

令和6年度
第3回日本版包装前面栄養表示に関する検討会

議事録

消費者庁食品表示課

株式会社オーエムシー
令和7年2月

令和6年度 第3回日本版包装前面栄養表示に関する検討会
議事次第

日時：令和6年12月24日（火）

13：00 ～ 15：00

場所：銀座ユニーク7丁目 N401

1 開会

2 議事

- (1) 加工食品における栄養成分等の表示実態調査の結果について
- (2) 摂取時の量とのかい離が生じる食品の取扱い③
- (3) 日本版包装前面栄養表示の様式②
- (4) その他

3 閉会

<資料>

- 資料1 第1回及び第2回検討会における構成員の主な意見等について
- 資料2 加工食品における栄養成分等の表示実態調査の結果について
- 資料3 摂取時の量とのかい離が生じる食品の取扱い③
- 資料4 日本版包装前面栄養表示の様式②
- 資料5 「令和6年度 日本版包装前面栄養表示に関する検討会」開催スケジュール等

- 参考資料1 「令和6年度 日本版包装前面栄養表示に関する検討会」開催要領
- 参考資料2 我が国における包装前面栄養表示の検討の方向性
- 参考資料3 コーデックス委員会における包装前面栄養表示ガイドライン
- 参考資料4 諸外国等における取組について
- 参考資料5 国内における食品関連事業者の自主的な取組について
- 参考資料6 商品パッケージ・表示例（オール日本スーパーマーケット協会提供資料）
- 参考資料7 日本版包装前面栄養表示の様式案
- 参考資料8 様式案についての意見（竹林構成員提出資料）

<構成員>五十音順

- ・阿部 絹子 : 公益社団法人 日本栄養士会 常務理事
- 石見 佳子 : 東京農業大学 総合研究所 参与・客員教授
- ・河野 浩 : 一般財団法人 食品産業センター 事業推進部 次長

- ・坂口 景子 : 淑徳大学 看護栄養学部 栄養学科 講師
- ・竹林 純 : 国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所
国立健康・栄養研究所 食品保健機能研究センター
食品分析・表示研究室長
- ・戸部 依子 : 公益社団法人日本消費生活アドバイザー
・コンサルタント・相談員協会
- ・中村 伸一郎 : オール日本スーパーマーケット協会 常務理事
(オンライン)
- ・森田 満樹 : 一般社団法人 Food Communication Compass 代表
(○ : 座長)

<消費者庁>

- ・井上 計 消費者庁 審議官
- ・清水 正雄 食品表示課 課長
- ・今川 正紀 食品表示課 保健表示室 室長
- ・斎藤 雅文 食品表示課 保健表示室 課長補佐

<オブザーバー>

- ・齋藤 あき 厚生労働省 健康・生活衛生局健康課 栄養指導室 室長補佐
- ・春日 朱里 農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 新事業・国際グループ
国際班 課長補佐 (オンライン)

1. 開 会

(事務局) 定刻となりましたので、「令和6年度 第3回 日本版包装前面栄養表示に関する検討会」を開会いたします。私は、本検討会の事務局を務める株式会社オーエムシーの山崎と申します。どうぞよろしくお願ひいたします。

最初に、開会に当たっての注意点を御案内いたします。本検討会は、傍聴を希望された方に対し、リアルタイムでウェブ配信を行っています。また、報道関係の方が会場で傍聴されており、冒頭部分は写真撮影を可能としています。なお、記録のため、配信画面を録画しておりますので、重ねて御了承いただけますようお願い申し上げます。また、万が一、地震などの災害が発生した場合には、事務局で誘導いたしますので、慌てずに行動をお願いいたします。

次に、出席者についての御案内です。本日、中村構成員、農林水産省より春日課長補佐がオンラインにて参加されています。

続きまして、消費者庁 井上審議官より御挨拶を賜ります。井上審議官、よろしくお願ひいたします。

<開会挨拶>

(消費者庁:井上審議官) 御紹介にあずかりました消費者庁 審議官の井上と申します。構成員の皆様には、日頃から消費者行政の推進、あるいは本日の日本版包装前面栄養表示に関する検討会をはじめ、様々な食品の表示について御協力・御理解をいただきまして、誠にありがとうございます。

前回の検討会では、本日の議題でもある摂取時の量とのかい離が生じる食品の取扱い、そして、日本版包装前面栄養表示の様式に関して御議論をいただきました。本日は、加工食品における栄養成分等の表示実態調査の結果を報告いたします。その結果も踏まえながら御議論をいただくにおいて、是非きたんのない御意見を賜れますと幸いです。よろしくお願ひいたします。

(事務局) 井上審議官、ありがとうございました。それでは、報道関係の皆様におかれましては、カメラの撮影はここまでとなります。

<本日の資料>

【議事次第】

【資料1】 第1回及び第2回検討会における構成員の主な意見等について

【資料2】 加工食品における栄養成分等の表示実態調査の結果について

【資料3】 摂取時の量とのかい離が生じる食品の取扱い③

【資料4】 日本版包装前面栄養表示の様式②

【資料5】 「令和6年度 日本版包装前面栄養表示に関する検討会」
開催スケジュール等

- 【参考資料 1】 「令和 6 年度 日本版包装前面栄養表示に関する検討会」開催要領
- 【参考資料 2】 我が国における包装前面栄養表示の検討の方向性
- 【参考資料 3】 コーデックス委員会における包装前面栄養表示ガイドライン
- 【参考資料 4】 諸外国等における取組について
- 【参考資料 5】 国内における食品関連事業者の自主的な取組について
- 【参考資料 6】 商品パッケージ・表示例
(オール日本スーパーマーケット協会提供資料)
- 【参考資料 7】 日本版包装前面栄養表示の様式案
- 【参考資料 8】 様式案についての意見 (竹林構成員提出資料)

それでは、以降の議事を石見座長にお願いしたく存じます。石見座長、よろしくお願いいたします。

<前回の振り返り>

(石見座長) 座長の石見です。構成員の皆様、本日もどうぞよろしくお願いいたします。

本日の議事に入る前に、まず消費者庁より【資料 1】について御説明いただき、前回の第 2 回検討会における意見の振り返りを行います。斎藤課長補佐、よろしくお願いいたします。

(消費者庁：斎藤課長補佐) 消費者庁の斎藤です。よろしくお願いいたします。

それでは、【資料 1】を御覧ください。

【資料 1】第 1 回及び第 2 回検討会における構成員の意見等について

前回の会議から時間が空いているため、これまでの振り返りを行います。この 1 年間の検討会においては、日本版包装前面栄養表示のガイドライン原案、様式案、食品表示基準の位置付けを御議論いただきます。

1. 我が国における包装前面栄養表示は消費者の健康の保持・増進に資する取組であることを前提としつつ、加工食品の製造等を行う食品関連事業者が当該制度を理解し、導入しやすい日本版包装前面栄養表示ガイドライン原案

前回、第 2 回の検討会で出た意見を青字で示しています。まず 1 ポツのガイドライン原案に関して、もとより日本版包装前面栄養表示について推定値をどのように扱うかを前回議論いたしました。栄養成分表示に推定値か否かの記載があるため、既にそこを確認することで分かることから、日本版包装前面栄養表示に推定値の記載は不要ではないかとの意見が出ました。

(1) 対象外とすべき食品区分

対象外とすべき食品の区分については、前回の議論で、こども向け食品の定義付けは困難ではないか。そして、今回の日本版包装前面栄養表示については栄養素等表示基準値を

用いることから、今回は対象としないことを確認いたしました。

(2) 摂取時の量とかい離が生じる食品の取扱い

本日、検討いただく内容の一部にもなりますが、摂取時とのかい離が生じる食品の取扱いについても幾つか意見をいただきました。塩蔵わかめ、カップ焼きそば等の販売時の状態から、既に栄養成分の状態が変化すると分かっているものは日本版包装前面栄養表示の対象としてはどうか。そして、シリアル等の摂取方法に多様性がある食品については、消費者に誤解のない範囲で取り組んでいただく方がよいのではないかと。こうした意見が上げられています。

2. 消費者の視認性を高める取組であることを前提としつつ、食品関連事業者がデザインする食品のパッケージとの調和が図れるような日本版包装前面栄養表示の様式案

最後に、食品単位に関しては、様式と一緒に見れなければどういった商品であるかが分からないことから、食品単位を同一面に整理すべきではないかとの意見をいただきました。説明は以上です。

(石見座長) ありがとうございました。

2. 議 事

(1) 加工食品における栄養成分等の表示実態調査の結果について

(石見座長) それでは、議事(1)「加工食品における栄養成分等の表示実態調査の結果について」に入ります。

こちらは、結果報告になります。この結果を踏まえ、議事2として議論を行います。それでは、【資料2】に関して、消費者庁より論点を説明いただきます。斎藤課長補佐、よろしくお願いたします。

(消費者庁：斎藤課長補佐) それでは、【資料2】を御覧ください。

【資料2】加工食品における栄養成分等の表示実態調査の結果について

◆表示実態調査の概要

(1) 調査対象となる加工食品の選定

表示実態調査については、全体で加工食品約750点を対象とし、スーパーマーケットの棚割表を参考にピックアップを行い、調査いたしました。この調査に際して、中村構成員が所属するオール日本スーパーマーケット協会並びに会員企業に御協力いただいたことに感謝を申し上げます。

(2) 加工食品における栄養成分等の情報収集

この調査について、買い上げた食品のパッケージをそれぞれ撮影し、表示されている栄養成分、推定値(合理的な推定による一定の値)の表示、標準的な調理例、同例に基づく栄養成分表示の実態を整理しました。

(3) 標準的な調理例の類型化

そして、標準的な調理例の類型化を行い、後ほど、新しい類型があるのではないかと

う提案を行う予定です。

◆食品群別食品数

食品群別の食品数になります。それぞれ棚割表からピックアップを行っているため、それぞれの食品群別の数量が異なっていることを御承知おきください。

◆推奨表示事項の取組状況

併せて、推奨表示が行われている実態調査も行いました。該当する食品については、飽和脂肪酸、食物繊維、あるいはその両方を表示している食品があります。全体の中で、20%程度の食品で推奨表示の取組が行われていました。

◆任意表示事項の取組状況①

次に、任意表示となる栄養成分の量を表示している食品については、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量、加えて、先ほど取り上げた飽和脂肪酸、食物繊維以外の栄養成分を表示しているものであり、その実態は全体の3割程度でした。

◆任意表示事項の取組状況②

任意表示に取り組む3割の食品の中で、どのような栄養成分を表示しているのかも調べました。栄養成分のうち、最も多いものは糖質の量を表示している食品となり、2割程度ありました。次に、カルシウム、カリウム、鉄、糖類といった順に栄養成分の量を表示しているものが多くありました。

◆推定値で表示されている食品の状況

次に、推定値で表示している食品の状況です。栄養成分表示のうち「推定値」、あるいは、「この表示値は、目安です。」といった表示をしている食品について、推定値の表示が行われているものとみなし、全体としては6割程度の食品が推定値で表示されていました。

◆栄養強調表示がされている食品の状況①

栄養強調表示は、栄養成分が多く入っているもの、又は減らしたものがあります。その両方を行われているものを調べました。栄養強調表示がされている食品については全体の10%程度でした。

◆栄養強調表示がされている食品の状況②

こうした食品の中で、どのような栄養成分の栄養強調表示が行われているかですが、最も栄養強調がなされている栄養成分はナトリウムであり、全体の3%でした。次いで、カルシウム、糖類、食物繊維、たんぱく質の順となります。

◆栄養成分等を容器包装の前面に表示している食品の状況

昨年度の検討会の中で、既に食品関連事業者で包装前面に栄養表示する取組が出てきていることを報告しましたので、包装前面に栄養成分の量を表示している食品の実態についても確認しました。その結果、最も多い取組は熱量のみを前面に表示する食品であり、全体の10%程度でした。次いで、熱量、食塩相当量の二つを前面に表示する取組が全体の3%程度でした。

◆標準的な調理例が記載されている食品の状況

ここからは、次の議題にも関連する内容になります。標準的な調理例がなされている食品について調べました。そうした食品群については、シリアル、ホットケーキミックス、お好み焼き粉、カップ焼きそばといった小麦粉などから作られる加工食品が最も多く、今回調査したものの中で7割程度が標準的な調理例を表示している状況でした。次に多かった食品群は調理食品であり、例えばカレールー、炊き込み御飯の素、冷凍ピラフなどもこの中に入っています。

◆調理後の栄養成分等の量が表示されている食品

そうした調理方法の記載がある食品の中で、調理後の栄養成分の量まで表示している食品を調べたところ、最も調理後の栄養成分の量の表示がなされている食品群については、先ほどと同様に小麦粉などから作られる加工食品、シリアル、ホットケーキミックス、即席麺などであり、次いで飲料となりました。

◆販売時と摂取時の栄養成分等の量にかい離が生じる食品

最後に、これら実態調査により分かった販売時と摂取時にかい離が生じる食品の一覧がこちらです。前回示した資料から追加した食品は赤囲をしています。例えば、資料上段の水で希釈する食品、水で塩抜きする食品の中の塩蔵くらげ、湯切りする食品の中の乾麺、生麺になります。下段では、油のみを用いて調理する食品である冷凍コロッケ、冷凍ピラフや、その名称から用途が明らかなミックス粉として、ホットケーキミックス、お好み焼き粉も新たに追加し、検討事項として類型いたしました。説明は以上です。

(石見座長) 斎藤課長補佐、ありがとうございました。

この実態調査に関しては、中村構成員からも資料提供があります。中村構成員より、その御説明をお願いいたします。

【参考資料6】商品パッケージ・表示例（オール日本スーパーマーケット協会提供資料）

(中村構成員) オール日本スーパーマーケット協会の中村です。商品パッケージの表示例に関する議論を深めるにおいて、販売者、製造者側の参考情報として提供いたします。一つは、あくまで我々のプライベートブランド（PB）商品の表示例ですが、一般にナショナルブランド（NB）商品も同様の動きを各社でされていると思います。二つ目は、トレー包装商品の表示です。任意が前提になるものの、現在どのような種類があるかを紹介いたします。今回、前面表示が標準化されることに賛同しつつ、今後よりよい形で表示の類型や様式を決定いただく一つの材料にさせていただければと思います。

1. オール日本スーパーマーケット協会 PB「くらし良好」商品の表示例

〔1〕パッケージデザインガイドライン 情報エリアの内容・基準（抜粋）

我々が仕様を決め、商品を製造する際、商品の顔となる前面のパッケージ中に、記載のとおりエネルギー、食塩相当量、アレルギーは既に前面表示をしている状況です。こうしたものを進められている企業、メーカー様は多数あると思います。製造する立場では、包装の前面がブランドのイメージを決定づけ、消費者に対して印象を強く与えるものと考えます。その中で、自分たちのパッケージングの中にどのように情報として入れていくかと

いう一定の規定を、それぞれの製造者がルールを既に決めながら進めていると思います。しかし、これが様々に動いていることで、少し消費者からの視認性の課題があるとして、今回の取組につながっていると考えます。我々はあくまでエネルギーと栄養成分の食塩相当量、そしてお客様からの問合せの多いアレルギーに関して前面に表示をしています。それから、少し左側に網掛けをしているように、どうしてもパッケージが小さくなる商品群があります。これらについては、当然包装は小さくせざるを得ません。そうすると、結局は見えないことから、一定の基準で表示をしないとといったルール決めをしているものも実際にはある状況です。

〔2〕商品パッケージ例

実際の商品群は、このようなものになります。一定のルールの中で、パン粉のような大きめの商品から右のマヨネーズのような小袋の商品、それからアソートのような商品、また立方体商品については、これはどこが前面になるのかが分かりづらいことから、下の方に用紙を挟んで表示をするといった様々な形式があります。

〔3〕パッケージデザインガイドライン エネルギー、食塩相当量、アレルギー情報(抜粋)

次に、先ほどのルールを少し形式的に記載しています。ここで申し上げたいのは、縦と横の配置を作っていることです。どうしても縦長・横長の商品があるため、縦・横での表示しやすさがないと製造者としては困る旨を情報提供いたします。

2. トレー包装商品の表示

ここからは、トレー包装商品の表示になります。店内加工を含め、任意な面もありますが、セントラルキッチンなど外部委託での惣菜商品も増えてきているため、こうしたことも率先して取り組まれる企業様が出てくる可能性として申し上げます。

〔1〕トレー包装商品のラベル表示例とサイズ

まず、表面のパッケージがほぼ隠れ形で表示をされているパターンとして、国産なすのゴマ和えを載せています。このように、よく見なければ何か分からないといった商品の場合、裏面にもその一部を表示しています。こうしたものの種類は幾つかあり、裏面に表示されているものまでを前面に表示すると、本当に何が入っているかが分からないといった形になってしまいます。

〔出典〕株式会社イシダ「包装前面栄養成分表示対応時のラベルサイズについて」

こちらは、包装機器メーカーであるイシダ社の協力及び了承を得て例示しています。スーパーマーケットに限らず、このようなトレー商品については、パッケージングをする際に、ラベルを計量器メーカー様に協力いただいて仕様を決めていきます。大体、原則的な幾つかの様式が決められている中で、どのように選択をするのか。各社各様の部分もあると思いますが、このような形になります。一番左側は、先ほど紹介した表面と裏面に分離した形ですが、こうしたパターンは栄養成分が裏面に表示されるため、逆さまにしなければ見えないものとなります。ここに、今回の様式として前面に栄養成分を表示するとなると、非常に視認性がよいものとなり、逆さまにして商品が崩れることも生じないと思います。

右の三つのパターンは、現在、前面に栄養成分表示を出しているものです。特に一番右になると、全てを前面に表示しているパターンであり、栄養成分表示が前面にあるものの、プラスアルファとして今回のマーキングがつくことでは、裏面に分離する形を取らざるを得ない商品も逆に増えてくる可能性があると考えます。これも各社スーパーマーケット企業が様々に仕様決定を行っている点もあるにしろ、多くは計量器メーカー様の標準のパターンを使っています。計量器メーカー様と話をすり合わせていただき、ある程度の標準パターンをつくられることで店頭での混乱を防げると考えますので、その際には、インダ社をはじめとした企業に情報を提供いただければと思います。

【2】表示イメージ（例）※英国方式の例

最後は、英国方式による例示になります。これから議論を進めていく中で、カラーはともかく、このような想定イメージも一つとして共有いたします。以上です。

（石見座長） 中村構成員、ありがとうございました。ここまでの報告に対し、何か御質問等がありますか。

（一同） 意見なし。

（石見座長） 特にないようですので、今の報告結果を踏まえ、次の議事に移ります。

（2）摂取時の量とのかい離が生じる食品の取扱い③

（石見座長） 議事（2）は、「摂取時の量とのかい離が生じる食品の取扱い③」です。こちらについて、消費者庁より説明をいただいた後、議論に入ります。

それでは、斎藤課長補佐、御説明をお願いいたします。

（消費者庁：斎藤課長補佐） 【資料3】を御覧ください。

【資料3】 摂取時の量とのかい離が生じる食品の取扱い③

◆摂取時の状態の表示を許容する食品の検討

前回の振り返りに近い内容ですが、昨年度の検討会での中間取りまとめの抜粋になります。摂取時の状態の表示を許容する食品の検討についてまとめたものですが、販売時の状態における可食部の栄養成分を表示するものが現在の栄養成分表示になります。その一方、摂取する際に、実際の食べる状態と陳列されている状態での栄養成分の量にかい離の生じるものがあるといった問題意識がありました。そのため、日本版包装前面栄養表示については、例えば栄養成分表示に販売時の状態を表示した上で、標準的な調理方法を併記していただく。そして、合理的な根拠に基づいた表示値の根拠となる資料を保管した上で、摂取時の状態を許容することについて検討してはどうかといった取りまとめになっています。

◆諸外国における摂取時の状態の表示を許容する食品

第2回の検討の際に、諸外国における状況を報告いたしました。例えば資料中の黒い三角は、諸外国のガイドラインの中に具体的には書かれていないものの、ガイドライン上から読み取れる食品になります。丸は、諸外国のガイドラインにしっかり明記をされている食品になります。シンガポール共和国で言えば、水で抽出する食品については、仕上げた

状態における表示を許容しています。英国は、基本的に調理方法をしっかり記載すれば、どのような表示でも差し支えないと書かれています。一方、オーストラリアは、水で抽出、塩抜き、湯切りをするなど水で変化を与えられた食品のみが表示できるといった内容です。

◆販売時と摂取時の栄養成分等の量にかい離が生じる食品

こちらは、先ほどのスライドの再掲になります。販売時と摂取時の栄養成分等にかい離が生じる食品については、ここに挙げたような類型が考えられるとして、この後それぞれの食品の取扱いについて議論をいただきたいと思います。その議論の前に、事務局で考えた案を以降の資料で紹介いたします。

◆水のみを用いて調理する食品

まず、水のみを用いて調理する食品です。例えば水で抽出する食品である茶葉やコーヒー豆、水で希釈する食品である濃縮ドリンク、水で塩抜きする食品である塩蔵わかめや塩蔵くらげ、湯切りする食品であるカップ焼きそばや生麺、又は乾麺。これらについては、これまでの議論を踏まえると、基本的には取り組んでいただいた方がよいといった意見が多かったと思います。そのため、水で抽出、希釈、塩抜き又は湯切りする食品については調理方法が簡潔であることから、その調理方法を記載していただいた上で、調理後の状態における栄養成分の量の表示を選択できることとしてはどうかと考えています。

◆一般的に牛乳を加える食品

次に、一般的に牛乳を加える食品と定義しましたが、例えばココアやシリアルが入ります。このような食品については、販売時の栄養成分の量に加え、既に標準的な調理による栄養成分等の量を表示している食品が多くありました。そして、その調理方法については、例えば牛乳を加えるといった非常にシンプルなものとなります。その一方、議論をいただいたところですが、これらの食品に加える牛乳の種類、又は牛乳に代えて他の乳製品（ヨーグルト等）を加える場合、豆乳を加えるといった場合には、実際に摂取する栄養成分の量が異なってくる可能性があります。しかしながら、一般的に牛乳を加える食品については、既に実際に摂取時の栄養成分の量が表示してあることに加え、調理方法が牛乳を加えるといった非常にシンプルであることから、その調理方法を記載していただいた上で、調理した後の状態における栄養成分の量の表示を選択できることとしてはどうかと考えています。

◆油のみを用いて調理する食品

次に、油のみを用いて調理する食品です。冷凍フライや冷凍ピラフなどが該当しますが、多くの食品は販売時の栄養成分の量のみを表示するものでした。実際に調理後の表示については、調査の中では見つけられませんでした。しかし、その調理方法については、油のみを用いて炒める、揚げるといったシンプルなものになります。これらの食品においては、当然ながら油を用いて調理する性質上、販売時の状態に比べて熱量、脂質の量が多くなると想定されます。油のみを用いて調理する食品については、調理方法が炒める、又は焼くことなどシンプルであることから、その調理方法を記載していただいた上で、調理した後の状態における栄養成分の量の表示を選択できることとしてはどうかと考えています。

◆名称からその用途が明らかなミックス粉

次に、名称からその用途が明らかなミックス粉ですが、これらには議論をいただいたホットケーキミックスに加え、お好み焼き粉、たこ焼き粉も含まれます。まずホットケーキミックスについては、販売時の栄養成分の量に加え、既に標準的な調理による栄養成分の量を表示する食品もありました。その調理方法については、牛乳や卵を加え、油等を用いて焼くことが一般的であるものの、今回調査した結果、卵を使用しないレシピ、ドーナツなどのアレンジレシピも表示されている状態でした。そして、多くのお好み焼き粉については、販売時の栄養成分等の量のみの表示があり、実際に調理後の表示はありませんでした。その調理方法については、肉や野菜の種類といった具材選定において、前回「多様性」という言葉を用いましたが、消費者の選択肢が非常に多い状況です。名称からその用途が明らかなミックス粉についてひとくくりに考えると、その調理に際して消費者の選択肢が多いことから、現時点においては、栄養成分表示と同様の販売時の状態における栄養素等の量を表示することとしてはどうかと考えています。

◆調理方法を表示する調味料

次に、調理方法を表示する調味料です。多くの合わせ調味料については、販売時の栄養成分量のみの表示されている状態でした。その一方、幾つかのカレールーにおいて、販売時の栄養成分の量に加え、一皿分当たりといった標準的な調理例を書いていた上で、その栄養成分の量も表示されているものもありました。他方、その調理方法について、肉や魚の種類などの具材選定では消費者の選択肢が多いといった課題もあります。調理方法を表示する調味料については、その調理において消費者の選択肢が多いことから、現時点では栄養成分表示と同様に、販売時の状態における栄養素等の量を表示することとしてはどうかと考えています。

◆調理した後の状態において表示すべき内容について

最後に、この議論の結果、調理後の栄養成分の量の表示を選択できる食品が出てきた際には、どのような内容を表示していただくべきかについても併せて検討いただきたく思います。事務局としては、調理した後の状態における表示を選択できる食品について二つの表示が必要と考えています。①が調理後の状態である旨を分かる食品単位、②が用いる食品の種類やその量が分かるような調理方法を表示していただくことです。②については、どの食品関連事業者も既に表示されているものと承知しているため、基本的には①の検討を行う必要があると考えます。例えば、水のみを用いて調理する食品としてカップ焼きそばを挙げましたが、「1個（調理後）当たり」といった記載を想定します。そして、シリアルなど一般的に牛乳を加えるものとしては、食品単位に重量を記載する形で「1食分（本品40g＋牛乳200ml）」といった表示も可能と考えます。最後に、油のみを用いて調理する食品については、例えば一袋が1食分である際に、「1袋（サラダ油で炒めた場合）」などの表示もあると思います。説明は以上です。

（石見座長） 斎藤課長補佐、ありがとうございました。

○討 議 1

(石見座長) それでは、消費者庁がまとめられた類型に関して、意見を順次伺っていきます。

《論点1》水のみを用いて調理する食品について、調理後の状態における栄養素等の量を選択できることとしてはどうか

この点は、前回おおよその合意が得られていると思いますが、いかがでしょうか。阿部構成員、お願いします。

(阿部構成員) 水で希釈する食品とありますが、例えばお茶において、この程度のお湯で抽出した場合というものでお茶の成分が出てくると思います。一方、もともと希釈されたものを薄めて飲む場合には、薄める量に個人差があると思います。必ずしも水 100mlで薄めるとは限りません。私も毎日お酢を飲みますが、薄める量は書いてあるものの、酸っぱいものを好む方は水の量を少なくするでしょうし、反対に酸っぱさを減らすために水の量を多くする人もいると思います。しかし、希釈する前の量は同じ量です。そうした点から、水で希釈する食品を水で薄めた状態を表示することが適切か否かについては疑問を感じるため、御意見をいただきたいです。

一方、それ以外のものは、仮に塩であれば、塩蔵に含まれる塩の量が違うため、水抜きをすることにより塩がどれだけ抽出され、そしてこのようになったという表示でよいと思います。焼きそばにおいても、湯切りをした際に麺に含まれる様々なものが水と共に抽出され、食べるときにはこのようになったというものが分かります。

(石見座長) 御意見ありがとうございます。事務局、いかがでしょうか。

(消費者庁：斎藤課長補佐) 御指摘のとおり、水で希釈をしても水の容積が増えるだけであり、中の栄養成分表示が変わらないのであれば、そのままよいといった意見もあると思います。その上で、皆様で議論を行いながら決めていきたいと思っています。

(石見座長) 阿部構成員、ありがとうございます。

これは、太字で示されているように、調理した後の状態における栄養素との量を選択できるということで、必ずしも希釈した量を書くのではなく元の量でもよい、そうした選択はできるという理解になります。阿部構成員の趣旨としては、100ml を加えた際にはこのようになるという表示をお考えでしょうか。

(阿部構成員) 元の希釈の濃度によってどの程度薄めることが適切であるといった記載も含めて選択できるようにしていただければよいと思います。

(石見座長) 薄める量を明記した上での栄養成分表示を行う一方、事業者様によって選択ができるということで、ルールとしてはそのようにしなければそごが生じるということです。ありがとうございます。ほかに、いかがでしょうか。

(一同) 意見なし。

(石見座長) それでは、ここは一定のルールに従って、調理した後の状態における栄

養素等の量を選択できることとして進めていきます。ありがとうございました。

《論点2》一般的に牛乳を加える食品について

次の論点に移ります。こちらはいかがでしょう。竹林構成員、お願いします。

(竹林構成員) 私は、こちらも認めてよいと思う一方、事業者はどちらの表示がよいかを選択できるという部分が気になります。先ほどの濃縮ドリンクに関して、事業者の意思であるとか、やりたいこともあるため、実行可能性を考えるとどちらの表示がよいか選択できるとする必要があるとは思いますが、我々ルールを作る側としては、どちらかを推奨するという形を取り、できる限り消費者の方が横の製品と比べられるようにするとよいと思いました。特に牛乳を加えた表示の食品と、加えていない表示のココアが二つあった場合にはそれらを比べられません。どちらかに限定が難しいのであれば、推奨するとして議論を行っていただけるとよいと考えます。なお、その際は、私は調理後の表示を推奨することがよいと思います。以上です。

(石見座長) ありがとうございます。皆様、今の御意見に対していかがでしょうか。坂口構成員、お願いします。

(坂口構成員) ありがとうございます。私も竹林構成員と同様に、調理後の表示を許容するとの意見に賛成です。牛乳というシンプルかつ一品においては、商品を比較することに消費者が混乱することもないと思います。

(石見座長) ありがとうございます。両方を表示するというのは、選択肢の中にあるのでしょうか。

(消費者庁：斎藤課長補佐) 両方の意味するところは、調理後と販売時という理解で合っているでしょうか。包装前面栄養表示を考えた際には、いずれか一つを表示していただく方がよいと思います。

(石見座長) 消費者の混乱が生じないようにどちらか一つを選んでいただくものの、調理後の栄養成分について表示する方が好ましいということです。

そのほか、いかがでしょうか。森田構成員、お願いします。

(森田構成員) まずは、竹林構成員の意見に賛成いたします。裏面は様々なものを足さずに製品そのものの量がしっかりと書かれており、前面としては、それを持ってきて使いやすさを考えると、一般的に牛乳を加える食品などの形で選択できるようにするのがよいと思います。ものによっては、ココアであれば大体牛乳であるとしても、最近はシリアルにヨーグルトを加える人も多いです。そういう意味でも、そこは事業者を選んでいただいてもよいと考えるのですが、いかがでしょうか。

(石見座長) それは、事業者様に牛乳の場合とヨーグルトの場合のどちらかを選んでいただくという理解で合っていますか。それとも、両方を書くのでしょうか。

(森田構成員) 書くのは一つです。今、大体書いてあるものは牛乳だと考えます。その点では、一般的には牛乳になると思います。

(石見座長) ありがとうございます。前面の栄養成分表示としては、調理後の表示を

するのが好ましく、そちらを推奨するという方向性でよいでしょうか。

それでは、事務局からお願いします。

(消費者庁：斎藤課長補佐) 1点コメントをいたします。どちらかを事務局案としては選択できるとしてあります。今は、それぞれの製品の特性に応じて、ここはシリアルのままなのか、それとも牛乳を加えるかといったところは食品関連事業者側に委ねられ、選択ができるとなっています。このどちらか一方を推奨するとなったときには、今回、実際にスーパーマーケットで買っている製品を確認しただけであるため、推奨できるかどうかの判断も含めて、実際に製造を行っている食品関連事業者にも話を聞かなければ、どちらが適切かという判断は難しいと思います。

(石見座長) ありがとうございます。戸部構成員、お願いします。

(戸部構成員) ありがとうございます。私も調理をした状態を選べる点には賛成です。一方、ここでは類型別に議論をしているため非常に考えやすいのですが、日常生活の中で、買い物に行き、この製品は調理した状態のものに関する情報なのか、販売時の状態の情報であるかを消費者にわかるようにすることが前提となると思います。

(石見座長) ありがとうございます。それでは、一般的に牛乳を加える食品については調理後の栄養成分表示、包装前面の栄養表示について選択ができる。しかし、それを推奨するか否かはもう少し事業者側の意見も聞く必要があることからこの場では決められない。そうした理解の下、選択できるところまでを意見にするという形でのよいでしょうか。阿部構成員、お願いします。

(阿部構成員) 1点確認いたします。ここに牛乳と限定されていますが、普通牛乳に限定されるのですか。それとも、例えば牛乳の種類を括弧書きで普通や無脂肪とするのでしょうか。ここに「など」とついていないことでは、牛乳以外の乳製品は含まないと解釈すべきなのかといった判断がつけられません。業者側としても、我々のシリアルは牛乳よりヨーグルト向けに作っているといった場合に、牛乳を加えると限定する方向で進めるのかどうかを伺います。

(石見座長) この点、いかがでしょうか。

(消費者庁：斎藤課長補佐) 実際に販売されている食品を確認すると、そうした限定をかけているものもあれば、そこまで書かれていないものもあります。現状、その辺りは、一般的に牛乳を加える食品について選択できる余地を残そうということで合意が得られているため、実際に取り組んでいる食品関連事業者にも話を聞きながら進めていければと思います。また、現実的にどの程度多様性があるのかまでは把握できていません。

(石見座長) そうであれば、低脂肪牛乳を用いた際にといったものをレシピに書いておくと、それも許容される可能性はあるのでしょうか。

(消費者庁：斎藤課長補佐) その理解になります。先ほどの資料の最後で、用いる食品の種類やその量が分かるような調理方法を表示することとしてはどうかと提案をしています。その中でどのように表現をするか、実際に使ったものが低脂肪であるか、普通牛乳

であるかといった記載はよいと思います。一方、実際に取り組まれている食品関連事業者にはインタビューなどを行っていないため、話を聞きながら進めていく必要があると考えます。

(石見座長) この検討会においては、一般的に牛乳を加える食品については包装前面栄養表示の範囲に入るとし、その調理後の栄養成分表示を記載できるといったくくりとする。より詳細な面は、今後の事業者様へのインタビュー等を踏まえて決定していくといった大枠でよろしいでしょうか。

(一同) 異議なし。

(石見座長) ありがとうございました。

《論点3》油のみを用いて調理する食品について

次の論点に移ります。油で調理をすることによりエネルギーが高くなるということで、消費者にとっては油で調理した後の表示がある方がより好ましいと考えますが、皆様いかがでしょうか。戸部構成員、お願いします。

(戸部構成員) ありがとうございます。確かに油のみを用いるという点では、先ほどの話の続きから考えても、調理をした状態に関しては選択できることになると思います。一方、ここで議論すべきことかどうかは迷うところですが、最近、冷凍食品において、例えばピラフなども油を用いて改めて調理をするものもあれば、シュウマイのように電子レンジの場合、蒸す場合といった様々なものがあります。そうした複数の選択肢がある場合はどのようにするとよいのだろうかと考えるところです。

(石見座長) ありがとうございます。ここでは、一応油のみを用いて調理する食品としてまとめているため、ここでの議論は油に言及すると思いますが、いかがでしょうか。

(消費者庁：斎藤課長補佐) 今、座長が言われたとおりです。もしかするとシュウマイなども揚げて食べる場合も考えられるものの、基本的には、例えば冷凍のコロッケのようにフライヤーなどを使って揚げないと食べられない食品になります。それを想像すると、そのまま食べるわけではないため、油のみを用いて調理した後の表示をしてもよいと考えている次第です。一方、冷凍コロッケ、冷凍ピラフを例示したがために分かりづらい部分もあったかと思います。あくまでも油を用いて調理するものが対象になります。

(阿部構成員) おそらく完全調理食品と半加工食品の違いだと思います。電子レンジで温めるだけの完全調理食品は、油は使いませんが、一手間の調理過程を追加しなければならないといった半加工食品において、調理に油を使うものを対象とするという解釈が分かりやすいと思いました。

(戸部構成員) 冷凍ピラフは油を使わないタイプが多く、そのまま開いて調理するものもあると思います。油を用いて調理をする場合には、その前提を分かるように記載する必要があると考えます。一方、コロッケやフライは完全に油を使わないと食べられないと分かります。吸油率に関しても、衣が厚いものと薄いものがあるなど、食品表示のガイドラインの方には吸油率がある程度書いてあるものの、実際に使用する吸油率を低く見積も

るかもしれません。書く場合には、ガイドラインの吸油率も含め、より現実に近くなるように留意していただきたいです。それも含めて選択できる形が望ましいと思います。

(石見座長) 重要な御指摘をありがとうございました。吸油率によって含まれる油の量が異なります。そして、エネルギーも大きく変わると思います。この検討会の最後の方でガイドライン作成も行うため、そこで可能ならば規定をしていく形で進めたいと思います。そのほか、いかがでしょうか。坂口構成員、お願いします。

(坂口構成員) まず、調理後の状態における量を選択できる案には賛成です。先ほどの牛乳を加える食品とも関連するのですが、油のみ、牛乳のみではなく、油等のみ、牛乳等のみとした方がよいと思いました。それというのは、牛乳においても普通牛乳や低脂肪といった様々あるところで、油の場合も、仮にバターで炒めたときには食塩相当量が増えることも考えられます。そうしたものを勘案すると、「等」としておいて、資料の最後のページにあるように、具体的に調理方法として、牛乳（普通 200ml）や植物油（〇ml）を加えて炒めるといった具体的なものを示していただいた上で、調理後を許容する形であると混乱が生じないと思います。以上です。

(石見座長) ありがとうございます。全てのパターンに共通して言えると思いますが、レシピを記載し、それに基づいた場合の栄養成分表示に限定をするという理解になります。そのほか、いかがでしょうか。

(一同) 意見なし。

(石見座長) よろしいでしょうか。それでは、油のみを用いて調理する食品についても、基本的に対象とするということで、調理した後の状態における栄養素等の量の表示を選択できる。ただし、そのレシピについては具体的に書いていただく。特に、吸油率について留意する必要があるといった整理でよろしいでしょうか。

(一同) 異議なし。

(石見座長) ありがとうございます。

《論点4》名称からその用途が明らかなミックス粉について

次の論点に移ります。ここに関しては悩ましいところもあり、ホットケーキミックスについては牛乳や卵を加えるといったレシピを書いて表示しているものが散見されるもの、お好み焼き粉については具材の選択肢が多くなります。皆様いかがでしょうか。坂口構成員、お願いします。

(坂口構成員) まず事務局案の販売時の状態における量にすることは賛成です。その理由としては、コーデックスのガイドラインの中において、「前面栄養表示は消費者が食品を適切に比較できるようにするべきである」といった前提があることも一つです。先ほど、油や牛乳においては一品だけを加えた場合に対し許容するという意味で賛成をいたしました。しかし、以降は2品以上ということで非常に複雑であり、様々なパターンが考えられます。そうすると、本来の趣旨から外れてしまい、消費者が適切に商品を比較することが困難になります。そのため、一品まで、1種類の追加までを許容することが妥当と考えま

す。

(石見座長) ありがとうございます。そのほか、いかがでしょうか。河野構成員、お願いします。

(河野構成員) 今の話に関して、先ほどの牛乳はシンプルであることが理由だったと理解しています。そうすると、そこも加えるものが1種類という整理にする方がよいと感じました。

(石見座長) ありがとうございます。全体としては、そのようになると考えられます。竹林構成員、お願いします。

(竹林構成員) 加えるものが1種類の場合は可と整理すると、ステーキ専用のミックスソルトといった一品のステーキにかけるとこのような栄養成分になるというものも含まれてしまいます。そのため、牛乳を加える場合、油で調理する場合といったポジティブリストのように、このような場合にはオーケーと規定し、品数での規定は望ましくないと思いました。以上です。

(石見座長) 河野構成員の趣旨としては、竹林構成員が今おっしゃられた1種類ならよいという整理をするのではなく、牛乳は1種類であり、水は1種類だという中での議論だと理解しています。そのため、ステーキのソルトなどは、また異なる観点だと思いますが、いかがでしょうか。

(河野構成員) 座長の理解で合っております。

(石見座長) ありがとうございます。したがって、ピラフやコロッケについては油で、ココアやシリアルでは牛乳ということでの1種類である一方、お好み焼き粉等は多くの種類を加える点で少し複雑になるといった理解でしょうか。

(河野構成員) お好み焼き粉において様々なものを加えることは単純に理解できますが、ホットケーキミックスを先ほどのシリアルと比較した場合、これも卵、牛乳、油ですから十分シンプルと言えます。そのため、この整理についてはこのままでよいと思うものの、今後こちらで走った上で、世の中の浸透度をはじめ、時期を見て改めて考え直すこともあると考えます。

(石見座長) ありがとうございます。現時点では、坂口構成員の言われたとおり、1種類のもは非常にシンプルで誤認が少ないものの、何種類か加えるとなると複雑となり、卵を使わない場合もあれば、牛乳についても何種類かあるといった点で、事務局案の現時点においては、栄養成分表示と同様の販売時の状態における栄養素等の量を表示することに賛成の意見が出ていますが、いかがでしょうか。阿部構成員、お願いします。

(阿部構成員) おおむね考え方としてはよいと思います。ただ、先ほど言われたように、ホットケーキミックスを使う際に、アレルギーにより牛乳、卵を使わずに水で溶く、あるいは牛乳のみで溶くこともあると思います。つまり、1種類であれば最初のシリアルと同じ考え方になるのか否かという議論が出てきます。そうしたときに、シリアルは何もかけなくとも食べられるのです。そうすると、そのまま食べる場合には牛乳も水も加えな

いわけですから、牛乳を加えた場合というものは分かりますが、ホットケーキミックスやお好み焼き粉は何も調理もせずにそのまま口に入れる人はいません。すなわち、調理をする段階で入れるものが変わってくるため、これに関しては、1種類、2種類ではなく、原材料をよしとするといった考え方がよいと思いました。一方、前段のシリアルうんぬんという話になったときには、シリアルのまま食べる人もいるものの、牛乳を入れることでカルシウムなどが加わり栄養量が増すという点で、メーカー側が牛乳を加えることを推奨するといった表示をするのか否かという考え方になるのか。その整理はしっかりと行った方がより消費者にとっては分かりやすいと思います。このあたりも事務局の方で再度検討をお願いします。

(石見座長) ただいまの御意見について、事務局としてはいかがでしょうか。

(消費者庁：斎藤課長補佐) 全体的な議論をしていただいた後に整理を行いたいと考えています。ありがとうございました。

(石見座長) 森田構成員、お願いします。

(森田構成員) 私も事務局案に賛成です。このように複雑になっていくと、レシピをはじめ、様々なものが複雑になります。そうすると、特殊な牛乳、特殊な卵などを使い、より栄養価を高くするような消費者を誤認させるケースが出てくる可能性も考えられ、シンプルに牛乳、油であればよいものの、そうした誤差が出てくる点からみてもよいと思いました。

(石見座長) ありがとうございました。そのほか、いかがでしょうか。中村構成員は、よろしいでしょうか。

(中村構成員) 問題ありません。

(石見座長) ありがとうございます。それでは、名称からその用途が明らかなミックス粉については、事務局案のとおり、現時点においては栄養成分表示と同等の販売時の状態における栄養素等の量を表示することといたします。

《論点5》調理方法を表示する調味料

次の論点に移ります。先ほどの一つの食品を追加という論理でいくと、パスタソース、炊き込み御飯は1種類になるのですが、そこに様々加える場合のレシピも多くあると思います。皆様いかがでしょうか。阿部構成員、お願いします。

(阿部構成員) 確かにパスタソースも麺だけですが、麺にも生麺をはじめ、乾麺にも太さが異なるように様々な種類があります。一品といっても、牛乳よりも選択の幅が複雑になると思います。牛乳は、普通牛乳や低脂肪といったある程度牛乳としての基準があることで分かりやすいですが、この場合、炊き込み御飯においても白米と限定すればよいとも思うものの、別なものを使うこともあります。あまり複雑化をさせないためには、お好み焼き粉などと同様の考え方の下、消費者が選択して様々なものを使って調理が可能な食品といった考え方である事務局案でよいと思います。

(石見座長) ありがとうございます。坂口構成員、お願いします。

(坂口構成員) 私も事務局案に賛成です。こちらの資料の中では、一つの食品を追加といった整理ですが、日本は諸外国と比べて、様々な食材、多くの調理方法を組み合わせて食事を作る文化が強いと思います。そうした実態を踏まえると、先ほどのホットケーキミックスなどと同様に、販売時の状態での整理がよいと思います。

(石見座長) ありがとうございます。阿部構成員、お願いします。

(阿部構成員) もう一点申し上げます。食塩の摂取量の問題を考えた場合、例えばカレールーが販売時の状態、1個に対する栄養成分等の表示がある場合、食塩相当量を意識している消費者の調味料としての減塩対策にも生かされると思います。こちらに関しては、そうした意味からも賛成です。

(石見座長) ありがとうございます。そのほか、よろしいでしょうか。

(一同) 意見なし。

(石見座長) ありがとうございます。それでは、調理方法を表示する調味料についても、現時点においては栄養成分表示と同様に販売時の状態における栄養素等の量を表示することといたします。

《論点6》調理した後の状態において表示すべき内容について

次の論点に移ります。この点は、今まで皆様から挙げられた意見ですが、追加で何かありますか。竹林構成員、お願いします。

(竹林構成員) こちらのスライドの内容はおっしゃるとおりですが、先ほどから牛乳の種類、油の種類によって変わるという議論がありました。加工食品そのものの栄養組成でヘルシーな製品はよいですが、使う牛乳の種類によってヘルシーに見せかけるのは消費者に誤認を招くと考えます。私は、ガイドラインに牛乳はこういった成分のものである、油はこういった成分のものであると日本食品標準成分表から代表的なものを引用して、この成分値で計算をするものとガイドラインの中で示すのが正当だと思います。以上です。

(石見座長) ありがとうございます。今の御意見は成分表の代表値を使う、ガイドラインに規定をするという理解でしょうか。

(竹林構成員) そうです。例えば、包装前面表示に書いてあるものが普通牛乳に統一できれば、脂質を控えたい方は適宜、低脂肪牛乳を使って作っていただければ、より脂質を下げられる。そういうふうに消費者判断で行っていただくという趣旨になります。

(石見座長) 先ほどの牛乳を加えるところの議論では、現状そこまで規定するのは難しいという話でしたが、竹林構成員の御意見としては、成分表の代表値を使うというものでしょうか。

(竹林構成員) シリアルやココアそのものではなく、牛乳のところで様々比較をした際に、消費者の目線からよりよいものに見えてしまうことは問題だと思います。そうであれば、一般的な牛乳というものを規定した方が正当だと私は考えます。

(石見座長) ありがとうございます。それでは、ガイドラインの作成時にその詳細については検討をするとして、事務局より意見をお願いします。

(消費者庁：斎藤課長補佐) 竹林構成員、ありがとうございます。牛乳について統一できるのであればそのようにすべきという点は私も理解できます。他方、冷凍コロッケ、ピラフを考えた際に吸油率の話が出てきました。そうしたものよりも実際に調理して、分析した値の方が正確だと考えます。そのあたりも、御意見があれば教えてください。

(竹林構成員) 今回の表示を行うにおいて、当然、根拠資料を保存するため、コロッケに関して分析値に基づいて行うのは非常によいと思います。

(石見座長) ありがとうございます。牛乳と油とは全く加えるもの、加えられる食品の方もそれぞれ違うことから別々の考え方であり、牛乳については統一にした方が正当だという意見をいただきました。ガイドラインの作成時により詳細な検討を行いたいと思います。そのほか、いかがでしょうか。阿部構成員、お願いします。

(阿部構成員) その際に、義務化をされている栄養成分表示の栄養成分の算出方法というものが、必ずしも分析値でなくともよいという部分があります。その点も含め、企業に、前面表示はこういう考え方であり、このように行ってくださいということを裏面の義務表示も併せてしっかりと説明をしていただけるとよいと思います。

(石見座長) ありがとうございます。この義務表示においても、推定値、分析値と様々ある中、実態調査では60%近くが推定値を用いているとのことでした。このあたりも実際のガイドラインについては入れ込んでいくということで、貴重な意見をありがとうございます。森田構成員、お願いします。

(森田構成員) この点については、前回、推定値においても日本版包装前面栄養成分表示を表示できるということでした。推定値の場合は、根拠資料があればよいものであり、可能な限り多くの事業者様が参加できる点を考えれば、必ずしも分析値ではなく、根拠資料はしっかりと取っておくことと、一般的に調理した場合といったものを裏面に表示すればよいと思います。表面のFOPNLの下に多く記載すると複雑になるため、そこは今後の議論だと思いました。

(石見座長) ありがとうございます。中村構成員、お願いします。

(中村構成員) 今までの議論と少し異なります。調理をする食材、商品について類型を洗い出していただきましたが、事業者側として事務局に今後類型を御検討いただきたいものがあります。先ほど少し出ていたアソート商品のようなものをどう表示すべきかという点が、私どもの中で悩ましいところです。調理とは関係がないものの、例えば菓子類に多いミックスチョコや、日配商品に多い漬物が数種類一緒に入ったようなアソート商品に関して意見が出ているため、今後類型を整理する中では、少し案を提示していただければありがたいです。以上になります。

(石見座長) ありがとうございます。アソート食品について、個々の食品に表示をするかどうかという趣旨でしょうか。

(中村構成員) 個々の商品があまりに小さ過ぎるため、チョコレートの小さいものには表示ができません。それをパッケージングした際に、チョコレートの成分によってそれ

ぞれ違うため、何を表示するのかという素朴な悩みになります。

(石見座長) ありがとうございます。今後の検討課題として、事務局からはいかがでしょう。

(消費者庁：斎藤課長補佐) 御提案をありがとうございます。昨年度の中間取りまとめである【参考資料2】を御覧ください。4ページ目の(2)消費者が利活用しやすい食品単位で表示することにおいて、「日本版 FOPNL においては、食品単位を当該食品の1食分であることを原則とし」という文言があります。そのあたりを実際に1食当たりと規定することができるか否かも含め、検討する必要があると思います。一方、それが厳しい場合には、取り入れが困難とも考えます。

(石見座長) ありがとうございます。それでは、今の点は今後の課題といたします。御意見ありがとうございました。そのほか、よろしいでしょうか。

(一同) 意見なし。

(石見座長) それでは、皆様、活発な御意見をありがとうございました。

取りまとめとしては、まず水のみを用いて調理する食品については、おおむね承認できるとし、調理した後の状態における栄養素等の量を選択できるとするといった整理になります。次に、一般に牛乳を加える食品についても同様に、実際に摂取時の栄養成分等の量の表示があり、調理方法が牛乳を加えるという簡潔なものであることから、摂取時の状態における栄養素等の量の表示を選択できるとし、ガイドラインの方には、加えてどのような牛乳を用いるのか等、その他について記載を行います。次に、油のみを用いて調理する食品についても、おおむね事務局の提案に賛同をいただきました。ただし、吸油率が非常に油の量を左右するため、ガイドラインにはその吸油率についての記載をする必要があるとの意見も挙げられています。次に、名称からその用途が明らかなミックス粉ですが、こちらは加える具材等が一つとは限りません。種々の具を加えるレシピがあるため、現時点においては栄養成分表示と同等の販売時の状態における栄養素等の量の表示をすることとなります。最後に、調理方法を表示する調味料についても、単品を加える場合もあるものの、多くの場合は単一のお米を使用するわけではなく、麺についても様々な種類があります。非常に複雑になる可能性があることから、消費者の選択肢が多い点を鑑みれば、現時点では栄養成分表示と同様に販売時の状態における栄養素等の量を表示することが好ましいとの意見が出ました。そして、その表示内容については、10ページにあるように、それぞれの食品単位、調理方法を明記するとし、これについてはガイドラインを作成する際に皆様の御意見をいただきながら詳細に検討していきたいと思います。それから、摂取時の状態を許容する食品については、調理の状態である旨が分かる食品単位、調理方法を表示していただくこととします。以上の取りまとめに関して、事務局からはいかがでしょう。

(消費者庁：斎藤課長補佐) ありがとうございます。特に牛乳を加える食品、油のみを用いて調理する食品については、実際にそうした食品を製造される事業者様にヒアリングを行いながら、まず片方を推奨すること、食品を規定することが可能であるかどうかを

伺っていきたいと思います。併せて、どのような食品であれば摂取時の状態が許容できるかという論点で本日議論をいただきましたが、一方で、消費者に誤認を与えるのではないかという懸念点のコメントもありましたが、禁止すべき部分があるのかについては議論を行っていないため、次回以降こうした議論も深めていただければと思います。以上です。

(石見座長) ありがとうございます。それでは、次の議事に移ります。

(3) 日本版包装前面栄養表示の様式②

(石見座長) 議事(3)は、「日本版包装前面栄養表示の様式②」です。斎藤課長補佐、資料の説明をお願いいたします。

(消費者庁：斎藤課長補佐) 【資料4】を御覧ください。

【資料4】日本版包装前面栄養表示の様式②

◆日本版包装前面栄養表示の様式案の要件

こちらは、様式案について以下の四つを要件とすることとして前回議論をいただいたものとなります。枠組みを行ってほかの表示と区別すること、単色でデザインをすること、熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量の文字を含め、かつパーセントを書くスペースが確保されているといったものになります。

◆様式案のデザインに際しての考え方

この様式案の検討に際して、まずはデザイナーに発注し、下書きを作成いただいた上で議論を深めていくとして整理いたしました。そこで、事務局から実際に栄養成分表示や諸外国で行われている FOPNL の実態をデザイナーに伝え、デザイナーが消費者及び食品関連事業者からの要望のイメージとして想定された部分になります。消費者側からは大きく見えやすくしてほしい、事業者側からは、商品の顔である部分になるため、あまり商品特性の邪魔にならないようにしたいという点をまとめていただきました。そのため、スペース効率を高めつつも機能的なデザインが必要ではないか。日本版包装前面栄養表示の様式に求められるものとして、①視認性を高めること、②可読性を高めること、③その数字自体が何を意味しているかを伝えること、これら三つがしっかりと伝わるようなものがよいとして、次のページになります。

◆様式案(原型)について(1)

様式案の原型を提案いただきました。現在、(A) から (E) の五つの様式案が示されています。必ずしもこのままというわけではなく、これから議論を深めていく中で修正をしていくものと理解しています。

◆様式案(原型)について(2)

先ほどの原型だけではなく、例えば原型から特定の栄養成分を反転したデザインの様式で訴求する部分を作ることでもできれば、原型の組合せ及び罫線を加えたデザインの様式案として作り替えることもできると提案いただきました。

◆日本版包装前面栄養表示の様式案の検討

これらを踏まえて、本日検討いただきたい部分は、一つ目が特定の栄養成分についてデザインを変える必要性の有無、二つ目は五つの（A）から（E）を残したまま展開していくと議論が収束しないため幾つかの原型案に絞る、三つ目は現在の様式案を含めて全体的に修正や配慮すべきことがあれば意見をいただきたいです。

◆特定の栄養成分のデザインを変える必要性

最後に、事務局からの提案として、特定の栄養成分のデザインを変える必要性に関して、前回の中間取りまとめからの抜粋になりますが、熱量及びエネルギー産生栄養素、たんぱく質、脂質、炭水化物の量は、消費者の適正な体重の維持に資する情報であり、食塩相当量については食塩摂取量の減少に資する情報となります。情報の目的が二つあって異なるということで、体重の維持、減塩の情報の二つのデザインを分けてはどうかと考えています。他方で、昨年度の検討会の際に、過度に強調することはよくないが、食塩やエネルギーだけを出すのはどうかといった議論があったことから、このような提案になっています。一方、昨年度、全ての栄養成分の量は健康・栄養政策と関連するものであるとの確認をいたしました。それぞれ減塩だけ、体重だけということではなく、それぞれ大事な健康・栄養政策の一つになるため、いずれかが過度に強調されることのないように、例えば白黒反転とまではいかず、原型を使い分けたデザイン案にしてはどうかといった提案になります。この点に関しても併せて検討をお願いします。

（石見座長） 斎藤課長補佐、ありがとうございました。

○討 議 2

（石見座長） それでは、ただいまの内容について御意見等があれば、お受けいたします。竹林構成員、お願いします。

（竹林構成員） 事前にこちらの資料を説明いただいた際に、自分の中でイメージするものがあるため、【参考資料8】を投影いただいてもよろしいでしょうか。

こちらですが、実は【参考資料7】のデザイン案の中に横並びではないものもあったことから着想を得たものになります。まずAですが、先ほど、調理後のものとして牛乳を加えた状態の表示を認めるといった流れになっていますが、食品単位はFOPNLをされている他の栄養成分の量と同様に重要な情報だと考えます。そのため、エネルギーや食塩相当量と同等の書き方で示すのがよいと思っています。そして、エネルギーと食塩相当量、エネルギー産生栄養素を分けて書くというものですが、このように分けて書くことが可能と考えます。様式の真ん中にエネルギーを配置し、その周りにたんぱく質、脂質、炭水化物を置き、そのパーセントを見てPFCバランスの確認を行うという使い方ができると思います。加えて、食塩相当量についても目立つように書いています。

さらに、今回の【資料2】のデータを見ると、推奨表示が2割、任意表示が3割、強調表示が1割といった状況です。また、【参考資料5】において、イオントップバリュ株式会社やネスレ日本株式会社は推奨表示項目などをFOPNLにされています。そのため、視覚的

に目立たせた表示を整理することと昨年の方向性で示されているように、項目には入っていないものの、任意で表示できるようなものを様式の中に入れる枠を設けてもよいと考えています。当然ながら、任意で表示をしないというものもあると思います。B が基本項目のみの形となります。

そして、任意項目においては、現在、我が国には推奨表示項目が二つあります。そのため、枠を二つ用意してもよいと考え、C を作りしました。そのほか、基本 B から発展し、表示面積が少ない場合に省略表示もできると考えた D に加え、D をさらに省略できるようにした D' を考えた次第です。丸や六角形の前段階としての議論の一案として示しています。以上です。

(石見座長) 御説明ありがとうございました。それでは、今の竹林構成員からの意見も踏まえ、様式案について、皆様の御見解を伺います。坂口構成員、お願いします。

(坂口構成員) 私は、【資料4】の4ページ目の(A)のようなデザイン、若しくはこちらに近い形がよいと思います。その理由としては、こちらの方が文字の記載スペースが大きいため、フォントの調整や文字数を増やすといったスペースが広く取れると思います。かつ、見やすさも挙げられます。それから5ページでは、上段のように情報の目的に応じて、食塩相当量とそれ以外を区別すべきと考えます。理由は幾つかありますが、まず非感染性疾患(NCDs)予防のためには減塩対策が重要であること、そして、日本は国際的にも食塩摂取量が多く、優先度の高い国であるということから、そこは区別して示すべきと思います。加えて、食塩においては、ほぼ全ての国民が摂り過ぎであるという点から、分かりやすい表示が消費者にとって重要と考えます。先ほど事務局から御説明いただいた調査結果においても、例えば栄養強調表示がされている食品の状況の結果で、栄養素としてはナトリウムが最も多いであるとか、あるいは前面に表示している栄養素としても、エネルギーに次いでナトリウムが多いことから、ある意味ニーズとしても既に高い現状とも言えると思います。最後に、近年、企業努力によって非常においしく減塩された商品が開発・販売されています。消費者の方がそういった商品を適切に選択し、減塩を実践しやすい環境を国として整備することが重要であるためです。以上です。

(石見座長) ありがとうございました。原型については(A)が分かりやすく、日本における公衆栄養上の事情から、食塩の摂取量が栄養政策的にも問題になっているため、食塩に関して白黒の反転をさせるなど、少し目立たせるようにするといった意見になります。

それでは、阿部構成員、お願いします。

(阿部構成員) 今の坂口構成員の意見に賛成です。その考え方の一つとして、例えばエネルギーに関しては、過栄養(肥満、生活習慣病等)と低栄養(拒食、発育障害)といった栄養の二重負荷の問題が出ています。高齢者であっても、例えばメタボ対策から自分はエネルギーを少なくするといった勘違いを持たれている方もいます。たんぱく質の問題も同様ですが、高齢者、子どもだけが利用するというものでなく、全ての共通となるのが食塩です。どの年代も食塩を摂り過ぎている点から、健康影響を与えることを国民全体に認

識していただく意味では、この食品はたんぱく質が、この食品はエネルギーが低くなっているというのではなく、国の政策として、食塩に関しては全て共通となるため強調をする。それ以外については、補足的に企業が、これは高齢者のためのものであり、たんぱく質が摂れるようになっていくという情報は書いてよいとして、前面表示に関しては統一されたものの方がよいと考えます。

それから、形については文字を一番大きく書けるものがよいと思います。その上で余分な話ですが、お茶わん型のものの箸が右手用になっています。今は、右手だけではありません。昔は、左利きだと右利きに直すといった教育もありましたが、現在は右であっても左であっても自由です。何かこういうものを一つ決めて、箸は右とするのは好ましくないという個人的に感じた次第です。

(石見座長) ありがとうございます。食塩を強調すべきということと、(E) に関しては少し問題があるのではないかとといった意見です。

それでは、中村構成員、お願いします。

(中村構成員) 今までの意見とおおよそ同意見です。事業所側としては、できるだけ文字を大きく表示できる(A)などがよいと思いました。丸は角が取れて文字数が少なくなるため、そうであれば(C)のような形で角を滑らかにするというところで、(A)と(C)の二択だと思います。(E)については凝り過ぎていると感じます。それから、パッケージに関して、白抜きで黒文字になっていますが、この逆転のパターンを許すか否かです。食塩相当量は強調のためにこのようになっていると思いますが、パッケージによっては、白いパッケージだと文字だけで目立たないことから黒いパッケージといった点もあります。そうした部分も少し加味していただきたいです。そして、資料にはないのですが、横だけでなく縦のデザイン案も検討いただければと思います。以上です。

(石見座長) ありがとうございます。(A)か(C)のデザインであり、全体として白地に黒ではなく、黒地に白でもよいかどうか。食品によっては縦長のもあるため、縦の記載も検討いただきたいとのことでした。中村構成員、食塩について強調する、その他に関してはいかがでしょうか。

(中村構成員) 私どももその点は非常に意識をしているため、そういうことが可能になることに賛同いたします。よろしく願いいたします。

(石見座長) ありがとうございます。それでは、河野構成員、お願いします。

(河野構成員) 特定の栄養素を反転させる点ですが、栄養政策として減塩などの目的は重々理解をするものの、事業者によっては、そこが目立つことで特定のネガティブなイメージがつかねないことから、この取組に二の足を踏むこともあると懸念します。それと、もともとFOPNLを行う際に、これは強調表示ではないという整理がなされたと思います。しかし、反転をさせるということで強調表示とも受け取れる点が若干気になりました。それから、様式案の原型に関して、特定の食品群を想起するような形はよろしくないと思います。

(石見座長) ありがとうございます。それでは、戸部構成員、お願いします。

(戸部構成員) 原型の4ページ、(A)のスタイルに関して、数字の桁数が食品によって変わってくると思います。そうした点で、数字がしっかりと入るものとしては四角の状態になったデザインがよいと思いました。そして、食塩相当量の部分は、その情報が重要という話も分かります。しかし、消費者としては、強調をされていることでどのように解釈をするのが分かりません。多いという意味なのか、少ないという意味なのか、食塩相当量をしっかりと認識することが大事だということを伝わりやすくするように、この表示に関する啓発の中で伝えていくことも併せて必要になると考えます。

(石見座長) 4ページの四角というのは、(A)から(E)のどれになるのでしょうか。

(戸部構成員) 例えば92kcalや3.5gといった数値の部分の形が四角であるとよいと思いました。(A)であれば長方形になっていますが、丸になるとスペースが狭くなります。そうした数字のスペースが最も取れるデザインが望ましいと思います。

(石見座長) この中では、(A)がよいといった理解でしょうか。

(戸部構成員) (A)が書きやすいと思います。

(石見座長) ありがとうございます。それでは、森田構成員、お願いします。

(森田構成員) 4ページのデザインを見ると、(A)のポイント数がほかと比べて非常に大きく見えますし、(B)や(C)になると、デザイン上で数字が小さくなると思います。この点も、例えばキロカロリーやグラムを少し小さいポイント数にして数字を目立たせるといった工夫を取れば数字が目立つと考えます。(A)案もよいのですが、エネルギーとたんぱく質が真ん中にあり、上は含有量、下は栄養素等表示基準値と分かれていると、数字が10個並ぶよりも頭に入っていきやすいと思います。このデザイン案だと小さく見えてしまうのですが、(B)や(C)のキロカロリーを少し小さめにして数字を強調するようなことが可能であれば、これらの案もよいと思います。

それから、パーセントは栄養素等表示基準値に占める割合と書かれていますが、竹林構成員も言われるように、栄養素等表示基準値というものを消費者はあまり分かりません。そのため、竹林構成員が書いているように「パーセントは1日量に対する目安です」といった文言の方がよいと感じます。また、(D)案は非常にタイの表示と似ています。先日タイのお土産を頂いたところ、これと全く同じでした。そうした点で、(D)案には反対です。

(E)案は、先ほど利き手の話もありましたが、デザインにすると気になる印象もありますし、お箸で食べると限らないものとして、仮にコーンフレークにこれを書いてあると気になります。

私の意見としては(A)、(B)、(C)のいずれかになりますが、数字が大きく取れるのであれば(A)案ですが、このデザインの型をもう少し工夫して(B)や(C)の数字を大きく書けるようにするのであれば、間に栄養素の成分やカロリーなどが入った方がよいと思います。竹林構成員の案でも、真ん中にたんぱく質、上にグラム、下にパーセントとされていましたが、10個数字が並ぶよりも、分けた方が見やすいと感じます。強調表示に関しては、

日本人は食塩相当量を注意すべき点から大事と考え、反転等に賛成です。確かに強調すると、これは35%であるから注意喚起であるものの、少ない数字だと優良な表示という認識を与えてしまいます。その点では考えるところもありますが、徐々にそういうものに慣れていくと思います。実際に自分が食べて、これだけでこの摂取量になる、これであればそれほど多くないからこちらを選ぼうと一目で選べるようになれば、栄養政策上でもよいと思ひ、賛成いたします。

(石見座長) ありがとうございます。阿部構成員、お願いします。

(阿部構成員) 今まで縦と横という話でしたが、それを丸くするといった竹林構成員の案は、元は(C)案を丸くした形になっています。(C)案を丸くする、横にするという案もあれば、場合によっては、先ほどのチョコレートのようなものであれば丸くしてよい。そこまで許容するのかどうかを考えると、縦と横だけがよいのか、丸く組み立ててもよいのかといった際に、そこまでの検討をするか否かによって、場合によっては(C)案が活用の幅は少し広がるように思いました。ただ、推奨表示や任意表示を入れないとスペースが余るため、そこに何か文字を入れて丸形もよしとするのかについては事務局の見解を伺いたいです。

(石見座長) それでは、事務局からお願いします。

(消費者庁：斎藤課長補佐) ありがとうございます。【参考資料2】の中間取りまとめから説明いたします。5ページ目の(4)消費者が表示を見つけやすくすることにおいて、現状、食品表示基準に関して、別記様式2と3というもので栄養成分表示の方法として、このように表示をするとよいといったものを様式案として示していますが、同等程度に分かりやすく一括して表示することを許容していることが実情です。そのため、栄養成分表示の位置や様式が異なっていることから消費者が見つけづらい部分もあり、昨年を取りまとめにおいて、包装前面栄養表示については様式を統一することが望まれるとしています。そうした点では、この形はあまりバリエーションがない方がよいと考えます。加えて、横型のを縦型にできるか否かについては、海外の取組も調べたところ、イギリスの表示例として信号機の表示を以前説明いたしました。そのイギリスの様式では、実は縦型での表示もあるため、横型と縦型のデザインを設けることもできると思います。例えば、ペットボトルなどの縦型の容器については縦型の方が表示しやすいといった実情もあります。その点については、デザイナーが挙げているように、横型と縦型を選べるといった検討の余地はあると思います。皆様で御議論をいただき最終的な方向性を決めていただきたいため、この点も併せて御意見をいただければと思います。

(石見座長) それでは、阿部構成員、お願いいたします。

(阿部構成員) できる限りシンプルで分かりやすい方がよいと思うため、事務局の案には賛同しますが、せっかく竹林構成員がこのような案を作成されましたので、そちらもありではないかと思ひ質問をした次第です。

(石見座長) ありがとうございます。これまでの意見を取りまとめると、(A)、(B)、

(C) がよいとして、できる限り面積を広く取れるようにする、中央に栄養成分の成分名が入った方がより分かりやすいということで私も賛成です。そして、商品には縦横どちらもあるため縦でもよいことに加え、竹林構成員の提案のように少し丸くするといった考えもあるものの、この点は空いた部分をどのようにするかといった議論の余地を残しながらも、基本は (A)、(B)、(C) のような分かりやすい形がよいといった意見になります。

もう一つの焦点となるのは、特定の栄養成分を強調するか否かですが、強調表示ではないものの、前面表示においては、日本の公衆栄養事情から食塩相当量については、何か少し目立つようにしてはどうかといった意見がありました。事務局の案としては、白黒の反転をするのは少し強調し過ぎではないかということで、例えば5ページの下段にある原型の組合せ及び罫線を加除したデザイン表示があります。エネルギーが少し太陽のように光っていますが、食塩相当量を少し離して書くなど、そのような形であまり強調が強くないようなデザインもどうか。原型を用いるものの、少し使い分けたデザインはどうかということです。坂口構成員は強調をすべきとの意見でしたが、いかがでしょうか。

(坂口構成員) 食塩に関しては、そういう形もよいと思います。先ほどから出ているように、強調、優劣ではなく、区別をされることが重要です。そういう観点では、ありだと思います。

(石見座長) ありがとうございます。特に強調し過ぎないものの、区別はした方がよいということでした。そのほか、よろしいでしょうか。

(一同) 意見なし。

(石見座長) ありがとうございます。こちらについては、第4回目も議論を行いますので、今後は縦型も加味されながら案を更に出していただければと思います。

それでは、清水課長、お願いします。

(消費者庁：清水課長) 消費者庁 食品表示課長の清水です。本日は、熱心に御議論をいただきまして誠にありがとうございます。その上で、少し気になる点として、特に傍聴の方が疑問に思われるのではないかと察するところを補足いたします。構成員の皆様からの「許容する」といった発言や、又は竹林構成員の資料の一番下に「省略表示は以下の場合のみ可」といった記載があり、そうではないやり方は全て否定される、何か表示禁止事項に位置付けられるといった印象を与えるようにも感じました。このあたりの位置付けは消費者庁の中でも全く固まっていないものであり、ここで御相談を行っている状況でもありません。傍聴者の皆様は、その点を誤解なきようお願いいたします。以上です。

(石見座長) ありがとうございます。今の清水課長の御指摘についても重々考慮に入れながら、第4回、第5回を進めていきたいと思います。

(4) その他

(石見座長) それでは、本日の議題は以上となります。事務局から今後の連絡事項をお願いします。

(事務局) 事務局です。皆様、本日はどうもありがとうございました。後日メールにて、本日の議事録の確認をお願いいたしますので、どうぞよろしくをお願いいたします。また、議事録については、後日、消費者庁ウェブページにて掲載をされます。以上です。

(石見座長) ありがとうございました。

3. 閉 会

(石見座長) それでは、以上をもちまして、「令和6年度 第3回 日本版包装前面栄養表示に関する検討会」を閉会いたします。構成員の皆様、事務局の方々、御協力ありがとうございました。

(一同) ありがとうございました。

[了]