

第 1 4 回「食品の表示に関する共同会議」の議事概要
(平成 1 6 年 3 月 2 4 日(水))

1 . 委員の出欠

全委員が出席

2 . 概要

(1) 加工食品の原料原産地表示について

事務局から、資料 1、資料 2、資料 3 について説明。

委員： はじめに全体的な意見として、資料 1 に品目として示されている緑茶やあん等の個別品目を設定することには反対である。品目間の整合性を図らなければわかりにくくなる。どうしても追加したいのであれば、1 から 4 に分類されている品目群に組み入れるか、新たな品目群を設定すべきである。

公開ヒアリングにおいて、消費者からはすべての加工食品を対象にしてほしいとの要望があったが、それは現実的には難しいのでどこかに線を引く必要があるということについては理解されていたと思う。その場合、横断的に整合化を図ることが必要。

個別品目を追加する理由として資料 2 に「業界が要望している」と明示されているが、任意で表示することは何ら問題ない。緑茶では、業界が自主基準を作成して努力しており、このような取組みが重要であり、義務とすることはいかがなものか。

現行の 8 品目についてもこの機会に横断的な整合化を図るべきであり、整理の仕方でカテゴリー 1 ～ 4 までのいずれかに組み入れられるのではないか。その方が消費者にとってわかりやすい。

委員： 私も同感で、制度のあり方を見直すのであれば 8 品目についても整合化を図るべきではないか。消費者としては表示をしてほしいとの要望があるが、事業者が賛成しているとか、反対しているとの理由で決めるべきではない。

委員： 以前、品目群リストを公表した際の考え方で示されたとおり、「原料の品質が製品に大きく反映される」というのが大前提。加工度が高くても原料の品質が反映されるのであれば、要件に合致しており対象に含めてもよいのではないか。

あんについては、公開ヒアリングや提出された意見でも原料の

品質が反映されると多くの人に認識されていることが分かったし、メーカー自身もそう言っている。緑茶の場合も荒茶の品質が反映されると製造者自身も言っている。あんや緑茶は要件に合致しているのではないか。

委員： なぜ、あえて個別の品目を追加するのか疑問である。現行の品目のうち、漬物以外は横断的な基準に組み入れることが可能である。また、豆腐や納豆については、資料１にガイドラインや公正競争規約での対応と記載されているが、本当にできるのか疑問である。豆腐は全１万６千事業者のうち、大手の団体加盟者はわずか４０、５０社程度、中小の団体も５千程度にすぎない。このように公正競争規約等とはっきりと明示するべきではない。大手企業は対応することが可能かもしれないが、無理強いをすれば、大手だけが先行することになり、中小企業が切り捨てられてしまう恐れがある。そのため、業界が自ら対応の方法を選ぶことができるように、ある程度自由度を持たせた書き方にすべきである。

あんの定義についてであるが、主な原料には小豆のほかにももや栗を使用したものもある。このように定義がはっきりしないものに義務をかけるべきではない。逆に小豆あんだけを対象とすることもおかしい話である。

事務局： あんについては、商品分類表では、生あん、練りあんなど加工形態で分類されている。小豆だけなのか、雑豆を含むのか、いろいろな議論があると思う。ただ、公開ヒアリングでは小豆あんに対する意見が中心だったと思う。表示義務化とするのであれば事務局で対象範囲を明確化しなくてはならないと考えている。

委員： あんとは、固有のものを指すのではなく、でんぷん質の（豆類等を煮て潰したような）形態を言う。最近では紫芋のあんもある。個別品目ごとの決め方には限界がある。

資料１に、任意で表示する場合には妨げないとの記述があるが、この記述では、好き勝手に表示してもよいとも取られかねないので、任意で表示する場合にも何らかのルールがあるべきではないか。

事務局： 共同会議の基本としては、報告書にも記載されているとおり、任意表示の誤認を防止することが第一であり、このために一般ルールを検討することが基本とされ、義務表示については任意表示

では不足する場合に限定。生鮮食品には原産地表示があるが、それに類似している加工食品にはないため、これらのものに限って義務化とすべきとされた。その場合の線をどこに引くかがこれまでの議論の経緯。任意表示のルール化については近いうちに整理をしてお示ししたい。

委員： 消費者の要望はすべての食品に表示することであるが、それはすぐには無理と思う。ただ、わかりやすいように横断的に整理すべきであり、個別品目を加えることは反対である。こんにゃくは、輸入原料が0.8%しかないにもかかわらず、なぜ入っているのか理解できない。また、あんについては小豆や雑豆を混合しているものがあるが50%要件があるため、その組み合わせによっては対象外になってしまう商品が生じるのではないか。

現行の8品目には50%要件の考え方がなく、漬物、冷凍野菜では上位3位、4位まで表示することとなっているが、今回の規定では50%以上のものに義務がかかることとなっており、消費者にとってわかりにくい制度になるのではないか。

事業者や生産者が賛成しているのであれば自主的に対応すればよいのではないか。

豆腐には「国産大豆使用」と強調表示がされているものも多いが、強調したいことだけを表示することはアンフェアである。プラス事項だけを表示し、マイナス事項について表示しないことはおかしい。

委員： 緑茶やあんなどは特殊例外品目ではない。これら品目については報告書の選定要件に基づいて取りまとめられた対象候補品目群に書かれていることであり、これを否定することは一度決めたことを蒸し返すことになるのではないか。一度決めたことであり、このことを前提として議論を進めるべきである。

委員： 豆腐やこんにゃくなどについて、これまでに相当多くの意見が消費者からも寄せられている。対象になりうるか否かを判断しなければならぬが、横断的な考え方にそぐわないから落とすというのはどうか。

委員： そのような面もあるが、わかりやすく整合性を図ることは必要と思う。一つ一つを見れば横断的な基準に入れ込むことができるのではないか。例えば、緑茶については乾燥品に、漬物は調味漬

け品または塩蔵品に。蒸しや塩漬け工程は下処理として考えればよいのではないか。

あんの場合、確かに原料の品質が製品の品質に反映するかもしれない。しかし、50%ルールのお考え方もあり、この中で水を除外して考えることは問題ないかもしれないが、糖類を除外して考えることは無理があると思う。恣意的に判断していると見られかねない。また、あんに類似したものとして煮豆などもある。これらの整合性をどう考えるのか。

こんにゃくやもちは、原料の原形が残らないし、複数の原産地のものを混合する可能性もある。粉ものは除外されているが、これらのものとどのように整合化を図るのか。

(休憩)

事務局： 加工食品の原料原産地表示について何故検討を行ってきたのかそもそもの原点に立ち返って考えてみると、従来は、個別品目をばらばらと追加してきたが、あじは対象でほっけは対象でないなどわかりにくい点が指摘されてきた。従って、対象品目を横断的に整理するということが出発点であった。1～5のうち1～4までは横断的に品目群が書かれ、5には、個別品目がかかれてることから多少違和感があるかもしれないが、報告書の要件に照らしてこのような品目がリストアップされてきた経緯がある。また、最終的には告示に書かれることとなるが、Q & Aも含め、最終的にで個別品目をリストアップして対象品目の例としてお示ししなければならない。このような状況からすれば個別品目が揚げられていても結果的には同じことである。また、これまでの8品目についても1～4のカテゴリーのどこかに入れて整理することは可能なので次回に告示案をお示ししたい。

座長： 1～4には乾燥や塩蔵等のように横断的に整理され、5には、1～4に分類されない個別品目が揚げられている。次回までに事務局で整理してもらい個別品目がリストとして提示されると思う。あんの範囲もどこまでが対象になるのかについて定義づけされるものと思う。

委員： 1～4についても個別の品目が並べられるのであれば結果的には同じこと。そうであれば5の個別品目についても賛成する。た

だし、豆腐や納豆が括弧書きとなっているが、告示でこのような表現が出来るのか、無理なら下の方に記載した方が良いのではないか。

事務局： 資料 1 はこのまま品質表示基準（告示）になるのではなく、今回の検討結果をわかりやすくお示しするためのもの。実際に品質表示基準に書かれる場合には、法令的にどのように表現すればよいかという点について現在整理しているところ。いずれにしても、豆腐、納豆が品質表示基準にこのまま書かれることはない。

委員： 乾燥の品目群には乾燥野菜とその他乾燥した農産物の 2 つがある。干しいもなどのいも類はどうなるのか。また、落花生は種実類に入るが、落花生のみ単独で記載されると他の豆類はどうなるのか消費者としては理解できない。たとえば、種実類とあれば、ごまも入るのだなとわかる。

穀類や豆類は乾燥させているが生鮮ということも消費者はわからない。Q & A で対処するとしても、多くの品目がリストアップされれば覚えきれないのではないか。

事務局： 干しいもは乾燥野菜に分類される。落花生など煎り豆類は入るが、ピーナッツバターは明らかに外れる。基本的な整理として商品分類を参考に整理しているところである。

委員： 1 ～ 4 に個別品目を入れ込むというが、5 に掲げている品目をどのように整理するのか。無理に入れ込むとつじつまが合わなくなるのではないか。

事務局： 品目を横断的に整理する上での考え方として、現行の 8 品目については、農産物漬物は調味液に漬けたものや塩蔵のいずれかに整理できる。野菜冷凍食品は、下処理として茹でたりしているのが大半のため、ゆでだこのように茹でたものとして整理できるのではないか。塩干魚類や塩蔵魚類などは乾燥、塩蔵に整理できる。うなぎ加工品は難しいが販売の実態を見れば生鮮食品と同じところで同じように売られていることから生鮮同様というところで整理が可能かもしれない。削り節も乾燥に含めることで整理できるかもしれない。緑茶については、煎るという工程を乾燥と見なせば乾燥に整理できる。しかし、もち、こんにゃく、あんについてはこれらの基準にそのまま当てはめるのは難しいかもしれない。

委員： 従来の 8 品目のうち農産物漬物などは上位 3 品目について原料原産地を表示することとなっているため、表示の要件が異なるものがある。これについても整理する必要があるのではないか。

委員： あげ足とりになるかもしれないが、緑茶を対象とする考え方として、茶業中央会自身が賛成している、となっている。農水省は消費者に軸足といいながら、結局は政治力もある大きな団体の意向で対象に追加するという感じがして消費者のためという感じがしない。

事務局： ご指摘のとおり、資料 2 の「業界が賛成しているから」との表現は不適切なので修正したい。この意味は、公開ヒアリングなどの場で業界から品質要件に合致するから対象となるのではないかという意見があったことからその旨を記載しているもので、あくまで品質要件に合致するか否かという観点から考えているものである。

委員： 50%ルールについて、あんの砂糖は除くとあるが、それはあんだけなのか。塩蔵の塩や調味液に漬けたものの調味液はどう考えるのか。

委員： あんは対象にするべきではない。どのカテゴリーであっても、あんを含めることには無理がある。

委員： あんのほとんどは売り場に並べて消費者に直接販売されるものではなく、あんパンや和菓子など加工品向けである。こうしたものは任意表示で対応すべきで義務化するべきではない。

事務局： 消費・安全局が昨年 7 月に発足した時の原点は、消費者の視点に立って食の安全と安心の確保を図っていくということであり、常に忘れてはならない原点。

食の安全安心に関係する様々な問題が多発する中で、消費者にきちっとした情報を提供していくことがなにより大きな柱の一つである。技術的な問題があるにせよ、消費者が知りたいという情報が何らかのかたちで提供されるということ、基本的には、知ろうと思えば知ることができるようなシステムとしていくことが大きな流れであり、今回の原料原産地表示はその流れの中の初めの大きな第一歩である。

このルール作りでは、非常に透明な形で、パブリックコメントや地域での公開ヒアリングなど、これまでにない新しいプロセス

を経て、消費者等から頂いた意見を最大限反映させるよう事務局として取り組んでいる。このような姿勢にご理解いただきたい。

その結果個別具体的な品目について、整理学でやっていく際、中間に落ちるような、明確な基準からは少し違和感がある品目が出てくるのは避けられないかもしれない。しかし、大きな流れではできるだけ必要な情報はわかるようにしていくということではないかと思っている。

きれいな整理学からすると少し外れるものもあるかもしれないが、大きな流れの中を踏まえた上で、できるだけ情報を開示していくということで、少々言い過ぎを許して頂ければ、微妙なところは行政の判断としてできればやらせて欲しい。もちろん問題があれば見直しはしていき、また、一定期間実施した経験を踏まえて良いほうに見直しをしていくのは当然必要である。基本的流れは情報開示にあり、消費者が必要な情報は開示して行かなくてはならない。

委員： 日本の食文化は非常に多様化している。今回まとめても次々、これはどうか、というものが出てくる。私の立場は、前3委員と同様であるが、去年からずっと検討を進めてきた結果こうなったわけで、やはり共同会議として議論してきた責任ということを実感している。

委員： 情報提供の流れにあることは否定しないが、もち、こんにゃく、あんはなぜ対象とする必要があるのか。共通項がないと、あんが対象となるのに、煮ただけで形の残っている煮豆はなぜ対象にならないのか理解できない。横断的に整理するのであれば、対象から外れる物があることも理解できるが、あんがどう収まるのか理解できない。

委員： 全ての加工食品について、品質要件をくまなく整理するわけにはいかない。

あんについては、消費者からたくさんの意見が来ていたが、その意見を見ると明らかに品質の差があるという意見が多かった。そうしたものは対象に入れるべき。パンに入れるあんについての任意表示にも役立ち、日本の食文化の継承にも繋がるだろう。もちやこんにゃくも同様、品質差があるという理解。

本来は個別の対象品目をもっと増やしていくべきで、具体的品

目の案を共同会議が審査するのではなく、むしろ共同会議として積極的に提案すべきではなかったかと思っている。生鮮に近いというが、横断的に対応すると品質に差がないものも実際にはたくさん含まれている。今回の個別に選定されている品目は、原料の品質を引きずっているということが大前提。そういう点も考慮すれば、こうした品目については対象としてよいのではないか。

座長： そろそろ、この議論をまとめたい。

この会議の役割は、今までのように個別に品目を追加するという考え方を改め、横断的に対処するという大きな枠組みを作ることである。個々の品目のうちどれが入るか、あるいは外れるのかという作業はまた次の段階の話であろうと考える。

これまで一つずつ検討してきたことを横断的枠組みとして整理したということで、ある程度目処は立ったのではないか。

もちろん、究極的には全ての品目について表示があるということが望ましいが、それにはまだ段階を踏んでいく必要がある。そのプロセスの中で個々の品目一つ一つについての取扱いをどうするかという作業は事務局あるいは行政にお任せしていくことになるだろう。

義務表示対象品目のとりまとめ案についてはいろいろ議論をいただいたので、事務局の方で、個別の品目のリストを含めて、委員の皆様に見ていただくことになるが、最終的には私に一任いただきたい。

（２）遺伝子組換え表示の対象品目の見直しについて

事務局から、資料４について説明。

委員： 今回の見直しに関する議論ではないが、表示対象の「上位３位以内かつ全重量の５％以上」という規定は消費者にとって分かりにくい。例えば、２４％含まれていても上位４位だと義務表示ではなくなってしまう。

事務局： ただいま頂いた意見は、今回のような定期見直しではなく、遺伝子組換え表示全般の検討に関わるものであり、今後、この共同会議の場で、別途ご議論をお願いすることになる。

（遺伝子組換え表示の対象品目の見直しについては、原案どおり了承され、ＪＡＳ調査会に諮ることになった。）

(事務局より、次回以降の日程について、第15回を4月28日(水)10時から、第16回を5月31日(月)10時から、第17回を6月23日(水)10時から、いずれも郵政公社本社ビル2階共用会議室において開催する予定である旨、説明があった。)

以 上