

菓子製品への原料原産地表示の拡大に対する意見（要旨）

平成28年6月13日
東京都菓子工業組合理事長
三黒製菓株式会社 会長
黒川耕次

- 1 菓子製造業界は、国内外の極めて多種類の原料を使用、消費者に安定した品質・価格でお菓子を提供するために日夜努力
- 2 菓子の原料は、そのほとんどが中間加工食品（詳細は別紙参照）、年間を通じて価格と品質を一定に保つために原料の原産地を頻繁に切り替え、一々の原料構成の変更によって表示を変更することは極めて困難
- 3 菓子製造業者にとっては、原料の原産地よりも、上白糖か、グラニュー糖かといった種類、品質のほうが製品の品質に与える影響が大きく重要
- 4 菓子原料の中間加工食品の中には、果汁、ココア調製品、砂糖調製品、粉乳調製品など輸入も多いが、海外では原料原産地の情報を伝達する商習慣がない
- 5 菓子業界は、そのほとんどが中小零細業者であり、原料を原料問屋から仕入れているが、中間加工食品メーカーから問屋に原料原産地情報が十分提供されているとは言い難い
- 6 TPP合意により、菓子の主要原料であるコメ、小麦、砂糖、でんぷん、乳製品は手厚く保護され、キャンディ、チョコレート、ビスケットをはじめ菓子製品の関税は撤廃、国内製造業者にのみ複雑な原料原産地表示を義務付けた場合、かえって国内農産物の需要の減少を招く
- 7 一律的に原料原産地表示が義務付けられた場合、仮に情報が得られたとしても、表示の切り替えには数か月の期間と在庫管理も含め膨大な手間、費用が発生し、中小零細事業者には死活問題
ちなみに、生産者が供給責任を果たせなかったことによる国産バター不足に際しては、中小零細業者は価格の高騰に加え輸入バターや、コンパウンドマーガリンなどの代替品の使用を強いられたが、原料原産地表示が義務化されていた場合には対応不可能であった
- 8 原料原産地表示の拡大については、中小零細菓子製造業界の実態を踏まえれば、その実行可能性の確保は極めて困難

(別紙)

菓子類の原料となる主な中間加工食品

1 砂糖類及び甘味類

- (1) 砂糖類 (ブドウ糖と果糖が結びついたしょ糖の結晶)
上白糖、三温糖、グラニュー糖、白ざら糖、中ざら糖、粉糖等
- (2) でん粉糖類 (でん粉を加水分解して製造される糖類)
粉あめ、水あめ、ブドウ糖、果糖、異性化液糖

2 穀類

- (1) 小麦粉
強力小麦粉 (1等、2等)、中力小麦粉 (1等、2等)、薄力粉麦粉 (1等、2等) 等
- (2) 米粉
上新粉、上用粉、白玉粉、ぎゅうひ粉、寒梅粉、道明寺粉

3 でん粉類

とうもろこしでん粉、じゃがいもでん粉、さつまいもでん粉等

4 牛乳及び乳製品

- (1) 液状乳類
普通牛乳、加工乳、脱脂乳等
- (2) 粉乳類
全粉乳、脱脂粉乳、調整粉乳等
- (3) 練乳類
無糖練乳、加糖練乳等
- (4) クリーム類
生クリーム、ホイップクリーム等
- (5) その他
チーズ、カゼイン、乳糖等

5 油脂類

- (1) 植物油脂類
大豆油、なたね油、とうもろこし油、米ぬか油、やし油等
- (2) バター類
有塩バター、無塩バター、発酵バター
- (3) 油脂加工品
マーガリン、ファットスプレッド、ショートニング等

6 鶏卵類

全卵 (生、加糖、乾燥)、卵黄 (生、加糖、乾燥)、卵白 (生、乾燥)

7 果実飲料

温州みかん (ストレート、濃縮等)、オレンジ (ストレート、濃縮等)、ぶどう (ストレート、濃縮等)、パイナップル (ストレート、濃縮等) 等