

加工食品における特色のある原材料表示に関する調査について

平成17年9月

社団法人 日本農林規格協会

．これまでの経緯及び調査概要

1. これまでの経緯

加工食品品質表示基準第5条では、下の参考に示すように原材料が特定の原産地のもの、有機農産物等特色のある原材料であることを強調表示した場合に、当該原材料の使用割合を表示しなければならない旨規定されている。

この特色のある原材料の範囲について、平成16年12月14日に食品の表示に関する共同会議（以下「共同会議」という。）がとりまとめた報告書「わかりやすい表示方法について」（以下「報告書」という。）では、「強調表示されている原材料については、原則として特色のある原材料に該当する原材料として、第5条の規定を適用する」こととされた。

この報告書について、平成16年12月14日から平成17年1月31日までの間、農林水産省においてパブリックコメントを募集したところ、特色のある原材料の範囲について、原則はおおむね賛成が得られたものの、個別商品の事例を広く収集して整理すべきとの意見が多く寄せられた。

こうした状況をもとに、平成17年3月23日に開催された第22回共同会議では、特色のある原材料の範囲については、実際の事例をもとに整理した上で、再度共同会議で検討することとされた。

これを受け、当協会では、農林水産省の助成を受けて実施する表示推進事業において、次項のとおり加工食品の「特色のある原材料」の実態調査を実施し、整理した。

参考加工食品品質表示基準

第5条（特色のある原材料等の表示）

特定の原産地のもの、有機農産物、有機農産物加工食品その他の使用した原材料が特色のあるものである旨を表示する場合又は製品の名称が特色のある原材料を使用した旨を示すものである場合にあっては、第4条第1項第8号及び第3項の規定により表示する場合を除き、次の各号に掲げるいずれかの割合を当該表示に近接した箇所又は第3条第1項第2号の原材料名の次に括弧を付して記載すること。ただし、その割合が100%である場合にあっては、割合の表示を省略することができる。

(1)特色のある原材料の製品の原材料に占める重量の割合

(2)特色のある原材料の特色のある原材料及び特色のある原材料と同一の種類を合わせたものに占める重量の割合（この場合において、特色のある原材料の特色のある原材料及び特色のある原材料と同一の種類を合わせたものに占める重量の割合である旨の表示を記載すること。）

2 特定の原材料の使用量が少ない旨を表示する場合にあっては、特定の原材料の製品に占める重量の割合を当該表示に近接した箇所又は第3条第1項第2号の原材料名の次に括弧を付して記載すること。

2. 調査概要

目的：特色のある原材料の考え方について、個別商品の事例をもとに分類・整理する。

実施時期：5月上旬～8月下旬

内容：ラベル収集及び意見収集の実施

<事例収集> 5月上旬～6月上旬

流通関係の業界団体及び同団体傘下の大手スーパーのご協力のもと、当該スーパーの店頭において、特色のある原材料に該当すると考えられる商品を選別し、表示例の収集を行った。

商品カタログ等を取り寄せ、強調して表示してある商品を選別し、表示例の収集を行った。

<整理・分類> 6月中旬～7月中旬

上記の収集結果を整理し、製造業者及び消費者との意見交換（以下参照）に資するため、上記の収集結果を整理・分類した。（詳細は、「表示事例」を参照）

<意見収集1（製造業者）> 7月中旬～

上記の分類案について、財団法人食品産業センターのご協力により、食品関係団体及び食品製造業者から意見を収集した。（詳細は、の1「業界団体等の意見」を参照）

<意見収集2（消費者）> 7月下旬～8月上旬

上記の分類案について、わかりやすい食品表示検討会（本事業において、各地で消費者を集めて実施）において、消費者の意見を収集した。（詳細は、の2「消費者の意見」を参照）

<とりまとめ> 8月下旬

上記の分類案及び意見収集の結果を最終的に整理し、農林水産省に報告した。

．表示事例

1．概要

下記の収集方法により、原材料等を強調して表示している商品表示例を店頭及び商品カタログから収集し、それらを分類し整理した。

(1) 表示事例収集方法

流通関係の業界団体及び同団体傘下の大手スーパーのご協力のもと、当該スーパーの店頭において商品を選別し、表示例の収集を行った。

実施日：6月1日(水)

対象店舗：都内大手スーパー

実施方法：特色のある原材料に該当すると考えられる商品を店頭から選択し、店舗のあるビル内会議室において当該表示を撮影。

商品カタログ等を取り寄せ、原材料等を強調して表示している商品を選別し、表示例の収集を行った。

実施期間：5月下旬～6月

対照資料：商品カタログ4紙

実施方法：カタログに記載の商品の表示を精査し、原材料等が強調して表示されているものを選別。

(2) 分類

原材料等を強調して表示している表示例について、内容等を勘案し以下のとおり分類した。

| | | |
|-----------------------------|---|-----------------------|
| 特定の原産地のもの | } | 現行における特色のある原材料に該当するもの |
| 有機農産物・有機農産物加工食品 | | |
| 遺伝子組換えのもの | | |
| 特定の製造地のもの | | |
| 特別な栽培方法により生産された農産物 | | |
| 品種名 | | |
| 銘柄名、ブランド名、商品名 | | |
| 一般的名称で強調しているもの | | |
| 味・風味等を一般的名称で強調しているもの | | |
| 使用量の多寡を強調して表示するもの | | |
| 特別な製造方法や製造者が特定の考えの下で特色付けたもの | | |
| 製品の製法を製品の特色として強調するもの | | |
| 他法令の規定によるもの | | |

2. 事例について

上述の分類した表示例のうち、主なものを以下にあげる。

特定の原産地のもの

| 表示例 | 品目 |
|--------------------------------|----------|
| 国産小麦粉 100% | めん類(うどん) |
| 北海道産 黒豆使用 | 和生菓子 |
| 国産もち米 100% | 調理冷凍食品 |
| スペインアンダルシア地方産オリーブ 100%使用 | 食用植物油脂 |
| イタリア南部で収穫された果肉が厚くてやわらかい トマト | トマト加工品 |
| 静岡県産やぶきた | 茶系飲料 |
| 宮崎県小林市近辺で栽培された大根葉 | 野菜冷凍食品 |
| 国産みかん(九州産) 100%使用 | 果実飲料 |
| 大自然の恵みに満ちた十勝産の生乳から作りました | 酪農製品 |

有機農産物・有機農産物加工食品

| 表示例 | 品目 |
|----------------------------|--------|
| 有機大豆使用 | みそ |
| カリフォルニアで有機栽培されたぶどうを使用しています | 乾燥果実 |
| 有機栽培大豆使用 | 納豆 |
| 有機栽培 | コーヒー製品 |
| 国産有機認定米 100%使用 | 米菓 |
| 有機栽培丸大豆、有機栽培小麦使用 | しょうゆ |

遺伝子組換えのもの

| 表示例 | 品目 |
|-----------------------|----------|
| 原料の大豆は遺伝子組換え品種ではありません | 豆腐・納豆・みそ |

特定の製造地のもの

| 表示例 | 品目 |
|------------------------------|----------------|
| 中国江蘇省鎮江産のかめ造り 1年熟成香醋を使用しています | 果汁飲料 |
| 沖縄乾燥 | その他の加工海藻類(もずく) |
| 鳥取県・ 乳業農協の牛乳使用 | アイスクリーム類 |
| 京都焙煎珈琲 | コーヒー飲料 |

特別な栽培方法により生産された農産物

| 表示例 | 品目 |
|------------|--------|
| 減農薬栽培大豆使用 | みそ |
| 特別栽培大豆使用 | 豆腐 |
| 静岡産特別栽培 煎茶 | 茶 |
| 減農薬にんじん使用 | 野菜ジュース |

品種名

| 表示例 | 品目 |
|--------------------------------------|-----------|
| あきたこまち使用 | 調理冷凍食品 |
| オレイン酸を豊富に含んだハイオレイック種のべに花種子（アメリカ産）を使用 | 食用植物油脂 |
| グリオ口種 | チョコレート類 |
| デュラム・セモリナ100% | めん類 |
| 黒毛和牛のビーフカレー | レトルトパウチ食品 |

銘柄名、ブランド名、商品名

| 表示例 | 品目 |
|------------|-------------|
| 伯方の塩使用 | ビスケット類 |
| 地塚大豆 | 納豆 |
| 吉野本葛粉入 | めん類 |
| 金華火腿（ハム）使用 | レトルトパウチ食品 |
| 丹波黒豆きな粉 | 豆類の調製品（きな粉） |

一般的名称で強調しているもの

| 表示例 | 品目 |
|-------------------------------|--------|
| 緑豆はるさめ、輪切り唐辛子、ごぼう、にんじん、きくらげ入り | 調理食品 |
| チョコチップが約39%含まれています | ビスケット類 |
| 純米黒酢使用・黒糖入り | 野菜つけ物 |
| 大麦若葉・よもぎ使用 | 豆乳類 |
| バターロール | パン類 |
| 丸大豆醤油使用 | 米菓 |
| 天然にがり100%使用 | 油揚げ |

味・風味等を一般的名称で強調しているもの

| 表示例 | 品目 |
|--------------------------|---------|
| 抹茶香料使用 | チョコレート類 |
| レモン風味のさっぱりした味わい | トマト加工品 |
| しその風味を加えた、まるやかな味わいの佃煮です | こんぶ加工品 |
| 口あたりまるやかほんのりミルク風味 | パン類 |
| かつお風味しるしょうゆ仕立て | みそ |
| マヨネーズ風味 | 調理冷凍食品 |
| 松茸香料使用 | スープ |
| 深い味わいのたまりしょうゆで味付けした堅焼き煎餅 | 焼き菓子 |

使用量の多寡を強調して表示するもの

| 表示例 | 品目 |
|----------------|-----------|
| たっぷりの牛肉を使用 | 調理冷凍食品 |
| 大豆胚芽たっぷり | 食用植物油脂 |
| クリームチーズたっぷり50% | 洋生菓子 |
| かにたっぷり | レトルトパウチ食品 |
| 果肉いっぱい | ジャム |
| かつおとこんぶ風味たっぷり | みそ |

特別な製造方法や製造者が特定の考えの下で特色付けたもの

| 表示例 | 品目 |
|----------------|--------|
| 厳選素材・鯉100% | 調味料 |
| 完熟トマト14個使用 | トマト加工品 |
| 塩味ひかえめ天日塩使用 | こんぶ加工品 |
| シェフ自信のペシャメルソース | 調理冷凍食品 |
| 胚芽入り全粒粉使用 | ビスケット類 |

製品の製法を製品の特色として強調するもの

| 表示例 | 品目 |
|-------------|--------|
| 機械圧搾方一番搾り | 食用植物油脂 |
| かめ造り1年熟成 | 食酢 |
| ナチュラルテイスト製法 | 牛乳 |
| 炭火煎り | いり豆類 |
| 熱風焙煎製法 | 麦茶 |
| 氷温熟成 | のり加工品 |
| 小豆島の伝統醸造 | しょうゆ |
| 遠赤外線乾燥仕上げ | 乾燥きのこ類 |
| 本格手作り | 野菜つけ物 |

他法令の規定によるもの

| 表示例 | 品目 |
|-------------------------------|--------|
| 果汁 5.5% (果汁 + 野菜汁) 100% | 野菜ジュース |
| 乳脂肪分 3.2% | 牛乳 |
| 濃縮還元、果汁 100% | 果汁飲料 |
| ビタミンE 10mg、大豆イソフラボン 40mg | 豆乳類 |
| まろやかな甘味が特徴のレンゲ蜂蜜を詰めた純粋はちみつです。 | はちみつ |

・調査

1. 業界団体等の意見

財団法人食品産業センター（以下「食産センター」という）のご協力を得て、会員団体・企業に、特色のある原材料の考え方について照会した。

（1）実施対象

155団体139企業（食産センター会員団体・企業）

団体会員に対しては、傘下会員への照会をお願いしていただいた。

（2）主なご意見及び回答

食産センターに寄せられた主なご意見について、以下のとおり整理した。

| 主な意見 |
|---|
| 表示義務を課すべき原材料表示は、優良誤認を与える恐れがあり、虚偽・欺瞞、錯誤を生じる可能性のある表示に限定されるべき。 |
| 一般名称で表示された原材料については、「特色のある原材料」に該当しないと整理すべき。 |
| 使用した商品の加工過程で消滅してしまうものや、使用した製品の本質に関連しない原料の特色については、その表示を認めるべきではない。 |
| 「抹茶入り」のように、使用量が微量で、かつ競合する他の食品と併用するとも考えにくいようなものについて割合表示を義務化するのは不適切。 |
| 風味付けのために使用する原材料についても、割合表示の対象となるのか。 |
| 抹茶など着色、香りづけ等様々な目的で使用されるものについては、何を基準に使用比率を表示するのか不明。 |
| 例えば「伯方の塩で味付け」という表示について、味付け以外の工程で「伯方の塩」以外の塩を使用している場合、100%使用とみなすべきではないと考えるが、製品全体に含まれる塩の量を把握することは困難であり、分母について何らかの基準が必要。また、様々な調味料の集合体であるソースやドレッシングの使用割合の算出は、分母たるソースやドレッシングの原材料範囲をどこまで求めるかが曖昧で難しいのではないか。 |
| 乾燥具材とレトルト具材では重量に差が大きく、割合を表示した場合に誤認を与える可能性がある。 |
| 「乾燥具」を強調している商品の場合、製品と出来上がりでは見た目が大きく変化しており、実情を反映していないので割合表示にはそぐわないのではないか。 |

| 主な意見 |
|---|
| 「たっぷり」や「徳用」などの表示は義務対象となるのか。 |
| 「たっぷり」は、多く使用しているという表示ではあるが原材料の特色を表示しているわけではないので、特色ある原材料に該当しないと整理すべき。 |
| 「たっぷりチョコカフェオレ」のように、原材料(チョコ)を香料的、あるいは風味付けに少量使うことを前提にしている製品にあっては、“製品の味や特徴的識別のため必要なもの”として割合表示を必要としないものとするべき。 |
| 例えば「野菜たっぷり、青海苔たっぷり」のような表示で、割合表示と限定しないで、事業者の裁量の範囲で重量表示も可能となるようにしてほしい。 |
| 多い・少ないの感覚は対象となる原料や個人の感覚などによっても異なるため、%表示することでかえって混乱をきたすのではないか。 |
| 例えば「磯の香りたっぷり」「濃厚なえびの風味」などのように、ボリューム(使用量)を示すのではなく、香りや風味を強調するためのものについても、それぞれの原材料の使用割合を表示するのか。 |
| 特色のある原材料として、定義と検証の方法が規定できないものについては、表示をおこなうべきではない。 |
| 品種名、種類、ブランド名、商品名の中で定義のはっきりしているものだけ義務化の対象とすると、義務化でないものとのバランスを失することになるのでは。 |
| 「厳選」などの表示については、企業によってとらえ方が異なるのでは。 |
| 「特製」は対象か。 |
| 定義が明確でない表現については、使用割合を求めるのではなく曖昧表現として不適切とするべきではないか。 |
| 「エスプレッソ」などの製法を表す用語は対象か。 |
| 「リオレッド種使用」のような品種名は対象か。 |
| 例えば「三陸近海でとれたするめいか使用」でするめいか以外のいかも使用していた場合、分母をするめいかとすると使用割合が高くなり優良誤認を与えかねないので、使用した「いか」全体の中の割合を表示すべき。 |
| 複数の食品を組み合わせた弁当商品のような場合は、個別の食品をもとに割合表示をするべきか、それとも弁当全体に対する割合を表示するべきか。 |
| 組み合わせ製品で分別表示している場合の原材料の割合は、分別表示部分毎に対する割合表示とするよう願いたい。 |

| 主な意見 |
|--|
| 栄養成分に関するものは栄養表示基準で対応されるので、対象から外してもよいのではないか。 |
| 微量成分の一部を強調して表示する場合は、今後の課題として栄養表示基準や保険機能食品の規定などで検討されるべきで、現時点で特色ある原材料としての割合表示の対象としなくていいのではないか。 |
| 微量に配合されている成分は絶対量で表示すべきであって、割合表示の対象外とすべき。 |
| はっ酵乳や乳酸菌飲料には容量が100ml以下のプラスチック容器入り商品があり、これらは表示可能面積が小さいため、これ以上に表示事項が増えると全てを記載することが困難になることが想定される。 |
| 加工食品や農産物名を商品の冠に表示することで消費者への商品情報を提供しているものにまで使用比率の義務化を課すと、消費者にとって必要な情報まで制限してしまうのではないか。 |
| 「栗饅頭」、「メロンパン」のように、形にちなんで命名され、広く一般に知られている商品について、その原材料の使用割合を義務づけることは不適切。 |
| 「果汁 %」など公正競争規約に基づき製品中の原材料割合を表示している製品において、さらに特色ある原材料の割合表示を併記すると、消費者にかえって誤解を与えるのではないか。 |
| 生めん類の公正競争規約において、「産地粉」と表示する場合は全量が産地粉であることと定められていることから、割合表示を義務化する必要はない。 |
| 即席めんでは即席めん類等の公正競争規約において、「地域的特長を意味する事項を表示する場合は当該地域で広く認知されている調理品に使用するめん、スープ、具材の特徴が再現されること」と定められており、規制の対象となると多くの商品で「函館塩ラーメン」「札幌みそラーメン」などの表示ができなくなる。 |
| 多くの乳・乳製品は公正競争規約や業界自主基準で内容を規定しているので、割合表示を必要としないものに「他の規定のあるもの」を追加願いたい。 |
| 「ブレンド」のように記載する場合、配合する原料がその分母となるものの100%を占めていれば省略可能ということか。 |
| 個々の商品ごとに割合にばらつきが生じてしまうものについて、その都度表示を変えるのは困難。 |
| アーモンドを衣として付ける場合など、個々に大きさのばらつきや付着率が一定でないものについて表示することは困難。 |

| 主な意見 |
|---|
| 使用割合が100%なら省略できることとなっているが、農家から加工業者までの間のコンタミも考慮し、80～90%以上あれば使用している表示を容認すべき。 |
| 「やわらかな肉と、うまみにあふれる玉ねぎ」のように、原産地や品種、優位性、その量について言及されていない原材料の配合割合表示は不要。 |
| 例えばたまり醤油や煎りごまなど、商品の味などを最適化するためのもので少ないことや100%でないことが良くないととられる表示は、かえって消費者を誤認させることになるのではないか。 |
| 例えば「黒糖」については、黒糖だけを使用すると味がくどくなりすぎるので他の糖類と組み合わせて最適量を定める。したがって、使用量の多寡が製品の優劣を示すものではないが、消費者は多い方がよいと判断しがちであり、使用量を表示することでその商品の品質価値がゆがめられるおそれがある。 |
| 味付けに関してはその使用量の多少について消費者が製品品質を判断する上で重要であるとは考えておらず、一般的な調味料・風味付け等についての割合表示は不要ではないか。 |
| 「黒酢使用」、「りんご酢使用」などの表示は、製品の味や特徴識別のために必要な表示であるため割合表示不要なのか、一般普及品との差別化を意図しているため割合表示が必要なのか不明確。どちらに該当するか、メーカーの意図と消費者認知との間にくい違いが生じるのではないか。 |
| 茶では、茶を濃縮した茶エキスや、特定の成分を抽出した茶抽出物という素材があるが、これらを同種の原料としてどう解釈するのか。 |
| 例えば「ふじ、むつ使用りんごジュース」の場合、ふじ、むつの使用割合は変動することから「ふじ、むつ合わせて 」のような表示は可能か。 |
| 使用割合が季節変動する場合、どのように割合表示を行うのか。 |

2. 消費者の意見

公募による消費者参加の上で検討会を開催し、加工食品品質表示基準における特色のある原材料の考え方についてグループ作業による検討を行った。

(1) 検討会開催日程

| 開催地 | 日時 | |
|-----|---------------|-------------|
| 横浜市 | 平成17年7月25日(月) | 13:00~16:00 |
| 広島市 | 平成17年8月2日(火) | |

開催にあたり、出席者を5月23日(月)から6月30日(木)の期間において公募した。その結果、募集人数の15名を超える応募があったため、選考の上、次項のとおり各会場17名に出席をお願いした。

参考

当検討会は、昨年度も「わかりやすい食品表示」をテーマに、札幌市、名古屋市及び福岡市において、開催した。今年度は、上記を除く都市を対象に、開催地を選択した。

(2) 出席者の属性

出席者：一般公募により選考した消費者34名。

グループ：性別、年代、職業等を考慮し、出席者を5~6名×3グループに分けた。

横浜会場：17名(男性4名、女性13名)

広島会場：17名(男性6名、女性11名)

年代別・性別

| 開催地 | 横浜 | | | 広島 | | | 合計 |
|-----|----|----|----|----|----|----|-------------|
| | 男性 | 女性 | 計 | 男性 | 女性 | 計 | |
| 20 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 1 | 1 (2.9%) |
| 30 | 0 | 5 | 5 | 0 | 2 | 2 | 7 (20.6%) |
| 40 | 1 | 1 | 2 | 1 | 2 | 3 | 5 (14.7%) |
| 50 | 1 | 5 | 6 | 2 | 1 | 3 | 9 (26.5%) |
| 60 | 2 | 2 | 4 | 1 | 4 | 5 | 9 (26.5%) |
| 70 | 0 | 0 | 0 | 1 | 2 | 3 | 3 (8.8%) |
| 合計 | 4 | 13 | 17 | 6 | 11 | 17 | 34 (100.0%) |

職業別・性別

| 開催地 | 横浜 | | | 広島 | | | 合計 |
|-----|----|----|----|----|----|----|-------------|
| | 職業 | 男性 | 女性 | 計 | 男性 | 女性 | |
| 無職 | 2 | 8 | 10 | 0 | 4 | 4 | 14 (41.2%) |
| 会社員 | 2 | 2 | 4 | 2 | 0 | 2 | 6 (17.6%) |
| パート | 0 | 0 | 0 | 1 | 2 | 3 | 3 (8.8%) |
| 自営業 | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 2 | 2 (5.9%) |
| その他 | 0 | 3 | 3 | 1 | 5 | 6 | 9 (26.5%) |
| 合計 | 4 | 13 | 17 | 6 | 11 | 17 | 34 (100.0%) |

グループ別・性別

| グループ | 男性 | 女性 | 合計 |
|------|----|----|----|
| A | 1 | 5 | 6 |
| B | 2 | 4 | 6 |
| C | 1 | 4 | 5 |
| D | 3 | 3 | 6 |
| E | 2 | 4 | 6 |
| F | 1 | 4 | 5 |
| 合計 | 10 | 24 | 34 |

横浜 { A, B, C }
広島 { D, E, F }

(3) 検討内容

店頭等で収集したラベルの分類に基づき、一般名称を使用したり、特定の産地、商品名等を使用しているもののうち、特性を表す表示をしている表示例を選び（下表参照）、特色のある原材料として割合表示が必要か否かの検討を行った。

表 ラベル表示例

| No | 商品名 | 強調表示 | |
|----|-------------|------------------|----------------------|
| | 黒毛和牛のビーフカレー | 黒毛和牛 | 品種名を強調して表示するもの |
| | バターロール | バター | 一般的名称で強調しているもの |
| | チリソース | レモン風味のさっぱりとした味わい | 味・風味等を一般的名称で強調しているもの |

| No | 商品名 | 強調表示 | |
|----|-------------|-------------------------------|-----------------------------|
| | 春雨となすのピリ辛煮 | 緑豆はるさめ、輪切り唐辛子、ごぼう・にんじん・きくらげ入り | 一般的名称で強調しているもの |
| | 丹波黒豆きな粉 | 丹波黒豆 | ブランド名を強調して表示するもの |
| | 落花生クッキー | 落花生がたっぷり入った | 使用量の多寡を強調して表示するもの |
| | えび揚げせん | 伯方の塩使用 | 商品名を強調して表示するもの |
| | 夏めくショコラ | 抹茶香料使用 | 味・風味等を一般的名称で強調しているもの |
| | 玄米黒酢飲料 | かめ壺黒酢 | 特別な製造方法や製造者が特定の考えの下で特色付けたもの |
| | チョコレートビスケット | 胚芽入り全粒粉使用 | 特別な製造方法や製造者が特定の考えの下で特色付けたもの |
| | 炭焼麦茶 | 炭焼き焙煎麦使用 | 特別な製造方法や製造者が特定の考えの下で特色付けたもの |

について、横浜会場においては、商品名「ちくわの磯辺揚げ」、強調表示「青のりたっぷり」の表示例を使用した。

各グループの検討結果は下表のとおり。

| グループ | | | | | | | | | | | |
|------|---|---|---|---|---|--|---|---|---|--|---|
| 横浜 | A | | | × | × | | × | | × | | |
| | B | × | × | × | × | | × | × | × | | × |
| | C | | × | × | × | | × | | × | | |
| 広島 | D | | × | × | × | | × | × | × | | × |
| | E | | × | × | × | | | | | | |
| | F | | × | × | | | × | × | × | | × |

(...割合表示が必要と考えるもの、 ×...割合表示は必要ないと考えるもの、 ...意見が分かれたもの。)

上表を大別して整理すると以下のとおりとなる。(主な考え方を列挙)

割合表示が必要と考えるもの(、 、)

- ・ブランドや品種を強調している場合。... (特定の銘柄によるブランド化が突出しているものについては、使用したことをうたう以上、100%未満での表示は禁止すべきという意見があった。)
- ・他の商品と差別化を図るような原材料を使用している場合。...

割合表示は必要ないと考えるもの(、 、 、 、)

- ・一般商品名として原材料が記載されている場合。... (バターロールの原材料にバターが含まれていないことがあるので割合表示は必要と考えたグループがあった)
- ・風味や香味等を付加するため、微量で使用されている原材料が強調されている場合。... 、
- ・一般的名称で原材料を強調した場合。... (商品名で「春雨となすのピリ辛煮」とありながら、なすが入っておらず、誤認を与える恐れがあるため割合表示が必要という意見があった)
- ・原材料の多寡を強調した場合。...

意見が分かれたもの(、 、)

「伯方の塩」「胚芽入り全粒粉」「炭焼き焙煎麦」の価値に関してこだわりがあるか否かで意見が分かれた。他の商品と差別化を図っていると考えるグループは割合表示を必要とし、価値にこだわりはない又は価値はあっても微量であると考えたグループは割合表示を必要としないとした。

その他、当検討会において出席者から出された主な意見は次のとおり。

- ・割合表示は、製品全量に対する割合か、その原材料に対するものかによって意味が変わる。
- ・原材料に対する消費者の関心が高いものや、表示することに価値があると考えられるものには、割合表示が必要である。
- ・企業は強調表示によって、その商品を宣伝したが。強調して表示するのならば割合表示を全て書いてもらうべきだ。
- ・「青のりいっぱい」は何を基準にして「いっぱい」と表示しているのかわからない。
- ・胚芽入り全粒粉使用について、小麦全体にどれくらい配合してあるかによって、味や効能が変わることを強調するのであれば、企業秘密に該当し、そこまで表示を求める必要はない。

- ・消費者の利便性を図る、また消費者に理解してもらいたいという、事業者の「親切表示」のような概念も必要なのではないか。
- ・風味原料等、製品全体に占める割合が微量なものは、割合表示にそれほど重要性を認めない。また、風味で使用されているものは商品の区別的な部分なので、割合表示は必要ないのではないか。
- ・割合表示をする場合、パーセントでの表示より、一日の食バランスを考える上からグラム表示の方が好ましい。