

平成15年9月8日
厚生労働省
農林水産省

第9回「食品の表示に関する共同会議」の議事概要について

第9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9月3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 9 回「食品の表示に関する共同会議」の議事概要
(平成 15 年 9 月 3 日(水))

1. 委員の出欠
全委員が出席。

2. 概要

(1) 生鮮食品の原産地表示に関する現状と課題
(事務局から、資料 1 について、説明。)

委 員： 生体で輸入した場合、輸入をした日から 3 ヶ月を超えてと畜して生産した場合は国産品となる規定(豚では 2 ヶ月、牛・豚以外では 1 ヶ月)以下「3 ヶ月ルール」という。))は、どのような背景で決められたのか。また、牛の生体輸入の実績はどれくらいあるのか。

事 務 局： 牛の 3 ヶ月ルールは、3 ヶ月間肥育すれば肉質に影響を与えるところからきてしていると聞いている。また、牛の生体輸入の実績は、平成 14 年で約 1 万 5 千頭、肥育後の牛肉重量に換算すると約 4 千トンであり、我が国の牛肉生産量に占める割合は 1 %程度となっている。

委 員： 牛以外に豚や鶏も最後の仕上げにそれぞれ 2 ヶ月、1 ヶ月を要するということか。牛や豚以外とは鶏の他に何を指すのか。また、家畜以外で生体輸入されている例はあるのか。

事 務 局： 牛や豚以外とは鶏を想定している。また、牛以外は、ほとんど生体輸入の実績がなく、この規程が適用されている例は実際にはないと思われる。

家畜以外で生体を輸入する例は、ハマグリ、アサリなどの貝類に多いと聞いている。また、ウナギも生体で輸入されている。なお、この 3 ヶ月ルールはあくまで畜産物のみが対象であり、水産物の場合は生育期間が最も長い場所が原産地という一般的なルール(以下「一般ルール」という。)が適用されている。

委 員： B S E 発生以来、畜産物の表示は、安全・安心を確認する

手段となっている。3ヶ月ルールは消費者の立場からすれば、だましに近い感じがする。今、カナダ経由の牛肉に不安がある。やはり国産は安心して食べることができ、おいしいという事を忘れていない。しかし、残念ながら肉だけで輸入か国産か見分けることはできないので表示から読みとるしかない。例えば米国産のヘレフォードという牛を日本で3ヶ月飼育しても、国産牛のようにおいしくならないであろう。

また、原産地表示は自給率を向上させる上でも重要なこと。全ての小売りに表示をさせることは難しい問題であるが、表示の問題は根底で自給率の問題ともつながっているのではないかと。

事務局： 委員の発言は、貴重な意見として伺っておきたい。ご意見の趣旨は十分承知している。きちんと表示をしてもらうためにも、普及啓蒙活動を行っていききたい。

委員： 3ヶ月ルールはWTOとの関係で決められていると聞いたことがあるが、そうすると国際ルールとJAS法で食い違いが出るのではないかと。

また、他の国ではどのようなルールとなっているのか。

事務局： WTOでは、原産地のルールを議論しているがまだ結論がでていない。しかし、WTOの原産地の考え方は基本的に関税等の貿易に関する議論なので、例えば魚の場合、漁獲をした後フィレーや骨をとるなどすれば、骨をとった国が原産地となり、JAS法の考え方と必ずしも合致しない部分もある。

また、諸外国のルールについては、新たな農業法において、米国では米国で生まれ、米国でと畜した牛のみが米国産と表示できるようにするという議論が行われていると聞いている。

委員： EUではどのようなになっているのか。

事務局： 承知していないので後日報告したい。

委員： 牛の場合30ヶ月育てる中で最後の3ヶ月位で肉質が大きく変化することはないと思う。

以前、(財)日本食肉消費総合センターが調査したところ外国産と比較して国産の方が圧倒的においしいとの評価が出ている。このため、国産としたいとの思いがあるのではないかと。

いか。本来は消費者が国産と輸入の区別ができるはずなのだが、今は区別ができる消費者はいないため偽装表示のような事件が起こるのであろう。牛以外はよくわからないが、牛については自信をもって言える。畜産物についても基本は一番長いところを原産地とするよう、一般ルールに従うべきではないか。

委員： 国産牛、和牛の定義は公正取引規約で決まっていらないのか。
事務局： 和牛は黒毛和種など4品種のみであり、他の品種の牛と掛けあわせたりすれば和牛とは表示できない。

委員： 消費者の感覚からすれば3ヶ月ルールは理解できない。本来、国産とあれば日本で生まれ育ったものとする。だから、最後の飼育期間3ヶ月が肉質等の変化に意味のないものであれば、JAS法の原則に従うべき。

委員： 私も一般的ルールに従う方がよいと考える。国産牛肉、輸入牛肉ともそれぞれの良さがあるので堂々と表示をすべき。最後の飼育3ヶ月で肉質がよくなるなら、どこから生体牛を輸入して3ヶ月育て仕上げましたというようなアピールをして売ってはどうか。

委員： 最終仕上げが肉質にどう影響するのがはっきりしなければ、ただ単に長く飼育したという理由でそこを原産地とすることは如何なものか。

実際のところは、現場の声を聞かないとわからないので、今の段階ではどちらともいえない。

座長： 3ヶ月ルールについて、意見を集約すれば、基本ルールに合わせるべきではないかという意見があったが、生産者など現場の意見を聞かなければ最終的な結論は出ないと思う。現場の意見を聞かなければならないという点は次の議論も同様。従って、次回は現場の意見を聞き整理することとしたいので事務局は対処願いたい。

次の議論は、地名を冠した銘柄牛の問題についてどう考えるか議論して頂きたい。

委員： これも、現場の意見を聞いてから議論すべき。

委員： 牛のトレサビリティ法により、牛の履歴が明らかになるのだから屋上屋を重ねるルールは必要ないのではないか。銘柄

は地域ブランドでありその地域に任されている。地域により厳しさの差異はあるがある程度のレベルを保たなければ銘柄というブランドは保てないのだから市場の原理にまかせるべき。

むしろ、銘柄牛でないのに地域名を載せている場合があり、それが地名を載せた銘柄牛と勘違いされる方が問題ではないか。銘柄牛も数が多いのでそれぞれの決め方がどうなっているのか話を聞いた上で検討した方がよい。

座 長： 銘柄牛は数が多く地名と銘柄との関係については、専門家の意見を聞かなければ議論が進まないの、次回は専門家の意見を聞く場をセットしてもらいたい。

委 員： 公正取引協議会で表示基準が決められている。多種多様な規約がある中、この場で議論をしてもよいのか。公正取引委員会事務局とも協議をしていく必要があるのではないか。

委 員： どれがしっかりとした銘柄、ただ単に地域がかかれた銘柄なのか消費者にはわからない。このため、各産地や行政が相談して基準をつくるべきではないか。

事 務 局： 銘柄牛は生産者が定めた規約等で定義されているが、今回の議論はどういう牛が〇〇牛といえるのかではなく、ＪＡＳ法の原産地と銘柄牛の表示が異なる場合に消費者の誤認を招かないためにはどうすべきかという点。規約等の内容について議論していただくとの趣旨ではない。

座 長： これらの問題については、次回以降専門家を招いて、科学的根拠、実情について話を伺った上で議論を進めることとしたい。

（２）ＪＡＳ法における生鮮・加工の分類について

（事務局から、資料２（ＪＡＳ法における生鮮・加工の分類について、説明。）

委 員： 生鮮食品と加工食品の線引きをするにあたっては、消費者の感覚とかけ離れない方法で考えたいと思っている。個人的にはオプション４（加工食品が混在するか否か）が妥当ではないかと思っている。生鮮食品を混合したものにあっては、同種のものと同種のものとは区別して考えることは説明し

づらい。また、味付けしたり、ゆでたものは生ではないと消費者にも理解されると思うし、現実的に可能な方法と思う。一方でこの方法であっても、表示方法については、線引きが変わったからといってすぐに変更するのではなく、じっくり時間をかけて取り組むべき。

委員： すべての食品を生鮮食品と加工食品の２種類に分類することでよいのか、まずは確認することが必要ではないか。加工食品ではない食品はすべて生鮮食品といえるのか。広辞苑には生鮮食品の一般的な定義がきちんと記載されている。加工食品と生鮮食品が混在している場合、現行の生鮮食品と加工食品についての基準とは別の基準を考えてはどうか。加工・生鮮のほかに非加工食品のような第３の区分も含め、分類についてはじっくり時間をかけて検討していけばよいのではないか。

委員： 消費者の意識とは違うかもしれないが、私はオプション１（スライスやカットを含め人の手が加わるか否か）が適当と考える。食品衛生法においては、加工をオプション１で線引きをしており、これとの整合性を図るべき。刺身については購入時にはすでにそのまま食せる状態になっており、安全性の面からはカット等、人の手が加わっているか否かが重要である。ただ、この考え方で分類すると生鮮食品に該当する範囲が狭くなり、その結果、原産地表示の義務範囲も狭くなるわけであるが、原産地表示をするか否かが重要であれば、その点については、別途切り離して検討すればよいのではないか。

委員： 食品科学の世界では、刺身等成型加工を行ったものは加工食品に分類している。カットやスライスは単純な行為ではあるが、細胞に変化を生じさせる等、品質的な変化をもたらすことから立派な調理行為のひとつと言える。このことについて、ほかの委員のご意見を伺いたい。

委員： あえて線を引くとなればオプション５（混在する加工食品が一分か体勢か）がよいと思う。多くの消費者は、たとえゆでたものが少し混在していたとしても刺身の盛り合わせは生鮮食品と思っている。オプション１も考え方も説得力はあ

るが、感覚的には最低でもオプション４、オプション５かなという感じがする。

委員： 現在の食生活は多種多様化しており、生鮮食品と加工食品の境界線がわからなくなっている。オプション３は適当ではなく、オプション４が妥当と思うが、食肉の枝肉処理等、人の手が加われば安心・安全の観点からは加工食品として考えるオプション１が適当とも思う。どの線引きが適当か内心揺れ動いているのが実情。

委員： 刺身の盛り合わせ等、そのまま食卓に上るものは、加工されたというよりも調理されたものという感じがする。線引きをするのであればオプション５と思うが、まだ、はっきり決め切れない。今後、この件についてもっと勉強していきたい。

座長： どこに線を引くことが適当か。オプション１であれば生鮮食品に該当する範囲は狭くなり、逆にオプション５は生鮮食品に該当する範囲が広がることになる。表示の実効性等の現実的な問題と一般的な認識等の概念的な問題がある。消費者の認識を踏まえることは重要であるが、消費者の認識は時代により変化するもの。たとえば昔はサバはシメサバ、タコはゆでだこが普通で生のものは考えられなかったが、こうしたものは生鮮食品として考えられていた。現在では生のサバやタコも存在しており、時代により食の実態も変化している。今、早急にここで決めても、半年後にはこれでは実態に合わないという話が出てくる可能性もある。現行のオプション３（異なる食品の混合であるか否か）は、法律に明記されているのではなく、運用の世界の話であり、かなり幅を持って引かれていると思う。いずれにしろ、今すぐここで多数決で決める問題ではなく、今後とも議論を要する問題である。

委員： 資料１に示されている表示実態調査の結果では、現行の表示方法について、百貨店やスーパーではほぼ適正に表示されているが、専門店はまだ表示されていないのが実態である。このような状態で、さらに、表示方法を動かし義務事項が増えることになれば、さらに表示ミスを誘発することになる。時間をかけ、十分に議論を煮詰めた上で制度化していくべきである。カット野菜も現実には難しい面があり、刺身盛り合

わせも同様。

委員： 表示実態調査の結果を今回の議論と結びつけることは適当ではなく、別の問題であると思う。このような実態であるならば逆に周知を徹底していくべきではないか。現行でも対応しきれていないとのことだが、現行の制度が複雑で難しいものとは思えない。

委員： 生鮮食品と加工食品の分類は本来はオプション１になると思う。しかしながら、ＪＡＳ法が消費者ニーズを重視していることから、この方法で線を引くのは難しいと思う。そうであるならば逆に消費者が原産地表示を望む食品を生鮮食品とする方が実態に合うのではないか。また、ＪＡＳ制度は義務規定であり、間違いがあれば罰則を伴う。そのため、判断ミスをしないうちにもきっちりと線引きができるところで線引きし、残りの部分はグレーゾーンとして各事業者の判断に任せるべきである。消費者ニーズに沿った表示をするかは、販売戦略でもある。グレー部分について、ある程度定着し必要性が明らかになった時点で義務化すべきである。

委員： 流通段階の情報伝達が適正でなければ小売店は表示できないと思うが、事業者に表示制度を周知・徹底することはむずかしいのかどうか、行政はどのように考えているのか。

事務局： 掲載した調査結果は今年１月に発表されたものであり、調査自体はそれ以前の時期のもの。サンプルの抽出や調査方法等により結果も変わってくると思う。我々としては、今年７月に組織改変をし、監視体制の強化を図っており、１日も早くこの表示実態が改善されるよう今後も努力を続けていくが、すべての業種においていつまでに１００％適正な表示実態になるかをお答えすることは難しい。

座長： この件については、「加工」そのものの意味から考える必要があると思うが、今すぐに線の引き方を変えるという意見は委員の中からはなかった。ただし、重要な問題であり引き続きこの問題は考えていく必要がある。

（以上の結果、次回は資料１で指摘された食肉の原産地に関する問題について、関係者から意見を聞くこととなった。

次回の会議は、日本郵政公社本社内会議室において１０月２日（木）
午後２時から開催されることとなった。）

以 上