

第31回「食品の表示に関する共同会議」の議事概要

1. 委員の出欠

米谷委員が欠席。

2. 概要

< 議題1について >

事務局より資料1～3について説明。

座長(丸井): 前回からの引き続きの議論で、事務局の調査やヒアリングの結果について、報告してもらった。

生鮮食品は全てに原産地を表示することになっているが、加工食品もできるだけ、場合によっては全ての加工食品について原料原産地を表示すべしという意見が消費者からだけでなく、国会でも議論されていると聞いている。

この会議では、加工食品の表示義務付けの考え方について任意表示のあり方なども含めて、議論をしてきたところである。

事務局からの説明において、資料1では前回様々な議論をして、原則的な問題点、今後検討していく際に考慮していくべき意見が出ていたことから、4月にまとめた報告書の今後の課題で必ずしも書かれていなかった視点もあるので、単に議事録というだけではなく、このようにまとめたものは、これからの議論の基盤として残っていくものだと思う。

緑茶飲料については、資料2にあるように、前回、中小企業への負担あるいは実行可能性ということが取り上げられた。そして資料3はあげ落花生で、いわゆるバターピーナッツの分類が商品としてあるいは成分表としてどうなっているのかという位置付けを調べて欲しいということで事務局の方をお願いをしていたところだった。

本日は資料2と3をもとにしてどのようにしていくかということとを議論し、結論を出していきたいと考えている。質問あるいは意見があれば伺いたい。

板倉委員：机上配布資料１の「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」１ページ経緯の２番目のセンテンスで、「しかし」後に、「消費者、事業者双方から義務表示対象品目であるか否かがわかりにくいなどの指摘があり」というのは JAS マークが付いている個別の品目ごとに品質表示基準ができたことに関してだと思う。「また一方で、様々な品目について表示対象とすべきとの意見があった。」という文章があり、このような状況を踏まえて検討するようになったと思われる。共同会議で議論することでその対象品目が表示する義務があるのかが明らかになるが、一般の人が表示義務があるのかがどうかわかることが必要だと思う。義務対象とする時に、品目横断的な要件に照らして対象品目を選定するというルールが最初にあり、それに基づき 20 食品群が対象となった。今回、ルール自体は全く変わらない中で、個別の品目について議論していかななくてはならず、その中で、いろいろな理由をつけたとしても、それが、例えば本日の資料の理由で対象としたことが一般の方々に簡単に説明して理解してもらえるかどうか非常に気になるところである。それなりの義務としてきちんと品目横断的に説明できるようになっているという観点から見たときにこの商品がどのような観点で整理できるのかということを経理局から出して欲しかった。この前の議論のところでも中小企業の負担の問題や、商品の品質の差異について、差のあるなしが成分表で判断するという話でいちいち説明するわけにはいかないわけだから、そういうところでは、そもそもこの報告書をまとめた時のルールから見た時に、この商品をどのように考えたら良いのかということでもう少し納得のいく情報が欲しかった。

座長：議論の一番初めのところに戻るが、品目横断的なルールの中で加工度について議論もあり、全体的なルールの中で今回の２つがなぜ義務表示対象なのかということをもう少し説明して欲しかったという意見だと思う。

今回 10 月から実際に 20 食品群に義務付けが行われる段階で見直しを議論するときに、基本的なルールは変えない方向の中でパブリックコメント、ヒアリング等を行ってこの２つが残ってきた。

その辺りについて事務局の方で付け加えるところがあるか。

事務局（足立）：まず報告書の中で、消費者と事業者双方から対象品目がわかりにくいという指摘があることについては、前段にもある梅干やらっきょう漬け等個別の品目ごとに表示義務を課してきた際に、どの品目が対象になっているのかについて消費者のみならず、事業者にとってもわかりにくいといった観点から横断的なルールを作るということで、20食品群の表示の義務付けについて議論が始まってきていると認識している。それから、20食品群の義務付けが行われ、その見直しをするということで昨年来議論を続けてこの4月に報告書をまとめた。その中でどのような要件にするかについて4ページで、考え方がまとめてある。基本的に20食品群の選定のときに要件とした、「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」であって、「製品の原材料の内、単一の農水畜産物の重量の割合の50%以上である商品」という2つの要件については、現時点で変えないが、20食品群を選定する議論をしていた時期を含め、近年の5年程度の間には製造あるいは流通の実態が大きく変わって、消費者の関心が変わってきているもの、高くなってきているようなものについて、「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」との、具体的な要件、「加工度が低い、言い換えれば、生鮮食品に近い加工食品であること」という要件、20食品群を選ぶときはかなりこの要件を重視して選んできたという実態がある中で、その他に示された要件である「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」、あるいは「原料の調達先が海外を含め多様であること」といった要件を勘案した上で、義務表示対象となっているものとの品目間の整合性を図ること、実行可能性に問題がないものについて対象にしていくという考え方が示されている。これに基づき、どのようなものが対象となるのかについてはヒアリングや意見募集等を踏まえて事務局で整理し、前回、考え方として示している。緑茶飲料については、加工度について議論があったが、飲料の中で緑茶飲料については茶葉のブレンドにおいて表示対象となっているリーフの茶と同様の工程となっていること等から、緑

茶と緑茶飲料という形でのカテゴリーというものが考えられる。あげ落花生、バターピーナッツについても、実際に流通しているピーナッツとして、炒ったものと揚げたものが特に区分されずに流通されているという意見陳述あった。これは製造や販売の実態が変化をしているということではないが、いわゆる落花生として流通している製品に関して整合性を図る観点で、落花生のみ「揚げる」ということについて対象にしても良いのではないかとということで提案した。これは4月にまとめた報告書の考え方に当てはまるものと考えている。

門間委員：20食品群の議論をしていた時には、どのようなものを対象にするのか、どれを義務にしてどれを義務にしないのかわからなかった。その中で、最も簡単なものとして生鮮品から加工して味が変わってしまったら、それは加工度が高いと見なす。逆に言うと、ほとんど生と味が変わらなかったら、それは表示の対象ではないかというのがあった。だから、加工度が高いというのは、一つの要因として味が変わるかどうかということ。そして、その時に常識的に考えて工程が1工程くらいのものであれば対象と見なす。2工程もあったらかなり原料から味が代わっている、つまり、原料そのものの性格等が薄められているだろうと言うことで、その時に1.5工程くらいのもので線を引いたはずである。それは共同会議の資料に一覧表があるが、工程が2つ以上あるものを外そうということだった。焼くだけとか煮るだけでは、味が変わってしまう。だから、煮たり焼いたり、油で炒めたりというのはやめておこうということで線を引いて20食品群ができたと記憶している。ほぼ常識的に1工程くらいで、原料の性質や品質が製品に反映しているというものに限定した方がいいのではないかとということで、今の義務対象が決まっているのではないか。

座長：加工度についての議論が様々あったが、客観的には原産地、どこで取れたかということが、品質に大きく反映されると一般に認識されている品目ということで、これは具体的なひとつひとつの工程とかを指しているのではなくて、一般にそう考えられているということが重要で、これは科学的な工程1とか1.5とか2ではない、緩

やかな理論になったと思う。

門間委員：緩やかなのだが、工程を科学的に1工程などと言っている訳ではなくて、おおむねこれはひとつの工程であるというように緩やかに考えて、それでも2工程くらい全然異なる加工がされていた場合には、やめておこうという観点だった。

座長：加工工程というものをどのように見るのか、何を一つとして見るのか、何を二つとして見るかという議論をここであまり細かくしても、あまり生産的ではないが、それに関係して意見はあるか。

神田委員：このような議論はいつも続いている状況がある。板倉委員の意見はもっともであり、どういうものが義務化されていて、どういうものがされていないのかはいろいろ事情があるが、消費者にはわからないということを指摘したのだと思う。そのため、これまで課題という形でいろいろ意見をまとめてきているのだが、今後の課題ということでは、次に何を整理するのが見えていない。基本的な要件について4月にまとめたとは言えども、こういった形で意見がまだ出てきている状況なので、この基本的な要件についてもう一度改めてきちんとしておく必要があると思う。それはあくまでも、表示とは消費者が見て選択するために必要なもので、そういった視点をもとにして検討を行うべきだと思う。今回の2品目については、これまでの形で決めていくしか仕方がないと思う。

原料の品質の差異が大きく加工品の差異に一般的に違いがあると認識されている品目ということについても基本になっているが、らっきょうとか梅干とかを議論したときには、それが非常に重要だったというかスタートだった気がする。しかし、社会的な関心というものも変わってきているというのが一つと、差異についても20食品群の中でも、これは絶対的な条件だという視点だから曖昧さが出て崩れてきているという状況があると考えられるので、この基本的な要件については、改めてきちんとしてほしいと思う。

座長：今年の4月の報告書では、現時点で、ある意味では水漏れがないかという補足作業であろうというふうに思う。従来のルールの中で

追加すべきものがあれば、あるいは出来るものがあればやろうという、従来の枠の中での作業だったと思う。何人かの委員からお話あったように、今後、果たして原料原産地の表示の品目横断的なルールを従来のままでいいのかということをもう一度基本に立ち返って考え直すということは必要だと思う。その辺りの基本的な意見が、前回だいぶ出されたので、それが資料1にも残っており、もう一度これを考えて行くという機会を持つ必要があると思う。

従来のルールの中でいくつかのプロセスを経て、現時点で表示対象として若干の補正をした方が良からうということであげられたのがこの2つで、パブリックコメントで挙げられた品目はもっと沢山あったが最終的にはこの2つだということでも事務局からいろいろ説明があったとおりである。更に意見があるか。

板倉委員：私自身の考え方として、消費者の関心が高いということではなく、消費者が古来からある国産の商品で、日本固有の食品とされているというような考え方で整理するのであれば、緑茶飲料というのは加工度に関係なく対象となると思う。今回、緑茶飲料の対象の考え方で、カテキンが入っているものを混合している場合が載っているが、このカテキンが入っているものも、お茶は日本のものを使って、カテキンを輸入のものを使うという場合、お茶に由来するものよりも、カテキンとして添加したものの方が多きものなど、表示として見たときに日本のお茶だと思っているが、その主な保健効果は添加されているお茶の抽出物から取るというような部分のところで、なんとなく優良誤認と言ったら変だが、スッキリしないところがあるのではないか。

上谷委員：カテキン添加は食品添加物とかいろいろな形での添加がされているので、原料の茶葉の原産地は書くべきだと思っている。それと、先ほどあげ落花生のところに(バターピーナッツ)と書いてあるのだが、日本標準商品分類と日本食品標準成分表の分類は若干異なっているが、ここではどういう解釈なのか。

座長：名称に関連して、従来はあげ落花生という名称は正式には使われていないようだが、その辺りの整合性はどうか。

事務局（新井）：神田委員や板倉委員から出た意見は、非常にもっともな意見であり、原料原産地の考え方について前回の会議において非常に活発な議論が展開されたと聞いている。表示の共同会議には、横断的なルールをまず作り、そのルールを物差しに物事を決めていくという考え方の軸を作っていたことは行政として感謝している点である。その軸に基づいてやってきたものの中で、最後のものというのが、緑茶飲料とあげ落花生という位置付けだと思っている。

原料原産地表示の考え方については、確かに世の中の興味関心で変わっていくものというのは事実であり、この会議で出た皆さんの意見、いろいろな調査などを踏まえて、今後、この会議で見直しをしていくことは、事務局としても根本的な課題として検討していきたい。しかしながら、その際にどのような基準を決めても、具体的な適用の段階ではやはりそこでボーダーラインというものが発生して、個別の商品について一般的に認識されているのかいないのか等の議論はどうしても出てくるものだと思う。緑茶飲料について、カテキンの抽出物を添加しているものという意見が出たが、基準作りの中で考えたいと思う。それから、あげ落花生とバターピーナッツについては、バターピーナッツというのが、一般的な世の中の名称だと思っており、あげ落花生というのはこの会議で事務局が作った用語であり、これも基準を作るときには、世の中でどう認知されているのかに従い、品目名を決めたいと考えている。

小笠原委員：緑茶飲料については、実質、特段の義務化がなくてもメーカーが自主的な判断で原料原産地表示をしてきた。そして、産地に拘る消費者が選べる状況になっていた。これは好ましいことではないかと思う。このような品目をどんどん増やしていくという方向で考えていくべきではないかと思っている。だから、この品目は義務化する、義務化しないという議論ではなくて、メーカーが自ら望んで原産地表示をしていく。そういう企業姿勢を評価して、客がそのメーカーの製品を買っていくという様な循環をどうやったら作っていけるのかということも、同時並行的に考えていけばいいと考えている。

神田委員：それはもっともな意見だし、そうなることが良いと思っている。ただ、今日の資料を見ると、義務化された場合の影響という意見が出ていて、例えば、中国産の茶葉から国産に切り替えるメーカーが出て、それによって競合が起きて原料価格が上がる等の意見が出ている。これはひっくり返して我々の立場で見ると、中国産であれば中国産と書けばいいだけの話である。実際、このようなことがあるのであれば、中国産ということを知られないから中国産を使っており、知られるようになったら切り替えるというようになり、まだ今の時点では義務化していった方がいいのではないかと思う。そういった現状があるので今の段階では義務化を進めるべきだと思っているが、将来的にはお話のとおりだと思う。

座長：20食品群の選定に際しては、個別品目については事務局で検討した。今回はどちらかというと、共同会議で個別のところについてかなり具体的な議論になった。

門間委員：小笠原委員の意見に近いが、8割程度まで表示されている中で、いまさら義務化しなくてもという疑問が残っているわけで、ほとんどのものが表示されているのであれば、なぜ義務化しなければいけないのかという疑問に対する回答はどうするのか。

事務局（足立）：前回の取りまとめのときに、現時点でどれだけの表示がされているかどうかということで、例えば、表示率が高いから義務化する、あるいは低いから義務化しないということではないということについて説明した。報告書にも表示率が高いものについて義務付けるということではない旨の記述があると思う。緑茶飲料については、現時点で、国産茶葉使用といった表示が数多く見られているというのは事実だが、逆にその中で、日本のお茶というような形で消費者の認識が形成されているということなども踏まえて、あくまでも要件に照らして整理をした上で対象としていいのではないかと提案したわけだが、現時点である程度表示が進んでいるから対象にしなくてもいいというようなことではないと考えている。

沖谷委員：最初に横断的に20食品群を決めたときに、ほとんど原産地表示されていなかったが、されているか否かに無関係に原則を決めたのであり、それは守っていかなくてはならない。これから新たなルールを決めても、表示の割合が高いか低いかが原則にはならないと思う。

増田委員：表示の原則という考え方に戻ってしまうが、任意というのは消費者にとってはどれほどの基準なのか最近とても疑問である。任意というのは義務を課せられてないわけで、罰則規定がない。任意というのも良いとは思いますが、曖昧である。今、消費者はこれほど表示を見て買う時代になったのかと驚くくらい表示に対して関心が高い。だからと言って、加工食品の義務というルールは大変に難しい作業になると思う。任意というのはとても良いような感じはするが、ある種ガイドラインみたいな方向で、何かしなければならぬと思う。なぜならば、相変わらず食品表示の偽装が摘発されており、消費者は何を基に食品を選べばいいかわからない。加工食品の加工度がわかりにくい中で、緑茶飲料については要件に則しているため対象でいいと思っている。任意という曖昧さの中に埋没してしまうのは現状では危険だと思う。

沖谷委員：加工食品の加工度の境目を決める議論だが、バツサリと一本の刀で全部切れるというのは絶対ないという議論は散々やった。実際、バターピーナッツが出てきたのが典型的な例で、バターピーナッツにおける揚げる工程は加熱行為であり、外から単に熱をかけて、炒る行為と全く同じ現象をピーナッツという特殊性のある素材が可能としている。揚げるというのは本来は脱水行為である。加工というのは先端的な技術なので、家庭の調理とは全く違ったものがあり、これからも考慮する必要がある。「原産地に由来する差異が加工食品として反映している」というのは原則であり、これにさらに加えていくことはできても、守っていかなくてはならない。加工度が高いが原料の品質が残るものもあるが、メーカー側から情報が出てこない。消費者側からも、是非、最低どのような表示をしてほしいと提案してくれると良い。

座長：やや総括的な意見だった。以上、さまざまな議論があったが、先ほど来から言われているが、加工というのはある意味で先端的な技術で、いかに方向付けをしていくかというのが、これから大きい問題である。その中で具体的に品質というものをもう一度考え直していくことが必要だと思う。今回の課題の緑茶飲料とあげ落花生かバターピーナッツとするかは事務局でも考慮しながらこの2つを義務表示の対象とすることについて、いろいろ意見があったが、だいたい了解が得られたと思う。今後、20食品群を決めたときと同じように、移行期間が2年ほどあると思うので、必要な手続きを進めていってほしいと思う。これから先どのようになるのか、手続きに関して事務局から説明してほしい。

事務局（足立）：今後の手続きとしては、品質表示基準の改正案について次回提示することになる。その後、パブリックコメント、WTO通報等の必要な手続きを行って、最終的にはJAS調査会総会で決定をして告示という形になる。それから、今議論していたあげ落花生については、現在、いり落花生が対象になっていることから、事務局であげ落花生とした方が違いがわかるのではないかということもあり造語をしたが、バターピーナッツという用語が、今の標準商品分類でも食品標準成分表でも使われており、定着していることもあり、最終的に検討した上で提案したいと考えている。

< 議題2 について >

事務局より資料4について説明。

座長：米は、わが国にとって特別な品目でもあるが、今後の議論のための論点を紹介してもらった。また、今後、米の流通、取引などの状況について適宜資料が用意され、実際説明されていくものと思う。とりあえず、問題の全体像を紹介してもらった。この件について、質問があれば出して欲しい。

沖谷委員：10ページの の異品種混入程度のところの実態なのだが、イについて、25粒中13粒以上の異品種が混じっているもので1

6年産で19%、17年産で23%というのは、これはブレンド米みたいな感じだが、過半を越してしまっている。付けた名称よりも違ったものが沢山入っているということか。

事務局（足立）：農産物検査については、次回以降、実際担当している部局から説明にしてもらうだが、目視検査であるので農産物検査証明を行ったものを実際に分析したときに、こういう状況だったということである。ただ、にあるように、そもそも一致していたものの割合が98.1%と99.2%であり、不一致だったものがどういう結果だったかということである。

沖谷委員：そうであれば、誤認という感じなのか。

事務局（足立）：次回以降、担当のところがそういったところも含めて説明させてもらえればと思う。

門間委員：これで見ると、100%というのは非常に難しいというのはよくわかる。これは米に限ったことではない。今、特色ある原材料で100%のものと言っているが、あれもDNA鑑定などをしたら別のものが入っている可能性はあると思う。化学合成品であれば、100%と言え、小数点4位くらいまでいけると思うが、生鮮品や農産物、水産物だとどうしても科学的な100%というのと、一般に資料で100%と普通に考えるのとかなり違うと思う。だから、単純にDNA鑑定結果によること自体が今後ややこしくなる。ややこしくなるというのは、実態と合わなくなると思うのだが、そうすると米以外の他のものにも波及するということを考えて、常識的な線で100%というのを考えるべきではないかと思う。

事務局（足立）：これからの議論だと思うが、現在は農産物検査を受けたものを100%使っていますということが表示されていると捉えることが出来ると思う。単品であっても使用割合を必ず100%と書かなくてはいけないと決めているのは、米の品質表示基準だけである。100%と書いてあることについて、農家は気象的な問題や作業効率の問題等いろいろな問題があるので、複数の米を作って

いる場合がある。乾燥調製等の機械もいろいろな品種で共用しているが、当然、農家は異品種が混じらないよう掃除等を徹底しているからこそ、逆に言うと先ほどの99%くらいのものは、DNA分析をしても一致しているという結果になっている。だから、そういったことも踏まえて使用割合の表示というものをどうしていくのか今後、考えていきたい。

座長：逆に言うと99%一致しているというのは、かなりすごいというようにも思えるが、食品安全委員会が、例えば科学的な評価をするのと一般の人が社会的に認知してどれくらいリスクがあるかというのと、これは必ずしも一致しないのが現状で、そのところの根本的な難しさもある。共同会議でかつて議論をして、この先も残っていると思うが、食物アレルギーの場合には、米と違う意味で混入あるいはコンタミネーションが微量でも混じると非常に問題であるという世界もあり、米の場合に数%混じっているというのと、また別の対応が必要で、そういう中で門間委員の発言にあるように、常識的な判断をしていくことも必要かもしれないと思う。

板倉委員：平成14年の6月に国民生活センターで無洗米についてのテスト結果を発表しており、そのときにもDNA鑑定で表示と品種が一致しなかったというようなものを指摘して、今までの検査法だけではなくて、そういったものを含めて判断の材料にして欲しいと要望を出しているところである。先ほど門間委員からも話があったが、例えば、大豆などの遺伝子組み換え等の問題でも、消費者のセンスで混じっていないというのと、IPハンドリングのようなことで、パーセンテージというところでは随分と感覚的な違いがある。やはり100%というような考え方については、米だけではなくて、一般的にどのような考え方をしたらいいかについて、議論ができるような材料を是非、事務局で用意してもらえればと思う。と言うのは、緑茶飲料について、加工度について一覧表を出してもらえないかということをお願いしていたのだが出てこず、自分自身の中で加工度というものをどう整理したらいいのかという鍵が見つからなかった。やはり、このようなことを議論するとき、ある程度一般的な消費者のアンケート調査とか、そういったものを踏まえた形で議論

の参考にできるような資料を用意してもらえるとありがたい。

座長：事務局への要望もあった。とすることで、この件に関してはこれから先議論することになる。本日予定していた2つの議題についてはこれで終了ということで、基本に帰る議論もあり、非常にそういう意味では有意義な議論ができたというように思う。

以上