資料１

加工食品の原料原産地表示の義務対象品目の見直しについて（案）

１　基本的な考え方

今回の見直しは、「食品の表示に関する共同会議」における議論を踏まえて平成１８年４月に取りまとめた「加工食品の原料原産地表示のさらなる推進について　報告書（以下「報告書」）」に基づき、パブリックコメント、その後の意見募集（意見陳述を含む）における意見も踏まえて、加工食品の原料原産地表示の対象の見直しを行うもの。

検討対象となる具体的な品目については、パブリックコメントにおいて追加すべき品目として寄せられた品目（第２４回共同会議において平成１６年９月に２０食品群を原料原産地表示の対象として以降、政策提案等により要望が寄せられていた品目として紹介した品目である惣菜、冷凍食品を含む）とする。

２　報告書において示された考え方（抜粋）

２０食品群選定の基本的な要件である、
①　原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると一般に認識されている品目
②　製品の原材料のうち、単一の農畜水産物の重量の割合が５０％以上である商品
に基づき、更に以下に示す具体的な事項を総合的に検討して判断するものとする。

(1) 見直しの際に踏まえることとされている「製造及び流通の実態」については、豊凶の変動など単年度の変化ではなく、複数年の傾向として変化の状況をみるため、概ね過去５年間（平成１１年～平成１６年：データの得られるものについては、平成１７年も考慮に入れるなど、必ずしも５年間を厳格に捉えるものではない。）において、
①　国内での加工食品の製造量、消費量が大幅に増加
②　原料（海外で加工された中間加工品を含む）の輸入量が大幅に増加
するなど、「製造、流通の実態が大きく変化した」ものであって「消費者の関心」の高い品目について、
(2) ２０食品群選定の基本的な要件①についての具体的要件に関しては、「加工の程度が低い、言い換えれば生鮮食品に近い加工食品であること」は踏まえつつ、(1)の状況の変化に鑑み、「原産地によって原料の品質に違いが見られ商品の差別化がされていること」及び「原料の調達先が海外も含め多様であること」という要件を十分勘案し、
(3) 更に、
①　当該加工食品が表示義務対象品目と同様に食されることや、同等と見なされるなど、品目間の整合性を図ること、
②　表示の実行可能性に大きな問題が無いこと、
を勘案して、検討すべきである。

３　品目別の考え方について(案)

○緑茶飲料

<table>
<tr><th></th><th>主な意見</th><th>選定要件との関係</th></tr>
<tr><td>賛成</td><td>・20食品群の表示義務対象品目に緑茶（リーフ）があり、同一原料により製造される緑茶飲料も同じ扱いとすべき。（個人、農業生産者団体）
・最近ではペットボトルのお茶を飲む機会が多いので、安心して飲むことができるよう原料原産地表示を義務づけてほしい。（個人）
・輸入茶葉と日本茶葉の品質については、製造技術及び品種に差がありかなりの品質の差がある。（農業生産者団体）
・輸入茶葉と日本茶葉の価格については、日本茶葉の一番高いものが2,500円/kg位で、輸入茶葉は、300円/kg位であり、日本茶葉でいう4番茶あたりに該当する。（農業生産者団体）
・パッケージのデザイン、CM等により、緑茶飲料＝日本産という認識を多くの人々が持っている。（個人）
・原料の外国産の緑茶は輸入後、国内の実需者によって「緑茶」、「緑茶飲料」等に仕分けられその後の流通過程で同じ原料が需要先によっては原料原産地表示の義務づけされる製品（緑茶）と義務づけされない製品（緑茶飲料）として混在して流通しており、最近は輸入茶が大幅に増加している。（農業生産者団体）
・ブレンド、火入れ技術等が複数多岐にわたる等の理由から、義務づけを反対する意見があるが、これは、緑茶及び緑茶飲料とも共通の重要な技術であり表示義務を峻別する理由にならない。（農業生産者団体）</td><td>○緑茶飲料の生産量（単位：千キロリットル）
<table>
<tr><th></th><th>平成11年</th><th>平成12年</th><th>平成13年</th><th>平成14年</th><th>平成15年</th><th>平成16年</th><th>平成17年</th></tr>
<tr><td></td><td>661</td><td>1,010</td><td>1,421</td><td>1,568</td><td>1,783</td><td>2,365</td><td>2,648</td></tr>
<tr><td>変化率</td><td>100</td><td>153</td><td>215</td><td>237</td><td>270</td><td>358</td><td>401</td></tr>
</table>
○原料（緑茶（リーフ））の輸入量（単位：トン）
<table>
<tr><th></th><th>平成11年</th><th>平成12年</th><th>平成13年</th><th>平成14年</th><th>平成15年</th><th>平成16年</th><th>平成17年</th></tr>
<tr><td></td><td>12,047</td><td>14,328</td><td>17,739</td><td>11,790</td><td>10,242</td><td>16,995</td><td>15,187</td></tr>
<tr><td>変化率</td><td>100</td><td>119</td><td>147</td><td>98</td><td>85</td><td>141</td><td>126</td></tr>
</table>
○加工工程
・　荒茶への火入れ、茶葉同士のブレンド、抽出等を組み合わせて使用
○主な原料の主な輸入先
・　緑茶（リーフ）の輸入先：中国９６％（Ｈ１７）
・　国内の緑茶の生産量
平成１５年（91,900トン）、平成１６年（100,700トン）、平成１７年（100,000トン）</td></tr>
<tr><td>反対</td><td>・購入する際は、メーカーや商品名、ブランドで選んでおり、原料の原産国を気にして購入はしていない。（個人、事業者、事業者団体）
・今でも国産と表示している商品があるので、任意の表示で十分である。（個人、事業者、事業者団体）
・無理に義務化を求めることは、意図しない及び意図的な虚偽表示を招きかねない。（個人）
・原産地が品質に対して与える影響は極めて小さい。影響を与えるのはあくまで茶葉の品質そのものでありその原産地ではない。消費者に好まれる原産地のものであれば、高品質でなくても優良であると誤認されてしまう可能性がある。（個人、事業者、事業者団体）
・余分な負担が発生し、コストがあがり、消費者の利益にはならない。（個人）
・消費者は原産地に対し、日本産に比べて中国産は安全性や品質に対する信頼性の面で劣っているというイメージが存在している。そのような中で、義務化をすれば、大手を中心に日本産が集中している傾向が強まり、中小企業では日本産の茶葉の調達が困難になり、また、日本産の茶葉の仕入価格の高騰を招く結果となる。（個人、事業者、事業者団体）
・原産地という商品の選択肢は増えるが、同じ原産地であっても異なる品質の商品が存在するようになることが容易に推測でき、消費者のメリットよりも混乱をもたらすおそれがある。（事業者）
・常に安定した味を出すためにブレンドなどをしており、加工度が低いとはいえない。（個人、事業者）
・義務化にあたっては、国産、外国産の表記に留めるべき。（農業生産者団体、事業者）</td><td>○対象の考え方（案）
・　製造・販売量が大幅に増加している。
・　茶の特性を踏まえ、原料原産地は「お茶の葉」を摘んだ地ではなく「荒茶」の製造地としており、荒茶を仕上げ加工した緑茶（リーフ）は、原料原産地の表示義務付けの対象となっている（緑茶、緑茶飲料は、20食品群の選定の過程において、加工の程度からではなく「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」可能性のある品目として意見募集が実施され、検討された）。
・　緑茶飲料においては、茶葉からの抽出（飲料としての茶の品質を保ち充填を実施）を行う工程があるが、緑茶飲料の抽出前の茶葉のブレンド・仕上げの工程は、緑茶（リーフ）においても実施される。緑茶（リーフ）、緑茶飲料ともに原料茶葉の選定、及びこれをブレンド・仕上げする工程が、そのおいしさ等の品質を左右する重要な役割を果たしていると考えられる。

・　以上のことを踏まえると、原料の茶葉の品質を踏まえてブレンド・仕上げされる「緑茶」と「緑茶飲料」について整合性を図る意味から、「緑茶飲料」を義務表示対象品目として良いのではないか。</td></tr>
</table>

○あげ落花生（バターピーナッツ）

<table>
<tr><th></th><th>主な意見</th><th>選定要件との関係</th></tr>
<tr><td>賛成</td><td>・渋皮を剥いて油で揚げただけであり、原料の品質が大きく反映する。バターピーナッツの原料落花生の重量比は97％以上である。（事業者団体）
・バターピーナッツは、元々は油で揚げた落花生にバターをまぶし塩等をしたものであったが、現在はバターをまぶす事はほとんど無い。（事業者団体）
・義務化対象となっている「いり落花生」は、炒った落花生に塩等をしたものであり、油で揚げた落花生と加工度で差がない。（事業者団体）
・いり落花生と油で揚げた落花生は、商品の取り扱い上、特に区分しているわけではない。（事業者団体）
・中国で加工されたバターピーナッツが激増し、市場の80％を占めるに至っている。（事業者団体）
・バターピーナッツは、市場では「いり落花生」と同じ範疇の商品として取り扱われている。（事業者団体）
・一般論でもあるが、「原料原産国表示」と「加工国表示」が消費者にはっきりわかる事が重要である。（事業者団体）</td><td>○落花生の輸入量（単位：トン、むきみ換算）
<table><tr><th></th><th>平成11年</th><th>平成12年</th><th>平成13年</th><th>平成14年</th><th>平成15年</th><th>平成16年</th><th>平成17年</th></tr><tr><td></td><td>43,656</td><td>45,707</td><td>42,771</td><td>41,470</td><td>44,644</td><td>41,397</td><td>41,425</td></tr><tr><td>変化率</td><td>100</td><td>105</td><td>98</td><td>95</td><td>102</td><td>95</td><td>95</td></tr></table>
○バターピーナッツの輸入量（単位：トン）
<table><tr><th></th><th>平成11年</th><th>平成12年</th><th>平成13年</th><th>平成14年</th><th>平成15年</th><th>平成16年</th><th>平成17年</th></tr><tr><td></td><td>33,307</td><td>32,959</td><td>33,828</td><td>35,552</td><td>38,046</td><td>37,536</td><td>38,685</td></tr><tr><td>変化率</td><td>100</td><td>99</td><td>102</td><td>107</td><td>114</td><td>113</td><td>116</td></tr></table>
○加工工程
・　油で揚げた後、油をきって塩等で味付けする。
○主な原料の主な輸入先
・　落花生の輸入先：中国70％　アメリカ22％（平成17年）

○対象の考え方（案）
・　油で揚げた落花生にバターをまぶしたものをバターピーナッツと称していたが、現在はバターをまぶした商品はほとんど無く、落花生を揚げたものに塩等をしたものがバターピーナッツ、あるいは単にピーナッツ、落花生として販売されている。
・　義務化対象となっている「いり落花生」は、炒った落花生に塩等をしたものであり、「あげ落花生」（油で揚げた落花生）と加工度で差がない。
・　いり落花生とあげ落花生は、商品の取り扱い上、特に区別されずに流通している。

・　以上のことを踏まえると、いわゆるピーナッツとして特に区別されずに流通している落花生のうち、「いり落花生」は対象とし、「あげ落花生」は対象としない現状が公平性を欠くと考えられることから、「あげ落花生」を義務表示対象品目として追加し、「いり落花生」との整合性を図ることが必要ではないか。</td></tr>
<tr><td>反対</td><td>・意見なし。</td><td></td></tr>
</table>

○果実飲料

<table>
<tr><th></th><th>主な意見</th><th>選定要件との関係</th></tr>
<tr><td>賛成</td><td>・安心して購入できるように原料の原産地表示を希望する。（個人、事業者団体、消費者団体、その他）
・国産果汁と輸入果汁の品質の差異はとても大きいと考えられる。（消費者団体、その他）
・りんご・みかんジュース等は、単一の青果物の割合が高く、加工の程度が低く、生鮮食品に近い加工食品である、また、原産地によって品質の違いが大きく、商品の差別化もされている等、義務表示対象品目の具体的な選定要件を満たしていると考える。（農業生産者、農業生産者団体）
・年々農畜産物の輸入が増えているなかで、消費者が適切にジュースを選択するためには、原料原産地表示が必要である。（個人、農業生産者団体、事業者団体）
・消費者に正しい情報を伝えることで、商品への信頼度向上や選択肢の拡大が図られることから、原料原産地表示は必要。実施に当たって、国別表示が困難である場合には、「外国産」など最低限の表示だけでも実施すべき。（事業者団体）
・加工の程度、生鮮食品に近い、原産地による原料の価格等の違い、商品の差別化、原料の調達先が海外も含め多様等は、すべて加工食品業界サイドの尺度であって、消費者サイドの判断基準ではない。（個人）
・りんご果汁と書いてあると消費者は国産と認識している。（個人）</td><td>○果実飲料の生産量（単位：千キロリットル）
<table>
<tr><th></th><th>平成11年</th><th>平成12年</th><th>平成13年</th><th>平成14年</th><th>平成15年</th><th>平成16年</th><th>平成17年</th></tr>
<tr><td></td><td>2,280</td><td>2,335</td><td>2,025</td><td>2,090</td><td>1,562</td><td>1,765</td><td>1,828</td></tr>
<tr><td>変化率</td><td>100</td><td>102</td><td>89</td><td>92</td><td>69</td><td>77</td><td>80</td></tr>
</table>
○原料果汁（製品及び濃縮のものを含む）の輸入量（単位：キロリットル）
<table>
<tr><th></th><th>平成11年</th><th>平成12年</th><th>平成13年</th><th>平成14年</th><th>平成15年</th><th>平成16年</th><th>平成17年</th></tr>
<tr><td></td><td>212,095</td><td>214,566</td><td>251,449</td><td>229,134</td><td>219,492</td><td>263,532</td><td>280,910</td></tr>
<tr><td>変化率</td><td>100</td><td>101</td><td>119</td><td>108</td><td>103</td><td>124</td><td>132</td></tr>
<tr><td colspan="8">・うち、かんきつ類のもの</td></tr>
<tr><td></td><td>109,011</td><td>110,442</td><td>131,916</td><td>128,253</td><td>116,308</td><td>137,153</td><td>138,003</td></tr>
<tr><td>変化率</td><td>100</td><td>101</td><td>121</td><td>118</td><td>107</td><td>126</td><td>127</td></tr>
<tr><td colspan="8">・うち、りんごのもの</td></tr>
<tr><td></td><td>59,960</td><td>60,773</td><td>78,030</td><td>60,769</td><td>60,515</td><td>75,565</td><td>84,525</td></tr>
<tr><td>変化率</td><td>100</td><td>101</td><td>130</td><td>101</td><td>101</td><td>126</td><td>141</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>反対</td><td>・購入する際は、メーカーや商品名、ブランドで選んでおり、原料の原産国を気にして購入はしていない。（個人）
・製品の差別化については、任意で強調表示を行っており、原料原産地を義務化する必要はない。（個人、事業者）
・無理に義務化を求めることは、意図しない及び意図的な虚偽表示を招きかねない。（個人）
・余分な負担が発生し、コストがあがり、消費者の利益にはならない。（個人）
・原料の安定供給と製品の品質維持のため、原産地の異なる原料の切り替え、混合比率の変更は、日常的に実施されており、義務化されれば極めて頻繁に表示を変更する必要があり、現実的には実施不可能である。（事業者）
・原料として使用する果汁(中間加工品)は、周辺国の果汁等をブレンドしている場合もあり、原料果実の原産地がわからない場合がある。(事業者団体)
・Brix（糖度の指標）等、原料果汁の品質の違いから、ブレンドが行われている。(事業者団体)
・義務化をすれば、一部の優良と考えられている原料を使用した商品だけが製品化され、果実飲料自体の減少と、一部の優良と考えられている原料の需要だけが拡大していくようなことが考えられる。（個人、事業者）
・一定の品質を維持し、素材の香味や色調、フレッシュ感を損なわないために、さまざまな高度な技術で製造されており、加工度の高い食品である。（事業者）</td><td>○加工工程
・　搾汁、濃縮、ブレンド、加熱殺菌等を組み合わせて使用
・　輸入原料果汁の使用
○主な原料（中間加工原料）の主な輸入先
・　濃縮オレンジ等の輸入先（製品も含む）：
ブラジル77％、オーストラリア5％、アメリカ5％（平成17年）
・　濃縮グレープフルーツ等の輸入先（製品も含む）：
イスラエル39％、アメリカ32％（平成17年）
・　濃縮りんご等の輸入先（製品も含む）：
中国57％、オーストリア13％、チリ7％（平成17年）
・　濃縮ぶどう等の輸入先（製品も含む）：
アメリカ19％、南アフリカ18％、チリ16％（平成17年）

○対象の考え方（案）
果汁の輸入量は増加傾向にあるが、
・　搾汁、濃縮、ブレンド等の工程を経て製造され、加工度が高いものもある食品。
・　20食品群の義務付けを議論した際に指摘された実行可能性（濃縮還元等原料の中間加工品は、加工国はわかるが原料の原産国を判別できない場合がある。）の課題がクリアされていない。
・　果汁は、糖度等産地とは別の基準で取引されている場合もあり、産年や気候に左右される。複数国の原料を糖度等の基準により組み合わせて一定の品質を保っており原料が切り替わる。
以上の点から義務表示対象品目とすることは適当でないと考える。</td></tr>
</table>

○野菜飲料

<table>
<tr><th></th><th>主な意見</th><th>選定要件との関係</th></tr>
<tr><td>賛成</td><td>・安心して購入できるように原料の原産地表示を希望する。（個人）
・加工の程度、生鮮食品に近い、原産地による原料の価格等の違い、商品の差別化、原料の調達先が海外も含め多様等は、すべて加工食品業界サイドの尺度であって、消費者サイドの判断基準ではない。（個人）</td><td>○野菜飲料の生産量（単位：キロリットル）
<table>
<tr><td></td><td>平成11年</td><td>平成12年</td><td>平成13年</td><td>平成14年</td><td>平成15年</td><td>平成16年</td><td>平成17年</td></tr>
<tr><td></td><td>244,000</td><td>260,000</td><td>283,000</td><td>234,000</td><td>264,000</td><td>285,000</td><td>371,000</td></tr>
<tr><td>変化率</td><td>100</td><td>107</td><td>116</td><td>96</td><td>108</td><td>117</td><td>152</td></tr>
</table>
○野菜飲料の輸入量（単位：トン）
<table>
<tr><td></td><td>平成11年</td><td>平成12年</td><td>平成13年</td><td>平成14年</td><td>平成15年</td><td>平成16年</td><td>平成17年</td></tr>
<tr><td></td><td>5,670</td><td>6,241</td><td>6,573</td><td>4,426</td><td>4,654</td><td>5,455</td><td>5,394</td></tr>
<tr><td>変化率</td><td>100</td><td>110</td><td>116</td><td>78</td><td>82</td><td>96</td><td>95</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>反対</td><td>・購入する際は、メーカーや商品名、ブランドで選んでおり、原料の原産国を気にして購入はしていない。（個人）
・製品の差別化については、任意で強調表示を行っており、原料原産地を義務化する必要はない。（個人、事業者）
・無理に義務化を求めることは、意図しない及び意図的な虚偽表示を招きかねない。（個人）
・余分な負担が発生し、コストがあがり、消費者の利益にはならない。（個人）
・産地よりはむしろ天候等による品質の変動が大きく、一定の品質の商品にするために複数国の原料を混合・調整するのが一般的である。（事業者）
・原料の安定供給と製品の品質維持のため、原産地の異なる原料の切り替え、混合比率の変更は、日常的に実施されており、義務化されれば極めて頻繁に表示を変更する必要があり、現実的には実施不可能である。（事業者）
・原料のブレンド比率は変動し、表示順序の異なる多種類の容器を準備しなくてはならず、実行は極めて困難である。（事業者）
・一定の品質を維持し、素材の香味や色調、フレッシュ感を損なわないために、さまざまな高度な技術で製造されており、加工度の高い食品である。（事業者）</td><td>○原料（トマトピューレ及びペースト）の輸入量（単位：トン）
<table>
<tr><td></td><td>平成11年</td><td>平成12年</td><td>平成13年</td><td>平成14年</td><td>平成15年</td><td>平成16年</td><td>平成17年</td></tr>
<tr><td></td><td>59,381</td><td>64,274</td><td>61,893</td><td>54,550</td><td>56,380</td><td>62,186</td><td>72,639</td></tr>
<tr><td>変化率</td><td>100</td><td>108</td><td>104</td><td>92</td><td>95</td><td>105</td><td>122</td></tr>
</table>
○原料（にんじんペースト）の輸入量（単位：トン）
<table>
<tr><td></td><td>平成11年</td><td>平成12年</td><td>平成13年</td><td>平成14年</td><td>平成15年</td><td>平成16年</td><td>平成17年</td></tr>
<tr><td></td><td>10,771</td><td>16,795</td><td>21,169</td><td>17,169</td><td>18,091</td><td>21,790</td><td>36,160</td></tr>
<tr><td>変化率</td><td>100</td><td>156</td><td>197</td><td>159</td><td>168</td><td>202</td><td>336</td></tr>
</table>
○加工工程
・　搾汁、濃縮、ブレンド、加熱殺菌等を組み合わせて使用する。
・　輸入中間加工品（濃縮、ピューレ、ペースト）の使用がある。
○主な原料（中間加工原料）の主な輸入先
・　トマトピューレ及びトマトペーストの輸入先：
中国32％、トルコ28％、ポルトガル14％（平成17年）
・　にんじんペーストの輸入先：
アメリカ51％、オーストラリア42％（平成17年）

○対象の考え方（案）
原料となる野菜汁の輸入量は増加傾向にあるが、
・　搾汁、濃縮、ブレンド等の工程を経て製造され、加工度が高いものもある食品。
・　20食品群の義務付けを議論した際に指摘された実行可能性（濃縮還元等原料の中間加工品を使用）の課題がクリアされていない。
・　野菜汁は、産年や気候に左右される。品質や数量を維持するため複数国の原料を組み合わせて一定の品質を保っており原料が切り替わる。
以上の点から義務表示対象品目とすることは適当でないと考える。</td></tr>
</table>

○豆腐

<table>
<tr><th></th><th>主な意見</th><th>選定要件との関係</th></tr>
<tr><td>賛成</td><td>・消費者の選択のよりどころであり、要望が多い。日本古来の食品である。（個人）
・伝統食品は安心な国産を食したい。（個人）
・安全・安心な国産を購入したい。（個人）
・北海道産を購入したい。（個人）
・自給率上昇のため。（個人）
・北海道産の食糧自給率上昇・地域経済活性のため。（個人）
・国産・北海道産は安全安心なものとして、消費者も食したいと思っている。（農業生産者団体）
・外国からの輸入量が多く、原産地により品質に差異があり、日常生活において購入頻度が非常に高く、消費者の原料原産地についての関心が高い食品である。（消費者団体）
・遺伝子組換え大豆を使った豆腐、納豆等が多くなっている現在、消費者の食の安全を嗜好する見地から必要な原産地表示を要望。（個人）
・国内産大豆を使用した場合のみ、その旨、任意に表示されている物が見受けられる。事業者にとってメリットがあると思われるもののみ表示されていると考えられるが、一方的な表示は不公正である。消費者の選択のために大豆製品群の原料原産地表示を提供すべきである。（消費者団体）</td><td>○豆腐・油揚げの生産量（単位：千トン）
<table><tr><th></th><th>平成11年</th><th>平成12年</th><th>平成13年</th><th>平成14年</th><th>平成15年</th><th>平成16年</th><th>平成17年</th></tr><tr><td></td><td>1,452</td><td>1,451</td><td>1,451</td><td>1,457</td><td>1,457</td><td>1,463</td><td>－</td></tr><tr><td>変化率</td><td>100</td><td>100</td><td>100</td><td>100</td><td>100</td><td>101</td><td>－</td></tr></table>生産量は業界聞き取りを基とする。
○大豆の輸入量（単位：トン）
<table><tr><th></th><th>平成11年</th><th>平成12年</th><th>平成13年</th><th>平成14年</th><th>平成15年</th><th>平成16年</th><th>平成17年</th></tr><tr><td></td><td>4,884,212</td><td>4,829,378</td><td>4,831,951</td><td>5,038,937</td><td>5,172,520</td><td>4,407,103</td><td>－</td></tr><tr><td>変化率</td><td>100</td><td>99</td><td>99</td><td>103</td><td>106</td><td>90</td><td>－</td></tr></table>○加工工程
・　大豆を水に浸漬し破砕後煮沸。裏漉し後凝固剤を添加し固める。
○原料の調達先
・　大豆の輸入先：アメリカ75％、ブラジル13％、カナダ7％、中国4％（平成17年）
・　国産大豆使用率・・・約27％（平成15年度）</td></tr>
<tr><td>反対</td><td>・原料大豆の混合、切り替えが頻繁に起こること、中小零細企業が多く、その都度包装を変更することが困難である。（事業者団体）
・ガイドラインの普及を図ることが肝要であり、その実行可能性など結果を見極めないうちは検討すべきでない。（事業者団体）</td><td>○対象の考え方（案）
・　製造、流通の実態が大きく変化してはいない。
・　大豆を煮る、絞る、凝固等の工程を経て製造され、加工度が高い食品。
・　20食品群の義務付けを議論した際に指摘された実行可能性（複数の原産国の原料の混合・切替）の課題がクリアされていない。
・　豆腐、納豆については、第14回共同会議において「ガイドライン又は公正競争規約などにより表示の普及に努める」との取りまとめを受けて、本年6月に原料原産地表示のガイドラインを作成し、自主的な取組を始めたところであり、当面、この動きを見守る必要がある。
以上の点から義務表示対象品目とすることは適当でないと考える。</td></tr>
</table>

○納豆

<table>
<tr><th></th><th>主な意見</th><th>選定要件との関係</th></tr>
<tr><td>賛成</td><td>・消費者の選択のよりどころであり、要望が多い。日本古来の食品である。（個人）
・伝統ある食品は国産で食したい。日本の食文化である。（個人）
・国産（北海道産）を購入したいため。（個人）
・自給率上昇のため。（個人）
・食糧自給率の向上、地域の経済活性のため。（個人）
・国産・北海道産は安全安心なものとして、消費者も食したいと思っている。（農業生産者団体）
・外国からの輸入量が多く、原産地により品質に差異があり、日常生活において購入頻度が非常に高く、消費者の原料原産地についての関心が高い食品である。（消費者団体）
・遺伝子組換え大豆を使った豆腐、納豆等が多くなっている現在、消費者の食の安全を嗜好する見地から必要な原産地表示を要望。（個人）
・国内産大豆を使用した場合のみ、その旨、任意に表示されている物が見受けられる。事業者にとってメリットがあると思われるもののみ表示されていると考えられるが、一方的な表示は不公正である。消費者の選択のために大豆製品群の原料原産地表示を提供すべきである。（消費者団体）</td><td>○納豆の生産量（単位：千トン）
<table><tr><th></th><th>平成11年</th><th>平成12年</th><th>平成13年</th><th>平成14年</th><th>平成15年</th><th>平成16年</th><th>平成17年</th></tr><tr><td></td><td>229</td><td>220</td><td>232</td><td>254</td><td>247</td><td>250</td><td>－</td></tr><tr><td>変化率</td><td>100</td><td>96</td><td>101</td><td>111</td><td>108</td><td>109</td><td>－</td></tr></table>生産量は業界聞き取りを基とする。
○大豆の輸入量（単位：トン）
<table><tr><th></th><th>平成11年</th><th>平成12年</th><th>平成13年</th><th>平成14年</th><th>平成15年</th><th>平成16年</th><th>平成17年</th></tr><tr><td></td><td>4,884,212</td><td>4,829,378</td><td>4,831,951</td><td>5,038,937</td><td>5,172,520</td><td>4,407,103</td><td>－</td></tr><tr><td>変化率</td><td>100</td><td>99</td><td>99</td><td>103</td><td>106</td><td>90</td><td>－</td></tr></table>○加工工程
・　大豆を水に浸漬後、煮沸する。納豆菌を混合し、発酵させる。
○主な原料の主な輸入先
・　大豆の輸入先：アメリカ75％、ブラジル13％、カナダ7％、中国4％（平成17年）
・　国産大豆使用率…12％（平成15年度）</td></tr>
<tr><td>反対</td><td>・原料大豆の混合、切り替えが頻繁に起こること、中小零細企業が多く、その都度包装を変更することが困難である。（事業者団体）
・ガイドラインの普及を図ることが肝要であり、その実行可能性など結果を見極めないうちは検討すべきでない。（事業者団体）</td><td>○対象の考え方（案）
・　製造、流通の実態が大きく変化してはいない。
・　大豆を蒸煮等して、納豆菌を加えて発酵させる等の工程を経て製造され、加工度が高い食品。
・　20食品群の義務付けを議論した際に指摘された実行可能性（複数の原産国の原料の混合・切替）の課題がクリアされていない。
・　豆腐、納豆については、第14回共同会議において「ガイドライン又は公正競争規約などにより表示の普及に努める」との取りまとめを受けて、本年6月に原料原産地表示のガイドラインを作成し、自主的な取組を始めたところであり、当面、この動きを見守る必要がある。
以上の点から義務表示対象品目とすることは適当でないと考える。</td></tr>
</table>

〇みそ

<table>
<tr><th></th><th>主な意見</th><th>選定要件との関係</th></tr>
<tr><td>賛成</td><td>・消費者の要望も高く、伝統食品である。（個人）
・伝統食品は国産の原材料で食したい。（個人）
・自給率上昇のため。（個人）
・国産、北海道産の物を国民も望んでいる。（農業生産者団体）
・外国からの輸入量が多く、原産地により品質に差異があり、日常生活において購入頻度が非常に高く、消費者の原料原産地についての関心が高い食品である。（消費者団体）
・国内産大豆を使用した場合のみ、その旨、任意に表示されている物が見受けられる。事業者にとってメリットがあると思われるもののみ表示されていると考えられるが、一方的な表示は不公正である。消費者の選択のために大豆製品群の原料原産地表示を提供すべきである。（消費者団体）</td><td>〇みその生産量（単位：千トン）
<table>
<tr><th></th><th>平成11年</th><th>平成12年</th><th>平成13年</th><th>平成14年</th><th>平成15年</th><th>平成16年</th><th>平成17年</th></tr>
<tr><td></td><td>543</td><td>533</td><td>526</td><td>524</td><td>510</td><td>508</td><td>497</td></tr>
<tr><td>変化率</td><td>100</td><td>98</td><td>97</td><td>97</td><td>94</td><td>94</td><td>92</td></tr>
</table>
〇大豆の輸入量（単位：トン）
<table>
<tr><th></th><th>平成11年</th><th>平成12年</th><th>平成13年</th><th>平成14年</th><th>平成15年</th><th>平成16年</th><th>平成17年</th></tr>
<tr><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>4,884,212</td><td>4,829,378</td><td>4,831,951</td><td>5,038,937</td><td>5,172,520</td><td>4,407,103</td><td>－</td></tr>
<tr><td>変化率</td><td>100</td><td>99</td><td>99</td><td>103</td><td>106</td><td>90</td><td>－</td></tr>
</table>
〇加工工程
・　大豆、米、麦等を蒸煮した後、大豆等を蒸煮してこうじ菌を培養したものを加えたものに食塩を混合し、これを発酵、熟成させて半固体状のものにする。
〇主な原料の主な輸入先
・　大豆の輸入先：アメリカ75％、ブラジル13％、カナダ7％、中国4％（平成17年）</td></tr>
<tr><td>反対</td><td>・発酵・醸造の過程を経ており加工度の高い製品である。（農業生産者団体）
・複数の原材料を用いて製造しており、また発酵・熟成させることから原料の原産地の影響は少ない。（事業者団体）
・発酵・熟成の工程を踏むので、原料そのものの品質による差は少ない。（事業者）
・50%要件について、味噌には様々な種類があるので表示義務のあるものとないものが混在することになる。（事業者団体）
・流通の変化もない。また価格変動のリスクを避けるため、原産地を変更している。（事業者団体）
・原料確保のため原産地を変えているので混乱を招く。（農業生産者団体）
・原料のたびに表示を変えるのは零細業者の負担が大きい。（事業者）</td><td>〇対象の考え方（案）
・　製造、流通の実態が大きく変化してはいない。
・　大豆を蒸煮等して他の穀類等と混合し、発酵等の工程を経て製造され、加工度が高い食品。
・　20食品群の義務付けを議論した際に指摘された実行可能性（複数の原産国の原料の混合・切替）の課題がクリアされていない。
以上の点から義務表示対象品目とすることは適当でないと考える。</td></tr>
</table>

○しょうゆ

<table>
<tr><th></th><th>主な意見</th><th>選定要件との関係</th></tr>
<tr><td>賛成</td><td>・消費者の要望が高い。伝統食品である。（個人）
・安心な国産・道産を消費者も求めている。北海道産大豆の需要拡大。（農業生産者団体）
・伝統食品は国産が良い。（個人）
・自給率上昇のため。（個人）
・外国からの輸入量が多く、原産地により品質に差異があり、日常生活において購入頻度が非常に高く、消費者の原料原産地についての関心が高い食品である。（消費者団体）
・国内産大豆を使用した場合のみ、その旨、任意に表示されている物が見受けられる。事業者にとってメリットがあると思われるもののみ表示されていると考えられるが、一方的な表示は不公正である。消費者の選択のために大豆製品群の原料原産地表示を提供すべきである。（消費者団体）</td><td>○しょうゆの生産量（単位：千キロリットル）
<table>
<tr><th></th><th>平成11年</th><th>平成12年</th><th>平成13年</th><th>平成14年</th><th>平成15年</th><th>平成16年</th><th>平成17年</th></tr>
<tr><td></td><td>1,043</td><td>1,065</td><td>1,027</td><td>999</td><td>981</td><td>954</td><td>939</td></tr>
<tr><td>変化率</td><td>100</td><td>102</td><td>98</td><td>96</td><td>94</td><td>91</td><td>90</td></tr>
</table>
○大豆の輸入量（単位：トン）
<table>
<tr><th></th><th>平成11年</th><th>平成12年</th><th>平成13年</th><th>平成14年</th><th>平成15年</th><th>平成16年</th><th>平成17年</th></tr>
<tr><td></td><td>4,884,212</td><td>4,829,378</td><td>4,831,951</td><td>5,038,937</td><td>5,172,520</td><td>4,407,103</td><td>－</td></tr>
<tr><td>変化率</td><td>100</td><td>99</td><td>99</td><td>103</td><td>106</td><td>90</td><td>－</td></tr>
</table>
○加工工程
・　大豆（脱脂加工大豆を含む）、麦、米等を蒸煮等の方法で処理してこうじ菌を培養したもの等に、食塩水等を加え、発酵、熟成させて得られた清澄な液体調味料。
○主な原料の主な輸入先
・　大豆の輸入先：アメリカ75％、ブラジル13％、カナダ7％、中国4％（平成17年）</td></tr>
<tr><td>反対</td><td>・加工度が高く原産地による品質の差異は少ない。（事業者団体）
・原料の多くは海外に依存しているが、相場などで原産地を変えているので固定が困難である。（事業者団体、事業者）
・産地の異なったものをブレンドする際、その都度ラベル表示を対応させるのは困難であり煩雑になる。（事業者）
・脱脂加工大豆は原料の大部分を輸入しているが、原産地を特定することは困難である。（事業者団体）
・大豆、小麦、米などについては原産地が複数であり、加工度も高い。50%を超える原料があるしょう油とないしょう油があり、一部しょう油に表示を義務付けると混乱を招く。（事業者団体）
・原料を輸入に依存する現状で表示は零細企業には負担が大きい。必要なら任意表示で事足りる。（事業者）</td><td>○対象の考え方（案）
・　製造、流通の実態が大きく変化してはいない。
・　大豆を蒸煮等して他の穀類等と混合し、さらに煮て、発酵、絞る等の工程を経て製造され、加工度が高い食品。
・　20食品群の義務付けを議論した際に指摘された実行可能性（複数の原産国の原料の混合・切替）の課題がクリアされていない。
以上の点から義務表示対象品目とすることは適当でないと考える。</td></tr>
</table>

○こんぶ加工品

	主な意見
賛成	・日本の伝統ある食品は日本国内の作物を使って作って欲しい。大切な日本食文化であり、原料原産地表示をすべき。(個人) ・中国産が多く出回っており、原料原産地表示をすべき。知らずに中国産の昆布を食べていることになり消費者としては不満である。(個人) ・輸入品と国産品には食感・味など品質にかなりの差がある。「食の安全・安心」や「食育」の面からも消費者に選択の機会が欲しい。(消費者団体) ・細切りしたものであっても原産地表示をすべき。(事業者) ・国産・道産を購入したい。自給率の向上・地域の経済活性のためにも生産者を応援したい。(消費者団体) ・生産者や事業者の品質向上への努力を適切に表示に反映させる観点からも必要である(地方公共団体) ・調製品の輸入が急増しており、消費者が国産と誤認しないよう表示を義務化すべき。(消費者団体) ・昆布巻等はこんぶの形状が原型からかけ離れていないので加工度が高いとは言えない。(事業者) ・消費者が購入する際、輸入物か国産物であるかきちんと商品を選択出来るようにすることが必要であり、その為にも加工食品の原料原産地表示の対象として追加すべき。(個人、漁業生産者団体、事業者) ・昆布巻は、製造過程において複雑な工程はなく、昆布そのものが全体の約8割近く占めている等、昆布自体の品質が製品に大きく反映しているものであり、高次加工品の範疇には入らない。(個人)
反対	・「原則として5年ごと」に見直しすることとしており、20食品群の表示の実態把握をした上で見直しに着手することが妥当である。従って、現段階で追加を論ずることは問題である。「選定要件を変更する必要ない」としているが、今回の追加品目には要件から逸脱したものが含まれており、選定基準が曖昧・恣意的にならないよう慎重に対処すべき。(事業者団体) ・加工度が高く、品質の差が現れにくい食品である。(事業者団体) ・複数の食材を組み合わせ、味付け、加熱等を経ており加工度が低いとは言い難い。(事業者団体) ・惣菜一般の中で、昆布巻にのみ表示を義務付けることは適当でない。(事業者団体)

選定要件との関係

○こんぶの生産量(単位:千トン)(生昆布重量)

	平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
	143	147	160	156	135	138	−
変化率	100	103	112	109	94	97	−

○こんぶの輸入量(単位:トン)(乾燥重量)

	平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
	2,259	2,853	2,839	2,553	2,871	1,645	1,937
変化率	100	126	126	113	127	73	86

○こんぶ調製品の輸入量(単位:トン)

	平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
	598	419	429	488	497	500	499
変化率	100	70	72	82	83	84	83

○さけ・にしんの調製品の輸入量(単位:トン)(一部にこんぶ巻を含む)

	平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
	2,865	3,722	5,637	7,461	8,287	10,829	11,962
変化率	100	130	197	260	289	378	418

○加工工程
・ 複数の食材を組合せ、味付け、加熱等を経ている。
○原料の調達先
・ 中国、韓国及びロシアから輸入している。

○対象の考え方(案)
・ 国内の昆布巻き等の製造、流通の実態が大きく変化してはいない。さけ・にしんの調製品の輸入量は増加傾向にあるが、このうち昆布巻き等こんぶ加工品がどれくらい含まれているかについては不明。
・ 他の原料との組合せ、加熱、調味等の工程を経て製造され、加工度が高い食品。
以上の点から義務表示対象品目とすることは適当でないと考える。

〇のりを使用した加工品（おにぎり、のりまき、すし等）

<table>
<tr><th></th><th>主な意見</th><th>品目に関するデータ</th></tr>
<tr><td>賛成</td><td>・消費者の食の安全・安心に対する関心が高まっている中で、消費者の製品選択を容易にするため、のりを使った加工品の原料原産地表示を制度化すべき。（その他）
・日本の伝統ある食品は日本国内の作物を使って作って欲しい。国産と思っていても材料が外国産のものではがっかりする。大切な日本食文化であり、原料原産地表示をすべき。（個人）
・輸入はグローバル化され、輸入量も増加する。消費者は安全・安心を求めている。食の安全・安心の見地からのりを使った調製品にも表示を義務化すべき。（漁業生産者団体）
・今後、IQ(輸入割当)枠の拡大が見込まれる中で、中国等外国産が大量に輸入され、おにぎりなどの業務用に使用されることが予想されるが、のりは主要な食材にもかかわらず、表示がない。消費者に購入の選択ができるようにすべき。（個人、漁業生産者団体、消費者団体）
・重量割合だけでなく、表面積割合等を加味して、表示を義務化して欲しい。（個人、漁業生産者団体）
・使用されるすべてののりについては原産地を表示すべき。（個人）
・のりを使用した加工食品の海苔に異物や異味異臭等のクレームが生じた場合は原産地がわからず国内の海苔生産者に迷惑がかかることから、海苔にも原産地表示をすべき。（漁業生産者団体）</td><td>〇のりの生産量(単位：百万枚)
<table><tr><th></th><th>平成11年</th><th>平成12年</th><th>平成13年</th><th>平成14年</th><th>平成15年</th><th>平成16年</th><th>平成17年</th></tr><tr><td></td><td>10,589</td><td>9,991</td><td>9,433</td><td>11,238</td><td>8,870</td><td>9,240</td><td>－</td></tr><tr><td>変化率</td><td>100</td><td>94</td><td>89</td><td>106</td><td>84</td><td>87</td><td>－</td></tr></table>〇焼・味付けのりの生産量(単位：百万枚)
<table><tr><th></th><th>平成11年</th><th>平成12年</th><th>平成13年</th><th>平成14年</th><th>平成15年</th><th>平成16年</th><th>平成17年</th></tr><tr><td></td><td>9,182</td><td>9,045</td><td>8,112</td><td>8,156</td><td>8,308</td><td>8,312</td><td>－</td></tr><tr><td>変化率</td><td>100</td><td>99</td><td>88</td><td>89</td><td>90</td><td>91</td><td>－</td></tr></table>〇のりの輸入量(単位：百万枚)
<table><tr><th></th><th>平成11年</th><th>平成12年</th><th>平成13年</th><th>平成14年</th><th>平成15年</th><th>平成16年</th><th>平成17年</th></tr><tr><td></td><td>60</td><td>106</td><td>147</td><td>149</td><td>209</td><td>225</td><td>342</td></tr><tr><td>変化率</td><td>100</td><td>177</td><td>245</td><td>248</td><td>348</td><td>375</td><td>570</td></tr></table>〇加工工程
・　おにぎり、のりまきは、ごはん、具材、のり、調味料を組合せたものである。佃煮は他の原材料と組合せ、調味、調理を行ったものである。
〇原料の調達先
・　主に韓国、中国から輸入している。</td></tr>
<tr><td>反対</td><td>・おにぎり・のりまきは具材で商品が選択されている。（事業者団体）
・原料の切り替えに伴う混合防止の措置により作業が増加し、コスト増につながる。（事業者団体）
・原産地の違いによる品質（価格）の差は大きいものではない（国内総平均9.26円／枚(H17)、中国8.80円／枚(H18入札価格)、韓国8.47円／枚(H18入札価格)）。（事業者）</td><td>〇対象の考え方（案）
のりの輸入量は増加傾向であるが、
・　おにぎり、海苔巻き等は、ご飯、加工食品等の具材との組合せなどの工程を経て製造され、加工度が高い食品。
・　おにぎり、海苔巻きについては、のりが重量比50％以上となることはない。
以上の点から義務表示対象品目とすることは適当でないと考える。</td></tr>
</table>

○食肉加工食品群（ハム、ベーコン、ソーセージ、牛タン、牛丼のもと、ローストビーフ、鶏のから揚げ等）

	主な意見	選定要件との関係
賛成	・できる限り消費者に原料原産地を伝えることは重要である。原産地によって原料の品質に違いがあり、商品が差別化されている。（農業生産者団体） ・国産か輸入かは購入の際の大きな基準である。加工品の原料原産地表示を義務付け、消費者が選択できるようにすべきである。（個人） ・毎日の食事に欠かせない食肉加工食品の輸入先を知るために必要である。また、若者達に輸入品がどれくらいの割合を占めているのか知ってもらうために必要である。（個人） ・牛肉、豚肉、鶏肉はその多くを輸入に依存している。これらの生鮮ものには原産地表示は義務化されているところから選択可能である。しかし、加工品に使われる場合は表示されていない。近年、消費者の加工食品への依存度は高くなっており、BSE問題など、安心・安全の観点から生鮮品、加工品も公平に情報を提供すべきである。（消費者団体）	○牛肉の生産量(単位：千トン)平成17年度は4～2月 ○牛肉の輸入量(単位：千トン)平成17年度は4～2月 ○豚肉の生産量(単位：千トン)平成17年度は4～2月 ○豚肉の輸入量(単位：千トン)平成17年度は4～2月
反対	・多くの加工工程を経て製造されるものが多く、加工度が低くない。（事業者） ・加工後の原料の影響について、原産地の優位差は少ない。（事業者） ・日々使用する原産地が変化、配合構成により複数の原産地の原材料を使用している。（事業者） ・製造ロットにより一部他産地の原材料が含まれることがあり、表示の変更は管理面、コストなど現実的に無理である。（事業者） ・複数国から輸入しており、包材の切り替えが頻繁に発生し、生産性の低下、包材のロス（環境問題）などコスト増加となる。また、意図しない偽装表示につながる。義務化するのでなく、任意表示とすべき。（事業者） ・原産地よりも、畜種、飼料、肥育方法の差により品質に差が出る。複数国を使用することにより、一定の品質、価格の製品を製造している。（事業者） ・管理コスト上昇の要因となり、最終的には消費者のコスト増加を誘引する。（事業者）	○鶏肉の生産量(単位：千トン) ○鶏肉の輸入量(単位：千トン) ＊家きん肉を含む ○加工工程 ・ ハム、ソーセージ及びベーコンは、成形、塩せき、燻煙等を行っている。 ・ 加工食品としての牛タンは、通常、燻煙されている。 ・ 牛丼のもとは、加熱、味付け、タマネギとの混合、加熱等を行っている。 ・ ローストビーフは、調味及び加熱を行っている。 ・ 鶏のから揚げは、衣を付けて揚げている。 ○原料の調達先 ・ 牛肉は、主に豪州から輸入されている。 ・ 豚肉は、主に米国、デンマーク、カナダから輸入されている。 ・ 鶏肉は、主にブラジルから輸入されている。 ○対象の考え方（案） ・ 製造・流通の実態が大きく変化してはいない。 ・ 加熱、調味、他原料との組合せなどの工程を経て製造され、加工度が高い食品。 以上の点から義務表示対象品目とすることは適当でないと考える。

○牛肉の生産量(単位：千トン)平成17年度は4～2月

	平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
	381	365	329	364	353	356	320
変化率	100	96	86	96	93	93	84

○牛肉の輸入量(単位：千トン)平成17年度は4～2月

	平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
	683	738	608	534	520	450	415
変化率	100	108	89	78	76	66	61

○豚肉の生産量(単位：千トン)平成17年度は4～2月

	平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
	893	879	862	872	893	884	793
変化率	100	98	97	98	100	99	89

○豚肉の輸入量(単位：千トン)平成17年度は4～2月

	平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
	653	651	706	748	779	862	813
変化率	100	100	108	115	119	132	125

○鶏肉の生産量(単位：千トン)

	平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
	1,213	1,195	1,216	1,229	1,239	1,242	1,293
変化率	100	99	100	101	102	102	107

○鶏肉の輸入量(単位：千トン)

	平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
	567	572	566	508	442	371	443
変化率	100	101	100	90	78	65	78

○小麦粉

<table>
<tr><th></th><th>主な意見</th><th>選定要件との関係</th></tr>
<tr><td>賛成</td><td>・消費者の安全・安心の確保と生産農家への励みという面で必要である。(個人)
・国産・道産を購入したい。自給率の向上・地域の経済活性のためにも生産者を応援したい。(消費者団体)
・外国からの輸入量が多く、原産地により品質に差異があり、日常生活において購入頻度が非常に高く、消費者の原料原産地についての関心が高い食品である。(消費者団体)</td><td>○小麦粉の生産量(単位;千トン)
<table>
<tr><th></th><th>平成11年</th><th>平成12年</th><th>平成13年</th><th>平成14年</th><th>平成15年</th><th>平成16年</th><th>平成17年</th></tr>
<tr><td></td><td>4,627</td><td>4,624</td><td>4,646</td><td>4,582</td><td>4,633</td><td>4,688</td><td>4,615</td></tr>
<tr><td>変化率</td><td>100</td><td>100</td><td>100</td><td>99</td><td>100</td><td>101</td><td>100</td></tr>
</table>
○小麦の輸入量(単位:千トン)
<table>
<tr><th></th><th>平成11年</th><th>平成12年</th><th>平成13年</th><th>平成14年</th><th>平成15年</th><th>平成16年</th><th>平成17年</th></tr>
<tr><td></td><td>5,973</td><td>5,854</td><td>5,521</td><td>5,863</td><td>5,246</td><td>5,490</td><td>－</td></tr>
<tr><td>変化率</td><td>100</td><td>98</td><td>92</td><td>98</td><td>88</td><td>92</td><td>－</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>反対</td><td>・品質に応じ、産地・加工比率を変えながら品質を安定させている。小麦の粉砕、ふるい分け、純化の工程を繰り返しており、加工度は高い。(事業者団体)
・原産地よりも用途と品質が決め手である。取り分けと配合調整という製造管理を行っており加工度が高い。(事業者団体)
・品質は原産地ではなく、加工適性、たんぱく質の量と質である。複数種類組み合わせて配合している。気候条件の影響を受けるが、品質を一定に保つ必要がある高度な加工品である。(事業者)
・変更ごとに包材を変えることは多大な労力と無駄が生じる。(個人、事業者団体)
・小麦粉でんぷん業者は、小ロットで仕入れ、製造時にその都度配合率を変更することで安定した品質の製品生産を確保している。小麦でんぷんは原料小麦の原産国による品質差異はないと言われている。(事業者団体)
・メーカーや粉の性質は気にするが原産地は気にしない。ブレンドや加工で一定の品質を保っている。義務化されるとブレンドに制限が生じ、値上げするおそれがあるので反対である。(個人)
・どの国のものがよいかわからない。原産地表示ではなく、おいしいものを追求できるルールにして欲しい。(個人)</td><td>○加工工程
・　小麦を挽く、小麦粉の種類(品質)にあわせてブレンド
○主な原料の主な輸入先
・　小麦の輸入国:アメリカ　56%　オーストラリア　22%　カナダ　21%(平成16年)

○対象の考え方(案)
・　製造、流通の実態が大きく変化してはいない。
・　複数の原産国の原料の混合・切替が頻繁に行われ、実行可能性の課題がクリアされいない。(小麦粉は、最終的な加工食品の特性に合わせて小麦の成分に基づき組み合わせて調整される。成分は小麦の産地ではなく、品種や気候の影響を受け、年次により変化しており、これらを踏まえ複数産地のものを組み合わせることにより加工の目的に合わせた小麦粉の品質を保っている。)
以上の点から義務表示対象品目とすることは適当でないと考える。</td></tr>
</table>

○うどん

<table>
<tr><th></th><th>主な意見</th><th>選定要件との関係</th></tr>
<tr><td>賛成</td><td>・パン製造の強力粉は、学校給食で多くの子供達が食し、米、うどん、そばとともに主食である。主食の原料原産国の表示を求める。（個人）
・外国からの輸入量が多く、原産地により品質に差異があり、日常生活において購入頻度が非常に高く、消費者の原料原産地についての関心が高い食品である。（消費者団体）</td><td>○生うどん（生、ゆで）の生産量（単位：小麦粉使用トン）
<table>
<tr><th></th><th>平成11年</th><th>平成12年</th><th>平成13年</th><th>平成14年</th><th>平成15年</th><th>平成16年</th><th>平成17年</th></tr>
<tr><td></td><td>244,025</td><td>250,066</td><td>253,539</td><td>249,688</td><td>254,137</td><td>246,095</td><td>239,613</td></tr>
<tr><td>変化率</td><td>100</td><td>102</td><td>104</td><td>102</td><td>104</td><td>101</td><td>98</td></tr>
</table>
○乾うどん（うどん、ひらめん、ひやむぎ、そうめん、手延うどん、手延ひやむぎ、手延そうめん）の生産量（単位：小麦粉使用トン）
<table>
<tr><th></th><th>平成11年</th><th>平成12年</th><th>平成13年</th><th>平成14年</th><th>平成15年</th><th>平成16年</th><th>平成17年</th></tr>
<tr><td></td><td>191,983</td><td>186,114</td><td>190,581</td><td>177,296</td><td>179,733</td><td>176,375</td><td>171,981</td></tr>
<tr><td>変化率</td><td>100</td><td>97</td><td>99</td><td>92</td><td>94</td><td>92</td><td>90</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>反対</td><td>・数々の国の原料で作られている。品質はブレンドであり、その方法は季節によっては大きく変わる。品種及び産地の栽培条件及び天候による格差が大きい。（事業者団体）
・多段階製粉方法が採用されており、加工度が高い。原料原産地より用途と品質が小麦粉の選択には重要である。（事業者、事業者団体）
・購入するときメーカー名や粉の性質は気にするが原産地は気にしない。作柄によって粉にしたときの性質も変化するであろうから、それらを考慮してブレンドするなどにより、一定の品質を保っている。義務化されるとブレンドに制限が生じ、値上げするおそれがあるので反対である。（個人）
・品質を安定させるためにブレンド率を年度ごとや日々変更し、品質を安定させる。変更ごとに包材を変えることは多大な労力と無駄が生じる。（個人）
・どの国のものがよいかわからない。原産地表示ではなく、おいしいものを追求できるルールにして欲しい。（個人）</td><td>○小麦の輸入量（単位：千トン）
<table>
<tr><th></th><th>平成11年</th><th>平成12年</th><th>平成13年</th><th>平成14年</th><th>平成15年</th><th>平成16年</th><th>平成17年</th></tr>
<tr><td></td><td>5,973</td><td>5,854</td><td>5,521</td><td>5,863</td><td>5,246</td><td>5,490</td><td>－</td></tr>
<tr><td>変化率</td><td>100</td><td>98</td><td>92</td><td>98</td><td>88</td><td>92</td><td>－</td></tr>
</table>
○加工工程
・　小麦粉を原料とし、水等を加え練り合わせた後、製麺
○主な原料の主な輸入先
・　小麦の輸入国：アメリカ　56％　オーストラリア　22％　カナダ　21％（平成16年）

○対象の考え方（案）
・　製造、流通の実態が大きく変化してはいない。
・　製品の目的に合わせて複数の原産国の小麦を組合せ等行い調整された小麦粉を加工、あるいは他の原料と組み合わせなどの工程を経て製造され、加工度が高い食品。
以上の点から義務表示対象品目とすることは適当でないと考える。</td></tr>
</table>

○パン

<table>
<tr><th></th><th>主な意見</th><th>選定要件との関係</th></tr>
<tr><td>賛成</td><td>・パン製造の強力粉は、学校給食で多くの子供達が食し、米、うどん、そばとともに主食である。主食の原料原産国の表示を求める。(個人)
・外国からの輸入量が多く、原産地により品質に差異があり、日常生活において購入頻度が非常に高く、消費者の原料原産地についての関心が高い食品である。(消費者団体)</td><td>○パンの生産量(単位:千トン)
<table>
<tr><th></th><th>平成11年</th><th>平成12年</th><th>平成13年</th><th>平成14年</th><th>平成15年</th><th>平成16年</th><th>平成17年</th></tr>
<tr><td></td><td>1,250</td><td>1,279</td><td>1,272</td><td>1,245</td><td>1,247</td><td>1,243</td><td>1,232</td></tr>
<tr><td>変化率</td><td>100</td><td>102</td><td>102</td><td>100</td><td>100</td><td>99</td><td>99</td></tr>
</table>
○小麦の輸入量(単位:千トン)
<table>
<tr><th></th><th>平成11年</th><th>平成12年</th><th>平成13年</th><th>平成14年</th><th>平成15年</th><th>平成16年</th><th>平成17年</th></tr>
<tr><td></td><td>5,973</td><td>5,854</td><td>5,521</td><td>5,863</td><td>5,246</td><td>5,490</td><td>－</td></tr>
<tr><td>変化率</td><td>100</td><td>98</td><td>92</td><td>98</td><td>88</td><td>92</td><td>－</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>反対</td><td>・小麦粉は用途によって選ぶ。原産地は品質を決めるものではなく、表示するとかえってややこしくなる可能性がある。また、様々な国の物をブレンドしているため、今までの品質を保てないのではないか(個人)
・品質を差別化するため多数の原料をブレンドし技術的ノウハウが必要。原産地だけでは本当の品質がわからなくなる(個人)
・品質は配合や技術により守られているが、表示を義務化すると、表示のため包材を変えるなど無駄なコストと不都合が生じ消費者との信頼関係を失う(個人)
・ほとんどの小麦は輸入なのは周知の事実なので表示する意味がない。(個人)
・収穫時期などを考慮しブレンドして一定の品質を保っているので表示義務により、ブレンドに制限がかかる。(個人)
・小麦粉のほかいくつも原料組合わせ、加工度が高い。(個人)</td><td>○加工工程
・　小麦粉又はこれに穀粉類を加えたものを主原料とし、これにイーストを加えたもの又はこれらに水、食塩、果実、乳製品等を加えたものを練り合わせ、発酵させたものを焼いたもの
○主な原料の主な輸入先
・　小麦の輸入国:アメリカ　５６％　オーストラリア　２２％　カナダ　２１％(平成１６年)

○対象の考え方(案)
・　製造、流通の実態が大きく変化してはいない。
・　製品の目的に合わせて複数の原産国の小麦を組合せ等行い調整された小麦粉を加工、あるいは他の原料と組み合わせなどの工程を経て製造され、加工度が高い食品。
以上の点から義務表示対象品目とすることは適当でないと考える。</td></tr>
</table>

○クッキー

<table>
<tr><th></th><th>主な意見</th><th>選定要件との関係</th></tr>
<tr><td>賛成</td><td>・パン製造の強力粉は、学校給食で多くの子供達が食し、米、うどん、そばとともに主食である。主食の原料原産国の表示を求める。(個人)
・20食品群にもちが含まれているので、おかき、せんべい、クッキーなどもちに類似し、一種類の原料で作られる製品に表示を義務づけることは容易であると考える。(消費者団体)</td><td>○ビスケットの生産量(単位:千トン)
<table>
<tr><th></th><th>平成11年</th><th>平成12年</th><th>平成13年</th><th>平成14年</th><th>平成15年</th><th>平成16年</th><th>平成17年</th></tr>
<tr><td></td><td>219</td><td>223</td><td>218</td><td>210</td><td>219</td><td>214</td><td>213</td></tr>
<tr><td>変化率</td><td>100</td><td>102</td><td>100</td><td>96</td><td>100</td><td>98</td><td>97</td></tr>
</table>
○小麦の輸入量(単位:千トン)
<table>
<tr><th></th><th>平成11年</th><th>平成12年</th><th>平成13年</th><th>平成14年</th><th>平成15年</th><th>平成16年</th><th>平成17年</th></tr>
<tr><td></td><td>5,973</td><td>5,854</td><td>5,521</td><td>5,863</td><td>5,246</td><td>5,490</td><td>－</td></tr>
<tr><td>変化率</td><td>100</td><td>98</td><td>92</td><td>98</td><td>88</td><td>92</td><td>－</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>反対</td><td>・複数の一次(二次)加工品を原材料とした極めて加工度の高い商品であり、単一の原材料が品質や味を決めるものでない。原料のうち、小麦粉に関してはその品質が、砂糖や油脂は使用目的によってそれぞれを使い分けているので、クッキーの品質はこれらの産地に由来するものでない。加えて製造方法がクッキーの品質を決めるものであり、原産地に由来するものでない。(事業者団体)
・小麦粉を用途によって品質を維持するよう調整しているのであり、産地に由来しない。(事業者)
・商品を選ぶときは美味しさで選ぶので産地で選ぶのではない。又、「国内産100%」のものが既に売られていてこれで十分である。(個人)
・商品の購入の際、原産地を気にしない。今のままで十分である。(個人)</td><td>○加工工程
・　小麦粉にバター、砂糖、卵等の他原料と混合し焼成する。

○対象の考え方(案)
・　製造、流通の実態が大きく変化してはいない。
・　製品の目的に合わせて複数の原産国の小麦を組合せ等行い調整された小麦粉を加工、あるいは他の原料と組み合わせなどの工程を経て製造され、加工度が高い食品。
以上の点から義務表示対象品目とすることは適当でないと考える。</td></tr>
</table>

〇そば

<table>
<tr><th></th><th>主な意見</th><th>選定要件との関係</th></tr>
<tr><td>賛成</td><td>・昨年の中国産のカビ毒の件もあり、消費者も国産・道産使用の、安心・安全なものとして食したいと望んでいる。（農業生産者団体）
・主食の原料原産国の表示を求める。（個人）
・日本の伝統ある食品は日本国内の作物を使って作って欲しい。国産と思っていても材料が外国産のものではがっかりする。大切な日本食文化であり、原料原産地表示をすべき。（個人）
・パン製造の強力粉は、学校給食で多くの子供達が食し、米、うどん、そばとともに主食である。主食の原料原産国の表示を求める。（個人）
・外国からの輸入量が多く、原産地により品質に差異があり、日常生活において購入頻度が非常に高く、消費者の原料原産地についての関心が高い食品である。（消費者団体）</td><td>〇日本そば等（生めん、乾めん、即席和風めん）の生産量（単位：トン（そば粉使用量））
<table><tr><td></td><td>平成11年</td><td>平成12年</td><td>平成13年</td><td>平成14年</td><td>平成15年</td><td>平成16年</td><td>平成17年</td></tr><tr><td></td><td>46,220</td><td>46,401</td><td>47,419</td><td>47,599</td><td>46,593</td><td>―</td><td>―</td></tr><tr><td>変化率</td><td>100</td><td>100</td><td>103</td><td>103</td><td>101</td><td>―</td><td>―</td></tr></table>〇そばの生産量（単位：トン）
<table><tr><td></td><td>平成11年</td><td>平成12年</td><td>平成13年</td><td>平成14年</td><td>平成15年</td><td>平成16年</td><td>平成17年</td></tr><tr><td></td><td>24,000</td><td>29,200</td><td>27,300</td><td>26,600</td><td>28,100</td><td>21,500</td><td>―</td></tr><tr><td>変化率</td><td>100</td><td>122</td><td>114</td><td>111</td><td>117</td><td>90</td><td>―</td></tr></table>〇そばの輸入量（単位：トン）
<table><tr><td></td><td>平成11年</td><td>平成12年</td><td>平成13年</td><td>平成14年</td><td>平成15年</td><td>平成16年</td><td>平成17年</td></tr><tr><td></td><td>103,290</td><td>97,050</td><td>92,722</td><td>90,659</td><td>91,960</td><td>89,545</td><td>84,919</td></tr><tr><td>変化率</td><td>100</td><td>94</td><td>90</td><td>88</td><td>89</td><td>87</td><td>82</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>反対</td><td>・産地が複数の場合、配合割合がつかみにくく、変更の都度、包材を変更することは資源の無駄とコストアップにつながる。義務化されると表示字数が増え、限られた面積への表示が困難である。（事業者団体、事業者）
・複数産地の場合、ブレンド割合、種類が常時一定とは限らない。天候次第では、一定した産地以外の原料を使用せざるをえない。その都度表示を変更することはコストアップになる。違反を招くおそれがある。（個人、事業者団体）</td><td>〇加工工程
・　そばを粉砕後、そば粉又はそば粉及び小麦粉を原料とし、水等を加え練り合わせた後、製麺する。
〇主な原料の主な輸入先
・　玄そばの輸入国：中国８６％、米国１３％（平成１７年）

〇対象の考え方（案）
・　製造、流通の実態が大きく変化してはいない。
・　そばを碾いたそば粉、必要に応じ小麦粉を混合し、練り、製麺の工程を経て製造され、加工度が高い食品。
以上の点から義務表示対象品目とすることは適当でないと考える。</td></tr>
</table>

○あん（加糖あん）及びあんを使用した和菓子、あんパン等

<table>
<tr><th></th><th>主な意見</th><th>選定要件との関係</th></tr>
<tr><td>賛成</td><td>・無糖あんには表示義務がある、消費者の購入機会の多い加糖あんにも必要である。伝統食品であることから、国産を原料としていると認識されている。（農業生産者団体）
・評価の高い国内産の需要拡大。（事業者団体）
・「高級小豆」使用など紛らわしい表示が多い。（農業生産者団体）
・選択する上で必要な情報である。消費者を誤認させるような表示をなくすことが必要である。（個人）
・表示がないと不安。和菓子＝国産というイメージがあるため、表示がないと誤魔化されている気がする。（個人）
・食品選択の的確な情報を提供し、生産者等の品質向上の努力を表示に反映させるため。（地方公共団体）
・現在、小豆等の「あん」については、国産・北海道産及び輸入小豆を原料とした「国内製造されたあん」と「輸入加糖あん」によって構成され、その消費においては、原料等による品質の格差が製品価格・価値に反映されていると考えられる。（事業者団体）</td><td>○あん類（生あん、練りあん、乾燥あん）の生産量（単位：トン）
<table><tr><th></th><th>平成11年</th><th>平成12年</th><th>平成13年</th><th>平成14年</th><th>平成15年</th><th>平成16年</th><th>平成17年</th></tr><tr><td></td><td>288,540</td><td>287,700</td><td>276,621</td><td>274,060</td><td>265,460</td><td>257,496</td><td>－</td></tr><tr><td>変化率</td><td>100</td><td>100</td><td>96</td><td>95</td><td>92</td><td>89</td><td>－</td></tr></table>○原料（小豆）の輸入量（単位：トン）
<table><tr><th></th><th>平成11年</th><th>平成12年</th><th>平成13年</th><th>平成14年</th><th>平成15年</th><th>平成16年</th><th>平成17年</th></tr><tr><td></td><td>29,371</td><td>30,498</td><td>24,919</td><td>27,931</td><td>29,696</td><td>33,127</td><td>20,744</td></tr><tr><td>変化率</td><td>100</td><td>104</td><td>85</td><td>95</td><td>101</td><td>113</td><td>71</td></tr></table>○原料（さやなしのささげ属又はいんげん豆属の豆の調製品（加糖））の輸入量（単位：トン）
<table><tr><th></th><th>平成11年</th><th>平成12年</th><th>平成13年</th><th>平成14年</th><th>平成15年</th><th>平成16年</th><th>平成17年</th></tr><tr><td></td><td>55,305</td><td>58,113</td><td>70,410</td><td>80,037</td><td>80,622</td><td>84,951</td><td>90,982</td></tr><tr><td>変化率</td><td>100</td><td>105</td><td>127</td><td>145</td><td>146</td><td>154</td><td>165</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>反対</td><td>・加工度が高い。（事業者）
・原料に由来する品質が反映されるとは考えにくい。（事業者）
・様々なパンがある中で、あんパンだけが対象となるのは不公平。小豆の産地であんパンの品質は決まらない。（事業者）
・甘味材料の使用割合などの加工によって最終製品の品質が決定し、原産地によって特徴付けられない。あんパンは小豆だけでなく総合的に美味しさが決まる。不公平である。（事業者団体）
・菓子は多数の原材料を用い、利用技術の改良、開発によって品質向上が図られているため、義務表示は慎重に進めるべき。（事業者団体）
・原料を輸入に頼っており包材ロス、切り替えによる包材ミスが増える。（事業者）
・中小零細気業者のコスト等の問題をかんがみ、義務化は時期尚早である。（事業者団体）
・消費者製造業者双方にとってわかりやすい簡素で恒久的な制度が望ましい。（事業者団体）</td><td>○加工工程
（加糖あん）
・　小豆等の豆を煮沸し、砂糖を加えて練ったもの、又は、生あんに砂糖を加えて加熱しながら練ったもの。
（あんパン、和菓子等）
・　和菓子、あんパン等については、あん以外の原材料と組合せて加工される。
○主な原料（中間加工原料も含む）の主な輸入先
・　小豆の輸入先：中国８０％、カナダ１４％（平成１７年）
・　さやなしのささげ属又はいんげん豆属の豆の調製品（加糖））（いわゆる加糖あん）の輸入量：
中国９７％、フィリピン２％、（平成１７年）

○対象の考え方（案）
豆の加糖調製品の輸入量は増加傾向にあるが、
・　加糖あんは煮る工程に加え調味も行われており、加工度が高い食品（同様の工程を経ている煮豆も義務対象外）。なお、外国で製造されて製品として輸入される「加糖あん」は、輸入加工食品として製造国名を表示することが義務付けられている。
・　あんパン、和菓子などは更に他の原材料との組合せや加工の工程を経て製造され、加工度が高い食品。
以上の点から義務表示対象品目とすることは適当でないと考える。</td></tr>
</table>

○もち（もち米粉を使用したもの）

<table>
<tr><th></th><th>主な意見</th><th>選定要件との関係</th></tr>
<tr><td rowspan="2">賛成</td><td rowspan="2">・「もち米粉」を主原料として製造された「もち」は、食味等において違いがある。（事業者、事業者団体）
・もち米粉を主原料とする「もち」製品の流通量は、増加しているものと思われているが必ずしも使用原料が明確に記載されていないことから消費者の問い合わせや苦情もよせられている。（事業者、事業者団体）
・もち米粉は、産地によりもち米の性状（タイは長粒種、中国は中・短粒種、アメリカは中粒種、日本は短粒種）が異なるため、原料品質に違いがある。（事業者、事業者団体）
・もち米粉は、米粉調整品としてタイ、中国、アメリカなど多様な国から輸入され、年々増加傾向にある。（事業者団体）
・産地により性状が異なり、品質に差がある。（事業者団体）
・もち米粉はもち米を粉にしただけで加工度は低い。（事業者）
・消費者保護、情報開示、食の安全・安心から商品選択の手段として消費者の関心は強い。（個人）
・日本人は、「お米は余っているから輸入した原材料を使わないだろう」と思っている。伝統食品に近いものほど原料原産地表示をきちんとすべき。（事業者）
・穀類消費量における国産比率が低い日本の現状と将来を考え、表示すべき。（事業者）</td><td>○包装もちの生産量（単位：千トン）
<table>
<tr><th></th><th>平成11年</th><th>平成12年</th><th>平成13年</th><th>平成14年</th><th>平成15年</th><th>平成16年</th><th>平成17年</th></tr>
<tr><td></td><td>55.5</td><td>56.6</td><td>57.8</td><td>57.4</td><td>56.9</td><td>51.6</td><td>53.4</td></tr>
<tr><td>変化率</td><td>100</td><td>102</td><td>104</td><td>103</td><td>103</td><td>93</td><td>96</td></tr>
</table>
○もちの輸入量（単位：Kg）
<table>
<tr><th></th><th>平成11年</th><th>平成12年</th><th>平成13年</th><th>平成14年</th><th>平成15年</th><th>平成16年</th><th>平成17年</th></tr>
<tr><td></td><td>－</td><td>9,582</td><td>21,395</td><td>15,360</td><td>8,303</td><td>4,079</td><td>17,364</td></tr>
<tr><td>変化率</td><td>－</td><td>100</td><td>223</td><td>160</td><td>87</td><td>43</td><td>181</td></tr>
</table>
○原料（もち粉）の生産量（単位：千トン）
<table>
<tr><th></th><th>平成11年</th><th>平成12年</th><th>平成13年</th><th>平成14年</th><th>平成15年</th><th>平成16年</th><th>平成17年</th></tr>
<tr><td></td><td>23</td><td>23</td><td>21</td><td>21</td><td>21</td><td>20</td><td>20</td></tr>
<tr><td>変化率</td><td>100</td><td>100</td><td>91</td><td>91</td><td>91</td><td>87</td><td>87</td></tr>
</table>
○原料（米粉調製品）の輸入量（単位：トン）
<table>
<tr><th></th><th>平成11年</th><th>平成12年</th><th>平成13年</th><th>平成14年</th><th>平成15年</th><th>平成16年</th><th>平成17年</th></tr>
<tr><td></td><td>97,970</td><td>107,134</td><td>106,157</td><td>102,499</td><td>111,761</td><td>122,324</td><td>120,633</td></tr>
<tr><td>変化率</td><td>100</td><td>109</td><td>108</td><td>105</td><td>114</td><td>125</td><td>123</td></tr>
</table>
○原料の違いによる品質の差異
・　もちについては、もち米から製造されるものと、もち米粉等から製造されるものがあり、両者には品質に差がある。原材料名欄には、原材料として使用した状態「もち米」、「もち米粉」とそれぞれ記述する必要がある。
○主な原料（中間加工原料）の主な輸入先
・　米粉調製品の輸入先：タイ３７％、中国３３％、アメリカ２８％（平成１８年１～２月実績）</td></tr>
<tr><td>反対</td><td>・加工度が高い食品である。（事業者団体）
・原料は、生産状況等により変化し、そのたびに商品を変える必要があり、コスト高になる。（事業者団体）</td><td>○対象の考え方（案）
・　製造、流通の実態が大きく変化してはいない。
・　２０食品群の義務付けを議論した際に指摘された実行可能性（もち米粉は中間加工品）の課題がクリアされいない。
・　もち米粉を使用したもちの品質が劣ることについては、原材料表示における「もち米」と「もち米粉」との表示により判断できるもので、原産地に由来するものではない。
以上の点から義務表示対象品目とすることは適当でないと考える。</td></tr>
</table>

○米菓（せんべい・あられ）

<table>
<tr><th></th><th>主な意見</th><th>選定要件との関係</th></tr>
<tr><td>賛成</td><td>・日本人は、「お米は余っているから輸入した原材料を使わないだろう」と思っている。伝統食品に近いものほど原料原産地表示をきちんとすべき。（事業者）
・安全・安心及び食育の観点からも表示すべき。原料の切り替えが頻繁に起こるのであれば、想定される国を網羅して表示し、切り替えが起こることを明記すべき。（個人）
・消費者は正しい情報提供をされず、誤認してしまう可能性が多々あり、それは原料原産地表示が義務化されていないからである。（農業生産者団体）
・穀類消費量における国産比率が低い日本の現状と将来を考え、表示すべき。配合率はメーカーにより異なるだろうが、表示困難ではない。（事業者）
・20食品群にもちが含まれているので、おかき、せんべい、クッキーなどもちに類似し、一種類の原料で作られる製品に表示を義務づけることは容易であると考える。（消費者団体）</td><td>○米菓の生産量（単位；千トン）
<table><tr><th></th><th>平成11年</th><th>平成12年</th><th>平成13年</th><th>平成14年</th><th>平成15年</th><th>平成16年</th><th>平成17年</th></tr><tr><td></td><td>214</td><td>212</td><td>210</td><td>210</td><td>211</td><td>207</td><td>212</td></tr><tr><td>変化率</td><td>100</td><td>99</td><td>98</td><td>98</td><td>99</td><td>97</td><td>99</td></tr></table>○米の輸入量（単位；千トン）
<table><tr><th></th><th>平成11年</th><th>平成12年</th><th>平成13年</th><th>平成14年</th><th>平成15年</th><th>平成16年</th><th>平成17年</th></tr><tr><td></td><td>664</td><td>656</td><td>646</td><td>651</td><td>706</td><td>787</td><td>－</td></tr><tr><td>変化率</td><td>100</td><td>99</td><td>97</td><td>98</td><td>106</td><td>119</td><td>－</td></tr></table>○加工工程
・　精米を蒸米し混捏後成型、さらに乾燥、味付、焼成する。
○主な原料の主な輸入先
・　米の輸入先：アメリカ51％　タイ16％　中国15％　オーストラリア2％（平成15年）</td></tr>
<tr><td>反対</td><td>・洗米・浸漬し、製粉、蒸練、成形、乾燥、焼成、味付・仕上乾燥という加工工程であり、生鮮食品に近くない。（事業者団体）
・もちよりも加工工程が多い。（事業者団体）
・加工技術によって品質が保たれており、原産地による差別化はない。（事業者団体）
・製造・流通の実態は大きく変化していない。（事業者団体）
・表示の切り替えはコスト的に困難である。（事業者団体）</td><td>○対象の考え方（案）
・　製造、流通の実態が大きく変化してはいない。
・　米を蒸米、成型、乾燥、味付け、焼等の工程を経て製造され、加工度が高い食品。
・　米粉等中間加工品を使用しており、実行可能性の課題がクリアされいない。
以上の点から義務表示対象品目とすることは適当でないと考える。</td></tr>
</table>

○シリアル

<table>
<tr><th></th><th>主な意見</th><th>選定要件との関係</th></tr>
<tr><td>賛成</td><td>・一番多く使われている原料の産地表示をしてほしい。（個人）</td><td>○シリアルの生産量（単位；トン）
<table>
<tr><th></th><th>平成11年</th><th>平成12年</th><th>平成13年</th><th>平成14年</th><th>平成15年</th><th>平成16年</th><th>平成17年</th></tr>
<tr><td></td><td>23,249</td><td>22,577</td><td>24,396</td><td>23,508</td><td>23,464</td><td>24,610</td><td>－</td></tr>
<tr><td>変化率</td><td>100</td><td>97</td><td>105</td><td>101</td><td>101</td><td>106</td><td>－</td></tr>
</table>
○コーングリッツ（加工とうもろこし（コーンフレーク用））の輸入量（単位；トン）
<table>
<tr><th></th><th>平成11年</th><th>平成12年</th><th>平成13年</th><th>平成14年</th><th>平成15年</th><th>平成16年</th><th>平成17年</th></tr>
<tr><td></td><td>1,436</td><td>1,397</td><td>1,211</td><td>778</td><td>1,057</td><td>2,052</td><td>2,520</td></tr>
<tr><td>変化率</td><td>100</td><td>97</td><td>84</td><td>54</td><td>74</td><td>143</td><td>175</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>反対</td><td>・シリアルは複数の原材料を加えた加工度の高い商品である。（事業者）
・品質や味は、原材料それぞれが持つ品質、特性に加え、製造方法（加工方法）に規定され、原料原産地とのかかわりは極めて薄い。（事業者）
・多様な原材料を使用し、各原材料は時期、天候などにより価格が変化し原産地の変動が大きい。（事業者）</td><td>○加工工程
・　とうもろこし、小麦、米、大麦などの穀類を圧扁、成型、膨張、焙焼など加工したものを主原料とし、必要に応じ果実、ナッツなどを加える。

○対象の考え方（案）
・　製造、流通の実態が大きく変化してはいない。
・　複数の穀物等を圧扁、成型、膨張、焙焼等の工程を経て製造され、加工度が高い食品。
以上の点から義務表示対象品目とすることは適当でないと考える。</td></tr>
</table>

○魚介類冷凍食品（魚すり身、ボイルむきえび・いか・貝等）

<table>
<tr><th></th><th>主な意見</th><th>選定要件との関係</th></tr>
<tr><td>賛成</td><td>・冷凍品でも原産地に差はあるので表示すべき。ただし、調味した場合は産地による差はないと考えられ、表示は不要である。（事業者）
・多くは単一原料の場合が多く加工程度は低い、野菜冷凍食品と同等に表示の対象とすべきである。その場合、魚のすり身は例えばたら、かに、えびなど2、3種混合されているものもあり、その原料が選定要件である単一なものの重量の50%に満たないものもあるが、同じすり身でありながら原産地が表示されているものとないものがあると消費者の混乱を招く、要件に関わりなく一律に扱うべきである。（消費者団体）</td><td>○すり身の生産量(単位:トン)
<table>
<tr><th></th><th>平成11年</th><th>平成12年</th><th>平成13年</th><th>平成14年</th><th>平成15年</th><th>平成16年</th><th>平成17年</th></tr>
<tr><td></td><td>134,563</td><td>116,379</td><td>106,481</td><td>94,545</td><td>93,356</td><td>98,042</td><td>89,714</td></tr>
<tr><td>変化率</td><td>100</td><td>86</td><td>79</td><td>70</td><td>69</td><td>73</td><td>67</td></tr>
</table>
○すり身の輸入量(単位:トン)
<table>
<tr><th></th><th>平成11年</th><th>平成12年</th><th>平成13年</th><th>平成14年</th><th>平成15年</th><th>平成16年</th><th>平成17年</th></tr>
<tr><td></td><td>168,959</td><td>173,823</td><td>207,378</td><td>202,844</td><td>168,577</td><td>193,550</td><td>190,680</td></tr>
<tr><td>変化率</td><td>100</td><td>103</td><td>123</td><td>120</td><td>100</td><td>115</td><td>113</td></tr>
</table>
○加工工程(すり身)
・　採肉・洗浄し、裏ごし・脱水の後、砂糖等を加えて成形・急速凍結している。
○原料の調達先(すり身)
・　主に米国から輸入されている。</td></tr>
<tr><td>反対</td><td>・複数の原産地を使用しており、包材の誤使用による意図しない表示間違いにつながる。原産地の固定は、天候や自然環境にも大きく左右され、リスク分散、供給責任の観点から困難である。包材のロスが発生する。（事業者）
・複数の原産国の原料を混合して使用しており、産地の変更による資材の変更等、製造業者には必要以上の負担である。（事業者団体）
・「原則として5年ごと」に見直しすることとしており、20食品群の表示の実態把握をした上で見直しに着手することが妥当である。従って、現段階で追加を論ずることは問題である。「選定要件を変更する必要ない」としているが、今回の追加品目には要件から逸脱したものが含まれており、選定基準が曖昧・恣意的にならないよう慎重に対処すべき。（事業者団体）</td><td>○対象の考え方（案）
魚すり身については、
・　製造、流通の実態が大きく変化してはいない。
・　採肉・すりつぶし、調味、成型等の工程を経て製造され、加工度が高い食品。
以上の点から義務表示対象品目とすることは適当でないと考える。

※　ボイルむきえび、いか、貝については、「ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類」に該当し、表示義務がある。</td></tr>
</table>

○大豆油

<table>
<tr><th></th><th>主な意見</th><th>選定要件との関係</th></tr>
<tr><td>賛成</td><td>・消費者は正しい情報提供をされず、誤認してしまう可能性が多々あり、それは原料原産地表示が義務化されていないからである。（農業生産者団体）
・国内産大豆を使用した場合のみ、その旨、任意に表示されている物が見受けられる。事業者にとってメリットがあると思われるもののみ表示されていると考えられるが、一方的な表示は不公正である。消費者の選択のために大豆製品群の原料原産地表示を提供すべきである。（消費者団体）</td><td>○大豆油の生産量（国内で採油したもののみ）（単位：千トン）
<table>
<tr><th></th><th>平成11年</th><th>平成12年</th><th>平成13年</th><th>平成14年</th><th>平成15年</th><th>平成16年</th><th>平成17年</th></tr>
<tr><td></td><td>697</td><td>694</td><td>714</td><td>758</td><td>760</td><td>693</td><td>－</td></tr>
<tr><td>変化率</td><td>100</td><td>100</td><td>102</td><td>109</td><td>109</td><td>99</td><td>－</td></tr>
</table>
○大豆の輸入量（単位：トン）
<table>
<tr><th></th><th>平成11年</th><th>平成12年</th><th>平成13年</th><th>平成14年</th><th>平成15年</th><th>平成16年</th><th>平成17年</th></tr>
<tr><td></td><td>4,884,212</td><td>4,829,378</td><td>4,831,951</td><td>5,038,937</td><td>5,172,520</td><td>4,407,103</td><td>－</td></tr>
<tr><td>変化率</td><td>100</td><td>99</td><td>99</td><td>103</td><td>106</td><td>90</td><td>－</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>反対</td><td>・製品品質への大豆の原産地の影響を指摘することはほとんど不可能である。本質が変換する程度の加工度を有している。（事業者団体）
・原料の違いが加工後の品質に反映されない。（事業者）
・複数国から輸入しており、包材の切り替えが頻繁に発生し、生産性の低下、包材のロスなどコスト増加となる。意図しない偽装表示につながる。（事業者）</td><td>○加工工程
・　大豆を破砕し加熱、溶媒にて抽出後、蒸留精製
○主な原料の主な輸入先
・　大豆の輸入先：アメリカ75％、ブラジル13％、カナダ7％、中国4％（平成17年）

○対象の考え方（案）
・　製造、流通の実態が大きく変化してはいない。
・　原料の産地が大豆油の品質に大きく影響しない精製度の高い食品。
以上の点から義務表示対象品目とすることは適当でないと考える。</td></tr>
</table>

上記以外の品目については、以下のような意見があったが、義務表示対象とすることは適当でないと考える。

〇惣菜

	主な意見
賛成	・インストア加工の原材料には輸入品が使われていると言われたことがあるので、消費者に知らせるために原料原産地表示が必要である。（個人）
反対	・原料の違いが加工後の品質に反映されるものではない。多くの加工工程を経て製造されるものが多く、加工度が低くない。複数国から輸入しており、包材の切り替えが頻繁に発生し、生産性の低下、包材のロスが増加する。また、意図しない偽装表示につながる。任意表示とすべき。（事業者） ・複数の原産地を使用しており、包材の誤使用による意図しない表示間違いにつながる。原産地の固定は、天候や自然環境にも大きく左右され、リスク分散、供給責任の観点から困難である。包材のロスが発生する。（事業者） ・商品の種類が多く、使用する原材料が多い。配合は商品ごとに異なり、原産地の確認や表示に対応することは困難である。品質や価格から仕入れを行っており、原産地が変化するごとに表示を変更することは困難である。（事業者団体）

〇冷凍食品

	主な意見
反対	・原料の違いが加工後の品質に反映されるものではない。多くの加工工程を経て製造されるものが多く、加工度が低くない。複数国から輸入しており、包材の切り替えが頻繁に発生し、生産性の低下、包材のロスが増加する。また、意図しない偽装表示につながる。任意表示とすべき。（事業者） ・海外のカントリーリスクや国内の天候等により供給量、価格変動のリスクから複数の供給元を確保している。供給元の急な変更は包材の変更が必要であり、新包材の入手まで生産ができない可能性がある。（事業者団体） ・原料供給元を複数確保しており、急な変更となればパッケージの差し替えが必要になり、廃棄し、新パッケージの入手までは生産を中止する可能性がある。（事業者）

〇全品目

	主な意見
賛成	・加工度が高い低いではなく、消費者の安全・安心のニーズからすべてに義務化されるべきである。流通上、産地を特定できないのであればその旨を表示すべき。（個人） ・農薬等を考えると安心して購入できない。（個人）

〇かつお節

	主な意見
賛成	・乾燥段階のまきが異なるため国産と外国産では風味が大きく異なる。削りぶしには個別品表があるが、ふしにはない。そのため、原料原産地表示が消費者にとって極めてわかりづらい。（事業者団体）

４　原料原産地表示の対象として追加する品目（案）

＜緑茶飲料＞

・　製造・販売量が大幅に増加している。
・　茶の特性を踏まえ、原料原産地は「お茶の葉」を摘んだ地ではなく「荒茶」の製造地としており、荒茶を仕上げ加工した緑茶（リーフ）は、原料原産地の表示義務付けの対象となっている（緑茶、緑茶飲料は、２０食品群の選定の過程において、加工の程度からではなく「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」可能性のある品目として意見募集が実施され、検討された）。
・　緑茶飲料においては、茶葉からの抽出（飲料としての茶の品質を保ち充填を実施）を行う工程があるが、緑茶飲料の抽出前の茶葉のブレンド・仕上げの工程は、緑茶（リーフ）においても実施される。緑茶（リーフ）、緑茶飲料ともに原料茶葉の選定、及びこれをブレンド・仕上げする工程が、そのおいしさ等の品質を左右する重要な役割を果たしていると考えられる。

・　以上のことを踏まえると、原料の茶葉の品質を踏まえてブレンド・仕上げされる「緑茶」と「緑茶飲料」について整合性を図る意味から、「緑茶飲料」を義務表示対象品目として良いのではないか。

＜あげ落花生（バターピーナッツ）＞

・　油で揚げた落花生にバターをまぶしたものをバターピーナッツと称していたが、現在はバターをまぶした商品はほとんど無く、落花生を揚げたものに塩等をしたものがバターピーナッツ、あるいは単にピーナッツ、落花生として販売されている。
・　義務化対象となっている「いり落花生」は、炒った落花生に塩等をしたものであり、「あげ落花生」（油で揚げた落花生）と加工度で差がない。
・　いり落花生とあげ落花生は、商品の取り扱い上、特に区別されずに流通している。

・　以上のことを踏まえると、いわゆるピーナッツとして特に区別されずに流通している落花生のうち、「いり落花生」は対象とし、「あげ落花生」は対象としない現状が公平性を欠くと考えられることから、「あげ落花生」を義務表示対象品目として追加し、「いり落花生」との整合性を図ることが必要ではないか。

５　原料原産地表示の対象として追加しない品目について

緑茶飲料、あげ落花生以外の食品については、

・　製造、流通の実態が大きく変化していないもの。

・　食品によって様々であるが、多数の原料を混合し、調味・加熱、複合原材料の使用等加工工程が多段階になるなど加工度が高いもの。

・　２０食品群選定の際に指摘された実行可能性の課題（「複数の原産国の原料の混合・切替がある場合」、「中間加工食品を使用する場合」）がクリアされていない、あるいは、２０食品群選定の際に検討された品目ではないが、同様の実行可能性の課題があるもの。

等であり、義務表示対象品目とすることは、今回の原料原産地表示の見直しにおいては適当でないと考えられるのではないか。

６　原料原産地の表示義務対象品目でない食品について

(1) 加工食品の原料原産地表示については、今回のパブリックコメント、意見募集だけではなく、都道府県からの政策提案、消費者の部屋、食品表示１１０番等への意見など、原料原産地表示について関心が寄せられている。

(2)　今回の見直しの考え方を整理した報告書において、

・　第Ⅱ章では、原料原産地の義務表示対象となっていないものについての任意での情報提供の促進

・　第Ⅲ章では、今後、更に原料原産地の義務表示対象品目の見直しを行う場合に考慮すべき具体的な事項

について、考え方をまとめている。

(3) これらのことを踏まえると、

①　今後、義務表示対象品目でない食品について、

・　報告書第Ⅱ章を踏まえ、製造業者等による自主的な情報提供の促進を図ることについて検討するとともに、

・　報告書第Ⅲ章で示された「義務表示と任意表示、更には表示以外の任意による情報提供の方法などの相互関係やあり方について、実態を踏まえた検討」を行う必要がある。

②　今後、更に義務表示対象品目の見直しを行う場合は、本年１０月の２０食品群への原料原産地表示の義務化以降の状況等も踏まえて、報告書第Ⅲ章で示した様々な課題を検討する必要がある。

なお、今回義務表示対象品目に追加しない理由の中で多くのものが該当した実行可能性に問題があるものについては、

・　複数国の原料が混合・切り替えて使用されている場合、外国産との表示、あるいは使用する可能性のある国を全て表示、あるいは原産地が特定できない旨の表示

・　おおもとの原材料の原産地が特定できない中間加工原料を使用している場合、中間加工原料の製造国名表示、あるいは原産地が特定できない旨の表示

といった報告書第Ⅲ章で示した表示方法などについて、検討する必要があると考えている。