

## 加工食品の原料原産地表示に関する検討会における議論の経緯

### 1. 概要

食品表示一元化検討会では、論点の一つとして、加工食品の原料原産地表示について議論を行った。この論点は、消費者基本計画において示された加工食品の原料原産地拡大の方針や、消費者委員会食品表示部会原料原産地表示拡大の進め方に関する調査会報告書を受けた消費者委員会からの意見において、次のとおり指摘されたことを受けて、個別課題としてとりあげたものである。

原料原産地表示拡大の進め方についての意見(平成23年8月12日)(抜粋)

「品質の差異」に着目するJAS法の制度下では、加工食品の原料原産地表示の拡大には一定の限界があることから、現在、消費者庁で進めている食品表示の一元的な法体系のあり方の検討の一環として、食品表示が消費者の商品選択に資するためのものであることを踏まえ、食品表示が何のためにあるのかといった根本的な意義について消費者・事業者等の意見を聞きつつ、幅広い議論を行い、新たに制定される法体系の下で、原料原産地表示の対象品目や選定方法を改めて設定されることを期待する。

前半の第1～6回検討会における議論を踏まえて取りまとめた「食品表示一元化に向けた中間論点整理」(平成24年3月5日公表)においては、複数ある論点のうちの論点4として、原料原産地表示拡大に関する考え方をまとめ、それを基に意見募集や意見交換会を実施した。

さらに、その後の検討会では、意見募集や意見交換会で寄せられた御意見を踏まえ、議論を進めたが、合意には至らなかった。

その経緯は、次のとおりである。

### 2. 検討会開始から中間論点整理まで

第1～6回の検討会において、加工食品の原料原産地表示の対象品目の選定の考え方について議論が行われた。その主な意見は、次のとおり。

- ・商品の実態を知りたいという消費者のニーズに対して、どのように応えるかという方向を探ることは当然のことである。
- ・より多くの製品に原料原産地を表示する場合、製品の表示作成者には正確な情報が仕入れ先から伝えられる必要がある。そのため、業者間取引を含めた全ての食品を対象にすべきである。
- ・国民の安全や健康を守るためにどのような役割を果たしているかを考えた時、原

料原産地表示を拡大という方向で進めていくことに疑問である。

- ・「拡大」の方向性には疑問がある。ただ単に「消費者の不安に応える」という理由で過剰な規制を行うのは慎むべきである。
- ・「原料原産地表示拡大」の方針の下に議論を進めるべきかどうか。消費者は原料原産地情報から何を求めているのか。安全に、命にどうかかわっているのか。「安全」を誤誘導するおそれがある。
- ・消費者は商品の品質を求めていると思われ、その品質を保つためには国産だけでなく、海外の原料を用いて一定の品質を保つ必要がある。しかし、原料の原産地が確実に分かっているものは少ないため、原料原産地表示の拡大は難しい。
- ・輸入中間加工品の原産国表示は、加工地の表示であり、原料の原産地を表示したものではないため、消費者が表示されている加工地が原料の原産地であると誤認するおそれがあり、難しい。
- ・国際的な視点をもって慎重に対応すべきである。

### 3. 食品表示一元化に向けた中間論点整理、意見募集及び意見交換会

検討会において議論された論点について、主な考え方や関連する意見を取りまとめ、「食品表示一元化に向けた中間論点整理」を取りまとめた。このうち、論点4として加工食品の原料原産地表示拡大についての考え方として6つの考え方を提示し、意見募集（平成24年3月5日～平成24年4月4日）及び意見交換会（平成24年3月23日）を実施した。

#### 論点4 加工食品の原料原産地表示の拡大についての主な考え方

「中間論点整理についての意見募集の概要」より

- （考え方4-1）新たな食品表示制度の下でも、引き続き、従来の要件を基本に考える。
- （考え方4-2）義務表示品目を拡大するよりも、ガイドライン等を整備して、その対象を拡大する。
- （考え方4-3）原則、原料原産地表示を全ての加工食品に義務化するという姿勢に立って、それに向けた課題を解決する方法を検討する。
- （考え方4-4）現在、原料原産地の表示が義務化されているものについても、その必要性について改めて検討する。
- （考え方4-5）例えば、原材料に関する冠表示や強調表示をした場合については、その表示を消費者が商品選択の基準とすることが想定されるため、その原料原産地を表示させる方法を検討する。
- （考え方4-6）消費者が加工食品の原産地の表示を見て、原料の原産地も同様であると誤認しやすいような場合について、原料の原産地も併せて表示させることを検討する。

## (1)意見募集の概要

加工食品の原料原産地表示について寄せられた主な意見は以下のとおり。

	意見内容	類似意見の総計
4-1	原料原産地表示をする品目の要件については、長い時間をかけて農水省・厚労省の表示共同会議の場でしっかり検討された考え方があり、それに従って検討していくべきである。今回の検討会でも、品目拡大を前提として議論するのはおかしい、という意見がほとんどである。	72件
4-2	原料原産地表示の拡大は、義務付けでなく、事業者の自主的取組を推奨する方向で行うことが適切。	81件
	国際規格との整合性、原料の調達先や配合割合の頻繁な変更、食品の安全問題を誤誘導する等の問題があるため、義務化ではなく食品事業者の自主的取組に委ねるべきである。	29件
4-3	原則として全ての加工食品に原料原産地表示の表示義務を課すべき。	477件
4-4	原料原産地表示は増やすべきではない。	35件
	原料原産地表示制度の存在意義に疑問を感じる。	28件
4-5	商品名やキャッチコピーに強調されて原料原産地が表示されているものに関しては、使用割合を併記させるなど措置を講ずるべき。	169件
4-6	加工食品の主な原材料の素性を知りたいというのは消費者の要望である。現行の制度では49%以下の原材料に輸入品が入っていても表示義務がないため、多くの消費者が国産と誤認して購入している可能性がある。	61件
その他	複数の原材料を使用する高度な加工食品などは、使用原材料も多く、その原産地表示は材料ごとに複数の組み合わせとなることが予想される。この場合「原産地:〇〇または〇〇」など複数の原産地表示を行うことで消費者へかえって誤認を与えることや、製造者がひとつの製品に複数種の包材を用意することで包材の取り違いによる表示違反を招くことにもつながりかねない。	8件
	加工食品の多くは、複数の産地から原料を調達しつつ、調達先を頻繁に変更していること等から、原料原産地表示への対応は困難。	139件

## (2)意見交換会の概要

平成24年3月23日の中間論点整理に関する意見交換会で、原料原産地表示について出された意見は次のとおり。

(考え方4-1を支持、又はそれに近いもの)

◎考え方4-1(新たな食品表示制度の下でも、引き続き、従来の要件を基本に考える。)を支持する。

(考え方4-2を支持、又はそれに近いもの)

- ・原料原産地表示の拡大は、義務付けではなく、事業者の自主的取組を推奨する方向で行うことが適切。

(考え方4-3を支持、又はそれに近いもの)

- ◎原則として全ての加工食品に原料原産地表示の表示義務を課すべき。

(考え方4-4を支持、又はそれに近いもの)

- ・原料原産地表示は増やすべきではない。
- ・原料原産地表示制度の存在意義に疑問を感じる。

(その他の意見)

- ◎原料原産地の表示義務を輸入品には課さずに国内製造品のみに課すことは、国内の食品加工産業の空洞化を誘引するものとする。

- ・表示事項を拡大する場合、それに伴うコストは消費者も負担するという国民的な合意が必要。

- ◎加工食品の多くは、複数の産地から原料を調達しつつ、調達先を頻繁に変更していること等から、原料原産地表示への対応は困難。

(複数の発言者からあった意見については、「◎」を記載)

#### 4. 論点についての検討方向(たたき台案)以降の議論

検討会及び中間論点整理に対する意見のいずれにおいても、加工食品の原料原産地表示拡大についての考え方が大きく分かれたため、事務局から、加工食品の原料原産地表示の義務付けの根拠を明確にした上で制度設計を行うという観点から、「論点についての検討方向(たたき台案)」において、次のような考え方を示した。

##### 論点についての検討方向(たたき台案)(抜粋)

以上のような、これまでの拡大の経緯、消費者基本計画において示されている方向性等を踏まえれば、これまでの「品質の差異」の観点にとどまらず、原料の原産地に関する誤認を防止し、消費者の合理的な商品選択の機会を確保する観点から義務付けることとし、原料の品質が加工食品の品質に与える影響が明らかでなくても、消費者が当該加工食品の加工地(=原産地(国内))と原料の原産地が同じであると誤認しやすい商品については義務付けの対象とすることとしてはどうか。

これに対して、検討会委員から、具体的イメージが分からない等の意見があったため、再度、事務局から「新たな食品表示制度における加工食品の原料原産地表示についての方向感(案)」を提示した。

新たな食品表示制度における加工食品の原料原産地表示についての方向感(案)における義務化の具体的なイメージ(抜粋)

(1) 指定加工食品に原料原産地表示を義務付ける方式

ア 義務付けの根拠

国産の加工品については、製造業者名、販売業者名が付記されているところ、一般消費者が加工食品の表示をみて、加工食品の原産国(=加工地)が日本であると認識するととどまらず、原料の原産地も日本であると認識(=誤認)する場合には、かかる誤認を打ち消すために、原料の原産地を表示する必要がある。

イ 指定のメルクマール

一般の消費者が加工食品の原産国と原料原産地が同じであると誤認してしまうのは、その加工食品が次のような特性を有する場合であると考えられ、これが指定のメルクマールとなる。

- (ア) 一般消費者からみると、生鮮食品に調味、塩蔵、乾燥など簡単な加工行為を行っただけのものにみえるため、加工食品とその原料を同一視する傾向があるケース
- (イ) 国産原料と海外原料の間に価格差があり、一般消費者側は、加工食品の価格にも原料の価格差が反映されるとみる傾向があるケース

ウ 義務付けの対象となる原料

原材料に占める重量の割合が最も多い生鮮食品(首位原料)

エ 義務付けの手続

例えば、加工度が低く、生鮮食品を主原料とする加工食品について、消費者、生産者、事業者等の関係者から、一般消費者が最終製品である加工食品の加工地と原料原産地が同じであると誤認する可能性が高いかどうか意見を聞き、可能性が高いと認められる品目を個別に指定する。

オ 現行要件との関係性

現行の選定要件にある品質の差異や重量割合の多寡(50%以上か否か)に限定されずに、対象品目の候補とできる。

(2) 指定加工食品のうち、一定の強調表示がされているものに原料原産地表示を義務付ける方式

ある程度加工度の高い食品であっても、国産の加工食品に、加工地の地名が積極的に表示されている場合には、その原料の原産地も日本であると誤認される可能性が高くなる。その誤認を打ち消すという新たな考え方で、原材料の原産地を表示する。

ア 特定加工地を強調して表示している食品

- ・例えば、A国産のりんごを使用しB県で加工(乾燥)した「りんごチップス」に「B県加工」と表示した場合、原材料であるりんごについて原産地である「A国産」を表示することとする。

イ 義務付けの手続

- ・例えば、特定の加工地を強調表示している加工食品について、(1)のイの手続に準じて、個別に指定する。

これに対し、別紙議事録抜粋のとおり種々の意見が出され、事務局が提案した原料原産地表示の義務付けの根拠として誤認という観点を取り入れるという考え方には、合意を得られなかった。

## 食品表示一元化検討会議事録(抜粋)

第8回食品表示一元化検討会(平成24年5月11日)

○池戸座長 ……続きまして、論点4<sup>1</sup>の御説明を事務局の方でお願いします。

○平山企画官 (略)

○池戸座長 ありがとうございます。

ここについても、今日、御欠席の委員から意見ペーパーをいただいている方もおられます。また、御出席の委員の中からもペーパーとしてお出しいただいている方もおりますので、そういうのを含めてで結構ですので御意見をいただきたいと思います。

二瓶委員。

○二瓶委員 原料原産地表示の拡大というのは、これまでもかなり意見も出ているところではありますが、その実施拡大については非常に困難だというのは明白だと思うのですが、新たな対象商品、選定要件をきっちり検討するには相当時間も必要だと思います。消費者基本計画で着実に拡大すべきだとあるからといって、まず拡大ありきで、そういう印象を持ってしまうのですけれども、その選定要件等については、今回一部出ていますけれども、なぜ拡大しなければいけないかという理屈については後づけのような気がします。そういう意味で、何のための拡大なのか、必要性を含めて慎重な検討が必要だと思います。

これの実行可能性の話にまたなってしまいますとあれですが、非常に困難だというのはアンケートによってもある程度明らかですから、そういう意味で言うと、短い時間で結論を得るとするのは物理的に困難ではないか。私どもの当該業界の話をいろいろするというのは、また別に譲りたいと思うのですけれども、とりわけ少量多品目生産の製造加工とか原料調達の方法も多岐にわたっているとか、その原材料も一般消費者仕向け用のものと必ずしも同じではなくて、いわゆる市場規格外のものの活用とか、そういった側面あるいは機能を有しているという特徴もありますし、一定にフレキシブルな調達という機能からも産地の固定化が非常に困難だという面があります。表示そのもののためにバイイングしたり調達先を選定しているわけではありませんので、これは多くの加工食品、あるいは外食についても共通のことだと思いますけれども、調達する原材料の原産地を固定するのは非常に難しいですし、現行制度の選定要件について義務対象外、適用外の分野においても自主的な取組として、今、情報提供を強めておりますので、やはり原料原産地については、自主的な取組をやっている、あるいはこれからやるところを含めて、より有効性、有用性を高めるという環境づくりのために、ぜひ行政は留意していただきたいと思います。

○池戸座長 ありがとうございます。

では、こちらから。市川委員。

---

<sup>1</sup> 資料「論点についての検討方向(たたき台案)」論点4 加工食品の原料原産地表示について  
加工食品の原料原産地表示について、どのように考えるべきか。

○市川委員 この原料原産地表示について疑問を2つ、それから意見を述べたいと思います。

この検討の方向性の案を読んで思った疑問の1つ目、私たちのこの検討会の中での今までの議論においては、少なくとも大方の意向というのは義務化であるとか拡大については否定的な方向だったはずだと受けとめています。けれども、今、手元にあるこの方向性の案というのは、それを踏まえた内容にはなっていないと私は受けとめています、このように書かれているのはなぜなのかというのが疑問の1つ目。

2つ目、消費者基本計画の内容については、この検討会では立ち入った議論をしていません。にもかかわらず、6ページには、この基本計画を踏まえれば義務付けるべきというふうに書かれています。私は、これはこの検討会に対する押しつけだと思っております。検討会の存在意義を否定されているような気がしてなりません。これが疑問の2つ目です。

それから、意見です。私は、結論から申し上げますと、原料原産地表示については、この一元化法に合わせてリセットして一から見直すべきだと思っております。

それに関連した意見です。6ページ目の第2パラグラフに、「原料原産地は食品の安全性に関わるものではないものの」と書いてありますが、消費者は安全性にかかわるものだと思っています。しっかりと誤解をしています。ウェブアンケートからも、本来は安全のための表示ではないにもかかわらず、しっかりと安全性を選択するという安全のためという認識でその表示を利用している。つまり、原料原産地表示の制度の趣旨が十分に浸透していないということは以前にも述べておりますが、これは明らかです。

この原料原産地表示の趣旨を消費者がきちんと理解した上で義務化であるとか拡大していくとか、そういうことならわかるのですが、私は全く順序が逆だと思えます。まずは消費者教育とかそちらの方からアプローチするべきではないでしょうか。

それから、この原料原産地表示については、情報についてはコストというのは必須だと思っております。このコストを誰がどのように負担していくのでしょうか。知りたいという一部の消費者の人たちの要望は確かにあると思っております。ただ、その要望に応えるためのコストを全ての消費者が負担するというのは、本当にそれでいいのかなと私は疑問に思っています。

それから、もう一点、6ページの上から4つ目のパラグラフの「そもそも」のところなのですけれども、「そもそも加工食品の原料原産地表示の目的は」と書いた文章の後ろの方に、「加工食品の原産地に関する誤認を防止する」という位置づけがあります。そもそもJAS法の中に産地に関する表示の誤認防止ルールというのが定めてあるわけです。平成16年9月14日に加工食品の品質表示基準が改正され、きちんと書いてあるのですけれども、こういう防止のルールというものがそもそもきちんとあるにもかかわらず、守られないから要は、こういう原料原産地表示というものがさらに上乗せの意味でつくられたのですか。ここでは、JAS法のルールが役に立っていなかったというふうな認識をすべきなのではないでしょうか。これに関しては教えていただきたいのです。

○池戸座長 以上でよろしいですか。

○市川委員 はい、以上です。

○池戸座長 とりあえず御意見をいただいてからにしますか。



どうぞ、順番に。

○中村委員 原産地ではなくて、特に原産国の表示については、できるだけ全ての加工食品の原産国の表示が必要ではないかと。特に私が感じるのは、いわゆる複合食品です。例えばサンドイッチを買ってくる。サンドイッチのチキンカツサンドであると。では、そのチキンカツが、例えばタイでつくったチキンカツであるということは、「(タイ)」と書いてないですから、消費者はわからないのです。あるいは、たこ焼きを買ってくる。中国でたこ焼きを焼いた。そうなれば、原産国は中国と出るのでしようけれども、例えばそのタコがベトナムでつくられていたとしたら、それはわからないわけです。

そもそも食品の表示というのは、前回も申し上げたように売買契約であって、消費者が買うための表示なのです。それをどういうふうな対価として見るかであって、そこにはコストがかかっているのは当然の話なのです。高ければ買わなければいいわけで。だから、そういう売買契約と考えたときに、コーデックスと書いて、ここにお書きになっていることがまさにそのとおりで、「原産国の省略が消費者を誤認させる又は欺くおそれのある場合は」とお書きになっているように、原産国が示されていないくて、今、多くの消費者が正しい情報に基づいた売買契約というか、購入になっていないのではないかとこのことを食品業界にいた者として大変心配するところです。

だから、ぜひとも加工食品においては、原産地はともかく、都道府県はともかくとしまして、原産国の表示をできるだけやっていただきたいと思います。

○池戸座長 では、森委員。

○森委員 今、国際規格との整合性という部分でコーデックスというお話が出ましたけれども、この5パラグラフ目、「また、国際規格との整合性については」という部分ですけれども、先ほど、事務局からの御説明にもありましたように、「原産国」という書き方をしているのです。確かにコーデックスでは原産国ということに関してはこういう書き方をしておりますけれども、現在、我々が検討会で議論をしているのは、あくまでも原料原産地の話でして、原産国の話ではないだろうと考えております。

そういった意味からいいますと、こういう書き方ではなくて、コーデックスにおいては原料原産地については表示すべき項目としていないということをしかりと明記していただきたいと思います。そうでないと、原産国と原料原産地の表示を混同したような議論になっていると思いますので、そこはしっかり整理をしていただきたいと考えております。

○池戸座長 順番にこちらから。森田委員、いかがですか。

○森田委員 まず、今の意見に対してですけれども、私はこのコメントペーパーにも書いているのですが、ここは原産国と加工食品の原料原産地を誤認させるような表現です。おそらくこのパラグラフでは、こういう誤認するケースということを書きたかったのだと思うのですが、原産国の表示というのは、どこでつくったかということですから、それはちゃんとわかるわけなのです。それを書いていることで欺く場合ということで、コーデックスは決めているわけですが、先ほど森委員もおっしゃったように、加工食品の原料原産地に関しては、コーデックスは表示すべき項目でないということでもまとめているので、そのところは必ず明記をしていただかないとわからなくなります。

どうしてコーデックスが、原産国はちゃんと書くけれども、加工食品の原料原産地表示を書くべきでないというふうにしているかという、やはりそこは物によって実行可能性が保証できないというものもあるからです。国際的なルールになかなかそぐわないということもあるかと思しますので、この冒頭で国際規格との整合性についてと書くのであれば、むしろ加工食品の原料原産地表示というのは、日本は逸脱しているということになるかと思えます。もしこれを書くのであれば、この「国際規格との整合性については」というパラグラフのところを見直していただきたいのと、あと、コーデックスの原料原産地表示の物の考え方を明記していただきたいと思えます。

一方で、日本に輸入された加工食品というのは、原料原産地表示の義務付けはないわけです。輸入の食品に関しては原産国しかなくて、原料原産地表示の義務付けがないわけですから、むしろ消費者は原料原産地で問題にするのであれば、輸入品の原産国をもって原料原産地と誤認するかもしれません。先ほどのチキンカツの例ではないですけれども、タイと書いてあって、では、そのチキンがタイのものなのかということも誤認するかもしれないし、輸入食品の原産国をもって原料原産地と誤認するのであれば、それは内外の格差ということにつながるかと思えます。

輸入加工品の原料原産地表示は、国際規格の整合性とか貿易上の問題があって表示はできないし、消費者はこれを知ることができないわけです。その一方で、国内食品で原料原産地表示の義務付けをどんどん拡大することになりますと、輸入食品の表示の方と国内食品の格差が拡大しますし、食品製造現場の海外シフトも加速される。輸入品であれば原産国だけ書けばいいわけです。原料原産地は書かなくていいわけですから、そういうことで、結局、産業が空洞化するという話も意見交換会ではございました。消費者がそういう意味ではさまざまな観点の不利益を被ることですから、この輸入品の問題というのは、こういうまとめ方というのはちょっと不適切ではないかと思えます。

○池戸座長 ありがとうございます。

山根委員。

○山根委員 まず、拡大の方向性というのが後づけではないかという御意見がありましたけれども、それは全く間違いで、最初から拡大方向は決まっていたと思っています。そもそもこの検討会は、どう広げるかを議論する場であったのですけれども、否定的な意見があったということから、現在の選定条件が適切かどうか、どういう選定条件がいいかという議論が一度もできていないわけです。食品は、今は本当に加工食品が圧倒的に多くて、その原材料は日本は輸入に頼っていて、調達先も世界各国に広がっている現状です。そういったことから、食品がどこの何でつくられているのかを知りたいというのは当然の欲求でありますし、可能なところは公開をさせることが望ましいと思っています。

長い歴史があってここまで来たものです。メーカーも義務化に備えて準備ができているところがとても多いと私は思っています。現状として、何百何千ある食品から1品ずつ、例えば今回、昆布巻きが上がってきました、どういうふうにしましょうかという議論をして広げていくのが望ましいとは誰も思っていないわけで、品質とか安全性の観点で必要性を探っていく方法ではなくて、メインの材料、特に冠表示のあるもの等を対象に考える。また、誤認されやすいものは表示が必要だといった観

点から議論をしていくべきだと思っています。

海外の状況を見ますと、韓国では義務化が進んでいて、できている。日本からの製品もそれに対応する表示をして輸出をしている。そういったあたりも見て、輸入先を頻繁に変える場合等のルールづくり等々は必要だと思いますけれども、広く考えていければと思っています。韓国の表示の実態、私どもの方でも調べて、主婦連も入っているネットワークの方でまとめてございますので、提出をしたいと思っています。

○池戸座長 よろしいですか。

では、丸山委員。

○丸山委員 原料原産地の表示を着実に拡大することというのは、1つは、消費者にとって知りたいという部分で言うと2つぐらいだと思うのです。1つは、例えば何か事故がありました。それについて、その辺の関係について避けたいというものについて、それはどこのものなのか、これは大丈夫なのかということで、それを知るすべとして何かの手がかりが欲しいということが1つだと思います。

もう一つは、いわゆる品質の差はそんなにないのだけれども価格の差があるものを使って作る場合に、いわゆる原料であれば原料の価格の差が最終製品の価格の差に反映されていけば問題ないわけですが、反映されていないものについて疑いがあるものについては、それがどうなっているのか知りたいということではないのかと思います。

ですから、そういう部分でいうと、全て大きく広げていくことを特に消費者として求めるということよりは、そういう実態として価格と、いわゆるそれが多く使われていて冠表示されているようなものがあつたとして、それがどこかのものとどこかのものと原価としては違うのだけれども、いわゆるそちらのみんなが知っていて品質が高い、実際は品質の差はそうないのだけれども、品質の差があると思われるようなものを使っているように売っているものがあるとすれば、そういうものについては是正をしていくという意味で表示を知ることでは大事だと思います。

ですから、そういう意味でいえば、2番目の製品の原材料の重量の割合が50%以上の商品で、かつ、そういう実態があるものについてということで、全てそういうものがどうかということについてはもうちょっと議論が必要なのではないかと思っています。

実際に日本で流通しているもの、それから、海外から入ってきて日本で流通をしているというもので、いわゆる安全性の評価ということで、特に輸入であればイコール心配だということで認識をしているものでもありませんし、しっかりと安全性というレベルで言えば、国産も輸入物も日本で流通しているものについては、基本的にレベルとしては一緒だということで購買はしています。ただ、そういうものが値段の点でどうなのか、ごまかされていないのかという部分でどうなのかという認識を持っているということでもあります。

それから、もう一つは、先ほども原産国の話がありましたけれども、消費者にとって表示そのものがいろいろな部分でわかりにくい、実際の原料から加工品に移っていくところでいろいろなプロセスがあつて、そのところについて必ずしも明確に消費者に伝え切れていない部分もありますので、そういう実態も踏まえていろいろ検討していただきたいということでもあります。

それから、例えばゴマみたいに大変広範囲にいろいろなところから、また、輸入国自身がどんど

ん変わってきて、メーカーに問い合わせをしても、いわゆる主要にはどこですということで明確に特定できないようなものもきつと幾つかあると思いますし、そういうので実態も踏まえて、消費者が一番知りたいと特に思い、そのところでするをして商売をしているようなことがあるとすれば、そういうところについて対応して広げていく方がいいのだと思います。ですから、全てみんなどんどんつけていくということではないのかと思います。

○森委員 まさに、今、丸山委員がおっしゃったように、ここの検討会の中で原料原産地表示に関しては、安全にかかわる表示ではなくて緊急性もないということで拡大する方向で検討することは適当でないという意見が大勢であったのではないかと考えています。

そういった意味からいうと、ここのとりまとめにつきましては、かなり検討会の議論から外れているまとめになってはいないかということです。例えば、消費者基本計画について、そういうことが背景にあって、この検討会が行われていると思うのですけれども、先ほど別の委員からもお話がありましたように、消費者基本計画そのものについてはここの検討会で別に深く議論をしているわけではございません。そういったことについて、ここのとりまとめの中では、基本計画を基本に検討を行うべきとか、そういった基本計画の方向性を踏まえればという言葉が出てきているのですけれども、基本的にはそういったことはこの検討会の中では一切行われていないということでございます。ですから、書き方を相当慎重にお願いしたいと思っております。

そういったことからいうと、ここの最後のパラグラフのところには「義務付けることとし」と書いてございますけれども、こういった義務付けの議論に入る前に、例えば消費者庁では原料原産地の表示について2品目、黒糖及び黒糖加工品、それから昆布巻きといったものについて御担当になってから追加をされていますけれども、それらが合理的な商品選択となっているのか、実際の評価はどうであったのかといったことをこの検討会でぜひ報告をしていただいて、それから原料原産地表示の拡大の議論というものはどうすべきかといったことを検討するのが順序ではないかと考えてございます。

○池戸座長 とりあえずここで、いろいろな御質問も出ましたし、それから、基本計画に書かれた経緯とかそういうのもあるかと思しますので、事務局の方から御回答いただければと思います。

○神宮司審議官 今まで多数の御意見をいただきましたので、お答えする方につきましてもちょっと長くなります。その点、あらかじめ御容赦いただきたいと思えます。

まず1つ目として、なぜ加工食品の原料原産地表示について拡大という形でのたたき台を出させていただいたのかということでございます。これは、この中にも書いておりますとおり、確かに消費者基本計画において既に拡大が決定されてございますので、その点につきましては、検討会の事務局であると同時に消費者庁である私どもとしても、既に閣議決定でそのような方向が出ているということを前提に、今回このように書かせていただいていることは確かでございます。

しかし、このたたき台であえて5ページから過去の経緯というものを書かせていただいたのは、御意見の中にもございましたように、消費者基本計画において着実に拡大ということが決定されたことは、何も唐突にそのような決定がされたということではなくて、それまでの間にかかなりの議論の積み重ねがあって、そこに至っているということを示すためでございます。その意味では、確かに検討

会の先生方は基本計画自身の検討にお入りになったということではないわけですので、勿論、検討会の委員の方々には、基本計画ということにとらわれずに御意見をいただきたいとは思っております。

他方で、皆様方、食品表示の一元化の検討については、その趣旨を御理解いただいた上で検討会に御参加いただいておりますので、同じ消費者基本計画の中で食品表示の一元化の問題と、加工食品の原料原産地表示の拡大の問題が決定されているということは踏まえていただければと思っております。

そのような意味でいえば、事務局の方から、着実な拡大と決定されていることは、それまでの過去の経緯の積み重ねの上でそのような決定がなされたことを踏まえて、拡大という形でのたたき台を出させていただいているということでございます。

これが1点目になります。

2点目でございますけれども、他方で、既に検討会での議論をお聞かせいただいて、加工食品の原料原産地の問題については、その位置づけに関して検討会の委員の方々の中で極めて多様な御意見があるということで、その義務付けに対して否定的な御意見もあることは、これまでの議論を伺って、私どもも十分承知しております。

それで、ここのところは非常に工夫が要るところであったわけでございます。どのような考え方のプロセスをたどったかということをお知らせしますが、私の頭の中では、まず新たな食品表示制度の目的につきまして、たたき台案を出させていただいておりますけれども、その一つのポイントというのは、現在のJAS法の目的の文言には必ずしもとられない形で新しく食品表示制度の目的を考えてみてはどうかという発想から出ております。そこで出てくる文言の一つは、要するに品質という言葉でございまして、新しい食品表示制度の目的に関して、安全性と消費者の商品選択上の重要性という2点に絞って出させていただいたということの趣旨は、従来のJAS法とは違って新しい食品表示制度のもとでは、品質という用語の制約を受けずに加工食品の原料原産地制度の位置づけの根拠というものを考えることができるのではないかとことから考えていったということでございます。

したがって、これまでの品質の差異の観点にとどまらずという形で6ページのところで書かせていただいたのはそういう趣旨でございまして、品質ということに制約をされませんという意味では、まず、質的な定性的な意味では拡大というふうに説明することができるのではないかとまず考えたわけでございます。

3点目として、それでは、新しい食品表示制度のもとで加工食品の原料原産地制度の根拠というものをどこに求めるかを考えたときに、ここはこれまで厳しい御批判をいただいていたわけですが、その一つの根拠としては、平成15年の共同会議報告にもあるように、あるいはコーデックスのところでも原産国の誤認というものについて触れられているように、誤認ということが一つの切り口になるのではないかと考えた次第でございます。

この部分を少しして御説明させていただきます。品目については、誤解を招くといけませんので、既に原料原産地の義務付けがかかっている商品で、22食品群ではなく4品目の方に入っていると

ということでウナギの蒲焼を例に挙げさせていただきます。まず、輸入品という表示がなければ、そのウナギの蒲焼については、その意味では国産品ということになるわけでございます。日本語で一般的に表示がなされているという状況の中で、もし輸入品という意味での断り書きがなければ、一般消費者の方としては、その加工食品であるところのウナギの蒲焼については国産品であるという認識を持つという蓋然性が高いかと思っております。

ところが、原産国というものを決定する原則としては、実質的変更原則というのがございますけれども、この実質的変更原則というのは、基本的には現在の関税率番号のHSコードが変動するかどうかということで判断することが原則になっておりまして、一般的な意味では消費者の方が必ずしも高度な加工だと思われな程度の加工でも、実質的変更ということになって原産国が変動してしまうことがあります。そのような意味でウナギの蒲焼が国外の原料を使って国内で加工されても、その加工食品としてのウナギの蒲焼は国産品であるという位置づけになり、また、消費者もそういう印象を受けることになるわけです。

問題は、このときに消費者が、その程度の加工でまさか原産国が変動すると思わなければ、原料であるウナギについても国産であるというような誤認が生じる可能性はあるのではないかとということがあります。そうだとすれば、その誤認を排除するために原料についても原産地の表示をする、一種の打ち消し表示ということになりますけれども、そういう必要性があるのではないかとというふうに考えたわけでございます。

こういった考え方の枠組みであれば、品質の差異という観点にとどまらない形で新しい加工食品の原料原産地制度の根拠というものを考えることができると考えたわけで、それは品質という用語の制約を受けていないという意味においては、まず定性的には拡大ということになろうかと思いません。

しかし、この点はもし誤解があれば正しておきたいと思うのですけれども、今のような考え方は、例えば多数の原料を組み合わせてつくられた高度な加工製品についてまで原料原産地の表示を義務付ける根拠にはならないということでございます。

したがって、このような考え方の枠組みで考えられるところの対象となる加工食品の範囲というのは、現在義務付けがなされている食品群から、あえてこういう言い方をさせていただきますけれども、そう大きなジャンプをするものではないだろうと思えます。その意味では、やはり典型的にはある程度加工度の低い加工食品というものが中心になっていくのではないかと、そのようなイメージで現在考えているところでございます。

ですので、その意味では、対象となるものについては、当然ある程度限定されていくであろうということではございますけれども、一部の委員の方からもありましたように、消費者が品質以外のところでその原料がどこかということに強く関心を持っていることはあり得るわけでございますので、品質の差異があるとまでは言えないようなものであったとしても、そういう意味では新しい加工食品の原料原産地制度の枠内に入ってくることはあり得るだろうと思っております。その意味では、定量的な意味でも、ジャンプではありませんけれども、将来的な部分としては拡大ということは一応展望できるものになるのかと考えました。

コーデックスのことについて触れているという意味では、なかなかわかりにくい表現であったということについては大変申し訳ないと思うのですけれども、これは別に加工食品の原産国と原料原産地の問題を混同しているわけではなのです。要するに、単に消費者が情報を知りたいという理由だけでは、国際的には原産国表示も原料原産地の表示もその義務付けの根拠というのをその点に求めていくというのは非常に難しいだろうと思うのです。その意味で、国際的にある程度制度の説明ができるのは誤認という切り口ではないだろうかと考えているところでございます。

以上のようなことが大ざっぱなイメージではございますけれども、今、冠表示といった御意見もありました。冠表示というの、なかなか定義のない言葉なので難しいところはありますけれども、勿論、単に何も輸入品という打ち消し表示がないだけではなくて、それ以外の積極的表示によって消費者が加工食品の原産国、すなわち国産イコール原料の原産地も国産であるというような誤認をしていく可能性のある食品というのは勿論あり得るかとは思っておりますので、今回いただいた御意見を踏まえて、最終的な報告書をまとめるときには、今、私が大体口頭で申し上げたようなことも含めて報告書の中で提案をさせていただこうかと思っております。

これで大体の御質問にも答えていることにはなろうかとは思っておりますけれども、あと、検証の問題がございましたけれども、加工食品の原料原産地制度というのは、この検討会のテーマの中では個別各論の方にはなるのですけれども、検討対象は考え方の枠組みです。何をもち加工食品の原料原産地制度の根拠づけをするかということを検討会の中で、コンセンサスが、少なくとも絶対的な反対ではないというところまでのコンセンサスが得られれば、そういう部分をまとめていきたいと思っておりますので、個別の品目についての検証につきましては、一元化のための法律をつくるという前提作業としての部分とは別の話として考えさせていただきたいと思っております。

以上です。

○池戸座長 補足はよろしいですか。

○増田課長 若干補足ですけれども、1つは、今、JAS法で誤認防止のルールがあるではないかというお話があって、多分おっしゃっているのは、加工食品の品質表示基準の中に「産地名を示す表示であって、産地名の意味を誤認させるような表示」というルールがございまして。ただ、これは、勿論産地名を書いたときのルールですので、産地名を書かないで誤認が生じるような場合については、この規定の適用がないので、やはりそういう状態があるときには積極的に原料原産地を書かせる意味はあるのかと思います。ただ、いずれにしろ、ある程度絞られた範囲での義務になるのだと思います。

それと、個別品目の評価は、今、審議官の方から申し上げたとおりですけれども、いずれにしても、昆布巻きと黒糖については、平成25年3月31日以前につくられたものについては従前の例によることができるという経過期間中ですので、物理的に検証は難しだろうと思っております。

○池戸座長 今の御説明に関連して、どうぞ。

○森委員 ただ今審議官の方から御説明がありまして、新たな原料原産地、誤認を防ぐという意味でウナギの蒲焼を例にとられてお話をいただいたわけです。今回、6ページの下の方に提示をさ

れております『品質の差異』の観点にとどまらず』の部分に関しては、今、御説明があった部分かと思えますけれども、その後、「消費者が当該加工食品の加工地（＝原産地（国内））と原料の原産地が同じであると誤認しやすい商品」とございます。これは、皆様よく御存じのとおり、我が国の食糧自給率というのは約40%程度で、米を除けばさらに低いという状況の中では、日常の加工食品はほとんど輸入原料である、かなり使っているというふうに理解していただいてよろしいのではないかと。そういうことになると、国内で生産した食品はこのような誤解を生む可能性は非常に高いのではないかと。要するに、日本でつくっていても原料が海外のものですよということになりますと、これは誤認しやすい商品というふうに受け取られて、基本的には罰則がつくことになりますので、このような判断基準でいいのでしょうかという、事業者から見ると非常にあいまいな判断基準ではないかと思われるわけです。そのところはきちんと御説明をいただかないと、今までの要件Ⅰ、要件Ⅱ、いわゆる共同会議でいろいろ検討されてきた内容を超えるものになるのかどうか、その辺もきちんと押さえていただかないと非常に大きな混乱を生ずるのではないかといったところを懸念しているところでございます。

○神宮司審議官 私、今の御質問の前段の方がよくわからなかったのですけれども、今、日本に輸入されている原材料が非常に多いという実態であることについて、それがある程度常識的な事実になっているのであれば、どちらかという、それは消費者が誤認する可能性を低める方のお話ではないかと思っております。

御質問の御趣旨が成り立つとすれば、そういった現在輸入されている原材料のほとんどは外国のものであるということが事実であるにもかかわらず、それが隠されていて、消費者はそのことを知らないといったときには当然誤認があるということなのですが、一般的に輸入が多いということは、ある程度みんな知っているということはあるのではないかと思います。

したがって、私が例に挙げました複数の原材料を組み合わせた高度な加工製品ということについて言えば、あえてこれはこの場限りということにさせていただきたいと思っておりますけれども、例えばカップラーメンについて、そこに小麦が原材料としてあったとしても、カップラーメン自身は加工食品としては当然国産品であるという前提で、その表示を見たからといって、例えば、小麦については輸入されているというのがある程度一般消費者の常識になっているのであれば誤認が生じるわけではないので、そうだとすれば、おっしゃっているようなことというのは、この新しい加工食品の原料原産地制度が新しい考え方の枠組みになったとしても、対象となる品目はそんなに野放図に拡大しないという方の理由になるのではないかと思います。

それから、2点目のところについては、刑事罰との関係ですけれども、この表示義務違反について最終的に実行確保手段をどうするかというのは、この検討会での直接のテーマではないと我々は考えているのですけれども、それはそれとしてですが、私がちょっと申し上げたようなことは、考え方の枠組みを先ほど言ったような形で決めることになったときに、あとは、例えばですけれども、そういう誤認がしやすいような商品、それは多分加工度が低いにもかかわらず、実質的変更ということで加工食品全体とすれば国産品になってしまうような食品とはどういうものかということで品目を指定していった、その品目について義務をかけるわけですので、別に構成要件が明確にならないと



ということではないと思います。

ですので、例えばそういった枠組みで考えるのであれば、今後、新しい品目を加工食品の原料原産地制度の対象にしようという場合には、例えばそれを御主張になる消費者の方はこういう理由で誤認しやすいという根拠を、事業者の方の方々は、こういう理由によってそのような誤認は生じないという根拠を挙げていただいた上で決めていくということで、ある意味においては、ある程度透明性のあるプロセスで対象品目を決めていくことができるのではないかと考えております。

今申し上げたことはあくまで一例ですので、考え方の枠組みとしてそういうふうにするということと、その中でどう具体的に品目を指定していくかというのは、また別の話かと思えます。だから、法律に例えば、消費者が当該加工食品の加工地と原料の原産地が同じであると誤認しやすい商品については原料原産地を書かなければならないという一般的な規定を置くということには、多分あまりならないのかと考えております。

○池戸座長 今の関連で。

では、森委員の方からどうぞ。

○森委員 それでは、今、お話をいただいた内容について確認ということになりますが、基本的にこの一元化の検討会は、大きく新しい法律について検討することが前提なのですけれども、この原料原産地については個別課題というか、非常に細かい部分も入っての話ということになりますので、法律とどう結びつけて考えるのかというのはなかなかやりにくいわけです。

ただ、今の御説明の中でも納得いかないという部分は、この文章、先ほども申し上げました6ページの最後の3行目のところから、どう見ても、先ほどの御説明のようにある程度加工度が低いとか、そういったことが読めないのです。ですから、もしそうであるならば、現在もJAS法において原料原産地については22品目、比較的加工度が低いものを選定しているわけですが、そういったものをイメージするのであれば、そういったような書き方をしていただくなりなんなりしないと、このままでは日常加工品、加工度の高いものを含めてですけれども、身近にあるものが全てこの中に入ってしまうかという可能性がある中で、この書き方では非常に誤解を招くのではないかと考えております。その辺はぜひ御検討いただければと思っております。

○神宮司審議官 御指摘いただいた点については、1つは、今日の検討会で皆様の御意見を聞いてから、もう少し具体的な制度のイメージがわかるようなところまで書き込んで報告書をつくるか、それとも、もう少しふわっとした形で報告書に書くかということについては、まだ完全には決めない形で今日の検討会には臨んでおりましたので、たたき台はこういう形にさせていただいております。

さらに具体的にイメージがわかるような形で書き込んだ方がいいのかということについては、勿論検討させていただきます。趣旨とすれば、誤認という要件は、新しい制度の義務付けの根拠になると同時に、それが無制約に拡大することはないという一種の歯どめの意味というものは持たせているつもりでございます。

あとは、御指摘のとおり、一元化の検討会のテーマというのが基本的に総論であるということで、論点の1から3までは総論を論じているにもかかわらず、4と5だけが極めて個別各論の話になっているという経緯がございまして、これは要するに、一元化のときに併せて検討するということになっ

ているのが加工食品の原料原産地制度と栄養表示の2つということに、今までの経緯上そうなっているということでございます。報告書に細かく書けば書くほど、全体の話に比べるとその部分が突出してしまうところが少し悩ましいところではあるので、報告書を具体的にどう書くかまでは少しまだ悩むかとは思いますが、なるべく御懸念、御心配というものが生じない形での書き方は考えさせていただきたいと思っております。

○池戸座長 どうぞ。

○森委員 ただ今のところに関して、ここに誤認という言葉が幾つか出てくるのですけれども、従来のくくりの中では優良誤認という言葉を使っていたわけですが、それが誤認ということになってきているのですけれども、その辺の経過というのはどのようなものなのでしょうか。

○神宮司審議官 優良誤認という言葉は、実定法的に言いますと、いろいろな法律にもある程度は出ているのですけれども、典型的には景品表示法に出ておりますように、商品の内容について著しく優良であると誤認される表示というものの略称として優良誤認という言葉が使われております。どういう意味でここで「著しく」というのが入っているかと言いますと、主として、これは裁判例でも出ている話ですけれども、広告を念頭に置いている規定でございます。広告については、ある程度の誇張は許されるというのが広告の世界でございますので、そういった意味での社会的許容度の範囲内にあるということの意味合いで、ここで「著しく」という要件を書いているということになっております。これは東京高裁の裁判例等でも追認されている考え方でございます。

そういう意味では、優良誤認という言葉については、他の実定法の用語との間で解釈上紛らわしい言葉になるかと思えます。この食品表示制度で義務付けの対象になるのは、どちらかというところでは正確性が要求される表示だと思えますので、その意味では、ここでは優良誤認という言葉を使うことは、今のところでは想定していないということでございます。

○森委員 もう一つ。

○池戸座長 いいですよ。どうぞ。

○森委員 質問がしつこくて大変恐縮なのですが、新しい概念として出てきておりますので、今回の議論だけで十分かという部分はございますけれども、そういった意味で確認をさせていただきたいと思えます。商品名にいろいろ付くものがございます。そういったものと表示との関係が出てくるのかと思えますけれども、先ほどの御説明の中で、優良誤認という部分は広告というかそういったものを含むというお話だったので、それと表示ではどういう関連なのかということを確認しておきたいと思えます。

○神宮司審議官 商品名との関係というところがちょっとわかりにくかったのですが。

○池戸座長 今の絡みで、商品名が影響するという場合ですね。本当は何か念頭にあるのでしょうか、言うともたミスリードするから言えないという事情があると思うので。

○神宮司審議官 それは、誤認という同じ枠組みの中でも制度設計するときに考えなければならぬ別の論点かとは思いますが、おっしゃっている御趣旨は、多分、商品名や何かのところに特に原料というものを強調するとかそういうものが入っているというイメージの話でございますか。

○森委員 こちらに書いてありますが、いわゆる産地の名前が入っているようなものとか、そういったものの場合です。

○神宮司審議官 そういったものについては2つのアプローチというのがありまして、そのような例えば強調された表示があるということは、その分だけ誤認の蓋然性は高まるということになりますので、例えば今言ったようなイメージとしては、加工度の低い商品であるとは必ずしも言えないようなものでも、加工食品の原料の原産地と誤認しやすいというものが出てくるという位置づけの話になるかと思えます。それについて優良誤認という言葉が使えない理由は、優良というのは商品の内容について著しく優良であると誤認させるという概念になっておりますので、原料の原産地がどこであるかどうかということは、必ずしもストレートには商品の内容の優良性にはつながらない話でございますので、今、お話にあったような話は、何か強調する表示があることによって誤認の蓋然性が高まる、そちらの方の話でして、一応それは優良誤認とは区別していただいた方がいいかと思っております。

○池戸座長 非常にわかりづらい会話になっているのですが、要するに今のお話は、原料に影響するような表示という前提ということだと思うのです。

先ほどの審議官の御説明だと、ここで言っている拡大の中には、品質以外のものは、例えば誤認というのも拡大のカテゴリーに入るということですね。それが1つ。

それから、品質以外に何があるかという、私も、この下から3行目のところに具体的なことが書いていますけれども、これをいろいろな人を見ると解釈がまた違っていても困ってしまうので、やはり報告書のところはどういう概念かというのをはっきり誤解のないように書くということかと思っております。

それ以外で何かございますか。どうぞ、田崎委員。

○田崎委員 今の審議官のお話を聞かせていただきましたが、これは消費者が当該加工品の加工地と原料の原産地が同じであると誤認しやすい食品というのは、結局のところ、現在、22食品群プラス4品目と同じようになるということですか、落とすところとしてはそういった品目を定めるという制限列挙するような格好になる。そういうことなのかどうか。

例えば、先ほどの中で高度な加工食品のレベルというのが出てきたのですけれども、そのこの違いというのは非常にわかりにくい部分があって、かなり混沌となる可能性が出てくると思うのです。そうであれば、輸入食品以外に、一律に例えば30%、50%とか、そういったものを義務付ける方が消費者にとってはずっとわかりやすい気がしますけれども、その辺はいかがでしょう。

○神宮司審議官 1つは、今のような形で一律に例えば30%までという形での数量基準を設けるといったことについて言うと、おそらくその根拠というものについては、消費者の方がその情報を欲しているという一般的なことが根拠になっていくのかという感じはしております。

そういったときに、今の日本及び韓国の原料原産地制度というものは国際的にはあまり例のない制度であるということは確かでございますので、そういった何らかの形で制度の合理的な根拠というもの、義務付けを説明することができるのかどうかということが1つあるかと思えます。勿論、消費者にとってわかりやすい表示であるということは必要なことだろうとは思っているのですけれども、そ

れだけが義務付けの根拠になっていくというのは、それはまたそれでなかなか難しいのではないかと思います。

○池戸座長 そのほか、どうでしょうか。

どうぞ、森田委員。

○森田委員 今の御説明に対して整理をさせていただきたいのですけれども、ちょっと混乱をしてしまいました。といいますのは、私、質問書にも出しているように、この消費者が誤認しやすい商品というのは、強調表示のものだと思っております、例えば〇〇うどんとか、私、博多ラーメンと書いていますけれども、そういう地名プラス名称が来るものが世の中にはたくさんあって、おそらく森田委員は、ほとんどのものがそうなるというのは、そのイメージでおっしゃられていたのかと思います。

ただ、今の御説明ぶりだと、そういうことではなくて、そういう個別のものを一個一個判断するのではなくて、要するに新しく22足す4、プラスに加えるときの一つの、今までの①、②に加えて③という誤認しやすい物差しをつくるということでしょうか。①+②+③なのか、そのところの①と②と③の関係もわからないので、その点を確認させてください。

○神宮司審議官 別に森田委員が誤解をされたわけではないと思います。要するに、私が抽象的に誤認と書いたこの制度の中では、口頭で申し上げました制度の他に森田委員が理解されているような意味での強調表示といったことを前提とした制度というのもあると思います。私もこの誤認という制度の中でそういうこともあり得るかとは思っておりますけれども、他方で何が原料原産地制度の義務付けの対象になるかということを確認するためには、考え方の枠組みを決めて、その考え方の枠組みに合うものを品目で追加で指定していくということも制度としてあり得るということでございますので、現在のところでは、どちらも制度として今ここで考えている拡大の選択肢になり得るだろうという感じでございます。

○森田委員 どちらで。

○神宮司審議官 どちらもです。

○森田委員 品目を加えるということもあるし、個別のものもあるということですか。

○神宮司審議官 アンド・オアということで、アンドとも限りませんし、オアもあり得るという意味でのアンド・オアだろうと思います。ただ、両方の制度を整合的に説明するとすれば、典型的には加工度の低いような製品については誤認の蓋然性が高いので、それはそういう誤認の蓋然性が高い食品として指定をするという一方で、それほど加工度が低いというわけではないけれども、そういった強調する表示ということによって誤認の蓋然性が高まるということであれば、それを要件にそういった品目については原料原産地の義務付けがかかる制度にしていく、もし両者を整合的に説明するとそういう形になって、この2つは、そういう位置づけがされれば両者が並立することも可能であろうと思います。

○森田委員 それもわかるのですけれども、例えば、①と②と③の関係につきまして、今まで共同会議で示された①、②があって、それに加えて③のところがアンド・オアということですか。今のお話は、そうではないですね。

○神宮司審議官 そういう意味ではないです。

○森田委員 先ほど御質問したのですけれども、お願いします。

○神宮司審議官 大変すみません。質問の御趣旨を勘違いしていたと思います。

○森田委員 プラスでそれもお聞きしたのですけれどもお願いします。

○神宮司審議官 要するに、①と②というのは、その基本的な考え方というのは新しい制度のもとでも出発点になり得る話だと思っております。というのは、誤認の蓋然性が高いということの理由としては、ここで言っているような①みたいなことが根拠になるでしょう。ただ、誤認の蓋然性というのは消費者が受ける認識の方で決まってくるので、数値的な基準というものになじむような話ではないかと思えます。どちらかといいますと、原料原産地の義務付けがかかる原料というものは、加工食品の中では主要な原材料であるという形の方が新しい制度のもとにはよりフィットするかと思っております。

○森田委員 すみません、確認させてください。例えば、①と②は要件は当たらないけれども、新たに③として消費者側を誤認させるような商品ということを考えてときに、その食品が例えば高度な加工があって正しく表示できないとか、そういうものについても、それでも誤認をしてしまうようなものというものはあり得るのではないかと思うのです。例えば、意見交換会で今まで出てきた幾つかの小麦粉とか果汁とか油とかそういう品目においては、高度に加工されているため、正しく表示ができないというものがあるかと思えます。それに関して、例えば、地名と品名が書いてあって誤認をさせるというものがあつたとします。そういう場合でも、その要件を当てはめていくのかということがよくわからないのです。③の誤認させるというものの品目拡大に、それでも誤認させるからやはり表示をさせるということになるのだろうかということを考えてしまうのです。

○増田課長 考え方の整理としては、これは、どういうものを原料原産地を書かせるものにしましょうかという第1のスクリーニングの話なので、この考え方に該当したとしても、それを書くのは実行上無理ですよというものがあれば、それは除かれるのだと思います。ただ、例えば、強調表示をしてそうになっているものは、別途の検討が必要かと思いますが、整理としては、この要件に該当したら無理でもやらせるみたいなことではないということです。

○森田委員 そうでした。私、そこを聞き落としておりました。すみません。

○池戸座長 山根委員、どうぞ。

○山根委員 議論の中心が、事業者の心配とか事業者への配慮というのがすごく大きな部分を占めているというのが残念に思っています。消費者としては、表示によって、例えば国産であるか、選びたい産地であるかというものをきちんと知って、欲しいものを的確にとりたいと思うわけですので、そういった消費者の権利を大前提に表示が拡大されることを望んでいます。文言等についてはちょっと整理をして、また次回までに意見も述べたいと思っています。

○池戸座長 ありがとうございます。

そのほか、いかがでしょうか。大体そんなところでしょうか。

○森田委員 先ほど、誤認をさせるようなものということで私が意見書に書かせていただいたのが地名プラス名称で、例えば、既に伝統的なそういう製法が用いられているというものがあるかと思えます。そういうものは、例えば東京都だったら、東京都の食品ブランド基準というものが、東京都

地域特産認証という制度があつて、その中では、都内の原材料を使っているということもありますけれども、もう一つの要件は、東京の伝統的な生産方法の特徴があるとか、伝統的な生産方法に特徴があるということでその地名を出しているというものがいろいろあつて、そのルールも地域特産認証とか地域ブランド基準とか地域団体商標制度とか、いろいろなルールを決めて、原産地を想起させるのでなく、その伝統的なつくり方を強調しているものがあります。そういうものについて、それまでの例えば公正競争規約で讃岐うどんはどういうふうにとというのが決まっているわけですが、そういう制度が横であるわけですし、そういうものも一つひとつやっていくということになるのか、検討していくということになるのか、その部分がよくわからない。先ほどの審議官のお話だと、そんなに今の 22 プラス4からジャンプするものではないというお話だったのですけれども、その一方で誤認しやすい商品ということだけをとると、いろいろなほかのもっともっと伝統的な製法のものにまで表示を誤認することになっているのかと思ったり、その部分がよくわからないので、ふわっとさせるのではなくて、できるだけ具体的に次回、もう少しそのイメージを示していただければと思います。

○神宮司審議官 今の御意見の方は、もう少し具体的なところまで書き込んだ方がいいという方向での御意見かと承ります。ほかの委員の方々の御意見も踏まえた上で、その点については検討させていただきます。

あらかじめお許しをいただきたいと思いますのは、若干その場合には、報告書において論点4が長くならざるを得なくなるという意味での記述バランス上の問題はるかとは思いますが。

○池戸座長 森委員。

○森委員 ただいまの御意見の中に関連するのですが、やはり先ほどからも申し上げておりますように、6ページの下から3行目の部分です。ヨーロッパの方でも原料原産地ということについては義務付けではないわけです。一部、肉だとかそういった生鮮品には当然のことながらかかっておりますけれども、加工食品については基本的にはできていないのかと考えています。

そういった中で別の制度が、御承知のように、今、森田委員の方からもありましたように、地理的な表示の制度とか、そういったものでかなり産地の特徴的な食品については保護するという制度がございます。そういう制度もございまして、現在、この表示の中でそれを取り込まなければいけないということではないと思いますから、その部分の切り分けというのをどういうふうにしていくのか、この書き方ですとなかなか見えないのです。非常にわかりにくい。今、大分しつこく質問させていただいても、なかなか制度の骨格が見えにくいということですので、森田委員と同じように、もう少しわかりやすい資料の提示を是非御検討いただければと思います。

いずれにしても、原料原産地については時間をとって検討はしてきたのですが、新しい制度の内容について検討するのは本日初めてで、今までは検討してこなかったということですので、そういったことも踏まえれば、ここはかなり慎重にいくべきではないかと考えております。

○池戸座長 手島委員。

○手島委員 私は、考え方の中の①番、②番まで議論してきたということで、5ページから6ページの最初のところまではこの形でいいと思うのですが、6ページの3行目以降については、やはり着

実に拡大するというのがまだコンセンサスになっていないところもあるということと、最後のところの概念というのが新しい概念なので慎重に議論してということと、より具体的にという形は必要かと思えます。

今、ヨーロッパの方の例とかですと、産地表示は生鮮及び冷凍肉の産地表示の義務化が検討されているわけですが、その中で、最後のところはそういう加工度の低いもので最終製品の製造場所と異なる場合には使用原料の原産国を表示するということがありまして、例えば6ページの最後のところも、最終製品の製造場所が異なる場合に原産国を表示するという形、あるいは加工度の低いものということであれば、かなり具体的にはなるのかと思うのですが、より具体的な例示をしていただければと思います。

○池戸座長 ありがとうございます。

いずれにしても、前回も前段でお話ししましたように、これは検討方向ということなので、報告書はまたこれを踏まえてということですから、報告書の検討段階でまたいろいろと御意見をいただければと。それについては、今日いろいろ御意見いただきましたので、それを念頭に置いて案をつくるということでやらせていただけたらと思います。ありがとうございました。

第10回食品表示一元化検討会(平成24年6月28日)

○池戸座長 ……それでは、最初の原料原産地の方の説明<sup>2</sup>をお願いしたいと思います。

○平山企画官 (略)

○池戸座長 ありがとうございます。

ただいまの御説明につきまして御意見、御質問ございましたらどうぞ。丸山委員。

○丸山委員 たたき台、イメージを出していただいて、しっかりとしたまとめにしていき、討議を深めるという意味で、3つちょっと教えていただきたいと思います。

1つは、今回、義務付けということで検討に入っているわけですが、実際のところ、私たちの食生活は、製品、半製品、そして原料という形でかなり輸入食品に頼っているのも実態だと思うんですね。そういうときに、いわゆる製品、特に製品が多いと思いますけれども、いわゆる輸入品についても同様にそういう義務付けというようなものが実現可能なのかということについて教えていただきたいところが1つです。

それから、2つ目は義務付けであります、いわゆる業界団体においての自主的な努力を支援するというを更に義務付けとしていく、その意味合いについて、もう一度、すみません、確認のために教えていただきたいということが2つ目です。

3つ目は、品質の差異というものが出てきます。それで何となくわかったような気にもなるのですが、なかなかその部分の差異がある、なしというのは、かなり価値観も含めてであろうかと思うんですが、その辺の品質の差異というものの考え方についてちょっと教えていただければ。

その3点をお願いします。

○増田課長 原料原産地が加工品である輸入品に義務がかかるのかというお話については、現行のルールにおいては、輸入加工品については義務がかかっていないとなっております。

今、御提示している誤認が生じる場合というのものも、基本的にここで想定しているのは、国産のもので、原料が国産であるか輸入品であるかというところの誤認に着目していますので、今回、提案しているものについても、国産の加工品を対象にするということを考えております。

それと、自主的な努力との関係ですが、自主的な努力を促すことは大変大事だと思っておりますが、特に、誤認が生じるような場面では、義務表示を考えていく必要があるのではないかと考えております。

最後の品質の差異というのは、今のJAS法の中で原料原産地の議論をする上でも常に議論になるところでございます。基本的には物の違いということなのですが、その範囲については、いつも議論の対象になっているところなんです。それゆえ、品質の差異にかかわらず、誤認が生じるような場合と書いてあるのですが、原料原産地の義務付けの対象になる場合を広げていくことはできないかということをお提案しているということで、品質とは何かの議論をすると、それだけで議論は尽き

---

<sup>2</sup> 資料1「新たな食品表示制度における加工食品の原料原産地表示についての方向感(案)」



ないぐらいでございまして、必ずしも統一見解になっていないところでございます。

○池戸座長 よろしいですか。では、中村委員。

○中村委員 誤認惹起が一番大きな問題だと僕は思うのです。加工度で考えると、そういうことではなくて、例えば、消費者が流通でサンドイッチを買ってくると。では、ハムサンドにしようか、野菜サンドにしようか、チキンカツサンドにしようかと選択するわけです。例えばチキンカツサンドをとったときに、チキンカツのそのチキンそのものもタイであるし、チキンカツまで例えばタイでつくってきて、それで国内で加熱をして、ソースをかけて、それでサンドイッチにしたというチキンカツがあったとしても、消費者はそうであることがわからないわけですし、まさかそれが、例えばタイでやっているということはわからないわけですね。だから、これだったら国産ではないかと思ってしまう。やっぱりその誤認惹起の問題をきちんとやる必要があるのではないかと思います。

例えば、また更には言えば、惣菜で買ったら原産国がわかっても、弁当で買ったら原産国が判明しないという例は多々あると思うんですね。だから、特に僕らは、高齢化社会になってきて、これからお弁当の利用というのは随分多いと思うので、その辺の誤認惹起が現実には起こっているわけですから、やはりこれは、不公正な取引というのか、公正な取引をやっていくという観点からすれば、先ほどおっしゃった品質とかということではなくて、誤認惹起が起こるか起こらないか、あるいは現実に起こっているわけなので、そこを解決することを是非とも考えていただきたいと思います。

○池戸座長 二瓶委員。

○二瓶委員 関連してですけれども、今回、この義務化の具体的なイメージということで出ているのですけれども、例えば(1)のAで、義務付けの根拠で、原産地とか加工地とか、誤認を打ち消すために云々とありますが、産地偽装とか虚偽表示は全く論外としても、現実に誤認を惹起する著しいケースというのがどれほどあるのかよくわかりませんが、あるいは監視業務の方でいろいろ把握されているのかもしれませんが、具体的なイメージという割にはあまりイメージできないのですね。だから、その必要性をあまり強く感じないことになってしまうのですけれども、現行制度でもJAS法の品質表示基準のQ&Aを含めて、こうした原産地と加工地とかの混同とか誤認を防止することが書かれておりますし、事例も出されていますし、現行法でも規制されているわけですね。その制度自体がまだ不備なのか、運用が不十分なのか、そういうふうにおっしゃりたいのか、それはわかりませんが、これはまたずっと前の議論の繰り返しですけれども、やはり現行制度がどうなっているのか、どういうふうに使われて、何か問題があるのかというレビューがされていないまま来ていることが問題だと思います。

したがって、仮に原料原産地表示の義務対象品を増やすにしても、現行のルールでも適宜拡大してきたわけですよ。それについて別な要件が必要になってきたというのはあるのだろうと思うのですけれども、いずれにしても、法律で高らかにうたわなくても、今の制度の運用の中で見直しは十分やっつけられるはずだし、やってきたわけですね。それについてどうお考えなのかと考えます。新たな食品表示法を一元化してつくっていくことについて、こうした議論がずっとあったわけですが、その足かせになってはいけないと思うのですね。現行法で、現行制度で見直しは可能だと思いますので、そういうことについてどうお考えになるか、意見とダブりますけれども、そのように申し上

げたいと思います。

○増田課長 現行のルールですけれども、産地を表す名称であって、産地の意味を誤認するような表示をしてはいけませんというルールはあります。それゆえ、加工地という意味であれば、加工地としてきちんと表示して下さいというルールはありますけれども、現行、そういったことを表示するときに、原料の原産地を必ず表示することという明示的なルールは、その規定ではございません。

産地を示す名称であって、産地の意味を誤認するような表示はしてはいけませんというルールの運用で、一律に原料原産地を表示するというのは困難であると思いますので、表示させるのであれば、ルール化の議論をする必要があるのではないかと考えています。

もう一つ、今の加工度の低い食品と重量50%というのは、原料原産地の対象品目を具体的に指定するに当たってのルールとして、審議会や共同会議において決まっているものでございまして法令に規定されているというものではありません。法律に規定していき、それから告示に規定していくというより、ある意味では、もっと下位レベルでの議論になっているものでございます。

○二瓶委員 では、現行の原料原産地の対象品目、平成16年ですね、基本的には20品目が決められて、あとで追加されてきたと。今おっしゃるようなことはわからないわけではないですけれども、その平成16年のときの農林水産省の告示では、いわゆる当時20品目なら20品目、その別表にある加工食品について、製造及び流通の実態、消費者の関心、国際的な規格の検討の状況等を踏まえて必要な見直しを行うものとなっておりますね。そこでは、今おっしゃったような、単に品目を増やすだけではなくて、考え方も見直すということが含まれているのではないのでしょうか。つまり、告示レベルで手直しができる話でしょうかと私は言いたいのです。

○増田課長 どのレベルで直す必要があるかと言えば、告示は品目について規定しているだけです。考え方が変わって品目が変われば、もちろんその部分の告示がありますけれども、考え方自体は、審議会における選定の考え方ですので、考え方自体は告示にも書いておりませんので、要するに指定の考え方を直せば、告示の改正で規定するというものではないということです。

○二瓶委員 しなくてもではなくて、すればいいでしょうという話です。

○増田課長 告示に書くこともできますけれども、今の考え方、今の位置付けで言うと、別に告示を改正しないとできないとかということにはなっていないということです。

○池戸座長 今の二瓶委員の御意見は、現行の品質表示基準についてということと、今までの議論は品質表示基準以外のものの誤認という議論もありますねということを含めてということでしょうか。

○二瓶委員 ここで直接議論することではないかもしれませんが、他に景品表示法でも、優良誤認ということで結構幅広く規制があるわけではないですか。だから、さまざまな規制があるんですね。品質表示基準を含めて、それらを見直すことや何かでかなりのことができるのに、今回、更に考え方云々となっておりますけれども、それにしては具体的なイメージとしての事例がピンと来ないのです。将来、そういう誤認を惹起するものももっと多くなるだろうみたいなことなのでしょうけれども、この文章からは、何かあまり切迫感を感じられないですね。

○池戸座長 要するに、現行の制度からやれるのではないかと御意見ですね。

○二瓶委員 はい。さまざまな、いろいろなことを、優良あるいは誤認を惹起するというようなケースはあると、それは今までの監視業務や何かの実績の中でもかなり把握できるのではないですかということも1つあります。だから、やはりフィールドというか事実に基づいた、実績に基づいたものから出てこない、具体的なイメージとしてはとらえにくいのですねということを書いたかったのです。

○池戸座長 その意見に関連してでも結構です。どうぞ、森委員。

○森委員 ただいまの二瓶委員の、これまでの原料原産地表示の検討に関連して、今回、私からは資料を机上配付させていただきました。いくつかあるのですけれども、その中の1ページ目のIの1のところがございますが、これは、今までの原料原産地にかかわる表示の検討を振り返ってみると、かつて原料調達先のグローバル化が進展する中で、加工地を強調することで原料の原産地との誤解を与えるような産地表示が行われているものがあるためということで、平成12年3月に「原料原産地の表示のあり方」、加工食品の原料原産地検討委員会の報告ですね、これが示されたということになっております。この報告を踏まえて、個別品目ごとの検討を経て、農産物漬物とか、今回例にも挙げられておりますようなウナギのかば焼き等8品目に、原料原産地表示が義務付けられたということです。

ただ、その後、消費者・事業者双方にとって、個別品目ごとの検討では、対象品目であるか否かがわかりにくく、多種多様な品目を個別に追加していく方式にも限界があるとされ、平成16年9月に、先ほど出ておりますような品目横断的なルールが策定されたということで、このとき、要件Ⅰとか要件Ⅱが決められたということになっていると思っております。

そういうことから、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ていると認識される20食品群、現在は22まで拡大しておりますけれども、そこに義務表示が拡大されてきたと。今までずっと広がってきていますということでございます。

2.として、今般の「方向感(案)」、これは原料原産地の方向感(案)でございますけれども、そこに示されている個別の義務付けの対象品目を指定するとしているメルクマールは、先ほど申し上げたように、個別に判断するということでございますので、そうすると、かつて消費者あるいは事業者双方にとって、対象品目であるか否かがわかりにくい等とされた個別方式に逆戻りするということとして、基本的には、ルールの透明性や行政の予見可能性を確保する観点から、どうもこの御提案は不適切ではないかと考えてございます。

そういった記述があって、いくつかその他ございますけれども、基本的には、この検討会においていろいろ議論がなされてきているわけですが、そういった中身、冒頭にまとめてはいただいているのですけれども、ここの検討会での議論がなかなかこの案の中には反映されていないということで、唐突に誤認防止を義務付けの根拠とするという考え方が示されておりますが、このような内容を拙速にとりまとめるということでは、関係者の御理解を得られないのではないかと思います。別途、関係者、専門家を集めて専門的な検討の場を設けていただいて、生産加工の実態、食品製造事業者の実行可能性、それから消費者の利用実態、社会的コスト等の検討を十分に重ねていく必要があるのではないかと考えております。

後ほどまた、個々の項目についてはいろいろ御質問等をさせていただきたいと考えております。

○池戸座長 その関連で山根委員。

○山根委員 今回、誤認防止ということで御提案ですけれども、その誤認の解消ということは大事なことだとは思いますが、そこに限定されていることで、ちょっとこのイメージでは、今後どう進んでいくかというのが見えません。

私は、机上配付をお願いしました中にも、3ページのところに書かせていただきましたけれども、多くの消費者が加工食品の原料のトレーサビリティの確立とそれに基づく原料原産地表示というものを求めていますので、それに応じるということできちんと大転換、舵を切っていただきたいと思っています。そのための検討会でありまして、選定要件をどう見直すかということで議論をきちんと進めていただきたいと思っています。これまで農林水産省の方でも積極的なこうした産地の情報提供等をしている業者を表彰する等してきているわけですね。そういった努力とか経緯を無駄にはしていないと思っています。

そして、原則全てにおいて義務化というのが望ましいと思っていますけれども、例えば、消費者の要望の多いもの、これは消費者庁の方の資料でも、例えば果実飲料であるとか、食用油であるとか、また、日々食卓に上るもの、また冷凍食品等、そういったものに是非義務付けしてほしいというのがたびたびあがっているところでございます。

そして、事故等もあったことから、東京都では条例で冷凍食品に義務付けをしています。そしてその東京都の条例のときも、こういった義務化は食品業界全体の取組として進めてほしい、そういった促進もこの条例のねらいとするということに書かれております。そういったことで是非進めるべきだと思っています。

資料も配らせていただいたのですけれども、皆さん御案内だと思いますけれども、韓国の方では取組が進んでおります。商品名を書かれたものを配らせていただきました。これは、日本農業新聞の記者の方が調査をされて、生活クラブ生協の方が翻訳してくださったものですが、韓国では、農産物加工品に258品目義務が既にできている。プラス水産加工品にも義務化がかかっていると。そういったことができています。価格差、コストということもたびたび言われますけれども、それも3ページにありますように、韓国の調査によりますれば、コストは0.07～0.25%にすぎないという報告が出ています。生活クラブの方のお話でも、単価500円のものの場合、かかるコストは0.35～1.25円だといったお話も聞いております。決して無理なものではございませんし、消費者のためにきちんと情報提供するところを消費者が応援していく、行政もきちんと開示をさせてきちんと情報提供を見ていくということで進めていただきたいと思っています。

○池戸座長 では、森田委員。

○森田委員 今回示されました誤認ということで、基準をつくるということなのですけれども、これまでの説明と違う新しいメルクマールも出てきました。前回では、事務局より、かつての共同会議で示されたⅠとⅡの要件にとどまらず、誤認しやすい商品を対象とするということで、ある程度、加工度の低い加工食品で、そう大きくジャンプするものではないという御説明がありましたけれども、今回示された方向案では、例えばメルクマールの2ページの(1)のイの(イ)価格差という新しいメルクマールが加わってきています。この価格差というメルクマールに関しては、きちんと検討していただ

ん。それから2要件の50%以上というものもなくなりますし、品質の差異ということもこれでなくなるということで、これによって誤認ということで新たに品目を義務付けることができるということになります。これも前回の説明とは違うのではないかと思います。

また、50%以上の要件が、これまでの選定品目22品目、食品群プラス4品目との整合性をどういうふうにするのかというところ、ここもよくわかりません。今までのものは50%以上がかかっている、これからのものが50%がかからないのかということもわかりません。

新たな価格差というメルクマールに関してですが、これを選定要件にすると、今までの実行可能性というところの議論がなくなってくるわけです。加工度が高かったり、複数の原産国で原料をブレンドしてやっているような食品群、例えば果汁とか植物油とか、そういうものも当然価格差はあるわけですから、価格差で誤認ということでいけば、誤認ということだけでそれを選定品目とできてしまうということになりかねません。そういうこと、正確に表示できないというのは、結局事業者のできないこと。できないことを事業者に求めることは、事業者の偽装表示を招くことにもなりますし、それは消費者の利益にもならないと思います。

今回、まず価格差というメルクマールが入ったこと、それから50%を全部とって、主原料というところで議論しているというところは、これまでの議論とはもう明らかに違う。大きくジャンプするものと私はこれを見て思いました。誤認というのは、もうそれぞれ人によって、先ほどのそれぞれの委員の発言によってもわかるように、全然感覚が違う、その誤認というものを物差しにして固定の品目を決めていくというのは、今までの共同会議の議論とも違うし、今までの検討会の議論とも違いますし、中間報告で出た国民のパブリックコメントでもその話は出てきていません。これがいきなりこの時点で出てくるということに関して、やはりとてもそのやり方に問題があるのではないかと私は思っています。

○池戸座長 今、価格の方の話まで来てしまっているのですけれども、かなり具体的な案という形で今回お示ししていますから、確かに唐突なところがあったと。それも含めて御意見をいただければと思いますので。どうぞ、市川委員。

○市川委員 今、述べられた森田委員の意見に同感です。これまでのこの検討会の議論というものは、義務化や拡大に対して否定的というような、今回の案のところにも冒頭書いてありますけれども、そういう方向で来ていると思っております。にもかかわらず、本当に今回まとめられている方向感案とする内容には、これまでの検討会の大方の検討結果というものがきちんと反映されていない上に、今、森田委員もおっしゃった誤認防止というそれが、いきなり出てきたという感じがしています。

かつ、これから手続を個別指定していくというところまで書かれております。消費者を誤認させるかどうかという、これは消費者の主観的な部分というものが非常に大きいものだと思っています。主観というのは人によってそれぞれですし、そういうものを、要は根拠にするようなこの原料原産地表示の義務化というものには疑問を感じます。

消費者庁ができたときの2009年に、内田長官宛てに私もは優良誤認の措置命令について公開で質問書を出しております。あるコンビニで国内産のものではない鶏肉を使っていたのに「国内

産」というような表示をしたということで、措置命令が出されたというものです。私たちは、その措置自体は当然だと思っております。ただ、優良誤認とみなす理由として列挙された事実の一つに、「我が国で肥育された鶏の肉は、外国で肥育された鶏の肉に比べて一般的に安全性が高い」ということが述べられているのです。私たちは、実際に安全性云々というそこまで書かれるのであれば、その根拠をお示し下さいという質問を出したのですが、明確な御回答をいただくことができませんでした。

このように、優良誤認という「誤認」という部分は、非常にあいまいな部分を含むものだと私は思っております。そういうものをだれが客観的にきちんと判断できるでしょうか、認定できるのでしょうか。私はこのようなあいまいな判断によらざるを得ないような誤認を根拠に据えるような原産地表示の義務化については、これは拙速に義務化を進めるべきではない、もちろん拡大もすべきではないと考えております。

○池戸座長 鬼武委員。

○鬼武委員 卓上配付の資料で少し最初の部分をコメントさせていただきたいと思います。

実はこのコメントペーパーをつくるに当たって、ちょっとこの資料の構成を一応考えておりますので、全部が今日の午前中の中で多分言い尽くせないと思っておりますので、そういう面では、資料も後ろの方につけておりますので、是非事務局の方は後ほど見ていただいて、参考にもしていただければと思っております。

最初の流れからいきますと、6ページまでが今回の消費者庁の方の事務局から出された方向感に対する中身についての理解はどういうふうにするべきかということで書いたものでありまして、その次の資料1のところは、一応これまで議論してきた、実は農林水産省と厚生労働省の共同会議のところからずっと全部この間、資料を読み返してみまして、そこで議論されてきたことについて書かれているもの、それから、その一部として、一回は原料原産地についてもWTO通報していますので、その中身も一応書いています。

それから、資料2の方は、これも私も最初から言っていたのですけれども、現行の義務表示をされている加工食品の原料原産地をレビューしてほしいというのがあったのですけれども、実際に世の中で売られている商品は、一応全部表示をつけていますので、それも後で見ていただければと思っております。

それで、ちょっと前段が長くなりましたけれども、最初に戻っていただいて、まず、事務局の出された具体的なイメージのアのところ、(1)指定加工食品に原料原産地表示を義務付ける方式ということでアというところが5行ぐらい書いてあるのですが、これは普通の人には理解しにくいので、ちょっと下で赤の方に書いてみました。これが、事務局でこういうイメージがどうか後で御返事をいただきたいのですけれども、私が思うのは、「一般消費者は、輸入された加工食品には、輸入品である旨の表示が義務付けられているので、当該の加工食品の原材料を日本産であると誤認することはない。しかしながら、国産の加工品については、製造業者名、販売業者名の表示をみて、一般の消費者は、当該の加工食品の原産国は日本であると認識する一方、その加工食品の原料原産地が日本でないにもかかわらず、その原材料を日本産であると誤認する可能性がある。一般の消費者が、

このような認識（誤認）をしないようにするために、原料原産地の表示が必要かも知れない」、まず、こういう文章でいいかということですね。

ここで提案されているのは、まず、これが、原材料が日本産であるか否かを消費者が認識できるようにするための今回、表示制度を定める必要性があるということの理解でいいのでしょうか。ちょっとこれはすごく大きな点だと思います。

しかしながらですけれども、これは何度も言っていますけれども、今の国際的なルールとかということから言うと、原材料が日本産であるか否かを消費者が認識できるようにするための表示は、外国産の原材料と日本産の原材料を差別することになる場合もあると思われるので、そのような表示の正当性については、現在のWTOの関係からは簡単に国際的には認められてきていません。したがって、コーデックスの中でも、原料原産地表示においても、その議論は注視されてきています。

そこで、日本が考えたのは、原料原産地については、国内に限って加工されもしくは生産された食品に限ってにおいて、JAS法の範囲でその拡大を議論されているのが実情であったということが多分認識してもらわないといけないということなんです。

繰り返しになりますけれども、輸入食品にも原料原産地表示を義務付けていなくて、公正なバランスのとれた制度となるか、逆に言えば、輸入品にも原料原産地表示を義務付けるということであれば、また、それは話が別でしょうけれども、先ほど増田さんがおっしゃるように、WTOの関係でそれは無理だということなのだろうと思います。

そういう点から言うと、消費者が誤認するかもしれないという根拠に基づいて輸入品には原料原産地を義務付けをせず、国内で加工・生産された食品のみ原料原産地表示を義務付ける制度というのは、客観的に見て、国内の事業者には過度な負担を課すことになるし、不公平な、バランスのとれない、ロジックのないというか、そういう制度になるということも当然考えないといけない。事業者の中には、こういうことを強調して歓迎する事業者もあるでしょうけれども、一般的には、多くの事業者は、こういうことにおいて歓迎しないと思っていますから、そういう点から、このアの部分、もう少し慎重に書かないといけないと思っています。

一応、コメントの最初の部分でございます。以上です。

○池戸座長 ありがとうございます。

その他。よろしいですか。

これは言うまでもないのですが、8回目の議論のところ、例の原料原産地の拡大の意味の中に誤認というものが対象となり得るということで、事務局から説明があったと思うのです。それに基づいて、もう少し具体的にというので多分この案ができていますかと思っています。

ただ、先ほど山根委員が言われた、誤認とは別に、消費者として是非知りたいというところの要望があるのであれば、それに対してどうかというところの御議論も併せていただければと思います。

では、中川委員。

○中川委員 ちょっとこれまでの議論を知らないところもあるので、まず御質問したいのですが、出発点は加工食品の原産国は加工地であるという、現在のJAS法の記載のさせ方が消費者に誤認

を招きやすいというのがこの出発点であるということによろしいでしょうか。そうであれば、原料の原産地表示を義務付けるかということ以前に、そもそも法律上、どのように加工食品について記載すればよかったか、これは加工地のみであって原料原産地について述べているわけではないということがわかるようにするというのをまず最初にやるべきことではないでしょうか。輸入品の例になってしまいますが、キムチについて、韓国からの輸入品と書いてあるので、原料は韓国だと思ったら白菜の原産地は中国だったと。これは輸入品の例ですけれども、国内の加工食品も含めて、そもそもそれが何についての原産国の表示なのかということ自体が紛らわしくないようにしておくことが先決ではないでしょうか。例えば国産品の場合、加工地は日本であるということだけ表示してあって、原料原産地は表示していないのだということ自体を明らかにするような工夫からはじめてはどうでしょうか。原料原産地はそこに記載しているわけではないのだという書き方に変えるというだけでも随分違うのではないかと思ったのですけれども、いかがですかね。

○増田課長 今回の加工品の原産地は加工品をつくった場所という意味ですけれども、加工品の原産地の書き方のルールは、輸入品については輸入国を表示する、国産品については原産地を表示しなくてもいいということになっております。ただ、表示する義務がないということですので、どこどこでつくりましたと表示することが禁止されているわけではないというものであります。

そういった中で、今までの原料原産地の議論は、私の理解でということになるかもしれませんが、基本的に国内でつくられた加工品については、原料も国産品ではないかという誤認が問題になる場合があって、その解決の手段として原料原産地を表示するべきだという議論があり、これまで22品目プラスアルファについて、その対象を拡大してきたというものであります。

今までいくつか御指摘をいただきましたので、ここでお答えしたいと思います。

今回の議論が非常に唐突ではないかという話について、私どもが考えた経緯を申し上げますと、原料原産地については、たたき台のときに、品質の差異の観点にとどまらず誤認が生じるような場合については義務付けるということを考えていくことはどうでしょうかということを提示したところ、具体的ににならないとわからないよという話がございましたので、その御意見を踏まえたのが今回の資料でございます。

品質の差異にかかわらずというところの、まさにその品質の差異で縛られているのが今の2要件、原産地に由来する原料の差異が加工品としての品質に大きく反映されると一般的に認識されるということと、製品の原材料のうち、単一の農林水産物の重量の割合が50%以上の商品であること。品質に影響を与えるものですから、それは50%、必然的にそれが50%なのかというのは一つの考え方かもしれないけれども、50%以上ですねということが、このときの要件の考え方と理解し、品質の差異にかかわらずというのは、ここの部分は、もし誤認が生じるような場面があれば、この要件に当てはまらなくても指定するということができるようにしたらどうでしょうかというのが今回の考え方です。品質の差異にかかわらずという前回のたたき台の案を具体化したのが今の部分であります。

もう一つ、価格差がある場合というのは、前回このたたき台の議論をしたときに、主観的に誤認する、誤認しないというものもあるけれども、やはりある程度の人が、言ってみれば国内原料のもの



にプライオリティーを感じ、それが価格差に反映されているようなものであれば、やはり誤認を防止する必要があるのではないかというような、価格差に着目してはどうかという御意見がございましたので、それを書いたということです。市川委員もおっしゃったように、純粹に誤認というものを主観でやるよりは、ある程度それが一般的に誤認することの現象として、国産のものはある程度いいものだねという認識が反映されたものとして価格差が生じているのであれば、それを使うというのは一つの考え方なのかなと思ってここに書いております。

いずれにしても、価格差なんかない方がいいとおっしゃるのであれば、必ず要件にならなければいけないというわけでもありません。また、品質という差異にとどまらずという観点から、必ずしも50%にこだわらなくてもいいのではないかというのが今の案ですけれども、何かパーセントの要件をつけた方がいいというのであれば、そういう方向で考えていったらどうでしょうかということだと思います。

もう一つ、現行の案は、品目を指定して対象を決めるというものです。概念的なものをつくって、それに当てはまるものは全て義務表示をするというのでは明確性に欠けますので、一品一品必要性を検討していく、併せて実行可能性をその都度検討していくことにしたらどうでしょうかということとその手続のところに書いております。もちろん、今この検討会の場で品目を決めるというわけではありません。

○池戸座長 鬼武委員。

○鬼武委員 私の資料の4ページのところの(イ)のところ、今、価格差のところに書いてあるですけれども、8回目のところでそういう議論があったというのは議事録でも読みましたけれども、実際に、この場合、価格差があるということ自体は消費者は認識をしているから、これは、ロジックから言うと、原料原産地は逆に必要ないということになるのではないですか。この点については、そういうふうに私は思うわけです。

○増田課長 多分そのときの議論は、国産の原料のものと外国産の原料のものに消費者の価値観の違いがあって、その結果として加工品に一般的に価格差があるような場合において、消費者が、プライオリティーが低いと思われる原料を使っているにもかかわらず、高い価格のものを誤認して買うというような事態は避ける必要があるのではないかということです。価格差があって、常に消費者が正しい選択ができる環境にあれば、それは問題ないと思います。消費者は、原料Aのものであれば100円払っても買いたい、原料Bだったら80円でないと買いたくないと言っているときに、原料BのものにかかわらずAだと思って100円で買うような事態は避ける必要があるのではないかということです。一般的に価格差があるということと、その価格差のゆえんたるものを消費者が逐一商品で判断できるという場面は違うのではないかということです。

○池戸座長 どうぞ、森委員。

○森委員 ただいま価格差の話が出てきましたので、そのことについて触れたいと思いますが、その前に、先ほど増田課長さんからの唐突にということに関して、今回の資料は、第8回ときに、中身がよくわからないとの意見があって具体的なものを出したというお話ですけれども、そもそも第8回の資料そのものが、今までの検討会の議論を反映していないという意味で唐突にということ

ございますので、今回のこの資料が唐突にということではないと御理解いただければと思っております。

それから、価格差のところでございますけれども、私の机上配付資料の方に書いてございますけれども、こちらの方向感(案)の2ページの(1)のイの(イ)のところに「国産原料と海外原料の間に価格差があり、一般消費者側は、加工食品の価格にも原料の価格差が反映されるとみる傾向がある」とあるわけですが、食品事業者は、もともと原料の購入においては、まとめて大量に購入することとか、また、一定期間購入する契約をすとか、そういったさまざまなコストダウンの企業努力をまずしているということがございます。

そのことと、また、農水産原料の国際価格というのは、需給関係により大きく変動がありまして、内外価格差も絶えず変動し、中長期的には逆転することもあり得ること等から、価格差を、ここでおっしゃっているように固定的な表示義務付けの対象品目の指定のメルクマールとすることは、不適切ではないかと考えております。

例えば、間もなくウナギがたくさん食べられる時期になると思います。この次のページにも、そのウナギのかば焼きの例が出ておりますけれども、おそらく皆さんは、国産のウナギの方が価格は高いと思われると思うのです。けれども、最近というか、昨年の暮れあたりから、実際に、これは生きたウナギでございますけれども、ウナギの卸の値段は、国産よりも、むしろ中国産、台湾産の方が高くなっていると。品質的にも、平均的な品質がそちらの方がいいというようなことが言われておりまして、そういったことも考えていただければ、この価格差をメルクマールにするということは、なかなか難しいのではないかと考えてございます。

○池戸座長 中村委員。

○中村委員 まず、価格差については、今おっしゃった部分、私自身もそう思うので、食品関連の仕事をしていましたから、必ずしも日本の方が高くないと。時々、国産が安くなったり、乳関係なんかでもそういう事態が今起こったりしていますから、まさにそのとおりなので、ここからは外していただいた方がいいのではないかと思います。

しかしながら、そもそも論ですけれども、冒頭にも申し上げましたように、閣議決定に基づいてこの原料原産地を拡大していくということが施策として決まっているわけですね。加工食品における原材料の原産地表示の義務付けを着実に拡大しますと。それで、担当は消費者庁で、本件については継続的に実施しますということが消費者基本計画で決められているわけです。したがって、今回の資料1の書き方で、これまでの経緯で、検討会の中ではということ、それがまさに唐突な書き方であって、本検討会がどうしてこういうことを検討するに至ったかということから書いてもらえば、これは、今回お出しになったものは決して唐突ではないなと思ったので、それは申し上げたいと思います。閣議決定から話をすれば、全然唐突ではない話だと私は思います。

○二瓶委員 私の意見というか、むしろちょっと皆さんにお伺いしたいところなのですが、前回、価格差の議論が出てきた背景は、むしろ誤認といっても、あまりに主観だけでやるのではなくて、もうちょっと何か一般消費者が、要するに物をどう見ているかというのがわかる指標があった方がいいのではないかと、多分その脈絡の中で、価格差があるようなものは、原料についてその

プライオリティーを消費者が感じているのであれば、それがはっきりわかった方がいいの判断要素として、価格差が使えるのではないかという議論であったと認識しているんですね。

一方、だから、価格差があれば何でもやるのだということでは毛頭ないと思うのですけれども、客観性としてこういうものが、何かむしろ要件と書くのか、加味するのか、そういうことも考慮して判定しましょうねということなのかはともかく、むしろ、ある程度こういう客観的なものがあつた方が確かにいいのかなと思って書いたのですが、ない方がいいという感じなのでしょうか。

○池戸座長 では、田崎委員。

○田崎委員 震災以降、価格差だけではなくて、例えば優良とか安心とかの判断基準が、単純に国産とか外国産で比較できなくなっているということがあり、また、季節とか、それから生産量とか水揚げとか、原料については、価格差は流動的であるという要素もあつたりします。例えば産地でいくと、近隣の自治体である県産と別の県産とがあつて、そこでとれる農産物が遺伝育種学的にはほとんど同じもので、誤認も本質的にはないようなものが、差になってしまうことは、問題。もう一つは、先ほど森田委員もおっしゃったのですけれども、厳しい基準になれば、偽装の温床になってしまいます。

この点には配慮が必要であり、この(イ)の部分は慎重に対応していただきたいと考えております。

○池戸座長 森田委員。

○森田委員 私も価格差に関しては、価格は流動的であるということと、それぞれの会社の努力とかで、やはり商品によって違うということもあるので、合理的な理由にはならないので、この(イ)という要件は外していただいた方がいいと思います。

私は、前回、第8回で思ったのは、そのときに誤認をするものというのは加工度がそんなに高くないもので、誤認というようなものがあるだろうということで、前回はウナギのかば焼きということを一例に挙げられましたけれども、私は、今、消費者の立場からすると、どこを誤認するのかというと、例えば、今の22食品群のところの境界線にあるようなものです。例えば、後で出てくるりんごチップスでしたら、りんごチップスの乾燥品は現状で原産地表示が義務付けられるけれども、フライのものは義務付けられないというようなものがあります。

それから、牛のたたきは義務付けられるけれども、ローストビーフは加熱の程度が高いので義務付けられていないというのがあつて、わかりにくい。22食品群のその周辺のところ、境界のところ、線引きがすごくあいまいなものがあつて、それが実行可能な品目です。加工の程度が、熱をかけるのが途中だったら義務付けられて、最後までよく熱がかかったら義務付けられないというのは、やはりおかしいし、そこを誤認するわけです。原形をとどめていて、複合原材料じゃないようなものというのは、やはりまだ原料原産地表示を拡大するその余地が残っている品目が割とあると思っています。しかも実行可能な品目です。

だから、私は前回、第8回のお話をお聞きしたのは、まさにそのことをおっしゃっているのだなとイメージしていたんです。それが、ここの誤認のところのメルクマールの(ア)になります。低い加工度のもので、加工度が1つの工程ではなくて、例えば熱を多くかけたものとか、そういうものに関

して品目を拡大していくのかなと思っていました。

私は誤認という新しい選定要件を加えることに関しては反対ではなくて、今まで閣議決定とかいろいろなことがある中で、品質だけではできないことで何か拡大していくということであれば、そういった22食品群の周辺の線引きのあいまいなところのものというのは、まだ拡大していく余地がある。それから実行可能性もあるもの、そういうものが残っているだろうと思っていて、そのことをおっしゃっていたのかなと思っていたのです。今回は、そのことを具体的にするペーパーが出るのかと思っていたのです。

先ほど唐突だと言ったのは、そこが出ていなくて、例えば価格というまったく新しいものが出てきたり、50%以上というものが取っ払われたりとか、そういうことが出てきたので唐突だと申し上げたわけです。その部分では、おそらく誤認ということ当てはめて、実行可能性の部分でまだ議論の余地が残っている部分があるというところに関して、品目を増やす。消費者からすると、何でたたきは義務付けられていて、ローストビーフは義務付けられないのだというのは、まさにそのところがわかりにくい、誤認を招くところがある。そのところを検討してもらいたいという部分で、拡大してもらいたいということでございます。

○池戸座長 ありがとうございます。

では、二瓶委員。

○二瓶委員 今の御意見に関連しますけれども、現行の原料原産地表示義務のある22品目、20品目時代から、膨大なQ&Aを読んでも、実務的には消費者の方もわかりにくいということもあって、それは行政にいろいろお尋ねしたりしてやってきたわけですが、非常に大変なんですね。どうしても明確に区分できないところがあるわけです。

そういうこともあるので、新たにまたその基準を変える、要件を変えとなると、それも大変だなと思うのですが、何を言いたいかというと、この検討会も、本来であれば今日が最終回であったはずなのですが、そうはならないというのは今の到達点からわかりますけれども、確かに閣議決定で原料原産地の拡大というのが決められていることはわかります。先ほども申し上げましたけれども、義務化の具体的なイメージの中でも、なかなか具体的なイメージがなくて、現在どのような不適切な表示が多くて、そうした誤認を招いているのかというようなことの事例もうかがい知れないですし、あるいは今後そういう誤認の可能性、誤認を惹起するようなことが不可避的なものがどういうふうにあるのかというのが、全然明確ではないと思うのです。閣議決定そのものは重要なことですから重視しなければいけませんけれども、現実には品目を拡大して、その適正表示を徹底していくということであれば、ましてその対象品目についての考え方を抜本的に見直すのであれば、それこそこれまでの表示基準やそれに伴うQ&Aなんかでカバーし切れないような膨大なボリュームにもなると思います。

したがって、これはずっと前の検討会でも申し上げたのですが、これ自体、併せて検討する課題になっていましたけれども、やはりもっと専門的なというか実務的な検討もできるような専門家チーム立ち上げてやっていかないと、この方向感というものも定まっていけないのではないかと思いますので、是非、できれば共同会議のように、日常的に表示について評価したり、分析したり、課題

を整理していくというような、何か日常的な組織というか、そういうものが必要なのではないかと思います。いずれにしても、本検討会で、原料原産地の拡大についてこのようにやるという明快なことについてまとまった案にはなりそうもないので、是非そういった、別途、引き続き専門家チーム等で熟議をしていくべきではないかと思います。

○池戸座長 手島委員。

○手島委員 私も森田委員の御意見に賛成なのですが、やはり今までの現行の制度という中で、共同会議等で22品目と決めてきた。その議論そのものをベースにして、その延長上の中で何が問題だったかというようなこと、その中の誤認もあるとすれば、その中で具体的な改善を含めるというような形で議論していくのがいいのではないかと考えます。

○池戸座長 中川委員。

○中川委員 先ほどの質問の続きなのですが、誤認を防止するといった場合の措置として、第1に、加工地か原料原産地かの誤認さえなければいいという解決策と、第2に、更に一歩進んで、原料原産地まで表示するかというのは違う話だと思うのです。今回は、目的としては誤認を防止する観点からと書いてあるのですが、そのための手段として、第2の選択肢、つまり原料原産地はどこまで表示しろだけが掲げられていますけれども、その一歩手前に、今、原産国と書いてあるけれども、これは加工地のことで原料の原産地までは書いていませんよということがわかるような記載だけあればよいという選択肢もあるのではないかと。そうしたら原料まで誤解することはないだろうという選択肢もあるのではないかと。

先ほどのたたきとローストビーフの例ですけれども、ローストビーフの場合は原材料の原産地表示が義務付けられていないのですが、それは、原料原産地の表示も義務付けるべきというケースなのか、それとも、いや、それは加工地がどこだということだけ書いてあって、原料の原産地がどこかまでは書いていませんよということだけが消費者にわかれば、あとはそれでもいいというケースなのか。後者の場合、原料原産地までわからなくてもよい消費者は買うし、私は原材料も考慮したいという人は、そこまで表示しているものを探して買いに行くだろう、そこは事業者と消費者に委ねようというケースですね。その2つの解決策があって、前者の方、誤認さえしなければいいのだ、誤認防止なのだからという選択肢が抜けているかなという気がするのです。なので、単に加工地表示をもって、原材料表示と間違えるのを防ぐというのであれば、法律上義務付けられている現在の記載の仕方が、加工地だけなのに原料地のようにも見える書き方をすればよいとなっている、そこを変えれば済む話ではないかと思うのですけれども。

○増田課長 原料原産地の議論のスタートは、誤認を防止するためにどうするかという話で、委員がおっしゃるとおり「加工地」と書けば加工地とわかるではないか、およそ誤認はしないというのは、一般ルールとしては多分そうなのだと思います。ただ、ここで今までの議論で言えば、梅干しに「和歌山県加工です」と表示してあれば、消費者の一般的な理解から言うと、和歌山県で漬けた梅干しですと書いてあれば、それは梅も和歌山でとれたと多くの消費者は誤認するのではないかという議論から、こういう原産地を表示すべきという議論になっています。加工地か原料の原産地がそもそもわかりにくいような書き方をしてはいけないことは一般ルールとしてあって、その上で、更に加

工地として明示していても消費者が適正に判断する上で十分ではないものとして原料原産地の表示のルールが設けられています。それゆえ、現状でも22品目という、多分、全食品から言うと、非常に限られた分野での義務付けになっているというものです。

○中川委員 梅干しみたいに、加工地ということ自体だけでは消費者は誤解し得るので、だから、加工地と原料の原産地の両方の欄は常にあるという記載方法にしてはどうですか。項目としてはね。原料については、原産地の表示義務がない商品の場合は、原料原産地の項目に例えば「(表示義務なし)」とかという表示を認めると。それで、書きたい事業者は書いて下さい、でも、書かなくて別に処罰はされませんよという形で。そういう方法であれば、おまへのところは義務付けるぞという議論はかなりの場合、省けるのではないかと。いかがですか、結果的には厳しいかもしれません。

○森委員 中川先生の御意見に直接関連するということではないのですが、今の御意見は、3ページの(2)のところに関係するかと思うのです。これも、指定加工食品のうち一定の強調表示がされているということで、その加工地のことに触れているわけですがけれども、先ほど森田委員からもお話がございました。この中で、「その誤認を打ち消すという新たな考え方」となっているのですがけれども、これが私もから見ると新たな考え方なのかなというところがございまして、もう既に原料原産地表示に関するQ&Aというのがございまして、その中で、例えば焼津産の干物といったときは、焼津産というのはあくまでも加工地ですよ。静岡県産とかそういったものはきちんと書いて、更にその原料の魚は、例えば海外の「〇〇国」というような書き方をしなさいという基本的な指導がされているわけです。

ですから、ここで新たに取り上げている意味は一体何なのかといったところを、特に新たな考え方でということが、何か別の物差しというか考え方が入っているのかどうか、その辺をひとつお聞かせいただければと思っております。

○増田課長 それは先ほどお話した一般ルールで、そのときにどう書くかという話なのですがけれども、確かに「〇〇県産」と書いて、そういうときには加工地なのか原料の原産地なのかわかりにくい場合には、両方書くか、「〇〇県加工」と書くか、はっきりわかるようにして下さいとQ&A等には書かれております。

私がお話のときに申し上げたのは、そうなっているのについて、今の一般ルールの運用だといって、「〇〇県産加工」と書いたときにも、必ず原料原産地を併せて表示することというのは、今の一般ルールの範疇で行うのは困難で、新たに、今の一般ルールは告示のルールですから、告示としてきちんと書いていく必要があるのではないかと申し上げたかったということです。

それで、もう一点、前の方に戻るのですが、森田委員と手島委員から、今の範囲でも加工度が、今、指定されているものもう一段というか、もう少し加工度が上がったようなものでも、指定していくことは考えられるのではないかとおっしゃられていらっしゃいましたが、今の要件である品質の問題ではなくて、消費者が誤認をするという観点で捉えることが適当ではないかということです。

今の要件では、消費者がそこを知る必要がある、誤認を防ぐ必要があるという本来のところと別の点が議論のハードルになってしまうので、品質というもので物を判断するという今の考え方を少し

変えられないかということなのです。例として挙げられたものは品質の違いというわけではなくて、誤認される範囲として考えてもいいのではないかとことです。50%以上というルールを維持すべきでしょうか。

○池戸座長 中村委員。

○中村委員 今の議論の仕方として2つあると思うのです。1つは、消費者委員会自身が、去年の7月6日の報告書では、JAS法に基づく現行の仕組みのもとでは更なる品目拡大を図ることには限界があるという御指摘が、消費者委員会の調査会の報告では出ているわけですね。だから、JAS法に基づいた今の考え方というのが、それではもう限界があるという指摘があるわけですから、それを超えて、例えばこの中では、消費者の商品選択に資するという趣旨を明確にすべきだとおっしゃっておられるので、議論の仕方が問題だと思っているのと、もう一つは、場所の話で、原産国とか、輸入品に限っても、議論の仕方として、製造所のことですね。国内品であれば、製造者がどこどこときちんと出てくるわけですがけれども、輸入品にも2種類あるわけで、最終的な加工をしたものが消費者に届くようなものであっても、では、どこの工場で作ったかということは、輸入品についてはわからないわけです。ましてや固有記号を今使ったりしていますと、一番最後の販売者でしかわからなかったりが国内品でもあるので、この原産国あるいは原産地を議論するときには、製造所の話も絡めて議論していかないとうまく議論がいかないのではないかとというのが一つ。

それからもう一つ、議論の仕方として、加工度というのが、例えば弁当のように、すごく加工度がある意味では上がっているわけですから、そういうものと、単純に塩漬けか何かで日本に入ってくる。消費者にそのまま渡すものとか、その加工度の違うものもごっちゃに議論しているとなかなか議論ができないのではないかと。そうなってくると、これはこの消費者委員会でも御指摘のように、全ての加工食品の原料原産地表示を義務化するというので、できるだけ、どれが拡大できるかではなくて、全部やるにはどうかというような議論をしていかないといけないのではないかとと思うのですよ。そのときに、今申し上げたように、原料の原産地の話だけではなくて、工場の名前まで書くか書かないかとか、前も議論があったと思うのですけれども、PBだからどうのこうのとか、PBでも、ある会社はつくっている会社も表示されているわけです。そういった議論まで含めてやらないと、この話はごちゃごちゃになるのではないかと思います。

○池戸座長 山根委員どうぞ。

○山根委員 優良誤認というようなことがたびたび出ているわけですが、実際のものよりも著しく優良であると誤認させるような表示というのは、景品表示法違反になるわけですね。そのところと重なるというのか、どういうふうに考えればいいのかなのを一つ思います。

私たちは、繰り返しですがけれども、よく買うものに、見て、書いてあって、それぞれの考えで判断して選びたいと思っています。一番誤認を生むのは、書いていないからです。書いていないから、それぞれが勝手な想像をして、誤った判断で、きっとここだろう、きっとああだろうと思って買うわけで、だから誤認しているのだと私は思っています。だから、書けるものにはきちんと書いてほしい。それで判断をするようにということを行行政としても推奨していく、支援していくとか、教育をしていくというふうにしていただきたいと思います。

それと、こういった表示の拡大ということで、国産の原材料のものを選ぶ人が増えるということは、私はとても望ましいものだと思いますし、海外でもそういったことは認められていると思っています。

○池戸座長 どうぞ。

○森田委員 先ほどから全部の加工食品にという議論を、ということがございましたけれども、これは私は何度も言っているのですけれども、例えば加工度の高いもので原形をとどめているものに関しては、そういうものは今回、別途また一つのメルクマールとするということがあるのでしょうかけれども、本当に加工度が高くて、複合のブレンドしたものを海外から原材料を輸入していくような場合は、いくら消費者が知りたいと思っても、それは、科学的にも、合理的な理由でも表示ができないわけです。その表示ができないものに関して、消費者が知る権利ということで、それを表示することによりやはり限界があるわけで、そこを例えば除外規定にするという考え方もあるのかも知れませんが、そうではなくて、まずやれるところを広げていこうということで進めていくのが基本。今回、誤認ということのメルクマールの中で、加工の程度が比較的低くて原形をとどめているとか、表示に事後的に確認するような体制が科学的に確認できるとか、そういう実行可能性の部分をきちんと入れていかないと、地に足のついた議論ができないわけです。

表示の共同会議のところでも、2要件の前提の前にきちんと「表示実行上の問題点等を考慮しながら」と書かれているわけですね。1要件と2要件の上にそれが書かれた上での1要件と2要件なわけで、今回のその報告書の案の中に実行性ということが全く書かれていない。そこでの議論になるので、論点がどんどんずれていくということになるかと思えます。なので、その部分を押さえた上で、どういうふうに広げていくのか、誤認に合わせたら、ではどういうイメージがあるのかということも、きちんとここで議論していかなくてはいけないのだと思います。

○池戸座長 鬼武委員。

○鬼武委員 この各論で原料原産地が一番難しいとは思っているのですけれども、やはりこれまで共同会議、それから消費者委員会/食品表示部会の下に設置された原料原産地表示拡大の進め方に関する調査会でも、常に誤認する点とか、今、出されたいろいろな意見も、議事録を読んでいると同じ議論を行っているのです。何度も何度も繰り返されているので、私も改めて過去の資料を読むと、もう今までの議論は結構されています。したがって、もう一度、事務局の方でその論点を整理して、そのロジックと、法律的にこういうふうにできる方向感ですか、もしくは方向性ですか、それをもうまとめてもらわないと、本検討会のところで、多分今日の議論だと私はまとまらないような気がします。

私も、前提としては閣議決定に反対しているわけではないですし、むしろ前回、大臣が来られたときにも、国際的に見てもひけをとらない規則・ルールを作らないといけないというのがあると思うのです。その際に、やはり今、加工食品の原料原産地をかなり推し進めているのは日本と韓国だけで、それは国際ルールからして、一方では、増田さんを中心としてコーデックス食品表示部会とか国際会議に出られているわけですね。食品表示の中で、加工食品の原料原産地表示に関する議案が、その議論に耐えられるかという視点が重要ではないでしょうか。そうしないと、WTOだって、



農林水産省時代には1回しか通報していないのです。というのは、やはり国際ルールから見ると、これは日本国内だけに適用することかなということになるから、やはりその部分は、国際ルールに勝てるようなルールをつくっておかないといけないという視点で考察するべきであり、別に原料原産地の拡大を反対しているのではなくて、そのロジックがうまく成り立つような方向性もしくは方向感を是非つくってもらいたいということです。

ですから、繰り返しになりますけれども、これまでやった表示の共同会議とかいろいろな会議で、これまで本検討会で委員から出されたものも議論されていますから、その論点からどうやってもう一度踏み出すかということを整理していただいた方が、議論が進みます。本日の検討会ではもうこれ以上の議論は難しいかなという気がしていますけれども、いかがでしょうか。

○池戸座長 私が申し上げたいことと似ていたもので、多分これは、今日は方向感という形での議論です。かつ、これについては、今言われたようにかなり議論されてきたというところも一つありましてね。ただ今回、一元化ということで、品質以外のものも、品質の差異にこだわることはないということは、多分この皆さん方も、そこについては理解していただいていると思うのですが、ただ、具体的なものはどうかという話になると、これは、この案もやはり個別のものについてということで、先ほど二瓶委員が言われたように、やはり共同会議的な資料的な議論の中で何が必要か、今何が困っているかというものも議論していかなければいけない部分もあるのではないかと。

そういうものもちょっと含めて、次回は多分、もう一度報告書の案という形でお示ししての議論をいただくことになると思います。今日はそういう議論のたたき台ですので、意を尽くしていない部分が十分あるかと思しますので、次回はそれを踏まえてまた御議論いただければと思います。

今日は、この後、もう一つ大きな課題がありますので、とりあえずそちらの方に進めさせていただくということでお願いしたいと思います。