

原料原産地表示に関する意見交換会 (午前の部)

平成22年3月29日(月)

午前10時00分 開会

○相本食品表示課長 それでは、定刻になりましたので、ただいまから原料原産地表示に関する意見交換会を開催いたします。

本日の司会進行を務めさせていただきます消費者庁食品表示課長の相本と申します。

まず初めに、消費者庁内田俊一長官よりごあいさつをお願いいたします。

○内田消費者庁長官 おはようございます。消費者庁長官の内田でございます。

今日は、もう4月もすぐ間近だというのに大変寒い一日になりました。そういう状況の中でございますけれども、私どもが主催しましたこの会で意見を表明してくださる方、あるいは私たちと一緒にその意見を聞いてくださる方、大変大勢の方にお集まりいただきまして、本当にありがとうございます。

消費者庁は、消費者問題だけを考える役所として、初めてつくられました。たくさんの消費者問題を扱っているわけでございますけれども、その中で、食の安全は、私が申し上げるまでもなく、すべての国民に共通した、すべての国民が直面する基本的な消費者問題だろうと思っております。当然、国民の皆様の関心も非常に深い分野でございます。

この問題について、私ども消費者庁は食品表示という道具で取り組んでいるわけでございます。表示につきましても、例えばトランス脂肪酸といった栄養成分の表示の問題、あるいは健康食品の表示の問題とか、いろいろな問題がありますが、今日はその中でも原産地表示の問題を取り上げるわけでございます。この問題につきましても、対象の拡大、あるいは表示方法の改善など、いろいろな問題が指摘されております。そういう中で、私どもはいろいろな機会を通じて当然情報の収集を行っているわけでございますけれども、一度、網羅的に、そして直接、できれば公開の場でこういうことを聞いてみたいということで、今日は企画をいたしました。大変貴重な機会で、いいご意見がいただけるのではないかと私たちもとても期待いたしております。今日いただいた意見をベースにまた一層検討を加速していきたい、そのきっかけにも今日はなるのだろうと思っておりますので、どうかよろしくをお願いいたします。

最後になりますけれども、今日はお集まりいただきまして、本当にありがとうございます。

○相本食品表示課長 本日のスケジュールは、午前の部は関係者及び関係事業者に原料原産地に関する総論に関するご発言をいただき、午後の部は個別の品目について意見を伺いたいと考えております。

進め方といたしましては、本日は多数のご発言者の皆様方にご来場いただいております。ご発言者には一律5分間でご説明をいただきます。その際、鐘を鳴らして経過時間をお知らせいたします。まず、ご説明の予定終了時間の1分前に1回鐘を鳴らさせていただきます。そして、予定終了時間に2回鐘を鳴らします。2度目の鐘が鳴りましたら、ご発言を終了していただきますようお願いいたします。

〈総論〉

○相本食品表示課長 それでは議事に入ります。

最初に、市民バイオテクノロジー情報室の天笠様よりご説明いただきます。よろしくお願いたします。

○天笠（市民バイオテクノロジー情報室） まず、こういう食品表示の意見交換という場が設定されたことを大変うれしく思います。それと同時に、こういう場で意見を表明させていただくことを感謝します。

食品表示の問題ですけれども、私どもは、基本的に消費者の権利を守るためのものと考えておりますし、まさに食品表示というのはそういうものでなければいけないと思っております。消費者が食品の中身を知って、選ぶことができる、これが食品表示の最も基本的なところであります。

ところが、現在の食品表示制度というのは実はそうっていない現実があるというところが、一番大きな問題だと思えます。例えばしょうゆとみそがあります。しょうゆとみそには遺伝子組み換え大豆不使用と書いてあれば、わかりやすいわけです、使っていないことがわかります。遺伝子組み換え大豆に関する表示がないケースがあるわけです。その場合、しょうゆとみそでは全く意味が異なってくるのです。まず、みその場合は遺伝子組み換え大豆不使用になるわけです。これは、みそは表示義務がある食品ですから、不使用になるわけです。それに対してしょうゆの場合は、ほとんどの場合は遺伝子組み換え大豆を使っているわけです。表示義務がないために表示がないわけです。このように、同じ大豆を使って似たような食品でありながら、表示なしで選択できない。こういうのが今の食品表示の現実だと思えます。

なぜそのようになってしまったかということですが、輸入食品に対する配慮からです。私たちがずっと以前に随分反対運動を行いましたけれども、期限表示になり製造年月日表示が消えてしまった問題があります。この場合も、なぜ期限表示に切りかわったかという、外国の企業が不利になるから、輸入食品が不利になるからということで、期限表示にかわったわけです。遺伝子組み換え食品の表示も、なぜこんな中途半端な表示になってしまったか、わかりにくい表示になってしまったかという、当時、食品表示をつくられた担当者の川村さんが言っておられましたけれども、アメリカからの食料輸入が途切れないのを最大の目的にしたからということであり、これは、外国からの輸入食品を優先したために、消費者の権利がなおざりにされたということが言えるのではないかと思います。現在、消費者の関心が高いものは何かといいますと、加工食品の原料原産地表示をきちんとつけてほしいということであり、その裏づけとしてのトレーサビリティシステムを確立してほしい。これが第一の関心が高い希望であります。続いて、遺伝子組み換え食品表示制度をきちんと確立してほしい。去年はそれに加えてクローン由来食品が流通し始めました。その表示をきちんとしてほしい。これが今、消費者の関心が一番高いところであります。

それに加えて、例えば外食産業や対面販売では、表示そのものが消えてしまいます。外食産業でなぜ消えてしまうのか。対面販売でなぜ消えてしまうのか。それでいいものだろうかというわけであります。この辺も表示を拡大していただきたいところでもあります。原料原産地表示については、例えば、コンビニ弁当で使われている食材を調べ上げ「コンビニ弁当 16 万キロの旅」という本を書いた方がおります。それは、その輸送距離を全部プラスすると 16 万キロになる。すなわち、地球 1 周が 4 万キロですから、地球を 4 周しているわけであります。このような原材料の原産地を知りたい。それからもう一つは、食料油やしょうゆやみそのような主原料が限定されたものは、これも原料原産地表示はすぐできるはずなんです。それから、例えばお刺身の問題などでも、マグロ単品だと表示されるのに、マグロにイカがちょっと加わると、もう加工食品扱いになって表示が消えてしまう。こういうのはおかしな話であります。こういうものはきちんとしてほしいというのが、今の消費者の一番大きな希望だと思います。

今日は、いろいろな食品について原料原産地表示が出されましたけれども、これに限らず、今後さらにこの対象食品を拡大していただきたいというのが希望であります。同時に、遺伝子組み換え食品やクローン食品の表示も、ぜひとも拡大して、きちんとしたものをつくっていただきたいと思います。どうもありがとうございました。

○相本食品表示課長 ありがとうございました。

続きます、生活協同組合連合会ユーコープ事業連合の安藤様、お願いいたします。

○安藤（生活協同組合連合会ユーコープ事業連合） 生活協同組合連合会ユーコープ事業連合品質保証本部長を務めております安藤と申します。よろしくお願いいたします。

まず、本日のこの意見交換会につきましては、こういった場が開催されましたこと、この点につきましては消費者行政の施策として大きな進展になると考えております。今後さらに、国民、消費者を初め、生産者、それから製造者、メーカーなども含めまして、さまざまな方の意見・主張・主義が隔たりなく客観的に広く受けとめられ、国の方針として生かされるということを期待しまして、発言したいと思います。

私どもユーコープ事業連合では、6 会員生協がございまして、この組合員数は、合計いたしまして現在約 180 万人おります。事前にお手元に資料が行っているかと思いますが、この 1 年間、私どものユーコープ事業連合にいただきましたお問い合わせは、約 2 万 4,000 件ございました。さまざまなお問い合わせをいただく中で、商品の表示、それも原料原産地の表示につきましてはのお問い合わせは、44 件でございます。比較的お問い合わせの多いジャムあるいはゴマなどでも年間 4、5 件。それも、多くはほかの情報のお問い合わせに当たって、そのついでにお尋ねになるといった状況でございます。

国として、国産品の振興の視点から、業界の意向も踏まえて、原料原産地表示を推進されるということは理解できます。しかし、現在、食品の表示に関する共同会議報告書 No. 7 に示されました品目横断的な基本要件 I・II の考え方で適用されていること以上に義務化を推進されることにつきまして、本当にその必要性があるのでしょうか。原料原産地表

示の義務化で、消費者からの要望を満たし、食の安全を確保するなどといったことにすりかえるべきではないと考えております。まず、そもそも消費者からの表示対象品目の拡大の要望とする点から、本当にそうなのでしょうかといった疑問を感じます。

一人一人の消費者が求める商品情報の優先順位は異なります。食品事業者は、限られた表示面積の中で、法令などで必要とする表示をまず行った上で、商品の価値や使用や廃棄について消費者に伝えたい情報なども工夫しながら盛り込まれているのが実情と認識しております。その中で、最優先すべきことは、商品の選択時だけではなく、保管時、使用時、廃棄時、この一連の流れの中での商品の安全性、それから品質にかかわることであると考えております。現在でも義務表示は多く、また複雑です。わかりにくい食品表示のルールの改善が優先されるべきであると、組合員の声を聞きながらつくづく考えております。JAS法の品質表示基準で新たに原料原産地表示を拡大することは、加工食品の原料の原産地があたかも品質を決定づけるように認識されることを助長する、あるいはそのことで偽装の拡大へもつながる懸念を持っております。

ユーコープでは、提供する商品の表示の正確性・適切性を検証することを可能な限り今進めております。また、お問い合わせへの対応も充実させてまいりました。ほかの多くの生協さんや企業さんでも、同様の取り組みが広がっていると思います。けれども、現在の生産から食卓までのフードチェーンは長く、すそ野が非常に広がっている状態の中で、個々の食品事業者において消費者から求められる情報を提供するためには、さかのぼった商品の仕様を把握し、またその情報を絶えず更新し続けること、保証をとり続けられることが求められております。加工度が高まれば高まるほど、ますますトレーサビリティの確保は困難になります。また、管理コストは永続的に必要になります。

消費者庁には個別の原料原産地表示をいたずらに拡大するということなく、フードチェーン全体での正確な情報統合や連携の旗頭になっていただき、消費者が正しく情報を読み解き、冷静な消費行動ができるよう、具体的な施策をまず進めていただきたいと思います。加工食品への原料原産地表示の義務拡大につきましては、広く俯瞰して判断していただくようお願いしたいと思います。

以上です。

○相本食品表示課長 ありがとうございます。

続きまして、食のコミュニケーション円卓会議、市川様、お願いいたします。

○市川（食のコミュニケーション円卓会議） 皆様、こんにちは。食のコミュニケーション円卓会議代表の市川まりこです。

消費者庁におかれましては、文字での意見だけでなく、このような発言の場をつくってくださったことに、まずは感謝を申し上げたいと思います。

私たちの団体は、食の問題について、よりよいコミュニケーションをはぐくみたいという思いを持ってできた市民団体です。詳しくはホームページをご覧いただけたらと思っております。これから述べますのは、私たちの意見2点と補足の意見です。

意見の1点目、原産地表示の基本的な考え方について。これは、食品の表示に関する共同会議の中でしっかりと十分に議論されてきております。現状を変える理由は見当たらないのではないかと考えております。

意見の2点目、品目の拡大について。今は事業者の自主的な取り組みをきちんと推進させるべき時だと考えております。新たな品目の拡大の必要はないと思います。

この私たちの意見の詳細は、皆様のお手元の事務局配付の資料の中に書いてございますので、読んでいただけたらと思います。

ここからは補足の意見です。

食品は、私たちが毎日、一生食べ続けるものです。危険な食品があれば、それを排除しなければなりません。けれども、そもそも不安を全くゼロにするということにはできないということを前提にした、さまざまな場面での対処が必要だと思っています。原料原産地表示においては、この表示が必ずしも安全性を示すものではないということをはっきりと示していただきたい。もし消費者の誤解があるとすれば、誤解を招かないようにしていただきたいと思っています。この場にいらっしゃる方にとっては当たり前のことなんですけれども、実はこの当たり前のことが当たり前に理解されていないという現実もあるのです。

21世紀は、表示のあり方一つをとっても、すべての関係者の方に持続可能性ということ考えた対応が求められていると思っています。大事なことは、本当に必要な表示なのか、誰がどんなメリットやデメリットを受けるのかということ、関係者同士が冷静に議論することです。さらに、関係者のお互いの立場への思いを広げて理解しながら、消費者全体の利益が最大限になるような、そういう一致点を探る努力が不可欠だと思っています。消費者といえば、いつでも弱い立場にあるという見方も一部には根強いのですが、いろいろな体験を経て企業も変わってきているように、消費者というものも多様な視点を持ってきているのです。消費者を古い常識や先入観でとらえないで、今を生きる、一緒に暮らす関係者、等身大でとらえていただきたいと思っています。

消費者庁は、単に消費者が望むからそれにこたえるというだけでなく、消費者に誤解があれば、それを丁寧に説明して、不安を解消していただきたい。そして、科学的な根拠に基づいた真の消費者利益というものを追求することをポリシーとして、具体的な施策を通してリーダーシップを示していただきたいと強く望みたいと思います。

以上です。

○相本食品表示課長 ありがとうございました。

続きまして、全国消費者協会連合会、長見様、お願いいたします。

○長見（全国消費者協会連合会） 全国消費者協会連合会事務局長の長見と申します。よろしく申し上げます。

私どもの会員は、各地にあります消費者協会の連合体です。その地域では、それぞれ産地になっているところが多くあります。その産地を控えて、地元の消費者協会では、長年自分たちの地域の産物に対して強く意見を述べ、品質と安全性に対してかかわってきてい

ます。そういう経緯がありますので、産地表示については非常に強い要望を持っております。その多くの意見としましては、加工食品の表示については、原料原産地表示をぜひしてほしいということが強く望まれております。原料生産者は、生産される農地や海といったものの産物に品質が左右されるということを非常に気にして、よい土壌とか海とかになるようにさまざまな努力を積み重ねてきているわけです。また、栽培方法とか安全対策といったことについても努力がされてきているところです。そういうことを地元の消費者団体が見ていて、それらを評価してきているところがあります。

ところが、最近非常に輸入食品が多くなって、輸入製品が多くなってきております。例えば昆布というものは、てっきり私たち一般の消費者は日本製品だと思ってきたわけですが、近年は安い東南アジア製の昆布がたくさん入ってきているという実態にちょっと驚かされるわけです。そういうところに対して、産地表示をしてほしいという強い要望が出てくるわけです。いろいろな努力をして品質と安全対策を図ってきている産地に対して、価格競争のみでそういうものの価値を認めなくなるようなことは、消費者にとっては望ましいことではないと考えております。また、実態的には不当な誇大な産地表示が出回ったり、根拠のない偽装表示が出てきたりしているわけです。そういうものを規制するためにも、罰則規定のあるJAS法のもとに義務づけをしていただきたいというのが、強い要望です。

また、原料原産地表示にとっては、先ほど言いましたように、産地を評価する目安となるわけで、不当な表示が出回っていかないように、その体制づくりというものが重要になってきています。したがって、繰り返しますけれども、原料原産地表示というものを罰則がある義務づけ表示にさせていただいて、消費者が安心できる目印となるようにしていただきたいと考えております。特に今回挙げられている品目については、原料の役割の影響が非常に大きいウエートを占めているものですから、ぜひ原料原産地表示をつくっていただきたいと思います。食品の原料原産地表示は、消費者の知らされる権利や選択できる権利の大きな要素です。ぜひJAS法のもとに、この4品目についての表示を義務づけていただきたいと思います。

以上です。

○相本食品表示課長 ありがとうございます。

続きまして、太陽化学株式会社、加藤様、よろしくお願いたします。

○加藤（太陽化学株式会社） 太陽化学の加藤でございます。品質保証を担当しております。加工食品メーカーの一社として、意見を述べたいと思います。

まず、基本的な考えでございますけれども、農林水産省が出されました義務対象品の選定要件Ⅰ・Ⅱ、これは基本的には賛成しております。ただ、これの対象品を広げたり、または原材料すべてを原産地表示とするなど、拡大することについては非常に問題があるということで述べさせていただきます。

まず、加工食品といいますと、メーカーは安価で一定の品質を確保するというのを第一条件と考えております。したがって、特定の品質を求める原材料や副原料以外は、コス

ト面から原産地を特定しない原料調達を実施しております。それが基本でございます。従って、原産国も複数ございます。一国とは限りません。また、使用量においても、品質を一定にするために、またはロット間の品質を一定にするために、原産地の異なる原料の割合を変えたりすることも日常でございます。そうしたことから、原産地や配合割合を変えるたびに一部を変えて表示するということが不可能だということでもあります。

それから、加工食品の成り立ちでございますけれども、加工食品は、いわゆる原料と言われる中には加工食品自身が原料の場合もございます。また、複数のメーカーにわたって加工されてきています。実は私どもは、原料を約 3,000 種類調達いたしまして、約 2,500 の製品をつくっております。そして食品メーカーに提供している、いわゆる中間の加工食品メーカーになります。このように、複数のメーカーの加工を介して最終の食品になるといったものもかなりあると思います。その業者間におきましては、このような規格書類で情報を伝達しております。これが 10 枚から 20 枚程度になるわけです。例えばその商品の原料が 20 種類あるとしますと、細かくて見えないと思いますけれども、このぐらいの情報が必要になります。これが一つの商品ですが、これだけの原料を使って、それぞれの原産国からアレルギー情報まで細かく載せたものです。こういった情報が 10 枚。さらに、この商品の原料にまた原料の規格書が要るといったことで、非常に複雑になっております。そういったトレースで原産地表示を正確にしていくということになりますと、慎重に対応しなければならないことをご理解していただけたらと思います。

また、最近では、表示ミスになりますと回収という騒ぎになりますので、二重、三重にチェックをしております。そのためにたくさん経費がかかるということも理解していただけたらと思います。

最後に、誤認の問題があります。原産地を一部だけ表示いたしますと、優良誤認という場合がございます。すなわち、都合の良い産地のみを表示すれば、産地で優良誤認される場合があります。また、食品添加物におきましては、原料が石油や鉱物といったものもあります。現在ではそこまで議論されていないと思いますけれども、最終的に全面的に表示するというのであれば、その点でも問題が出てくると思います。

最後ですけれども、もし表示拡大するのであれば、義務ではなくて、自主性に任せるべきではないかと思えます。その場合、本当に表示したいのであれば、先ほどの優良誤認ではありませんが、一部だけ表示するのではなくて、表示するならばすべて行う、そしてパーセントまでしっかり書くということで、消費者に責任を持って正確な情報を提供するというのが必要ではないかと思えます。それ以外は、むやみに表示拡大する必要はないと思っております。

以上でございます。

○相本食品表示課長 ありがとうございます。

続きまして、食の安全・監視市民委員会、神山様、よろしくお願ひいたします。

○神山（食の安全・監視市民委員会） おはようございます。食の安全・監視市民委員会

代表の神山美智子と申します。よろしくお願ひいたします。

私たち食の安全監視市民委員会では、早くから食品表示法制度を制定するべきだという意見書を出して運動をやってまいりました。今までのご発言の中にもありましたけれども、食品の表示制度は複雑で、これは事業者の方にとってのご負担も非常に大きい。これを一本の法律にして、食品の表示に関する法律を制定するということをまず考えなければいけないと思っております。その場合に、食品の表示は、消費者の知る権利、選択の権利の保障と、それから事故が起きたときのためのトレーサビリティのためであると、その2つを目的とすればいいと思っておりますし、こういった原則をまず打ち立てる、そして一つの法律をつくる。それから、すべての食品について、消費者が知りたいと思う情報を知ることができるということの体制をつくっていただく。これが必要だと思います。すべてが表示であるかどうかは別問題ですが、少なくとも知りたい情報は入手できるという体制がなくてはいけないと思います。ですから、今回のこの原産地表示を拡大するという点につきましても、これまでも少しずつ少しずつ拡大してきましたが、こういう拡大していくという方向自体が間違っている。すべて表示させるという原則をまず打ち立てて、そこから表示を免除できるのはどういう場合なのかということで、表示させなくてもいいことを落としていくという作業こそ必要であって、少しずつできるところから拡大していくというのでは、いつまでたっても複雑怪奇なままであると思います。

私たちの「食品表示法制定への提言」というものは、プリントいたしまして事務局にお預けしてありますので、ご関心のある方はぜひお読みいただきたいと思っております。

どういう表示をさせるかという具体的なことについては、事業者も、消費者も、また表示担当者も、みんな含めた会議の場を設けて、そこで個別具体的に検討していくべきであると思っております。

それから、先ほど来トレーサビリティという言葉が出ておりますが、トレーサビリティというのは、事故が起きたようなときに逆にたどれるということですがけれども、食品の表示に関しては、トレーサビリティではなく、食品を供給する、原材料を供給する事業者が、原材料に、食品に関する情報をつけて売らなければいけないということだろうと私は思っております。これは、消費者が知りたいというだけではなくて、末端の事業者の方も当然知らなければならないことで、このことをきちんと伝えていかなかったために、一昨年の汚染米事件で多くの末端の事業者の方たちが、国産米だと思っていたら汚染された輸入米であったという被害を受けて、それを知らずに私たちは食べてしまったということが起きたわけですから、この問題についても、米のトレーサビリティ法はできましたけれども、そうやって次々に新しい法律をつくって新しい制度をつくるのではなく、食品の表示の一本化ということからまず始めるべきであると思っております。

すべてのものを表示するというのは、物理的なスペースの点から不可能であろうと思っております。しかし、ではどこまで書かせるのか。例えば、例示に出ていた昆布巻というのがありましたけれども、ニシンの昆布巻だとすれば、昆布もニシンも当然書かせるべきで、場

合によってはそれ以外の添加物についても、添加物のつくり方がおかしい国から輸入されるということもあるそうですので、場合によれば、そういう添加物の原産地表示が必要になる場合もあるかもしれないという個別具体的な検討をその次にやっていただきたい。一番必要なのは、情報が上流から下流へ伝わっていくという、化学物質の世界では常識になっているという仕組みを食品の世界でもぜひつくっていただきたい。それが、例えば表示できないものだったら、ウェブでホームページにアクセスするとわかるとか、あるいは0120の電話をかければ教えてもらえるとか、そういったことをぜひお考えいただきたいと思っております。

以上です。

○相本食品表示課長 ありがとうございます。

続きまして、菅様、よろしく願いいたします。

○菅 私は消費者団体の事務局の仕事をしておりますが、団体名がこの意見表明をするに当たり出てしましまして、私、今回の意見は個人で出させていただいておりますので、関係団体の皆さんにご迷惑をおかけしてしましまして、今回は個人ということで、菅いづみということで意見を出させていただきたいと思っております。ただし、私は消費者団体の事務局という立場でありますので、いろいろな消費者の方のご意見を伺ったり、それからいろいろな委員会等で事業者の方の意見を聞かせていただいたり、現状を見させていただいたりということを経験して、どちらかといえば一般の消費者の方よりはそういったことを知り得る仕事をしておりますので、そういったところから意見を述べさせていただきたいと思っております。

まず、JAS法の原産地表示というのは、消費者が原産地から品質の違いを知って商品選択をするための情報と考えております。私は次の2点の理由から、むやみに原産地表示を拡大することにはちょっと不安を覚えていますので、意見を表明いたします。

まず1点目なんですが、現実的に可能かどうかということです。加工食品というのは、品質を一定に保つために原材料の産地を変えてつくられているものが少なくありませんし、また、ほかのものもそうですけれども、加工食品は安価であることを非常に求められております。そこで、加工食品の原料は、季節やそれ以外のことも含めて、調達先を変えることがたびたび行われると聞いております。そういった状況にあるのが本当に頻繁なのではないかと思っているのですが、このような状況で果たして加工食品における原産地の表示義務が拡大できるものなのかということにちょっと不安を覚えています。

これまで加工食品の原産地表示というのは、先ほど来出ておりますとおり、表示の共同会議で数年にわたり検討されていることは存じております。そのところでたどり着いたのが現在の20品目だと認識しております。それ以上の拡大は難しいというところで、今回消費者庁のほうに表示のことは移りましたが、そのバトンタッチに当たって、大きく表示といった議論も出てきているのかと思います。品質や価格を一定に保つための原産地の切りかえなのに、例えば包材とか、そういったものにもプリントしていかなく

ればいけないということで間違いを起こしてしまっただけでは、結果的には偽装表示になって、ますます消費者の信頼が薄れることになりかねないのではないかと考えているわけです。

それから、2点目ですが、原産地表示の拡大ばかりにとらわれ過ぎると、原産地がわかることが食品の安全につながるかのごとく、消費者の誤解を招いてしまうのではないかとことです。私たちが食べる食品の安全性というのは、的確な原料の調達と確実な衛生管理に基づく製造であって、決して原料の原産国で決まるものではないと私は思っています。しかし、多くの消費者からは、例えば冷凍食品から基準値以上の農薬が検出されたり、牛乳のメラニンの問題などから、中国の食品にはどうも不安を覚える、だから中国のものは食べたくないといったことをおっしゃる方も大勢いらっしゃいます。多くの方が、そういう点でいくと、原産国や加工地がどこであるかということで安心を得ようとしていらっしゃるのではないかと思います。私は、ただ原産国にかかわらず、適切に生産された原料であることが事業者において把握されて、しっかりとした衛生管理のもとで製造されるものが安全な食品だと考えています。ですから、原産国表示が安全の確保につながるという誤解を招くようなJAS法の原産地表示の拡大だけを急ぐような政策にはちょっと疑問を覚えております。

だからといって、商品の情報は消費者に知らされなくてもいいとは思っていませんし、消費者には適切な情報が積極的に提供されるべきだとは思っています。消費者が原産地表示ばかりにとらわれてしまうのは、原料調達の現状や衛生管理などの情報が極端に少ないからだと考えています。原料の情報、そしてそれをどのような衛生管理のもとで製造したか、厳格な管理で流通されたかということなので、食品関連の事業者は、自分が扱う商品の情報は責任を持って管理すべきです。製造者や流通・小売などの食品にかかわるすべての事業者は、消費者が知りたいときに素早くそれらの情報が提供できるようにすべきですし、積極的にそれらを行ってほしいと思っております。しかし、食品製造に関連する事業者は圧倒的に中小企業なので、それについて行政機関のほうで援助を行っていただきたいと思っております。

最後に、消費者が商品選択に当たって正しい判断ができるような情報は、表示だけでなく、通信販売・インターネット・メディアなどからの情報も整理されることが必要だと思っております。

以上です。

○相本食品表示課長 ありがとうございました。

続きまして、社団法人日本フードサービス協会の関川様、よろしくお願いたします。

○関川（社団法人日本フードサービス協会） 日本フードサービス協会の常務の関川でございます。

私どもは、我が国における外食産業の近代化を図り、食生活の向上と新たな食文化の形成に資することを目的として、各種の活動を展開している業界団体であります。会員は、外食店舗を経営する企業並びに外食に関連した事業者でございます。

外食産業の事業規模は、平成 20 年度は 24 兆 4,000 億円、これにいわゆる中食を含みますと約 30 兆円で、全国の店舗数は 72 万店、従業員は 412 万人であります。このうち私どもの協会の会員は、中堅・大手の外食チェーンを主体に、会員数 850、店舗数約 7 万 2,000 となっております。

食品の原料原産地表示については、消費期限や消費期限切れ原材料使用などの事件を契機といたしまして、今まで以上に正確かつ丁寧な情報発信が求められるようになりました。このため、協会では、平成 17 年に農林水産省と一緒に「外食産業の原産地表示ガイドライン」を策定し、これに基づいて自主的な原料原産地表示の取り組みを行っているところであります。その結果、協会会員を対象としたアンケート調査によりますと、「原産地表示の実施に取り組んでいる」と回答した事業者は 94%、店舗ベースでは 86%に上り、少なくとも各社の主力メニューの原料原産地表示に関しては、それぞれの自助努力によって取り組みが進んでいると考えております。

原産地表示の実態ですけれども、では表示の対象とする原材料はどんなものがあるかということをお調べすると、メニューの主たる原材料、ステーキであれば牛肉ということになります。それから、メニュー名として用いられている原材料、サケのムニエルであればサケということになります。それから、こだわりの原材料、旬のサンマの塩焼きであれば、サンマです。それから、売れ筋、定番などの主要メニューでは、主たる原材料以外にも、例えば豚カツであれば、豚肉はどこ、それからキャベツはどこか、そういった主たる原材料以外にもつけている例も多くございます。いずれにいたしましても、それぞれの店舗に合わせていろいろな工夫がなされているということでもあります。

それから、表示の手段ですけれども、メニューブック、ウインドウのメニューサンプル、店頭黑板、ポスター、あるいはホームページにも詳細を掲示している。なお、飲食店の特性上、従業員、あるいはお客様相談室の問い合わせに対してお答えすることにも努めております。

さて、外食産業におけるメニューの表示は、消費者の皆さんが商品購入をする際の情報源として、この原料原産地についてもさらに強化してほしいという声があることも承知してございます。しかし、今お隣の消費者団体事務局の方がおっしゃられましたけれども、食の安全の担保というのは、どこの地域でつくられたかということではなくて、どういう生産・加工・流通・保存等のフードチェーンの各段階で安全性がどのように確保されるのだということが重要であると考えております。また、個別品目の原産地表示の拡大については、その品目に係る消費者、事業者それぞれの具体的なメリット、デメリットはどのようなかを整理する必要があるかと思っております。

一口に食産業といいましても、ファミリーレストラン、ファストフード、ディナーレストラン、居酒屋など、その業種・業態は多岐にわたりまして、またこれもお隣からお話があったけれども、経営規模では中小企業が 9 割、九十数%を占めているという実態もございます。第 2 に、提供されるメニューも、年 3～4 回改定される定番メニューから、

1カ月単位の季節メニュー、さらにはその食材を調達できないということで急遽メニューの変更ということもございまして、広範かつ変化は激しい。それから、食材の調達についても、それぞれのメニューの用途に応じて、産地、メーカー、流通の業者を選択し実施している。調理も、セントラルキッチン方式をとっているところもあれば、各店舗で行っている場合もあり、千差万別であります。

このような状況において原料原産地に取り組むには、消費者、事業者双方の利益の観点から、自主的なガイドラインに沿って推進することが妥当と考えており、このことは事業者の創意工夫と意欲を引き出し、一層の表示の拡大につながるものであるということをご理解いただきたいと思います。

以上であります。

○相本食品表示課長 ありがとうございます。

続きまして、山梨県消費者団体連絡協議会の田草川様、よろしくお願ひいたします。

○田草川（山梨県消費者団体連絡協議会） 山梨県消費者団体連絡協議会の事務局長をしております田草川と申します。今回、意見を提出するのはどうかなと思っていたんですけども、地方に住んでいる人が何人か出たほうがいいかなと思ひまして、非常に情報が少ない中で私たちはこのことをどう考えているかということをお話ししたいと思います。

まず法律と情報の伝達についてですが、関連する法律はもう幾つもあるし、それから最近では米トレーサビリティ法とか、そういうものがありまして、新しい法律の中で原料原産地をどのようにやるかということとか、品質表示基準とか、非常に多岐にわたっているわけです。そういう点で、消費者にとっては非常にわかりにくくなっていると思ひます。これらの法律が本当に整合性のあるものかどうかといったことも、またそういうことが事業者とかそういうところに伝達されているのかということについても、なかなか難しいという状況にあると思ひます。今年の10月1日から施行される米トレーサビリティ法では、国産または外国産の場合、何々国産と表示・伝達することになっていますが、米加工食品の場合はJAS法と矛盾するようにも思ひます。また、外食産業等においても、原料原産地表示はガイドラインとなっていますが、米飯類においては義務表示になるといったことでした。先日、山梨県でも米トレーサビリティ法と改正食糧法の説明会も開かれまして、参加したのですが、まだ理解できないというところがいっぱいあるように思ひます。こういう法律の整合性をきちんと図っていただきたいと思いますし、また消費者によくわかるような進め方が必要ではないかと思ひます。

2つ目は、消費者は「原料原産地表示を求めています」ということです。食品等事業者の中には、原料原産地表示は食品の安全とは基本的に関係がないので、これ以上の表示義務は賛成できないという声もあります。消費者は、食品の安全性のみを表示に求めているわけではないと思ひます。その食品がどんなものであるかを知るための一つとして、原料原産地を知りたいのだと思ひます。本来ならすべての食品の原料原産地の表示が必要だと思ひますが、その手段などが非常に難しいということは承知しております。しかし、今回

提起されている加工食品の表示の拡大については、義務としてもよいのではないかと考えています。今回提起されている加工食品の原料原産地表示は、義務が多くなればなるほど偽装が起きるとか、複数の産地、構成する内容量が少ないものが多種類ある等の理由を考へても、これに反対するというのは正しいとは思えません。表示する手段を考へ、消費者が原料原産地を知りたいというごく普通のことが伝えられるようにする必要があります。食品のトレーサビリティは、すべてがわかるということが必要ですけれども、その方法ということをごひ各会議で根気よく、消費者も理解するように努力したいと思いますが、わかりやすく、整合性のあるものにしていただくことが必要ではないかと思ひます。

以上です。

○相本食品表示課長 ありがとうございます。

続きまして、社団法人全国消費生活相談員協会、谷様、よろしくお願ひいたします。

○谷（社団法人全国消費生活相談員協会） 全国消費生活相談員協会「食の研究会」代表をしております谷敬子と申します。よろしくお願ひいたします。

原料原産地情報の表示について、新しく導入が検討されています大きくくり表示、可能性表示については、原則反対したいと思ひます。理由としましては、表示方法はできるだけシンプルで同じルールであることがわかりやすいと思ひます。加工食品の原料原産地表示義務の対象を拡大するとしても、現在の対象品である4品目及び20食品群と同じ方法で表示していただきたいと考へます。選ぶときの目安になるための表示でありますから、購入時に欲しい情報です。また、誰でもパソコンを持ち、インターネットを利用できるわけではございませんので、大きくくり表示、可能性表示には原則反対したいと思ひます。

具体的に申し上げますと、原則として原料原産地の表示をしていただきたい。原産地が複数の場合は、上位3位までの原材料、かつ重量に占める割合が5%以上のものについて原産地を記載し、以降はその他との表記でよいと考へます。

商品名にその名称を付された原材料につきましては、原材料中における使用割合とともに原産地表示をしていただきたいと思ひます。

頻繁に原料原産地が切りかわる場合ですが、可能性の国名を使用比率上位3位までの原材料、かつ重量に占める割合が5%以上のものについて表示し、注意表示として「季節により使用比率は変わります」と書いていただきたい。同時に、正確な情報提供の問い合わせ先を明示するようにしていただく。こういう方法もいたし方ないかと考へます。この場合ですが、切りかえ頻度及び上位3位の決め方などの基準が必要かと考へます。

非常に頻繁に原料原産地が切りかわる場合や物理的にスペースに制約がある場合は、大きくくり表示として、その商品に表示されたロット番号や賞味期限から、電話・ファックス・インターネットなどによって原料原産地情報を知ることができるようにしていただく。また、できれば販売店で情報を得られるようなシステム構築があれば、なおよいと考へます。ただし、これについても、産地切りかえ頻度やスペースに一定の基準が必要と考へます。

現状では、単一の農畜産物の重量の割合が 50%以上である商品が、原料原産地義務表示の対象要件になっていますけれども、原材料の重量に占める割合が上位 3 位までのもので、かつ重量に占める割合が 5%以上のものに変更を望みます。結果として義務表示の拡大となります。理由としましては、野菜冷凍食品・農産物漬物 300 グラム以下の場合、原材料の重量に占める割合が上位 3 位までのもので、かつ重量に占める割合が 5%以上のものについて、原料原産地表示が義務化されています。また、原料原産地表示ではありませんけれども、加工食品の遺伝子組み換えの義務表示も、原材料の重量に占める割合が上位 3 位までのもので、かつ重量に占める割合が 5%以上のものとなっております。今までの食品表示に関する共同会議で検討を重ね、適切な表示対象の範囲として、原材料の重量に占める割合が上位 3 位、そして重量に占める割合が 5%以上という基準が考えられたのではないかと思いますので、加工食品の一般的なルールにしていただければと思います。

濃縮還元ジュースなどは、かなり安価な商品もありますので、原料原産地表示を望みます。ただ、それがよくわからないということであれば、輸入中間加工品の原産地表示もいたし方ないと考えますが、原料原産地と誤解しないように表示方法を考えていただきたい。現状では、リンゴジュース濃縮還元の原材料の欄には「リンゴ、香料、酸化防止剤」というふうに表示されていますので、原材料が中間加工品であることはわかりません。この辺は非常に注意していただきたいと思います。中間加工地とともに、できれば原料原産地も併記していただきたい、原料原産地がわからない場合は「不明」と書いていただきたいと思います。

年々、中食の利用者がふえておりますので、インスタで加工された半製品や弁当なども、商品選択の目安として食品表示の対象としていただき、原料原産地表示対象品には原料原産地表示をお願いしたいと考えております。

ありがとうございました。

○相本食品表示課長 ありがとうございました。

続きまして、戸部様、よろしく願いいたします。

○戸部 品質マネジメントシステム主任審査員の戸部と申します。よろしく願いいたします。本日は発言の機会をいただきまして、ありがとうございます。

本日は、原料原産地の表示のあり方ということがテーマではございますけれども、原料原産地の表示を考えると、もう少し視野を広げて、食品の表示全体あるいは食品に関する情報提供のあり方という視点で考える必要がありそうだと思います。消費者が食品を口にしたときに、おいしいと感じるのは何によるものでしょうか。おいしいと感じるものが何によってもたらされているのかということを考えてみる必要があるのではないかと思います。というのが私の問題提起でございます。そして、そのおいしいという感覚を提供することができる品質を確保するための要因というものをいま一度整理して、品質に応じた妥当な評価がされる仕組みづくりと、優先順位を考慮したバランスのよい情報提供ということを提案したいと思います。

原料原産地につきましては、商品選択の情報の一つとは思いますが、どの程度情報として有効なのかということについては疑問があります。お手元に資料をお配りいただいていると思うのですが、図1のところに、食品の品質を支える要因について、原料ができて私たち消費者の口に入るまでのプロセスごとに特性要因図に示してみました。品質に影響する要因というのは原料原産地だけではないということがわかります。食品の種類とか形態によってその影響する要因や程度というものは異なってまいります。下の図2に示しますように、特に加工品におきましては、加工の程度によって品質に影響する要因とか程度というものは大きく異なって、加工の程度が高くなると、原料が寄与する程度は少なくなってまいります。このようなことから、原料原産地を表示することを前提とするのではなくて、品質に影響する要因とその程度というものを明らかにして、商品選択に役立つ情報、必要な情報は何かということを一歩確認してみる必要があると考えています。

ある産地のものは高く売れて、別の産地のものは安くしか売れないという現象とか、産地偽装ということが起こっていますけれども、そもそも産地に対する理解・解釈というのが正しくないのではないのでしょうか。おいしさは産地のみに由来するのではなくて、栽培条件とか品種、環境条件を初めとする、生産者や事業者の努力とか工夫の結果なんだと思います。きっと、どこどこ産という文字以上のものがあるんだと思います。消費者がその努力や工夫を知って評価、判断することのほうが、よい商品選択ができて、同時によい原料の生産、商品開発というものにつながるのではないかと考えております。

また、商品の表示というのは、安全性の確保と商品選択のための情報提供が目的であると思います。これらの表示をするに当たっては、表示のスペースとか、情報としての量と質ということを考える必要があって、優先順位を考慮してバランスのよい情報提供をすることが基本だと思います。私は、アレルギーとか、保存方法とか、安全性の確保のための表示をまず優先させるべきと思っています。

以上です。

○相本食品表示課長 ありがとうございます。

続きまして、NPO法人食品安全グローバルネットワーク、中村様、よろしくお願いたします。

○中村（NPO法人食品安全グローバルネットワーク） NPO法人食品安全グローバルネットワークの中村です。現在は鈴鹿医療科学大学薬学部で教育とか研究に従事しておりますけれども、それ以前は、フルーツコンサーブとかエキスとか、いわゆる中間品、調味料とか、あるいは天然の食品添加物とか、そういったものを製造販売する企業で約30年勤めました。天然素材の開発とか、製法の開発とか、天然原材料の購入とか、品質保証等の責任者をやってきました。お買い求めいただきます食品事業様からは、原料の原産地について、規格書や伝票への記載による情報提供が求められました。責任ある立場としましては、自ら圃場や工場をチェックするために、中国や欧米は無論のこと、ペルー、ブラジ

ル、エクアドル、スーダン等、さまざまなところに出張してきました。製品アイテム約2万、1日最大生産ロット約100として、原料購入管理システム、生産管理システム、品質管理システムを統合し、毎ロットごとの原材料の変化を記録し、法的要求事項に限らず、顧客の要求事項に対応したラベル印刷、試験成績報告書、納品伝票等を作成するシステムの構築に関与してまいりました。

平成20年1月に加工食品の品質表示基準が改正され、平成20年4月から業者間取引についても表示義務となりました。したがって、消費者向けの加工食品に比べまして、業務用加工食品の生産個数は少ないという状況ですので、あらかじめ全項目を印刷したラベル表示ではなく、変動事項のみをプリンターで印刷するような方式も可能であります。このような経験からしまして、業務用加工食品の原産地表示は可能であると考えます。現在、そのコンピューターも非常に安価で高性能になっております。既に業務用加工食品を生産される多くの企業で、品質保証書や伝票その他の方式で、原産地に限らず、顧客が要求される情報を提供していると思います。そうしなければ、採用というか、販売できないのが実情ではないでしょうか。また、品質管理の最大のポイントは、ユニーク単位です。原産地の異なる原料を用いた製品を同一ユニーク単位とするのか、しないのか。企業内の管理にとってもこの問題は非常に大事な問題だと思います。また、業務用加工食品の原産地表示の完全な実施により、加工食品の全面的な原産地表示の実施の条件が整備できます。そうした観点から、業務用加工食品、業者間取引の品質表示基準を強化していただき、原産地に関する表示の義務化をお願いしたいと思います。

また、いわゆる健康食品の表示については、今、消費者庁のほうで検討されておりますけれども、このものについての原産地の表示も求めます。例えばプロポリスであれば、中国なのか、インド、ブラジル、日本とか、あるいはコンドロイチン硫酸というのか、サメ軟骨抽出物であれば、中国、米国、カナダ、日本、こういった原産地を消費者は知りたいのではないかと考えます。これを購買にとっての重要な判断材料にしているのではないかと考えます。また、いわゆる健康食品につきましては、GMPも実施されようとしておりますので、原産地表示は実施可能と考えられます。開示するということがデファクトスタンダードになっているということを考えると、「隠してもうける」から「開示してもうける」への路線転換が食品業界にとって必要ではないかと考えます。

以上です。

○相本食品表示課長 ありがとうございます。

続きまして、社団法人日本惣菜協会の二瓶様、よろしくお願いたします。

○二瓶（社団法人日本惣菜協会） 日本惣菜協会の二瓶と申します。よろしくお願いたします。

昨年の表示共同会議のまとめ以来、今回のテーマである原料原産地の検討がどのようになっていくのか、ちょっと見えていなかったのですが、このたびこういう意見を申し上げる機会をいただいたことを大変ありがたいと思います。

私どもの業界、惣菜や弁当の業界は、製造業、あるいは製造と小売を兼業しているようなケースがありますし、また販売形態も、百貨店の中でのテナント、あるいはスーパーマーケットにおいて製造小売、それも対面であったりセルフであったりといったことをやっていますし、加えて専門店といった業態もございます。多様な業態、そして経営規模も中小零細の事業規模を含む業界であるという特徴を有しております。また、その事業内容、業務内容も、少量多品目生産ということが一般的であり、その日その場での臨機応変な製造や販売をどうしても迫られるということでもありますし、それに使用する原材料も、一般消費向け用のものと必ずしもすべて一致しているわけではなくて、いわゆる市場規格外品とか、さまざまなものを活用しているという側面、機能を有していると思います。

主な原材料である生鮮食品のように、同一品種あるいは同一産地のものであっても、品質のばらつきというのは非常に多くありまして、そういう意味で、私どもとしては、そうはいってもできるだけ、斉一性といいますか、均質性の高いもの、かつ安定した価格のものをつくって、あるいは販売していくと考えた場合に、これは他の多くの加工食品についても共通のことと考えますけれども、調達する原材料の原産地を固定化して考えるということはまず無理なわけです。ある程度固定化しない状態で原料原産地の表示をフレキシブルに頻繁に変更するというのは、現実的には困難のきわみと申し上げるほかありません。そういうことで、原料原産地の義務表示の対象の拡大、あるいはそれに伴う表示の頻繁な変更は、作業上も、システムのにも、少なからぬ投資、あるいはミスが発生の可能性という困難性がどうしても伴ってまいると思います。そういう意味で、コスト的にも物理的にも極めて厳しい状況が想定できます。

それから、既に複数の方がご発言されましたけれども、今回のテーマである原料原産地の表示については、J A S の品質表示基準は文字どおり品質にかかわるものであって、先ほど来出ているように、2つの要件がありました。今 20 食品群を設定するときの原則と言ってもいいと思うんですけれども、原産地に由来する原料の品質の差異が加工食品としての品質に大きく反映されると認識されている加工食品を対象にしており、かつ原材料中 50%以上を占めるものという考え方は、引き続き尊重されるべきものと考えております。

また、弁当・惣菜のように、その場でつくり、その場で販売されるというものについては、J A S の品質表示基準の表示は免除されている。この免除されている原材料表示と原料原産地表示との整合性はどうかとらえていくようなことになるのか、注目しております。

そうはいっても、消費者の皆さんからすればさまざまな情報提供を望まれていることは十分承知しておりますので、直接商品への表示以外の方法、例えば刺身盛り合わせのように、あれは加工食品になりますけれども、頻繁に内容や産地が変更になりますので、商品そのものではなくて、ボード表示とか P O P での近接表示といった形で弾力的に、かつ積極的に情報提供を強めていくということが求められていると思いますし、そのように努力したいと思います。

最後に、今後のこの見直しについては、十分時間をとって検討を重ねていただいて、従

来のように、表示共同会議時代のように、資料を含めた十分な公開をしていただき、丁寧な意見の募集に今後とも留意していただければと思います。

以上です。

○相本食品表示課長 ありがとうございました。

続きまして、社団法人日本べんとう振興協会、樋浦様、お願いいたします。

○樋浦（日本べんとう振興協会） 日本べんとう振興協会の樋浦憲次でございます。

私どもは、主に弁当・おにぎり・サンドイッチなどをコンビニに納めているメーカーの集まりであります。大体44社ほどあります。それで、米の使用料が年間30万トンぐらいになります。

今朝、麻布十番から歩いてきたんですけれども、その近くのコンビニで弁当とおにぎりをちょっと参考を買って見たわけなんですけど、これは今、表と裏と2カ所に表示してございます。それで、私は、今日この会議に出るということもあったんですけれども、どういふ人が弁当・おにぎり・惣菜を買って、表示をどのぐらい見ているのかなということを実際に見る必要があると思って、昨日の午後コンビニに行きました。そうしたら、2時間の間に弁当・おにぎり・惣菜を買った人が18人いらっしゃったんです。そのうち、弁当の裏の表示を見た人はゼロでした。ですから、消費者あるいは国民という中で実際にどれだけの人がそういう表示というものをきちんと関心を持って見ているかということ、少なくとも昨日の2時間の間ではゼロであった。

先ほど生活協同組合のユーコープの方からお話がありました。180万人の会員がいらっしゃって、年間2万4,000件の問い合わせがあると。いろいろな質問の中で付随的になされた原産地表示の問い合わせを含めて42件ですか。ということは、180万人の中で問い合わせが2万4,000件あって、その問い合わせの中で原産地表示については1%もないと、0.2%弱でしょうか。実際、私どもの会員も、製品には必ず電話番号を入れておまして、照会、問い合わせに応じるようにしているわけなんですけど、いろいろな照会があるんですけれども、生協さん、ユーコープさんと同じように、原産地表示についての問い合わせというのは、全くないと言っていいほど、ほとんどないというのが実情です。

そういうことを考えますと、いわゆる全体のバランス感覚といいますか、先ほど多くの方からもご発言がありましたけれども、表示をふやすとなれば、このスペースがさらに大きくなるということで、それが、字が今現在も必ずしも大きな字ではなくて、お年寄りの方などはちょっとなかなか読めないような字の大きさでさえそうですから、これをさらにするとすれば、非常に中が見えないほどになってしまう懸念もある。先ほどいろいろな原材料の中で、調味料とか、それは非常に多くの原材料、中間材料のさらに多くのものは非常に大きな数になって、膨大なスペースになるというお話もございました。そのようなことを考え合わせますと、むやみにふやしていくことが必ずしも現状のそういう消費者の関心も含めていいのかどうかという点について疑問を持つ部分がございます。

それから、先ほど惣菜協会さんの話があったんですけれども、仮に表示をふやすとなる

と、そういった機械装置あるいはシステム等もやらないといけないということで、例えば現在、話が飛躍するようではすけれども、税収が非常に落ちているということが問題になっております。法人税が一時の半分しかない。いろいろな要因があるけれども、こういうことをやっていった場合、価格転嫁はほとんど難しいでしょうから、コストがかかったから値上げしてほしいということはまず無理であると考えておりますので、税収がさらに減るということも考えられます。だから、そういったことも含めて、俯瞰的にというお話もあったんですけれども、公平公正な全体のバランス感覚を持った観点から進めていただきたいということを望みます。

以上です。

○相本食品表示課長 ありがとうございます。

続きまして、NPO法人東京都地域婦人団体連盟、飛田様、お願いいたします。

○飛田（NPO法人東京都地域婦人団体連盟） 飛田でございます。皆さん、こんにちは。今日は発言の機会をお与えいただきまして、ありがとうございます。

今お二方、惣菜やお弁当の業界のお話が続きましたが、私どもは流通過程で言えば川下の消費者の立場でございます。私ども東京都地域婦人団体連盟は、発足して62年になります。全国的な横のつながりの全国地域婦人団体連絡協議会の発足の基礎をつくった団体でございます。食品の表示につきましては、JAS法の歴史のかなりの部分で、対象品目の選定、表示、分析調査にかかわり、輸入品についても同様に調査に協力した実績を持つ消費者団体です。JASのあり方については、長年にわたり消費者としての立場を表明し、必ずしも受け入れられたということでもございませんけれども、また食品表示の適正化を図るために、さまざまな公正競争規約の作成にもかかわってきた長い経緯がございます。

さて、原料原産地表示の対象拡大は、食料自給率向上のためにも大切であり、消費者が必要な情報を知り、適切な選択を行う上でも、欠かせない基本的な条件であると認識しております。先ほどお弁当の例を示されておられましたが、私どもが求めておりますのは、中身が見えなくなるではないかというご指摘がございましたけれども、本体表面もしくは側面など、容器の裏側を除いた部分への的確な表示が必要だと考えております。本体への一括表示は、製品の情報公開の重要な方法であり、消費者の知る権利、選ぶ権利に直接影響を及ぼすだけに、トレーサビリティの確立が急務です。外食・中食、お弁当や惣菜についても、原産国表示の拡大による情報開示は不可欠であると考えております。

さて、具体的な内容に入りたいと思います。今日配付していただきました資料は2種類あるようですか、私の手元にありますのは意見交換会の一般資料でございますが、そこに余り書いていないことから、ここの3枚目に私どもの個別品目についての意見も記載しておりますが、それより先に、新たに提案する追加すべき9品目についてお伝えしたいと思います。食卓におなじみであり、欠かせないもので、ぜひご検討いただきたい品目は下記のとおりです。総論の資料をお持ちの方は15のところがございますようです。ジャム類、みそ、しょうゆ、食酢、加工とうがらし、加工わさび、加工からし、加工ゴマ類、粉山椒、

これら基礎的な品目の追加をまず考えていただきたいと思っております。

次に、その理由を申し述べます。生産資材が一般に少なく、日常的に利用され、しかも伝統食品が大部分を占める、お示した基本的な9品目については、今後加工食品の原料原産地表示を拡大する際には、20品目プラス4に次いで優先的に取り組む必要があると考えております。これらについては、情報を提供されることにより表示を通して消費者教育にもつながります。

残念ながら食料自給率の低い我が国においては、食のグローバル化はとどまるところを知らず、事業者の低コスト原料調達への期待も手伝い、幅広い品目にわたって輸入依存度が高い現状です。消費者には、輸出国側の農薬・ポストハーベスト規制、肥料や動物用医薬品、飼料についての規制、遺伝子組み換えに対するその国の姿勢、輸入中間加工品にあっては、食品添加物規制や食品への放射線照射の取り扱いに関する法規制の違いなど、日本に輸入される水際までトレースしたいことは実は山ほどございます。

原料の原産地（原産国）表示の拡大は、最低限、製品の由来を知る基本的な目安になる、フードマイレージを知る手がかりになる、ほか国内産地表示からは、自給率向上にも寄与する産地消費タイプの地域振興品か否かの判断を助ける、産地偽装を抑制するなどのメリットがあり、積極的に推進する必要があると考えております。

原産国表示は、あくまでも具体的に国名を記載するのが原則ですが、原料の切りかえ対応が難しい場合は、「A国、B国・・・その他」表示ではなく、対象国をあらかじめ記載しておき、○をつけるなどの工夫をしていただきたいものです。

中間加工品で原料原産国（地）がわからない場合には、「原料原産国（地）不明」と表示し、生産資材が多く物理的に表示できないときのみ、本体表示を補う店頭表示やホームページなどの活用をしていただきたいと考えております。

既にご提案のありました4品目については、どうぞこちらの資料をご覧ください。

以上でございます。ありがとうございました。

○相本食品表示課長　ありがとうございました。

続きまして、社団法人農林水産先端技術産業振興センター、村田様、唐澤様、よろしくお願いたします。

○村田（社団法人農林水産先端技術産業振興センター）　社団法人農林水産先端技術産業振興センター安全性・品質保証部会の村田と唐澤でございます。では、早速意見を申し述べさせていただきます。

まず、この原料原産地は、これまでも原料原産地は順次拡大されてまいりましたが、これまでは思想がかなり明確でございまして、原料原産地の違いによって製品の品質に影響を与えるものという観点で選ばれてきたと考えております。その意味においては、当然原料が製品の品質に影響するのであれば、それは表示することに対して私どもも賛成してまいったわけでございますが、今後さらに拡大されていきますと、実際に品質に関係ない情

報という側面が広がっていくと思います。

さらに、ブランドというのは製品の品質でございまして、ブランド戦略という形で一部原料原産地表示というのが主張されているようにも思われますが、これは本来その製品の品質によってやるべきものであって、ただ単に産地を表示したことでブランドというものの維持というのはやや筋違いではないかと考えております。

現在でも原料原産地を表示する手段は法律上ございます。例えば、JAS法の中にございますが、特色ある原材料表示、また義務表示以外の原料を表示する場合にあっては、義務表示に準ずる形で表示しなさいということが決められておりますし、当然これを誤って表示をすれば、違反表示ということで、処罰規定も適用されるわけでございます。ですから、既に現在でも表示は可能である。ただ、それが100%みんな表示しなければならないとなっていないわけでございます。これは、事業者並びに消費者とのお互いの関連によってどちらが選択されるかということが決まってくるだろうと思います。

これまでも多くの方が述べてこられましたように、原料原産地を表示するためには非常にコストがかかります。これは、原料原産地は、まず一つご理解いただきたいのは、特に加工食品においては、製造ステップが非常に複雑であり、多段階だということであり、一つの商品が出てくるまでに、その加工食品が次の加工食品の原料になるということで、5段にも6段にも入れ子構造になっております。そういったものをすべて完全にトレースしていく、最終の企業がすべてをトレースバックするということは実際にはほとんど不可能に近い状況でございまして、通常の事業者はワンステップごとにトレースバックまたはワンステップのトレースフォワードという形でトレーサビリティを確保してまいりました。それをさらに拡大することになれば、非常にコストがかかってまいります。

これは、例えばIT利用ということが盛んに言われますが、IT利用においてもそうでありまして、通常、現在ホームページなどで原料原産地を公表されているメーカーさんの多くは、大体1カ月に1度とか、せいぜい月に2回ぐらいの表示更新であろうと考えられます。理由は簡単でございまして、1回の表示を変更するのにどれぐらいの人がかかるかというのは、例えば1人の人間が20日間ぐらいやらなければ一つの情報を変更することはできないという数値もございまして、ということは、1カ月1人の人間がそのために働き続けなければならない、そんな状況が出てまいります。そういった負担をすることが本当に必要なかどうかということをこれからよく考えなければならないと思います。

消費者にとって原料原産地表示は必要ですかという質問をされれば、当然イエスという答えが返ってまいります。そのときの聞き方としては、ではそれなりのコストを払いますかということをお聞きしなければ、片手落ちではないかと考えます。特に、8割以上が中小企業であり、60%が輸入というこの日本において、どれほどそのためにコストをかけなければならないかということは、やはりぜひ考えるべきであろうと思います。

最後にもう一度強調したいと思いますが、現在でも原料原産地の表示のツールはあるのだということであって、もし消費者の方々が絶対に必要だと考えられて、それを選択され

れば、世の中の商品はそちらのほうに当然動いていく。それが市場原理だろうと考えております。

以上でございます。

○相本食品表示課長 ありがとうございます。

続きまして、日本生活協同組合連合会、山内様、よろしく願いいたします。

○山内（日本生活協同組合連合会） 日本生活協同組合連合会の組織推進本部長をしております山内でございます。よろしく願いいたします。

私が述べたい意見の結論は、J A S法に基づく加工食品の原料原産地表示の対象品目拡大には慎重であるべきというのですが、次の3つの視点から述べたいと思います。

まず1点目は、事業者による自主的な情報提供についてです。原料原産地表示は、消費者の選択の幅を広げ、事業者への信頼を構築できる、非常に有益なものだと考えております。私の所属する生協でも、消費者、組合員の皆さんの関心にこたえるために、義務づけの対象でない加工食品につきましても、原料原産地を把握できるものについては、ホームページや宅配のカタログ、店頭でのお知らせや、お問い合わせの際の回答を通じて情報を提供しております。このように努力をしてきたところですが、実際には正確な情報を提供する上では幾つか課題がございます。例えば、加工食品の中には、安定的に一定の品質を維持できるよう頻繁に原料原産地の切りかえをする品目もございますが、変更のたびに正確にラベル表示を修正するのは実際には非常に困難でございます。また、商品そのものに表示するには、物理的なスペースの制約がありまして、小さな字にならざるを得ないということがございます。このように、事業者の自主的な取り組みにつきましてもはやってきておりますけれども、自主的にやる場合も、加工食品の原料原産地表示が偽装につながらないような担保をとる方法の検討とか、ガイドラインの策定も重要だと考えております。

2点目は、J A S法で設定する原料原産地表示の対象範囲は限定し、原料原産地の表示を義務づけるのは品質との関連が明らかな場合に限るべきという点についてです。J A S法は、飲料や食料品などが一定の品質や特別な生産方法でつくられていることを保証する任意のJ A S規格制度と、原材料原産地など、品質に関する一定の表示を義務づける品質表示基準制度からできています。既にすべての生鮮食品並びに生鮮に近い加工食品の主な原料の原産地については表示が行われるよう法的な措置がとられておりまして、J A S法の目的に照らせば、私はこの範囲の表示で十分であり、対象品目の拡大には慎重であるべきと考えます。

J A S法の品質表示基準は、消費者が品質の差を識別して食品を選択できるようにするためのものです。したがって、加工食品の原料原産地表示に当たっては、表示が品質と関係しているかどうかをきちんと検証することが必要になります。つまり、特定の原産地に由来する原料を用いた加工食品がそれ以外のものと比べて品質に差があることを、科学的に、もしくは味や香り、食感、見た目などで証明することが求められます。しかし、現在のところ、特に高度で複雑なプロセスを経た加工食品につきましても、調味や形をつくる

という成形等の技術が使われておりますから、原料原産地の違いによる品質の差を証明することは容易ではございません。

最後に申し上げたいのは、原料原産地の表示では食品の安全を確保することにはならないというものです。原料原産地表示は食品の履歴を知る助けになりますから、表示を行うことで消費者の食品に対する信頼感を醸成できるという意見は理解できます。食品の表示に関する共同会議が報告書をまとめる際に行ったパブリックコメントにも、食品の安全性の観点から品目拡大を求める声が多く寄せられたことも承知しております。しかし、加工食品の品質と安全性は、品質管理と製造・加工技術などによって維持されるものであり、原料の原産地によって決まるものではございません。したがって、私は、原料原産地の表示では食品の安全を担保することはできないと考えております。品質と安全性確保には、フードチェーン全体での取り組みの強化や、事業者と事業者、そして事業者と行政の連携強化がより重要だと考えております。国の法律により義務対象を広げることは、すなわち税金を使って広げられた対象商品の表示が守られているかを確認する作業がふえることです。行政が法律によって実施すること、事業者が自主的に実施すること、このバランスを最適に行えるように考えていくことが必要だと思います。

私は、今述べました理由から、当面は拡大そのものは慎重に検討していただき、表示と安全性について、より消費者の理解を深めるために有効に資源を投入すべきだと考えます。

以上でございます。

○相本食品表示課長 ありがとうございます。

続きまして、NPO法人日本消費者連盟、山浦様、よろしくお願ひいたします。

○山浦（NPO法人日本消費者連盟） 日本消費者連盟事務局長の山浦康明と申します。今日は意見を述べさせていただく機会を与えていただきまして、ありがとうございます。5分以内ということなので、手短にお話しさせていただきますが、参考資料等もラウンドテーブルの方々にはお渡ししてありますので、それに基づいてお話しさせていただきたいと思ひます。

まず、4点ほど最初に申し上げたいんですけれども、1点目は、共同会議での検討が行われてきたという話がこれまでございましたが、現在、消費者委員会の食品表示部会においてこの問題が再度検討されておまして、この中で結論を得なければいけないという状況であるということをお願いしたいと思います。

次に、これまでのご意見をいろいろ伺っておりますと、原料原産地表示の拡大の必要性についてのさまざまな意見がございましたけれども、これにつきましては消費者団体としては必要であると考えます。と申しますのは、これまでのさまざまな食品事件を見ておられますと、実際にこの問題が明らかになったのは内部告発によることが非常に多かったと思うんです。これを見ましても、事業者の方々を性善説に立って考えるということはちょっとこの間の状況から見てできないのではないかと、したがってこういった義務表示ということをしつかりと原則とするということではいけないのではないかと申ひます。そ

して、この間こういった加工食品を含めた遺伝子組み換え食品の問題についての消費者の署名活動が昨年行われまして、30万筆ほどの署名を先週国会に提出いたしました。こういった署名の状況を見ましても、必要としている消費者が多いということを申し上げたいと思います。

それから、安全と関係するかどうかという話がこれまで議論になっておりました。HACCPなどの措置をとれば安全性を担保できるということが話題になっているかと思えますけれども、これは、これまでの事故を見ましても、HACCPをとっている事業者が事故を起こしたという事例もございまして、これで完全に保証されるというものではないと思います。例えば、遺伝子組み換えの問題につきましても、その危険性というものが最近新しい知見として指摘されておりますので、こういった素性のものであるかということが重要となりますし、また、アメリカ産の牛肉の問題を考えてみましても、BSE問題につきましても消費者の関心は依然としてあると思います。国によって安全対策の違いがございしますから、どこの国の材料なのかということを知ることは、やはり安全の面においても非常に関係してくると思います。

それから、私どもは今回のこの意見を述べるに当たりまして、食品表示制度の抜本的な改革を求めています。まず、先ほど神山さんもおっしゃられましたけれども、統一的な食品表示法を制定して、消費者庁が表示制度の運用に責任を持つといった体制を早急につくる必要があると思います。その際のポイントとしては、法律の基本理念を消費者主権に置いて、消費者の意見がこの制度にしっかりと反映できるようなことが必要だろうと思います。今回のようなパブリックヒアリングも含めまして、ぜひ消費者の声を反映させていただきたいと思います。

そのほか、罰則の強化、また違反した食品についても、どうなってしまうかわからないという不安がございしますから、回収命令とか廃棄基準をつくるといったきめ細かな対応も必要だろうと思います。

それから、そのほか、統一的な法律と同時に、必要性のある対象としましては、加工食品でのトレーサビリティ制度の導入、遺伝子組み換え食品、体細胞・受精卵クローン家畜由来食品など新規食品の表示の義務化、そして米の問題につきましても農産物検査法の廃止・JAS規格の見直しも必要ではないかと思えます。これは、米のJAS法の表示と農産物検査の矛盾がありまして、着色粒を過度に重視する規格の問題があります。これが農薬散布を助長しているという問題があるからです。

また、健康食品については、現行の制度を見直して、もっと厳しい規制を行わなければいけない。例えば認可の取り消しを制度化するというのも必要だろうと思います。

また、動脈硬化などをもたらす恐れのあるトランス脂肪酸の規制強化につきましても、私どもは何度も意見書を提出しております。こういった問題についても、ぜひ今後消費者庁は検討していただきたいと思えます。

以上です。ありがとうございました。

○相本食品表示課長 ありがとうございます。

続きまして、全国農業協同組合中央会及び全国農業協同組合連合会、吉田様、よろしくお願いたします。

○吉田（全国農業協同組合中央会及び全国農業協同組合連合会） 生産者を代表して、J A全中、J A全農は、国内農業の振興のため、原料原産地表示の拡大を求めます。

現在、日本の食料自給率はカロリーベースで41%となっています。1965年には73%もありましたが、現在は食料の多くを海外からの輸入に頼っている状況にあります。そのような中で、J Aグループでは、日本のよい食を考える「みんなのよい食プロジェクト」を行っています。このプロジェクトでは、「どうなる、日本の食？ と言うか、どうする？」をキャッチフレーズに、生産者・消費者が一緒になってよい食をつくり、選び、考えることを広げていこうという運動です。このプロジェクトを通じて、多くの方に国内農畜産物への理解を広めようという活動を行っています。また、3月25日に農林水産省による食料・農業・農村政策審議会企画部会が終了し、まとめられた食料・農業・農村基本計画案の中でも、食料自給率向上のためのさまざまな施策が挙げられています。このような生産サイドに対する政策や生産者自身の努力はもちろんのことですが、最終的には消費者の方々にご理解をいただいて国内農畜産物を買っていただかなければ、自給率の向上は難しいと考えられます。

生鮮物だけではなく、加工され、原料がわかりにくい形となっている加工品についても、原料原産地表示を行うことで消費者の皆さんに見える形となる必要があると考えます。このように、原料原産地表示は、消費者への情報開示の強化であり、国内農業を支援したいという消費者の要望にこたえ、国内農業を振興するための手段となります。そこで、原料原産地表示を食料自給率向上の手段として位置づけるべきであると考えています。

黒糖、果実飲料、畜産加工物など、現在義務表示の対象となっていない加工品についても義務対象品目を拡大し、消費者の誤認がないよう原料原産地表示を徹底すべきです。また、こうした表示の徹底により、加工品原料についても国内農業者にとってより責任を感じながら生産活動に取り組むことにつながり、営農のレベルアップにつながると考えます。

また、厚生労働省と農林水産省により開催されてきました食品の表示に関する共同会議による「J A S法に基づく加工食品の原料原産地表示の拡大に向けた表示の方法と品目の考え方について」の報告書では、原料原産地表示対象品目の選定要件である要件Ⅰ・Ⅱを前提に議論されてきました。この要件Ⅰ・Ⅱについては、共同会議の場で時間をかけて議論されてきたものではありませんが、原料原産地表示を拡大するためには、要件Ⅰ・Ⅱの見直し検討が行われるべきと考えます。要件Ⅰ・Ⅱとは、原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると一般に認識されている品目のうち、製品の原材料のうち、単一の農畜水産物の重量の割合が50%以上である商品であることとされています。要件Ⅰを満たした上で要件Ⅱを満たすもの、この2つをともに満たすものを対象とするというものです。要件Ⅰについては、品質に影響があるかどうかを問わず原

料原産地を知りたいという消費者の要望を酌み取るべきだと考えます。さらに、要件Ⅱについては、原材料の 50%という根拠は説得性に乏しく、原材料に占める割合の上位 3 品目やその加工品になくてはならない原料を選定する方法も考えられます。

このように、国内農業振興のためにも、原料原産地表示対象品目が拡大されていくことを私たち生産者団体は求めます。

以上です。ありがとうございます。

○相本食品表示課長 ありがとうございます。

続きまして、生活クラブ事業連合生活協同組合連合会、吉田様、よろしくお願ひいたします。

○吉田（生活クラブ事業連合生活協同組合連合会） 生活クラブ連合会理事の吉田と申します。このような機会をいただきまして、ありがとうございます。

まず、私たち生活クラブはどういう団体かということをお話しさせていただきたいと思ひます。生活クラブは、29 単協・1 連合会という組織で、組合員数が 31 万人強という、先ほど来の大きな生協とは違って、小ぢんまりとした消費者の生活協同組合です。私たちはこれまで、既存の商品を購入するのではなくて、自分たちの生活に必要な品物を自分たちが開発過程にかかわりながら、生産者ととともに、納得のいく形でつくってきました。生活クラブの姿勢としては、生命の論理に立ち、「安全・健康・環境」という生活クラブ原則のもとに、疑わしいものは使わない、情報は公開するということを基本としています。生活クラブ原則の中には、今日の発言のもとになっていますけれども、第一原則で安全性の追求、第二原則で食の自給力を高めるということを掲げています。「安全・健康・環境」の原則を基本としているからこそ、国産にこだわり、生産者ととともに国内自給率のアップに取り組んでいます。今日はそういう視点から発言をしたいと思ひています。

私たちは、食品表示制度改正に関しましては、昨年秋から多くの市民とともに署名活動を行いまして、計約 32 万筆の署名を集めました。地方自治体から国への意見書も 100 件を超えていると思ひます。院内集会を 3 月 26 日に開催しまして、衆参両院へ署名簿を提出いたしました。その要求項目というのは、一つ、加工食品のトレーサビリティと原料原産地の表示を義務化すること、一つ、すべての遺伝子組み換え食品・飼料の表示を義務化すること、一つ、クローン家畜由来食品の表示を義務化すること、としております。

食品表示の目的につきましては、選択の目安となる必要な情報を提供すること、もう一つは事故発生の際の手がかりとなる、そういう 2 つの目的があると思ひます。私たち消費者としては、選択の目安となる必要な情報を提供していただけるものと思ひてその表示を見ているわけですので、消費者が判断・選択しやすい、わかりやすい表示を望みます。私たちは表示を見て納得して購入することによって国産のもの、非遺伝子組み換えのもの、クローン牛ではないものを食べたいと思ひていますので、表示制度の改正によってそういう選択が可能になると考えています。消費者が選択することで、先ほどもありましたけれども、国内の農業を守るといふことができると思ひています。それがさらに国内自給率を

高めるといふことにつながっていくと漠していますので、ぜひ食品表示制度を抜本的に改正していただきたいと漠しています。

国内自給を高めるために買う側の主体的な消費行動を促す、という役割も食品表示制度にはあると漠しています。東京大学の鈴木宣弘教授が、スイスのスーパーの子どもの発言を紹介されたことがありました。「この卵を選ぶことでこの村のお百姓さんを守ることにつながるんだよね」という発言があったそうです。子どもころからこのように食と農について考えることができる、そういう市民をふやしていくというためにも、食品表示制度を抜本的に改正することが非常に重要ではないか漠しています。

国内自給率を高めるということに関しましては、国の安全保障の問題だ漠しています。穀物不作による価格の高騰とか、トウモロコシのバイオエネルギー政策などが出されますと途端に輸入ができなくなるという状況に陥っています。食料不足や混乱を招いていますので、そこのところも配慮していただきたい漠思います。国内の第一次産業を守るためには、消費者が国内産のものを選択できる制度にする必要がある漠しています。

私たちの主張は配布資料に出させていたでいておりですけれども、最後に一つお願いしたいのは、私たちは消費者としてきちんとわかつて食べることができる、そういう食品表示制度を望んでいます。命をはぐくむ食に関しては、生産者も同じ、すべての人が消費者だ漠思います。国内の生産を継続するために、予防原則にのっとり、消費者行政として勇氣あるリーダーシップを発揮していただき、食品表示制度の抜本的改正をお願いしたい漠思います。

ありがとうございます。

○相本食品表示課長 ありがとうございます。

続きまして、全日本漬物協同組合連合会、脇坂様、よろしくお願ひいたします。

○脇坂（全日本漬物協同組合連合会） 全日本漬物協同組合連合会、略しまして全漬連の脇坂と申します。一番厳しい表示を行っている業界団体でございます。また、本日は原料原産地表示の拡大について意見を述べる機会をいただきまして、ありがとうございます。全漬連としての主張はお手元の配付資料にあるとおりでございますが、補足も兼ねまして意見を述べさせていただきます。

まず、日本の食料自給率から見まして海外原料に依存せざるを得ない状況にあるにもかかわらず、原料原産地表示を一部の加工食品だけに義務づけています。すべての食品を平等に扱っていただきたいということです。

最近、他の業界から、原料原産地表示を行うと漬物業界みたいになってしまうという話をよく耳にします。その理由は落ち目になりたくないということです。確かに食品需給研究センターの漬物生産量の推移を見ても、平成3年の120万トンをピークに、平成6年まで3年間減少が続き、その後増加が平成13年まで7年間続きました。ピーク時の一歩手前まで回復しかけたところが、原料原産地表示を導入した平成14年から再び減少に転じ、平成17年には100万トンの大台を切り、漬物離れがとまらない状態です。一方、工業統

計による出荷金額の推移も、生産量と同じように、平成 14 年、15 年の減少率が高く、毎年減り続けております。漬物産業の低迷原因はすべて原料原産地表示が原因とは言いませんが、出荷金額で平成 10 年のピーク時 5,500 億円から平成 19 年 4,000 億円と 1,500 億円も減少すれば、他業界の人から漬物みたいになりたくないと言われるのも何となく理解ができるような気がします。

端的な例を挙げさせていただければ、平成 20 年、中国冷凍ギョウザ事件、乳製品のメラミン混入事件等による中国パッシングが起きました。漬物は国内原料を補完するため中国原料を一部使用しておりますが、中国製品のすべてが悪いわけでもないのに、消費者は商品の裏を見て買わなくなりました。いわゆる風評被害が出ました。また、スーパーも、中国の原料を使用しているでも表示義務のない商品は置いてくれ、漬物の中で「中国」と記載された商品は置いてくれなくなりました。また、原料の転換もするように要求されました。このように、原料原産地表示の有無により公平な競争が働かず、漬物メーカー・問屋は大きな被害を受けました。JAS 法改正による規制の強化等もあり、表示の順番を間違えると処罰されます。現状のように、表示義務のない食品、あっても 50%以上の食品と 5%以上の漬物と、制度がいろいろあります。加工度が高いとか低いとかの問題ではなく、表示義務の対象範囲を拡大し、すべての加工食品を対象とした、同一基準の原料原産地表示制度の構築を要望いたします。

なお、範囲対象の拡大も一気にできないと思いますので、その間はせめて現在表示義務のある 20 食品群プラス 4 品目は同じ基準にさせていただきたいと思います。

また、新たな制度を検討し導入する場合、例えば大きく表示制度を導入するのであれば、先行業界にも同じ制度の適用をお願いいたします。

最後になりますが、漬物業界としては、決して基準を緩和してくださいと言うものではございません。表示の拡大については、今日の意見を聞いていても賛否両論あると思います。あくまでもすべての業界に平等公平な制度にさせていただきたいということでございます。

以上、よろしく願いいたします。

○相本食品表示課長 ありがとうございます。

続きまして、財団法人食品産業センター、花澤様、よろしく願いいたします。

○花澤（財団法人食品産業センター） 食品産業センターの花澤と申します。私ども食品産業センターは、今お隣で発言された全漬連さんを初め、各加工食品のいろいろな業界がありますけれども、そうした業界団体を主要な賛助会員として、オール食品産業・食品メーカーにかかわる問題についていろいろな活動をしているところでございます。

それでは、本日でございますけれども、一番大事なことは、この JAS 法に基づく原料原産地表示制度というものの目的・趣旨が何であるかということを確認させていただきたいと思います。これも既にいろいろな方々がおっしゃっておりますけれども、食品の品質情報を提供するものであるということでございます。したがって、商品の安全性の情

報提供でもございませんし、また国内の農産物の生産振興、これは非常に重要なことではありますけれども、それを主たる目的としたものではないと考えております。これは品質情報の提供ということだろうと理解しております。そうしますと、原料原産地の表示を義務づける場合には、品質との関連が明らかである商品について原料原産地情報を提供させるということが適切であると考えております。

そういう観点からいたしますと、原料原産地表示の対象品目の拡大を図る場合には、原料原産地によって品質に差異が明確に認められる品目について、一定の基準に基づいてご議論いただくということがよろしいのではないかと考えております。したがって、加工食品の原料原産地表示の対象品目は、現在、加工度の低い 20 食品群、要するに加工度が低いということはそれだけより原材料の品質が最終製品の品質に影響するというわけでございます。さらに 4 品目となっており、現状が適切ではないかと考えております。拡大する際には、ぜひ品質に差異が明確に認められるような品目についてご議論願いたいという立場でございます。

2 番目でございますけれども、よく消費者の要望と、いろいろな方が今日もおっしゃっておられましたけれども、一方、今日の発言の中でも、いや、そうでもないのではないかとご意見もたくさんございましたように、私どもメーカーで一番消費者、お客様の声に直に接しているところはお客様相談窓口でございますが、ここの相談件数は、大企業ですと年間何万件という件数になりますけれども、この原料原産地の照会という件数は極めて低いものでございます。これは、ユーコープさんのおっしゃるのと同じような数字になるのではないかと思います。それで、お客様に多いのは、いわゆる賞味期限の問題です。

「いつまで食べられますか」「もう缶をあけてしまいましたけれども、まだ食べられるのでしょうか」といった、品質、あるいは食べられるか、安全性、そういったことについての質問が過半でございます。例えば先般の中国産冷凍ギョウザ事件の直後におきましても、「どこでつくられた食品ですか」というご照会が非常にふえましたけれども、「どここの原料を使った食品ですか」というお問い合わせは非常に少なかったんです。すなわち、「どこでつくった食品ですか」でとどまって、さらに「どこでつくられて、さらにその原料はどこですか」というお問い合わせは非常に少なかったという状況でございます。

それから、最後に申し上げたいのは、この加工食品の品質あるいは安全性といったものは、まさにいろいろな複数原料を適宜、作柄あるいは季節あるいは価格の変動といったものを踏まえながらうまく組み合わせて切りかえて、そして一定の品質のものを提供させていただく、これが加工食品メーカーの使命でございます。さらに言えば、加工食品の安全性・品質につきましては、今申し上げましたようなメーカーの原材料管理を含めた品質管理、そして技術によって維持してまいっております。また引き続きそういった努力をしてまいります。くどいようですが、直接原料原産地によってこういった品質なり安全性が確保されているものではない、維持されているものではないということをつけ加えたいと思います。

以上でございます。ありがとうございました。

○相本食品表示課長　ありがとうございました。

午前の部最後の説明となります。全国蒟蒻原料協同組合、小林様、よろしく願いいたします。

○小林（全国蒟蒻原料協同組合）　ありがとうございます。私は、全国蒟蒻原料協同組合の小林でございます。今回こんにゃくの製品の表示についてお取り上げいただきましたこと対しまして、御礼申し上げます。

我々のこんにゃく業界ですと、生玉をつくる生産者、それから生玉を乾燥して加工して全国へ原料として供給する業界、それからその原料を使って全国でこんにゃくの製品をつくるといった3団体に分かれておりますけれども、これは各々の業界それぞれに関する問題でございますので、今日お願いしたわけでございます。

ご承知のように、こんにゃくは原産地表示の義務づけ対象の加工食品の20食品に入っております。この法律上、20食品のものについては50%ルールというものがございます。申請した提出書類の中に、それぞれの製造過程のサンプルというか、参考に、生芋からつくるもの、それから荒粉という乾燥物からつくるもの、それから精粉からつくるものということで、これがこんにゃくの生芋でございます。それを乾燥した、こういったポテトチップ状のもの、これが乾燥物でございます。これを精製して製粉した、これが精粉でございますけれども、一般的にはこれでこんにゃくの製品が、つくられているわけでございます。

ですけれども、こんにゃくの生芋というものは、ジャガイモとかサツマイモとか、一般の農産物の根菜類と違いまして、これは煮ても、焼いても、蒸しても、どのようにしても食べられないものなのです。この芋であろうが、こんにゃくの荒粉であろうが、精粉であろうが、これは一度アルカリ物質を加えないと食べられる食品にならないということでございます。ただ、今現在、こんにゃくの芋そのものは生鮮野菜として流通されております。流通されていても、一般的に買われて消費者が食べられるというものではなく、この3点の原料にしても、ミックスした原料にしても、すべて、アルカリ物質を加えないと食べられる状態にはならないということを理解していただきたいと思っております。

それと、今ちょっとサンプルというか、参考資料で製造工程をいろいろお見せしましたが、手づくりですべてできることでございますけれども、その手づくりを機械化して一般のこんにゃくにしているというのが現状です。

こんにゃくは、19年度の制度改正によりまして、LDC諸国から、主にミャンマー、ラオスから急激な輸入がされております。今年度も、昨年も、セーフガードがかかるほど海外から原料が入っております。今の50%ルールでいいますと、この生芋を5割以上使用すれば、海外の原料を添加して製造しても、それを表示しなくても違反にならないというのが今現在の加工食品の50%ルールだということです。そういったことで、知らず知らずに消費者は、芋の陰に隠れている海外の原料の製品であっても、それは表示されてい

ないから、国産と間違えて買われる。言いかえれば、国産の優位性というものを考えますと、隠れてしまうというよりも、隠して製造してしまうものが多いと思います。非常に加工頻度が低いものでございますので、こんにやく製品も個別品質表示基準に加えていただけるか、それがまた無理であるようであれば、表示の方法を見直していただきたい。すべて、これらが主たる原料であって、その他の原料や副原料ではないということをご理解いただきまして、表示を改正していただくか、今申し上げましたように、個別品質表示基準に盛り込んでいただくかということで、ぜひお願いしたいと思います。よろしくどうぞお願いします。

○相本食品表示課長 ありがとうございます。

本日午前の部でご説明いただいた皆様方、ご多用のところを大変ありがとうございます。

それでは、これで午前の部を終了いたします。

午後の部は、定刻どおり 13 時に開始いたしますので、よろしくお願いたします。

午後 0 時 0 6 分 休憩