



(1) 食品の品質を構成する要素とその影響の程度の把握 (図1、2参照)

①品質の良さにどのような要素がどの程度寄与しているのか。

“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の認識・・・(食品の表示に関する共同会議報告書(平成21年8月28日))”が、実態と合っているのか?

→ “「〇〇産」は高く売れ、「△△産」は高く売れない。”という現象、産地の偽装は、“品質の差異”が言葉だけで判断されているから起こるのではないか。

②おいしさを支えている要素

→実際には、「〇〇産」と表現される以上の生産者や事業者の努力や工夫があるはず。消費者がその努力や工夫を知って、品質を評価、判断することの方がよい商品選択や、よい原料の生産、商品開発につながるのではないか。

→ 消費者がおいしいと感じる(五感、心理)こと(官能特性)と、品質を構成する要素(技術的特性)との関係を明らかにしてはどうか。

(2) 食品の“表示”の目的の明確化 → 優先順位を考える必要がある。

①安全性の確保 (アレルギー、保存方法、使用にあたっての注意事項など)

②商品選択のための情報提供 (品質、栄養、価値、価格など)

(3) 理解できる情報の質と量の確保

表示スペース、伝えるべき情報の質と量を考慮し、表示する必要がある。

(4) 原料原産地等、生産から製造、販売までのプロセスを把握できるしくみは必要。それを“誰に、どのように知らせ、説明するのか”は、表示以外の方法も含めて検討する必要がある。

