

原料原産地表示に関する意見交換会 (午後の部)

平成22年3月29日(月)

午後 1時00分 再開

〈個別品目〉

○相本食品表示課長 それでは、定刻となりましたので、午後の部に入らせていただきます。

午後は、個別の品目につきまして、各関係の皆様方からご意見をいただき、その後、事務局で若干補足的なご質問をさせていただければと考えてございます。

進め方といたしましては、午前同様、ご発言者には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。ご発言の終了後、ご意見に関しまして事務局より補足的なご質問をさせていただければと考えてございます。

〈昆布巻〉

○相本食品表示課長 それでは、議事に入ります。

まず、昆布巻につきまして、全国地域婦人団体連絡協議会の浅野様よりご説明いただきます。よろしくお願いいたします。

○浅野（全国地域婦人団体連絡協議会） よろしくお願いいたします。

私どもは、いわゆる地域の婦人会の全国組織でございます。この昆布巻についてございますが、私ども消費者は、加工食品の安全・安心を求める観点から、表示には強く関心を持ち、正確な原産地表示を求めてきております。

昆布は、天然・養殖、銘柄、地域等によって品質の評価もさまざまでありまして、外形からは判断が難しく、消費者の誤認を招きやすいという特徴がございます。昆布の国内生産量は、約9割が北海道ということもあり、原産地表示がなされないことによって、消費者は加工品である昆布巻用昆布についても国産を使用していると誤認しやすい状況であると認識しております。

国内の産地では、乱獲防止のために、昔から漁法を変えずに資源維持をしつつ天然昆布の採取をしていると聞いておりますが、漁獲から製品化までの工程の安全性について、十分に情報提供がされない輸入品との競合は国内産地の衰退にもつながりかねません。

私どもは、地域に根ざした団体として、各地で地産地消や食育といった取り組みも行っておりますし、昆布に対する食味とか調理におけるこだわりというのは非常にございます。

一方では、中国では元来昆布を食す習慣自体が余りないと聞いておりますが、ちょっとそこはご確認いただきたいと思いますが、にもかかわらず、現在、中国産マコンブの生産量は日本産コンブの生産量を上回って、安価であることから、これまでも中国産マコンブが日本産コンブと表示偽装されることが懸念されておりました。一方で、独立行政法人農林水産消費安全技術センターでは、昆布の原産国を判別し、その原産地表示が正しく行

われているかどうかを判別するための検査方法を開発してございますので、原産地表示をすることで真正性を科学的に検証することも可能となっております。ですので、ぜひとも私どもは食品の安全・安心を求め、食料の自給率向上や地産地消、食育の観点からも、加工調整品として輸入されている昆布巻の製品につきましても、その昆布についての原産地表示を強く要望するところでございます。

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、釧路消費者協会会長、小笠原様、お願いいたします。

○小笠原（釧路消費者協会） 釧路消費者協会の会長で、北海道消費者協会の副会長をさせていただいております小笠原です。どうぞよろしくお願いいたします。

釧路というのは大変遠くて、旅費もかかって、なかなかこういう場所で発表するチャンスはなかったんですけども、今日は皆さんのいろいろな団体のご支援をいただきまして発表するチャンスをいただきました。本当に感謝申し上げます。ありがとうございます。

昆布のことについてお話をさせていただきたいと思います。私たちの小さいときは、お正月になると手づくりで昆布巻をつくり、身欠きニシンを入れて、かんぴょうを巻いてとやったことをやった記憶がありますけれども、今は昆布巻というものは市販されているものを買うということがほとんどかと思っております。そんな中で、釧路でいろいろなところの事業者を見学することがありました。小さな昆布森というところで昆布巻をつくっている加工工場に伺いました。そうしましたら、「実は大変なんだ。こんなふうにしてつくっているんだけど、スーパーではさっぱり売れ行きがよくない」。そのよくない理由はどうしてかと聞きましたら、「輸入でつくられてきている、中国産などから来ているほうが安くて、見た目も格好いいらしいから、私たちの手づくりが売れなくて困っている」という話を聞きました。そうすると、表示はどうなっているのだろう、原料原産地の表示はどうなっているのだろうということで、私たち釧路市民の事業者の皆さんを応援するという意味で、事業者の原料原産地表示というものを今回求めるために、いろいろ消費者大会などでも発言させていただきました。そんなことがありまして、今回もこのようなことになったかと思っております。

釧路消費者協会では、今回こちらに来るに当たりまして、急いで加工食品の原料原産地表示ということで調査をさせていただきました。そうしましたら、原料原産地の中でいろいろなものを調査したのですけれども、国産、それから外国産、特にアメリカ、台湾、タイとか、中国とか、いろいろあったんですけども、アンケートの中では74.8%の人が「できるだけ国産のものを買いたい」ということにもなっておりました。そういう中で、私たちとしては、消費者協会の活動の中から、この昆布巻の小さな加工工場も含めて、地産地消ということで、地域の経済の活性化、それから安全性の確認も地域でできます。それと、フードマイレージということがあります。日本は食料の自給率40%ということをお先ほども発表されておりましたけれども、アメリカに比べると非常に輸入が多いために、フードマ

イメージ、つまり環境に優しくない行動をとっているということがわかりまして、できるだけそれぞれの地域のものを大切にするために、今回も私のほうとしましては、昆布巻の原料原産地の表示を改めてお願いしたいと思っております。

ということで、これからいろいろなものが出てきますけれども、どうぞ皆さんも産地表示について関心を持っていただきたいということも改めてお願いしまして、一言スピーチとさせていただきます。

今日は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、釧路・十勝地区漁業協同組合、遠藤様、お願いいたします。

○遠藤（釧路・十勝地区漁業協同組合） こんにちは。私は、北海道の東部太平洋側に面しております、昆布の生産地帯であります浜中町というところから参りました。どうぞよろしく申し上げます。

まず、昆布巻の原料となる昆布の原産地表示の義務化については、ぜひ実施していただきたいと考えてございます。

先ほど来、生産者の努力を評価、そしてそれが食料自給率の向上にもつながるといったお話がございました。私は、産地のほうの状況なり、取り組みの一端を先にお話しさせていただきたいと思っております。

北海道における昆布の年間生産量でありますけれども、近年は2万トン前後で推移してございます。私ども道内の漁協組合員の40%強の方々が昆布漁業に着業してございます。それぞれの地域では、地元における基幹産業ということで、地域経済に重要な役割を果たしてもおります。

ちなみに、私の地元では組合員の90%が昆布漁業に着業しておりまして、その年その年の昆布の資源状態あるいは価格の形成いかにによりまして町の経済が左右されると言っても過言ではありません。極めて生活依存度の高い昆布漁業ということになります。私ども生産者としては、ただ単に生産活動、要するにとるだけということで、生産活動に専念するばかりではございませんで、毎年安定的に生産ができるようないろいろな取り組みを実施してございます。

この漁業は、主として6月から10月にかけて操業されておりますけれども、漁期前の5月には、沿岸域あるいは河川流域を含めましての自然環境というものが損なわれないようにということで、実は地域住民挙げての植樹活動を実施してございます。また、漁期の終了後であります。11月から翌年の2月にかけては、磯焼け現象というものを生じさせないため岩盤清掃ということも実施しております。これらの活動を毎年継続実施しているわけです。すなわち、北海道では、さまざまな環境整備を生産者自ら生産活動の一環として実施することで昆布生産がなされているということになろうかと思います。

以上が産地の状況であります。

一方、近年中国で養殖生産されました昆布を原料とする昆布巻製品の相当量が国内で販

売されているように伺っておりますが、現状、昆布巻等の加工製品につきましては、原料原産地表示が義務づけられておりませんから、消費者の方々には各店頭において、前段申し上げた状況で生産されております北海道産であるのか、あるいは中国産であるのか、認識できない実態にあると言えます。昨今、食の安全を脅かす大きな事件が多発している中であります。安全・安心な食品を求めます消費者自身の判断による商品選択が可能である状況にあることが望ましいと考えられますが、そのためには商品情報の正確さというものが極めて重要と思われれます。したがって、私ども生産者といたしましても、昆布巻の原料となります昆布について、原産地表示の義務化というものは当然ながら必要であると考えてございます。

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。

最後に、全国調理食品工業協同組合、福井様、お願いいたします。

○福井（全国調理食品工業協同組合） 全国調理食品工業協同組合の副理事を務めております福井と申します。また同時に表示委員会の委員長を務めております。昆布巻の原料原産地表示の件について、一言意見を述べさせていただきたいと思っております。

まず、昆布巻の原料原産地表示については、過去にたびたび義務化が論じられてきておりますけれども、品目の横断的なルールの考え方に照らして、加工度が高く、かつ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な差もないということから今日まで義務化対象外とされてきておりまして、数ある高次加工食品の中で昆布巻のみが原産地の表示義務化の対象とはなり得ないと考えております。加工度が非常に高いということがJAS法から考えてもその表示の対象にはならないというところで、我々はこの原産地表示の義務化ということについては時期尚早ではないかということをお願いいたします。

そして、2点目に、昆布巻といっても、昆布巻の中には、昆布で巻いてある中の芯がサケだったり、あるいはニシンだったり、そういった中芯、または昆布巻をとめているかんぴょうといったもので構成されているわけでありまして、そういうものについての原産地の表示というものも、こういう昆布巻を対象とすると、お客様の立場から言うと、消費者の立場から言うと、昆布以外の芯も表示されないとおかしいだろうということを思われるのが当然であって、昆布巻の昆布のみを対象に表示を行いますと、かえって消費者の混乱を招くのではないかということをおそれます。まさに消費者の立場に立った対応なのかどうかということが疑問に残る点ということをお願いいたします。

そして、3つ目に申し上げたいことは、昆布巻の定義ということを一箇所問題にいただければということも思うわけでありまして。これは、昆布巻といっても、煮て商品化して、それをパックに詰めて売られているものだけが昆布巻ではなくて、乾燥の昆布巻もあれば、お惣菜の昆布巻もある。スーパーで売られているカテゴリーの中でも、さまざまな売り場に商品が混在している。そういった中で何を以て昆布巻と呼ぶのか。中に

はニシンあるいはシャケの周りに1枚だけ巻いてかんぴょうでとめている昆布巻というものもございます。昆布の量が50%以下でもある、そういった商品についても義務化されるのかというところも問題になるのではないかと思います。

当組合に関しましては、常に委員会を設置しまして、安心・安全委員会並びに表示問題等検討委員会の場合において、絶えず食品の安心・安全問題やコンプライアンス等の検討を図って、その結果を組合員に向けて徹底・指導をしてきておりまして、組合員の法令遵守意識は非常に高いと自負しております。

この原産地問題のほかに、アレルギーなどの各種表示問題についても組合内でたびたび議論を重ねておりまして、消費者目線に立った対応を模索しております。本件についても当面組合員の自主性にゆだねるということで、法令による義務化はなお時期尚早と考えております。

以上です。

○相本食品表示課長 ありがとうございました。

それでは、いただきましたご意見につきまして、事務局側より幾つか質問させていただきたいと考えてございます。

まず、釧路・十勝地区漁業協同組合の遠藤様にお尋ねしたいんですけれども、釧路・十勝地区漁業協同組合さんとして昆布巻や昆布の加工製品をおつくりになっているかどうかということと、もう一つは、昆布を利用した加工食品について、国産昆布と輸入の昆布を使うことによって品質の差があると一般的にお考えか、お考えの場合にはどういった点が品質的に異なると認識しているのか、この2点についてお尋ねしたいと思います。

すみません、もう一度言います。1点目の質問は、釧路・十勝地区漁業協同組合として昆布の加工製品をおつくりになっているかどうか、2点目といたしまして、国産昆布、それから輸入昆布を使用した昆布加工食品について、一般的に品質に差があるとお考えかどうかという2点についてお伺いしたいと思います。

○遠藤（釧路・十勝地区漁業協同組合） 釧路・十勝地区というのは、実は沿岸に10の協同組合がございます。そのうち、昆布の加工まで実際に手がけて昆布巻もつくっている組合は1漁協です。それから、昆布巻以外に加工している組合が2組合ほどあろうかと思います。私どもの組合では昆布の加工にはまだ手をつけてございません。

それから、輸入品と国産の昆布の品質の差異ということについては、国産昆布も種類が非常に多うございまして、私どものほうでは、主たる昆布はナガコンブというものとアツバコンブ、これが主力なんでございますけれども、それによる末端製品自体にどれだけの品質の差があるかということについては、はっきり言って承知はしてございません。ただ、私どもは原産地表示をしていただきたいと思いますと言うのは、先ほど申し上げましたようないろいろな産地の努力経過、生産過程というのがあるわけですけれども、そうしたものが正当に評価される、あるいは比較して消費者の方が外国産を望まれるということになれば、それはそれで、そのときには、では外国産に負けないような品質向上を図るにはどうすればい

いかということをお我々生産者がさらにまた考えればいいことであります。今現在で要するに原産地表示がされていないことによって、どこのものかわからない、我々の努力の正当な評価というものが本当にされているのかどうかかわからないというところに非常に疑問があります。したがって、原産地表示の義務化をぜひお願いしたいと考えているところでございます。

○相本食品表示課長 ありがとうございます。

中村課長補佐。

○中村食品表示課長補佐 中村でございます。消費者の団体の方お二人にお聞きしたいんですが、全国調理食品工業協同組合様のお話の中で、昆布巻の原料原産地表示が真に消費者の方のためになるかと。午前中にもいろいろなこういう議論があって、今の問題になっているのですが、お二方としては、消費者の立場に立って、昆布巻の原料原産地表示が必要だということでもよろしいでしょうかという点と、もう一つ、お二人の方が思う、昆布巻について今回お話があったんですが、やはり全国調理食品工業協同組合様からもあったように、昆布巻だけでいいのか、例えば昆布の加工品というのはほかにもいろいろあるのですが、そのところ、どういうものまで対象を拡大すべきかというお考えがあれば、お聞かせいただきたいと思っております。よろしく申し上げます。

○小笠原（釧路消費者協会） 釧路消費者協会ですけれども、表示につきましてのアンケート調査をしました。先ほどお話をさせていただきましたように、私たちは、地産地消という視点で、地域の経済、そして食の安定、地域のものは、事業者でも伺って、それでどんな添加物を使っているとか、何も使わずこのようにしてつくっているとか、現場を見学させていただきます。そうして、私たちは消費者協会だよりなどに、こんな見学をしてこうだったと書くと、わかります。そうすると、消費者のほうも選ぶ権利という中で情報提供をさせていただくといったことで、安全な食生活ということの確認をして、安全な食生活ということもできるかと思っております。そして、先ほどお話したように、環境に優しいと。今私たちは、自給率40%ということは、フードマイレージの本当に遠くから随分エネルギーを使って食料品を輸入している。そうではなくて、もう少し自給率を高めるためにも地産地消という運動は非常に重要ではないかと思っております。そのようなことで、今回消費者庁ができたということで、私たちはいろいろなものを要請してはいたけれども、なかなかすぐ簡単に回答もいただけなかったし、まず要請をして何年かかかってといったことがありますけれども、今回は食品表示に関する検討の場をこのような形で大勢の団体の人たちが話ができるということは、つまり消費者庁という役所ができたということで、要するにより一層消費者の目線で、今まで何となく縦割り行政などと言われてはいたけれども、これからはそういうこともなくなるんじゃないかと、消費者としては大変うれしく考えているところです。そういう中で、いいお店、いい事業者を私たちは積極的に協力し、育てていきたい。そのように思っている中の一つとして、原料原産地表示をお願いしたいということをお発言させていただきました。

以上です。

○浅野（全国地域婦人団体連絡協議会） 全地婦連でございます。昆布につきましては、基本的なだしから食するところまで含めて、日本の伝統的な食材ということで、まず国産という頭が消費者に非常に強いと思います。それから、昆布関連の商品につきましては、手を出しやすいような加工品から高級な形での位置づけのものまで、非常に幅広く商品化されていると思います。そういった中で、消費者として、別に外国産、輸入のものを否定するわけでは全くありません。ただ、消費者として、それが一体どこで生産されて私たちの口に届いているのかということを知りたいというのは、消費者の基本的な根本的な感覚だと思います。中でも、非常に外見で判別しにくいので、日本のどこだろうという思いが多分非常に強いであろうということ。それから、加工したものについては、値段に幅がある。そういったときに、例えば自分はこれは北海道産の昆布による昆布巻だと思ってそれなりの値段を出して買ったものが、そうではない可能性もある。そうしたときにどうするのかといった話もあると思います。消費者が混乱するといったことを言われましたが、どこから原料が来ているのかがわからないよりは、表示方法はおいおい考えていかなければいけないとは思いますが、それはわかって選択できるほうが消費者にとっていいに決まっているわけです。

それから、地産地消という観点からすると、例えば、少なくとも私どもは全国数百万という会員がおりますが、私どもの会員の多くは、その加工食品を買うことによって、日本の第一次産業を支えている方たちの努力と、購入すること、食すること、それから味わうことがつながっていると考えたいし、そういう形で消費行動をしたいと思っている消費者は非常に多うございます。そういうことも考えますと、要するに公平な競争の中で私たちが昆布関連の商品を選択できるようにさせていただきたいということでもありますし、このことは昆布巻に限らないということもございます。私は実際、北海道で昆布漁がどのように行われているのか、見たことがあります。昆布というものは、非常に大変な努力の中で時間をかけて丁寧に生産されております。こうやって日本の伝統食が支えられてきたのかと思って、非常に感動もいたしましたし、現地の漁師の皆様の本当に大変な苦労というものをしみじみ感じるにつけ、そういった形で私たちに選択の機会を与えてほしいと思う次第でございます。

以上です。

○平中食品表示課長補佐（総括） 食品表示課の平中と申します。2点質問がございます。

1点目は、消費者協会さんと地婦連さんへのご質問と、それから漁業協同組合さんへのご質問ですが、北海道産の昆布は消費者に人気が高いということで、その北海道産の昆布を使った昆布巻を地産地消という観点で消費したいというご趣旨はよくわかるのですが、それであれば、漁協さんなり加工業者さんが、北海道産の昆布を使った昆布巻については、これは北海道産ですということをしっかりラベルに書くとか、PRされるということで、それを消費者の皆さんが地産地消ということで、そういうものを積極的に買いましょうと

いう運動をされるといったことが望まれるのではないかなと思うんですけども、この表示の義務づけというのは、そういうことを超えて、それを制度化していくということになります。私が今申し上げたような運動を超えて、これはしっかり制度化しないといけないと思われる理由は何かというのを教えていただきたいというのが1点目の質問でございます。

2点目は、全国調理食品工業協同組合さんへのご質問ですが、先ほどのご意見で、原料原産地の表示の品目横断的なルールである加工度について、昆布巻は加工度が高くて加工食品としての品質に大きな差がないとおっしゃっていますけれども、どういう点をもってそのように考えられているかというのをもう少し詳しくお教えいただければと思います。

まず1点目について、よろしければ漁業協同組合さんのほうから。

○遠藤（釧路・十勝地区漁業協同組合） 私どもの本部は、実は現実問題は、80%以上が加工業界のほうに流れている現実にあります。もともと昆布加工ということでは、直接的に漁業協同組合がタッチしてこない中で、原料供給という中で消費流通がなされていた歴史的経過があります。特に、北前船はご承知だと思いますけれども、江戸時代の昔から関西のほうで昆布加工技術が発達してきたという経過もあります。そうした中で、先ほど1組合がこの釧路・十勝地区で昆布巻までつくっているということをお話ししましたけれども、そのような動きは現実問題ございまして、それと私どもが会員となっております北海道漁連——北海道漁業協同組合連合会でも昨年昆布の加工に着手してございます。そういった面では、今おっしゃられたようなことで直接加工販売し、もちろん地元の北海道産の昆布を使っているわけですから、そのことをきちんとお話しして進めているという段階にあると思います。

○小笠原（釧路消費者協会） 表示のことにつきましては、私たちが買い物をするときには、この加工食品にはどんな添加物が使われて、どういう材料を使われているかというのを表示で見なければ、なかなかわからないのではないかと思います。消費者には選ぶ権利とか、安全である権利とか、知る権利とかいろいろありますけれども、そういった意味からしても、私たちは正しい情報をいただいて、それによって選ぶということになるのではないかと思います。そういう意味で、最近のアンケート調査の中でも同じように、全く表示義務がないものもあるけれども、選ぶときには、中を見るというよりも、確認するためにはまず表示を見るということがあって、それについて不足のものは表示義務の対象にしてほしいといったことをかなりの人たちが挙げております。そして、こういうものが決まったら、私たち消費者団体としての責任は、広く市民の方にお知らせして、お店のほうも積極的に、事業者の方も積極的に、自主的に表示したものについては、そのことをPRしていく責任もあるかと思っております。

○浅野（全国地域婦人団体連絡協議会） 私ども消費者団体としまして、食品に関して、さまざまな業界の方との意見交換の機会がございました。食品に関しましては、どちらの業界団体の方も非常にご熱心に、表示であれ、食品の安全に関しては一生懸命お取り組みにはなっていらっしゃると私どもは思っています。ただ、それがどれだけ末端の中小零細の

事業者も含めて行き渡るのかというところにつきましては、そこにさまざまな苦しみや苦勞、そして問題も起きているということをさまざまな業界で見えてきております。そうしたときに、業界団体さんの今のご発言とご努力は本当にそうだと思いますが、どうしても一定の制度化のところまで持っていけないと、なかなか偽装、国産ではないのに国産という形で表示してといったことがなくならないだろうと思うわけでございます。ですから、制度化のところまでぜひ持っていっていただきたいと、それはさまざまなこれまでの食の問題にかかわってきたからこそ、そのように感じております。

○福井（全国調理食品工業協同組合） 加工度が高いと言われる理由ということですが、一つは、昆布巻の製法から言いますと、乾燥昆布を仕入れて、そこからまず砂を落としてといますか、夾雑物を落として、それからすべて異物混入がないような形で原料をゆでていく。それから煮込む、煮熟という工程がありまして、その前に巻くという加工工程がございます。これは、シャケとかニシン、もしくはタラコとか、いろいろ中に入る芯も違うということと、それを巻いていくという工程です。それから煮熟に入って、そのところで非常に調味料を含ませるわけです。そして昆布をやわらかくし、中まで火を入れてじっくり炊き上げる。そして、それをパック封印して、もう一度そのパックされたものに熱をかけて、レトルトという機械で殺菌をして、それから箱詰めにして出荷されていく。そのような工程をたどるわけでございます。ただ、それは私どもでやっている主力の商品でございまして、それはいわゆる真空パック詰めの1本詰めの昆布巻ということになります。

ただ、先ほども申し上げましたように、昆布巻の定義なんですけれども、昆布をそのまま簀巻きにして乾物として商品化されているものもございまして、またそのものを原料として、お店の中あるいは工場で炊いたものを殺菌工程なしに店頭でお惣菜として販売するという商品もございまして、昆布巻といっても非常に多岐にわたる。ですから、加工度の低いものもあるし、高いものもある。こういうことをご認識いただければいいのではないかと思います。ただ、むしろこの表示義務からいいますと、いわゆる優先順位はかなり低いほうではないか。もっと加工度の低いものが昆布製品の中にもあるし、またほかの食品にもそういったものは非常に多い。その中でどうやって整合性を保って義務化をするのか、これは非常に難しいところではないかなと思います。それをわかりやすく消費者の方々に伝える。これを伝えないと、消費者の方々は、何に義務があって、何に義務がないのか、これもわからないまま、商品を購入したときに書いてあるものと書いていないものがあり、ここの境目がなかなかわからないのではないかとということになります。ですから、こういう問題については、消費者にとって非常にわかりやすいというのが先決ではないかということをお思います。

○相本食品表示課長 ありがとうございます。

時間となりましたので、次の議題に移らせていただきます。お席の移動をお願いいたします。

〈食用植物油〉

○相本食品表示課長 それでは、次の議題でございます食用植物油に入ります。

まずは、食政策センタービジョン 21、安田様よりご説明いただきます。よろしくお願ひいたします。

○安田（食政策センタービジョン 21） それでは、食用油の原料原産地表示と遺伝子組み換え表示についての意見を申し述べます。

現在、輸入食料の増大に対して消費者の懸念が大変強まっている中で、加工食品の原料原産地表示に順次取り組まれてきていることは、大変評価しております。ただ、輸入農産物の中で、特に大量輸入している油糧作物ですけれども、この食用油の表示は全く手つかずのままです。原産地表示もありませんし、また輸入油糧作物の大豆、菜種、綿実、コーン、これらは遺伝子組み換えの割合が現在では8～9割に達しているにもかかわらず、遺伝子組み換え表示もないままです。食用油というものには非常に生命にかかわるリスクというのがあるわけです。ですから、原料の出所から加工まで、トレーサビリティの効く流通管理がされていて当然であるものである。しかし、現在のこの表示制度におきましては、消費者から見れば非常に不行き届きな表示にとどまっております。

例えば、「品名 食用なたね油」と書かれているものに、「原材料名 食用なたね油」と、同じ言葉が書かれているのみです。専ら種実を輸入し、国内で油に加工している菜種、大豆、綿実、コーンは、原材料名は「食用〇〇油」といったものではなくて、きちんと原料の作物名と産地を表示していただきたいと思います。例えば「食用なたね油」という品名の原材料名は「なたね種実（カナダ）」、これは輸出国ですが、そのように表記をしていただきたいと思います。

日本が輸入している油糧作物については、菜種の原料であるカノーラ、輸入菜種種子は、国内で輸入した種実を搾油している割合は98%、これは平成19年の日本植物油協会の資料によります。大豆油は94%が大豆を輸入して国内搾油しています。コーン油は100%が輸入コーンを国内で搾油しています。一方、オリーブオイルやパームオイルは逆に輸入油での供給が100%になっています。物によってこれだけはっきり、種実で輸入し国内搾油するものと、油で輸入してそれをそのまま日本で表示して売るものとなっていますので、非常に簡単に分けることができるわけです。ですから、そのことを原材料名に表記することは難しいことではないと思います。

もう一つ、日本では調合油というのがあるわけです。品名には「食用調合油」と書いて、原材料名には「食用なたね油、食用大豆油」とだけ書かれていますが、この原材料名も消費者の知りたい情報提供にはなっていない。ですから、この場合、「食用なたね油」と書いたら、その菜種の種実はどこから来たものか、大豆油はどこから来たものかという原産地表示と、混合したものには混合割合をきちんと書いていただきたいと思います。

原料作物による遺伝子組み換えの表示については、現行は、できた加工食品の油にDNA検査をした場合に検知が非常に困難だということで遺伝子組み換えの表示対象から外さ

れていますが、この根拠は非常におかしい。輸入油糧作物として入ってきた段階で、これが遺伝子組み換え作物であるのかどうかということに基づきすべきです。大豆も、菜種も、それからコーンも、綿実も、油糧作物として日本に来ているわけです。その段階で不分別の作物を使っている場合には、「遺伝子組み換え」とこれをきちんと表記する。これはEUがやっている方法ですので、そのとおりにやっていただきたいと思います。

○相本食品表示課長 ありがとうございます。

続きまして、遺伝子組み換え食品いらない！キャンペーン、小野様、お願いいたします。

○小野（遺伝子組み換え食品いらない！キャンペーン） 遺伝子組み換え食品いらない！キャンペーンの小野と申します。今日は意見を表明させていただきまして、ありがとうございます。

今、安田さんのほうからもお話がありましたけれども、食用植物油は遺伝子組み換え表示の対象外になっています。それは安田さんのほうのレジュメにありますけれども、最終製品でDNAが検知できないという理由で対象から外されています。しかし、同じ理由で遺伝子組み換え表示から外されましたしょうゆですけれども、私たちがスーパーに行って調べてみますと、「遺伝子組み換えでない」という表示がほとんどのしょうゆにあります。また、「大豆（国産）」という表示もあります。今、安田さんが話されましたように、原料の段階でわかるから表示ができるわけです。義務ではなくても、食品の情報をできるだけ消費者に開示しようという企業姿勢は、消費者にとって非常に好感を持たれています。消費者は、食品の原料がどこでどうつくられているかを知って選びたいと思っています。食品メーカーはそれにこたえまして、消費者に安心して食べてもらう食品を提供しようと、確かな原材料を調達しているはずですよ。

そこで、私たちは、同じ理由で遺伝子組み換え表示の対象から外れました食用植物油メーカーに「原料原産地表示はできませんか」と、要望も込めて公開質問状というものを出しました。2008年、ちょうどいろいろな産地偽装事件などが起きまして、多くの人たちが原料がどこから来たかを知りたいという要望が高かった時期ですので、食用植物油企業にそういった公開質問状を送りました。たくさんの企業がこの社団法人日本植物油協会に属してまして、21社が属しています。その中で、ほとんどの企業が回答をくださりまして、無回答だったのは2社のみです。この業界も消費者にしっかり向き合っているということを感じました。

「原料原産地表示を行う考えがありますか」という問いに対しては、「油脂は現在の表示法の対象外なので表示はしていない」と回答した企業が12社ありました。それでも、「現在は行っていないですが、今後法改正により油脂製品に表示義務が生じた場合はそれに従う」と回答した企業が6社もありました。原産地表示を検討していない理由を挙げたのはゴマ油メーカーで、「たくさんの原産地から入ってくるので、非常に困難だ」ということを回答していますけれども、ほかの企業は特にできない理由は挙げられていません。ですから、食用植物油を原産地表示の対象とする表示制度をぜひほしいと思っています。このように、

企業が自分たちの自主基準で制度に頼らずに表示をして消費者の皆さんにその中身をお知らせするということが、企業姿勢として一番望ましい姿勢だと私は思いますけれども、制度がないと、企業はなかなかそれに対して動かないということがわかっているわけです。

先ほどからも皆さんが話していますけれども、私たちは、もちろん安心・安全なものを食べたいということが一番の要望ですけれど、ただ、消費者はこのごろいろいろなことを考えて食べ物を選んでいきます。例えば、先ほどからも話に出ていますけれども、地球温暖化の問題に関連して、フードマイレージということを考えて、できるだけ近くのものを選んで食べたいという消費者も多くなってきています。そのためには、食品の原料がどこから来ているかを知る必要があります。そして、それによって国産の食品を求める声も高まって、衰退している日本の農業の再生にもつながっていくと思います。

今、食用油の大豆、トウモロコシ、菜種の原料がほとんど外国に依存しているということを知っている消費者は本当に少ないと思います。ましてや、それが遺伝子組み換え作物であることを知っている消費者は本当に皆無だといった感じです。ですから、まず一步、食用植物油の原料原産地表示をぜひ制度としてつくってくださるよう要請いたします。

以上です。

○相本食品表示課長 遺伝子組み換え食品いらない！キャンペーンの小野様、ありがとうございました。

続きまして、有限会社影山製油所、影山様、よろしくお願ひいたします。

○影山（有限会社影山製油所） この発表の機会をいただきまして、ありがとうございます。影山製油所の影山でございます。

食用油の件に関しましてですけれども、原料原産地表示は必須であると、厳守して守らなければならない原則であるといえますのは、菜種の定義というのがありまして、これは昭和26年度の中できちんと農林物資と語られております。定義の中には、例えばエルシン酸が何%、水分が何%という、ちゃんと規格が組まれています。ですから、その分が表示のところに持ち込まなければならない。

自分のたちのところは家内工業でやっておりますけれども、播種前契約というのは、国会の附帯決議以降、平成13年から全部、全国的に播種前契約、国産を何とか守ろう、複合汚染以来の問題の中で、消費者の命を守ろうというところから、もともと原種増殖隔離圃場を用い、1品目3棟のハウスに対して、鳥取、島根、広島と山間地のところに設けております。農家のところにも当然技術指導に入り、製造は私どもがし、消費者のところとは提携団体として40年続いております。このところ、食育基本法ができて、児童たちのところに菜種油をお届けさせていただくには、きちんと耕作者から、品種、品目、そのような形になっておりますけれども、先ほどビジョン21の安田さんがおっしゃったように、皆さんスーパーに行かれまして、お揚げを手にとってみてください。「植物油」となっています。植物というのは何でしょうか。それは、国産菜種の統一基準の中で植物油という品目はないんです。そのところを、きちんと表示は必ず守らなければならない。

メーカーとか生産者だけで言うのではなくて、今年はCOP10、生物多様性の問題もありますので、製造者、農業者、消費者もろとも手をつないで走っておりますので、ぜひひ命のために、安全のために、この表示のところはどうしても求めたいと思います。

これに、原材料にこだわる加工業者からのこちらに伺うことに対しましてお願いの言葉がありました。お揚げ、薩摩揚げなどに、お魚は船の1そう買いで山陰沖、港、船の名前もみんなわかっています。1そう買い上げのところの加工業者さんは、素材にこだわっています。それも100%表示したいんですけれども、なかなか表示ができない。影山さんのところの油を使って100%としたいんですけれども、それも「なたね油」としか表示ができない。この加工業者さんも、魚のあらいを使いながら、農家のところで骨粉の肥料にして菜種油を何とか支えようという感じでみんな動いています。そういう思いで、原材料と原産地表示は必ず、私たちが自助努力はしていますけれども、もうかなり限界に来ておりますので、表示をがっちりとしていただかない限りは、いつまでたっても事故は防ぎ切れな

いと思います。

それで、うちの場合は、契約圃場に関しましては、当然播種前契約金を払います。それはなぜかといいますと、農家を疑うのではなくて、農家との信頼関係を結ぶために、万が一災害が起きたときにも、トラクターを動かしても、「悪かったね、天候で流れてしまったね」といった形で、また再生産がかなうような形に持っています。これは、農林水産省がおっしゃっている自給率向上のところの基本中の基本でありますので、ぜひとも表示をお願いしたい。2年ごとに原種に更新しております。そういう関係で、とにかく末永い未来の子供たちの命の安全のために、ぜひぜひこの表示のところをお願いしたいと思います。

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。

最後に、社団法人日本植物油協会、神村様、お願いします。

○神村（社団法人日本植物油協会） コウムラでございます。間違いやすい名前なので、読み間違ったと怒っているわけではありませんが、そういう名前をつけるやつが悪いんです。

私は、今日の説明用の資料を用意したんですが、配付されていますか。

○中村食品表示課長補佐 ここは配付されています。

○神村（社団法人日本植物油協会） それで説明していいですか。

○中村食品表示課長補佐 はい。

○神村（社団法人日本植物油協会） ちょっと遺伝子組み換えの話がありました、これは今日の議題ですか。

○中村食品表示課長補佐 時間が進んでいますので。

○相本食品表示課長 とりあえず5分、しゃべっていただきまして。

○神村（社団法人日本植物油協会） いろいろご意見があったのを拝聴いたしました。

資料にございますように、植物油の原材料はたくさんあります。農産物と農産物からつくられる粗油と、2つあります。現在、世界的に流通しているのは、農産物である油糧種子と粗油であります。ちなみに、5大油糧種子をとると、世界で流通している量が、種子の形で流通している量が9,000万トン余り、油で流通している量が7,500万トン。これにパーム油が3,000万トンありますので、世界の動きは圧倒的に粗油の流通に移行している。日本の場合も、現在90万トンぐらい粗油の輸入がありますけれども、いずれWTOの貿易交渉で油の関税が下げられますので、間違いなく大豆油や菜種油の粗油の輸入が急増いたします。我々も、それに備えて、企業体質をどうするかということを考えなければいけないところにあります。

それから、原料原産地表示というのは、要するに原料の形質が最終製品に影響を及ぼすということが原則であると思います。これは変わっていないですね。安全・安心ではないですね。コーデックスでは、油は植物体の油分を抜き取ったものとなっているわけです。だから、菜種を外れた瞬間に菜種油という素材でしかあり得ない。もう菜種という痕跡は残さないということになります。したがって、カナダ産であろうが、アメリカ産であろうが、菜種油は菜種油にすぎないということでもあります。日本の場合におっしゃっているのは多分赤水という粗油の段階なので、私ども大手の会社が製造しているのは精製油になりますので、粗油という段階と精製という段階は全く別物であります。

お配りしておりますように、会場の皆さんにはわからないんですけども、粗油という段階ですべて一回断ち切られます。そこでタンクにおさめられます。そして、次にそれを自社の工場のもの、輸入したもの、他社の工場から買ったものを含めて、大豆精製油、菜種精製油をつくります。そのようになって、それをさらにミキシングするということになると、これは第三次加工になるのですが、油は第三次加工、大きく言えば二次加工品であるということであるので、原料の考え方が違うということです。

それから、原材料という言葉が皆さんは非常に単純に使っていらっしゃるのですが、本来の原材料というのはイングリーディエント、つまりその加工食品を構成する物質成分を意味している。だから、何からつくったのではなくて、これはどういうものかということなんです。だから、油の成分は油ですと書いている。確かに矛盾するように見えるけれども、そういうことです。

私は食生活に気をつけないといけない身なので、塩、原料「海水」と書かれては困るんです。「塩化ナトリウム」と書いてくれなければ困るんです。うまみ調味料、原材料「サトウキビ」と書かれては困るんです。「グルタミン酸ナトリウム」と書いてもらわなければ困る。だから、JASはどうもこの辺の使い分けが明確でないんですけども、私は適切な食生活を送る上ではイングリーディエント表示が適切であろうと考えております。

それから、原産地というのは、物質に本質的な変質が加えられたところを原産地としております。これが国際ルールで、JASもこれに準拠しています。菜種をとれば、個体から液状に変わります。この国際ルールに相入れないような業界ルールをつくるということ

になれば、政府は大変な努力を要するということになります。

あと、ちょっと時間が足りないので、今ポピュラーな油というのは全部調合油です。これをどうやって表示するのか。表示というのは単純ではないんです。順番が間違えば法違反になります。ゴマ油は年間 25 カ国から輸入している。これを間違いなく順番どおりに並べるとするのは神わざです。しかし、並んでいなければ法違反になります。製品を回収しなければいけません。例えば、菜種油を主体とするサラダ油に今「食用菜種油」と「大豆油」と書いています。これを原料順に書くと、「アメリカ大豆、カナダ菜種、ブラジル大豆」と書かなければいけない。これではどういう商品であるかというののわかりにくいだらうと考えています。

最後に、今日このように単品で取り上げられるのは結構なんだけれども、これまでの原料原産地表示というのは、あまたある加工食品群の中から基準をつかって、理念をつかって選抜しているわけです。だから、そこに、これが要望があるから、これが要望があるからと、そういうことでやるのは御用聞き行政という。これは許されることではないので、きちんとした理念を確立していただきたいと思います。

あとは書いてあることをお読みください。会場の皆さんには申しわけないですけども。以上であります。

○相本食品表示課長 神村様、ありがとうございました。

事務局より幾つか質問させていただきたいと思いますので、よろしく願いいたします。

○中村食品表示課長補佐 影山様にご質問したいんですけども、そちらでは菜種油をつくられているということはお説明の中でもわかったんですが、ゴマ油とか、ほかの油も搾油されているような話を前に聞いたかと思うんですけども、そのような油でも、今ここにあったように、国産とか、今、神村様の話にもあったように、粗油で買って来たものをまぜて、それと種実を区別して書くということは技術的に可能なんでしょうか。

○影山（有限会社影山製油所） 可能です。今、粗油というのは輸入のことですので、私どもの場合は、地域のところで振興作物という形で山間地のところはゴマをつくっております。その農家さんたちが、地域おこしのためにつくられた分は玉締め形でやります。そのときには、その方たちのつくられたものということです。流通証明、もろもろ、それは当然取っていきます。それと、菜種のものが、粗油というのはわかりませんが、日本の農林水産省の農林規格の中に登録された品種であって、これは昔から日本の食文化、伝統のものであるのが菜種油でありまして、今はこれの国内自給率も下がっていますけれども、外国の食料に依存するのではなくて、自分たちの国のものを守るところあたりから、きちんとその定義のところから根本に返らない限りは、自給率も上がらなければ、表示のところに持ち込むのも大変なことになります。

そういう形ですけども、玉締めです。それで、菜種に関しては压榨です。それで、原産地表示なしに、例えば、ちょっとコープの方がいらっしゃいましたけれども、十勝清水のところなどでは、契約圃場は平成 13 年から十勝清水農協とずっとやっています。あとは

富山とか、その辺のところから、全部県外のところから入って、今、島根県のところが入って、岡山、鳥取、広島、兵庫というところで、災害に備えて安定供給するためには、農家の方たちとともに、地域の人たちとともに、有機農業研究会にも協力していただきながら、そういう形で前に進んでおります。あくまでも基本は、我が国の子供たちの食料は我が国で守るのが基本原則だと思っております。

○平中食品表示課長補佐（総括） 神村さんに教えていただきたいんですが、油の輸入、原料の輸入先が多数の国にわたるといってお話でしたけれども、ちょっとわかりやすく、例えば一つのゴマ油あるいは一つの食用油の製品におよそ何カ国ぐらいからの原料が使われているかというのを教えていただきたいんですが。

○神村（社団法人日本植物油協会） それでは、お手元の資料の16ページに一般的なサラダ油というのを書いていますけれども、大きく分ければ、アメリカ大豆、ブラジル大豆で大豆油、粗油ができて、その粗油を精製して大豆精製サラダ油ができます。それから、カナダの菜種、豪州の菜種からつくった菜種粗油を原料にして、菜種サラダ油、菜種精製油ができます。これを、例えば6・4に分けて、多いのは菜種6、大豆4ですけれども、それに混合してつくります。ただ、この粗油の、どういう粗油を精製するかというのは、自社工場だけではなくて、他社工場から購入したもの、外国から買ったものもあります。したがって、4カ国掛けるこういう供給ソースの違い、12の順列組み合わせによって原材料表示ができるということです。これを多い順から書けるかどうかというのは、自信がありません。

それから、ゴマ油は、平均的に25カ国から輸入しておりますけれども、一社が使うのは大体5カ国から7カ国ぐらいです。1つのタンクを1カ国のゴマ油で埋めるということではできません。1つのタンクに3カ国、4カ国のものが30、50、20とか、いろいろな割合でまじっています。そういうタンクを3つ、4つ持っていて、そのタンクからまた取り出して最終製品をミックスするわけです。だから、これの順列組み合わせというのは実は無制限になります。だから、これを順序どおり書けるかということ、まず書けない。

それから、ちょっと余談になりますが、農林水産省は、食料の安定供給のために供給国の多様化を図りなさいというご指導をなさっています。したがって、私はこれからもっとふえていこうと思っています。大豆や菜種でウクライナとか旧ソ連圏がふえていく可能性があります。ゴマは、アフリカなので、ちょっとふえないだろうと思います。ゴマは手間がかかるので日本ではもうつくっていただけませんので、その大口のアフリカのものも中国が買いたたいています。この前のマグロの禁輸も中国のおかげで勝てたんですが、同じようなことで、アフリカからもゴマが買えなくなる。そうすると、日本のゴマ食文化はなくなってしまうと思います。

余談になりましたが、それぐらいの多様なところからこれから先も調達していかなければいけないわけです。だから、我々は別に国産菜種と張り合っているつもりはないし、国産菜種は赤水という特殊な、我々が言えば粗油の段階に近い軽度の精製をしたもので、そ

それはそれで、今おっしゃったように、地域のリサイクルの中で活かしていけるとい
のは非常に重要なことだと思いますし、我々も昔はみんな国産菜種を使っていたん
です。だけれども、一方的に菜種が減っていったんです。ものすごい手厚い保護
の中で、日本の菜種が減っていったんです。製油業界は日本農業に裏切られた。
しかも、そのとき 1,500 余りの製油業者がつぶれたときに、当時の日本植物油協
会は 6,000 万円の転廃業見舞金を出しているんです。国は何の責任もとらなかつ
た。その結果が今の菜種の生産であって、今、影山さんのところは国産菜種でし
ょうけれども、我々の会員はほとんど国産菜種は使えません、もったいなくて。
だってトン 20 万円もします。カナダから入れれば 4 万円か 5 万円なんです。
こんなものはミックスできないし。だから、国産とのミックスと言おうか、こ
め油以外は、大手で売っているのは一切ないと考えていただいて結構です。

○相本食品表示課長 ありがとうございます。

時間となりましたので、次の議題に移らせていただきます。お席の移動をお願いいた
します。

○神村（社団法人日本植物油協会） ちょっと一つだけ質問させていただきたいん
ですけれども、こういうふうに私は最後に書いているけれども、何か要求があつたら
一つずつやるという方式をこれからもとられるのか、あるいは原料原産地というの
はあまたある中で、農林水産省、厚生労働省が検討して、こういうものにしよう
ということを選んでいくわけですね。先ほどの昆布巻の話聞いていましたが、昆布
の原産地表示をしたいけれども、では中に巻いた魚はどうするんだ。それに使っ
ているしょうゆはどうするんだ。砂糖はどうするんだ。お酒はどうするんだ。例
えば、我々の油を取り上げていらっしゃいますけれども、もっと単純な加工品で
ある小麦粉がある。しょうゆがある。そういうものはどうするんだ。そこはきち
んと理念をつくった上でやらなければ、何で油だけなのというのは、よそ様の
ことを言っただけではないけれども、そういう理念なしにやっていってはいけ
ないと思います。

○安田（食政策センタービジョン 21） 中村さん、ちょっと一言、消費者から言
わさせていただきます。今、植物油協会のほうから、たくさんの方から輸入してい
るからおっしゃいました。そういう現実を私たちは食用油を買っていて知りませ
ん。それほど多数のいろいろなところからいろいろな油を使ってまぜてつくって
いるのであればこそ、まさに生産から消費までのトレーサビリティがはっきり効
いていなければ、消費者は不安で買えません。少なくともこの油は、トレーサ
ビリティが効く義務化をしていただかなければならないと思います。これほど
いろいろなものをまぜ込んでつくっているというなら、業者はそれはすべてわか
っていなければいけないし、そしてそれは消費者にきちんと伝わらなければな
らないと思います。トレーサビリティの効かないような、まぜこぜのわけのわ
からないものが流通しているということはないと信じたいと思いますので、ト
レーサビリティと原料原産地表示はきちんとしていただかなければ、私たち
の食料の重要な部分を担う油というのは安心して選ぶことができません。中
国でも、下水の油を使って精製して、300 万トン

も流通したと聞いています。そんなものが日本に流れてきていないと思いたいけれども、今のようなご説明ですと、非常に大きな不安を覚えました。

○相本食品表示課長 ありがとうございます。本日午前にいただきました総論に関するご意見、それから午後にいただいております個別品目に関するご意見を私どもは十分整理した上で、今後どのようなやり方を進めていくかということについて考えていきたいと思っております。よろしく願いいたします。

○神村（社団法人日本植物油協会） ちょっと一つだけ。そんな廃食用油を使うようなばかな人はいません。それから、食品というのは、安全なものしか売ってはいけません。

〈鰹節〉

○相本食品表示課長 それでは、次の議題であります鰹節に入ります。

まずは、枕崎水産加工業協同組合、西村様より説明いただきます。よろしく願いいたします。

○西村（枕崎水産加工業協同組合） 枕崎の鰹節製造業をしている西村といいます。本当にふなれで、今の話などを聞いて、ちょっとびくびくしながら話します。よろしく願いいたします。

まず、鰹節の製法・製造について若干ご説明します。鰹節は、生の魚を切りまして、これを煮ます。煮熟します。その煮熟したものを骨抜きしまして、焙乾する。燻製をかけるんです。燻製をかけると、荒節という黒い節になります。その黒い節の表面を削ってカビをつけて本枯節となります。資料は皆さんのお手元にありますね。

現状、原料原産地の表示は、鰹節というのではなくて、削り節のほうに表示されています。その中で、表示は、先ほど言いました骨抜きして焙乾した荒節は、燻乾した国、枯節はカビづけをした国となっております。

このように生から煮熟しますと、こういう形になります。これはシートパックしてあります。これを燻乾、薪でいぶしますと、このような黒い鰹節になります。この黒い鰹節の表面を削ると、このような枯節になります。今回我々が、今表示の中では、鰹節の表示をするときに、この状態で日本に持ってきて、燻乾すると、火を入れると、国産になります。また、この状態で鰹節を日本に持ってきまして、表面を削って、カビをつけますと、これもまた国産として表示できます。我々鰹節業界では、魚を解凍して魚を切ります。切って煮て焙乾したものを……。この鰹は、生の魚がこの状態（なまり節）になったところで、我々はもう鰹節としてもらいたい。この状態にした場所を産地としていただきたいというのが、私たちの願いであります。こういう状態で日本に来たものが、少しの加工というか、焙乾加工しただけで国産になるということはよくないし、またこの状態で来たものが、表面を削ってカビをつけた、こういう状態になったら国産として表示していいということは、よくないのではないかと。

私は今回、鰹節を製造している中で、私が消費者であれば、どこの部分で産地として表示をしてほしいかということで、自分が買う立場であれば、鰹節をつくっている中身を見れば、煮熟をした場所を産地としてもらいたい。これが、生の鰹から節、日本で昔から言う節という形になるのはこの形であって、節というものの産地表示であれば、この状態で産地表示としていただきたい。

以上です。あとは質問に答えたいと思います。

○相本食品表示課長 ありがとうございました。

続きまして、社団法人日本鰹節協会、鶴飼様、よろしく願いいたします。

○鶴飼（社団法人日本鰹節協会） 日本鰹節協会の鶴飼でございます。日本鰹節協会というのは、節の製造及び卸販売をしている業者の団体でございます。今日ここにお招きいた

だきまして、節に関しての原産地表示は非常に大事な問題だと思っております。

今、枕崎の西村さんのご発言もありました。いわゆる節をつくる過程というものをちょっと申し上げますと、原魚から生切り、そして煮熟。これは専門用語がちょっと出ますけれども、また後ほど申し上げます。その後、焙乾というのを行います。その後さらに表面を削ったものにカビづけするという格好でございますけれども、今一番メインになっております煮熟及び焙乾のところの説明でございます。これは現在、コーデックス、JAS規格等々によりまして、いろいろな流れの変化があったところを表示することになっているわけでございますけれども、この2点、いわゆる煮熟と焙乾については、それぞれの製造工程においていずれも大事な要素でございます。それによって品質が維持され、そしてその個性が出てくるということで、これについては協会としては煮熟及び焙乾についての重要性を認識しているわけでありませう。

これは、我々日本鰹節協会として製造及び販売する場合には、その後、消費者、いわゆる削り節を利用しようとしておられる方に少しでもわかりやすくするために、煮熟及び焙乾の地域をはっきり明示するということが、我々は必要ではないかと思っております。これについても、各地域、各団体のお考えがいろいろあるかと思えますけれども、これについての大きな柱、いわゆる煮熟と焙乾の重要性については、協会としてはぜひ皆さんにご理解いただいて、いろいろの形での表示ができればいいかなと思っております。

鰹節というのは、当然歴史のある食品でございます。古事記にも出ているぐらいの食品でございます。現在日本の国においてそういう伝統がなかなか維持できないということも現実でございます。海外の原料並びにそういう製造工程の途中のものもございませう。これについても、これをすべて日本の伝統文化としていくには、そもそも鰹節とは何ぞやということになるわけですが、その鰹節とは何ぞやということ以外に、国産とは何ぞやということが必要になるかと思えます。こういう問題につきましても、また日本鰹節協会の中において、いろいろのご意見もありますので、それを集約して、もっとわかりやすい表示ができればと思っております。

特に鰹の場合、今までいろいろな団体からご説明がありました。特に根本的に違うのは、原料が陸のものではなく、海にあります。例えば先ほどの昆布業界の方の場合、これは海でございますけれども、根っこが海底に生えているということで、これもある意味では生産地を固定する一つの大きな要素になっているかと思えますけれども、我々の鰹節に関しましては、原魚が回遊しているということで、これについてもどこどこ産、これはトレーサビリティで船から陸に上がった時点の表示はきちんとされておりますけれども、そういうことで、その製造工程を表示することが消費者に対する一つの前向きな表示ではないかと思っております。

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。

最後に、丸啓鰹節株式会社、澤入様、お願いいたします。

○澤入（丸啓鰹節株式会社） 澤入でございます。本日は、一企業の名前で参加させていただいてはいるのですけれども、輸入節を扱う業者さんの日本輸入節協議会、民間の団体ではございますけれども、そういう日本に輸入される鰹節の約7割ほどを扱っている会の事務局長もやっておりますので、皆さんの意見を集めまして、皆さんの総意ということで意見を述べさせていただきたいと思っております。

文章で書いてあるんですけれども、削り節、特に花かつお等に関する原料原産地表示についてということで、当然、輸入鰹節の原料も削るわけですから、それに従っての表示ということになってくると思います。その中で混乱が起きると困りますので、いろいろ話をさせていただきたいと思っております。

削り節の原料の鰹節の原産地表示については、現行の品質表示の基準である生利節を燻乾し節にした場所という現行の表示方法で、大きな問題はないと考えております。

理由としては、それが鰹節として変化した最終工程、実質的に変化があった工程の場所であるからです。尚、これ以上の表示というのは、コーデックス等の基準でも過度の表示に当たるのではないかと考えております。

また、鰹をなまり節にした場所というのは、製造過程の中でのことを言っていることですから、この状態での表示ということにしますと、魚の原料漁獲地等の区切りとか、例えば海外船とか国内船とかいろいろあるのですけれども、その表示のところでもいろいろ問題が出てきます。こういうことが消費者に混乱を起こす原因になるのではないかと考えます。また、先程の話の中で言うと、生利節とかというところでの区切りということになってきますと、うちの鰹節業界だけではなくて、鰹を生利にして使う業界というのは、缶詰屋さんとか、それこそ生利節で売っている業者さん、それからそういうものを使って味つけしている珍味の業界さんとか、先ほど言った鰹を佃煮にするとか、いろいろな業界があるものですから、そういう人たちのことも含めていろいろ考えて、鰹節だけということではなくて、全体でどのような区切りにするのかということをお大卒で決めていただきたい。ですから、鰹節だけをどうではなくて、全体のところを考えていただいて、熟考していただいて、鰹節のことについては考えて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。

それでは、いただきましたご意見につきまして、事務局より幾つか質問させていただきますので、よろしく願いいたします。

○中村食品表示課長補佐 西村様にお聞きしたいんですけれども、今回のお話の一番もとは、ご説明の中にもあったように、削り節の産地、節の産地をどう書くかということがまず出発点になっております。当然ある面では、削り節に使われる鰹節というのは業務用加工食品として産地表示をしているということになるのですが、西村様のご意見としては、今日は鰹節協会様なども来ているのですけれども、鰹節自体に義務化をして、そのときになまり節の産地を表示させるべきと考えているのか、削り節の産地表示を、今の丸啓鰹節

株式会社様の澤入様の話のように、今ある節の概念を変えて、節の産地のところではなく、なまり節になったところの産地を書かせるのかと、そこのところはどちらなのでしょう。○西村（枕崎水産加工業協同組合） 削り節の原料のところ「鰹節（国産）」となっているんですけども、その国産の産地はどこなんだといったときに、我々とすれば、この状態になったところを産地としてくださいということです。今の現状は、なまり節で日本に持ってきて、荒節・枯節になったら、国産として表示して削っていいということに。先ほど言われたように、珍味業界とか、いろいろな業界がありますけれども、その業界においても、私は消費者として、こういう状態で来たものに味つけをした場合は、この味つけをした場所ではなくて、この節を煮熟した場所が産地となるべきではないかと思います。だから、我々は、鰹節についても、JAS法については、我々のものではないです。ただ、私が消費者として鰹節を買う、削り節を買うときに、では表示が今のままでいいのかということです。今の表示の方法でいいのかということで、我々とすれば、魚から節になった、鰹節イコールこれなんだということです。これからのいろいろな変遷、ここに書いてあるように、煮熟によっていわば節になるんだと。その節になったものがどこかの工程で日本でやられた場合は国産となること自体がおかしいのではないか。消費者は、いろいろな協会もありますけれども、いろいろな場所を書くのではなくて、一番わかりやすい。我々がものすごく問題にしたいのは、我々製造家はここ（荒節）まで製造して販売したりしているんです。荒節が外国から来て、表面を削ってカビつけしたら国産になる。それは問題ではないか。または、なまり節が外国から来て、国内で焙乾・燻乾したら国産になる。それは鰹節の表示とすれば問題ではないかということをお願いしています。それは削り節の業界をお願いしていることでございます。

○平中食品表示課長補佐（総括） 丸啓の澤入さんにご質問したいんですが、先ほどのご説明の中でも、なまり節にしたところでもって原産地を決めるのは、その後実質的な変更があるので適切でないといったお話だったかと思うんですけども、そのなまり節にした後の製造工程はどのようになるのかということと、そのどこをとらえて実質的な変更があったと考えられるかと、もう少し詳しくお教えいただけますか。

○澤入（丸啓鰹節株式会社） 私が知っている限りで言いますと、鰹節を例えば花かつおに使うとかの場合は、生利節は使いません。さっき言った、西村さんから説明のあった荒節という黒いもの、それから枯節という最終的にカビをつけたものを削ったものを使います。ですから、その最終工程をやったところがどこなのかということが大切で、その工程が、例えば鰹をボイルする生利節の工程は製造工程の中で言うと1時間とか90分ぐらいのことですけれども、荒節にするのには当然工程としたら最低でも1週間から3週間ぐらい、業者によって違いますけれども、非常に時間をかけてつくる工程です。ですから、鰹に一番変化を与えたというところは、例えば荒節の場合でしたら焙乾したところ。例えばカビつけのものをとということになってくると、カビつけしたのものも、さっき生産者たちからもお話があったように、カビつけするには大体、短いところでも2カ月、3カ月、

多いところだと半年以上かけてカビつけするわけですから、煮熟したところで分けるというのはちょっとどうかと。僕らにしますと、そういう最終工程で一番変化のあったところ、それを枯節として名前をうたうところ、そこが製品としての加工地、原産地に当たるのではないかなと考えております。実際、削り節については、海外産のは「海外産」ときちんと表示がされておりますので、そういうところは問題ないだろうと思っております。

○西村（枕崎水産加工業協同組合） いいですか。煮熟時間がという話なんですけれども、私は38年間鰹節をつくっています。煮熟というものは、その中で大事な工程の一つなんです。これを、ただ期間が長いからという理由で産地とするのはおかしい。この熱変性たんぱく、これになったものがどのように変化したのかということをお伺いしたい。どのように変化したのか。ただ水分が抜けただけか。水分値で言うのか、どういうもので高度な変化とするのか。また、荒節の期間というか、時間が長いというだけで加工度が高いということではないです。我々はそれこそ、なまり節を冷凍して日本に持ってきて、これが鰹節になったりすることは、これが国産になること自体が、私は消費者として信じられないというか、もし澤入さんが鰹節を買われるときに、消費者として、消費者の立場から、それが許されるのかどうかということです。また、何で国内でそのようにカビづけされたりとか、そういう加工をするのか、目的はどのような目的なのかということです。

○中村食品表示課長補佐 意見交換はいいんですけれども、ちょっと質疑には、時間があるので、鰹節協会様にお聞きしたいのは、自主的な基準で進めるということによろしいですか、当面鰹節について。

○鶴飼（社団法人日本鰹節協会） 基準といいますと。

○中村食品表示課長補佐 原産地の例示等をお示しになられているんですが、検討は自主的な基準をつくることからスタートするということによろしいですか。

○鶴飼（社団法人日本鰹節協会） これは、ごくシンプルというんですか、逆にわかりやすいような形をとるというのは、こういう形になります。今申し上げたように、細かい専門用語は日本鰹節協会のホームページを見ていただければ出ておりますので、ご参考に申し上げておきますけれども、煮熟も原魚から節になる過程の重要な要素である、この認識は日本鰹節協会でも統一されております。同時に焙乾、これは燻製ですけれども、この過程においても、味に対しても香りに対しても非常に大きな要素がある。なまり節と違った変化をするということで、これについても協会としては大事な要素ということであります。結果的に、こういう表示をすることが一番消費者の方にご納得いただける、ご判断いただけるということで、あえてこういう併記をしております。

これは、例えばどこどこ産、あるいは国産とかということにもし仮にしなければいけない、国産と名乗る以上は、日本国内で全部原魚を上げて、煮熟をして、焙乾をするというのが本来の国産と称してもいい名称だと思いますけれども、これについても時代が少しずつ変わってきております。その場合に、国産に対しての皆さんの熱い期待、日本古来の本来の伝統製法によってできたものについては、皆さん相当期待されておりますけれど

も、同時にまた時代の変化で量的にも、また技術的にも進んでおります。これについても、国産のものをこれからずっと守っていくということが、一つの鰹節を守っていくことになると思うんです。これについては現在、各地域生産地、鹿児島、静岡等、いろいろなご当地のいわゆる産地を入れたブランドが出ております。これもある意味では純然たる国産だという意思表示になっているかと思えますけれども、それ以外について、もし産地の表示が必要であって、なおかつ、例えばそれが外国でつくられたものでも、一般市民の方がそれでいいんじゃないかと認められる場合も、これはなきにしもあらずという、ある意味で幅広くとらえておくということが、これからも時代の流れとして必要じゃないかなという考えも持っております。

ただ、今、どこをもって国産とか、どこをもって外国産かということにつきましては、ここに表示してありますように、それぞれの重要な変化をもたらす場所、いわゆるなまり節にした場所、そして焙乾した場所を併記して、日本鰹節協会としては、原料として消費者、削り節業界の方にご提供したいというのが、業界の統一した考えであります。

○相本食品表示課長 ありがとうございます。

時間となりましたので、次の議題に移らせていただきます。お席の移動をお願いいたします。

〈果汁・果汁加工品〉

○相本食品表示課長 それでは、次の議題である果汁・果汁加工品に入ります。

まず、青森県農林水産部、鈴木様よりご説明いただきます。よろしくお願いたします。

○鈴木（青森県農林水産部） 私は、青森県農林水産部りんご果樹課でりんごなど果汁の加工振興を主な業務にしております、加工振興グループマネジャーの鈴木と申します。本日は発言の機会をいただき、ありがとうございます。

ご存じのとおり、青森県は全国の半分以上のりんごを生産しております。生食の販売を主体としておりますが、りんごの果汁につきましても、全国の7割を占める最大の生産県となっております。本県では、国産りんご果汁の主産県として、消費者が安心して購入できる的確な情報を提供することが責務であるという観点から、本県産のりんご加工製品については、原料原産地表示の推進に努めているところでございます。

りんごを含む果汁飲料の業界につきましては、平成15年から、食品の表示に関する共同会議において、たしか3度だったと記憶しておりますが、検討品目として取り上げられております。ただ、その都度義務化が見送られてきました。このことは、果実飲料が表示義務化の対象品目として要件を十分に備えているということと、もう一つは、消費者など関係団体の要望が高いという品目であるということをお話しております。

見送られてきた理由を見ますと、国内の需要の8割以上を占める輸入果汁に関するものがほとんどです。原産国の特定が難しい。中間加工国という問題です。それから、原料の切りかえが表示に伴ってコストの増加といったように、製造側の意見が主なものとなっております。

しかし、りんごの果汁ということに限定しますと、ここ数年の貿易統計を見ますと、7割が中国産でございます。1,000キロリットル以上の輸入先となりますと8カ国程度と、さほど多い国とは思えません。また、コスト高の負担を消費者に強いることで、消費が減退するという意見も聞かれますが、これまで義務化された品目で、義務化がきっかけとなって消費が減退したという話を耳にしたことはありません。さらに、りんごの果汁の価格でございますが、平成20年から21年で大幅なダウン、35%以上という統計の数字になっておりますが、価格を引き上げるような要素というものが現時点では考えにくいという状況にあります。果実飲料の原料原産地表示は、現在国によって自主的な表示が推奨されておりますが、特に強調表示に関しましては、記載内容や場所に統一性がないことから、表示に対して、消費者の信頼度は非常に低い、あるいは誤認につながりかねないという状況にあると考えております。

このような状況を改善するためには、義務化によって表示を統一して、適切な情報を消費者に提供する必要があると考えます。また、義務化することによって消費者の表示に対する信頼が一層高まると確信しております。りんごを含む果実飲料の義務化の対象品目として取り上げられた平成15年度以降、青森県では、県、市町村、りんご関係団体など、一貫して表示義務化の要望を続けております。りんご果実飲料及び果樹加工品を表示義務化

の対象品目として加えられることを強く要望します。

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、青森県町村会、土岐様、よろしくお願いいたします。

○土岐（青森県町村会） 青森県町村会の土岐と申します。私ども町村会は、町村自治の振興のため、県、そして全国町村会等と連携しまして、町村が抱える諸課題の解決に向けた活動を主な業務としている団体でございます。それでは、町村会の立場から申し上げたいと思います。県のほうと重複する点がありますが、ご了承願います。

本県の基幹産業は農林水産業であり、消費者が求める安全・安心な農林水産物やその加工品を生産し、売り込んでいくという、攻めの農林水産業を推進しております。中でもリンゴにつきましては、全国第一の生産量を誇り、リンゴの花を青森県の花と指定しまして、まさしくリンゴは青森のシンボルでありますとともに、栽培面積は全国の約5割に当たる2万2,000ヘクタール、販売額は本県農産物の中で第1位の784億円と、リンゴはまさに本県経済を支える基幹産業であります。

1日1個のリンゴで医者要らずとの格言もありますように、リンゴジュースは、その機能性が高く評価されまして、健康飲料として幅広く親しまれているところでございます。しかし、中国製加工食品への農薬混入問題を契機に、消費者には食の安全・安心への関心が一層高まっておりまして、リンゴ果汁の原産地表示は、消費者の求める正確な情報提供や商品への信頼度向上を図る上で必要不可欠なものとなっております。そういう中で、外国産リンゴ果汁は年々増加しておりまして、先ほど県のほうからもありましたとおり、国内で消費される約85%が外国産となっております、特に中国産はそのうち約7割を占めている状態にありまして、消費者が容易に国内産の原料製品を識別できない状況となっております。

リンゴ果実飲料の原料原産地表示につきましては、本会を初め、県、またリンゴ協会団体が平成15年度より継続して義務化を要望してまいりましたが、義務化は見送られまして現在に至っている状況でございます。昨年、消費者庁が発足しております。どうぞ、消費者目線に立っていただきまして、リンゴ果実飲料の原料原産地表示について早期に義務化するよう、よろしくお願いいたします。

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、J A長野中央会、北垣様、よろしくお願いいたします。

○北垣（J A長野中央会地域農政部） J A長野中央会地域農政部の北垣と申します。よろしくお願いいたします。

原則としまして、当然のこととしまして、消費者の知る権利、また健康に生きる権利、また自ら判断して疑わしい食品を避けられるよう、そういう判断ができる権利を守っていただきたいと思っております。

業者の皆さんが生産・販売で利益を上げる権利と、消費者の安全・安心に生きる権利を同じに扱っているのではないのかなというのが、今までの意見を聞いた感想であります。工業製品ですと、販売・生産プロセスだけで大丈夫かもしれませんが、農産加工品につきましては、業者様では表示し切れないほどのさまざまな輸入品のほうの農産物の安全性についてまでプラスアルファで重要になってきます。ただ、今回、そのものの安全性について踏み込んだ発言が余りなくて、食品と工業の混同が見られるのではないかなという形で今までお聞きしておりました。

加工食品では、品質を均一にするため、実際は価格のほうだと思うのですが、いろいろな意見書で、表示し切れないほど材料の調達先やその委託先を変えているようなんですけれども、それらについて素材まで本当に 100%信頼を持って安全を主張しているのかと非常に驚いております。安全・安心のためであれば、仕入れ先はなるべく絞って、その仕入れ先の生産状況等、内容を確認したほうが、生協さんでしたら組合員のためになりますし、いろいろな会社でしたら、消費者のため、また国民の健康のためになるのではないかと思います。今それができない、安いところから仕入れたほうが有利なのであれば、そういう制度であれば、それを正し、消費者のニーズにこたえた業者を伸ばし、そういうことを保護することが、政府とか行政の役目ではないのかなと思いました。

消費者は、安全・安心な農産物・農産加工品を求めています。また、表示について、私も含めて、ちゃんと見ている人は大勢います。そのための俯瞰的な政策対応、環境整備、表示の強化をお願いしたいと思います。

あくまで消費者のための消費者庁であると思えますし、また、民主党政権になって、これから何か変わることができるのか、また社民党の農業政策として全国の農業者に非常に注目されておりますので、その点を踏まえまして判断して結論を出していただければと思います。

以降、意見書を説明させていただきます。

現在消費者は、値段だけを判断材料に農産加工品を買うのではなく、原産地、栽培方法、含有成分、環境への影響まで配慮しておりまして、本県農業者も消費者の希望にこたえるべく、努力しているところであります。

例えば本県ではリンゴの栽培が盛んでありますけれども、その加工用果汁について、どのようにちゃんと消毒した果実で、どのように加工したか、畑ごとに全部記帳して、安全・安心のために頑張っているんですけれども、その苦勞の対価が全く製品価格に反映されなく、輸入品に圧倒的に押されている状況であります。安い輸入品に原料原産地の表示義務を課さないことは、消費者の知る権利、選ぶ権利を侵すだけでなく、本県農業者の特色ある取り組みを無駄にするため、まず対象品目の拡大が必要と考えます。

さらに、表示に当たって大きく表示を行った場合、ある国で問題が起きて、その国を避けようとしても、そういう判断ができない、適切な判断をしてもらえないという問題点があります。製造側から見れば、負担が大変だと言いますが、今は 70 歳の高齢の農

家であってもすごく苦勞して履歴を行っておりますので、いろいろな生産業者・加工業者というところも表示が必要ではないでしょうか。

以上、今後、加工商品の原料原産地表示について、消費者になじみの深い果汁を使用した加工商品、リンゴ、ミカン、モモ、プルーン、ニンジン、野菜、ブドウ、パイナップル、またユズも重要であります、これらも対象食品群とするとともに、その該当国名まで記載することが、今日の消費者・製造業者・生産者の当然の意識であると考えます。特に素材が大切なジュース類につきましては、問題が少なく、消費者のメリットも非常に大きいのではないかなと考えます。

以上で発言を終わります。

○相本食品表示課長 ありがとうございます。

続きまして、高知県ゆず振興対策協議会、山本様、よろしくお願いたします。

○山本（高知県ゆず振興対策協議会） 高知県ゆず振興対策協議会の山本と申します。本日はよろしくお願いたします。私のほうからは、生産者・産地としての意見を述べさせていただきますと思います。

私どもは、県下のJA・県・全農・JA中央会・高知県園芸連の会員構成でユズの振興に取り組んでまいっております。当協議会でも、ユズ果汁の加工食品の表示義務については協議を行い、県を通じて要望等も行っているところです。

全国的なユズの生産量は、過去10年間の新植等により右肩上がりの生産となっております。私どもは、耕地面積の少ない高知県で、中山間の傾斜地を利用して700ヘクタール以上のユズが栽培され、大きな基幹品目であり、換金作物に位置づけられてまいりました。県としても、高知県産業振興計画の一つの品目として取り上げて、ユズ振興に取り組んでいるところです。また、県下の搾汁施設の充実にも力を注いでいるところです。

しかしながら、昨年につきましては、過去にない全国的な豊作により、また景気の低迷も重なり、加工果汁用も大量の在庫となっているのが現状です。このような状況を踏まえて、原料原産地表示を行うことにより、国産果汁の消費拡大、生産者の所得安定につながると考えます。

国産原材料の利用を拡大し、国内農業を振興するため、ユズのように、特に海外から輸入される原料の増加、年度により異なりますが、高知県全体量の果汁が輸入されたこともあります。このような取引価格などに影響を受けている品目については、加工食品の原産地表示の適用範囲の拡大を図ることが必要と考えます。

本日のご意見にもございましたが、消費者の購買動向も国産を選択する傾向にあります。原料原産地表示が認可されていない加工食品の大半については、原料の原産地が表示されていないため、消費者が国産を選択することが困難な状況になっているのが現状と考えます。

平成21年5月のJAS法改正時には、同法の目的規定には「国内の農業生産等の振興」という方向性が盛り込まれましたが、国産を選択するという消費者の購買行動か、国内農

業を守り、地域の活性化につながっていくものと考えております。

また、平成 21 年 8 月にまとめられた共同会議報告書によりますと、「消費者と食品事業者との情報共有による信頼関係の構築を目指して」で示されている義務対象品目の選定の要件Ⅱとして、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%以上である商品とされております。50%未満の場合でも、使用量、使用割合が必ずしも高くないが、商品名にその名称が付されているものについては、その加工食品を特徴づけているような原料についても、ぜひ原料原産地表示を大きく表示または輸入中間加工品の原産国表示を義務づけること、または 50%以上という考え方を撤廃することについて検討をお願いしたいと考えております。

最後に、頭から、拡大をすべてだめにするのか、拡大を慎重にするのかでなく、できる範囲での品目については対応をご検討していただきたいと思っております。

以上をもちまして表示義務化の要望意見とさせていただきます。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、社団法人日本果汁協会の土谷様、よろしくお願ひいたします。

○土谷（社団法人日本果汁協会） 日本果汁協会の土谷でございます。既に私の述べる意見についてはレジュメにございますので、それを省きまして、補足的に説明したいと思っております。

まず、現在、国産果汁を 100%使用した「果実飲料」、要するに「ジュース類」ですが、絞った果汁がすべて品質がいいというわけではないわけですから、品質がいいものはほとんどすべてで、例えば（表示例を示しながら）「山形りんご」、「青森県産りんご」と、完全に缶などに表示してあります。（表示例を示しながら）「佐賀みかん」、このように 100%国産果汁を使用したものはすべて「強調」表示で進めてきました。この強調表示は、従来から業界で進めてきていたんですけれども、一昨年 7 月に農林水産省が「原料原産地表示ガイドブック」をつくりまして、それで強調表示を大いに推進しようという指導も受けて、私ども果汁協会では、この原料原産地について、「義務」ではなく、「強調」表示で足並みをそろえております。

一方、日本の果樹農業を見ますと、その生産の主たるものは生果市場で流通するものがターゲットになっています。したがって、今年はちょっと（樹になっている）玉の数が多いため、小さいものはみんなもぎとって、大きい玉になるようにします。そういう中で生産調整しております。要するに、生果の価格が安定するように。したがって、果汁に仕向けられるものは、糖度の低いもの、ミカンがそうです。例えば（糖度）9 度以下のは果汁に回す。形の悪いもの、小さいもの、傷のついたもの、そんなものは規格外ということで（果汁に）絞られます。ということは、その年によって果物というのは豊凶の差があります。特にミカンがそうです。リンゴは摘果しますからそうでもないんですが、年によって大きな生産量の変動があります。ボトラー、これは飲料を詰めるメーカーですけ

れども、これには1年前には、（缶容器を示しながら）もうこういう容器包装を発注するわけです。もしも原料が手に入らなかったら、これがパーになってしまうんです。

それともう一つ、先ほど申しましたように、絞った果汁が、国産だからといって必ずしも全部いいものとは限らない。そうした場合、（ミカンとオレンジの混合ジュースの表示例を示しながら）オレンジの輸入果汁とブレンドしないと飲めるような果汁にならないわけです。だから、国産果汁と輸入果汁とをブレンドします。一方、国産果汁は価格が高い上に供給量が毎年不安定だったら、計画的な生産ができないんです。そうしますと、もしこれが「義務」表示になった場合、メーカーは国産果汁から離れると思います。要するに使わなくなるんです。そういうリスクなものを手に入れないということになります。これにつきまして、私は消費者庁にもお願いしたいんですけども、むしろ国産果汁 100%については、このように「強調」表示があるということをしつかりPRする。そのほうがむしろいいのではないかと思っております。

また、果汁の一番の消費者は子供たちと年寄りなんです。最近、子供たちが、親の所得が減っているから、5年前から見れば、果汁の消費量は2割減っています。年寄りは、年金をもらっているから、ほとんど減っていない。むしろ増えているんです。

そういうことを考えますと、その辺を十分議論して、義務表示というのは安易に導入すべきではない。それは、消費者の気持ち、生産者の気持ちはわからないでもないんですが、そういったことを総合的に判断した上で、国としてどれがいいものかということをも十分検討した上で導入して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。

それでは、最後になりますが、社団法人全国清涼飲料工業会、公文様、よろしくお願いたします。

○公文（全国清涼飲料工業会） 全国清涼飲料工業会の公文と申します。今日はお時間をいただきまして、ありがとうございます。

ただ今、果汁協の土谷専務からお話がありましたこととほとんど同じになってしまいますが、清涼飲料業界としてお話を申し上げますと、お客様が私どもの商品をお買い上げいただくときに、まず何を見てお選びになっているかということです。それは絶対にブランド名だと私どもは信じております。最初に裏ラベルをご覧になる方はいらっしゃらなくて、お飲みになりたいブランドを表ラベルで探されます。その後、容量であり、価格をご覧になるという商品選択の流れだと思っております。

また、私どもはそのブランドを構築するために日々営々と努力を続けているわけがございます。1年のうちに頻繁に味が変わるような商品はブランドとは申しません。年間を通して常に一定した味、安全・安心の品質を保持するということが重要になってくるわけで、そのために、今もお話のありましたように、時期が違えば収穫地も変わってきますし、収穫ロットごとに味も微妙に違ってきます。これを種々の技術で一定の味覚・品質につくり

上げていくというプロセスをお考えいただきますと、果実飲料が、原料によって大きく品質が左右されるという加工度の低い商品ではないということをご理解いただけるのではないかと考えております。

それから、その品質維持、ブランド品としての安定供給のために、原産地の異なる原料への切りかえは頻繁に起こっております。もし原料原産地表示が義務化されてまいりますと、まず真っ先に見えてきますのが、ラベルとか容器の廃棄です。これが頻繁に起こるようですと、環境に良いとはどなたもおっしゃらないと思います。こういった環境影響側面もよくご理解いただきたいと思います。

さらに、ご理解いただきたいのが、単一果汁の飲料でも調達先は複数国にわたると申し上げましたが、これがもしミックスジュースだったら一体どうなるか、お考えいただければ、何が日々起こるか、おわかりいただけると思います。実施可能な範囲を超えて表示が義務化されると、あってはならないことですが、もし何か間違いがあれば、表示義務違反ということになり、市場からの回収が必要となります。もしこのようなトラブルが中小企業で起きたら、その企業の存続は困難です。よく皆さんはコストの問題をおっしゃいますが、そうではなくて、これはリスクの問題です。表示義務化により、製造業者は極めて大きなリスクを負うということをご理解下さい。

最後に、強調表示について果汁協会からご説明がありましたが、私どもも全く同じ意見でありまして、原産地を強調すべきものは強調する。お客様がそれをブランド価値の最上のものでお考えになるのであれば、その強調表示されたものをお買いになるべきだと思っております。それ以外のものは、特に強調表示する原料は使用していないけれども、我々のメーカーのブランドをつくる技術によって支えられている商品群、そういう価値観を持って召し上がっていただければ良いと思っております。

私どもとしても、お客様のニーズはよく理解しております。原料原産地表示には絶対おこたえしていくのが我々企業の責任だと思っておりますが、ラベルでの表示は、今申し上げた理由から極めて困難であります。今後、ホームページを中心に、お客様からのお問い合わせに十分お答えできるように、業界としての自主行動計画ないしは、食品の原料原産地表示、情報の開示を定めたガイドライン、こういったものを必ずつくって、皆様に正しい情報をお伝えできるように努めていきます。

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。

ただいまいただきましたご意見につきまして、事務局より幾つかご質問させていただきます。

○平中食品表示課長補佐（総括） 2点ございます。1点目はJ A長野中央会さんの北垣さんへのご質問です。農家の方々が非常に苦勞して取り組んでおられて、農業者の特色ある取り組みをされているということはよくわかりますけれども、そのことをもっと製品にPRして、製品のラベルに書くとか、PRに書くといったことでその製品価値を高めると

いうのでは足りないのかどうか。さらにこれに輸入品まで含めた表示義務を課さないといけないと考えられる理由を教えてくださいたいというのが1点でございます。

2点目は青森県さんへのご質問です。先ほども出ておりましたが、表示義務化するとありますと、その義務に違反している事業者に対しては、法律に基づく表示をするように指導し、場合によっては行政的な処分をしなければいけないということになりますけれども、JAS法に基づく措置権限というのは、県域業者であれば各県の実施事務となっておりますが、青森県内でそのような措置をされるということについて何か困難を感じられることはないかということをご確認したいと思います。

○北垣（JA長野中央会地域農政部） JA長野中央会です。返答させていただきます。強調表示ということですが、まず今の場合、リンゴジュースでは、外国産のものは、例えば1カ所だけ生産地・輸入地を指定しまして、そこでちゃんと精査して入れているものと、例えば、安ければいいみたいな形で、複数からまとめて入れて、または原料原産地不明みたいなものを混ぜたジュースでも、今の制度だと、まず区別が付きませんし、そのことは消費者については不利益だと思います。また、国産100%のものはもちろん表示するんですけれども、逆に外国産100%ということは絶対に表示しませんので、結局混同されて、見たい人は勝手に見るのかもしれませんが、記載が無いことで実は飲みたくない地域の果汁が混じっているとかきちんと判断する機会がなく、外国産を選ぶ場合はそれを知らないまま値段で見て判断してしまうケースが多いので、ここは強調表示ではなく、ちゃんと消費者の方が判断できる、そのような表示制度を確立することが必要ではないかと思います。今のままでしたら、悪いものを混ぜたほうが、ひどい言い方なんですけれども、利益が上がってしまう制度ですので、そこら辺、頑張った特色ある取り組みが正しく評価されるような制度にすることが必要ではないかと考えて発表させていただきました。

以上です。

○鈴木（青森県農林水産部） ご存じの方もいらっしゃると思いますが、平成20年に、「青森県果工」というジュースとかデザートをつくっている製造会社がありまして、輸入果汁を使っているが、国産、青森県産という表示といますか、そういう使い方をして、それで大きな問題になったケースがございます。実際にその会社自体は今、社名を変えて新たに立ち上がっているんですが、そういう内容で不適切なことがあったということを県自体が公表することで、その会社のダメージというのは非常に大きなものがあります。ただし、不適切なものをそのまま放置するということのほうがはるかに問題が大きいです。

先ほど、どうも聞いていて、飲料工業会の方のお話で、義務化になれば潰れる会社が出るというように僕は聞いたんですが、守ることが大前提であって、義務化するから会社が潰れるんだと、そんな理屈はないんじゃないかな。果実飲料という範疇自体が結構大きな範疇になっているんです。だから、我々がやらなければならないのは、現在の製造側の可能性と、我々行政も含めてなんです、消費者の接点を見出す。幾つもの分類があります。

果実飲料といっても、さっきしゃべったように、ミックスジュースもあれば、100%のジュースもあるし、ゼリー状のものとか、さまざまな分類があるんです。その中でどの線、どの分類まで対応できるのかというのをお互い真摯に話し合っていきたいなと思います。果実飲料全部を義務化しろとは県としては考えていません。

○中村食品表示課長補佐 あと少しだけ時間があるので、土谷専務と公文専務にお聞きしたいんですが、表示を義務化すると、会社が潰れる、潰れないとかというお話が今また出たんですが、それからどこまでどういう品目をやるのか。例えば、ミックスジュースみたいなものではなく、単純な果実が1種類のものとかというものに限定できるかというお話があると思うんですが、業界としては、全部だめというのが今の感覚と私たちは受け取ってしまっているのでしょうか。

○土谷（社団法人日本果汁協会） 先ほど日本植物油協会の神村さんがおっしゃったように、消費者庁として、個別品目をターゲットにするのではなく、基本論として、原料原産地をどういう仕分けで求めるのかという基本ラインをまず明らかにすべきではないかと。ただ、2月15日に福島大臣が、リンゴとミカンについては原料原産地表示を進める方向で検討しますと言われて、消費者庁も、神村さんがおっしゃったように、そういう御用聞き行政ではいかんと私は思うんです。どういう哲学でやるかということをはっきりしないと、国民がえらく迷惑すると思うんです。それが民主党のマニフェストに書いてあるからやるか、そんな話ではないだろうと。

それとまた、長野県中央会さんが言われたんですけれども、輸入品でも、ちゃんとシシリー産レモン使用とか、イタリア産ブラッドオレンジ使用とか、あるいはフロリダ産グレープフルーツ使用とか、そのように輸入品でも強調表示している事例はたくさんあります。それは、品質がいいからです。だから、青森県産でも、（表示例を示して）このように書いてあるのは、品質のいい果汁は書くんです。品質が悪かったら書きません。そこを十分に見ていただかないと。そうしますと、例えばリンゴ果汁だけで原料原産地表示させるということは、国民は多分納得しないと思います。それはすべての果汁、これはミックスジュースだって同じだと思うんです。そうすると「どうするのか」という、そこら辺の仕分けをはっきりした上でご下問があつてしかるべきではないかと私は思います。

○公文（社団法人全国清涼飲料工業会） どの範囲まで果汁の原産地表示は可能かというご質問だと思いますが、これは先ほど来申し上げていますように、果汁というのは新しい付加価値をつくるためにミックスして使用する可能性が極めて高くなります。そう考えていきますと、一つでも、幾つであっても、答えは同じだと思っております。

それから、先ほど名指しでご指摘があつたので一言申し上げますが、潰れる、潰れるとおっしゃいましたけれども云々、ということでしたが、前提として、悪意を持って偽装表示をおこなった義業者は潰れたら良いじゃないかと私も思います。そうではなくて、国名を表示する、産地名を表示するときに、本当の間違いで、例えば「アメリカ」と書くところを「オランダ」と書いてしまった。それで商品回収を実施しなければならない。商品回

収というのは、ご存じないと思いますが、社告を出す媒体コストが高い。販売したときには、その収益分しか入ってこないけれども、回収をする時は、小売価格で全部回収しなければなりません。物流コストもかかる。中小企業であれば十分に潰れてしまいます。実際に潰れた会社も複数あります。このような実態をぜひご理解いただきたい。あくまでも、それは悪意による偽装表示ではなくて、うっかり誤表示をしてしまったらという話です。

○土谷（社団法人日本果汁協会） もう1点だけ、ちょっと簡潔に。日本で、例えばヨーロッパのオーストリアから果汁を輸入します。そうしますと、その果汁はオーストリアで生産された生果だけとは限らないんです。それは、近くのルーマニアとか、イタリアのチロル地方、オーストリアのチロル地方とあります。そこからとか、あるいはもっと隣の国から引っ張ってきたものをオーストリアで潰すわけです。それで、潰した果汁を大きなタンクに入れるんです。だから、例えば「輸入」という大きく表示だったらそれは理解できるかもしれませんが、国名まで求められたら、まず、そんな七面倒くさいことを言うなら日本に輸出しないというリアクションがあるということをお十分に肝に銘じておかないといけないと思います。というのは、例えばオーストリアからの高酸度果汁が日本に入ってくないと、日本の果汁飲料はもう甘ったるいものばかりで、まず売れなくなるというおそれもあるという、いろいろな複合的な要素を考えてもらいたい、ということです。

○相本食品表示課長 ありがとうございます。

お時間になりましたので、次の議題に移らせていただきます。お席の移動をお願いいたします。

〈黒糖〉

○相本食品表示課長 それでは、本日最後の議題になります。黒糖に入ります。

まずは、沖縄県農林水産部、山城様よりご説明いただきます。よろしく願いいたします。

○山城（沖縄県農林水産部） 沖縄県糖業農産課の山城と申します。よろしく願いいたします。

まず、産地の状況から説明させていただきたいと思います。沖縄の含みつ糖の生産につきましては、分みつ化が困難な離島地域、伊平屋・栗国・多良間・竹富・与那国の7つの島において行われております。そこで、販売農家が831戸おりますが、そのうちの653戸、約8割の農家がサトウキビを栽培しております。サトウキビの生産量につきましては約5～6万トンでございまして、販売額で言いますと約10億円から12～13億円ということになっておりまして、黒糖を生産するわけなのですが、そこでは約8,000トンの黒糖を生産し、約22億円程度の販売額がございまして、平成19年度の農業産出額に占めるサトウキビの割合を各島で見ますと、伊平屋村で約30%、栗国村で17%、多良間村で33%、竹富町で20%、与那国町で18%を占めておりまして、これらの離島経済においてサトウキビは重要な地位を占めているところでございます。

また、日本最南端ということもありまして、国境に接しております。これらの離島は、基幹産業である含みつ糖産業を維持することによって、我が国の国土の保全なり、あるいは広大な排他的経済水域を守って、国益の保持にも貢献しているということがございます。これまで含みつ糖地域の経済の安定や農家所得を確保するという観点から、沖縄振興特別措置法に基づきまして、国・県なりの助成によって含みつ糖企業の経営安定と合理化などを進めているところでございます。

しかしながら、含みつ糖の販売につきましては、社会経済情勢や消費環境等により影響を受けます。また、需給の安定が厳しい状況にあり、価格も不安定な状況にあります。特に最近の黒糖市況は、輸入含みつ糖あるいは再製糖との競合とあわせまして、昨今の経済不況を反映して消費が落ち込むなど、大変厳しい状況下にあります。

含みつ糖全体の需要動向の推移をちょっと説明いたしますと、平成元年ごろ2万5,000トン前後であったものが、その後、輸入含みつ糖あるいは再製糖の増加によりまして、平成10年ごろに3万トン、ここ最近では4万トン程度の需要で推移しております。内訳を見ますと、国産含みつ糖は、これは鹿児島を含めてなんですけど、過去10年間、約8,000トンから9,000トンの間で推移しております。再製糖につきましては、以前は1万トン前後で推移していたものが、平成15年から約1万5,000トン前後で推移してきております。輸入含みつ糖につきましては、平成5年ごろの1万トンから、平成16年には2万トンまで達しており、平成18年から19年にかけては減少傾向に転じておりますが、最近では1万3,000トン程度となっております。

価格につきましては、例えば黒糖を100とした場合に、再製糖が約半値、輸入含みつ糖

が約4割程度と、価格競争の面でも大変厳しい状況にあります。

また、沖縄県における黒糖生産の歴史につきましては、かなり古く、黒糖の呼称につきましては、琉球王朝の昔から現在まで、沖縄方言で「クルザーター」と言うわけなのですが、黒砂糖として親しまれており、黒糖と黒砂糖は同義語として扱われ、黒糖イコール黒砂糖は沖縄で生産される含みつ糖の代名詞となっております。

近年、黒糖ブームを機に、黒糖の代用品として開発されてきました再製糖あるいは加工黒糖を「黒糖」あるいは「黒砂糖」などと表示した上で販売するようになってきております。また、輸入含みつ糖も、製造方法が同一という理由から、「輸入黒糖」あるいは「黒糖」と表示されるケースが見受けられ、消費者の誤認を招くようになってきております。

沖縄県内においては、昭和60年1月に県内黒糖業界と再製糖業界の間で「黒糖の表示に関する自主基準」を定めまして、沖縄総合事務局公正取引室から承認を得て、周知する等の対策を講じてきましたが、十分に遵守されていない状況にあります。

このままでは、黒糖の販売不振を招き、黒糖生産が唯一の産業となっている離島地域にとって大変厳しい状況が懸念されるということがありまして、竹富町議会あるいは伊平屋村議会、沖縄県離島振興町村議会議長会、黒砂糖工業会からは、含みつ糖の品質表示基準や原産国表示を規定することについて、県知事あるいは県議会にも要請がございます。県としましても、国などに対して、含みつ糖地域町村、農業団体、製糖企業とともに、含みつ糖の品質表示基準や原産国表示の規定について要請しているところでございます。

国においては、法制度のもとで黒糖使用製品の適正表示と原料原産地の表示義務を確保し、消費者の選択に資するよう、JAS法に基づく含みつ糖品質表示基準の制定をよろしくお願いいたします。

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、沖縄県農業協同組合、仲間様、よろしくお願いいたします。

○仲間（沖縄県農業協同組合） J A 沖縄の畜産と加工を担当しておりまして、黒糖や黒砂糖も私の担当になっております。この意見発表において、県と一部重なりますので、別の形で意見を言わせていただきます。先ほど県のほうから、量の問題やら沖縄の黒糖の位置づけの話がありましたけれども、私のほうでは生産現場からの意見の形でということでお話しさせていただきたいと思っております。

黒糖、黒砂糖、それと輸入黒糖、それから加工黒糖、これは明確な区分表示をしていただきたいということをまず申し上げたいと思っております。

そして、その背景としましては、沖縄における黒糖の生産につきましては、先ほどそのように言っていましたけれども、本当に農業の根幹をなす、特に沖縄本島からの離島の地域においても、サトウキビがなければその島で住んでいけないといった格好の位置づけになっておりますので、まずそこについては認識を一にしたいと思っております。

そして、毎年のごとく台風が来ておりますけれども、これまで電柱がなぎ倒されたり、

家屋がつぶれたり、いろいろなことがあるわけですが、サトウキビだけは収穫がゼロになったことはない。それから、あれだけの地域におきまして、土の有機物の分解等が非常に激しくて、それで赤い土の地肌が見えるわけですが、そういう中であっても地力を維持しながら生産をしているという、このサトウキビの特性が、500年近くも沖縄で根づいてきたこのサトウキビと黒糖というものが営々と続いているというのも、その辺が証明していると理解していただいていると思います。

そして、その現状ですけれども、先ほども話がありましたが、今、大変市場が乱れておりまして、これは景気の問題もあるかと思うんですけれども、在庫もたくさん抱えております。このことにつきましては、需要量としては4万2,000~3,000トンある。そして、沖縄県でも7,000~8,000トンの黒糖の生産があるという形にはそう動きはないんですけれども、台風間伐等で生産減となったときに、その不足分をこの製造業者やユーザーサイドは、輸入物なり加工黒糖を使って埋め合わせている。それで回復してもそれは戻ってこないといったことが大変頭の痛い問題で、在庫を抱えるどころか、頭を抱えているといった状況がありまして、正直言います、今朝飛行機の中であめ玉をくわえました。来るたびに、私たちのこの一口黒糖がほとんど再製黒糖になっているとか、加工黒糖になっています。食べてみれば、沖縄の黒糖とは別物に近いような形の食感しかないという形で、相当なシェアが食われて、今26%を割りつつあるという中において、大変な危機感を抱えております。

今、この施策におきましても、自給率50%に引き上げましょう、あるいは地産地消なり、あるいは食の教育といった形のものがかばわれていて、方向性としては正しい、あるいは当然だと思うんですけれども、黒糖のこの市況、市場から見た場合の現実、逆の大きな時代がという思いをしております。ですから、沖縄県としては、このサトウキビと黒糖というものがなければ、この離島の振興、あるいは生きていく術がなくなってしまうということから、むしろその位置づけにつきましては、無人島にしないためにも、どうしても黒糖の位置づけを明確にしてもらわなければいけないという思いをしております。

それからあと大きな視点は、私たちは一部工場も経営しておりますものですから、あそここのこともありますけれども、企業あるいは会社の生き残りではない。地域の農業と離島の振興という施策を求めているということを強調したいと思います。

ひとつ、黒糖につきましては、沖縄の黒糖ということだけではなくして、国産で扱って、それを利用してもらって、食品の安全・安心というものはみんなで追求すべきであろうという観点から、そういう方向づけをしないと、正直言います、農業の生産現場を抱えている者としては、将来展望を開くことは非常に難しいということでもありますので、国全体を含め、消費者も含めて、選択は消費者にしてもらうわけですから、その辺の明示化につきましてはしっかりお願いしたいということを申し上げて終わりたいと思います。

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、沖縄県黒砂糖工業会、知念様、よろしくお願いいたします。

○知念（沖縄県黒砂糖工業会） 沖縄県黒砂糖工業会の知念でございます。黒糖の原料原産地表示について、ご意見を申し上げます。

ご承知のとおり、黒糖というのは、サトウキビの搾り汁をそのまま煮沸濃縮いたしまして、加工しないで冷却して製造した国産含みつ糖の代名詞ということになっております。沖縄県で黒糖が初めて生産されましたのは、1700年代に書かれました歴史書等を見ますと、元和9年といたしますから、今から390年前の1623年、黒砂糖・黒糖が生産されたという記録がございます。沖縄県ではそれ以降、長い歴史の中で今日まで、「黒砂糖」と「黒糖」は常に同義語ということで扱われてきておりまして、沖縄の特産品として、社会経済あるいは生活文化の中で中心的役割を担って今日に至っているという状況でございます。

それからまた、外国から輸入される含みつ糖につきましては、製造方法は黒糖と同じではございますけれども、昔から琉球奄美の黒糖とは区別されておりまして、「紅糖」なり「赤糖」という形で呼ばれておりました。

製糖法については、中国から伝来しておりますけれども、中国での含みつ糖の名称は「紅糖」「赤糖」でございまして、歴史的に見ても、中国等で「黒糖」「黒砂糖」という名称は存在しないと聞いております。

また、国内で再製糖が初めてつくられましたのは明治の中ごろでございまして、黒糖の生産が大幅に不足したときに、黒糖の模造品と申しますか、代用品として「赤糖」という形の再製糖が、当初は焚黒糖というのがございましたけれども、それが赤糖という形で再製糖がつけられるようになりまして、さらに沖縄におきましても黒糖に粗糖をまぜまして再製糖がつけられまして、加工黒糖などとして現在販売されております。

しかしながら、近年、これらの再製糖とか輸入含みつ糖の一部が、自然食品、健康食品として親しまれている黒糖人気に便乗する形で、「黒砂糖」「黒糖」などの商品名で盛んに販売されるようになっていて、消費者からの苦情が絶えないという状況でございます。そのために、当黒砂糖協同組合では、黒糖製品の表示の適正化に資するために、昭和60年1月に県内の再製糖業者団体との間で景表法に基づいて「黒糖等の表示に関する自主基準」を締結いたしまして、沖縄総合事務局の承認をいただきまして、同年2月には公正取引室長から自主基準を守るようにと関係業者に通達がなされております。しかしながら、時の経過とともに、当該自主基準も守らない再製糖業者なり輸入業者がふえまして、「黒砂糖」などとして販売し、消費者の誤認を招いている。

そのほかに、当然コストが安いわけですから、黒糖市況を大きく圧迫しているという状況でございます。このことは、黒糖・黒砂糖に対する一般消費者が持っている自然食品、健康食品、安全・安心というイメージを損ない、消費者の信頼を裏切るということになっているほか、当然製造コストが高いわけですから、沖縄黒糖の市況不振を招く結果になっているという結果でございます。沖縄黒糖は現在、経済不況の影響等もございまして、年間の生産量約8,000トン程度の大量の在庫を抱えておりまして、黒糖業者は経営危機

に今直面しているという状況でございます。

この問題は、業界の自主基準だけでこれまで解決を図ろうとしてきたわけですが、業界の自主基準だけでは極めて困難な状況にあることから、しっかりとした法制度のもとで解決を図っていただきたい。粗糖と糖みつなどからつくられた再製糖、あるいは原料は同じサトウキビでありますけれども、品種とか栽培基準が全く異なる原料でつくられた輸入含みつ糖、こういったものは食の安全・安心を確保するためにも、あるいは適正な競争を維持するためにも、ぜひ表示の適正化と原料原産地義務表示を課すべきであると考えております。

○相本食品表示課長 ありがとうございます。

続きまして、大東製糖株式会社、木村様、よろしくお願いたします。

○木村（大東製糖株式会社） 大東製糖の木村でございます。それでは、黒糖の原料原産地表示に関する意見を述べさせていただきます。

弊社は、1952年に創業しまして、それ以来、原料糖と糖みつを原料とした黒砂糖を生産、販売しております。現在では製糖も生産しておりますが、この黒砂糖から創業した会社でございます。弊社は、当初より黒糖と黒砂糖を区別して考えておりまして、弊社製品を「黒砂糖」として販売させていただいております。

まず、主題であります原料原産国表示につきましては、弊社の製品の中には、生産ロットによって原材料の原産地が異なる製品があります。弊社製品の原料原産地表示に関しましては、製品アイテムごとに、今後使用する可能性のある原料原産地をホームページに記載し、一般消費者に対しては製品パッケージに「原料原産地はホームページに記載」と明記し、周知したいと考えております。

続きまして、黒糖と黒砂糖の範囲につきましてはですが、先ほどお話ししましたとおり、弊社は原料糖と糖みつを原料とした黒砂糖を生産しております。お客様には、弊社の製品は黒砂糖であり、サトウキビを搾って煮固めた黒糖とは区別してお考えくださいと周知いたしております。この名称に関する判断につきましては、過去の経緯という1点に限らず、定期的に農林水産省、厚生労働省などの関係機関に問い合わせ、意見交換をさせていただき、慎重に検討を続けてまいりました。この判断に至った経緯は、以下のとおりであります。

一括表示欄における名称の表示につきましては、JAS法では「加工食品品質表示基準」、食品衛生法では「食品衛生法に基づく表示について」にて、内容を的確に表現し、かつ社会通念上既に一般化した名称を使用することが求められております。したがって、「再製」「加工」の表現はむしろふさわしくないと考えております。食品衛生法の例示では弊社製品は「黒砂糖」と表示する以外に適している例示がないこと、また長年にわたりお客様から弊社の製品は「黒砂糖」として一定の認知をいただいていることから、弊社では、原料糖と糖みつを原料とした黒い砂糖を「黒砂糖」とであると判断し、お客様にご案内させていただいております。

なお、私見でございますが、黒糖と黒砂糖の市場での位置づけを述べさせていただきます。この2つの砂糖は、競合関係ではなく、むしろ補完関係にあると考えております。

その理由としては3つありまして、1つは、弊社の黒砂糖の原料であります原料糖は、年間の数量が割り当てられておりまして、市況によって生産量をふやすということは原料確保の面から難しくなっております。過去に幾度かの黒糖ブームがありましたが、弊社の製品出荷量に大きな変化はありませんでした。したがって、生産量の面からも、黒糖と黒砂糖は補完関係にあると考えております。

2点目としまして、主要な消費先であります製菓・製パンのユーザー様では、黒糖だけを使った商品もありますが、大半は黒砂糖や製糖をまぜて使用することによって味などの調合を行っております。ユーザー様の視点から見ましても、それぞれの砂糖の特徴を理解していただき、使い分けていただいていると判断しております。

最後の3番目ですが、弊社では沖縄黒糖を原料とする製品も生産しておりまして、弊社に限らず、一部の同業者におきましても、黒糖を基本とした製品を取りそろえております。したがって、弊社のような黒砂糖メーカーは、黒糖の消費先でもあります。

以上のような点から、黒糖と黒砂糖はむしろ補完関係にあると考えております。

しかしながら、今後これらの砂糖を消費者に一層受け入れていただくためにも、黒糖・黒砂糖の意味する範囲を取り決める必要があると考えます。そこで、「黒砂糖」は糖みつを含んだ黒い砂糖の総称とし、さらに細分化したくくりとして、「黒糖」はサトウキビを搾揉し煮固めた砂糖と、明確に区別を行うことを提案いたします。

弊社が今お話しさせていただきました意見には、同じく黒砂糖を生産する5社が同意されております。弊社を含めた6社の生産量はおよそ1万4,000トンとなりまして、黒糖・黒砂糖の市場が合計で3万5,000トンとしますと、約4割を占めることとなります。この提案は、過去の経緯、実行の実現性を鑑みた、良識に基づいた考えであると信じております。

以上、意見でございます。

○相本食品表示課長 ありがとうございます。

続きまして、上野砂糖株式会社、上野様、よろしく願いいたします。

○上野（上野砂糖株式会社） 上野砂糖株式会社の上野でございます。今日はこのような機会を与えていただきまして、ありがとうございます。

弊社は、大正2年に創業いたしまして、加工黒糖の原料及び卸商品として沖縄黒糖を年間800トン～1,000トン扱っております。皆様にはないかもしれませんが、一応表をつけておりまして、過去10年間の沖縄の生産量、当社の仕入れ量、それから輸入含みつ糖の量、年間消費量等について記載しております。

先ほど知念専務からもありましたように、黒糖というのは、サトウキビを搾って加工せずに煮て冷却して製造します。このような製造方法というのは、沖縄だけではなくて、高知とか鹿児島とか、九州でも行われます。全く製法は同じでありながら国産のほかの地域

でつくったものは黒糖と言えないというのはおかしいではないかと。また、同じ製法でタイとかブラジルとか、海外でもつくられております。実際に私も海外に行きまして黒糖の製造工場を見てきましたけれども、現実、製造方法は全く変わらない。日本にあるサトウキビ自身も、日本古来のサトウキビではなくて、海外から来たものを品種改良して使っている。海外の黒糖自身も、沖縄の方が海外に移民されて、そこで沖縄の製造方法でつくっておられる。そうすると、同じサトウキビという原料を使って同じ製法でつくったものが、沖縄だけで「黒糖」で、それ以外で別の名称にするということになると、一般消費者の方が非常に混乱するのではないかと。地域によって名前を全部変えていかなければならない。これは全く原料も一緒、製造方法も同じ、しかし名称は沖縄以外は一切使えないということはおかしいのではないかとということで、あくまでも消費者が求めておられるのは、サトウキビを搾った、要するにミネラル豊富な健康食品であるということでありまして、そういう観点からしますと、製造方法や原料が同じであれば、基本的には黒糖と扱っていいのではないかとというのが、当社の考え方であります。

原料原産地表示は、区分するために、例えば「黒糖（沖縄産）」とか「黒糖（沖縄産、タイ産）」とかという形で国や地域を表示すれば、十分区別ができる。沖縄黒糖の場合は、平成 19 年 6 月 9 日付で「沖縄黒糖」ということで地域団体商標を取っております。それで十分区別はできますので、日本で「黒糖」ということを知らない方はほとんどおられないぐらい、「黒糖」「黒砂糖」というのは一般的な名称にもう既になっていると思いますので、そういう地域団体商標も取られておりますから、「沖縄黒糖」ということで十分区別されているのではないかとということです。当社の場合は、沖縄黒糖を通常 20% 以上は含むのですけれども、黒糖に原料糖を加えて加工黒糖をつくっており、その加工黒糖につきましては、黒糖を含んでいるということで、「黒砂糖」とも表示しております。

一方、先ほど大東製糖の方からもありましたけれども、原料糖と糖みつからなる通称「赤糖」と言われるものが市場にたくさん出回っております。これは非常にコストも安い。コスト的には、3 ページ目のところに沖縄黒糖・加工黒糖・赤糖・輸入黒糖の大体の卸値を書いておりますけれども、沖縄黒糖が一番高く、徐々にコストが安くなっております。原料原産地表示の中で、沖縄の土地で赤糖をつくって、沖縄産原料 100% の黒砂糖、黒糖ということで販売されるようなものが平成 16 年ぐらいから一気にふえてきております。先ほどの沖縄の生産量等々が書いてある表を見ていただきますとわかりますように、沖縄の消費量としては、平成 16/17 年に 4 万 5,000 トンです。そのころから徐々に減ってきているのですけれども、赤糖というものはふえている。だから、沖縄産の赤糖というものが非常に沖縄の黒糖の消費を圧迫しているのではないかと考えております。まだ赤糖の定義ははっきりしておりませんので、この機会にその辺を明確にさせて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、北海道ビート黒糖株式会社、鈴木様、よろしくお願ひいたします。

○鈴木（北海道ビート黒糖株式会社） 北海道ビート黒糖株式会社の鈴木と申します。どうぞよろしくお願ひいたします。

私は、沖縄とは対照的な北海道の北の端、網走からやってまいりました。黒糖とは、砂糖に精製する前の糖液を煮詰めて固形化した黒い砂糖のことをいうと聞いておりますが、当社は同じ砂糖の原料である甜菜——通称ビートから、同じく砂糖に精製する前の糖液を固形化して甜菜の、いわゆるビートの黒糖をつくり、商品化させました。沖縄のサトウキビと同じ砂糖の原料として、我々の北海道では甜菜から砂糖をつくります。日本の砂糖、いわゆる白砂糖の70%以上、80%近くが甜菜からつくられております。その中で、同じ砂糖の原料であるサトウキビから黒糖がつくられているのに、なぜ甜菜からは黒糖がつかられていないのかなという疑問が私の脳をよぎり出しました。そこで、試行錯誤しながら数年かけて、サトウキビと同じようなつくり方ではありますが、甜菜から黒糖をつくることに成功しました。そして、日本で初めて甜菜——ビートの黒糖を商品化させました。

黒砂糖を調べてみると、すべてサトウキビとか、沖縄とかという表示であります。なぜかといいますと、サトウキビ以外から黒糖をつくった例が今までにないということです。そのようなことで、私どもは初めて甜菜から沖縄の黒砂糖と似たような商品をつくりましたが、味はちょっと違うんですが、見た目はほとんどサトウキビの黒糖と同じです。また、一般の展示会などにおいて皆さんにPRすると、沖縄から原料を持ってきて北海道でつくったのかといった認識しかございませんでした。しかし、我々は、ビート、いわゆる甜菜からつくった黒砂糖だということを最初に皆さんに表示するということが皆さんに知ってもらえることが大切だと思い、差別化をきちんと決めて、ビートの黒糖として表示しております。

そのようなサトウキビと違ったビートあるいは甜菜の黒糖としての名称について認めていただきたいということが、私どもの願ひでございます。味は違っても、見た目、製法などは似ていますがビートの黒糖だということを認識できる表示にすることを義務付けて認めていただきたいと思ひますので、どうぞよろしくお願ひいたします。

○相本食品表示課長 ありがとうございます。

では最後に、社団法人菓子・食品新素材技術センター、山本様、よろしくお願ひいたします。

○山本（社団法人菓子・食品新素材技術センター） 社団法人菓子・食品新素材技術センターの山本と申します。

当センターは、素材メーカーさん、それからお菓子メーカーさん、砂糖メーカーさんの集まりでございます。本日は、黒糖の定義について、ひとつはっきりとこの際、昭和60年に公取と沖縄の工業会さんで自主規制の取り決めがあるんですが、最近では、今お話もありましたように、ビートからもつくれるようになって、それからタイとか中国からもいろいろ入ってくるようになってきていますので、この際一度、黒糖イコール黒砂糖、この

定義をしっかりと見直しをして、コーデックスとの整合性を見ながら決め直していったらいいのではないかと。産地表示は、これはもう当然すべきであって、義務化していく必要があるだろうという会員の意見もありまして、今日ここに参加させていただきました。

以上です。

○相本食品表示課長 ありがとうございます。

それでは、いただきましたご意見に対しまして、事務局より幾つかご質問させていただきます。よろしく願いいたします。

○平中食品表示課長補佐（総括） 2点、ご質問がございます。

まず黒砂糖工業会さんに、昭和60年に自主基準を定めているということですが、その後その自主基準を守らない業者がふえているということの背景・理由についてどのように分析されているか、教えていただきたいと思えます。

それから、引き続き2点目、沖縄県さんにお伺いしたいんですが、仮に沖縄県さんのおっしゃるとおり自主基準に沿った形で品質表示基準なりを定めるとすると、今その自主基準を厳守していない業者さんに対して、JAS法に基づく行政処分をする必要が生じてくるわけですけれども、そのような執行をすることの可能性・問題点についてどのように認識されているか、教えてください。

○知念（沖縄県黒砂糖工業会） 自主基準の関係でございますけれども、昭和60年1月21日に沖縄県黒砂糖工業会と県内の再製糖業者、県内には今40社ほどございますけれども、中小零細企業でございますが、そことの間で、当時県外ではほとんど「黒砂糖」とか「黒糖」という名称を使っておりましたので、県内業者が主体でございました。黒砂糖・黒糖の主産地でございますので、黒糖が不足したときに、増量させていくという形で黒糖に粗糖をまぜて炊き直して、また加工黒糖・再製黒糖として販売する業者がふえてきて、加工とか再製とかという名前を使いますと、どうも消費者受けがしないということで、商品名を「黒砂糖」という形で販売したりしたものですから、これはおかしいということで、いろいろ関係業者や関係機関に集まっていただいて話し合いをしました結果、この自主基準の内容は、こういった黒糖に粗糖と糖みつをまぜたものは「加工黒糖」あるいは「再製黒糖」と表示しますということで自主基準を締結いたしまして、国の出先機関でございます総合事務局へ提出いたしまして、承認を得まして、当然総合事務局は公取室と連携をとりながら、その後2月1日付で公取室長名で関係業者に対して、当該自主基準は景表法の趣旨に沿ったものであるので、その基準を守るようにという通達が出されております。

しばらくはそれを守っていたわけですがけれども、これがだんだん沙汰やみになった段階で、平成9年にまたそういう業者がどんどんふえてきました。そのときは、県総合事務局を交えて、業者を集めまして、指導をやっております。さらに最近でいいますと、平成14年に新三井製糖というところが再製糖を「黒砂糖」という名前で販売を始めたのです。そこは、自主基準では「黒糖」という名前を使っているものですから、「黒砂糖」という名

前は自主基準違反ではないということで「黒砂糖」ということで堂々と販売を始めたわけです。これにつきましても、延々2カ年にわたっていろいろ話し合いを持ちまして、最終的にはご了解いただきまして、平成15年に、今後は「加工黒糖」という名前で販売すると、やっと決着がついたんです。しかし、そういうものが次から次へどんどん出てくるものですから、これは自主基準だけでは取り締まりができない、業者団体だけの話では収拾がつかないということで、ちゃんと法令に則った、できれば含みつ糖の品質表示基準をつくっていただきたいという要望をずっと続けてきております。

ちなみに、もう1点申し上げますと、隣におられる木村社長の東大製糖では再製糖をつくっておられるわけですが、我々は赤糖メーカーと言っているのですけれども、先ほどの報告書にもありましたように、6社ほどおります。これは、一昨年の平成20年10月31日の全国食品新聞の記事がございますけれども、その中で、日本製糖協会の皆さんが集まって、「再製糖」という名前はどれも消費者受けがしない、「再製糖」の名前を統一したいということで、その中に候補として挙がったのが「黒砂糖」「玉糖」「赤糖」で、この3つの名前のどれかに統一したいという話が出まして、良識ある方の話がこの新聞記事に載っておりますけれども、委員の一人が「黒砂糖と言えば、一般消費者はイコール沖縄黒糖ととらえている。したがって、黒砂糖というのは、沖縄に乗かって売ろうとする都合のよい商売のやり方である」ということで、「自分のところの製品は玉糖でいきます」とはっきり発言されている方がいるわけです。大体、新聞には載っております。こういう話し合いが持たれておりまして、いずれ名称は統一したいという考え方はあるんですけれども、「赤糖」ではなかなか売れない、この方は「玉糖」で売られるということで記事には載っております。

そういう経緯がいろいろありまして、次から次へそういう問題が出てくるものですから、先ほどお話ししましたとおり、我がほうの要請の趣旨は、「黒糖」「黒砂糖」についてはちゃんと定義づけをしていただきたい、そのためには含みつ糖の品質表示基準をつくってくださいということでございます。

○山城（沖縄県農林水産部） 沖縄県でございますが、実は、食品表示につきましては、県域内につきましては県が指導するというようになっておりまして、以前お米につきましても県内でそういう問題があったときに県も指導をやったり、それから最近は生鮮食品の原産地表示につきましては、毎年、県内各地域を回りまして指導しながらやっている状況にありまして、一昨年、マンゴーの表示の問題とか、あるいは海ブドウの表示の問題も県内では発生してございます。それにつきましては、しっかりJAS法に基づいた適正な表示をする、それによって消費者が安全・安心なものを選択できるということを徹底してやるべきではないかということで、県としても指導をやっている経緯がございます。例えば、黒糖に関しても、そういうJAS法に基づいた品質基準が的確に一斉に法整備されるものであれば、県域につきましては、県のほうでも一緒になって粘り強く、また指導していきながら対応していきたいなと考えております。

○相本食品表示課長 ありがとうございます。

では、お時間となりましたので、以上にて質疑を終了させていただきます。

本日の議題は以上になります。

本日ご出席いただきましたご発言者の皆様、それから傍聴者の皆様におかれましては、お忙しい中ご参集いただきまして、まことに感謝申し上げます。本日いただきました貴重なご意見につきましては、原料原産地表示に向けた企画立案を行う上で十分に活用させていただきたいと考えてございます。

それでは、これにて閉会いたします。ありがとうございます。

午後4時00分 閉会