第４５回新開発食品調査部会　議事録

≪２．特定保健用食品の表示許可に係る調査審議≫

【新規審議品目】
（４）「小岩井生乳100％砂糖不使用のむヨーグルト」（小岩井乳業株式会社）

○受田部会長　それでは、本日最後の品目、これも審議品目になりますけれども、小岩井乳業株式会社の小岩井生乳100％砂糖不使用のむヨーグルトです。

　まず消費者庁から御説明をお願いいたします。

○消費者庁食品表示企画課　資料６をごらんください。申請品目、小岩井生乳100％砂糖不使用のむヨーグルト。食品形態は発酵乳。許可を受けようとする表示の内容は、「生きたビフィズス菌（ビフィドバクテリウム・ラクティスBB-12）の働きにより、腸内の環境を改善し、おなかの調子を良好に保ちます」というものです。関与する成分と量は、ビフィドバクテリウム・ラクティスBB-12、40億個以上、一日摂取目安量は145gとなっております。

　右側、既許可品として小岩井生乳100％ヨーグルトがございます。こちらとの相違点は２点となっておりまして、１点目が一日摂取目安量で既許可品は100gであったところ、申請品は145gとなっております。２点目は製造工程となっておりますが、既許可品はカード破砕工程を１回としていたところ、申請品はカード破砕工程を２回行うことにより、物性が粘性のある液状としている点が相違点となっております。

　以上です。

○受田部会長　ありがとうございました。

　それでは、次に調査会での審議状況などの御説明を事務局からお願いいたします。

○消費者委員会事務局　お手元の資料７をごらんください。ここに審議経過をまとめております。

　この品目は、本年４月13日に諮問されまして、５月14日の第41回第一調査会で審議されております。調査会での審議結果といたしましては、当調査会としては了承するものとするという結論になっております。

　ただし、１つ調査部会への申し送り事項がございます。これにつきましては概要版、グレーのファイルをごらんいただけますでしょうか。これのイのところをごらんください。表示見本のところです。商品名なのですけれども、砂糖不使用という言葉が使われております。この点につきまして調査会のほうでは、商品名の砂糖不使用については糖質フリーであるかのようなミスリードを消費者に生じさせる可能性が懸念されるということで御意見が出されまして、この点について部会のほうで御議論をいただきたいということでございました。

　以上でございます。

○受田部会長　ありがとうございました。

　それでは、ここからただいまの小岩井生乳100％砂糖不使用のむヨーグルトについて、委員の皆様から御意見を賜りたいと思いますが、これも新規審議品目ということなので、まずは調査会として志村座長からコメントをいただき、その後、清水委員から生菌の専門家として調査会で御発言を

いただいておりますので、ここの場でもコメントを賜りたいと思います。よろしくお願いします。

それでは、志村委員、お願いします。

○志村委員　これは既許可品、たしか固形だったものを製造過程で破砕して液状にしたといった品目だったと思います。

清水委員に調査会には参考人としておいでいただいて、安全性、有効性について御説明いただいて、どのように解釈ができるかというところをお聞きした上で、調査会としてはその点に関してはよろしいのではないか。また、品質に関しても結構なのではないかという結論に至ったところですが、詳しくは清水委員に御説明いただければと思いますが、よろしいですか。

○清水委員　私が呼ばれて意見を求められたときの内容は、つくり方が若干これまでのものと変わっていて、ひょっとすると菌数がその操作によって減っているかもしれないということで、製品の容量が少し大きくなっている。そういう変更があったことに対して、それが機能上、安全性上、何か問題があるのではないか。それについて意見を求められたということでございます。

結局いろいろなデータを見ますと、機能に関しては、製品中の菌数がきちん維持されていて少なくとも減っていることはない。摂取する菌数が減ることはなく、むしろふえている。一方、ふえることによって過剰摂取の危惧などはないかということに関しては、いろいろ用いている菌の性質等を考察して、それについても危惧することはないのでよろしいのではないでしょうかというお返事をさせていただいたということでございます。

○受田部会長　ありがとうございました。志村委員と清水委員に調査会での御議論を少し補足していただき、結論としてはお認めをする方向で調査会から上がってきたというものでございます。

１点、先ほど調査会から部会への申し送り事項というものが挙がっておりますけれども、これは後回しにさせていただいて、まず調査会での御議論全体を通じて、この商品に関する部会としての委員の皆様の御意見を賜りたいと思います。いかがでしょうか。御質問、御意見ございましたら。今村委員、お願いいたします。

○今村委員　結論そのものには異存はないのですけれども、今回このビフィズス菌なるものを初めて自分で調べさせていただきまして、実によくわからない細菌だったので、もし私の知識を補完していただければありがたいのでお願いします。

これは腸内フローラを改善することで腸の調子をよくするのかと思って、常在菌かと思ったら常在菌というわけでもなくて、通過する菌なのです。でも常在していて、フローラが変わるから腸の調子がよくなるかのように読みとれるところがあって、これはどういう機序で効果があるものなのでしょうかというのが１つ目。

もう一つ、このラクティスに限らず、ビフィズス菌はいろいろな由来があって、ヒト由来のものとヒトでないもの由来のものがたくさんあって、これは既にたくさんの人に食べられているので安全性は確立していると思うのですけれども、そもそもどういう細菌なのでしょうかというのをお教えいただければと思います。

○受田部会長　では清水委員からお願いいたします。

○清水委員　ビフィズス菌は、御存じのように我々の腸、特に大腸に生息している菌です。その主

な役割はビフィズス菌が出す酸、短鎖脂肪酸などによって腸管内のpHを少し下げる。それによって有害菌と言われる菌の増殖が抑えられて、全体としては我々の体にとって有意義な菌の数がふえる。それによって便の性状がよくなるとか、pHが下がりますので感染菌などの増殖が抑えられるということもあります。また短鎖脂肪酸の中には例えば平滑筋を活性化して腸のぜん動運動を亢進するという報告もありまして、いずれにせよ腸内の細菌叢が改善されて便通などもよくなり、全身的にも有益な効果が得られるというのが今の考え方です。

ビフィズス菌はいろいろございまして、実を言うと我々の腸管内にもビフィズス菌がいて、それがうまく機能している方は多分元気なのですけれども、なかなかそうでないような方もいるわけです。そういうときにそれを外から補給してやろうということになります。

口から入れるわけですが、口から入れますと胃を通り、小腸を通っていきますので酸に対する耐性とか、胆汁酸に対する耐性とかいろいろな要件を満たさないといけない。そこで各社はいろいろな菌を探してきまして、なるべく胃で壊れない、腸でも壊れない、そして生きたまま大腸まで行く菌を探しています。さらに余りするっと出られてしまうと役に立たないので、ある程度腸管の表面に接着をして、そこで有機酸を生産するとか、そのようないい働きをして、その後、出ていくという菌をスクリーニングしてくるわけです。

ただ、余りいつまでも腸管内にいられると、それはまたいろいろとこれまでにないことが起こって、バクテリアルトランスロケーションのリスクが高まるといった問題も懸念されるので、できれば余り長居しなくて出ていっていただいたほうがいい。また、そうしないと企業も毎日食べていただけないので困るという状況もあるわけです。その辺がうまく合致して作られてきたのが今のプロバイオティクス製品なのです。各社がいろいろなところから菌を集めてきて、今のような条件を満たす菌を探し、それら手持ちの菌を使って製品をつくっているわけです。本製品で使っているビフィドバクテリウム・ラクティスというのは、もともとはヒトの糞便からとってきたものですけれども、非常にいい菌だということで今、世界中で使われているビフィズス菌です。医薬的な目的で研究されているケースもありますので、安全性とかの評価もかなり細かくやられていて、FDAのGRASの認証も取っている菌なので、非常に安全な菌であるというのが我々の認識です。そういう菌を今回使ってこの食品をつくっているということです。

○今村委員　大分理解が進みました。文献を順番に読んでいくと細菌叢を変えると書いてあって、変える以上は常在するのかといったらよく出ていくと書いてあって、それも全く残らないということも載っていて、でもヒト由来だと書いてあって、どれが真実かというのがなかなかわからなかったのですけれども、今、清水委員のおっしゃったような特殊な条件を満たす菌だということなのですね。そうするとビフィズス菌そのものがラクティスにあるようなここにあるような特徴を持っているわけではなくて、ラクティスがこれを持っていて、ほかのビフィズス菌はまた違う効能を持っていると考えていいでしょうか。

○清水委員　それはほかの菌にも同じような性質を持つものはあるのです。ただ、自分にとってどの菌がいいかというのは、実のところわからない。いろいろなプロバイオ製品のうち、自分の腸内環境に合ったものとそうでないものが多分あるので、食べてみて、これを食べたことで便のぐあい

がよくなったとかいうことがあったら、それを食べ続けるということになると思うのですけれども、それぞれ菌によって異なる特性がある。

それから、特保で表示されている保健の機能は基本的には「整腸」だけですけれども、今サイエンスの世界では腸内細菌はもっといろいろな作用をしていることが明らかになっています。脂質代謝、糖質代謝にもかかわるし、脳神経系にもかかわるし、がんの抑制とかいろいろな機能が言われるようになっています。そういう性質になりますと、菌によってまた少しずつ性質が違う。特に菌の表面の多糖類の免疫賦活作用みたいなものもそれぞれ違いますので、構成成分についてもやはりいろいろなビフィズス菌の個性があって、使い道が違ってくるというのが研究者の認識です。

○今村委員　わかりました。調べれば調べるほど謎に満ちた菌だったので、大分整理していただいて、安全性と有効性について自分なりに整理ができました。ありがとうございます。

○受田部会長　ありがとうございました。

ほかいかがでしょうか。松嵜委員、お願いします。

○松嵜委員　ビフィズス菌ということについては、とても健康にいいということだと思うのですけれども、今回の新しい名前で砂糖不使用と書いてあって、企業としては多分、お砂糖を使っていないということを前面に売ろうとしているのだと思うのですが、こちらで買う側として考えますと、よく見ないとカロリーは高いみたいな感じですし、砂糖が使われていないと書いてあって、たくさん飲むと太ってしまうみたいな結果もありそうな気配で、このことはここでは考えないのかもしれませんけれども、表示ということを考えると疑問点が残ります。

○受田部会長　ありがとうございます。今、松嵜委員からコメントをいただいた点については、恐らく調査会でも同様の御意見が懸念として出されて、そして今、申し送りをされていますので、今の点についてはこの後さらに御意見をいただきたいと思います。ありがとうございました。

ほかいかがでしょうか。それでは、戸部委員、木戸委員の順番で。

○戸部委員　大した問題ではないのかもしれないのですけれども、既許可品で過剰摂取を300gで評価をされているということなのですが、申請品は一日当たりの目安量が145gということなのですが、この場合は既許可品の３倍量のデータでもって申請品を評価していいのかどうかという点が気になります。関与成分が微生物で40億個以上ということなので、製品としてとる量がどうという話ではないのかもしれないですけれども、この過剰摂取の評価の計画というものをどういうふうに考えたらいいのかなと思いました。

○受田部会長　過剰摂取をどういうふうに検証したかということになりますね。清水委員からお答えいただきます。

○清水委員　それがまさに調査会に私が呼ばれた理由の一つだったと思うのですが、これは不思議な話でして、もともとの製品中の菌数は40億個/100gなのです。ところが、新しい製品はもともと100gだったものを145gのパッケージで売っている。実は製法を少し変えたことによって菌数が減った可能性があったので、減った分、容量をふやしたということだと思っていました。確かに新しい製造ステップでは理屈で考えると少しそこで菌が減りそうなのです。だから最初はそういうことかなと思ったのですが、実際に新たな製造ステップを経ることで菌数が変わるかどうかというのを企

業に問い合わせてデータを出してもらった結果、余り変わらなかったのです。十何回の実験の数字があったのですけれども、減っている回数のほうが多いのですが、ふえている時もあったりして、結局、余り減っていないと思われました。そうすると容量を145gにすると菌を1.5倍近くとることになって、過剰摂取の危惧はないのだろうかということになります。ところが、幸いなことにというか、最初の製品が出たときの過剰摂取試験では５倍量の摂取試験をやっていたので、摂取する菌数が仮に1.5倍にふえていても、３倍量以上の過剰試験がなされているということになっていました。したがって安全性の試験の点から見ても問題なかろうということが言えるだろうと思います。

〇戸部委員　その５倍量のデータは、ここについているのですか。

〇清水委員　一応論文があるのですけれども、ただ、ちょっとそれは私も不満だったのですが、やったということはちゃんと書いてあり、結果としてはよくない事象は認められなかったということが書いてあるのですが、数値等のデータがないのです。ですからそこは気になるのですけれども、一応やって何も問題はなかったということなので、それを信じるしかありません。

〇受田部会長　よろしいですか。ありがとうございます。

それでは、木戸委員、お願いします。

〇木戸委員　先ほどの砂糖不使用に戻るのですけれども、今まで表示として砂糖不使用という前例はあるのでしょうか。

〇受田部会長　ここに関しては、しっかり表示として問題がないかどうか確認したいと思っていますので、今、木戸委員からも御指摘をいただきましたが、その表示に関してはこれからお話をしていきますけれども、それ以外のところは今のところよろしいですか。

まず今、小岩井生乳100％砂糖不使用のむヨーグルト、調査会からこちらの部会に上がってまいりましたエビデンスとして、また、過剰摂取の懸念も含めてでございますけれども、この科学的な部分に関してはそれぞれ御質問をいただき、お答えいただいた内容で御了解をいただいているのではないかと思いますが、そこまではよろしいですか。ありがとうございます。

そうしましたら、一方で懸念として出ていること、同時に調査会からもこの部会に申し送りが出ております100％砂糖不使用の部分について少し整理をしていきたいと思います。明らかにこれは強調表示の一環ということになっていくので、この強調表示自体が食品表示法上、問題がないかどうかというところからまず整理をしていきたいと思うのですけれども、これに関しては消費者庁からよろしいですか。

〇消費者庁食品表示企画課　今、御指摘の強調表示に関してですが、糖類を添加していない旨の表示ということで砂糖不使用と、こういったことに類する表示を指しますが、この場合、例えば砂糖不使用と表示して、かつ、糖類の表示もあわせて行っていただくということで、表示の条件を満たしていれば、食品表示基準上は基準にのっとった表示ということになります。

〇受田部会長　ありがとうございます。

まず今、消費者庁からのコメントとして、強調表示としての食品表示法から見た問題点がないのかという点で御回答いただきました。ちなみに委員の皆様に配付されているグレーのファイルのめくっていただいてイのところに原寸大のパッケージが資料として配付されていて、そこの栄養成分

表示のところに御注目いただくと糖質、さらに糖類、食物繊維ということで、こういった強調表示をしていく旨の成分に関して成分含量を付記するという要件に合致しているということで、制度上は問題ないというのがまずここまでの御回答です。

これを受けていかがでしょう。先ほど松嵜委員からも問題のコメントをいただきました。また、木戸委員からもいただいております。

まず木戸委員、お願いします。

○木戸委員　この表示は生乳100％で切れるのですね。そして、砂糖不使用。だから100％砂糖不使用ではないという表示だということの確認。

それと、今までの表示でこういうヨーグルト関係はプレーンで、何かを入れているとか、抜いているというような表現はなかったと思うのです。つまり、砂糖を入れていませんというような、何かを入れていませんというような表示はなかったように思うのですが、そこのあたりはいかがでしょうか。

○松嵜委員　脂肪ゼロというのがヨーグルトだとあると思います。

○木戸委員　それは製造というか、そういうものを使っているという意味ですよね。それでも例えばお砂糖を入れていなかったらプレーンで、今までの表現でいけないのか。つまり消費者側からすると、特別なことをしているようにこの表示で感じるとすれば、それは余りいいことではないのではないか。

○受田部会長　ありがとうございました。まず私が切り間違えたので誤認をしてしまうということで申しわけありません。「小岩井生乳100％」で切らないといけないですね。それで「砂糖不使用のむヨーグルト」ここの切り方で誤認する可能性があるという点が１点でした。

それから、砂糖不使用。こういったヨーグルトに関して生乳、私も乳製品の研究をやっていたこともあるのですけれども、乳等省令なんかでは生乳（せいにゅう）という言い方をするので、生乳（なまにゅう）という言い方をされると違和感がまずあるというところから始まるのですが、それは置いておいて、砂糖不使用ということの強調表示が一般的に見てヨーグルトの製法と関連づけたときに、この強調表示性は不適当ではないのかどうかという点が問題点として指摘されたという状況でございますが、これはいかがでしょうか。消費者庁側から。

○消費者庁食品表示企画課　それでは、表示の一般的な解釈について多少、補足をさせていただきます。

先ほど、こちらから申しましたように食品表示基準７条に任意表示という規定がございまして、それを見ますとここで言うところの砂糖不使用、糖類が入っていないのであれば、その事実を表示しても問題ない。繰り返しですが、食品表示基準７条にそういう規定がございます。

一方で、食品表示基準９条１項に表示禁止事項という規定がありまして、禁止事項を各号に掲げておりますが、その中で消費者を誤認させるようなものは表示をしてはならないとされています。

消費者の誤認というのはまさに消費者の受けとめの問題になりますので、なかなか線引きが難しいのですが、ただ、先ほどお話がございましたように、一般にヨーグルトというのはどれだけカロリーが入っているというのがまず消費者の受けとめとしてあって、思いのほかカロリーがあるにも

かかわらず、その栄養成分表示というのが仮に小さな文字で書かれていて、それを何倍も上回る文字の大きさで消費者が視認するところに砂糖不使用と書くと、パーツ、パーツで見ると仮に正しいとしても、全体として消費者が、これは砂糖不使用と書いてあるので、カロリーをそんなに摂取しなくても済むと思ってしまえば、誤認という形になってしまいます。

今、言いました食品表示基準９条１項の消費者に誤認を与えてはいけないという規定は、景表法と相通ずる発想になっておりまして、その意味で実際に消費者がまず一般的にどう思っていて、この表示を見ることによってどう認識するのか。そして、一般的な受けとめと特定の表示を通じた消費者の受けとめを照らし合わせて、結果、誤認をしているかどうか。それがメルクマールになると思っております。その意味では一般的な表示で優良誤認なり誇大表示かどうかというのはケース・バイ・ケースの判断になるというのが、表示の取り締まりに関する消費者庁の運用なのですけれども、今回の場合は特保という国がオーソライズした制度がまさに問われており、それにつきましては委員の皆様でいろいろ御議論いただいて、この表示が違法とは言わないまでも、不適当、不適切とご判断されるのであれば、その旨を事業者にお伝えをしていろいろお考えいただく余地はあると思っております。

以上が雑駁ですが、一般的な整理になります。

○受田部会長　ありがとうございました。適切なコメントをいただいたと思います。

という意味からして、この新開発食品調査部会として特保の商品名として適切かどうかという点をしっかりと御議論いただき、もし適切でないという御判断であれば指摘をするという方向に持っていくべきだと思います。

これまでのところでは、誤認を招く懸念はあるという御意見が出ていたかと思いますけれども、ほかいかがでしょうか。これを支持する御意見も賜りたいと思いますし、さらに問題であるとコメントしていただいても構いませんけれども、いかがでしょう。木戸委員、お願いします。

○木戸委員　お砂糖を含む単糖あるいは二糖類を無制限に食べることの健康障害への影響というのが少しずつわかってきている状況なのです。そういう意味では単糖類、グルコースあるいは砂糖、ショ糖を使っていないというような情報は、これから大事になるのではないかと思うのですけれども、誤解を招く可能性がある状況でこういう表示を進められるかというのが私の持つ疑問です。

○受田部会長　ありがとうございます。

さらに山田委員、お願いします。

○山田委員　私は特保の製品に関しては、砂糖不使用は使うべきでないと思います。ごくごく普通の消費者は、このヨーグルトは虫歯にならないんだねという考えになっていくのではないかというのが率直な一市民としての思いです。特保でなければ、あるいは栄養機能食品、機能性表示食品というもの以外であれば、ある程度食品の表示基準で許される範囲で自由に使ってもいいと思いますけれども、そのほかでは私は使うのはやめたほうがいいと個人的には思っております。

○受田部会長　松嵜委員、お願いします。

○松嵜委員　既許可品と今回の製品での違いは、砂糖不使用ということですが、ですけれども、糖質と糖類については既許可品はなくて、新しいものには何グラムか入っているという、この理由は

何かなというのが素朴な疑問です。

○受田部会長　既許可品と申請品との違いに関しても御指摘をいただきました。炭水化物の量も多いですね。糖質も入り、糖類も入っている。基本的に熱量自体が上っています。

○消費者委員会事務局　先ほどの御意見なのですが、既許可品のほうに糖質と糖類は書いていないのですけれども、申請品のほうで砂糖不使用という新しい文言が入ったことにより、糖類を書かなければいけなくなっただけであって、特にそこは既許可品と申請品で差はないと思われます。同じものですので。

○受田部会長　すみません、誤解がありました。ということは熱量も重量によって上がっているということですね。

　では山田委員。

○山田委員　補足でもないのですけれども、申請者が強調したいのは生乳というか、牛乳をヨーグルトにしたものです。ですからこの中の糖というのはラクトースがほぼ100％だろうと思っています。エネルギーなどの成分は今までのヨーグルトとほぼ同じだと思います。ただ、砂糖不使用と言うと一般の人は糖類とか糖質というのは理解できないので、きっとスクロースを入れていないよというのに惹かれてしまってインパクトがあるのではないかという、これは想像ですけれども、このように特定保健用食品としては製品名の中に入れるのはだめだろうというのが私の考えです。

○受田部会長　志村委員、久代委員の順番で伺います。

○志村委員　この名称のヨーグルトというのは既に市販されているものです。ただ、これが今回、特保として形態が液状になって上がってきているというのが１点。また、砂糖不使用ということについては、国民生活センターが1998年２月５日に公表したデータがございまして、消費者アンケートではシュガーレスと砂糖不使用の表示の違いは理解されていなかったという状況がある中で、これを特保の名称として認めることについて、私も慎重にしたほうがよろしいのではないかというぐあいに思います。

○受田部会長　ありがとうございます。

　続いて久代委員、お願いします。

○久代委員　甘いヨーグルトが好きな人には向いていませんよという意味もあるかもしれないので、砂糖不使用をこんなに大きく書く必要はないでしょうけれども、どこかに表示することはいいのかなと思います。

○受田部会長　委員から活発な御意見をいただきました。消費者庁、お願いします。

○消費者庁食品表示企画課　商品名に糖を加えていないとか、糖がないという表示があるかという御質問を先ほどいただいていましたので、例えば本日配付していただいています参考資料の特保の一覧表ですと、43ページのところに製品名でリズムライフコーヒー無糖ブラックとか、もともと糖類が入っていないようなものというか、無糖シリーズのようなコーヒーは既に許可品に商品名として名前がある。ただ、今、御議論をいただいている製品との違いがあるとすれば、生乳由来の糖類のようなものが既に存在しているかしていないかとか、その量が懸念を示すような量かとか、そういった点ぐらいだと思います。

○受田部会長　ありがとうございました。既存品のことはしっかり押さえておかないといけないと思っていましたので、先ほどの糖の場合は無糖というのは受けとめ方が違うということ。それと先ほど志村委員からも、シュガーレスと砂糖不使用というところの消費者における認知度、理解度というところは不十分であるというようなことがあり、現状、生乳100％ということは当然、先ほども木戸委員や山田委員からもコメントをいただいたとおり、ベースとして主に乳糖４～５％ぐらいの成分含量があるということは一般的でございますので、そういう点からいくと誤認を招きかねない。それが特保として適切かどうかというところでずっと御意見を賜っているように思います。

清水委員、お願いします。

○清水委員　今の乳糖の件ですけれども、ヨーグルトの場合は乳糖は代謝されて有機酸になって、それが糖質の中に入っているのです。ですから乳糖はかなり減っていると思います。

○受田部会長　すみません、訂正をしていただきました。乳糖は代謝されて乳酸になっているということですね。代謝をされているので乳糖のベースは減っているということですね。ただ、ゼロではない。

では竹内委員、松嵜委員の順で。

○竹内委員　商品名までに入っていると、ここでは砂糖を使っていないことによる効能・効果を強調したいという意図を持っているのだろうと思います。ヨーグルトの場合には、砂糖を加えていないとか、甘いのがお好きな方は加糖タイプだと思うのです。ということを考えると、ここは味としての訴求をすべきであって、名前にまで入れ込む必要はないのではないかと思います。

○受田部会長　松嵜委員、お願いします。

○松嵜委員　素朴な疑問で、これまで言われているプレーンヨーグルトというものと、この砂糖不使用の違いはあるのでしょうか。

○受田部会長　これについてはどなたに。清水委員、お願いします。

○清水委員　同じだと思います。プレーンというのは特に糖を加えていないと思います。

○松嵜委員　なのに砂糖不使用と言われると、もっと何か体によいというイメージがあるような気がします。

○受田部会長　松永委員、お願いします。

○松永委員　食品がそもそもスクロースとか糖類を持っているというのがあって、それに添加するかしないかということで砂糖不使用という言葉を使っていると思うのですけれども、海外の動きを見ると食品がそもそも持っている糖類は仕方がない。しかし、添加する分は減らしていきましょう。食べる量を減らしていきましょうという流れにあると私は思っているのです。そういう意味では砂糖不使用というのは１つの貴重な情報であると思うのです。それをここの場でだめですよと言ってしまう根拠も薄いかなと個人的には思うのですが。

○受田部会長　ありがとうございます。

石見委員、お願いします。

○石見委員　やはり特保の名称として「砂糖不使用のむヨーグルト」というのは行き過ぎだなと考えます。ただ、先ほど消費者庁からも御説明があったように法令上は違反ではないので、使っては

いけないとまで言えるかどうかがわからないというところがあります。ですので名前から外していただくというのは必要なことかと思いますけれども、無添加強調表示という制度があるので、それで砂糖不使用とどこかに書くのは、そこまでだめとは言えないのではないかと思います。

○受田部会長　ありがとうございます。

もうほとんどの委員から御意見をいただき、これまでの雰囲気としては、まず名称として書くことに関しては特保という性格上、訴求をしている内容が機能性とは異なるというところで、そこは行き過ぎではないか。一方で強調表示として食品表示の基準に照らして問題はないということも含め、また、一般的に自主的、合理的な食品の選択の機会の確保という意味では、こういった強調表示に当然、消費者も関心があるというところで、商品名、特保の機能とは分けてパッケージ上に表現をすることについては当然余地を残し、名称からはここの部分については行き過ぎた形なので、指摘をさせていただいて、砂糖不使用というところは考え直していただくということが、これまでの委員の皆様の大方の結論になるかと思います。

したがって、特保としての個別許可をしていく上での機能性に関しては、何らこの部会において異論は出ませんでしたので、最後のパッケージに関して商品名について指摘をさせていただくという方向でいかがでしょうか。この商品名の変更というのは事業者にとっては非常に大きい話ではあると思うのですけれども、この部会としてはそこの砂糖不使用という部分が商品名から除かれて、パッケージ上、適切なところに配置をされるというふうに指摘を反映すれば、それをもって許可していく方向で構いませんでしょうか。すなわち部会長預かりという形で取り扱いたいと思いますが、よろしいですか。

そうしましたら、この内容で審議結果を整理し、処理方法について確認をさせていただきます。お願いします。

○消費者委員会事務局　小岩井生乳100％砂糖不使用のむヨーグルトにつきましては、商品名の中の砂糖不使用という言葉には、特保の商品名としては余り好ましくないので、これは商品名から削除する方向で検討されたいという内容の指摘を出して、回答につきましては部会長に確認いただき、適切に修正されていれば了承する、部会長預かりということでよろしいでしょうか。

○受田部会長　ただいま事務局から提案がございましたが、よろしいでしょうか。ありがとうございました。

今の内容について終わりましたので、個別審議に関しては以上となります。