

消費者委員会 食品表示部会  
第 18 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18回） 議事次第

1. 日時 平成24年6月25日（月） 14:00～16:11

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、夏目部会長代理、青柳委員、阿久澤委員、阿南委員、鬼武委員、春日委員、川戸委員、栗山委員、澁谷委員、宗林委員、立石委員、手島委員、中下委員、森（修三）委員、森（康益）委員、山浦委員、山根委員

（説明者）

消費者庁 増田食品表示課長、谷口課長補佐、船田課長補佐

（事務局）

原事務局長、小田審議官

4. 議事

（1）開 会

（2）玄米及び精米品質表示基準の見直しについて

（3）遺伝子組換え食品に関する品質表示基準の改正について

（4）閉 会

## 《 1. 開会 》

○原事務局長 時間が参りましたので、始めさせていただきたいと思います。

本日は、皆様、お忙しいところお集まりいただき、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（第18回）」の会合を開催いたします。

本日は、海老澤委員、迫委員が、所用により御欠席との連絡をいただいておりますが、過半数に達しており、本日の部会が成立いたしますことを御報告いたします。

審議に入ります前に、配付資料の確認をさせていただきます。

配付資料は、議事次第と書かれたものの後ろに一覧を示しておりますけれども、資料1の関係が、先日、精米工場を視察に伺いましたけれども、玄米及び精米品質表示基準の関係の資料をおつけしております。

資料2は、こちらも枝番が1、2、3とついておりますけれども、これは遺伝子組換え食品に関する品質表示基準の改正についての関連の資料となっております。

参考資料1、2、3については、同じく玄米及び精米品質表示基準の見直しについてということでの関連資料です。

参考資料4といたしまして、山浦委員から、食品表示一元化検討会が消費者庁で進んでおりますけれども、これについての御意見を述べさせていただきたいということでおつけしております。

参考資料5が、食品衛生法第19条第1項の規定に基づく内閣府令、いわゆる議論していただきました乳児用の規格適用食品にかかわる表示基準のお話ですけれども、そちらの答申書をおつけしております。

不足がございましたら、また審議の途中でもお申し出いただければと思います。

それでは、田島部会長、議事進行をどうぞよろしく願いいたします。

○田島部会長 本日は、消費者委員会事務局から原事務局長のほか、小田審議官、消費者庁からも増田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、公開することとします。

それでは、本日の議題に入ります。

本日は、「玄米及び精米品質表示基準の見直しについて」、「遺伝子組換え食品に関する品質表示基準の改正について」を議題として取り上げます。

それでは、議事次第の2、「玄米及び精米品質表示基準の見直しについて」の議論に入りたいと思います。

その前に、まず1点御報告がございます。去る5月31日に精米工場と精米店の2か所の現地調査を行ってまいりました。今後の審議の参考になる有意義な現地調査となりました。この場をかりまして、御協力いただきました関係者の方々には御礼申し上げます。

当日参加された委員の方から、何か御発言ございますでしょうか。

山浦委員、どうぞ。

○山浦委員 当日、2件ほど見学に行ったのですけれども、2件目の町のお米屋さんなのですけれども、非常に小規模なお店で、なかなかお米屋さんの営業も大変だというようなお話はよくわかったのですけれども、残念ながら精米機が修理中であつたり施設について十分な状況ではなかったものですから、もうちょっと典型的なお店ということも考えてもよかったかと思いました。

○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。よろしいですか。

それでは、議題に戻ります。

まず、消費者庁から御説明をお願いいたします。

## 《 2. 玄米及び精米品質表示基準の見直しについて 》

○船田課長補佐 食品表示課の船田と申します。4月から異動となりまして、JAS法関係の品質表示基準の担当をすることになりました。これからもよろしく願いいたします。

私の方から、まず、「玄米及び精米品質表示基準の見直しについて」御説明申し上げます。

本日御説明する内容ですけれども、まず、資料1-1は、先ほど御説明ありましたように、精米工場及び精米店の視察時に各委員の方々から御質問があった内容について、こちらの方で概要をとりまとめさせていただいたものでございます。

資料1-2でございましてけれども、前回の部会で部会長の方から表示の実効性について関係者のヒアリングを更に進めてほしいということを受けまして、食品表示課の方で4月以降、関係者から聞き取った各論点に対する意見等について概要をまとめたものでございます。

そして、資料1-3でございましてけれども、各論点の今後の議論の方向性ということで御説明させていただきたいと思っております。

それでは、1-1から1-3まで続けて御説明したいと思います。

まず、資料1-1をごらんいただく前に、参考資料というのがついていまして、参考資料3に、視察に行かれなかった委員の方もおられますので、私の方から精米工場の精米工程について簡単に御説明したいと思います。

この資料は、第16回の部会でお示ししたものになりますけれども、今回の精米工場の工程とほぼ同じものになります。

精米工場ですけれども、原料玄米の受け入れ・保管から始まりまして、原料玄米入荷時に伝票と現物を確認する。その際に抜き取り検査によって玄米の品質検査を行っているということです。今回の工場ですけれども、農産物検査証明を受けた玄米の受け入れが主となっております。紙袋もしくはフレコンには、農産物検査の証明書が添付されております。それをもとに現場では、産地・品種・産年・等級ごとに倉庫に保管するということになり

ます。

その日の生産計画というのがありまして、それに応じて検査証明書の内容と製品の配合指示を確認しまして、原料の玄米を工程の最初となります張込口へ投入していくことになります。

荷受けタンクで一旦保管されまして、その後、金属探知機、玄米石抜機で小石等の異物を除いて、玄米タンクへ移送することになります。

玄米タンクから精米機へ移送しまして、玄米を段階的にとう精していきまして、その後、ロータリーシフターという機械でふるいにかけてまして、精米の中に発生した砕粒等を除去することになります。

このロータリーシフターにはふるいがついてるのでございますけれども、そのふるい目のサイズというのは品種によって変わるそうです。品種によってお米の大きさが若干違うことがあるそうです。

その後、色彩選別機というものを通します。これは着色粒、色のついたお米を除くために、工場では機械で自動的に選別しまして、着色粒も取り除く作業を行っております。

製品のアイテムごとに、その後、精米タンクで保管されます。

着色粒と砕粒でございますけれども、別途保管されまして、米菓やみそなどの加工原料として専門業者の方へ売り渡されるということです。

視察した工場では、砕粒とか着色粒といったものは再利用することはないということです。工場の方では、できるだけ砕粒を取り除く作業をやっております、品質のよいお米を製造することに努力しているということです。

最終的には、工程の最後になりますけれども、精米タンクのお米を自社基準に適合するかどうか検査しまして、品質検査に合格したのから計量しまして、アイテムごとの袋で包装されて、出荷されることになります。

以上が大型の精米工場の工程となりますけれども、先ほど山浦委員からありましたように、精米店の方も視察に行つたのですけれども、今回伺つた精米店の方は、一応精米機というのは持っているのですけれども、かなり小さなものになります。ただ、ここの精米店では、色彩選別機については一応持っております、着色粒の除去という作業は行っております。ただ、大型の工場にあるようなシフターというのですか、ふるいにかける機械というものは持っていないので、詳細に砕粒を除くという作業については、そこのお店の人が目視でやるとおっしゃっておりました。

ただ、精米店におきましても、消費者からクレーム等があることから、なるべく砕粒等については除いていくということをおっしゃっておりました。除いた砕粒については、精米工場と同様に、再利用ということはず、専門業者へ売り渡すということです。

それでは、資料1-1に戻っていただきまして、視察のときに出た意見をとりまとめたものをごらんいただきたいと思います。

論点1の「品位の表示について」に関連した質問でございますけれども、ふるい目の大

きさについてはどのように設定しているのかという質問がございまして、工場側から、品種により大きさが違うため、それぞれに合ったふるい目を使用しているという回答がありました。

問い2でございますけれども、精米時の砕粒の発生率はどれくらいですかという質問に対して、玄米の品質によりまして異なるのですけれども、品種・産年・産地等によっても違って来る。砕粒の割合を0にすることはなかなか難しい、なるべく0に近づけることをやっています。ただ、砕粒というのは必ず数%入ってきてしまうもので、流通の過程でも発生するものであるということだそうです。

問3ですけれども、工場で精米時に発生した砕粒についてはどのように扱っているのかということですが、先ほども御説明しましたように、砕粒を再投入することはなく、砕粒を入れる行為は逆に手間がかかるので、砕粒を集めて再利用することはないということです。工場においてふるいにかけて発生した砕粒は、すべて集められて、今回の工場ですが、「砕粒」と表示して保管し、別業者に譲り渡すということをやっています。

砕粒だけを仕入れることはありますかという御質問に対しては、当該工場では、砕粒を製品に入れることはしていません。むしろ、その砕粒を取り除くという作業をやっていますとっております。

製品の検査についてはどのようにやっていますかという質問ですけれども、砕粒の割合等について、製品ロット毎に検査をしています。全品検査、要は1袋ごとの検査というのは難しいです。お米の場合というのは、品質にばらつきが生じるということで、工場ではサンプリング検査をやっているわけですが、例えばすべての製品に砕粒の割合を表示するとした場合、工場側としては、その表示の信頼性を担保するのはなかなか難しいのではないかという意見でした。

論点2です。「農産物検査法の証明によらない品種・産年の表示について」です。

農産物検査法以外の検査証明は可能かということを知ったのですけれども、農産物検査の証明というのは、取引規格の証明として定着しております。精米工場の現場では、担当者が原料玄米袋1袋1袋に個々に付される農産物検査法の証明、先ほども写真の中で丸ポツで1等、2等がついておりましたけれども、あの証明の部分を確認しながら品種・産年をチェックしている状況です。農産物検査法以外の証明が可能かどうかは、現場ではどのような方法なら対応できるのかというのは想定できないという回答でした。

未検査米の取扱いはありますかという質問に対してですけれども、工場の方からあった回答は、未検査米の場合には、原料受け入れ時に再度工場側で検査する。何が入っているか検査されていないので、中身が確認できていないので、工場側で再度検査します。そうすると、品質を再度確認しなければならないので、検査の手間とその表示を担保していくという理由から、未検査米はほとんど取り扱わない状況にあるということです。

精米小売店の方ですけれども、農家と直接契約することによりまして、未検査米も取り扱っておりますということです。ただ、この場合、品種・産年というのは証明できないと

いう状況だそうです。

問3、DNA検査は取り入れていますかという質問でございますが、全量DNA検査をやっているわけではないけれども、DNA検査を銘柄の確認のために抜き取り検査は行っている。ただ、コストとか時間がかかることが問題です。ただ、今までDNA検査の結果で問題はありませんでしたというのが工場側からの回答です。

続きまして、論点3です。「複数原料米の都道府県名等の産地・品種・産年の表示について」ですが、まず、工場で複数原料米、ブレンド米の取扱いはありますかということをお聞きしました。取り扱っておりますとの回答でした。単一原料米が9割で、複数原料米というのは大体1割程度ですという回答でした。荷受け時に玄米の段階で配合することが大半で、ほかには玄米タンクの計量器から取り出す方法と精米されたものを配合する方法がありますということです。

その配合についてどのように把握していますかという質問ですけれども、複数原料米について配合割合はわかるのですけれども、それぞれの製品ロット毎に産地・品種がばらばらで、それを表示すると包材の種類が多くなり、コスト・手間がかかり、表示の切りかえの対応が難しいという御回答でした。

どれくらいの頻度で使用原料米の種類が変わるのかの問いに対して、ブレンド米に使う原料米というのは、まず1つとして、食味を調整するためのお米というのがあります。あと、価格に見合った原料米というのがあります。在庫の端数、いろいろ組み合わせていくうちに端数が出るので、その端数を組み合わせるためというのがあります。日々、その時々に応じて適宜配合を行うので、表示の切りかえというのは結構煩雑となってしまうというのが工場からの回答です。

工場では、トレーサビリティについて取り組んでいますかの問いに対して、工場内では、原料玄米の入荷から製品出荷まで、いわゆる内部トレーサビリティというのを実施しております。仕入れ先と出荷先が個別にトレースできるシステムを導入していますという回答でした。これはあくまで工場ということです。

続きまして、資料1-2でございます。卸売団体が3団体、小売団体が2団体、検査機関が1団体、精米工場団体が1団体、精米工場が2工場、精米店が10店舗、精米工場と精米店の中には視察の工場や店舗も入っております。4月以降ヒアリングした内容について、こちらの方でとりまとめたものとなります。

まず、論点1の「品位の表示について」でございますが、砕粒を再投入する工程というものはなく、自然に発生するものである。砕粒を入れる行為は逆に手間がかかる。これは先ほども説明したとおりです。

表示をすれば、「砕粒〇%」ではなく、「規格外品」とか「アウトレット品」というような消費者にわかりやすい表示としてはどうかという御意見がありました。

砕粒の割合が食味に影響するのであれば、消費者の商品選択時の情報として有用となる。そこで、食味について、砕粒の含有割合に影響されるかどうか食味試験を実施したところ、

砕粒が 15% 含まれるまでは差がない。要は、食味に影響がないという結果が出たというデータをいただいております。

参考資料 2 ですが、日本精米工業会というところがございまして、そこで砕粒の混入率別食味試験というものを実施して、その結果についてデータの報告がありましたので御説明します。

内容ですけれども、2 種類の原料精米を使用しまして、砕粒混入率 0%、3%、8%、15% の 4 点の試料を作成しまして、JIS 規格に基づく 4 点試験法というのがございまして、それで光沢、白さ、粒ぞろい、味、粘り、かたさ、総合評価の 7 項目について、それぞれの項目を 9 段階で絶対評価した食味評価を実施しております。1 回目は単一原料米、秋田県のあきたこまちを使って砕粒の混入率 0%、3%、8%、15% というものを人為的につくったということになりますけれども、そういった試料を用意しまして食味の試験をしました。

2 回目は複数原料米、これは表示としては国内産 10 割というものだそうです。これを使って同様に 0%、3%、8%、15% の砕粒の割合をつくりまして試験をしました。

その結果ですが、それぞれ 1 回目、2 回目、2 種類ともに 4 点の試料間で有意差は見られなかったという結果になっております。

食味の試験ですので、1 回目は米飯食味評価士の方 8 名プラス 12 名の計 20 名でテストをしております。2 回目は米飯食味評価士 8 名と、ほか資格を持っていない方の 9 名、計 17 名で検査を行ったそうです。

参考資料 2 の御説明は終わります。

また資料 1-2 に戻っていただきまして、論点 1 の続きですけれども、精米店では砕粒をふるう設備に差があるということで、一律での対応は困難ではないか。また、精米店では砕粒や整粒の割合をはかることはできないので、表示の実行可能性というものを考えた場合にちょっと難しい。表示する場合には測定方法などを考慮してほしいという意見が小売関係者の方から出されております。

業界のガイドライン、16 回の表示部会でも紹介しておりますけれども、業界のガイドラインは、なかなか普及が進んでいない。ただ、進んではないのだけれども、ガイドラインの基準、砕粒 8% のことも紹介してまいりましたけれども、それほど品位の低い製品というのは通常は製造されていないということだそうでございます。

米袋の透明化の推進によって砕粒の状態はわかるのではないかという御意見がございました。ただし、透明にするといっても、全部を透明にするというのは難しいという話でございます。

論点 2 の方に移ります。「農産物検査法の証明によらない品種・産年の表示について」ですが、農産物検査法の証明を受けたものしか購入していない、先ほどの精米工場のことですけれども、農産物検査法以外の証明については、現場でどのような方法なら対応できるのか、今のところなかなか想定ができないということです。

お米は全国で多種類の品種が栽培されています。農産物検査法以外に表示を担保する新たな制度を導入するには相当の時間がかかるのではないのでしょうかという御意見が出ております。

農産物検査法の検査方法とチェック体制ですが、ここで改めて少し簡単に御説明させていただきたいと思います。それについては資料には載っていないのですが、農産物検査法における品種と産年の検査方法というのはどうやられているのか。まず、品種の検査についてでございますが、農産物規格規定というのがございまして、そこに定められた銘柄について検査を行います。検査対象とする銘柄は登録検査機関がありまして、登録検査において銘柄の鑑定が可能か否かを判断して設定します。鑑定できないものについては検査しないということになります。

銘柄検査は、検査請求者（要は農家、生産者ということになりますけれども）から提出された品種関連の情報（書類を一応提出してもらっております）と受検数量等が矛盾していないことを確認するとともに、目視による鑑定により異品種が混入していないかどうか。検査員は、その地域にずっとおられる方ということで、目視でもその品種の判別は可能だそうです。外観が当該品種の特徴を有しているかどうかで即判別できるということだそうです。

産年の検査は、目視等の検査になりますけれども、肌ずれとか古米臭というものを検査員が判断して、ただ、目視等による鑑定でできないという場合には、理化学測定を一応、グアヤコール等の試薬によってその判定ができるそうです。

先ほど登録検査機関ということをお説明したのですが、農産物検査を行う場合には、全国登録検査機関というのがございまして、その登録検査機関は、指導員、検査員を抱えておりまして、毎年研修会等をやって、検査員の技術のレベルアップというものをやられているそうです。

国の方は、登録検査機関に対して年1回以上立入検査を行う。不適正な点があれば是正することとしている。具体的には、適正な検査実施の観点から、検査請求の受理は適正か、検査証明は適正か、内部監査の実施状況、法定帳簿の整備状況、国への検査結果の報告は適正か等について、書類等により確認を行っているということでございます。

以上が農産物検査法のチェックの仕方になります。

それでは、また資料の方に戻って論点2の続きでございますけれども、玄米の入手先は卸との契約が基本であります。農協や生産者との契約もあります。農産物検査法の証明がないものについては、精米店では表示ができないということで困っているみたいな話になります。

農産物検査法の証明書の記録というものは、精米店でも確認し、保管しておりますということです。

製品についてDNA検査をしたことはありますかということですが、小さい精米店では製品についてDNA検査というものはしたことがありませんということです。

検査機関があるのですけれども、DNA 検査が簡単にできる簡易キットというものを開発中です。ただ、お米というのは品種が多いので、すべての品種についてキットの開発が進んでいるわけではないそうです。この DNA 検査は、いずれにしてもキットが開発されてもコストというものはかかってきます。このコスト分というものを消費者の方に負担してもらうことになるそうです。

新たな制度を導入するに当たり、チェック体制、農産物検査法の新たな制度を導入するというを想定した場合、情報の信頼性を確保するために慎重に検討する必要があるのではないのでしょうかという意見です。

続きまして、論点 3 です。「複数原料米の都道府県名等の産地・品種・産年の表示について」です。

複数原料米の取扱いは 1 割程度です。業務用については結構複数原料米というものを使っていますという精米工場の方からのヒアリング結果です。

複数原料米の原料米は、先ほども同じ内容を示しているのですけれども、食味の調整、価格に見合った原料米、原料の端数などを組み合わせるため、ユーザーというのは、この場合は精米工場が注文を受ける先ということになりますけれども、大手スーパーとかそういう形になりますが、ユーザーの意向や原料米の在庫、価格動向に応じて配合割合が変わりますので、表示の切りかえの対応は物理的に難しい。表示が義務化されれば、アイテム数を減らすことになりかねず、消費者の選択範囲が狭まってきてしまうというような意見も出ております。

複数原料米の配合比率を表示すると、まねをされ、安い原料でつくる業者があらわれるため表示できない。これは、昔ながらの精米店というはお米をブレンドするということ、職人のわざではないのですけれども、昔からそういうことをやられている。それはなぜかということ、値段が安いものをつくるというよりは、食味をよくするという意味合いでブレンドをしているとのことで、そういったことが重要ですよということです。

複数原料米には食味をよくするものもあります。在庫の処理でまぜるものばかりではありません。これは先ほどと同じ意見です。

さまざまな種類の包材が必要となってくるのでコストがかかります。これもやはり、表示の切りかえに物理的要因とコスト負担がかかるので対応に苦慮するという意見になります。

あと、コストの話ということで、複数原料米のアイテム数というのは事業者によってどのくらい扱っているのですかということ、小売団体に加盟している方に聞いたのですが、大体 10 から 50 アイテムぐらいあります。包材の単価ですが、ポリ袋は 5 キロ入りのもので 20 円、紙袋は 5 キロ入りのもので 30 円、アルミの包材というものもございまして、それは 50 円です。最近、和紙の包材というものも出てきておりまして、それは 5 キロ入りのもので 130 円。ただ、ブレンド米でこういった和紙のものを使うかどうかというのはわかりませんが、一応単価としてはこういったことだそうでございます。

資料1-3「各論点の今後の考え方」ということで、ごらんになっていただければと思います。

2ページ目ですけれども、論点1の「品位の表示について」です。「経緯」と「前回提示した論点」と書いていますけれども、精米の品質や食味に影響を及ぼすと考えられるふるい下米及び砕粒についてこれまで検討してきました。ふるい下米の定義については、販売戦略、品質、地域でふるい目幅が違う状況であり、その使用及び割合表示を義務化することは難しい。一方、精米の品質表示基準として明確な定義がある砕粒を対象とすることとしてはどうか。砕粒は食味に影響するものであるが、一定以上含まれる場合には、その旨を表示することは消費者の選択に必要な情報になると考えられるのではないかとということが前回示した論点でございました。

今回、3ページ目になりますけれども、いろいろヒアリングした結果を踏まえまして、そこに課題とか考え方をお示しさせていただいたのですが、砕粒は天候や品種によって発生率が変わり、また、精米過程で不可避免的に発生するものであることも考慮して検討する必要がある。砕粒の含有率が食味に及ぼす影響ですけれども、15%までは差がないというデータがあるが、これをどういうふうにかとというのが新たに挙がってきました。今回のテストについては1団体がやったものなので、あくまで参考でございますけれども、これをどういうふうに見るか。事業者は製品を1袋1袋検査しておりませんので、例えば砕粒何%以上と表示する場合には、表示の真正性を担保するのが困難との事業者側からの指摘があります。

仮に表示しますということで数字を書き入れるとした場合、事業者は出荷段階、その製品を工場から出す時点での検査数値となりまして、その後の流通段階で砕粒が発生するという可能性があります。消費段階で消費者の方がそれを見た場合に、砕粒の割合が変化していた場合に、その数値というものをどういうふうに取り扱うのか、どう評価するのが問題となります。

以上のことからしまして、砕粒の割合を表示させる以外の、今、砕粒の表示はさせるということで議論が進んでいるところでございますけれども、砕粒の割合を表示させる以外の方法についても検討することが考えられるのではないのでしょうか。例えば、一定の品位であることを判別できる基準の検討も考えられるのではないのでしょうか。

以前、精米の品位基準というものが定められていたという経緯もありますけれども、今、業界では実施基準となっている現状でございます。消費者が中身を見なくても品質を判断して商品選択ができる方法というものを幅広く検討すべきではないかと思われまます。

このことを言いかえれば、砕粒を取り除くことに事業者は努力しています。であれば、一定の基準をクリアーしていることを消費者が判断できるような、事業者が自社の品質管理を踏まえた表示ができるというような制度があってもいいのではないかとということでございます。

なお、米穀の品質表示ガイドラインなどが業界内で一定の品質を担保するための実施基

準としてありますので、その取組みの推進を促すことも一つの方法ではないかということをご提案させていただきたいと思っております。

4 ページ目、論点 2「農産物検査法の証明によらない品種・産年の表示について」です。

米の年産や品種について、農産物検査法に基づく検査証明以外の方法による証明を行うことができないのが現状でございます。その表示を可能とするにはどうするのかということですが、前回提示した論点は、現行の原料玄米の品種・産年の根拠としている農産物検査法の証明というのは、取引当事者間の申告ではなく、第三者機関が実施している証明である。これにかわる第三者機関が実施する証明について、現状なかなか見当たらないという意見があります。品種・産年を表示するに当たっては、情報の信頼性を確保することが重要となりますので、ほかにどんな方法があるのか具体的に検討していく必要があるというのが前回まででございます。

5 ページ目、「今後の方向性」です。

品種・産年の表示を証明するには、どういったことをチェックすればいいのかということをご挙げています。まず 1 つは、生産の履歴というのは、種苗の管理から栽培管理までということになるかと思っております。お米の場合、流通・取引時期の記録というものも関係してくる。あと、生産・流通の各段階で現物の確認というものも必要になってくるのではないのでしょうか。各段階でそれぞれチェックが必要となりますが、チェック方法としては、当然ですが第三者のチェックを伴う認証というものと、科学的分析等による証明という 2 つが今考えられるのではないかということになります。

これらを踏まえまして、農産物検査法以外の方法を取り入れる場合、以下の課題があります。農産物検査法の証明は、第三者機関の客観的証明として、全国の生産・流通の各段階で一定の基準として受け入れられていますが、これにかわる第三者チェックの制度の証明については、情報信頼性を確保できる制度設計を検討する必要があります。当然、制度をつくる場合には実行可能性というものが重要になります。

全国でお米は数百種類の品種が栽培されていて、北から南まで環境も異なりますけれども、生産履歴をチェックする手法として、地域で現在定着している農産物検査法以外に表示を担保できる新たな制度を導入する場合、検査機関の養成とかそういったことで時間とコストがかかると思定されます。

6 ページ目、③ですけれども、チェック方法として DNA 検査が前回からずっと挙がってきております。DNA 検査の証明をもって品種の表示を可能とすることは既に議論に挙がっていますが、現在、DNA 分析が可能な品種は限定される、また、検査コストが高くて、ロットの証明、検査実施機関などをどう定めていくのかなど、いろいろ問題もあります。精米する現場段階で日常的に実施する検査手法として現実的かどうかというのが精米工場の現場で問題となるので、その辺を解決できないとなかなか DNA 検査も難しいという御意見でした。ただ、先ほども御紹介したとおり、簡易検査法みたいなものを現在開発中ですので、そういったものが出てくれば、現場での検査ということも可能になってくるのかと思わ

れます。

以上から、新たに第三者チェックを伴う制度を設けるとした場合に、どのような仕組みであれば実行可能性の高い制度となるのか、あるいは、現在ある既存の制度の改正、第三者チェックが入るような既存の制度の改正というものを考えて、それで実行可能性の高い制度というものがつくれるか、可能かということ幅広く検討して、更に検証する必要があるのではないかとことです。

最後になりますが、7 ページ目の論点 3 です。「複数原料米の都道府県名等の産地・品種・産年の表示について」ということで、「経緯」「前回提示した論点」をそこに書いていますが、「経緯」については、複数原料米についても消費者の商品選択の機会を増やすために、原料玄米の産地・品種・産年、更にその割合というものを表示すべきではないかというのが経緯となりまして、前回提示した論点ですが、複数原料米の場合、農産物検査の証明を受けていない玄米については、品種・産年表示について表示禁止事項として規定されている。ただ、単一原料米については産地・品種・産年の表示が義務づけられています。複数原料米についても任意の表示が可能であることにより、産地・品種・産年を確認して米を購入したいという消費者のニーズにある程度、任意表示ですけれども、一応表示可能ということなので、対応できる状況にはなっているということです。

「今後の方向性」ということで書かせていただきましたが、単一原料米について、その表示が義務づけられている中で、複数原料米を選択する消費者が産地・品種・産年の情報の何を選択の基準としているのか、それをまず把握する必要があるのではないか。その上で、複数原料米の表示の実行可能性というものについて、頻繁に変わる原料米の仕入れに対応した表示切りかえが可能かどうかということを見極めていくことが必要だと思われまます。一律に表示の義務化というものは困難だという意見が多いですけれども、複数原料米の産地・品種・産年の表示について、事業者が対応できるような条件というものを考えてもよいのではないかと、検討してはどうかということです。

ただ、未検査米についての問題というものも残ります。

1-1 から 1-3 まで続けて御説明させていただきましたけれども、私の方からの説明は以上でございます。

○田島部会長 どうもありがとうございました。

ただいまの御説明につきまして、論点 1、2、3 とございますが、何か御意見等がございましたら、よろしく願いいたします。

いずれも難しいというような御説明だったように私は感じましたけれども。

どうぞ、山根委員。

○山根委員 「今後の考え方」の論点 1 の「品位の表示について」ですが、そもそもの問題意識というのか、ここでは砕粒ということに注目をして今後のことを考えていくというふうになっていますけれども、精米をとう精するときに出る砕粒の前の玄米の選別のときに発生するふるい下米、規格外でそもそも加工用に行くはずのものが主食用にまぜられて

しまって、大量に量販店などで安く売られている。くず米と言われるものが、価格は5分の1ぐらいというふうに言う方もいらっしゃいますけれども、そういったものがわからないようにまぜられていて、量販店などに出回っているのではないかというところが問題意識としてあったと思います。

そちらの問題と、今の砕粒というのと一緒に考えていいのかということをお伺いしたい。これは5番に、一定の品位であることを判別できる基準の検討も含めて、消費者が品質を判断できるような方法をと。ここで両方の問題の解決ということで方向を考えることになるのでしょうか。ちょっとそこをお願いします。

○田島部会長 2点御質問がございました。ふるい下米と砕粒の話が当初は分けて議論していたのが、今回の消費者庁からの御提案では、それが一つになって、それは精米工場のヒアリングの結果、ふるい下米を再び入れるということは余りあり得ないということが多分前提にあるのでしょうか。

ただいまの山根委員の御質問に対して、消費者庁からよろしくをお願いします。

○増田食品表示課長 ふるい下米と砕粒の関係については、前回の議論のときに、各論点の考え方の1ページめくっていただいたところに「前回提示した論点」というのがあって、ふるい下米の表示というのは、ここに書いてありますとおり、ふるい目が違うという状況で、何をふるい下米として定義して表示の対象にしていくかということ自体が非常に難しいのではないかとということと、もう一つ、やり方としては、むしろ米の中の品質の基準として砕粒というのをとらえていけば、その上の問題であるふるい下米が入っているのではないかとということについても、ある程度対応できるのではないかと考えたのもで砕粒について検討を進めていくということはどうでしょうかというのが、前回こちらからお示した論点でございます。

そういう意味で、また更にふるい下米に戻るのかというのは1つの議論かもしれませんが、ここで今回、今後の方向性というか、逆に言うと、こちらもいろいろ調べてみて、なかなか難しい点に行き当たっているのは、そもそも砕粒の議論を始めるときに、ある程度砕粒によって食味が違うといったような過去の記録もあったのですが、そういうことをある程度念頭に置いて進めていたものの、改めて調べてみた結果、少なくとも15%ぐらいまでの間では食味に影響がないという結果が、一調査ではありますが出た状況で、それは勿論改めて調査をするということもあり得るかと思いますが、いずれにせよ、食味で差がないとすると、どういったものをどういった観点で表示させるのかをもう一回検討する必要はあるのかというふうに思っているのが1点です。

もう一つは、いろいろヒアリングを更に進めた結果、ここに「今後の方向性」と書いてありますとおり、なかなかパーセントを書くというのは難しいのではないかと。これは、どういう理由で、どこのパーセントを書くという議論の次の議論かもしれませんが、いずれにしろ、量をパーセントで書くということについては、ここに書いてあるような難しさがあるという結果が出たということでございます。

○田島部会長 よろしゅうございますか。

中下委員。

○中下委員 少し今の点にも関連するかと思うのですけれども、前回見させていただいた精米工場も、それから小売店も、砕粒に関しては、精米工場の方は1社だけ、それから、小売店の方は鳥好きの方に差し上げているみたいなお話で、結局それがどこへ流通しているのかというのは、全く私どもとしてはあの調査からはわからなかったのです。にもかかわらず、そういったものが流通しているという実態が本当にあるのかどうか。あるからこういう問題になっているわけですから、そうすると、どういう形で流通しているのでしょうかというのが、私はずっとその疑問点が残って、安いのを買ってきて、せんべい屋さんと言ったけれども、せんべい屋さんではないところがそれを更に入手されて、ブレンドされているのかもというふうに今思ったわけですから、その辺の実態はどこまでお調べになっているのかということをお伺いしたいと思いました。

○田島部会長 ありがとうございます。

そのような状況というのは、消費者庁の方で調査しているのでしょうか。

○船田課長補佐 私どもの方で、まだそこまでの調査は進んでおりません。調査が必要であるということであれば、こちらの方で時間をかけてやらせていただくという形になるかと思えます。

○中下委員 もう一点。一般消費者が買えるような形での流通の中で砕粒が相当割合含まれているものというのはどの程度あるか、この辺も把握はされておられるのでしょうか。パブリックコメントの意見というのが前提なのですから、この実態というのはどの程度把握されておられるのですか。

○増田食品表示課長 サンプル的な調査なので全数把握というのには余り適当ではないのかもしれませんが、最初に2月20日の部会の際に出した実態調査の結果として、砕粒10%を超える精米が、このとき200点を調べたのですが6%あった。15%を超える精米が3点、1.5%あったというのがサンプル調査の結果でございます。

○中下委員 それはどういう理由で発生しているというふうにお考えなのですか。

○船田課長補佐 そのところですが、実際のところ、どういう理由でということまでは把握できておりませんので、実際、実態としてあるということがわかっているということだけでございます。

○田島部会長 どうぞ、山浦委員。

○山浦委員 このふるい下米の問題は、やはり庭先でふるい下米が実際に売買されている実態があるという報告もありますけれども、そういったものが一種のお米のブラックボックスの中で出回ってしまって、ディスカウントショップなどにおいて、あるいは外食産業において、そういったものが安い米の原料としてまぜられていくという実態があるのではないかと、ところが非常に問題だと思っております。

今回、優良な精米工場を拝見いたしまして、そこで実際にふるい下米をふるいにかけて、

それは加工業者に持っていくという、そういうシステムがあることはわかったのですけれども、これは非常に一部の優良な今の流通の問題がそこで示されただけであって、実際のお米の流通の中身は、やはりわかっていないのではないかとということなのです。

そもそも私が問題として関心がありますのは、今回もそうでしたけれども、1等米、2等米、3等米といった等級を農産物検査法で決めているということ。それがこの前の工場でもそうでしたけれども、実際にそれをまぜて精米をしますので、消費者にはその等級がわからないという実態があって、やはりその事業者が売買をする上での非常に便宜的な方法の農産物検査法というものがあって、それと実際のJAS表示とは矛盾しているという根本的な問題があったと思うのです。ですから、私としては米のトレーサビリティということをもっと実際にしっかりとつくっていくということが、米の素性がわかるということにつながると思うのですけれども、その辺の砕粒の問題だけではなくて、米の流通総体をもっと透明化するという努力をしない限り、なかなか問題の解決にはならないのではないかと思います。

○田島部会長 御意見ありがとうございました。

確かに農産物検査法による評価というものが必ずしもお米の食味に反映していないのですね。ですから、実際の販売と検査との等級等にずれがあるというのは、この間の精米工場の見学でも実態をあらわしていたと思うのです。

ほかにございますでしょうか。どうぞ、阿南委員。

○阿南委員 食味試験の結果が出されているのですけれども、参考資料2の3ページにあります。ここでは確かに食味についての有意差というのはないようなことが書かれているのですけれども、結果の(1)のところでは、光沢と粒ぞろいについては有意差が認められているのです。ですから、やはりこれは直接的な食味ということではないにしても、品質にかかわる問題だと思えますので、ここもちゃんと考慮してやる必要があるのではないのでしょうか。実際にこういう形で出てくるわけなので、それがあつたら、そういう原因は情報提供をちゃんとすべきなのではないのでしょうか。

さらに、1-3の「今後の考え方」の3ページの論点1のところでは、4番に、数値を書き入れるとしても、出荷段階の検査数値なり、その後の流通段階での割合の変化はわからなくなるということなのですから、要するに情報を提供するにしても、出荷段階での数値であるという旨をちゃんとことわれば表示することはできるのではないのでしょうか。それは情報になるのではないですか。どうでしょうか。

○田島部会長 参考資料2の食味検査のデータを見ていくと、平均値しか出していないのですが、平均値を見ると、確かに砕粒混入率が増えてくると平均値は下がっているのです。それで有意差がついていないというのは、データのばらつきが大きいということを示しているのですね。というので、検査員20名を使っていますが、食味検査をしているのが精米工業会さんで、余り食味検査がお得意ではないので、穀物検定協会さんの方が得意ですよ。1回だけのデータで何とも言えないということで、これをもって食味に全く影響がないと

言い切るには、ちょっと難しいのではないかと私も感じますけれども、その点も含めて消費者庁の方はどうお考えでしょうか。

○増田食品表示課長 事務局からも御説明しているように、まさに一調査として、まずこれを15%までやったときの結果がここに示したものでございます。したがって、もう少し、あるいは別の方法で食味について調査すべきということであれば、勿論調査はしたいと思えます。

それと、先ほど阿南委員からお話があった、今の方向性の4に書いてありますのは、確かに委員がおっしゃるとおり、これは出荷時ですよと書けばそれでいいというふうにするのか、要するに、仮に10%というところで線を引いて、10より上のときに書きましようとして書いて、出荷時に例えば8だったから書いていないけれども、消費者が手にとったときは10とか11でしたという状況が生じたときに、ことわってあるからいいですよという判断をするのか、手元にあったときにそうでない数字を、まさに数字で書くことが適切かどうかという議論が必要ではないかということをお願いしたかったのでございます。

○田島部会長 森委員、どうぞ。

○森（康益）委員 砕粒の表示の問題というのは、なかなか数値としてあらわすのはすごくむずかしいと思えます。例えば、栄養成分の分析値とは大分違うと思えます。製造工程中でも調整具合によって砕粒の値が変わってきてしまう。また、物によってというか、作柄によっても違うでしょうし、いろいろなケースで一概に、一つの値としては出るのだけれども、それが本当にロットを代表しているのか、例えば次のロットのときに同じもので同じ値が出るのかといったら、ギャランティーできないのだと思えます。これは、多分、表示をどういうふうにするかという問題にもかかわってくるのですけれども、ほかの表示の部分と、この砕粒の割合を表示するというのは少し違うのではないかと考えています。

○田島部会長 宗林委員。

○宗林委員 2点ほど。まず最初は、田島先生もおっしゃったように、ご飯の食味テストは大変難しいと思えます。炊き上がってからの時間、温度とか、風感というか、風に当たった時間で刻々と変わっていきますし、あと、やはり炊飯器の影響も大きいので、今回のデータは影響ないのではないかというお話ですが、これで決めてしまうのは非常に早計で、極めて難しいと私は思っています。

ですから、こういうことであれば、ほかの省でしたら研究費ではないですけれども、そういったものでちゃんとまとめるぐらいのことがないと、これによって差がないというのは、余りにも乱暴だと思います。

それから、砕粒の量ですけれども、米というのは、ほかのものの表示もそうですけれども、やはり第三者が後から検証できたり、消費者がその情報をきちんと受け取れるものがあることというのはとても大事だと思うのです。ですから、生産者がこういって、次の流通がそれを引き継ぐということもありますけれども、きちんとした形で表示をされるということがとても大切で、厳密には途中で砕粒が増えたりするかもしれませんが、一定量以

下であることとか、一定量以上でないこと、それをきちんとどこかの段階で表示し担保するということが大事だと思います。

ですから、出荷時であろうと、どこであろうと、その時点ではきちんと検査をし、ある程度その時点できちんと保証していますよという、そういうことが消費者にとって表示として見えることはとても大事だと私は思います。

○田島部会長 ありがとうございます。

それでは、阿久澤委員、どうぞ。

○阿久澤委員 「各論点の今後の考え方」の3ページに当たりますが、先ほどの出荷時の状況の表示も含めてですけれども、論点の整理の結果は、砕粒の割合を表示することは難しいというような内容かと思います。このような状況において、3ページの5番に、消費者が中身を見なくても品質を判断し、商品選択ができる方法を検討すべきではないかということなのですが、こういう状況にあって、どのような解決への可能性があるのだろうかと考えていたところなのですが、先ほどの御説明の中で、事業者は一定の基準をクリアしていることを示すなどというような御説明があったのですが、こういった一定の基準というのは、どういうことを指しているのでしょうか。

○田島部会長 消費者庁。

○増田食品表示課長 ここについて、現時点で確たるものはなかなか考えがまとまっていないのですけれども、考えられる一つの方法としては、言ってみれば、出荷時に一定のレベルであるものについては、それは勿論事業者がそれを確認するわけですが、マル適マークみたいな、一定のレベルのものでよということを表示するという、マル適と言っているのは、まさに何%みたいなものでないけれども、ある程度それなりの品質のものであることを示すようなことが考えられるのではというふうには思っております。

○田島部会長 それでは、澁谷委員。

○澁谷委員 事故米のあったときに、流通経路を調査するのに非常に難儀をしたというのを今思い出していたのですけれども、この表示部会で言えるのかどうか分かりませんが、例えば農水省などに流通経路のもう少し詳細な調査といいますか、何らかのそういうことができるのかどうかということもありますが、まずそれをしないと、多分これは表示の問題ではなくて、流通経路の中に大きな問題があるのではないかとことを思います。2ページの①、②のところにあるような命題を解決するには、まずそこがはっきりしないと、幾ら最終的に表示のことだけを検討してもちょっと難しいという気がします。

先ほども 15%までは食味には差がないというデータがあるということでしたけれども、これも確かにこのデータはこのデータでそういう結果だったということはわかるのですが、実際には条件設定を増やすとか、例数を増やすとか、調査をする条件をもう少し厳しく検査をしたデータを出すことが必要ではないか、このデータだけですべていいと判断するのは難しいという気がします。

それから、最後の3ページの6のところに、ガイドラインが業界内で普及しないという

ことがあるのですが、この自主的な取組みの推進というのは、まず今のところ対応策ですぐ期待できる一つかなという気がするのですが、これが普及しない理由とかネックになっている問題というのは何なのでしょう。もし事務局の方でおわかりでしたら教えていただきたいのですが。

○田島部会長 それでは、最後の御質問。

○船田課長補佐 ガイドラインが普及しない理由については、申し訳ありません、現在把握しておりませんのでお答えしかねます。

○田島部会長 ほかに。どうぞ、鬼武委員。

○鬼武委員 前回、現場も見させていただきました、やはり一番難しかったのは、何人かの委員からも意見として出されたように、砕粒の原因というのがいろいろなファクターによって起こるということがあって、私もここで表示で規定してしまうというのは少し早いのかなという気がしております。むしろ品質なり、それで砕粒が入ったりすることが問題であれば、この論点1の最後に書いてありますように、業界の方にきちんと指導したり、農林水産省と共同でもう少し調査をしないと、この段階で最終的に表示を検討されても、その意味が消費者には多分わからないと思うのです。というのが1点。

あと、農産物として考えた場合に、例えば粒形といいますか、もとの形が重要だという農産物はほかにありますか。例えば大豆は、丸大豆を使っているというコンセプトが品位の少しいというふうなとらえ方をされるようなこともあるのですけれども、したがって、ほかの農産物でそういう管理の仕方について調査をしたうえで、そういうのも参考にしてみるとか、今の段階で何か砕粒について基準ができるということは難しいのではないかと考えています。

以上です。

○田島部会長 中下委員、どうぞ。

○中下委員 私も澁谷委員と、先ほど山浦委員がおっしゃったように、やはり流通経路にこの問題の本質があるので、そこへ少し切り込むような形での解決策を考えないと、それはトレーサビリティにして、例えばふるい下米の基準が1.8ミリなら1.8ミリとかいうようなところを、マル適マークとおっしゃいましたけれども、その一つのマークの中でそういうふうにやっておくとか、そういうふうな形でトレーサビリティをずっとたどっていくようにしていく以外に、なかなか一番直近のところだけで品質基準をつくっても難しい、解決しなくてまた違う問題が出てくるのではないかという気がしておりますので、そういう方向から考えるべきではないかというふうに思います。

○田島部会長 ありがとうございます。

山浦委員。

○山浦委員 着色粒の問題も、この前、見学に行きましたけれども、実際には色彩選別機ですべて取り除くことができるような状況ができていますね。町のお米屋さんにも色彩選別機の簡単なものがありまして、そこで取り除くことはできるということがありました。

私は、問題なのは、先ほども申しましたけれども、1等米、2等米、3等米でどんどん価格の差が出てくるわけですが、そういった差が今回の大手の精米工場でもそうでしたけれども、原料の玄米を全部ブレンドして、自社で1等米、2等米も全部込みで新しい白米にするということが行われているわけですから、全く1等米、2等米の意味がなくなってしまうというわけですね。そういうふうなことがあって、現実的には消費者が経済的損失を被っているのではないかと思うのです。事業者の方は、うまくそれを活用すれば、安い原料を使って自分の考えている製品をつくることができるといったことがありまして、JAS法の表示のルールは、やはり現実と合っていない。そのからくりの中で消費者が経済的な損失を被っている。いろいろな銘柄米と言われているものを買ったところ、実際には砕粒があったとか、色彩選別機で取り除いた等級の低いものがそこに入っていたとか、そういうことになっているわけですから、やはりこのブラックボックスを何とかしなければいけないということが根本的な課題だと思うのです。

○田島部会長 ありがとうございます。

論点2、論点3についての御意見は。どうぞ、森修三委員。

○森（修三）委員 ただいまの論点1の3ページの5のところでございますけれども、このところのまとめで、「消費者が中身を見なくても品質を判断し、商品選択ができる方法を幅広く検討すべきではないか」という御提案をいただいておりますけれども、私は、むしろ精米というのは生鮮食品という位置づけであれば、逆に中身をしっかり見ていただくという幅広い選択もあってもよろしいのではないかと。これは、透明な容器にすべて入れるのは難しいというお話を前々回お聞きしているわけですが、砕粒の割合をどこで区切るのかというのは非常に難しい議論だと思うのです。今回、私は工場見学へ行けなかったのですが、どうも報告を読んでいますと、実質的に砕粒をゼロにすることは難しい。ある程度どうしても生成してしまう。また、流通段階でも起きるということであれば、むしろ消費者の方の目を通して選んでいただくという方法も幅広く検討することの方が合理的ではないのかというふうに考えています。

○田島部会長 ありがとうございます。

論点1に議論が集中してございますが、論点2、論点3について何か御発言ございませうでしょうか。複数原料米あるいは未検査米の品種の証明というようなお話でございます。

宗林委員。

○宗林委員 質問ですけれども、このDNA検査は、実際はどのくらい行われていて、問題がなかったとこの前の工場でもお話がありましたけれども、どこまでを問題ないとしているのかというようなことを教えていただけますか。

○船田課長補佐 この間の精米工場の視察時に工場側にお聞きした検査の頻度ですけれども、定期的にとということだけで、それほど毎回やっているということではないです。

○宗林委員 この前の視察した工場ではそうですけれども、視察工場は大変優良なところだったと思うのです。食品表示課さんとして、全体像といいますか、ほかのところも含め

て、実態を御存じかどうか。

○船田課長補佐 検査機関ではそれなりにやられているということを知っているのですが、全部の団体に DNA 検査をどれくらいやられているのかというのは聞いていないので、そこはまた再度お調べしてお伝えするという形でよろしいでしょうか。

○田島部会長 ほかにございますでしょうか。

立石委員。

○立石委員 先ほど山浦委員のおっしゃられた 1 等米、2 等米の件ですけれども、このことによって消費者の経済的損失というお話なのですが、そこは違うと思うのです。1 等米、2 等米という制度はずっと昔から続いていて、食管法の時代からやってきている中であるわけですけれども、これは歩どまりへの影響なのです。だから、着色粒とかが多ければ 2 等米になってしまうわけですし、そのことは結果としてはじかれるわけです。

ですから、精米工場側から見れば、1 等米、2 等米ということで見ると、1 等米の方が当然、歩どまりが上がるということなのです。2 等米を多く使えば歩どまりは下がるということですから、そのことに応じた形で精米ができるということで、精米価格に反映されるというパラレルの関係になると思うのですけれども、そこがやや誤解を生んでいるのではないかと思います。

以上です。

○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。鬼武委員、どうぞ。

○鬼武委員 品種のことですけれども、最終的にはいろいろな形で、今、ラベル表示なりで品種等が書かれているのですけれども、現状では DNA で鑑定して、いろいろな品種というのは多分限界があるのだと思います。

一方で、私、農林水産省の規格といいますか、毎年お米のいろいろ作付のある産地・品種・銘柄一覧というのを、今日、改めて農水省のホームページを見てきたのですけれども、例えば北海道で銘柄米が 14 あるとか、品種・銘柄として農林水産省でかなり管理をされているようなものがあって、このような品種については、現状では何もそれが品種だということだったのですけれども、将来的には何らかの科学的な手法なりで品種がきちんと鑑定・判別できるような、まずそういうのが、これは日本のお米にとって重要ではないかと思うのです。世界の中でも日本が一番優秀なお米、いろいろな品種をつくっていて、栽培をされていて、立石委員はこれまでいろいろ難しいことは生鮮であるというふうな認識のお話もあったのですけれども、むしろ品質とか品種についてはいろいろな形で研究をして、日本が高い品種は守っていくような取組みを農林水産省の方でまずやって、それが例えば表示の方で出てくるとか、そのような観点から調査研究なり、同じリスク管理機関である農林水産省の方と協力してやるのが重要ではないかと思っております。繰り返しになりますが、品種鑑別のための科学的検証の研究を推し進めることが重要であることです。

以上です。

○田島部会長 ありがとうございます。

ほかございますでしょうか。森委員。

○森（康益）委員 複数原料米の表示についてということで、7ページ目です。これについて「今後の方向性」という中で、複数原料米を選択する消費者の方々が、このような情報を何の選択の基準としているのかとありますが、これは本当に重要だなというふうに思っています。

この前、現地を確認しても、単一米であれば非常に簡単なハンドリングですみませんが、複数原料米を入れるとなったら、何と何が入っていなければいけないとか、情報も当然2倍になるし、その工程の管理も必要だし、ましてやラベルを管理するとか、あとは印字の張りかえとか非常に手間がかかると感じました。もし消費者の方々がコストが安い方がよいとの理由で、この複数原料米を選ばれているとしたら、製造者の方としては、表示をすることによりコストアップに必ずなるわけです。どうして複数原料米の表示が必要なのかという根本のところから、やはり把握していただきたいと思っています。

単に消費者の方々が知りたいというのは非常に簡単なのですけれども、当然それはコストを伴い、実行可能性ともかかわってくるので、このところはしっかりと調査が必要だろうと思います。

○田島部会長 宗林委員。

○宗林委員 先ほど聞いたDNAですけれども、前はお米1粒1粒でやっていて、100粒やってもこれだけしか検証できないという時代から、ある程度の量をまとめてやってくださるところができて、それから、キットになって何種類かをまとめてできるようになったというところまで来たのです。

一方、市場を見ますと、例えばコンビニなどでも、おにぎりにも「コシヒカリ 100%」と、加熱したものにも品種が書いてあります。加熱したものの品種を見ることはなかなか難しかったのですが、今、やっとならできるようになったということだろうと思うのです。

ですから、実際にはコップに1杯の米の品種を見るのは大変なことなのですけれども、依然に比べるとある程度改善されてやりやすくなってということです。勿論全部の品種ではないのですが、かなりの数ができるようになったと思っていますので、第三者の科学的検証というのですか、そういうことが推進されるようにという思いでお聞きしました。

○田島部会長 ありがとうございます。

どうぞ、青柳委員。

○青柳委員 先ほど森委員がおっしゃっていましたが、複数原料米の件ですが、やはり商品特性から実行可能性は非常に低いというのが私の印象でございます。

例えば、それに産地・産年・品種等の義務化をかぶせれば、実質的にこういう商品がほとんど市場からなくなるということも考えなければいけないだろう。そういったときに、こういう商品でいいという消費者もいらっしゃるわけですから、ほんとうにそういうことが消費者のためになるのかということをお聞きしたいと思います。

以上です。

○田島部会長 ありがとうございます。

どうぞ、山浦委員。

○山浦委員 先日のヒアリングで町のお米屋さんに聞いたところ、検査米ではない農家からの直接仕入れということが主だったようなお話でした。それ以外にも生協などで実際に農産物検査を通っていないお米というものを扱っているところもあります。農産物検査法がそんなにすごいのかということを考えるのですけれども、先ほどの御説明にもあったように、実際、品種について農家の情報に頼っている。それから、目視で異品種かどうかということ判断できるのだといいますけれども、本当かなと思うのです。やはり、これは申告による品種ということを確認したものにはすぎないのではないかと思います。

それから、産年につきましても、肌ずれですか、古米臭とか、そういうことをおっしゃっていますけれども、これも本当にどこまでわかるのか疑問です。最終的にはDNA検査とかそういうところになると思うのですけれども、そういうふうに手続的になっている農産物検査が、先ほど見ましたように、実際の精米をする過程ではブレンドされてしまって、そういったものが意味がなくなっているのではないかと。歩どまりの関係かもしれませんが、そういうような実態を見ますと、そんなに農産物検査法というものがオールマイティーではないのではないかと考えるのです。

ですから、私としては、そういったどういってお米が流れているのかということがわかるような仕組みに変えて、こういった検査法というものにこだわらないような仕組みで透明性を図るということをしない限り、論点2についてもなかなか明確な回答が得られないのではないかと考えています。

例えば、生産者と消費者が提携をしているところのやり方を参考にして、どういうふうな確認の仕方ができるかというようなことも考えてみるのも一考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。

山根委員。

○山根委員 複数原料米についてですけれども、マイスターによるブレンドのわざであるとか、価格等もニーズに対応するということがあると思いますけれども、ただ、一方で、国産米10割という表示が許されていることで、よく言われていますが古米とか加工用のお米がまざっているのではないかと、まざっていても消費者には見えないという点はデメリットとして存在すると思いますので、そこはやはり考えていかなければいけないと思っています。

○田島部会長 ほかにございますでしょうか。

どうぞ、立石委員。

○立石委員 山浦委員とは何回かこの議論はしていますけれども、農産物検査法についての誤解があるように思います。私は、農産物検査法が絶対すべてだとは思ってはいないのです。まず1つは、DNA検査でやろうとしても、検査技術がものすごく発達すれば別の

ですけれども、今は特定に時間がかかる。また、検査したサンプルのものが、その一定のロット全部をあらわしているかということが、これは検査結果だけではわからないのです。第三者が持って、抜き取りみたいな形でとったものの中で、それが DNA 検査で確かに品種を特定できたといったプロセスがない限りは、その全体が同じ品種であるという証明にならないのです。

そういう面で、農産物検査法については、一番生産に近いところで確認ができる。それから、種子との整合性だとか、実際に園地との関係とか、そういった地域の人の目の中で確認している部分というのは非常に大きいと思うのです。

それから、先ほどから出ているように、複雑な流通がある中でどんどん変わっていく可能性があるわけです。そうした中では、信頼関係をどう担保できるのかということを考えなければなりません。先ほど三笠フーズの話も出ましたけれども、あのときには流通がどれだけ多段階であってわからなかったかというような、こういう流通があるわけです。そういった中で、最初にきちんと確認していることによってずっと引き継がれていくことが、よほど信頼があるのではないかと思うのです。

○田島部会長 ありがとうございます。

そろそろこの辺で終了にさせていただきたいのでございますが、よろしゅうございますか。

さまざまな御意見が出ました。特に一番御意見が多かったのは、流通段階の透明性というのがもう少し図られないと議論ができないではないか、表示にすべてを任せるわけにはいきません。特にふるい下米とか碎米の行く末なんかも判然としていないという状況では、なかなか表示問題に結論を出すのは難しいのではないかとということがありました。

それからもう一つは、食味試験でございます。碎米を 15%まぜた食味試験というのも、残念ながらこれ一つだけでは議論をするわけにはいかないという御意見もありました。

さまざまな御意見が出ましたので、これらの意見を参考にいただきまして、消費者庁において引き続き御検討をお願いしたいと思います。

それでは、このようなことでよろしゅうございますか。

ありがとうございます。

それでは、議事次第 3 の「遺伝子組換え食品に関する品質表示基準の改正について」でございませう。

まず、消費者庁の方から御説明をお願いいたします。

### 《 3 . 遺伝子組換え食品に関する品質表示基準の改正について 》

○船田課長補佐 私の方から、「遺伝子組換え食品に関する品質表示基準の改正について」を御報告いたします。

資料 2 - 1、2 - 2、2 - 3 を使いまして御説明いたします。

まず、資料 2-3、遺伝子組換え食品に関する品質表示基準を資料としておつけしております。その 1 ページ目に、第 2 条「定義」がございます。遺伝子組換え食品の対象としまして、特定遺伝子組換え農産物があります。「対象農産物のうち組換え DNA 技術を用いて生産されたことにより、組成、栄養価等が通常の農産物と著しく異なる農産物をいう」と、特定遺伝子組換え農産物を定義しております。

この特定遺伝子組換え農産物ですが、現在対象となっているものは、その基準の 4 ページ目になりますけれども、別表 3 に掲げてございます高オレイン酸大豆と高リシントウモロコシになります。

日本で食品として安全性が確認された遺伝子組換え農産物というのは、除草剤耐性ですとか害虫抵抗性といった性質が付与されたものが多いのですが、その中で組成、栄養価等というのは、従来とは違った性質を持ったものという位置づけになります。

平成 13 年 3 月ですが、食品としての安全性確認がなされた高オレイン酸大豆は、従来のものと組成、栄養価等が著しく異なる農産物であることから、その表示については消費者へ情報提供という観点をもちまして、組成、栄養価が変わっていることと併せて、これが遺伝子組換え技術を用いてつくられたということを表示することが平成 14 年 1 月より義務化されております。

これが前段のお話になります。

資料 2-2、図表をお示ししております。遺伝子組換え食品の表示制度におきまして、JAS 法では消費者の商品選択に資するという観点から、上段の高オレイン酸大豆等に関する表示を義務づけております。通常、食用油というのは、加工後に、組み換えられた DNA またはそれに生じたタンパク質が検出できない加工食品として、表示は任意となるところなのですが、この特定遺伝子組換え農産物については、組成、栄養価等が従来のものと著しく異なるという理由から、脂肪酸組成を分析することで、DNA の分析ではわからないのですが、そういった脂肪酸組成は変わりますということで、それを分析することで事後的に検証可能になります。そこの表示例にありますように、「大豆（高オレイン酸遺伝子組換え）」と記載することを義務づけております。

平成 23 年 11 月 29 日の第 14 回の食品表示部会におきまして、ステアリドン酸産生大豆は表示が必要な特定遺伝子組換え農産物に該当するということから、食品安全委員会の審議状況を踏まえて、高オレイン酸大豆と同様に、遺伝子組換え食品に関する品質表示基準の別表 3 にステアリドン酸産生を追加する改正案について、後ほど審議願うということをご事前にお知らせしていたところです。

今般、遺伝子組換え大豆であるステアリドン酸産生大豆 MON87769 系統というものですが、厚生労働省へ遺伝子組換え食品の安全性審査の申請がされておきまして、食品安全基本法の第 24 条の規定に基づきまして、食品安全委員会において、現在、食品健康影響評価が実施されているところです。

資料 2-1 の 2 ページ目、これまでのスケジュール感というのを書いております。これ

までの経緯を時系列でお示ししているところですが、今週、食品安全委員会の食品等専門調査会が開催される予定でございます。これまでの食品安全委員会の審議等の進め方から想定した場合、専門調査会の審議で特段の問題がなければ、通常ですと来月7月、食品安全委員会、親委員会の方で審議された後にパブリックコメントが開始される予定です。つきましては、食品安全委員会のパブリックコメントの開始時期にかんがみまして、資料2-1の最初のページに書いてありますけれども、このステアリドン酸産生というものを遺伝子組換え品質表示基準の別表3に追加するという作業をこれから進めていきたいと考えております。

今後、厚生労働省とも連絡をとりながら進めるということをご報告させていただきました。以上でございます。

○田島部会長 ありがとうございます。

別表3にステアリドン酸産生大豆を追加する方向で検討を開始したいという御報告でございます。ただいまの御報告に御意見等ございますか。

鬼武委員、どうぞ。

○鬼武委員 お尋ねをしたいのですが、高オレイン酸のときに聞いたらよかったですけれども、この第2世代というか、新しい世代の遺伝子組換え作物を認可されるということに関して、表示上、今言ったように、組成成分の脂肪酸が違うということで、事例として高オレイン酸とか高リシンと書いているのですが、通常のものどれぐらい量が違うというか、そういう定義はまずあるのでしょうか。それが1点。

それから、表示上は、義務表示のところは遺伝子組換えの表示ですから、当然、「大豆(高ステアリドン酸)」と表示をされるのでしょうかけれども、それと相まって、2ページのステアリドン酸のような説明とか、もしくは栄養表示というのも一つの成分が多い(多寡)というのを書くとすると、栄養成分も原則普通の5大栄養成分と、高ステアリドン酸の成分は表示しないといけなくなるのでしょうか、それら栄養表示に関する関連を教えてください。実際にそういう表示があれば、次回見せてもらってもいいのですが、あるのでしょうか。教えてください。

○田島部会長 消費者庁からお願いします。

○船田課長補佐 まず、ステアリドン酸産生大豆ですが、もともと大豆はステアリドン酸がゼロだそうでございます。それが遺伝子組換えをすることでステアリドン酸が2割程度産生されるということでございます。なので、これはやはり特性が変わるというふうに判断されるものではないかと思っております。

高オレイン酸なり高リシンもありますけれども、その検討時でどれくらい性質が変わるのかということが検討されているところですが、その割合などはすぐに出てこないもので、また後ほど御連絡するというところでよろしいでしょうか。

○鬼武委員 高オレイン酸とか今までのやつは、例えばもともと入っていなければあれですが、そもそもあってだと、やはり「高」となると、どれくらいか組成の違いとい

うのがある程度あると思うので、資料としてあれば教えてください。

それから、今認可されている遺伝子組換え作物で食品上の表示がどのようにされて売られているのがあるのですか。食品としてはないのでしょうか。食用油とかで既に販売されているのですか。

○船田課長補佐 それぞれ日本に入ってきているかわからないので申し訳ないのですが、今のところ高リシンについては日本での表示といたしますか、使われている実績がないということでございます。

当然、ステアリドン酸もまだ商業栽培がなされていないので、そういった製品はまだ想定されていないということでございます。

○鬼武委員 わかりました。今回は入ってくる可能性があるから、とりあえず審査すると判断していることと理解していいでしょうか。

○船田課長補佐 そういうことでございます。

○鬼武委員 わかりました。

○田島部会長 阿久澤委員、どうぞ。

○阿久澤委員 本来、大豆が産生することができない脂肪酸を遺伝子組換えによって可能にしたという一例ですが、これはこれとしまして、このように組換えをすると、その結果、目的以外の脂肪酸が産生されたり、組成バランスも変わると思います。今回のケースも、ステアリドン酸の概説にありますように、いわゆる $\omega$ -3系、 $n$ -3系の脂肪酸を産生するというので非常にいいことが書いてあるのですが、ほかにこの組換え大豆、本来大豆に存在しない $\gamma$ -リノレン酸も産生されるかと思いますが、その点どうでしょうか。

そして、この $\gamma$ -リノレン酸は、 $\omega$ -3系とある意味対峙する、 $\omega$ -6系脂肪酸です。ということで、本来、大豆に存在しない成分、ここでは脂肪酸ですが、こういったものが産生される場合は、例えば平等に「ステアリドン酸・ $\gamma$ -リノレン酸産生」などと記すようにしないと如何なものかと思えます。しかし、産生しても、こういった種子類ですから、発芽の段階で消えてなくなるなんていうこともあるかもしれませんし、その辺を含めて教えていただければと思えます。

○船田課長補佐 安全性の審査ですけれども、食品安全委員会の審査のほかにカルタヘナ法の審査もございまして、そこに提出されている生物多様性影響評価の評価書というのがございまして、こちらの方は審査が終わっているところでございまして、一応安全であるということが確認されているのですけれども、その中で、今回のステアリドン酸の大豆について、まず、ステアリドン酸0%から26%ぐらいに上がります。 $\gamma$ -リノレン酸が0%から7%にちょっと上がる。

○阿久澤委員 ですから、これは全然ないものですね。本来大豆にはないものですね。

○船田課長補佐 そうです。リノール酸は54.9%が22.7%に下がる。 $\alpha$ -リノレン酸は9.2%から11.1%でそれほど変わっていないという報告が出ております。

○田島部会長 そうすると、阿久澤委員の御質問にあったとおり、高ステアリドン酸だけ

を表示すると片手落ちなのではないですか。高γ-リノレン酸、あるいは低リノール酸とか、そういうことも表示しないと片手落ちのような気がします、どうなのでしょう。

○増田食品表示課長 次回に向けて勉強いたします。

○田島部会長 最初に、栗山委員。

○栗山委員 今、私が聞きたいのは、例えばアレルギーなんかですと、組み換えることによって、今までアレルゲンでなかったものにアレルゲン性が入ってくることもあるので、これは何を組み換えてこうなっているかというのはいかがでしょうか。

○船田課長補佐 私も遺伝子組換えの専門家ではないので、ちゃんとしたお答えになっているかどうかなのですが、MON87769 系統に導入した DNA はどのようなものかということで評価書の方に載っているのですが、サクラソウ由来及びアカパンカビ由来の2種の遺伝子を組み込んでいるそうでございます。

あとのところはもうちょっと勉強しないと私もわからないので、申し訳ないです。

○田島部会長 アレルゲンかどうかというのは、食品安全委員会の方で別途検討しているはずですよ。

○手島委員 2種類の酵素を導入してステアリドン酸の含有を高めるという形にしているわけですが、導入している酵素についての、それ自身のアレルゲン性という形は別途評価をして、導入した酵素に対するアレルゲン性での問題がないというようなところは評価されております。

○田島部会長 山浦委員。

○山浦委員 安全性の評価と同時に、カルタヘナ法上のチェックもされるということですが、問題なのは、日本のカルタヘナ国内法の対象が野生種と比べてどうかといったことが中心で、栽培種に対しては、これがいろいろな影響を与えているかどうかということがチェックできないことになっています。ですから、在来の大豆に対してどういうふうな影響を与えるかということが本来は非常に重要なことになりますので、そういったことについて、この場ではちょっと無理ですが、是非生物多様性の問題から栽培種への影響ということも踏まえて、この承認という手続をとらなければいけない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。

宗林委員。

○宗林委員 先ほどの名前の件ですが、やはり脂肪酸組成を全体として変更したという趣旨のものがいいのではないかと思います。何かが高いとか何か低いということではなくて、脂肪酸組成が変わったということだと思っております。

○田島部会長 でも0が入ったというのは、やはり何となく強調したい気がします。

○宗林委員 ただ、逆に減ったものもあるわけで、脂肪酸全体のものが、要するに0のものが増えたり、50%あったもののリノール酸が下がったりというわけなので、 $\omega-3$ と $\omega-6$ のところは移動しているわけなので、どちらかというとなんか多くなったとか、何か

低くなったというよりも、全体の組成が変わったということがわかることも必要ではと思いましたので、発言させていただきました。ただ、そのときにどう変わったのか、今度は消費者がわかりにくいという問題があるかもしれません。

○田島部会長 次回までにもう少し工夫して案を出していただきたいと思います。

阿久澤委員、どうぞ。

○阿久澤委員 やはりここで大事なのは、本来、大豆にない脂肪酸が存在するようになったということだと思います。存在するのであれば、存在したものはすべて表に出すべきだと思います。

○田島部会長 ほかにございますでしょうか。

どうぞ、鬼武委員。

○鬼武委員 もしアメリカとかで実際にラベル表示されて販売されているものがあつたら調査してみたらどうですか。高オレイン酸とか、栄養素を強化した GMO 作物を使った加工食品であればということです。

それから、先ほどお尋ねした栄養表示はすることになるのですか。それは直接関連していないのですか。例えば、高オレイン酸とかこういうふうに表示します。「高オレイン酸」と書いてしまえば、それに対して栄養表示が必要になって、オレイン酸が高いということも書くようになるのですか。

○増田食品表示課長 別途確認しますけれども、基本的に義務表示として書く分には5成分書けということにはならないと思います。ただ、別のところに強調するような形で、勿論、ステアリン酸が入っていますとか書けばともかくとして、義務表示として遺伝子組換え、今であると高オレイン酸遺伝子組換えみたいなことを義務表示として書く分には、義務でそう書いて、更に5成分書けということにはならない。

○鬼武委員 5成分並びにオレイン酸が高いという成分の量も書かなくていいということですか。

○増田食品表示課長 そうです。

○田島部会長 任意ですよ。

○鬼武委員 それは任意ということですね。

○田島部会長 今のところはですけども。

いろいろ意見が出まして、食品安全委員会がこれからパブリックコメントをするというお話ですので、それを見つつ、更に表示につきましても再度御提案していただきたいと思っています。

よろしゅうございますか。ありがとうございました。

議事はそこまでなのですが、現在、消費者庁において食品表示一元化検討会が開催されておりますが、食品表示一元化検討会報告書（案）について山浦委員から御意見を述べられたいとの要請がありました。参考資料4をつくられてございますので、山浦委員からの御発言をお願いいたします。

○山浦委員 貴重なお時間をいただきましてありがとうございます。参考資料4に即しまして意見を申し上げたいと思います。

この問題は消費者庁の一元化検討会で最終局面を迎えておりまして、幾つか報告書のたたき台も出ている段階なのです。その方向性については疑義がありますので、是非この報告書がまとまる前に審議をするということも必要ではないかと思ひまして、今日、意見書を出させていただきました。

この意見書は、是非、消費者委員会、親委員会の方でも検討いただいて、できれば委員長の方から消費者庁に対して、こういう問題があるのではないかという意見書を出していただけると、私としては非常にありがたいと思っております。

内容ですけれども、報告書に即した問題点がいろいろ書いてございますが、一応、2章、3章、4章というふうに分かれているわけですが、2章の問題点としまして、新たな食品表示制度の意義ということで論述がございまして、これは6月8日の検討会の資料なので、今後変わっていくと思ひますけれども、一応その時点での問題点ということで指摘させていただきます。

その理由は、規制当局の知識がいろいろな法律に分かれていてわかりにくいというようなこととか、あるいは事業者が、さまざまな法律があつて制度がよくわからないということがきっかけだということが書かれているのですけれども、問題は、やはり消費者が食品偽装などによって被害を被つた。こういったことをきっかけにして、表示の統一化、執行の一元化ということが議論されているので、そういったことをしっかり書き込まなければいけないのではないかと思います。

そして、統一化の実体法の在り方として、JAS法と食品衛生法と健康増進法の表示に関する部分を抜き出してこれを統合するというふうなお話も書いてあるのですけれども、これでは非常に不十分だと思うのです。消費者の知る権利を目的規定に掲げた上で、しっかりとどういうふうになれば消費者の知る権利を確保できるかということの問題意識として持って、それを具体化するような中身にしなければいけない。単に3法をくっつけるというだけでは済まないのではないかと思うのです。

裏に行きまして、第2章第2節には、「食品表示の目的」というところで、消費者基本法の消費者の権利という言葉はあるのですけれども、しかし、この新しい法律の中には、実際に権利というのも、あるいはそれを具体化する措置請求権といったものも書き込まれておりませんで、第3節には「新しい食品表示制度のあり方」という項目の中で、事業者の実行可能性、消費者の表示の見やすさということが強調されております。これは、当初のこれが打ち出されたねらいとはかけ離れてしまつて、食品表示制度の目的を簡明にするということでは問題がずれてしまうというふうに考えます。結果的に、多くの情報よりも重要な情報を確実に消費者に届けるということで、制度設計としては表示の見方、見やすさということに移行してしまつております。ですから、これは非常に歪曲化した議論になっていくのではないかと思っております。そして、事業者の意向を重視した制度にこの3法

を後退させるのではないかという危惧を持っております。

第4節では、「義務表示事項の範囲」の中で、簡明ということに関係してくると思うのですが、表示に優先順位をつけるということが打ち出されております。一元化を実施する際に優先順位をつけて簡略化しようという傾向が見られるということは問題ではないかと思っております。

それから、表示方法として、ラベル以外にもガイドラインなども認めようとか、ウェブサイトの情報提供でもいいという議論がありまして、やはり基本は容器包装の中身をどうするかということですから、それを拡散しないでほしいと思っております。

それから、将来的な表示事項の見直しということについても言及されておりまして、消費者への情報提供を限定することになってしまうのではないかと危惧いたします。

それから、表示制度の適用範囲ですけれども、容器包装された食品以外に中食とか外食をどうするかということについては、事業者のアレルギー表示のガイドラインというものを引用して、それで済むのではないかということなども議論されているのですが、今、私たちの食生活というのは、中食とか外食にかなり依存するということがあるわけですから、やはりその適用範囲としては拡大することが行われなければいけないと思っております。これは韓国などでも実際に実現できているということもありますので、そういった内容についてしっかり検討する必要があると思っております。

それから、カタログ販売とか自動販売機の表示のことにつきましても言及されているのですが、単価が安いとか、あるいはカタログの説明書の中でじっくり見ることができるといったことが挙げられておりますけれども、これは消費者にとりましては、幾ら単価が安いものであっても、販売機においては裏が見えませんが、どういうものかということがわかって購入しなければいけないと思っておりますし、カタログ販売における説明書があるといっても、事業者は自分に都合のいいことしか書かないでしょうから、どういうものが含まれているかということがわかるような義務表示ということが必要ではないかと思っております。

そのほか、第4章の原料原産地表示も今週議論が始まると思っておりますけれども、なぜか品質の差異とか50%ルールというものを持ち出して対象品目を縮小していくような傾向が見られております。私も毎回傍聴しておりますけれども、どうも拡大するという方の意見は少ないということが問題ではないかと思っております。

それから、遺伝子組換え食品の義務表示制度の見直しということも十分に議論されておられません。

それから、栄養表示の考え方のところも、現在、アメリカでの義務化があるとか、あるいはコーデックス委員会の食品表示部会、5月に開かれましたけれども、この討議においても義務化の方向ということがかなり強烈に出ておりますので、こういった国際的な在り方ということにも目を向けて義務化の方向に向かうべきではないかと思っております。

以上、消費者として今の討議の仕方ということについて非常に懸念を持っておりますの

で、是非こういったことについて、消費者庁はいったいどうなっているのですかという議論を含めて、一度この表示部会においても議論をいただいた上で、消費者委員会、親委員会として消費者庁の方にも意見を出していただきたいと思えます。

ありがとうございました。

○田島部会長 ありがとうございました。

消費者委員会、親委員会でございますが、既に消費者庁から一元化については御報告を受けて、一度議論はしております。また機会を見て、消費者庁から御報告を受けて議論をしたいと思っております。ありがとうございました。

最後に参考資料5に基づき御報告がございます。

平成24年1月18日付で諮問のあった内閣府令を改正し、乳児用規格適用食品の表示基準を追加することについて、消費者委員会委員長の同意を得て、去る6月19日に消費者委員会から内閣総理大臣あて答申を行いました。乳児用規格適用食品についての審議は経過措置期間についての修正案が部会長に一任となっており、委員の皆様にも御意見を伺っております。その結果、諮問のあった内閣府令については、新旧対照表のとおり改正することが適当であるとして答申いたしました。

なお、経過措置期間については1年半程度とすること、省略規定の対象はいわゆる粉ミルクのみとすることについても答申いたしました。

なお、消費者庁に対して事業者及び消費者に以下の点を周知することを徹底するべきであるとの御意見、御要望が当部会の委員からございましたので、答申に当たって以下の2点をつけ加えさせていただきました。

まず第1点として、乳児にとって成長過程の1年あるいは1年半は大切な時期であることから、事業者には包装材の改変を速やかに実施する努力をするよう通知すること。第2点として、2012年4月に設定された新たな規格基準は既に適用されており、その中で乳児とは1歳未満と定義されたことについて、通知等により消費者に対して十分な情報提供をすることでございます。

以上が御報告でございます。

以上で本日の議事は終了でございます。

○栗山委員 済みません。

○田島部会長 どうぞ。

○栗山委員 食品表示一元化について、一度御説明いただいたという部会長のお話だったのですが、あの御報告をいただいたおかげで行く末が不安になったという結果だったと思うのです。だから、既に一度済んだのではなくて、不安になったのでちゃんとした報告をあそこで決まってしまう前に欲しいというお願いをしたように思っているのですが、いかがでしょうか。

○田島部会長 それは消費者委員会の方に持ち帰りまして、委員長とも相談したいと思えます。勿論、1回報告を受けたからもうそれで済んだというふうには考えておりません。

○原事務局長 少し事務局から補足をいたします。

食品表示の一元化は大変大きい課題なので、消費者委員会としてもどう取り上げるかということで、親委員会でも適時というのでしょうか、議論がスタートしたとき、それから、中間のとりまとめで出たところでも消費者庁から御報告をいただいて意見交換をしております。

それから、この食品表示部会での扱いですけれども、検討会がスタートしておりますので、報告事項ということで御報告をいただいて、それに意見を言うというところで、当初立ち上がったばかりのときに、ここの食品表示部会でも御説明をいただいて、そのときにアレルギーの話もあって、大変大きい課題だというので出て、持ち帰っていただいて、その検討をしていただいた。それが今、栗山委員が御発言になったところだと思います。

本日は、28日に第10回の検討会が開かれて、ちょっとどの資料で出してというのもありましたので、本日は山浦委員が御発言したいということで、その他のところでしたけれども御発言いただいて、最終的なとりまとめが終わったところでも、また食品表示部会でも御報告をいただいて、少し皆さんの御意見も聞きたいと思っておりますし、消費者委員会でどう扱うかは、今、田島部会長がお話ししましたように、委員長とも相談をするということになります。そういうところを今考えているところです。

○田島部会長 ありがとうございます。

本日の議事は以上でございます。事務局から連絡事項などはございますでしょうか。

○栗山委員 ありがとうございます。

○阿南委員 済みません、1点だけお願いがあるのですが、よろしいですか。

○田島部会長 どうぞ。

○阿南委員 申し訳ないです。牛の生レバーの基準について、7月1日から施行になりますので、表示の情報提供は消費者庁に任された課題になっていきますので、早急にちゃんとつくって提案をお願いしたいと思います。

○田島部会長 生レバーは禁止だから表示も何もないのではないですか。

○阿南委員 情報もそうです。

○田島部会長 消費者庁、そうですね。表示も何もないですね。

○増田食品表示課長 生レバーについては、食品衛生法上禁止の措置がなされて、それとともに規格基準の中に事業者はちゃんと加熱して飲食されるように、必要に応じて書いてあったかどうかはわかりませんが、説明をなささいということが規格基準の中に書かれております。そういった意味で、むしろ、もう既に規格基準のルールの中で、生レバー以外で提供されるレバーについてもよく加熱するなりしてくださいという義務が規格基準の中で盛り込まれている、既に措置されているというふうに理解しております。

○田島部会長 新たな表示ということは書かないと。

○阿南委員 売る場合もちゃんと書かなければいけないので。

○増田食品表示課長 飲食店ではなくて、売る場合も同様に、生レバー用でないレバーを

売るときには情報提供するということが規格基準の中で既に措置されております。

○阿南委員 それを確認してほしいのです。そして情報提供は消費者庁の役割ですので、売るとき、提供するときどういう注意喚起、言葉遣いをするのだとか、それをちゃんとはっきりしてください。

○田島部会長 そうしたら、次回でもその辺の取扱いがどうなっているかという資料を出していただけますか。禁止されていますから、新たな表示基準をつくる必要というのはないと思います。

○増田食品表示課長 はい。

○田島部会長 それでは、次回のためにペーパーを出していただくということで。

○原事務局長 ありがとうございます。

次回の日程と内容につきましては、また消費者庁と相談の上、早急に決めたいと思えますけれども、今の段階ではまだ確定したところがございませんので、改めて御連絡をさせていただきます。よろしく願いいたします。

○田島部会長 それでは、本日はこれにて閉会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、ありがとうございます。

#### 《 4 . 閉会 》