

プレスリリース

平成15年10月15日

厚生労働省

農林水産省

第10回「食品の表示に関する共同会議」の議事概要について

第10回「食品の表示に関する共同会議」の議事概要を、以下のとおりとりまとめましたので、お知らせします。

1. 日時 平成15年10月2日(木) 14:00～16:00
2. 場所 日本郵政公社本社(旧郵政事業庁)2階共用会議室A～D
(東京都千代田区霞ヶ関1-3-2)
3. 議事概要
別添参照

【照会先】

厚生労働省医薬食品局食品安全部基準審査課

担当 中村、中田

TEL:03-5253-1111(内線2921)

03-3595-2341(直通)

農林水産省消費・安全局表示・規格課

担当 金山、安達、柿沼、相原

TEL:03-3502-8111(内線3308,9)

03-3501-3727(直通)

(別添)

第 10 回「食品の表示に関する共同会議」の議事概要
(平成 15 年 10 月 2 日 (木))

1 . 委員の出欠

豊田委員が欠席。

2 . 概要

(1)(参考人意見陳述)

参考人 1 (鹿児島県肉用牛経営者会議理事) : 鹿児島で牛を飼養している立場から申し述べる。課題 1 については、現在のルールでは輸入された牛を 3 ヶ月を超えて国内で育てると国産と表示できる。この表示を見ればほとんどの消費者は、この牛は日本で生まれ育った牛とってしまう。だから、出生地を表示した上で、肥育地も併せて表示して欲しい。

課題 2 については、明確な銘柄牛の定義は存在せず、自己責任で銘柄名を付けている。この場合、他の地域で長期間飼養され、最後の少しだけその土地で飼養された牛をその土地名を付けた〇〇牛と名乗ることは問題があるのではないか。やはり最も飼養期間が長いところを原産地とすることが妥当と考える。また、併せて子牛の出生地を表示することが望ましいと考える。牛の場合、鹿児島で生まれても他県で飼養するケースが普通である。私の所では子牛の生産から飼養まで一貫して行っているのでこれまであまり深く考えたことはなかったが、やはり一定のルールは必要と思う。

日本の農業が生き残っていくためには、徹底した情報公開が必要であり、消費者のためにもなる。

参考人 2 (近江肉牛協会副会長) : J A S 法で定められている原産地表示の原産地とは最も長く飼養された場所となっている。しかし、長年培ってきた銘柄牛の生産・流通実態からすると、銘柄に冠した地名と J A S 法でいう原産地が必ずしも一致しない場合がある。このため銘柄と産地は明確に区分・定義化し、消費者が混乱しないよう正確な情報を発信することが

重要と考える。

銘柄牛は、裏付けされた独自の飼養形態や商いの手法等歴史的背景がある。近江牛の場合、子牛を肥育し出荷する形態と、近江商人の卓越した選畜眼という技術で品質の高い牛を県外から集畜し出荷したものとの２通りの形態があるが、定時、定量、定質を長期に渡り実践することで消費者の信頼を築き、銘柄牛として消費者に認知されている。銘柄牛は、それらを生産・販売する組織が規約により定義を明確に定め、消費者に対して責任を持ち品質と信頼を維持していくことが重要。近江牛協会では、より正確な情報を消費者へ伝えるため、最も長く飼養された場所が県外の場合には、原産地を併記する表示方法を組織決定し、周知徹底を図っている。

参考人３（全国食肉公正取引協議会専務理事）： 課題１については、工業品などは原料を輸入して国内で加工製造した場合国産となる。食肉についても、品質や風味に影響が与えられるならば国産と表示しても構わないと考える。しかし、実際には品質や風味を出すには家畜に応じて長期間餌を与える必要があり、ＪＡＳ法で、短期間の国内飼養を国産とすることは問題。生産者団体からも不公平という意見が出ている。販売する立場からも消費者に説明が付かない。やはり、大半の飼養期間が国内の場合に国産と表示できるようにしなければならないと考える。

また、課題２については、個々ではＪＡＳ法の前産地表示の議論であって、銘柄名は別問題と認識している。ＪＡＳ法の前産地表示については、生まれた場所、飼養期間が最も長い飼養地、と畜した場所という意見があり、それぞれの主張での議論はあるが、我々の立場からすれば、肉の価値がどこで生じるのかという点であり、やはり一番長い期間飼養した場所を前産地とすることが妥当。従って今の考え方を見直す必要はない。

（参考人質疑応答）

委員： 参考人３にお尋ねする。品質・風味が重要ということだが、他の産地との品質、風味の違いについて、その基準を物差し

として判断することが難しいのではないか。

参考人 3： 和牛、ホルスタインなど品種によって肉のグレードはあるが、長く飼養してよい餌を与えればよい品質となる。

委 員： 生まれた場所が重要、さしを入れる等仕上げ期間が重要、品質・風味に影響を与えるため、中間でも最も飼養期間が長い飼養地が重要等、それぞれ意見が異なっている。ポイントはどこにあるのか絞れない。肉の品質で A 5、A 4 等の取引規格があるが、品質と銘柄のグレードはリンクするのか教えて欲しい。

参考人 2： 現在の牛肉の取引規格では、味の良し悪しはわからない。果実の糖度とは違う。牛の品質は長く飼養すればよいというものではない。選畜眼という職人の技術が一番肝心。ブランドを扱う業者が、消費者にやはりブランド商品は違うと思われるような品質を維持していくことが重要。全国のほとんどの牛は米国の餌を食べている。違いを出すにはそれぞれの県でとれた餌を与えなければ違いは現れない。

委 員： 参考人 1 にお聞きしたい。出生地の表示を強調しているが、法律でしるべき場合、品質に影響を与えたかどうかが重要と考える。情報公開の一環として出生地を表示することはいいことだが、義務表示として考えた場合、どのような理由で出生地が重要なのか。

次に、参考人 2 にお聞きしたい。どの県にも素晴らしい牛がいる。近江という銘柄でその高度な技術に関する情報が正確に伝わればよいが、近江牛と聞けば、消費者は近江という土地を想定してしまう。その誤認をどうするのか。「近江牛（〇〇県産）」というシールによる情報提供はよい考えと思う。

参考人 1： 国産の場合は、牛トレサ法で出生報告カードに出生年月日、品種等の情報を記載して報告することが求められる。一方で、豪州から生体で輸入された子牛を日本で長期間飼養した場合は、原産地は国内となり豪州という表示はどこにもでてこない。牛トレサ法との整合性から、輸入された牛も同様にすべきではないか。

参考人 2： 消費者には、どこの牛であっても近江が扱った牛は、いつ

もよい品質で味が変わらないと思ってもらうことが一番重要。だから他県の場合は近江が扱った〇〇県の牛と表示することが一番よいと考えている。

委員： 参考人１にお聞きしたい。生まれたところというが、父方をどう考えるか。種雄牛は限られており、精液は産地とは別の場所から持ってきているのではないか。

参考人１： 出生報告では、母方だけ記載することとなっている。理由は私もわからない。

事務局： 出生報告は法律による義務化が始まる本年１２月から。法律事項とするには実現性を考えなくてはならず、ＢＳＥ特定の観点から同居している牛を特定することが重要。このため、牛の場合は同じところで育った母親を盛り込んだということ。

委員： どなたでも結構だが、３ヶ月国内で飼養すれば国産と表示できることとなっているが、３ヶ月の根拠は何か。銘柄牛は庶民には遠い存在。庶民には味がそこそこいけるかどうかで判断したい。そういう点から考えると、３ヶ月国内で餌を与えて育てた牛はそこそこの味となるのか知りたい。例えば豪州で生まれ最後の３ヶ月を日本で育てた場合、国産牛と同じ味になるのか。

参考人２： ３ヶ月といっても牛の月齢によって異なる。近江牛の場合、短期肥育というスタイルがあるが、選畜眼という職人技により県外から素晴らしい牛を選択して購入し、最終仕上げを近江で行っている。外国の牛を買ってきて３ヶ月飼養しても遺伝子そのものが違うからだめだろう。

委員： 例えば豪州で生まれ最後の３ヶ月を日本で育てた場合、国産牛と同じ味になるのか。

参考人一同： ならないと思う。

座長： 農産物の場合、外国で同じ品種の野菜などが栽培されている。牛の場合も、外国で黒毛和種を育て最後の３ヶ月飼養した場合、遺伝的にも国産と変わらないが、近江牛（米国産）と表示できるか。

参考人２： それはこれからの課題であろう。品種が同じなら味は近いものができるかもしれない。しかし外国産には変わらない。

それよりも、乳牛やF 1（交雑種）などの品種を表示することが必要。どの品種も全部含めて国産牛となることは納得がいかない。品種を表示して欲しい。

参考人 1： 以前勉強のため米国に行き、いろいろ話を聞いたことがある。和牛は米国でも豪州でも飼育されており、米国にも豪州にも和牛協会がある。精液は日本から渡っている。いろいろ話を聞くと、精液に関して一番の顧客は豪州であるという。日本では和牛が高く売られているので、ビジネスになると考えている。しかし、和牛とブラックアンガスを掛けあわせた F 1 を和牛と称している場合もある。

したがって、出生地は重要。また、米国では成長促進ホルモンを使用することが当たり前となっている。このため EU では輸入禁止をした。やはりそうした履歴を公開していくことが消費者のためにも重要ではないか。

委員： 参考人 3 にお聞きしたい。No 28 の東京都公取協の意見とは少し違う御意見と聞こえたが、それでよいか。

参考人 3： 食べる人の概念にあったものが大事であり、やはり 3 ヶ月ルールは是正すべきと私は考える。

（参考人退席）

（ 2 ）課題 1（ 3 ヶ月ルール）

委員： 牛トレサ法が施行されれば、牛肉については、どこで生まれてどこで飼養されたか等の情報をフードチェーンの各企業が入手・保管することになる。よって、この法律の施行前と施行後ではだいぶ事情が変わってくるはずであり、現在ここで議論している畜産物の原産地表示についても、このことを踏まえて議論する必要があるのではないか。

そもそも牛は各地域をまたいで流通している。また、さきほどの参考人のお話によれば、遺伝的な要素と仕上げの過程が肉の品質を決定する大きな要因であるということであった。「 3 ヶ月ルール」については、このまま残す、例えば 6 ヶ月に延ばす、出生地を表記する、というような選択肢があると考えられるが、どれが良いのか迷っている。

委員： J A S 法は本来、食品の「品質」について表示するための

ものである。しかし、昨今消費者の間では、表示により「安心」を求める意識が高まってきている。原産地表示も、おそらく、この「安心」に関連して関心が高くなってきているのだと思う。その意味では、もし、「JAS法に基づいて「原産地」を1ヶ所だけ書くとすれば、「一番長く飼われていたところ」を表示するのが自然であろう。野菜の種子の原産地といっても、始末におえない。あとは牛トレサ法で対応するのが妥当ではないか。

委員： 資料2の意見募集の結果は、おおむね妥当であり、納得できるものであったと思う。「3ヶ月ルール」については、少なくとも、今後も続けていく理由は見つからない。表示する地名についての考え方にはいろいろな意見があり、共通性が見えない中で、なかなか基準は作れないと思うが、大事なことは、表示はわかりやすいこと、誤認を与えないことが一番大切であるということ。

委員： 私も、「3ヶ月ルール」には合理的理由がないと考える。かといって月数を延ばすのにも合理的な理由はみつけにくい。基本ルールに合わせる事が適当なのではないか。

座長： 今ここで議論しているのは、義務表示として表示する場合に最低限書くべきものはどれか、というルールである。これ以外は書いてはいけないというような議論ではない。

委員： 安心は牛トレサ法で、食品の表示からは、そこそこの値段でそこそこの味を日本の牛肉から求めたい。となると生まれた場所と一番長く飼育した場所を併記するのが良いと思う。

委員： 資料2の意見募集の結果は妥当と思う。少なくとも3ヶ月では短いと感じる。

委員： 「3ヶ月ルール」は見直すべきだと思う。また、「出生地」は消費者にとって大きな選択の判断材料となるのではないかと考えている。

委員： 3ヶ月ルールの見直しは皆のコンセンサスのようだ。最も長く飼われたところを原産地とすることがシンプルイズベスト。JAS法の基本ルールに整合させるべきと思う。

座長： 3ヶ月ルールという特例については、一般ルールに整合すべきという方向で意見がまとまってきた。出生地について、

牛以外も含め、表示は必要か。

委員： 出生地はなくてもよいと思う。出生地を書くことの理由については、私は納得しきれていない。

委員： 「一番長く飼われていたところ」というのが良いと思っているが、さきほどの意見発表者のお話によれば、実際には牛を移動させながら育てるということであった。代表的な移動のパターンはどのようなものか。

事務局： 一般的なケースは、子牛の産地から肥育地と移動するケースだが、肥育地が3～4カ所に渡る場合もあり、一概には言えない。

事務局： 今議論しているのは、基本ルールと整合性を図るべきか否かである。

座長： 3ヶ月ルールという特例は不要ということで意見はまとまった。出生地の話は、今回の議論とは別の問題なのでひとまず切り離して議論したい。次に、課題2の銘柄牛の表示について議論して頂きたい。

(3) 課題2 (銘柄牛)

委員： 先ほど聞けなかった点を参考人2に確認したい。近江牛の県外から集畜したものについて、肥育期間は定められているのか。

参考人2： 近江牛の場合は、選畜により、大方出来上がった牛を「あと何ヶ月でこういった牛になるだろう」という判断で購入し最終飼養を行っているため、短期間の飼養が可能。

委員： 参考人2にお聞きしたい。「銘柄牛」と「銘柄牛(○○県産)」の異なる表示に混乱はないのか。

参考人2： 昨年12月に総会で決議を行い承認を得たのでもうすぐ一年になるが、市場では好評を得ている。混乱はない。

委員： このやり方で混乱がなく、好評を得ているならば、このやり方で統一してよいのではないか。

委員： 私も近江のやり方が一番よいと思う。「近江牛(○○県産)」表示は誤認防止の点で最適。原産地と銘柄は分けて考えるべき。

委員： 「近江生姜(中国産)」という表示を見かけ、家族で混乱

した。外国の牛を扱った場合は「近江牛（外国産）」という表示もあり得るのか。

委員： 委員に賛成。ただ、近江牛は有名だが、全国に銘柄牛はたくさんあり、全ての銘柄の地名から県名が把握できるとも限らない。例えば米沢牛には山形県産など必ず県名を表示したらよい。

座長： 「参考人 2 にお聞きしたいが「近江牛（外国産）」はあり得るか。

参考人 2： 我々は、外国の牛を取扱うことは考えていない。このため外国の牛を近江牛とするようなことはない。

座長： 参考資料 3 にあるとおり、銘柄のつけ方も様々である。たとえば、「市場発横浜牛」の場合、横浜食肉市場でと畜されたものをいう。この様に銘柄牛は様々なパターンによって名前が付けられている。

委員： 日本では B S E 発生後全頭検査を実施している。外国産はどうか。B S E 検査の有無の観点からもやはり外国産か国産かはわかるほうがよい。

事務局： 牛肉の 9 0 % は、米国、豪州から輸入されている。米国や、豪州は B S E 未発生国なのでそれぞれの国の安全性評価を基にしている。それぞれの国では一定の割合でサンプリング調査も行われている。生体輸入された牛については、日本で個体識別番号が付されることになる。

事務局： 日本でと畜されたものは、全て個体識別番号が付く。よって生体牛を輸入し日本でと畜されたものか外国から肉で輸入されたものかは、番号の有無でわかる。

座長： 課題 1 の 3 ヶ月ルールについては、J A S 法の基本ルールに整合を図る方向で概ねよいと思う。課題 2 の銘柄牛については、〇〇牛（県産）がよいのではないかという方向性が出てきていると思う。次回は課題 2 について更に議論を重ね意見の集約を諮っていききたい。委員より意見があれば次回冒頭をお願いしたい。

（次回の会議は、三田共用会議所において 1 1 月 1 2 日（水）午前 1 0 時から開催されることとなった。）

以 上