

第 14 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 14 回個別品目ごとの表示ルール見直し分科会を開会いたします。私は本分科会の事務局を務めさせていただきますシード・プランニングの奥山です。どうぞよろしくお願いいたします。

開催にあたっての注意点をご案内します。

本分科会は傍聴を希望された方に対して、リアルタイムで Web 配信をしております。また、記録のために映像を録画させて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 ありがとうございます。皆さん、おはようございます。朝早くからのご参集ありがとうございます。これで 14 回目、今年になって 5 回目となりますが、いよいよ終盤を迎えておりますので、よろしくお願いいたします。

本日の分科会では、「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」、「ベーコン類」の 6 品目における個別品目ごとの表示ルールの議論を行うこととしております。

まずは、これら 6 品目についてまとめて消費者庁にご説明いただいた後、日本食肉加工協会にご説明いただき、その後議論をしていきたいと思っております。少し説明の部分が長くなりますが、お付き合いいただきたく思います。それでは、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。

○野間食品表示調査官 消費者庁の野間と申します。参考資料 1 及び資料 1 から 6 について説明させていただきます。まず参考資料 1 より定義の概要を説明させていただきます。参考資料 1 をご覧ください。

本日議論を行う 6 品目の定義について、その概要を説明いたします。

まず、ハム類ですが、豚肉の単一肉塊を整形・塩漬（えんせき）し、調味料、香辛料等で調味し、結着補強材、酸化防止剤、保存料等を加えて、ケーシング等に包装した後、くん煙し、加熱したものととなります。

プレスハムは、豚肉の他に、牛肉、鶏肉等の家きん肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉も使用対象であり、単一の肉塊ではなく、10g 以上の肉塊を使用したものととなります。

混合プレスハムは、さらに鯨肉を含む魚肉も対象であり、魚肉の割合が 50%以下のものとなります。また、プレスハム、混合プレスハム共に、使用するつなぎの割合が 20%以下となります。

ソーセージは、混合プレスハムと同様の食肉が使用対象となりますが、10g 以上の肉塊では

なくひき肉を使用したものであり、魚肉の割合が 15%未満、つなぎの割合が 15%以下となります。

混合ソーセージは、魚肉の割合が 15%以上 50%未満のものとなっております。

最後にベーコン類は、ハム類と同様に、豚肉の単一肉塊を使用したものであり、これを整形、塩漬（えんせき）し、調味料や香辛料等で調味し、結着補強材等を加えてくん煙したのとなっております。

以上が定義概要の説明になります。

続きまして、資料 1 を用いてハム類の説明をいたします。資料 1 をご覧ください。

まずハム類の個別ルールとしましては、別表第 3 の定義、別表第 4 の名称と原材料名、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。

3 ページ目をお願いいたします。

別表第 3 の定義につきましては、骨付きハムは骨の付いた豚もも肉、ボンレスハムは豚もも肉、ロースハムは豚ロース肉、ショルダーハムは豚肩肉、ベリーハムは豚ばら肉を使用し、これらの豚肉を整形、塩漬（えんせき）、くん煙、湯煮又は蒸煮等したものと定義されております。ラックスハムは豚肩肉、豚ロース肉又は豚もも肉を使用し、これを整形、塩漬（えんせき）し、低温でくん煙、乾燥したものと定義されております。

4 ページ目をお願いいたします。

別表第 4 について、名称は骨付きハムにあっては「骨付きハム」と、ボンレスハムにあっては「ボンレスハム」と表示すること、ブロック、スライス等の形状に切断して容器包装に入れられたものにあっては、一に定める表示の文字の次に、括弧を付してその形状を表示することとなっております。

原材料名は、一及び二の区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順に表示することとなっており、一の原料肉は、骨付きハム及びボンレスハムにあっては「豚もも肉」と、ロースハムにあっては「豚ロース肉」と表示すること、二のその他の原材料は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することとなっております。

5 ページ目をお願いいたします。

別表第 5 の名称規制については、記載されている食品についてそれぞれの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、「特級」、「上級」、「標準」の用語と紛らわしい用語、品評会等で受賞したもの及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語の表示が禁止されております。

6 ページ目をお願いいたします。

業界団体からの要望については、別表第 3 の定義については、定義があることにより、他の食品との区別を明確にしているため現状維持。ただし骨付きハムの定義のうちベーコン類で廃止を要望しているサイドベーコンに関する定義の削除を要望されています。

別表第 4 の名称は、定義に合わせて現状維持、ただし形状については外観から判断できるため削除、原材料名については、横断ルールに統一するため廃止を要望されています。

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 の表示禁止事項については、横断ルールや景品表示法を参考に判断できるため廃止を要望されています。

以上が資料 1 の説明になります。

続きまして、資料 2 のプレスハムについて説明いたします。

プレスハムは別表第 3 の定義、別表第 4 の名称と原材料名、別表第 5 の名称規制、別表第 19 の個別的義務表示、別表第 20 の表示方法、別表第 22 の表示禁止事項について規定がございます。

3 ページ目をお願いいたします。

別表第 3 の定義につきましては、プレスハムは肉塊を塩漬（えんせき）したもの又はこれにつなぎを加えたものに調味料及び香辛料で調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え、又は加えないで混合し、ケーシングに充てんした後、くん煙し、及び湯煮し、若しくは蒸煮したもの又はくん煙しないで、湯煮し、若しくは蒸煮したものであり、つなぎの占める割合が 20%を超えるものを除いたもの、それをブロック、スライス等の形状に切断したものと定義されています。

また肉塊は、豚肉、牛肉、馬肉、めん羊肉又は山羊肉を指す畜肉、又は家きん肉を切断したもので 10 g 以上のもの。つなぎは、畜肉、家兎肉若しくは家きん肉をひき肉にしたもの又はこれらにでん粉、小麦粉、コーンミール、植物性たんぱく、卵たんぱく、乳たんぱく、血液たんぱく等を加えたものを練り合わせたものと定義されています。

4 ページ目をお願いいたします。

別表第 4 の名称については「プレスハム」と表示すること、形状については先ほどのハム類と同様の表示をすることとなっております。

原材料名は、一から三までの区分により、それぞれ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おり、一の肉塊、二のつなぎについては、それぞれの文字の次に括弧を付して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することとなっております。

5 ページ目をお願いいたします。

別表第 5 の名称規制については、プレスハム以外のものにプレスハムと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では、でん粉含有率を%の単位で表示することが義務となっております。

6 ページ目をお願いいたします。

別表第 20 の表示様式については、一般的な表示事項に加えて別表第 19 で定められているでん粉含有率を表示することが規定されております。

別表第 22 の表示禁止事項については、ハム類で規定されている「骨付きハム」、「ボンレスハム」等の用語、「特級」、「上級」、「標準」の用語と紛らわしい用語、原料肉の一部の名称を特に表示する用語、でん粉等のつなぎを使用したものについて、原材料の全てが食肉であるかのように誤認させる用語、品評会等で受賞、官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語の表示が禁止されております。

7 ページ目をお願いいたします。

業界団体からの要望については、別表第 3 の定義については、定義があることにより他の食品との区別を明確にするため現状維持を、ただし家きん肉の範囲を明確化するため追記を、使用実態のない家兎肉については使用できる原材料から削除を要望されています。

別表第 4 の名称は、定義と合わせて現状維持。ただし形状については外観から判断できるため削除。原材料名については横断ルールに統一するため削除を要望されています。

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 19 の個別的義務表示は、品位に影響する原材料は多々ある中、測定可能であるでん粉にだけ義務表示を上乗せする合理的な理由がないため削除。別表第 20 の表示様式は、別表第 19 に合わせて廃止。別表第 22 の表示禁止事項は、横断ルールや景品表示法を参考に判断できるため廃止を要望されています。

以上が資料 2 の説明になります。

続きまして、資料 3 の混合プレスハムについて説明いたします。

1 ページをお願いいたします。

混合プレスハムも、先ほどのプレスハムと同様の箇所に規定がございます。

3 ページ目をお願いいたします。

別表第 3 の定義につきましては、先ほどのプレスハムの定義のうち、鯨肉を含む魚肉に占める割合が 50%以下であるものと定義されております。

4 ページ目をお願いいたします。

別表第 4 については、名称を「混合プレスハム」と表示すること、形状についてはこれまでの品目と同様の規定となっております。

原材料名についても、先ほどのプレスハムと同様の規定となっております。

5 ページ目をお願いいたします。

別表第 5 の名称規制については、混合プレスハム以外のものに混合プレスハムと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では、プレスハムと同様にでん粉含有率を%の単位で表示することが義務となっております。

6 ページ目をお願いいたします。

別表第 20 の表示様式及び別表第 22 の表示禁止事項につきましても、プレスハムと同様の規定となっております。

7 ページ目をお願いいたします。

業界団体からの要望については、混合プレスハムは流通実態がないため、全ての規定について廃止を要望されております。

以上が資料3の説明になります。

続きまして、資料4のソーセージについて説明いたします。

ソーセージも先ほどの混合プレスハムと同様の箇所に規定がございます。

3ページ目をお願いいたします。

別表第3の定義については、ソーセージは家畜、家きん若しくは家兎の肉を塩漬（えんせき）し又は塩漬（えんせき）しないで、ひき肉にしたものに、これらの臓器及び可食部分、又は魚肉及び鯨肉を塩漬（えんせき）し又は塩漬（えんせき）しないで、ひき肉等にしたものを加え又は加えないで、調味し、結着補強剤、酸化防止剤、保存料等を加え又は加えないで練り合わせたものをケーシング等に充てんした後、くん煙し又はくん煙しないで加熱し又は乾燥したものと定義されています。このうち、湯煮又は蒸煮により加熱したものをクックドソーセージ、120度で4分間加圧加熱する方法又はこれと同等以上の効力を有する方法により殺菌したものを加圧加熱ソーセージと定義されております。

4ページ目をお願いいたします。

塩漬（えんせき）した原料畜肉類のみを使用し、水分が55%以下のものをセミドライソーセージ、水分が35%以下のものをドライソーセージ、使用する原料の畜肉類を塩漬（えんせき）していないものを無塩漬（むえんせき）ソーセージ、またソーセージのうち使用する腸の種類又は製品の太さにより、ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ、ウイナーソーセージが定義されております。

5ページ目をお願いいたします。

家畜は、豚、牛、馬、めん羊又は山羊と定義されております。またケーシングは、一、二、三に掲げるものを使用した皮又は包装をいい、牛腸、豚腸、羊腸、胃又は食道、コラーゲンフィルムなどの可食性のもの、セルロースフィルムや合成フィルムなどの不可食性のものが定義されております。

6ページ目をお願いいたします。

別表第4の名称についてはボロニアソーセージにあっては「ボロニアソーセージ」と、フランクフルトソーセージは「フランクフルトソーセージ」等とそれぞれの定義どおりの名称を表示すること、セミドライソーセージとドライソーセージについては、原料畜肉類として豚肉のみを使用したもの、豚肉及び牛肉又は牛肉のみを使用したものは、「ソフトサラミソーセージ」または「サラミソーセージ」と表示することとなっております。

7ページ目をお願いいたします。

原材料名については、「豚肉」、「グリーンピース」、「豚脂肪」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することとなっております。また、使用した畜肉、種物又は結着材料が2種類以上ある場合は、畜肉等の文字の次に括弧を付して原材料の重量割合の高い順に表示すること、魚肉を使用した場合においても同様に、

魚肉の文字の次に括弧を付して、使用した原材料を重量割合の高い順に表示することとされています。

8 ページ目をお願いいたします。

別表第 5 の名称規制については、ボロニアソーセージやフランクフルトソーセージ等について、それぞれの定義に従って名称が規制されています。

9 ページ目をお願いいたします。

別表第 19 の個別的義務表示事項では、プレスハム、混合プレスハムと同様に、でん粉含有率を%の単位で表示することが義務となっております。

別表第 20 の表示様式につきましても、プレスハム、混合プレスハムと同様の規定となっております。

10 ページ目をお願いいたします。

別表第 22 の表示禁止事項につきましても、プレスハム、混合プレスハムと同様の規定となっております。

11 ページ目をお願いいたします。

業界団体からの要望については、別表第 3 の定義については、定義があることにより、他の食品との区別を明確にしているため現状維持。加えて家きん肉の定義の追記、及び別表第 22 に関する定義及び使用実態のない家兎肉について使用できる原材料からの削除を要望されております。

別表第 4 の名称は定義に合わせて現状維持。ただし、形状については外観から判断できるため削除とし、無塩漬（むえんせき）ソーセージの加圧加熱製品については、他の加圧加熱ソーセージと名称をそろえるための修正を、原材料名については横断ルールに統一するため廃止を要望されています。

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 19 の個別的義務表示事項は、品位に影響する原材料が多々ある中、測定可能であるでん粉にだけ個別的義務表示を上乗せする合理的な理由がないため廃止。別表第 20 の表示様式は別表第 19 に合わせて廃止。別表第 22 の表示禁止事項は、横断ルールや景品表示法を参考に判断できるため廃止を要望されています。

以上がソーセージの説明になります。

続きまして、資料 5 の混合ソーセージについて説明いたします。

混合ソーセージにつきましても、先ほどのソーセージと同様の箇所に規定がございます。

3 ページ目をお願いいたします。

別表第 3 の定義につきましては、先ほどのソーセージの定義のうち、ひき肉に含まれる魚肉の重量の割合が 15%以上 50%未満であるものと定義されております。

4 ページ目をお願いいたします。

別表第 4 については、名称は「混合ソーセージ」と表示し、加圧加熱混合ソーセージにあつては、「加圧加熱混合ソーセージ」と表示することとなっております。

原材料名については、先ほどのソーセージと同様の規定となっております。

5 ページ目をお願いいたします。

別表第 5 の名称規制については、混合ソーセージ、加圧加熱混合ソーセージ以外のものには、それぞれの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では、ソーセージと同様に、でん粉含有率を%の単位で表示することが義務となっております。

6 ページ目をお願いいたします。

別表第 20 の表示様式及び別表第 22 の表示禁止事項につきましても、ソーセージと同様の規定となっております。

7 ページ目をお願いいたします。

業界団体からの要望については、別表第 3 の定義については、定義があることにより他の食品との区別を明確にしているため現状維持。加えて、家きん肉の定義の追加、別表第 22 に関する文言、及び使用実態のない家兎肉について使用できる原材料からの削除を要望されています。

別表第 4 の名称は定義に合わせて現状維持。ただし、形状については外観から判断できるため廃止。原材料名については、横断ルールに統一するため廃止を要望されています。

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 19 の個別的義務表示事項は、品位に影響する原材料がある中で測定可能であるでん粉だけに個別的義務表示を上乗せする合理的な理由がないため廃止。別表第 20 の表示様式は、別表第 19 に合わせて廃止。別表第 22 の表示禁止事項は、横断ルールや景品表示法を参考に判断できるため廃止を要望されています。

以上が資料 5 の混合ソーセージについての説明になります。

続きまして、資料 6 のベーコン類について説明いたします。

ベーコン類につきましては、別表第 3 の定義、別表第 4 の名称と原材料名、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。

3 ページ目をお願いいたします。

別表第 3 の定義につきましては、ベーコン、ロースベーコン、ショルダーベーコン、ミドルベーコン、サイトベーコンいずれも豚肉を塩漬（えんせき）し、くん煙したものであり、使用する豚肉は、ベーコンはばら肉、ロースベーコンはロース肉、ショルダーベーコンは肩肉、ミドルベーコンは胴肉、サイドベーコンは半丸枝肉と定義されております。

4 ページ目をお願いいたします。

別表第 4 の名称について、ベーコンは「ベーコン」と、ロースベーコンは「ロースベーコン」等と表示すること、形状についてはこれまでの品目と同様の規定となっております。

原材料名は一及び二の区分により、原材料に占める重量の割合の高いものから順にそれぞれ表示することとなっており、一の原料肉については、ベーコンは「豚ばら肉」と、ロースベーコンは「豚ロース肉」と、ショルダーベーコンは「豚肩肉」と表示することになってお

ります。

5 ページ目をお願いいたします。

別表第 5 の名称規制については、ベーコン、ロースベーコン、ショルダーベーコンについてそれぞれの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、「特級」、「上級」、「標準」の用語と紛らわしい用語、品評会等で受賞したもの、官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語の表示が禁止されております。

6 ページ目をお願いいたします。

業界団体からの要望については、別表第 3 の定義については、定義があることにより他の食品との区別を明確にしているため現状維持。ミドルベーコン、サイトベーコンについては流通実態がほばないため定義の削除を、それに付随して半丸枝肉、胴肉の用語の削除を要望されています。

別表第 4 の名称は定義に合わせて現状維持。ただし形状については外観から判断できるため廃止。原材料名については横断ルールに統一するため廃止を要望されています。

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 の表示禁止事項については横断ルールや景品表示法を参考に判断できるため廃止を要望されています。消費者庁からの説明は以上になります。

○森光座長 野間さんありがとうございました。では、続きまして資料 7 につきまして、日本食肉加工協会様よりご説明いただきます。それではよろしくをお願いいたします。

○日本食肉加工協会・塩島専務理事 日本食肉加工協会専務理事の塩島でございます。まず、私どもスタッフをご紹介します。審査役の福岡でございます。参与の松永でございます。係長の森でございます。よろしくお願いいたします。

冒頭に全体的なお話を私の方からさせていただきまして、具体的な内容につきましては、前半を福岡から、後半を松永からご説明させていただきます。

まず、スライドの 1 でございます。

ハム類からベーコン類までの 6 品目と、業界の要望というような順番になっております。

昨年 6 月の第 2 回の分科会におきましては、JAS の定義と整合するための部分につきまして、分科会で議論していただいて、お認めいただいたところでございます。それから 1 年少々経ちましたが、品目が多岐にわたっておりますので、お時間をいただきました。

スライドの 2 をお願いいたします。

私ども食肉加工協会は、ハム・ソーセージ類を製造する会社が会員となっておりまして、食肉、食肉製品等にかかる調査研究及び指導等を行い、食肉及び食肉製品の品質の改善、向上、安全性の確保並びに製造技術の向上を図り、もって食肉加工業界の発展に資するということで、活動しているところでございます。事務所は渋谷区恵比寿にハム・ソーセージ会館が

ございます。その中に間借りしております。会員は4月1日時点で、122社という形になっております。

内部の委員会につきましては、品質規格委員会というのがございまして、ここで大企業、中堅規模、それから小企業をミックスしたメンバーで JAS の見直しであるとか、表示の業界における課題に対する意見の取りまとめ等をやっているということでございます。

スライドの3をお願いいたします。

加工協会の沿革でございます。設立は昭和14年の12月。当時は大日本豚肉加工協会と称しておりました。17年に、日本食肉加工協会と改称。大が取れて豚肉が食肉になり、牛肉、鶏肉等も取り扱うというようなことになったわけでございます。その後、昭和37年にハム・ソーセージ類の JAS 登録格付機関となり、それから昭和52年、62年と、ハンバーガーパティ、チルドハンバーグステーキやミートボールといったものの登録機関になっております。さらに平成12年には熟成ハム類、今は特色 JAS と言っていますが、そういったものの登録認定機関にもなっております。そして平成16年3月に、協会にありました JAS 等の検査を行っていた部門が、食品衛生法の改正に絡んで分離しました。下に星印がありますが、新たに3月1日付けで、一般社団法人食肉科学技術研究所として検査を一括してやるようになっております。その後、平成24年4月に一般社団法人化して今日に至っているということございまして、今年の12月で設立86年ということになります。

スライドの4をお願いいたします。

まず、食肉製品を巡る情勢でございます。ハム・ソーセージ類等の食肉製品であります、量販店や食肉専門店でもよくご覧頂けるものと思っております。調理の簡便性や多種多様な料理に活用できるということで、親しんでいただいていると思います。また、ホテルやレストラン、外食といったところ、あるいは学校給食などにも、供給されておまして、消費者に深く浸透している製品ではないかと考えております。

つい最近の状況でございます。令和2年から4年は新型コロナウイルスの感染症が拡大しまして、影響があったわけでございますが、私どもの業界では、特に外食を中心に業務用の需要の落ち込みがありました。逆に消費者向けの商品につきましては、巣ごもり需要というようなこともあって、それほど落ちず、全体としては微減で済んだというような状況であります。

原料等の事情でございますが、食肉関係は内外で価格高騰して、それがずっと続いているような状態になっております。また、資材の高騰や燃料費の高止まり、そして一番大きい円安の長期化と、どうしても価格に影響してくる内容ございまして、非常に厳しい状況でございます。この間に業界中で、価格改定というような取組みも行われております。ただ、こういったものが解消していけば、今後も一定程度の需要が見込めるのではないかと考えております。下の方の表は、本日対象となる品目ごとの種類を記しておりますので、お目通しいただきたいと思っております。

スライドの5をお願いいたします。

生産数量の推移ということでございます。前半は、5年ごとの推移で、令和になってからは1年ごとの推移というようなことで、他の業界団体と同様の整理をいたしました。その間に隠れた部分もあるのですが、平成19年あたりが1番生産数量の底でありまして、そこからずっと挽回してきて、平成30年、令和の少々前がピークになりました。その後、新型コロナの問題であるとか、食肉価格の上昇だとか、そのようなことで価格改定も行っております。そういう影響もあるのかと思いますが、推移としては微減。令和6年では全体で50万tというようなことでございます。この50万tという数字ですが、会員の統計で、会員外の統計はございませんので、正確な数字は申し上げることはできませんけれども、私どもの大手の18社ですと、この50万tのうちの88%を占めており、残りの100数社で12%ということでございます。会員以外のハム・ソーセージメーカーがございしますが、大きなところはないように聞いておりますので、それを一緒にしても10%に満たないのではないかと考えますと、だいたい90%を超える業界団体のシェアと考えております。

それからこの中の内訳でございますが、家庭用と業務用がございします。先ほどのお話にもさせていただきましたが、この中で、プレスハムは少々特殊でございます。業務用が9割、コンシューマ用が1割というようなことでございますが、その他の製品につきましては、だいたい家庭用・コンシューマ用が6割から8割を占め、残りが業務用というようなことでございます。1番最後の令和6年度の品目別の内訳を円グラフにしますと、スライドの6のようになります。ソーセージが約6割、ハム類が2割弱、ベーコン類も17%、プレス類が4%というようなことで、なんといっても、日本人はソーセージが大好きだということではないかと思っております。ハム類の生産量は、少しずつ減少傾向にあり、上の先ほどの棒グラフでも減少しております。ベーコンは逆に少し伸びてきました。最近ではバラ肉が少々高いということがあって縮小している状況ではありますが、推移からすると、右肩上がりです。逆にプレスは戦後の原料不足、豚肉が足りないという時には、大活躍しまして、ハムとプレスの割合を比べると、プレスがほとんどでした。それが高度経済成長で、国内の豚肉生産や輸入での調達が可能になってきて、通常のハム類が増えてきて、逆にプレスは縮小してきたという流れになっております。

次のスライド7をお願いいたします。

個別品目表示の制定の経緯ということで、先ほども申し上げましたが、昭和37年にハム・ソーセージ類のJASが制定されました。昭和48年、49年、52年とベーコン類、ハム類、プレスハム、混合プレスハム、ソーセージ、混合ソーセージと順次品質表示基準が制定されております。平成になって、14年、26年と混合プレス、混合ソーセージのJASが廃止になって、平成27年4月には食品表示基準に品質表示基準が移行したという流れになっております。

私からはここまでにさせていただき、次の具体的な品目の部分につきましては、前半を福岡から、後半を松永から説明させていただきます。

○日本食肉加工協会・福岡氏 それでは代わりまして食肉加工協会の福岡よりご説明させていただきます。よろしくお願いいたします。

次のスライド 8 をよろしくお願いいたします。

こちらは当会の会員におけるハム類の生産数量の推移になります。今より 20 年以上前はハム類の生産数量は 10 万 t を超えておりましたが、近年は 9 万 t 台となり、それを維持しておりました。ただ、先ほど塩島からもご説明させていただきましたとおり、原料肉の価格高騰が続いており、令和 6 年度では 8 万 t 台となっております。

次のスライド 9 をよろしくお願いいたします。

この統計資料は財務省の日本貿易月表より作成しております。こちらの統計はハムとベーコンの数量が区別されておりませんが、推移としては、原料肉の輸入国においても近年原料肉が価格高騰しており、その原料肉を用いて加工した製品自体の価格も上がっております。それを日本に輸入しますと、販売価格が更に上がるため、購買力が下がり輸入量が減少しているものと推察しております。輸入国はスペイン、アメリカ、デンマークなどになっております。ハムとベーコンの国内生産数量に対する輸入量の割合はおおよそ 2、3%程度ということになっております。

次のスライド 10 をよろしくお願いいたします。

こちらはハムの一般的な製法をお示しさせていただいております。ハムは使用する豚肉の部位により種類が分かれております。また、定義では複数の製法が認められております。一般的なロースハムを例にとりますと、原料肉は豚ロース肉を一つの肉塊として用います。整形では筋や脂肪などを取り除きます。塩漬（えんせき）工程では原料肉に食塩、発色剤や調味料などの塩漬（えんせき）剤を加えて一定期間低温で漬け込みを行います。これを塩漬（えんせき）と呼んでおります。塩漬（えんせき）をすることで、塩漬（えんせき）特有の風味を醸成し、食中毒菌であるボツリヌス菌の制御や、肉色が固定される作用がございます。充てんでは塩漬（えんせき）上がりの原料肉を不可食性タイプの通気性のあるファイブラスケーシングなどに充てんし、一般的には丸型などの形を形成いたします。充てん後の原料肉は加熱装置において乾燥、くん煙、蒸煮等を行います。乾燥、くん煙工程ではロースハムの原木の表面を乾燥させ、桜やナラ、ブナなどの木材チップを用いてくん煙をし、製品表面を燻すことにより保存性を高め、外観にいい色と香りを付与しております。次の蒸煮工程では製品を仕上げる加熱工程になります。原木の中心部まで十分に加熱を行います。加熱装置から出した製品はシャワー等で表面の粗熱を取り、冷却工程では冷蔵庫に入れて製品の中心部まで冷やしていきます。冷えた製品をスライス又はブロックなどに切断し包装します。このような流れで製品が製造されております。今申し上げました製法でいきますと、食品衛生法では加熱食肉製品という製品群になります。

次のスライド 11 をよろしくお願いいたします。

こちらのスライドではハム類に定義されている製品の例をお示ししております。一般的に量販店で目にされるのは、ボンレスハムやロースハムなどかと思えます。それからラックス

ハムは通称生ハムなどの商品名で表示されているものでございます。骨付きハムやベリーハムなどは専門店で取扱いがございます。

次のスライド 12 をお願いいたします。

実際の製品の例になります。ハムは 1 パックで販売されているものもありますが、皆さんがよく目にされるのは三連パック、四連パックのような形で販売されているものになります。

次のスライド 13 をお願いいたします。

こちらはベリーハムです。豚のばら肉を原料肉とし、ケーシングに充てんして形を作っております。ひらがなの「の」の字の形状をした特徴的なハムになっております。

次のスライド 14 をお願いいたします。

こちらは先ほども申し上げましたラックスハムの例になります。ラックスハムは低温でくん煙し、乾燥した製品になっております。食品衛生法の分類では非加熱食肉製品に該当するものになります。

それでは次のスライド 15 をお願いいたします。

ここからが本日の本題の個別ルールの見直しになっております。定義につきましては、消費者に認知され商品選択に役立っていますので、存続を要望いたします。なお、一部修正として骨付きハムの定義中、「サイドベーコンのもも肉を切り取り、骨付きのまま整形したもの」の部分につきましては、削除を要望いたします。この後のベーコンでもご説明いたしますが、市場においてサイドベーコンの流通がなく、サイドベーコンからももを切り取り骨付きハムにしている実態がないため、定義に残しておく必要がないと判断いたしました。なお、この解釈は、JAS や業界ルールのハム・ソーセージ類の表示に関する公正競争規約には残すため、業界において影響はないと考えております。

次のスライド 16 をお願いいたします。

現状定義中の塩漬（えんせき）の文字になりますが、ルビは、「漬」の字にしかありません。どなたが見ても読めるように、「塩」の文字にもルビを振っていただき、二文字合わせて「えんせき」と読めるように修正を要望いたします。この塩漬（えんせき）のルビを振る件につきましては、本日ご議論いただくハムからベーコンまでの個別ルール全てに共通して修正をしております。

次のスライド 17 をお願いいたします。

名称につきましては、定義と同様に消費者に認知され商品選択に役立っているため、存続を要望いたします。なお、先ほどの製品例でご覧いただきましたように、スライスやブロックなどの形状については、外観からも確認が可能なため削除を要望しております。事業者の判断で任意に表示していただくことが可能と思っております。

次のスライド 18 をお願いいたします。

原材料名になります。先ほどご担当官よりご説明をいただいておりますが、ハム類の原材料名の特徴としましては、原料肉の豚肉を部位と共に表すことが決まりとなっておりますが、

義務を課さなくても、この表示は当業界で長年定着しており、更に業界ルールである公正競争規約の解説などで、業界の意向として部位の表示を推奨することを予定しておりますので、削除を要望しております。この他の原料肉以外の原材料表示につきましては、今までどおりの表示が横断ルールにおいても可能なため、全て削除を要望いたします。

次のスライド 19 をお願いいたします。

名称規制になります。ハム類は、部位や製法により製品の種類が分かれておりますので、区別ができるように名称規制の存続を要望しております。表示禁止事項については、横断的に規定されている食品表示基準の第 9 条や景品表示法で対応が可能なため、削除を要望いたします。ハム類の見直しに関する要望につきましては以上になります。

次のスライド 20 をお願いいたします。

続きまして、プレスハムになります。当会の会員におけるプレスハムの生産数量の推移になります。ハム類に比べますと、生産量がかなり少なくなっております。近年は 1 万 t 前後を推移しておりましたが、昨年は 7 千 t 台になっております。プレスハムは日本独特の製品でハムと称していますが、つなぎを使用しており、ソーセージとハムの中間的な存在と思っております。先ほど塩島からも説明をさせていただいておりますが、戦後は豚肉不足のため、豚肉の他に馬肉や羊肉などと合わせて、ハムのようなスタイルで販売されておりました。昭和 50 年台まではハムよりも生産が主流であり、価格もハムより求めやすい価格であったということもあり、消費者の方に親しまれた製品だと思っております。プレスハムは消費者の好みに合わせて味付けをすることができ、事業者ごとに味の違いが出る製品でもあります。市場での流通は以前より少ないですが、現在も量販店やオンラインショップなどで販売がなされております。

次のスライド 21 をお願いいたします。

プレスハムの一般的な製法になります。プレスハムの一般的な製法としては、原料肉として豚肉や牛肉などの畜肉や家きん肉などを 10g 以上の肉塊の大きさにしたものを、塩漬（えんせき）いたします。先ほどのハム類と同様の工程になります。混合調味工程では塩漬（えんせき）した肉塊にひき肉状などのつなぎ肉等と合わせ、調味料や香辛料などを加え、混合調味いたします。冷却工程では、不可食性で通気性のあるファイブラスケーシングなどに充てんし形を作ります。以後の工程はハム類と同様になります。

次のスライド 22 をお願いいたします。

こちらはプレスハムの製品例ということで、この写真にありますとおり、昔はプレスハムの形状が四角いものが多かったようなイメージがあります。これは不可食性の通気性のない塩化ビニリデンというケーシングに充てんした後、四角い型に入れ形を整えているタイプです。こちらはくん煙をしていない製品になります。

次のスライド 23 をお願いいたします。

こちらが実際の市場で流通している製品の例になります。こちらの製品は肉塊にもつなぎにも豚肉を使用した例になります。形も様々で、事業者の特色を出した形状にすることがで

きます。こちらは先ほどと同様のケーシングに充てんした後、丸型でおそらくですが、格子状のデザインですとか、凹凸があるような型に入れて形を作られているタイプになります。次のスライド 24 をお願いいたします。

それでは本題の見直しに入ります。定義につきましては、ハム類と同様に消費者に認知され、商品選択のために役立っておりますので、存続を要望いたします。2 点ほど修正を要望いたします。修正の 1 つ目は肉塊の定義において、家きん肉を使用することができますが、家きん肉の範囲を明確にするために、今回下線部の部分の追加を要望いたします。それから 2 つ目は、つなぎにおいて家兎肉が使用できるようになっておりますが、会員において十数年家兎肉の使用実績がございませんでしたので、定義から家兎肉の削除を要望することといたします。

次のスライド 25 をお願いいたします。

名称については、ハム類と同様に商品選択に役立っているため、存続を要望いたします。また形状につきましても、ハム類と同様に削除を要望いたします。

次のスライド 26 をお願いいたします。

原材料名になります。原材料名については、使用した原料畜肉類、それからつなぎ、その他の原材料に分けて、重量割合の多い順に表示をしています。現行の表示は横断ルールでも、まとめ書きの方法で対応が可能になりますので、削除を要望いたします。

次のスライド 27 をお願いいたします。

名称規制になります。ハム類などと区別するために、存続を要望いたします。

次のスライド 28 をお願いいたします。

別表第 19 のでん粉含有率になります。プレスハムにおいてのでん粉含有率の表示は、3%を超えた場合に表示する決まりがございます。結着材料としては、でん粉含有率で測れるでん粉、小麦粉、コーンミール以外にも、植物性たんぱく、卵たんぱく、乳たんぱくなどがあります。これらの多い少ないは原材料表示で読み取ることが可能ですので、あえて表示の義務を課す必要はないと判断し、削除を要望いたします。

義務を外しましても、これまでどおり消費者の商品選択に資する表示事項は一括表示内に表示できますので、今後も事業者の判断で表示は可能と考えております。また、別表第 20 のでん粉含有率の表示の様式につきましても、別表第 19 を廃止いたしますので、こちらも削除を要望しております。

次のスライド 29 をお願いいたします。

表示禁止事項についても、ハム類と同様の理由により削除を要望しております。プレスハムの見直しの要望については以上になります。

次のスライド 30 をお願いいたします。

続きまして、混合プレスハムの見直しになります。当会の会員における混合プレスハムの生産数量の推移ですけれども、ご覧いただいたとおり、平成 17 年には 28t あった生産数量も令和に入ってから、生産があっても 5t 未満で、報告のない年もありました。生産量が減

少した要因として考えられるのは、魚の漁獲量の減少による加工用のくじら、まぐろ、かじきなどの漁獲が減っているため、魚肉の価格が高騰しているものと推察しております。

次のスライド 31 をお願いいたします。

混合プレスハムの一般的な製法につきましては、ほとんどプレスハムと同じになります。ただ、プレスハムと混合プレスハムの違いは、原料肉として魚肉が使えるという点です。肉塊、つなぎのどちらにも魚肉が使用可能で、製品としては原料肉に占める魚肉の割合として 50%まで使用できるというものになります。

次のスライド 32 をお願いいたします。

こちらが混合プレスハムの製品となっております。

次のスライド 33 をお願いいたします。

生産数量の推移をご覧いただいたとおり、市場での流通が確認できなかったため、本品目に係る個別ルールである別表第 3 から別表第 22 まで、全て削除を要望いたします。なお、業界の公正競争規約には混合プレスハムの定義があるため、解釈はこれまでどおりとなります。また、市場に流通する際の表示についてはプレスハムと同様に横断ルールで対応が可能と考えておりますので、特段問題はないと考えております。混合プレスハムの見直しの要望は以上となります。

○日本食肉加工協会・松永氏 変わりました食肉加工協会の松永と申します。よろしくお願いいたします。スライド 39 をご覧下さい。

まずソーセージの生産数量については、食肉製品全体の約 60%を占めており、日本で最も食べられている食肉製品になります。令和 2 年に 312,900 t を占めましたけれども、それ以降は年々徐々に生産数量が減少しております。

次のスライド 40 は、輸入数量になります。平成 22 年には 43,000 t ありましたが、近年は 27,000 t 前後で推移しています。令和 5 年の実績で申し上げますと、主な輸入元はタイが 26%、アメリカが 25%、中国が 20%、ブラジルが 18%となっており、それら 4 カ国が全体の 88%を占めております。

スライド 41 は、ソーセージの一般的な製法になります。ソーセージの製法の特徴といたしましては、豚肉などの原料肉を整形し、肉挽き機でミンチ状にして調味料などと混ぜ合わせ、羊腸などのケーシングに充てんして造ることです。使用するケーシングの種類や太さ、原料、製造方法で、様々な種類のソーセージが存在しております。

次のスライド 42 は、ソーセージの主な製品例で、フランクフルトソーセージ、ウインナーソーセージ、ドライソーセージがあります。ドライソーセージは乾燥食肉製品で、原料肉が豚肉や牛肉だけの場合、サラミソーセージといいます。リオナソーセージは、グリーンピースやピーマンなどの野菜を入れたソーセージになります。

スライド 43 は、ウインナーソーセージの製品の表示例です。名称のところをご覧いただきますと、「ポークソーセージ（ウインナー）」となっております。豚肉と豚脂肪の 1 種類の畜

種を原材料として造られているものであれば、この表示が可能となります。

次はボロニアソーセージの製品の表示例です。名称には形状について「スライス」と表示されており、また、でん粉含有率等も表示されています。

続きまして、スライド 45 から見直しについてまとめています。ソーセージの定義につきましては、消費者に認知され、商品選択にも役立っているということで、存続を要望いたします。ただし、一部変更したい点があり、家きん肉の範囲を明確にするため、定義を新設し、家兎肉は使用実態がないため、削除を要望いたします。また、塩漬（えんせき）の「塩」の字にルビを振り、他の製品と統一したいと考えています。

別表第 4 の名称については、形状に関する記述は外観からも確認が可能であるため、削除を要望いたします。さらに、無塩漬（むえんせき）ソーセージの加圧加熱製品の表示について、他の加圧加熱ソーセージと名称を揃えるため、一部修正を要望いたします。

別表第 4 の原材料名に関しては、横断的義務表示でも対応が可能なため、削除を要望いたします。

別表第 5 の名称規制については、類似製品と区別するため存続を要望いたします。

別表第 19 のでん粉含有率及び別表第 20 の表示の様式に関しては、プレスハムと同様に削除を要望いたします。

別表第 22 の表示禁止事項につきましては、横断的な表示禁止事項や景品表示法で対応が可能なため、削除を要望いたします。以上がソーセージの表示ルール見直しの説明になります。スライド 56 からは、混合ソーセージの見直しについてです。まず、生産数量なのですけれども、平成 12 年に 567t、平成 17 年が 156t と急激に減少した後、徐々に減少しています。詳細は不明ですが、平成 17 年に急激に減少した理由としては、原料となる魚肉の漁獲量が減少したことに伴う原料価格の高騰があったためと考えられます。また、魚肉の割合が多い魚肉ソーセージとのすみ分けが進んだのではないかと考えられます。

次のスライド 57 で混合ソーセージの一般的な製法について説明します。ソーセージの製法とほぼ同じですが、原材料に魚肉を 15%以上 50%未満使用できるという点が特徴になります。スライド 58 と 59 は主な製品例と市場で流通している製品の表示例です。この製品では食品添加物が使われておりません。

次のスライド 60 から混合ソーセージの見直しについてまとめています。まず、定義の変更点として、ソーセージと同様に家きん肉の範囲を明確にするため定義を新設し、家兎肉は実態がないため削除を要望いたします。

別表第 4 の名称については、消費者に認知され、商品選択に役立っているため、存続を要望いたします。ただし、形状に関する記述は外観からも確認が可能であるため、削除を要望いたします。

別表第 4 の原材料名につきましては、横断的義務表示で対応可能なため、削除を要望します。

別表第 5 の名称規制は、類似製品と区別するため、存続を要望します。

別表第 19 のでん粉含有率の表示及び別表第 20 の表示の様式・方法については、プレスハ

ムと同様に削除を要望いたします。

別表第 22 の表示禁止事項についても、横断的な表示禁止事項や景品表示法で対応が可能なため、削除を要望します。以上で、混合ソーセージの表示ルールの見直しについての説明を終わります。

次のスライド 67 からはベーコン類の見直しについて説明いたします。ベーコン類の生産数量につきましては、令和 2 年が 96,000t でトップ、その後わずかに減少傾向になっております。次のスライド 68 はベーコン類の輸入数量ですが、先ほどハムのところで説明しましたので、説明を省略いたします。スライド 69 は、ベーコン類の製法についてですが、おおむねハムと同じになります。違いとしては、ハム類はくん煙をしてもしなくてもいいことになっておりますが、ベーコンでは必ずくん煙をしないとベーコンと名乗れないということになっております。逆に、ハム類で必須であった蒸煮・湯煮工程はベーコン類にはありません。スライド 70 は製品例です。製品の種類としては、豚ばら肉で造るベーコン、豚の肩肉で造るショルダーベーコン、豚のロース肉で造るロースベーコンなどがあります。次のスライド 71 と 72 は市場で流通している製品の表示例です。名称にスライスという形状が表示されております。

スライド 73 からベーコン類の見直しについてまとめています。

まず、別表第 3 の定義については、消費者に認知され、商品選択に役立っているため、存続を要望します。生産量がないミドルベーコンとサイドベーコンは削除を要望いたします。また、ミドルベーコンとサイドベーコンに関連する用語の定義である半丸枝肉、胴肉の削除を要望いたします。

別表第 4 の名称については、同じように消費者に認知され、消費の選択に役立っているため、存続を要望いたします。ただし、形状に関する記述は外観からも確認が可能なため、削除を要望します。

別表第 4 の原材料名についても、他品目と同じように横断的義務表示の対応が可能なため、削除を要望します。

別表第 5 の名称規制についても、類似製品と区別するため、存続を要望します。

別表第 22 の表示禁止事項は、横断的な表示禁止事項や景品表示法で対応可能なため、削除を要望します。ベーコン類の表示ルールの見直しの説明は以上です。

次のスライド 78 は業界からの要望になります。

こちらは個別義務表示の見直しの対象外とされていた別表第 19 の衛生事項に関する表示についてですが、衛生事項の表示について会員にアンケートを実施した結果、消費者の商品選択に役立っている表示とは言えないという回答が多く寄せられました。そのことにより、業界からは衛生事項の全削除を要望いたします。ただし、行政として衛生事項の表示を残すのであれば、今までの表示方法に変更がないよう要望いたします。よろしくお願いいたします。スライド 79 が別表第 19 の衛生事項に関する具体的な表示例です。赤い下線が示されているところが衛生事項に関わる該当箇所になります。

最後に、スライド 80 からはケーシングの表示についてご報告です。昨年 6 月の分科会で委員の方から、ウインナーなどで原材料に皮が使用されているが表示がないのはなぜでしょうかというご質問がございました。これまで JAS 規格や品質表示基準では、ウインナーなどに使用するケーシングは、ソーセージ生地を充てんし、形を整える容器として取り扱われており、原材料としては位置付けられておらず、現在まで表示してきておりませんでした。分科会の後、委員からのご意見を受けて、ケーシングの取扱いの経緯や、ケーシングの表示方法、ケーシングを表示する場合の費用負担及び海外のケーシングの表示実態など、様々な観点から業界内で検討してまいりました。検討方法につきましては、アンケート調査を複数回行い、会員からの意見を集約し取りまとめました。その取りまとめた内容について、品質規格委員会で検討を図り、承認を得た上で、消費者庁からのご指導を仰ぎながら、最終的に当業界の総意として、可食性ケーシングについては原材料として表示することといたしました。ただし天然腸等を使う場合、表示に関する要望が 1 点ありまして、天然腸は厚み等にばらつきがあり、重要順による表示が非常に難しいことが考えられます。次のスライド 81 の写真は、ソーセージの生地を羊腸ケーシングに充てんした状態のもので、同一製品になります。ケーシングのばらつきとして、径が太くて短いものや、径が細くて長いものというものが存在しており、大きさが異なっています。羊腸ケーシングを使用する場合、納品された羊腸ケーシングには塩水に浸漬されたものですか、塩蔵わかめのように塩漬け（しおづけ）されたものが納品され、工場で水戻しして使用するというものがあります。また、ケーシング自体の水分量の吸収率の違いもあり、原材料のように計量調整ができないことにより、重量管理が非常に難しいということもあって、重量順に表示することは非常に困難な状況でございます。さらに、羊の年齢（ラムなのか、マトンなのか）によってもその径の長さや太さが異なってきます。このようなこともあり、どの段階の羊腸をその重量とみなすかということも、一律な基準を作ることが非常に難しいということが考えられます。そのため、可食性のケーシングの表示は資料に記載されてあるとおり、重量順に表示することを原則とするのですが、それが困難な場合は重量順によらず、原材料の重量順の一番最後、すなわち添加物の前に表示するというのを、表示例を含めて Q & A 等で手当していただきますよう、よろしくお願いいたします。

また、不可食性のケーシングについては、これまでのとおり、原材料には当たらないということで、表示しない整理になります。また、併せて表示の切り替え時期に関して、今回の個別ルールの見直しと同じ経過措置期間、4 年間での対応を要望いたします。私からの説明は以上です。

○森光座長 6 品目のご説明ありがとうございました。長時間にわたって全体を通してお聞きさせていただきました。早口になりますが、ご要望の取りまとめとして、共通していただくがございます。今回議論の対象としている 6 品に共通して、別表第 4 の「原材料名」、別表第 22 の「表示禁止事項」について、横断ルールでも担保できるため個別ルールを廃止。

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を希望するとの要望でした。

続いて個別の品目ごとに見ていきますと、ハム類について、別表第 3 の「定義」は他の食品との区別のため現状維持とするものの、骨付きハムにあっては、サイドベーコンの定義を削除することに伴い修正。

別表第 4 の「名称」については定義と合わせて現状維持とするものの、ブロック、スライスといった「形状」については、商品の外観から判断できるため廃止。

プレスハムについて、別表第 3 の「定義」は先ほどと同様に現状維持とするものの、家きん肉の範囲については問合せが多いことから、明確化するために追記、また、家兎肉については使用実態がないため廃止。

別表第 4 の「名称」も先ほどと同様に現状維持とするものの、「形状」については廃止。

別表第 19 の「追加的な表示事項」では、でん粉の含有率の表示が義務化されているものの、品位の指標として測定可能なでん粉含有率だけに表示を義務付ける理由もないことから廃止。

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

混合プレスハムについて、こちらは流通実態が少ないことから、品目ごと廃止。

ソーセージと混合ソーセージについて、別表第 3 の「定義」は先ほどと同様に現状維持とするものの、先ほどのプレスハムと同様に、家きん肉について定義を追記し、実態のない家兎肉を廃止。

別表第 4 の「名称」も先ほどと同様に現状維持ですが、「形状」については廃止。無塩漬（むえんせき）ソーセージの加圧加熱製品については、他の加圧加熱ソーセージと名称を揃えるため修正。

別表第 19 の「追加的な表示事項」、別表第 20 の「表示の様式」については、プレスハムと同様に廃止。

最後のベーコン類について、別表第 3 の「定義」は先ほどと同様に現状維持とするものの、流通実態の少ないミドルベーコン、サイドベーコンについては定義から廃止し、これに併せて半丸枝肉、胴肉の用語についても廃止。

別表第 4 の「名称」は現状維持とするものの、「形状」については廃止するという要望でした。

また、昨年実施した第 2 回の分科会にてご意見のありました「可食性ケーシングの表示」については、業界で検討を重ねた結果、表示を行うとの方向性をお示しいただきました。表示の方法としては、他の原材料と同様に原則重量順で表示することとする一方で、ケーシング特有の事情から「重量順が困難である場合には、重量順によらず原材料の最後、添加物の前に表示することも可」とするよう Q&A 等に規定していただきたい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 日本農林規格協会の島崎です。たくさんの品目についてご説明がありました。いくつも重なる部分が非常に多いので、品目にまたがって質問させていただきます。いくつかの品目で家きん肉について定義を明確化するというのを要望されていましたが、この定義を読むと、最後に「その他食肉に飼育する鳥」と書いてあるので、基本的には全ての鳥が含まれるのではないかと思います。明確化と言いながら、一緒ではないかという感じがします。定義を明確化する理由というのが少しく分らないので、ご説明をお願いしたいと思います。

それからもう一つ、家兎肉については実態がないので削除したいというご説明でしたが、先ほどいろいろな品目で輸入もあるとのことでした。海外においても家兎肉は使用されていないかというのが2つ目の質問です。

あとは、でん粉含有率についてですが、これを削除されるということですが、でん粉含有率については、こういう場合は書きなさいということになっていると思います。現実、何割のものに書かれているのかという点を教えていただければと思います。

また、ケーシングの書き方についても、なるほどと思いましたが、海外でも同じようになっているのかという点を教えていただければと思います。

最後に、普通の人はやはり、「塩漬」と書いても「しおづけ」と読まれるので、ルビを振るのはいいのですが、思い切って（「えんせき」と）平仮名にしたほうがいいと思い、その辺の議論をされたのかどうかということだけ教えてください。以上です。

○日本食肉加工協会・福岡氏 ご質問、どうもありがとうございます。家きん肉につきましては、食肉製品の中で定義がありませんでした。会員から家きん肉の範囲がどういったものなのかという問合せを受けた際、参考にさせていただいたのは、畜産缶詰瓶詰の定義に記載されている家きん肉です。今回、それを明確にしようということで、そちらの定義をそのまま引用させていただいている状態になっておりますので、いわゆる家きん肉の範囲が、皆さんにはなかなか分かりにくくなっており、入れさせていただきました。家きん肉と書いてあれば全ての肉なのではないかということなのですが、事業者の皆さんにとっては、何か指標がないと分からないという部分もありますので、今回明確に記載させていただいているということになっております。

2つ目が家兎肉ですが、輸入品に家兎肉が使われているかどうかという点について、推察ではありますが、そういった実態はないと思います。

それからでん粉含有率の表示がされている割合ということですが、JAS 外製品についてもJAS の品位にならったような製品が求められている傾向があり、割合は多くはないと思っておりますが、割と大きな量販店などでは、でん粉含有率が表示されている製品も置いてあると思います。

ケーシングの海外での実態については、松永の方から説明させていただきます。

○日本食肉加工協会・松永氏 海外におけるケーシングの表示実態を調べました。まず、EUでは、「Food labeling regulation」という規則がありまして、不可食性ケーシングの表示が義務付けられており、「ソーセージのケーシングは食べることができません」といった旨が表示されています。可食性のケーシングについては、表示してもしなくてもいいとなっておりますが、スーパー等で販売されている製品の実態を見ると、表面であったり、原材料の最後であったり、枠外であったり、いろいろな形で表示されている製品が多いことを確認しております。表示の方法としては、「ケーシング（牛コラーゲン）」ですとか、「牛コラーゲンケーシングに充てんされた」というように表示されているような状況でございます。アメリカにおいては、USDAのFSIS（米国農務省の食品安全検査局）における規定にて、可食性ケーシングの表示を義務付けておりますが、ソーセージの生地が豚肉でケーシングに豚コラーゲンを使っているといったように、生地とケーシングが同一畜種の場合は表示義務はありません。つまり、例えば豚肉の生地で羊腸ケーシングに入れたケーシングですと、「羊腸ケーシングに充てんした」といった旨を表示する義務がございます。その他、タイ、シンガポール、中国などにおける表示も調べたのですが、基本的には義務表示であったり任意表示であったりとされていて、世界的な統一した表示ルールというものはないのですが、一般的な表示方法を調べると、商品のどこかにケーシングについて表示がされているという印象があります。

それから塩漬（えんせき）の件なのですが、いろいろ無塩漬（むえんせき）と絡みがあって、無塩というと、どうしても塩を入れて無いのではないかという問い合わせも多くあります。ですけれども、無塩漬（むえんせき）といえども、食塩は必ず使うということがありますので、そういう意味合いも含めて、その塩漬（えんせき）というものを、もう少し、我々自身としても周知したいというのはあるのですが、塩漬（えんせき）という言葉自体をきちんと理解してもらうという目的もあって、ルビを塩漬の文字全体に付けるということにいたしました。以上です。

○森光座長 ありがとうございます。どうですか。

○島崎委員 少々心配だったのは、輸入品にもし家兎肉が使われていた場合に違反になる可能性も出てきてしまうので、その辺も一応確認をしておいていただいた方がいいというのが一つと、家きん肉の定義を明確にしたということで、畜肉はそうなのでしょうけど、食用に飼育したと書いてあるので、天然の鳥は使ってはいけないのかという疑問もあります。それも実態がなければ問題ないのですが、その辺の輸入品との絡みで、少々心配をいたしました。以上です。

○森光座長 他の方はいかがでしょうか。関連したところ、又は新しいところでも構いませ

ん。どうぞ澤木さん、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。3点、意見としてあります。

まず、でん粉含有率のことなのですが、消費者としては、やはりプレスハム、ソーセージ等にでん粉などの結着材料が使用されている場合は、その内容、品質を容易に識別できるよう、でん粉含有量の表示はぜひ残していただきたいと要望いたします。魚肉ソーセージの際もそのような要望をしております。でん粉含有率については、品目によって15%から20%の上限があるにせよ、今後アウトサイダー等が水増しに利用する懸念が心配されますので、残していただきたいということです。また、廃止の理由について、「品位に影響する原材料は多々ある中で、測定可能であるでん粉にだけ個別に義務表示を上乗せする合理的な理由がないため」とのことですが、消費者としては、その点について少しわかりにくいので、説明をしていただければと思います。

2点目はケーシングについてですが、今回検討していただきありがとうございます。原材料を最後にすると、あたかもその直前の香辛料などがケーシングより多いと誤解される可能性もあるのではないかと思います。できれば重量順に表示していただきたいですけれども、重量順が難しい場合は、他の表示方法をぜひ検討していただきたいと思います。ケーシングの後に括弧して、羊腸、豚腸、コラーゲン、セルロースのように表示して、その素材を書いただければ、消費者にとってより分かり易いと思っております。

それから、3点目ですけれども、原材料の並べ方は、横断的に重量の多い順であってほしいと思いますが、結着材料や皮衣等さらに分割した表示になると、消費者としてはわかりにくいところもありますので、今までどおり、できるだけ括弧で括って表示していただければという要望をいたします。以上です。

○森光座長 以上、大きく3点です。どうぞよろしく願いいたします。

○日本食肉加工協会・福岡氏 ご質問どうもありがとうございます。でん粉含有率の件について、ご説明させていただきます。先ほどの説明の中でも申し上げたところなのですが、会員企業での調査において、プレスハムなどではJASと同等の品位のものを求められている傾向がございます。特にプレスハムは、肉塊と肉塊をつなぎ合わせて作っている製品のため、結着性を保持するためにでん粉や卵たんぱくなど、結着材料が必要になる製品になっております。例えば、肉団子を作る時に片栗粉を入れたり、ハンバーグを作る時に卵を入れたり、そういったつなぎの役割として結着材料を使わせていただいております。ただし、定義の中で上限を定めておりますので、その範囲内での使用であれば、あえて厳しい表示義務を課さなくてもいいのではないかとということと、他にもつなぎとして使われている結着材料が多々ある中で、測れるものだけを表示するというのはあまり意味がないのではないかとということで、今回廃止を要望しております。特にプレスハムやソーセージについては、

長年親しんでいただいております、おいしいものを求めていらっしゃる方がたくさんいらっしゃいますので、この表示をなくしたからといって粗悪品を作ろうなどといったことは全く考えておりません。消費者の要望に合うような商品を事業者の方々が造っておりますので、表示がないからといって不安ということではなく、原材料表示などを見て、量が多いのか少ないのかという判断をしていただければと思っております。

もう一つ、プレスハムやソーセージにもある括り表示について、事業者の中でアンケートをした際に、ばらして書くと消費者の方に意味が伝わらなくなってしまうという意見もありました。そのため、事業者の中には括り表示をそのまま継続される事業者もいると思います。

○日本食肉加工協会・松永氏 先ほど、ケーシングの表示方法を少し見直した方がいいのではないかと質問がございました。それについては、私どもが会員に対し、枠外がいいのか、原材料の一括表示内がいいのか、それとも別の方法がいいのかということをアンケート調査しまして、結果的には、枠外に書くより、原材料の表示の一部として一括表示内に書くことを希望される事業者が過半数を占めたという結果になりました。食品表示基準上、枠外に書くということになれば、どうしてもその原材料という意味よりも容器という捉え方になりますので、一括表示内に書くということが妥当ではないかと判断いたしました。

それから重量順表示した上で、最後に表示されているのか、重量順表示が困難な場合で最後に表示されているのか見分けが付かないということですので、そこについては、直接その表示をしている事業者に問い合わせをしていただいて、どちらなのかを確認していただくのがいいと考えています。

○森光座長 今の流れはいかがでしょうか。澤木さん大丈夫でしょうか。消費者庁からお願いいたします。

○坊衛生調査官 消費者庁の坊です。先ほど食肉加工協会さんから JAS の話が出てきたので少し補足したいと思います。基本的に、でん粉含有率については、ある程度の割合を超えたら書きなさいというルールなのですが、JAS の規格品すなわち JAS マークがついているものについては、それを超えないものにしか JAS マークがつけられないという形ですので、基本的に JAS マークが付いているものについてはでん粉含有率を書くというルールがない形でございます。でん粉含有率が高いものが悪いものというわけではありませんが、そういったものを指標に選ぶという話になると JAS マークを基準に選ぶことも可能である、というのが先ほどの食肉加工協会さんの JAS についての説明かと思っております。したがって、JAS マーク付きのものについては、基本的に JAS の規格上、一定のでん粉含有率以下のものとなり、標準規格のものが、ちょうどその境のものになっています。

あとはケーシングの表示に関するところですが、今ご説明があったとおり、ケーシングを何と見るかということでございまして、やはり可食性ケーシングは食べるもの、口に入るもの

なので、原材料と考え、原材料表示するのが妥当と考えております。もし原材料欄以外に記載するようになってしまうと、また、今までどおり、原材料ではないという話になってしまったため、やはり原材料欄に記載していただくという形がよいと思います。

重量順が分からない場合は最後に書かせていただきたいというご要望がありましたが、おそらくほとんどのケースで、普通に重量順で表示したとしても一番最後、又は最後から2番目くらいにしか位置しないものであると考えられますので、重量順で考えたとしても、特段、実際の重量順と大きな齟齬が出るものではないということかと思っております。以上でございます。

○森光座長 どうぞ、澤木さん、お願いいたします。

○澤木委員 JAS 規格の格付け率はどのくらいなのでしょう。最近ハムを見ても、あまり JAS マークが見当たらないような気がします。高級なハムでも JAS マークが付いていないものもあるような気がします。

○日本食肉加工協会・福岡氏 全体で約3割程度が格付けされているような状況です。

○森光座長 阿部さんお願いします。

○阿部委員 食品産業センターの阿部でございます。先ほどのケーシングの話で、以前から可食性ケーシングは原材料なのか、包装材料なのかという話があった中で、原材料として考えるのであれば、やはり一括表示の中に記載するということが、先ほどの坊さんの説明のとおりで適切かと思えます。それで、重量については、羊の年齢だとか、その時の様々な問題によってばらつきがあるのも事実で、そこを最終の順位にするか、一つ前にするかというのは多分変わる可能性があるものだと思います。

国際整合性の観点から言うと、2%以下の配合率のものについては、表示順をそこまで細かく限定しないというようなルールもあるので、今回のケーシングの場合においても、そこまでは気にしないというような規定を Q&A などに入れていただくのが現実的な解決策と感じておりますので、消費者庁さんの方に、そのようなことをやっていただければいいというように思います。以上、意見でした。

○森光座長 消費者庁からお願いいたします。

○京増食品表示調査官 ケーシングについては業界資料の80ページの要望にあるように、原則重量順表示とするが、困難な場合は重量順によらず、最後に表示する等々のことを Q&A で対応するという方向で検討したいと思えます。

○森光座長　そういう方針で行かせていただくということで、よろしくお願いいたします。
それでは、その他いかがでしょうか。小川さん、よろしくお願いいたします。

○小川委員　海洋大の小川です。ご説明どうもありがとうございました。基本的には横断表示に随分寄せて削除も検討していただいたので、ご提案いただいた内容で、よろしいかと思っております。それと私がいつもお伺いしている業界団体に所属している会員のシェアについてもう丁寧にご説明いただきましてありがとうございます。

1点、補足のご説明をお願いできればと思います。先ほど、無塩漬（むえんせき）の表示について消費者からの問合せが多いという話があったのですが、発色剤の不使用と同等に扱われている印象があります。私も無塩漬（むえんせき）というと発色剤を使っていないと思いがちな商品を選ぶこともあったので、確認させてください。発色剤を使っていないことと、無塩漬（むえんせき）はイコールで、無塩漬（むえんせき）の表示は代替表示のような形で使われているのでしょうか。それともイコールではなく、かつきちん表示で区別できる実態になっているのでしょうか。

○日本食肉加工協会・福岡氏　ご質問、どうもありがとうございます。公正競争規約の中で、発色剤が使われていないものについては、定義において無塩漬（むえんせき）製品と位置付けております。ただ、発色剤を使用しないことにより、製品の色味が豚肉本来の色味となり見た目が悪いことで、腐っているのではないかとといった消費者の混乱を招かないように、無塩漬（むえんせき）製品については、発色剤を使っていないため、豚肉本来の色味になっているというような説明書きをしているところです。

○森光座長　森田さんよろしくお願いいたします。

○森田委員　私からは5点ほどあります。1点目、塩漬（えんせき）にルビを振ることについては賛成ですが、そもそも塩漬（えんせき）とは何か、定義を見ても、どこにも書かれていません。無塩漬（むえんせき）は公正競争規約に書かれていますが、塩漬（えんせき）については書かれていません。消費者は塩漬（えんせき）を塩漬け（しおづけ）と読んで塩だけが入っているものと思ったり、無塩漬（むえんせき）というと塩が入っていないものと思ったりして、とても誤解を招きやすい用語だと思います。ただ、現在の状況としては、平仮名で「えんせき」と書いても結局のところ塩漬け（しおづけ）とも異なるし、どう表現すればよいのかという代案もないのですが、定義が存在しないというところで、分かりにくさがあるものと思っております。

一方、無塩漬（むえんせき）ソーセージにおいて、定義を見ると（無塩漬といったように）「漬」の字が漢字です。これが名称だと（無塩せきといったように）「せき」の字が平仮名

となっている点があり、ここも少し分かりにくいところだと思っております。この点について検討されたかどうかをお伺いしたいと思います。

それから、無塩漬（むえんせき）ハムには定義がありませんが、市場では多く販売されています。公正競争規約で無塩漬（むえんせき）ハムについて規定しているのだと思いますが、食品表示基準の定義の中には、無塩漬（むえんせき）ソーセージはあるけれど、無塩漬（むえんせき）ハムがないという点があり、そこが分かりにくいというか、何故だろうと思います。これだけ無塩漬（むえんせき）ハムも無塩漬（むえんせき）ソーセージも市場に存在しているのに、無塩漬（むえんせき）ソーセージにしか定義と名称の規制がない。無塩漬（むえんせき）ハムに関しては、もしかすると、食品表示法違反ではないので、アウトサイダーの方々が勝手に無塩漬（むえんせき）ハムを作っているのではないかと、少し心配な部分があります。

それから 2 点目ですが、ジビエ的な商品で、鹿や猪などを使ったソーセージやハムが道の駅等で売られていますが、表面（商品名）を見ると猪肉ソーセージとか猪肉ハムと書いてあるのですけれど、名称としてハムの場合は（豚肉ではないので）おそらくロースハムとは書けないというようになっているのだと思います。そうした中で、今回ジビエ関係者からジビエについても入れてくださいという要望があったかどうかをお伺いします。

それから 3 点目として、先ほどの無塩漬（むえんせき）ソーセージについて、加圧加熱の話が 50 ページにございました。無塩漬（むえんせき）ソーセージであって、加圧加熱殺菌したものは前に加圧加熱（加圧加熱無塩せきソーセージ）と表示するというように変更されていますけれども、現状として、これは製造実態があるのでしょうか。というのは、無塩漬（むえんせき）ソーセージは発色剤を使っていないので、日持ちせず消費期限の表示だったりしますし、無塩漬（むえんせき）のものは、消費者にとっても扱いが違うと思います。加圧加熱するような無塩漬（むえんせき）製品の実態があるのかが分からなくて、わざわざ実態がないものに対してこうやって表示方法を残すのが適切かどうか分からないところでした。

それから 4 点目は、でん粉含有率についてですけれども、以前はプレスハムもかなり販売されていたものの、現在ではほとんど一般消費者向けには見かけなくなっております。消費者向けに見るのはハムカツなどの惣菜です、家庭用向けにはあまり販売されていないものに対して、他のつなぎも使われている中で、測定可能なでん粉含有率だけを書くというのは合理的ではないというところに関しては賛成です。というのも既に魚肉ソーセージでもすでに削除していますし、今までの調理冷凍食品などの数値規定というのも無くして、シンプルで分かりやすい形にできています。同様に、でん粉含有率についても、上乗せ規定をなくしてしまってもいいのではないかと考えます。全体的にシンプルで分かりやすく、というのが食品表示懇談会からの宿題でもあります。

最後、5 点目としてケーシングについてです。ケーシングについては表示方法がどうなるのかと思っていました。定義ではケーシングには 3 種類あります。牛腸、豚腸といった天然のものや、コラーゲンフィルム、セルロースフィルム、合成フィルムというものがあるのです

が、この合成フィルムが人工コラーゲンのことなののでしょうか。豚腸や羊腸の場合、「ケーシング（羊腸）」などと表記した方がいいのではないかと思います。また、ケーシングという言葉自体も分かりにくいと思うので、皮の方がいいのかもしれませんが、「皮（羊腸）」でもいいかもしれません。消費者に分かりやすい言葉をいくつかQ & Aなどに例示を示していただくのがいいのではないかと思います。表示のイメージ例として「皮（牛コラーゲン）」がありますが、例えば、「皮（合成フィルム）」という表示をするとしたら、それが適切なのか。ケーシングの定義の中に入っている3番目の「合成フィルム」をどのように表示すればいいのかが、少し分からないところだと思います。けれども、いずれにしても、このケーシングの表示は原材料の中に含めるのがいいと思っています。今まで容器包装に該当するため表示を省略できるという慣習があったところが、今後はきちんと表示されるという方向性をお示し頂きましたが、例えばボンタン飴に使用されているオブラートは、きちんと重量順で、真ん中あたりに書かれている事例もありますので、重量順での表示が可能なものはやはり重量順で記載していただきたいと思います。投入する原材料が例えば羊腸などの塩漬（しおづけ）の場合、結構重みがあると思いますので、分かるものは記載していただきたいですが、分からないものや、天然なのでばらつきがあるものに関しては、後ろに表示というようなことで、そこは丁寧に条件を付けて、原材料の中に入れていただくのが、他の皮を食べるものと同じ扱いとなっていきたいと思います。また、不可食性ケーシング、例えばサラミソーセージに薄く付いているようなものは、大体「この皮は食べられません」と書いてあると思いますので、それについては表示しなくてもいいと思います。以上となります。よろしくお願いいたします。

○森光座長 ゆっくりで構いません。お答えをお願いします。

○日本食肉加工協会・福岡氏 ご質問、どうもありがとうございます。塩漬（えんせき）についてですが、ルビを振ることになった経緯としては、業界の専門用語に当たるとしておりまして、やはり読めない方が多いということとっております。「無塩漬（むえんせき）」や「塩漬（えんせき）」ということで、定義は漢字なのですが、名称表示では「漬」の字が平仮名になっているのはなぜかということについてですが、おそらくこれは、ルビを振ってまで読んでいただきたいということですが、一括表示の中で行う必要性はないということだと思います。ですので、「漬」の字は平仮名になっているのだと思います。無塩と書いてあると、塩を使っていないと読めてしまい、誤解を招くため、塩（えん）の字も平仮名で書いてもいいというルールを公正競争規約の中で規定しています。ですので、一部の製品では「無」が漢字で、塩漬（えんせき）が平仮名になっている製品も現在出てきていますので、この辺りは少し皆さまに浸透していけばいいと思っていますところです。

無塩漬（むえんせき）ソーセージの定義はあるけれども、無塩漬（むえんせき）ハムの定義がないことと、塩漬（えんせき）の定義が業界内には存在しないということですが、この辺

りについては、今の定義の建て付けでいきますと、定義自体の歪みが発生してくるということもありまして、整理するのに少し時間をいただければと思っております。もともと畜産缶詰瓶詰めさんの方に塩漬（えんせき）の定義があって、定義を説明する際にはそれを代用すればいいのではないかということで、我々の業界の定義には入っていなかったという経緯がございます。無塩漬（むえんせき）ソーセージについては定義があるのに、ハム類には定義がない理由として、JAS ができた当時は、無塩漬（むえんせき）ソーセージの流通が一部あり、その時代には無塩漬（むえんせき）ハムや無塩漬（むえんせき）ベーコンなどはあまり流通していなかったという経緯があったと思います。ただ、平成 3 年に公正競争規約ができた際に、業界の会員の中でも一部製造されている会員がいるということで、全くルールがない中で作るよりかは、定義があった方がいいということで、業界ルールの公正競争規約の中に定義を規定したという経緯になっております。実際、今ではそういった製品の流通量も大分増えてきているということもありますので、いずれどこかで整理しなくてはならないかもしれませんが、今回の見直しでは間に合わなかったという状況になっております。

○日本食肉加工協会・松永氏 ジビエについては、私どもの会員に実態を聞き取りした結果、数社から過去に実態があったというお話があり、実際に安定的な原料の供給ができないということが一番大きなネックになっているということをおっしゃっていました。その際に定義の中にジビエを含んだ他の肉というのをに入れて見直しをしようと、いろいろ考えていたのですが、結果的には食品の安全性などの観点からも、やはりきちんと危害分析をする必要があるというところで、食肉製品自体の安全性等を考えますと本当に根本的なところからジビエについては見直さないといけないと考えております。ジビエ協会の方との話もできていませんし、農水省からは「鹿肉・猪肉を使った加工食品の表示について」という表示のルールが出ており、ジビエの製品についてはこの表示ルールで運用されておりますし、現在まで大きな問題とはなっておりません。結果としてジビエについて検討はしたのですが、現状は今後の検討事項となっています。

無塩漬（むえんせき）の加圧加熱製品についてですが、あくまでも印象ですが、実態はあまりないのではないかと感じます。これは会員からの要望で、こういう製品がある場合には、こういう横並びになるような表示ルールにしてほしいという要望があったため変更の要望を出させていただいたということになります。今後、こういう常温タイプの製品が増えてくる可能性が十分あり得ることだということも考えられるので、アイテムの一つとして残しておくのがいいかと私どもは判断いたしました。

それからでん粉含有率については、プレスハム、ソーセージの市場の実態を調査したところ、業務用製品であっても JAS 規格に沿った、品質のいいものが求められているということが分かりました。ですので、少なくともその製品を得意先に売るなど取引の時にはどうしても JAS の規格に沿った高品質の製品が要求されていて、そういう製品の格付け推移を見ると、やっぱり特級プレスハムが上昇しているということが見受けられたので、かさ増しとかそ

ういうことではないのだと思います。高品質で安いというのが一番理想なのでしょうけど、この辺は事業者の努力で改善していったのではないかという印象がございます。プレスハムにあっては9割が業務用で、よくあるのが学校給食、レストランといったもので、どうしても JAS 規格に沿った製品を納品してくださいという要望が事業者に向くようです。ですので、むしろ、高品質なものでないと、取引の対象にならないという傾向が分かってきましたので、かさ増しの懸念についてはあまり気にする必要はないものと思います。

それからケーシングの件です。平成 7 年に定義が出ていて、皮又は包装ということになっていて、1 番の牛腸、豚腸、羊腸、胃又は食道、2 番のコラーゲンフィルムが皮、要は可食性ケーシングという分類になります。その後のセルロースフィルムすなわち植物性由来のフィルム、あとプラスチック系の塩化ビニリデンは不可食性ケーシングで、食べられないということで包装の分類になります。ですので、不可食性ケーシングについてはこれまでどおり表示せず、可食性のケーシングだけを表示対象にしています。ボンタン飴のオブラートの話がありましたが、ソーセージの製造では、ソーセージの生地をケーシングに詰めて、充てんして加熱して製品として造り上げる一方、ボンタン飴や桜餅などは、中身を作った後に、オブラートや葉っぱで包んでおり、ある程度ばらつきというのが少ないのではないかと思います。ケーシングの重量を測るとすれば、充てん時のタイミングしかないのですけれども、そこですら羊の年齢によって厚み等が違っていたり、納品状態によって水分量も違うので、そこは当然すぐくばらつきの度合いが異なると考えているところで、本当に難しいと思いこうした表示のルールを要望させていただきました。

○森田委員 ありがとうございます。

○森光座長 ありがとうございます。他に何かございますでしょうか。どうもありがとうございます。改正事項が多くございますので、ご要望をまとめさせていただきますと、ハム類、ベーコン類の個別品目ルールについて、定義、名称は一部改正。名称規制は現状維持。原材料名、表示禁止事項は廃止とする。

プレスハム、ソーセージ、混合ソーセージの個別品目ルールについて、定義、名称は一部改正。名称規制は現状維持。原材料名、追加的な表示事項、表示の様式、表示禁止事項は廃止とする。

混合プレスハムについては、品目ごと廃止とする。

また、ケーシングの表示については、原則重量順で表示するが、それが困難な場合には原材料の最後に表示することも可とする旨を、消費者庁の Q & A 等で手当てしていただくという方向で取りまとめたいと思います。

日本食肉加工協会の皆さま、ありがとうございました。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。次回第 15 回の開催は 11 月 11 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、「旧食品衛生法に由来する個別品目ごとの表示ルールの見直し」についての説明を行う予定です。

また、本年度最後の個別分科会となりますが、第 16 回の開催を 11 月 26 日に予定しております。なお、後日メールで議事録の確認をお願いさせていただきますのでよろしくお願いいたします。

また Web で傍聴されている方にご連絡です。今回の資料は消費者庁の Web ページに掲載されます。また、議事録についても、後日、消費者庁 Web ページに掲載されます。

事務局からは以上です。

○森光座長 どうもありがとうございます。では、本日の議事は終了いたしますので、本日の懇談会を閉会いたします。どうもありがとうございました。