

食用油会社への公開質問状＜原料の原産地表示はできませんか＞

2008年3月に遺伝子組み換え食品いらない！キャンペーンと日本消費者連盟が共同で油糧メーカーに公開質問状を送りました。回答を以下のようにまとめましたのでご紹介いたします。

公開質問状の目的

現在私たちが日常使っている食用油の原料は主に大豆、ナタネ、とうもろこし、綿実、の4種類で、いずれも遺伝子組み換え作物が作られています。これらの作物は遺伝子組み換え生産国であるアメリカ、カナダ等から輸入されているため、食用油の大半は遺伝子組み換えとなっています。このことは農水省の表示の担当者も認めていることですが、現在の表示法では油は対象品目でないため遺伝子組み換え作物が使われているかは表示されていません。消費者が「知って選べるために」、法改正の運動に取り組んでいますが、当面の運動として食用油のメーカーに対して、現在起こっている食品偽装事件により、消費者の間で「原産地表示を」望む声が大きくなっていることを伝え、食用油に原産地表示をする考えがあるかを聞きました。

対象企業

社団法人日本食物油協会に属する21社

ボーソー油脂株式会社 不二製油株式会社 伊藤製油株式会社 岩井の胡麻油株式会社、株式会社Jーオイルミルズ、かどや製油株式会社、加藤製油株式会社 九鬼製油株式会社 日本食品化工株式会社 日華油脂株式会社 日清オイリオグループ株式会社 岡村製油株式会社 太田油脂株式会社 理研農産化工株式会社、サミット製油株式会社、摂津製油株式会社 昭和産業株式会社 竹本油脂株式会社、 辻製油株式会社 築野食品工業株式会社

(注) サミット製油株式会社及築野食品工業株式会社からは無回答、また、伊藤製油株式会社は医療用のヒマシ油を製造している企業のためアンケートから除き、合計18社が回答しました。

回答のまとめ

質問2で問うた「原産地表示をする考えはあるか」については、現在の表示法（加工食品品質表示基準と食品衛生法）では、油脂は対象外なので表示はしていないと回答した企業が12社、そのうち法改正があればそれに従う企業が6社。消費者のために原産地表示を積極的に行う企業は皆無。なお、ごま油メーカーは原料原産地が多い場合は、表示が難しいと回答している。

質問3の「国産原材料への切り替え」については、原料の大豆、ナタネを国内で調達するのは品質及び量の安定という点で非常に難しいという企業がほとんど。国産の米ぬかを原料にしているボーソー油脂は今後もさらに使用を高めると回答している。消費者が望んでいるから国産原料に切り替えに努力するという企業は全くみられなかった。

回答の詳細

質問1、昨今相次いでいる食品偽装事件に関して、食品表示の在り方が問題になっています。この点について御社のご意見をお答えください。

＜回答＞

- ・食品偽装表示事件は遺憾であり、JAS法並びに食品衛生法を遵守し誤りのないよう記載することが

必要（ポーソー油脂、不二製油、岩井の胡麻油、J-オイルミルズ、かどや製油、加藤製油、九鬼産業、日本食品化工、日華油脂、岡村油脂、太田油脂、理研農産化工、昭和産業、竹本油脂）

- ・ 4月1日から施行されるJAS法の原材料表示の業者間取引への拡大にも対応する。（ポーソー油脂）
- ・ 食品表示は消費者に提供するきわめて重要なもので、偽装はあってはならないこと。この事件を教訓に今後も厳正に対処していく（辻製油）
- ・ 法令を遵守し、消費者に分かりやすい表示を提供したい（日清オイリオグループ、摂津油脂）

質問2、その食品表示では、期限表示の問題と並んで、原産地が消費者に分かりにくい点があげられています。御社では食用油においても消費者に分かりやすいように原産地表示を検討していますか。もし検討しているとすれば、いつごろから行うか、もし検討していないとすればその理由をお答えください。

<回答>

- ・ 加工食品品質表示基準に原料原産地の基準が決められているが、油脂は対象外。今後、法律改正により油脂製品に表示義務が生じた場合には従う。（J-オイルミルズ、かどや製油、日本食品化工、太田油脂、理研農産化工、昭和産業）、
- ・ 加工食品表示基準と食品衛生法に沿い、表示事項に誤りのないよう努めている（ポーソー油脂、不二製油 加藤製油九鬼産業、日華油脂、岡村製油、摂津油脂）、
- ・ 食用植物油品質表示基準に則った表示を行っている。製品上での原産地表示は「原産地に由来する原料の特徴」が「製品としての特徴に反映される製品」について原産地の表示を行っている（日清オイリオグループ）
- ・ 胡麻油の原料はアフリカ諸国、中東、アジア、中南米諸国など40カ国から輸入しているため、原産地表示は難しい。（岩井の胡麻油、竹本油脂）
- ・ すでに一部商品は表示を行っている、順次表示商品を拡大する方向で検討している（辻製油）

質問3、中国産冷凍ギョーザ中毒事件以降、輸入食品の安全性に関して消費者の関心が強まっています。御社では国産原材料の使用拡大を検討していますか。もし検討しているとするとその概要を、もし検討していないとするとその理由をお答えください。

<回答>

- ・ 創立以来唯一の国産油脂資源である米ぬかを有効利用してきた。輸入穀物の高騰を考慮すると、貴重な国産油脂資源の米ぬかの利用をさらに努める（ポーソー油脂）
- ・ 原料の大豆、ナタネを国内で調達するのは非常に難しい（不二製油、加藤製油、九鬼産業、日本食品加工、日華油脂、日清オイリオグループ、岡村製油、摂津製油、昭和産業、竹本油脂）
- ・ 原料は、安定した品質（安全性も含めて）、安定した供給量が確保できれば、これにコスト（原料価格と輸送費）を加味して決めているから、これらの条件を満たせば使用する。（J-オイルミルズ、辻製油）
- ・ ごまは国産は0.2%しか生産されておらず、国産原料使用は不可能（岩井の胡麻油、かどや製油）
- ・ どうもろこし油原料のどうもろこし胚芽は、どうもろこし澱粉メーカーから調達している。澱粉業界の動向による。また、国産原料の油脂も製造しているが、安全性、機能、環境等の品質を重視している（太田油脂）
- ・ 国産大豆を一部使用しているが、拡大は検討していない。（理研農産化工）

以上