

プレスリリース

平成15年6月13日

厚生労働省医薬局食品保健部企画課
農林水産省総合食料局品質課

第6回「食品の表示に関する共同会議」の議事概要について

第6回「食品の表示に関する共同会議」の議事概要を、以下のとおりとまとめましたので、お知らせします。

1. 日時 平成15年5月28日(水) 10:00～12:00
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】

厚生労働省医薬局食品保健部企画課
担当 桑島、中田、神奈川
TEL:03-5253-1111
(内線 2452 又は 2492)
03-3595-2326 (直通)
農林水産省総合食料局品質課
担当 金山、安達、相原
TEL:03-3502-8111 (内線3114)
03-3507-8592 (直通)

(別紙)

第6回「食品の表示に関する共同会議」の議事概要
(平成15年5月28日(水))

1. 委員の出欠

委員12名全員が出席。

2. 概要

加工食品の原料原産地表示について

- (1) 原料原産地の表示について、3名の参考人(1. 冷凍食品会社品質管理担当者 2. 豆腐業界 3. 漬物業界)から現状や意見の説明があった。

参考人1(冷凍食品業界): 多様な調理食品を製造するメーカーの立場から意見を申し上げる。

JAS法及び食品衛生法等、法律で義務づけられている事項については適正に表示している。

原料原産地は、可能なものについては、客先用に製品ごとに作成している原材料リストに掲載している。

しかしながら、構成される原料が多いこと、季節等により供給先が変動すること、流通段階が多段階であること等から原料すべての原料の原産地を把握することは難しい。

選択に関する表示であれば、事後的に科学的な検証ができないものについても表示を義務づけることは容認されるかも知れないが、安全性に関する事項については、安易に表示することはできない。また、原料が多種類になるものについては、原料とその原産地の組み合わせが多くなり、間違った表示を引き起こす危険性がある。

また、流通段階で加工工程を経る場合、どの段階を原産地として表示すればよいのか、明確にする必要がある。

参考人2(豆腐業界): 豆腐の業界として意見を申し上げる。

食品用大豆の自給率は16.7%であるが、豆腐の原料となる

大豆に限定すれば、国産原料の割合は20%強である。

原料原産地表示の対象については平成12年3月に取りまとめられた加工食品の原料原産地表示検討委員会報告を尊重し、原料が原型を留めているもので、特に必要性があるものに限定すべきである。

大豆の調達先はアメリカ、カナダ、中国等複数にわたっており、その時々原料の品質に応じ産地や配合比率を変えながら品質の維持に努めている。そのため、使用原料の原産地は変更する場合があります、その都度すべての原産地を表示することは難しい。もし、表示することになれば表示ミスが起こりやすくなり、かえって不適切な表示を招きかねない。

義務づけがされることになれば、表示ミスを防ぐため、特定の国に傾倒することが想定されるが、食糧安保の観点から特定の国に依存することは適当ではない。また、安定供給面から、国産原料の使用量が減り、逆に最も安定供給の実績があるアメリカ産にシフトすることも想定される。

現在でも国産大豆を使用した製品にはその旨を表示しているが、原料原産地表示がなされると、かえって「国産大豆使用」といった強調表示の意味が薄れ、国産大豆の使用が減ることにもなりかねない。

アイテム数も多数あり、これらの原産地ごとに表示を変えることになれば経費負担が莫大となり、作業も繁雑になる。

以上のことから、豆腐については、原料原産地表示は難しいと考えている。

参考人3（漬物業界）：すでに、JAS法に基づき原料原産地表示が義務づけられている立場から申し上げる。

当業界が最初に実施対象となったことについて、何故漬物が対象となるのか、明確な理由がないことから、業界内で反発が強かった。

特に原産地ごとに包装資材を変更する必要があるため、経費負担が大きくなることに対する不満が強かった。

原料原産地表示の導入がすべての原因ではないが海外工場にシフトする傾向があり、大手のメーカーの中には実際その動きがある。

また、この制度の導入により漬物業界では国産原料にシフトしたいとの希望があるが、生産側は生鮮品としての出荷に比べ、漬物用原料に適した安価な野菜の生産にはなかなか意欲を示してくれないという実態があった。

消費者からは、原料原産地表示にはさほどこだわらないとの声と、原料原産地表示に対する目が厳しくなったとの声の両方がある。

< 意見交換（上記(1)に関する質疑応答）>

委員： 参考人 1 にお聞きしたい。全ての加工食品に原料原産地表示を義務づけることに無理があることはよくわかったが、例えば製品中の原料の割合何%以上のものに限って原産国表示を行うというようなことは可能なのか。

参考人 1： 主な原料のみを対象とするように線引きをすることは可能と思うが、原料の供給先はいろいろな要因で変更することから、個別に判断することが必要。

委員： 参考人 2 にお聞きしたい。説明資料の中で原料原産地表示を義務づけることになれば原料大豆の供給先がアメリカにシフトするとあるが、国産原料のイメージがよいにもかかわらず使用される量が減るとはどのような理由なのか。

参考人 2： 国産大豆の品質にはバラツキがあり、供給面からも難があり使いにくい、国産大豆の人気があることも確かである。原料原産地を義務づけることになれば、原料の供給先ごとに表示を区別することが必要となり、作業が繁雑となる。国産原料を使用することによるメリットと、原料の原産地を表示することによる作業の煩雑化のデメリットを考慮すると、品質が安定しかつ安価で安定供給が可能なアメリカ産にシフトしてしまう。食料自給率の向上の観点から業界内において国産大豆の使用拡大を図っていく取り組みは行っている。国産大豆を使用した旨の強調表示はすでに行っている、消費者の選択には応えられていると考えている。

委員： 豆腐は身近な食品で、原料は大豆一種類である。もし、豆腐に義務づけられないということであれば、他の品目についても義務づけが無理ということになる。義務づけが難しい理

由についてはお聞きしたが、どのようにすれば表示することが可能になるかについては考えているのか。

参考人 2 : 国産大豆は、大豆の 20 % のシェアを占める。強調表示で原料原産地表示は任意であるが、すでに行っている。もし、国産原料を使用した製品を希望されるのであればその旨を表示している製品を購入頂きたい。原料の供給先は時期等により変動しており、豆腐メーカーは、原料を見ながら豆腐を製造していること、また豆腐製造業者の大半が零細企業であることから原料原産地表示への対応は難しい。また、先日有機豆腐で遺伝子組換え大豆の混入が判明したが、原料を原産地ごとに厳格に区別して使用したとしても微量のコンタミは起こりうるため、メーカーが責任を取らなくてはならない。現実的に守ることのできない表示を義務付けることが果たしていいのか。

委員 : さきほどの参考人 1 の説明によれば、製品ごとにリストを作成しており、原料ごとの原産地も（卸先に）求められた場合は伝票で確認してお知らせしているとのことであった。事後的に科学的な検証ができないため、原料の原産地表示ができないと言われるが、もしそうであれば現在、生鮮食品等で行われている原産地表示も信頼できないということか。

参考人 1 : 現行の表示制度に欠陥があるといっているわけではない。会社として何か起きたときの責任はメーカーにある。表示ミスを指摘された場合に証明ができないということである。

例えば、BSE 発生時には、国産牛は全て拒否される状況であったが、このような際には、副原料となるビーフエキスの原産国は、どのように検証することができるのか。納入元を 100 % 信頼してやっているメーカーには、それを証明することはできない。

委員 : 参考人 3 にお聞きしたい。最初に原料原産地表示が義務付けられた梅干しやらっきょう漬けについては、生産者、加工者、消費者の立場は如何であったのか。また、山菜漬けなど多種類の原料を使用したものに拡大することになった際は生産者や加工者の意見は一致していたのか。

参考人 3 : 導入当時には、梅干し等に原産地等について紛らわしい表

示がたくさんあったのは事実であり、加工産地や消費者から、表示を是正して欲しいとの要望があった。福神漬けのように複数の原料で構成されるものは、義務対象がすべてではなく上位何位までと規定が盛り込まれたので対応が可能となった。原料の野菜は季節により原産地が変動するが、このことについて表示で対応する体制を作り上げるには苦労があった。

(2) 事務局から、資料 1 (p1 ~ 3) について、説明。(「すべての加工食品を対象とする必要があるか」)

委員： 本題に入る前に、原産地についての消費者からの問い合わせについて当組合のデータがあるので、ご紹介したい。99 年下半期から 2003 年 5 月までの 3 年半の間に、原料原産地について合計 1,240 件の問い合わせがあった。

原料原産地に関する問い合わせ件数

(日本生活協同組合連合会)

2000 年度	約 100 件
2001 年度	189 件
2002 年度	841 件
2003 年 4 月以降	66 件

年度別では 2000 年度約 100 件であったのが、2001 年度は 189 件、2002 年度には 841 件に拡大している。昨年度は輸入ホウレンソウの残留農薬等の問題で関心が高まった。今年度は 4 月から現在までに 66 件であり、不安はまだ落ち着いていない状況。消費者の意識では安全面への不安から原産地への関心が高まっているようである。原産地を表示することで安全が確保できるわけではないが、原産地を知ることは安心につながるひとつの取組である。

また、品目別の問い合わせ件数から見ると、冷凍野菜が約 260 件で最も多く、以下飲料、菓子、豆類、調味料の順で多い。必ずしも加工度の高低には関係していないという印象である

が、主原料がはっきりしているものに関心が高い傾向があった。この点から、主原料の概念をどうするかはあるが表示対象を限定しても問題はないと思う。

委員： 季節変動等により原料の購入先や品質のバラツキがあるが、そのような品質の差を乗り越えて、年間を通して一定の品質の製品を作り出すことが食品加工の技術である。この観点から例外とすべき品目がかなりあると思われ、「すべてを対象とする」という考え方には賛成できない。

委員： 豆腐や漬物などの食品はもともとそれぞれの風土に根ざして作られてきたものであり、スローフードを推奨している立場からは、これらの食品を大量生産・大量消費の傾向にすることは本意ではない。例えば、大豆はアメリカが日本の要望に応えた品質の大豆を生産してきたことは事実であり、新たに規制を課すことによりその製品の製造に支障をきたすおそれがあるのであれば、そのような規制には反対である。漬物についても同様であり、従来の規制を見直してもよいのではないか。

座長： 従来のものも見直しても良いのではないか。全ての加工食品に原料原産地表示を義務付けることは意味がないのではないか。

委員： 「すべての」加工食品の原材料に原料原産地を記載するというと厳しすぎるように思えるが、考え方はわかりやすいほうが良い。主原料の定義をはっきりさせた上で、主原料については、すべての加工食品を対象としてはどうか。主原料の定義をどうするかで、表示するものもしないものも出てくるのではないか。

座長： 主原料については、表示をしてもよいのではないかと意見であるが、主原料をどのように決めるかで、表示の必要性の有無が判断されるが、その線引きは、どのようにするのか。

委員： 福神漬を例に挙げれば、その中に使われているすべての原材料について原産地を表示すべきと言っているのではない。

委員： 食品化学の専門家の立場から言わせてもらえば、高度に加工された場合は、原料の劣性を技術で補っている。加熱等により原産地特性を消す方向の加工もある。このような食品は

多く存在する。

また、原産地表示は一義的には安全性の観点からの表示ではないということについては、この会議で共通認識としないと議論が進まない。消費者も是非このことについて理解して欲しい。

委員： 消費者の立場からすれば、例えば、トラフグの薫製を買う場合、産地というのは非常に気になる。いろいろな価値観での消費者の選択にどうこたえるかということではないか。

座長： 今は表示の例外を議論しているのではなく、原料原産地表示をすべての品目に例外なく義務付けることの可否について議論している。

委員： 個人的には、安全性と直結しない表示を義務表示とすることには疑問を感じており、原料原産地表示については、企業が自主的に表示をする、といった形が適当であり、健全な企業と行政の関係でもあると思う。但し、もちろん、表示をする場合には、何らかのルールは必要であろう。例えば、p 3 の例では原料の使用割合が少ないしょう油に「国産」と大きく書くのは問題である。基本は自由だがもし書くなら、例えば原料の重量比率が1位のものののみ書く、もし下位の原料に書くのならそれより上位の原料にはすべて書く、重量比率80%以上は表示してもよい等のルールである。

委員： 本日の皆さんの主張は概ね同じではないか。

食品は安全であることが大前提である。安全であるか否かは、表示を見ても分からない。一方、産地表示を商品選択の参考にしたいという消費者の気持ちは理解できるが、全ての加工食品を対象とする必要はなく、どのようなアプローチで対象を絞るという議論に入っていけばよい。

座長： 原料の原産地表示の対象について、一定の線を引くということについては、皆さん概ね了解でしょう。ではここで、次の論点に移ります。

(3) 事務局から、資料1 (p4 ~) について、説明。(「対象品目の選定基準について」)

< 意見交換 >

座 長： （資料 1 p 1 の 2 つ目の論点については、）個別品目ごとに選定するのではなく、ある一定の原則をもってやっていく、という考え方に従ってすすめていくこととしたい。

なお、本日は資料の紹介までで時間切れになってしまったので、委員の皆様を持ち帰って御検討頂き、次回以降に実質的な議論を行うこととしたい。

（主として資料 1 p 6 の品目選定要件について、委員より、以下のとおり質問及び意見が出された。）

委 員： 資料 1 p 6 に、品目の選定要件の案の 1 つとして「製品に占める特徴ある原材料の割合が高いこと」というのがあるが、これについての具体的な事務局案は、すでにあるのか。

事務局： 現段階では、事務局としての案は持ち合わせていない。この共同会議の場で委員の皆様に議論して頂きたい。

委 員： 資料 1 p 6 の だが、原料の原形を留めていなくても、原料の品質の差異が加工食品としての品質に影響を与えるものもあるのではないか。できれば、座長代理の知見を照らし合わせて、こういう製品の場合こうだという具体例を、次回までに整理して頂けるとありがたい。

委 員： これら 3 つの選定要件を全て同時に満たす品目はなかなかないのではないかという気がするが、どうか。次回示して欲しい。

委 員： これら 3 つの選定要件のうち、 の「特徴ある原材料がおおむね原形を留めていること」が気になる。例えば、粉類の扱いだが、緑茶は ～ に当てはまるが、抹茶は（同じ原材料を使用していて、物理的な形態が異なるだけであるのに、）どうするのか。このように、 については、もう少し精査頂きたい。

また、ある商品が原料の原産地により差別化されているか否かということについては、原産地に由来する原料の品質が商品の品質の差異に反映しているか否か、という客観的なもののほかに、例えば、梅干しのように、消費者の主観によるものがあり、両者は必ずしも一致しないのではないか。原料

の品質が製品の品質に反映されるか、という点について、具体的検討品目に生かすことができないか。

委員： 資料 1 参考の「加工食品の主な品目一覧」について、これら ～ の要件にあてはまるとどうなるかシミュレーションしていただくとわかりやすい。

事務局： 具体的な個々の品目を対象とするか否かとの点から出発して議論することは、非常に難しい。事務局としては、この共同会議の場では、個別の品目から出発して議論するのではなく、まず対象とする品目を選定する基準、原則から議論して頂きたいと考えており、どうか御理解頂きたい。

委員： 資料 1 p 6 右側の「論点」に、「原産地に由来する原材料の品質の差異が加工食品としての品質に反映され・・・」とあるが、その具体的要件としての ～ からは、「品質に反映」という部分が抜けてしまっており、両者が直接結びついていないように見える。どういうことか。

事務局： さきほど委員が御発言されたとおり、「原産地に由来する原材料の品質の差異が加工食品としての品質に反映されているか否か」は、人間の主観にかかるところでもあり、そのままでは要件として使いづらいことから、それに代わる客観的な要件、ものさしとしてこれら ～ の要件が使えるのではないかと、ということで資料の中でお示しした。もちろんこれらは現段階での事務局としての案であり、この他に何か付け加えるべき要件があれば、ぜひ御議論頂きたい。

委員： 例えば、今思いついたところでは、お菓子のマロングラッセの栗の原産地はどこでも構わない、まさにその点が(どのような栗を使っても一定の品質のものを作るところが)食品製造者の腕の見せ所なのであり、～ の 3 要件だけで動かすことはできないのではないかと。

委員： 資料 1 p 8 の(2)について、当初一括表示内のみの議論と思っていたが、任意表示を含めるのであれば、どのような場合があるのか、問題が起こっているような具体的な例(品目)をリストアップしてはどうか。

座長： 事務局からも説明があったとおり、この共同会議の場では、個別の品目について議論することは難しい。次回は、表示の

対象となる基準、原則及び表示方法について議論したい。

（次回第7回については、事務局より、6月25日（水）14時より開催するとの案が示され、了承された。）

（事務局（厚労省企画課長）より、表示違反の場合の罰則を強化する等の内容を含む食品衛生法改正案が5月23日に国会において可決・成立し、明後日（5月30日）に公布される予定であり、この場を借りて関係者に御礼申し上げる旨、発言があった。）

（また、第8回以降の開催日程については、各委員の都合をお聞きした上で、座長と事務局において調整することとされた。）

以 上