

農 林 物 資 規 格 調 査 会 部 会

農林水産省食料産業局食品製造課

農林物資規格調査会部会

日時：平成28年2月29日（月）

会場：農林水産省第2特別会議室

時間：14：29～16：10

議 事 次 第

1. 開 会
2. 食品製造課長挨拶
3. 議 題
 - （1）介護用加工食品（仮称）の日本農林規格の制定の案について
 - （2）その他
4. 閉 会

配付資料

- 1 農林物資規格調査会部会委員名簿
- 2 諮問
- 3 介護食品をめぐる状況
- 4 JAS規格の制定について
- 5 JAS規格（案）の論点

参考資料

- JAS規格の制定・見直しの基準

農林物資規格調査会部会委員名簿

【農林物資規格調査会委員】

秋 山 ゆかり	消費者（公募委員）
小 倉 寿 子	一般社団法人全国消費者団体連絡会政策スタッフ
高 増 雅 子	日本女子大学家政学部家政経済学科教授
夏 目 智 子	全国地域婦人団体連絡協議会幹事
村 瀬 和 良	一般財団法人食品産業センター参与
森 光 康次郎	お茶の水女子大学大学院人間文化創成科学研究科教授
山 根 香 織	主婦連合会参与

【農林物資規格調査会専門委員】

因 利 恵	日本ホームヘルパー協会会長
菊 谷 武	日本歯科大学教授
口腔リハビリテーション多摩クリニック院長	
吉 良 厚 子	一般社団法人日本介護支援専門員協会常任理事
葛 谷 雅 文	名古屋大学未来社会創造機構教授
黒 田 賢	株式会社ヘルシーネットワーク代表取締役
神 山 かおる	国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構 食品総合研究所食品機能研究領域上席研究員
藤 谷 順 子	国立研究開発法人国立国際医療研究センター病院 リハビリテーション科医長
森 佳 光	日本介護食品協議会会長 (キュービー株式会社広報・C R S本部本部長)

(五十音順、敬称略)

○高崎上席規格専門官 すみません。ちょっと定刻よりは早いのですが、皆さんおそろいになったということで、ただいまから農林物資規格調査会の部会を開催させていただきます。

私は事務局の食品製造課の高崎と申します。よろしくお願いいたします。

本日は委員の皆様方にはご多忙のところご出席いただきまして、ありがとうございます。部会長が選任されるまでの間、私のほうで会を進行させていただきます。

初めに、委員の皆様方のご紹介をさせていただきたいと思います。お手元の資料１をごらんください。委員名簿がございます。今回の部会につきましては、ＪＡＳの調査会からと、あと専門委員の方ということでお願いしています。五十音順でご紹介させて頂きたいと思います。

まず、ＪＡＳの調査会の委員でございます。秋山委員でございます。

○秋山委員 秋山です。よろしくお願いいたします。

○高崎上席規格専門官 小倉委員でございます。

○小倉委員 小倉です。よろしくお願いいたします。

○高崎上席規格専門官 高増委員でございます。

○高増委員 高増です。よろしくお願いいたします。

○高崎上席規格専門官 夏目委員でございます。

○夏目委員 夏目です。よろしくお願いいたします。

○高崎上席規格専門官 村瀬委員でございます。

○村瀬委員 村瀬です。よろしくお願いいたします。

○高崎上席規格専門官 森光委員でございます。

○森光委員 森光です。どうぞよろしくお願いいたします。

○高崎上席規格専門官 続きまして、専門委員でございます。因委員でございます。

○因委員 因でございます。よろしくお願いいたします。

○高崎上席規格専門官 菊谷委員でございます。

○菊谷委員 菊谷です。よろしくお願いいたします。

○高崎上席規格専門官 吉良委員でございます。

○吉良委員 吉良でございます。よろしくお願いいたします。

○高崎上席規格専門官 葛谷委員でございます。

○葛谷委員 葛谷です。よろしくお願いいたします。

○高崎上席規格専門官 黒田委員でございます。

○黒田委員 黒田です。よろしくお願いいたします。

○高崎上席規格専門官 神山委員でございます。

○神山委員 神山です。よろしくお願いいたします。

○高崎上席規格専門官 藤谷委員でございます。

○藤谷委員 藤谷です。よろしくお願いいたします。

○高崎上席規格専門官 森委員でございます。

○森委員 森でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

○高崎上席規格専門官 本日は、部会委員15名をお願いしてございますけれども、14名の出席をいただいております。J A S 調査会の委員でございます山根委員につきましては、所用によりご欠席となっております。

なお、本部会は、農林物資規格調査会運営規程第6条第1項の規定に基づきまして、公開となっております。本日の議事の内容についても、発言いただいた委員の方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させていただきます。ご了承のほどよろしくお願いいたします。

また、事前に本日の傍聴を希望される方を公募で募ったところ、34名の応募がございまして、本日傍聴されています。

それでは、あとは座って進めさせていただきたいと思います。

初めに部会長の選出ですが、農林物資規格調査会令第4条第1項の規定に基づきまして、本部会の部会長を委員の皆様の互選により決めるということになってございます。どなたかご推薦いただきたいと思いますが、いかがでしょうか。夏目委員。

○夏目委員 J A S 調査会の会長代理でいらっしゃいますし、J A S 規格を含めて食品全般に広い知見をお持ちでありますお茶の水女子大学の森光先生を推薦させていただきます。よろしくお願いいたします。

○高崎上席規格専門官 ありがとうございます。ただいま森光委員を推薦とのご意見がございました。いかがでしょうか。よろしいでしょうか。

(「異議なし」と呼ぶ者あり)

○高崎上席規格専門官 ありがとうございます。それでは、森光委員が部会長に選出されました。

恐縮ですが、森光委員には部会長の席までお移りいただきますようお願いいたします。

それでは、調査会の運営規程に基づきまして、森光部会長に議事進行をお願いいたします。

部会長、よろしくお願いいたします。

○森光部会長 ありがとうございます。森光でございます。本日はどうぞよろしくお願いいたします。委員の皆様には、ぜひ円滑な議事の進行にご協力願いますようお願い申し上げます。

それでは、議事次第に従いまして、まず神井食品製造課長からご挨拶いただければと思います。ど

うぞよろしく願いいたします。

○神井食品製造課長 皆さんこんにちは。ただいまご紹介にあずかりました食品製造課長の神井でございます。

本日ご審議いただきますJAS調査会ですけれども、昨年10月に農水省のほうで組織再編がございまして、それまで消費・安全局にございました担当部局が食料産業局に移ってから初めての開会となります。どうぞよろしく願いいたします。

農林水産省のほうでは、本日の議題に関する介護食品について、これから大いに市場が発展するであろうということと、介護に関わっていらっしゃる皆さんの生活満足度の向上につながるであろうということで、平成25年2月から、有識者会議を開催し検討を進めて参りました。利用者の方々、介護を受けていらっしゃる方々がそれぞれの状態に応じて商品を選択していただけるように、赤、黄色、青と色で分けて区分した早見表などを作成して、普及に努めてきたところです。さらに一層介護食品の普及を図っていこうということで、現在、マークの利用方法について整備を進めています。昨年12月のスマイルケア食普及推進会議でご議論もいただきまして、先般、青のマーク、栄養を補給するというマークでございますけれども、これは運用を開始いたしました。黄色マークはJAS制度で受け、赤マークは特別用途食品許可制度とそれぞれ関連づけるという方向について、その際に合意いただいたところでございます。

本日ご議論いただきます介護食品のJAS規格については、こうした今までの有識者会議のご議論も踏まえて、利用者の皆さんにとってわかりやすく、そして、製造・販売していらっしゃる事業者の皆さんにとっても過度の負担にならないようなものとしてご検討いただくことが重要かと考えております。

本部会は、専門委員として、有識者会議の検討メンバーの方々も参加していただいております。JAS規格の制定案の妥当性について、専門的な立場から活発な審議をしていただきますように期待申し上げます。よろしく願いいたします。

○森光部会長 神井課長、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、農林物資規格調査会令第5条第4項に基づきまして、部会長代理を指名したいと思います。部会長代理につきましては、部会長が指名することになっておりますので、私から村瀬委員にお願いしたいと思います。よろしいでしょうか。

ありがとうございます。

それでは、早速配付資料の確認からまいります。事務局から資料の確認をよろしく願いいたします。

○高崎上席規格専門官 それでは、配付資料を確認させていただきます。

本日お配りしている資料でございますが、議事次第、それから資料1として農林物資規格調査会部会委員名簿、資料2として諮問、資料3として介護食品をめぐる状況、資料4としてJAS規格の制定について、資料5としてJAS規格（案）の論点、それから参考資料といたしましてJAS規格の制定・見直しの基準となっております。

あわせて机上配布ということで、委員の皆様方にはJAS規格の素案と認定の技術的基準の素案をお配りさせていただいております。

資料に過不足がございましたら、その時点でも事務局までお伝えいただければと思います。よろしいでしょうか。

○森光部会長　ありがとうございます。

それでは、ここからは少しゆっくりと、といいますか、落ちついてまいりますが、議論を開始する前に、この部会の役割の認識を皆さんと共有しておきたいと思います。

この部会は、お手元の資料2を見ていただきますと、阿久澤会長への文書が書いてありますとおり、この介護食品のJAS規格制定については、農林水産大臣の諮問を受け、JAS調査会会長であります阿久澤先生が専門事項の調査審議を行うために設置、招集したものであります。具体的には、事務局が作成する介護食品のJAS規格の制定案について、専門的な知見から、皆様のご意見を、妥当性を審議していただくという場であります。どうぞその辺のご理解をよろしくお願いいたします。

それでは、介護食品のJAS規格制定について、審議に入りたいと思います。

本日の議事は、前半にJAS規格制定の背景、規格制定の必要性、その方向性について確認いただいた後、後半にはJAS規格の論点について議論していきたいと思います。よろしいでしょうか。

では、まず前半の部に当たりますJAS規格制定の背景等についての資料を事務局から説明していただきたいと思います。よろしくお願いいたします。

○高崎上席規格専門官　私のほうから説明させていただきます。資料は、資料3と4で規格制定の背景等々をご説明させていただきます。

まず資料3でございます。ページをめくっていただいて、両面印刷になっておりますけれども、1ページ目に書いてございますとおり、介護食品の潜在的なニーズは、今現在、直近でも、試算すると2.9兆円になっている。これは、要介護・要支援の数と、介護サービスを受けるに当たって、1日の食費の基本額から算出すると、これぐらい。今後も高齢者人口も増え、また要介護・要支援の認定者数も増えていくという中で、介護食品の供給拡大は重要な政策課題になっているということでございます。

2ページ目は、介護食品の市場規模ということでございます。これは民間の調査会社のリサーチの結果ということなんですけれども、実際に販売されている介護食品と言われるものの伸びといいます

か、市場ということでございまして、全体でももう既に1,000億円を超えていて、2020年の予測では、それからかなり伸びるだろうということ、特に食機能に問題があるとされる嚥下あるいはそしゃく困難者といった方々向けの食品の伸びというのが非常に顕著になっているといった状況にございます。

続きまして3ページ目でございます。こういった状況の中で、介護食品について民間の規格基準がどのようになっているのかを整理したものでございます。これ以外にもほかの基準もあろうかと思いますが、主なものということで4つ整理してございます。この整理は、固さに着目して、その固さの区分ごとに、それぞれどういう関係になっているのかというものを整理したものでございます。学会分類、嚥下食ピラミッド、高齢者ソフト食、UDF区分、それぞれの規格基準は、性格といいますか、位置づけは異なる部分はあるかと思いますが、こういった関係になっているのではないかとということでございます。

4ページ目でございます。こういった状況を踏まえて、農林水産省では有識者会議の中で介護食品の供給拡大に向けて議論・検討して対応等を打ってきたということでございます。先ほど課長の挨拶の中にもありましたとおり、スタートは平成25年2月でございます。それからこれまでに介護食品のあり方に関する検討会議とか、今現在はスマイルケア食普及推進会議といったもので検討しているということでございます。

この表の真ん中に「新しい介護食品の考え方」とありますけれども、介護食品の範囲をここで整理したということで、1つは飲み込む機能に問題がある人、2つ目としてかむ機能に問題がある人向け、3つ目としてこういった食機能には問題はないのだけれども健康な体を維持し活動するための栄養補給といった食品、こういった3つに区分した上で、実際にそれを利用される方がお店で購入する際、スムーズに購入できるよう早見表を整備した。早見表の中でそれぞれの区分ごとに赤、黄、青と、わかりやすいマークを作ってはどうかということで対応してきているということでございます。

平成27年4月からのスマイルケア食普及推進会議は、スマイルケア食自体の普及推進をもっと図ってこうということで、それぞれ、赤とか黄色といった食品について、規格基準をどうするのか、あるいはこういったマークの利用ルールをどうするのかといったことを検討してきているということでございます。昨年の12月にこの推進会議の中で一定の方向性が合意されたということでございまして、ちょっと5ページを見ていただくと、これが12月の全体的な方向性についての合意事項を整理したものです。

まず、この早見表というのは、ここに書かれているものです。それぞれの利用される方の状態に応じて自分はこういった食品が適当なのかがわかるようにする、統一番号ということでそれぞれの色区分・番号区分に応じて商品を選択できるようにということでございます。この統一番号・統一マークについては、これは別途農林水産省で利用ルールを策定していて、青につきましては既に運用が開始

されており、黄色の部分についてはJAS制度に関連づけよう、赤の部分については特別用途食品許可制度に関連づけよう、という整理でございます。具体的に関連づけるというのは、それぞれ規格に合致している、あるいは許可を受けたものについて、こういったマークをつけてはどうかという方向で考えているということでございます。

それから、資料4でございますが、そういった背景を受けて、JAS規格の制定について整理したペーパーでございます。これは、先ほどご説明いたしました昨年12月の推進会議の内容を改めて整理し直したものであるという位置づけで考えていただければいいのかなとは思いますが、まず1ページ目でございます。これは、スマイルケア食普及推進会議で整理された介護食品の統一分類ということで、資料3にも民間規格が書いてございましたが、この固さに応じた民間の規格はどのように位置づけられるのかというものに、この統一分類、黄色と赤をここでは位置づけていると、関連づけているという表でございます。この中で黄色については、かむことに問題がある人向けの食品、赤については、飲み込むことに問題がある人向けの食品ということでございます。こういったことで、それぞれの区分ごとに、黄色については4区分、赤については3区分、これでは赤は0、1、2となっておりますが、3区分ということです。この番号は、番号が大きくなるに従って、固いといいますか、一般食品に近い固さという整理でございます。

こういった介護食品の統一分類を整理した上で、JAS規格の制定の必要性ということでございます。2ページですが、冒頭、介護食品の伸びは非常に大きく、この供給をきちんとやっていくというのは必要だと申し上げましたが、まだまだ介護食品自体は草創期にあるということで、実際、民間基準がいろいろ存在している中で、特に黄、赤のかむこと、飲み込むことという食機能に問題がある人向けの食品ということですので、一定の公的な規格基準が必要ではないかと。もう一つ、食機能に問題がある人向けの食品ですので、事業者についても一定能力以上を担保する必要があるのではないかとといったことが考えられるということでございます。そうした場合にJAS制度が活用できるのではないかとということです。JASの制度というのは、これはJAS規格で製品の規格基準を決めて、もう一つ、第三者認証という認証スキームがあります。登録認定機関が事業者を認定するという第三者認証のスキームということで、こういったことから、この受け皿としてはJAS規格が考えられるのではないかとということです。

次に、ちょっと3ページ目を開いていただいて、黄、赤の双方ともにJAS規格で対応しようとした場合、実際に現在、健康増進法に基づいて特別用途表示許可制度という制度があります。これは「えん下困難者用食品」ということで、嚥下——飲み込むことに問題がある人向けの食品、そういった表示をする場合は、この許可を受けなければいけないという規制になっております。極めて厳格な制度でございます。こういった制度がある中で、嚥下の部分、飲み込みの部分もJASで対応しよう

とすると、仮に J A S の格付を受けて J A S マークをつけたとしても、改めてというか、別途この許可を受けなければいけないという状況にあります。

ではこの許可制度を J A S 制度に置きかえたらどうかという考え方も一方ではあるのですが、この許可制度というのは厳格な表示規制になっておりますけれども、J A S というのは任意制度になっております。厳格な許可制度を任意である J A S 制度に置きかえるということは、ちょっと問題があるというか、難しいといえますか、そういったことがあるということです。

では逆に、J A S ではなくて、黄も赤も全てこの許可制度に置きかえたらどうかという考え方もあるかと思いますが、そもそも規制をかける必要がない黄の部分までこの許可制度にかからしめることはどうなのかと。それともう一つは、そういったことをすると、介護食品の今後の供給拡大の足かせになるだろうといったこと。そういったことから、介護食品のうち、かむことに問題がある人向けの食品については J A S で対応し、飲み込みに問題がある人向けの食品については特別用途表示許可制度で対応するといった整理の方向性が推進委員会の中で合意されたということでございます。

以上でございます。

○森光部会長 ありがとうございます。

ただいま、J A S 規格の制定に関する背景とその必要性、方向性についてのご説明がありました。今回の介護食品の J A S 規格制定は、農林水産省のスマイルケア食普及推進会議等の有識者による検討を踏まえたものであるということの説明がありました。ただいまの事務局からのご説明に関しまして、ご質問があればお受けしたいと思います。また、今回設置されておりますスマイルケア食普及推進会議の議論に参画いただいていた専門委員の方もおられると思いますので、そういった方もぜひその会議での議論のここに至ったところの経緯などをご紹介いただければと思います。

いかがでしょうか。どうぞ、夏目委員、お願いいたします。

○夏目委員 すみません、単純な質問なんですけれども、例えば資料 4 の 1 ページのところで統一分類が出てきますと、黄色のところと統一分類で 2 があり、それから赤のところでも 2 があるわけですね。そうすると、既存の民間規格のところをずっと見ていくと、違うところはどこかというところ、学会分類のところしか違いが見えてきませんけれども、このところはどのように解釈したらいいのか、もう少し説明いただきたいと思います。

○森光部会長 ありがとうございます。この件に関しましてはどういたしましょうか。専門の方または事務局のほうから……。菊谷先生、もしよろしければと思って、ごめんなさい。ありがとうございます。

○菊谷委員 私の解釈になるかもしれませんが、リハビリテーション学会のこの学会分類においては、この 2 という項目の中に、資料を見ていただくとおわかりのように、非常に均質なものである 2-1

というものと、多少の不均質なものを含んでいる２－２というものが存在しています。これは、我々嚥下の臨床をやっている者にとっては、同じ２でも、かなりの能力差というか、違いがあるのが実際です。

ですが、一方で今UDF分類で発売されている区分４というものは、非常に幅広いところを押さえておりまして、いわゆるペースト状のものは、基本的にどんなものでもと言ってはあれですけども、物性がさまざまなものが含まれていて、それをそのまま２と、嚥下に困難な方向けのものに入れ込むのには少しリスクがあるのではないかということと、現実にはさまざまな物性を含んでいるものが含まれていることから、今回提案をいただいている許可基準に合わせようとしたときに、物性測定等はなかなか困難をきわめるだろうといった配慮から、この部分は２つ、ちょっとわかりにくい面もあるかと思うんですが、黄色の２と赤の２を併存させたという都合かなと解釈しております。

○森光部会長　いかがでしょうか。

○夏目委員　ご説明、ありがとうございます。それで、黄色もJAS規格にすると、そして赤は違うと。ところが同じ２があると。

そのこのところをどう解釈したらいいのかなということなんですけれども、すみません。

○菊谷委員　これは今、医療保険のほうでは、介護保険も同様なんですけど、医療保険・介護保険においては、この食形態の分類を学会分類2013に合わせるようにという方向性が少しずつ出てまいりまして、例えば老人保健施設等から在宅にかえられる方または病院から在宅にかえられる方が、この病院や施設においては学会分類の名称で食事をしている。

例えば２－２とか２－１とかという形で食事の提供がされていて、その方がおうちに帰ったときに、２という数字を持っていれば、在宅を中心として、やはり２ということで召し上がれるということなんですけれども、現実、赤の２というのが今後許可基準に制定しているものに数として出てくるかという、実はそれほど見込めないという想定がありまして、許可基準の現時点での厳しさもありますけど、これは厳しくていいのだろーとは思っているんですけども、現実には今市販されている区分４に相当するものを赤の２、病院で配慮できるような物性を持ったものに多く認証がもらえるかということ、そうはいかないので、現場で少し対応ができる形を希望して、黄色の２というのを実際は食べていただくということで、ここの数字を、例えば意見も出たんですけども、赤で０、１、２と来て、次を、今の黄色の２のところを３として、黄色の３を４とすればいいのではないかというご意見もあったのですが、そうすると、退院してきたときに４を握ってきた人が５になり、３を握ってきた人が４になるということで、１段階ずれるということのデメリットのほうが大きいのではないかということで、２で退院・退所されてきた方はおうちに帰っても同じ２なんだ、３で退院してきた人は在宅に帰ってきたら同じ３なんだというところの利便性というか、連携というか、その連結感を持たせるために、

この数字はあえて赤と黄色の中に2を残したということになっています。よろしくお願いします。

○森光部会長 ありがとうございます。わかりやすかったですね。

お願いします、ぜひ何かありましたら。

○吉良委員 介護をする立場から発言させていただきますと、食事というのは、もちろん栄養をとるという目的もあるのですが、もう一つは楽しみという目的もあります。すりつぶしてしまって食感が全くないものと、ちょっとだけ食感が残るところで、繊細な口の中で感触を楽しんでいただきたいということがあります。

ですので、ここは微妙なんですけれども、粒は残るというのも一つランクとしてあるとありがたいというところです。

○森光部会長 ありがとうございます。

よろしいですね。よくわかりました。私も何となく今でクリアになった気がします。

そのほか、この流れの中で、よろしくお願いします。すみません。

○秋山委員 消費者の立場からの質問です。自分が実際に買う立場になったらどうなのかという視点で疑問があります。私には小さな子供がいるのですけれども、赤ちゃんの場合だと、生後5～6カ月でペースト状とか、月齢で何となく大体この辺のものを使うというのがわかります。と90歳の祖母がいるのですが、介護食でどういうものを買えばいいのか、みんなすぐにわかるんだろうか？という疑問があります。現在、祖母は入院していて、近く退院してくるのですが、病院ではこういう食事をしているというのはわかっているのですけれども、退院してくるときにそこまで細かい指導もありません。退院のときに、「ではあなたは黄色の2番で今後やってください」というコミュニケーションがされるようになっていくのでしょうか。

そういうコミュニケーションというのが周知徹底されない場合は、消費者側が買いに行く際、適切なものを選ぶことができるのでしょうか。一人一人状態が異なるので、年齢で分けるわけにもいかないし、この分類を見て、この人にはこれというのをどのように消費者が選ぶことができるのだろうかというのがちょっとわからなかったもので、教えていただけないでしょうか。

○森光部会長 ぜひ消費者サイドから……。よろしくお願いいたします。

○藤谷委員 その件について。日本摂食嚥下リハビリテーション学会の理事をしております藤谷です。

従来、ユニバーサルデザインフードなどは、市販食品の区分です。市販食品の区分がいろいろあったわけです。医療の現場は、むしろ市販食品を使わないで、管理栄養士さんがつくっているわけです。その統一原語をつくらうということで学会分類2013をつくって、互換表も作成しました。今度の4月から、退院の際や在宅療養中の方に、管理栄養士さんが、嚥下機能の低い方への食形態

や栄養の指導ができるようになりました。従来は管理栄養士さんがいわゆる栄養指導をできるのは、高血圧とか塩分制限とか、そういう栄養成分についての栄養指導しか認められていなかったのです。けれども、厚労省のほうでも、今度の診療報酬改定で4月から嚥下機能に問題のある方に対しての栄養指導が点数化されました。そしてその本文の中に、摂食嚥下リハ学会の分類のような食形態の調整を医師が必要と認めた患者ということが明記されましたので、医療のほうから、退院するときの流れでも、従来とは違って、もっと積極的に、4月以降は退院するときにこのような食形態・市販品の選び方の指導があるようになると思います。

学会分類は、市販食品のみではなく、作ること・できている料理を選ぶことも含めて示しています。ですから、ご家族がご家庭でつくる場合でも、例えば嚥下調整食の3で帰りますよと言われたら、もちろん3のつくり方のようなものも指導するし、買うならこの段階のもの、というようになるわけです。今まではいろいろな基準がありましたが、こんどの改訂を踏まえて、いろいろな介護食品の料理の本を買っても、だんだん表現が統一されるようになっていきます。また、市販食品の黄色の3を買ってみて、このぐらいやわらかければいいと、市販食品を、自分がつくる場合の参考資料にすることが出来ます。全体的に、やっと流れがそうになってきて、医療と介護との足並みがそろってきたという状況だと思っていただければと思います。

あと、先ほど吉良委員からもありましたように、学会分類2013のほうは、表は簡略化しておりますけれども、実際には患者さんに、例えば2-1の能力だったら2-1だけを食べるのではなく、少量であれば、ちょっと歯ごたえのあるものを食べて、交互に食べれば食べられるとか、そういうことで食の楽しみと、あとリハビリ的な意味も含めて、同じ段階だけ一列に食べるのではなく、安全圏と楽しみとチャレンジングなものを組み合わせるとか、そのようなことも本文ではいろいろとご説明しております。どうしても市販食品の選択基準のフローチャートだと簡略化しなければならないので資料のようになっていますが、実際のところは、今ご質問がありましたように、必ずしもそしゃくと嚥下は切り離せないもので、上手にそしゃくできなければ誤嚥することもあるし、嚥下機能が悪くても、そしゃく力があればもうちょっと上が食べられることもあるしということはあると思います。フローチャートはあくまでもかなり簡略化したものになります。

○森光部会長 藤谷委員、どうもありがとうございます。

多分これである程度ばらばらなのが少し形が見えてくると、またきっと売る側も、栄養士さんなどがこういうものに専門化していってご相談しやすくなるような、そういう環境づくりが進んでいくためのまず第一歩目の布石ということで理解しております。ありがとうございます。

そのほか、どうでしょうか。背景、これまでの必要性に関して、何かご意見またはここだけは聞いておきたいということがもしありましたら。神山先生、お願いします。

○神山委員 私は、農水省の平成25年からのこれからの介護食品をめぐる論点整理の会から委員を続けてきまして、スマイルケア食普及推進会議にも出ておりました。その去年の12月の会議で、私も赤の2番と黄色の2番があるのがわかりにくいという意見を申した本人です。会議では説明されたのですが、今でもやっぱり私はわかりにくいような気が実はしております。赤の2と黄色の2は同じではなくて、均一か、均一でないかの違いがあると説明されました。そうであれば、黄色の2ではなくて、例えば黄色の3とか、違う番号というのにかえて選ぶ方にはわかりやすい可能性もあるのではないのでしょうか。

あともう一点は、現状の市販介護食品として、例えばユニバーサルデザインフードは、もう15年ぐらい、たしか歴史があると思うんですけれども、区分1、2、3、4がありマークがつけられて、かなりもう一般のスーパーなどでも手に入る状況にあります。それは、症状が軽い人向けというか、一般食に近いものが1になって、悪い状態になるほど2、3、4と増えています。今スマイルケア食の番号のつけ方と逆になっているということから、一般の消費者の方が普通に食料品店なりドラッグストアなどへ買いに行くときに、かなり混乱があるのではないかという心配が、私にはあります。

○森光部会長 今回の点に関しては、ご意見ということでよろしいですかね。

確かに、J A Sの場合は任意ですので、必ずつけなさいというものではないということですね。あるときはきつとこのマークと他の表示が並行する場合がある。事務局からもし何かご意見があれば。

○松本食品規格室長 今回のマークの数字の話につきましては、いろいろなご意見がある中で、12月に決定させていただいたということで、きょうこの場でというよりは、既にご議論の結果こうなっていると理解しておりますし、この分類を前提に規格のほうの議論も進めさせていただきたいと思っております。

先ほど数字の2が2つあってわかりにくいのではないかという話がありましたけれども、これは、0～5の数字は固さに対応していて、ただ2のほうは、先ほど不均質なものと均質なものという話もありましたけれども、結局、飲み込みやすい、飲み込みにくいという点で黄色と赤が分かれています。ですので、2は、固さの程度としては大体近いことを表し、飲み込みに問題がある人向けのほうが赤で、飲み込みに問題がそう小さくなくて、むしろかむことに問題があるという人向けは黄色といったことで、色で区分していただくと、ご理解いただくとわかりやすいかなと思います。

○森光部会長 ありがとうございます。

そのほか、何か全体を通しまして、目的、背景、今後の制定にかかわるまでの前段階でご意見等がありましたら、お願いいたします。よろしいですか。

それでは、ここまでの議論をありがとうございました。食機能に問題のある方の中で、特にかむことに問題がある人向けの食品を対象としたこのJ A S規格の制定について、委員の皆さんの中のご意

見としては、こういう形をつくっておいたほうがよいという認識で共有を得られたということで、よろしいでしょうか。

では、これをもとにしまして、実際に諮られたという形で、具体的な規格の論点の議論に移りたいと思います。すなわち後半の部分ですので、大事ですので、それでは引き続きまして、J A S の規格の内容と論点について事務局からご説明願います。

○高崎上席規格専門官 それでは、資料5を用いまして、規格の内容、論点についてご説明いたします。

資料を1枚めくっていただいて、1ページ目でございます。スマイルケアの推進会議の議論を踏まえてJ A S 規格を制定するに当たって、論点として、ここに書かれている3つの論点があるのではないかと整理をしたところです。

1つは、J A S 規格に定める基準、こういった基準を定めるのか、もう一つは区分。J A S の区分というのは、例えば、かむことが困難な人向けの食品を一本で規格化するのか、それとも例えば固さに応じて分類分けするのかということ。それから2つ目は、これは物性ですので、物性値、物性基準といえますか、数値的な部分をどう取り扱うのかということ。論点の3、物性基準を設けない場合、これも数値基準的なものということで理解いただければと思うんですが、それを設けない場合における品質格差の抑制措置。この3つを論点として整理したところでございます。

それで、論点1の2ページから3ページにわたってその規格の項目・区分ということなんですが、J A S の規格を制定するに当たって、民間の規格基準がある。これと全く乖離したものをJ A S でつくと、現在、民間の規格基準を活用していらっしゃる利用者の方やメーカーさんといった供給者の方、こういった人たちに大きな混乱を来すだろうということで、今現在ある規格基準をベースにJ A S 規格の制定に当たっては考えていく必要があるのではないかとというのが基本でございます。

それで、実際に民間の基準ではこういった書きぶりになっているのかというのを整理しました。ただ、ここで整理させていただいたのは、その食品の属性、物について、どういう物なのかという基準を載せてあります。場合によって、どういう人向けという人に着目した書きぶりも、同じ基準の中でしてあるものもありますけれども、そこは省いています。というのは、J A S 規格自体は、食品その物に着目した規格ですので、それと同じ目線になるようにということで整理したということです。

それで、表1が固さと、離水の程度、それから粘度、それから3ページ目の表2が凝集性と付着性、それぞれの項目ごとに、民間基準、民間規格ではどのような書きぶりになっているのかというのを整理しました。これをごらんいただいてわかるとおり、黄色の部分といえますか、かむことに問題がある人向けですので、メインになるのは固さでございます。固さの基準については、ここに整理している4つの民間基準全てに何らかの規定が置かれているということです。一方、例えば離水の程度とい

うものは、UDFと学会分類には記載がありますが、そのほかの基準については書かれていないといったことがございます。こういったことから、全ての民間基準で固さは規定しているということで、JASにおいても、規格項目としてはやはり固さが中心になるだろうと。それ以外の項目としてはどうするのかということなのですが、複数の民間基準で規定している項目については、JASでも規定を置いたほうがいいのかということです。そういったことから、この3ページ目の括弧書きにありますとおり、基準項目としては、固さのほか、凝集性、付着性、離水の程度を設けることとしてはどうかということ。それと、区分なんです、これは固さに応じて現在も4つに分かれている状況にあるのであれば、JAS規格でもこの4区分としたらどうかということです。

それからもう一つ、4ページ目なんですけれども、これは農林水産省の補助事業の中で、介護食品についてのウェブアンケートの結果です。この図4をご覧くださいと思うんですが、これからの介護食品への要望という中で一番多いのが、「見た目の良さと味のおいしさ」ということであります。介護食品であっても、一般の通常の食品と同じように、食べる楽しめといえますか、そういったものには配慮する必要があるのではないかということで、こういった項目についても規格の中で考えたらどうかということでございます。以上が論点の1番目でございます。

それから、5ページ目から8ページ目にかけて、これは論点の2つ目で、物性基準の取扱いということです。先ほどの既存の民間基準でも、書きぶりとして、定性的な書きぶりをしているものと、数字を入れてあるもの、いろいろあったと思います。今回JASで規定する際に、数値基準的なものをどうするのかということなのですが、5ページ目は、実際に介護食品をつくっていらっしゃるメーカーさんにアンケートをとって、物性では、固さ、付着性、凝集性について、どういった検査といえますか、評価をやっているのかというのを聞いた結果です。これは33社に聞いていまして、官能評価は全ての会社でやっていると。一方、固さについては、基準値——基準となる数字を設定した上で実際に測定している、外注も含めてなんですけれども、そういうところが大半でした。一方、付着性、凝集性につきましては、官能評価は全部やっていますが、基準値を置いたり、測定したりというところは大部分少ないということ。それと、官能評価の結果と測定値の関係は、固さについてはおおむね測定した数字と官能評価とは一致する傾向にあるのだけれども、それ以外はなかなか一致しないといった状況にあるということです。これが一つ実態としてあるのではないかと思います。

それから、6ページ目をごらんいただくと、これは別途、実際に介護食品の事業者さんから、それぞれの会社でとっている固さの実測値、データを提供していただいて整理したものでございます。官能評価と一致する傾向にある固さについては、ばらつきはあるものの一定の範囲に収められているといったことは言えるのかなと思います。ただ一点、このグラフは縦軸に対数の目盛りをとっております。

すので、数値が大きくなるに従って図では目盛り間隔が狭くなっております。そのところはちょっと注意していただければと思います。実際はもっと幅が広いというか、そういった状況にあるとは思っています。

それからこの6ページのデータ等々を踏まえて、7ページ目なんですけれども、スマイルケア食の推進会議の中で物性についての専門家の方々にご議論いただいた内容を整理したものです。結論から言うと、ご専門の方々には、物性値を基準として置くことはなかなか難しいのではないかという方向で認識が一致されていたのかなと思います。一番上に書いてありますとおり、物性値は、測定したとしても、プランジャーというのは測定機器の一部なんですけれども、その大きさとか材質とか、あるいは固さというのは、プランジャーをぎゅっと差し込んでその抵抗を測るというか、大体そういったことで測定するのですが、この差し込むときの速度をどうするかとか、そういった条件によって大分変わってくるということから、絶対的な基準値を設けるのは困難ということです。

それから、実際に各介護食品のメーカーさんは、固さを測定して、基準値を設定していらっしゃるんですけれども、これはあくまでも品質管理の一環としてやっているのではないかと。実際、その物の評価、例えば固さの評価という物性の評価については、官能評価で判断しているのではないかと思います。

それともう一つ、固さについて言えば、食品というのは、均一な食品だったらまだしも、複数の素材で構成されている食品、肉ジャガだったら、肉ジャガの肉を測定するのか、ジャガイモを測定するのか、ニンジン測定するのか、それによって固さは違ってきます。ですから、どこの部位を測定するのがいいのかということですが、食品全体で判断するというのではなくて、一番固いものに着目して固さを判断するのが適当ではないかということです。

あと、凝集性については、正しい指標とはならない。凝集性自体はなかなか困難だといったお話がありました。

以上のことから整理したものが8ページ目でございます。これは物性基準の取扱いということで、ちょっと繰り返しになる部分もありますけれども、一つは、定量基準の統一化は困難。物性値自体、その測定条件あるいは測定部位——どの部分を測定するのか、こういった変動要因が多くありまして、例えば数値が出たとしても、それが何の数値なのかがよくわからない。測定結果が真の物性を示しているかどうかの判断は難しいといったことが一つ。

それから2つ目は、測定方法の標準化と書いてございますけれども、J A Sの規格の中で定量基準、例えば〇〇については水分何%以上とか、粗タンパク何%以上とか、そういった基準が書かれているものがあります。こうした基準を書くときには、測定方法もあわせて書きます。これこれこういう測定方法でやったらこの数字になるということです。その測定方法については、妥当性の確認というこ

とで、同じ測定方法で幾つかの研究機関、試験機関で共同試験といって一斉にやってもらうわけです。その際にサンプルも均一に調整した同じサンプルを使って共同試験をやって、全く同じ数値は出ないんですが、一定の幅におさまる数字が出て初めてこの測定方法を採用しましょうと、測定方法の妥当性を確認するということです。しかし、少なくとも食品の物性について共同試験をやる、あるいは資料、サンプル自体を均一にすること自体がちょっと難しいというか、均一にしまうと物性は当然変わりますから、そういったことで、妥当性の確認のための手法が確立されていないという中で、測定方法の標準化も困難だろうということ。

それと3点目が、介護食品メーカーの状況ということで、実際、官能評価を重視しているという状況等々から、JASで置く物性についての基準は定性基準にしたかどうかということです。もう一つ、これは論点3にも関係してくるのですけれども、固さについては、各社の測定値は一定の範囲に収れんするという傾向がありますので、そこはばらつきの抑制に活用できるのではないかと。ばらつきの抑制というのは、定性基準は人によって判断が違ふというか、客観的な評価というのはばらつくといった部分が出てくるかも知れませんが、そこを抑制できるのではないかとということです。

9ページ目から、物性基準のないJAS規格の下における品質格差の抑制措置。ここで言う「物性基準のない」というのは、数値基準のない、定量基準ではないといった意味でございます。ここは、いわば定性基準で置くと、客観的な評価というのはなかなか困難ですから、同じ固さの区分であったとしても、商品によって固さが異なってくる部分が出てくるのではないかと。それをどうやって抑制するのかということでございます。

9ページは、JAS認証のスキームです。JASは、JAS規格に合致している商品にJASマークをつけることができるということなんですが、誰でも彼でもつけられるわけではないということです。あらかじめ登録認定機関で認定を受けた認定事業者に限ってつけることができるということです。要は、品質管理をきちんとやって安定した製品をつくれる能力を持っている事業者のみが認定を受けるといったスキームになっております。

認定を受けるための要件として、これはJASの規格とは別に、ここに書いてあります認定の技術的基準というのが告示で決められています。この認定の技術的基準の内容は、9ページの点線で囲ってあるところに書いてありますけれども、製造業者等がJAS規格に適合する製品を確実に供給できることを担保する技術的な基準、具体的には、施設の要件とか、品質管理の方法とか品質管理の体制、あるいは格付の実施方法・体制、こういったものを定めています。この基準に合致しているかどうか、登録認定機関というところが各事業者を審査して認定する。認定事業者だけがJASマークをつけるということで、その各事業者は品質管理をきちんとできる事業者ということでございます。これを先ほど申し上げた品質格差、ばらつきの抑制に活用できるのではないかとということです。

10ページ目を見ていただくと、これは、これまでのメーカーさんの品質管理の状況とか、測定に当たって、なかなか物性は厳しい、定量的な数字は厳しいといったもの等々を改めて整理したものなんですけれども、繰り返しになる部分もありますけれども、測定条件というのは、各社各様ながら各社でやっているということがあります。測定値にばらつきがあるといったこともあり、定量基準の統一化は困難ですし、測定方法の標準化は困難ということから、J A S規格については固さについて定性的な基準を規定する。この定性基準の場合、なかなか客観的な評価、客観性が担保できないということで、そこをJ A Sの認定の技術的基準の品質管理の部分で補おうということです。品質管理として、介護食品の場合は、固さの基準値を各会社の中で決める。官能評価を実施する。この固さの基準値を決めるということは、固さも測定するということなんですけれども、各事業者の中では、固さの測定と官能評価との関係も把握した上で、そこの中できちんと管理していくといったことを認定の要件としてはどうかということです。実際、そのメーカー・各事業者さんも、固さは大半が測定している実態があるし、官能評価も行っている。こういった規定を置いたとしても、今の事業者さんで何が無理があるかという、そうでもないだろうといったことをございます。

以上が論点の3番目でございます。

11ページ目がこれまでの論点について整理したものということで、ここは繰り返しになりますので、割愛させていただきます。

そういったことで、12ページ目でございます。J A S規格と認定の技術的基準の概要の案ということです。こういったことを踏まえて、J A Sの規格として、こういった内容でどうかということです。

J A Sの規格については、区分としては4つの区分。これは、固さに応じての区分で、「弱い力がかめる」、「歯ぐきでつぶせる」、「舌でつぶせる」、「かまなくていい」。資料中「かまなくてもいい」は誤字です。申しわけございません。「かまなくてよい」に修正をお願いします。

こういった区分で、実際の物性の基準としては、固さについては、それぞれに対応するものということで、固形物のうち最も固いものについては、弱い力がかめる程度、歯ぐきでつぶせる程度、舌と口蓋間で押しつぶせる程度、一番下の区分については、かまらずに飲み込める程度、こういった固さの定性基準を置く。付着性、凝集性については、適度であること。これは区分ごとではなくて、区分横断的に、適度であること。離水につきましては、下の2つの区分については、ゲル状のものは著しい離水なしという規格を置く。それから、見た目のよさ、おいしさの関係は、上の3つの区分については、食品としての形を有していること、食味良好かつ異味異臭がないこと。一番下の「かまなくていい」の区分については、食味良好ということで、形について、形状の要件についてはここでは外してございます。

こういった品質基準を置いた上で、表示の基準といたしまして、まずやわらかさの程度、これは書

いていただくということです。商品に書いていないと、実際に購入するに当たってもどれぐらいの固さなのかがわかりませんので、見やすい箇所にそれぞれ、「弱い力でかめる」等々の文言を書いています。

それと調理方法ということで、介護食品をそのまま食べるのであれば別なんですけれども、一定の調理をした上で食べるという場合、その固さ、物性は、実際に口の中に運ぶ、その状態が一番大事だと思います。したがって、調理方法もあわせて書いていただくのかなというところでございます。

これが J A S 規格の概要ということで、J A S 規格自体のイメージがなかなか湧かないと思いますので、机上配布資料 1 を見ていただければと思います。これは「そしゃく配慮食品（仮称）の日本農林規格」ということで、名称を仮称で置いています。適用の範囲、定義がそれぞれ書いてあるということなんですが、今回対象とする J A S 規格は黄色の部分ということでございまして、ここで書いて定義してあるとおり、「そしゃく機能の問題に対応し、容易にそしゃくが出来るよう固さを調整した加工食品」。かむことに問題がある人向けの食品についてですから、実際にかむ機能に対応して、容易にかむことができるように固さを調整した食品という定義を置いております。その上で、「かまなくてよい」から「弱い力でかめる」の 4 区分ということです。

第 3 条は、かまなくてよい食品の規格ということで、品質としては、調理後の内容物の性状、先ほど申し上げた食味良好、異味異臭がない、付着性・凝集性が適度、ゲル状のものにあっては、著しい離水がない。調理後の内容物の固さは、かまずに飲み込める程度。あとは内容量と添加物。それから次のページで、容器又は包装の状態。これは、通常のといいますか、ほかの J A S の規格でも一般的に規定されている事項ということです。これが品質事項です。

それから、表示事項については、この「表示」に書いてございます。ここでいろいろ書いてあるんですけれども、基本的に食品表示基準に基づく表示というのは義務づけられておりますので、これは別に介護食品に限らず何でも同じなんですけれども、介護食品としてプラスアルファで必要なものというのは、ここで言うと、「かまなくてもよい」という用語、ここは必須になっているということで理解していただければよろしいのかなと思います。

それとあと、(2) の調理方法も、物によっては食品表示基準で表示が義務づけられている品目もありますけれども、仮に食品表示基準では表示義務がないものであっても、介護食品についてはここは書いていただくといったこととさせていただきます。

以上、第 3 条が「かまなくてよい」ということで、第 4 条も、区分が違いますけれども、書かれている内容については基本的には同じ。固さの程度は当然違いますけれども、こういった形で J A S 規格の素案を今回提示させていただいているということです。

ちょっとすみません、12ページに戻っていただいて、申しわけございません。一方、認定の技術的基準についてなんですが、これは別途というか、追加で介護食品の場合に書いていただくべきと考えている事項はここに書かれている内容が主なものです。品質管理については内部規程で製品の固さの基準値、官能評価に関する事項を規定していること。固さの測定機器——これはレオメーターとか、いろいろあるようなんですが、こういったものを備えていること。それから、官能評価担当者、これは経験者を2名以上置いて、官能評価を行わせている。品質管理を実施しその記録を作成・保存していること。これはほかの品目でも同じことなんですが、こういったことを認定の技術的基準を置こうということです。

これも机上配布資料2で、認定の技術的基準（素案）ということで、ちょっと用意させていただいております。これはいっぱい書いてあって大変なのですが、内容は食料缶・瓶詰の認定の技術的基準がベースになっています。例えばこの素案の1ページ目を見ていただくと、4の（1）にアンダーラインが引いてあります。これが、介護食品、そして配慮型食品の場合に、プラスアルファといいますか、追加で規定する内容ということです。下線が引いてある部分が介護食品向けの追加事項ということで理解いただければと思います。要は、固さについては測定し、品質管理をして、官能評価とあわせて、きちんと各社で管理していただくといった内容になっております。

すみません、ちょっと時間が長くなりましたが、事務局からの説明は以上でございます。

○森光部会長　ありがとうございます。

大変大事なところで、資料5に関しましては、いよいよJAS規格案に関して、最初は3つの論点が出てきたと思いますが、1つは区分に関して、論点2としては、物性の基準の取り扱いをどこまで行うか、そして論点3におきましては、品質の格差がまちまちに出してしまうのをいかに抑制するかと。

実際に、12ページで出てきたように、それをどのように概要化して、なかなかわかりにくいんですが、これは案ですので確定事項ではありませんが、机上配布資料2つを用いて、こんなイメージになりますということで、今出てきました。これにつきまして、ぜひ具体的な規格が出てきましたところで議論をお願いしたいのですが、多分何かばつとやってしまうと、論点が少しぼけて……。

よろしいですか。もしあれだったら、最初にちょっと私のほうから少し整理させていただきたいのは、これは実際にはもうスマイルケア食の推進会議で検討課題として進められているので、今出されたJAS側の規格とスマイルケア食の推進会議で出てきたものに相違点がないかどうかだけまず確認したいと思うのですが、いかがでしょうか。その点に関して、皆さんもう審議を重ねているので、この案に関して急に違うなどということはないと思うのですけれども、大もとのところをまずご確認したいと思いますが、特にこちら側の委員の方に関係してくるところだと思いますが、大丈夫そうですか。これで多分審議されてきたことは網羅して出てきそうなイメージが大丈夫ということで……。

すみません、では先をお願いします。

○吉良委員 最初にこのお話をいただいて、スマイルケア食がJAS規格になるのかどうか不安があったのですが、今のご説明を伺いまして、よくわかりました。ありがとうございました。

ただ、先ほどの議論でもありましたが、今回の件は順番がものすごく大事です。どのように並べるかというのが大事です。そうしますと、机上配布資料1の日本農林規格、この並べる順番の条項規定が逆に並んでいますので、できれば、この12ページを今後も表に出していくのであれば、これに合わせて条項も並べていただいたほうがわかりやすいのではないかなと思っております。いかがでしょうか。

○森光部会長 それはすごく重要ですね。ほかの方が、専門家が見られても、こういう順番にこれに対応するというのは、これは多分事務局のほうで対応可能な資料の出し方にもなると思うので……。

○高崎上席規格専門官 これは、素案では、第3条が「かまなくてよい」から始まっていますが、順番を逆にして、最初、第3条を「弱い力でかめる食品」に置きかえたらどうかといったご指摘でございますか。

○吉良委員 はい。

○森光部会長 大丈夫そうですか。

○高崎上席規格専門官 そういう方向で考えたいと思います。

○森光部会長 ぜひ、わかりやすい方向の資料づくりで、吉良委員の指摘はそういう形で。

神山先生から何か。お願いいたします。

○神山委員 前に物性に関する専門の会議（作業チーム）が1回ありましたが、「歯ぐきでつぶせる」という基準が、食品会社の方たちは健常者なので、「歯ぐきでつぶせる」という官能評価ができないので、ここだけは難しいのではないかという意見が会議で出たと思います。「弱い力でかめる」とか「舌でつぶせる」「かまなくてよい」というのは歯がある人でもできるのですけれども、「歯ぐきでつぶせる」というのは自分の歯がある人ではそもそもできないと思われます。ですからここを官能評価で決めるということであれば、何か別の方法を、たとえばかたさは数値だけで決めるとか、取らないと難しいかと思います。

○森光部会長 これは、もし実需者の森委員から何か。この辺はやはり難しいものなのか、それとも何か歯ぐきに関しての……。

○森委員 介護食品協議会の森でございます。

ご指摘のとおりUDFの中でも、これは「歯ぐきでつぶせる程度」と言っております。実際に食べるシーンを当協議会としては想起して、歯がない方でも歯ぐきでつぶせるとしているのであって、当協議会におきましては、これを官能評価でやるというのは、官能試験者が歯のない人でなければ

いけないというのでは現実的ではないので、私どもとしましては、それを代用する形で固さの規格基準をつくっている次第です。それにつきましては、今回配付の資料にも書いてありますが、ご指摘のとおりで、官能評価だけに頼るとするのは必ずしも正しくない。やはり官能評価を代表する物性値は何であるのかというのをセットで示さないといけない。ただ、これはいろいろな食品の系がありますので、一概にどうかというのも議論の余地の残るところだとは思っております。

意見も述べさせていただくと、今回農林水産省からご提示いただいた案というのは非常にいいのではないかと考えております。JAS規格としてはこういうスキームをつくっていただいて、あとは、どの数値をもってして、例えば特に「歯ぐきでつぶせる」に代表されるようなものに関しては、登録認定機関がこういう数値をもって規定したいという提案をして、国として妥当性があると認めただけなのでしたら、そのように進めるのがいいのではないかと思います。

これからいろいろな食品が出てきますけれども、Aという登録認定機関は一般的なおかずのような加工食品を得意として、その規格基準を認定していきたいと思うかもしれませんし、非常に測定が難しそうな物性が口の中で非常にドラスティックに変わるようなアイスクリームみたいなものでは、Bという団体が主には研究して、その特定の方法あるいは官能の評価の仕方を考えるようになっていただけると、より産業界としても、あるいは利用者の方としてもわかりやすいのではないかと考えております。

以上です。

○森光部会長 ありがとうございます。

ということで、では皆様の意見の中では大きな乖離はなく、もちろんよいものへまた形をブラッシュアップしていくにしても、このJAS規格の案の原型としてはこれでまずスタートしてよろしいということで、では議論を進めてまいります。藤谷委員から手が挙がりましたので、ぜひよろしくお願いいたします。

○藤谷委員 消費者団体の方もいらっしゃるので、今も森委員からも出ましたし、神山委員からも出ましたように、これは4段階の形態を短い言葉で表す表現として「弱い力」、「歯ぐきで」、「舌で」、「かまなくてよい」と言っていますけれども、基本的には口の体操のためには何回かかんだほうがいいし、むしろかむことによって味とか感覚をつかんで食べるので、「かまなくていい」と表現してしまうのは私はちょっと心配です。また、実際はご存じのように、歯がないほうが食べやすい、せっかく入れ歯をつくったのに、歯ぐきのほうが食べやすいという人は結構いらっしゃいますよね。だから、人によっては順位が逆転するわけで、あくまでもこの表現は、一般的なそしゃく機能の低下を代表した用語で示したものにすぎないんです。

実際には、つぶしたことでばらけてしまい過ぎるのも困るのです。昔の寒天のようなものはかえ

ってばらせるので食べにくくて、そのために、まとまりやすさである凝集性とか、張りつきにくさである付着性の問題が出ているので、これを純粹に、本当に歯ぐきでつぶせばいいんだとか、なぜ入れ歯を入れると食べにくくて、歯ぐきで食べたいというお年寄りがいるかということ、それは感覚機能が、入れ歯がないほうが自分の歯ぐきの感覚があるので、かえって物品操作がしやすいからなんです。そのようなことがとても大事で、あくまでもこの4つの用語は表示のことを考えて短い言葉で代表したものであるということに過ぎません。そのような知識の普及は、スマイルケアの活動としては非常に重要だと思います。そして、咀嚼というのは、単にばらばらにすればいいのではなくて、まとまって飲み込みやすい食塊にするのだということ、例えば砂をかむようなという言葉がありますが、そんなにばらけても困るし、そぼろとかでもばらけても困るし、いり卵ぼろぼろは食べにくくて、スクランブルエッグは食べやすいというように、飲み込みやすくするためのそしゃく（でありその機能低下を補う食形態）であるということをおわかっていただくということが非常に重要です。J A Sができて、この言葉だけがひとり歩きしないように、あくまでもスマイルケアの宣伝普及のところでしていただきたいと本当に思います。

それで、出していただいた机上配布資料2のほうに格付責任者のみが講習会を受けるということになっているのですが、私としては、官能評価をする人も何らかの講習会を受けていただきたいです。結局、そしゃくを下手にすると嚥下に失敗するので、赤ではなくて黄色を作る人たちにも、嚥下と嚥下障害について知っていただきたいと思うので、官能評価者も講習会を受けていただくようなことを希望します。

○森光部会長　ありがとうございます。

このほか、全体を通してなんですが……。今の件、お答えのほうを事務局から。はい、お願いいたします。

○牟田食品製造課課長補佐　ご質問、ありがとうございます。食品製造課の牟田と申します。

先ほどの格付責任者だけが研修ということなんですが、それだけでなく、官能評価を担当する方の資格というのも認定の技術的基準で書いておまして、これは、官能評価をする方がその経験として1年以上あるということで、そこはしっかりと実施していただくということとしております。また官能評価を行う品質管理や格付検査の担当者も、J A Sの研修を受けていただくことになります。

○森光部会長　よろしく願いいたします。実際に言葉がひとり歩きしないためには、先ほど言ったようなスマイルケアとこのこういう連携はとても重要になっていくと思いますので、今後、皆様もぜひ目を離さないで。

そういう意味でいくと、先ほど秋山委員から出たような一般の方が買う立場でというときに、このJ A S規格というものについて、ちょっと話を戻していきたいと思うんですけれども、こういったこ

とに関して、こういったところでの問題点からこの規格が出た、このように書かれて、番号がつく、つかないは別にして素案がある。こういったものがJAS規格で出て、あくまでも厚労省が出すようなパターンとは違いますので、加工製品に関する規格であるので、文言等、つくり方についての規格になってくると。これを見た感じで、これはこちら側になると思うんですけども、何か問題点とかを感じるようでしたら、今ご発言いただきたいと思います、いかがでしょうか。すみません。お願いいたします。

○高増委員 ちょっと気になるところがありまして、用語のほうで、これは主観的ですよ、どちらかという。客観的な数値のほうにレオロメーター等とお書きになるのであれば、やはりレオロメーターである程度の範囲をこちらのほうの製造者等のところに入れていただく、またはこちらの規格のほうにもその固さの数値を入れていただいたらよろしいのではないのかなと。

私も実際に市販されているものを使っておりまして、業者さんによって相当差があるというところは、もちろんそれがおかず系なのか、例えばタンパク質系と植物系ではやはり全然違ってきて、同じユニバーサルの数値がついていても随分違うなというところ、業者さん間の均衡というのか、均一化を図るためにも、数値を入れていただければと思います。

それから、封をあけたときに、固形物と水分との量というのも相当違うような気がしまして、できましたそのようなものもちょっと入れていただければ、食べさせる側というか、使う側にとっても便利なのではないのかなと思いました。

○森光部会長 ありがとうございます。

例えば今のようなご意見に関しまして何か、実際にこの数値に関して、すみません、よろしくお願いいたします。菊谷委員、お願いいたします。

○菊谷委員 菊谷です。

藤谷先生が言ってくださるかなと思ったというか、さっきの意見と少しかぶっているところがあるんですけども、これは、この用語の分類、「そしゃく配慮食」という名前に今後していこうという案ですよ。

今回、この「そしゃく配慮食」という言葉が初めて出てきたのと、あとは、この名称が、「かまなくてよい」、「舌でつぶせる」、「歯ぐきでつぶせる」という、本当にこれでいいのかどうか。というのは、藤谷先生からは入れ歯を使えない人がたくさんいるという今の実態も披露いただいたのですが、実際にはもう80歳の人で自分の歯でかんでいる人は半分以上を超えているので、むしろ歯ぐきでかんでいる人のほうが少数派になってきている世の中で、「歯ぐきでつぶせる」という表現が果たしてイメージできるかどうか。これは、UDFの分類で「歯ぐきで」という表現が始まったのですけれども、もっと前から言うと、離乳食の段階で、歯が生えてくる前の子供たちの歯ぐきでつぶせるという感覚

で、「舌でつぶせる」、「歯ぐきでつぶせる」、歯が生えてきて「すりつぶせる」といった表現を何となく引っ張っているような気がして、だとすると、この表現が果たしていいのか。

この用語のところを、今日決めるのではなくて、多分、今日ではないと思うんですが、ちょっと検討したいなと思いました。そこにつながる定義の文言についても、やはりイメージのしやすい言葉に整理しておいたほうが、ちょっとここでずれているといけないのかなと思ったところです。そのあたりは、ここでこの言葉でオーケーだよとならないようにしていただけたらなと思います。ちょっと検討の余地をいただきたいということです。

○森光部会長 これに関しては、事務局のほうから特に説明はないですか。今回は素案ですから……。

○松本食品規格室長 「かまなくてよい」、「歯ぐきでつぶせる」などの表現ぶりについては、先ほど森委員からも、提案をさせるような形といったお話もございましたけれども、実はJAS法にも、関係事業者から案を申し出ていただいて、それを審議して規格にするというスキームもございますので、いろいろなやり方があるかと思いますし、今、菊谷委員からもいただいたような、専門の方々にご検討なりをいただくということもスタートの時点としては重要だろうと思いますので、そこはむしろアイデアを頂戴できれば大変ありがたいなと思っております。

それから、すみません、そしゃく配慮食品という今までの少なくともスマイルケア食の普及推進会議のほうで出てきていないワードを使った趣旨ですけれども、先ほど部会長からも随時お話しされておりますとおり、こういった特徴や属性を持った食品をどのように摂食していただくかというのは、摂食指導の話であって、ここではあくまで食品の属性の話です。そういうことからすると、今回定めようとしている食品とはどういう食品かという、端的に言うと、やわらかい、固さに配慮した食品ということです。ただ単に固さに配慮したということだけになりますと、例えば離乳食みたいなものも今回対象になるような感じもしてまいりますが、我々が今回ターゲットとしている範囲はどこかという、例えば高齢者であったり、あるいは障害者であったり、そういう方々の食べる機能、かむ機能に配慮が必要だという、そこが出発点ということですので、配慮食という言葉が一つのキーワードかなと思います。それで、いろいろな類例、世の中でよく使われている言葉などを見ますと、例えば「アレルギー配慮食品」とか、これはアレルギーという作用に配慮した食品。ですので、今回も、「そしゃく」あるいは「そしゃくの機能に配慮した食品」ということが今回のこの言葉をあらわすには一番適当なのかなと思って、今こういう名称を今回ちょっと案として提示させていただいております。

それから、客観的な数値を定められないかというお話がございましたけれども、これは先ほどもお話しさせていただいたとおり、いわゆる客観的というか、絶対的な測定方法が確立していないというそもそもの問題があって、技術的な限界といえますか、なかなか絶対的な物差しは定められないので

はないかというのがございますので、規格の中にはなかなか書きにくいのかなと思っております。

ただ、先ほどもデータでお示ししましたとおり、メーカーごとの独自のはかり方ではかった数値はメーカーごとに一定の範囲に収められているということです。今回、メーカーごとに自社で基準値をまずつくっていただくということを今回認定の技術的基準の中で担保させていただくことを考えております。

加えて、官能評価はばらつきが出るのではないかとということを先ほどおっしゃっておられましたけれども、そこは我々も気にしているところでして、だからこそ、そもそも誰がやってもいいというわけではなくて、あくまで1年以上官能評価の経験を有する者に官能評価をさせる、しかも2人、官能評価をできる者を入れるという基準にしております。さらに、先ほどからもご意見あるいは先ほど牟田のほうからもお話しさせていただきましたけれども、余りその差が出ないように、講習会なり研修会なりというものをやって、埋め合わせをするといいますか、同じものは同じ官能評価というか、官能評価ができる者が官能評価をしてみれば大体同じ結果になるように、かつそれを自社の数値の基準で縛るといった形で対応できないかと考えているところでございます。

○森光部会長 秋山委員、お願いいたします。

○秋山委員 「歯ぐきでつぶせる」とか「舌でつぶせる」というのは、私は、今8カ月の赤ちゃんがいて、ちょうど離乳食真っ最中なので、特にそれが気になるのかもしれないんですが、これがドラッグストアで売られることを考えたときに、「舌でつぶせる」とか「歯ぐきでつぶせる」というのは離乳食とほぼ同じ表現なので、買う人が赤ちゃん用を買いに行ったとしても、その表現を見て間違えて購入してしまう可能性を懸念します。

これが介護用のものであるということを明確にわかるように、それこそスマイルケアのプロモーションと一緒にやっていくべきことなのかもしれませんけれども、もし「歯ぐきでつぶせる」という表現を離乳食と同じく使うならば、このJAS規格単体で見たときも、ぱっと見て、これは介護用の歯ぐきでつぶせる食品であるということがはっきりわかるようにしていただかないと、消費者側としては混乱する可能性は十分あると思います。実際に今赤ちゃん本舗とかに行くと、離乳食のものでなくても、離乳食で使えそうな、実際にうまく使えるかどうかは使う側にかかっているのですけれども、そういう食材的なものも一緒に売られていたりとかするので、そういうところはもう少し検討の余地があるのかなと思います。

○森光部会長 続きまして、では小倉委員のほうも、よろしくお願いいたします。

○小倉委員 先ほどの「歯ぐきでつぶせる」のところも、お話を伺って、そうだったんだと思うようなところもあります。商品の案内とかを見ていまして、「歯ぐきでつぶせる固さ」と書いてあるものとか、「歯ぐきでつぶせるやわらかさ」と書いてあるものもあつたりして、本当にわかりにくい

なと思っています。これからJ A Sが広まっていくことに際しては、たくさんの人に選んでもらえるということがとても重要になってきますので、やはりそこら辺はきちんとした情報提供がなされることがすごく必要だと思います。

今、秋山さんから言われて、私は、例えば最初の「弱い力でかめる」という食品に関しては、今ファストフィッシュなどで、骨のない魚であったり、サバのみそ煮であったり、そういった商品も入ってくるのかなというイメージをちょっと持っているのですが、介護の人にだけではなくて離乳食の人にもというか、狭めるのではなく、利用者が、いろいろな人が使っていいよというふうになったらいいなと私はちょっと感じています。

以上です。

○森光部会長 ありがとうございます。

今、大変大事なことで、やはり取り違えてはいけませんし、利用範囲は、やはり食品の規格ですからということで、大きく高増先生が言ってくださったように、ある程度製品でばらつかない物性的なものが担保されてほしいというのはまさに消費者側のご意見で、これはきっと今後の出し方と、さらにスマイルケアとの連携の中で達成できるような話ではないかと考えております。ありがとうございます。

そろそろ時間になってまいりましたが、全体を通しまして、もしここで……。森さん、お願いいたします。

○森委員 介護食品協議会の森でございます。

確かに表現というのは非常に難しいものがあります。ですので、私ども介護食品協議会としては、UDFの区分ということで、必ずしも「かまなくてよい」あるいは「歯ぐきでかめる」というだけではなくて、これは一体何を指しているのか、どういう食品の状態を示しているのかということをおわせてこれまで認知・啓発に努めてまいりました。次回あるいは次回の打ち合わせまでに各委員の皆様にはパンフレット等をお示しできたらと思っております。そちらをごらんになっていただけたらと思っております。

私どもは、そういったことをセットにして普及啓発活動を15年間、続けてきた次第です。このような表現や啓発等を行ってきた結果、おかげさまでUDFの区分表記で「うちのおばあちゃんだったら、これが食べられそう」あるいは「この区分の3がついていれば、いろいろなメーカーがあっても大体大丈夫だ」とおっしゃっていただけております。私自身も食品メーカーでお客様相談室を経験させていただきました。弊社でつくっている商品に関して、区分表示がわかりにくいとか、あるいはバラツキがあって前に食べたものと硬さが違うというご指摘を頂いたことはほとんどありません。また、これまで重篤な危害に及ぶようなことも発生しておりません。よろしければ次回までに

そのデータをお示ししたいと思いますし、会員企業の中に、過去を振り返ってどうであったかという資料が必要であれば、私のほうから集めたいと思っております。おっしゃっていただければと思います。

今回つくる J A S というのは、私はこう捉えています。今までの食品の J A S とはちょっと違うという意識、意味であります。ある意味で初めて、J A S として、しょうゆやマヨネーズ、みそのような規格基準ではないということです。それから、これからいろいろな食品が出てきますので、そういったものも将来も見通して広く包含できるようにしていただきたいというのが、私たちメーカーサイドの願いであります。

そういたしますと、規格というものに関しては、抽象的な表現が多くなりますけれども、そこを残しつつ、非常に重要な役割を果たしていくのが、登録認定機関であります。この登録認定機関が、製造事業者、利用される方々、この両者をよく考えて規格基準をつくっていただく。具体的な数値を、こういった系のものに関してはこういう数値でつくっていくということをやっていく。

今回お示しいただいた案を厳しくすると、UDF と言うと、区分 3 を食べられる人が区分 2 を食べてはいけないということはないんです。場合によっては食べられます。ご本人の食べる意欲が高まると、多少固いものでも食べていただける。私はそれが、藤谷先生がおっしゃるように、かむ意欲を増していただくということにつながっていると思いますので、ぜひいろいろなものを食べていただけるようにしていきたいとも思っております。必要以上に細かく規定してしまうと、UDF は 1,600 アイテム超あるのですけれども、スマイルケア食の JAS をとろうとするメーカー側のモチベーションが高まらなくなってしまう。そうすると開発意欲もそがれてしまいます。結果的に、そういった状態が、産業界の振興もそうですけれども、ひいては利用者の方々へ新たなものをたくさん生んでいこうという意欲もそいでしまうと元も子もないというのが、我々産業界の意見であります。そういった意味でも、今後ぜひそういった視点でも捉えていただいて、いいものをつくれる、ちゃんとしたものをつくれる企業である、あるいは製造者であるということはきっちり見ていただけたらありがたいというのが私どもの意見でございます。

○森光部会長 ありがとうございます。

そういう意味では、私も、先ほどお二人の委員から出てきたように、食べ物はおいしいほうが好きですので、まさに小倉委員が説明された、示されたように、別にこれが、何かある機能がどうのこうのは書いていなくても、食品で J A S が出す新しい規格という形でみんなが認識して、新しいマークができることはちょっと何か氾濫になるでしょうから、ぜひこれまでの J A S の中でこういったものが出てくるというのは、それでもってまた、確かに数値が出ないと不安な面がある反面、折しもド

ラマの話で恐縮ですが「下町ロケット」のように職人さんのではないですが、私たちの大学も管理士養成校で、こういうときに最後は自分の舌で、どうしても酢豚一つとったとしても、酢の量で固さが変わったりする。最後は自分の、職人ではありませんが、そういう技術者としての、まさにヘルパーをやっている方たちのそういった技術力において調整されるべきであって、それに対して原料をちゃんとつくっていくというシステムができることをぜひ私も願っています。

ということで、時間がちょうどまいりましたが、ある程度ここで今回の分の十分な議論がなされたと思います。次回の部会におきましては、これを踏まえまして、特に、まだこれは全て案で仮称でございますので、皆様方、特に専門家の方のご意見をもう少し反映した形で次回の会を開いて、例をぜひまた、百聞は一見にしかず派ですので、何か実例があるととてもわかりやすいということで、ぜひまた委員の方も見ていただきながら、次回に結びたいと思います。

では、これに関しましてできましたので、早速ではございますけれども、議事をこれにて終了させてまいります。

では、お願いいたします。

○高崎上席規格専門官 森光部会長、どうもありがとうございました。委員の皆様方におかれましては長時間熱心にご議論いただきまして、ありがとうございました。

なお、次回の部会でございますが、また J A S 調査会長とも相談の上、3 月中にできれば開催したいと思っております。そういったことで調整できればと考えておりますので、またよろしく願いたします。

本日は長時間にわたりご審議いただきまして、ありがとうございました。

以上をもちまして本日の J A S 調査会部会を閉会したいと思います。どうもありがとうございました。

午後 4 時 1 0 分 閉会