## 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)

## 〇緑茶飲料

	主な意見				選定要	件との関係			
	・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	〇緑茶飲	(料の生産量(	単位:千キロ	リットル)				
	茶飲料も同じ扱いとすべき。(個人、農業生産者団体)		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
	・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		661	1,010	1,421	1,568	1,783	2,365	2,648
	料原産地表示を義務づけてほしい。(個人)	変化率	100	153	215	237	270	358	401
	・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)	○原料(約	緑茶(リーフ))	の輸入量(単	位:トン)				
	・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		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
	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		12,047	14,328	17,739	11,790	10,242	16,995	15,187
##	生産者団体)	変化率	100	119	147	98	85	141	126
負队	生涯有団体)  ・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   まっている / (周よ)		l	I.	I.	ı	I.	<u>I</u>	
	持っている。(個人)	〇加工:							
	・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		.—	<b>太</b> 笹同十	・のブレンド	抽出 笑を	組み合わせ	で 信田	
	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		原料の主な		.077071	, јш ш <del>ч с</del> /	血のアロイノビ	CKM	
	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、		ボイジェス: (リーフ)の <b></b>		E0604(⊔1	7)			
	最近は輸入茶が大幅に増加している。(農業生産者団体)		の緑茶の生		<u>⊒</u> 90 % (111	,,			
	・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				世16年(10	00 700L \$ .)	平成17年	(100 000 k s	.)
	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	十八	, 154 (91,9	のトンパー	成10年(10	10,700ドン)、	. 十八八十	(100,000	<b>)</b>
	する理由にならない。(農業生産者団体)								
	・	○社争/	の老さ士(を	<del>2</del> \					
	・		<i>ハ</i>		1 アハス				
	八はしていない。、「個人、事業有、事業有団体)  ・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					めの苺」たは	めんだ地では	Ŀ <i>ナ</i> >ノ「芒 ▽	の制生地
	すっても国産と表示している間面があるので、任息の表示で干力である。(個人、事業   者、事業者団体)						見かた地では 見料原産地の		
							この過程には		
	・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)						品質に反映る		えげ 川 一 総 誠
	・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								<b>また中歩</b> \
	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、						ての茶の品質		
							レンド・仕上		
							次料ともに原		
	・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)				星か、そのま	いしさ寺の	)品質を左右	する里安な	段割を果
反对	・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	たしてい	ると考えら	れる。					
	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						まえてブレン		
	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				作を図る意	意味から、は	緑茶飲料」を	表務表示	対象品目と
	者、事業者団体)	して艮い	いのではない	いか。					
	<ul><li>・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</li></ul>								
	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								
1	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。								
1	(個人、事業者)								
1	・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)								

### 〇あげ落花生(バターピーナッツ)

Ow	け洛化生(ハダーヒーナッツ)								
	主な意見					牛との関係			
	・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	〇落花生	の輸入量(単	.位:トン、むき	み換算)				
	の原料落花生の重量比は97%以上である。(事業者団体)		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
	・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		43,656	45,707	42,771	41,470	44,644	41,397	41,425
	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)	変化率	100	105	98	95	102	95	95
	・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)	OバターI	ピーナッツの	輸入量(単位:	トン)				
	・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		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
	い。(事業者団体)		33,307	32,959	33,828	35,552	38,046	37,536	38,685
恭己	・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。	変化率	100	99	102	107	114	113	116
貝以	(事業者団体)				<u> </u>			·	
	・・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 ス (東業者開生)	〇加工	工程						
	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			由をきって塩	等で味付け	けする。			
	一般論でもめるが、「原料原産国教が」と「加工国教が」が消費者にはりさりわかる事   が重要である。(事業者団体)		原料の主な						
	1/1 主女	• 落花:	生の輸入先	::中国70%	á アメリカ2	22%(平成	17年)		
		0117		_,					
			の考え方(箸		4 4 581 1	1 - 4 * 4			
				生にバター					
	<ul><li>・意見なし。</li></ul>			:商品はほと					5072011
				るいは単にt っている「い					<b>マキリ</b>
				で揚げた落れ				寺をしたもり	してめり、
				があいた洛1 が落花生は、				っぱに海涌	アハス
		- 6193	合16年との1	/ 冷化工は	、同品の外	り扱い工、1	寸に位か()で1	しりしい地間	こといる。
		. D. F.	のことを跡ま	まえると、い	わめるピー	ナッハノトレフ	性に区別さ	わずに流流	和 アハス
				ノ落花生」は					
反対				ことから、「は					
				図ることが					
		16-11-1	<b>77</b> 正 口 I 工 C		2 5 6 18 18	0 73 0			
<u></u>									

### 主な意見 選定要件との関係 ・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) 〇果実飲料の生産量(単位:千キロリットル) ・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 平成11年 平成12年 平成13年 平成14年 平成15年 2.280 2,335 2.025 2.090 1,562 ・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 変化率 100 102 89 92 69 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。 ○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) (農業生産者、農業生産者団体) 平成11年 平成12年 平成13年 平成14年 平成15年 ・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 212.095 214.566 251.449 229.134 219.492 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) 変化率 100 101 119 108 103 ・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 うち、かんきつ類のもの 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 109.011 110.442 128.253 116.308 131.916 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) 変化率 100 101 121 118 107 ・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・うち、りんごのもの |費者サイドの判断基準ではない。(個人) 59.960 60.773 78.030 60.769 60.515 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) 変化率 100 101 130 101 101 ・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口加工工程 入はしていない。(個人) 搾汁、濃縮、ブレンド、加熱殺菌等を組み合わせて使用 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 輸入原料果汁の使用 必要はない。(個人、事業者) 〇主な原料(中間加工原料)の主な輸入先 ・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。 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) (個人) 濃縮グレープフルーツ等の輸入先(製品も含む): ・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 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): 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) 中国57%、オーストリア13%、チリ7%(平成17年) ・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 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) |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) 反対 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) 〇対象の考え方(案) ・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 |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。 |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)

- 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。

平成17年

1,828

80

平成17年

280.910

132

138.003

127

84,525

141

平成16年

1,765

77

平成16年

263.532

124

137.153

126

75.565

126

- 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。

## 〇野菜飲料

	主な意見				選定要何	牛との関係			
	・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)	O === ++ ^/		/ W / I \ \ \ ·		•	•		
	・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、			(単位:キロリッ		- n :	- n :	_ , .	_ n :
	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		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
	費者サイドの判断基準ではない。(個人)	1 11 -	244,000	260,000	283,000	234,000	264,000	285,000	371,000
賛成		変化率	100	107	116	96	108	117	152
		○野並か	(料の輸入量(	(単位・トン)					
		〇野未飲	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
			5.670	6.241	6,573	4,426	4.654	5,455	5.394
		変化率	100	110	116	78	82	96	95
	・ ・ 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			1		, , ,	<u> </u>		
	入はしていない。(個人)		マトピューレ	及びペースト)	の輸入量(単	位:トン)			
	・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		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
	必要はない。(個人、事業者)		59,381	64,274	61,893	54,550	56,380	62,186	72,639
	・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。 - (周上)	変化率	100	108	104	92	95	105	122
	(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	〇原料(1		スト)の輸入量					
	複数国の原料を混合・調整するのが一般的である。(事業者)		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
	・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		10,771	16,795	21,169	17,169	18,091	21,790	36,160
	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	変化率	100	156	197	159	168	202	336
	必要があり   現実的には実施不可能である (事業者)	0 +	— 10						
	水作のノレントは十は久刻し、私小順力の天体の夕性及の石間と十幅しなくにはなり	〇加工		> 1° もn表t 2	<b>尔士<u>体</u>士如</b>	フ. 人 1 L	は四十2		
	ず、実行は極めて困難である。(事業者)	+4		ノンド、加熱線 (濃縮、ピュ					
	・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			1、展幅、こっ 0工原料)の			1/1/の/の。		
反対	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)			びトマトペー					
				コ28%、ポ			7年)		
				の輸入先:			- 1,		
		アメ!	Jカ51%、2	ナーストラリ	ア42%(平	成17年)			
			の考え方(第						
				の輸入量は			<b>一</b>	10117	<b></b> □
				ンド等のエ					
				多付けを議記 )の課題がク			夫1丁 可能性	(	寺原科の
				)の誄趣かり や気候に左			を維持する	ため複数属	の百割を
				の品質を保				ルスプタ双座	1Vノ/水イイで
				ひ品負さん 表示対象品				5.	
		~~~·	W 10 - 2 +26121.	ブリン 32.11	10,000	_,&=_, _,	20 C 27C	0	

## 〇豆腐

Г		主な意見				選定要	牛との関係			
		・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)	○豆腐・泊	中場げの生産	:量(単位:千ト	シ)				
		・安全・安心な国産を購入したい。(個人)		<u> </u>	平成12年	ファ 平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
		・北海道産を購入したい。(個人)		1,452	1,451	1,451	1,457	1,457	1,463	-
		・自給率上昇のため。(個人)	変化率	100	100	100	100	100	101	-
		・北海道産の食糧自給率上昇・地域経済活性のため。(個人)	生産量は	業界聞き取り	を基とする。					
		・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	〇大豆の	輸入量(単位	∷トン)					
		者団体) - は同からの於る是がタイト原金地により見続に美思がおり、見覚は近において味る頃		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
Ι.	-+ .p.	・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		4,884,212	4,829,378	4,831,951	5,038,937	5,172,520	4,407,103	-
3	<b>資</b> 成	及が非常に同く、消費者の原料原産地についての関心が同い及而である。(消費者団 体)	変化率	100	99	99	103	106	90	_
		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)	〇原料( ・ 大豆(	D調達先 D輸入先:∑	し破砕後煮 アメリカ759 ・・・約27%	6、ブラジル	13%、カナ			<b>艾17年</b> )
Б		・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)	製大20度に対するの必要によりである。	を煮る、絞る 品群の義系 ・・切替)の ・納豆につい ・り表示の普 ラインを作り ある。	E) 態が大きく変 る、凝けを議り いてはを議り いては、第1 がみに、対 がない、対 がない、対 がない、対 がない。 がない。 がない。 がない。 がない。 がない。 がない。 がない。	)工程を経て 倫した際に対 アされていた 4回共同会 る」との取り りな取組を好	て製造され、 指摘された。 はい。 議において まとめを受り 台めたところ	実行可能性 こ「ガイドラィ ナて、本年6 らであり、当	(複数の原) (ン又は公司 月に原料原 面、この動き	E競争規約 原産地表示

### 〇納豆

	主な意見				選定要	牛との関係			
	・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)	〇納豆の	)生産量(単位		1 .		1 .		T
	・国産(北海道産)を購入したいため。(個人)		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
	・自給率上昇のため。(個人)		229	220	232	254	247	250	-
	・食糧自給率の向上、地域の経済活性のため。(個人)	変化率	100	96	101	111	108	109	-
	自注 和海边注心スエスもののでして、石具もの及びにてに応っている。 液木工注		業界聞き取り						
	者団体)		輸入量(単位						
	・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		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
賛成	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		4,884,212	4,829,378	4,831,951	5,038,937	5,172,520	4,407,103	_
Z /%	体) 	変化率	100	99	99	103	106	90	-
	・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)	〇加工	.—						
	・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。	・大豆	を水に浸漬	後、煮沸す	る。納豆菌を	を混合し、勇	栓酵させる。		
	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	〇主な原	原料の主な!	輸入先					
	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	. 大古	の齢え生ご	マノハカフにり	/ <del></del>	400/ I			
	供すぶキでも2 (消弗 <del>才</del> 団体)	$\sim$					⁻ダ7%、円	国4%(平成	<b>艾17年</b> )
	供すべきである。(消費者団体)	$\sim$		アプリカ75% S…12%(平			⁻タ 7%、円	国4%(平月	<b>艾17年</b> )
	供すべきである。(消費者団体)	$\sim$					⁻ダ7%、中Ⅰ	国4%(平原	<b>艾17年</b> )
		$\sim$					-ダ7%、中1	国4%(平成	<b>艾17年</b> )
	・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	$\sim$					-ダ7%、平1	国4%(平月	<b>艾17年</b> )
	・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)	$\sim$					-ダ7%、平1	国4%(平成	艾17年)
	・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	$\sim$					-ダ7%、平1	<b>国4%</b> (平成	艾17年)
	・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)	$\sim$					-ダ7%、平I	<b>国4%</b> (平成	艾17年)
	・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	· 国産		≅···12%(∓			-ダ7%、平I 	<b>国4%</b> (平成	艾17年)
	・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	<ul><li>■</li><li>■</li><li>■</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li><li>●</li></ul>	大豆使用率	≅···12%(∓	<sup>亚</sup> 成15年度	)	-ダ7%、平I 	<b>国4%</b> (平成	艾17年) 
	・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	・国の対象のでは、大国の対象を対象を対象を対象を対象を対象を対象を対象を対象を対象を対象を対象を対象を対	大豆使用率 一 考通の 、 流蒸煮等し	圣···12%(平 <u>秦</u> )	で 近 で で 化 しては に で に に に に に に に に に に に に に	)  			
	・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	・ 国産 〇対象( ・ 製造	大豆使用率 一 考通の 、 流蒸煮等し	≊…12%(平 上 を) 態が大きく3	で 近 で で 化 しては に で に に に に に に に に に に に に に	)  			
	・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	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	大豆使用率 の流蒸 えの等し を る る る る る る る る る る る る る る る る る る	W···12%(平 を) 能が大きく3 て、納豆菌で ながけを議言	で成15年度 近れしてはい を加えて発酵 論した際にす	) 	の工程を経っ	て製造され	、加工度
	・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	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	大豆使用率 の、流蒸 え通煮 を品。群の る。 で る。 で る。 で る。 で る。 で る。 で る。 で る。	を 能が大きく で、納豆菌 を 禁題がクリ	で が が が が が が が が が に が で に が で に が に に が に に に に に に に に に に に に に	) いない。 孝させる等の 指摘された写	の工程を経を	て製造され.	、加工度が産国の原
	・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)	・	大 の、 表通 表通 表通 表 の 表 の で る で の で る の で の の で の の の の の の の の の の の の の	を ※ ※ が 大きく が を が が が が が が で 、 が が ま で が が が ま で が が が が が が が が が が が が が	で が が が が が が が が が が が が が	) いない。 縁させる等の 指された 試議において	の工程を経ま 実行可能性	て製造され。 (複数の原; ン又は公』	、加工度 産国の原 E競争規
	・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)	・	大 の、を記録を でいます できまる できない できない できない できない できない できない できない できない	を 能が大きく で、納豆菌 を 禁題がクリ	で が が が が が が が が が が が が が	) いない。 はさせる等の はい。 おい。 おいで まとめを受い	の工程を経 実行可能性 こ「ガイドライナて、本年6	で製造されば後数の原がシスは公司	、加工度 産国の原 E競争規 原産地表

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。

### 〇みそ

_	005									
I		主な意見				選定要	件との関係			
Ī		・消費者の要望も高く、伝統食品である。(個人)	01.70	上文目/兴/	=1.					
ı		・伝統食品は国産の原材料で食したい。(個人)	Oみその	生産量(単位		T + 10 =		7.4.55	T = + =	T = +
I		・自給率上昇のため。(個人)	<u> </u>	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
ı		・国産、北海道産の物を国民も望んでいる。(農業生産者団体)	<u> </u>	543	533	526	524	510	508	497
		・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	変化率	100	98	97	97	94	94	92
ı		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								
Ì			〇大豆の	)輸入量(単位	<u>::ト</u> ン)					
		・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。		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
Ì		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							'	
Ì		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		4,884,212	4,829,378	4,831,951	5,038,937	5,172,520	4,407,103	_
Ì		供すべきである。(消費者団体)	変化率	100	99	99	103	106	90	_
Ì		1			<u> </u>		·	·		-
				、米、麦等を	を蒸煮した後 、これを発酵				養したものを トス	かえたも
		・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)	〇主な原	原料の主な	輸入先				る。 国4%(平成	戊17年)
Ì	j '	・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)								
	i '	・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	0117	- <del></del>						
Ì		ME / Jei - 5 Jo ( ) K I III /	44-11-44	の考え方(案		<del>-</del>				
	臣꺆	・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			態が大きく変				. #-11 \ #- \   I	
Ì	(人 グ)	・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)			て他の穀類	等と混合し	、発酵等の	工程を経て	製造され、カ	加工度か
Ì		・原料帷保のため原産地を変えているので混乱を招く。(晨耒生産有団体)	高い食品		,,,, <u>,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,</u>	· ^ · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		Ob Ivi	(15 W o F	<b></b>
ı	i '	・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)						美行 미 能性	:(複数の原語	産国の原
Ì	j '				課題がクリ				_	
	,	'	以上のヶ	点から義務:	表示対象品	、目とするこ。	とは適当でス	ないと考える	5。	

## Oしょうゆ

	主な意見				選定要何	牛との関係			
	・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	Oしょうゆ	の生産量(単	位: 千キロリ	ットル)				
	体)		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
	・伝統食品は国産が良い。(個人)		1,043	1,065	1,027	999	981	954	939
	・自給率上昇のため。(個人)	変化率	100	102	98	96	94	91	90
	・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	〇大豆の	輸入量(単位	::トン)					
賛成	体)		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
又/%	・国内圧入豆を使用しに場合のみ、ての百、仕息に衣示されている物か見受けられる。		4,884,212	4,829,378	4,831,951	5,038,937	5,172,520	4,407,103	_
	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		100	99	99	103	106	90	_
	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る。								
	供すべきである。(消費者団体)	〇加工							
				大豆を含む)					
				く等を加え、	発酵、熟成	させて得ら	れた清澄な	液体調味料	r <sub>o</sub>
			<b>気料の主な</b>		~_ ^^				
	・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)	・大豆(	の輸入先∶フ	アメリカ75%	6、フラジル	13%、カナ	「ダ7%、中[	国4%(平成	(17年)
	・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	○対象の	D考え方(家	본)					
	あり煩雑になる。(事業者)			<sub>E/</sub> 態が大きく変	を化してけし	<b>いたしい</b>			
	・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			で他の穀類			- 発酵 絞.	る等の工程	を経て制
l	ス (事業者団体)		加工度が高		寺と施口し			0 47 V	と作く表
反対	・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			男の 多付けを議記	命した際にキ	旨摘され,た写	<b>拿</b> 行可能性	(複数の原)	産国の原
	料かあるしよつ油とないしよつ油かあり、一部しよつ油に表示を義務付けると混乱を招く。	料の混合	今・切替)の	課題がクリ	アされていた	はい。	~11 · 1101±	(1230-171)	± in • in
	(事業者団体)			表示対象品			ないと考える	<b>5</b> .	
	・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		,,,,,,,		,		- · - 5/6 ·	- •	
	で事足りる。(事業者)								
		l .							

## 〇こんぶ加工品 主な意見 ・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。 賛成 (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 |節疇には入らない。(個人)
- ・「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)

	Oこんぶ	の生産量(単位)	立: 千トン)(生]	昆布重量)				
Ì		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	ı
	変化率	100	103	112	109	94	97	_

選定要件との関係

# 〇こんぶの輸入量(単位:トン)(乾燥重量)

	平成口午	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成10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
		_		_	_	_	

### 〇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 84

〇さけ・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)									
ī		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	289	378	418			

### 〇加工工程

- ・ 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。

### 〇対象の考え方(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)

	うと使用した加工品(のにこう、のうなご、すし中)								
	主な意見				品目に関	するデータ	1		
	・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	0.011.0	1 <del></del>	==!/>					
	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)	O090	生産量(単位:			I = 15 /	I = 0 .		
	・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		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
	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		10,589	9,991	9,433	11,238	8,870	9,240	_
	べき。(個人)	変化率	100	94	89	106	84	87	_
	・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	○焼・味ん	寸けのりの生	産量(単位:百	万枚)				
	体)		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
	・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、		9,182	9,045	8,112	8,156	8,308	8,312	_
	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	変化率	100	99	88	89	90	91	_
	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			I		L	L		
貸成	体、消費者団体	೧၈೪၈	輸入量(単位:	:百万枚)					
	・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		平成11年		平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
	業生産者団体)		60	106	147	149	209	225	342
	・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)	変化率	100	177	245	248	348	375	570
	・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			I.		l .	Į.		
	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	〇加工:	T 程						
	べき。(漁業生産者団体)			きは、ごはん	<b>4. 旦材. σ</b>	)り 調味料	を組合せた	ものである	。佃者は
				せ、調味、調					o III /iii io
			の調達先	_ ( п., л., ст.	,,	- 0 - 0 - 0 - 0			
				から輸入して	ている。				
			TT D.	75 ST017 CO					
	・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)	○対象	の考え方(変	乞)					
	・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			►/ 加傾向であ	ろが				
	業者団体)   原産性の流いによる見様(原体)の美は大きいたのではない(国内公正性)のCE (特			き等は、ご		旦笙の目 ホ	ナレの組合+	+たどのエも	旦た終て制
1	・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		加工度が高		<b>姒、加工</b> 良	四寸の共作		となこのユヤ	主で性く衣
反対	· (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)			ョ・・艮品。 ききについて	1+ のりが	まる からし	06 DI E E #22	スーレノナン	
				表示対象品					• 0
		次工())	ボル・シ表が	2、(ハハ)	ロヒッのに	こう巡コで	ው ነር <i>ካ</i> ሊና	ە ע	
		•							

	対加工技品研(ハム、ハーコン、ノーセーン、干タン、干弁のもと、ロースドローン、鶏のが   主な意見	-71/6[C-	·1 /		選定要	牛との関係			
		○件内の	)生産量(単位	. エい . (立 代)					
	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)	〇十四の		・ 平成12年		Z月   平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
	・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		381	365	329	364	353	356	320
	け、消費者が選択できるようにすべきである。(個人)	変化率		96	86	96	93	93	84
	・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	久心一	100	00	- 00	00	- 00	00	01
	古さい後輩に入がせない後内加工後間の揃えたどがったがに必要である。また、石    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。	〇牛肉の	)輸入量(単位	: 千トン)平成1	7年度は4~	2月			
	有度に輸入品がとれてらいの割占を占めているのが、加ってもらうにめませる。   (個人)		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
±±	・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	変化率	100	108	89	78	76	66	61
負队	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	〇豚肉の	)生産量(単位						
	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		平成11年	平成12年	平成13年		平成15年	平成16年	平成17年
	者団体)		893	879	862	872	893	884	793
		変化率	100	98	97	98	100	99	89
			*** 1 E/ × /*	71.\ <del></del>	3年度14	0.0			
		〇豚肉の	輸入量(単位				T == +1.5 =		
			平成11年	平成12年	平成13年			平成16年	平成17年
		変化率	653 100	651 100	706 108	748 115	779 119	862 132	813 125
	  ・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)	変化学	100	100	108	115	119	132	120
		○雞肉の	)生産量(単位	・ 壬トン)					
	加工及のが作りが音について、が圧地の後世左は少ない。(事末日)	C Jany 17 1 U J	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
	・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 ・ スプラスト		1,213	1.195	1.216	1,229	1,239	1,242	1.293
	る。(事業者)	変化率		99	100	101	102	102	107
	・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、	×10+	100		100		102	102	107
	コストなど現実的に無理である。(事業者)	〇鶏肉の	)輸入量(単位	: 千トン)					
	<ul><li>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、包材のロー</li></ul>		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
	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		567	572	566	508	442	371	443
	るのでなく、任意表示とすべき。(事業者)	変化率	100	101	100	90	78	65	78
	・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	* 家きん	肉を含む						
	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)	〇加工:	<b>丁</b>						
	・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)			`T. 7 \ ^ -		: - 上七 -	ほほなナに	- ナハフ	
_ ÷+			、ソーセージ					っている。	
反対			食品としての						
			のもとは、加				加熱等を行っ	っている。	
			ストビーフは						
			から揚げは	、衣を付けっ	て揚げている	<b>る</b> 。			
			の調達先						
		· 牛肉	は、主に豪力	州から輸入	されている。	)			
		<ul><li>豚肉</li></ul>	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	ラジルから斬	介入されてい	いる。			
						- •			
		○対象	の考え方(案	₫)					
			・流通の実態		を化してはじ	ない			
			、調味、他原				制告され †	丁 使 が 草	八食品
			、調味、心臓点から義務						o □
		火工()	ホルウ我伤?	以小刈豕吅	ロにょるに	こる過せて	ひいとかんぐ	יע₀	

## 〇小麦粉

	主な意見	選定要件との関係							
	・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	〇小麦粉	の生産量(単	位; 千トン)					
	たい。(消費者団体)		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
	・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		4,627	4,624	4,646	4,582	4,633	4,688	4,615
賛成	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	変化率	100	100	100	99	100	101	100
		○小麦の	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
			5,973	5,854	5,521	5,863	5,246	5,490	_
		変化率	100	98	92	98	88	92	-
反対	・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)	〇・ 対製複い合よ的に目 象造数なわ変に	を 抗く、 た 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 大 の 大 大 の 大 の 大 の 大 の は で し で し で し で し で し で し で し で し し で し で し で し で し に に に に し に し に し に し に し に し に し に し に し に し に し に し に し に し に し に し に し に し に し に し に し に し に し に し に し に し に し に し に し に し に し に し に し に し に し に し に に し に し に し に に し に に に に に に に に に に に に に	アメリカ 56	% オース で化してはいない 大力工 の産 はいまる 変数 を保ってい	トラリア 22 いない。 「繁に行われ の特性に合 地ではなく、 毛地のものを る。)	2% カナダ 1、実行可能 たわせて小き 品種や気候 を組み合わ	を性の課題を をの成分に その影響を せることによ	がクリアさ 基づき組 受け、年次

## Οうどん

	- <i>//</i> 0   主な意見				240年	件との関係				
-		•			<b>达</b> 尼安	十二の国际				
	・・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)	○生うどん	ん(生、ゆで)	の生産量(単位	立:小麦粉使	用トン)				
	である。王良の原科原産国の表示で求める。(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		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	
			244,025	250,066	253,539	249,688	254,137	246,095	239,613	
	体)	変化率	100	102	104	102	104	101	98	
賛成			ん(うどん、ひ 小麦粉使用	らめん、ひやむ 〜ン)	<b>いぎ、そうめん</b>	、手延うどん	、手延ひやむ	ぎ、手延そう	めん)の生産	
			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	
			191,983	186,114	190,581	177,296	179,733	176,375	171,981	
		変化率	100	97	99	92	94	92	90	
	・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	〇小麦の	輸入量(単位	: 千トン)						
	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)		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	
	・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		5,973	5,854	5,521	5,863	5,246	5,490	-	
	麦粉の選択には重要である。(事業者、事業者団体)	変化率	100	98	92	98	88	92	-	
	・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									
反対	<ul> <li>・購入するときメーカー名や粉の性質は気にするか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)</li> <li>・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)</li> </ul>		原料の主な	し、水等を加 輸入先 アメリカ 56				` 21%(平	成16年)	
	・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)	<ul><li>製造</li><li>製品(加工、を)</li><li>品。</li></ul>	の目的に合るいは他の	客) 態が大きく3 わせて複数 D原料と組 <i>み</i> 表示対象品	の原産国のよう	の小麦を組 <sup>を</sup> どの工程を さ	経て製造さ	れ、加工度		

## Oパン

	主な意見				選定要	牛との関係			
	・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	○パンの	生産量(単位	・チトン)					
	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		<u> </u>	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
			1,250	1,279	1,272	1,245	1,247	1,243	1,232
	体)	変化率	100	102	102	100	100	99	99
賛뎼		0.1.	+4 - 8 (1)/ //						
		〇小麦の	輸入量(単位				T	—	<del>-</del> - • •
			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
			5,973	5,854	5,521	5,863	5,246	5,490	-
		変化率	100	98	92	98	88	92	-
反文	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)	はこれらいたもの・ 対象は、 対象は、 対象は、 対象は、 がった。 対象は、 がいる。	粉又はこれ っに水、食塩	i、果実、乳! 輸入先 アメリカ 56 影が大きく3 もせて複数 の原料と組み	製品等を加 6% オース 変化してはい なの原産国の か合わせなる	えたものを トラリア 22 いない。 D小麦を組 どの工程をお	練り合わせ 2% カナダ 合せ等行い 経て製造さ	、発酵させが 21%(平 調整された れ、加工度が	ごものを焼 成16年) 小麦粉を

## ○クッキー

	主な意見				選定要	件との関係			
賛成	・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)	Oピスケ	ットの生産量( 平成11年 219 100	単位:千トン) 平成12年 223 102	平成13年 218 100	平成14年 210 96	平成15年 219 100	平成16年 214 98	平成17年 213 97
			輸入量(単位 平成11年 5,973	平成12年 5,854	平成13年 5,521	平成14年 5,863	平成15年 5,246	平成16年 5,490	平成17年
反対	<ul> <li>・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)</li> </ul>	○ 加工 ・ 小 対 製 製 工 、 加 品 。	粉にバター の考え方(第 、流通の実 の目的に合 5るいは他 <i>0</i>	98   98   0   0   0   0   0   0   0   0   0   0	変化してはい の原産国の か合わせなる	いない。 の小麦を組っ どの工程を結	合せ等行い経て製造され	れ、加工度	

	Oそ1	ば								
I		主な意見				選定要	件との関係			
		・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								•
	i	て食したいと望んでいる。(農業生産者団体)	〇日本そ		、乾めん、即原					
	i	・主食の原料原産国の表示を求める(個人)		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
Ì	i	・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見るのものでは、かりまる。	'ـــــــــــــــــــــــــــــــــــــ	46,220	46,401	47,419	47,599	46,593	<u> </u>	_
Ì	i	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	変化率	100	100	103	103	101	_	_
Ì		\$\tau_{\bar{\bar{\bar{\bar{\bar{\bar{\bar{\b	つえばの	上立目/兴江						
	i	・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	しそばの	生産量(単位		T # 40 F		T = #45.F	T = #10.5	T # 42 F
Ì	扶出			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
Ì	負队	けである。主食の原料原産国の表示を求める。(個人)	亦仏並	24,000	29,200	27,300	26,600	28,100	21,500	_
Ì	i	・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	<u> </u>	100	122	114	111	117	90	_
		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	OZITO	輸入量(単位						
Ì	i	体)	してはの	/	<u>∷トン</u> / │ 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	i			103.290	97.050	92.722	90.659	91.960	89.545	平成17年 84,919
1	i		変化率	100,290	94	90	88	89	87	82
Ì	ı		又心十	100	J-T	30	00	0.0	07	02
Ì	i		〇加工	<b>工</b>						
ŀ		・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		.—	マルガロル	マバ 松 乃 バ	小丰料た匠	5半11 かり	等を加え練り	ログカサた
Ì	i				ては切入は	ては初及い	小友切でが	えずれてし、ハマ	守で加ん称。	グロイノビル
Ì			後、製麺		+^ - 4-					
I	i	の表示が困難である。(事業者団体、事業者)		原料の主な						
	i	・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		ばの輸入国	]:中国86%	5、米国139	%(平成17:	年)		
	ı	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								
Ì		プになる。違反を招くおそれがある。(個人、事業者団体)								
	反対		〇対象(	の考え方(箸	室)					
Ì	i				態が大きく <b>変</b>	を化してはし	いない。			
Ì	i							緬い ป新	の工程を経	とて制造さ
Ì	i			こ腹が高い1 C度が高い1			別で庇口し、	、「木フ、衣火	,07 그 11로 근 까도	: C 表 進 C
Ì	i					ロレナスー	しま済业で	かいしせる	7	
	ı		以上の	<b>只かり莪務</b> :	表示対象品	日とりるこ	とは適当で	ないと考える	<b>ఎ</b> 。	

## 〇あん(加糖あん)及びあんを使用した和菓子、あんパン等 主な意見 ・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 |賛成|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 |<mark>○原製(さやたしのささげ属又はいんげん豆属の豆の</mark>調製品(加糖))の輸入量(単位:トン) |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) 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の輸入量: るため、義務表示は慎重に進めるべき。(事業者団体)

## 反対 ・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|

○あん類	(生めん、練り	めん、乾燥を	か)の生産量	〔(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
	288,540	287,700	276,621	274,060	265,460	257,496	_
変化率	100	100	96	95	92	89	_
	·	· ·	·	· ·	·	·	· ·

選定要件との関係

### 〇原料(小豆)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
	29,371	30,498	24,919	27,931	29,696	33,127	20,744
変化率	100	104	85	95	101	113	71

	- 1 600000	17/12/2/10/07/	31710 <u></u> /123-07		カロックロググマントロック	<b>、王、十 庄 · · · ·</b>	- /
	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
	55,305	58,113	70,410	80,037	80,622	84,951	90,982
変化率	100	105	127	145	146	154	165

### 〇加工工程

### (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。
- 〇主な原料(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)

中国97%、フィリピン2%、(平成17年)

### 〇対象の考え方(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。

## 〇もち(もち米粉を使用したもの)

	主な意見	選定要件との関係								
	・「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				选足安	十乙の  利  ホ				
	者、事業者団体)	〇包装も	ちの生産量(」	単位:千トン)						
	・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	0 220	<u>平成11年</u>	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年	
	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		55.5	56.6	57.8	57.4	56.9	51.6	53.4	
	せられている。(事業者、事業者団体)	変化率	100	102	104	103	103	93	96	
	・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)	○もちの	輸入量(単位:							
	♥♪ ・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		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	
	増加傾向にある。(事業者団体)		_	9,582	21,395	15,360	8,303	4,079	17,364	
	・産地により性状が異なり、品質に差がある。(事業者団体)	変化率	_	100	223	160	87	43	181	
	・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)	○EW/4	. t W\ o # <del>d</del>	E目/出仕 イ!						
	・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	○原科(も		量(単位:千)		TI CT 1 4 /T	ᄑᅷᇆᄯ	ᄑᅷᄱᄯ	亚出生	
	強い。(個人)		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	
替成	・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。	変化率	100	23 100	21 91	21 91	21 91	20 87	20 87	
贝沙	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	发化华	100	100	31	31	91	07	67	
	「秋規用負重における国産比平が低い日本の現状と何木を考え、衣がすべる。(事未者)	〇原料(>	K粉調製品)0	の輸入量(単位	立:トン)					
	E/	<i>• 13,</i> 111 (7	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	
			97,970	107,134	106,157	102,499	111,761	122,324	120,633	
		変化率	100	109	108	105	114	125	123	
				る品質の差						
				もち米から						
				ニ差がある。			「料として使	用した状態	りもち米」、	
				だれ記述する ロエ原料)の						
				1工/5/4/07 1入先:タイ3			IJ <b>カ</b> 28%(∑	☑成18年1	~2日宝	
			1/4] 女文 H H V ノ + f).	J/\/J6.	// /0、十四	0070,77	//JZO /0 (	1 1% 10 — 1	2/15	
		1207								
	・加工度が高い食品である。(事業者団体)	〇対象の	の考え方(案	₹)						
	・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			態が大きく変	変化してはい	いない。				
	る。(事業者団体)			<b>务付けを議</b> 詞		指摘された乳	<b></b> 【行可能性	(もち米粉は	は中間加工	
				されいない。						
反対				したもちの品						
				の表示により 表示対象品					ざまない。	
		以上仍是	ポかり我伤?	衣小刈多吅	IH C 9 るこ	こい過当で	よいと方える	٥ ٥		
									_	

## 〇米菓(せんべい・あられ)

	主な意見				選定要	牛との関係				
	・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)	〇米菓の生産量(単位; 千トン)								
	・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		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	
	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)		214	212	210	210	211	207	212	
	・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	変化率	100	99	98	98	99	97	99	
	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	〇米の輸	ì入量(単位;=	チトン)						
++	_ 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)		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	
質.	▼ ・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、		664	656	646	651	706	787	_	
	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	変化率	100	99	97	98	106	119	_	
	団体)									
		〇主な原	エ程 を蒸米し混打 原料の主なす 輸入先:アメ	輸入先				リア2%(平	.成15年)	
反	・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)	<ul><li>製造</li><li>米を</li><li>米粉</li></ul>	の考え方(案 、流通の実) 蒸米、成型、 等中間加工 点から義務	態が大きく変 . 乾燥、味何 .品を使用し	け、焼等 <i>の</i> ており、実	)工程を経て 行可能性の	課題がクリ	アされいなし		

## 〇シリアル

	主な意見	選定要件との関係							
	・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)	Oシリアノ	レの生産量(重	単位:トン)					
	-番多く使われている原料の産地表示をしてほしい。(個人)  /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 れ、原料原産地とのかかわりは極めて薄い。(事業者)  B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		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
賛成			23,249	22,577	24,396	23,508	23,464	24,610	_
		変化率	100	97	105	101	101	106	_
		07-1/	ブロッツ(カロエ	とうもろこし(=	コーシフレーク	田川の輸入	豊(単位・ドン)		
	  ・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)		ア成11年	平成12年	ューフラフラーフ 平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
	・・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		1,436	1,397	1,211	778	1,057	2,052	2,520
	され、原料原産地とのかかわりは極めて薄い。(事業者)	変化率	100	97	84	54	74	143	175
反対	動が大きい。(事業者)	を主原* 〇対象の・ ・複数の 食品。	ろこし、小夏科とし、必要の考え方(家)、流通の実にの穀物等を	長、米、大麦 に応じ果実 ミ) 態が大きく3 圧扁、成型 表示対象品	、ナッツなと	ぎを加える。 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	を経て製造	され、加工	

### ○魚介類冷凍食品(魚すり身、ボイルむきえび・いか・貝等)

	介類冷凍食品(無すり身、ホイルむさえひ・いか・貝寺)								
	主な意見	選定要件との関係							
	・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)	差							
	・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	0 / //	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
	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		134,563	116,379	106,481	94,545	93,356	98,042	89,714
	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		100	86	79	70	69	73	67
	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)	○すり身の輸入量(単位:トン)							
賛成			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
貝乃			168,959	173,823	207,378	202,844	168,577	193,550	190,680
		変化率	100	103	123	120	100	115	113
	・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	〇加工工程(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。 〇原料の調達先(すり身) ・ 主に米国から輸入されている。							
反対	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	魚すり ・ 製造 ・ 採肉 以上の ※ ボイ	まについては、流通の実 ・すりつぶし 点から義務	t、 態が大きく変 、調味、成 表示対象品 、いか、貝(	型等の工程 目とするこの	を経て製造とは適当で	ないと考える	3.	

### 〇大豆油

					记台东	はし の田 広			
	主な意見	選定要件との関係							
	・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	  ○大豆油の生産量(国内で採油したもののみ)(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
			697	694	714	758	760	693	-
			100	100	102	109	109	99	-
	供すべきである。(消費者団体)								
		〇大豆の	〇大豆の輸入量(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
			4,884,212	4,829,378	4,831,951	5,038,937	5,172,520	4,407,103	_
		変化率	100	99	99	103	106	90	-
反対	・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)	○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。							

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)

・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

### 〇冷凍食品

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)

主な意見
・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)

反対 ・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
・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)

賛成 ・農薬等を考えると安心して購入できない。(個人)

### ○かつお節

・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 がりづらい。(事業者団体)

主な意見

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。

## くあげ落花生(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。