

生鮮食品の原産地表示の 今後のあり方について 報告書

—畜産物を中心とした現行制度の見直し—

平成 1 5 年 1 2 月 2 2 日

食品の表示に関する共同会議

厚生労働省薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会
表示部会食品表示調査会 及び
農林水産省農林物資規格調査会表示小委員会
の共同開催

１．生鮮食品の原産地表示の現状と問題点

（１）生鮮食品の原産地の表示

平成１２年７月１日から、ＪＡＳ法に基づき、一般消費者向けに販売される全ての生鮮食品 *1)について原産地表示が義務付けられている。

その表示方法については、農産物の場合、特定の土地で一貫して生産され収穫されるのが通例であるのに対し、畜産物では生まれた場所、飼養された場所、と畜された場所がそれぞれ異なる場合があること、水産物では特定の水域で漁獲されるなど、それぞれ生産の実態が異なることから、表１のように農産物、畜産物及び水産物に分けて原産地の表示方法が定められている。

○表１：ＪＡＳ法に基づく生鮮食品の原産地の表示方法

	国産品	輸入品
農産物	・都道府県名を記載（市町村名その他一般に知られている地名を原産地として記載することができる。）	・原産国名を記載（一般に知られている地名を原産地として記載することができる。）
畜産物 *2)	・国産である旨を記載（主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を原産地として記載することができる。）	・原産国名を記載
水産物	・水域名又は地域名（主たる養殖場が属する都道府県名をいう。）を記載。水域名の記載が困難な場合は水揚港名又は水揚港が属する都道府県名を記載することができる。）	・原産国名を記載（水域名を併記することができる。）

* １： 農業者が作った野菜をその場で販売するなど、生鮮食品を生産（採取、採捕）し、一般消費者に直接販売する場合、 外食等、生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合、を除く。

* ２： 生体を輸入した場合に、輸入をした日から牛は３ヶ月、豚は２ヶ月、牛又は豚以外の家畜は１ヶ月を超えてと畜して生産したものは国産品扱い。

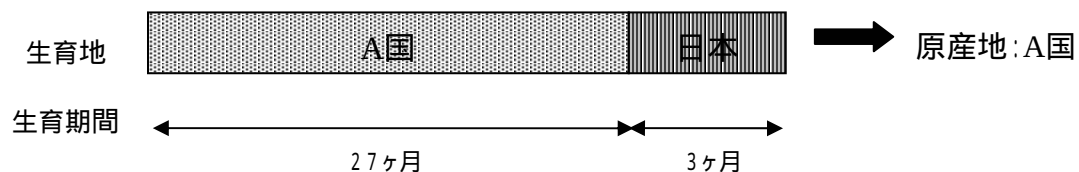
（２）原産地表示の基本的考え方（一般ルール）

生鮮食品の原産地は、原則として農畜水産物が生産（採取及び採捕を含む。）された場所となっている。

ただし、畜産物や水産物のように、その飼養（又は育成）過程の中で、生きたまま産地を移動し、複数の産地で飼養（又は育成）された場合は、最も飼養（又は育成）期間の長い場所（主たる飼養地又は養殖場）を原産地として表示するルールとなっている。（図１）

例えば、Ａ国で採取したはまぐりを日本に生体で輸入し、日本の浜にまいた後、出荷したとしても、はまぐりの生育期間全体のうちＡ国で生育した期間が長い場合は、原産地はＡ国となる。

○図１：ＪＡＳ法の原産地表示の基本的考え方



（３）外国から生きたまま輸入し、国内でと畜して生産した場合の畜産物の表示の特例（いわゆる３ヶ月ルール）と問題点

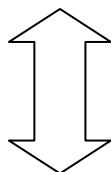
ＪＡＳ法における原産地表示の基本的考え方（以下「ＪＡＳ法の一般ルール」という。）は、（２）のとおりであるが、外国から生体を輸入し国内で飼養した家畜から生産された畜産物に関しては、生体を輸入した日から牛にあっては３ヶ月、豚にあっては２ヶ月、牛又は豚以外の家畜にあっては１ヶ月を超えて国内で飼養し、と畜した場合は国産として扱うこと（以下「３ヶ月ルール」という。）が例外的に生鮮食品品質表示基準で定められている。

この点については、ＪＡＳ法の一般ルールと不整合であり、わかりにくいという指摘を受けている。

○ 図 2：外国から生体を輸入し国内でと畜して生産した場合の畜産物の表示の特例

○ 3ヶ月ルール

牛を生体輸入し、3ヶ月（豚では2ヶ月、牛・豚以外の家畜では1ヶ月）を超えて国内で飼養しと畜して生産した場合、国産



不整合

○ J A S 法の一般ルール

国内での産地移動の場合、飼養期間が最も長いところが原産地

（４）地名を冠した銘柄畜産物の表示の問題点

生鮮食品品質表示基準では、畜産物の原産地表示は、国内が原産地の場合、例えば、牛の場合は、子牛の育成、肥育、仕上げとそれぞれの段階で複数の飼養地を移動して飼育される形態が一般的となっていることから、「国産である旨」を表示すればよいこととなっている。

一方、全国には銘柄を冠した畜産物が多く存在しており、その多くに、地名を冠した銘柄名が用いられている。この場合、飼養形態によっては、J A S 法上の主たる飼養地が属する都道府県と銘柄の地名が属する都道府県が異なる場合があるが、原産地が「国産」という表示だけでは、銘柄の地名をその畜産物の原産地と誤認する可能性がある。

２．生鮮食品の原産地表示の対応方向

（１）外国から生きたまま輸入し、国内でと畜して生産した場合の特例（いわゆる3ヶ月ルール）の対応方向

消費者にとっては、生体で輸入され3ヶ月を超えて国内で飼養しと畜して生産した牛肉（豚では2ヶ月、牛又は豚以外の家畜では1ヶ月）であっても、「国産」という表示があれば、日本国内で最も長く飼養されたと誤認するおそれが高い。

このため、ＪＡＳ法の一般ルールを生体輸入された家畜から生産される畜産物にも適用し、「一番長く飼養されていたところ」を原産地として表示することが自然であり、かつ、わかりやすい。

表示のルールはわかりやすいこと、誤認を与えないことが重要であることから、「３ヶ月ルール」を廃止し、牛、豚及び牛又は豚以外の家畜をと畜し生産された畜産物について、すべてＪＡＳ法の一般ルールを適用して、主たる飼養地を原産地として表示することが適当である。

（２）地名を冠した銘柄畜産物の対応方向

ＪＡＳ法の原産地として表示される畜産物の主たる飼養地は、その畜産物がどこで最も長く育ったかという情報を消費者に提供する意味がある。

一方、銘柄畜産物は、長い歴史の中で生産者の努力により高品質な食肉を供給するブランドとして確立されてきているものが多く、銘柄に地名が用いられている場合も、当該地名は、単にその家畜が育った場所という以上の意味を有していると考えられる。

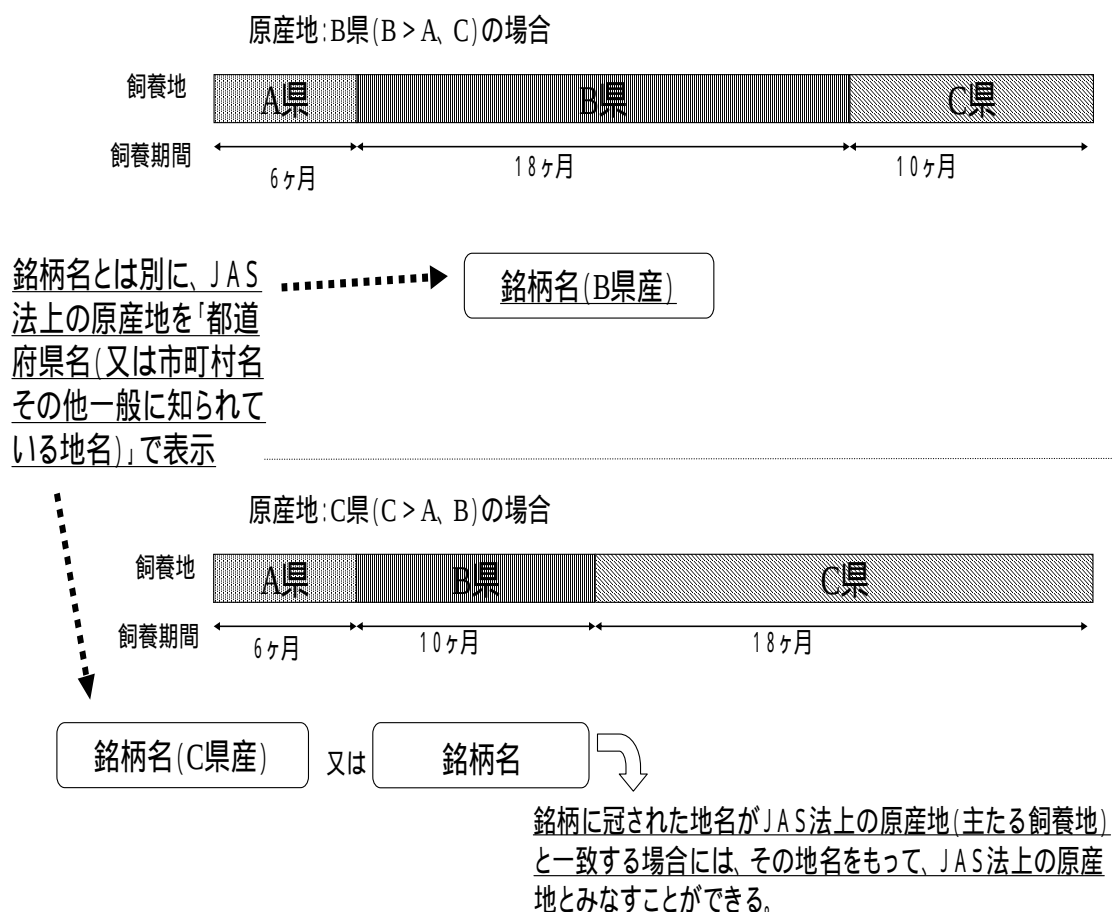
しかし、１（４）で述べたとおり、地名を冠した銘柄畜産物については、原産地（主たる飼養地）が属する都道府県と銘柄の地名が属する都道府県とが異なる場合があり、その場合、銘柄の地名を原産地と誤認する可能性がある。

このため、今後の方向として、原産地が属する都道府県と銘柄の地名が属する都道府県とが異なる場合には、ＪＡＳ法に基づく原産地は、単に「国産」である旨を表示するのではなく、銘柄に加えて、ＪＡＳ法上の原産地（主たる飼養地）を「都道府県名（又は市町村名その他一般に知られている地名）」で表示することとすることが適当である。

なお、全国に多くの銘柄畜産物が存在し、銘柄の由来、飼育地、飼育期間がそれぞれ異なっているが、こうした情報は一般の消費者に十分に知られていない。このことが、消費者の誤認を生む一端でもあることから、銘柄畜産物については、規約等により銘柄の定義

を明確にするとともに、銘柄畜産物を供給する側にあっては、消費者に広く理解が得られるよう情報提供等に努めることが必要である。

○図3：地名を冠した銘柄畜産物の対応方向（イメージ）



注)この場合の銘柄名とは、C県と関連する都道府県名、市町村名、旧国名等の地名を示す。

3．その他

(1) 表示の定着の推進

生鮮食品の原産地表示は、平成12年7月に義務化されてから約3年が経過した。表示の実施状況は、この3年の間に確実に向上し

てきているものの、専門店の中には表示が十分でないものも見られる。

総務省の「食品表示に関する行政評価・監視結果報告書」(平成15年1月)において、「厚生労働省及び農林水産省は、品質表示基準等について周知、指導等を効果的に行うことにより、製造業者、販売業者等における適正な表示の実施を徹底させること」との勧告がなされている。

また、農林水産省が行った生鮮食品の表示実施状況調査では、平成15年度上半期(4月～9月)において、全商品に原産地表示がなされていた店舗は、調査対象店舗の54.5%であった。

こうした状況を踏まえ、更に適切な表示が行われるよう、今後とも引き続き品質表示基準等について周知、監視、指導が必要である。また、小売業者が正しく表示を行うためには、消費者への販売以前の流通段階の適切な情報伝達が必要不可欠であることから、生鮮食品品質表示基準は、卸業者、仲卸業者、輸入業者等の中間流通業者にも適用され、これらの者にも原産地を正確に伝達する義務が課されている。

従って、違反があれば、これらの者に対しても指導や公表等の措置が課されることとなる。このため、これらの者に対する品質表示基準の一層の周知、監視、指導が必要である。

なお、この監視、指導等においては、原産地の表示方法について「一般に知られている地名」も認められていることを踏まえ、個別具体的な表示が当該地域において「一般的に知られている地名」であるか否かについても、十分留意する必要がある。

(2) JAS法における生鮮食品と加工食品の分類：経過報告

JAS法における生鮮食品と加工食品の分類については、第2回「食品の表示に関する共同会議」以降、4回の議論が行われたが、
オプション1：食品衛生法と整合する切断の前後で分類
オプション2：「単品の生鮮食品」と「同じ種類の生鮮食品の混合」で分類
オプション3：「同じ種類の生鮮食品の混合」と「違う種類の生鮮食

品の混合」で分類

オプション4：「違う種類の生鮮食品の混合」と「生鮮食品と加工食品の混合」で分類

オプション5：「生鮮食品と加工食品の混合」と「加工食品」で分類
等いくつかの分類の考え方があり、結論を得るには至っていない状況にある。(図4)

しかし、「加工食品の原料原産地表示に関する今後の方向(共同会議報告書No2)」で取りまとめたとおり、生鮮食品に加えて、加工食品にも一定の要件を満たす品目について原料原産地表示を義務付けることとなったことから、生鮮的な加工食品については、原産地表示が求められることになる。

従って、JAS法における生鮮食品と加工食品の分類の基準の見直しは、現時点で直ちに行うこととはしないが、運用面での改善も含め、今後とも検討を続ける必要がある。

○ 図4：JAS法における生鮮・加工の分類：考えられるいくつかの選択肢(オプション)

	切断前	単品	同種混合	異種混合	加工品を混合	加工品
刺身	魚	メバチマグロ赤身	メバチマグロ赤身 + メバチマグロ中トロ	メバチマグロ赤身 + ミズダコ(生)	メバチマグロ赤身 + ゆでだこ	ゆでだこ
カット野菜	野菜	キャベツ千切り	キャベツ千切り + 赤キャベツ千切り	キャベツ千切り + カットレタス + タマネギ千切り	キャベツ千切り + カットレタス + コーン(加工品)	コーン缶詰
スライス肉	-	牛ロース肉	牛カルビ + 牛ロース	牛カルビ + 豚ロース	牛カルビ + 牛塩タン	牛塩タン
		↑	↑	↑	↑	↑
		オプション1	オプション2	オプション3	オプション4	オプション5
		(現行)				

..... : 現行の生鮮・加工の分類の線引き(運用上)

 : 生鮮食品扱い  : 加工食品扱い

資料：第9回共同 会議資料2 より抜粋