

発言者所属	題・ご意見
食政策センタービジョン21	<p><u>ナタネなどの食用植物油の原料原産地表示の義務化等</u></p> <p>輸入農産物のなかでもっとも大量輸入している油糧作物ですが、食用油の原料原産地表示はまったく手付かずのままです。食用油の表示は、現行では、原材料名が「食用〇〇油」と品名と同じ表記がされていて意味をなしていません。</p> <p>油糧作物を輸入して国内で加工する場合は「原材料名 ナタネ種実(カナダ産)」のようにして、原料の作物名と産地を表示すべきです。オリーブ油などのように輸入した油を専ら使用する場合は原材料名「オリーブ油(〇〇国)」とし、原料オリーブが異なる国の場合は「オリーブ(〇〇国)使用オリーブ油(〇〇国)」と表示すべきです。調合油の場合は以下のように、これに加えてそれぞれの油の使用割合も表示が必要です。例「原材料:ゴマ(中国産)使用ごま油(国産)6割、ダイズ(米国産)使用ダイズ油(国産)4割」。</p> <p>また輸入油糧作物のダイズやナタネ、綿実、コーンが遺伝子組み換え割合が現在では8、9割に達するにもかかわらずGM表示はされないままです。現在の遺伝子組み換え表示においては、最終商品のDNA分析によって検知できる場合に表示という理屈になっています。そのためDNAを検知しにくいとして油には表示がされません。最終商品での検知ではなく、EUのように原料作物での検知を根拠にすべきです。遺伝子組み換え不分別の原料作物を利用した食用油にはその旨を表示するということです。</p> <p>食用油の事故は生命にかかわる場合もあり、原料の出所から加工までトレーサビリティのきく流通管理がなされるべきものです。そのためにも原材料名表示が重要です。消費者の選択のため、また国産油糧作物振興のためにも食用植物油の原料原産地表示、遺伝子組み換え表示の義務化が必要です。</p>
遺伝子組み換え食品いらない！ キャンペーン	<p><u>食用植物油に原料原産地表示の義務化を求めます。</u></p> <p>食用植物油、いわゆるサラダ油として市販されている油の原料は、ナタネ、トウモロコシ、大豆が主なものです。この3作物で油の原料となるものは日本ではほとんど作られていません。唯一、ナタネは自給率0.04%と細々と作られていますが、その原料を使った油は国産のナタネ油と表示して売られております。油の原料のナタネ、トウモロコシ、大豆はアメリカ、カナダからの輸入が大半をしめていますから、原料原産地表示は現段階でも可能です。また、この3作物が生産されているアメリカ、カナダでは遺伝子組み換え種が圧倒的に多く栽培されているため、輸入量のほとんどが遺伝子組み換えになっています。ですから、トレーサビリティが確立されれば遺伝子組み換えであることも表示できます。その他に、ごま油、オリーブ油、紅花油などがありますが、これらの原料はごま油はごま、オリーブ油はオリーブが原料として使われるなど原料は単品のはずですから、食用植物油の原料原産地表示は、現段階も容易にできるものと推察されます。加工食品の原産地表示を希望します。</p>
有限会社影山製油所	<p><u>食用〇〇油と原材料名—食用〇〇油について</u></p> <p>名称:食用〇〇油  原材料名:食用〇〇油・・・当社搬入は農産物として入庫しますが？  国産100%表示の食用〇〇油が店先に並んでいるのを見ますが、原料は2008年度で0.04%でしたが、助成金が切られた中で原料は減って来ています。  JAS法、業者間JAS法等々に関しまして、納得できない事が多々あります。何卒宜しくお願い申し上げます。</p>

社団法人日本植物油協会	<u>加工食品の原料原産地表示に関する意見</u>
	<p>賛否ではなく表示の基本的考え方として、次の意見を申し述べます。説明の機会を与えられるのであれば、具体的資料を以て説明いたします。</p> <p>1. 表示の合理的根拠と国際的なルールとの整合 加工食品の規格や表示に関しては、すべての食品に共通する合理的根拠が必要となる。多様な食品が国際流通する現実を踏まえ、我が国への食料供給に支障を来すことが生じることのないよう、国際ルールに準拠し、国際機関及び諸外国が納得する合理的根拠を有し、実行可能な方法論を伴った制度とすることが基本と考える。</p> <p>2. 原料原産地の概念の明確化 原料表示の本来の目的と原料原産地の概念について、次のとおり考える。</p> <p>(1) 原料表示の目的 我が国では一般に原料という名称が用いられているが、適正な食生活の推進という視点から、現実には食品の構成成分(ingredient)という概念がより適切である。食品の有する栄養機能を表示により判断できるという視点を明確にするべきである。</p> <p>(2) 原料の概念 加工食品の多くは複数の原材料を用いて高次の加工が行われており、一般的に最終加工の一段階前の状態のものを称している。この原則をはずれ、高次加工品についても原料は起源作物とするのであれば、特に複数の原材料を使用する食品では起源原料名を記載することは不可能と言わざるを得ない。</p> <p>(3) 原産地の概念 国際的には、食品の性質に大きい変化を生じる加工が行われる場合、その加工を行った場所が原産地となることとされており、JAS法の原産地も同様の概念になっている。植物油の場合、固体である種子から液状である粗油へと性質が一変する。植物油の国際流通がこの粗油で行われることが一般的であり、日本にも90万トンの主として粗油が輸入され、最終製品として精製されている。</p> <p>3. 実行の困難性 原料原産地の厳格な表示は実行不可能な面があり、罰則を伴うものであるため、観念論ではなく実行確保の方法論を含めた議論が必要と考える</p>