

新しい原料原産地表示制度（案）の問題点

2016/11/29 加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会中間とりまとめが公表され、行政で本格的に新しい制度設計についての具体的な議論が始まろうとしています。
現行の改正方向には大きな4つの問題があると考えており、経過とその内容について整理しました。

現行の食品の原産地表示

- ・2001年から農産物漬物、うなぎの蒲焼など8品目から開始。
- ・徐々に拡大し、現在【22食品群+4品目】に表示義務【義務要件】
- 1) 原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品として品質に大きく反映されると一般的に認識されている品目
- 2) 重量の割合が最も高い生鮮食品、かつ、当該割合が50%以上であるものの原産地を原材料名に対応させて表示

名称	あじの開き
原材料名	あじ、食塩
原料原産地名	A国
内容量	1尾
消費期限	〇〇〇〇
保存方法	10℃以下で保存
製造者	××株式会社

名称	あじの開き
原材料名	あじ（A国）、食塩
内容量	1尾
消費期限	〇〇〇〇
保存方法	10℃以下で保存
製造者	××株式会社



新たな義務表示の対象と表示の方法(案)

- ・全ての加工食品について、重量割合上位1位の原料の原産地を義務表示の対象とする。
- ・国別重量順表示を原則とし、原則表示が難しい場合には、消費者の誤認防止を明確にし「例外表示」を認める。

例外表示

（原則 ex.大豆（アメリカ、国産））

- ①「大括り表示」 ex.大豆（輸入、国産）
3以上の外国を「輸入」と括って表示。（重量の割合順）
- ②「可能性表示」 ex.大豆（アメリカ又は国産）
使用可能性のある複数国を「又は」でつなぐ表示。（実績等表示）
- ③「大括り」+「可能性表示」 ex.大豆（輸入又は国産）
①+②（実績等表示）
- ④「中間加工品の製造地表示」 ex.小麦粉（国内製造）
中間加工原材料である場合、当該原材料の製造地を表示。

表示の背景・消費者ニーズ

- ・グローバル化する日本の食市場において、原料原産地表示は少なからず消費者の関心がある。
- ・関心があるという一方で、排他的な表示とも言える。
- ・食品を購入する際の合理的判断に資する情報であり、表示により安全を担保するものではない。
- ・なお、国際食品規格を定めるコーデックス委員会では、コンセンサスは得られていない。

閣議決定

- ・日本再興戦略2016（6月2日閣議決定）
- ・経済財政運営と改革の基本方針（6月2日閣議決定）
- 【攻めの農林水産業の展開】全ての加工食品への原料原産地表示の導入に向けた実行可能な方策について検討



加工食品の約50%にこんな表示・・・

果糖ぶどう糖液糖（国内製造）
小麦粉（国内製造）
砂糖（国内製造）
パン（国内製造）
めん（国内製造）

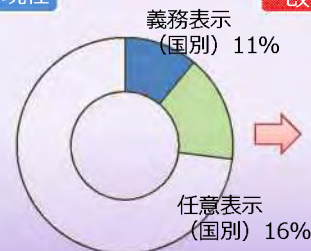
欲しい情報？

1

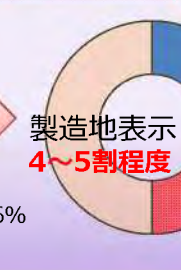
表示実態の今後

（検討会資料より）

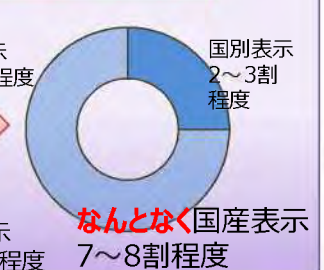
現在



改正後（予測）



改正後（予測実態）



2 「比べられない」

同じ商品で
いろいろな表示



A食品

名 称 食パン
原材料名 小麦粉（小麦（アメリカ、
国産、その他））、湯種、果糖ぶどう
糖液糖、マーガリン（大豆を含む…

B製パン

名 称 食パン
原材料名 小麦粉（小麦（アメリカ又は
国産又はその他））、湯種、果糖
ぶどう糖液糖、マーガリン（大豆を…

C産業

名 称 食パン
原材料名 小麦粉（小麦（輸入、
国産））、湯種、果糖ぶどう糖液糖、
マーガリン（大豆を含む）、パン酵…

Dベーカリー

名 称 食パン
原材料名 小麦粉（小麦（輸入又は
国産））、湯種、果糖ぶどう糖 液
糖、マーガリン（大豆を含む）…

Eパン工業

名 称 食パン
原材料名 小麦粉（国内製造）、湯種、
果糖ぶどう糖液糖、マーガリン（大豆を
含む）、パン酵母、食塩、乳等…

※今回の制度を想定して作成 ※BとDの原料の産地は過去2年の取扱い実績 ※小麦はアメリカ、国産、カナダ、オーストラリアを使用

3 「正しく選べない」

新表示どれが国産使用？

※今回の制度を想定して作成。
※BとDの原料の産地は過去2年の取扱い実績

A

名 称 トマトソース
原材料名 トマト（イタリア、国産、その他）
、たまねぎ、大豆油、砂糖、にんにく…

B

名 称 豆乳飲料
原材料名 大豆（アメリカ又は国産又は
その他）（遺伝子組換えでない）、
糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）…

C

名 称 コーンビーフ
原材料名 牛肉（輸入、国産）、牛脂、
加工牛脂、食塩…

D

名 称 白もも・シラップづけ（ライト）
原材料名 白もも（輸入又は国産）、
砂糖…

E

名 称 干しそば
原材料名 そば粉（国内製造）、小麦
粉、塩…

4

「事業者・行政不信」
製造行為で
国内製造表示



名称：干しそば
原材料名：そば粉
（国内製造）



名称：惣菜
原材料名：餃子（国内製
造）、しょうゆたれ、ラー油/
調味料（アミノ酸等…

※原料「そば」は外国産、国内製麺加工

※生の餃子（外国産）を冷凍で仕入れ、国内加熱

※③の答え AとC ただし、国産原料が微量でもこの表示をすることができず。A：国別表示、B：可能性表示、C：大括り表示、D：大括り+可能性表示、E：中間加工地表示
ただし、B、Dにおいては、示された根拠における使用実績が5%未満であれば（5%未満）と表示されることになります。

4つの問題点

「例外表示」は
消費者の誤認を招く表示です。
「全ての加工食品に表示」を
目的としたため、表示の
分かりやすさ、見やすさ、
信頼性を損なうような
制度となっています。



- ・ 中間加工地の表示が約50%
・ 果糖ぶどう糖液糖（国内製造）？
- ・ 例外の表示方法が4種類
・ 事業者が表示方法を選ぶ
- ・ 使ってもいないのに国産（国内）
・ 従前表示との違いがわかりにくい
- ・ 意図的に情報が隠せる
・ 中身と表示が一致しなくてもよい

そもそも、
⇒ 欲しい情報？

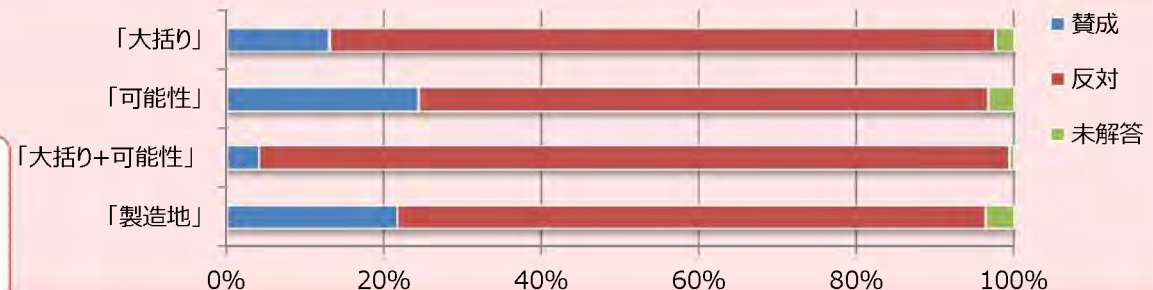
おなじ商品なのに表示方法が異なる
⇒ 比べられない

実態は変わらないのに
表示だけ「国産」だらけ？
⇒ 正しく選べない

「誤認させること」を制度保障？
⇒ 事業者・行政不信

組合員は「例外表示」を 求めている

実施：2016年9月～12月
5地域（山口・茨城・新潟・宮城・兵庫）337名
※ 消費者をあざむくとも捉えられるような
表示制度はあまりにもひどい。（参加者）



【2015年度日本生協連 組合員からのお申し出】

- ・ 原料原産地表示に関しては約5%あり、「生鮮食品としての形が残っているもの」ないし「生鮮食品としての形を想像させるもの」に対してのもの。
- ・ 中間加工品（サイダーの果糖ぶどう糖液糖など）に製造地を表示をしてほしいという要望はない。
- ・ お問合せ全体で見ると「原料原産地表示」よりも「調理方法（使い方）」について多くのお問い合わせのほうが圧倒的に多い。

■ GMO、アレルゲンとの組み合わせ？
理解可能か・・・

名称：即席みそ汁
原材料名：米みそ（国内製造）（大豆を含む：遺伝子組換えでない）、麦みそ（国内製造）（大豆：遺伝子組換えでない）、豚肉、ねぎ、ごぼう、だいこん、油揚げ（大豆：遺伝子組換えでない）、にんじん、野菜エキス（小麦・鶏肉・ごまを含む）、豚脂、かつお風味調味料（さばを含む）、ポークエキス、香辛料、ゼラチン、デキストリン／調味料（アミノ酸、核酸、有機酸）、凝固剤（塩化Mg）、香料、酸化防止剤（ビタミンE）、酸味料（リンゴ酸）、香辛料抽出物

■ 欲しい情報？
ポイントがずれる・・・

名称：マーメレード
原材料名：糖類（砂糖（国内製造）、ぶどう糖（液状）（国内製造））、レモン／ゲル化剤（ペクチン）、酸味料（クエン酸）、pH調整剤（クエン酸Na）、酸化防止剤（ビタミンC）

■ 複合原材料表示・括り表示？
どう書けばいいのか・・・

名称：ミートソース
原材料名：野菜（たまねぎ（中国又は国産又はアメリカ又はニュージーランド）、マッシュルーム（中国）、にんじん（国産、中国）、にんにく（中国、国産））、トマトペースト、食肉（牛肉、豚肉）、砂糖、食塩、ラード、大豆油、酵母エキス、たん白加水分解物、香辛料／加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル）

※たまねぎの産地は
平成○○年より2年間の実績による。

■ 見やすさ？
他の文字でまぎれて理解できるのか・・・

名称：即席カップめん
原材料名：油揚げめん（国内製造）（小麦粉、植物油、精製ラード、食塩、しょうゆ、粉末野菜、香辛料、卵白）、かやく（キャベツ、たまねぎ、にんじん）、添付調味料（砂糖、食塩、粉末ソース、香辛料、粉末しょうゆ、米油）、ふりかけ（あおさ、紅しょうが）／加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル、クチナシ黄色素）、炭酸Ca、かんすい、酸化防止剤（ビタミンE）、増粘多糖類、（一部に卵・乳成分・小麦・大豆を含む）

※今回提案されている制度を想定して作成。理解しやすいように赤字や下線を引いています。

義務表示を増やすことによる弊害

(産地や産地順の 固定が難しい例)

「じゃあ、すべてに国別表示？」
「2位や3位に表示？」

食品加工事業者がトレーサビリティをしても、産地や産地順の固定が難しい場合があります。



リスク

(消費者)

- ・相場変動の影響をダイレクトに受け「商品コスト」が跳ね上がる。
- ・安くてよいものから「高くて悪いもの」を購入。

(事業者)

- ・何通りもの表示、データ管理が煩雑。
- ・産地区分けの「管理費用」が発生。
- ・「品質」を保てない、「大量の廃棄ロス」。

(産業全体)

- ・コスト圧迫で（日本食品産業）の「国際競争力を低下」。

さらに

細かな部分含め産地表示を義務化すると、欠品を恐れる加工業者は、「したくない偽装」をしてしまうことになりかねない。供給量、品質面が外国産と比べて不安定なものは表示変更リスクを避けるため「国内産を配合使用しない」との選択が起きる。

■ 時期によって原料原産地が変動するケース

野菜は通常、収穫時期があり、通年収穫できないものもあります。このため、産地をリレーして供給しています。ものによっては、国産だけではどうしても数量確保が困難な時期もあります。



■ 品質を優先した管理のため原料原産地を変動させるケース（１）

多くの果実飲料では、糖度、酸度、色度及び香味等、品質を一定にするために、国産や輸入を問わず、ブレンドすることが一般的です。



■ 品質を優先した管理のため原料原産地を変動させるケース（２）

原料の産国は多岐にわたり日々変動している。その時に一番よいものを使用しており、豚肉の原料コストの変動は2倍近くあるとも言われる。



■ 環境や天災、その他による影響

台風や長雨、記録的な日照不足などの天候不順で、野菜の高騰、品質低下、量の確保の困難なときがあります。世界的な気候変動のため産地（漁場）が移ってしまうこともあります。



行政の監視指導は難しい

- ・科学的検証（DNA分析・微量元素分析・安定同位体比分析）品目はかぎられており、確立も十分でない。
- ・社会的検証（事業者の伝票、帳簿、記録の確認など）トレーサビリティは義務付けとなっていない。また、事業者間の表示の義務付けは無い。



まじめに取り組む企業は「損」をする。取り締まりが難しいことをいいことに「いいかげんな表示」が横行する

食品表示制度の信頼低下
「表示なんて信用しない」「見ない」

