

第 12 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 12 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。

本日の出席者です。本日は委員全員ご出席でございます。なお、澤木委員はオンラインでのご参加となります。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、よろしくお願いいたします。

○森光座長 皆様、おはようございます。第 12 回の分科会を始めさせていただきたいと思います。今日の議題の三団体の関連の皆様、暑い中ご足労いただきありがとうございます。本日は 1 番目として、「ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料」の個別品目ごとの表示ルール、2 番目として、「食用植物油脂」の個別品目ごとの表示ルール、そして 3 番目として、「農産物漬物」の個別品目ごとの表示ルールの議論を行う予定です。

では、まず初めに、「ドレッシング及びドレッシング調味料」について、消費者庁よりご説明いただいた後、全国マヨネーズ・ドレッシング類協会にご説明いただいた後に議論をしていきたいと思います。それではまず消費者庁の方から資料 1-1 について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。私の方から資料 1-1 についてご説明させていただきます。

まず、「ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料」の個別ルールには、別表第 3 の定義、別表第 4 の名称、原材料名、内容量、別表第 5 の名称規制、それから別表第 22 の表示禁止事項についての規定があります。

3 ページの別表第 3 の定義につきまして、まず「ドレッシング」は、香味食用油を除いた食用植物油脂及び食酢若しくはかんきつ類の果汁といった必須原材料に食塩、砂糖類、香辛料等を加えて調製し、水中油滴型に乳化した半固体状若しくは乳化液状の調味料又は分離液状の調味料であり、主としてサラダに使用するものと定義されています。また、それらにピクルスの細片等を加えたものもドレッシングに該当するとされております。

一方で、「ドレッシングタイプ調味料」につきましては、食酢又はかんきつ類の果汁に食塩、砂糖類、香辛料等を加えて調整した液状又は半固体状の調味料であって、主としてサラダに使用するものとあり、こちらはドレッシングと違って食用油脂を原材料として使用していないことが定められております。また、こちらについてもピクルスの細片等を加えてもよい

ことになっております。

その下からはドレッシングの細かい分類の定義が3つ定められており、ドレッシングの中でも粘度が30Pa・s以上の、どろっとしたものを「半固体状ドレッシング」、油と水が混じった乳化液状のものであって、粘度が30Pa・s未満のものを「乳化液状ドレッシング」、油と水が分離したものを「分離液状ドレッシング」としています。

さらに、半固体状ドレッシングの中には別途「マヨネーズ」と「サラダクリーミードレッシング」というものがあり、それぞれ定義が、半固体状ドレッシングのうち、この規定にある原材料及び添加物以外を使用していないものであって、原材料及び添加物に占める食用植物油脂の重量の割合が65%以上のものを「マヨネーズ」、半固体状ドレッシングのうち、この規定にある原材料及び添加物以外を使用していないものであって、原材料及び添加物に占める食用植物油脂の重量の割合が10%以上50%未満のものを「サラダクリーミードレッシング」ということになっております。

次に別表第4ですが、まず名称についてはマヨネーズにあつては「マヨネーズ」、サラダクリーミードレッシングにあつては「サラダクリーミードレッシング」といったように、それぞれ定義通りの名称を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、基本的に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、食用植物油脂に関しては、食用植物油脂と括って表示し、次に括弧を付して「大豆油、なたね油」と重量順に表示することができる。食酢であれば「醸造酢」等と、かんきつ類の果汁であれば「レモン果汁」等と、その最も一般的な名称を持って表示し、醸造酢にあつては「醸造酢」と括り、次に括弧を付して「米酢、りんご酢」等と重量順に表示することができるという規定があります。また、他の品目と同様に糖類と香辛料についての規定もございます。内容量につきましては、一般的な表記方法のほか、半固体状ドレッシングにあつては内容重量をg又はkgの単位で、乳化液状ドレッシング及び分離液状ドレッシングにあつては内容体積をml又はLの単位で、単位を明記して表示することとなっております。

別表第5につきましては、マヨネーズ、サラダクリーミードレッシング、半固体状ドレッシング、乳化液状ドレッシング、分離液状ドレッシング、ドレッシングタイプ調味料の6種類についての名称規制が定められています。

別表第22では、ドレッシングタイプ調味料にあつては、「ドレッシング」、「マヨネーズ」等ドレッシングと誤認させるような用語が表示禁止事項となっておりますが、例外として製品100g中の脂質量が3g未満のものについては「ノンオイルドレッシング」と表示することが可能となっております。

最後に、業界団体からの要望になりますが、まず、別表第3の定義に関しましては、一般的な名称として消費者からも認知が進んできたため、「ノンオイルドレッシング」に関する定義を追加、それに合わせて、現在の別表第22にある「ノンオイルドレッシング」に関するただし書き部分を削除と伺っております。別表第4の名称については種類別の名称というものがあまり消費者に理解されていないため、「マヨネーズ」以外のドレッシング及びドレ

ッシングタイプ調味料については、現在の名称に加え、「ドレッシング」、「ノンオイルドレッシング」についても一般的な名称として表示が可能になるよう一部修正を希望することです。原材料名と内容量に関しては、横断ルールのみでも現行の食品表示と同様に表示ができるため廃止とのことです。また、別表第 5 の名称規制については、現行の 6 種類から「マヨネーズ」、「ドレッシング」、「ノンオイルドレッシング」の 3 種類だけに整理したいとのことです。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 津田食品表示調査官、どうもありがとうございました。続きまして、資料 1－2 について全国マヨネーズ・ドレッシング類協会様よりご説明いただきます。よろしくお願いいたします。

○全国マヨネーズ・ドレッシング類協会 赤崎氏 ただ今ご紹介いただきました全国マヨネーズ・ドレッシング類協会の赤崎でございます。分科会の委員の先生方におかれましては、ご多忙のところ、本日はどうかよろしくお願い申し上げます。

本日は私とキューピー株式会社の表示規格部長の山田の 2 人で説明及び質疑応答対応をさせていただきます。それでは、さっそく資料の説明をいたします。

先ほどの消費者庁の説明を踏まえまして、マヨネーズ・ドレッシング類の製造の実態や表示の具体的な要望について、簡潔にご説明をさせていただきます。

全国マヨネーズ・ドレッシング類協会は、1 ページの沿革の最初にありますように、昭和 27 年に設立されました。もう 70 年以上経っています。また、平成 19 年 4 月に全国ドレッシング類公正取引協議会を別に設立して、2 枚看板の組織になっております。活動内容は、消費者・マスコミなどへの情報提供、業界横断的な社会課題への対応などで、適正な表示も団体の責務となっています。

会員はマヨネーズ・ドレッシング類の製造事業者 11 社です。これは製造事業者全てではありません。全国規模で製造販売している、いわゆる大手の 11 社が会員とご理解いただければと思います。会長社はキューピー株式会社、副会長社は 2 社で味の素株式会社とケンコーマヨネーズ株式会社でございます。

次に、2 ページの「マヨネーズ・ドレッシングとは」です。先ほど消費者庁からも説明がありましたが、2 つ目のひし形にありますようにマヨネーズはドレッシングの種類の 1 つとなっています。一般の消費者は、マヨネーズはドロツとして淡い黄色、ドレッシングはさらさらとした液状で、両者は別物というご理解の方が多いと思いますが、表示の世界では全体がドレッシングで、その中のパーツとしてマヨネーズがあるとなっています。

具体的には、そこに記載のとおり、ドレッシングには、必ず使わないといけない必須原材料が 2 つあります。1 つが食用植物油脂、もう 1 つが食酢です。食酢の代わりにかんきつ果汁

でも良いとなっています。

このドレッシングが更に分かると、先ほど消費者庁からご説明がありましたが、まずは半固体状ドレッシング、ドロツとした粘度の高いもの。これが更にマヨネーズ、サラダクリーミードレッシング、及び半固体状ドレッシングの3つに分かれます。3つの違いは、細かいことはいろいろありますが、基本的には食用植物油脂の重量割合です。マヨネーズは全体重量の65%以上が食用植物油脂です。あとは、それより低いとか、いろいろな基準で3つが異なっております。あと、半固体状ドレッシングのほか、液状ドレッシングが2つあり、乳化液状と分離液状になります。

このドレッシングは、先ほど言いましたように必須原材料として食用植物油脂を使うことになっておりますが、それを使わないものは、当然ドレッシングではありませんから、ドレッシングタイプ調味料ということで、そこにも書いてありますように、これは、食用油脂を使っていませんということが、大きな違いとなっています。

この2ページの分類は、後ほど述べます表示の要望と少しリンクしてきますので、少し詳しくお話しさせていただきました。

3ページ以降は、実際の商品の写真になります。それぞれ、左がいわゆる表面(おもてめん)、右が裏面の一括表示となります。

まずマヨネーズ。これが品名、いわゆる名称になります。あとは原材料名、内容量や賞味期限など、他の食品と同じように義務表示の項目に沿って、一括表示が付いております。マヨネーズの原材料名を見ると、トップバターは食用植物油脂。先程も言いましたように、全体重量の65%以上が入っていますから、一番になっています。

右側がサラダクリーミードレッシングの写真になります。一見マヨネーズのように見えますが、一括表示の名称を見ると、サラダクリーミードレッシングとあり、今は必ずこう書かないといけないとなっています。

4ページの左側が半固体状ドレッシングです。これも写真だけを見ると、一見マヨネーズのように見えますが、義務表示の名称としては半固体状ドレッシングと書くこととなっております、実際その通りの表示がなされています。

4ページの右側が乳化液状ドレッシングです、5ページの左側が分離液状ドレッシングです。どちらも液状ですが、4ページ右側の乳化液状は、水と油が混じった状態で商品として売られていますが、5ページ左側の分離液状は、本来、水と油は混じりませんので、通常はそれが二層になっています。上が油、下が水。だから分離液状と言われている。二層ですから、おそらく注意書きで「キャップをきちんと締めてよく振ってからお使いください」と書いてあるかと思います。液状ドレッシングとしては、この2つあります。

5ページ右側がドレッシングタイプ調味料です。先ほど申し上げたように、食用植物油脂を使っていないので、一括表示の名称を見ると、ドレッシングタイプ調味料と書かないといけないのですが、表面を見ていただければ分かりますように「ノンオイル」という言葉が使われています。ドレッシングタイプ調味料の中でも、製品100g中、脂質量が3g未満のもの

は、キャッチコピーでノンオイルドレッシングと表示できるので、通常はノンオイルを前面に表示して消費者に訴求する表示になっています。ただ裏面の一括表示欄を見ると、名称は必ずドレッシングタイプ調味料となっているのが今の実情でございます。

6 ページはドレッシング類の種類別生産量の推移になります。このデータは、先ほど申し上げたように、我が協会の会員会社 11 社のものであり、全国の全製造事業社は網羅していません。このデータには、いわゆる家庭用と業務用どちらも含まれています。家庭でマヨネーズはよく使われていますが、業務用としてレストランや外食でも使われています。その両方の用途の合算数字とご理解いただければと思います。この生産量の推移ですが、2000 年頃までは右肩上がりが増えておりました。昭和 50 年代は毎年 4 % ずつ増えていましたが、2000 年頃以降は横ばい状態になっており、現在は年間 40 万 t、日本国民 1 人当たり、約 3 キロ超の水準で推移しております。ただ、2000 年以降は生産量に占めるドレッシング類の種類が変わってきており、マヨネーズの割合が相対的に小さくなり、その他の複数のドレッシングの割合が大きくなっています。これは食生活の多様化によりドレッシングの種類が増えてきたためです。

7 ページはマヨネーズ・ドレッシングの特徴です。1 つ目の○にありますように、マヨネーズ・ドレッシングは手軽で多様な栄養成分を含んでいます。植物油脂は、リノール酸や α リノレン酸を含み、これらはいわゆる悪玉コレステロールを減らすと言われていました。お酢は、これ自体が健康訴求商品として知られています。卵は良質のたんぱく供給源であり、マヨネーズは極めていろいろな良い栄養成分が入った食品ということになります。また、2 つ目の○にありますように、マヨネーズ・ドレッシングはうま味・こく味があり、料理の深みをつけるものとして、重宝されています。

参考資料として「健康日本 21」を記載していますが、現在、厚生労働省において野菜の摂取量を増やすことに取り組んでおります。現状、1 人当たりの野菜の年間摂取目標は 281g です。将来的にはこの数値を健康政策の観点から 350g に増やしたいとあります。野菜の摂取量を増やすためには、野菜との相性が一番良い、マヨネーズ・ドレッシングなどの基礎的調味料をうまく使えばと考えており、その意味ではドレッシング類の伸びしろはまだあると我々は考えています。

8 ページはマヨネーズ・ドレッシングの使用例です。先ほど言いましたように、マヨネーズ・ドレッシングは、極めてサラダとの親和性が高いです。そのサラダのバリエーションが少し変わってきています。昔は葉物のレタスといった生鮮野菜などシンプルなサラダが中心でしたが、今はポテトサラダ、根菜類のほか、お肉や魚介類、フルーツ、ナッツなどをトッピングしたサラダが出ています。そのため、今のマヨネーズ・ドレッシングはそれぞれのサラダに合うように商品設計され販売されています。

次に 9 ページの国内市場の動向です。これまでの説明の繰り返しになりますが、近年のマヨネーズの生産量は微減、横ばい傾向となります。それ以外のドレッシングはその種類が最近も増えてきており、全体としては 40 万 t とおおむね微増ないし横ばいの水準になっています。

ます。3つ目の○について、コロナ禍以降は業務用の仕向割合が減少し、令和元年のコロナ前は家庭用が44%、業務用が56%と業務用が多かったのに対し、コロナ禍では外食ができなかったため、令和2年、3年では業務用は50%を下回りました。ただ、最近ではコロナ禍の影響もなくなり、業務用は持ち直しておりますが、それでも52%で、コロナ禍前には戻っていないという状況です。

1番下にありますように、最近では機能性表示食品も出ている状況でございます。ここまでが、イントロになります。

10ページにはこれまでの主な表示制度の経緯を載せております。まず初めに、マヨネーズ類のJAS規格ができたのが昭和39年、その後、昭和50年にドレッシングのJAS規格に変わりました。翌年の昭和51年にドレッシングのいわゆる個別品表ができました。横断品表ができたのは確か平成12年であり、それに先立って20年前からこの業界では個別品表がありました。その昭和51年の最初の時点で右側にある半固体状ドレッシング、分離液状ドレッシング、乳化液状ドレッシングの категорияができ、今に至っております。その次の節目が平成15年の品表の改正で、サラダクリーミードレッシングとドレッシングタイプ調味料ができ、平成15年の時点で今のドレッシング類のラインナップがほぼ固まっており、それが今に至っております。

11ページは、表示の見直しに関する業界の主な要望になります。

消費者の選択に資する観点から、表示の幅を広げようというのですが、まず1つ目の黒丸にありますように、「サラダクリーミードレッシング」、「その他半固体状ドレッシング」、「乳化液状ドレッシング」、「分離液状ドレッシング」、この四つについてです。これらは昔からあるもので、必ずこの名称を使うこととなっておりますが、必ずしも消費者には理解されていないのではないか、「サラダクリーミードレッシング」と聞いて分かる方がどれだけいるのかという問題がございます。表示は消費者の選択のためのものですから、もう少し消費者に分かりやすいように、「ドレッシング」という名称表示も認めてもいいのではないかということで、選択制にするということになります。

同様に下の黒丸にありますように、「ドレッシングタイプ調味料」、これも一括表示欄の1番上に必ず名称として書いているのですけれども、必ずしも消費者に認知されていない可能性がございます。それよりも表面に表示しているキャッチコピーの「ノンオイルドレッシング」の方が、皆イメージが湧くのではないかということで、このドレッシングタイプ調味料の中でも、製品100g中脂質量が3g未満のものは、今でも「ノンオイルドレッシング」という形で訴求していますから、それを名称として表示できるようにしたいと考えております。今までのやり方でもいいですし、選択肢を広げるということになります。

12ページはそれを写真で示したものです。左がドレッシングタイプ調味料です。表から見ると、どこかに「ノンオイル」と書いてあるのではないかと思います。それであれば裏面も今後は「ノンオイルドレッシング」と表示できる道を開いてもいいのではないかと思います。

右側は分離液状ドレッシングですが、サラダクリーミードレッシングなども含めて、今後は「ドレッシング」と表示することを可能にするという内容になります。

それも含めた表示改正要望の全体像が13ページ以降になります。まず別表第3の定義では、「ノンオイルドレッシング」に関する規定を新たに書き込みます。ただ、新しい概念を作るわけではなく、既にキャッチコピーとしての定義らしき規定がありますので、それを別表第3に移して、定義化するだけであるため、実態はあまり変わらないと思っております。

その下の別表第4の個別表示ルール of 名称ですが、先程の写真で説明した内容で、現状は決め打ちで一通りしか表示できず、それが必ずしも理解されていないのではないかということで、少し幅を持って、A 又は B どちらでも表示できますというようにしたいということです。

また、14ページにあるとおり、別表第4の原材料名は削除し、横断の一般ルールで対応したいと思っております。香辛料の表示については、今はドレッシングやマヨネーズではどれだけたくさん使おうが、どれだけ多くの種類を使おうが、原材料名は「香辛料」だけで済みました。ただ、これについては消費者庁より、香辛料が全体重量比2%超えの場合は一定程度頭出しをするような運用改善を方針として出されております。我々もそれに合わせるということでございます。

次に別表第4の内容量についてです。先ほど消費者庁から説明がありましたが、液状ドレッシング、分離液状ドレッシングの2つは体積表示となっております。それ以外の半固体状ドレッシングは重量表示なのですが、これらは一般的な横断ルールで対応し、ここでわざわざ決めておく必要はないと判断しました。

その次、15ページにあります別表第5の名称規制でございます。ここはマヨネーズ以外のものはマヨネーズと表示してはならない、ドレッシング以外のものはドレッシングと表示してはならない、ノンオイルドレッシング以外のものはノンオイルドレッシングと表示してはならない、の3つにします。現在は6つあり、サラダクリーミードレッシング以外のものはサラダクリーミードレッシングと表示してはいけないなどがありますが、この規定は誤認を招くような表示が現実には起こりうるものに特化して書いた方が規範性も維持できるのではないかと、それ以外は本則の誤認防止規定で対応すればいいということで、起こりうる蓋然性が高いものに特化して、整理いたしました。

別表第22の表示禁止事項については、先ほど消費者庁からご説明がありましたが、横断ルールで対応するため、削除で問題ないということです。全国マヨネーズ・ドレッシング類協会からの説明は以上になります。

○森光座長 赤崎様、ありがとうございました。全国マヨネーズ・ドレッシング類協会様としては、ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料の個別ルールは別表第3の定義については、「ノンオイルドレッシング」に関する定義を追加、別表第4の名称については、マヨネーズ以外のドレッシングについて、定義にある個別の名称のほか、単に「ドレッシング」

という名称も認め、新たに定義に追加した「ノンオイルドレッシング」については、従来の「ドレッシングタイプ調味料」のほか「ノンオイルドレッシング」という名称を追加、別表第4の原材料名、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5の名称規制については、「マヨネーズ」「ドレッシング」「ノンオイルドレッシング」の三つに整理、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、ただいまご説明頂いた内容について議論をしていきたいと思えます。ご意見ご質問がございましたらお名前を述べた上でお願いします。

○島崎委員 JAS協会の島崎です。ご説明ありがとうございました。2点質問ですが、6ページのサラダ用調味料は具体的にどんなものがあるのかというのが1つ、半固体状ドレッシングもそれぞれドレッシングと書けるようにするというのに特に異論はないのですが、そうすると実際どのカテゴリーに当てはまるのかが、分からなくなるのではないかと思います。例えば JAS をつけるときにはカテゴリーによって試験法や試験内容が違ってくるのですがどのようにお考えでしょうか。

○全国マヨネーズ・ドレッシング類協会・山田氏 1つ目のサラダ用調味料についてお答えいたします。ドレッシングの中に、ゼラチンで固めてブロック状にしたサイコロ状のようなものがあります。そういうものは現行の定義に当てはまらないため、公正競争規約の中で「サラダ用調味料」という分類を設けております。また、他に粉体状のものもあり、そのようなものもサラダ用調味料に分類されています。

○全国マヨネーズ・ドレッシング類協会・赤崎氏 2つ目の JAS に関する質問ですが、今のドレッシング JAS では、実態上の品質に着目して、サラダクリーミードレッシング、半固体状ドレッシング、マヨネーズや乳化液状、分離液状ドレッシング、それぞれに規格が定められております。したがって、名称のところでそれぞれの名称ではなく一律に「ドレッシング」とすると、JAS 制度の運用に悪影響が出るのではないかと思いますという意味だと思いますが、基本的に JAS 規格は、実態上の品質に着目してそのルールが定められており、その要件を満たすかどうかの話ですので、表示とは関係がないと理解しています。

仮に、ある商品の名称が「サラダクリーミードレッシング」から「ドレッシング」になったとしても、その商品の成分規格を含めた実態が JAS 規格の要件を満たすのであれば、引き続き JAS のマークを付けることができると理解しています。

また、統計の観点からそれぞれの製品の量がわからなくなるのではないかと思います。点がありますが、まず、JAS の認定を取るためには、今述べた「サラダクリーミードレッシング」や「半固体状ドレッシング」といった基準を満たしたものとして、JAS の認定を受けるため、その認定数量を合算すれば、JAS でそのカテゴリーになったものとして、量を把握することはできると思っておりますので、基本的に JAS の運営・運用に悪い影響を与えることはな

いと考えております。

○島崎委員 通常、分析を行う場合には「サラダクリーミードレッシング」として、これに合っているかを確認するのですが、「ドレッシング」と書かれているとどれに合うのかをどう判断するのかよくわかりませんでした。

○全国マヨネーズ・ドレッシング類協会・赤崎氏 今回の質問についてですが、先ほど制度論として述べましたが、今回の我々の見直しは、例えば「サラダクリーミードレッシング」を強制的・画一的に「ドレッシング」に置き換えるものではなく、どちらかを選択できるようにするものです。実態として「サラダクリーミードレッシング」として JAS の認定を受ける場合は、今言われた JAS の内在的な事情もありますので、表示としてはおそらく「サラダクリーミードレッシング」をそのまま残すのではないかと考えております。しかし、あくまで選択制であり、JAS の認定を受けない事業者もいますので、そのような方々の選択の幅を広げるものとして今回考えております。

○森光座長 その他はいかがでしょうか。

○小川委員 ご説明ありがとうございました。小川です。3点質問がありまして、1点目は、今の島崎委員のご質問と若干関連するところがあるのですが、選択制で「半固体状ドレッシング」と書いても「ドレッシング」と書いても良いとなると、消費者からすると今までそれほど名称を気にしていなかったとはいえ、表示の幅が増えるようにも考えられると思います。どちらを書いてもいいという選択制にするのは、業界団体として、ゆくゆくは「ドレッシング」に統一し、表示のシンプル化を検討していく過渡期のものとして考えられておられるのでしょうか。

2点目は、今回「ノンオイル」の定義を加えたいということに関してです。確かに消費者の選択に資するという意味では、ノンオイルかどうかを気にされる方が多いので、必要とも思います。一方で、ノンオイルというのは訴求のポイントであるため、定義がなくても表面などに任意で表示をしていただけるのではないかとと思われるのですが、それは業界の中で、こういった議論があってノンオイルの定義を増やそうということになったのかを教えてください。

3点目として、ドレッシングといいますと、会員11社以外にも多くの方々が作っていらっしゃる、道の駅などにも様々なドレッシングが販売されていると思います。そういった会員外の方々へ、この表示の変更に関する周知やサポートなどには何かお考えなのでしょうか。以上、3つについて回答よろしくお願いします。

○全国マヨネーズ・ドレッシング類協会・赤崎氏 どうもありがとうございました。ただい

まの3点につきまして、お答えさせていただきます。

まず1点目。この選択制は、過渡期ではないか、将来どうするかというお尋ねでございますけれども、将来の名称一本化については、まずは今この時点では、名称の選択肢を広げた上で、今後、実際どのような名称の商品製造が行われていくのか、実際買う側の消費者の方が見てどう判断して、どのような購買行動をとられるのかなど、まずそれらをしっかり調査した上で、改めて検討判断をしたいと思っています。

現時点で、将来の一定の時期に名称を一本化することは考えておりません。今後の状況を見た上で、改めて判断したいと考えています。

2点目のノンオイルドレッシングの名称の選択制を打ち出したことについての内部の議論ということですが、今回、個別の表示ルールの見直しをするということで、もうずいぶん前から運用しているルールも多々ありますけれども、そこはゼロベースで考えて、情性ではなく本当に消費者から見て分かりやすい、購買行動の参考になっている表示なのか、内部でもいろいろ議論しました。その際に、一括表示の名称というのは、今は義務表示で必ずこう書かななくてはならないという重いルールになっているところ、そこが本当に消費者にとって購買時の参考になっているのかという問題が挙げられました。表面には「ノンオイルドレッシング」と書くことができますが、基本的にはこれはあくまでキャッチコピーになります。必ず書かないといけない、一番大事な義務表示の一丁目一番地にあたる裏面の一括表示の名称表示が、実質的に消費者からスルーされているのであれば、改めて振り返って将来どうしていくべきか考えた時に、やはり消費者により参考にしていただける表示にした方がいいと判断した次第です。

一方で、現行の表示もある程度判断材料として活用されている方もおられるかもしれませんが、まずは選択制でどちらでも表示できるようにした上で、先ほどの繰り返しになりますが、実際そういう表示制度の間口を広げた上で、どのような社会変化が起こるのかを見た上で、将来のことは改めて考えることができればと思っています。

3点目の11社以外の製造販売事業者への課題の周知でございますが、資料の説明で述べましたように、マヨネーズ・ドレッシング類協会のほかに公正取引協議会という二枚看板の組織があります。こちらは11社以外の事業者の皆様も会員となっておりますので、公正取引協議会の活動を通じて、いろいろな形で周知して、ルールの徹底を図っていきたいと考えています。以上です。

○森光座長 どうもありがとうございました。他にいかがでしょうか。

○森田委員 ご説明ありがとうございました。今回、分科会の趣旨であるシンプルで分かりやすい表示ということで見直しをしていただき、消費者にとっても分かりやすくなっているのではないかと思います。

そもそも、性状で半固体、乳化、分離などを分けて、材料でも分けるというのは、やはり消

費者にとって分かりにくいと思います。加えて、「サラダクリーミー」というものもあり、定義が難解であったため、それをドレッシングに統一することには賛成です。

それに伴いまして、私は別表第 3 でも、確かに JAS 規格はあるのですけれども、今回その名称規制の別表第 5 と同様に三つに整理すべきだと思います。名称規制のところがマヨネーズ、ドレッシング、ノンオイルドレッシングの三つになっていくとなった時に、先ほど過渡期という話はありませんけれども、同じような商品でも半固体状、乳化液状と書いてある商品と、ドレッシングと書いてある商品が入り混じると、消費者にとっては少し分かりにくい状況になるのではないかと思います。

それを考えますと、別表第 3 の定義のところは、半固体状、乳化液状、分離液状とサラダクリーミードレッシングという定義が残る訳ですし、別表第 4 の名称においては、半固体液状、又はドレッシングと、選択の幅を広げるのではなくて、「ドレッシング」に一本化した方が、分かりやすいのではないかと思います。

今回は経過措置期間ということで長い期間をとっており、本分科会で議論した内容が今年度中に改正となった時に 4 年間の経過措置期間があることも考えると、ここは思い切って、名称規制に合わせて、定義と名称でも細かいドレッシングの分類を廃止し、ドレッシングに一本化を見直していただくというようなご検討もしていただけると、更に分かりやすくなると思います。

○全国マヨネーズ・ドレッシング類協会・赤崎氏 ありがとうございます。選択制の状態をずっと続けるのではなくて、もういっそ 4 年後を目指して、一本化したかどうかというご意見かと思いますが、業界内でもいろいろ検討した結果、やはり今の名称を実際の商品選択に活用されている消費者の方も一定数いらっしゃるし、業務用の世界では取引の 1 つのよすがとして、有用性もあります。そのため、現時点ではそれぞれの名称を、経過期間明けの時点で一本化するよりも、まず消費者の合理的な商品選択という観点から、表示の選択肢を広げた上で、改めてその状況を見た上で判断した方がいいと思っています。ただ、今のようないくつかのご意見は、我々の中で議論した時も当然ありましたし、そういう問題意識を持った上で、現時点ではまだ白紙としか言いようがないのですが、改めて状況変化の中で今後を考えていく 1 つの材料とさせていただければと思っています。以上です。

○森光座長 どうでしょうか。澤木委員、お願いします。

○澤木委員 全国消費生活相談員協会の澤木です。今回の見直しについては賛成いたしますが、資料の 1-2 の 13 ページについて、少しお聞きしたいことがあります。

ノンオイルドレッシングについて、ドレッシングタイプ調味料のみ「ノンオイルドレッシング」と表示ができるのか、それとも別表第 4 の①の方のサラダクリーミードレッシングなどでも、3 g 未満のものについては、「ノンオイルドレッシング」と表示ができるのか教えて

いただきたいです。

それから脂質量が3 g以上で「ノンオイルドレッシング」とは表示できないけれども、ドレッシングタイプ調味料として実際に販売されている商品はあるのかを教えていただければと思います。

○全国マヨネーズ・ドレッシング類協会・赤崎氏　ありがとうございます。まず1点目の「ノンオイル」の表示が、ドレッシングタイプ調味料以外のサラダクリーミードレッシングなどでも、できるのかという点ですが、できません。「ノンオイルドレッシング」と表示できるのは、ドレッシングタイプ調味料だけです。ドレッシング自体は必須原材料として食用植物油脂を使いますので、ノンオイルという言葉に馴染まないと思っています。

2点目のドレッシングタイプ調味料の中でも、製品100g中の脂質量が3g未満のものだけ「ノンオイルドレッシング」と表示できるということで、脂質量が3g以上のノンオイルドレッシングという表示ができないドレッシングタイプ調味料があるのかですが、協会加盟の11社に確認をしたところ、ありませんでした。

したがって、当協会に加盟している事業者が作っているドレッシングタイプ調味料は全て製品100g中の脂質量が3g未満ですから、「ノンオイルドレッシング」という表示ができる商品になります。ただそれら以外の会社で作っているものもありますし、製造の際の原材料の選び方によっては3gを超える場合があると承知しておりますので、そこはご紹介をさせていただきます。以上になります。

○澤木委員　ありがとうございます。

○森光座長　どうもありがとうございます。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。今の点で1点確認したいのですが、ドレッシングタイプ調味料というのは食用油脂を原材料として使用していないものであると伺いましたが、ノンオイルドレッシングは食用植物油脂を原材料として使用してはいないけれども、例えば動物性の脂質などは3gまでは許容するという事でよろしいのでしょうか。

○全国マヨネーズ・ドレッシング類協会・赤崎氏　ただいまのご質問ですが、食品全体で見ますと、いろいろな原材料を使っておりますので、その中でいわゆる食用植物油脂を使っていないにしても、他の原材料由来の脂質は当然出てきます。例えば卵ですと、1個の可食部分はおおむね50gあり、そのうち1割以上である5g以上が脂質となります。そのように、いろいろな他の原材料由来の脂質が、その製品100gに対して3gを超えることもあるため、この今の制度としております。

○森光座長 取りまとめていきたいと思います。協会の方々が、特に原材料名を大幅に横断に寄せて廃止という判断をしていただき、とても感謝する次第でございました。

協会からのご要望通り、定義、名称及び名称規制については一部改正、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。ただし、森田委員から意見がありましたように、名称を「ドレッシング」に一本化する前に、業務用のタイプの方は外見からではドレッシングだけかどうかが分からない、中身の見えない缶やバルクなどのこともありますし、いろいろとご検討を重ねて、また良い方向へ改正していただけたらと思います。協会の皆様方、どうもありがとうございました。

それでは次の議題に入ります。日本植物油協会様、前の席の方へご移動お願いします。「食用植物油脂」について、消費者庁にご説明いただいた後、一般社団法人日本植物油協会様にご説明いただき、その後議論をしていきたいと思います。日本植物油協会様、前の席にご移動をお願いいたします。

それでは、資料 2-1 について消費者庁からご説明いただきます。よろしくお願いします。

○正木係長 消費者庁食品表示課の正木と申します。私からは資料 2-1、食用植物油脂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。1 枚資料をめくって 1 ページ目をご覧ください。

食用植物油脂の個別のルールは、別表第 3 食品の定義、別表第 4 名称・原材料名、別表第 5 名称規制、別表第 22 表示禁止事項が定められています。

3 ページが食用植物油脂の定義になります。まず、「食用植物油脂」とは、食用サフラワー油、食用ぶどう油、食用大豆油、食用ひまわり油、食用小麦はい芽油、食用とうもろこし油、食用綿実油、食用ごま油、食用なたね油、食用こめ油、食用落花生油、食用オリーブ油、食用パーム油、食用パームオレイン、食用調合油及び香味食用油をいいます。

次に、「食用サフラワー油」とは、サフラワーの種子から採取した油であって、食用に適するように処理したものをいうとありまして、この表の「食用サフラワー油」から 4 ページの「食用パームオレイン」までにつきましては、個々の油脂についての定義が定められています。

そして「食用調合油」につきましては、この表の中欄に掲げる食用植物油脂に属する油脂（香味食用油を除く）のうちいずれか 2 以上の油を調合したものをいいます。

また、「香味食用油」は、この表の中欄に掲げる食用植物油脂に属する油脂に香辛料、香料又は調味料当の香味原料を加えたものであって、調理の際に当該香味原料の香味を付与するものをいいます。

次に、別表第 4 の名称の表示方法についてです。食用サフラワー油にあつては「食用サフラワー油」と、食用ぶどう油にあつては、「食用ぶどう油」と、食用大豆油にあつては「食用大豆油」とありまして、つまり食用の文字を冠して油脂の名称を表示するという方法が定められています。

また食用調合油にあつては「食用調合油」と、香味食用油にあつては「香味食用油」と表示すると、ただし香味食用油にあつては「ラー油」等と表示することができると定められています。

続いて、原材料名の表示方法についてです。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次に定めるところにより表示するとされています。

原料食用油脂は、「食用サフラワー油」、「食用ぶどう油」、「食用大豆油」、「食用ひまわり油」、「食用小麦はい芽油」、「食用とうもろこし油」、「食用綿実油」、「食用ごま油」、「食用なたね油」、「食用こめ油」、「食用落花生油」、「食用オリーブ油」、「食用パーム油」、「食用パームオレイン」等と表示することとし、食用調合油及び香味食用油にあつては、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示すると定められておりまして、つまり原料食用油脂で表示するというのがこちらの第一号において定められています。

続いて第二号において、原料食用油脂以外の原材料は、「しょうが」、「しょうゆ」、「ボークエキス」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、しょうがその他の香辛料にあつては、「香辛料」とまとめて表示することができると定められています。

6 ページの別表第 5 については、別表第 3 の食品の定義に応じた名称規制が定められています。

7 ページは別表第 22 の表示禁止事項についてです。まず第 1 項ですが、食用植物油脂においては、精製やサラダの用語は食用植物油脂の JAS 規格において等級を表す用語となっております。そのため、この第 1 項において、食用植物油脂の JAS 規格の格付け品以外のものに精製やサラダの用語を使用することを禁止しています。

続いて第 2 項ですが、JAS 規格の格付け品目以外の食用植物油脂に精製その他等級を表す用語と紛らわしい用語の使用を禁止しています。

最後に第 3 項ですが、2 以上の食用植物油脂を混合した場合、原料食用油脂の一部の油脂名を特に表示する用語の使用を禁止しています。ただし、強調する原料食用油脂の含有率が 30%以上 60%未満のものであつて、当該原料食用植物油脂を含む旨の用語を付した商品名を表示してあるもの又は、強調する原料食用油脂の含有率が 60%以上のものであつて、当該原料食用油脂の油脂名に「調合」の文字を冠した商品名を表示してあるもので、当該原料食用油脂の含有率を容器包装の主要部分に表示してあるものに表示する場合は、この限りでないと規定されています。

最後に業界団体等の要望の概要です。まず、別表第 3 の定義につきまして、個別油種の定義は削除し、食用植物油脂として統一した定義を規定する改正を希望されています。また、個別油種以外の食用調合油と香味食用油は現状を維持すると伺っております。

続いて、別表第 4 の個別ルール of 名称につきましては、個別油種の表示の方法は削除して統一し、食用の文字を冠して一般的な食用植物油脂の名称を表示する改正を希望されていると伺っております。

続いて、別表第4の原材料名については、横断的ルールに統一して廃止すると伺っております。

別表第5の名称規制につきましては、別表第3の定義に合わせ、個別の名称規制は廃止すると伺っております。

最後に、別表第22の表示禁止事項につきまして、まず第1項は横断的ルールでも対応可能であるため廃止し、一方、第2項はJASの格付け品以外の食用植物油脂にも適用させる必要があるため、現状維持を希望されると伺っております。最後に、第3項ですが、油種の誤認防止と油脂の含有割合に関する適切な情報提供の観点から必要であるということで、現状維持を希望されると伺っております。私からの説明は以上になります。

○森光座長 正木様どうもありがとうございます。では、続きまして資料の2-2につきまして、日本植物油協会様よりご説明いただきますようお願いいたします。

○日本植物油協会・伊藤氏 日本植物油協会の伊藤と申します。本日はこのような機会を与えていただき、誠に感謝申し上げます。私の方からは当協会の概要ということでご説明をさせていただきますと思います。

2ページをお願いいたします。日本植物油協会は、日本国内において植物油の製造及び加工を行う企業によって構成された非営利の業界団体で、品質に優れ、健康の増進に寄与する植物油を安定的に供給することを基本的責務としています。

現在、当協会には18社の企業と1工業組合が加盟しており、会員企業による国内植物油の生産量のシェアは90%を超える規模でございます。一方、協会に加盟していない企業でも、植物油脂に関するJAS認定工場を有する企業が、先ほどの18社以外に17社存在しております。また、国内における食用油の製造販売事業者数は、きちんとしたデータはないのですが、約250社を超えているというように推定しています。

我々協会の会員企業は、自社ブランド、ナショナルブランドだけでなく、他社企業が企画・販売する多くのプライベートブランド製品の製造も手掛けており、消費者の多様なニーズに応える製品供給体制を整えているところでございます。

3ページには、日本の植物油脂の供給推移と需要の内訳ということで、記載させていただいておりますが、日本における植物油脂の供給は主に海外から輸入された穀物原料などを国内で搾油・精製した油、それから原料油脂として輸入され国内で精製された油によって成り立っています。また、これらに加え、製品又は製品油として輸入されるもの、国内には数量がごくわずかではありますが、国産の穀物原料などから製造される植物油脂も存在しているというところです。右下のグラフは、我々協会の中で調査した用途別内訳となっております。全体量の内、家庭用については約16%、外食産業で調理使用される業務用が約26%、それから加工食品の原材料として使用されるものが約58%となっております。

次の4ページから、具体的な検討内容のご説明に入らせていただきますが、私どもの協会の

表示部会長からご説明をさせていただきたいと思います。

○日本植物油協会・山内氏 日清オイリオの山内でございます。引き続き説明を差し上げたいと思います。

4 ページには、植物油脂の種類と用途を記載しております。植物油脂のうち、食用に適するように処理されたものを食用植物油脂と呼んでいます。食用植物油脂は、原料の選定から製造工程で使用する機器や資材、製品の流通、期限管理、表示に至るまで、すべての工程が食用としての安全性と品質を確保するように管理されています。

植物油脂はご存知の通り、食用油として使用されるだけでなく、その他にも様々な用途がございます。例えば、印刷用のインクなどの工業用油脂や飼料用油脂などとしても利用されるものもございます。また、昨今では使用済みの廃食用油を回収して、エネルギー源として再利用する取組みも進められています。なお、植物の種類によっては、精製しても食用には適さないものもございます。例えば、ひまし油、きり油、テリハボク油などは、食用には不向きだと言われています。このように、植物油脂は食用以外にも幅広い分野で活用されており、その用途は多岐にわたっています。

次の5 ページをご覧ください。植物油脂の製造工程です。植物原料から搾油、精製、製品の保管・出荷までの流れを模式的に表したものです。食用植物油脂の製造におきましては、まず植物原料から原油を抽出する搾油工程を経た後、精製工程にて不純物を除去し、品質を整えた製品へと仕上げてまいります。完成した油は容器に充填され、製品として出荷されます。製造業者の中には、このように原料の搾油から製品化までを一貫して行う事業者も存在していますが、油の種類を問わずに輸入又は国内で製造された原油や精製処理の途中段階にある原料を受け入れて、製造を行うケースもごく一般的に行われています。

これら全ての工程は、食品衛生法や食品表示法をはじめとする関連法規に基づいて、厳格な衛生管理のもとに実施されているものでございます。安全かつ品質を確保するため、製造の各段階において適切な管理体制が敷かれています。

次の6 ページに、日本農林規格と表示ルールの経緯を示しております。ご存知の通り、食用植物油脂の表示につきましては、食品表示基準と JAS 規格という両輪によって支えられており、品質と安全性の確保に寄与し、消費者への適切な情報提供につながっているものと考えています。

7 ページには日本農林規格につきまして概要を示しました。こちらをご参照いただければと思います。

8 ページは、今回の見直しにおける当協会の基本的な考え方でございます。

1 番目です。これまで食用植物油脂に関する表示制度は、品質表示基準と JAS 規格と、2 つの制度によって形成されてきました。これにより、一般家庭用製品のみならず業務用加工用製品においても一定の品質を示す表示として、すでに定着し、現在においても有効に機能しているものと考えています。今回の見直しにつきましては、横断的な基準にできるだけ適

合させていくという方向で検討を進めています。

2 番目です。表示制度の横断的な基準との整合を図る中で、消費者にとってわかりやすい表示の実現を目指すとともに、国際的な表示ルール、例えばコーデックス規格などとの整合性や業界の特性も十分に踏まえた改正を行いたいと考えています。

3 番目です。見直しを今回に限らず、表示内容につきまして、JAS 規格の見直し等のその時期に合わせて定期的に見直しを行っていきたいと考えています。

以上3点を鑑みた上で、次の9ページの2つについては、必要であると考えております。

まず1つ目です。植物油脂は、先ほどお示しした通り、様々な起源原材料から製造されており、また食用以外にも多様な用途に使用されています。食用として製造された製品については「食用」の文字を冠し、用途として明確に識別できるように示すことが必要であると考えています。

また2番目として、食用植物油脂の製品は、外見からその製品の中身がどのような油であるかを判別することが困難であります。そこで、消費者の方々が内容を理解しやすいように、製品を構成する油脂の種類については最も一般的で分かりやすい名称で表示することが望ましいと考えています。

各項目の詳細に入りたいと思います。10 ページは、食品の定義についてです。これまでは個々の油種名ごとに定義を設けられておりました。今後は食用植物油脂という包括的な定義を新たに設け、個別の油脂名の定義は廃止でよいと考えています。一方、食用調合油、香味食用油の定義につきましては、現在も業界内で広く使用されている用語であることから、引き続き現状維持を希望します。なお、廃止する個々の油脂名の定義については、一般的な名称をガイドラインとして協会内で整理し、今後の運用に活用していきたいと考えています。ガイドラインの作成には、JAS 規格やコーデックス、あるいは国際オリーブ協会の規格などを参考にしてまとめてまいりたいと思います。

続いて、11 ページの名称でございます。名称については、一般的な名称を記載するという横断的ルールの流れに賛同し、一部改正をしたいと考えています。植物油脂は同じ起源原材料であっても用途が多岐にわたります。食品であることを明確に識別できるよう、まず「食用」の文字を冠して表示することが望ましいと考えていることは、先ほど申し上げた通りでございます。また、名称に関しましては、特に業者間取引において統一感のある用語の運用を求める声が強く、協会としても定義と同様に一般的な食用植物油脂の名称について、ガイドラインを作成し運用してまいりたいと思います。食用調合油、それから香味食用油については、これまで通り現行ルールを維持することを希望いたします。

名称について、1つ懸念点がございまして、植物油脂を取り扱う事業者が先ほど申し上げた通り多数存在する中で、同じ種類の油であっても異なる名称で表示されるというケースが増えてくるのが想定されます。例えば、現在のとうもろこし油については、コーン油、とうもろこし胚芽油、あるいはコーン胚芽油というように表記することが可能になります。また、サフラワー油については紅花油と表記することができますので、このように表記の揺れ

が増加するということが予想されます。これらの揺れが消費者の方々にとって分かりやすいものになるかどうかについては一定の懸念を持っております。

続きまして 12 ページの原材料名です。こちらの方は横断的规则に統一し、廃止することで十分にできると考えます。

横断规则の最も一般的な名称で記載するという場合は、油脂名と起源原材料名が今後混合して混在する、あるいは複数の起源原材料名のみで記載するというケースが想定されます。このような場合、原材料を重量順に表示いたしますと、従来との表示の順序が変わってしまうというケースがあり得ると危惧しております。これは様々な起源原料によって、それぞれの油分含量が異なるということから起こることです。したがって、重量順で表示するという考え方を整理する必要があると考えております。次のページで具体的な事例をご説明申し上げます。

例えば、大豆油とごま油の調合油を製造するという事で事例を出しております。

他工場から受け入れた大豆油を 60g 使用、自社で種子から搾油したごま油を 40g 使用したとします。この場合、原料油脂を従来通りで表示する場合は、重量順に原材料名は大豆油、ごま油という順になります。しかしながら、仮に自社製造のごま油を起源原料のごまと表記する場合、ごまの油分は約 50% ですので、ごま油 40g はごま 80g に相当します。それと、表示を原材料名をごま、大豆油とすることが可能となれば、先ほどと逆になります。このように、原料名の重量順と順序が異なります。従来からの通年とはやや異なり、消費者の皆さまに誤解や混乱を与える恐れがあると大変懸念しています。

したがって、現在の原材料表示につきましては、製品を構成する植物油脂の重量順とするということを明確にするために、何らかの対策が必要ではないかと考えています。これは当協会として強く要望したいところでございます。

14 ページに、参考までにコーデックスの包装食品の一般規格を示します。

包装食品の表示に関するコーデックス一般規格では、原材料は具体的な名称で表示し、精製油の原材料表示については「油」という語句を加えています。また、植物油の規格につきましては、原料ごとに油脂名が定義されています。

15 ページも参考です。海外の植物油脂製品の表示例です。左上からカナダ、アメリカ、中国、下の段でスペイン、オーストラリア、ドイツの事例です。いずれの国においても、原材料名は油脂名で表示されておりました。これは参考まででございます。

詳細に戻ります。16 ページの名称規制でございます。名称規制につきましては、別表第 3 の定義において、食用植物油脂、食用調合油と香味食用油の定義がなされるという前提で、名称規制は廃止でよいと考えます。

続きまして、17 ページの表示禁止事項でございます。今回の見直しでは表示禁止事項が従来 3 項ございました。このうち第 1 項、こちらは等級を表す用語の禁止の規定で、JAS 格付け対象品目に関する除外規定は、横断规则第 9 条の表示禁止事項 12 で適用されています。そのためこの項目は廃止して良いと考えます。

続いて第2項です。こちらは JAS 格付け対象品目以外への等級を示す用語の禁止事項であり、横断ルールでは適用されておりませんので、維持することを希望します。

第3項です。植物油脂には油によって価値や価格に差がございます。調合油において特定の油を強調表示することは、消費者に誤認を与える可能性があります。特に 30%未満しか含まれていない油を1種類だけ強調表示することは、高価値の油が多く含まれているという印象を与えたり、強調された油のみが含まれていると誤解される恐れがあるため、禁止されています。

第3項は一部の油脂名を特に表示する用語の禁止とその除外規定であり、誤認防止と油脂含有割合に関する適切な情報提供となっていますので、引き続き維持することを希望いたします。18 ページは第3項の事例です。対象となる油脂が 60%以上を含まれている場合の事例でございますが、商品名の主要面に「調合」の文字を冠し、「調合ごま油」や「調合こめ油」と表示しております。合わせて該当油種の含有率も明記することで、消費者に対して正確な情報提供を行っています。このような表示は特定の油脂が主成分であることを明示しつつ、調合油であることを適切に伝えるためのルールに基づいて実施されているものです。

最後の 19 ページにまとめの表でございます。ご参考いただければと思います。以上をもちまして説明を終了いたします。ありがとうございます。

○森光座長 伊藤様、山内様、どうもご説明ありがとうございました。日本植物油協会様としては、食用植物油脂の個別ルールは、別表第3の定義については、個別油種の定義は廃止し、「食用植物油脂」として統一した定義を規定し、「食用調合油」及び「香味食用油」については現状維持。

別表第4の名称については、「食用」の文字を冠して、一般的な食用植物油脂の名称を表示するように改正。

別表第4の原材料名及び別表第5の名称規制は廃止。

別表第22の表示禁止事項 第1項の JAS 格付け対象品目に対して格付けが行われていないものに対する等級を表す用語については、横断ルールで対応可能であるために廃止し、第2項の JAS 格付け対象品目以外に対する等級の用語及び第3項の一部の油脂名を特に表示する用語については現状維持というご要望でした。

それではただいまご説明頂いた内容について議論をしていきたいと思います。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した。消費者庁に質問したらいいのかわからないのですが、最後の表示禁止事項の第1項については、横断的ルールの第9条、表示禁止事項第12号で適用されるということだからいいという判断で、第2項はその禁止事項では適用されないという判断をされていますが、もし第1項で適用され

るのであれば、第 2 項も適用されるような気がします。その辺の違いを少し説明していただければ、ありがたいと思っています。

○坊衛生調査官 消費者庁食品表示課の坊でございます。今のお話ですが、現状食品表示基準第 9 条第 1 項第 12 号においての規定が、等級のある日本農林規格の格付け対象品目であって、等級の格付けが行われた食品以外のものにあつては、等級を表す用語の禁止が定められています。あくまで格付け対象品目にしか規制がかかっていないということになります。したがって、格付け対象品目以外のものについては、現在のところ表示禁止事項が適用されていないというのが、今の横断ルールの規定になっておりますので、業界の方がおっしゃっている通り、格付け対象品目以外のものについても、食用植物油脂については等級の用語を禁止したいという意図で、個別ルールの禁止事項の 2 項の部分について残したいという形だと思います。ただ、業界の要望のとおりそのまま残す書き方が正しいのかどうかという点で、第 1 項を消すだけではおそらく不十分という形でございますので、その文言についてはこちらの方で検討するということになります。

○島崎委員 等級のある油の場合についてですが、僕の認識では「精製」という言葉と「サラダ」という言葉が基本的に等級を表す用語に含まれているのではないかと考えています。そうすると、1 項も基本的には「精製」と「サラダ」という言葉に分かれていて、それが禁止されるということだと思うのです。そうすると 1 項と 2 項が同じような内容が書かれているのではないかと思います。その辺はどう整理されるのでしょうか。

○日本植物油協会・保坂氏 「精製」や「サラダ」という語句の問題も確かにございますが、私たちが気にしているのは、むしろ格付対象品目です。今の格付け対象品目というのは、個別の油、例えば「大豆油」、また「なたね油」といったものがすべて羅列される形で JAS 規格が定まっております、そこに書いていない植物由来の油脂も存在しますので、そういったものに対する適用が必要だということで、第 2 項を残したいという意味でございます。

○島崎委員 なるほど、分かりました。それ以外の油もありますという意味なのですね。あとは、食用〇〇油というものについてですが、油の JAS の基準はかなり厳密だというように僕は理解しています。例えばサフラワーと書いてあれば、これがサフラワーであるという内容の基準になっています。すごく細かい数字が基準の中に書かれていると思いますので、そういう意味ではサフラワーは JAS がついていれば必ずサフラワーであり、ごまなら必ずごまというような基準になっていると思います。そういう意味では、僕も安心しているので、今後表示も含めて JAS の見直しなどもあるでしょうから、その辺も含めたいろいろな検討をこれからもお願いしたいと思います。すみません。質問ではなく説明になってしまいました。

○森光座長 ありがとうございます。よろしいですか。その他はいかがでしょうか。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。協会様の資料で 12 ページから 14 ページにかけて記述されている、食用油脂の名称で書くのか、その起源原材料で書くのかという問題があると思います。これは、食用植物油脂に限らず、前の工程で自社で原料から加工しているものを使うケースと、購入した加工済みの原材料を使うケース、例えばリンゴを搾汁して作ったリンゴジュースとリンゴの濃縮果汁を使ったケースとか、だいたいみな同じ傾向になると思います。

協会様の方からは、食用植物油脂の原材料の調達、グローバルにいろいろな調達をして、それを使って作るというのは複雑な工程でやっているケースもあると思いますので、ここは別表第 4 の原材料名のところを全部廃止にするのか、それともその食用油脂の名称で書くという形を残すのか、あるいは消費者庁食品表示課長通知である Q&A にその実例を書くのかなど、いろいろな対応策があると思いますけれども、日本植物油協会様として、どのようなことをご希望なのかということをお話いただけるとありがたいと思っております。以上です。

○日本植物油協会・伊藤氏 ご質問、ありがとうございます。我々協会としては、やはり最終製品が一番分かりやすいということで、協会内部としては、植物油脂名で書きたいというように思っています。ただし実際には、わずかな量ということで、国内で原料から絞っておられる方が原料で書いているという事実も我々は認識しておりますので、それを我々として原料で書いてはいけないと拒む理由はないというように考えています。

ですので、先ほど申し上げましたように懸念材料は、最終的な商品が油脂でありますので、その油脂名がきちんと重量表示に書かれているということが何らかの方策で手立てのできるのであれば、我々は油脂名で書くことに、規制上、こだわる必要はないと思います。

ただし協会としては、やはり油脂名で書いた方が分かりやすいというように思っていますので、協会内部、先ほど申し上げました 17 事業者では、基本的には油脂名で書きたいというように思っています。ただし、物によってはいろいろな書き方があるかと思います。国内での食用油脂の製造・販売業者数は 250 社以上ありますので、その方たちに、書き方の選択の幅を広げるということは、今回の横断的ルールに合わせるというこの趣旨には合っているという認識でございます。

○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。小川委員、お願いします。

○小川委員 小川です。ご説明どうもありがとうございました。今回、表示としては、非常

にシンプルになり、消費者に分かりやすくなるというところと、8 ページで考え方として、今後も検討を続けてくださるというところを明示してくださったので、そこは大変ありがたいことだと思っております。今回のご提案について、特に異存はありません。

参考までに聞かせていただきたいのですが、「食用」の表示にこだわっていらっしゃるということを強く感じます。これまで、他の品目でも、昭和の時代に様々な事件、事故等があり、表示が検討されてきたという歴史がそれぞれにありました。そこで、「食用」にこだわっているという点で、これまでの歴史で、例えば非食用の油を誤食して、健康被害になったといった例があるのであれば、教えていただきたいというのが、私からの質問になります。

○日本植物油協会・伊藤氏 ご質問ありがとうございます。現状日本で、非食用のものについては、私も知る由もないところではございますけれども、海外で言いますと、やはり道端で捨てられているものが食用に流通したというのは、ここ 10 年ぐらいの中でニュースになったことがございます。それから先ほどの説明の中でも申し上げましたように、いわゆる燃料用途としてということで、いろいろ開発されているものが出てきておりますので、万が一、この食用油脂というのはグローバルな商品でございます。いろいろなところからいろいろなものが入ってくる。先ほど 250 社あるということをお話ししましたが、油脂の知識があまりない方も割と輸入されて、販売されているという実態もあると思います。

我々協会にも、こういうものを輸入して、表示をどうしたらいいのかという問合せは割とございますので、そういう方たちに対しては、別に協会員ではないからということで、門前払いするわけではなくて、我々の今やっていること、それから今の法規制についてはこうなっていますというのを丁寧にご説明させていただくということは、これまでも行っていることでございますし、今後もやっていこうと思っています。しかし、やはりそういう部分の懸念があり、輸入品も増えてきているということがあるので、実体としてそういうものがあるかないかというよりは、食用としっかりと明示した上で、その状況を見ながら今後必要があるかどうかということも検討していきたいので、今は残させていただきたいというのが、我々協会側の考え方でございます。

○小川委員 ありがとうございます。他の食品でも工業用のものがいつの間にか食用に転用されて問題になったようなケースも思い出しましたので、いろいろご懸念された上でのご判断だなということが分かりました。どうもありがとうございました。

○森光座長 その他、いかがでしょうか。森田委員、お願いします。

○森田委員 ありがとうございます。全部に食用と書いてありますが、当たり前なので、外してもいいと思ったのですけれども、これはこだわりのポイントと理解しましたので、別表第 4 の名称に関しては賛成です。

それから、別表第 3 の定義に関してもきちんと分かりやすく改正していただいて、とにかく全体的にシンプルで分かりやすくなり、感謝いたします。

それから 12 ページの原材料名なのですけれども、こちらを全部廃止するということになりますと、なたねを輸入して日本で種子から搾油した場合、原材料をなたねと書きたい場合でも、今までだと名称と同じものが記載されるわけですが、表面を見るとなたねの絵が描いていたりするわけで、なたねから搾っているのになぜ原材料にはなたねが書かれないのかふうに思うようなものもあります。そういうものに関してなたねというように起源原材料で書くというような選択肢が今回増えるということはいいいと思いますし、消費者から見ると、わかりやすいと思うのですが、そうすると原料原産地表示が変わってくるということになると思います。

原料原産地表示は、なたねだと生鮮品なので産地を書くわけですけど、その場合、どういふふうになっていく見通しなのでしょう。業界としては油脂名で書くことを希望されておりますけれども、なたねというふうに起源原材料で書く場合、例えば単一でカナダと書けるのもあると思うのですが、現状としてほしいは単一の国で書けるのか、それとも又は表示になるのか、いろいろな表示が増えていくのでしょうか。今は全部製造地表示だと思いますけれども、起源原材料で書くことを可能とした場合、原料原産地表示はどのようにになりますでしょうか。

○日本植物油協会・伊藤氏　ご質問、ありがとうございます。我々としては、先ほど工程のお話をさせていただいたと思いますが、いわゆる、協会内の各社様は起源原料から絞ったもの、それから原油で持ってきたものを区別して、タンクの中で管理しているわけではなくて、全部一緒の原油タンクの中で管理されています。ですので、その中に入っている原油というのが、起源原料から絞ったものなのか、それとも原料油で買ってきたものかという割合もわからないですし、原料順というものと、どこの国からどの割合で入ってきたものかが分からないです。

それから原油で輸入してきたものに関しては、その起源原料がどの国の起源原料かもわからないので、今現状の我々の協会の会員の皆さまに関しては、基本的には油脂名で表示することになるかと思います。

ですので、今のところは原産国ではなく製造地で「国内製造」という表示になります。ただし原料原産地というのを別に、我々の協会のホームページを見ていただいてもわかりますし、各社の皆様にも原料はどこの国から使っているものということは公開しておりますので、重量順では示すことができませんけれども、表示で示すだけではなくて、そういう情報提供として原産国もお伝えするということはしっかりできているということで進めていきたいと思っています。

ですので、基本的には、我々協会としては、原材料名の表示のルールが変わって急激に幅が広がったけれども、まずは、皆様に混乱を招かないように、今までどおり、必要な情報をい

ろいろな手法を使って提供していきたいというように考えています。

○森田委員 この書き方だと廃止というようになりますと、当然原料で「なたね」と書いてくる方もいらっしゃる。その場合はなたねと書いたら原料原産地表示は製造地表示ではないという理解でよろしいでしょうか。

○日本植物油協会・伊藤氏 その通りでございます。

○森田委員 起源原材料まで遡っても良いけれども、実際に協会の方で日本でその種子を搾っている方でも油脂というように書き続けることも、もちろんありますという理解でよろしいですか。

○日本植物油協会・伊藤氏 はい、その通りです。

○森田委員 はい、分かりました。その事例として海外製品でもそのようになっていますというのが 15 ページの事例で、私も海外はどうなっているのかと思ったら、海外も全部上に名称で大豆油と書いて、下も大豆油です。そういうこともよく分かりましたので、それはそれでいいと思います。

一方で、13 ページですけれども、一般的な名称にしてしまった時の原材料表示の懸念事項ということですが、起源原材料の状態と原料から絞って油脂とした状態では、逆転することがあるということがあります。この場合は、例えば Q&A とか、これは消費者庁に聞くことかもしれませんが、例えば Q&A とかで対応するとか、そのようにならないと混乱するのではないかなというように懸念しております。

例えば他のものだと、Q&A を作っているものもあるのかなと。油ではなくてたとえばこんにゃく粉やこんにゃくの芋など、そういうものでは Q&A があったりしますので、そのような対応をすることでこの逆転を団体様の懸念のないように、油脂の原材料の表示について Q&A で規定するということを考えておられますか。

○京増食品表示調査官 今、委員の方からご発言があったように、他の品目でも重量順の考え方について、Q&A 等で説明しているものがあります。本件についても、どのような状態で重量を比較して原材料表示するのが適切かというのを消費者庁の方で検討させていただいた上で、例えば同等の状態に換算した重量で比較した方がいいということであれば、Q&A で解説するなど検討させていただければと思っています。

○森田委員 17 ページの表示禁止事項についてです。1 項と 2 項については島崎委員がご質問されたのでわかりました。3 項についてなのですが、この 60%という数字が、ど

これから来たのかというのと、今、スーパーでは、調合ごま油とごま油は、二つ並んで売っていて、調合ごま油では 60%、純正のごま油だと、何も書いていないのですが、値段が倍ぐらい違います。

調合ごま油だとさっぱりしていて、それはそれでお手軽でいいというようなものもありますし、風味がいいものもあるというように思います。60%という数字をここで細かく残しておいた方が良いのかどうか、調合という名前も、少し堅いというようにも思えるのですが、これは調合でずっと来ているのでしょうか。

それから 18 ページの 60%と書いてある調合ごま油に濃いと書いていますが、60%が濃いという意味なのかどうか、調合こめ油や調合ごま油についてもいろいろな表示があるので、そこがどうなっているのか教えていただければと思います。

○日本植物油協会・伊藤氏 ありがとうございます。1 点目ですが、60%を、いわゆる我々の調合において主成分の基準として定義付けたいと考えています。ですので、主成分であるということからすると、少なくとも半分以上、5 割以上は必要であると考え、半分を超える 60%以上を主成分という意味で使わせていただいています。

それから、濃いというのはなかなか難しい表現ですので、いわゆるごま油の中でも濃い口や薄口という表現などが使用されていますが、各社の判断基準に従って表記されていると思われる。

○森光座長 ありがとうございます。澤木委員、お願いします。

○澤木委員 澤木です。1 点質問なのですが、別表第 3 の定義で大豆油とか具体的な油の廃止になるということなので、例えば今健康志向で人気のあるえごま油とかアマニ油等も食用植物油脂として表示できるという理解でよろしいでしょうか。

○日本植物油協会・伊藤氏 ご質問ありがとうございます。その通りでございまして、昨今、えごまだとかアマニだとか、この規定にないもののがかなり出てきています。今後も、例えば、今はまだ、我々の協会の中ではおそらく取り扱いがないと思われますカメラ油は、今回コーデックスの中でも今規格が検討されている油でもあります。こういうものが、この表示の規定の中に入らないのは、おかしいという問題意識を持っており、そういうものも含めて、この中に盛り込みたいということで、総称名称ということにさせていただきたいと考えております。

○澤木委員 ありがとうございます。

○森光座長 よろしいでしょうか。どうぞ。

○森田委員 11 ページの名称の話で、同種の油が異なる名称で表示されることがありうるという説明でした。とうもろこしだったらコーン油やコーン胚芽油など、複数の表記方法があることで分かりにくいということの懸念がありましたけれども、こちらは業界のガイドライですか、消費者庁が何かその名称に関して、規定ということを作るということはありませんでしょうか。

○坊衛生調査官 消費者庁の坊でございます。今、森田委員がおっしゃっていることについては、あくまで我々名称としては、一般的名称、これについては、協会様としては統一したいという話ですけれども、他の食品も含めても基本的に事業者が一般的に一般消費者の方が分かりやすい名称をつけていただくということです。そこを全て決めていくと、結局は今までの個別品表という考え方に戻ってしましまして、今横断的にやろうというシンプルにするというところに対して、逆行すると思いますので、我々として、この表示をしてくださいというようなガイドライン的なものを消費者庁として出すことは考えていません。もちろん業界でルールを作って、こういう方向でやっていきましょうということまでを妨げるものではないと考えています。

○森田委員 ありがとうございます。その方向でいいかと思います。

○森光座長 出尽くしたと思います。まとめたいと思います。

○島崎委員 若干、関連するかもしれません。先ほど森田委員の意見に少し反論なのですが、やはり原材料の表示を外したら、ごま、大豆油という書き方をしたいという人も中にはいると思います。ですから、それをまた Q&A で縛ると、Q&A は基準ではないのですが、Q&A が出てしまうとほぼほぼ基準に近い力を発揮してしまうので、これを廃止する意味がなくなってしまうのではないかと思います。ごまと書きたい人はいると思います。しかし、多分植物油協会様は、基本大手様がほとんどなので、あまりそういう例は出ないとは思いますが、まあ小さいところで、もしかするとそのように書きたいという人がいらっしやると思います。それはやむを得ないのではないかと僕は思います。

○京増食品表示調査官 今考えているのは原材料の書き方について、一般的な名称がどのようなものかというのではなく、重量順の考え方について Q&A 等で手当すべきかどうかというものです。廃止と提案があるものを元に戻すことになるようなものを考えているわけではありません。

○森光座長 ありがとうございます。以上をまとめますと、食用植物油脂の個別品目ルール

については、原材料名及び名称規制は廃止とし、その他の項目については協会様も要望どおり一部改正する方向で取りまとめたいと思います。日本植物油協会の皆さまありがとうございます。お席にお戻りください。

続きまして、次の議題に入ります。漬物に関する議題です。全日本漬物協同組合連合会様、前の席の方へご移動お願いいたします。

初めに、農産物漬物について、消費者庁のご説明をいただいた後、全日本漬物共同組合連合会の皆さまからご説明いただき、議論を進めたいと思います。

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。

○松本係員 消費者庁食品表示課の松本と申します。資料 3-1 に沿って、農産物漬物に関する個別ルールを説明させていただきます。

農産物漬物は、個別ルールとして別表第 3 の定義、別表第 4 の名称及び原材料名、別表第 22 の表示禁止事項に関する規定がございます。

初めに、別表第 3 の定義についてご説明いたします。農産物漬物とは、農産物を塩漬けし、干し、若しくは湯煮したもの若しくはこれらの処理をしないもの又はこれに水産物を脱塩、浸漬、塩漬け等の処理をしたもの若しくはしないものを加えたものを塩、しょうゆ、アミノ酸液、食酢、梅酢、ぬか類、酒かす、みそ、こうじ、からし粉、もろみ若しくは赤とうがらし粉を用いたものに漬けたもの又はこれを干したものと定義付けられています。

その他の用語として、原材料や製法などの違いによって細かく定義が決められています。

例えば、農産物ぬか漬け類の定義がございますが、この農産物ぬか漬け類のうち、干しあげ又は塩押しにより脱水しただいこんを漬けたものについてはたくあん漬けと個別に定義されています。農産物しょうゆ漬け類と農産物かす漬け類も同様です。

4 ページの農産物酢漬け類、農産物塩漬け類、農産物みそ漬け類、農産物からし漬け類、農産物こうじ漬け類、農産物もろみ漬け類、また 5 ページの農産物赤とうがらし漬け類も同様に定義されています。

続きまして、別表第 4 の個別ルールになります。まず名称ですが、別表第 3 で定義付けられたたくあん漬けにあってはたくあん漬け、たくあん漬け以外の農産物ぬか漬け類にあってはぬか漬け等、細かく名称が規定されています。そして、定義付けされていない農産物漬物類にあっては漬物と表示することとなっています。ただし、ふくじん漬け、刻みなら漬、わさび漬け、山海漬け、らっきょう酢漬け、梅漬け、梅干し、調味梅漬け、調味梅干し、農産物からし漬け類及び農産物もろみ漬け類以外の農産物漬物のうち、薄切り又は細切り若しくは小切りしたものにあっては、名称の次に括弧を付して「薄切り」又は「刻み」と表示することとなっています。また、白菜キムチ及び白菜以外の農産物キムチ以外で 1 種類の原材料を漬けたものに関しては、その最も一般的な名称を「きゅうりしょうゆ漬」、「きゅうり酢漬」、「きゅうりみそ漬」などと表示できることとなっています。さらに白菜以外の農産

物キムチにあっては、主原料の最も一般的な名称により、「きゅうりキムチ」、「だいこんキムチ」、「にんにくキムチ」などに表示できることとなっています。

続きまして、原材料名です。原材料については、漬けた原材料、漬けた原材料以外の原材料の順に、それぞれ規定された方法で表示することとなっています。漬けた原材料は、その最も一般的な名称を表示します。ただし、漬けた原材料が 5 種類以上のものにあつては、原材料に占める重量の割合の高いものから順に 4 種類以上、また内容重量が 300g 以下で漬けた原材料が 4 種類以上のものにあつては、原材料に占める重量の割合の高いものから順に 3 種類以上を表示し、その他の原材料をその他と表示できることとなっています。

一方、漬けた原材料以外の原材料は「漬け原材料」の文字の次に括弧を付して、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示することとなっています。この際、砂糖類以外の原材料にあつては、その最も一般的な名称をもって表示します。ただし、米ぬかその他のぬか類にあつては「ぬか類」、とうがらしその他の香辛料にあつては「香辛料」と表示できることとなっています。砂糖類にあつては、他の品目と同様です。

別表第 22 の表示禁止事項については、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等が表示禁止事項となっています。

農産物漬物についての業界団体の要望といたしましては、別表第 3 の定義について、たくあん漬の製法について現状等を踏まえて一部改正を希望、その他の部分については農産物漬物の製造、販売並びに消費者の選択の指標であるため、現状維持を希望されております。別表第 4 の名称については、消費者の商品選択上、必要不可欠であるため、現状維持を希望されております。

別表第 4 の原材料名については、漬けた原材料と漬けた原材料以外の原材料を区分して表示する方法については現状維持を希望されておりますが、漬けた原材料「その他」と表示できる規定については、現状表示している実態がほとんどないことから廃止することはやむを得ないとのことです。また、漬けた原材料以外の原材料の香辛料及び糖類の表示方法については、これまでの懇談会における議論を踏まえて廃止することはやむを得ないとのことです。

最後に別表第 22 の表示禁止事項については、横断ルール及び景品表示法等を参考にできるため、廃止して差し支えないとのことです。私からの説明は以上となります。

○森光座長 松本係員、どうもありがとうございました。続きまして、資料 3-2 につきまして全日本漬物協同組合連合会様よりご説明いただきます。よろしくお願いいたします。

○全日本漬物協同組合連合会・真野氏 全日本漬物協同組合連合会の真野と申します。また、当連合会の鎌田でございます。本日、全国漬物検査協会の佐藤と 3 名でお伺いいたしました。本日はこのような機会をいただき、誠にありがとうございます。それでは、私の方から

団体の概要について説明させていただきます。

まず、資料 3-2 の 3 ページでございます。私どもの連合会でございますが、昭和 45 年 5 月に、それまで任意団体でございました全国漬物協会を母体として、中小企業等協同組合法に基づく全国漬物協同組合連合会として創設されました。さらに、昭和 52 年 4 月には日本漬物卸組合連合会と合併し、全国の漬物業界を網羅した現行の全日本漬物協同組合連合会に至っております。

全漬連の所属会員は、各都府県に組織される組合が対象となっており、一つの都府県に各 1 組合となっております。現在の会員数は 34 組合であり、全国 47 都道府県中 34 の都府県が加入しているということでございます。その組合に所属する各都府県傘下の組合員数は令和 7 年度現在 657 社となっております。

全漬連として発足しました昭和 52 年には、この所属組合員数が 2,067 社加盟しておりましたが、その後、後継者問題や業績不振、設備投資問題等により、平成 25 年には 1,085 社と半減し、現在では設立時の約 1/3 となっております。

全漬連の業務内容については、3 ページの 2 番目にありますとおり、基本的には衛生管理や品質管理について、適時適切に管理情報を提供し、所属員の事業に関する経営及び技術の向上、また組合事業に関する知識の普及を図るための教育及び情報の提供を行い、農産物漬物の信頼性の一層の向上に努めているところでございます。

このような中で、漬物業界では、平成 24 年 8 月に北海道で発生しました白菜の浅漬けを原因とする O-157 による集団食中毒が一番の大きな出来事となっております。その時、当連合会としましては、この食中毒事案を重く受け止め、適切な衛生管理の実施は食品事業者の責務であるとの認識のもと、農林水産省の指導を受けながら、業界全体で衛生管理に関する取り組みを集中的に行うことで、業界全体の信頼回復に努めてきたところでございます。

この際、浅漬とキムチの二商品に限っては、手引書を作成し、これを周知しております。その取り組みの中で、その後も本事件を忘れないように毎年 6 月を衛生管理月間と定めまして、各都府県に対して、少なくとも年 1 回、総会等の組合員が多く参集する機会を捉えて、衛生管理講習会を実施するよう指導を行ってきております。

一例として、今年実施した九州ブロックの総会において、イカリ消毒株式会社にお越しいただき、消費者の方々に大きな影響のある虫の対策について、具体的にどのような点に注意しているのかをご説明いただきました。

また、平成 30 年の HACCP 法の施行時におきましては、団体として、直ちに小規模事業者向け衛生管理の手引書を作成し、その資料を所属組合員全社に配布しました。配布後には、全漬連の役員等による説明のための全国キャラバンを実施し、衛生管理の徹底を進めてきているところでございます。

令和 6 年に漬物業界が営業届出制から営業許可制に変わるという非常に大きな転換期がありました。その際、各地域の保健所が実際に工場等に審査に入りますが、保健所の方からはぜひ管轄内の中小企業に対する説明会でこの手引書を使用したいという要望もありまし

た。厚生労働省のホームページに掲載されておりますので、それをご活用いただければということで、話をさせていただいた経緯もございます。

そういう中で、業界内では若者を中心とした漬物離れが非常に大きな問題点となっております。現状のままではなかなか需要の大幅な増加を見込むことは容易ではありません。また、主原料である野菜が農家の減少や高齢化、最近の熱波や熱暑による天候不順などによって、原料野菜の安定的な調達が困難な状況にあることも相まって非常に厳しい経営環境に置かれているのも事実でございます。

こういう中で、漬物離れに歯止めをかけて、需要拡大を図るためには、漬物がおいしくて低塩で、かつ機能性に富んだ健康食品であるという PR と、新たな視点で漬物文化を作ることが必要だと考えております。また、地球温暖化などの環境問題にも配慮しまして、地域農業の振興に貢献するとともに、業界を挙げて消費者に信頼される漬物の提供に努め、消費拡大に向けて PR 事業を活発な展開により一層の努力をしてまいりたいと考えております。

これらの取り組みの一環として、全漬連としまして、農林水産省の野菜を食べようプロジェクトの中で、「漬物で野菜を食べよう」というポスターを作りました。先程お話にも出ておりましたとおり、野菜を1日350g摂取するという目標のところ、当時は280gを割り込んでおります。その足りない部分である70gの野菜を漬物にすれば、いろいろな品目でこのくらいの量になりますということをポスター化し、それを活用していろいろなキャンペーンを実施しているところでございます。

また、一昨年の8月には農林水産省の主催の、漬物をメインテーマとした「野菜を食べようシンポジウム」にも参加協力を行ってきたところでございます。漬物はどうしても塩分が高いというイメージがありまして、そういう中で私たちは塩分が高いというイメージを払拭したいという思いがあります。現在、漬物の主な塩分濃度は約3%程度まで低くなってきております。それは、冷蔵技術の発達などによるもので、かつては10%と高い塩分濃度でしたが、現在は3%までに下げております。さらに、資料後半にある表示例にありますとおり、漬物の場合は、栄養成分表示をだいたい100g単位で表示しております。しかし、漬物を一度に100g食べることはないですし、女子栄養大学の栄養成分表示では一食当たり約30gとされています。梅干しであれば、大きいものは一粒のように、栄養成分表示の単位を1食当たり相当に改めることによって、消費者の方が商品選択の際に、正しい摂取量が判断できるのではないかとということで、業界内に働きかけているところでございます。

続きまして、4ページになります。最近の農産物漬物生産動向についてです。平成になってから、漬物生産量は平成3年の120万tをピークにし、平成15年までは110万t前後で推移してきました。その後、漬物の生産量が110万tを超えたのは平成16年を最後に、平成30年には70万tにまで減少してしまいました。

その間に特筆すべき事案として、平成20年に中国製の毒入り餃子事案がございました。これによって中国製食料品全般が買い控えられることとなりました。その影響は農産物漬物にも波及し、その後も多年にわたり漬物生産量に大きな影を落とした事案でございます。

ここ最近の 5 年の状況を見ますと、令和 2 年には新型コロナウイルス感染症の影響から巣ごもり需要が発生いたしました。その効果で、キムチや浅漬を中心とした生産量が増加してまいりまして、令和 4 年には 82 万 t まで回復してきました。しかし、令和 5 年からはその傾向にも陰りが見られまして、再び減少傾向が現れてきているところでございます。

昨年は、コロナウイルス感染症以前の令和元年度の生産量を下回る 74 万 t という結果となっております。また、6 ページの令和 6 年の農産物漬物全体の出荷金額についてですが、生産量は前年比 7.7% 減でございましたが、値上げの効果とも相まって、出荷金額は前年比で 1.1% 減にとどまっております。グラフで示してございますが、品目別のウエイトについては浅漬が 20%、キムチが 26%、梅干しが 12%、たくあんが 13% と、この四つの品目で全体の約 70% を占めているのが現状でございます。

次に、7 ページからの農産物漬物の製造工程についてです。農産物漬物の製造工程につきましては、大きく 2 つに分類されております

1 つは、包装後に加熱殺菌しない製品と、もう 1 つは包装後に加熱殺菌をする製品になります。包装後に加熱殺菌しない品目としては、浅漬製品やキムチ製品、梅干、なら漬が該当しております。これらの製品は、製造後梱包した後に冷蔵保管をし、出荷時においても保冷の状態配送されております。

一方、包装後に加熱殺菌する品目は、しょうゆ漬、塩漬、からし漬などの調味漬、たくあん、みそ漬、こうじ漬、もろみ漬が該当してございまして、これらの製品は包装後加熱殺菌を行った後、冷却した上で保管し、その後出荷となっております。それぞれの品目の製造工程につきましては、7 ～ 10 ページのとおりです。

次に、農産物漬物の個別品目別表示ルールに関する要望についてです。まず、11 ページの別表第 3 についてです。農産物漬物は、地域に根ざした地域特産品としての性格を有しておりまして、更に歴史的背景もある品目ですので、多数ある食品の中で、それぞれ価値があり、いわれのある農産物漬物及び農産物漬物の種類ごとの内容説明は必須のことです。また、農産物漬物の製造、流通、販売、商品選択などの指標であることもあり、まがい物の防止、排除などの根拠にもなるため、原則現状維持でお願いしたいと思っております。ただ、その中で一点だけ改正をお願いしたい点がございまして。現在、たくあん漬の定義の中に、「干しあげ（天日干しで水分を除くこと。）」と定められております。農業生産現場の現状といたしましては、高齢化の影響から労働力不足が問題となっている状況であり、今後においては、機械等による干しあげへの転換も想定されることから、この規定上の括弧書きの削除をお願いしたいと考えております。

続きまして、12 ページの別表第 4 の名称についてです。農産物漬物の種類ごとに様々な形態を端的に説明する名称の表示は必須でございまして、また、その名称は商品選択において必要不可欠であるため、現状維持でお願いしたいと考えております。

次に、13 ページの別表第 4 の原材料についてです。こちらは一部改正をお願いしたいと考えております。具体的には、漬けた原材料と漬けた原材料以外の原材料を区分して表示する

方法については現状維持でお願いしたいと考えております。また、一の漬けた原材料の規定につきましては、「その他」として表示している実態はほとんどないため、廃止することはやむを得ないと考えております。

次に、2の漬けた原材料以外の原材料の規定につきましては、香辛料や糖類の表示方法に関する基準について、これまでの懇談会の議論等を踏まえまして廃止することがやむを得ないと考えているところでございます。

続きまして、14ページの別表第22の表示禁止事項についてですが、こちらも横断ルール及び景品表示法等を参考に判断できるため、廃止して差し支えないと考えております。

続きまして、15ページから20ページでございまして。こちらは、農産物漬物の表示例について6商品に掲載しております。先ほど、ご説明させていただきました栄養成分表示については、これら商品は全て100gあたりで表示しております。ここを1食当たりの量、キムチや浅漬であれば30g、梅干であれば1粒という表示に変えることによって、表示例のとおり高く表示されている塩分相当量の実態に即した数字となることで、消費者の方々が商品選択される際に正しく判断していただけたと思います。

また、皆様が1日に摂取される食塩のうち、漬物は0.4gと、非常に低い値になっておりますが、なかなかそれが伝わりません。そういったことを少しでも皆様に知っていただければと、我々は活動をしております。私からの説明は以上になります。

○森光座長 真野様、どうもありがとうございます。

全漬連の方からの個別ルールの要望としては、別表第3の定義については、たくあん漬けの製法について、現状等を踏まえて一部改正。別表第4の名称については、消費者の商品選択上、必要不可欠であるため現状維持。別表第4の原材料名については、漬けた原材料と漬けた原材料以外の原材料を区分して表示する方法は維持しつつ、「その他」と表示することができる規定並びに香辛料及び糖類の表示方法に関する規定は廃止。別表第22の表示禁止事項については、横断ルール等に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頂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 JAS協会の島崎です。定義のところの干しあげの後の括弧書きを取るということですが、干しあげという言葉とこの括弧書きはイコールではないのでしょうか。干しあげという表現はあまり使われるイメージがないのですが、その干しあげの意味の説明がこの括弧内に記載されていると理解していたのですが、もし機械でもいいということになると、言葉を少し考えた方がいいのではないかと思います。例えば、天日干し若しくは機械によるなど、干しあげという言葉はあまり普段使わないような言葉だと思うのですが、いかがでしょうか。

○全国漬物検査協会・佐藤氏 機械にはいろいろな方法がありますので、「乾燥」が良いと思っています。水分を抜くために塩を使用することは、特殊な方法ですから、それはそれとして残しておきたいと考えています。また、干しあげはやはり、少し特殊な用語かもしれません。

○森光座長 干しだいこんを国内で作らずに輸入する場合にもこれが適用され、多くのだいこんの原料は、塩分や糖で水を抜くなど方法がいろいろありますが、輸入原料はたくあん等には使われていないということでしょうか。

○全国漬物検査協会・佐藤氏 輸入原料については、塩押しで水分を除いており、糖しぼりのものはないです。

○森光座長 他はありますか。森田委員お願いします。

○森田委員 ご説明ありがとうございました。まずは別表第 3 ですけれども、よく見るたくあんの表示だと最初に塩押しだいこんと書いてあるものがありますので、塩押しのものが多いと思っておりました。天日干しのものなどが少なくなっているという現状を踏まえて、今回の修正は良いと思います。

また、別表第 4 の原材料について、一部改正を要望していただきましたが、廃止をご検討いただけないかと思っています。というのは、原材料名は今日の前の二団体も含めて、ほとんど廃止していただいています。こちらは横断的な表示に寄せることで、消費者にとってより分かりやすくなるのではないかと思います。

現状では、漬けた原材料を先に表示し、それ以外の原材料は「漬け原材料」でグルーピングをして、表示しているということですけれども、漬けた原材料をグループでまとめて書くということは、横断的ルールでも可能ではないかと思っています。こちらは消費者庁への確認です。

横断的な表示に寄せたとしても、区分して表示することはおそらく可能ではないかということもあって、原材料名の規定の廃止をご検討いただけないかと思っています。

それからもう 1 つ、おそらくこの 1 と 2 の順番で書くと、必ず漬けた原材料を書いてから漬け原材料を書くという順番になっています。全て漬物の表示はそうになっているのですが、漬け原材料の方が多く、汁ばかりで野菜が少ないようなものもあります。そういうものに関しては、漬け原材料が先に来て、漬けた原材料が後に来る表示の方が、原材料は多いもの順で並んでいるというのが原則があるため、消費者への情報提供としては良いのではないかと思います。実際に佃煮や伝統的な食品でも、最初に砂糖やしょうゆが表示される商品は、既にたくさんあるということもありますので、別表第 4 の原材料名のところの一部改正を、廃止ということでご検討いただけないかと思っています。こちらは要望ということで、お願

いたします。

○全国漬物検査協会・佐藤氏 漬けた原材料と漬け原材料のどちらが多いかという話については、やはり漬けた原料の方が圧倒的に多く、調味料というのはわずかになりますので、定義がきちんと生かされていると思います。

○森田委員 横断的な表示に寄せても変更がないということです。漬けた原材料が圧倒的に多いのであれば、漬けた原材料が先に来て漬け原材料が後に来るということで、横断ルールに揃えても問題ないのではないのでしょうか。

○全国漬物検査協会・佐藤氏 まとめて書くことで、どの定義に当てはまる漬物なのかを判断することができると思います。やはり消費者が表示を見て、この漬物は何かということが明確に分かるような形に整理しておきたいと思っております。

○坊衛生調査官 消費者庁食品表示課の坊でございます。森田委員からご質問がありました、横断ルールでグルーピングして表示できるのかということですが、森田委員がおっしゃる通り、各要素にまとめて表示するということは可能になっております。今の漬物の表示ルールからすると、漬け原材料はグルーピングして書かれていますが、漬けた原材料については特にグルーピングされて書かれているわけではなく、そのままだいこん、なすというように並ぶ形になっていますので、もし横断ルールで書くのであれば、漬けた原材料に括弧して書くというような形で表示することは可能にはなっています。横断ルールでグルーピング表示するにしても、今の表示のままというわけにはいかないというのが現状だと考えております。

○森田委員 消費者庁に質問ですけれども、横断ルールに揃えとなりますと、先ほどのお話にあったとおり、漬けた原材料が圧倒的に多いということで、だいこんが前に来て、次に漬け原材料がきます。ただ、刻みしょうがのように漬け原材料よりも少ないものがあった場合、「だいこん、漬け原材料、しょうが」のように、現行の表示だとだいこんとしょうがが前に出ていたのが、離れて表示される形になるということになるのでしょうか。

○坊衛生調査官 今おっしゃったように構成要素ごとに括らず、単純に漬け原材料だけをグルーピングするのであれば、他の原材料と漬け原材料も含めて単純に重量順に並べていくという形になりますので、漬け原材料が間に入るということもあり得ます。漬けた原材料もグルーピングするのであれば、漬けた原材料と漬け原材料を比べて多い方が前に来て、漬けた原材料を全て書いた上で、漬け原材料を書くというような形になるかと思います。

○森田委員 やはり横断的な表示により、多いもの順で書き、グループできるものはグループにするということで、対応できるかと思います。今回、定義に山海漬けというものがありました。山海漬けは海産物が使用されているので、漬物のコーナーではなく、佃煮に近いコーナーのところに売っています。山海漬けの横に松前漬けが売っています。松前漬けは漬物ではないのですが、松前漬けと山海漬けを比べると、両方とも数の子が最初に来るのですけれども、松前漬けは数の子の次に砂糖やぶどう糖と書かれ、それからにんじんなど、多いもの順で並んでいるというものが見受けられました。漬物かどうかで区分をすることで、山海漬けだと全然違う表示になるのだと思ったのですが、山海漬けと松前漬けという同じように数の子を使用したものという形で見ると、同じメーカーが同じような配合で作っていたとしても個別ルールがあることで消費者にわかりにくくなっていると思いました。これは去年、調理冷凍食品のヒアリングを行った際の、冷凍餃子とチルド餃子の議論と同じような議論ではないかと思います。

○全国漬物検査協会・佐藤氏 漬けた原材料のうち、農産物が 50%以上のものは農産物漬物に該当しますが、山海漬けでも農作物漬物に該当しないものもあります。それは海産物の漬物という形で仕分けをしているため、表示がそういう形で変わってくるかもしれません。農産物漬物とそれ以外の漬物の仕分けはなかなか難しいですが、業界の方はご存知であるということです。

○森光座長 どうなのでしょう。全漬連の皆さまは原料原産地表示制度が始まる前に、別表第 4 の原材料名の縛りについて、漬けた原材料が 5 種類入っていたら 4 種類以上を表示する等、結構細かい規定を業界で作られていて、むしろ原原の先を行っていたような形で原材料がわかるように重量順で対応しようという試みが見えていました。それを横断的ルールに揃える方が消費者にとって良いのかどうかと少し思った次第です。
澤木委員、この原材料表示について何かご意見ございますか。急に振って申し訳ないですが、けれども、もし何かありましたら、お願いいたします。

○澤木委員 消費者としては、漬けた原材料と漬けた原材料以外の原材料を区分して、ここからが漬け原材料だとわかる方がわかりやすいとは思いますが、横断ルールでも括ることができるのであれば横断ルールに揃えても良いのではないかとと思います。

○森光座長 名称は維持するということで、書いてある名称を見て消費者はほぼ判断します。漬物以外の食品でも起こりえますが、きゅうりと書いてあれば、きゅうりの漬物であると思いますが、原材料を見た時に、砂糖が一番に来る**ことなる**ケースがあります。

○森田委員 これまでの分科会での検討結果を見ていくと、原材料名の規定を残すことで、

原材料は多いものの順で並んでいるという原則がある中、「漬物は例外」ということができるだけないような方向が望ましいと思っており、ご検討いただけないかというお願いになります。

○森光座長 こちら側の要望として、業界としてお受け止めいただいてご検討いただければと思います。その他、ご質問又はご意見等ございましたらよろしくお願いいたします。

○全国漬物検査協会・佐藤氏 この見直し分科会が始まるとき、別表第 15 の原料原産地については取り扱わないのかと伺った際に、もうすでに検討は済んでおり、本分科会の議題としては取り扱わないとの回答でした。我々の方で調べていくと、やはり問題が起こってきたのが、「又は」表示というのがあります。その説明の前に、少し余談なのですが、農産物漬物のまがい物として、キムチ類、福神漬、酢漬など、こういう事例がございます。これはこれとしてこんな現状があるということをご存知いただければと思います。

また、JAS 規格と品質表示基準というのは、セットで今までやってきたという経緯がございます。もちろん、昭和 47 年に JAS 規格ができる前にも輸出の規格もあり、なら漬、福神漬、たくあん漬、梅干等の規格がございました。そういう経緯で長い歴史を持ってきてやってきており、品質表示基準が平成 8 年にまとまりました。

原料原産地表示制度について、私どもとして要望したいのは、「又は」表示についてであります。現在、しょうがの酢漬については、大部分は中国・タイから一期作の収穫物の塩蔵品を輸入して、それで原料を確保しております。現在、その 2 か国が使っている原料の主な産地ですが、中国とタイからの輸入状況により重量順が変動すると、その表示を直す必要があり、大変な作業が出てきます。表示を直す、又はやむを得ず、数量を制限して製造するということが起こっており、さらには製造をやめてしまう事例も発生しているとのことであり、耐えられないようなことをやらなければならないような状況になっているというのが現状です。別表第 15 は、22 食品群についてはこういう形で表示しなさいと規定しております。また、2、3、4、5、6 については、特別なルールに従って表示する必要がある、2 と 3 は、原料重量 5 % 以上のものについて原料原産地を記載しなさいという形になっています。

現在の原料原産地表示制度では、一般的な加工食品は重量割合が変動する可能性がある場合は、「又は」の文字を用いて表示することができるとされていますが、農産物漬物については、それができないことから、現実には大変なことが起きているのではないかとということで、問題提起をしたいと思い、この場で説明させていただきました。検討いただきますようお願いいたします。あるいは、以前のたらのように Q&A で対応する等していただけないかという要望です。以上です。

○森光座長 ありがとうございます。よろしいでしょうか。それでは農産物漬物の個別品目ルールについては、定義、原材料名は一部改正、名称は現状維持、表示禁止事項は廃止する

方向で取りまとめたいと思います。

全日本漬物協同組合連合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。

では、お時間が来ておりますので、最後に事務局から事務連絡をお願いいたします。

○事務局 皆様、本日はどうもありがとうございました。第 13 回の開催は 9 月 19 日に、今回と同じ弊社セミナールームで開催する予定です。次回はトマト加工品、ウスターソース類、にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの 3 品目についての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申し上げますので、よろしくお願いいたします。また、Web で傍聴し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す。ほぼ時間通りに終会となります。本日はこれで終わります。どうもありがとうございました。