

平成24年3月23日

東京都渋谷区代々木3丁目24番3号  
全 国 和 菓 子 協 会  
専 務 理 事 藪 光 生

## 食品表示一元化検討会 中間論点整理に関する意見

### 1、論点2-1「新たな食品表示事項はどうあるべきか」及び 論点2-2「食品表示を分かり易くするためどのようなことに取組むべきか」に ついて

①加工食品等の表示について、情報のさらなる開示を求める声の一部消費者の中にあり、原料原産地表示義務の拡大や栄養成分表示義務化が検討されているが、表示事項が多岐にわたればわたるほど、消費者にとって見にくい表示になることは否定できない。

一方、表示については、加工食品の個包装化が進み、そのひとつひとつの商品における表示スペースが十分に確保することができないという物理的な困難があって、表示の文字が小さく煩雑で見にくい表示になっている事実もある。

こうした点から考えても表示義務事項を増やすことは、見やすい表示を求める声と逆行し、消費者の利益にはつながらないと考える。

表示義務事項については消費者にとって見やすく利用しやすい表示になるよう出来るだけ簡素化して、必要最小限の表示内容にとどめることが良い。

②今般の検討会において、QRコードを携帯電話などで読み込んで情報を入手する方法やWEBサイト等を表示に活用する意見もあるようだが、表示はあくまでも商品を手にとった際に確認できなければ意味がなく、又、WEBサイト等の活用については利用が困難である消費者が多数存在することや対応が出来ない零細事業者が多いという問題がある。

そうした方々を置き去りにするような形で表示のあり方が議論されていることは許されないことと指摘したい。

## 2、論点3 法令の適用対象外の販売形態について

和菓子業界には、無包装のバラ売り生菓子（だんご、桜餅、柏餅、草団子、草餅、うぐいす餅など多数）や、量り売り（赤飯類など）の商品、又、消費者の求めに応じて詰合せて販売することが多くあり、それ等への表示は不可能であることから、現在、表示義務は課せられていない。これ等に表示を課すことは、それ等の商品の形態から考えて不可能であるばかりでなく、その製造事業者の大半が零細事業者であり、表示義務化の実行可能性は極めて低く、従来適用除外をそのまま存続させて頂き度い。

## 3、論点4 加工食品の原料原産地表示について

- ①和菓子業界はその商品特性から、それぞれの企業において少量多品種製造を余儀なくされている上に、季節ごとに異なる商品を製造するということが欠かせない。そのため使用する原材料は多岐に亘り、又、頻繁に使用する原材料が変化することになるため、その都度、原材料の原産地を表示することには多大な労力を必要とすることになり、その営業規模等から対応は極めて困難である。
- ②又、特定の産地の原材料を使用することにより対応しようと考えても、産地の供給力が伴わない場合が多く、結果として頻繁に使用する原材料の産地を変えざるを得ないことになり、対応は極めて困難である。
- ③主原材料である砂糖、小麦粉、でんぷん、水飴などは中間加工品であり、需給価格の状況によって輸入先や原料の産地が頻繁に変更されると共に、多段階の流通過程を経て仕入れられるので、原産地情報の把握が困難であり、対応できない。
- ④原料原産地表示を求める声の中に「国産農産物の需要促進につながる」との意見があるが、国産農産物自給率を高めることは重要な政策課題ではあるものの、原産地表示義務化とは次元の異なる話であり、他の政策をもって検討されるべきことである。本検討会におけるこうした意見は容認できない。

## 4、論点5 栄養成分表示義務化について

- ①国民の食生活は加工食品のみによって成り立つものではなく、家庭内調理を中心に、外食、中食などを利用することによっている。そうした中で加工食品のみに栄養成分表示を義務化することは不合理であり、義務化するべきではない。

②和菓子は、それぞれの地域で生産された農産物を主原料とすることが多く、これ等の農産物は収穫年によって品質の状態が異なる。又、使用される原材料の種類、産年、品質、使用方法により栄養成分の数値は異なってくる。

さらには、商品の品質の安定を図るため、季節ごとの温度や湿度の状況に合わせて、原料の配合を変更することがあり、その都度栄養成分の数値は異なってくるので、栄養成分表示の正確性を担保することはできない。

③ひとつの例として「栗饅頭」を挙げると、栗饅頭は概ね「蜜漬栗を餡で包み、更に小麦粉種で包んで焼成」されるが、1個45gで仕上げる場合、栗の大小により、当然、餡などの量は変化することになり、栄養成分数値は1個ごとに異なるので、栄養成分表示の正確性を担保することができない。

④栄養成分表示については、正確性を求めることができないという事実があるため現行の任意表示においても20%の誤差が認められていると認識しているが、そのように誤差の生じるものを表示義務化することは、本来正確であることが求められる表示として不相当である。

又、誤差のあるものを表示義務化することにより消費者において栄養成分について誤った認識を持つことにつながる恐れがある上に、一部の疾病患者などにおいては20%の誤差は大きく健康被害につながる可能性も危惧されるので義務化には反対である。

## 5、その他

①和菓子業界（洋菓子業界も同様、合計で約5万軒の事業者数となる）は、零細事業者の占める割合が90%を超える構造であるが、それ等の事業者は、それぞれの技術を生かして個性的な和菓子を製造し、各地域の食文化や伝統保持に貢献し、地域経済はもとより国民の生活文化にとって大きな役割をはたしている。

これ等の零細事業者において、原料原産地表示義務化及び栄養成分表示義務化に伴ない、多種類の包材の確保、事務量の増大、成分分析委託費用負担、表示変更に伴う費用負担が生じ、その費用を価格に転嫁しにくい社会情勢の中にあって、零細企業の経営を脅かし死活問題となり、ひいてはそれが地域経済停滞の一因ともなり得るので、原料原産地、栄養成分共に表示義務化には反対である。

②零細事業者の対応が困難であることから、それ等への配慮として、一定規模以下の事業者について表示を免除する（あるいは罰則を免除する）などにより、表示義務化を推進していくという考え方があるように仄聞するが、それは結果として零細事業者への配慮にならないことに留意して欲しい。

零細事業者のみが表示を免除されるという点について、消費者の理解を得ることは事実上不可能で、結果として、免除規定があるにも関わらず表示せざるを得ないという状況が生み出され事業者の経営が大きく圧迫されることになる。

又、それに対応できない多くの零細事業者においては、表示を行なえないことで消費者に対して自らを零細事業者であることを明らかにすることにもなり、公平なる営業を阻害する要因となる可能性があるので、表示義務化は止めて頂き度い。

③消費者各位において表示についての理解度には大きな差異がある。

例えば、賞味期限表示ひとつを挙げてみた場合、本来賞味期限表示は「期待される品質が保持される期限」であって、期限経過後も十分に食べられるものである。しかし、まだ食べられる状態であるにもかかわらず賞味期限が過ぎた食品を廃棄してしまうことが多くある現状や、福島原子力発電所事故に伴う一部製品の購入忌避による風評被害の発生などは、消費者において表示についての正しい理解が得られていないことを示していると考えられる。

表示は、その表示を利用する消費者の正しい理解なしには有効ではないものであり、消費者の理解を高めることを目的とした消費者教育にも十分に力を注ぐべきである。