

令和 6 年度 第 3 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3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。本日は澤木委員がオンラインで参加頂いておりますが、全委員にご出席頂いております。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等がございましたら、都度事務局にお申し付けください。

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 どうも皆さま、おはようございます。暑い中どうもご参集頂き、ありがとうございます。しっかりやっていきましょう。

それでは早速議事に入りたいと思います。まずは、澤木委員より資料の提出がありました。資料5についてご説明頂きたいと思います。では澤木委員、よろしくお願いいたします。

○澤木委員 おはようございます。今日は膝を痛めてしまって、会場参加ができなくなりましたので、オンラインで参加させていただきます。貴重なお時間ありがとうございます。それでは意見書について、お話をさせていただきます。

個別品目ごとの表示ルール見直し分科会において、第1回 調理冷凍食品、第2回 チルドハンバーグ、チルドミートボール、チルドぎょうぎ類の個別表示ルールの廃止が決定されました。この決定に対して、全国消費生活相談員協会の食の研究会としては、品質が低下していないかを判断できる個別表示ルールは残すべきだと考えます。意見書の内容は以下の4点になります。再度の検討をお願いいたします。

まず1点目。品質の低下を判断できる冷凍フライ類の衣の率、冷凍チルドぎょうぎ類の皮の率、チルドハンバーグステーキ及びミートボールの肉の含有量の個別ルールはぜひ残して頂きたいと思います。

食品表示懇談会の取りまとめから横断的ルールに寄せていく方向で見直す意見が多いことは承知しております。しかし第1回、第2回分科会で今は品質も向上しているので、個別表示ルールを廃止しても問題ないとの意見が出され、あまり議論もされず廃止が決定されました。

何をもって品質が向上している、品質の低いものが流通しないと言えるのでしょうか。実際に今もスーパー等では調理冷凍食品の中には衣の率が65%、70%の冷凍エビフライも販売されています。衣の率が高い代わりに価格も安いといった商品になりますが、このように品質に違いがあっても、高価な食品との違いが比較できれば消費者は納得して購入すること

ができると思います。

これらの商品が横断的な表示ルールになると衣の率が表示されなくなり、消費者は品質が低下していないかの判断すらできなくなります。個別表示ルールの中で、規定されている冷凍フライの衣の率、別表 19 ですけれども、フライの品質を見極めるための重要な大きな手掛かりの 1 つなので、ぜひ残して頂きたいと思います。

冷凍ぎょうざ類の皮の率、それから冷凍ハンバーグ、チルドハンバーグ類の食肉の含有量についても横断的な表示ルールになると品質が低下していないかを判断できなくなります。

衣の率同様、皮の率、食肉の含有量は品質を見極められるように残すべきだと考えます。

さらに温度帯による違いでわかりにくいので、廃止するではなくて、温度帯が違って品質の比較ができるような表示をぜひ検討して頂きたいと思います。

2 点目。冷凍チルドぎょうざ類の原材料の表示は、食肉、魚肉、野菜、皮、つなぎをそれぞれ括弧で括って重量順に表示してください。

原材料表示において衣や皮の原材料を括弧で括るという個別ルールは、例えば小麦粉などですと、衣や皮あるいはつなぎなどにどのくらい使われているかが判断できます。食肉、野菜など、2 種類以上入っている場合も括弧で括るのがわかりやすい表示と考えます。

横断的な表示ルールになると皮やつなぎに小麦粉がどのくらい使われているかわかりません。品質を見極める判断ができなくなりますので、ぜひ個別ルールは残して頂きたい。

3 点目です。調理冷凍食品に関する別表 22 の禁止事項は、消費者を誤認させないようにするための必要なルールなので残すべきだと考えます。

横断的な表示禁止事項第 9 条だけでは解釈に幅があり、調理冷凍食品等では個別のルールがなければ実効性が担保できなくなってしまう。仮に公正競争規約や業界団体の自主基準があったにしても、アウトサイダーについては食品表示基準に規定しておかなければ取り締まることができません。チルドハンバーグ類、チルドぎょうざ類も同様です。

次 4 点目になります。個別ルールと同等の品質を見極められる表示を横断的ルールの中にいかに取りこんでいくかの議論をすべきだと考えます。

品質を見極められる表示は、横断的な方で検討しなければならない内容になるかもという意見もありましたが、本当にできるのでしょうか。商品の品質が低下していないのかの判断ができ、選択がきちんとできるような表示が横断的表示ルールの中にいかに取り込めるかを先にしっかりと議論した上で、その後、個別品質表示ルールの廃止を検討すべきと考えます。

最後に日本は海外と比べて食品表示における品質の情報量が少ない上、個別表示ルールを廃止することで、さらに少なくなります。また一方では商品の多様化が進み、今後海外からいろいろな品質の商品が入ってくることを考えると、消費者の合理的な選択は困難を極めます。

個別表示ルールを廃止するのであれば、消費者が自主的、合理的な選択ができるようなコーデックスや EU 並みの原材料の%表示の実現を強く要望いたします。以上です。ありがとう

ございました。

○森光座長 澤木委員、ありがとうございます。ただいま澤木委員からご説明頂きました内容につきまして、もしご質問等がございましたらお願いいたします。ご質問のある委員におかれましては、挙手の際にお名前をおっしゃってからの発言にご協力願います。いかがでしょうか。よろしいですか。それでは、清水課長から発言を少しお願いしたいと思います。

○清水食品表示課長 食品表示課長の清水です。本日もよろしくお願いいたします。私から2点ほどコメントさせて頂きたいと思います。1点目が、本日お配りさせて頂いている参考資料3、令和5年度食品表示懇談会取りまとめの5ページ、6ページをご覧頂ければと思います。

本分科会は、昨年度3月にまとめて頂いた食品表示懇談会の取りまとめに基づいて、分科会として設置されて、議論をして頂いているところでございます。その懇談会の中では、5ページの下の方ですが、今後の食品表示が目指すべき大枠の方向性ということで、(2)個別品目ごとの表示ルールについて①で、個別品目ごとに定められていた表示ルールについては、これまであまり在り方などの議論が十分になされていない状況であったということで、横断的な基準に合わせる方向で見直すことを基本としつつ、食品ごとの個別の事情や制定の経緯、消費者や事業者の要望等を踏まえ検討を進めるとされているところでございます。

これを踏まえて進めていくというのが本分科会の趣旨だと認識しております。せっかくですので、5ページの上の(1)の諸外国との表示制度の整合性について、こちらもご覧頂ければと思います。澤木委員の先ほどの資料5の中に、国際的なお話もありましたけれども、諸外国と表示制度の整合性につきましては、①で大きな方向性として、我が国の状況や食品表示に関するコーデックス一般規格への諸外国の対応状況を踏まえつつ、合わせられるところについては、合わせていくという方針が示されたところです。

なお、個別の表示事項をどのようにしていくかについては、令和6年度以降に議論することとする。またその際、表示すべき内容が拡充される可能性も踏まえデジタルツールの活用についても合わせて検討していくとされており、令和6年度は、先ほどの点と合わせて、まず個別品目のルールをどうするかという分科会とデジタルツールの分科会を立ち上げて議論していくということにされておりますので、ご理解を頂ければと思います。

2点目としまして、参考資料2をご覧頂ければと思います。個別品目ごとの表示ルール見直しのスケジュールイメージということでございます。5月から、個別品目ごとの表示ルール見直し分科会の方を開催させて頂いております。この分科会は、年度内に一度、分科会としての結論を取りまとめて懇談会に報告し、懇談会でも議論頂き、その上で、食品表示基準改正案を作成し、それについて、所定の手続き、消費者委員会への諮問やパブリックコメントなどをさせて頂いて、消費者委員会で議論して頂いて答申を得て、食品表示基準の改正につ

ながっていくということです。先々の手続きも適切にやらせて頂きたいと考えておりますので、その中で、様々なご意見も伺う場面があるというふうに考えております。以上でございます。

○森光座長 清水課長、ありがとうございました。前回は申し上げました通り、分科会ですので、デジタルの分科会もございますので、いずれ親の懇談会の方へ戻しながら、かつ、消費者委員会を通しまして、澤木委員の意見をもう一度そこへフィードバックさせて頂くという形で認識しております。どうもありがとうございました。では次の議題へ進みたいと思います。議題2に入りたいと思います。

マーガリン工業会の皆様はぜひこちらのヒアリング席の方へ移動ください。ありがとうございます。

資料1-1の内容に沿って、先に消費者庁からの説明を受けまして、その後、事業者団体からのヒアリングも行いたいと思います。その内容を基に、議論する流れで進めてまいります。では早速ですが、資料1-1について消費者庁から説明して頂きたいと思います。よろしくお願いいたします。

○坊衛生調査官 消費者庁食品表示課の坊でございます。本日もよろしくお願いいたします。マーガリン類の個別品目ルールについて、現状のルールを簡単にご説明いたします。次のページお願いいたします。

マーガリン類の個別ルールですが、現状定められておりますのは別表3に食品の定義、別表4に名称、原材料名、添加物、別表5の名称規制、別表第19の個別食品の個別的義務表示、別表20の表示の様式方法となっております。次のページお願いいたします。

別表3がマーガリン類の定義ですが、基本的には食用油脂に水等を加えて乳化し急冷練り合わせ、練り合わせしないで作られた可塑性のもの、また流動上のものというところがマーガリンの定義になっております。マーガリンとファットスプレッドの違いは、マーガリンの方につきましては油脂含有率が80%以上のもの、ファットスプレッドについては、80%未満のものと、様々なものを原料として混ぜているものという形で、マーガリンとファットスプレッドに分けられているということでございます。

別表4の名称につきましては、マーガリンにあっては「マーガリン」。流動状のものにあっては、名称の次に括弧を付して「流動状」と表示する。ファットスプレッドにあっては「ファットスプレッド」。風味原料を加えたものは、「風味ファットスプレッド」と表示する。糖類、はちみつと加えたものにおいては、名称の次に括弧を付して「加糖」と表示するという形でございます。次のページお願いいたします。

原材料名の書き方ですが、使用した原材料を次の1及び2の区分により、それぞれ1及び2に定めるところに表示するという形になっております。基本的には主原料である油とそれ以外で表示するという形でございます。したがって、まずは油を表示して頂いて、その

後に油以外の原料、例えば糖類等を表示して頂く形でございます。基本的に油を先に書いて頂きまして、基本的な主原料は油ですので、ほとんどが油になるのですが、油の種類によっては重量順に並ばないことも起こり得るということでございます。

添加物につきましては、栄養強化目的で使用する添加物の表示規定の省略規定を適用しない規定がある形でございます。次のページお願いいたします。

次に、別表 5 の名称規制なのですが、こちらはマーガリン以外にはマーガリン、ファットスプレッド以外にはファットスプレッド、風味ファットスプレッド以外は風味ファットスプレッドという名称は使用できない形になってございます。

別表 19 の一般用加工食品の個別的表示事項ですが、こちらにつきましては、ファットスプレッドに関しては、油脂含有率を表示するという形になっておりまして、80%未満のものについては油脂含有率を表示するという形でございます。あとは商品名に名称の用語を使用していない場合は、名称の用語をしっかりと表示するという形でございます。次のページお願いいたします。

別表 20 のこれが表示の様式ですが、様式については名称の後に油脂含有率を書いて、その後は原材料名、添加物と他のものと同様な形になっていまして、名称の下に油脂含油率が来るという形になっております。そのほか表示の方式のところにありますけれども、名称の用語は、商品名の表示の箇所近接した箇所に 14 ポイント以上の文字で表示するという形になっております。したがって、基本的に商品名は主要面に書かれておりますので、名称の用語自体も主要面の商品名に近い場所に大きな 14 ポイントで表示されるという形でございます。

マーガリン類の規定については以上でございます。次のページお願いいたします。

こちらが業界団体等の要望の概要です。マーガリン類の規定に関しましては、昨年マーガリン類の JAS 規格自体を見直したところであり、既に議論して見直したところですので、今回につきましては、添加物につきましては、基本的には栄養強化目的は、横断ルールの方でも配置されることとなりますので、この規定は存在する理由がないのですが、その他につきましては、今の表示の通り考えていきたいというのが業界の要望でございます。以上でございます。

○森光座長 ありがとうございます。では続きまして、資料 1-2 につきまして、日本マーガリン工業会様よりご説明頂きます。それではよろしくお願いいたします。

○日本マーガリン工業会・宮崎氏 それでは資料 1-2 に則りましてご説明させていただきます。マーガリン類の食品表示基準、個別品表の見直しというところになります。送って頂いて 2 ページ目になります。

こちら日本マーガリン工業会及びマーガリン公正取引協議会について、概略を記載しております。詳細の方は割愛させていただきますが、1947 年設立した日本人造バター工業会、こち

らからスタートしまして、1952年に日本マーガリン工業会に改称しております。公正取引協議会に関しましても記載の通りというところになりまして、現時点では会長は日油株式会社の宮道様にご担当頂いているというところになります。右側の方に組織図ございますのでご確認頂ければと思います。

次のページに行って頂きまして3ページ目。本日の対応者になります。私は、公正取引協議会専門委員会の委員をしております雪印メグミルク株式会社の宮崎と申します。本日はよろしくお願いいたします。私の方から紹介させていただきます。同じく日本マーガリン工業会技術委員会の委員であります月島食品工業株式会社の小玉様です。続きまして、公益財団法人日本食品油脂検査協会の河津さんです。事務局から岩濱さん、同じく事務局から中島さんというところで、5名の体制で本日対応させていただきます。よろしくお願いいたします。

それでは続きまして4ページ以降の内容につきまして事務局の方から説明の方をしたいと思っております。

○日本マーガリン工業会・岩濱氏 事務局の岩濱でございます。4ページをご覧ください。最近の食用加工油脂の取り巻く状況について、お話をさせて頂きたいと思っております。

当工業会はマーガリンだけを製造しているというわけではなく、マーガリン類として、マーガリンとファットスプレッド、その他食用加工油脂として、ショートニングとかラードとか食用精製加工油脂を生産している業界でございます。

最近、原材料が特にパーム油、キャノーラ油、大豆油等をほとんど輸入に依存している業界ですので、現在の価格の高騰と円安の関係から、製品価格の改定を消費者の皆様と関係業界の方々をお願いをせざるを得ない状況でございました。この結果、2023年のマーガリン類の状況を見ますと、家庭用マーガリンの消費動向は5ページにも数字は出ておりますので、全体の状況はそちらでご説明いたしますが、1人当たりの購入数量などが減少している状況でございます。家庭用はそういう状況でございます。

また業務用も生産の主体を占めているのですが、人流の回復に伴う外食需要とかお土産需要は少し伸びているのですが、消費者の節約思考とか食品メーカーの商品自体のダウンサイジング等によりまして、前年を下回る生産量という感じになっております。

5ページを見て頂ければと思うのですが、食用加工油脂の生産量の上、全体の先ほど申しましたマーガリン類等を含む4つの種類の生産量の状況でございます。基本的に昭和60年代まで需要の変化に合わせて、生産量も約65万トンまで拡大し、その後もショートニングや食用精製加工油脂の生産増加で、約70万トンまでいったのですが、最近では先ほど申しました要因等により、昭和55年の生産量水準約57万トンまで低下しているというような状況でございます。うち、下のグラフがマーガリン類の生産量の推移を示しております。マーガリン及びファットスプレッドの生産ということでございまして、現在は総生産量、これは当工業会の会員22社の数字でございますが、令和5年で約19万トンという形になっております。家庭用が3万トン、業務用が需要の相当量を占めておりまして約16万トンとい

う形になっております。このほか、このグラフには出ておりませんが、輸入品が約 3000 トンございます。これは家庭用の商品が中心になっていると思います。

家庭用需要は緩やかに輸入量を含めても減少しているという状況でございます。家庭用は 1985 年が 8.3 万トンございましたが、現在が 3.1 万トンというような状況でございます。続きまして 6 ページを見て頂ければと思います。マーガリン、ファットスプレッドは JAS の規格と合わせて需要が拡大していった品目でございます。表示ルールも含めて過去の経緯を右側の表に記載をさせて頂いております。

昭和 17 年に JAS 規格を制定いたしまして、それから需要変化に合わせて規格をずっと改定してまいりました。中でも昭和 60 年ぐらいにマーガリン類の JAS 規格の改訂の中で、ファットスプレッドを導入して、マーガリンの JAS 規格を改訂しております。

この時に低脂肪のマーガリンを消費者が好むようになって、そういうものを規格の中に入れてようとしていたわけですが、この頃にちょうどそのコーデックスの規格改正がございまして、ファットスプレッドを同じような形で導入をしたというような状況でございます。45 年にマーガリン類の品質基準を制定して、平成 27 年に食品表示基準個別ルールへ一元されておりますが、その時も現状維持を業界としては、要望をさせて頂いたという状況でございます。また、昭和 43 年にはマーガリン類の公正取引規約も、ほぼ同じような内容で制定をさせて頂いております。

7 ページを見て頂ければと思います。坊調査官からご説明がありましたが、2023 年度に JAS 規格の改定を行っております。2023 年度の JAS 規格の改訂では右側に少し絵が出ておりますが、食用精製加工油脂に少し組成が変わるような油を使い始めているということで、表示の部分に関しての改正を行なっておりますが、基本的にマーガリン類、マーガリン、ファットスプレッドの規格の見直しは、行わなかったということでございます。

現在その申請に基づいて承認されておまして、改正手続きを待っている状況でございます。

8 ページ見て頂ければと思います。当会での個別品表にかかる議論の経緯は、昨年の秋ぐらいから議論しているのですが、2024 年 2 月に会員を対象に食品表示基準、特に個別ルールをどういうふうに利用しているかということについて、アンケート調査をさせて頂きました。そのアンケート調査をもとに、当会としての考え方を整理していこうということで、2024 年 4 月に、アンケート調査をもとに各委員会で議論し、5 月に専門委員会に取りまとめて、7 月の理事会で方針を整理して持ってきております。

アンケート調査の結果の主な概要というところがございますが、①が JAS 規格との一体的運用により業者ごとの表示の揺らぎをなくし、消費者にとって分かりやすい表示が現在行われておりますので、現行規定の尊重を要望しますということでございます。その他には油脂配合率で、他原料との配合率によって表示を変更する。変わってしまうということに対する懸念や、その他、運用でこういうことをやっているということなのですが、家庭用の製品に適用されるというだけではなくて、実は業務用の商品でもお客様に説明する際に、個別ル

ールなどを利用しながら、というのが実態でございます。

④のところで、一方で、違うような意見が出ております。やはり慣れるまで混乱するかもしれないが異なるルールでの表示作成による回収事故等が起きにくくなるという観点で、横断ルールへの統合というような意見もございます。

ただ業界全体としては、やはり④でまとめることは、なかなかできなかったため、今回は現状維持のような形で要望をさせております。

9 ページに当会の方向性が書いてありまして今ご説明した件が①に書いてございます。②のアンケート結果にもありますように、見直し方針には基本的に賛成でございますので、次期 JAS 規格の改定に合わせて、消費者の方々の意見を聞きつつ個別品表の存廃について、検討してまいりたいと考えております。

10 ページ以降は個別の部分についてのご説明でございます。別表第 3 についての定義の部分でございます。定義について現状維持を左側の青い字のところで要望しております。業務用でも家庭用でも利用されているマーガリン類の定義として、油脂含有率 80%を境にマーガリンとファットスプレッドを製品分類しているということでございます。右側の図が、昭和 60 年の先ほど申しましたコーデックスの規格に合わせた形で、80%でマーガリンとファットスプレッドを分けるという形で改正をさせて頂いております。消費者にもこの油脂含有率をどこで分けるという規定は分かりやすいのではないかと思いますし、維持を希望しております。

11 ページ見て頂けると、定義とリンクして考え方を整理しておりますが、ここも名称及び名称規制については現状維持を要望させて頂いております。基本は原材料が異なる類似の食品が、輸入品は 3000 トンぐらいあると先ほど話をさせて頂きましたが、その他にも国内で生産される中で、乳等を主要原料とする食品や食用油脂加工品などがマーケットには混在している状況でございます。そういう中で、名称規制についても、現状を維持させて頂ければと思っております。輸入品もいろんなものが最近 PBF を含めて、いろいろ出始めていますので、しっかりした定義と名称規制を残すことが重要だと考えております。

12 ページでございます。先ほど原材料の件について少し消費者庁からもご説明がありましたが、原材料名の規定の維持をお願いしたいというふうに思っております。マーガリン類は基本的には原材料は油脂でございますが、右側にちょっと絵が出ていると思うのですが、家庭用マーガリン等で多くの場合、原材料表示を食用植物油脂（国内製造）、食用精製加工油脂の表示順で記載しているものが多くございます。

こういう形で油脂類を先に書くという形で基本的に個別ルールになっているわけですが、マーガリン類の硬さを季節で調整するなど、油種類の配合割合を少し変えて融点調整することで、硬さなどを変更しております。これについては家庭用も、業務用は特にそういう形で行われております。

そういう意味でこのような表示を横断ルールに寄せてしまうと、表示の変更が生じてしまう可能性があるということで、現行のルールを維持させて頂けないかと思っております。ま

た栄養強化目的の添加物の表示は家庭用では現在ほとんど利用されておりません。昔は強化マーガリン等が JAS 規格にございまして、ビタミン A を添加しているようなマーガリンがございました。そういうものが今も少し業務用では残っておりまして、そういう右側にあるような植物性リノールマーガリンという形でビタミン A を添加しているようなものが業務用としてはございます。ただ家庭用ではほとんど利用されていないという状況ですので、削除で問題ないと考えております。

別表第 19 と 20 のところの、もともとの JAS 規格の関係でファットスプレッドの時に、水で油脂の量を減らすのではないかという観点で入ってきたというのは、もちろんあると思います。先ほどその資料の中でもご説明いたしましたが昭和 60 年のちょっと前ぐらいから消費者の方がなるべくカロリーを摂らないということで、低脂肪のものを好みになっていくということで、我が国の中の JAS 規格の中にも低脂肪の規格を入れたいという動きが業界としてありました。業界としてそのような動きがあった中で、たまたまその時にコーデックスの規格改訂がございまして、ファットスプレッドとマーガリンをきちっと分けて考えるということであったので、その規格を国際準拠する形で入れていこうということでございます。

○森光座長 ご説明ありがとうございます。日本マーガリン工業会様といたしましては、ちょうど見直しにつきまして、JAS 規格と整合することが重要であると。それゆえ規格側の見直しがちょうど終わったところで、それに合わせた現状維持を基本とするというのが第一でありました。今後見直しを進めていくにしても、今回は別表第 4 の添加物について実際廃止の方向で見直していくという意向を伺いました。

ではただいまの説明をお聞き頂きまして議論に移りたいと思います。ご意見ご質問がございましたら、挙手の上、お名前をおっしゃってからお願いいたします。どうでしょうか。

○森田委員 森田です。まず、事業者様からのアンケート中で、慣れるまでは混乱するかもしれないけれど、異なるルールでの表示作成による回収事故が起きにくくなるので、という意見がありました。また、見直し方針は賛成なので次期で個別品表の存続について検討したいというふうなことをおっしゃって頂いているので、個別品表の見直しという観点からいくつか意見を申し上げたいと思います。

まず、個別の別表第 3 に関しましては、マーガリンの分類を示すということで、消費者に定着していることで、時代に沿っているということ。コーデックスにもきちんと対応をしているということ。定義が開発の障害になっていないということ。消費者の選択に資するという点こと。ファットスプレッドは、マーガリンより水分が多くて油分が少ないわけですが、風味とか甘味とか嗜好性が高いということがありますが、水分が多くて、かつて私なんかはカビを生やしたりすることがありました。そういうことがあるので、取り扱いに注意をするというような点で、きちんと区別されるということは良いと思います。

それに合わせてセットで、別表第 4 の名称に関しましても、こちらの名称を廃止してしまうと事業者によって表示がバラバラになってしまい、消費者がマーガリンとファットスプレッドが分からなくなってしまうということがあるので、その点に関しても理解ができるので、別表第 3 と別表第 4、それと別表第 5 の名称規制の存置に関しては、理解ができると思います。

一方で、別表第 4 の原材料名を残すということですが、できるだけ横断ルールに寄せていくということはなかなか難しいとは思いますが、今回は全体的に横断ルールにできるだけ寄せていくという議論なのです。その点で見ますと、本来食用油脂にあっては重量の多いものから大豆油、綿実油、硬化油などと表示しますが、ただし書きで大豆油等は括って食用植物油脂と硬化油は食用精製加工油脂と書いても良いとして順番も決まっているところなのです。例えば、包装の表にキャノーラの絵が書いてあったり、コーンとかひまわりとか書いてあるようなマーガリンであっても、裏面を見ると全部一緒に「食用植物油脂・食料精製加工油脂」と書いてあります。これは個別ルールで順番が決まっているので、例えば硬化油が前の方にあるのかもしれないのだけれども、それが分からない。消費者にとっては表面にいろんな植物油を示すものがあるのに、裏面の原材料を見ると、みんな同じだという感覚はあります。

もし横断ルールに寄せるとして、大豆油やキャノーラ油といった個別の油脂の名称を表示するというのは、なかなか大変なのかもしれませんが、横断ルールでも名称で括るということは可能ですので、「食用植物油脂」や「食用精製加工油脂」という表示は残りますし、まとめて「食用油脂」で括ることもできるとのご意見もありました。バラバラにすると順番が変わって、油脂以外の他の食品が先に表示される可能性があるということですけど、おそらく「食用油脂」を括弧で括って「食用植物油脂・食用植物精製油脂」と書いて表示をすることはでき、横断ルールに寄せることは可能であると思います。

確かにルールを変える時は大変だとアンケートにもあるので、そのとおりだと思いますが、今の個別のルールが残っていることで、消費者は順番まで決められているというのは分からない部分でもあります。そういうところは廃止することを含めて、今後個別ルールの存廃を検討する段階で、個別の品目の存廃について検討を頂ければと思います。できるだけ、どの団体さんにも第 1 回の冷食でもそうですけれども、横断ルールに寄せていくという方向でお願いしています。

それから別表第 19 と 20 ですが、こちらはやはり消費者に寄り添った表示ということで、現状維持もありかと思います。ただ、油脂含有率に関しまして、規定された当時は、水が多くて油脂含有量が少ないものはマーガリンのまがい物といった観点があり、油脂含有量が多いものは良いものというように認識にされていたと思います。

ご紹介にあったようにむしろ今は油脂含有率が低い方がヘルシーで良いものというような観点が差別化されている面もあり、制定時の目的とは異なる価値観で購買行動がなされていますし、そうなりますと、別表第 19 の検討事項であるまがい物防止のために表示したも

のは、まだ規定の必要があるのかという観点で見直しを検討して頂ければと思います。

時代が変わって、ヘルシーという価値観に訴えて表示するのであれば別表第 19 に残しておくというのは良いというふうなこともあるかと思いますが、そもそもの制定時の目的を考えると、ずれてきているということもあるので、これが本当に必要なのかということは検討して頂きたいと思います。

それから類似の食品で規定がないものが存続するというような、それにも当たると思います。よくチョコレート風味のスプレッド製品がありますが、常温で売っているもので、輸入品などもあります。類似食品も存在しますが、そこらは油脂含有率の表示がないということです。消費者からすると同じように見えます。調理冷凍食品の個別の衣の率などもそうなのですが、温度帯が違いますが、片方だけでは規定されているので同じようなものの、表示ルールが異なり片方だけが義務化されているのは、消費者からすると混乱すると思われます。違うものが存在し、そこらは規制がかからないということになると、特にヘルシーという点で書くということになると、こちらの製品はどうなっているのかということとで分かりにくいということになるので、そういう不公平な事例が出るような場合は、できるだけなくす方向で横断的な表示に寄せていくというような観点もあるかと思います。

そもそも横断ルールに寄せていくというのは食品表示全体が分かりやすくなるということを目指していますので、これまで個別の業界の中で話し合っているように、全体を見すえた上で、検討して頂けないかと思います。

それから名称を商品名の付近に 14 ポイント以上で表示するルールにつきましても、こちらも消費者の選択に資するということなので、これは現状維持でも良いと思いますが、表示例で「ファットスプレッド〈要冷蔵〉」と書いてある。おそらく「要冷蔵」というのは任意で表示されている部分だと思いますけれども、こういった部分ファットスプレッドはやはりマーガリンよりも少し注意が必要だというメッセージを出して頂いているのですが、こういう注意喚起はもともと任意でやって頂けるのではないかと思います。任意表示でやって頂いているということであれば、14 ポイントで必ず「ファットスプレッド」と書くというよりも、任意表示で工夫していくというような検討の観点もあると思います。ここは別表第 19 と 20 を存置したいという希望がありましたけれども、JAS 規格の見直しでまだ時間がありますし、横断ルールに合わせる観点で検討して頂ければ、ありがたいと思っております。以上です。

○森光座長 森田委員、ありがとうございました。工業会の方から何かありますか。

○日本マーガリン工業会・岩濱氏 はい。いくつかご指摘がありましたので、少し足りなかったらまた補足して頂きますので、まず事務局からご説明をさせて頂きたいと思います。別表第 4 の原材料の部分に関しては、森田委員のご指摘については十分理解をしております。我々の方でも、すぐに例えばアンケートの中で、横断ルールに寄せた方がいいのではないかと

という意見もありました。ただそういう中で、業界として先ほど言われた部分についても、様々な書き方ができるというところで、その書き方が多分業界の中でなかなか理解できていない部分があります。そこは例えばどんな感じの表示であれば、森田委員が言われたようなことが整理できるのかなど、そのあたりを消費者庁さんと少し整理をしてみないと業態として意見がなかなかまとまらない可能性がありますので、引き続き検討させて頂きたいというふうに思います。

別表第 19 と 20 のところの、もともとの JAS 規格の関係でファットスプレッドの時に、水が油脂の量を減らすのではないかという観点で入ってきたというのは、もちろんあると思います。先ほどその資料の中でもご説明いたしましたが昭和 60 年のちょっと前ぐらいから消費者の方がなるべくカロリーを摂らないということで、低脂肪のものを好みになっていくということで、我が国の中の JAS 規格の中にも低脂肪の規格を入れたいという動きが業界としてありました。業界としてそのような動きがあった中で、たまたまその時にコーデックスの規格改訂がございまして、ファットスプレッドとマーガリンをきちっと分けて考えるということであったので、その規格を国際準拠する形で入れていこうということでございます。

そういう意味ではその最初にできた経緯とは違った形で整理をしているのですが、油脂含有率を表示するところは、やはり消費者の方のニーズに沿った形での規格の見直しを行った結果でございますので、そういう点をご理解頂ければと思っております。

その後もう 1 つありました油脂加工品等を含めて、油脂含有率を書くか書かないかという不公平うんぬんということについては、最後にご指摘があった別表第 19、20 のところでの任意表示の関係なども関係するというふうに思っております。そういう意味では当会の中でも、その議論した時に個別の商品名の他に、14 ポイントで書く分に関して、任意表示でも可能なのではないかということでの議論をいたしました。今のところ、その先ほど資料にも書いてございますけど、例えば高齢者の方から支持を得られているということがあるということを考えると、表示の不公平感がひょっとしたらあるかもしれないですけど、高齢者の方への商品の選択の一助になっているということもありまして、ここは今のところいわゆる個別品表での維持を考えようという形になったところでございます。

○森光座長 ありがとうございます。このほか、委員からご質問ありますでしょうか。では、小川さんの方からお願いします。

○小川委員 説明どうもありがとうございます。小川と申します。

業界団体の影響力といいますか、ご意見がどれくらい業界の中で、浸透しやすいのかをお伺いしたいと思っております。基本的な方向性や現状維持を基本とする案については、23 年に直されたばかりですし、森田委員と同様、皆様のご提案の通りでよろしいと思っております。

業界の会員の方 22 社ということで、比較的大手の方が会員さんになっていると思うのですが、市場に流通している商品の中で、会員の方が関わっていらっしゃる商品のシェアがどれくらいなのかをお聞かせ頂くと、今後業界の方向性がどれくらい市場の商品に反映されるのかイメージがしやすいと思いましたので、そのあたりをお伺いしたいです。よろしくお願いします。

○日本マーガリン工業会・岩濱氏 例えば生産量の資料で申しますと、5 ページに当会でのいわゆる全会員 22 社の合計という形で整理をさせて頂いております。昔はおそらく農林水産省でも、その他のアウトサイダーの方の数字も含めた整理をされていたと思うのですが今は当会の会員 22 社での生産量がほとんどではないかということで、こういう形で数字をまとめさせて頂いております。そういう意味では当業界での意思決定というのは、家庭用でも業務用のマーガリンについても、業界で決定したことが国内のほとんどの生産品では守られるというような形になっていると思います。

最近輸入量が、あまり大きくは変わってないのですが、輸入品が 3000 トン前後ありますので、こういうものがどういう形で影響しているかということについて少し懸念をさせて頂いております。

○森光座長 島崎さんお願いします。

○島崎委員 島崎です。

先ほど話題にもあった、昔のことについて少し触れたいと思います。

先ほど説明にあったファットスプレッドの油脂含有率 80%というのは、その当時のコーデックスでも、80%という線が引かれていて、それにできるだけ合わせるということで決められたものです。食品というのは時代の流れによって大きく変わってきております。強化マーガリンという名称が前にあったように、栄養強化をするというイメージのもので、ビタミンを入れて栄養強化しましょうというものがありませんでしたが、その当時の私の記憶では、JAS の調査会の消費者の方からも「マーガリンから栄養を取りたくない、そういうのは必要ないのではないか」という話もありました。やはり食品というのは、どんどん移り変わってくるものだということを感じるもので、昔の話をして申し訳ないのですが、昔はマーガリンというのは、団体名にもありますように人造バターなど、バターの代替品のようなイメージがあったのですが、今はしっかり国家規格があって、マーガリンとしての地位を本当に確立したのだということ、つくづく感じるところでございます。

そんな中で、先ほど小川委員からあった、どれくらいの影響があるのかというのは、私が知る限りでは団体として非常に結束力が強いといえますか、ほとんどの会社さんがこの協会に入られて、いつも表示にも規格にも真剣に議論して頂いていると思っておりまして、今回も本当にストレートに、こういう意見がありましたという報告があったと思います。

そういう意味では、今回議論して頂いた結果っていうのは、尊重して、消費者の方々もそれほど違和感がないのではないかなと感じております。

もちろん横断ルールに合わせていくということもありますが、情報が減るという意味では、必ずしも横断に合わせる方がいいということばかりではないと感じています。1 番最初に澤委員からもありましたが、今回のことで、提案通りでいいのではないかなと思っています。質問としては、マーガリンの生産量の推移を見てみると、業務用はそんなに下がってないイメージで、家庭用が相当下がってきているイメージなのですけども、この要因は分析されていますでしょうか。

○日本マーガリン工業会・宮崎氏 私ども雪印メグミルクは、ネオソフトなどマーガリン類を販売しております。数字を見て頂いてお分かりの通り、家庭用はかなり市場が縮小しているというところがございます。いくつか要因はあると思いますが、1 番大きなところはやはりトランス脂肪酸報道です。ここ数年はそこまで大きくは取り上げられておりませんが、2010 年、2015 年の頃は定期的にマスコミ報道をされていたというところでございます。

アメリカの FDA の動きなども、若干正確ではない形で情報が伝わってきたりした中で、消費者の方がマーガリン＝体に悪いですとか、病気になってしまうですとか、そういった誤った理解が広まってしまった中で、徐々に市場とパイが小さくなっているというのが現状だと思っています。

そこに対して正しい情報提供をしていかなければいけないというのは、我々業界団体、各メーカーの責務と認識をしているのですが、まだ少しそこが不十分であるというところを感じているところでございます。

○森光座長 ありがとうございます。よろしいですか。森田さんどうぞ。

○森田委員

別表 19 にファットスプレッドについては油脂含有率を表示することが定められています。マーガリンとファットスプレッドの定義にある油脂含有率の数値については、コーデックスを参考にしたとのことですが、油脂含有率の表示についてもコーデックスで定められているのでしょうか。

○坊衛生調査官 油脂含有率を表示しなければならないかどうかというご質問でしょうか。コーデックスでは、規格の方でももちろん 80%以上がマーガリン、それ未満がファットスプレッドという規格はあります。しかしながら、油脂含有率まで表示するということはコーデックスで定めているということとはございません。

○森田委員 別表 20 につきまして、これを廃止してくださいと言っているわけではなくて、アンケートの中で見直し方針に賛成であり、時期に関して個別ルールの存続について検討

したいとありましたので、全てに関して、こういうポイントで検討できるのではないかと
いうことで、申し上げたわけです。

私自身はファットスプレッドの表示は買うときに必ず見えていますし、油脂含有率に関し
ては、今までどうして出てきたかという経緯を知っていると、むしろそれによって低いもの
の方がいいということで品質を誤認してしまうのではないかと。ファットスプレッドです
ので、そういうふうに感じることもありますので、それぞれ感じ方は違うと思いますが、ま
だ見直すまでに時間があるので、お客様相談室とかで寄せられた意見ですとかを少し集約
して頂きながら残すという判断をするのであれば 残す理由というのを示して頂ければと
思っています。

○日本マーガリン工業会・岩濱氏 検討させていただきます。

○坊衛生調査官 油脂含有率が今利用されているということですが、基本的には食品表示
を一元化した際に、栄養成分表示が義務化されておりますので、どの商品にも脂質自体は書
かれることになります。油脂含有率を検討する際には、脂質が表示されていることも踏まえ
て検討頂ければと思っているところでございます。

○森光委員 ありがとうございます。澤木委員の方からお願いいたします。

○澤木委員 全相協の澤木です。質問と意見がありますので、述べさせていただきます。今回の
提案に対しては、全相協としては賛成いたします。

1点質問なのですが、季節によって変わる油脂の量が変化する場合には、その都度含有量の
パーセントを変えて表示することが難しいので、表示していないということで、よろしいで
しょうか、ということが1点。

意見としましては、今後また見直しをされる時には、別表4の原材料名についてですけれ
ども、重量順で表記して頂いた方が、やはり消費者としてはわかりやすいというところがあ
りますので、ぜひ検討して頂きたいと思います。

別表19の油脂含有率に関してはやはり含有率が書いてあることが目安になろうかと思いま
すので、そこはなんとか残して頂きたいと思います。以上です。

○森光座長 ありがとうございます。ご要望として工業会の方にお伝えしたいと思います。

○日本マーガリン工業会・小玉氏 月島食品の小玉と申します。季節によって固さを変更さ
せる際に、油の配合率を変える場合がありますのでけれども、その際に記載にある食用精製加
工油脂と食用植物油脂の順番が、内容的に変わることがありまして、先ほど食用油脂と括れ
るのではないかとご提案頂きましたけれども、今現在そのまま横断的表示基準となった時

に、食用精製加工油脂と食用植物油脂の位置がその他の食品と入れ替わりになる懸念があり、その場合にはラベルの枚数が変わるとか、改版が必要になる場合が考えられるということで、お話をさせて頂いております。以上です。

○森光委員 はい。説明があった通り、その辺は少しなかなか難しいと思います。島崎さんお願いいたします。

○島崎委員 1つだけ要望なのですが、先ほど家庭用マーガリンの減少の原因が、含まれているものが体に悪いのではないかというような報道があって、それが原因ではないかと言われたのですが、スーパーで見ると、ほとんどのマーガリンに「抑えてあります」という表示がしてあってですね、「抑えてあります」と表示する基準は、協会の中で話し合われた結果なのか、それともそれぞれのメーカーさんがしているのか、もし何もないならば今後とも検討して、どういう場合にこの表示をするのかというのは検討してもらってもいいかなと思いましたので、その辺が分かれば教えてください。

○日本マーガリン工業会・岩濱氏 部分水素添加油脂を使用していないという表示のことだと思いますが、それは業界の何か基準があるわけではなくて、各メーカーさんが書かれているという形で、自主的に書かれている表示でございます。

トランス脂肪酸の議論があった時に、トランス脂肪酸というのは原料のその油から来る部分と、マーガリンへの加工工程でできる部分があって、今は相当減っているわけですが、昨年NHKの朝イチなどで報道されて、当時に比べ1/9ぐらいのようになっているということで、トランス脂肪酸ができないような形での加工工程を取っているわけですが、全て無くなるということではないので、部分水素添加油脂を活用していませんという製造方法の記述をさせて頂いております。

基準を作るかどうかについては、いろいろ議論してはいるのですが、なかなか簡単ではなくて、JAS協会の島崎さんのご要望としてお聞きしておきます。ありがとうございます。

○森光座長 ありがとうございます。それではマーガリンにつきましては、JAS規格の見直しが終わったというところでありまして、現状維持を基本としつつ、添加物の表示については廃止、その他の項目については今回いろいろ意見が出ましたが、整理をして頂きつつ、今後とも必要な部分をご検討頂くということで、取りまとめたいと思います。どうもありがとうございました。お席にお戻りください。

それでは次の議題に入りたいと思います。全国味噌工業協同組合連合会の皆さま、ヒアリング席の方へご移動ください。

それでは次の資料2-1につきまして、まず消費者庁からご説明頂きます。その後、業界の方から資料2-2についてご説明頂きます。それでは消費者庁の方、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。よろしくお願いいたします。

みその個別ルールには、食品の定義、名称、原材料、名称規制、表示禁止事項があります。みその定義については、主な原材料として米と大豆を使用しているものについては米みそ、麦と大豆を使用しているものには麦みそ、大豆のみのものについては豆みそ、これらを混合しているものには調合みそとあります。また、1番上のみそのところにありますが、風味原料等を加えることができるという定義となっています。

名称については今、定義にあったように米みそにあっては「米みそ」と表示するということになっており、だし入りのものについては後ろに括弧して「米みそ（だし入り）」と表示するというルールとなっております。

また原材料については一、二と分かれていて、一の主要な原材料、大豆、米、麦を書いて、二の副原材料を書くというルールとなっております。多くのものがこの順番で原材料を書く重量順となりますけれども、一部例外があると聞いているところです。

名称規制については定義にあった通り、米みそにあっては「米みそ」と表示するという名称規制となっております。

次に表示禁止事項となりますけれども、一については、添加物を使用したものにあっては「純」、「純正」、その他の純粋である用語、二については、「天然」、「自然」の用語が、表示禁止となっておりますが、加温により醸造を促進したものでなく、かつ添加物を使用していないものについては「天然醸造」と書けるというルールとなっております。

三として醸造期間を表す用語について、醸造期間を満たしている場合はこの限りでないということと、四として、品評会で受賞したものであるかのように誤認させる用語等が表示禁止事項となっております。

具体的に見直しの要望は、定義と名称の個別ルールと名称規制については現状維持、原材料名の表示については、廃止する要望はないが、懇談会の取りまとめの方向に沿って重量順に表示する横断的な基準に合わせる方向で見直すこともやむを得ないということを聞いておりますので廃止、表示禁止事項については、先ほど四番目の品評会については横断的な基準で対応可能であるため廃止、あと一から三については横断的な基準では対応できず、制定された当時よりみその表示として問題となりやすい事項であり、みその製造は、小規模事業も多く、団体の会員、非会員に区別なく統一した表示禁止事項として、現状維持を希望ということで、要望を聞いているところです。以上となります。

○森光座長 ありがとうございます。続きまして。資料2-2につきまして全国味噌工業協同組合連合会様よりご説明頂きます。よろしくお願いいたします。

○全国味噌工業協同組合連合会・加藤氏 全国味噌工業協同組合連合会で表示業務を担当しております理事の加藤と申します。本日はどうぞよろしくお願いいたします。また本日は

このような説明の場を頂き、ありがとうございます。私からはみそについてご説明いたします。

まず私ども全国味噌工業協同組合連合会、略して全味工連と呼んでおりますけれども、全味工連のご紹介をいたします。設立は昭和 35 年でございまして、設立から 64 年目でございます。事業内容はこちらに記載の通りでございます。

関連組織は、みそ健康づくり委員会、こちらが PR 部門となります。一般社団法人中央味噌研究所、こちらが技術研究などを行っております。全国味噌業公正取引協議会の方で公正競争規約を運用しております。

会員組織といたしましては、各都道府県にほとんどの場合、1 つの味噌組合または醤油味噌組合というものがございまして、その各都道府県の組合さんに各地の製造メーカーさんが所属しているという構成となっております。

2023 年 7 月現在 46 組合 781 企業でございます。私ども全味工連の会員で、みその生産量の 8 割以上を生産しております。

一方、国内のみそ製造事業所はどのくらいあるのかといいますと、経済産業省の工業統計、これは 2019 年までしか統計がなく、実はこの統計自体が 2020 年以降廃止されてしまったことから、古いデータで恐縮ではございますが、2019 年時点のみそ製造事業者数は 1077 か所、今は 2024 年ですから、もう少し減っていると考えて、おそらく全味工連の会員外の事業者さんは数百社程度あるかと考えております。こういった会員外の事業者さんというのは本当に小さいところが多く、例えば農産加工所さんですとか、道の駅やスーパーの地場産品売り場などで販売されていると考えております。以上が全味工連のご紹介でございます。続きましてみその生産量についてご説明いたします。統計のある昭和 43 年からお示ししております。なお、こうした統計も時代によって、所管団体や手法が変わったりしますので、みそ全体で統計を取っている時代、米みそ、麦みそ、豆みそ、調合みそで統計を取っている時代いろいろございますが、ご了承ください。またこうした統計を取る際にも名称定義のっとり事業者は生産量を集計しますので、ここでも定義というものは非常に重要な役割を果たしているということになります。

まず昭和 40 年代ですけれども、まだ農家さんの自家醸造が 10 万トン程度ございました。それが徐々に減ってきまして工業生産量といたしましては、およそ 60 万トンあったものが食生活の多様化などにより現在は約 46 万トンとなっております。

内訳は米みそが全体の 8 割、麦みそが約 3%、豆みそが約 5%、調合みそが約 7%となっております。一方、下の図です。輸出につきましては、伸びてきておりまして現在年間約 2 万トン輸出されております。以上が生産量のご紹介となります。

続きましてみその歴史でございます。みそを語る上で、歴史を外すことはできません。まずみその起源でございますが、はっきりしたことは分かってはいないのですが、中国大陸や朝鮮半島を伝って、7 世紀ごろ伝えられたと考えられております。

古代中国の醤（しょう）、鼓（し）といったものがルーツと考えられております。この醤（し

ょう)というものは獣や魚の肉をすりつぶし、酒と塩を混ぜて漬け込み発酵させたもので塩辛に近いものと考えられております。また鼓(し)というのは大豆を発酵させたものとされております。こういったものが日本に伝わり日本の気候風土と融合して日本独自の作り方となり、現在に続いていると考えられております。

日本におきましては、飛鳥、奈良時代の 701 年の大宝律令に未醤(みしょう)という文字が初めて出てまいります。この未醤(みしょう)というものが、みしょう、みしょ、みそというふうに変わったと考えられております。この未醤(みしょう)というものは大豆発酵食品で、宮中で用いたと記録されております。

平安時代になりまして、みそはまだ貴重品でして貴族や僧侶が食していました。当時は食べ物につけたりなめたりして食していたようでございます。鎌倉、室町時代になりますと、みそ汁ができます。それが武士から庶民に普及してまいります。またこちらの図のようなお膳です。一汁一菜が普及してまいります。

戦国時代になりますと、軍事戦略としてみその生産が奨励されます 皆さまよくご存知の戦国武将たちが戦に備えてみそを生産したり、実際に戦にみそを丸く固めたものを縄状にして、腰兵糧というふうにここに書いてありますけども、持って行って食料とするなど、みそが重要な役割を果たしました。

江戸時代になりますと、みその文化が成熟してまいります。各地で郷土のみそが作られるようになり、田楽みそなどのみそ料理が普及したりと、みそは和食に欠かせないものとなっていきます。そうして現代へ続いてまいります。こうした歴史的な食文化があるということをご理解頂いた上で、次お願いいたします。

みそ品質表示基準の制定の経緯についてご説明いたします。まず昭和 30 年代から 40 年代にかけて多くの食品に丸 JAS、品質規格が制定されました。みそも当然消費者の皆さまや農林省より丸 JAS 制定の要望がございまして、私ども全味工連では昭和 41 年より標準品設定委員会というものを設け、3 年にわたり議論いたしました。

しかし、全国各地に、その風土の中で育った多くの種類のみそがあり、地域によって色の濃いもの淡いもの、塩をしっかり効かせたもの、麴の甘みを重視したもの、様々な原材料のものなど、それぞれに規格を作ることは容易なことではない、そればかりではなく規格化というのは結局平均的な特色のないみそばかりになるのではないかという意見が根強くございました。そのため、丸 JAS の規格化はその時点では困難と判断するに至ったわけでございます。

ただ、そうこうしているうちに昭和 45 年に JAS 法の改正がございました。ここで格付けをしないものについても品質表示基準を原則義務付けるということになったわけでございます。そのため、将来的に規格を検討しようという前提で、まずは品質表示基準を検討しようということになったわけでございます。

また昭和 46 年には紛らわしい表示が問題になりました。ちょうどこの頃、有名ないわゆる 46 通知が出た頃でございます。みそでは東京都、公正取引委員会、長野県、問屋団体さん

などより指摘がございました。この時に問題となった表示というのが天然、自然、純正、熟成、受賞名や薬効などがございます。そういった背景を踏まえまして所管の農林省の皆さまとも協議いたしまして昭和 49 年にみそ品質表示基準が制定されました。そして平成 16 年には業界の自主ルールとして、みその表示に関する公正競争規約が告示・施行されました。平成 23 年にはだし入りみそが多く普及するようになったことから、だし入りもみそに含まれることを明文化するような品表の改正がございました。

さらに輸出が伸びてまいりまして、海外のみそ類似製品との区別が問題になっていたことから令和 4 年、一昨年にみそ生産行程 JAS が制定されました。こちらはいわゆる丸 JAS とは異なりまして、みそを数字で規格化したものではなく、日本のみそであれば当たり前の作り方を明文化したもので日本のみそを網羅する規格となっております。

この JAS が制定されたことで、海外に向けて、日本のみそが明確化されました。またこの生産行程 JAS での定義というのは食品表示基準と同じものとなっております。こういったことから国内では食品表示基準で日本のみそが守られ、海外では生産行程 JAS で日本のみそが守られるようになっていくわけがございます。

ここまでご説明いたしましたみその歴史、また品質表示基準制定の経緯を踏まえまして本検討会で消費者庁より出されている説明資料にございました各項目ごとの検討事項、こちらに沿って弊団体の考えをご説明いたします。

まず現在の生産流通状況と時代に沿ったものでしょうか、という検討事項ですけれども、歴史的経緯から見ましてもみそは大豆を主原料として麴を作り塩とともに仕込んだ発酵食品であることは明らかでございます。みその定義は原材料だけではなく製造方法も包含した非常に良くできた書きぶりになっており、柔軟かつ的確に日本のみそを表していると考えます。

ここで米みそなどの名称がどのように決まったのかと申しますと、例えばみそには甘みそ、甘口、辛口といった味による分け方がございますが、それらは麴の量や食塩の量によって決まるのが一般的なのですが、個人の主観や地域の考え方により判断が異なる可能性がございます。また赤みそ、白みそといった色による分け方もございますが、それどこからが赤で、どこからが白かというのは主観の問題になってきますし、また見れば分かるでしょうということで、わざわざ表示する必要はないだろうというふうに当時考えられたようでございます。

そうした理由から原料で分けることが最も明確であるということになり、昭和 49 年の品表制定当時から生産の主流であった、米麴を使ったみそを米みそ、麦麴を使ったみそを麦みそ、大豆の麴を使ったみそを豆みそという 3 つの定義が最初に考えられたわけがございます。その上で、米みそ、麦みそ、豆みそには当てはまらないみそ、例えば合わせみそですとか、異なる原料を麴にしたみそなど、そういったものについても含める必要があるということから、米みそ、麦みそ、豆みその上に、みそという上位概念が考えられまして、さらに検討の結果、米みそ、麦みそ、豆みそ以外でみその定義に当てはまるものを全て調合みそと呼ぶ

ということになったわけでございます。

こういった考え方でみその定義ができたわけでございますが、これらは現代においても変わっていないものと考えております。

続きまして、新商品等の開発の際に定義が開発の阻害になっていないかということなのですけれども、みそは伝統食品ですので、このみそと異なる原材料や製造方法の新商品が開発された場合には、むしろそれが明確にわかるように米みそ、麦みそ、豆みそ、調合みそ以外の名称で表示し、区別できるようにしておく必要があると考えております。

続きまして、事業者間取引ではなく消費者に向けた表示として必要かという検討事項につきましては、加工用途などの事業者間取引における表示というのは、結局その表示を基にして一般消費者向けの最終製品の表示は考えられますので、事業者間取引であっても一般消費者向けと同じ規定にのっとり、表示することが必要と考えております。

また消費者の自主的かつ合意的な選択の観点からどういう点で役に立っているのかという検討事項につきましては、今現在の定義に沿ったみそというものが消費者に普及しておりますし、また事業者もその定義通りの製品を製造しております。そうすることで、双方が同じ認識で商品を選択して頂くことができるようになっております。

また米みそ、麦みそ、豆みそ、調合みそという定義というのは、みそを作る上でとても重要な麴の原料の違いによるものでありまして、消費者の皆さまも麴による風味の違い、例えば、米麴、麦麴などの風味の違いで好みが決まったりですとか製品を選ばれることが多いようですので、米みそ、麦みそなど明確に表示されていることで、自分好みのみそを選んで頂くことができるようになっております。

規定している名称が実態に合っているのかという検討事項につきましては、原材料を基準に名称を決めておりますので、実態に合っていると考えております。また、下の文で、表示禁止事項について、例えば「天然」、「自然」の用語を個別の表示禁止事項から削除すると、表示禁止事項のない他の品目と同様に商品ごと個別のケースとして違反かどうか判断することとなるという考え方についてですが、みそでは「純」、「純正」、「天然」、「自然」、「醸造期間」等の用語が逆説的に表示禁止事項として規定されております。

そして、これらは醸造食品に特に多く見られる表現です。過去においてみそ業界でこのような表示をする製品が多かったということから、こうした規定ができたという背景がございます。こうした規定が法令できっちりあることで、国内に流通するすべてのみそが同じ判断基準で表示をすることができておりまして、消費者の皆さまにも公平な観点で製品を選んで頂くことができるようになっていっていると考えております。

以上の観点を踏まえまして団体としての意見を述べさせていただきます。まず別表第 3 定義につきましては、現状維持を要望いたします。みそは日本の伝統的食文化を支える食品でございます。みそに類似した食品は確かに各国にございますけれども、みそは日本にしかございません。この定義を修正又は廃止した場合、みそという食品が曖昧になり日本のみそは消えてしまう恐れがございます。海外の類似食品との区別もできなくなります。

別表第4の名称、原材料につきまして、名称表示については、現状維持を要望いたします。これは定義と同様の理由でございます。原材料表示につきましては、廃止もやむを得ない、差し支えないと考えております。これにつきましては、元々個別の品質表示基準というのは主原料を先に副原料を後にという考え方を元に規定されたものが多く、みそも現在のルールでは大豆、穀類、食塩を先に書いて、砂糖類や風味原料などを後に書くということとなっております。こういった表示の方法というのは確かに品目の特徴、例えば何が主原料なのかということを表しているというように事業者からも意見を聞いたりしておりますが、ただ現在一律重量順表示という考え方が消費者にとって分かりやすいとの判断ですし、食品表示懇談会でも横断ルールにできるだけ寄せるという方向性が示されておりますので、廃止しても問題ないと考えております。

なお、この原材料のルールが廃止されたとしても、元々みそは大豆、穀類、食塩がもちろん重量のほとんどを占めておりますので、現在の表示順が変わる製品はほとんどないと会員企業からは聞いております。

別表第5の名称規制につきましては、現状維持を要望いたします。定義と同様の理由でございます。

別表第22の表示禁止事項につきましては、項目1から3は現状維持を要望いたします。項目4は廃止しても差し支えないと考えます。先ほども少しご説明いたしましたが、これらは品質表示基準制定当時に問題となっていた表示に関するもので、1から3は用語の定義、4は横断的な表示禁止事項となっております。いずれにおいても現代においても問題となりやすい表示であることは変わりございません。

1から3は特にみそでよく使われる用語であり、横断的ルールでは読めない内容です。これらを修正または廃止した場合、公正競争規約しか規制するものがなくなり、同じ用語でも異なる意味合いの表示が発生したり、紛らわしい表示が混在する恐れがございます。そのため、法令で読めるようにしておいて頂きたい現状維持を要望いたします。

また4につきましては、かつて受賞表示が一律禁止となっていたことから盛り込まれておりますが、現在は正しい表示、過度の強調でなければ受賞表示は許容されております。また横断的ルールでも読める内容です。そのため、廃止しても差し支えないと考えます。

最後になりますが、こちら全てをまとめましたのが、こちらの表となっております。最後にみそを製造している事業者は皆日本の伝統的食文化を支える食品を製造している文化の一翼を担っていることに誇りを持って、変わることなくみそを製造しております。どうかそこをご理解頂き、ご審議のほどお願いいたします。私からの説明は以上でございます。ありがとうございました。

○森光座長 加藤さん、どうもありがとうございました。ただいまのご意見の通り、正しい情報を届けるために、名称定義等は現状を維持しつつ、懇談会の方針に沿って、原材料名の項目については廃止も可能であると。表示禁止事項については一部改正を伴う意向で維持

するというご意見でした。

ただいまの説明を頂きまして、ご質問等がございましたらよろしくお願いいたします。同じく挙手の上、名前をおっしゃって発言をお願いします。森田さん。

○森田委員 日本のみその歴史と、みそは伝統食品であるということ、食育などのみそ作り体験などでも皆さん、いろいろ経験されていますし、日本人にとっては馴染みが深い食品です。そして、みそは大豆で作るものと、コーデックスでもそのように規定されているということがありました。

名称も残してほしいということで、これにつきましては、2年ほど前だったかと思うのですが、麦みそ問題というのがあったかと思います。愛媛の地方のみそ事業者の方が、麦だけで作った麦みそに名称で麦みそと書けなかった。それで結局、景品表示法で指導されたということがあったかと思いますが、その時に「何故これが麦みそと書けないのだ」と SNS で大騒ぎになったと思います。

その時に私が思ったのは、私は九州の出身なのですが、九州は麦みそ文化でして、祖母が家で麦みそを作るのですが大豆を使うのは当たり前です。私からすると、「大豆を使わない麦みそがあるのか」のような感覚で、「それを麦みそと言ってもいいの」というふうな感覚もあったかと思います。そういう意見は、あんまり出てこないのですけれども。

それから、その時の麦みその話というのは、商品名では麦みそと書いてもいいのだけれども、名称では書けないということでした。

では、定義だけを残して名称は麦みそと書いていいかということになると、これは麦みその名称、別表4の話になりますけれども、そうすると今度は麴に調味をしたものは、名称にみそと書けることになってしまう。みその定義、大豆といろんな穀類と麴を合わせて熟成するという作り方そのものというのも伝統的なものだと思いますし、それを守るというふうな意味からしても定義も名称も残した方がいいのではないかと思います。現在の現状維持を要望するということで、これは麦みそ問題で、かなり名称規制の話が「なんでそんな規制があるんだ」ということで問題になりましたけれども、名称規制があるからこそ麴に調味をしたものがみそと言えないというふうに守られてきたという部分は理解ができるかなと思います。

原材料の見直しも廃止して頂けるということで、そちらもいいかと思います。最後の別表第22の表示禁止事項なのですが、1から3を残すことについては、1から3があるのできちんとコンプライアンスが守られてきたというふうなご説明でした。

食品添加物の2019年の検討会があった時に、みその業界もヒアリングで来て頂いたかと思います。その時にも、やはりみその表示は、「天然」とか「自然」とか「無添加」とかの大きな文字で書かれて他の業界に比べるとひどすぎると私は思っていました。それは東京都などの調査でもそういう指摘がありまして、その時に確かご説明でそのような大きな文字での表示というのは、業界が主導してやめるというお話があったかと思います。

その後、食品添加物も不使用表示ガイドラインもできて、猶予期間も過ぎて店頭を見回すと、例えば調味料などでは「化学調味料不使用」と書いているようなだしの素のようなものがあったのですが、今は見かけなくなり本当にだいぶなくなったと思っていますが、みそだけはまだ「無添加」と大書きされている商品があります。それは、もしかしたらこの現行の添加物を使わなければ「純」や「純正」と書いていいのだとか、公正競争規約の不正表示の第7条のところに、こういう場合は「無添加」というふうに表示と記載があることで、逆説的になっていますけれども、あれがあることで、「無添加」、それからそういうものを容認してきて、それが大書きになっているのではないかなというふうに思います。

今回のこの1から3を取ると余計にひどくなるということであつたら、残すのもやむを得ないと思いますけれども、そうでなければ公正競争規約などの無添加の規定ですとかガイドラインも出てきましたので、一度見直す機会を検討して頂きたいなと思います。

○全国味噌工業協同組合連合会・加藤氏 ご意見を頂き、ありがとうございます。ガイドラインに沿って表示することは当然と考えておりますし、法令遵守は当然と考えております。私どもも会員事業者にも再三説明してまいりましたが、まだ足りないところがあるかと考えておりますので、本日頂いたご意見は真摯に受け止めまして、今後より一層、周知啓発指導に努める所存でございます。ありがとうございます。

○森光座長 その他、いかがでしょうか。小川さんお願いします。

○小川委員 小川です。ご説明どうもありがとうございました。みその定義のところについて、先ほどの何年か前にあった麦みそ問題についてなのですが、確かに大豆を使用するというのが1つの定義になっているので、麦のみで作ったみそが麦みそを名乗れないのは致し方ないところでもあると思いつつ、明らかに新製品ではなく、ある地域の伝統食品でみそと表示して使われていた食品ということなので、個人的には少し切ないなという思いもあります。確か一度表示に関しての指導が一旦取り下げられたような状況にもなったと記憶しておりますので、参考までに現在、どういった状況になっているのかということ、もしご存知であれば、教えて頂きたいなと思うところです。

基本的にはやはり、今回のご提案で私はよろしいと思っているのですが、何ていいますか、少し切ないなと思うところもあるので、せめて状況だけは知っておきたいなと思いついて、お伺いする次第です。

○全国味噌工業協同組合連合会・加藤氏 ご質問ありがとうございます。確かに私どもも、各地の食文化というのは様々あると考えておりますし、そういった食文化を大切に続けていくということは非常に重要なことであると考えております。

今実際お話にあった事業者さんがどういう表示をされているのかというのは、弊団体の会

員ではないので分からないところもあるのですが、元々弊団体の会員事業者でも、ああいっただのを作っている事業者さんというのはございまして、そういったところには、麦みその定義には入らないので、麦みそとは表示しないで別の名称で表示するようにというように各県の組合さんからもそういうようなご説明で指導しておりました。

そういうふうにしていた中で、ああいっただのが発生しましたので、むしろうちの会員さんからは、こんなことになって今回困惑しているというふうなお話が来たりしております。ただ、切ないなということですが、確かに定義上みそに入らないということにつきましては、まずはやはり法令にのっとり表示して頂くということが大前提ではあるとして、その上で、ああいっただの製品を製造している方々が、何か少し方法がないだろうかということを考えてるのであれば、皆さんで、意見をまとめて頂いて、私どもにもお話頂いて、その際には消費者の皆さまですとか、行政の皆さまも交えて、話し合いのテーブルにつくということはもちろん必要であるとは考えております。以上でございます。

○森光座長　いかがでしょうか。

○島崎委員　今言われた関連ですが、基本的には今回提案された内容でいいと思っておりまして、特に醸造品というのは他の品目でもそうですが、まず表示禁止事項の「天然」とか「自然」とかの用語を、僕の経験からしてもとても使いたがるという状況があります。「純正」も「天然」、「自然」も醸造品に限って言えばかなり皆さん、使いたがるということで、ある程度の制約をしてこないと、至る所で自分の考えで持って書かれる方がいらっしゃるのではないかとこのように感じています。

小川委員が言われた麦みそ。普通の方が聞かれると「なぜ」といった感じの事件にはなると思うのですが、他の醸造品でも少し近いようなことがあったりして、やはり品質表示基準そのものを、皆さんがまず知らないというところから問題が始まっているのではないかと思っています。

ですから、例えば名称を、今言われたように他の名称、例えば麦みそ加工品などにしたとしても、売れ行きが変わるかといえば、実はあまり変わらなかったりするので、まずは定義に沿った形で表示をお願いした上、それでどうしてもそういう商品が増えてくるのであれば、定義そのものを見直すという順番になるのではと思っています。

この間の食肉加工品のソーセージだったかハムだったか、ケーシングしていないものもハム類に含められるようにしようというのは、やはりそういうのが増えてきたりすると、定義の変更というのを議論することになってくるのだと思うので、参考までに、すいません。一言、説明させてもらいました。

○小川委員　小川です。ありがとうございます。お寿司やみそ汁などの伝統食品を含め、いろいろ食生活や、製法、技術が変わってきているので、今後も柔軟にといいますか、時代に

合わせて見直すという姿勢が大事で、そこがあれば、よろしいかなというふうに思っております。

○森光委員　いかがでしょうか。オンライン参加の澤木委員、何かございますか。

○澤木委員　私も今回の提案については賛成いたします。ただ別表 22 の四番目のことについて、こちらを廃止した場合に、理由としては横断的ルールでも読めると書かれておりますが、消費者庁の方にお伺いしたいんですけれども、横断ルールで第 9 条の 1 で読めるということで、よろしいでしょうか。これ以外の他のものもいろいろあろうかとは思いますが、その辺伺いたいと思います。

○坊衛生調査官　消費者庁でございます。基本的にどの条項に違反するかということは、実際の表示を見てみないと判断はつかないところでございますが、基本的に受賞してないものに受賞したと書くこと自体は、食品表示基準も、景品表示法も、基本的に食品表示ですの嘘を書くということ自体はできない形でございます。第 9 条ということであれば、第 13 号かなとは思っておりますけれども、そこはケースバイケースにはなってくるとは思っております。とはいえ、基本的に受賞してないものに受賞したということを書くことは食品表示法含め、他法令、景品表示法含め書くことはできないという整理です。

○森光座長　よろしいでしょうか。

○澤木委員　ありがとうございます。

○森光座長　はい。それでは、みそにつきましては、定義、名称、名称規則は現状維持。原材料名は懇談会の方針に沿った形で横断ルール合わせていくということで、廃止の方向。表示禁止事項につきましては、一部改正という方向で取りまとめたと思います。どうも皆さま、ありがとうございました。お席にお戻り頂いて結構です。

本日の最後の議題になります全国清涼飲料連合会様、ヒアリング席の方へお願いいたします。それでは資料 3-1 につきまして、まず消費者庁の方からご説明頂きます。それではよろしくお願いいたします。

○京増食品表示調査官　では資料 3-1 に沿って説明させていただきます。炭酸飲料の個別ルールですが、食品の定義、名称、原材料、表示禁止事項があります。

定義については、水に炭酸飲料を圧入したもの。それに、甘味料、酸味料、フレーバリング等を加えたものという定義となっております。

名称のルールですけれども、炭酸飲料と表示することとなっております。また原材料につ

いては基本的に多い順に表示するという事となっておりまして、炭酸飲料個別の基準、固有の基準となっているのが三にございますが、いわゆる王冠のみの表示となっているものについては表示可能面積が限られていますので、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、高果糖液糖にあっては液糖と表示できる、砂糖が混合されているものには砂糖・液糖と短く短縮して書くことができるという規定があります。

表示禁止事項として、純正、ピュアー、その他純粋である用語というのが表示禁止事項となっております。

業界団体の要望としては、全て廃止で問題ないということとなっております。ただし別表4の原材料のところを見て頂きたいのですが、印刷瓶いわゆる王冠に表示する場合の糖類の表示方法については、王冠に表示できる表示可能面積を考慮し、引き続き短縮した表示方法が可能となるように何かしらの手当をしてほしいという要望を頂いているところです。以上です。

○森光座長 京増さんありがとうございました。それでは資料3-2につきまして全国清涼飲料連合会様よりご説明頂きます。よろしくお願いいたします。

○全国清涼飲料連合会・日下部氏 一般社団法人の全国清涼飲料連合会の技術部の日下部と申します。よろしくお願いいたします。次お願いいたします。

今回の見直しにつきましてのアジェンダになります。まず序論から少しお話をさせて頂きまして本論としまして炭酸飲料の製造方法と関連する法規、また、別表の紹介と見直しの要望についてご報告をさせて頂きたいと思っております。次、お願いいたします。

まず、我々一般社団法人全国清涼飲料連合会について、全清飲と呼んでおりますけれども、ご紹介をさせて頂ければと思っております。

全清飲は100年以上の歴史を持ちます清涼飲料水の業界団体で、関連業者を含めて会員378社にもなります。生産規模でいいますと、全国ほとんどの清涼飲料メーカーが加入されているというような状況となっております。

その中の技術委員会というところで、今回の件につきまして議論をさせて頂きましたのでご報告いたします。

清涼飲料業界の現状としまして1点、ペットボトルのリサイクルの現状について、紹介させて頂きたいと思っております。ペットボトルの有効利用率が98.8%、またリサイクル率が86.9%ということで、高い水準を保っております。右側のグラフを見て頂きますと、諸外国と比較しても日本のリサイクル率というのは段違いであるということが見て取れると思っております。このように各省庁の方々や自治体、事業者の方々、消費者の方々のご協力を頂きまして日本は世界トップレベルの数値を誇っておりますので、この場をお借りしまして御礼申し上げます。

続きまして清涼飲料水の生産状況でございます。子供から大人まで毎日500mlのペットボ

トルを 1 本消費しているというような統計になっております。総生産量にしますと、2300 万キロリットル、約 20 億ケースとなっております、容器としては約 8 割がペットボトルとなっております。

2020 年頃、コロナ禍ということで生産量、販売金額も落ち込んでしまったのですが、その後順調に回復しまして、昨年度には過去最高を記録しております。後述の炭酸飲料については、紙容器では耐久性の問題などから製造ができませんので、ペットボトル、缶、びん、それぞれの容器となっております。

続いて、カテゴリー別の生産状況になっております。ピンクの茶系飲料、水色のミネラルウォーター類に続きまして炭酸飲料が第 3 位のカテゴリーとなっております、総生産量の 16.3%を占めております。

過去の推移なのですが、炭酸飲料はほぼ横ばいですが、ミネラルウォーター類や茶系飲料が少し伸びておりますので、先ほどの過去最高のグラフというふうになっております。

本論の方に入ってまいります。炭酸飲料の製造方法なのですが、一般的には糖類であったり、食品添加物を調合したのちに殺菌、充填、密封といった工程を踏むのですが、青枠で囲みましたように特有のカーボネーターと呼ばれる機械で炭酸ガスを溶解させます。それによって炭酸飲料は特有のシュワシュワ感、爽快感を付与することができる、そういった工程になっております。

また関連する法規でございますが、皆さんご存知だと思っておりますけれども、規約の 1 番として食品表示基準がございまして、また日本農林規格 JAS がございまして、また食品衛生法がありまして、それに基づきまして炭酸飲料というのは作られております。今回は規約 1 としました食品表示基準の別表の見直しということで検討をしました。

参考までに、日本農林規格 JAS の格付けの実績の推移を掲載しております。炭酸飲料は約 30%の格付け率となっております。

ここで炭酸飲料の食品表示基準の別表のご紹介と今回の見直しの要望でございまして、先ほどもご紹介頂いたのですが、別表第 3 では炭酸飲料の定義、別表第 4 では名称と原材料名、別表第 22 では表示禁止事項などがそれぞれ定義されております。

弊社ではそれぞれ検討しまして、一部を除いて廃止ということで要望させていただきます。理由としましては、それぞれの定義が廃止されたとしても横断的なルールであったり、景品表示法等に基づきまして各社が判断できると考えたということでございまして。ただ、一部維持して頂きたいという要望については別表第 4 の原材料名の三番にあります印刷びんにおける糖の簡略名表示についてになります。こちらについては次のスライドで詳しく説明したいと思います。

この一部維持を要望いたしました糖の簡略名表示の実例をこちらのスライドで説明いたします。印刷びんの王冠の写真を 3 つ掲載しております。印刷びん詰めの炭酸飲料では表示可能面積が王冠のふたの部分に限られておりますので、原材料名などを省略することが認め

られてはいるのですけれども、消費者の方々に情報を提供するという観点から糖の簡略名表示を活用して表示を皆さま行っております。したがって、このルール廃止の後も現行の情報提供を継続したいので、糖の簡略名表示というのを維持したいと思っております。少し補足なのですけれども、表示可能面積が王冠の部分に限られているということについて、印刷びんというのは、インクをびんに直接印字するために、びん本体に特殊な加工をしていますので、ラベルを貼ることができません。したがって表示可能面積となりませんので、王冠の部分に義務表示を記載しております。

また、びんにラベルを貼り付けているようなものもあると思うのですけれども、それとは違って、印刷びんを取り扱うメリットになるのですけれども、環境への配慮であったり、あとはリサイクル、そういった観点からとなっております。

印刷びん、いわゆるリターナブルびんと呼ばれるのですけれども、びんを基本的には洗浄するだけで、また充填して使用できる、そういったびんになっています。

細かく砕いたり、リサイクルも必要ない。またラベルを使用しないので、プラスチックの削減にもつながる、印刷びんにはそういったメリットがあります。

したがって、印刷びんというものは主に中小企業の方々が負担軽減のために多く使用している容器となっておりますので、その印刷びんに適用されております糖の簡略名表示というのは維持して頂きたいといった要望になっております。

繰り返しになるのですが、基本的に廃止を要望いたしますけれども、一部の事項について維持を要望いたします。現行文は先ほどご紹介頂きましたので割愛しますが、こちらの文言について、引き続き何らかの形で維持明記しておいて頂きたいと思っております。

最後のまとめになります。炭酸飲料の要望のまとめになりますけれども、炭酸飲料に関わる別表第3、4、22の全て廃止を要望いたします。ただし別表第4の糖の簡略名表示については引き続き何らかの形で簡略名表示ができるような要望をいたします。このようにかなり食品表示基準の炭酸飲料に関してはシンプルになるかと思っておりますので、今後も法令にのっとった表示に努めてまいりたいと思います。以上になります。ありがとうございました。

○森光座長 ご説明ありがとうございました。全国清涼飲料連合会さんからは懇談会の取りまとめに沿った形で横断的な基準に合わせて廃止する方向で、特段の問題は生じないと。印刷びんに関するいわゆる王冠への表示に関する糖類の表示方法については、現状の維持といいますか簡略化した表示が可能となるよう対応を要望するというご意見でした。ただいまの説明につきましてご質問をよろしくお願いいたします。同じく挙手の上、お名前をおっしゃってください。

○森田委員 横断表示に寄せて頂けるということで、理解しております。ありがとうございます。1点、印刷びんの王冠のところ、何らかの形で廃止前の規定を維持することを要望しますとありますが、これは別表をもし取ったとして、別表のその部分だけを残すのか、そ

れとも例えば Q&A で手当てするとか、どういう形になりますでしょうか。何らかの形ということについてお聞きしたいです。

○京増食品表示調査官 消費者庁です。必ず、これに対応するというのは現在のところ決まったことは考えておりませんが、印刷びんについて、王冠のみが表示可能面積であるということも Q&A で書かれているところですので、Q&A 等々で手当するのが適当かなと現在のところは考えております。

○森光座長 阿部さんおねがいします。

○阿部委員 食品産業センターの阿部でございます。今森田委員からお話にあったようなことですし、先ほどマーガリン工業会さんからも似たようなご意見があったと思うのですが、個別表示ルールを廃止した場合、どのような他の方法で手当てできるかということも一緒に、行政側から団体の方にアドバイスが頂けると、これは個別品目表示ルールを横断的ルールにするという方向性に賛成だという形になるのではと思います。消費者庁の方にご配慮を頂けると嬉しいという意見です。以上です。

○森光座長 ありがとうございます。その他いかがでしょうか。

○澤木委員 全国消費生活相談員協会の澤木です。まず質問です。別表第 4 の原材料について二は結局ペットボトルの炭酸飲料ということで、よろしいのでしょうか。三が王冠のびん詰めということになるかと思いますが、あっておりますでしょうか。

○京増食品表示調査官 印刷びん詰になりますけれども、王冠以外に表示するものというふうに書いてありますので、王冠以外にも表示できて少し表示可能面積が大きいものというものが二になります。三が王冠のみに表示するものということになります。

○澤木委員 分かりました。あと、意見としては、いわゆる横断的ルールになると、原材料別表 4 の (1) についてはぶどう糖果糖液糖と果糖ぶどう糖液糖などが「異性化液糖」というふうに表示することができると思うのですが、炭酸飲料の場合は果糖ぶどう糖液糖が多く含まれているにもかかわらず、それが読み取れないというところもあります。甘さをそこで判断するという飲料の中身がわかるということもあろうかと思うので、廃止するのであれば、ぜひ異性化液糖などと書くのではなく、なるべくぶどう糖果糖液糖や果糖ぶどう糖液糖と飲料の中身がわかるように表示をして頂きたいと思います。以上です。

○全国清涼飲料連合会・日下部氏 ありがとうございます。おっしゃる通りです。一般的な

原材料名を表示するということで、ぶどう糖果糖液糖というような正式名称を書けたほうがいいと思うのですけれども、やはり王冠については、表示可能面積が少し限られているというようなこともありますので、数文字ではあるのですけれども、液糖と二文字に集約できるような形で、こういった特例を維持して頂ければというふうには考えております。

○澤木委員 王冠については理解しておりますので、王冠以外のものでペットボトルなどでも、別表第 4 の個別ルールがなくなってしまうと、横断ルールでは異性化液糖と書くことができるとなっておりますので、その辺、書ける面積があるものについては、異性化液糖ではなくて、果糖ぶどう糖液糖など飲料の中身がきちんと分かるように書いてもらいたいということです。

○全国清涼飲料連合会・日下部氏 ご意見ありがとうございます。

○森光座長 要望ということで、よろしくお願いします。その他何かご意見、ご質問等がございますでしょうか。よろしいですか。

それでは炭酸飲料につきましては、廃止の方向で検討を進めることとします。ただし印刷びん、いわゆる回収使用びんで王冠にしか表示できない場合の糖類の表示法については、引き続き糖類の簡略化した表示が可能になるよう何らかの手当てをする方向で検討していくということで、取りまとめたと思います。どうもありがとうございました。

今回は 3 団体の方のヒアリングを行わせて頂きました。次回も本日同様、事業者団体の皆さまからのヒアリングを行いたいと思いますので、委員の皆さま方におかれましては、活発なご意見をよろしくお願いいたします。最後に事務局から事務連絡をよろしくお願いします。

○事務局 はい。皆さま、本日はどうもありがとうございました。第 4 回の開催は 8 月 28 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、委員の皆さま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 本日の議事は終了いたしました。閉会させていただきます。どうもありがとうございました。