

# 原料原産地表示拡大の進め方 に関する調査会報告書

平成 23 年 7 月 6 日

消費者委員会

原料原産地表示拡大の進め方に関する調査会

目 次

原料原産地表示拡大に関する進め方に関する調査会報告書	1
1. 原料原産地表示に対する基本的な考え方の整理	2
2. 原料原産地表示の目的と進め方	3
3. 加工食品の原料原産地表示義務対象品目の要件Ⅰ、Ⅱの考え方について	6
4. 新たな表示方法の実効性について	7
5. 原料原産地表示義務対象品目の選定方法について	8
6. 食品表示に関する一元的な法律の制定に向けた取組の中で、さらに議論を深めるべき課題	9
【参考資料1-1】消費者委員会 食品表示部会設置・運営規程（平成21年12月1日消費者委員会決定）	11
【参考資料1-2】消費者委員会 食品表示部会における調査会の設置について（平成22年12月10日消費者委員会決定）	13
【参考資料2】原料原産地表示拡大の進め方に関する調査会の進め方について（平成23年1月14日消費者委員会）	14
【参考資料3】消費者委員会 原料原産地表示拡大の進め方に関する調査会の所掌事務に係る根拠法令	15
【参考資料4】消費者基本計画（平成23年3月30日閣議決定）	17
【参考資料5】食料・農業・農村基本計画（平成22年3月）より抜粋	18
【参考資料6】食品の表示に関する共同会議の報告書（平成21年8月28日）	19
【参考資料7】原料原産地表示拡大の進め方に関する調査会 審議経過	42
【参考資料8】原料原産地表示拡大の進め方に関する調査会 委員名簿	43

## 原料原産地表示拡大の進め方に関する調査会報告書

加工食品の原料原産地表示については、消費者基本計画（平成 22 年 3 月 30 日閣議決定）において、「加工食品における原材料の原産地表示の義務付けを着実に拡大します。」とされたことから、消費者委員会食品表示部会（以下「部会」という。）では、平成 22 年に消費者庁より諮問を受けた「黒糖及び黒糖加工品」及び「こんぶ巻」をはじめ、消費者庁の実施した意見募集等において要望の多かった品目について、原料原産地表示を義務化することの是非について審議を行った。

本検討課題は、消費者庁及び消費者委員会が設置される前の平成 20 年 7 月より、農林水産省及び厚生労働省共催による「食品の表示に関する共同会議」において検討されてきた課題である。同会議では、平成 15 年 8 月に義務対象品目の選定要件（以下参照）を決定し、平成 21 年 8 月に取りまとめた報告書においても、これを「基本的に維持すべきものとする」とされた。本件の検討を引き継いだ消費者庁も、新たな品目の選定に当たり、当該選定要件を基本として検討を進めてきた。

＜参考：食品の表示に関する共同会議が設定した義務対象品目の選定要件＞

要件Ⅰ：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のうち、

要件Ⅱ：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

他方、部会における審議過程で、部会委員より「原料原産地表示の拡大をより進めるためには、義務対象品目を選定する際の基本的な考え方や対象品目の候補の選定方法等について改めて議論する必要があるのではないか」との多数の意見があったことから、部会に本調査会が設置され、関係団体、事業者、学識経験者などからヒアリングを行う他、現地調査を実施し、原料原産地表示の拡大に関し調査審議するに当たっての必要な専門的事項について議論を行った。

本報告書は、6 回にわたる調査会における審議結果をまとめたものである。

## 1. 原料原産地表示に対する基本的な考え方の整理

加工食品の原料原産地表示は、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律<sup>1</sup>（以下、JAS 法という。）に基づく品質表示基準を根拠として表示義務を課している。

JAS 法における「原産地の表示」の取扱いについては、青果物の輸入が急速に増加し、商品選択の目安や誤認の防止のための原産地表示を求める消費者の声の高まりに対応して、外観から品質を識別することが困難なものであって、原産地による品質格差が大きい青果物などに限って、表示義務を課す品目を政令で個別に指定していた。

その後、産地の多様化が進むにつれて、生鮮食品については、適地適作の作物に対するブランド感覚や鮮度が重視され、原産地に基づく品質の差異によって商品の経済的価値が左右されることなどにより、原産地の差異が消費者の意識・行動に影響を及ぼすようになってきたことから、平成 12 年に、すべての生鮮食品に原産地表示を義務付<sup>2</sup>けることとされた。

他方、加工食品については、原材料の原産地の差異が製品の品質の差異に与える影響は必ずしも大きくないと考えられてきたことから、原料原産地表示を義務付けることとはされていなかった。

しかしながら、原料調達先のグローバル化が進展し、食品に関する情報を求める消費者のニーズが高まる中で、産地を強調する加工食品が多く見られるようになり、表示されている産地が原料の原産地を指すのか、加工地を指すのか必ずしも明確でない等、消費者の誤認を招くおそれのある場合が生じてきた。

このため、その原産地に由来する原材料の品質が製品の品質に大きく関わっているような、加工の程度が低く、生鮮食品に近い加工食品（単に農畜水産物

<sup>1</sup> JAS 法は、戦前より続いた農林物資検査制度を引き継ぐ形で昭和 25 年（1950 年）に制定された。戦後の物資統制の解除とともに検査制度を維持する必要は薄れたものの、当時は、まだ戦後の混乱期にあって物資の不足から模造食品の横行などによる健康被害が頻発しており、自由経済下において農林物資の品質の統一・改善を図る観点から、任意の日本農林規格制度（JAS マーク）として発足し、その後の加工食品の普及に伴い、制度が拡充されてきたものである。昭和 45 年には、JAS 規格のある品目について表示の基準を定めることとなり、平成 12 年には全ての加工食品に品質表示が義務づけられた。JAS 法制定当時と比べると、食品の品質のレベルは向上し、法律も時代の変化に対応して、JAS 規格についても任意表示としての有機 JAS、特定 JAS、生産情報公表 JAS などと制度の幅を広げてきている。

<sup>2</sup> 生鮮食品品質表示基準第 3 条：生鮮食品（業務用生鮮食品を除く。以下この条及び次条において同じ。）の品質に関し、販売業者（販売業者以外の包装等を行う者が表示する場合には、その者を含む。以下同じ。）が表示すべき事項は、次のとおりとする。ただし、生鮮食品を生産（摂取及び採捕を含む。以下同じ。）し、一般消費者に直接販売する場合又は生鮮食品を設備を設けて飲食させる場合はこの限りではない。

（1）名称

（2）原産地

を乾燥したもの等)については、原料原産地表示を義務付けることとしたものである。

従って、本調査会において、義務対象品目を選定する際の基本的な考え方を議論する上でも、原材料の品質が製品の品質に影響を与える程度についての議論が必要となる。

一方で、原材料の調達先のグローバル化に伴い、消費者にとって、食品の履歴を知る一助ともなる原料原産地に関する情報は、食品選択の重要な要素となっている。

また、必ずしも加工の程度が低くない食品であっても、原料の原産地が最終製品の品質の差異に影響があるものとして、義務対象品目に追加してきたこれまでの経緯もあるとの意見や、JAS法の下で原産地表示を拡大してきた過去の経緯に鑑みれば、近年の消費者の意識・行動の変化に応じて「品質」についての考え方も変化しつつあり、消費者の食品表示に関するニーズは必ずしも「品質」の概念におさまりきれなくなっているのではないかという意見、当初考えられていた原材料となる生鮮品の品質の差異が減少してきているものもあり、また実態との整合性の問題や新たな課題が生じてきており、JAS法における「品質」の概念、定義を明確化するべきではないかとの意見もあった。

JAS法は、品質に関する適正な表示を行わせることによって消費者の商品選択に資することを目的とする法律であることから、本調査会では、同法の目的の範囲内で原料原産地表示を拡大する方策について取りまとめるとともに、消費者庁で進められている食品表示の一元的な法体系のあり方の議論の一環として、原料原産地表示の意義を含め、その議論に資する課題を提起する。

## 2. 原料原産地表示の目的と進め方

### (1) 目的

JAS法は、消費者の商品選択に資することを目的として品質に関する表示を義務付ける制度であり、原料原産地表示の目的もこれと異なるものではない。他方、食の安全・安心に対する消費者の関心の高まりを受け、消費者基本計画では、「消費者の権利の尊重と自立の支援」を基本として、原料原産地表示の拡大を含め、食品表示に関する諸施策を着実に推進することが明記されたところであり、このような趣旨を実現するために、次の意見などを参考としつつ、検討が進められるべきである。

## (2) 進め方

### ① 商品選択のための情報提供方法

原料原産地表示は、消費者が商品選択をする際の重要な情報であるので、消費者が商品選択時に役立つものが求められる。

JAS 法に基づく品質表示基準では、消費者が商品選択をする際に確認することを可能とするために、容器包装への表示を義務付けている。他方、東京都の「東京都消費生活条例の規定に基づく品質表示に関する表示事項等の指定」に基づく調理冷凍食品の原料原産地表示制度や「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律」に基づく産地情報伝達制度等では、容器包装への表示に代えて、ホームページへの掲示や店頭での情報提供等も認めている。

原料原産地に関する情報提供方法について検討するに当たっては、これら各種制度も参考としつつ、消費者が商品選択時に役立つ情報提供方法としてどのようなものが考えられるかを議論すべきである。

### ② わかりやすい表示の重要性

原料原産地表示は、消費者にとって商品選択をする際の重要な情報であるので、表示に当たっては、わかりやすさが求められる。

4. に後述するように、新たな表示方法として、切り替え産地を列挙する可能性表示や、大括り表示、輸入中間加工品の原産地表示等の案が挙げられているが、これらの導入の是非を検討するに当たっても、消費者の適切な商品選択に資する観点から、わかりやすい表示とする必要があることに留意すべきである。

### ③ 国際規格との関連性

食品衛生法ならびに JAS 法とも食品に係る法令及び通達は、国際食品規格（コーデックス規格<sup>3</sup>）に準拠して制定されており、原料原産地表示についてもこれに準拠することが求められる。

コーデックス規格では、食品の原産国の省略が消費者の誤認を招く場合には義務表示とすべきとのルールが定められている<sup>4</sup>。原料原産地表示についても過

<sup>3</sup> コーデックス委員会は、消費者の健康の保護、食品の公正な貿易の確保等を目的として、1963年にFAO（国際連合農業機関）及びWHO（世界保健機関）により設置された国際的な政府間機関であり、国際食品規格（コーデックス規格）の策定等を行っている。日本は1966年加入。

<sup>4</sup> 包装食品の表示に関するコーデックス一般規格

去に議論されたが、作業は中止された。

WTOのTBT協定（貿易の技術的障害に関する協定）では、加盟国が強制規格を策定するとき、関連する国際規格が存在する場合には、強制規格の基礎として用いることとされており、食品表示については、コーデックス委員会が定める規格が国際規格として認識されている<sup>5</sup>。

我が国は、コーデックス委員会食品表示部会に参加するなどして、国際規格との整合性の確保に努めているところであり、今後、これらの取組の重要性がさらに増すことに留意すべきである。なお、必要に応じ、コーデックス委員会における規格に関する議論に、日本がリードする提案を行うなども検討すべきとの意見があった。

#### ④ 表示の実行可能性の確保

事業者の実行可能性については、頻繁な原材料の変更に伴う煩雑な作業の発生等、事業者による様々な負担を考える必要がある。また、単純ミスにより生じる食品回収の問題の発生等を考慮して、実行可能性があることが求められる。JAS法に基づいて原料原産地表示を義務付けると、これに違反した事業者に対しては指示・公表や命令等の行政措置が課されるとともに、虚偽の表示をした者は、直罰の対象ともなる（JAS法第23条の2）。

このため、原料原産地表示の義務付けを検討するに当たっては、義務付けの基準が客観的であり、かつ、事業者にとって義務付けられた表示が実行可能なものである必要があることに留意すべきである。

---

#### 4.5 原産国

4.5.1 原産国の省略が消費者を誤認させる又は欺く恐れのある場合は、当該食品の原産国を表示しなければならない。

4.5.2 ある食品が当該性質を変化させる加工を別の国で受ける場合、表示上は、当該加工が施された国を原産国として表示しなければならない。

#### <sup>5</sup> WTOの「貿易の技術的障害に関する協定」（TBT協定）

##### 第2条

2.2 加盟国は、国際貿易に対する不必要な障害をもたらすことを目的として又はこれらをもたらす結果となるように強制規格が立案され、制定され又は適用されないことを確保する。このため、強制規格は、正当な目的が達成できないことによって生じる危険性を考慮した上で、正当な目的の達成のために必要である以上に貿易制限的であってはならない。（以下略）

2.4 加盟国は、強制規格を必要とする場合において、関連する国際規格が存在するとき又はその仕上がりが見目であるときは、当該国際規格又はその関連部分を強制規格の基礎として用いる。ただし、気候上の又は地理的な基本的要因、基本的な技術上の問題等の理由により、当該国際規格又はその関連部分が、追求される正当な目的を達成する方法として効果的でなく又は適当でない場合は、この限りでない。

### 3. 加工食品の原料原産地表示の義務対象品目の選定要件の考え方について

食品の表示に関する共同会議の報告書（平成 15 年 8 月）では、義務対象品目の選定要件として、以下の要件 I と要件 II が示されている。

本調査会では、JAS 法に基づく品質表示基準に加工食品の原料原産地表示を義務付けるに当たり、これらの選定要件の妥当性について議論を行った。

#### <対象品目の選定要件>

要件 I：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のうち、

要件 II：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

要件 I は、品質に関する適正な表示を行わせることによって消費者の商品選択に資することを目的とする JAS 法の趣旨に鑑み、原産地に由来する原料の品質の差異が商品の品質の差異に大きく反映されると一般に認識されている品目に限定して、原料原産地表示を義務付け対象を選定することとしているものであり、今後も、JAS 法の目的の範囲内で原料原産地表示を義務付ける限り、「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」に着目することは必須となる。

また、1. で述べたとおり、JAS 法の下で原産地表示を拡大してきた過去の経緯に鑑みれば、近年の消費者の意識・行動の変化に応じて「品質」についての考え方も変化しつつあり、「品質」とは何かがわかりにくくなっているのではないかとの意見、当初考えられていた原材料となる生鮮品の品質の差異が減少してきているものもあり、また実態との整合性の問題や新たな課題が生じてきており、JAS 法における「品質」の概念、定義を明確化するべきではないかとの意見もあることから、まずは、消費者庁において、原料原産地表示に対する消費者の意識の変化等を調査した上で、さらに検討を進める必要がある。

要件 II の「重量の割合が 50%以上である」という要件も、「品質の差異」に着目した要件であるという点では、要件 I と異なるものではない。

しかしながら、例えば、原材料の重量割合が 49%であれば品質の差異が無くなってしまいかと問われれば、必ずしもそうではなく、50%以下でも品質の差異が認められる場合もあり得るので、商品の特長付ける原材料の存在に着目し、より柔軟な要件も考えられるのではないかとの意見もある。

他方、それでは何%とすることが適当かを議論することは難しいとの意見もあり、単に重量割合のみに着目するだけでなく、消費者が商品選択する際にど



のような要素を考慮するのかという視点を反映し、例えば、原産地を強調して表示している商品や冠商品<sup>6</sup>に着目することや、原材料の重量に占める割合が多い順にいくつかの主要原材料を対象とすること、重量に占める主要原材料の割合が一定以上の商品を対象とすることなどを組み合わせた新たな要件を検討することも考えられる。

一方で、50%ルールを見直すとした場合に何%を限度とすべきなのか、表示すべき主要原材料の範囲と商品の重量に占める原材料の割合とのバランスをどのようにとるのか、冠商品の冠の定義をどのように決めるのか、品質の差異との関係をどう整理するのかといった課題もあることに加え、JAS法では虚偽表示に罰則が課されることも考えあわせると、選定の要件は客観的で明確なものとする必要がある。

これらの点について、例えば、東京都の「東京都消費生活条例の規定に基づく品質表示に関する表示事項等の指定」に基づく調理冷凍食品の原料原産地表示制度や「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律」に基づく産地情報伝達制度等には、義務対象となる商品や原材料の要件、産地の頻繁な変更に対応した情報伝達方法等に様々な工夫がみられる。

消費者庁は、今後、原料原産地表示を拡大することについての明確な要件を設定する方法や事業者の実行可能性、行政による監視可能性等について調査した上で、上記の制度における工夫等も参考に、さらに検討を進める必要がある。

#### 4. 新たな表示方法の実効性について

食品の表示に関する共同会議では、加工食品の原料原産地表示を拡大するためには、新たな表示方法を導入する必要があるのではないかと観点から、①切り替え産地を列挙する可能性表示、②「国産」・「外国産」又は「輸入」といった大括り表示、③輸入中間加工品の原産地表示の方法の導入の案が挙げられた。

本調査会では、共同会議における検討経緯を踏まえ、さらにこれらの表示方法の導入の是非について検討を行ったところ、①については、表示と原材料の内容が一致しないので、表示する意義が小さいという意見、原材料の季節変動に対応した柔軟な表示方法をさらに工夫すべきという意見、②については、大まかではあるが原材料の内容を伝える表示となっており、導入によって表示可能な品目の増加が期待できるという意見、消費者にとって適切な情報を提供することになるのか疑問であるという意見、国産品の消費拡大につながるという意見、逆に輸入品を排斥することになりかねないという意見、③については、こ

---

<sup>6</sup> 商品名に原材料の名称が付された製品。えびグラタンなどの表示。

れも必要とする意見と、消費者が本当に知りたい情報なのか疑問であるという意見があった。

消費者庁においては、これらの意見を踏まえ、それぞれの表示方法に対する消費者の受け止め方や事業者の実行可能性などを調査した上で、さらに検討を進める必要がある。

## 5. 原料原産地表示義務対象品目の選定方法について

今般の原料原産地表示の義務対象品目の追加に当たり、消費者庁では、ホームページを通じた意見募集や消費者・事業者団体による意見交換会を実施し、義務化すべきとの要望の多かった品目を中心に検討が進められ、検討過程において適宜部会が報告を受けた。

これは、食品の表示に関する共同会議の報告書（平成 21 年 8 月 28 日）に取りまとめられた「消費者団体、事業者、学識経験者等が公開の場で検討するとともに、地方においても公開ヒアリングを実施したり、パブリック・コメントを活用すること等により、幅広い関係者の意見を聴取して検討するという、これまで実施してきた透明性の高い検討プロセスを維持していくことが必要である。」とする方針に概ね沿った形で進められてきたものと考えられる。

他方、パブリック・コメントを実施しても、原料農林水産物の生産者や食品事業者の要望は収斂しやすいが、消費者の多様な意見をまとめることは難しいとする指摘もあり、国民の意見を十分に汲み上げて意見をまとめていくためには、このような消費者意識にも留意して消費者アンケートを実施するなど、消費者の要望を把握するさまざまな工夫が必要であると考えられる。

また、大前提として消費者に原料の原産地情報を提供すべきという意見、消費者からの要望の多い品目について、消費者の要望を第一にして考えることが必要であるという意見や事業者の実行可能性を担保しなくてはならないという意見のほか、直ちに義務化を図るのではなく、まずは、事業者団体等を中心に任意表示や自主的な情報提供等によって消費者へ原料原産地に関する情報を伝達する取組を促進し、一定期間が経過した後に、事業者の取組状況や負担の程度を調査・分析して、義務化に向けた検討を進めるべきとの意見もあった。

消費者庁においては、これらの意見を踏まえ、消費者と事業者双方の要望がより反映される対象品目の選定方法について、さらにさまざまな工夫を行うことを検討すべきである。

表1 これまでの原料原産地表示義務化対象品目選定手順  
(平成21年8月28日「食品の表示に関する共同会議」の報告書より抜粋)

- ・表示は消費者が商品を選択する際の重要な要素であることから、消費者の要望を第一に考えることが必要である。
- ・直罰規定が設けられている表示を義務づける以上、規模を問わず全ての事業者が遵守可能なものでなければ制度の信頼性が確保できないことから、実行可能性を担保しなければならない。
- ・表示義務対象品目の追加に当たっては、消費者等からの提案があった品目に対し、原料原産地の差が製品の品質に影響するか、生産・加工の実態等を踏まえた上で表示の実行可能性があるか等について、消費者団体、事業者、学識経験者等が公開の場で検討するとともに、地方においても公開ヒアリングを実施したり、パブリック・コメントを活用すること等により、幅広い関係者の意見を聴取して検討するという、これまで実施してきた透明性の高い検討プロセスを維持していくことが必要である。

## 6. 食品表示に関する一元的な法律の制定に向けた取組の中で、さらに議論を深めるべき課題

食品表示に関する一元的な法律の制定に向けて、消費者庁では、「食品表示に関する一元的な法体系のあり方ワーキングチーム」を設置し、平成24年度中の法案提出を目指して、検討が進められている。

検討に当たっては、JAS法、食品衛生法、健康増進法等の食品表示の関係法令について、現行制度の課題を把握するなどして、一元的な法体系のあり方が議論されることとなっており、その一環として、原料原産地表示についても検討される必要がある。

その検討に関連して本調査会で出された意見は、以下のとおりであった。

- JAS法に基づく現行の仕組みの下でさらなる品目拡大を図ることには限界がある
- 原則としてすべての加工食品の原料の原産地を表示すべきであり、重量順に上位のものを義務化すべき
- 「消費者の商品選択に資する」という趣旨を明確にすべき
- 加工食品の原料原産地表示は義務化を原則とすべき
- 食品のトレーサビリティ制度の検討とも連携すべき

- 優良誤認についての考え方を整理すべき
- 健康食品も含め議論すべき 等

食品表示の一元的な法体系のあり方の議論に関しては、このような観点も含め、食品表示が消費者の商品選択に資するためのものであることを踏まえ、食品表示が何のためにあるのかといった根本的な意義について、消費者・事業者等の意見を聞きつつ、現行の JAS 法にとらわれない幅広い議論が行われ、新たに制定される法体系の下で、原料原産地表示の対象品目や選定方法等が改めて設定されることを期待する。

【参考資料 1 - 1】

食品表示部会設置・運営規程

平成 21 年 12 月 1 日

消費者委員会決定

(総則)

第 1 条 消費者委員会令(平成 21 年政令第 216 号)第 1 条第 1 項の規定に基づき設置する食品表示部会の設置及び所掌事務、会議並びに議事録の作成等については、この規程の定めるところによる。

(部会の設置)

第 2 条 委員会に食品表示部会(以下「部会」という。)を置く。

(所掌)

第 3 条 部会は、以下の事項について、調査審議する。

- 一 食品衛生法に基づき、内閣総理大臣が、販売の用に供する食品、添加物、容器包装等の表示の基準を定める際に、意見を述べること。
- 二 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律に基づき、内閣総理大臣が、飲食料品の品質の表示の基準を定めようとするときに、意見を述べること。
- 三 その他食品の表示に関すること。

(調査会の設置)

第 4 条 部会長は、必要に応じて、委員会の同意を得て当該部会に調査会を置くことができる。

- 2 調査会は、部会が行う審議に関し、必要な専門的事項を調査する。
- 3 調査会に属すべき構成員は、委員長が委員、臨時委員及び専門委員のうちから指名する。
- 4 調査会には座長を置き、当該調査会に属する構成員から委員長が指名し、座長は、当該調査会の事務を掌理する。
- 5 座長に事故があるときは、当該調査会に属する構成員のうちから座長があらかじめ指名する者が、その職務を代理する。

(議事録)

第 5 条 部会の議事については、次の事項を記載した議事録を作成するものとする。

- 一 会議の日時及び場所
- 二 出席した委員の氏名
- 三 議題となった事項
- 四 審議経過
- 五 審議結果

(審議の公開)

第 6 条 部会の開催予定に関する日時、開催場所等については、公開する。

- 2 部会は、会議を公開することにより、当事者若しくは第三者の権利若しくは利益又は公共の利益を害するおそれがある場合その他の部会長が非公開とすることを必要と認めた場合を除き、公開する。非公開とすべき事由が終了したときは、公開するものとする。
- 3 前項の規定により部会長が会議を非公開とすることを認めた場合は、部会はその理由を公表する。
- 4 会議の議事録については、第2項の規定により部会長が会議を非公開とすることを必要と認めた場合を除き、公開する。
- 5 第2項の規定により部会長が会議を非公開とすることを必要と認めた場合は、議事要旨をすみやかに作成し、公表するものとする。

(会議)

- 第7条 部会長(部会長に事故のあるときはその職務を代理する者)は、部会の会議を招集し、その議長となる。
- 2 部会に属さない委員は、部会に出席して発言することができる。
  - 3 部会長は、必要により、部会に属さない臨時委員又は専門委員を部会に出席させ、関係事項について説明を求めることができる。
  - 4 部会長は、必要により、当該審議事項に関して識見を有する者を部会に出席させ、関係事項について説明を求めることができる。

(部会の議決)

- 第8条 部会の議決については、委員長の同意を得て、委員会の議決とすることができる。
- 2 前項の規定により、部会の議決が委員会の議決とされたときは、部会長は、すみやかにその決定事項を委員会に報告しなければならない。

(雑則)

- 第9条 この規程に定めるもののほか、部会の運営に関し必要な事項は、部会長が部会に諮って定める。

(準用)

- 第10条 第5条、第6条各項、第7条各項及び前条の規定は、調査会の調査について準用する。この場合において、これらの規定中「部会」とあるのは「調査会」と、「部会長」とあるのは「座長」と読み替えるものとする。

附 則

この規程は、平成21年12月1日から施行する。

【参考資料 1 - 2】

平成 22 年 12 月 10 日

食品表示部会における調査会の設置について

消費者委員会  
食品表示部会長 田 島 眞

食品表示部会において、原料原産地表示の拡大の進め方に関する検討にあたり、専門的事項の調査審議を行うため、食品表示部会設置・運営規程第 4 条第 1 項に基づき、下記のとおり、調査会を設置する。

記

1. 設置する調査会の名称

原料原産地表示拡大の進め方に関する調査会

2. 設置の理由

食品表示部会が、同部会設置・運営規程第 3 条第 3 号に基づき、原料原産地表示の拡大に関し調査審議する場合において、必要な専門的事項の検討を行うため、同部会に調査会を設置する。

3. 調査会の所掌

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律に基づく加工食品の原料原産地表示の義務付けの拡大を進めていくにあたり、義務対象品目を選定する際の基本的な考え方や対象品目の候補の選定方法などについて、検討を行う。

## 【参考資料 2】

### 原料原産地表示拡大の進め方に関する調査会の進め方について

平成 23 年 1 月

消費者委員会

食品表示部会部会長 田島 眞

#### 1 趣旨

本調査会は、食品表示部会が原料原産地表示の拡大に関し調査審議する場合において、必要な専門的事項について検討を行う。

具体的には、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律に基づく加工食品の原料原産地表示の義務付けの拡大を進めていくにあたり、義務対象品目を選定する際の基本的な考え方や対象品目の候補の選定方法などについて検討を行うこととされている。

以上を踏まえて、本調査会としては、主に以下の事項を中心として調査審議を進める。

#### 2 主な審議事項

##### (1) 義務対象品目を選定する際の基本的な考え方

「食品の表示に関する共同会議」で示された、加工食品の原料原産地表示の義務対象品目選定の際の基本的な要件の見直しの必要性、および新たな要件を設定すべきかを検討する。

(参考)「食品の表示に関する共同会議」で示された、加工食品の原料原産地表示の義務対象品目選定の際の基本的な要件

要件Ⅰ：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のうち、

要件Ⅱ：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

##### (2) 対象品目の候補の選定方法

原料原産地表示を義務付ける際の、具体的な品目の候補の選定方法について検討する。

#### 3 スケジュール

上記 2 に関し、平成 23 年夏までに一定の方向性を示すべく、本調査会における調査審議を進める。



### 【参考資料3】

消費者委員会原料原産地表示拡大の進め方に関する調査会の所掌事務に係る根拠法令

#### 食品衛生法

(昭和二十二年十二月二十四日法律第二百三十三号)

**第十九条** 内閣総理大臣は、一般消費者に対する食品、添加物、器具又は容器包装に関する公衆衛生上必要な情報の正確な伝達の見地から、消費者委員会の意見を聴いて、販売の用に供する食品若しくは添加物又は前条第一項の規定により規格若しくは基準が定められた器具若しくは容器包装に関する表示につき、必要な基準を定めることができる。

- 2 前項の規定により表示につき基準が定められた食品、添加物、器具又は容器包装は、その基準に合う表示がなければ、これを販売し、販売の用に供するために陳列し、又は営業上使用してはならない。

#### 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律

(昭和二十五年五月十一日法律第七十五号)

(製造業者等が守るべき表示の基準)

**第十九条の十三** 内閣総理大臣は、飲食料品の品質に関する表示の適正化を図り一般消費者の選択に資するため、農林物資のうち飲食料品(生産の方法又は流通の方法に特色があり、これにより価値が高まると認められるものを除く。)の品質に関する表示について、内閣府令で定める区分ごとに、次に掲げる事項のうち必要な事項につき、その製造業者等が守るべき基準を定めなければならない。

- 一 名称、原料又は材料、保存の方法、原産地その他表示すべき事項
- 二 表示の方法その他前号に掲げる事項の表示に際して製造業者等が遵守すべき事項
- 2 内閣総理大臣は、飲食料品の品質に関する表示の適正化を図るため特に必要があると認めるときは、前項の基準において定めるもののほか、同項に規定する飲食料品の品質に関する表示について、その種類ごとに、同項各号に掲げる事項につき、その製造業者等が守るべき基準を定めることができる。
- 3 内閣総理大臣は、飲食料品以外の農林物資(生産の方法又は流通の方法に特色があり、これにより価値が高まると認められるものを除く。)で、一般消費者がその購入に際してその品質を識別することが特に必要であると認められるもののうち、一般消費者の経済的利益を保護するためその品質に関する表示の適正化を図る必要があるものとして政令で指定するものについては、その指定のあつた後速やかに、その品質に関する表示について、その製造業者等が守るべき基準を定めなければならない。
- 4 内閣総理大臣は、前三項の規定により品質に関する表示の基準を定めたときは、遅滞なく、これを告示しなければならない。

5 内閣総理大臣は、第一項から第三項までの規定により品質に関する表示の基準を定めようとするときは、あらかじめ、農林水産大臣に協議するとともに、消費者委員会の意見を聴かなければならない。

6～7 (略)

## 健康増進法

(平成十四年八月二日法律第百三号)

(栄養表示基準)

**第三十一条** 内閣総理大臣は、販売に供する食品（特別用途食品を除く。）につき、栄養表示（栄養成分（前条第二項第二号イ又はロの厚生労働省令で定める栄養素を含むものに限る。次項第一号において同じ。）又は熱量に関する表示をいう。以下同じ。）に関する基準（以下「栄養表示基準」という。）を定めるものとする。

2 栄養表示基準においては、次に掲げる事項を定めるものとする。

- 一 食品の栄養成分の量及び熱量に関し表示すべき事項並びにその表示の方法
  - 二 前条第二項第二号イの厚生労働省令で定める栄養素を含む栄養成分であってその正確な情報を国民に伝達することが特に必要であるものとして内閣府令で定めるものにつき、その補給ができる旨を表示するに際し遵守すべき事項又はその旨が表示された栄養表示食品（本邦において販売に供する食品であって、栄養表示がされたもの（第二十九条第一項の承認を受けた食品を除く。）をいう。次号及び次条において同じ。）で輸入されたものを販売するに際し遵守すべき事項
  - 三 前条第二項第二号ロの厚生労働省令で定める栄養素を含む栄養成分であってその正確な情報を国民に伝達することが特に必要であるものとして内閣府令で定めるもの又は熱量につき、その適切な摂取ができる旨を表示するに際し遵守すべき事項又はその旨が表示された栄養表示食品で輸入されたものを販売するに際し遵守すべき事項
- 3 内閣総理大臣は、栄養表示基準を定め、若しくは変更しようとするとき、又は前項第二号若しくは第三号の内閣府令を制定し、若しくは改廃しようとするときは、あらかじめ、厚生労働大臣に協議しなければならない。
- 4 内閣総理大臣は、栄養表示基準を定め、又は変更したときは、遅滞なく、これを告示しなければならない。

(栄養表示基準の遵守義務)

**第三十一条の二** 販売に供する食品（特別用途食品を除く。）につき、栄養表示をしようとする者及び栄養表示食品を輸入する者は、栄養表示基準に従い、必要な表示をしなければならない。ただし、販売に供する食品（特別用途食品を除く。）の容器包装及びこれに添付する文書以外の物に栄養表示をする場合その他政令で定める場合は、この限りでない。

【参考資料 4】

消費者基本計画（平成 23 年 3 月 30 日閣議決定）より抜粋

施策番号 70

加工食品における原材料の原産地表示の義務付けを着実に拡大します。

担当省庁：消費者庁

実施時期：継続的に実施します

施策番号 72

食品の原料原産地表示のガイドラインにより、自主的な原料原産地表示を進めようとする業界の事業者に対し、消費者の「食」への信頼確保を図っていくため、アドバイザーの育成等を行います。

担当省庁：農林水産省

実施時期：継続的に実施します

## 【参考資料5】

食料・農業・農村基本計画（平成22年3月）より抜粋

### 第3 食料、農業及び農村に関し総合的かつ計画的に講ずべき施策

#### 1. 食料の安定供給の確保に関する施策

##### (1) 食の安全と消費者の信頼の確保

##### ③ 食品に対する消費者の信頼の確保

米穀等以外の飲食料品についてのトレーサビリティ制度の検討等に加え、消費者にとって分かりやすい食品表示のあり方について検討を進めるとともに、加工食品における原料原産地表示の義務付けを着実に拡大する。

また、JAS規格の策定と見直しの手続の透明化を積極的に推進するとともに、インターネット通信販売等における食品情報の標準的な提供方法等新たな規格について検討し、可能なものからJAS規格化する。

さらに、食への信頼向上に向けた食品産業事業者の主体的な活動を促すため、食品の品質管理や消費者対応等の取組に関する情報の積極的な提供を働きかけるとともに、この取組が取引先や消費者により適正に評価される機会を増大させる。

消費者と食品事業者との情報共有による  
信頼関係の構築を目指して

- J A S法に基づく加工食品の原料原産地表示の拡大に向けた表示の方法と品目の考え方について -

報告書

平成21年8月28日

食品の表示に関する共同会議

厚生労働省薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会  
表示部会食品表示調査会 及び  
農林水産省農林物資規格調査会表示小委員会  
の共同開催

## はじめに

本会議では、加工食品の原料原産地について、平成15年8月（「加工食品の原料原産地表示に関する今後の方向」）及び平成18年4月（「加工食品の原料原産地のさらなる推進について」）に報告書を取りまとめ、JAS法に基づく義務表示対象品目の選定の基準や選定方法の基本的な考え方を整理するとともに、任意での原料原産地情報の開示についても消費者に誤認を招かないような手法や留意事項を示すことにより、消費者が適切な商品選択を行えるよう努めてきた。

この結果、現在では、これらの報告書に示された品目横断的なルールに基づいて選定された20食品群（平成16年9月に加工食品品質表示基準を改正、平成18年10月から完全施行）及びそれ以前に義務付けられていた4品目（うなぎ加工品、かつお削りぶし、農産物漬物及び野菜冷凍食品）に原料原産地の表示が義務付けられた。さらに、緑茶飲料及びあげ落花生が20食品群に追加され（平成19年10月に加工食品品質表示基準を改正）、平成21年10月から完全施行されることとなっている。

また、平成18年4月の報告書において「品質表示基準を改正して、少なくとも3年経過した後に検討を開始することを基本とする」としたこと、20食品群を検討した際に実行上の問題から義務表示対象品目とされなかったものについて、「表示方法の変更なども含めて更に検討する必要がある」としたこと、さらに、消費者の原料原産地表示への関心の高まり等を受けて、平成20年7月に議論を再開した。

再開後の議論では、

- ・消費者が原料の原産地情報を必要と考えている品目、あるいは加工食品を構成する原料の中で原産地情報を知りたいものは何か等の消費者の原料原産地情報への関心
- ・表示の実行可能性等も考慮する必要があることから、様々な品目における原料原産地表示への取組や課題

等についてできる限り把握するよう努めた。

このため、事業者・消費者団体へのヒアリング、一般の消費者の意見を得るための全国2,000人を対象としたウェブ調査や農林水産省ホーム

ページを通じたアンケート調査、さらに全国7か所においてそれぞれの地域で活動する消費者・生産者・事業者の参加による意見交換会の開催等、様々な場を活用して意見を聴取した。

その上で、加工食品の原料原産地表示における問題の解消につながりうる新たな表示方法として、切り替え産地を列挙する可能性表示、「国産」・「外国産」又は「輸入」といった大括り表示及び輸入中間加工品の原産国表示を示して検討を行ってきたところ、これらの方法に対して様々な意見があった。

これを踏まえ、本会議として、表示の具体的なイメージを示しつつ、それぞれのメリット・デメリットを勘案して、引き続き議論を重ね、加工食品の原料原産地表示についての考え方をとりまとめた。

また、第171回通常国会において「米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律」が成立したが、その審議において、政府が検討すべき事項として、「加工食品について、速やかに、その主要な原材料の原産地表示を義務付けることについて検討を加え、必要があると認めるときは、その結果に基づいて所要の措置を講ずるものとする」(同法附則第5条第2項)が追加された。

本会議においても、加工食品の原料原産地表示のあり方について一定の方向付けを行うべく、従来の検討の蓄積を踏まえながら検証を行った。

## 原料原産地情報の表示方法について

### 1. 表示方法の検討

#### (1) 加工食品の原料原産地表示を行う際の課題

これまでの本会議での検討において、加工食品の容器包装への原料原産地表示について以下の課題が指摘されている。

##### 課題1：頻繁な原材料産地の切り替えへの対応

- ・複数の原産国の原材料を使用している場合には、重量の多い順に記載する必要があることから、主原料の原産地が季節によって変動したり、複数の原産地のものを混合使用したりする際に、その都度重量順が入れ替わったり、国名が変わることに対応して、その都度包材を切り替えるのは不可能。
- ・仮に対応可能な場合だとしても、複数の包材を用意するために表示コストが上昇するのみならず表示ミスを招きかねない。

##### 課題2：物理的スペースの制約

- ・容器包装の面積は限られており、多種の原料の産地を表示することは困難。
- ・限られた表示欄に多種の原料の産地を表示した場合、商品購入時に必要な情報を直ちに探し出すのが困難な、分かりにくい表示となる。

##### 課題3：原料原産地情報の分からない輸入中間加工品への対応

- ・原材料に輸入された中間加工品を使用している場合、海外では原料の産地を伝達するルールがないため、輸入国は分かっても原料の産地までは正確な情報を入手できない場合がある。

#### (2) 新たな表示方法の導入について

このため、本会議においては、切り替え産地を列挙する可能性表示、「国産」・「外国産」又は「輸入」といった大括り表示及び



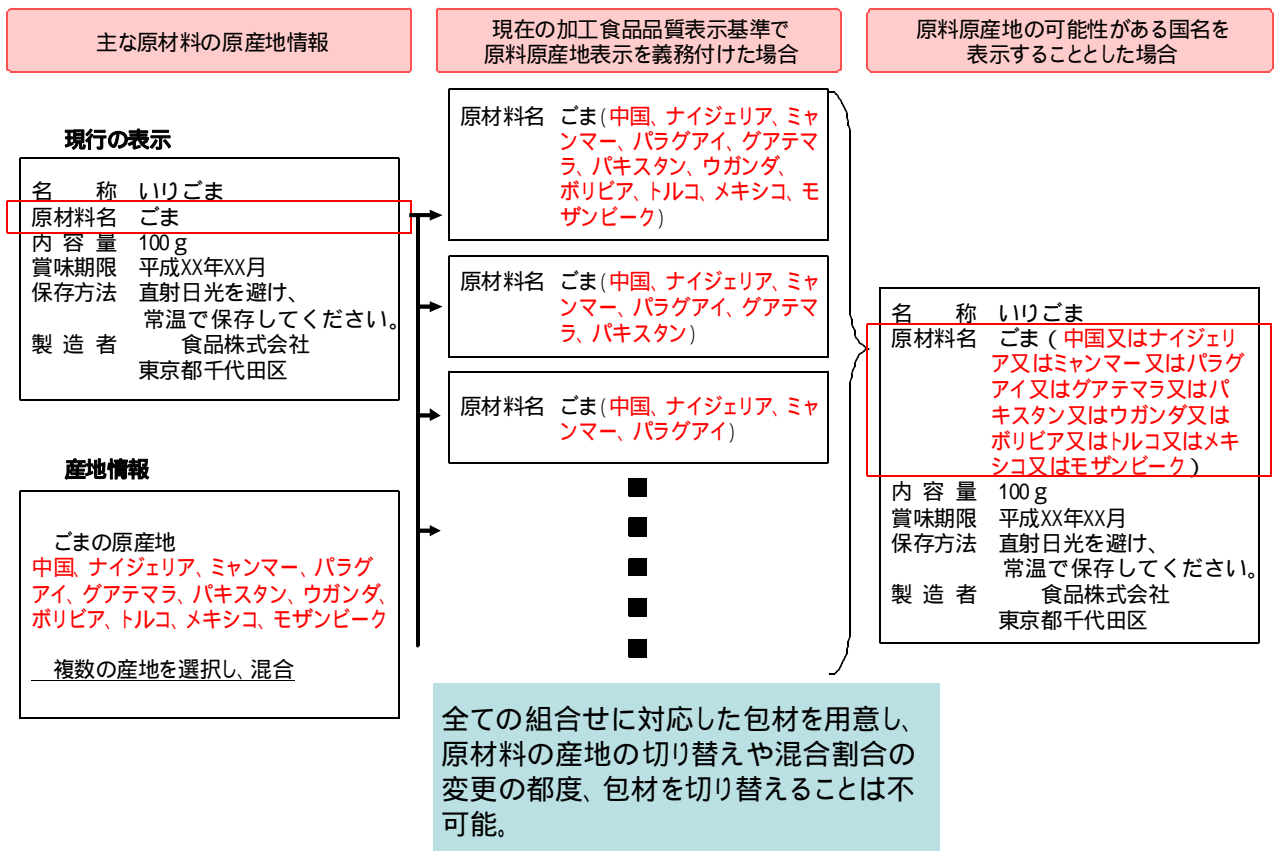
輸入中間加工品の原産国表示の方法の導入により、加工食品の容器包装への原料原産地表示の課題への対応を検討してきた。

以下、それぞれの表示方法について、表示のイメージ、メリット及びデメリットを示す。

### 可能性表示について

#### a. 表示のイメージ

#### 原料原産地の表示のイメージ(可能性表示)



(注) 上図で挙げた品目は、表示のイメージを説明するための一例であり、当該品目について表示義務化することを意味しない。

#### b. メリット

- ・課題1が解決できる。

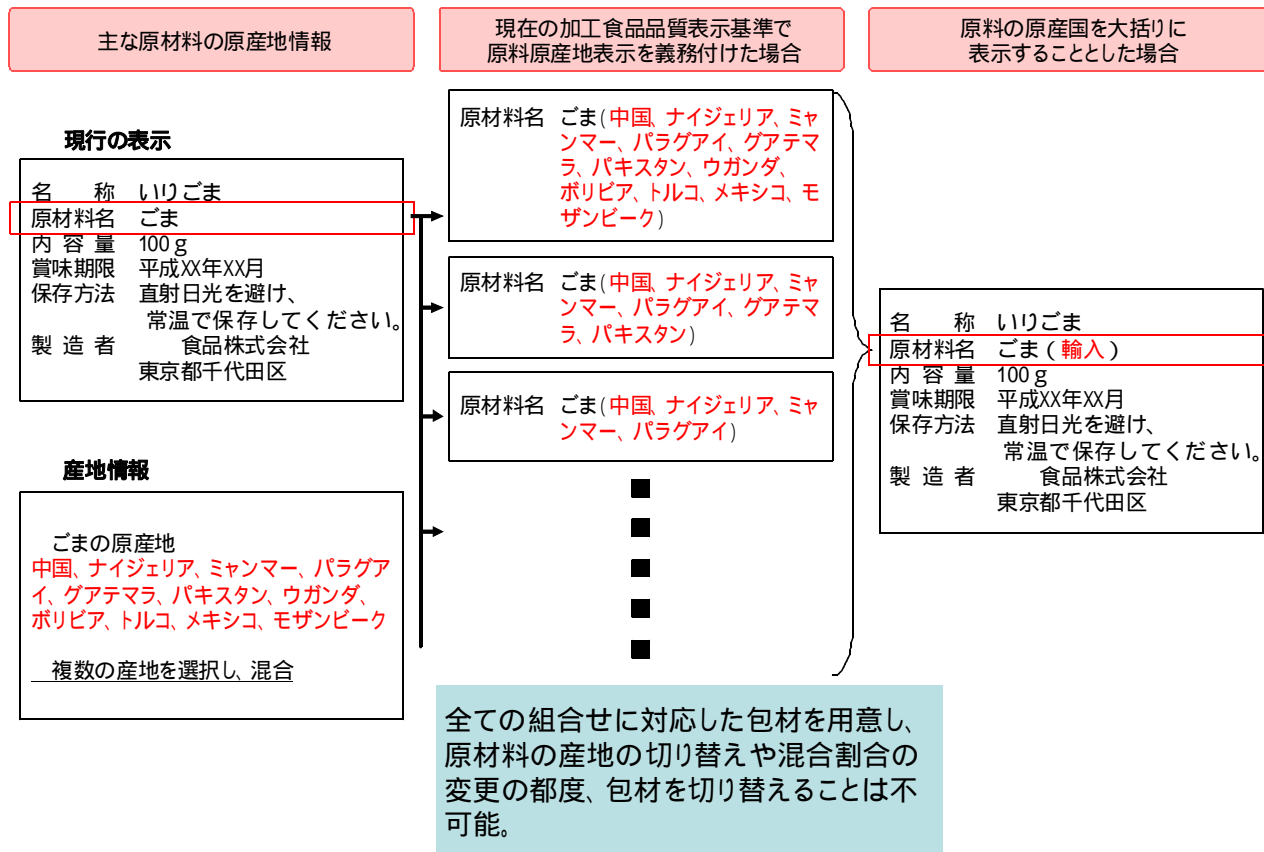
#### c. デメリット

- ・「A国又はB国又はC国」と表示されている場合、実際には商品にA国産の原材料が含まれていないケースが発生する。この場合、商品の内容と表示の内容に不整合が生じることになる。

# 大括り表示について

## a. 表示のイメージ

### 原料原産地の表示のイメージ(大括り表示)



(注) 上図で挙げた品目は、表示のイメージを説明するための一例であり、当該品目について表示義務化することを意味しない。

## b. メリット

- ・ 課題 1 及び 2 が解決できる。
- ・ 原料原産地情報などの食品の情報開示の仕組みに係る検討が行われているが、事業者が消費者に対しウェブサイト等を通じて情報提供を行うことにより、消費者はより多くの情報を入手することが可能になる。

## c. デメリット

- ・ 「購入した商品にはどの国で作られた原材料が使われているかまで知りたい」という消費者の要望には応えきれない。
- ・ 国産原料と輸入原料を両方使用している場合は、「 (国産、外国産)」などになってしまう。

(なお、食品情報のウェブサイト等を通じた開示の仕組み方によってはこれら2点の課題を補完することが可能とも考えられる。)

## 輸入中間加工品の原産国表示について

### a. 表示のイメージ

#### 輸入中間加工品の原産国表示のイメージ

主な原材料の原産地情報	現在の加工食品品質表示基準で原料原産地表示を義務付けた場合	輸入中間加工品の原産国を表示することとした場合																																				
<p><b>現行の表示</b></p> <table border="1"> <tr><td>名 称</td><td>清涼飲料水</td></tr> <tr><td>原材料名</td><td>りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、果糖、酸味料、香料、ビタミンC</td></tr> <tr><td>内 容 量</td><td>500ml</td></tr> <tr><td>賞味期限</td><td>平成XX年XX月XX日</td></tr> <tr><td>保存方法</td><td>直接日光や高温をさけて保存してください。</td></tr> <tr><td>製 造 者</td><td>食品株式会社 東京都千代田区</td></tr> </table>	名 称	清涼飲料水	原材料名	りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、果糖、酸味料、香料、ビタミンC	内 容 量	500ml	賞味期限	平成XX年XX月XX日	保存方法	直接日光や高温をさけて保存してください。	製 造 者	食品株式会社 東京都千代田区	<table border="1"> <tr><td>名 称</td><td>清涼飲料水</td></tr> <tr><td>原材料名</td><td>りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、果糖、酸味料、香料、ビタミンC</td></tr> <tr><td>内 容 量</td><td>500ml</td></tr> <tr><td>賞味期限</td><td>平成XX年XX月XX日</td></tr> <tr><td>保存方法</td><td>直接日光や高温をさけて保存してください。</td></tr> <tr><td>製 造 者</td><td>食品株式会社 東京都千代田区</td></tr> </table>	名 称	清涼飲料水	原材料名	りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、果糖、酸味料、香料、ビタミンC	内 容 量	500ml	賞味期限	平成XX年XX月XX日	保存方法	直接日光や高温をさけて保存してください。	製 造 者	食品株式会社 東京都千代田区	<table border="1"> <tr><td>名 称</td><td>清涼飲料水</td></tr> <tr><td>原材料名</td><td>りんご果汁(ドイツ加工)、果糖ぶどう糖液糖、果糖、酸味料、香料、ビタミンC</td></tr> <tr><td>内 容 量</td><td>500ml</td></tr> <tr><td>賞味期限</td><td>平成XX年XX月XX日</td></tr> <tr><td>保存方法</td><td>直接日光や高温をさけて保存してください。</td></tr> <tr><td>製 造 者</td><td>食品株式会社 東京都千代田区</td></tr> </table>	名 称	清涼飲料水	原材料名	りんご果汁(ドイツ加工)、果糖ぶどう糖液糖、果糖、酸味料、香料、ビタミンC	内 容 量	500ml	賞味期限	平成XX年XX月XX日	保存方法	直接日光や高温をさけて保存してください。	製 造 者	食品株式会社 東京都千代田区
名 称	清涼飲料水																																					
原材料名	りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、果糖、酸味料、香料、ビタミンC																																					
内 容 量	500ml																																					
賞味期限	平成XX年XX月XX日																																					
保存方法	直接日光や高温をさけて保存してください。																																					
製 造 者	食品株式会社 東京都千代田区																																					
名 称	清涼飲料水																																					
原材料名	りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、果糖、酸味料、香料、ビタミンC																																					
内 容 量	500ml																																					
賞味期限	平成XX年XX月XX日																																					
保存方法	直接日光や高温をさけて保存してください。																																					
製 造 者	食品株式会社 東京都千代田区																																					
名 称	清涼飲料水																																					
原材料名	りんご果汁(ドイツ加工)、果糖ぶどう糖液糖、果糖、酸味料、香料、ビタミンC																																					
内 容 量	500ml																																					
賞味期限	平成XX年XX月XX日																																					
保存方法	直接日光や高温をさけて保存してください。																																					
製 造 者	食品株式会社 東京都千代田区																																					
<p><b>産地情報</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>加工地と原料原産地</th> <th>加工地</th> <th>原料原産地</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>りんご果汁</td> <td>ドイツ</td> <td>不明</td> </tr> </tbody> </table>	加工地と原料原産地	加工地	原料原産地	りんご果汁	ドイツ	不明	<p>果汁の原料原産地が不明なため、原料原産地表示を行うことができない。</p>	<p>中間加工地であれば表示が可能。 この場合、ドイツはりんごの産地ではなく、果汁の加工地であることがわかる工夫が必要。</p>																														
加工地と原料原産地	加工地	原料原産地																																				
りんご果汁	ドイツ	不明																																				

(注) 上図で挙げた品目は、表示のイメージを説明するための一例であり、当該品目について表示義務化することを意味しない。

### b. メリット

- ・課題3が解決できる。

### c. デメリット

- ・当該中間加工品の原料の原産地の表示であると誤認されないよう工夫する必要がある。

## 2. まとめ

切り替え産地を列挙する可能性表示については、頻繁に原材料の産地の切り替えが行われる加工食品にも対応でき、事業者から見ても、包材のロスや表示確認のコストの問題が小さいというメリットがある。しかし、商品に含まれていない原材料があたかも含まれているように表示されることになり、商品の内容と表示の内容が一致しないケースが生じうるために、かえって消費者に誤解を招く情報を与えかねないことから、「表示」方法としては導入することは不適切と考えられる。

大括り表示は頻繁に原材料の産地の切り替えが行われる加工食品にも対応でき、輸入中間加工品の原産国表示は、原料原産地情報が不明な場合でも対応できることから、いずれの方法も限られたスペースの中に消費者に一定の大まかな情報を提供することが可能となる方法であり、包材のロスや表示確認のコストの問題が小さいというメリットがある。このため、今後加工食品の原料原産地表示対象品目を拡大する場合の表示方法として、これらを導入することは適切と考えられる。一方、大括り表示等は実行可能性の問題から国名表示ができない品目に対し適用されるものであることから、その適用に当たっては、表示の意義、必要性も含め、十分な検討が必要である。

また、現在、食品情報の開示の仕組みについて検討がなされているところであるが、事業者は自らが取り扱う食品に関する正確かつ適切な情報の提供に努めなければならないことを踏まえ、大括り表示や輸入中間加工品の原産国表示にあわせ、このような仕組みを利用したより多岐にわたる産地情報を消費者に提供していくことが求められる。

## 原料原産地表示の義務対象品目を選定する際の基本的な考え方について

### 1. 義務対象品目選定の際の考え方に係るこれまでの検討の経緯

本会議では、以下のとおり原料原産地表示の義務表示対象品目を選定する際の考え方について検討がなされてきた。

#### (1) 平成15年8月報告書「加工食品の原料原産地表示に関する今後の方向」のとりまとめに向けた検討

第3回(平成15年2月)から第8回(平成15年7月)まで検討し、報告書を取りまとめた。

報告書においては、加工食品の原料原産地表示の目的を、「消費者の適切な選択に資する観点から、商品の品質に関する情報を適切に提供し、加工食品の原産地に関する誤認を防止する」と位置づけ、

要件 : 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のうち、

要件 : 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

との品目横断的な基本的な要件を示した。

報告書のとりまとめ後、これに基づき具体的な品目の選定が行われた。平成15年11月に原料原産地表示を義務づけるべき加工食品の品目(品目群リスト)を公表し、パブリックコメントを実施するとともに、平成15年12月から平成16年2月に全国9か所で公開ヒアリングを実施した。その結果を踏まえ、第13回(平成16年2月)から第15回(平成16年4月)まで検討を行い、平成16年9月に加工食品品質表示基準が改正された(完全施行は平成18年10月)。

#### (2) 平成18年4月報告書「加工食品の原料原産地表示の更なる推進について」のとりまとめに向けた検討

第24回(平成17年7月)から第28回(平成18年3月)まで

検討を行い報告書を取りまとめた。

報告書においては、上記の要件 及び要件 について検証を行った。  
要件 については、

加工食品は、その製造段階が多段階にわたり、また、多くの原料から製造され、原料の産地も変動する場合があるなど、全ての加工食品に原料原産地表示を義務付けることには無理があり、一定の考え方で線引きを行う必要があること

加工食品には、原料素材の産地による違いが製品の品質に大きく影響するものもあれば、一方で、一定の品質の商品を高度な加工技術により実現し、年間を通じて安定的に提供するなど、必ずしも原料の産地が製品の品質にあまり係わらない品目もあること

要件 は、参考（加工食品の原料原産地表示の義務付けの経緯・変遷）にまとめたように、個別品目毎に品質表示基準を検討していた当時から今日まで継続しており、ある意味では普遍的な考え方であること

から変更の必要はないと結論づけた。

また、要件 については、当時、20食品群への原料原産地表示の義務付けの移行期間中であり、準備中の時点で表示すべき原料の要件を変更することは無用な混乱を招くことから行うべきでないとした。

## 2．義務対象品目選定の際の基本的な考え方の検証

第171回通常国会において、JAS法の目的規定が改正され、「農林物資の品質に関する適正な表示を行わせることによって、一般消費者の選択に資し、もって農林物資の生産及び流通の円滑化、消費者の需要に即した農業生産等の振興並びに消費者の利益の保護に寄与することを目的」となった。このような改定はあったが、JAS法における品質表示の第一義的な目的の「一般消費者の選択に資」することは変わっておらず、具体的な表示義務事項については、消費者の関心を踏まえ、これに添えていくことを旨として検討する必要があることは言うまでもない。

また、今回、本会議において、新たな表示方法の導入について検討してきたが、これは、これまで本会議において整理してきた要件 及び要件 を前提とした上で、原料原産地表示についての課題の解決策を模索したものであり、本会議は、要件 及び要件 を基本的に維持すべきものとする。

このうち、要件 については、加工食品の原料のうち主要なものについて原産地情報を提供するとの考え方を具体化したものであり、この考え方に基づけば、使用割合が多い原料のほか、使用割合は必ずしも高くないが、一般的にその加工食品になくてはならない原料やその加工食品を特徴付けているような原料についても情報提供することが望ましいと考えられる。

しかし、

平成20年3月19日付けで発出した推奨通知に基づいて、原料原産地表示を義務付け対象品目以外であっても、情報を有している場合は任意で表示することを求めたところ、現在、これを踏まえた事業者の取組が広がりつつあり、この取組が推進される中で、実際に表示を行う上での課題や問題点が明らかになると考えられること

中間的な論点とりまとめにおいて示したとおり、別途食品情報の開示の仕組みに係る検討を行うこととしていること

から、現時点で直ちに直視すべきではないが、今後、推奨通知の浸透状況・食品情報の開示の仕組みの検討結果等に応じて、加工食品の主要な原材料のとらえ方に関して何らかの評価が必要と考えられる。

## 具体的な義務対象品目の選定について

### 1．義務対象品目の候補について

大括り表示や輸入中間加工品の原産国表示の導入による表示義務対象品目の追加に当たっては、加工食品の原料原産地表示の目的が「消費者の適切な選択に資する観点から、商品の品質に関する情報を適切に提供し、加工食品の原産地に関する誤認を防止する」ことを踏まえ、新たに追加される品目においても要件及び要件を満たす必要があることに留意すべきである。

このため、候補となりうる品目としては、過去に義務表示品目を検討した際、消費者等からの義務化の要望が強く、要件及び要件を満たすと認められたものの、原料の産地の切り替えが頻繁である、原料として一般的に輸入中間加工品が使われている等、実行可能性の観点から表示義務を課せられなかった品目が考えられる。

ただし、具体的な品目の選定に向けた検討に当たっては、第171回通常国会におけるJAS法改正により、原料原産地の偽装については、直罰規定が設けられたことを踏まえ、原料の使用実態、生産工程等に基づく表示の実行可能性を十分勘案する必要がある。

### 2．義務対象品目の選定方法について

表示は消費者が商品を選択する際の重要な要素であることから、消費者の要望を第一に考えることが必要である。また、直罰規定が設けられている表示を義務づける以上、規模を問わず全ての事業者が遵守可能なものでなければ制度の信頼性が確保できないことから、実行可能性を担保しなければならない。

このため、表示義務対象品目の追加に当たっては、消費者等からの提案があった品目に対し、原料原産地の差が製品の品質に影響するか、生産・加工の実態等を踏まえた上で表示の実行可能性があるか等について、消費者団体、事業者、学識経験者等が公開の場で検討するとともに、地方においても公開ヒアリングを実施したり、パブリックコメントを活用すること等により、幅広い関係者の意見を聴取して検討するという、



これまで実施してきた透明性の高い検討プロセスを維持していくことが必要である。

### 3. まとめ

JAS法では、適正な品質表示は「一般消費者の選択に資し、もつて農林物資の生産及び流通の円滑化、消費者の需要に即した農業生産等の振興並びに消費者の利益の保護に寄与する」ものとされており、容器・包装への表示は、消費者にとって身近であるとともに、直接個々の商品の情報を確認できるという、店舗での食品の購入時に消費者と事業者をつなぐ重要な手段である。

一方で、原料原産地情報は、食品の履歴を知る一助になることから、消費者の食品に対する安心感を得ることができるという意見は多い。

また、原料原産地表示は国名を表示するのが原則であり、大括り表示等が適用されるのは、原料原産地の頻繁な変更が一般的に行われている等、国名表示を行うのが困難な場合に限られ、具体的に大括り表示等を適用するに当たり、表示の意義、必要性も含め十分な検討が必要である。

このため、製造業者等は、表示やホームページ等を通じ、正確かつ適切な情報開示に取り組むよう努めるべきである。このような事業者の自主的な取組は、消費者の商品選択に資するとともに、消費者と製造業者等が良好な信頼関係を築くために必要な取組である。このような任意での情報提供が推進されていく中で、実際に表示を行う上での課題や問題点が更に明らかとなるものと考えられる。なお、任意での表示を行う際は、原料原産地については国名を示すべきである。

その上で、表示の義務化について検討する際は、消費者の選択に資するという目的と、生産の実態等を踏まえた上で製造業者が対応可能であるかという実効性を検証するために、透明性の高い検討プロセスを維持していくことが必要である。

## (資料) 加工食品の原料原産地表示の義務付けの経緯・変遷

1. 平成12年3月16日

「原料原産地表示のあり方(加工食品の原料原産地表示検討委員会報告)」より、原料原産地表示の義務付けの考え方の部分を抜粋

### (1) 原料原産地表示の基本的考え方

加工食品の原材料の原産地は、品目により、消費者が適切な商品選択を行う上で重要な情報となる場合があり、このような場合にこれを表示という形で消費者に伝えていくことが望ましい。

しかしながら、加工食品は、一般に非常に多くの原材料で構成されているので、製造業者が、これらの全てに原産地を表示することは事実上不可能であるとともに、消費者にとっても必要以上に細かな、見にくく、わかりにくい表示になってしまうおそれがある。

また、国際的にも加工食品の原材料に関する原産地表示の一般的なルールは定められておらず、これを導入する場合には、品目選定に基準を含め合理的な理由に基づく必要がある。

このため、消費者が適切に商品を選択するためにはどのような品目について原料原産地表示が必要か、また、製造・流通の実態から信頼性のある原料原産地表示の実施が可能かという観点から、品目の特性に応じた原料原産地表示の導入について、国内的、国際的に十分説明可能な合理的な判断ルールを設定し、これに基づいて個別品目ごとに精査し、その結果に従って原料原産地表示を実施していくことが適当である。

### (2) 原料原産地表示を行う品目

どのような品目に原料原産地表示を行うかは、消費者が適切に商品を選択するための必要性及び信頼性のある表示の可能性につき、下記の視点を総合的に判断して考えるべきである。

流通、消費段階で商品の差別化がされているか

加工の程度が比較的低くおおむね原形を留めていること、言い換えれば生鮮食品に近い加工食品であること等により、原産地に由来する原材料の品質の差異が加工食品としての品質に反映されると一

般に認識されており、その結果として原材料の原産地により価格等の違いが見られ、商品の差別化がされていることは、原料原産地表示の必要性を判断する基本的な要素である。

消費者に誤認を与えるような表示が行われている実態があるか  
加工食品の原産地が加工地であるというルールを逆手にとって、表示において加工地をことさらに強調することにより、主要な原材料の原産地が別にあるにもかかわらず、加工地として表示された地域が当該原材料の原産地であると消費者に誤解を与えるような表示が行われている場合には、原料原産地表示の必要性が高いと考えられる。

他の方法によって消費者の誤認を防ぐことは困難か  
業界の自主的な取り決め（公正競争規約）等により、加工食品の原産地表示に一定の基準を導入し、原材料の原産地につき消費者の誤解を防ぐことが可能な場合には、あえて原料原産地を表示する必要はないと考えられる。

原材料の安定供給が可能で、原料原産地がある程度一定しているか

製品ごとに使用する原材料が一定しており、混合使用もされていない場合は、原料原産地を表示し易いが、原材料の原産地が時期により変わったり、又は複数の原産地のものを混合使用してその比率が変動する場合には、その度に包装に印刷してある表示を変更することは、技術的・コスト的に困難な場合が多い。

適正な表示を指導し、また、事後的に確認する手法・体制は十分か

適正表示のモニタリングのため、原料原産地の違いについて書類検査、官能検査、科学的分析を含め、一般的に実施可能であり、かつ、一定の信頼性を持つ識別の方法を持つ必要がある。また、このようなモニタリングを適切に実施していくためには、地方自治体及び事業者団体の積極的な取組みが必要である。

## 2. 平成12年12月～平成15年

1. の報告書で示された考え方に基づき、個別品目毎に検討を行い、原料原産地表示の義務付けを実施した。

具体的には、平成12年12月の梅干しとらっきょう漬けを対象に原料原産地表示を内容とする品質表示基準が策定されて以降、表1の8品目について個別の品質表示基準が策定された。

表1 品質表示基準が策定されて原料原産地表示が義務付けられた品目

品目	品質表示基準施行日	義務付けられた日
農産物漬物 (梅干し、らっきょう漬け)	平成12年12月28日	平成13年10月1日
(上記以外の漬物)	平成13年8月20日	平成14年4月1日
乾燥わかめ	平成13年5月1日	平成14年2月1日
塩蔵わかめ	平成13年5月1日	平成14年2月1日
塩干魚類(あじ・さば)	平成13年5月1日	平成14年2月1日
塩蔵魚類(さば)	平成13年5月1日	平成14年2月1日
うなぎ加工品	平成13年5月1日	平成14年2月1日
かつお削りぶし	平成13年8月24日	平成14年6月1日
野菜冷凍食品	平成14年8月19日	平成15年3月1日

## 3. 平成15年8月6日

「加工食品の原料原産地表示に関する今後の方向(食品の表示に関する共同会議報告書)」より原料原産地表示の義務付けの考え方の部分を抜粋

### (1) 義務表示の考え方

(前文略)

義務表示の対象品目の検討に際しては、従来どおり個別品目ごとに表示対象を選定する方式では、表示対象品目が不明確で消費者・事業者双方にとってわかりにくい、表示対象品目の選定が恣意的になるおそれがある、表示が義務付けられている品目の事業者の不公平感が解消できない、等の状況を踏まえ、まず、対象候補となる品目群をまとめて選定し、その上で表示実行可能性の観点及び消費者の関心の観点から個々の品目の実態を勘案し、表示対象となる具体的品目を確定する方法をとるべきである。

## (2) 義務表示対象品目の選定要件及び選定方法

義務表示対象品目の選定については、(1)で示した目的に照らして、以下の要件を満たす品目群について、表示実行上の問題点も考慮しながら、表示対象とすべきか否か検討するべきである。

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のうち、

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

の要件については、客観的に判断されることが必要である。具体的には、加工の程度が比較的低い、言い換えれば生鮮食品に近い加工食品であること、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(価格等を含む)がされていること、原料の調達先が海外も含め多様であること等の要素を総合的に勘案する必要がある。そのような判断のもとで考えられる品目群を選定し、当該品目群に含まれる個々の品目について、原料の使用実態、生産工程等に基づく表示実行上の問題点や消費者の関心等を加味しながら精査し、義務表示対象品目を決定すべきである。

4. 平成16年9月14日

3. の報告書で示された考え方にに基づき、検討を行い、表2の20食品群を原料原産地表示の対象とした。

具体的には、加工食品品質表示基準を改正し、20食品群を一括して原料原産地表示の対象品目としている。なお、約2年間の移行期間を設けており、実際の義務付けは、平成18年10月2日以降製造されるものから適用された。

表2 原料原産地の義務表示対象品目となった20食品群

1	乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実	11	表面をあぶった食肉
2	塩蔵きのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実	12	フライ種として衣をつけた食肉
3	ゆで又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん	13	合挽肉、その他異種混合した食肉
4	異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実、その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの	14	素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類
5	緑茶	15	塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
6	もち	16	調味した魚介類及び海藻類
7	いりさや落花生、いり落花生及びいり豆類	17	ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類
8	こんにやく	18	表面をあぶった魚介類
9	調味した食肉	19	フライ種として衣をつけた魚介類
10	ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥	20	4又は13に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの

注) このほか、農産物漬物、野菜冷凍食品、かつお削り節、うなぎ加工品は従来どおり表示が必要。

5.平成18年4月

「加工食品の原料原産地表示のさらなる推進について（食品の表示に関する共同会議報告書）」の原料原産地表示の義務付けの考え方及び今後の見直しについての概要

（１）義務表示対象品目の選定要件の基本的な考え方

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のうち、

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

との２０食品群を選定した際の基本的な要件を変更することは必要ない。

（２）見直しの検討時期について

加工食品の原料原産地表示の義務化の考え方や対象品目の見直しについては、品質表示基準を改正して、少なくとも３年経過した後に検討を開始することを基本とする。なお、２０食品群選定の際、検討期間として約１年８ヶ月を要していることにかんがみれば、原則として５年ごとに原料原産地表示に係る品質表示基準の改正が行われることになる。

ただし、移行期間中など途中の期間であっても、製造及び流通の実態の変化の他、Codexなど国際的な規格の検討状況などの状況変化を踏まえて見直しを行うことを否定するものではない。

（３）今後、更に見直しを行う場合に考慮すべき事項

今後、更に見直しを行う場合には、２０食品群を検討した際に実行上の問題から義務表示対象品目とされなかったものについて、以下のような表示方法の変更なども含めて更に見直しを検討する必要がある。

（例１）複数の原産国の原材料を混合、切り替えて使用する場合消費者がどの程度詳しい原産地情報を求めているのかにもよるが、例えば、

国名まで表示を求めず「外国産」との表示  
使用する可能性のある国を全て表示

どうしても原産地を特定して表示できない原料については、  
原産地を特定できない旨の表示

(例2) 中間加工原料を使用した場合

原料原産地ではなく中間加工原料を製造した国名を「 国  
製造」等と表示

どうしても原産地を明確化できない原料については、原産地  
が不明である旨の表示

## 6. 平成18年6月～10月

5. の報告書で示された考え方にに基づき、品目の追加に向けた検討を行った。表2の20食品群に、緑茶飲料とあげ落花生を追加することとして、平成19年10月1日に加工食品品質表示基準を改正した。なお、2年間の移行期間を設けており、実際の義務付けは、平成21年10月1日以降製造されるものから適用される。

表3 改正後の20食品群

1	乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実	11	表面をあぶった食肉
2	塩蔵きのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実	12	フライ種として衣をつけた食肉
3	ゆで又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん	13	合挽肉、その他異種混合した食肉
4	異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実、その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの	14	素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類
5	緑茶及び緑茶飲料	15	塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
6	もち	16	調味した魚介類及び海藻類
7	いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類	17	ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類



8	こんにゃく	18	表面をあぶった魚介類
9	調味した食肉	19	フライ種として衣をつけた魚介類
10	ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥	20	4又は13に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの

注) 農産物漬物、野菜冷凍食品、かつお削り節、うなぎ加工品は個別の品質表示基準に基づき表示が必要。

## 7. 平成20年4月

「食品の業者間取引の表示のあり方検討会」(平成19年7月～10月)の検討結果を踏まえ、業者間取引についても表示義務の対象とするため、加工食品品質表示基準等の改正を行った。これに伴い、原料原産地表示対象品目については、業者間の取引においても原料原産地表示が義務付けられた。

## 8. 平成21年5月

「消費者と食品事業者との情報共有による信頼関係の構築を目指して原料原産地などの情報開示の制度化に向けて ( - 消費者の原料原産地情報への要請に応えて、販売方法の多様化、情報伝達技術の高度化等を踏まえ、包装への表示のみならず多様な情報伝達手法も視野に入れた消費者への情報提供の充実を図る制度設計の方向性 - (食品の表示に関する共同会議中間的な論点とりまとめ)」の概要

(1) 食品の原料調達グローバル化などにより原料原産地情報を食品選択の重要な要素と考える消費者の要望や、一般化しつつあるインターネット販売などでの情報提供充実の声に応えることが必要。

(2) このため、

ＪＡＳ法に基づく義務表示の対象品目の拡大については、「国産」・「外国産」といった大括り表示、輸入中間加工品の原産国表示、切り替え産地を列挙する可能性表示など、情報の厳密

さにおいては劣るものの包装への表示の実行可能性を高める表示方法導入の可能性について、具体的な表示のイメージを示しつつ、引き続き検討すべきである。

ホームページや2次元コードなど情報提供の高度化に対応し、包装への表示のみならず、これらの情報伝達手段を視野に入れた食品に関する情報開示制度を構築すべきである。その際、中小零細事業者への配慮が必要である。

- (3) これにより、消費者と食品事業者との良好な信頼関係の構築に資する。

厚生労働省薬事・食品衛生審議会食品衛生分科会表示部会食品表示調査会  
及び農林水産省農林物資規格調査会表示調査会（食品の表示に関する共同  
会議）委員名簿（平成21年8月現在）

（五十音順、敬称略）

は座長、 は座長代理

阿久澤	良造	日本獣医生命科学大学教授
上谷	律子	財団法人 日本食生活協会常務理事
宇理須	厚雄	藤田保健衛生大学教授
小笠原	荘一	日本チェーンストア協会常務理事
鬼武	一夫	日本生活協同組合連合会組織推進本部安全政策推進室長
春日	雅人	国立国際医療センター研究所長
神田	敏子	前・全国消費者団体連絡会事務局長
信太	英治	財団法人 食品産業センター企画調査部長
澁谷	いづみ	愛知県半田保健所所長
宗林	さおり	独立行政法人 国民生活センター商品テスト部調査役
田島	眞	実践女子大学教授
手島	玲子	国立医薬品食品衛生研究所代謝生化学部長
原	勝	全国農業協同組合中央会営農・経済事業対策部長
増田	淳子	ジャーナリスト

【参考資料7】

原料原産地表示拡大の進め方に関する調査会 審議経過

第1回 平成23年1月24日(月)

(議題)

調査会の進め方について

第2回 平成23年3月10日(木)

(議題)

原料原産地表示に関するヒアリング

(社団法人日本冷凍食品協会・社団法人全国清涼飲料工業会・藤田技術士事務所)

第3回 平成23年4月7日(木)

(議題)

原料原産地表示に関するヒアリング

(社団法人日本植物油協会・全日本菓子協会・弁護士 神山美智子氏)

平成23年5月11日(水)

現地調査

(クノール食品(株)川崎工場・日清製粉(株)鶴見工場)

第4回 平成23年5月16日(月)

(議題)

原料原産地表示拡大の進め方に関する論点整理

第5回 平成23年6月8日(水)

(議題)

原料原産地表示拡大の進め方に関する論点整理

報告書の素案について

第6回 平成23年7月6日(水)

(議題)

報告書の取りまとめについて

【参考資料 8】

原料原産地表示拡大の進め方に関する調査会 委員名簿

座長	田島 眞	実践女子大学生活科学部教授
委員	日和佐 信子	雪印メグミルク株式会社社外取締役
	阿久澤 良造	日本獣医生命科学大学応用生命科学部長
	阿南 久	全国消費者団体連絡会事務局長
	迫 和子	社団法人日本栄養士会専務理事
	立石 幸一	J A 全農食品品質・表示管理部長
	山浦 康明	特定非営利活動法人日本消費者連盟事務局長
	山本 創一	財団法人食品産業センター参与

(以上、8名 平成23年7月6日現在)