

令和 6 年度 第 8 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8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。

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 どうも皆様、おはようございます。今回で第8回目となります。第8回目の議事にさっそく入らせていただきます。本日は3つの議題が用意されております。前回の議論にありました消費者庁への宿題であります原材料の中で使用されている香辛料の表記の仕方、表示ルールの運用変更案について、提示していただいた後、2つの業界団体の方にお越しいただいておりますのでその議論をしていきたいと思っております。ありがとうございます。

まず果実飲料の個別品目ごとの表示ルール、その後、豆乳類の個別品目ごとの表示ルールについて議論を行うことになっております。それではまず香辛料の横断的表示ルールの運用変更案について議論してまいります。資料1になります。消費者庁の方から説明いただきます。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に基づいて説明させていただきます。

原材料に使用される香辛料の表示ルールについてですが、まず初めに横断的な表示ルールについておさらいさせていただければと思います。

原材料に使用される香辛料について、横断的なルールではここに①から③まで書いてありますけれど、①として全ての個別の香辛料名を表示する。括弧書きで書いてありますが、香辛料でまとめ書きし、括弧書きの中に全ての個別の香辛料名を表示することもできます。

②として合算して、2%以下の場合は香辛料と括弧で表示することができます。③として合算して、2%を超える場合は香辛料と括弧で表示することができず、全て個別の香辛料名を表示するということで現在運用しているところです。

これにかかる規定についてはその1番下にありますが、食品表示基準第3条の原材料名の規定の中に表がありまして、香辛料及び香辛料エキスについては、原材料に占める重量の割合が2%以下のものについて、香辛料または混合香辛料と記載することができます。次のページ、お願いします。

運用については Q&A に書かれているところで、この Q&A を抜粋しています。質問としては、「原材料に占める重量の割合が 2%以下の香辛料については、香辛料とまとめて表示することとなっていますが、2%とはそれぞれの香辛料についてですか、それとも香辛料全てを合算したものですか。」としています。

その回答について、中段から読みますが、「香辛料又は香辛料エキスの合算した重量が、原材料全体に占める重量の割合が 2%以下の場合に限り、「香辛料」又は「混合香辛料」と表示することができます。なお、2%を超える場合はそれぞれ混合した個別の名称を表示してください。」とありまして、先ほど②と③で書かせていただいた内容が Q&A に書いてあるところです。次のページをお願いします。

続きまして、個別のルールの中で香辛料について原材料名への表示方法が定められていますが、個別の表示ルールの中では、合算した香辛料の含有量にかかわらず香辛料と括って表示することができるということで、2%という制限がありませんので、例えば 3%あっても、香辛料と括って表示できるというルールとなっています。次のページをお願いします。

香辛料の規定が残っている個別のルールのもを並べております。今日、第 8 回ですが、第 1 回から第 7 回までについては、香辛料の規定について整理させていただいているところです。

少し具体的なイメージということで、現在ある表示の例を資料としていますが、まず下の例から見ていただきますと、レトルトパウチについては個別のルールがあるところです。ですので、香辛料については、香辛料とだけ書かれております。

ただ、11 月の検討会でもありましたが、現在、アルミパウチから電子レンジ対応の透明パウチに移行している事業者が多く、その移行した際に香辛料について 2%を超える場合は、現在の運用では全部ばらして香辛料名を表示しなければならないということで、上の例では、ターメリック、コリアンダー、カルダモン、赤唐辛子、マスタード、クローブ、シナモン、ローレルと表示しており、中身は同じ商品ですが、個別のルールがあるものとなないので、この場合、容器を変えたら、全ての香辛料名を表示するという現在の運用となっております。次のページをお願いします。

コーデックス一般規格の中では、食品中において単独又は組合せによる重量が 2%を超えない全ての香辛料、香辛料抽出物について香辛料と表示できるといったように、日本と同じような規定があるところです。しかしながら、2%の運用については、細かな解説は見られないところです。次のページをお願いします。

EU の香辛料の規定について調べてみたところ、こちらもコーデックスを参考に、食品の重量の 2%を超えない全ての香辛料について、香辛料又は混合香辛料と記載することができるということとなっています。下にカレールーの場合の括り表示の例を参考に添付しました。括弧書きの中にありますが、ターメリック、コリアンダーなど個別の香辛料名が表示しており、最後にスパイスとまとめて表示しています。これは、EU の香辛料の規定を活用して、スパイスと括って表示していることが見られるところです。次のページをお願いします。

コーデックス一般規格やE Uの香辛料の表示方法の運用を参考に、我が国での運用変更案を考えたところです。①、②は初めに説明したとおり、①として全ての個別の香辛料名を表示するというのと、②として、合算して2%以下の場合は香辛料と括って表示することができるということは従来どおりですけれども、③について運用変更案として、合算して、2%を超える場合は香辛料でまとめ書きし、配合割合が低いものから足し合わせて、2%以下は「その他の香辛料」と括って表示することができるというふうにしたいと考えております。具体的には、次のページをお願いします。

想定でこのように 8 種類の香辛料が原材料中に含まれている場合であって、配合割合の低いものから足し合わせると、③から⑧まで足して2%以下になるような例を想定して考えてみました。

先ほどの表示の方法の例として、この①と②は全て書くということで、②の方は香辛料と括って括弧書きの中に全部書くという例を示しています。③の運用変更案として、香辛料で括って表示し、配合割合の低いものから足し合わせて、2%以下のものを括って表示した場合の例を示しています。まず香辛料と括っていただいて、配合割合の低いものから足し合わせて2%以下のものは括って「その他香辛料」と記載し、2%からはみ出る部分となるターメリック、コリアンダーについては、個別の香辛料名を表示することができるとしたら、どうかと考えております。

また、配合割合の低いものから足し上げて、2%を超えない範囲で、どこで止めてもいいと思っていますので、ターメリック、コリアンダー、カルダモンまで書いてもいいですし、ターメリック、コリアンダー、カルダモン、赤唐辛子まで書いてもいいですし、その後「その他の香辛料」と記載することができるとしたら、どうかと考えております。

ただし 1 番最後に書いてありますが、特定のものを強調するために、重量順を無視して取り出して表示することは、従来から不適切であると Q&A で整理していますので、この運用においても重量順を無視して取り出して表示することはできないと整理したいと思います。そのため、例としては、香辛料（ターメリック、コリアンダー、マスタード、その他香辛料）とありますが、カルダモンと赤唐辛子の 3 番目、4 番目を飛ばして 5 番目のマスタードと書くというのは不適切な表示としたいと思っています。1 枚ページを戻っていただいてもいいでしょうか。

最後にありますが、香辛料の表示方法の2%の考え方については、現在 Q&A で整理していますので、この考え方の運用改善についても Q&A を改正することによって運用を変更したいと考えています。説明については以上です。

○森光座長 運用の変更案をありがとうございました。この件について議論を進めていきたいと思っています。ご意見やご質問がありましたらお願いしますが、これまでの分科会のおり、挙手のうえお名前をおっしゃってからのご発言をよろしくお願いいたします。いかがでしょうか。島崎さんお願いします。

○島崎委員 JAS 協会の島崎です。香辛料の表示方法の変更には基本的には賛成なのですが、1 点最後のページでしょうか。運用変更案で 2%以下のものを「香辛料」と括って表示した場合のどこで止めてもいいということの解釈が、今まであまり表示の世界ではなかったような気がします。全部書くか、「その他」と書くということが多かったような気がします。ですが、どこでも止めてもいいというのはどういう判断でしょうか。

○京増食品表示調査官 資料の 2 ページ目を出してください。この②のところにありますが、一部の香辛料を強調するために、特定の香辛料を普通の原材料として、「こしょう、香辛料」と香辛料の中に入れないで、特出しするようなことをやめましょうと従来から運用しているところですが、今回もこの考え方を参考に、香辛料と括る表示をするにもかかわらず特定のものを特出しして表示することは不適切であると考えています。

○坊衛生調査官 現在、横断ルール of 原材料名の複合原材料の表示につきましても、基本的に配合割合 3 位以下かつ 5%未満であれば、「その他」と表示することができるという形で基準に規定されていますが、こちらについても特に 3 位以下であればいいということなので、3 位まで書いて、4 位 5 位を「その他」で書く場合もありますし、そのあたりは同様の形でやらせていただいているところです。

○島崎委員 ありがとうございます。

○森光座長 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ございます。基本的にはすごく賛成で柔軟な運用を認めていただいたということで、大変感謝しております。1 点確認なのですが、この新しいルールが適用されるのは、現在、個別品目のルールがある商品だけではなく、横断的ルールでやっているものについても、同様にこの規定を適用すると考えてよろしいでしょうか。

○京増食品表示調査官 横断ルールの運用を改善するので、個別の原材料の規定を整理するだけではなく、現在横断ルールで表示しているものについても適用されます。

○森光座長 小川さん、どうぞ。

○小川委員 小川です。私も基本的には賛成で、国際的な基準にも沿っていくものなので、よろしいと思っております。1 点だけ。もし事業者の方から変更することに関して、何か意見をお聞きになっていたら、事業者の方が何とおっしゃっていたかを少し教えていただき

たいと思っております。いかがでしょうか。

○坊衛生調査官 消費者庁の坊でございます。事業者の方々からは個別の香辛料名を全部バラして書く1の案について、その書き方をすると、例えばターメリック、コリアンダー、香辛料というのが、原材料名欄にバラバラに出てきて、ターメリック、コリアンダー自体が香辛料じゃないように見えてしまうというご意見をいただきました。ターメリック、コリアンダーであれば、パッと見て、分かるかもしれませんが、香辛料の名前の中には香辛料かどうか分からないようなものもあるので、それであれば、香辛料で括った方が消費者にとっても見やすいのではないかという形で、この3の「香辛料」と括って表示して、香辛料を上から並べて、2%以下のものについて、「その他香辛料」という形で書く運用にしているというところでございます。

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

○森田委員 こちらの意見に関しては賛成です。品目によって、全部書くものとそうではないという個別の品目での差によって不公平感がありましたので、できるだけ横断的に合わせるようにと。ただ、横断的に合わせるとあまりにも多くなってしまうということがあるので、そういうことも含めて、海外の表示を参考にして今回の新しい案が横断的にも盛り込まれるということになったかと思います。

また、これまで横断的となりますと、今まで全部香辛料を書いていたようなほかの品目もあるかと思うのですが、そういうものに関しても9ページの運用変更案の中で、2%以下のものも括って、例えば「その他香辛料」と入れないで全部書き続ければ、別に改版をする必要がないというところも配慮されています。また次の改版の時に、全部書くと長いので、ここで切るとかというふうなところがあってもいいと思います。特出しをするのではなくて、順番どおり、上からというような形で、こうしたその運用変更案ということで、個別の品目も今後、これからまだ個別の品目が残っていますので、それに関してもこうしたものがやはり適用されればいいと思います。個別の品目がないものに関しても、表示がシンプルかつ分かりやすくなるということで、消費者にとっても望ましい変更だと思えます。

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

○坊衛生調査官 今回、この変更で今まで全部書かれたものが書かれなくなるのかのように見えますけれども、あくまでも2%以下のものについては「香辛料」と書くというルールになっていまして、基本的にほとんどの商品で香辛料を合算して2%を超えて香辛料を使っている商品自体はあまりないため、かなり特殊なものに対しての運用改善という形でござ

います。基本的には現状の商品自体にあまり影響は出ないと思います。例えばカレーであったり、唐辛子を多く使っているようなものであったりということで、香辛料が多いものについてのみ影響がある形ですので、基本的にはそれほど多くの商品に影響を与えるものではないということだけ少し補足させていただきたいと思います。

○森光座長 はい、それでは委員の皆様方、賛成の意見が出ておりましたので、消費者庁の運用変更案を基に、対応としては先ほどの表示基準 Q&A の改正を対応策として取りまとめたいと思います。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ます。果実飲料について消費者庁にご説明いただいた後、一般社団法人日本果汁協会様にご説明いただき、その後議論していきたいと思います。では、日本果汁協会の皆様、前の席へ移動願います。ありがとうございます。

資料の方は 2-1 になります。まず、消費者庁からご説明させていただきたいと思います。

○瀬沼食品表示調査官 消費者庁食品表示課の瀬沼と申します。どうぞよろしくお願いいたします。それでは資料 2-1 をご覧ください。

果実飲料に関する個別品目について、現行の表示ルールをご説明させていただきます。次のページをお願いいたします。

果実飲料の個別ルールといたしまして、まず定義がございまして、名称と原材料名、添加物に関する規定がございまして、そして、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ございまして、次のページをお願いいたします。

最初に、果実飲料の定義となります。「果実飲料」には、「果実ジュース」、「果実ミックスジュース」、「果粒入り果実ジュース」、「果実・野菜ミックスジュース」、「果汁入り飲料」の 5 種類がありまして、前の 4 つは果汁 100% で、最後の「果汁入り飲料」は果汁 10% 以上 100% 未満という規定がございまして、

次に果実飲料の材料となります、果実の搾汁と濃縮果汁、還元果汁の定義がございまして。果実の搾汁は、果実を破碎して搾汁または裏ごし等したものから、皮や種等を除去したものと定義されております。

次に濃縮果汁ですが、果実の搾汁を濃縮したものや、濃縮したものにさらに果実の搾汁を濃縮したもの、還元果汁を混合したもの。またはこれらに、砂糖や蜂蜜等を加えたものと定義されております。オレンジやりんご、ぶどうなどの特定の果物では、ブリックスの基準が定められております。レモンやライムなど、ブリックスで基準を定めるのが適切でないものに関しましては、酸度を基準にしております。

最後に還元果汁ですが、還元果汁は濃縮果汁を希釈したものと定義されており、濃縮果汁と同様に特定の果実でブリックスや酸度の基準が定められております。次のページをお願いいたします。

こちらの表は、濃縮果汁と還元果汁のブリックスと酸度の下限の基準値が示されております。

す。還元果汁に関しましては、濃縮果汁の値を超えてはいけないルールとなっております。
次のページをお願いいたします。

次に5種類の果実飲料の個々の定義が示されております。まず果実ジュースですが、これは1種類の果実の搾汁もしくは還元果汁、またはこれらに砂糖類や蜂蜜等を加えたものと定義されております。以下、具体的に8種類の果物のジュースの定義が示されております。オレンジジュースでは全体重量の10%未満までみかん類を混ぜることが可能となっております。次のページをお願いいたします。

次に果実ミックスジュースですが、これは2種類以上の果実の搾汁もしくは還元果汁を混合したもの、またはこれらに砂糖類や蜂蜜等を加えたものと定義されております。

続いて果粒入り果実ジュースですが、果汁の搾汁もしくは還元果汁に果粒を加えたものと定義されており、またはこれらに砂糖類や蜂蜜等を加えたものとしてなっております。果粒とは文中にございますとおり、かんきつ類のさのうもしくは果物の果肉を細切したもののなどを示しております。

次に果実・野菜ミックスジュースですが、果実の搾汁もしくは還元果汁に野菜を破碎して搾汁もしくは裏ごしして皮や種子を除去したものを加えたもの、またはこれらに砂糖類や蜂蜜等を加えたものと定義されております。条件といたしまして、果実の搾汁もしくは還元果汁の割合が全体の50%を上回る必要がございます。

最後に果汁入り飲料ですが、こちらは一から三の3つの定義がございまして、一と二を先に示しますと、まず還元果汁を希釈したもの、還元果汁及び果実の搾汁を希釈したもの、果実の搾汁を希釈したもの、またはこれらに砂糖類や蜂蜜等を加えたものと定義されております。条件といたしまして、果汁が10%以上100%未満であり、果汁の割合が果汁、砂糖類、蜂蜜、水以外の割合よりも多いというものがございます。三は希釈して飲用に供するもので、希釈時の飲用に供する状態が一と二の状態になるものと定義されております。次のページをお願いいたします。

続きまして別表第4の表示のルールです。まず名称に関してですが、5種類の果実飲料に関して別々に名称の表示ルールがございます。

まず一番目ですが、果実ジュースの名称のルールとなっており、この中にいくつかのルールが示されています。まず果実の搾汁のみ使用したものは、名称の最後に括弧を付して「○○ジュース（ストレート）」と表示することとなっております。一方、還元果汁を使用したものに関しましては、名称の最後に括弧を付けて（濃縮還元）と表示することとなっております。それ以外のものに関しましては、単に「○○ジュース」と表示し、○○には使用した果実の一般的な名称を表示するルールとなっております。続きまして、砂糖類または蜂蜜を加えたものは、名称の最後に括弧を付して「加糖」と表示することとなっております。そして、二酸化炭素を圧入したものは、名称の最後に括弧を付して「炭酸ガス入り」と表示するルールとなっております。

続きまして、二番目の果実ミックスジュースの名称のルールです。果実ジュースと同様に、

果実の搾汁のみ使用したものは、名称の最後に括弧を付して「(ストレート)」と表示し、還元果汁を使用したものは「(濃縮還元)」と表示します。ストレートや濃縮還元と表示するものの以外は、単に「果実ミックスジュース」と表示するルールとなっております。そして、果実ジュースと同様に、名称の最後に括弧を付して「加糖」、「炭酸ガス入り」と表示するルールがございます。

三番目の果粒入り果実ジュースですが、還元果汁を使用したものは、名称の最後に括弧を付して「○○果粒入り果汁ジュース (濃縮還元)」と表示し、還元果汁を使用したものの以外に関しては、単に「○○果粒入り果実ジュース」と表示します。どちらも、○○には使用した果粒の一般的な名称を表示いたします。他にも、括弧を付して「加糖」、「炭酸ガス入り」と表示するルールがございます。

四番目の果実・野菜ミックスジュースですが、果粒を使用したものに関しては、名称の最初に括弧を付して「果粒入り」と表示するルールがございます。他と同様に、「加糖」「炭酸ガス入り」と表示するルールがございます。

五番目には、「濃縮還元」や「加糖」、「炭酸ガス入り」を二つ以上表示する場合は、点で区切って表示するルールが記載されております。次のページをお願いいたします。

六から八が果汁入り飲料の名称のルールとなります。六では、果汁入り飲料は「○○%△△果汁入り飲料」と表示し、○○には果汁の割合、△△には果実の一般的な名称を表示することとしております。また、2種類以上の果実を使用したものは、△△のところに「混合」と表示するルールとなっております。

七では、「果粒入り」及び「炭酸ガス入り」と表示するルールがございます。

八では、希釈して飲用に供する果汁入り飲料の場合は、名称の文字の前に「□倍希釈時」と表示し、□にはその希釈倍率を表示することとしております。ただし、これは後述の別表第19の個別ルールの項目である「希釈時の果汁割合」で希釈倍率を表示している場合は表示不要となっております。次のページをお願いいたします。

原材料名に関するルールです。全部で七つございます。

一番目は、使用した果実是一般的名称で表示するとなっており、2種類以上使用した場合は「果実」の次に括弧を付して重量上位1位、2位を表示し、3位以下は「その他」と表示することができるとしております。

二番目ですが、みかん類を使用したオレンジジュースでは、オレンジ以外の果実を「みかん類」と表示することができるとしています。

三番目、こちらは野菜に関してですが、野菜は一般的名称で表示しますが、果実と同様に2種類以上使用した場合は重量上位1位と2位を表示し、3位以下は「その他」と表示することができます。

四番目に関しましては、果物、野菜、砂糖以外は一般名称で表示するというルールで、この中に香辛料の規定も含まれております。

五、六番目は他の食品と同様に砂糖類の表示方法のルールでございます。

七番目に関して、こちらは炭酸飲料の王冠表示と同様の規定でございまして、印刷瓶の蓋に表示する場合、「異性化液糖」は「液糖」、「砂糖・異性化液糖」は「砂糖・液糖」と表示することができるとしております。

最後の添加物に関してですが、これは他の食品の同様の規定となっております。次のページをお願いいたします。

果実飲料の個別ルールですが、4つございます。まず1つ目ですが、希釈して飲用する果汁入り飲料では、「□倍希釈」や「□倍に薄めてお飲みください」のように使用方法を表示することとなっております。

2、3 はまとめて説明いたしますが、果汁入り飲料以外のもので砂糖類または蜂蜜を加えたものについては「加糖」と、果実・野菜ミックスジュース及び果汁入り飲料以外のもので還元果汁を使用したものについては「濃縮還元」と表示するルールとなっております。

最後の4番目ですが、希釈して飲用する果汁入り飲料で、名称に「□倍希釈時」と表示していない場合は、希釈時の果汁割合を「□倍希釈時果汁割合〇〇%」のように表示します。次のページをお願いいたします。

果実飲料の表示方法ですが、一括表示内に使用方法の表示が必要となります。また、先ほどお示ししました個別ルールにございました「加糖」、「濃縮還元」、「希釈時の果汁割合」はそれぞれ商品名に近接した位置に14ポイント以上の大きさで表示する必要がございます。なお、「加糖」に関しては、括弧を付す必要がございます。次のページをお願いいたします。果汁飲料の表示禁止事項になります。3つございまして、「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語、「天然」、「自然」の用語、「純正」、「ピュアー」その他純粋であることを示す用語、これらが表示禁止事項として示されております。次のページをお願いいたします。

最後に業界団体の要望の概要を説明いたします。詳しい改正内容は後ほど業界の方からご説明いただきますが、ここでは簡単にご説明いたします。

まず、定義では「果粒入り」の表示方法を統一するため、果粒の定義を新設しまして、それに伴い「果粒入り果実ジュース」の定義を廃止いたします。そして、定義中の「砂糖類や蜂蜜等」の「等」に該当するものを明確にする方向で修正しまして、果実ごとのジュースの定義については削除することを要望しております。

次に表示のルールで名称では定義の修正に合わせて修正いたします。原材料名では横断ルールで対応可能なものは削除いたしますが、原材料の果実の記載方法と果実や野菜を3種類以上使用している場合の「その他」と表示できるルールについて明確化すること、そして果粒の表示方法の統一のための修正を要望しております。また、印刷瓶に関する王冠への表示にする場合の砂糖類の表示方法は廃止としておりますが、引き続き短縮した表示方法が可能となる対応の要望がございました。

個別ルールでは、「加糖」、「濃縮還元」については現状維持ですが、使用方法は希釈して飲用する商品の表示方法を統一するため削除すること、それに合わせて希釈時の果汁割合を

修正することを要望しております。

表示の方法・様式では個別ルールの修正に合わせて使用方法を削除すること、表示禁止事項では現状維持を要望しております。説明は以上となります。

○森光座長 ありがとうございます。続きまして、資料 2-2 について日本果汁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。

○日本果汁協会・内山氏 日本果汁協会の内山と申します。本日は分科会にお招きいただきまして、誠にありがとうございます。

このヒアリングを通しまして、少しでも多くの方に果実飲料特有の表示ルールの成り立ちや、事業者側の取り組みの内容を知っていただきたいと考えまして、今日の資料もなるべく丁寧に書き起こしておりますけれども、時間も限られていますので、この場では大事な部分を中心に説明させていただきます。

なお、小さくて恐縮ですが、各スライドの右上部分にページ番号を入れておりますので、委員の皆様方におかれましては、後ほどのご発言の際に適宜ご活用ください。次のページをお願いします。

まずは法人組織と関連ルールの変遷を紹介いたします。

我々日本果汁協会は 1954 年の設立後、1962 年には JAS 法に基づく農林水産省による登録を受けたほか、1971 年に公正競争規約の運用のために設立された協議会の事務局を務めるなど、果実飲料の日本農林規格・JAS や表示に関連する業務を半世紀以上にわたって遂行しております。

2024 年末現在で一般社団法人組織として、113 社が当協会に入会しており、果実飲料の製造以外にも果汁に関する様々な業種の事業者の加盟によって成り立っている中央団体です。右側には果実飲料に関連するルールの沿革を列記しましたが、果実飲料の JAS は 1955 年、公正競争規約と品質表示基準は 1971 年にそれぞれ制定され、他の品目と同様に 2015 年には品質表示基準が食品表示基準の別表に移行され、現在に至っております。次のページをお願いします。

ここでは全国清涼飲料連合会・全清飲が作成した統計資料の中から、本日の検討の対象になる食品表示基準上の果実飲料に該当すると思われる部分を当方で抜粋加工の上、直近 10 年間分の生産量の推移をグラフ化いたしました。

コロナ禍が始まった 2020 年から 2021 年に向かって果実飲料の生産は減少傾向にありましたところ、コロナの反動などにより全体の数量は直近の 2023 年で 10 年くらい前までに戻りつつありますけれども、グラフで黄色く塗っている果汁が 10%以上 50%未満という低果汁の区分における増加に大きく依存しておりますので、残念ながら原料としての果汁そのものの生産及び消費はあまり伸びていないと推測をしております。

一方で、昨年は新聞などが連日にわたって報道し、当協会の役員も各種マスコミからの取材

を受けて、何度かコメントをしているとおり、オレンジ果汁の生産が数年前から世界的に大きく減少し、円安の影響もあり、一部の果実では原料の価格が高騰しているため、原料の調達が非常に困難な状況にある中で、国内の事業者の努力によって、なんとかこれまでどおり良質な果実飲料を消費者の皆様届けようと業界全体で取り組んでいる結果の表れであるとお考えください。

そのような中、枠外の注釈にあるとおり、500ml 入りペットボトルで換算すると、一昨年は国民 1 人当たり約 21 本の果実飲料を消費されている計算になるのですが、我々としては、皆様にもっと多く飲んでいただけるように、さらなる普及に努めていきたいと思っております。次のページをお願いします。

次に関連するルールを簡単に紹介します。表の右列にある略称でいうと、表示基準の他に JAS と規約がありますが、これらのルールの間では各種用語の定義が制定当時から共有されているという相関関係にあるものとご理解ください。次のページをお願いします。

このスライドでは、本日の分科会に向けて我々が取り組んできた主な内容を列記しています。当協会には様々な立場の会員企業が加盟しており、属性ごとに各種委員会を設置しているため、立場が異なる委員会別の議論などのほか、委員会に属していない会員に対しても幅広く説明や意見収集の機会を設けて検討を重ねてきたところです。

また年間で延べ約 1,000 件に及ぶ外部からの表示相談に対応しており、大半は非会員も含めた事業者からの問合せとなっている中で、数は非常に少ないながらも一般消費者からの、例えば「表示上のジュースとは何か」といったような質問も含まれています。

表示相談とは別枠ですが、当協会が事務局として毎年 2 回開催している試買検査会には消費者団体の方にもご出席いただいておりますので、結果として消費者の立場からも個別表示ルールに関する意見を得る機会は一定程度あるものと含みおきください。これらの業務を通して業界内の考え方を整理した結果、今回の取りまとめに至ったところです。次のページをお願いします。

ここから先は果実飲料の個別表示ルールの存続と廃止について、当業界の考え方を紹介いたします。最初に基本的な方針として存続すべきと考える項目を枠の中に箇条書きで列記しました。その中でも重要なものを抜粋して紹介すると、1 番目の「果汁とは何か」や「ジュースとは何か」などを明確にした各種用語の定義。4 番目のジュースであることや果汁の使用割合などが伝わりやすい名称の表示方法。その下の使用した果汁（野菜汁）の原料段階での重量順が端的に分かる原材料名の表示方法などがあり、各項目の具体的な内容につきましては、以降のスライドで代表的なものを順番に説明いたします。次のページをお願いします。

最初に果汁の定義です。果実を搾ったり、裏ごしなどの工程を経た後、夾雑物としての種や皮を除去して液状になったものが果実飲料における果汁であるとされています。このように工程や形状の要件を簡潔に定めており、以前から長い期間にわたって清涼飲料業界で幅広く利用されていることから、この定義はそのまま残すべきと考えています。

商品の画像では果汁 100%、それから果汁 20%という部分を赤い枠で囲っており、この表示自体は表示基準ではなく、規約に基づく業界の自主的なものですが、ここでいう果汁についてもこの場で説明した表示基準に基づく果汁の定義に該当する工程を経ていることが大前提となっておりますので、消費者の皆様が飲料を購入される際に商品のラベル上でよく目にする果汁の割合につきましては、このような明確な定義があることにより、その数字が信頼できるといったことが担保されているということを改めてご理解ください。次のページをお願いします。

続いて濃縮果汁と還元果汁の定義です。搾った果汁を一定の糖度や酸度になるまで水分を飛ばして濃縮したものが果実飲料における濃縮果汁で、それを一定の糖度や酸度になるまで水を加えて希釈したものが還元果汁とされており、その一定の基準値というのが代表的な果実ごとに別表第3で規定されています。

一般的に果汁は輸送や保存のために、搾汁後に濃縮されることが多く、果実飲料の製造でも濃縮果汁を原料とするものが非常に多いという実態があります。

濃縮果汁と還元果汁の定義が表示基準と JAS で規定されていることにより、果実飲料においてはどの商品でも原則として濃縮果汁が同じ基準を持って還元されるということが担保されていますので、この定義はそういった意味でも存続すべきと考えております。

当協会のウェブサイトでは濃縮還元に関する内容も含めて、果実飲料についての豆知識を Q&A 形式でいくつか掲載しておりますので、興味のある方は後ほどご確認いただけたら幸いです。次のページをお願いします。

区分ごとの各種定義です。上段の表が現行のもので、これを私どもの方で一部変更した上で存続するという事を考えておりまして、見直した後の内容が下段の表になっております。上段の表にあるとおり、先ほど紹介した濃縮果汁、還元果汁のほかに果実ジュースなどの5種類の区分を設け、使用可能なものを定義の中でそれぞれ明記しているところです。

例えば果実ジュースは1種類の果汁と砂糖類、蜂蜜などを使ったものとなっておりますが、この果汁が2種類以上になったものが果実ミックスジュース。これらに果粒、いわゆるつぶつぶみかんのようなものを加えたものが果粒入り果実ジュース。これらに野菜汁などを加えたものが果実・野菜ミックスジュース。さらにこれらに水などを加えて果汁が10%以上100%未満になったものが果汁入り飲料で、大まかに言うところのこのような区分になっております。

なお、いずれの区分でも砂糖類、蜂蜜等が使用可能となっておりますが、この「等」については従来から運用上の解釈により定義の区分ごとに使用できるものを定めています。

その内容は上段の表の右列で確認できるようになっており、主に糖アルコールが挙げられています。実際の商品で糖アルコールが使用される例はあまりないのですが、いわゆる糖類に代わって甘みを加えるためのものとして、例えば還元水あめやエリスリトールなどが該当するものと考えております。

また果粒を使用した場合には定義の区分ごとに果粒に関連する名称と原材料名の表示方法

が若干異なっているというのが現行ルールの実態です。これらのことを踏まえて、当方が見直しを提案した内容が下段の表となっております。

果実ジュースや果汁入り飲料など、区分ごとの定義とそれぞれ使用可能なものについてはそのまま存続することとしております。

これはお子さまを中心として日常的な話し言葉などで使われるジュースという呼び方とは異なって、果汁を使用した飲料の表示におきましては、ジュースとは何かということが長い間にわたって明確な定義のもとに運用され続けてきたという歴史がありますので、次のスライドで紹介する名称の表示方法と合わせて残すことにより、これまでどおりの消費者保護につながるが大いに期待できると考えております。

一方で、運用上の解釈のみで整理していた砂糖類、蜂蜜等に該当するものに関しては、表示基準を見れば誰もが分かるようにするため、使用できるものはそのままとした上で、区分ごとに条文に明記することとし、変更部分を赤字で示しております。

なお果粒入り果実ジュースにつきましては、果実ジュース及び果実ミックスジュースに統合することとして、単体での区分上の定義は廃止することを提案しておりますが、この件は後ほど詳しく説明いたします。次のページをお願いします。

続いて、区分ごとの名称です。現行の規定では定義の区分ごとに表示方法がそれぞれ決まっており、例えば表の 1 番上の果実ジュースの場合には使用した果実名による〇〇ジュースという基本的な表示内容に加えて、使用した果汁がストレートのみであれば後ろに括弧で（ストレート）と表示し、還元果汁を使用している場合には括弧で（濃縮還元）と記載するようになっている他、各種ジュースに糖類を使用した場合には基本形の後ろに括弧で（加糖）と表示するといったようなルールが定められています。また、1 番下の果汁入り飲料の場合には果汁の割合と使用した果実名を表示することとなっています。

スライドの右下に実際の名称の例がありますが、りんごジュース（ストレート）や 20% オレンジ果汁入り飲料などと、使用した果汁の種類や割合などが非常に確認しやすいルールとなっているため、先ほど提案したとおり、果粒入り果実ジュースの区分を見直して、各種定義を残した上で、それらに対応する名称の表示方法自体はそのまま存続することが適当であると考えています。次のページをお願いします。

続いて、果粒に関する内容です。個別表示ルールの果粒については、かんきつ類は「つぶつぶみかん」のようなもの。かんきつ類以外では果肉を細かく切った「角切りりんご」のようなものが該当するとされています。

このような果実飲料において果粒に関する内容を名称と原材料名で表示する方法につきましては、現行のルールでは特に明確な理由がなく定義の区分ごとに異なっており、その結果、一部の区分では不十分な情報提供になっているところです。

具体的なことを表で説明いたします。1 番左の列の区分に対して、右側半分にある現行の表示方法を見ていただくと、果粒入り果実ジュースの場合には名称と原材料名のどちらにも〇〇の部分に果粒の果実名を表示するとされているのに対して、果実・野菜ミックスジュース

スと果汁入り飲料に使用した果粒については、何の果実の果粒なのかが一括表示の中では全く分からない表示方法が規定されているというように、区分によって明確な違いが存在しております。

また、現行ルールによる果粒入り果実ジュースの名称では、果粒に使用した果実の種類は確認できても、果汁に使用した果実が何か分からないという表示方法になっています。どのような理由でこうなったのか、残念ながら私どもとしても過去の経緯は不明です。

これらを踏まえて、表の左側の部分で赤い文字により整理したとおり、果粒入り果実ジュースの定義を削除した上で、残った 4 つの区分では名称と原材料名における果粒の表示方法を全て同じものとし、果粒に使用した果実の種類についてはどの区分でも原材料名欄を見ればわかるようにするという変更を提案いたします。次のページをお願いします。

続いて、果汁及び野菜汁に関する原材料名の内容です。果実飲料の主な原料である果汁に対する原材料名の表示方法については、搾汁した時を想定した重量順により最も一般的な果実名をもって記載するという規定になっておりまして、これは JAS 法に基づく品質表示基準時代から長く続いているルールです。

濃縮果汁を使用した際には、果実別にあらかじめ決められた糖度や酸度の基準値に基づいて、ストレート果汁の状態に換算して重量順を考えることとなりますが、そのイメージとして果実ミックスジュースの一例を掲げた表を作成しましたので、ご確認ください。

1 番左の列には最終製品を製造する時点で調合した各種果汁を重量順に並べており、果実の種類としては、りんご、ぶどう、オレンジ、ももの 4 種類ですが、自社で生の果物を搾汁するところから一貫した工程のもの。4 倍から 6 倍の間で濃縮度が異なる濃縮果汁、ストレートの果汁など、様々な形態のものを混合していることがわかります。

これをストレートの状態に還元すると真ん中の列の重量順になりまして、これをさらに現行のルールで原材料名として表示すると 1 番右の列のとおりとなるので、元の段階で考えた場合、どの果実の果汁がどのような重量の順番で使用されたミックスジュースなのかが一目で分かるような表示方法となっています。

この表はあくまでも実際に考えられる様々な内容を盛り込んだ例ですが、1 つの商品の製造時に果実の種類や濃縮度の異なる果汁を混合するということや、同じ種類の果実でも濃縮とストレートの果汁を併用するといったことは、その時々原料の調達状況などに応じまして、一般的な工程としても比較的多く見られるのが現状です。

これから先も多種多様なものが出てくることを併せて踏まえたと、今のルールは事業者側で使い勝手がよく、表示をご覧になる消費者の皆様にとっても結果としてシンプルで分かりやすいものであると考えております。

果実飲料の特徴はなんといっても果汁が主原料であることです。使用する果汁は 1 種類の場合もあれば、非常にたくさんのものを混合することもあるとあって、いずれも主に濃縮果汁が用いられますが、濃縮度は 5 倍前後の間で調達する原料ごとに非常に細かく分かれております。さらに自社や他社の搾汁によるストレート果汁のみ使用、又はストレート果汁と濃縮果

汁を併用することもあります。

このような果実飲料という個別品目ごとの特徴を踏まえて、どのようなルールが適当なのかを我々が改めて検討した結果、消費者の皆様伝えるべき大事なことは、結果として、その商品の中にどの果汁がどの重量順で使用されているかという極めて基本的な情報であって、それを適切かつ間違いなく表示するためには、ストレート状態の順番で果実名を記載するという現在の方法が望ましいと考えて、今回の提案に至ったところです。次のページをお願いします。

続けて果汁及び野菜汁の原材料名に関する別の内容、まとめ書きについて説明いたします。果実飲料に果汁又は野菜汁を 2 種類以上使用した場合には、先ほど紹介した表示方法によって、大半の市場品が全ての果実名や野菜名を重量順に記載しています。

一方で、現行ルールでは果実又は野菜で括った上で、それぞれ重量順で 3 番目以降のものを「その他」とまとめて表示することが可能とされており、この規定を採用している例はほとんどないのですが、その中でも実際に流通している商品の事例を紹介いたします。

この表の内容は当協会の会員企業として、最終製品の飲料の製造のほかに原料の果汁の搾汁も行っている A 社が昨年製造した果実ミックスジュースの実例です。

使用した原料果汁の内訳を 1 番左の列に表示上の重量順で並べていますが、上下の 2 段に分かれているのは、その右隣の列にあるとおり、それぞれ原料となる果実を搾汁して濃縮した時期が約 1 年離れていることによるものです。

上段が製造の前の年の 2 月に搾汁、濃縮をして冷凍保存しておいたもの。下段は製造した年の 3 月に濃縮したもので、あまり見慣れない果物の名前がいくつかあるかもしれませんが、全て国内で収穫された中晩柑と呼ばれるかんきつ類の果実名です。A 社ではこれらの果実の種類と重量順が異なる原料果汁を使用して、1 つの果実ミックスジュースとして製造、販売しているものとお考えください。

この場合の原材料名の表示については、表の右側半分に左右二列に分けて紹介していますが、左側が重量順で 3 番目以降を「その他」と省略できる規定によるものであって、A 社の商品ではこの方法を採用しているため、結果として上段と下段の表示内容は同じものとなっております。

一方、右側が省略規定を適用せず、全てを重量順に表示した場合のもので、上段と下段でラベルを作成し直す必要が出てきます。国産果実の流通実態として、加工品よりも生の果物の方が市場価格は非常に高く、果汁などの加工用には規格外品を中心としたごくわずかな量であるため、特にマイナーなかんきつ類などは単一種の果実飲料としての製品化が非常に難しいというのが現状です。

一方、生果による流通には必ずしも適さないものであっても、この表の例にあるように果実飲料の原料として多種混合して有効活用することにより、我が国における食料自給率の向上や、市場価格の調整に寄与することが期待できます。また、省略規定を採用して包材を節約することにより、環境への負荷を軽減することも可能です。

重ねて補足いたしますが、原則は全ての原材料を表示すべきであり、実際の流通品でも大半がそのように対応している中で、ここで紹介した商品のような例も一部にはあることから、日本の農産振興や環境保護のためにも現行のルール存続を希望いたします。次のページをお願いします。

次は印刷瓶入り飲料の原材料名です。これは第 3 回の分科会で炭酸飲料についてヒアリングを受けた全清飲さんの提案と全く同じ内容です。回収して再利用するリターナブル瓶と呼ばれる容器を使用した果実飲料では、主な表示事項を瓶の蓋である王冠部分に記載しております。

表示可能面積が非常に小さいため、横断的なルールで原材料名自体の表示を省略可能としていますが、使用した糖類を液糖など簡略名で表示することが個別ルールで別途認められており、実際の商品の画像を貼り付けているとおり、この規定を活用している商品が一部では流通しております。

果実飲料におきましても、炭酸飲料の見直しの結論と同様に、消費者の皆様への情報提供と環境負荷への配慮という点からも、この簡略表記の規定は何らかの措置により存続されることを希望するものです。次のページをお願いします。

次に商品正面の表示に関する内容を紹介いたします。果実飲料の定義上の区分のうち、ジュースの場合には使用した原材料により追加の表示事項として商品名の近接した箇所、言い換えれば商品の正面において 2 点の表示事項が必要とされています。

1 点目は糖類を加えた場合には（加糖）、還元果汁を使用した場合には、濃縮還元をそれぞれ 14 ポイント以上の文字で表示することとなっており、実際のジュースの正面画像 2 点に青い枠で囲まれているとおり、目立つように記載されていることがお分かりになると思います。

これらの追加表示事項については、定義と名称の表示方法とも連動しているので、消費者の皆様にとって商品選択時の有益な情報提供となることから、併せて存続すべきルールと言えると考えております。

一方で、加糖の表示は前と後ろに括弧をつけることが義務となっているのですが、なぜそうなったのかは不明であり、特に必要はないと思われますので、表示事項そのものとしては残した上で、括弧の併記だけは削除することを合わせて提案いたします。次のページをお願いします。

次は希釈用です。消費者の皆様が商品を購入された後にご自身で水を加えて何倍かに希釈した結果、果実飲料の定義上の果汁入り飲料になるものにあつては、個別の表示ルールがいくつか規定されているのですが、基本的には購入の際に有益な情報となっていることを踏まえて、一部を見直した上での存続を希望いたします。

表の上段の①は、一括表示にある名称への表示で、1 番右の列、現行の表示内容にあるとおり、〇〇%△△果汁入り飲料の前に□倍希釈時と薄める際の倍数をもって併記するというのが現行のルールです。

②は一括表示の中に使用方法という事項名を保存方法の次に追加した上で、□倍希釈など
と表示することを求めています。

最後の③は、商品名の近接した場所において、□倍希釈時果汁○○%と表示することです。
14 ポイント以上の文字で、希釈後の果汁の割合を表示することとされています。表の 1 番
下の段に少し小さめの文字で注釈を設けましたが、右の列の※印にあるとおり、今のルール
では①と③における□倍希釈時の表示はどちらか一方を省略可能という規定になっており
ます。

これらのルールにつきまして、表の「変更案による表示内容」の列に記載したとおり、我々
としては、②の使用方法是削除した上で、①と③は希釈倍数を省略せずに現行どおり表示す
るという一部変更を提案いたします。

実際の表示例について、うめのデザインの商品正面、縦書きとなっている一括表示の画像を
貼り付けた上で、一部変更案の内容を青字の注釈で追加しておりますので、合わせてご確認
ください。

使用方法を削除する理由としては、そもそも希釈して飲むタイプの商品であること自体の
説明については、現行品でも各社が目立つところに例えば「召し上がり方」のような内容で
明記していることも踏まえて、一括表示の名称と商品の正面にそれぞれ希釈倍数を省略せ
ずに表示していれば、更に使用方法の事項名を設けて表示する必要はないと考えたところ
です。次のページをお願いします。

最後は表示禁止事項です。現行のルールでは、新鮮であることを示す用語、「天然」、「自然」
の用語、純粋であることを示す用語の 3 点を果実飲料に対する表示禁止としております。
また、この 3 点ともに同様の内容によって、規約上の不当表示の規定を重複して設けてい
ますが、表示基準の禁止事項として定められていることにより、会員と非会員を問わず、ど
の事業者でもこの 3 つの用語は原則として果実飲料に表示することが禁止されています。
果実飲料の一般的な工程や使用原材料の内容を踏まえると、これらの用語を表示すること
は消費者の方々への誤認につながりかねないため、この規定はそのまま存続すべきと考
えております。

仮にこれらの表示禁止事項の個別ルールを廃止した場合には、公正競争規約の方でも同様
に廃止の措置をしない限り、規約を運用する協議会に加盟する会員企業のみが引き続き不
当表示の規定に対する遵守義務を負うことになり、非会員企業には直接的な用語としての
規制が及ばなくなるという違いが生じます。会員と非会員の区別なく誤認を防止するとい
う点では、今回の提案のとおり、まずは表示基準と規約の横並びによる継続措置を希望しつ
つ、仮に表示禁止事項を廃止した場合であっても、表示基準の横断ルールや景品表示法など
に基づいて、業界だけではなく行政庁による市場全体の適切かつ公正な指導を望むところ
です。次のページをお願いします。

別表の項目ごとに存続と廃止の希望を一覧表で整理し直したものです。細かい説明は割愛
いたします。次のページをお願いします。こちらも同様です。次のページをお願いします。

最後に全体を通したコメントです。主に JAS 法に基づく品質表示基準の時代から長年かけて定着してきた果実飲料に対する個別表示ルールにつきましては、消費者の皆様への有益な情報提供につながるものや事業者にとって活用しやすいものといったことを中心として、残すべきものは残した上で、それ以外のものは横断的なルールに統合することが望ましいと考えております。

果汁を主な原料とする果実飲料は、我が国の食生活において不足しがちな果物が持つ栄養成分を手軽に摂取することができる優れた加工食品であると同時に、消費者の方々の多種多様な要望に応えるための嗜好品として、各社による様々な商品開発を経て、長い間にわたって幅広い層に愛飲されてきたという経緯がございます。

果汁に関する中央団体である私ども日本果汁協会としましては、今回だけに限らず、今後も時代に合わせた表示方法の見直しを継続して行うことによって、清涼飲料業界が大切に扱ってきた果実飲料というものがこれまで以上に消費者の方々や事業者の双方に求められ、末永く愛されるものとなることを心から願っております。当協会からの説明は以上です。ご清聴ありがとうございました。

○森光座長 ご説明ありがとうございます。日本果汁協会様としまして果実飲料について以下のとおり私の方から復唱させていただきます。

別表 3 の定義は、果粒入りの表示を統一するために必要な修正を行い、果実以外の使用できる原材料について具体的に明示することにより「～等」の文言を廃止。また、具体的な果実ごとの定義については廃止。定義の修正に合わせて別表 4 の名称を修正。また原材料名について、原材料として使用される果実などの表示方法や、3 種類以上の果実を使用する場合に「その他」と表示できるルールについては明確化する修正を行い、その他横断ルールでも対応可能な部分については削除。

なお、印刷瓶の王冠の表示方法については、炭酸飲料と同様に短縮表示が可能な対応を要望。添加物については削除。別表 19 の使用方法は、希釈して飲用する商品の表示方法を統一するために、別表 19 からは削除。それに合わせて、希釈時の果汁割合を修正。別表 20 の表示様式もそれに合わせて修正。最後、別表 22 の表示禁止事項については現状維持を希望するというのが全体的な内容のまとめでした。よろしいですか。

それでは、いただきましたご説明について、委員の皆様から議論をいただきたいと思います。また、同じく挙手の上、お名前を言ってからのご発言にご協力願います。いかがでしょうか。森田さん、お願いします。

○森田委員 多岐にわたってのご説明をどうもありがとうございました。いくつかの細かい修正がそれぞれの別表の中にあるということで、廃止のものもあるのですが、例えば定義でも果粒は全体的には量が多くないと思いますが、そういうものの廃止や、それから、みかん類のあまりその流通していない特殊な部分の廃止ですとか、そういう部分が多くて、でき

るだけ見直していただいているというのは分かりますが、根本的なところについては、かなり存続というようなことで受け止めています。その根本的なところにおいて、例えば果汁に関しては、消費者運動と深い関連があって、昔、粉末のジュースというものがあり、それをジュースとは言わせないという運動がありました。そこでジュースの JAS ができて、ジュースに関しては厳しく基準が作られ、濃縮還元果汁についても、14 ポイントでわかりやすく表面に書くや、名称のところに書くというところ。そういうところに対応していただいて、そういう部分については存続というところで、今までの消費者運動の歴史から見ても、その部分はきちんと対応していただいていると思っています。

したがって、後ろの方の例えば 14 ポイントで書くですとか、そういった部分に関しては、濃縮果汁の部分やそういう部分に関しては、これまでどおり存続ということだと思います。細かいところは、加糖は括弧不要などそういう細かいところの部分は、今廃止の部分でおっしゃっているところに関しては、異議がありません。

一方で、果実飲料の中で、原材料名の表示について、別表 4 の原材料名のところですが、この部分がこれまでりんごの濃縮還元果汁を使っている原材料はりんごと書きなさいというルールになっています。原料原産地表示の時に、これは困って、りんごと書いてあるのだけれども、実は濃縮還元果汁なので、生産地まで遡る時にりんご果汁の製造地表示を書くことになる。多くの商品の中では、上の名称はりんごなのだけれども、下に原料原産地と書いて、どこどこ製造（りんご果汁）といったような表記になっています。そこが消費者にとってやはり分かりにくくて、その原材料のところにはやはり投入した原材料、上にも濃縮還元果汁と書いてはありますけれども、りんご果汁、りんご濃縮還元果汁と書いてあるものもありますし、あとはこのジュース以外のものの定義の中では、清涼飲料水でやはり果汁を使った場合はりんご果汁というふうになります。原材料名でりんごと書かなくてはいけないというのは、他のものに関しては、投入した原材料を書くというものなので、他の品目と比べるとすごく例外的になっています。

それは消費者から見ると、ご説明の中では 12 ページにあるように消費者にとっては使い勝手が良く分かりやすいものであると考えますという部分もあるかと思うのですが、原料原産地表示が出てきたあたりで、やはりその下にまたドイツ製造（りんご果汁）と書いていたりするところの分かりにくさというところが出てきていることだと思いますがいかがか。清涼飲料水との整合性もありますので、この原材料のところを何らかの横断的な方向に見直すような検討がなされたかどうかということをお聞きしたいと思います。

○日本果汁協会・内山氏　ご意見、ご質問ありがとうございます。ご指摘の箇所については、当然ながら私どもも非常に問題意識を持っておりまして、まさに森田委員がおっしゃっており、原料原産地表示の全品目義務化の際に、私どもとしては、ルールとして本当に正しいのかどうか、適切かどうかということを思い悩むところではございます。そうしたことから各社にアンケートなどを取った時にも、実は全てが現行のルール、果実名表記を希望すると

いった事業者で固められたわけではなく、一部には横断ルールに寄せた方がよいのではないかとといったようなご意見があったのは事実です。

ただやはり私ども業界団体としては、途中で説明をいたしました、果実飲料は主な原料が果汁であり、かつ、いろんな形態のものが複数使われる場合も多いといったことを考えた時に、どこに優先順位を置くかという観点で検討を重ねた結果が今回の提案に至ったところです。

一方で、横断ルールとの違い、特に果汁が 10%未満で「清涼飲料水」等の名称で表示をしているものとの違いを考えた時に、片方は果实名、片方は〇〇果汁といったような中間原料の表示方法が混在することについては必ずしも望ましいとは思っていません。

その中で、先ほどおっしゃっていた果实名で書かなければいけないというふうになったことは条文ではなかなか読み解きにくいというのが実態で、一方で、JAS 法時代には比較的義務的にそれをむしろ強いられてきたと言ったら語弊があるかもしれませんが、そういった歴史があるということなども含めて考えると非常に悩ましい問題でした。そこで私どもとしては、ひとまずこの提案をしつつ、必ずしも別表の中に残してほしいということに固執しているわけではなく、やはり分かりやすい表示方法であり、かつ管理がしやすい、言い換えれば正確に書き起こすことができる表示方法を提案したいと引き続き思っております。具体的には、資料 12 ページに、オレンジ果汁が 5 倍濃縮や 6 倍濃縮とありますが、一つの商品でも濃縮度が異なるものを併用したりというケースであったり、今回は説明用にわかりやすく整数値の倍数にしましたが、実際には 5.2 倍とか 5.8 倍とか、いろんな倍率のものが世界各地から輸入されているという実態もありますから、お伝えしたかったのは、そうしたものを商品ごとに原料調達を変えた時に、最終製品としての果汁の重量順は同じでも、調達の時期によっては濃縮度が異なることにより、濃縮果汁をベースに考えると順番が入れ替わる場合もあるという弊害も生まれるので、少なくとも濃縮果汁のまま重量順を決めて表示することは私どもとしては、ぜひとも避けていただきたく、その果汁になった状態、ストレート果汁になった状態の還元果汁の重量順をもとに表示をすることとさせていただきたいと考えています。

加えて今は果实名表記にしているのですが、その果实名表記を横断ルールとの関係でどうするかというところを今後の論点としていただけるといったことであれば、私どもとしても受け入れやすい考え方になるというところではあります。

少しまとまらずに申し訳ないのですが、それだけいろんな要素をはらんでいますので、一概にこれが唯一の正解ということは申し上げにくいということは、ぜひともご理解いただけたらと思います。

○森田委員　ありがとうございます。確かによく見るのは、例えばりんごジュースならりんごだけであったり、単品が多いのですけれども、最近はたくさんのミックスジュースのようなもので、この 12 ページの事例のように様々な果汁が様々な形式で入っているというよ

うなものもあるのだということが分かりました。ただそれを果実の名前で出すということに関して、それがその別表の中で、そういうふうにしなくてはいけないという解釈に関して、も分かりましたけれども、やはりこの点は果実飲料だけの特殊な事情でもあります。けれども、今後続く個別品目の議論、例えばトマトジュースやにんじんジュースなど、そういうものにも関わってくる話でもございます。そういうことを考えるとやはり、正確に消費者に伝えるという部分と、分かりやすくシンプルにというのをどこまで省いて果実だけでいいというふうにするのかというのはすごく難しい部分だと思うのですけれども、検討の論点にさせていただけるということであれば、ぜひ引き続きお願いしたいというふうに思っております。

○日本果汁協会・内山氏 続けて恐縮ですが、私どもとしては、できればこの提案のとおり存続できるとありがたいというところに変わりはなく、一方で今後のことを考えた時に代案としては、先ほどの案を一つ挙げたところです。加えて、少し悩ましい案件をもう1点紹介すると、例えばりんごの果汁を搾汁もご自身でやり、りんごジュースも作っているといったような東北地方の私どもの会員企業の商品の場合、単純にりんごを搾汁するところから一貫工程でストレートジュースを作った場合には、原材料表示は現行でもりんご、横断ルールに寄せてもりんごということになる一方で、会員企業の中でも、りんごの搾汁だけではまかないきれずに濃縮果汁を併用するりんごジュースを製造するケースは比較的多いです。そうなった時に現行ルールではりんごという統一的な表記であるのに対して、おそらく横断ルールに寄せるとりんご、りんご果汁といったような原材料表示が2つに分けて書かれるといったようなことも可能性としてはあり得ると思っていて、この辺は横断ルールでも、こういった表示方法が一番正しいのかは、私も判断が難しいと思っておりますが、この辺りを消費者庁の方でも交通整理していただくことが可能であれば、私どもとしては繰り返しますが、必ずしも別表に残してほしいというところのゴリ押しは特に考えておりません。やはり今お伝えしたような事例がどうしても果実飲料特有の製造の実態として存在していますから、そこを横断ルールに寄せた時にどのような問題が生じるのかというのは、この後も整理の過程でいくつか出てくるかもしれません。思いつくものとしては、今言ったようなところが一つ挙げられると思っております。

○森田委員 事例がいくつかあるのかと思いました。例えば、青森県のりんごジュースなど、高級なものがよくありますけれども、りんごと書いてあって、今のルールだったらそこでストレートにりんごを使っているのだろうと消費者は思うわけで、りんご果汁がそこに季節によって加わっているとは思わないという部分もあるかもしれません。商品ごとの個別の様々な事例もありますし、ミックスジュースのようにいろんな事例で表示がすごく多くなってしまったという事例もあります。様々な影響が書き方によって出てくると思いますので、そういうことを勘案して、別表にこだわるということではないという

ことであれば、どういう形であれば、別表ではなくて横断ルールに寄せる方向で検討できるのかということも、先ほどから論点に入れていただけるとおっしゃっているので、ぜひお願いできればと思っております。

全然品目が違いますが、ずっとこの回数を重ねていく中で、できるだけシンプルにということで、例えばマーガリンの場合は一旦そのまま存続ということだったのですけれども、何か月後かにきちんと横断に合わせるといふふうに変更していただいたケースもございますので、ご検討を引き続きお願いできればと思っております。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。どうぞ阿部さんお願いいたします。

○阿部委員 食品産業センターの阿部です。今の話題については、2年前の表示のルールの見直しの検討の中で、水を原材料と見るかどうかという議論をし、典型的な事例として、果実飲料が取り上げられました。その際、果実飲料については、使用した果汁が濃縮還元の場合は、水、濃縮還元果汁と書くのか、それとも元の割合に戻したのかというのが、まだ統一されていないということであったと思います。

今日のお話はその問題の一番の典型的な例だと思いますので、森田委員の言われたこともすごくよく分かりますし、果汁協会さんの言われたこともよく分かるのですが、少しまた別の議論として、水を原材料に入れるかどうか、あるいは濃縮物を還元して原料として使用する場合、例えば果汁以外でも肉のエキスなんていうのもこのような感じになると思いますし、まあこの辺は少し別途消費者庁の方で考えていただきながら、新たな横断ルールを作っていけば、その時に解決するような課題なのだと思います。意見です。以上です。

○森光座長 ありがとうございます。どうぞ小川さん。

○小川委員 小川です。よろしくお願いいたします。果実飲料については非常に細分化されていて、なかなか私も理解できていないところがまだあると思うのですが、1点質問がございまして教えていただきたいです。

12 ページや 13 ページのところですが、ぶどうやりんごであれば、原材料にぶどうやりんごと書かれる一方で、かんきつ類については、うんしゅうみかんや、いよかん等、1 段階細かい品種名が書かれているような印象がございまして、これがどうしてなのか疑問に思っております。その他で括った場合はその他の果実になってしまうので、その他のかんきつ類なり、先ほど中晩柑に該当するといふようなご説明もあったので、その他中晩柑とするなり何かもう少し工夫ができるのでしょうか。かんきつ類は糖度や酸度の幅が非常に広く、レモンやシークワーサーも入るので、いろいろご苦労がおりなかなとも思ったりしつつ、現在の表示になっている理由を教えていただきたいです。

○日本果汁協会・内山氏　ご質問ありがとうございます。今、小川委員がおっしゃった内容なのですが、必要によって、消費者庁に補足いただけたらと思うのですが、私どもの認識としては、当方の資料でなく消費者庁が2-1でご用意いただいた3ページ目、4ページ目にあるような糖度と酸度の濃縮と還元にまつわる基準値の表の中に具体的な果実名が数多く列記されています。

例えば今委員がおっしゃったように、そのかんきつ類の中でも、糖度が非常にまちまちといったところもありまして、うんしゅうみかんであれば、いわゆる還元のための基準値がブックス値で9度となっているのに対して、例えばはっさく、いよかんだと10度だったり、ポンカんだと11度というような明らかな違いがあります。

こうした違いがあったからかどうかはともかく、古くはJAS法に基づく品質表示基準時代にはどうもこの表の中の果実名がいわゆる一括表示にあてがわれる最も一般的な名称になるべきだというふうに、どちらかという厳しく指導されていた経緯があったということも聞いておりますので、その名残というところもあり、かんきつ類に関しては、このような個別具体的などちらかという品種に近いようなものが一括表示の中に使われる傾向にあるというか、むしろそれを半ば義務として、各社が臨んでいるといった実態があります。一方で、ではその本当にマイナーな果物の名前を挙げるのが本当に分かりやすい情報提供なのかということで、例えばみかん類と統合できないかといったような議論を内部でもしたことはあったのですが、やはり糖度の基準が違うとか様々な理由もありまして、ひとまず現行のルールを継続するというので、その名称が使われているといったところが内情です。

必ずそうしなくてはいけないということではないにしても、そこに近い運用がJAS法時代、特に農水省の監督官庁の時代にはあったと聞いております。

○京増食品表示調査官　今、業界団体の方から説明があったように、今映し出されている表にあるように、糖度の違いによって100%の基準が変わりますので、その考え方を中心に果実名を個別に表示したほうがいいのではないかとということで、運用が進んでいるかと思いますが、制定当時から時代が変わって、様々なかんきつ類が使われてきて、現在のような状況が起こっているのかなというふうに思っております。

○森光座長　よろしいですね。ありがとうございます。島崎さん、お願いします。

○島崎委員　業界内で十分な検討をなされたというのは非常によく分かりました。説明ありがとうございます。原材料の書き方が話題になるというふうに思っていて、森田さんも言われていましたように原材料の書き方に少し課題があるというのがありますが、僕はやはり濃縮果汁、あるいはその他の今の加工食品というのは原材料の形態が本当にまちまちで、時代とともに変わってくると理解しています。

したがって、先ほど言われたように、りんごの生と濃縮のりんご果汁を使う場合も、例えば値段によってその配合が変わるという可能性もいっぱいあるわけです。ですからその当時の価格によって、こっちを使った方が安くなる、こっちを使った方が良いというケースも多々ありまして、横断ルールに寄せたらシンプルになるということにはならないような気がします。

つまり場合によっては順番を逆にしないといけないというケースも出てくる状態になると思いますし、順番の書き方も濃縮を使った場合は難しい。5倍濃縮もあれば10倍濃縮もあるというなかなか難しいケースもあって、それが本当にシンプルになるかということ、そうではないのではないかという気がします。ですから、その辺は業界の方々も十分理解しながら検討していただいているというふうに思っていますし、その判断で現在のところは良いのではないかとこのように理解しています。以上です。

○森光座長 ありがとうございます。その他、いかがでしょうか。澤木さん。

○澤木委員 全国消費生活相談員協会の澤木と申します。私たちも今回の提案については一応賛成しております。スライドの9の糖アルコールのところなのですが、糖アルコール、砂糖類というところを糖アルコールと書くというところは分かりやすいと思うのですが、糖アルコールに具体的にどんなものが使われているかというのは、先ほど多分ご説明でこんなものがあるというふうなお話を伺ったのですが、だいたいメーカーさんによって、やはり使っているものとかなり違うのでしょうか。

○日本果汁協会・内山氏 ご質問ありがとうございます。糖アルコールはあくまでも定義上明記を希望するものであって、具体的に使ったものがあれば、それは原材料名に具体名が反映されるはずです。

ただ、先ほど口頭で説明したとおり、還元水あめやエリスリトールのような、糖類でもなく添加物でもないようなものとして甘みを加えるものは想定されつつ、なかなか今の使用実態としては特にないところではあります。ただ、今後の使用の可能性を考えると、このように明記すべきであって、かつ明記した後に実際のラベルの方にどういった名前が書かれるかというのは、個々の商品ごとに確認できるはずです。

○澤木委員 分かりました。原料原産地表示なのですが、果実を括弧して1番最初に来たものについての原料原産地表示をするということで、よろしいでしょうか。

○日本果汁協会・内山氏 ご質問ありがとうございます。最終製品に占める原材料の重量順1位のものが果物であって、かつ複数使っている場合に「果実」で括った中の先頭にあるといったケースは当然大いにあり得るのですが、例えば低果汁の飲料で複数の果実を使

った場合に異性化液糖が先頭に来るといったことや、括り表示をした時には異性化液糖よりも果実の方が前に来るといったこともあり得るので、「果実」の中の先頭にあるものが必ずしも重量が1位になるとは限らないというふうに受け止めています。

○森光座長 森田さん、どうぞ。

○森田委員 それからもう1点、横断ルールに寄せる話のところなのですが、最後の表示禁止事項の「生」、「フレッシュ」、「天然」、「自然」、「純粹」、「ピュアー」に関しましては、おっしゃっておられたように、景品表示法もありますし、それから、公正競争規約もあるということもあります。他の横並びで見ていくと、特別な製品の特殊な事情でなければ、これらの用語は消費者を誤認させるということがあって禁止されています。メニュー表示の時も「生」とか「フレッシュ」の時の事例の中でも、消費者を誤認させる事例が出ていますので、他法令できちんと禁止できるのであれば、ここは廃止してもいいのではないかと思います。これは今までの他の部分のところも、景品表示法と公正競争規約もあるので、廃止しているところもあるというふうな実態もございますので、いかがでしょうか。

○日本果汁協会・内山氏 ご意見、ご質問ありがとうございます。私どもとしては、先ほども説明したとおり、会員・非会員の区別なく共通の指導方針によって、適切な表示がなされることを一番望んでいます。その時にどうしても私どもは公正競争規約で重複して定めているものですから、仮に今回の見直しで食品表示基準のみを廃止し、規約の方で残るということになると、なかなか会員企業の理解も正直得にくいところは内情としてあります。

ただ一方で、私も前7回の分科会を全て傍聴させてもらっていて、森田委員がおっしゃるように、他の品目との横並びを考えた時に、果実飲料だけがこれを残さなくてはいけないという明確な理由はなかなか見つけにくいので、そこは引き続き景品表示法などで、内外無差別というか、非会員企業に対してもしっかりと行政側から指導がなされるという前提があるならば、やはり原材料の表示と同じく、別表を残すことだけを望むものではありません。その時には、やはり他の分科会でも議論がありましたけれども、消費者庁内で表示対策課が所管されている公正競争規約の見直しの際に、表示対策課と食品表示課がしっかりと情報共有していただいて、そこに、なんらかの消費者保護や事業者の運営管理の中で問題点が生じないようにといったことをやっていただきたいという希望は持っています。

○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か。大体議論は出ましたでしょうか。どうぞ。

○日本果汁協会・内山氏 重ねて恐縮です。果汁協会でございますが、先ほど途中で阿部委

員がおっしゃった水にまつわるものについても、私どもの業界の中では非常に憂慮しているとか、どういった方向に進むのかということをしごく懸念しているところです。補足いただき、ありがとうございました。

加えて、島崎議員からも私の言葉足らずだったところについて、りんごとりんご果汁を併記することが本当にシンプルなのかというのは、まさに私どもの委員会でもそういった議論がありました。順番が入れ替わるだけでなく、例えば順番が固定で「りんご」、「りんご果汁」と書かれている商品が実際に継続して流通していたとしても、それを表示として消費者の方が正しく読み解けるかという疑問もあるので、なかなかシンプルに横断ルールに寄せるというのが私どもの果実飲料の特性を考えた時に適切かどうかというのは正直、この場でもあまり多くのことを持ち帰るのはどうなのかという思いも重ねて考えると、悩ましいというふうに思っています。

ただ、時間の関係もあると思いますので、ひとまず私どもとしては、残すべきところは残してほしいということ。特に定義、名称の部分などは引き続き存続を強く希望しますし、残りの原材料名の表示方法などにつきましても、必ずしも横断ルールに全部寄せるというところまで、なかなか今の時点では回答はしづらいので、最終的には、全社・全商品で、基本的には共通の表示方法になるという着地点が見いだせるように業界の中でも議論を重ねますが、消費者庁の皆さんにもその検討の中で引き続きアドバイスやご指導をいただけたらということを含わせて強く願いたいと思います。

○森光座長　ということで、たくさんのご指導やご意見をいただきました。内山さんの説明はとても分かりやすかったです。阿部委員が言われたように、濃縮した場合やエキスというところの問題が、これからの検討会でも多々出てくる可能性があります。大変申し訳ありませんが、この委員会としては賛成する意見と反対する意見が両方出たと私としては受取りました。一方で、行政である消費者庁には宿題という形で香辛料に続きまして、わかりやすい表示方法を一緒にご提案いただけたらと思います。この問題を横断ルールに寄せることが必ずしもわかりやすい表示なのか疑問にそう思う反面、この分科会はなるべくシンプルに表示を整えるというのを基本にスタートしております。できましたら、別表４の原材料表示と、先ほど消費者庁の管理という判断があれば、禁止事項の表現については、もう一度業界団体の中で持ち帰り検討をいただけるということと合わせて、意見は変わらないのかもしれませんが、消費者庁側と連携しながら、何か良い案が出てくれば幸甚です。今後の分科会に向けてもぜひ、森田委員が言ってくれましたように、トマトジュースやにんじんジュースもこれから出てまいりますので、その中でまた議論が膨らんでくる形にしたいと思います。

その他については、業界からの要望どおり皆さんが承認するという事でよろしいでしょうか。どうもありがとうございました。それでは、日本果汁協会の皆様ありがとうございました。お席の方へお戻りください。

では次の議題に入りたいと思います。日本豆乳協会の皆様は交代しまして、前の席へお移りください。ありがとうございます。

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

○津田食品表示調査官 消費者庁の津田と申します。資料 3-1 についてご説明させていただきます。

まず、豆乳類の個別ルールは別表 4 の内容量以外、ここにある全ての別表についての規定があります。

別表 3 の定義につきまして、豆乳類は大きく分けて豆乳、調製豆乳、豆乳飲料の 3 つに分かれております。まず、大豆から得られた乳状の飲料（大豆豆乳液）であって、大豆固形分が 8%以上のものを豆乳として定義しております。

次に調製豆乳の定義ですが、第 1 に大豆豆乳液に大豆油、その他食用植物油脂及び砂糖類、食塩等の調味料を加えた乳状の飲料（調製豆乳液）であって、大豆固形分が 6%以上のもの、第 2 に、大豆を加えたものを含む脱脂加工大豆から得られたものに、油や調味料などを加えた乳状の飲料（調製脱脂大豆豆乳液）であって、大豆固形分が 6%以上のものとなっております。

そして豆乳飲料の定義が、第 1 に調製豆乳液または調製脱脂大豆豆乳液に粉末の大豆たんぱくを加えた乳状の飲料（調製粉末大豆豆乳液）であって、大豆固形分が 4%以上のもの、第 2 に調製豆乳液、調製脱脂大豆豆乳液または調製粉末大豆豆乳液に果実や野菜の搾汁、乳または乳製品、穀類粉末等の風味原料を加えた乳状の飲料であって、大豆固形分が 4%以上（果実の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合が 5%以上 10%未満のものにあっては 2%以上）のものとなっております。

したがって、かいつまんでお伝えしますと、大豆のみから作られ、大豆固形分が 8%以上のものが豆乳。豆乳に油や調味料を加え、大豆固形分が 6%以上のものが調製豆乳。さらに調製豆乳に粉末大豆たんぱくを加えたり、果汁、乳風味原料などを加えて大豆固形分が 4%以上のものが豆乳飲料と分かれていて、豆乳飲料に関しましては、果汁を 5%以上 10%未満加えても、豆乳飲料と名乗ることができ、その場合、大豆固形分が 2%以上という規定になっているということです。

次に別表 4 ですが、名称は豆乳にあっては豆乳、調製豆乳にあっては調製豆乳、豆乳飲料にあっては豆乳飲料と表示することになっております。

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となっておりますが、こしょう、その他香辛料にあっては「香辛料」と表示するという香辛料の規定がございます。また、砂糖類については他の品目と同様の規定がございます。添加物についても他と同様に重量順に書き、栄養強化目的の添加物の省略規定を適用しないというルールがあります。

別表 5 につきましては、豆乳、調製豆乳、豆乳飲料以外のものにそれぞれの名称が使えないという名称規制のルールがございます。

別表 19 については、こちらの 4 つの個別的表示事項がございます。まず大豆固形分については%の単位で整数値をもって単位を明記して表示することとなっておりますが、例えば大豆固形分が 8%以上の豆乳にあつては「8%以上」等、具体的な数値を書くほかに、「何%以上」と表示することができるというルールがあります。

また、内面塗装缶以外を使用した缶詰にあつては、「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」等、使用上の注意を表示することとなっております。商品名に豆乳、調製豆乳や豆乳飲料という用語を使用していない場合は、別途これらの用語を表示するというルールがございます。

また、粉末大豆たんぱくを加えた豆乳飲料であつて、商品名にその旨の用語を使用していない場合、粉末大豆たんぱくを加えた旨を表示することとなっております。

別表 20 の表示の様式については、別表 19 で決まっている表示事項について、書く位置や文字の大きさについての規定がございます。

次に別表 22 では、「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語と「天然」又は「自然」の用語が表示禁止事項となっております。

最後に業界団体の方からまた説明があるとは思いますが、要望をまとめております。別表 3 の定義に関しましては、豆乳、調製豆乳、豆乳飲料の区分は、消費者にとって関心の高い事項であり、品質を明確に区分するためにも現状維持を希望する。ただし、定義の内容については今後、現在の製造実態に照らして見直す予定とのことです。

別表 4 の名称についても定義に合わせて現状維持を希望。原材料名と添加物に関しては、横断ルールのみでも現行の食品表示と同様の表示ができるため、廃止と伺っております。

また、別表 5 の名称規制に関しましては、定義と同様に品質を明確に区分するために、現状維持を希望。別表 19 のうち大豆固形分に関しては、定義の指標になっているため、現状維持を希望。使用上の注意に関しては、内面塗装缶以外を使用した缶詰の使用実態がないため、廃止。名称の用語は定義に合わせて現状維持を希望。粉末大豆たんぱくを加えた旨の表示に関しては、品質の差を明確にするために、現状維持を希望するが、定義の見直し次第では今後修正する可能性があるとのことです。

別表 20 の表示の様式につきましても別表 19 と合わせて現状維持を希望するが、定義等の見直しに合わせて、修正する可能性があるとのことです。

また、別表 22 の表示禁止事項に関しましては、横断的な表示禁止事項や景品表示法を参考に判断できると考えられるため、廃止との要望を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。ありがとうございました。

○森光座長 続きまして、資料 3-2 について日本豆乳協会様よりご説明いただきます。よろしく願います。

○日本豆乳協会・寛氏 本日は、豆乳類の食品表示基準に関しまして、このような発言の機会をいただきまして誠にありがとうございます。それでは、日本豆乳協会の方から見直しに関しまして説明の方をさせていただきます。次お願いいたします。

今回はこちらの目次に沿って説明させていただきますので、よろしくお願いいたします。まず協会の概要について説明させていただきます。

日本豆乳協会に関しましては、今まで説明されてきた他の業界団体様に比べると、大変歴史の浅い協会ではございます。設立が 1979 年となっておりまして、目的は記載のとおり、会員相互の親睦と情報交換並びに他機関との連携を図り、豆乳類の製造・加工・品質・流通に関する研究を進め、業界の健全な育成・発展に寄与することとしております。

組織としましては、非常にメーカー数としては少ないのですが、豆乳メーカー等を含めた 5 社により現在構成させていただいております。事業の概要に関しましては、記載のとおりになっておりまして、ホームページで日本豆乳協会と検索していただくと、公式ホームページの方にたどり着けますので、ぜひそちらをご覧くださいと思います。

豆乳協会の活動としまして、協会だけではなく、日本豆乳公正取引協議会というものもございますので、ただ今より説明させていただきます。次お願いいたします。

日本豆乳公正取引協議会なのですが、こちらは 1987 年に豆乳類の表示に関する公正競争規約を定めておりますので、円滑・適正に運用するために設けさせていただいております。こちらの組織に関しましては、先ほど説明いたしました日本豆乳協会の加盟企業を中心に、日本の豆乳メーカー 7 社により構成させていただいております。

先ほどの目的を達成するために、9 つほどの規則を設けさせていただいております。今の説明をさせていただきました協会並びに協議会に関しまして、非常にメーカー数は少ないのですが、組織率としては 2023 年の協会調べで 70%、販売シェアとしては、こちらに記載がある数量からすると、約 9 割を占めているということで、ほとんどのものがカバーできているという認識を持って活動させていただいております。次のページをお願いいたします。

続きまして、豆乳の生産量の推移に関して説明させていただきます。JAS の規格を定めたというのが 81 年ですので、左から 4 つ目のバーのところになりまして、その後、3 度ほど大きくは 2 度ほどの豆乳ブームというものがございます。1983 年のところと 2005 年のところがちょうど二山できているのですが、そういった中で、最初に牛乳に風味を近づけた調製豆乳というものが主に占めていたのですが、近年に関しましては、健康志向の高まりといったところで、植物性のたんぱくを摂取したいということや、糖類や添加物の摂取等を気にされる消費者の方も多く見えるということ、また原材料として家庭でお使いいただくというようなこともございまして、茶色のバーとなる豆乳、いわゆる無調製豆乳の比率の方が年々上がっているような状態となっております。次のページをお願いいたします。

続きまして、個別表示ルールに関するこれまでの簡単な経緯を説明させていただきます。そちらに記載があるとおり、1981 年、昭和 56 年に豆乳類の JAS の規格を制定させていた

だいております。

また 1987 年に豆乳類の表示に関する公正競争規約を定めさせていただきまして、先ほど説明したとおり、翌年に日本豆乳公正取引協議会を設立しております。その後に関しましては、他の分野も同じくとなりますが、横断的な品質表示基準、加工食品の品質表示基準が設定されておりますので、そこで豆乳類に関しましては横断的な基準を組み込ませていただいております。

その後、2015 年に品質表示基準を食品表示基準に移行させていただいております。2017 年のところで、他の法規の関連もございまして、豆乳類はそれまではたんぱく質の換算係数が 6.25 というものを使用していたのを 5.71 に変更させていただいております。同様に JAS の規格にもそちらのたんぱく質の係数等々を記載しておりますので、そちらを改定させていただきまして、今の表示になっているという状態になっております。次、お願いいたします。今どのような商品があるか、どのような表示があるかというものを、画像を通じて説明させていただきたいと思います。

先ほどの説明いただいたカテゴリーとしては、豆乳、調製豆乳、豆乳飲料という 3 つのカテゴリーになります。こちらが豆乳、皆様から豆乳と呼ばれたり、無調整豆乳と呼ばれていると思いますが、こちらの方は先ほどご説明いただいた別表 20 のところで、線が引いてあるとおり、14 ポイント以上で、豆乳であることを明確にさせていただいております。

右側の一括表示内でも、名称には豆乳と記載しております。2 段目の大豆固形分は義務として記載させていただいており、豆乳に関しては 8 % 以上になりますので、こちらのメーカー様では具体的に 9 % と記載をさせていただいております。次、お願いいたします。

続きまして、調製豆乳は、先ほど説明いただいたとおり無調整豆乳に対して、塩などやその他の油脂等を加えたものになります。こちらに関しましては、前面に調製豆乳と記載をさせていただいております。側面の一括表示に関しましては、名称は調製豆乳、大豆固形分は 6 % 以上という規定になっておりますので、こちらは 7 % と記載をさせていただいております。

豆乳飲料に関しましては、大きく分けて 2 パターンございます。こちらの抹茶豆乳に関しましては、基本的に 4 % 以上大豆固形分となっております。こちらは前面に豆乳飲料と抹茶の上に大きく記載をさせていただいており、側面の一括表示に関しましては、名称で豆乳飲料、大豆固形分は 4 % 以上、これが先ほど説明いただいた以上という記載になっております。また、糖類に関しましては、糖類でまとめて、どのような糖を使っているかというものを具体的に記載させていただくという、現在の基準に沿った記載となっております。次、お願いいたします。

こちらは果汁 5 % 以上含む豆乳飲料となっております。こちらの先ほど別表第 3 のところにも記載がありますけれども、果汁 5 % から 10 % の間におきましては、大豆固形分 2 % 以上のものを認めるという形になっておりますので、こちらはそのパターンとなっております。

したがしまして、前面には豆乳飲料同様に書かせていただいておりますが、側面に関しては、名称は豆乳飲料で、大豆固形分は2%以上といった記載をさせていただいております。大きく分けて、3種類、4パターンの記載となっております。次、お願いいたします。

当協会からの見解について、先ほども説明をいただきましたが、再度理由を含めて発言をさせていただきます。次、お願いいたします。

別表第3に関しては、豆乳、調製豆乳、豆乳飲料に関しての定義が記載されております。こちらに関して、協会としては、豆乳類は先ほどもご説明させていただいたとおり、健康志向の消費者の方が非常に多く、各社のお客様相談室等々にもよくご連絡いただくのですが、どんな原材料や栄養成分が含まれているかということに関心を持たれている方が多いのでそういったところや、添加物を使用しているかということに気にする方も非常に多く、そのような方はやはりこちらの豆乳というもの、無調製タイプを選択する傾向が強くございます。したがしまして、そこが明確にならないと、やはり消費者の方々が購入の際に困ってしまい、混乱を招く恐れがありますので、協会としては、継続を希望いたします。

ただ、JASの頃からのいわゆる粗悪品を防ぐ、そういったところから始まっている法規でもございますが、現在この表示のルール等が改正されて、物性であったり、どのような原料を使うかということがルール化されておりますので、そこはいわゆるこういったものはダメというものから、少しシンプルで、できるだけ分かりやすい定義に見直しが必要ではないかということで、今の協会としては、こちらのそれぞれの定義の見直しが必要と考えておりまして、協議検討を進めさせていただいております。次をお願いいたします。

次も先ほどの3カテゴリーのうちの豆乳飲料の説明と理由に関しましては、先ほどと同文が記載されておりますので、割愛させていただきます。

続きまして、別表第4の個別の表示ルールになります。こちらの名称に関しましては、やはり今説明させていただきました各カテゴリーが明確にならないと、消費者が混乱するという理由から、継続を希望させていただいております。

ただそれ以外の点、原材料名に関しては、先ほど最初に消費者庁様の方からもご説明があった香辛料に関しては、現在その2%を超えるようなものが実際に存在しないということもございまして、また、砂糖類に関しましては、横断ルールの中で表示基準のQ&A等でも、その糖類のまとめた記載方法を記載させていただいておりますので、砂糖類・糖類の表示に関しましては自由度が生まれてしまいますが、今の表示をそのまま続けるということは可能ということもございまして、業界としましては、横断ルールに沿った記載をするということで、糖類に関しても廃止、香辛料に関しては先ほどのご説明を受けて、両方とも廃止の考えで進めさせていただきたいと考えております。

添加物に関しても昨年12月にも案としてご説明いただいた内容で横断ルールに沿ったものとなりますので、こちらも法規に沿った内容となりますので、廃止しても問題ないと考えております。次のページお願いいたします。

この別表第5に関しましては、先ほどの豆乳、調製豆乳、豆乳飲料それぞれ規定したもの

を、そのまま明確に表示をする必要があるということで、継続の必要があると考えておりますので継続を希望させていただきます。次お願いいたします。

別表第 19 に関して、大豆固形分の追加的な表示事項に関しましては、JAS 法もそうなのですが、この豆乳、調製豆乳、豆乳飲料の区分けの指標として、大豆固形分を用いております。一括表示のところにも記載することで、消費者の方にも周知をさせていただいておりますので、こちらのルールを変えてしまうと消費者の方に混乱を招く恐れがございますので、個別定義を維持するためには必要と考えて継続を希望いたします。ただ、この使用上の注意に関しては、内面塗装缶以外の缶詰に関しては国内の実績がないということで、開缶後にガラス等の容器に移し換えるというものは、廃止しても問題ないというふうに考えております。名称の用語に関しては、先ほどと同様の内容になりますけれども、明確に豆乳、調製豆乳、豆乳飲料のどれに該当するかを間違いなく消費者に伝えるために、継続させていただきたいと考えております。

粉末大豆たんぱくに関しては、こちらは、いわゆる大豆の絞ったものを豆乳と、定義しておりますので、そこと差があるというところで、明記するというところでやっておりますので、こちらも同様に継続を希望しておりますが、ただ今別表第 3 の内容の見直しの内容によりましては、不要になる可能性もございますので、こちらは検討内容により修正をする可能性がありますので、こちらの案としては継続及び検討とさせていただいております。次のページをお願いいたします。

別表第 20 の表示の形式ですけども、こちらの様式に関しては、先ほど説明させていただきました大豆固形分というのが指標になりますので、そちらを含めた一括表示に関しては、まず継続を希望させていただきます。また、その豆乳か、調製豆乳か、豆乳飲料かがやはり明確にわかる方が消費者の方に対して望ましいと考えておりますので、こちらの 14 ポイント以上の大きさで表示するという点についても継続を希望いたします。

粉末大豆たんぱくに関しましては、先ほどの別表 19 と同様の内容となりますので、別表第 3 の区分けの検討内容により修正する可能性はございます。

最後の別表第 22 となりますが、こちらの表示禁止事項に関しては、豆乳に関しては生のものが基本的にございませぬ。加工度が高いものとなりますので、生と記載することについては、お客様、消費者の方も充分理解しているということ、また景表法の方も細かに定めていただいておりますので、その点に関しては、横断ルールで対応できるだろうということで、こちらの方は廃止の方向で進めさせていただきたいと思っております。

協会の方からは以上となります。ご清聴いただきましてありがとうございました。

○森光座長 日本豆乳協会様として、別表 3 の定義は現状維持、現在検討を進めておられるということと、合わせて別表 4 の名称部分と別表 5 の名称規制についても現状維持。原材料名と添加物、別表 22 の禁止事項については廃止すると。別表 20 の表示様式については現状維持、かつ、別表 19 の追加的な表示、固形分については今後、検討を重ねていき

ながら製造実態に合わせて一部修正を希望するという事で、ご意見をいただきました。ただいまのご説明いただいたことについて議論を進めたいと思います。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。阿部さんをお願いします。

○阿部委員 食品産業センターの阿部です。消費者が商品を選択する時に重要な情報として、豆乳、つまり無調整の豆乳、調製豆乳、豆乳飲料の3つのカテゴリーに分かれていることにより、健康志向の高い消費者が商品を選択できるということだと思いますので、定義を残すことについては一定の理解が得られるものだと思います。

また、少し関係ないかもしれませんが、「乳」という言葉に対してやはり牛乳が由来だということがあると思いますので、豆乳という言葉の定義を法令上どこにも残さなくなってしまうと、そういうものでも、揉める可能性もあると思いますので、豆乳の定義を残すことはいいことだと思います。

あと、大豆固形分という表記についても、これも消費者の選択に資すると思いますので、残すことについては賛成だと考えております。以上です。

○森光座長 ありがとうございます。この他はいかがでしょうか。小川さん、お願いいたします。

○小川委員 委員の小川です。ご説明どうもありがとうございました。私も基本的には横断ルールに寄せていくお見受けしましたので、賛成しております。今後ご検討を続けていかれるということだったので、差し支えない範囲でよろしいのですが、製造実態に照らして見直すというのはどういった観点なのでしょう。例えば、先ほど粉末大豆たんぱくのお話を言及いただいたと思うのですが、固形分のパーセンテージで、9%や7%といった表示をされている商品を出してくださっています。資料のスライド番号はわからないのですが、商品名の①とか②のあたりです。

現在の定義では8%以上、6%以上のところで9%、7%と明確に表示されているものを出しにくかったのだらうと思ったのですが、こういった固形分表示が、マーケットシェアで濃いものが主流になりつつあるといった変化や製造実態の変化を受けた表示なのでしょう。今後の製造実態に照らして見直す予定というところの論点や観点などがあれば、教えていただけますでしょうか。

○日本豆乳協会・笈氏 ご質問ありがとうございます。こちらに関しましては、消費者庁様の方からご説明いただいたように、非常に分かりにくい定義となっております。これはいろいろ後付けをした中で、これは含んではいけないとか、これは除外しなければいけないというそういう定義を重ねた結果になっていると思いますので、その点に関しても

う少し文面をシンプルにして、何が本当にいけないのか、どこまでだったらいいのかというものをもう少し現状に合わせたものに作りかえる必要があるといったところと、あとは健康志向の高まりというものもありまして、豆乳飲料に関しては、大豆豆乳液ではなく、あえて調製豆乳液を元にして作るという定義になっておりますが、近年はやはり糖類をあまり摂取したがる消費者の方も多く見えますので、そういったところも、シンプルに大豆豆乳液を基にして、いろいろと加工・調製をしているというようなものを明記していった方が現状に即しているのではないかと考えておりますので、そういった細かな点も含めて、もう少しこういう法規としても、いろいろな方がご覧いただいてもより分かりやすい定義に見直しをかけていきたいと考えております。

○森光座長 その他はいかがでしょう。森田さん、お願いします。

○森田委員 森田です。ご説明ありがとうございます。私も残すべきところを残し、例えば原材料名ですとか表示禁止事項とかは横断的に寄せていくというところで賛同いたします。

今のところ、先ほどのご説明にもありましたが、8%、6%、4%というふうに規定があって、豆乳、調製豆乳、豆乳飲料というのを、それをもとにきちんと書くというところも残して、一括表示の中にその固形分を残すというところもちゃんと書いてあるということで、消費者にとってはその分け方というのがやはり分かりやすいと思います。

それからもう一つ、継続のところ、14 ポイントで豆乳飲料というふうに書くところがあるのですけれども、例えば商品例での抹茶と書いてある豆乳飲料があるのですけど、豆乳飲料がやはりここ 14 ポイントがないと本当に抹茶そのものみたいな感じに見えてしまうものもあるので、やはりここは豆乳飲料というふうにきちんと残していただきたいと思います。また、豆乳飲料の中でも、2%以上でもよいもので、ここには調製豆乳という定義になっていますが、今後ここは豆乳と見直されるようなことがあるかもしれません。けれども、そういう部分も含めてもう少し自由度といいますか、いろんな製品のバリエーションをやはり増やしていくということで、豆乳はやはりすごく健康志向に応じて伸びているというところもありますので、そういう意味で定義を今検討していただいているというところはいいと思います。

この2%のものに関しても、フルーツだけなわけですが他にも何かそういう2%以上のものが出てくるような可能性があった時に、調製豆乳で、豆乳飲料で果汁ではなくて、例えば、少し濃い目のものなど、そういう製品開発をされるという予定とか、この8%、6%、4%、2%の規定があることによって製品の自由度を縛る場面があるのかどうか、これは最後の質問ですけれども、そういうところも合わせて定義を見直される予定なのかということも教えていただければと思います。

○日本豆乳協会・笈氏 先ほど小川様の方からもご質問いただいた中で、今森田様の方からもご意見いただきましたパーセンテージ以上についてですが、こちらに関しては前々から消費者庁様とも協議させていただいている中で、以上というのではなく、当然8%、6%、4%というものはやはりその豆乳を表すのに大豆をどれだけ用いているかというところがありますので、この8%、6%、4%というものを崩す予定はございませんが、ただそれ以上書いた時に別にここが以上でなくても8%や6%で、その1%さらに多い差別化をする時には、今回例示させていただいたような7%や9%ということを書くことで、より差別化を表示するといったところもございまして、そこを以上というものを今後継続するかどうかというものも議論の一つになってくるかと思います。

あとは、また豆乳の方もいろいろと加工度であったり、使用の目的がだんだん推移しておりまして、先ほども簡単に説明させていただいたのですけれども、いわゆるただ飲むだけから、皆さんもご家庭で豆乳の鍋であったりとか、乳代替で牛乳を豆乳に変えて、いわゆるクリームソース用のものを作られたりされると思うのですけれども、そういうふうに使われる時にはこの定義のようにあくまでも飲料ではなくて、食品原料というもう少し広義的なものに、定義も見直す必要があるのではないかなというものも、今協会内で議論している一つになっております。

開発がいろいろ進んで、例えばそれが液体から粉体、固体になることもございまして、そういった広がりのところも含めて、こういった定義をどのように定めていくかを今検討させていただいておりますので、いろいろとアドバイスもいただきましたが、あくまで大豆固形分に関しては変えずに、その中でより自由度が上がるような定義に変えていきたいと考えております。

○森光座長 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。今回、私も大豆固形分を残していただくということで賛同いたします。1点なのですが、別表19の粉末大豆たんぱくを加えた旨の表示をするというところで、今は継続だが、今後検討したいということですが、今後、粉末大豆たんぱくを使われているものが多く出てくるのではないかと思いますので、ぜひ検討する時には考え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。その他はいかがですか。よろしいでしょうか。委員の皆様、おおむね賛成ということで、それでは豆乳類についての業界団体様からのご要望のとおり、取りまとめて今後の定義の修正につきましては、業界団体様で引き続きご検討よろしくをお願いいたします。ありがとうございました。

次回も本日と同様に各団体様からのヒアリングを行っていきたいと思います。委員の皆様方におかれましては活発な意見交換をよろしくお願いいたします。最後に事務局から事務

連絡をお願いします。

○事務局 皆様本日はどうもありがとうございました。第9回の開催は、3月14日（金）10:00 から 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、「しょうゆ」、「乾燥スープ」及び「風味調味料」の3品目を予定しております。

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 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。