

食品表示部会
栄養表示に関する調査会
第4回議事録

内閣府消費者委員会事務局

食品表示部会 栄養表示に関する調査会（第4回） 議 事 次 第

1. 日時 平成26年4月24日（木） 13:56～16:47

2. 場所 消費者委員会大会議室1

3. 出席者

（委員）

澁谷座長、迫座長代理、池原委員、板倉委員、河野委員、宮地委員

（オブザーバー）

池戸委員、鬼武委員、立石委員

（説明者）

消費者庁 岡田審議官、竹田食品表示企画課長、平山企画官、石丸課長補佐、
船田課長補佐、塩澤食品表示調査官

（事務局）

黒木事務局長、井内審議官、大貫参事官、山岸参事官補佐

4. 議事

（1）開会

（2）栄養強調表示等について

（3）閉会

《 1. 開会 》

○大貫参事官 定刻より早いですが、御出席予定の皆様がそろっておられますので、開始させていただきます。

本日は、皆様お忙しいところをお集まりいただき、ありがとうございます。ただいまから「栄養表示に関する調査会」の第4回会合を開催します。

本日は、全委員に御出席いただいております。

なお、オブザーバーとして、食品表示部会から池戸委員、鬼武委員、立石委員が参加されております。

なお、4月1日付けで消費者委員会事務局の幹部職員の異動がありました。本日より、黒木事務局長、井内審議官が出席しておりますので、一言御挨拶させていただきます。

では、事務局長からお願いします。

○黒木事務局長 事務局長をさせていただくことになりました弁護士の黒木です。

委員の先生方の知見をよりよい消費者行政のために生かしていただけますよう、精いっぱいお支えしてまいりたいと考えておりますので、よろしくお願いいたします。

○井内審議官 審議官の井内です。よろしくお願いいたします。

○大貫参事官 議事に入る前に、配付資料の確認をさせていただきます。今、お配りしております資料は、配付資料一覧のとおり、資料1の「栄養強調表示等について」、参考資料1「板倉委員提出資料」、このほか追加配付資料として鬼武委員提出資料、また、最後に、机上配付資料の扱いで、メインテーブルのみになりますが「栄養及び健康強調表示の使用に関するガイドライン」、厚生労働省のホームページに出ているコーデックスのガイドラインをお配りしております。

不足の資料がございましたら、事務局にお申しつけください。

本日も大変多くの方が傍聴に来られておりますので、御発言の際はマイクに近づいて御発言いただきますよう、よろしくお願いいたします。

それでは、澁谷座長に議事進行をお願いいたします。

○澁谷座長 本日は、消費者庁から岡田審議官、竹田食品表示企画課長に御出席をいただいております。

4月に着任された岡田審議官より御挨拶があると伺っております。

○岡田審議官 4月に着任いたしました、消費者庁審議官の岡田でございます。

日ごろ、皆様方には消費者行政につきまして、御指導、御鞭撻をいただいておりますことに対しまして、御礼申し上げる次第でございます。

新しい食品表示法におきまして、任意制度である栄養表示について義務化が可能な枠組みとなつて、それにつきまして調査、御審議いただいているわけでございますけれども、大変限られた時間の中でございますが、それぞれのお立場から御意見を賜りますようお願い申し上げます。簡単ではございますが、御挨拶とさせていただきます。

○澁谷座長 ありがとうございます。

なお、本日の会議は公開で行います。議事録についても、後日公開することといたします。
それでは、本日の議題に入ります。
本日は「栄養強調表示等について」を議題として取り上げ、議論したいと思います。
それでは、資料の御説明を消費者庁からお願いいたします。

《 2. 栄養強調表示等について 》

○塩澤食品表示調査官 消費者庁食品表示企画課の塩澤でございます。どうぞよろしくお願いたします。

それでは、お手元の資料1の説明をさせていただきます。

今回は「栄養強調表示等について」という議題のもと、御審議いただければと思います。

それでは、ページをめくっていただきまして、目次をごらんいただけますでしょうか。

本日の議題がこちらに載っております。

まず1つ目が「栄養強調表示（補給ができる旨/適切な摂取ができる旨の表示）について」、そして「相対表示（強化された旨/低減された旨）について」、「無添加強調表示について」、この3つにつきましては、現行の栄養表示基準で強調表示に該当するものでございます。

また、本日は「含有量を『0（ゼロ）』とすることができる規定について」並びに「新たに強調表示とみなす事項の検討について」、こちらにつきましても、御審議いただきたいと思っております。

それでは、内容に入ります。ページをおめくりいただきまして、まずは「栄養強調表示（補給ができる旨/適切な摂取ができる旨の表示）について」でございます。

4ページ目、こちらには、現行制度の栄養強調表示の枠組みをお示ししております。栄養強調表示では、その欠乏や過剰な摂取が国民の健康の保持増進に影響を与えている栄養成分について、補給や適切な摂取ができる旨の表示をする際の基準を定めているものでございまして、大きく2つございます。1つ目が左側にあります「補給ができる旨の表示」、そして右側にあります「適切な摂取ができる旨の表示」でございます。

「補給ができる旨の表示」につきましては、国民の栄養摂取の状況から見て、その欠乏が国民の健康の保持増進に影響を与えているものでございます。一方「適切な摂取ができる旨の表示」については、過剰な摂取が国民の健康の保持増進に影響を与えているものでございまして、それぞれ規定がございます。

まず「補給ができる旨の表示」でございますけれども、大きく2種類「絶対表示」と「相対表示」がございまして、細かく説明しますと「高い旨」の表示、「含む旨」の表示、「強化された旨」の表示となっております。

「適切な摂取ができる旨の表示」につきましては、少ないことを強調する場合の基準でございます。同様に「絶対表示」、それから「相対表示」の規定がございまして、細かく説明しますと「含まない旨の表示」、「低い旨の表示」、「低減された旨の表示」、それぞれの基準があるというも

のでございます。

5 ページ目は、実際の商品にどのような形でこの栄養強調表示がなされているかという例示でございませう。それぞれ高い旨、含む旨、含まない旨、低い旨の表示で、例えば高たんぱくとか、カルシウムたっぷりとか、葉酸入りなどのような例示がございませう¹。

6 ページ目、まずは、栄養強調表示のうち、高い旨、含む旨、強化された旨の基準についてでございませう。なお、強化された旨の基準につきましてもは、後ほど相対表示のところでも述べさせていただきますので、まずは高い旨、含む旨について述べさせていただきます。

高い旨、含む旨の基準値の設定方法につきましてもは、原則としてコーデックスガイドライン（CAC/GL 23-1997）に準じてございませう。

具体的には、含む旨の表示をする場合の基準値は以下のとおりでございませうして、例えば、たんぱく質につきましてもは、100 g ないしは100ml 当たり栄養素等表示基準値の10% ないしは5%、または、100kcal 当たり栄養素等表示基準値の5% というものに基づいて設定されてございませう。

また、同様に、ビタミンとミネラルにつきましてもは、100 g ないしは100ml 当たり栄養素等表示基準値の15% ないしは7.5%、または100kcal 当たり5% という具合になってございませう。

また、食物繊維につきましてもは、100 g 当たり3 g または100kcal 当たり1.5 g という基準を採用してございませう。

なお、高い旨の基準値につきましてもは、含む旨の2倍になってございませう。

具体的な値については、下の表にお示ししてございませうとおりでございませう。

続きまして、7 ページ目、今度は栄養強調表示のうち、含まない旨、低い旨、低減された旨の基準についてでございませう。なお、先ほどと同様に、低減された旨の表示につきましてもは、相対表示のところでも述べさせていただきます。

含まない旨、低い旨の基準値につきましてもは、これも原則としてコーデックスガイドラインに準じたものでございませう。

具体的な値は下にお示ししてございませう。左側が含まない旨の表示、右側が低い旨の表示ということで、個別の数字を載せてございませう。

では、8 ページ目、先ほども何度か出てまいりましたが、栄養素等表示基準値というものを御説明させていただきます。

日本の栄養素等表示基準値は、コーデックスの栄養参照量、Nutrient Reference Values、俗にNRVs と呼ばれてございませうますが、これに相当するものでございませう。

値の算出方法でございませうが、日本の場合は日本人の食事摂取基準2005年版によって、食事摂取基準が示された栄養成分について、当該食事摂取基準を性、年齢階級ごとの人口により加重平均した値でございませう。

¹ 3 ページの2～4 行目は、資料1「栄養強調表示等について」の5 ページの記述内容について説明されたものですが、当該資料に誤りがあり、説明部分に当たる箇所が差し替えられました。そのため、該当部分の説明については差し替えられた資料1の記述内容にはない文言が含まれてございませうにご留意下さい。

活用方法といたしましては、栄養強調表示の基準値に設定されているほか、栄養機能食品の下限値等に利用されているものがございます。

その他のところに書かせていただいておりますが、栄養素等表示基準値につきましては、先般、厚労省より公表されました日本人の食事摂取基準2015年版を踏まえて、別途検討を行う予定でおります。

一方、コーデックスについてでございますが、値の算出方法はFAO/WHOや著名な科学機関等から提供される各栄養素の1日当たりの摂取目安量をもとに設定された値でございます。

活用といたしましては、栄養強調表示の基準値の設定等に使用されているというものでございます。

なお、コーデックスにおきましても、NRVsについては一部の栄養素で現在も改定作業が行われております。

それでは、9ページ目、栄養強調表示の基準値についてでございます。

まず「背景」でございます。現行の栄養表示基準における栄養強調表示の基準値は、コーデックスガイドラインを参考に定められております。この基準値は、先ほども申し上げましたが、2005年版の食事摂取基準を踏まえ算出した栄養素等表示基準値をもとに設定されたものであります。

その後、2010年版の食事摂取基準も出されましたが、これを踏まえて、専門家を交え、基準値の改定について検討はされましたけれども、結果として改定の必要性は低いと判断されております。

「課題等」でございますけれども、2015年版の食事摂取基準では、その策定目的といたしまして、生活習慣病の発症予防とともに、重症化予防がつけ加えられている等、2010年版の策定方針から大きく見直されている点もございます。このため、最新版の食事摂取基準を踏まえまして、栄養素等表示基準値の見直しとあわせて栄養強調表示の基準値の見直しについても検討する必要があると考えております。

そこで「考え方（案）」といたしまして、2点ほど挙げさせていただいております。

まず1つ目でございますが、現行の基準値の設定方法は、コーデックスガイドラインを参考に定められておりますので、見直しの必要性は低いと考えております。

次に、栄養素等表示基準値の値につきましては、2015年版の食事摂取基準を踏まえ、本調査会とは別の場で専門家を交えて検討したいと考えております。これは今年中に行う予定でおります。

したがいまして、下の「新基準（案）のポイント」をごらんいただきたいのですが、含まない旨、低い旨、高い旨、含む旨、こちらの基準値につきましては、その設定方法についていずれも現行どおりとしたいと考えております。ただし、繰り返しますが、各基準値のもとになる栄養素等表示基準値の改定につきましては、かなり技術的な内容になるということもございますので、本調査会とは別の場で検討したいと考えております。

それでは、10ページ目以降「相対表示（強化された旨/低減された旨）について」の内容に移らせていただきます。

11ページ、こちらの紙におきましては、相対表示の規定ということで、我が国とコーデックスを対照させた表を載せております。

まず、日本のところをごらんいただきたいのですが、我が国の考え方といたしましては、表示の種類別に規定がある。すなわち、低減された旨の表示の規定があり、強調された旨の表示の規定があるというものでございます。それぞれの表示別に対象となる栄養素が定められておりまして、例えば低減された旨ですと、熱量、脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類、ナトリウムなどのようになっております。

その下でございすが「比較対象食品との間の絶対差」、「比較対象食品との間の相対差」という見出しがございすけれども、こちらについては両方満たす必要があり「かつ」の条件でかかってくるものでございます。

まず、低減された旨の表示でございすが、比較対象食品との絶対差として「低い旨」の基準値以上なければならないというものがございす。そこに「注1」と注が書いております。下に載せておりますが、コレステロールに係る低減された旨の表示については例外規定がございまして「低い旨」の基準値以上であることに加え、当該食品100g当たりの飽和脂肪酸の量が比較対象食品に比べて低減された旨が1.5g以上あることとなっております。

比較対象食品との相対差については、原則として基準はございせん。したがって、絶対差の要件のみ満たせばいいというものでございす。

ただ、こちらにも例外がございまして「注2」にお示ししてございすけれども、しょうゆのナトリウムに係る低減された旨の表示については20%以上あることという規定がございす。

一方、強化された旨の表示につきましても、絶対差の規定といたしまして「含む旨」の基準値以上あることというものがあ、ただ、相対差についての基準はないというものでございす。

次に、コーデックスのところをごらんいただきたいのですが、コーデックスにつきましても、先ほどの日本の考え方とは異なりまして、低減された旨、強化された旨、それぞれの規定は特にございせん。ただし、コーデックスにおきましては、栄養素ごとに規定が設けられてございす。

そこで、ごらんいただけるとおわかりのように、例えば熱量、主要栄養素、ナトリウムなど、こういったものについては比較対象食品との絶対差が「含む旨」または「低い旨」の基準値以上あることという規定がまずあ、そして、比較対象食品との相対差として25%以上差がないといけないこととなっております。これも両者が「かつ」の条件で結ばれているものでございす。

また、微量栄養素、ナトリウムを除くとなっておりますけれども、こちらにつきましても、絶対差の規定としてNRVsの10%以上なければなりません。ただし、こういった栄養素については相対差の規定は特設けられてございせん。

また、表の下のところですが、表示事項について書かせていただいております。これは、ごらんいただけるとおわかりになるとおもいますが、我が国とコーデックスの間にそう大きな差はない、比較対象食品名を書くとか、比較対象食品と比べてどのくらい違うのかというのを書きなさいといったような規定は、同等の内容となっております。

続きまして、12ページをごらんいただけますでしょうか。こちらでは相対表示の「背景・課題等」について、述べさせていただきます。

1つ目でございすけれども、栄養表示基準はコーデックスガイドライン策定前に定められたも

のでございまして、相対表示の規定にはコーデックスの規定と若干異なる点がございまして。これは先ほどお示ししたとおりでございます。

例えば熱量、主要栄養素、ナトリウムにつきましては、日本では相対差の規定がございません。そのため、食品によっては比較対象食品との間の相対差が小さくても相対表示が可能な状況となっております。

下の図でお示ししておりますが、左側のAというグラフを見ていただくと、ナトリウムを例にとっているのですが、こちらについては、比較対象食品に比べて、ナトリウムを120mg減らした商品であり、このナトリウム量を割合で示すと26%の減になります。これについては相対表示できるかどうかということでは、我が国は相対差の規定はございませんので、日本はできます。コーデックスについては25%以上差があることとありますので、コーデックスでも相対表示の対象となります。

片や、右のグラフでございましてけれども、これも先ほどの例と同様に、絶対差としては120mgの差がありますが、相対差を見ていただきますと、今度は12%減ということになります。したがって、繰り返しますが、日本は相対差の規定は現行ございませんので、相対表示はできます。ただ、コーデックスについては25%という規定がございまして、それを満たさない以上、コーデックスでは相対表示の対象にはなりません。

また、下のポツでございまして、コーデックスにおきましては、非感染性疾患予防の観点から、近年、相対表示の規定に関する見直しが検討されてまいりました。このような中、2013年にはナトリウムについて微量栄養素ではなく、25%の規定がかかってくる主要栄養素と同様の条件なのだということが明記される等、大幅な改定が行われたところでございます。

13ページ目、そこで「考え方（案）」を2点ほどお示ししております。

まず1つ目、熱量、主要栄養素（たんぱく質、脂質、炭水化物）及びナトリウムの規定につきましては、コーデックスと同等のレベルとし、その際、しょうゆにかかる特例は廃止し、横断的な基準としたいと考えております。

次に、微量栄養素（ナトリウムを除くミネラル類、ビタミン類）につきましても、コーデックスと同等のレベルとしたいと考えております。なお、相対表示をしようとする場合は、比較対象食品に比べて強化された量、または割合を表示しなければならないので、食品選択の際に特段の問題は生じないと考えております。

「新基準（案）」でございましてけれども、原則として、相対表示の考え方につきましても、コーデックスのガイドラインに準じたいと思っております。

具体的には、次の14ページに表としてお示ししております。表の左から現行、真ん中が新基準（案）、右がコーデックスとなっております。新基準（案）のところをごらんいただいて、下線が引いてあるところが現行との変更点でございます。

例えば低減された旨の表示につきましては、25%以上の相対差としたいと考えております。これはコーデックスを参考としたものでございます。

また、強化された旨の表示、こちらも「含む旨」の基準値以上の絶対差に加えまして、25%以上の相対差という規定を設けたいと考えております。

また、ミネラル類、ビタミン類については、栄養素等表示基準値の10%以上。そしてこれは固体、液体の区別のなく、10%の絶対差という規定を設けたいと考えております。

続きまして、15ページ目以降「無添加強調表示について」の説明をさせていただきます。

16ページ目、こちらには「コーデックスにおける無添加強調表示の規定について」ということで、2012年にガイドラインに追加されました「糖類無添加の規定」、2013年に追加されました「ナトリウム塩無添加の規定」を御紹介したいと思っております。

まず「糖類無添加の規定」でございますけれども、食品の糖類無添加に関する強調表示は、次の条件が満たされた場合に行うことができるとコーデックスでは示されております。

具体的に4点ほどその条件がございまして、まず1つ目といたしまして（a）その食品にいかなる糖類も添加されていないこと。

続きまして（b）ということ、その食品が糖類を使用した原材料を含んでいないこと。例示といたしまして、ジャムやゼリー、甘味のついたチョコレートなどが挙げられております。

また（c）として、その食品が添加糖類の代用として糖類を含む原材料を含んでいないことというものも挙げられてございまして、例示としては、非還元濃縮果汁、乾燥果実ペースト等が挙げられております。

また（d）といたしまして、その他何らかの方法により、その食品自体の糖類含有量が原材料に含まれる量を超えて増加していないことということ、例示といたしまして、でん粉を加水分解して糖類を放出させるような酵素の使用といったものは糖類無添加強調表示を行う食品には不適當ということが規定されております。

続きまして「ナトリウム塩無添加の規定」、食塩無添加を含みますけれども、この強調表示は以下の条件が満たされた場合にできるものでございます。

3点ほど条件がございまして、まず1つ目、これは先ほどと似ているのですが（a）その食品が添加されたナトリウム塩を含まないこと。これには塩化ナトリウム、リン酸三ナトリウムを含むがこれらに限定されない。

続いて（b）として、その食品が添加ナトリウム塩を含む原材料を含んでいないこと。これにはウスターソース、ピクルス、しょうゆを含むがこれらには限定されない。

（c）として、その食品が添加食塩の代用となるようなナトリウム塩を含む原材料を含んでいないこと。これには海藻を含むがこれには限定されないということが規定されております。

なお、下の吹き出しに書かせていただいておりますが、当初、コーデックスの規定案には、ナトリウム塩無添加表示を行えない食品として海藻を使った食品が挙げられておりました。このため、我が国としては、2012年の第41回コーデックス食品表示部会において、海藻は食塩添加の代替としてではなく、食物繊維やカリウムの供給源として長年摂取されてきたことを挙げまして、海藻を使用したからといって直ちにナトリウム塩無添加表示ができないという対象にすべきではない旨の反対意見を表明しております。この結果、海藻については使い方次第、つまり、添加食塩の代用として使用しないような場合については、原材料に含まれていてもナトリウム塩無添加表示が可能であるということが同部会で確認されまして、その旨が報告書にも記載されております。

また、このナトリウム塩無添加表示の上のほうに、括弧で小さい字でお示ししておりますとおり、この規定には注がございまして、塩化ナトリウム以外のナトリウム塩を技術的目的で添加することについては、当該最終食品が本ガイドラインに記載された低ナトリウムの強調表示条件を満たす場合に限りに、管轄当局はこれを認めてもよいとされております。

続きまして、17ページ目、このページ以降、無添加強調表示の背景などを御説明させていただきます。

まず「背景」でございますが、現行の栄養表示基準では「不使用」「無添加」に類する基準は規定されておきませんが、通知において以下の考えを別途示しております。

1つ目としては「砂糖不使用」という考え方でございまして、「砂糖不使用」の表示は強調表示基準は適用されないものでありますが、一般表示事項（熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム）及び「ショ糖」の量を記載することという考え方が示されております。

また「食塩無添加」の表示につきまして、これも強調表示は適用されませんが、一般表示事項を記載することとされております。

また、食品本来の成分としてナトリウムが含まれていても食塩無添加表示をして差し支えないものとされておりますが、食塩で栄養指導が行われてきた経緯等に鑑み、食塩以外の形であっても、ナトリウムを添加していれば、食塩無添加の表示が行えないことといった考え方が示されております。

また、コーデックスでは、2004年にWHOから出されました世界戦略に基づいて、強調表示を含めたガイドラインの見直しが行われてまいりました。そこで、先ほども御紹介いたしましたけれども、2012年の改定の際、非感染性疾患予防の観点から、無添加強調表示の基準が新設されたということが背景としてございます。

次に、「課題等」であります。まず「砂糖不使用」の表示についてです。こちらは、現行のルールでは砂糖すなわちショ糖以外の糖類、例えばブドウ糖、果糖等がございまして、これを添加していても、これはショ糖ではありませんので「砂糖不使用」と表示することができるものの、消費者の誤認を招く可能性が否定できないと考えております。

また、糖類を含む原材料の使用の可否については特段言及されていない点も課題と考えております。

また、「食塩無添加」の表示につきましても、現行のルールでは食塩またはナトリウムを含む原材料の使用の可否について必ずしも明確とは言えない点も課題と考えております。

そこで、次の18ページに「考え方（案）」を示しておりますが、まず、コーデックスガイドラインに無添加強調表示の規定が盛り込まれたことを受けまして、新基準にも同様の規定を置きたいと考えております。

また、コーデックスでは、2011年のガイドライン（CAC/GL 2-1985）改定の際に、義務表示事項に「糖類」が加えられておりますが、日本では「糖類」の表示は任意でございますので、糖類無添加強調表示をしようとする際は「糖類」の含有量表示も必須としたいと考えております。

そこで「新基準（案）」でございますが、コーデックスガイドラインの規定を適用したい。すなわち、現行ルールに代えて、新たに「無添加強調表示」に係る規定を定めたいと考えております。

続きまして、19ページ目以降は、強調表示から一旦離れまして「含有量を『0（ゼロ）』とすることができる規定について」でございます。

20ページ目、まず、こちらの紙に「背景」などを示させていただいております。

現行の栄養表示基準では、規定された分析方法によって得られた当該食品100gないしは100ml当たりの当該栄養成分の量または熱量が、別表第2の第5欄に掲げる量に満たない場合は0とすることができるというものでございます。

その値というのが、一番右側に別表第2の第1欄、第5欄を抜粋して挙げさせていただいております。

「考え方（案）」でございますけれども、0と表示された成分について、分析方法の定量下限や栄養的に意味がない量であること等を踏まえますと、0表示を撤廃することは困難ではないかと考えております。

なお、諸外国の栄養表示制度でも、栄養的に意味がない量、これは含まれていないと解釈しても差し支えない量のことでございますが、こういったものにつきましては0と表記できる規定を設けておりますので、0表示規定は現行どおりとしたいと思っております。

したがって、繰り返しますが、下の「新基準（案）」のところに、栄養成分の量及び熱量を0と表示することができる規定については、現行どおりとしたいという考えをお示しさせていただいております。

続きまして、21ページ目からは「新たに強調表示とみなす事項の検討について」でございます。

22ページ目「背景」であります。現行の栄養表示基準では、販売に供する食品に次の表示をする場合、強調表示の基準が適用されるということで、例示として「高い旨」「含む旨」「強化された旨」「含まない旨」「低い旨」「低減された旨」の文字の例などを挙げさせていただいております。

現行の栄養表示基準では、こういった文言によらず、見た目だけに目立たせているような表示については強調表示に該当しないということになっております。

「課題等」でございます。当方で消費者調査を行いました結果、「たっぷり」「入り」といった現行の栄養表示基準の強調表示に該当する文言のほか、大きい文字あるいは色などによって目立たせた表示等も栄養強調表示とみなす者が半数程度認められたという結果がございました。この結果については後ほどまたご紹介させていただきます。

そこで、「考え方（案）」でございますが、食品の容器包装の形態はさまざまであるため、文字の大きさや色に関する規定を一律的に設けることは困難と思っております。ただし、強調表示の基準を満たさずに色や文字の大きさ等で目立たせた表示は、消費者に強調表示と理解される可能性もございますので、強調表示の基準を満たしていないにもかかわらず、このような表示をすることは望ましくないといったことをQ&Aなどでお示ししたいと考えております。

また、これも後に出てまいります。食品の例を挙げて「食品〇個分」の何とかのような表示をするものについては、当該食品の代表的な量を示すことは困難でございますので、これについても引き続き基準を設けないこととし、事実に基づいたものである限り、販売者の責任で任意に表示す

るものとして扱ってみてはどうかと考えております。

そこで、「新基準（案）のポイント」として、文字の大きさや色等による強調表示の基準は設けないが、これは現行制度のとおりということを書かせていただいております。

23ページ目以降、先ほども出てまいりましたけれども、消費者調査の結果の概要をおつけしております。

この調査は、「栄養表示に関する消費者読み取り等調査事業」において行ったものでございます。目的としては、食品表示法に基づく基準の策定に当たっては、事業者の実行可能性とともに消費者にとってわかりやすく活用しやすい表示についての検討が必要ということがございましたので、これまで詳細な調査を実施していなかった栄養強調表示を中心に、消費者が現行の栄養表示をどのように理解し活用しているのかということについて、基礎資料を得るために実施したものでございます。

本事業は、株式会社リビングプロシードに委託しておりまして、調査対象としては20歳以上の男女といたしました。なお、栄養の専門知識に関する資格を持っている人は、バイアス要因となりますので、対象者から除外しております。方法は、インターネット調査で、2014年の2月10日から12日にかけて行っております。有効回答数は6,000人でございます。

24ページ目、この調査での対象者の基本属性を円グラフの形でお示ししております。性別、年代、職業、最終学歴などはこちらにお示ししておいております。

25ページ目、ここが先ほどの見目で目立つ表示で、これは消費者が強調表示と誤解しやすいのではないかとこのところと関連してくる結果でございます。

まず、グラフの一番左側「鉄分たっぷりヨーグルト」とありますけれども、この「たっぷり」については現行の栄養表示基準で強調表示に該当するというものでございます。このパッケージをお見せしたときに、これは栄養強調表示だと回答した人は全体の62.6%でございました。

次に、真ん中の太い四角で囲ったところについては、現行の栄養表示基準では強調表示に当たらないものでございます。例えば、左から順に「鉄分ヨーグルト」の「鉄分」という字を大きく見せたものについて栄養強調表示と考えた人は48.8%でございました。

今度は「鉄分」のところを黄色で目立つようにしたものが真ん中でございますが、これについては55.3%の人が栄養強調表示だと回答しました。

次に「〇個分」、例示としては「レタス3個分の食物繊維シリアル」というパッケージ見本が示されておりますが、「〇個分」のように示すものについては、72.8%の人が栄養強調表示と思うと回答しました。

また、一番右側であります「食物繊維入りシリアル」という見本がございます。「入り」というのは現行の栄養表示基準では「含む旨」に該当いたしますが、これについて栄養強調表示と思うと回答した人は、全体の33.9%でありました。

以上、駆け足でございましたけれども、資料1の説明を終えさせていただきます。

○澁谷座長 ありがとうございます。

それでは、4ページに戻っていただいて、審議を進めていきたいと思いますが、論点が5つに分

かれておりますので、議論を整理して御審議をいただきたいと思います。

まず「栄養強調表示（補給ができる旨/適切な摂取ができる旨の表示）」について、次に「相対表示（強化された旨/低減された旨）」について、続いて「無添加強調表示について」、さらに「含有量を『0（ゼロ）』とすることができる規定について」、最後に「新たに強調表示とみなす事項の検討について」の順で御検討をいただきたいと思います。

それでは、最初に「栄養強調表示（補給ができる旨/適切な摂取ができる旨の表示）」について、まず、委員の皆様からの御意見をいただきたいと思いますが、いかがでしょうか。

板倉委員、いかがでしょうか。

○板倉委員 おおむね方向性としてはいいと思います。コーデックスのガイドライン等に準ずることは非常に重要なことだと思います。

ただ、コーデックスにもあるとお聞きはしておりますけれども、別紙資料としてお出ししたように、100kcal当たりの基準については、事業者の方が悪用された場合に、特に飲料の場合ですが、消費者に誤解を招くようなことがございますので、そういうことがないような配慮をしていただきたいと思っております。

それ以外については、私も詳しいことまで十分把握できておりませんので、意見については鬼武委員からお出しいただいている資料について御説明をいただいてから、またお話をさせていただければと思っております。

○澁谷座長 では、鬼武委員、先に何かお話ししていただくことがありますか。

○鬼武委員 オブザーバーの鬼武です。

コメントペーパーのほうに書いてありまして、全体的なところでは、先ほど机上配付でコーデックスのガイドラインに今回、準拠するということでした。そのガイドラインが翻訳された資料が厚生労働省にもあり、それが配付されていますので、これからの議論はその資料を見ながらやっていただければと思います。事務局の方に感謝申し上げるとともに、あわせて、今回、全体の歩調としては、コーデックスのガイドラインに合わせていくことについては、私個人としては評価しております。

その上で、個別にこちらから意見というよりも、5ページの栄養強調表示の4つの例が、もう少し時間があると思いますので、これが適切なものとも思われるのですけれども、そういうことを含めて、例えば右の上ですと「コレステロール0ゼロ」というのは、見方によっては強調したようなことにも見えますし、「葉酸入り」のほうですと、幅表示がされていて、200ml当たりですから100mlにして、次の6ページのガイドライン、今の日本に適合しているのでしょうか²。それとか、栄養表示も1本当たりで190gとかになっていますので、この4つについて、事例として挙げられていることについて少し御説明をいただければ、多分今後の議論の促進になるのではないかと考えてい

² 11ページの29～30行目、12ページの6～9行目、及び12ページの14～19行目は、資料1「栄養強調表示等について」の5ページの記述内容について質疑応答が行われたものですが、当該資料に誤りがあり、質問部分に当たる箇所が差し替えられました。そのため、該当部分の質疑応答については差し替えられた資料1の記述内容にはない文言が含まれていることにご留意下さい。

ます。

以上です。

○澁谷座長 それでは、説明の追加をお願いできますか。

○塩澤食品表示調査官 資料には栄養成分表示と具体的な文言、強調の仕方について例示させていただいておるのですけれども、それで何か足りないことがあるということでしょうか。

○鬼武委員 私も言い方が悪かったかもしれません。私が最初に見たときに、例えば「含む旨」で「葉酸入り」と書いてあって、幅表示がされているのだけれども、次のページで、100 g 当たりなりの量としての規定があって、葉酸だと60 μ g になっているのかな。それからすると、これは法律的には合っているのか。そういうことを説明してほしいです。

適合しているのかどうかを含めて、一見すると合っているようですが、それがどういう意図で出されたかというのはよくわからなかったもので、議論としてそれも含めて、例えばこちらの「低い旨」も190 g と書いてあるのですけれども、これを100 g に換算すると、法律的には合っているし「低い旨」のところを満足しているかとか、そういう素人的な質問をしたのですが、ご説明ください。

○塩澤食品表示調査官 済みません。これは少なくとも「葉酸入り」のところをぱっと拝見した限りは、数字と合わないところがございますので、改めさせていただきます。

○鬼武委員 これは合っていない。

○塩澤食品表示調査官 これは違いますね。これは私どもの単純なミスでございます。申しわけございません。

○鬼武委員 ミスですか。わかりました。

ほかのは合っているのですか。わからないけれども、それも含めて。

○澁谷座長 ほかの3つはいいのでしょうか。

○塩澤食品表示調査官 後でまた確認させていただきます。

○鬼武委員 わかりました。

○澁谷座長 池原委員、いかがでしょうか。

○池原委員 特に大きな問題なく、これでいいと思います。

1点確認なのですけれども、7ページの下にドレッシングタイプ調味料の個別ルールについて記載がありますけれども、これはそのまま存続ということで間違いないでしょうか。1点だけお願いいたします。

○塩澤食品表示調査官 そのつもりでおります。

○池原委員 ありがとうございます。

○澁谷座長 河野委員、いかがでしょうか。

○河野委員 私も検討の方向性ということでこの原案に賛成いたします。

ただ、やはり強調表示というのは、とりたいたのととりたくないという2つの視点がありますね。本当に適切に私たち消費者が表示を活用するためにはと考えたときに、なかなか複雑だなとは思いました。当然のことながら、消費者側がかなり勉強をして、このことが何を意味しているのかということをしつかりと受け取らないと、つまり、とりたいたのかとりたくないのかというところの選択

にしっかりとつながっていないのではないかと思います。

恐らくこの後の最後のところの議論になると思いますけれども、食品に強調表示をされる場合、私たち消費者側からすると、私たちは健康への配慮でぜひ選びたいと思うのですが、逆に、製造するとか食品を提供する側からすると、付加価値をつけて手にとってもらいたいという、2つの側面が強調表示には出てくると思うのです。そのあたりを今後、最後のあたりの事項のところ、どんなふうに消費者が迷わないようにするのかというところで、しっかりと皆さんの御意見を聞きたいと思っています。

○澁谷座長 ありがとうございます。

宮地委員、いかがでしょうか。

○宮地委員 コーデックスの考え方に基づくことについてはいいのではないかと考えています。

ただ、8ページに日本とコーデックスの違いと書かれていまして、なぜ日本と違うかということについて書いていて、かつ、9ページでは、その最終（案）をもって最終検討をしますという話をされているので、そのところをもう少しわかりやすく説明していただければありがたいかなと思います。

○澁谷座長 それでは、事務局、いいですか。今の御質問に対し、まず、できた時期が違うということをおっしゃいましたね。コーデックスができる前に日本のほうが先にできた。

それから、もう一つ、宮地委員の質問についてお願いいたします。

○塩澤食品表示調査官 最初のお尋ねについては、9ページ目の課題のところをもう少し詳しくということでもよろしいでしょうか。

○宮地委員 考え方について、コーデックスの基準に基づくのはいいのですが、日本人の特性を考えてこうするとされたと思うのですが、2015年にいろいろな栄養素についての考え方あるいは表示についての考え方について考えた段階で、ここは変わっていくという解釈をするわけですか。

○塩澤食品表示調査官 今の栄養素等表示基準値、これは先ほども御紹介しましたけれども、2005年版の食事摂取基準をもとに計算したものです。2010年版でも検討はしたのですが、栄養素等表示基準値の改定の必要性はそれほど高くないということで、そのときの改定は見送られました。そうしますと、今度は2015年版ですから、10年間改定がなされていないということがまずはございます。

2015年版の食事摂取基準においては、9ページに挙げておりますように、いろいろな観点が変わったということもございますけれども、2005年版に比べて格段に多い科学的文献をもとにいろいろな値が策定されております。要は、科学的知見も2005年版に比べると相当蓄積された形で見直しが行われているということなどもございますので、2015年版の食事摂取基準をもとに、専門家も交えて、適切な栄養素等表示基準値を検討していきたいと考えております。

これをもとに、コーデックスの考え方、例えばNRVsの何%などいろいろあったと思うのですが、その考え方は維持しつつ、中身については最新の栄養素等表示基準値をもとに基準値を策定していきたいと考えております。

○澁谷座長 恐らく、この間の5年の間に健康日本21計画の見直しがされて、かなり科学的な

いろなデータが出て、その上で第2次計画が出されていますが、その中で、症状があっても重症化を予防するとか、生活習慣病、先ほどありましたけれども非感染性疾患、そういったものの対応とか、そういうことを重視して幾つか出されてきているので、恐らくそれに呼応して変わってきているのではないかと思います。

迫委員、いかがでしょうか。

○迫座長代理 今の点につきましては、まさにそのとおりだと思っております。

食事摂取基準は5年ごとに改定がされていまして、全ての栄養行政について新しい基準に基づいて転換していくという形になってございます。ここで2015年版をベースにして、数値等の見直しをしていただくというのは非常に重要なことだと思っております。

全般についてでよろしゅうございましょうか。全般につきましては、コーデックスにきちんと準拠する形で進めていくことで、大変いい方向だと思っているところでございます。

先ほど、板倉委員から100kcal当たりの問題が提起されていたかと思っております。実際、私もいろいろな表示について見ているわけですが、大体が100g当たり、100ml当たりで、100kcal当たりという表示の商品はそう多くはないと思っているところでございます。

そういう中で、コーデックスにもあるということでございますので、100kcal当たりの区分を設けた理由というところを改めて御説明いただけるとわかりやすいのではないかと思います。

お願いいたします。

○澁谷座長 お願いします。

○塩澤食品表示調査官 100kcal当たりというのを、我々も過去のコーデックスの報告書をずっと90年代ないしは80年代とか、いろいろ英語原文で当たって見たのですが、具体的に、なぜkcalの規定が入ったかというのはあいにく、我々が調べた限りでは見つけることができませんでした。

ただ、これは今回の議論とずれるかもしれませんが、インファントフォーミュラ、子供用の粉ミルクみたいなものの規定の中にはキロカロリーベースという考え方がございます。これは参考情報でございます。

○澁谷座長 今のに関連して、何か御存じのことがあれば。いかがでしょうか。

鬼武委員、何か。

○鬼武委員 調べないとわかりません。

○澁谷座長 板倉委員、どうぞ。

○板倉委員 私も実際にはほとんど100g当たりとか100mlが多い中でこういうものがあったので、しかも大手の商品だったものですから、はっきり言って驚いております。

それから、この表示が含むのに当たるのか、大いに補給できるに当たるのかもちょっとわからないのですが、実際に商品の表示全体を見せて、どう思われますかと聞いたときに、人によってなのですが、1日分のカルシウムがこれとれてしまうと勘違いをされる方もいらっしゃいました。

ですから、1つは、これがどれに当たるのかということもお示しいただければと思います。それとの関係で、含まないとか、そういった部分ですけれども、「ダイエット」という言葉が最近、商品

名としてもよく使われるようになってきております。その印象が消費者の方にとって、単に少し低いということで受け取られているのか、あるいはもっと、減量するということまで期待されているのかというのも非常に気になっております。きょう、拝見しましたアンケート調査ではそちらのほうまでお調べになっているかどうかはわかりませんが、やはりそういったことも、消費者の受け取り方という意味ではきちっと考えを示していただくなり、Q&Aで誤認にもかかわることがあるということも含めて、お考えいただくということがあってもいいのではないかと考えております。

○澁谷座長 ありがとうございます。

立石委員、先ほど手を挙げていらっしゃいましたね。

○立石委員 素朴な疑問で2つお願いしたいのですけれども、栄養成分表示の議論の中で、強調表示ということで、含まれていないのは食物繊維もそうなのだけれども、トランス脂肪酸が入っていないですね。トランス脂肪酸の場合、指針で当然強調表示についての考え方が示されているわけなので、なぜ入っていないのかというのが1つ質問です。

もう一つは、コーデックスの基準との比較で見たときに、コーデックスにも入っていないですね。ここで何が違うかという、コーデックスの場合は栄養含有量強調表示の条件に関するということで、栄養素という表現を使っているのです。私がここで思ったのは、飽和脂肪酸とコレステロールは栄養素ということで位置づけられているのだろうけれども、少なくともトランス脂肪酸は栄養素とコーデックスでは位置づけられていないのではないかと解釈をしてしまったのですが、それは間違った判断かどうかというのを聞きたい。

2つ御質問したいと思います。

○澁谷座長 消費者庁のほうで答えをいただけますでしょうか。

○塩澤食品表示調査官 まず、後のほうの御質問の、トランス脂肪酸が栄養素に該当するかどうかというところですが、特に栄養素と明確にコーデックスでは示されていないと思いますけれども、ただ、栄養表示に関するガイドラインというのがございまして、その中にトランス脂肪酸の定義があつたり、栄養表示をするときの必須リストというのに栄養素の列記がしてあつて、その注釈としてトランス脂肪酸はこうですみたいなことが書いてあつたりもするので、一応コーデックスとしては、栄養素の仲間としてはカウントされているのだろうと思いますが、具体的にここからここまでが栄養素とか、トランス脂肪酸が入る入らないというのは明確には述べられていないと認識しています。

そういうお答えでよろしいでしょうか。

○立石委員 1番目の質問はどうなのですか。

○塩澤食品表示調査官 最初の御質問は、トランス脂肪酸の強調表示の規定がなぜここに入っていないかということでございますね。

トランス脂肪酸は、先ほど立石委員がおっしゃったように、我々としては「トランス脂肪酸の情報開示に関する指針」において表示の仕方、それには強調表示の方法も入りますが、そういったものをお示しして、その指針に沿って事業者さんに表示をしていただくという整理としておりますの

で、特段今回の資料の中には盛り込んでおりません。

○澁谷座長 どうぞ。

○鬼武委員 私の理解が正しいかわからないのだけれども、コーデックスのガイドラインの皆様方に配られている栄養と強調表示に関する表があります。そこで飽和脂肪とコレステロールのところはフットノート2とついていて、飽和脂肪及びコレステロールに関する強調表示については、適用する場合にはトランス脂肪酸を考慮すべきであるということだから、これは各国がそういうことをやろうと思えばできると、私は認識しているのですが、そうではないのでしょうか。

○澁谷座長 よろしいでしょうか。

そのほかに御意見は。

どうぞ。

○鬼武委員 あと、8ページの、これがどうなるかということはあるのでしょうけれども、多分認知度として、日本の栄養素等表示基準値というのは余りにも認知度が低くて、それを使うこと自体が多分委員会の中ではなかなか議論としてはすっきり落ちないのではないかと、私は最初に見たときには思いました。

当然、コーデックスに合わせていくというのはあるのだけれども、国際会議では、NRVsの算定方式については日本人の場合には食事摂取基準によって加重平均とされています。ですけれども、コーデックスのほうでは、いわゆる98パーセントイルという個人別平均でということで、計算の仕方が全く違うわけです。このことについて日本がコーデックスなどの国際会議では結構そのことについてはきちんと説明(主張)をして、国際機関のほうで理解を深めようとされていると思うので、そういうことも説明したほうがいいのではないのでしょうか。本日の調査会で無理だったら次回説明頂いた方がよいと思われる。事務局の説明資料では違いはないとの記述であります。私はやはり違いはあると思うのです。これは日本式のやり方なので、そのことを正確に言及したほうがいいというのが1つ。

栄養素等表示基準値というのとコーデックスの栄養参照量と一緒にしているけれども、言葉自体も違うから、これもいつも日本で使う場合に悩んでいるのではないのでしょうか。したがって、そういうのもぜひ何かの機会に見直しができたらと考えて、意見としては持っているという次第です。

以上です。

○塩澤食品表示調査官 今の鬼武委員の御指摘というのは、まず1つは、我が国の栄養素等表示基準値の考え方と、コーデックスのNRVsの考え方を整理すべきということですね。

それについては、栄養素等表示基準値の改定というかなり技術的な話となりますので、我々としてはここではなく別途の場で検討したいと考えております。その検討に当たって整理するのはもちろん必要だと思うのですが、この調査会でそれを提示しても、結局専門的な検討をするのは別の場と考えておりますので、果たしてそこで整理のペーパーを出すべきかどうかちょっと判断がつかねます。

それから、栄養素等表示基準値という名称について、確かにNutrient Reference Valuesという

ものの訳とは違うというのはそのとおりだと思います。ただ、我々としては、栄養参照量という値はかなり漠然とした言葉とっていて、栄養素等表示基準値というのは、その商品を購入するときの参考となるベースの値という意味では、むしろ栄養参照量という言葉よりも、栄養素等表示基準値というほうがより適切ではないかと考えております。表現ぶりについてはいろいろ御指摘があるところだとは思いますが、意味的には栄養素等表示基準値が本来的とっております。

○鬼武委員 私としての意見は、別にここでテクニカルな細かい値の算出方法について全て説明をして、その中身について議論してもらおうという必要性はないとと思っている。ただし、コーデックスの規格基準に今、合わせていきます、言葉も相当するものです、中身も大体一緒ですと事務局の説明では言いながら、こうやって内容を比べてみるとやはりここの算出の根拠は、日本は従前から、コーデックス設定前から日本なりのルールがあって、それを継続してやってきて、それを国際会議でも強調しているわけです。そのことを説明した上でしているわけだから、そういう資料はあって、その中身を議論しなさいということではなく、資料の説明がないと、コーデックスと違うのか、合わせていくのかということについても、中身についての理解度が違うと思うのです。今までそういうことをやってこなかったから、Nutrient Reference Valuesという言葉についての日本の中での理解も低いわけだし、ここに書いてある活用方法についても現行は、栄養強調表示の下限値はこれぐらいですね。アメリカの場合はもっと踏み込んで、パーセント表示もできるという、もう少し先に踏み込んだ形でも提案できているから、その議論もしたいためにはそういうところも含めた説明とか、そういうことが栄養強調表示だと特に強いかなと、私が読んだときに思ったのです。

意見として、以上です。

○澁谷座長 今のような御意見があるということで、先ほどのガイドラインの後ろのところには「栄養強調表示の科学的実証に関する勧告」というのも出ておりますので、こんなところも参考にさせていただきながら、方向性を考えていただくということで、鬼武委員、いかがでしょうか。

○鬼武委員 今後そういうのを出してもらって、詳細な説明は要らないにしても、コーデックスでも議論されているし、その資料はほかのコーデックス翻訳資料の、今のやつでいくと、NRVsの設定のやつだと別の翻訳された資料も多分あると思います。

○塩澤食品表示調査官 栄養表示ガイドライン（CAC/GL 2-1985）のANNEXについております。

○鬼武委員 あると思いますから、そういうのもぜひ知らせてもらったほうが良いと思います。

○澁谷座長 板倉委員、どうぞ。

○板倉委員 消費者で私たちぐらいの年代になりますと、どちらかというと所要量という言葉がなじんでおりますから、日本人の食事摂取基準と所要量は違うのみたいなことも含めて質問として出てくるということがございますので、そこら辺の文言についてもぜひ整理をしていただければありがたいとっております。

○澁谷座長 どうぞ。

○河野委員 非常に初歩的な確認です。栄養表示で義務化をすることになったときに、ナトリウムは食塩相当量と今後換算して表示をしましょうと確認したと思います。ここの栄養強調表示のところ、ナトリウム、ミネラルとして扱っていると思うのですけれども、ここでナトリウムという形

で最後のほうまでこの表記で出てくるのですが、義務化のところで私たちの本当のふだんの暮らしに非常にわかりやすいし、健康保持増進にも非常に役に立つということで食塩相当量と採用したと思いますので、強調表示のときには、そのあたりの整合性、これを食塩相当量とするのか、ナトリウムのままでいくのかも含めて、少し皆さんから御意見をいただければと思いました。

○澁谷座長 その点はいかがでしょう。

池原委員、どうぞ。

○池原委員 私ですか。これはまず、消費者庁にお答えしていただくべきだと思いますが。私の理解では。

○澁谷座長 皆さんがもし意見があれば。

○池原委員 基本的に、考え方は、全てナトリウムでやる、ただ、最後の表示のところだけ換算するというだけで、基準に書くなど運用は全てナトリウムであるという御説明だったと私は理解しております。

○澁谷座長 どうぞ。

○塩澤食品表示調査官 今、池原委員がおっしゃったとおりの見解を、当庁としても持っております。

○澁谷座長 ほかの御意見は。

どうぞ。

○板倉委員 きょう出しましたコメントペーパーの第2のほうにも少し書いておいたのですがけれども、1つは、相対比較のものと絶対比較のものが同じ商品の中に今でも認められるのかどうかについてお聞きしたいと思っております。

○澁谷座長 これは次のところでもいいですか。

○板倉委員 わかりました。

1つだけ。先ほどの「野菜でカルシウム」という話ですけれども、「何々で何々」というような言葉の場合に、強化になるのか、含むと読むのか、多いと読むのかどちらなのかということについて、できれば見解を示していただけるとありがたいと思います。

○澁谷座長 事務局、お願いします。

○塩澤食品表示調査官 「野菜でカルシウム」という表現については、現行の栄養表示基準の解釈でいきますと、強調表示には該当いたしません。ただ、御懸念は確かにそうだなとも思いますので、後の内容にも入ってまいりますけれども、相対表示のあらわし方とか、強調表示も含めて、そういったものはQ&A等で現行よりはもうちょっと丁寧にお示ししたいという方向で検討しております。

○澁谷座長 いいですか。

○板倉委員 それともう一つ、商品名に「ダイエット」とか、そういうものがついた場合も強調表示として考えてよろしいのでしょうか。

○塩澤食品表示調査官 そのとおりでございます。

今、栄養表示基準の通知がございます。通知の中の低い旨のところ、例示として「ダイエット」という言葉も出てまいりますので、基本的には低い旨に該当するというのが今の通知の整理でござ

います。

○澁谷座長 ありがとうございます。

それでは、皆さん、9ページをごらんいただけますか。この下のところに考え方ということで、現行の基準はコーデックスのガイドラインを参考に進められているということで、新基準のポイントについて「含まない旨」「低い旨」「高い旨」「含む旨」の基準について、その設定方法はいずれも現行どおりとするということで、よろしゅうございますでしょうか。

ただし、括弧書きがございしますが、栄養素等の表示基準値の決定については別途されるということで、このときには日本の基準値ということで御配慮いただきたいという御意見があったということでございます。

それでは、進めさせていただきます。

「相対表示（強化された旨/低減された旨）について」、委員の皆様からの御意見をいただきたいと思えます。

11ページからをごらんください。いかがでしょうか。

では、板倉委員、先ほどの。

○板倉委員 方向としては、これで異存はありませんけれども、先ほどの関係で、相対表示と絶対表示が入り乱れることについての御配慮、私たちが調べたときはかなり古い時代でしたので、今、どうなっているのかについては把握しておりませんが、一応両方書くということが今も認められているのかどうか、あるいは、Q&A等でそういったことについてはきちっとした配慮をいただけるようにお出しいただいている、あるいはこれから考えていただけるのかについてお聞きできればと思っております。

○澁谷座長 お願いします。

○塩澤食品表示調査官 1つの商品に絶対的な強調表示、相対表示を併記することにおいては、それぞれの基準を満たしている限りは特段問題ないというのが現行の制度でございます。

ただ、表記の方法などにいろいろ問題があるという場合もあるかもしれません。いずれにしても、どういう方法で示すと不適切になるのかも含めた表示方法の内容というのは、Q&Aみたいなものでお示ししていきたいと考えております。よろしいでしょうか。

○澁谷座長 ありがとうございます。

河野委員、いかがでしょうか。

○河野委員 基本的な考え方には賛成します。特にパーセンテージを数字でお示しいただいたことで、よりはっきりと明確に示されると思えます。

○澁谷座長 ありがとうございます。

池原委員、どうぞ。

○池原委員 まず、私もコーデックスのルール、ここではガイドラインですけれども、これで整理していくという方向についてはそのとおりだと思います。ただ、今回、日本でのルールとして制定する、今回、改定するわけですので、必要な論点があれば、きっちりと議論をさせていただきたいなと思えます。

そこで、ちょっと具体的に確認させていただきたいのですが、まず、25%の相対差の条件が加わると、例えば塩分20%カットというような表示は、今後は認められないということになるということでしょうか。そういうことですね。

相対表示において、絶対差に加えて相対差の基準を定めるという必要性については、そのとおりでと思うのですが、具体的な数値を一律に25%にするのが最もよいのかというと、そこは検討の余地があるのではないかと思います。多分、コーデックスでこのガイドラインを定めるときにも、一律25%が本当に一番いいのかというのは多分相当議論もあったかと思いますが、この日本でこのルールをルールとして定めるにおいては、このあたり議論をさせていただきたいと思います。

先ほどの御説明の12ページで、右のBの例で、先ほど御説明いただいたとおりののですが、逆に、ここで20%低減すると、絶対量では200mgの低減になるということですね。

人の栄養素の摂取という観点から考えると、当然比較対象に対する相対比率が問題になるのではなくて、絶対的な差、絶対の量にこそ意味があるということですので、この絶対差の基準120mgを大きく上回る200mgが低減されるということは、消費者にとっても非常に大きな価値があることではないかと思うのです。

ただ、先ほどの御説明で、今回、一律25%というルールにしてしまうと、20%低減という表示そのものができなくなってしまうので、少なくとも売り場においては、商品を通して、消費者に20%低減しているよという事実をお伝えすることができなくなってしまうということが現実的に起こると思います。これは、消費者の利益ということで考えるとどうなのかと思うのですが、そのあたり、いかがでしょうか。

○塩澤食品表示調査官 御指摘というか御質問は大きく2つあったかと思いますが。

まず1つが、25%という数字の妥当性に関するものだったかと思いますが。コーデックスの議論でも、値をどう設定するかというのは確かに議論の対象になっていたようでして、過去の報告書などを見ますと、20%という値と30%という値が、両方提案されていました。

ここからは私も会議に出ていないので何ともわからないのですが、報告書で見ると限りののですが、恐らく中間の値をとって25%というところに落ちついたのかなと思われまいます。これはあくまでも私個人の推測でございますが、長年にわたってそのあたりが議論されていて、結局25%に落ちついたのかもしれない。

次に、20%減塩みたいな表示も、それなりに消費者にとって意味があるのではないかと、それがなくなってしまうことはどうかといった御指摘についてです。コーデックスの強調表示の考え方、強調表示のみならずほかの表示もそうですけれども、ノンミスリーディング・インフォメーションというのが考え方としてはあって、他方、先ほど2004年にWHOから世界戦略というものが示されて、いろいろな栄養的な手を打っていきこうと、特に大きな柱として、例えばナトリウムを減らすとか、糖類を減らすとかいろいろあるのですが、そういった中で、恐らくある一定の量をもって強調しましょうと、つまり、微量で強調するというよりも、横断的にある一定の量で強調しようという方向に、多分議論としてはなっていたのだと思います。

したがって、いろいろ各業界ごとに思うところはあったと思うのですが、国際的には25%

という値になりました。長年かけて議論されてきてそういう値となっておりますので、我が国としても横断的な考え方というのを導入してもいいのではないかとというのが私どもの考えです。

○澁谷座長 どうぞ。

○池原委員 今回の御説明のとおりといたしますか、微量で強調するのはよくないね、というのはそのとおりで、今、私が言ったのは微量でなく、基準値、絶対差の120mgを大きく上回る200mgという、要は微量ではないですね。非常に消費者にとって多分価値のあるものだと思うのですけれども、そういったことが今後消費者にお伝えできなくなる。消費者にとってデメリットではないかと思ったりするのです。

先ほどの御説明の11ページの下のところの注の2で、現在、しょうゆのナトリウムに関しては特例があるという御説明がありました。しょうゆのナトリウムについては既に20%以上という相対差の条件が課せられているということですね。

ちなみに、この基準が定められた後、この基準に対応するために、しょうゆの事業者はものすごく技術革新などの努力をしまいにきて、この条件をクリアしてきて、今では非常に市場に定着しているのではないかと考えているのですが、例えばこれを制定したときは、20%以上という相対差で定められたということで、この20%という数字をどのように評価されていたのか。消費者にとっては、20%であっても非常に価値があると評価をされたのではないかと思ったりするのですが、そのあたり、いかがでしょうか。

○塩澤食品表示調査官 20%というのが消費者にとってどういう価値かというのはなかなかわかりかねるのですけれども、しょうゆの20%という値の背景についてはこちらでも調べました。その結果、古くは昭和47年ぐらいに品質表示基準に設定されていたというのがどうもあるようでして、その後、昭和55年に20%というのがJAS規格に規定され、その後、平成16年に個別の品質表示基準に20%という規定が移されたなどの経緯はあるようです。

先ほど池原委員がおっしゃったように、20%という規定はしょうゆのみの規定でございまして、それ以外には特に相対差の規定はありませんでした。ただ、先ほど申し上げたような経緯があったということから、今、例外として、しょうゆの20%規定があったというものでございます。

○澁谷座長 ありがとうございます。

どうぞ。

○池原委員 あと、つくり手側の事情をちょっとお話しさせていただきますと、例えば先ほどの事例のしょうゆやみそといった伝統的な食品においては、品質やおいしさを維持したままナトリウムを低減していくことは、技術的にかなり難しい、特に、中小事業者において伝統的なつくり方の場合、なおのこと難しいと聞いております。例えばみその実態を調べてみますと、市場では、15%や20%低減というのがどうも主流になっているみたいです。

繰り返しですけれども、技術的にはそういったことを実現するのもかなり難しく、これまで努力によってやっとそこまでたどり着いているということと、消費者にとっても非常に受け入れられているのではないかという実態があるのですが、それが25%という一律の基準を設定されてしまうことによって、今後、消費者の方に正しくお伝えすることができなくなってしまうということは、

本当に消費者にとってもいいことなのかと思います。そのあたりで他の委員からも意見をいただきたいと思います。

○澁谷座長 河野委員、いかがでしょうか。

○河野委員 これは栄養強調表示であって、先ほど最初にも申し上げましたけれども、消費者が食品を選択するときに、本当に健康への配慮も当然のことながら、例えば健康診断等で注意しなさいという指示が出ていて健康へ配慮する人と、一般的になるべくならばナトリウムが少ない、減塩という形で、みずから予防的にそういった強調表示を参考にすると、いろいろな立場の人が幅広くいると思います。

もともと食品には、ある成分を強調するというよりは、食品の持つ、例えばおみそであれ、おしょうゆであれ、おいしさだとか、風味だとか、さまざま商品選択の指標はたくさんあるわけです。そこで、今回、絶対差を表示できるというのは、代替の表示方法としてありますので、これまで相対というか、何と比べてどれだけ少ないのかというのを、おしょうゆは表示のパーセンテージが決まっているのでそこは本当に信用できるのですけれども、それ以外のところでいうと、相対的というのが漠然とした状況だと受けとめられます。

ですから、今回、こういう数値を入れていただいて、比較して表示をしてあるものは、明らかに信憑性のある数字なのだということを伝える意味でいうと、今回のこういった方向性というのは、消費者にとってみてもいいかなと思っております。

そのように今、感じております。

○澁谷座長 ありがとうございます。

宮地委員、いかがでしょうか。

○宮地委員 伝統的な食品については、いろいろな意味で工程の変更というのは非常に難しいのだろうと思っています。

ただ、現実的には、昔と違って冷蔵あるいはいろいろな温度帯の管理の仕方が違ってきていますので、一概にそれではだめだとは思いませんけれども、もう少しそれぞれの業界の実態を確認してもらって、この数字に無理がないのか、それは一度確認をしていただいたほうがいいのではないかと思います。

○澁谷座長 どうぞ。

○板倉委員 日本は、ほかの国に比べて食塩分はとり過ぎているという状況があると思います。それから、みそとかしょうゆですけれども、最終的に消費者の多くは自分で味見をして入れる量を調節しているので、とっている塩分としては余り変わらないのではないかという気もしております。

それでしたら、あえてミスリードするような可能性がある表示を残しておくよりは、きちっとこの際国際的な基準に合わせていただきたい。塩味がしっかりついた昔ながらの伝統的なみそとかしょうゆの作り方が一番うまみが引き出るとい話も業界で聞いたことがございますので、そのような観点から商品をぜひ、使い方も含めて紹介をしていただくということをお願いできればと思います。

○澁谷座長 鬼武委員、どうぞ。

○鬼武委員 私もまだしょうゆのところの整理が今回、よくできていないのですけれども、そもそもが、これは減塩しょうゆということであって、そういうものがどれぐらい減らせるかと昔あって、それはそもそも特殊栄養食品とか特別用途食品、それからずっと派生してきて、それから栄養強化食品というのがなくなったりして自己認証になってきてという、制度の変更がある部分もある。それと今回説明している強調的なことと混在しているような気がするのですが、一緒のことなのか。出てきている背景がそもそも違うのではないかと思っているのですが。

言っていることがわからないですか。そもそも出てきている法律の背景が違って、途中で法律を変えたのです。だから減塩しょうゆというのはそもそも比較対象ではなくて、しょうゆの塩分が気になるから減らしましょうということが出てきた背景があるのではないですか。そのことと強調のことと混在して説明していないですかということを行っているのです。

○塩澤食品表示調査官 そのつもりはありません。

今の栄養表示基準でも、例えば比較対象食品や何%減らしたかを書かずに、単に「減塩しょうゆ」と書いた場合には、低い旨が適用になるという考え方でございまして、相対表示というのはあくまでも減塩とか減〇〇とか、そういう単語と、比較対象食品と、パーセンテージないしは割合がセットで表示されたものは低い旨ではなくて相対表示で見るというものでございまして、今、お話を差し上げているのはあくまでも相対表示の話でございます。

○鬼武委員 わかりますか。

○澁谷座長 迫委員、どうぞ。

○迫座長代理 もうちょっと具体的にお話ししますと、一般的な商品と比べて何%削減しているとか、当社商品の何々と比べて何%削減している。これが相対表示であります。この相対表示については、日本では、広告も含めてですけれども、それほどされていなかったと思われま。ただ、近年、相対表示が非常にふえてきている。広告も含めて、他の商品との差別化を図っていくという方向性が非常に強くなってきているものですから、この辺についてきちんとした基準にのっとって進めていくというのが大変望ましい方向だろうと思っております。

減塩しょうゆとは別のものでしょうか。ですから、先ほど事務局が言われたように、低い旨の表示で、当然ながら減塩しょうゆはクリアできる話でありますし、相対表示は先ほどのように、当社商品の何々と比べて何%削減しているという、明らかに差別化を図った表現をするからには、そこは明確に基準を守っていただく。ただ、日本においてはその何%削減するという基準がなかったから、たとえ5%でも10%でも、微々たる量でも削減していれば、ある数字だけクリアできればですけれども、削減したと言えるということになります。今回はそれを25%という一定の割合にしていく。

これについて、多数の数値が乱立するのは望ましいこととは思えませんので、1つの数値にしていきつつ、必要な場合については経過措置等できちんと対応していく。時間がたつことによって技術が進歩していくということは明らかにありますし、消費者の選択に対してもそういう部分がかなり働いてくるのではないかと思われま。その辺の配慮をするということで、できるのではないかと思います。

○澁谷座長 どうぞ。

○立石委員 やはり一律のコーデックス基準に従うべきだと思います。ただ、コーデックスの基準を見てみますと、6.1で、比較される食品は明確に特定されるべきとなっているのです。従来のしょうゆの場合などで同様の標準的なという比較になっていたりする場合、今回、これは明確になっていません。従来比較対象食品名という項目が今回書かれていないのです。だから、明確なことになると、例えば自社の従来品だとか、あるいは日本食品標準成分表2010に基づくとか、そういうことを明確にするべきであって、比較対象がぶれるとまさに誤認を与える世界になりますが、そこが全然書き込まれていない。ほかのところで書き込まれるかわかりませんが、そこは逆に確認したいのですが、いわゆるコーデックスでいう比較される食品は明確に特定されるべきということに対しては、どのような考え方で今、消費者庁はお考えなのかというところをお聞かせいただきたいと思います。

○塩澤食品表示調査官 これも既に今の栄養表示基準、通知とかですけれども、それで示されているものとしては、確かに何と比較するか、その比較対象食品というのが明確であるというのは当然のことです。例えば当社の何とかという食品に比べてとか、何らか特定できるように表示しなければなりません。例えば古くに販売が終わってしまって特定できないみたいなものはふさわしくないとも示してありますので、そういう意味では、立石委員のおっしゃっている懸念は当たらないのかなと思います。

つまり、今の制度であってもしっかりと特定できるものが基本と書いてありますので、それは引き続き我々としてもそれを守っていきたいと思っています。

○立石委員 そうすると、例えば同様な、標準的なという概念が今まではあったわけでしょう。このところについての同様な、標準的なというのは一定の業界ルールみたいなものがあって、これがいわゆる標準品ですよということがあったのかどうか、私はわかりませんが、いわゆる自社の、後でチェックしたときに明らかにそのことが証明できるものを示さなくてはだめという考え方でいってもらいたいと思うのです。ですから、あいまいな標準品みたいなものがもしあったとしたら、全然話が違って来るわけでありまして、ですから、明確に書き込んでもらいたいと、今も東京都の条例などは具体的に書いているのですが、そういうことで、日本食品標準成分表に基づくとか、従来品に基づくだとかということ、それしかだめですよとか、そういうことでやっていかないとぶれていくと思うのです。

私は事業者の立場だから、ついついそのように表示したくなってしまうのです。それをルールを明確にすることにより、みずから抑止をかけていきたいと思っています。

○澁谷座長 ありがとうございます。

迫委員、どうぞ。

○迫座長代理 現行の相対表示につきましては、対象商品を明確にするということになっており、先ほどの標準的な商品というのは当然ながらその大部分が食品成分表に規定されているものとなります。根拠も明確に出すということになっておりますので、そこについての懸念はないと思っています。

あわせて、相対表示も含め、強調表示全般についてなのですが、文章表現、いわゆるパッケージに表現する「入り」とか「含む」とか「低減」とかという、一般的に使っている、例示されている言葉はわかりやすいのですが、類似表現というのが結構ありますので、その辺の類似表現についてはQ&A等できちんとお示しいただくということを要望させていただきたいと思っております。

○澁谷座長 ありがとうございます。

鬼武委員、どうぞ。

○鬼武委員 あと2つだけ、質問と意見があります。

1つは、6ページのところを見ていただきたいのですが、これも今回、例えば比較するときには、10%の差というとき、ワンサービングが100gで多分違ってくるのです。したがって、当然ワンサービングというのは今、日本で決められていないので、今回は結論は出ないかもしれませんが、例えばカルシウムでNRVsで私は仮につくってみたのですが、100gで比較して10%の差ということであると、1,000mgで100%になって、NRVsが20%の差になる。それがワンサービングにすると、同じような計算でいくと4%になるということで、明らかに比較対照する食品の量によっては違って来るわけだから、これは一概的にやれますということはなかなか。このスケールについて、海外だと、アメリカだとワンサービングなり、ヨーロッパでもサービングサイズというのは決められているのですが、日本の場合はそのもの自体が今、ないので、それは1つ課題だと思っています。

それと、もう一回、これも私の理解が不足しているのかもしれないのですが、11ページの、消費者庁からお示しいただいた比較対象食品との差の相対差、コーデックスの基準なしで、25%以上の、要するにmacronutrientsと、主要栄養素については25%以上の差でかけるとなっていて、こちらのミクロのほうはナトリウムを除いて基準なしと書いているのだけれども、別表のコーデックスの基準の6.3.1と6.3.2を見て、私はそう読めないのですが、これは合っていますか。合っていないような気がするのですが。これも何回も見直しをしたのですが、事務局の方がよく会議に出られて理解されておられるでしょうから、私が間違っていたらいけないのでそうは書いていないのだけれども、ここに基準なしではなくて、相対表示の10%と入るような気がしたのです。法律上読めたのですが、どうですか。これはコーデックスでは相対表示できないです。

主要なやつは25%で相対表示できるとなっている。下に比較対象食品が明確で、近傍してと書いてあって、この基準なしというのがよく理解できない。これが普通入るのだったら、基準なしではなくて10%と入るのではないかと思っている。そうではないですか。私の理解が不足していたらごめんください。微量栄養素のところ。これは相対表示の規定という11ページの表で正しいですか。

○塩澤食品表示調査官 強調表示のコーデックスのガイドラインの6.3.2あたりを見る限りは、我々がお示ししている表のとおりと理解していますが、具体的には基準があるとおっしゃっているということですか。

○鬼武委員 これで読むと「比較される食品間の栄養参照量（NRVs）の10%以上の差に基づくべきである」としか書いていないから、それ以上のことが言及されていないから、相対差とか絶対差というのはどこにあるのでしょうか。6.3.1のほうでは「絶対差に基づく」と書いてあるけれども、

それを含んで6.3.2があると理解していいのでしょうか。

○塩澤食品表示調査官 6.3.1に書かれている主語は、エネルギー、macronutrients、ナトリウムと。

○鬼武委員 それは25%の差でつけられるということですね。だからそれで11ページはオーケーだと理解していいのですね。6.3.2の読み方です。固体と液体の区別なしで10%以上と11ページの右のほうには書いてあるのだけれども、その下に「基準なし」となっているが、この分け方が基準なしでいいのでしょうか。これも10%に当てはまるのではないかなと読めたのだけれども、読めないのでしょうか。

本日の会議でわからなかったら次回でもいいから。何か違うような気がしてならないのですが。また、相対差と絶対差と区分する必要があるのかどうかです。

○塩澤食品表示調査官 ちょっと宿題にさせてください。済みません。

○澁谷座長 そのほか、いかがでしょうか。

池原委員、どうぞ。

○池原委員 先ほど、私の話に対して皆さんから御意見をいただいたのですが、あと、先ほどしょうゆとみそについてはちょっと実態をお話ししたのですが、先ほど宮地委員からもありましたとおり、それ以外が実際どうなっているのかというのが余りに見えていないというところが私にはあって、要するに、これを判断するのに本当にこれだけでいいのかという思いはあります。

ですから、もうちょっと、最終的にジャッジをする上で、何かしょうゆとかみそとかをもっと上回るような、本当に一律にしてしまわないほうが日本全体にとっていいのではないか、みたいなことがあるとかないかということも含めて、何か実態がわかった上で、もうちょっと慎重に議論ができればと思っております。

○澁谷座長 そのほか、いかがでしょうか。

○板倉委員 今の御意見ですけれども、逆に言ったら、私たち消費者にしても、限られたものしか選べないわけですし、業界のほうからこういうことについてはこうなっていると情報としてお出しただかないと。それを消費者庁の方にお願ひして出せというのも難しい問題だと思いますので、反論されるのであれば、業界としてデータを集めていただいて、きちっと提示し、こういうことについてはこういうことだと御説明いただくのがありがたいと思います。

○澁谷座長 どうぞ。

○塩澤食品表示調査官 先ほど鬼武委員から御質問があったNRVsの10%のところですが、やはり我々の読み方としては、6.3.1の少なくとも25%差というところは、原文を見ますと、relative differenceとなっていて、25%のほうは確実に相対差となっております。他方、6.3.2、macronutrientsの話のところを見ますと、relativeと書いてありません。このため、これは相対差ではなくて絶対差と我々は読んでおります。

もし相対差であれば、relative differenceとなつてしかるべきだと思うのですが、relative differenceのrelativeがない以上は相対差とは読めませんので、我々としては絶対差と読んでおります。

○鬼武委員 ありがとうございます。確認できたら、それはそれでいいです。それが間違っていないからです。

○澁谷座長 11ページのところは基準なしということでもいいということですね。

そのほか、いかがでしょうか。

そうしますと、池原委員はこの25%ということにまだ引っかかりがあるということでしょうか。

○池原委員 私の要望といたしましては、基本は一律25%、食品の特質、食品とある栄養成分の組み合わせで特質があるものについて、かつ、消費者にとってメリットがあったり、技術的な問題があったりして、トータルとして25%と違う値を定めたほうがいいものがあれば、それはそうすべきではないかと思えます。

○澁谷座長 それは14ページを見ていただくと、一応ミネラル類は10%の絶対差ということで書かれておりますが、これは特に一番上のナトリウムにこだわって25%というのをもう少し柔軟にということでしょうか。

コーデックスを踏襲すると25%ということで、統一するということだと思うのですけれども、統一をしないということですかね。

○池原委員 これまでは、しょうゆには特例があったとか、先ほど7ページで、全然違う話ですけれども、例えばドレッシングタイプの調味料については別のルールを定めているということがあって、これも消費者のためということだと思うのですけれども、そういったものがあれば、25%以外に、例えばしょうゆは20%とか、みそは20%という特例を定めるというのも1つのやり方としてはあるという御提案をしております。

○澁谷座長 迫委員、どうぞ。

○迫座長代理 特例という考え方もあるかもしれないとは思いつつも、食品表示法の中では、個別のものをできるだけ平準化していく、共通のルールのもとに決めていくという大前提があったかと思えます。そういう意味では、コーデックスに倣った形でまず置くというところは合意をさせていただいた上で、その次の段階として、真に特例が必要なものがあるのかなのかということについては、追加でそれぞれからきちっとデータを出していただくということもありかもしれない。

ただ、基本的には複数の数字が乱立することは望ましいことではないということで、先ほど申し上げましたけれども、若干の経過措置等で配慮をするというレベルにとどめるべきだとは思っております。

○澁谷座長 ありがとうございます。よろしいでしょうか。

どうぞ。

○立石委員 最終確認なのですが、ドレッシングの件、我々事業者にとっては非常にありがたいのですが、本当にここだけ特別ルールになったかという理由については、明確に説明できるのかなというところを再度確認させてもらいたいのですが。

○澁谷座長 7ページに戻るわけですか。よろしいですか。

○塩澤食品表示調査官 経緯ということですかね。これも我々で調べました。ドレッシングタイプの調味料の経緯でございますけれども、昭和59年にいわゆるノンオイルドレッシングというものが

市場に出てきたというのがまずございます。その間、かなり爆発的にヒットしたというところがございます。その後、今度は平成4年になります。業界団体が自主基準としてノンオイルドレッシングの脂質量を、アメリカの基準などを参考に設定して、農林水産省の局長通達という形で3gという値を決定したというのがどうもあるようです。

平成7年の栄養表示基準の議論のときに、業界団体から意見がありまして、ノンオイルドレッシングだけをつくっている事業者があると。脂質がほかの食品と同じように0.5gという基準にしてしまうと、広く一般の人たちに使われているノンオイルドレッシングが激減してしまうとともに、廃業してしまう事業者とかも出てくるということがあって、特例措置としてこのような基準が設けられたという背景があるというのは、調べて今回わかったところでございます。

○澁谷座長 ありがとうございます。

そういたしましたら、進めます。

13ページの「新基準（案）」でございますが、相対表示についてということで、これはここに考え方として書いてございますが、原則として、コーデックス委員会ガイドラインに準じるということで、その中身としては、次の14ページを見ていただきますと、新基準（案）ということで、低減された旨の表示について、25%以上の相対差、強調された旨の表示について25%以上の相対差、一番下の段、ミネラル類のところですが、これについては栄養素等表示基準の10%以上の絶対差（固体と液体の区別なし）ということで、大まかな方向としては、これで皆さん、御了解をいただけますでしょうか。

そこで、今、御意見が出ていた特例の必要性については、次の段階あるいは類似の表示が正しく表示がされるように、類似の表示についてはQ&Aなどで示すという、この2点について加えて、この方向性で皆さん、御了解いただけますでしょうか。

○池原委員 その特例のところについて、今後、例えば、私から具体的に提案し、ここで議論していただけるという取り扱いでよろしいですか。

○澁谷座長 ここでの議論ということではもうないと思うのですが、事務局、いかがですか。その細かな話をするかということなのですが、ただ、先ほども御意見にありましたように、経過的な措置という形で配慮してもらうことも含めて、ここで細かな議論は行わないことにしたいと思います。方向性としてこういう意見をテークノートしておいてもらうということで、いかがでしょうか。

それでは、進めさせていただきます。まだ少し残っておりますので、お願いします。

16ページからは「無添加強調表示について」でございます。これにつきまして、皆さんの御意見を頂戴したいと思います。

板倉委員、どうぞ。

○板倉委員 確認ですけれども、ナトリウム塩の無添加の規定に、例示としてリン酸三ナトリウムが書かれていますけれども、この「限定されない」というのが日本語らしくないので、意味がよく受け取れないのですけれども、具体的には、調味料にグルタミン酸ナトリウムを使った場合も無添加表示はできないと読んでよろしいのかどうかについてお尋ねしたいと思います。

○澁谷座長 これはここに書いてある3つ全ての条件が満たされるということだと思っておりますが、

事務局のほう、説明をお願いいたします。

○塩澤食品表示調査官 今、おっしゃったのは、特にナトリウムの規定の（a）に該当するところかなと思うのですけれども、そこに書かれておりますとおり、例示としては塩化ナトリウム、リン酸三ナトリウムとかいてありますが、あわせて「それに限定されない」となっております。したがって、グルタミン酸ナトリウムをもし添加しているのであれば、それは当然（a）に該当します。したがって、ナトリウム塩無添加表示はできないと、そのような整理でございます。

○澁谷座長 そのほかいかがでしょうか。

河野委員、いかがでしょうか。

○河野委員 規定が決められるということは非常に明確になっていい方向性だと思います。「無添加」とか「天然」とか、私たちは勝手なイメージを抱きがちですので、今回「無添加」という、特に「糖類無添加の規定」「ナトリウム塩無添加の規定」がこのように定められることは大事だと考えています。

ちなみに、きょう、先ほど葉酸の数値が間違っというお話でしたけれども、5ページのところの葉酸の栄養成分表示のところなのですが、上にいろいろ書いてありまして、最後のところに「食塩、砂糖、保存料は使用しておりません」と書いてありますが、このことがイコール「無添加」となると理解してよろしいですか³。ここに食塩、砂糖を使用しておりませんと書くということは、この16ページに書かれている規定どおりしっかり守られていると理解すればよろしいですか。

○澁谷座長 お願いします。

○塩澤食品表示調査官 5ページの例を見ますと、「不使用」とか「無添加」という単語で書かれてはおりませんが、誰がどう読んでもこれは不使用とイコールでございますので、そういう意味ではこのような表示も不使用表示に該当すると、そのような整理で結構です。

○澁谷座長 どうぞ。

○池原委員 ここでもコーデックスのガイドラインで整備していくという方向についてそのとおりだと思いますけれども、何点か確認をさせていただきます。

まず、具体的な表示の表現はどうなるのかというところなのですが、現在では、「砂糖の不使用」だとか、「食塩無添加」だとかという表示がされているのですが、その表示そのものは今後も可能ということで、それはまちがいないでしょうか。

○塩澤食品表示調査官 現段階の考えといたしましては、基本は糖類無添加、ナトリウム塩無添加の基準とし、それを満たしているのであれば、例えば糖類無添加という基準を満たしているのであれば、砂糖不使用とか砂糖無添加、これは問題ないだろうと考えております。

○池原委員 それなら、ここでいう糖類無添加、ナトリウム塩無添加という表現は、概念をあらわしているという理解でよろしいですね。

³ 29ページの13～16行目及び19～21行目は、資料1「栄養強調表示等について」の5ページの記述内容について質疑応答が行われたものですが、当該資料に誤りがあり、質問部分に当たる箇所が差し替えられました。そのため、該当部分の質疑応答については差し替えられた資料1の記述内容にはない文言が含まれていることにご留意下さい。

○澁谷座長 迫委員、どうぞ。

○迫座長代理 この辺も私は相対表示と同様に、ナトリウム塩無添加、ショ糖無添加という代表的な例ですけれども、先ほども河野委員が言われたように、天然という言葉も含めましてですけれども、さまざまな修飾用語が自由に使われている。そういう中で、無添加であるということで優良誤認に導くような形の商品が相当数あるのではないかと思いますので、こういう基準を明確にした上で、なおかつ無添加、不使用という表現を使うのであれば、これは類似表現もあろうかと思いますが、含有量をきちっと記載をしていただく、正しい数値を記載していただくということが当然求められることだと思っております。

現状の消費社会の中ではこれは不可欠の項目だと思っております。

○澁谷座長 どうぞ。

○板倉委員 私のコメントペーパーの2にも書いておきましたけれども、実際に、北海道の道立の消費生活センターでされたテスト結果を見ましても、実際に果汁を使っている、無添加というのでしょうか、そのような期待を持たせる商品などもあるようですので、ミスリードということは好ましくないことだと思いますので、私も事務局案に賛成したいと思っております。

○澁谷座長 ありがとうございます。

立石委員、どうぞ。

○立石委員 2つ質問があるのですけれども、まず1つは、ナトリウムのところがわかりにくいのですけれども「これらに限定されない」という表現なのですが、例えばかまぼこの原料などですり身などに使っているリン酸ナトリウムですけれども、これは対象になるのですか。これが入った場合は無添加と書けないとなるのか、この辺がちょっと見えないのが1つ。

糖類のところも、例えば今、高甘味度甘味料というのがありますね。いわゆるエリスリトールとかアスパルテームだとか、そういうものは糖アルコールとして、いわゆる分類されないところですか。これについての考え方は、これが入った場合は糖類無添加表示もできるということになってしまうのかどうか。

○塩澤食品表示調査官 2番目のほうからお答えしてもよろしいでしょうか。

今の栄養表示基準の考え方で糖類の定義がございすけれども、単糖類、二糖類のうち糖アルコールは除いたものが糖類とされております。それについては見直すつもりはございませんので、今、御指摘いただいた糖アルコールについてはここに該当しないと、そのような考えでおります。

それから、最初の問いがナトリウム塩の話でございすね。基本的にはここにも書いてあるとおり、添加したナトリウムを含んではいけない、代替として使うようなものもだめだと。ただ、例外として、小さい囲みのところですが、技術的目的で使う場合は最終製品が低い旨を満たす場合は差し支えないという規定があります。

この「技術的目的」については恐らくここにおられる委員の皆様方、なかなかわかるようでわからないというところもあると思っておりますので、若干補足をさせていただきますと、コーデックスの部会のやりとりに私も携わっていたのですが、その途中の議論の段階で、やはりこういう技術的目的で使う物もあるでしょうという意見が出てきて、その段階では例示として、例えば炭酸水素ナトリ

ウム、ベーキングパウダーとか、そういったものが出ておりました。確かにベーキングパウダーなどをケーキか何かで使うときには、食塩にかわるものとして使っているわけではありませんので、そういったものについては除外すべきだというのがワーキンググループの段階では言われておりました。

ただ、それを具体的な名称でもって例外規定に置くというのは適切ではないだろうという判断から、具体的な例示を落として、「技術的目的」と落とし込まれたというのが、2012年あたりのコーデックスの食品表示部会でのやりとりでございました。

したがって、使おうと思っているナトリウム塩の使用が明らかに、先ほどの炭酸水素ナトリウムと同様に技術的目的と整理されるのであれば、また、最終製品のナトリウム量が一定の条件を満たすのであれば、ナトリウム塩無添加表示ができなくはないと思うのですけれども、ただ、それが呈味目的とか食塩の代替として使っているとしか解釈できないようなものであれば、それは当然だめであろうと、そのような考えでおります。

○澁谷座長 ありがとうございます。

鬼武委員、どうぞ。

○鬼武委員 コーデックス基準を引用するときに、糖類の無添加のところ、私、(c)と(d)のところが読み取れなかったのですけれども、例えば食品に「添加糖類の代用として」ということで、例示として非還元濃縮果汁を加えた場合はいいのでしょうか。還元濃縮果汁を使った場合は無添加表示はできるのかな。この辺がちょっとわからないので、もう少し(c)と、(d)の場合も、酵素に誘導されて糖類の代替物がでん粉から加水分解されて出てくる場合が、原体として入る量を超えない場合というのは、コーデックスのものを持ってきたから日本でどう適用するのかというのはどう理解したらいいのですか。その辺をもう少し説明してもらえませんか。

○塩澤食品表示調査官 最初の(c)のところ、非還元濃縮果汁、あと還元濃縮果汁のことをおっしゃったと思いますけれども、添加糖類の代用としてそういう原材料を使っているということであれば、当然のことながら、非還元であろうと、還元であろうと、それはだめという整理になると思います。

○鬼武委員 だめということですか。

○塩澤食品表示調査官 はい。恐らくここで、正式な意図はわからないのですけれども、還元といったらより当たり前だという話になると思いますので、非還元であったとしても添加糖類の代用として使う場合はだめですよというのを明らかにするために、恐らく非還元ということでは例示されているのだらうと認識しております。

次に(d)のところは、確かにここはちょっとわかりにくいかなと思いますが、添加糖類の代用として何らかの原材料を入れているわけではないけれども、技術的な、例えば酵素みたいなものを使って、消費者が口に入れるときに糖類がたくさん入ってしまっているようなものというのは、(a)(b)(c)などと結果的には同じであろうという理解が恐らくあると思いますので、(d)のような規定が設けられていると、私は認識しております。

○澁谷座長 よろしいでしょうか。

どうぞ。

○立石委員 先ほどの技術的目的で添加という件ですが、これは非常に解釈がいかようにもできるというか、そういう感じがしてしょうがないのですけれども、例えば先ほどのリン酸ナトリウムの例は、いわゆる結着目的で使っている。こういうのはオーケーなのか、だめなのか、具体的に、これはこういうことで技術的だと解釈をすることが事業者側であれば、これは非常に消費者に誤認を与えてしまう結果が出てくるようなものがあるのであれば、それはきちっとこの解釈のところについてはこれとこれとしかだめとか、そうしないといけないと思います。キャリーオーバー的なものが非常にわかりづらいのです。ですから、明確に無添加とまで名乗るのであれば、そのことについての明確な、基本的なルールを定めたほうがよろしいのではないかということをお願いしたいと思います。

○澁谷座長 そのほか、いかがでしょうか。よろしいでしょうか。

どうぞ。

○板倉委員 17ページの「課題等」ということで「砂糖不使用」の表示のことが書いてあるのですけれども、ということは、これは課題ということで、こういう部分については残るということなのでしょう。実際には「砂糖不使用」という表示は多くて、砂糖を使っていなければ糖が入っていないと誤認する消費者が非常に多いと思うのですが、逆に糖類無添加というのが厳しくなればなるほど、こういう表示が認められてしまうと問題になると思うので、それについての対応をどうされるのかについてお聞きしたいと思います。

○澁谷座長 どうぞ。

○塩澤食品表示調査官 御懸念はそのとおりだと思います。したがって、先ほども述べましたけれども、基本は糖類無添加ないしは糖類不使用みたいなことにして、その基準を満たすのであれば、あとはいろいろなバリエーションの表示は認めてもいいのではないかというのが、我々としての考えでございます。

○澁谷座長 よろしいでしょうか。

まだありますか。

○池原委員 (c) とか (d) とか、先ほど鬼武委員からも御質問がありましたけれども、非常に解釈をしていくのに難しいと思います。だから、今後もちろん準備をされていくとは思いますが、具体的なQ&Aとか、形はあれですが、中身をたくさんきっちり書いていただく、間違えないようにしていただくというのが必須だと思いますし、最終的に (c) とか (d) とかというルールを採用するかどうかについても、もうちょっとそのあたりのものを形として示していただくと、これだといいね、みたいな判断がきっちりできるのかなと思いますので、そのあたりを示していただくことをぜひ御検討いただければと思います。

○澁谷座長 恐らく、これはコーデックスをそのまま日本語に訳したのをここに落とし込んでいるのでこういう書き方になっているのですが、実際に制度として出すときには、日本語にもう少しかみ砕いた形を出していただければ、考え方が違っているということではないものですから、そんなところの配慮をしていただければいいのかなと思います。池原委員、いかがでしょうか。

○池原委員 例えば、ここだと、海藻は大丈夫ということコードックスの部会でコメントしていただいたということで、海藻は大丈夫ということなのでしょうか。

○塩澤食品表示調査官 一律的に大丈夫という意味ではございません。使い方次第ということですよ。

○池原委員 そういった使い方によってオーケーであったり、オーケーでなかったり、判断が分かれるということになります。当然、同様に、糖類の無添加の場合においても、海藻に該当するようなものが出てくると思いますので、そういったものも今後本当にきっちりと具体的に示していただいて、事業者が実際にこれを表示するときに間違わないようにしていただくことは必須だと思います。ぜひそこは進めていただきたいと思います。

○澁谷座長 そのほか、いかがでしょうか。よろしいでしょうか。

○池原委員 もう一つ。それと同様に、糖類というのが何かという御質問が先ほどありましたけれども、このあたり、例えば、今、実際の表示として「砂糖不使用（オリゴ糖入り）」みたいなものが現実にあります。この表示は今後抵触していくのかどうかというあたりについてはどうでしょうか。

○塩澤食品表示調査官 栄養表示基準の考え方を先ほど申し上げましたけれども、糖類の考え方を今のところ変えるつもりはございません。

オリゴ糖とは恐らく単糖類、二糖類に該当しないものだと思いますので、そういう意味では糖類無添加表示ができなくはないのだと思います。ただ、それで本当にオリゴ糖を書いていいのかというのは別の懸念としてあると思いますので、そういったいろいろなことも含めてQ&Aで示すなり何なり、それは我々としても検討したいと思っております。

○池原委員 ちなみに、オリゴ糖は単糖類、二糖類ではないとお話がありましたけれども、世の中の定義を調べてみると、オリゴ糖は、二糖類が現実的にあるみたいなこともありますので、そういったところも間違いのないように整理をお願いしたいと思います。

○塩澤食品表示調査官 承知いたしました。

○澁谷座長 それでは、18ページ、今回、コードックスで無添加強調表示の規定が盛り込まれたということでございますので「新基準（案）」として「無添加強調表示」に係る規定を新たに加えて、コードックスガイドラインの規定を適用するという方向性でよろしいでしょうか。今、いろいろ御意見が出た点については、Q&A等で補足できるものについては考えていただく。

○鬼武委員 オブザーバーですが、いいですか。

先ほど意見が出ましたけれども、糖類のところも実態として、例えばジャムで、果実とストレート果汁だけを入れて、今、多分砂糖を使っていないと書いている商品は実際に結構あると思うのです。そういうものが多分今度抵触してくるだろうし、私はほかの食品でも結構あるのではないかという気がしていて、そういう商品が別に悪いものではないから、実態としての影響は結構、私も（c）と（d）を読んだときに、（d）のところなどは特にまだ実態としてわからないから、少し不安に思っているのです。そういう面では、実態的なところをもう少し消費者庁で調べてもらうか、食品産業界のほうで実例を出してもらって、先ほども言いましたが、具体的に落とし込んだときに、法律上はコードックスのを持ってきますということはいいのだけれども、これを最初に読んだとき、

実態としてもっとすごい影響力があるような気がしてならなかったですね。だから、どういう実態がありますかということで、評価の形を何度も何度も質問をしたのです。

決まってミスリードになるということで決めるのだったら、最終的にもいいのですが、その前提として、現状はどうなっているかということをもう少し知りたいと思いました。

オブザーバーですので、発言させていただいてありがとうございました。

○澁谷座長 それでは、進めます。

次に「含有量を『0（ゼロ）』とすることができる規定について」ですが、ここは強調表示ではなくて、丸めの表示と規定ということになるかと思いますが、20ページをごらんになっていただいて、何か御意見等ございますでしょうか。

どうぞ。

○池原委員 前回の調査会で、単位と最小表示の位について議論があって、大きな方向性を決めたとおもうのですが、例えばこの表の飽和脂肪酸は、前回の議論では単位はgで最小表示の位は1の位という整理をされたと理解しているのですが、そうであったら、仮に分析した値が0.4gであったら、少数第1位の位を四捨五入すると、それで0gになってしまいます。ということであれば、ここで飽和脂肪酸をゼロとすることができる規定ということで、0.1gと定めても、0.4gであったらゼロと表示されてしまうのであれば、実質機能しないというか、飽和脂肪酸については余り意味がないということになるのではないかと思ったのですが、そのあたりはいかがでしょう。

○澁谷座長 事務局、よろしいでしょうか。

今の池原委員の御質問は現行の規定に意味がないということでしょうか。

○池原委員 前回、単位と最小の表示の位を定めましたので、定めてしまったら、結果として、ここに既にあるルールが機能しないところが出てくるのではないかとこのことを言っているだけです。決してこのルールがよくないということも言っているのではないです。

同様に、0.5gというのが全部で5つありますね。これについても同様ではないかと申ししています。ルールとして現行どおりにするというについては、そのとおりだと思います。

○澁谷座長 どうぞ。

○塩澤食品表示調査官 今の御指摘は、ちょっと強調表示とは違いますけれども、ナトリウムと食塩相当量の表示と似ているのかなと思っております。ナトリウムの場合はmg表記、食塩相当量の場合はg表記ということで、ナトリウムについても栄養上意味がない量というゼロ表示ができる規定がございますが、それとの兼ね合いで、食塩相当量の場合は前の調査会でもお示ししましたが、もうちょっと細かい桁数まで表示する必要があるのではないかとこの考え方をお示ししたと思いません。

ですので、確かに池原委員がおっしゃるように、四捨五入という問題はあるかもしれませんが、あくまで飽和脂肪酸の場合はここに示しているとおおり、0.1gというのを基準に、本当に栄養上意味がないものとしてゼロとできるかできないか、そういう考え方は今後もやっていきたいと思っている次第でございます。

○澁谷座長 これは現行どおり残すということですね。

河野委員、いかがでしょうか。

○河野委員 消費者は結構ゼロと書いてありますと、本当に入っていないとほとんどの方が思っているのですけれども、なかなかそこまでは実際のところいかないという現実とも兼ね合わせますと、現状、これでいいのではないかと思います。

○澁谷座長 ありがとうございます。

立石委員、どうぞ。

○立石委員 前回、板倉委員が言われた、ヨーグルトの例で、乳等省令では、0.1%の下1桁まで書かなければいけないというところで乳脂肪分を書かれて、こちらの脂質は書かれないということについては、どうしても違和感があるのです。ですから、他の省令でそういった表示義務が発生するものについては、きちっと書いている会社と書いていない会社と両方あります。これは非常にわかりづらいから、こういうのは統一すべきではないでしょうか。要は、Q&Aなり、乳等省令などで規定があるものについては、そういうことで、こちらの栄養成分表示を書く場合に0 gにするのではなしに、同じ単位で書くことをルール化したほうが非常にわかりやすいだろうと思います。

それと、先ほどのドレッシングの例を持ち出して申しわけないのだけれども、河野委員が言われましたとおり、消費者感覚からいったら、3 gまでオーケーですよということなのです。いわゆるノンドレッシングという形でオーケーということは、本当に消費者目線でやっているのかと疑問に思います。

業界の都合はよくわかります。だからそこはもう一度消費者目線で、本当にそれでいいのか。私は例外については、全てのことについてなくすべきだと思っています。特別ルールというのはやめて、1つにしようと、それでもって業界全体がやっていく。国際ルールだとか、そういうものと整合性を合わせながら極力例外をなくしていく。そうしないと消費者からみてわからないのです。こちらはこちらで、こちらはこちらだと言ったって、そのことをきちっと説明できる機会があるという、ないわけです。そのことをきちんと啓蒙できないのであれば統一ルールでやるべきだと思います。

私には議決権がありませんから、意見として申し上げたいと思いますけれども、ぜひこの件は広く消費者団体だとか、そういった方から意見を聴取していただいた上で確認していただいたほうがいいのではないかと思います。

○澁谷座長 ありがとうございます。

宮地委員、いかがでしょうか。

○宮地委員 20ページの新基準（案）につきましては、この現行どおりという解釈でいいと思っています。ここに書かれていますように、栄養的に意味のない量についてはゼロと表記という考え方でいいのではないかと私は思っています。

○澁谷座長 迫委員、いかがですか。

○迫座長代理 同様でございます。従前からゼロと表記できることになっている規定を変えなければいけない理由が見当たらないということ。もちろん、ゼロでないものをゼロにという部分に問題があるかもしれませんが、生鮮食品を原材料として使っている限り、どうしても製品にはぶ

れが出てくる。そういうぶれの部分も少し見込んだ形でゼロという表示まで認めていいのではないかと考えていますので、これは一定のルール、もちろんここにあるルールにのっとった形でのゼロ表示を認めていっていいのではないかと考えております。

○澁谷座長 ありがとうございます。

どうぞ。

○板倉委員 国際的にもそういうルールになっているということでは仕方がないだろうと私は思っております。

ただ、例えば清涼飲料のように、4 kcalぐらいでたくさん1日に摂取するような場合は影響が出てくるので、それについて栄養的に意味がない量と言えるかどうかについては疑問がございます。

もう一つ、前にもお話ししましたけれども、栄養成分表示について、整数表示になっている部分についてなのですが、自分に都合のいいところは小数点まで書いて、都合の悪いところだけ整数表示にするということだけはぜひやめていただくように、お願いできればと思っております。

○澁谷座長 そのほかはいかがでしょうか。よろしいでしょうか。

そうしましたら、20ページの下のところを見ていただいて「栄養成分の量及び熱量を『0（ゼロ）』とすることができる規定については、現行どおりとする」ということで、よろしいでしょうか。

ありがとうございます。

それでは、進めさせていただきます。

○立石委員 この前の板倉委員の宿題が出たと思うのです。私、今、同じことを言ったのですが、あれについてはどんな考え方を持っておられるかというのをお聞かせいただけますか。

○塩澤食品表示調査官 済みません、忘れてしまったので、宿題というのをもう一回おっしゃっていただいてもよろしいでしょうか。

○立石委員 前回の板倉委員のペーパーはお持ちですか。これの答えが結局出ていないのです。これはヨーグルトの例で示されていますけれども、乳脂肪分0.4%ということで、乳脂肪分を書かれても、栄養成分表示の中では脂質のところではゼロになってしまう。下1桁まで記載義務がある乳等省令のところは、こちらでは四捨五入でゼロにできるということで、現行、非常に統一されていないのです。あるメーカーではゼロで書かれて、あるメーカーはきちっと0.4と書いているところもあるということで、こういうことは先ほど言いましたとおり、同じでやるべきなのです。選択するときに紛らわしい。消費者から見て、何でこちらのメーカーだけは脂質がゼロになっていて乳脂肪が0.4gなのだと思う方もいらっしゃるかもしれません。ですから、選択の際に間違いが起こるようなルールはやめたほうがいいですよと今、申し上げて、そのことを板倉委員が前回言われて、その整理をきょうやっていただけるのかなと思ったら出てこないから、私があえて質問したわけです。

○澁谷座長 板倉委員、何か御発言がありますか。

○板倉委員 立石委員に御説明いただいたとおりの発言をしております。1つの表示の中で、片方で乳等省令で0.4と表示があって、一方で脂肪分がゼロと書いてあるというのは、消費者から見ると非常に疑問を感じるという部分だと思います。ですから、それなりの整理をしていただくことはあっていいかと思えます。

○塩澤食品表示調査官 先ほどの乳等府令のお話についてですけれども、確かに乳等府令では、前回に板倉委員から御提出いただいたペーパー、例えば0.4%とか、そういうのが書かれています。数字としては0.4、ただ、これはあくまでも乳等府令に基づくパーセント表記をしているものでございまして、他方、栄養成分表示というのは通常gとかmgとか重量表記でございまして、これが必ずしも連動させなければいけないと、例えば0.4というのをもとに書かなくていけないというところが、我々としてもなかなか理解いたしかねるところでございまして。

○澁谷座長 どうでしょう。板倉委員、今、お答えがあったのですけれども、もうよろしいですかね。

○板倉委員 先ほど提案したように、少なくとも同じ整数で整えるなら整数でしてほしいとお願いしております。法律が違ふとか、乳等省令だけに限られるということで問題になる部分ですので。0.4%というのは、品質を見定めるためにもこれからも残ると思ひまして、その場合にそれなりの説明というのは任意でお書きいただくことは必要なのではないかと考えております。

○澁谷座長 事務局のほうはいいですか。

○塩澤食品表示調査官 やはり原材料がどのぐらい入っているかということと、栄養成分の値として何gとか何kcalというのは、近いようでまた別の概念かなという気もしております。恐らくゼロ表示のところはまた消費者教育と絡めてという話にもなつてこようと思ひますので、それは別途、消費者教育などで適宜消費者の方々にお伝えしていきたいと思ひますので、乳等府令とはまた別の整理でよろしいのではないかとこのことが考えでございまして。

○澁谷座長 事務局の考え方ということですね。

迫委員、どうぞ。

○迫座長代理 今の考えでもいいと思ひますけれども、例えばという表現がいいのかどうかわかりませんが、今、おっしゃつていたように乳等省令と、%とgの表示のルールが違うのではないかと。それは書かなければならない桁数の基準が違うのであつて、任意で下まで書いていただく分については全く問題ないわけではございまして。

そうすると、差異のあるものについては、できるだけQ&A等でそういうところを進めていくような書きぶりがあつてもいいのではないかと。整合性をとつていくような書きぶりがあつてもいいのではないかと思ひますし、そこは任意の部分でございまして、もう一桁余分に表示をすれば、そういう形で進めていく方向もあつていいのかなと思ひます。

○澁谷座長 ありがとうございます。

22ページをごらんいただいて、河野委員、何か御意見ございましてでしょうか。

○河野委員 本当に強調表示、栄養表示に関しましても、受け取る側にどれだけのリテラシーがあるかということが、これからいよいよ試されてくるのかなと思ひます。

そのあたりで、今後に向けてもなのですけれども、22ページのいわゆるどう書くかという表現のところなのですが「等」と書いてあるところですね。そこがみんなの国語辞典が共通ではないところが悲しいところでして、そこをどのように、今回のことを契機にして、受け取る側の消費者との間でコンセンサスを図っていくかということが大事だと思ひます。

このあたりはもう少し、例えば先ほどダイエットというのは低い旨のところに使えるということなので、日本ではダイエットという言葉はそういう意味合いで、かなり定着はしていますが、本来は多分全然違う意味だと思うのです。そのあたりを消費者側で、若い世代はまた低いとかたくさん入っているとかというところで、違う表現を今どきの言葉で使ったりして、そういったところにマーケティングをされて、新たな多いとか少ないというところの表現もあるかと思しますので、この辺は具体的に、なるべく私たちが誤認しない形でいろいろな表現の例を入れていただければと思います。

○澁谷座長 宮地委員、いかがでしょうか。

○宮地委員 文字の大きさや色についてはこのとおりだと思います。「等」ということについては具体的な事例をたくさん挙げていかざるを得ないのかなと、今、ここの中でお示しになっているQ&A等でという対応でいいのではないかと考えています。

以上です。

○澁谷座長 池原委員、いかがでしょうか。

○池原委員 私もこういった規定を一律的に設けることは困難というか不可能だと思います。Q&Aで示していただいて、それを守っていくということだと思います。

○澁谷座長 そのほか、よろしいですか。

どうぞ。

○板倉委員 この何個分という話ですけれども、食物繊維としてレタス3個分というのもいただいた資料の中に入っていたと思います。それから、プルーン何個分の鉄とか、実際にはそんなに鉄や食物繊維が期待できないものについて、それを提示する形で広告等がされております。これはミスリードにつながる部分ではないかと思しますので、細かく決めることは難しいかもしれませんが、せめてQ&A等で優良誤認につながる可能性については御指摘いただきたいと思っております。

○澁谷座長 鬼武委員、どうぞ。

○鬼武委員 22ページのところで、Q&Aで今後示していくというのはわかったのですが、少し事例として、前にも事務局の塩澤さんにお尋ねしたことがあるのですが、今、結構商品包材の表面とかでいろいろな形でカロリー何ととかいろいろ強調してある表示がありますが、こういう実態については、Q&Aで、規定は設けないのだけれども、考え方としてはどう思われているのですか。それはまだ全然未定ですか。その辺をお知らせください。

○塩澤食品表示調査官 おっしゃっているのはビタミンC1,000mgみたいなものを大きく書くとか、そういったことですね。それも確かに今の規定では強調表示に当たりません。国際的に見ても、コーデックスなども含めて「高い」とか「含む」と言葉として書かない限りは、強調表示の基準は特設設けられておりません。

ただ、他方、見た目的に強調していると言われて、それは確かにそのとおりだろうという側面もございまして、基準を満たしているのだったらともかくですけれども、基準を満たしていないにもかかわらず、見た目上強調するというのはふさわしくないなどは、Q&Aでカバーしていくべきものかなと理解しております。

○澁谷座長 それでどうでしょう。

鬼武委員、どうぞ。

○鬼武委員 ぜひその辺はQ&Aと、もう一つは補足で、せっかく事業調査をやっているというのが、まだ近々にしか報告書が出ていないので、先ほども説明はあったのですが、属性と中身ぐらいで、今回の栄養強調表示のどの辺が認知されているかとかということの深い解析は多分余りできていないように、私は聞いていて思いました。

こういうかなりの貴重な資料でもあるし、6,000人ものアンケートをとって、そこでやっているのですから、そこから得られる重要なデータとして課題なり消費者の認知状況というのはわかるので、ぜひそういう点を解析してもらって、それを調査会の議論のテーブルに載せてもらって、こういう点から今、消費者は強調表示としては誤認をしている可能性があるとか、そういう解析結果からの考察をぜひやっていただければというのが要望であります。

実際に、海外でオーストラリア、ニュージーランドが2011年に食品表示の報告書を出して、その後サーベイランスもやっていて、インターネットでその報告書を見たのですが、かなり各課題についてどう思われているかということについても、細かなサーベイランスとプレゼンテーションの資料もインターネットで見ることができて、かなり分析もしっかりしていると思いました。日本の調査報告書がまだ出て間もないというのはわかりますので、この中身からして課題としてある点をぜひまたこういう調査会の場で報告してもらって、テーブルに載せてもらいたいというのが私の要望でございます。

以上です。

○澁谷座長 事務局、どうぞ。

○塩澤食品表示調査官 おっしゃることはわかります。このデータは非常に貴重なデータでございますので、当然我々としても公表する予定でございます。

ただ、結構膨大なデータでございますので、精査しなければいけないというところの事情は御了解いただきたいと思っております。

○澁谷座長 板倉委員、どうぞ。

○板倉委員 コーデックスを基本にするのもいいと思うのですが、ただ、アメリカ等海外はまず言葉が先にあるという文化ですけれども、日本の場合は言わずもがなということで言葉が通じる、行間を読んで想像するというところで、実際には消費者に誤解を与える広告が目に見える状況にあります。ですから、「高い旨」といった部分については、もう少し範囲を決めていただくということをぜひお願いしたいと思います。特に消費者感覚に合うような形で言葉を配備していただくことが望ましいかと思っております。

○澁谷座長 迫委員、どうぞ。

○迫座長代理 先ほどの25ページの消費者の調査結果の中で、鉄分ヨーグルトとか名称が入ってございます。私も事業者指導等に現場で当たっていた立場から、こういう表示が、私が直接やってしたのは鉄分葉酸ビタミンクッキーだったかと思いますが、これを大きな文字で書かれていて、強調表示として扱えないことのつらさとか歯がゆさというものは非常に感じていたというところ

が実感でございます。印象として強調されている。

ただ、それを現実問題として指導のレベルの中に落とし込んでいったときに、一体その表示の中の何%を占めていたら強調とするのかとか、色で分けるのかという、さまざまな具体的な展開の中では厳しい条件を設定できない部分が多々あると思っているところでもあります。ですから、そういう意味ではQ&Aで望ましくない旨を示すという、このところに最終的には落ちつかざるを得ないのだろうなというところは理解できる場所でもあります。

その一方で、6,000人からの調査の結果の中で、誤認されがちなものというのが明確に見えてくるわけですので、そういうものをベースにしてQ&Aをきちっとつくっていただくと。消費者に対する情報提供の機会をきちんと組み立てをしていただくと、両面からの取り組みが必要なのではないかと思います。

以上です。

○澁谷座長 河野委員、どうぞ。

○河野委員 考え方の方向性として、今、迫委員がおっしゃったような形でぜひ今後に向けて検討いただければと思っています。

ちなみに、まだ途中だとおっしゃっていましたが、今回の調査事業の中の25ページ、タイトルのところが「『栄養強調表示である』と回答した」とありまして、正しい栄養強調表示が両側であって、そうではないものに対しても、これは栄養強調表示であると回答していると、そちらのほうが多いと読みますが、質問されたときに、栄養強調表示しているのはどれですかという設問を設けられたのでしょうか。そもそも消費者が「栄養強調表示である」という言葉を知っているかどうかというのは非常に不安なところがございます、この回答を得るのにどんな設問を設けたのかも教えていただきたいと思います。

○澁谷座長 消費者庁のほう、いかがでしょうか。

○塩澤食品表示調査官 この設問についてなのですが、まず、栄養強調表示という言葉は確かに普通の消費者の方々にとってはなかなかなじみのある単語とは言えないということがありますので、設問の最初に栄養強調表示の定義をお示ししております。栄養強調表示とは食品の栄養成分等の量が多い、少ない等を強調している表示のことですと初めに提示した後に、先ほどヨーグルトの例などがありましたけれども、それぞれを見て、栄養強調表示がされていますか、それぞれ当てるものをお答えくださいということで、選択肢としては栄養強調表示である、栄養強調表示ではないという2択で選ぶというものでございますので、初めに栄養強調表示の内容、定義についてお示した上でお答えいただいているものでございます。

○澁谷座長 どうぞ。

○河野委員 ありがとうございます。

そうすると、結果とすると、本来的に栄養強調表示であるものがそれほど認識されていなかったと、このページだけでも、そのように読み取れます。この検討課題では全くございませんが、一方で今、いわゆる健康食品の表現上での広告も含めた問題がかなり指摘されているところで、今回、栄養表示に関して言えば、本当に私たちの健康保持、維持向上に非常に資する大事な部

分なのです。そのことを、今回のことを契機にして、事業者の方も単に付加価値をつけて商品の販売拡大に利用することはないと思います。本来的な栄養表示の意味合いを、ちゃんと国民との間でコンセンサスを得られるように、改めて国からもいろいろなところを通じて、私たちが正しく理解できるように情報提供をしていただければと思います。ルールがきちんと決まっている、なのにもかかわらず、受ける側の国民にその真意が届けられないというのは非常に残念なことだと思いますので、ぜひお願いします。

○澁谷座長 板倉委員、どうぞ。

○板倉委員 アンケート調査のことですけれども、前に機能性表示のところでもインターネット調査をされていると思うのですが、24ページの対象者の属性などを見ますと、結構60代が多いにもかかわらず大学卒が非常に多いという感じもいたしますので、やはりそういった学歴とかレベルの高い消費者が答えているという部分も加味した形で、こういう情報について判断しなければいけないのではないかと考えておりますので、それについてはぜひお考えいただければと思います。

○澁谷座長 どうぞ。

○鬼武委員 先ほどの、今回、栄養強調表示ということで、テーブルに載せたタイトルなのですが、これは日本の法律で強調ということで仕方がないかもしれませんが、コーデックスのルールに従うと、私のコメントペーパーの3ページに、要するに強調というのはクレームと向こうで言っているのです。クレームの定義の中には強調するだけではなくて暗示したり、ほのめかすという、全ての表示に対して言われるので、それと日本語で言っている強調とは本当は随分差がある。これは前からずっと行政機関のどの会議でも申し上げているのですけれども余り考慮されていません。それをまず認識してもらわないと、コーデックスと全くルールは一緒ですと言いながら、実は日本では一部の強調という意味での言葉しか使われていない。ただし、クレームという言葉が日本語としてなじみがあるかという、なじみがないのですが、本来の意味は、ここにコーデックスの1979年に定義されていますので、それが基本になるのだらうと思っていますから、本来の強調と違うのではないかの点について認識していただきたいと思っています。

補足として意見を言わせていただきました。以上です。

○澁谷座長 そのほか、よろしいでしょうか。

22ページのところをちょっと見ていただいて、今、全国調査についてはさまざまな御意見がございましたので、これは多分膨大な調査ですので、ほんのちょっと切り分けて説明することは無理だと思いますので、いずれ十分な分析がされた上で活用されることだと思っておりますので、こういった調査等の知見も含めて、望ましくないものについてはQ&Aなどの対応もしていただくということの上で、そこにお示ししてある「新基準（案）のポイント」でございますが、文字の大きさや色等による強調表示の基準は設けない、現行の制度から変更はないという方向性で御了解をいただけますでしょうか。

ありがとうございました。

それでは、もう一度初めから本日の内容について再度確認をしておきたいと思っておりますので、少し前に戻っていただけますでしょうか。

まず9ページ、新基準「含まない旨」「低い旨」「高い旨」「含む旨」の新基準について、その設定方法はいずれも現行のとおりのこと、ただし、栄養素等表示基準の改定については、本調査会とは別の場で行われますが、これについても日本の特徴等を考慮して、国民に十分御説明ができるような形にしてほしいという要望がありましたということで、これはここにお示ししたとおりのこととまとめさせていただきます。

次に、13ページから14ページ、相対表示でございます。ここにつきましては、原則として、コーデックス委員会のガイドラインに準じるという「新基準（案）」でございます。ただし、類似の表示等についてはやはりQ&Aなどで正しく表示がされるような形を補っていただくということ。

大きくはこうなのですが、特例の必要性があるかどうかについては、次の段階の議論ということで、これについては段階的なものを設けるのかどうかということとはまた別に考えていただくという形で、方向性としては原則としてコーデックス委員会のガイドライン、次のページでございますが、これに準じるという形でまとめさせていただきたいと思っております。

16ページと18ページ、これは無添加強調表示についての糖類、ナトリウム塩がそこにお示しされておりますが、無添加強調表示につきまして、18ページのところでございますが、コーデックスガイドラインの規定を適用するという、これは新たに無添加強調表示にかかる規定を定めることにするという方向で御了解をいただいたということで、まとめさせていただきたいと思っております。

20ページ、「0（ゼロ）」とすることができる規定についてでございますが、栄養成分の量及び熱量をゼロとすることができる規定については現行どおりとするということで、御了解をいただいたということで、まとめさせていただきます。

22ページ、ここでも意見が出ましたが、望ましくないものはQ&Aで示すということ、25ページからあります全国調査の結果等もよく反映していただくということで、方向的には文字の大きさや色等による強調表示の基準は設けない、現行制度からの変更はなしということで、Q&Aで補足してもらうという形でまとめさせていただきたいと思っております。

ほかに何かございますでしょうか。

竹田課長、どうぞ。

○竹田食品表示企画課長 1点おわびをしなければいけないことがございます。

さる4月15日に食品安全委員会事務局で「消費者委員会食品表示部会及び栄養表示に関する調査会に提出されたトランス脂肪酸に関する立石委員提出資料について」と題する資料が、食品安全委員会のホームページで公表されてございます。

本件資料では、3月12日に開催されました第3回栄養表示に関する調査会及び同月26日に開催された第28回食品表示部会に提出された委員提出資料について、問題点が指摘されてございます。

私といたしましては、食品安全委員会事務局の指摘がファクトに関するものであり、委員資料が本調査会に提出されたものでありますことから、本件資料を本日の調査会に提出すべき旨を消費者委員会事務局に対してお伝えしたところでございますが、本日の議題の栄養強調表示には関係ないという御判断で、本日の会議を迎えてございます。

もとより本日の議題とは離れておりますけれども、食品安全委員会事務局による資料公表直後の

本日の調査会の場に速やかに本件資料を提出し、委員の方に御提供したいと考えていたところですが、資料を御用意できなかったことにつきまして、座長初め各委員におわび申し上げます。

以上でございます。

○澁谷座長 ありがとうございます。

迫委員、どうぞ。

○迫座長代理 私も実はそういう提案をさせていただいたところがございます。何らかの説明があってしかるべきではないかという提案をさせていただきました。

本日は、粛々と強調表示についての議論を進めていくべき日程であるということでもございました。しかしながら、この意見書につきましては、表示すべき項目、義務化の議論等が行われた次の回の会議に提出され、既に議論が終了していることから、実際にはこの調査会では取り上げておりません。調査会そのものは議題に沿って検討し、取りまとめを進めているわけでもございますので、取り上げなかった。それに対しまして、民主的な運営がされていないということで、国会等で議員が森大臣に対して質問をされ、調査会についての疑義が生じたという経緯もございます。

そういうところを踏まえた中で、私ども委員、オブザーバー、それぞれ調査会によっては私も今日は委員でございますが、ほかの調査会ではオブザーバーでございます。そういう立場の中で、国民にとって表示がどうあるべきかというところの真摯な議論を進めていくべきものだと考えております。そして、そのときに提案される、または提出される資料等々につきましては、少なくともその内容については適正に記載されるべきであって、引用したものについては適正な引用がされるべきであります。また、それについて御自分の意見を引用部分とは別にコメントされることを妨げるものではございません。そのようにしていくのが私ども委員であり、オブザーバーである人たち、そういう任を担っている者の倫理であると考えているところでございます。

そういう意味で、今後の進め方の中で、倫理にのっとった形で私どももきちっと対応していくべきだと考えていることを発言させていただきました。

○澁谷座長 ありがとうございます。

立石委員、どうぞ。

○立石委員 今の発言は非常に残念なのですけれども、私が意見書を提出させてもらったのは、私がこの場で意見を言わせていただけなかったから出したわけでありまして、それも、あの意見書については一言もこの調査会もしくは表示部会の中でも説明もさせていただけていない。それをいきなり食品安全委員会事務局がけしからぬという形で4月15日に出されたのですが、その前に私のほうに、あの資料についての疑義だとか、どのようにつくられたのですかとか、そういう質問は一切、食品安全委員会事務局からは受けていません。

ですから、何を言いたいかという、そもそも出発点はどこにあったかということをよく考えていただきたい。おとといの消費者委員会食品ワーキンググループにて、私は十分に申し述べましたので、多分議事録も出ますでしょうし、私が提出しました日本動脈硬化学会が他の6つの学会と連名で出されている非常に危機的な状況に対する表示の要望書、こういったものは1回もここに出てきていない中で、この議論がされたということが、私は非常に残念で、今の迫委員の話が本当にそ

うであれば、日本動脈硬化学会以下7つの学会が表示の必要性を強く訴えている、その中身を私は全然知りませんでしたし、そういったことを踏まえて、ここで先々の表示についての議論をどうするかということが本当にされたのかというのが私の出発点なのです。

ですから、もう一度栄養表示の義務についての項目については、情報を全てここで明らかにした上で、その上で民主的なプロセスでもって決めていくことが必要ではないかということ、消費者委員会食品ワーキンググループの中でも説明をさせてもらったということです。先ほどの迫委員の言い方は非常に私に対して心外でありまして、私が発言をさせていただけなかったことが出発点なのです。皆さん、ここにいらっしゃる方はその事実を知っていると思います。

ですから、そのことをまず申し上げて、最後に、きょうの本件の関係ですけれども、先ほどのドレッシングの例外のところ、これは0.5gと3gというのは脂質が6倍違います。このことが栄養を指導する立場として本当にそれでいいのかということ、いわゆるこれは事業者側の都合なのです。消費者が選択するとき、もちろん栄養指導という中でいろいろな場面でこのことが見えてこないということが果たしていいのかということについては、ここで私は強く申し上げて、もう一度この件はここで決めるのではなしに、食品表示部会で再度、この調味料のドレッシングのこれだけについてはテーブルを変えてやるべきだと御提案したいと思います。

○澁谷座長 最後に、次の日程について、事務局からの説明をお願いします。

○大貫参事官 本日は、長時間ありがとうございました。

次回日程につきましては、改めて御連絡させていただきます。

○澁谷座長 それでは、本日はこれにて閉会とさせていただきます。大変お忙しいところ、また、長時間ありがとうございました。

《 3. 閉会 》