いられる造作用と主に構造物の耐力部材として用いられる構作用として流通しています。

（2）JAS規格の基準

単板積層材のJAS規格は、造作用単板積層材及び構造用単板積層材に区分しており、その性能を担保するため、接着の程度、含水率、曲げ性能、防虫性能、ホルムアルデヒド放散量、表面の品質及び寸法の許容差等を規定しています。

（3）品質の実態

市場に流通しています製品の品質状況を確認するため、JAS規格で規定している項目について調査したところ、JAS格付品以外のものについて、以下の結果が認められました。

まず、アとして、造作用単板積層材について14件を調査しましたところ、寸法の許容差の厚さ、幅、長さ、表面以外の単板の品質、木口面及び側面の品質、接着の程度について、ここにありますように、1件から6件、JAS規格の基準を超えるものがありました。

イとして、構造用単板積層材を7件調査しましたところ、含水率、接着性能でそれぞれ1件、JAS規格の基準を超えるものがありました。

2、生産の現況 （1）生産の状況

①生産方法

丸太からロータリーレース、スライサーその他の切削機械を用いて切削した単板をその繊維方向を互いにほぼ平行にして積層接着して製造しています。

単板積層材の製造工程例です。

ここでは文字で書いていますが、配付資料に絵がありますので、後ほど委員には、それを使って担当から説明をさせていただきます。

説明いたしますと、原木切削、これはロータリーレース等を使って切削します。ドライヤーで乾燥し、グルースプレッダーで接着剤を塗り、コールドプレス、ホットプレスを行いまして、ダブルソーで裁断します。そして、サンダーで研磨仕上げをいたしまして、製品として検査を行い、出荷するというのが工程例です。

②生産量

国内流通量は主に針葉樹を材料とした単板積層材でして、23年次、「年次」と申しますのは、統計が暦年ですので、「年次」という言葉を使っています。

1－4、針葉樹17万2千 m^3 、広葉樹5千 m^3 の計17万7千 m^3 です。また、構造用単板積層材が主流であり、23年次では、構造用が12万4千 m^3 、造作用が5万3千 m^3 となっています。

表1が国内の流通量です。

(2) 格付の状況

平成24年8月時点の単板積層材JAS認定事業者数は、国内で9者、海外で42者です。

格付率は表2でして、22年、23年を見ていただきますと、約8割という数字となっております。

(3) 規格の利用状況

単板積層材のJAS規格は、家具の芯材、室内装飾品などのほか、建築用材を製造するための基準として使用されています。

3、取引の現況

(1) 取引の状況

単板積層材の取引は、製造業者と住宅建築メーカ等の相対による取引が主流になっています。

(2) 規格の利用状況

単板積層材JAS規格は、次のように建築基準法の告示等に引用されています。

ここでは規格の引用状況を記載しています。

説明しますと、①建築基準法関連としまして、ここにありますように、7件に引用されています。

1－5、②住宅の品質確保の促進等に関する法律関係で1件、③その他建築関係としまして5件、④日本工業標準化法関連、つまり、JIS関係で2件引用されています。

4、使用又は消費の現況でございます。

国内での単板積層材の流通は、全体量17万7千 m^3 のうち、構造物の耐力部材として用いられる構造用が12万4千 m^3 で約70%でございます。家具の芯材、室内装飾品などの造作用が5万3千 m^3 で約30%です。造作用の内訳ですが、家具用が2千 m^3 で4%、建具用17千 m^3 で32%、その他「ドア枠、階段部材、梱包用部材など」が34千 m^3 で64%となっています。

5、将来の見通し

単板積層材の需要につきましては、木造住宅着工戸数によるところが大きく、今後の木造住宅着工戸数の増減に左右され则认为しています。

木造住宅着工戸数が増えない中、国内生産量及び輸入量は横ばいか、やや減少傾向になると推測され、また、格付量につきましても同様の傾向になると推測しています。

1－6、一方で、平成22年10月に施行されました「公共建築物等における木材の利用の促進に関する法律」を踏まえた取組等により、今後、公共建築での木材の利用、また、これを契機にしました住宅での木材利用拡大が期待されることから、国土交通省が定めます木造建築関連の仕様書等で

引用される単板積層材JASにつきましても増加に転じることが考えられます。

6、国際的な規格の動向

ここにお示ししている5件のISOの規格があります。

7、その他

事業者からの意見要望としまして、「めり込み性能の新たな基準化」「直交単板の使用範囲の拡大」及び「単板の表面品質の基準の緩和」というものがありました。

また、業界内の連絡調整を行う組織としまして、全国LVL協会があり、平成25年3月現在で会員11社、賛助会員13社です。

これ以降は具体的な改正案になりますので、担当の課長補佐のほうから説明いたします。

説明者が代わりますことを御了承ください。

○池田表示・規格課課長補佐 林産物規格の担当をしております、池田でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

それでは、座らせていただきまして、御説明させていただきたいと思います。

ただいま箴島のほうから御説明した規格調査の概要でも触れさせていただいたところでございますけれども、規格の見直しに関する御説明をさせていただく前に、お手元にもサンプルをお配りしております。単板積層材そのものについて説明させていただいたあと、規格について簡単に御紹介をさせていただきたいと思います。

まず、お手元にお配りしてあります「単板積層材説明用資料」を御覧いただければと思います。

1ページ、「単板積層材とは」というものがございます。

単板積層材とは、こちらにあります図のように木材、丸太を機械で数ミリ程度に薄くかつらむきのような形で削いだものを、削いだものは単板というのですが、単板を基本的に繊維方向が平行になるようにして重ねて接着したものです。

ちょうど今、回っておりますサンプルで御覧いただければと思うのですが、数ミリ程度の薄い板を複数にあわせて接着しているものです。

これは建築業界のほうでは、英語表記の頭文字をとりまして、LVLという形で通常、流通をしております。

特徴といたしまして、かつらむきした時点で丸太の割れですとか、節ですとか、そういう欠点部を除去することができる。また、さらにそういう単板を重ね合わせることで、天然の木材が持っております品質のばらつき、やはり天然のものでございますので、どうしても製品にばらつきが出てくる、それが分散されるということで、強度性能をはじめとしまして、品質が安定した製品を製造することが可能となります。

次のページ、こちらは規格の体系ということで示しておりますけれども、単板積層材のJAS規格では、主に住宅のドアの枠材ですとか、家具、そういうものに使われる造作用の単板積層材、あと、住宅の柱ですとか、梁ですとか、建物の強度を支える部分に使用される構造用単板積層材の2つに区分して規定しております。また、造作用の単板積層材につきましては、表面に天然木の化粧加工を行ったり、表面塗装をしたりするものと、あとは、表面の加工を行わないもので区分しております。

次のページ、実際にJAS規格の中で規定しております主な品質あるいは性能についてです。左側の写真がJASマークですが、そのJASマークとともに表示する項目として、規格上で定めている性能基準について概略をまとめているものです。

表示するものとしては、一番上からですが、造作用のものであるか、構造用のものであるかを記載する品名、表面の品質ですとか、曲げの強さによって区分しております等級、接着剤の使用環境を記載する接着性能、樹種名、使用している樹種、あるいは寸法、曲げ試験により曲げ性能、せん断試験による水平せん断性能、シックハウスの原因とされますホルムアルデヒドの放散量試験によるホルムアルデヒド放散量、化粧加工の方法としまして、天然木で化粧したものか、塗装したものかという表示をする。あるいは防虫処理した場合の薬剤は何を使っているかという表示、製造者、販売者、このような表示をJASマークとともに表示することとしております。

そのほか、規格の中では、含水率ですとか、接着剤の種類を規定しております。

以上が、簡単でございますけれども、規格の概要の説明になります。

続きまして、改正の概要につきまして、まずは、資料1の本体の資料で御説明をさせていただきたいと思っております。

7ページ、単板積層材の日本農林規格の改正案の概要でございます。

まず、1、規格の位置付けでございます。

こちらにつきましては、単板積層材の日本農林規格そのものは、建築ですとか、一般の用に供される造作用あるいは構造用の単板積層材に適用されている。建築基準法等に引用されているほか、業者間の取引基準として利用され、使用の合理化及び取引の単純公正化に大きく貢献しており、「標準規格」として位置付けられるものと考えております。

2、改正案の概要です。

具体的な改正内容につきましては、この後、先ほどの資料を用いまして御説明させていただきたいと思っておりますので、ここではこの内容を読み上げさせていただきたいと思っております。

(1) 単板積層材に使用する直交単板の厚さの比率を拡大する。

現行の規定では、繊維方向が直交する単板について、製品厚さに対する比率を規定しておりますとともに、構造用の単板積層材については直交する単板が使用できる箇所を製品の外側部分に限定しております。

今回改正といたしまして、面材として使用する場合の寸法安定性など、それらの機能を向上させた製品を格付可能とするために、直交する単板の厚さの比率を引き上げる。また、構造用単板積層材についても使用することとしまして、現行のものをA種、直交のものを、新たに設けるものをB種ということで規定したいと考えております。

(2) めり込み性能に関する基準を新たに規定する。

こちらは、現行の規格では規定がございません。今回、単板積層材の特徴から、通常の製材品ですとか、昨年御審議いただきました集成材に対して高い性能を持っております「めり込み性能」について新たに規定する。

(3) 造作用単板積層材の幅及び長さ方向の二次接着を可能とする。

現行では、積層方向、厚さ方向の接着のみと規定しております。改正といたしまして、強度性能を求めている造作用単板積層材について、幅方向及び長さ方向の二次接着を追加する。

(4) 造作用単板積層材の単板の品質基準の変更をする。

現行では、入り皮、皮が中に入り込んでいるものですが、そういうものの欠点の長径を15ミリ以下と規定しております。改正といたしまして、強度性能を求めている造作用単板積層材の表面の品質につきましては、使用者側の判断基準もさまざまであるため、ただし書きとして、補修されたものを認める記述を追加する。

(5) 構造用単板積層材の曲げ性能区分に下位基準を追加する。

現行では、曲げ性能に応じて10区分に分類しております。改正といたしまして、これまでJAS品としての利用ができなかった木材の活用を図るために、新たに下位の基準を追加するというご

ざいます。それでは、先ほどの配付資料のほうにまたお戻りいただきたいと思うのですが、4ページ目は、今回の改正点のイメージということで、今ほど御説明いたしました改正案の概要を図示したものでございます。改正の個別の項目は次のページ以降で御説明いたしますけれども、構造用単板積層材について、これまでのものをA種、今回新たに直交する単板の割合を高めたものをB種ということで、新しく規定したいと思っております。また、造作用の単板積層材について、同じく直交単板の比率の見直し、あるいは二次接着の規定の見直し等を考えております。

体系的なイメージでございます。

それでは、具体的な改正内容ということで、次のページを御覧ください。

資料は、改正の目的ということで、大きくりで整理しています。

まず、1点目が単板積層材の用途の拡大につながるものが規定されると考えられる改正項目です。

その1つが、単板積層材に使用します直交単板の厚さの比率を拡大するというご

ざいます。冒頭御説明いたしましたように、基本的に単板積層材と申しますのは、単板の繊維方向を平行に張り合わせたものということでございますけれども、現在のJAS規格におきましても、製品がそったり曲がったりということを抑えるために、繊維方向を直交させた単板を全体の厚さの20%まで使用できることとしております。

ちょっと見にくいかもしれませんが、資料の左下のほうに矢印が交差するような図を入れておりますけれども、これが繊維方向のイメージです。通常、この矢印が平行に並んでいるわけですが、現行の規定でも、例えば7層の造作用の単板積層材の場合、真ん中に1本、繊維方向を直交させて加えることができることになっております。

また、右側の構造用単板積層材、これは15層の場合を示しておりますけれども、構造用につきましては、20%という値にかかわらず、直交が入ることによって強度性能への影響が出るということで、直交を用いる単板の部分は、表面のそりを抑えることを目的に、表層から2枚目、表層に隣接する内側のみに限定しておるところです。ですので、どれだけ厚くなっても、外側から2枚目にしか直交するものは入れられないこととなっています。

今回の見直しに当たりまして単板積層材、これは先ほども御説明いたしましたけれども、住宅の窓枠、あるいは家具、柱などとして利用されておるわけですが、これまでより、よりそりですとか、曲りですとか、そういうものを抑えた製品に対するニーズがあると。また、現在、柱ということで、軸的な利用が行われておるわけですが、単板積層材の面的な利用のニーズも出てきている状況がございまして、そういった製品をJAS格付ができるようにしたいという要望がございました。このため、今回、直交する単板を利用できる割合を30%まで引き上げることとあわせまして、構造用の単板積層材につきましても、内装にも直交した単板を使えるように改正したいと考えております。

構造用の単板積層材につきましては、先ほど強度性能にかかわるというお話をしましたけれども、そういうことがございますので、現在規定しておりますものをA種構造用単板積層材、そして、今回新たに内層に直交した単板を使ったものをB種構造用単板積層材ということで、2つの区分を設けたいと考えております。

図のほうでイメージを御説明しますと、造作用につきましては、7層の場合、これまで1枚だったものが、30%とすることで2枚まで使用することができる。また、構造用につきましては、これまで両側2面だけだったものが、4層、直交するものを入れることができることになります。

続きまして、次のページ、同じく単板積層材の用途拡大につながる改正項目ということでございます。

木材のめり込みに対する性能に関する基準を新たに設定するということです。

めり込み性能といいますのは、右側の図で示しておりますけれども、例えば土台に柱を立てた場合に、柱のほうで土台のほうにめり込んでいく、そのめり込みにくさをあらわしたものです。単板積層材については、左側の囲みで使っておりますけれども、薄いものを縦方向に並べたもの、縦使いをしたものについては、上から荷重を与えた場合、通常の製材ですとか、集成材に比べて、高いめり込み性能、強い性能を持っているということが知られております。このようなめり込み性能につきましては、建築基準法に基づきます国土交通省の告示におきまして、基準値が定められているところですが、樹種ごとに同じ値とされておりますために、単板積層材の持つております高い性能が十分に評価されていない状況にございます。

今回、JASにおきまして、単板積層材のめり込みに対する性能を評価いたしまして、表示できるようにするというので、今後の利用上の利便性の向上ですとか、あるいは今後の流通の拡大につながるものと考えております。

続きまして、その下、二次接着の見直しの関係です。

これは造作用の単板積層材の関係でございますけれども、二次接着と申しますのが、左下の図になります。2つのブロックみたいなものがありますが、1つは単板積層材のブロックと考えていただければと思います。そのブロック同士を上下に積層する。そして、製品をつくっていく。実際、製造上、ブロック状でつくっておいて重ねていくという作業がとられておりまして、そういうものを二次接着と呼んでおります。

現在の規格におきましては、左下のように上下だけ、積層方向だけ、そちらのほうの二次接着のみを規格の対象としてございます。今回、二次接着につきまして、製造業者側からより多様な製品に対応できるように、ほかの二次接着についても対象としてほしいとの要望がございました。

今回、造作用の単板積層材のみになるのですが、幅方向に接着したもの、右側の横に並べたものです。あるいは縦方向に接着したものの2つのものについてもJAS規格の対象とすることとしたいと考えています。

続きまして、次の7ページ目、こちらは木材、特に未利用森林資源の有効活用ということで、そこにつながる改正項目です。

まず、その背景といたしまして、国内の森林資源の状況がでございます。

我が国では、かつて戦中の必要物資ですとか、あるいは戦後の復興資材を確保するために大量の木材が必要になったことから、大規模な森林の伐採が行われております。その後、荒廃した国土を緑化するために、伐採跡地への植林が進められてきました。特に、昭和30年代以降、石油やガスへの燃料の転換によりまして、炭やまきの需要が低下する一方で、高度経済成長のもとで、建築用、住宅用の需要が増大する中で、まきや炭用の木材をとってきた林を人工林に置きかえるという拡大造林が進められてきております。その際、建築用途に適しているということ、経済的活用が認められるということで、成長のはやいスギですとか、ヒノキですとか、そういう針葉樹を中心に植栽が行われております。このようにして造成された人工林が成長してきた結果、我が国の森林は量的に

充実しておりまして、中でも、木材として本格的に利用が可能となる、おおむね50年生以上の林が年々増加しています。ただ、その一方で、木材の価格の低迷、あるいは林業生産活動、なりわいとしての活動が低下する中で、森林資源を取り巻く環境の中で国産材の供給量は低下している状況にございます。このため、私ども農林水産省といたしましては、国内資源である国産材の利用の拡大を図る取り組みを進めておるところです。

このような背景を踏まえた1点目の改正ということで、まずは、造作用単板積層材の品質基準の変更です。

現行の規格におきましては、造作用の単板積層材の表面に使用する単板に例えば、図で示しておりますように、木材の樹皮が木材の中に巻き込まれた入り皮ですとか、やにが詰まったやにつぼですとか、そういうものの欠点が15ミリ以上あった場合には格付することができませんでした。この点について、単板積層材を使用される側の判断基準もさまざまで、傷があってもいいよと、そこがちゃんと使えるようであればという御意見もあるということで、欠点のある製品についてもJAS格付できるようにしてほしいという要望がございました。このため、強度性能が求められる構造用単板積層材、表面に化粧加工を施したものを除きまして、このような欠点があるものについても、補修をすることが必要になるわけですが、補修部分が抜け落ちてしまったり、あるいは陥没することがないように補修されたものであれば、使用できる、格付できるということにしたいと考えております。

次に、2点目の改正です。これは構造用単板積層材の曲げ性能の下位基準の追加というものでございます。

現在の規格では、構造用の単板積層材につきまして、物理的な性能をあらわすものとして、木材に力を加えた場合のたわみにくさですとか、あとは、曲げに対する強さの区分を定めた曲げ性能の基準を定めております。性能に応じまして、ここにありますように、60Eから180Eという10区分に区分しております。

しかし、日本の代表的な植栽樹種でありますスギの場合、現在の規格で規定している曲げ性能の基準を満たさないものがございまして、それらの木材をこれまで構造用の単板積層材として利用することができませんでした。このため、今回新たに下位の基準ということで、50Eというものを新しく追加することで、これまで使用できなかった木材、材料を利用できることとしたいと考えております。

これによりまして、現在、低強度ということで、構造用単板積層材としてJASの格付ができなかったものが格付されることになり、構造設計上で利用可能となるということで、国産材の有効活用につながるものと期待されております。

以上がポイントとして整理させていただいた事項でございます。

時間の関係上、今回、新旧対照表、規格の個別の内容については割愛させていただいたところでございますけれども、主な改正事項を御説明させていただきました。

このほかに、今回の規定の追加にかかわる改正のほか、昨年御審議いただきました集成材ですとか、製材の規格での見直しでもありましたような改正を行うこととしております。例えば具体的には、製品の寸法許容差の見直し、防虫処理薬剤として規定していた薬剤のうち現在使用されていない薬剤を削除したり、あるいは実態に即した試験方法になるようにサンプルのとり方をきちんと明記したりという改正、また、規格中に表ですとか、図を幾つも取り入れておるわけですが、そこがわかりやすいようにということで、全て通し番号とタイトルをつける改正を行っております。

また、常用漢字にかかわる修正でございますが、他の規格との表現ぶりの統一を図る改正を行いたいと考えています。

以上が改正の内容でございます。

なお、原案作成委員会における原案から、文言の整理等を除いて大きな変更はございません。

今回御説明しました改正案につきましては、今後、法令的な観点から、字句の変更がある可能性がありますことをお知らせいたします。

続きまして、パブリックコメントの結果です。

資料1の46ページ、一番後ろになりますが、パブリックコメントの結果を御説明したいと思います。

改正案につきまして、パブリックコメントを実施しましたところ、企業、団体からそれぞれ1件ずつ、2件の御意見がございました。

ただ、その内容につきましては、今回の改正箇所に関係がないということで、今後の見直しの参考とさせていただくこととしています。

規格の見直しに関する私からの説明は以上でございます。

○阿久澤会長 どうもありがとうございました。

それでは、次に、単板積層材の日本農林規格の改正原案を作成いたしました、単板積層材の日本農林規格の確認等の原案作成委員会における議論の概要等の説明をお願いいたします。

○原案作成機関（中田） 原案作成委員会の事務局を務めました独立行政法人農林水産消費安全技術センター商品調査課の中田でございます。

座って御説明させていただきたいと思います。

単板積層材の日本農林規格の確認等の原案作成委員会が安村基静岡大学農学部教授を委員長としまして、製造者、利用者等の各分野の代表17名の委員からなる合議体で、その事務局を農林水産消費安全技術センター（FAMIC）が務めました。

委員会の審議の状況ですが、平成23年12月21日から平成24年11月2日まで、小委員会を含めまして、計6回の審議を行いました。審議の結果ですが、規格の位置づけに関しまして、標準規格として位置づけることが適正であると判断されました。また、規格調査の結果から、大きく6項目の要改正点に整理されました。

まず、1つ目、単板積層材に使用する直交単板の厚さの比率の拡大、2つ目が、直交単板を内層側の層にも使用可能としたB種構造用単板積層材を新たに規定した。3つ目としまして、構造用単板積層材にめり込み性能の基準を新たに規定。4つ目が、造作用単板積層材の二次接着の見直し。5つ目が、造作用単板積層材の単板の品質の基準の見直し。6つ目が、構造用単板積層材の曲げ性能区分への下位基準の追加といったものです。

これらについて検討を行いまして、合理的根拠が確認されたということから、全会一致で改正することとされました。

なお、参考までにですが、改正要望があったもののうち、改正に至らなかった主なものに、1つ目として、曲げ試験の試験時のスパンの自由度を持たせてほしいという御要望がございました。2つ目として、構造用単板積層材の水平せん断性能の下位等級を追加してほしいという要望です。3つ目としまして、保存処理性能を追加してほしいといった御要望がございました。

これらにつきましては、1点目については、多角的なデータ等に基づき、次回以降の見直しにおいて引き続き検討することが必要とされました。2つ目が、追加に必要なデータ等が十分ではなか

ったということです。3つ目の保存処理につきましては、データ等の提出時期が少し遅くて、十分な検討ができなかったということを理由としまして、上述の結論に至ったということでございます。

以上です。

○阿久澤会長 どうもありがとうございました。

それでは、単板積層材の日本農林規格の改正案について、御質問や御意見等がございましたら、お願いしたいと思います。

いかがでしょうか。

どうぞ、林委員。

○林委員 資料1の1-3、品質の実態調査のところで、表現が、アの造作用単板積層材に関して、「JAS規格の基準を超えるものがあった」というのがあるのですが、これはJAS規格品以外のものについてということでしょうか。

○阿久澤会長 それでは、この表現について御説明をお願いします。

○池田表示・規格課課長補佐 こちらは、表現が適切ではなかったのかもしれませんが、JAS規格の基準を超えるとは、規格に適合しないということです。JAS品を調査しているわけでございますけれども、基準値内におさまっていないものがあったということでございます。

○林委員 構造用に関しても、JAS規格の基準を超えるものがあったというのは、JAS規格の基準を満たしていないということですね。

もう一つ、本体のほうですけれども、今回、Bというものを新たに制定して、面材的な使い方の適用範囲を広げることができるようにということだと思っておりますが、寸法の規定がないですね。つまり、面材的な使い方をすると、幅がどこまでとか、そういうものは必要ないのでしょうか。

○阿久澤会長 お願いいたします。

○原案作成機関（中田） 原案作成委員会から回答させていただきます。

原案作成委員会の中でも、その話は議論をさせていただいたのですが、製造においてある程度、製造設備等の観点で、それほど極端に広いものの製造はあり得ないだろうということで、特に幅のほうの制限については設けなかったということでございます。

○林委員 つまり、例えば90センチの幅のものをつくったと。それをいかように切っても構わないということですか。それは、ちゃんと基準強度等は与えられるということですか。

○原案作成機関（中田） あくまでも、格付時点での性能となりますので、それ以後、切り使うことで性能の変化は当然、あり得ますので、そこまではJASの中での保証は難しいかと考えております。

○林委員 ありがとうございました。

○阿久澤会長 ほかにございますでしょうか。

よろしいでしょうか。

ほかには特にないようですので、単板積層材の日本農林規格について、原案どおり改正することによってよろしいでしょうか。

（「異議なし」と声あり）

○阿久澤会長 では、その旨、報告いたします。

それでは、次に、削りぶしの日本農林規格の見直し案について審議いたします。

事務局から資料の説明をお願いいたします。

○箴島上席表示・規格専門官 続きまして、今度は資料2、「削りぶし」です。

1枚めくっていただきますと、一番下に2-1と書かれたものがあります。これが諮問文です。先ほどのものと最初の文面は変わっていません。

ただ、御議論いただきたい規格名が下記の2の削りぶしの日本農林規格（昭和51年12月3日農林省告示第1122号）となっています。この改正案を御審議願います。

2-2、その内容です。趣旨のところ、冒頭部分は先ほどと同じですので、説明は省略いたします。

削りぶしの日本農林規格（昭和51年12月3日農林省告示第1122号）について、標準規格の性格を有するものとして所要の見直しを行う。

その内容は、削りぶしの日本農林規格について、現在の製造・流通の実情等を踏まえ、（1）容器及び異物の規定を削除する、（2）水分の測定方法を詳細に規定する等の改正を行うというものです。

2-3で規格調査の概要について説明いたします。

1、品質の現況

（1）製品の流通実態

削りぶしは、かつお、さば、まぐろ等のふし、括弧にありますように、煮熟し、水分が26%以下になるようにくん乾したものです。又は枯れぶし、ふしにかび付けをしたものです。かび付けすることによって水分が低下するため、枯れぶし等ですと、17%とか、18%と水分が下がっています。これらを削ったものであって、ふしを削ったものを「削りぶし」、枯れぶしを削ったものを「枯れぶし削りぶし」と呼んでいます。規格の中でもこの2つを分けています。

魚類の種類により、かつお削りぶし、さば削りぶし、まぐろ削りぶし等と、また、形状により、薄削り、厚削り、糸削り、碎片と区分しています。

薄削りはお吸い物や味噌汁に、厚削りはめんつゆや煮付けに、糸削りや碎片は食材に直接振りかけるものとして、それぞれ使用されています。また、筋繊維に対しましてほぼ直角に削りソフトな食感をだしている製品もあります。

（2）JAS規格の基準

JAS規格では、色沢、香味、形状等について規定した「性状」、乾燥の指標を定めた「水分」、うまみの指標を定めた「エキス分」、削り片が砕けて粉末になる量を制限した「粉末含有率」、容器の外観や密封部の強度等が規定されています。

表1でそれらについてまとめています。

左側の部分が規格名です。かつお削りぶしからいわし削りぶしまで、その下が枯れぶしの関係のものでございます。

横を見ていただきますと、水分、エキス分、粉末含有量ということで、それぞれの数値をここに示しています。

2-4、規格名で混合削りぶしというものがあります。これは2-8に定義がありますけれども、2種以上の魚類のふし、枯れぶし等を削ったものです。同様に数値を定めて規格の中で体系づけています。

（3）品質の実態

市場に流通している製品の品質状況を確認するため、JAS格付品及びJAS格付品以外のもの、つまり、JAS品と非JAS品について、JAS規格で定めております性状、水分、エキス分、粉末含有率、容器の状態・密封部の強度、圧搾煮干しの配合率及び異物について調査を行いました。その結果、非JAS

品60件のうち、「粉末含有率」において11件、「水分」において1件、JAS規格の基準値から外れるものの、満たしていないものがありました。

2、生産の現況

(1) 生産の状況

①生産方法

図を用意しておらず申し訳ありませんが、原料ふし→洗浄→蒸煮→冷却→切削→乾燥→粉末除去→充填・計量→密封という流れで生産されます。

参考としまして、ふし及び枯れぶしの製造方法を御説明いたしますと、かつおの場合ですと、かつおの身をおろしまして、煮熟し、皮を剥ぎ、骨を抜きまして、なまりぶしというものをつくりまします。ここで大体、水分が7割ぐらいのものです。そこから焙乾しまして、ふし（荒ぶし）というものができてまいります。この段階で水分が26%以下になります。表面を削りまして、かび付けし、日乾しまして、枯れぶし、ここで水分が17%ないし18%となります。そういう形でつくられていくものです。

②生産量

平成22年の生産数量は、3万4,231トンでして、平成18年に比べますと、6,240トン減少していますけれども、ここ2年間に大きな変動はありません。生産数量全体の約56%が、かつお削りぶしです。

表2がその関係のものです。

ここで1点御説明させていただきますと、先ほどの単板積層材は基準年が19年～23年となっていました。これは統計のとり方の違いによるものでして、食品関係はこれ以降、18年度から22年度の5年間ということで整理しておりますので、御理解をお願いします。

また、表記方法につきまして、食品関係は数字が全部半角という形になっています。木材関係と異なっていて申し訳ありませんけれども御理解いただければと思います。

続きまして、2－5、表2の特記事項ですが、製造業者数は平成23年4月現在で約110社にです。上位3製造業者の販売数量で全体の約3分の2以上を占めています。

(2) 格付の状況

平成22年度の格付数量は、3,903トンでございまして、平成18年度に比べると322トン増加しています。格付数量の約63%、3分の2近くがかつお削りぶしとなっています。

削りぶし全体の格付率は、平成22年度で約11%、10%を少し超えている程度ですが、表3の上から2段目の格付率を見ていただきますと、この5年間増加傾向にあるということが見てとれるかと思えます。

認定製造業者数は、平成22年に53事業者でして、平成18年に比べますと14者減少しています。また、認定製造業者数のうち、44者がJAS格付を実施しています。

表3、特記事項ですが、格付数量の多い上位2社で、約77%、約8割弱を占めています。

(3) 規格の利用状況

製造業者110社、これは業界団体に所属している社でして、そのうち50社、認定製造業者としては延べ53者が認定の取得を行っていました。認定の取得の主な理由ですが、自社の品質あるいは製造管理のため、また、商品の販売促進等というものでした。

JAS規格は、一部の製造業者で社内基準や取引の中で活用されていました。JAS規格の活用理由は、社内の製造又は品質管理基準に引用している、取引先が納品書に引用してというものでした。

2-6、3、取引の現況

(1) 取引の状況

削りぶしは、生産数量の約64%が家庭用製品、約36%が業務用製品と推測されます。約6対4と言えると思っています。

家庭用製品は、卸売業者を通じてスーパー等の小売業者へ販売されることが多く、業務用製品も、ほとんどが卸売業者を通じてレストラン等の外食業者及びめんつゆ等の製造業者等に販売されています。

(2) 規格の利用状況

卸売業者は、取引先（実需者）からの要求される以外は、JAS品又はJAS規格に準じた製品の納入を指定することはないと考えています。

4、使用又は消費の現況

(1) 使用又は消費の状況

家庭用製品と業務用製品について分けて説明いたします。

家庭用製品は、お吸い物、味噌汁のだしや豆腐などに直接振りかけて使用されています。また、家庭用の消費形態は、スーパー等で購入される以外に贈答用として入手し使用することも他の食品に比べ多いと推察されます。

続きまして、業務用製品です。レストラン等の外食業者で和風の味付けの基本としたり等として使用される他、めんつゆ等の製造業者に加工食品の原材料として使用されています。

平成22年のかつお節及び削りぶしの1世帯あたり年間支出金額は、944円です。平成7年に比べますと、約0.7倍と減少しています。

出典はここにあるとおりです。

(2) 規格の利用状況

消費者に対しまして、商品選択の際に重視する項目を確認しましたところ、JASマークは、原材料、原産地、賞味期限、価格に次まして、第5位でした。

業務用製品につきましては、学校給食用の納入基準として、JAS規格を引用している例が一部の自治体で見受けられました。

5、将来の見通し

削りぶしの生産数量は、5年前に比べますと減少していますけれども、ここ2年間に大きな変動はありません。また、販売金額全体にも大きな変動はありませんで、今後も同様の傾向が続くものと見込まれます。認定製造業者数と格付率についても同様に大幅な増減はないものと見込まれます。

6、国際的な規格の動向

平成24年2月現在、国際的な規格は制定されていません。

7、その他

削りぶしの業界団体としまして、社団法人全国削節工業協会があります。会員数は、平成25年2月現在108社です。

2-7からが改正案の概要ですが、また、担当の課長補佐から説明させていただきます。

○越野表示・規格課課長補佐 表示・規格課の越野でございます。

引き続き、説明させていただきます。

資料2-7、削りぶしの日本農林規格の改正案の概要でございますけれども、1. 規格の位置付けでございます。

これは、見直し基準で標準規格または特色規格に位置づけられないものは廃止を検討するという観点でございまして、ここでは標準規格に位置づけ、引き続き規格を存続されることとしています。その理由といたしましては、製造業者等が消費者に品質を保証するための基準として利用していること、削りぶしを製造する際の基準として、エキス分などの基準が使われているということ、また、業者間の取引基準として学校給食などで使われて、使用の合理化及び取引の単純公正化に資するものであることから、「標準規格」と位置付けられるということでございます。

2、改正案の概要でございすけれども、(1)～(4)がございす。

(1)「水分」の改正と(2)「容器」の削除は、削りぶしの容器の見直しに関するもので、(1)と(2)はセットでございす。

(3)と(4)は、品目横断的に見直しを行うもので、(3)「異物」の削除は、見直し基準に定められている遵守義務のある比較との関係を考慮して、必要な整理を行う観点から改正を行うもので、(4)「水分」の測定方法の見直しにつきましては、妥当性が確認された分析方法を規定する観点から見直しを行うものでございす。

ここで少し思い返していただきたいのですが、遵守義務のある規格との関係整理ということがありますけれども、昨年1月の調査会で、JAS規格の異物、内容量、添加物は、他法令に關係しているものがあることから、その必要性をしっかりと整理していく観点が議論され、2月に改正されました見直し基準では、遵守義務のある規格との関係整理を行う観点が盛り込まれました。この改正は、この観点に関するものでございす。

では、具体的に中身の説明をさせていただきます。

まず、2の(2)「容器」の削除から先に説明させていただきます。

削りぶしには、パック品といいまして、不活性ガスを充填したものがございす。

なぜ、窒素充填するかといいますと、削りぶしには、魚ですから数%の油が入っています。その油が酸化を起こしまして、品質が悪くなります。その対応として、容器に窒素を充填することによって、削りぶしの品質を維持することが可能となります。この包装技術が導入されたのは、昭和44年ごろと大変古い技術でございす。当時は、うまく密封できない商品がすごく多かったことから、昭和51年に現在の容器基準が定められた削りぶしの規格が制定されました。それから包装技術が少しずつ進歩いたしまして、現在では、容器に関する不合格が全然なくなっている状態でございす。

また、煮干魚類のJAS規格にも容器の基準があったわけですが、既にその基準は削除されています。

削除された理由は、賞味期限が定められており、容器の基準は賞味期限のほうで担保されるというものです。既に16年の見直しにおいて煮干魚類のJAS規格から基準が削除されていることから、並びをとりまして、削りぶしについても、容器の基準を削除するというものが、まず1点でございす。

戻りまして、(1)の改正点、「水分」の改正ですけれども、これは容器の基準が削除されて、パック品の引用が必要となくなることから削除するもので、具体的な水分の基準値が変わるものではございせん。

これが(1)、(2)の説明でございす。

(3)「異物」の削除について説明させていただきます。

「異物」の削除は、品目横断的に見直しを行うもので、遵守義務のある食品衛生法との関係を考慮して、必要な整理を行う観点から見直しを行うものでございす。

「異物」というのは、JASでも、食品衛生法でも、定義というのを見出すことがなかなか難しいの

ですけれども、食品衛生検査指針というものがございまして、その中で、生産、貯蔵、流通の過程で不都合な環境や取り扱い方に伴って、食品中に侵入または迷入した形のある有形外来物を指します。形のある外来物、形のあるもので、そのものではなくて、ほかから来たものだということが解説されております。したがって、削りぶしは節を削り機、かんなどで削る。その刃が折れて、削りに入ってしまったものは異物になるかもしれません。また、従業員の髪の毛についても異物になります。

異物は食品衛生法の対象であり、そのうち人の健康を損なうおそれがあるものについては、同法第6条の規定により、販売等が禁止されており、人の健康を損なうおそれがあるものは販売禁止になっています。食品衛生法の体系上は、異物は人の健康を損なうものとそれ以外に分けられます。例えば金属片は体に入ってしまうと口を切ったり、けがをしますので、健康を害するものとされますが、髪の毛は、それ以外のものに該当します。髪の毛などの人の健康を損なわないけれども、不快感や不衛生なイメージを与えるものについては、販売禁止の対象にはなっていません。しかし、異物混入防止を含む衛生管理の徹底については、保健所等が指導監督を行っており、人の健康を損なうものと、それ以外の両方が指導の対象となっているということで、JASが対象としている異物というものは、食品衛生法で担保されている状態があるということでございます。

このため、強制規格である食品衛生法においては、異物についての指導監督が行われている状況を踏まえ、任意規格であるJAS規格で規定を設ける必要性は低いと判断されるところでございます。

ここで机上配付資料を見ていただきたいのですが、異物の規定を削除すると、異物が入った製品がどんどん出てしまうのではないかと御懸念もあるかもしれませんが、その部分について少し説明させていただきたいと思います。

1ページ目、これは大臣告示でございますけれども、この告示は、削りぶしの製造業者を認定する際の基準です。この中で、アンダーラインを書いております。(14) 工程において発生した不良品及び異常についての処置に関する事項ということですが、これは、事業者は工程において発生した不良品及び異常についての処置を内部規程を定めて、異物が混入した製品が出荷されないように日常的に管理することが規定されているわけでございます。ですから、認定工場では、格付検査ではなくて、日常管理で管理されます。このように規格の中から異物の基準が削除されても、事業者の異物管理の取り組みはおろそかになることはないかと判断しているところでございます。

以上のように、異物は食品衛生法で担保され、任意規格で異物の規定を設ける必要はなく、実害がないことから、削除することが適当として判断したところでございます。

これが「異物」の規定の削除の説明でございます。

次に、(4)「測定方法」の見直しについて説明させていただきます。

(1)の「密封部の強度」の削除というのは、容器基準の検査でございますので、それがなくなるので、削除されます。

(2)の「水分」の改正でございますけれども、これは先ほど説明したように、妥当性が確認された分析方法を規定する観点から、見直しを行うもので、そもそも妥当性というのは、誰がどこで測定しても結果が一定の範囲におさまるように詳細に規定するというところでございます。

改正案につきましては、独立行政法人農林水産消費安全技術センターが共同試験の結果を踏まえて作成したものでございます。

改正のポイントが幾つかございます。

まず、使用する機械器具を規定すること。次に、アルミ容器のほかに、アルミホイルを使った容器も使うことができるようにしたことです。

○箴島上席表示・規格専門官 今、2-11の左側の改正案の内容を現物を使って説明しています。

○越野表示・規格課課長補佐 今回の改正では、アルミひょう量皿とアルミ箔を丸めた容器の両方を使ってよいことになっています。検査時間を短くでき、アルミ箔を丸めた容器は使い捨て可能で便利です。

詳細は省略させていただきますけれども、以上が改正の概要でございます。

なお、改正案につきましては、法令上の観点から、字句の修正があることを御承知おきください。

最後に、パブリックコメントの結果を御説明させていただきたいと思います。

2-14、パブリックコメント期間中に3件寄せられましたが、改正案に関するものは2件でした。頂いた御意見についての考え方は資料2-15に記載しております。

初めに、「充てん」の「てん」の字を漢字にすべきとの指摘ですが、御指摘のとおり、修正することとしております。

次に、異物の規定を削除する理由は何か。異物の規定は残すべきではないかという御意見が1件来ておりますけれども、内容については、ここに書かれているとおり、先ほど説明したとおりでございます。

その他の意見については、改正案に直接関係するものではなかったことから、今後の参考にさせていただくこととしました。

なお、事前意図公告によるコメントはありませんでした。

以上で農林水産省からの説明を終わらせていただきます。

○阿久澤会長 どうもありがとうございました。

それでは、次に、削りぶしの日本農林規格の改正案を作成しました、削りぶしの日本農林規格の確認等の原案作成委員会における議論の概要等の説明をお願いいたします。

○原案作成機関（関） 原案作成委員会の事務局を同じく務めました、農林水産消費安全技術センター規格検査部長の関と申します。

それでは、概要について説明させていただきます。

まず、削りぶしの日本農林規格の確認等の原案作成委員会の概要でございます。

削りぶしの日本農林規格の確認等の原案作成委員会は、高野克己東京農業大学副学長を委員長といたしまして、製造業者、利用者等の各分野の代表13名の委員からなる合議体でございます。その事務局を独立行政法人農林水産消費安全技術センター、略称でFAMICと申しておりますが、務めさせていただきました。

委員会は、平成24年8月9日と10月19日の2回開催いたしまして、第1回の委員会では、規格の位置づけと改正事項の整理を行いまして、第2回の委員会では具体的な改正内容について審議を行いました。

初めに、規格の位置づけについては、標準規格として位置づけることが適当と議決されました。

次に、規格の改正内容についてでございますけれども、1つ目として、品目横断的な改正といたしまして、JAS規格の制定、見直し基準に基づきまして、遵守義務のある規格との関係整理の観点から、異物の削除について、妥当性が確認された分析方法を規定する観点から、水分の測定方法について検討を行いました。この結果、異物につきましては、食品衛生法で監視指導が行われている実態を踏まえると、削除が適当であること。また、水分の測定方法につきましては、FAMICが共同試験

の結果に基づいて提案した測定方法に改正することが適当であることが全会一致で議決されました。

次に、個別規格の改正といたしまして、規格調査の結果等を踏まえて、容器の基準について検討を行いました。この結果、現在は容器の品質が安定しており、同様の規定があった煮干魚類のJAS規格においても、既に容器の基準は削除されておりますことから、当該規格についても、同様に削除が適当であることが全会一致で議決されました。

以上でございます。

なお、参考までに、改正の検討をいたしました但、改正に至らなかったものについては、1つ目として、横断的な改正として、内容量の削除がございましたが、計量法の規定では、全てのJAS品を規制の対象にすることができないことから、今回は削除しないことといたしました。

また、個別規格の改正といたしまして、定義、エキス分、粉末含有量の基準値の見直しがございましたが、合理的根拠が確認されなかったことから、今回は改正しないということに至りました。

以上です。

○阿久澤会長 ありがとうございます。

それでは、削りぶしの日本農林規格の改正案につきまして、御質問や御意見がございますでしょうか。

いかがでしょうか。

○村瀬委員 水分の測定方法で今回改めて詳細に規定されたということで、1点教えていただきたいのですが、一般的に食品の水分を乾燥減量法という形で測定する場合、100℃ではなく、105℃でされることが多いのですけれども、従来から削りぶしについては100℃でされているということで、その辺の妥当性まで確認された経緯があるのかどうかという部分について教えていただければと思います。

○阿久澤会長 それでは、原案作成委員会、お願いいたします。

○原案作成機関(田中) 私、FAMIC、農林水産消費安全技術センターで分析を担当しておりました、田中と申します。

御説明させていただきます。

乾燥温度につきましては、予備試験を実施いたしました結果から、100℃ということの規定させていただいたところでございます。

以上でございます。

○阿久澤会長 プラマイ1とか、そういうところなどもよろしいでしょうね。

そのほかございませんでしょうか。

では、そのほか特に意見もございませんようですので、削りぶしの日本農林規格について、原案どおり改正するということによろしいでしょうか。

(「異議なし」と声あり)

○阿久澤会長 その旨、報告いたします。

それでは、ここで約10分間の休憩をとります。再開は2時半といたします。

よろしくお願いいたします。

(休 憩)

○阿久澤会長 それでは、再開のお約束の時間よりちょっと早いようですけれども、皆さんお戻り

のようですので、再開させていただきます。

議題（１）「異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖の日本農林規格」並びに「ぶどう糖の日本農林規格」の２規格の改正（案）について、これは同じ甘味料ということで、事務局から一括して説明を願ってよろしいでしょうか。

異議はないようですので、それでは、事務局から資料の説明をお願いいたします。

○箴島上席表示・規格専門官

それでは、資料３、資料４につきましてまとめて御説明いたします。

まず、資料３「異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖」です。

３－１、これまでと同じです。林大臣から阿久澤会長への諮問文です。

読み上げさせていただきますと、下記３に掲げる日本農林規格の改正を行う必要があるため、JAS法第９条において準用する同法第７条第５項の規定に基づき、貴調査会の議決を求めるというものです。

今まで第７条第５項ということで読み上げるだけでしたけれども、具体的には調査会の議決を経なければならないという規定です。

記の３が、異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖の日本農林規格（昭和５５年２月２５日農林水産省告示第２０８号）です。

具体的な内容が３－２です。趣旨の上２行は同じですので、説明を省略させていただきます。

３行目からです。異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖の日本農林規格（昭和５５年２月２５日農林水産省告示第２０８号）について、標準規格の性格を有するものとして所要の見直しを行う。

その内容です。異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖の日本農林規格について、現在の製造・流通の実情等を踏まえ、（１）異物の規定を削除する、（２）表示の基準において、輸入品にあつては、輸入者だけでなく、表示内容に責任を負う販売者も新たに表示可能とする等の改正を行うというものです。

３－３、規格調査の概要

１、品質の現況

（１）製品の流通実態

ここに異性化液糖、果糖云々と出てまいりますが、本来、異性化液糖というのは消費者の方々が直接購入できるものではありません。業務用のものと御理解ください。

どういうものに使われているかは後ほど説明いたしますが、清涼飲料水だとか、氷菓子とかによく使われています。また、これを加工したものと、皆様方の目に触れる機会が多いものとして、例えばコーヒー用のシロップでありますとか、かき氷のシロップとかがあります。

戻りまして、３－３の（１）です。

異性化液糖は、でん粉を酵素または酸で加水分解して得られる主としてぶどう糖からなる糖液を、グルコースイソメラーゼまたはアルカリにより異性化したぶどう糖及び果糖を主成分とする液状の糖類であり、また、砂糖混合異性化液糖は、異性化液糖に砂糖を加えたものです。

なかなか分かりづらい、酵素の話が出てきますが、後ほど説明いたします。

果糖の含有率に応じまして、「異性化液糖」につきましては、「ぶどう糖果糖液糖」、「果糖ぶどう糖液糖」及び「高果糖液糖」の３種類に分けています。この名称ですが、ぶどう糖と果糖の組み合わせにおいて、どちらが多いかによって決まります。

「砂糖混合異性化液糖」については、「砂糖混合ぶどう糖果糖液糖」、「砂糖混合果糖ぶどう糖液糖」

及び「砂糖混合高果糖液糖」の3種類に分類されています。

これらはいずれも高濃度、低温下において甘味が増すという特性から、清涼飲料や氷菓子等に使用されています。また、砂糖の代替としてパンや調味料等にも幅広く使われています。

飲料用途につきましては、清涼飲料が多くありますので、どうしても猛暑等による気温と連動して需給が動く傾向があります。また、近年のゼロカロリー嗜好によりまして、異性化液糖の使用量が減少する傾向にあります。出典は括弧にあるとおりです。

(2) JAS規格の基準

JAS規格では、糖類の含有率を規定しました「糖分」、「果糖含有率」及び「糖のうちの砂糖の割合」等のほか、精製度の品質指標として「電気伝導率灰分」、「着色度」及び「濁度」などが規定されています。

表1に異性化液糖と砂糖混合異性化液糖の主な品質項目を掲載しています。

左が規格名です。上が異性化液糖、下が砂糖混合異性化液糖です。

糖分、果糖含有率、糖のうちの砂糖の割合、電気伝導率灰分、着色度、濁度ということで、このような規定がなされています。

3-4、(3) 品質の実態

市場に流通している製品の品質状況を確認するため、JAS品と非JAS品について、JAS規格で定めます糖分、電気伝導率灰分、果糖含有率、糖のうちぶどう糖及び果糖以外の還元糖の割合、糖のうち砂糖の割合、水素イオン濃度、着色度及び濁度について調査を行いました。

その結果、調査しました非JAS品の異性化液糖2件のうち、「糖分」において1件、「糖のうちぶどう糖及び果糖以外の還元糖の割合」において1件、JAS規格の基準値から外れるものがありました。

2、生産の現況

(1) 生産の状況

①生産方法

ここに図が色々ありますので、若干説明しますと、異性化液糖の原料はとうもろこしや馬鈴薯あるいはサツマイモなどのでん粉です。

ここではコーンスターチ等の精製でん粉から始まっています。

ここに α -アミラーゼという酵素を反応させます。アミラーゼといいますのは、でん粉の中のアミロース、アミロペクチンといわれる成分をぶどう糖やオリゴ糖などに変換していく、切断していくものです。アミラーゼ自体は膵液でありますとか、あるいは唾液に含まれる消化酵素ですし、大根の中にも含まれていることは御存じだと思います。

それで液化しまして、次の酵素反応、グルコアミラーゼを用います。今度はグルコの名称でお分かりいただけると思うのですが、グルコースをつくり出す。グルコース単位で切断していくものです。

そこから糖化→ろ過→脱色・ろ過→脱塩→脱色・ろ過→濃縮→ぶどう糖液を得るところまでが一連のものです。

また酵素反応が入りまして、グルコースイソメラーゼを用います。これは、ぶどう糖を、より甘味の強い果糖に変える性質を持っています。どの程度甘味が違うのかと申しますと、例えばショ糖の甘味を1としますと、ぶどう糖は0.6~0.8です。それに対しまして果糖が1.2~1.7ですので、本酵素を用いてぶどう糖をより甘いものに変えています。

そこから脱色・ろ過→脱塩→濃縮→クロマト等を経まして、一番下のところですが、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖というものが得られます。

ぶどう糖果糖液糖は、その名にありますように、成分としてぶどう糖のほうが多いものです。果糖が42%ですので、ぶどう糖が58%ということで、ぶどう糖が名称の頭についています。

真ん中の四角で囲っているところですが、果糖ぶどう糖液糖は、果糖が約55%、ぶどう糖が45%と果糖のほうが多いため、果糖、ぶどう糖の順番の名前となっています。

一番右、高果糖液糖は、果糖が92%ですので、この名称となっています。

②生産量

平成22年度の生産数量は112万8,000トンで、過去5年間大きな変動はありません。

3-5、表2、生産数量の推移です。

特記事項ですが、製造業者数は16社です。

(2) 格付の状況

平成22年度の格付数量は、異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖で106万7,000トンで、過去5年間大きな変動はありません。

格付数量の内訳ですが、異性化液糖が約84%、砂糖混合異性化液糖が約16%であり、約8対2です。また、異性化液糖の中では果糖ぶどう糖液糖が最も多く、砂糖混合異性化液糖の中では砂糖混合ぶどう糖果糖液糖が最も多く、それぞれ約75%となっています。

格付率は全体では90%以上を維持しており、過去5年間大きな変動はありません。表3を見ていただきますと、上から2番目が格付率でして、大体94%を維持しています。

(2)に戻りまして、認定製造業者数は平成22年で15事業者であり、平成18年度に比べて1者増加しています。また、全ての認定製造業者においてJAS格付を実施していることを確認しています。

3-6、表3の特記事項ですが、認定製造業者数は15社。それから、格付数量が多い5社で全格付数量の約8割を占めています。

(3) 規格の利用状況

製造業者16社、これらは、業界団体に所属している社ですが、そのうち13社、認定製造業者数としましては延べでは15者が認定を取得していました。その理由は、品質の区別ができるというものでした。

3、取引の現況

(1) 取引の状況

生産数量の全てが業務用製品として取引されています。卸売業者を通じて販売するものと、相対取引のものがあり、相対取引先は主に飲料製造業者でした。

(2) 規格の利用状況

卸売業者は、取引先、実需者から要求される以外はJAS品またはJAS規格に準じた製品の納入を指定されることはないと考えます。

4、使用又は消費の現況

(1) 使用又は消費の状況は、高濃度、低温下において甘味が増す特性から、清涼飲料や氷菓子等の加工食品の原料として使用されています。また、砂糖の代替としてパンや調味料等にも幅広く使用されている実態があります。

(2) 規格の利用状況

異性化液糖等の格付率は90%を超えており、清涼飲料、製パン等のさまざまな加工食品の原材料

として、製造業者の購入条件等に使用されています。また、調査を行った製菓、製パン、飲料、ジャム類の製造業者209者のうち約76%におきまして、JAS規格が必要との意見がありました。JAS規格を必要とする理由ですが、規格による品質の保証、あるいは品質差の抑制のためというものでした。

5、将来の見通し

異性化液糖等の生産数量及び格付数量につきましては、過去5年間に大きな変動はなく、今後も同様であると見込まれます。また、認定製造業者数につきましても、ここ数年ほとんど変化がありませんので、同様の推移が見込まれます。

3-7、6、国際的な規格の動向

平成24年6月現在、異性化液糖に関するCODEX等国际的な規格は制定されていません。

7、その他

業界内の連絡調整を行う、全日本糖化工業会、日本スターチ・糖化工業会があります。会員数は平成24年9月現在でそれぞれ8社、11社です。

引き続きまして、資料4に基づきまして、ぶどう糖の説明をいたします。

4-1は諮問文です。説明は簡略化させていただきます。

記の4番のぶどう糖の日本農林規格（平成2年10月30日農林水産省告示第1412号）の改正を行う必要があるため、JAS調査会の議決をお願いするものです。

4-2、趣旨につきましては、上2行は同じですので、割愛させていただきます。3行目からです。ぶどう糖の日本農林規格（平成2年10月30日農林水産省告示第1412号）について、標準規格の性格を有するものとして所要の見直しを行うというものです。

2、内容です。ぶどう糖の日本農林規格について、現在の製造・流通の実情等を踏まえ、（1）粒度及び異物の規定を削除する、（2）比旋光度、ぶどう糖分及び水分の測定方法を詳細に規定する、（3）表示の基準において、輸入品にあつては、輸入者だけでなく、表示内容に責任を負う販売者も新たに表示可能とする等の改正を行うというものです。

4-3、規格調査の概要

（1）製品の流通実態

ぶどう糖はでん粉を酵素または酸で加水分解して得られる主としてぶどう糖からなる糖液を、脱色、脱塩及び濃縮した後に、結晶化、粉末化及び乾燥する等により製造される糖類です。

JAS規格では、ぶどう糖のうち結晶化、粉末化及び乾燥等の工程の違いにより「無水結晶ぶどう糖」、「含水結晶ぶどう糖」及び「全糖ぶどう糖」に分類しています。これは後ほど説明させていただきます。

ぶどう糖はいずれの種類も水に溶けやすい糖類として利用されています。飲食料用途では製菓、製パン及び調味料等の加工食品の原材料として、また、医療用途ではぶどう糖注射液及び抗生物質の製造原料等としてそれぞれ使用されているところです。

（2）JAS規格の基準

JAS規格では水への溶解性や甘味の特徴等に規定した「性状」、ぶどう糖の純度に係る「比旋光度」、「ぶどう糖分」及び「灰分」、精製度の指標となります「着色度」及び「濁度」等が規定されています。

表1にぶどう糖の主な品質項目をまとめています。

規格名は無水結晶ぶどう糖、これは等級がございまして、特級のもの、標準のもの。含水結晶ぶ

どう糖で特級のもの、標準のものがそれぞれあります。

事項としましては、比旋光度、ぶどう糖分、水分、灰分、着色度、濁度について、表のように規定しています。

4-4、全糖ぶどう糖についても、今申しあげました項目について規定しています。

(3) 品質の実態

市場に流通している製品の品質状況を確認するため、JAS品と非JAS品について、比旋光度、ぶどう糖分、水分、灰分、着色度及び濁度について調査を行いました。

今回調査を実施したJAS品および非JAS品につきましては、全て規格の基準の範囲内でした。全て満たしていました。

2、生産の現況

(1) 生産の状況

①生産方法でございます。

でん粉をベースにする点では先ほどと同じです。ここで α -アミラーゼ、グルコアミラーゼを使っていくというのも同じです。

先ほどはここで異性化という工程が入っていたのですが、ここでは異性化ではなく、濃縮、晶析や煎糖だとかいう工程にすぐ入っていく点が違ってきます。

濃縮まで行きますと、そこから左側に行けば晶析、右側に行けば煎糖と分かれています。晶析と言いますのは溶解度の違いを利用して、温かい溶液にいっぱい溶かしたものを冷却させて結晶を析出させることです。これを利用して、含水結晶ぶどう糖というものが得られます。

右側のほうを見ていただきますと、煎糖というのがございます。これは、糖液を煮詰めて結晶化するものです。煎糖しまして分蜜、ここでは、結晶ができた残りの液を取り除きますが、これを経た同様に無水結晶ぶどう糖が得られます。

真ん中のラインですけれども、晶析から噴霧乾燥、育晶の部分と、左側の晶析から成型・乾燥、切削、ふるい分けで出てくるものがあります。これが全糖ぶどう糖です。2つの作り方があるということです。後ほど説明させていただきますが、現在は、専ら右側の作り方になっていますので、晶析から切削、ふるい分けを前提としておりました規格の内容については、削除をお願いしたいというのが今回の改正点の一つです。

4-5、一番上、平成22年の生産数量はぶどう糖全体で8万9,842トンでして、平成18年に比べまして約10%増加しています。清涼飲料向けが増加しているものと考えています。

表2が生産数量の推移です。

特記事項としましては、製造業者数が12社あります。

(2) 格付の状況

平成22年度の格付数量は、ぶどう糖全体で5万9,453トンでして、生産量が増加しているにもかかわらず、平成18年に比べますと7,852トン減少しています。

格付数量の内訳ですが、無水結晶ぶどう糖が約30%、含水結晶ぶどう糖が約50%、全糖ぶどう糖が約20%となっています。ぶどう糖全体の格付率は、平成22年度は約66%と、平成18年度の83%から約17%減となっていますが、引き続き高い水準を維持しています。

認定製造業者数は平成22年に5事業者でして、平成18年度に比べると2者減少しています。認定製造業者の全てがJAS格付を実施しています。

表3に格付率、格付数量を示しています。

特記事項ですが、認定製造業者数は現在6者になっています。それから、格付数量が多い上位3社で全体の8割以上を占めています。

4-6、(3) 規格の利用状況

製造業者12社、これは業界団体等に所属している社です。そのうち5社、認定製造業者としましては延べ5者が認定を取得していました。

理由ですが、品質の区別ができるというのが主なものでした。

3、取引の現況

(1) 取引の状況

ここもほとんどが業務用製品として取引されております。卸売業者を通じて販売されるものと相対取引のものがあり、相対取引先は主に菓子製造業者及び飲料製造業者でした。

(2) 規格の利用状況

卸売業者は、取引先（実需者）から要求される以外はJAS品またはJAS規格品に準じた製品の納入を指定されることはないと考えます。

4、使用又は消費の現況

(1) 使用又は消費の状況

ぶどう糖はさわやかで清涼感のある甘味を有し、水に溶けやすい性質を持っており、ほとんどが業務用製品として幅広い用途に使用されています。無水結晶ぶどう糖は注射用、経口用の医療用、製菓、清涼飲料、酒類等の原料として飲料用に、含水結晶ぶどう糖は製菓、製パン、粉末飲料等の原料として飲食料用や化学工業用に、全糖ぶどう糖は製菓、製パン、清涼飲料等の原料としまして飲食料用や飼料用に使用されています。

(2) 規格の利用状況

ぶどう糖全体での格付率は約66%であり、製菓や製パン等のさまざまな加工食品の原材料として、製造業者の購入条件等に使用されています。また、調査を行った製菓、製パン、飲料、ジャム類の製造業者は、トータルで187ですが、そのうち約72%におきましてJAS格付が必要との意見がありました。JAS規格を必要とする理由ですが、規格による品質の保証のため、規格化・標準化のため、品質差の抑制のためというものが理由として挙げられています。

5、将来の見通し

ぶどう糖全体の生産数量は5年前と比較して増加していますけれども、連続して増加している等の明確な傾向が見られる状況にはありませんので、今後ともぶどう糖全体の生産数量及びJAS格付率に大きな変動はないものと見込まれます。また、認定製造業者数につきましても、ここ数年ほとんど変化がないことから同様の推移を見込んでいます。

4-7、6、国際的な規格の動向

平成24年6月現在、ぶどう糖に関する国際的な規格として1つあります。ここにお示ししているものです。

7、その他

業界内の連絡調整を行う全日本糖化工業会、日本スターチ・糖化工業会があり、平成24年9月現在、それぞれ、8社、11社の会員を有しています。

以上が規格調査等の説明です。これからは改正の概要につきまして、担当の課長補佐から詳細に説明をさせていただきます。

○越野表示・規格課課長補佐 引き続き、説明させていただきます。

資料３－８、異性化液糖、砂糖混合異性化液糖のほうから説明させていただきます。

まず、１．規格の位置付けでございます。

これも標準規格として位置づけるということで、規格を存続させていくということでございます。その理由としては、先ほど規格書で説明があったように、取引とか製造条件に用いられているということです。特に異性化液糖の場合は、果糖含有率というのがございます。ぶどう糖を甘味のよい果糖に異性化をして、その異性化の量を表示させる。その表示した量を担保するというのが規格の一つです。また、砂糖を加えたものについても、砂糖を加えた量について表示をさせて、その量を担保する。そういう規格の目的で、それが業者間の取引で十分に使われているということで、引き続き「標準規格」として位置づけるということで判断したということでございます。

次に、２．改正の概要を説明させていただきます。

（１）「異物」の削除については、先ほど説明させていただいたように、品目横断的にさせていただくもので、遵守義務のある食品衛生法で担保されることから削除させていただくということでございます。

（２）「表示事項」の用語の改正ということですが、ここに「一括表示事項」という言葉が書いています。一括表示事項というのは、表示事項をまとめて一括して書くというものでございます。しかしながら、異性化液糖は業務用でありまして、まとまったところを書く必要は少ないということ、また、規定の中に書いてあるのですが、賞味期限や保存方法は一括表示しなくてもよいという規定がこの規格の中に入っておりまして、そうしますと、一括という用語が何か整合性がとれないものになってしまいますので、「一括表示事項」の用語を「表示事項」に変えさせていただくという、言葉の整理でございます。

製造業者等の規定の改正でございますけれども、これにつきましては現行では輸入した製品については、輸入業者を表示しなさいということになっていますが、加工食品品質表示基準等では、表示に責任を持つ販売者でも表示をしてもいいですよということになっていきます。ですから、輸入業者を書かなくてはいけないという規定ではなくて、他の規格と並びをとって、販売者も表示に責任を持つ者を表示できるように改正するというものでございます。

「測定方法」の改正でございます。これは測定方法を修正させていただくもので、標準物質として三糖類であるマルトトリオースが抜けていましたので、そこを追加させていただくという改正でございます。

以上が改正概要でございますけれども、原案作成委員会における原案からの変更でございますが、上記の改正のほかに、文字の大きさを削除するということが検討されたわけでございますが、現段階では削除しても問題ないかさらに精査する必要があるのではないかということで、今回は改正しないことにさせていただいたということでございます。

次に、パブリックコメントの結果の説明をさせていただきます。

資料の３－１８、寄せられた意見は１件でございます。

いただいた御意見の考えた方については、次ページの資料３－１９に書かれております。これも異物の規定を削除する理由は何か、異物の規定を残すべきであるとの御意見に対しては、先ほど説明させていただいたとおりです。

事前意図公告によるコメントはございませんでした。

次に、ぶどう糖の説明をさせていただきます。

資料４－８、「異物」の削除は先ほどと同じでございますので、省略させていただきます。

(2)「一括表示事項」を「表示事項」に変えるのも、同じでございますので、省略させていただきます。

(3)の輸入者の内容についても同じでございますので、省略させていただきます。

(4)「粒度」の削除について説明させていただきます。

全糖ぶどう糖では、先ほど製造工程を説明させていただいたとおり、でん粉を酵素処理によりぶどう糖液にしてこれを濃縮することにより、ぶどう糖を結晶化させて、これを切削して粉末にしていました。固体を削っていたので、結局だまができてしまう。きれいに粉末にならない状態があったということで、JAS規格では850マイクロメートル以下の粒度の基準を設けていたというのか実態でございます。850マイクロメートルといいますと、1,000マイクロメートルが1ミリになりますので、1ミリよりも少し小さい大きさで、それ以上の大きさになってしまうとだめですよというのがJASの基準で定められていたということでございます。現在では結晶から切削してつくる方法から、ドライスプレーという噴霧乾燥法に置きかわり、粒度が均一になったことで、あえて基準を設ける必要がなくなったので、削除するというのが理由です。

配付資料の2ページ目、写真が上下で2枚になっております。上段なのですが、これは工場の写真を提供していただいたものでございますが、これが噴霧乾燥機でございます。上のほうから熱風が流れる中にぶどう糖液をスプレーしていく。その瞬間にそれが固体になっていくということで、その粒子というのが下に写真が出ていますけれども、このような丸い形になりまして、大体大きさも100マイクロメートルぐらいで均一なものができます。このため、850マイクロの基準を定める必要はなくなったということで、今回削除させていただくということが改正の理由でございます。

次に、「測定方法」の改正でございます。

「比旋光度」と「ぶどう糖分」、①と②でございますけれども、これは測定方法で今まで不足していた部分を追記するというところでございます。測定方法の内容については変更はございません。

次に、③「水分」の測定でございますけれども、これは先ほど御説明させていただいたとおり、独立行政法人農林水産消費安全技術センターが妥当性を確認した方法を規定するものでございます。

以上が改正の概要でございます。

原案作成委員会における原案からの変更点でございますが、ここも同じように文字の大きさということも削除が適当ではないかと議決されたのですが、今回は異性化液糖と同様に改正しないこととさせていただきます。

次に、パブリックコメントの結果の説明をさせていただきます。

資料4-16、パブリックコメント期間中に2件寄せられました。

いただいた御意見の考え方については、4-17のとおりでございます。

同じように、異物の規定を削除する理由は何か、異物の規定は残すべきであるというのが1件です。

もう1件なのですが、水分の測定方法について、使用する容器としてガラス製平型はかり瓶を追加してほしいということでございます。これは先ほど私がアルミ容器とアルミ箔の2つの容器を規定して、測定条件を詳細に規定して、誰がどこでやっても分析値が一定の範囲に収まるように規定したのですと説明させていただきましたけれども、アルミ容器とアルミ箔のほかにガラスでつくった容器も入れていただけないでしょうかというパブリックコメントの御意見でございます。これは、このガラス容器も当然使うことができます。けれども、ふたの部分がございまして、ふたの部分が

減圧乾燥しているときに割れるという事例がございましたので、あえて今回は除かせていただいたということでございます。ですから、原案のとおりにさせていただくということでございます。

事前意図公告によるコメントはございませんでした。

規定された内容についてはまた法令上の改正で字句が変わることがございますけれども、以上で農林水産省からの説明は終わらせていただきます。

○阿久澤会長 どうもありがとうございました。

この2つをまとめて御説明いただきましたが、次に、異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖の日本農林規格並びにぶどう糖の日本農林規格の改正原案を作成しました、原案作成委員会のほうからこの2つにつきまして、その議論の概要等について御説明をお願いいたします。

○原案作成機関（関） それでは、両委員会の概要等について説明させていただきます。

異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖の日本農林規格の確認等の原案作成委員会、並びにぶどう糖の日本農林規格の確認等の原案作成委員会につきましては、田所忠弘東京聖栄大学健康栄養学部管理栄養学科教授を委員長といたしまして、製造業者、利用者等の各分野の代表13名の委員からなる合議体で、その事務局を独立行政法人農林水産消費安全技術センターが務めさせていただきました。

委員会は平成24年9月25日及び11月6日の2回開催いたしまして、第1回の委員会では規格の位置づけと改正事項の整理を行いまして、第2回の委員会では具体的な改正内容について審議を行いました。

初めに、規格の位置づけにつきましては、両規格ともに標準規格として位置づけることが適当と議決されました。

次に、規格の改正につきましては、1つ目として、品目横断的な改正といたしまして、JAS規格の制定見直し基準に基づきまして、遵守義務のある規格との関係整理の観点から、異物の削除、文字の大きさの規定の削除について、それから、妥当性が確認されました分析方法を規定する観点から、ぶどう糖の水分の測定法につきまして検討を行いました。この結果、異物につきましては、食品衛生法で監視指導が行われている実態を踏まえると削除が適当であること。文字の大きさの規定につきましては、横断的な表示基準である加工食品品質表示基準との整合性を図る観点から削除すること。水分の測定法につきましては、FAMICが行いました共同試験の結果に基づいて、提案した測定方法で改正することが全会一致で議決されました。

次に、個別規格の改正といたしまして、規格調査の結果等を踏まえまして、ぶどう糖において粒度の基準について検討を行いました。この結果、粒度の基準につきましては、現在は粒度がばらつくとされる固結切削法ではなくて、噴霧乾燥法が主流であることから、また、格付検査でも最近是不合格はないというような合理的根拠が確認されたことから、削除することが全会一致で議決されました。

以上でございますが、参考といたしまして、改正の検討をいたしましたが、改正に至らなかったものとして、品目横断的な改正として、内容量の削除がございましたが、計量法の規定では全てのJAS品を規制の対象にすることができないことから、特に異性化液糖という、計量法の対象外の大型の容器がございますので、それについて計量法では対象にすることができないということがございますので、今回は削除しないことといたしました。

また、個別規格の改正といたしまして、異性化液糖、砂糖混合異性化液糖におきましては、糖分の測定方法の見直しがありましたが、合理的根拠が確認されなかったことから、改正しないことといたしました。

ぶどう糖におきましては、1つ目は、等級、比旋光度の削除がありましたが、合理的根拠が確認されなかったことから、改正しないことといたしました。

また、2つ目として、灰分、ぶどう糖分の測定方法の見直しもありましたが、これも合理的根拠が確認されなかったことから改正しないということになりました。

3つ目に、水分の測定方法の追加がございましたが、これも同様に合理的根拠が確認されないということから、改正せず、先ほど御報告しました改正点にまとめたということでございます。

以上でございます。

○阿久澤会長 ありがとうございます。

これまで甘味料2つの規格ということで、あわせて御説明いただきましたが、これからは規格ごとに審議いたします。

まず初めに、異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖の日本農林規格の改正案について、御質問、御意見等はございますでしょうか。

野々山委員、お願いいたします。

○野々山委員 質問なのですけれども、こちらの資料のほうで、5ページ、砂糖混合高果糖液糖について過去3年間実績がないということなのですが、実際この格付実績がないものは今後どのように見ていっているのかを教えてくださいたいのです。

○阿久澤会長 事務局のほう、よろしいでしょうか。

○越野表示・規格課課長補佐 こちらから御説明させていただきます。

高果糖液糖が格付がない、その規格の取り扱いをどうするのかということでございます。あともう一つ、同じように格付がないのに、ぶどう糖の特級品が格付がないのがございます。その2つ、格付がないのですけれども、今回はそれぞれの規格のスペックとして、そのままにさせていただくことにしました。その理由は、今、ニーズがないからつくっていないのですが、ニーズがあればまたつくる可能性も否定できないことから、今回、廃止することは、考えてはございません。

○野々山委員 その点に関して、一点教えていただきたいのですが、その違いというのは、当然糖度に関しても違いはあると思うのですが、あとほかに成分的なことでもいった違いがあるのですか。

○阿久澤会長 よろしいでしょうか。お願いします。

○越野表示・規格課課長補佐 異性化液糖は先ほど説明があったように、果糖とぶどう糖の割合とか、砂糖の割合によって甘味が違ってきます。商品の設計で糖の割合を検討して製品をつくり上げています。このため、格付が行われていない規格の製品が必要となれば、製造することになるということです。

○野々山委員 ありがとうございます。

○阿久澤会長 どうもありがとうございます。

そのほかよろしいでしょうか。

それでは、異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖の日本農林規格を原案どおり改正するというところでよろしいでしょうか。

(「異議なし」と声あり)

それでは、次のぶどう糖の日本農林規格の改正案についての御質問、御意見はございますでしょうか。よろしいでしょうか。ないですね。

特に意見もないようですので、ぶどう糖の日本農林規格を原案どおり改正するというところで、よ

ろしいでしょうか。

（「異議なし」と声あり）

それでは、両規格について、その旨報告いたします。

続きまして、マカロニ類の日本農林規格の改正案について審議いたします。

事務局から資料の説明をお願いいたします。

○箴島上席表示・規格専門官 資料5でございます。

5-1、諮問文です。

下記1に掲げる日本農林規格の改正を行う必要があるため、マカロニ類の日本農林規格（昭和48年12月26日農林省告示第2633号）につきまして、調査会の議決をお願いしたいというものです。

5-2、趣旨ですが、上2行は割愛させていただきます。3行目からです。マカロニ類の日本農林規格（昭和48年12月26日農林省告示第2633号）について、標準規格の性格を有するものとして所要の見直しを行う。

2、内容ですが、マカロニ類の日本農林規格について、現在の製造・流通の実情等を踏まえ、（1）異物の規定を削除する、（2）粗たん白質の測定方法について、誤差の規定方法等を一部修正する等の改正を行うというものです。

5-3、規格調査の概要

1、品質の現況

（1）製品の流通実態

マカロニ類は、デュラム小麦のセモリナ等、このセモリナと申しますのは、ひき方ですて、粗びきがセモリナに該当するものです。「等」ですが、普通にひいたものがありますので、「等」をつけています。デュラム小麦という特殊な小麦のセモリナ、つまり粗びきとしたもの等の原料小麦に水を加え、練り、マカロニ類の成型機から高圧で押し出しまして、製めんしためん類です。

JAS規格の基準では、原料に使用する小麦粉として、デュラム小麦のみを規定しています。うどん等とは使用される原料小麦粉でありますとか、あるいは製造方法等が異なるものです。押し出し機から高圧で押し出される際の鋳型を変えることによりまして、線状、円筒状、シェル状、貝のような形のものなど、さまざまな形状のものがつくられています。日本ではめんの太さや状態、管でありますとか、棒だとか、帯だとか、その形状によりまして、「マカロニ」、「スパゲッティ」、「バーミセリー」、「ヌードル」の4つに分類されています。

具体的な規定はJAS規格ではありませんで、マカロニ類の品質表示基準におきまして、具体的に決められています。例えばですが、マカロニですと太さが2.5ミリ以上で管状のものであるとか、スパゲッティですと2つありまして、2.5ミリ以下の管状のもの、あるいは1.2ミリ以上の棒状のもの。バーミセリーですと1.2ミリ以下の棒状。ヌードルにつきましては帯状のものみたいなことが品質表示基準のほうで規定されています。

国内生産のほかに、イタリア、アメリカなどからの輸入品も多い製品です。

（2）JAS規格の基準

JAS規格では、色沢、形状等を規定しました「一般状態」、調理後の味わいといいましょうか、それを規定しました「食味」、めん組織の緻密性を規定しました「見かけの比重」、原料小麦粉の品質を規定しました「粗たん白質」及び「灰分」、乾燥工程中の品質管理の状況を判断する指標としまして「水素イオン濃度」などが規定されています。

表1にマカロニ類の主な品質項目を記載しています。見かけの比重、粗たん白質につきましては、

※1ですが、卵を加えた、加えないという違いがあります。灰分につきましては、卵や野菜を入れたものを除くという規定です。水素イオン濃度は5.5%以上というような品質項目が定められています。

（３）品質の実態

市場に流通している製品の品質状況を確認するため、JAS品と非JAS品につきまして、JAS規格で定める一般状態、異物、食味、見かけの比重、粗たん白質、灰分及び水素イオン濃度について調査を行いました。その結果、調査した非JAS品４件のうち、「見かけの比重」において１件、JAS規格の基準値を下回っているものがありました。

５－４、２、生産の現況

（１）生産の状況

①生産の方法

一般的な製造方法は以下に示すとおりです。

図示しておらず申し訳ありませんが、原料小麦粉、デュラム小麦のセモリナ等を調整・計量し、水を混合し、製品によりましては卵、野菜を入れ、その後混練しまして、押し出しまして、切断→熟成乾燥→計量・梱包という流れで製造されているものです。

②生産量

平成22年の国内生産数量は15万5,219トンと、平成18年に比べますと5,857トン減少していますが、ここ数年15万トン前後で推移しています。また、平成22年の輸入量は12万652トンでして、国内供給量の40%以上を占めています。

表２に生産数量等の推移をお示ししています。生産数量が大体15万トン前後というのは一番上の（Ａ）のところで読み取れます。

特記事項ですが、上位３事業者の販売数量で国内供給量の約６割を占めています。

（２）格付の状況

平成22年の格付数量は６万5,037トンで、平成18年度に比べますと、1,269トン増加しています。平成22年度の格付率は約41%で、過去５年間大きな増減はありません。

認定製造業者数は、平成24年２月現在で10事業者でして、平成18年に比べると１者減少しています。

５－５、表３です。２番目に格付率がありますが、大体４割台で推移しています。

特記事項ですが、全ての認定事業者がJAS格付を実施しています。上位３社で大体８割を占めています。

（３）規格の利用状況

業界団体等に所属しております製造業者９社のうち、８社、認定製造業者としましては延べ10者が認定の取得を行っていました。その主な理由ですが、自社の品質（製造）管理のため、また、商品の販売促進というものでした。

JAS規格は一部の製造業者で社内基準や取引の中で活用されていました。その理由ですが、社内の規格基準に引用している、取引先との確認に引用しているというものでした。

３、取引の現況

（１）取引の状況

マカロニ類は、国内生産数量でその約56%が家庭用製品、約44%が業務用製品と推測されます。約６対４ということになります。家庭用製品は卸売業者を通じてスーパー等の小売業者に販売され

ることが多く、業務用製品もほとんどが卸売業者を通じてレストラン等の外食業者及び弁当、総菜等の中食業者等に販売されていると思われます。

（２）規格の利用状況

卸売業者は、取引先（実需者）から要求される以外は、JAS品またはJAS格付品に準じた製品の納入を指定することはないと考えます。

５－６、４、使用又は消費の現況

（１）使用又は消費の状況

家庭用製品は、主食または副食として調理に利用されています。業務用製品はレストラン等の外食業者及び弁当、総菜等の中食業者等で使用されています。

平成22年のマカロニ類の１世帯当たりの年間支出金額ですけれども、1,288円です。平成12年の1,194円に比べて、ここの修正をお願いしたいのですが正しくは「約1.1倍と増加」であり、「0.9と減少」は間違いです。申し訳ありません。出典は括弧内のとおりです。

（２）規格の利用状況

消費者に対して、商品選択の際に重視する項目を確認しましたところ、JASマークは、賞味期限、原産地、ブランド、価格に次いで第５位でした。業務用製品については、学校給食の納入基準として、JAS規格を引用している例が一部の自治体で見られます。

５、将来の見通し

マカロニ類の生産数量は過去５年間に大きな変動はなく、今後も同様と見込まれます。認定製造業者数と格付数につきましても、同様に大幅な増減はないものと見込まれます。

６、国際的な規格の動向

平成24年２月現在、マカロニ類に関しまして、国際的な規格は制定されていません。

７、その他

マカロニ類の業界団体としまして、社団法人日本パスタ協会があります。平成25年２月現在、会員数は８社です。

続きまして、改正案の概要につきまして、担当課長補佐から詳細に説明をさせていただきます。

○越野表示・規格課課長補佐 資料５－７、１．規格の位置づけでございます。

今、規格調査でいろいろ報告がございましたけれども、マカロニの規格の一番重要な品質項目というのは原材料にデュラム小麦のセモリナを使うということが一番のポイントでございます。ほかに強力小麦粉も使うことができるのですけれども、JASでは品質のいいデュラム小麦に限っている。デュラム小麦は硬質でグルテンで高圧で押し出すと黄金色というのでしょうか、きれいなマカロニ、スパゲッティになるというもので、まずそこを原材料でしっかりと押さえているということでございます。

それを踏まえまして、製造業者等が消費者に品質を保証するための基準として利用しているということが、まず一つ言えるのかなと思います。また、マカロニ類を製造する際の基準として、業者間の取引基準として利用しており、それをもって使用の合理化及び取引の単純公正化に資するものであることから、引き続き標準規格と位置づけることとしています。

次に、２．改正案の概要でございます。

まず、（１）「異物」の削除でございますが、先ほど説明させていただいたとおりでございます。

次に、（２）「粗たん白質」の燃焼方法の改正ということでございます。

これは、昨年、風味調味料の審議のときに、受田委員のほうから誤差を標準偏差で表すのはわか

りにくいとの御意見があったかと思うのですが、それを踏まえた修正でございます。改正の理由は、標準偏差は標準品濃度によって再現精度の閾値が変動することから、標準品の濃度に依存しない相対標準偏差に変更するものですということでございます。測定方法の内容については変更はございません。

以上が改正の概要でございます。

改正につきましては、法令上の観点から字句の修正がありますことを御承知ください。

原案作成委員会における原案からの変更点でございますけれども、原案作成委員会で内容量の削除が適当と議決されましたが、農林水産省で改正案を検討した段階で、計量法では量目公差を適用する上限が定められており、JAS製品の一部には上限を超えて流通をするものがあることから、今回は改正しないこととしました。

次に、パブリックコメントの説明でございます。

資料5-14、パブリックコメントが期間中に1件寄せられました。

いただいた御意見の考えについては、資料5-15に記載しているとおりでございます。

内容は同じでございます。異物の規定を削除する理由は何か、異物の規定は残すべきであるということ、先ほど説明させていただいたとおりでございます。

なお、事前意図公告によるコメントはございませんでした。

以上で農林水産省からの説明を終わらせていただきます。

○阿久澤会長 どうもありがとうございました。

それでは、次にマカロニ類の日本農林規格の改正原案を作成しました農林規格の確認等の原案作成委員会の議論の概要等の御説明をお願いいたします。

○原案作成機関（関） それでは、マカロニ類の日本農林規格の確認等の原案作成委員会の概要について、説明させていただきます。

マカロニ類の日本農林規格の確認等の原案作成委員会は、高野克己東京農業大学副学長を委員長といたしまして、製造業者、利用者等の各分野の代表者15名の委員からなる合議体でございまして、その事務局を独立行政法人農林水産消費安全技術センターが務めさせていただきました。

委員会は平成24年8月9日に開催いたしまして、委員会では規格の位置づけと改正内容について、審議を行いました。

初めに、規格の位置づけにつきましては、標準規格として位置づけることが適当であると議決されました。

次に、規格の改正につきましては、品目横断的な改正といたしまして、JAS規格の制定見直し基準に基づきまして、遵守義務のある規格との関係整理の観点から、異物及び内容量の規定の削除については検討を行いました。この結果、異物については食品衛生法で、内容量については計量法で監視指導が行われている実態を踏まえすと、削除が適当であることが全会一致で議決されました。

なお、個別比較の改正事項はありませんでした。

以上でございますが、参考までに改正の検討をいたしましたが、改正に至らなかった事項につきましては、個別の規格の改正といたしまして、定義、これは使用できる原料小麦の範囲の拡大、それから、粗たん白質、灰分、押し出し圧力の基準値の見直しがございましたが、合理的な根拠が確認されなかったことから改正しないことといたしました。また、見かけの比重の削除がございましたが、これも同様に合理的根拠が確認されなかったことから、改正しないということといたしました。

以上でございます。

○阿久澤会長 ありがとうございます。

それでは、マカロニ類の日本農林規格の改正案について、御質問、御意見がございましたら、お願いいたします。

野々山委員、お願いします。

○野々山委員 ちょっと資料に対しての質問なのですが、5－8ページの定義です。デュラム小麦のセモリナまたは普通小麦粉という記載はあるのですが、5－3ページの製品の流通形態で、原料に使用する小麦として、デュラム小麦のみとしているということなのですが、どちらでしょうか。こちらの資料だと、JAS品はどうやら現状はデュラム小麦を使っているものがJAS品として流通しているということがわかったのですが、ちょっと整合性がとれていないような気がするのです。

○阿久澤会長 お願いいたします。

○箴島上席表示・規格専門官 今の御質問は、5－8の第2条でございますが、マカロニ類の定義のところで「デュラム小麦のセモリナまたは普通小麦粉」とあることを踏まえてのお話だと思うのですが、実はこの普通小麦粉というのは小麦粉の性質をあらわしているわけではございませんで、ひき方でございます。セモリナが粗びき、普通小麦粉は、普通のひき方をした小麦粉でございます。種類として普通小麦粉というものが別にあり、それも使えるというように読めてしまうのですけれども、実際は普通のひき方のものも対象としているものの、使える小麦粉自体はデュラム小麦粉に限定しているものでございます。

○阿久澤会長 紛らわしいですね。同じデュラム小麦で、ひき方でセモリナと普通小麦粉になるということです。

○夏目委員 説明しないとわからない記載方法というのはやはり変えたほうがいいのだと思います。先ほどそういうふうの説明がありましたものね。誤解されやすいので。

○阿久澤会長 よろしいでしょうか。そのほかございますでしょうか。

お願いします。

○村瀬委員 格付の実態について、少し確認させてもらいたいのですけれども、輸入品の多いものだと思うのですが、まず、輸入品で品質の状況はどうだったのかというのは調べたことがあるのかどうかということ。

格付率といった場合に、国内生産量に対する格付数量ということだと思うのだけれども、この格付実態として本当は、輸入品も含めた格付率として見ないといけないのではないかという点について、少しコメントしていただければと思います。

○阿久澤会長 FAMICからの説明でよろしいでしょうか。お願いいたします。

○原案作成機関（川中） 事務局の商品調査課の川中と申します。よろしくお願いいたします。

輸入品につきましては、外国の認定製造業者がおりませんので、格付はないということでございます。物によってはほかの品目では外国の認定製造業者がおりますのは、格付の数字に入っておりますが、マカロニ類の場合はありませんので、輸入品についてはゼロということでございます。

○阿久澤会長 よろしいでしょうか。輸入品についての格付はなしということで。

○村瀬委員 質問としては、参考までにということになると思いますが、JAS規格で、輸入品についての品質実態を見たことはございますか。

○原案作成機関（川中） 品質実態調査を行いまして、

先ほどありましたJAS品と非JAS品とJAS周辺品というのがありますけれども、JAS周辺品がJAS規

格では使えない強力小麦を使用した製品でございます。これは余り輸入品にはございません。

今回、輸入品は品質実態調査の対象になったものではありませんでした。輸入品の実態は調査をしておりません。

○阿久澤会長 輸入品についてはわからないということによろしいでしょうか。

○原案作成機関（川中） ほとんどJAS規格で制定されておりますとおり、デュラム小麦を使った製品が輸入品の場合はほとんどだと思います。今回は対象にしておりませんでした。申し訳ありません。

○阿久澤会長 それでは、ほかはよろしいでしょうか。

○箴島上席表示・規格専門官 あと、村瀬委員からの御質問でもう一点ございました。

格付率に関しまして、ベースを国内製造数量にしているけれども、輸入も足した母数の中で比較すべきではないかという御指摘かと思えます。

これはJAS規格の目的に照らして考える必要があると思われます。

JAS規格は、規格をつくって普及させることによりまして、品質の改善や国内の事業者のレベルを上げるということを目的としていますので、国内でつくられたものをベースとした中でどの程度規格が使われているのか、普及しているのかを見る必要があると思っています。

そういう意味で、国内の事業者を対象として国内製造数量をベースとして見るということに、それなりの理由があると思っています。ただ、海外で製造されており、後に、我が国でもつくり始めたようなもの、まさにこのマカロニなどはそうかと思えますけれども、そういうものにつきましては、御指摘のように輸入を含め、全体で見て傾向がどうなのかを見る必要があると考えられます。海外との品質差がまだあるのか、国産のレベルが上がってきているのか等も考える必要がありますので、今後、海外で製造されており、その技術が日本に入ってきて我が国でつくられたものにつきまして、御指摘のような視点も踏まえまして、検討していくようなことを考えたいと思っております。

○阿久澤会長 ありがとうございます。

どうぞ、丸山委員、お願いいたします。

○丸山委員 丸山です。

今に関連しまして、格付率調査のときに、業者間の格付率と最終商品の消費者のパッケージにJASマークを貼るか貼らないかというところも、実態調査は難しいかとは思いますが、推測でもいいのでそういう調査をなさると業者間取引で相当格付率が高いけれども、消費者向けパッケージではJASマークつきは非常に少ないとかといったような実態がわかるのではないかと思います。

○箴島上席表示・規格専門官 ありがとうございます。

これから規格調査の中で、今、御指摘の点も含めて調査していくように検討してまいりたいと思います。

○阿久澤会長 御意見ありがとうございます。

そのほかございますでしょうか。よろしいでしょうか。

それでは、意見も出尽くしたようですので、本件マカロニ類の日本農林規格を原案どおり改正するということによろしいでしょうか。

（「異議なし」と声あり）

それでは、その旨報告いたします。

次に移りますが、調理冷凍食品の日本農林規格の廃止案について審議いたします。

事務局から資料の説明をお願いいたします。

○箴島上席表示・規格専門官 資料6でございます。

6－1、本日御審議いただく議題の最後でございます。林大臣から阿久澤会長宛ての諮問です。

今までは改正について御審議いただきましたが、本件につきましては、ここにございますように、下記6の日本農林規格の廃止を行う必要があるということで、調査会の議決をお願いするものです。6が調理冷凍食品の日本農林規格（昭和53年8月25日農林水産省告示第155号）です。

6－2、見直しについてということで、今までとはちょっと様式が異なっており、文章が並んでいます。3行目からです。調理冷凍食品の日本農林規格（昭和53年8月25日農林水産省告示第155号）について見直し検討を行った結果、製品の生産状況及び規格の利用実態等を踏まえた場合、同規格は利用されておらず、格付率、利用率等の改善が見込めないことから、同規格を廃止するものとするというものです。

6－3、調理冷凍食品の日本農林規格に係る規格調査の概要です。

1、品質の現況

（1）製品の流通実態

調理冷凍食品とは、農林畜水産物を調理し凍結したもので、簡便な調理をし、又はしないで食用に供されるものをいいます。

その種類はフライ類、米飯類、麺類、その他と多岐にわたっています。括弧内にありますように、フライ類としてはコロッケ、魚のフライだとか、米飯ではピラフ、チャーハンだとか、麺類ではうどん、パスタとか、その他としましてぎょうざ、ハンバーグ、パン等というのがあります。調理冷凍食品は商品の入れ替えが激しくて、年々新しい商品が出回っていることから、JAS規格では需要が定着した品目について規格が定められています。定番の様なものが対象になっているものです。

電子レンジの普及によりまして、電子レンジで温めることで食用に供することができるものが増加しておりますが、近年は主に弁当用に解凍するだけで食べられる自然解凍品が増えている状況にあります。

（2）JAS規格の基準

JAS規格では、色沢、香味、形状等について規定しました「性状」、フライ等の衣の量を規定しました「衣の率」、しゅうまいやハンバーグのつなぎや肉様植たん、これは植物性たん白の略でございますが、その量を規定した「つなぎ」、「肉様植たん」、しゅうまい等の皮の量を規定した「皮の率」、チャーハン、ピラフの具の割合を規定した「具の配合割合」などが規定されています。

表1に主な調理冷凍食品の品質項目を示しています。一番左が規格名です。

一番上が項目で、衣の率、つなぎ、肉様植たん、皮の率、具の配合割合ということで、それぞれ具体的な数字を規定しています。

6－4、（3）品質の実態

JAS格付品の流通はありません。後ほど説明させていただきますが、格付は現在、ゼロです。このため、格付品の流通がないということです。

非JAS品につきまして、衣の率、皮の率、具の配合割合及び水分について調査を行いました。その結果、調査しました非JAS品187件のうち、「衣の率」におきまして魚フライが9件、えびフライ11件、いかフライ3件、かきフライ4件、コロッケ11件、また、「皮の率」におきましてしゅうまい1件、ぎょうざ1件、「具の配合割合」におきまして米飯類6件がJAS規格の基準地から外れるもの

がありました。

2、生産の現況

(1) 生産の状況

①生産方法、一般的な製造方法ですが、ぎょうざの例で説明します。これも図をつけておりませんで、申し訳ありません。原料→選別→下処理→成型→蒸煮→冷凍→包装→製品というのが流れです。

冷凍フライにつきましては、材料を混合し、成型→衣づけ→揚げ→冷凍→包装→製品にするというものです。

②生産数量

平成22年の国内生産数量は118万3,654トンで、平成19年に比べますと、12万7,007トン減少しています。ただ、ここ数年大きな増減はありません。

製造業者数につきましては、前処理のみで調理を行っていない事業者を含みますけれども、平成19年から23年で、613社から463社と、減少傾向にあると言えます。

製造業者のうち、上位3社で販売数量全体の約4割を占めています。括弧内が出典です。

平成22年の輸入数量は22万7,618トンで、平成18年に比べると、8万7,818トン減少しています。

続きまして、表2の生産数量の推移ですが、今、申し上げましたとおり、6-5にかけまして増減等を示しています。平成19年から21年を見てくださいと、減少の度合いが増している部分がありますが、これは御記憶にあるかと思いますが、中国産ぎょうざの事案があったことから、数量が落ちているものです。

(2) 格付の状況

平成21年度以降格付実績がない状況が続いています。これは先ほど申し上げたとおりです。

認定製造業者数は、平成21年度に1事業者認定されていましたが、平成23年度からゼロとなっています。

表3の格付状況の推移ですが、認定製造事業者は平成22年では1ですが、平成23年では先ほど申しましたようにゼロです。

数字に括弧が何故ついているかですが、欄外の※で補足説明がありますけれども、JAS法は平成17年に大きな改正がなされており、その際に移行措置としまして3年間だけ旧法による認定事業者の格付を認めておりました。その分の数字が括弧内に入っています。しかしながら、それが切れた平成21年度以降は格付数量がゼロになっているというものです。

(3) 規格の利用状況

現在、製造業者が認定されておきませんので、JAS規格による格付は行われていません。また、調理冷凍食品の製造基準等には、社団法人日本冷凍食品協会の冷凍食品認定制度が利用されておきまして、JAS規格が活用されている実態は確認されていません。日本冷凍食品協会の認定制度が大きく使われている状況にあることから、JASの格付あるいは認定事業者数がゼロになっていると考えてます。

3、取引の現況

(1) 取引の状況

冷凍食品は国内生産量の約40%が家庭用製品、約60%が業務用製品と推測されています。括弧内が出典です。

家庭用製品は、卸売業者を通じてスーパー等の小売業者に販売されることが多く、業務用製品も、

ほとんどが卸売業者を通じて外食業者及び製造業者等に販売されています。

（２）規格の利用状況

６－６、卸売業者は、JAS品が製造されていないことから、格付を利用する状況にはありません。

４、使用又は消費の現況

（１）使用又は消費の状況

家庭用製品は、食事や弁当などに広く使用されています。

業務用製品は、レストラン等の外食業者、総菜等の中食業者、学校給食などにおいて使用されています。

平成22年の調理冷凍食品の１世帯当たりの年間支出額は5,444円で、平成７年に比べますと、約1.5倍になっています。

（２）規格の利用状況

JAS格付がされていないことから、消費者がJAS品を選択できる状況にはありません。

また、一部の学校給食では、JAS格付品又は社団法人日本冷凍食品協会の規格適合品というのが納入条件になっていますが、JAS格付がゼロですので、現在は社団法人日本冷凍食品協会の冷凍食品認定制度のマークが付された製品が学校給食に納入されています。

５、将来の見通し

調理冷凍食品の生産数量及び工場出荷額は、平成20年の冷凍食品に係る事案により減少したまま、ほぼ横ばい状態となっています。今後は横ばいもしくは増加するものと見込まれます。認定製造業者数と格付数量は現在皆無であり、新たな製造業者が認定される見込みもないことから、今後も格付はないものと考えています。

６、国際的な規格の動向

CODEX規格としまして、この２つの規格があります。

７、その他

冷凍食品の業界団体としまして、先ほど来何度か説明させていただいておりますが、社団法人日本冷凍食品協会があります。また、冷凍麺の業界団体としまして、一般社団法人日本冷凍めん協会がありまして、それぞれ平成25年２月の段階で冷凍食品協会が正会員108社、平成23年３月末の段階で、日本冷凍めん協会が146社あります。

規格調査の状況は以上です。

これは廃止の案の御検討をいただきますので、付させていただいておりますものは、現行の日本農林規格です。この規格の概要につきまして、また担当の課長補佐から詳しく説明させていただきます。

○越野表示・規格課課長補佐 引き続き、説明をさせていただきます。

資料６－７、これが現行の調理冷凍食品の日本農林規格でございます。

６－３、調理冷凍食品の規格の内容ですけれども、ざっくりと言いまして、増量剤の使用量を規定する規格となっております。例えばえびフライを例にとりますと、形がすごく大きいですが、えびはちょっとしか入っていないということがあって、JASでは衣の割合を５割以下にしろということになっているのですけれども、それが上乗せ基準になっておりまして品質表示基準のほうで５割を超えたら衣の割合を表示しろという関係になっているわけでございます。ですから、衣の率とかつなぎの量とか肉様植たん、皮の率とか、そういうものを規定していたJAS規格であったということでございます。また、規格が定められているのは、ぎょうぎとかしゅうまいとかハンバー

グとか、ポピュラーなものです。

ここで、廃止するという案を提出した背景を少しだけ説明させていただきたいと思います。

まず、規格見直し基準の3の(1)では、JAS規格として普及すべき「標準規格」と位置づけることができない規格の廃止を検討することとして、普及すべき「標準規格」に該当するか否かは調理冷凍食品の生産状況や規格の利用状況を踏まえて判断することとされています。

では、調理冷凍食品の年間生産量はどうかというと、かなりありまして、約110万トンという説明でした。製造業者も約463社、家庭用または業務用として広く普及している一方で、平成21年からは格付実績がない状況が続いています。さらに、平成23年からは認定事業者もゼロになり、今後JAS品の格付がされる見込みもない状況になっています。

次に、規格の利用状況を説明させていただきたいのですが、配付資料の4ページ目を見ていただきたいと思います。先ほど日本冷凍食品協会の冷凍食品認定制度が普及、定着という話をさせていただいたかと思いますが、冷凍食品認定制度を社団法人日本冷凍食品協会が運用しています。

配付資料の4ページ、5ページ、この規格の内容はどうかといいますと、第1編で冷凍食品認定制度という概念がございまして、第2編で冷凍食品製造工場認定基準ということがございます。目次のI. 品質・衛生管理体制に係わる基準というのがございますけれども、この中に例えばHACCP的管理手法の導入とか、冷凍食品製造工場で実施されるべき衛生管理項目とか、衛生管理条件というものが規格の中に入っています。この部分はJASにない部分でございます。調理冷凍食品は非加熱でそのまま調理する場合もございますので、非常に衛生管理が重要でございましたが、JASでは法律上、いろいろ規格をつくる中の制限もございまして、その部分を入れることができなかったのだということでございます。

もう一つ、第3編の冷凍食品の品質基準の中で、Ⅲ. 水産冷凍食品の基準、これはタラとかサケ、マス等9品目、また、Ⅳ. 農産冷凍食品、これはイチゴとかミカンとかそういうものも規定されてございます。加工食品は調理冷凍食品の基準でフライ等、この中に17品目ぐらい入っているわけですが、そういうものの規格の中で業界で取り組みを進めていたということです。

6ページ目、えびフライの商品パッケージの例ですけれども、右側の下に認証マークがつけられています。このマークは冷凍食品を買った方は見られているかと思いますが、見ると大半がこのマークがついてございます。これが非常に普及しているということでございます。そういう実態を踏まえまして、いろいろ調べてみたのですが、取引においては日本冷凍食品協会の冷凍食品認定制度が普及、定着しており、平成25年3月現在では、事業者は、冷凍水産物を製造している事業者も含めると572社ぐらいいるのではないかと推定されます。そのうちの冷凍食品認定制度による国内認定事業者は451社で、約8割の方が業界基準に基づいて認証を行っている状況があるということです。

その一方で、JASの認定工場は1工場もなく、JAS規格が利用されている実態が確認されていない。そういうことを踏まえますと、製品の生産状況、規格の利用状況を踏まえた場合は、同規格は使用されておらず、業界規格が8割普及しておりますので、これをどう改正してもなかなか格付率、利用率の改善が見込めないということから、今回、同規格を廃止する案を提出させていただいたところでございます。

次に、パブリックコメントの結果を御説明させていただきます。

資料6-25、パブリックコメント期間中に4件寄せられましたが、改正案に関するものは3件でした。

いただいた御意見の考え方につきましては、6－26ページに記載してございます。

規格を廃止するのではなく、当該規格の周知や浸透を図ることが必要ではないか、当該規格の利用率の改善が見込めないと考える理由は何か、規格を廃止するのではなく、適正な内容に改正して規格を存続させるべきではないかと、とてもありがたい御意見をいただいているのですけれども、今、御説明させていただいた状況を踏まえたと、これが改善するとか、規格を直してどうにかなるということではなかなかないので、今回は廃止をさせていただくということを提案させていただきました。

なお、事前意図公告によるコメントはございませんでした。

以上で農林水産省からの説明を終わらせていただきます。

○阿久澤会長　ありがとうございました。

次に、調理冷凍食品の日本農林規格の廃止原案を作成しました、調理冷凍食品の日本農林規格の確認等の原案作成委員会の議論の概要の御説明をお願いいたします。

○原案作成機関（関）　それでは、調理冷凍食品の日本農林規格の確認等の原案作成委員会の概要等につきまして、説明させていただきます。

調理冷凍食品の日本農林規格の確認等の原案作成委員会は、高野克己東京農業大学副学長を委員長といたしまして、製造業者、利用者等の各分野の代表15名の委員からなる合議体でございまして、その事務局を独立行政法人農林水産消費安全技術センターが務めさせていただきました。

委員会は平成24年10月19日に開催いたしまして、委員会では規格の位置づけについて審議を行いました。

規格の位置づけにつきましては、規格調査の結果、当該規格は利用されていないと判断されることから、標準規格として位置づけることは困難であることを確認し、全会一致で廃止することとされました。

以上でございます。

○阿久澤会長　ありがとうございました。

それでは、調理冷凍食品の日本農林規格の廃止案につきまして、御質問、御意見ございますでしょうか。

○椋田委員　優れた業界規格が普及していくということ自体は非常にいいことだと思っております。確認したいのは、JAS規格が目標としていた増量剤を減らしていくといった考え方は、この業界規格の中に入っていて、消費者の利益はしっかり守られているのかどうかということ。

また、過去に業界規格が普及して、JAS規格が廃止された例というのはあったのかどうか。

その2点を教えていただければと思います。

○阿久澤会長　これはどちらからでよろしいでしょうか。

事務局からお願いいたします。

○越野表示・規格課課長補佐　まず一点ですが、JAS規格で増量の規定がされているけれども、業界規格の中でそれが担保されているのかということでございますが、今、現物があるのですが、例えばびフライとかの基準というのはJASと同様な基準が含まれております。はっきり消費者の利益は守られると言にくいのですけれども、同様な基準は含まれているということでございます。

あと、業界規格があるから廃止された前例というのでしょうか、それはないと思います。

○箴島上席表示・規格専門官　補足させていただきますと、JASでは残念ながらそういうものはありませんが、JISではそういうものが実際にございまして、国がしなくても民間の方々が御自分たち

で御努力なさって普及しているならば、国の関与を減らしていく、つまり、JIS規格を廃止するということがなされていると承知しています。今回はたまたまでございますけれども、民間の方の取り組みが優れた取り組みであるということもありまして、格付も実際にゼロということでございますのでJASを廃止していくというものです。

それから、もう一点、補足ですけれども、表示の関係、調理冷凍食品品質表示基準というのがございまして、そちらのほうで衣の率でありますとか、皮の率も規定されていますので、業界の基準とともに品表のほうが引き続き残っていますので、それによりまして消費者の方々の利益が担保されるという仕組みになっています。それもあるものですから、JAS規格は今回廃止しても何ら皆様方に影響を及ぼすものではないということで、廃止をお願いしているところです。

○阿久澤会長 よろしいでしょうか。

それでは、夏目委員、お願いいたします。

○夏目委員 今の質問とダブるところがあるのですけれども、業界の取り組みのほうが進んできて、そちらの規格適合認証制度が利用されているというのは本当に素晴らしいことだと思います。私も国が全てを決めるべきではないと考えておりますから、それはそれで利用される実態がなければ廃止をするという方向はよろしいかと思うのですけれども、少し気になったのは、6－4で（3）品質の実態にJAS規格の基準値から外れるもの、JAS規格の基準値を満たしていないものが結構挙がっていますね。そうしますと、民間のほうが素晴らしい取り組みをしているという御説明と少し矛盾しているような気がするのです。

JASにはないけれども民間に入っているもの、例えば衛生面というような、先ほど御説明がありまして、だから民間規格のほうが進んでいますよみたいな御説明ですね。それは言い過ぎかもしれませんが、JAS規格を満たしていない現状がある中で、本当に品質表示とか、この民間の認証制度でもって安全性といいますか、品質が本当に担保できるのかどうかというところを確認させていただきたいと思います。

○阿久澤会長 いかがでしょうか。

確かにこの基準値から外れている数字が多いか少ないかということもありますね。

○箴島上席表示・規格専門官 ピンポイントのお答えになっているかどうかわからないのですけれども、先ほど品質表示基準の話をさせていただいたのですが、実はここに該当している、例えば6－4の衣の率だとか皮の率、率関係につきましては品質表示基準で表示義務がありますので、実はそれを見ることによって、消費者の方々は、これは衣の率が高いということで商品選択ができるという状況にあります。

このため、JAS規格を廃止し、民間の方々の認証スキームに完全に移行しましても、表示によって、品質の違いを御判断いただけるため、消費者の方々への影響は少ないと考えております。

○夏目委員 わかりました。

○阿久澤会長 よろしいでしょうか。

追加でございますか。お願いいたします。

○原案作成機関（川中） 原案作成委員会の事務局から補足の説明をさせていただきます。

ファイルの調理冷凍食品の26ページの3の調査結果のところに（1）調理冷凍食品の日本農林規格の改正要望についてということで、製造業者の方にヒアリング調査した結果で、①は冷凍食品の認定制度のマークにより対応しているということ、②としまして、JAS規格の品質の基準である衣の率や皮の率について、必ずしも規格を満たすものが消費者に好まれるものではなくなっていると

ということで、③としまして、JAS規格に沿うものを製造すると恐らく最も平均的な製品となり、商品の多様化に伴いニーズに合っていないなどといった意見があったということで、JAS規格の衣の率が少ないのがいいということでは必ずしもないという製造業者の方の御意見ということで、衣の率が高くても消費者に好まれる商品もあるという御意見だったということでございます。必ずしもJAS規格が基準になっていないということで、今回のような結果となった次第でございます。

以上でございます。

○阿久澤会長 どうもありがとうございます。

そのほか、ございますでしょうか。よろしいでしょうか。

それでは、意見も出尽くしたようですので、調理冷凍食品の日本農林規格を原案どおり廃止することによってよろしいでしょうか。

(「異議なし」と声あり)

○阿久澤会長 それでは、その旨報告いたします。

ここで議題(1)の審議結果について確認させていただきます。報告案の配付をお願いいたします。

(報告案の配付)

○阿久澤会長 よろしいでしょうか。ごらんいただきましたでしょうか。

ただいま配付いたしました報告案は、いずれも原案どおりとなっております。よろしいでしょうか。

(「異議なし」と声あり)

○阿久澤会長 それでは、お配りしたものの「(案)」を取り、報告することといたします。

次は議題(2)その他です。

何か事務局のほうからございますでしょうか。

○箆島上席表示・規格専門官 事務局から2点御説明をさせていただきます。

まず1点目ですが、委員の方々にはすでに事務局のほうから御報告済みですが、日本農林規格の制定等に関する計画、これは省令第1条に基づきまして、毎年度つくって公表するものでございます。平成24年度につきましては、昨年4月2日付けで公表しております。これを2月8日に計画を変更し、公表しています。

内容につきまして、改めて少しだけ説明させていただきますと、大きな変更点が2つほどございました。

1つ目は、審議官の挨拶にありましたように、林産物につきまして、新たなJAS規格の制定を行うこととし、その制定に関する計画を新たにつくっています。

2つ目は、見直しの基準を昨年2月24日付けで改正いただいたのですが、その前後に御審議をいただいております規格の中で、食品添加物の見直しが含まれているものがございました。これにつきましては、見直しの基準を踏まえまして、制定の方向性が固まるまで検討を見送るという御判断をいただいていた。これに関しまして、添加物の改正も伴う規格につきまして、今、パブコメを実施しており、これから平成25年度の調査会で御審議いただく状況が整っておりますので、先に申しました6規格、これはチルドハンバーグステーキ等6規格がございしますが、その規格を追加し、御審議いただくこととしたところでございます。

なお、平成25年度計画につきましては、間もなく4月でございしますが、4月冒頭に本年度同様公表できるよう、現在手続を行っているところでございます。委員の皆様方には公表され次第お知らせ

させていただきますので、よろしくお願いいたします。

なお、先ほど申しました林産物の新たな規格につきましては、26日から原案作成委員会での検討が開始されます。審議官から申しましたように、平成25年度中の御審議をお願いしたいと考えているところです。

2点目でございます。見直し対象規格の告示の状況でございます。平成23年度と言ってしまうとかなり昔のような気もするのですが、平成24年1月から3月に御審議いただきました規格のうち、製材のJAS規格以外は既に事務手続が終了しております。製材のJAS規格につきましても、告示に向けて今、準備を進めているところです。

大きくはその2点でございます。

最後でございますが、今後の予定について、平成25年度の総会ということで、少し説明をさせていただきますと、平成25年度第1回総会につきましては、委員の皆様方に今、御相談させていただいておりますように、4月下旬で開催考えています。詳細が決まりましたら、改めまして委員の皆様方に御連絡いたしますので、よろしくお願いいたします。

事務局からは以上でございます。

○阿久澤会長 よろしいでしょうか。

(2) その他ということで3点ございましたが、JAS規格の制定や見直しについて、2点目が見直し対象規格の告示状況について、それと今後の予定ということで4月下旬を予定しているということです。よろしいでしょうか。

では、以上で本日の全ての議題が終了いたしました。円滑な議事事項に御協力いただきまして、ありがとうございました。

議事進行を事務局にお返しいたします。

○箴島上席表示・規格専門官 本日は長時間ありがとうございました。

本日御審議いただきました日本農林規格につきましても、速やかに告示ができますよう、所要の手続を行ってまいりたいと思っております。

それに関しまして、先ほど来何度も事務局から説明いたしておりますけれども、今後、法令審査の関係がございますので、文言が若干変わり得ることを御了承いただければと思っております。

以上を持ちまして「農林物資規格調査会」を閉会いたします。

本当にどうもありがとうございました。