

第5回

加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会 議事録

消費者庁食品表示企画課

農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課

第5回加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会 議事次第

日 時：平成28年6月13日（月）14:00～16:18

場 所：中央合同庁舎第4号館共用220会議室

1. 開 会

2. 関係者からのヒアリング

3. その他

- (1) 韓国における加工食品の原料原産地表示制度
- (2) 加工食品の自主的表示等の状況調査について
- (3) おにぎりに関する調査について
- (4) 検討会におけるこれまでの意見について

4. 閉 会

○森光座長 それでは、定刻になりましたので、第5回「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会」を開催させていただきます。

本日は、委員全員17名の方が御出席いただいております。

また、本日は関係者からのヒアリングとして発表者に5名の方が御出席いただいております。

もしここで報道関係の方がおられましたら、御着席お願いいたします。カメラの方も、御着席願います。ありがとうございます。

それでは、事務局より本日の配付資料の確認をお願いいたします。

○赤崎食品表示企画課長 それでは、資料の紹介をいたします。お手元にお配りしております配付資料一覧とあわせて御確認願います。

まず、お手元に議事次第、座席表、あとは資料1から6までございます。資料6の「加工食品の原料原産地表示に対する要望」につきましては、前回の第4回検討会が開催された4月27日以降、食品事業者団体をはじめ地方公共団体から多数の意見が寄せられております。

そのほか、お手元には参考資料といたしまして「日本再興戦略2016（抜粋）」及び「経済財政運営と改革の基本方針2016（抜粋）」をつけております。

この参考資料をごらんになっていただければと思います。よろしいでしょうか。お手元に1枚紙がございます。この「日本再興戦略2016」につきましては、いわゆる政府の成長戦略、その下の「経済財政運営と改革の基本方針2016」につきましてはいわゆる骨太の方針でございます。いずれも、今年6月2日に政府として閣議決定をしたものでございます。

「日本再興戦略2016」で言いますと、アンダーラインを引いておりますが、「原料原産地表示について、全ての加工食品への導入に向け、実行可能な方策について検討を進める」という整理がなされております。以上、御参考までに御紹介をさせていただきます。

そのほか、委員のお手元にはヒアリングの際の本日のプレゼンターの方の説明資料、5名分がございます。あわせまして、第4回までの検討会の資料一式及びこれまで提出された要望書等のつづりをファイルで机上配付資料としてお配りをしております。

以上が、本日の資料でございます。過不足等ございましたら事務局のほうにお申しつけ願います。

○森光座長 ありがとうございます。

では、議事次第2の「関係者からのヒアリング」から早速入ります。第4回に引き続きまして、本日は委員以外の事業者の関係者の皆様から原料原産地表示についてお考えや御意見をいただきたいと思います。特に、本日は地方の中小企業の方々をお呼びいただいております。私から、最初に皆様を御紹介させていただきます。

株式会社フルーツバスケット代表取締役、戎谷徹也様です。よろしくお願いいたします。

笠原産業株式会社代表取締役社長、笠原健一様。

福島県醤油醸造協同組合理事兼工場長、紅林孝幸様。

三黒製菓株式会社取締役会長、黒川耕次様。

株式会社平牧工房製造部長、志田賢様。

以上、計5名の関係者の皆様から御発言をいただきたいと思います。まことに申しわけありませんが、時間の都合もありまして、お一人様およそ8分程度で本日はよろしく願いできればと思います。発表者全員の御意見を聞いた後に、また質疑応答の時間をとりたいと考えておりますのでよろしく願いいたします。

では、最初に株式会社フルーツバスケットの戎谷様からお願い申し上げます。

○フルーツバスケット戎谷氏 座ったままでよろしいでしょうか。ただいま、御紹介に預かりました株式会社フルーツバスケットの代表しております戎谷徹也と申します。

私は、静岡県田方郡函南町という場所で小さな農産加工会社を営んでおります。主に契約農家の果物を原料にしまして、ジャム、ジュース、シロップ、ケーキなどを自社製造するほか、全国各地のメーカーと提携しまして、添加物を使わない原料の確かな農産加工品を開発して、来年2月で30周年を迎えます。年商は約5億4,000万強程度ですが、それでも無添加の加工食品をつくり続けて30年やってきました。プチ自慢になります。銀行からは頼んでもいないのに融資の話がくるという会社ではあります。

今、申し上げましたように、私ども基本は契約農家の原料を使いますので、表示に関しましては全ての原産地表示が可能というか、非常にシンプルなものです。したがって、本検討会での御審議に参考になるのかどうか、事務局からの打診を受けた際もその旨申し上げたのですが、不安ではありますけれども、ただ、幾つかの共通ポイントはあるかと思えますので参考意見としてお聞きいただければ幸いです。まず、私どもが考えていることをちょっと述べさせていただきたいと思います。

表示の大前提として、食品の表示というのは食べる人(国民)の健康を守るために提供(提示)されるべきものです。そのために、「必要と判断された事項」というのは、原則的に言えば全て提供されなければならないと考えてやってきました。それはつくり手の都合で決めるべきことではないというのが私どもの考え方です。それが、安心の土台になると思えます。

消費者が求める「重要な判断基準」と考えられる事項については、全て提供されるべきであろう。

ただ、しかし、現実的には加工食品の製品に付される表示枠というのは限定されています。また、原料産地は個人まで特定可能なものから日々流動するものまでありまして、「すべてを正確に表示することは困難」という事情を抱える製造者(あるいは製品)は多数存在しますというか、そういう製品のほうが多いのではないかと思います。

そこで、表示枠内で記入し切れない場合は「最低限保証すべき記載方法」、例えば輸入品で原産地国が3カ国以上に及ぶ場合は「外国産」という表記を許容するなどです。

ただし、次の2項目は担保されるべきであろうと考えます。つまり、記載できなかった事項についての開示方法を告知する。具体的にはインターネット、ホームページ、あるいは

はSNSなどを活用しての開示。直接のお問い合わせに対応する仕組み。わかりやすく言えば、お客様相談室ということになるかと思えます。それから、店舗へのリアル情報サービスの提供などが考えられるわけですが、方法は事業者の判断に委ねていただくしかありません。それぞれの事業者が、情報の正確性や信頼性・優位性で競い合うような制度であることが肝だと思っています。

いずれにしても、必要な情報に全ての人がアクセスできる仕組みを用意するのが事業者の責任ではないだろうかという「原則に立ってルールを定め」ていただき、それを事業者だけでなく国民に広く伝えなければならないと考えます。そのことによって、制度への信頼も醸成されていくと考えます。

そこで、事業者側での対策としては、原料の正確なトレーサビリティ体制というのが前提(必須)になってくるだろうと思えます。それは確かにコストのかかることではあるのですが、それによって食の安心・安全の土台部分が強化されます。既に取り組んできた事業者にとっては、それがアドバンテージになるような制度になることを私は切に願います。

それによってコストが価格に反映されるのではないかという不安は製造者側、それから消費者側、双方に存在します。

ただ、原料の買いつけから製造工場までの間で「トレースが取れる」が食品にかかわる商売の必要条件という認識が定着していくなれば、事業規模の大小にかかわらずコストは同等化されていきます。いずれは、事業者間の健全な競争と経営努力によって「然るべき価格」に落ち着いていくのではないかと見ております。

いずれにしても、トレーサビリティを保証できない原料提供者というのは、最初に掲げました食べる人の健康を守るという原則、ちょっと過激な言い方をしているんですけども、モラルの欠落者として市場から排除される。そういうような時代になってきているのではないかということ、食のサプライチェーンに携わる者は自覚すべきであります。それはこの10年、さまざまな食品事故が物語っているのではないのでしょうか。そうでなければ安心の土台は築けませんし、どんな表示を検討しても事故や違反は起こり続けるかと思えます。

⑩は飛ばします。これは、蛇足のようです。

したがって、まずは国民のために「あるべき表示」事項の整理、線引きに注力していただきたい。全ての議事録は読めていないのですけれども、どうも技術論が混入しているような懸念を感じます。つまり、やれるかやれないかではなくて、やるべきものを定めて線引きをして、ではどうするか。どういう逃がし方があるのかという手順で進めていただければ話は建設的になるのではないかと。

その技術論については、「必要」に応じて生み出されていこうと私は楽観的に見ておりますが、議論に時間的な制約がある場合は、例えば次の改定までの「やむを得ない許容」範囲というものを設定するのが相当ではないでしょうか。

また、「必要な情報」以上の情報提供というのは、事業者が努力して積み上げてきた達

成物です。これは成長部分ですので、妨げないようにお願いしたいと思います。

最終的には、「トレーサビリティが命」になる。どのような表示に至ろうが、制度に至ろうが、そういうふうに思います。トレーサビリティの確保は、むしろ情報の優位性（信頼性）で競う形を自然につくり出していきます。また、それは事業規模の大小とは関係なく可能なことです。ここは、強調させていただきたいと思います。できないというのは甘えか、戦略の立て間違いではないかというのが私の考えです。

最後に提案ですが、必要な表示及び開示事項を「義務」「推奨」として設定し、「推奨」枠を拡大させながら必要性(義務化)を判断していくというのはどうでしょうか。事業者は、さまざまな方法で推奨情報の充実を図っていくこととなります。業界全体をトレーサブルな形に誘導していくことができるのではないかと。実は、これは私は社会の危機管理につながっていると思っております。

なお、蛇足ですが、本検討会は「加工食品」ということなのですけれども、消費者が求めているのはそれだけではなくて外食、それから中食(弁当・総菜)等にも及んでいると私は実感として感じております。

以上であります。建設的な検討会であることを願っております。発表の機会を与えていただきまして、ありがとうございました。

○森光座長 戎谷様、どうもありがとうございました。

次に、笠原産業株式会社の笠原様、お願いいたします。

○笠原産業笠原氏 私は栃木県足利市で笠原産業という製粉会社を経営しております。また、麦わらぼうしの会の会長というのも務めております。

これから、「小麦粉の原料原産地表示について」、私どものかかわっていることをお話いたします。

早速、1ページをごらんください。お話する内容は直接表示に関してではなく、笠原産業と麦わらぼうしの会の取り組みについて4つの切り口で御説明する中で、最後に表示についてお話をさせていただきたいと思っております。

2ページをごらんください。まず、笠原産業株式会社は大正8年の創業以来、栃木県産小麦を使用してきました。現在社員は41名で、栃木県内には小麦粉製造企業は私ども1社のみとなっています。ただし、戦後間もなくまでには県内にも数多く製粉所が存在して、その後、中小は転廃業し、また大手は臨海型の大工場に集約しました。平成27年度の栃木県産小麦の使用割合は約22%、群馬、茨城県産をあわせてほかに6%となっております。

続きまして、麦わらぼうしの会は平成14年の設立で、小麦の生産農家、JA、行政、製粉会社、製パン製麺製菓会社、食品問屋、スーパー等流通業者、サポーターとなる組織団体消費者等がそれぞれの立場で栃木県産小麦の消費拡大を展開しております。ただし、それは栃木県産小麦を応援するような組織を立ち上げなければならない切羽詰まった背景があったためのことでした。

3 ページをごらんください。「栃木県産小麦を取巻く環境」についてです。平成12年産の国内産麦から民間流通制度に移行されました。栃木県産小麦は需要に比べて生産が過剰な状態で、入札の価格がほぼ毎年下落していくような、どちらかというとな人気な小麦に位置づけられてしまいました。当時、栃木県内では「農林61号」という小麦の品種、1種しか作付されていませんので、何とかそれでも認知度を上げようということで、栃木県産小麦100%のうどん用小麦粉として販売を開始したものの、実際には販売は伸びず行き詰まってしまいました。

一方、栃木、群馬は下野、上野という毛の国であり、一説にはその毛の由来は麦の穂とも言われるほど、昔から小麦の大穀倉地帯です。その歴史ある小麦が、需要不振で生産の継続ができない懸念が大きくなりつつありましたが、でもそれを回避することができるのはやはり栃木の人や組織ではないかとも考えました。

補足の資料として4ページの都道府県別、麦種別収穫量をごらんいただきたいと思えます。数字が細かくて見づらいくのですが、4麦、4つの麦の計は茨城、栃木、群馬、埼玉の北関東4県という言い方をすると、毎年栃木が1番です。

5ページの「麦の作付面積上位10県の生産状況」もごらんいただきたいと思えます。(2)で、栃木県はビール麦、二条大麦の生産が日本一です。これは作付面積順となっていますけれども、生産量は日本一です。実は、二条大麦の本格作付は昭和30年代くらいからで、それ以前は小麦が多く作付されていました。もしもの仮定の話ではありますが、栃木の現在の二条大麦の生産が以前の小麦の生産のままで続いていたとしたら、(1)の小麦の2位の生産県は福岡県ですが、ほぼ同等の生産量ではなかったかとも思われます。

そういった背景のもと、6ページの栃木県産小麦の魅力について申し上げます。宇都宮大学農学部前田忠信名誉教授に御監修いただきました「栃木の小麦の美味しい理由」は、1. 水はけがよいこと、2. 冬の日照時間が長いこと、3. 春先に低温現象があること、4. 梅雨も長雨にならないこと、5. 二毛作の北限であることの気候風土によるものですが、続いて7ページには畝立てや種まき、麦踏み等、脈々と続く農法や農業技術の継承等の人的な努力も小麦のおいしさの理由になっているということです。

とはいえ、8ページはそういったことも大切ではありますが、それよりもということで、あえて違った観点から栃木県産小麦の魅力を申し上げますと、1つは人や組織のつながりが他の小麦に比べてはるかに明確であること。それから、麦わらぼうしの会の会員それぞれが持続可能な消費拡大に取り組み、信頼関係を構築しながら共存共栄を図っていることの意義が大きいということ。それから、どの小麦も厳重な検査を受け、安全性は担保されているものの、かかわる人や組織が明確で、その姿勢や取り組みが見える栃木県産小麦への安心の度合というのは特に大きいのではないかと考えています。

9ページの写真は、毎年11月の第1日曜日に私どもの工場を公開して行われている麦わらぼうしフェスタの様子です。ほかに、6月に足利市内で麦刈り体験と親子うどん打ち教室、7月に宇都宮で生産農家が主役の総会を開催、3月には都内で麦わらぼうし交流会を

開催しております。

10ページから、ようやく表示に関する考え方について触れさせていただきたいと思います。私たちは、つながりそのものが大きな商品価値ではないかと改めて申し上げたいと思います。商品の実用的魅力は「モノ」に由来することも確かなことではあります。が、「コト」に由来することも別にあるのではないかと考えております。まことに勝手ながら、「モノ」の魅力と「コト」の価値を兼ね備えた商品があれば最も好ましいのではないかと考えております。

11ページに、麦わらぼうしの会のキャッチフレーズは「小麦のつながりを、大きな力に。」としています。なお、背景の写真はことし6月4日土曜日の親子麦刈り体験の集合写真です。

12ページには「表示はつながりの証」として栃木県産小麦粉加工食品の一部と、13ページには栃木県産家庭用小麦粉の写真を載せております。この写真では小さくしか写っていませんが、全て栃木県産小麦100%使用の表示があります。この表示がなければ、麦わらぼうしの会のつながりを証明できませんし、表示をすることでつながりの魅力を訴えることができるかと考えています。これからも栃木県産小麦のつながりを強く、大きくして栃木県産小麦の表示をさらに多くの方に届くよう努力していきたくと思います。また、それは麦わらぼうしの会の仲間のみならず、多くの消費者の希望にかなうことだと信じております。

できれば、ここにおいでの皆様方にもそういった目で栃木県産小麦をごらんいただきたいとお願い申し上げつつ、つたない説明を終わらせていただきます。

○森光座長 笠原様、どうもありがとうございました。

次に、福島県醤油醸造協同組合の紅林様お願いいたします。

○福島県醤油醸造協同組合紅林氏 福島県醤油醸造協同組合の紅林です。今日はしょうゆ業界、そしてしょうゆメーカーの立場から御意見を述べさせていただきたいと思います。

参考資料の四角の1番ですが、最初に「醤油の製造工程について」簡単に御説明いたします。しょうゆは大豆、小麦、食塩、この3つが三大原料と呼ばれておりまして、今回対象になるのは恐らく大豆、小麦だと思っておりますが、大豆は蒸煮いたしまして、小麦は焙煎をいたします。正確には焙煎割砕なんですけれども、そこに麴菌を加えまして麴を育てます。

そこに三大原料のもう一つ、食塩水と混合いたしまして諸味をつくります。この諸味は一般的にはタンクとか、小規模のしょうゆ工場の場合は木でできた仕込み桶に仕込みまして、およそ6カ月から8カ月間、長ければ1年間、発酵・熟成されます。でき上がった熟成諸味は絞りまして生揚、「きあげ」と読むんですけれども生しょうゆができ上がります。その生しょうゆを加熱、殺菌することでしょうゆ製品ができ上がります。

2枚目をめぐりまして四角の2番ですが、手前どもでつくっているしょうゆ製品はごらんのとおりに4つあるんですけれども、例えば1番目の「濃い口しょうゆ」は脱脂加工大豆を原料にいたしまして小麦、それぞれアメリカ・カナダ、そしてカナダ・日本という

ことで複合的な原料原産国になっております。以下、ごらんとおりでありまして、得てして国産と呼ばれるもの以外は外国産であったり国産のものであったりというのが混ざってつくられているというのがしょうゆ業界の現状であるということがわかっていただければと思います。

四角の3番ですけれども、ではその製造事例はどのようなだろうということをお話させていただきますと、例えば我々のところで丸大豆しょうゆをつくった場合、規格書上は一番上の先ほどの表にあったようにアメリカ・カナダというふうに続けて書いてあるんですけれども、実際にはアメリカ単独だったり、カナダ単独であったり、あるいは両国が混ざったり、かなり複雑なことをやっているのが現状です。

小麦についても、例えばそこにあるようにカナダ、日本、または両国ということで混ざってつくっているのが現状です。もう少し説明いたしますと、その下の文章なのですが、しょうゆの業界ではJAS（日本農林規格）によって定められている全窒素分というのが一番重要な規格成分になります。この規格成分が決まっていることで、しょうゆのJASの品質は守られていると言っても過言ではありません。

この全窒素分は、主に大豆と小麦のたんぱく質が解けてできてくるアミノ酸に由来しております。ですから、このアミノ酸が多ければ多いほどしょうゆはうまいと感じますし、一般には全窒素分が高いしょうゆほど高級な規格に属されることになります。

大豆と小麦のたんぱく質含量は、原料、原産地が変わると大きく異なってきます。一般的には、国産原料はたんぱく量は少ないです。外国産原料は、たんぱく量が多いです。ですから、何も変化させずに原料原産国が変わっても今までと同じような仕込みをやってしまうと、当然ながら最終的なしょうゆの全窒素の差が著しく変わってしまいます。

そのような出荷のときのばらつきを解消させるため、一定規格で出すのが最低条件ですので、我々のような工場ではロットが変わるごとに、あらかじめその原料たんぱく質をもとに配合計算を行ってから仕込み計画を立てるのが一般的なやり方として行われております。

そういうことで、もう少しだけ説明いたします。その次のページをめくっていただいて、例えば丸大豆しょうゆを自社規格、全窒素1.70%以上でつくるとしたときの仕込み配合は工場ではこのようなことが実際には行われております。例えば配合1と書いてあるのが従来やっていたやり方だといたしますと、大豆がカナダ、小麦はカナダを使いまして、その原料の全窒素分はそのように比較的高たんぱくな部類になるんですけれども、そのような配合比率、そして仕込み重量をそのように決めまして仕込みをいたしまして、最終的には全窒素分が1.75%と出てきましたので、これは我々の自社規格に適合する。

ところが、次のロットのときには、どうしてもカナダの原産国の大豆はもうこれしかないと仮定しますと、窒素6.0%の豆ですので、これを予測して計算をいたしますと1.60%のしょうゆができてしまいます。これは当然、我々の自社規格に合わないということになりますから「×」です。

そこで、商社にお願いしまして、原料原産国が例えばアメリカであれば配合例3ということになるのですが、アメリカの大豆であれば6.5%の窒素のものがああります。小麦は日本になりますが、2.6%の高たんぱくのものがありますよというふうになりますと、最終的には右側にいって1.73%ということで、これは「○」ということですので、当然我々はこれを買って仕込みをするということが実際には行われているわけでございます。

さらに次のページをめくっていただきまして、そのように例えば仕込んだところが処置を行われているといたしますと実際には次のようなことが起こります。

①の原料ロット別の仕込みタンク配合、例えば仕込みタンクA、B、Cとそこに書いてありますけれども、Aのタンクに仕込んだものは大豆がアメリカ、小麦がカナダです。でも、先ほどのような例がありますので、タンクBはカナダと日本の原材料に変わった。さらにタンクCではカナダとカナダの組み合わせということで、この半年の間で既に3回、3パターンの原料配合に変わったと仮定いたしますと、そのように実際に出荷するときには1月に出荷したものの、2月に出荷したものの、3月に出荷したものがAだとして、そして最後に底を突くので3月はAとBが若干混じった形で同じ丸大豆しょうゆということで出すわけなのですが、そのような異種の原産国のものが複雑にブレンドされるということになってしまいます。同じ丸大豆しょうゆではありますが、実際にはこのように複雑になっていく。

さらに6月になりますと、今度はCとBが混じりますので、どうしてもこのような1年間の最初の前半の6カ月だけで4パターンの原材料配合の原産国が変わってしまうということになってしまいます。

ですから、最後に下の文章になりますけれども、原料の原産地表示を必須とした場合には、このようにラベル変更が頻繁に行われるということで、非常に実務上困難を極めるということでございます。

さらに、我々協同組合工場が最初に説明した中間原料でもある生揚の協業工場でもありますので、そこから先にいった小さな小規模のしょうゆ工場さんにもこれと同様のことが起こりますので、その都度、例えば30社あれば30工場に連絡をして、さらに30工場が複数枚のラベルを全部変えなければいけないということで大変煩雑になってしまうということでございます、ほぼ小規模の場合には対応は厳しいのではないかと思います。

よって、このような状態全体を踏まえまして、しょうゆ業界全体といたしましては、たとえ大括り表示であっても原料原産地の表示は非常に困難であるということを重ねて強調させていただきたいと思っております。以上で終わります。

○森光座長 紅林様、どうもありがとうございました。

次に、三黒製菓株式会社の黒川様お願いいたします。

○三黒製菓黒川氏 私は、東京都の中小零細菓子製造業者で組織する東京都菓子工業組合の理事長を務めております黒川と申します。

本日は、中小零細菓子製造業者の代表という立場で意見を述べさせていただきます。ま

た、現在三黒製菓株式会社社長を務めていまして、本社は東京都足立区、工場は埼玉県八潮市にあります。昭和24年の創業で、ことし67年目に入りました。従業員は、正社員が13名、パート22名、合計35名で経営をしております。今、三黒製菓がつくっている商品はビスケットとかクラッカーにジャムをサンドしたジャムサンドクラッカーとか、リンゴジャムサンドとか、あるいは半生菓子で鈴カステラとか、六方焼きをつくっております。主な販売先は大手量販店、コンビニ、生協、その他、専門店のOEMとかPB、ストアブランドを製造しております。

私ども菓子製造業は、国内外の極めて多品種の原料を使用しています。それらを安定的に調達し、安定した品質・価格で消費者に提供しています。例えば和菓子、洋菓子によく使用されている栗やいちごといった農産物は、国内の各産地が単独で年間を通して供給できるわけではなく、季節やその年の出来、不出来によって産地も移動します。また、輸入品についても季節や気候の変動によって輸入国が変化します。また、菓子の原料はそのほとんどが砂糖、小麦、でんぷん、乳製品、油脂といった中間加工食品です。

詳細は別紙を参照していただきたいと存じますが、これらは年間を通して価格と品質を一定に保つため、原料原産地の切りかえが頻繁に行われています。その一つ一つの原料構成の変化のたびに、表示を変更することは極めて困難であることを御理解していただきたいと思います。

また、菓子製造業者にとっては、原料の原産地よりもその種類、品質のほうが製品の品質にはるかに大きな影響を与えます。例えば砂糖については、その原料がタイ産か、オーストラリア産かということとは関係なく、上白糖か、グラニュー糖か、白ざらか、三温糖かといったことが大変重要です。小麦についても、アメリカか、カナダか、オーストラリアかというよりも、薄力粉であるとか、強力粉であるとか、中力粉であるとか、製品との相性が重要で決定されます。

さらに、菓子の原料である中間加工食品の中には果汁、ココア調製品、砂糖調製品等、輸入品も多いのですが、海外では原料原産地の情報を伝達する商習慣がないため、原料構成が変更されても正確な情報を迅速に得るということが大変困難です。

また、TPP合意によって米、小麦、砂糖、乳製品などが手厚く保護される一方で、キャンディ、チョコレート、ビスケットを初め、菓子製品の関税は撤廃されることになり、今後輸入の増加により国内の菓子製造業者、特に中小零細業者への影響を懸念しております。

このような中で、国内の菓子製造業者に複雑な原料原産地表示を義務づけ、輸入品には輸入先国の表示でよいということになれば、国内製造業者はさらに輸入品との競争で不利となり、国内の製造業者を守れないばかりでなく、国内農産物の需要を減少させることになりかねないのではないのでしょうか。

このような事情があるにもかかわらず、一律的に原料原産地表示が義務化された場合、仮に正確な原料原産地情報が入手できたとしても原料原産地が変わるたびに表示を変更することは、我々は袋に印刷して菓子を提供していますが、袋の印刷にはまず版の変更があ

ります。それにも、多大な費用がかかります。なおかつ、数カ月の期間が必要で、またその後原料原産地が変わることもあり、在庫管理を含め、旧原材料や旧包材等の廃棄に多大な費用と手間が発生し、我々中小企業製造者にとっては死活問題になると思います。

ちなみに、国内産バターが生産が減少し、スーパーの棚から消えてしまったということは皆さんの記憶にも新しいかと存じます。その際に、私どもは価格の高騰に加え、必要とする国内産バターの調達ができず、輸入バターに切りかえました。原料原産地表示が義務化されているとしたら、輸入バターは表示違反となり、またマーガリンを使用すると原材料表示違反になり、とても対応はできなかつたと存じます。

また、国が表示のルールを決めても、大手流通業者は自社のPBを中心にさらに上乗せをして厳しい表示を求めてくることが多く、これを断ることは他社に仕事を取られ、個々のメーカーが断るということではできません。国が決めた基準はできるだけ業者にも負担のかからないように定めていただき、一旦定めたルールは守るように指導をしていただきたいと思います。

特に、今回も任意表示を定めた場合、過去の例を見ても大手流通業者は任意表示を義務表示としてメーカーに求めてくることもあり、任意表示も結果として全て義務表示となるので、任意表示の決定はそのようなことを含んで決定していただきたいと思います。

いずれにしても、原料原産地のこれ以上の拡大は、中小零細企業者の実態を踏まえれば極めて困難であるということをお願いし、慎重の上にも慎重に検討していただくようお願いし、私の意見とさせていただきます。よろしく願いいたします。

○森光座長 黒川様、ありがとうございました。

次に、株式会社平牧工房の志田様お願いいたします。

○平牧工房志田氏 山形県酒田市にある株式会社平田牧場の加工部門で製造部長をしております志田と申します。本日は、よろしくお願いいたします。

それでは、弊社における原料原産地表示の考え方について御説明させていただきます。

原料原産地表示を行うことにより、1. 消費者が国内産原料を使用した商品を選択できる。2. 消費者が安心して利用することができる。3. 国産品を利用することで国内生産者を守ることができる。4. 国内生産者の自給力向上につながるということだと考えます。

現在、食肉加工の分野において、食肉及び一部の調味した食肉に関しては原料原産地表示が義務化されておりますが、加工肉に関しては原料原産地表示が義務化されておらず、消費者は適切な情報がないため商品選択ができない状況です。

また、お手元の資料1にもあるように、加工肉における豚肉の国産比率は20年前には約40%でしたが、現在では約20%と半減しております。また、TPPが開始されれば、今後ますます豚肉の自給率が下がることは明白です。このため、食料自給率を上げるためにも、国産と表示することが必要だと思います。既に弊社では原料肉の国産表示を行っており、国産表示がきちんと行われることが国内の畜産農家、生産者を守り、食べる人、消費者の知る権利、選択できる権利を守り、そのことが食料自給率を向上させると確信しているから

です。

現在、弊社で製造している加工肉の原料肉は100%国産で、お手元の資料2にもあるように、表示はロースハムであれば豚ロース肉（国産）、ソーセージであれば豚肉（国産）というように行っております。

また、国産原料と輸入原料が混在する場合、できるだけ輸入原料は原産国表示が望ましいと思いますが、消費者はどこのものかというより、まずは国産品なのか、輸入品なのか分かることが必要なのではないのでしょうか。

例えば、使用量の多い順で原料肉（国産、輸入）と表示したり、国産何%、輸入何%と表示したり、国産何%以上と表示したり、消費者がきちんと選択でき、知ることができるわかりやすい表示にしていきたいと思います。

原料原産地表示に関するコストとして、原材料の仕入れに関してはコストは全然かかりませんが、表示に関してのコストは包装資材にかかわってきますので、やはり自給率アップの観点から見た場合、国産何%以上の表示が一番コストのかからない方法だと思います。こうすることで、消費者が国産を選択することができ、そのことが生産者を守ることにつながり、食料自給率が向上する仕組みになると思います。

日本の食料自給率は40%を割り込み、国の目標も50%から45%に引き下げられましたが、世界人口はもはや70億を超え、将来100億とも言われる中、食料自給率の向上は今後食料安全保障の上でも必須の課題です。このことから、国民一人一人が国産を意識し、国産食品を応援し、食料自給率を向上させなければならないと思います。

最後に、国産の自給率向上のために加工肉における原料原産地表示の拡大と仕組みのわかりやすさを国に求める次第です。少なくとも、原料原産地表示は現状の水準から後退すべきではありません。ルールが表示をすると決まれば、事業者は表示するのです。食料安全保障の観点からも、力強い前進をぜひともお願いいたします。以上です。

○森光座長 志田様、ありがとうございました。

以上で、5名の方から御発言をいただきました。これから、質疑の時間を設けたいと思います。御質問のある委員の方は挙手にてよろしくお願いいたします。

早速どうぞ。櫟委員、お願いいたします。

○櫟委員 流通代表で出席しているライフコーポレーションの櫟です。黒川さんから、大手流通業者は自社のPBを中心にさらに上乘せをして厳しい表示を求めてくるのが多くとの御発言があったので、意見を述べさせていただきます。

黒川さんがおっしゃるとおり、ルールをつくるとしたら、中小の零細企業の方々もできるような制度であるべきです。流通からお願いしたときに簡単に表示できるものになるべきで、表示できないのはルールにするべきではないと考えています。

私どももプライベートブランドを、価格が安いスマイルライフとか、こだわったプライベートブランド群を持っています。この委員になってからそれぞれの委託先の方々に会うときに、実はこういう検討会に入っていてこんなことを今、話していますけれども実現可

能でしょうかと聞いています。先ほど紅林さんとか黒川さんがおっしゃったようなことを言われる方が多いのは確かです。

一つの例としてあったのは、ある1種類の原材料しか使っていないが、いろいろな国から原料確保をしており、品質の良いものをつくらうと思うとブレンド技術が一番大切な技術なんですという話をされていました。そこでは原料原産地よりも均一な品質に仕上げるところがポイントになっているのだなと思いました。

笠原さんと志田さんの御説明は、ライフとしても国産の原料にこだわってつくっている、あるいは地域と一緒にやっているというのはぜひお客様に伝えたいことです。原料原産地には書かずとも、情報があれば例えばポップでこういう取り組みをされているから、ぜひお客様皆さん買ってくださいというようなことは言っていけるんじゃないかと思いました。

最後に、戎谷さんの御説明については、最初に「食べる人の健康を守る」ために原料原産地というところのつながりが、先ほども言いましたような品質のところなどを考えて、安全安心とこの原料原産地表示はちょっと違うんじゃないかというのが個人的な意見です。

もう一つは、義務と推奨みたいなことに分けて進めていくのがいいのではないかとお話されました。もともと2つの要件があって、その要件が義務にあたります。ですのでこの検討会に入るときは、この要件をいかにどこまで拡大していけるのかというのがこの検討会の進むべき道かと思って参加しました。あるときから全部に対してやるんだということになってしまいました。加工食品は加工したものなので、生鮮の原料の品質が最後まで残るのかどうかというようなことを考えたりすると、全部でなくて、義務のものと、あとは推奨で進めるとか、あるいは自主的に進めるとというのが、戎谷さんと同じく良い進め方と考えています。以上です。

○森光座長 ありがとうございます。

では、先に富松委員のほうから手が挙がっていますので、富松委員お願いします。

○富松委員 櫛委員と同様の意見を述べさせていただきます。まず最初に地域の生産者と一緒に地産地消や6次産業、食育、そして環境への対応などを頑張っていらっしゃる事業者の皆様、これは、すばらしい活動だと思いますし、敬意を表したいと思います。

しかしながら、戎谷様が最初に言われたとおり、この場は原料原産地表示をいかに拡大するか当たった課題を抽出する場所でもありますので、原料原産地表示ができるところのお話は余り参考にならないのかなと思います。一方で三黒製菓様や福島の醤油醸造協同組合様は多様なルートで多様な原料を調達されて、一定の品質、一定の規格、そして一定のコストを達成するために日々努力されており、これもまた、敬意を表したいと思います。

先ほどのお話の中で、切りかえが発生すると原料原産地表示が難しいという意見がたくさん出てきましたが、原料原産地表示が如何に難しいかが、改めて理解できたと思います。また、それは皆様の極めて高い遵法性、法律遵守の意識のあらわれにほかならないと思いますし、それは称賛されることだと思います。どんな法律でも、法制化されれば我々食品事業者は、一生懸命守ろうとします。まじめに働く食品事業者の事業継続が困難になるよ

うな原料原産地表示の導入は慎重に考えていかなければならないと思います。

食品表示法の理念にもありますように、当然消費者の権利を守るのは大事なことでありますが、その第2項目には小規模事業者の事業活動への影響に配慮するということが書かれております、この2つの点をもう一度しっかり踏まえて議論を進めていただきたいと思います。

先ほど櫛様からもありましたように、少し議論が、「全ての加工食品への義務化」であるとか、「2つの要件の撤廃」であるとかに偏っている感じがいたします。もう一度基本的な議論をやるようになったらいい、そういう会になってほしいと思います。

○森光座長 ありがとうございます。

では、永田委員よろしくお願ひいたします。

○永田委員 永田です。よろしくお願ひいたします。

今回は、貴重なお話を伺わせていただきまして本当にありがとうございました。私も、ルールをつくるならば中小企業の方々も表示できるもので、できるだけ負担にならないものがいいかなとは思っているのですが、今回お話を伺って2点お伺ひしたいことがあります。

まず紅林様にお聞きしたいのですが、しょうゆについてはロットによって原料の配合比率がその都度変わるので、大括り表示だとしても表示は不可能とのことでしたけれども、御社で扱っている資料を拝見した限り、原料の原産地数なのですけれども、アメリカ、カナダ、日本と、3カ国と少ない国であって、それでまた説明を伺う限り、非常にロット単位でどこの国の原料を使用したかを記録されているように思いました。国別表示であればラベルの変更は大変かと思ひますけれども、例えば大括り表示であれば、これだけ適切に管理されているのであれば原産地の表示は可能と思ひましたが、それでも不可能とおっしゃる理由を教へていただければと思ひました。

それから、2点目は黒川様にお聞きしたいんですけれども、菓子の場合、中間加工品を海外から輸入することが多い。しかし、海外では原料原産地の情報を伝達する商習慣がない。だから、表示は非常に困難ということだったのですけれども、例えば輸入中間加工品について中間加工地を原産国にするという表示にした場合には原料原産地の表示は可能なのではいしょうか。この2点をお聞きしたいと思ひます。

○森光座長 まず、紅林さんのほうからよろしくお願ひいたします。

○福島県醤油醸造協同組合紅林氏 御質問にお答へしたいと思ひます。

大括り表示となりますと、例えばお配りした私の参考資料の最後のページで、あくまでも例ですけれども、これはあくまでも丸大豆しょうゆでこれをやった場合ということで、それだけでもこの4パターンが存在する。そして、大括りでやっても外国産と外国産、あるいは外国産または日本みたいな感じで、やはりやっていることは同じです。

ですから、大変複雑になるということと、丸大豆しょうゆでさえこのありさまでするので、前の前のページになります当工場で作っているしょうゆ製品、ほかにも当然影響はあり

得ますので、かける何倍のコストというか、手間というか、負担になることになりまして非常に複雑極まりない状況になる。

それから、もう一つが協同工場であるということで、協同工場から生揚を出して、組合員の醤油工場のたくさんアイテムに影響しますので、ぱっと思いついただけでも100アイテムぐらい全部切り変えなければいけない。では、これをどういう一元化管理でできるんだということで大変なパニック状態になるということですので、これは不可能です。これははっきり申し上げたいと思います。

○三黒製菓黒川氏 私の方は、中間加工地の国名を書くならば可能ですかということによろしいですね。

もちろん、単一のところでずっと輸入ができるならばそれは可能だと思います。ただ、果汁にしても何にしても、その産地に天候の異変とか、干ばつとか、いろいろなことが起きた場合、その国から変えなくてはならない。中間加工食品の輸入地を変えるということは、その国名も変えなくてはならない。

そうすると、通常我々の業界は割合平袋とって、スーパーなどの棚にある印刷袋で対応していますから、全部旧包材は使えなくなります。新しい包材に印刷をしなくてはなりませんとか、どこかでぴたっとは変えられないというところがあって、例えば国を変えて何とか等とか、その他で処理できるならばいいですけども、細かく1国なり、あるいは2国を指定されたときに、万が一その原材料が滞ったというか、不作だったりした場合の処理にすごく負担がかかるし、現実にはなかなかできないと思っております。

○森光座長 ありがとうございます。

齊藤委員、よろしくお願ひいたします。

○齊藤委員 永田委員のほうからお話がありましたこととかぶっている話なのですが、紅林さんのお話の中で、使われる材料が非常に3要素ということで限定されておられて、その中で原産国で言うと幾つか複雑な要素が絡んで、使う時期等の問題があつてなかなか表示の仕方が難しいんだというお話だったと思います。

ただ、もう一回、大括り表示に関して言えば、国産なのか、輸入品なのか、もしくは混合なのか、もう少しきめ細かいやり方はあるにしても、その3点ぐらいをベースに考えた場合もやはり実現困難というお考えなのかということをもう一度確認させていただきたいと思ひます。

黒川さんのほうにお尋ねしたいのは、紅林さんとは少し様子が違うのは、もう少し複雑な原材料の要素が絡んでいる。したがって、それを掛け算すると非常に紅林さんのところよりも複雑多岐にわたるといふ趣旨のことではないかというふうにお伺ひいたしました。

しかし、その中でも原産地というのではなくて、国産なのか、外国産なのかということの表示、それに近いものを今後進めていくのだという方向性の中で、その可能性としてはどんなふうにお考えになっているのか。再度、お尋ねを申し上げたいと思ひます。

○森光座長 簡単に、紅林さんのほうからお願ひいたします。

○福島県醤油醸造協同組合紅林氏 確かにそうだと思いますが、大括り、あるいは混ぜたときに混合という表記もありだと思えるんですけども、しょうゆ業界の実態として、我々のように協同組合組織で1つの県で集中的に工場をつくって、そして小さなしょうゆ工場に生揚を販売して、一定の品質のものをつくるというモデルケースは大変多いんですね。それで、日本のしょうゆは守られているんじゃないかなと自負してはいるのですが、そうなりますと非常に複雑になる。大変な混乱事態になるから、我々はどうしても業界としては、はいわかりましたと言える内容ではない。

1社だったらいいんですけども、大変複雑になる。例えば、生揚を出してその先が40社、50社あって、そして一定の品質のものをつくっている組合組織があった場合に、40社、50社に一斉に通知をしなければいけない。直さなければいけない。大変な混乱が起こると思うんですね。

ですから、我々としては国産か外国産かの表示ではなくて、JASの規約もそうですし、一定の品質のもので一生懸命つくっているという物づくりをもっと見ていただきたいと思ってやまないんです。

ですから、原産国表示も大事なのですが、本当にもっともっと大事にしなければいけないものがあると思っていますので、そういった表示のほうでやらせていただきたいと考えております。何度も同じことで済みません。

○森光座長 黒川さんも簡単をお願いします。

○三黒製菓黒川氏 国内か外国かというのは、表示することはできると思うんですね。

ところが、例えば砂糖で言うと国内の砂糖の生産者、砂糖大根とか砂糖きびを守るために一定量、国内産の砂糖を使いなさいというのがあるんです。そうすると、皆さんが日常使っている砂糖の中にも外国産と国内産が入っているんですね。そうすると、砂糖（国内産・外国産）と書いたら意味が余りなくなってしまうのではないかと思うので、結局、国内産か外国産の2種類しかありませんから、国内と外国と書いたら全部それでOKになってしまうことになりかねないので、私とすれば負担がかかる割にはさほど大きな意味があるとは認識していません。

○森光座長 では、夏目委員お願いいたします。

○夏目委員 夏目でございます。5社の方にお話を聞きまして、それぞれの企業の方々が原料調達、それから品質の確保と商品の安定供給に大変御尽力されて商品づくりをされているということを改めて感じたわけでございます。

今とても表示が難しいということをおっしゃられた2社につきまして、永田委員を初めほかの委員から御質問がございましたので、私はそうではなくて表示ができますという企業さん、フルーツバスケット様、笠原産業様、それから最後の平牧工房様にお話を伺わせていただきたいと思います。

特に笠原産業様は麦わらぼうしの会という組織を立ち上げて、本当にさまざまな利害関係を持っているステークホルダーを集められて小麦の消費拡大に努めていらっしゃるとい

うことで、とても私は感動させていただきました。表示というのはやはり生産者と消費者を近づけるものであってほしいですし、双方の信頼を高めるものであってほしいと思います。そういう意味では、笠原産業様だけではなくてフルーツバスケット様も、それから平牧工房様も同じような活動をされているのではないかと推測するので、そのお話がもしあれば聞かせていただきたいということが第1点でございます。

それから、2点目は先ほどのほかの委員と重なりますけれども、非常に原料原産地を頻繁に切りかえることによる表示の困難さというのは、今日お話をいただきました中小だけではなくて、これに先立ちまして大規模な事業者さんからヒアリングをしたときにそちらからもそういうお話がやはり出てきておりまして、実行可能性ではなくて不可能なんですとはっきりおっしゃっていらっしゃるのですけれども、一方でそういった表示が困難だということを理解しつつも、消費者に対して商品に対する情報開示ということでは、事業者にはある意味で責任がやはりあるのだろうと思うんです。

ですから、そういうことを考えましたときに、全くできませんではなくて、できる方法を何とか見つけようというようなことを多分、醤油醸造組合さんも、それから三黒製菓さんもされているのではないかと思うのですけれども、その辺のお話ですね。御苦労されつつも、消費者にどういふふう商品情報を伝えることをしていらっしゃるということをお伝えいただければ、ここでお話を聞かせていただければと思います。よろしく願いいたします。

○森光座長 それでは、先頭からということで、戎谷さんのほうから今の夏目委員からの御質問に対しまして何か意見がありましたら、済みませんが、時間の都合上簡単によろしく願いいたします。

○フルーツバスケット戎谷氏 私の意見の冒頭でもお伝えしたように、私どもの会社に限って言えば何の問題もありませんで、済むのですけれども、ただ、それだけではなくて最終的なトレーサビリティの行く先は、私どもはもう栽培管理までいっているんです。誰がどのようにつくったかというところまで突き詰めてきています。

ただ、それが投網にかけるように全てに適用すべきであるということを示しているのではなくて、できるところまでをきちんと説明すればよいのではないかというのが後半でお伝えさせていただこうかなと思ったところでもあります。

例えば、紅林さんのしょうゆのこういうパターンになって大変なんですよというのは、例えばホームページ上で説明すると消費者は腑に落ちるであろうと思われれます。黒川さんのこういう大変さも伝え方だと思います。これをただ、こういう事情だから表示が難しいんだということではなくて、ではそういう事情も抱えている業界ではどういふ表示が可能なのか。そこから先は申しわけないですけれども、これを見てくれというふうにはせざるを得ない。

でも、こういうのは物すごく大切な情報なので、ぜひとも消費者に理解を求めるといふ形で、一括表示上はこうならざるを得ないという事情を伝えれば最大限、今できる落とし

どころというのが見えてくるのではないかと思います。

私は雑駁な意見を申し上げたようですけれども、こういう事情を知らないわけではなく、要は食べ物をつくる側からどこまで誠意を持った形でやっているかというのを伝えることだろうと思います。できる、できないではないのではないかという疑問は、今まだ私の中には残っております。

○森光座長 ありがとうございます。

笠原さん、どうでしょうか。

○笠原産業笠原氏 製粉業界というのは中間素材までしか普通つくっていないわけで、いわゆるパンですとか、麺ですとか、菓子ですとか、最終商品まで至らない。そういう途中のものしかつくっていないわけで、改めて製パン、製麺、製菓業界さんに私どもの小麦粉を加工していただいた後に食事なり、あるいは皆さんに召し上がっていただけるわけですから、いかに私どもが原料に対する情報を製パン、製麺、製菓業者さんに伝えられるかというところで、我々製粉業界の一つの魅力づくりもできるかと思います。

それと、栃木の話ばかりで恐縮ですけれども、生産農家は生産農家でいろいろ御苦労があるのですが、その中でやはりひとつ救われるのは、実際につくった農家さんが最終的にこういうものになって誰が食べていて喜んでいきますよ。どういうことに問題がありますよということを話題に乗せて話をすると、一緒になって考えたり、一緒になって喜んでくださったり、やはり生産農家さんは今までは小麦をつくりっぱなしにしている、その後どうなっているかというのはほとんど現実知らなかったわけですけれども、栃木の小麦のことだけに関して言えば、その流れが明確になって一緒に悩んだり、一緒に喜んだりする農業ができつつあるということに関しては、私どもそういったことをもっともっと広げていきたいと思っております。

○森光座長 ありがとうございます。

紅林さん、お願いいたします。

○福島県醤油醸造協同組合紅林氏 夏目委員さんからの御質問ですけれども、当然、今は表示はやっていないわけですが、消費者の方には直接は見せてはおりませんが、中間業者さんといいますか、品質規格書というものが当然ありますので、それには原料原産地を、先ほどの私のプリントで言うと表の2番ですね。四角の2番に書いてある表で提示はしております、例えば一般消費者の方がお宅のしょうゆはどうなっているのかと問い合わせがあったときには、その商社さんは私どもからの規格書を使って説明するという情報開示ができるようにはなっている。これが、しょうゆ業界の現状だと思っただければと思います。

一括表示には書いておりませんが、規格書はきちんとそういうもので情報公開をやっているということなのですが、先ほど言いましたようにラベルとなりますと全然また変わりますので、大括りとか何とかとなって非常に複雑になるということは何回もお話しているように現在では無理である。

あとは、御意見を伺いまして、戎谷さんのようにホームページでの公開等もありますが、これも結局やっていることは同じですので、ラベルが変わるたびにホームページ上で変えるということを中小零細企業の多いこの業界が全て背負えるかどうか。私からは答えられないぐらいの重たい質問です。恐らく無理だろうと思いますが、それでも無理と私が言うとはそれは問題発言になってしまいますので、コメントはちょっと差し控えたいと思います。

ですから、最低限の情報開示はしているということを理解していただければと思います。以上です。

○森光座長 黒川さん、お願いいたします。

○三黒製菓黒川氏 私どもの例で言うと、うちの会社でリンゴジャムサンドクッキーというのをつくっているんです。それが、青森産のリンゴをつくって製造しています。

ところが、ある年、青森県に台風がきちゃってリンゴの供給が間に合わないということがあったんです。そうすると、結局、青森県産リンゴ使用と言っているから、ほかの国内産リンゴを使っても、それは表示義務違反になるということになりかねないので、青森県産のジャムがなくなるまで生産をストップするか。急ぎよ、こちらの袋はともかくとして廃棄しても新しく袋を印刷して国内産リンゴを使用したというふうに変えるか。この2つしかないんです。

ただ、前と違って、そんなのはわからないから使ってもいいやというふうにならなくて、かなり高いレベルでそのことを守っていかなくてはならないということがメーカーにとってもすごく負担になるし、実際コストのアップにもつながるんです。

それで、今、私が思っているのは原産国表示が必要ではないと言っているのではなくて、本当に必要なものと、さほどこれはなくてもいいんじゃないかというものの区分けを余り厳しくするんじゃないかと、例えば砂糖とか小麦でいえばカナダ産の小麦であろうが、アメリカ産の小麦だろうが、食べた人が、これはやはりカナダだなとわかるわけではないので、そういうものについてはさほどこだわらなくてもいいのではないかと思いますから、ぜひ本当に必要なものと余り必要じゃないものとの区分けをぜひ皆さんにはお願いしたいと思っております。

○森光座長 ありがとうございます。

それでは、最後に志田さんお願いいたします。

○平牧工房志田氏 まず我々の会社ですが、豚の生産から、お肉にするところ、加工にするところ、そして最後に消費者にお届けするところ、外食であり小売りでありというふうな部分で、生産から消費者にお届けするまで全て行っています。我々は北海道から栃木まで生産者がいますが、確かに庄内産だとか北海道産だとは書いていなく、国産という表示をしています。先ほども何回も言ったとおりやはりこの表示に関してはまず消費者が選択できるという部分が一番重要視されなければならないんじゃないかという部分と、これからTPPが始まりますが、我々国内の生産者は、非常にTPPを恐れています。そういうことで、やはり消費者が国産を選択できるという部分で応援していただければという形で考え

ております。以上です。

○森光座長 ありがとうございます。

では、時間となりましたので、これにて質疑の時間を終わらせていただきます。本日、5名の方の大変貴重な御意見を伺うことができました。皆様には感謝申し上げます。皆様の御意見に関しまして、また事務局が改めまして議事録という形でまとめさせていただきます。夏目委員のほうから御質問があったように、やはりできる場面、できない場面、前回は例えばたくさんの方の事業者数を抱える大手さんというところがお話をされた中でも、やはりできるところ、できないところがあったと思います。これは多分、企業の大小にかかわらずきっと同じ共通するものがある。それ以外に、もし企業の中ですごく少ないところ、例えば協同でつくられているような協同の生産場みたいなものを持っていらっしゃる方はもっと大きな影響を及ぼす。

ただし、富松委員が言われたように、全ての加工食品という言葉や2要件の撤廃という言葉の中からどうしても疑心暗鬼が生まれてしまうと思います。やはり我々は、この検討委員会は戎谷様が言われたように消費者のためのどういった表示が日本のこの食品業界、加工業界のレベルを上げていくかという話だったと思います。そこへ立ち返った意味で、また皆さんで調整ポイントを考えながら決して首を絞めるような制度にするのではなくて、むしろ発展的にとってもいい制度ですねと言われるような検討会にしていきたいと考えております。本日は皆様、どうもありがとうございました。

続きまして、議題の3に入っていきたいと思います。それでは、事務局から幾つかの調査報告等がありますのでお願いいたします。

なお、質疑等につきましては事務局からの報告を一括していただいた後、まとめて行いたいと思います。よろしくお願いいたします。

○赤崎食品表示企画課長 消費者庁食品表示企画課の赤崎です。それでは、資料番号の順番で事務局から何点か御説明いたします。私から、資料2の「韓国における加工食品の原料原産地表示制度」について御説明をいたします。まず、資料2をごらんになっていただければと思います。

韓国における原料原産地表示制度の概要につきましては、これまで検討会の議論の中でもよく取り上げられておりまして、3月31日開催の第3回検討会でも事務局から説明をいたしております。

ただ、そのときの御説明の内容が平成26年3月時点のもので今から2年以上前でございます。したがって、今の最新の状況につきましてことしの5月23日から3日間、農林水産省の消費者行政・食育課長の永井課長を含めて農水省、消費者庁、合計4名で韓国を訪問しまして、向こうの事業者団体と韓国の行政府に制度の確認をいたしてまいりました。その結果を、お手元の資料の形で整理をしております。1ページから順番に御説明をさせていただきます。

まず、韓国の制度の「根拠法令」です。そこにございます「農水産物の原産地表示に関

する法律」でございます。この法律は2010年に制定されたものですが、韓国では1994年に原料原産地表示制度が施行されています。

「目的」はその中ほどに書いておりますけれども、消費者の知る権利の保障、かつ公正な取引を誘導することによって生産者と消費者を保護するという旨がこの法律の1条に書かれております。

「対象品目」は、法律が大統領令に委任して、大統領令以下で定めておりますけれども、ほぼ全ての加工食品が対象と今となっております。

次に、2ページでございます。「表示対象原料」についてでございます。表の左側の欄にございますように、1種類もしくは2種類の原材料で全体の重量比98%以上であれば、その1種類なり2種類の原材料が表示対象の原材料となります。

ただ、どんぐりの背比べで、複数原材料があって1つ2つで98%にならない場合は、③にありますように上位3位までの原料を対象に表示をすとなっております。

④は、今まで御説明したことの特例です。原則上位3位の原材料となっておりますけれども、粉唐辛子を使用するキムチ類は粉唐辛子のほか上位2つということです。典型的なキムチというのは白菜に粉唐辛子を混ぜてつくります。ただ、粉唐辛子の重量は大してありません。重量比上位2位なり3位だと粉唐辛子は対象外になりますけれども、ただ、韓国の行政府の方が言っておりましたが、キムチの場合、粉唐辛子によって価格が大分決まってしまう。あとは、キムチ自体、日々、国民が食べる国民食ということなので、キムチについては商品の顔となる原材料である粉唐辛子をまず表示対象原料にした上で、あと2つは重量順に対象とするということです。

①～④はこういうことであります。それ以外に、商品名に強調表示した原料、いわゆる冠表示というものも表示の対象原料になっております。

今、言いましたように、原則は上位3位までとなっておりますが、ただ、この制度改正は既に施行されておりますけれども、連休前に施行されたものでして、本年12月31日までは従来どおり上位2位までの原料を対象に表示したのでよいということになっております。経過措置が今、適用されているということです。

その次、3ページになります。「表示の方法」でございます。国産原料については国産である旨、輸入原料については原産国名を書くというのが基本です。

ただ、以下述べるような例外があるということで、まず3ページでございますけれども、「同一原料について原産地が2か国以上ある場合」ということで、韓国では混合比率の高い順に2か国までの原産地及び混合比率を表示するとされています。ただ、混合比率が変わる場合であって、いずれか1つの変更の振れ幅が15%以下の場合は、従前の表示をされた包装を1年間は使うことができる。1年間はその実態を必ずしも反映していないということになります。

あとは、混合比率が頻繁に変わる場合ということで、最近3年間で年平均3回以上変更される場合等でございますけれども、この場合は混合比率を省略することができる、2つ

以上の原産地だけ書けばいいとなっています。

ただ、国産原料の混合比率を省略するためには、最低30%以上国産原料が入っていないとだめだ、国産原料の混合比率が30%より小さい場合は混合比率、国産何%か書かないといけないということになっています。

その次、4ページになります。先ほどの説明の続きになります。原産地が頻繁に変わる場合であって、それが輸入原料の場合には、まず①にありますように「外国産」と書いた上でA、B、C国などという、日本で言うところの可能性表示をするとなっています。

この場合、A、B、Cというのはあくまでも可能性で、実際入っていないでもいい、かつ、重量順でなくてもいいとなっています。このA、B、Cという国名に変更事項が発生した場合は、1年間の猶予期間があります。

あわせて、A、B、Cに相当するところをQRコードやホームページでお知らせすることもできるということです。この場合、そのQRコード、ホームページの変更については1カ月間の猶予期間があります。

その下でございます。原産地がさらに頻繁に変わる場合、これは過去3年間で年平均6カ国を超えて変更される場合ですが、この場合は「外国産」とのみ書けばいいということです。

今の説明の①のところでございます。外国産でA、B、Cなど、3カ国以上記載と御説明しましたけれども、これは現在は「輸入産」とのみ書いたので構わないとなっています。これも、最近制度改正が行われたところで、今は経過措置が適用されています。A、B、Cと3カ国以上書いてもいいですし、従前の「輸入産」という書き方でもいいということです。

最後の5ページは「表示の方法」です。「中間加工品が原料の場合」ですけれども、国内加工の中間加工品を使用した場合は、その国内加工の中間加工品の原料の原産地を表示します。ただ、海外加工の中間加工品を使用した場合は中間加工地のみを書けばいいということになっています。

あとは、上の括弧書きです。中間加工品が複合原材料ということで、加工品自体が一つ原料になっている場合は複合原材料と呼ばれていますが、複合原材料内で配合比率上位の2位までの原料の原産地を表示するということになっています。

また、口頭での補足になります。韓国で政府機関や製造者団体にいろいろお話を伺ってまいりましたが、そのとき先方から以下、述べるお話を伺っています。

まず、制度改正に当たっては消費者団体、生産者団体、製造者団体がお互いに協議をして議論をまず尽くす。その際、事業者団体も消費者の知る権利を認識しており、そういう中で実行可能性の観点からいろいろな意見出しをし、そのような調整過程を経て実際に制度の見直しが行われているということで、実際に決まった制度については製造業者も含めてその遵守に努めているということです。

あとは、実際の原料の需給状況によってということで、事業者の中には当初から2種類

程度の包装材を用意しているところもあるということを伺っております。

あとは、実際の取り締まりの実績でございますけれども、これは原料原産地表示を含めた原産地表示違反全体で見ますと、2015年のデータになりますが、農産物食品で見ますと表示違反は4,331件、そのうち虚偽表示は2,776件、表示がないのが1,555件でございました。同様に水産食品で見ますと、2015年の原産地表示違反全体は769件、そのうち虚偽表示が160件、未表示が609件ということでございました。

私のほうからは以上でございます。

○大久保消費者行政・食育課課長補佐 農林水産省の大久保でございます。私のほうから、資料3と資料4を続けて御説明させていただきたいと思っております。

まずはお手元の資料3でございますが、「加工食品の自主的表示等の状況調査について」という資料でございます。この資料は当検討会の委員からの御指摘で、加工食品のうち既に自主的な取り組みをしている表示が行われている実態についてということで、事務局の宿題になっていたものでございます。

まず、1ページ目をおめくりいただきまして今回の調査でございますが、5月18日に埼玉県内の総合スーパーのほうにお邪魔させていただきまして、実際にスーパーの店頭で並んでいた商品を農水省と消費者庁の担当職員が行って数えさせていただいたという方法で調べてまいりました。

なお、今回の調査に当たりましては、当検討会の委員であります櫛委員とお勤め先の株式会社ライフ様に非常にお世話になって実施した調査でございます。この場を借りてお礼を申し上げます。ありがとうございました。

めくっていただきまして、2ページ目でございます。この調査の対象商品でございますが、調査当日にこのスーパーの店頭で並んでいました商品のうち、当然加工食品でございますので生鮮食品を除いた残りの加工食品、さらに酒類、輸入品、それからいわゆるインスタ加工品を除いたものを対象として調査をしております。

めくっていただきまして、3ページ目でございます。今回調査の対象になった商品が、ここに書いております5,616商品ございました。この商品の種類別の内訳を、この3ページのグラフで示しております。この場合、この商品の分類方法ですが、現在の食品表示基準で用いております食品の分類をもとに分類しております。

その分類方法を次ページ、4ページ目と5ページ目に記載しておりますのでごらんいただきたいと思っております。

続いて、6ページ目でございます。こちらの調査結果でございますが、これは今回の5,616食品のうち義務的な表示、現行の22+4と言われておりますけれども、既に義務表示の対象となっている商品、さらに食品表示法以外にお米のトレーサビリティ法に基づいてのものですね。お米の加工品もこの場合はこの義務表示に含めておりますが、この2つの法律に基づいた義務表示がなされていた商品が11%ございました。

それ以外に、今回の調査の目的でございますが、自主的な表示をされていた商品が16%

ございました。この16%は商品数でいきますと912商品になるのですが、右側にその表示された原材料の重量順位の内訳を抜き出しております。912商品に対して上位1位を原材料原産地が表示してあったものが60%、1位プラスアルファで表示があったものが12%、それ以外の商品が28%という内訳になっております。

続いて、7ページ目でございます。これが、自主的表示がなされておりました912食品を種類別に分けた分類の表でございます。大体いろいろな商品に満遍なく表示がされていたという状況でございました。

次は、8ページ目でございます。8ページ目は、自主的表示されていた原材料の種類はどういったものが多かったかというものの上位10位を拾ってみた表でございます。1位が大豆ということで、これは豆腐、納豆という商品は業界のガイドラインが定められておりました自主的な取り組みが進んでいる商品でございます。2位のコーヒー豆、これも業界で公正競争規約が定められておりました、こういった取り組みが進んでいる原材料でございます。こういったところが上位にきているという状況でございました。

続いて、9ページ目でございます。こちらが商品数で言うところの912商品、これは自主的表示があった912商品で、表示されていた原材料、これは複数の原材料が表示されている場合がありますので1,143という数字になるのですが、この表示されていた原産地の内訳でございます。これが、7割強が国産の表示であった。それから、25%が外国産の表示であったという状況でございます。それぞれ国産の事例、または外国産の事例というのを右側の箱の中に示しております。

最後に、参考資料を1枚つけてございます。これは、実はことしの3月なのですが、自民党様の会議におきまして農水省と消費者庁から提出させていただいた資料を参考資料としてつけております。この資料は当時、今回と同じようなテーマなのですが、既存の22プラス4という義務づけの品目がどれだけのウエートを占めているのだろうかということを、この時点では、「日本標準商品分類」という分類表をもとに試算したものでございます。この時点で分類表をもとに試算した結果、21.2%が分類品目上は義務づけ品目に該当しますという試算を当時お示ししたものでございます。

今回、ちなみに実際にスーパーに行って調べたところ、義務的な表示があったものは11%と、前提が違った数字が出ておりますので今回これを参考としてお示ししております。資料3につきましては、以上でございます。

続いて、資料4でございます。こちらは「おにぎりに関する調査について」でございますが、これも以前、当検討会でおにぎりののりの表示実態について委員の御指摘で宿題になっていたものに対しての事務局の調査結果でございます。

おめぐりいただきまして、1ページ目でございます。これが今回の調査でございますが、5月の初旬にコンビニの事業者様3社にお伺いして、農水省と消費者庁の職員がヒアリングで調査してきた聞き取りの結果でございます。

調査の対象商品でございますが、この調査を実施した時点、ことしの5月の初旬でござ

いますが、この時点で関東圏で販売されていたおにぎり合計3社あわせて81商品を対象に聞き取りをしてみました。

2ページ目をお開けください。今回聞き取りをした81商品でございます。まずおにぎりではございますが、のりを使っているものと、のりを使っていないタイプというものがありますので、それを分類してございます。のりを巻いているのは56商品でございます。それで、この56の商品をさらに2つのタイプに分けております。これは皆様御承知だと思いますが、おにぎりののりを後から自分が食べる時に巻くタイプと、既に巻いてあるタイプと大きく2つに分けておまして、ほぼ半々という状況でございました。

続いて、3ページ目でございます。ここは、おにぎりの「のり」の表示上の順位と実際の重量の割合を聞いてございます。多くの場合、おにぎりののりは3番目、御飯、具、そして最後にのりという順番になっているということでございました。場合によって具が2種類に分かれる場合には、さらに4番目になるということでございます。

それから、おにぎりの重量割合でございますが、直巻きタイプで0.4~1.2%。後巻きタイプで1~4%ということでございました。このタイプによつての数字の差は、のりの大きさがそれぞれのタイプで使われている大きさが若干違うということが原因のようでございます。

それから、4ページ目でございます。ここは、おにぎりの「のり」の産地を聞いてまいりました。56商品のうち46商品が国産、10商品が外国産。外国産は全て韓国産が使われておりました。

続いて、5ページでございます。これは、今回お聞きしたのりが使つてある56商品のうち、強調表示されてのりの産地の表示がされていたものが34商品ございました。それで、表示がなかったものであつても実際に国産が使われていたものが12商品、それから外国産であつたものが10商品ということでございます。

最後に、6ページ目でございます。今回の調査、ヒアリングの際に原料原産地表示の実行可能性ということもヒアリングしてございます。

まず、のりに関してでございますが、のりの産地表示を考えたときに包装資材への強調表示をやるという場合には準備等が必要になりますが、一括表示、おにぎりの場合は裏側にシールで一括表示の部分が張られているという事例、下のほうに実際の表示事例を載せてございますが、こういった形で表示されている例がございますので、このサーマルシールで表示している場合には産地表示を行うことは比較的容易な対応になるということでございました。

ただ、もう一方でそのシールの面積も限られているので、表示の内容によっては面積が限られてきますという御指摘がございました。

それから、のりにあわせて具の産地表示の可能性についてもお聞きしております。これにつきましては、具については具の種類によっては複数国からの原料の輸入、産地の切りかえ、混合というものが発生する場合があります。

それから、これは中間加工品の表示の方法ということになるかと思いますが、具の原料原産地と加工地が異なる場合、A国産の鮭をB国でフレークに加工したような場合には実際にどのような表示になるかで書き方が非常に複雑になる可能性があるという御指摘を受けております。

それから、その他として、のりの産地ごとの需給ギャップで調達に苦労なさっているというお話、現時点で韓国産ののりを使用しているものについては時期によっては国産を使用する可能性もあるというお話、これを合わせて聞いてきております。

私からは、以上です。

○船田食品表示企画課課長補佐 続けまして、資料5について御説明させていただきます。消費者庁の船田でございます。

「検討会におけるこれまでの意見について」ということで、御説明させていただきます。前回の第4回検討会の最後に当課課長からも申しましたとおり、これまでいただいた御意見や御要望を座長とも御相談の上で事務局のほうで取りまとめております。

本資料につきましては、これまでの検討会での意見開陳、ヒアリング等踏まえまして、委員の意見、外部の者を含めまして要約整理したものとなります。そのため、同様の意見につきましては1つにまとめるなど、なるべく簡潔に整理しております。大きく4つに分けて、原料原産地表示の意義、方法、対象品目、その他という形で分類しております。

1 ページ目をごらんください。1つ目ですけれども、「原料原産地表示の意義」ということでまとめさせていただいております。表示の意味するところですか、目的ですか、消費者、生産者、事業者の視点でそれぞれさまざまな意見が出ております。読み上げます。

「原料原産地表示は、消費者の選択のための制度であり、消費者の知る権利の保障の観点から検討すべき。」

2つ目、「消費者は表示による情報を信頼して食品を選択しており、消費者の自主的かつ合理的な選択のため、表示を拡大して情報を開示すべき。」

3つ目、「義務化だけでなく、ウェブサイトの活用やお客様相談窓口での対応など事業者の自主的取組も進めて、実際に消費者が選択しやすくすべき。」

4つ目ですけれども、「義務化というところも含めてだと難しい問題はあるが、できることから始める事業者団体の努力も含めれば、一定程度の方向性は見えてくる。」

5つ目、「原料原産地表示の拡大に伴うコスト増や、情報量過多などの消費者の不利益や、消費者ニーズについて考慮が必要。」

6つ目、「表示がなくとも安価な海外からの農産物を利用した少しでも安い加工食品を必要としている消費者などへの配慮が必要である。」

2 ページ目、意義の続きになります。

「生産者は高品質な農産物生産に取り組んでおり、その品質の良さを正確に情報提供して消費者に適正に判断して選択してもらえるようにするため、原料原産地表示は必要。」

2つ目ですけれども、「自主的に原料原産地を表示していても、他の商品で表示がなけ

れば、消費者に合理的に選択してもらえない。消費者の合理的選択に資する観点から、義務化は必要。」という御意見。

3つ目ですけれども、「自分が作った農畜水産物がどこでどういう形で売られているかわかることは、生産者の生産意欲、モチベーションの上昇につながる。」

4つ目ですけれども、「正確な情報提供を行わないと風評被害が発生しやすいという生産実態への考慮が必要。」

5つ目、「食の安全性の確保は、原料原産地表示制度と別の枠組みで担保すべきである。」

6つ目、要はその原料原産地表示は義務化というのにも伴いますので、「過剰な規制となって国内産業の空洞化、企業活動の萎縮・停滞、国産農水産物の販路縮小を招かないようにすべき。」

7つ目、「中小企業も含めた食品産業全体がきちんと表示できる制度とすべきである。」

8つ目、「原産地表示違反には直罰規定が適用され、中小企業を含めた事業者に大きな影響を与えることに留意が必要である。」

最後ですけれども、「実際に事業者の自主的努力により消費者への様々な情報開示が行われており、実際に表示が拡大して、消費者が選択しやすくなることが大事。」という御意見がございました。

続きまして、3ページをごらんください。

「原料原産地表示の方法」で、まず「国別表示の方法」と書いてございます。これは、今の原料原産地表示制度は国名を書くというのが原則となっています。それに対する御意見ということでございますけれども、「原料の原産国の頻繁な切替えがある場合にどう表示するのか、表示スペースの確保、包装材・原料管理の費用、消費者のコスト負担などの課題をクリアすることが必要である。」

2つ目、「単純な表示ミスの原因とした自主回収が増加し、食品ロスの問題を生じるおそれがある。」という御意見がありました。

続きまして、4ページ目をごらんください。

方法の続きですけれども、(2)としまして(1)の国別の表示の課題をクリアするために「新たな表示方法」としまして「可能性表示、大括り表示、中間加工地表示」といったものが過去の検討会においても考えられてきたわけですが、それらに対する御意見をいただいております。

1つ目が、農林水産省のほうで提出された工場調査のことですけれども、「事業者調査(第3回資料2)の結果を踏まえ、実行可能性について一歩進んだ議論をすべき。」

2つ目、「大括り表示については、技術的に難しい面はあるかもしれないが、実行可能性の確保につながる期待が持てる。」

3つ目、「原料原産地表示は原料の重量が上位2位までにすべき。ただし、表示方法は国産品か輸入品かが区別されていればよい。また、大括り表示と併せて、ウェブサイト等で確認できる仕組みがあれば、消費者にとっても有用である。」

4つ目ですけれども、「可能性表示については、使用していない国も表示されるため、消費者の誤認等につながるものであり反対である。」

5つ目ですけれども、「大括り表示については、特定の国を知りたいというニーズに応じておらず、消費者の知りたい情報か疑問がある。」

6つ目、「大括り表示については、「国内産・外国産」、「外国産・国内産」、「外国産」であっても頻繁な配合変更により表示変更はありえるため実行可能性は低い。国内産原材料の需要がかえって減少する可能性がある。」という御意見がありました。

下から2つ目、「輸入中間加工品の生鮮原料の産地表示は、海外原材料メーカーが原料原産地情報を持たないことが多いため義務化は困難。」

最後ですけれども、「文字のポイントの拡大や商品への直接表示以外の方法（QRコードの活用等）についても検討すべき。」という御意見がございました。

5ページ目でございます。対象品目について御意見をいただいております。

1つ目ですけれども、「消費者への的確な情報提供や事業者の公正な競争の確保のため、基本的に全品目を対象に検討すべき。」

2つ目、「実行可能性は必要であるが、50%要件等を撤廃して、原則として全ての加工食品について原産地表示を義務付けることとした上で、例外を考えるべき。」という御意見。

3つ目ですけれども、「現行の義務対象品目の選定要件である2要件は、分かりにくいため見直しが必要。」というものです。

4つ目、「品質要件を含め、現行2要件の基本的考え方は維持した上で、消費者の要望や実行可能性を考慮して拡大を検討すべき。」というものです。

5つ目、おにぎりの話ですけれども、「おにぎり等の海苔は、消費者の関心が高く、実行可能性の面でも問題が少ないなどのことから、義務付けを行うべき。」

最後、「冠食材の原料原産地表示を義務付けるべき。」という御意見がありました。

6ページ目をごらんください。「その他」ということで、以上の分野に入らないものをまとめさせていただいております。

1つ目、「国際整合性にも配慮し、自由貿易を阻害する過度の国内規制とならないようにすべき。」

2つ目、「事業者による自主的(任意)表示は、消費者の要望に柔軟に対応できる手法であり、検討を進めるべき。」

「任意表示だけで消費者の要望に十分応えられるのか疑問。」という御意見もございました。

4つ目、「外食やインスタ加工などの表示義務付けも課題となる。」

5つ目、「加工食品の原料原産地表示を担保するトレーサビリティを検討すべき。」

6つ目、「国産の農畜水産物に対する消費者の認知度向上や国産品の利用拡大のため、現行の強調表示制度やインターネット等を活用した情報提供、GI制度の活用等の取組やブ

ランド化を推進すべき。」という御意見がございました。

下から3つ目、「生産者は、表示に頼らずに生産性を上げて、原料農畜水産物の安定的生産や品質向上を行うことが必要。」

下から2つ目ですけれども、「国産原料の供給量は不安定で、頻繁な表示変更が発生するおそれがある。」

最後ですけれども、「実行可能性については、実行できないからといって諦めるのではなく、いかに課題を乗り越えていくのかを議論すべき。」

以上で、説明を終わらせていただきます。

○森光座長 ありがとうございます。資料2から資料5までの御説明がありました。

資料5につきましては、これまでの検討会の意見、議論等を整理するためにまとめました。また、冒頭、事務局のほうからも御説明がついておりました参考資料にありますように6月2日、今月の2日に政策として政府からの要綱が発表されております。閣議決定された内容としては、「原料原産地表示について、全ての加工食品への導入に向け、実行可能な方策について検討を進める」。力の入れ方をどこに置くかで大変意味合いが変わってくるかもしれませんが、そういった意味でいけばこういったことが出ていますことを私からもあわせてこの場で御紹介させていただきます。

それでは、20分くらいの時間を少し想定しておりますが、ここから事務局の説明がありました資料につきまして、委員の皆様から御意見御質問等がありましたらよろしくお願ひします。

では、真っ先に手が上がりましたのでの岩岡委員のほうからお願いいたします。

○岩岡委員 2つありまして、1つは韓国の報告を聞いて、3ページなり4ページのところで1年間包材が使えるということになっていて率直に大変驚きました。商品の中身と表示を正確に一致させるということで努力をしているわけですので、こういう方法を検討の対象に日本でしていくということは、ちょっと私の率直な感想は考えられないかということです。

2点目は、TPPの関係で食料自給率を上げていこうということで、国産をみんなで応援していこうということを議論しているのだと思います。消費者もそういう意味では応援していきたいというのは同じなのですけれども、自給率を上げるということについては輸出もふやせば自給率が上がるわけで、表示については包材なりラベルなりスペースが限られておりますので、今後の輸出ということも考えますと、EUやアメリカなどがどういう表示を検討しているのかとか、あるいはコーデックスでどういう議論がされているのかとか、そういうこともスペースとの関係では影響しますので、そういう情報もこの場で少し地球的な規模でどのような検討がされているのかというあたりも、少し共通認識の上に立って判断をしていくことも必要なのではないかとちょっと思っております。

輸出については、HACCPだとか、グローバルギャップだとか、いろいろの間もありますけれども、表示のグローバル化ということについても当然対象になってきますので、そこ

ら辺も含めてこの場で検討するという事ではないですが、情報としては共通認識の上に議論する必要があるのかということで、要望でございます。以上です。

○森光座長 ありがとうございます。

それでは、齊藤委員お願いします。

○齊藤委員 ありがとうございます。事務局で資料5をまとめていただきましてありがとうございました。

読ませていただきますと、消費者、生産者、事業者、さまざまに多様な意見がこの中に集約されているわけでありまして、この立場をお互い変えないということを前提といたしますと、なかなか一致点は見出しにくいものがあるという印象でこの資料を拝見させていただきました。

ただ、その中で一致点を見出し得る可能性が少なくとも2つあるのではないかとということで意見を申し上げたいと思います。

1つは、今日の説明にありましたように、おにぎりののりの対応について資料4で出されておりますが、原料原産地表示の可能性につきまして一步踏み込んで、一括表示について産地表示は可能だという今回の調査であると思います。実施率も非常に高い。2要件の話とは少し一致しない部分はありますけれども、私は実現可能性の観点からいえば大いに検討すべき事項ではないかと思いました。

もう一点は、大括り表示の可能性であります。この表示方法をめぐっては今日のヒアリングにもありましたし、このまとめの中にもありますが、果たして消費者の知りたい情報であるかどうかの疑問があるという意見が従来から出されているわけでありまして、第3回の消費者調査の資料で既に御報告がありましたとおり、消費者が何を見て商品を選択するかという中で、特に原料は国産のものを選びたいんだというニーズが65%あるということが報告されております。

このことからいたしますと、知りたい情報であるかどうか疑問があるというのではなくて、もう既に消費者調査においては知りたい情報ですという答えが出ていると解すべきでありまして、原則的には原産国ということが求めたい最大のものであるろうとは思いますが、私は完璧を求めるとこの表示方法は物足りなさが残るわけでありまして、半歩前進したという意味では評価できるものではないかと思えますし、少なくとも消費者の知りたい情報の一部は開示されると解するべきものではないかと思えます。

なお、大括り表示にしたといたしましても、現在既に原産国表示をしっかりとしておられるものまでも半歩後退することもないように現状維持する。そして、可能な範囲で大括り表示をする。そして、さらに原産国表示の可能性を探るという努力を引き続きしていくべきことではないか。そのような印象を、この資料を見まして意見として申し上げたいと思います。以上でございます。

○森光座長 ありがとうございます。

では、よろしく願いいたします。

○富松委員 韓国の原料原産地表示について質問をさせていただきます。

先ほど意見がありましたように、これは可能性表示を含んでいると理解しました。4ページの①に外国産のことが書いてあるのですが、国産との混合物についてはどのような扱いになっているのかお伺いしたいというのが1点目です。

2つ目が、先ほど説明の中で正確な数字を書き取れなかったのですが、虚偽表示が約2,470件で表示がないものが1,555件と、これだけの違反が起こっているのですが、日本だと罰則規定としてまず最初に指導とともに公表があります。そして、指導に従わないと命令があり、最大は1億円以下の罰金があります。韓国では、この罰則規定はどのようなになっているのかお伺いしたい。

3つ目に、日本では農政局に職員がいらっしゃって、かつ表示ウォッチャーも数百人からいらっしゃいます。さらには表示110番なるルールもあります。日本ではこれだけたくさん取り締まりを行っていますが、韓国ではどのような取り締まりが行われているのでしょうか。こういう制度は制度そのものも大切ですが、実際に実行レベルでどれだけやられているかということが非常に重要だと思います。韓国の原料原産地表示につきまして今の3つをお伺いしたいと思います。

○森光座長 事務局のほうから、お願いします。

○赤崎食品表示企画課長 消費者庁でございます。

先ほど、韓国の原料原産地表示制度について3点お問い合わせがございました。順次わかる限りでお答えをさせていただきます。

まず、資料2の4ページでございます。外国産の後、A、B、C国などいわゆる可能性表示があるけれども、これは外国産と韓国産が混じった場合はどうなのかという御質問でございました。これについては、明示的に韓国の行政庁に確認をしましたが、外国産だけの場合であるというお答えでございました。

2点目でございます。日本だと、違反があった場合にまず指示、公表、命令があって、その後いわゆる刑事罰、部分的に直罰ということになりますが、韓国の罰則に関する制度がどうなっているかでございますけれども、まず韓国の場合はその表示違反というのが偽り表示なのか、それとも単なる未表示なのかで基本は変わってまいります。

虚偽の表示を行った場合は、条文をそのまま読みますと、7年以下の懲役または1億ウォン以下の罰金と、大体10ウォンが1円ですから1億ウォンというのはおおむね1,000万円だと理解をしていますが、虚偽表示の場合は直接刑事罰というものがございます。

ただ、偽り表示ではない、要は未表示みたいな場合は日本と類似でございますけれども、まず是正命令を出したり課徴金を科したりとなっております。是正命令に従わない場合、1年以下の懲役または1,000万ウォン以下の罰金が科されるとなっております。

ただ、未表示の場合でも最大1,000万ウォンの過怠料が科せられるという規定もあります。日本の刑罰で言うと過料に相当すると理解していますけれども、そういったようなものは未表示の場合でも直接過怠料というものが賦課されるということでございます。

3点目でございます。韓国の取り締まり体制についての御質問でございます。これにつきましても、韓国の行政府に人数だけは確認をしてまいりました。そのときは、農産物及びその加工品については約1,100人、水産物及びその加工品については約200人で監視に当たっていると説明を受けておりますが、ただ、その方々が専従でやっているのか、それともほかに業務がある中でそれと一体的又は付随的にやっているのか等々は、申しわけございませんが、未確認でございます。雑駁でございますが、以上です。

○森光座長 ありがとうございます。

○富松委員 虚偽表示かどうか、どうやって判定するのかをあわせて知りたいところです。これは、しらを切り通せばわからない世界だと思imasるので、どのようにしてこの2,400件もの虚偽表示を立証したのか教えていただきたい。しかもこれらは全て罰金がかかっており、これだけ続くというのは制度が不備なのか、韓国の食品事業者の遵法性に問題があるのか、伺いたいと思imas。

○赤崎食品表示企画課長 済みません。韓国の法令をしてみますと偽り表示としか書いておりませんので、何をもって偽りかというのはちょっと定かではないのですが、ただ、未表示とは違う概念で先方は話をしておりましたので、未表示であればさておき、それ以外は現時点ではこれ以上の答えは難しいかと思imas。申しわけございません。

○森光座長 では、武石さんから先に手が挙がったのでお願いします。

○武石委員 私からも、3点ほどお願いします。

韓国について言いますと、当方も平成23年ごろに一度韓国に事例調査に行ったことがございまして、そのときには表示違反が3,800件ほどと聞いております。そうすると、その間ずっと結構高いレベルで余り改善もされずにきているとなると、先ほど富松さんがおっしゃった指導体制なりがどうなっているのかというあたりはかなり疑問があります。

あとは、先ほども申された4,300件ほどの違反の率ですね。実際にどれくらいの件数に対して違反があるのか。これを日本と比べた場合、どの程度の違反率なのか。ここら辺の水準の違いというものもしわかれば教えていただきたいですし、この韓国の原料原産地表示制度は一般の食品表示とは別の法律だと聞いております。どうしてこの原料原産地だけ韓国では別の法律ができて、独自の規制をしているのかというあたりがやはり一つの課題になってくるかと思imasるので、もしそこら辺がわかればまた教えていただければと思imas。

もう一点は、これまでの意見の取りまとめでございますが、これは事務局の方が御苦労されて整理されたと思imas。ただ、私どもといたしましてはもう少し整理の仕方として、例えば属性別にある程度整理すると論点をはっきりしてきてよかつたかという御意見を申し上げたところでございまして。

あとは、確認といたしまして、今回のこの整理はあくまでも今までの議論の整理ということで、今後の議論のための論点整理というのは別途されるというふうに理解してよろしいのかということを確認させていただきたいと思imas。

最後に、今日は中小事業者の方から現地の実情を踏まえた発表ありがとうございました。今回の発表あるいは前回の4事業者の発表もあわせて考えますと、やはり食品加工というのは業種によってかなり製造工程に特徴があって、業種によってさまざまではないかということも考えますと、この規制を考えていく場合にはもう少しその業種ごとの製造工程も含めた丁寧な調査というものが必要ではないか。そこで課題を整理していったって、その課題を解決していく中で新しい制度というものが恐らく出てくるのではないかということも考えておりますので、改めてよろしく願いいたします。

○森光座長 それでは、まず韓国のことからお願いいたします。

○赤崎食品表示企画課長 それでは、ただいまの武石委員からの御指摘について、これもわかる範囲でお答えをさせていただきます。

先ほど、私は口頭で2015年の数字ということでございますが、原料原産地表示を含めた原産地表示違反件数を述べました。先ほど口頭でしたのもう一度言わせていただきますと、農産物食品で4,331件、水産食品で769件と申し上げました。これの全体の率ですね。全体で幾らのうちこれだけの違反件数があったのかでございますが、全体の調査件数は30万強と聞いております。30万強のうち4,331と、それから769の合計が分子になるということでございます。これも、口頭で申し訳ありません。

あとは、法体系について先ほど武石委員からお話ございました。これも、資料に即してもう一度確認をさせていただきます。先ほど御説明いたしました、資料2の1ページをごらんになっていただければと思います。根拠法令という形で農水産物の原産地表示に関する法律、これは2010年にできまして、今でもこの法律になっています。ただ、制度は1994年に施行と聞いておりますから、その2010年より前は現時点で明確なことはお答えできません。

それで、この法律に書いてあるとおり、農水産物を対象に原産地表示全体を規律する法律ということで、その意味ではいわゆる生鮮の原産地ですね。アメリカ産、国産のニンジンがどうかというような原産地もあるし、今ここで議論の対象になっている加工食品の原料原産地表示、いずれも対象になっていると理解をしております。現時点でお答えできるのは、それだけでございます。

あわせて、資料5の意見の取りまとめについて、もう少し整理の仕方について属性別に分けた方がよかったのではないかというお話もいただきました。今回、事務局のほうで整理をするに当たりまして、座長、座長代理と相談の上、今日このような形で委員の皆様にお示しをさせていただいたものでございます。

ただ、今回の整理に当たりましては、消費者の意見を主として代表される方、同様に生産者の意見、事業者の意見を代表する方々からいろいろな御意見をいただいておりますけれども、必ずしも事業者の方でも事業者のみならず消費者の目線に立った御発言ということもあったと理解をしておりますし、また消費者の方も全体を見てほかのセクターの観点に立った御意見もいろいろあったと理解をしております。

それぞれ3つの属性に分けてやるとどうしても重複も出てきます。今後どうすべきかという観点でいろいろな御意見をいただいた中にはそれぞれの属性も当然あると思います。やはりいろいろな観点からいただいた御意見もあったと思っておりますので、重複等を排除してわかりやすくするという観点からこのような整理にさせていただいたということ、まずお話をさせていただければと思います。

あとは、同じ消費者庁になりますが、以前、「食品表示一元化検討会」というのを平成23年から24年にかけて開催したときも同様に議論の経過報告で委員の意見を取りまとめた経緯がございますが、今回のような整理もさせていただいているということも念のため申し添えさせていただきます。

○森光座長 では、池戸委員どうぞ。

○池戸委員 資料を今日はいろいろと用意していただきましてありがとうございます。また、貴重な御意見もいただきましてありがとうございます。

私のほうから今、御意見が出たのも踏まえての御提案なのですが、今日は閣議決定の文書も私は拝見させていただきまして、これは言うまでもなく政府全体としての方針という形だと思うのですが、ここをよく読みますと、検討を進めるということなので最初に結論ありきということではなくて、この検討会としての客観的中立的な意見を十分踏まえた上で、閣議内容を尊重した検討が必要かと思えます。

ただ、スケジュールのことも考えなければいけない。たしか当初は、秋ぐらいに結論を出すというようなこともお聞きしていますけれども、今後はより一層慎重で十分な意見交換、より実効ある検討というものが必要かと思えます。

そういうことで、先ほどの一元化検討会の論点整理の話が出ましたけれども、これまでいろいろな分野からの実態調査の結果やヒアリング、それから海外の状況とか、いろいろと調査の結果も御報告されておりますが、より効率的で実効ある議論を進めて論点を整理していただいた上で、それをもとに議論をするというのも一つのやり方かと思えます。その際には、これはあくまでも論点の整理ですので、決して偏るとか、方針を示すとか、そういうことではなくて、今日もいろいろな御意見をいただきましたけれども、この中からある程度論点を絞った形で進めて議論をしていただければありがたいというのが私の御提案です。その上で、必要であればまた追加のヒアリングや調査をしていただくというような形であえて御提案させていただきたいと思えます。

○森光座長 ありがとうございます。

では、田熊委員お願いいたします。

○田熊委員 質問ではなくて感想なんですけれども、原料の産地が変わるのは当たり前の業界なのです。それを考えますと、包装自体を変えるとか、原料のロットを管理するとか、もし間違えて使った場合の回収リスクとか、そういうことをいろいろ考えると、本当に国産の原料を使う商品というものが限られてくると思っております。それをあくまでも強調表示するような商品では、今もやっていますけれども、そういう商品はもちろんやると思

ます。

ただ、国産でも外国産でもいいような現状に関しまして言うと、逆に国産を使わずに外国産でまとめたほうがそういうリスク的には緩和されるのではないかということで、実務的にはそのような流れができてしまうと本末転倒かと思ひまして、ちょっと感想ということで言わせていただきました。以上です。

○森光座長 ありがとうございます。

では、市川委員お願いいたします。

○市川委員 私も、今日の感想です。ヒアリングにおいでくださった皆様、ありがとうございました。本当に食品によって、また業態によってさまざまな立場があるということを改めて理解をしました。

先ほど齊藤委員からもお話が出ましたけれども、消費者の意向調査というものが第3回に行われました。確かにそのアンケート調査の中では、消費者は国産を選びたいと65%が望みましたが、しかし同時に約40%の人は特定の国を知りたいという明確な意思表示をしているのです。

この消費者の意向というものは、やはり私は尊重すべきだと思います。大括り表示という言葉でどんどん流していくのではなくて、消費者がどういうところに表示の意義を求めているのかという意向の高いところ、消費者のニーズの高いところ、それと事業者の実行可能性というところを丁寧にもう少し踏み込んだ議論をしていただきたいと思います。そうすることによって、消費者が望む表示に少しでも近づいてほしいと思います。以上です。

○森光座長 ありがとうございます。

金井委員、お願いします。

○金井委員 全体的な意見なのですけれども、今回の参考資料にあるとおり6月2日に閣議決定された日本再興戦略2016に「全ての加工食品への導入へ向け」と書いていますし、経済財政運営と改革の基本方針2016でも「全ての加工食品の原料原産表示」と言い切っています。

中小企業、大企業、それぞれ事情はあるのでしょうし、しょうゆ、小麦など品目ごとの特性もありますが、やはりこれらを基本に置いた上で実行可能な方策の話をやらないと、いつになってもまとまらない。もうここまで閣議で方向性が出ているのだから、この検討会でももう少し政府として立場を明らかにした方がいいのではないかと思います。

○森光座長 ありがとうございます。そのほか、最後に1件いかがですか。

では、長屋委員お願いいたします。

○長屋委員 私は金井委員が今、発言されたように、やはり政府の方針をどういうふうにごこの委員会の中でベースに置いて議論していくか。ここは、どこかで明らかにしていただきたいと思います。

それから、個別の問題ではあるのですが、おにぎりに関しての調査をいただいて本当にありがとうございます。幾つかの点は、ここからも明らかにしていただいたと思っております。

ます。

一つは先ほど齊藤委員からも話をいただきましたように、事業者側から一括表示の実行可能性について肯定的な意見というものを出していただいた。これは、のりの場合、生産国が日本以外であると韓国、中国ぐらいしかないということもその背景にあるかもしれません。それから、この資料の中で5ページにございますように、強調表示の中で全体で61%が強調表示されているのですけれども、ここでは国産のものについてのそういう表示はありますが、外国産について一切強調表示はない。このことは、やはり任意表示ということで消費者の要望に応えられるのかということのを投げかけているのではないかと思います。

また、先ほどの韓国の調査結果にございましたように、韓国のキムチが国民食のように、やはり日本ではおにぎりが国民食ということでございますので、ぜひこののりもキムチの唐辛子というふうなことと関連づけながら参考にして御検討いただければと思います。要望でございます。

○森光座長 15分過ぎてしまいましたので、ここで質疑応答を切らせていただきます。

皆様の御意見をいただきましたこと、今回の議題につきまして事務局とあわせまして参考とし、次回につなげたいと思います。特に、今回はそういった論点整理で齊藤委員と岩岡委員から言われたように、実行可能性が決して半歩後退することのないように前進する形で、落とすどころではなくいかに何をつくっていけばいいかをぜひ議論させていただければと思います。

最後に消費者庁、農林水産省から御発言があればよろしくお願いいたします。

○板東消費者庁長官 本日も、大変丁寧な御議論をいただきましてありがとうございます。また、5名の方々につきましては、ヒアリングにお越しいただきまして御意見をいただきましてありがとうございます。これから積極的に生かした形での議論を展開させていただきたいと思います。

また、ライフ様の御協力、あるいはコンビニ各社の御協力によりましていろいろ実態の調査もできたということで、さらに、韓国の今回の調査、前回までの事業者におけるさまざまな実態の調査、それから消費者の意識調査、前回までのヒアリングなどを含めまして、かなり具体的な議論のためのいろいろな材料が出てきたと思っております。

また、先ほどの御指摘のように、いろいろな資料も今後追加しつつということであると思っておりますけれども、これから本格的に議論に入らせていただくということになるかと思っておりますので、よろしくお願ひ申し上げたいと思っております。御指摘をいただいておりますように、丁寧な議論により実行可能な形で、そして政府の戦略、方針等にも示されておりますような方向性を踏まえた形で実行可能な方策についてのきめ細かな検討をしていきたいと思っておりますので、よろしくお願ひ申し上げたいと思っております。どうもありがとうございました。

○小風消費・安全局長 消費・安全局です。今日のヒアリング、本当にありがとうございました。お礼を申し上げます。

また、今日席上に配付してございますけれども、地方の自治体からもいろいろ要望が出てきております。また事業者の団体からも出てきておりますので、これからもこのような意見を吸い上げたいと考えています。

今日は韓国の事例を御紹介いたしましたけれども、オーストラリアにおける調査もいたしまして、これも次回御提示したいと考えております。

かなり中小事業者、あるいは品目による難しさについて情報が提供されて議論が深まったと思います。また、論点整理ということで、今日出された意見も踏まえて中間取りまとめに向けた作業を消費者庁と協同いたしまして進めてまいりたいと考えております。

本日はありがとうございます。

○森光座長 以上で、本日の議事は終了いたしました。

次回から、取りまとめに向けた論点整理に入っていきたいと思えます。引き続き委員の皆様には、御協力のほどよろしくお願い申し上げます。

では、事務局のほうから御連絡事項がありましたらお願いいたします。

○赤崎食品表示企画課長 それでは、次回の開催は7月26日火曜日を予定しております。詳細は、また後日御連絡をいたします。

なお、本日机の上に置かせていただいておりますこれまでの検討会資料の要望書等のファイルつづりにつきましては次回以降も随時補てんしながら使いますので、できれば机の上にそのまま置いていただいて御退席いただきますようお願いいたします。

○森光座長 では、これで本日の検討会を終了させていただきます。

どうも皆様、長時間ありがとうございました。