

第18回食品表示部会における各委員からの意見について

論点1 品位の表示について

(主な意見)

砕粒の食味への影響

- 1) 日本精米工業会が実施した食味試験の結果では、砕粒が15%程度の含有割合では食味に有意差は見られないという結果が提示されたが、光沢と粒ぞろいに関しては有意差が出ているので、食味ということでないにしても、品質に係わる問題であり、情報提供はいるのではないか。
- 2) 炊飯器の炊き方により変わってくるので、米の食味は難しい。今回の食味試験だけをもって差はないという結論は厳しいので、さらに検討していただきたい。

砕粒の割合表示

- 1) 砕粒の表示は数値では難しい。すぐに変化がでるので一概に言えない。表示をどのようにすべきか、他の表示とは性格が異なり、この点を考慮すべきではないか。
- 2) 仮に砕粒割合の数値を決めた場合、出荷段階での砕粒の数値であることをことわれば、表示はできるのではないか。
- 3) 砕粒の割合については、流通の過程で変わってくるのかもしれないが、出荷時であろうと、どこであろうと、その時点できちんと検査をし、その時点で保証しているということが、消費者にとって表示として見えることは大事。
- 4) 砕粒の発生原因というのがいろいろなファクターによって起こることが、一番難しい問題であり、ここで表示を規定しまうのは性急過ぎないか。むしろ、砕粒が入ることが問題であれば、業界への指導や流通段階の透明性の調査をもう少し進めないと、この段階で最終的に表示を検討しても、その意味が消費者に多分わからないのではないか。
- 5) 米は生鮮食品であり、消費者が中身を見なくても品質を判断できるようにするのはではなく、むしろ消費者の方の目を通して、直接中身を見て判断

することも重要ではないか。

砕粒の流通実態

- 1) 砕粒については表示の問題ではなく、流通経路の中に大きな問題があるのではないかと。砕粒の行き先がどこかわからない。せんべいなどの加工用原料になると言われているが、どういう流通実態があるのか調査してほしい。
- 2) 玄米を選別したときに発生するふるい下米や、加工用に流用されるものが主食に回って、量販店に出回っていることが問題であって、精米をとう精したときに発生する砕粒の問題と一緒に考えてよいのか。

論点2 農産物検査法の証明によらない品種・産年の表示

(主な意見)

品種のDNA検査には限界がある。産地・品種・銘柄については農林水産省が管理していることから、農林水産省などと連携する必要がある。

最近DNAのキットが出てきている。おにぎりは「100%使用」などの表示も多くなってきているためDNA検査を利用して欲しい。

DNA検査をしたとしてもロットを証明するものではない。すべてを担保できるとは思えない。

論点3 複数原料米の産地・品種・産年の表示

(主な意見)

お米マイスターによるブレンドや消費者ニーズに対応した価格などの製品がある一方で、国産米10割という表示が許されていることは、産年が表示されていないと古米が入っているのではと思う。また、加工用の米が混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である。

複数原料米を選択する消費者は、何を見て商品を選択しているのかが重要な問題である。どうして複数原料米の表示が必要なのか、根本のところを把握するために、消費者への調査も必要ではないか。

表示することによるコストアップは、消費者が負担することになる。表示を義務化すれば、低価格の複数原料米の商品が市場からなくなることも考える必要があるのではないかと。消費者のためにはならないのではないかと。