

令和 6 年度 第 6 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6回 個別品目ごとの表示ルール見直し分科会を開会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ト・プランニングの奥山です。どうぞよろしくお願い致します。

開催に当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Web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。また、万が一地震などの災害が発生した場合、事務局で誘導しますので、慌てずに行動をお願いします。

本日の出席者です。本日は全員ご出席でございます。委員の皆さまにおかれましては、お手元の資料に過不足や誤り等がございましたら、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 皆さま、おはようございます。では、本日もよろしくお願いいたします。それでは議事に入ります。

本日は「農産物缶詰及び農産物瓶詰」、「畜産物缶詰及び畜産物瓶詰」、「調理食品缶詰及び調理食品瓶詰」、「レトルトパウチ食品」、「魚肉ハム及び魚肉ソーセージ」の5つの品目について議論することとしております。ヒアリングにご協力頂くのは日本缶詰びん詰レトルト食品協会様1団体になりますが、品目数が多いため1品目ごとにご説明いただき、議論を進めていきたいと思っております。

ではまずはじめに、「農産物缶詰及び農産物瓶詰」について議論していきます。

まずは資料1-1の内容に沿って、消費者庁から説明、その後、事業者団体からヒアリングを行いその内容を元に議論する流れで進めて行きたいと思っております。早速ですが、資料6について消費者庁からご説明いただきます。よろしくお願い致します。

○坊衛生調査官 消費者庁食品表示課の坊でございます。「農産物缶詰及び農産物瓶詰」に関する個別品目について、現行のルールをご説明させていただきます。それでは、次のページをお願いいたします。

「農産物缶詰及び農産物瓶詰」についてです。個別ルールとして、定義があり、名称や原材料名に関する規定があります。添加物や内容量、名称規制は規定がなく、個別的義務表示、表示の様式、表示禁止事項に関する規定があるという形でございます。次のページをお願いいたします。

定義でございます。「農産物缶詰及び農産物瓶詰」の定義につきまして、まず用語の定義として、「農産物缶詰及び農産物瓶詰」の定義、農産物又はその加工品に充てん液を加え、又は加えないで、缶又は瓶に密封し、加熱殺菌したもの。固形トマトと農産物漬物は該当しないものに限るとというのが、「農産物缶詰及び農産物瓶詰」の定義となっております。

その他用語として、農産物缶詰及び瓶詰に何を、どの農産物を詰めているのか、その加工品ということで細かく定義が決められています。例えば、たけのこ、アスパラガス、スイートコーン、グリーンピース等々が該当する形で定義されています。

農産物につきましては、たけのこであればもうそうちくと種の規定や、学名が指定されているなど、定義付けられているという形でございます。次のページをお願いいたします。

こちらにつきましても、えのき、なめこ等々同様の形で規定されております。次のページをお願いいたします。

次のページも同様で、パイナップルやくり、アップルソース、混合農産物缶詰、フルーツカクテルについて、規定されております。混合農産物関連につきましては、2種類以上の農産物を配合したもの、フルーツカクテルにつきましては記載されている果実を含む4種類以上の果実を使ったものとなっており、使用する果実が決められている形でございます。次のページをお願いいたします。

このページからですが、基本的には特定の農産物の形状や色にかかる定義が定められているという形でございます。例えば、ホワイトというと、アスパラの缶詰や瓶詰のうち、白色又は乳白色のどん茎を詰めたもの、又は白色若しくは乳白色のどん頭部、緑黄色、淡緑色、緑色若しくは青色に帯色したどん茎を詰めたものと規定されており、そのほかの色で、ホワイト、ホワイト・グリーンチップド、グリーンという定義が決められていたり、形として、全形、つぼみ、ホール、ボタン、開き、全顆粒といった、各農産物の特徴ごと形状が決められています。次のページをお願いいたします。

こちらにつきましても、同様な形で定められておりまして、その他の長さであったり、どのような形かであったりなど、細かく定義付けされているという現状でございます。次のページをお願いいたします。

次のページも同様でございます。その次のページをお願いいたします。その次のページにつきましても、農産物ごとに形状の定義があります。定義につきましては以上です。次のページをお願いいたします。

名称につきましては、次に定めるところに表示する形になりまして、まず農産物を詰めたものについて、農産物の名称を表示する。農産物の一般的名称を表示するという形でございます。

フルーツカクテルについては、フルーツカクテル。2種類以上の農産物を詰めたものは2種混合果実、3種混合野菜、混合農産物と表示する形でございます。農産物の名称を書いた上で、充てん液を加えたものについては、中ぼつで充てん液の種類を書くという形でございます。充てん液を加えていないものについては、中ぼつドライパックと書くというルールになっております。

その他、この名称を書いた上で、アスパラガスについては、色の区分をしているものについてはアスパラガス・水煮（ホワイト）という色の区分を表示する。色の区分をしていないものについては（色混合）と表示するというルールがあります。もどし豆を使用したグリーン

ピースについては、グリーンピースの文字の次に括弧を付して（もどし豆）と表示。マッシュルームはホワイト種以外のものにあつては、マッシュルームの文字の次に括弧を付して「クリーム種」又は「ブラウン種」と品種を表示する特別なルールがあり、ももにあつては果実の名称を「白もも」又は「黄もも」の別に表示し、なしにあつて「洋なし」又は「和なし」の別に表示するということが規定されております。

その下に表1として、充てん液の種類が書かれています。充てん液の種類につきましては、先ほど説明した「充てん液を加えたもの」にあつて、ここに書かれている充てん液の種類を書くという形になっております。「水づけ」であつたり「果汁づけ」、「果汁づけ（水入り）」などと表示することになります。次のページをお願いします。

「シラップづけ」の場合につきましては、シラップの糖度に合わせて、「エキストラライト」、「ライト」、「ヘビー」、「エキストラヘビー」という形で表示するとなっております。また、果実の搾汁に砂糖を加えたものについても、同様に糖度によって、エキストラライトからエキストラヘビーまで区分して表示する形でございます。

この表にないものについては、充てん液の内容を表す最も一般的な充てん液の種類の名称を表示するという形になってございます。その次のページをお願いします。

表2です。充てん液につきましては、果実を詰めたものについては表1、それ以外のものについては表2の充てん液の種類を記載するという形でございます。表2につきましては、1番につきましては「水煮」と表示。水を加えたものであつたり、水に食塩や砂糖を加えたものの、味がつくほどのものではないものについては、「水煮」と表示するという形でございます。また、水に醤油や砂糖を加えたもので味がつくようなものについては「味付」と表示し、バターソースやクリームソースなどの調味液を加えたものについては、「調味液づけ」と表示する。その他のものについては、充てん液の内容を最も表す名称を表示するという形でございます。

漢数字の二として、農産物の加工品又は精米を詰めたものについては、その内容を表す一般的な名称を表示するというルールがございまして、次のページをお願いいたします。

原材料名です。原材料名の表示の仕方につきましては、基本的には、漢数字一のところでは「えんどう」や「アスパラガス」など最も一般的な名称を用いて表示するという形でございます。重量順に最も一般的な名称を用いて表示するという形でございます。ただ、「香辛料」にあつては、香辛料の使用割合にかかわらず、「香辛料」とくくって表示することができるという規定になっております。

漢数字二のところ。2種類以上の農産物がある場合には、それぞれの農産物ごとにくくった形で表示するという形でございます。

果汁が2種類以上の場合には、果汁でくくって表記する。果実の搾汁を濃縮したものを、搾汁の状態に戻した果汁にあつては、果汁又は果実の名称の文字の次に、括弧を付して、「濃縮還元」と表示するという形でございます。

五について。砂糖類については、砂糖、ぶどう糖、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖、

高果糖液糖など、その最も一般的な名称をもって表示します。ただし、ぶどう糖果糖液糖、果糖ぶどう糖液糖及び高果糖液糖にあっては異性化液糖と表示することができますし、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖等々にあっては、砂糖・ぶどう糖果糖液糖と表示するということができます。他の品目と同様の規定があるという形です。

使用した砂糖類が 2 種類以上の場合については、砂糖類又は糖類でくくるといった形でございます。砂糖と砂糖混合異性化液糖を使ったものについては、砂糖・異性化液糖と表示することができるという形でございます。

七における食酢は醸造酢と合成酢の区分により表示するというルールになっております。

以上が原材料の表示でございます。次のページお願いいたします。

こちらが個別的表示事項です。「農産物缶詰及び瓶詰」につきましては、個別的表示事項として形状を表示するという形でございます。

形状の表示方法ですが、1 種類の農産物を詰めたものについて、ここに細かく書かれておりますけれども、基本的に使っている農産物の形状を書くという形で、先ほど説明した定義のところにあるような形状を記載することとなっております。アスパラについては表皮を除いたものについては、「皮むき」と表示する。こう付きさくらんぼや皮付きのあんずについては、「こう付き」であったり、「皮付」と表示するということが規定されております。次のページをお願いいたします。

その他、たけのこの全形を詰めたものにつきましては、大きさを表示するという形になっておりまして、こちらにつきましては缶の大きさに沿って、何個入っているのか、どのような大きさで表示するのかを L、M、S、T という形の記号で表示するという形でございます。また、大きさが揃っていないものについては混合と表示するというようなルールでございます。

その下では基部の太さという形になりますが、アスパラガスにつきましては、直径や太さによって、それを表す記号を表示する形になっております。次のページお願いいたします。

グリーンピースとマッシュルーム、なめこにつきましては、粒の大きさを表示することになっておりまして、この表の通り、粒の大きさに応じて記号が決められているという形でございます。次のページお願いいたします。

パイナップルを除く果実の 2 つ割りを詰めたものについては、果肉の大きさを表示するという形で、こちらに書かれているように缶の大きさごとに、何個入っているかどうかによって果肉の大きさを決めているという形でございます。次のページをお願いいたします。

その他、顆粒の大きさについて、100g あたり 20 個以下のものは、L という形で表示するという、大きさを書くという規定がございます。また、その下に内容個数という形があり、パイナップルの 2 つ割り、輪切り、そしてりんごの輪切りのものを詰めたものについては、内容個数を必ず表示するという形でございます。

その他、缶詰ですので、使用上の注意として、内面塗装缶以外を使用した缶詰に関して、開缶後のガラス等の容器に移し換えることを表示するという形でございます。

そのほか特別なルールとしまして、「アスパラガス」と「パインアップル」につきましては、冷凍原料を使用したものについては、「冷凍原料使用」と表示するという形でございます。次のページをお願いいたします。

グリーンピースにつきましては、グリーンピースのもどし豆を使ったものについては「もどし豆」と表示する。マッシュルームも塩蔵したマッシュルームを水で戻して使用したものを原料として使っているものについては「もどし原料使用」と表示するという形でございます。その他、固形分として、えのきたけを醤油と砂糖で煮込んだもの。いわゆるなめ茸と言われるものにつきましては、実固形分をパーセントの単位で表示するという形でございます。固形分という形となりまして、内容総量以外に固形分の割合を表示するという形でございます。最後に、形状を表す写真について。パインアップル缶詰については形状を表す写真、絵又は図柄を表示するという特別なルールがございます。次のページをお願いいたします。

様式でございます。様式につきましては、先ほどから出ていた形で、名称、形状であったり、大きさであったり、特別な規定として書くことになっておりますので、そういったものを定めた様式になっているという形でございます。その他、先ほどの冷凍原料の使用や固形分の書き方、ポイント数が定められているというところでございます。次のページをお願いいたします。

最後に表示禁止事項ですが、「天然」又は「自然」の用語、「純正」その他純粋であることを示す用語については、缶詰ですので、そういった用語が表示禁止事項として定められているというところです。次の最後のページをお願いいたします。

詳しい改正内容につきましては、業界の方からご説明いただきますが、基本的に業界団体の要望としましては、定義につきましても必要な部分のみを維持、名称につきましても必要な部分を現状維持して、その他を修正するということです。

原材料名につきましては、横断ルールのみで対応可能ですので、基本的には廃止。個別義務表示につきましても、横断ルールのみで問題ないものについては廃止し、その他については必要なものを現状維持しつつ、一部修正するという形でございます。表示の方法、様式につきましては、改正の方針に合わせて修正し、表示禁止事項につきましては、横断的な表示禁止事項や景品表示法等の他法令において違反となる可能性があるため、廃止するという形でございます。

その他、業界の説明の方からは、旧の JAS 法、いわゆる品質表示基準以外の改正要望として、旧の食品衛生法由来の表示につきましても、缶詰には特別な規定があるため、そこについても廃止を希望するという要望があるという形でございます。私からの説明は以上でございます。

○森光座長 ありがとうございます。続きまして、資料 6 について、日本缶詰びん詰レトルト食品協会様からご説明いただきます。本日の資料 6 は全ての品目の資料が閉じてありますので、該当部分をご覧ください。それでは、協会の土橋様、浅見様、ご説明の方をお願い

いたします。

○日本缶詰びん詰レトルト食品協会・浅見氏 日本缶詰びん詰レトルト食品協会・技術部の浅見と申します。今回、農産物、畜産物、調理食品の缶詰、レトルトパウチ食品、魚肉ハム・ソーセージの5品目を担当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、最初に当会のご紹介と、缶詰、瓶詰、レトルト食品について簡単にご説明させていただきます。スライド2ページ目になります。

日本缶詰びん詰レトルト食品協会の概要になります。当会は、缶詰、瓶詰、レトルト食品の安全性の確保と品質の向上を図るために、必要な事項について研究、調査、技術開発、指導及び普及活動を行っておりまして、国民の豊かな食生活の実現と国民経済の健全な発展に寄与することを目的として組織された団体になります。

1927年に日本缶詰協会として設立いたしまして、今年で97年目を迎えております。缶詰、瓶詰、レトルト食品の製造、販売事業者と容器資材、機械設備関係などの関連事業者で組織を構成しておりまして、会員数につきましては、今年の4月1日現在で370社となっております。

協会の加入率につきましては、缶詰と瓶詰、レトルト食品の生産量ベースで約90%、企業数ベースで約80%となっております。内部に関連組織や部会がございまして、今回のこの表示の見直しに関しましては、缶詰、瓶詰、レトルト食品について、こちらの技術委員会で行いました。魚肉ハム・ソーセージにつきましては、魚肉ソーセージ部会の方で検討を行ってまいりました。1ページ進んでいただきまして、スライド3ページ目をご覧ください。

缶詰、瓶詰、レトルト食品について、簡単に説明させていただきます。業界における缶詰、瓶詰、レトルト食品の定義になりますが、缶詰や瓶詰は食品を缶又は瓶に詰めて密封した後、加熱殺菌を施し、長期の常温での保存性を与えた食品としております。法令上では食品表示基準やJAS規格・食品缶詰の表示に関する公正競争規約で定義がされております。レトルト食品については、合成樹脂フィルムやこれとアルミ箔などを貼り合わせた光を通さない材質のパウチ又は成形容器を用いまして、内容物を詰めて完全に密封し、加圧加熱殺菌、いわゆるレトルト殺菌を行った袋詰又は成形容器詰の食品としております。

レトルト食品の用語については、実は法令上の定義がありません。レトルト食品に該当するものとして、食品表示基準にレトルトパウチ食品、食品衛生法では容器包装詰加圧加熱殺菌食品として定義されています。

缶詰、瓶詰、レトルト食品につきましては、いずれも食品を容器に詰めた後に密封し、加熱殺菌することで、常温での長期保存性を付与しているというところが特徴になります。

続いて、歴史について簡単にご説明いたします。

缶詰の歴史は1804年にフランス人のニコラ・アペールが、瓶に食品を詰めて加熱殺菌する

ことで、長期間保存ができる缶詰の技術を発明いたします。その後、缶詰容器などが開発され、欧米諸国で缶詰産業が成長発展しました。日本には明治時代に缶詰製造技術が伝わっております。1877年に北海道の石狩地方で鮭缶詰の商業生産が始まりました。その後、日本各地で缶詰が製造されるようになり、日本国内で缶詰産業が発展していきます。1969年に缶詰の製造技術を応用する形で、缶詰容器からプラスチック製のレトルトパウチが開発されました。レトルトカレーが世界で初めて商品化されて販売されています。その後も容器の形態の多様化などの技術改良が加えられ、現在に至る形になります。1枚めくっていただきまして、スライドの4ページ目をご覧ください。

缶詰や瓶詰の製造工程になります。製造工程の詳細につきましては、時間が限られておりますので、説明は割愛させていただきますが、先ほども申し上げました通り、缶詰、瓶詰、レトルト食品につきましては、食品を容器に詰めた後に密封し、加熱殺菌するのが製造工程上の特徴となります。

本会で缶詰、瓶詰、レトルト食品の製造工程の動画を作成しております。動画のリンクをこちらに掲載していますので、ぜひご覧いただければと思います。1枚進んでいただきまして、スライドの5ページ。缶詰、瓶詰、レトルトパウチ食品の生産量になります。今回の調査でのレトルト食品の生産統計につきましては、食品表示基準上のレトルトパウチ食品で行っておりますので、ここではレトルト食品ではなく、レトルトパウチ食品の説明となります。缶詰、瓶詰につきましては、1ドル360円の固定相場制を背景に輸出産業として発展しております。また、高度成長期とも重なり、1980年に国内生産量がピークを迎えております。レトルトパウチ食品は1969年の登場以来、右肩上がり成長を続けておりまして、2015年には缶詰の生産量を上回る形となっております。缶詰については、年々プラスチック容器への代替が進んでおりまして、減少傾向が続いております。

国内における缶詰、瓶詰、レトルトパウチ食品の市場規模につきましては、食品製造業全体の約1.5%となっております。この数字に関しましては、レトルトパウチ食品に限定しているところもございますので、実際にレトルト食品として見てみますと、もう少し市場規模は大きいものになると考えております。以上、簡単ではございましたが、当会の概要と缶詰、瓶詰、レトルト食品についてご紹介させていただきました。では、1枚めくっていただきまして、スライド6ページ目をご覧ください。

ここから、個別品目ごとの表示ルールの見直しについて説明させていただきます。まずは、「農産物缶詰及び農産物瓶詰」の表示の見直しルールについてとなります。まずこちらで生産量に関連する規格や表示の経緯について、簡単に説明させていただいた後に業界で取りまとめた表示の要望等についてご報告させていただきます。

まず直近の5年間の生産量の推移になりますけれども、国内の生産量につきましては、業務用も含めまして、果実缶詰や野菜缶詰ともに4万トン前後で推移しております。昨今の異常気象や一次産業の担い手不足などによって、原料事情が非常に悪化しており、国内の製造環境につきましては、非常に厳しいものとなっております。輸入量につきましては、こち

らは製品を缶詰に限定していないのですけれども、農産物の缶詰や瓶詰のカテゴリーにつきましては、そのほとんどを輸入に頼っている状況となっております。1枚めくっていただきまして、スライドの7ページ。

農産物缶詰及び瓶詰に関連する規格関係になります。JAS規格では、農産物缶詰及び瓶詰の日本農林規格が制定されております。コーデックスの規格では、果実缶詰の規格が9規格、野菜缶詰の規格は4規格が制定されております。1枚めくっていただきまして、スライド8ページ。

農産物缶詰及び瓶詰の品質事項に係る表示ルール制定の経緯になりますけれども、1953年にみかん、もも、グリーンピース、たけのこの缶詰、瓶詰に関する日本農林規格が制定されております。この規格の中に、表示のルールが定められたのが品質事項に関する表示の始まりとなっております。その後、品質表示基準が制定されるまで、日本農林規格とともに品質表示の方が改定されています。

品質表示基準が制定されてからは、個別品目の統合と整理がなされ、その後、食品表示基準へ移行いたしまして、現在に至るといった状況となっております。1枚めくっていただきまして、スライドの9ページ。

こちらが農産物缶詰及び瓶詰の表示例になります。このページからスライドの12ページにかけて、果実缶詰としてみかんとパインアップル、野菜缶詰として、スイートコーン、えのきたけ味付けについて、こちらを表示例として取り上げさせていただいております。個別の表示ルールの該当箇所については赤線または赤字の方で示させていただいております。この後、個別の表示への業界の要望を報告する際にご参照いただければと思います。スライドを少し飛ばしていただきまして、13ページ。

ここから表示ルール見直しについて業界で取りまとめた要望をご報告させていただきます。変更の箇所につきましては、赤線及び赤字の方で示させていただいております。まずは別表3の食品の定義になります。このページのスライドからスライドの15ページにかけての内容になります。

品目の用語及び定義に関しましては、別表4以降の個別の表示ルールの存続を希望するものがございますので、個別の表示ルールがない、又は国内での生産数量が少ない品目を除いて、一部修正をして存続を希望いたします。なお品目用語の定義におきましては、品種改良等の観点から農産物名の学名については削除。マッシュルーム、えのきたけ、なめこにおけるきのこの石突部という表現があるのですが、こちらは今年の8月に改正された農産物缶詰及び瓶詰の日本農林規格に合わせまして、漢字の修正の方をお願いいたします。

その他、形状等の用語及び定義に関しましては、別表4以降の個別の表示ルールの存続を希望しておりますので、こちらは現状維持で存続の方を希望いたします。スライドを飛ばしていただきまして、16ページ。

こちらは別表4の個別の表示ルールの名称と原材料名になります。こちらに関しましては、このページからスライド19ページにかけての内容になります。名称に関しましては、これ

まで農産物と農産物加工品又は精米という枠組みになっていたのですけれども、こちらの方を見直しまして、果実と果実以外という形に変更をして、果実につきましては、従来通り個別の表示の名称ルールに従って、果実以外については一般的な名称というふうにする事で、存続を希望いたします。

特に果実缶詰の名称の部分につきましては、充てん液のシラップの糖分が制定されており、この糖分につきましては、JAS の規格にも定めがないため、この部分にしかないということ、またコーデックスの規格でも、糖分と同様の基準が制定されていますので、こちらに関しては、必要であると考えております。

続きまして原材料名に関しましては、こちらは横断的な表示ルールで対応ができますので、廃止を希望いたします。またスライドを飛ばしていただきまして、20 ページになります。

20 ページは別表 19 の個別の表示ルールの追加的な表示事項になります。このページからスライド 22 ページにかけての内容となります。まず追加的な表示事項に関しましては、ここでは形状。あと一部の野菜で大きさや基部の太さ、粒の大きさ、一部の果実におきまして果肉の大きさや顆粒の大きさ、内容個数。その他、使用上の注意。パインアップルについては冷凍原料を使用、グリーンピースにおいてはもどし豆を使用、マッシュルームについてはもどし原料を使用、えのきたけの味付けについては固形分。それとパインアップルについて形状を表す写真や図柄といった個別の表示ルールがございますけれども、この中で、形状と使用上の注意、固形分のみ存続を希望いたします。

形状につきましては、缶詰は中身が見えない製品でございますので、消費者への情報伝達の観点から。コーデックスでも形状については同じような基準がございますので、こちらの形状については今後も表示が必要であると考えております。

続いて、使用上の注意につきましては、缶詰なのですけれども、缶の内面を塗装していない缶詰においては、この開缶後の取扱いによって脱錫というものが発生し、健康上の被害が発生する恐れがありますので、衛生上の観点からこちらの表示については必要であると考えております。

最後、えのきたけ味付けの固形分につきましてはですが、こちらは固形分の大小によって価格にも影響が出てきますので、消費者への情報伝達の観点からこちらの表示については必要であると考えております。スライドを少し飛ばしていただきまして、23 ページ。

こちらの別表 20 への表示の様式等になります。表示の様式等に関しましては、先ほどの別表 19 の内容を踏まえまして、修正をして存続を希望いたします。1 枚スライドを進めていただきまして、スライドの 24 ページは別表 22 の表示禁止事項になります。表示禁止事項に関しましては、景品表示法に従って対応すべきものであると考えておりますので、こちらは全て廃止を希望いたします。

最後に、こちらの分科会で議論していただく内容ではないのですが、衛生事項に関する表示への業界の要望をさせていただきたいと思います。

こちらは缶詰の食品に関する個別の表示のルールになります。今回のこの農産物缶詰に該

当するものは、食品衛生法から来ている、缶詰の食品にも該当いたしております、主要原材料の表示というものが義務付けられております。しかしながら、横断的な表示ルールであったりとか、農産物缶詰の個別の表示ルールの中で、使用した原材料は全て表示することが決められておまして、こちらに関しては、既に対応できておりますので、この規定について廃止の要望をいたします。

以上で、「農産物缶詰及び農産物瓶詰」の表示ルール見直しについての説明を終わらせていただきます。

○森光座長 ありがとうございます。日本缶詰びん詰レトルト食品協会様としましては、「農産物缶詰及び農産物瓶詰」について、定義は文言の整理をしつつ、形状の定義に関係しないものについては廃止、名称は一部削除、原材料名は横断的ルールでも対応が可能なため廃止。個別的表示事項の形状については、表示項目自体は残すものの、細かい事項については整理、大きさ等については廃止、使用上の注意と固形分については現状維持を希望。表示の様式については、個別的表示事項に合わせて修正、表示禁止事項については廃止するという意向でした。

それではただいまご説明頂いた内容について、議論をしていきたいと思えます。ご意見ご質問がございましたらお願いします。

なお、ご質問のある委員におかれましては、挙手の上でお名前をおっしゃってからご発言をお願いします。

○島崎委員 JAS協会の島崎と申します。ご丁寧な説明ありがとうございます。表示とは関係ないことかもしれませんが、缶詰の生産量がかなり減ってきており、レトルト食品が伸びてきているという形のグラフを見せていただきました。この現状というのは、原材料の問題なのか、それとも買う時に重たいというのがあるのですけども、そういう状況の問題なのでしょう。また、それでも輸入も含めてみると、それなりの販売量があるのですが、この輸入ものをスーパーでそんなにたくさん見るような記憶がないのですが、業務用が多いという意味なのでしょう。その辺を教えてください。

○日本缶詰びん詰レトルト食品協会・土橋専務理事 はい。ご質問ありがとうございます。日本缶詰びん詰レトルト食品協会の土橋でございます。よろしくお願いいたします。

まず缶詰の生産量の減少ですが、ご承知の通り、島崎さんのお話の通りです。基本的には缶詰が重いというイメージがついています。調理食品のようなものはパウチに、もともと缶詰よりも素材製品、水煮のようなものもプラスチック容器の方に移行している現状があります。実際には、缶詰というのは形状が非常に科学的に完成されたもので、形の割には中身が多いので、重量的に重く感じるケースがあり、開けてみると思ったよりもたくさん出てくるということがあります。それともう1つは、こちらの方に確たる統計はないのですが、日本の

いわゆる廃棄、ゴミの収集の関係で、缶、瓶は資源回収ということになりますので、家庭内で分別しなければいけません。それを嫌われる方が普通にゴミとして捨てられる袋、つまりプラスチックの方に移行してしまうことがあります。回収の頻度は、缶、瓶は地方に行きますと、1カ月に一度などかなり少なくなっていくしますので、そういうところで、嫌われるケースがあります。

輸入品と国内品についてですが、輸入品につきましては、島崎委員がおっしゃった通り、ほとんど業務用です。缶詰の場合でも輸入品は、一般家庭用ではなく、飲食店に使われるもののほかに、次の加工品に使われる一次原料として輸入されるケースがほとんどです。輸入品については、財務省の輸入通関統計に示されていますが、缶詰だけではなく、いわゆる気密容器入り食品ということになりますので、プラスチック容器なども多く含まれています。したがって、ちょっと一概には比較しにくいのですが、そういった状況ではございます。以上です。

○森光座長 その他はいかがでしょうか。澤木委員、お願いします。

○澤木委員 全国消費生活相談員協会の澤木と申します。質問としてはスライド 19、原材料、別表第 4 の原材料名についてです。その 3 というところに、使用した果汁が 2 種類以上ある場合は果汁の文字の次に括弧してみかんやぶどうと書く、となっていますが、これが横断的なルールになるとどのような表記になるのでしょうか。

○日本缶詰びん詰レトルト食品協会・土橋専務理事 ありがとうございます。記述をするとすると、おそらく方法は 2 種類で、現在と同じように果汁と書いて、括弧でくくる方法が考えられます。もしくは、それぞれの重量の比率に従って、みかん果汁やぶどう果汁というふうに個別に記載する方法のどちらかになります。缶詰は容器が小さいので、文字数に制限があります。したがって、文字の数ですとか、表示をした時に一般消費者の方々にうまくその情報が伝わるかどうか、それを各個別の企業が判断しながら、どちらかを採用する形になると思います。いずれにせよ、情報そのものは伝わっていると思います。

○澤木委員 では、括弧して両方書くこともできるということで、横断ルールになっても可能ということでしょうか。

○日本缶詰びん詰レトルト食品協会・土橋専務理事 現状の横断ルールの中では Q&A にそのように示されていますので、おそらく現状でいきますと、あえて変える必要はありませんので、そのまま使うケースの方が多いと思います。今ここで原材料名の個別ルールを廃止したとしても、おそらく事業者さんはこのまま使うケースがほとんどになると想定しています。

○澤木委員 はい。分かりました。では次です。スライドの 21 なのですけども、結構輸入品が多くなっているということです、この大きさが削除ということになっておりますが、横断ルールになると、ここはもう大きさなどは全く書かれなくなるのでしょうか。

○日本缶詰びん詰レトルト食品協会・土橋専務理事 ここは任意表示になりますので、表示するかについては事業者さんの判断になると思います。現在、日本の国内の一時品、農産物の現状から考えると、昔の昭和 40 年代や 50 年代は加工品用の農産物を多く作っており、数も多かったので、大きさを揃えることはいわゆる工場の方でも、それほど苦ではなかったのですけれども、現在は生食用のものが中心になっており、言い方は悪いですが、その残りのような形で入ってくるものも結構あります。

そうしますと、形や大きさはなかなか揃わず、工場の方ではそれによって非常に苦労するということがあります。缶詰とは言え、工業製品ですので、同じ大きさのものを揃えて、生産ラインに載せなければいけませんので、ある程度数が揃わないと非常に生産コストが高くなってしまいます。

また、海外ではそれほど大きさを気にしませんので、輸入品の大半は、今はだいたい日本の方で整理されてきましたが、結構今でも混合と書かれているものが多いです。もともと大きさそのものを無選別で入れているものが多いので、現状はそうなります。おそらく今後、これがなくなった時にどうなるかといいますと、ある程度大きさが揃えられるものについては揃えていきますし、やはり生産量や原料事情によって揃えられないものは、おそらくこの大きさやこういったものの表示がなくなっていくというのは、おそらくあると思います。

○澤木委員 分かりました。大きさなど、中身が見えない缶詰なので、消費者としては、購入する際に品質を見極めるための情報になろうと思いますので、できれば残していただきたいと思います。以上です。

○森光座長 その他はいかがでしょうか。よろしいでしょうか。森田さん、お願いします。

○森田委員 まず別表第 3 の方に関しては、名称は一部残すということと、形状はコーデックスの規格などもあるということで、こちらも残すということだったと思います。確かに名称を見ますと、昔かつてこういうのがあったのかなというものが、一部その現状に合わせて、削除されているのだと思います。一方で、形状に関しましては、消費者が見るところもありますが、事業者間取引の部分も多いと考えます。おそらく、ここで形状が明確に定義されていないこともあるので、この定義は現状維持として残されたいのかなと思いますが、食品の定義の見直しをする際に、食品表示懇談会の中で、検討として決めたのは、定義を残すのであれば、その定義が現在の流通状況に合っているかどうか、また旧 JAS 規

格や事業者間の取引のために、業務用の規格として表示基準に規定されていたものがそのまま食品表示基準に移行していること、そして、それが消費者に向けた表示では必ずしもないというものに関しても見直すということが決められています。ここでの形状に関しては、もしかするとその部分もあるのかなと思っています。現状維持としては、たくさん残されているのですが、必要なものに関しては、例えば、スイートコーンのホールカーネルやクリームスタイルのようなものは、消費者もよく見ていると思いますので、もう少し中身を精査して、全部現状維持ではなくて、整理していただきたい。量が多いので、時代に合ったものではないようなものや、輸入の規格上のものや、そういったものを少し整理していただいて、消費者が例えばホールカーネルとクリームスタイルは私も必ず見て買いますので、そういった部分を精査していただければと思います。

定義も実際にキノコなど、そういった表記のものが実際にどのくらいあるのかということもあるかと思うので、明らかに少ないものは削除されていますが、もう少し整理していただけると、農産物缶詰のところは基準の別表第 3 が非常に長いので、整理をしていただきたいという希望があります。

それから別表第 4 につきましては、こちらは必要な部分ということで、名称は一部改正で残すということなのですが、例えば〇〇缶詰と書いたら、みかん缶詰と記載されることは必ずあると思いますので、やはり改正した方がいいのか、また、ご説明の中では JAS や公正競争規約もあるということもございました。そういうことを考えますと、もし、これを取ったとしたら、缶詰というものがなくなるのかどうかということに関してはいかがでしょうか。

○日本缶詰びん詰レトルト食品協会・土橋専務理事　ご質問ありがとうございます。まず形状ですが、いったん全部置いたのは、いわゆるコーデックス、国際食品規格でほぼ同じものが決められているからです。したがって、業者間取引もあるのですが、国際間取引をする時に日本だけ標準、つまり基準がなくなってしまうと、事業者さんが今、輸入が多いのですが、これから日本の食を海外に持っていこうとした時に、ここに記載をしておくことによって、いわゆる事業者さんや、ひいては生活者、消費者のためにもなるということで、まずは国際間取引の関係も含めて全部置いています。森田委員がおっしゃる通り、必ずしも一般消費者の方が現在この表示を使っていらない、一般向けで売っている商品の中に、これが全て書いてあるかということ、書いてないものもございます。ただ、その辺の精査をするのは正しいのですが、まずはここに置いて、いわゆる日本のスタンダード規格基準の中で、1つもなくなってしまうのは、やはり事業者・業界にとって非常に不便ですし、そのようなこともあるので、ここに置かせていただいたというのが実情です。まずそれだけご理解いただきたいということです。そして、名称についてですが、基本的には、いわゆる果実の充てん液の名称だけを残すことになるのですが、これと同じようにコーデックス規格の中で、この区分におけるエキストラライトやライト、ヘビー、エキストラヘビーという区

分が決まっています。こちらの方を全部取ってしまいますと、シラップ漬けですとか、そういうことが書かれるのですが、どのぐらい甘いのかということを書かない事業者さんが出てくる危険性があります。かといって可溶性固形分、いわゆる糖度を細かく書いてくださいという話になりますと、元が天然物ですので、どうしても前後何%かは変動してしまいます。そのため、この 10 から 14 という範囲表示をするのですが、範囲表示をするよりも、ライト、ヘビーという形で皆さんが慣れ親しんでいる形のものをこのまま続けていった方が、消費者の方も理解しやすいだろうということになります。逆にいいますと、他の JAS の規格の中には表示の方法が現在ございません。公正競争規約は残っていますが、公正競争規約そのものは基本的には、あくまでも事業者の任意の集まりで行っているものですので、協議会の会員でない方には遵守義務がありません。結局、食品表示基準を決めることによって、国内の果物の缶詰の甘さが統一的に表示できるということで、消費者の方の利便性は上がるだろうし、情報提供もしっかりできるだろうということで、ここだけを残しています。後については基本的には、一般的な名称でも十分だと考えています。事業者の皆さんは商品売らないといけないということがありますので、きちんと皆さんにわかるような名前を付けていくと思います。残りの部分についてはいわゆる横断ルールの中で、対応は可能だと考えております。以上です。

○森田委員 ご説明ありがとうございました。確かにシラップ漬けのところは、消費者がみかんなどに関してもそうですけれども、これがライトなのか、パインアップルは結構ヘビーが多かったりするので、参考になっている情報だと思います。お聞きしたかったのは、その公正競争契約などがきちんと機能していれば、あまり変わりませんということであれば削除も考えられると思ったのですけれども、また一方で、そういう団体も例えば即席麺などはそういうふうにおっしゃっていましたので、そういう意味でお聞きしたわけですけれども、現状として確かに様々なアウトサイダーがいらっしゃるようですし、輸入も多いので、こちらのルールは残したいという要望であると理解いたしました。

それから、まだあるのですけれども、よろしいですか。別表第 19 の方にまいります、これは形状がなかなか見えないので、きちんとどういう形状なのかは残すということでした。それから削除する方は大きさだったかと思います。大きさについてですが、昔はみかんの缶詰の裏を見て、いろいろな記号が書いてあるので、裏から読み取るという話をよくしていたかと思います。今日のご説明の中でも、みかんの缶詰の大きさは表示ではなくて裏面を見るというご説明だったかと思います。消費者はかつてそういうこともよく見ていたかなと思うのですけれども、今は一括表示にそう書いてあって裏面で確認する方は、そんなに多くないかなと思っています。こちらに関しては、私はそうした輸入の状況やいろいろな状況も含めて、国際的な状況も含めて削除に関しては賛成です。

それからもう 1 つ、使用上の注意なのですけれども、よく缶詰に、開缶したら、すぐにガラスの容器に移し替えてくださいとあります。衛生的な問題でいっているのだらうと思って

いました。昔は缶がちょっと溶けるから、すぐに変えなきゃダメだと言われていました。実際に消費者への説明では、内面塗装缶以外を使用した缶詰に限るということがありました。今、その内面塗装缶以外を使用した缶詰は、多分国産の缶詰でほとんどないのではないかと思います。その中で、これを開缶後にガラス容器に移し替えるというふうにすると、衛生上の問題というふうに捉えてしまう方がいると思います。こうした意味で正確に反映していないのではないかと思いますので、その点に関して、ご説明お願いできますでしょうか。

○日本缶詰びん詰レトルト食品協会・土橋専務理事 スライドの 9 番を出してもらってもいいでしょうか。まず、内面の塗装をしていない缶は国内では使っていないのではないかと話ですが、基本的には果物の缶詰はほとんど、ほぼ間違いなく内面塗装はしていません。これは、果物の場合には基本的には酸化で退色、要するに褐変していきます。これは酸化によって褐変していくのですけれども、缶詰の中から空気を除去しますが、いくら酸素が残ります。

これが残っていると、内容物である果物を褐変させていくのですが、缶詰は缶にブリキを使っています。ご存知の通り、ブリキは鉄と錫の合金です。ということは、表面は錫がむき出しになっています。実は錫というのは強い酸化作用及び還元作用を持っていますので、缶詰の中に残っている酸素を錫が先に捕まえて酸化させることによって、果物の色を守ることになります。ですので、果物の缶詰はこちらに示している通り、現在でも、ほぼ間違いなく内面無塗装の缶を使っています。

内面の錫は酸素があると溶けますので、開けると数時間で中に入っている分が 50 倍から 100 倍ぐらいまで溶けていきます。あっという間に半日ぐらい置いておくと、おそらく体調の悪い方はお腹を壊すレベルになりますので、こちらの方はそういう意味で衛生的な理由からです。錫は重金属なのですけれども、基本的には体内に蓄積されることはありませんので、排出してしまえばお腹の痛みは収まるのですけれども、いずれにせよ、一種の食中毒、重金属の中毒になりますので、こちらはそういう衛生上の問題から必ず必要ということで、特に農産物については残させていただきたいと思います。

○森田委員 よく分かりました。すみません。後から出てくるお肉の缶詰などについては、多分内面が塗装されているだろうと思っていたので、ちょっと私の知識不足でした。こちらではぜひ残していただくということで、お願いします。

○日本缶詰びん詰レトルト食品協会・土橋専務理事 後ほどご説明しますが、基本的には国内で生産されているものについては、調理食品や飲食用の畜産物には内面無塗装缶を使っているケースはありません。ただ、海外品の中に一部、内面無塗装缶を使っているということは現在確認が取れていませんが、使っていた実績はありますので、同じように残してあるというだけですので、特に農産物の場合には現在も使用実績があるということで、ご理解く

ださい。

○森光座長 はい。分かりました。ありがとうございます。島崎さんどうぞ。

○島崎委員 先ほど表示に関することは何も言っていないのですが、今回説明いただいた内容については、例えばシラップのヘビーだとかライトだとかを残してもらって、僕もそれを見て買うことがあるのでありがたいと思います。よく精査していただいているのではないかなと感じています。ただ、生産量が少なくなってきたということで、昔ほど買わなくなったというのがあります。買う頻度はかなり減ってきたなという感じです。子供の頃は病気をすると桃の缶詰を買ってもらったりして喜んでいたのですが、そういうのがなかなか難しい時代だなと思います。それと、最後の方にここでは議論する場ではないかもしれないという衛生事項に関する表示への要望がありました。消費者庁としては、これはどういうところで、議論する方針でしょうか。

○坊衛生調査官 消費者庁です。今回の分科会につきましては、おっしゃっている通り、旧JAS法由来の個別品表について議論する場という形でございます。しかしながら、冷凍食品協会の方も同様の要望を寄せられておりましたので、この分科会でこのような要望があったという議論の内容については、今後、親の懇談会の方に報告させていただくことになります。そこで、こういう要望がありましたということを報告させていただいて、親の懇談会の方で取り扱いとして、どうしていくのかを議論していただき、今後検討していくのかどうかということの議論をしていただくということを考えております。

○森光座長 はい。ありがとうございました。どうぞ。

○森田委員 衛生に係る事項に関して、消費者からすると衛生事項と分けて、見分けていないわけですから、今回もそのような要望があったわけです。ぜひ検討に加えていただきたいと思います。と思っております。

○森光座長 ありがとうございます。

○阿部委員 食品産業センターの阿部です。しつこいようですが、今の島崎委員、森田委員の衛生関連、食品衛生法関連の件については、やはり様々な業界団体からも同様の指摘をいただいておりますので、お忙しいと思いますがぜひとも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。3人から出ましたので、よろしくお願いいたします。意見が出ておりますが、皆様のご意見をありがとうございます。精査するところは再度精査

し直すということで、「農産物缶詰及び農産物瓶詰」につきましては、業界団体のご要望通り進めていきたいと思ひます。よろしいでしょうか。ありがとうございます。それでは次の議題に入りたいと思ひます。「畜産物缶詰及び畜産物瓶詰」について、消費者庁から資料 2 についてご説明いただけますよう、よろしくお願いしします。

○京増食品表示調査官 資料 2 について説明させていただきます。消費者庁の京増です。次のページをお願いします。

「畜産物缶詰及び畜産物瓶詰」についても、「農産物缶詰及び農産物瓶詰」と同様に添加物、内容量、名称に関する規制以外のルールがございます。次のページをお願いします。別表第 3 の定義ですが、農産物と同様にまず「畜産物缶詰及び畜産物瓶詰」という定義がございます、食肉鳥卵又はその加工品に、調味液を加え又は加えないで缶または瓶に密封し、加熱殺菌したものとございます。そのほか、下に焼き鳥缶詰など、具体的な缶詰についての内容の定義がございます。次のページをお願いします。

次も同様。例えばコーンドミート缶詰やコンビーフ缶詰があり、1 番下にその他の畜産物缶詰又はその他の畜産物瓶詰とあり、今までの定義が個別にあったもの以外のものをいうとございます。次のページをお願いします。

その他の用語として、今までの定義の中に出てきた食肉鳥卵や臓器及び可食部分についての説明、定義があるところす。次のページをお願いします。

続きまして、別表第 4 の個別ルールになります。まず名称についてですが、定義にありました一については、食肉缶詰又は食肉瓶詰について使用した食肉の名称の次に、調味液の種類を名称を次の表に掲げる表示方法によって表示する。食肉の名称は最も一般的な名称で表示する。小肉片やほぐし肉等を詰めたものについては、調味液の種類を名称を括弧して、小肉片やほぐし肉等々について表示する。その他の定義にあった焼き鳥缶詰などについての書き方は、内容に関しては括弧を付して、くし刺しなどの細かい書き方のルールがございます。次のページをお願いします。

定義に合ったものも同様に、例えばコーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰については、書き方のルールがあり、牛肉と馬肉を併用したものについては「ニューコーンドミート」又は「ニューコンミート」と表示することができるというルールがあります。

その他の畜産物やその他畜産物瓶詰については、最も一般的な名称を表示するということで、定義がなかったものについては一般的な名称で表示することとなっております。また、水又は水に食塩を加えた塩水について、また水に醤油又は砂糖類を加えたものや、これらの調味液若しくは香辛料を加えたものに、「味付」と表示する等々のルールがあります。次のページをお願いします。

原材料については、使用しているものを割合の高いものから順に表示するとあります。基本的には一般的な名称で表示することになりますが、こしょうその他香辛料については、まとめて香辛料と書けるというというルールがあります。

二について、ベーコン缶詰又はベーコン瓶詰及びハム缶詰又はハム瓶詰に関しては、使用した豚肉について、豚ばら肉や豚もも肉とその部位の名称を表示するとありまして三及び四については、先ほどの農産物に関する砂糖類等についてのルールと同様です。また六については、括弧書きでくくって表示するというルールがあり、また七には、醸造酢、合成酢について区分して表示すると農産物と同様のルールがあります。次のページをお願いします。

別表第 19 についてですが、個別表的表示事項として、まず内容や個数、家きん卵の水煮等々については、〇〇個又は〇〇個から〇〇個と表示するというルールがあります。先ほどあった内面塗装缶に関する使用上の注意のルールがあります。また、食肉の名称として、商品名に使用した食肉の名称を表示していない場合に限り、使用した食肉の名称を表示するというルールや、肉片形状の用語を書くというルールがあります。次のページをお願いします。今あった個別のルールに合わせて、表示の様式が決まっており、一括表示枠外に書くものについてはポイント数、書く位置が規定されています。

表示禁止事項として、1 としては、食肉缶詰又は食肉瓶詰、コーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰、ランチョンミート缶詰又はランチョンミート瓶詰に関して、食肉を 2 種類以上を使用したものについて、特定の種類の食肉を特に強調する用語、またその他の畜産物缶詰又はその他の畜産物瓶詰にあっては、食肉等の加工品を 2 種類以上使用するものについて特定の食肉を特に強調する用語、3 として「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語がございます。最後のページをお願いします。

こちらは、業界の要望ですが、農産物缶瓶詰と同様に、基本的には必要な部分を残し、その他を削除するという事で、一部修正という意見をいただいております。後ほど、業界の方から細かく説明させていただければと思います。

また最後にありますが、こちらについても、旧食衛法由来の個別ルールがございますので、これについても廃止の希望がございます。消費者庁から以上となります。

○森光座長 ありがとうございます。それでは、資料 6 につきまして、25 ページから協会の方からご説明をお願いいたします。よろしくお願いいたします。

○日本缶詰びん詰レトルト食品協会・浅見氏 「畜産物缶詰及び畜産物瓶詰」の表示の見直しについてです。先ほどの農産物缶詰の説明と同様に、生産量や関連する規格、表示の経緯について簡単に説明させていただいた後に、業界で取りまとめました 表示の要望等についてご報告させていただきます。

まず、直近 5 年間の生産量の推移になります。国内の生産量につきましては、5000t 前後で推移しております。畜産物缶詰の主要品目でありまして、うずらの卵水煮やコンビーフにつきましては、缶詰からプラスチック容器への移行が年々進んでおります。畜産物缶詰のカテゴリーにつきましては、輸入量についてはほとんどが、豚肉調製品のポークランチョンミートになります。

続いて、「畜産物缶詰及び畜産物瓶詰」に関連する規格関係になります。JAS 規格は、「畜産物缶詰及び畜産物瓶詰」の日本農林規格が制定されております。コーデックス規格につきましては、コンビーフの規格が制定されておりますが、こちらの規格については缶詰に限定したものではありません。1 枚めくっていただきまして、スライドの 26 ページ。

「畜産物缶詰及び畜産物瓶詰」の品質事項に関する表示ルールの経緯になります。1961 年に、畜肉味付缶詰、畜産野菜煮缶詰、畜産コンビーフ缶詰につきましては、日本農林規格が制定され、その規格の中で、表示のルールが定められたのが、この品質事項に関する表示の始まりとなっております。その後、品質表示基準が制定されるまで、日本農林規格とともに、品質の表示が、改訂がされているということで、その後、「畜産物缶詰及び畜産物瓶詰」の品質表示基準が制定され、その後、食品表示基準へ移行いたしまして現在に至るというような状況になります。1 枚めくっていただきまして、スライドの 27 ページ。

「畜産物缶詰及び畜産物瓶詰」の表示例について、こちらにまとめさせていただいております。こちらのページと次のスライドの 28 ページに、畜産物缶詰といたしまして、コーンドミート缶詰と家きん卵水煮缶詰を表示の例として取り上げさせていただいております。個別の表示のルールにつきましては、該当箇所を赤線で示させていただいております。この後、個別の表示に関する業界からの要望を報告する際に、こちらをご参照いただければと思います。続きまして、スライドの 29 ページ。

ここから、表示ルールの見直しについて業界で取りまとめた要望をご報告させていただきます。こちらの変更箇所につきましては、赤線及び赤字で示させていただいております。最初に、別表第 3 の食品の定義となりまして、このページから次のスライドの 30 ページの内容になります。

品目の用語及び定義に関しましては、別表第 4 以降の個別の表示ルールの存続を希望するものがありますので、個別の表示ルールがないもの、又は国内での生産数量が少ない品目を除いて、こちらは存続を希望いたします。その他、食肉鳥卵等に関する用語と定義がありますが、こちらも別表 4 以降の個別の表示ルールの存続を希望するため、一部修正をして存続を希望いたします。

用語について、先ほどの食肉鳥卵、臓器及び可食部分の定義につきましては、この後、「調理食品缶詰及び調理食品瓶詰」や「レトルトパウチ食品」でも同様の用語が出てくるのですが、いずれも対象としている範囲は同じものになります。しかしながら、表現がそれぞれ異なっている部分がありますので、1 番最後に出てきますレトルトパウチ食品の定義に合わせて、食肉鳥卵や臓器及び可食部分については定義の内容を修正いたします。スライド 31 ページです。

別表第 4、個別の表示ルールで名称と原材料名になります。こちらはこのページからスライド 34 ページの内容になります。まず名称に関してですが、コーンドミート缶詰におきましては、牛肉と馬肉を混ぜて使用したものをニューコーンドミートという形で、特殊な名称を用いておりますので、コーンドミート缶詰と、コーンドミート缶詰以外という形で名称の枠

組みを変更させていただきまして、コーンドミートは従来通り、個別の表示名称を残す形で、コーンドミート以外のものにつきましては、一般的な名称とすることで、存続を希望いたします。

原材料名につきましては、香辛料のまとめ書きの規定がございまして、会員企業を対象に香辛料の使用実態調査をしたところ、まとめ書き規定に応じた表示の実績が確認されておりますので、この部分のみ存続を希望させていただきます。その他の原材料の表示ルールにつきましては、横断的な表示ルールで対応できますので、こちらは廃止を希望いたします。少しスライドを飛ばしていただきまして、スライドの 35 ページをお願いします。

別表第 19 個別の表示ルール、追加的な表示事項になります。別表第 19 に定められている追加的な表示事項に関しましては、家きん卵水煮の内容個数、使用上の注意、食肉の名称や肉の形状に関する用語がございしますが、この中で、内容個数と使用上の注意のみ存続を希望いたします。

内容個数につきましては、うずらの卵の水煮などがそうですが、使用時において固形物の重量よりも何個入っているかという方が消費者にとって必要な情報となっておりますので、こちらは存続したいと考えております。使用上の注意につきましては、先ほどの農産物の缶詰に関する質疑応答の中で、土橋の方から説明させていただきましたが、過去に輸入品の缶詰で、内面無塗装缶が使用されていた実績があるということから、ここは衛生上の観点で維持するというので、いったん表示の存続を希望いたします。続いて、スライド 36 ページ。別表第 20 の表示の様式になります。表示の様式等に関しましては、先ほどの別表第 19 の修正内容を踏まえ、一部修正をして存続を希望いたします。1 ページめくっていただきまして、37 ページ。

別表第 22 の表示禁止事項になります。表示禁止事項に関しましては、景品表示法に従って対応すべきものであると考えておりますので、こちらは廃止を希望いたします。1 ページめくっていただきまして、スライドの 38 ページです。

こちらは最後に、衛生事項に関する表示への業界の要望という形になります。こちらの 2 つがありまして、まず 1 つ目がこの食肉製品の個別の表示のルールになります。畜産物缶詰瓶詰で、食品衛生法上の食肉製品。こちらに該当するものにつきましては、殺菌方法と加熱食肉製品である旨、容器包装に入れた後、加熱殺菌したもので、この 3 つの表示が義務付けられているという形になっております。

ただ、この殺菌方法と容器包装に入れた後、加熱殺菌したものにつきましては、120 度で 4 分以上の加熱殺菌をした缶詰や瓶詰については、省略が認められているのですが、この加熱食肉製品である旨については、缶詰や瓶詰のうち、名称がコンビーフ、コーンドミート、ニューコーンドミート、ランチョンミートの一部の製品にしか省略が認められていません。この省略規定につきましては、「食品表示基準について」という消費者庁の次長通知に記載されています。この省略規定の対象とならなかった製品の表示例を、次の 39 ページに掲載しておりますので、ご参照いただければと思います。

殺菌方法と容器包装に入れた後、加熱殺菌したものと同様に、加熱食肉製品である旨の表示についても、缶詰や瓶詰は加熱食肉製品であることが明らかですので、現状のこの省略規定をコンビーフ等の一部の製品に限定せずに、缶詰や瓶詰全てに対象を拡大することを要望させていただきます。

2つ目がこの缶詰食品の個別の表示ルールになります。こちらの先ほどの農産物缶詰のところでも要望させていただきましたが、この畜産物缶詰に該当するものは、食品衛生法の缶詰の食品にも該当するということで、主要な原材料の表示が義務付けられています。こちらについては、先ほどご説明しました通り、横断的な表示のルールの中で、既に対応ができますので、この規定についても廃止を要望させていただきたいと思っております。

以上で、「畜産物缶詰及び畜産物瓶詰」の表示ルール見直しについての説明を終わらせていただきます。

○森光座長 ありがとうございます。「畜産物缶詰及び畜産物瓶詰」について、定義は生産量の少ない品目は削除、一部用語をレトルトパウチ食品と揃えるため修正。名称は「コーンドミート缶詰及び瓶詰」のみ維持。原材料名は「香辛料」の規定のみ維持し、そのほかは横断ルールに合わせるため削除。個別的表示事項については、使用上の注意のみ維持し、そのほかは削除。表示の様式については、個別的表示事項に合わせて修正、表示禁止事項については廃止するという意向でした。

それではただいまご説明頂いた内容につきまして、議論をしていきたいと思います。ただ、「香辛料」の規定を維持する部分につきましては、後ほどご説明いただく、「調理食品缶詰及び瓶詰」、「レトルトパウチ食品」でも同様となっておりますので、この部分の議論は、「レトルトパウチ食品」の説明後に併せて行いたいと思います。よろしいでしょうか。それでは、「香辛料」規定以外の部分につきましてご意見ご質問等ございましたらお願いいたします。なお、ご質問のある委員におかれましては、挙手の上でお名前をおっしゃってからご発言をお願いします。

○森田委員 ありがとうございます。別表第3のところで、定義に関しては、実態がない、又は少ないものは削除してくださっているということで、そこは同意したいと思います。別表第4は削除が多いのですが、コーンドミート缶詰及びコーンドミート瓶詰のところに関しては、現状維持ということになっており、コンビーフを詰めたものについては「コンビーフ」、それ以外は「コーンドミート」、そして「ニューコンミート」ということで、書きぶりも同じかと思います。こちらに関しては、維持について賛成です。というのは、「コンビーフ」と「コーンドミート」、「ニューコンミート」はやはり完全に分かりやすく書いてありますが、価格も違いますし、それからコンビーフは牛肉だけど、ニューコンミートは馬肉も入っているというのは、かなり消費者にも定着しているところなので、こちらには賛成です。あと最近、最もよく見る製品が缶詰ではなくなり、プラスチックのようになって、昔は巻き

巻きをして缶詰を開けるのがついていたのですが、今はついていなくて、パッケージも変わって、もはや缶詰ではないわけです。缶詰ではないのですけれども、ちゃんと「ニューコンミート」と「コンビーフ」と書いてあります。やはりこういう規格がちゃんと残っている、それが守られているのだと思います。あと、売り場を見ると、まだ巻き巻きをしている輸入品のものがある、その輸入品にはやはり「ニューコンミート」と書いてありますので、きちんと見分けることができると感じます。だから、「コンビーフ」や「ニューコンミート」をよく買うので、よく店頭を見ると、缶詰ではないものもしっかり書いてありますし、また缶詰の輸入品のものもきちんと書いてあって一目で分かるということなので、この維持に関しては、賛成です。

○森光座長 ありがとうございます。その他はいかがでしょう。

○澤木委員 全国消費生活相談員協会の澤木です。質問・意見があります。別表第4についての、名称の7の無塩漬コンビーフの削除についてですけれども、これを横断的なルールにしても無塩漬コンビーフと書くということで、よろしいでしょうか。無塩漬という言葉はとても大事だと思いますので、消費者に認識してもらおうという意味です。

○日本缶詰びん詰レトルト食品協会・土橋専務理事 ご質問ありがとうございます。無塩漬につきましては、賛否両論いろいろあると思うのですけれども、やはり塩漬発色剤を苦手とされる一般消費者の方も多くいらっしゃると思いますので、名称そのものは基本的には一般の方に移すのですけれども、別表第3の定義のところに無塩漬コンビーフということで、いわゆる塩漬をせずに塩漬だけをしたものを無塩漬コンビーフと呼びますと定義を残すことによって、いわゆる塩漬をしていない肉を使って、コンビーフを作り、それを消費者の方に提供したいという事業者さんがきちんと名前を付けられるように、こちらとしては、定義を残すことによって、それに対応していこうと。1つ1つ名称でやっていきますとなかなか今度逆に言うと、規制というか、締め付けが、要するにバリエーションをなくしてしまいますので、定義を残すことによって、きちんとどういうものが無塩漬コンビーフであるかというものを明らかにしながら、消費者の方に名称としてお伝えし、ご理解をいただいこうというスタンスです。名称の方は一般的名称にしましたけれども、おそらくそのまま無塩漬コンビーフという形で商品そのものは維持されていくというふうに考えています。

○澤木委員 消費者の方が無塩漬だと劣化が早いとか、その辺をきちんと理解されていない方もいらっしゃると思いますので、ぜひ無塩漬と書いてあったら、あまり保存が効かないというところで、その表示は残していただきたいと思いました。

あと原材料のスライド34の6ですけれども、使用した原材料はできるだけ、括って表示をしていただきたいと思います。

別表第 19、20 スライドの 35 ですけれども、食肉の名称と肉片形状の用語が削除になっていますが、消費者としては、その肉片がどうなのか、ほぐし肉なのか、ひき肉なのか、骨付きなのかというところは、とても購入する際の選択に資する情報だと思いますので、残すべきではないかと思っております。

○日本缶詰びん詰レトルト食品協会・土橋専務理事 はい。ご質問ありがとうございます。その肉類の形状ですけれども、食肉の名称そのものは基本的には従来通り、任意表示として続けていくというふうに考えています。食品に何が入っているかというのは事業者も消費者に伝えるべき情報だと認識していますので、任意表示にしてもそのまま残るだろうというふうには想定しています。肉の形状につきましては、缶詰は中身が見えないということもありますので、いろんな形で写真を載せたりとか、様々な説明文をつけていきます。この時にいわゆる肉片が一般的に主張するイメージの写真と中身が異なる場合には、当然景品表示法で処罰されますし、先ほど組織率は 100%ではないと言いましたけれども、公正競争規約の方には、形状の異なるものについては形状を必ず記載することが決められていますので、こちらも、いわゆる誤認をしそうなものについては大半の商品は形状用語として残っていくだろうと考えています。したがって、ここで義務化をしなくても十分消費者の方には伝わるだろうということで、こちらの方は削除というふうには書いてありますけれども、考え方としては、事業者の任意表示に委ねているということで考えております。以上です。

○森光座長 お願いします。

○小川委員 ご説明ありがとうございました。海洋大学の小川です。32 ページのコーンドミート関連のところ、参考までにお伺いしたいことがあります。基本的な方針については賛同ということで、コーンドミート、コンビーフ、ニューコーンドミートの生産量の推移、割合でどのように変化しているのか、現状ではこれを残すことが妥当であるということが分かったのですが、将来的にコーンドミートが少なくなっていく傾向にあるのであれば、将来的にはこういったものも、だんだん横断的な方に寄せていけるといったあたりの感覚をお伺いしたいと思っております。よろしくお願いします。

○日本缶詰びん詰レトルト食品協会・土橋専務理事 ご質問ありがとうございます。すみません。正確な数字が出てこないの、私の肌感覚でお答えさせていただきます。まず、日本国内で作られているものについては、コンビーフといわゆるニューコーンドミートが現在ではだいたい 7 対 3 ぐらいでニューコーンドミートだと思います。その他のいわゆるコーンドミートについては基本的には国内ではほとんど生産されていません。あっても微々たるものです。もともとコンビーフの缶詰は、進駐軍からもらったということから始まるのですが、もらったコンビーフの缶詰が高くて買えなかった方が、当時安かった馬肉を 8 割、牛

肉を 2 割混ぜて、コンビーフにそっくりな別のものを作って、ニューコンビーフとして売り出しました。ただ牛肉が 2 割しかないということで、その後ビーフの文字を消して、ニューコンミートというふうに名前が変わっています。ただ現在は、いわゆる森田委員がおっしゃったようにニューコンミートは若干安いのですが、牛肉と馬肉の輸入価格がそれほど大きく開きがなくなってきたりして、昔からニューコンミートがお手軽だというイメージがあるので、事業者さんが値上げをしにくいということがあります。馬肉の方が高タンパク低カロリーですので、馬肉を好んで、食べられる方が結構現在増えていて、コンビーフとニューコンミートそのものは、そういう形でご本人の嗜好に合わせて、ニューコンミートの方は若干確かに価格が安いのと、味がほとんど似ているということになるので、国内の生産量はそのぐらいで推移しています。ただ、輸入品に至ると基本的にはコンビーフ一択です。ニューコンミートというのは海外で日本向けに作られたもの以外はありません。海外で生産されているのは、コンビーフだけで、ニューコンミートというのは日本市場向けですので、日本は世界の中で、牛肉が高い方ですので、あまり他にはありませんので、そういうふうにご理解いただければと思います。世界市場の中で、ニューコンミートというのは日本市場しかありませんので、世界の市場で見るとかなり微々たるものになっていくというふうに考えてください。

○小川委員 ありがとうございます。やはり海外では馬はあまり食べられないということや、日本でも馬肉が最近割と高級品だという感覚がありましたのでお伺いしました。ありがとうございます。

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

○森田委員 缶詰の業界は景品表示法の始まりとなった偽牛缶事件もありましたので、公正競争規約もきちんとできていると思いますし、そういうことからいいますと、先ほどの肉片形状の用語ですとか、いろいろな個別の別表 19 の方を削除されていますけれども、割ときちんと書かれる部分は表面に強調したり、写真を見せたりと、写真の中では変わらないように、かなり配慮されていると思っていますので、私としては、この一般用加工食品の個別品表に関して今の一部修正ですとか現状維持に賛同いたします。

後に衛生事項に関する表示の要望がここでも出てまいります。これはとても大事な指摘だと思っています。先ほど申し上げましたように、今、コンビーフなどの国産の主なものは、既に缶詰ではない形状で売られているということもあって、そちら側にはこちらの省略規定が衛生事項のものが入らないというようなところで、ミスマッチが起こっております。また、そもそも衛生事項に関して消費者は、こちらは衛生事項で、こちらはというふうに見て区別できるものではないですから、39 ページに見せていただいているこの缶詰に関して、こういうふうな規定が入ることについては、やはり冷凍食品の時もそうでしたけれ

ども、全体として見直すべきだと思っております。

○森光座長 ありがとうございます。要望が出ましたので、よろしくお願いいたします。よろしいでしょうか。それでは畜産物缶詰及び畜産物瓶詰めについては、原材料名の香辛料ルール部分は後ほど議論していただきますが、そのほかの部分につきましては、業界団体からの要望のとおりで取りまとめたいと思います。よろしいでしょうか。協会様もよろしいでしょうか。

次の議題に入ります。資料3について消費者庁から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 消費者庁食品表示課の坊です。「調理食品缶詰及び調理食品瓶詰」についてご説明いたします。次のページをお願いします。

まず、定義、名称、原材料名、個別的表示事項、様式、表示禁止事項があるという形で、畜産物缶詰と同じような形です。次のページをお願いします。

定義の用語に関しても、畜産物缶詰同様に、「調理食品缶詰及び調理食品瓶詰」という定義があります。これは、密封して加熱殺菌したものという定義があり、その内訳として、食肉野菜煮、カレー、シチューその他という形で、定義が定められている形です。その他、先ほどもありました通り、食肉鳥卵等の定義が定められているという形です。次のページをお願いいたします。

続きまして名称につきましては、先ほどの畜産物缶詰と同様の形で、食肉野菜煮については、製品の内容を表す最も一般的な名称という形で記載することになっております。ただ、食肉の名称の次に「野菜煮」記載するという形になっております。

食肉の名称につきましても、牛肉、鶏肉などの一般的な名称を用いて表示するという形になっております。また、3種類以上の食材を使用したものについては、「食肉野菜煮」と表示するという形でございます。その他、1種類の野菜を配合したもので、固形料に対する食材の割合が30%未満、10%以上のもの及び2種類以上の野菜を配合したもので、固形量の食材まで、野菜煮の文字に括弧を付して、使用した食肉を牛肉入りや鶏肉入りとして、割合において書き方が定められているという形です。その他、カレーについてはカレー、シチューについてはシチュー、クリームシチューにあつてはシチュー（クリーム煮）と表示するという形で、表示の方法が決められているという形です。次のページをお願いいたします。

原材料名です。原材料名につきましては、基本的には原材料の重量の割合が高いものから順に一般的な名称で表示するという形です。先ほどの畜産物缶詰と同様に、香辛料については香辛料とのみ表示できるという規定がございます。その他につきましては、先ほどの畜産物缶詰と同様のものがあるという形です。次のページをお願いいたします。

その他の調理食品缶詰につきましても、同様な形で規定があるという形です。2種類以上の食肉や野菜を使ったものについては、食肉や野菜でくくって表示するというルールが定め

られております。野菜でくくった場合に、使用した野菜が4種類以上のものにおいては、3種類表示して、4種類目以降は「その他」と表示することができるという規定もございます。次のページをお願いいたします。

別表19の個別的表示事項でございます。こちらにつきましては、缶詰としての使用上の注意と、食肉の名称についてです。商品名に食肉の名称、食肉の名前が付いていないものについては食肉の名称を付けてください。骨付きの商品については、骨付きと書いてください。あとは、計量内容に対する食肉、臓器、可食部及び家きん卵並びにそれらの加工品の重量の割合という形でありまして、基本的には固形量に対する食肉の割合を書くということになっております。固形量又は内容量に対する食肉、臓器、可食部分及び家きん卵の重量の割合を、パーセントの値で割合として書くという個別のルールがございます。次のページをお願いいたします。

様式につきましては、個別の表示事項を含めた様式となっております。食肉の名称や骨付き、割合について表示場所や文字のポイント数が定められているというところでございます。次のページをお願いします。

表示禁止事項です。表示禁止事項につきましては、食肉が2種類以上使用されたものについて、特定の種類の食肉を特に強調する用語であったり、カレーやシチューの原材料の一部のみを他のものと比べて特に強調する用語については禁止されているという形でございます。次のページをお願いいたします。

業界団体等からの要望についてですが、定義につきましては、必要な部分を維持しながら一部修正。名称につきましては、横断ルールのみで対応可能であるため、廃止するという形でございます。原材料名につきましては、先ほどから出ている香辛料について現状維持という形でございます。個別義務表示につきましては、内面塗装缶以外の缶詰の使用上の注意については現状維持、その他については廃止。表示の方法につきましても、基本的には個別の表示自体をほぼ整理するため、様式自体も必要ないということです。表示禁止事項についても同様の形で廃止していくという形でございます。以上でございます。

○森光座長 ありがとうございます。続きまして、資料6の40ページから協会様からご説明をよろしくをお願いします。

○日本缶詰びん詰レトルト食品協会・浅見氏 「調理食品缶詰及び調理食品瓶詰」の表示ルール見直しについて、これまでと同様に、生産量や関連する規格、表示の経緯について簡単に説明させていただいた後、業界で取りまとめた表示の要望についてご報告させていただきます。

まず、直近5年間の生産量の推移についてですが、今回取りまとめております生産統計につきましては、調理食品缶詰のカテゴリーが農産物缶詰、畜産物缶詰、水産物缶詰以外のものを全てまとめて対象となっております。数値的には4万トン前後となっておりますが、

食品表示基準上の「調理食品缶詰及び瓶詰」の範囲で見えますと、この主要生産品目には、カレー、食肉、野菜混合、シチューなどになりまして、だいたい 4000 トン前後になるかと思われまゝす。畜産物缶詰と同様に、こちらの調理食品缶詰のカテゴリーにつきましても、プラスチック容器への移行が進んでおりまして、缶詰の生産量としては、減少傾向が続いております。

続いて、「調理食品缶詰及び調理食品瓶詰」に関連する規格になりますが、JAS 規格、コーデックス規格ともに該当するものはございません。ただ、過去に「調理食品缶詰及び調理食品瓶詰」の日本農林規格が制定されておりましたが、現在こちらは廃止されております。

続いて、「調理食品缶詰及び調理食品瓶詰」の品質事項に関する表示のルールを経緯になりますが、この調理食品缶詰というものは、もともと畜産物に野菜を加えた畜産野菜煮缶詰が畜産物缶詰から分離され、1985 年に「調理食品缶詰及び調理食品瓶詰」の日本農林規格として制定されたことが始まりになります。翌年の 1986 年に品質表示基準が制定され、その後食品表示基準へ移行し、現在に至っているという状況になります。1 ページ進んでいただきまして、スライドの 41 ページ。

「調理食品缶詰及び調理食品瓶詰」の表示例になります。このページと次の 42 ページに、調理食品缶詰として、カレー缶詰と食肉野菜煮缶詰を表示例として取り上げさせていただいております。これまでと同様に、個別の表示ルールに該当する箇所を赤線又は赤枠で示させていただいております。この後の表示の業界要望を報告する際に、ご参照いただければと思います。スライドの 43 ページに進んでいただきまして、ここから表示ルールの見直しについて業界で取りまとめた要望をご報告させていただきます。これまでと同様に、変更箇所につきましては、赤線及び赤字で示させていただいております。

まずは別表 3 の食品の定義になります。品目の用語及び定義に関しましては、国内での生産数量の少ない品目を除いて、一部修正の方をして存続を希望いたします。まず 1 番最初に出てきます、「調理食品缶詰及び調理食品瓶詰」の定義についてなのですが、文章定義の中に、スープ缶瓶詰、ソース缶瓶詰、ペースト缶瓶詰、おでん缶瓶詰、米飯類缶瓶詰というのが、現行に記載されていのですが、こちらについては過去の特種缶詰の日本農林規格からの用語となっております、現在その規格がございませんので、削除とする形で修正を希望いたします。

カレー缶詰又はカレー瓶詰の部分につきましては、現行が米飯にかけてという用途が限定されておりますので、こちらの用途をもう少し広げまして定義を拡大する形で修正を希望いたします。

その他の用語としまして、食肉鳥卵等の用語及び定義に関しましては、こちら一部修正して、存続を希望いたします。畜産物缶詰のところでも説明させていただきましたけれども、この用語の食肉鳥卵、臓器及び可食部の定義につきましては、先ほどの畜産物缶詰とこの後のレトルトパウチ食品で表現が一部異なる部分がございまして、こちらはレトルト食品の定義に揃えて、食肉鳥卵と臓器及び可食部分の定義につきましては、修正を希望させていただきます。

できます。

1枚進んでいただきまして、スライド44ページの別表4、個別の表示ルール、名称と原材料名になります。内容としましては、このページからスライド46ページの内容になります。まず名称に関しましては、こちらは横断的な表示ルールで対応ができますので、廃止を希望いたします。

続いて、原材料名に関しましては、畜産物缶詰と同様に、香辛料のまとめ書きにつきましては、会員企業を対象に香辛料の使用実態調査を実施いたしまして、こちらのまとめ書きの表示実績が確認されたため、この部分のみ存続を希望させていただきます。

その他の原材料名の表示ルールにつきましては、横断的な表示ルールで対応できると考えておりますので、廃止を希望させていただきます。

スライド42ページ、47ページに進んでいただきまして、別表19の個別の表示ルール、追加的な表示事項になります。追加的な表示事項に関しましては、こちらでは使用上の注意、食肉の名称、骨付きの用語、食肉重量の割合の決まりがございませうけれども、この中では使用上の注意のみ存続を希望いたします。使用上の注意につきましては、これまでの品目と同様に衛生上の観点から必要であるというところで、維持の方をさせていただきたいと考えております。

1ページ進んでいただきまして、スライドの48ページ、別表20の表示の様式等になります。表示の様式等に関しましては、先ほどの別表19の内容を踏まえまして修正をして存続を希望いたします。

1枚進んでいただきまして、スライド49ページ、別表22の表示禁止事項になります。表示禁止事項に関しましては、これまでと同様に景品表示法に従って対応するべきものであると考えますので、こちらは廃止を希望させていただきます。

最後に衛生事項に関する表示への要望ということで、これはこれまでの品目と同様です。調理食品缶詰に該当するものは食品衛生法由来の缶詰の食品に該当しますので、主要な原材料の表示が義務付けられていると、ただ横断的な表示ルールで対応ができますので、この規定については廃止を要望させていただきます。

以上で、「調理食品缶詰及び調理食品瓶詰」の表示ルール見直しについての説明を終わらせていただきます。

○森光座長 ありがとうございます。「調理食品缶詰及び調理食品瓶詰」について、定義は生産量の少ない品目は削除、一部用語をレトルトパウチ食品と揃えるため修正。名称は横断ルールで対応可能なため、削除。原材料名は「香辛料」の規定のみ維持し、そのほかは横断ルールに合わせるため削除。個別的表示事項については、使用上の注意のみ維持し、そのほかは削除。表示の様式については、個別的表示事項に合わせて修正、表示禁止事項については廃止するという意向でした。

それではただいまご説明頂いた内容につきまして、議論をしていきたいと思います。こちら

も「香辛料」規定の部分の議論は、「レトルトパウチ食品」の説明後に併せて行いたいと思いますので、「香辛料」規定以外の部分につきましてご意見ご質問等ございましたらお願いいたします。

なお、ご質問のある委員におかれましては、挙手の上でお名前をおっしゃってからご発言をお願いします。澤木さんの方からお願いします。

○澤木委員 全国消費生活相談員協会の澤木です。先ほどの畜産物の缶詰と同じですけれども、別表の 19、スライドの 47 ですが、骨付きの用語や、固形量又は内容量に対する食肉等の重量割合は、消費者が購入する際の見極める情報なので、ぜひ残していただきたいと思います。

○日本缶詰びん詰レトルト食品協会・土橋専務理事 ありがとうございます。先ほど少しお話ししましたが、骨付きについては、表示は任意になると思いますが、残ると思います。というのは、食肉の一部ですので、異物ではなく夾雑物の扱いになります。ただ、それとは別にやはり口の中を切ったりするようなことがある危険性もありますので、おそらく事業者は PL 法の観点からこの表示を伝達していくと考えますので、骨付きについてはここで品質上の問題を定義しなくても、いわゆる PL 法上の問題でおそらく表示そのものが残っていくと、考えています。固形量に対する割合ですけれども、食品表示基準では廃止を要望していますが、先ほどお話しした公正競争規約の方では、現状として残ります。一応、公正競争規約につきましては、食肉、畜産物野菜煮、それとは別に水産物野菜煮、いわゆるブリ大根のような感じのものです。こういったものは、それぞれ内容量に対する割合を書きなさいということで、公正競争規約には残りますので、こちらを廃止したからといって現状全てがなくなるわけではなく、大半のものは公正競争規約に従って残っていくことになります。

ただ、昭和の時代には肉や魚が高く、野菜が安く、というような時代から引き継いでいる表示の話ですので、公正競争規約等も含めて、消費者や事業者の皆さんがいろんな意見を踏まえながら、何を書いていったらいいのか、要するに肉が重要で、野菜は残りのようなイメージから、皆さんが本当にその缶詰の中で、食べていきたいのか、何の原材料が欲しいのかというところを少ししっかり議論しながら、この問題は公正競争規約の方で少し進めていきたいと考えています。公正競争規約があるため、ここで表示基準を削除したからといって、市場からこの表示が消えるということはおそらくないと考えています。また、水産や食肉野菜煮につきましては、基本的には輸入製品はございませんので、国内の事業者がほとんどです。そういう意味で公正競争規約の効力は非常に高いと考えていますのでご懸念は大丈夫と事業者としては考えております。

○森光座長 それでは小川さん。

○小川委員 海洋大学の小川です。ご説明ありがとうございました。基本的にはご提案の通りでよろしいかなと思っています。私の質問は少し表示に関することではないのですが、表示品目の内訳でスライドの 40 枚目です。メインどころの品目は書いていただいていたのですが、確認といいますか、「おしるこ」であるとか、「パン」の缶詰であるとか。最近、多分生産量はそんなに多くないと思うのですが、デザート缶詰なども出てきていまして、こういったものはこの調理食品缶詰に入るといふふうに考えてよろしいのでしょうか。ご参考までに教えていただきたいと思います。

○日本缶詰びん詰レトルト食品協会・土橋専務理事 基本的には、先ほど手前の方の説明をさせていただいた通り、この調理食品缶詰の規格というのは畜産物の缶詰の規格から派生していますので、畜産物の缶詰に畜産物以外のものを混ぜた時には、畜産物の缶詰というのは、おかしいという論点から派生して分けていますので、基本的には畜産物、つまり食肉や鶏卵など、いわゆる畜産物が入らないものはここには含まれません。

いわゆるパンの缶詰やゼリー、それからプリン、水羊羹などそういったお菓子類の缶詰。ゆで小豆とおしるこは農産物だけでできていますので、農産物の缶詰に入ります。フルーツみつ豆については、先ほどありましたように寒天は水産物に関するものなのですが、ちょっと JAS の受検の関係で農産物の方に入れてあります。残りのものにつきましては、基本的にはこの個別のルールの適用外になりますので、横断ルールだけです。缶詰を考えると、水産物の缶詰が該当します。水産物の缶詰には個別のルールはありませんので、水産物の缶詰は全て横断的なルールで運用しています。水産物関連のツナ缶や鯖缶と同じように、横断ルールの中で、表示させていただいているということになります。

○森光座長 意外な別れ方です。いかがですか。森田さん、お願いいたします。

○森田委員 ありがとうございます。別表第 3 に関しては、現状に合わせてきれいに整理していただいていることと、レトルトのところに合わせて表記の変更ということで、こちらは良いと思います。また別表第 4 に関しまして、こちらは削除しても変わらないということで、名称に関しては削除ということで良いかと思います。原材料名のこしょうは、これは後でやることになりますし、別表第 4 の原材料のところも、こちらは横断的に変えても変わらないということで、良いのかと思っています。先ほど別表第 19 の話がありましたけれども、こちらは例えばかつて牛肉が 1 番立派なのですけれども、そのルールの固形量のルールというのは、そもそも数字が小さいところでのルールでして、きちんと入っているものは、任意でいろいろとアピールされていると思います。また公正競争規約がきちんとあるということですので、こちらに関しては、例えば冷凍食品や餃子もそうなのですけれども、野菜餃子のようなものは、かつてはその野菜はそんなに価値が置かれていなかったということで、そうしたところの横並びを考えると、こちらは削除が妥当だと思っています。

それから使用上の注意なのですが、別表第 19 で開缶後はガラス等の容器に移し換えることということで、先ほどからフルーツの缶詰の話とお肉のコンビーフの話で、これは調理食品の話ということなのなのですが、フルーツの缶詰は実態が即してやっているということなのですが、こちらのお肉も輸入品は一部あるという話ですが、こちらに関しては、内面塗装缶は、ほぼほぼ今皆さんが使っているのですが、このルールが必要なのかどうかというのが 1 点。それからもう 1 点、表現なのですが、かつては昭和の時代はガラスの容器に移し換えていたと思うのですが、今はガラスの容器に移し換えるというよりは、例えばプラスチックの容器などでふたをしたものの方が良いと思うのですが、こういうところも、ここに限った話ではないのかもしれないのですが、見直す機会にガラス等の容器に移し換えるというと、ガラスじゃなきゃいけないのか、何か意味があるのかなと思われるかもしれませんが、元々の錫の流出などというところの意味を考えると、時代に合わせて表現を変えたほうが良いと思いました。また衛生事項に関しても、先ほどから申し上げている通り、賛同いたします。

○日本缶詰びん詰レトルト食品協会・土橋専務理事 ありがとうございます。そうですね。基本的に使用上の注意につきましては、調理食品のいわゆるこの缶詰については、私も今まで実態を見たことがありません。したがって、廃止しても構わないのですが、もし、輸入品等で今後出てきた時に、これを規制する法律がありません。開缶後の話になりますので、食品衛生法は関係なくなってしまうし、他のものも開けてしまって、その食品をどう取り扱うかというのは、要するにもう消費者の個人の自由になるのですが、その錫の溶質による中毒、急性中毒というのは意外と知られていないというか、皆さんが分からないことが非常に多い、果物だからぐらいのイメージなので、消費者の方を守ると言うと、口はばったいですが、そういう観点から団体として残しておいた方が良いという話です。事業者さんからも必要ないとは言われています。そこに関しては、あまり実態がないのでいらないと言われています。そういう観点で、私ども団体の判断として残しておいた方が良く考えています。ですから、分科会の方で実体がないのだろうということであれば、削除することには別に反対はしません。

それと先ほどありました ガラス等の容器なのですが、そこに等と書いてある通り、こちらのようにはごろもさんのミカンが出ているのですが、今少しずつこういうふうに変わっています。こちらには他の容器と書いてあります。ですので、皆さん、少しずつ言葉を現代風に変えながら直していますので、ちょっとそこらへんはご理解いただければ、大丈夫だと思います。

○森光座長 ありがとうございます。確かに若い世代は、もしかしたら錫が出ているというのは、あまり記憶にないかもしれません。内輪の話ですけど、輸入したマンゴーピューレを、海外で買って開けた後、大きい缶だったので、学生がやっぱり冷蔵庫で保存する、缶の保存

について、「おいおいおい」みたいな話があるので、なんかこれはあった方が良くと思います。ありがとうございます。他にいかがでしょうか。よろしいでしょうか。

では、これもまた同じ形ですが、香辛料以外のところについては、業界団体のご要望通り進めていきたいと思います。それでは、次の議題に入りたいと思いますが12時を回りましたので、残ったのはレトルトパウチ食品、特に香辛料のところが残ったのですが、魚肉ハム及び魚肉ソーセージのところについては、次回改めて議論したいと思います。恐縮ではございますが、再度お越しいただく形になりますが、どうぞよろしくお願いいたします。

では、本日のところについては次回に持ち越すという形で、次回もこのヒアリングと新たな品目について進めたいと思います。皆様方には活発なご意見をどうもありがとうございました。では事務局の方から連絡をお願いいたします。

○事務局 皆様本日はどうもありがとうございました。第7回の開催は11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、決まり次第追って委員の皆様へお知らせいたします。また、今後の分科会の予定につきましても順次日程調整のご案内をさせていただきます。なお、後日メールで議事録の確認をお願いさせていただきますのでよろしくお願い致します。

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 以上で本日の議事は終了いたしましたので、本日の分科会を閉会させていただきます。ありがとうございました。