

蒟蒻

意見提出者	題・ご意見
匿名	<p><b>こんにゃく製品の原産地表示について</b></p> <p>JAS法では原材料は使用した原材料の占める割合の多いものから順にその一般的な名称を記載することになっており、こんにゃく製品の主原材料は「こんにゃく」ですが、「こんにゃく芋」と「こんにゃく製粉」は別な原料との認識となっています。</p> <p>また、原料原産地についても、製品の重量に占める割合が50%以上の原料に対して原産地表示が義務付けられています。</p> <p>このため、仮に国産生芋を50%以上使用し、他に外国産製粉を利用した製品は「こんにゃく芋(国産)・製粉」の表記で良いこととなり、消費者に正確な情報を伝えられません。</p> <p>「こんにゃく製品」の原材料は「芋」も「製粉」も本来同一の範疇であるべきであり、この部分について改善の検討をお願いいたします。</p>
大河原 吉恵 群馬県こんにゃく研究会 会長	<p><b>こんにゃく製品の原料原産地表示について</b></p> <p>JAS法では、こんにゃく製品を製造するときに使用した原材料の占める割合の多い物の順に、名称を記載することになっています。</p> <p>また、こんにゃく製品の主原料は「こんにゃく」ですが、原材料として「こんにゃくいも」と「こんにゃく精粉」に分かれています。</p> <p>一方、原料原産地については、製品の重量に占める割合がご50%以上の原料に対して、原産地表示が義務づけられています。</p> <p>仮に国産「こんにゃくいも」を50%以上使用し、他に外国産「こんにゃく精粉」を使用して製造したものについては、「こんにゃくいも(国産)」という表記だけで良いこととなります。</p> <p>そのため、外国産こんにゃく精粉を使用した事実が隠れてしまい、あたかも国産の「こんにゃくいも」で製造したものであるとの誤解を招きかねませんし、消費者に正確な情報が伝わらない結果となってしまいます。</p> <p>したがって、「こんにゃく製品」の原材料は「こんにゃくいも」、「こんにゃく精粉」も本来同一のものであることから、「こんにゃくいも」に統一するよう原材料の扱いについて見直し(改善)をお願いします。</p> <p>さらに、こんにゃく製品は、生芋こんにゃく、精粉からのこんにゃく、生芋と精粉の併用等があり、特に精粉については、各産地、各品種をブレンドして使用するなど、いろいろな原材料の使用例があり、加工食品の一律基準は当てはまりにくいものと考えます。</p> <p>そのため、こんにゃく製品だけの個別品質表示基準を追加するようお願いいたします。</p> <p>なお、これらの内容につきましては、農水省にもお願いしているところですが、消費者庁にもご理解頂き、改善につきましてよろしくようお願いいたします。</p>

醤油

意見提出者	題・ご意見
全国醤油協会 全国醤油工業協同組合 連合会 財団法人 日本醤油技術センター	<p><b>原料原産地表示の検討に関する意見</b></p> <p>1 義務対象品目の選定方法に関する「食品の表示に関する共同会議」(厚生労働省及び農林水産省)における基本的な考え方は変更しないで頂きたい。</p> <p>2 今後の検討に当たっては、同共同会議が平成21年8月に取りまとめた課題を踏まえ慎重にお願いしたい。</p> <p>課題1: 頻繁な原料原産地の切り替えへの対応 課題2: 物理的スペースの制約 課題3: 原料原産地情報の分からない輸入中間加工品への対応</p> <p>3 醤油製造企業など食品企業はほとんどが中小零細企業であり、各県に所在している。輸入原料を使用することが多いが、地域の原料を使用することもある。原料価格や作柄等により入手原料先が変更されることが多い。</p> <p>また、原料在庫を大量に保持することはないので、入手先の変更は直に製品の原料入手先の変更になってしまう。</p> <p>なお、中小零細企業は小ロット、多品種製品の傾向が強くラベルを多数必要とする状況にあり、ラベル印刷経費を節減するため3年分印刷することが多いので、短期間でのラベル変更は困難であるのが実態です。</p> <p>4 JAS品質表示基準、表示に関する公正競争規約、食品衛生法などに基づき適正な表示を行っているが、必要な対応にかかる経費負担は製造事業者だけでなく購入者を含めた負担が考えられるべきだと思いますので、加工食品の適正な価格形成に関して、業種所管行政機関、公正取引委員会など関係機関で十分議論して頂きたい。</p> <p>5 最近、中小零細企業の転業・廃業が多くなり、特に地方において地域産業の縮小が進み、地方経済の落ち込みに大きく影響しているのと考えられます。</p>

## 味噌

意見提出者	題・ご意見
62歳 男性	<p><b>原料原産地表示の検討に関する意見について</b></p> <p>別紙(次ページ)に記載として、別紙が長文のため、事務局判断で冒頭のみ記載</p> <p>原料原産地表示の検討に関する意見について</p> <p>当団体は、味噌の製造事業者を会員とする全国団体です。味噌業界は消費者の適切な商品選択に資するため、表示に関する公正競争規約や食品衛生法等に基づき適正な表示に努めています。</p> <p>消費者庁食品表示課が平成22年2月23日に公表しました「原料原産地に関する意見募集」に対し、下記の理由によって味噌は原料原産地表示義務化の対象として適当ではないと考えます。</p>

## 漬物

意見提出者	題・ご意見
52歳 男性	<p><b>原料原産地表示に関して</b></p> <p>要望事項</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>表示義務の対象を国内で生産される全ての加工食品とする。</li> <li>表示対象の原料の配合を50%以上に統一する。</li> <li>上記2項が実現不可能であれば、原料原産地表示は廃止していただきたい。</li> </ol> <p>漬物は、冷凍野菜等と同じく平成12年から原料原産地の表示を実施しています。それも、その後表示が義務付けられた20食品群よりも表示対象の範囲を拡大した形で行われています。しかし、表示の対象外の加工食品は、いまだに多く、また、表示方法に違いがある中で、消費者に正しい情報提供が果たしてできているのでしょうか？</p> <p>原料原産地が表示されていないものは全て国産で安心な食品、詳細を表示する漬物で産地を中国としたものは、全て危険食品と誤解される消費者は多く、販売店も、またその傾向を察して、産地名が外国となる食品は、極力排除する、風評被害に似たバッシングを実際に私もでは多々経験しております。</p> <p>原料原産地表示は、消費者に重要な情報であることは十分に認識しておりますし、生産者の責務とも考えます。しかし、中途半端な形で表示されることは、消費者、生産者ともに良い結果を生んではないのではないのでしょうか。国内で生産する全ての加工食品に産地表示を義務付けることが、誰にでもわかり易く、且つ、効果のあるルールであることは自明の理です。</p> <p>また、表示方法が複数あることは、いたずらに混乱を招くだけであり、この点でも統一されたルールが必要と考えます。その際、まずは20食品群で実施しています対象を50%以上の配合原料にあわせることで、まずは、全ての加工食品で表示が実施されることを目指すべきと考えます。</p>
56歳 男性	<p><b>海外製造品と日本国内製造品との区別がハッキリわかる表示にしてほしい</b></p> <p>私は漬物製造業の会社を営んでおります。</p> <p>原産地表示の問題は、日本国農業、農産物を守り日本国内産地を守るべくスタートした表示義務化だったと受けとめております。</p> <p>初めは、楽京、和歌山の梅から始まったようですが、これらは、地元の国会議員さんからの要請であり、消費者からの要請からのスタートではなかったと伺っております。</p> <p>単純な表示義務化の為に私供漬物業界にとっては大変な被害を被る事態となってしまいました。原料原産地表示は、海外完成品と日本国内製品との区別をあいまいにしまった為に大手の商社からファミレス大手までが中国の工場と手を組み大変安い製品が大量に輸入されております。</p> <p>今度のジュースの問題も単純な表示義務化であれば海外完成品が大量に輸入される事態になる事が明らかです。</p> <p>現在原産地表示については、消費者の立場から見ればあたりまえで避けて通れないことだと思います。しかし今の表示方法では、あまりにも不平等です、原産地表示義務化をしたうえで単純に原産地表示ではなく海外製造品か、日本国内製造品か、日本国内製造品かハッキリと消費者の皆様に理解できるような表示方法を検討して頂きたいと考えます。</p>

## 冷凍食品

意見提出者	題・ご意見
54歳 男性	<p><b>原材料の原産地や混合比率を頻繁に切り替えざるを得ない冷凍食品</b></p> <p>(1)国内製造の冷凍ハンバーグや冷凍ミートボール等の場合 工場では、複数の食肉部位を合挽きにして練り合わせ成型加工を行います。例えば、使用している鶏肉がモモ肉・胸肉・その他部位であり、商品設計や顧客との取り決め上、モモ肉が「国産又はブラジル産」である場合、原産地は「国産」「国産とブラジル産両方併用」「ブラジル産」の3パターンとなり、コストや供給等々の状況によって変わります。</p> <p>(2)国内製造の冷凍海老フライや冷凍海老天プラ等の場合 工場では、商社から購入した海外産の海老を使用しております。その為、発注時点に商社が在庫している海老を使用します。もし、その商社に在庫が無い場合、他商社から購入します。このように取引商社の在庫状況によって、海老の原産地も変わってきます。 例えば、A商社にホワイト種の海老を200c/s発注した時、A商社の在庫がインド産30c/s、ベトナム産155c/s、ミャンマー産50c/sであった場合、3つの原産地を混合して購入し使用します。この状況は発注時点にならないと分かりません。又、在庫状況によっては二つの商社から購入する事もあり、原産地状況はより複雑になってきます。 以上(1)(2)とも、表示を都度変更する事は物理的、コスト的に非常に困難です。</p>

## 缶詰

意見提出者	題・ご意見
61歳 男性	<p><b>国内リパック品の原料原産地表示義務とその賞味期限</b></p> <p>みかん、桃、パイナップル、とうもろこし等々が中国、タイ、南アフリカ、米国などから18リットル缶などに充填殺菌されて、また冷凍原料として日本に輸入され、日本国内で小売用の小型缶、小型カップなどに再充填されて、原産国を表示せずに売られている(しかも、あたかも国産のようなイメージを消費者に与えるデザインが多い)。 上記を「国産」表示すれば明らかに「偽装表示」であるが、原産国をまったく表示しないのもいかなものか。消費者は容易に国産品と誤認する。 例えば「中国産原料を国内で再加工しました」等の表示を義務付けるべきではなからうか。</p> <p>また、上記18リットル缶入り原料の残存賞味期限が例えば1年として、それを国内で小型缶、小型カップに再充填した場合の賞味期限は2年/3年としているはず。この解釈(再充填すれば賞味期限は2倍3倍に伸びてもよい)は正しいのだろうか？ また、原料の賞味期限が切れてしまっているものを国内で再充填して、2年/3年の賞味期限を付けているケースがあり得るのではなからうか。これは賞味期限の偽装？</p>
土屋 芳和  社団法人 日本缶詰協会 技術部部長	<p><b>原料原産地表示に関する業界の取組について</b></p> <p>原料原産地表示に関しては、まず業界の自主的な取組を促すべきです。日本缶詰協会は情報提供としての原料原産地表示は消費者にとって有益と考え、本年1月に業界自主ガイドラインを策定しました。 原料原産地表示については業界により事情が異なります。缶詰やレトルト食品はほとんどの容器が事前印刷されており、収穫時期により国内の原料と海外の原料を使い分ける、国内外の原料を複数使用するなど多岐にわたる場合、個々の原産地表示がされた容器を保管しておくなど、補完スペースや容器製造コストの増加を招きます。現在の経済情勢下ではこれらのコストを製品に転嫁することは困難です。また黒糖のように加工食品の原料原産地を最終製品に表示するとすると、その原材料が入手できない場合、製造が不可能となり発注者から違約金を課せられることとなります。 農林水産省ではガイドラインにより自主的に原産地表示を進めるようとする事業者に対して支援事業を計画していると聞いております。まずは各業界の自主的な取組の推進、支援活動を充実させるべきだと考えます。</p>

## プレミックス

意見提出者	題・ご意見
男性	<p><b>原料原産地表示に関する意見</b></p> <p>標記の件に関しまして、次に述べますように「プレミックス商品」は原料原産地表示義務化対象品目として適切ではなく又、対象品目の拡大はふさわしくないと考えます。</p> <p>既に「食品表示に関する共同会議」においても議論されておりますように、一般的に加工食品は最終的に品質安定化やリスク分散等のために複数の原産地の原料を状況に応じて使用しています。</p> <p>又、ユーザーとの取引の中で、製造メーカーとして商品の安定的な供給を求められています。プレミックスについては、主原料の1つである小麦粉が、同一産地・銘柄であっても世界的な天候不順等の影響もあり、作柄や積来本船毎に必ずしも品質が一定でないため、商品の品質維持のため、小麦や小麦粉銘柄間の切り替え及び配合比率を変更して使用しています。又、澱粉等他の粉類を主原料として使用する場合もあり、更に副原料として糖類・油脂・脱脂粉乳・卵粉・膨張剤・食塩・香料等を配合する加工度が非常に高い食品です。</p> <p>従って、原料原産地及びその順位が頻繁に変わることが想定され、表示を行う場合に、頻繁な包装資材の表示変更により、製品アイテムが多数あることから、かえって消費者を混乱させる懸念が考えられます。</p> <p>この場合、包装資材の改版が必要になり、管理が複雑になり表示ミスの可能性が高まり、コスト面の負担も発生し、最終的には価格への転嫁も必要になりかねません。更に、包装資材のロスの発生から、環境面への負荷が増大することも懸念されます。又、事業者は消費者担当部門の体制整備を図りながら、問合わせに対応するよう努めているところです。</p> <p>以上のことから、原料原産地表示の義務化対象品目としては、適切ではないと考えます。</p> <p>今後、義務化について現行以上の拡大はふさわしくなく、義務表示対象品目を追加するのではなく、食品事業者が自主的・主体的に取り組むべき課題であると考えます。</p>

## 生めん

<p>原田 勝雄</p> <p>全国製麺協同組合 連合会(生めん類) 事務局長</p>	<p><b>原料原産地表示(大括り表示の義務化)について</b></p> <p>農産物を原料として一次産品を加工する製品と、小麦を小麦粉として二次加工する製品とでは自ずからその対応(表示方法)が変わるのは当然ではないかと考えます。</p> <p>中小事務所では下記の課題等があることから、過度な規制のための規制とならないよう食品一律に義務付けることには、反対であります。</p> <p>(1)原料原産地表示の表示方法の件</p> <p>①生めん類(うどん、中華めん、そば、皮類)においては、めん品質及び生産の安定を図るため、季節(気温、湿度等)によって使用する主原料である小麦粉及びそば粉は、外国産と国産の配合割合や製粉他社製品のブレンド等、随時変更があります。</p> <p>原料の調達先、配合等を複数化し、かつ、随時に変更していることから、原料原産地の変更と包装資材の変更と時期(タイミング)を同時に作業を行うことは、製造面での管理及び包装資材の改版等の維持管理を完全に行うことは中小事業所にとっては、大変難しい作業であります。</p> <p>②また、表示のミスが生じる可能性が高くなるとともに、包装資材の廃棄(ロス)が相当の量になり、環境面でも負担の増大に繋がります。</p> <p>③特に、生めん類(うどん、中華めん、皮類)は、小麦粉の比率が高く、小麦粉による製品差別化の要素が強く、企業のノウハウの流出につながり、かつ、新製品開発等においても大きな制約を受ける事になり、安定供給に支障を生じる恐れが考えられます。また、開発意欲を減ずることにも繋がりがねず、業界の活力を損なう恐れが考えられます。</p> <p>(2)他の情報開示の件</p> <p>原料原産地等の商品情報開示の仕組みについては、大半の中小事業所は、事業所インターネット(ホームページ)等を有しておらず、また、情報の維持管理等を行う従業員が不足しているのが実態であります。</p> <p>従って、容器・包装の表示以外の方法による情報開示も難しい問題であります。</p>

## 小麦粉

意見提出者	題・ご意見
<p>中村 禎裕 全国小麦粉分離加工協会 常務理事</p>	<p><b>小麦粉分離加工品(小麦でん粉及び小麦たん白)の原料原産地表示除外について</b></p> <p>○ 小麦粉分離加工の原料である小麦粉は、製粉企業においてパン、うどんなどの業務用として安定した品質を確保するため、原料小麦の品質に応じて各産地国、各銘柄のブレンド率を変更しながら製造されています。 このようにして製造された小麦粉を当会会員企業において小麦でん粉と小麦たん白に分離加工する際には、安定的な生産のためさらに各社、数銘柄をブレンドしており、製造された小麦でん粉、小麦たん白の原料原産地を特定することは困難な状況にあります。 ○ 国内で製造された外国産小麦粉を原料とする小麦でん粉、小麦たん白については、原料原産地表示の対象から除外いただくようお願いします。 ○ また、これら小麦たん白を原料として50%以上使用し加工生産される商品は、日本の伝統食品である生麩、焼麩、揚麩などがあります。</p>
<p>製粉協会</p>	<p><b>原料原産地表示の対象品目拡大に対する意見</b></p> <p>加工食品において、品質に関する情報として原料原産地表示が要望されていることは充分理解し、適正な表示を行うことが重要かつ必要であると認識しておりますが、表示及び情報開示の正確性の点、また、事業者における実行可能性の点で、加工食品に対して、一律の表示の義務化は適切でないと考えます。</p> <p>■小麦粉の品質維持に原料原産地の変更が必要な場合がある 小麦粉は加工度が高く、原料原産地よりもその用途と品質(グルテン蛋白の質と量、更に二次加工適性)が小麦粉を選択する時の最も重要な指標となっている商品です。小麦粉の場合、原料である小麦は同一産地・銘柄であっても作柄やロット毎(船毎)で必ずしも品質が一定でないため、小麦粉品質を維持するためにその都度原料の配合比率や小麦粉同士の配合比率(0～数十%)を変更します。また、オーストラリアの干ばつで供給不足となり使用原料を変更せざるを得ない状況が起きたこともあります。従って、原料原産地及びその順位がその都度変わることになります。</p> <p>■原料原産地を固定化すると消費者に不利益をもたらしかねない 小麦粉の原料原産地表示が義務化されると、製粉会社が小麦粉の品質維持のために原料配合を変更する度に、小麦粉を使用する二次加工メーカーにおいても表示変更が余儀なくされます。二次加工メーカーでは小麦粉同士の混ぜたり、複数の製粉会社の小麦粉を併用している例もあり、原料原産地表示の義務化の影響は甚大となることが予想されます。もし、表示を優先し、配合順位を変えないようにした場合、品質変動につながり、結果として二次加工メーカーや消費者にとって不利益となる事態が起きることも考えられます。</p> <p>従って、小麦粉の原料原産地表示の義務化は多くの支障を伴い、適切でないと考えます。</p>

## マカロニ類

意見提出者	題・ご意見
<p>匿名</p>	<p><b>原料原産地表示の対象追加について</b></p> <p>既に「食品表示に関する共同会議」においても議論されているように、一般的に加工食品は最終製品の品質安定化やリスク分散等のために、複数の原産地の原料を状況に応じて切り替え及び配合して使用することがあります。 パスタの主原料であるデュラム小麦粉は、現在は同一原産国の物を使用しておりますが、同一産地・銘柄であっても作柄等により必ずしも品質が一定ではないため、品質を維持するために今後複数の産地のデュラム小麦を配合して使用することも想定しております。 従って、原料原産地及びその順位がその都度変わる可能性もあり、表示を行うためには多くの支障を伴い、原料原産地表示の義務化は適切でないと考えます。 今後の原料原産地表示については、義務表示対象品目を追加するのではなく、食品事業者が自主的、主体的に取り組むべき課題であると考えます。</p>

ハム・ソーセージ・ベーコン類

意見提出者	題・ご意見
匿名	<p><u>ハム・ソーセージの原産国表示について</u></p> <p>ハム・ソーセージについて、消費者はどこの国の肉かわからない状態が続いている。日本で販売されているハム・ソーセージの原料豚肉の国産比率はわずか18%である。その上、今や輸入ソーセージが毎年猛烈な勢いで増加している。</p> <p>さらにヨーロッパのブランド名で販売されているソーセージが、中国や日本で作られていても、消費者はどこの国で作られたのかさえわからない。そのためすべてのハム・ソーセージ類には基本的に①主たる原料肉の原産国表示と ②主たる加工がなされた国の表示を義務付けるべきである。</p> <p>基本的に消費者が知りたいのは、(1)主な原材料と(2)主な加工地、が国産かどうかである。その理由は有事の際に「日本国の主権において調査できるか否か」である。これはアメリカのBSE、中国のギョーザ事件で、日本国民が多くの代償を支払って学んだ結果である。</p> <p>次に、主な論点である、表示の物理的制約、コスト増、については、「義務」と「任意」という優先順位を定めればほぼ解決する。</p> <p>義務1: 商品の原材料欄に主な原材料について、(1)国内産、(2)外国産、(3)国内外(両方の可能性があるという意味・不明もここに入る)の3文字を記入</p> <p>義務2: 商品の製造者欄の名称に、主たる加工をした工場の国籍(1)国内、(2)外国、(3)国内外(上記と同様の意味)、の2～3文字を記入。この際、販売者や短縮記号を表示して製造者を省略することはできないことに定める。</p> <p>任意1: 上記原材料の国名や可能性、不明の理由等をホームページなどで表示する</p> <p>任意2: 上記加工工場の履歴や可能性、不明の理由等をホームページなどで表示する</p> <p>以上のことを開始するのにメーカー側に大きな困難はない上、消費者には安価で知りたい情報が提供される。</p>
土屋 恒次 社団法人 日本食肉加工協会 専務理事	<p><u>ハム・ソーセージ・ベーコン類の原料原産地表示について</u></p> <p>ハム・ソーセージ・ベーコン類を、JAS法に基づき容器包装に表示する原産地表示を拡大すべき食品とすることについては、以下の現状を踏まえた理由により現実的には難しいことを御理解下さい。</p> <p>1. 現状</p> <p>1) 製品の主原料たる豚肉の原産地は、国産、輸入を含め多岐に亘っており、また、原産地ごとの組合せも常に変化している。</p> <p>2) 主原料たる豚肉の8割を占める輸入の輸入相手国は、19カ国に亘っている。その理由は、製品の品質の一定確保、価格、特定部位の定量確保、また、家畜の伝染病の発生、農薬その他有害物質による汚染などのリスク回避のためである。</p> <p>3) このような現状から、原料を原産地ごとにライン分けした製造はしていない。</p> <p>2. 理由</p> <p>1) 常時、製造ラインの切り替えが発生することとなり、生産性が著しく低下し、かつ、大幅なコストアップにつながる。</p> <p>2) 原産地の組み合わせごとに表示した包装資材等を常時用意する必要が生じ、包装資材等に係るコストアップにつながるのみならず、</p> <p>3) 表示ミス発生のリスクが極端に増加することとなる。</p> <p>このようなことから、ハム・ソーセージ・ベーコン類を法に基づく原産地表示の拡大すべき食品とせず、当協会の会員が対応可能で消費者が納得できる方法での自主表示としていただきたくお願い申し上げます。</p> <p>仮に、それでも義務表示ということであれば、原料豚肉が国産のみである場合の「国産」表示は対応可能と考えます。</p>

## マーガリン類

意見提出者	題・ご意見
<p>植田 勉 日本マーガリン工業会 専務理事</p>	<p>-----</p> <p>日本マーガリン工業会会員は加工油脂の製造等を行っておりますが、最終商品としては家庭用マーガリン等があるのみで、加工油脂の太宗が加工原材料となっております。</p> <p>加工原材料と申しまして、最終製品は食料品になりますので、安心・安全で安定した供給に努めており、コンプライアンスの向上や衛生面を始めとして品質管理など徹底した対応をとっております。また、当業界の製品は加工度が高く原材料(主として植物油)の形状等が製品に反映され難しいこと、端的には液状の固体化なども特徴となっております。</p> <p>原料原産地の情報につきましては、加工原材料についても伝票や規格書等で原産地等を記載している上、当然、原料原産地等については最終製品にしる、購入された方からの問い合わせには、会員各社はお客様相談窓口やホームページ等により、適切に対応しており、これまで問題が生じたことは無いと認識しております。これら対応につきましては、農林水産省の「加工食品に係る原料原産地情報の積極的な提供について(通知)」(平成20年3月)を受けて自主的に取り組んでおります。</p> <p>当業界は輸入植物油を主原料としておりますので、需給状況等々から輸入先を変えざるを得ないことも多く、それらを適時的確に表示することは膨大なコストが掛かることとなります。また、消費者が直接購入する家庭用マーガリンは小箱包装であり、多商品との識別、差別化を図るスペースも必要なことから、限られたスペースの中で消費者の方がわかり易い表示に努めておりますが、新たな情報を加えるには限界に近い状況になっております。</p> <p>従いまして、加工食品における原料原産地の表示方法や、原料原産地などの食品情報開示の仕組、そして原料原産地表示の義務対象品目の選定の検討に当たりましては、それぞれの表示に係る取組の現状や製品特性等を十分に踏まえて、一律義務付けとならないよう慎重にご検討をいただきますようお願いいたします。</p>

## 凍豆腐

意見提出者	題・ご意見
<p>男性</p>	<p>原料原産地表示の検討に関する意見について</p> <p>-----</p> <p>下記の理由により、凍り豆腐は原料原産地表示義務化の対象として適当ではないと考えます。</p> <p style="text-align: center;">記</p> <p>1 原料原産地表示義務化の検討に関しては、「食品の表示に関する共同会議」(厚生労働省及び農林水産省)において、義務表示対象品目を選定する際の考え方について検討が行われ、次の品目横断的な基本的要件が示されています。</p> <p>「要件Ⅰ：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すると一般的に認識されている品目のうち、.....(以下 省略)」</p> <p>凍り豆腐の製造方法は、生豆腐に更に凍結・熟成・乾燥する工程を加えたもので、製造工程が複雑化しており、原料大豆の原産地による品質面の差は出にくい製品であり、原産地の表示は消費者の商品選択の際あまり参考にならないと思われれます。</p> <p>2 直罰規定が設けられている表示を義務化するには、企業規模に関係なく全ての事業者が遵守可能でなければ、制度の信頼性と実行可能性が担保されません。</p> <p>製造事業者は、原料の安定的な確保や価格変動のリスク回避のため、原料の産地を変更しますし、また、気候変動による作柄不良時調整のため、或いは、品質維持のために新穀と旧穀の端境期で産地や配合比を変えることもあります。</p> <p>こうした実態の中で、仮に凍り豆腐が対象品目になりますと、原料入手先の変更と包装材等の変更を一致させるための生産管理の徹底や産地表示に対応した多種類の包装材の在庫を管理し、かつ包装材切り替えをミスなく完全に実施しなければならず、事業者、特に中小企業にとっては、極めて難しい問題です。</p> <p>今後の検討に当たりましては、上記の意見にご理解をいただき、併せて、関係業界や所管行政機関の意見を十分聞くなど、慎重な議論をお願いいたします。</p>

## 水産加工品

意見提出者	題・ご意見
59歳 男性	<p><b>水産品の原料原産地</b> 国内で水揚げされたものは都道府県名or一般に知られている地名の表示が義務づけられていますが、輸入品にあつては原産国の表示のみですが、例えば、原産国名「中国」とあつても、原料によってはオランダ産、カナダ産を使用する事があります。この輸入品も何れは原料原産地名の記入が必要となりますか？</p>
37歳 男性	<p><b>水産加工品の原料原産地及び原産国表示等について</b> 通常、鮮魚の漁獲された場所(国名、港名、海域名、都道府県)を表示しているが、複数国の原料原産地を合わせて使用する場合がある。 また、1次加工、2次加工、あるいは本質的変更を行う加工を複数国で行う場合もあり、そこで製造された製品を元に、小分けパックなどを行う場合もある。その複数国の中には、日本国内と海外の両方が含まれる場合もある。 その場合、現行の基準では、生鮮原料の『原料原産地』、本質的変更の『原産国』を複数表示する他、輸入して小分けパックを行った場合の『加工者』、国内にて本質変更の『製造者』など、それぞれの比率の変動により、表示順も変わるので、とても複雑でわかりづらい。 お取引先様やお客様への説明にも労力を費やしているが、あまり浸透していないように感じられる、消費者にとってわかりやすい表示となっているのか疑問。 さらに、1次加工、2次加工などが海外で行われている場合でも、いわゆる本質的な加工にあたらぬ場合、表示には出てこない。全て表示すると、更に複雑で、わかりづらい表示にはなるだろうが、あたかも国産品のような表示になる物も出てくる。 例えば、漁獲地北海道(オホーツク海)のコマイを中国に輸出し、干物にしてバルクで輸入し、国内で剥いてパックした製品の一括表示には、『干物(中国産)』と書いてある一方、表には『北海道産コマイ使用』などと記載してあるような物もある。 頻繁なルール変更への対応は厳しいので、表示範囲拡大の前に、今一度内容の整理が必要ではないか。</p>
64歳 女性	<p><b>原料原産地表示について</b> 国内の産地・加工地の生産者・加工業者の生活が再生産できる正当な価格で取引されるための表示を第一目標として考える必要があると思います。 また、原産地の表示は、消費者が選ぶ判断の一つとなり、その表示によって、「近いところ」や「知っているところ」等を選ぶ判断材料となるでしょう。 水産物については、漁獲地→処理地→最終加工地などの順で表示する必要があると思います。</p>
56歳 男性	<p>同じ海域で漁獲された魚でも、その漁船の船籍によって「* * 産」が決定づけられることに問題を感じている。 例えば、東シナ海で中国船によって漁獲され長崎に水揚げされると「中国産」、同じ海域で日本船が漁獲して長崎に揚げれば「国産」となる。 販売店より「純国産で製造しろ」と要求があり、長崎に水揚げされているグチが使用できないという馬鹿げた現実を体験した。 まったく同じ魚種で、同様の鮮度管理がなされ、同じ港に水揚げされているにもかかわらず、産地の定め方が合理的でないためにかんがいの不都合が生じている。</p>

乾燥スープ類

意見提出者	題・ご意見
<p>日本スープ協会</p>	<p>加工食品(乾燥スープ等)への原料原産地表示義務化について</p> <p>(1)乾燥スープ及びレトルトスープ等は、①原材料の種類が多いこと、②年間を通じ原材料の安定化、コストの低減等を図るため、調達先を複数化し、かつ、変更している。 このことから、容器包装に原料原産地表示が義務付けられると、限られた表示欄に多種の原料の産地を表示するため、必要な表示が分かりにくくなる。 また、産地の切り替えに伴うコスト増、表示のミス、容器ロスの多発(環境への負荷の増大)等が懸念される。</p> <p>&lt;例&gt;</p> <p>①原材料の「たまねぎ」は、主な産地としては、北海道産、淡路産、アメリカ産、ニュージーランド産、オーストラリア産、中国産があり、季節によって、年数回切り替え、又は混合して使用している。 ②容器(ラベル)の作成には、日時を要することや販売見込みで3カ月分程度作るが、中小の事業者では、6カ月～1年分ぐらい作るところがある。 (2)原料原産地表示については、これまで厚生労働省と農林水産省の「食品表示に関する共同会議」で検討され、昨年8月に報告書が出されているので、これらの報告書内容を踏まえた上で検討して頂きたい。 (3)国際ルールとの整合性をとる必要があるのではないか。(非関税障壁になるのではないか。) 以上の課題等があることから、一律に義務付けることは、慎重にご検討をお願いいたします。</p>