

令和 6 年度 第 2 回

個別品目ごとの表示ルール見直し分科会

議 事 録

消費者庁食品表示課

○事務局 定刻となりましたので令和 6 年度 第 2 回 個別品目ごとの表示ルール見直し分科会を開催させていただきます。私は本分科会の事務局を務めさせて頂いておりますシード・プランニングの奥山です。どうぞよろしくお願いいたします。

開催にあたっての注意点をご案内します。本分科会は傍聴を希望された方に対して、リアルタイムでウェブ配信をしております。また、記録のために、映像を録画させて頂いていることをご了承ください。

本日の出席者です。本日は全委員にご出席頂いております。続きまして資料の確認をさせていただきます。

本日の資料は、議事次第、座席表、資料 1-1「ハム類に関する個別品目ごとの表示ルールの見直しの検討について」、資料 1-2「ソーセージに関する個別品目ごとの表示ルールの見直しの検討について」、資料 1-3「一般社団法人日本食肉加工協会提出資料」、資料 2-1「チルドハンバーグステーキ及びチルドミートボールに関する個別品目ごとの表示ルールの見直しの検討について」、資料 2-2「一般社団法人日本食肉加工協会提出資料」、資料 3「チルドぎょうざ類に関する個別品目ごとの表示ルールの見直しの検討について」、資料 4「ヒアリング結果概要」、参考資料 1「個別品目ごとの表示ルールの見直しのスケジュールイメージ」、参考資料 2「食品表示基準にあるハム、ベーコン、ソーセージ等の定義概要について」、参考資料 3「チルドぎょうざの流通形態による表示方法の違い」（令和 5 年度食品表示懇談会第 2 回資料抜粋）、参考資料 4「個別品目ごとの表示ルールの見直しの検討について」（第 1 回個別品目ごとの表示ルール見直し分科会資料 3）、以上となっております。

委員の皆さまにおかれては、お手元の資料に過不足や落丁などございましたら、事務局にお申し付けください。よろしいでしょうか。それでは、以降の議事は座長の森光様にお願いしたいと思います。それでは森光様よろしくお願いいたします。

○森光座長 ありがとうございます。皆さん、おはようございます。早速議事に入りたいところですが、その前に、今後の個別品目ごとにおける見直しの全体のスケジュール、それについて消費者庁よりご説明頂きたいと思います。清水課長、よろしくお願いいたします。

○清水食品表示課長 消費者庁食品表示課の清水です。参考資料 1 をご覧頂ければと思います。前回、分科会を開催させて頂いてから、全体のスケジュールが見えにくいというような話も頂きましたので、改めて、今後どのような感じで進んでいくかというところを説明させていただきます。

まず令和 6 年 5 月、先月よりこちらの食品表示懇談会個別品目ごとの表示ルール見直し分科会におきまして、議論の方を始めて頂いております。本日は 2 回目ということで、今後月に 1 回程度のペースでの開催を想定しております。

これを今年度内続けていきまして、分科会の方で、一定の結論が出たもの、結果が出たもの

につきましては、年度内に 1 回取りまとめて頂いて、懇談会に報告をさせて頂きたいと考えております。こちらの分科会で結論というか、結果が出ないものにつきましては、引き続き検討という位置付けになるのかなと思っております。

今年度内に、この食品表示基準の改正案につきまして、パブリックコメントの方を行わせて頂くと、こちらは昨年度の食品表示懇談会の方で、まず 2 つ目のポツにあります。栄養強化目的の添加物を省略できる規定の削除、こちらにつきましては、方針が固まりましたので、必ずこの食品表示基準の改正というのは今年度内に行うことになるというふうに考えております。

それに加えて、お話がまとまったものにつきましては、個別品目ごとの表示ルールについても、改正の方をしていくという形を考えております。それに合わせまして、食品表示法に基づきまして食品表示基準改正につきましては、改正案の方を消費者委員会に諮問して答申を頂かなければいけないという規定がございますので、消費者委員会でまた議論をして頂き、答申を頂いたところで、初めて食品表示基準の改正ということになります。

一定の経過措置期間後、完全施行ということですが、昨年度、食品表示懇談会で取りまとめて頂いたところでは、頻繁な食品表示制度の改正が色々負担になっている面もあるというようなお話も頂いておりますので、この経過措置のところとか、いつ完全施行にするかっていうのは、また別途、議論させて頂くことになるのかなと考えております。

ということで、大まかなスケジュールを今申し上げたところでございますけれども、今回この分科会で議論して頂いた後に、さらに懇談会に報告して、そこでご議論頂き、それを受けて消費者庁の方で食品表示基準改正案を作成し、パブリックコメントにかけたり、消費者委員会食品表示部に諮問し、議論して頂いて答申というプロセスを経て、食品表示基準改正に繋がるということで、やや先が長い話ではありますが、最初のところをこちらの分科会で議論して頂いているという認識でございます。

○森光座長 清水課長どうもありがとうございました。ただいまご説明頂いた内容につきまして、ご質疑・ご討論等がございましたらお願いいたします。また今回も対面とウェブの共催ですので、発言及びご質問等の委員は最初に挙手をされて、お名前を言ってからご発言願いたいと思います。どうでしょうか。

皆さんは既に分かっていると思いますが、いきなりこの分科会での結果がイコール結論ではないという今までのステップを踏んでおりますので、この分科会をもって終わってというようなわけではない。清水課長の方からご説明頂いたということで、よろしいでしょうか。ありがとうございます。

それでは議事に入っていきたいと思います。前回同様、まず消費者庁の方から説明があった後、事業者団体からのヒアリングという形で、そういう流れで進めて参りたいと思います。まず早速ですが、資料 1-1 及び 1-2 について、消費者庁からのご説明をよろしくお願いいたします。

○京増食品表示調査官 消費者庁の京増です。資料に沿って説明させて頂きたいと思いますが、まず初めに参考資料 2 を見て頂ければと思います。議題 2 にありますように、本日はハム類とソーセージについて議論させて頂きませんが、食品表示基準にあるハム類、ベーコン類、ソーセージの定義の概要について簡単に説明させて頂ければと思います。

参考資料 2 にありますようにハム類、ベーコン類、ソーセージ等については 6 種類の基準があります。上 2 つハム類、ベーコン類については使用できる食肉に書いてありますように豚肉のみが使用できる食肉となっておりまして、単一の肉の塊から作られているものとなります。

ハム類については、豚肉の塊を、ここにありますように今現在のところ、ケーシング等で包装した後、加熱したものということになっていまして、右側の種類にありますように部位によって様々な名称があるところです。ベーコン類については同様に豚肉の 1 つの塊から、くん煙したものということが定義となっておりまして、同じように右側に部位によって、名称が決まっております。

一方で下 4 つについては、使用できる食肉が書いてありますように、使えるものが増えまして、豚肉以外にも牛肉、鶏肉等も使えるようになっております。プレスハムについては、食肉を 10g 以上に切断した塊をケーシング等に充てんして加熱したものということとなっておりますが、混合プレスハムについては、魚肉が入っているものなので混合という名前が付けられています。

次にソーセージについては使用できる食肉をひき肉にしたものをケーシングに詰めて、加熱・乾燥したものとなっておりますが、混合ソーセージについては必ず魚肉を含んでいるということで、魚肉の使用割合が 15%から 50%未満という規定となっております。

このうち本日はハム類とソーセージの話をさせて頂ければと思います。続きまして、資料 1-1 お願いします。次のページお願いします。

ハム類の個別ルールですが、ここにありますように、別表第 3 の食品の定義、別表第 4 の名称・原材料名・添加物、別表第 5 の名称規制、別表第 22 の表示禁止事項について規定されています。次のページお願いします。

定義についても簡単に説明させて頂きますと、ここにありますように部位によって、それぞれ名称が決められております。例えばロースハムについては、豚肉のロース肉を整形したものの。その下のショルダーハムであれば、豚肉の肩肉を整形したものとなっております。部位によって定義が分かれております。次のページをお願いします。

表示事項の表示の方法のルールですけれども、名称については先ほどの定義の通り書くこととなっておりますので、ロースハムにあつてはロースハムと記載するという形になっております。また、名称の二のところにありますように、ブロックやスライスしてある場合は、例えば「ロースハム（ブロック）」、「ロースハム（スライス）」とブロックやスライス等の形状を表示するということとなっております。

続きまして、原材料名については、多い順に記載するということになります。まず原料肉を記載して頂いた上で、その他入っている食塩や砂糖を記載していただくことになります。

また、これから検討していく中で、個別の基準に色々出てきますけれども、糖類の記載の方法についてが JAS 規格に異性化糖の規格があることから、JAS 規格での分類に沿って細かく個別の基準の中に出てくるので、今後もこういう規定があるということを見ておいて頂ければと思います。

また、添加物については多い順に記載するというのと、先ほど話がありましたけれども、ただし書きとして栄養強化目的で使われる添加物にかかる表示の省略規定は適用しないということで、個別に基準があるものについては、添加物の省略規定しないことが記載されているものが多いところです。次のページをお願いします。

別表第 5 の名称規制ですけれども、例えばロースハムであればロースハムと記載することで、ロースハム以外のものにロースハムと記載できないというルールとなっています。次をお願いします。

表示禁止事項になりますけれども、これも 1 番目として、ハム類に JAS 規格がありますので、その関係で特級・上級・標準の用語と紛らわしい用語や、2 番目として、これも個別の基準を見ていくと、色々出てきますけれども、まあ品評会で受賞したものであるかのような誤認させる用語が表示禁止事項になっているということとなっています。次のページをお願いします。

ここで団体とかの改正の要望の概要ですけれども、ここに書かせて頂きました通り、本日は、フードチェーンを取り巻く環境の変化や製造技術の進化等に沿って、現在 JAS 規格の見直しを進めておりますが、JAS 規格の見直しとの整合性や製造の実態に合うように定義を修正することを要望するというものです。

先ほどハム類については製造工程によって、ケーシングを行うことが定義上必須になっていることについて説明しましたが、そこでケーシング無しの製造も可能とする改正をするということが要望として挙げられています。後ほど団体の方から説明があると思いますので、そこで聞いて頂ければと思います。その他、定義も含めて、今回の定義改正後に引き続き業界内で検討を行うということとして、下に書いてありますが、本日の分科会では今年度実施予定の JAS 規格の見直しに合わせハム類、ソーセージの定義の見直しのみを先行して実施します。ハム類、ソーセージ、ベーコン類等の日本食肉加工協会の関係品目については、引き続き業界内で検討を行い、他の品目のヒアリングが一巡した後、再度ヒアリングを行うということです。最初に参考資料 2 で説明させて頂いた 6 種類は、他の品目が一巡した後、再度ヒアリングをするということで、整理したいと考えております。続きまして資料 1-2 をお願いします。

続きまして、ソーセージの個別ルールですけれども、ソーセージについては、別表第 4 の内容以外で規定があります。次をお願いします。

まず初めに定義ですけれども、ソーセージの定義については、参考資料 2 で簡単に説明した

通り、家畜、家きん等の食肉をひき肉にして、ケーシングに詰めて加熱等々行ったものということで、例えばソーセージの定義四にありますように、グリーンピースとかピーマンとか人参とか種ものが入られるという規定が定義の中に含まれております。次のページお願いいたします。

その上でソーセージの種類がこのページに並んでいますが、後の定義の改正に関係するので、セミドライソーセージとドライソーセージについて少し細かく説明させていただきます。この一番上にあるセミドライソーセージについては、ソーセージのうち、「原料臓器類（豚の脂肪層を除く）及び原料魚肉類を加えないもの」とありまして、臓器とか魚肉は使用できないとしてありますが、「除く」と臓器類のところでありますように豚の脂肪層は使えるという規定となっております。その上で、蒸煮等により「加熱し又は加熱しないで、乾燥したものであって水分が55%以下のもの」ということとなっております。

続きまして、その下のドライソーセージになりますが、使用できるものについては、セミドライソーセージと一緒に食肉になります。最後のところで「加熱しないで乾燥したものであって水分が35%以下のもの」と書いてあります。セミドライの方では「加熱し又は加熱しないで」と書いてあるところ、ドライソーセージの方では「加熱しないで」ということとなっております。

その他、下にありますように、ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ、ウインナーソーセージ等々、使えるケーシングが牛腸、豚腸、羊腸の違いや、製品の太さによって名称が変わっています。あと種ものを入れたり、レバーを使ったりということで、名称が異なっているところです。次のページをお願いします。

その他家畜と定義中に書いてあるので、家畜の範囲や、臓器の可食部分の範囲が決められているところです。次をお願いします。

ソーセージの名称の付け方ですが、ハム類と同様に定義の通り、例えばウインナーソーセージであったら、ウインナーソーセージと記載するということが規定されています。

また、豚肉のみ使用したウインナーであることを強調したい場合は、「ポークソーセージ（ウインナー）」と表示することができるという規定となっております。

またブロック、スライスした場合は、ハム類と同様にブロックやスライスした旨が表示できるということとなっております。次のページをお願いします。

原材料名について、多い順に記載するというので、使用したものについて、多い順に記載していただくということとなります。またこの四にあります、魚肉については「魚肉」で括弧して内訳を、（たら、まぐろ等）と記載するということになっています。個別ルールの特徴として、何を括弧かというのを明確に規定しているということで、ソーセージの場合、魚肉は括弧して表示しなさいという規定となっています。

また、五に糖類についての括り方の規定が出てきます。添加物については多い順に記載するというものと栄養強化目的に関する規定があります。次のページをお願いします。

ソーセージについてもハム類と同様に、例えばウインナーソーセージであれば、ウインナー

ソーセージと書きなさいと、それ以外のものは、ウインナーソーセージと書けませんよという規定がございます。次をお願いします。

ソーセージについてはでん粉含有率という規定がありまして、ここにありますように、プレスハム及び混合プレスハムにあつては3%を超える場合、ソーセージ及び混合ソーセージにあつては5%を超える場合は、書きなさいということで、規定割合を超える場合は書くという規定がございます。次のページをお願いします。

今のでん粉含有率の規定に伴って、書く場所を明確に一括表示内に決めています。ここですと、原材料、添加物と原料原産地名が原材料名欄に書かれることが多いので、原材料名の下にでん粉含有率が書かれることが多くなるかと思います。次のページをお願いします。

表示禁止事項になりますけれども、1番目にありますように、ソーセージについて、ハム類であるかの用語は記載しないようにということです。2番目にはソーセージもJAS規格がありまして、特級、上級、標準の用語と紛らわしい用語を使わないこととしています。3番目に、2種類以上の家畜を使っているのに一部の名称だけを特に表示するとか、4番目にでん粉等の結着剤を使用したものについて全てが食肉であるかの誤認させる用語、5番目に品評会で受賞したものであるかの誤認した用語というのが表示禁止事項となっています。次のページをお願いします。

その上で、別表第3の定義について改正の要望をいただいております。1ポツ目にセミドライソーセージ、ドライソーセージ及びリوناソーセージの定義に使用できる原材料のところに、「豚の脂肪層を除く」とありますが、そこに牛の脂肪層も使えるようにということで、牛の脂肪層についても追加するとあります。それと2ポツ目ですが、ドライソーセージの定義に、現在食品衛生法で認められている加熱殺菌が明確に読み取れるように改正するということの要望をいただいております。その他、ここに書いてありますように定義を含めまして、定義改正後、引き続き全体を業界で検討を行うということをご提案頂いているところです。以上となります。

○森光座長 京増さんありがとうございました。以上が消費者庁からの説明です。続きまして資料を1-3につきまして、日本食品加工協会様よりご説明頂きます。日本食肉加工協会の塩島様、よろしくお願いします。

○日本食肉加工協会・塩島氏 おはようございます。日本食肉加工協会の専務理事をしております塩島と申します。よろしくお願いいたします。それでは私どもの提出した資料の中で、まずハム類とソーセージ関係の資料についてご説明させて頂きます。最初に私ども日本食肉加工協会のご紹介であります。

ハム、ソーセージ類を製造する会社を会員として、食肉、食肉製品等にかかる調査研究及び指導を行い、食肉及び食肉製品の品質の改善及び向上、安全性の確保並びに製造技術の向上を図り、もって食肉加工業界の発展に資することを目的に活動しています。ここで食肉及び

食肉製品と書いております。基本的にはハム、ソーセージ、ベーコン、これが中心になりますが、会員の中にはお肉を販売したり、卸したり、そういった会員さんもありますので、必要に応じて食肉との関係も指導するというような位置付けであります。事務所は渋谷区恵比寿 1 の 5 の 6 とありますが、ここにハム・ソーセージ会館がありまして、そこに入っております。会員は 126 社であり、会員というのは、実際にハム、ソーセージ、ベーコンを製造している会員でございます。これが 123 社。特別会員というのは、製造はしていないが、定款の趣旨目的に賛同していただいている団体又は会社ということで、それが 3 社ございます。

業界の中に常設の委員会として品質規格委員会を設立しております。会員企業の中から大規模な企業、中堅規模の企業、小規模の企業といったバランスを取って、委員を構成して、JAS 規格の見直しであるとか食品表示など、業界の主要な課題に対する意見等を取りまとめるということをしております。次お願いしたいと思います。

私ども協会の沿革でございます。設立は昭和 14 年 12 月ということで、当時は社団法人の大日本豚肉加工協会ということであります。現在 85 年目に入っております。昭和 17 年に今と同じ日本食肉加工協会という名称に改定しております。そして、昭和 37 年にはハム、ソーセージ類、これはベーコンも入りますが、この JAS の登録格付機関になっております。昭和 52 年にはハンバーガーパティ、チルドハンバーグステーキの登録格付機関になっております。昭和 62 年にはチルドミートボールの登録格付機関が追加されております。今まで申し上げた品目は全て一般 JAS、いわゆるマル JAS の製品でございます。これに加えて、平成 12 年には熟成ハム関係である、熟成ハム、ソーセージ、ベーコン、これらは当初は特定 JAS と呼ばれており、現在は特色 JAS、いわゆる富士山 JAS という富士山マークの JAS の製品の登録認定機関になっております。平成 16 年 3 月に私ども協会の検査研究部門が独立しております。下に星印で示してありますが、平成 16 年 3 月 1 日、一般社団法人食肉科学技術研究所設立ということでありまして、日本食肉加工協会が行っていたハム、ソーセージ類の JAS の登録認証機関がこの時点をもって食肉科学技術研究所に継承されたということでございます。また平成 24 年からは日本食肉加工協会は一般社団法人ということになっております。次をお願いしたいと思います。

食肉製品をめぐる状況でございます。ハム、ソーセージ類などの食肉製品は主に食肉専門店、お肉屋さんです。それから食肉小売店、スーパー、このようなところで販売されており、調理の簡便性や多種多様な料理に活用できることから消費者にも親しまれている製品であると私どもは思っております。また、ホテルやレストラン等の外食関係、学校給食、こういった業務用としても提供しておりまして、広く消費者の生活に浸透している製品であると思っております。

令和 2 年から 4 年にかけて新型コロナウイルス感染症が拡大いたしました。この影響を受けまして生産数量は減少しております。特に外食関係の需要がかなり落ち込みました。一方、巣ごもり需要もありまして、消費者向けの消費については、少し上回りました。全体では業



務用が落ちた関係で落ちたというような状況であります。ここ数年の状況でございます。原料食肉、諸資材がかなり高騰しております。また燃料費の上昇、それから急激な円安、これが長期化しております。そういったことで、ここ2年ほど私どもの業界では価格改定をせざるを得ない状況に至っております。一昨年、昨年と値上げして参りましたが、今年もまだ続けざるを得ないというような状況でございます。こういった中で、消費者の生活防衛意識も高まりを見せておりまして、消費が落ち込むということも出ております。

こういった不安定な材料があって、厳しい状況でございます。ただ、こういったことが、無くなってくれば、まだ一定程度、安定した生産ができるのではないかと私どもは思っております。下の方に付いている表、これが私ども加工協会で扱っている品目で、先ほどの資料と重複しますが、こういったものを扱っております。次をお願いしたいと思います。

これは日本ハム・ソーセージ工業協同組合で、毎月調査しているハム、ソーセージ関係の生産数量の推移でございます。このグラフの最初の方は5年刻みとなっておりまして、最近では1年刻みになっております。そういったことで、途中はありませんが、平成17年と22年の間、平成19年が一番下回った時でございます。この時は48万1千トンとそこからずっと盛り返していまして、平成30年には全体で55万4千トンと、これがこれまでの組合での統計上一番多い数量でございます。それ以降景気や、新型コロナの影響で、ここ数年では原料食肉の高騰、資材の高騰、エネルギーの値上げ、長期間の円安といった理由で、価格改定をしております。生産数量は落ちているという動きになっております。ハム類、プレス類、ベーコン類、ソーセージの合計でございます。生産数量の状況はこのような状況でございます。次をお願いしたいと思います。

この円グラフは2022年のハム、ソーセージ類の品目ごとのシェアでございます。一番多いのはソーセージ類で58%、約6割近くになります。その次がハム類、ベーコン類、プレス類と続きます。やはり日本人はソーセージが大好きなんじゃないかなと思っております。次をお願いしたいと思います。

個別義務表示の制定の経緯ということで、整理させて頂きました。先ほども出て参りましたが、昭和37年3月にハム、ソーセージ類のJASが制定されました。昭和48年にはベーコン類とハム類の品質表示基準の制定。昭和49年にはこれにプレスハム、混合プレスハムが加わります。昭和52年にはソーセージ、混合ソーセージが加わるということになっております。平成14年に混合プレスハム、平成26年に混合ソーセージのJASの廃止ということになっております。取扱いが非常に少なくなったということで、JASは廃止されましたが、品質の表示基準は残っております。そういったことで、その品質表示基準が、平成27年に食品表示法が制定され食品表示基準の方に移行したという流れでございます。次をお願いしたいと思います。

個別義務表示についての検討状況ということでございます。これにつきましては、まず下の方、下半分を先にご説明した方が分かりやすいと思いますので、こちらから説明させていただきます。JASは5年ごとの見直しがありますが、今年の8月が見直しの期限になっております。

ので、昨年から検討を始めたところでございます。この定義の見直しにつきましては、会員からのアンケート、それから JAS の見直しのためのプロジェクトチームを立ち上げての検討、また業界団体の意見ということで、日本食肉加工協会の常設委員会であります品質規格委員会とこういった委員会を経た中で、見直しの内容を確認して、PT に報告し、PT の方で最終的な見直しの内容を固めたところであります。その内容につきまして、今年の 2 月に農水省に提出し 2 月 28 日に受理をされたということで、見直しの手続きが開始されたところであります。

定義の変更は、JAS の定義がそのまま品質表示基準に反映されているため、あわせて見直しをすることが必要ということで、上の方にありますが、まずハム類では別表第 3 の一部、ソーセージも別表第 3 の一部について見直しをお願いしたいということで、消費者庁にお願いしているということでございます。具体的内容をご説明いたします。次をお願いしたいと思います。

まずハム類でございます。定義の変更ということで、「ケーシング等で包装」となっていますところを「ケーシング等で包装し又は包装しないで」というような改正を要望しているところでございます。すなわちケーシングの使用を必須としないように変更して頂きたいという内容でございます。対象の品目は、先ほど消費者庁からご説明ありましたが、骨付きハムを除くボンレスハム、ロースハム、ショルダーハム、ベリーハム、ラックスハムでございます。骨付きハムはもともとケーシングを必要としない製品でございます。

変更の理由でございます。定義に合わせるために、わざわざケーシングをしている例として、ラックスハムがあります。ドイツ風の生ハムでございます。乾燥と熟成の期間が 1～2 週間と、イタリアのパルマハム等よりは短いですが、美味しい製品でございます。そういったものであるとか、最近原型タイプのハムがあり、それらは定義に当てはまらないためハムと呼ばれません。作り方はハムと全く一緒なのですが、ケーシングをしておらず、そのためにハムとは呼べないので、食肉製品と書かざるを得ないという実態があります。

また、このケーシングをしなくて済むということになれば、資材が不要になりますし、工程が短縮されますので、そういったところで、SDGs 上も意義があるのではないかと考えております。次をお願いしたいと思います。

具体的な変更内容ということで、ボンレスハムを例にして食品表示基準の別表第 3 の書きぶりを現行から変更案にということで、整理しております。赤いところが見直して頂きたいところでございますが、現行では「ケーシング等で包装した後」というように文章が続きますが、その部分を「ケーシング等で包装し又はしない、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの～」というふうに繋ぐようにしたいとの変更案です。1 番目と 2 番目は同じ変更でございます。次をお願いしたいと思います。

この絵はハム類の一般的な製法を示しています。1 番整形、2 番塩せき、3 番充てん、4 番乾燥くん煙、5 番蒸煮、6 番冷却、7 番スライス・包装、8 番検査と、このような流れになりますが、枠で囲っているこの 3 番、この工程があるかないかで、ハムと呼べるかどうかとい

うことが変わってきます。ぜひともここは任意の工程にさせていただいて、ケーシングしないものもハムと呼べるようにしたいというのが、私どもの要望でございます。次お願いしたいと思います。

ここではハム類に使っているケーシングを写真でお示ししております。綿糸とあります。タコ糸です。タコ糸で巻き付けて形を整える、あるいはネットで下に2つファイブラスケーシングというものがあります。これに詰めてから円筒形にして、形を整えてボイルしてから、これを取り外すというようなことでございます。次をお願いしたいと思います。

これはラックスハムのケーシングをしているところを写真で撮ったものでございます。赤枠に書いてありますが、目が大きく締め付けも弱く、乾燥を阻害しないということで、ネットを選択しているということです。それでネットをかけて、棚に置いて乾燥をしていくという写真を置いております。これはあえて、ケーシング、ネットに入れなくてもできるのではないかと会員も思っていますので、ケーシングがマストの条件でなければ、より良いのではないかと考えております。次をお願いします。

こちらはケーシングしたハムと原型タイプの製品。左の2つがそれぞれファイブラスケーシングとネットケーシングで包装したハムでございます。ケーシングして、最終製品をこれは真空包装してありますので、ちょっと見にくいですが、形としては、丸く、整っているのが分かるかと思います。一番右が原形タイプの製品でありまして、部分肉そのものの形を踏襲していますが、現在はハムと呼べませんので、食肉製品ということになっております。全て最終製品を真空包装したものの写真でございます。次お願いしたいと思います。

ソーセージの定義の変更のまず1つ目でございます。ソーセージのうちセミドライソーセージ、ドライソーセージ、リオナソーセージ。これらにつきましては、原材料として牛の脂肪層が使えないということになっておりますので、これを使えるように見直して欲しいということでございます。変更の理由でございますが、平成21年度のJASの見直しの時に、JAS規格品の原材料として牛の脂肪層が使えるようになりました。ただ、セミドライソーセージ、ドライソーセージ、リオナソーセージの定義を直さなかったために、この3つだけが使えない状態になっているということです。他と一緒に使えるようにして欲しいということでございます。次をお願いします。

具体的な変更の内容としまして、別表第3の書きぶりがあります。現行では真ん中辺の括弧です。「原料臓器類（豚の脂肪層を除く。ドライソーセージにおいて同じ。）」となっておりますが、ここに牛の脂肪層も追加して、豚と同様に除きたいということで、「（豚及び牛の脂肪層を除く。ドライソーセージの項において同じ。）」と、こういった見直しをお願いしたいということでございます。次をお願いしたいと思います。

ソーセージ定義の変更の2つ目であります。ドライソーセージでございますが、現行では加熱しないで乾燥したものと定義付けられております。これでは乾燥前の加熱が読めないという状況がありますので、「加熱し又は加熱しないで乾燥したもの」と定義を見直して欲しいということでございます。理由としましては、食品衛生法の中で認められている、乾燥食

肉製品の加熱殺菌、これについて定義では現状読みにくいということがありますので、それが分かるように加熱したことが分かるような、書きぶりにして欲しいということでございます。次をお願いしたいと思います。

上の方が具体的な別表第3の見直しの内容ということで、「加熱しないで乾燥したもの」とあるのを、「加熱し又は加熱しないで乾燥したもの」というふうにして欲しいということですよ。点線で四角で囲ってあります。これは厚生労働省の課長通知です。ここの第二の告示関係の1の下から2行目をご覧頂きたいと思います。「くん煙又は乾燥を行う前に63度で30分間又はこれと同等以上の効力を有する方法による加熱殺菌を行い、かつ、水分活性を0.95未満としたのち～」とあります。こういう通知が出されておまして、これに沿った形で加熱が定義でも読めるようにして頂きたいというのが趣旨でございます。あくまでも、加熱の条件を変えるということではなくて、食品衛生法で認められている加熱殺菌を定義でも読み取れるようにというのが主旨でございます。次をお願いします。

これが私どもの見直しの内容のまとめでございます。今回は、JASの見直しに関連した部分についてのみ食品表示基準の別表第3の書きぶりを見直して頂きたいということございまして、残りの部分がまだまだたくさんあります。別表第3でも品目ごとにも記述がございますので、それについては今後別の機会に会員の意見等をまとめて、ヒアリングをお願いしたいと思っております。別表第4から別表5、19、20、22も同じでございます。

また、ハム類、ソーセージ、ベーコン類、プレスハム、混合プレスハム、混合ソーセージについても、今後会員の意見を聴取しながら調整していきたいと考えておりますので、よろしくをお願いします。

○森光座長 ありがとうございます。日本食肉加工協会様としましては、ハム類及びソーセージについて、現在JAS規格見直しを行っておられるという段階でございます。別表第3のハム類、ソーセージの定義の必要な箇所をJAS規格の改正案に合わせる必要があるということでした。JAS規格の見直しの期限が迫っているということから、今回はその取り急ぎ必要な部分という意味の見直し、ケーシング、牛脂及び加熱殺菌ということが分かりやすくなる書きぶりという3点だと思います。それではただいまご説明頂いた内容につきまして、ご議論を頂きたいと思っております。ご意見、ご質問等がございましたら、よろしくお願いいたします。どうぞ、澤木さんをお願いします。

○澤木委員 全国消費生活相談員協会の澤木です。質問で教えて頂きたいことが3点あります。ウインナーとかフランクフルトなどで原材料に皮が使われていると思うのですが、表示がないのは、なぜでしょうか。2点目ですけれども、結着剤とつなぎの違いが消費者としては、分からないので教えて頂ければと思います。それから3番目なのですけれども、ハムとかソーセージの原材料の一番最後に砂糖類の事が書いてあるのですけれども、2種類以上の場合は規定にかかわらず、砂糖類又は糖類の文字の次に括弧を付して砂糖、ぶどう糖と

表示するとなっています。このように細かく書かなければいけない理由などがあれば教えてください。以上、3点の質問になります。

○食肉科学技術研究所・猪口氏 食肉科研の猪口と申します。ご質問ありがとうございます。まず、最初のケーシングの表示がないのはなぜかというところですが、個別の表示基準は、JAS の制定と共に、そちらが先で、後に表示基準がついてきました。その JAS の中で使用できる原材料というのが個別に決められていまして、豚肉ですとか砂糖ですとか、そういうものが上がっているわけですが、その当時、使用できる原材料にケーシングは入っておらず、原材料というふうには見なされていなかったのではないかと考えています。JAS 規格ができてから相当経っていますので、古い記録もない状態ではあるのですが、おそらく原材料とは見ていなかったという状況ではないかなと思います。

2つ目の結着材料とつなぎでございしますが、つなぎという表示をするのは、プレスハム、混合プレスハムでございします。こちらは日本で生まれた製品でございまして、その塊の肉に肉から発生したひき肉ですとか、小麦粉などのその結着材料を入れて、それを合わせて、ケーシングに充てんし、無駄なく原材料を使おうということでできた加工食品だと思います。ですので、塊の肉をつなぎという意味で、つなぎという言葉ができたのではないかなと思います。結着材料はソーセージ、混合ソーセージでございしますが、こちらはまさにケーシングに充てんするのはするのですけれども、そこに肉が入らないものですから結着材料という名前で JAS の中で、定義づけられたのではないかというふうに思います。

砂糖類の括弧付については、私は承知しておりませんので、お願いできますでしょうか。

○京増食品表示調査官 異性化糖については JAS 規格で細かく分類されています。その流れで JAS 規格に合わせて、砂糖の種類を書くということです。ここにすごく細かくありますけれども、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖などと書き分けるような基準があります。これも元々 JAS 由来で表示の基準を作ってきて、見直されてない古い基準です。その流れで糖類について、これからも色々な個別の表示ルールで出てきますけれども、こういう規定が残っているという現状となっています。

○森光座長 よろしいでしょうか。ありがとうございます。その他いかがでしょうか。島崎さん。

○島崎委員 JAS 協会の島崎と申します。今の糖類の話は京増調査官がおっしゃった通りだと思っています。異性化液糖というのは、その名前からしてなかなか消費者にとっても、分かりにくい名前です。異性化液糖を作った人が名前をつけるのを失敗したとおっしゃっていたという話を聞いたことがあります。非常に分かりにくいということもあって、糖類の使用については細かく決められて、JAS もありますし、細かく決められているというふうに

感じています。

それから質問なのですが、ケーシングで包装が必須ということになっていて、ケーシングしないでもいいのではないかっていうことなのなのですが、ケーシングに入れないで作る方法というのは昔からあったのでしょうか。それとも最近技術的に、こうしなくてもいい商品がどんどん増えてきたという意味合いなののでしょうか。

それからもう1つはソーセージの中でいわゆる牛の脂肪層については、セミドライとかドライソーセージのようなソーセージには、当時変更しなかったというふうに書かれているのですが、これは、当時変更する必要がなかったという意味なののでしょうか。その辺もし分かれば教えて頂ければと思います。

○日本食肉加工協会・塩島氏 最初のご質問でございますが、かつてはくん煙乾燥はぶら下げて行うのがメインでございました。最近では、先ほどのラックスハムの乾燥を棚に置いてやると、こういう方法も取り入れられて、特にラックスハムなどは柔らかい原料を使用しますので、そのまま乾燥させた場合、あまり締め付けないような、緩いネットを使っているというふうに聞いております。そのようなことから、もしケーシングしないで済むなら、しなくても製品ができるというのが現状です。したがって、ケーシングが必須でなければそれが可能となり、ネットが不要になるということでございます。

また、原型タイプは新しい取組みで素材のままの形も追求した製品開発のものだと思います。ただ、残念ながら、肉も作り方もケーシングを除けばハムと同じなのですが、ハムと呼べないという現状でございます。

○森光座長 牛脂に関しましては。

○日本食肉加工協会・塩島氏 これは JAS 規格では使える原材料として、すでに牛の脂肪層入っております。定義の方では括弧の中の部分です。そこに牛の脂肪層が入ってなかったため、定義と使用原材料に相違が生じております。規格の方で使用する原材料と、定義の別表第3の括弧の中に牛の脂肪層が漏れたために、この3品目だけが使えない状態になっているということではないかと思っております。

○島崎委員 おそらくちょっと漏れたということですか。推測としては。

○森光座長 ありがとうございます。どうでしょうか。よろしいでしょうか。森田さんお願いします。

○森田委員 Food Communication Compass の森田と申します。定義のお話をうかがっていて、やはり狭い定義で縛っていくと、新しい製造の実態とか、そういうことに合わないこ

とが出てくるということがよく分かりました。今回の改正内容は、実際に製造の実態ということで、整合性を合わせるものですし、その新しく加えることによって、何か他の製品の開発を阻害したり、また消費者の選択の幅を狭めるようなものでもないというふうに思います。今回のような改正は、理解できるというふうに思っております。

一方でこの分科会というのは、そもそも懇談会の検討で、例えば別表第3の定義とか、様々なことをできるだけ横断的ルールに寄せていきたいと思いますというのがテーマになっています。もちろん個別ルールとして残すものは残していくということなのですが、今回 JAS 規格の見直しに伴って一部だけ修正しているということなので、もっと大きなところで考えていくと JAS からきている今の定義は、かなり狭義の意味のハムとかソーセージで縛っていると思います。

例えばジビエのハムやソーセージに関しては、表示基準ではハムは豚肉ですし、ソーセージに関しては、他の肉もいいのだけれどもと家畜や魚肉ということになっているので、鹿肉やイノシシ肉などの加工品、例えばソーセージやハムがありますが、名称として、それが定義にないので、名称規制にもかかっていて、名乗れないということがあります。

そういう部分で見ていくと、今は JAS に合わせるということですが、定義を見直す時に参考資料で配られている参考資料4「個別の品目の表示ルールの見直しの検討について」の15ページに食品の定義ということで、今の食品の定義を残す場合は、「その定義が現在の生産・流通状況等、時代に沿ったものなのか」、それから「定義が開発の阻害になっていないか」、消費者の選択の幅を狭めたりしていないか、その定義があることで色々と問題があるような場合は、定義の見直しということが大事だと思っています。

今回はこの定義を残す場合のこの確認というのには当たらず、JAS 見直しに合わせた定義の修正のみであり、この他の別表第4や5等は一巡した後に再度ヒアリングということで、よろしいでしょうか。

○京増食品表示調査官 資料にも書かせていただいていますけれども、定義を含めて全ての別表について、再度一巡した後に検討していただくというふうに考えております。

○森田委員 それでしたら、今回の一部修正は良いと思うのですが、再度一巡した時に、例えば定義を修正するときにある製品の開発を阻害するような定義を残す場合に様々な確認ポイントをきちんと示していただいて、その上で残すべきものは残すと、そして見直すところは見直すということとしてほしいです。加工品に関係するものとして、特に名称規制は名称を縛るので、名称規制があるがゆえに、色々なところ、業界以外のところで影響があるということも含めてご検討頂きたいと思います。

○森光座長 ありがとうございます。よろしいでしょうか。はい、どうぞ。

○澤木委員 今後個別ルールについて検討されるということなので、消費者として要望をお伝えしたいと思います。消費者が商品を購入するにあたっては、その内容とか品質とか、ある程度識別ができるような表示はぜひ残して頂きたいと思います。品質面を知る手掛かりになる原材料のお肉の割合とかつなぎの全体の割合などが分かるような表示にして頂きたいし、EU ではもうすでにソーセージについては全原材料の肉量、水分量等のパーセント表示が行われていますので、日本でも、ぜひ消費者の選択に役立つようなパーセント表示を要望したいと思います。以上です。

○森光座長 ありがとうございます。こうしたところも含めまして、またご検討頂ければと思います。それでは、ただいまのハム類及びソーセージのところに関しまして、定義の修正及びそれ以外に改めてご検討頂き、準備が整えば、また再度ヒアリングを行うという方向で行きたいと思います。では、続きまして、資料の 2-1 につきまして、まず消費者庁からご説明頂きます。

○坊衛生調査官 消費者庁食品表示課の坊でございます。資料 2-1、チルドハンバーグステーキとチルドミートボールに関する個別品目ごとの表示ルールの見直しの検討について説明いたします。

チルドハンバーグステーキとチルドミートボールの個別ルールにつきましては、2 ページの表の全ての項目に丸が付いておりますので、全ての項目に個別の基準のルールがあるという形になっております。次のページお願いいたします。

チルドハンバーグステーキの定義でございます。食肉をひき肉したものに魚肉を加えることもできますし、内臓を加えることもできますし、植物性たんぱくを加えること、いわゆる「植たん」を加えることもできまして、それに野菜等々の調味料などを入れたものを成形し、食用油脂で揚げたり、焼いたり、蒸煮したりしたものという形になっております。あとは臓器だったり、つなぎだったり、具であったりが定義されています。次のページお願いいたします。

次にチルドミートボールですけれども、ミートボールにつきましても、基本的には使えるものはほぼ同じで、要はハンバーグとミートボールの違いにつきましても、形が違う点なのかと思っております。今回はチルドの定義でしたので、あくまで冷蔵されているものというものが定義としてあり、チルド温度帯において冷蔵されているものというのが定義にあります。次のページお願いいたします。

名称につきましては、チルドハンバーグステーキについて、チルドハンバーグステーキ又はチルドハンバーグと表示するとなっております。また、原材料の食肉として、単一の牛肉のみ使用しているものについてはチルドハンバーグステーキ又はチルドハンバーグの後に括弧して（ビーフ）、豚肉のみ使用したものは括弧して（ポーク）、鶏肉のみのは括弧して（チキン）と表示するという形になっております。



次、原材料名につきましては基本的には重量順で表示することになっておりますが、基本的にはソースと具とその他という形で括って表示していく、というルールになっております。あとは基本的に野菜等や食肉の場合は、2種類以上ある場合は食肉で括る、野菜で括るというルールになっております。あと、魚肉についても同じように魚肉が2種類以上使用されていれば魚肉で括って表示するという形でございます。あとはソースに使ったものはソースの後に書く、具に使ったものは具の後に書く、というようなルールになっております。次のページお願いいたします。

添加物につきましては、ソース、具、その他で分けて、添加物を書いてくださいという形になっておりまして、原材料の書き方と同じで、添加物についても、その種類によって分けて書くという形になっております。また栄養強化の目的で使用される添加物の省略規定を適用しないとなっておりますので、ここにつきましては、今回、最初に説明がありました年度末の改正において、この規定自体はもうなくなるという形でございます。

次、内容量につきましては、ソースを加えたものにあつては、全ての重量とソースを除いた固形量を書くというルールになっております。次のページお願いいたします。

次にチルドミートボールですけれども、これもチルドミートボールと表示するという形になっております。ハンバーグと同じように1種類の食肉のみを使用したものについては、チルドミートボールの後に括弧をつけて、(ビーフ)、(ポーク)、(チキン)と表示できるという形でございます。原材料名の書き方につきましても基本的にはチルドハンバーグと同様です。次のページお願いします。

添加物の書き方についてもハンバーグと同様で、内容量についても同様に、ソースを加えた内容重量とソースを除いた固形量を書くというルールになっています。次のページをお願いいたします。

次に名称規制ですけれども、チルドハンバーグステーキについてはチルドハンバーグステーキ又はチルドハンバーグと表示する。チルドミートボールについては、チルドミートボールと表示するとなっておりますので、その他の商品につきましては、チルドミートボールやチルドハンバーグという名称は使えないという規定になっております。次のページお願いいたします。

チルドハンバーグ、チルドミートボールにつきましては、個別の表示として調理方法を表示する形でございます。調理方法なので、どうやって調理するのかということを表示します。次のページお願いいたします。

別表20、表示の書き方、表示の方式になりますけれども、基本的にはチルドハンバーグ、チルドミートボールにつきましては、横断のルールと同じで通常の一括表示を使ってその他に調理方法を書くというルールになっておりまして、調理方法は8ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で書くというルールになっております。次のページをお願いいたします。

表示禁止事項となっております。チルドハンバーグステーキにつきましては、レトルトパウ

チ食品及び調理冷凍食品と紛らわしい用語はダメですよ、という形になっておりまして、チルドハンバーグステーキについては JAS 規格がありますので、上級や標準などの用語と紛らわしい用語も禁止されております。食肉を 2 種類以上使用したものについて、1 つの特定の種類を特に強調するような用語はダメですよってというようなものや合い挽きで使っているのに牛だけを強調したような表示をしていけないというようなルールがございます。あとは魚肉や内臓や植たんが入っているものについて、食肉のみ使っているような用語はダメですよというのがあります。また、他の個別品目でもよくある品評会で受賞したものであるかのような用語が禁止されているといった形になっております。チルドミートボールにつきましてもチルドハンバーグと同様です。

このチルドハンバーグステーキ、チルドミートボールについて、どのようにしていくのかということなのですが、今説明しました通り、今回チルドハンバーグ、ミートボールにつきましては、個別のルール自体は全ての別表に規定はあるのですが、例えば個別の義務表示についても、調理方法を書くということや基本的に表示禁止事項についても、ごくごく当たり前のことが書かれています。チルドハンバーグとチルドミートボールなのですが、チルドという温度帯に着目した規定になっておりまして、同じハンバーグであれば冷凍のハンバーグ、チルドのハンバーグ、その他のハンバーグというものが現在市場に流通しておりまして、全てにおいて表示のルールが違うという形になっております。

チルドハンバーグにつきましては、チルドハンバーグに該当するか否かは、チルド温度帯で管理されているか否かというところにかかっていまして、また、このチルド温度帯で管理しているか否かというのも、事業者の判断に委ねられているところがあります。同様な冷蔵温度帯で販売されているものであっても、チルドハンバーグとされているものがあったり、惣菜(ハンバーグ)という形で、チルドではないという形で流通しているものがあったり、様々というのが現状でございます。

業界からの要望ということにつきましては、販売温度帯等による表示方法が違う個別ルールの存在が食品の複雑表示の一因となっておりますので、そもそも横断ルールのみでも現行の表示内容と差がほとんどなく、消費者の分かり易さにつながることから、基本的には廃止する方向で見直していくというのが業界からの要望でございます。私からの説明は以上でございます。

○森光座長 坊さんありがとうございました。続きまして資料 2-2 につきまして、日本食肉加工協会様よりご説明頂きます。

○日本食肉加工協会・塩島氏 塩島でございます。よろしくお願いいたします。チルドハンバーグステーキの品目の制定の経緯ということでございます。ハム、ソーセージ類と同様に個別品目の表示ルールは JAS の制定の経緯にさかのぼって参ります。そもそも昭和 43 年から 52 年頃、チルドハンバーグステーキの生産量が非常に伸びて 10 年間で 5 倍になったと

聞いております。その頃 JAS 制定前の容器包装に入れられたハンバーグ類というのはレトルト食品、冷凍食品、缶詰、チルド製品があり、総量で 10 万トンありまして、その 6 割がチルドハンバーグであったと聞いております。昭和 52 年当時、市場に出回っている製品は、その使用している原材料及び配合割合が種々多様でございまして、品質がまちまちで、中には主原料のお肉の配合割合が非常に低いというようなものもあったということでありまして、JAS を制定し、品質の向上と表示の適正化を図ることとされたと聞いております。

年代ごとにいきますと、昭和 52 年の 10 月に JAS の制定、平成 12 年 12 月に品質表示基準の制定、これが平成 27 年に食品表示基準の方に移行したということとでございます。このチルドハンバーグステーキにつきましては、一般社団法人日本ハンバーグ・ハンバーガー協会というところが所掌しておりましたが、令和 4 年 6 月に解散しておりますので、私ども日本食肉加工協会の一部の会員がこちらのハンバーグ協会の方にも加盟した会員で、工場の JAS の認証を受け、認定を受けて製造している会員もおります。そういったことで、消費者庁からの依頼もあり、私どもの方の会員に対するアンケートを実施したということとでございます。なお、JAS の登録機関は、ハンバーグ・ハンバーガー協会の時も、現在も食肉科学技術研究所と変わっておりません。

次はチルドミートボールです。こちらと同じでございますが、ミートボールは若干遅れて昭和 50 年の後半、非常に需要が伸びたということとでございます。これにつきましても同様な話がありますので、品質の保証、標準の適正化を図る要望が強くなったということで、JAS を制定して、品質の改善、消費者の合理化を図ることとされたということで、チルドハンバーグステーキから比べて 10 年遅れた昭和 62 年の 9 月に JAS が制定され、平成 12 年に品質表示基準が制定され、こちらが食品表示基準に移行しております。こちらのチルドミートボールもハンバーグ・ハンバーガー協会が所掌しておりましたが、解散しましたので、私どものところで、合わせて調査をしたということとでございます。次をお願いします。

まずチルドハンバーグステーキの現況でございます。過去 5 年チルドハンバーグステーキの生産量というのは若干増加の傾向にあったと思っております。チルドハンバーグステーキの JAS 認証事業者は、これまでは国内だけだったのですが、最近では海外のタイに工場を有する事業者から要請があつて、認証を取っておりまして、JAS のマークをつけることが、タイの国内、あるいはそこから輸出する国においても、品質の面で評価を受けていると聞いております。チルドミートボールも同様な経緯がありますが、生産量はほぼ横ばいかなと思っております、タイでの海外の認証は同じようなこととでございます。次お願いしたいと思います。

こちらの棒グラフは先ほどと同じ日本ハム・ソーセージ工業協同組合が参考で調べているもので、ハム、ソーセージ、ベーコンをベースに生産数量を調査して、それに基づいて会費を設定したりしておりますが、それ以外の品目ということで、関連で取っている品目のグラフでございます。青の方がハンバーグステーキ、橙色がミートボールということで、青は凸凹ありますが、少しずつ右肩上がりの傾向があるとは思っております。ミートボールにつき

ましては、これも凸凹ありますけれども、ほぼ4千トン前後の推移ということで、横ばいとしたところであります。これは加工協会の会員とハム組合の組合員の統計でございます。次をお願いしたいと思います。

チルドハンバーグステーキ、チルドミートボールの個別表示ルール必要性についてのアンケート調査ということでございまして、消費者庁の要請もあって2月の1か月間、先ほど私ども会員126社のうち生産活動している123社と、それから会員ではありませんけれどもJASの認証を受けて生産も格付けもしている会社がありますので、そこも合わせた124社を調査しました。返ってきたところは21社であります、そのうち9社は製造がないということでしたので、具体的には私ども会員11社と非会員の1社のアンケートということになります。調査の内容は個別義務表示ルールということで、別表3の定義、別表4の名称、原材料、添加物、内容量、別表19の調理方法、別表22の表示禁止事項で調査をしたということでございます。次をお願いしたいと思います。

まず、別表3の定義でございますが、12社全てが廃止してもいいのではないかとということでございました。その理由としては、温度帯が違ふと表示のルールが違ったりして、煩雑であり、ミス招きかねないということもあります。個別表示ルールでは食肉の含有量が50%以上のものが、チルドハンバーグステーキ、チルドミートボールと表示できるということになっておりますが、実際、周知が足りていませんので、消費者がそこまでは認識して、購入されているかどうかというのは分からないということもありましたので、必要だということにはならないのではないかと考えております。

別表4の名称につきましては、2社から必要という意見もありましたが、それは惣菜と区別するためというような理由でしたが、具体的には個別に定めているだけなので、横断的義務表示になっても事業者の判断で表示できるという説明をしたところ、そうであればなくてもいいです、ということでしたので、こちらも必要ないというまとめになります。

めくって頂いて7ページですが、別表4の原材料は、2社が必要と言っておりました。その理由ですが、個別的表示ですと香辛料はまとめてかけるとということで、横断的表示ルールですと2%以上になると個別に書かなくてはならず、スペースが取れないということで、そういう製品はあるのですかと聞くと、今はありませんということでした。これがなくても温度帯が変わることで、表示ルール、特に原材料の食肉の括りだとか、レトルト食品などとも異なってくることによって間違いが起こるということもありますので、それは必要ないということでございます。

別表4の添加物については、12社全員が廃止してもいいのではないかと意見であります。理由としましては、固形の部分とソースの部分、それぞれ添加物を書かなくてはいけないということになると、非常に重複もあつたりして煩雑だと。まとめてかけるものなら書いてもいいのではないかとということであります。

めくって頂いて9ページ、別表4の内容量でございますが、12社全てが廃止してもいいのではないかととなりました。横断的ルールの中で、固形量、内容量総量のどちらでも書けると

いうことになっていますので、それでいいのではないかということでございます。

別表 19 の調理方法については、12 社全てが廃止してもいいのではないかという意見でございます。調理方法というのは、一般的に事業者としては消費者に伝えたい情報であり、必ず書くような話なので、個別ルールがなくても書きますということでございます。

めくって頂いて表示禁止事項でございます。個別ルールと横断的ルールを並べて、どのような関係になっているかというのを記したのがこの表でございます。1 番のレトルトとか調理冷凍食品、これと同じようなルールは横断的ルールがありません。そういうのは残して欲しいという意見があったのですが、これはレトルト食品と調理冷凍食品とチルド食品と、区別して当たり前の話ではないのですかと、そういうものは、そういうふうを書くでしょうというようなこともあって、無くても良いのではないかということで理解を頂きましたので、最終的には、個別ルールをなくし、横断的ルールに収束することによってということで 12 社のコンセンサスを頂いております。

最後のページ、11 ページでございます。これはまとめになります。横断的基準に移行しても概ね現状の表示ができるということが分かりましたので、その旨を伝えて、再度調査したところ、調査した 12 社全てから理解をいただいて、個別ルールは廃止して、横断的ルールに移行しても問題ないということで、その意向について要望したいということでございます。以上でございます。

○森光座長 塩島様、説明ありがとうございました。日本食肉加工協会様としては、チルドハンバーグ及びチルドミートボールの個別基準を維持することの特段の意義というものはないから、廃止したいという要望でございました。ただいまのご意見につきまして、質疑応答又はご意見等がありましたら、よろしくお願いいたします。

○澤木委員 全国消費生活相談員協会の澤木です。資料の 2-2 についてなのですが、アンケートの結果については個別的と横断的な表示が比較できて、とても分かりやすい表になっていると思います。

それで定義に関してですが、廃止して良い理由の③については食肉含有量 50%以上、植物性タンパクの原材料に占める重量割合 20%以下のものがチルドハンバーグステーキ、チルドミートボールと表示できるというのは、消費者にとっては分かりにくく、あまり認知されていないので廃止しても問題ないのではないかということでしたが、品質の確保のためにはぜひこれは残して頂きたいと思うのですけれども、横断的な表示ルールに、品質の目安になる新たな事項を入れて頂くというのも 1 つ方法かなとは思っております。

それから、いわゆる調理冷凍食品とチルド食品で、温度帯の違いによる基準の違いがあるのですが、基準の違いを解消する際には、温度帯の違いがあっても同じように比較ができるような表示をぜひ要望したいと思います。以上です。

○森光座長 要望としての意見ということでよろしいでしょうか。阿部さんお願いします。

○阿部委員 食品産業センターの阿部でございます。今のご説明の中で、1点だけ質問したいのですが、チルドハンバーグ、チルドミートボールのJASの格付け率は何%ぐらいでしょうか。といいますのは、要は横断的な表示のルールで、表示するかどうかという問題と、先ほどの品質基準的なものをどう設定するかというのは、本当は別の問題なのかなと思ってまして、例えばJASであったり、公正競争規約等で品質の基準が制定されていて、JASの格付け率や公正競争規約の参加者数が多いということであれば、事実上は消費者にとっての品質は保証されているような状態だと思います。ですから、その点で先ほどの質問がもし分ければ教えて頂ければと思います。

○日本食肉加工協会・塩島氏 JASの見直しの方の資料では、格付け率の調査しておりますが手元にありません。あまり高くはないのですが、特定の事業者は格付しておりまして、多種多様な製品が出ているために、JASの規格に合わない製品が結構あります。競争が激しい製品でございますので、各社は色々な仕様のスペックのハンバーグステーキを出していますので、なかなか格付率自体は1社だけを中心にやっていますので、少ないのですがそこは続いています。

○阿部委員 JASの格付け率ということではなくて、実際業界の中で、先ほど言ったような、個別品質表示基準に書かれていることは、ほとんどのところが守られていて、そのアウトサイダーという形で入っている方はいないということで、よろしいですか。

○日本食肉加工協会・塩島氏 我々が調査した会員、1社会員外もおりますが、その会員外の会社は現在でもJASの格付、オーソドックスな規格の製品を作っておりますので、格付が結構高くなっております。ただ、うちの会員の中ではどうかというと、そんなに多くはないです。様々な規格に合わないというか、新しい仕様、スペックの製品で結構競争しておりますので、なかなか規格に合わない製品になってしまっているのが現状だと思います。

○森光座長 よろしいですか。どうぞ。

○小川委員 海洋大学の小川です。コメントと質問があります。今回のご説明の中で、温度帯によって表示がまちまちである点が、消費者に分かりにくいから、統一した方が消費者の選択に資するという方向でのご要望ということで、それについては、まさにその通りだなと思っております。そこで質問ですが、ソースや具を括って表示をしなさいという規定に対して、添加物をいちいち表示すると分かりにくく、表示のスペースが必要になるので、一括で表示できるようになっているというご説明があったと思います。一般的に、肉と具とソース

が一緒になっている製品が多いと認識しているのですが、製品によっては内袋があり、ソースや調味料が別になっていることもあり、そうした製品は、内袋ごとの表示がされていることもあると思います。そうした製品の場合、例えばアレルギーを持っている方が、別添のソースをかけない選択ができ、食べることができると思います。表示に関するガイドラインを作り啓蒙するということにおいて、業界団体の役割が非常に大きいと思っていて、日本ハンバーグ・ハンバーガー協会さんが解散したということで、今後、業界団体がどうなるのかが懸念されます。今回、表示ルールの改正をしたとして、多くの中堅、中小を含めた事業者さんへの教育とか啓蒙とか、そういった業界団体的な活動というのは、貴団体が担うようになると考えてよろしいのですか。

○日本食肉加工協会・塩島氏 私どもハム、ソーセージ関係の団体には、ハム、ソーセージの公正取引協議会を立ち上げていまして、その中で、ハム、ソーセージ類を中心にお肉であるとか、あるいはチャーシューであるとか、会員さんが実際に作っている製品については色々と指導させて頂いております。今、お話ありましたアレルゲンの問題につきましても、周知して、間違いのないように表示しなければならないというのは必須でございますので、そこは袋が別だったからどうだとか、そういうことではなくて入っていれば、必ずそれは表示しなければいけないことですので、それはないと思います。横断ルールになったからアレルギーについて表示しなかったということにはならないと思いますので、それは徹底しなければいけないことだと思いますので、今後もそういった仕事の中で、進めていきたいとは思っております。

○森光座長 大丈夫ですか。

○小川委員 私がお伺いしたかったこととは違うような気がしますが、業界団体とは、基本的には会員さんとして入っている事業者に対する活動がメインで、現状、そうではないところに対しては、なかなか発言することも難しいかと思います。そういったご回答だったのかなというふうに理解させて頂きましたので大丈夫です。

○森光座長 その他、いかがでしょうか。どうですか。森田さんお願いします。

○森田委員 アンケートをして頂いてありがとうございます。事業者の方で廃止してもいい理由というのと、それから残して欲しい理由というのが、それぞれ書かれていて、最終的なまとめとして、今回、個別基準を維持することに意義は認められないということで、横断的な表示ルールに移行することを要望するということでした。先ほども言いましたが、個別表示ルールが残っていることでの分かりにくさということを解消するために、できるだけ横断的なルールに寄せていきたいと思いますというところが、懇談会でもそうなっていますので、

その方針に関しては、賛同いたします。

一方で先ほども澤木さんの方からご指摘ありましたけれども、なくすことによって困ることを考えると、前回の冷凍食品でもそうなのですが、例えばその内容をお肉の量が 50%を超えていることですか、それからぎょうぎでもそうですけれども、何%肉が入っているということを一定の要件を示すことで、品質の向上にずっと寄与してきたのだと思います。

チルドミートボールとハンバーグのデータを見ても、昭和の時代は 10 万トンということで、私も子供の頃、本当にチルドハンバーグとミートボールがよくお弁当とかにあって喜んでいた覚えがありますが、今は 2 万トンちょっと超えるような形で、ずいぶんとその種の食品が少なくなってきました。一方で、例えば、冷凍食品とか惣菜とかレトルトとか、シェルフライフの長いパウチの商品とか、色々な商品が実際にあって、その中で、このチルドハンバーグだけが他のものと違う規格が残っているということの分かりにくさということもあります。それをなくしたことで品質が悪くなるかということ、なかなかそうはならないのではないかと考えています。

昭和の時代は品質もまちまちで、中には主原料の割合が低いものもあったとありますが、今は色んなジャンルのものがあって、もしそのような品質の悪いものがあつたら淘汰されていますし、安全性も品質もかなり上がってきているというようなことがございます。

そういう時代に合わせて表示も見直そうということになっていますので、もし肉の量とか、そういうことがきちんと知りたいということでしたら、今度は横断的な方で、もしかしら検討しなくてはいけない内容になるかもしれません。もし横断的な方で検討するとしたら、懇談会の中であったのですけれども、例えばコーデックスとか、他の諸外国では原材料の量的表示ということが 1 つあります。

原材料の量的表示というのは、例えばチョコクッキーだったら、海外だったらチョコと書いたらチョコの割合が書いてあるとか、欧州を見るとそういうふうになっています。そういった検討はまた別の場ということで整理をしていかないと、なかなか前に進めない部分もありますので、これは懇談会の中で、国際整合性というところで、話し合っていく場面での宿題ということにして頂ければいいのではないかと思います。

○森光座長 ありがとうございます。全体を聞いていますと、なんとなく、阿部委員が言ったように、一旦こういうのがなくなってしまう不安感の代わりに、何で担保しているかというお話であり、最初に森田委員がちょうど質問して下さったように、狭い意味でのこういう個別のルールと、もっと広い、国際整合性まで考えたところとは、また別次元で考えないといけない。

ただ、一方で、こうしたパーセント表示みたいなところは、むしろ拡充してもいいのではないかという意見がある。そういうところは、なかなか一足飛びにはいきませんが、流れとしては、現在紛らわしくなっている部分は、まずここでそぎ取って、上の懇談会へどんどん上げていくという形にされています。



時間の都合から、今回の結論といたしましては、ご提案にありました個別品目ルールにつきましては、廃止する方向で決めて取りまとめたいと思います。続きまして資料 3 について消費者庁に説明頂きます。

チルドぎょうざに関しましては、実は所管する業界団体がいない状態でございますので、事業者ヒアリングを行った内容を消費者庁よりご説明頂き、その内容を議論頂くという形を取りたいと思います。それではよろしくお願いします。

○坊衛生調査官 食品表示課の坊でございます。チルドぎょうざ類に関する個別品目の表示ルールの見直しの検討について、ご説明させていただきます。

まず、チルドぎょうざ類につきましても別表 3、4、5、19、20、22 の全てにおいて個別のルールが存在しています。次のページをお願いいたします。

チルドぎょうざ類の定義につきましては、あんを皮で包んだ後、蒸煮し、ばい焼し、又は食用油脂で揚げたもの。つまり、あんを皮で包んだ後、煮たり焼いたり揚げたものであって、チルド温度帯で冷蔵されているものがチルドぎょうざ類の定義となっております。その下のチルドぎょうざ、しゅうまい、春巻、ばおずというのは、チルドぎょうざ類のうち、どういう形かによって名称が異なっており、形を基準に定義しています。次のページをお願いします。

あん、食肉、臓器及び可食部分、魚肉、つなぎ、皮というものについての定義が書かれています。あんの定義にありますように、チルドぎょうざ類のあんにつきましては野菜、食肉、内臓、魚肉や植物性たんぱく等が使えます。次のページをお願いいたします。

次はチルドぎょうざ類の名称です。チルドぎょうざ類については、先ほどの定義に当てはまっているものについては、チルトぎょうざ、しゅうまい、春巻、ばおずと表示するという形になっております。ぎょうざ類のうち、あんに占める魚肉の重量の割合が、あんの中の食肉より高いものにあつては、チルトぎょうざの後に括弧を付して魚肉と表示する形になっております。

三につきましては、あんに占める食肉の重量の割合及び魚肉の重量の割合がいずれもチルドぎょうざにあつては 20%未満、チルドしゅうまいにあつては 25%未満、チルド春巻又はチルドばおずにあつては 10%未満である場合については、チルドぎょうざ等の文字の次に、括弧を付して、野菜と表示するとなっております。この食肉及び魚肉の割合が低いものについての表示は、野菜を強調するというよりは、肉・魚ぎょうざではないという意味で野菜と表示するというルールとなっております。

原材料名につきましては、基本的には原材料を重量順に書くこととなっております。こちらにつきましても、あん、皮の括りで表示していく形です。次のページをお願いいたします。

添加物につきましても、基本的には添加物を重量順に書くという形となっております。基本的に添付油等については、添付油の括りで書けるというルールとなっております。内容量につきましても、基本的には重量を書くという形となっております。

次に名称規制につきましては、チルドぎょうざ類以外のものにチルドぎょうざ、チルドしゅうまい、チルド春巻、チルドぱおずと言う表示は使用できないとなっております。

次にチルドぎょうざ類の個別的表示事項としては、調理方法、あとは皮の率という形になっていまして、ぎょうざ、ぱおずについて 45%、しゅうまいにあつては 25%、春巻にあつては皮の率が 50%の割合を超える場合については、皮の率を表示してくださいとなっております。また、チルドぎょうざ類にはチルドと表示するとなっております。先ほどの名称のところにもありましたけれども、あんに占める魚肉の重量の割合が食肉より高い場合は魚肉と表示する、食肉と魚肉の割合が低いものについては野菜と表示するというようなルールとなっております。次のページお願いいたします。

表示方法につきましても、基本的には様式が決められておりまして、原材料名の後に皮の率を表示するとなっております。あとは、先ほどのチルドの用語については 14 ポイントで書く、魚肉の用語についても 14 ポイント、野菜の用語についても 14 ポイントで書くというルールとなっております。次のページお願いいたします。

表示禁止事項でございますが、原材料のうち特定のものを特に強調する用語というような形で強調表示自体が禁止されております。ただこの表に示している割合を超えるものについては、強調してもいいというルールになっています。

最後のページをお願いいたします。先ほど座長の方から説明がありましたが、チルドぎょうざ類を作っているメーカーは結構ありますが、チルドぎょうざ類自体を所管している団体は今現在ございません。昔、JAS の規格があった時代はチルドぎょうざ類の団体もあったのですが、JAS 規格が廃止されたときに業界団体自体もなくなってしまい、今チルドぎょうざ類を取り仕切っている業界団体というものは存在しないという形となっております。我々としても、業界の要望ということで個社の方にお話をし、どう考えているかお話を聞いて、今回、ヒアリングの方にも、もし良ければと依頼はしたのですが、やはり我々は個社であつて、業界を背負っているわけではないので、分科会でのヒアリングについては、対応できかねるとのことだったため、消費者庁からご説明させて頂いております。

製造している企業者等から聞き取った結果、個別ルールの廃止につきましては、賛否はありましたが、基本的には販売温度帯による表示方法の違いがなくなるようにという意見に集約されています。大体、廃止に賛成が半分ぐらい、残すにしても調理冷凍食品のルールに合わせてほしいというのが半分ぐらいでした。やはり調理冷凍食品と表示ルールが異なっていることについての不都合は、各事業者の皆さんも考えておられて、残すのであれば合わせてほしいか、元々いらないというところに意見が集約しておりまして、今のままでいいというところはありませんでした。

そういった要望も踏まえまして、消費者庁としては、懇談会の取りまとめの方向性、横断的な基準に合わせる方向で見直すということに沿って、チルドぎょうざ類につきましては、廃止という方向で提案させて頂きます。

○森光座長 ありがとうございます。改めて説明がありましたように、第一回目で、お話ししました調理冷凍食品の議題と同じく、この件も温度帯による違いだけで、表示方法を真二つにするよりは、そちらに合わせて、横断的な基準に合わせるということで、廃止したいということでございます。ただいまご説明頂いた内容につきまして、ご質問等ございましたらよろしくお願いいたします。

○澤木委員 全国消費生活相談員協会の澤木です。先ほどのチルドハンバーグでもそうだったのですが、いわゆる温度帯の違いによる基準の違いを解消する際には、ぜひ温度帯の違いがあってもちゃんと比較ができるような形で品質の目安になる新たな事項を、横断的な表示の方にも加えて頂きたいと思います。

参考資料 3 に、一括表示名の原材料の書き方が冷凍とチルドと横断的なものとで比較がしてありますけれど、横断的なものになりますと一番最初に小麦粉が来て、次が豚肉ということで、皮として小麦粉を使っている、あとはつなぎとして小麦粉を使っているというようなことが分かる形を希望します。ぜひ冷凍の書き方なり、チルドの書き方なり、どちらかを採用して頂ければ、消費者にとっては分かりやすい表示になると思います。

それから、前回の調理冷凍食品の廃止について、私の勉強不足もあったり、業界団体のヒアリングの資料が当日、机上で、初めて見たことだったり、ヒアリングの中で、7つの消費者団体から廃止についての意見を聞き、ほぼ賛成だったとの説明もあったので、私も廃止に賛成と伝えたのですが、会議が終わった後、私たちの食の研究会の他のメンバーと意見交換した際に、自分の発言とは異なっていたので、廃止については再度検討して頂きたいと思います。冷凍食品の要望については、消費者が商品を購入するにあたって、その内容や品質はある程度は識別できるための衣の率とか皮の率、具の割合等に関する表示についてはぜひ残して頂きたいと思います。

それから表示禁止事項についても、品質の目安になる事項はぜひ、残して頂きたいと思います。冷凍のチルドハンバーグとかぎょうぎ類、チルドのものについては、先ほどもお伝えしましたように、温度帯の違いがあってもちゃんと比較ができるような、品質の目安になる事項を横断的な表示の方にぜひ加えて頂ければと思います。

○森光座長 ありがとうございます。もちろん要望としてのご意見ではございますが、これを含め、その他の意見もありますでしょうか。どうでしょう。島崎さん。

○島崎委員 今日は説明頂きましたチルドぎょうぎ類、ハム、ソーセージ、ミートボールなどの多品目にあたって、議論がされ、データを示して頂いたと思います。

今回の議論は、分科会ということで、1つ決定の前の段階の議論だと理解をしております、そういう意味では、事業者の方がご説明を頂くときに、例えば廃止を望まれるという場合に、冷凍食品でも今回のチルドぎょうぎ類でもそうなのですが、例えば、先ほど小川さんが言わ

れているように、業界の中でしっかり啓蒙をされているので、ここまで今は基準に定める必要がないのだというような、ご説明と一緒に頂くと、多分皆さん安心されるのではないかと考えています。

今回の肉の話でも消費者の方があまり理解してないからではなくて、こういう状態で品質がしっかり保たれるので、問題ないというようなご説明を頂ければと思いますし、今後のこともあって、そういう説明が頂ければと思います。おそらくこの後、分科会が進んだら残したいという方もいらっしゃると思うので、そういう場合はこういうのが必要だということと言って頂ければ、皆さん、理解がしやすいのではないかと思います。

今、澤木さんがおっしゃるように、やはりこういうところはちょっと不安だとか、小川さんもその辺に近いことを言われていたと思うのですけれども、そういう説明を望みたいなと思っています。以上です。

○森光座長 ありがとうございます。大変大事な意見ではあると思うのですが、例えば今回のこの 8 ページ目のパーセントの表示があって、前回の調理冷凍食品もそうなのですが、そういったものがこの別表がなくなるがゆえに全く見えなくなったり、めちゃくちゃな商品が出てくる、めちゃくちゃじゃなくても、実は僕は野菜を選んじやったりするかもしれませんが、先ほど塩島さんが言っていたように、時代が変わり、いろんなものが、業界の中でもハム、ソーセージをとってもどんどん形が変わって、だから定義と合わずハムと言えない、ソーセージと言えないというものが出ているのは事実だと思います。したがって、その辺は信じるしかないと思います。

言い方は変ですが、森田さんの言葉を借りるならば、広い意味の理由ができて、なぜハンバーガー協会等がなくなったかとか、そういうチルドぎょうぎ類の中でも、JAS の格付けをしなくてもいいのは、それだけ嬉しいことですが、日本の製品のレベルが上がっているということをもまず信じざるを得ません。それでまた、昭和初期の頃のような製品が出回るようでは我々の国も捨てられてしまうのだらうと思うのですが、そこら辺は消費者の方々も見て頂きながら、我々としては、それをまた団体の方へまたお返しする形で、監視するという言い方は変ですが、みんなで見て、良いものにしていける。ジャパンプランドがとても良いものだと言われ続けるための商品作りを担保して頂きたい。

おそらくは廃止が進み過ぎると、別表がなくなると不安になるということがあるかもしれませんが、ここは最初に説明が清水課長からあったように、分科会ですのでパブコメももちろん取りますので、そこで必要なものは、顕在化してもらって、それはもっと大きな上の方の会議の方で、また新たな議題にしていくという流れにしたいと思います。よろしいでしょうか。お願いします、小川さん。

○小川委員 先ほどちょっと心配事ばかり先立ってしまっていて、上手く伝えられなかったのですが、今回のチルドぎょうぎ類の話でも、業界団体と言える存在がなく、ハム、ソーセー

ジ、ハンバーグ、ミートボール、ぎょうぎについても、ものすごく製品が多岐に渡るようになってきていて、業界団体としてまとまりづらくなっているというところもあると思います。適切な業界団体がない場合には、事業者さんも、今回ここに出てきてくださった食肉加工協会さんなどの動向を横目で見ながら、会員ではない方々も、倣ったり、参考にされたりすると思うので、やはり業界団体さんの果たす役割は、ものすごく大きいと思っています。そういう意味では今、森光座長もおっしゃってくださいましたけれども、事業者の方々もより良い在り方、消費者への情報の提供の仕方、表示の仕方などを、法律では決められてないところで、ガイドラインなりルールなりを定めて自主的にやっていくという取組みが、これからさらに大事になると思うので、食肉加工協会さんにはぜひ頑張って頂きたいと思っています。

○阿部委員 食品産業センターの阿部です。今、小川先生言われたことは私もそのとおりに思います。様々な JAS だとか公正競争規約ができた当時の消費者が知り得る情報の量に比べて、今の消費者の方が、例えばネットであったり、テレビの番組であったり、様々なところで知り得る情報の方が圧倒的に多いと思います。事業者側としては、自分たちが作っているものが良いものであるということを積極的にどんどん発信しない限り、消費者が不安に思っているという声に対しては、答えられないはずです。

ちょっと生意気なことといって申し訳ないのですが、私もその業界団体の人間として、小川先生が言われたように、いかに消費者に良い情報を伝えるかという視点で捉えたいのではないかなと思っています。

今回食肉加工協会さんから出して頂いた資料もよくできていて良いと思うのですが、今状況としてはどうなっているか、何で担保するのかという情報も合わせて、お伝え頂いたら、もっともっと分かりやすかったのかなと感じました。すみません。生意気なことで、申し訳ないです。

○森光座長 ありがとうございます。ということで、時間の方がそろそろ迫っておりました。森田さんどうぞ。

○森田委員 チルドぎょうぎ類に関しては、廃止ということで、私は賛同したいのですが、チルドぎょうぎ類のご説明の中で、すごく気になったのが、野菜の位置付けです。野菜は今だったらぎょうぎが普通に売っていたら、肉ぎょうぎと野菜ぎょうぎで、たとえば野菜を選んだりするのですが、ここでの位置付けというのは、お肉はきちんとした重量とかが書いてあるのですが、野菜の重量は書いていない。つまり、お肉を使ってなかったら、野菜と書いておけみたいな、そういう位置付けです。当時はそうだったのだと思います。お肉があまり入っていないから野菜ぎょうぎというような価値観だったのだと思います。それがこのチルドぎょうぎ類の別表 19 には、如実に現れていますし、また別表 19、22 も

そうなのですが、お肉とかをやたら細かく決めてしまっているのですが、調理冷凍食品の別表 22 には例えば冷凍ぎょうざだったら、エビ、カニしか定められていません。そこもずいぶん齟齬があって、チルドぎょうざ類の独自のそのときに作ったときはそれが良かったのだろうが、本当はもしかしたらもっと早く見直さなければいけない機会があった中で、見直して来なかったのかなと思います。チルドぎょうざ類に関しては、廃止の方向で賛同いたします。

調理冷凍食品のことにつきましては、やはり色々と不安とか、そういうことも皮の率とかも含めて、現状は皮の率で、ある数字以上のものを整数倍で書いてあるのは多くは見かけません。そういう実態も含めて、ご報告頂ける機会があればいいかなと思いました。以上です。

○森光座長 ありがとうございます。ということで、要望と森田委員からの要望にもございましたように、それを含めましても、今回のチルドぎょうざ類に関する個別品目ルールについては、本分科会との結論としては廃止する方向で取りまとめたいと思います。よろしくお願いいたします。最後、資料 4 について消費者庁より説明お願いいたします。

○坊衛生調査官 資料 4 についてですが、基本的には、先ほど澤木委員の方からもう少し議論したいとお話がありましたが、最初に課長が説明しましたとおり、この分科会の議論の結果を懇談会の方に報告して、また懇談会の方で議論させていただきます。さらにその後、消費者委員会食品表示部会の方でも、議論がありますので澤木委員の意見につきましては、そちらの方でも取り上げさせて頂いて、また議論して頂くという形で考えたいと思っております。

資料 4 につきましては、調理冷凍食品については分科会の方針としては廃止で検討を進めます。本日は日本食肉加工協会さんの方でハム、ソーセージ、チルドハンバーグステーキ、チルドミートボールを、消費者庁からの説明でチルドぎょうざ類まで終わったという形になります。本日の取りまとめについて、この中に追記していきます。次回以降につきましても、順次進めていきますので、よろしくお願いいたします。

○森光座長 ありがとうございます。今回は、日本食肉加工協会様のヒアリングを行わせて頂きました。協会様におかれましては、引き続き、ハム、ベーコン等の見直しの検討よろしくお願いいたします。

次回以降も同様に、事業者団体の皆さんのヒアリングを行っていきたいと考えております。委員の皆様方には活発なご意見をよろしくお願いいたします。最後に事務局から連絡はございますでしょうか。

○事務局 本日はどうもありがとうございました。第 3 回の開催は 7 月 22 日に今回と同じ弊社セミナールームで開催する予定としております。詳細が決まり次第、改めてご連絡いた

します。また、次回の議題については決まり次第、委員の皆様へお知らせいたします。また、今後の分科会の予定につきましても、順次日程調整のご案内をさせていただきます。なお後日メールで議事録の確認をお願いさせていただきますので、よろしくお願いいたします。

また、ウェブで傍聴されている方にご連絡です。今回の資料は、消費者庁のウェブページに掲載されます。また、議事録についても後日消費者庁ウェブページに掲載されます。

○森光座長 以上をもちまして本日の議事は終了いたしました。分科会を閉会いたします。どうもありがとうございました。