

令和 6 年度 第 5 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 5 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。

また本日は消費者庁の井上審議官がご参加されております。井上審議官、一言ご挨拶をお願いいたします。

○井上審議官 消費者庁審議官をしております井上でございます。7 月に着任をいたしました。この検討会の構成員の皆さまにおかれましては、毎月精力的な検討を進めていただき本当にありがとうございます。手短にしますが、食品表示というのは、やはり環境が本当に日々変化している中で、こういった見直しの検討というのは、とても大事なことで改めて感じるところでございます。私もまだまだ至らないところがありますけれども、一生懸命キャッチアップしていきたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

○事務局 出席者で森田委員が本日は欠席となりました。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を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 皆様おはようございます。本日もよろしくお願いいたします。それでは早速ですが、審議に入りたいと思います。本日はうに加工品、うにあえもの、塩蔵わかめ、乾燥わかめの 4 つの品目について議論することとしております。まず初めにうに加工品及びうにあえものについて議論していきますので、全国珍味商工業協同組合連合会の皆さま、人数が多くて申し訳ありませんが、前の席にそのままスライドしていただければ、ありがたいと思います。大変申し訳ありません。

有線のマイクが 1 つしか準備していませんので、うまくマイクを回していただいて、説明の後の質疑に回答していただければと思います。それでは、まずは資料 1-1 及び 1-2 の内容に沿って消費者庁からの説明、その後、事業団体からのヒアリングを行いたいと思いますので、手元にあります資料をよろしくご覧ください。では早速ですが、資料 1-1 及び 1-2 について消費者庁からのご説明をいただきます。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 と資料 1-2 を連続してご説明させていただきます。

まず、うに加工品についてですが、うに加工品は別表 4 の横断的義務表示事項に係る個別

ルールの添加物と内容量以外については規定があるところです。

別表 3 の定義ですが、うに加工品の中に粒うにと練りうにと混合うにの定義があります。粒うには、うにの生殖巣に食塩を加えたもの、またはこれにエチルアルコール、砂糖、でんぷん、酒粕、調味料等を加えたものであって、塩うに含有率が 65%以上のもの、練りうにについては、これを練りつぶしたものであって、塩うに含有率が 65%以上のもの、混合うにについては、塩うに含有率が 50%以上～65%未満のものを言うという定義となっています。またうにの範囲について規定がありまして、1、2、3 とありますけれど、おおばふんうに科、ながうに科、らっぱうに科が範囲に入ります。また、塩うに含有率について、計算方法が定義で規定されているところです。

別表 4 の表示事項に係る個別ルールですが、名称については定義通り、粒うににあつては粒うに、練りうににあつては練りうに等と書くルールがあります。原材料については割合が多いものから順に表示するという規定となっております。

別表 5 の名称規制については、粒うに、練りうに、混合うにに名称規制があるところです。

別表 19 での個別的表示事項についてですが、塩うに含有率についてと、名称の用語についてあります。塩うに含有率については、%単位で塩うに含有率を書くというルールがあります。また名称の用語として商品名に、粒うにや練りうにと分からないような用語で商品名が書いてあるような場合は、商品名に近接した箇所に粒うに、練りうに等と名称の用語を 14 ポイント以上の活字で書くというルールがあります。別表 20 の表示の様式については、塩うに含有率を書くというルールがありますので、書く位置について規定されております。

別表 22 の表示禁止事項ですが、塩うにを、当該塩うにを製造した場所で当該塩うにを製造した直後に瓶詰めに入れたもの以外のものについて磯詰めその他、これに紛らわしい用語が禁止されています。また、他の品目の個別のルールにもありますけれども、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が表示禁止事項となっております。

最後にうに加工品について業界団体の要望ですけれども、別表 3 の定義については、粒うに、練りうにについては長年使用してきた名称であり、原料にうにを多く含む名称として、うにの含有量について塩うに含有率から、製品に占めるうにの配合率に見直した上で、現状維持を希望する。その際に塩うに含有率 65%という規定をうにの配合率 50%以上にするというものです。これについては、後ほど業界の資料に出てくるので、そこで詳しく聞いていただければと思います。

混合うには商品がほとんどないため廃止を希望するということと、うにの範囲については近年のうにの流通事情を考慮し、廃止を希望するということと、塩うに含有率については分かりにくいことから廃止を希望するということとなっております。それに合わせて別表 4 の名称については、混合うにの廃止を希望していることから、混合うにについては、廃止をすること。別表 4 の原材料については、横断ルールでも対応可能ということで、廃止を希望するということと、別表 5 の名称規制については、混合うに廃止に伴いその部分を廃止するということと、別表 19 の追加的表示事項としては、塩うに含有率について、定義の廃止に

に伴い廃止すること。また、2つ目にありました名称の用語については、現状維持をするということです。表示の様式については横断ルールでも対応可能ということで、廃止を希望することと、表示禁止事項についても廃止を希望するという概要となっています。

続きまして、資料1-2をお願いします。うにあえものについてですが、うにあえものについても、うに加工品と同様添加物と内容量の規定以外は個別のルールがあるところです。

別表3の定義は、うにあえものとして1番上にありますけれども、粒うに、練りうに、混合うに、くらげ、いか、かずのこ、あわび、しいたけなどを加えて混ぜ合わせたものであって塩うに含有率が15%以上のものということが定義されています。また、先ほどのうに加工品にあった粒うに、練りうに、混合うに、うにの範囲、塩うに含有率について同様の定義があるところです。

別表4の表示事項の個別ルールですけれども、名称についてはうにあえものと表示することがあって、原材料については多い順に表示するというルールとなっております。別表5の名称規制については、うにあえものについて名称規制があるところです。

別表19の個別的表示事項については、先ほどのうに加工品と同様、塩うに含有率と名称の用語についてルールがあり、表示方法についても、先ほどのうに加工品と同様の規定となっております。

別表22の表示禁止事項についてですけれども、先ほどのうに加工品と同様、磯詰め、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ということがあるところです。

最後にうにあえものについての要望ですけれども、横断ルールに沿った表示をすることで、問題はないということで、全て廃止ということで、要望いただいております。消費者庁からの説明は以上となります。

○森光座長 ありがとうございます。それでは続きまして資料1-3について、全国珍味商工業協同組合連合会様よりご説明いただきます。それではよろしく願いいたします。

○全国珍味商工業協同組合連合会・東村氏 はい。私は東村と申します。全国珍味商工業協同組合連合会の理事を仰せつかっております。株式会社かね徳という生珍味を主に作っている会社でございます。それでは資料1-3について説明させていただきます。今回のテーマはうに加工品、うにあえものの表示ルールの見直しです。文字がいっぱい並んでいますが、こういった内容でお話をさせていただきます。

略称が全珍連と我々は呼んでいるのですけれども、簡単に説明をさせていただきます。設立が1965年、昭和40年の4月30日。3つ飛ばしまして会員数が8組合・235社。各単協が函館、東京、中部、大阪、兵庫、広島、四国、九州となっております。8組合です。事業内容は消費拡大推進事業、教育情報事業、福利厚生事業など様々な事業を行っております。会員企業の業種と取扱品目は多岐にわたっており、主に水産加工品を中心とする伝統珍味から燻製品、漬物類、練り製品、惣菜、おつまみ等と幅広く含まれています。

うにだけではなく、さきいかとかピーナッツとか、様々なものがありまして、珍味、おつまみと呼ばれるもの全般でございまして、水産物だけでなく、先ほど言いましたピーナッツとか、陸のものもございます。業界団体としては、ほかの大きな業界と違って、それぞれ小さな企業が寄り集まっていて、要素が多岐にわたっているというのが大きな団体との違いでございます。

珍味の定義でございます。これは全珍連が定めているものです。珍味とは主として水産物を原料とし、特殊加工により独特の風味を生かし、貯蔵性を与え、ここは主に昔だと塩漬けのものです。再加工を要することなく食用に供せられる食品。陸産物に類似の加工を施したものを含んで、一般の嗜好に適合する文化生活の必需食品です。

以下のように全珍連では珍味の分類をしているのですが、今回のうに加工品は塩辛類、それから、うにあえものはあえもの類というふうに分類をされております。

うに食品とは、食品分類のうに加工品と下の方のうにあえものに分かれております。うに加工品の方が赤い文字の粒うに、練りうにに分かれております。この粒うにと練りうにの違いについて、少し説明させていただきます。粒うにというのは、うにの生殖巣に食塩、アルコールを加えたもの、又はこれらを調味したもの。うにの房状の形状を保っていることから料理のトッピングなどに利用されます。

一方、練りうには、これを練り潰したもので滑らかなペースト状のものなので、魚介類に塗って料理やパスタソースなどに利用されます。

1 番の違いは粒うには形が残っているので、トッピングに使われます。練りうにはペースト状なのであえるときに使われます。ですからパスタでいいますと、練りうにがパスタソースと絡んでいる状態で、粒うにはその上に 1 つ 2 つトッピングされているという違いがあります。それからうにあえものに関しては、粒うに、練りうににクラゲ、いか、かずのこ、あわび等をあえたもの。お酒のあてやご飯のお供に使われます。

粒うにの製造工程です。上の真ん中、選別加工工程、その次に塩うに加工、次にブレンド、調味付け、それから充填される。簡単ですが、このような作り方になっております。

練りうにも基本的には同じです。左の下のところ、練っているところ、これが粒うにとの違いになります。

うにあえものに関しましては、上の右がミンチと書いていますけれど、これが要するに練りうにの状態でございます。それに左の下のあえもの原料、いかやくらげ、かずのこなど、もっていっぱいあるのですけれども、そういうものをあえてうにあえものができております。水産資源としての世界のうに。このような分布になっておりますが、基本的には輸入元の国はロシアとチリが大半でございます。

左側がロシアからの輸入量です。約 9400 t となっておりまして、これは 1 番上に活及び冷蔵と書いてありますけれども、主にすしネタとして使われている生うにのことでございます。

一方、右側はチリが全体の 92% を占めており、約 1600 t。真ん中にブロック、塩蔵と書い

ていますけれど、これは貯蔵性を持たせて塩やアルコールが混ざっているような状態、あるいは生うにではなく冷凍されているようなものになっております。活及び冷蔵の 9400 t に対して冷凍うには 1600 t ですので、これぐらいの比率で非常に狭い分野になっております。全国のうに製品の統計というのを取ることが少し困難でしたので、一社のみ、弊社なのですが、最近の動きというのだけグラフにさせていただきました。1 番下の黒い線の 2013 年、2014 年のところでガクンと減っているのですけれども、これはその当時うに原料がチリでかなり取れなくなって、販売数量と生産数量が下がりました。

うに表示基準、公正取引協議会の変遷。昭和 48 年 2 月にうにを使用していないにもかかわらずうにあえものとして商品を販売していた企業に対して、公正取引委員会より排除命令 1 社、厳重な警告 3 社ということがありました。その時に公正取引委員会より全珍連に対して表示是正措置の要望がありました。同じくその 4 月から全珍連のうに部会が中心となり、全国うに食品公正取引協議会、うに協と私どもは呼んでおりますので、以後うに協と呼ばせていただきます。うに協が設立され、うに食品の表示に関する公正競争規約制定に向けて準備作業が始まりました。

実はこの作業に取り組んだのは私の祖父でありまして、協議会とこの規約を作ったのは私の祖父というか、弊社の創業者になります。翌 49 年の 3 月 30 日にうに協、それから公正取引規約が公正取引委員会より認可されました。

少し飛ぶのですけれども、平成 12 年、2000 年にうに加工品品質表示基準が制定されました。これにより平成 22 年、うに協と公正競争規約が廃止されました。ここに携わったのは、実は私の父でして、役割を終えたうに協を畳んだということになります。

平成 27 年、食品表示法施行、食品衛生法、JAS 法及び健康増進法の食品の表示に関する規定を統合、いわゆる横断的ルールが統一、成立されました。規約を廃止した理由のところなのですけれども、うに協の右上のマークですけれども、これを使用する会社がないなど、組織的に弱体化してきました。

2 点目、うに加工品の基準はうに加工品品質表示基準で同じ基準が出ているので、うに協で規定する必要がない。3 点目、公正競争規約の取り締まりを行うほど組織力がなくなりうに協に加入している業者と非加入の業者の差が不明瞭になった。これらのことから平成 12 年、うに加工品品質表示基準があれば品質の担保が一定程度できるとして廃止になりました。

うに加工品、うにあえものの表示例です。左側が粒うにで塩うに含有率 95%となっております。右側がうにあえもので塩うにの含有率が 35%となっております。

ここが問題なのですけれども、塩うに含有率とは言葉で申し上げますと、塩うにの固乾物率を元に計算式により求められる値。計算式につきましては、塩うに含有率＝製品の内容量分の製品に使用する塩うにの重量。ここの部分が重量配合率に実はなっています。それにかけることの塩うにの基準の固乾物含有率は 35%なのですが、後で説明します。使用する塩うにの固乾物含有率、これに 100 をかけたものということになっております。

※印の 1 番、塩うにの基準の固乾物含有率は 35%。※印の 2 番、固乾物含有率は試料約 3

g を量り取り、105 度で 5 時間を乾燥した後、秤量し、試料重量に対する乾燥後の重量の百分比とするということになっております。

メリットとしては固乾物率を用いるために、原料うにの状態、水分量の影響を受けない。これは計算式の右の部分で水分を飛ばしたもので、計算の係数を作っていますので、水分量の影響を受けないというメリットがあります。

デメリットとしては、塩うに含有率は重量配合率ではないのですけれども、消費者にとっては誤解があり、分かりづらいものとなっております。

消費者の皆さんは塩うに含有率と書かれているのを見ても、何のことか分からない状態では、それが重量比率だというふうに勘違いをされている方が多分ほとんどか、意味が分からないか勘違いしているかどちらかになっていると思われます。これを持って分かりづらいというふうに思っております。

次、第三者が最終商品から適正表示になっていることを検証不可能である。固乾物は原料状態で乾燥させて、測っているものなので、製品になったものから原料まで後戻りをすることができません。たとえ不正があったとしてもそれを第三者が検証することができないという意味です。

基準の固乾物含有率の 35%の、35%となっている根拠が曖昧であります。おそらく制度設計された時に標準的な塩うにを用いた計測結果を基に、基準の固乾物含有率が 35%と決定されたと推測はされますが、現在となっては根拠が曖昧でございます。

うに加工品の別表第 3、食品の定義に関して、粒うに、練りうについては、塩うに含有率の代わりにうに重量配合率を用いることとし、混合うについては廃止する考えです。

下の表中の一部に省略がありますが、これに関しては、資料 1-1 の別表 3 の方に示されておりますので、そちらを参考にしてください。表中の定義のところですが、赤色の文字を説明します。

粒うにに関しては、塩うに含有率が 65%以上のものと定義しており、その下の練りうについてもこれは同じでございます。修正案として、塩うに含有率を製品に占めるうにの重量率とし、うに重量配合率が 50%以上のものに修正していただきたいというふうに思っております。練りうの下、混合うに関しましては廃止していただきたいと思っております。

表の下に記載した、使用可能なうにの定義について、おおばふんうに科、ながうに科、らっぱうに科については廃止していただきたいと思っております。これは、うに協ができた時に、日本の中で流通していたうにを調べて、この 3 つがピックアップされているものと思っております。現状では先ほどのグラフで見ていただきましたように加工に使われているうに原料はほとんどがチリ産でございます。回転寿司などで皆さまが召し上がるうにもほとんどがチリ産でございます。

したがって、定義された時と現在の実際の流通というのは違ってきていますので、この部分の使用可能なうにの定義を廃止していただきたいと思っております。

うに加工品の表示見直しについては、別表第 4 の名称は、粒うに練りうに表示するにし

ていただきたい。原材料に関しては廃止。別表第 5 の名称の規制については粒うに練りうにをそのまま残し、混合うにを廃止していただきたい。別表第 19 の追加的な表示事項については、塩うに含有率を廃止していただきたい。名称の用語については、「別表第 4 の加工品の項に定める名称の用語を表示する。」これをそのまま残していただきたい。

別表第 20 表示の様式に関しては、廃止をして、食品表示法並びに食品表示基準に則った表示とさせていただきたい。別表第 22 の表示禁止事項は、うに加工品の表示禁止事項についてはこれを廃止していただきたいと思っております。具体的には、磯詰めうにや品評会など、先ほど説明のあった部分でございます。

それぞれ変更の理由を説明させていただきます。名称に関しては、粒うに、練りうにについては長年使用してきた名称であり、原料にうにを多く含む商品の名称として認知度が高く、消費者に浸透しています。これについては先ほどパスタのところで説明した通りで、消費者の皆さまもそういうものだと思って使ってくださっていますので、粒が残っていないものを買ってしまって、どうしよう、といったことに多分なるのだと思います。消費者に浸透しているので、残していただきたいと思えます。

新たな重量配合率でも品質の担保ができると考えられることから、定義を残すことにより、うに原料をほとんど含まない商品がこれらの名称で販売される可能性を排除できます。うに協ができた時の精神でございます。別表第 5 の名称の規制ですが、混合うについては現在ほとんど使用されていないことから廃止とします。全珍連傘下のうに製品を生産している各社に確認をしたところ実態がゼロでございました。したがって、これは不要ですので廃止をお願いしたいと思えます。塩うに含有率については、先ほどご説明しましたとおり、定義が分かりにくいことから、うに重量配合率を用いたいと思えます。使用可能なうにの定義については、うに協ができた時、制度設計された時代に日本で漁獲されてきた種を元に定められている定義であり、現在加工用に用いられているうにの輸入状況から現状に即して、廃止していただきたいと思っております。

うに以外のものをうにとして販売することは景品表示法の優良誤認に当たることから定義を廃止しても問題ないと考えております。

名称と塩うに含有率について、塩うに含有率から、うに重量配合率に改めた場合にどのような違いになるかというのを説明させていただきます。現在は先ほど説明させていただきましたようにうに加工品の粒うに、練りうにについては、65%以上の塩うに含有率ということになっております。塩うに含有率 65%をうに重量配合率 50%に改めることの妥当性を説明させていただきたいと思えます。ご理解いただきたいのは基準を 65 から 50 と数字だけを見ると、基準を緩くしたように見えるかもしれませんが、そうではないということを説明させていただきます。

資料 1 - 3 の 20 ページの下の方の表の真ん中の粒うに C については、塩うに含有率が 80.1%ですが、重量配合率で計算し直すと 63%です。要するに、塩うにから塩分やアルコールなどを引いた状態のうにそのもので計算し直すと 63%というふうになります。これを、塩うに

含有率 65%の製品を製造した場合のうに重量配合率は 51.1%になります。

塩うに含有率が 80.1%と基準の 65%よりも 15%高い商品のうにの重量配合率は 63%です。そうすると今の 65%という基準に引き下げて計算し直した時に 51.1%ということになります。

同様に 1 番下の練りうに B は、塩うに含有率 90%で、うに重量配合率にすると 65.7%になります。これを 65%の塩うに含有率に置き直して計算をした時のうに重量配合率は 47.5%になります。これは、重量配合率は粒うに、練りうにとも 50%に近似しております。したがって、粒うに、練りうにの新しい基準値を塩うに含有率 65%からうに重量配合率 50%に変更することが妥当であると考えております。特に、この 1 番下の 47.5%、その上の 49.9%、その上の上の 49.7%という数字については、この基準を 50%に引き上げるということになるので、基準としては、やや厳しくなる商品も出てくるということになります。したがって、決して、緩くなっているということではございません。

うにあえものの表示ルールの見直しについて、個別のルールを廃止し、食品表示基準の横断ルールに則った表示をすると致します。

まとめとして整理をしておきたいと思います。食品の分類としてうに加工品、うにあえもの、それから参考として魚介類加工品というものを使っております。このうち、うに加工品の粒うに、練りうにに関しては、塩うに含有率 65%のところ、うに重量配合率 50%以上とし、その下の混合うには廃止していただきたい。また、うにあえものも廃止していただきたい。そうしますと、混合うに、うにあえものというふうに使われていたのは、おそらく表示の名称としては、下の魚介類加工品というところに含まれてくる。メーカーとしては、そのような対応をしていくものと考えられます。

以上で、説明を終了させていただきたいと思います。ありがとうございました。

○森光座長 どうもありがとうございました。全国珍味商工業協同組合連合、全珍連さんでよろしいでしょうか。短く読ませていただきます。うに加工品については、うに含有率については塩うに含有率からうにの重量配合率に修正した上で、粒うに、練りうにについては残し、混合うについては廃止。追加的な表示事項として塩うに含有率については廃止。これらに合わせて名称と名称規制の一部修正を希望する。その他については横断的ルールで対応可能であるため、廃止を希望する。うにあえものについては全般的に横断的ルールで対応可能であるから廃止を希望ということで意向を承りました。

ただいまご説明ありました内容について、皆さま方でご議論させていただきたいと思います。ご意見等がございましたら、挙手等でお願ひしまして、委員の皆さまにおかれましては、発言の前に所属等をおっしゃっていただいてからよろしくお願ひいたします。それではよろしくお願ひいたします。島崎さんお願ひします。

○島崎委員 JAS 協会の島崎と申します。ご説明ありがとうございます。まずはうにの輸入

状況というのは分かったのですが、国産と輸入の割合というのはどうなっているのかが少しよく分からなかったもので、それが分かれば教えていただければと思います。

それから、今回ご説明にあった塩うに含有率からうにの配合率の定義のところ、定義を変えましょうということだと思うのですが、少し頭が混乱してしまったのですが、定義の変更と表示の変更のことが一緒になっていて、分かりにくいと思いました。例えば、うにの定義のところはうに重量配合率に変えましょうというのは分かるのですが、それでは表示のところは塩うに含有率をうにの重量配合率にすればいいのではないかと思います。塩うに含有率はなくすというご説明だったと思うのですが、うにの重量配合率が書けるのであれば、塩うに含有率からうにの重量配合率に変えるのが消費者の方々にとってはいいのではないかという気がするのですが、そこができないのかなということです。

塩うに含有率は、僕の想像で申し訳ないのですが、ここのメリットにあるように、うにだと水分量はかなりばらついて、その計算が難しいということもあって、塩うに含有率になっているのではと想定をしているので、表示は、塩うに含有率がふさわしいのではないかと、今まで書かれていたと思います。

その塩うに含有率の量によって、消費者の一定の判断ができてくる。うに重量配合率の方が分かりやすいということであれば、それをうに重量配合率に変えてもらった方がもしかしたら消費者の方々にとってはいいのではないかなという気がしています。

したがって定義のところは、うに重量配合率のできるのであれば、それはそれでいいと思いますが、表示のところをなくしてしまうと、消費者の方々にとっては少し情報が減ってしまうようなイメージがあります。その辺が少し気になると思っております。あわせて先ほど質問した国産の関係についてお伺いしたい。また、少し気になるのは公正競争規約といいますが、そういう団体が今なくなっています。その団体は、なくなる時にも、うにの品質表示基準があるから、団体はいらないだろうということのご説明だったと思うのですが、それでおかつうにの認証基準も、表示は全部横断的に合わせます、なおかつ団体は現在ありませんということになってしまうのではないかと、その辺は少し懸念が残るので、もしその辺の説明をいただければ、ありがたいと思います。

○全国珍味商工業協同組合連合会・東村氏 1点目の国産と輸入のうにの比率ということですが、全珍連の方で把握ができておりません。先ほどありましたように、すしネタのうにというのはロシア産であり非常に大量にあって、15%弱は加工のうにとして、チリを中心としたところから輸入されております。一方で国産のうにを使った粒うに練りうにとしますと、粒うには存在するのですが、全珍連傘下にはそういうところはありませんで、実際には下関を中心に家内制手工業のような形でババママ商店みたいところが作られていて、そういうところの数字を把握することができないですので、今私どもが申し上げたぐらいのことしか把握できていないのが現状でございます。

それから、塩うに含有率のところをうに重量配合率、含有率という言葉がいいのか、重量配

合率の方がいいのか分かりませんが、今回に関しましては、定義のところで、分かりやすいに重量配合率に変えた方がいいだろうというのが私どもの結論でございます。

一方で表示に関しては、消費者庁さんのご意向でもあるできるだけ横断的ルールに基づいてというところがありますので、それでそちらの方に我々も業界としてそれでいいのではないかという結論を出しているところでございます。

一方で、枠内に表示するあるいは枠外に表示するというところに関しては、食品表示法のところで、そのものを表す名称は自由に表示していいということになっておりますので、そこで担保されるというふうに考えております。

○森光座長 すみません。森光から。座長ですけれど質問します。写真がいっぱいあって説明はとても分かりやすかったです。製造していく過程の中で、冷凍のものがチリから入ってきて、そのペースト状になり、または粒の形に加工して、そこで塩を、塩水を加えているような写真があったので、僕はてっきり流通されている原料の中に塩うにに既に加工されたようなものがあって、それを使うケースがあり、混合するから塩うに含有率で計算しようというのが過去にあったのかなと思ったのです。しかし、意外とその写真を見る限りは冷凍のものを解凍した部分の重さから、要は、うに含有率（重量）ということでしょうか。重量は比較的簡単に移行ができるのであれば、島崎さんがちょうど質問してくれたように、塩うにを残す必要がないのか、あるのかって言ったら、ないというふうに言うと思ったのですが、実際には輸入しているもののの中の冷凍品の中に、塩うにという状態で冷凍されたものもあるのでしょうか。

○全国珍味商工業協同組合連合会・東村氏 おっしゃる通りです。塩うに状態で輸入されているものもあるし、塩が入ってない冷凍状態というものをあります。これも時代の変遷の流れでだと思のですが、うに協とかできた時は日本で流通しているうには塩漬けのうにしかなかったと考えられます。それがチリから入ってくるようになって、塩うに、塩アルコールうに以外に、冷凍うにというものも入ってくるようになっております。

○森光座長 そうすると前のしゅうまいや餃子でもあったように、エビしゅうまいのエビなど、EUの表示と同じようにもう各原料の重量で出すという時に、塩うにで冷凍のものを使っているような企業さまですといったんちゃんと、要は塩分とかを出して、先ほど言われた重量法の水分乾燥法で水分をちゃんと出した上で、この重量%を出していく方へ業界全体として変わっていくという理解でよろしいでしょうか。大変だとは思いますが。

○全国珍味商工業協同組合連合会・東村氏 はい、そのように考えております。

○森光座長 ありがとうございます。他にご意見はありますか。それでは澤木さん。

○澤木委員 全国消費生活相談員協会の澤木です。質問とそれから意見を述べさせていただきます。質問としては、ヒアリングの資料、スライド中では冷蔵うに、冷凍うにもほとんどが輸入だと考えて先ほど国産のものは、ほとんどないということでしょうか。今現在、使ってよいうにの種類は3種類あります。そのうち何が多く使われているのか、情報として分かれば教えていただきたいというのが1点。それから、これを廃止した場合にこの3つ以外のどのようなものが入ってくる可能性があるのかを教えていただきたい。消費者としては、やはり3つ以外のものが多く入ってくるのではないかと危惧をしております。ですから、ここの1、2、3以外のものを入れるのであれば、何を使っているのかをぜひ表示していただきたいと思います。

それからスライド19の使用可能なうにの定義というところで、「3種類のうには制度設計された時代に日本で漁獲された種を元に定められた定義であり、現在加工用に用いられるうにの輸入状況から現状に即して廃止する」と書かれております。つまり今この書き方からすると、実際輸入されているのはこの3種類以外のものがもう既にあるというふうに読み取れるのですけれども、そこを教えていただければと思います。

質問の最後なのですが、品質の要素としては、業界の方々はどうようなところを品質の高さと考えていらっしゃるのか、教えていただければと思います。

○全国珍味商工業協同組合連合会・東村氏 3つの種類のうち日本で使われているものの何が多いのかというのは、すみませんが把握をできておりません。私が知っている限りは下関を中心とする西日本ではおおばふんうに…。

○全国珍味商工業協同組合連合会・小川氏 すいません、変わりました。小川と申します。うに加工品で主に使われている国産原料は、西日本山口県などを中心ではばふんうに、これはおおばふんうに科にあたります。これを中心に、場合によってはむらさきうに、これはながうに科にあたりますけれども、こういうものを中心に主に西日本では使われています。東北や北海道などでは、北海道の北で獲れていますえぞばふんうに、きたむらさきうに、これはおおばふんうに科に当たるのですけれども、こういうもので作られているところが多いかなというふうに思います。

○全国珍味商工業協同組合連合会・東村氏 すみません。別添の資料を映してみてください。3枚目のシートです。ありがとうございます。

今、小川さんから説明していただきましたのが、ちょうどこの赤丸のついているところでございまして、これが主に国産原料です。1番上からおおばふんうにの分類の中にえぞばふんうに、きたむらさきうに。これは主に北部の方です。それからばふんうに。主に西日本です。その次にながうに科はむらさきうに、それからラッパうにの中にはしらひげうに。南の方で

取れるうにでございます。一方、真ん中の種名の欄の1番下、チリうに。これは通称名ですが、先ほどの加工品に多く使われている塩うに等が冷凍うにで入ってきているものに関しては、ヨーロッパうに科ということになっております。

チリうにが使われ始めたのはおそらく20～25年くらい前だと思うのですが、それが入ってきた当時、もう、おそらくとしか言えないのですけれども、上の3つの科のどこの分類に入るかも分からないまま使用が開始されていると思われます。

近年になって、今回のこの取り組みがあつて初めて私も目にしたのですけれども、チリうにというのは、ヨーロッパうに科であつて、規定に定められている3つの科ではないのだというのがようやく分かってきたという次第でございます。

○森光座長　あとは品質の高さについての回答をお願いします。

○全国珍味商工業協同組合連合会・東村氏　今までは塩うに含有率の高いものを品質の高いものだとして扱っており、我々の営業のセールストークでもそのように使っておりました。

○澤木委員　今後、塩うに含有率ではなくなるということですが、うに重量配合率で品質を見極めるところでしょうか。

○全国珍味商工業協同組合連合会・東村氏　はい。

○澤木委員　分かりました。それでは意見としては、定義について、塩うに含有率を廃止して、うに重量配合率で示すことは消費者にもとても分かりやすいと思いますので、賛成いたします。先ほど島崎委員もおっしゃっていたのですけれども、表示に関することでは、ぜひ品質の評価にもなるということであれば、うに重量配合率も表示していただければ、消費者の選択の材料になると思います。先ほど、枠内とか枠外とかに表示しても良いということではありましたけれど、できれば、個別ルールの中での塩うに配合率と同じようにうに重量配合率も残していただきたいと思います。

あと、うにあえものの表示のところで、練りうにについては複合原材料を省略せずに今まで書かれていたと思うのですが、それも横断になっても省略せずに書くことはできるということで、よろしいですか。

○坊衛生調査官　はい。

○澤木委員　分かりました。次、うにあえものについてなのですが、全て廃止と言われているのですが、定義について廃止した場合、15%以下のものでも、うにあえものと表示がで

きる可能性が出てくるのではないかと、私たちとしては危惧しております。そもそも、うにあえものという名称自体もなくなってしまうということですが、書こうと思えば書けるということでしょうか。

○全国珍味商工業協同組合連合会・東村氏 書けると思います。

○澤木委員 そうでしたら、できれば15%、例えばうに重量配合率にすると15%じゃなくなるかもしれないですか。

○全国珍味商工業協同組合連合会・東村氏 その点なのですが、先ほどの資料1―3の23ページの表のところで、15%未満と書いてあるのですが、少し表の説明が悪いかもしれません。その上のうにあえものの塩うに含有率に下限のパーセンテージがあったので、それ以下は魚介類加工品であるという説明のため、15%未満という数字を記載しただけであり、今後はその15%未満という概念もなくなって、うに重量配合率の50%までのものが全部魚介類加工品になると思います。

○澤木委員 未満ですか。

○全国珍味商工業協同組合連合会・東村氏 未満です。

○澤木委員 原材料名も残した方が消費者にとっては分かりやすいので、残していただきたいなと思います。

○全国珍味商工業協同組合連合会・東村氏 原材料名を残すというのは。

○森光座長 おそらく澤木委員のポイントとしては、消費者として、うにあえものが全部なくなってしまって、%がわからない状態で15%以下から今度は重量で50%以下が全て魚介類加工品になるとなった時に、欄外でも構わないから、うにが何%入っていますというのがちゃんと表示してあると消費者にはありがたいなということだと思います。うにベースのあえものであれば25%の重量で入っているというのは業界として、ぜひ努力していただけると分かりやすいというような意見であると個人的に思いました。

○全国珍味商工業協同組合連合会・東村氏 ここからは私の個人的、ここに並んでいるみんなも思っていることですが、実は塩うにと冷凍うにの状態でもうに重量の考え方に違いがあり、塩うにの場合は塩うにの重量から塩分を引いて、うにの重量に換算します。一方、冷凍うにには、生のうにの状態のまま冷凍します。そうすると原料として、どう違うのかと言

例えば、塩うには塩で固まっている状態なので、そこから水が出たりドリップが出たりとかはありません。けれども、冷凍の原料はドリップがたくさん出たりします。そのドリップをうにとして扱うのか、科学的には証明できないようなところもありまして、今回 そういう問題があるのであれば、メーカーが自分で責任を持って表示するしか方法がないと思います。ですので、今回は基準の表示義務はなくして、今後は任意表示で対応するという整理にした方がいいのではというふうに考えております。

一方で、消費者から見れば、それが曖昧であったら困ると、それはもちろんそうだと思うのです。でも、そのところに関しては、景品表示法の優良誤認等々で担保されているので、問題ないと思っております。

実際に枠内、枠外でメーカーが自分で表示をするということになった時に、おそらく 3 年後ぐらいに施行された時、みんながどういうふうに表示するのかというのが、実は私どももわかりません。

今までの塩うに含有率という正しいのかどうか分からないような状態の数字を基準にして商品の良さというのを判断していたのですが、今度はうに重量配合率という定義と表示がメーカーに委ねられるというふうになった時に、その数字の競争がどういうふうになるのかというのは、私どもも開けてみないとわからないということになっております。

○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。横断的ルールに寄せていただく方向で検討いただき、私としては、よろしいのかなと基本的には思っております。一方で、その消費者にとっての分かりやすさの点で、少し気になったこともあるので質問させていただきます。

今までご説明いただいたのは、どちらかという原材料うにについて輸入と国産という話でしたが、消費者が店頭やお土産屋さん等で手に取った時に、全珍連さんの関係者の業者さんが製造された製品というのが、市場流通している中の割合でいうと、どの程度なのかという点と、海外から加工品としてうに加工品が入ってきているのかという点を、教えていただきたいです。

少し組織力が弱まっているという話もあったので、なかなか業界団体としてのコントロールは難しいのかなと思いつつ、ふたを開けてみないと分からないという話もありましたけれど、もし今後、全珍連さんが何か方針を出して、やっていこうとされた時の影響力や、コントロールの効くものと輸入品とで玉石混淆みたいになって分からなくなるのが、消費者としては 1 番不安ではないかと思いました。そこで、どれくらい組織力、市場への影響力について、差し支えない範囲でよろしいので、教えていただければと思います。

○全国珍味商工業協同組合連合会・東村氏 まず、加工品というお言葉を、うに加工品の分類として捉えて、お答えさせていただきますと、おそらくうに加工品の粒うに、練りうにの状態海外から輸入されているものは 0 だと思います。したがって、全て日本で加工

されているものという認識でおそらく間違いないと思います。

それから次、組織力のところ。最初の方で説明させていただきましたように、全珍連でうにを加工しているところは主にここにいる 3 社ともう 1 社ぐらいというふうな状態でして、そうすると我々が扱っている量というのは、うに加工品に占める割合は、そこそこあるかもしれない。一方で、他のうに全部の量に対しては、とても力が及ばないようなところとなっております。ただし、うに加工品の粒うに、練りうにに関しては、さっきの定義があれば我々の組織力として及ぶかどうかわかりませんが、何らかの力の示し方ができる可能性もあるとは思っております。

○小川委員 ありがとうございます。日本酒のあてとしても、パスタソースとしても、粒うに、練りうにというのは私もよく食べますし、大好きです。加工製品の状態で輸入がなく、国内の加工品が主ということで、今回のご提案を支持します。これからも製品も楽しんでい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ございます。先ほど、うにの表示基準、公正取引協議会の変遷という形でご説明があった通りだと思っています。昭和 40 年代にうにを使っていないのにうにと書くというような粗悪品の問題があって、その対策として公正取引協議会あるいは表示に関する公正競争規約ができた。その歴史的な使命が終わったのは、実は加工食品の品質表示基準が作られたことによって、業界としての規約ではなくて国のルールが決まり、それが公正競争規約の廃止に至る経緯だった。今回、この定義の部分も外してしまった場合、何のルールもなくなってしまう、何でもありな状態になるだろうから、定義として残す。この考え方についてはすごく理解できると思いますので、私も賛成です。

一方で、先ほども議論がありました通り、うにの重量配合率を書くのか、書かないのかという問題で、いろいろな考え方があると思いますが、横断的なルールの中でも、主要な原材料の重量配合率を書くというものはルールとしてないわけで、そこは任意の取り組みとして書きたいのであれば書く、書かなくてもよいと考えるのであれば書かないという考え方もあるのかなと思います。先ほど東村さんが言われた通り、業界の中で、統一した考え方というよりは、各社が考えるというような形であったとしても、それは仕方ないことなのかなと思っています。

あともう 1 点は、これも先ほどご説明ありましたけれども、塩うにの含有率というのは、当時の流通形態が塩うにという形でしかなかったのでしょうか、そこに水分がどのくらいあるか、塩分がどのくらい入っているのか、アルコールが入っているのか、いないのかというようなことが、バラバラな状態の中で数値基準を設けるのであれば塩うに含有率という形しかないといった時代から、今のように保存の技術や分析の技術なども発達し数値が分かるようになれば、横断的ルールの重量配合率で書くことができるという考え方だと思います。こちらはすごく理解しやすいものだと思います。以上、そのような考え方で私は

賛成です。

○森光座長 ありがとうございます。今日欠席の森田さんからの質問が届いたので、お願いします。

○坊衛生調査官 消費者庁の坊です。その前に先ほど澤木委員からありました、うにあえものという名称が表示できるのではないかと、いうところなのですが、うにあえものの定義自体が塩うに含有率 15%以上のものという形になっていますので、基本的には他の原料の方が多いもの、例えば、いかやくらげにうにをあえたものになっています。そのものに対してうにあえものという表示すること自体は、基本的には一般的な名称としては疑義があると思っています。今、定義上はそうなっていますので、うにあえものと書いていますけれど、15%ですから、例えばイカが 65%入っていても名称がうにあえものというのは適切なのか、あくまでそれは、いかにうにをあえたものであって、そういった名称で表示していただく形になるか、先ほどのように魚介類加工品みたいな名称の方が適切ではないかと我々は考えております。

○京増食品表示調査官 今、会場にいる方には配らせていただきましたけれども、森田委員の方から提出資料ということで、意見と質問をいただいております。まず資料 1-1 のうに加工品の方についてですけれども、意見として 1 つ。練りうにと粒うにの違いは製法や見た目、風味が異なり、消費者にもその違いが認識されており、これまで定義がきちんとあったことで、保たれていったことは理解したと。両者を定義に残すことは妥当であると思われるという意見をいただいております。

あと質問が 1 つありまして、塩うに含有率をうに重量配合率にかえることは理解した。これに伴い、塩うに含有率は削除するということだが、商品の品質を知る目的にもなっていたため、任意で書く場合は、塩うに含有率で書き続けるのか、それとも消費者にとって分かりづらいということなので任意で書く場合でも正確にうに重量配合率と書くことになるのか、この点は整理しておいた方が良くと思う。という意見をいただいております。

まず資料 1-1 の方から質問の方を回答いただければと思います。

基準的には塩うに含有率と、そのまま書いていただいてもいいですし、廃止しますので、今回整理していただく、うに重量配合率と書いていただくということでもいいと思うのですが、任意で書く場合、どのように表示することをお考えになっているかを解答いただければと思います。

○全国珍味商工業協同組合連合会・東村氏 はい。それでは②の質問。今回、塩うに含有率というのは基本的に廃止するということになっていますので、任意に書く場合でも、うに重量配合率という文言になるかと考えております。

○京増食品表示調査官 続きまして、資料 1-2 の方うにあえものについて、これは意見を 1 ついただいております。全て廃止に賛成するという意見をいただいております。以上となります。

○森光座長 ありがとうございます。その他ないでしょうか。よろしいですか。それでは加工品につきましては、現在定義中にありますけれども、塩うに含有率についてはこれまでも議論されましたように、塩うに含有率からうに重量配合率で修正した上で、粒うに、練りうには残しておいて、混合うにについては廃止と。追加的な表示事項として、塩うに含有率については廃止。これに合わせて、名称と名称規制を一部修正。それら以外の項目については懇談会の方針に合わせていただき、横断ルールに合わせるということで、廃止。うにあえものの方については、懇談会の方針に沿って横断ルールに合わせて廃止するということでしょうかいました。今後につきましても、全珍連の方の皆さまに、いろいろと状況を見てご対応いただきます。今日はどうもありがとうございました。では、お席の方へお戻りください。

それでは日本わかめ協会の皆さま方、ヒアリング席の方へご移動お願いいたします。それでは資料 2-1 及び 2-2 について消費者庁の方からまずご説明いただきます。よろしくお願いいたします。

○坊衛生調査官 消費者庁の坊でございます。塩蔵わかめ、乾燥わかめの資料 2-1、資料 2-2 を続けてご説明させていただきます。

塩蔵わかめですけれども、基本的には個別のルールの添加物と内容量のルール以外は全て表示事項があるというようなところでございます。

塩蔵わかめの定義は、塩蔵わかめ、湯通し塩蔵わかめに分かれておりまして、塩蔵わかめとはわかめか乾燥わかめを水で戻したものに食塩を加えて脱水したもの。さらにそれに食塩を加えたものとなっておりまして、湯通し塩蔵わかめにつきましては、わかめを湯通し、速やかに水で冷却したものに、食塩を加えて脱水したもの。またその状態のものにさらに食塩を加えたものもあります。以上が塩蔵わかめの定義になっております。

別表 4 の横断的義務表示事項と原材料名ですけれども、名称につきましては、塩蔵わかめにあつては塩蔵わかめ、湯通し塩蔵わかめにあつては湯通し塩蔵わかめという定義にある通り、定義に当てはまるものについては、この名称を表示するという形でございます。原材料名につきましては、わかめにあつてはわかめと表示する、ただし、乾燥わかめを水で戻したもののについては乾燥わかめを使用したということがわかるような形で表示するというような形になっています。したがって、原料としては、わかめか乾燥わかめになりますので、そちらを分かるように書くというルールになっています。それ以外の原材料については重量順に書くというルールでございます。

別表5の名称規制ですけれども、塩蔵わかめ、湯通し塩蔵わかめ以外のものに塩蔵わかめ、湯通し塩わかめという表示ができないというルールになっています。

次に、一般用加工食品の個別的表示事項ということで、塩蔵わかめの個別的表示事項ですが、食塩含有率が40%を超える場合については食塩含有率を書くというルールになっております。あとは使用方法、これは塩蔵わかめですので、塩抜きして使用することと、そのまま食べられないという使い方を書くという形になっております。名称の用語は、商品名に塩蔵わかめであったり、湯通し塩蔵わかめという記述が出てないものについては、商品名の近接した箇所に塩蔵わかめか湯通し塩蔵わかめかを表示するという形になっています。表示の様式についても食塩含有率がありますので、それを定めた様式になっておりまして、それに先ほどの塩蔵わかめか湯通し塩蔵わかめかを14ポイントで書くというルールが定められているというところでございます。

続きまして表示禁止事項ですけれども、天然わかめを使用したもの以外に天然・自然の用語は書けないという形になっています。またその産地で取って、その産地で包装までされたものの以外に、本場と特産の用語は使えないという形でございます。あと、乾燥わかめを水で戻したものに新鮮という表示はできない。あとは他のものにありますように品評会等で受賞したかのように誤認させるような用語は表示することができないというルールになってございます。

塩蔵わかめについての業界団体の要望といたしまして、別表3の定義につきましては、「湯通し塩蔵わかめ」と「塩蔵わかめ」をきっちり分ける必要があるということで、現状維持という形でございます。名称につきましても、その塩蔵わかめと湯通し製造わかめをしっかりと分けるということで現状維持という形になっています。

原材料名につきましては、わかめか乾燥品を水で戻したものをわかるように書くというルールについては現状維持を希望しますが、先ほどのそれ以外の原材料については重量順で書くというルール自体は、横断ルールそのものなので、わざわざ残しておく必要がないので削除可能であるという形でございます。

名称規制につきましても、先ほどまでと同様の理由で現状維持。追加的な表示事項につきましては、食塩含有率の表示につきましては、わかめの固形量を知る上での手掛かりになるので、現状維持という形になっています。

使用方法と名称の用語については、任意で表示可能であるため削除可能。使用方法につきましては義務化しなくても、塩を抜いて使ってくださいという形を書くというのは、通常普通に書かれるので、必要ないのではないかとこのところでございます。それに伴いまして、様式についても一部修正という形。表示禁止事項については、天然わかめ以外に天然・自然の用語を使用できないという部分につきましては、天然わかめの量は少ないものの一応あるということで、そのまま残すという形になっております。

表示禁止事項の2と4なのですけれども、2の本場というところについては、もちろんそこで取れたもの以外に本場とかいうのは書けないということは景品表示法等々でも、禁止され

ていることですので、品評会とともにそこはなくてもいいのではないかと。3の新鮮の用語については、今、乾燥わかめを使用したものに新鮮の用語は書けないというルールになっていますが、そもそもこの商品自体、塩蔵品ですので、塩蔵品に新鮮と書くこと自体いかなものかということで、そもそも乾燥わかめだけではなくて、この塩蔵わかめ全体として新鮮の用語を禁止するというように修正したいという要望を受けております。

続きまして乾燥わかめの方もそのまま行かせていただきます。

乾燥わかめにつきましては、添加物、内容量のルールがなく、個別的義務表示であったり、表示の様式についても定められておりません。

乾燥わかめの定義ですけれども、乾燥わかめとは、わかめを水で洗浄したもの、またはこれを湯通したものを乾燥したものという。もしくは湯通し塩蔵わかめを塩抜きしたものを乾燥したものという定義になっております。

この下の4つ。乾わかめ、灰ぼしわかめ、もみわかめ、板わかめというのはこの乾燥わかめの分類という形でございます。乾わかめにつきましては、この下の3つの灰ぼし、もみ、板以外のものという形になっていまして、灰ぼしわかめにつきましては、わかめにシダ灰等を塗布したもの。これを水で洗浄して灰で乾燥したもの。もみわかめは揉んで乾燥したもの。板わかめについてはすだれ上に整形して乾燥したものという形でございます。

続きまして表示事項の個別ルールですけれども、名称につきましては、乾わかめと表示すると。この4つの分類のもの、乾わかめ、灰ぼし、もみ、板についてはその名称を表示するという形でございます。原材料名についてはわかめと表示するという形になってはいますが、湯通し塩蔵わかめを原材料として使ったものについては湯通し塩蔵わかめを使用した旨を表示するとなっています。

名称規制につきましては、先ほどの4つの分類以外のものにこの4つの分類の名称をつけることはできないという形でございます。あと、表示禁止事項ですけれども、こちらも天然わかめ以外のものに天然・自然の用語は書けない。あとは新鮮という用語も使うことができません。あとは産地でとったものをその産地で包装までしたもの以外に、本場と特産という表示はできないとなっています。あとは他のものと同様に品評会を受賞したかのように誤認させる表示はできないという形でございます。

団体の要望ですけれども、定義につきましては、そもそももう製造自体が少ない灰ぼし、もみ、板わかめについては分類として分けることをやめて、乾燥わかめオンリーにしていくというところでございます。乾燥わかめの定義だけ残すという形の修正でございます。

名称につきましては、その定義の修正にも合わせまして、乾燥わかめにつきましては、乾燥わかめ又は乾わかめと表示するという形に直すという形でございます。

原材料名につきましては、生のわかめを使用したものと湯通し円臓わかめを水戻ししたものを乾燥したものにつきましては品質が異なるので、そこをきっちり分ける必要があるもので、現状維持。

名称規制につきましては、先ほどの灰ぼし、もみ、板を削除することになりますので、それ

に伴って修正。乾燥わかめ、乾わかめのところの名称規制については残してほしいという形でございます。

表示禁止事項につきましては、塩蔵わかめと同様に量は少ないですけど、天然わかめを使用した商品はありますので、天然・自然の用語のところも残すという形になっていまして、あとは新鮮のところにつきましても、商品自体が乾燥わかめ。乾燥品ですので、乾燥品に新鮮と書くこと自体やはりおかしいということで、そこも現状維持。

先ほどの塩蔵わかめと同様で、本場と品評会につきましては、景品表示法等で対応できるように、削除可能ではないのかというところ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。それでは続きまして資料 2-3 につきまして、日本わかめ協会様からご説明いただきます。よろしくお願いいたします。

○日本わかめ協会・大場氏 日本わかめ協会でございます。よろしくお願いいたします。日本わかめ協会は会長の水野、副会長の岡、副会長の宮澤、会員から岩住、あと私大場の方が対応させていただきます。よろしくお願いいたします。

それでは塩蔵わかめと乾燥わかめの表示に関する要望の方をご説明させていただきます。

本日のお話ですが、このような内容になっております。

最初に、日本わかめ協会、当協会に関しましてと、わかめを取り巻く環境ということで、お話をさせていただきたいと思います。

まず日本わかめ協会なのですが、日本国内に居住する業者と法人を会員としておりまして、業界の振興に寄与することを目的として活動している、あくまでも任意団体でございます。設立は昭和 53 年で、今年の 6 月末現在で会員数が 80 社となっております。構成といたしまして会長、副会長、常任理事、理事、監事、会計というような体制で運営をしております。わかめを取り巻く環境ということで、説明をさせていただきます。皆さんご存知の通り、わかめは伝統的な食品として知られております。例えば万葉集にも歌われていたり、大宝律令では租庸調の方でわかめが入っているということがあります。

やはり、もともと昔からある伝統的な加工というのがあるのですが、これが定義にもありますように、灰ぼしわかめ、板わかめ、もみわかめ、鳴門地方の糸わかめなどがあります。したがって、元々の流通形態としては、乾燥品であったということがわかるかと思われまして。その後、昭和 30 年代にわかめの養殖が確立されました。その時に大量に一気に加工できて、かつ鮮度感、柔らかさとかを感じられるような加工方法、主に生の水揚げされたわかめに塩を加える塩蔵。あとはその後昭和 40 年代半ばになりまして、湯通しした後に塩を加える湯通し塩蔵わかめが誕生しております。こちらですと一気に大量に加工できるということで、今までの乾燥品とは違う加工法になりました。

その後、湯通し塩蔵わかめと塩蔵わかめが一時昭和 30 年代から 40 年代平行して出ているのですが、やはり食べやすさ、あと色が湯通し塩蔵わかめの方がきれいだということもあり、

あと保存の状況が湯通し塩蔵の方がいいということで、塩蔵品も湯通し塩蔵品の方が主流となっております。

その後、昭和 50 年代になりまして乾燥カットわかめというものが誕生しております。乾燥カットわかめは湯通し塩蔵わかめを加工したものでございまして、こちらは湯通し塩蔵わかめの品質を短時間で、ほぼ再現できるということと、手軽さと常温で保存できるということから生産量が増加しております。したがって、わかめというのは乾燥品から一度塩蔵品になり、それがまた乾燥品に移るという加工の変遷をたどっております。

もちろん塩蔵品の方も残っておりますが、乾燥カットわかめは皆さんご存知の通り、今だとインスタントラーメンとかインスタントの味噌汁などの具としても使われております。お味噌汁など、ほぼ全品種に入っているというくらい使われているというような食品、皆さまに親しみのある食品であるというふうに考えております。

こちらはわかめの市場規模となっております。すいません。私単位を記載し忘れまして、左側 0 から 600 となっているのが 600 億円となります。

右側に関しては、こう 0 から 30 万と書がれているのが t (トン) となっております。この緑色の線にも棒グラフに関しましては、市場規模の金額になりまして、2010 年から 2023 年までのデータなっているのですが、こちらの方はですね、大体 400 億円から 500 億円程度の市場規模となっております。

こちらの 2011 年に減っているのは、東日本大震災の影響というふうに考えていただければと思っております。ちょうどわかめの収穫時期の 3 月に東日本大震災がございましたので、国産のわかめがちょうど産地である三陸を少し襲いましたので、ほとんど 0 というような状況になり、国産のわかめの流通がかなり減ったということで、市場もかなり減っております。その後 2019 年頃までに少しずつ戻りまして、そのまま維持というような形になっております。

こちらの市場規模の消費量なのですが、こちらの方は輸入品の量も含まれております。こちらに関しては、どんどん右肩下がりというような状況になっております。これはこちらの方単価の方が上がっているということを示しているというふうに推測しております。

こちらの方も単位を忘れておりまして、グラフの単位は t (トン) になっております。こちらはわかめの生産量と輸入量、原藻換算ということで、グラフを作らせていただいております。こちらなのですが、輸入量に関しましては、乾燥品と塩蔵品、それぞれを原藻の方に換算させた数量となっております。塩蔵品は原藻に換算すると 5 倍の量になっている。乾燥品は 25 倍というようなことで計算をしたものとなっております。そうしないと、乾燥品と塩蔵品をバラバラにすると量の方がはつきりよく分からないということになりますので、全て原藻の方に換算させていただいております。

国内に関しましては、水産庁のデータを使わせていただいておりますので、原藻換算そのままの数字を使わせていただいております。

こちらの本日は見ていただくとわかるように、どんどんどんどん昭和から平成 10 年頃まで

上がっていたのが減っているというのがトータル量ではわかるというふうに思っております。

青が国内の生産量となっておりまして、やはり湯通し塩蔵わかめの養殖方法が確立された頃というのが、国内の生産量がピークになりつつある頃になっておりまして、だいたい 10 万 t から 15 万 t 程度を国内生産量がございました。今現在は 5 万 t を切る程度という感じになっております。

その後、乾燥カットわかめの全国流通品が発売された頃になりますと、輸入品、韓国からの輸入の方が急激に増えております。その後、日本わかめ協会が設立され、この年に実は、あとからも話が出てまいります、JAS が作られた年となっております。

その後、わかめをうたった即席麺の方が発売されているのですが、ちょうどその頃から、中国の輸入量が増加しております。それに伴いまして韓国の輸入量が減少しているという状況になっておりまして、韓国からの輸入が中国からの輸入に置き換わっているという現状となっております。

今現在なのですが、ここは 10 年以上の傾向となりますけれども、原藻換算の市場の比率といたしまして国内産の割合が 2、韓国が 1、中国が 7 というような状況は、この 10 年以上変わっておりません。日本の市場の流通といたしまして中国産がメインというのはずっと変わっていない状況となっております。

スーパーさんなどでは国内産の方が多いかと思うのですが、わかめ自体先ほどお話しさせていただきましたようにかなり加工用として使われておりますので、こちらの方に関しては、海外産のものが中心というような状況となっております。

こちら家庭用のわかめ製品の販売個数というのを示させていただきました。すみません。こちらの方も少し間違えておりまして、SCI+と書いてあるのですが、すみません。こちら SRI+の間違いでございました。申し訳ございません。

こちらですが、家庭用のわかめ製品の販売個数です。過去 6 年ほどのデータをまとめさせていただきました。そうしますと、塩蔵わかめに関しても乾燥わかめに関しても若干減っているというようなこともあります、ほぼ横ばいというような数値となっております。こちらを見ていただくと数量、個数は横ばいで、先ほど説明させていただきましたようにわかめというのは、単価が上がっているというふうに推測されます。にもかかわらず販売個数が変わらないということは皆さまが、単価が上がっても今のところは、まだ手に取っていただけている商品なのではないかというように、皆さまに親しまれている食品であるということが、こちらからも分かると思っております。

次に、わかめの製造工程をお話しさせていただきたいと思っております。

まずこちらは、表示ルールに関する経緯というのをお話しさせていただきます。こちらはすごく簡単に書かせていただいておりますが、昭和 53 年に日本わかめ協会が設立されたのと同じ年となっております。こちらに塩蔵わかめと乾燥わかめの日本農林規格が制定されました。それと同時にそれぞれ品質表示基準の制定もされております。

それが平成 14 年になりまして、塩蔵わかめ、乾燥わかめ両方とも JAS 規格の方が廃止となっております。品質表示基準のみ残っているという状況となっております。こちらが、正確な経緯というのがはっきりとは分かってはいないのですが、なぜ JAS がなくなったかということなのですが、まずこの規格を取得する企業はとて少なかったというような話は聞いております。特に塩蔵品に関してなのですが、塩分 40%未満のものに JAS 規格のマークを付けられることになっていたのですが、実は市場で 40%以上のものと並んでいても、はっきり言って、見た目の差が分からず、価格の差しか消費者の方がよく分からないということもありまして、こちらの方も格付けの商品数がかなり少なくなってしまうということがあって、廃止というふうになったというふうには聞いております。

その後、平成 16 年に加工食品の品質表示基準改正に伴いまして、それまで塩蔵わかめ、乾燥わかめ両方とも表面の方に原藻〇〇わかめと産地を書くというのがあったのですが、こちらの方の義務化が廃止となっております。こちらは産地表示の義務化に伴うものとなっております。

次に製造工程の方をお話しさせていただきたいと思います。こちらの方にわかめ製造工程とありますが、こちらは塩蔵わかめと乾燥わかめの製造工程と表示の関係ということになっております。

緑色になっているのがいわゆる名称で、オレンジ色・黄色っぽくなっているのは、原材料名をこのように書くという流れとなっております。

こちらなのですが、塩蔵わかめに関しましては、だいたい 3 つに分かれております。上から 3 つ目の湯通し塩蔵わかめとあるのですが、こちらの方が、今現在主流となっております。ほとんどの塩蔵わかめに関しては、この湯通し塩蔵わかめ、原材料名をわかめと書くというのが主流です。その次にありますのが 1 番上塩蔵わかめ、わかめ。わかめの原藻に加塩をして、塩をまぶすというようなものがございます。

こちらに関しては、やはり一般的なスーパーさんなどで見ることはあまりないかもしれませんが、産直みたいなどころとかですね、そういうところで、通年というよりもやはり収穫時期限定で売られているというのは確認できております。また、乾燥わかめを戻したのも一部ございます。

次に乾燥わかめの方にかかせていただきますと、乾燥わかめに関しては、乾燥わかめの欄の 1 番上のもの。湯通し塩蔵わかめを塩抜きして乾燥したものが、今市場の中のほとんどのものとなっております。

それとその次に多いのはいわゆる伝統的な加工品となるのですが、1 番下のわかめの原藻を乾燥したものです。灰ぼしわかめ、もみわかめ、板わかめ。こちらの方はほとんどのものが湯通しをしないでわかめ原藻を乾燥したものであるというふうになっております。

それ以外に一部に湯通したものを乾燥したものであるというのは、定義上、灰ぼし、もみ、板もございしますが、私どもが確認したところ、こちらの方でこの定義のものは、ほとんど確認できておりません。ただ、糸わかめに関してはございます。

わかめの製造工程、基本的には湯通しをするかしないか、加塩をするかしないかというように、分かれていくと思っております。

こちらは、塩蔵わかめにしても乾燥わかめにしても湯通し塩蔵わかめというような言葉が出てまいります。湯通し塩蔵によって何が変わるかというのを少し説明させていただきたいと思います。

まず1番分かりやすいのは色調です。海に入っているわかめというのは茶色いのですが、湯通しをすることによって鮮やかな緑色に変わります。こちら右側の写真なのですが、原藻です。少しラボの方で色を変えて、茶色い部分と緑色の部分が対比できるように示させていただいております。

あとは色調のところ。こちらのアドレス、動画の方がこちらの紹介させていただいております。会員のホームページの方にも載っておりますので、製造工程なども見ることができます。乾燥わかめまでの製造工程なども、一部動画やイラストで見ることができますので、一度お時間がある時に見ていただければなというふうに思っております。すみません。話が飛びましたが、湯通しによって色が変わります。

様々な野菜とかでもそうですが、茹でたり、塩漬けすることによって、栄養成分も変わってまいります。食品成分表でも原藻の生と湯通し塩蔵品を脱塩したものというのが項目の方に載っております。こちらの方を参考として出させていただいております。

わかめの原藻と湯通し塩蔵わかめの比較というのをさせていただいております。湯通し塩蔵わかめを原料としたものに関しましても、こちら湯通し塩蔵品とそれを乾燥したものの品質があまり変わらないというのも合わせて示させていただいているようなデータとなっております。

まず赤で囲まれている部分こちらが原藻わかめを水戻し、洗浄したものとなっております。あと青に囲まれた部分が、湯通し塩蔵わかめを水戻し食べられる喫食状態にしたものと、乾燥わかめをやはり喫食状態に水戻ししたもののグラフとなっております。項目といたしましては、厚みと破断強度となっております。湯通し塩蔵の有無によってきれいに分かれるということが分かりました。やはり湯通し塩蔵しないと破断強度が高いということが示されております。

あとは、右側の方の表にもあるのですが、原藻のわかめ。こちらの方はアクがとても強くて渋い。独特の香りがあるということもございます。破断強度に関しましても原藻はかなり固いということがありますが、湯通し塩蔵加工をしますと、程よく滑らかな食感になるということが分かっております。

安定性に関してですが、原藻わかめに関しましては、安定性が低い。基本的には当日何かしら処理をする。干すなり湯通し塩蔵加工などをしないと自己消化作用によって、溶けてしまったり、異臭を発するというような状況となっております。

湯通し塩蔵加工で何を私たちが言いたかったといたしますと、製造工程によってわかめの品

質が変化するということになります。ということはその表示することによって、その品質が違ふということをしかりと表しているものだというふうに私たちは考えております。

少しこちら参考ということで、わかめの養殖風景。三陸の状況を示させていただいております。左側が養殖ロープ。一応参考のために、船のサイズも合わせて載せさせていただいております。大体ロープが 100 メートルから 200 メートルの長さで張ってありまして、ここに種苗という種をロープに挟み込み、だいたい 10 月から 11 月ぐらいに海に出しまして、収穫期の 2 月 3 月 4 月ぐらいまでそのまま海に出しておく。特に施肥を行ったりなどは今現在しておりません。したがって環境としては、自然環境。種だけは人工的に海に出しますが、その後の環境としては自然環境で育っております。

収穫といたしますと、やはりロープから 1 本ずつ手作業で刈り取るというのが今現在の収穫方法となっております。その日のうちに湯通しから塩蔵加工をして品質の維持安定を図っております。

次に塩蔵わかめの個別表示に関する要望の方に入らせていただきたいと思います。こちら塩蔵わかめの表示例というのを出示させていただきました。こちら湯通し塩蔵わかめのものです。こちらの方となっております。特筆しておりますとおり、今回我々が 1 番お話ししたいというのは、この使用方法。塩抜きしてご使用くださいというふうに一括表示の方には書くことになっていますが、実際はほとんどのメーカーとしては、別途真ん中のところに緑の点線で囲んでいるように召し上がり方というのを記載しております。こちらは塩抜きの細かい条件です。例えば、何分間、そういうようなことを記載させていただいているというのがほとんどのものとなっております。

あとは名称にはもちろん湯通し塩蔵と書いているのですが、表面にも湯通し塩蔵わかめと書いているというのが今の表示の実態となっております。あとは食塩含有率です。こちらは塩分 50% の品ですが、こちらの 40% を超えるものに関しては、食塩含有率と記載しております。

こちらは表示事項に関する意見ということで、まず定義といたしまして塩蔵わかめと湯通し塩蔵わかめ。こちらの方はそのまま残していきたいというふうには考えております。湯通しすることの違いを表示で明確にするということで消費者の方に示すことができるのではないかと考えております。

こちらに関しても名称です。定義に伴いまして、そのまま維持。原材料名に関しても、わかめと表示すること、乾燥わかめを水で戻したものに関しては、乾燥わかめを使用した旨を表示することは残していきたいと思っております。それ以外に関して、わかめ以外の原材料に関しましては、統一ルールの方に従っていきたいというふうに考えております。

名称の規制ですが、こちらの方は定義に伴いましてこのまま現状維持を希望いたします。追加的な表示事項なのですけれども、こちらの方、食塩含有率が 40% を超える場合に限ってというのがありますが、こちらの方は、やはりわかめの固形量、消費者の方が使用する

時のわかめの固形量に直結いたします。そちらがありますので、やはり情報をしっかり提供するというので、こちらの方は残していきたいというふうには考えております。

使用方法。こちら塩抜きして使用することなど表示するというふうになっておりますが、こちらに関してはですね、今現在の実情を見ますと、召し上がり方というような形で一括表示以外に書かれているところが多いということもあって、削除が可能なのではないかというふうに考えております。ただこちらに関しては、業界内でもですね、消費者への情報提供として残すべきではないかということがありますけれども、やはりこちらに関しては、私たちメーカーの方からしっかりと情報提供をする。言い方は変なのですが、わざわざ表示で義務付けなくてもしっかりと書くべきだというふうに考えておまして、こちらの方は削除してもいいというのは統一の見解として提示させていただいております。

あと名称の用語。表面に商品名に湯通し塩蔵わかめや塩蔵わかめではない場合には書くというのがあるのですが、こちらに関しては、名称の方にしっかりと書かせていただきます。二重表示、二重に書くということにつながっていきますので、こちらの方は削除可能というふうには考えております。

あと表示禁止事項です。天然、自然に関しましては、先ほど見ていただきましたように、わかめというのは大体 95%以上が養殖というふうに言われておりますが、実際に本当に天然岩場に生えているようなものも実際にございます。流通もされております。こちらの方は数も少ないということもありまして、貴重なものということで、流通しておりますので、実際に天然わかめを使用したものに関しては、使ってもいい。それ以外に関しては天然、自然の用語は使ってはいけない。養殖わかめを使ったものに関しては、使えないというようなことは残していきたいというふうに思っております。

あとは、本場、特産など品評会で受賞というものに関しては、ほかの法規制でも対応可能ということで、こちらの方は削除というふうに考えております。ただ新鮮さに関してなのですが、こちら今までは乾燥わかめを水で戻したものののみ、というふうにしていたのですが、やはり塩蔵品ということもございますので、塩蔵わかめ全体として、こちらの方は禁止事項の方に入れていきたいというふうには考えております。

では、乾燥わかめを要望についてお話しさせていただきます。

乾燥わかめの表事例となっております。こちらは名称と原材料名のところが今現在の事項となっております。裏面のところ緑色の点線とさせていただいているのは、乾燥わかめに関しても特に召し上がり方とか、そういうのは記載しろというようなことはなってないのですが、やはり情報提供として、メーカーとしては、ほとんどのところを書いております。これがわかめ業界の実態ということで、こちらの方を記載させていただいております。

こちらは乾燥わかめの表示例ということで、最初の方にお話しさせていただきました伝統的加工品です。もみわかめ、灰ぼしわかめ、板わかめの方の表示を事例として出させていただいております。サイズ感を示すように、同じボールペンを横の方に置かせていただいております。こちらの方はほとんど、スーパーさんや量販店さんの方で見ることはない商品で

ざいまして、やはり地場の産地のところで、売っているのがほとんどのものとなっております。

こちらは乾燥わかめの個別のことに關しましての意見を出させていただきます。定義といまして灰ぼしわかめ、もみわかめ、板わかめ、こちらの方は削除してもいいというふうに考えております。こちらの方は、先ほど消費者庁さんの方からお話がありました。生産量が少ないことというのもあるのですが、やはり地場で作られて、お土産とか、そのようなところで売られているというのもありますので、ほとんどのものが商品名とか表面の方に灰ぼしわかめやもみわかめなどしっかりと書かれている現状でございます。ということで、この定義として書かなくてはいけないものとして、残す必要性はかなり低いのではないかとこのように考えております。

個別表示のルールです。こちらに關しても定義に従いまして、乾燥わかめ、乾わかめというようにことにしていきたいと思っております。原材料名に關しましては、基本的にはわかめという表示なのですが、湯通し塩蔵わかめを塩抜きしたものを使った場合には、そちらをしっかりと明記するということは、こちらの方は品質を表すということもありますので、残していきたいというふうに考えております。

名称の規制に關しては定義と同様となっております。

表示禁止事項です。こちらに關しては、基本的には本場、特産、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に關しては、削除可能であるというふうに考えております。業界団体としての意見を取りまとめさせていただきました。個別表示のルールは原則として存続希望というふうに考えております。規制がなくなった場合、商品選択の指標では、特に塩蔵わかめ、湯通し塩蔵わかめが判らなくなると、商品選択の指標がなくなってしまうということで、消費者の方も選ぶなどの指標がなくなるとということで、消費者の方への困惑が広がる可能性が高いのではないかとこのように考えております。

塩蔵わかめに關しては、一部削除を希望いたします。天然、自然、新鮮さに關しては、残していきたいというか、天然、自然に關しては残す。新鮮さに關しては、塩蔵わかめ全体の方に広げていきたいというふうに考えております。

乾燥わかめに關しては、一部この定義。伝統的な加工品、こちらの方はしっかりと皆さまが商品の方に書いてくださっておりますので、こちらの方、定義としては削除してもいいというふうに考えております。以上で、説明の方を終了させていただきます。

○森光座長　ありがとうございます。日本わかめ協会様としては、塩蔵わかめについては、定義、名称を名称規制は現状維持。その他の項目については、横断ルールで対応可能であるので一部修正を希望。乾燥わかめについては、製造実態に合わせて定義を修正。その他の部分については、横断ルールで対応ができる部分については、一部修正をするというご意向でありました。それでは只今のご説明きまして、委員の皆さま方からまずご意見をいただきたいと思ひます。これまで通り、挙手をしていただきましてご所属を言ひて、お名前を言ひてい

ただければと思います。よろしくお願いいたします。

まず先に森田さんの意見が配られておりますが、こちらからお願いいたします。

○坊衛生調査官 はい。森田委員から質問と意見をいただいておりますので、そちらの方を読み上げさせていただきます。まずは質問の方からいきますので、よろしくお願いいたします。

塩蔵わかめに関してです。スーパーで見る商品のほとんどが湯通し塩蔵わかめであったが、塩蔵わかめの販売自体、今もうほとんどないのではないかとのご質問です。このご質問の主旨としましては、もし、ないのであれば定義と名称規制がなくても実態は変わらないので、廃止を検討しても良いのではというところでございます。お願いいたします。

○日本わかめ協会・大場氏 確かにスーパーとか量販店さんの方ではほとんどが湯通し塩蔵わかめとなっております。ただ先ほど少し説明させていただきましたとおり、いわゆる道の駅など産地に行きますと、塩蔵わかめを売っているところもあるというのは事実でございます。塩蔵わかめなのか、湯通し塩蔵わかめなのかというのは見た目ではすぐには分からない。食べてみて、これは何というような状況になる可能性がありますので、こちらの方は流通量が少ないのですが、実際にある、消費者の方が困惑してしまう可能性があるということもありますので、残していきたいというふうには希望しております。

○坊衛生調査官 続きましての質問です。塩蔵わかめなのですけれども、塩蔵わかめの原材料の記載について、乾燥わかめを使用した場合は当然乾燥わかめを使用したということを書かないといけないのではないかと。したがって、そもそも横断でもそうであるのであれば、そもそも分けておく必要はないので、この部分自体は削除してもいいのではないのかというのが森田委員の意見でございます。

○日本わかめ協会・大場氏 確かに乾燥わかめを戻して塩蔵品わかめを加工する場合には、原材料名は乾燥わかめと書くかもしれないと思います。なぜ残したいかといいますと、わかめの単品ではないのですが、わかめの加工品、例えばふりかけなどがあると思うのですが、そのようなものに関しましては、製造工程は、はっきりとは分かりませんが、大体乾燥わかめを使って、それに味付けしている推定されます。にもかかわらず原材料名を流通で確認させていただきますと、わかめと書かれているところが多いというのが実態でございます。そうしますと、乾燥わかめで水戻ししたものを塩漬けしても、わかめと書くところも出てきてしまうのではないかと考えております。特に塩蔵わかめなどに関しては、素材に近いものと考えておりますので、そちらに関しては、今回乾燥わかめを使用したものは乾燥わかめと書くというのを、しっかりと残していきたいと考えております。

○森光座長 いかがでしょうか。大丈夫でしょうか。消費者から見たら、わかめと書かれてしまうとそれは生わかめを使ったと感じることは確かにあります。はい。お願いいたします。

○坊衛生調査官 森田委員から意見をいただいておりますので、紹介させていただきます。塩蔵わかめの方につきましては、食塩含有率の表示については、現状維持を希望する点は同意する。使用方法と名称の要望も実態に則して削除して良いと思う。表示禁止事項で業界が削除可能としているものは削除しても良いと思う。乾燥わかめの方につきましては、定義と名称について提案に同意します。湯通しと塩蔵による差は、塩蔵わかめ、乾わかめ共にも現れることが理解でき、実態に応じた修正だと思ふという意見をいただいております。

○森光座長 森田委員の方からの意見でございましたが、皆さま方からも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。ご説明ありがとうございました。私も現状維持と書かれている部分については消費者の選択に大いに資するものなので、ぜひ今回のご意見には賛同いたします。

1つ関係ない質問になるのですが、食塩含有率のところですが、ものによっては70%とか50%、40%など、食塩の量が異なっていますけれども、それはどのような考え方で違ってくるのでしょうか。

○日本わかめ協会・大場氏 食塩含有率に関して、基本的には保存方法と賞味期限の関係がございます。というのが表向きです。実際は、塩を入れた方がコスト的に安くなるというようなこともございますので、その3つの観点から食塩含有率がいろんなものがあるというのが実態でございます。

○島崎委員 質問ではないのですが、今のJASが廃止されたということについては、一言だけ述べますと、JASも時代によって考え方がかなり変わってきておりまして、ご存知の通り、昔はいわゆるまがい物や不良品を市場からなくしたい。任意の制度ではあるのですが、そういうことで業界の方も規格を作ってほしいとか、そういうご要望があつて規格ができました。その後、いろんな規格ができたのですが、その作った規格を使っていただけではない。いわゆるマークをつけていただけないということのものについては、見直してはどうかと。いわゆる廃止も含めて、検討してはどうかという流れがあつて、その時にわかめに関しては、そのマークをつけていらっしゃるメーカーさんが非常に少なかったということで、更に塩分含有率について、厳しい規格になっていたと思うのですが、それは表示で担保するということがあつて、買ったら塩ばかりだったというものについては、表示で見られるようにということがあつて、規格は廃止をされたと思っております。

うに加工品も、よく似た状態で廃止されてきたと思います。今、少し時代が変わって JAS の考え方が変わっておりまして、あまりマークを付けていないものでも、スタンダードとして必要だということを言われ始めました。特に海外と色々な流通があった時に、日本の JAS として、標準規格というものは存在した方がいいということであれば、今は残っています。先ほど言ったように今は、JAS の考え方も変わって、民間発意で規格を作ろうということになってきているので、少数の事業者だけが付けられないような規格でも、民間発意で国家規格としてできているというのがたくさんあります。

JAS の考え方は変わってきて、輸出を目指したり、ビジネスに非常に役に立つようなものは、業界の方が業界全員まとまってなくても、これも規格を作りたいということであれば、それは議論をされてできているものがたくさんあるということです。ご紹介をさせていただきたいと思います。ご提案の内容については私も賛成させていただきたいと思っています。横断的に合わせるということの 1 つの目的は、業者の人が煩雑になるだとか、あるいは新しい新商品の開発にかえて足かせになるということがある場合もあるので、合わせられるものを合わせていくということが基本的な目的だと思っています。

業界の方が消費者にとって重要だということで、残していただく食塩含有率などは特に重要だというふうに思っています。以上です。

○森光座長 ありがとうございます。その他委員の方からご意見等ありますでしょうか。よろしいですか。小川委員お願いいたします。

○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。私も表示についてのご提案については全て賛同します。少し質問があります。表示の中身に関することではないのですが、一度わかめを買った時にしばらく置いておいたら少し溶けてしまい柔らかくなってしまったことがあって、自己消化作用というのを先ほど少しお話して下さったので、お伺いしたいのですが、自己消化作用は、塩蔵によって止められるのですか。それとも湯通しによって、止められるのでしょうか。本質とは関係ない質問で申し訳ないのですが、この機会に聞いておきたいと思います。

○日本わかめ協会・大場氏 基本的には湯通しの方が自己消化作用を止める機能が高いと思っています。塩蔵に関しては、野菜を塩漬けするのと同じイメージです。それでもある程度保存性がありますけれども、消化酵素の活性を止めるということでしたら、やはり熱をかけた方が活性は止まるというふうに判断しております。

○日本わかめ協会・岩住氏 ただいまの説明に補足したいのですが、我々の実験で塩蔵品では、基本的には自分自身が持っている酵素、それを失活させるために、熱をかけると失活していくのですが、塩蔵品につきましては、おそらくは天然の塩由来だと思われていますが、

わかめの主成分であるアルギン酸を分解する細菌がいることが分かっています。こちらの方も一部いくらか悪さといいますか、効果としては、軟化の効果があるのではないかと思います。ただスピードが非常に遅いので、全く亜鉛とかを失うよりはだいぶ良いということにはなります。

○森光座長 ありがとうございます。その他よろしいでしょうか。それではこの件につきまして、塩蔵わかめにつきましては、定義と名称、名称の規制は現状維持。その他の項目については、横断ルール対応できるように部分について一部修正。乾燥わかめについては、製造実態に合わせて定義を修正。その他のものについては、横断ルールに対応ができる部分について一部修正するという方向で取りまとめたと思いますので、よろしくお願いいたします。最後に消費者庁の方からお願いいたします。

○京増食品表示調査官 森田委員が欠席でしたが、森田委員からご意見いただいている個別の基準の中で横断に寄せたとしても、表示の変更がないと思われるという点については、消費者庁の方で引き続き検討課題として受け止めさせていただければと思っております。

○森光座長 よろしく申し上げます。それでは時間の方がだいぶ過ぎておりますので、今回は全珍連、日本わかめ協会の皆さまの 2 団体のヒアリングでした。どうもありがとうございました。

次回もまた事業団体の方のヒアリングを行なっていきたいと思いますので、委員の皆さま方もまたよろしくご参集いただければと思います。それでは事務局の方からご連絡お願いいたします。

○事務局 皆さま、本日はどうもありがとうございました。第 6 回の開催は 10 月 30 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農産物缶詰及び農産物瓶詰め、畜産物缶詰及び畜産物瓶詰め、調理食品缶詰及び調理食品瓶詰め、レトルトパウチ食品、魚肉ハム及び魚肉ソーセージの 5 つの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。

○森光座長 どうもありがとうございました。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。