

原料原産地表示に関する JAグループの取り組み

第2回加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会



平成 28 年 3 月 1 日
全国農業協同組合中央会 (JA全中)
常務理事 金井 健

TPP大筋合意後の11月、JAグループとして次の2点を提案。

- 加工食品の原料原産地表示の表示基準の見直しを早急に行い、速やかに原料原産地表示義務の拡大を実現すること。
- 国産農畜産物に信頼を寄せる消費者の選択に資するよう、外食・インストア加工においても、原料原産地などの消費者への情報開示を徹底すること。

「将来を展望でき再生産を可能とする農業関連政策の確立に関するJAグループの政策提案」(27年11月・JA全中)

▼ TPP大筋合意を受けた原料原産地表示に関する各県の政策提案等 (平成27年10月以降)

- ・原料原産地表示の拡充など、消費者が一目で国産農畜産物と認識し、適正な選択に資する制度の構築
 - ー豆類:加糖調製品及び2次加工品に対する原料原産地表示を明確化すること
 - ー野菜、果樹:加工品の原料原産地表示の義務化
 - ー酪農・畜産:原料原産地表示の外食等への適用や加工食品における対象拡大など消費者の選択に資する分かりやすい表示制度を構築すること

【JA北海道中央会】

- ・牛タン・ハラミなどの牛肉関連製品やソーセージ等豚肉調製品の関税撤廃により、安価な牛肉関連製品や加工品仕向けの低価格豚肉の輸入増加が予想されることから、消費者への選択情報提供を強化し、すべての食肉の安心・安全に対する更なる理解を深めるために、加工食品(弁当含む)、外食の原産地表示を法制化(義務化)すること

【JA鹿児島県中央会】

▼ 「食品表示基準(案)についての意見書」(平成26年8月/全農・全中) 要約

I. 加工食品の原料原産地の表示義務拡大を早急に実施すべきと考えます。

(背景) 食品表示は、消費者の価値判断のための大切なツールであり、判り易く可能な限り正確かつ広範な情報を提供すべき。現在、多くの加工食品は、多くの消費者の求める情報開示に十分に答えられているとは言えない状況。

II. 外食・インストア加工への「原材料」の情報伝達を義務化し、消費者への情報開示のあり方の検討を早急に行う必要があると考えます。

(背景) 現行、外食やインストア加工の原材料向けに使用される業務用・生鮮用加工食品の表示(情報)は、表示(情報伝達)義務の対象外とされている。

このため、外食や店舗等では消費者からの質問に十分に答えられないといった問題も発生。また、自主的に、原材料の名称や原産地表示を行う際の妨げとなっている。

消費者に伝わらない原料原産地情報(例)



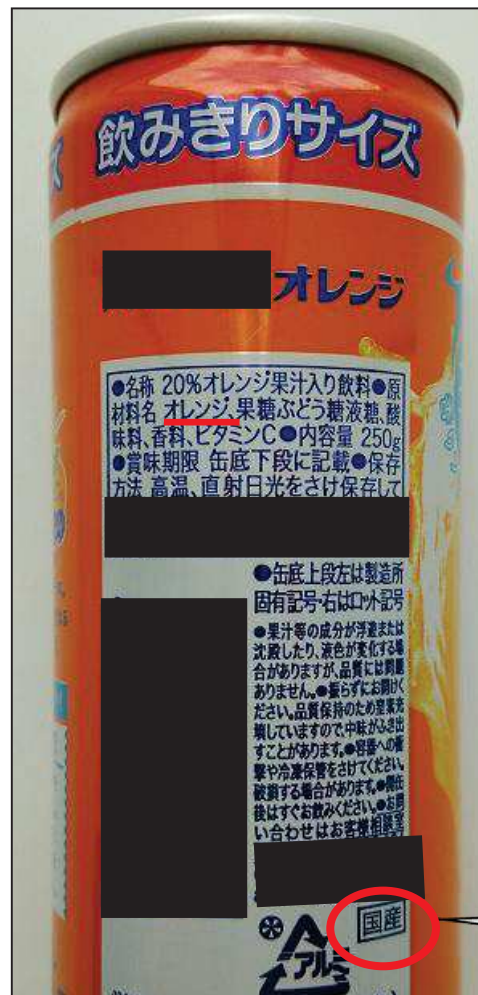
▶ ベーコン

加熱食肉製品(加熱後包装)	
名称	ベーコン(スライス)
原材料名	豚ばら肉、糖類(水あめ、砂糖)、乳たん白、食塩、植物性たん白、卵たん白、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸)、くん液、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、コチニール色素、香辛料、(原材料の一部に大豆を含む)
内容量	34g 賞味期限 表面右上記載
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	

▶ ハム

加熱食肉製品(加熱後包装)						
名称	ロースハム(スライス)					
原材料名	豚ロース肉、卵たん白、大豆たん白、還元水あめ、砂糖、食塩、豚コラーゲン、調味料(アミノ酸等)、リン酸塩(Na)、増粘多糖類、カゼインNa(乳由来)、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料、コチニール色素					
内容量	36g 賞味期限 表面右上に記載					
保存方法	10℃以下で保存してください。					
販売者						
製造所固有記号は表面の賞味期限の後に記載						
賞味期限は、記載の保存方法にて未開封で保存した場合の期限です。保存料は使用しておりませんので、開封後はお早めに召し上がってください。 *そのまま召し上がれます。 本品の原材料中に使用されているアレルギー物質(特定原材料7品目)を○印で表示しております。	栄養成分表示1パック(36g)あたり エネルギー 42kcal たんぱく質 6.2g 脂質 1.2g 炭水化物 1.8g ナトリウム 468mg					
乳	卵	小麦	そば	落花生	えび	かに

▶ オレンジジュース



▶ 野菜ジュース

●品名:野菜・里実ミックスジュース
●原材料名:野菜(にんじん、アスパラガス、ブロッコリー、ケール、ほうれん草、小松菜、緑ピーマン、赤ピーマン、かぼちゃ)、果実(りんご、オレンジ、レモン)、香料
●内容量:200ml
●賞味期限:上部に記載
●保存方法:直射日光を避けて常温で保存してください。
●製造者
●砂糖、食塩、着色料、保存料は使用しておりません。
●無菌充填の完全密封包装ですので、直射日光を避けて常温でも保存できます。また、冷蔵保存するとより一層おいしく召し上がれます。
●よく振って、開封後はできるだけ早めにお飲みください。●野菜と果実の成分が沈殿することがありますが品質に問題はありません。

国内工場で製造されている旨

⇒ 原料原産地の表示義務対象の食品ではないので、原材料(豚肉、オレンジ、野菜等)が輸入品であっても原産地情報は消費者に伝わらない

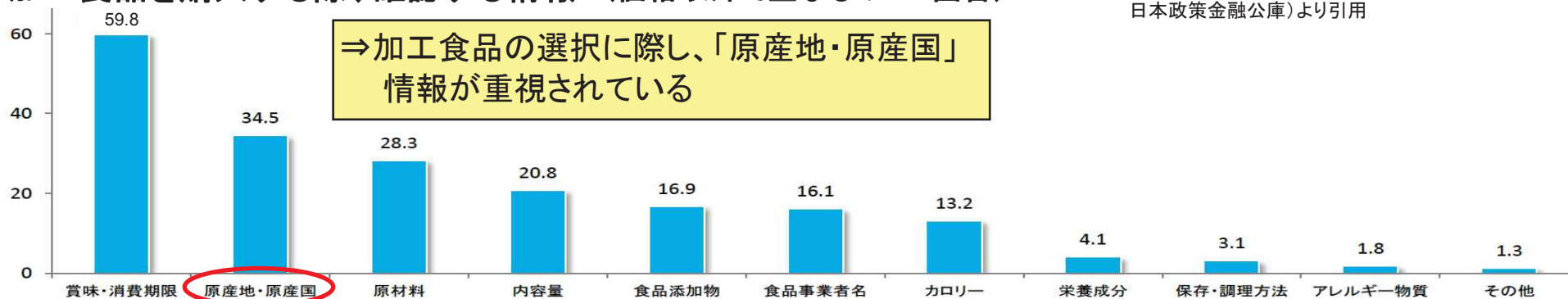
原料原産地表示の拡大に期待される効果



○ 表示義務の拡大により、消費者の適切な商品選択の機会を確保する。また、輸入原料を使用しているにも係わらず「国産」と誤認を与える事態を防ぎ、食品業界内での公正な競争を促すことも重要。

加工食品を購入する際、確認する情報（価格以外で主なもの2つ回答）

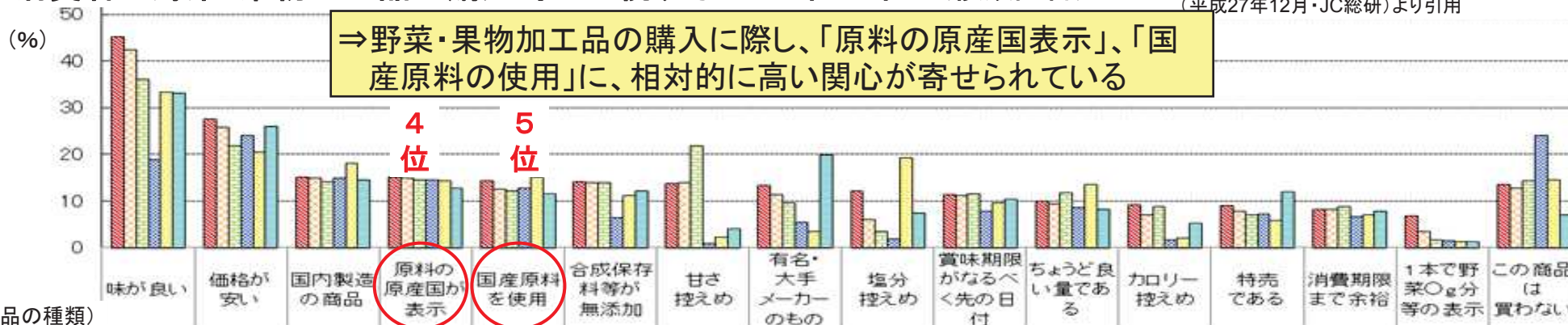
※「平成26年度上半期消費者動向調査」(平成26年7月・日本政策金融公庫)より引用



⇒加工食品の選択に際し、「原産地・原産国」情報が重視されている

消費者が野菜・果物加工品の購入時に重視すること上位15位（複数回答）

※「野菜・果物の消費行動に関する調査結果」(平成27年12月・JC総研)より引用



⇒野菜・果物加工品の購入に際し、「原料の原産国表示」、「国産原料の使用」に、相対的に高い関心が寄せられている

(加工品の種類)

加工品の種類	味が良い	価格が安い	国内製造の商品	原料の原産国が表示	国産原料を使用	合成保存料等が無添加	甘さ控えめ	有名・大手メーカーのもの	塩分控えめ	賞味期限がなるべく先の日付	ちょうど良い量である	カロリー控えめ	特売である	消費期限まで余裕	1本で野菜〇g分等の表示	この商品(は)買わない
野菜ジュース	45.1	27.4	15.1	15.1	14.2	14.0	13.7	13.2	12.0	11.2	9.9	9.0	8.9	8.2	6.7	13.5
果物ジュース	42.3	25.6	14.8	14.9	12.4	13.8	13.9	11.2	6.0	11.1	9.3	7.0	7.8	8.1	3.3	12.7
果物のジャム	35.9	21.7	14.0	14.4	12.0	13.8	21.8	9.5	3.3	11.4	11.6	8.7	7.0	8.6	1.6	14.2
冷凍野菜	18.8	24.0	14.8	14.4	12.6	6.3	0.8	5.3	1.8	7.8	8.4	1.6	7.2	6.6	1.3	24.0
漬け物	33.3	20.4	17.9	14.2	15.1	11.0	2.2	3.4	19.2	9.5	13.5	2.0	5.8	7.0	1.1	14.5
トマトケチャップ	33.0	25.8	14.5	12.6	11.4	12.1	4.0	19.7	7.4	10.2	8.2	5.1	11.8	7.8	1.1	7.0

JA全農の自主的な取り組み



○ JA全農は、加工食品を製造・販売する食品製造業者として、消費者の知る権利に定めるため、現行法令が要求している原料原産地情報より多くの情報を開示している。

▼ 加工食品の原料原産地表示に関するJA全農の自主基準

【適用範囲】

- ・全農グループが加工食品を取り扱う際に、その商品に「全農」等が表示される場合（社名に「全農」がつく場合を含む）など

【主な表示基準】

- ・原則としてすべての加工食品を原料原産地表示の対象とする
- ・表示対象の原料は、原材料に占める重量の割合が上位2位までのもので、かつ、原材料に占める重量の割合が5%以上の原料とする
- ・商品に原料の一部の名称が付された（いわゆる冠表示）商品の当該原料は、重量の割合にかかわらず原料原産地を表示する

【実務上の課題への対応策（運用上の工夫）】

- ・主な原料（一次産品）の原産地や原材料に占める重量の割合が頻繁に変更される場合

⇒一括表示枠外へ大括りの表示も可。

【例】「〇〇は輸入品を使用しています」

- ・輸入中間加工品を原材料に使用し、原料原産地の特定が困難な場合
- ⇒原料原産地表示に替え原産国（加工地）を一括表示枠外に表示することも可。

【例】「〇〇の原産国は△△国です」

【表示例】

▶うどん

名称	味付けうどん
原材料名	小麦粉【小麦（オーストラリア、アメリカ、日本）】、米粉【米（山形県産）】、食塩、加工デンプン
内容量	200g
賞味期限	枠外上部に記載
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて保存
調理方法	枠外右側に記載
販売者	株式会社 全農ライフサポート山形

▶「にんにくポンス」

名称	味付けポンス
原材料名	しょうゆ〔脱脂加工大豆（大豆（カナダ産））、小麦、食塩〕、異性化液糖、醸造酢、ゆず果汁〔ゆず（四国産）〕、みりん、精製はちみつ、かつお調味エキス、ビーフエキス、にんにく（中国産）、アミノ酸液、食塩、調味料（アミノ酸等）、アルコール、甘味料（甘草、ステビア）、乳酸、くん液
内容量	360ml
賞味期限	
保存方法	直射日光を避け常温で保存してください。
製造者	株式会社 愛媛県北宇和郡
販売者	全国農業協同組合連合会 愛媛県本部 愛媛県伊予市

しょうゆに使用している原料小麦の原産地については下記までお問い合わせください。
全農愛媛県本部

▶「クミアイしょうゆ」

名称	こいくちしょうゆ（本醸造）
原材料名	脱脂加工大豆（遺伝子組換えでない）、食塩、小麦、ぶどう糖果糖液糖、アルコール、調味料（アミノ酸等）、甘味料（甘草）
内容量	1.8リットル
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光を避け常温で保存してください。
販売者	全国農業協同組合連合会 A39の2 東京都千代田区大手町1-3-1

注）脱脂加工大豆の「原料大豆」と「小麦」は、輸入品を使用しています。

自主基準にもとづく原産地等情報の開示パターン<表示例>

■原料原産地が特定できる場合の生産情報の開示方法



①基本型-1

原材料名の次に括弧を付して表示

名称	こいくちしょうゆ(本醸造)
原材料名	脱脂加工大豆(大豆(中国、インド))、小麦(アメリカ、カナダ)、食塩、アルコール
内容量	1リットル
賞味期限	平成xx年xx月xx日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
販売者	全国農業協同組合連合会ZP 東京都千代田区大手町1-3-1

②基本型-2

原料原産地名欄を追加し表示

名称	こいくちしょうゆ(本醸造)
原材料名	脱脂加工大豆、小麦、食塩、アルコール
原料原産地名	脱脂加工大豆(大豆(中国、インド))、小麦(アメリカ、カナダ)
内容量	1リットル
賞味期限	平成xx年xx月xx日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
販売者	全国農業協同組合連合会ZP 東京都千代田区大手町1-3-1

③基本型-3

一括表示枠外に表示

名称	こいくちしょうゆ(本醸造)
原材料名	脱脂加工大豆、小麦、食塩、アルコール
原料原産地名	枠外下部に記載
内容量	1リットル
賞味期限	平成xx年xx月xx日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
販売者	全国農業協同組合連合会ZP 東京都千代田区大手町1-3-1

○小麦の原産地名:アメリカ、カナダ
○脱脂加工大豆の原料大豆の原産地名:中国、インド

■原料原産地の特定が困難な場合の生産情報の開示方法

④原産地の一括

原料原産地またはその配合順位が頻繁に変わるが、輸入品であることは分かる場合

名称	こいくちしょうゆ(本醸造)
原材料名	脱脂加工大豆、小麦(アメリカ、カナダ)、食塩、アルコール
内容量	1リットル
賞味期限	平成xx年xx月xx日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
販売者	全国農業協同組合連合会ZP 東京都千代田区大手町1-3-1

脱脂加工大豆の原料大豆は輸入品を使用しています。

⑤原産国(製造地)を表示

中間加工品の原材料の原産地が特定できないが、原産国は分かる場合

名称	こいくちしょうゆ(本醸造)
原材料名	脱脂加工大豆、小麦(アメリカ、カナダ)、食塩、アルコール
内容量	1リットル
賞味期限	平成xx年xx月xx日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
販売者	全国農業協同組合連合会ZP 東京都千代田区大手町1-3-1

脱脂加工大豆の原産国(製造地)は中国です。

⑥原産国(製造地)の一括

中間加工品の原産国が特定できないが、輸入品であることが分かる場合

名称	こいくちしょうゆ(本醸造)
原材料名	脱脂加工大豆、小麦(アメリカ、カナダ)、食塩、アルコール
内容量	1リットル
賞味期限	平成xx年xx月xx日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
販売者	全国農業協同組合連合会ZP 東京都千代田区大手町1-3-1

脱脂加工大豆は輸入品を使用しています。

⑦問い合わせ対応

使用原料が国産品か輸入品なのかが特定できない場合 <特殊な例>

名称	こいくちしょうゆ(本醸造)
原材料名	脱脂加工大豆、小麦(アメリカ、カナダ)、食塩、アルコール
内容量	1リットル
賞味期限	平成xx年xx月xx日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
販売者	全国農業協同組合連合会ZP 東京都千代田区大手町1-3-1

脱脂加工大豆の原料大豆の原産地については下記までお尋ねください。全農〇〇部お客様相談窓口 Tel. xxxxxxxxxx

加工食品の原料原産地表示の拡大に向けて



○ 原料原産地表示については、義務対象品目の選定に関する二要件の下、対象の食品は加工度の低い一部の食品に限定されており、その表示対象の原料は、重量順第一位(50%以上の場合)のみとなっている。

▼ 原料原産地表示 義務対象品目の選定要件 (平成15年)

要件 I	原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると一般に認識されている品目のうち、
要件 II	製品の原材料のうち、単一の農畜水産物の重量の割合が50%以上である商品

▼ 根拠法

JAS法

【目的】

- 農林物資の品質の改善
- 品質に関する適正な表示により消費者の選択に資する

平成27年
4月～

＜移行期間＞
生鮮食品:1年半
加工食品:5年

食品表示法

【目的】

- 食品を摂取する際の安全性
- 消費者の自主かつ合理的な食品選択の機会の確保
- 消費者の需要に則した食品の生産の振興に寄与

横断的品質表示基準
個別品質表示基準

食品表示基準

▼ 義務化されている加工食品

- 【22食品群】
1. 乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実
 2. 塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実
 3. ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん
 4. 異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実
その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの
 5. 緑茶及び緑茶飲料
 6. もち
 7. いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類
 8. 黒糖及び黒糖加工品
 9. こんにやく
 10. 調味した食肉
 11. ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵
 12. 表面をあぶった食肉
 13. フライ種として衣を付けた食肉
 14. 合挽肉その他異種混合した食肉
 15. 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類
 16. 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
 17. 調味した魚介類及び海藻類
 18. こんぶ巻
 19. ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類
 20. 表面をあぶった魚介類
 21. フライ種として衣をつけた魚介類
 22. 4又は14に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの

食品によっては、

- しょう油、砂糖、みりん等を加えて加熱した場合
- 缶詰、瓶詰、レトルトパウチ食品

は、対象外とされている

【4品目】
農産物漬物、野菜冷凍食品、うなぎ加工品、かつお削りぶし