

第 10 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、第10回個別品目ごとの表示ルール見直し分科会を開会いたします。私は本分科会の事務局を務めてさせていただいております、シードプランニングの奥山です。どうぞよろしくお願いいたします。

開催にあたっての注意点をご案内いたします。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、映像を録画していることをご了承ください。

開会に先立ちまして、消費者庁審議官よりご挨拶を賜りたいと思います。井上審議官、どうぞよろしくお願いいたします。

○井上審議官 おはようございます。ご出席の皆さまには、日頃から消費者行政の推進にあたりまして、多大なるご理解ご協力をいただいておりますこと、この場をお借りしまして、まずは御礼を申し上げたいと思います。ありがとうございます。

この個別品目ごとの表示ルール見直し分科会でございますが、第10回、数も多くなってきました。昨年度からご議論いただき、今年度の初回ということになりますけれども、通算で第10回ということになります。

昨年度は12月までに7回を開催して、22品目についてご議論いただき、その結果を踏まえて、年度末の3月28日に食品表示基準の改正を行いました。本当にありがとうございました。

今年度も引き続き、横断的な基準に合わせるという方向で見直すことを基本としながら、食品ごとの個別の事情や制定の経緯、消費者の要望等を踏まえながら、ご議論をいただき、残りの品目についても食品表示基準の改正につなげていければと考えているところでございます。

また、先日開催されました令和7年度食品表示懇談会における議論の結果としまして、今年度から新たに、旧食品衛生法由来の個別品目ごとの表示ルールについても、この分科会においてご議論をいただくことになりました。本日はそのご報告をさせていただきますが、今後、都道府県等の自治体及び関係団体等の利用状況などを取りまとめて、9月以降の本分科会で今後の方向性などをご議論いただきたいと考えております。どうぞよろしくお願いいたします。

最後になりますが、この分科会は今年度、特に委員の変更等はございませんが、消費者の目線の有識者の方、それから食品の製造流通等からの目線の有識者の方、そして食品表示について広く豊富な知見を有する有識者の方にお集まりいただいておりますので、引き続きそのご知見やご経験などを存分に頂戴しながら、忌憚のない活発なご議論をいただくことをお願いいたしまして、私の挨拶とさせていただきます。本日もどうぞよろしくお願いいたします。

○事務局 井上審議官、ご挨拶どうもありがとうございました。

本日の出席者です。本日は委員全員がご出席でございます。

委員の皆さまにおかれては、お手元の資料に過不足や落丁等がございましたら、都度、事務局にお申し付けください。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、よろしく願いいたします。

○森光座長 ありがとうございます。おはようございます。皆さま方、ご参集いただきありがとうございます。手元に新しい食品表示基準の第七版、JAS 協会様からのものがございますが、今回のこの会もそうですが、昨年始める時に比べ現行の別表は少しですが細くなりスリムになりましたが、残念ながら値段が変わっていない。ぜひ、学生のことも考えて安くしていただければと思いましたが、諸費用高騰の折、理解しております。

ただ、単にスリムにするだけではなくて、将来の方が見て分からなくなるようなルール等はあるべく削除して、統一できるようなところは横断基準に移せるものは移していただきたいというのが念頭にありますので、ただやたらに削除しろ、削減しろというわけではありません。しかし、その中で、「整理していきましょう」というのがこの会議の趣旨だったと思います。

それでは、第 10 回であります。今年度第 1 回目ということで始めたいと思います。先ほど、井上審議官からもありましたように旧食品衛生法に由来する個別品目ごとの表示ルールの見直しについてから始まりまして、昨年度に引き続き旧 JAS 法に由来する凍り豆腐の個別品目ごとの表示ルール、乾めん類の個別品目ごとの表示ルールの審議を行うこととしております。

それでは、まず資料 1、旧食品衛生法に由来する個別品目ごとの表示ルールの見直しについて消費者庁からご説明をお願いいたします。

○京増食品表示調査官 食品表示課の京増です。よろしく願いいたします。資料 1 に基づいて説明させていただきます。

個別品目ごとの表示ルール（旧食衛法由来事項）の見直しの考え方ということで、初めに、旧食品衛生法由来の事項見直しに関する提言について、説明させていただきます。

食品表示法が制定される以前、平成 14 年、食品の表示制度に関する懇談会、これは農林水産省と厚生労働省が共同で行っていたものですが、委員から冷凍食品の凍結前加熱の有無を例に、現行制度が消費者にとって分かりやすい表示になっていないのではないかと指摘があったところです。

また、食品表示法一元化後、平成 26 年に食品表示基準の制定に関する消費者委員会食品表示部会での議論の際も再び、冷凍食品の凍結前加熱の有無を例に、行政の点検に必要なだけで、消費者に関係ない表示は見直すべきという意見が出ていたところです。

また、昨年の分科会では、旧 JAS 法由来事項、品質表示事項をヒアリング対象として、それ以外の旧食品衛生法由来事項はヒアリングの対象外として検討を進めていましたが、一部

業界団体より旧食品衛生法由来事項についても見直ししてほしいという要望があったところ
です。

この要望を受けて、親懇談会において、冷凍食品の凍結前加熱や乳製品の包装後加熱が調理
方法と誤認するなど、表示があることによって、かえって消費者の混乱を招くため、旧食品
衛生法由来の事項についても、見直しを検討すべきとの意見があったところ
です。

資料の上段になりますが、食品表示基準の別表で規定にされている個別品目ごとのルール、
旧食品衛生法由来事項については、食品衛生法に表示基準があった時代から、食品に起因す
る衛生上の危害の発生の防止や、消費者に対する食品の特性の伝達等の観点からその役割
を果たしてきました。

しかしながら、横断的な表示基準が制定され、別表を見なくても他の表示事項から判断で可
能な基準もあり、時代とともに、その役割は終了してきているものがあるのではないかと
思われます。

近年、容器包装上の義務表示事項が拡大していくことに伴い、表示内容が増加した結果、食
品表示の複雑さや難解さが指摘されているところであり、消費者の視認性を確保するには、
消費者にとって有益な情報以外の表示の義務付けは縮小すべきであると考えられます。次
に、親懇談会での議論の結果を紹介させていただきます。

6月5日に、第1回の食品表示懇談会を議論した結果、旧食品衛生法由来事項については別
に分科会を設けるのではなく、本分科会と個別品目ごとにも表示ルールの見直し分科会に
おいて議論すべきという意見がありました。

また、容器包装への表示の改版の機会を考慮し、旧 JAS 法由来の事項に加えて、旧食品衛
生法由来事項についても今年度見直しの検討を行う。その際、議論の継続性の観点を考慮し、
検討に必要な委員については、その都度臨時委員として招聘して補えばいいのではないかと。
また、表示の主な利用者となる都道府県等の保健所などに意見を聞く、ということと、
事業者に対して、お客様相談窓口等に寄せられた消費者からの問い合わせの実態を聞く、と
いうご意見があったところ
です。3 ページで旧食品衛生由来事項の表示基準の変遷について
ご紹介しております。昭和 22 年から法の目的として、飲食に起因する衛生上の危害の発生
を防止し、公衆衛生の向上および増進に寄与することとして、食品衛生法施行規則にて乳製
品や食肉製品など、個別の品目ごと表示すべき事項を規定していたところ
です。

また、昭和 44 年から食品衛生法施行規則を改正し、容器包装に入れられたものについて、
横断的に名称や製造年月日、期限に関する表示を規定していたほか、特定の食品について、
乳製品やソーセージ、冷凍食品、即席めん類といった個別特有の規格基準に合わせたような
表示を義務付けていたところ
です。

平成 23 年に消費者庁に移り、その食品衛生法施行規則を内閣府令にてそのまま移行したと
ころ
です。

平成 25 年から、3 法を一つにして食品表示法ができましたが、その際も基本的にはそのま
ま移行しており、状況としては、旧 JAS 法由来の個別表示事項と一緒に
思っております。

旧食品衛生法由来事項については、加工食品に関するものと、生鮮食品に関するものがありますが、今回生鮮食品については横断的表示事項として、名称と原産地のみが義務表示事項となっており、食品表示懇談会での議論の対象としていなかったことから、今回、生鮮食品部分については対象外にしたいと思っております。

また、加工食品部分の別表第 19 についても、生鮮食品の個別ルールと対になって、両方にあるものがあります。それは食品衛生法の方で加工食品と生鮮食品という区切りをつけて義務付けていなかった関係で、食品表示基準に移行した際に、両方に入っているものがあります。

それが 4 ページの右側にある対象外となっている加工食品の別表に入っている食肉、切り身又はむき身にした魚介類、生かきが該当します。

これらを除き、加工食品の別表の方にだけ入っている左側にある 16 個の品目を対象として見直しを開始したいと考えております。今後のスケジュールについて説明させていただきます。6 月 5 日に親懇談会の方でキックオフをし、個別品目ごとの表示ルール見直し分科会にて今後議論を深めるということが決定したところです。本日、その議論の開始の報告をさせていただきます。

また、主な利用者と考えられる都道府県等の自治体に利用者アンケートを実施します。これは既にアンケートのお願いを開始しているところです。また、事業者に対して、お客様相談窓口等に寄せられた消費者からの問い合わせの実態調査を実施したいと考えております。これらの結果を取りまとめ、9 月、10 月の分科会に報告をし、その結果を踏まえ議論させていただければと思っております。

これらについては、旧 JAS 法の個別のルールと同様に、12 月に親懇談会に報告し、パブリックコメント、消費者委員会の諮問等、所定の手続きを経て、旧 JAS 法由来の個別ルールと同時に、昨年度と同様のスケジュールで施行を目指したいと考えております。

6 ページから旧食品衛生法由来事項の具体的な例、どのようなものがあるのかをご説明しております。旧食品衛生法の個別の表示ルールについては、食品衛生法に基づく食品添加物等の規格基準や乳等命令の内容を表示させているものが多いことから、その対応状況について説明します。

はじめに、右側上に即席めん類の規格基準の成分規格がありますけれども、ここでは、「めんに含まれる油脂の酸価が 3 を超え、又は過酸化値が 30 を超えるものであってはならない。」また、即席めん類の保存基準として「直射日光を避けて保存しなければならない」というのが規格基準で決まっているところです。

これに該当する商品であるかが分かるように、左側のように表示基準として、「即席めんのうち生タイプ即席めん以外のものをいう。」とありますが、油脂で処理したものについては油脂で処理した旨を書くということがあり、表示方法として「油揚げめん」、「油処理めん」等と油脂で処理した旨の文言を表示するとあって、表示基準上は記載場所等を規定していませんが、具体的な表示としては、右下の表示例にあるように、即席めんの場合は原材料名

のところ、油揚げめんであれば油揚げめんと表示していますので、そこからその表示を満たしていると考えております。7 ページは食肉製品の表示基準になりますが、食肉製品については原料肉名を求めている、「配合分量の多いものから順に表示することとし」とあります。これについては現在、一括表示上、原材料名に食肉の種類を表示しており、この基準を満たしていると考えております。また、殺菌方法として、「気密性のある容器包装に充てんした後、その中心部の温度を 120°C で 4 分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したもの」については、殺菌温度と殺菌時間を表示することとしており、これについては、右側の規格基準の成分規格上、このような殺菌をしたものについては、「大腸菌群陰性でなければならない。」「クロストリジウム属菌が、検体 1g につき 1,000 以下でなければならない。」や、保存基準として、「気密性のある容器包装に充てんした後、製品の中心部の温度を 120°C で 4 分間加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したもの」については、常温で保存できるということとなっています。

具体的には右下の表示例にあるように、殺菌方法として「120°C、4 分間の加圧加熱殺菌」という文言が書かれているものがあります。8 ページも食肉製品になりますが、非加熱製品である場合は非加熱食肉製品である旨を表示することとなっております。これは右側の規格基準上、非加熱製品について、例えば、「E.coli が、検体 1g につき 100g 以下でなければならない。」という基準があり、これを満たす製品かどうかを表示させているということになります。9 ページも食肉製品になりますが、非加熱食肉製品に限り、水素イオン指数及び水分活性として、どのように微生物を制御しているかということを表示することとなっています。これによって微生物の基準があったり、下に、保存の基準として、「非加熱製品については 10°C 以下で保存しなければならない。ただし、肉塊のみを原料食肉とする場合以外であって、pH が 4.6 未満または pH が 5.1 未満かつ水分活性が 0.93 未満のものにあっては、この限りではない。」などが規定されています。さらに括弧書きがあり、肉塊のみを原料食肉とする場合であって、水分活性が 0.95 以上のものにあっては、4°C 以下で保存しなければならない等々、制御の仕方によって温度保存基準が決まっているところです。次は乳になります。ここは乳等命令との関係になりますが、表示基準上は名称を変えて、乳についての種類別を書くこととし、種類別については乳等命令上の定義に従って書くというルールとなっております。そのため、左下の表示例にあるように、牛乳や低脂肪牛乳、加工乳など乳等命令上の定義に沿った名称や種類別が表示されています。

乳については、殺菌温度及び時間を書くこととなっており、「温度は摂取温度で表し、当該処理場で行っている実際の殺菌温度を正確に表示する。」こととなっております。左下の例では、130°C 2 秒間と書かれており、低温で殺菌しているものについては 63°C 30 分などと書かれている場合があります。12 ページも乳の関係になりますけれども、加工乳に限って、無脂乳固形分と乳脂肪分の重量百分率を、低脂肪牛乳に限って、乳脂肪分の重量百分率を表示する義務があるところです。牛乳にも全て無脂乳固形分と乳脂肪分の重量百分率が表示されていますが、これは公正競争規約の方で義務を上乘せしており、一律、ばらつきなく全

て同じように書かれていますが、食品表示基準による義務がかかっているのは、加工乳と低脂肪乳に限るという状況となっております。別表第 20 の表示の様式についても一部基準がありまして、一括表示上の種類別について、乳については 10.5 ポイント以上、発酵乳および乳酸菌飲料については 8 ポイント以上、その他の乳製品については 14 ポイント以上で表示することという規定があるところです。容器包装詰加圧加熱殺菌食品、いわゆるレトルトパウチ食品については、先ほど食肉製品の方にもありましたが、こちら食肉製品以外のものについては「気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌」等と表示することになっているので、右下の例にあるように、殺菌方法として「気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌」と表示されているところです。最後に生鮮食品と加工食品の両方に入っているものは対象外にするという例を一つ示させていただきます。

食肉について、例えば別表第 19 の加工食品の方と別表第 24 の生鮮食品の方に食肉とありまして、飲食に供する際にその全体について十分な加熱を要する旨や生食用である旨が規定されております。

この表示の全体像については、参考資料 2 にお示ししています。また、規格基準等との対応については参考資料 3 にお示ししています。消費者庁からの説明については以上となります。

○森光座長 京増さん、どうもありがとうございます。ただいまの消費者庁のご説明につきましてご質疑又はご意見等がございましたらお願いいたします。昨年同様ご意見等のある委員におかれましては、挙手の上お名前をおっしゃっていただいてからの発言をお願いいたします。いかがでしょうか。

この会の委員の皆さま方の多くが懇談会の方の委員も兼ねておられますので、内容をご理解されていると思いますが、スケジュール的には今調査が始まっていますので、早くて 9 月ぐらいからこの話題が出てくるかというところでございます。

森田委員、お願いいたします。

○森田委員 森田です。ご説明ありがとうございます。懇談会の時にもお話は伺っているのですが、今回 16 の品目で旧食品衛生法由来に関する個別品目ルールの見直しということですので、先ほどからお話があるように、まずは、消費者にとって有益な情報以外の表示の義務付けは縮小すべきであるということで、分かりやすくシンプルな表示にしていくということがあると思います。

その一方で、安全性に関する情報というのは、この中で特に重要な情報で、例えば食べるときに加熱するのか、「加熱してお召し上がりください」といったような表示は消費者にとって有用だということで、やはり残すというようなことになると思います。また、公正競争規約があるかどうかなど個別の事情もありますので、まずシンプルにするということもあるけれども、消費者に有益な情報を残すということと、それぞれ個別の事情に関して議論が進

んでいくと思っています。

今後の議論のお願いなのですが、昨年度のこちらの分科会でも、それから懇談会でもそうなのですが、それぞれ別表に関して、その個別品目ごとのルールの見直しということで、例えば別表第 19 であれば、こういう点に関して、見直していきましょうといったような表が最初に示されていたかと思います。

今回も、そういった個別品目ごとのルールの見直しの検討について、この旧食品衛生法由来の別表第 19 はこの観点で見直すというものを最初に示しておいていただければと思います。昨年も、例えば別表第 5 や別表第 4 はこういう点で見直していきましょうということで、昨年 5 月に資料の中で示されているものです。

この別表第 19 の中で、昨年はどのように示されていたかという点、4 つ項目があり、1 点目として、品目ごとにその特性に応じて使用上の注意や調理方法等が定められている場合があるということ、2 点目として、事業者が自ら使用しているかどうかという観点、それから昨年は品質だったので、3 点目として、業者間に取引があるかどうかということでしたけど、今年は行政の点検に有用かどうかというようなところが入ると思います。4 点目に一括表示の中に表示するものと、欄外に表示するもの。例えば、加熱食肉製品のようなものがありますので、そういったものも含めて、4 点を入れていただいて、それを検討事項にするということを最初に示しておいていただくと、アンケートや今後のヒアリング、お願いしていたお客様相談の窓口での参考になるのかなと思います。

その上で、おそらく無くすものと残すもの、そして、例えば欄外もありますけれども、分かりにくいとか改正するものというものが出てくるかと思っていますので、そういったものを整理しやすくするために、各項目の検討事項ということを示していただければと思っています。

こちらは消費者庁へのお願いということで、今後の議論をスムーズに進めるためにお願いいたします。

○森光座長 ありがとうございます。その他、委員の方からはいかがでしょうか。よろしいですか。

○京増食品表示調査官 コメントをいただいたので、回答させていただきます。基本的には説明したように、食品衛生法に基づく規格基準に合致しているかどうか、また乳等命令に合致しているかということを表示して、保健所等の取去のために表示しているものも多くあり、中には生食用で食べられるかどうかという表示もありますが、主に行政の監視のための表示かと思っておりますので、我々としては、まず主な利用者となる保健所等に調査させていただいて利用の実態を調べたいと思っています。

ただ、これが長年表示されているので、消費者の方も見ているということもあるかと思いますが、お問い合わせ窓口等々からその問い合わせ状況等も調べたいと思っておりますが、

基本的に多くが規格基準と合致していることを表示しているものが多いと考えております。

○森田委員 確かに点検のための表示というところが多いと思うのですが、長年表示されているので、馴染みがあるものや、加熱調理の必要性の有無については安全性の観点から残さなければならないと思います。一方で、もう一つの観点として、先ほどのご説明にもあったように、調理冷凍食品の凍結前加熱の有無といった、むしろ消費者に誤認を招いているものもあると思います。さらに公正競争規約との兼ね合いもあるかと思しますので、それぞれの個別の事情も勘案して、様々な観点で慎重に検討していただき、それをある程度示しておいていただくと、残すものと残さないものを整理しやすいと思っております。

○坊衛生調査官 ありがとうございます。おっしゃっている通り、基本的に参考資料 2 に示しているものが、今回見直し対象とする食品衛生法由来の個別品目ごとの表示という形になりますので、表示事項の一個一個の項目ごとについて 9 月、10 月に議論していただきたいと思っております。その際には、そもそもこの一個一個の表示について、どういう意図なのかをお示ししたいと思っております。

○森光座長 よろしいでしょうか。この話題としまして、本分科会で検討してまいりますということで、消費者庁におけるこのアンケート結果がまとまり次第、順次この会でご説明をいただき、また今のような議論を続けたいと思います。この案はこれでよろしいでしょうか。ありがとうございます。

では、ここから昨年度からの続きで旧 JAS 法における個別品目に関する表示ルールの見直しについての議論を進めてまいります。

まずは凍り豆腐について消費者庁にご説明いただいた後、連合会の方にご説明いただく形で議論していきたいと思っております。連合会の皆さま、前の席へ移動をお願いいたします。それでは、先に消費者庁の方から資料 2-1 についてご説明いただきます。お願いいたします。

○津田食品表示調査官 食品表示課の津田と申します。資料 2-1 についてご説明させていただきます。まず、凍り豆腐の個別ルールといたしまして、別表第 5 の名称規制以外、この表に示されている全ての別表についての規定がございます。3 ページ目をお願いいたします。まず別表第 3 の定義につきまして、凍り豆腐は、原材料として大豆のみを使用した豆腐を凍結、熟成、解凍、脱水、及び乾燥したもの（膨軟加工をしたものを含む。）という定義があり、更にさいの目、細切りその他の形状に切断したもの、粉末にしたもの及び割れたもの、それらに加えて調味料を添付したものを含めて凍り豆腐と定義されております。次に別表第 4 ですが、名称は「凍り豆腐」、「こうや豆腐」又は「しみ豆腐」と表示することになっております。それに加えて、切断したもの、粉末にしたもの及び割れたものにあつては、「さいの目」や「粉末」等その形状を、調味料を添付したものにあつては「調味料付き」

と名称の後ろに括弧を付して表示することになっております。なお、容器包装を通して中身が見える場合、形状の表示については省略することができます。

原材料名につきましては、使用した原材料を重量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、調味料を添付したものにあっては、豆腐部分と添付調味料部分を分けて書き、それぞれに括弧を付して原材料に占める重量割合の高いものから順に表示する規定となっております。また、添加物についても、凍り豆腐と添付調味料を分けて表示するという規定となっております。

内容量につきましては、g 又は kg の単位で表示することが基本となっておりますが、切断したもの、粉末にしたもの及び割れたもの以外で、かつ内容重量が 300g 未満のものにあっては、g と kg の表示に加えて内容個数を表示することとなっております。また、調味料を添付したものについては、添付してある調味料の内容重量を凍り豆腐と分けて表示する必要があります。別表第 19 の一般加工用食品の個別的表示事項では、調理方法を表示することが義務となっております。

別表第 20 の表示の様式については、一般的な表示事項に加えて、別表第 19 で定められている調理方法について、文字の大きさについて規定がございます。

次に別表第 22 では、人工的に凍結して製造したものにあっては、天然、自然その他自然の寒気を利用して凍結したものと誤認させる用語と、「純」、「純正」その他純粋であることを示す用語が表示禁止事項となっております。最後に、業界団体からの要望になりますが、別表第 3 の定義に関しては、他の食品との区別を明確にしているため、現状維持を希望する。別表第 4 の名称についても、「凍り豆腐」、「こやや豆腐」、「しみ豆腐」が一般的な名称として消費者にも広く認知されているため、現状維持と伺っております。

原材料名と添加物に関しては、横断ルールでも現行の食品表示と同様の表示ができるため、廃止とのことです。

また、別表第 4 の内容量については、300g を境に書き方が変わるルールが分かりづらいということ、横断ルールでも対応可能であることから、廃止と伺っております。

別表第 19 の調理方法については、ルールがなくとも事業者自らが表示するため、廃止、別表第 20 の表示の様式についても、別表第 19 に合わせて廃止とのことです。

また、別表第 22 の表示禁止事項に関しては、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になります。

○森光座長 津田さん、ありがとうございました。続きまして、資料 2-2 につきまして全国凍豆腐工業協同組合連合会様よりご説明いただきます。よろしくお願ひいたします。

○全国凍豆腐工業協同組合連合会・青木専務理事 はい、よろしくお願ひいたします。全国凍豆腐工業協同組合連合会専務理事の青木でございます。本日はよろしくお願ひいた

します。それでは、資料 2-2 をご覧いただきたいと思います。

まず「凍り豆腐とは」ですが、凍り豆腐は鎌倉時代末期に日本で生まれ、ルーツとしては高野山（こうやさん）で生まれた高野豆腐（こうやどうふ）、それから信州や東北地方の農村地域で生まれた凍豆腐（しみどうふ）、大きくこの 2 種類がごございます。凍り豆腐は、植物性たんぱく質のほか、カルシウムや鉄分も豊富で、糖質が少ない点も見逃せません。昨今話題のフレイル予防をするためには、たんぱく質の摂取と口腔機能の維持が重要ですが、凍り豆腐は高たんぱくでしっかり咀嚼できるので、フレイル予防にも効果的のごございます。たんぱく質の中でも、レジスタントたんぱく質は体内酵素でも消化されにくく、食物繊維のような働きをします。この凍り豆腐には、レジスタントたんぱく質が、原料である大豆の 1.5 倍以上含まれています。このように、現代人の健康維持に欠かせない栄養素を豊富に含む凍り豆腐は、日本が誇るスーパーフードであると連合会では考えております。次に、凍り豆腐の生産地についてご説明します。戦後、凍り豆腐の生産は、近代的な人工冷凍工場で大規模生産されるようになりました。昭和 32 年における凍り豆腐を製造する人工冷凍工場の数、長野県 20、兵庫県 16、大阪府 15、和歌山県 7 と、関西に多い状況にありました。その後、凍り豆腐を工場生産する企業数は減少し、現在凍り豆腐の工場での生産は長野県凍豆腐工業協同組合、以下「長野県組合」とご説明しますが、この組合員である長野県内の 4 企業が大半という状況のごございます。5 ページは、今、私が所属しております全国凍豆腐工業協同組合連合会の説明のごございますけれども、昭和 14 年、凍り豆腐の全国的な組織が結成され、その後、全国組織が数回改編されました。戦後、昭和 29 年 2 月、全国凍豆腐工業協同組合連合会、以下「全凍連」とご説明しますが、長野県、大阪府、兵庫県、和歌山県、奈良県、山形県の 6 組合のほか、広島県内、石川県内のそれぞれ一つの企業が、単独加入する形で発足いたしました。

しかしその後、全凍連の多くの組合・企業は脱退又は休眠状態となり、現在全凍連で活動している会員は、長野県組合のみの状況のごございます。凍り豆腐の製造工程（一般的な製造例）をご説明いたします。1 段目の左端、原料大豆から始まりまして、選別、洗浄、浸漬、粉碎、煮沸と工程が進んでまいります。そして、2 段目の右端から、ろ過、豆乳、たんぱく凝固、成形という形で、生豆腐を生産する形になります。

それを切断し、ここから 3 段目の左、凍結といった形になります。この過程では水分をおさえて、やや固めの豆腐を -10°C の温度でじっくりと凍結させてまいります。凍結させることで、豆腐内の水分が氷結し、その結晶が豆腐の組織を破壊する。この過程により、スポンジのような独特の食感が生まれます。そして凍った後、約 20 日間、一定の温度と湿度を保つ冷暗所で熟成させてまいります。この過程で豆腐の風味が深まり、うまみが凝縮されてまいります。この熟成を経て、解凍、脱水と進んでいき、その次に膨軟加工といった過程に入ります。ゆっくり脱水し、膨軟加工に入ること、戻した時に、ふっくら柔らかい凍り豆腐になってまいります。膨軟加工の過程に、膨軟剤、重層又は炭酸カリウム等とありますが、昔はアンモニアガスを使用していたものが、今はこのように重曹や炭酸カリウム等を使った

形になっております。膨軟加工を経てカットを行い、1番下段の、乾燥、粉碎、検査、包装、出荷といった過程を経て製品出荷に至ります。凍り豆腐の原料大豆使用量の推移ということで、長野県組合では、組合員企業の凍り豆腐の生産量ではありませんが、原料大豆使用量を毎年公表してきております。グラフにありますように、平成17年に23,953t使用しており、途中増加した年もありますが、年々大豆使用量は減少してきており、昨年、令和6年は14,066tで、この19年間で4割以上の減少となっております。次に、「凍り豆腐の表示例」ということで、まずは一般的な表示の例をお示ししております。名称「こやや豆腐」という形をとっております。この商品の調理方法については、次のページの右に記載の通りでございます。

10 ページには形状が「さいの目」の商品の表示例を示しております。左の写真を見ても分かるように、サイコロ状のさいの目の形をとっております。表示としては、名称「凍り豆腐（さいの目）」で表示しております。

11 ページには形状が「粉末」の商品の表示例を示しております。左の写真のように、中は粉状の商品になっておりますけれども、右側の表示のように、名称「凍り豆腐（粉末）」という表示をしております。12 ページにお示ししてあるのが「調味料付き」の表示でございます。右にありますように、名称「こやや豆腐（調味料付き）」という表示で、細かな原材料名等の説明もございます。次に、凍り豆腐個別ルールに対する全凍連の要望をご説明いたします。まず別表第3（食品の定義）ですが、用語「凍り豆腐」の定義は、次に掲げるものをいうということで、一として、原材料として大豆のみを原料とした豆腐を凍結し、熟成し、解凍し、脱水及び乾燥したもの。二として、一のうちさいの目、細切りその他の形状に切断したもの、粉末にしたもの及び割れたもの。三として、一及び二に調味料を添付したもの。ということで、凍り豆腐とそれ以外の食品との線引きが明確になっていることから、全凍連としては現状維持を要望いたします。別表第4（個別の表示ルール）ですが、名称は、次に定めるところにより表示するということで、一として「凍り豆腐」、「こやや豆腐」又は「しみ豆腐」と表示する。二として、一に規定する名称の文字の次に、括弧を付して、さいの目、細切りその他の形状に切断したもの、粉末にしたもの及び割れたものにあつては「さいの目」、「粉末」等その形状を、調味料を添付したものにあつては「調味料付き」と表示する。ただし、容器包装を通して中身が見える場合にあつては、形状の表示を省略できる。ということで、全凍連の要望としては、一般名称として、「凍り豆腐」、「こやや豆腐」、「しみ豆腐」は認知されていると考えていることから、現状維持を要望いたします。

原材料名ですが、使用した原材料を、次の一及び二の区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、それぞれ一及び二に定めるところにより表示すると記載されております。全凍連の要望としては、この表示方法は横断ルールで対応可能であると考え、廃止を要望いたします。

添加物ですが、表示の方法で次に定めるところにより表示する。ということで、一、二と記載しております。こちらにつきましても、全凍連としては、横断ルールで対応可能であると

ということで、廃止を要望しております。内容量についてですが、次に定めるところに表示する。ということで、一、内容重量を g 又は kg の単位で、単位を明記して表示する。二として、さいの目、細切りその他の形状に切断したもの、粉末にしたもの及び割れたもの以外のものであって、内容重量が 300g 未満のものにあつては、一に定める内容重量のほか、内容個数を表示する。また、その次、三もございますが、全凍連の要望としては、この 300g を境に重量と個数を併記する個別ルールが大変分かりにくく、横断ルールで対応可能であると考え、こちらについても廃止を要望しております。別表第 19（追加的な表示事項）は、調理方法を食品の特性に応じて表示する、という規定になっておりますが、全凍連としては、このようなルールがなくても調理方法については事業者自ら表示するということで、廃止を要望しております。

別表第 20（表示の様式）は、様式、表示の方式を記載しております。表示の方式につきましては、調理方法は 8 ポイント、表示可能面積がおおむね 150 平方センチメートル以下のものについては 6 ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で表示する。という規定になっておりますが、全凍連の要望として、調理方法の文字の大きさについては、先ほど前ページでご説明した別表第 19 の追加的な表示事項としての調理方法を廃止する要望をしておりますので、廃止するのであればこのようなものは不要となり、その他の部分に関しては、横断ルールで対応可能であると考えますので、廃止を要望しております。

最後 20 ページ目、別表第 22（表示禁止事項）については、表示禁止事項として 2 つ規定しております。1、人工的に凍結して製造したものにあっては、天然、自然その他自然の寒気を利用して凍結したものと誤認させる用語。2、「純」、「純正」その他純粋であることを示す用語。ということですが、全凍連の要望として、横断的な表示禁止事項や、景品表示法で対応可能であることから、別表第 22（表示禁止事項）についても廃止を要望しております。以上でございます。

○森光座長 どうもありがとうございました。全国凍豆腐工業協同組合連合会としては、凍り豆腐の個別ルールは別表第 3 の「定義」と別表第 4 の「名称」については他の食品との区別を明確にしているため現状維持を希望され、別表第 4 の「原材料名」、「添加物」、「内容量」については横断ルールでも対応可能であるため廃止。別表第 19 の「調理方法」については、義務付けなくても事業者が表示する事項であるため廃止が可能である。と同時に別表第 20 の「表示の様式」も廃止が可能である。更に別表第 22 の「表示禁止事項」については、横断ルールでも対応可能であるため廃止する、という要望でした。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挙手をお願いいたします。

○阿部委員 食品産業センターの阿部でございます。若い頃は凍り豆腐があまり好きではなかったのですが、年を取っていくと美味しさがだんだん分かっていくということで、最近

はもっぱら煮物に入っている時には、一番先に凍り豆腐を食べるといようなことになっております。それは置いておきまして、凍り豆腐は、日本の誇る伝統食品ですし、別表第3の定義を残すことについては、私も賛成だと考えております。それから、別表第4の名称を残すというのが団体のご希望だということですが、確かに地域によって、こうや豆腐やしみ豆腐など名称がいろいろあり、その総称として凍り豆腐を一般名称にして、この別表第4の名称の欄にこうや豆腐としみ豆腐を併記するという方式だと思いますので、こちらについても、地域の様々な伝統もありますので、残すということについては、私も賛成だと考えております。以上になります。

○森光座長 ありがとうございます。小川委員、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。私も業界団体の方のご提案に基本的には賛成しております。参考までに教えていただきたいことが2点ございます。まず、7ページに、原料大豆の使用量の推移について書いていただいているのですが、全体としての生産量は、どれくらいかということ。そして、全凍連さんに入っている組合員が全体の生産量のうちのどれくらいの割合か、ほとんどであろうと推察しているのですが、どの程度を占めているのかを教えてください。その理由は、今回ご提案いただいた内容の影響力といいますか、事業者の皆さんがその方向でやっていただけるのかを知りたいからです。以上が1点目の質問です。2点目ですが、今回残したいということで、ご提案いただきました内容についてです。13ページに、原材料として大豆のみを原料とした豆腐を凍結し、といった記述があり、やはり、きちんと製法等を守って今後も伝統食品として存続していただきたいと、私自身考えています。そこで、この定義に則さない類似商品が出回っていることが現状あるのかどうか、全凍連さんのお考えを、参考までに教えていただければと思います。

○全国凍豆腐工業協同組合連合会・青木専務理事 ご質問いただきありがとうございます。まず7ページをご覧ください。生産量がどのくらいになるかというご質問なのですが、おおむねこの大豆使用量の43%から45%が生産量になると換算していただければよろしいかと思っております。したがって、平成17年で1万t以上の状況です。令和6年で6,000t少し上回るぐらいの生産量ということになります。これが全国に占める割合というご質問でございましたが、正直申し上げますと、この凍り豆腐に限定した統計数値というのが、世に出ておりません。そのため、100%確実なことは言えないという状況ですが、ただ、先ほど申し上げましたように、工場生産をしている企業というのが、長野県内の4企業以外はないのではないかと、通常90%以上の凍り豆腐は長野県で生産しております。また、場合によっては95%というような数字も使っていることがありますけれども、ほとんどこれ以外で凍り豆腐を作っているところはなく、長野県内にもいくつか小さなところがありま

すが、そういったものは全体の数量に占める割合というのは本当に僅かなものになってしまふだろうと考えております。統計数値がないため 100%とは断言できませんが、推測で、ほとんどの組合員企業が作っているものが 100%に近いような状況かと思えます。2つ目のご質問は、こうや豆腐普及委員会の技術部門長をしております村澤から回答いたします。

○全国凍豆腐工業協同組合連合会・村澤氏 村澤でございます。よろしくお願ひいたします。似たようなものでいいますと、北海道では、「一夜凍り」というものがあり、冷凍食品として売っております。残念ながら最後の乾燥工程がないということで、使い勝手がそのまま鍋へ放り込む、そういう伝統的な食文化としてあるということで、「一夜凍り」というものがございます。また、先ほどの話ですが、全国流通している「こうや豆腐」を作っているのは本当にわずか4社だけなのですけれども、いわゆるエリアのお土産程度でやっている所では、本当に乾燥しないで、熟成しないでやっていらっしゃる場所もあるのではないかと考えています。というのは、時々テレビ等で特集されるようなものは、この定義に従って製造していないだろうということはあるかもしれないです。それから、皆さんご存知のインスタント味噌汁に入っている豆腐。これも原料が大豆で、この場合は一部、丸大豆のみではない原材料も入っておりますが、凍らせて乾燥しています。残念ながら工程の定義にあります熟成という工程が入っておりません。そのため、インスタント味噌汁に入っている豆腐はスポンジ構造になっていないということで似て非なるものでございます。以上です。

○森光座長 ありがとうございます。現状が少し分かった気がします。その他はいかがでしょうか。よろしいでしょうか。

では、この凍り豆腐の個別品目ルールにつきましては、「定義」と「名称」は現状維持、その他の項目については廃止する、という方向で取りまとめたいと思います。全凍連の皆さま、ありがとうございます。青木様、村澤様お席へお戻りください。

それでは次の議題にまいります。「乾めん類」について、全国乾麺協同組合連合会様、前席にご移動をお願いいたします。先に消費者庁にご説明いただいた後、全国乾麺協同組合連合会様にご説明いただき、その後、議論をしていきたいと思ひます。それでは先に資料3-1について、消費者庁よりご説明いただきます。よろしくお願ひいたします。

○正木係長 消費者庁の正木です。乾めん類に関する個別品目ごとの表示ルールについてご説明させていただきます。

乾めん類の個別ルールに関しては、別表第5を除き全ての規定がございます。

乾めん類の定義です。乾めん類とは、小麦粉又はそば粉に食塩、やまのいも、抹茶、卵等を加えて練り合わせた後、製めんし、乾燥したものをいい、これに調味料、やくみ等を添付したものをいいます。乾めん類のうち、そば粉を使用したものを「干しそば」といい、干しそば以外のものを「干しめん」といいます。また手延べ干しそば、手延べ干しめんについて定

義されており、これらは食用植物油、でん粉又は小麦粉を塗付してよりをかけながら順次引き延ばしてめんとし、乾燥したものであって、製めんの工程において熟成が行われたものであり、かつ、小引き工程又は門干し工程においてめん線を引き延ばす行為を手作業により行ったものをいいます。調味料とは、直接又は希釈して、めんにつけ汁、かけ汁として液状又はペースト状で使用されるものをいいます。やくみとは、ねぎ、のり、七味とうがらし等をいいます。そば粉の配合割合とは、食塩以外の原材料及び添加物に占めるそば粉の重量の割合をいいます。

横断的義務表示事項に係る個別のルールです。まず名称についてです。手延べ干しそば以外の干しそばについては「干しそば」又は「そば」と表示します。手延べ干しめん以外の干しめんについては「干しめん」と表示します。「干しめん」以外に「うどん」「ひやむぎ」「そうめん」等の表示も可能であり、長径によって表示可能な名称が異なります。まず、長径を1.7mm以上に成形したものは「干しうどん」又は「うどん」、長径を1.3mm以上1.7mm未満に成形したものは「干しひやむぎ」、「ひやむぎ」又は「細うどん」、長径を1.3mm未満に成形したものは「干しそうめん」又は「そうめん」と表示します。また、幅を4.5mm以上とし、かつ、厚さを2.0mm未満の帯状に成形したものは「干しひらめん」、「ひらめん」、「きしめん」又は「ひもかわ」と、かんすいを使用したものは「干し中華めん」又は「中華めん」と表示することができます。手延べ干しそばは「手延べ干しそば」又は「手延べそば」と表示します。手延べ干しめんは「手延べ干しめん」と表示します。手延べ干しめんについても、「うどん」、「ひやむぎ」、「そうめん」等の表示も可能であり、こちらも長径によって表示可能な名称が分かれています。長径が1.7mm以上に成形したものを「手延べうどん」、長径が1.7mm未満に成形したものは「手延べひやむぎ」又は「手延べそうめん」と表示します。幅を4.5mm以上とし、かつ、厚さを2.0mm未満の帯状に成形したものは「手延べひらめん」、「手延べきしめん」又は「手延べひもかわ」と、かんすいを使用したものは「手延べ干し中華めん」又は「手延べ中華めん」と表示することができます。

続いて原材料名の表示ルールについてです。めんの原材料は、「小麦粉」、「そば粉」、「やまのいも」、「食塩」、「小麦たん白」等とその最も一般的な名称をもって、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示します。また、調味料、やくみを添付した場合は、「めん」、「つゆ」、「やくみ」等の文字の次に、括弧で括り、それぞれの原材料を重量の割合の高いものから順に表示します。

添加物の表示についてです。使用した添加物は添加物に占める重量の割合が高いものから順に原材料名の表示に併記して表示します。調味料、やくみ等を添付した場合は、調味料ややくみ等のそれぞれの原材料名の表示に併記して表示します。また、添加物欄を設けての表示も可能ですが、その場合、調味料ややくみ等を添付した時は、めんつゆ、やくみ等の文字の次に括弧で括って、それぞれに使用した添加物を表示します。

続いて別表第19です。調理方法について、商品の特性に応じて表示するという規定がございます。また、そば粉の配合割合が30%未満の干しそばに限り、そば粉の配合割合の表示

が必要となります。その場合、実配合割合を上回らない数値によって、「2割」「20%」等と表示します。ただし、そば粉の配合割合が10%未満の場合は、「1割未満」「10%未満」等と表示します。別表第20の様式、文字ポイントと表示方式等の個別のルールについてはこちらの資料にお示しした通りです。そば粉の配合割合については、備考の二にございます通り、商品名に記載した箇所に14ポイントの大きさ以上の文字で、「そば粉の配合割合・〇割」等と表示した場合は、そば粉の配合割合のこの事項を省略することができるという規定がございます。

別表第22の表示禁止事項についてです。まず、手延べ干しそば又は手延べ干しめん以外のものについて、「手延べ」の用語の表示を禁止しています。また、産地名を表す用語の表示を禁止しています。ただし、製めん地以外で包装したものについて、「製めん地・〇〇」と背景色と対照的な色で14ポイント以上の文字で表示し、この「〇〇」の部分に当該製めん地名を表示する場合は除かれるという規定がございます。

業界団体の要望の概要になります。定義につきましては、消費者の購買者や喫食時の利便性に必要な役割を果たしていることから、現状維持を希望されています。別表第4の名称につきましても、定義に合わせて現状維持を希望されています。別表第4の原材料名、添加物、内容量については横断ルールでも対応可能であるため、廃止を要望されています。別表第19につきましても、調理方法は他の品目と同様に廃止とし、そば粉の配合割合は現状維持を希望されています。別表第20については、別表第19に合わせて、そば粉の配合割合に関する規定は現状維持とし、その他については横断的な様式に合わせ廃止を要望されています。最後、表示禁止事項につきましては、伝統的な食品の乾めんは固有の表示として、手延べや製めん地の基準があることによって流通上混乱を招かないよう、現在も一定の役割を果たしているということから、現状維持を希望されています。説明は以上になります。

○森光座長 正木さん、どうもありがとうございます。続きまして資料3-2につきまして、全国乾麺協同組合連合会様よりご説明いただきます。それではよろしくお願ひいたします。

○全国乾麺協同組合連合会・日永田専務理事 よろしくお願ひいたします。全国乾麺協同組合連合会の専務理事を務めております日永田と申します。よろしくお願ひいたします。それではご説明をさせていただきます。

全国乾麺協同組合連合会の概要ですが、1958年に創立されて、今年で67周年ということでございます。乾めんを製造する事業者の集まりで、傘下に16都道府県の製麺等の協同組合を会員としております。そして、都道府県で組合組織が廃止されている事業者の36社が賛助会員として全国団体に加盟しております。事業につきましては、ここに書いてある通りでございます。会員数は16組合で、所属員というのは組合傘下の乾めん製造事業者及び手延べの生産者です。手延べの場合、昔から農家の副業として農閑期に、寒い地域にて手作業で

生産をするような所属員も含め約 600 名入っており、その他に機械による麵製造をやっているところが 200 弱ございます。

最近の乾めん類の生産動向ですが、令和 6 年は前年に比べて 103.9%ということで、若干前年を上回っておりますが、最近 5 年で見ると、コロナ前の生産量を回復できておりません。種類別の乾めん類でございます。左のグリーンと、水色のところが手延べのもので、全体でおおよそ 20 万 t の生産量に対し、1/4 強ございます。その他は機械製めんですが、うどん、あるいはそうめん、日本そば、それぞれこのような割合です。最近は干し中華が伸びております。

生産量ですが、平成元年は 28 万 t。この数字は小麦粉に換算した値でございます。また、生産量は消費量そのものでございます。

輸出入量ですが、最近、輸出促進で、円安も手伝って、一定の 12,000t 前後を輸出しております。金額にすると 45 億円ぐらい。円安なのでそういう額になっております。一方、輸入については、円高の時代は輸入がありましたが、最近はほぼないような状態でございます。乾めん類の製造工程ですが、機械製めんについての工程でございます。概略を申し上げますと、原料を食塩水と混ぜて、それを延ばして、それを機械で切って乾燥させて、裁断をして、金属探知など、製品としての安全性に配慮しながら作っております。ここにある延伸や熟成というのは、水分を均一にしたり、水が多いとグルテンを形成しやすくなるという点を踏まえて、こねて時間をおく行程です。機械の方はそれほど熟成していない状況でございます。手延べ製めんですが、こちらが工程です。非常に時間をかけており、手延べの製品を作るのに 2 日ほどかかるのですが、最近ではできるだけ分担をして、一昼夜、2 日など、切りのいいところで区切って作っていくということになっております。小麦粉を食塩水と混ぜる攪拌、混練のところでも熟成します。ある程度小麦粉を手で細くしていくという工程が 8 番の掛巻ぐらいまで続き、更にまた熟成をします。手延べの場合は、小引き、門干しのどちらかを手作業で行うという工程になっております。そして安全な製品を作るということで行っております。引き伸ばすことによって生じるグルテンの構造の歪みを復元し、手作業で長く延ばすときに切れにくくするという工程でも、かなりの時間を熟成に充てることになるということでございます。

こちらが、一連の機械で投入してから乾燥までできるという作業機械図でございます。

手延べ製めんですが、それぞれの工程に「油返し」などの名前がついておりますが、手で補助しながら基本的に機械で作ります。それから小引き、門干し、これは、長いめんを竿にかけて乾かす工程ですが、どちらかを手作業で行うことが手延べの条件になります。それでは、要望について説明いたします。

定義につきましては、消費者の商品選択の指標となっていること、さらに廃止した場合は生産流通におきましても、混乱をきたすため現状維持を要望いたします。そば粉の配合割合については後ほど説明いたしますが、消費者にとって非常に関心の高いところであり、製造事業者にとっても重要な部分でございますので、こちらを残したいと考えております。

名称につきましては、ご説明いただきました通り、長径により「うどん」、「ひやむぎ」、「細うどん」、「干しそうめん」、「そうめん」などと定められております。呼び名につきましては、乾めんであるため、干しをつけなくとも流通に混乱はきたしません、取引上の指標として、あるいは消費者の嗜好の名称としても重要な要素ですので、引き続き現状維持としたいと考えております。

原材料名につきましては、横断的な表示ルールにより、現行表示を変更せずに表示できるため、廃止を希望しております。

添加物につきましては、こちらも横断的な表示ルールにより、現行表示を変更せずに表示できるため、廃止を希望しております。

内容量につきましては、計量法で、めんについてはグラムで表示をすることになっており、現在の乾めんの内容量の表示は、めんを表示するとともに総量も表示でき、特段問題なく表示できるため、廃止を希望しております。

調理方法につきましては、日本の食文化、伝統食品として、乾めんの場合は、たっぷりの熱湯で適切な時間しっかり茹でること、茹でた後にお湯を切ってその後冷水で締めることでめんのコシやのどごしなど食感の良さを出すため表示しておりますが、これらについては、製造業者は必ず書くことであるため、廃止を希望しております。

そば粉の配合割合につきましては、現状維持をお願いしております。後ほどお示しいたしますが、そば製品の中には、そばの割合が非常に少ないが、お茶の香りがする茶そばというものがあります。一般的に、そば粉の配合が3割以上の場合にはそばと記載し、一括義務表示のところには特に割合などを記載する必要はございませんが、3割未満の場合には、そば粉の配合割合を記載することが定められております。消費者はさまざまな嗜好があり、そば粉の配合割合が100%から30%未満までいろいろなそばを食べたいという要望があるため、業界としてはそのような要望のある製品を作っていかなければなりません。そのため、こういった製品は残していきたいため、現状維持を希望しております。

表示の様式ですが、先ほどのそば粉の配合割合については現状維持を希望しているため、備考の二のそばの配合割合は、商品の隣接したところを書くことができ、分かりやすい表示となっておりますので、こちらも現状維持で、その他の表示の様式については廃止をお願いをしたいと思います。

表示禁止事項のうち「手延べ」という用語についてですが、歴史的に全国に産地があり、そこで時間と労力をかけて作っているものであるため伝統的な食品として「手延べ」というその用語は残したいと希望いたします。また「産地」についてですが販売業者あるいは製造事業者ということで確認すれば分かりますが、こちらにつきましても例外規定ということで残していただきたいです。

表示の例でございます。一つはうどん、そして二つ目は手延べそうめん、それから三つ目は製めん地表示の例であり、製めん地は旭川市ということを表示しております。幌加内のそば粉を使用した製品です。

四つ目はそば粉の配合割合が 30%以上のものです。これはそばとしか書いてなく、一括表示のところに配合割合は書いておりませんが、このような製品は 30%以上入っています。また、原材料名が、そば粉、小麦粉の順になっており、そば粉がどのくらい入っているかは分かるかと思えます。五つ目はそば粉の配合割合が 30%未満のものです。右側の真ん中より少し上のところの枠内にそば粉の配合割合が 1 割未満と書いております。以上が、全乾麺からの説明になります。

○森光座長 ありがとうございます。全国乾麺協同組合連合会としては、乾めんの個別ルールについて、別表第 3 の「定義」は消費者の購買時や喫食時の利便性のために必要であるため現状維持、それに合わせ別表第 4 の「名称」も現状維持、別表第 4 の「原材料名」、「添加物」、「内容量」については横断ルールでも対応可能であるため廃止、別表第 19 の「調理方法」は義務付けなくてもどの事業者も表示する事項であるため廃止、しかし、「そば粉の配合割合」は消費者の選択のために必要な表示であるため現状維持、別表第 20 の「表示の様式」は別表第 19 に合わせて「そば粉の配合割合」に関する規定のみ現状維持とし、その他の項目については横断的なルールで対応可能であるため廃止、別表第 22 の「表示禁止事項」については、流通上混乱を招かないように現状維持を希望するとのことでした。それでは、ご説明いただ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挙手をお願いいたします。

○清水課長 消費者庁食品表示課の清水です。ご説明ありがとうございました。今のご説明の中でもう既にある程度触れていただいているので、繰り返しになってしまい恐縮ですが、別表第 19 の追加的な表示事項の中の「そば粉の配合割合」のところでございます。そば粉の配合割合が 30%未満の干しそばに限るといった表示事項については、このように表示してくださいという表示の方法がある通り、今のこのルール自体は、そば粉の配合割合が 30%未満のものが存在するというのが当然の前提として成り立っているルールと考えられるのですが、一方で、一部の消費者の方からは、そば粉の配合割合が極めて低いようなものについても、そばと名乗れるのはいかがなものなんでしょうかというご意見があると承知しています。その点につきまして、ご見解をいただければと思えます。先ほどの説明の中にだいぶ入っていましたので、繰り返しになるかもしれなくて恐縮ですが、よろしく願います。

○全国乾麺協同組合連合会・日永田専務理事 ありがとうございます。乾めん類の場合は品質の JAS がございまして、そば粉の配合割合が 50%のものは上級、40%のものは標準となる基準、規格で製品を作っております。一方で、消費者の嗜好やそば粉の高騰による物価高により消費者や実業者においても廉価な製品を求めていますので、そば粉の配合割合が 3 割以下のものも必要な商品です。一方で、消費者にとってアレルギーは非常に深刻な問題で

もありますので、少なくともそういう表示をする以上は、きちんと表示をするルールに基づいて表示をすべきと考えております。そば粉の配合割合が3割以下であっても、消費者の嗜好で、3割ぐらいでおいしいなど、そばの配合割合だけでそばが評価されるものではありませんので、そのところは、やはり、多様化する製品として業界としては作ってまいりたいと思っております。

○全国乾麺協同組合連合会・須藤氏 少し付け加えさせていただきます。最近ではそば粉の配合割合が少ないものは、あまりございません。そば粉の配合割合が高いほど作りづらく、3割ぐらいがちょうど作りやすくなっております。当社も3割の製品があったのですが、そこは努力して3割から上げました。現在は多くの業者が加工方法の改良を行っており、当社の主力製品も配合割合が5割になっています。ほかの業者もそば粉の配合割合が高いものが増えてきました。ただし、日永田さんがおっしゃった通り、値段の問題もありますし、3割の方が歯切れがいいなどもあります。配合割合が5割のものも増えてきました。業界も努力して、そば粉の多いおいしいものを出したいと切磋琢磨しておりますので、お店に行ったらどうか手に取っていただければと思います。原材料表示がそば粉、小麦粉の順となっていればそば粉の配合割合はだいたい5割です。8割そばは、自慢で8割そばと書いています。そば粉の割合を全部書いてほしいというお客様からの要望も実はありますが、そこまではまだ対応できてないのですが、業界も努力しており、そば粉さえ入っていれば、そばであるというものはないように取り組んでおりますので、よろしく願いいたします。

○清水課長 丁寧なご説明ありがとうございました。よく分かりました。

○森光座長 ありがとうございます。それでは皆さま、いかがでしょうか。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と申します。先ほどJASの規格があるとおっしゃいましたけれども、50%、40%ぐらいはJASマークが付くということで、よろしいのでしょうか。だいたい何割ぐらいの格付け率があるのか、教えていただければと思います。

○全国乾麺協同組合連合会・日永田専務理事 格付けしているのがどのくらいかという意味ですかね。流通業者もそういうマーク付きのものが欲しいというようなことで、作って欲しいというのはあるのですが、実際にその格付けしているものというのは非常に少ないところでございます。一般的に製品自体が底上げされて3割で十分というのもありますし、そのところはやはり消費者の嗜好でそのようになってきております。

○澤木委員 ありがとうございます。そばの配合割合を表示していただけるのは消費者に

とって、品質を見極めるという意味では残していただけるのは大変ありがたいと思います。ただ、10%未満のものをそばと書いていいということは、やはり消費者としてはどうかとは思いますが。そばと書いてあるからにはアレルギー表示はきちんとしていただきたいです。以上です。

○全国乾麺協同組合連合会・日永田専務理事 ありがとうございます。先ほどもご説明しましたが、乾めんの場合には茶そばというのがありまして、それはやはり 10%未満のものもございまして、それは単にそばを食べるというよりも、茶そばを食べるのでしょうか、そういう製品もございまして、そういうもののためにやはり 10%未満のものも出てくるということでございます。

○森光座長 よろしいでしょうか。消費者庁からお願いいたします。

○京増食品表示調査官 今少し補足させていただきますと、JAS マーク自体は任意の制度ですので、JAS をとっていないとそばの配合割合が4割、5割ないということではありません。表示を見ていただいて、先ほどの説明があった通り、10割なら10割、8割なら8割と書いてある商品もありますし、原材料名を見れば半分あるかないかわかるということで、JAS は JAS で基準がありますけれども、あくまで任意の制度ですので、それだけが 50%を超えているか、そういうことではないということだけ補足させていただきます。

○澤木委員 一点だけ。できれば、容器包装の表側に何%入っているというのをきちんと書いていただけると、消費者としては選びやすいと思います。

○森光座長 よろしくお願いいたします。ありがとうございます。島崎委員、お願いいたします。

○島崎委員 JAS 協会の島崎と申します。今、JAS の話が出ましたので、格付け率が大変低いのは私も存じ上げておまして、残念だと前から思っているのですけれども、そういう意味では、JAS も5年ごとに見直しがありますので、メーカーの方がこれなら付けてみたいと思うような見直しで検討していただければ、ありがたいと思います。もしかすると4割ぐらいが、当たり前になってきたということもあって、認証費用も要りますので、JAS をお付けになっていない方もたくさんいらっしゃると思います。これなら付けてみようかなと思うような JAS を検討してもらいたいというのが一つです。もう一つ、今回3割以下の製品について表示を残していただくというのは良かったと思っておまして、やはり消費者の方も、業界の方もこれを書いた方がいいという判断をしていただいたというのはありがたいと思っております。以上です。

○森光座長 ありがとうございます。その他にご意見またはご質問等はございませんでしょうか。森田委員、お願いいたします。

○森田委員 割合表示を残すということに関して、本来でしたら、例えば調理冷凍食品は別表第19から割合表示は外しております。その整合性ということから考えると割合表示は本来は取った方がいいと思います。もう一つ、30%未満というのは例えば、即席めんの場合であれば、そば粉は30%でなければそばとは言えない、となっておりますので、カップの即席めんはそばと書くには30%以上でなければいけない、となっております。生めん公正競争規約でもそば粉が30%以上でないとそばとはいえないとなっておりますので、この乾めんだけが、30%未満でもそばといえるというジャンルになると思います。その中で、先ほどおっしゃられたように、できるだけ茶そばだけではなく、廉価な商品でそばと書いてあるのに小麦粉、そば粉と書いてあって、2割というふうに書いてある商品を見かけることがあります。一方で、8割～10割の商品については値段が倍以上違うので、やはりいろいろな商品があってもいいと思います。3割未満の場合に、2割とか10%未満というふうにただし書きを書いているというのは、もう業界の特別な事情かなとも思います。そして、すごく悩ましいと思ったのですが、もともとこの乾めんだけがそば30%未満でそばといえるのもどうかと思ったり、一方で割合表示を書いてあればいいとも思います。他との整合性も考えると悩ましいのですが、やはり、そういう廉価な商品にきちんと表示いただいている中で、現状に合わせて、これを残すということに関しては、賛同いたします。一方で、製めん地ですが、製めん地というのは、やはり多いのでしょうか。そうめん製めん地を時々見ますが、結局製造者の表示があれば、製めん地表示が実際に必要なのかということが少し疑問に思うのですけれども、これはどのような歴史や文化があるのでしょうか。

○全国乾麺協同組合連合会・日永田専務理事 幌加内の産地で作っているものは製造している場所も同じところですから、おっしゃるように必要ないのではないかというご意見もあるかもしれませんが、作っている場所が違う場合と、同じ場合と製造においていろいろあるものですから、誤認を与えないよう製めん地表示をして生産地を表示できる、そういう点では、例外規定ということでこれまでやってきております。

○京増食品表示調査官 少し補足させていただきますと、製造所の表示については、販売者と製造所固有記号でも表示できますし、最後に包装した場所を製造所として表示する場合がありますため、必ずしもそこを見ることで製めん地がわかるというわけではないので、製めん地表示より製めんした場所が分かるということには意味があるのかなと考えております。

○島崎委員 間違っていたら申し訳ありません。ずいぶん前に少し製めん地に関する問題があったような記憶があります。やはり、そういった問題が発生すると、どうしても表示は

強化されてしまうのが一般的ではないかと思えます。そういう意味では、今もそういうのを書いているということで、それがしっかり守られるという意味があるのではないかと思えます。以上です。

○全国乾麺協同組合連合会・日永田専務理事 おっしゃる通りで、やはり産地というのは非常に消費者にとって重要なものだと思います。地域でそういう作り方をされている、そういったものが残されるということが、やはり表示上重要だということで、これまで続けているのだと思えますし、引き続き残していただきたいと考えています。

○森光座長 阿部委員、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。今の製めん地表示の件でいうと、特にそうめんなどの場合、播州や三輪、島原など、その地名がイコールブランドになっていて、本来であれば、GI、地理的表示のような形で差別化するのが良いのでしょうけれども、事実上、その生産・製造地がブランドになっているものもあると思います。それから、一方で、その組合を組織していて独占的な使用権があるとなると、アウトサイダーはその製造地であっても使えないというようなブランド名もあると思いますので、そういったことをいろいろ考えていく中でいうと、このめんに関しては、製めん地表示というのは、ある程度、理にかなっていることなのではないかと感じております。以上となります。

○森光座長 ありがとうございます。私個人としては、日本即席食品工業協会さんとの関わりで、まさに森田委員が指摘した点を少し気にしております。これが悪いわけではないのですが、即席めん類では30%以上が決まりで、それ以下のものをなるべく排除するという流れがあります。そばというものの定義の中で、JASマークも含めて考えると、日本人とそばの関係といいますか、恐らく茶を加えると茶そばが少し硬くなってしまうとか、テクスチャーの面で小麦をある程度多く使わなければならず現在の状況に行き着いているという中で、消費者が納得するそばの線引きが少し再考されても良いのではと感じております。今回の表示義務化に関しては、ぜひ進めてほしいと思っておりますが、一方で、森田委員の言うように、協会ごとで全然違うと個人的に思った次第です。

○全国乾麺協同組合連合会・日永田専務理事 乾めん業界としては、やはり消費者が廉価のものを求めるという状況もありますので、選択の幅を広げるという意味では必要ということで考えております。

○森光座長 よろしいでしょうか。

それでは乾めんの個別品目ルールについては、定義、名称は現状維持とし、原材料名、添加物、内容量については横断ルールでも対応可能であるため廃止。追加的な表示事項のうち、

調理方法は廃止とし、そば粉の配合割合は、現状維持。それに合わせて表示の様式を修正。表示禁止事項については現状維持とする方向で取りまとめたいと思います。どうもありがとうございました。全国乾麺協同組合連合会の皆さま、お席にお戻りください。京増さんから追加です。

○京増食品表示調査官 少々細かいことですが、別表第 20 について横断に合わせる改正をしますが、原材料名、原料原産地名、この間に横断だと添加物という欄がありますが、乾めんの場合ないため機械的に横断に合わせる改正をさせていただきたいと考えております。

○森光座長 どうもありがとうございます。最後に、事務局からご連絡をお願いいたします。

○事務局 皆さま、本日は誠にありがとうございました。第 11 回の開催は 7 月 16 日です。今回と同じ弊社セミナールームで開催する予定です。

次回は削り節、煮干し魚類、食酢の品目について、ヒアリングを行う予定です。

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の Web ページに掲載されます。

事務局からは以上です。

○森光座長 ありがとうございました。本日の議事は全て終了いたしましたので、本日の分科会はこれにて閉会とさせていただきます。どうもありがとうございました。