

「食品のトレーサビリティに関するリスクコミュニケーション」の概要

- 1 日 時 平成22年11月18日(木) 10:00~12:15
- 2 場 所 北海道立消費生活センター くらしの教室
- 3 出席者 消費者 39名
- 4 講 演

(1) 米トレーサビリティについて

農林水産省北海道農政事務所 農政業務管理官 鈴木秀樹 氏

(2) 食品トレーサビリティの取組等について

日本ハム(株)食肉事業本部 環境品質保証室長 守永純正 氏

5 意見交換等

(1) 米トレーサビリティについて

(出席者) 資料の13ページの米粉調製品について、「全重量の85%を超え」とされているが85%とした理由は何か。

また、かなり厳しい罰則になっているが、どのようにチェックしていくのか。

(農水省) 輸入されるもので米粉が85%を超えるものは関税がかかる。85%未満のものを仕入れて流通させるという実態があるが、そういうものについては義務はかけられないが、しっかり伝えるよう話している。

また、罰則については、一般からの情報提供により我々が調査に入って、現場確認により疑義が事実ということであれば措置をとることになる。

(出席者) 書類を出してもらおうようなことはないのか。

(農水省) そういうことはない。巡回調査等で記録がされているかどうかを確認する。

(出席者) 丁寧な説明で内容は理解したが、何故このように厳しくしなければならないのか。輸入米は価格の差が大きいばかりではなく、品質や安全性に問題があると思うが、その点についてはこういう制度はとても良いと思う。

(農水省) この制度ができた背景には、やはり事故米問題があり、当時、一般の消費者へ大変迷惑をかけたため、この制度ができた。できた以上は厳しく取り締まらないと意味がない。いろいろな事業者に、「厳しい」と言われるが、また同じような問題が起こらないよう、よく理解して行うようお願いしている。

(出席者) これが実施され、浸透するまでには相当時間がかかるのではと思う。「国産米」などときちんと表示されていても、この中に古米が入っているとしたらどのように分かるのか。

(農水省) この制度では、生産年次は対象とはならないので、古米かどうかはわからない。

(出席者) それは、ちょっと問題ではないか。消費者がわかる手段がない。

(農水省) 一般の精米には、検査を受け年産は書いてあるが、もちなどの加工品については、年産は実効性が保てないと理解しており、今後、次の段階で必要になってくれば検討されることになるかもしれないが、現時点でのスタート段階では、そこまではできない。

(出席者) 大手は対応できると思うが、中小や家内企業的なところは、これをやるための費用がかかり負担がでるのでは。

(農水省) お団子屋さんなどから問い合わせがあるが、米、米粉の仕入の伝票を保管することだと回答している。請求書、納品書をとっておくということだが、ただ、1年で廃棄するのではなく3年間保管する。これを行うことなので、新たな費用はおそらく発生しないと考えている。

ただし、消費者に伝えるということでは、「国産」などと表示をすることになるが、ポップを立ててもらおうなどで対応が可能である。

(出席者) 大きな業者では、例えば、「あんもち」と「のしもち」のラインが違うと思うが、小さい業者、農家の方達などは、原材料を一度について、半分を「あんもち」にし、残りを「のしもち」にするが、この法律ではこちらは対象だが、片方は対象でないということになるのは、解せない。

また、18ページの産地表示の仕方、「多いものから順に2以上記載」とあり、例えば、ここの例にある「国産、オーストラリア産、その他」で中国産がその次に多ければ書かなくてもいい。私たちは、この法律で何がほしいのか、これは国産なのか外国産なのかをほしい時に、2以上書かなくてもいいからと3つ目に中国産やベトナム産が入っている場合、実生活で製品ができてくるものとは違う範疇のものではないか、ただ線を引いただけではないかと感じるが、いかがか。

(農水省) 今のお話のようなことも、確かに聞く。この制度を始める時に実効性が伴うところ、どこかで切らなければならないという考えがあり、上位2つの国を書いてもらうとした。

(出席者) その根拠は何か。JAS法とは違う。JAS法と同じということであればわかるが、作る側にとっては非常に大変なことだ。「その他」とは何かと必ず話に出てくると思うがいかがか。

(農水省) そこは、今、制度が決まってしまっているのだから、今後、基本的に表示については、JAS法の方が厳しいので、JAS法に則っていけば米トレサ法はクリアできる制度の仕組みになっている。JAS法上の品目を取り扱っている方は、新しいことは何もないが、新たにJAS法の品目がないようなものを扱う場合は米トレサ法で。

(農水省) この制度はあくまでも法律の中での縛りである。先ほど言われたように、「その他」の中に外国産が入っていると思われるような場合には、逆に消費者が選択をするので、この制度が普及していけば自ずとメーカーなり供給していく側が努力をしていく、一つの足掛かりになるということだ。今まで無かったゼロからのスタートだということも認識してほしい。

(出席者) せっかくトレサ法ができて、私たちに産地の情報が伝わるが、「米こうじ」は対象になって、肝心の「米酢」や「みそ」、「米粉パン」は私たちが消費する上ですごく量の多いもの、日常使われるものに関して、産地表示がいないというのは、少しがっかりというか、消費者に向けていないというか、どこかで線を引かなければならないだろうが、そういう感想。

また、先ほど質問された、もちのラインについて、回答を。

(農水省) 確かに、同じもちを原料として作ったもので、片方は産地情報の伝達が必要で、片方は必要ないというのは、矛盾していると思う。ただし、実際に作っている業者であれば、それは当然、同じ原料であれば「〇〇産」といえるが、もちは、メーカーや卸があり発送するところがあるなど、いろんな段階を踏んでいく。その中で、これはこういうもちなので産地情報が必要だということに、中間の卸が把握しなければならないこと、卸として産地情報を伝える場合もあるので、そういう線引きになったということを理解してほしい。

(出席者) 9ページに飼料用については非食用だから、産地情報の対象にしないとなっているが、農水省は食料自給率を大変気にされているが、肉等の飼料をたくさん売らないために自給率が下がっているという現状を考えると、対象にしてもいいのでは。

(農水省) 飼料の中に配合される米は、わずか数パーセントである。メインになるのはトウモロコシや大豆になる。今回、食料として判断する基準として産地情報の伝達がスタートするので、まずは口に入るものということで線引きをした。意見としては何う。

今回の制度は、ある程度実効性を確保するということが、実際に製造している事業者の負担を極力軽減する、なおかつ皆さんの方には正しい情報を伝達する

というところがある。JAS法では、生鮮食品の基準の中で米や野菜は義務付けられているが、外食事業者が提供しているご飯は、会社としてアピールするために率先して情報を提供しているところもあるが、多くの所では一切情報表示がなかったが、来年7月以降は情報へ提示してもらうことによって、我々としても選択できることになる。まず、そういうものを新しい制度として普及し定着させていき、他の食品へもという意味合いもある。まだまだ浸透が足りないと思うが、事業者や消費者を含めこれからいろいろ説明会なども開催する予定であるので、いろいろ意見を出してもらいたい。

(出席者) 今、お話を伺っていると、伺えば伺うほど消費者を軽視したような実施のように思えてしょうがない。ある程度実効性だとか、業者がやりやすいようにだとか、それから、産地表示では3つ目以降はその他に含めていいということを知っていると、生産者の方も保護ということで軽視し、消費者の方も軽視と色濃く聞こえてきてしまう。私だけか。同等に扱っていただけないかなという気がする。

(農水省) 私の言葉足らずかもしれないが、決して軽視をしていないということを理解してほしい。

(2) 食品トレーサビリティの取組等について

(出席者) ハム製品の添加物について、どんな配慮をしているかお尋ねしたい。

(日ハム) 私は、ハムの専門ではないので詳しいことはお答えできないが、ハムの品質表示基準というのがあり、JAS規格で使える食品添加物は決まっている。なるべくソーセージなどに保存料などを使わないとか、温度管理により日持ちがするようになど、なるべく抑えるように製品を作っている。

(出席者) 肉は自分の会社で飼育したものしか使っていないのか。

(日ハム) 先ほど説明した肉には、肉そのもので販売されるものやハムやソーセージで販売されるものがあるが、ハム、ソーセージについては輸入の肉を使っているものもある。国産の豚を使用しているものはそういう表示をしている。肉で言えば、北海道では豚は6～7割は自社の農場の肉で、鶏は100%。

(出席者) 今まで売場でよく分からず買っていたが、ホワイトチキンについてよく分かった。今度から売場でよく表示を見て買おうと思うが、一般のスーパーではそういうことは分からないのが現状なので、是非、日本ハムの方からスーパーに客が分かるように指導してほしい。

また、先ほど、こだわって産地をもっと限定することを聞いたが、例えば、道南の農場で飼育している方法というのは、全ての農場で同じなのか。

(日ハム) 最初の質問に関しては、肉についてはトレサ番号で統一しているが、おっしゃるとおり小売店の段階で繋がっていない部分があるので、努力する。

道南の豚の飼育については、基本的にはここの農場が核になってそれぞれ同様の管理体系になっている。

(出席者) 先ほどの話、枝肉の段階までは情報は繋がっているが、小売店でスライスして消費者の手に渡っているものは途切れているということか。

(日ハム) 量販店や小売店には問合せ番号を付けて渡すので、そこで検索することはできるが、トレーパックまで番号を引き継いで、なかなかやれているところはないというのが現状。バックヤードまで届けているが、当然それが繋がっていくものなのだが、牛は繋がっているが、その他についてはまだまだといったところ。

(出席者) 11ページに豚は循環型農業に取り組んでいるとなっているが、鶏はどうか。

(日ハム) 鶏も同じようなことをやっており、肥料を作っている部分、あるいは堆肥の部分耕地に還元をしている。ふん尿、鶏ふんの処理が重要で、これができないと生産ができないということになるので、それぞれ自前で行っている。