

食品表示制度をめぐる情勢

消費者庁

令和4年10月20日

1. アサリの原産地表示適正化のための対策について
2. しいたけの原産地表示の見直しについて

水産物の原産地表示（いわゆる長いところルール）の整理

食品表示基準（府令）

生鮮食品のうち水産物の原産地表示は

① 国産品にあつては水域又は地域名（主たる養殖場が属する都道府県名）

② 輸入品にあつては原産国名 （第18条第1項の表）

● 「主たる養殖場」とは、最も養殖期間の長い場所をいう。 （第3条第2項の表）

● 養殖した水産物は、「養殖」と表示する。 （別表第24）

● 養殖とは、「幼魚等を重量の増加又は品質の向上を図ることを目的として、出荷するまでの間、給餌することにより育成すること」をいう。 （別表第3）

改正前の食品表示基準Q&A（課長通知）

● ただし、サケ・マス類やブリ類など、養殖を行った2箇所の養殖場のうち、第2段階の育成期間が短いものの、重量の増加が大きい場合には、当該養殖場における育成により水産物の品質が決定されることから、重量の増加が大きい養殖場が属する都道府県を原産地とする。（第1段階の種苗の育成期間は養殖期間には含まれないものとする。）

この場合、受入時重量、出荷重量等の根拠書類の保管が必要。 （生鮮－30）

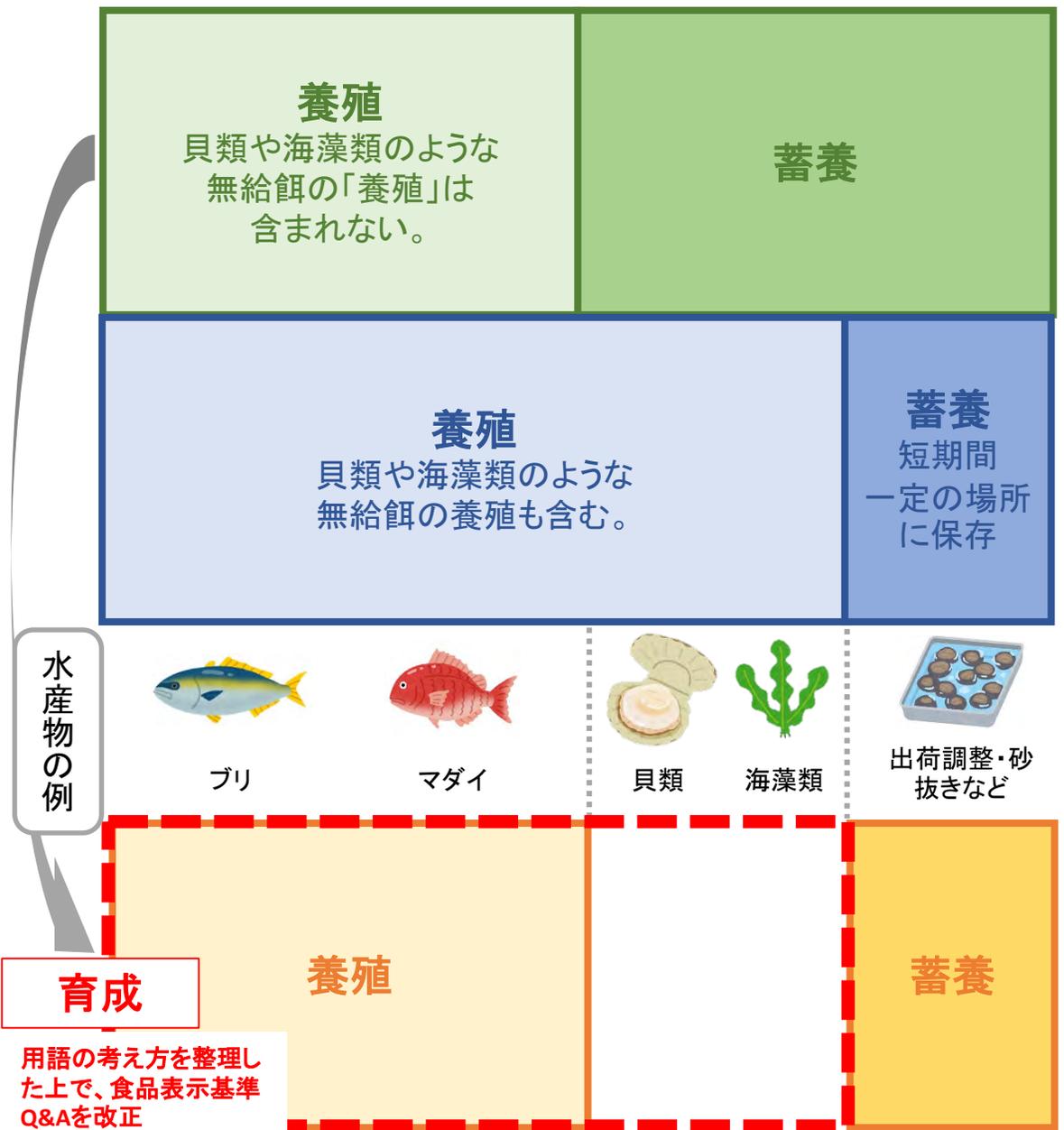
● 輸入後に出荷調整や砂抜きのため国内で一時的に蓄養した貝類の原産地は輸出国となる。 （生鮮－31）

● 輸入後の国内の蓄養期間が長いことを証明できない場合のアサリの原産地も輸出国となる。輸入アサリと国産アサリが混在する場合は、両方の産地を重量順に表示する。 （生鮮－32）

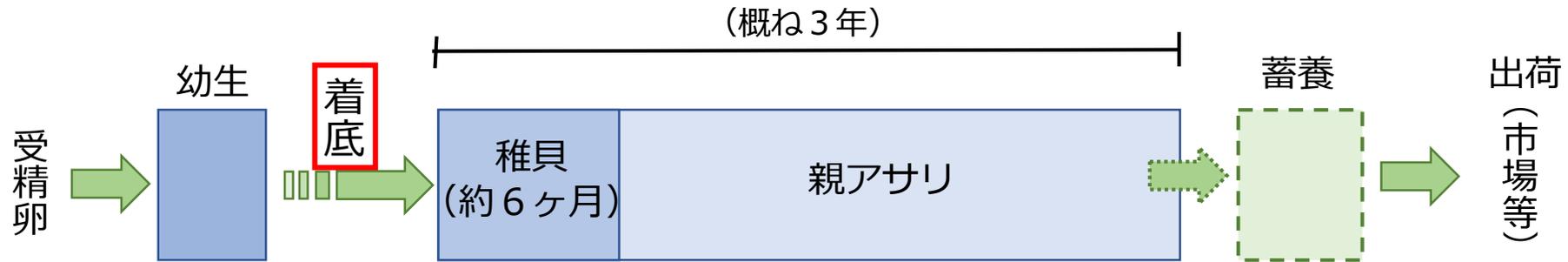
● アサリの稚貝を輸入又は国内から移植して、成貝を漁獲する場合は、輸入前や国内の成育期間を確認して、最も蓄養期間が長い産地を表示する。蓄養期間が長いことが証明できる必要。 （生鮮－33）

食品表示法、漁業法及び一般用語における養殖と蓄養の違い

	養殖	蓄養
食品表示法	幼魚等を重量の増加又は品質の向上を図ることを目的として、出荷するまでの間、給餌することにより育成すること。	特段の定義はないが、 養殖とは異なる用語 として次長通知と食品表示基準Q&Aに記載。 (貝類のみ)
漁業法 (コメント参照)	収穫の目的をもって、人工手段を加え水産動植物の発生又は成育を積極的に増進し、その個体の数又は量を増加させる行為をいう。	市場出荷、飼料用その他の目的のため、水産動植物を短期間一定の場所に保存することをいう。
一般的な用語 (広辞苑第7版)	魚介・海藻などを生簀や籠・縄・池などを使って人工的に飼育すること。	①飼いやしなうこと。 ②漁獲した魚介類を、出荷前に生簀などで短時日飼育すること。



アサリの原産地表示ルールを厳格化



水産物の原産地表示のルール

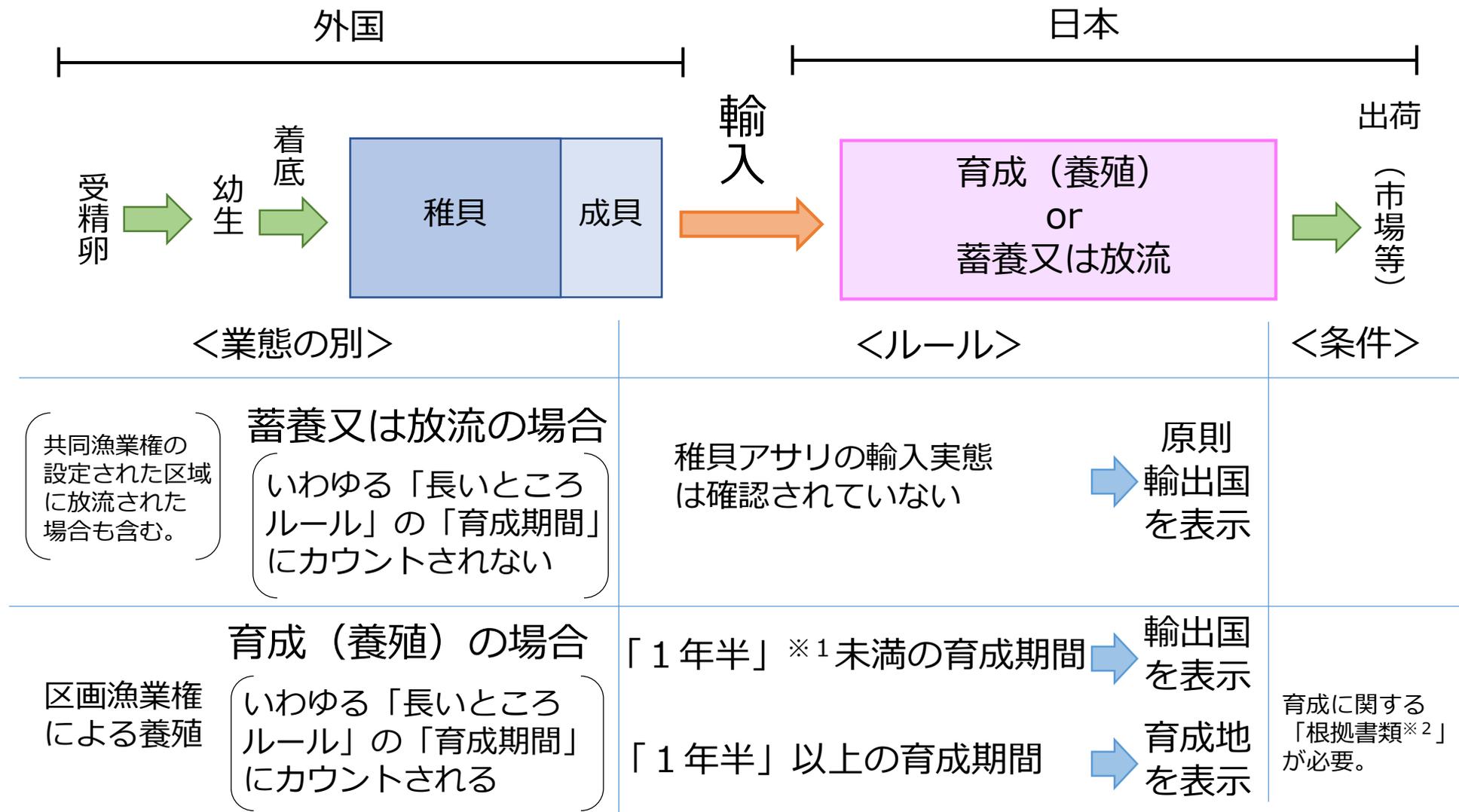
- ① 国産品にあつては水域名又は地域名（主たる養殖場が属する都道府県名をいう。）
- ② 輸入品にあつては原産国名
- ③ 2箇所以上の養殖場で養殖した場合、主たる養殖場（最も養殖期間の長い場所）が属する都道府県名→いわゆる「長いところ」ルール

食品表示基準Q&Aを改正して、具体的な原産地表示ルールを厳格化

- 貝類の蓄養については、いわゆる「長いところルール」の育成期間に含まれない。
→したがって、輸入後、出荷調整や砂抜きのため国内で一時的に蓄養した貝類の原産地は、輸出国となる。

輸入アサリ	国産アサリ
<ul style="list-style-type: none"> ● 稚貝を輸入し、放流して、その成貝を採捕している実態はないことから、原則として、原産地は輸出国を表示。 ● 国内において、1年半以上の育成（養殖）を行い、育成に関する根拠書類を保存している場合には、国内の育成した産地を原産地として表示。 <p style="font-size: small; border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;">輸入アサリの成育期間の確認が困難なため、アサリの採捕までの一般的な所要年数が3年程度であることを踏まえた整理</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 水域名又は地域名を表示。 ● 2箇所以上の養殖場で養殖した場合、主たる養殖場（最も養殖期間の長い場所）が属する都道府県名を表示。 ● 他の地域の稚貝アサリを導入した場合、成貝の輸入アサリを導入したことと区別するため、導入元が国内産であることを証明する書類の保存が必要。

輸入アサリの原産地表示のルールを厳格化



※1 輸入アサリの成育期間の確認が困難なため、アサリの採捕までの一般的な所要年数が3年程度であることを踏まえた整理

※2 根拠書類…輸入アサリの

- ・小分けした場合の通関書類と突合できる書類 (ロット単位で番号管理し、小分け後のアサリに番号を付与する等の対応が必要)
- ・小間ごとの導入日付
- ・小間ごとの収穫日付
- ・区画漁業権の登録済証 等

国産アサリの原産地表示ルールの厳格化

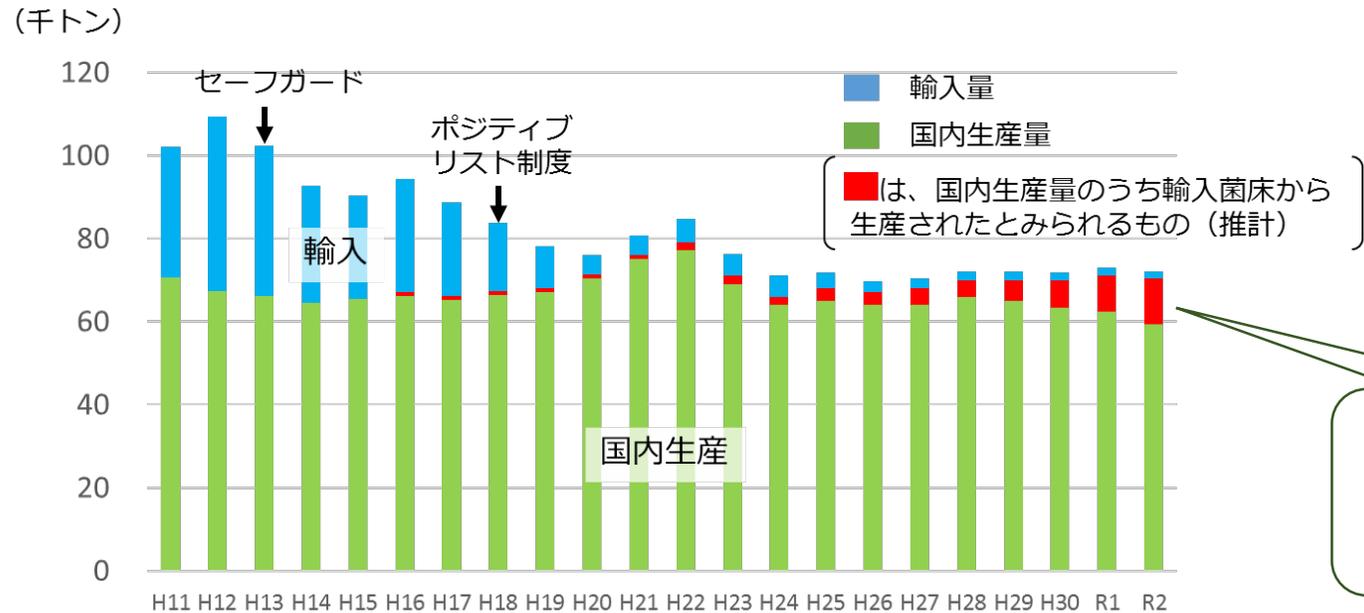


<業態の別>	<ルール>	<条件>
漁業 (共同漁業を含む。)	採捕地名を表示	他地域から導入された場合には、導入元が国内産であることを証明する書類※の保存が必要。
育成(養殖) (区画漁業権による養殖)	(着底以降の) 育成(養殖) 期間(蓄養期間は含まれない) が最も長い場所を表示	※導入元が国内産であることの証明書類の例 [<ul style="list-style-type: none"> ・ 稚貝のアサリの採捕履歴 ・ 稚貝のアサリに係る出荷伝票]

しいたけの原産地表示の見直し（改正経緯・背景）

- 農産物に分類されるしいたけの原産地表示については、食品表示基準（内閣府令）において国産品は都道府県名、輸入品は原産国名の表示を義務付け。
- 近年、海外からのしいたけ菌床の輸入量が増加し、輸入菌床由来と推計される生しいたけの生産量は過去5年間で急増しており、令和2年度現在、生しいたけの国内消費量全体のおよそ17%となっている。
- 令和2年3月、食品表示基準Q&Aの改正において、原産地（採取地）と併せて種菌を植え付けた場所（菌床製造地）については任意で表示することが望ましいとの見解を示した。
- 令和4年2月、林野庁から、新たにしいたけの原産地表示について、種菌を植え付けた場所（植菌地）を原産地として表示することの可能性について消費者庁に要望があった。

生しいたけの国内生産量及び輸入量（原木含む）



（菌床しいたけの栽培風景）

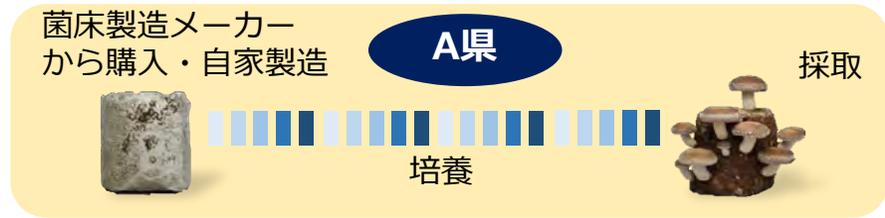


消費者は国産菌床由来のしいたけと輸入菌床由来のしいたけを区別することができない状況

しいたけの原産地表示の見直し（Q&A改正前・改正後ルール概要）

- 令和4年3月30日に食品表示基準Q&Aを改正し、しいたけは栽培管理上、菌糸が培地の中に伸張するまでの培養初期段階の環境が子実体の形成に大きな影響を及ぼすと考えられるため、**原木又は菌床培地に種菌を植え付けた場所（植菌地）を原産地とする。**
- 消費者への周知及び事業者の表示切替えのため、令和4年3月末から、半年程度（**令和4年9月末**）まで**猶予期間（準備期間）**とする。

同県で植菌した菌床・ほだ木の場合



改正前

名称 しいたけ
原産地 A県
栽培方法 菌床

改正後

名称 しいたけ
原産地 A県
栽培方法 菌床

他県で植菌した菌床・ほだ木の場合



改正前

名称 しいたけ
原産地 **B県**
栽培方法 菌床
菌床製造地 **A県**

改正後

名称 しいたけ
原産地 **A県**
栽培方法 菌床

海外から輸入した菌床・ほだ木の場合



改正前

名称 しいたけ
原産地 **B県**
栽培方法 菌床
菌床製造地 **X国**

改正後

名称 しいたけ
原産地 **X国**
栽培方法 菌床