

令和 6 年度 第 4 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4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いただ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、映像を録画させていただ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いただいております。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 ありがとうございます。本分科会も4回目となりました。委員の皆さまのご参集と関係業界の代表の皆さま方には厚く御礼申し上げます。それでは議事に入りたいと思います。本日は即席めん、その後にマカロニ類、ジャム類の3つの品目について議論することとしております。はじめに、即席めんについて議論していきますので、日本即席食品工業協会の皆さま、前の方へご移動願います。

まずは資料1-1の内容に沿って、消費者庁からの説明、その後、事業者団体様からのヒアリングを行い、その内容を基に議論をするという流れで、これまで通り進めてまいりたいと思います。早速ですが、資料1-1について消費者庁からご説明いただきますので、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。よろしくお願いいたします。資料1-1に沿って説明させていただければと思います。次のページお願いします。

即席めんの個別ルールですが、この表にある通り、食品の定義と表示事項については原材料名、添加物、内容量、個別的表示事項、表示禁止事項が規定されております。次のページお願いします。

食品の定義については、即席めんとして小麦粉又はそば粉を主原料として、簡便な調理操作により食用に供するものとされております。また、生タイプ即席めんについても定義があり、めんを蒸し、又はゆで、有機酸溶液中で処理した後に加熱殺菌したもの、また、添付調味料とかやくについて定義があるところです。次のページをお願いします。

表示事項の個別ルールですが、名称についてありません。原材料名については一と二があり、まず、一の方がめんについて重量順に書くということと、二について添付調味料とかやくについて重量順に書くというルールとなっております。

添加物については、栄養強化目的の添加物の省略をしないという個別の規定。内容量については、内容量、固形量、内容総量をグラム単位で明記して表示するという規定となっております。次のページをお願いします。

個別的表示事項として、調理方法と使用上の注意があります。調理方法については食品の特性に応じて表示する。使用上の注意については、いわゆるカップめんなどの容器を加熱するものにおいては、調理中及び調理直後は容器に直接手を触れないこと、容器を加熱しないものにあつてはやけどに注意するということを表示するということとなっております。

最後に表示禁止事項は 3 つあります。1 つ目として、かやくについて強調する用語とあり、ただし、めんの重量の 2%以上ある場合はこの限りではないということとなっております。2 つ目がそばに関する事で、そば粉の配合割合が 30%未満のものにあつては、そばの用語は書けないということ、30%以上あればそばと書けるということとございます。3 つ目として生タイプ即席めん以外のものにあつては、生タイプの用語が禁止されているところです。次のページをお願いします。

最後に要望の概要ですが、業界団体からはここに書いてあります通り、各項目について検討を行ってきた結果、これまで業界の適正な表示ルール維持の経緯があり、現状維持及び廃止の両意見があったところである。それを踏まえた上で、業界としては、今回の個別品目ごとの表示ルール見直しに当たり、各個別項目ごとに食品表示懇談会の方針に沿って議論されることで、差し支えないと考えており、消費者に対してより分かりやすいルールとなるよう、横断ルールの修正等を含め整理されることを望むと、御意見いただいています。

○森光座長 京増さんどうもありがとうございました。続きまして、資料 1-2 にまいります。日本即席食品工業協会の皆さまからご説明いただきます。それではよろしく願いいたします。

○日本即席食品工業協会・船田氏 日本即席食品工業協会の船田と申します。本日はよろしく願いいたします。私からは即席めんの個別表示ルールについてご説明いたしますが、個別ルールの説明の前に協会の概要とこれまでの個別ルールに関わる背景等をご紹介しますいただければと思います。2 ページ目をご覧ください。

私どもの工業協会ですが、昭和 39 年に設立され、今年で 60 周年を迎えております。即席めんですが、NHK 連続テレビ小説のまんぷくで放映されましたように、昭和 33 年にチキンラーメンが誕生したことから始まります。後ほど 4 ページでも紹介しますが、国内の即席めんの総生産数量は年間約 60 億食となっております。

現在会員数は 57 社となっており、国内で生産されている即席めんの生産数量の 92%が会員の工場で製造されている状況でございます。資料には記載されていないのですが、当協会のメンバーで、日本即席食品工業公正取引協議会を昭和 41 年に創設しておりまして、景品表示法に基づく即席めんの公正競争規約を作っております。参考資料の 3 つ目に公正競争規約と施行規則をつけておりますので、後ほどご覧いただければと思います。

また、JAS 法の関係ですが、現在公正中立な第三者登録認証機関としまして、平成 18 年に一般社団法人日本即席食品認定協会を設立しておりまして、その指導や普及推進に取り組んでおります。

JAS の格付け率は、現在生産数量の約 75%の商品に JAS マークが付いているということでございまして、協会では JAS の基準も各社において遵守をされている状況でございます。今回個別表示ルールの見直しにあたっては、協会内の主要各社のメンバーで構成されます技術委員会と表示委員会が昨年度から見直しの検討を進めてきておりました。本日はヒアリングの機会をいただきましたので、これまで議論してきた結果を報告させていただきます。3 ページをご覧ください。

各論に入る前に即席めんを取り巻く社会情勢につきましてご説明させていただきます。先ほども申しましたように即席めんは、誕生以来生産量の増加が続いております。最近では、コロナがありましたけれども、コロナ禍における家庭内食への回帰や、自然災害時の防災食の需要が伸びたという経緯があります。各メーカーからは、年間 2,000 アイテムを市場に提供しており、味や形態、価格等においても様々な商品が流通しているという状況でございます。

即席めんは、容器の形状によって袋面とカップめんということで大別しております。さらに、めんの製法によって、フライめん、ノンフライめん、生タイプ即席めんという 3 つのタイプに分類しております。

即席めんの表記ですが、当初は即席めんの JAS 規格の制定に合わせて、JAS 法に基づきまして個別品質表示基準が制定されておりました。その時点から表示が義務化されているという状況です。それ以降、業界では表示の適正化に取り組んできているところでございまして、さらに、公正取引協議会を組織しまして、平成 12 年に即席めんの表示に関する公正競争規約を制定しまして、日頃から不当表示の排除に努めてきているという状況でございます。

話はちょっと表示の関係からずれるのですが、昨今の原料価格の高騰を受けまして、他の食品業界も同様に、経営的に厳しい状況となっております。また消費者の節約思考の高まりから、低価格製品を購入する層が増えておりまして、即席めん全体の値上げがなかなかままならないという状況であるということを申し添えます。

続きまして 4 ページをご覧ください。即席めんの国内生産量ですが、現在、先ほども申しましたように 60 億食という状況でございまして、どんなスーパーにも並んでいるという商品でございます。グラフを見てもらいますと、青色が袋面で、ピンク色がカップめん、緑色が生タイプ即席めんの数量を表しております。赤い折れ線グラフが中に書いてあるのですが、それが国民 1 人当たりの即席めんの消費量を示しており、年間 1 人当たり今のところ 40 食以上食べていることになります。これは業界の調査で調べた数量です。

今現在、当初は袋めんから始まっているのですが、カップめんの方が市場に出回っている量は多いという状況で、生タイプ即席めんについては、現在生産が伸びておりません。

今生タイプを作られている工場は会員の中の一社だけということになっておりまして、なかなか伸びてないという状況でございます。

5 ページ目をご覧ください。これは即席めんの一般的な製造工程をお示ししております。先ほど即席めんは、製法によってフライめん、ノンフライめん、生タイプ即席めんの3つありますと申しましたが、ここで示しているのがフライめんの製法ということになります。

簡単に説明しますと、最初に原料の小麦粉やかんすいをミキサーでこねまして、それをめん状に切り出して、蒸気で蒸し、その後味付けして、油で瞬間的に熱処理するのがフライめんとなります。ノンフライめんは、この工程中の⑧油処理の段階で、油で揚げるのではなくて強制的に熱乾燥するという製法となっています。生タイプ即席めんは、めんを蒸したり茹でた後に、油処理あるいは熱乾燥しないで、有機酸溶液中で、処理して加熱殺菌を行うというのが生タイプ即席めん、結構生の状態に近いめんということになります。

続きまして6 ページをご覧ください。先ほどから繰り返しになるのですが、昭和40年、即席めんではJASの規格が制定されまして、昭和47年、JAS法に基づく品質表示基準が制定されております。平成12年、加工食品の横断品質表示基準が制定され、この時、横断のルールができたのですが、即席めんの個別の品質表示基準というのは、そのまま残っております。

7 ページをご覧ください。この間、平成21年、即席めんのJAS規格と生タイプ即席めんのJAS規格が別にあったのですが、それを即席めんJAS規格として統合しております。その時に個別の表示基準が即席めんの品質表示基準となった経緯があります。

平成27年の時点で、名称規制を廃止しております。平成27年に消費者庁により食品表示基準が制定されました。その時、個別のルールが、食品表示基準中の別表という形で項目ごとに残ったという経緯があります。

別表ごとに振り分けられましたので、事業者側としては現場で該当部分の条文や基準を探すのに苦労するという場面も生じています。

これまで、協会では消費者に分かりやすい情報提供に努めるために、定期的に消費者団体との試買検査会を開催するなど、表示の関係に取り組んできております。今回の見直しにあたっては、まず消費者に分かりやすい情報提供としての表示ルールであるか、優良誤認を避けるなど消費者の不利益とならないような基準を定めたルールであるか、食品の安全安心を担保する表示ルールとして義務化の必要性があるか、横断的な表示基準のルールでカバーできないか、公正競争規約で定められている範囲で標準適正化を図ることが可能かなどを先ほど申しました委員会で、いろいろ議論してきたという経緯でございます。

そうは言っても、事業者側の様相としまして、協会としては、なるべく市場の混乱を避けたいという思いがあります。基準改正による表示の改版によるコスト増を避けたいというのが事業者側としてはあるので、その辺をご理解いただければと思っております。

では8 ページをご覧ください。これは実際の商品の表示例でございまして、左側がカップめんの表示でカップヌードルです。ふたの部分の表示になります。カップヌードルの場合、

ふたの部分に一括表示を表示しているという状況です。右側が袋面の表示例で、袋の裏側の部分に一括表示や調理方法、栄養成分表示、アレルギー表示等を全部書いているという状況でございます。

見てのとおり、即席めんの場合、一括表示中の原材料名を見ると使用される原材料の種類がかなり多いことから、一見しただけではなかなか内容を読み解くことが難しいのですが、個別のルールで一応めんと添付調味料、かやくに分けて、それぞれ重量順に並べて表示するというルールになっております。そうすることでなるべく消費者に分かりやすい表示方法となると考えているところでございます。

続きまして9ページをご覧ください。先ほど消費者庁の方からご説明がありましたように、個別ルールを示したものですので、特段その説明は省きますが、別表3の例えば用語の定義ですが、JAS規格がありまして、JAS規格で同じ定義が定められております。先月、7月、農林水産省のJAS調査会がありまして、5年ごとの見直しが行われたのですが、即席めんの規格基準は、当面そのまま変更なしということでした承されたということ、ここでお知らせしておきます。

10ページ目も先ほど消費者庁からご説明があった通りですので、説明は省略いたします。

11ページ目をご覧ください。ここから、協会の検討結果の報告ということになります。冒頭申しましたように、今回のような表示基準の見直しですとか、公正競争規約改正ですとか、JAS規格の見直しをする場合には、主要各社の担当者が集まった表示委員会や技術委員会というところで協議して決めている経緯があります。

今回主要8社に対してアンケートを実施しておりまして、8社の生産数量を紹介しますと、8社合わせた生産数量は総生産数量の8割以上を占めるということになっておりますので、この主要各社での委員会で決定された事項については、表示の改正があれば、ほぼ市場に回る商品の表示も変わるというふうに考えていただければと思います。

改めて今回の見直しに当たっては、個別ルールが多岐にわたりますので、項目ごとに現状維持や廃止の両論が出てまいりました。そのため、先ほど消費者庁からもご説明ありました通り、業界統一での要望を申し上げるのはなかなか難しい状況ですので、これから項目ごとに議論の概要を報告させていただきたいと思っております。

別表3の定義のところ、即席めんと生タイプめん、この2つの用語についてなのですが、現状維持が6社、廃止が2社ということになっています。現状維持の意見が多かったという結果でございます。

めん類なのですが、めん類の分類というのは即席めんだけではなく、基本的に原料に小麦粉、そば粉、でんぷんなどを使用することになっており、製法によって、生めん、半生めん、乾めん、冷凍めん、フォー、はるさめ、パスタ類、私どもの即席めんがあるということ、ございまして、現在各業界で製品区分によって事業者が団体を形成しているという状況となっております。

即席めんの定義を改めて読みますと、小麦粉又はそば粉を主原料として、これに食塩又はか

んすい、その他めんの弾力性、粘性等を高めるもの等を加えて練り合わせ製めんした後、添付調味料を添付したもの、又は調味料で味付けしたものであって、簡便な調理操作により食用に供するものということになっています。これに更にかやくを添付したものというものも含まれるということでございます。

つまり、小麦粉かそば粉が主となって、米粉が主原料とはならないというのが即席めんの今の定義の区分ということになっております。さらに添付調味料がついていること、さらに、簡便な調理ができることが条件ということになっております。これらの条件がそろって即席めんの定義ということになっております。

事業者から見た場合、他業界のめん類との境目が曖昧になるということが懸念されることなのですが、他業界というと、例えばはるさめなどの業界があります。

また、常温で流通する以外の凍結とかチルドのものは除くという定義もありますので、市場が混乱するのではないのかというところが、現状維持の理由の 1 つということになっています。

製品区分を維持する上で、定義というのは重要になるのですけれども、JAS 規格にも同じ定義がございますので、消費者にとって分かりやすい横断的ルールに統一していただいても良いという意見も出ているところでございます。

12 ページをご覧ください。定義のうち添付調味料とかやくという用語がございます。こちらは、添付調味料について現状維持 1 社、廃止 7 社。かやくについても現状維持 3 社、廃止 5 社。どちらかといえば、いずれも廃止してもよいとの意見が多いという結果になっております。

こちら JAS 規格には同じ定義があるということでございます。現状維持の理由としては、別表 4 の関係で原材料の表示ルールがあるのですけれども、先ほど申しましたようにめん、添付調味料、かやくに分けて、原材料表示するというルールとなっていますので、そうするとそれぞれの用語について、定義があった方がいいのではないのかということでございます。

2 つ目の修正要望もあるのですが、専門的なことになりますが、液汁の状態で用いる添付調味料、液の状態で用いるものについては定義上読めるけれども、粉体を振りかけてめんからませて使用するなどの添付調味料については読み取ることが難しいということもあるので、修正してほしいという意見も出ておりました。廃止する場合の理由としては、資料に記載はしてありませんが、添付調味料とかやく、いずれも一般的な用語となっております、消費者にとっては誤認しないというふうに思われます。JAS 規格にも定義付けられておりますので、あえて表示基準での定義付けは不要という考えであります。定義はあった方がいいのですが、なくても特に消費者の方には誤認されないのではということでございます。

なお、廃止した場合なのですが、私どもの場合、公正競争規約がございますので、そちらの修正が必要になってきます。公正競争規約は表示基準の上乗せ基準のようなものとなっております、元の基準が変わりますと、公正競争規約の改正となりますので、こちらからの要望で

すけれども、公正競争規約は表示対策課の範疇になりますので、調整がスムーズに進むようにぜひ要望しておきます。

13 ページをご覧ください。別表 4 の関係になります。

ここでは、原材料名、添加物、内容量の表示方法の基準がそれぞれ書かれております。その中で、原材料名の書き方については現状維持というのが大半を占めておりました。現状維持 7 社、廃止 1 社ということになっております。再度繰り返しになりますが、即席めんの原材料及び添加物の表示については、めん、添付調味料、かやくの部分に分けて表示することを原則としております。

即席めんの場合ですが、先ほどの表示例でもありましたとおり、使用される原材料が多いということで、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示はしておりますが、消費者への分かりやすい情報提供としまして、めん、スープ、かやくの構成ごとに原材料を表示することを規定しているということになっております。

この辺は横断のルールでも区分ごとの表示は可能なのですけれども、あえてここで規定することによって、それぞれ分けて書くということを規定していただいているということでございます。

かやくなのですが、現状維持の理由のところ、②で、かやくの表示方法などを書いているのですが、即席めんを使用されるかやくは、重量的には少ないのですが、複合原材料がほとんどになっておりまして、原則、乾燥品が多いのですが、表事例として卵やねぎなどと表示してあります。複合原材料の一般的名称ということではなく、そこに使われる原料を表示するという表事例を示しております。文字数をおさえて、消費者に見やすい情報提供するという理由も 1 つありますので、この辺のルールを維持していただければという要望が出ています。

廃止するのであれば、横断ルールとして、きちんとこういうふうに読めるというような Q&A の整理をしていただければというふうに思っております。

加えて、③と④のところ。横断ルールの場合、複合原材料表示になってくるのですが、そうすると 5% 以下は表示しなくても良いということになってきて、情報量が減ってしまうのではないのかということも、1 つ危惧されます。この辺は公正競争規約で規定しますので、基準がなくなったからといって、即、会員の皆さんが省略した表示するということはないというふうに考えております。

また、香辛料の 2% ルールというのがあるのですが、即席めんの場合、香辛料をかなり使う場合があります。例えばカレー味なんかの場合ですと何 10 種類と使用するのですが、それを全て表示するというのは、なかなか難しく書けないことはないのですが、表示面積はありますので、それを全て表示することが、消費者にとって適正な情報提供かどうかというところに疑問が残ります。そのため、2% ルールは維持してほしいということでございます。

栄養強化目的の食品添加物については、即席めんの場合、添加物は全部表示するということになっておりますので、今回の議論から省いております。

14 ページをご覧ください。内容量については、現状維持 2 社、廃止 6 社ということになっています。この即席めんの内容量はめんの重量を書くというものです。内容総量とめんの重量を書くということになっています。即席めんの食べ応えはめんの量に関係してくるだろうということで、めんの重量の記載が望ましいというのが現状維持の意見ということになります。なお、めんの大盛りを表示する場合にめんの重量を表示してあった方が分かりやすいのではないかとということなのですけれども、公正競争規約では当社比を表示する場合に、標準品に対してという規定があり、別にめん重量を書いてなくても 30%以上必要との規約が別途ありますので、規約で担保できるということが、廃止の理由となっております。

横断ルールでめん重量を表示しなくても、事業者は引き続きめん重量は表示するという形になりますので、基準から省いてもらっても特に影響はないというふうに考えております。最後、別表 19 と別表 22 に移ります。15 ページをご覧ください。別表 19 の調理方法と使用上の注意については、全社廃止ということで、意見が一致しております。調理方法の表示につきましては商品特性から、即席めんを喫食するために、消費者にとって必須の表示ということになりますので、表示の義務の有無に関わらずメーカーは表示いたします。個別ルールを廃止しても、支障なしと判断しており、これも公正競争規約には規定されているので、表示は維持されることになります。

使用上の注意も調理方法と同様に公正競争規約にもありますし、会員の皆さん、安全面の表示となりますので、この辺はきちんと表示していただくということになると考えております。

繰り返しになりますが、現在、即席めんの業界における公正取引協議会の会員は、生産する製品に対する割合としては、9 割以上になるということで、義務表示が廃止されても現行の表示は維持されると考えております。

別表 22 の表示事項の関係については意見が半々に分かれました。要は表示禁止事項ということになりまして、消費者の誤認を避けるとか不利益を避ける観点から定められた基準ということになりますので、当然基準は維持するべきではないのかという意見が 4 社あります。この辺は公正競争規約にも書いてありますので、そちらで担保するということはあるのですが、あくまで公正競争規約では、9 割以上の会員の商品が占めると言いつつもアウトサイダーもあるということは、1 つネックになるというふうには考えております。協会としては、適正な表示の方向に持っていけるとは考えておりますが、

廃止の理由の中で、あくまで、公正競争規約で規定されていることが、前提条件となりますので、現行の規約等のルールが維持できるのであれば、廃止してもよいのではないのかという意見でございます。私の方からの説明は以上になります。

○森光座長 どうも説明ありがとうございました。今回の事前の会員様のアンケートと取りまとめを行っていただき、今日に臨んでいただきありがとうございます。別表 4 の添

加物と別表 19 は廃止で一致しましたが、他は少し別れたということで、見直しについては食品表示懇談会の方針に沿って分科会の議論で消費者にとって分かりやすい方法を目指す形で希望されるということが分かりました。

懇談会の取りまとめの横断的な基準に合わせても、公正競争規約があるということが前提で、担保されるであろうかということがよく理解できましたので、この方法を基本として、これから議論したいと思います。これまでと同様に、御意見のある、質問がある委員の皆さま、挙手いただきまして、お名前をおっしゃっていただくようよろしくお願いいたします。それでは質問等がございましたら、委員の皆さま、よろしくお願いいたします。

○澤木委員 別表 3 の定義、別表 4 の原材料名などで現状維持を希望するのが 6 社だったり、7 社だったりありますので、残した方が良いのではと思いますが、一応、廃止をしても公正競争規約が残るので、特に表示としては問題がないと考えての、廃止でもよいということなのでしょうか。

○日本即席食品工業協会・船田氏 当協会の会員は今 57 社あります。その会員が公正競争規約の会員と同じですということになるかということなのだと思いますけれども、JAS 規格についての格付け率は 75%ということで、公正競争協議会の会員になっていても、マークのつかない製品は作っておりますので、当然その規格に沿った表示であれば適切な表示なのですが、協議会の会員になっている会社で JAS マークの付いてない製品を 25%作られているというふうに考えていただければと思います。完全にイコールということではないですけれども、当協会の場合は格付け率も高く、公正取引協議会のメンバーとしても組織率としては、高いというふうに理解していただければということになります。当然アウトサイダーもいらっしゃるのですが、国内で流通している製品の 92%が会員で作られる製品ということになりますので、それ以外の 8%についてはこちらも調査いたしかねますが、ほぼ守られているというふうに見ております。

○澤木委員 別表 3 の定義、別表 4 の原材料名などで現状維持を希望するのが 6 社だったり、7 社だったりあると思うのですけれども、多数決ではないと思いますけれど、一応、廃止をしても公正競争規約が残るので、特に表示としては問題がないと考えての、廃止でもよいということなのでしょうか。

○日本即席食品工業協会・船田氏 はい。おっしゃる通りです。今のルールはそのまま、ルールを変えなければ、特にその表示の改正とかいらないのですが、公正競争規約があるので、表示のルールも即席めんの場合はほぼ変わりませんので、その辺は維持されるだろうということで、廃止されてもいいという意見になります。

○澤木委員 別表 22 のそばの配合割合が 30%未満のものは、そばの用語が使えないというところはやはり消費者の誤認等を避ける、不利益を避ける観点から定められた基準だと思います。公正競争規約にはそれらも載っているので、問題ないということでしょうか。

○日本即席食品工業協会・船田氏 はい。その通りです。30%ルールについては即席めんだけではなくて、乾めん、生めんなどそちらの方にも関係してきますので、そこはルールとしては維持してもらうのがベストだというふうに考えておりますが、即席めんの 30%ルールについては引き続き公正競争規約で保持していきますので、即席めんできりあえず 30%ルールというのは維持されるというふうに考えております。

○澤木委員 要望ですが、原材料名、かやくと添付調味料は、やはり括って表示されている方が消費者としては、分かりやすいというところ。めんの重量や栄養成分表示の食塩相当量のところも、めんとスープでそれぞれ塩分濃度を書いてあると思うので、そこはぜひそのまま続けていただきたいと思います。それも公正競争規約ではそれがそのままということで、よろしいですか。

○日本即席食品工業協会・船田氏 はい。公正競争規約の中でも、そのまま同じルールが記載されています。後で規約の方を確認していただければというふうに思っておりますので、よろしくお願いします。

○澤木委員 もう 1 点。公正競争のマークは多分即席めんの場合はないですけども、ここは何か分かるようなものがあるのでしょうか。

○日本即席食品工業協会・船田氏 すみません。即席めんできりあず公正競争マークというのは特段決めておりません。特に公正競争マークがなくてもうちの商品は公正競争規約に沿って作られているというのが会員の皆さまの意見でして、それイコール、結局は表示基準と同じという形になっています。基準がなくなっても公正競争規約が残りますので、それで担保できるのではないのかというふうに考えております。

○澤木委員 横断ルールなのか、公正競争規約なのか分からないところはあろうかと思います。はい。以上です。ありがとうございました。

○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。島崎さん、お願いします。

○島崎委員 JAS 協会の島崎です。確認なのですが、結論として項目ごとに現状維持だとか廃止だとか、様々分かれていますのですが、即席めん協会としては、各個別項目ごとに食品表

示懇談会の方針に沿って議論という言葉があるのですが、食品表示懇談会で例えば内容量はこうしようとか、内容量、原材料はこうしようというような細かい議論はしないのではないかと考えているのですが、ここの意味がちょっとよく分からなくて確認をしたいと思うのですが。

○日本即席食品工業協会・船田氏 多分細かい議論は、懇談会では持っていないというふうには思っています。この分科会の中で、結論付けていただくという形になろうかとは思っております。業界として、要はその表示のルールといいますか、現在の表示の仕方がほぼ変わらないのであれば、その基準の方を廃止していただいてもよろしいですよという思いです。事業者の本音で言えば、表示の改正・改版が行われなくて、今の表示の仕方でも問題ないということになれば、よろしいのではないのでしょうかということでございます。

議論なのですが、ここの分科会でという形でその議論がされているのか分からなかったもので、これからの議論の推移を見ながら、何かあれば意見出しするということも考えてはおります。とりあえずはこの分科会で出される方針で構わないというふうに考えております。

○島崎委員 懇談会では、細かい議論はしないだろうということで、ここの会議の議論が、大きな影響というか、それに従っていきたいという御回答だったように思います。僕としては、今説明していただいた、それぞれ原材料は、これは維持してほしいとか、こっちは廃止してほしいという、理由もきちんと書いてあるので、書かれたおおむねその半々のやつをどうするのかわからないですが、おおむねこの通りでいいのじゃないかというふうに思っています。以上です。

○森光座長 森田さん。

○森田委員 私は個別品目ごとの表示の見直しはここの懇談会の方針に沿って議論されると思っています。ここに示された見直し手法がございまして、その部分について「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設定の経緯、消費者の要望等を踏まえながら検討する」と思っております。基本としつつというのは、やはり横断的なところに合わせていただくと。横断的なところに合わせていくときに、例えば何か不都合が起こる。改版をしなければいけないとか、コーデックスとの基準とすごく変わってくるとか、それから、名称規制に影響するなど。即席めんの場合は名称の別表がないことと、名称規制がないということがあります。私は、この別表3の定義のところも現状維持6社、廃止2社ですけれども、基本的に見直すことを基本としつつということであれば廃止ということを検討していただきたいなというふうに思っております。他の部分もそうなのですが、廃止と、全部が廃止のところと、廃止が少ないところがありますけれども、

例えば定義だけを残すといっても特に名称がかかってくるわけではないし、他のところをこう廃止していくようになっていくと、やはり揃えていったほうがいいということもあります。この場合、定義をもし廃止するとしても表示は変わりません。JAS規格もあり、公正競争規約もあるため改版は生じないというふうに思っています。改版が生じないということでしたらあとは何が出てくるのかということとそんなに大きな影響はないというふうにも思います。いろいろ考えても特に廃止したことで、すごく困った状況に何かなるとかそういうこともないだろうというふうに思います。食品表示一元化の検討会の中から横断的なものにできるだけ合わせていくというのが基本でしたし、ここの廃止の理由にもその方がシンプルで消費者に分かりやすいというふうに書いてあります。今回は業界で特に公正競争規約がしっかりされているということもありますので、廃止というふうな方向でご検討いただければなというふうに思います。

○日本即席食品工業協会・船田氏 はい。今、森田委員からあったところは、こちらでも理解しておりまして、消費者庁の方に1つ先ほど説明の中でも言いましたけれども、横断ルールでも原材料名表示ができますよ、できれば、香辛料の2%ルールなどでもいい書き方ができないとか、など、その辺考えていただければというふうに思っておりますので、よろしくお願いいたします。

○京増食品表示調査官 消費者庁です。改版が必要になるかどうかということについては、書き方のルール自体は、例えば原材料については、横断であってもめんと添付調味料、かやくで括って表示できますので、必ずしもすぐに改版が必要になるということではないと理解しております。

○坊衛生調査官 香辛料の2%ルールのところについての要望がありましたが、こちらにつきましては、現状2%超えている製品がどれぐらいあるのかということも踏まえながら、どういった形がいいのかということを検討していきたいと思っております。

また、原材料の書き方について、一応基準上の原材料の書き方とはめんは括ることになっていますが、それ以外は重量順に普通に書いてくださいという形になっており、括る形になっていません。添付調味料やかやくで括って表示するというのは公正競争規約にその規定があります。それに基づいて各社、表示されているということですので、基本的には公正競争規約に基づいて表示していただければ、今の表示のままになるという形でございます。

○森田委員 質問がございまして、公正競争規約なのですけれども、試買調査もされているということです。例えばアウトサイダーのものなども試買調査などで表示の不適合が見つかることがあるのかもしれませんが、そういう時に注意等々されていらっしゃるかどうか教えてください。

○日本即席食品工業協会・鈴木氏 即席食品協会事務局の鈴木でございます。試買品調査を定期的に行う、コロナがあった関連で消費者委員を入れてというのは、今はやってなかったのですが、過去行った事例としては、アウトサイダーのものも平等に買い上げをして調査をして、規約の会員ではない会員さんもいらっしゃるの、通知という形で公正競争規約に則るとこういった表示は適正ではないというご連絡は差し上げておまして、その際に合わせて、これを機に公取協議会に参加しませんかという勧誘もさせていただいております。

○森光座長 しっかりされているのがよく分かりました。それでは即席めんに関しましては、消費者に分かりやすい表示となるよう横断ルールで表示としていくことを基本として廃止するという方向で取りまとめたいと思います。どうも日本即席食品工業協会の皆さま方ありがとうございました。お席の方へお戻りください。

それでは、次の議題に入ります。日本パスタ協会の皆さま方はヒアリング席の方へご移動願います。それではまず資料 2-1 について消費者庁の方からご説明させていただきます。よろしく願います。

○坊衛生調査官 消費者庁食品表示課の坊でございます。マカロニ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ということで、マカロニ類の個別ルールを説明させていただきます。

マカロニ類の個別ルールにつきましては、定義があり、別表第 4 は名称、原材料名、添加物があり、内容量はありません。名称規制、個別表示義務、表示の様式、表示禁止事項はあるため、内容量だけが個別ルールがなく、その他については基本個別ルールがあるという立て付けになっております。

定義なのですが、マカロニ類の定義としては、デュラム小麦のセモリナ若しくは普通小麦粉又は強力小麦等のファリナ若しくは普通小麦粉に水を加え、これに卵、野菜等を加え又は加えないで練り合わせ、マカロニ類成形機から高压で押し出した後、切断し、及び熟成乾燥したものということになっています。こちらにつきましては、様々な小麦の種類が書いていますけれども、基本的に小麦粉をマカロニ類成形機から押し出し、熟成乾燥したものというのがマカロニ類という形の定義になっております。

続きましての別表 4 の表示のルールですが、マカロニ類につきましては、名称をマカロニ類と表示するという形になっています。マカロニ類のうち 2.5mm 以上の太さの管状であったり、その他の形状に成形したものを、いわゆる一般的に皆さんが思い浮かべるマカロニについてはマカロニと表示。1.2mm 以上の太さの棒状、2.5 未満の太さの管の整形したものはスパゲッティ。1.2mm のものについてはバーミセリー、帯状のものについてはヌードルと表示することができるという形になっております。マカロニ類につきましては、定義に当てはまったものについては基本マカロニ類と表示するという形で、その他条件満たしたものの

についてはスパゲッティであったり、マカロニであったりという表示ができるという形でございます。原材料名ですが、原材料名につきましては、一と二の区分という形になっておりまして、原料の小麦粉とそれ以外の原材料という形でございます。したがって、基本的には原材料を重量順に書いていただくという形のことが定められているということでございます。添加物については栄養強化目的の省略規定を適用しないという形になっております。

名称規制は、マカロニ類の定義に該当しているもの以外について、マカロニ類の名称は使えないという規定になっております。

続きまして、個別表示事項ですけれども、こちらはマカロニ類に合った調理方法を表示する、めんの茹で時間などを表示するという形でございます。個別的表示禁止事項につきましては、原材料の一部の名称を他の原材料の名称に比べて特に表示する用語という形になっておりまして、原材料の一部だけを強調表示することを禁止しています。ただし、原材料が、卵にあっては4g以上、野菜にあっては3g以上含まれている場合は強調表示していいという規定になっています。

様式につきましては横断ルールに加えて、調理方法を表示することが定められておりますので、その調理方法を表示するところを様式に定めています。

業界団体からの要望ということですが、別表3の定義につきましては、今のままの定義をそのまま維持したいという形になっております。理由としましては、マカロニ類はJAS規格がありますが、JAS規格の方は使用できる原料がデュラム小麦に限定されております。食品表示基準の方では、他の小麦粉の使用を認めるという違いがあり、JAS規格のみになるとデュラム小麦に限る話になってしまうので、食品表示基準においては、小麦粉も使えるような形の今の定義をそのまま残してほしいということが要望されております。

名称につきましては、今のマカロニ類と表示するということは現状維持ですが、「ヌードル」と「バーミセリー」については、現状ほとんど生産の実態がないため、なくなっても構わないとのことです。「スパゲッティ」と「マカロニ」に関しては、そのまま残してほしいというところが要望になっております。原材料名につきましては、横断ルール等のみでも今の表示と変わらないので廃止して結構です。添加物については、他の個別品目と同様、栄養強化目的のところですので廃止で構わない。名称規制につきましては、定義があるものでマカロニ類についてはマカロニ類と表示するという形の名称規制は残しておいていただきたいということでございます。

追加的な表示事項、表示の様式については追加的というのは調理方法ですが、これは、今のまま基本的には表示義務がなくても表示する内容なので廃止で構わない。調理方法を廃止すると様式を定める必要もないので、様式についても廃止で構わない。表示禁止事項につきましても、基本的には横断的な表示禁止事項や景品表示法で問題になる表示を禁止しているだけのため、なくなっても問題ないので廃止で構わないという整理でございます。

○森光座長 ありがとうございます。続きまして、資料2-2について日本パスタ協会様にご説明をお願いいたしたいと思います。よろしくお願いいたします。

○日本パスタ協会・田村氏 日本パスタ協会の専務理事の田村と申します。よろしくお願いいたします。資料に沿って説明してまいります。

まずうちの団体の設立の経緯なども書いておりますが、会員数は現在 8 社、少ないので各社の名前を書いておりまして、2 ページ目には各社のロゴと住所を載せております。おおむね 100%カバーの組織率と認識しております。

パスタの生産量、国内生産なのですが、2023 年で 14 万トン。家庭用、業務用に分けますと、7 万 6 千トンと 6 万 4 千トン。ロングパスタとショートパスタに分けますと、11 万 5 千トンと 2 万 5 千トンというふうになります。

パスタ用小麦使用量は 13 万 8 千トンで、うちデュラムセモリナが 93%。パスタ工場数は、会員企業は 8 社あるのですが、全部で 9 工場ございます。ここですみません。ちょっと資料に記載していなくて申し訳ないのですが、デュラムセモリナについてご説明してまいります。まずデュラム小麦です。デュラム小麦は二粒系小麦と呼ばれる原始的な小麦で、パンやめんに使われる強力小麦とは別種の品種でございます。その祖先にあたるところです。

言葉としては、ラテン語の「硬い」を意味する「デュール」に由来し、粗挽きセモリナが適するということになっております。特徴としては、グルテンの結合力が強く、でんぷんを包み込む適度な伸展性があり、マカロニ類の加工に非常に適しており、名称もマカロニ小麦と呼ばれることがありまして、他の用途としてはクスクスぐらいになっております。生産国としては、カナダ、イタリア、トルコ、アメリカ、ギリシャ、アルジェリア、フランスと、割と限定的です。

2 ページ目を飛ばしていただきまして 3 ページ目をお願いします。こちらの場合は、食品表示基準と JAS 法との違いが先ほどご紹介のとおりありまして、概念図を載せております。当然加工食品の中で、めん類があって食品表示法、食品表示基準でマカロニ類というのが定義されておりまして、その中で、デュラム小麦の原料を使ったものだけが JAS 規格で認められているという関係になっております。

次の 4 ページ目をお願いします。これがマカロニ類の国内供給量、輸入と国産と合わせた推移なのですが、非常に見にくいのですが、1 番左の 1955 年をパスタ元年と業界では呼んでおりまして、そこから国内生産が青い棒で始まっております。1979 年あたりから輸入がだんだん入ってきまして、右の方を見ていただきますと、輸入がややリードで国産が大体一緒ぐらいということで、もちろん競争関係にはあるのですが、マカロニ類は主食の中では、新人といえますか、供給量全体が下がってもあれですので、国内供給量としては、輸入と合わせて、年間 30 万トンを目指しております。ちょうど 2020 年のコロナの特需の時に 30 万トンを一度超えております。輸入の方は、パスタ協会では把握しているというよりも財務省の

貿易統計を拾っております。

5 ページ目をお願いします。今度は国内生産の様子なのですが、国内生産量としては、過去 5 年でこのぐらい、家庭用と業務用でこのように分かれておりまして、2020 年にいわゆるコロナ特需の時があったのですが、家庭用がぐっと伸びて、逆に業務用が落ち込みまして、また最近ではようやく持ち直してきたというところがございます。デュラムセモリナ、デュラム小麦の粗挽きの使用割合はだいたい 93%前後ということになっております。過去 5 年だけではなく、最初にデュラム小麦が輸入されたのは 1960 年ぐらいなのですが、1986 年ぐらいからデュラムセモリナで作るのが普通になってきております。大体この割合で使っております。

6 ページ目をお願いします。小麦粉製品の各段階の熟成についてです。熟成というものを通して小麦粉の変化をいろいろ利用いたしましてマカロニ類を作っていくのですが、その生産工程なども説明してまいりたいと思います。まず、小麦粉段階での熟成ということで、これは右に示してあります小麦粉の魅力という製粉振興会の冊子の方から引用したのですが、製粉直後の小麦粉でパンや菓子を作っても期待通りには仕上がらないことがあるが、これを数日から 1 週間くらい置くと改善される。これは、製粉工程内で空気中の酸素に触れることによって、小麦粉の還元性物質の自然酸化が比較的短期間に進むため、これを小麦粉の熟成ということで説明させていただいています。

パスタではない一般的な乾めんですが、混練段階での熟成ということで、水に混ぜてからということなのですが、一般的な乾めんでは、水と混合し生地にした後、ねかしと呼ばれる熟成段階に入ります。これは生地の混捏後、生地の水和を均一化し、グルテンの形成を促進させるとともに圧延、複合行程の後、グルテン構造のひずみを緩和させ、脱気、空気を抜くことを促進させるなどのものとされます。これは乾めん入門という本から引用しております。次の 7 ページ目をお願いします。今の乾めん入門とパスタ入門という本を紹介してございます。次にパスタの場合なのですが、パスタの場合はデュラム・セモリナのグルテンの特性から、水と混練する段階、ミキシングでグルテンの網目構造をより緊密にするものにして、グルテンの可塑性を十分に引き出すことができる。また、ミキシング後に生地を真空ミキサーに送り、攪拌しながら粒子間に混在する空気を強制的に取り除いている。自然に抜けるのを待つのではなく、真空ミキサーにかけます。脱気によりパスタの組織は緻密となり、黄色味の強い光沢と透明感のあるパスタが生まれる。結果として、パスタの調理的特性の一つである粘弾性に好影響を及ぼす一因となります。

次は押出成形。業界ではここが 1 番大事といっています。脱気が終了した生地を圧縮シリンダーに送り、スクリューによって圧送しながら、シリンダーの先端に装着したダイスを通してパスタを成形する。右下の図がスクリューのピッチが密になり、先に送られるほど圧力が高まる図としてご理解いただきたいと思います。

押し出し圧力は、業界では一般的に 100 kg/c m^2 前後の圧力で押し出しています。マカロニ類 JAS では $7,840 \text{ KPa}$ 、換算しますと約 80 kg/c m^2 以上と規定しています。例えて言うなら、

スマホ1つの上に乗用車が5台乗っているくらい、1円玉にお相撲さん2人乗っているくらいということになります。

この高圧による成形は、生地脱気効果とともにパスタの組織を緻密にして、品質の向上にプラス効果となって現れる。ここが品質への影響が大きいということで、次の9ページなのですが、最後に乾燥工程での熟成です。

パスタが押出成形された後の水分含量は30%なのですが、今まで申し上げた特徴的な工程を経ておりまして、他のめん類と比べると乾燥が難しいということになっております。組織が緻密ですので、乾燥中に表層と内層との水分に濃度差を生じやすく、ヒビ割れなどの原因となる。これを解消するため、現在では初期乾燥、プレドラインで表層水分を短時間で乾燥させ、本乾燥、ファイナルドラインで表層水分を蒸発させることと、表層蒸発を抑えて内層水分の拡散を促すという両者を操作することでバランスをとりながら水分含量を11～12%にするという方式で行っております。

これらの乾燥工程で温度や時間をコントロールすることによりまして、グルテン変性を利用して食感特性、色調を得ています。食品表示基準の別表第3ではこれを熟成乾燥と表現しています。ここで色も決まりますし、食味も決まるため、乾かし方に各社ノウハウがありまして、こだわりがあるところですので、この熟成乾燥という表現をとらせていただいております。10ページ目をお願いします。

マカロニ類成形機がどんなものかを説明しています。先ほどと同じことを書いたのですが、非常に高圧で押し出したその先にダイスという金型があり、ロングパスタのダイスを一部分だけ掲載していますが、非常に長いものでして、ここからロングパスタですとまるで縄のれんのように押し出されて乾燥工程に送り出されます。ショートパスタのダイスをいくつか載せてあるのですが、これも1つだけではなく同じ平面に多数並べて押し出しを行っております。11ページをお願いします。

これが平均的なパスタ製造ラインです。パスタ成形機というのは、上の区分けのところ。押出成形工程、プレスの左端のところ。先ほど申し上げましたプレドライヤーというのがその右に長々とありまして、本乾燥を行うファイナルドライヤーというのがその右に長々とあるというのが平均的なパスタ製造のラインでございます。12ページをお願いします。別表第3の維持を求めているのですが、その前にマカロニ類JASの定義を載せております。こちらの説明が悪く、デュラムセモリナ以外は認めていないということでしたが、デュラムセモリナ又は普通小麦粉に水を加えてという表現になっておりまして、これを見ると、デュラムではなくて普通の小麦粉でもいいと思う人も多いのですが、これはセモリナに対して、もっと細かい挽き方のことを普通小麦粉と言っています。ですから、デュラム小麦粉のセモリナかもっと細かく挽いたものはJASで認められています。これに卵を加える又は加えないということです。先ほど申し上げましたマカロニ類成形機から高圧で押し出した後、切断し、及び熟成乾燥したものという定義になっています。このJAS規格がなぜこうなのかというと、イタリア産のブランドは本場もので、本物として日本でも人気があ

ざいまして、パスタの業界の特徴として輸入製品と競争する関係でございまして、イタリアの法令では、1つ次のページ、原則デュラムセモリナ 100%と規定しております。国内メーカーは、輸入製品と競争する必要がありまして、JAS 規格を全ての外国産に比しても遜色のない国産の規格として規定しています。イタリア大統領令ということで、6 条第 1 項ですが、「デュラム小麦セモリナパスタ」及び「デュラム小麦セモリナパスタ」と同じ言葉が入っていますが、下の小さい a と b を見ていただきたいのですけれど、両方セモリナに訳されるのですが、semola と semolato の区分があります。同じ粗挽きでも semola が粗く、semolatoの方がやや細かいということで使い分けているようです。イタリアでは原則これだけだということで、例外として、第 4 項の方で引いてあります、欧州連合の他の国及び欧州経済地域に関する協定を締結する他の国に出すものは、デュラムセモリナではないものも少し混ぜていいとなっています。日本に入ってくるのは実質デュラムセモリナ 100%だと思います。こういうのに対抗するために、1 つ JAS 規格を設けさせていただいたということになります。

12 ページに戻します。今回維持をお願いしている別表第 3 ですが、これはデュラム小麦のセモリナもしくは、普通小麦のもっと細かく挽いたもの。または強力小麦粉のファリナ。このファリナというのは強力小麦粉を粗く挽いたもの若しくは普通小麦粉、これも同じ挽き方に関する用語です。もっと細かく挽いたもの、これに水を加え、これに卵を加えるか加えないかをして、マカロニ類成形機から高压で押し出した後、切断し、及び熟成乾燥したものというということで、別表第 3 としては、14 ページをお願いします。

別表第 3 を維持するメリットとして、すでに消費者の皆さまの支持も得ていると考えているのですが、デュラムセモリナを主原料としながらも PB 等を通じてより安価な商品開発も可能となり、消費者の選択の幅が広がります。業務用製品も、最終的には消費者の口に入りますので、例えばお店に行ったときに価格帯のバリエーションも広がるという消費者のメリットもございまして。

もう 1 つが、例えば、結構今でも人気あるナポリタン。デュラムセモリナ 100%のシャッキリとした食感よりも昔風の食感が好きだという人もいます。少し歯ごたえの違うものなど、製品の多様性が確保されます。最近モチモチ食感を好む日本人が増え、それを重視した製品が開発されており、デュラムセモリナ以外に強力小麦粉を用いることによってそういった特性を持たせています。

もう 1 つが、ウクライナ戦争以降、世界的な小麦不足となり、農林水産省では国内産小麦への転換等を推奨しています。別表第 3 のマカロニ類は国内産小麦の利用を可能にする規格となっております。次 15 ページをお願いします。

別表第 4 名称の維持を求める理由ですが、この別表によりマカロニ、スパゲッティ、バーミセリー、ヌードルの太さ等の規格が定められております。ここを廃止とすると規格規定も無くなることとなります。消費者からも問合せの多いところで、協会の内規で決めています、というだけでは弱くなってしまいます。マカロニ類では最も代表的なマカロニとスパゲッ

ティは、見直しの流れの中でも残していただきたいと考えています。

参考に、法令に残している例としては、次のページにアメリカの法令を載せております。

16 ページですが、自動翻訳で、人間の消費用食品パート 139 という名前です。その中のセクションとして 139.110 でマカロニ製品があります。アメリカもマカロニ類という言い方でロングパスタも含めて言っているのですが、マカロニ製品とはこういうものだという事で、ここではマカロニとは直径が何インチ以上何インチ以下、スパゲッティは直径が何インチ以上何インチ以下、バーミセリーとは等と規定しておりまして、イタリアのように太古という大げさですが、昔からいろんなマカロニ類がある中で、自然に決まっているような国柄もあれば、アメリカみたいに若い国や、日本のように 1955 年がパスタ元年といっているような国ではやはり法令で、少なくともマカロニ、スパゲッティは残していただきたいという要望でございます。

ついで、別表第 4 関係では、原材料名は特に特記すべき事項でもないと、見直しの流れの中で考えまして、これは共通ルールに従う、添加物も同じでございます。

別表第 5 の維持を求める理由ですが、これは名称規制です。マカロニ類 JAS の項でも述べたとおり、国内メーカーは海外製品と厳しい競争をする必要がありまして、食品表示基準で定義したマカロニ類について表示規制が撤廃されると、当協会から見て粗悪品もマカロニ類と書かれてしまうことになり、JAS 規格品も含め、海外製品より信頼性が落ちることに繋がる不安がございます。今後はマカロニ類の表示の信頼性を維持しつつ、これを活かした PR なども検討してまいりたいと考えています。

表に落としてなくて申し訳ないのですが、別表第 19 の調理方法について、これは特に法令によって規定する必要もないということで、横断ルールに従うことにいたしました。別表第 20 は、別表第 19 がなくなれば自動的に不要となります。

別表第 22 は原材料の表示禁止事項なのですが、原則、小麦粉、水のみで特に表示ということも少ないと思ひまして、見直しの流れの中で横断ルールに従うということにいたしました。以上でございます。

○森光座長 田村さん、どうもご説明ありがとうございました。日本パスタ協会様としては、消費者への情報提供の観点から、別表 3 である定義と別表 5 の名称規制に関しては維持したいということです。別表 4 に関しては、スパゲッティ、マカロニという部分を残して、一部修正という形で、その他の部分の別表 19 や別表 20、別表 22 については廃止という考えでまとめておられます。それでは、ただいまのご説明内容につきまして議論をさせていただきたいと思ひます。御意見のある委員の皆さま方は挙手と共に、お名前と所属をよろしく願ひします。

いかがでしょうか。では島崎さんどうぞ。

○島崎委員 JAS 協会の島崎と申します。15 ページに類似の（当協会から見て）粗悪品、

と表現してありますけれども、パスタをそれほどたくさん食べないので、詳しくはないのですが、協会から見て粗悪品っていうのは存在するのですか。

○日本パスタ協会・田村氏 粗悪品というと、強すぎたのかもしれないのですが、私どもの定義からは外れる乾燥パスタはありまして、例えば、塩を混ぜてあるなど。よそ様はよそ様であるのですが、マカロニ類とは書いてほしくないなど。

○森光座長 ありがとうございます。はい、阿部さん。

○阿部委員 食品産業センターの阿部でございます。1年ほど前、JASのご説明の時にもデュラムセモリナの説明に大変時間をかけていたと思うのですが、それは別として。定義を残したいというご要望だということだと思いますので、それに関しては、先ほどご説明のあった通りの理由で、イタリア産のものとか、あるいはアメリカの規格などを意識する中で、日本でマカロニ類は、こういう定義であるというのを残すという理由についてはよく理解しました。

国際標準化とか、いろんなルールでということですが、日本の場合は食品の分類の定義がはっきりしてないというのが一番の特徴だと思いますので、残さなければいけないものについては、現状であったら食品表示法及び食品表示基準に残すしかないのかなと思いますので、そのことについてはよく分かりました。

またちょっと話が逸れますけれども、そのデュラム種、二粒種ではない小麦を使うということであると、国内産の小麦については、二粒種はなく単粒種ばかりですので、国内産小麦を使ったマカロニ類という商品を開発する上でも、やはりこの規格を残しておいた方がいいのではないかというふうに思います。ご説明の通りで別表3、及び別表5の名称規制を残すことについては私も理解できました。以上になります。

○森光座長 ありがとうございます。どうぞ森田さんお願いします。

○森田委員 私は別表3を残すというのと、名称規制を残すというのはよく理解ができません。なぜならば、これを残さなかったら例えばデュラム小麦のセモリナを使っているものが、私たちがよく見る製品ですが、それはイタリアの商品とかもそうですけれど、それはJAS規格も、小麦粉も入ると書いてあったので最初の説明と違うと思ったのです。これを小麦粉で国産の内麦とかで作ってもマカロニと言えるというふうに定義でなっていますが、定義を外して横断にしたときにマカロニと言えなくなるのでしょうか。

○坊衛生調査官 消費者庁の方からお答えしたいと思います。今のマカロニの定義がなくなったとして、小麦粉、今後デュラム小麦以外、例えば内麦で作った同じ形、押出成形で作

ったものをマカロニ類と名称をつけていいのかどうかということですが、横断的ルールになりますと、一般的な名称で表示するという形になりますので、それがマカロニ類と呼べるものなのかどうかというのは、一般的な感覚として、マカロニ類なのかどうかで判断される形になるのかなと思います。基本的には現状のその押出成形で作られているようなもので今のパスタみたいな形のものであればマカロニ類という定義がなくなって、名称規制がなくなった上であれば、マカロニ類と表示すること自体は、一般消費者にとってかけ離れたイメージにはならないのかなと思っています。

○森田委員 表示できるということですか。

○坊衛生調査官 その出来上がったものが、一般消費者から見てマカロニ類と思っているものと全然違うものであれば、表示はできないかもしれませんが、そのイメージと異ならないのであれば可能と思っています。

○森田委員 はい。食品表示懇談会のときの資料でフェットチーネの事例が出てきたかと思うのですが、生のパスタや冷凍のフェットチーネに関しては、生パスタというように名称で書いてあります。マカロニというよりもパスタという方が消費者にとっては馴染みがあるといいますか、貴協会もマカロニ協会からパスタ協会に名称も変わっているわけです。それはさておき、おそらくマカロニとは書けないということに今なっているわけでしょうか。その規定で言えば。

○坊衛生調査官 マカロニ類の定義に当てはまらないもの以外にマカロニ類という名称は使えないという形です。

○森田委員 マカロニの、消費者から見ると、同じようなスパゲッティなのですが、冷凍と冷蔵と乾めんの押し出し乾燥したものは同じようだけれども、名称が違うというところがあって、分かりにくいというような部分はあるかなと思います。今の名称規制を外してもマカロニはマカロニというようにもし言えるのであれば、名称の定義のところの見直しはどうでしょうか。それからバーミセリーですとか、ヌードルに関しては、現状としてほとんど見ないです。バーミセリーはカップペリーニという細いスパゲッティで、同じカップペリーニでもスパゲッティと書いてあるのと、バーミセリーと書いてあるのがあり、細さによって違うようなのですが、それもやはり分かりにくいというふうに思います。その部分は削除ということで書かれているのでいいかと思うのですが、それにしても名称のところを今できるだけ横断に寄せていくという流れがあるので、生のものと冷凍のものと違う表記になったり、今はマカロニよりもパスタの方が消費者にとっては分かりやすいかもしれません。ペンネなどはマカロニですが、サラダに入るマカロニよりも

パスタに近いペンネというような感じがあって、でも多分マカロニというように書くのだろうと思います。

おそらくこのマカロニの表示基準が定められた時には、いろんなカップリーニとかフェットチーネとか、いろんなものもなく、そういう規定になっていると思うのです。けれども、この名称ですとか、あとはタイプも、生とか冷凍とかも、いろんな商品が多様化しています。もしかしたらこの名称規制というのが JAS 規格とも違う名称規制ですし、その事業者が国産込みでもできるようにと日本的な基準だと思うのですけれども、そういうものであれば、見直すってということも検討していただけないかなと思います。

消費者からいろいろと問合せもあるということですが、具体的にどういうものかとか、そういうことも含めて、マカロニというこだわりの部分が、世界の国際的なものとも違いはどのようなものでしょうか。アメリカに似ているのかもしれませんが、イタリアとも違います。マカロニから今はパスタというように消費者の認識が変わってきている中で、生パスタというように書かれていることもあります。別表を残すことで何か粗悪品が出るというのもしなかなか考えられないというようにも思いますし、もう少しこう具体的な理由みたいなものを示していただいたらありがたいのですが。

○日本パスタ協会・田村氏 冷凍はひとまず置いておいて、生パスタと今のうちのマカロニ類は、私たちは明確に区別したいと思います。イタリアにおいても、日本のマカロニ類というものはまったく違和感ないと思います。イタリアにおいてはマカロニに代表されるショートパスタが8割ぐらいです。たまたま日本人がめん好きで、うどん・そばに似たスパゲッティの需要が伸びたという歴史もありまして、国際的に整合性のある表示基準という観点に立つと、決してマカロニ類というのは悪い名前ではないと思っているのですが、消費者の皆さんから誤解を大いに招くというのでしたらまた改めて検討したいと思います。

○森田委員 そうではなく、多分廃止してもマカロニ類と言い続けられるものだろうと思うので、あえて定義を残すのではなく横断的に寄せていくということが検討できないかどうかというご質問です。別に基準がなくても、多分マカロニ類というように表記できるだろうにどうしてかというのが素朴な疑問です。

○日本パスタ協会・田村氏 名称規制のところで、マカロニは、マカロニ類という類まで付きますので、今のところは堅持していきたいと思います。マカロニの複雑な乾燥工程を今のところちゃんと定義できるのは、マカロニ類という言葉ですので、今後変わるのかもしれませんが、そこはこちらも議論を深めていきたいと考えております。

○日本パスタ協会・小矢島氏 マ・マーマカロニの小矢島と申します。先ほどの質問の中で、粗悪品というものもありましたけれども、普通のうどんやそばを作っているメーカーさん

が、今パスタという表示で商品を出したりしてしまっていて、そういったものはパスタという定義がないので、それは問題ないのですけれども、そういう人たちが我々のようなきちんとした設備を持って作ったものと同じように、スパゲッティとかマカロニというふうに表記されると、消費者の方にスパゲッティの食感がおかしいという誤解を生むというところで、スパゲッティ、マカロニという表記をつけるものは、きちんとパスタの食感を維持しているものということにしておきたいという思いがあります。

○森田委員 分かりました。私はデュラム小麦粉や小麦粉の国内小麦など原料にこだわっているのかと思っていたのですが、むしろ製法や今日ご説明があったように製法のところでの定義ということを持続したいというようなことですね。確かに、米粉のマカロニみたいなのも今売っており、米粉のマカロニだと小麦ではないので、マカロニとは言えないので、米粉加工品と書いてあります。例えば定義を残さないとそういうものも全部マカロニになってしまうということもあるのかもしれないとは思っていたのですが、そうではなく作り方のこだわりということなのですね。分かりました。

○坊衛生調査官 今回の説明の中でマカロニ類の名称規制はマカロニ類のみにかかっていますので、この定義に当てはまっていないものをマカロニ類と呼ぶこと、名称にマカロニ類とつけることはできませんという形になっています。ただ、スパゲッティなどは一般消費者が一般的な名称として、スパゲッティと思うようなものにスパゲッティという名称をつけることは禁止されていないということが事実としてあります。しかしながら、ただ難しいところなのですが、今マカロニ類だけが名称規制がかかっているので、スパゲッティには名称規制はかかっていないという形ですので、スパゲッティとはどういうものなのかというところを事業者の方々がどう考えるかというところで、名称は付けていくという形になるのかと思っております。

○日本パスタ協会・田村氏 すみません。今の説明に関連して、スパゲッティ、マカロニというのは、まだ検討中なのでここで申し上げる段階ではないのかもしれませんが、検討しているところでは JAS マークがついたスパゲッティ、マカロニと表記したものは文句なしで品質もわかっていただけるので。今まで私どもも徹底してなかったのですけれども、今まで JAS マークがついてなくて、スパゲッティ、マカロニということで出していたものを、これからはマカロニ類というふうに書いてこういう製法で作ったものだという区分けはどうかという議論を今しているところです。

○森光座長 とても勉強になる質問でございます。同じ名前が付くのであれば、確かに別表 3 や 4 を残さないのだけれど、今の製法というところで、粗悪品という言い方でしか言えなかったような、もしかすると消費者の方が困惑するような製品が、作り方が少し違うという

ものが出るということを抑える意味では、あえてマカロニ類の別表 3 と別表 4 を残した方が現状では良い部分もあるのではないかと、とても有意義に動いている別表であるというように理解しました。

それではマカロニ類については、定義、名称、名称規制については一部修正を加えて現状維持として、それ以外の項目については懇談会の方針で横断ルールに合わせると。ただし、将来的には森田さんの質問がありましたように、いい意味で日本のマカロニというのが国産の小麦を反映するような形で、海外の方が買いたくなるようなパスタ類を含めまして、出てくることを祈っております。どうもありがとうございました。

それではお席の方へ戻りいただいて、次の議題に入ります。日本ジャム工業組合の皆さま方はヒアリング席の方へご移動願います。

まず資料 3-1 につきまして、消費者庁の方から説明いただきます。それではよろしくお願いいたします。

○坊衛生調査官 食品表示課の坊でございます。ジャム類の個別ルールということで、説明させていただきます。次のページお願いいたします。

ジャム類につきましては、名称規制は存在しませんが、それ以外のものについては全て個別の規定があるという形でございます。次のページお願いいたします。

ジャム類の定義ですが、ジャム類につきましては、果実、野菜等を砂糖、砂糖類、糖アルコール又は蜂蜜とともにゼリー化するまで加熱したものという定義になっていまして、これに酒類やかんきつ類の果汁であったり、添加物を加えたものがジャム類となります。

ジャム類のうちジャムにつきましては、後で説明しますが、マーマレード及びゼリー以外のものをジャムという形になっていまして、ジャムのうちマーマレードにつきましては、かんきつ類の果実を使い、かんきつ類の果皮が入っているものをマーマレードといいます。ゼリーにつきましては、果実等の搾汁のみを原料としたものという形になっています。プレザーブスタイルというものは果肉が入っているものという定義になっております。次のページお願いいたします。

名称につきましては、ジャムであれば基本的には果実等の名称、1 種類の果実しか使用していないものについては果実等の名称を冠して、「いちごジャム」や「りんごジャム」というような形で書きます。2 種類以上の果実を使用したものについては「ミックスジャム」と書くというルールになっています。マーマレードにあっては「マーマレード」、ゼリーにあっては「ゼリー」と書くという形になっていまして、プレザーブスタイルにあっては「いちごジャム」、「りんごジャム」の後に括弧して「プレザーブスタイル」という形で書くというのが名称のルールになっています。

続きまして原材料名につきましては、使用した原材料は、基本的には重量順に書くという形になっていまして、そのほか、ぶどう糖果糖液糖等の異性化液糖を使用した場合には異性化液糖と書けるという形になっていますし、砂糖混合の異性化液糖を使ったものについては、

砂糖・異性化液糖という形で書くことができるというルールになっております。こちらにつきましては、基本的には横断ルールと同じ形になっています。ジャムの原材料の書き方で特別なものにつきましては、果実を 2 種類以上使用したものについては果実等で括って、その後に使ったものを書くというルールと、2 種類以上の砂糖類を使用したものについては、砂糖類で括って、その内訳を書くというルールになっております。

添加物については栄養強化目的で使用した添加物であっても表示するとの規定がある形で、内容量につきましては、複数のものが入れられたものについては、「○g×○袋」と書くルールになっています。次のページお願いします。

個別表示事項ですけれども、ジャム類につきましては、使用上の注意を書くことになっています。その表示は糖度が 60 ブリックス以下のものについては、開封後は 10℃以下で保存することを表示するものとなっています。

また、缶詰であって内面塗装缶以外のものにあつては、開缶後はガラス等の容器に移し換えること等と表示するという形でございます。

様式につきましては、基本的には横断の様式に基づいて書き、使用上の注意は明瞭に表示するという形でございます。表示禁止事項ですけれども、「特級」の用語と紛らわしい用語、2 種類以上の果実を使用したものについては片方だけを強調することはできない形でございます。ただし、配合割合が 30 から 60%の間のものについては含む旨の用語は書けますし、配合割合が 60%以上のものについては、当該果実を冠した商品名、例えばいちごとりんごのミックスジャムでいちごが 60%以上であれば、「いちごミックスジャム」と書くことができるというルールになっています。

3 項では、通常より糖度が低い旨を示す用語は書けないとあります。ただ糖度が 55 ブリックス以下のものについては、糖度を表示していれば表示することは可能ですという形です。

4 項では果実等を多く含有している旨を示す用語が表示禁止事項になっています。次のページお願いいたします。

最後に業界団体からの要望ですが、別表第 3 の定義につきましては、現状維持を希望されており、名称につきましても現在、定義に沿った形で名称が規定されておりますので、こちらについても現状維持。原材料名につきましては、横断ルールと大差ないので廃止、添加物も廃止。内容量についても横断ルールのみでも現行の表示と同様に表示することができるため廃止。個別義務表示につきましては一部修正で、1 について、糖度が 60 ブリックス以下のものについての開封後 10℃以下で保存することは残し、缶詰から移し替えてくださいというところについては、基本的には内面塗装缶以外のものが現在はないため、廃止という形でございます。表示の方法については、基本的には特に何か定められているわけではないので廃止。表示禁止事項につきましては、1 の「特級」の用語については基本的に横断ルールの方で手当されていることから特段定める必要はなく、4 については、現状においても基本的に横断の表示禁止事項や景品表示法で禁止されていますので、廃止。2 と 3 につきましては、ジャム特有の表示禁止事項ですので、現状維持を希望するということでございます。

○森光座長 ありがとうございます。それでは資料3-2につきまして、日本ジャム工業組合様からご説明いただきます。よろしくお願いいたします。

○日本ジャム工業組合・高木氏 日本ジャム工業組合の高木と申します。よろしくお願いいたします。資料3の25ページの資料になっております。2枚目よろしくお願いいたします。

こちらが当組合の概要でございます。我々日本ジャム工業組合ですけれども、1965年、昭和40年設立でございます。現在の会員企業が21社でございます、所在地等々、事実情報は記載の通りでございます。

3ページでございます。こちらに国内のジャム類の市場の動向をサマリーで記載させていただきました。当市場は長いスパンで見ますと、国内の人口減少等々の影響を受けて、緩やかな減少が続いているというのが実態でございます。

また近年では新型コロナの流行の影響あるいは世界的な情勢、為替の変動等によって、様々な影響を受けてきたというのは、他の業界の皆さまと同様だと考えております。そのような中で、お客様の志向としましては、ユニットプライスを意識した節約志向の消費が強く、コストパフォーマンスの良いものを求められるお客様も多くなっていますし、一方では少しこだわったものを手に取りたいというお客様もいらっやいまして、二極化傾向も若干あるというふうに認識しているところでございます。次のページをお願いいたします。

こちらは生産量ベースの過去15年の推移を拾った棒グラフでございます。縦軸の単位はトンを示しております。我々のジャム類は5万トンを基本線として近年では少し減少しているという実態でございます。こちらは当組合の会員企業から集めた数値でございます、実際の会員外のプレイヤーを含めた生産量、あるいはその輸入品も含めた消費量でいいますと、もう少し数は乗りますが、やや微減という傾向できていると思っております。次のページをお願いいたします。

5ページですけれども、こちらの円グラフは主に小売業、コンシューマー向けの商品。左の円グラフはアイテムごとの内訳、そして右の円グラフは糖度別の内訳を示しております。左のグラフですが、いちご、ブルーベリー、マーマレードというこの3品が主なものを占めていまして、それに次いで、りんご、あんず等々様々なバラエティの商品があるという構成になっております。長らくこの上位3つというのは変わっていないと認識しております。

また右側の円グラフですけれども、元来ジャム類は糖度が高い65度以上ぐらいのものをジャムとして始めているわけですが、近年では低糖度化が進みまして、このオレンジのパイの部分である40度以上55度未満といったものも38%ぐらいあるという状態になっておりまして、低糖度の商品がかなり定着したという状況でございます。次のページをお願いいたします。

こちらはジャム類におけるJAS規格、それに関連した品質表示基準の変遷の一部を抜粋して示したものでございます。最初にジャム類に関する規格ができたのが1966年という認識

でございます。その後様々な改訂等を重ねておりまして、トピックとしましては、1988 年に可溶性固形分、これは糖度でございますが、65%以上のものとしていたのを 40%以上と引き下げまして、低糖度化の市場に規格の方も合わせていただいたということがございます。次のページをお願いいたします。

先ほどご説明ありましたとおり、当組合として別表のそれぞれについて、現状維持あるいは一部の改正を希望、こういったまとめをしております。以降のページで別表ごとにご説明をさせていただきます。変更希望するところ等について赤線枠で囲んでおります。次をお願いいたします。

まず別表第 3 の食品の定義でございますが、こちらは当組合といたしまして現状維持を希望しております。現在、この規格というものを有効に使っている認識でございますし、お客様に対しても不具合は生じてないという認識がございまして、そのまま維持するということ希望するものです。次のページをお願いいたします。

次に別表第 4 個別の表示ルールでございますが、こちらは一部改正を希望いたします。一部とありますが、原材料名、添加物、内容量を廃止するという希望でございます。その理由等々は次のページに一部記載しております。

まず名称のところは、先ほどの定義にも少し関連するところもございますし、現状で大きく問題ない運用がされていると認識していますので、維持を希望するものですが、原材料名、添加物、内容量については、ジャム類の個別の表示ルールで定めなくとも、横断的な食品表示基準のルールの中で、現行と同様の表示が可能でございます。そのためわざわざ取り上げて別表化する必要はないだろうと考えているところです。

また重ねまして原材料名の表記にあたっては、ひらがなで「いちご」、「りんご」あるいは「夏みかん」などと事例の表記があります。当組合の事業者はこの事例表記を忠実に守っておりまして、本来であったらお客様に対して、カタカナの場合がいいこともあるかもしれませんが、漢字を使いたいということもあるかもしれませんが、この事例表記を 1 つの縛りのように認識して、それ以外の表現は避けてまいりました。そのような少し過剰な制約を自ら課していたというところもありましたので、この機会にそういったことも考え合わせて、廃止を希望しているものでございます。次に 11 ページを御覧ください。

別表第 19 の追加的な表示事項ですけれども、こちら一部改正を希望いたします。主に 1、2 と 2 つございまして、1 項目は糖度の 60 ブリックス以下のものについては、開封後の注意表記を記すことと、そして 2 項目に缶詰に関する記載がございます。

1 項目の表示の例というものが図として示しているものでございまして、60 度以下のものについては、このラベル表記の緑枠で囲った部分、このような形で開封後の要冷蔵等々、注意表示して、掲げているものです。これは今後もこういう形で運用をしていくのが良いだろうと考えるところです。一方で 2 項目の缶詰の事例ですけども、次のページをお願いいたします。

こちらは内面塗装缶以外の容器に入れた場合は、開封後の使用上の注意を促すものではす

ども、現在において、缶詰容器はあるのですが、内面塗装缶以外、開封後に酸化が進む内面のもののようなものを容器に使うということは、製造者の製造常識としてありません。したがって、ここの記載というものは実態がもうないものをわざわざ書いているという形になっていますので、この機会に廃止を希望させていただいております。続きまして次のページ、別表第 20 でございます。

表示の様式についてですけれども、表示の様々な書きぶりについて、別記様式 1 という方に飛ばして、細かく規定がされておりますが、この内容というものは横断的な基準とイコールのものでございまして、ほぼ重複している内容と考えていますから、わざわざ別表として持っておく必要はないであろうと考え、これについても廃止を希望しております。次のページお願いいたします。

別表第 22 の表示禁止事項です。4 点ありまして、このうち 1 と 4 について、廃止を希望しております。1 というものは、「特級」の用語と紛らわしい用語ということで、これは横断的なルールの中でも、禁止されている事項なので重複した内容でございます。

また、4 の果実を多く含有している旨を示す用語については、品質水準がかつて低かった時代に優良誤認を懸念して定められたものであろうと認識しております。現在において、これらの表示が競争優位を招くということもありませんし、むしろお客様への説明の妨げになる可能性もありますので、この機会に廃止を希望させていただいております。

一方、2 及び 3 については、これは現在でも必要で有効なことと思っております。次のページにその運用の事例を画像で示させていただいております。次のページをお願いいたします。

表示禁止事項 2 に関するミックスジャムの書きぶりに関する事例の画像でございます。

ミックスジャムでありながら特定の果実を強調することを禁止しているものですが、要件を満たせばこの左側の図のように「いちごミックスジャム」と書くことが許されております。現在事業者としましては、このようなルールを厳密に守っておりまして、有効な規定と思っております。また 3 の内容については、下のラベル表記に事例があるのですけれども、糖度がことさらに低い旨を強調することを禁止しております。しかしながら一定の糖度であって、なおかつ決められたルールに則って糖度を表示する限りにおいては、糖度が低いということは説明できるということは定められておりまして、このラベルの緑枠で囲んだ 2 カ所、ここが該当する表示例ということになっております。これにつきましても組合員企業は適切に運用して、お客様へも適切なお伝え方ができていると思っておりますので、現状維持を希望しております。以上、ご説明させていただきました。ご検討のほどよろしくお願いいたします。

○森光座長 ご説明ありがとうございました。日本ジャム工業組合の皆さまからは定義と名称のルールは、コーデックス規格などとの整合性もあることから、現状維持。別表第 19

及び 22 については実態や横断ルールと合わせる形で一部修正。その他の項目については懇談会の方針に合わせる形で廃止にするという要望でした。ただいまのご説明に関しまして質疑のある方は、挙手の上、所属とお名前をおっしゃっていただいたうえでご発言をお願いいたします。島崎さん、お願いします。

○島崎委員 JAS 協会の島崎です。質問ですが、4 ページのジャム類生産量推移というのは、これはジャム工業組合 21 社のものというふうに理解をしてよろしいでしょうか。そうすると工業組合さんは大体何割ぐらいを占めているのか。もし分かれば、この中で、業務用と言われるものはおよそどれくらいあるのか、分かれば教えてください。

○ジャム工業組合・曾我氏 ジャム工業組合の蘇我と申します。よろしくお願いいたします。最初にこの生産量、こちらに今記載させていただいている約 5 万トンというのは、ジャム工業組合の加盟者 21 社のみの数字となっております。これ以外ということになりますと、他に考えられますのは、アウトサイダーさんと輸入食品といったところで、これを含めるとこのジャム工業組合の数字はおおよそ 8 割程度で、輸入食品がそのうちの 10 数%と思われます。ですから国内に限りますと、9 割以上はこの数字で満たされているというふうに考えております。

小売品と家庭用と業務用ということになりますと、このグラフ中の棒の中で、小売用の方が主ですけども、一部業務用のものも含まれている数字だと思いますが、正確にお伝えできません。不正確な情報提供につながるので、改めて確認をさせていただきたいと思います。

○阿部委員 食品産業センターの阿部でございます。定義を残すということはよく理解できました。別表第 22 の表示禁止事項の第 3 項に、通常より糖度が低い旨を示す用語、ただし糖度が 55 ブリックス以下のものについては当該糖度を下回らない整数値により、その数字を併記するということになっていると思います。これが事実上のいわゆる低糖度ジャムの定義になっていると理解しました。もともと伝統的な欧米でのジャムに比べて糖度が低いというのが日本のジャムの定義でして、1988 年に当時の JAS を改定して作った経緯があります。それがその先ほどの別表第 22 の表示禁止事項の中で、低糖度が事実上定義されているという構図だと理解したのですけれども、そのような認識でよろしいでしょうか。

○日本ジャム工業組合・高木氏 おっしゃる通りだと思います。もともと現在でも、コーデックスでは 60 から 65 度以上というのが定義として掲げられていると思うのですが、それに対して 55 度以下というところで明らかな低糖度というふうに組合としても認識して、現在に至っているというところでございます。

○阿部委員 これは森光先生もいらっしゃったのですが、JAS 調査会の時に同じようなこと

を聞きましたが、実はこれが日本のジャムの一番の特徴で、甘くなくて果実感があるということだったので、当時言ったのは、それを特色ある JAS のような形で定義して、輸出などに活用したらいかがかと。実際アメリカなどの場合だと、ブリックス 60 度以上がジャムの定義になっていて、そうではないものは排除されるという形になっているわけですから、もっと攻めてそこを特色 JAS でとりましょうというご提案をしていました。そのような日本のジャムの良い定義は残したいということであれば、理解できることだと思っていますので、今日の全体のご提案も含めて、今後新しいジャムの利用方法などを考える上でも、上手く活用していただけたらいいのではと感じます。以上です。

○日本ジャム工業組合・高木氏 ありがとうございます。長らく低糖度化というものが進んできまして、この日本の特徴をしっかりと生かして、海外の市場も視野に入れていくべきだと考えていますので、今後もしっかりと考えていきたいと思っています。ありがとうございます。

○小川委員 海洋大学の小川です。ご説明どうもありがとうございました。日本のジャムの定義という今のお話にも関連するのですけれども、そのルールを維持する、残すというと、このルールから外れるものとの差別化を意識する必要があると思います。お伺いしたいのが、工業組合さんから見たときに競合になる製品は、どういうものを想定されているのでしょうか。個人的には最近コンフィチュールというものがあり、ゆるいジャムと思っているのですが、他にもフルーツソースのようなものなども、消費者から見ればヨーグルトに入れるとか、パンに乗せるなど同じような使われ方をしているので、組合さんの的にはこういったものと差別化したいと思われているのか、何かあれば参考までに聞かせただけませんか。

○日本ジャム工業組合・高木氏 ありがとうございます。確かにジャムを中心に、フルーツソースのようなものなど、境が曖昧で実は組合員企業自身も両方を作っているということはございます。そのような中で、例えば朝食の場面で召し上がっていただくことが多いのですけれども、何をライバル視するかといえば、それ以外のさまざまパン食のお供のようなものがありますからそういったものは、トータル的に見て、ライバルとなるわけです。このジャムであるかジャムでないかという微妙なところについては、ひっくるめて、我々自身の事業でやっているところもありますので、明確にこれ、と言いきくことはあるかもしれません。そのような中で、長く伝統のある食品群だと思っていまして、この定義みたいなものが緩くなり、何でもありとなるのも良くないと思います。豊かな食文化を未来につなげていくという責任も我々自身もあると思っていますから、そういう意味ではこの定義のところは、しっかり維持していくというのは 1 つの態度なのではないかなと思っております、その辺も考えて、今回の希望という形になっております。

○森田委員 森田です。ご説明ありがとうございました。先ほどから定義のことについてい

ろいろと他の規格でいっていますけども、私は工業組合さんの説明は納得が이었습니다。その理由は、このプレザーブスタイルっていうのは、おそらくコーデックスにもない規格だと思いますが、とても一般的な商品でよく見かけるもの、市場にもたくさんあるということです。コーデックスと糖度も定義も違いますが、日本独自の定義を定めることで、このプレザーブスタイルのつぶつぶ感のある、そして、ソースではないきちんと煮詰めたゼリー化したジャムというものが基準によって守られます。大きな市場をすでに形成していると思いますし、先ほどのご説明でも日本的なジャムということでしたが、そういうことで、消費者からもすごく馴染みがある表示だなと思っています。また表示禁止事項で残すというところも賛成です。この表示禁止事項の低糖度のところで、先ほど低糖度でおいしいとかフルーティというものもありましたけれども、大事なことは開封後のところの注意事項というのは残すのでしたね。

○日本ジャム工業組合・高木氏 はい。

○森田委員 そこも残していただけるということと、それから糖度を示すということで選ぶときにやはり糖度を見ながら、どのぐらいの甘さかというのが一目で分かるというところで選択の目安にもなっています。そういう意味ではかなり表示禁止事項の中で決めているルールですけれども、消費者に馴染みがあるということもありますので、それぞれ残すことにきちんと合理的な理由があるというふうに考えています。ですので、ご提案に関しては賛成です。

○日本ジャム工業組合・高木氏 ありがとうございます。

○澤木委員 消費生活相談員協会の澤木です。私も今回の要望に関しては賛成です。先ほど森田委員もおっしゃっていましたが、やはり低糖度のところは糖度を書いて、それから開封後の注意喚起もぜひ入れていただきたいと思います。あと1点お聞きしたいところが、マーマレード、みかん書いても具体的に何のみかんを使っているかまでは書かなくてもいいのでしょうか。

○日本ジャム工業組合・氏家氏 みかんではなくてオレンジを一般的に使っています。このオレンジもいろんな学説がございまして、何がオレンジかという点についても工業組合内で議論しまして、農林水産省にご相談し、決めています。

みかんということになりますと、温州みかんだったり特定の品種名、例えばはるかだったりとか特定もののみを指すと分かりやすいのですが、なかなかそういったものは、私たち加盟企業が消費者向け商品としてたくさん世の中に出すための物量がないため、一般的にはオレンジなどと表示することで、組合内で議論しています。

○森光座長 そのような説明でよろしいでしょうか。私も阿部委員と同じ JAS 調査会でこのジャムの話をした時、韓国からの留学生の子が帰る時に親御さんがお土産で買っていたのが日本のジャムでした。しかも、低糖度でおいしいということでリムジンバスに乗せる時に荷物を運んだら重たくて、何を入れたのですかと聞いたらジャムと言ったことがすごく記憶に残っています。日本に来てもらって食べてもらうときっと美味しさが分かるという感じで残しつつ、食文化としての日本のジャムが逆に世界の基準になっていくような、そんな伝え方ができるとそれこそ特色 JAS になり、世界を席卷すばうれしいなと思います。すみません、余談でございます。

ジャムにつきましては定義と名称のルールは現状維持、別第表 19、22 については一部修正しながら維持していき、その他項目については廃止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。

では、お時間が来ております。今回は日本即席食品工業会様、日本パスタ協会様、日本ジャム工業組合様の 3 団体のヒアリングが終わりました。次回もまた同じように団体へのヒアリングを進めてまいります。委員の皆さま、本日も大変ご協力ありがとうございました。最後、事務局の方から連絡をお願いいたします。

○事務局 皆さま、本日はどうもありがとうございました。第 5 回の開催は 9 月 27 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。次回の議題については、乾燥わかめ、塩蔵わかめ、うに加工品、うにあえものの 4 品目を予定しております。詳細については追って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 Web 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 Web 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 Web ページに掲載されます。