

第 11 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 11 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いたします。

開催に当たっての注意点をご案内します。本分科会は傍聴を希望された方に対してリアルタイムで Web 配信をしております。また、記録のために映像を録画させていただいていることをご了承ください。

開会に先立ちまして、消費者庁食品表示課長よりご挨拶を賜りたいと思います。宮長課長どうぞよろしくお願いいたします。

○宮長課長 ただいまご紹介にあずかりました消費者庁で食品表示課長をしております宮長と申します。着座にて失礼いたします。

先般、7月1日付で課長に着任いたしました。着任のご挨拶を含めて、本日の個別品目ごとの表示ルール見直し分科会の開催にあたり、一言ご挨拶させていただきます。

皆様方におかれましては、常日頃より消費者行政の推進にご理解とご協力を賜りまして、誠に御礼を申し上げます。簡単に自己紹介させていただきますが、私は、2003年(平成15年)に農林水産省に入省をしております。その2年後ぐらいなのですが、実は消費者庁の前身である旧国民生活局に農林水産省から2年間出向させていただいて、まだ当時の食品表示は、それぞれの役所にあり、別のミッションを少しやらせていただいたのですが、組織としては大きくなっておりますけれども、それ以来の消費者庁ということになります。

それ以降、農林水産省で各ポジション様々なところを経験させていただきまして、直近では、新事業・食品産業部で米の先物の関係の上場に向けた取り組みであるとか、それ以前は官房で、食料安全保障の仕事などを担当させていただいておりました。

食品表示について若干関わったこともあるのですが、まだまだ勉強が必要だというのが率直なところでもありますので、様々な方のお声をお聞きしながら、消費者庁としての取り組みの一助となるべく進めてまいりたいと思っておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

さて、本日の分科会でございます。昨年度に引き続きまして、横断的な基準に合わせる方向で見直すということを基本としておりますけれども、それぞれの食品ごとの個別の事情、制定の経緯、そして何より消費者のご要望を踏まえながら議論いただくと認識しております。それから本日の議事には含まれておりませんが、先月開催されました前回の第10回の分科会におきましてご報告させていただきました通り、旧食品衛生法由来の個別品目ごとの表示ルールにつきましても、よろしくお願いいたしますと思っております。

本分科会でございますけれども、委員の先生といたしましては、食品表示を見て食品を選択する消費者の問題意識や考えをお持ちの委員の先生方、それから食品の製造流通などを担う立場から、食品表示について知見を有される委員の先生方、それから食品表示について、

お豊富な知見をお持ちの方にお集まりいただいております。

引き続き幅広い観点からその識見と経験を存分に発揮していただくことをお願いいたします。私の挨拶に代えさせていただきます。少し今日長丁場になりますけれども、どうぞよろしくお願いいたします。以上でございます。

○事務局 宮長課長、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。委員の皆様におかれましては、お手元の資料に過不足や落丁等がございましたら、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をお願いしたいと思います。それでは森光様、よろしくお願いいたします。

○森光座長 皆様、おはようございます。昨年から数えて11回目の分科会になります。今日もよろしくお願いいたします。では、議事に早速入らせていただきます。本日は三つあります。

本日の分科会で検討する内容としては、削りぶしの個別品目ごとの表示ルール、次に、煮干魚類の個別品目ごとの表示ルール、そして食酢の個別品目ごとの表示ルールの議論を行う予定としております。

ではまず、「削りぶし」について消費者庁に説明をいただいた後、一般社団法人全国削節工業会様にご説明いただき、その後、議論をしまいたいと思います。それでは、資料の1-1について消費者庁からご説明をお願いいたします。

○野間食品表示調査官 消費者庁の野間と申します。資料 1-1 について説明させていただきます。

削りぶしの個別ルールにつきましては、別表第 4 の添加物以外、この表に示されている全ての別表について規定がございます。

3 ページ目、別表第 3 の定義につきましては、削りぶしは、かつお、さば、まぐろ等の魚類について、その頭、内臓等を除去し、煮熟によってたんぱく質を凝固させた後冷却し、水分が 26%以下になるようにくん乾したもの、以下「ふし」を削ったもの、又はふしに 2 番かび以上のかび付けをしたもの、以下「かれぶし」を削ったものと定義されております。

また、いわし、あじ等の魚類を煮熟によってたんぱく質を凝固させた後乾燥したもの、以下「煮干し」を削ったもの、又はこれらの魚類を煮熟によってたんぱく質を凝固させた後圧搾して魚油を除去し乾燥したもの、以下「圧搾煮干し」を削ったもの、及びこの一と二を混合したものと定義されております。

薄削りにつきましては、削りぶしのうち厚さ 0.2mm 以下の片状に削ったもの、厚削りは厚さ 0.2mm を超える片状に削ったもの、糸削りは糸状又はひも状に削ったものと定義されております。破片は薄削りを破砕したもの、削り粉は目開き 2 mm の試験用ふるいを通すも

のと定義されております。

次に4ページ目、別表第4の個別のルールにつきましては、名称は、1種類の魚類のかれぶしのみを使用したものは「○○かれぶし削りぶし」又は「○○かれぶし削り」と表示し、「○○」には使用した魚類の名称を表示すること、1種類の魚類のふし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したものにあつては「○○削りぶし」と表示し、「○○」には使用した魚類の名称を表示するというルールになっております。ただし、かつおのふしのみを削ったものにあつては、「花かつお」と表示することができるとされております。

さらに、1種類の魚類のふし、煮干し又は圧搾煮干しを削ったものとかれぶしを削ったものを混合したものにあつては「○○削りぶし」と表示し、「○○」には使用した魚類の名称を表示すること、2種類以上の魚類のふし、かれぶし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したものは「混合削りぶし」と表示することとなっています。

先ほど説明した削りぶしは、表示の文字の次に括弧を付して、薄削りにあつては「薄削り」、厚削りにあつては「厚削り」、糸削りにあつては「糸削り」、碎片にあつては「碎片」と表示することとなっております。

また、削り粉が25%以上含まれるものは「粉末混合」と、削り粉のみのは「粉末」と表示することとなっております。ただし、外観から内容物の形状が容易に確認できるものにあつては、「厚削り」、「糸削り」、「碎片」及び「粉末」の文字並びにこれらに付す括弧は省略することができるとされております。

原材料名は、使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、魚種名に「ふし」、「かれぶし」、「煮干し」又は「圧搾煮干し」の文字を併記した名称をもって表示すること、ただし、むろあじのみを使用した場合は「あじ」を「むろあじ」と表示することができるとされています。

内容量は、2個以上が同一の容器包装に入れられたものにあつては、内容重量の表示の文字の次に括弧を付して「○g×△袋」等と表示することとなっております。

別表第5の名称規制につきましては、1種類の魚類のかれぶしのみを使用したもの、さらに1種類の魚類のふし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したもの、1種類の魚類のふし、煮干し又は圧搾煮干しを削ったものとかれぶしを削ったものを混合したもの、2種類以上の魚類のふし、かれぶし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したもの以外のものにつきましては、それぞれ右側にある名称を表示してはならないとされています。

別表第19の個別的義務表示事項につきましては、名称の用語は別表第4の削りぶしの名称の項に定める名称の用語を表示すること、密封の方法は「不活性ガス充てん、気密容器入り」と表示すること、圧搾煮干し配合率は実配合率を下回らない10の整数倍の数値により、パーセントの単位をもって、単位を明記して表示することが義務となっております。

別表第20の表示の様式につきましては、一般的な表示事項に加えて、別表第19で定められている密封の方法、圧搾煮干し配合率を表示すること、名称の用語につきましては、文字の大きさについて定められております。

別表第 22 の表示禁止事項につきましては、パック品以外のものに表示する「パック」その他これと紛らわしい用語、2 種類以上の魚類のふし、かれぶし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したものは、一部の魚類の名称を特に表示する用語を表示してはならないとされております。

業界団体の要望につきましては、別表第 3 の定義及び別表第 4 の名称につきましては、一部改正を要望されております。

別表第 3 の定義につきましては、「削りぶし」の用語については、「ふし」及び「煮干し」の定義を現状に即した内容にする改正を希望、そのほかの部分については、消費者が購入する際の判断材料としての役割を果たしているため、現状維持を希望されております。

別表第 4 の名称につきましては、「花かつお」の商品名をかつおのかれぶしを削ったものにも使用できるようにする改正を希望、そのほかの部分については、定義に合わせて現状維持を希望されております。

そのほかの原材料名、内容量、名称規制、追加的な表示事項、表示の様式、表示禁止事項につきましては、食品表示懇談会の取りまとめの方向性に沿って廃止する方向で差し支えないとのことです。消費者庁からの説明は以上になります。

○森光座長 野間さん、どうもありがとうございました。続きまして、資料 1-2 につきまして、全国削節工業協会様よりご説明いただきます。では、よろしく願いいたします。

○全国削節工業協会・渡邊悦夫氏 一般社団法人全国削節工業協会の渡邊でございます。本日はどうぞよろしくお願い申し上げます。資料の 1-2 に沿ってご説明させていただきます。まず 2 ページ目が当工業協会の概要でございます。団体の名称は一般社団法人全国削節工業協会、略称につきましては、全削協となっております。所在地は江東区でございます。代表者ですが、ヤマキ株式会社代表取締役社長の城戸善浩が会長を務めております。設立年月日は 60 年前の 1965 年 1 月 30 日となっております。

構成員ですが、正会員が 82 社、準会員が 7 社、賛助会員が 6 社となっております。事業につきましては、削りぶしの品質の改善のための調査研究、削りぶしに関する規格の整備普及及び技術指導、削りぶしの消費普及、削りぶし、煮干魚類の受託検査、その他この法人の目的を達成するために必要な事業を行っております。

関連する団体でございますが、全国削節公正取引協議会、一般社団法人日本削節検査・認証協会という団体が当協会と一緒にやっているということでございます。

3 ページ目が削りぶしの品目別生産数量の推移になっております。生産数量自体は右肩下がりになっているということが分かるかと思っております。

4 ページ目はふし類の品目別生産数量の推移でございます。これも先ほどの表と同じような傾向となっております。

続きまして、5 ページ目は削りぶしの生産方法でございますが、上の段は、原料のかつおか

ら焙乾までの工程です。これまでの工程を経たものは、かつおのふし、かつおの荒ぶしと言われているものになります。また、その荒ぶしの表面を削って、かび付けをしたものをかれぶしと言います。

ただ、原料かつおからかつおのかれぶしまでの工程は削節業界ではなく、別の業界になります。削りぶしの業界は、その荒ぶしやかれぶしを削る業種・業界、つまり左下の削りぶしの2つの写真で示している削り及び包装を行うのが当業界になります。

6ページ目に示してあるとおり、削りぶしにつきましては、かつおなどの削りぶしのほかに、いわしなどを原料とした削りぶしも製造しております。

続きまして、7ページ目は削りぶしの個別表示ルールの検討結果でございます。

先ほど消費者庁からのご説明にもありましたが、当業界としては、別表第3の定義の一部を改正したい、改正の内容は削りぶしの定義中の「ふし」を現状に即した内容に修正したいと考えております。

具体的には、かつお及びまぐろ以外の魚類については、頭、内臓等の除去は必須としない定義としたい、また、この定義を改正するにあたって「ふし」と「煮干し」の区別がつかなくなりますので、くん乾の有無で区別することとしたいと考えております。

その次は別表第4の名称でございます。この名称につきましても一部改正をお願いしたいということで、先ほど消費者庁の説明にもありましたが、「花かつお」の商品名について、かつおのふしを削ったものだけが、この用語を使用することができますが、かつおのかれぶしを削ったものにも当該用語を使用できるようにしたいということで、別表第4の二のただし書きを削除したいというのが当業界の検討結果です。

その他別表第4の原材料名、内容量、別表第5の名称規制、別表第19の追加的な表示事項、別表第20の表示様式、別表第22の表示禁止事項につきましては、食品表示懇談会の意向に沿って廃止したいと考えています。

定義と名称の存続を希望する理由ですが、削りぶしとは、「ふし」、「かれぶし」、「煮干し」及び「圧搾煮干し」を削ったものですが、これらには品質格差、つまり価格差が存在します。定義や名称がなくなった場合に、消費者は何を判断材料として削りぶしを購入したらよいのか分かりにくくなりますし、事業者は特に「かれぶし削りぶし」について正当な評価を受けることができなくなるおそれがあると考えております。

別表の内容についてももう一度、簡単にご説明させていただきます。資料1-1の3ページをご覧ください。今般改正させていただきたいのは、削りぶしの中の用語の「削りぶし」の部分です。具体的な改正内容については後ほどご説明させていただきます。また、「薄削り」から「削り粉」の定義まではそのまま残したいと考えています。

資料1-1の4ページ目の別表第4については、名称の中の二のただし以下の部分を削り、名称の一、三、四、五、六につきましては、現状のままを要望いたします。

また、削りぶしにつきましては、この個別表示ルールのほかに公正競争規約があり、実際には公正競争規約の中に、ここに定められている個別ルールが全て、包含されています。

したがって、原材料名や内容量についても、個別ルールを廃止したとしても、公正競争規約で担保されますので現状と何ら変わらない表示がされるということで、ご理解いただきたいと思います。

続いて、5 ページ目の別表第 5 につきまして、削りぶしについて名称規制が書かれており、削りぶし以外には「かれぶし削りぶし」、「削りぶし」や「混合削りぶし」の用語は使用できないということになっています。

ご覧になったことがあるかどうか分かりませんが、鶏ぶしというもの、これを削ったものというのも市販されていますけれども、現在はこの名称規制があることによって鶏ぶしを削ったものには「削りぶし」という用語が使えないということになっております。「鶏ぶし」というような名前で売られているものが多いと思っておりますが、この名称規制がなくなることによって、鶏ぶしなどにも「削りぶし」という用語が使用可能になります。しかし、それによって消費者に誤認を与えることはおそろくないだろうということで、当業界としては、この別表第 5 を廃止しても差し支えないと考えております。

別表第 19 の一般用加工食品の個別的事項の名称の用語につきましては、資料 1-2 の 8 ページ目、9 ページ目に参考として、削りぶしの表示をお示ししております。例えば 8 ページ目であれば、花かつおという商品名に近接して、その下に「かつお削りぶし（薄削り）」と書いてございますけれども、これが別表第 19 の名称の用語にあたる表示です。その他の商品についてもよく見れば書いてあるかと思えます。

別表第 19 の密封の方法につきましては資料 1-2 の 10 ページ目、削りぶしの一括表示をご覧下さい。一括表示の中に密封の方法とあり、窒素ガスを充填したものにつきましては、「不活性ガス充てん、気密容器入り」と書くことになっています。この部分が別表第 19 の密封の方法による表示です。

別表第 19 にはその他に圧搾煮干し配合率とありますけれども、現時点で一般消費者向けのものに圧搾煮干しを配合したものはありませんので、表示例をつけていません。

続きまして、資料 1-1 の 6 ページ目、別表第 20 の様式等です。一括表示の様式につきましては、今回の密封の方法、圧搾煮干し配合率を削除しますと、食品表示基準の別表様式第一と同じになりますので、この様式は削除しても差し支えないかと思っております。

また別表第 22 の表示禁止事項ですけれども、まず一つ目はパック品以外のものに表示する「パック」その他これと紛らわしい用語が禁止になっています。このパック品とは何かというと、食品表示基準には規定されていませんが、もともとの削りぶし品質表示基準には、気密性のある容器包装に入れ、かつ不活性ガスを充てんしたものがパック品であるというふうに規定されておりました。そのパック品以外のものに表示する「パック」その他これと紛らわしい用語は禁止ということになっておりますけれども、実際に今パック品といっても、消費者の方にはそれが何のことか伝わらないかと思っておりますので、この部分は削っても、問題ないと思っております。

また 2 種類以上の魚類のふし、かれぶし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したものにあつては、

一部の魚類の名称を特に表示する用語が禁止になっております。これについては当然、他のものが混ざっているものにあたかもこれ全てがかつおであるかのような表示をすれば、別の法律あるいは食品表示基準でも内容物を誤認させる用語に該当しますので、これも削除しても差し支えないと考えております。

資料の1-2の11ページに当方の改正の要望をお示ししております。別表第3の定義の「削りぶし」でございませけれども、先ほど消費者庁からご説明いただきましたとおり、かつお、さば、まぐろ等の魚類について、その頭や内臓等を除去し、煮熟によって、たんぱく質を凝固させた後、冷却し、水分が26%以下になるようにくん乾したものが「ふし」、それに2番かび以上のかび付けをしたものが「かれぶし」という定義になっております。かつお、まぐろにつきましては、頭や内臓を除去しますが、その他のさばやあじ、いわしにつきましては、実態として頭や内臓を除去していないというのが一般的でございまして、それらにつきましても当業界では「ふし」として扱っているところですので、それも「ふし」に含まれるように定義を修正したいと考えております。

具体的には、魚類を煮熟によってたんぱく質を凝固させた後水分が26パーセント以下になるようにくん乾したものを、「ふし」として定義させていただきたいと思っております。ただし、かつおとまぐろにあつては、頭、内臓等を除去し、煮熟によってたんぱく質を凝固させた後水分が26パーセント以下になるようにくん乾したものをいうとし、かつおとまぐろにつきましては、今までどおり頭や内臓を除去するという定義としたいと思っております。

また、それに伴いまして「煮干し」のところでもございませますが、いわしやあじ等の魚類を煮熟によってたんぱく質を凝固させた後乾燥したものを煮干しと定義してはございませけれども、それを改正案では魚類を煮熟によって、たんぱく質を凝固させた後、乾燥したものをいうとしたいと思っております。ただ、この乾燥については、乾燥方法が規定されてはございませので、どういふ乾燥方法でもいいのですが、「ふし」との関係から、「くん乾は除く」という規定を設けさせていただきたいと思っております。

それと資料の1-2の12ページ目、名称の改正については、現行では、二 1種類の魚類のふし、煮干し又は圧搾煮干しを使用したものにあつては、「〇〇削りぶし」と表示し、「〇〇」には「かつお」、「そうだがつお」、「いわし」等のふし、煮干し又は圧搾煮干しに使用した魚類の名称を表示するとなつており、ただし、かつおのふしのみを削つたものについては「花かつお」と表示することができるという規定がございませ。

この規定のより、商品名につきまして、かれぶしを削つたものに「花かつお」と表示すると、食品表示基準第9条の規定に抵触してしまふことになつてしまふ。第9条に食品関連事業者は、第3条、第4条、第6条及び第7条に掲げる表示事項に関して、次に掲げる事項を一般用加工食品の容器包装に表示してはならない。二 第3条及び第4条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語は表示してはならないとなつておりますので、現行では、荒ぶしのみを削つたものについては「花かつお」と表示でき、それ以外のものについては、例えばかつおのかれぶしを削つたものについては、表示できないとなつてはございませ。

し書きを削除し、かれぶしを削ったものにも「花かつお」と表示できるようにしたいというのが当業界の要望でございます。簡単でございますが、以上でございます。

○森光座長 ありがとうございます。全国削節工業協会様としては、削りぶしの個別ルールは、別表第3の「定義」については、現状に即した内容に一部改正。別表第4の「名称」については「花かつお」と表示できるものを限定する規定を廃止し、その他の項目については現状維持。別表第4の「原材料名」、「内容量」、別表第5の「名称規制」、別表第19の「個別的表示事項」、別表第20の「表示の様式」、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というご要望でした。

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お願いします。島崎委員をお願いします。

○島崎委員 JAS協会の島崎です。ご説明ありがとうございます。少し質問がありまして、「花かつお」と記載できるのを広げたいということだと思うのですが、現在その記載できない商品はどれくらい存在するのでしょうか。つまり、今はかれぶしを削ったら「花かつお」と表示できないとなっているところですが、実際にかれぶしを削った、それと類似したものがかなりの量が出回っているのでしょうか。

二つ目は、先ほど原材料の書き方について、個別ルールを廃止するのだけでも、公正競争規約があるので、全く変わりませんという話のご説明だったような気がするのですが、公正競争規約を変えないということは、今の表示ルールが好ましいという判断をされているのでしょうか。そうすると、個別ルールをやめても結局一緒ということになるので、それはどうなのかと、好ましい表示は残してもいいのではないかと思います。以前、条例が残っているから、ここで個別ルールをやめても結局そっちに引っ張られることがあるではないか、というような質問をさせてもらいました。その条例についても検討していただいている状況で、その辺の兼ね合いがよく分かりませんが、全く一緒の状況が続くのが本当にいいのかというのは疑問に感じます。

最後に、定義のところで、「ふし」の定義について、たんぱく質を凝固させた後、現行では「後、冷却し」という言葉が入っているのですが、これが改正案ではなくなっています。それはどのような意図でしょうか。以上です。

○全国削節工業協会・渡邊悦夫氏 3点ございましたが、まず2番目の公取規約は改定しないのであれば、個別ルールを残したらいいのではないかとございしますが、当然、公正競争規約につきましても不都合がある箇所については、今後改正を検討していきます。実際には、実態にそぐわない部分が出てきていますので、その手当ては個別ルールの見直しが終わった後に対応させていただきたいと考えています。したがって、公正競争規約を改正しないのであれば、このまま残せばいいのではないかとございしますが、ご意見ご質問がございましたらお願いします。島崎委員をお願いします。

も考えています。もちろん食品表示懇談会の意向に沿って見直すことが大事だと思っておりますので、例えば好ましい状態で残すものであっても、廃止しても差し支えないものを廃止していくべきだろうと考えております。

それと、1番目のご質問の実際には「花かつお」と書けないものがどのくらいあるかということですが、現在「かれぶし削りぶし」で「花かつお」という用語が使えないため、商品名を「花削り」と表示しているものが多いです。

○全国削節工業協会・渡邊勝良氏 にんべん・渡邊です。出荷量は分かりませんが、当社でいうと、大袋に入った削りぶしの括りになりますが、そのアイテム数の3分の1が「花かつお」と使わずに「花削り」という名前になっています。

○全国削節工業協会・渡邊悦夫氏 三番目の質問の、冷却についてですが、魚類を煮熟した後に身を落ち着かせるというか、魚類の身を引き締めるために、放冷というものが行われます。しかし、これは別にふしに限った話ではなくて、煮干しであっても煮た後に放冷は当然行われます。放冷イコール冷却とするのは少し違和感があつて、削除してもいいのではないかと考えているところでございます。以上でございます。

○森光座長 はい。その他いかがでしょうか。

○阿部委員 食品産業センターの阿部でございます。伝統食品でもありますし、実態に合わせて、定義を変えていくというようなことも、いいことではないかと思っておりますので、業界団体の別表第3、4を残すという案について賛成いたします。

今、島崎委員の方からお話がありましたが、結果として、公正競争規約と違うことになってしまう事態があった場合は、まず速やかに公正競争規約を直すということの方がいいと思っておりますし、他の会でも、やはりその公正競争規約とずれてしまうことに対して、表示対策課とよく相談してやってみたらいいのではないかという意見もありましたので、そういうことがあった場合については、ご対応いただければと思います。以上です。

○森光座長 その他はいかがでしょうか。お願いします。

○坊衛生調査官 消費者庁です。先ほど島崎委員から原材料の書き方が公正競争規約に残るのでそのままになるのは、というお話があったかと思いますが、基本的に現在の規定自体が、あくまで使用した原材料を、原材料に占める重量の割合の高いものから順に、「かつおのふし」、「さばのかれぶし」、「あじの煮干し」、「さばの圧搾煮干し」等と、魚種名に「ふし」、「かれぶし」、「煮干し」、「圧搾煮干し」の文字を併記した名称をもって表示するとなっております。基本的にこの規定をなくし、現在の横断ルールで使用した原材料を一般的名称で書

きますという話になったとしても、同じ書き方になるかと思っております。したがって、おそらく規定があろうとなかろうと、公正競争規約が残ろうと、原材料の書き方自体は変わらないと考えております。

一般的名称としても、かつおのふしは「かつおのふし」、かれぶしを使えば「〇〇のかれぶし」で、圧搾煮干しを使っていれば、「圧搾煮干し」となるかと思っておりますので、そのあたりは、個別のルールとして原材料の規定がありました。おそらくこれを横断ルールで表示したとしても書き方自体は変わらないということで、業界団体としては、公正競争規約自体も原材料の部分については特に触る必要はないのではないかという判断かと思っております。以上、補足となります。

○島崎委員 島崎です。全く揚げ足を取るということではなかったのですが、なくなっても公正競争規約があるから全く一緒ですという説明に少し違和感を覚えたので、そうであれば単純に残せばいいのではないかと思いました。

○森光座長 他はいかがでしょう。森田委員お願いします。

○森田委員 ありがとうございます。全体的には廃止できるものは廃止する方向で、別表第4から別表第22に関しまして廃止をしていただいております。それから一部改正のところ、定義のところと個別の名称ルールを残すということで、定義はすっきりして分かりやすくなったと思っております。

これまでは削りぶしの定義が結構長々と書いてあって、括弧もたくさんあり、括弧の中にまた括弧があったりして分かりにくいと思っておりましたが、それぞれ用語を削りぶし、ふし、かれぶし、煮干し、圧搾煮干しというふうに五つに分けていただき、それぞれに長い定義を移行したと思っております。

また、さばに関しては、現状を知らなかったです。頭と内臓はそのままということでしょうか。除去していないというような実態にも合わせてということで、かつおとまぐろでは頭と内臓を除去ということの現状に合わせたということも良いのではないかと思います。それから、先ほどのご説明の中で聞き間違いかもしれませんが、とびぶしとおっしゃっていましたか。とびぶしとは、あごのとびうおのことでしょうか。

それからもう一つ、花かつおに関しては、確かに消費者がかつおぶしを見るときに、やはり目的に応じて、ぱっと見るとおだしの時は厚削りとか、それから、冷奴にはかつおかれぶしや削りぶしを使うなど、用途に応じて使い分けていることもあります。かれぶしや削りぶしといった名称に関しても、これを残すということでよく使っている消費者も認知していると思っておりますので、この点は良いかと思っております。

この名称なのですけれども、このかれぶし削りは、確かに花削りっていうのも見ます。一方、花かつおって書いてあるのは、なんとなく面積がすごく大きくて、お好み焼きとかで派手に

踊るような感覚があります。

花削りはもっと上品に小さくくるくるっと巻くようなそういうイメージがあり、かれぶしに花かつおという名称にしても大丈夫かと懸念しています。花かつおの方がワイルドな感じで、かれぶしの方が上品、私はそういうふうに使っていたのですが、花かつおの範囲を広げることで、様々なものが花かつおになってしまうとどうなのでしょう。花削りでもいいというふうに使ったりもするのですけれども、その点お答え願います。

三つ目の質問です。消費者がこのかつおぶしや削りぶし、かれぶしや削りぶしを選ぶときに、どこの産地なのかというのが結構気になります。原料原産地を気にしているのですが、国内製造と書いてあります。業界の説明資料の10ページにあるように、さばのふし（さば（国産））まで遡ったものもあれば、そうではなくて、かれぶしなどは8ページには、枕崎産の本かれぶし使用とか、それから国内製造かつおかれぶしなど、いろんな書き方があると思っております。

これに関しては、例えばどのようなお問い合わせがありますか。消費者から、かれぶしの産地でいいのか、それともかつおの産地、かつお削りぶしの場合は産地まで知りたいのかもしれないけれど、そういうニーズがどのようになっているのかお聞かせいただければと思います。

○全国削節工業協会・藤原氏 二つ目のご質問で面積の話をしていただきましたけれども、当社でも、本かれぶしを削って大きいサイズのものというのは商品としてあります。大きいから荒ぶし、シャープだからかれぶしということはありません。したがって、そういう意味ではやはり花かつおの範囲を広げた方が、消費者にとっても分かりやすいのではないかといいところでは。

三つ目の表示ニーズについてなのですが、確かにお客様からいろいろ問い合わせいただく中で、かつおぶしの産地は枕崎や国内と記載されているのでわかるけれども、どこで取れたかつおなのかというニーズもあるのは事実で、それについては、例えば、中太平洋南部で取れています、インド洋で取れていますなど、そういったことはお客様に本社のお客様相談室から回答しているというのが現状です。

○全国削節工業協会・渡邊悦夫氏 補足と言いますか、要望なのですが、今回の個別ルールの見直しに別表第15は除かれているということで、別表第15の見直しをしていますが、この別表第15の22食品群及び5品目の5品目の中にかつお削りぶしが入っています。かつお削りぶしは、消費者がかつおの産地を知りたいとしても、ふしの製造地を書かなければいけないというルールになっております。

別表第15につきましても、他の削りぶしと同様の表示が可能となるようぜひ見直しをいただきたいというように考えておりますので、ご要望をさせていただきたいと思っております。以上でございます。

○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 ご説明どうもありがとうございました。海洋大学の小川です。今回かれぶしにも花かつおを使えるようにしたいということで、必ずしも花かつおと表示しなくともいいなくなるわけではないですよ。するとかれぶしでも、花かつおと書いてある商品と、花削りと書いてある商品は、混在することになるのでしょうか。

業界の中では、それをみんなで花かつおと表示していきましようということなのか、それともあくまで事業者の表示の自由度を上げるということなのか、どんなお考えなのでしょうか。

○全国削節工業協会・渡邊悦夫氏 どうもありがとうございます。花かつおについては、あくまでも商品名でございませう。商品名で花かつおをつけるか、花削りを使うかというのは事業者の自由だと思っております。したがって、業界で統一するものではなくて、商品名につきましては、花かつおがふさわしい、あるいは花削りがふさわしいということを選択して商品につけるものだと思っております。

ただ現状では、そのかれぶしを削ったものに商品名を花かつおと表示したくても、表示禁止事項に抵触してしまうので、つけられないという現状もございませうので、この機会に改正をさせていただきたいということでございませう。

○森光座長 そういった意見が出たというところで、よろしいでしょうか。

ではまとめませうが、それでは削りぶしの個別品目ルールについては、定義と名称は一部改正、その他の項目については廃止する方向で取りまとめたいと思っております。全国削節工業協会の皆さまありがとうございます。

それでは次の議題に入ります。「煮干魚類」について、消費者庁にご説明いただいた後、全国煮干協会様にご説明いただいて、その後議論をしていきたいと思っております。煮干協会の皆さま、前の席の方へご移動願います。それでは、資料 2-1 につきまして、消費者庁からご説明させていただきます。よろしくお願ひいたします。

○東島食品表示調査官 消費者庁食品表示課の東島より、煮干魚類に関する個別品目の表示ルールの制度について説明させていただきたいと思っております。それでは、資料 2-1 をご覧ください。

煮干魚類につきましては、別表第 3 の食品の定義、別表第 4 の個別ルールのうち、名称、原材料名、内容量、別表第 22 の表示禁止事項に個別ルールがございませう。

煮干魚類にかかる個別ルールとして、まず別表第 3 の食品表示基準の対象となる食品の定義といたしましては、煮干魚類の定義として、魚類を煮熟によってたんぱく質を凝固して乾燥したものをいうとなっております。

別表第 4 の横断的義務表示事項に係る個別ルールにつきましては、まず名称につきましては、一として「煮干魚類」と表示する。ただし、「煮干魚類」の表示の次に括弧を付して魚種名を表示することができるとなっております。

また、一の規定にかかわらず、体長がおおむね 3 c m（いかなごにあっては、おおむね 5 c m）以下の煮干魚類を詰めたものにあつては、「しらす干し」、「ちりめん」等とその最も一般的な名称をもって表示することができるとなっております。

原材料名につきましては、使用した原材料を現在の占める重量の割合が高いものから順に次に定めるところにより表示するとなっております。まず、原料の魚類は、使用した全ての魚種の魚種名を、「まいわし」、「かたくちいわし」等とその最も一般的な名称をもって表示する。ただし、表示する魚種名が 3 種類以上となる場合は、原材料に占める重量の割合の高いものから順に 2 種類の魚種名を表示してその他の魚種名は「その他」と表示することができるとなっております。

また、原材料に占める重量の割合が 80%以上の魚種がある場合は、一の規定にかかわらず、その魚種名のみを表示することができるとなっております。体長がおおむね 3 c m（いかなごにあっては、おおむね 5 c m）以下の魚類にあつては、一の規定にかかわらず、「しらす」等とその最も一般的な名称をもって表示することができるとなっております。

さらに、魚類以外の原材料にあつては、「食塩」等とその最も一般的な名称をもって表示するとなっております。

内容量につきましては、横断的ルールのほか、2 個以上が同一の容器に入れたものにあつては、内容重量の表示の文字の次に括弧を付して「○ g × △袋」等と表示するということとなっております。

また、別表第 22 の表示禁止事項につきましては、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語が禁止事項となっております。

最後に、業界団体の要望の概要でございます。別表第 3 の定義については、素干しの魚や芋、大根などの魚類を原料としない煮干しに関して、現状維持を希望されております。

別表第 4 の個別ルールのうち、名称につきましては、一は別表 3 の定義に合わせて、二は「しらす」の定義が必要なため、現状維持を希望されております。

また、別表第 4 の個別ルールのうち、原材料につきましては、原材料となる魚類は天然海域で漁獲されますので、意図せず、排除しきれない魚種の残存が今後も認められるということであれば、横断ルールでも対応可能であるため、廃止を希望されております。

別表第 4 の個別類の内容量と、別表第 22 の表示禁止事項につきましては、横断ルールでも対応可能であるため、廃止を希望されております。

○森光座長 ご説明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、全国煮干協会様よりご説明いただきます。よろしくお願いたします。

○全国煮干協会・下村氏 全国煮干協会の下村でございます。本日はよろしくご検討をお願いいたします。資料 2-2 に沿ってご説明したいと思います。

煮干し産業の発展及び品質の向上を図り、煮干し産業に関する調査研究を行い、もって国民経済の発展に寄与することを目的として、煮干しの袋詰及び販売業者により 1982 年に設立されております。会長は株式会社サカモトの社長となっております。

所在地は東京都墨田区にあり、当協会は煮干しに関わる情報を会員に向けて毎月の会報で紹介しているという内容でございます。

次にどんなことをしてきたかということで、皆様方にもご理解いただければ、ありがたいということで、4 ページに書いているものが煮干しの日でございます。今から 30 年前に、当協会としては、煮干しの普及啓発に活用することを目的として「に (2) ぼ (1) し (4)」(2 月 14 日) と読めますので、いわゆる、ウィットに富んだというか、こじつけと申しますが、そういうことで、2 月 14 日に煮干しの日として盛り上げようとしております。実はこれはマスメディアやいわゆるミニコミのメディアなどから時々「煮干しの日は何で 2 月 14 日？」と聞かれたり、少しコメント的な話がありまして、やはり意味があったと思っております。さらに 5 ページですが、煮干しの日だけ決めるのは、もったいないという話題が生まれて、20 年前に、「にぼしで元気」というキャッチコピーでロゴマークを作成しました。公開をすると、ロゴマークのイメージとして採用された方から「少し複雑な気持ちですが、2 月 14 日はチョコじゃなく煮干しを送ってみようかな」とコメントをいただいたとでございます。

6 ページに載っておりますとおり、煮干とは、魚介類の乾製品の一種で、煮熟後乾燥させたものです。かたくちいわしやまいわし、あじやとびうおのような魚類煮干のほか、サクラエビ、ホタルイカ、貝柱、なまこなどの煮干し類が存在しております。ただ現実的に生産が多いのはいわし類を主体としておりまして、きびなご、あじ類、さば類、いかなごなどの魚類関係が多くなっております。また、市場で単価が高く一番売れるのはかたくちいわし製品という実態でございます。

和食においては、煮干し以外にもかつおぶしや昆布など、天然だしの素材として愛用されてきておりますが、最近では簡便化の中で、煮干しが従来型の作り方ではなく、水出しなどの方法が「むしろおいしい」というようなお話がございます。また、自然食健康食品ブームの中で、カルシウム等の補給源としての評価が高くなっております。

製造工程については、7 ページの通りです。まず海の中で、おおよそ 1cm から 10cm ぐらいの大きさのいわし類を網で捕り、それを、せいろに並べて洗浄し、せいろを重ねて加熱し、茹で上がった原料を乾燥させる。先ほどの放冷の話が出ましたが、まさにその通りの工程をとっております。

9 ページには、煮干原料魚漁獲量の推移を示しております。農林水産省において 5 年に一度、漁業センサスという調査が行われます。、まいわし、うるめいわし、かたくちいわし、しらす等に分類されてはいますが、これは大きいいわしも含んだ数字であるため、これがその

まま煮干原料になるというわけではありません。表を見ていただくとわかるのですが、4、50年に1回レジームシフトが海の中で起こることにより、魚種の変動は起こり得ます。

8ページには、煮干魚類の生産量推移を載せております。だいたい一番多いのがいわしなのですが、かたくちいわしと、まいわし、その他ですが、これは統計が簡素化される中で、いわしとしてしか分計ができなくなってしまったため、かたくちいわしはどうだ、まいわしはどうだというご説明ができないというのが若干残念ですが、削節工業会さんのお話にも出ていましたが、全体的に数量が減ってきております。

表の下には定義を書いております。煮干類は、魚介類をそのまま、又は適当に成形したのちに、煮熟してから乾燥したものと書いていますが、これは統計上の定義でございます。先ほどの削節工業会さんの定義のお話にもありましたが、当業界では適当に成形した後という言葉は飲み込んだ形で、この後説明させていただきます。

先ほど、消費者庁からの説明があった通り、他業界で使っている定義がそれぞれにありますので、当業界の定義は変えずに継続したいという意見を先ほど紹介させていただきました。13ページをご覧ください。今申し上げた通り、煮干魚類は、魚類を煮熟によって、たんぱく質を凝固させて乾燥したものであるというシンプルな定義で今までできておまして、これは継続させていただきたいと考えております。その理由は、30年以上業界内でも定着しておりますし、素干しの魚、煮て干した芋、煮て干した切り干し大根等の商品と煮干魚類とで、はっきり区別しておいた方がよいと思っているため、定義は存続させる必要があると考えております。

それから14ページの名称についてです。「煮干魚類」と表示する。ただし、「煮干魚類」の表示の次に括弧を付して魚種名を表示することができる、ということは先ほどの定義に合わせた形での継続を希望したいということです。また、二の方に、一の規定にかかわらず、体長（魚のふん端から尾びれの付け根までの長さをいう。以下煮干魚類の項において同じ）がおおむね3cm（いかなごにあっては、おおむね5cm）以下の煮干魚類を詰めたものにあつては、「しらす干し」、「ちりめん」等とも一般的な名称をもって表示することができるという定義も残したいと思っております。

実は長さだけで言いますと、いかなごは、体が丸くて細く、かたくちいわしなどのいわし類は、もう少し平べったく、同じ体長であれば重くなっております。漁業者の方からの声もあって、実際に流通しているいかなごについては、5cm以下のものも、しらすとして消費されていることから、残していただきたいと考えております。

次に15ページです。原材料名については、原材料に占める重量割合の高いものから順番に一般的な名称で表示することとなっております。また、表示する魚種名が3種類以上になる場合は、上位2種類の魚種名を表示し、その他の魚種名は「その他」と表示することになっております。これにつきまして、海の中での魚というのは混在して生息しております。16ページに、ある卸市場で魚の煮干しが納品された写真1があります。実は漁獲して直ちに処理することで、新鮮でおいしい煮干しになるということがあり、多くは漁獲から煮干加工の

工程までを漁師さんが行っています。熟成して、別の業者が加工するとなると、鮮度が保たれません。したがって、多くは漁師さんが自分の庭先あるいは隣接する工場で、煮干しを煮て干しているということが多くあります。

長崎、愛媛、香川、広島等で獲られて、実際に納品され、競りにかかる写真がこちらです。写真1下部に3種類の魚が出ています。1番上からうるめいわし、かたくちいわし、まいわしとなっており、これらが混ざっています。これはまいわしが主体で、その他のいわし類が2、3割混ざっている状態であると推定されます。また写真2に女性が映っていますが、この方が手作業で煮干しというのは選別して、煮干しの製品を作るものです。仮に1匹/秒ペースで選別するとしたら1時間で3,600匹、7時間か8時間働くとようやく2、3万尾をこなせることになりますが、1日20kg~30kg単位のオーダーがありますので、手作業での選別は大変手間がかかります。煮干しの原材料となる魚はまだ鱗もできていないほど小さいため、この選別を機械化することは現時点ではほぼ不可能で、手作業をしております。

選別では、目的外の魚種を除去していくという作業をしますが、どの程度まで目的外の魚種を減らせば「〇〇いわし」と表示してよいのかという問題があります。魚介類の名称のガイドラインに基づいて学名、和名を表示するということになると、「かたくちいわし」、「まいわし」、「うるめいわし」、その他「〇〇いわし」と、色々ないわしで分類しなければいけません。実際にはそのような細かい分類が不可能に近い状況です。

時間をかけて科学的検査を行えば、1日に数千匹ならできるかもしれませんが。資料の写真では漁師この女性1人で選別をやっていましたが、ベルトコンベアで煮干しを流し、5~6人がかりで対応している会社もごございます。石や枯葉などの異物を取る作業も兼ねて選別していますが、魚種についてはどこまで目的外の魚種を除去したら良いのかというところで、個別品目ごとの表示ルールには、15ページ目の二のところに、原材料に占める重量の割合が80%以上の魚がある場合、その魚種名のみを表示することができるという規定がございました。先ほどもお話したとおり、また、16ページの写真1や写真2も載っておりますが、手作業での選別は大変な作業で、もし目的以外の魚種の残存を完全に排除しろということになれば、人件費がかかり採算面から、廃業をやむなしという工場も出てきかねません。

そのため、今までもこの定義でやってきて、消費者の方々から受け入れられています。お問い合わせ窓口で電話があっても、意図せず他魚種が残ってしまうことをご説明し、ご理解いただけている状況です。これが、バルクで100キロぐらいのものとか50キロとか、それだけのものを大きな括りで見れば、どの程度の比率で何の魚種が残っているかは分かりますが、それを消費者さんが40gとか100g単位で購入する場合、2番目の魚種は袋によって違ってくる可能性があります。ですから、当協会として、そのことをある程度理解していただければ、横断ルールで差し支えないということ、15ページに書いております。事実を書くということにおいては、何も問題はないと思います。

それで、ここにもう一つ少しページが戻りますが、10ページ目を見ていただきたいと思えます。これがスーパーマーケットなどに売られている一般的な煮干しの表示例ということ

で、原材料名にはかたくちいわしとあり、あとは食塩、ビタミンEが入っています。

次のページを見ていただきますと、これが熟成煮干しということで、商品例2です。原材料名は、まいわし（長崎県産）、かたくちいわし（長崎県産）ということで、純粋なかたくちいわしよりも味に深みが出ることを売りに、この会社はまいわしが主体で、かたくちいわしも入っていると表示しています。実際に確認しましたところ、まいわしが7割、かたくちいわしが3割の製品だそうです。仮にまいわしを8割まで増やせば、原材料名はまいわしのみ表示することになるのだらうと思っています。そういう実態がありますので、なかなかここは厳密にやっていくのは大変なところはありますが、そういうことを理解されて、消費者の方々も購入されているという実態から、個別ルールを廃止し、横断ルールでもいいというように思っております。他にも12ページ目では、少し珍しいきびなごの煮干しの例を紹介させていただいております。

17ページ目には、内容量および固形量、内容総量の定義に関する協会案を示しております。内容量については、2個以上が同一の包装容器に入れられたものにあつては、内容重量の表示の文字の次に括弧を付して「○g×△袋」等と表示するとなっております。これは横断ルールでも同様だと理解しておりますので、廃止して問題ないと思っております。

18ページ目の表示禁止事項ですが、「上級」又は「標準」の用語と紛らわしい用語を禁止しております。これはJAS法の規定がありまして、そこではこのような言葉を使ってはいけないということになっておりました。これも横断ルールに従うということで、廃止して結構かと思えます。以上でございます。

○森光座長 ありがとうございます。全国煮干協会様としては、煮干魚類の個別ルールは別表第3の「定義」については、魚類を原料としない煮干と区別するために現状維持。別表第4の「名称」についても現状維持。別表第4の「原材料名」、「内容量」及び別表第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というご要望でした。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えます。ご意見ご質問がございましたらお願いします。

○島崎委員 JAS協会の島崎です。ご説明ありがとうございます。気になる点は1点だけなのですが、今おっしゃった選別も含めて、非常に大変な作業ということもすごく理解できましたし、おっしゃっていることは全て理解したつもりなのですが、原材料名の書き方について、これが認められるなら横断ルールにしてくださいということですが、実際に何%の混入があるのかを確認するのは極めて難しいのではないかという気がしています。80%以上の魚種がある場合は、20%以下のものは書かなくていいということでしょうか。これを横断ルールに何らかの形で落とし込むと、いろんなものに波及してしまうのではないかという心配があります。かと言って、この煮干魚類に限ると書くなら、個別ルールを残した方がいいのかと思えます。その辺が少し心配というか、他のものでも混ざったものは、今まで

いっぱいありますので、80%以上であれば一個だけ書けばいいというルールにはなかなかしにくいのではないかという懸念を感じました。

どのような対応を取ればいいのかは答えとして持ち合わせてはいませんが、懸念を感じたということです。以上です。

○坊衛生調査官 消費者庁食品表示課の坊でございます。ただ今の島崎委員のご質問ですが、協会さんがおっしゃっているのは基本的には今の横断ルールで、使用した原材料を書くという形でございますので、基本的に意図せざる混入まで考えて表示をする必要はないと話でございます。基本的に一生懸命選別した結果、かたくちいわしを使用しているというのであれば、その意図せざる混入しているものについてまで、原材料として表示する必要はないということであれば、現状の表示のままでも問題ないので、横断ルールでできるのではないかというお話でございます。

基本的には意図せざる混入の部分については、意図して現在使用しているわけではありませんので、そもそも書こうとしても表示することはできません。基本的に、しっかり選別したかたくちいわしを使っているんで、選別した上でももちろん残ることはありますが、選別した上で、かたくちいわしを使用しているのであれば、原材料として、かたくちいわしを使っているということを表示すればいいということです。横断ルールの方に何か特別なルールを新たに設けるという意図ではないということだと思っております。

○島崎委員 消費者庁の説明で分かったのですけれども、意図しない混入が20%近くあるというのは、普通であれば、あまりイメージがわからないというところがあり、その辺の取り締まりというか、これは意図しないのだということを、どうやって見極めるのかというのが、少し不安ということです。

○坊衛生調査官 おそらく協会の方から説明されると思いますが、一応規定上は80%になっていますが、実態としては、おそらくそんなに混入しているものはないのではないかと我々は考えております。そのあたりについて、協会さんの方から実態として普通どれくらいなのかというところは説明があるかなと思います。

○全国煮干協会・下村氏 消費者庁さんから説明されたように、意図していないわけです。もともと海の中では、数%から半分ぐらい混ざって泳いでいるわけです。テレビでよく定置網の映像が流れますが、色々な魚が混ざっています。大きいものはサメから始まって、色々なものが入っている。それが海の中の実態です。それで豊漁になればなるほど群れが大きくなって、まいわしだけの群れというのできるわけです。例えばクジラが追い込んで、渦を巻いている海中の映像がありますが、ああなってくるとだいたい単一の魚種です。不漁になってくると色々なものが混ざることが多くて、実際我々は煮干しの市場に上がってくるも

のも、不漁になればなるほど、混ざりが激しく、下手したら3分の1ずつ別のものが混ざるのじゃないかというくらい、色々なものがあるわけです。

だから、製造工程は混ぜるのではなく、取り残してしまわざるを得ない。おそらく一匹たりとも他のものが混ざってはならないと言われる方はいらっしゃらないという前提のもとなのですが、ある程度大きいものになったら選別は簡単ですが、小さな魚は口のつき方が少し違うということを目で見合わせていくわけですから、大変な手間と専門性と経験値が必要だということを消費者の方がご理解されれば、意図しないものまで考えて表示するという話ではないと消費者庁さんもお話をされていますが、実態は実態としてあるわけですから、そこは理解していただけるのではないかと我々も思っています。

要するに今までの表示を変えなければいけないということになると、また少し違った意見が私どもから出てくるのですが、意図して混ぜたものではないわけで、そのところを消費者の方々が受け入れてくれているというように理解しています。また、問合せがあったらそういう説明をしております。

○森光座長 よろしいでしょうか。

○島崎委員 実態はすごくよく分かっていて、そこは全然気にしていないのですが、横断的になるとこの80%という数字もなくなります。そうすると意図しないのですから、30%あっても一種類の魚種名を書いてもOKとなるので、その辺のところは、しっかりできるのかという心配をしたということです。

○森光座長 消費者庁、もし補足があれば。

○京増食品表示調査官 事業者としては、わざと混入させていないので、作った側としてみれば、それが20%入っているかどうか分からないものとなります。商品を購入した後に消費者の方や行政機関が袋を開けて一個ずつ選別した時に、違反を取るような状態のものかどうかという問題かと思っています。煮干し以外にも小さな魚を取扱う者については同様な現状かと思っています。そのため煮干しだけにこの個別のルールを残しておく合理的な理由はないのではないかと考えております。

○森光座長 阿部委員、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。海からとってくるもので、季節や海域によっていろいろ違うのでしょから、異種が混入するということについては理解しているつもりです。一方で、今、京増さんの方からお話があった通り、ここにあって書くことよりも、横断的ルールで読むということなのですけども、現状の80%という規定と同じよう

な選別を今後も続けていくということでしょうか。

それとももう一切 80%という規定がなくなったので、選別そのものをやらないという意味なのか、そこが少しはっきりと言っていただいた方が消費者の方にとって、安心するのではないかと思うのですが、いかがでしょうか。

○全国煮干協会・下村氏 会員にはそういう指導を続けようと思っています。ただ、会員でない方々が実際にいらっしゃるので、その方々については、強制できる立場ではありませんので、少し懸念しているところがあります。

○阿部委員 フリーランスの方については分かるのですが、やはり協会としてちゃんと今の一定水準以上のものを担保するというお言葉をいただいた方が、消費者の方も安心するのではないかという意味でお伝えしたということなのですが、一応お話の内容については理解いたしました。

それであれば、80%という規定を廃止していくということについては、特別な問題はないのではないかと思いますし、むしろ他の品目についてもこの 80%という規定が残ってしまうよりは、可能な限りそういう魚種を選別してやるという姿勢を示すことの方が重要だと思っております。

○森光座長 その他はいかがでしょうか。澤木委員、お願いします。

○澤木委員 全国消費相談員協会の澤木と申します。消費者庁の 2-1 の資料の 3 ページ目が先ほどから話題になっています、別表第 4 の 80%以上の魚種がある場合とはいうところですが、ほぼ 95%ぐらいがそのものだということであれば、他は意図せぬ混入と考えてもいいのではないかと思うのですが、80%となるとやはり 20%の方が、消費者としてはどんなものか気になるところです。ですから、それだったらこの 80%以上の魚類がある場合の規定だけでも残していただければと要望します。

それから 1 点質問なのですが、名称が煮干魚類粉末と書いてあり、原材料名が「いわし煮干し」と書かれている商品があります。多分削り節には入らないけれども、煮干魚類にこれが入るのかなのかというところが分からないので、教えていただければと思います。本来ならば、煮干魚類の中に、粉末は入らないでしょうか。

○全国煮干協会・下村氏 形体はともかく、煮干しは煮干しです。ですから、粉末にしても煮干しは煮干しということです。

○澤木委員 そうすると、こういう商品は一応煮干魚類の中に入ると考えていいのでしょうか。

○全国煮干協会・下村氏 先ほどご説明いたしました、ホタテであっても貝であってもエビであっても、何でも煮干したものは煮干しになります。ただ煮干魚類ということになれば、魚類だけのことを指します。今の製品を作る中で、粉末にしても煮干魚類であることは間違いなく、原材料名は煮干魚類になります。

○澤木委員 分かりました。ありがとうございます。

○小川委員 先ほどの非会員には指導が行き届かないというご説明に絡めての質問になるのですが、協会に入っていない方々はコントロールできないのは、当たり前のことなので、よろしいと思っています。一方で、協会に入ってもらっしゃる方々が、市場で販売されている商品にどれくらいの影響力を与えているかという、マーケットシェアが分かれば教えていただきたいのですが、いかがでしょうか。

○全国煮干協会・下村氏 そういう数字がないというのが結論なのですが、だいたい今までの例から言ったら、これは完全に推測ですけども、過半数はうちの会員かと思っております。ただ、それが具体的なデータが、もともとの農林水産省で作られた統計データ自身なくなってしまうものですから、正確には分からないというところです。

○森光座長 森田委員、お願いします。

○森田委員 業界の要望の中で、別表第3現状維持、別表第4と別表第3維持で、別表第4の原材料名について、これは意図せざる魚種の残存が今後も認められるのであれば横断ルールに合わせることで対応可能ということです。が、そもそも原材料の占める重量の割合が80%以上という80というのは、おそらくJAS規格か何かから来たものかというように思いますが、これが原材料の中にこのように残っていることというのが、他の品目ではないので違和感がありまして、そういう意味では廃止できるものは廃止するというのが基本的にあるので、私は廃止について賛成いたします。

残存の考え方ですけれども、そもそも原材料名の横断ルールというのは使用した原材料の重量割合の高いもの順に表示するということですので、今回これが横断になるということになると8割とか、そういう線引きをしなくても業界さんのご説明の資料にある11ページの商品などは、まいわしが7割入っていて、かたくちいわしが3割入っていることが分かっているのであれば、使用した原材料は多いもの順で当然書くべきだと思います。

それから上の煮干し、かたくちいわしですけれども、私は煮干しというよりも、西の方などでは「いりこ」というのですけれども、いりこはほぼかたくちいわしで、いりこを買うときはまいわしはほぼ入っておらず、大体選別されています。もし、まいわしが入っていてもコンタミ、意図せざる混入だと思しますので、そういう場合は横断ルールに従って使用した原材

料はかたくちいわしだけ書けばよくて、コンタミしたものの、まいわしは書かなくていいと思っています。したがって、8割2割というよりも、横断的な表示になった時に「にぼし」にまいわしにかたくちいわしが何割か入っているのであれば、きちんと書いていただきたいです。実際にかたくちいわしが入っていれば、むしろだしとしては良いだしと思うので、おそらく表示されていると思います。先ほど澤木さんが95%ぐらいとおっしゃっていましたが、ほぼコンタミのない商品も作られていると思いますので、そういうものに関しては、もちろん横断でかたくちいわしだけでいいと思います。したがって、そのように考えると80、20が残っていることの方が違和感があるということになり、この個別ルールを廃止して横断ルールにしてもいいのではないかというように思っています。

消費者としてはもちろん入っていれば知りたい、まいわしやかたくちいわしが入っているのが分かっていれば知りたいので、そういうものに対しては、表示をこれからもしていただきたいと思います。

○森光座長 阿部委員、お願いします。

○阿部委員 食品産業センターの阿部です。少し気になる点は、先ほどの全国削節工業協会さんの資料の中で、「煮干し」という定義があり、こちらの煮干魚類とは違うのですが、ほぼ同じ内容が書いてあったり、削りぶしの場合は、原材料に「いわし」と書けるようになっていたり、少しその辺が統一されていないという感じがします。品目ごとに定義を決めればいいのですが、もう少しそのあたり、消費者から見るとそんな細かいことまで理解できないということではないかと思えます。今後先ほどの意図せぬ混入の話でも煮干しの原材料のところに「いわし」と書いて、いろいろな品種が入っているという方が、一般の方から見ると分かりやすいのではないかと。魚の名前は、結構地域によっても違っていたりしますので、なるべく全国統一の一般名称でということであれば、そういう手もあるのではないかと思えますので、ご検討いただければという感じがしております。以上です。

○森光座長 今後も努力の中ですり合わせをよろしく願いいたします。手作業で大変な努力をされて、80%以上を協会内で維持されていて、それを外したところで、こちら側としては、それで80%、20%に固執して、20%他のものを混ぜてしまえという考えではないわけですので、その精度を高めるということは、これからもよろしく願いいたします。

○坊衛生調査官 基本的に混ぜていいと言っているわけではなくて、選別した上で残ってしまうものは、表示しようがないということです。森田委員がおっしゃっている通り、そもそも割合があること自体に違和感があるというのは、その通りだと思いますので、あくまで使用した原材料を書くということで、しっかり選別したものを使用していただいて、ある程度どこまでやったとしても残ってしまっているものについては、表示することが難しいと

いうことをご理解いただければと思っています。

○森光座長 それでは、だいたい意見が出たということで、煮干魚類の個別品目ルールについては、定義と名称は現状維持とし、その他の項目については廃止する方向で取りまとめたいと思います。全国煮干協会の皆さまありがとうございました。お席にお戻りください。それでは次の議題に入ります。「食酢」について、消費者庁にご説明いただいた後、全国食酢協会中央会の皆さまにご説明いただき、その後、議論をしていきたいと思います。全国食酢協会中央会の皆さま、前の席にご移動をお願いいたします。それでは次に資料 3-1 について消費者庁よりご説明いただきます。よろしくお願いいたします。

○香取食品表示調査官 食品表示課の香取です。資料 3-1 としまして前の 2 品同様に食酢に関する表示ルールについて資料に沿ってご説明させていただきます。

まず食酢の個別表示ルールとしまして、表に赤字で示しました通り、別表第 4 の原材料名と内容量を除いて全ての項目で規定がございます。

スライド 3 ページ目、別表第 3 の用語の定義ですが、食酢は大きく醸造酢及び合成酢に分類されており、このうち醸造酢とは、一 穀類、果実、野菜、その他の農産物若しくは蜂蜜を原料としたもろみ又はこれにアルコール若しくは砂糖類を加えたものを酢酸発酵させた液体調味料であって、かつ、氷酢酸又は酢酸を使用していないもの。二 アルコール又はこれに穀類を糖化させたもの、果実、野菜、その他の農産物若しくは蜂蜜を加えたものを酢酸発酵させた液体調味料であって、かつ、氷酢酸又は酢酸を使用していないもの。三 これらを混合したものと定義されています。一方の合成酢につきましては、氷酢酸又は酢酸の希釈液に、砂糖類、酸味料、調味料、食塩等を加えた液体調味料であって、かつ、不揮発酸、全糖又は全窒素の含有率が、それぞれ 1.0%、10.0%又は 0.2%未満のものと定義されています。醸造酢においては、穀物酢、果実酢に分類されますが、このうち醸造酢とは、醸造酢 1 Lにつき穀類が 40 g 以上使用されたもの。果実酢とは、同様に醸造酢 1 Lにつき果実の搾汁が 300 g 以上使用されたものと定義されています。

表の上 3 つ、米酢、米黒酢、大麦黒酢は穀物酢に分類され、表の下 2 つ、りんご酢、ぶどう酢は果実酢に分類されるわけですが、まず米酢とは穀物 1 L あたり米が 40 g 以上使用されたもの、米黒酢とは同様に米が 180 g 以上使用されたもので、発酵熟成によって褐色又は黒褐色に着色されたもの。大麦黒酢とは同様に大麦が 180 g 以上使用されたもので、発酵熟成によって褐色又は黒色に着色されたものと定義されています。果実酢であるりんご酢は、果実酢 1 L あたり、りんごの搾汁が 300 g 以上使用されたもの、ぶどう酢は同様にぶどうの搾汁が 300 g 以上使用されたものと定義されています。

別表第 4、横断ルールにかかる食酢の個別ルールとして、その名称と添加物について規定されています。まず名称についてですが、米酢にあつては米酢、りんご酢にあつてはりんご酢、合成酢にあつたら合成酢といったように、定義に沿った用語を用いて表示することが規定

されています。ただし、醸造酢のうち穀類や果実が使用されず、1種類の野菜や農産物、蜂蜜がこの表に定める重量以上使用されていて、その重量割合が最も高い場合には、例えば醸造酢（トマト酢）といったように表示できるということが規定されています。また、表の下にある添加物について、合成酢に使用される氷酢酸又は酢酸にあっては、一括名ではなく物質名で氷酢酸又は酢酸と表示すると規定されています。

別表第 5、名称規制として、米酢以外の食品には米酢と表示してはいけない、同じように、りんご酢以外の食品にはりんご酢と表示してはいけない等と規定されています。

別表第 19、食酢の個別的な義務表示事項として、酸度については小数第 1 位までの数値をパーセント表示する。醸造酢の混合割合については、実際の割合を上回らない 10 の倍数でパーセント表示する。希釈倍数については、「○倍に希釈」と表示する。最後、醸造酢又は合成酢の用語については、醸造酢にあっては醸造酢、合成酢にあっては合成酢と表示することが規定されています。

別表第 20、表示方法に関する個別ルールとして、一般的な表示事項に加えて、スライドの上部で示した表にある通り、醸造酢の混合割合、酸度、希釈倍数についても記載することが規定されています。

表示する文字の大きさについてですが、醸造酢の混合割合については表 1、醸造酢又は合成酢の用語については表 2 の通り、内容量の区分に応じてその表示の文字サイズが規定されています。スライドの下半分、別表第 22 の表示禁止事項としては、食酢においては天然または自然の用語ですとか、米黒酢、大麦黒酢以外の商品に「黒酢」と表示することを禁止しているほか、同様に「純○○酢」「静置発酵」、原材料の一部の名称を特に表示する用語、合成酢への醸造の表示、品評会で受賞したかのように誤認させる用語を表示禁止事項として規定しています。

最後に、業界団体等の要望の概要になります。別表第 3 の定義と別表第 4 の個別ルールの名称については、使用する原材料に食酢の分類が定義されており、名称として表示することで消費者の選択に役立っていると考えられるため現状維持を希望されています。別表第 4 の個別ルールの添加物、別表第 5 の名称規制につきましては、個別ルールがなくても横断ルールで対応可能であるということから廃止を希望されています。別表第 19 追加的な表示事項について、醸造酢の混合割合と希釈倍数についてはルールがなくても事業者が自ら表示するため廃止を希望。酸度及び種類別名称については、現状維持を希望されています。続いて別表第 20 表示の様式について、こちらは、別表第 19 と合わせて、醸造酢の混合割合と希釈倍数の規定を廃止。また、種類別名称の文字サイズに関する規定は横断ルールに合わせて廃止。酸度については、現状維持を希望されています。別表第 22、表示禁止事項ですが、醸造用語の使用及び品評会での受賞については、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、廃止を希望されています。そのほか、天然・自然の用語等については、食酢団体の会員、非会員に区別なく、統一した表示禁止事項とするため、現状維持を希望されています。消費者庁からの個別表示ルールに関する説明は以上となりま

す。

○森光座長 香取さん、どうもありがとうございました。続きまして資料3-2について、全国食酢協会中央会様からご説明いただきます。よろしく願いいたします。

○全国食酢協会中央会・小松崎氏 全国食酢協会中央会の小松崎でございます。よろしく願いいたします。資料3-2についてご説明させていただきます。

2ページ目をご覧ください。食酢業界の概要について、ご説明させていただきます。当業界は全国食酢協会中央会と全国食酢公正取引協議会と2つの団体からなっております。中央会の会議が協議会を兼ねるということで、全国食酢協会中央会においては昭和36年5月12日に設立されまして、行政機関との連絡調整、それから会員の親睦を図ることが主目的となっております。それから全国食酢公正取引協議会ですが、これはご存知のように、公正競争規約を、遵守するというものに集まった団体・会議で、昭和45年9月18日に設立されております。右の方をご覧ください。全国ブロックという組織構成になっておりまして、全国で6つのブロックからなっております。支部数が32支部ございます。中央会においては、それぞれのブロックにおいて全国で84社、それから特別会員が全国会員として6社おります。全国会議は下の方の*印に記載がある(株)mizkan Holdings、マルカン酢(株)、タマノイ酢(株)、キューピー醸造(株)、内堀醸造(株)、お多福醸造(株)でございます。中央会では全国で90社、それから公正取引協議会においては、130社という構成になっております。組織率ですが、現在57.3%という状況でございます。

食酢の種類別生産実績についてご説明させていただきます。ここ数年、40万キロリットルということで横ばいの生産実績になっております。1番上の青い空色のグラフが全体の生産数量、それから下の方の紫色につきましては合成酢の数量です。現在も合成酢が生産流通しておりまして、だいたい400キロリットル作られております。赤い折れ線グラフが果実酢、それからその上の青い折れ線グラフが穀物酢。米や大豆、小麦などを原料に生産された穀物酢です。その上の緑の数値は、その他の醸造酢ということで、主にマヨネーズや調味酢など、そういった加工原料に使われており、近年この需要が伸びております。下の方の*印ですが、令和5年度の生産仕向け先の比率としては、家庭用で31%、外食用の業務用として21%、加工原材料として48%でございました。それからもう一つ、各個別家庭での消費者動向は、年間購入量はだいたい1,538mlで500ml容器3本分ということでございます。

4ページ目、食酢の製造工程ということで、米酢を例に書かせていただいています。米酢には、ここにありますように米酢と純米酢の例があります。まず、米酢の生産方法につきましては、大きく分けて、糖化・(アルコール発酵)ということと、酢酸発酵という2つの発酵工程があります。糖化・アルコール発酵につきましては、まさにお酒を造る工程と同じで、原料のお米を蒸して、ここに米麴を入れて、糖化・アルコール発酵をさせる。それでろ過したものに種酢を入れます。ここに醸造アルコールを入れた場合は、名称として純米酢という

ことは使えなくなるということで、また後で、表示禁止事項についてご説明させていただきますが、そういった区別がつくということでございます。種酢を入れて酢酸発酵して熟成、それから、ろ過を通して製品になり、酢酸発酵につきましては、ここにありますように、静置発酵法と通気発酵法という 2 つの発酵法がございます。静置発酵につきましては、表示禁止事項としてご説明させていただきますが、伝統的な発酵法ということで、自然対流を使って酢酸発酵させるというのが静置発酵でございます。それから通気発酵法につきましては、ここにありますように、昭和 30 年代から盛んに行われるようになり、強制的に酸素を供給して、発酵を促進するという方法で、醸造が早くできるという方法でございます。先ほど申し上げましたように、現在、醸造用アルコールを添加して作る米酢といった生産量が増えているということ、少し頭の隅に置いていただければと考えております。

5 ページ目は前のページでご説明した、いわゆる糖化・アルコール発酵と、それから酢酸発酵について、写真で実際のイメージとしてご覧いただければということで、掲載させていただいたものです。

6 ページ目、個別義務表示制度の経緯といたしまして、当業界では昭和 45 年 3 月に、表示に関する公正競争規約を公取の方に認めていただき、それから、昭和 54 年 6 月には食酢の JAS 規格、食品品質表示基準を制定いたしました。平成 3 年 11 月には試売検査を現在も継続しておりますが、初回の試売検査会を開始いたしました。平成 16 年 6 月につきましては、合成酢を JAS 規格から削除いたしました。品質表示基準では存続ということで、この時期に米黒酢と大麦黒酢を品質表示基準で定義化いたしました。平成 20 年 10 月においては、野菜、さとうきび、蜂蜜などを原料とする醸造酢の名称表示ルールを追加いたしました。平成 27 年 4 月には食品表示法の施行いたしました。

次ページは少し見づらい表で恐縮ですが、先ほど消費者庁からご説明がありましたように、右側が食酢の分類を表にしたものです。食酢においては、醸造酢と合成酢に大きく分かれており、醸造酢の中には大きく分けて、穀物酢、果実酢があります。次のページからは、各食酢の姿図、商品の姿図など、ラベル表示についてご説明させていただきたいと思っております。

8 ページ目の左側が各種穀物酢の商品で、ペットボトルや瓶の形状があります。右側が各種果実酢で、ワインビネガーや、梨酢、柿酢、りんご酢といったものがございます。

次のページは左側が各種の野菜酢で、たまねぎ酢、トマト酢、きび酢というものをご紹介します。右側は合成酢というものについての商品姿ということで、ご紹介させていただきます。

次のページをご覧ください。こちら後で、表示禁止事項として議論させていただきたいと思っておりますが、黒酢のラベルということで、各種黒酢のラベルを紹介させていただいております。

次は、例えば純ワインビネガー、純りんご酢ということで、「純」表示がつく表示につきまして、これも後で表示禁止事項についてご議論させていただきますが、こういった表示されているということのご紹介でございます。

次のページ、赤括弧で囲ってありますが、静置発酵についてのご紹介です。こちら表示禁止事項についてご議論させていただきますが、現在、静置発酵についてこのようなラベル表示になるというご紹介でございます。

次は酸度表示についてのラベル表示でございます。こちらは別表第 19 での議論になると思いますが、いろいろな食酢について、いろいろな酸度が設定されている状況をご紹介させていただきます。

こちらは合成酢についてのラベルで、赤印で書いておりますけども、これを別表第 19 での議論させていただきますが、醸造酢の混合割合、それから希釈倍数についての括弧で示させていただきます、現在このような表示になっております。

業界要望一覧については、消費者庁が先ほどご説明されていたので割愛し、早速、具体的なお説明として 16 ページから説明をさせていただきます。

当協会では、定義名称について現状維持を希望しております。別表第 3 につきましてはここに書ききれないため、消費者庁の資料を見ていただければと思います。当協会は現状維持を希望しており、その理由を 3 つほど記載させていただきます。まず、醸造酢と合成酢との製造方法を提示させていただきます。それを名称に表示することによって明確に区分されているということで、消費者の醸造酢の選択の際の利便に資すると考えております。2 つ目の理由としまして、使用されている原材料による定義を名称として表示することで、その品質を端的に表すということになっていると考えております。消費者の方が料理や飲料に使う場合の選択の目安になっているということで、現在も過去も変わらない状況ではないかというふうに考えております。それから 3 つ目ですが、原料使用量による食酢分類の定義につきまして、現在、先ほどご紹介したように醸造用アルコールに穀物や果実を加えるという製法が主流になってきたので、こういった状況を考えると、この原材料の表示がなくなるということにおいて、極端に原材料使用量を少なく使用する方が出てくるといことも考えられますので、そういった不都合が消費者の方の利益を害するというのを防ぐためにも、現状、原材料使用量の定義が必要ということを当方は考えております。

名称について、現状維持ということで存続利用につきましては、先ほどと同様に使用されている原材料の定義を名称で表示することは、その品質を端的に表すことになると考えておりますので、消費者の方の商品の使用の目的、目安になると考えております。それから 2 番目ですが、名称のところに野菜等、さとうきび、蜂蜜と書いてありますが、同じように原材料使用量をここに記載することで、一定の使用量を持って分類した上で、名称表示することにおいて、品質を端的に表すということになると考えております。その場合、消費者の方がどのような用途に使用するのかという目安になると考えております。

別表第 4 の添加物についてです。従来、合成酢において酸味料につきましては、酢酸、氷酢酸を使った場合は必ず酢酸、氷酢酸と書くことになっておりますが、現在においてはそういった要請がなくなったのではないかと判断しまして、これについては廃止を希望いたします。それから別表第 5 の名称規制については、ここにありますように、食酢関連商品につい

て、その内容を端的に表す名称商品の幅を広げたいということですので、廃止を希望いたします。

先ほど、追加的な表示ということで触れましたが、現在 4 つほど表示のルールの中では決まっております。この中で合成酢における醸造酢の混合割合、それから希釈倍数につきましては、これを廃止しても事業者の方が自主的に記載するのではないかということから、廃止を希望。一方、酸度につきましては、消費者の方が料理の酸味の判断や飲料にする時の希釈の参考にするために、まだ必要であると考えております。特に希釈倍数も廃止ということですので、酸度の表示の重要性は増していると考えております。それから醸造酢又は合成酢の用語の表記です。これを種類別名称と申しますけれども、これにつきましては、同じ商品棚で、合成酢、醸造酢が売られており、消費者の方が醸造酢を買いたいと誤って合成酢を取ってしまったというような錯誤が起きないように、引き続き義務表示とさせていただきたいと考えております。修文案として、商品名に近接した場所に表示させていただきたいと考えております。

一括表示の表示例でございます。先ほどご紹介させていただいたように、醸造酢の混合割合、希釈倍数につきましては廃止ということで一部見直しを希望させていただきます。これについては先ほどご紹介あったように、醸造酢の混合割合については廃止を希望ということなので、ここにおいては容器別のポイント数を記載してあるため、表 1 を含めて廃止。それから醸造酢、合成酢の種類別名称につきましては、存続を希望させていただきますが、容器別のポイント数については必要ないと判断させていただき、ここについても表 2 を含めて廃止ということにさせていただきたいと考えております。

表示禁止事項の説明でございます。ここにありますように、食酢においては醸造商品ということで、「天然」や「黒酢」、それから「純〇〇酢」といった独特の表現があり、横断ルールにはなかなか乗らないということで残していただきたいというのが基本方針です。ただし 6 番目の合成酢における醸造酢の使用と、7 番目の品評会で受賞したものであるかのように誤認させる用語の使用については廃止を希望いたします。一方で、「天然」、「自然」の用語の使用につきましては、まだまだ当業界は中小企業の会員が多いので、その使用の仕方について誤解があるということで、「天然」、「自然」について使用させてくださいという要望もございます。そういったところから引き続き存続を希望。2 番目の黒酢ですが、ここにありますようにやはり消費者の方に差別化されたイメージがございますので、そういった品質を定義によって担保しております。そういったものを引き続き消費者の方の期待を裏切らないように残していきたいということで、これも存続を希望いたします。3 番目の「純〇〇酢」につきましては、先ほど製造工程のところでご紹介しましたが、一つの原材料だけを使った場合は、「純〇〇酢」ということの表現ができるので、これについても消費者の方が一つの付加価値を認識していただいて、値段が高いにもかかわらず買っていただくという状況ですので、消費者の方の信頼と期待を守るために存続を希望いたします。4 番目の静置発酵ですが、これは先ほど醸造発酵の方法でご説明しましたけれども、伝統的な醸造発酵方法とし

て、これについても一部の消費者の方で付加価値を認めていただいておりますので、これにつきましても消費者の方の期待と価値観を認めていただくものを引き続き守っていきたいということで存続希望いたします。5番目の原材料の一部の名称を、他の原材料の名称に比べ特に表示する用語ということですが、先ほど申しましたように定義の中で、各原材料について定義をしているわけですが、その原材料使用量以下を使ったものが出てくると、消費者の方の利益を損なうというようなことになりますので、これについて防止したいという観点から、存続希望いたします。

○森光座長 ありがとうございます。全国食酢協会中央会様としては、食酢の個別ルールは別表第3の「定義」と別表第4の「名称」は消費者の選択に必要であるため現状維持。別表第4の「添加物」、別表第5の「名称規制」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「酸度」「種類別名称」については現状維持、「醸造酢の混合割合」「希釈倍数」については事業者の自主的判断によることで支障のない事項であるため廃止。別表第20の「表示の様式」は別表第19に合わせ、「酸度」に関する規定のみ現状維持とし、「表示の方式」については廃止。別表第22の「表示禁止事項」については、「合成酢の「醸造」等の用語」及び「品評会等で受賞した、官公庁等が推奨しているものであるかのように誤認させる用語」については、横断的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し、それ以外の項目については、現状維持を希望とのことでした。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お願いいたします。森田委員、お願いいたします。

○森田委員 ご説明ありがとうございます。多くの項目で廃止か現状維持、一部見直しなどを検討していただきありがとうございます。まず名称のところ、こちらは個別ルールの中に残っていて、現状維持ということで希望されるということで賛同いたします。消費者はやはり名称のところ、何を使っているのか、原材料のところ、きちんとかきと分かっていうところで、例えばりんご酢ならこれに使おうとか、そういうことを選択の目安になっております。

あとは名称規制に関しまして、まずは名称の個別表示のルールがあるということ、それから名称規制にもう少し自由度をとということで廃止できるものを廃止するという方向性になっていて、こちらにも賛成いたします。添加物の廃止も賛成、なお、お酢の場合は原材料の個別ルールがなく珍しいと思われました。他のものは原材料、添加物があるのですけれど、原材料のところがないので、添加物もなくしていただいて、その部分の別表第4のところはすっきりすると思われました。

それから追加的な事項なのですが、希釈倍数の表示を削除ということで、こちらの件は消費者庁へのご質問なのかもしれませんが、こういうふうに希釈倍数を削除した時に、自主的に表示するという点に関しては、他の表示基準でもそうだと思うのですが、別表から

なくまでも今まであったものを自主的に表示するものに関しては、特に問題ないということでもよろしいのでしょうか。そうであれば、希釈倍数で自主的に表示をするものが残るといふことになりますので、良いかと思えます。

一方、酸度を残すことに関しては、健康のために飲むような場合、すごく刺激が強い場合に薄めないと喉を痛めるということもありますので、これに関しても必要だと思っています。それらに対して様式に関しても酸度というところを残すことも賛同です。

また、別表第 22 については表示禁止事項が随分とたくさん残っているという感じがいたしますけれども、「天然」又は「自然」の用語はお味噌ですとか、そういう伝統的なところはやはり中小が多く残してくださいという要望が多いので、横並びかと思いました。あとはこの製品の特徴上、黒酢とか純りんご酢とか、静置発酵とか、やはりお酢には結構こだわりがそれぞれあって、そのこだわりの消費者のニーズに応じて今まで合わせてルールを決めてきたという経緯があるかと思えます。そのため、こちらに関して残すということには問題はないと思えます。つまり、今の要望に関しては全部賛同するということです。ただ、1 点ご質問で、希釈倍数などをなくした場合に、自主的な表示をする、別表から外したのものに関して今までどおりの表示を残すことについて、問題がないのかお聞きします。

○坊衛生調査官 消費者庁食品表示課の坊でございます。希釈倍数が義務表示なくなって任意表示になった場合の表示ということだと思えますが、もちろん任意表示ですので、一括表示の枠外に書くこと自体は自由です。また、今まで通り、希釈倍数自体を一括表示の中に書くことも、一括表示のルールとして、消費者の選択に資する適正な表示事項を枠内に表示することができるという規定がございますので、今まで通り、事項名を立てた上で、枠内に書いていただくことも可能です。

○森田委員 3 月に基準改正したものに関しても全部当てはまると考えてよろしいでしょうか。

○坊衛生調査官 はい、おっしゃる通り、消費者の選択に資する表示については枠内に表示しても構わないという規定は変わっておりませんので、今ここまで皆さんのご協力によって個別ルールをなくしてきたものについても、追加的表示事項について今まで通り、枠内に表示するという事は全て可能です。

○森光座長 他にありますか。小川委員、お願いいたします。

○小川委員 ご説明いただきありがとうございます。小川です。基本的な維持や廃止については、協会の皆さんでご検討いただいたということで、賛同しております。特に質問やコメントはありません。参考までに教えていただきたいというお話になるのですけれども、

3 ページの生産実績で、このところずっと横ばいで、40 万キロリットルで変わらないというご説明をいただきました。枠外に家庭用 31%、業務用 21%、加工原料用 48%とあり、個人的なイメージでは家庭で食酢を買う購買量は、減ってきているイメージがあります。生産実績が横ばいということは、減った分は、業務用、加工原料用として出荷され、加工されたものとして消費者の口に入っており、消費量というのは変わっていないと考えてよろしいのでしょうか。

○全国食酢協会中央会・小松崎氏 今、小川委員がおっしゃった通りと考えていただいて結構です。

○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。食酢中央会からのご提案については基本的に賛成いたします。ただ、1 点だけ質問なのですが、先ほど公正取引協議会の組織率が 57%というお話だったのですが、事実上のこの会社数でいうと 50 なのかと思いますが、実際の市場におけるシェアというのは、もう少し高いと思います。その数字はお分かりになりますか。

○全国食酢協会中央会・小松崎氏 この件について、統計上の調査というものが実はありません。先ほどご紹介した全国会員が、全国の手が当協会に集まっておりますので、だいたい 9 割ぐらいはカバーしているという感じしております。

○阿部委員 公正競争規約でも、品質の確保が事実上できるというようなことでありますので、この食品表示基準が少しスリムになっていくことはいいことだと思っております。もう 1 点だけ言うと、名称規制が今回外されていますが、その理由は、食酢関連製品についてもこの名称規制がかかってしまう可能性があるということで、例えば飲用のりんご酢を扱うときにこの名称規制がない方がいいということだと思っております。そのように今後の市場も考えた中で、積極的にこういった廃止をするという考え方自体はすごくいいものだと思いますので、これも賛同いたします。以上です。

○森光座長 その他いかがでしょうか。澤木委員、お願いいたします。

○澤木委員 全国消費生活相談員協会の澤木です。今回の見直しについて、私も賛同いたします。1 つ質問があるのですが、別表第 4 の野菜、その他農産物や蜂蜜の種類のその醸造酢 1L あたりの使用量を細かく書いてある表がありますが、その使用量はどのようにして計算されたものか、教えていただければと思います。

○全国食酢協会中央会・小松崎氏 規格制定の時に決まった数量でございます。野菜名を表示できる原料使用量については、だいたい酸度4%の食酢を製造するアルコール量を生成する野菜量の1/3の重量から、野菜等の風味とか特色がよく現れる数量、グラム数ということで規定しております。特にバラバラな数値になっていますけども、それぞれの野菜ごとに糖度が違うため、醸造に必要なグラム数が違っ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。それでは食酢の個別品目ルールについては、定義、名称は現状維持とし、添加物、名称規制は廃止。追加的な表示事項のうち、酸度及び種類別名称は現状維持とし、それ以外の事項は廃止。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一部改正する方向で取りまとめたいと思います。全国食酢協会中央会の皆様ありがとうございました。お席にお戻りください。

お時間が来ております。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12回の開催は8月26日に今回と同じ弊社セミナールームで開催する予定としております。

次回は、ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料、食用植物油脂、農産物漬物の3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。事務局からは以上です。

○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。