

加工食品の表示に関する意見交換会会議録

と き:平成21年10月23日(金) 10:00 ~ 12:00

と ころ:かでの2・7 520研修室

(司 会)

皆さん、おはようございます。それでは、定刻になりましたので、ただ今から、加工食品の表示に関する意見交換会を開催します。

本日は、お忙しい中、御参加いただきましてありがとうございます。

開会に当たりまして、北海道農政部食の安全推進局北村局長よりごあいさつ申し上げます。

(北村食の安全推進局長)

皆様、おはようございます。農政部食の安全推進局の北村でございます。10時という通常よりも早い時間設定でございますが、このようにたくさんの皆さんに御参加をいただきまして誠にありがとうございます。

食の安全・安心、これを逃れば平成13年のBSE問題に端を発するのだらうと思いますが、その後も残念ながら偽装表示ですとか、あるいは輸入食品の汚染問題といったような事件が相次ぎました。消費者の皆さんの食に対する信頼というものが大きく揺らいでいる状況が相変わらず続いているのではないかというように思っております。こうした中、私ども道といたしましては、そうした皆さん方の食の安全・安心というものをきちんと確保していくための取組といたしまして、平成17年から食品に関する情報の提供ですとか、あるいは食に携わっていただいております様々な皆さんとの意見交換というものを通じて、正確な情報を関係者が共有し、相互の意思疎通を図るといふ、そういった食のリスクコミュニケーションというものを実施しております。これまで4年間ほど続けてまいりましたが、この間、12のテーマについて20回開催してまいりました。

本日は21年度の第1回目といたしまして、皆さん方の関心が高まっております加工食品の表示というものをテーマといたしまして開催することとしたところでございます。申し上げるまでもなく、表示につきましては、製造した商品の情報を提供するというところでございまして、製造者と消費者の間をつなぐ非常に大切な情報でございます。特に多くの道民の皆さん方が北海道産の食品に大きな期待を寄せていただいている中にありまして、安心してこの北海道産の食品をお買い求めいただくということが、私どもにとっても大変重要なテーマでございます。

本日は、そうした中でJAS法を所管されております農林水産省北海道農政事務所の山下様、それから、消費者の視点から独自の表示に取り組んでおられますコープさっぽろの長田様、このお二方をお招きいたしまして、それぞれのお取組について御講演をいただくこととしております。お二方

につきましては、たいへんお忙しい中を、私どもにお時間を取っていただきましたことを、この場を借りて厚くお礼申し上げる次第でございます。

本日本につきましては、皆さんが日頃感じておられます表示に関する疑問、あるいは実際の表示例といったものをもとにいたしまして、表示のあり方について検討を深めていただきたいというように思っております。皆さんの活発な御意見をもとにいたしまして、この会が食品表示についての理解を深めていただく一助となることを祈念いたしまして、簡単でございますけれども、開会に当たってのごあいさつとさせていただきます。どうぞよろしくお願いいたします。

(司 会)

北村局長につきましては、用務の都合により、ここで退席させていただきますので、よろしくお願いいたします。

それでは、講演に入ります前に、配付資料の確認をさせていただきます。

次第の下に、配付資料の一覧を載せてございます。本日の資料として配布いたしましたのは3種類。資料1の「JAS法の食品表示制度について」と、資料2の「食品表示について コープさっぽろの取り組み」、そして意見交換資料として資料3を配布させていただきました。資料の不足等ございましたら会場の係のものにお申し付けください。よろしいでしょうか。

続きまして、本日の進行について御説明いたします。次第をご覧いただきたいと思います。

本日の意見交換会ですが、まずJAS法の食品表示制度について農林水産省北海道農政事務所消費・安全部表示・規格課の山下克之表示・規格指導官と、コープさっぽろで北海道100や自主的な表示に取り組んでおられる監事室の長田敏裕様からそれぞれ御講演をいただくこととしております。お二方の御講演が終了した後に、質疑応答を行い、その後に意見交換資料をもとに、皆様と加工食品の表示制度について、意見交換を行っていきたくと考えておりますので、この機会に、皆様の忌憚のない御意見等を伺わせていただければと考えておりますので、よろしくお願いいたします。なお、本日は、12時を目途に終了を予定しておりますので、よろしくお願いいたします。

それでは、早速講演に移らせていただきたいと思います。ここで、JAS法の表示制度について御講演される農林水産省北海道農政事務所の山下表示・規格指導官の御経歴について御紹介させていただきます。山下指導官は、昭和54年に入省されまして、平成18年から表示・規格担当の課長補佐、そして今年4月から現在の表示・規格指導官をされております。それでは、山下指導官、よろしくお願いいたします。

(農林水産省北海道農政事務所 山下表示・規格指導官)

おはようございます。ただ今、御紹介いただきました北海道農政事務所表示・規格課の山下と申します。本日はよろしくお願いいたします。本日は、パワーポイントを使用して説明させていただきますのでよろしくお願いいたします。

まず、食品表示に関する主な法律でございますけれども、御存知のように、ここに図に示してあるように、多岐にわたっております。食品の安全の確保のための食品衛生法、人々の健康の保持増進の効果等について虚偽、誇大広告の禁止を述べている健康増進法。そして不当に顧客を誘引し、不正な競争を阻害すると認められるような表示を禁止している景品表示法。それと不正な競争を防止している不正競争防止法。それから、適正な計量の確保をするための計量法。それと、牛肉等については、牛肉トレーサビリティ法等がございます。そして、本日お話しします消費者の方の購買に伴う商品の選択に資するための私どもが所管しているJAS法などがございます。

まず、JAS法の目的でございますけれども、正式名称は「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」でございます。名前が示すとおり、2つの大きな目的をもっております。1つは、JAS規格でございます。JASマークが付いている商品をご覧になったことがあると思いますが、その製品にJASマークが付いていると一定の品質を保っているということで、商品の取引だとかの目安になるということです。これは任意表示でございます。次に、皆さんが食品を選ぶために役立つためにすべての食品に義務付けておりますのが、品質表示基準制度でございます。今日は、こちらを中心にお話をさせていただきたいと思っております。

まず、JAS法の変遷ですが、食品表示制度それから監視制度、まだまだ不十分といわれておりますけれども、この10年ほどで間違いなく相当整備されてきていると思っております。この10年で、JAS法では、前は一部の生鮮農産物にのみ原産地表示というものを義務付けておりましたけれども、今では全部の生鮮食品に原産地表示というものを義務付けております。また、加工食品も当初は55品目のみの義務表示でございましたけれども、現在はすべての加工食品が対象となっておりますし、原料原産地表示についても、生鮮食品に近い加工食品と、あとは個別に品質表示基準で定められているものについては、表示するようになっております。当初は梅干しとらっきょうだけということを考えますと、かなり拡大されたものといえます。

では最初に、若干JAS規格制度について御説明します。JAS規格制度、これはJAS法に基づいて定められた飲食料品や林産物などの製品に付けられている基準でございます。JAS規格の基準を満たしていると確認されると、このJASマークを付けることができます。現在あるJASマークは、4種類。1つ目が、加工食品のJASマークです。2つ目が、特色ある原材料に着目した規格の特定JASマークでございます。3つ目が、特別な栽培方法、有機栽培ですね、それで生産されたり製造された証につけられているJASマークでございます。4つ目が、食品の生産情報を公表しているということの証になりますJASマークでございます。この4つでございます。

次に、品質表示基準制度でございますけれども、これは、先ほども申し上げましたけれども、一般消費者が商品を選ぶための目安となる情報を正確に伝えるために必要でございますので、すべての製造業者、販売業者に義務付けられております。

この品質表示基準制度、いわゆる食品表示のルールについて御説明をさせていただきたいと思っております。食品表示のルール、これはすべての食品を生鮮食品と加工食品に分けて基準が作られており

ます。まず、生鮮食品の表示を定めた生鮮食品品質表示基準でございます。これに類するものとして、玄米及び精米品質表示基準、それと水産物品質表示基準、それとしいたけ品質表示基準、これが別に設けられております。次に、加工食品の品質表示基準でございますけれども、加工食品全般に適用されるわけでございますけれども、このほかに、現在50品目ほど、個別に品質表示基準が設けられております。それと、最後に遺伝子組換え食品に関する基準というものがございまして、生鮮食品加工食品、それぞれに当てはめられております。

まず、生鮮食品の品質表示基準でございますけれども、生鮮食品はJAS法においては農産物、水産物、畜産物、この3つに分けてございます。先ほど言いました玄米及び精米品質表示基準、しいたけの品質表示基準が農産物、そして水産物のところに水産物品質表示基準というのが別に設けられております。それで、生鮮食品とは加工食品以外の飲食料品のことを言っております。具体的に、加工食品と生鮮食品をどうやって区別するのかというのが次のスライドです。

要は、加工度からみた加工食品と生鮮食品の違いでございます。生鮮食品は、収穫後、調整、選別、水洗いを行ったもの、単に切断したもの及び単に冷凍したもの、これは全部生鮮食品でございます。次に、加工食品でございますけれども、加工食品というのは生鮮の農産物を原料として加工した飲食料品でございます。お酒は除かれるということになっております。

次に、農産物の表示に何が必要かということでございます。JAS法で扱う農産物の定義としては、米穀、雑穀、糖類、野菜、果物ということになっておりまして、農産物の表示に必要なものは、名称と原産地でございます。そして、名称については、その内容を表す一般的な名称をつけることになってございます。原産地表示でございますけれども、原産地については、国内産にあつては基本的には都道府県名を付けていただくことになっております。ただし、それよりも小さい単位として市町村名、それから、そのほか一般的に知られている地名でも記載が可能となっております。一般的に知られている地名というのは、旧国名。あまり北海道にはございませぬけれども、旧国名ですとか旧国名の別称で、例えば信州ですとか甲州ですとか。あと、このほかに一般的に知られている地名でも良いということになっております。例えば、夕張ですとか嬬恋ですとか、そういったものでも良いということになっております。あと、外国産にあつては、原産国を記載するということになっております。ただし、そのほかに一般的に知られている地名でも良いということになっております。例えばアメリカであれば、カルフォルニアだとかハワイ、これでも良いということになっております。それから、同じ種類の農産物で複数の原産地のものを混合している場合は、重量の重い順に順番に全部書いていただくことになっております。

次に、先ほどお話ししました生しいたけの表示でございますけれども、生しいたけの場合は農産物ですので名称＋原産地＋栽培方法。この場合、原木か菌床かということでございます。原木栽培されたものは原木、おが屑やふすまなどを入れて水などを混合してブロック状にしたもので栽培するものが最近多いですが、それが菌床。そのどちらかを書いていただくことになっておりますし、また、混合した場合には多い順番に書いていただくことになっております。また、当然のことながら、紛らわしい表示はい

けませんよということでございます。

次に、お米の表示でございます。玄米及び精米の表示。皆さんよくスーパーなどで袋詰めのものを買われているかと思いますが、袋に一括表示されている部分があると思いますが、その部分でございます。これは、検査証明されたものの単一銘柄、1つの種類だけを入れた場合の表示の例でございます。原料玄米欄に単一原料米と書いていただいて、産地、品種、産年を記載します。

そして、これがブレンド米の表示例でございます。複数の種類のお米を入れた場合でございます、こういう表示になります。まず、複数原料米とかブレンド米とかを書いていただくことになっております。国産米であれば、国産米10割と右側に使用割合を書いていただくことになります。それで括弧して検査を受けたものについては、産地、品種、産年、そして使用割合を書いていただくことができます。

検査を受けていないものについては、1番下に書いてありますとおり、産地も品種も産年も書くことができません。これが未検査米がすべてのときの記載例でございます。未検査米で国内で穫れたものであれば国内産と書いて、10割と書いていただくことになります。

次に、畜産物の表示でございます。畜産物の表示は、基本的には名称と原産地、この2つが必要だということでございます。名称は、その内容を表す一般的な名称で、牛肉ですとか豚肉ですとかということをしてJAS法では書くことになっております。ただ、食肉では、公正競争規約で部位まで書くことになっていると思います。ですから、皆さんお買い物をされて、スーパーなどでみられるパッケージについては、下のほうにありますように、牛ロースだとか部位まで書かれていることが多いと思います。これはJAS法ではないのですけれども、公正競争規約の中でそうなっておりますので、こうやって表示されていることが多いと思います。

次に、原産地表示ですけれども、畜産物は農産物と違って、農産物は都道府県名を書くということが基本でございましたけれども、畜産物においては国産という大きな括りで良いということになっております。そして、外国産にあつては原産国名でございます。先ほど、輸入品にあつては原産国名となっております、一般に知られている地名でも良いと農産物のほうでお話したのですけれども、肉の場合は、一般的な地名というものは認められておりません、原産国を書いていただくということになっております。そして、基本的に畜産物というのは、いろいろなところで飼われるというケースがございます。例えば、アメリカで飼っていたものを日本に持ってきて日本でというようにして、アメリカと日本それぞれで飼うということがございます。そうしますと、これはどこを原産地表示するのだということになりますが、それは主たる飼養地の長いほうを、最も長いところを書いていただくということになっております。ですから、上の場合ですと、アメリカと日本ではアメリカが長いので原産地はアメリカ。下の場合は3カ国に分かれておりますけれども、一番長いのは日本ということで、これは国産という表示になります。それから、混ぜたものは先ほどと一緒に、重量の多い順に記載していただくということになります。これですと、アメリカが多ければ、アメリカとカナダということになります。

次に、水産物の表示でございますけれども、水産物の表示も名称と原産地、これが基本でございますけれども、先ほどからお話しているとおり、水産物の品質表示基準というのがございまして、これには

解凍表示と養殖表示というものが必要となっております。あと、名称については、その内容を表す一般的な名称ということでございますけれども、一般に理解される名称がある場合には、属名、科名、広く一般に知られている名前でも良いということになっております。

次に、水産物の原産地表示でございますけれども、水産物にございましては、漁獲した水域の名称又は地域名を書くことが基本でございます。ただし、水域名がまたがっている又は水域名がはっきりしていない場合は、水揚げされた漁港名ですとか、水揚げされた漁港名が所属する都道府県名をもって水域名に代えることができるということになってございます。これですね、新潟沖、太平洋、茨城県産、こういうのも良いですよということです。それで、水域名に都道府県名を括弧書きで書くこともよろしいですよということになっています。輸入品にあつては原産国名です。基本的にどれも一緒でございますけれども、例えば、韓国産、そして水域名を括弧して書くという事は良いですよということになっております。ただ、近海ですとか遠洋ですとか、非常にわかりにくいあいまいな表現は不適切ということになっております。

あと、解凍と養殖の表示、これは水産物の品質表示基準に決まっております。凍ったものを溶かして売る場合ですね、それは当然解凍という表示が必要ですし、養殖されたものは養殖という表示が必要です。ただ、養殖は、基本的には育てるための餌を与えるということが1つの条件になっておりますので、餌を与えない、例えば昆布の養殖ですとか、貝もそうですね。吊して餌は与えませんよね。あれは、ここでいう養殖の概念には入りません。ただ、養殖でないものはすべて天然と表示して良いのかということになりますと、本当に天然なものは良いのですけれども、そういった養殖されて、JAS法の表示で養殖に当たらないもので養殖に該当するものは、当然、天然と表示していけませんよということになっております。

これは、生鮮食品の表示のまとめでございます。名称は、一般的な名称ということになっておりますけれども、原産地表示はそれぞれ農産物、畜産物、水産物によって、このように違ってきております。この辺が注意すべきところかなと思っております。あと、水産物については、解凍と養殖の表示が必要ということでございます。

次に、生鮮食品の表示方法。当然、消費者にわかりやすい、誤認を与えないように表示しなさいよということです。容器もしくは包装の見やすい箇所に8ポイント以上で、又は商品の近接した場所にポップ等で見やすいように表示するということでございます。あと、計量法で規定されているのですけれども、計量法で規定されている特定商品で容器に入れて包装されて販売される場合は、名称、原産地のほかに内容量と販売業者の氏名又は名称及び住所を記載することになっております。

次に、加工食品です。加工食品とは、生鮮食品などの農産物を原料として加工した食品でございます。JAS法ではこの25食品群に分類してございます。

加工食品の一般的な義務表示事項でございます。名称、原材料名、内容量、消費期限又は賞味期限、それから保存方法、そして製造者、販売者、輸入業者等の名前です。

それと、皆さん御存知かと思っておりますけれども、生鮮食品に近い20食品群と個別に品質表示基準で

定められている4品目については、原料原産地名を記載する必要があります。また、輸入品は原産国名を表示することになってございます。加工食品の表示でございますけれども、まず名称でございます。これも、その内容を表す一般的な名称を記載することになってございます。メーカー特有の商品名は、一般的な名称には該当しないということになってございます。

次に、原材料名でございます。これは、使用した原材料は、食品添加物と食品添加物以外のものに分けて、それぞれ重量の割合の多い順番に記載することになっております。あと、複合原材料でございますけれども、製品のうち2種類以上の原材料からなるものについて複合原材料としておりまして、この記載例でございますけれども、お弁当などによくあるわけでございますけれども、煮物、括弧してその入っているものを重量の多い順に記載していただくということになっております。

次に、内容量でございます。内容量については、内容重量、内容体積、内容数量をこれらの単位によって表示していただくこととなります。引き続きまして、消費期限、賞味期限それと保存方法でございますけれども、これはセットにして表示していただくことになっておりまして、消費の劣化の早い食品については消費期限、それ以外で比較的長持ちするものは賞味期限という記載をしていただくこととなります。あと、保存方法は、製品が開封されていない状態で消費期限、賞味期限が保証できる方法を記載することとなっております。常温で保存すること以外に保存すべき方法に関し留意すべき特段の事項がない場合は省略することができます。

次に、製造者についてでございますけれども、商品の表示に責任を持つ業者の氏名、名称、住所を記載することとなっております。それで、表示を行なう者と事項名は、ここに書いてあるとおりです。製造業者であれば製造者、小分け業者であれば加工業者ですとか、こういうようになっております。

次に、原料原産地表示が必要な加工食品についてでございますけれども、先ほどもお話ししましたけれども、20の食品群です。これについて、原料に占める割合が50パーセント以上あるものについて原産地の表示が必要となっております。そのほか、品質表示基準、先ほどから言っております4つの個別の品質表示基準、うなぎ加工品、かつお削りぶし、農産物漬物、野菜冷凍食品については、個別の品質表示基準により原料原産地の記載が義務付けられております。

原料原産地の拡大してきた経緯というか流れでございます。平成13年に梅干し、らっきょう漬けが義務化されまして、それから平成14年にあじ・さばの干物、塩さば、うなぎの蒲焼き等々が追加されまして、そして16年9月に制定され、18年10月以降に生鮮食品に近い加工食品の20品目が、これが完全義務化されております。その後、19年に緑茶飲料とあげ落花生が制定されてございます。

そして、加工食品の原料原産地の表示の方法でございます。まず、原材料名の後に括弧書きで表記することができるやり方と、原料原産地名の欄を1つ作ってここに書く方法、それから原料原産地と主な原材料を明記した表記の方法。そして、表記箇所を明示したうえで枠外に記載する方法、そういうことも良いですよということになっております。

加工食品の表示を行なうのは誰ですかということですが、これは当然のことながら、表示の責任を負う者で、製造業者、加工包装業者又は輸入業者ということになっております。ただし、こういった場合、

それぞれの業者の合意により販売業者が表示を行なうということもございます。

次に、遺伝子組換え食品の表示でございます。遺伝子組換え食品の表示については、平成12年3月31日に告示されました遺伝子組換え食品の品質表示基準に基づきまして、平成18年11月8日以降に、農産物についてはここに書いてあります大豆ですとか、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜、この7作物について対象になってございまして、加工食品は下に書いてございますとおり、豆腐、納豆、みそ、豆乳類等々の32食品群ですね、これについて遺伝子組換え食品である場合に限り、その旨を表示することが義務付けられてございます。

次に、業者間取引における表示の義務付けということでございます。皆さん御存知かと思いますが、一昨年、牛肉ミンチ事案を受けまして、一般消費者向けと加工食品の原料となる生鮮食品や加工食品の業者間取引においても、表示の義務が今年の4月1日から実施されております。この新たに義務付けしたのが、この赤い矢印のところでございます。一般消費者にあって、手に渡って表示されるために必要な事項について、伝達しなければならないということになりました。それで下の方に点線で書いてあります外食・インストア加工する場合は、義務表示ではございませんので、ここについては任意ということになってございます。

最後に、21年5月30日に施行されましたJAS法の改正点について、若干お話ししたいと思います。主な改正点は、まず目的規定が改正されております。法律の目的として、農林物資の生産及び流通の円滑化、商品の消費者の需要に即した農業生産等の振興並びに消費者の利益の保護を明示しております。これが1つ目の目的の改正でなされております。2つ目は、食品表示についての取り決めであります品質表示基準の遵守に関する規定を新設してございます。これは、4番目にできますけれども、JAS法に直罰規定が導入されました。製造者等が品質表示基準に従い農林物資の品質表示をしなければならない旨を明文化してございます。それから3つ目としまして、品質表示基準違反に係る公表に関する規定の新設でございます。今まで、指示・命令が出されても、公表がなされるかどうか、これは絶対しなければならないという規定はございませんでしたけれども、今回、指示・命令が行われたときは、すべてその旨の公表を行なう規定を設けてございます。そして、4つ目が、これも大きな改正ですが、原産地について虚偽の表示をした飲食料品を販売した者に対する罰則規定の新設でございます。品質表示基準において表示すべきこととされている原産地、原料又は材料の原産地を含むこととなってございますけれども、それについて虚偽の表示をした飲食料品を販売した者は2年以下の懲役又は200万円以下の罰金。法人にあっては、1億円以下の罰金にそれぞれ処するという直罰規定が設けられました。

これで、非常に時間もなくて雑ぱくで、お聞き苦しい説明だったのですけれども、JAS法の品質表示基準に係わる部分を中心に御説明させていただきました。どうもありがとうございました。

(司 会)

山下指導官、どうもありがとうございました。

続きまして、食品表示について コープさっぽろの取り組みと題しまして、コープさっぽろにおける食品表示に関する自主基準や北海道100などの取り組みにつきまして、コープさっぽろの長田様に御講演いただきたいと思っております。

長田様は、昭和58年にコープさっぽろに入会されまして、その後食品関係に従事され、平成10年からは商品検査室室長、そして本年10月からは現職の監事室で表示等を御担当されております。それでは、長田様よろしくお願ひいたします。

(コープさっぽろ 長田監査担当)

おはようございます。コープさっぽろの長田と申します。よろしくお願ひいたします。先月まで、私は商品検査室というところにおりまして商品の検査をしていたのですが、10月から今の監事室というところで、主に店舗の表示の点検をしております。結構いい加減な表示も正直言ってあるものですから、道庁様とか農政事務所様からは、こういう表示では駄目だという指摘をよく受けています。そういうことで、10月から今の仕事に変わりました。時間も限られておりますので、進めてまいります。

まず、食品表示ですが、食品の中身も大事なのですけれども、我々はやはり表示については、かなり大事なものだ、生産者から消費者までをつなぐ信頼の架け橋だと思っております。ですから、我々食品関連の事業者は、正しく伝えることが大切ですし、一方、消費者の方は情報を正しく読み取ることが大切です。すべてが表示されるわけではないですが、やはり情報を受け取るに当たって法律的なこととすとか、ある程度の理解がないと困るという面もあるかと思っております。

我々コープさっぽろは、食品表示について、正しい表示というのはもちろん、法律に違反しないということはあるんですが、見やすくわかりやすい表示を心がけています。さらに、多くの組合員さんから、こういう表示をして欲しいという要望がたくさん寄せられますので、できるだけそれに応える、応えたいということも思っております。

コープさっぽろには、食に係わる自主基準というのが6つほどあるのですが、食品添加物の自主基準と食品微生物の基準と、それから産直の取り扱いの基準というのもあります。それから、4番目、5番目、6番目、これらは、すべて表示に係わる基準です。生鮮食品表示自主基準、加工食品の原料原産地表示基準、それから生鮮食品の栄養情報提供者等に関する基準という、6つの自主基準の中で3つが表示に係わるものです。表の右側に表示ウォッチャー活動というのがありますが、これらの活動に支えられております。コープさっぽろは、結構、広域に事業展開しておりますので、各地区に南は函館から、トドックを含めると稚内もありますし、東の方ですと根室の辺までありますので、各地区に表示ウォッチャーさんという半分ボランティアなのですが、コープさっぽろの宅配ですとか、店舗の表示を見て、ここは非常にわかりづらい、変えてくださいですとか、この表示は間違ってます、注意してくださいというようなことが毎月毎月寄せられまして、それについてはきちんと現場からの回答が上がってきまして、それらについては毎月集約して、役員会とか理事会まで報告されることになっておりまして、これらがコープさっぽろの表示について支えになっていると思っております。

先ほど山下様の方からJAS法を中心にいろいろ食品表示のお話がございましたけれども、一言で言うと食品の表示というのは非常に難しいですね。食品衛生法以下、たくさんの法律がありますし、公正競争規約というのは法律ではないですけども、1つのルールですし、そのほかにも省令ですとか通達もありますし、それから地方自治体の条例というのもありますから、そういうのをすべて1つの表示を作るためにはクリアしないと、どこかが欠けていてもその表示は適切ではないということになってしまいます。

その中でも、食品衛生法とJAS法が大きな柱になっていますので、簡単にちょっと違いを表にしました。右の欄に表示すべき項目というのがありますが、多少重なっています。食品衛生法ですと赤く書いてあるのは必ず表示しなければいけないものです。アレルギー食品を赤く書かなかったのは、特定原材料というのですが、乳とか小麦とか7品目については必ず表示しなければいけません、そのほかの残り18品目はできれば表示してくださいという推奨という形になっておりますので、あえて赤い字には書きませんでした。ですから、例えば私たちがアレルギーの表示について聞くとすれば、食品衛生法を所管している保健所さんとかに聞かなければいけませんし、原料原産地のことを聞きたいと思えば、保健所さんに聞いてもきっとそれはわかりませんということになって、農政事務所さんの方に聞いてくださいというようなことになります。多少、法律によって守備範囲が違うということがあって、これらがより食品表示について難しくしているということにもなるのかなあというように思います。

これは店で売っているお肉の表示なのですが、JAS法では、先ほどの山下様から説明があったかと思うのですが、これは生鮮食品ということになりまして、名称と原産地を表示すれば良いということなのですが、このような表示になっています。これは食品衛生法でパックしたものは、これこれを表示しなければいけないということがありますので、例えば消費期限ですとか業者の名前とか住所ですとか、そういうことをやはり表示しなければいけません。ここに書いてある個体識別番号とあるのは、牛肉トレーサビリティ法によるものですし、内容量は計量法も関係ありますけれども、100グラム当たりの単価とかというのは、確か公正競争規約で規定されているものではないかと思うのです。ですから、1つの表示を作るためには、JAS法、食衛法、計量法、公正競争規約とか、そのほかいろいろなものがあります。これは、容器包装がどういう材質で作られているかという表示です。いろいろな法律によって1つの表示が作られているという事例だと思います。

今日のテーマは加工食品の原産地についてということなのですが、これは食品衛生法では規定されておられません。あくまでもJAS法です。生鮮食品には原産地、それから加工食品には使用された原料原産地という規定もありますし、輸入された食品には原産国名を表示するというのがJAS法で定められています。もちろん、アレルギー表示ですとか添加物の表示というのも大変なのですが、今、我々量販店というかスーパーも生協もそうなのですが、たぶん一番しっかり取り組まなければいけないなあというのが、JAS法における原産地の表示かなと思います。

先ほど山下様の方からもありましたけれども、生鮮食品とそれから加工食品とそれぞれ表示基準があります。ですから、まずこの食品表示をするために、その食品が生鮮食品か加工食品かということが

きちんとわからないと、間違った表示になってしまうということです。食品衛生法とJAS法とでは、若干生鮮食品、加工食品の定義が違うのですが、先ほどの資料にもっと詳しいのがありました。もう1回復習の意味で出します。ここにいろいろな商品が出ていますが、JAS法でいう生鮮食品というのは、この中でどれが当たるのかということが、パッとわかる方は相当表示に詳しい人だと思います。農産物のキャベツの千切りはJAS法でいえばこれは生鮮食品になるのです。ですから、名称とキャベツの産地の表示をするだけで良いということになります。カットフルーツの盛り合わせは、加工食品ということになります。食衛法では、たぶんこの2つは加工食品ということになると思うのですが、JAS法ではそのように規定されています。畜産物でいうと、豚の挽肉は生鮮食品で、豚と牛と合い挽きの挽肉になると加工食品になるとか、水産物でいうと、マグロの刺身単品は生鮮食品なのですが、マグロとイカの2点盛り刺身は加工食品になるとか。そういうようなことで、まず、JAS法に対するとき、生鮮食品と加工食品のどっちなのだとすることを、いろいろ迷ったりすることがあります。

簡単ですが、私どもの自主基準について説明させていただきます。生鮮食品の自主基準の中身ですが、そんなに大げさなものではないのです。法律で決められている範囲を若干上乘せするというか、できる範囲で少しでも組合員の皆様にお知らせしたいという基準です。それと同時に、よく生鮮食品などで「朝どりトマト」ですとか、「完熟リンゴ」とか、いろいろそういう表現をしやすいのですが、そういうものについて、何を対象にそういう言葉を使えるとか、それはどういう基準をクリアすればそういう言葉を使って良いとか、そういうことを決めています。それと同時に、やはり売りたいですから「極上」とか「特製」とか、いろいろコマーシャル的な言葉も使うこともありますが、そういうものについて基準がはっきりしないものはなるべく使わないようにする、あと効能効果ですとか、健康増進など間違った印象を与えるような用語も使わないようにする、これは薬事法とかでも規定されていますけれども、それについて文書化したというのが生鮮食品の自主基準です。

農産物の例であげますと、できれば産地については、北海道の中でも例えば由仁町とか栗山町とか、市町村名がわかる場合は、より詳しい地名を表示するようにします。あと、品種によって価格差とかが違うものもありますので、リンゴの場合でしたら、「ふじ」とか「津軽」とか「紅玉」とか、そういう品種名まで書くようにします。今、消費期限若しくは賞味期限の表示で良いのですが、カット野菜とカットフルーツについては加工日も入れましょうとか、具体的に言うとそういうことが出ております。

例えば、お店のポップで、「もぎたてリンゴ」、「最高級品」、「美容にも最適です」というような、たぶんうちの店内にはこういうポップはないと思っています。こういうのは、生鮮食品の自主基準で使える用語とか使えない用語とかを決めています。このもぎたてというのは、生産者が収穫して何時間以内だったらもぎたてというように表現できるのかですとか、そういうようなことが決められない限りは、もぎたてという表現はやめましょう、また、最高級品というの、何をもって最高級品というのかというのをはっきりしない。それから、美容にも最適ですという表現も良くないということで、私どもの店では、そういうポップ表示しないということです。

次に、加工食品の原料原産地の自主基準ですが、これは先ほど山下様の方からかなり詳しく御説

明があったと思いますが、これは法律で規定されているものよりも、ちょっと頑張って努力すればできるものについては表示しようという基準です。これも農産物の例で言いますが、カットフルーツの盛り合わせで、パインが4割、メロンが3割、オレンジが3割ですと、JAS法の規定では重量割合が50パーセント以上のものについて原料原産地を表示しなさいということになっていますが、私どもの自主基準では重量割合が10パーセントを超えるものであれば、その上位3品目、少なくとも上位3品目については、原料原産地を表示しましょうということで、パイナップル(フィリピン産)、メロン(産)、オレンジ(産)というような、ちょっと頑張って表示をしましょうというのが、加工食品の原料原産地の自主基準です。

店舗のデリカ売場には、バックヤードというか店舗の作業室でいろいろ加工したものを扱っておりますが、JAS法では加熱・加工したものについては表示がいらないのですが、これも頑張って産地についてわかるものは表示しましょうというようにしております。

あと、生鮮食品の栄養情報提供者に関する自主基準というのがあります。食品成分には、よくテレビの番組で美容に良いとか、これはダイエットに良いとか、いろいろな機能的な成分とかというのがマスコミとかに情報がどっと出ますが、それらについてもちょっと整理をして、表示できるもの、できないものというのを基準として決めております。

例えば、ビタミンCが「豊富です」という場合には、含有量が100グラム当たり12ミリグラム以上のものについてはビタミンCが豊富ですというような表示をして良いというようにして、野菜や果物のすべてをビタミンCが豊富ですというような表示はしないということで、きゅうりとか、トマトはビタミンCが表示豊富ですという表示はしないというように決めていたと思うのです。

それらビタミン類ですとかミネラル類について、1つ1つ良い悪いというのを区分けしたというか決めました。それと、どのように表示したら良いかというのは、薬事法に触れない。例えば、その食品を摂ると血圧が高い方に良いですとか、いろいろな表現がありますが、ビタミンCの場合に、もしその機能情報として表示する場合には、このような例として表示をした方が良いとかいうのを決めていきます。

そのほか、コープさっぽろが食品表示について取り組んでいるものの例ですが、今までの話はすべて食品そのものに表示するか、売場でのものなのですが、トドックという協同購入は実際購入するまで組合員さんはその商品を見ることができませんので、あくまでもチラシとかカタログを見て選択するわけですから、こういうカタログの表示についてもできるだけ組合員さんの要望に沿った表示をするということで、原産地の表示については、ここに記載しているような表示をしています。こういう表示の決め方というのは、先ほども言いましたが、表示ウォッチャーさんがこんなふうに表示をしてくれたら私たちはより買いやすい、こんな表示がないと不便ですというような意見をどんどん取り入れて、週間トドック表示運用ルールというのが決められています。これも同じです。中国の冷凍ギョウザでだいぶ皆様に御迷惑をおかけしましたが、あれからやはり中国の原料を使った商品ということについては、気にしないという方ももちろん多いですけれども、購入したくないというような方もありまして、特に中国パッシングということではないのですけれども、そういう意見を取り入れて中国の使用されたものについては、ほ

かの国の原料よりは多少詳しく表示をしているようなことです。これもご覧いただければいいかなと思います。規格ですとか量目というのは大事なのです。写真と違ふとよくお叱りも受けますけれども、何個と言ってもわからない場合もありますし、重量ですとか個数というのもできるだけわかりやすい表示を心がけるようにしております。

これは、店舗にこういう専用端末が置いてありまして、今のJAS法では原料原産地の表示はごく限られた低次加工品、例えばお肉に調味料をかけた焼肉用として売っているものとか、干したのものとか、本当に低次加工品のものが原料原産地を表示しろということになっていますが、多くの加工品は義務表示ではありませんので、表示しない食品も多いです。やはり、組合員さんが原料について知りたいということ、そういう要望も多いですから、この端末にジャンコードをスキャンすると、もちろんこれはメーカーさんから了解を得たものに限りませんが、原料がどういう国のものを使用しているか、使用されている添加物がどういうものがあるかということが、この専用端末でわかるようになっていきます。それから、お店をあまり利用しないと思われる宅配ドックの組合員さんは、自分の買物履歴からインターネットで検索できるという方法をとって、少しでも商品についての情報開示に努めようとしております。

あと、北海道100商品の開発ということで、これは去年から取り組んでいるのですが、北海道の原材料を使って北海道の工場で製造された商品というのが基本的なコンセプトです。今年中には100品目ぐらいまで目指そうということで、もうだいたいそのぐらいの数になったと思うのですが、今、凄く力を入れて開発している北海道100という商品があります。いろいろ登録するための条件というのも、衛生的な工場ということや組合員さんに官能検査をしていただいて、味もある程度の評価を得ないと商品化しないとか、そういうことで今取り組んでおります。

こういう商品です。北海道100というマークの入った商品が、協同購入が多くて、あまりお店ではそんなにたくさん並んではないのですが、できるだけ北海道の原料を使った商品ということで、これらの商品については、メーカー様の方には、北海道の原料は必ず北海道産とわかるような表示をしてくださいというお願いをしております。

表示についての取り組みなのですが、今年の3月に食品表示検定協会というのをコープさっぽろが中心となって作りました。やはり、食品表示は非常にわかりづらくて、どのように勉強していいのかわからない。我々もそうですけれども、一般の消費者の方もよくわからないと思うのです。それで、そういう学習の機会をとということが、この設立の主旨です。初級とか中級とか検定テストみたいなものも計画しております。

今までの話ですと、コープさっぽろはかなり表示についてしっかりしているというように思われたかもしれませんが、実際には冒頭にも申し上げましたけれども、結構間違った表示があります。2年前の2007年にはデリカの表示がおかしいと思いますという指摘がありまして、実際調べましたら相当ひどいなということで、保健所には報告文書も提出しましたし、店頭掲示をし、返金対応もしたことがあります。

それと去年は、ここには書いてありますように、有機トマトといってもポップと個包装が一致してませんとか、牛肉の産地が違っていますとか、ういの産地が違っていますとか、産地についての間違いが、今

日お見えの北海道農政事務所様の方から指摘を受けまして、また道庁様の方からももっとしっかりしなければ困るというように指摘を受けております。

過去にこういうかなり指摘を受けたにもかかわらず、あまり改善が進んでいないということも背景にあったのですが、今年の8月に道庁様の方からJAS法違反で改善指示を受けました。これはコープさっぽろにとって非常に恥ずかしいことで、ホームページでも公表されていますし、うちも社告を出しましたけれども、塩さばの原料を「ごまさば」を使っていたにもかかわらず「真さば」という表示をして、これが人為的なミスですぐに改善しますということだったならば、このような厳しい指示はなかったのですが、調べましたら、気付かないままかなり長期間やっていたと、組織的な改善ができていないのではないかと、これはコープさっぽろにとっては非常な汚点だと思っています。二度とこのようなことを起こさないということで、いろいろ対応についてはやっておりますが、やはりどうしても人がやる部分も多くて、なかなかこれで必ず無くすという決定打がすぐに見つからず、悪戦苦闘をしているところです。ですから、前半かなりコープさっぽろは表示についてということで、いろいろ話してきましたけれども、現実的には相当課題も多いですし、やることはたくさんあるということが、今の実情です。

加工食品の原料原産地表示をめぐる状況ということで、これは本当に個人的なことなのですが、やはり消費者の皆様は、今のJAS法で規定されている食品よりもっと拡大して欲しいと、いろいろなものについて、産地について表示して欲しいということをつぶん多くの人は望んでいると思います。農林水産省の方でも、つぶん対象食品を拡大する方向で今検討しているのではないかと、このように思いますし、御存知の方もいらっしゃると思うのですが、東京都が独自に調理冷凍食品の原料原産地表示を作りました。そういう動きも、各地方でやはりあると思います。ただ、食料自給率がだいたい40パーセントぐらいというような現状で、6割の食品は海外から入ってきますので、原料がある一定の産地から固定的にできればそんなに難しいことではないのですが、いろいろ値段が上がったり下がったりすると、1つの食品を作るために、先月まではブラジルの原料を使っていたけれども、今月からは、例えばオーストラリアから原料を輸入するというように、原料の調達先がかなり頻繁に変わりますので、メーカーさんかなりこれらの表示については苦労しています。我々販売者も、販売責任がありますから、同じように、必ず間違いのない表示をしたものを販売するという責任もありますし、食品表示はかなりのリスクかなという認識に立ち始めています。もちろん組合員さんからの要望については、積極的に応えていくということについては変わりないのですが、今までとは違い、この原産地とか原料原産地の表示については、リスク管理もかなりきちんとした上でないと、難しい面が多いかなという認識に立っています。

時間なので、以上でコープさっぽろの食品表示の取り組みについて、お話をさせていただきました。どうもありがとうございました。

(司 会)

長田様、どうもありがとうございました。

それでは、ここからは次第の4、意見交換に移らせていただきたいと思います。

まず、本日御講演いただいた内容やこの機会に日頃、皆さんが表示等に対して疑問に思っていることとか、感じていることなど、何でも結構ですとお受けしたいと思います。

御質問等のある方は、恐縮ですけれども手を挙げていただければ、係のものがマイクを持って伺いますので、所属若しくはお住まいの市町村名、よろしければお名前と、どなたへの質問かを初めに言ってから御質問をお願いいたします。

御質問のある方、手を挙げていただければと思うのですけれども、どうでしょうか。せっかくの機会ですので、何か御質問とか御意見があれば、お伺いしたいと思うのですけれども。

(会場から)

最初に話していただいたJAS法の表示制度のことについて質問をしたいのですけれども、私たちがお買物をするときに、例えば加工食品のバラ売りのものというのは容器・包装に入っていないので表示の対象外になるということを知ったことがあったのですけれども、それについて店頭で聞けば良いとか、そういうバラ売りのものは対面で聞くことができるから表示の対象外であるというような理由を知ったことがあるのですが、今のスーパーなどでは聞くことはできないというのがほとんどの場合で、そういうところで、今の現状に照らし合わせてそういうようなところの改善とかは考えていらっしゃるのでしょうか。

(北海道農政事務所 山下指導官)

今の御質問は、まさにそのとおりだという現状もあるかと思いますが、私どもといたしましても、現状で今の制度を変えるという検討がなされているということは聞いておりません。このことについて、そういった御意見もあるということは上部等に伝えて、検討していく余地はあるかと思いますが、現状ではそのところを変えるという検討がなされていることは聞いておりません。

(司 会)

はい、ありがとうございました。後ろの方で手を挙げられた方。

(会場から)

表示の件で北海道農政事務所の山下様に質問ですが、使用した原材料の中で複合調味料の中に、例えばエキスが入っていた場合、実際の原材料としては同じエキスのもは使用していない場合に、一括表示に複合調味料の中のエキスを抜き出して原材料名の中に書くべきものなのかどうかということが質問なのですが。

(山下指導官)

質問の中身がちょっと理解できなくて申し訳ないのですが、原材料の中にそして複合原材料があっ

て、まず原材料名の中にエキス書いてあって、複合原材料の中にもエキスがあるので1つにしても良いかということでしょうか。

(会場から)

原材料としては、例えばホタテのエキスは入れてはいないのですが、大半がアミノ酸とかの添加物の中に少量のホタテエキスが入っていた場合に、ホタテエキスは入れていない食品ですが、添加物の中にホタテエキスが入っている複合調味料を使った場合、ホタテエキスを抜き出して書くといかにもホタテが入っていますみたいな誤解を招くのではないかと思うのですが、当然カニエキスの場合だったらアレルギーですから表示の必要があると思うのですが。

(山下指導官)

複合原材料をどこかほかの業者から仕入れて使われている場合、それを伝えられた表示内容を書いていただくというのが、原則となると思うのですが。

(会場から)

実際に、具体例が頭の中にないので、今の話は現実とは違うのですが、表示の使用例として調味料(アミノ酸)と記入くださいということにあるものについて、少量のエキスが入っていることもありますが、その場合には調味料(アミノ酸)でよろしいのでしょうか。

(山下指導官)

うちの方はそれで表示していただいて良いと思うのですが、添加物になると保健所さんの関係になるので。

(会場から)

添加物の件に関しては、調味料(アミノ酸)で良いと思うのですが、エキスになると食品になるのではないかと思うのですが。

(山下指導官)

それは、添加物になると思いますけれども、その辺はちょっと保健所さんとも確認していただけたらいいかと思います。

(会場から)

ありがとうございます。

(司 会)

そのほかに、御質問がある方はおられませんでしょうか

(会場から)

お米のことで、今ちょっといろいろと問題になっているのですが、未検査米とあるけれども検査というのは何を検査しているのかということをお伺いしたいと思ひまして。

(山下指導官)

昔の検査は、全部米はしなければならなかったのですけれども、農産物検査法の中でほかに何か品目ですか。

(会場から)

例えば、カドミウムが何ピーピーエム以上出たら、食品にならないとかというのがありますよね。そういう検査というのはしていないのでしょうか。

(山下指導官)

農産物検査法の中では、していないと思ひます。食品衛生法などの関係でカドミウムは。ただ、現実的には、その辺は私も農産物検査法の範疇でしか理解していないものですから。農産物検査法の中ではカドミウムの検査という項目はございません。やっているとすれば、保健所さんでも、そのもの自体はたぶんやっていないと思ひます。全部のお米に対して農産物検査法で検査するときに、カドミウムの含有量まで調べるかという、そこはしていないと思ひます。

(会場から)

では、品種であるとか、どこで採れたものであるのかという検査をしているのですか。

(山下指導官)

水分ですとか、等級。基本的には、まず等級ですね。

(司 会)

補足ですけれども、食品衛生法でお米につきましては、1ピーピーエム以上は流通させないということの基準はございます。ただ、すべてのお米を検査しているわけではなくて、通常の残留農薬の検査とかと同じように、抜き打ち調査などで行っていて、基準を超えるようなものがあれば、流通をストップさせるということで進めているところでございます。ほかに御質問ございませんでしょうか。

(会場から)

畜産物の表示のことでちょっと質問なんですけれども、水産物の表示には解凍の表示が必要だということなんですけれども、畜産物にはその解凍の表示というのは、今のところついていないのでしょうか。

(山下指導官)

先ほども説明したとおり、今のところ解凍表示が必要なのは水産物の表示だけです。水産物の表示基準の中で定められているだけなので、あとは解凍表示は、畜産物はJAS法上では必要はございません。

あと、肉については公正競争規約で定められている部分があると思います。そこは、ちょっと私も詳しくは把握していないので、関係の団体に聞いていただければと思うのですけれども。

ほとんどスーパーで売られているものについて、お肉については解凍表示がされているかと思いません。それは、公正競争規約で定められているからだと思います。

(司会)

ほかに御質問等ございますでしょうか。よろしいでしょうか。それでは、質問はこの辺で終わらせていただきまして、次に資料3の意見交換会資料をもとに、意見交換を進めていきたいと考えてございます。資料を出していただければと思います。

最初に、何問かクイズを用意させていただきまして、このクイズに基づきまして皆さんから御意見をいただきながら意見交換をしていきたいと思っております。よろしくお願いいたします。

まず、第1問目ですけれども、JAS法に基づく加工食品の原料原産地表示について、正しい組み合わせのものはどれかということで、先ほど山下様、長田様の方から、いろいろと生鮮食品や加工食品について、原料原産地が義務化されているもの、されていないものがありますというお話があったかと思えます。この3つ、義務化されているものは無糖あん、されていないものは加糖あん、義務化されているものは茹でだこ、されていないものは酢だこ、義務化されているものは牛たたき、されていないものはローストビーフという組み合わせがありますけれども、この組み合わせのうち正しいものはどれかということです。どなたか私はこう思いますとお話していただける方がいないかと思うのですが。答えは、1つとは限らないということです。

前の方から全部じゃないのという声がありました、お話ししていただけないでしょうか。

(会場から)

これは全部正しいのではないのでしょうか。それで、意見を申し上げたいのは、こういうように分けられると消費者は非常に迷いますし、例えば茹でだこ酢だこどちらにしようかなと思うときに、嗜好で選ぶと酢だこが食べたいのだけれども、茹でだこは原産地表示がきちんとされているので買って、家で加

工しようかなとか、そういう迷いがありますから、ほんとうはこういう分け方というのは、消費者にとっては非常にわかりづらい分け方だと思います。

(司 会)

はい、ありがとうございました。ずばり正解をいただきました。すべて正しいということになっております。このほかにもありまして、例えば、乾燥きざみねぎは表示が義務化されていますが、粉末状にされれば義務化されていませんとか、乾燥パセリとかハーブも義務化されていませんが、これはパセリとかハーブというのは野菜ではなくて香辛料という分類になっているので、義務化はされていません。そのほかに同じようなサラダであっても、ドレッシングをかけた状態で売っていれば義務化されませんが、かけるドレッシングを小袋に入れて売っている場合は義務化されます。ハンバーグだと、調味料だけのハンバーグは義務化されていますが、玉ねぎやつなぎなどを使った場合は義務化ではないということで、これはJAS法に基づき基準が細かく決められておりまして、一見すると何でなのということで、義務化されているものとされていないものがなかなかわからないということで、さきほど会場の方からお話がありました。このことについてはもう少しわかりやすい表示制度というものを、私どもも国に対して引き続き要望していきたいと思っておりますし、消費者庁ができて、基準策定の所管官庁が農林水産省から消費者庁に変わったということもあって、今後検討されるのではないのかと思っております。先ほど御説明がありましたが、JAS法の加工食品の品質表示基準において20食品群について義務化されていますということです。

では、2問目にいききたいと思います。この商品に使用されている「玄そば」は北海道産である、か×かということですが、この商品名は「北海道 そば」と表示されています。名称は、干しそばで、原材料名にはそば粉と書いてあります。よく、こういう商品を見るのかなと思いますが、北海道そばと書いてあるのだから、当たり前じゃないのと思われる方もおられるのではないかと思います。どなたかこう思いますというのは、

すいません。真ん中の眼鏡をかけている女性の方、どう思うか、お願いいたします。

(会場から)

私は、これは北海道の玄そばが使われているとは限らないと思うので、×だと思いますけれども。

(司 会)

ありがとうございます。そのままズバリ正解ということです。この表示だけでは、北海道産であるかどうかということはわからないということです。なぜかといいますと、先ほどの原材料名のところで原材料は「そば粉」になっている。ここが、ちょっとポイントになります。こういう北海道 そばと書けるのは、1つ目としては、そば粉の原料であります玄そばが北海道産である場合、あとは、原材料がそば粉なものですから、北海道産のそば粉、言い換えれば北海道で製粉されたものであれば、北海道のそば粉だ

と言えるということで、どこかの国から輸入した玄そばを北海道の工場で製粉すれば、そば粉は北海道産になりますので、この場合も北海道　そばというようなことが、基準上では問題ないということになります。ですから、この表示で玄そばが北海道産であるのかどうかを確認しようとするれば、メーカーに聞くしか方法はありません。例えば、原材料名のところにそば粉(そば(北海道産))と記載されていれば、これは間違いなく玄そばは北海道産ということになりますし、同じような表示を一括表示欄ではなくても、商品のどこかに北海道産のそばを使用しています、というように書いていただければわかりやすい表示になるのではないかと考えております。また、余談ですけれども、干しそばでは、原材料に占めるそば粉の割合が30パーセント未満の場合は、そば粉の後にその割合を表示しなければならないという決まりになっていますので、書かれていないものについては、少なくとも原材料に占めるそば粉の割合は3割以上ということです。なかなか、干しそばといっても、原材料名の1番最初くるのが小麦粉という商品が結構多いのかなと個人的には感じています。

では、3問目。この商品に使われている小麦は北海道産であるかどうか。今度は「北の大地が育んだ」という抽象的な商品名になっております。それで、この一括表示欄のどこを見ても、北海道の文字は出ておりません。販売者も東京の会社だということです。これについては、どうでしょうか。まあ、1問目、2問目がああいう答えなので3問目もそんな感じなのかなと皆さん考えられているかと思いますが、どうでしょうか。これについては、すぐに答えたいと思います。これも、先ほどと同じように、これだけではわからないということになります。この北の大地が育んだという意味がどういように使われているのかということで、1番目、2番目については、先ほどの玄そばと同じようなことになります。ここで違うのは、生ラーメンを製造している工場が北海道内の場合も、北の大地が育んでいる、まあ、そういうことも言えるのかなと。ただ先ほどの表示では、販売者は東京ということですが、会社名の後ろのXYZという、これは製造所固有記号と呼ばれているものですが、これが北海道内の工場、各工場によって記号が違いますので、この場合は、XYZが北海道内にある工場を示しているというのが前提ですけれども、そうであればこういう表示も可能であるということです。この場合も、やはりメーカーなりに小麦はどこ産ですかというように、問い合わせてみなければわからないという状況でございます。

次に、問4。この食品は遺伝子組換え作物を原料として加工されている可能性があるものですが、このうち、遺伝子組換え食品の表示が義務付けられているものはどれでしょうか、という質問でございます。先ほどの御講演の中でも、ヒントというか答えの一部が出ていたのですけれども、これについてはどうでしょうか。どなたか、御意見をいただける方はおられないでしょうか。では、これもすぐ答えにいきたいと思います。答えは、1番、3番、5番、7番ということで、豆腐、みそ、ポップコーン、納豆、これが遺伝子組換え作物の表示義務があるということになります。それで、先ほどの御講演の中にもありましたように、GM食品につきましては、7農作物32食品群に表示義務がございます。ただ、GM作物を原料として使っている商品であっても、油ですとか醤油、砂糖というような食品中といえますか製品の中に、挿入された遺伝子のDNAですとか、それによって生じたタンパク質が検出できない、つまり検査してもわからないというような場合は表示義務が免除されておりますし、全原材料中の重量が上位3品

目以外の場合、食品に占める重量が5パーセント未満の場合、そういう場合には表示の義務が免除されているという制度になっております。ということで、実際どういう表示になっているのかということですが、1つ目といたしましては、分別生産流通管理が行われたGM農産物を原材料とする場合。この分別生産流通管理というのは何かということですが、通常IPハンドリングと言われてはいますが、これはGM作物と非GM作物とを生産から流通・加工の各段階、すべての段階できちんと混ざらないように管理して流通しています、生産していますということを書類上で明確に証明されているもの、これを分別生産流通管理がされているといいまして、そういう管理が行われたGM作物を原材料とする場合は、「大豆(遺伝子組換え)」という表示が義務化されています。次に、こういう分別生産流通管理が行われていない、混ざっているかもしれない、そういうものを原材料とする場合は、「大豆(遺伝子組換え不分別)」というような表示になります。上の表示は、まず、ほとんど見たことがないと思いますし、不分別というのは一部の商品で表示されているかと思います。ただ、一番表示をよく目にするのが、3つ目だと思います。先ほどの分別生産流通管理が行われた非GM作物を原材料として使っている場合は、「大豆(遺伝子組換えでない)」という表示をすることができることになっております。これは義務ではなくて任意表示ということになっております。余談ですが、先ほどGM作物は7作物ということでしたが、例えばGM作物が流通していない米ですとか、小豆、野菜に、この遺伝子組換え作物ではないということを書くことはできません。そもそも、そういうものがないものに遺伝子組換え作物でないという表示をすることはできない、ということになってございます。

4問ほど質問というかクイズをさせていただいたのですけれども、この中で何かわからない点があれば、御質問を受けたいと思うのですけれども、よろしいでしょうか。

それでは、最後になりますけれども、今北海道では新たな加工食品の表示について検討をしているところでありますけれども、ここで皆様方に表示について、どのように日頃思われているのかということ、3問ほどアンケートとして御意見を伺いたいと思いますので、私はこう思うというものに手を挙げていただければと思います。手を挙げたからといって、どうしてですかと当てはしませんので、お気軽に手を挙げていただければと思います。

それでは、まず、1問目。次の加工食品の場合、どの原材料に原産地表示を望みますか。商品名は「北海道産牛肉コロッケ」で、原材料は野菜、牛肉、砂糖、醤油等々ということになっております。原料原産地を表示して欲しい原材料はどれですかということで、御意見をいただければと思います。まず1番目は、商品名にある牛肉。北海道産牛肉コロッケと表示しているのですから、牛肉の原産地表示は必要だということ。2番目としては、主な原材料、だいたい上位3品目ということで、野菜だとか牛肉、この辺の原料原産地を表示して欲しいと。3番目としては、調味料ですとか衣ですとかすべての原料原産地を表示して欲しい。4番目として、その他ということですが、

(その後、各番号について挙手していただいた結果、2番目が一番多く、次いで1番目、3番目は少数であった。)

次に、2問目。原料原産地表示をするに当たって、容器包装への表示はスペースが限られている

ため、表示すべき項目が多くなった場合、表示が困難もしくは表示しても見にくくなることが考えられます。そういった場合、表示方法について、一番近い考えはということですが、まず、1番目として、見にくくなくてもすべて容器包装に表示して欲しい。2番目は、表示を工夫して見にくくならないことを条件にできる範囲で表示して欲しい。3番目は、容器包装への表示は最小限とし、その他詳細な情報についてはホームページだとかお客様相談窓口への問い合わせなどによる提供でもよい。最後にその他、ということなのですが、この4つの中で一番考えが近いものに手を挙げていただきたいと思います。

(その後、各番号について挙手していただいた結果、2番目が一番多く、次いで3番目、1番目と4番目はいなかった。)

それでは、最後になります。道産原料を使用している加工食品と使用していない商品があった場合、どちらの商品を購入するのか、一番近いお考えをお伺いしたいと思います。まず、1番目として、多少といっても商品によってもいろいろ違いがあるかと思えますけれども、だいたい2割程度高くても道産原料の商品を購入。2番目は、価格が同程度であれば道産原料の商品を購入。3番目として、品目によっては道産原料の商品を購入。4番目として、原料の産地にはこだわらない。5番目は、道産原料の商品は購入しない。6番目はその他、ということですが、商品によっていろいろ違うのかと思えますけれども、お答えをお願いいたします。

(その後、各番号について挙手していただいた結果、2番目、3番目がほぼ同数で一番多く、次いで1番目、4番目の順であった。)

先ほども申しましたけれども、今、北海道としてはJAS法よりももう少し踏み込んだ形で、道産原料なり加工食品の原料原産地表示について、消費者に対して情報提供がどのようにできるのか、検討させていただいております。今年と来年の2か年かけて、消費者の方や関係者の方を委員とする検討会を開催しております。今後、この検討を進めていきたいと考えておりますので、何かアンケート調査ですとかそういうことがある場合には、皆様の御協力をお願いしたいというように思っております。

これで、私どもの用意したプログラムはすべて終了したのですが、何か聞き漏らしたですとか、ここについてちょっとわからなかったというような御質問のある方がおられましたら手を挙げていただきたいのですが、よろしいでしょうか。

それでは、以上をもちまして、本日の加工食品の表示に関する意見交換会を終了させていただきます。長時間にわたりまして、貴重な御意見等をいただきまして、誠にありがとうございました。今日はどうも御苦勞様でした。