

第 26 回「食品の表示に関する共同会議」の議事概要
(平成 17 年 11 月 29 日(火))

1. 委員の出欠

米谷委員、松岡委員が欠席。

2. 概要

(1) 加工食品品質表示基準改正案に対して寄せられた意見について

事務局より資料 1 及び 2 について説明。

板倉委員：資料 1 別紙 P 1 の 3 つ目の回答部分で、最後の行に「今回の改正で表示が可能となります」とあるが、これは「してもよいがしなくてもよい」と読んでいいということか。

事務局（表示・規格課 足立課長補佐）：最初に説明すべきだったが、委員に事前に送付した資料をその後一部修正している。御指摘の部分は本日配付の資料では「適用されます」と修正を行っている。

板倉委員：他に修正はあるのか。

事務局（足立）：他にはない。

増田委員：提出された意見の数が少なく、消費者団体からは全くない。他方、事業者や事業者団体はやはり我が身のことであるからか熱心。主な意見の中に、消費者・製造者向けに表示についての広報活動を積極的に行ってほしいというのがある。こういった声を大切に受け止めて広報活動にも力を注いでいかないといけない。表示は食べる側にとっては一番大事なツールである。

事務局（足立）：今回の件に関しては、「わかりやすい食品表示について報告書」をまとめた段階で意見募集を行い、これを踏まえ、今回、具体的な基準改正に伴って意見募集を行ったもの。意見の募集に際して

は、インターネットで公表する他、消費者団体・事業者団体等に公表と同時に郵送で通知している。

また、実際に基準改正をした場合には、その内容等について農政局単位で事業者向け説明会を企画するなど広報活動には力を入れている。

神田委員：今回の改正については、情報が伝わっていないのではなく、伝わっていて賛成なので意見として提出していないということである。意思表示すべきだったかもしれない。

内容量の別途記載について、「一括して表示することが困難な場合には」と書いてあるが、内容量はある程度固定しているもので、頻繁に変わるものではないということからすると、「困難である」という理由がわからない。積極的に、よりわかりやすく目立たせるという意味で商品表面などに書くというのならわかるが。

事務局（足立）：実際に商品を企画する場合、包装資材を先に印刷し、それを使って商品を詰めることが多いと承知している。通常、賞味期限は詰めてから印刷するため、別途記載を認めている。内容量も、同じ商品について、100円ショップや企画商品など納品先によって量が違ったり、増量セールのような形もあることから、最初から内容量を印刷してあると、その内容量の商品にしか使えないということで、色々なパターンの包材をたくさん用意しなければならなくなり、別途記載を認めてほしいという御意見である。

今回の改正においても、資料2にある一括表示欄を基本とする考え方を残し、この表示事項がどうしても出来ない場合に、別の方法による記載を認めている。具体的には、プライスラベルなどで現在実際に広く行われている表示方法や、原材料名などを、よりわかりやすくするという観点から別途記載を認めている。内容量についても、事情を勘案し、別途記載を認めてもいいのではないかと考えている。

実際には、賞味期限と同じ印字機で行うことが多いと考えられるので、別途記載する場合には、記載箇所をできるだけ同じ場所にするなど、細かな点をQ & Aで示したい。

門間委員：付け加えると、大手の企業では、中身の決まっている一定の

量の商品があるので、包装資材も、同じものを一定量印刷しておける。本当に小さい企業だと印刷できないのでラベルで張っていく。少し規模が大きくなると、ラベルでは難しいのであらかじめ枠が印刷された包装資材を注文して行く。そういう企業になると、売り先によって、同じ商品でも量を変える必要が出てくることがあり、内容量を賞味期限と同様に別途印字することができれば、多種類の包装資材を準備する必要がなくなり、コストも減ることになるし、売り先の確保もより容易になる。そういう背景がある。

上谷委員：別途記載の場合、背景と同色のもので印字してあるケースがあり、よく見えないということがある。別途記載の場合には、どこにどういう位置づけである程度するのか、消費者が買い物するときは何を求めているのかということを考えて検討してほしい。

丸井座長：一括表示欄に書くことが原則で、そうでないやり方も認めるという例外的な規定。Q & Aで説明するということだが、上谷委員の御意見にもあったように、「わかりやすく表示する」というような文言を是非入れてほしい。色の問題も見易さを考えるときに大事な問題。わかりやすい場所にわかりやすい表示をするという原則を書いてもらいたい。

事務局（足立）：現在でも背景と違う色で印字をするという規定はあるが、再度周知を行いたい。

板倉委員：資料1 別紙P4の3つ目の項の回答部分で、「食品添加物については省略せずに記載する必要がある」とあるが、魚肉の場合には当然のことながらアレルギー表示も場合によっては表示しなくてはいけませんが、ここでは触れられていない。念のため、アレルギー表示についても記載が必要ではないか。

事務局（松岡課長補佐）：アレルギー表示は必要な事項である。

丸井座長：アレルギーについても触れるようにしてもらいたい。

門間委員：P 6 の 5 項目で、砂糖の関係について、若干分類のレベルが違っているのではないかと思うので再確認してもらいたい。砂糖は商品分類で 4 桁、黒糖は 6 桁である。小分類と細分類を並べて記載してもいいのだろうか。よいということになると、マグロ・ホンマグロもよいことになるのではないか。

事務局（足立）：再度確認をして適切な表現にしたい。

丸井座長：加工食品品質表示基準については、内容量の別途記載を認める修正を行うこととする。事務局には、必要なところは修正して法律的な文言の整理をしてもらい、W T O 通報・J A S 総会という手続きをお願いします。

（２）加工食品の原料原産地表示について

事務局により資料 3 及び 4 について説明。

丸井座長：資料 3 は 2 0 食品群への表示義務付けの経緯である。当初、義務表示が必要なのか、任意表示だけではすまないのかという議論があった。義務表示は罰則がついていることから、むしろ任意表示をどのようにコントロールすべきだという意見もあり、義務表示と任意表示をどのように考えるかということは、共同会議の初めのほうから大きいテーマの一つとなっていた。

資料 4 は、現在、これからどういう風にするかということだが、資料 4 P 1 にあるように、原料原産地の対象品目については、表示の実施状況、製造及び流通の実態、消費者の関心等を踏まえて、見直しを行うこととしている。2 0 食品群の義務付けの実施は来年のことだが、少しずつ見直しについて考えていこうということ。

表示の状況については、6 割程で少しずつ整理されてきていること、消費者の関心は、変わらず高いと考えていいだろう。日々変わりつつあるのは、製造の実態・流通の実態である。最近市場形態が変わっているものもある。多様な原料を中間加工して、それがまた別のところに運ばれるというような、どこで作られたというのが最も適切なのか難しいものもある。単に消費者の手に渡るときのわかりやすさだけで

なく、いかに加工食品の実態を適切に表すかというような問題もあり、我々がどのように表示するか考えるときに非常に大事な問題。

資料４で大きく３つの点について話があった。第一に、２０食品を選定したときの考え方そのものを現時点で変えるか変えないかということが示されていた。実行可能性も非常に大きな問題になっている。国際化の中で、最終製品の表示をどうするかについても課題だ。第二に、義務化という方法だけでいいのかということがある。例えば外食産業でもできるだけ表示をするというガイドラインのように、義務だけでなく任意表示を積極的に推進するという考え方も示されていた。第三に、今までのような問題を整理して、今後どのように考えていくのかということが示されていた。

増田委員：青森県産のりんご果汁飲料など、業界として任意表示をやっ
ていこうという動きはある。義務表示にするにはハードルが高いとな
ると、できるところから任意に表示していくということが多くなると
思う。

B S E の意見交換会に出席しても思ったことだが、最終的な消費者
の声は「表示が頼りだ」ということだ。資料４のＰ８にあるように、
任意表示の積極的な推進と情報提供の方法等について、考え方を整理
して示す必要がある。この点に関しては、迅速且つスピード感を持っ
て対応すべきと考える。

事務局（足立）：加工食品の２０食品群を決めたときにも、沼津産アジ
の開きという例があったが、「～産」というときにそれが原産地なの
か加工地なのかは紛らわしく、「～産」を名乗る場合には、採れた場
所と加工地が一致しているときで、加工地のときは、海外で採れたも
のを沼津で加工したという表示をする、ということも併せて議論した。
任意表示を推進する場合、優良誤認を防ぐことなどについて考え方を
整理する必要があると考えている。

増田委員：米国産牛肉のこともあって消費者はまず、表示を見て食品を
選んでいる。外食についても表示を推進してほしい。しかし、外食産
業において、一つの皿の中の全てのものについて表示するというのは
なかなか難しい。外食における原産地表示ガイドラインについては、

指針ということで拘束力はないと思うが、指導力について事務局はどう考えているのか。

事務局(足立): 外食のガイドラインについては、総合食料局で策定し、推進を図っているものであり、個人としての感想となってしまいが、外食産業の団体も検討委員会のメンバーになっており、外食産業自身がそういったことをやっていった方がよいという気運が高まっているということだった。そういうものを踏まえてガイドラインはできた。また、ガイドラインを作ったことを公表したことにより、かなりの消費者の方が知っている事実となった。

これから、事業者の中に表示をやっている事業者とそうでない事業者があれば、表示してある方がよいということで、だんだん表示が広まっていくのではないかと。ただこの中にも実行可能性という問題があって、契約栽培などで一定の産地から仕入れているところもあれば、毎日近所のスーパーに買出しに行き食材を手に入れているような町の小さな食堂もあり、そういった方がどこまで毎日原料の原産地を書けるのかという問題もあるので、そこは実行可能性なり、消費者の選択の観点にもなってくると思う。

そして、このような取組みを通じて、消費者と事業者の色々な兼ね合いの中で、本当に必要な表示とはどういうものかということが考えられていくのではないかと。沖谷委員は、外食のガイドラインの検討会の座長をされていたのでコメントがあればお願いしたい。

沖谷座長代理: 外食のガイドラインの始まりは、消費者の要求だけではなかった。事業者自身も、安全性の担保だけではなく、外食をさらに楽しんでもらうチャンスであるという観点から、やったほうが得なんだという意識の議論がなされた。中小の店舗については表示が大変だからやらなくても良いという話もあったが、中小の店舗もぜひ参加させてくださいということで参加することになった。

丸井座長: 外食に関してはガイドラインという形で出て、徐々に浸透するだろう。表示することにより提供側の信頼が増すのではないかとということも考えられている。

平成16年9月の原料原産地表示の義務表示対象品目については

加工度が低いものを中心に選ばれたが、加工度と、原料の品質が加工食品の品質に影響を与えるものは少しずれるのではないかという事務局の説明もあった。我々が考えることの一つは、前回の考え方そのままで行くのか、それとも考え方そのものを変えるのかということ。考え方を変えるとするとかなり大幅に議論が必要になる。変えないとすれば、同じ考え方の中で、実態が変化したものがあるとすれば線の上にあがってくることになる。

門間委員：考え方を変える、変えないという話以前に、最初に原料原産地の議論を行ったときには、資料３のＰ１で１～６として示してある個別の品質表示基準による原料原産地表示の考え方を見直して２０食品群の考え方になった。基本的にはこの考え方に基づいている。ただその後３、４、６についてはあまり言われていない。誤認を与えるような表示実態があり、他の方法で誤認を防ぐことは困難なのか、要するに罰則をやってまでやる必要があるかということと、事後的に確認できるようになっているのかどうかということ。これを頭に入れて加工食品の原料原産地表示について考えるべきだ。誤認を与える変えない以前に、ただ知りたいというだけで義務表示をさせるのかということを考えなければならない。義務とする根拠がないと、一方的に生産者・事業者に過重な負担を課すことになりかねない。その兼ね合いも考えるべきだ。

丸井座長：要望は確かに根強くあるが、実行可能性の問題もある。実行できないようなところまで課すことになると、偽装をするということも出てくる。表示だけで全てを解決することはできないわけで、食品表示もいくつかの情報の中の一つと認識する必要がある。

増田委員：義務付けの考え方では「加工の程度が比較的低く」というのは、どの程度を加工の程度が低いと判断するのか。今までの２０食品群以降は判断が非常に難しくなるのではないか。加工度を一つの基準にするのは限界があるのではないか。だからといって新しい考え方を示すことも難しい。

丸井座長：確かに加工度だけではなかなかいえないだろう。ただ、当初

から生鮮食品については原産地表示が義務づけられている中で、生鮮食品に近いものについても表示が可能だろうということで、加工の程度が比較的低いものも義務表示対象となった。必ずしも一次加工のみということではない。

沖谷座長代理：もっと広げるということになると、加工度のレベルを上げていくのでは難しい。

多少乱暴な言い方をすると、究極的には、消費者が義務化としてそのようなことを要求しているのであれば、原料原産地の義務表示対象を全加工食品に広げて、50%ルールだけで縛るというやり方もある。その中で実行可能性を議論していく。全ての原料についてやるというのは不可能に近い。原料原産地の属性を引っ張っているという項目ははずして、全加工食品を対象を広げ、50%ルールで縛る。そういうことも、消費者が要求するのであれば、いつかは考えなければならないかもしれない。

門間委員：20食品群が決まった経緯として、生鮮食品に原産地表示が義務づけられているのは、生鮮食品は商品に対して原産地がかなり意味を持つからであり、それに対して加工食品は原料の原産地が意味を持つのかという議論があった。

日本は、世界に誇る加工技術によって品質を一定に保っている。よって、加工度だけでなく、加工食品の原材料の原産地に意味があるかどうかということを考えなければならない。消費者の要求と共に、このようなことも別途考えなければいけない話だ。

また、加工度の高いものに原産地表示を義務づけることになると、加工食品の原材料として使用される全てに原産地表示義務がないとできない。そのような体制を整備する覚悟が農水省にあるのか。

神田委員：消費者が知りたいというだけで義務化をさせるのかという御意見や、資料4にも消費者は根強い要望があるという文言があるが、情報の提供の必要性については、消費者基本法の改正もあり、消費者には情報を得る権利がある。情報はできるだけ出すというのが基本である。何を義務表示にするのかというときに、消費者の関心や要望があるということも要素にはなる。

義務にすると一律にやらなければならない面もあり、一概に義務にせよとは言えないが、任意にした場合どこまでやってもらえるのかというところが見えない。

また、表示が意味を持つかどうかは一人一人の消費者の判断でもあるため、どこまでできるのかという観点から考えるべき。

上谷委員：資料３Ｐ１７で、「味付け加熱を経ており、加工度が低い」とは言い難い」とあるが、どこで線を引いているのか。Ｐ１８の２０品目群は、大概のものが加わっているという印象。表示の意味とは、消費者知りたいというものと生産者が伝えたいものがマッチしているのかということを検討すべき。個人的には、納豆・野菜飲料も義務表示品目として増やしてもいい。要望品目の中にも、表示に関する考え方の温度差があり、どこに線を引くかということになるだろう。

事務局（足立）：２０食品群の品目選定の際の加工度の判断は、基本的には、加工工程が１段階かどうかということであった。第１５回共同会議において品目ごとの加工度を整理した資料を示しているが、それぞれのものについて１工程であるものについて対象にするという要件で選定した。

丸井座長：実際の加工の現場では１段階と２段階の分け方は微妙なところがあると思うが、表現としては「加工の段階が比較的低い」ということで、必ずしも線を一本ひくという形にはなっていないし、できなかったと思う。２０品目群の原料原産地表示の完全実施は来年の１０月という中、義務表示の見直しについて議論を行っているが、今までの考え方を大きく変更することは難しいし、この考え方は現在も大きく外れた考え方でもないのではないか。

小笠原委員：２０食品群の原料原産地表示については、積極的に取り組むこととして、５０％ルールにとどまらず、上位３位を対象として表示するという考え方で指導したこともあった。ところが表示にはミスがある。ミスがあると指導も受けることから、現在は、まず、法律で決められたことをきちんとやるということをやっている。拙速に拡大するのはまだ早いのではないか。しかし、増田委員も言われていたよ

うに、任意表示をやっていくときに、優良誤認を招いたり、都合のいいところだけやったりするのも問題が多いので、任意表示する場合の考え方を整理していくというのは良いと思う。

渡邊委員：義務化対象品目としての20食品群というのは、きちんと指導がされて、かなりのレベルで実現できるということが必要。一方、消費者が求めていることを踏まえると、紅茶やレギュラーコーヒーなど従来から積極的に原産地を書くなど情報提供している加工度の高い食品もある。公正競争規約などで規定されているものなども集めてみて、加工食品でできるものは何なのかを考えてみてはどうか。

門間委員：20食品群については、生鮮食品と同じような売り場で売っているものについては、基本的にがんばってやってくれと指導している。生と同じように食べているものには、やはり消費者の要望があるし、それももっともだろう。また、一括表示欄以外に強調表示される場合には、誤認を招くようなものについては絶対だめだといっている。品質表示基準や公正取引委員会の規約以上に業界の指導は厳しくやっている。それでもやれるところとやれないところがある。物理的に無理なところ、経済的な問題というものも考えるべきである。

丸井座長：あまりに過重な負担によって、小さいところに対応できないようになるのも問題だ。スーパーやチェーンストアは対応できても、町の小さい小売店などが対応できないようになることもある。加工度が高くても表示できるものについては自発的に表示して貰おう。それにより消費者の信頼を得るということもある。

板倉委員：加工度については、消費者のコンセンサスは得にくい。

原料原産地の義務表示対象の要件は、資料3 P 1 1「原産地に由来する原料の品質が製品の品質に反映されると一般的に認識されている」という一言に尽きる。この「一般的に」というのは、事業者ではなく、消費者が、原材料の原産地の品質が反映されると認識している、ということだと思う。実際に、消費者が何についてどのように原料の原産地が品質に影響しているかというデータがないところで議論がずっと続いている。横断的にルールができて決定し、

これは長い間議論してきた結果だと思うが、それ以外に、生産団体の要求だけで、このルールがぐちゃぐちゃになって、わからない表示になるのは困る。誰に説明しても分かるような状況で表示してあるのであれば、政治的な圧力などで表示がめちゃくちゃになってしまったなどと認識されかねない。

義務表示品目をさらに増やす場合には、消費者が原産地に由来する原料の品質が製品の品質に反映されると考えているかどうかということを実際に知る必要がある。

表示は、あればあるほどいいが、反面費用を伴い、それは消費者に跳ね返る。費用対効果という部分を考えるためにも、実際に消費者が表示を見てどのように考えているのかという視点が必要と考えている。

丸井座長：20食品群を決める前は、個別品目ごとに決めていたので、一般的ルールとして決めようということでこのようなことを始めた。20食品群の原料原産地表示の義務化が、まだ完全実施前ということもあり、実行可能性がどれほどあるのかを最終的に見定める時期ではないが、この考え方を当面は維持しながら、その上で、本当に消費者が要望し、事業者の側も表示できるというものについては、ルールに基づいて検討する必要はある。

また、実際どのようなことが起きているのか、要望が本当に強いのか、産地によって品質に差異があるのか、表示することが実行可能なのか、というようなことについても、実際に話を聞く機会を設けることも考えていいのではないか。

そして、各業界で積極的に努力していただくという方向付けをするということも重要なことだ。事務局には次回に向けて、本日の議論も踏まえてもう少し具体的に資料を整理してほしい。

では、最後に次回の日程について、事務局よりお願いする。

（事務局から次回の第27回は2月7日（火）午前で調整しており、改めて連絡する旨説明。）

以上