

令和6年度 第7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7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。又、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。

委員の皆様におかれては、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 皆様おはようございます。早速ですが、議事に入ります。本日は、レトルトパウチ食品、その際、前回まとめて議論することとした原材料名の規定のうち、香辛料の規定についても議論した後、魚肉ハム及び魚肉ソーセージ、パン類の議論とマーガリン工業会からのヒアリング後の検討結果について、消費者庁から報告を行うこととしております。では、はじめにレトルトパウチ食品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。よろしくお願います。

○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きます。この資料は前回お示しさせていただいた資料と同じとなります。2枚目お願います。

レトルトパウチ食品の個別ルールについては、名称規制以外のルールについてはあるところですが、次のページお願います。

別表3の定義ですけれども、まずレトルトパウチ食品というものの定義がありまして、プラスチックフィルム若しくは金属はく又はこれらを多層に合わせたものを袋状その他の形状に成形した容器（気密性及び遮光性を有するものに限る。）に調製した食品を詰め、熱溶解により密封し、加圧加熱殺菌したものをいうということとなっています。

その他、レトルトパウチ食品の中身に入れるものについて、カレー、ハヤシ、パスタソース、まあぼ料理のもと、混ぜごはんのもと類。次のページお願います。

どんぶりのもと、シチュー、スープ、和風汁物、米飯類、ぜんざい。次のページお願います。ハンバーグステーキ、ミートボール、食肉味付、食肉油漬、魚肉味付、魚肉油漬。次のページお願います。

前回の畜産物缶詰等にもありました食肉鳥卵や食肉、家畜、臓器及び可食部分、魚肉、つなぎ等の定義があるところですが、次のページお願います。

別表 4 の表示にかかる個別ルールですが、まず名称のルールがあります。名称については次に定めるところに表示するとして、先ほど定義にあったカレー、ハヤシ、ぜんざい、ハンバーグやステーキ等について、それぞれ定義の通りに表示するというルールがあるところ です。

次に、原材料名についてですけれども、使用した原材料は、次の一から三までの区分により、それぞれ一から三に定めるところにより表示するとありまして、一のイのところは牛肉など使用した原材料について一般的な名称を持って重量の高いものから順に表示することと しています。ただし、こしょう、その他香辛料にあつては香辛料と表示することができると あり、香辛料について、その重量割合にかかわらず香辛料と括弧して書けるという規定が残っ ているところです。

その他のロについて、他の個別にもありました砂糖類についての規定、ハについては食肉油 漬け又は魚肉油漬けにあつて使用する砂糖類が 2 種類以上ついて、重量が 100 分の 1 に満 たない場合は砂糖類又は糖類と書けるという規定や、ニについては、食肉や魚肉、野菜等々 とまとめ書きできるという規定。ホについては、肉様たん白の表示方法について規定があり ます。次のページをお願いします。

また、二として、先ほど定義にあつたスープについてのみ該当する規定として、うきみを加 えた場合はうきみと括弧して書くというルールがあります。又、次の三についてはハンバーグス テーキやミートボールについて、ソースを加えている場合があるので、ソースを加えた場合 についてはソースの文字の次に括弧して、その原材料を書くというルールがあるところ で す。

また、添加物についてですが、添加物についても個別のルールがありまして、ソースを入 れた場合の表示方法。内容量については、ソースを加えた場合は、ソースを除いた固形量と内 容重量の両方を書くというルールがあるところ です。次のページをお願いします。

別表 19 の個別的表示事項ですが、4 点ありまして、まず①レトルトパウチ食品である旨を 書く、②調理方法を書く、③内容量について何人前と書く、④食肉等若しくはその加工品、 又は魚肉の含有率として、その下に表があり、例えばカレー及びハヤシであれば、食肉を使 用している場合、3%以上入っていないければ、その含有率を書くということ、3%以上入っ ていれば、その含有率を書かなくていいということになり、3%に満たない場合は、その含 有率を書くということとなります。また、次のパスタソースであれば、食肉を使用した場合 において、6%以上入っている場合は割合を書かなくていいですが、食肉が 6%に満たない 場合は、食肉の割合を書くというルールがございませう。

その他のまあば料理のもとであれば食肉、牛丼のもとであれば牛肉、シチューであれば食肉 若しくはその加工品又は魚肉、ハンバーグステーキ及びミートボールであれば食肉につい て、それぞれ割合の規定があるところ です。次のページをお願いします。

別表 19 にあつた個別的表示事項の表示方法について、別表 20 の様式の方でルールが定ま

っており、基本的に 8 ポイント以上の文字で容器包装に書くことというルールが定まっております。次のページをお願いします。

別表 22 の表示禁止事項になりますが、これも 7 点ありまして、1 つ目として 2 種類以上の食肉と若しくはその加工品又、魚肉を使用したものについて、特定の種類のものだけ特に強調する用語があります。

2 つ目は、肉様植たんを使用したものについて、原材料の全てが食肉等又は魚肉であるかのように誤認させる用語。

3 つ目として、表がありますが、ここの 1 番左の定義に該当するものであって、特定のものを強調する場合、右側の％に満たしていれば特段割合表示はいらないのですが、満たしていないものを強調する場合はその割合を書けば表示できるというルールがあります。例えば、混ぜごはんのもと類であれば、食肉鳥卵又は魚肉について強調した場合、10%入っていれば特に割合表示は必要ないのですが、強調したいが 10%に満たない場合は、割合を書くこととなります。また、野菜や果実、まつたけやくりを強調した場合の割合。スープについても、スープの中で食肉や魚肉、野菜又は果実が含まれています。和風汁物について、食肉又は魚肉を強調した場合の割合の規定がございます。

次に、4 つ目として、米飯類にあっては使用した鶏肉又は牛肉の割合が、それぞれ 4%や 6%未満のものについては、その重量に満たしていない場合は、その重量を書けば書けるという、3 つ目と似たような規定があります。

5 つ目として、食肉等及びその加工品、魚肉並びに肉様植たん以外の原材料の一部を誇大に表示する用語が表示禁止事項になっております。

また、6 つ目として純、純正の用語、

7 つ目として天然、自然の用語、さらに完全の用語というのが表示禁止事項となっております。次のページをお願いします。

細かい要望については、業界団体の方からご説明があると思いますが、定義については必要な部分だけ維持し、その他を整理するという方向です。名称については、特段、横断ルールで対応できるということで廃止。原材料については、前回の議論もありましたが、畜産物缶詰、食品缶詰と、このレトルトパウチ食品について香辛料の規定について維持したいと。その他の部分について整理する方向。添加物の規定については廃止。内容量の規定については現状維持。別表 19 の個別的表示事項については廃止し、19 の規定に合わせて、20 についても廃止。表示禁止事項については、肉様植たんの部分は現状維持で、その他については廃止というご意見をいただいています。

また、前回の缶詰等々でもありましたが、旧 JAS 法由来ではない改正要望として、レトルトパウチ食品に義務のある殺菌方法などについて要望がありますので、その点についても業界の方から説明があると思います。消費者庁からの説明は以上になります。

○森光座長 京増さん、ありがとうございました。続きまして、資料 1-3 の方は日本缶詰

びん詰レトルト食品協会様よりご説明いただきます。前回に続いてのご足労ありがとうございます。それではよろしく願いいたします。

○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・技術部の浅見です。前回の缶詰に引き続きまして、残りのレトルトパウチ食品と魚肉ハム・ソーセージの2品目を担当させていただきます。よろしく願いいたします。

それでは、スライドの50ページに進んでいただきまして、レトルトパウチ食品の表示のルール見直しについてお話しします。前回の缶詰と同様に、生産量や関連する規格、表示の経緯についてお話しします。それと今回、このレトルトに関しては、現行のレトルトパウチ食品の定義についても簡単に説明させていただきます。その後、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年間の生産量などの推移になりますけれども、国内生産量につきましては、2020年の38万5千トンを超えたところをピークに、若干減少傾向となっております。

本会で取りまとめております生産統計につきましては、この食品表示基準上のレトルトパウチ食品、いわゆるアルミパウチで統計を取っておりまして、この後、包材による分類等の違いを説明させていただくのですが、アルミレスパウチ、いわゆる透明パウチのレトルト食品については、この数字には含まれていないという形になります。

昨今、環境負荷の低減や電子レンジ対応の利便性といった観点から、包材がアルミパウチからアルミレスのパウチに移行が進んでおりまして、レトルト食品全体の生産量につきましては実際にはこれよりも大きく、市場は堅調に増加しているものと考えております。

次に、レトルトパウチ食品に関連する規格関係ですが、JAS規格、CODEX規格ともに該当するものはございません。

過去にレトルトパウチ食品の日本農林規格が制定されておりましたが、現在は廃止されております。

続きまして、レトルトパウチ食品の品質事項に係る表示ルールの経緯というところになります。

1975年にレトルトパウチ食品の日本農林規格が設定されております。この当時、既に他の品目では品質表示基準が制定されておりましたので、それを見越して、この規格の中に品質表示の事項が作られています。2年後の1977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、現在に至るという形になります。

スライド1ページ進んでいただきまして、こちらは前回もお話しさせていただきましたが、レトルト食品につきましては法的な定義がございません。レトルト食品に該当するものとして、食品表示基準では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おりまして、分類されています。

レトルトパウチ食品と、容器包装詰加圧加熱殺菌食品では、容器包装の遮光性について考え方に違いがありますので、これらの2つの食品間で整合性が取れておらず、複雑になって

いる状況にあります。

それぞれの定義を見ていただきたいのですが、まずレトルトパウチ食品については、プラスチックフィルムや金属はく、又はこれらを多層に合わせたものを袋状やその他の形状に成形した容器となります。括弧して気密性及び遮光性を有するものに限る。これに調整した食品を詰め、熱溶融により密封し、加圧加熱殺菌したものとなっております。

これは、容器包装そのものに気密性と遮光性が求められておりますので、プラスチック製で、金属箔が入ったパウチの形状か、若しくは成形容器のみが対象となります。アルミ箔が入ったパウチ、いわゆるアルミパウチがここに該当するということになります。

一方、容器包装詰加圧加熱殺菌食品については、食品、括弧して清涼飲料水、食肉製品、鯨肉の製品及び魚肉ねり製品を除く、を気密性のある容器包装に入れて、密封した後、加圧加熱殺菌したものとなっております。

容器包装については、気密性のあるものであり、この気密性については遮光性を有し、かつ気体透過性のないものであるということが基本的な考え方となっております。

ここまでであれば、先ほどのレトルトパウチ食品と容器包装に関する考え方は同じですが、容器包装詰加圧加熱殺菌食品には、更にこの容器包装に例外規定を設けており、このただし書きの部分になりますが、内容物が油脂の変敗による品質の低下の恐れのない場合にはこの限りではないという一文が付け加えられています。

この遮光性がない容器の取り扱いについては、この下の①から③の条件が設けられております。条件の1つ目は、内容物が赤飯等ほとんど油脂を含んでいない食品である場合、2つ目は外包装等により遮光の措置及び容器包装内への酸素の透過を防止する措置が講じられている場合。3つ目は食品の流通が短期間に限定されている場合。これらのいずれかに該当する場合は、透明の容器包装であっても気密性のある容器包装とみなされ、容器包装詰加圧加熱殺菌食品になるという考え方となっております。

昨今、アルミパウチからアルミレスパウチ、いわゆる透明パウチへの移行が進んでおり、そのほとんどの製品が②の外包装等による遮光の措置を講じておりますので、容器包装詰加圧加熱殺菌食品に該当するという考え方となっております。1ページスライドを進めていただきまして、先ほどの定義の説明だけではなかなかイメージが付きづらかったと思いますので、ここで実製品を例にして見ていただきたいと思います。

どちらもレトルトのカレーになりますが、左側の製品につきましてはアルミパウチを使用しておりますので、これはレトルトパウチ食品であり、容器包装詰加圧加熱殺菌食品にもなるというようなものになります。

一方、右側の製品は電子レンジに対応した製品で、金属箔が使われていないアルミレスパウチになりますが、こちらを化粧箱に入れて流通させていますので、こちらは容器包装詰加圧加熱殺菌食品ということになります。今回の表示の見直しにおきましては、こちらの右側のアルミレスパウチも、レトルトパウチ食品の範囲に含めたいと業界では考えています。1ページ進めていただきまして、ここからレトルトパウチ食品の表示例になります。

このページと次のページにかけて、レトルトパウチ食品として、まあぼ料理のもととハンバーグステーキを例に取り上げさせていただいております。個別の表示ルールに該当する箇所につきましては、赤線又は赤字で示しております。この後、個別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 55 ページに進めていただきまして、ここからは表示ルールの見直しについて業界で取りまとめました要望をご報告させていただきます。

変更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、別表の 3、食品の定義になります。このページからスライド 57 ページにかけての内容になります。品名、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ため、個別の表示ルールがない又は国内での生産量の少ない品目を除いて、存続を希望しております。

まず、レトルトパウチ食品の定義につきましては、先ほどの容器包装詰加圧加熱殺菌食品との違いを説明させていただきましたが、容器包装の遮光性の考え方を容器包装詰加圧加熱殺菌食品と揃えて定義を拡大する形でこの部分は修正を希望いたします。

また、品目のところでカレーとパスタソースにつきましては、用途が一部限定されている文言がありますので、ここは用途を広げて、定義を拡大する形で修正を希望いたします。

スープにつきましては、スープに浮かない具材の取り扱いがうきみに該当するかどうか曖昧になっておりましたので、具として定義を新たに付け加える形でここは修正を希望いたします。

スライド 58 ページに進んでいただきまして、ここからは別表 4 の個別の表示ルールの名称と原材料名、添加物、内容量になります。内容はこのページからスライド 61 ページにかけてになります。

まずは名称に関しましては、横断的な表示ルールで対応できますので、ここは廃止を希望いたします。

原材料名における香辛料のまとめ書きにつきましては、会員企業を対象とした調査において、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いたします。その他の部分につきましては、横断的な表示ルールで対応できますので廃止を希望いたします。

続いて、添加物に関しましては、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。

最後に内容量に関しまして、ハンバーグステーキ、ミートボールのソースを除いた固形量を表記する形になりますけれども、固形量の重量につきましては、価格等にも影響を与えますので、消費者の情報提供の観点から、こちらは存続を希望いたします。

続いてスライドの 62 ページ、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、レトルトパウチ食品である旨、調理方法、内容量、食肉若しくは食肉製品、又は魚肉の含有率が定められておりますけれども、これらの全て廃止を希望いたします。

1 ページ進んで、別表 20 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 の内容を踏まえ廃止を希望いたします。

続いて 1 ページ進んでいただき、スライド別表 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、肉様植たんを使用したものについて、原材料の全てが食肉又は魚肉であるかのように誤認させる用語を禁止する規定、これのみを存続しまして、その他は景品表示法に従って対応すべきものであると考えますので、こちらは廃止を希望いたします。

1 ページ進んでいただき、最後です。こちらでも今回の分科会で議論するものではございませんが、衛生事項に関する表示への業界の要望を報告させていただきます。2 つございまして、まず 1 つ目が容器包装詰加圧加熱殺菌食品の個別の表示のルールになります。レトルトパウチ食品で食品衛生法上の容器包装詰加圧加熱殺菌食品、これに該当するものについては殺菌方法の表示義務がございます。

2 つ目が食肉製品の個別の表示ルールになります。レトルトパウチ食品で食品衛生法上の食肉製品に該当するものについては、殺菌方法、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、これらの表示義務がございます。これらの製品の表示例を次の 66 ページ、67 ページのスライド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。

レトルトパウチ食品というものについては、気密性のある容器に食品を密封して、加圧加熱殺菌することで、常温で長期間流通するものになりますので、容器包装詰加圧加熱殺菌食品の表示事項並びに食肉製品の表示事項に関しましては、これまでの缶詰と瓶詰と同様に、表示が省略できるように省略規定の拡大を要望させていただきます。

以上、駆け足になりましたが、レトルトパウチ食品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 ご説明ありがとうございました。協会様としましては、「レトルトパウチ食品」について、別表 3 の定義は、製造実態に合わせて整理し一部修正、別表 4 の原材料名の規定のうち香辛料の規定と内容量の規定については存続、その他の部分は廃止。この部分については、前回からの積み残しとなる「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」についても同様となります。

また、別表 19 及び 20 は削除、別表 22 の表示禁止事項は、肉様植たんの部分のみ残して廃止するという意向でした。それではただいまご説明いただいた内容について、前回議論しなかった「香辛料」規定の部分も含め議論をしていきたいと思っております。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。よろしく申し上げます。

○森田委員 森田です。ご説明どうもありがとうございました。これまでずっと積み残しをしていた香辛料についての規定について、レトルト食品の場合に先ほど実態があるため残

す必要があるということでしたけれども、2%を超えるような食品というのは、調査して、まずはどのぐらいあったのかということをお教えいただければと思います。

○日本缶詰びん詰レトルト食品協会・土橋専務理事 日本缶詰びん詰レトルト食品協会の土橋でございます。どうぞよろしくお願いいたします。簡単に会員の方にメールでアンケート調査をしました。畜産物缶詰、調理食品缶詰、それとレトルトパウチ食品で香辛料と書かれているもの、こちらの方は約2800品目ございまして、そのうち、2%を超えるものが56品目ございました。

基本的には、数そのものはそれほど多くはありませんけれども、50を超えるということで、実態として存在しているというのは事実でございます。

○森田委員 特にレトルト食品の例えばカレーなどを想定してしまうのですが、そういった傾向はございましたか。

○日本缶詰びん詰レトルト食品協会・土橋専務理事 基本的にはカレー、シチュー、パスタソース、こういったいわゆる調理系のものです。洋食の調理系のものがほとんどになります。

○森田委員 それから香辛料につきましては今、レトルトパウチではなくて透明パウチのものではおそらくこの個別品目の香辛料の規定、いわゆる2%以上の規定がかからないと思うのですが、そういうものは表示はきちんとしておかなければいけないと思います。しかし、そういったものに関するスパイスの香辛料の表示はどのようになっておりますでしょうか。

○日本缶詰びん詰レトルト食品協会・土橋専務理事 調査していないから分かりませんが、きちんと表示されていると信じています。

○森田委員 私も見てみたのですが、かなり細かく10種類ぐらい書いてあって、文字数はかなり多いのかなと思いました。なので、個別品目がここにルールが残ることで、消費者から見るとその透明パウチのものはきちんと書いてある。そして一方で、レトルトのものは書いていないという状況がありまして、これは冷凍食品の時もこの議論になったのですが、冷凍食品、それからチルド、惣菜だと個別があることによってルールが変わってくる。ルールが変わることによって消費者が混乱するということがあるので、横断的にしましようというのが基本的な最初からの考え方でございます。

そう考えるとやはり、ここにある個別品目の香辛料の話全てに関わってきますので、原則的にはその個別品目だけの原材料のルールを残すことによって他のものと公平性がなくなってしまうということが起こるといえるのはいかがなものかということもあります。個別品目に関しての、香辛料に関するこのルールは他のものにも全て関わってくる話ですので、原則

としては横断的な方に寄せていただきたいと思っております。

一方で、実行可能性と消費者ニーズということを見ると、実行可能性に関しては多分透明パウチでもやっておられるので、できるはずなのですけれども、その実態調査はまだされていないかもしれませんが、普通に考えるとかなり文字数が多くなるはずで、その実行可能性という点でどうかということ。そして消費者ニーズからすると香辛料を全て知りたいか、2%以下のもの、例えば0.3%のものを知りたいかということもあります。もう1つ実行可能性においては、そのものによって表示する順番が変わることがあるかもしれませんので、そういった点も含めて全部を書くことが難しいということが出てくるかもしれません。消費者ニーズとしては、主なものはやはり知りたいけれども、横断にすると細かい本当に0.2%のものまで全て書かなくてはいけなくなりますので、そこまで知りたいのかということ、そうではないのかもしれないという点もありますので、その点は悩ましいと思います。原則としてはやはり横断に寄せていただきたいのですけれども、実行可能性の文字数の件や消費者ニーズを考えると、横断に寄せるか、今のままのもので残すか、どちらかの折衷案のようなものがあれば、そういったものもご提案があると思います。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 まず実行可能性ですけれども、皆さんの念頭にあるのがレトルトパウチだと思いますが、前回積み残した調理食品の缶詰、それから畜産の缶詰も同じような規定です。基本的にレトルトパウチ食品の場合よりも缶詰の方が表示面積が非常に少ないということになりますので、同様に数十種類以上の調味料を書いていく、香辛料を書いていくとなると、実行可能性としては、かなり厳しいものになります。数そのものは多くはないということが1点。それと、事業者さんから来ているのは「法律でするので書いてはいます」というのがありますが、基本的に、何の香辛料をどのぐらいの割合で入れていくかというのは基本的には企業のノウハウになります。したがって、それを順番まで含めて全部網羅していくとなると、いわゆるその企業が持っているノウハウの開示に近い形になりますので、抵抗が強いというのはございます。

業界としましては、業界団体がここで今森田委員からお話をいただいた通り、考え方はよく理解していますが、業界団体の人間が分かりました、降ろしますとは言えないので、業界団体としては要望をしますということで止めさせていただきま。結局法律やこの分科会、それから上の懇談会、消費者委員会、最終的には消費者庁さんの方でどう判断されるかという問題にはなりますが、ただ、業界としましては、今森田委員がおっしゃったように、2%を超えた段階で全部書くというのは非常に厳しいですし、企業的なノウハウの流出にもつながっていきます。したがって、行政の方で折衷案を考えていただき、実行可能性も含めていただければ、ありがたいですし、それも含めて他の品目等々もございまして、その辺の整合性や公平性、こういったものも含めて、検討いただいて、こういうふうに決まりましたということであれば、業界は従うということで、それはご承知いただければと思います。

○森光座長 せっかくですので、この議論に集中したいと思います。関連していかがでしょうか。委員の皆様方の意見や質問等がございましたら、お願いいたします。

○島崎委員 JAS協会の島崎です。関連しているか分かりませんが、確かに、細かいところまで消費者が全部知りたいかという、なかなかそれは判断が難しいと思っています。いつもこの表示について議論する時に消費者ニーズという言葉が出るのですが、これはかなり差があります。細かいことまで知りたいという方と、あまり関心がないという方がいて、それを多数決で決めるのも難しいということもあって、結局は最終的にはその辺のバランスを考えて消費者庁の方に委ねることになるのかと思います。

別の質問ですが、いくつかご説明していただいた中で、定義の廃止がいくつかあります。生産量の少ない品目を除き修正して存続する、少ないものをやめます、というのは分かるのですが、この線引きはどの辺でされているのかなということが一つ。もう一つは、肉の量などの割合を書くというのがあります。これも廃止をしたいということで、その現状と廃止をした後の予想される状況についてはどうなのかと。例えば今、例に挙げられているハンバーグでは38%と書いてありますが、そういうのはやはり消えていくのかという、想定でしかないのですが、もし推測があれば教えていただければと思います。

○日本缶詰びん詰レトルト食品協会・土橋専務理事 ご質問ありがとうございます。業界の方で提案はどうかという話ですが、特に業界の方で香辛料に対する提案はないということをお話しましたが、今、消費者ニーズを考える中で、複合原材料そのものが今運用されていると思います。複合原材料が明らかなものは良いですが、明らかにないものについては、上位2つ5%以上のものを書いて、それ以外はその他で良いという考え方がありますので、それに近い形の考え方を少し寄せていただくと、細かいものまでは良いけれども、主要なものは知りたいというのが、この複合原材料の表示方法の考え方だと思います。

香辛料についてもその辺の考え方をに入れてご検討いただくと、業界としても2%を超えるものについては現行の上で、更に多いものについてはもちろん情報提供しますし、少ないものについてはその他若しくは香辛料という形で書き換えていくという形で、現行、複合原材料がそれほど大きな問題を起こしていないということもあるので、その辺の考え方を取り入れていただければ、ありがたいと考えています。

○森田委員 今、ご説明がありましたように、先ほどの折衷案についてお話しましたが、消費者ニーズなどを含めて考えると、やはり2%を超えると、例えばある%を超えた時に主要なものについて知りたいというニーズは消費者にあるかと思います。その点に関してぜひ業界の中で、検討していただきたいと思います。

○森光座長 今の島崎さんの方の肉の量についてお願いします。

○日本缶詰びん詰レトルト食品協会・土橋専務理事 それでは島崎委員の質問にお答えいたします。まず定義ですが、基本的にレトルトパウチ食品全体の40%以上はカレーです。カレーがほとんどで、その他に実はこの定義上にはないのですけれども、鍋用のつゆがかなりの量を占めていまして、それで全体の7割近くになります。

残りなのですが、どうやって分類しようかなと考へまして、基本的に私どもの生産統計で生産量が6%以上あるものだけを残して、6%未満のものを削除しています。分けた理由はそこです。

もう1つ、カレーやパスタソースなどに食肉等の使用量に関する割合の規定があり、それを足りないものには割合を書きましょうということで、今回お見せしたハンバーグについては実はベビーフード、乳幼児用の食品ということで、肉だけではなくてバランスよくということがあるので、40%を切って38%と書いてあります。基本的にここに書かれているものについて、この割合を下回るような食品は通常の食品ではほとんどありません。

今はないのですが、例えば特殊なもの、薬効効果が強いのをカレーに入れるというような場合には、量はたくさん入れられませんので、割合を書くということは昔ありましたが、現時点でこれを利用して割合を書いている食品は、私が知る限りではほとんどありません。

したがって、大半の食品、レトルトパウチ食品に関しては、この規定が削除されても表示そのものはほとんど変わらないとご理解いただいで大丈夫です。もともとこの規定を削除しようという理由は、皆さん、消費者の方々がここの割合の基準になる%をご存じない方がほとんどだからです。例えばパスタソースでしたら、6%を下回る場合には割合を書いてくださいということなのですが、パスタソースに牛肉5%と書かれた時に、それが多いのか少ないのかを判断する材料には実はなりません。逆に強調表示と捉える危険性があるので、その点もありまして、いわゆる他の食品、先ほど森田委員がおっしゃった他の食品との公平性という観点も含めまして、ここの部分は削除ということで要望したということです。

○森光座長 他にいかがでしょうか。どうぞ阿部さんお願いします。

○阿部委員 食品産業センターの阿部でございます。香辛料2%超の場合の表示なのですが、先ほど協会の方から言われた通り、ノウハウの秘匿というようなイメージもあるのですが、それよりは一般消費者にとって、そこまで細かいことを知りたいのかといった時に、そのようなニーズはないのではないかと私も考えます。実際、料理用スパイス、ハーブは専門のものであれば何十種類と売っていますけれども、あれを使いこなせる消費者はなかなかいないわけで、その時にスパイスミックスという形で購入して使っている方がいると私は認識していますので、先ほどの2%超についてはもう少し柔軟に考えた方がいいのではないかと考えています。

先ほど協会さんの方からもご提案がありましたし、森田委員の方からもお話があった通り、

これは、食品の種類によって、ずいぶん異なってくると思いますので、横断的ルールの中で、どこまでその解釈ができるかという規定を一度見直すという形の方が良いのではないかと思います。

例えば、水は原材料に含めるのかという問題はまだ解決していないわけですし、それは食品ごとの基準によってある程度の柔軟性があるような運用ができる横断的ルールにするというのが良いのではないかと考えます。以上です。

○澤木委員 全国消費生活相談員協会の澤木と申します。よろしくお願ひいたします。香辛料につきましては、先ほど森田委員からも出ておりましたように、やはり消費者としては多く入っているものは知りたいというところがありますので、ぜひ折衷案のようなものを考えていただければと思います。

それから先ほど島崎委員がおっしゃいました別表 19 の個別表示事項についてですが、削除しても構わないというようなお話を業界の方はおっしゃいましたけれども、海外から訳のわからないものが入ってくる可能性もあるので、消費者としては、品質を見極めるための必要な表示ではないかと思ひます。

それから別表 22、スライドも 64 になりますが、禁止事項の 3 の表はできれば残していただきたいと思ひます。

○日本缶詰びん詰レトルト食品協会・土橋専務理事 ご質問・ご意見ありがとうございます。別表 22、スライドも 64 になりますけれども、基本的に肉様植たんを使用したもの以外は削除ということで、業界としては要望しています。肉様植たんにつきましては、名称の中に牛丼のもととミートソースというのがあり、これは牛肉だけ若しくは食肉だけを使ったものということになるのですけれども、こちらの方の名称の規定を削除しますので、その辺のところもあり、当面はこれだけを残しておいて、肉様植たんが入ったもので、別の類似商品が出てこないようにということで、これだけは残します。

もう 1 つの今おっしゃっていた割合なのですけれども、基本的に先ほどお話ししました通り、レトルトパウチ食品以外にはこの規定はないということで、逆に言いますと、レトルトパウチ食品以外のものはいくつ入れても同じように表示する必要はありません。表示禁止事項を検討する際に、消費者庁さんの方からご提示をいただいている中で、基本的には景表法の中のいわゆる禁止事項、第 5 条の 1 号と 2 号を考えながらということになっています。景表法が 5 条の規定をする際に、消費者の選択に利用する誤認を与えない。優良・有利の誤認を与えない他に景表法そのものが公正な競争の確保というのがあります。

この点から考えますと、レトルトパウチ食品だけにこの規定が残るということは、食品が全体の中におけるレトルトパウチ食品の公正な競争の確保ができていない、逆に言いますと、透明な普通の袋に入りますと、例えばくりごはんのもとといった時にレトルトパウチ食品は半分くりが入っていないとは言えないにもかかわらず、透明なものは 2 割でも 3 割でも

くりごはんと言えるということで、そういう意味で公正な競争の確保ができていないということがあります。では割合を書けばという話になるのですけれども、割合を書くとなると基本的にはその割合を下回らないように、かなり厳格な管理が必要になってきます。

基本的に、ここでお願いしたいことなのですけれども、個別の食品ごとに個別の厳格なルールをもっていくとなると、基本的には商品の設計や規格、管理といったところで管理項目が増えていきます。特に表示や商品の設計をする際に、その個別の食品がバラバラにありますと、それを管理・設計するために、大企業では高度に訓練された専門の社員が必要になりますし、中小企業においてはそういう高度な専門社員を雇えませんので、いわゆる表示の設計は外部のコンサルタントに委託することになります。

基本的に業界で私もよく話しますが、情報はタダではないということがあります。いわゆる付加情報ということであれば、基本的にはそれでコストがかかります。コストを考えた上で、情報の提供をしていくということになりますので、その点から、公平な競争の確保という点からも含めて、今回は削除をお願いするということでございます。

○森光座長 いかがでしょうか。よろしいですか。その他はいかがでしょうか。

○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。基本的なご提案には私は賛成です。様々なご意見が出ましたので、1点だけ。カレーやレトルトパウチの食品については、ちょうど小規模事業者さんの話が出てきましたが、それぞれの地域で独自に作られ、道の駅やお土産として売られているような商品もかなり多いと認識しています。大手の方は知識やノウハウもあり、メンバーもいるのでよろしいかと思うのですが、そうした小規模事業者さんが何か表示でお困りになっているとか、小規模事業者さんの声についてもしご存知であれば教えていただきたいのですが、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 基本的に、実はレトルトパウチ食品やレトルト食品の製造にはかなりの専門知識が必要でして、いわゆる小規模事業者さんや零細事業者さんが入れる余地というのは実は少ないです。機械設備も必要になりますし、常温で長期間保存させるためには微生物学的な知識も必要になります。

そして、道の駅などで売られているような、いわゆる地域名産品なども、企画か設計まではそういうところがやられるのですが、実際の製造は既存のレトルト食品の工場が請け負っています。既存のレトルト食品の工場で、表示や法令の解釈に困った場合には、私ども協会の方でお受けすることになりますので、私どもがそれを担っております。

ただ、会員でない方もいらっしゃるので、先ほどお話ししたように、そういう方々についてはコンサルタントをお願いすることで対応していますが、できるだけ業界の問題が発生しないよう、また、業界が発展する形で協会が存在していますので、その点は頑張っていくま

すのでご理解ください。

○森光座長 よろしいでしょうか。お願いします。阿部さん、お願いします。

○阿部委員 食品産業センターの阿部です。別表 3 の食品の定義を残すという件ですけれども、特に今回、食品衛生法の容器包装詰加圧加熱殺菌食品の定義に合わせた形で、レトルトパウチ食品の遮光性の規定を変更し、レトルトパウチ食品と容器包装詰加圧加熱殺菌食品の対象が異なっていたものを、今回の新しい定義の要望案では同じ形としたというこのアイデアは素晴らしいことだと思います。あと、殺菌条件などの表示の件は、今回の分科会で話すものではないのですが、ここはやはり法律ごとに違う定義になっている、違う運用がされているということがないようにということで、協会さんの方で考え、こういうご提案をされたということは素晴らしいことと思っています。その上で、食品の定義を残すことについては意味があること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。よろしいでしょうか。森田さん。

○森田委員 別表 22 の表と別表 19 の表の削除についてですけれども、こちらはやはり他の、例えば調理冷凍食品などで申し上げてきたのですが、できた当時というのは、お肉がほとんど入っていないような商品があって、数字はずいぶん少ないと思いますけれども、この表があることで品質が向上してきたという一定の働きはしてきたと思います。一方で、それがずっと残っているということで、この業種だけ個別の品目が残ることでの他との公平性という点から横断的にしていきましようということが、原理原則でやってきているので、両方ともこの表の削除に関しては、賛成です。今の時代ということもありますし、商品の設計の自由度ということもあるかと思えます。昔は、植たんは混ぜ物のように見えてましたが、ヘルシー志向と考える見方もございますので、そういった時代に合わせて、これらの表の削除に関しては賛成いたします。

それからもう 1 つ、衛生事項に関する表示の要望は前回もございましたけれども、こちらでも消費者から見ると、レトルトパウチと厚生労働省の容器包装詰加圧加熱殺菌食品の定義が違うことによる表示の違いというのは、やはり混乱をきたしていると思います。こちらでも省略規定の拡大を要望するというので、消費者のためにもなっていると思っておりますので、今後に向けて消費者側からとしても要望したいと思えます。以上です。

○森光座長 ありがとうございます。それでは様々な意見が出たところでまとめさせていただきます。協会様の方からありました積み残しの部分の香辛料の規定につきましては、業界団体の立場上から存続をおっしゃっていましたが、これまでの検討の通り、委員会としましては廃止していただく方向で取りまとめます。ただ、お話にもありましたように、香

辛料の内訳を全て書いてしまいますとレシピが出てしまうのと同じとなります。大きな部分、例えば、カレーのターメリックは表示しても、2%を超えない部分は「その他」と表示できるなどの手当てが必要になるかと。今後も分科会がありますので、例えば「10 品目の香辛料が書けないのをどうしよう」というようなことがあり、何か良いアイデアがありましたらこちらに出していただけるとありがたいと思います。

その他の部分は横断基準に合わせた形で廃止するというので、業界団体からの意見として取りまとめたいと思います。どうもありがとうございます。

消費者庁の方からご意見があります。どうぞ。

○坊衛生調査官 今回の香辛料のご議論につきましては、業界さんとしては残したい、委員の方々からすると、やはりそもそもレトルトパウチ食品だけ香辛料とのみ書けるのも変だということで、折衷案をということでしたので、消費者庁の方に投げられたと思っております。したがって、業界の方とも相談しながら、どういった折衷案があるのかということをご議論していきたいと思っております。

あとこの香辛料の規定ですけど、今 2%と出ていまして、要は横断ルールであれば、2%を超えるものについては香辛料で括れないというルールがありまして、これ自体はそもそも CODEX の方でそのルールがあり、横断基準を作る際に日本においてもその CODEX の 2% の規定を食品表示基準の方に反映しているという形です。国際的な整合性という観点からも、どういったことができるのかということをご業界の方とも相談しながら決めていきたいと思っております。

○森光座長 それでは続きまして、議題の方は次へ行きたいと思っております。次の資料 1-2 になります。魚肉ハム及び魚肉ソーセージについて、消費者庁からのご説明をよろしくお願ひします。

○坊衛生調査官 消費者庁の坊でございます。魚肉ハム及び魚肉ソーセージということで、ルールの説明をさせていただきます。次のページをお願いします。

魚肉ハム及び魚肉ソーセージについては、別表 3、別表 4、5、19、20、22 で全ての個別ルールが存在し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。

別表 3 の定義です。魚肉ハムと魚肉ソーセージに大きく分かれておりまして、魚肉ソーセージの種類として、普通魚肉ソーセージ、特種魚肉ソーセージ、ハンバーグ風特種魚肉ソーセージというもの存在しているという形でございます。

魚肉ハムと魚肉ソーセージの違いですけれども、基本的には魚肉を使うものであり、魚肉にその他の食肉や脂肪層などを混ぜ合わせてつなぎを加えたり、加えないで調味したものというところがございます。魚肉ハムにおきましては、魚肉についての肉片を塩漬けたものになります。肉片というのが、次のページで肉片の定義があります。要は肉を切断したもの、

又は肉塊状に加工したものを5g以上の塊を使っているものについてはハムになるという形でございます。

また、魚肉の使用量自体は魚肉ハム、魚肉ソーセージともに50%を超えていないといけないという形でございます。魚肉の肉片の原材料、添加物割合が20%以上であり、あとは植物性たんぱくが20%以下であるものが魚肉ハムになっています。

次に普通魚肉ソーセージについてですが、こちらは、肉片自体の規定がなく、ただ魚肉についてはもちろん50%を超えており、植物性たんぱくについては20%以下であるという定義になっ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。

特種魚肉ソーセージにつきましては、先ほどの普通魚肉ソーセージにチーズやグリーンピースなどの具を加えたものという形でございます。その下のハンバーグ風特種魚肉ソーセージにつきましては、ハンバーグのような形で粗挽き肉や玉ねぎを加えたものがハンバーグ風特種魚肉ソーセージになっています。

先ほど、肉片の方につきましては5g以上のつなぎについての定義があったり、ソーセージがありますのでケーシングの定義があったり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。

別表4の名称ですけれども、先ほど出てきました定義の通り、魚肉ハムであったら魚肉ハムかフィッシュハム、普通魚肉ソーセージであったら魚肉ソーセージかフィッシュソーセージ、特種魚肉ソーセージであったら特種魚肉ソーセージか特種フィッシュソーセージと表示するというルールでございます。

その他二として、ブロックであったりスライスしたものについては、括弧してブロックやスライスとつける。あと三の方にはハンバーグ風特種魚肉ソーセージにあってはハンバーグ風特種魚肉ソーセージ(ハンバーグ風)若しくは特種フィッシュソーセージ(ハンバーグ風)と表示するという形で、定義に合わせた名称が決められているということでございます。

続きまして原材料名ですが、原材料名につきましては、基本的には使用した原材料を重量順に表示するという形でございます。あとはつなぎであったり結着材料については、その文字で括弧して表示すると規定さ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。

添加物につきましては、他のものと同様で、重量順に書き、栄養強化の添加物の省略規定を適用しないという規定があります。

内容量につきましても、基本的には横断ルールで書くのですけれども、2個・2枚以上の同一の容器包装に入れられ、外から個数がわからないものについては個数を書いてくださいという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。

別表5の名称規制ですけれども、魚肉ハムや魚肉ソーセージ以外に、魚肉ハムや魚肉ソーセージの名称は使えないという規定でございます。

別表19の一般用加工食品の個別的表示事項という形でございますけれども、でん粉含有率が一定程度より多いものについては、でん粉含有率を書くというルールがございます。

また、名称の用語につきましては、魚肉ハムであったり、名称の用語自体が商品名として出

てきていないところについては、商品名の近くを書くというようなルールになってございます。次のページ。別表 20 につきましては、今ありました様式やでん粉の含有率などの様式が定まっているというところでございます。

別表 22 の表示禁止事項ですけれども、まず 1 のところで、普通の食肉のソーセージに使われている用語自体を魚肉に使うとややこしいので、そこを禁止しているという形でございます。あと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記するということがございます。とは言え、割合を書けば可能ですというルールになっております。

業界団体からの要望につきましては、定義については一部修正し、維持という形でございます。名称につきましても、一部修正というか、スライス、ブロックの部分についてのみ削除を希望という形でございます。その他、原材料名、添加物、内容量については廃止で、名称の規制につきましては、名称を残すので、それ以外のものに使えないということで現状維持。その他、個別義務表示、表示の方法、表示禁止事項については廃止を要望するという形でございます。説明は以上でございます。

○森光座長 坊さん、ありがとうございます。続きまして、資料 1-3、先程の資料の 70 ページから、協会様の方からご説明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 はい。スライドの 68 ページになります。魚肉ハム・ソーセージについてです。これまでの缶詰、瓶詰、レトルト食品と少しカテゴリーが異なりますので、まずは魚肉ハム・ソーセージについて簡単にご説明をさせていただきます。

まず歴史ですけれども、畜肉ハム、畜肉ソーセージの代替品として、魚肉を使用したハム・ソーセージの開発が大正時代から行われておりまして、1935 年にマグロを使用したプレスハム用製品の試作に成功、その後魚肉ハムとして商業生産が開始されております。戦後はマグロからアジ類、こういったものを使用した魚肉ソーセージが試作されておりまして、商業生産の方がその後開始されております。

1960 年代頃からは、マグロから冷凍すり身へと原料の方が切り替わりまして、生産量の方もここで増大しております。魚肉ハム・ソーセージにつきましては、防腐剤、殺菌料としてフリルフラマイド、AF-2 と呼ばれる食品添加物を使用して、保存性を担保していたのですが、発がん性等の問題から、1974 年にこちらの食品添加物の使用が禁止されまして、魚肉ハム・ソーセージについては製造方法の転換が、1974 年に余儀なくされました。

製造方法としては、レトルト殺菌、pH 若しくは水分活性の調整、あとは冷蔵流通への切り替えのいずれかに変更しまして、ほとんどがレトルト殺菌に切り替わりまして、現在までそういったレトルト殺菌の技術を利用して製造しています。

魚肉ハム・ソーセージの生産量の推移につきましては、1972 年に国内生産量が 18 万トンでピークを迎えております。その後減少傾向となっておりますけれども、近年は健康志向の高

まりなどもありまして、5万トン前後で生産量の方は推移しております。

スライド 1 ページ進んでいただきまして、製造工程になります。製造工程の詳細につきましては、説明を割愛させていただきますが、缶詰とレトルト食品と基本的に製造方法は同じで、魚肉をケーシングフィルムと呼ばれる容器に詰めた後に密封して加圧加熱殺菌するのが、製造工程上の特徴となっております。

スライドを進めていただきまして、ここから魚肉ハム及び魚肉ソーセージ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。

これまでと同様に、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5年間の生産量等の推移になりますが、先ほども申し上げました通り、5万トン前後で推移しております。生産量の内訳としましては、普通魚肉ソーセージが90%以上の生産を占めております。

続いて魚肉ハム及び魚肉ソーセージに関連する規格関係になりますが、JAS規格やCODEX規格、共に該当するものはございません。過去に魚肉ハムや魚肉ソーセージの日本農林規格が制定されておりましたが、現在は廃止されております。

続きまして、魚肉ハムと魚肉ソーセージの品質事項に関係する表示ルールの経緯ですけれども、1962年に魚肉ハム、魚肉ソーセージの日本農林規格が制定されておまして、規格内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、食品表示基準へ移行し、現在に至るとい形になっております。1ページ進んでいただきまして、魚肉ハム及び魚肉ソーセージの表示例になります。このページからスライドの74ページにかけて、魚肉ハム、普通魚肉ソーセージ、特種魚肉ソーセージの表示例を取り上げさせていただきます。

個別の表示ルールの該当箇所ですが、今回魚肉ハム関係は赤いパッケージが多いので、青線で示させていただきます。この後の個別表示への業界ルールや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。

75ページへ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。変更箇所につきましては、これまでと同様に赤線及び赤字で示させていただきます。

まずは別表3の食品の定義になります。このページからスライド76ページの内容になります。まず魚肉ハムの食品の定義に関しましては、一部修正をしまして存続を希望いたします。魚肉ハムの定義につきましては、現在の製造状況に応じまして、現在使用されることのない山羊肉と家兎肉、これを削除。あとは商品設計の自由度を高めるために、魚肉の肉片の割合を20%から10%に引き下げる修正を希望いたします。

魚肉ソーセージの定義につきましては、こちらも商品設計の自由度を高めるために、植物性たんぱくの割合を20%以下から撤廃する方向で修正を希望いたします。

これらの魚肉ハム、魚肉ソーセージのいずれの修正につきましても、トータルで使用する魚

肉の割合は 50%以上で変わりがございませんので、この変更による消費者への不利益はないものと考えております。

スライドの 77 ページ別表 4 の個別の表示ルール of 名称、原材料名、添加物、内容量と、別表 5 の名称規制になります。このページからスライド 78 ページにかけての内容になります。まず名称に関しましては、一部修正をして存続。名称規制につきましては、粗悪品の排除の観点から現状維持で存続を希望いたします。

この名称の部分にございますブロック、スライスの形状用語の併記につきましては、パッケージの外観から容易に形状が判別できますので、こちらは名称から削除を希望いたします。原材料名、添加物、内容量に関しましては、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、スライドの 79 ページ別表 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、でん粉含有率、名称の用語とございますが、これらの全て廃止を希望いたします。

スライド 1 ページ進んでいただきまして、別表 20 の表示の様式と、別表 22 の表示禁止事項になります。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廃止を希望いたします。

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ますので、こちら廃止を希望いたします。

スライドを 1 ページ進んでいただきまして、81 ページ。こちら、これまでと同様に今回の分科会で議論していただく内容ではないと思いますが、衛生事項に関する表示への業界の要望を報告させていただきます。

魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこの個別の表示ルールになります。魚肉ハム及び魚肉ソーセージで、こちらの食品衛生法上の魚肉ハム、魚肉ソーセージ及び特殊包装かまぼこに該当し、常温で流通するものに関しては、レトルト殺菌をしたものは、殺菌温度及び殺菌時間、pH 又は水分活性を調整したものは、pH 又は水分活性の値に表示義務がございます。こちらの表示例を次の 82 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。これらの表示に関しましては、保存方法等の表示によって、代替できると考えておりますので、廃止を要望いたします。

以上、駆け足になりましたが、魚肉ハム及び魚肉ソーセージ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 ご説明ありがとうございました。魚肉ハム及び魚肉ソーセージについてまとめますと、別表 3 の定義は魚肉の割合 50%を超える点は維持するということと、消費者ニーズに応える開発のための魚肉の肉片の割合や植物性たんぱくの割合については一部修正。別表 4 が名称のみ残し、残りは廃止。別表 5 の名称規制は名称の規定に合わせて維持。別表 19、20、22 については廃止するというご意向でした。それでは、ご説明いただいた内容

につきまして、委員の皆様にご意見をお伺いしたいと思います。先ほどと同じように挙手の上、お名前をおっしゃってからご発言の方、ご協力お願いいたします。

○島崎委員 JAS 協会の島崎です。表示の話ではないのですが、魚肉ソーセージは日本特有のものというイメージがありましたが、今、統計的にも輸入はないと書かれていたのですが、現在海外ではどのような状況なのか、もし分かったら教えていただければと思います。

○日本缶詰びん詰レトルト食品協会・土橋専務理事 ご質問ありがとうございます。結論から言うと、海外の状況は分かりません。ただ、少なくとも日本以外でこの食品はないののではないかと考えております。海外で作られて輸入される可能性はありますが、欧米や東南アジア、こういったところで、この食品を食べないのではと思われます。もともとチキンの代替品という形で、魚食、魚を食べる文化から始まっていますし、基本的にはそういうことになるので、おそらく海外では顕著な食品としての例はないと考えています。

○森光座長 その他いかがでしょうか。阿部さん、お願いします。

○阿部委員 食品産業センターの阿部です。今の質問に関連して、日本独特の伝統食品なのではないかというところがありますので、定義を残しておく。それも魚肉の割合は 50%以上というところを残すことが根幹になっていると思いますので、ぜひ、その方向でいいのではないかと考えています。

私が子供の頃は、魚肉ソーセージを魚ソーと言っていたのですが、最近の若い人たちはギョニソと言います。これはすごく定着していると思いますので、ぜひ頑張っていたきたいと思っています。以上です。

○森光座長 ありがとうございます。その他はいかがでしょう。それでは私の方から単純な質問なのですが、でん粉 20%も外すということで、この部分が製造の過程において多いか少ないというのが、1点。子供の頃に食べた魚肉ソーセージに比べて、今の方がおいしい気がするのですが、その流行や変遷についてと、なぜ外すのかという 2 つをお聞きしたいと思います。

○日本缶詰びん詰レトルト食品協会・土橋専務理事 基本的に現時点では規定がありますので、規定通りのものだけが作られています。これ以外のもので、この魚肉ハム・ソーセージの定義に該当しないもので作られているものが、魚肉ハンバーグというものですが、それはこの規定に入りませんので、そちらに入る形になります。ただ量的にはそれほどないということ。今後は森田委員がおっしゃっているように、昔は植物性たんぱくが悪者だったのですが、今は不飽和脂肪酸が多いですし、健康志向という形で少し使えないかと商品幅を広げ

ていく。それとハムのいわゆる肉片の量を若干減らしていくというのは、もう始まっていますが、高齢化社会に向けて、比較的柔らかく、食べやすいようなもので商品の提案幅を広げていきたい。阿部委員がおっしゃっているように、日本独特の固有の商品で名称規制は残しておいて、粗悪品は排除するという形ではあるのですが、それとは別に、ある一定のユーザーさんに食べていただいているのですが、もう少しいろんな方に魚肉ハム・ソーセージの魅力を知っていただくためには、やはり商品設計を増やして行って、バリエーションを増やしていき、ここの分野の市場の強化を図っていきたいということもありますので、今定義を少し見直していただきたいというお願いです。

○森光座長 他にいかがでしょうか。どうぞ澤木さん、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。先ほども健康志向から、植物性たんぱくを使用することが多くなるというお話がありましたが、この表示を見ると、でん粉の次に植物性たんぱくと書いてあったりしますが、重量順で書くということになるのでしょうか。また、別表の19のでん粉含有率を削除するのであれば、植物性たんぱく質含有率などの表示をすべきではないかと思えます。今後、積極的に植物性たんぱくを使うのであれば、植物性たんぱくの定義付けをする必要があるのではないかと思えますので、表示もきちんと検討してほしいと思えます。

○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、今個別で定められており、今度横断に移行する原材料の表記につきましては、重量順になる、それは変わらないということです。植物性たんぱくに関しましては、おそらく現時点で商品がある程度皆様に認知されていて、こういうものだと、いい意味でも先入観があります。今後植物性たんぱくを増やしていくとなると、現状とは違った商品になりますので、当然ですが、こういうものを使っていますという、いわゆる事業者さん側のキャッチコピーや提案があり、植物性たんぱくをたくさん使って体や健康に良いという形になると思えます。そういうものが出てきた段階では、おそらく事業者さんの方も積極的に表示をしていくだろうと考えています。現状とは違う商品になりますので、当然ですが、新たな商品を提案する際には、その訴求をしないと商品は売れませんので、その辺りで植物性たんぱくの含有量は今後、そこを要するに訴求点として書かれていくだろうと考えています。

○森光座長 ありがとうございます。この他にいかがでしょうか。森田さん、お願いします。

○森田委員 ご提案に対しては賛成です。まず用語のところですが、最初は植物性たんぱくの割合を変えることで、魚肉が少なくなるのではと思ったのですが、そうではなくて魚肉50%はきちんと維持され、魚肉ソーセージらしさをきちんと保持しているというところで、

そこが安心したのと、植物性たんぱくが増えていくことになるとう重量順も変わっていくので、そこで確認することができると思います。また、特徴のある植物性たんぱくであれば、そういう書き方もされていくのではないかと思います。

一方、名称規制についてですが、本来はあまり名称規制を残さず、できるだけ横断的な方に寄せた方がよいというので、他の品目の場合は名称規制を残す必要があるのかと意見することが多いのですが、この魚肉ハム、魚肉ソーセージは、やはり魚肉が50%入っているという点で、一定の日本特有のマーケットを作ってきたわけですので、その部分は維持していただいてもよいと思います。また、魚肉ソーセージもどきのような魚肉があまり入っていないものは、おそらく魚肉加工品と書かれるのかもしれませんが、それによって魚肉ソーセージではないということがわかりますので、名称規制を残すということに関しても、魚肉ハム・ソーセージ特有の事情があるのだと思います。

あとは最後に、先ほどの繰り返しですが、衛生事項に関しても賛同するところです。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。小川委員、お願いします。

○小川委員 小川です。ご説明どうもありがとうございました。本学の食品生産科学科では、授業の一環として長らく魚肉ソーセージの製造実習をやっていたのですが、最近時間短縮や費用削減の流れで、製造できる品目がカレーと缶詰だけになっているので、久しぶりに魚肉ソーセージの話が聞けて嬉しかったです。

表示の話ではないのですが、今回の様々なお話のなかで、商品提案の幅を広げるところが、やはりすごく大事だなと考えており、私も賛成です。「すり身」は海外でも「surimi」で通じますが、カニカマが世界的に前菜として大人気になっているのに対して、魚肉ソーセージはまだよく知られていないというところがあります。コールドチェーンが発達していない国・地域では缶詰の方が普及しやすいので、少し伸び悩んでいる面もあり、ぜひ、新たな価値提案をして日本の伝統的食品として羽ばたいていていただきたいと思っています。

○森光座長 ありがとうございます。ぜひ頑張ってください。それではよろしいですか。では、魚肉ハム及びソーセージにつきまして、業界団体様からご要望通り、取りまとめていきたいと思っています。次の議題の前に、協会様から追加の資料がございます。資料1-4についてご説明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 最後に、こちらは個別表示ルールの見直しではないので、この場で議論していただくものではないかと思いますが、食品表示全体として横断的な表示ルールについても業界から要望がございますので、この場をお借りし

てご報告をさせていただきたいと思います。

食品表示基準第3条の添加物の部分の表示方法になります。添加物の表示におきましては、重量の割合が高いものから順に表示する必要がございますけれども、添加物は製品全体で非常に微量でありますので、原料で使用する加工食品等を変更するだけでも、添加物の順序が入れ替わってしまうという実態がございます。

昨今、原料価格等の高騰などの影響により、使用原材料の変更等が増えてきておまして、添加物の順序入れ替わりによる改版が必要になるケースが出てきているところです。そこで、改版による包装資材のロス削減等の観点から、重量割合が低い添加物については順不同で表示することを認めていただけるように、要望させていただきたいと思っております。以上が第6回及び第7回個別品目ごとの表示ルール見直し分科会における日本缶詰びん詰レトルト食品協会からの要望となります。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。ただいまの資料1-4について、何かご意見のある方はおられますか。森田さん。

○森田委員 ご提案は、昨年の食品表示懇談会の中でも話題になり、重量の割合の低い添加物で2%、具体的には数字は挙げておりませんが、CODEXではないですが、各国のいろいろな基準を見ていくと、順不同でいいという国もあるようなことが表になっていたかと思えます。その際は、そういうふうになっているという説明だけで、その後の具体的な議論には至っていませんが、おそらく次回にこのような提案があったということで、その全体的な国際標準化を見ていくと、重量の割合が低い添加物について、おっしゃる通りリコールや無駄なものによるロス削減ということもありますので、そういった実態も踏まえて取り組んでいくべきだと私も思います。

○森光座長 よろしいですか。ありがとうございます。この件は、先ほどの旧食品衛生法由来の規定とともに、この分科会ではなくて親懇談会の方へ上げて、しかるべきタイミングで議論させていただきたいと思えます。皆様、どうもありがとうございます。それではお席の方へお戻りください。2回にわたってありがとうございました。

それでは次の議題に入ります。日本パン工業会の方は座席の方へご移動いただきます。

それではまず、資料2-1の内容に沿って、消費者庁からご説明をお願いいたします。その後、事業団体からのヒアリングを進めていきたいと思えます。早速ですが、資料1の方をよろしく説明願います。

○野尻食品表示調査官 消費者庁の野尻と申します。早速説明させていただきたいと思えます。

まず、パン類の個別のルールについては定義がありまして、別表4に名称、原材料名、内容

量のルールが定められているところがございます。

まず定義につきまして、パン類という定義がありまして、第一に、小麦粉又はこれに穀粉類を加えたものを主原料とし、これにイーストを加えたもの、又はこれらに水、食塩、ぶどう等を加えたものをねり合わせ、発酵させたものをパン生地として焼いたものであって、水分が10%以上のもの、第二に、先ほどのパン生地にあん、クリーム、ジャム類等を包み込み若しくは折り込んで焼いたものであって、こちらも焼かれたパン生地の水分が10%以上のもの、第三に、一にあん、ケーキ類、ジャム類、チョコレート等をクリーム状に加工したものを詰め、若しくは挟み込んだり、又は塗布したりしたものをパン類として定義しております。

次に、食パンとして、一又は二に規定するもののうち、パン生地を食パン型に入れて焼いたものを食パンとし、二に規定するもののうち食パン以外のもの及び三に規定するものを菓子パン、一に規定するものであって食パン以外のものをその他のパンと定義がされております。

次に、別表第4ですが、名称については、食パンにあっては食パンと、菓子パンにあっては菓子パンと、その他のパンにあってはパンと表示することになっております。ただし、その他のパンのうちカットしたものについてはカットパンと表示することができます。

続いて、原材料名につきましては、使用した原材料を重量の割合の高いものから順に表示することになっており、ただし書きとして砂糖その他の砂糖類にあっては、砂糖類又は糖類としてまとめて表示することができる。シナモンその他の香辛料にあっては、香辛料とまとめて表示することができるというふうになっております。

内容量につきましては、内容数量を表示する。ただし、1個のものにあっては表示を省略することができる。一の規定にかかわらず、その他のパンのうち、これをカットしたものについては、内容重量をグラム又はキログラムの単位で明記して表示することができるとなっております。

以上の内容について、業界団体様からのご要望につきましては、この後、業界団体様の方から説明があるかと思いますが、定義中の「イースト」という語句について、「パン酵母」という語句に修正し、その他については現状維持。別表4については今の定義に合わせて現状維持。それ以外の原材料名、内容量の部分については、横断ルールで対応するというところで、廃止という要望になっております。

また、これらの見直しに伴いまして補足として、表示方法の変更の周知や包材の変更等が必要なものがあるので、十分な移行期間を要望されております。消費者庁の説明は以上でございます。

○森光座長 野尻さん、ありがとうございました。続きまして、資料2-2について日本パン工業会様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。

○日本パン工業会・阿部専務理事 日本パン工業会専務理事の阿部と申します。どうぞよろしくお願ひいたします。まず、当会の概要をご紹介します。

2 ページをご覧ください。戦後しばらくして、パンが大型の工場でも作られるようになりまして、大手メーカーが中心になって昭和 38 年に当会を設立いたしました。以来、当会は、製パン業に関連する情報の収集と発信、会員からの意見の取りまとめ、そして様々な課題への対応等を中心に活動しております。会員数は現在 19 社となります。会員企業は、北海道から九州まで約 100 の工場において、各地で販売される包装パン等を製造しております。

3 ページはパン類の生産動向です。パンの生産量につきましては、主原料である小麦粉の使用量で示しております。ご覧いただくとお分かりになるように、昭和 55 年、1980 年頃までですけれども、波はいろいろありましたが、大きな伸びを示しております。以降、若干伸びを示しつつ安定的に推移しております。種類別にいきますと、食パンと菓子パンが大きな割合を占めております。

4 ページ右側は現在のパン市場の主な構造です。大別いたしますと、上にあるスーパー等いわゆるホールセールの市場、コンビニでの包装パンを中心とした市場、あと街のベーカリーやファーストフード・カフェチェーン等々となります。このうち販売量が最も多いのはホールセールとコンビニで、現在、これらの市場では、当会会員の製品が大部分となっております。

こうした中で、業界の課題ですが、左側にありますように、当然ながら製品の安定供給、効率化、環境面の取組み等々、様々なことがあります。しかし、何と言っても一番上の「適切かつ十分な情報提供・表示を行いながら、良品質で安全、多種多様なパン類をリーズナブルな価格でお届けする。」ということが最も重要となります。

5 ページにはパン類の品質表示基準制定等の経緯をまとめております。かつてパンには国全体での表示基準がありませんでした。各自治体での条例等によって、基準がバラバラという状況でしたが、製造年月日から期限表示への移行、製品の広域流通化も進んでまいりましたので、表示の統一化などが求められる中で、農林水産省から全国基準が必要ではないかというご提案があり、平成 9 年に個別の表示基準を作りました。その後、この基準を基に「包装食パンの表示に関する公正競争規約」の制定であるとか、加工食品品質表示基準もできましたので、これに伴うパンの個別基準の改正等を行ってまいりました。

こうした中で、平成 23 年にはパン類の個別基準を廃止してもいいのではないかというご提起がございまして、パブコメにかけられました。これは後程も申しますけれども、多くの反対意見をいただきまして、存続という結果になった訳でございます。

続きまして、このパブコメも踏まえて、保証内容数量の表示義務化等を内容とする包装食パンの公正競争規約の改正も行いました。その後、平成 27 年には食品表示法ができましたので、パン類の表示基準については表示基準の別表で規定され、現在に至っているところであります。

6 ページですが、今回提起されました個別表示基準の見直しに係る当会での議論の経緯と対

応についてご説明します。本件については重大な関心を持っておりまして、昨年以來、会員に逐次情報提供してまいりました。そして今年に入りまして、改めて過去の経緯や横断ルールとの関係等について整理し、パン類の品質、その適切な表示を維持・充実することを第一に念頭に置きつつ、当会会員で担当者や代表者も含めて対応を検討いたしました。

この検討の過程で、当初は個別ルールの方が慣れているので良いので、全て存続したいというようなご希望も一部ありましたが、やはり、消費者や事業者にとっての分かりやすさを勘案して、対応案を全会一致で決定いたしました。

その対応案につきましては、先程、消費者庁からご説明がありましたように、定義・名称は現行基準を維持、定義中の文言は一部変更、原材料や内容量の表示方法は横断ルールに移行ということでございます。この結論につきましては、中小事業者で構成される全日本パン協同組合連合会という組織にも、同意をいただいておりますので、パン業界全会一致で決めたということでもあります。

7ページからは、項目ごとに対応案とその理由についてまとめておりますので、ご説明します。まず定義・名称についてです。パンは皆様にとって本当に身近な商品ですので、すぐイメージをつかんでいただけたらと思いますが、改めて全体像を見ていただくためにお示ししております。それぞれのパンの種類や、基準上の位置付け、そして13ページ以降で、各定義に当てはまる当会会長社の製品とその表示の具体例を示しています。これも皆様、スーパーなどでよくご覧になっているものだと思います。

そして16ページですが、これもお存じの方が多いのですが、食パンを中心としたパンの製造工程をお示ししております。少々ごちゃごちゃしていますが、お許しください。

戻っていただきまして、7ページですが、個別ルールで何をパンとして定義、名称付けをしているかを示しております。消費者庁からもご説明いただいたように、左にありますように、基本としては、小麦粉又はこれに穀粉類を加えたものを主原材料とし、これらの生地をイースト、すなわちパン酵母で発酵させて、焼いたものという3つがあります。これについては、我が国が製パンの見本としたアメリカ、イギリス、フランスと同様となっております。その上で、右側ですが、一番上のパン生地が主体となるものを対象にして、食パンや菓子パン、その他のパン、これは名称でパンというふうにしてありますが、これらについて定義、分類をしております。そして、下のいわゆる調理パンや惣菜パンについては、パンと調理品や惣菜の組み合わせからなる製品ですし、製造、衛生管理上も別扱いとなっておりますので、これまでも特に基準上の定義、分類はありません。

そして、その下の商品例にありますように、カレーパンや蒸しパンなどについても、焼くものではなく、揚げるものや蒸すものですので、基準上の定義、分類はありません。

8ページには、定義・名称の現行基準維持、定義の一部文言変更について、理由をお示ししております。①にありますように、食パン、菓子パン、パンと名称表示されているものは、流通するパンの大半を占めておりますが、食パンについては主に角型や山型形状のベーシックな食事パンとして、菓子パンについては日本独自の嗜好性の高いパンとして、また、こ

れらには当てはまらないコッペパンやフランスパン等はその他のパンとして分類がなされ広く浸透し、消費者の商品選択上も大きな役割を果たしていると考えております。

こうした中で、例えば食パンという定義がなくなって、ロールパンやコッペパンなどの食事パンが、仮に「これも食パンだ」というふうに名称表示されるということになれば、混乱や戸惑いが生じる懸念を持っております。

また、②のところですが、食パン、菓子パン等の分類は、事業者にとりましても、包括的で柔軟性があるもので、いろんな製品の自由な開発が縛られるものでもなく、いずれかの分類で間違いのない表示、あるいは製造のラインの区分による安全性の確保ができるという意味で非常に重要なものとなっております。

さらに、9 ページの③のところですが、1 斤 340g 以上という保証内容重量の表示等を義務付けている「包装食パンの表示に関する公正競争規約」の中でも食パンの定義の大部分を個別の表示ルールから引用しております。この規約につきましては、業界全体に定着し、事業者間の公正な競争あるいは消費者の信頼確保に大きく役立っているところであります。

加えて④のところですが、パン類の生産動向の調査なり、時々大きく取り上げられますが、消費者の関心が大きいトランス脂肪酸の含有実態調査等につきましても、パン類の個別表示ルールの定義をベースにして、様々なデータも把握し提供しておりますので、定義が大きく役立っているということでもあります。

こうした事情や理由により、10 ページの⑤でお示ししていますけれども、右側にありますように、十数年前のパン類の個別基準の廃止が提起された時のパブコメの際にも、定義・名称を中心に非常に多くの反対意見がございました。

もう1つは定義中の言葉についてですが、⑥にありますように、定義中の「イースト」は酵母を指すもので、全く同じものですが、人工物というような印象を持たれる場合もございました。こういったことから、業界の中では「パン酵母」という記載を推奨しております。13 ページ以降の食パンの表示例などにありますように、表示の実態としては、既に「パン酵母」となっておりますので、定義中でもこのように変更させていただければと考えております。

次に11 ページにあります原材料と内容量の表示方法についてですが、これについては横断ルールに移行ということで廃止を要望します。ただ、周知であるとか、あるいは包装材の一部変更が必要になるものもございますので、十分な移行期間が必要となります。

個々にみていきますと、1 点目は①ですが、現在のパンの個別表示ルールには、2 種類以上の原材料からなる複合原材料表示の規定がありません。このため、右側の A のところにありますように、構成原材料をバラして表示し、少し分かりにくいような形になっておりますので、今後は横断ルールで対応するということでもあります。

12 ページで、2 点目は②ですが、糖類又は砂糖類と表示する場合、右側の B にありますように、横断ルールでは総称の次に（砂糖、異性化液糖）などと使用した個別糖類名を表示することになっております。一方で、パンの場合には総称のみを表示することになっておりまし

て、消費者の方から「具体的な糖類名は何ですか」という問合せもありますので、今後は横断ルールにより、きちんと書いていくような形にしていきたいと思います。

3点目の③は、香辛料の表示についてです。個別ルールでは、香辛料のみの表示が認められております。ただ、横断ルールでも、先程の議論にもありましたけれども、香辛料等の使用割合が2%以下であれば、個別表示ルールと同様の表示が可能となっております。実態からしても、今後は横断ルールに移行しても差し支えないということで、移行することにしたいと思います。

最後に④ですが、内容量について。個別表示ルールでは内容数量を表示、横断ルールは内容重量、内容体積又は内容数量を表示とされております。どちらのルールでもパンに適した数量の表示が可能となっておりますので、これも今後は横断ルールでお願いしたいと思います。

ご承知の方も多いと思いますが、パン類を製造する工場では、パンだけではなく和菓子や洋菓子など、様々なものを作っております。今回、パンの表示方法を横断ルールに移行することで、製造する全ての製品が同じルールで表示することになりますので、非常にシンプルな形となり、事業者、現場にとっても分かりやすい形になるのではないかと考えております。

以上で説明を終わらせていただきます。よろしくお願ひいたします。

○森光座長 ご説明ありがとうございました。別表3の定義は現在の表示実態に合わせて、定義内の「イースト」という語句は「パン酵母」に修正し、その他は現状を維持するとしております。

別表の名称は定義に合わせて現状維持。別表4の原材料及び内容量については廃止するというご意向でした。

それでは、ただいまのご説明を受けまして、皆様と議論していきたいと思います。ご意見がある方は挙手の上、お名前を最初に申し上げます。よろしくお願ひいたします。阿部委員、お願ひします。

○阿部委員 食品産業センターの阿部です。別表3と別表4の一部を残すというお考えだと理解いたしました。10年以上前ですが、個別品表を廃止するといった際に、パブコメではかなりの数の反対がありました。状況としては今でも多分、会員の皆様には、その様なお考えの方がいらっしゃると思いますが、その中で、パン工業会さんの方で丁寧な議論を短い期間でやっていただいて、全パン連さんも含めて皆さんの合意を得られたことについてはすごく評価したいと思っております。

また、定義に関して言えば、小麦粉又は穀粉類を加えたものを主原料とする。パン酵母を使う。焼く。という基本的な考え方は国際的にも同じだと思いますので、これを残すということの意味も非常に尊重したいと思っております。

あと 1 点最後に言うと、例えば米粉のパンというようなものが今後出てくるかもしれません。全部米粉で作れるかどうかというのはあると思いますが、そのような商品が広がったとしてもこの定義であれば、パン類には入らないわけですから、自由な商品開発ができるということになると思いますので、そのような点でも良いことではないかなと思っております。以上です。

○森光座長 ありがとうございます。どうぞ。

○日本パン工業会・阿部専務理事 米粉のパンについて少し補足をさせていただきます。現在でも米粉が入ったパンについては、定義上も小麦粉又はそれに穀粉類を加えたものとなっていますので、小麦粉を使っていればパンの定義なり名称の表示に当てはまるということになっております。他方、100%の米粉のパンも、市場では本当にレアですが一部ございます。これの扱いに関して、業界内でもいろいろ議論したのですけれども、やはり、小麦粉を使うことがパンの大前提、基本であるというのが、業界の共通認識もありましたので、今回はその定義はそのままとする結論となりました。

○森光座長 その他いかがでしょうか。どうぞ小川先生。

○小川委員 ご説明ありがとうございます。小川です。米粉に関しての話と、もう 1 点別の質問があります。米粉を使ったパンについてですが、小麦アレルギーの方が相当数いらっしゃるって、食物アレルギーの方々の調査を行った際に、米粉パンと書かれていても小麦粉を使っているものが多く、紛らわしいといった声がありました。そのあたりは業界としてはどのように捉えていらっしゃるのかというところが 1 点と、もう 1 点はイーストをパン酵母に変更しますということについてです。

ネットで調べると、イーストとは特定の酵母を表すといった説明がありまして、一方で、昨今、天然酵母というものが使われたり、ぶどうから酵母を作ってパンにしたり、様々な酵母がある印象があります。今回酵母でなく、パン酵母とされたのはどうしてなのでしょう、という素朴な疑問です、教えていただけるとありがたいです。よろしくお願いします。

○日本パン工業会・山田氏 山崎パンの研究所に在籍しています山田と申します。まず、パン酵母の話です。今お話がありましたように、ここ 10 年ぐらいでしょうか。天然酵母パンがいろいろな市場に出回りまして、今、私どもが使っている通常の、いわゆるイーストが人工的なものかというお問い合わせが結構ありました。

このイーストは、基本的に酵母のことであり、これはあくまでも人が作り出したものではなく、天然のものの培養を重ねていって、パン生地に適したものを作ったわけですので、天然物です。ですから、「天然酵母と人工酵母」とお客さんに誤解されていますので、今回、「パ

ン酵母」という表示をさせていただきたいと考えています。

続けて、米粉パンについてもお話申し上げたいと思います。今おっしゃいましたように、これまでパンの様なテクスチャーを得るために小麦グルテンを併用することが、米粉パンでほとんど行われていました。ただ、最近は米粉 100%のパンのための米の育種などが進められています。米粉の製粉方法や加工方法、製造方法などによって、小麦グルテンを使用しない米粉 100%パンも市場に出ています。

ただ、そういったパンは生地ではなく、私どもの既存の製造ラインでは対応できない液状のケーキのバターのようなものを作り、外見的にパンらしくするものでございます。私たちが考えているパンのテクスチャーとはかなり掛け離れた、スティッキーでももちもちとしたものであるということや、既存の私どものラインでは、グルテンを使わない米粉 100%のパンは、アレルギーの混入の恐れがあるという問題がございますので、製造できない状況でございます。お答えになっていないかもしれませんが、ご了承ください。

○日本パン工業会・阿部専務理事 アレルギーの表示に関しては、当然ながら小麦等の特定原材料の表示はしていますので、必要な方は非常に注意されていると思います。ただ、表示が目立ちにくいなどの声も、検査会などでよく聞かれます。表示の仕方に関して、皆様的心声を聞きながら、更なる改善等絶えず考えていきたいと思っております。

○小川委員 ありがとうございます。私自身、イーストが人工だという発想は全くなかったので、そうだったのだと改めて思いました。ありがとうございます。

○森光座長 他に何かございますか。島崎委員。

○島崎委員 JAS協会の島崎です。先ほど天然酵母の話がありましたが、恥ずかしいのですが、私が買いに行くと山崎パンで発酵種ルヴァンという表示があります。この意味がよく分からなくて、これは一般的な名称なのでしょうかとというのが1つ目の質問です。もう1つは、いろんなパンの種類がありましたが、ピザはどこに分類されるのかがよく分からなくて、惣菜パンに入るのでしょうか。その扱いを教えてください。

和菓子は個数、食パンは枚数が書いてありますが、栄養成分表示をする時に、100gあたりと書いてあったりするためよく分からないことがあります。パンはどのようにされているのでしょうか。

○日本パン工業会・山田氏 まずルヴァン種について、私からお答え申し上げます。ルヴァンはフランス語に由来しておりまして、英語やアメリカだとサワードウという表現をしています。日本では一般的にこれまで発酵種や酒種などを含めて発酵種という意味で、ルヴァンという表現を使わせていただいておりますが、今申し上げた発酵種やサワードウも同じよ

うな意味です。このような天然に存在する乳酸菌や酵母を補足した形で、そういったものをパンの風味を変えるなどの目的で使用しているものです。

○日本パン工業会・松長氏 ピザパンについてお話しします。ピザの生地がパンを使ったものについては惣菜パンの範囲になります。乗っている具が惣菜になりますので、私どもでは惣菜パンとして扱っています。

また、栄養成分ですが、今は栄養成分の推定値表示が可能になりました。以前は推定値表示ができなかったものですから、食パンの場合1枚ずつの重量のばらつきが大きく、1枚あたりの栄養成分表示ができなかったのですが、今は推定値で表示ができるということで、1枚あたりの表示も可能になりました。和菓子については1個あたりで表示しており、100gあたりで表示しているものは私どもの製品ではありません。

○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。森田さんお願いします。

○森田委員 ありがとうございます。今回、別表4の原材料名と内容量のところを廃止していただくということで、原材料名の廃止については、現状と比べてかなり多くの情報が開示されることになると思いますし、先ほどから言っているように、個別品目を作ることで、その部分だけが守られる、例えば、数値規定があったりして、他のものと基準が異なることは不公平なので、できるだけ横断にしてくださいという考え方を原則として、ずっとお願いしているところです。それぞれの事情があると思いますが、例えば今回の原材料の変更に関しては、かなり表示も増えますし、表示の書き方も変わるため、改版も伴うことになると思います。なかなか業界の中でまとめていくのは難しいと思っていましたが、今回、皆さんが横断的な方に合わせていただけるということで、それはとてもありがたく感じております。消費者も、ただ単に糖類と書かれるが、他のものだったらきちんと書かれるのに、パンだけが実は書かれていなかったということがあるので、そこはきちんと書いていただけるということで、対応していただけるとと思います。

それからもう1つ、定義についてですが、イーストに関しては、おそらく「イースト」という方が正確なので、そのように定義されていると思います。しかし現状として、イーストが天然ではないと思われていることもここに書いてあります。「イースト」が正確のように思いますが、そういった事情で「パン酵母」と書くのであれば、こちらも変更改正には問題ないと思いますので、良いと思います。

あと、質問なのですが、米パンに関して、100%米粉でまったく小麦を使っていないものについては、この定義に当てはまりませんが、名称はここには入らないのでしょうか。名称規制がかかってきて米粉パンとは書けなくて、米粉加工品というふうを書くのか、これは消費者庁に聞くことかもしれませんが、教えていただければと思います。

○日本パン工業会・阿部専務理事 米粉100%のパンにつきましては、私もいろいろと確認しましたが、皆様やはり「米粉パン」と書かれています。いわゆる一般名称が何であるかとも関係しますが、パン類の個別基準では名称規制まではかけておりませんので、米粉パンという一般名称で認知されるのであれば、それで良いと思います。

○森田委員 分かりました。今まで名称規制がございませんので、今回も現状維持ということですが、あくまでも食パンなどをきちんと分類するために残すということであれば、賛同いたしますので、提案に関しては賛同します。以上です。

○日本パン工業会・阿部専務理事 原材料表示についてのご意見、有り難うございました。糖類の表示に関しては、使用する糖類が状況によって変わるので書くのが大変であるとか、包材を変えなければいけないとか、等といったご意見がかなり強かったのですが、横断ルールになるべく統一するという全体の方向性と、移行期間を十分に置いていただけるということで、ご理解をいただきました。

あともう一つ、個別ルールを作った時には、横断ルールがなく、横断ルールができた段階で本来直さなければいけなかったにもかかわらずそのままにしていたというような実態もあると思いますので、今回はそれを直す機会になったと捉えています。以上です。

○森光座長 ありがとうございます。よろしいですか。それでは「パン類」については、別表3の定義内の「イースト」の語句を「パン酵母」に修正し、その他、現状維持。別表4の名称も、定義に合わせて現状維持、それ以外は廃止するという方向で取りまとめたいと思います。それでは次の議題に入ります。ご説明をありがとうございました。

第3回のヒアリングにて、引き続き検討となっております「マーガリン類」の原材料名の表示方法について、日本マーガリン工業会様から再検討の結果について報告がありました。その報告内容について、消費者庁よりご説明いただきます。

○坊衛生調査官 消費者庁の坊でございます。今座長の方から御紹介がありました通り、第3回でマーガリン類の個別品目ルールの見直しのヒアリングをさせていただいた際に、基本的には今回現状維持とされたその他の項目や原材料名につきましても、今後整理して見直しの検討を行う方向で考えてくださいということが、この分科会としての取りまとめになっておりました。それを踏まえまして、マーガリン工業会さんの方で、原材料規定をどうしていくのかについて検討することになっていました。端的に言いますと、マーガリン類の原材料規定が必ずしも重量順になっていなかったという実態があった中、そこをどうするかということもマーガリン工業会の中で、再度検討いただきまして、検討した結果、やはり原材料規定につきましては、横断ルールに合わせて削除するという形で、マーガリン工業会として取りまとめましたので、その報告をさせていただくということで、資料3としてペ

ーパーをいただいているところです。

ただ、その原材料規定は削除することにしましたが、今回の改正におきまして食品表示基準のQ&Aについて、いろんな補足の説明を入れていただきたいということと、分かりやすい表示を徹底するために、マーガリンの表示に関する公正競争規約も見直しが必要になりますので、そこにつきましても消費者庁からの適切な指導をお願いしたいということを意見としていただいているというところでございます。以上でございます。

○森光座長 ありがとうございます。ということで、マーガリン類の原材料名について、横断ルールに従って表示していくということとなりました。ただいまのご報告について、特に委員の方から何かご意見はありますか。どうぞ森田さん。

○森田委員 私から強くお願いした部分でございまして、原材料の規定に関しましてもできるだけ横断基準に合わせることによって消費者の分かりやすさを向上してほしいということに込めていただけてありがたく思います。お礼申し上げます。

○森光座長 それでは、マーガリン類の原材料ルールについては廃止するという方向で進めたいと思います。どうもありがとうございました。続きまして今後のスケジュールにつきまして、消費者庁の清水課長からご説明いただきます。よろしく申し上げます。

○清水課長 消費者庁食品表示課長の清水です。本日も各業界団体の皆様におかれましては、事前の準備から今日のご発表までいろいろとご協力ありがとうございました。また、委員の皆様におかれましても、今日も貴重なご意見をたくさんいただいてありがとうございました。

本日の議論の中で、私どもの宿題になっている部分が、先ほどのレトルトパウチ食品等の香辛料の扱いというところがありますので、そこについては検討させていただいて、折衷案といえますか、新しい案をお出しするということをごさせていただきます。

また、本日の議論を聞かせていただいている中で、若干コメントさせていただきますと、当然、その事業者の方の実行可能性ですとか、消費者の方のご意向、あと国際整合性ということで、食品表示は、あるべき姿を考えて制度化していくことになっております。特に阿部委員からもご指摘ありましたけれども、今回の食品表示懇談会を受けた検討というのは、国際的な動向に合わせられるところを合わせていくという観点も重視しなければならないという検討になっておりますので、そういう視点からCODEXあるいは、EU、アメリカ、中国などの国ではどのような規定になっているのかということも見ながら、検討の方はさせていただきますと考えております。

ただ、本日のご意見の中で、その企業のノウハウの秘匿ですとか、そういったお話がありました。そういった観点は消費者庁に属する食品表示担当としては、あまり考慮してはいけ

ないのかなというところもありますので、あくまでその事業者の実行可能性や国際整合性といった点から、検討をさせていただきたいと思います。

また、森田委員からお話がありました消費者庁の資料で、日本の国際比較の中で、2%以下のものは順不同というような資料がありましたというお話がありましたけれども、これは原材料の方の話であり、一方、今回ご提案いただいているのは、添加物の方の話ですので、そのまま当てはめられるかどうかは、改めて私どもの方でも確認をさせていただきたいと考えております。

少しコメントしてしまいましたが、今後のスケジュールについてお話させていただきます。参考資料2をご覧くださいと思います。

今年度、5月から個別品目ごとの表示ルールの見直し分科会ということで、本分科会を開催させていただきまして、本日までご審議いただいたもの、ご意見いただいたものにつきまして、12月、今のところ13日を予定していますけれども、親懇談会といいますか、食品表示懇談会の方に結果をご報告させていただくというふうに考えております。

他の品目については、引き続き分科会で、今年度内も含めて検討していただき、今月までに終わったものは食品表示懇談会にご報告させていただき、その食品表示懇談会でのご意見を踏まえまして、今度は食品表示基準の改正案を私どもの方で作成しまして、他の栄養強化目的の添加物を省略できる規定の削除ですとか、他の改正項目もございまして、それらも含めた食品表示基準改正案を作成し、パブリックコメントにかけさせていただき、さらに食品表示基準の改正ということになりますので、食品表示法の規定に基づき、消費者委員会の方で議論していただくということになります。

そして答申を得まして食品表示基準の改正ということになりますが、今回の改正内容の中には、私どもの関係だけでなく、様々な地方自治体の条例にも関係する部分がありますので、いつ施行するかといったことや、あるいは経過措置期間をどれくらい取るか。経過措置期間については、特に食品表示懇談会の方でも、頻繁な改版を生じさせないようにすべしというお考えも示されておりますので、かなり長めにとらせていただくことを考えております。そういったところもこれからさらに詰めた検討をしていきたいと考えております。以上です。

○森光座長 ありがとうございます。どうぞ。

○京増食品表示調査官 2%のお話がありましたけど、外国では原材料と添加物を分けて考えられていませんが、日本では、原材料と添加物を分けて表示することとしていたため、2%の説明については原材料の方に書いていたところ。そのため、外国では原材料と添加物と分けて表示することとしていない中で、2%は順不同で良いという規定かと思っておりますので、そこも含めて確認させていただければと思います。

○森光座長 ありがとうございます。レトルト食品やパンについては表示内容が多くなる

というところで、猶予期間を考慮することと、この分科会で意見としてありました旧食品衛生法由来の個別表示についても、しかるべき時期、できれば同時期くらいのタイミングで進めていけると、表示を度々変えなくて済むという意味で、座長の方からの要望として消費者庁の方へお願いしたい限りです。

今回は、2つの協会様からヒアリングいただき、ご協力どうもありがとうございました。特に2回にわたって、本当にありがとうございました。次回は来年になりますが、これまでと同様に各事業者団体の皆様のヒアリングを続けて行きたいと思います。

委員の皆様方におきましては、どうぞ活発なご意見を今後もよろしく願います。皆さん、急に寒くなりましたが、風邪などを引かないように注意してください。それでは、これで閉会いたします。どうもありがとうございました。