

農林物資規格調査会食品部会議事録

日時:平成11年4月19日(月)14:00~16:50

場所:農林水産省第二特別会議室

出席者:[委員]粟生委員、大木委員、沖谷委員、河村委員代理、白石委員、新谷委員、馬場委員、深澤委員、藤原委員、本間委員、矢野委員、山中委員、山野井委員代理、和田委員

[事務局]福島食品流通局長、吉村品質課長、大西食品表示対策室長、井坂上席規格専門官他

開 会

○吉村品質課長 それでは、定刻になりましたので、農林物資規格調査会食品部会を開催させていただきます。

本日は、永江委員が所用のため欠席でございます。それから、河村委員の代理として、全国農業協同組合連合会事業開発グループリーダー原耕造氏が、山野井委員の代理として、味の素株式会社食品開発部長光浦暢洋氏に御出席をいただいております。

総数15名の委員のうち14名の委員が出席されておまして、過半数を超えておりますので、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律施行規則第11条の規定に基づき会議は成立いたします。

配布資料の確認

○吉村品質課長 なお、ここで本日配布しております資料の確認をさせていただきます。

○井坂上席規格専門官 品質課の上席規格専門官をしております井坂でございます。

それでは、お手元の資料の確認をさせていただきたいと思います。

一番上に農林物資規格調査会食品部会議事次第というのがありまして、その次にNo.1として1枚紙で食品部会の委員名簿がございます。No.2として諮問文の写しがございます。No.3として、これも1枚紙ですが、さくらんぼ砂糖づけ及び植物性たん白食品(コンビーフスタイル)の日本農林規格の廃止について(案)というものが入っております。次に、No.4としてさくらんぼ砂糖づけの日本農林規格が入っております。No.5として植物性たん白食品(コンビーフスタイル)の日本農林規格がございます。No.6として、横書きでさくらんぼ砂糖づけと植物性たん白食品の生産量、格付数量等の資料が入っております。次に、No.7として、4枚紙で農林物資の規格化及び品質表示の適正に関する法律の一部を改正する法律案についてというのが入っております。それと、ナンバーはふっておりませんが、白い厚いもので法律関係資料というものを入っております。

お手元にすべておそろいでしょうか。

食品流通局長挨拶

○吉村品質課長 それでは、ここで本日の農林物資規格調査会食品部会の開催に当たり、食品流通局長から一言御挨拶を申し上げます。

○福島食品流通局長 御紹介いただきました食品流通局長の福島でございます。

本日は委員の皆様方におかれましては、御多忙中にもかかわらず農林物資規格調査会に御出席いただきまして、心から御礼を申し上げます。また、常日ごろJAS制度の運営につきまして助言、指導を賜っておりますことを、この場をおかりしまして感謝を申し上げます。

JAS制度につきましては、その見直し方向につきましては、本JAS調査会に設置いたしました基本問題委員会で昨年10月に最終取りまとめが行われましたが、去る3月9日にこの取りまとめを踏まえた「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律の一部を改正する法律案」が閣議決定され、今通常国会に提出されたところであります。現在、今国会での成立に向けまして、先生方等への御説明等努力しているところでございます。

本法案につきましては、JAS規格について既存の規格のすべてを5年ごとに見直すことが盛り込まれております。農林水産省といたしましては、適宜適切な規格の制定、廃止等をより一層積極的に進めてまいりたいと考えております。

本日御審議いただきますのはさくらんぼ砂糖づけ及び植物性たん白食品（コンビーフスタイル）の日本農林規格の廃止についてでございます。これらにつきましては、生産・流通実態の現状や消費者の嗜好の変化を踏まえ、規格を廃止する案を提出させていただいております。委員の皆様方におかれましては十分御審議いただきますようお願い申し上げ、私の挨拶といたします。

よろしくお願いいたします。

○吉村品質課長 ありがとうございます。

諮問文朗読

○吉村品質課長 それでは、ここで農林水産大臣から農林物資規格調査会あてに諮問いたしました事項について朗読させていただきます。

○事務局（総括課長補佐）品質課の小島でございます。朗読させていただきます。

11食流第953号
平成11年4月13日

農林物資規格調査会
会長 矢野俊正 殿

農林水産大臣

さくらんぼ砂糖づけの日本農林規格等の廃止について

下記の日本農林規格の廃止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第7条第4項の規定に基づき、別添資料を添えて貴調査会の意見を求める。

記

- 1 さくらんぼ砂糖づけの日本農林規格
- 2 植物性たん白食品（コンビーフスタイル）の日本農林規格

以上でございます。

○吉村品質課長 それでは、農林物資規格調査会運営規程第4条の規定によりまして本間食品部会長に議長をお願いして議事を進めさせていただきたいと思っております。よろしくお願いいたします。

議事録署名人指名

○本間部会長 それでは、議事に入ります前に、農林物資規格調査会運営規程第8条の規定によりまして、本日の会議の議事録署名人をお願いしたいと思いますが、粟生委員と藤原委員に本日の議事録の署名をお願いしたいと思います。よろしくお願いいたします。

議 題

(1) さくらんぼ砂糖づけ及び植物性たん白食品(コンビーフスタイル)の

JAS規格の廃止について

○本間部会長 それでは、本日の議題であります「さくらんぼ砂糖づけ及び植物性たん白食品(コンビーフスタイル)のJAS規格の廃止について」事務局より状況の説明をお願いいたします。

○井坂上席規格専門官 それでは、さくらんぼ砂糖づけと植物性たん白食品(コンビーフスタイル)の日本農林規格の廃止について御説明させていただきます。座って説明させていただきます。

では、資料3をごらんになっていただきたいと思います。まず、この2規格の廃止の趣旨ですが、JAS規格につきましては、これまでも生産・流通の実態の変化による内外の諸情勢に応えまして、必要な見直しを随時行っているところですが、国際化の進展、消費者ニーズの多様化等に対応するため、JAS規格の見直しを今後一層推進していくことが必要となってきたことを踏まえまして、今回消費者嗜好の変化等により格付数量と認定工場数が大きく減少しまして、国家規格としての維持と品質保証の重要性が大きく減じました日本農林規格を廃止するということでございます。

廃止の内容といたしましては、さくらんぼ砂糖づけの日本農林規格を廃止することと、植物性たん白食品(コンビーフスタイル)の日本農林規格を廃止することでございます。

廃止の理由といたしましては、生産量が低位に推移し、極めて限られた業者間の取引実態にありますことから、国家規格として存続する意義が失われたと考えられることでございます。

以上の状況を反映しまして、過去長期間にわたり格付けがほとんどなく、かつ、今後も格付けがほとんど見込まれないということが廃止の理由でございます。

次に、資料4のさくらんぼ砂糖づけの日本農林規格でございます。

さくらんぼ砂糖づけにつきましては、資料4の1ページ目にありますように、さくらんぼの種子を除去したものを糖液につけまして、糖度が35%以上になるように糖液を浸透させたものを言っております。このさくらんぼ砂糖づけにつきましては、三つの規格がありまして、一つ目はマラスキノ・スタイルチェリーというものです。これは糖液とさくらんぼとをあわせて詰めたものです。ドレン・チェリーといいますのは、その糖液の濃度が70%以上になるまで糖液を浸透させた後、糖液を除いて実だけを詰めたものを言っております。クリスタル・チェリーというのは、糖液を浸透させた後に、さくらんぼの表面に糖類の結晶を析出させたものという三つのものから成り立っております。

次に、資料5の植物性たん白食品(コンビーフスタイル)の日本農林規格です。これは第2条にありますように、繊維状の植物性たん白、または味付けしました繊維状の植物性たん白を、着色料とか香辛料、調味料を加えまして、要は畜肉のコンビーフに似せて調整したものでございます。また、肉類がこれに若干加わる場合もあるという内容でございます。

次に、資料6ですが、ここにさくらんぼ砂糖づけと植物性たん白食品の生産量と格付数量、認定工場の推移につきまして10年分掲載しております。

さくらんぼ砂糖づけにつきましては、昭和39年に制定されまして53年に全部改正しておりま

すが、63年には生産量としては80トンありましたが、平成9年には、その40%であります33トンという生産量があります。格付数量としては、昭和63年に約1割強の9トンありましたが、平成3年に格付数量がゼロになって以来7年間にわたり格付けがゼロでございます。認定工場につきましては、63年に4工場ありまして、現在2工場あります。

次に、植物性たん白食品(コンビーフスタイル)ですが、これは53年に制定しておりまして、生産量としては、昭和63年に21トンありましたが、平成9年には約3分の1の7トンということになっております。格付数量につきましては、63年度はおおむね75%程度ありましたが、平成7年から格付けが全くないという状態になっております。

認定工場数につきましては、昭和63年に1工場ありましたが、この工場が平成9年に認定工場を辞退したため、現在認定工場数はゼロとなっております。

以上でございます。

質 疑 応 答

○本間部会長 ただいまの事務局からの説明につきまして、説明自身に何か御意見ございましょうか。

○委員 資料6の格付工場とか生産量のところですが、植物性たん白食品のところが増えたり減ったりしていますが、特に平成6年に27トンと急に増えていて、それから下がりますが、この27トンと特別出てきたのは何なのでしょう。参考のために教えていただきたいと思います。

○井坂上席規格専門官 平成6年に27トンと前年対比倍に上がっているのですが、植物性たん白につきましては、用途といったしましてはサンドウィッチに挟むように使われているということと、取引が極めて限定的になされておりまして、特定の方との取引になっておりますので、また、宗教上、動物性のものを食べないとか、そういう需要もありまして、スポット買的に買われるときに数値がはね上がるというふうに考えております。

○委員 これからまたスポット買いが出てくるということがあり得るわけですか。

○井坂上席規格専門官 それは将来のことですので、もしかしたらそういうことがあるかもしれませんが、全体の傾向として、規格制定当時も、畜肉のコンビーフよりも植物性の方がヘルシーで伸びるのではないかとということで規格化したのですが、売れ行きが思わしくて、全体的傾向としては多少のこぼこはありますが、資料にありますように、1桁を維持するのがやっとということなのでございます。

○委員 ありがとうございます。

○委員 今の御説明の中で格付けが見られないので廃止するということでした。資料6を見ますと、さくらんぼ砂糖づけの生産量が平成7年32トンが平成8年ちょっと上がって、あとはイーブンになっているのですが、いわゆる甘味屋さんへ行ったり、お菓子の上にもさくらんぼがのっているわけですね。子供が食べるということになるのですが、格付けがされていなくても使われているということは実態としてはあるわけです。そういう現在使用されているものの品質保証について国はどういうふうに担保されるおつもりなのかということが1点です。それから、格付けが見込まれなくなったという理由の大きいことがわかれば、それを教えていただきたいということと、輸入品と国産品の関係がわかれば、3点教えていただきたいと思います。

○井坂上席規格専門官 まず、第1点目の御質問ですが、さくらんぼ砂糖づけなり今回廃止しようとする2規格につきましては、ほとんどが業者間取引という内容でありまして、規格の中でそれぞれ安全性も担保されていると思っております。

二つ目の質問で、格付けが今後も見込まれないということにつきましては、利用者が格付けの意思が今後ないということでございます。

輸入品につきましては、さくらんぼ砂糖づけにつきましては、平成9年に生産量が33トンありますが、これは原料がすべて輸入品でありまして、日本でつくった生のさくらんぼをこれに加工するわけではありまして、主にヨーロッパ等でとられましたさくらんぼが原料で日本に入ってきて、それを再加工してさくらんぼ砂糖づけにしているという関係上、製品の輸入は、見

本市でサンプル程度に入ってくるような感じで、大きく数字で上がるほどはありません。

それと、植物性たん白食品につきましては輸入品は全くございません。

○委員 そのことでちょっとお願いがあるのですが、今後、生産、流通の実態の変化によってJASの必要性を見直していくということが方針でございますので、格付が見られないからJASを廃止していく、業者間取引になってしまえば規格が不必要というふうな意味で、不要とする判断の基準をそこに置かれると私どもの食生活はどうなるのかなという気がします。担当者の方からそこら辺のお考えを、今後とも大いに関係することですので、聞かせてほしいと思います。

○吉村品質課長 今おっしゃった点、つまり業者間取引であるものは、そこからまた最終製品が消費者向けに出ていくわけです。その表示なりをきちんとしておけば、そこで十分担保できる事柄ではないか。複合製品として規格が必要なものなら、そこで規格があってもいいわけです。そういうことで業者間取引だけのもので、もちろんそれでもJAS規格があるものは多数ありますし、必要なものは多数あるのですが、かつ、業者間でJAS規格というのが必ずしも大きな意味を持たなくなっている、そういうものは必要ないだろうということです。

それから、2点目の格付けがないということ、もちろんJAS規格の意義というのは格付けをしてJASマークをつけるだけではないわけですから、取引上の目安になったり、生産の目安になったり、そういう役割はあるわけです。そういった役割もすべて勘案して対応していくということは、これまでもある程度の品目を廃止してまいりましたけれども、そういった考え方でしたし、今後さらにそういった考え方を徹底させて、廃止するものはそういうことで御議論いただくということにさせていただきたいと思っております。

○委員 基本的に業務用食品一般について取引があるときには、消費者段階よりも専門的な知識なり、商品に対するニーズ、用途というものがあまして、極端な場合には使用者発注みたいな形で商品特性をやっていくわけです。そういうことでJAS規格を上回るようなかなりの特約が実際上なされております。問題は、今〇〇委員からありましたように、規格がないことイコールその辺のチェックがどうなのかということですが、実態的には業務用食品につきましては、かなり高い専門的なレベルで商品特性が規定されますので、その段階で安全性なり品質の確保というのは、消費者が購買するときよりも専門的な知識に基づいて選択されるということがございます。日本農林規格を超えたようなレベルでのチェックなされている。したがって、そういうチェックがなされて、業務用食品を使いまして消費者段階に最終製品として出すわけでございますので、今課長がおっしゃられたように、その段階では専門的な知識でこなしただけですから、それを消費者にJAS規格と同じような、品質表示と同じような情報伝達は可能だと思っております。

それから、先ほど〇〇委員からでこぼこの問題がありましたけれども、私、詳しく知りませんが、商品開発がなされるときに特需的に大きな需要が出てくると思うのです。例えばコンビニ関係で、新しいタイプのサンドウィッチをつくるのにこれを使うということで特需的に出てくるけれども、それが商品として成功すればずっとそれが続いていくわけですが、それがたった1回の試みで失敗するということがあるとでこぼこになるわけです。そういう意味で業務用食品の特性というものを若干認識する必要があるのではないかと思います。

○本間部会長 〇〇委員、どうぞ。

○委員 このさくらんぼは私どもがつくっております、認定工場が二つあります。これは恐らく私どもと和歌山の〇〇さんだろうと想像しております。マラスキノ・チェリーにしてもドレン・チェリーにしても業務用であることは間違いありません。業務者間の取引です。ただ、最終的にはドレン・チェリーはケーキに、マラスキノ・チェリーは恐らくカクテル等に使っているのだと思います。これは消費者の口に入ることは事実です。皆さんバーに行かれたらお飲みになっているものにあるかもしれません。

ただ、認定工場であえて格付けする必要はないだろうということで外れていったわけで、認定工場での規格に基づいて衛生面なりいろいろな面は確実にっておりますので、今〇〇委員から御指摘がありましたことは、認定工場ですべてしておりますので、外していただいて

も御心配はないと私もは確信しております。

○本間部会長 業界における取引の背景につきまして関係の御説明をいただきましたけれども、よろしゅうございますか。

○委員 資料7と関係がありますので、私は今さくらんぼだけではなくて一般論を申し上げましたので、さくらんぼはきちんとしてくだされば、それよりいいことはございませんので、資料7のときに整理をして申し上げたいと思います。

○委員 さくらんぼに関してはほとんど輸入品で、それを加工して出しているとおっしゃいましたが、植物性たん白は輸入品はなくてすべて国産だとおっしゃったのですが、植物性たん白はもともとは大豆からつくられておりますよね。そうすると、その大豆はすべて国産であるということですか。

○井坂上席規格専門官 それは国産の場合もあるし輸入品の場合もあります。

○委員 原材料は輸入品であるということは、今遺伝子組換えの問題などで、大豆はそういうものが入ってきていますよね。そうすると、この植物性たん白の場合は、できたものは国産でつくられているかもしれないけれども、原材料はそうではないということですよ。

○吉村品質課長 植物性たん白の原材料は、ほとんどは搾油された後の大豆油かすというか、これが原料になっておりまして、搾油用の大豆のほとんどは輸入されておりますので、そういった関係になっていると思います。

○委員 確かに最終製品のコンビーフスタイルのものはそうかもしれないけれども、ほかの大豆の加工品にもひっかかってくることなのですが、そういう面は全然心配ないというか、その辺のことはどういうふうに考えたらいいのでしょうか。今遺伝子組換えは選択できないということですのでぐりぐりしていますよね、ここのところで要らないだろうということになるのですが、これだけではなくて、輸入された大豆を国産とって、こういうスタイルで出すときに、どこまで私たちが安全性を考えればいいかということでもいつも疑問に思うのです。できているものは確かに国産だから大丈夫と言われても、原材料がすごく心配なのです。

○吉村品質課長 今おっしゃった点は二つの点に絡んでおりまして、まず、遺伝子組換え食品の表示の問題は、この場でも一度御説明をしたことがあると思いますが、別途懇談会を設けて、そこで御議論をいただいておりますが、議論の対象には、遺伝子組換え農産物そのもののみならず、遺伝子組換え農産物を原材料として使用した加工食品というものも議論の対象として御審議いただいているところであります。

2点目としては、原料の原産地の表示をどうするかという問題だと思います。○○委員おっしゃったように、加工が国内で行われれば、その加工品の原産国というのは我が国になるというのが原産地表示のルールなわけですが、さらに原料になった農産物なりの原産地を表示するルールをつくるかどうかということは、これは既存のルールにはない事柄ですので、これについても現在検討を開始しております。ただ、これは加工品の製造工程なり、品目の特性によってかなり取り扱いが異なってくるのではないかと考えておりますので、そういった品目ごとの特性にも十分留意しながら検討を進めていただいているところでございます。

○本間部会長 ほかに御意見ございましょうか。廃止という状況と、それに伴って起こる幾つかの判断基準とかというのはこれから出てくることになるのかもしれませんが、先ほどの最初の件は、まさに遺伝子組換えの表示ということで別途委員会をつくって、十何回延々と議論を継続している部分でありまして、これはコンビーフに限ったことでなくてあらゆる部分に該当する部分でございます。

何か関連した御意見ございましょうか。

もし御意見がなければ、諮問された事項につきまして、とにかく廃止という一言に尽きるわけですが、諮問事項どおり了承ということで、この件につきましてはよろしゅうございましょうか。

○委員 そういうふうに言われるとどうも釈然としないので、一言だけ言わせてください。

今、○○委員と○○委員からさくらんぼに関しては大丈夫だと、JASを上回るものがあると

ということなので、それを100%信用したいと思います。しかし、さくらんぼに限っては、日本で加工するにしても原料はよそから来るわけですから、それが規格に使用していい添加物というのが羅列してありますけれども、それ以外のものが使用されて、何か事故が起きれば保健所なりが出てくるわけですが、それを食べたからすぐどうということは余りありませんね。ただ、長い間食べているとよくないということだってあり得るし、昔の規格ではそういうものは入れてはいけないことになっていたけれども、今まさに極めて限られた業者間の取引でなされるがゆえに、そういうことが隠れて使われていたということが発見されたときには、一体行政府としてどういうふうに責任をとられるのか、もう一回ここで念を押したいのです。現に使われている、こういうさくらんぼの場合に、これが極めて生産量低くて、限られた業者間の取引だから、国家規格として存続するのは意義が失われたというふうに結論して大丈夫かどうか、消費者側にとって大丈夫ですと言ってくれるのかどうか、もう一回ここで担保をとりたいので、よろしくお願いいたします。

○吉村品質課長 JAS規格というのはあくまで任意の規格でありまして、JASの格付けを受けるかどうかは任意であるということで、今おっしゃったような本当に問題があるかないかの食品添加物というのは食品衛生法で規制されているわけでありまして、食品衛生法で使用が許される食品添加物しかさくらんぼの砂糖づけをつくる際にも使えないわけでありまして、その最低限のところは担保されているというふうにお考えになっていただければよろしいのではないかと思います。

○本間部会長 それは今まで8回やりました検討会で随分出てきたところでございます。何で最低限度のところは確保されるかということですが、よろしゅうございますか。

○委員 結構でございます。

○本間部会長 それでは、原案どおり廃止に関することは御承諾いただいたということにさせていただきます。

(2)その他

○本間部会長 次は、(2)のその他ということでございますが、これについてはJAS法に関する部分か存じますので、事務局から御説明願えますでしょうか。

○吉村品質課長 冒頭の局長の挨拶でも申し上げましたけれども、JAS調査会で御審議いただいた規格格付けの制度の基本的な見直しの方向に沿って、JAS法の改正を私どもの方で検討してきたわけですが、去る3月9日に閣議決定を経まして、現在国会に提出されております。今後国会の審議が早急に行われるように格段の努力をしているところでございます。

その内容ですが、趣旨、背景等につきましては、基本的にはJAS調査会で御議論いただいた事柄、食品の消費形態の多様化、味、鮮度、健康、安全性に対する関心の高まり等を背景とした食品の表示の充実強化の必要性といったことが第1点でございます。

また、JASの規格格付制度については、必要な規制緩和、民間活力の活用、あるいは国際整合性の確保を進めていくということでございます。

また、有機食品、有機農産物につきましては別途検討会を設けて御検討いただいてきたわけですが、その検討結果の報告書につきましては、このJAS調査会にも一度御報告をさせていただきました。現在の有機食品・有機農産物の不適正な表示の実態を改善していくために、第三者による検査認証制度を導入していくといった内容でございます。

そういったことを背景といたしまして改正案を整理して提出しているわけですが、資料7の2ページ目にJAS法改正案のポイントというものがあります。先ほど申しましたように、今回の改正案のポイントは3点ありまして、1点目が食品の表示の充実強化、2点目が有機食品の検査認証制度の創設、3点目がJAS規格制度の見直しということでございます。

まず、表示の問題ですが、御案内のとおり、現行のJAS法の品質表示基準というのは、表示対象品目を1品目ずつ指定して、指定されたものについて品質表示基準をつくるという仕組みになっております。現在指定されているのは64品目ありまして、そのほとんどは加工品

です。うち一部青果物について原産地表示ということで9品目指定されて原産地表示をするようになっております。

改正案ですが、表示対象品目は一般消費者向けのすべての飲食料品を表示対象品目として、いわば横断的な品質表示基準をつくっていくということです。その中で加工品については原材料あるいは賞味期限といった表示が行われているということになりますし、また、生鮮食料品については原産地表示をしていくということで、生鮮食料品ということですので、野菜、果物、水産物、食肉といったものについて原産地表示をしていくということになります。

2点目の有機食品・有機農産物ですが、現在、有機農産物については表示のガイドラインを設けて表示の適正化を図ってきているわけですが、ガイドラインということで制約もありまして、不適切な有機表示が依然見られるという状況でございます。

今後、有機農産物と有機加工食品について規格を制定するという事です。これはJAS規格という形で制定いたします。その規格に基づいて第三者の認証機関、この法律では登録認定機関と呼んでおりますが、これがほ場ごとに生産者の生産状況を検査して、確かに規格に沿った生産がなされているかどうかをチェックして認定するという事でございます。第三者認証機関が認定した生産者が生産したものだけが有機という表示をして流通させることができるという内容でございます。

これはコーデックスの有機の基準の中でもこういった仕組みが取り入れられておりますし、また、ヨーロッパ、米国の有機の制度でも同様に第三者機関が認証し、認証を受けた者だけが有機という表示ができるという仕組みを取り入れているところでございます。

3点目のJAS規格制度の見直しですが、これまでも、本日も御審議いただいておりますが、規格について必要に応じて見直しを行ってきているわけですが、全体として一たびJAS規格ができるとなかなか見直されないという御批判もありますので、5年ごとに既存の規格を見直す。この場合に、もちろんその時点でも適正であるということを確認する場合も出てまいりますし、改正する場合も出てまいりますし、もちろん廃止する場合も出てくるということでございます。また、規格制定等の際に国際規格を考慮していく。これはWTO体制になりましてTBT協定の中でも国際規格があるものは国際規格を基礎として国内規格を整備していくということが明確にされておりますので、それに沿った対応をしていくということでございます。

2点目の格付けの方式ですが、御案内のとおり、現在は承認認定工場制度ということで、承認認定工場がサンプリングをして、認定工場については事前のJASマークの貼付を容器包装等に行って、サンプリングしたものを登録格付機関が検査して、合格したものにJASマークを付する、あるいはJASマークを付したものを流通させるという仕組みになっているわけですが、食品製造業、あるいは林産加工業の品質管理、検査体制のレベルがかなり向上してきておりますので、一定以上の品質管理、検査の体制が整備されている事業者、工場についてはその旨を認定して、認定を受けた事業者は自らが格付けをしてマークを貼付するという仕組みを導入する、いわゆるシステム認証というものを導入していくということでございます。

3点目は、これまで登録格付機関は非営利法人ということで公益法人、組合に限られてきたわけですが、これを民間会社等の営利法人についても格付け等の権限を開放していくということでございます。

以上が改正の概要でございます。あとの2ページは今の御説明の繰り返しになりますので、省略させていただきたいと思っております。

以上でございます。

○本間部会長 ありがとうございます。

意見交換

○本間部会長 それでは、(2)のその他について御意見がございましたら、ここで伺いたいと思います。

○委員 一つは有機食品のことですが、これは有機無農薬という表示が氾濫したときに、私ども〇〇も表示をきちんと統一するように指導してもらいたいということでこちらにお願いしたものでありますので、だんだんそれが煮詰まってきたことを感謝しております。

既に有機食品、有機野菜とか称して一定の格付けといえますか、歴史を持った団体があるわけです。そういうグループが今度JASでできます格付機関を通すことによってコストがかかるということを強調される生産者や流通業者があるわけですが、こういう方の言い分についてどういうふうにお考えになるのか。認定機関によるものでないとこの認証が受けられないということになるとどうなるかということが1点です。

第2点は、(3)のイですが、製品の品質の安定及び規格への適合性が確保されると認められる製造業者等が登録格付機関による格付けを受けずに自ら格付けを行い、JASマークを表示する仕組みを導入するということですが、そうしますと、前段と後段のJASマークというのはどういうふうに結びつくのでしょうか。今までのJASマークと見てもよいのかどうか。それから、品質の安定性、規格の適合性が確保されると認めるのは誰が認めるのか。従来のJASのイメージがここで違ってくるのではないかと思いますので、念のため説明をしてください。

○吉村品質課長 まず1点目ですが、有機についていろいろな歴史を持っている団体があるということは私どもも承知しておりますし、その形態というのはいろいろあると思うのです。一つは産直の形態といいますか、産消連携といいますか、そういう形態をとってきているところ、これはニュースレターとか、直接消費者が現場に行ってみたり、そういう形で情報を開示して、そして信頼関係をつくって製品を提供していくという形態だろうと思っております。そういうものは今後とも今までどおりやっていただければいい。つまりそういうものは有機という表示をする必要がそもそもないわけでありまして……。

○委員 してあります。

○吉村品質課長 ですから、広く一般に流通するものに表示というものが必要になるわけですから、あえて有機という表示を、有機という表示以上の情報提供が行われているわけで、かつ、もちろん製品の中にニュースレターを入れていただいてもいいわけです。そういう形で情報を提供していただくのはもちろん結構なわけです。そういうことをこれまでとおりやっていただければいい。また、別の形態、今まで歴史がある団体でもある程度広く生産物を流通させるということをやってきた皆さん方は、もちろんその生産物に、あるいは容器包装に表示をするということが当然必要になるわけですし、行っていくわけでしょうけれども、これについては当然第三者機関による認証を受けるということが必要になります。

ただ、その場合にどういうところが登録認定機関ということで、有機の農産物の認定団体になるかということですが、先ほど申しましたように、営利法人も含めて広く対象にするということにいたしております。既存の有機の取り組みをしていらっしゃる皆さんも、多くの皆さんは、今回これを契機に自分たちが有機の登録認定機関になって自ら認定して、有機という表示をして出していくという皆さん方がほとんどであります。その際のコストの負担というのは最終的には残ってまいりますけれども、これはそういう取り組みをどういう形でやっていくかによって変わってまいりますし、現在は、正直なところ本物の有機と偽物の有機が渾然一体となっていて、最終的な消費の段階でも差別化ができないわけですが、そこがきちんと有機という表示がされたものは信頼のある本来の有機であるということになれば、それなりに価格面の差別化もできるということになると思いますので、要はそういった有機表示の信頼性というものをどうやって消費者に理解していただくか、それだけの信頼性があるものとしてこの制度を運用していくことが肝要なのではないかと思っています。

それから、JAS規格制度の見直しのイの部分ですが、まず、製品の品質の安定性、規格への適合性が確保されると認められる製造業者ということですが、これを認めるのは、この法

律上は登録認定機関という農林水産大臣が登録した第三者機関、その登録の要件としてはもちろん中立性とか検査体制とかということが入っております。それから、もちろん農林水産大臣自らも認定が行えるということになっておりますが、基本は登録認定機関という農林水産大臣の認定を受けた機関が認定するということになるかと思えます。

その場合に品質管理、検査体制というものを審査して、中立的な品質管理、検査体制が整っているかどうか、それはこのJAS調査会の場でもいろいろ御議論いただいたわけですが、それはISO9000という品質管理、検査の国際的な基準もあるわけですから、そういったものも参考にしながら認定の基準をつくっていくということになるかと思えます。その場合には、もちろん工場自身が格付けするわけですが、今申しましたように、中立的に、具体的に言えば営業と品質管理とか、営業と検査の部門とかきちんと仕分けされているとか、そういうところが一つのポイントになるわけですが、そういうことで中立的に検査してJAS規格に適合しているという格付けを行うわけですが、格付の表示というこれまでのJASマークの性格は変わらないということになります。

○委員 例えば何々グループが有機と書いて宅配しますね、それはできないということですね。

○吉村品質課長 認証を受けていただければ。

○委員 ただ、受けると、向こうに言わせるとコストがいろいろかかるから嫌だと、私たちは前からきちんとやっている、消費者もきちんと見てわかっているだろうということは、もうここでは通じない。一応有機と表示をするからには認定機関を通せということですね。

○吉村品質課長 おっしゃるとおりでございます。

○本間部会長 クラブをつくってやるということですか。

○委員 もう既にやっています。

○吉村品質課長 クラブをつくって表示をしなければもちろんそれはいいわけです。

○委員 消費者の数が多いとやはり表示がしてないとわかりませんので、これは低農薬で、これは農薬を3回かけたものとか、全部に表示をしてくるのです。それが、これは有機のほうれんそうですとかということが書けなくなるわけですか。

○吉村品質課長 箱の中に入れていただく分には構わないのです。

○委員 箱の中に……。

○吉村品質課長 要するに商品説明書というのは表示ではないですから。

○委員 でも、ラップしてありますよね、そこには書けないわけですよね。

○吉村品質課長 1個1個持ってこられるとどうしようもないということです。ただ、箱の中に商品の説明を書くというのは表示とは別のもので、それは構わないということです。

○委員 今、来るときは1枚紙のものと別に、ほうれんそうはほうれんそうなりに誰さんが、どこで、私がつくりましたというのが印刷してあるのです。それがラップになってくるわけですが、有機ほうれんそうですということは書けないということですね。

○吉村品質課長 外に見えるような形ではですね。ですから、工夫の余地は幾らでもあると思います。

○委員 工夫の余地はそちらに聞きに行くように言っておきます。

○吉村品質課長 箱に説明書を入れてもらえばいいわけです。

○委員 箱の中の説明書はオーケーということですね。

○吉村品質課長 はい。

○委員 私も有機の会合には何回も出まして大変過激な議論につき合ってきて、あの方たちとの間に折り合いをつけることはかなりの苦心が要るのではないかと、それに水を挿すようなことは申し上げるつもりはないのですが、私のところも、私がこの委員になって、JAS法についても必ずしも賛成ではなくてかなりの強い反対論もあって心を痛めているわけですが、その中の一つが生鮮食料品の原産地表示を、誰が表示義務者になってやるかということで大分議論をしたわけです。今だんだん変わってきておりますが、当初の議論では段ボールに書いているから、それでいいんじゃないかというわけですが、私たちの業界の主な意見というのは、売り場に段ボールを並べるとことはしてないわけです。だから、むしろテレホンカードみたいな、かなり湿度にも強いものに原産地だけではなくて、生産者が小売店において発信したい情報を入れて、それを売り場に並べれば事済みと。つまりソースマーケティングと申しまして、生産者が一番情報を知っている、いろいろな情報を発信したいのだから、そこでおやりになれば一番いいのではないかと。小売段階でそれやると大変だということで、なまけものの議論ではあるのですが、そういうことを要望しているわけ

す。

それはまさに段ボールの中に情報を入れていくということです。それはまだオーケーいただいておりませんが、それを私たちは加工食品の一括表示欄と同じようなメッセージとして位置づけたい。生鮮食料品を加工食品と同じような表示、制度の中に取り込むとなると、やはり加工食品と生鮮食料品の表示の仕方というのはできるだけ整合的であるべきではないかという気持ちを持っておるわけです。片や有機食品になると、それは表示ではないからということで、中に入れるお手紙については例外であると。そのところが僕らが目指しているものとかかなり違ってしまわないか。仮に僕らが目指したものがそこに入ったとしても、それはもう表示ではないという話になってしまうわけです。

私も有機のときにかかなり議論したのですが、産消提携のものについて、要するに個人個人が口契約や何かでしたものについてなぜ有機という表示をしなければならないのか。それにかなりこだわっているわけですから、こだわるということはメンバー以外にもさらに取引を拡大していく、そのためのことなのではないかということで、かなりきつい議論をしたわけです。

制度というのは例外をつくりますと、その例外が本則になってしまうので、折り合いをつける難しさというのは私も見ておりますから、それはうんと尊重したいわけですが、せっかくの制度がちょっとした針の穴から崩れていくということになるので、グループ同士の産消提携というものがどういう特殊な世界であるかということについてかなり吟味しないと、産直というみんな産消提携みたいになってしまうと思うのです。スーパーでもそういうことを進めております。そういう任意法人みたいなものがおやりになる間に仲介する産消提携というものと、業者が仲介するものとのどこが違うのかということになるとかなり議論が難しくなるのではないかと。ですから、登録格付機関を自分でおやりになってもいいわけですから、なるべく本来の趣旨に載せて、できるだけ例外は排除してほしいということがこの制度を立派にする上からも重要ではないかと思っております。

○吉村品質課長 ちょっと誤解があるのかもしれませんが、仮に生産者段階で何らかのカードを入れたとしても、カードを箱の中に入れていただけでは表示ではないのです。それを店頭で掲示した段階で表示になるということです。消費者向けの表示というのは、箱の中に入れて消費者に送られてきて、その中にお手紙が入っていたというのは、今までの表示の概念では表示に入らないので……。

○委員 実際に私の女房は健康の会とか何とかに行っているわけですが、段ボールをいただきまして、それをあけてうちの女房だけが見るというのではなくて、きちんと世話人がいまして、その方が申し込みのときにそういう説明をして、それぞれが申し込むわけです。ですから、本質的には私は例外の流通ルートとしてセパレートするのはかなり難しいのではないかと思います。しかしながら、制度というものはかなり既成事実というものの調整をしなければなりませんから、経過措置ということを行いますけれども、よくある経過措置と同じような感じで位置づけていかなければ、未来永劫そういうものであるとか、そういうことはみんながそういう制度に乗ってしまうのではないかと。やはり悪貨は良貨を駆逐するという言葉がありますけれども、私は制度というのはそういうものではないかと思うのです。ですから、妥協するにしても、妥協の範囲というものが私はあると思います。

○委員 今の議論を聞いていて、表示というのはどういう意味があるのかということをお話しください。先ほどから話が出ているように、生産者と消費者との間で一定の約束があり、相手を信頼している商品に表示が要するのかということです。今、手紙と課長が言いましたけれども、手紙であろうが何でもいいのですが、信頼関係があるところに法律による表示を持ち込む必要があるのかという問題を考えなければいけないと思うのです。

○○委員 おっしゃるように、そういう関係でもなおかつ有機と書いちゃいけないのかというんですが、私がきちんとこうつくっていますよと信頼して取引しているときに、有機と書く書かないというのは本来意味がないのです。それは○○委員がさっきおっしゃったように、ほかに売りたい、あるいは法律で言われている有機でないものを有機と言いたいときに初めて出てくる話だと思うのです。

○委員 それは、個々にお取りになっているかどうか知りませんが、例えばほうれんそうならほうれんそうが全部一つのルートを通してくるにしても、全部同じ県ではないわけです。いろいろな県から集めてきてするから、ここへ来た分は今回は低農薬なんです、ここに来た分は無農薬です、ここは有機ですと、みんな違うのです。ですから、表示をしていただかないと、同じほうれんそうをもらっても私はどれだかわからないわけです。それは一つのルートを通して来ています。

○委員 私も生協をとっていますけれども、おっしゃるように、そのときには低農薬は低農薬と書く、有機は有機と書くということですね、それは必要です。それはそれで認定機関が認定しないと、低農薬のものを有機と書いてくるかもしれません。ですから、そこは認定機関が客観的に入る必要があるという意味では今の制度が必要なのです。それはコストがかかるからやらないというのは、低農薬と有機が差がないという前提なら認められますけれども、差があるならばコストをかけてでもきちんとすべきだという議論になるわけです。

○委員 今日ここに生産者がいないので、生産者を代表して悩みを皆さんにわかってもらおうかなと思うのですが、現に起きている問題、これはただ単に有機だ、低農薬の問題だということではなくて、二十何年前からやっている有機のグループが今どんな問題に直面しているかという、生協さんだけのお取引ですと、店舗生協さんと共同購入ですとちょっと性格が違いますが、それぞれのウィークにおける量のばらつきが全然違うのです。ですから、生産者もほうれんそうは毎日出てくるものであって、共同購入に都合のいいように月曜から金曜の間だけ生えてくるものではないので、それと土・日の店舗型にあわせた中で生産と流通のバランスをとっておるわけです。

そういうことからいいますと、現に今起きている問題は、生協さんとか、量販店さん、自然食、宅配グループの方々から、それぞれみんなこういうふうな仕様書でこういうふうな表示をしたいから、こういうふうな我々のフォーマットに沿った上で生産工程を全部情報展示してちょうだいよと、それぞれ全部違うフォーマットできているのです。はっきり申し上げますと、使用農薬などから始まりますと、ダイオキシンの関係から発ガン性から始まって、そういうのは今文書で整理されておりますが、それを全部一つ一つ農薬の関係で整理していると膨大なものになってかなり頭が混乱しているのが現状なのです。

ですから、一つの側面だけで今回の表示という問題を考えると非常に無理がありまして、これはあくまでも表示ですから、流通問題なんだということで整理して、有機農法を育てるための法律はまた別途農水省さんがおつくりになるだろうという整理をしております、そういうふうに割り切りをしていても、現実には今のような問題が起きていて、逆に言う和我々に対して生産者としての統一フォーマットを早くつくって、流通の中で何とかしてくれないという要望はかなりあります。そこら辺が我々の力があるかどうかわかりませんが、そういう協議をしていかないと、それぞれの中での問題がなかなか解決しないのではないかと。法律の外の応用問題だというふうに私たちは今理解しております。

それとは別に大変大きな問題があって、もう農水省さんに情報が入っていると思うのですが、今のコーデックス委員会の中で25日ごろ出てくると思うのですが、例の畜産飼料の自給の原則の問題です。ケアンズ・グループは反対していないというふうに私ども耳に入っているのですが、そうなりますと、日本の畜産における有機が存在しないのと同様に、緑肥はいいのですが、いわゆる畜産堆肥を使った有機というものが、実は有機認証ができなくなるであろうと、これは推測ですが、コーデックス委員会でもしそういうことが決まってくると、今でさえ0.1%ぐらいだろうと言われているものが、0.01%よりもさらに下回るというものに、今回のJAS法改正の中身になる可能性があるということで、我々そのところで有機、オーガニックだけ迫めようと思っているわけではないので私たちはいいのですが、現実的にそういうことを一生懸命やろうとしている生産者が、数は少ないけれども、現にあるわけです。そのところでどういうふうにお考えなのか。

逆に今度は、アメリカから言わせると、全農から餌さを売るよりも製品としてオーガニックのミートを日本に売った方がいいと、そうすると、日本の自給率も上がりますよということを逆手にとって言われる可能性もある。別にこれは全農のビジネスを守ろうとかそういうことではなくて、そんなような問題が現に今起きているので、もし差しつかえなかったらお教え願いたいと思います。

○吉村品質課長 コーデックスの有機畜産物の基準が今回の25日からというか、部会自体は27日からですが、そこでの大きな議題になるわけでありまして、〇〇委員から御発言がありましたような点はいわば争点として残っている部分であります。見通しを云々する段階ではありませんが、当然わが国として購入飼料も含めて有機畜産物という定義に入るように主張していきたいと考えております。

それから、有機農産物の際の資材の部分、特に有機質資材の部分はコンポスト等々も含めて、当面は各国でかなり自由度が与えられていると思いますので、国内でコンセンサスが得られる範囲で対応していけばいいのではないかと考えております。

○本間部会長 よろしうございますか。

先ほど有機堆肥の0.何%というのはどういうベースの物質の話ですか。

○委員 オーガニック畜産でない動物から出てきた廃棄物を使った堆肥はオーガニックではないと。オーガニックでない堆肥を使ったお米とか野菜はオーガニック農産物とは認められないという一つの論理があるということです。

○本間部会長 わかりました。

どうぞ、〇〇委員。

○委員 私ども生鮮食料品を扱う一番消費者に近いところにおりまして、〇〇委員はじめいろいろな方々からお話を聞きながら、表示の問題は生鮮食料品にも今後適用しなければいけないということで、前回もお刺し身とか、スーパーで売っている消費者の一番利便性の高い野菜のきざんだものとか、まぜたものですね、前回ちょっとお話し申し上げましたけれども、そういうものに対しての表示義務をどのようにしていかなければいけないのか。いわゆる日本海の魚、太平洋の魚の刺し身の盛り合わせとか、その中に大根を使っているとか、いろいろな盛り合わせの傾向があるわけです。それに表示の義務が、日本海、太平洋という書き方ですることともどういうものかなと思っているわけです。

我々も消費者に一番近いところにおるから、利便性を考えて、いろいろ工夫して、いろいろなものをまぜて生鮮食料品でも販売しておりますから、その辺の表示をどのように考えていかなければいけないのか。会議のたびごとに皆さんからどうなるのかということをよく聞かれるのですが、前回その辺について一つの適正的なマークがどうかとか、また、加工する段階では、例えば刺し身にする段階で、調理場でつくったものはその加工になるものか、例えば原産地を表示した中でこうですよということをしなければいけないのか、その辺もはっきりしなければ、これから私どもも消費者の皆さんにおいしいものをおいしく食べさせるためにはどうするかということを考えなければいけないから、その辺の指導とか、その辺の流れをはっきりしなければなかなか前に進めないのかなと思っているのです。

野菜でも、先ほどからいろいろなお話を聞く中で、〇〇委員おっしゃいますように、ほうれんそうでも各方面からたくさん入ります。1カ所、1カ所で、私どもスーパーもありますので、それを並べる段階でこちらは有機ですよ、こちらは無農薬ですよとか、認定されたところからはっきりしたものが表示されることによって一律になるのかなという感じもあるのですが、非常に難しいと思うのです。その辺ひとつ刺し身の盛り合わせの問題とか、例えば切った野菜のまぜたものとか、その辺の表示の問題についてどのように考えていらっしゃるのか、その辺お聞きしたいと思っておりますので、よろしく願いいたします。

○吉村品質課長 今おっしゃったような生鮮食料品というか、一定の加工を施して、かつ組み合わせた形で商品として販売されるものの表示について、表示という意味では飲食料品を対象にいたしますので、表示の対象にはなるわけですが、その個々の構成品目に原産地表示をするかどうかということに関して言えば、もう少し私どもとしても検討し、関係者の御意見も聞きながら進めていきたいと思っております。ただ、現実問題として、表示を付するという手続というか、そこでの業

務自体が非常に複雑化するということはおっしゃるとおりだと思いますので、その辺もよく踏まえて現実的な対応をしていきたいと考えております。

それから、有機の問題、何度か出ておりますが、流通するものは認証を受けて有機という表示をしていただくわけですが、それについては最終商品というか、ほうれんそうでいえば一束にバンドがついております、このバンドの部分に認証を受けた、有機ほうれんそうとか有機野菜とかという表示をできるだけ生産段階でしていく。そうしますと、認証を受けたということが消費者まできちんと届くということになりますので、そういった形の指導をしていきたいと思っております。

○委員 例えば野菜生産者の場合ですが、グループで法人を設立しまして、民間会社等の格付けの権限の開放ということが出ておりますが、そういうことであれば、いわゆる経費の面があつちにいったりこつちにいったりすると、生産者にしても安いものを供給したいけれども、経費がかかることによってどうしても高くなると。水産を扱っても、ただの魚を箱に詰めて釧路から東京まで来ますと1個600円かかるのです。ですから、中身が入ると相当高いものになります。そういう経費というものが、生産者に余り負担がかかるようであれば、消費者サイドで物が高くなるだろうということは消費者の皆さんから指摘があると思うのですが、我々売る段階では非常に大変なのです。ですから、今後生産者、それぞれの流れの中で格付けといいますか、いわゆる権限を認定する機関をグループごとにできるものであるのでしょうか。

○吉村品質課長 それはもちろん一定の要件に当てはまれば登録認定機関になれるわけですが、生産者自らの団体、グループが自分たちの認定をするというのは中立性の観点から問題がありますので、そこは一步離れた第三者機関である必要があろうかと思っております。この制度の中にはその下の段階といいますか、生産工程管理者という概念が入っております、生産工程管理者というのは、端的に言えば地域の生産組合とか、そういったものです。そこが登録認定機関から認定を受けられるわけです。その生産組合が日常的な管理といいますか、記帳の検査とか、そういったところを行っていくということは可能な仕組みになっておりますので、我々としてもできるだけ生産者、地域で組織化していただいて、今申し上げたような生産工程管理者となり得る生産組合をつくって認定を受けて、地域レベルで手間の部分が吸収できるように、もちろん登録認定機関も今の格付機関みたいに全国に1箇所とか、そういうことにはならなくて、相当な数が現実問題として出てくると思いますが、それにしても遠方まで一々出かけていくということになりますと、それだけで経費がかかりますので、今申し上げたような取り組みをしていただければと考えております。

○委員 物議を醸すようなことを申し上げて恐縮ですが、JAS調査会でありますのでお許しいただきたいのですが、私は今回の有機の議論に参加いたしまして、根底にある問題は一つだと思うわけです。今まで有機と称するものの生産者の多くの方々は、自分たちがつくっているものを有機として認めるべきだという主張を非常にかたく持っているわけです。釈迦に説法ですけれども、3年間化学肥料だとか農薬とかをやらないということは、いろいろ議論を聞いてみると、アメリカでは砂漠のような、昆虫も病原菌もすみにくいというような、特殊な、農薬に代替するような生産地があつて、そこでできているというような、有機という観点からすれば非常に恵まれた条件があるわけです。ところが、日本のように湿度が高くて、温度が高いというところは無理だということで、そのところで無理なものを義務づけるのは問題ではないかということが繰り返し、繰り返しあったわけです。

私ども流通業者は、それに真っ向から反対したわけですが、その理由は、私たちは輸入品も扱っているわけです。輸入品売り場とか、国産売り場とか、野菜の売り場ではそういうような区分けはしていないわけです。輸入も国産も一緒に売り場で売る。そういうような内外同一の売り場で有機に対するルールを2本立てにするということはとても消費者の理解を得られない。だから、この際、国際基準を唯一の基準として国内法でもやってくださいというのが私たちのお願いであつたわけです。

その際に、多くの流通業界の方から出たのは、それでいくと野菜でいえば1~2%しか占めない。それは生産者の方がおっしゃっているとおりだと。それでは商売にならないんです。消費者団体の方々がガイドラインができたときも、新JASができたときも、ガイドラインに出ている有機以外の、概念が五つぐらいありますね。あれにつきましては紛らわしいから反対と

いうことも私も重々承知しているわけですが、私たちの業界で現実に扱っているのは、減農薬だとか、減化学肥料だとか、皆様方が忌み嫌う商品を扱っているわけです。私たちがそれを扱っているのはなぜかという、今の野菜だって別段危険な野菜ではない。きちんと農薬の基準などクリアしている。それよりも上なのだからよりよい野菜であるというので、私たちがそういう説明をくどくどやっていけば日本型の特別栽培農産物も消費者の方々にだんだん理解を生むのではないかと、むしろ今回の法改正につきましても、純粋なる有機だけではなくて、ほかのものもみんなガイドラインから法律の世界に入っていきたいというのが私たちの議論であったわけでございます。

有機の既存の生産者の方とか消費者団体の方でもそういうものに理解を示した方がおりまして、自分たちがそういう名前で売ると売れないのではないかと思っていたけれども、勇気づけられたという意味の発言もあるわけです。私は、いろいろ御主張があると思いますけれども、日本は有機で随分勉強したんです。その中で当初の粗っぽい議論だけではなくて、日本の生産事情とか、特別栽培農産物の質の問題、これを客観的に理解した上で、私は新たな議論を展開していかないと、狭い議論だけでやっている、例外だとか何とかということになって全体の制度をおかしくしてしまうのではないかと。長々としゃべって申しわけありませんが、できるだけ早い段階にガイドライン全体を法律の制度の中に移行していただきたいというのが私の結論的なお願いでございます。

○本間部会長 ○○委員、どうぞ。

○委員 一番上の生鮮食料品の原産地表示に、さっき課長が水産物も入っているということを言われたのですが、これはどの程度原産地表示をするつもりなのか。例えば日本の水産物、350万トン輸入して、国内生産が700数十万トン、3分の1輸入品なのですが、輸入品であるということはほとんど書いてないです。例えばマグロなどはほとんど輸入品です。それからエビだってそうでしょう。ブラックタイガーなどは、これはインドネシア産だ、タイ産だということは書いたことがない。それからシシャモだってそうです。ほとんどノルウェー、アイスランド産です。ところが、シシャモと書いてあるから、これは北海道で捕れたシシャモだろうと思っているんですけど、実はそうではない。ノルウェー産のシシャモといたら恐らく売れないと思います。それから、マグロだって、これは何マグロかということも書いてない。太平洋のどこで捕れたか、外国船で捕れているものも相当入っている。それから魚卵だってしかり、タラコなんかほとんど輸入物です。スジコ、カズノコ、ほとんどそうでしょう。それから、紅ジャケだって外国産、カニがほとんどそうでしょう。サバだってノルウェー産のサバと日本産のサバを区分しておりません。こういうものをどこまでやるつもりなのか、原産地表示というのは水産物の場合非常に難しいと思うのです。

だから、国内産といたって、これは大分のサバだ、関サバだと、これは宮崎のだと、これはどこのだと書くのか。どの程度までやるつもりなのかということを知りたいのです。水産物がここに入っているということでびっくりしているというか、養殖物、天然物もあるわけです。消費者はそういうことを知りたいのです。ハマチは養殖なのか天然なのか、マダイが養殖なのか天然なのか、それから冷凍なのか生鮮なのか、冷凍して解凍したものなのか、生で流通したものなのか、水産物の場合には原産地表示というのは非常に難しいと思うのです。ですから、一概にこう言われると、私は水産をやっている者としてちょっと首をかしげてしまうわけです。どの程度やるつもりなのか。

○吉村品質課長 今おっしゃったように、水産物については既に表示のガイドラインという形でスタートしておりまして、一部の品目について原産地表示をする。今全部を挙げられませんが、アジ、サバ、サケ、貝類、こういったものについては都道府県別、輸入のものについては輸入国を書くというガイドラインになっております。ただ、捕れた海域を記載してもいいということになっております。それから、養殖物、天然物の別、これはブリとかタイのたぐいですが、それから、冷凍を解凍したものと生鮮の別、これをガイドラインの中では表示するようになっております。そういった取り組みが現実にスタートしておりますので、そういった現実の取り組みの実施状況を見ながら、実際の表示基準の中身を考えていく必要があると思っております。

ただ、やはり輸入されているものに、先ほどの刺し身とか、加工されたものは別ですが、輸入されて生鮮の形態なり冷凍のものとして販売されるもの、こういったものについては、基本

的には原産国の表示というのはなされていくべきものだろうと思っております。

○委員 原産地表示の問題ですごく気になっていることが一つあるのですが、環境庁が行おうとしている例のダイオキシンの環境調査の問題がかなりのスピードで進もうとしております。そうすると、原産地表示すると環境汚染されたところの、例の埼玉の某所のほうれんそうなどは典型的なのですが、今も、僕の知っている業者は群馬産で出しているのです。現実の話そうなのです。そうすると、例えば米の産地表示で、富山だからいいですよ、神通川のどっちの流域かによってカドミウム汚染がいまだに解決していないし、マグロの問題だって、日本の船が出している海洋汚染の実態が明らかになったら、どこの地域で汚染されているマグロを食べるんだろうとか、原産地表示そのものが求めようとしていることと、片側で環境汚染がすごい進む中で、その情報開示とのからみで、求めようとする方向とは逆の方向が出てくるからみがあって、実を言うとすごく心配しております。そこら辺をどんなふうな方向なのか、非常に難しい問題なのですが、考えがあったら教えてください。

○吉村品質課長 これは消費者が原産地表示をどういうふうに受けとめるかということにかかわっているのだろうと思うのですが、それはまさに環境汚染なりの実態の情報開示をきちんとし、正しい情報に基づいて原産地表示を見て、消費者がそりなりの判断をするというのはしようがないと思うのです。ただ、いわゆる風評被害とか、要するに誤った情報に基づいて誤った選択なり、過剰なリアクションが起きてしまうというのは避けなければいけないので、それは原産地表示をするというよりは、今おっしゃったような環境面の実態をきちんと情報を伝えていくということが重要なのではないかと考えております。

○委員 それは当たり前で、別に嘘をつけたとは言いませんが、どうも法体系として不備なのではないかということを感じているのです。もちろん正しいことを正しく伝えることはいいのですが、結果として、それによって不利をこうむる人が現実にいるという方程式が現に今の社会のシステムの中にあるわけだから、その不備な部分をきちんと補完する、法律になるのか何になるのか私よくわかりませんが、これは農水省さんの問題だけではないので、いろいろ難しい問題かと思うのですが、今の社会のシステムがそういうふうになっているものだから、我々現実にそういう相談を受けるものですから、ちょっと困っているということです。これは今答えはないと思いますけれども、ぜひ前向きに検討してください。

○委員 今、魚の話が出ましたが、〇〇〇で魚の切り身が、これは昔から調査をしていたのですが、深海魚とか、外国の魚がまだ余り入ってきていないときに、切り身になって日本の魚に化けちゃったということがあったのが表示の最初だったのです。そういうふうなことがないようにしてくださいということと、冷凍してあるものを一回解凍して、わからないでまた家庭で冷凍するということがあってはならないから、その区別もしてくださいというのがスタートだったのですが、屋上屋になってしまって、どこどこ産、どこどこ産ということになって、回遊するものをどこどこ産というのは無理じゃないかという話も、私どもの間では出てきているわけです。

それから、養殖も、囲いをつけて海の中でやっていたら、これは養殖じゃないんだと、餌を与えて、海の中でやっているんだから大丈夫だと。私どもが首をかしげるようなところまで養殖物でないというふうに業者の方は言い張る。そこら辺がありますので、私どもがスタートしたときと今はちょっとずれてきているということを御了解いただきたいと思います。

それから、〇〇委員の先ほどの刺し身のつまとかサラダとか、これがなぜ問題になったかという、カット野菜に品質保持剤をつけて、これは魚の切り身も一緒だったのですが、品質保持剤をつけて新しいように見せる、いつまでもキラキラするように見せる。これはおかしいのではないかとということで厚生省に言いましたら、品質保持剤は別に悪いものではないから取り締まれないと。でも、それは商法上おかしい話ですよ。そういうことで品質保持剤を使ったら、使ったと書きなさいと、そういうのが私どもの主張だったのです。だから、刺し身のつまにまで表示をきちんとしろということと言う人はまずいないのではないかと考えるのです。いるかもしれませんが、それがスタートだったということを御了解ください。

それから、原産地表示について、原産地というのは原料の生産地、製品の生産地と二つの意味があるのです。ところが、コーデックスの規則がありまして、日本では最終加工をしたところが製品の生産地ということになっておりますから、原料を外国のものを持ってきて日本で加工しても日本品になってしまうわけです。そこで消費者団体は、私どもは原料原産地を書

いてほしいと、こういうふうにいっぱい輸入されている日本では、特に加工食品については原料原産地を書いてほしいというのが消費者団体の望みなのです。ですから、そういうことでスタートした原産地表示ですので、紆余曲折しないように理解していただきたいと思います。

○本間部会長 御意見ございますか。

○委員 実は、先日石川県の方に行ってまいりました。表示の問題で役員会などでお話しているのですが、日本海は広いよと、日本海で捕れたものは全部日本海でいいのか。今、〇〇委員おっしゃったように、北海道でもサバは捕れるのです。いわゆる金沢という市場には全国から魚が集まるのです。全部金沢産、日本海産で出荷するのですが、そういうことで、私ども消費者には鮮度のいいものをはっきりした表示をして食べていただきたいということです。薬品を使って鮮度をよくすることなどは全く考えてもいないのですが、我々は日販品ですから、毎日売っていきこうという気持ちでやっているのですが、今いろいろとお話を聞いた中で、特に加工食品などは原産地の、たしかアルゼンチンのイカはアルゼンチンのイカで表示していると思うのです。そういう面で加工の原料についても最近では、例えば海外で捕れたイカも日本のイカと、消費者も口がこえまして、かたければ、これは違うんじゃないですかと、そういう問題が大分起きておりますから、恐らく原産地はきちんと表示していると思います。

ただ、問題は、今言ったように、回遊する魚が太平洋、日本海に分かれておりまして、水産物の表示というのは、先ほど〇〇委員が言ったように、80%が輸入ですから、その流れの中で仕事しておりますから、これは冷凍もあろうし、マグロなども解凍して、皆さんのお口に合うか合わないか、結構いいマグロも売っているはずですよ。また、サーモンも今は輸入されたものでも刺し身で売っております。その辺の表示は、私ども川下におりましてきちんとしていかなければいけないと思っております。また、前回の会議でもお話ししたように、川上からきちんとしたルールを守っていただいて、私どもも消費者にそれをはっきり意思表示していくということでなければなかなか難しいと思います。ですから、行政の方でも、その辺はきちんとした流れの中で指導していただきたいと思ひますし、喜んで買ってもらいたい、というふうに思ひます。

○本間部会長 〇〇委員にお尋ねいたしますが、例えば加工原料の原産地を表示するということに、小麦などいろいろブレンドして一定品質を整えるようにしている、いわゆる原料の不均質なものをできるだけ一定にするような技術というのは、食品の加工ではなされているわけです。ストレートに原産地の状態が出ないようなものでも、例えば原料小麦が70~80%占めているようなものというのは幾らでもありますよね、そういう場合でも原産地を示すということに価値があるのでしょうか。

○委員 今、抽象的におっしゃいましたけれども、もしよかったですら個々の品物を言っていたければ、それぞれ判断できるのではないかという気がいたします。

○本間部会長 仮にパンであるとか、あるいはビスケットであるとか、そういうふうなもので原産地を主張したい場合もあるかもしれませんが、いわゆる一定になるように素材をいろいろ整えているわけです。そういうふうなものに関して原産地まで表示するという価値というのはあるのですか。

○委員 釈迦に説法で申しわけないのですが、その品物を買うときには、その品物がどういうものであるかということ判断するための表示ですので、加工テクニックが非常によくて、おいしくて、ただそれだけでよいとおっしゃる方はそれでいいと思うのです。名前を出して悪いのですが、神田精養軒などは、これは国産小麦を何%使っていますとか、それを見て買う人もいます。そういうふうにはパン自体を云々する前に、この主原料は一体どこから来たのかなと、そういうことを判断して買いたいという人がいるということなのです。ですから、製品の生産地を書くだけだったら、そんなに価値はないのではないかという気がします。

以上です。

○委員 私ども実際のことを言って、お弁当とか惣菜の原産地表示はやめてくださいということを申しているのです。それはなぜかというと可能性の議論から申し上げているのです。具体的に言うと、サケとかハンバーグだとか、錦糸卵だとか、でんぶだとか、漬け物だとか、僕は今度の調整で高次詰め合わせ食品と、「高次」というのは加工度がかなり高いということです。それを実際に書

いてみたのです。例えばハンバーグの原料は輸入の肉を使っていた、サケも輸入だとか、卵は国産だというふうにやっていきますと、小さい食品だけれども、ものすごい表示事項になってしまうわけです。これはとても書き切れないぞと。要するにマトリックスみたいに書かなければいけないわけです。実際に書いてみると膨大なものになります。先ほど〇〇委員からお刺し身の問題がありましたけれども、デパートなどに行くと刺し身の詰め合わせを売っています。そこにマグロがあって、イカがあって、タコがあってといっぱいあるわけです。それはみんなそれぞれ違うわけです。それは書き切れないし、書いて果たして消費者の選択の指標になるかということがあるわけです。

先ほど〇〇委員がおっしゃったかなり高級なところで原料原産地を情報として出して、消費者も非常に便利だと、これはちょっとやり方が違うのです。スーパーなどの大衆食品の場合には、値段とか品質を見て適当に並べる。ところが、立派なホテルなどは、先に原料の指定があって、すべて国産だよとか書けるわけです。

申し上げたいことは、書ければ書く。書いたものが消費者に読まれるんだったら一生懸命やる。それが今の説明では足りないかもしれませんが、とても無理だということがあるわけでございます。

〇委員 しつこいのですが、例えばこしひかりのおにぎりですよ、ささにしきのおにぎりですよというのは書いてありますよね。だから、業者さんが言いたいときには書くけれども、言いたくないような内容のときには書かないということで、一例がおにぎりですけれども、おにぎりが全部を代表するわけではありませんが、一例を言うともそういうふうだから、書きたいセールスポイントは書く、書きたくないものはしない、そういうふうでは困るんじゃないですかということです。ですから、〇〇委員がおっしゃるように、一々書くのは大変だし、読む人もいないかもしれないというのはよくわかるのですが、表示の本質的意味というのはそういうところにあるんだということを御理解いただければ、あとは全部答えが出てくるのではないかと思います。

〇本間部会長 随分予定外の話をしてしまいましたし、我々委員の間での意見交換、これも時にはよろしいのではないかと思います。今日は実際に法律改正がなされたならば出てくるかもしれないいろいろな問題について……、はい、どうぞ。

〇委員 表示のことでなくて今後の会議のあり方なのですが、これから不要となった規格の廃止というのは積極的に進めていくということをここにうたってありますけれども、これから今日のような廃止がありますよということで集まるということじゃなくて、こういう理由で廃止になるんだということで書面で送っていただいて、意見のある人は申し出てくださいというような形をこれからとってもいいのではないかと思います。

〇本間部会長 わかりました。それに関してお答えございますか。

〇吉村品質課長 この法律が国会で成立して公布になりますと、JAS調査会の審議事項なり位置づけも変わってまいりますので、当然それに応じた議事運営というものは考えなければなりませんし、確かにおっしゃるように、JIS調査会は書面でやられていると思いますので、そういった点、事務局にとってはありがたい御示唆ですが、事柄の内容に応じて検討していきたいと思っております。

〇委員 どうしても問題があったときに、集まって討議するという形にしていいただければと思います。

〇本間部会長 今、法律が改正されるさなかにあるということで、されたならば、今日ここで交わした意見が運営ということでまた大事な問題になってくるのではないかと思います。そういうわけで、その他ということで、将来起こり得るいろいろな意見を交わしたということで2番目の議題の目的は、程度の差こそあれ図られたというふうなことでよろしゅうございましょうか。

それでは会議等の進め方につきましては、この法律が改正されたならば新たに出てくることかと存じます。

以上で本日の議題は終了したということになろうかと思います。

事務局の方で何かつけ加えることございましょうか。

○吉村品質課長 特にございません。

大変御熱心な御審議をいただきまして、ありがとうございました。

今後、先ほど部会長の方にまとめていただきましたけれども、JAS法の改正案が成立いたしますければ、新しい品質表示基準でありますとか、有機農産物の規格でありますとか、JAS調査会で御審議いただく点が多々ございます。その点、今日出ました御議論も踏まえて各方面とも調整をして、最終的に御相談をさせていただきたいと考えております。それでは、以上をもちまして、農林物資規格調査会の食品部会を閉会させていただきます。どうもありがとうございました。

閉 会