

消費者委員会食品表示部会（第3回）
議事録

内閣府消費者委員会事務局

消費者委員会食品表示部会（第3回） 議事次第

1. 日時 平成22年7月21日（水） 14:00～16:15

2. 場所 消費者委員会大会議室1

3. 出席者

（委員）

田島部会長、日和佐部会長代理、青柳委員、阿久澤委員、阿南委員、石塚委員、海老澤委員、
鬼武委員、春日委員、川戸委員、栗山委員、迫委員、宗林委員、立石委員、手島委員、
中下委員、森委員、山浦委員、山根委員、山本委員、

（説明者）

消費者庁 原審議官、相本食品表示課長、平中課長補佐、中村課長補佐

（事務局）

消費者委員会 齋藤審議官、原事務局長

4. 議事

（1）開 会

（2）原料原産地表示についての生産実態調査等報告について

（3）「乾めん類品質表示基準」、「めん類等用つゆ品質表示基準」、「チルドぎょうざ類品質表示
基準」、「うなぎ加工品品質表示基準」の改正について

（4）その他

・期限表示に関する意見募集結果のとりまとめ報告

（5）閉 会

《 1. 開 会 》

○原事務局長 それでは、本日、皆様、お暑いところお集まりいただきまして、ありがとうございます。ただいまから「消費者委員会 食品表示部会」の第3回の会合を開催したいと思います。事務局の原と申します。どうぞ、よろしく願います。

本日は、澁谷委員、1人御欠席と聞いていて、まだ、お一方、少し遅れておられるかと思いますが、過半数に達しておりますので、本日の会議は成立しておりますことを御報告申し上げます。

それでは、田島部会長、議事進行をどうぞよろしく願います。

○田島部会長 食品表示部会の部会長の田島でございます。

本日は、消費者委員会事務局から、ただいまごあいさつがございました、原事務局長のほか、齋藤審議官、消費者庁からは原審議官及び相本食品表示課長に御出席いただいております。

なお、本日の会議につきましては公開で行います。議事録についても後日公開することといたします。

では、議事に入る前に、事務局から配付資料の確認をお願いします。

○原事務局長 配付資料の確認をさせていただきます。議事次第と書かれたものの次に配付資料の一覧をお付けしております。

資料1として、原料原産地表示についての生産実態調査等報告ということで、資料の1-1から1-6までが、その関連の資料となっております。クリップでとめておりますのでごらんください。

資料2が「乾めん類品質表示基準」「めん類等用つゆ品質表示基準」「チルドぎょうざ類品質表示基準」「うなぎ加工品品質表示基準」の改正についてということで、こちらもクリップとめをしております。

資料2-1から枝番で4番までが関連の資料となっております。

資料3として、食品の期限表示に関する御意見募集結果についてということで、資料3-1から3番まで枝番の資料をお付けしております。

随時、この順番に従って御説明していきますので、資料の不足がございましたら申しただければと思います。

それでは、部会長、よろしく願います。

○田島部会長 ありがとうございます。それでは、まず、本日の議題に入る前に、遺伝子組換えパパイヤ及びパパイヤ加工品の表示義務化について、前回の第2回の会合にて出されました御意見、御質問に関しての取扱いについて御説明申し上げます。

遺伝子組換えパパイヤ及びパパイヤ加工品につきましては、パパイヤ加工品に関わる遺伝子検出可能性の検証状況及び、山浦委員より御質問がございました、GUS試験の内容については、今後、パブコメ、WTO通報が終わったところで、再度審議する予定にしておりますので、その際に、消費者庁よりまとめて御報告させていただきます。

なお、チルドハンバーグステーキ及びチルドミートボール品質表示基準の一部改正、遺伝子組換えパパイヤ及びパパイヤ加工品の表示義務化についての今後の審議等の日程については、いまだ明確に

定まっております。今後、見通しがはっきりしたところで、消費者庁より随時御報告いただきたいと思います。

《 2. 原料原産地表示についての生産実態調査等報告について 》

○田島部会長 それでは、本日の議題に入ります。

本日は、昆布巻き等の「原料原産地表示についての生産実態調査報告」及び「乾めん類品質表示基準」、「めん類等用つゆ品質表示基準」、「チルドぎょうざ類品質表示基準」、「うなぎ加工品品質表示基準」の改正について議題として取り上げたいと思います。

昆布巻き等の「原料原産地表示についての生産実態調査報告」については、本年3月に消費者庁で実施しました原料原産地表示に関する意見交換会を踏まえ、原料原産地の表示を義務化すべきとの意見が多かった品目を中心に、今後、消費者庁からの加工食品品質表示基準の改正諮問が予定されております。

また、乾めん類を含め、4つの個別の品質表示基準の改正については、消費者庁として他の品質表示基準との整合性を取るための形式的な修正などの諮問を考えられているとのこと。

それでは、まず、議事次第の2の昆布巻き等の「原料原産地表示についての生産実態調査報告」について議論を行いたいと思います。

消費者庁の相本食品表示課長から御説明をお願いいたします。

○相本食品表示課長 お手元の資料1に即しまして、御説明を申し上げます。

「原料原産地表示についての生産実態調査等報告」でございます。

消費者庁におきましては、原料原産地表示の着実な拡大に向けまして、本年3月29日に消費者、事業者などの御参加を得まして、原料原産地表示に関する意見交換会を実施いたしました。

この意見交換会、それから、これに先立ち意見の募集を行い、個別の品目につきまして、御意見の多かったものにつき、流通状況の調査、現地生産実態の調査などを行ったところでございます。

今後でございますけれども、更にこのような品目についての調査を進め、原料原産地表示の義務化の可否を検討し、準備の整った品目から順次品質表示基準の改正案を添えて消費者委員会に諮問し、御議論をいただくことを予定しております。

資料1-1でございます。原料原産地表示の拡大につきましては、JAS法に基づきまして、平成13年から個別の品目ごとに順次対応してきたところでございます。

平成13年から8品目の原産地表示を義務づけ、平成18年10月には、20食品群にその義務づけ対象を拡大し、昨年10月に更に緑茶飲料と、あげ落花生が追加されたところでございます。

この加工食品の原料原産地表示の拡大については、消費者庁発足以前、厚生労働省と農林水産省の共催による食品の表示に関する共同会議において検討を行ってきたところでございます。

昨年8月に、この表の右側の欄でございますけれども、報告書がまとめられまして、加工食品の原料原産地表示を拡大するに当たっての論点として3点が挙げられております。

1点目が、頻繁な原材料表示の切替え。加工食品を生産する際に、国産又は外国産の原料を使用す

る。その際に、原材料の原産地が変わった場合に、それに応じて表示を変える必要がある。それが頻繁に行われる場合の切替えに、どのように対応するかということでございます。

それから、第2点目といたしまして、表示する一括表示欄の物理的スペースが限られている中で、すべての原産国を表示するためにどうしたらいいのかという課題が挙げられております。

更に3点目といたしまして、輸入中間加工品を輸入する際に、その原料の原産地の情報がわからないということが予想されますので、そういった場合に表示としては、どのような表示をすべきかといったことが課題として挙げられているところでございます。

消費者庁といたしましては、このような問題も含め、今後、義務表示の着実な拡大に向けて、情報の収集分析を行っており、3月29日には意見交換会を実施したところでございます。

また、本年3月には消費者基本計画、それから食料・農業・農村基本計画が閣議決定され、その中におきましても、加工食品の原材料の原産地表示の義務づけの拡大が明記されているところでございます。

今後の原料原産地表示の拡大の手順でございますけれども、本日、生産実態調査などの状況につき、御報告をさせていただきまして、本年秋以降、準備の整った品目から品質表示基準の改正案を添えて、消費者委員会に諮問させていただき、食品表示部会において御審議をいただきたいと考えてございます。

その後、適当であるという御判断があったものにつきましては、農林水産省との協議、それからWTO通報、パブリックコメント等の手続を踏まえて、新たな表示基準として策定していく予定とされているところでございます。

続きまして、個別の品目についての生産流通実態の調査の概要につきまして、御説明いたします。

まず、昆布巻きの流通状況、資料の1-2でございます。

1ページ目でございます。昆布巻きに関しましては、国内に流通する昆布巻きが約5,270トン程度と推定されておりまして、そのうちの約4割が中国産が占めております。

価格でございますけれども、国内産の乾燥昆布の価格は、1kg当たり約1,200円ですけれども、中国産の昆布に比べて、大体2倍から3倍程度の価格で流通しております。

中国から輸入されるものにつきましては、昆布巻きの半加工品の状態で輸入されており、にしん調整品などの形で輸入され、国内で調理・味付けされて製品となるものが多いということでもあります。

量については、業界の推定でございますけれども、中国産の昆布巻きが2,000トン、また、別途中国産の乾燥昆布の形で1,755トンの輸入があるということでございます。

国内の生産量につきましては、3,270トン、それから中国からの輸入量2,000トンを加えまして、5,270トン程度が国内で流通していると推定しております。

1枚めくっていただきまして、国内の乾燥昆布の製造過程でございます。これは、北海道の昆布の採取でございますけれども、まず、昆布を採取いたしまして、これを移動し、天日で乾燥させるという工程を取ってまいります。

その後、切断、選別いたしまして、箱詰めして出荷という形で乾燥昆布が生産されるということになってございます。

3 ページ、にしん入りの昆布巻きの生産の例ですが、まず、昆布巻きの形に成形するために、水で戻した昆布の上にしんあるいはその他の魚介類を載せる。昆布をにしんで巻いて、更に干びようで縛るということになってございます。

干びようで縛った昆布巻きにつきましては、2 番のところでございますけれども、網の中に入れて、味付けあるいは加熱調理という工程を経て袋に入れてパッケージにして完成することになります。

これにつきましては、国内の製造の事例でございますけれども、中国から輸入されるものにつきましては、この紙の右上の写真でございますけれども、このような干びようで縛った形で、中国でも冷凍保管されて、このような形で日本に輸出されております。このような半製品につきましては、国内で味付けあるいは加熱調理をいたしまして、昆布巻きとして出荷されるという実態にあります。

それから、表示の事例でございますけれども、資料の 6 ページをごらんください。

これは、国内で流通する昆布巻きの表示の例です。これにつきましては、釧路産、国産の昆布を使ったほたて昆布巻きの例で、原材料の原産地表示として、釧路産であることが明記されている事例でございます。

その右側ですけれども、これは佃煮の例ですが、昆布あるいは干びようの原産地が中国、それから中のさけにつきましては、日本ということで、原料の原産地が中国であることが表示されている例でございます。

左の下です。これも昆布巻きも表示の例ですけれども、これにつきましては、原産地の表示がないので、昆布がどこでつくられたものかわからないという事例です。

続きまして、黒糖等の流通状況、資料 1－3 に基づいて御説明いたします。1－3 の 1 ページ目です。

黒糖等につきましては、国内に流通する黒糖が約 3 万 5,000 トンあって、そのうち約 3 割が輸入の黒糖が占めているという状況です。

主な輸入先といたしましては、中国から 4,300 トン、タイから 3,800 トンなどとなっております。

価格に関しましては、国内黒糖が大体 1 kg 当たり 300 円程度、輸入黒糖の 110 円程度の価格と比べまして、約 3 倍程度の価格差の開きがあるということになっております。

国産の黒糖につきましては、沖縄産が大部分を占めておりまして、約 8,000 トン、続きまして、鹿児島、奄美で生産される黒糖が約 800 トンとなっております。

黒糖以外の含みつ糖、粗糖、糖蜜または黒糖を混合したものとして、約 1 万 5,000 トン程度の含みつ糖が国内で流通しております。

価格については、1 kg 当たり 150 円程度と、国産の黒糖の約半値程度になっております。

量といたしましては、黒糖以外の含みつ糖の方がむしろ国産の黒糖よりも多量が流通しているという状況です。

2 ページ目です。黒糖などの製造工程です。

黒糖につきましては、さとうきびを収穫し、これを圧搾・搾汁して、加熱し、不純物等を沈殿させて、濃縮、冷却し、成形して、黒糖が生産されるということでございます。

この黒糖を使用し、または黒糖を使用せずに、粗糖あるいは糖蜜を混合いたしまして、粗糖、糖蜜、

黒糖を混合した黒糖以外の含みつ糖あるいは黒糖を含まない粗糖、糖蜜を混合した含みつ糖が同じく国内で生産され、流通しているところです。

1枚めくっていただきまして、主な黒糖製造工場の分布です。

国内の主な黒糖製造工場は64工場あり、鹿児島県の南西諸島、それから沖縄県に集中しております。沖縄県が7工場、それから奄美大島等、鹿児島県の南西諸島が57工場となっております。工場の数自体は、鹿児島の方が多いのですが、生産量につきましては、沖縄の方が多いいということ、鹿児島の方は、1工場当たりの生産量が小さいということになります。

6ページ目です。黒糖製品の表示の事例です。資料の右側ですが、右側の資料の一番上、加工黒糖の例です。

これにつきましては、原材料、粗糖、糖蜜、黒糖等の原材料が沖縄産ということが明記されている表示の例です。

その下、同じく黒砂糖の例ですが、これにつきましては、さとうきびあるいは原料等の原産地が奄美諸島であるということが明記されている例です。

その下の黒糖の加工食品の表示の例ですが、これにつきましては、原材料の原産地の表示がなされていないという例です。

続きまして、資料1-4に基づき、果実飲料の流通状況について御説明いたします。

資料の2ページ目、果汁につきましては、国内に流通する果汁が約40万トンあって、そのうち約90%を輸入果汁が占めているという状況です。

国産果汁価格は、輸入果汁価格の大体2倍～3倍程度、輸入果汁の場合は、多くが濃縮状態で貯蔵・運搬され、国内で水で薄め、希釈して、調合を経て、果汁飲料として製品となるというのが一般的な生産の状況です。

平成21年の輸入果汁の量につきましては、資料の真ん中の左側ですが、りんご、オレンジ、パイナップル、ぶどう等で、主な輸出国といたしましては、りんごは中国やオーストラリア、オレンジがブラジルやメキシコ、パイナップルは、タイ、それからフィリピン、ぶどうはアルゼンチンやアメリカといったところから多く輸入されているところです。

資料の一番下のグラフです。果汁別の輸入量と国内生産量の割合ですが、りんごに関しては、国内の生産量が22.7%、それからみかん・オレンジ、これは国内で生産される温州みかん、それから輸入されるオレンジの果汁の量を合算したものです、みかん・オレンジとして計算いたしますと、8%が国内生産ということになります。

パイナップル、ぶどう等につきましては、ほぼ98%程度が輸入であり、全体的には8%が国内生産、残りが輸入という流通状況になっております。

3ページ目です。果実飲料の生産状況です。果実飲料につきましては、果汁の割合によって規格が分かれており、100%のものが果実ジュース、それから果汁入り飲料につきましては50%以上、それから果汁の割合が50%未満で統計を分けております。

100%である果実ジュースにつきましては、全体の42%程度、それから50%以上の果汁入り飲料が8.4%、50%未満の果汁入り飲料が約40%という生産状況になっております。

果実の種類別の需要量につきましては、全体の統計がございませんので、農林水産省が行っております J A S の格付けが行われている果実飲料に限った統計数字ですが、その下にりんご、それからみかん・オレンジ、パイナップル、ぶどう別の果汁飲料の種類ごとの数字を示しております。

4 ページ目は、果実ジュース製造工程の説明であり、国内あるいは外国で原料を搾汁して、ストレートの形で調合する、あるいは一たん貯蔵・運搬のために濃縮し、それを水で希釈して調合し、殺菌、充填を経て出荷されるという工程をたどっております。

6 ページです。主要な果実の輸出国、それから輸入量について、りんご、オレンジ、パイナップル、それからぶどうで、果汁につきましては、ストレートの形で輸入されるものと、一たん濃縮されて輸入されるものがありますので、それぞれ国別の輸出国、1 位～5 位までの順位と数量を掲げております。

なお、下に注書きで書いておりますけれども、これは、果汁の形で輸出される輸出国の数字であり輸出国が別の国から原料を輸入して、あるいは原料の果汁を輸入して、混合して再輸出することもありますので、原料原産地の表示を検討するに当たっては、原料の果汁の原産地と原料となる果実の原産地を分けて考える必要があるということになります。

10 ページ、果汁飲料の表示の例です。写真の左側は、国産、青森産のりんごを使用したりんごジュースの例です。原材料名のりんごの後に青森県産という表示が行われております。

写真の右側は、原料の原産地表示がない事例であり、原材料名につきましては、りんごとだけ書かれており原産地については不明となっております。

かつお削りぶし・かつおぶしの流通状況です。資料 1－5 です。

かつおぶし、かつお削りぶしに関しましては、これまで御説明した品目とは異なりまして、これは J A S 法に基づく品質表示基準において、原料原産地の表示が既に義務づけられているところです。

かつおぶしについては、一般的な製造工程として、原料のかつおを煮熟し、このものをなまりぶしと言います。それを更にくん乾作業という形で水分を蒸発させて、荒ぶしという形に加工し、更にかつおぶしの一部につきましては、カビ付けという工程を経て製造されております。

現行の原料原産地の表示のルールにおきましては、かつおぶしの原産国につきましては、くん乾をした荒ぶしにつきましては、そのくん乾を行った国、それからカビ付けを行った枯れぶしにつきましては、カビ付けをした国とされているところでございますが、他方、先日の意見交換会の場におきましては、原料の原産地として表示する国としては、例えば煮熟を行ったなまりぶしを行った国とすべきではないか等の御意見もあり、どのような場所をかつおぶしあるいはかつおぶしの原産国として表示すべきかということについての検討が必要ということでした。

3 ページ目でございますけれども、かつおぶしの生産量、それから輸入量です。かつおぶしの国内生産量は近年 4 万トン前後で推移しており、全体の 97% が鹿児島それから静岡の両県で生産されております。

生産されたかつおぶしに関しましては、全国の二次加工メーカーに出荷され、削りぶし、風味調味料、めんつゆなどの加工原料として用いられているところです。

かつおぶしの輸入量につきましては、大体国内生産量の 1～2 割程度が輸入されているという状況

です。

4 ページ目、かつお削りぶしの表示、これにつきましては、原産地の表示が義務づけられておりますので、かつお削りぶしに関しましては、かつおのふし（国産）ということになってございます。

その下、かつおかれぶしの削りぶしです。これにつきましては、表示は任意ですけれども、これは任意表示として鹿児島県というのが表示されている事例です。

続きまして、食用植物油の流通状況、資料 1－6 です。

資料の 2 ページ目ですが、植物油の原材料の農産物、それからその産地について表にまとめております。

植物油に関しましては、ここに掲げられているような産地で、主にその原材料が生産されているところであり、このうち、緑で国名を表示しているものが、日本へ植物油またはその植物の原料を供給している国でございます。

これらの植物のうち、国産の原材料を主に使っているのは、米油あるいは米ぬか油であり、これにつきましては、国産の割合が大きいということになっておりますが、ほかの植物に関しましては、ほぼ全量に近い量を原材料が外国からの輸入に頼っているというところ です。

3 ページ目です。日本への植物油の供給状況について、日本への植物油の供給に関しては、搾った油を輸入するもの、それから油の原料となる原料の種子等を輸入して、国内で搾るものがありますけれども、いずれにしても、このような形で外国から植物油の原料または油を輸入しているということです。

この表の下に注記しております。これらのうち、国産の原料に頼っている割合ですけれども、国内産の原料から生産された原油につきましては、大豆が 52 トン、なたねが 386 トン、米ぬかが約 6 万 1,000 トンとなっております。割合を計算いたしますと、大豆は 0.00%、なたねが 0.04%、米ぬかが 100% となっております。

したがって、米ぬか以外の油に関しましては、ほぼ全量が外国からの輸入に頼っているという状況です。

4 ページ目は、植物油の生産の工程の説明、植物の製造につきましては、2 つの独立した工程になっております。

一次加工といたしましては、油糧種子を圧搾・抽出し、これを粗油という形で一たん保管、流通させるということです。

二次加工といたしまして、この粗油を生成し、最終的な生成油あるいはサラダ油という形で流通するというのが一般です。

それから、机上配付資料として、食用植物油の表示例をお付けしております。これは、個別の製品のメーカーがわかるような形の写真ですので、机上配付という形にさせていただいておりますが、写真の左側につきましては、一般的な食用油の表示ということで、原材料名は食用大豆油、食用なたね油ということで、原産地の表示がなされていない事例です。

右側は、これは一括表示欄には原産地は書かれていないんですけれども、表のラベルで国産のなたね油を使っているということが表示されている事例です。

冒頭申し上げましたとおり、消費者庁といたしましては、現在、このような品目について原料原産地の表示の検討を進めているところでございます。その準備が整ったものについては、本年秋以降、表示基準案として諮問させていただくこととしております。

○田島部会長 ありがとうございます。ただいまの御説明、昆布巻き等の「原料原産地についての生産実態調査等報告」につきまして、御質問あるいは御意見等ございましたら、よろしくお願ひします。

どうぞ、森委員。

○森委員 この加工食品の原料原産地の表示については、先日の説明会でもかなりいろいろな意見があったと思います。

そのときに、主立った論点は、入口のところで、加工食品を拡大するための条件というか、定義というか、この事についてしっかり議論していただきたいという話があったと思うんです。

ここの1ページ目にあります2つの話、原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品として品質に大きく反映されると、一般に認識されている品目なのかという事と、製品の原料のうち、単一の農畜水産物の重量の割合が50%以上だとの事、この2つの定義に当てはめて、この品目を拡大していこうというのが食品の表示に関する共同会議の結論だったと思います。

この原則に従って、今回の品目が、本当にこの定義に当てはまるのかというところから議論を進めていただきたいと思っております。

特に食品業者さんから、今回の説明会の中でも、この部分、例えば食用油とか、果実飲料のところは、これに合致しないのではないかというところが、かなり強く意見として出ていたんだろうと思います。ですから、議論のきっかけとしては、そこから議論していただきたいと思います。

○田島部会長 鬼武委員、どうぞ。

○鬼武委員 私もちよっと個別の議論に入る前に、やはり前提となるところを確認した方がいいと思っています。

と言いますのは、以前の農水省と厚労省の食品の表示に関する共同会議でも、原料原産地の拡大については、かなりの時間と労力を割いてやってきました。その共同会議の中間的なとりまとめを受けて、消費者庁が、この方針でまず行くのかどうかというのを、部会全体で確認をしておかないといけないと考えます。一義的に何の目的で拡大していくかということになると、私も難しいのではないかと思います。更に3月に開催された原料原産地表示に関する意見交換会のなかで、特に総論のところでも、やはり大きく意見は半分に分かれていたと思っています。やはり賛成派の人と反対派の人がいたということで、そういう点からすると、本日幾つかの品目について、個別に御説明いただきましたけれども、前提として、消費者庁にもう一回お聞きしたいのですが、原料原産地表示の拡大の目的は何かということを確認した上で、個別の議論に入っていく方が、スムーズに行くのではないかと思います。

森委員の意見と少し似たようなところがありますが、よろしく御検討ください。

○田島部会長 関連して、青柳委員、どうぞ。

○青柳委員 意見の繰り返しになるとは思いますけれども、やはり加工食品の中で、原料原産地が必要

な要件ということで、2つ明記されているわけです。加工度の低いものということと、50%。

これを明記された理由というのは、農水省だと思いますけれども、作成したQ&Aの中に記載されておりまして、個別ごとの原料原産地表示を追加していく今までのやり方では、事業者と消費者にとってわかりづらい、こういう見解を踏まえて、こういうものを必要な要件としたと書いてございます。

したがって、個別に入るとということよりも、全体として、まず、これらの商品が、この要件を満たすのか、あるいは著しくこれにずれているということであれば、これはやはり元に戻って、情報の受け手である消費者にとって非常にわかりづらくなると。それとともに、他の商品との整合性を一体どう取るのかという問題が出てくると思います。

したがって、拡大するのであれば、拡大するという方針は理解をしておるんですが、慎重に進めるとともに、もし、必要であれば、最初に定義をした要件というところの部分も加えて再度整理をしなければいけないのではないかと考えています。

以上です。

○田島部会長 どうぞ、山浦委員。

○山浦委員 この表示、原産地表示の考え方につきましては、消費者団体としては、拡大する方向こそ望ましいと考えております。

先日の意見交換会の場でも、いろいろ議論が出ておりましたけれども、今後、表示ルールの中に、トレーサビリティの仕組みというものを拡大していくということが考えられまして、特に加工食品におきましても、その原料の調達方法というものがわかるような仕組みが、今後拡大される可能性がありますし、それから何と言いましても、消費者にとりましては、選択権の確保ということを非常に重要視しておりますので、加工になってしまってもわからないから表示の義務がないということではなく、それがわかるような仕組みこそ求められるべきではないかと思っておりますので、そういう要請に基づいたルールづくりということが必要かと思っております。

○田島部会長 ありがとうございます。山本委員、どうぞ。

○山本委員 何人かの委員の方もおっしゃっていましたが、これまでの共同会議の中で、長い時間をかけて議論されて、今の形があると。

それで、ちょうど消費庁ができる前の、昨年8月末に、報告書という形でまとめています。そこにも、要件の1と要件の2が、その実行の可能性も含めて、しっかりと踏まえるべきだという結論になって、これを消費庁は渡されているはずなんです。

加えて、第1回の食品表示部会で消費庁が作成した品質表示基準の見直しの計画といった中でも、要件1、要件2をきちんと守る、それを十分に踏まえるということでもまとめてある報告書を、それをしっかりと踏まえて見直しを行うというふうになっておりますし、その辺については、しっかりと押さえた上で検討を進めていただきたいと思います。

以上です。

○田島部会長 ありがとうございます。宗林委員、どうぞ。

○宗林委員 同じような意見でもあるんですが、今の2つの要件は、私も十分承知をしているつもりです。

これを承知した上で、今回出てきたものが、一体どれだけの候補があって、どうしてこれが出てきたのか、最初昆布巻きから出てきた理由と、要件に合致している旨の説明等を少し説明していただきたいというのが1点。

それから、今、意見交換会のお話がありましたけれども、簡単で結構ですが、反対、賛成という両論あったというお話しでしたが、これから先どういうふうにするのかということ議論に入る前に御意見を紹介いただきたいと思います。

○田島部会長 ほかにございますか。では、ないようでしたら、一段落したので、消費庁から御返答をお願いいたします。

○相本食品表示課長 原料原産地表示の対象品目の考え方について大元となっておりますのは、平成15年にとりまとめられた加工食品の原料原産地表示に関する今後の方向の報告書というのがベースになっておりまして、この中では、加工食品の原料原産地表示の目的としては、消費者の適切な選択に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。

JAS法の目的である消費者の商品の選択ということが一番の目的にするということであると考えております。

このような目的の下に、2つの選定要件、1つは、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という品目の中から、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%以上あるものについて選定していくということです。

この要件ですけれども、もう少し具体的に解釈していけば、まず、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品であることとか、原材料によって原料の品質に違いが見られ、価格を含めた商品の差別化がされている。

原料の調達先が海外も含めて多様であることなどの要素を総合的に勘案して検討するということが示されているところです。

消費庁といたしましても、このような考え方をベースに、具体的な品目の選定と検討を進めていきたいと考えております。

この5品目ですけれども、本年の3月に原料原産地表示の検討、意見交換会を行った際に、多くの御意見をいただきましたが、総論的には、原料原産地表示を着実に拡大してほしいという御意見。

それから、表示をする立場から、その表示の負担等あるいはその必要性等を考えて、慎重に対応してもらいたいというような御意見がございました。

各論といたしましては、本日、御説明した5品目につきまして、意見交換会の場で御意見がありその5品目すべてについて調査を行ったということでございます。

○田島部会長 回答になっていたんでしょうか。御意見を出した先生方、ただいまの御説明で納得いたしましたか。

まず、鬼武委員、どうぞ。

○鬼武委員 意見交換会のとき、この5品目については、多分やってほしいという意見と、事業者なり団体として非常に難しいということで、かなり意見が対立していた記憶があります。たしか食用油および果汁の2品目は意見が分かれています。したがって、それをいきなり議論のテーブルに乗せ

るにしても、事業者の間にも原料原産地表示の実質可能性について様々な対応があるでしょうし、いきなり今回議題に乗せられても困るし、意見交換会で事業者から十分に意見をヒアリングしたというふうにはならないと思います。

○田島部会長 ただいまの意見に対しまして、事業者の方、何か御発言はございますか。

立石委員、どうぞ。

○立石委員 要件1と要件2に関してですが、これは、私ども生産者団体の立場といたしましては、ずっと見直すべきだという主張をさせていただいています。これは、共同会議のときからそうであります。

JAS法の適正な品質表示というのが、一般消費者の選択に資し、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という部分を考えるべきで、いわゆる消費者の需要に即した農業生産の振興という点を見た場合に、今、ここに挙がってきている5品目は、これは生産者の方の立場から申し上げますと、需要に即した一般消費者の選択に資するという点で、やはりこれまでの表示のあり方に手落ちがあるのではないかとということで求めているわけです。

ですから、そもそもこの要件1と要件2というものが、説得性に乏しく見直しが必要ではないかということは、3月29日の意見交換会の場でも申し上げました。その点については、是非とも見直しを検討していただきたいと思っております。

○田島部会長 でも、いきなり見直すという議論は、ここではできかねますね。議題に挙がっていませんのでね。

ほかに御意見は、ございますでしょうか。

山根委員、どうぞ。

○山根委員 私どもとしましては、原則としてすべての加工食品に表示の義務化を求めているところでございますが、ただ、現状を考えまして、可能なところから、今、挙がっております報告書で確認されています、こういったところを確認した上で、加工の程度の低い、あと、身近な商品、私たちが早く義務化をしてほしいと願っている商品のところから進めていただきたいと強く思っています。

今、ここから振り出しに戻って議論をしますと、また、一歩も進まなくなりますので、できるところから踏み込んでいただければと思います。

○田島部会長 ありがとうございます。消費者側からの目線でいけば、当然の御主張だと思います。

どうぞ、青柳委員。

○青柳委員 今、消費者の目線ということでお話があったわけですが、果たして消費者の目線で、本当にどんどん拡大することが、消費者にとっていいのかどうかということで、1ついい面もあると思いますが、逆に悪い面ということで、ちょっとお話をさせていただこうかなと思います。これは、私の意見でございますが、3点ほどお話をさせていただきたいと思います。

1つは、原料原産地を表示するための管理体制。これが実際に、大手はともかくとして、中小企業まで含めて実現可能かどうかということを考えると、実際に、なかなかそうもいかないという部分があった場合、どうしてもあいまいな管理になって、あいまいな表示、または不適正な表示、そうなること、結局は、消費者に対して非常に御迷惑をかける、損害を与えるという面も考えられる。

2点目ですが、適正な表示をするということについては、どうしても管理コストがかかります。

管理コストが、生産流通の段階で、全部吸収できればよろしいんですが、できなければ、消費者の販売価格に転嫁をされるということが出てきます。そうしたときに、果たしてこれが本当に消費者の御負担になるということでもいいのかどうか、そういうところがございます。

3つ目ですが、表示スペースの問題があります。表示スペース、どんどん表示が増えるということは、当然スペースが伴います。今、非常に表示がわかりにくいという御意見の中で、消費者の方から要望があるのは、表示に対しての字の大きさをもう少し大きくしてほしいという御意見が非常に多くございます。

そのときに、表示の内容をどんどん複雑化した場合、果たして、それが耐えられるかどうか。勿論、それは字を小さくすれば、それだけ消費者の方は読みにくくなるというデメリットの部分も非常にあると思うんです。ですから、そこら辺のバランスをよく考えながら慎重に進めていかないと、かえって消費者にとって、果たしていい面ばかりだろうかということになるかと思っておりますので、やはり慎重に進めるべきだろうと思います。

○田島部会長 ありがとうございます。生産者側からいえば、当然の御意見だと思います。それと、どういうふうに折り合っていくかというのが、この部会の使命だと思っております。

どうぞ。

○森委員 加工食品の原料原産地に関して、拡大をするということに関して、私はかなり慎重という立場です。

素材に近い、生鮮に近いものに関しては拡大をするということは、あってもしかるべきだなと思うんです。しかりながら消費者の方々が、本当に加工食品に対して、原産地の表示を求めているのだろうかという疑問があります。

私どもの冷凍食品の例でいうと、それほど、高度に製造された、加工された製品に対して、消費者の方々が細かい原材料について、それは多分求めていないし、そういう声も余りないんです。あるのは、特定の国に対して、ここのものが入っているかどうかという御意見がほとんどで、例えばこのものについてどこなのか、どうなのかという問い合わせはほとんどないというのが実態なんだろうと思うんです。

ましてや、加工食品そのものが、そういうようなつくり方をしているわけです。例えば産地が変わっても同じような品質を維持する、そういうものを保つというようなつくり方をしているわけです。それで、加工技術というものが生まれてきているんだろうと思うんです。

ですから、それによって、消費者の方々が本当に知りたいんだろうかということと、加工食品として、そこまでのことが求められているんだろうかということは、私自身は疑問だと思っております。

○田島部会長 宗林委員、どうぞ。

○宗林委員 消費者としては、一定の加工食品に対しても原料原産地表示がされることはありがたいことだと思う側面が勿論あると思っております。

ただ、今回も候補となった経緯が非常にわかりにくくて、例えば先ほどもありましたけれども、追加すべきと意見の多かった品目というような御説明でしたけれども、この5品目は、本当に消費者が

望んでいらっしゃるのか。私は、食べる頻度が高くてとか、消費者が本当に求めているものという、加工食品で原産地表示を求めている品目がきちんと調査をされていくということであればいいと思うんですが、果たして、そういった経過を踏んでこれが出てきたのかどうかということに少し疑問があります。

例えば最初の昆布巻きの例ですけれども、ではホタテ昆布巻きとあって、では、ホタテはしなくてもいいのかということで、普通の消費者ですと、ホタテが名称の頭に来た場合、ホタテにしなくて、昆布だけにどうしてこれをかけるのかというようなことが来るだろうと思うんです。

それが、重量として 50%を超えているかどうか、この場面ではちょっとわかりにくいということもありまして、なぜ、こういった品目がピンポイントで候補となっているのか。非常によく頻度よく使っていて、重量割合がかなり多いものもありますので、やはりもう一度いろいろ今までの要件を踏まえた上で、どんなことでこうなったのかということの御説明をきちんといただくか、あるいはここでこれから先必要とされる原産地表示を決めていくものを検討するなりという場があった方がいいんじゃないかと思いますが、ほかの先生方の意見も聞かせていただきたいと思います。

○田島部会長 ありがとうございます。海老澤委員、どうぞ。

○海老澤委員 自分は、今までずっとアレルギー物質を含む食品表示というのに関わってきて、厚労省と農水省の共同会議から、その後、消費庁というのができてから、どういうふうに、今までやってきたことを引き継いでいくかということに関して、今、取り組もうとしています。やはり以前に調査研究の報告書とか、エビデンスとか、いろんなものに基づいて議論されてきたことを消費庁というところに代わったときに、どうやって制度の継続性を持たせつつ、きちんと消費者の方の意見を取り入れていくかということがすごく重要だと思うんです。

アレルギー物質の食品表示でも、今まで調査研究報告書の中で議論されてきた優先順位があるわけですが、“あるとき突然違う品目がどうですか？”と、自分のところに投げかけられてきて、(最近そういうこともあったので) 声の大きい人だけの意見が反映されて、ちゃんとした調査とかエビデンスとかに基づかないで、何となく進んでいくというやり方というのは、自分自身としては、ちょっと納得できないと思います。

○田島部会長 ありがとうございます。山浦委員、どうぞ。

○山浦委員 先ほど2名の事業者の方からの御意見がありましたけれども、それに対して消費者としてどう考えるかということですが、食品産業で、小メーカーが多いというお話でしたけれども、やはり大きいメーカーさんもいらっしゃるわけですし、これはやはり体制としてしっかりとこういったルールづくりをするということが、まず、前提だと思うんです。

それに対して、もし、できないような場合があれば、それはまた別の観点から考えるというようなことも必要ではないかと思えます。

そして、管理コストがかかるという御意見もございましたけれども、事業者さんは、やはりどこから仕入れているかということは、相手の企業との契約に基づいた原材料の調達をされているわけですから、これはやはりしっかり管理されているはずなんです。ですから、そのデータがわかるような仕組みをつくれれば、それほどコストはかからないで、できるのではないかと思います。

それから、表示スペースの問題についてどうかということをお話しされましたけれども、これはラベルに書くだけではなくて、別の方法で表示をするということもありますから、これは工夫をして消費者が知りたい情報がわかるような仕組みをみんなで考えるということが必要ではないかと思いません。

それから、消費者が求めているかということですが、やはりいろいろ話題になります。さまざまなトピックごとに、本当にこの原材料はどこの国の製品なのか、その国においては、食品安全というものが確保されているのかということは、非常に消費者としては気になることですから、やはりどういった国の原材料であるかということを知ることは消費者にとっての知る権利ではないかと思えますので、やはりその方向で表示の拡大ということが、まず、なされるべきではないかと思えます。

○田島部会長 ありがとうございます。鬼武委員、どうぞ。

○鬼武委員 少し重なる部分もありますけれども、もう一度加工食品の原料原産地表示について、何点か意見を述べます。

やはり、まず、1点は、先ほども意見が出ましたけれども、農産品なり、原料に近い一次産品というものについては、原料による取れた場所、時期とかによって、品質に差異が明らかにあるでしょうし、そういうものについて認識していますから、これは義務化ということは、ある程度理解できます。

一方で、高度に加工処理を施したという加工食品は、別の言い方をすると、いろんな原材料を組み合わせて使って、原料というよりも、むしろ調味料、砂糖、油、添加物等いろいろな加工技術を駆使して一定の品質を保つように製造されています。ということは、それは一次原料に大きく左右されるものではない。ですから、そういうものにまで原料原産地表示を広げるということは、価格の検討も難しいでしょうし、表示の義務化をすることによって原材料の偽装を起す可能性も否定できません。二重、三重の手間をかけ、商品のコストにも一定影響をすることは、最終的に消費者にも不利益が被るということがあると思います。そういうことを前提に、1点目は議論していきたい。

繰り返しになりますけれども、高度の加工品というものは、品質にとって余り差がないようにつくられているわけですから、それをもって原料原産地を付ける意味というものをもう一度考えていかなければいけないというのが重要なポイントです。

2点目は、原料原産地表示は、農水省と厚労省の食品の表示に関する共同会議でも議論されましたが、「安全性の確保」ではないということ、パブリックコメントの回答でも明記していることです。

加工食品の原料原産地表示を広げていくということは、消費者にミスリードになる。それは何かというと、原料原産地イコール安全性を確保するものであると、ミスリードになりますから、この点もやはり表示をする上で義務化ということになると、やはり慎重に考えないといけないということです。

3点目です。これは消費庁の方々もコーデックス委員会などの国際会議に出席されているからよく御存じかと思いますが、今、国際的な表示の議論になっているのは、公衆衛生上もしくは健康を維持するための栄養問題であろうと考えます。食品への栄養成分のラベル表示を義務化ということで、更に議論されているのは例えば糖類の取り過ぎとか、塩分の取り過ぎということが問題になっていることが重要な点で、そういう観点からの栄養成分表示について検討することが重要と考えられます。

一方で、日本だけが原料原産地という、少し違った表示政策で進むというのが、国際的に見ても、おかしいと思います。以上、3点についての問題点を述べた上で、原料原産地を拡大することについては、もう一度慎重なる議論が必要だと思っています。

○田島部会長 ありがとうございます。山本委員、どうぞ。

○山本委員 メーカーが消費者のために情報提供、これは特に原料原産地でいいますと、既に農水省から、今、決まっている20食品群以外にも、加工食品の原料原産地については情報提供をできるだけするようにという推奨が出ていますね。それに従って、できるところはしているということであって、今回、例えば義務化ということになると、商品の外装に表示させるということだと、推奨に従ってきた取組みとはちょっと意味が違ってくるので、既にいろんなツールを使って、情報提供はできるところから順次しているという現実が、今あるということは確認しておきたいと思います。

もう一つ、表示ということを考えますと、どなたかおっしゃいましたけれども、やはりわかりやすさというのが前面に来ないと、かえってわかりにくくしてしまうようでは表示の意味がない。そういう意味では、わかりやすくするということは、何でも書けというわけではありませんので、消費者が何を求めているか、例えば原料原産地表示について何を求めているかということを考えて、原料原産地の表示をする。そうすると、やはりいろんな表示にいろんな理由があるんでしょうけれども、原料原産地表示について、やはりJAS法から考えてみますと、品質の差というものがあるから原料原産地を表示するという事なんです。

となると、品質の差が無いものにまで全部書くということは、消費者が求めているものをあえて書くとなって、かえってわかりにくくなるということにもなりますので、やはり品質の差があるということをしっかり押さえた上で、わかりやすく表示をしなくてはならず、原料原産地もそういう方向で考えるべきではないかと思っております。

○田島部会長 ありがとうございます。ほかにございますでしょうか。どうぞ。

○迫委員 いろいろな表示がされているわけなんですけれども、その中で、原料原産地表示の必要性というか、優先順位というものがあるのか、この辺のところ、明確に示されているようなデータがあるのかどうかというところを1点お聞きしたいと思っております。

生活習慣病の非常に多い時代の中で、また、アレルギーの問題もある中で、生命に直結するような表示、こういうものが最優先されるべきではないか。特に今回、5品目を見させていただいたとき、本当になぜこの品目が出てきているのかよくわからなかったというのが実態でございます。そういうの中で、この部分を義務づけしていくという方向性で考えていって、本当にいいんだろうか、そんなふうに疑問に思いました。

○田島部会長 ありがとうございます。どうぞ、立石委員。

○立石委員 まず、生産者の立場から申し上げますと、今回、挙げた品目は、すべて外国産との競争で、非常に厳しい状況に追い込まれているという実態があるということです。

やはり消費者の知りたい権利、どこの国でつくったか。それが外国産か、国産かということだけでも、もし、表示していただければ、このことによって、国産需要を喚起できると思いますか、明確に外国産と国産の違いというのを消費者が理解して購入していただけるということが生産者にとって

非常に有意義だということです。

ですから、必ずしも今、おっしゃられたようなコストがかかるというような点は、これは表示の仕方の手法の問題でありまして、少なくとも、第一義的にぱっと見て、これは国内産か外国産かという大括り表示だけでも、非常に大きな前進だと思っておりますので、そういった方法を、考えていただければと思います。

○田島部会長 ありがとうございます。ほかにございますか。どうぞ。

○中下委員 私が消費者の立場を代表しているかどうかというのは、なかなか皆さんもそうだと思いますけれども、言えないところかと思えますけれども、私自身の考え方で申し上げますと、やはり原料原産地表示をできるだけしていただきたいという立場でございます。

先ほど品質の差というのを、消費者は求めているのではないかというご意見がありました。勿論、品質の差もございませけれども、消費者が食品を選択をするときには、安全性の問題や、あるいは今おっしゃられた国産であるかどうかとか、あるいは地域の地場産であるかどうかとか、あるいは最近ではフードマイレージとかいう観点もあると思うんですね。そういう意味では、いろんな情報を得た上で総合的に判断して選んでいきたいというところがあると思います。これまでの経過については、私は詳しく存じ上げておりませんが、原料原産地表示を拡大していくべきだという流れになっているのであれば、もう少し広げて、消費者の先ほどどなたかがおっしゃいました消費者の知る権利としてできるだけ広げていくべきではないかと思えます。さまざまな選択肢の中に、品質もその1つですけれども、もっと総合的なものがあるのではないかと思えますので、これはできるだけ広げていく。

ただ、問題は、広げていくとしても、優先順位という問題があるかと思えますので、その優先順位を確認をし合っていくという作業が必要かと思えます。今回、唐突に5品目だけ出てきているんですけれども、先ほどどなたかの委員がおっしゃいましたけれども、もう少し、全体像があって、その中でどのような食品群からやっていくのかという方向性を確認し合った上で進めていった方が建設的な議論になるのかなと思っております。

○田島部会長 ありがとうございます。

手島委員、どうぞ。

○手島委員 私も鬼武委員のおっしゃったような原料に近い食品の表示につきましては、原産地表示、その可能性ということもあって、でき得るかと思うんですけれども、今回、5品目がなぜ挙がってきたかというか、状況がわからないというようなこともありますので、これが選ばれた理由、背景というのは、お示ししていただきたいと思えます。

○田島部会長 阿南委員、どうぞ。

○阿南委員 この5品目についてですが、今、立石さんがおっしゃったように、確かに輸入品との競争力が非常に弱い商品といたしますか、競争において厳しい商品だと思えます。

私は、特に砂糖についてはちょっと関わっているのですが、やはり沖縄地方などのサトウキビ生産というのは、国境措置としての意味合いもあり、十分に政府の支援があるべき産業だと思っておりますし、そこは何とか維持し、これからも、将来も続いていけるようにという思いは消費者としても持っています。

また、それらは、例えば〇〇の黒糖だとか、波照間島のきび砂糖だとか、そういう名前を付けながら販売されていて、結構、それを選択する消費者もいっぱいいるのです。

ですので、そういう取組みを促進するということが大事であって、わざわざ原料の輸入砂糖に、どこか外国の砂糖ですと表示することを義務化する必要はないと、私は思います。そんなことをしなくても、積極的にそういう振興策を取り、理解する消費者を広げていくということが重要ではないかと思えます。こうした考え方に立って、原料原産地表示をするかしないかを決めていく際には、要件というものを前提にして決めていくのを原則にすべきだと思っています。

以上でございます。

○田島部会長 どうぞ。

○森委員 私も、今の御意見に全く賛成でして、原料原産地の表示に関しては、義務化だけが1つのやり方ではなくて、当然強調の表示も認められているわけです。

今回の事例であったように、既に一部の商品では、これは例えば中国産または日本産だよということで、任意で表示する部分があるわけです。このものについては、当然強調して、国産だよという形でアピールしている商品だろうと思うんです。当然それをもって消費者の方は選ばれているという形なので、すべて義務化するというのではなくて、本当に生産振興だという形であれば、そういう方向もあってしかるべきだし、実際にそういうふうに行われていると私は思います。

○田島部会長 では、続いて山浦委員。

○山浦委員 ありがとうございます。先ほどから品質の差ということが1つのキーワードにもなっているかと思うんですけれども、私は、特に今回、食用植物油の問題についても問題になっておりますが、この中で、特にこの前の意見交換会でも遺伝子組換えの原材料はどうなのかという議論がありましたけれども、品質の差といった点において、いろいろ議論が分かれている現状があると思うんです。

一方で、これを食べたくないといった消費者から見れば、品質的にも安全性の面で問題があるんだという観点で考えておりますし、また、一方の意見としては、品質上は問題がないと、そして、また流通上もなかなかわかりにくくなっている、そういった議論があるわけです。

しかし、品質の差というものが一律に確定しているわけではなくて、例えば安全性の問題についても科学的な議論がまだ続いている最中ということを考えれば、やはり消費者が気になっているものについて、単なる品質の差がどうかという問題だけではなくて、それに加えて、やはり安全性の問題も含めた、これを選択できるかどうかということが非常にポイントになりますので、その点を含んで議論しなければいけないと考えます。

○田島部会長 ありがとうございます。山本委員、どうぞ。

○山本委員 外国産の安価な製品に押されているという話については、私も言おうと思って手を挙げた手前、森さんの話と同じなんですけれども、要は、特色のある原材料表示というのとどう差を付けるかということで、原料原産地表示の義務化でないといけないのかというところは、きちんとそこは理由を付ける必要があると思えます。ですので、先ほどから出ていますように品質の差という言葉だけではなくて、もともとの要件の中には、原産地に由来する原料の品質の差、ちょっと長いですがけれども、そういうふうになっていますので、今、山浦さんがおっしゃったように、GMの話とは別の話

でありまして、やはり原産地に由来する品質の差が最終の加工食品の中に出てくるかどうかというこの話ですので、そこは要件の1と2というのはしっかり押さえる必要がある。

なぜ、要件の1と2にこだわるかというのは、先ほど阿南委員がおっしゃったような理由と同じことだと思います。

○田島部会長 ありがとうございます。ここで、さまざまな意見が出ましたので、中間段階のとりまとめを日和佐部会長代理にお願いしたいと思っておりますので、お願いします。

○日和佐部会長代理 議論を進めていく上で、今までお出しいただきました御意見をちょっと整理させていただきます。

1つの意見にまとめるなどということはできません。それは皆さんがすで感じておられるとおりです。御存じのように、これはできないんですけれども、一応の整理です。

具体的な昆布巻き以下の原産地表示の議論に入る前に、原産地表示をどのように考えたらいいかということの前提を、やはりきちんと議論すべきであるという御意見の下に議論が始まったわけです。

そして、御議論は、大きく2つに分かれておりまして、1つは、原産地表示を拡大していくということと、もう一つは、慎重にやるべき、一切反対ではないけれども、慎重にやるべきである。

もう一つ、それに加えて、義務化ではなくても任意という形でもやれるのではないかという御意見も出されました。そして、義務化をして拡大していくことが望ましいという御意見の中には、知ることということは、消費者の権利であるし、どのような原材料を使って、どのようなところで生産されたものが加工食品に使われているのかということを知ることが消費者の知るという権利であり、なおかつそれが選択の権利につながっていくのだということと、それと同時に安全性ということもそこで判断ができるとおっしゃっていらっしゃいます。

これが、義務化して拡大をしていくべきだという方の御意見のすべてではないですが、大方そのようなことであろうかと思っております。

それから、慎重にという御意見の中では、高度の加工品になると、原料による差異というものは、ほとんど認められない。だから意味がないのではないかということ。

それから、原産地を表示することが安全性につながるということに関しては、それはミスリードとなること、これは国際的にもそういう考え方であるということ。

それから、やはり我が国の中だけで考えるのではなくて、国際基準に照らし合わせて考えるべき。

それと、表示というのは、わかりやすさが必要であるけれども、これ以上拡大をしていくと、表示する項目が非常に増えるわけです。そういうことで、かえって消費者にとってわかりにくくなるのではないかという御意見。

それと、拡大することによって、生産者のところでは管理コストと、それを維持していくためのコストがかかるので、それは消費者への価格ということで反映をせざるを得ないので、消費者にとって表示を義務、拡大していくことがすべてメリットになるというようには考えられないのではないかというような御意見が慎重に考えましょうということの大方であったのではないかと思います。

そうして、共通して出されていたことは、どうしてこの5品目がピックアップされたのか、その経過について知りたいということと、何からやっていくのかプライオリティーを示してほしいというこ

とと、それからこの5品目の中でも食用油と果汁というのが、意見が分かれていたはずだと、それはどのような考え方でクリアーして、今日、提案されているのかということが出ておりました。

したがいまして、消費庁の方からなぜこの5品目なのか、そして、この5品目が出されて、これをいろいろな御意見で議論が出ているわけですけれども、議論された結果は、どのような経過をたどるのか、この5品目は何が何でもやっていくということなのか、あるいは考え方を幾らか変えながらやっていくのか、いや、この5品目の中でも必要ないという判断がもしあれば、それは後回しにするのか、そのところがちょっと見えないんですね。ですから、その辺りを御説明いただきましょうか。

○田島部会長 部会長代理にとりまとめていただきまして、大体御納得いただけたと思っております。

ということで、この提案のありました5品目が、そもそも提案された経緯につきまして、消費者庁からもう一度御説明をいただきたいと思っております。特に食用植物油、果実飲料につきまして、御意見が分かれていたものをどういうふうに整理したのかということも含めて、御説明をもう一度お願いできますでしょうか。

○相本食品表示課長 原料原産地の表示の義務化の拡大について、冒頭に御説明申し上げましたとおり、本年3月に閣議決定された消費者基本計画、食料・農業・農村基本計画に明記されているように、政府の方針としてこの義務づけは着実に拡大していくこととされており、消費者庁としては、この方針に従って対象品目を拡大することを検討していくことを前提として考えてございます。

なぜこの5品目かということにつきましても、私どもとしてどのような食品にプライオリティーをつけて考えるべきかという観点から、今年の3月にパブリック・コメントを行い、その中で総論的な御意見もございましたけれども、個別の品目についての御意見があったこの5品目を、まず対象拡大の候補として検討するというところでピックアップしたところでございます。この5品目だけを選んだということではなく、意見交換会の場で御意見のあった品目をすべて選んだということでございます。

本日の御説明につきましては、この5品目に関しまして、私どもとして現在調査を行っている報告として、流通等の実態について御報告を申し上げたという整理でございますので、この5品目をすべて同時に一律に義務づけるという考え方ではなく、この5品目について、その実施が可能なもの、あるいは適当なものについては、今後義務づけを行っていくということを諮問させていただきたいということでございます。

その際に検討すべき論点といたしましては、まず、昨年の8月に出されました共同会議の場の課題、原料原産地の切り替え、スペースの制約、あるいは輸入中間加工品の対応が可能かどうかという観点からの検証が必要だろうということ。更に、そもそもこの原料原産地表示を拡大する品目を選定するに当たって、要件として掲げられてございます原産地に由来する原料の品質の差異でありますとか、あるいはその重量の割合といった観点から、義務づけを対象として選定できるかどうかという観点からの検討を今後行っていくということでございます。そのような検証を踏まえて、実現可能であると判断したのものについては、今後対象品目として諮問させていただくという進め方を考えております。

○田島部会長 ありがとうございます。

食用植物油と果実飲料につきましての御説明がなかったような気がします。

○相本食品表示課長 失礼しました。

3月の意見交換会の場でいただいた意見でございますが、食用植物油につきましては、まず、原料原産地については、今の段階でも容易にできると推察できる。

ごま油につきましては、原料の産地が20か国以上にわたる特定の国だけを選択して使用できる状況でない。原料原産地の厳格な表示は実行不可能な面があって、罰則も伴うものであるので、関連論ではなくて、実行確保の方法論を含めた議論が必要と考えるという御意見がございました。

果汁飲料につきましては、消費者が食品を選択する際には、包装表示が大きな情報源となっており、原料原産地に関する情報提供が求められてきており、こうした時代の要請、流れに即した対応をすべきであるという御意見。

国内農業の振興、地産・地消の推進や食料自給率の向上につながるという御意見。

我が国での果汁の摂取量の多い層は高齢者と若齢者層で、これらの層にとって嚙下しやすい果実飲料が重要な栄養供給源であり、今となれば製品価格が上昇し、これが経済的弱者層に大きな負担になるという御意見。

表示が義務化された場合に、意図せぬ間違いによる事故から、製品回収が発生することも予想され、中小企業においては、企業の存続が脅かされることとなるといった御意見がございました。

○田島部会長 ありがとうございます。ただいまの御説明につきまして、各委員は御納得いたしましたでしょうか。再度御質問等がございましたら、お願いいたします。

宗林委員、どうぞ。

○宗林委員 やはり原産地表示をするということの意味ですけれども、先ほど阿南委員とかもおっしゃいましたが、生産者の意向で輸入品との差別化をするためにということではなく、本来の原産地によって加工食品として品質差が大きく影響してくるということで、安全性の担保にはならないまでも、選択のときに必要とされる情報であるものということの原点に返って、その品質差が影響するという根拠というのはあるかどうか、原産地表示を必要とされるものとして、この委員会で改めて対象のものがあればしていくということでもいいのではないかと思います。

そういうものがあえてなければ、どこまでも原産地表示を拡大するという旗を振っているだけでやっていくということではなく、品質差に大きく影響するようなものがあれば、必要に応じてきちんと消費者の選択に資するものとしての表示として、この場の中で、検討をしていくということで挙げていけばいいと思います。

また、そのときに、一方ほかの委員からも出ましたけれども、ほかの栄養表示基準とか、表示項目がございますね。それとどちらを先に検討していくのかという話も、前提としてあるかもしれません。原産地表示については、私はそのように考えます。

○田島部会長 ありがとうございます。慎重論ですね。

ほかにごございますか。海老澤委員、どうぞ。

○海老澤委員 今の御説明からすると、原料原産地表示に関する意見交換会というのがすべて決めているような印象を受けたんですけれども、それに参加している消費者、事業者の方々が、きちんと今までのこういう加工食品の原料原産地表示の拡大ということに関して理解されて、議論がそこであったのかどうかとか、そういうことも非常に重要だと思うんですね。

その原料原産地表示に関する意見交換会というものは、自分はどこでどのように行われているか存じていないんですけども、その重みというか、位置づけという辺りに関して説明していただけたらと思います。

○田島部会長 消費者庁、お願いいたします。

○相本食品表示課長 意見交換会に先立ちまして、文書での意見の募集を行ったところでございます。したがって、この品目に対する御意見は意見交換会の場でもいただきましたけれども、それ以外にも文書、メール等による御意見ということで、200件以上の御意見をいただいているところでございます。

私どもといたしましては、この原料原産地を対象品目、あるいはその優先順位を検討するに当たって、広く国民の皆様から御意見をいただいて、その上で考えていきたいということから、3月にこのような意見募集の場と意見交換を実施する場を開催させていただいたところでございます。

○海老澤委員 そのときの意見としては、きちんとこういうことを認識しての議論があったわけですか。

○相本食品表示課長 私どもとしては、意見募集に当たって、この趣旨についてできるだけ御説明したと理解しております。そのような観点で御出席いただけたものと理解しております。

○田島部会長 青柳委員、どうぞ。

○青柳委員 ちょっと大づかみな話になりますけれども、食品の表示というのは、消費者に対する情報提供だと思っております。ですから、あくまでも受け手の主体は消費者。

となると、消費者が本当に知りたいニーズはどこにあるのか。それを提供するというのと、逆にどうしても消費者が知らなければならないこと。例えば衛生上の危害の問題として、どうしても知っておいてほしいということに尽きると思うんです。

それ以外のものは、いろいろな思惑があると思うんですが、それを表示の中で、しかもそれを義務化するということについては、いかがなものかと問題意識を持っております。

以上でございます。

○田島部会長 ありがとうございます。

山浦委員、どうぞ。

○山浦委員 基本的な義務化の考え方につきましては、やはり私も今年の3月の消費者基本計画の義務づけを着実に拡大するという方向性が望ましいと思っております。

といいますのは、やはりいろいろ議論が分かれて、まだまだこれについてはどうなんだといった不安が生じている事例がありまして、これについての実際の表示方法がまだまだ不十分なものが幾つかあるわけですね。したがって、これについて義務化をすることによって、これがしっかりと納得できるような制度ができるということで、是非その方向性で議論を進めるべきではないかと思っております。

この5品目については、とりあえずすべてやっていただくことが必要ではないかと思っております。

○田島部会長 今、山浦委員からは、5品目、次のステップにすべて進めるべきだという御発言がございましたけれども、ほかの委員はいかがでしょう。

森委員、どうぞ。

○森委員 資料の中で、先ほどの品質の差異という話の中で、食用油と果実飲料というのは最たるもので、ほとんど差がない。例えば原産地ごとに差をなくすような努力をメーカーとしてしている食品群ではないかと思っています。

それは、先ほどお話したように、ある一定の品質のレベルを維持するために、ここのものここのものを混ぜてこの商品をつくるんだよという商品設計があるんだと思うんです。そのためにいろんなところから調達をしてきて、それに合うようなところで、例えば化学的に塩分をはかったり、糖度をはかったり、あるところで調整しながら、そのジュースなり、油というものをつくっているんだと思うんです。それは原産地をもってその製品をつくっているのではなくて、加工食品としての品質を維持するために原産国を選んでいるんだと思うんです。

ですから、私自身は今回の趣旨でいうと、5品目の少なくともこの2つのものは、当初の原則論から言うと、一番外してもいい食品群ではないかと思います。

○田島部会長 ありがとうございます。

もう一方お手が挙がっていましたね。山根委員、どうぞ。

○山根委員 長い共同会議の議論があって、そして今年、消費者基本計画、食料・農業・農村基本計画できちんとこの拡大が確認されているということ。そして、3月にパブリック・コメントをとられて、消費者庁の方でいろいろ調査されて、5品目が絞られたという経緯をきちんと見ていく必要はあるかと思っています。

今も品質に差がないというお話が出てきますけれども、消費者としては、やはり国産か国産でないか、どこの国のものかというのは知りたいものでありますし、そうした出所をきちんと管理している会社の商品だということで、安心感もやはり出てくるということで、義務化はそのまま進めていただければと思います。

○田島部会長 ありがとうございます。

ほかにございせんか。中下委員、どうぞ。

○中下委員 今の果実飲料と油についての話の中で、私もやはり、特に果実飲料は、品質に差はないとおっしゃいますけれども、例えば農薬の管理であるとか、そういったものについても、多分国によって違いがあるだろうと思うんです。そういうことも選択肢の1つとしてある。

直接安全性に関わるかどうかわかりませんが、農薬の管理も含めて、品質の中には入るんだろうと思いますので、私も5品目を前提として進めていただければと思います。

○田島部会長 ありがとうございます。

資料1-1の裏側にあるスケジュール表でございますが、このスケジュール表によりますと、10月までに準備の整った品目から品質表示基準の改正案を添えて消費者委員会に諮問となっておりますが、5品目全部の準備を整える予定なのかどうか、消費者庁はその辺をいかがお考えなんでしょうか。場合によっては、食用植物油、果実飲料はもう少しこの委員会の意見がまとまるまで時間をとらせていただいて、残りのこぶ巻き、黒糖、かつお削りぶしを先行させるという考え方はないのでしょうか。部会長としての発言でございます。

○相本食品表示課長 スケジュールでございますけれども、本日は5品目についての流通状況を御説

明申し上げましたが、10月と書いておりますのは、今後調整の上、表示の基準が検討できたものについて諮問を申し上げたいということでございまして、具体的には、昨年8月の共同会議の論点でも挙げられているような3つの課題等を踏まえて、表示の基準が準備できたものから諮問させていただきたいということでございます。5品目すべての表示基準を10月に必ずお出しするという趣旨ではございません。

○田島部会長 なるほど。わかりました。

迫委員、どうぞ。

○迫委員 今のお答えで大体同じかと思うんですけども、やはり食用植物油と果汁飲料については、余りに高度に加工している、原材料に差異がないような形でブレンドしているということからすれば、従来の20食品群からもかなり外れている食品ではないかということで、これは一層慎重な議論が必要なのではないかと思います。

○田島部会長 ありがとうございます。

ほかに御意見ございますか。山浦委員、どうぞ。

○山浦委員 たびたび済みません。

消費者にとりましては、非常に関心のある品目というのは、やはりこの消費者委員会で議論していただきたいと思っております。例えば先ほどの食用植物油ですけれども、世論調査で遺伝子組換え食品を食べたいか、食べたくないかといった質問がよくございますが、そこでの国民の関心は非常に高いわけです。これについて、やはり消費者委員会はどういうふうを考えているかということが非常に待たれているわけですから、消費者の要望、関心事項ということは、非常に重要な基準だと思うんです。

ですから、私としては、後回しにすることがないように、食用植物油はすぐにでも取り上げていただきたいと思っております。

○田島部会長 ありがとうございます。

鬼武委員、どうぞ。

○鬼武委員 これからのこともあるので確認したいことがございます。先ほどの消費者庁の説明では、原料原産地の表示に関する意見交換会というか、交換会の前に意見募集をして、その場（意見交換会）は決定機関みたいに発言されていらっしゃいました。今後も新しく品目拡大のときには、事業者からそういう公の場で設定するという理解でいいのでしょうか。この場が決定のプロセスとして非常に重要になると、3月に実施した意見交換会ではそう思っている方もいらっしゃいましたし、そうではない方もいらっしゃったと思うのです。事業者の方からは高度に加工しているもので、差異がないですよということを強調されていて、どちらかという物別れでというかコンセンサスを得られなかったのではないですが、そういう意見もあったと思います。

このまま急激にこういうことを進めると、最終的に日本で今、原料原産地の表示を進めることがプラスにはならないと思います。そこはもう少し冷静に考えないと、多分あの2品目（食用植物油と果実飲料）の事業者さんがこの場にもう一回出てきたら原料原産地表示に反対しますよ。

一方では賛成する声もあるでしょうけれども、それはやはりどの辺でコンセンサスを得るかという

ことと、そういうことをコントロールすることが消費者庁の役割ではないですか。そういう提案がない限り、漠として、上がってきて、順次やっていきますという具体性のない提案だと、委員として責任を持ってないです。そこはやはり慎重にやってもらわないと、繰り返しの議論になっているのは、多分そこだと思うのです。コンセンサスを得られないから、だったらもう少し具体的なデータを出すとか、科学的に差異があるとか、品質がこれだけ違うとかいうことに関するもっと資料を出してもらわないと決まらないと思います。

○田島部会長 ありがとうございます。

海老澤委員、どうぞ。

○海老澤委員 私は遺伝子組換えの委員もやっているんですけども、安全性に関してはここで議論することではなくて、違う場所があるわけですから、それに関して表示を絡めてこうやって発言するというのはよくないと思います。

それと、先ほど鬼武先生がおっしゃるとおり、やはり意見交換会というのがすべてを決めるという形になってくると、私たちは専門的な立場としてここに出てきていて、そういうことをサイエンティフィックに議論して話し合っていくというつもりで参加しているわけですが、議論の進め方に関して、いろんな方の意見調整をしていくというのはすごく大切なことだと思うんですが、きちんとしたルールというのがないと、先ほど言ったように、声の大きい人がどこかにいけば話が通じるというおかしなことになると思うのです。

勿論消費者を大切にするというのは大切なことだと思うし、食品の安全とかはすごく重要だと思いますが、やはりきちんとした議論の進め方の基本、プリンシプルがあって、それに則って私たち専門家あるいは消費者の方がここできちんと議論をして、その結果を消費者庁の方でまとめていくという形にすべきだと思います。やはりこういう会に出席するためにも皆さんは時間を費やしてきているわけですし、ルールに則って議論していくということを守って進行をして頂きたいと思います。

○田島部会長 阿久澤委員、どうぞ。

○阿久澤委員 今の海老澤委員、その前の鬼武委員が大分前から意見を言っていたらっしゃるように、原料原産地表示追加への基準が不明確であり、この5品目に対する根拠も不明確であると思います。先ほど消費者庁がおっしゃっていたように、政府としても原料原産地表示義務化拡大を進めていく方針で、その政策にのっとって進めていることですので、これから益々、追加品目が挙げられてくることだと思います。そのためにもルール、基準は明確にしておかなければならないと思います。しかし、現時点では要件1と2にのっとって挙げられた5品目であるべきですが、そうとも思えないことからこの5品目への疑問が生じていると思います。例えば、説明資料では流通状況がメインであって、要件1の原料の品質の差異についてどこにも触れていません。加工度の低いということは資料の図説でなんとなくわかりますが、原産地を記さなければならないその根拠となる差異、品質特性についてサイエンティフィックな裏付けのデータなども、今後は必要かと思えます。

以上です。

○田島部会長 ありがとうございます。大体議論が煮詰まったようでございます。5品目のうち、昆布巻き、黒糖、かつお削りぶしの3品目については、次のステップに進んでも差し支えないとい

た御判断だと思います。果実飲料、食用植物油については、少し根拠となるデータが不足しているのではないかと御判断だと思います。

ということで、消費者庁としては、前半3品目については、10月に向けて品質表示基準の改正案を作成していただいて、残りの2品目については、もう一度データをそろえて、この部会に再提案していただきたいということによろしゅうございますか。

山浦委員、どうぞ。

○山浦委員 今の田島部会長のまとめ方の中で、3品目については優先度が高いというまとめられ方をされましたけれども、私は必ずしもそれに賛成しておりませんので、留保したいと思います。そういう声もあったということは、議事録に明記していただきたいと思います。

○田島部会長 わかりました。ありがとうございます。

宗林委員、どうぞ。

○宗林委員 先ほどからこだわって恐縮ですが、この昆布巻きは、昆布巻きが50%以上の重量なんですか。液体といいますか、濡れた状態のでき上がりで50%以上ということですか。大体何%というデータはあるんですか。

あるいはそのさけ一口昆布とかと商品名がなっていますけれども、そちらの方には触れないで、昆布巻きの昆布だけに原産地表示を付けるという御提案なんですね。

○田島部会長 原審議官、どうぞ。

○原審議官 昆布巻きについてはそのとおりで、いわゆる昆布について50%以上という判断でやってきております。

また、全体の流れの中で私どもが5品目を選んだものというのは、基本的にスクリーニングをかけたということではなくて、意見会で意見が出たものに対してできるかどうかというのを検討する。その結果として、できないものも多々あるであろうという形で5品目でございますので、5品目をそのままステップで最初でやるというところを現在では持っているわけでございません。

もう一つ、実際の5品目の中での優先順位を申し上げますと、全体の認識と違っている形がありますので、一応、昆布巻きと黒糖とジュース、かつおぶしと食用植物油というのは更に低いかないという形で、できる可能性の順位としても、いわゆる食用植物油とかつおぶしは少ないのではないかと。あと、果汁を入れた3品目が、それぞれ多分検討に当たっては、かなり時間がかかるものとかからないものがございます。現在の想定等々でやると、10月に間に合うかどうかというところのものというのは、多分1品目あるかないかと考えておまして、その点のところは、担当課長の説明に具体性がなかったということで、そういう形になったかと思えますけれども、消費者庁としては、そういった5品目での考え方ということでしております。

それから、品質について差があるかどうかというところで、御批判はいろいろあるかと思うんですけども、私どもの考え方としては、国産の原材料を使っている加工食品と、外国産の原材料を使っている加工食品におきまして、価格の差が有意にある。あとは、それなりの個別の差別化があって、それなりの形でなっているというものについて、品質に差があるという形で考えて、この流通実態調査の中でも価格差がある等々、価格のところをやっております。

そういった面で、価格で品質差があるという形での取扱いというところが、乱暴でもう少し実際上の品質のデータ等々という形のところで、要件の該当性がどうかというところは御議論のあるところでございます。そこは個別にもう少し具体的な話のあったところで、それも含めて議論をしていただいで、私どもの10月等々のところで、これは表示の義務化は難しいとか、すべきではないという結論とかいう形になったとしても、加工食品の中では、結論というのはあり得るのではないかと考えておるところでございます。

○田島部会長　ということでございますが、鬼武委員の方が先に手が挙がったので、済みません。

○鬼武委員　やはり慎重に考えたいのは、多分原料原産地表示拡大の1つの要件として、品質の中に価格というのもし少しあるような御意見も率直な意見かもしれませんが、一方で、例えばTBT協定（貿易の技術的障害に関する協定）とかWTO（世界貿易機関）とかにかかった場合、海外からの紛争に対して、日本が原料原産地表示の目的に価格も含まれることを説明しても、解決できないと予想されます。多分理論的に価格では問題の解決はつけられないでしょう。だから、やはりそういうルールは義務化してはいけないと思います。私はそうだと思うから、慎重に対応してもらわないと、価格含めて表示ルールを決めても、それは最終的に消費者のためにならないですよ。

○田島部会長　阿久澤委員どうぞ。

○阿久澤委員　鬼武委員と同意見です。

○田島部会長　同じ御意見ですね。私もそう思います。やはりこの場合は、価格の問題というは議論の対象にはならないと思っております。

先ほどの原審議官の御発言ですと、10月に間に合うのは1品目あるかどうかというお話でございますが、私が結論を申し上げた優先順位でもって進めていただきたいと思っております。

≪3. 「乾めん類品質表示基準」、「めん類等用つゆ品質表示基準」、「チルドぎょうざ類品質表示基準」、「うなぎ加工品品質表示基準」の改正について≫

○田島部会長　それでは、この議題はこの辺で打ち切らせていただきまして、次の3. 「乾めん類品質表示基準」「めん類等用つゆ品質表示基準」「チルドぎょうざ類品質表示基準」「うなぎ加工品品質表示基準」の改正につきまして、消費者庁の食品表示課から御説明をお願いいたします。

○相本食品表示課長　お手元の資料2をごらんください。『乾めん類品質表示基準』、『めん類等用つゆ品質表示基準』、『チルドぎょうざ類品質表示基準』、『うなぎ加工品品質表示基準』の改正についてでございます。

JAS法に基づきます品質表示基準につきましては、本年3月の第1回食品表示部会の場におきまして、平成22年度の上期に検討を開始するというところで、この4基準について上期に検討する対象として挙げさせていただいたところです。

これに関しまして、今般見直しの作業を開始し、併せて国民の皆様からの御意見を募集するということを行いたいと考えております。

このような御意見につきまして参考とし、これらの品目についての更なる調査を進めまして、準備

の整った品目につきまして、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ことを予定しております。

資料2-1でございます。

これらの表示基準の見直し開始に伴います御意見募集につきましては、今後パブリック・コメントの形で御意見を募集することといたしまして、これを集約していきたいと考えております。

資料2-1の3枚目「別紙」をごらんいただきたいと思います。今般、この4品目を改正することとした趣旨でございます。

まず、乾めん類品質表示基準につきましては、類似の表示基準といたしまして、マカロニ類の品質表示基準があります。マカロニ類の品質表示基準につきましては、調理の方法を表示することになっておりますけれども、これを一括して表示することが困難な場合には、欄の外にも書けることになっておりますが、これに合わせた見直しを行うべきかどうかということを検討したいと考えております。

2番目のめん類等用つゆ品質表示基準につきましては、しょうゆ品質表示基準と一部原材料名の記載方法で整合性がとれていない部分がございます、これの文言の統一をする必要があるかという観点からの検討を行いたいと考えております。

3番目のチルドぎょうざ類品質表示基準につきましては、チルドぎょうざの形状について、現行の基準に適合しないいろいろな新製品が出てございますので、こういったものについて実態に合わせた見直しが必要かどうかの検討を行いたいと考えております。

4番目のうなぎ加工品品質表示基準に関しましては、原材料の原産地の表示を行うこととなっておりますけれども、このうなぎ加工品の業務用の生鮮食品に関して表示義務があるかどうかというのは、現在の基準上明確になっていない部分もありまして、それを明らかにする必要があるかという観点からの検討を主に行いたいと考えております。

このような御意見募集と合わせまして、資料2-2「『品質表示基準見直しに係る説明会』の開催について」でございます。

説明会を来月8月3日午後1時30分から、消費者庁内の会議室で開催し、意見募集と合わせまして説明会を開催することとしております。

これらいただきました御意見も踏まえまして、今、申し上げたような観点以外に見直すべき要素があるかどうかということも含めて検討を行い、検討が終わったものについて、順次表示基準案として諮問させていただきたいと考えております。

資料2-3で個別の表示基準の概要について、補足で御説明を申し上げます。すべて現行の表示基準案です。

乾めん類品質表示基準でございます。

該当製品といたしましては、具体的には、そば、うどん、ひやむぎ、そうめん、中華めんなどの乾めんをこの表示基準の対象としております。

例えば干そばにつきましては、そば粉の配合割合が30%未満の場合は、そば粉の配合割合の表示が必要となるということです。

この表示事例といたしまして、そば粉の配合割合、あるいは調理方法といったものを表示するとい

う現行のルールになっております。

2枚目のめん類等用つゆ品質表示基準です。

該当製品といたしましては、めんつゆなどがこの対象となっております。これにつきまして、使用方法などを表示することになっておりまして、原材料名の表示に関しては、しょうゆの品質表示基準と合わせる必要があるかどうかということを検討したいと考えております。

3枚目のチルドぎょうざ類品質表示基準です。

該当製品といたしましては、ぎょうざ、しゅうまい、春巻、包子（ばおず）といったものが対象となります。この表示基準に基づきまして、例えば皮の率が一定以上のものにつきましては、その皮の率を表示することになっております。あるいは調理方法について表示をするということになっております。これにつきまして、新しいチルドぎょうざ類の商品の開発実態に併せた見直しが必要かどうかについて検討を行うということです。

4枚目のうなぎ加工品品質表示基準の概要です。

うなぎの加工品につきまして、原材料の原産地表示も行っていただくことになっております。これにつきまして、業務用のものも含めて表示することが基準上明確になるような見直しが必要かどうかについて検討するという事です。

○田島部会長 ありがとうございます。ただいまの御説明につきまして、御質問、御意見等はありませんでしょうか。

山本委員、どうぞ。

○山本委員 説明を聞いてわかるということがあるんですが、もしこの内容で進めるとなったら、例えばその後にパブコメに出しますね。そうしたときに、この絵の付いた品質表示基準の資料と今回見直しして、改正しようとしているところがうまく一致しない。先ほどの「別紙」と書いた資料の説明と、その裏に太字でアンダーラインの引いてあるところの部分があって、その裏の太字のところは、いわゆる図で言ったら赤字になっているところで、どうも資料とやろうとしていることがうまく一致しない状態です。このままパブコメに出してしまうとわからないということになるので、できれば改正しようとしているところがわかるような資料を付けていただきたい。このままだとわかりにくいのではないかと思います。

以上です。

○田島部会長 そういう御意見がありましたので、消費者庁がもう一度資料をつくるときには、留意していただきたいと思います。

ほかにございますでしょうか。鬼武委員、どうぞ。

○鬼武委員 私も資料2の別紙の見直しの理由と内容を個々に何回か読んでみましたが、改訂の概要がわかりません。1回目に提出された品質表示基準の見直し計画の中に、上期にやる中になぎ加工品から乾めんとあって、「例えばうなぎについては、うなぎ加工品品質表示基準第1条上」となっており、1回目の資料の方がまだわかるので、それを付けて、あと新しくどこが変わるかというのをわかるようにしない（新旧対照表を含む）と、やはりこれだけだとわからないと思いました。工夫してください。

○田島部会長 留意していただきたいと存じます。

ほかにございますでしょうか。よろしゅうございますか。

《 4. その他 》

・期限表示に関する意見募集結果のとりまとめ報告

○田島部会長 それでは、続いて、議題4のその他でございます。資料3が用意されております。御説明を表示課からお願いいたします。

○相本食品表示課長 資料3に基づきまして「食品の期限表示に関する御意見募集結果について」を御説明いたします。

この御意見募集につきましては、第1回目の食品表示部会でこのような形での御意見募集を行うことを御説明させていただいたところですが、今年の3月24日～4月23日までの間、食品の期限表示について、国民の皆様からの御意見を募集したところです。

いただきました意見につきましては、この結果を踏まえて、今後意見交換を実施しながら検討を進めることにしたいと考えております。

御意見募集の結果の御説明の前に、資料3-1で食品の期限表示の概要について御説明を申し上げます。

食品の期限表示に関しましては、大きく賞味期限、消費期限のいずれかを書いていたことになっております。消費期限につきましては、比較の日保ちの短い弁当、サンドイッチなどを対象とする表示でして、期限を過ぎたら食べない方がよいという意味の表示です。

他方、賞味期限につきましては、比較的劣化が遅いものということで、スナック菓子、カップめん、缶詰などを対象とする期限表示であり、おいしく食べることができる期限であって、この期限を過ぎてもすぐには食べられないということではないというものです。

このような表示のルールが適用されることとなった経緯は、もともと食品衛生法、JAS法に基づいて、それぞれ表示を行ってきたところで、当初は製造年月日の表示を義務づけるところからスタートしたところです。これにつきまして、1985年に国際機関であるCodex委員会で、期限表示を導入するということで、賞味期限を原則とする表示ルールが国際的に定められたところです。

このような期限表示のルールの導入を踏まえまして、食品衛生法、JAS法に基づく表示の基準をそれぞれ改正し、消費期限あるいは賞味期限を書いていただくという形に平成6年以降、順次見直しを行ったところです。

また、平成15年には、この賞味期限の用語につきまして、当時食品衛生法に基づいては同じ意味でしたけれども、品質表示期限という用語を使用しておりましたので、いずれかに統一するという観点から、賞味期限に統一する改正を平成15年に行ったところです。

資料3-2です。

今般の御意見の募集結果につきましては、今月の9日にプレスリリースの形で公表させていただいております。いただいた御意見につきましては135件で、主に多かったのは、消費者個人の方から

92件、その他食品事業者、事業者団体、消費者団体等からいただいたところです。

3枚目の別紙です。

いただいた御意見について、幾つか整理して御紹介しております。

まず、(1) 期限の設定根拠や起算日についてです。

設定根拠があいまいなので、だれでもわかるように期限表示の基準を設定し、公開に努めてほしい。

設定根拠について監視・確認をする制度が必要という御意見がございました。

他方、事業者の立場の方からは、期限表示の責任は製造者が負うものであって、問題が発生した場合にはしかるべき対応をとることとされているため、根拠を明示しなくても信頼に値するといった御意見がございました。

また、製造年月日を表示することにつきましては、製造年月日表示の方が購入時の目安になり、新鮮なものを求める消費者の希望にかなっていないという御意見。

他方、期限表示の言葉が普及しているのに、更に製造年月日を求めるのは二重表記の混乱を生むだけである。外国製製品には製造年月日が見当たらないといった御意見がございました。

(2) 制度の周知についてです。

制度の周知徹底については、消費者基本法、消費者基本計画の規定により、国が主体的に責任を果たすべきであるという御意見がございました。

また、消費期限と賞味期限の違いがわかりにくく、混同している人がいるので、どちらかに統一するか、または併記すべきといった御意見もございました。

(3) 期限の貼り替えについてです。

近年期限表示の根拠無き延長や設定根拠があいまいな事例が報道されて、消費者の信頼を失っているので、事業者に対し倫理意識の向上を希望するという御意見。

また、新たな客観的情報を得て期限を延ばすことは正当な行為と考えるとの御意見がございました。

(4) 個包装への表示です。

個包装への表示が必要とする御意見として、外装を捨ててしまうと表示がなくなるので個包装にも表示を希望するという御意見。

また、表示は不要とする御意見として、期限表示は外装を含めた全体としての開封前の品質保持期間であって、外装を開封した後の個包装の品質表示期間ではないので、消費者に誤解を与え、事業者の責任問題にもなりかねないという御意見がございました。

その他、表示が小さくわかりにくい、あるいは文字が大き過ぎて読みにくいといった御意見などがございました。

このような御意見を踏まえまして、資料3-3です。

今後、消費者庁といたしまして、食品の期限表示に関しましては、ここに掲げているような論点を中心に、学識経験者、事業者・消費者の方々にも御参画をいただきながら、意見交換会を実施するなど、検討を進めていくことにしたいと考えております。

まず、1点目の課題といたしまして、食品事業者による期限設定の根拠の明確化です。

問題意識としては、期限の設定は、食品事業者が、科学的・合理的な根拠に基づいて行うこととさ

れておりますけれども、実際には、制度の趣旨を十分理解せずに期限表示を付している例が見られるのではないかと。

また、このような事業者の理解不足が、科学的・合理的な根拠に基づかず、漫然と期限表示の貼り替えを行うといった問題が生ずる要因となっているのではないかと問題意識を整理しております。

検討の方向性としては、期限設定に必要な科学的根拠の再確認として、「食品期限表示の設定のためのガイドライン」が平成 17 年に策定されておりますが、これが内容的に事業者使いやすいものとなっているかどうかの再精査を行って、事業者団体による業態別の期限設定マニュアルの策定の促進などを進めていってはどうかということを考えております。

2 点目といたしましては、期限の再設定に関するルールの明確化として、どのような場合に期限の再設定が可能となるのかを類型化し、再設定を行う際のマニュアルの整備などを行うということを検討してはどうかということを挙げております。

3 点目といたしましては、消費者に対する情報提供として、期限設定の根拠となる情報を消費者へ提供する取組みを推進することを検討していきたいと考えております。

2 点目の課題といたしまして、消費者にわかりやすい期限表示に向けた取組です。

我が国の期限表示については、平成 7 年に、国際規格との整合性をとって製造年月日表示を期限表示に変更し、平成 15 年には「賞味期限」と「消費期限」に統一したところです。

しかしながら「賞味期限」と「消費期限」の違いが消費者に周知徹底されておらず、このことが、賞味期限を過ぎた食品が、まだ食べられるにもかかわらず廃棄される要因となっているのではないかと。

この他、消費者にわかりやすい期限表示という観点からの工夫が求められているのではないかと問題意識を整理しております。

検討の方向性といたしましては、まず、消費者にわかりやすい期限表示の工夫の促進として、「賞味期限」と「消費期限」の違いを消費者に理解してもらうため、容器包装への追加説明の記載等を推進してはどうか。

あるいは期限表示が未開封状態を想定していることを明確にするために追加表示を行うことや、外装を開封した後の取扱いを明確にするために注意表示文書の添付や個包装への表示を行うことなどの工夫を促進してはどうかという課題です。

2 点目といたしまして、賞味期限を過ぎた食品の取扱いについて、消費者自らが判断できるよう、参考となる事例の提供等を行ってはどうかということです。

以上でございます。

○田島部会長 ありがとうございます。ただいまの御説明につきまして、御質問、御意見等ございますでしょうか。

山浦委員、どうぞ。

○山浦委員 今、消費者庁の方から、検討の進め方についての御提案がありましたけれども、いずれも私が考えているのは、いつつくられたかという製造年月日というものが並行してあれば、かなりカバーできるような問題があるのではないかと思うんです。まだ食べられるにもかかわらず廃棄される

という問題は、消費者にとっては、いつつくられたかということを知って、自分の五感によって、まだ食べられるかどうかという判断ができるような食育を推進することによって、以前のように、消費者が自ら食べる、食べないという選択ができるような環境ができるのではないかと思います。

ですから、検討の方向性として、製造年月日の表示の議論をもう一度やっていただきたい。理由としましては、消費者の五感を重視するような食教育の今後の推進。そして過度の廃棄を防止するような体制づくりが必要だからです。

また、本日の資料3-3の「検討の方向性」の中で、再設定のマニュアル化のお話がありましたけれども、これは明らかに事業者が食品偽装をしている事例ですね。一度決めた期限表示をもう一度貼り替えるということは、コンプライアンスの面からとんでもないことでありまして、こういったマニュアルの整備をする必要はないと思います。

そういった方向性でこの委員会でも議論していただきたいと御提案いたします。

○田島部会長 議事録にはとどめておきます。

鬼武委員、どうぞ。

○鬼武委員 これはたしか1回目我々の意見も聞いて、意見募集をするということでだされた議題でした。私が少し懸念しているのは、消費者庁がまず何をしたいかということです。この論点整理は、いろいろ意見をまとめたということで、1つの成果だと思えますけれども、観点として、現行の食品表示の期限表示の中で何が重要かということを再度認識すべきです。賞味期限にしても、消費期限にしても、未開封の状態である温度帯に保存されているということで、もう一つ重要なことは、例えば要冷蔵であるとか、5℃以下であるとかセットで表示をされて、それがきちんとした温度帯であって、それが条件の中で一定保たれていて管理できているというのが条件となっていると思います。まずいろんな個別のガイドラインとか、賞味期限とか期限表示がもうちょっと平易とか、名前を加えようとかいうことを検討する前にやるべきことは、ラベル表示として期限が書いてあって、その近傍にきちんと温度帯が書いてあって、適切に消費者の人が家庭内とかで間違ったところに置かないようにさせることが前提で、そのような消費者への啓発・普及が一番あるべきだと思います。

その上で、例えば今、事業者がガイドラインをつくるということがあったら、今まででもガイドラインは存在していますから、それをもう少し事業形態別に発展させるとか、いろんな指針をつくることは必要かもしれません。しかし、現状でやることとすると、やはり期限表示の意味合いについて、消費者や事業者に対しても、未開封の状況であるということを正確に伝えるべきです。消費者庁が検討をしたいと考えている個包装への表示、開封後の取り扱いはその次にくる検討課題ではないでしょうか。その前にやるのがあって、例えばもっと重要なのは、厚生労働省が容器包装低酸性食品について、いわゆるボツリヌス菌の発生の可能性があるかという視点から食品規格の見直しを検討しており、商品が常温で置かれられない商品にならないかということも検討をしています。むしろそういう表示の方が重要であって、今、期限表示の中で詳しいことをやる以前に、もっとやるべきことは視点としてあるのではないかと思います。

ですから、これをこういう形で、事業者なり、消費者にいろいろ意味を説明することは意義のあることだと思いますが、それ以上に、製造年月日についても議論することには疑問を感じます。事業者

は、期限表示は製造年月日の表示を目的としている以上に期限まで保障するわけですから、それは消費者にとっても製造年月日以上にプラスになると理解していますし、製造年月日自体もあいまいであります。例えば手延べそうめんとかそういうものは、製造年月日の表示をみて選択するよりも、むしろ期限表示をみて何年間食べられる中ということを理解し、製造後熟成されておいしくなるような商品であると考えられます。したがって、製造年月日自体が有用な情報表示の1つではないと思っています。

以上です。

○田島部会長 青柳委員、どうぞ。

○青柳委員 製造年月日について意見を申し上げたいと思います。

消費期限と賞味期限ということで、今、導入されて、しばらく時間が経つわけですがけれども、私どもで実際、例えば新店ができるときに、300人とか400人とか新しい方が入ってらっしゃいます。食品に携わる方もいらっしゃいます。そのときに、やはり食品に携わっていただくわけですから、食品に対する種々の決まり、法律について御説明を申し上げるわけです。その中で、当然賞味期限、消費期限の問題を御説明するわけですがけれども、そのときの反応を見ていると、やはりきちんと御理解をされている方というのは半分もいません。現状、そういう中で、またここで製造年月日を入れていくどうのこうのと言っても、それは混乱を招くだけだと思います。

ですから、先ほど消費者庁の方からお話がありましたけれども、まずその前に、現状やっているこの体制をきちんと周知徹底させて、その上で更に問題が出てきた場合には検討していく。今ここで拙速に、だから製造年月日なんだということは時期尚早なのではないかと思っております。

以上です。

○田島部会長 ありがとうございます。議論はいたしません。

山本委員、どうぞ。

○山本委員 今、製造年月日の話があったので、2つ目で言いますけれども、最初に、2枚目の1つ目のポチのところに、個装表示も工夫と書いていますけれども、もともと表示そのものは、商品の選択に資するというところからあるように、購入時の情報提供ですね。中身の個装の情報を見て、1つの商品を買うということはしないわけですし、外に書いてある情報を見て買うわけですね。そうすると、個装に表示をするという意味がどこにあるのか。任意で書くのは全然構わないんですけども、こういうものを個装にも工夫するというのは、JAS法の考え方からしてもいかがなものかというのが1つあります。

もう一つ、期限を過ぎた食品の取扱いが消費者自ら判断できるよう、どんな状態になったらだめかということを書けということなんですけれども、書くとしても非常に難しい。商品そのものに、例えば真っ黒になったら食べられませんみたいなことは書けないと思うんです。例えば表示してある状態でなかったらすべて食べられるんだなと思われてしまったら、変なリスクといたしますか、逆にリスクが出てくるのではないかという気もします。

ですから、やるかやらないかの判断も慎重ですけども、任意でメーカーにやってもらうにしても、よほど慎重にやらないとかえって誤解を生むのではないかということがあります。それは消費者にと

ってメリットにならないという感じはします。

それと製造年月日の話がありましたけれども、これももともと **Codex** で決まった内容に従ったというのもそうですが、その背景はよく言われますが、廃棄が多くなるとか、製造管理といいますか、製造が深夜に始まるとか、よく言われましたね。だから、こういうことをまた蒸し返すのかとか、外国からの時間差のことに対する障害が出てくるとか、そういうこともよく考えないといけないと思うので、あくまでも製造年月日については、今の任意表示でいいのかなと思います。

○田島部会長 ありがとうございます。

宗林委員、どうぞ。

○宗林委員 事務局側に1点伺いたいのですが、資料3-3の検討の方向性というところで、食品期限表示については、期限設定が適切に行われているかどうかということが品質的に見て、適切なかどうかということ、表示として正しいものがされているかどうかということが大変大事だろうと思うのですが、この文章の中で見て、具体的にはどういうことをされる予定があるのか、教えていただけませんか。これですと、事業者団体による業態別のマニュアルがあるのか、あるいは促進をするという文言がありますが、現状として正しく表示されているかどうかという実態把握をするとか、あるいは業態別にきちんとしたものを作成するとか、促進を促すというだけなのか。

今後何を具体的に実施していくのか少し伺いたいと思います。

○田島部会長 別に今、伺わなくてもいいのではないですか。

○宗林委員 これはこれからどうなるんですか。進め方は。

○田島部会長 進め方がいまいまいちわからないんですね。

○宗林委員 ここで聞かないと、期限表示については、あとは二度と議論する場がないと思ったので、実際知らない間にどこで進んでいくのかと思ったので伺ったんです。済みません。

○田島部会長 今の宗林委員の御意見も入れて、消費者庁の方にお聞きしたいんですけども、もうちょっと具体的に、今後この問題をどういうふうにていくのか。この委員会にどういう形で御提案があるのか。時期も含めて、もう少し御説明いただけますでしょうか。

○相本食品表示課長 今後考えていることといたしましては、ここにもございますけれども、本年9月以降に、例えば意見交換の場を持って、更に関係者との議論を深めていきたいと考えております。

その結果、ここに挙げているような検討の方向性に従ってルールを見直していく、あるいは直接的には表示の基準を改正する必要があるということであれば、当然消費者委員会の方に諮問をさせていただく。また、そういう具体的な基準の見直しでないものについては、適宜、私どもとして、また検討を進めた内容については、節目で御報告をさせていただきたいと考えております。

済みません、この場をお借りして、御質問のありました個包装の趣旨でございますけれども、これは例えば箱入りのまんじゅうのようなもので、外箱や外装を捨ててしまうと、その中身、包み紙で包んでいるまんじゅうに消費期限が書いていないと、いつまで食べられるのかわからないということもございますので、そういったものについてどのように情報提供できるのかという観点から、検討課題として挙げさせていただいたところです。

○田島部会長 ありがとうございます。できるだけとまり次第、早め早めにこの部会に御提案い

ただきたいと思います。

ほかにございますでしょうか。なければ、本日の議題は以上です。

それでは、本日はこれにて閉会とさせていただきます。お忙しいところお集まりいただきまして、どうもありがとうございました。

《 5 . 閉 会 》