

農林物資規格調査会総会議事録

日 時：平成 13 年 4 月 11 日

場 所：農林水産省第二特別会議室

出席者：〔委員〕有馬委員、栗生委員、板倉委員、岩崎委員、大木委員、大武委員、小笠原委員、坂井委員、新蔵委員、鈴木委員、田中委員、谷委員、福岡委員、本間委員（会長）、森委員、山中委員、横山委員

〔事務局〕西藤総合食料局長、北原審議官、内藤品質課長、田中食品表示対策室長、高橋水産庁加工流通課課長補佐、井坂上席規格専門官

・内藤品質課長 定刻になりましたので、農林物資規格調査会総会を開催させていただきたいと思います。本日の委員の出席状況でございますが、欠席の御連絡を受けておりますのが、河村委員、山口委員、吉田委員の 3 名でございます。岩崎委員はおくれているようでございますが、出席との連絡をいただいております。総数 20 名の委員のうち、16 名の委員が出席しておりますので、過半数を超えております。農林物資規格調査会令第 6 条第 1 項の規定に基づきまして、会議は成立しております。ここで、局長の挨拶の前に、事務方の若干の異動がございますので、あらかじめお知らせしたいと思います。表示対策対策室長、新しくなりました田中でございます。

・田中食品表示対策室長 4 月の異動で室長になりました田中でございます。よろしくお願いいたします。

・内藤品質課長 それから、水産庁で本件を担当しております加工流通課の課長補佐の高橋でございます。

・高橋課長補佐（水産庁加工流通課） 同じく 4 月 1 日付けで加工流通課企画を担当させていただくことになりました高橋と申します。どうぞよろしくお願いいたします。

・内藤品質課長 それでは、局長、ここで本日の農林物資規格調査会総会の開催に当たりまして御挨拶をお願いしたいと思います。

・西藤総合食料局長 総合食料局長の西藤でございます。

本日は、農林物資規格調査会総会に当たりまして一言御挨拶申し上げます。委員の皆様、本当にお忙しいところ御出席を賜りまして心から御礼を申し上げます。水産物も含みますが、農産物、商品の多様化と国際化の進展といたしますが、これと消費と生産の距離が長くなる中で、表示に関する要望需要というのは非常に強くなってきております。JAS法を改正して、すべての飲食料品についての表示をこの4月からお願いしているところですが、あわせて、それぞれの原料の原産地の表示の議論が昨年来ずっと続いております。本総会でも既に昨年暮れには梅干しとらっきょうの原料農産物の原産地について御審議をいただきまして、昨年末既に告示をいたして、今年の10月1日から施行していただくということにしてきておりますが、きょうは、水産加工品、塩干魚類、あるいは塩蔵魚類、あるいはうなぎ加工品、魚製品のその魚の原料原産地表示について御論議いただくということになっておりますし、さらに乾燥わかめ、塩蔵わかめについては既に御論議していただいているところですが、複数の産地のものをあわせて使うというときのルールが今まで整理できておりませんので、その整理についてもお願いしたいと思っております。私ども、さらにこの調査会の部会で、現在御論議いただいているところでは、削り節等の節の原料原産地、さらに梅干し、らっきょうについては冒頭申しましたように、既に昨年お願いしましたが、その他の漬物全体についての原料原産地についても表示をお願いするということで、それぞれの専門のところで今御論議をいただいております。今後パブリックコメント等の手続を経て、また御審議をお願いするということになろうかと思えます。いずれにしましても品質表示の問題、いろいろ御論議がございます。我々、一步一步、皆様方の御意見を伺いながら着実に実施していきたいと思っております。きょうは、そういうことで、水産品中心の御論議になりますけれども、皆様方の御意見を賜りまして、実現可能の、かつ、わかりやすい形での品質表示ということを考えておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。会長、よろしくお願いいたします。

・内藤品質課長 それでは、農林物資規格調査会令第4条第2項の規定によりまして、本間会長に議長をお願いして、議事を進めさせていただきたいと思えます。本間会長、よろしく

お願いいたしたいと思います。

・本間会長 それでは、新年度に入りました最初の調査会総会でございます。表示というふうなのが大変大きないろんな農業の問題に関係してくるということで、新たな局面を迎えているのではないかと思います。何とか皆さん方の御理解を賜って審議を進めたいと思います。着席させていただきます。それでは、議事の初めに当たりまして、農林物資規格調査会の運営規程第7条の規定によりまして、本日の会議の議事録の署名人を指名させていただきますが、本日は小笠原委員と坂井委員とお2人をお願いしたいと思います。何とぞよろしくお願いいたします。また順々に回っていくということだと思います。それでは、議題に入らせていただきますが、お手元の議題の3番の(1)から(5)まで5件ございますが、いずれも水産物にかかわるものでございまして、原料原産地の表示に関するものでございます。上の3件は制定ということでございますが、わかめに関しましては既存のものがございまして、改正というふうな手続になるかと思いますが、いずれも内容は原料に関する表記の仕方ということでございますので、この5件を一括してまとめて事務局から御説明していただいて、後、議論にと思っております。それでは、事務局の方で説明をお願いいたします。

・井坂上席規格専門官 それでは、塩干魚類品質表示基準等の制定等につきまして御説明させていただきます。失礼して座って説明させていただきます。お手元の資料の右の方にナンバーを打ってございますが、2を見ていただきますと、本日の議題につきまして平成12年12月18日に農林水産大臣から農林物資規格調査会会長あてに諮問が出ております。「塩干魚類品質表示基準等の制定等について」ということで、「下記の品質表示基準の制定等の必要性について、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律第19条の8第5項の規定に基づき、貴調査会の意見を求める」として、「記」といたしまして、1、「制定」といたしまして、「塩干魚類品質表示基準」、「塩蔵魚類品質表示基準」、「うなぎ加工品品質表示基準」、2といたしまして、「一部改正」でございますが、「乾燥わかめ品質表示基準」、「塩蔵わかめ品質表示基準」、以上の諮問が出ております。次に、具体的な個々の品質表示基準につきましては、資料のナンバー3をごらんになっていただきたいと思います。3といたしま

して、「塩干魚類品質表示基準の制定について（案）」というのがございます。「制定の趣旨」といたしましては、「消費者の商品選択の際の情報提供として消費者の要望の強い、塩干魚類のさば又はあじにあっては、さば又はあじの原産地を表示することを義務づける内容の品質表示基準を定める。」ということでございます。2 といたしまして、「基準の概要」でございますが、「塩干魚類品質表示基準として、さば又はあじのラウンド、セミドレス、ドレス、フィレー又は開きにあっては、その原材料であるさば又はあじの原産地について、国産のものにあっては国産である旨、また、輸入品にあってはその原産国名を表示することを定める。」という内容でございます。具体的に詳しく御説明いたしますと、次のページをくっつけていただきまして、「塩干魚類品質表示基準」といたしまして、第1条が「趣旨」でございます。「趣旨」といたしまして、「塩干魚類の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。」としております。これで加工食品品質表示基準に定めていることが基本になりますので、そこに定めていないものについてこの基準で定めるという内容でございます。それで、塩干魚類のうち、そこに括弧してございますが、「容器に入れ、又は包装されたものに限る。」ということで、容器・包装に入ったものに限定するという内容でございます。第2条が「定義」でございます。「定義」といたしましては、「塩干魚類」と「塩干さば」と「塩干あじ」でございます。「塩干魚類」といたしまして2つ書いてございます。「魚類を調製し、又はしないで、食塩を加え、又は食塩に漬け込んだ後、乾燥させたもの」。2 といたしまして、それを冷凍したもの。これを「塩干魚類」と定義づけております。それで、塩干魚類のうち、塩干さばにつきましては、「さばのラウンド、セミドレス、ドレス、フィレー又は開きをいう。」ということで、塩干あじにつきましては、「塩干魚類のうち、あじのラウンド、セミドレス、ドレス、フィレー又は開きをいう。」ということで、塩干魚類のうち、今回の基準をつくるのはさばとあじ、この2種類についてつくるということでございます。それで、そこに書いてありますラウンド等の形態につきましては、原形がほぼ保持されているものを列挙しております。塩干さばの方でございますが、「さば」のところに括弧いたしまして、「サバ属に属するもの」とい

うことで、これにつきましては、まさば、ごまさば、そういうものが対象となるということでございます。次が塩干あじでございますが、「あじ」のうしろに括弧して「マアジ属又はムロアジ属に属するものをいう。」ということで、まあじと、まあじにつきましてはヨーロッパから輸入してくるあじというのがほぼこの属に属するものでございます。それと、ムロアジ属に属するものはむろあじとまるあじというものが該当いたします。次に、３条といたしまして、「表示の方法」でございます。「表示の方法」につきましては、「輸入品以外の塩干魚類の原材料名の表示に際しては」ということで、この原料原産地に関しましては、要は輸入品、製品で輸入されるものには適用しないということで、それを頭のところで明示してございます。「製造業者等は、加工食品品質表示基準第４条第１項第２号の規定にかかわらず、使用した原材料を次の（１）及び（２）の順に、それぞれ（１）及び（２）に規定するところにより記載しなければならない。」というふうにしてございます。それで、加工食品品質表示基準は原材料は一般的名称を書くということになっておりますが、その原材料に、それぞれ、後から御説明しますような原産地を書き込みますので、ここでは、加工食品の規定にかかわらずということにしております。

それで、（１）といたしまして、「食品添加物以外の原材料は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次に定めるところにより記載すること。」といたしまして、アといたしまして、塩干さばでございます。「塩干さばの原材料であるさばにあっては、次に定めるところにより記載すること。」としております。そして、「塩干さば」の後ろに括弧書きが入れてございますが、これは「他の塩干魚類と併せて容器に入れ、又は包装されたものを含む。」としております。これは塩干のさばがほかの魚種と詰め合わせになっているようなもの、そういうものも対象にするということで、それを明示してございます。次に、（ア）でございますが、「さば」、「まさば」、「ごまさば」等とさばの名称をもって記載し、その名称の次に括弧を付して、原産地について、国産品にあっては国産である旨を、輸入品にあっては原産国名を記載すること。」としております。それで、一般的な名称が、具体的にここで、さば、まさば、ごまさばとか、「等」の字がついてありますが、これは大西洋さばと

か、そういうさばの名称を書いていただくということでございます。原産地につきましては、国産品については国産である旨、輸入品については原産国名を記載することとしております。次に、ただし書きとして、「国産品にあつては、国産である旨に代えて生産した水域の名称、水揚げした港名又は水揚げした港若しくは主たる養殖場が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を記載することができる。」としてございます。これはただし書きでそういうものにかえてもいいということにしております。１つお断りしておかなければいけないのが、そのただし書きの真ん中辺にございますように、「国産である旨に代えて生産した水域の名称」と書いてございますが、これは事前に委員の皆様には資料を配付してございますが、〇〇委員の方から、この「生産した水域の名称」というのは、「生産」という用語の使い方というものにつきまして余り妥当ではないのではないかという御意見がございまして、確かに生鮮食品品質表示基準の方では、「生産」として、括弧、「採取及び採捕したものを含む」としてあります関係上、ここにつきましても、「生産」の文字の後ろに括弧いたしまして、「採捕を含む」という文字を入れたいと思います。次に、（イ）でございしますが、「輸入品にあつては、（ア）の規定にかかわらず、原産国名に水域名を併記することができる。」としてございます。国産につきましては「代えて」で、要は国産という文字のかわりにそれぞれの生産した水域とか、都道府県を書くんですが、輸入品の場合は原産国にかえてしまいますと、なかなかわからなくなりますので、原産国名は必ず書いていただいて、水域名は、併記することができるということでございます。次に、イでございしますが、「塩干さば以外の塩干魚類の原材料であるさばにあつては、「さば」、「まさば」、「ごまさば」等とさばの名称をもって記載すること。」としてございます。ウとして、次が塩干あじでございします。塩干あじにつきましては、書き方としましては、塩干さばと同じでございします。「塩干あじの原材料であるあじにあつては、次に定めるところより記載すること。」それで、（ア）といたしまして、「あじ」、「まあじ」、「むろあじ」等とあじの名称をもって記載し、その名称の次に括弧を付して、原産地について、国産品にあつては国産である旨を、輸入品にあつては原産国名を記載すること。」というふうにしてございます。ただし書きにつきまして

も塩干さばと全く同文にしてございます。次がエでございますが、「塩干あじ以外の塩干魚類の原材料であるあじにあつては、「あじ」、「まあじ」、「むろあじ」等とあじの名称をもって記載すること。」としてございます。オといたしまして、「さば及びあじ以外の魚類にあつては、その最も一般的な名称をもって記載すること。」カといたしまして、「魚類以外の原材料にあつては、「食塩」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。」としております。(2)といたしまして、食品添加物でございますが、「食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法施行規則第5条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。」としております。「附則」といたしまして、この告示は、本日御審議いただいて、早急に告示したいと思いますが、告示後、約9カ月の猶予期間を置いて適用したいというふうに考えております。次にページをくっていただきますと、生産量が載せてございます。これは参考でござらんになっていただければと思います。さばとあじについて載せてございます。この案につきましてはパブリックコメントを実施しておりまして、資料のナンバー9でございます。資料のナンバー9を見ていただきたいのですが、この塩干魚類品質表示基準につきましては、1月9日から2月8日までの30日間、パブリックコメントを実施しております。それで、今回製造業者団体から1件意見が寄せられております。その意見につきましては、その概要を1枚紙のところに要約したものを載せてございます。後ろの方にその意見の原文をあわせてつけさせていただいております。この意見の中におきまして、要は塩干魚類品質表示基準の方の第2条の塩干さばの書き方のところでございますが、ここで下から2行目のフィレーなんです、フィレーのところ、「細切したものを除く」としてあるわけなんです、ここで御意見といたしまして、細切したものが切り身なら明確に切り身と書くべきというような御意見でございます。このことにつきましては、フィレーにつきましては、単に2分割、3分割したもの、要はほぼ原形を保持して、検証が可能なような状態のものはこの基準の対象にしたい。それと、切り身とか、切り身をさらに細かく切ったようなの、これについては検証も不可能でございますので、これは対象にしないということから、その用語として「細切したものを除く」としております

ので、これを切り身と書いてしまうと、切り身をさらに細かくしたものは対象になってしまうということから、このことにつきましては、「細切したものを除く」という表現にさせていただきます。もう1つは、第3条1号のイにおきまして、「塩干さば以外の塩干魚類の原材料であるさば」という表現がございましたが、ここでこれが切り身とは読めないという御意見がございましたが、塩干さばの第2条の定義において細切したものを除いておりますから、この細切したものの表示がイでございます。それは同じくさばには違いがございませんので、それにつきましては、「さば」、「まさば」、「ごまさば」等と書いていただくということでございます。同じく塩干魚類につきましては、1月26日から3月27日までの61日間、WTO通報によります各国のコメントを求めておりましたが、寄せられたコメントはございませんでした。

続きまして、資料ナンバーの4でございますが、「塩蔵魚類品質表示基準の制定について（案）」というのがございます。「制定の趣旨」、「基準の概要」といたしましては、塩干魚類と同文となっておりますので、ここは省略させていただきます。1枚くっていただきまして、「塩蔵魚類品質表示基準（案）」でございます。「趣旨」につきましては、先ほど御説明した塩干魚類品質表示基準と同様でございます。第2条の「定義」でございますが、ここでは「塩蔵魚類」と「塩蔵さば」というのを定義づけております。塩蔵魚類の定義といたしましては、「魚類を調製し、又はしないで、食塩を加えたもの又は塩水に漬け込んだ後、取り出したもの」。2といたしまして、「1を冷凍したもの」ということで、塩干魚類と塩蔵魚類といたしますのは、要は食塩を加えたもの、又は塩水に漬け込んだ後、干したものが塩干魚類、干さないものが塩蔵魚類という整理にさせていただきます。次に、塩蔵さばでございますが、「塩蔵魚類のうち、さばのラウンド、セミドレス、ドレス、フィレー又は開きをいう。」ということにして定義づけております。これにつきましても塩干のさばと同様、原形をほぼ保持しているものを塩蔵さばというというふうに定義づけてございます。次の第3条の「表示の方法」でございます。この「表示の方法」につきましては塩干さばと同文となっております。それで、それぞれ塩蔵さばにつきましては、（ア）にございますように、「さば」、「ま

さば」、「ごまさば」等とさばの名称をもって記載」するということでございます。原産地の表示の書き方につきましても、「国産品にあっては国産である旨を、輸入品にあっては原産国名を記載すること。」、そして、ただし書きといたしまして、国産品につきましては、「国産である旨に代えて生産した水域の名称」ということで、この「生産」の文字の次にも、先ほど御説明しましたように、「採捕したものを含む」というのを、これは後の基準全部そうなっておりますので、そのように直させていただきたいと思います。それと、「水揚げした港名」とか、「水揚げした港若しくは主たる養殖場が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名」というのに代えることができるというふうになってございます。輸入品につきましては、水域名は併記することができるということでございます。それで、この「附則」のところでございますが、これも告示後9カ月という猶予期間を置いた後、適用したいというふうに考えてございます。これにつきまして、また資料の9の方でございますが、パブリックコメントとWTO通報による各国のコメントを求めているのですが、塩蔵魚類品質表示基準につきましては、寄せられた意見及びコメントはございませんでした。

次に、資料の5でございます。資料の5といたしまして、「うなぎ加工品品質表示基準の制定について(案)」というものでございます。1の「制定の趣旨」につきましては、塩蔵、塩干と同じでございますので、省略させていただきます。2として、「基準の概要」でございますが、「うなぎ加工品品質表示基準」案といたしまして、「うなぎの蒲焼き等にあつては」ということで、この基準では、うなぎのかば焼きと、この「等」の字は白焼きでございます。その白焼きを含むということでございます。「その原材料であるうなぎの原産地について、国産のものにあっては国産である旨、また、輸入品にあってはその原産国名を表示することを定める。」という内容でございます。次に1枚くっていただきますと、「うなぎ加工品品質表示基準」案でございます。「趣旨」といたしまして、第1条で、「うなぎ加工品の品質に関する表示については、加工食品品質表示基準に定めるもののほか、この基準の定めるところによる。」としてございます。それで、ここのうなぎ加工品の括弧書きでございますが、この基準も他のものと同様、「容器に入れ、又は包装されたものに限る。」という

内容にさせていただきます。このことにつきまして、資料9のパブリックコメントの方を見ていただきますと、2ページ目でございますが、ばら売りのものにも売り場での表示を義務づけるべきだという意見が寄せられてございます。このことに関しましては、容器・包装に入った加工食品につきましては、コーデックスの規格に沿って基準を定めたところでございますが、ばら売りのものにつきましては、容器・包装されていないということから、表示の義務の対象となっていないわけでございますが、こういうものにつきましては、その売り場の店員等に尋ねることによって産地等を知ることができますので、この基準を義務づけるということは考えていないということでございます。次に、第2条、「定義」でございます。「この基準において、うなぎ加工品とは、うなぎを開き、これを焼き若しくは蒸したものの又はこれにしょうゆ、みりん等の調味液を付けた後、焼いたものをいう。」としてございます。うなぎにつきましては、あじとかさばのようにいろいろ属とか科とかが多くなく、極めて簡単でございますが、「ウナギ属」という表現ですべてのうなぎがここに含まれるということになります。第2条の2行目でございますが、「焼いたもの」の後ろに括弧いたしまして、「これらを細切したものを除く。」としてございます。ですから、ウナギの白焼きなり、かば焼きで、2分割なり、3分割されて、くしが打たれるか、打たれないかしたものは対象としますが、うなぎ御飯にまぜるような細かく切ったうなぎ、そういうようなものも実際ございますが、そういうものはこの基準の対象としないということでございます。第3条といたしまして、「表示の方法」でございますが、これにつきましても、「輸入品以外の」ということで、製品で輸入してくるうなぎのかば焼きなり、白焼きにつきましては、この基準の対象としないというので、「輸入品以外のうなぎ加工品の原材料名の表示に際しては、製造業者等は、加工食品品質表示基準第4条第1項第2号の規定にかかわらず、使用した原材料を次の（1）及び（2）の順に、それぞれ（1）及び（2）に規定するところにより記載しなければならない。」としております。それで、（1）といたしまして、食品添加物以外の原材料の表示の方法でございますが、「原材料に占める重量の割合の多いものから順に、次に定めるところにより記載すること。」としております。それで、アといたしまして、うなぎなん

ですが、「うなぎにあっては、次に定めるところにより記載すること。」といたしまして、(ア)といたしまして、「「うなぎ」等とうなぎの名称をもって記載し、その名称の次に括弧を付して、原産地について、国産品にあっては国産である旨を、輸入品にあっては原産国名を記載すること。」としております。そして、ただし書きといたしまして、ほかのものと同様に、「国産品にあっては、国産である旨に代えて生産した水域の名称、水揚げした港名又は水揚げした港若しくは主たる養殖場が属する都道府県名、市町村名、その他一般に知られている地名を記載することができる。」としております。また資料9の方のパブリックコメントを見ていただきたいのですが、国産品という表示の義務でなくて、県別等の産地名を義務づけるべきだという御意見と、消費者が望んでいるのは活鰻がどこで養殖されたかである、そういう表示を望んでいるんだという御意見がございます。これにつきましては、原産地表示は、消費者の商品選択のための1つ情報として行うわけでございますが、その表示の方法につきましては、生産や流通の実態等に即したものにすることが必要であるというふうに考えているわけでございます。それで、うなぎの加工品の製造業者につきましては、複数の原産地の原料を使用する場合があるということから、表示を行う事業者にとって実行可能であり、かつ、信頼性のある表示を確保するという観点から、「国産品にあっては国産」という国産である旨の表示を義務づけたものでございます。今御説明しましたように、ただし書きに書いてありますように、任意ではそれぞれ産地を書くことができますが、義務として書くところは国産であるものは国産というふうに整理してございます。それと、中国で生産されたヨーロッパ種のうなぎというのが大量に販売されている。また、うなぎのかば焼きのうなぎの種類の判別がDNA鑑定できるという御意見がありまして、うなぎの種類は必ず表示すべきという御意見もございます。これにつきましては、消費者はうなぎの原産地を商品選択の際の情報として求めていること。また、消費者にとってできるだけわかりやすい表示を行うということが求められておりますことから、うなぎの加工品につきましては、うなぎの原産国名を表示するということが、商品選択の際の情報として十分ではないかと考えております。また基準案の方でございますが、イといたしまして、うなぎ以外の原材料につきましては、「しょうゆ」

「みりん」等とその最も一般的な名称をもって記載すること。」としております。(2)の食品添加物につきましては、他の規格と同様の内容としております。この「附則」につきましても、他と同様に告示後、9カ月後に適用するということを考えてございます。

次に、資料の6でございます。「乾燥わかめ品質表示基準の一部改正」案ということで、この乾燥わかめにつきましては、もう既に乾燥わかめ品質表示基準がございますので、その一部改正ということでございます。「改正の趣旨」といたしまして、「わかめの原産地表示については、既に一部実施しているところでありますが、国産品についてもわかめの原産地について表示することを義務づけ、さらに消費者の要望の強い複数の原産地のわかめを使用した場合、その最も使用割合の多いわかめの原産地の割合を合わせて表示することを義務づける内容に改める。」ということでございます。「基準の概要」といたしましては、「乾燥わかめの原材料であるわかめの原産地について、国産のものにあっては国産である旨、また、輸入品にあってはその原産国名を表示し、さらに原産地が2以上の場合にあっては、原材料に占める割合が最も多い原産地のわかめの原材料に占める重量の割合を表示することを定める。」という概要でございます。1枚くっていただきまして、これは一部改正ですので、新旧対照表となっております。左側が改正案で、右側が現行でございます。それで、1ページ目の下の方でございますが、原材料のところでございます。現行の原材料の表示としてわかめと書くということと、ただし書きで湯通し塩蔵わかめを使ったものには湯通し塩蔵わかめを使用した旨を記載することという規定がございます。これを左側のアに持って行ってございます。内容はそのまま、アとして、それを規定してございます。イといたしまして、左側でございますが、「輸入品以外の乾燥わかめの原材料であるわかめにあっては、次に定めるところにより記載すること。」といたしまして、ここでは製品として輸入されるものは、これも先ほど御説明した塩干、塩蔵と同じように、この基準の対象外とするということで、イの頭のところで輸入品を除いております。ですから、原料として使うわかめの表示の方法を以下に述べることとなります。(ア)といたしまして、「わかめの文字の次に括弧を付して、原産地について、国産品にあっては国産である旨を、輸入品については原産国名を記載

すること。」ということで、ここで言う輸入品というのは、原料として使うわかめが輸入品の場合のことです。ただし書きといたしまして、これも他の基準と同じように、「国産品にあっては、国産である旨に代えて生産した水域の名称、水揚げした港名又は水揚げした港若しくは主たる養殖場が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を記載することができる。」としてございます。(イ)といたしまして、「輸入品にあっては、(ア)の規定にかかわらず」、これも他と同じように、「原産国名に水域名を併記することができる。」としております。次の(ウ)ですが、これが他ものと異なりまして、もう既にわかめについては一部原料原産地の制度が導入されておりますので、今度その割合の表示ということで、「原産地を2以上記載する場合には、原材料に占める重量の割合の多い原産地の順に記載すること。この場合において、原材料に占める重量の割合が最も多い原産地の文字の次に、当該原材料に占める重量の割合を、実含有率を上回らない10の整数倍の数値により、パーセントの単位をもって、単位を明記して記載すること。」ということで、複数の原産地のわかめを使った場合、一番多く使ったものについてその割合を表示するということをご規定してございます。次に、4条でございます。右側なんですけど、「その他の表示事項及びその表示方法」といたしまして、現行、輸入原料を使用したものと製品で輸入したもの、これについて表示の義務を課しております。第5条の「表示禁止事項」といたしまして、国産の産地名と採取地をあらわす用語、これは禁止ということになっております。内外無差別にこれら制度を適用しなければいけないという趣旨から、今度改めますのは、その左側にございますように、「輸入品以外の乾燥わかめにあっては」ということで、乾燥わかめは、原料のわかめが国産品、輸入品にかかわらず、「原そう・○○」というものを書いていただくという内容に改めるわけでございます。右側の方を詳しく御説明いたしますと、「輸入したわかめを国内で処理包装した場合」、これは原料が輸入品ですが、国内で処理包装しますので、これは国産品になるということでございます。「又は輸入した乾燥わかめを国内で選別包装した場合」、これは選別包装では国産になれませんので、これは輸入品。いずれにしても原料として輸入したのものを使ったものにつきましては、商品名に近接した場所に、

背景の色と対照的な色で、JISで言うところの14ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた文字で「原そう・〇〇わかめ」と書く。「〇〇」には当該輸出国を書くという規定でございます。その下の第5条でございますが、第5条の3号ですが、国内の産地名とわかめの採取地をあらわす用語、これは表示禁止ということでございます。それで括弧書きでございますが、「当該産地で採取されたわかめを当該産地で処理包装した場合の産地名を表す用語及びわかめの採取地以外で処理包装したものについて、商品名に近接した箇所に、「原そう・〇〇わかめ」と記載し、「〇〇」にはわかめの採取地を記載する場合の採取地名を表す用語を除く。」としております。ですから、これは採取地が三陸で、処理地が三陸の場合、産地名として「三陸産」と書ける。採取地が三陸で、東京で処理した場合、「原そう・三陸わかめ」と書くということでございます。4条については義務で、5条は原則禁止ですから、「原そう・三陸わかめ」と書きたくない方は別にそういうことをしなければいいということで、任意のことになっているわけです。ですから、ここで輸入品と国産品についての取り扱いというものがバランスがとれていないわけでございます。ですから、そのことにつきまして、左側の第4条といたしまして、「輸入品以外の乾燥わかめにあつては、製造業者は、加工食品品質表示基準第3条に規定する事項のほか、商品名に近接した箇所に、背景の色と対照的な色で、日本工業規格Z8305に規定する14ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字で、「原そう・〇〇わかめ」（「〇〇」には、第3条第2号イに規定する方法により記載する当該わかめの原産地）の用語を表示しなければならない。」というふうにいたしまして、原料として使うわかめというものにつきまして、それぞれ使った産地というのを国産であれ、輸入品であれ、今後は書いていただくという内容に改めるという内容でございます。それに伴いまして、右側の5条の3号の規定というのは削除するという内容でございます。わかめにつきましては、これも資料9の方でございますが、パブリックコメントを実施しておりまして、乾燥わかめにつきましては、漁業団体から1件意見が寄せられております。主な意見といたしまして、「わかめの製品中で「三陸種」を強調した中国産わかめが流通しているが、あたかも「三陸産」と誤認させる表示が見受けられる」という御意見がございま

したが、ただいま御説明しましたように、原そうの産地として一括表示の原材料名の次に括弧をつけて、「わかめ（中国）」というふうに書くとともに、一括表示以外の商品名に近接した箇所に原そう、中国産であれば「中国わかめ」というふうに表示することになりますので、このようにすれば、三陸種とか、そういうのが書いてあっても誤認することはないと考えております。それと、「三陸種」と表示する場合は、三陸種を使用していることが証明でき、「原産地名」を「三陸種」より大きな文字で、見やすい場所に表示すべき」という御意見も寄せられております。このことに関しましては、このような強調表示を行う場合は、表示する者がその表示が適正であることを明らかにする責任があるわけですが、これにつきましても今申し上げましたように、原そうの産地名につきましては、原材料欄に書くのと、商品名に近接したところに書くということで、そういうことをすれば消費者がこれについても誤認することがないというふうに考えております。

次に、資料 7 の「塩蔵わかめ品質表示基準の一部改正」案につきまして御説明させていただきます。塩蔵わかめ品質表示基準につきましては、「改正の趣旨」と「基準の概要」につきましては乾燥わかめとほぼ同じ内容になってございます。1 ページ目をくっていただきますと新旧対照表がついておりますが、この内容につきましても、今御説明した「乾燥わかめ」の用語を「塩蔵わかめ」の用語に置きかえたのもので、同じ内容になってございます。その資料の 2 ページでございますが、現行、右側に書いてございますのを、今度は、整理上、アではなくて、a というところに、わかめはわかめ、それと乾燥わかめを使用した場合は乾燥わかめを使用した旨を書くということで、b につきましては、乾燥わかめと同文でございまして、輸入品以外の塩蔵わかめの原料であるわかめというのは、それぞれ原産地につきまして、国産のものにあつては国産、輸入品にあつては原産国ということでございます。それで、ただし書きといたしまして、それぞれ国産にあつては、生産した水域の名称とか水揚げした港名にかえることができる。輸入品につきまして、原産国に水域名を併記することができるということで、(c) といたしまして、これも乾燥わかめと同様に、原産地が 2 以上ある場合、この場合につきましては、その割合が最も多い原産地名の文字の次に、実含有率を上回

らない 10 の整数倍の数値によって、パーセント単位で割合を表示していただくという内容で、乾燥わかめと同文でございます。現行の 5 条の「その他の表示事項及び表示方法」、それと 6 条の「表示禁止事項」、これにつきましても乾燥わかめと同様に、5 条が輸入品にあっては義務をかけ、6 条におきましては国産の場合は任意というふうな整理になっておりますのを、新たに 5 条といたしまして、その原材料で、国産であれ、輸入品であれ、使ったものにつきましては、「原そう・○○」というところにすべて原産地を書いていただくという義務に改めるという内容でございます。次に、資料 9 でございますが、塩蔵わかめもパブリックコメントと W T O をやっておりますが、これも漁業団体 1 件から意見が寄せられておまして、W T O 通報によるコメントはございませんでした。漁業団体 1 件から寄せられている意見につきましては、後ろの方の原文を見ていただきますと、乾燥わかめと全く同文でございますので、これら意見に対する考え方につきましては、先ほど御説明させていただきましたので、省略させていただきたいと思います。以上でございます。

・本間会長 大変長い説明でしたけれど、ありがとうございました。それでは、これらの案件につきましては専門委員会が開かれております。その討議の内容につきまして、事務局から御報告をいただきたいと思います。

・井坂上席規格専門官 それでは、資料 10 をごらんになっていただきたいと思います。資料 10 におきまして、平成 12 年 12 月 19 日に専門委員会が開催されております。1 ページくっていただきますと、専門委員会のメンバー表がついてございます。調査会委員 4 名、専門委員 10 名で専門委員会が開催されております。主な検討内容といたしましては、水産物加工品のうち、原料原産地の表示基準を設けるものの選定基準というものにつきましている議論がございました。これにつきましては、原料原産地表示につきましては、消費者の選択に資するため、表示の信頼性、実行可能性を考慮して検討する。それとさらに具体的には個別品目ごとに精査して、その表示の検討を進めるというような考え方を示して了承されております。もう 1 点といたしましては、猶予期間につきまして、なるべく長く設けてほしいというような御意見も出ておりました。これにつきましては、製造業者等への周知とか、

包装の印刷等の準備のための期間が必要でございますので、余り長くということではなくて、可能な限り短い期間を設けるということで、告示後9カ月に施行するという御説明をしております。次に、うなぎでございますが、うなぎにつきましては、稚魚の輸入実態というものにつきましていろいろ御意見がございまして、これにつきましては、我が国に輸入されてくる稚魚につきましてはしらすとくろこまでで、それを輸入してきて、それを養殖するということございまして、くろこ以上を輸入しますと、輸入コストが非常にかかるというために、それは実施していないということでございます。それと、成魚を輸入した場合の国産品となるための期間というのが議論されまして、これは生鮮食品品質表示基準につきまして、畜産物には、牛は3カ月、豚が2カ月、それ以外は1カ月という期間を過ぎると国産品になれるということの規定がございしますが、うなぎにつきましては、出荷調整のための蓄養というのはございますが、成魚を輸入して、さらに養殖するというのは、実際に効率等の問題がありまして、実施している方がおられないために、特段生鮮の畜産物のように国産となる期間というのは設けていないという旨を御説明しまして、了承されました。以上でございます。

・本間会長 ありがとうございます。

・本間会長 それでは、次は、消費者専門委員会が開催されております。この内容につきましては、この座長を務められました大木委員から御報告をいただきたいと思います。お願いいたします。

・大木委員 大木でございます。今専門委員会が開かれた御報告がありましたが、その同じ日の午後に消費者専門委員会が開かれましたので、その報告をさせていただきます。当日は、調査会の委員が4名、専門委員が5名ということで審議をしたのですが、調査会の委員は朝からお昼過ぎまで続いてでしたので、大変働かれたという感じだと思います。それで、この日は、審議をした委員のほかに、調査委員会と専門委員会と違うところは、わきに公述人と傍聴された方がいましたということでございます。これは市場アクセス改善のためのアクションプログラムに基づいて、募集をしましたところ、在日大使館関係者と輸入業者、8名の方が傍聴されました。そのほかに、私どもはこんなふうに原材料について思っているんです

よという意見を述べられたのが在日米国商工会議所の方がお1人意見を述べられました。そのことについての内容は資料10にございますので、後ほどお読みになっていただきたいと思います。お述べになった方に対して、消費者委員から何か質問はということでお尋ねしたんですが、特別な質問はございませんでした。その後、引き続きまして、この内容について審議をいたしました。それについてですが、どんなことを検討しましたかといいますと、加工品というものの、容器、または包装されたものに限っていますよということですが、調理材料だけでなく、今はお総菜とか中食、これがとても多くありますので、ぜひ中食もその対象にすべきではないでしょうかという意見がございました。それから、もう1つは、近海さばと、同じさばでも見分けがつかない、どうしたらという質問もございまして、それはヨーロッパのものは身がやわらかくて、脂が多いんだそうですが、そういうものと日本のとは形を見てもわかりますけれどもという水産庁の方の御説明でしたけれども、そういう意味でも、日本とか産地を書くということは意義があるのではないかなという感じを皆さんが受けとめたというところでございました。それから、うなぎについては、加工品については、特別これはこうですよという意見はございませんでした。わかめについては、これは販売業者とか製造業者をここに書くことになっていきますけれども、そうではなくて、製造業者、どちらかいずれかを書けばいいということになっているんですけれども、販売業者だけでなく、製造業者も両方書くべきではないでしょうかという意見が出されました。最終的には皆さんが原産地の表示というものは情報もふえるし、商品の選択にも役立つので、これを了解したいということが結論でございました。以上でございます。

・本間会長 ありがとうございます。それでは、このような2つの専門委員会が開かれたわけですが、この専門委員の任命につきまして、どのような手続をとられているかを御説明願います。

・井坂上席規格専門官 専門委員の任命につきましては、調査会令第2条第2項の規定に基づきまして、農林物資の品質、生産、取引、使用または消費に関し、専門的知識のある方の中から大臣が任命することとされております。また、部会を構成する調査会委員と専門委員

につきましては、調査会令第5条第2項の規定に基づきまして、大臣が任命した調査会委員と専門委員の中から会長が指名するということに手続上なっております。具体的な専門委員の任命につきましては、部会で審議していただきますそれぞれの品目ごとに、消費者、加工業者、流通業者、輸入業者、製造者のうち、専門知識のある方をそれぞれの関係団体から推薦していただきまして、これを大臣が任命するということにしております。特に消費者につきましては、できるだけ多くの意見を規格とか基準の制定等に反映するため、消費者団体もたくさんございますが、活動目的がJAS法に関連している全国の主要消費者団体5団体から調査会の委員を推薦していただきまして、また、その他の全国の消費者団体6団体から専門委員を推薦していただいております。以上が専門委員の任命の経緯でございます。

・本間会長 ありがとうございました。それでは、ただいまの最初の事務局の議案に関する御説明、それから2つの委員会の御報告、これをあわせて御討議をお願いしたいと思います。いずれも水産食品の生い立ちをいかに表現するかということでございまして、1つ1つこういうふうなものが登場してくるような流れを感ずるのでございますが、いかがでございましょうか。

・○○委員 塩干さばの定義のところなんですけれども、フィレーを「魚体から頭、内臓、はらす、中骨及びひれを除いたものをいう」とありますけれども、フィレーの場合、尾といいますが、しっぽの部分も恐らく除いてあると思うんですけれども、おっぼの部分はひれに含むから尾は除いている、そういう理解なんでしょうか。そこだけ教えていただきたいと思います。

・井坂上席規格専門官 今の尾の問題でございまして、ひれの中には背びれと胸びれと尾びれといずれもひれということで、このひれの用語の中にその3つが含まれるということで、特にそのことから尾というのは書いてないということでございます。

・本間会長 こういう部位の定義というのは天然物では大変難しいように思いますが、せっかくの機会です。関連の業界の方々、もし御意見というか、御説明がございましたら、いかがでしょうか。

・○○委員 私は魚屋でございますので、今のフィレーというものに関しては、通常、身をおろすと2枚なんです。骨をとると3枚になる。ひらめとかかれいの場合は背と腹と分けますので、4枚になる。身の方が4枚で、骨が1つで、5枚になるんですけれどね。そうしたときはいずれも尾は全部一緒に骨についてとっちゃうものですから、そういう関係で今の御説明で、ひれの部分に尾も入る。そういうことだと思います。

・本間会長 ありがとうございます。こういう説明というのはなかなか聞けないものでございまして、調査会に出てきたときに大変勉強になるので、これは議論に関係なく知識を吸収するのでもよろしゅうございますが、いかがでしょうか。どうぞ、○○委員。

・○○委員 さばの定義のところなんです、後ろにも参考資料がついているんですけど、切り身という部分の説明をもうちょっと詳しく教えてもらえればなと思っていまして、特に中国でもタイでもさばの切り身を現地でつくって、こっちに持ってきている部分が結構あるんですけれど、私としては切り身も当然そういった表示のところに入ってくるのかなという感じはしているんですけど、その辺をちょっと教えてください。

・本間会長 お願いいたします。

・井坂上席規格専門官 今資料を配らせていただきますが、生鮮食品の中でも切り身という言葉を使っているのですが、これにつきましては、水産庁の水産物表示ガイドラインというのがございまして、その中で切り身はどのようなものかというものが書いてございます。今お手元にお配りしております図の一番下のものが切り身になるわけでございます。

ここのフィレーから細切したものの、ですから先ほど御説明しましたように、フィレーを単に2分割、3分割いたしますものは、この切り身の状態ではありませんので、この図の下から2番目を単に2つか3つに割ったものは対象になります。図のような切り身までいきますと、これは検証もできませんので、これは対象外となります。物としてはないんだと思うんですが、これをさらに細かくしたものも対象外にするという意味で、その区切りの仕方として「細切したものを除く」としました。

・本間会長 こういう絵がかいてある表示基準があったらわかりやすいのかもしれませんが

ね。いかがでしょうか。今の御説明でございますが、コメントの方にも出てきているように見受けますが……。

・○○委員 海外で切ってきたもの自体は表示はしないということですか。

・井坂上席規格専門官 切り身の状態にした場合ですか。

・○○委員 そうです。

・井坂上席規格専門官 こういう状態であれば、この基準の対象外です。それは加工食品品質表示基準の対象にはなりません。

・内藤品質課長 輸入品になりますので、輸出国の名前を書かないといけなくなります。

・○○委員 ここで原産地という言葉と原産国という言葉と水域名という言葉があるわけですね。今日テーマになっている商品といたしますか、さばとかわかめがあるわけですがけれども、塩蔵とか、今日出ている対象のもので、これはJAS規格で定める加工食品ではないんですね。加工食品という基準を適用するものではないわけですね。質問の意味は、中国の沿海でとったさばを中国で塩をして、それをフィレーにして日本へ持ってきた。これは一種の加工ですよ。その場合に、原産地、この場合は一致するわけですがけれども、多分原産地という意味は、とれたところだと思ふわけですが、それと原産国。水域というのはどの海でとれたか。海でとれて、陸で何がしかの加工をしている商品が対象だけに、その3つの言葉の定義といたしますか、これがちょっとわかりにくいんですね。

・井坂上席規格専門官 まず基本的に、国名だけだと、原産国に整理されます。ここではただし書きで、都道府県とか、市町村、その他一般に知られている地名、それらに代えて書けるというふうな規定がございますので、例えば東京都と書きますと、それは国名ではないということから、それらを包含する言葉として原産地という整理をさせていただきます。中国でとったさばを中国でフィレーにして日本に持ってきて、日本でそのまま売られる場合は輸入品の扱いになりますので、原産国名表示として、中国と書いていただいて、それは先ほど御説明しましたように、塩干魚類で言いますと、3条の頭に書いていただきますように、輸入品以外のものにこの基準が適用されますので、この場合は適用されません。ですから、加工

食品品質表示基準が適用されますので、それに基づきまして、原産国名として中国を書いて
いただいて、後、輸入者を書いていただくということになります。

・○○委員 こんなケースがあるのかないのか知らずに、理解するために聞くんですけど、
フィリピンの沖合でとったあじを中国が持ち帰って、そこで塩ものにして日本へ持ってきた
というときの表示はどういうぐあいになるんですか。

・井坂上席規格専門官 フィリピンの生あじですか。

・○○委員 とれたところの海がフィリピンの沖合ですね。

・井坂上席規格専門官 だれがとるんですか。

・○○委員 中国の漁船がとって……。

・井坂上席規格専門官 中国の漁船がとると、その時点で中国産に、フィリピンの船がとれ
ばフィリピン産となります。

・内藤品質課長 船籍で原産国が決まることになります。

・○○委員 船籍が出てくるわけですか。

・井坂上席規格専門官 船籍主議ですから。

・○○委員 それは原産国名になるのかな。

・井坂上席規格専門官 はい。ですから、これは塩干魚類品質表示基準の第3条の1号のア
の2行目に書いてございますように、要は、ここの基準のそれぞれ原産地というのは、魚の
原産地を書くわけです。要は塩さばになった国を書くのではなくて、そのさばの大もとの生
さばの産地を書くということです。ですから、「原材料であるさば」というふうになってお
ります。フィリピン船がとったさばを日本に持ってきてというのは、それは原産地がフィリ
ピンになります。

・内藤品質課長 フィリピンの船がとって、中国で加工した場合、それを輸入すれば中国産
の魚加工品ということになります。加工地が最終的な原産国になります。

・○○委員 加工地が最終的な原産国ですか。

・内藤品質課長 はい。

・西藤総合食料局長 フィリピンは見えないということ……。

・内藤品質課長 フィリピンは出てきません。

・○○委員 Place of Origin の話になるんですけど、先ほど○○委員さんが専門委員会でコメントがあって、資料 10 の中に、皆さんごらんいただきたいと思うんですけど、在日米国商工会議所理事の井出さんという方が、こんなことを言っておられますね。2 枚目のページ 3 の 4 の後ろのところの 6 番目、「Place of Origin の訳が「原産地」としながら」云々とありますね。これは、私、今もその議論を聞いておりまして、要するに国境を越えて商品が流通する場合と、その国だけで流通する場合と若干 Place of Origin の意味合いが違うのではないかという感じがいたすんですけど、いかがでしょうか。

アメリカでもインターステートという言葉とイントラステートとちゃんと分けています。連邦政府が定める法律と州で支配する法律があって、そういう場合、要するにその州だけで流通するものであるか、あるいは州を越えて全米で流通するのか、それをはっきりさせておりますので、Place of Origin の意味合いがかなり違うのではないかと思いますね。必ずしも原産国と訳しては間違いのときもありますし、原産地が正しい場合もありますし、いろんな解釈の仕方があるような感じがいたします。私、なぜそういう質問をするかといいますと、本音を申し上げます。うなぎのかば焼きの缶詰なんですけど、正直言って私どもの缶詰業界では、容器の缶というのは、容器メーカーに前もって印刷してもらうんです、日本は。消費者にきれいな印刷を楽しんでもらおうということで、伝統的に印刷しております。そうしますと、もし、うなぎが台湾、中国、最近ではうなぎそのものはマレーシアとかタイだとかいろいろあるんですけど、そうしますと、容器にうなぎと書いて、括弧して、台湾はないんでしょうけれど、中国、場合によってはマレーシアとか、いろんな容器を用意しておく必要があるわけですね。そういう事態になってくるわけです。そうしますと、外国産 1 つにしてもらえと、国産と外国産と 2 本立ての容器を用意すればいいんですけど、国が幾つか複数の場合はいろんな国の名前を書いた容器をいっぱい用意しておく必要がある。現在の国際化の中で、ある意味ではやむを得ないのかもわかりませんが、中小企業の多い私ども業

界としてはそんなにたくさん、アルファベットの順番に 10 個も 20 個も国名を用意した容器を自分の空缶倉庫にストックしておくことは到底経済的に無理なところがあるわけですね。そういう意味で、Place of Origin の解釈を多少そういう意味では国境を越えて流通する場合と、その国内だけで流通する場合と解釈が違うのではないかという感じがいたしているわけで、そういう発言をさせていただきたいと思います。

・本間会長 表示のコストにかかわるお話が出てまいりましたけれども、いかがでしょうか。

・内藤品質課長 外国産という一般的な表示では、私どもは消費者に対する情報提供としてやはり不十分ではないかと思っているわけです。どこの国で加工されたのか、どこの国でとれたのかということは、商品選択上、非常に重要だと思っていますので、メーカーの方にとってみれば負担になるかもしれませけれども、それぞれの外国の名前を書いていただくというのが必要だと思っております。Place of Origin の訳については、関税定率法等国際的なルールは Place of Origin で、その訳をどうしているかというのは確認しなければいけないんですけれども、原産地とした場合には、先ほど言いましたように、原則私ども外国の場合は国の名前を書いていただくというふうなことを考えておりますので、よりわかりやすくするためには、国の名前のときには原産国、それだけではなくて、都道府県名ですとか、水域名ですとか、そういったいろんな表示の仕方がある場合には原産地ということで、むしろ書き分けた方が受け取る側としてわかりやすいのではないかとということで、あえてそういうふうな表記をしております。

・本間会長 どうぞ、〇〇委員。

・〇〇委員 質問させていただきたいのですが、先ほどのお話からしますと、中国の沿岸で日本の国籍の船がとって、それで持って帰ってきて日本で加工すれば国産品ということになるということですね。そうしますと、中国の沿岸でとれた魚を生魚として日本に持ってきて、それで加工するものとの品質的な違いというのはどこにあるんでしょうか。

・井坂上席規格専門官 今お尋ねのように、魚の場合は同じ海域を泳いでいますから、それがたまたま中国船でとられようが、日本船でとられようが、その時点での品質の差というの

は全くございません。問題はその後ですね。それぞれの流通なりにそれぞれの国の実態があると思うんですが、その辺が異なってくるんだろーと思います。

・○○委員 そうしますと、この品質表示基準というのは、品質がわかるために表示をしているというのではないのですか。

・井坂上席規格専門官 ですから、そこが今まで野菜の９品目でとまったときもその議論がさんざんあって、そこがすべてが明快に説明できないということから法律が変わって、原産地というものも名称と同じように、品質だというふうに法律上明記していただいたので、その議論はそのときに終わっているというふうに考えております。

・内藤品質課長 国内産地、例えば野菜の場合、旬がそれぞれ違うわけですね。季節によって、産地によって。それから、土壌とかそういうのも違っているわけです。ですから、産地によってそれぞれ野菜については品質が違うということ。というのは値段が違っているわけです。値段が違うということは、品質の差があるということで……。

・○○委員 野菜はわかるんです。

・内藤品質課長 魚の場合は、水域によって違っだろーという前提に立っているわけです。したがって、原則として水域を書いてもらうんですけれども、ただ、その水域がなかなか書けないということもあるものですから、輸入品の場合はどこでとったのかよくわからないということがございますので、余り水域に原則こだわりますと、今度は表示が適正かという確保、表示の信頼性とか、その内容が本当に正しいのかどうかということが難しいものですから、輸入品の場合は外国、とった国の名前を書いていただくという形によって、ある程度の品質を消費者の方に判断していただくというふうになっています。したがって、それは水域によって、とれたところで魚は違っだろーということが前提にまずあるわけです。ただし、それをどうやって消費者に伝えるかというときに、余りそこにこだわってしまいますと、正しい表示の確保ということが難しいものですから、輸入品の場合は原産国を書いていただくというやり方によって、商品の選択に役立てていただこうと、こういうことなんです。

・○○委員 それでは、逆に、商品として出回っているものについて、私どものセンターな

んかでテストしますけれども、そのときに、それがうそだとか、本当かというのはどういうように判断ができるのでしょうか。

・内藤品質課長 我々どうやって確認するかということになりますと、多分いろんな科学的分析をやってみても決め手にはならないと思っているんです。どこからどこは確実に違うとか、成分が確実に違うとか、要するに成分が多少このところは多いとか、甘みが多いとか、そういう一定の傾向値はわかるんですけれども、かといって決め手にはならない。決め手になるのはやはり伝票確認というふうに思っております。当然それはそれぞれとれたところによって品質が違って来るわけですから、値段も違って来るわけですね。したがって、取引されるときには、そういう産地、どこでとれたか、どういうところでとれたものかということ的前提にして取引が行われているわけですから、それについての情報は伝票上ははっきりしていると思っているわけです。したがって、その伝票を見れば、伝票を確認すれば、その表示が正しいかどうかということは判断できる。ですから、消費者にとってみれば、これは一般的に言われているような、そこでとれたものはもう少し脂が多いはずであるとか、もう少し締まっているはずであるとか、そういうことと違うものが売られているという情報があれば、そこに立入検査等で入りまして、書類で確認していくということになると思っています。

・本間会長 ○○委員は納得いただいたかどうか。実はこの議論もＪＡＳ法の改正のときに何遍も出てきた議論なんですね。多分○○委員は御存じかと思います。そのときに、このような現実的に食品なり、魚なりを手渡していくときに、検証というふうなのは社会的な仕組みでやるのが実質的にはコストがかからないし、それぞれの分析というふうな品質を表記するというふうなことは、今の食品化学で絶対できないかということ、できなくはないかもしれませんが、膨大な分析データを加えなければいけないということで、これは食べ物が経済性の中で存在しているということを考えますと、そこはやはり、今、仮に伝票というふうなお話が出ましたけれども、社会的な１つの認識というふうなことをきちんと踏んでいくということが実質的な我々がやり得ることであろうというふうな話が出たと思います。生産地に関しまして、農産物なら確かにわかりやすい。暖かいところのみかんと寒いところのみかんで

は甘さが違うよということで認識できるわけではありますが、泳いでいるものに関して、向こうの船とこっちの船で違うのかと言えば、確かにこれは本当に何遍も出た議論でございましたけれども、その後の取り扱いですね。例えば保冷設備であるとか、あるいは冷凍のチェーンであるとか、あるいは衛生状態、そういうようなことを含めたものがこの国の中で表示されるのではないかとということで、現実的にはこういうふうな国という単位でとりあえず把握していくというのがこの制度の仕組みの出だしにおいては妥当ではないかということだったと思います。輸入品であっても、水域名を併記できるというふうなことが書いてあるわけですね。ですから、その辺を実行しようと思えばできるわけですが、ただし、それもどこまで立ち入って検証できるのかというふうなことの場合に、国を越えた場合には大変難しいだろうということで、非常に細かにそれを最初から実行していくということはやはり現実的ではないのではないかという意見で、このような国単位というふうなもので動いていったと私は記憶しておりまして、かなりここは食品の現実性というふうなこと、それから正直な表示をしているということを確保できないような表示は実質はできないんだというような現実論に立っての話であるかと思っております。そういうわけで、1つ1つの品目について表示を積み上げながら、またその体系を考えていくということかと私は理解しております。せっきく的機會ですので、これは大事な御意見であるし、また表示というふうなのが一定しているというものではございませんで、現実にあわせて対応していくということだと理解しておりますので、どうぞ御意見をおっしゃっていただきたいと思います。

どうぞ、〇〇委員。

・〇〇委員 今のお話なんですが、確かにまず最初の表示として今のようやり方を考えられたと思うんですね。でも、実際に消費者は、今、〇〇さんがおっしゃったように、どの地域でとれている魚かということを実は知りたいんですね。そうすると、例えば、こういうことができるかどうか分かりませんが、日本国内の会社だったら、どこどこという会社はどこの水域に出ているとか、どこの国はどこへ大体出ているかという、ある程度の情報が流れないと、先ほどおっしゃったように、消費者がその辺を考えて買ってくれといったと

きに、考えるもとがないんですね。日本の例えばAという会社が一体どこまでの水域に行っているかというのがわからないと、国産と言われても、これがどこの海でとれたかというのは全くわからないんですね。これは水産物と違いますけれども、オリーブオイルの問題で、スペインで本当はつくっているのに、イタリア産として日本に入ってきているというのがわかったんですね。それはスペイン産では売れなくて、イタリア産の方がオリーブオイルの名前が売れるのではないかと。これは缶詰にも言えると思うんですよ。缶詰とか、例えばあその国産にすれば、どここの国よりいいのではないかと。そうすると、その国を、別にそのオリーブオイルもイタリアから出ているからイタリア産で構わないんですね。もとはスペイン産だったということがわかったんですね。そうすると、逆に言うと、そういうことがあり得ると思うんです。よくそういうところを知らないと、例えば原産国がAという国だけど、実際はBという国だった。それをAのところで加工して、日本に入ってきた。そこまで、普通ただ表示を見ただけで一般消費者が解読するというんでしょうか、そこまでなかなかできないんですね。ですから、できるかどうかわかりませんが、船が、どういう国が、どういうところに出ているかという一般的な情報みたいなのを流していただければ、そういうことをもとにして、この国はどこに出ているというようなことがわかる。そうすると、そこからとれるさばとかあじが大体どの辺のものかわかる。そこまでできれば情報を流していただきたいなと思います。

・本間会長 将来のあり得る姿ということで承っておきたいと思いますが、実際にはそれを現場で作業して、区分けをして、そして陸揚げをしてというふうなことをずっと積み上げていくと、そのところは大変大きな労力とコストを払うということですね。ですから、確かに品質等を表示すること自身はまさに今の日本の農業の生き残る策かもしれませんが、それは確かに将来あるかもしれない姿をおっしゃったかと思います。どうぞ、〇〇委員。

・〇〇委員 なかなかすっきりと落ちないという部分を持っているんです。現実お買い物するときどうなるかというと、さっきの国産と思って買う消費者のイメージというのは、やっ

ぱり国産と思って買うんです。当たり前ですけれどね。それ以上読んでというのは非常に難しいと思うんですけれど、会長がさっきおっしゃったように、当面ここからという、国レベルでスタートしていくと、難しいなと思うんだけれども、そこからしかないのかなというふうに思います。

・○○委員 私も今のずっと先の続きになる希望的な話になるかと思うんですが、資料9の意見のところでも出ておりますが、うなぎなんです、最近容器に入っていないものが本当に売られております。先ほどの御説明のときに、その近くの売り場の人に聞いてほしいとおっしゃったのですが、私は現実的にそれは不可能に近いと思います。売り子さんとそこへ持ってきているもとの方とは余り接触ないと思いますし、そこまで教育して売り場に立たせているかどうかちょっと疑問でございます、現実的に。それで、できたら、きょうの審議の内容とはちょっと違うとは思いますが、今後に向けましてそういうところまで見直しといたしますか、表示といたしますか、立て札でも何でもよろしいんですが、消費者にわかるように、ばら売りのものでも一々尋ねなくてもわかるような表示を今後なさっていただきたい。そういうようなものを何かこちらからつくっていただきたいというか、お願いでございます。

・本間会長 販売に関することで……。

・内藤品質課長 ばら売りの話だと思うんですけれども、関係業界の方とも意見交換をしたんですけれども、まず、ばら売りしているところでいろんな形態があるわけですが、あるお店はちゃんと商品知識、どこであるかというのをわかっている人を配置している。それを売りものにして逆にばら売りをしているという形態があるわけでございます。そうすると、そういうところにとってみれば、むしろそういう相対、対面方式によって情報を提供することが売りなわけですから、義務づけられるとむしろ困るわけでございます。むしろそういう形で消費者にもっと詳しい情報を伝えたいというお店がある一方で、どうも実際にはよく知らないという店もあるようでございますので、私ども関係業界に、これから通知を検討したいと思っております。要はきちんとした情報提供をできる人を配置するか、それができない場合にはポップ表示とかそういう形で消費者の方にわかるような、原料原産地がわかるような

ことをしていただきたいという協力依頼になるわけですが、そういうことを考えたいと思っております。要は情報が消費者の方にいかによく提供できるかということでございますので、そこはお店側の工夫も生かしていきたいというふうに思っております。それから、国産という表示でございますけれども、加工食品の原料原産地表示は、繰り返しのようになりますが、国際ルールのない世界でございます。私もそういう意味ではこういうのに初めて取り組むわけでございますので、表示の実行可能性、それから私どもの検証できる可能性、とにかく守られなければ、どんなに精緻な義務を課しても余り意味はないわけですので、とにかく守っていただけるような内容のものをとりあえず義務としてお願いして、そしてそれを実行に移すということから、一步一步少しずつ皆さん方の要望にこたえられるような内容に変えていくという形にしていきたいと思っております。そういう意味では、今の国産というだけの表示では、商品選択の点で不十分だという御意見はあろうかと思っておりますけれども、とりあえずこれでとにかく走っていけば、それ以前の状態に比べれば情報量としては格段に違うわけですから、そこでまずやってみて、そしてどれぐらいの表示ができるか、それによって、どれぐらいまた違ってくるかということをやりながら、そういう意味で実施をしていくしかないというふうに思っておりますので、また皆様方から実際に実行に移してからの効果ですとか、意味ですとか、そういうことについての情報をいただきたいと思っております。

・本間会長 ありがとうございます。どうぞ、〇〇委員。

・〇〇委員 1つ教えていただきたいんですけど、パブリックコメントの中で塩蔵わかめと乾燥わかめのところで、三陸産と三陸種とありますね。この三陸種というのは、種をまく……。どういうことなんですか。三陸産と誤認される表示が見受けられるというのがありましたけれど、三陸産と三陸種という……。

・高橋課長補佐（水産庁加工流通課） 例えばわかめとかのりとかというのは、全国、地域によって特性を持った種（たね）がありまして、この場合の種（しゅ）というのは恐らく三陸でとった種（たね）を中国へ持って行って、野菜で言えば栽培したというような認識だと思えます。

・○○委員 そうすると、それは養殖わかめというふうになるんですか。向こうに種(たね)を持っていて……。

・高橋課長補佐 養殖という概念になると思います。

・○○委員 そうすると、ここと全く関係ないんですけど、天然というのはどういうことになるんですか。

・高橋課長補佐 人為的に発生させていない。自然に海の中で成長して、育っているということだと思います。人間がロープに種をつけて、それを海に浮かべて、そこから成長したものは養殖という概念になると思います。

・本間会長 どうぞ、○○委員。

・○○委員 先ほどの○○委員さんからのお話で、ばら売りのものの表示ということですね。私どもの業界は直接お客様と関係しているものですから、そういう声は多分にございます。今回この検討しているものに関しては、パッケージしたものは表示するけれども、ばらはしなくてよいと。ただ、こういう世の中の流れの中で、やはり表示をしなければいけないのではないかという気持ちは業界でもございまして、見やすいような表示を品物のそばに立てる。そういうことはこれから自主的にやってこうと。それが個々の店の繁栄にもつながるのではないかと思います。一般的に外国産の品物が日本のものと比べるとどうしてもまずいとか、品質が落ちるとかというようなことがあるんですけども、今実際に野菜なんか外国産が多いですね。そうすると時期によっては日本のものよりよほどおいしいものもあるわけですね。そういうのを消費者の団体の方たち、一般の方は本当に知識ないです。私ら昨年からやっているＪＡＳの鮮魚の表示に関しましても、ほとんど無関心の方が多いわけですね。なぜ急にこういう国名とか産地を書くようになったのと尋ねられることが多いんです。ですから、こういう大事なことをこういうところで検討していても、一般の方は、表示を見た場合に日付、賞味期限とか、そういうものを先に見ちゃって、大事なところを見ていないのかなということなので、ＰＲというものは、お国の方もそうですし、消費者団体の方たちもＰＲしていただくと、消費者の方がますますそういう知識のもとに品物を買って、そうすると外国のもの

でもおいしく食べられる。例えば私らでも今売っているサーモンですけれども、日本では今さけは時期ではないわけですね。ところが、ノルウェーとか、外国のフレッシュのものがきているわけですね。あれはレストランなどで生で食べられている。そうすると、そういうものは今の時期はあちらの方がいいものがある。これから日本でとれるさけは品質がいいものがありますので、比べると、今度は日本の方がよくなるんですけれども、時期によってはそういう差があるということを認識していただきたいのと、このように思います。

・本間会長 ありがとうございます。どうぞ、〇〇委員。

・〇〇委員 今おっしゃったことについてですけれども、私どもの生協で遺伝子組み換えの表示があって1週間後の、9日、10日で、みんな任意的に表示調べをしようということだったんですが、異口同音に、使っていないという表示はすごく目につくけれども、使っているというのはほとんど目につかない。まずうちは国産100%、遺伝子は使っていないというポップがあって、お菓子の中で1つ見つけたのは、どうもはっきりしないで、公表できないんですけれども、コーンを使っているんだけど、それが書いてない。コーンは、国産言うても、99%輸入だしみたいな話はしているんですけれども、まだまとめはしていない。まず第一歩なんですけれども、さっきおっしゃったように、せっかく自分たちでこういうふうな自分たちの思いが通ったんですからというので、日本生協連としても今から全国一斉に表示チェック運動をしよう。そうすることで消費者も、それって何やというふうなことから勉強できるのではないかという、今ちょうど運動方針の中でそういうふうな話をしておりますので、今たまたまおっしゃって、私も今日何かここで言う場所か、その他かなとか思っていたんですけれども、あわせて消費者にしてもそういうことをやっていく。そうしないと、全然ちまたでは変わっていない。せっかく4月1日と思って、私たちどうなるんだろうかと思って見ていたんだけど、変わらないという状況をきちっと長く見続けていきたいと思っています。

・本間会長 〇〇委員。

・〇〇委員 ちょっと教えていただきたいんですけれども、これ、湯通しわかめの袋なんですね。ここに原そう岩手わかめと書いてあるんです。さっきの話だと、例えば葉山沖でもこれ

を持ってくれば、原そうは種が一緒だと、どこでやっても岩手わかめになるわけですね。原そう岩手わかめと書いてあるのは、別に岩手でとれたということにはならないわけですね。

・井坂上席規格専門官 その原そうの〇〇は採取地が入りますから、種じゃないんです。それは岩手でとれたわかめじゃないと書けないんです。

・〇〇委員 わかりました。それともう1つは、この湯通し塩蔵わかめのところで、用語のところで、1番は、わかめを湯通しして、速やかに冷却したものに食塩を加えて脱水したと書いてありますね。2番目は、それにまた食塩を加えているわけですね。湯通し塩蔵わかめで、1番は湯通しして、冷却して、塩につけて脱水している。その脱水したものをまた食塩につけているが2番目ですね。これは2度手間かけているということは製品上でどういう利点があるのかということと、これが湯通し塩蔵わかめなんですけれども、ここのところに食塩含有率が60%と書いてあるんですけれども、脱水したのものにも入っていますね。見えなくて多分食塩が入っていると思うんです。その後には上からまた食塩をつけたと思うんですけれども、私たちがこれを買うときにはどういうふうに理解をすればいいんでしょうか。

・井坂上席規格専門官 まず、食塩の含有率の方からいきます。食塩の含有率の表示は、1袋の中に塩がどれだけあるかを書いているんです。

・〇〇委員 わかめの中に入っているのも入るんですか。

・井坂上席規格専門官 ええ。その測定方法というのはJASの世界ですと、それぞれ決めてあるんですが、要は、わかめの中の一部は多分残ると思うんですが、ほとんどの塩の量が表示されることになります。

・〇〇委員 それは成分的に分析して60%と出しているという意味ですね。

・井坂上席規格専門官 そうです。それと、湯通しわかめの方は...、ちょっとお待ちください。調べますので.....。

・〇〇委員 もう1つなんですけれども、今、中に入っているのが60%とおっしゃいましたね。今料理教室なんかやっても塩分がどれくらいですかと、この調理に関しては塩分が一体どれくらいですかと聞かれることが多いんですけれども、この60%をここに書いてあるや

り方で、お水で洗って、水につけてやっても残るわけですね、わかめの中に。ということは、この 60 %というのを理解するときに、洗ったときに一体どれくらい落ちてくれるかというのがわからないと困るわけですね、逆に言うと。

・井坂上席規格専門官 ですから、袋に分別塩というか、塩の結晶が入っていますから、そこからわかめの葉体を取り出して、水の中にしばらくつけておけばほとんどの塩分は残らないわけです。

・○○委員 ほとんどはなくなるんですか。

・井坂上席規格専門官 ないんです。それじゃないと実際使ったときにしょっぱくて食べれないわけです。

・○○委員 そうなんです。

・井坂上席規格専門官 十分に戻していただければ、例えば食塩含有率が 60 であれば、残りの 40 がわかめですから。

・○○委員 そうです。それでほとんどは出るというふうに理解していいんですか。

・井坂上席規格専門官 はい、出ます。

・○○委員 ありがとうございます。

・○○委員 今のお話ですけれども、やはり時間をかけるということが塩分が抜けるということですね。

・○○委員 そうですね。何分ぐらいですか。大体平均的に……。

・○○委員 私のところでも売っているんですけれども、私のところのわかめは塩は見た目は全然ないんです。100 グラムのわかめの中に塩を 200 グラム入れるとか、そういうのじゃないんですね。その場合はどんな風になっていますか。塩が見えますか。

・○○委員 見えました。

・○○委員 そうすると、内容量をふやしているわけですね。塩も含めてね。いろんなのがありますけれども、普通、塩がまぶしてない状態のものは、10 分もつければかなり出ますね。出過ぎちゃうととろとろになっちゃうんですよ。ですから、そのところは皆さんで研

究されて、塩をまぶしたのはどのくらい抜いたらいいかとか……。

・○○委員 そのときにこのパーセントというのは時間に関係しますか。

・○○委員 関係ないのではないのでしょうか。

・○○委員 じゃ、60 %でも 30 %でも大体同じぐらいの時間で……。

・○○委員 そうです。それで、やっぱり冷たい水よりは生ぬるい方が早く出ますね。要するにふやけるという状態が早くなりますのでね。

・○○委員 わかりました。

・本間会長 大分具体的なお話が出てきて、勉強になったと思っております。先ほど御質問の中になるべく表示していきたいというのは当然のことです。我々やっているわけですが、私が事務の方々から漏れ承っていることは、今の状態でどれだけこのシステムが浸透しているかということなんです。今の仮に原産国を書くということ1つとっても、あるいは生鮮食品の産地を書くということをとっても、それが実際の市場のマーケットのところでどれだけ浸透しているかというような調査をやっていると、やはり相当努力しないといけないというふうなことを当局から、当局という言葉はよろしくないですかな。そのような叱咤激励をされていると。私も及ばずながら宣伝の文章を一生懸命書いてやっております。そういうわけで、確かに表示をするという内容ですね。これを求めているのは事実でありますけれども、実質的にはやはり実施し得る、信頼性が確保できるというようなことは現実論においては極めて大事であるということだと私は認識しております。いろいろ御意見があったことは事実でございますが、実質的な、我々が本当に実行し得る範囲のことを考えますと、ここで出されている案件に関していかがでございましょうか。妥当な範囲か、いかがかということでございますが……。やはりここで出ました意見ですね。それは遠い先の意見もあれば、比較的認識が深まって、実現可能な御意見もあろうかと思えます。そういうわけで、ここで出された意見というふうなのを積み重ねていって、1つの実施し得るルールに積み上げられるというふうなこともあり得ますので、それを含めて我々これから議論を積み重ねていきたいということでございますが、いかがでございましょうか。原案を御了解いただけます

でしょうか。よろしいでしょうか。

・「委員反応」 「異議なしの声あり」

・本間会長 ありがとうございます。それでは、この5件の案件につきまして皆さん方の御了解をいただいたということにさせていただきます。

・本間会長 あと、その他というふうなことがございますが、委員の方々からここで何か御意見ございましょうか。

・〇〇委員 きょうの審議については異議ございませんので、私も賛成でございますが、表示が決定しまして、これがスタートしましたその後のことなんですが、チェック機能といたしますか、チェック体制といたしますか、大分御意見の中にも強化した方がいいとか、どうするのかという御意見が入っておりまして、私も大変その辺が気がかりでございます。それが今後どのようなルートでといたしますか、どこかにお願いして、こうこうこういう機関に、何カ月ごとにとか、何かそういう予定がございましたら教えていただけたらありがたいと思います。

・本間会長 大変大事な御意見だと思いますが……。

・内藤品質課長 まず当然のことながら、私ども消費技術センターが全国8カ所にございますので、その職員が中心になってチェックをするということは行います。ただ、数もどうしても限られますので、まず重要なのは、実際に表示をする、あるいは加工する業界の方々、それから販売業者の方々にできるだけ守ってやっていただくということが効率的であり、極めて重要だと思っております。ですから、まずそういった関係業界の方々と話をしまして、できるだけ自ら、前向きに取り組んでいただくような環境づくりというものをしたいと思っております。さらにその上に重ねまして、消費技術センターで事後的なチェックとモニタリングということを行いたいと思っております。

・〇〇委員 こういった議論のプロセスを農水省のホームページで公表されるんですか。今日のこういった議論を。

・井坂上席規格専門官 本日の議事録につきましては、農水省のホームページに掲載いたし

ます。

・○○委員 ホームページで見ることができるわけですね。

・井坂上席規格専門官 それとまた下の窓口で一般にも配付しております。

・○○委員 アメリカの場合をここで言うのはあれなんですけれど、アメリカの場合はプロポーズドルールをまず出して、こういう議論を行って、最終的にファイナルルールを出しますね。そのファイナルルールのときに必ずこういう議論があったという膨大な資料のコメントを載せてファイナルルールを出しているんですね。ですから、日本の場合もそういうコメント、いろんなコメントの議論があったということを消費者なり、関係者に公表する、そういうシステムを、今もやっておられるみたいですが、さらにそういう情報の公開ということを、日本国も国際的な流れの中で取り組んでいただければありがたいと思います。官報では決定だけですね、出るのは。

・内藤品質課長 官報はそうです。

・○○委員 それ以外の、アメリカの場合はゼネラルレジスターという官報がございますが、あれは日本とちょっと違うんでしょうけれどね。その場合、必ずディスカッションやいろんなコメント、膨大な資料が出されていますから、あれは非常に役に立ちますね。どういうプロセスでこの法律が決まったのかということ我々知りたいし、ホームページで結構ですが、できるだけそういうのを公表していただければと思います。

・本間会長 それにつきましては、先ほど会議の初めに小笠原委員と坂井委員に議事録の署名人をお願いしてございます。きょうの話、私の変な話まで含めて正直に全部載ったのが回ってくるんでございます。その内容が合っているかどうかというのを確認の上で、ホームページで毎回ちゃんと載っております。どうぞごらんになっていただきたいと思います。ただし、これは今まで議論がございまして、たしか委員の名前は伏せるということで、明らかに同定できる座長という私は明々白々でございしますのであれですが、ほかは議論がそれによって抑えられるということがあってはいけないということで、お名前は省いてございますが、議論の経過はよくわかるようになっております。そういうわけで、この経過というのは読め

ばやりとりがわかる仕組みになっているかと思います。

・○○委員 私どもの青果市場の方へ中国と思われる野菜が段ボールに原産地表示なく輸入されている。輸入業者が国産ですと言えばそれっきりで、その証拠はつかめない。当然港でもって検疫がなされているわけですから、そういうものは港でもってストップするなり、廃棄処分するなりして、厳重なるチェックをお願いしたいと思います。

・内藤品質課長 検疫上のチェックをきちんとするということにつきましては、一生懸命やりたいと思っております。

・○○委員 もう1つお聞きしたいといいますが、お願いといいますが、先日課長さんもお出になりましたけれど、この品質表示とか、これが変わりますよということで、講演会といいますが、何ていうんですかね、ございましたね。この近くで。そのように一般の方に向けて今度こういうふうになるんだよという教育といいますが、指導といいますが、PRといいますが、情報を伝えていくという手段ですが、参加した者が感じて私に伝えた言葉は、こういうことが東京のここに、みんなが新幹線とかで集まってなくて、各地域でもっともっとうこういうのが聞けたらばどんなにいいだろうかという声がとどきました。そういうことは私もごもっともだと思います。それで、そういうルートといいますが、そういう情報を伝達していく場に対する予算なり、そういうものは農林物資のこちらの省ではなくて、別なところに委託してなされるものか、一般の者に、先ほどみんな知らないとおっしゃいましたね。変わってるのも気がつかない、わかってないよとおっしゃったのですが、そういうことは私大変必要なことだと思っております。それをどういうところがやるんでしょうか。よろしくお願いします。

・内藤品質課長 今回の件につきましては、先ほど言いました全国8カ所の消費センターで説明会を開催しておりますし、それから消費者のグループ、あるいは消費者団体の方が集まりをしまして、説明していただきたいというときには、私ども、あるいは消費センターの職員が行きまして説明をするようにしております。ですから、声をかけていただければ私ども担当者が行って説明をするということにしておりますので、気楽に声をかけていただければ

と思います。それから、検疫後の表示の話もございますので、それは我々、実は輸入されたものが原産国がわからないまま流通するというのがある意味では一番困ると思っております、国内の生産者団体に対しまして、できるだけ小袋、あるいは長ねぎの場合であれば結束テープに産地の名前をつけたテープを使ってやっていただくようにということで今指導を強化してもらっております。そうしますと、箱がどうなろうと、荷姿がどうなろうと、そのままお店に並べても表示の混乱が起きない、誤解されることがないというふうな状態にしていきたいと思っております。現在そういうふうに取り組んでおります。

・本間会長　〇〇委員、どうぞ。

・〇〇委員　先ほど〇〇委員の方から農林物資規格調査会の専門委員会というのが公開で、傍聴人がいるというお話を伺いましたが、こういう傍聴人に申し込む場合にはどういうもので知ることができるのでございましょうか。

・井坂上席規格専門官　それにつきましては、通商広報に掲載しております。

・〇〇委員　一般的に通商広報というのを入手するという、例えばうちなんかでそういうものはいただくことが余りないので、割合知らない方が多いのではないかと思います。……。

・西藤総合食料局長　ホームページに載せていないの。載せるようにすればいいじゃない。

・井坂上席規格専門官　はい、わかりました。では、以後ホームページに載せさせていただきます。

・本間会長　よろしいでしょうか。大分いろんな建設的な意見が出てまいりましたし、表示の信頼性の確保という仕組みに関しては、ここは少し議論が足りなかったかもしれませんが、これから深まってくる部分ではないかと思っております。それでは、事務の方で何か……。

・井坂上席規格専門官　先ほどの〇〇さんの質問でございしますが、定義で１に書いてありますのは、わかめが塩蔵になって、食塩の含有量が 25 % のもので、冷凍状態のものが１でございします。２は、それにさらに食塩を加えたものですから、多分それが常温なりで売られているものでございします。ですから、１の方が食塩含有率が低いものであります。

・〇〇委員　冷凍なんですか。

- ・井坂上席規格専門官 冷凍です。大体－５度から－１５度で流通するものがございます。
- ・本間会長 それでは、よろしゅうございましょうか。何かあと事務局からお伝えすべきことございませんでしょうか。あるいはこの委員会に関連した予告編はいかがでございませうか。
- ・内藤品質課長 予告といいますか、現在検討を進めておりますのが４つございまして、削り節の節の原産地表示、それから梅干し、らっきょう以外の農産物漬物の原料原産地の表示を義務づける件、それから遺伝子組み換えの高オレイン酸大豆の表示を義務づける件、それから牛乳の切り欠き表示の件、この４つございまして、７月ごろにもこのうちどれか、どれぐらいができるか、まだはっきりしていませんけれども、７月ごろにはまた総会を開きまして、このうちできるものについて御審議いただくというふうに思っております。
- ・本間会長 よろしゅうございませうか。それでは、予定しました案件はすべて議論が終了したわけでございませう。きょうはどうも大変ありがとうございました。