

第 13 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 13 回個別品目ごとの表示ルール見直し分科会を開会させていただきます。

私は本分科会の事務局を務めさせて頂いておりますシード・プランニングの奥山です。どうぞよろしくお願いいたします。

開催に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。

委員の皆様におかれては、お手元の資料に過不足や落丁等がございましたら、都度事務局にお申し付けください。

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。13 回目の分科会を開催したいと思います。本日の分科会の題材は 3 つあります。「トマト加工品」の個別品目ごとの表示ルール、「にんじんジュース及びにんじんミックスジュース」の個別品目ごとの表示ルール、「ウスターソース類」の個別品目ごとの表示ルール、以上 3 つの議論を行うこととしております。

また、日本缶詰びん詰レトルト食品協会様からヒアリング後の検討結果について報告があがっておりますので、そちらもご紹介したいと思います。

それでは、まずトマト加工品につきまして、消費者庁にご説明をいただき、その後、全国トマト工業会様にご説明いただくということにいたします。その後は議論に移り、いつも通り進めてまいります。それでは資料 1－1 について、消費者庁からご説明いただきます。よろしくお願いいたします。

○小山内食品表示調査官 消費者庁食品表示課の小山内です。私からはトマト加工品に関する個別ルールの表示について説明させていただきます。

トマト加工品には別表第 3 の定義、別表第 4 の名称・原材料名、別表第 5 の名称規制、別表第 19 の個別的義務表示事項、別表第 20 の表示の様式、別表第 22 の表示禁止事項が定められております。

続いて 3 ページ目、別表第 3 定義について説明いたします。

まずトマト加工品については、トマトジュース、トマトミックスジュース、トマトケチャップ、トマトソース、チリソース、トマト果汁飲料、固形トマト、トマトピューレー及びトマトペーストをいいます。

トマトジュースについては、トマトを破碎して搾汁し、又は裏ごしし、皮、種子等を除去したもの又はこれに食塩を加えたもの。濃縮トマトを希釈して搾汁の状態に戻したものの又はこれに食塩を加えたものを指します。

トマトミックスジュースについては、トマトジュースを主原料とし、セルリー、にんじんその他の野菜類を破碎して搾汁したもの又はこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを加えたもの。トマトジュースを主原料とするもので、一に食塩、香辛料、砂糖類、酸味料等を加えたもの。

トマトケチャップについては、濃縮トマトに食塩、香辛料、食酢、砂糖類及びたまねぎ又はにんにくを加えて調味したもので可溶性固形分が 25%以上のもの。一に酸味料、調味料、糊料等を加えたもので可溶性固形分が 25%以上のものを指します。

トマトソースについては、濃縮トマト又はこれに皮を除去して刻んだトマトを加えたものに、食塩及び香辛料を加えて調味したもので可溶性固形分が 8%以上 25%未満のもの。一に食酢、砂糖類、食用油脂、酒類、たまねぎ、にんにく、マッシュルームその他の野菜類、酸味料、調味料、糊料等を加えたもので可溶性固形分が 8%以上 25%未満のものを指します。

チリソースについては、トマトを刻み、又は粗く碎き、種子の大部分を残したまま皮を除去した後濃縮したものに食塩、香辛料、食酢及び砂糖類を加えて調味したもので可溶性固形分が 25%以上のもの。または、一にたまねぎ、にんにく、ピーマン、セルリーその他の野菜類、酸味料、調味料、カルシウム塩等を加えたもので可溶性固形分が 25%以上のものを指します。

続いて 4 ページ目。

トマト果汁飲料については、トマトの搾汁を希釈したもの、濃縮トマトを希釈してトマトの搾汁を希釈した状態となるもの、一又は二に食塩、砂糖類、香辛料等を加えたもののうち、トマトの搾汁が 50%以上のものを指します。

固形トマトについては、全形若しくは立方形等の形状のトマトに充てん液を加え、又は加えないで加熱殺菌したもの。

トマトピューレーについては、濃縮トマトのうち、無塩可溶性固形分が 24%未満のもの。又はこれにトマト固有の香味を変えない程度に少量の食塩、香辛料、たまねぎその他の野菜類、レモン又は pH 調整剤を加えたもので無塩可溶性固形分が 24%未満のもの。

トマトペーストについては、濃縮トマトのうち、無塩可溶性固形分が 24%以上のもの。または一にトマト固有の香味を変えない程度に少量の食塩、香辛料、たまねぎその他の野菜類、レモン又は pH 調整剤を加えたもので無塩可溶性固形分が 24%以上のもの。

トマトについては、完熟した赤色の、又は赤みを帯びたトマトの果実を指します。

濃縮トマトについては、トマトを破碎して搾汁し、又は裏ごしし、皮、種子等を除去した後濃縮したもので無塩可溶性固形分が 8%以上のもの。

充てん液については、トマトジュース、トマトピューレー又はトマトペースト若しくはこれにセルリー、ピーマン、たまねぎ等の野菜類を細切したものを加えたもの。水、一又は二に食塩、砂糖類、香辛料等を加えたものを指します。

全形、二つ割り、四つ割り、輪切り、くさび形、立方形。不定形については、それぞれの形

を表した文言となっております。

5 ページ目、別表第 4 個別ルールについてです。

名称については、トマトジュースにあっては「トマトジュース」と、トマトミックスジュースにあっては「トマトミックスジュース」と、それぞれの定義に沿った名称で表示されます。ただし、濃縮トマトを希釈して製造したトマトジュースにあっては、「トマトジュース（濃縮トマト還元）」と表示します。固形トマトのうち、充てん液を加えていないものには「トマト・ドライパック」と、充てん液としてトマトジュース、トマトピューレー、トマトペースト又は水を加えたものには、それぞれ「トマト・ジュースづけ」、「トマト・ピューレーづけ」、「トマト・ペーストづけ」又は「トマト・水煮」と、セルリー等の野菜類が入ったもの又は皮付きのものには名称の次に括弧を付してそれぞれ「野菜入り」又は「皮付き」と表示します。

続いて原材料名については、トマトジュース、トマトケチャップ、トマトソース、チリソース、トマトピューレー及びトマトペーストについては、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、次に定めるところにより表示します。

トマト、トマトの搾汁及び濃縮トマトは、「トマト」と表示します。

食酢にあっては、「醸造酢」及び「合成酢」の区分により表示します。

ロの規定にかかわらず、醸造酢にあっては、「醸造酢」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、「米酢、りんご酢」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ます。この場合において、表示する醸造酢が 1 種類であるときは、「醸造酢」の文字及び括弧を省略することができます。砂糖類にあっては、他の品目と同様に糖類の規定がございます。

イからホまでに規定するもの以外のものには、「食塩」、「レモン果汁」、「香辛料」、「たまねぎ」、「ピーマン」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ます。

続いて 6 ページ目。

トマトミックスジュースについては、使用した原材料を原材料に占める重量割合の高いものから順に表示します。

トマトジュースにあっては、「トマトジュース」と表示する。ただし、濃縮トマトを希釈して製造したトマトジュースにあっては、「トマトジュース（濃縮トマト還元）」と表示します。野菜類を搾汁したもの又はこれを濃縮したものにあっては、「野菜ジュース」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「セルリー」、「セルリー（濃縮還元）」、「にんじん」、「パセリ（粉末還元）」等と表示します。

トマトジュース並びに野菜類を搾汁したもの及びこれを濃縮したもの以外のものには、一のロからへまでの規定に従い表示します。

トマト果汁飲料及び固形トマトについては、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表示します。

トマトは「トマト」と、トマトジュースは「トマトジュース」と、トマトピューレーは「ト

マトピューレー」と、トマトペーストは「トマトペースト」と表示します。ただし、トマトピューレー又はトマトペーストは、「濃縮トマト」と表示することができます。

トマト、トマトジュース、トマトピューレー、トマトペースト以外のものにあつては、一のロからへまでの規定に従い表示します。

続いて 7 ページ目別表第 5 名称規制に関わる食品及びその名称については、トマトジュース、トマトミックスジュース、トマトケチャップ、トマトソース、チリソース、トマト果汁飲料、固形トマト、トマトピューレー、トマトペースト これは 9 種類の名称規制が定められております。

続いて 8 ページ目。

別表第 19 個別的義務表示事項については、内面塗装缶以外を使用した缶詰に限り、使用上の注意として「開缶後はガラス等の容器に移し換えること」等と表示します。

固形トマトに限り形状については、全件にあつては「全形」と、2 つ割りにあつては「2 つ割り」というように、それぞれの形状を最もよく表す用語で表示することとなっております。濃縮トマトを希釈して製造したトマトジュースに限り、「濃縮トマト還元」の用語を表示します。

トマトピューレー及びトマトペーストに限り、トマトの搾汁を濃縮した度合を、「トマトを裏ごしして、およそ 3 倍に濃縮してあります」等と表示します。

トマト果汁飲料に限り、トマトの搾汁の含有率が実含有率を上回らない 10 の整数倍の数値により、% の単位で、単位を明記して表示します。

続いて 9 ページ目。

別表第 20 様式、文字ポイント等表示方式等の個別ルールについて。

備考の別記様式 1 の備考の規定によって、名称、形状、原材料名、添加物、原料原産地名、固形量、内容総量、内容量、賞味期限、保存方法、保存上の注意、原産国名、製造者を記載します。

第 8 条各号の規定によるほか、次に定めるところにより、「濃縮トマト還元」の用語は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、JIS 規格に定められた 14 ポイントの活字以上の大きさの文字で表示します。トマトの搾汁を濃縮した度合は、明瞭に表示します。

トマトの搾汁の含有率は、商品名の表示されている箇所に近接した箇所に、JIS 規格に定められた 14 ポイントの活字以上の大きさを文字で表示します。

続いて 10 ページ目。

別表第 22 の表示禁止事項については、「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを示す用語、「天然」又は「自然」の用語、トマト果汁飲料における「トマトジュースドリンク」の用語、「特級」の用語と紛らわしい用語については、表示が禁止されております。

最後に、11 ページ目、業界団体の要望の概要についてです。

別表第 3 定義については、「トマトの搾汁」を新たに定義化し、濃縮トマトに pH 調整剤使用可能の旨を追加します。また、トマトジュースの定義を修正し、品種改良の観点から、ト

マトの定義を変更します。また、固形トマトの個々の定義については削除を希望しております。

別表第 4 名称については、既に周知され消費者にも分かりやすいものとなっているため、現状維持。原材料名については横断ルールであっても、これまでと同様の表記が可能であるものは削除。トマト果汁飲料及び固形トマトについて、ルールを統合し、状態や素材にさかのぼった後でも表示可能とする許容度を増す表示に修正します。

別表第 5 名称規制については、類似商品と区別を図りたいものに関しては、現状維持。横断ルールによって担保されるものは一部削除。

別表第 19 個別的義務表示事項については、横断ルールで担保される箇所は削除を希望し、消費者に有益となる情報は現状維持。

別表第 20 表示様式については、現行の表示でわかりやすいものは現状維持を希望。

別表第 22 表示禁止事項については、横断ルールによって担保されるため削除を希望しております。以上となります。

○森光座長 どうもご説明ありがとうございました。それでは続きまして、資料 1－2 につきまして全国トマト工業会様にご説明いただきます。お願いいたします。

○全国トマト工業会・小後摩氏 全国トマト工業会の小後摩と申します。本日は、どうぞよろしくお願いいたします。トマト加工品についてのご説明、まず 1 ページの方からお願いいたします。

全国トマト工業会について、概要を簡単にですが、ご説明させていただきたいと思います。昭和 38 年にトマト加工品の加工製造に係る事業者で設立しております。後に、にんじん飲料等についても追加になっております。

トマト加工品及びにんじん飲料等の品質の向上や、原料トマト等の生産や出荷の合理化を図り、国民の食生活の改善に資することを目的とした団体でございます。

2025 年 6 月 1 日現在ですが、会員数は 25 社となっております。

生産量の会員が占める割合ですが、おおよそ 8 割程度ではないかというように把握しております。

続いて 2 ページ目。

本題に入る前に、まず加工トマトとは何かというところを少し説明させていただきたいと思います。生でサラダ等にカットして入れて食べているようなトマトと加工用トマトの違いというところを触れさせていただきます。

まず、加工用トマトの断面図を示しておりますが、生鮮とは別物というようにお考えいただいて、ジュースやケチャップといった加工するものに適した専用品種を総称しております。したがって、生鮮の規格外品という取り扱いではないということをまずご理解いただきたいと思います。

色の違いはリコピン量にもつながっておりますけれども、断面図を見ていただくと、中まで真っ赤で、種の周りのゼリー部分のところが特に特徴的なのが加工用トマトです。

一部ですが、道の駅等で取り扱うような製品では、例外的なものもありますけれども、一般的なお話としてさせていただきます。

このトマトの栽培は年一作でございます。地域にもよりますけれども、日本で言えばだいたい5月頃に植え付けをして、7月8月の一番暑い時に、完熟した状態、枝切りや抜根をしないで完熟したものを収穫して加工する。夏場の一番暑い時で傷みが早いですから、収穫した日、もしくは翌日に加工工場に運ばれて加工をされ、できるだけ産地に近いところに加工工場が作られているというような現状でございます。したがって、トマトの場合、素材までさかのぼるということは、容易にできる状況でございます。これは国内に限らず海外でも同様でございます。

続きまして3ページ目。

こちらは製造工程をご紹介します。トマト加工品は色々ありますので、代表的なものとして、トマトジュースとトマトケチャップについてご紹介させていただいております。どちらも生のトマトから作る場合と、一次加工品の濃縮トマトという状態で作る場合がございます。

まずジュースですが、生からの場合は、受け入れたトマトを洗浄、選別した後に、破碎や搾汁の工程を経まして、調合、殺菌、充てん、密封というようになります。

濃縮トマトから製造する場合は、原料受け入れの後の製造工程以降は同様となります。

生のトマトから製造する場合の多くは、国産のトマトの搾汁工程から製品までをワンラインで製造するシーズンパックと呼ばれるような製法、それから濃縮還元しないでワンラインではなく、ストレートということで、ストレートジュースというものを作っております。トマトジュース全体に占める割合、こちらもおおよそその数字になりますが、10%には満たないのではないかと思います。以前は、かなりこの部分が大きかったのですが昨今は非常に貴重な製品である状況となっており、また高品質ということで、消費者からは高い支持を得ているところでございます。農家の数が減ってきており、原料トマトの確保が難しく、ストレートジュースが少なくなってきております。

一方、濃縮トマトの方ですが、こちらは輸入に頼るところがほとんどで、主にアメリカやポルトガルなどのEU諸国、俗に言う地中海沿岸諸国が主要なトマトの産地であり、他に挙げると南半球で言えばチリなどから輸入しております。

トマトケチャップの方も図でお示ししておりますが、こちらも生から作る場合、濃縮トマトから作る場合がありますが、生から作る場合は一旦濃縮をするという工程を経て作っております。こちらの方は、輸入の濃縮トマトから製造する場合は、数量的には圧倒的に多くなっております。

濃縮トマトというように申し上げておりますが、後ほど定義のところで触れますが、濃縮トマトには、ピューレーとペーストがあり、あわせて濃縮トマトという表現を使わせていただ

いております。加工原料として輸入しているのは、大体がペーストということになります。ペーストは、およそ 6 倍濃縮しており、一見お味噌のような状態になっております。一方、ピューレーはおよそ 3 倍濃縮しております。

続いて 4 ページ目、こちらでは国内生産量の推移をご紹介します。

2019 年から 2023 年、農林水産省のデータでございますけれども、トマト加工品としては多少の変動はありますが、右肩上がりの傾向でございます。おおよそ 36 万トン程度であったものが 38 万トン強と増えておりますが、こちらは、リコピンなどの健康効果や、製造技術の発展による品質の向上によりおいしくなっており、リピーターも非常に増えているという状況でございます。

健康効果としては、リコピンやカロテノイドの抗酸化作用の他に、GABA などが豊富に含まれておりますので、リラックス効果など体に良いというようなことも消費者に受け止められております。健康に良い食品は色々ある中で、昔からあり安心できるということも、継続して喫食していただく機会が増えているのではないのかと業界としては捉えております。

続きまして、財務省の貿易統計の資料なのですが、製造工程の中でもご説明しましたように、トマト加工品は一次原料である濃縮トマトを輸入して製造しているケースが非常に多いです。この資料の中で、左上のピューレー・ペーストと表していますが、こちらは先ほど申した濃縮トマトということになるのですけれども、14 万 2 千トン。アメリカ、ポルトガル、チリなどから輸入しております。製品としての輸入はそれぞれに示しましたが、いずれも量は多くないです。原料を入れて日本で加工するということが非常に多いです。

輸入原料と国産原料の割合というのは、ほとんどが輸入と申した通りなのですが、生の加工用トマトの生産量というのは、だいたい 2 万 6 千トンから 2 万 5 千トンくらいです。世界では、アメリカが 1 千万トン、EU 諸国も相応にあり、だいたい世界の合計で 4 千万トン前後する、昨年あたりですともう少し多いような状況ですが、数字からも分かるように、世界からの輸入が多いというところで、その貴重な国産の 2 万 6 千トンの多くがシーズンパックのストレートのジュースに仕向けられているような状態でございます。

続きまして 6 ページ目、トマト加工品には JAS 規格もございます。こちらをご紹介しますが、昭和 42 年にスタートしまして、その後、色々見直しを重ねて令和 6 年の 8 月が最終改正でございます。品質表示基準と JAS 規格というのは、両輪であるというように位置付けまして、品質と安全性に寄与してきているところでございます。

格付率なのですが、トマト加工品全体としては、おおよそ 5 割程度というように捉えております。トマトジュースは約 6 割、トマトケチャップは 8 割弱という非常に格付率の高い状況です。

7 ページ目。

今回の個別ルールの見直しということでございまして、検討状況をご紹介します。事務局と会員企業、それから会員企業の技術委員によって検討を重ねてきております。技術委

員会の方は、日本ソース工業会と合同で、トマト加工品、にんじんジュース類、ウスターソース類の3品目について検討をしております。まず昨年9月11日のことになりますが、会員企業へのアンケートからスタートし、技術委員会を2回開催し、これまでの個別分科会等も傍聴しながら、技術委員長をはじめ、関係者の方々と打ち合わせを重ね、今回の業界案を作成させていただいております。

次に表示例の方をご紹介します。

シーズンパックのストレートのトマトジュースと濃縮還元のトマトジュースを紹介しておりますが、ストレートと区別するために、濃縮還元の場合は、義務表示事項の名称欄に記載するほかに、別表19、20で14ポイント以上で表示することが規定されており、青く四角で囲っておりますが、包材の表面の方に書かせていただいている表示例を出させていただいております。この表示については、企業のお客さま相談室などの方にも特にこれが分かりにくいなどというお問い合わせやご意見はない、と聞いております。

続いて9ページ目。

こちらはトマトミックスジュースとトマトケチャップの表示例を紹介しております。トマトミックスジュースの原材料名表示は、トマトジュースに続いて野菜ジュースを括弧で括弧するというようなルールになっております。括弧表示は、消費者が商品を選択する際に、分かりやすいものであるとともに、濃縮還元の場合は濃縮還元と明記することによって、ストレートと区別をするということになっており、こちらも消費者にとって価値の判断材料になっている、ということでございます。トマト工業会は、表示の規約を扱う団体であるトマト公正取引協議会も兼ねておりますが、こちらで試買検査会も毎年開催しております。消費者モニターにもご参加いただいて、意見交換をさせていただいているところですが、おおむね分かりやすい表示であるというご意見をいただいているところです。

また、会員企業のお客さま相談室等のお問い合わせでも、クレームや分かりにくいという意見はほとんどないと、業界としても共有させていただいております。消費者の意見には常に関心を持って、判断をさせていただいて対応をしているところでございます。

トマトケチャップの原料はほとんど輸入と申し上げましたが、国産のものもございまして、写真のトマトケチャップは原料原産地表示が愛知県となっております。貴重な国産トマトですので、このような書きぶりのものの中にはございます。

続きまして、トマトピューレーの表示例です。ピューレーの場合は、一般消費者向けというよりも、レストランやホテルなど、飲食店向けの業務用が多くなっております。原材料名については、現在のルールで濃縮トマトはトマトと表示することになっており、トマトとなっております。

別表19で規定されていますトマトを濃縮した度合いも義務表示事項とは別に、ラベルの下側の方に書かれております。特に、業務用であれば、シェフの方、コックの方が料理をする際にわかりやすいという目的での親切表示となっております。こちらの原料原産地につきましても素材までさかのぼるということで、アメリカ産という表示をしております。

トマトの場合、加工用トマトのご説明をしたように、収穫後、翌日には加工するという特性から、産地や工場は比較的近い場所にありますので、素材まで遡ることは容易でございます。海外も含めて、トマトは加工に適した品種を契約栽培しており、それを加工して生産しております。夏場の暑い盛りの時期での収穫ということで、輸送距離が短ければ短いほど良い品質となります。右側のトマトソースの表示例も、原材料名はトマトとなっております。続いて、ここからが本題ということになります。11 ページ目。

業界から出した見直し案ということで、別表第3からご説明いたします。トマト加工品は、ジュース、ミックスジュースのような飲料、それからケチャップ、トマトソースに代表される調味料。また、ホールトマト、ダイストマトのような固形トマトの農産缶詰、瓶詰めなど多岐に渡っております。それぞれ個々についてよく考えられて作られているルールということを冒頭申し上げておきます。

まず定義ですが、製品の特徴や原料などを定義することにより、製造者や消費者にも分かりやすいものになっているということから、原則としては現状維持を希望しますが、一部新設と修正を要望いたします。

上から2つ目のトマトの搾汁は、現行ではトマトジュースの中で、トマトの搾汁を定義しておりましたが、分かりやすくするために新設したいということで、内容は変わっておりません。また、その下のトマトジュースは、次のページで濃縮トマトの定義の修正を要望させていただくのですが、これはトマトジュースには反映しないという意味で、濃縮トマトの項の二を除くと記載しております。濃縮トマトの定義変更に伴うものですので、ジュースの内容が変わるものではありません。こちらは14 ページで別途ご説明いたします。

なお、定義している項目の順番は JAS 規格との関連性も考慮しまして、消費者庁で適宜修正をお願いしたいと考えております。

続いて、12 ページ目も定義の続きでございます。

こちらも現状維持を、原則として一部の修正を希望しております。

下から2つ目のトマトの定義ですが、品種改良の観点から、赤色ということ、それから学名は削除して、完熟トマトだけ残す形で修正を希望いたします。加工用トマト、トマト加工品においては、枝切り、抜根しないで完熟したトマトを原料として製造しているということで、事業者、消費者双方にとって分かりやすいというメリットであると考えております。加工用トマトのほとんどが、赤系のトマトであるということ、完熟の指標はリコピン値を用いており、これも世界共通でございます。

もう一つ、1番下の濃縮トマトについての修正も希望しておりますが、こちらは、13、14 ページで詳しくご説明したいと思います。

まず、濃縮トマトの定義を改正要望するにあたっての背景に触れさせていただきます。近年、トマトの pH が高くなってきております。トマトは酸性食品という認識が高いかと思いますが、とても高くなってきております。この要因については色々あるとは思いますが、まずは地球温暖化の影響で産地の気温が非常に上昇してきていること。また、品種改良によって果

肉が多く、種の周りのゼリー部分が少ない品種に変わってきております。これは収穫方法が一個一個手でもぐという形から、機械収穫が導入されてきていることも一因ではないかと思います。また、消費者の嗜好が、糖度の高い、酸味のあまりない製品が好まれるということで、品種改良が進んでいるというような要因もあるのではないかと思います。四角で囲った中に pH コントロールについて記載しておりますが、pH4.6 以上になるとボツリヌス菌のリスクが生じます。ご承知のように、ボツリヌス菌は人が死亡するリスクがある大変恐ろしい菌でございますので、こちらの制御は当然しなくてはならないと思います。現在アメリカをはじめ、ポルトガルなどの EU 諸国では pH4.6 きっちりという管理は非常にリスクが高いので、pH4.45 を超えた場合は、必要最低限の pH 調整剤を添加するという処置がとられている実態がございます。グラフではアメリカとポルトガルの事例をご紹介します。pH の上昇とクエン酸の添加を端的に表している表になっております。

14 ページ目。

これらの状況から、安全性の観点から定義の一項に加えて二項で、トマト固有の香味を変えない程度に少量の pH 調整剤を使用できるようにする修正を希望しております。現在、海外での使用実態はクエン酸のみと承知しているところですが、レモン又は pH 調整剤としたのは、他の定義やコーデックスの規格等を参考にしたもので、レモンにこだわるということは特にありません。あくまで pH をコントロールできるようにしたいという要望でございます。ちなみに、現在の日本のルールでは pH 調整剤は使用できないとなっておりますので、海外原料・国産原料ともにこれらを使用した原料を使って製造した製品はないと承知しているところでございます。

また、トマトジュースの原料から pH 調整剤を除くこととした理由を記載しておりますが、背景としては、トマトジュースは搾汁して裏ごしする以外は、なるべくトマトそのままの状態です。食塩以外は足さない。そこからなるべく引き算もしないということで、こだわっているものでございます。調整果汁や加糖したもの、栄養強化をしたもの、これらもトマトジュースではないということで、トマトの業界ではとてもこだわって、大切に、なるべくトマトそのままの品質を維持しているところでございます。正直、検討途中には資料に記載のとおり、色々な意見もございましたが、業界としては現段階ではトマトジュースについてこだわりたいというところでございます。安全性には代えられないものの、現状では管理ができています。厳密にいいますと、ジュース用の原料、調味料用の原料の技術的な部分もありますが、そういうことから管理ができていくということで、現状ではトマトジュースに pH 調整剤を使わないとすることは消費者にとってもメリットがあるのではないかと考えております。しかし、加工用トマトの pH がどんどん上がってきている状況にありますので、こちらはもちろん継続的に注視し、調査も実施して、必要があると判断した段階で、改めて改正することにさせていただきたいと考えてございます。

15 ページ目は定義の続きになっておりますが、充填液以下不定形までは定義がなくとも判断できるというところで、削除を希望しております。

別表第 4 の名称については、既に周知され、消費者に分かりやすいものになっているということから現状維持を希望しております。

16 ページ目は、別表第 4 の原材料名でございます。まず一項に三項で規定していたトマト果汁飲料と固形トマトを統合します。理由は四角で囲った一項の 1 つ目となります。

次にカタカナのイで、トマトと表示するとしていたものを、「できる」という規定に修正を希望いたします。理由は四角で囲った一項の 2 つ目となります。これは今の状態でも素材まで遡ることを可能とすることで、許容度を増す修正を希望するもので、将来的には横断ルールに合わせる方向で緩やかな改正を希望いたします。横断ルールも必ずしも生鮮原料まで遡ることを否定するものではないというように、原料原産地の頃から少し変わってきているような感覚もあるところですが、現状、判断する中で様々な意見があり、業界としては、「トマト」と表示することも「濃縮トマト」と表示することのどちらでも良いというような緩やかな改正を希望するものになります。

次に、カタカナのロからホになります。理由は四角で囲った一項の 3 つ目となります。食酢、糖類に関する箇所は横断ルールであっても、これまでと同様の表記が可能であるため、削除を希望いたします。

次に、カタカナのへはロとして、その他のものは最も一般的な名称の例示として残します。また、香辛料については、新たに示された横断ルールの Q&A に従うために、削除いたしました。

次 17 ページ目、続きになります。

二項のカタカナのイ、ロは現状維持、ハは削除とさせていただきます。理由は四角で囲った中に記載しておりますが、ストレートと濃縮還元が明確に記載されることは消費者のメリットであると考え、現状維持を希望しております。

三項は 16 ページでご説明した通り、一項と統合するため削除ということです。

続いて、18 ページ目は別表第 5 の名称規制についてです。トマトジュース、トマトミックスジュース、トマトケチャップはトマト加工品の業界にとって、非常にこだわりが強い品目になります。これまで通り、類似の商品と区別できるように、定義にのっとったもののみを名称として記載できるように残したいと考えます。消費者にとっても、トマトジュースでなければトマトジュースと謳ってはいけないというルールはメリットではないかと考えております。一方で、それ以外については削除いたします。これらは規定による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いう横断ルールで対応することといたします。

次 19 ページ目の別表第 19 の追加的な表示事項については、横断ルールで担保される部分は削除、消費者にとって有益な情報となるものは修正又は現状維持とさせていただきたいと思っております。使用上の注意は削除、固形トマトの形状は修正、トマト果汁飲料のトマトの搾汁含有率は修正、トマトジュースの濃縮トマト還元の用語は現状維持を希望いたします。また、トマトピューレー・ペーストの濃縮度合いを記載することは、消費者にとって、有益な

情報ということで、現状維持を希望いたします。

次、20 ページ目。別表第 20 の表示の様式は、現状でも分かりやすいため、維持することを希望いたします。

別表第 22 の表示禁止事項は、横断ルールで対応するために、削除を希望いたします。

最後に、今回の見直しに関して、業界としての意見を書かせていただきましたが、こちらでご説明は以上になります。ありがとうございました。

○森光座長 ありがとうございました。消費者庁から少し補足をお願いいたします。

○坊衛生調査官 ただいまトマト工業会からご説明いただきましたが、別表第 19 のところで、使用上の注意は削除というご要望をされております。それに伴いまして、別表第 20 に使用上の注意がありますので、もし削除になれば、様式自体は残すご要望ですが、様式の中の使用上の注意のところについては、こちらで削除させていただきたいと思います。以上でございます。

○森光座長 小後摩様、説明ありがとうございます。

ただいまのトマト加工品の個別ルールといたしまして、別表第 3 の「定義」については、トマトジュースの本文中にあった「トマトの搾汁」の定義を、本文から抜き出した形で新たに追加、「トマト」の定義については、色や学名を削除、「濃縮トマト」については、少量の pH 調整剤を使用できるように修正、トマトジュースについては、これら修正等に合わせ修正、充てん液や形状に関する定義については削除。

別表第 4 の「名称」については現状維持、別表第 4 の「原材料名」については、今まで「表示する」としていた規定を「表示することができる」と修正し横断ルールでも表示することができるようにするとともに、砂糖類等の表示方法等横断ルールでも対応可能であるものは削除、また、「香辛料」の規定は他の品目同様に削除。

別表第 5 の「名称規制」については、類似商品と区別をはかりたいものについてのみ現状維持、そのほかは削除。

別表第 19 の「個別的義務表示事項」については、缶詰の内面塗装缶以外のものについての使用上の注意は削除、その他、一部柔軟な表示ができるよう一部表現を修正した上で現状維持。

別表第 20 の「表示の様式」については、別表第 19 の改正に合わせ修正。

別表第 22 の「表示禁止事項」については、横断ルールでも担保できるため廃止というご要望でした。

そういう形で残すものと廃止するもの、一部柔軟な言葉へ変えるもの、追加もあるという形でまとめられていたと思います。それでは、議論を開始しますので、ご意見やご質問がございましたら、よろしくお願いいたします。

島崎委員お願いいたします。

○島崎委員 JAS 協会の島崎です。とても丁寧な説明ありがとうございました。今の説明を聞いていても、かなりご議論されたのだろうというのが非常によく分かります。

私の意見としては、別表第 3 のトマトの定義を、完熟したトマトの果実をいうという非常にシンプルな定義に変更するということですが、ここまでシンプルになると、もうトマトの定義がいらないのではないかと思います。

果実飲料でも、みかんやオレンジ等の定義を書いていないと思いますし、必要ないのではないかと思います。元々の定義には学名などが書いてあるので、そういうことかというのは分かるのですが、トマトの定義というのは、あまり聞いたことがないので、必要ないのではないかと思います。

二つ目が、濃縮トマトにレモン又は pH 調整剤を加えたものというのは、丁寧な説明で理解したのですが、この濃縮トマトを使ったトマトジュースの定義が変更になると、濃縮トマトの二を除くとなっており、矛盾するのではないかと思います。

つまりトマトジュースは、pH 調整剤とか使った濃縮トマトは使ってはいけないという意味だと思うのですが、濃縮トマトはやむを得ないので、pH 調整剤を使いますということとは矛盾していると思います。もちろん企業の努力で今までのことはよく分かるのですが、このままいくと、小さい企業がもし pH 調整剤が入った濃縮トマトを使って、トマトジュースを作ってしまうと、定義に合致しないということになると思います。そうすると、ここは非常に難しいのではないかと思います。正直それであれば、そこは JAS 規格の方で担保するようなことを考えていただきたい。つまり一般の小さいトマトジュースを作るメーカーが pH 調整剤を使った濃縮トマトを使って、トマトジュースを作られても、トマトジュースと言ってもいいのではないかと考えていて、それにこだわりがあるということであれば、その部分は、JAS 規格の格付率も 50%ほどあるようですし、JAS 規格の方で担保していただくのが一般的だと思っております。したがって、今回の提案は分かりやすくなっていないのではないかと思います。イメージがどうしてもあり、そこは少し気になるところです。思い入れは理解できるのですが、品質表示基準とは強制法なので、そのような勘違いをする要素を減らす意味でも、そこは少々考え直していただけないかと思っております。

あと一つだけ質問ですが、トマトピューレーとトマトペーストの確認ですが、名称の規制を廃止するにしても、濃縮率が書かれるので、そこは問題ないとそのような判断でよろしいでしょうか。以上です。

○全国トマト工業会・小後摩氏 ご質問、ご意見ありがとうございます。まず 1 つ目のトマトの定義ですが、確かにみかんやりんごで定義している例はないのも承知しておりますし、ここも議論をしたところでございます。ただ、収穫した後、追熟しているものでは

なく、完熟したトマトの果実というトマト特有の部分がございます。枝切り、抜根しないで完熟したことを明確にすることは、これはある意味、消費者にとってのメリットだと考えまして、このような形で残したいと考えました。

それからピューレー・ペーストのご質問については、その通りでございまして、名称規制から外しても、その濃縮度合いを書くことで、担保できるというところでございます。

2つ目です。確かに、濃縮トマトに使えるようにしておきながら、濃縮トマトで作ったトマトジュースには使えないというところは、非常に苦しい、分かりづらいというところではございすけれども、これについては現状、業界で管理ができること、それからトマトの業界にとって、トマトジュースというのは非常にこだわりの強いところで、そこも消費者及び他の流通をはじめとする皆様にもご理解いただきたいというところから、このような形で残したいというように考えた業界案でございます。

本日このトマト加工品の検討をするにあたって中心となった技術委員会の技術委員長が同席しておりますので、資料を用いてご説明させていただきたいと思います。

○全国トマト工業会・真殿氏 トマト工業会の技術委員長をしています、真殿と申します。補足説明をさせていただきます。

濃縮トマトというのは、大きく分けて HB（ホットブレイク）と CB（コールドブレイク）の2つがございます。HB と呼んでいるものは、主にケチャップなどに使われる粘度の高いタイプの濃縮トマトです。一方で、CB と呼んでいるのが、トマトジュースなどに使われる粘度が緩い濃縮トマトです。

このうち、今回定義を変えたいのは、pH が高いケチャップ用の HB のものです。

もう少し補足説明しますと、トマトの細胞は、細胞壁にペクチンと呼ばれている多糖類が含まれていて、それにより細胞同士が結合されているという構造になっております。トマトの中にはペクチンを分解する酵素も含まれていて、濃縮トマトを製造する過程でトマトを破碎する時に、酵素が働くことによりペクチンが分解されて、ガラクチュロン酸というものに分解されます。このガラクチュロン酸は酸度が高いので、pH を下げます。CB も HB も破碎する時に熱をかけるのですが、この温度の条件が違いまして、この酵素が少し残るものとほとんど失活するものの、2つに分かれます。それによって、このガラクチュロン酸が発生するものとほぼ発生しないものに分かれます。そのため、トマトジュース用の CB の場合は、酵素が働いてガラクチュロン酸に分解され、pH が下がるので、トマトジュースを製造するメーカーにとって、pH は問題になりません。一方で、ケチャップ用の HB では、酵素が失活してしまい、pH が高くなりますので、pH 調整が必要になる可能性があるということです。少々専門的になってしまいますが、こういう理屈でございます。以上補足でございました。

○森光座長 いかがでしょうか。

○島崎委員 専門技術的なことはすごくよく分かりました。ただ、トマトのことなのですが、業界団体の思いもよく分かるのですが、「完熟したトマトの果実をいう」というトマトの定義では、全てのトマトに当てはまるのではないかと思います。「完熟した」というのは、指標がこの文章上ではほとんどないですし、このトマトは完熟してないということも、なかなか言えないのではないかと思います。そうなってしまうと、食品表示基準という強制法の中で、トマトの定義に「完熟したトマトの果実をいう」という文言を置くのはどうしても違和感があり、先ほど言ったように、例えばりんごジュースを作っている方も、りんごは完熟したりんごを使っていると言われると思うのですが、りんごの定義に「完熟したりんご」という表現があるのは聞いたことがないので、トマトにも必要ないのではないかなというのの一つです。

それから先ほど技術的なご説明がありましたが、ただやはり、食品表示基準という強制法の中の話ですので、もしかしたら今後トマトの pH も色々変わってくるかもしれないという話もあったように、今後はどうなるか分からないという状態の中で、小規模メーカー様、例えば道の駅などで売り出されている方がいるかどうか分からないのですが、そういった方がたまたま pH 調整剤が入っていた濃縮トマトを買ってトマトジュースを作ったら、トマトジュースと言えないという事態が発生するものも、いかがなものかなと思います。私の意見としては、やはりそのようなところは JAS 規格で担保してもらいたいと思います。知らない間に違反をしてしまうという方が、出てきてしまうのではないかとこの心配をどうしてもしてしまうということです。以上です。

○森光座長 ありがとうございます。確かに、品目名・表示に関することと、技術的なところが少し将来的な問題だと思いますので、意味合いというか流れは分かりましたが、規定としては今のままで、議論をするならする形にした方が良くないかと思いました。島崎委員のおっしゃるとおり、うっかりではないですが、濃縮トマトを小規模な製造者が液状にしてジュースと売ってしまったのが、表示違反といきなり言われると少々大変かなと思います。その辺は JAS 規格で担保する方が良くないという気はしました。

○全国トマト工業会・小後摩氏 ありがとうございます。少しだけ補足させていただくと、道の駅で売られるような製品は、地場産の畑で残ったトマトを使用して少量を作ることがほとんどです。濃縮トマトの場合は、ドラム缶に入った荷姿などで扱われますので、一般的にはそのような道の駅で取り扱う製品で、ドラム缶に入った濃縮トマトを還元して使うという実態は、今のところないという状況でございます。

○森光座長　そういうバックグラウンドもよく理解できおります。その他いかがでしょうか。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。私は島崎委員の意見に賛成です。JAS 規格と食品表示基準は違うものです。例えば新しく新設したトマトの搾汁の定義で、そこも JAS 規格に合わせるために、わざわざ新設されるところです。けれども、格付率が 5 割ということは JAS の格付を受けていない製品もありますし、それをわざわざ食品表示基準を JAS 規格に合わせる必要があるのかは疑問です。改正案を出していただきましたが、現行の基準にあるトマトジュースの定義に定められたトマトの搾汁と意味は変わらないので、わざわざここで抜き出して新設する必要があるのかと思います。それがまず 1 点目です。

それからトマトジュースの定義に「濃縮トマト（濃縮トマトの項の二を除く）」を入れるかどうかというところですが、pH 調整剤を入れること自体には賛成です。業界が添加物を使いたくないという思いは分かりますが、先ほどのご説明でもおっしゃったように、ボツリヌス菌というのは大変リスクが高く、やはり安全が一番大事だと思うので、濃縮還元トマトに安全確保のために添加物を使うことに関しては賛成です。トマトジュースも先ほどの HB と CB の話がありましたが、CB も数値が上がってきているようですし、現状では使わないということですが、今のような気候変動の状況で、例えば調達が難しくなるとか品種の変化などが色々あると思います。今は可能性がないということですが、将来的に pH 調整剤を使う可能性があるのであれば、この先のことを考えてやはり使えるようにしておいた方がいいと思います。そもそも濃縮トマトでは pH 調整剤を使っていけれども、トマトジュースには使えないというのは矛盾していると思います。なので、その括弧の部分を取って、両方とも pH 調整剤を入れた方に揃えた方がいいのではないかと思います。

たとえ pH 調整剤を使うようになって、そういうトマトジュースが出てきたとしても、消費者は表示を見れば選ぶことができるわけです。消費者の選択の幅も広がります。実際にトマトのホール缶を見ると、トマトのホール缶にはクエン酸と書かれています。消費者はクエン酸という表示で添加物を使っていると見れば分かりますし、クエン酸が入っているからといって、敬遠するということはあまりないのではないかと思います。クエン酸と書いてあるけど大丈夫ですかというような問合せもそんなにはないのではないかと思います。JAS 規格では、これまで添加物はできるだけ使わないという考え方があったと思いますが、先ほどから島崎委員もおっしゃるように、国の表示基準というのは、そもそも JAS 規格とは違うものですし、食品表示基準には添加物を制限するという考えはないわけです。そういったなか、国の基準の中で、添加物を使わないようにということをわざわざ今回規定したいということですが、JAS 規格とは違うのこと、食品表示基準はできるだけ分かりやすくシンプルにというような方向で今議論されているということを踏まえ、そこを少々見直していただければと、島崎委員と同じような意見を持っています。

それからもう一つ、「濃縮トマト還元」という言葉がたくさん出てきますが、これはトマト

だけに使われている言葉だと思います。別表第4の名称、原材料名、別表第19の濃縮トマトと、それから、別表第20の14ポイントのところも全部「濃縮トマト還元」という言葉が出てくるのですが、例えば後で出てくるにんじんジュースなどは「濃縮にんじん還元」とは言わないですし、果汁飲料も「濃縮還元」です。別に、トマトだけにあるのはいいのですが、ここにこのように書かれると「濃縮トマト還元」としか書けない。今の規定だと「トマトジュース（濃縮還元）」という表示だと違反になってしまうわけです。そのような縛りというのが食品表示基準で必要なのか。どうしてトマトだけ名称が「トマトジュース（濃縮トマト還元）」なのかなというのは今までも思っていたところでした。それが別表第4の名称についての疑問です。

○森光座長 先ほどのJAS規格絡みのところと、「濃縮トマト還元」という用語についてのご質問でした。他品目にはあまりない形の問題が出ている感じがしますので、これについて何かお答えをお願いします。

○全国トマト工業会・小後摩氏 「トマトの搾汁」を抜き出す必要があるのかというところですが、繰り返しになりますが、トマト加工品には、飲料から調味料から固形トマトなど色々あり、その中で必要な箇所を見たときに、ジュースのところを見なければトマトの搾汁の定義がわからないというよりは、トマトの搾汁の定義がきちんと分かるようになっていった方が分かりやすいのではないかという観点で抜き出して新設させていただいております。業界の者は見慣れているので、トマトジュースの中に定義が入っているというのはよく分かるのですが、全部一からご覧にならないで、自分の関心のある箇所を見たときに分からないというよりは、「トマトの搾汁」の定義を抜き出した方がいいと考えております。

それから3つ目の「濃縮トマト還元」のところですが、ここは還元していることが意味合いとして分かれば、「濃縮還元」の間に「トマト」と入れなければいけないというところにこだわりはございません。過去の経緯からいいますと、トマトは主にストレートがベースであって、還元の取扱はほんの少しだったという状況から発展してきたという食品としての経緯がございます。そのため、「濃縮トマト還元」と書かせるようになっており、歴史は結構古いです。ただ、現在、果汁飲料などの規定も勘案し、「濃縮還元」と書いてもいいとするということについては異論がないですが、ただし「濃縮トマト還元」でもいいと担保していただいて、現在販売されている商品パッケージを「濃縮還元」に全部改版しなければならないという事態になるのは、少々勘弁していただきたいと思います。その辺が、分かりやすいように何かQ&Aなどで還元のことが分かるような書きぶりするようお示しいただければ、大丈夫です。

○森田委員 ご説明ありがとうございます。「濃縮トマト還元」も書けるけれど、「濃縮還元」

も書けるようにというようなことでしたら、他の品目とも横並びにもなりますし、色々ミスとかもなくなると思うので、消費者にとってもいいかと思います。

それから、「トマトの搾汁」についてはここで抜き出して分かりやすくということなのですが、消費者はなかなか別表第3まで見ないと思いますので、今のまま、この中のトマトジュースの中に定義が書いてあれば充分かなと思います。どうしてもその抜き出すということでしたら、12ページの「濃縮トマト」の前ではないかなと思います。

○全国トマト工業会・小後摩氏 説明の時にも触れさせていただいたのですけれども、この順番については「濃縮トマト」がここでいいのかとか、「トマト」がここでいいのかとか、少々全体的に見直さないといけないのかと思ひまして、その辺は私どもの意見だけではなく、行政側の裁量等も含めて、改正の前にご相談させていただきたいと思っております。

○森田委員 食品の定義はあまり項目を増やすとか、そういうことはない方が良く思っております。先ほどの完熟トマトの定義がありましたけど、減らしてシンプルにするのではなく、また増やすというのもどうかというように思ひますので、そこはまた消費者庁の方で考えて、行政の方で並びも含めて考えていただければと思ひます。

○森光座長 ご意見が出ましたように、少しこの部分は全部が終わったところで、もう1回消費者庁の方で目を通していただき、また新たにご意見をそちらの方へ出して、フィードバックする形で対応したいと思ひます。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。単純な質問ですが、トマト加工品の輸入状況のグラフが資料1-2の5ページにあります。その中にトマトジュースの形で輸入されているものが4000トンぐらいありますが、こちらのトマトジュースは、先ほど話に出たpH調整剤を含まない濃縮トマトから作られたものでしょうか。輸入品についてはどのような形になっているのかをお聞かせいただければと思ひます。以上です。

○全国トマト工業会・小後摩氏 厳密に、pH調整剤を含んだ濃縮トマトから作られたものが0であるとはお答えできませんが、製法の違いを真殿の方からご説明させていただいたように、入っていないと承知をしているところでございます。

○阿部委員 そうすると、このトマトジュースに対しては、国際的な規格、例えば、ISOやコーデックスなど、国際標準みたいなものはあるのでしょうか。

○全国トマト工業会・小後摩氏 あります。コーデックスの方に規格がございまして、その中にトマトも一つの品目として入っております。

○阿部委員 その規格の中に原料に濃縮トマトを使ったか、その濃縮トマトについて pH 調整をしたかなどの規定はないということですか。

○全国トマト工業会・小後摩氏 ブリックスの基準ぐらいでございます。

○阿部委員 そうしますと、トマトジュースについては業界団体としてのこだわりで添加物類は使用しないというお考えが今回のものに反映されているということだと思います。一方で、先ほど島崎委員や森田委員からお話があった通り、それを表示基準に残すのか、JAS 規格など別の形で残すのか、というのは選択の余地があるように感じますので、そこは十分な議論がもっと必要だと感じました。以上です。

○森光座長 その他いかがでしょうか。

○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。既に他の委員からも色々なご意見が出ておりますので、私からは資料に関して 1 点だけ質問をさせていただきます。市場に出回っている商品の中で、トマト工業会様に入られている会員 25 社で占める割合はどれくらいでしょうか。また、トマト工業会様で決めた方向性が、会員以外の方にも波及・普及するような、例えば表示を間違えないようガイドラインを会員以外の方にも向けて出すなど、そういった手立てを考えていらっしゃるのでしょうか。

今回、業界としてのこだわりが非常に強い中、横断ルールに合わせるように検討していたということは、大変よく分かりました。今後もまた検討を続けていただけるということですので、私は皆様の提案でよろしいと思います。ただ、取り残される方がいないよう、業界としての努力を考えておられるのかという点を確認させていただきたいという趣旨の質問になります。よろしくお願いします。

○全国トマト工業会・小後摩氏 ありがとうございます。まず、会員会社 25 社で、おおよそ 8 割程度を占めているというように把握しているところです。また、会員以外の方への周知というところでは、私どものホームページ等でご紹介したり、例えばメーカーの方ではないですけれども、試買検査会や消費者団体の方にトマト加工品の魅力を伝えるような講演会、勉強会の時に表示についてお話をさせていただく機会など活動としてはいくつかございますので、そのような機会を捉えて、お話をさせていただきたいと考えております。

○小川委員 よく分かりました。

○森光座長 その他はいかがでしょう。森田委員、お願いいたします。

○森田委員 引き続きなのですが、別表第 4 の原材料名の一部改正について、少々ご意見を申し上げます。原材料名についてはできるだけ横断ルールに寄せていくというように、それを食品表示懇談会のコンセンサスとして、これまでに横断ルールの中で原材料名は多くの品目で削除されてきたところです。今回は改正案の中で、トマト果汁飲料と固形トマトを統合してくださり、また、ロからホを削除してくださったということで、こちらはありがとうございます。それから、業界案の「できる規定」はとてもいいです。トマトの搾汁、濃縮トマトは、遡った形で表示ができるようになっていくことで、ご説明にあったようにできるところから横断的表示に寄せていく方針を示していただいたということで、理解しております。ありがとうございます。

ただ、この「できる規定」では個別ルールが残ることになりますし、表示はどちらでもよいとなると、例えば単に「トマト」と書いてあった場合に、消費者はトマトなのか、トマトジュースなのか、濃縮トマトなのか、少々分かりにくいところが続くことになります。

それから、これまで検討していただいた品目は原則として、原材料名を横断ルールに完全移行してもらうために 4 年とか 5 年という移行期間を設けています。それが「できる規定」では、他の業界も「できる規定にすればよかった」となるのではないかと思います。この改正案のままだでは不公平感も出てくる。あと、消費者にとっても分かりにくさが残る・けれども、今回業界の方では最終的に状態や素材にさかのぼった表示にさせていただき、削除が前提の改正案だと思っております。少々意見を申し上げましたけれども、最終的にはこれは消費者庁の宿題になっていくと思っていますので、他の品目との横並びを見てご検討をお願いしたいと思います。こちらは意見です。

それからもう一つ、こちらも意見ですが、別表第 4 のトマトミックスジュースの原材料名についてです。現状維持となっている 17 ページの二のイ、ロについて、生のものと濃縮のものを分けること、トマトジュースと野菜ジュースを分けることの 2 つの括りがあるのですが、ここは削除しても任意で濃縮還元と書けるし、横断ルールの場合は括り表示ができるのではないかと思います。そのため、削除をしていただいても任意で取り組むことも可能であり、消費者から要望があれば横断ルールでやれる中で、これまで通りやっていただくことができるのではないかと思います。

というのも、トマトミックスジュースに似た製品として、野菜ミックスジュースや野菜果実ミックスジュースなどのミックスジュースがあり、本当に色々な種類がありますが、トマトミックスジュースや次に出てくるにんじんミックスジュースは個別ルールがありますが、その他には個別ルールがないものがあります。個別ルールがないものに関しては、例えば「野菜汁」のように書かれていて、括っているものもあれば「ほうれんそう汁」と書かれているものもあり、消費者から見ると同じように見えるミックスジュースでも原材料名がバラバラです。今回トマトミックスジュース、にんじんミックスジュースはルールを決めておられますが、ここは原材料名の規定を削除していただいて、横断ルールとしてできるところ

はやっていただく。横並びで横断的に寄せていくという方法でシンプルにさせていただくのが分かりやすいと思います。それにあたって、果実飲料のとの並びもあると思いますので消費者庁への宿題になるのかもしれないですけども、そのように思っているところです。

○全国トマト工業会・小後摩氏　ありがとうございます。こちらについても議論をしたところでございます。ルールを外してしまえば、ルール自体はシンプルになり濃縮還元と書くこともできますけれども、書かないことも可能になります。トマト業界は割と厳しめに作ってきて、このまま現状維持を希望したところですが、森田委員がおっしゃるように、他の業界との横並びを考えなければいけない。私どもでもにんじんを見ると、にんじんはまた違う作りになっているのも事実なので、考えなければいけないところだということも承知しているところですが、私どもが主導するのもおかしいというところで、現状はより厳しめのところで、現状維持を希望したということでございます。

○森田委員　元々個別ルールのある加工品は、その業界ご自身がたくさんのルールを課してきて、JAS 規格もやって品質表示基準も、ということで、すごく努力されてきた業界だと思います。今回はその中で複雑で厳しいルールがいくつも残っているわけですけども、今回の改正はシンプルで分かりやすくするものであるため、横並びで他のものとも比べられるというところもありますので、そういった意味で申し上げたということでご理解いただければと思います。

○全国トマト工業会・小後摩氏　ありがとうございます。今後も検討を続けたいと思います。

○森光座長　ありがとうございます。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ございます。今の森田委員の話とだいたい同じなわけですけれども、別表第4の原材料名については、「することができる」という表記にして緩やかに横断的なルールの方へ移行することが団体の意思だと私は捉えておりますので、それはいいことかと思えます。

一方で、横断ルールといってもはっきりと決まっているわけでもないですし、今後、原料にどこまで遡るのか、濃縮あるいは乾燥したものを水で戻して使う時のルールはどうするのかなど、共通の業界ごとにバラバラにならないようにする横断ルールの運用の仕方を、消費者庁の方で再検討した上で、最終的に横断ルールにしてこの項目を全削除するというような流れだと思います。先ほど団体の方から言われた通り、厳しめにしているというのはよく分かりますので、ぜひそのような動きになっていただければいいと私も思いました。以上です。

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

○小川委員 小川です。今の阿部委員のコメントにも通じるところで、他の品目でも、例えば世界の標準と照らした時に、日本の基準が世界と少々違ってても日本らしさが訴求できるという点で認められていることも多いので、業界の方々も日本のトマトジュース、トマト加工品という点も少々意識していただき、方向性としては、横並びで分かりやすくということで、消費者庁の方々と検討していただければと思っております。以上です。

○森光座長 よろしいでしょうか。少々時間を使いましたが、取りまとめをさせていただきます。ご要望通りに名称は現状維持、表示禁止事項は廃止、最後に阿部委員がまとめてくれたように、まだ考えながら動向をつかんでいこうという流れで進めて、その他の項目は一部改正がベースで、濃縮トマト還元に関しては、ご要望通りまずはどちらでも表示できる形でスタートしていただき、消費者庁が取りまとめている中で、今後こちらにフィードバックする形でまたご検討いただき、将来的にはなるべく分かりやすい形に持っていく。森田委員が言われたように、できる規定でどちらの表示もできてしまうと、他の品目では横断ルールに合わせたのということ、やはりどうしても出てくる可能性があると思います。これに関しては、申し訳ありませんが、消費者庁の宿題という形で全体が終わった後、横並びを見たところで、こちらからフィードバックさせていただくということで。

少々私が気になったのは、島崎委員が最初言われたように、トマトジュースで pH 調整剤を使えるか使えないかというところは、日本独特で私は結構好きなのですけれど、ストレートを使ってくれているのだという反面、濃縮の方では pH 調整剤を使ったものは除かれるというのは、今のところ問題は何も起きていないと思いますが、これは業界としてもぜひ注視していただき、消費者側が混乱しないような形で止めていただく、そして、いつでも消費者庁側へご相談いただくという形で、取りまとめさせていただいてよろしいでしょうか。

今日はこのまま進めてまいります、懸念事項を宿題部分として残しつつ、認めていくという形の方向で取りまとめたいと思います。それでは、どうもありがとうございました。

○全国トマト工業会・小後摩氏 ありがとうございました。

○京増食品表示調査官 改正の方向性について 1 回確認させていただきたいと思います。業界案から、「濃縮トマト還元」という用語については、「濃縮還元」という用語でも両方どちらでも表示できるというように修正することと、冒頭消費者庁から説明したように様式の中の使用上の注意は削除するということの 2 点は追加して修正することで取りまとまったかと思います。また、その他議論のあった部分は今後の検討課題とすることで取りまとまったかと思います。

○森光座長 よろしくお願ひいたします。それでは続きましての議題に入ります。にんじんジュース及びにんじんミックスジュースについて、消費者庁の説明をいただいた後、全国トマト工業会様からご説明いただきます。それでは、資料 2-1 につきまして、消費者庁からご説明いただきます。よろしくお願ひします。

○小山内食品表示調査官 消費者庁・小山内から、にんじんジュース及びにんじんミックスジュースに関する個別品目ごとの表示ルールについてご説明いたします。

1 ページ進んでいただきまして、にんじんジュース・にんじんミックスジュースについては、別表第 3 の定義、別表第 4 の名称・原材料名、別表第 5 の名称規制、別表第 22 の表示禁止事項が定められております。

3 ページ目、別表第 3 の定義に関してです。にんじんジュースについては、にんじんを破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの又はこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものの又は、にんじんの搾汁にかんきつ類、うめ若しくはあんずを破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものの、又はかんきつ類、うめ若しくはあんずを破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したものを濃縮したものを加えたもの又はこれに食塩、蜂蜜、砂糖類若しくは香辛料を加えたものであって、かんきつ類等の搾汁、濃縮かんきつ類等及び調味料の原材料及び添加物に占める重量の割合が 3 %未満のものを指します。

にんじんミックスジュースについては、にんじんの搾汁にかんきつ類、うめ及びあんず以外の果実を破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものの又はにんじん以外の野菜を破碎して搾汁し、若しくは裏ごしし、皮等を除去したもの若しくはこれを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを加えたものであって、果実の搾汁及び野菜の搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合がにんじんの搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合を下回るもの。

一にかんきつ類等の搾汁又は調味料を加えたものであって、果実の搾汁、野菜の搾汁、かんきつ類等の搾汁及び調味料の原材料及び添加物に占める重量の割合がにんじんの搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合を下回るもの。

にんじんの搾汁にかんきつ類等の搾汁又は調味料を加えたものであって、かんきつ類等の搾汁及び調味料の原材料及び添加物に占める重量の割合が 3 %以上であり、かつ、にんじんの搾汁の原材料及び添加物に占める重量の割合を下回るものを指します。

続いて 4 ページをご覧いただきまして、別表第 4 の個別ルールについては、名称については、にんじんジュースにあっては「にんじんジュース」と、にんじんミックスジュースにあっては「にんじんミックスジュース」と表示します。

原材料名については、にんじんは「にんじん」と表示します。ただし、濃縮にんじんを希釈して製造したものにあっては「濃縮にんじん」と表示します。

果実にあっては、その最も一般的な名称をもって表示します。ただし、にんじんミックスジ

ユースのうち、果実を破碎して搾汁し、又は裏ごしし、皮等を除去したものを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを使用したものにあっては、「レモン（濃縮還元）」等と表示します。

使用した果実が2種類以上の場合、二の本文の規定にかかわらず、「果実」の文字の次に括弧を付して、「りんご、レモン」等と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。

野菜にあっては、「トマト」、「ほうれんそう」等とその最も一般的な名称をもって表示します。ただし、にんじんミックスジュースのうち、野菜を破碎して搾汁し、又は裏ごしし、皮等を除去したものを濃縮したものを希釈して搾汁の状態に戻したものを使用したものにあっては、「ほうれんそう（濃縮還元）」、「パセリ（濃縮還元）」等と表示します。

使用した野菜が2種類以上の場合、四の本文の規定にかかわらず、「野菜」の文字の次に括弧を付して、「トマト、ほうれんそう」等と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。

砂糖類については他の品目と同様に糖類の規定がございます。

にんじん、果実、野菜、砂糖類以外の原材料にあっては、「食塩」、「はちみつ」、「こしょう」等とその最も一般的な名称をもって表示します。ただし、こしょうその他の香辛料にあっては、「香辛料」と表示することができます。

続いて5ページ目です。

別表5の名称規制については、にんじんジュース及びにんじんミックスジュースについて、それぞれ定義に沿って規制されております。

別表第22の表示禁止事項については、「生」、「フレッシュ」その他新鮮であることを表す用語、「天然」又は「自然」の用語については表示が禁止されております。

続いて6ページ目、業界団体の要望については別表第3の定義については現状維持、別表第4の名称については、すでに周知されており、消費者にもわかりやすいものとなっているため現状維持、原材料名については、野菜果実の書き方を他の野菜果実飲料と合わせた書き方もできるような文言に修正、砂糖類、香辛料については、横断ルールに統一しても問題ないため削除、別表第5の名称規制については、類似商品と区別するため現状維持、別表第22については、横断ルールによって担保されるため削除を希望しております。以上となります。

○森光座長 ご説明ありがとうございました。それでは続きまして、資料2-2につきまして全国トマト工業会様よりご説明お願いいたします。

○全国トマト工業会・小後摩氏 同じく小後摩の方から説明させていただきます。トマト工業会の説明は、先ほどのトマト加工品のところと同様ですので、省略をさせていただきます。まずはにんじんジュースの製造工程の方からご説明をさせていただきたいと思っております。

1 ページ目。にんじんというのは、元々をご承知のように飲料向けの食材であったわけではないのですが、ベータカロテンなどを豊富に含んでおりまして、健康訴求効果があることから、それから加熱することによって甘みが増しますので、野菜ミックスジュースなどのベースとして使用されるなど現在幅広く使われております。

製造工程についても以前は搾汁後に濃縮工程を経ると、これは加熱も兼ねまして青臭さを取り、甘みを増すなどという意味合いからも必須の工程だったのですが、加工技術が向上してまいりまして、近年ではストレート製法でも品質の良いものができるようになってきてございます。また、トマトでボツリヌス菌の話も何度もさせていただきましたが、にんじんの場合は pH4.6 を超えますので、食品衛生法上の殺菌基準を担保する意味合いからも pH を調整する意味合いから、レモンなどの柑橘類を加えるという作りになってございます。続いて、2 ページの方で平成 8 年に制定された JAS 規格の経緯を載せてございます。令和 5 年が最終改正でございました。

中段に生産量というところで、記載させていただいているのですが、にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの統計資料がない状態でございまして、全国清涼飲料連合会様の方でも、2019 年までは、統計資料を作っていたところなのですが、数量がだいぶ少ないということで、野菜ジュースに統合されてしまっております。したがって、2015 年から 2019 年の平均という少々古い数字になりますけれども、にんじんジュースで 2,500 トン、にんじんミックスジュースで 9,400 トンというような数字をご紹介します。

JAS の格付けも非常に少ない。製品数で一つないしは二つという状況でございます。

続いて、検討の経緯はこちら、先ほど申しましたように日本ソース工業会と合同で、トマト加工品、にんじんジュース類、ウスターソース類の 3 品目合わせて、検討会をしてきた経緯をご紹介します。

続いて 4 ページ目、表示例になります。

こちらが義務表示事項の原材料名は、濃縮にんじんを希釈して製造したものについては、濃縮にんじんと記載するという個別ルールに基づきまして、濃縮にんじんと記載してあります。原料原産地表示については、素材まで遡りまして、にんじんの産地であるニュージーランド又はアメリカという表示になっている商品の例でございます。

5 ページが本題の見直し案になります。

定義については、類似の商品と区別できるように、これまで通り、定義を維持することを希望してございます。

続いて 6 ページ目。こちらが名称と原材料名です。

名称の方も現状維持ということを希望しておりまして、原材料名については、次のページで説明させていただきます。

7 ページ目。こちらについては、検討の段階でも、色々意見があったところです。トマトのミックスジュースと合わせて考えてもなかなか難しいというところで、様々な意見がござ

いました。意見のところに書かせていただいておりますが、にんじんジュースやにんじんミックスジュースだけを考えた時には分かりやすいけれども、飲料全体として考えると野菜や果実の飲料など様々なルールが混在していて、分かりにくいというところが確かにございました。結論としては、横断ルールに従うことも可能とし、他の野菜果実飲料に合わせるということもできる、柔軟にできるということで、できる表示とさせていただきたいという希望を出させていただいております。緩やかに横断に寄せていくというところで、先ほどトマトでも、宿題という形で残りましたように、これについては更に検討を進めさせていただきたいと思いますが、現段階では、緩やかに横断に寄せていくということで、できる表示とさせていただきたいという希望です。他の品目や消費者庁をはじめとする方々と連携を取りつつ、消費者にとって分かりやすいルールというのは、何かというところを検討していきたいと考えております。

続いて、8 ページ目。別表第 5 の名称規制については現状維持を希望します。別表第 22 の表示禁止事項については削除を希望しております。簡単ですが、以上です。

○森光座長 ありがとうございます。全国トマト工業会様としては、にんじんジュース及びにんじんミックスジュースの個別ルールは別表第 3 の「定義」、別表第 4 の「名称」については、現状維持、別表第 4 の「原材料名」については、今まで「表示する」としていた規定を「表示することができる」と修正し、横断ルールでも表示することができるよう修正。先ほどのトマト加工品と同様に横断ルールで対応可能であるものと「香辛料」規定は削除。別表第 5 の「名称規制」は、類似商品と区別するため現状維持。別表第 22 の「表示禁止事項」は、横断ルールでも担保でき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います。ご意見ご質問がございましたらお願いします。

森田委員、お願いいたします。

○森田委員 先ほど申し上げたことと同じようなことを言いますが、濃縮にんじんという言葉が原材料名に出てくるのですけれども、パセリやレモン、ほうれんそうは「(濃縮還元)」と表示するのに、にんじんは「濃縮にんじん」としか書けないということになっており、先ほどの濃縮トマト還元と一緒にのですけれども、濃縮還元など、そのように書けるようにできないかということがまず一つご提案としてあります。

それからもう一つは原材料名で、こちらも先ほど申し上げた通り、できる規定だと個別ルールが残ることになって、どちらでも良いとなるとなかなか分かりにくいということもありますし、ここはもうかなり明確に野菜果実飲料と合わせた書き方もできるような個別ルールの修正があります。もう横断的に寄せていくということでの方向性を示していただいております、先ほどのご説明でも今後消費者庁と相談しながら検討していただくということなので、お願いできればというように思っております。以上です。

○全国トマト工業会・小後摩氏 森田委員がおっしゃるように、ここは業界で検討する時も様々な意見があり、苦しいところであったことは事実です。やはり緩やかに横断ルールに寄せていきたいということ。果実飲料など他の品目、基準がない野菜と果実が5:5みたいなものとか、様々な類似の商品があらうかと思しますので、その辺がにんじんだけを見て分かりやすいということではなく、全体で見て考えなければいけない。ただ、その時にもう少し消費者庁などに入っていていただいてトータルで見て、トマトの時でも阿部委員がおっしゃっていたように、その最も一般的名称とは何か、最も一般的名称が状態なのか、素材まで遡る時、還元はどこまで遡って、それをどう表示するか、パウダーのような乾燥みたいなものまで入のかとかという、今、ある意味よく分からない状況の中で、では、にんじんはどうするかとした時に、そこはヒントとしては、やはり現行のルールを分かりつつ横断に寄せていくというように、一つステップを踏みたいということが業界案でございます。

○森光座長 いかがでしょうか。島崎委員、お願いいたします。

○島崎委員 JAS協会の島崎です。表示のことではないのですが、お分かりでしたら教えてもらいたいです。にんじんジュースって、小さい事業者ではなかなか作りにくいものだと思っているのですが、そのにんじんジュースを作っておられる日本の企業は、どれくらいあるのかということが、もしお分かりになれば教えてほしいです。それから、表示例を見ると濃縮にんじんが使われているのですが、国産のにんじんを使うこともあるのかというのを教えてもらいたいと思います。

○全国トマト工業会・小後摩氏 まず加工業者なのですが、どれくらいあるかは正直把握していないのですが、飲料メーカーというよりは、農産物を加工しているようなところは小さいところも含めていくつかあります。数量的には今、技術委員長の会社のカゴメ様のようなところが多いという状況です。

もう一つの原料は輸入か国産かということなのですが、輸入であるとニュージーランドやアメリカ、オーストラリアから結構入ってきていますが、国産原料も多数ございます。例えば、北海道ですとか、千葉、茨城、青森、岩手あたりでも作られています。にんじんの場合はトマトと違って、加工専用品種というわけではありませんので、場合によっては農場自体を契約するということもありますけれども、そうではない一般の市場から入ってくることもございます。以上です。

○森光座長 その他いかがでしょうか。それではまとめますと、原材料名は一部改正、表示禁止事項は廃止、その他の項目については現状維持。先ほどご説明もあった通り、緩やかに横断的義務表示事項に寄せていくということから濃縮にんじんという言葉と、にんじん（濃

縮還元)というのは併用できる形にしていく、その上で、将来的に横断に寄せていく中で、消費者庁と連携を取っていただいて、再考する部分は再考するという形で取りまとめたいと思います。

小川委員、お願いいたします。

○小川委員 すみません。トマトよりもにんじんの方が工業会に入ってる方の割合が少々多いのかなと思いつつ、先ほど把握されていないとおっしゃったので質問を控えようかと思いましたが、市場で流通しているにんじんジュース、ミックスジュースの中で占めているシェアをざっくりでも構いませんので、もし分かれば教えてください。

○全国トマト工業会・小後摩氏 生産量の統計データがないぐらい少ないので、数量的には分らないです。実態としては、野菜果実飲料のベースであったり、5対5でどこにも属さないようなもののベースであったりします。少々余談ですが、「野菜ジュースは何色」と聞いた時、昔、我々が子どもの時は緑だと思っていました。その後、時代が変わると、トマトがベースになった赤。今の子ども、小学生と話しをすると、オレンジと答えます。もう明らかににんじんがベースの野菜ジュースのイメージを持っています。そのような状況で幅広く使われておりまして、私どもの団体でシェアがあるかということ、把握できていないという状況でございます。

○森光座長 どうもありがとうございます。また同じ団体になってきますので、次の議題に入ります。ウスターソース類について、同じく消費者庁が説明の後、日本ソース工業会様からご説明いただき、議論していただきます。それではまず資料3-1について消費者庁よりご説明ください。

○香取食品表示調査官 消費者庁の香取です。資料3-1に沿って、ウスターソース類に関する個別ルールの説明をさせていただきます。

1枚めくっていただきまして、1枚目。

ウスターソース類の個別ルールとしては、この表の赤字で示しております通り、別表第3の定義、別表第4の名称、原材料名、別表第5の名称規制、別表第22の表示禁止事項について規定がございます。

スライド3枚目まで飛んでいただき、別表第3の用語の定義についてです。

まず、ウスターソース類とは、茶色又は茶黒色をした液体調味料で、野菜若しくは果実の搾汁、煮出汁、ピューレー又はこれらを濃縮したものに砂糖類、食酢、食塩及び香辛料を加えて調製したものをいいます。またこれにでん粉、調味料等を加えて調製したものについてもウスターソース類と定義されています。

以下の三つにつきましては、粘度の違いによって分類されていまして、ウスターソースにつ

いては、粘度が 0.2Pa・s 未満のもの。中濃ソースについては、粘度が 0.2 Pa・s 以上 2.0 Pa・s 未満のもの。濃厚ソースについては、粘度が 2.0 Pa・s 以上のものと定義されております。スライド 4 枚目に移っていただきまして、名称と原材料名の個別ルールについてです。まず名称として、ウスターソースにあっては「ウスターソース」と、中濃ソースにあっては「中濃ソース」と、濃厚ソースにあっては「濃厚ソース」と表示すると定義されています。原材料名について、野菜及び果実は、「野菜・果実」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、その最も一般的な名称をもって表示するとされています。ただし、表示する野菜及び果実の名称が 4 種類以上となる場合は、割合の高いものから順に 3 種類の名称を表示して、その他の名称は「その他」と表示することができるとされています。砂糖類は、前の品目と同様の規定となっています。

続いて、スライド 5 ページ目。

別表第 5 について、ウスターソース、中濃ソース、濃厚ソースのそれぞれについて名称規制がかけられています。

別表第 22 表示禁止事項について、純正、特級、品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語についての使用を禁止しています。

最後、スライド 6 枚目は業界団体からの見直し概要についてです。

別表第 3 の定義、別表第 4 の名称については既に周知されており、現状維持。別表第 4 原材料名について、野菜・果実については現行ルールでも横断ルールでも表示できるように修正。野菜・果実以外のルールについては横断ルールに移行。別表第 5 の名称規制については、類似商品と区別するため現状維持。別表第 22 表示禁止事項については横断ルールによって担保されるため、削除と整理をいただいております。消費者庁からの説明は以上です。

○森光座長 ご説明ありがとうございます。それでは、続きまして資料 3－2 について、日本ソース工業会様よりご説明お願いいたします。

○日本ソース工業会・宮田氏 日本ソース工業会の宮田です。よろしくお願いいたします。それでは、ご説明させていただきます。

資料をめくっていただき、1 ページ目。

私ども一般社団法人日本ソース工業会は昭和 52 年に設立されたソース製造業者の団体となります。ソースの品質向上と消費拡大、製造技術の向上や原料の安定供給の確保を図り、消費者の皆様の食生活の改善向上に寄与することを目的としています。2025 年 4 月現在、会員数は 60 社となっております。生産量のシェアは会員企業ではだいたい 6 割強程度となっています。会員会社ですが、5、6 社の大手企業のほか、中小規模の事業者、家族経営のような事業者様が多く占められています。

それでは次のスライド、2 ページ目。

ウスターソース類についてご説明したいと思います。一般にウスターソース類の主原料は

何かと聞かれても、すぐには思い浮かぶものではないかもしれませんが、基本原料は野菜・果実、砂糖、食酢、食塩、香辛料になります。つまりウスターソース類は低カロリーで塩分控えめのノンオイルの調味料となっています。

製造工程ですが、こちらには代表的な例を載せています。まずは野菜や果実などの原材料を調合し、蒸煮を行います。この時使用される野菜や果実は、生鮮の場合もありますが、多くは一次加工品となります。蒸煮温度は 100℃から 120℃、蒸煮時間は温度によって変わります。各工程の順番は会社によって多少変わるとは思いますが、蒸煮後に静置して上澄み液を取るか、ふるいにかけるなどのろ過工程を経て、砂糖や塩、食酢、香辛料を加えます。その後、殺菌工程や熟成期間を経て充てんされます。この場合、炊きあげと殺菌工程を兼ねているところも多くあります。スパイスや野菜、果実など決められた原料の中でも、多種多様な配合で地域や各社ごとに個性豊かな特徴のあるオリジナルレシピのソースを製造しております。次のスライド、3 ページ目。

こちらにはウスターソース類の JAS 規格や品質表示基準のこれまでの経緯を載せております。左下の表では JAS 規格について載せております。

ウスターソース類は、濃厚ソース、中濃ソース、ウスターソースと大きく 3 種類に分類されており、それぞれ粘度の違いで呼び方が変わります。また JAS 規格では、それぞれに特級、標準の規格がございます。その中で、無塩可用性固形分や野菜果実の含有量、食塩分、使用可能な原材料などの基準が定められております。右下には生産状況を載せております。生産量はやや右肩下がりではありますが、ほぼ横ばいとなっております。JAS の格付率も 35～36%程度で横ばいとなっております。

次の 4 ページ目。

これは先ほどのトマトとにんじんと同じなのですけれども、個別ルールの見直しについては、事務局と会員企業の技術委員会の皆様によって検討を重ねております。その後、関係各所とも協議を重ねて、本日この分科会に臨んでおります。

それでは、次の 5 ページで実際の表示例を見ていきたいと思います。

こちらはとんかつソースになります。商品名はとんかつソースですが、名称は濃厚ソースとなっており、粘度が 2.0 Pa・s 以上の粘性の高い一番どろっとしているタイプになります。野菜はもちろん、たくさんの果実を使っているのも、パルプ質が多いソースになります。ここの表示例では、野菜果実の原材料はすべて記載されております。香辛料は香辛料と記載されています。

次のページ、お願いします。6 ページ目です。

こちらは中濃ソースになります。0.2 Pa・s から 2.0 Pa・s 未満のもので、ウスターソースと濃厚ソースの中間ぐらいの適度なとろみがあるものになります。

こちらは赤枠のところにありますように、野菜・果実に括弧を付して 3 種類まで表示し、4 種類目以降はその他で記載されています。

次の 7 ページ目。

こちらはウスターソースの表示例になります。粘度が 0.2 Pa・s 未満のさらさらとしたタイプのソースになります。粘度が低くさらりとした辛口のソースです。香辛料をたっぷり使って、しっかりとした味が特徴なので、隠し味にも使えて料理に風味を加えることができるものになります。

例としてお示ししているものが、ウスターソースの中でもこいくちソースと呼ばれるものになります。うまみ成分の強い、主に愛知県など中京圏で好まれているソースになります。名称はウスターソース（こいくち）となっています。このルールは別表第 4 の名称に出てきます。

では次の 8 ページ目。

ここから個別ルールの見直し案についてご説明したいと思います。

別表第 3 の食品の定義になります。ウスターソース類の定義には 4 つありますが、こちらについては全て現状維持を希望いたします。色々なソースと呼ばれる製品がある中で、ウスターソース類として、長年、定められた原料で作られておりますので、こちらは残していただきたいと存じます。またウスターソース、中濃ソース、濃厚ソースの違いは、定義上は粘度の違いだけなのですけれども、その違いが決められているので、消費者の皆様が商品を選択する際に分かりやすくなっているかと思います。粘度の違いでかなり使用感や用途が変わりますので、定義は必要かと思います。

続きまして別表第 4 の表示の方法の名称について。ウスターソースは「ウスターソース」、中濃ソースは「中濃ソース」、濃厚ソースは「濃厚ソース」と表示することになっております。

また先ほどの表示例でも、ご覧いただきましたが、ウスターソースの中で、無塩可溶性固形分が 33%以上のものは、「ウスターソース（こいくち）」と表示できることになっております。

定義に続いて名称も消費者の皆様が商品を選択する際に必要な事項と考えますので、現状維持でお願いしたいと思います。

ウスターソース類の表示に関しては、日本ソース業公正取引協議会において年 1 回、消費者モニターを招いての試買検査会も行っております。また会員企業のお客様相談窓口などによせられるお問合せに関しても、そのどちらとも、この表示は分かりにくいなどの否定的な意見は特になく、業界で共有しております。

それでは次の 9 ページ目。

こちらは別表第 4 の原材料名の表示方法についてです。

こちらについても、先ほどのトマト加工品と同じような形になりますが、一部修正を希望いたします。業界案としては、使用した原材料を原材料に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表示することができるというような野菜・果実に関しては、現行のルールでも横断ルールでも選択して書くことができる修正を希望したいと思います。そして、二以下のルールに関しては、横断ルールに移行しても特段の違いはないと考え、削除希

望としました。その中の香辛料については、香辛料と表示することができるという文言についても、当初は削除することに反対意見が多数ありましたが、2%ルールの運用見直しが行われたことにより、他の品目と合わせて削除いたしました。

では次の 10 ページ目。

このページでは、検討段階での意見を一部載せてありますが、今現在の表示ルールを希望する理由をいくつかご説明したいと思います。

主に野菜果実の 4 種類目以降をその他と表示することについてですが、まず、たくさんの野菜果実を使用している場合、多く含まれていない野菜果実を全て列挙すると、かえって分かりにくい表示になる可能性があり、必ずしも分かりやすい表示とはいえないのではないかと思います。「その他」表示は消費者の方が原材料を認識しやすくなる配慮ともされています。先ほどお話しましたが、現在、この表示に関して特に分かりにくいというご意見を聞いておりません。もちろん、お問合せがあった際には、お答えできるようになっておりますし、お答えしております。

また、4 種類目以降を全て表示するか、全く表示しないかの二択になるため、お知らせしたいものだけを抜き出して表示するなど、特定のものだけを表示することはできません。つまり、特出しをすることはできないとなっておりますので、その点も支障はないと考えております。野菜や果実の種類が多いものでは、10 種類使用している製品などもございますので、その場合、文字数が 40 を超えることもありますし、香辛料も 2%ルールになりますので、さらに表示事項が増える可能性があります。

さらに最近では、個食や家族形態の変化により、内容量の少ないものが好まれる傾向にありまして、容器自体が小型化して表示スペースが限られてきています。

表示免除対象にはならないけれども、それに近いようなサイズのものもあり、全ては書ききれない可能性もあるということです。

こうした点を考慮し、今回の見直しでは原材料の 1 のルールについては、できる表示として、現状の表示方法もできるような修正を希望しています。とはいいまして、今回はこのような修正での維持を希望していますが、次の改正の時など、将来的には横断ルールへと移行していくことも、もちろん視野に入れております。

それでは次の 11 ページ目。

別表第 5 の名称規制。こちらは定義同様、現状維持を希望いたします。ウスターソース類は野菜果実を主原料とした調味料となりますので、こちらも商品を選択する際に分かりやすいと考えます。

別表第 22 の表示禁止事項に関しましては、こちらは横断ルールで担保できるため、削除を希望しております。以上となります。

最後に横断ルールに移行できるものは移行した見直し、個別ルールとして残すものは残して、横断ルールに移行できるものは移行した見直し案となっておりますので、よろしく願います。

○森光座長 宮田様、ご説明ありがとうございました。ウスターソース類の個別ルールに関して、日本ソース工業会としては、別表第3の定義や別表第4の名称については現状維持。別表4の原材料名については、今までの「表示する」という言葉から、「表示することができる」というように修正して、横断ルールでも表示が可能なように修正。長い年月がかかるかもしれませんが、次の改定の時などのチャンスがあった時には、なるべく横断の方へ寄せていただくということで、その中でも、野菜果実が4種類以上になる場合は、3種類はこれまで通り表示して、その他については、その他の表示を維持したいというご意向でございました。

先ほどのトマト加工品同様に横断ルールで対応が可能であるものと、新しく2%ルールができたことから香辛料についての規定は削除、この他、別表第5の名称規制は現状維持、別表第22の表示禁止事項については横断ルールで簡素化のため廃止という形で取りまとめているところであります。

今までご説明いただいた内容について、ご意見やご質問等がありましたら、ぜひよろしくお問い合わせいたします。

○阿部委員 食品産業センターの阿部でございます。今座長からお話があった通り、野菜・果実の括り表示の中で、4種類目以降をその他と表記するというルールを残すということは、他の業種ではあまりなく、ウスターソース類だけに残るという状況になるだろうと思います。その特別な理由として、本当に残さなければいけない特段の事情があるとは思えないのが正直なところです。

一方で、そうは言いながらも日本ソース工業会の会員で、大手5社の調味料会社で、ウスターソース類も作っている会社のホームページを見ると、ほとんどの会社は既に横断ルールで表記されています。

ということは、4種類目以降をその他と書きたいと言っているのは、先ほどご紹介のあったように、日本ソース工業会の主たる会員である中小・零細・家族経営の方々、あるいは小袋や業務用飲食店向けの業務用、一般消費者向けではないウスターソース類を作っている会社であって、これらの会社にとってみると、なかなか横断ルールは馴染みがないというご意見なのかと想像します。

今後、団体が言われた通り、時間をかけてよく団体の中で話し合いをしていただいて、徐々に、横断ルール型にしていくというような流れだと思いますので、そのあたりは、日本ソース工業会の中では色々な勉強会を開催していただければと思います。会員外の中堅・大手の会社もありますので、これらについては公正競争規約の団体の方で対応していただけるといいのではないかと思います。以上です。

○森光座長 いかがでしょうか。

○日本ソース工業会・宮田氏 ありがとうございます。決して、このままずっと現状維持ということではなく、今後は横断ルールに寄せていけるように、検討してまいりたいと思っております。

○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。別表第3の定義については、購入する時に用途に合わせて選択ができるという意味で、ウスターソース、中濃ソース、濃厚ソースの定義を現状維持されることに賛成いたします。また、先ほど阿部委員の方からもありました、4種類目、3種類目以降はその他と表示できるというところについては、やはり消費者としては、できるだけ書いていただきたいと要望しております。先ほど10種類ぐらい使うこともあるとおっしゃっていましたが、そこまで使う事例というのは、それほど多くないのではないのでしょうか。

○日本ソース工業会・宮田氏 ありがとうございます。10種類は多い方です。4種類使って、4種類目をその他と書くところは、ほばないと思いますので、原材料をそれなりに多種、使っているところがその他と書いていると思います。

○日本ソース工業会・小後摩氏 少々補足します。その他と書けるからその他と書くというよりは、できるだけ書くということを目指しつつ、中小・家族経営的なところですか、原材料を多種、使っているところなどがその他の表示を使用しています。それから瓶に貼るラベルを、もう10年近く変えないで使うような本当に小さいところもございますので、そういうところもついてこられるように、緩やかに移行したいという希望でございます。そして、できるだけ消費者に伝えたいということは、業界としても周知するため、積極的にホームページやお問合せに対応する。ホームページを持っていないような家族経営のところも、もちろん電話番号等を出していますので、そういうお問合せには丁寧に対応するということを、業界として、申し合わせて努力をしていきたい。できるだけ早く横断に寄せていくというようにやってまいりたいというのが現在の希望でございます。

○澤木委員 よろしくお願いいたします。

○森光座長 ありがとうございます。小川委員、お願いいたします。

○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。お決まりの質問なのですが、生産量あるいは流通量の中で、会員企業が生産している製品の占める割合がどれく

らいですかという点をお伺いしたいのが1点目です。

2点目に、個人的な興味なのですが、ウスターソース類には、粘度による区別がある一方で、とんかつソースなど用途別のものもあります。先ほど地域によって特色があるとのことでしたが、例えば用途別の名称がついたときに、同じとんかつソースという表示で、地域によって粘度が違ふといったことがあるのでしょうか。コンビニのおでんの汁などですと、地域によって味や組成を変えていることがあり、加工食品でそれはないだろうと思いつつ、お伺いさせていただきました。よろしくお願いします。

○日本ソース工業会・宮田氏 ありがとうございます。最初の質問の方ですけれども、会員の中での生産量のシェアはだいたい6割強となっております。

地域色という話ですが、先ほど中京圏で好まれるという話もしましたが、そこは一つ大きな特色かとは思いますが。とんかつソース、焼きそばソースなど、そういう商品名で出ているものがありますが、それは地域というよりは多分会社の考えかとは思いますが、濃厚ソースの場合もありますし、中濃ソースの場合もあるということで、消費者の方はとんかつソースだけど、一応名称を見ていただいて濃厚ソースか、中濃ソースか、ウスターソースかというところで、粘度を想像していただくという形になっています。

○森光座長 ありがとうございます。その他いかがでしょうか。森田委員、お願いいたします。

○森田委員 ありがとうございます。中濃ソースですとか、そういった食品の定義とそれから名称と名称規制を残すことに関しては、消費者も馴染みがあるということで、賛成です。それから原材料名についてですけれども、こちらこれまで申し上げてきましたように、できる規定のところはご説明がありましたが、緩やかに変えていくということでした。けれども、こちらはその両方あることで、消費者が分かりにくいということと、あとは原則として、他品目は横断的な完全に移行しているので、ぜひ今後ともご検討お願いいたします。

それから、その他規定についてなのですが、こちらはやはり、先ほどの阿部委員のご説明にもあったように、「その他」規定は、ほとんどの品目にはないものです。例えば果実飲料において、流通量が少ない国産かんきつを用いるような場合で頻繁に品種が変わる場合は、「その他」ということでやむを得ないというようなことがあるのですけれども、そういった特別な理由でもないかと思えます。野菜果実飲料などはそれこそ40品目も50品目もあんなに小さなパッケージの中に書いているということを考えますと、ソースは確かに容器が小さくなってきているとは思いますが、できるだけ書いていただきたい。この中で、「その他」規定を残すということですが、できるだけ削除の方でお願いしたいと思っております。これは他の皆様と同じです。

○日本ソース工業会・宮田氏 ありがとうございます。できるだけ書くというのは今も多分変わってはいないと思います。野菜果実、皆様書きたいことは書きたいと思うのですが、それこそ容器は飲料と違って、ラベルの場所もソースの容器の形だと全面に書くというのなかなか厳しいというのもありまして、やはりスペースの問題かと思いますので、今後は皆様がおっしゃった通り、できるだけ書く方法、もしくはホームページなどでのデジタル表示なども今後また色々あると思います。そちらでは全部見えるようにするなど、そういうことも含めて、色々検討していきたいと思っておりますので、よろしくお願いいたします。

○森光座長 ありがとうございます。よろしいでしょうか。取りまとめさせていただきますと、原材料名を一部改正、表示禁止事項は廃止、その他の項目については現状維持を基本としていきますが、今出てきましたようにできる表示は、横断に寄せていく。

今出てきましたその他についてもやはり努力されているのが、すごく分かっておりますので、なるべく書く形の横断へ寄せていく、シンプルにしていくということで、取りまとめたいと思います。よろしいでしょうか。ではどうもありがとうございました。

最後の議題です。第6回のヒアリングにて一部改正しました「畜産物缶詰及び畜産物瓶詰」の内容量個数の表示方法について、日本缶詰びん詰レトルト食品協会から再検討の結果について報告がありました。その報告内容について、消費者庁よりご説明いただきます。

○坊衛生調査官 消費者庁の坊です。座長からお話がありました通り、公益社団法人日本缶詰びん詰レトルト食品協会様の方から、畜産物缶詰及び畜産物瓶詰の個別ルールにつきまして、昨年度見直しをさせていただいて、食品表示基準を改正し、施行されているところでございますけれども、見直しの検討を行ってきた結果、個別的表示事項の削除、具体的には内容個数（家きん卵を詰めたものに限る）の規定の、内容個数の上乗せのルールについて、削除していただきたいという形の要望が要望書という形で出てきております。

経緯等を説明しますと、現在のルールにつきましては、家きん卵を詰めたものについては、内容量自体は横断ルールで書かれておりますけど、内容量に加えて個数を上乗せで書かないといけないというルールであって、従前は個数又は個数に幅を持たせて書くというようなルールであったところを、業界的には基本的に幅で書くこと自体にあまりメリットがないということで、個数で表示するという形で改正したいという形で改正されたところでございます。

ただ改正が終わった後に、一部輸入品についてはどうしても個数管理ができないものがあることが判明いたしまして、現在は経過措置期間中ですので、従前の表示で問題ないのですが、経過措置が終わりますと表示できなくなりますので、このあたりなんとかしたいということで、業界の中で見直した結果、この上乗せ規定については、規定自体を削除するという改正を更に行ってほしいというのが要望でございます。ただ、内容量自体は書かれておまして、上乗せの個数を必ず書かないといけないところを削除するという形でございます。

ので、現状個数が書かれている方が、個数を書くのをやめるということではなく、食品表示基準の規定としては、個数を書くところを削除いたしますが、食品缶詰につきましては、公正競争規約がありますので、そちらの方に家きん卵については、個数、もしくは幅で個数を書くところを規定して、規約の方で担保していきたいという形に変えたいということでございます。

○森光座長 ありがとうございます。ただいまのご説明は特によろしいでしょうか。島崎委員、お願いいたします。

○島崎委員 別にこれに反対するものではないのですが、以前の検討会の時に、業界の方がこれがすごく大事なんだという話をされていた記憶があって、今回の提案はそのときの説明と矛盾することから、気持ちの整理が自分の中でつきにくいということだけです。以上です。

○坊衛生調査官 基本的に大事だということは事業者が、おそらく規制をかけなくても書くということだと思います。我々の見直し自体も基本的にはあくまで義務表示というものは、こちらが規制をかけないと事業者の皆様が表示しないので、規制をかけるというところでございます。したがって、これからは事業者の皆様が必ず表示するような規制については整理していきたいと思っております。

○森光座長 やはりそこはきっと何グラムって書いておきながら、多分うずら十個みたいに書かれるのだろうということで、よろしいでしょうか。

では、報告の通り、「畜産物缶詰及び畜産物瓶詰」の別表第 19 の内容個数の表示ルールについては、廃止、それに伴い別表第 20 の様式についても該当部分を削除するという方向で取りまとめたいと思います。ありがとうございました。

それでは以上、本日の議題は時間がきておりますので、最後に事務局の方からご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 14 回の開催は 10 月 22 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。

今回は、ベーコン類、ハム類、プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ、混合ソーセージの 6 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させていただきますのでよろしくお願い申し上げます。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、閉会させていただきます。ありがとうございました。