

原料原産地表示の義務化に関する論点(昆布巻き)

農水省におけるこれまでの議論

「こんぶ加工品」については、

- ① 輸入量が明らかでない
- ② 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

との理由で、義務表示対象品目とすることは適当でない
とされた。

(第30回食品の表示に関する共同会議
(平成18年9月26日)資料)

意見交換会等における主な意見

- 昆布巻等の輸入が急増しており、昆布の原産地が中国産であっても、原産地表示がされていなければ、消費者から北海道産と誤認されやすい。(漁業組合、消費者)
- 産地表示を義務化することで、原産地による品質(食感・味覚を含む)の差異が消費側に明確になり、食の安心とともに産地活性化に繋がる。(北海道厚岸町)
- 昆布巻の中芯や干瓢の表示を無視して、昆布のみの表示を行うことは、却って消費者の混乱を招く(事業者団体)
- 昆布巻より加工度の低い昆布製品もあるし、他の食品にもそういったものは非常に多い。その中でどうやって整合性を保って義務化をするのか。(事業者団体)

生産流通実態調査の結果

【流通実態】

- 漁業団体等の協力を得て調査を行ったところ、「こんぶ加工品」のうち「昆布巻き」については、国内流通量の約4割(約2,000t)を中国産が占めることが推定された。
- 国内産乾燥昆布価格は、中国産乾燥昆布価格の約2~3倍である。

【生産工程】

- 「昆布巻き」の加工工程には、具材(ニシン等)を巻いて干びょうで縛るといった手間のかかる工程が入るものの、原料である昆布の品質に影響を及ぼすものではないと思われる。
- その他、味付け、包装、殺菌等の工程は、原料原産地表示を義務付けている「あげ落花生」等と同様であると思われる。

今後整理すべき論点

- 「昆布巻き」について、要件Ⅰ及びⅡに合致するかどうかを判断するに当たり、さらに調査すべき点があるか。
- 「昆布巻き」の原料原産地表示を義務化とした場合、原料である「昆布」のみを義務対象とすることで足りるか。
- 昆布巻き以外のこんぶ加工品(佃煮昆布等)についても、要件Ⅰ及びⅡに合致するかどうかを判断する必要があるか。

原料原産地表示の義務化に関する論点(黒糖)

沖縄県からの要請

○含みつ糖の品質表示基準等の
明確化について

沖縄産含みつ糖と輸入含みつ糖及び再製糖との表示区分を明確化するため、含みつ糖の品質表示基準や原産国表示を規定すること。
(「沖縄産含みつ糖対策に関する要請書」
(平成22年8月))

意見交換会等における主な意見

- 黒糖ではない再製糖や加工黒糖が「黒糖」や「黒砂糖」などと表示され販売されている。自主基準は遵守されず業者間のルールだけでは收拾がつかない。(事業者団体)
- 輸入含みつ糖が国産黒糖と同様に「黒糖」と表示される例があり、原産国について消費者の誤認を招いている。(事業者団体)
- 再製糖などを「黒砂糖」と長年にわたり表示し消費者から認知されている。「黒糖」はサトウキビを搾揉し煮固めた砂糖、「黒砂糖」は糖蜜を含んだ黒い砂糖と分けすることを希望する。(事業者)

生産流通実態調査の結果

【流通実態】

- 国内に流通する黒糖等のうち、輸入黒糖が約3割、黒糖以外の含みつ糖(粗糖、糖みつ又は黒糖を混合したもの)が約4割を占めている。
- 国内黒糖(307.0円/kg)と輸入黒糖(110.8円/kg)の価格差は、約3倍である。

【生産工程】

- 黒糖は、さとうきびを圧搾・加熱し、沈殿物を冷却・成型したものであり、さとうきびの搾り汁と組成はあまり変わらないと思われる。
- さとうきびの絞り汁を分離して精製した「粗糖」や「糖みつ」と黒糖を混ぜ、「加工黒糖」として販売されている実態がある。

今後整理すべき論点

- 「黒糖」について、要件Ⅰ及びⅡに合致するかどうかを判断するに当たり、さらに調査すべき点があるか。
- 「黒糖を使用する加工食品」について、原料である「黒糖」の原産地表示の義務化に関し、どのような論点を議論すべきか。

【想定される論点】

- ・こんにゃくについて、原料である「こんにゃく粉」の原産地を表示していることと同様の整理が可能か。
- ・義務付ける食品の黒糖の使用割合をどう考えるか。
- ・名称が「加工黒糖」「黒砂糖」となっている食品の取扱いをどう考えるか。

原料原産地表示の義務化に関する論点(果実飲料)

農水省におけるこれまでの議論

「果実飲料」については、「緑茶飲料」「野菜飲料」とともに、一般に搾汁、抽出、ブレンド等の加工技術によって一定の品質を維持しており、加工度が低いとはいえない。また、輸入原料果汁の場合、原料果汁の原料である果実の原産地についての情報が得られないとの理由で、義務表示対象品目とすることは適当でないと考えられた。

(第14回食品の表示に関する共同会議(平成16年3月24日)資料)

その後、「緑茶飲料」については、

◆緑茶が義務化されていることとの整合性

◆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ことから、義務化されることとなった。

(第30回食品の表示に関する共同会議(平成18年9月26日)資料)

生産流通実態調査の結果

【流通実態】

➤国内に流通する果汁は約40万tあり、そのうち約90%を輸入果汁が占めている。

➤国産果汁価格は、輸入果汁価格の約2~3倍である。

【生産工程】

➤果実飲料には、①原料となる果実の果汁が1種類のもの、複数種類を混合したもの、②果汁100%のもの(果汁ジュース)、果汁に水等を加えて希釈したもの(果汁入り飲料)、③果汁をそのまま使用したもの(ストレート果汁)、果汁を濃縮・還元したもの(濃縮果汁)など、様々な種類があり、それぞれ生産工程や輸入実態が異なる。

意見交換会等における主な意見

➤輸入りんご果汁は年々増加し、輸入原材料製品が市場で溢れており、消費者が容易に県産原料製品を識別できない状況となっている。(青森県町村会)

➤原料原産地表示を義務化することにより、国内農業の振興、地産地消の推進や食料自給率の向上に繋がる。(青森県弘前市)

➤原産地の異なる原料への切り替え、混合比率の変更等が日常的に実施されており、義務化されれば、頻繁に容器包装の表示変更が発生し、事業者には多大な負担となる。(食品事業者団体)

➤オーストリアから果汁を輸入した場合、ルーマニアなど隣国から集めた生果が混合され搾汁されている。「輸入」といった大くくり表示でなく、国名表示まで求めた場合、日本に輸出できなくなるおそれがある。(食品事業者団体)

今後整理すべき論点

➤ストレート果汁など果実飲料の種類によっては、緑茶飲料と同様に、原料果汁や果実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場合があるのではないかと。

➤原料果汁の原料である果実の原産地についての情報が不十分であっても、大くくり表示や輸入中間加工品の原産国表示に係る工夫を行えば、表示は可能ではないかと。

➤生産流通実態や消費者の関心等を踏まえ、原料原産地表示を義務化すべき果実の種類を絞り込む必要があるかと。

原料原産地表示の義務化に関する論点(かつお削りぶし・食用植物油)

かつお削りぶし

意見交換会等における主な意見

- ▶ かつお削りぶしの原産地は、「ぶし」にした場所、「煮熟」した場所及び「カツオの漁獲地」との意見がある。
(事業者・消費者団体)
- ▶ 製品の特性を吟味した上で主要な工程を精査し、その作業を行った国の情報をしっかり提供すべきであり、鰹節の重要な製造工程として、①生切り・煮熟②焙乾の2つが製品の品質を決めるものと認識している。
(食品事業者団体)

生産流通実態調査の結果

【流通実態】

- ▶ かつおぶしの国内生産量は、近年4万t前後で推移。全体の97%を鹿児島、静岡両県で生産されてる。
- ▶ かつおぶしの輸入量は、国内生産量の1~2割程度。

【生産工程】

- ▶ かつおぶしは一般に、煮熟(なまりぶし)、くん乾(荒ぶし)、タール分除去(裸ぶし)、カビ付け(枯れぶし)等の複雑な工程を経て製造される。

今後整理すべき論点

- ▶ かつおぶしは生産工程が複雑であり、かつお削りぶしの原産国のあり方をめぐって様々な議論があることから、引き続き生産実態等の調査を進めることとしてはどうか。

食用植物油

農水省におけるこれまでの議論

- ◆ (大豆油について)原料の産地が品質に大きく影響しない精製度の高い食品であり、義務表示対象品目とすることは適当でないと考えられた。
(第30回食品の表示に関する共同会議(平成18年9月26日)資料)

意見交換会等における主な意見

- ▶ ごま油はごま、オリーブ油はオリーブが単品原料として使われていることから、原料原産地表示は容易にできるはず。(消費者団体)
- ▶ ごま油の搾油用として輸入するごまの原産地は20カ国以上に亘り、特定の国だけを選択して使用できる状況にない。(事業者)
- ▶ 植物油の国際流通は粗油(農産物に含まれる油分を圧搾・抽出して得られた油)で行われることが一般的であり、日本は粗油を輸入し精製(二次加工)、調合等を行い製造することが多い。(食品事業者団体)

生産流通実態調査の結果

【流通実態】

- ▶ 植物油の原材料農産物は、米ぬかを除き、ほぼ100%が海外からの輸入となっている。

【生産工程】

- ▶ 植物油の生産は、粗油の生産(一次加工)と精製油の生産(二次加工)という、二つの独立した工程に分かれる。

今後整理すべき論点

- ▶ 植物油については、複数の生産工程を経て精製されている実態の中で、原料の産地が品質に大きく反映される食品であると言えるか、整理すべきではないか。

原料原産地表示の義務化に関する論点(うなぎ加工品)

うなぎ加工品については、平成22年7月から8月にかけて、うなぎ加工品品質表示基準の見直しについて意見募集を行ったところ、原料原産地表示の義務対象を拡大すべきとの意見があったことから、他の品目と併せて検討することとしたい。

うなぎ加工品品質表示基準の概要

○うなぎ加工品の定義(第2条)

・うなぎを開き、これを焼き若しくは蒸したものの又はこれにしょうゆ、みりん等の調味液を付けた後、焼いたもの(これらを細切したものを除く)をいう。

※該当製品⇒うなぎの蒲焼き、うなぎの白焼き

○原料原産地の表示方法(第3条)

・国産品については、国産である旨又は養殖場が属する都道府県名などを記載。
・輸入品については、原産国名を記載(水域名の併記が可能)。

パブリックコメント等における主な意見

- 加工食品品質表示基準に整理統合可能と思われる。加工食品品質表示基準の別表2にうなぎ加工品を追加すればよいのではないか。(事業者)
- 個別の品質表示基準はなくす方向で、特に原材料名表示の順序については、加工食品品質表示基準として一本化をしていただきたい。(消費者)
- うなぎ蒲焼きや白焼き以外も、消費者に原料原産地を明確に伝えるため、うなぎ蒲焼きを細切した加工品やうなぎの肝焼等は、うなぎ加工品とすべき。(漁業組合)

生産流通実態調査の結果

【流通実態】

- 平成21年の国内に流通するうなぎは約7万t(活鰻換算)あり、国産が約3割、輸入品が約7割(中国6割、台湾1割)となっている。
- その内、中国からは、白焼きや蒲焼きにされた加工品が約2万t(活鰻換算3.3万t)が日本へ輸入されている。

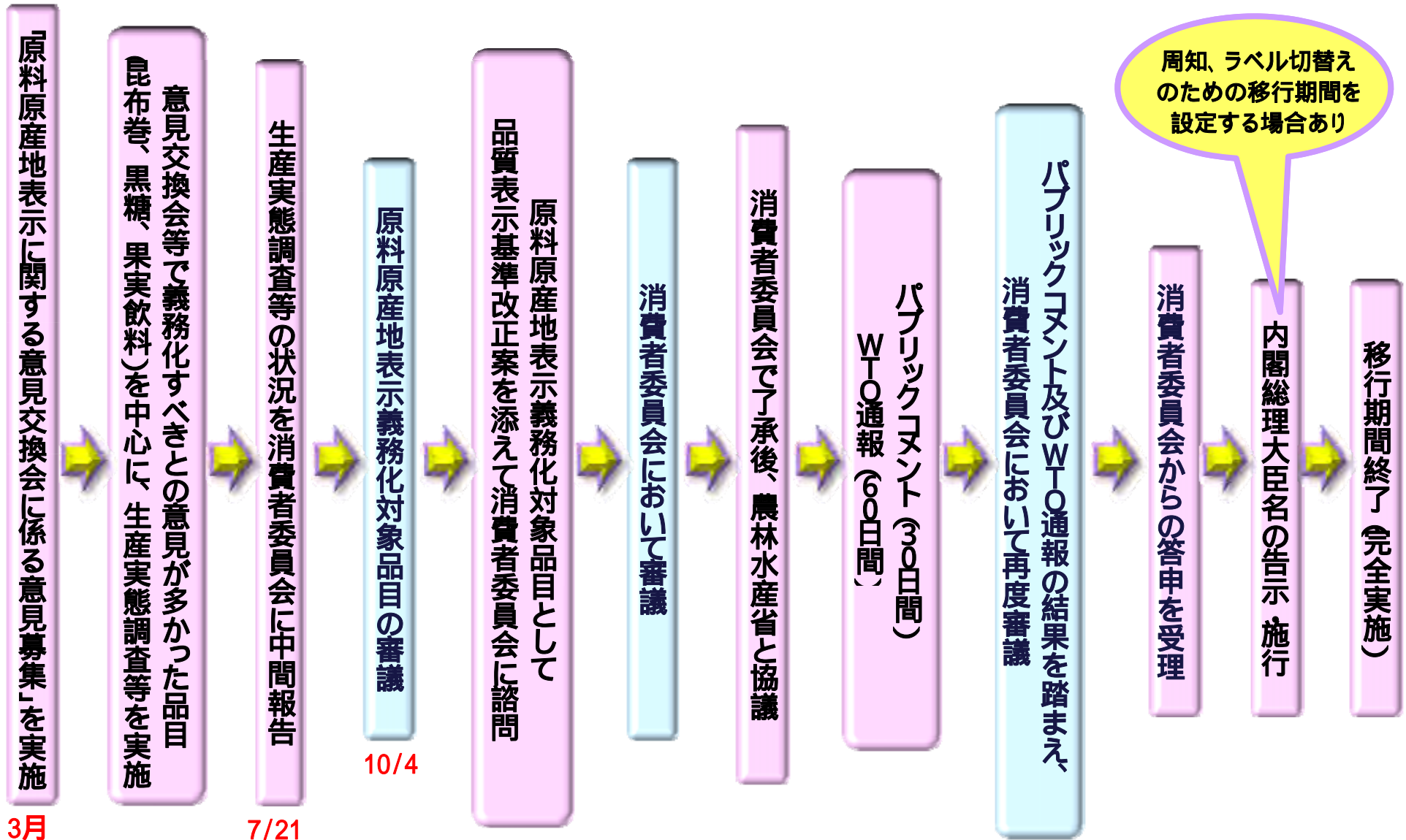
【生産工程】

- うなぎ白焼の生産工程
・うなぎを開く⇒串打ち⇒焙焼⇒蒸し
- うなぎ蒲焼の生産工程
・うなぎを開く⇒串打ち⇒焙焼⇒蒸し
⇒たれ付け⇒焙焼

今後整理すべき論点

- うなぎ加工品品質表示基準を廃止し、加工食品品質表示基準の別表2に追加することが可能か。
 - 「うなぎ蒲焼きや白焼き以外のうなぎ加工品」についても、原料原産地表示の対象として範囲を拡大する必要があるか。
- 【想定される論点】
- ・拡大するうなぎ加工品の加工度、うなぎの使用割合をどう考えるか。

加工食品の原料原産地表示拡大の手順



□ ...消費者庁担当
 □ ...消費者委員会担当

以降、他の品目についても引き続き調査を進め、準備の整った品目については順次、品質表示基準改正案を添えて消費者委員会に諮問していく。