

農林物資規格調査会総会

農林水産省消費・安全局表示・規格課

日時：平成 1
6 年 2 月 4 日
(水)

会場：農林水
産省第二特別
会議室

時間：14 :
00 ~ 16 :
35

議 事 次 第

1. 開 会
2. 消費・安全局長挨拶
3. 議 題
 - (1) 日本農林規格の制定及び見直しについて
 - ア 規格の制定
生産情報公表豚肉の日本農林規格
 - イ 規格の確認
生糸の日本農林規格
 - ウ 規格の廃止
こんぶの日本農林規格
 - (2) 日本農林規格の一部改正について
 - ア 食用精製加工油脂の日本農林規格
 - イ 異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖の日本農林規格
 - ウ ぶどう糖の日本農林規格
 - エ 農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格
 - (3) 日本農林規格（平成16年度実施分）等の見直しの方向について
 - (4) その他
4. 閉 会

資料

- 1 農林物資規格調査会委員名簿
- 2 生産情報公表豚肉の日本農林規格の制定について（案）
- 3 生糸の日本農林規格の見直しについて（案）
- 4 こんぶの日本農林規格の見直しについて（案）
- 5 食用精製加工油脂の日本農林規格等の一部改正について（案）
- 6 平成16年度JAS規格見直し品目等（案）
- 7 JAS規格の制定・見直しの基準

農林物資規格調査会委員名簿

氏 名	役 職 名

有馬 孝禮	前東京大学大学院農学生命科学研究科教授
池田 高明	(社) 全国中央市場水産卸協会常任理事
伊藤 潤子	日本生活協同組合連合会理事
会長代理	
岩崎 充利	(財) 食品産業センター理事長
大木 美智子	消費科学連合会会長
会長	
沖谷 明紘	日本獣医畜産大学応用生命科学部教授
小野 正	全国農業協同組合連合会大消費地販売推進部長
垣添 直也	(社) 日本経済団体連合会常任理事
加藤 信子	関西生活者連合会理事
近藤 栄一郎	全国青果物商業協同組合連合会理事
斉藤 俊子	主婦(食品表示ウォッチャー)
塩越 康晴	全国消費者協会連合会食品安全対策委員長
田中 隆行	前(社) 全国木材組合連合会副会長
谷口 肇	中部大学応用生物学部教授
寺内 正光	(社) 日本食肉市場卸売協会会長
並木 利昭	日本スーパーマーケット協会事務局長
畑江 敬子	お茶の水女子大学大学院人間文化研究科教授
藤井 良隆	(社) 住宅生産団体連合会木質複合建築開発委員会委員長
保田 茂	前神戸大学農学部教授
山中 博子	全国地域婦人団体連絡協議会理事

事務局

中川消費・安全局長、岡島審議官、柄澤表示・規格課長、皆川食品表示・規格監視室長、川村上席表示・規格専門官、島崎食品規格班課長補佐、花原生産行程規格班課長補佐

○柄澤表示・規格課長 それでは、定刻でございますので開会させていただきます。

本日は、農林物資規格調査会総会開催のため御参集いただきまして、まことにありがとうございます。

開催に先立ちまして、本調査会の委員2名に異動がございましたので、まず、そのことにつきまして御報告申し上げます。本調査会の谷委員につきましては、昨年9月19日付、それから原田委員につきましては、本年2月1日付で辞任されております。後任として、伊藤委員、それから小野委員にそれぞれ御就任いただいておりますので、お2人をそれぞれ御紹介させていただきたいと思っております。

まず伊藤委員。

○伊藤委員 伊藤でございます。よろしくお願いいたします。

○柄澤表示・規格課長 続きまして小野委員でございます。

○小野委員 全農の小野でございます。よろしくお願いいたします。

○柄澤表示・規格課長 どうもありがとうございます。

お2人の委員には、今後お世話になると思いますがよろしくお願いいたします。

それでは、本日の出欠の状況でございますが、本日、有馬委員、垣添委員、近藤委員、畑江委員が所用のため欠席されております。加藤委員は、ちょっと電車が遅れておりますが、間もなくお見えになると思います。したがって、総数20名の委員のうち16名の委員が出席されるということでございますので、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、会議は成立いたします。

なお、農林物資規格調査会運営規程第6条第1項の規定に基づき、今回会議の傍聴を公募いたしましたところ、10名の方が応募されてお見えになっておりますことを御報告申し上げます。

それでは、農林物資規格調査会運営規程第2条第2項の規定に基づきまして、沖谷会長に議長をお願い申し上げます。よろしくお願いいたします。

○沖谷会長 それでは、ただ今から農林物資規格調査会総会を開催いたします。本日は消費・安全局長がお見えですので、御挨拶をお願いいたします。

○中川消費・安全局長 消費・安全局長の中川でございます。委員の皆様方には大変お忙しい中お集まりをいただきまして、本当にありがとうございます。

また、常日頃から皆様方には、農林水産行政に何かと御協力、また御指導いただいております。改めてお礼を申し上げたいと思います。

今日は、第4回目の農林物資規格調査会の総会でございます。私どものこの消費・安全局ができて、もう7か月がたちました。昨年7月1日に新局ができて、食の安全・安心の確保のため、専らそういったところの行政、農林水産省の中で、担当する部局としてできたわけでありまして、皆様方御承知のように、昨年秋から思い起こすだけでも鯉ヘルペスですとか、BSEですとか、また年が明けましてからは、高病原性鳥インフルエンザといったような、食の安全・安心にかかわる大きな問題が連続して起きております。

また、こういった事柄のほかに、食品の偽装表示の問題も依然として後を絶たず、次から次に起こってきているわけでありまして。この組織改革のねらいといいますか、所期の目的を達成せられるように私ども職員

一同、日夜頑張っているところでございます。評価の方は、これは自分でやるものではありません。皆様方から評価をいただくということでありますけれども、本当にこんなにも次から次に起こるものかなと思うぐらいいろいろと事件が起こってきて、その対応に右往左往させられているところであります。

ただ、農場から、食の生産現場からフードチェーンを通じて、消費者の皆様方のお手元に届くまで、1つはいろいろなルールを敷きまして、生産行程等についてのルールをきちっと守っていただくということと併せまして、食の安全・安心のために、やはりトレーサビリティを初めといたします仕組みについて、きちんとしたものを仕上げていくというのもまた、いわば車の両輪のような形で、大変大事なことでございます。この面での取り組みといたしましては、本調査会におきまして、今年の9月の総会で、生産情報公表牛肉のJAS規格を制定していただきました。12月には牛肉のトレーサビリティの施行と合わせまして、JAS規格の生産情報公表牛肉のJAS規格の実施をすることになったわけでございます。

現在は、登録認定機関の審査を行っているところでございます。また、本日御審議いただきます、生産情報公表牛肉に続きまして豚肉についても、その規格を御審議いただくことになっているわけでございます。併せまして、本日は5年ごとに見直しをいたしておりますJAS規格の定期的な見直しの中での項目がいろいろございます。生系の規格の関係、あるいはこんぶの関係、それから食用精製加工油脂等の規格関係、内容が大変盛りだくさんでございます。また、16年度に実施を予定いたしております規格の見直しの方向性につきましても、御審議をいただきたいというふうに思っているわけでございます。

私ども、新局のもとで組織の実を上げるために一生懸命やっているところでありますけれども、今日は限られた時間の中で、こういった課題についての貴重な御意見を賜りたいというふうに思っております。また、何か御注文があれば、併せてお伺いしたいと思っております。どうぞ、よろしくお願いいたします。

○沖谷会長　ありがとうございました。

それでは、議事に入ります前に本日の会議の議事録の署名人の指名を行います。農林物資規格調査会運営規程第7条第1項の規定によりまして、本日の会議の議事録署名人を谷口委員と寺内委員にお願いしたいと思いますので、よろしくお願いいたします。

それでは、議事次第に沿って議事を進めてまいります。まず、議題3の(1)のアの生産情報公表豚肉の日本農林規格の制定案につきまして、事務局から説明をお願いいたします。

○川村上席表示・規格専門官 それでは、説明させていただきます。

資料2をお開けください。下の方の手書きで書いてあるページ数でこれから申し上げますので、よろしくお願いしたいと思います。

4ページでございます。

生産情報公表豚肉の日本農林規格の制定について。制定の趣旨でございますが、BSEの発生や最近の偽装表示事件を背景として、消費者の間に食品の安全性に対する不安や食品表示に対する不信が生じており、消費者の「食」に対する信頼の回復が図ることが喫緊の課題である。

このため、トレーサビリティシステムの導入など、「食卓から農場まで」顔の見える仕組みを整備することが求められており、この一環として食品の生産履歴に関する情報を消費者に正確に伝えることを第三者機関が認証するJAS規格制度を導入し、生産情報公表牛肉の日本農林規格、これは既に昨年10月31日告示、12月1日施行ということで、BSEの関連の義務化法案と歩調を合わせてもう施行しておりますが、今、局長からあいさつがありましたように、これを認定するための第三者機関である登録認定機関の審査をしていると。これができるしたらそこが審査をし、JASマークの付いた公表牛肉が出回るという運びになろうというふうに思いますが、引き続き豚肉を対象とする生産情報公表豚肉の日本農林規格を制定することとすると。

また、別途これにつきまして第3弾として、生産情報公表農産物を検討しているということで、トレーサビリティ関連JAS3本、1本が仕上がり、2本目がこれでございます、3本目が農産物ということでございます。

中身につきましては5ページ、6ページがその規格でございます。

目的についてでございますが、この規格は、生産情報公表豚肉の生産の方法についての基準を定めることを目的としています。

定義でございます。告示でございますから、あまりはしらずに説明させていただきます、資料の方を割愛して説明させていただきます。

定義の方は、この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとするということでございまして、生産情報というのは豚肉の場合は、規格案第2条第1項の(1)から(8)までの8つとする。1つが出生の年月日、2つ目として管理者の氏名又は名称及び住所並びにその管理の開始の年月日、3つ目として豚の飼養のための施設の所在地及び当該飼養施設における飼養の開始年月日、4としてとさつの年月日、5、豚の管理者の連絡先、6、と畜者の氏名または名称及び連絡先並びに当該豚がとさつされたと畜場の名称及び所在地、7が管理者が給餌した飼料の名称、8が管理者が使用した動物用医薬品の薬効別分類及び名称。この8つの分類に関しましては、

牛の場合に含まれているものと基本的に同じでございます。

生産情報公表豚肉というのは、この規格の3条及び4条に規定するものをいいます。

個体識別番号、次の豚群識別番号。個体識別は個体ごとの識別の番号。豚群識別番号というのは、牛にはなかった概念でございますが、牛に比べて小型の動物でございますので、当該群れに属さない豚が群に混入しないよう管理された30頭以内の群れ、これを豚群と定義しておりますが、識別するための番号をいいます。

次に、生産情報8つのうちの8番目の動物用医薬品につきましては、2項のような薬効分類に沿って掲げると。薬につきましては、薬効別分類とし、薬の名前を書くわけですが、名前だけでは消費者の方に見ていただいてもちんぷんかんぷんということがございますので、何のための薬か、麻酔剤とかホルモン剤とか、そういうものと名前と両方書くということでございまして、薬効別分類は次の1から20まで。これも牛の場合と同じでございます。

次に、第3条として生産情報公表豚肉の規格。生産情報公表豚肉の生産の方法についての基準は、生産情報を一頭ごと、これが個体管理でございます。一豚群ごと、30頭以内の豚群管理、これが2つ目でございます。それごとに正確に記録するとともに、その記録を保管し、事実即して公表していることとする。ただし、一頭ごとに生産情報を記録するとともに、その記録を保管している豚肉にあつては、いずれの豚から得られた豚肉であるかを識別することが困難である場合は、同一の認定生産行程管理者の30頭以内の荷口ごとに事実即して公表していることとする。

と畜場以降の枝肉にしたり部分肉にしたりという場合の中で、お肉が混ざる場合が当然ございます。これは、牛の場合でもそうですが、牛の場合はここは20頭ということですが、豚の場合でも混ざることがございますので、そこは個体管理をしているものについては、30頭以内の、しかも同一の認定生産行程管理者、畜産農家の場合大部分は同じ農家、又はグループ農家で同じような飼育方をしている場合はございますが、そういうものが混ざった場合はそれはロット番号といいますか、荷口番号でもいいということでございます。つまり、情報の単位というのは、個体管理という1つの単位、それから豚群管理という2つ目の単位、それから3つ目として荷口単位というこの3つがあるということでございます。牛の場合は、個体管理と、そして20頭以内の荷口番号の2つでございました。それに豚群管理というのが入ってくるということでございます。

第4条、生産情報公表豚肉の品質に関する表示の基準は次のとおりと

する。

表示事項、次に掲げる事項を表示することとする。ただし、(3)に掲げる事項にあっては、生産情報が小売販売業者以外の販売業者にあっては容器若しくは包装の見やすい箇所、送り状または納品書等に、小売販売業者にあっては、容器もしくは包装の見やすい個所又は豚肉に近接した掲示、その他見やすい場所に事実即して表示されている場合には、省略することができるとしています。

情報は3つ。個体識別番号または豚群番号。それができない場合は荷口を識別するための情報。つまり、1、2でさっき言いました3つのいずれかを、個体番号なのか、豚群番号なのか、荷口の番号なのかということでございます。3として、生産情報の公表の方法、これは公表の方法は次にありますように、ホームページのアドレス先とか、そういうことなんですが、ここに表示事項の1行目の(3)に掲げる事項にあっては省略することができるという書いてありますことは、小売販売業者以外の販売者、つまり流通業者とかそういうことですが、そういう方は包装だとか、それから納品書とかに生産情報そのもの、生産情報というのはさっきの8つの情報そのものを書けば、ホームページのアドレス先が要らない、もうそこに書いてあるわけだから。ということで、(3)の公表の方法というのはアドレス先なので、アドレス先は省略することができるということは、8つの情報がそのまま直接書かれていれば、アドレス先は要らないということなんです。それから小売販売業者についても同じでして、直接ラベルに8つの情報が書かれていたり、近傍に掲示されていたりというような場合はアドレス先は要りません。原則として、そういうなかなか書き込めるような情報量ではないものですから、アドレス先を書くということになります。

それから、表示の方法。生鮮食品品質表示基準第3条第1項第1号に掲げる事項、これは名称のことですが、名称、それから個体識別番号、荷口番号、豚群識別番号及び生産情報の公表の方法の表示は、次に規定する方法により行われていること。

名称につきましては、「生産情報公表豚肉」と書いていただくこと。2番として個体番号、荷口番号、豚群番号を見やすいところに書いていただく。3番として生産情報の公表の方法は、FAX番号とかホームページのアドレスを書いていただくということです。先ほど言いましたように、直接8つの情報がラベル等に書かれている場合はこれは省略していいということでありまして。

表示禁止事項は、今、説明したようなことと矛盾になることということとであります。

7ページがその生産段階。牛ほどではないですけども、繁殖農家と

肥育農家、子豚の農家と親豚の農家が分かれている場合があります。牛の場合は、ほとんど必ず分かれているわけですが、豚の場合は分かれていない場合が多いんですが、そういう農家の種類があります。そして、それがと畜場に行って枝肉になり部分肉になり、それが精肉になるという段階でカットされ、加工されていくということでございます。その中で、生産段階では個体番号、または右側にありますように豚群番号ということで管理をされる。それが、と畜場から行きますと混ざる可能性がありますので、それにプラス荷口番号ということになるということがあります。それを消費者がその3つのいずれかの番号でホームページのアドレス先に行って、その8つの情報を見ていただくということになります。

8ページでございます。豚肉のJASの部会において指摘されたことについて整理したものでございます。

牛に比べて、飼育頭数が非常に多い。それから、飼育期間が牛に比べて極めて短いということが異なるわけですが、個体や親腹管理することは情報量が多く、データベース化し、システムをつくらないと無理だと思う。また、コストがかかり価格転嫁しにくい現状では、個体管理とすることは難しい。

また、別の意見として、市場では、豚の生産者別に分類され、さらに上中下の規格に分けているので、そのロットでは対応できるが、卸・仲卸等流通段階で生産者が混ざってしまうので難しいところがあるということとか、個体管理が理想だと思いますが、10頭程度の親腹単位でもよいのではないかと。

それから、2番としてひき肉、細切れ肉等形が整わない端肉について、複数頭混ざっており、個体管理が前提だと難しいということで、豚特有の極めて牛に比べて小さな個体であるというようなことと、それから牛に比べて回転が速い畜産物であるということで、どうしても牛以上に混ざる可能性があるということで、個体管理がトレーサビリティの場合理想なんです、牛の場合でも20頭以内のロット番号ということで規定されておりますが、豚の場合はどうするかということで議論をしてきたわけですが、結論は右側にありますように、今、規格で御説明しましたように、個体識別番号というのが理想であります、それ以外に豚房単位（30頭以内）の管理を行い、と畜場及びそれ以降の流通段階でも、当該豚房に属さない豚から得られた豚肉と混ざらない場合に限って、豚群番号で管理してもよいとする。要するに豚群管理という番号で1つは挙げております。

またということで、混ざる場合があるので、同一の認定生産行程管理者、グループ農家とか農家自身ということですが、30頭以内で混ざる場

合に限って、個体識別番号に代えて荷口番号で行うということにさせていただく。この3つの方法でトレーサビリティ豚肉のJASを広めていくということです。

それから、左側の3番、出生年月日とか雌雄の別も情報として追加してほしい。

また、別の意見として、加工・流通業者に取り組んでもらうためには、広く取り組むということを考えますと、開示項目というのはある程度制限せざるを得ないという御意見でした。これにつきましては、出生年月日については、豚群管理という概念を入れておりますわけですから、すべてが同じ日に生まれたというわけではないものですから、個体の場合は当然〇年〇月〇日と日付けまでわかるわけですが、豚群の場合はいつからいつまでというある程度数日の幅を持って、豚自身はどうせ6か月ぐらいですから、数日の幅をもって記載するというところで、これは若干幅がありますが出生年月日は書くと。情報の8つに入れるということであります。雌雄の別につきましては、これは後でまた詳しくしますが、牛の場合は雌雄の別を書くのですが、当然、例えば松坂牛はメスであるとかということで価値があるわけでございますので、ただ豚の場合はほとんど生まれてすぐ去勢をします。それからオスメスで値段の価値がほとんど変わらないということで、雌雄の別を書く意味合いがあまりないということでございますので、豚の場合はこの情報を入れないということにさせていただいたわけです。

次に、9ページでございますが、豚の飼養の管理です。

豚はいろいろな飼いがございまして。生まれまして21日目ぐらい、3週間で離乳をします。母豚から離れまして、母豚のおっぱいを吸っているわけですが、意見として親腹管理、同じ兄弟なら、同じ兄弟から生まれた豚だということで番号を付けたらどうかという意見も、親腹管理という別の概念もあったんですが、豚には10幾つの乳房があるわけですので、その乳房を吸うところのポジションが子豚によって決まってくると。よく出るおっぱいのところには大きく育つということで、3週間ぐらいたちますと成長が、体重ですと5割ぐらい違ってくるということで、かなり個体差が出るものですから、親腹では大中小かなり違いがありますので、それでずっと最後のとさつまで同じ管理ができるかというところできないということで、親腹管理は無理があるということで、21日、3週間ぐらいで親から離れまして離乳をしましたら、いろいろな母豚からのものを、同じぐらいの体重のものを集めまして、豚房という、同じ釜の飯といいますか、それに集めて30頭程度で飼うということをして、それでずっと同じえさ、同じ飼養、薬の管理等をやっていきまして180日で大体6か月で115キロから120キロぐらいになると、とさつ場へ行

って肉になるというのが豚のライフステージでございます。

ということでございますので豚群管理という、親腹管理ではなく豚群管理という概念を入れさせていただいたと。この絵はちょっと語弊があるんですが、母豚、いろいろな豚が左側に6種類、10頭ずつぐらい生まれると。1回に10頭ぐらい生まれるんですが、それを30頭ですから3組ずつぐらい豚房に入れるということで、○が上は10個ずつ入っているのですが、これはちょっと絵の書き方がまずいと思うんですが、例えば同じ10頭が大中小で3、3、4ぐらいに分かれますので、この○は上に3、真ん中に4つ、下に3つとか分かれて、大中小に分かれて、大体体重がそろったような、成長がそろったようなものを豚群ごとに集めると。成長が遅いものは最後の出荷を1週間遅らすと、そういうふうな形でなっているわけでございます。

そんなことで、下の注にありますように、一頭の母豚から生まれた8から12頭の子豚を離乳後、3週間ぐらいですが、大中小に分けて豚房に集めて管理をするということであります。例えば、豚房から途中で成長が悪くなって2頭ぐらい抜け落ちるといような場合は、その2頭は別の豚房で出して、28頭が同じ管理でと畜場に行くといような形になります。こんな管理をしているということであります。

次に10ページでございますが、豚の識別ですが、生産段階、と畜段階、流通段階ということで、個体番号で行うと。個体番号がわかっていて加工段階で混ざる場合は荷口番号でも構わないと。ただ、同一の認定生産行程管理者の30頭以内。100頭でも200頭でも混ざっていいというわけにはいきません。当然生産情報ですから、ある程度限られた数の情報として消費者に届けないと意味がないと思いますので、こういうことで30頭以内ということにさせていただいたと。パターンとして同じ釜の飯といいますか、同じ管理をしているということで、豚群管理ということでございます。

それから11ページでございます。牛の場合との比較でございます。

牛の場合は、生産情報というのは10個の情報ということで1から10番。豚の場合は8つの情報。違いは、牛にあったものは豚には全部あります。牛の場合にあって豚にないものが2つございます。2番の雌雄の別と6番の牛の種別。その理由は右側に書いてますけれども、雌雄の別は、豚の場合はオス豚というのは成長を早くする、病気にかかりにくくする。オス豚というのはどうしても病気に弱い、人間もそうですが、病気に弱くて成長が遅いということなものですから、生後すぐに去勢をします。そういうことによって、豚にはオスもメスも価値に差はないということなものですから、牛の場合はオス、メスというのは非常に肉質といつか関係するわけですが、豚は関係がないということで情報から外

す。

それから、牛の場合は種別、ホルスタインだとか和牛とか、いろいろな種別があったわけで、それは極めて重要な情報であったわけですが、豚の場合は黒豚はありますが、黒豚は全体の1割から2割なんです。それ以外の俗にいう白豚につきましては、成長をよくするとか、肉質をよくするということで、父親も母親も相当かけ合わせをされて、子供はそれをまたかけ合わせるわけですから、俗にいう雑種でございまして、種別を書きようがないというのが実態でございまして、黒豚につきましては、当然別途黒豚と強調表示されて、それが虚偽であればJAS法の品質表示基準で罰することができるわけですが、ここで牛と違いまして、豚については種別は黒豚以外はほとんど意味がないということでカットさせていただいているということでございます。

それから12ページでございまして。

この情報、一般的には、ラベルには名称とか原産地、これは生鮮食品ですから当然でございまして。それから内容量、販売者、住所、それから個体の番号、この場合は個体番号であったり豚群番号であったり荷口番号であったり、この3つのいずれかの番号が書かれると。そして、ホームページのアドレス先、またはFAX番号が書かれて、生産情報の特別のJASマークが書かれると。

情報は、真ん中にありますように出生年月日から医薬品の名称まで8つの情報。こういう8つの情報がホームページ等で見られるようにし、また場合によっては店頭で見られるようにして、消費者がその情報を得るという仕組みでございまして。

次の13ページでございまして、この8つの情報のうち、上の表は8つの情報のうちの6つ、出生年月日からと畜者のことまで6つの情報がこのように書かれる。これは、農家の記録台帳の書き方でございまして。そして、真ん中は飼料につきましては人工乳とかトウモロコシとかそんなふうに書かれて、それはライフステージ、ほ乳期とか育成期とか肥育期ごとに記録される。そして、治療履歴はいつ、何年何月にどういう病気のためにどういう薬剤を使ったかということが記録されるということでございまして。

14ページ、それを公表する場合、つまりホームページでアップする場合がありますが、これは上の6つについては、ほぼ記録どおりのことであります。ただ、給餌情報と薬の情報につきましては、どんなライフステージにどういうえさを食べさせたかとか、それから何月何日に薬を入れたかといいますと膨大な量になりまして、農家のノートには書けますが、ホームページにはそこまでというのはちょっと無理がありますので、もちろん何かあればトレースバックできるということは当然ノートにあります。

すからあるのですが、ホームページには何月何日に薬を使ったところまではちょっと無理がありますものですから、こういう使ったえさの情報、それから薬効名と名称で書くということにさせていただきたいと思えます。これは、牛の場合も同じでございます。

15ページでございますが、薬をどこまで書くかということでありませう。薬につきましては、消毒液みたいな極めて安全性の高いものから、獣医師が指示しないと使えないものまで多様なものがございませう。それにつきましては、動物用医薬品というのは3つに分かれます。

1つが、絵の中の右側にありますように、購入時及び使用時に規制のない動物用医薬品、例えばビタミン剤とか消毒液とか、こういうものが1つにございませう。こういうものにつきましては、今回の情報には含めません。消毒液を使っても消毒液を使ったと書く必要はないということでありませう。2つ目として、2つ目の右側、要指示医薬品、それから左側に使用規制対象医薬品、これはどちらもこの下の四角にありますように、購入の際には獣医師の指示書が必要と。獣医師の許可がないと買えない薬でございませうが、これがまた下で2つに分かれまして、この使用規制対象医薬品というのは、残留性等を心配されるものですから、とさつ何日前は使ってはいけないとかという使い方の基準がございませう。それから、要指示医薬品は使い方の基準はないんですが、獣医師の許可が必要ということで、この要指示医薬品と使用規制対象医薬品、この2つにつきましては、今回の情報の中に含めるとということで、獣医師に関係するものは全部含めるというふうにさせていただきたいと思えます。

具体的には16ページでございます。

16ページ、入り組んでおりますが、真ん中にマジックで線が階段状にあります、上の方は獣医師の許可が要らない、ビタミン剤とかミネラルとか消毒液とか、それから体外診断薬とか、こういうものは今回の薬を使ったということには要らない。下の方のワクチンとかホルモンとか抗菌剤とか、こういうものは情報として書いていただくということでございませう。

17ページでございます。

実際にこの生産情報公表豚肉の規格ができ上がりますれば、登録認定機関で認定をして、そういうJASマークのものが出回るわけですが、その出回り方といいますか、生産行程の管理の仕方ですが、いろいろなタイプがあります。これは牛の場合もそうなんですが、17ページの絵は肥育農家と子豚農家が別の場合ということでございまして、肥育農家が認定生産行程管理者になるというような場合は、肥育農家が責任を持って子豚の場合にどういう薬を与えたか、どういうえさを食べさせたかということは、責任を持って自分が聞き取る。外注管

理。外注管理の中身は、子豚農家の下にありますように、農家ごとに規格第2条の生産情報8つですが、8つのうちとさつ年月日は当然わかりませんので、とさつ年月日以外の7つの情報について、繁殖農家が肥育農家に提供できる場合のみトレーサビリティのJASマークが付けられるということであります。

そして、その肉が右から2つ目のと畜場に行き、そしてと畜場から出てきたところで、肥育農家がJASマークを貼付するということでありますが、と畜場では肥育農家からの外注管理で番号とか荷口番号、それから豚群番号ごとにとさつ年月日の記録を管理する。とさつするのは、とさつ場ですから、どの番号のものをいつとさつしたかということをやちゃんと情報として提供するという外注管理をするということでございます。

次の18ページは、子豚農家から肥育農家、と畜場まで一体的に認定を受けるという方法が1つございます。

それから19ページは、子豚農家は別ですけども、肥育農家とかと畜場が一体的に認定を受けるという例でございます。

20ページが加工業者又は小売業者、例えばスーパー等が、子豚農家、肥育農家、と畜場に全部指示をして、そこで外注管理して、いろいろな情報をスーパー等が集めてスーパーブランドのトレーサビリティ豚肉を消費者に提供するというのも1つかと思います。

21ページ、これからの日程でございます。

今まで、ずっと部会で今年の6月、10月という部会で検討していただいて、パブリックコメント、WTO通報ということで国内外の意見を踏まえて、本日、総会を開いているわけでありましたが、今後この総会で御了承いただきますれば、文書審査等を経てJAS規格として官報告示をし、できればこれは消費者が望んでいる情報であるものですから、できるだけ早い時期に動かしたいなと。春頃、春のいつになるかわかりませんが告示をすると。告示をするには、牛と同じように、まずそれを認定する第三者機関を募集する。募集した暁にはそこが個々の農家を認定するというので、出回るのはある一定程度先になると思いますが、できるだけ早くこの制度をスタートさせたいと思います。

22ページ以降は、牛の場合は参考資料で10個の情報、または個体管理、または20頭の荷口管理ということでございまして、参考までに牛のものがあります。

それから27ページですが、パブリックコメントが12件来ております。

1か所、事前送付資料について間違いがございました。1番、生産情報公表豚肉の日本農林規格の一部改正案に係る意見・情報。これは改正ではなくて、今回新規制定でございますので、規格の制定案に係るとい

うことで、ちょっと間違っていました。申しわけございません。

意見は、「・」で書いていますが、全部で12個ございます。事務局の方で考えている回答案を御披露させていただきたいと思います。

まず1つ目、輸入肉に対して生産情報は絶対必要であり、義務付ける内容でJAS規格を制定してほしいということです。これにつきましては、JASというのは本来内外無差別でございまして、公表する生産情報は輸入肉にしても国内産豚肉と同様に、その氏、素性がわかり、個体番号とか豚群番号とかがわかって、氏、素性がわかって8つの情報が提供できるなら、それは同じであります。牛の場合でも、BSEの義務化法案では国内産はそうですが、輸入肉は適用されませんが、JASにつきましてはそういう氏、素性がわかったもので、できるものは適用するという事です。豚肉についても同じように内外無差別でござい

す。

次に、2番のパブリックコメントですが、動物用医薬品の使用履歴について、素牛導入生産者は生後から6月までの使用履歴を把握できないので検討してほしい。これは、今回豚の話なので、牛の場合というのはちょっと間違っておられるようなんですが、豚の場合も子豚の場合の情報が集められないのと同じように解釈しますと、これは子豚農家が肥育農家へ伝達するということができるものについてJASマークを貼付できるということで、できないものは普通の豚肉にするということでございます。

それから3番として、これはちょっと意味不明なんですが、いろんな情報でアルカリ性のものが多いのでよろしくということなので、これは今回は豚の話をしているので、特定の栄養素の話をしているわけではございません。

4つ目として、同一週や上旬とか旬に分別された子豚は、ほぼ同等とみなされ、里子を行うなど同一群として管理されているため、生産情報の生年月日は、生年月日または上旬とか、そういうふうにするべきである。幅を持たせるべきである。

また、大規模農業では数十頭単位で飼育される柵で囲まれた豚房で同一管理されているため、当該群れに属さない豚が混入しないように管理された30頭以内の群れは、頭数を明記せず、同一群として見なされれば、要するに30頭という縛りは要らないのではないかということでございます。

この答えは、まず前段につきましては、〇年〇月〇日という日付け、または豚群管理の場合は数日の幅を持った何日から何日までと記録することとしたいと。上旬とかということではちょっとあいまい過ぎると思いますので、何日から何日と幅を持ったものにしたいと思います。

2番として、30頭ということを今回規定させていただいたのは、生産情報の管理が複雑とならない荷口及び同一性が担保されるということには、どの程度の荷口がいいかということ部会で検討しましたところ、一般的な豚房で飼養可能な30頭を1単位とさせていただくということで、数を規定しないとなりますと無制限になりますので、30頭というふうにさせていただきます。

次に、5番目の御意見でございますが、個体識別番号、豚群番号の設定方法の決定過程では、と畜場の処理手順及び市場のセリ形態の実態を考慮し、流通の関連業界が円滑に取り組みができるように配慮願いたい。これは、部会でも流通業者の方、生産業者の方、消費者の方、学者の方等々に入っていて御議論いただいたことということで、我々としてもできるだけそれを広めるために円滑に進む方法を考えていきたいというふうに思っております。

次、6番目ですが、今回の規格の制定では、番号または荷口番号、または豚群番号での管理となっているが、現時点では1頭から30頭までの少数での管理は、どの認証段階におきましても非常に困難である。つまり、大規模化していくには対応できないということでございますが、先ほどの答えと一緒に、トレーサビリティということですから、なるべく個体に近い情報ということで30頭ということにさせていただきたいというふうに思います。

7番目ですが、生産情報の8つの条件を満たす場合は、個体識別は不要であって、個体の生産者の場合で同一地域で飼養した同一な飼養環境にある群では、頭数の制限はなく、生産者とか地区でいいのではないかと。これは、そこまでいくとあれなので30頭ということになりますが、加工段階、枝肉、部分肉では混ざる場合がありますので、同一生産行程管理者の場合は30頭以内は混ざっていいというふうにさせていただいたということでございます。

次は8番ですが、豚の種別とか出生地も表示してほしい。豚の種別といえますか、品種ですか、これにつきましては先ほど言いましたように牛と違いまして、品種によって黒豚以外は差がないということで、これは情報には入れないという案でございます。それから、出生地表示でございますが、出生地表示につきましては、先ほど8つの情報の中に豚の飼養のための施設の所在地、どこで飼ったかという所在地がありますので、自ずと出生地がわかるということでございます。

次の9番目ですが、これも豚群管理は30頭以内を100頭以内にしてほしいとか、予防目的で使用するワクチンというのは予防だから治療じゃないから削除してほしいということでございます。前段の100頭ということにつきましては、先ほどからお答えしているように、一般的な管

理、それから同一性を担保ということで30頭とさせていただく。それから、後段の方の消費者が知りたい情報として動物用医薬品については、獣医師にかかるようなものについては、予防ワクチンであれやっぱり知りたいということでございますから、使用したすべての動物医薬品の中で要指示医薬品と、それから規制対象医薬品については、予防ワクチンといえども書いていただくというふうになります。

次の10番ですが、公表される情報の内容は現在の案でよいけれども、個体または豚房単位の識別管理は、治療や投薬した個体または豚群について、疑わしきは排除するとなる可能性が高く、労力、コスト、精度及び信頼性の点で費用対効果が甚だ疑わしいと。したがって、農場単位にしてほしいと。つまり、30頭の中にもし病気の豚がいて、そこに病気の豚に薬を入れますと、豚群管理でいいますと、豚群全体が薬を与えたかのようになって、そうするとそれではまずいので、1頭のものをはみ出すということになって、非常に費用対効果が薄くなるということでございますが、それははみ出したら残りの豚で情報を伝達していただくということで、農場単位とかという余りに大きな単位ではあまり意味がないということで、先ほどのように同じ答で30頭ということでございます。

11番でございますが、動物医薬品の使用年月日と分量、指導した獣医師名を書いてほしい。それから施設の規模、そして施設の飼養頭数を追加してほしい。これにつきましては、薬につきましては、薬効と名称を書いていただく。当然、農家段階の台帳には、ホームページには載りませんが、台帳にはいつ薬を使ったかということはわかるということで、御意見の使用年月日は農家台帳、つまりトレースバックする、もし問題があればわかる情報にはなっておりますが、ホームページにはちょっとそこまでは煩雑なので無理でございますが、薬効別分類と名称を書く。農家段階では薬の使用時期はわかる。それから、使用施設及び規模、頭数につきましては、この8つの情報ではありませんが、当然農家に問い合わせれば何頭飼ったというのは自明の理ですからわかるということですが、ホームページには載せる情報にはなっていないということであります。

最後、これも同じでございます。農場別の出荷単位の番号にしてほしいということでございますが、30頭にさせていただくということでございます。

パブリックコメントは以上12件、それからWTO通報、海外からの御意見はございませんでした。

あと、本日の中央テーブルには、この安全・安心のしるし、生産情報公表JASということで、4つ目のJASのデザインのマーク、JASを取り巻く情報をイメージした曲線のデザインが、牛、豚、これからつ

くられる農産物に共通したロゴということで、これから予定しているものでございまして、まず牛について、今、第三者機関を集めていて、その後にこのマークのついた牛肉が出回るということでございまして、豚につきましても同じマークにさせていただいたということでございます。

以上でございます。

○沖谷会長 ありがとうございます。

この件につきましては、都合2回の部会が開かれております。その検討内容につきましては私が部会長を務めておりますので私から報告いたします。

農林物資規格調査会の部会は2回開催されました。第1回は平成15年6月3日に開催されまして、調査会委員7名、専門委員13名、合計20名が出席しました。第2回は15年10月3日に開催され、調査会委員8名、専門委員12名、合計20名が出席しました。

また、これらの部会においては規格、基準の策定に際して、内外関係者の意見を聴取する機会を設けるため、アクションプログラムの骨格等に基づき公示しましたところ、出席を希望された方が第1回では22名、第2回では10名ございましたが、生産情報公表豚肉のJAS規格の制定について意見を述べることを希望する方はいらっしゃいませんでした。

次に、生産情報公表豚肉のJAS規格案の主な検討内容といたしましては3点あります。まず、1つは先行する牛肉の規格に規定している雌雄の別、豚の種別について、豚肉の規格には規定しないということ。それから、2つ目ですが、豚群で管理する場合の30頭以内という数字は妥当なのかということ。それから、第3点目は個体識別管理された豚肉に個体識別番号の代わりに、30頭以内で荷口番号を認める場合、異なる生産者間のものでは不都合ではないかななどの意見が挙げられました。

これらの意見に対して、こういうふうになりました。1番目の雌雄の別、豚の種別については、オスは生後すぐに去勢され性別が不明となり、また牛肉に比べ豚肉では雌雄の価格が小さいことや、全体の8割が交雑種で種別は意味を持たず、また黒豚は証明する制度が別途あるなどの理由により、案のとおり規定しないことになりました。

それから2番目ですが、豚群管理で30頭以内は妥当な数字なのかということについては、個体管理もできるが、30頭以内の豚群であれば取り組める。いや、大規模農家では、もう少し数字を大きくすべきではないかといった意見の対立がありました。しかし、検討を進めた結果、実際に飼育管理されている頭数と情報を管理できる頭数のバランスを考慮して、案のとおり30頭以内が妥当ということになりました。

それから、3番目ですが、荷口番号を認める場合については、異なる

生産者間のものも認めてしまうと、問題が発生した場合の責任の所在が不明確になるため認めるべきではないとの意見が出され、この点は委員の一致した考えとなりました。この3番目の点については、その場で検討がなされまして、責任体制を明確化するために、規格案第3条の「30頭以内の荷口ごとに」の文章の直前に、「同一の認定生産行程管理者の」という文言を追加するという修正を行い、この修正案に基づき、生産情報公表豚肉のJAS規格を制定する方向で本調査会に報告することになりました。

以上でございます。

それでは、ただ今の事務局の説明及び部会の検討内容の報告につきまして、何か御質問、あるいは御意見がございましたら、どうぞお願いしたと思います。

〇〇委員 現在の国内の肉豚の生産からと畜処理、それから加工、これの実態から見ますと、今回の識別で、荷口ごとの識別というのは今回入っていますね。これが、一番国産では多いと思うんです。ですから、これらが入ったことによって非常にJASの普及も非常にしやすくなるのではないかなというふうに私は思っているんです。中身については賛成でございます。

〇沖谷会長 ありがとうございます。

大変いろいろないい話が出て、こういうことですからよろしくお願いします。同一生産行程管理者のものということであります。

他にございませんか。

〇〇委員 資料のページの17ページ以降に、認定の仕方のタイプが幾つか書いてあります。外注管理という言葉で、あるいは一括した管理のシステムになっていますけれども、この場合の例えば外注管理といったときの責任は飼育農家にあるわけですよ、外注管理ですから。そうですよね。そのときに、例えば繁殖農家の方々がちゃんと守っているかどうかということは、認定機関をここまで出入りして検査のようなことをするんですか。あるいは、もう処理だけで飼育農家に責任を求めるということでいいんでしょうか。あるいは、と畜場にも外注管理という形で矢印が入っています、17ページの図で。この場合も、認定機関はと畜場まで行って混在の有無等を確認するんでしょうか。あるいは、これも書類等で肥育農家だけの検査で済ませるということですか。もし、認定機関が両者とも現場へ行って確認するということになるとするときの、例えばコストの負担をどこに求めていくのかということはどうなるんでしょうか。

以上です。

〇花原表示・規格課課長補佐 この規格の担当をしておりました花原と

申します。

まず、今おっしゃられたように2つの方法がありまして、外注管理の場合と一体的認定をとる場合ということで、この認定生産行程管理者が生産者の場合に限っては、子豚繁殖農家というのは外注管理をしていただくということになっています。あくまでも全責任は認定生産行程管理者にあるということも、今おっしゃられたとおりです。責任があるという関係で、当然子豚繁殖農家の方と連携をとりながら、記録を正しくとってくださいということで情報を伝達してもらうのですけれども、それが正しいかどうかという確認というのは、やはり認定生産行程管理者の責任ということになります。

登録認定機関が年に1回以上、認定生産行程管理者に調査に入るのですけれども、その対象からは外注管理先の子豚繁殖農家というのは外れると。一体的認定をとった場合に限っては調査の対象になるということでございます。

〇〇委員 と畜場の問題ですか。

〇花原表示・規格課課長補佐 同じです。と畜場なり肥育農家なりをすべて一体的認定をとった場合に限っては、おのこの部署が調査の対象になるということです。

〇沖谷会長 他にございますか。

〇〇委員 なかなか豚は難しい問題があったんですが、よくここまでまとめられたというふうに私は思っておりますので、全体的に賛成なんです。ただこれは最初の段階なので普及ということを考えていきますと、先ほど冒頭の生産行程管理者の認定管理者の場合、同一ということであると、例えばスーパーさんなんかの末端のところで、なかなか利用しがたいというのか、なかなか利用できにくい場合もあるのではないかなというふうにも考えられまして、利用促進ということからいきますと、いろいろ問題もあるのかなという気がいたしております。別にここでどうのという意味ではないですが、少し様子を見た上で、あまりスーパーさん等々に利用が拡大されないような場合には、もう1回検討するというようなことも考えていただければというふうに思っております。

全体としては、大変よくまとめたいただいたなという感じがいたしております。基本的には賛成したいと思います。

〇沖谷会長 どうもありがとうございます。

実際にやってみて工夫、改良の余地、それはさらにいい方向にしているいただいて、実行しやすい方に。

〇〇委員 例えばバックヤードなんかでもなかなか難しい問題が出ていますから。

〇花原表示・規格課課長補佐 枝肉になった後に、食肉処理センター等

でモモ肉を20本とかということで、パーツごと、モモとかすねとか、それを20本とか50本集めて1つの段ボールに詰められます。その時点というのは、やはり同一の生産行程管理者という同じ地域でと畜されますので、お仲間が何農家おられて、それで20本とか30本寄せ集めるということです、1つの紙箱に入ってくればそのまま流通していきますので、小売りの段階でもその管理は可能だろうと思います。

○沖谷会長 他にございますか。

○○委員 第三者認定機関というのは、例えば牛の場合は認定機関が審査をしていますよというお話で、豚の場合は告示して、これから認定機関を募集しますと。前、御説明いただいたとき忘れてしまったので、思うのですけれども、これは認定機関募集というところのどのくらいのところが出ているのでしょうか。

○花原表示・規格課課長補佐 牛肉の場合、昨年12月1日に施行されて、その日から登録認定機関の申請を受けております。現在、5機関が申請をしまして、今、書類審査とその機関の現地調査を行っております。それで、登録認定機関になるための基準に適合しているとか、財政的基盤があるとか、あとは公正な認定ができるかどうかというようなところを、今調査をしております、一番早いところだと今月中には登録できるのではなかろうかと思います。そこに、今度認定生産行程管理者とか、認定小分け業者の方が申請してきますので、やはり施行してから5か月とか6か月ぐらいかかってしまうという状況です。

一方、豚肉につきましても同じようなスケジュールになるんですけれども、これは農林物資の区分ごとに登録認定機関を申請するということになりますので、牛肉で登録認定機関になっているからといって、豚肉もできるというわけではなくて、豚肉は豚肉でまた登録を申請していただくということになります。

今、5機関ですけれども、今準備しておられるところもありますので、10機関とか15機関とかは出るのではなかろうかなと思っています。

○○委員 そのくらいの機関の第三者がチェックするということで間に合うということでしょうか。

○花原表示・規格課課長補佐 認定の区域、それがあつて県単位でいきますとちょっと足りないと思いますけれども、今5機関挙がっているのは認定をする区域、地域を全国としていますので、全国北海道から沖縄まで動けるという状況なので、特段数が多い少ないでは影響はないと思います。ほとんどが、県単位で取り組まれる場合が多いので、そちらの方も追々出てくるのではなかろうかと思います。

○沖谷会長 よろしいですか。他にございますか。

それでは、生産情報公表豚肉の日本農林規格の制定（案）につつまし

ては、原案どおり制定するということがでしょうか。

（「異議なし」の声あり）

○沖谷会長 では、生産情報公表豚肉の日本農林規格の制定（案）につきましては、原案どおり制定するということが報告することにいたします。

では、次に議題の３の（１）のイの生糸の日本農林規格の確認（案）についてですが、まず、生糸のＪＡＳ規格の検査方法等について、独立行政法人農林水産消費技術センター横浜センターの湯川所長さんから御説明をお願いいたします。

○湯川農林水産消費技術センター横浜センター所長 独立行政法人の農林水産消費技術センター横浜センター所長の湯川と申します。よろしくお願いします。説明の方は座ってさせていただきます。

私どもの方で用意させていただきました資料は、資料３、ページでいきますと44ページから始まっている資料でございます。それをめくっていただきまして、資料３－１、54ページ、これを用いまして説明をさせていただきます。

私ども消費技術センターは、主に食品の検査・分析、表示の点検などをやっておりますが、横浜センターと神戸センターにつきましては、以前の横浜生糸検査所、神戸生糸検査所を合併した経過から、生糸検査の機能を引き継いでおります。今、全国で生糸検査を行っているのは横浜と神戸の消費技術センターのみという状況になっております。

55ページをお開きください。

これは、生糸ができるまでの工程を簡単に説明したものです。繭を搬入しまして、乾燥、貯蔵、途中で死んだ繭、あるいは汚れた繭がありますので、それらを選別し、その後、煮繭、繭を煮るわけです。繭は、表面にセリシンというタンパクが付いております。これはお湯で煮ることによりまして溶け出してまいります。溶けて繭がほぐれてくる。このほぐれたものを集めまして、１本の生糸にする。通常、標準ものが27デニールです。デニールと申しますのは繊維の太さをあらわす単位でして、9,000メートルの長さの繊維の重量が１グラムの場合、１デニールとなります。通常、繭からとれます１本の生糸は３デニールで、9,000メートル伸ばすと３グラムになるということです。27デニールの標準ものでは繭９個から生糸をつくります。今、回覧させていただいておりますけれども、生糸を運搬しやすい形にしたのが「かせ」と呼ばれるもの、大体 210グラムから 250グラムの量、長さにしますと５万メートルの製品になっております。一緒に回しております資料は天蚕、天然の蚕の生糸で、これは検査対象にはなじまないものです。

以上が生糸の主な製造工程です。皆さんがよく御覧になります絹糸と

ということになりますと、この生糸をさらにより合わせまして製造するということになります。

次、56ページに移らせていただきますが、生糸の検査方法でございます。こちらの左上に生糸の持ち込まれた際の荷姿、写真が載っております。小さいのがかせ、今御覧になっているものですが、通常これを20かせ、あるいは24かせをまとめた括（かつ）という形で検査機関に搬入が行われます。この中から、サンプルを抜き取るわけですが、全体で29かせ抜き取るということになります。そのうちの4かせは乾燥させまして水分検査を行います。この水分検査というのが、実は生糸検査として当初から最も重要視されました検査です。生糸の本当の重量を測定するための検査ということで、戦前は義務付けられていた検査方法はこれだけでした。

その他に、いろいろ検査がございます。4かせは、水分検査の方で乾燥させました。25かせ、まだ残っております。これらを再繰切断検査というものにかけます。紡織機のようなもの、再操機と呼びますが、これにかせを巻きましてボビンに糸を巻き取ります。巻き取る際の糸の切断回数をチェックします。回数が多いと品位がそれだけ下がる、そういう考え方になっております。

次に、巻き取ったボビンからサンプルをつくり、織度むら検査を行います。この織度というのは、糸の細い、太いという意味でございます。

お手元に、小さな袋に入った繭と、ポニーテール状に巻かれた生糸をお配りしていると思いますが、このポニーテール状に巻かれたものが織度糸というふうに呼びまして、織度を測る際の検査の単位になります。112.5メートルの糸をそのようによりをかけましてまとめたものです。その糸を400本つくり、それぞれの重さを測定いたします。糸の太い細いにむらがありますと、この400のサンプルの重量のばらつきが多くなる。糸の太さが一定であれば、このばらつきが少なくなるといったことで、糸の太さのむらを判定する。そういう考え方で検査が行われています。

さらに、節検査。これは2人の男性が、向こうの方を見て座っております。これは、セリプレンといわれる黒い板で、これに生糸を細かく巻きつけます。板1枚に10パネル、つまり、10本の糸からのサンプルを巻きつけます。これを全体で15枚のセリプレン、全体で150パネル見るわけです。

ここで見るのは節です。生糸に小さな糸のより、あるいは糸がもつれたようなところを横から光を当てることによって見つけ出しています。もちろん節が少ない方が品質のいい生糸ということになります。

最後に、糸を切れるまで伸ばす、そういった検査を行います。これ

は、生糸の弾力を見るということで、あまり伸びずに切れるような糸はやはりよくない、21%伸びれば合格という判断基準にしております。

これが、現在の生糸検査の概要で、こうした検査方法の技術は大正年間にはもう完成しております。その技術を現在まで継承している。格付のための基準、どの程度の成績であれば、どの程度のクラスに格付をするか、そういったことにつきましては、時代に応じて変化をしておりますが、検査方法としては大正年間からほぼこの形で検査をしております。

次のページをお開きいただきたいのですが、現在、検査の技術を機械化できないかということで、調査研究を横浜センターで進めております。生糸非破壊検査システムと呼んでおりますが、糸を切ったり伸ばして切断するまで破壊して検査をするというのではなくて、1つのかせ全体を図に示す機械に通すことによって、光学的に糸の太い細い、あるいは節の数をチェックしようというもので、昨年末に特許を出願しております。

1枚めくっていただきますが、上の方にグラフが見えます。光学的に測定した結果でして、日本の糸と中国の糸、ぎざぎざの線が糸の太さの推移です。実際に7万メートルを測った成績がこのグラフにあらわれております。

上段が中国、下段が日本ですが、中国の糸をよく見ていただきますと、若干長い周期で糸が細くなったり、あるいは右の方になって糸が太くなっている、糸むらが長期で見られる。日本の糸は細かな変動はあるんですが、長期的に見ますと大体25デニールの前後で推移をしている。糸としては、このように長期的な変動のない糸が品質としてはよくなっております。もっとも、中国の方も最近では技術が進歩しておりまして、日本のものと遜色のない品質のものができているというふうに聞いております。

節につきましては、下の日本の生糸の図をちょっと見ていただきたいんですが、下の方にちょっと小さな櫛の歯が幾つか出ております。これが節の数をあらわしております。こうした情報で、糸の太さと節の数を連続的に検査できないか、という調査研究をしております。

この技術につきましては、昨年、生糸や絹糸の業界や政府機関の集まりとしてインターナショナル・シルク・アソシエーション（ISA）の国際会議が開催され、ここで、中国から機械化を進めたいという話が出まして、私どもの光学的な技術と、中国は静電容量という、技術的に異なった方式で研究を進めておりまして、これらをあわせまして世界標準といったものができるか、現在共同研究の推進に向けて話し合いを行っているところです。

以上です。

○沖谷会長 ありがとうございました。

それでは、生系の日本農林規格の確認（案）につきまして、事務局から説明をお願いします。

○川村上席表示・規格専門官 45ページでございます。

生系の日本農林規格につきましては、見直しを行って、見直し基準の中で5行目に書いていますが、「製造業者等が限定され、」に該当するため、15年5月23日開催の部会におきまして廃止の是非について審議した結果、見直し基準の2の（1）の③のウのうち、「実需者、製造業者が存続を強く望んでおり、その理由に合理性があると認められる規格」に該当するため、廃止ではなく見直す、改正または確認という方向で見直しとされました。

その見直し結果が2番にありますが、改正を要しない、極めて伝統的な検査でございますので、改正というよりは確認ということで、今まで101品目順次見直ししていたんですが、初めての確認ということでございます。

46ページでございます。

見直し基準の廃止の是非を検討する4つの基準の中の、ア、製造業者等が限定されというものにつきましては、おおむね20社以上のものを廃止を考えないということにしていますが、これは17社ということで、これに接触します。ですから、生系自身の小売販売額はやや減ってきているが、17%ですが、これは基準では30%以下ということで、これは基準には当たらないわけです。それから、複数県でやっているということでこれも基準に当たらない。それからJASマークの格付率は10%以上ということで判断しておりますが、これは11%で、これも基準に当たらないということで、一番目のアの20社を下回るということが、まず廃止を考えるという基準に当たったわけでございます。

そこで、部会で検討していただいた結果、下の方の廃止だけでも復活するといいますか、ほかの要因で改正または確認を検討するというこの中で、またイの他法令で引用されているという、直接法令ではないんですが、生系の輸入に係る調整等に関する法律等で荷口としての情報の1つとして扱われていますし、関税の関係でも2A以上の規格の等級のものということでやられていますし、商品取引の方でもJASの27デニールの3A以上ということになっておりまして、実態的に規格が使われていると判断されました。

そして、次の47ページですが、製造業者、それからまた着物等をつくる絹糸とか織物業者の方から強い要望があるということでございます。

また、エとして、国際的なことでございますが、今、所長からもあり

ましたように、国際絹業協会が定める国際的な規格は、J A S 規格に準拠しているということで、日本の生糸というのは本家本元であったわけですが、その規格がなくなるというのはいかなるものかなということがございまして、このような理由から確認をするとの結論になりました。残すということにさせていただいたらどうかということでございます。

48ページ、生糸の規格につきましては、中身につきましては、今、所長の方から御説明がありましたので簡単に。

この生糸の規格は、第1条が適用の範囲ということでございます。この規格は、生糸（玉糸を除く。）に適用する。玉糸というのは、2匹の蚕が1つの繭をつくる。要するに糸がもつれているというような感じになりまして、なかなか製品にはならないわけですが、これ以外のもの、要するに1匹の蚕がつくった1つの繭から作ったものということでございます。

それから、2条として定義が、今の検査のかせとか生糸とか繊度とかというものの定義が入っております。

それから、3条として規格が、水分とか平均繊度などのことが書いてございます。

49ページにいて、等級が書いてありまして、6 A から 1 A まであって、それが 6 A というのは、繊度がどうで、節が幾つ以上のものとか、再繰切断がどうのこうのとかということで、6 A から 1 A までの等級化を図るということでございます。

それから、50ページの右下、第4条は測定の方法で、今、所長が御説明したような測定で検査しているものでございます。

ずっと測定方法が続きまして、規格は以上です。

パブリックコメントにつきましては、59ページに1件だけ来ております。これは、2行目からも書いていますが、生糸の規格が現行どおり確認となることを希望しますということで、御要望でございます。

以上でございます。

○沖谷会長 ありがとうございます。

この件につきましては、都合2回の部会が開かれております。事務局の説明にもありましたように、1回目の部会で規格の廃止の是非について審議された結果、改正または確認の方向で検討作業を進めることになり、2回目の部会で検討結果が審議されました。2回目の部会での検討内容につきましては、〇〇委員が部会長を務められましたので、〇〇委員から御報告をお願いいたします。

〇〇委員 それでは、報告させていただきます。

平成15年10月16日に開催されました部会で、調査会委員4名、専門委員13名により審議されました。また、この部会におきまして、規格基準

の作成に際しまして、内外関係者の意見を聴取する機会を設けるために、アクションプログラムの骨格等に基づく公示をいたしましたところ、出席を希望された方が14名、生系の日本農林規格の確認について意見を述べることを希望した方はおられませんでした。

その審議の中で、今日と同様湯川所長さんからまずお話しいただきまして、その内容につきまして、国際規格の目安にもなっていると。そういうことで今後も維持させたいという御意見がありました。それに際しまして、特段の質問、意見等はなく、原案のとおり確認する方向で、調査会に報告するというように決定いたしました。

以上でございます。

○沖谷会長 ありがとうございます。

ただ今の生系の検査方法と確認（案）の説明及び部会の検討内容の報告につきまして、何か御質問、御意見がございましたらどうぞ。ございませんか。

それでは、生系の日本農林規格の確認（案）につきましては、原案どおり確認するということができてまいしょうか。

（「異議なし」の声あり）

○沖谷会長 どうもありがとうございます。

では、生系の日本農林規格の確認（案）につきましては、原案どおり確認するというように報告することにいたします。

それでは、次に移らせていただきます。

次の議題は、議題3の（1）のウのこんぶの日本農林規格の廃止

（案）につきまして、事務局から説明をお願いします。

○川村上席表示・規格専門官 資料4の2枚目の68ページからお願いいたします。

この2番の検討結果でございますが、こんぶの規格は、こんぶを乾燥し、一定の長さ（1メートル程度）に切ったもの（これを「長切こんぶ」という。）等について、業者間取引規格として、昭和26年に制定され、34年に改正されて現行規格としてあるものであります。

北海道が主産地で、道内各地において多数の製造業者が製造しており、近年販売額は減少しておりますが、3割強としてJASマークのものが出回っております。

これは、スーパーで売られているようなこんぶについての規格というのではなくて、北海道から例えば大阪のこんぶ屋さんに行くときの業者間の取引のための規格ということで、長さ1メートルの、そういうものの小売のものではなくて、業者間規格のJAS規格ということでございます。

（2）として、見直し基準2の（1）の①について見たところ、一の

都道府県、専ら北海道でございますから、一の都道府県以外で格付されなくなった規格ということで、廃止の是非を検討する基準に合致するということであります。

(3)として、特段存続させる合理的な理由が見当たらないことから、これを廃止をしたいという御提案でございます。

69ページでございます。こんぶにつきましては、北海道を中心に 956 業者と多数の方がこんぶに関係されております。小売額は23%の減ということで、基準の30%減には該当しませんが、減ってきていると。これは、専ら北海道のみの格付です。格付率は比較的高く33%、3分の1が J A S マークが付いているということでございますが、このように北海道のみでの格付ということで廃止の基準に合致するわけでございますが、下の方にありますように、これは北海道のみでの格付で、それ以外の格付は見込まれないとか、他法令での引用がないというようなことから、これは廃止やむなしということでございます。

70ページ、こんぶの規格につきましては、昭和26年に起源を発して、34年に今の形になった相当古い規格でございますが、第2条として、こんぶについての枯葉とか赤葉とかという定義がございまして、70ページ左の3条の規格、例えばりしりこんぶの場合は71ページで、葉の選別、枯葉がないかどうかと、色沢が良好かどうかとか、形態が一束の全長が100センチメートル程度あるかどうかとか、そのような規格になっているということで、まさに業者間のこんぶとしての品質がそろっているかどうかという規格でございます。同じく、みついしこんぶ等々ずっと続いているわけでございます。

83ページ、パブリックコメントにつきましては、廃止ということで、部会としてコメントを求めたわけでございますが、特段の御意見はございませんでした。

以上でございます。

○沖谷会長 ありがとうございます。

この件につきましては部会が開かれておりまして、その検討内容につきましては、〇〇委員が部会長を務められましたので、〇〇委員から御報告をお願いいたします。

〇〇委員 先ほどの生糸と同様なんです、10月16日に部会が開催されて、こんぶの日本農林規格の廃止の是非についての部会が開催されました。

意見を述べることを希望した方はおられませんでした。それから、こんぶの日本農林規格の廃止の是非につきまして、主な検討内容といたしましては、今後北海道で設ける基準というのは、地域 J A S 規格のようなものになるか。また、北海道で設ける基準は、調査会と無関係に設定

されるのか、また、格付が北海道のみで行われているといっても、全国の消費者が利用するので規格は残し、等級の見分け方をしっかりPRした方がよい。また、規格を廃止するとした場合、品質の善し悪しがわかるような表示にしてほしい。また、輸入品にJASの格付ができるのか。それから、北海道で設ける基準となると輸入品は格付できなくなるのか、など意見が出されたわけなんです。

その中で、北海道で設ける基準は業者間取引のため、自主的な規格と位置づけられます。また、国の関与する規格として設けるものではありませんという説明をいただきました。また、北海道が基準を設けるに当たりましては、JAS規格調査会が何らかの関与をするものでもない。また、現行の規格は生産者と卸業者との間で取引規格と位置付けられていますので、消費者のスーパー等で商品を選択する際に利用する規格ではない状況にあるとの説明がありました。

それから、こんぶの表示に関しまして、個別の表示基準はなく、横断的な加工食品品質表示基準に従った表示を行うことになります。したがって、表示は残るということです。

それから、JAS規格の適用は無差別であるので、輸入品であっても格付は可能ですが、北海道で設ける基準が輸入品に適用されるかは、当該基準の内容によりますということの説明がありました。

以上のような質疑応答で、原案に沿って検討いたしました結果、存続すべき合理的な理由がなく、廃止するという審議結果となっております。これを調査会に報告するというような内容となっております。

以上でございます。

○沖谷会長 ありがとうございます。

ここで、今御説明に出てきましたこんぶの日本農林規格が廃止された場合に、北海道で新たに規格を制定していくということが予定されております。本日は、北海道庁水産林務部水産経営課の山崎主幹の御出席をいただいておりますので、この点につきまして御説明をお願いします。

○山崎北海道庁主幹 御紹介いただきました道庁の山崎です。私は加工流通の方を担当しておりますので、今日はよろしくお願いいたします。

私の方から、こんぶJASが廃止された後に、今後どのような方向になるかということで、お手元に配付いたしました資料、通しで3枚ものなんですが、参考資料4-1、これに基づきまして御説明させていただきます。

まず初めに、上席専門官のお話もあり、ちょっとだぶりますが、こんぶの概要についてどのようになっているかということです。こんぶというのは、北海道が主生産地でございます。生産量は近年約3万トンで推移してございまして、そのうち北海道が約2万6,000トン、国内生産の

約8割、年によっては9割近くを占める一大供給地区でございます。金額の方は320億何がしと、北海道の本当に大きな水産業の1つとして、重要な事業の1つでございます。また、江戸時代には北前船なんかで、広く日本海をずっと回りまして、沖縄の方なんかにも豚肉とこんぶの料理があったり、日本海側、北陸の方の県ではこんぶの加工業が盛んになっている。そういうふうに古くから北海道から日本全土に運ばれています。

また、北海道なんかでは明治時代、非常に農業が育っていない時代に、日本の国策として中国に輸出していた。そういう意味では外貨獲得という面でも、非常に大きな一時代を築いてきたというふうに、そういう経緯でございます。

続きまして、資料の下の方なんですけど、こんぶの流通を御説明をいたします。

こんぶは、生産者が採取したこんぶを製品化して、製品を検査後漁協に集荷して漁連を通じて実需者に販売され、実需者がこんぶ巻きや佃煮などに加工して消費者に届ける、こういうルートになっております。

この間、生産者から実需者までの間の製品の規格基準、長さですとか重さ、等級、これを規定してきたのがJAS規格でございます。こんぶは、いろいろ産地がございまして、函館の真こんぶですとか、道東の長こんぶ、それから利尻の利尻こんぶですとか、要するに種類はいっぱいございます。JASは先ほどの御説明のように3割程度の格付ですが、JAS規格以外の規格については、道の条例に基づく道規格という形で補完してございます。道条例は、条例の文章の中にもJASを、日本農林規格を補完すると、そういう位置付けで明記されてここまできております。折りしも50年間二人三脚というか、そういう形でやってきました。

そういう中で、消費者に対して、規格というのは先ほど言いましたように、この図の流れからいうと、生産者から実需者、実需者というのは、特に大阪のこんぶ問屋さんがメインなんですけど、先ほどありましたように、箱ごとに等級が付いていて1メートルぐらいの箱売りの形で流通します。ですから、一般の消費者の皆様方に届く段階のこんぶというのは、袋詰めになっていたりとかで、JAS規格とか道規格は、正直言って、消費者には全然縁がなかったんです。

最後の方に申しますが、今回の一連の検討において、道庁と業界が真摯にこんぶ漁業の将来のあり方というのを約2年間議論いたしました。今までは、結局50年間も続いた制度だったので、漁業者の方も正直言って制度にあぐらというわけではないんですが、近年、その傾向は否定できない状況になっておりました。しかしながら、この制度の意義は確か

にございました。戦後、食料供給の粗悪品というか、そういうのをなくそうということで、官がきちんとかかわって、先ほど言ったようにこんぶは北海道が特産ですから、きちっとした統一されたいものを出すということで、それなりの時代を担った位置付けはございます。ですが、今これだけ経済がグローバル化している時代で、50年もずっときた同じ制度の中でやっていくには、正直言って自己矛盾も、我々も業界も密かに感じておりました。まさに、一昨年ですか島崎班長が来道されて、JASの方向性についてお話をされて、我々が、内々に業界の方と検討した結果、1つの契機として北海道も漁業者も、やはりこれからは消費者をきちっと意識した、自分たちが官に、今までそういう制度だけに守られていた仕組みではなく、消費者を意識した生産構造に変えていく必要があるのではないかと。そういう観点に立って検討を始めました。

こんぶ漁業というのは、北海道の漁業者の半数以上が従事している漁業なんです、平均年齢60歳以上と非常に高齢です。しかも、零細で、規模が小さいです。しかしながら、今言ったようにそれだけ多くの方々が従事しているということで、北海道の漁業の底辺なんです。ところが、今こういう時代の中でやっていけば、今言ったように高齢化がますます進んで、非常に規模が小さいということで、どんどん先が心配になってくるのですが、今回のことを契機にこんぶ漁業の構造なんかも併せて検討に入り、また生産者の方も今まで、先ほど言いましたように、他に実需者というか大阪の間屋さんだけを相手に動けばいいというのではなく、きちんと消費者のニーズに、どういうものを欲しがっているのか、どういうものが今食べられるんだらうということ意識した上で、自分たちの規格をつくろうということに関係者の、100%という言い方はまだできないんですが、ほぼ趨勢、意思統一というか、固まってきました。

今、前段の御説明の中で、JAS規格の廃止があり、また、道規格の方も併せて廃止する予定です。その後どうなるかというのは、規格は民がつくる、民は関係業界ですね、検査協会なり、そういうところが中心となって規格を新たにつくるんですが、それは今まででも当然必要な、要するに実需者の要望としてこういうのをつくってくれという規格を前提に、さらに新しい、こういうようなサイズなり、こういうような規格があればもっと消費が伸びるのではないかとというようなものを併せて新しいものをつくりたい、そういうようなことで今検討させています。

道庁としては、検査協会で検討するために、昨年の道議会第2回定例会で250万ほど検討費を計上し、今盛んに関係者、関係機関併せて議論している最中でございます。その際、非常に業界からもいつも言われていたのが、官がいきなりぽんと手を離して、民だけでいきなりおまえら

勝手にというか、自分たちで頑張れよ、おれたちはもう知らんぷりだぞというふうに言われると、非常につらい、怖いと。50年もやってきた部分があるので、やっぱり何らかの行政のバックアップがほしいというのは、業界との話し合いでも今までいわれてきたところでございます。その辺をずっと今議論をやっておりまして、一応内々の方向性としては、全道の漁業者を始め民間の、要するに業界の総意でできた規格に対して、道が一定のお墨つきを与えようと。それは、標準規格という名称が適当かどうかの問題はありますが、それを道要綱で担保しようというふうに考えています。北海道の業界としては、条例の縛りという方が確かに拘束力は強いが、条例で何も決めなくても北海道庁がそうやってきちっと業界がつくったものに対し、道としてもきちっと一緒になって対応していくということで、そういうバックボーンがあるならば、我々民間でちゃんとやっていきたいというような状況になっています。

ただ、ここでもお願いですが、50年もやってきたものを今回がらっと変わるわけなんです。変わるということは、正直言ってもものすごい大変なことでエネルギーを使います。細かい話をすれば、こんぶを包装するパットというか箱があるんですが、2年先というかそのぐらいまで用意してあるんです。一応、去年、おとし、特に去年ぐらいの段階から国の規格、道の規格はなくなるよ、新しい規格となり、将来的にはJASという文字が入ったものは使えなくなるよ、ということを内々に言っているんですが、いかんせん在庫だとか、今言ったようないろいろなことを検討しなければならない部分もあって、タイムリミットとしては17年の春からきちんと移行したい。丁度1年間時間をいただきたいと。それは、そこまで嫌だとかいうわけではなくて、JASの廃止は昨年10月の委員会の議論も踏まえ、北海道としては重々そういうことで受け留めております。折りしも、今日は日本昆布協会の総会があり、北海道水産物検査協会の小西理事長がそこに出て、多分私と同じような話をしゃべっていると思います。実需者、大阪の間屋さん方も今後について結構不安がったり、いろいろなことを考えていると思うので、そういう心配はないよと、北海道はきちっとやりますよということを多分説明しているはずで。

そのような状況なので、ちょっと1年間執行だけを時間いただきたいということで、JASという今まで50年も北海道はそれに支えられて、こんぶ漁業を今までやってこられたということに対して感謝を申し上げますし、また我々北海道としては、漁業、日本のこんぶは文化の誇りだという意識を持っています。やはり日本人として、こんぶをきちっと振興させていかなければならないと思っていますので、新しい体制、今自分たち自ら、北海道自らそういう方向に国のアドバイス等をもらいなが

ら移行しようとしていますので、これからもよろしくお願いしたいと思っております。

私からは以上です。

○沖谷会長 どうもありがとうございました。

ただ今、事務局の説明、それから部会の検討内容の報告及び北海道庁の御説明につきまして、何か御質問、御意見がございますでしょうか。

○○委員 原案に反対という意味ではないんですけれども、確かに産地は北海道だけなんでしょうけれども、こんぶは全国的に流通しているわけですし、我々の食卓への影響も大きいので、しかもこんぶは世界に誇る調味料の1つですから、かなり輸出もしているはずですし、国際的にもそれなりの規格が求められているようにも感じているので、私は何かちょっともったいないなと。もうちょっと検討していただく方が、私は今日初めて聞かせていただいたので、私としてはもう少し時間をかけた方がいいのと違うのかなという感じがするんですが、○○さん、もう既に決まっているわけか。国際的な影響というのはないんですか。

○山崎北海道庁主幹 こんぶが、先ほど言いましたように、北海道で日本全体の9割方なんです、日本のこんぶと相対するのは基本的に中国です。ほとんど中国だけといってもいいです。中国のこんぶというのは、1年草のこんぶで、我々日本のこんぶと基本的に違うんです。葉が薄く、アルギン酸だとかそういう原料になるんですが、一番日本にとって脅威なのはこんぶ巻きなんです。煮つけて、味を濃くしてこんぶ巻きになって来てしまうと、正直言ってなかなか消費者の方の区別は付きづらいと。今、我々の北海道の方の要望としては、原料原産地表示の方をお願いしたいと。要するに、中国の輸入こんぶと日本のこんぶをきちっと分けてくださいというのが、ずっと北海道からの要望です。そこができれば、外国との差別化というのは、明確に北海道としてはできると思っています。

○川村上席表示・規格専門官 こんぶのJAS規格、50年果たしてきた役割は極めて大きいというふうに我々も思っております。

また、先ほど言いましたように、見直し基準に照らしますと北海道のみの規格ということで、しかも業者間規格ということで、オールジャパンのJASの規格としては見直しせざるを得ないかなというふうに思っております。ただ、決してJASを廃止することということで、全く切るということではなくて、十分の猶予期間をおいてソフトランディングできるようにという当然配慮が必要だと思いますし、JAS規格と、それを補完する道規格がなくなっても、さらに、より良いものにするということで北海道庁が中心になって、北海道水産物検査協会の方で、さらに消費者まで念頭においたことを考えておられるとい

うことで、準民間規格として、北海道庁が十分関与した民間規格として新たに再生をしていくということでございますので、そういう意味では50年の歴史を背負ったJAS規格という業者間規格については、猶予期間を十分置いた上で幕をおろさせていただいて、北海道庁を中心として民間規格としてそれが生き返るということにさせていただいてはどうかというふうに思っております。

〇〇委員 先ほど、ちょっともったいないという御意見があったんですが、私もそういう意識を持っていたんですが、このJASが北海道のみであるということと、それから今話がありましたけれども、規格は業者間での品質中心で、消費者にとっては表示云々という話が部会でも出たんです。そのときに、それは今全体の原産地表示とかそっちの方でできるので、またもう1つは道庁さんの方で、またそれに対しての違う、新たな基準でそれを包括していけるのではないかというような考え方があったことがこの結果につながったのではないかと思います。

ただ、やはり私も気になりますのは、今おっしゃいました中国と日本という中で、確かに加工されてしまいますとわからない部分がありますので、やはり今後必要になってくるのはその中で表示の適正さということとをいかにチェックしていくかという、別の枠のJAS規格というよりも、表示基準的な問題が今後一層重要になってくるのではないかと、そう考えております。

北海道の生産物でございますので、私も住んでいまして、個人的な意見としては道庁さんがおっしゃいましたように、スムーズに廃止して移行していくのであれば、そこら辺の御配慮をいただきたいということをつけ加えて御意見いただきましたところ、皆さんが今の結果として廃止の方向でという結果を見ました。

以上でございます。

〇沖谷会長 こういう廃止で、新たなシステムがさらに一層改良されたものになるというのは初めてですか。これが第一号でしょうか。

〇山崎北海道庁主幹 そうです。

〇沖谷会長 では、本当に期待されますね。

〇川村上席表示・規格専門官 地域限定という意味での、この4つの基準の中で、地域限定で廃止というのは、まさにこんぶが初めてぐらいだと思いますね。地域限定で、当然その地域で新たなことをまた考えられるというのが、こんぶが初めてだと思います。

〇沖谷会長 ということだそうです。民間で規格をつくるという、それを守るかどうかはどれをチェックするかというシステムをお考えにならないかと思いますが、ぜひ期待したいと思うんですが、

それでは、こんぶの日本農林規格の廃止（案）につきましては、原案どおり廃止するということではいかがでしょうか。

（「異議なし」の声あり）

○沖谷会長 それでは、こんぶの日本農林規格の廃止（案）につきましては、原案どおり廃止するということで報告することにいたします。

それでは、次は日本農林規格の見直しにかかる案件ではなく、別途必要になった一部改正についての議題です。

議題の3の（2）アの食用精製加工油脂の日本農林規格からエの農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格までの4規格の一部改正案につきまして、事務局からまとめて説明をお願いします。

○川村上席表示・規格専門官 資料5でございます。

87ページでございます。

まず、食用精製加工油脂。これは食用油を加工して、マーガリンやショートニングの原料になるという原料用のものでございまして、スーパーで売っているようなものではございません。それから異性化液糖、それから砂糖混合異性化液糖、これも飲料の甘み等に入っております、これは原料でございます。それから、ぶどう糖についても同じでございます。それから、農産物缶詰及び農産物瓶詰、これは当然缶詰、瓶詰ですから、一般に小売販売されているんですが、ここでは一部のたけのこ大型缶詰といって、たけのこがごぼっと入っているような業務用のものでございます。この4つにつきまして、賞味期限と品質保持期限の用語の統一というのをやりましたけれども、これらはすべて業務用のもので、ここにそういう品質保持期限という用語が残っているものですから、それを今回統一させていただくということでございます。

88ページ、2の改正内容でございますが、（1）「一括表示事項」欄中の「賞味期限（品質保持期限）」とあるのを、品質保持期限を削除し、「賞味期限」とする。

「表示」の項の「表示の方法」欄中の、「（品質保持期限）」を削除し、賞味期限の定義を共同会議で御議論いただき、JAS法と食品衛生法とで統一した定義に変えるということでございます。

この食品の表示につきましては、食品衛生法、JAS法ともに規定しているわけですが、従来は平成11年の法改正までは、基本的にはJAS規格の中に表示が書かれてあって、11年の改正によって横断的な品質表示基準、生鮮食品、加工食品の表示基準ということでできまして、すべての食品に表示をするということがJAS法の中に定められましたので、表示につきましては、そういう品質表示基準の方へ原則全部移してきているということでありますが、品質表示基準というのは、消費者の選択のための基準でございますので、こういう業者間の取引のた

めのもの、つまり中間原料のようなものにつきましては、品質表示基準では担保できないものですから、業者間の原料のものに関しましてはJAS規格の中に表示の基準を残しております。それが、今回4つのものにつきまして、用語の統一が残っていたものですから、ここできれいさっぱり統一したいということでございます。

89ページでございます。

先ほどの食用精製加工油脂が1番目でございますが、食用精製加工油脂というのは、右側に現行、左側に改正案でございますが、2条の定義の方に書いてございますが、動物油脂、植物油脂、またはこれらの混合油脂に水素添加、またはエステル交換を行って、融点を調整し、または酸化安定性を付与したものであって、かつ食用に適するよう精製したものをいうということで、動物油とか植物油を水素添加、またエステル交換を行って、さらに加工して、これは一般小売されるようなものではなくて、これはマーガリンやショートニングの原料になる、こういうものでございます。中間原料でございます。

こういうものにつきまして、次の90ページ、表示の項が残っております。これは、真ん中辺に1の(5)賞味期限(品質保持期限)とありましたのを、「品質保持期限」を削除するというふうなこと。そして、次の91ページにも右側に賞味期限(品質保持期限)とか、賞味期限につきましては古い定義になっていたのを、今回共同会議の定義に改めたということ。それから、ア、イにも品質保持期限という用語があるのを削除したということでございます。

そして、92ページ、一括表示の備考でございますが、品質保持期限を削除し、賞味期限に一本化したということでございます。

そして、93ページは異性化液糖も同じでございます。

94ページ、右側に品質保持期限とあるのを削除して、また表示方法の5番、賞味期限(品質保持期限)のところを適正に変えたというところでございます。

96ページにつきましても、賞味期限(品質保持期限)という言葉の一本化をさせていただいたと。

97ページの備考の7につきましても同様でございます。

それから、98ページ、ぶどう糖でございます。

99ページの右側、一括表示の賞味期限(品質保持期限)、そして下の方の表示方法の(4)についても同様でございます。

102ページに飛びまして、備考の5、賞味期限と品質保持期限があったのを一本化させていただいたということです。

それから、最後に4つ目、103ページ、農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格でございます。

農産物の缶詰、瓶詰の中には、たくさんの種類の瓶詰、缶詰がございます。その中の1つとして、第3条、たけのこ大型缶詰というのがあります。第4条にたけのこの大型缶詰、全形、要するにたけのこそのものです。または2つ割り。こういう大きなものを入れた缶詰でございます。一般消費者が買うようなものではございません。こういうものにつきまして、ここでは品質表示基準では手当てできない業務用のものがございますから、表示が残っているということでございます。それにつきましては、105ページ、右側の上から2行目、品質保持期限を削除させていただいたということです。

106ページ、右側から3行目、品質保持期限というのを削除させていただいたということです。

参考までに107ページでございますが、これ以外に、たけのこの缶詰以外に、アスパラガスとかスイートコーンとかグリンピースとかあずきとか大豆とかマッシュルーム缶、諸々があります。これは、全部表示基準はここにはありませんでして、一般小売用のものですから、ここからは表示基準は従来から削除されているということでございます。

110ページの6番の品質保持期限も削除させていただきます。

111ページからは、参考資料5-1でございますが、共同会議への報告書でございます。前にも加工食品の表示基準のときに御説明しましたので割愛させていただきますが、2つの用語を統一したということと、そして賞味期限、それから5日以内の短いものについての消費期限の定義を食品衛生法とJAS法で統一を図ったということでございます。

JAS法、食品衛生法のおおのの官報が後ろについてございます。

パブリックコメント、122ページでございます。

パブリックコメント1件ございました。遺伝子組換え原料不分別の場合は、現在の技術で検出できない場合でも、表示することにしてほしいというのが、食用精製加工油脂についての意見として挙がってまいっております。

遺伝子組換えにつきましては、別途遺伝子組換えの表示基準というのが定められておりまして、これで30品目の表示基準が定められております。もちろん、油につきましてはDNA及びたん白質が加工工程中で除去・分解されるということで、日本の制度では表示対象にはなっていないということでございます。

これにつきましては、検出方法の進歩等にあわせて見直していくということが、遺伝子組換え表示基準の方で記載されておるわけでございますが、現在、油について検出するという方法はまだ出ていないわけでございますし、もう1つ、食用精製加工油脂につきましては、これは消費

者が買われるようなものではなく原料体でございますので、そもそも加工食品品質表示基準とか遺伝子組換えの表示基準に該当しないものになります。マーガリンやショートニングが対象になるかどうかというのは別問題でございますが、食用精製加工油脂は消費者が買われるようなものではございませんので、そもそも対象にはならないということでございますが、遺伝子組換え全体につきましては、技術の進歩等に沿って見直していくというスタンスではございます。

以上でございます。

○沖谷会長 ありがとうございます。

この件につきましては部会が開かれております。その検討内容につきましては、〇〇委員が部会長を務められましたので、〇〇委員から御報告をお願いいたします。

〇〇委員 やはり、10月16日、同日ですが、J A S 調査会部会が開催されまして、本件の内容を検討いたしました。また、食用精製加工油脂の日本農林規格等の一部改正につきまして、公募を行いました結果、意見を述べることを希望した方はおられませんでした。

食用精製加工油脂の日本農林規格の一部改正につきましては、今御説明がありましたように、賞味期間の用語の統一と定義の改正というようなことになっておりまして、その整合性を図るということが一番の目的でございます。質問、意見等につきましては、特段ありませんでした。原案のとおり改正する方向で調査会に報告するという内容になっております。

以上でございます。

○沖谷会長 ありがとうございます。

ただ今の事務局の説明、それから部会の検討内容につきまして、何か御質問、御意見がございますでしょうか。よろしいですか。

自動的に処理するということで、それでは、食用精製加工油脂の日本農林規格、異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖の日本農林規格、ぶどう糖の日本農林規格並びに農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格の一部改正につきましては、原案どおりそれぞれ改正するということができればでしょうか。

（「異議なし」の声あり）

○沖谷会長 それでは、原案どおりそれぞれ改正するということが報告することにいたします。ありがとうございます。

それでは、ここで3の（1）及び（2）の審議結果につきまして確認をいたします。

報告案として、ただいま配布しているものでいかがでしょうか。ちょっと御覧ください。その1から7までになります。よろしいでしょう

か。それでは、お配りしたもので報告することにいたします。

それでは、最後になりますけれども、見直しの方向につきまして、事務局から御説明をお願いいたします。

○川村上席表示・規格専門官 資料6及び資料7でございます。

資料6、127ページでございますが、平成16年度JAS規格見直し品目等ということでございます。

資料の7は、見直し基準でございます。

見直し基準について若干おさらいをいたしたいと思います。130ページでございます。

1番として、規格の制定の基準、新たに制定するもの、生産情報公表農産物とか有機畜産とか、そういう新たに制定するものにつきましては、①として事業者がたくさん存在していて品質の格差が認められるもの。2番として、消費者とか生産者とか実需者から要望のあるもの。そして、あまり額の小さいものは意味がないので、ある程度100億円以上という一定の市場規模のあるものについては、必要があれば制定をしていくということであります。

今、5年ごとに見直しをしておりますのは2番であります。見直しの基準につきましては、ア、イ、ウ、エの4つの基準を設けてございます。1つが製造業者等が限定され、製品の種類ごとに品質に大きな格差が認められなくなっている農林物資の規格。極めてメーカー数が少ないということですので、特定のメーカーだけのJASということも考えられますので、これは内規で20社以上というのが1つの目安と今考えてございます。

イとしては、小売額が大幅に減っていないもの。マーケットが小さくなっているものについては、もう要らないということもありますものですから、これは過去2年間のマーケットの減少額が30%以下ダウンしているというのを1つのメルクマールとしております。

ウとして、今回のこんぶに当たるわけですが、一の都道府県以外で格付されなくなった農林物資の規格ということでございます。

エとして、JASマークの格付率が著しく低い規格。これは10%以下ということで、1けたになっているようなものについては、廃止の是非を考えるということでございまして、この4つのいずれかに当てはまるものについては、まず廃止の是非を考えてということをお原則としております。

次の131ページでございます。

生産の方法についての基準のJAS規格。今、JAS規格につきましては、一般的にはこの丸いJASマークというのと、それからそれ以外に3つのJASマーク。特定JASという、熟成ハムとかというJAS

マーク。そして3つ目として有機JASマーク。有機農産物加工食品。そして今回4つ目として、まだ見参しておりませんが、生産情報公表のJASマーク。この2番目、3番目、4番目というのは、生産の方法に特色があるというものでございます。

例えば、有機農産物というのは、まだまだ10%なんてとてもいかないわけですが、ただそれはそれで非常に価値があるということでございますので、格付率が10%以上とってみても仕方がないわけでございますので、そういう生産の方法についての特色のあるものにつきましては2つの基準、小売額があまりダウンしていないということと、それから一の都道府県でないもの。この2つの要件で縛ってございます。

それから3番目として、先ほど①、②、普通のJASマークも、特定のJASマークも、廃止に該当するということであつたとしても、ほかの要件で復活するという復活条項が③でございまして、アとして、改正することによって、この廃止の基準に該当しなくなる。新たに改正すれば、格付率が増えたり、それから複数県で行われたりということがあれば、これは残してもいいと。

それから、イとして他法令で引用されている。特に、林産物なんかが多いんですが、建築基準法で、JAS規格の木材を使うようにということがあれば、JAS規格をなくしてしまえば、法律の根拠がなくなるものですから、これは残すと。

ウとして、消費者とか実需者とか生産者が強く望んでいて、それが合理的な理由がある場合。

それからエとして、例えばコーデックスとか国際規格があるのに日本の規格がなくなっていくのかということがありますから、国際規格との整合性の観点から残す必要があるもの。

それからオとして、その他ということで、このア、イ、ウ、エ、オは復活の基準ということでございます。

それから、2番として改正するということになった場合は、①のア、イ、ウとして、消費者向けのJAS規格については、増量材的使用の制限、例えば畜肉製品に対して不必要に使った植物たん白を少なくするとか、それからまがい物等の防止、それから食品添加物の使用を必要最小限にするとかということで、消費者からメリットのあるJASマークだと。安全性は認められているけれども、添加物は少ないとか、植物たん白が少ないとかいううたい文句が出るもの。

イとして、実需者向け、消費者向けじゃない、そういう業界向けのものについては性能規格化、つまり強度とか耐久性ということで、等級化をするとかということで、実需者に意味のあるものにするということがあります。

また、ウとしてコーデックス等との整合性を図る、こういう観点で見直しをしていくということでございます。

②としては、J A S規格について従来は、J A S規格品はその中間原料についてもJ A S規格品を使うようにと書いてあるわけですが、最終製品がJ A S規格に合っていれば、中間原料もJ A S品でないといけないというのはちょっと今の時代に合わないものですから、これは原則削除するというふうにしております。

それから、(3)として確認。廃止または改正を行わないものは現状確認ということで、これは現在唯一生糸だけでございます。

それから、経過措置として、当然今のこんぶの話にもありましたように、J A Sマークの付いたラベルとか箱とかを十分に用意しておくわけですが、それが急に使えなくなったというのは業者の方も困りますし、廃棄物をつくるだけでございますので、それは一定の猶予期間において周知期間、それから包材とのちゃんと利用期間を置いた上でやるということにさせていただきたいと思っております。

これが、現在の状況でございます。

資料6の方に戻っていただいて、では16年度の見直し計画はということでございます。

平成11年にJ A S法の法改正をさせていただいて、5年ごとの見直しをするということが法定化されたわけでした、12年から施行されておりますから、12、13、14、15、16と、16年度で5年目の最終年に当たるということで、1巡目が16年で終わって17年から2巡目に入ることになります。スタート時に101品目、351規格ございましたので、品目が101を割りますと、年間20ずつぐらい見直すということで、ここにあります17番、プラス番外のにんじんジュースを入れて18品目を見直せば、101品目が終わり1巡目が終わります。また、17年から2巡目に入るということになります。5年ごとに時代に合ったJ A S規格にしていこうということでございます。

最終年の18品目につきまして、廃止をまず考えるべきかどうかという基準に照らした数字が資料6でございます。まず、煮干魚類及び煮干魚類粉末、これはメーカー数が100、これは基準に当たりません。それから、小売販売額は若干減少しております17%。しかし30%にはなりませんので、これも基準に当たりません。それから、18品目すべて複数県でやっていますので、こんぶのようなものはございません。そして、J A Sマーク品は、煮干魚類、煮干粉末は残念ながら1%ですので、あまりJ A S品はありません。他法令で引用は、すべての基準で、林産物のように建築基準法で引用されているとかというようなものはございません。復活要件としての他法令の引用はありません。したがって、煮干魚

類は4つの基準の中で格付率が低いということで、廃止の是非を検討する基準に該当します。

それから、漬物でございますが1,484社と多数の会社でつくられている。これは該当しません。それから、販売額は4%とほぼ横並びなんです、若干ふえている。ただ、格付率が2%と、あまりJASマークは見かけないということで、これもJASマークの率で、これも廃止の是非を検討する基準に該当します。

それから、3番目として果実飲料、ジュースでございますが、101社、該当しません。10%ダウンということで、これも該当しません。JASマークは43%、かなりあります。したがって、果実飲料は廃止の是非の基準に該当しません。改正または確認をまず第一に考えることになります。

それから、炭酸飲料につきましても72社、17%減、73%のJASマークということで、これも廃止の是非の基準には該当しません。

5番から9番までは缶詰類、調理食品缶詰でございます。缶詰には、いっぱい缶詰がございまして、先ほどの農産物缶詰、たけのこがございましたけれども、他に水産物缶詰、それから畜肉缶詰がメインでございまして、もうこの見直しは済んでございます。それ以外の缶詰、調理食品缶詰というのは、カレーとかシチューとかが入っている缶詰のことです。これにつきましては、25社、2%減。これは該当しませんが、格付はほぼありません。ゼロでございます。

まぐろ野菜煮缶詰。まぐろだけでしたら水産缶詰なんです、まぐろと野菜が両方入っていると、それからかつおと野菜が両方入っているものにつきましては、これも格付はゼロでございます。

それから、特種缶詰、これはスープとかソースが入っている缶詰のことでございます、これも格付はゼロでございます。

それから、鯨野菜、鯨は非常に貴重品でございますが、これもゼロでございます。

それから、水産物と野菜が両方入っている缶詰、これもゼロでございます。

この5つの缶詰につきましては、すべて格付がゼロということで、廃止の是非を検討する基準に該当いたします。

それから、有機農産物は2つの基準で見ると。生産の方法に特色があるものですから、これにつきましては、小売販売額は有機というより農産物全体、それから加工食品全体の小売販売額、増減しているかどうかというのはなかなかそういう統計がないものですから、これは特に数字がございません。当然、複数県でやっているということで、これは有機農産物、有機農産物加工食品については廃止ということではなく、改

正、または確認ということで見直していくというふうに考えてございます。

地鶏につきましても同じでございまして、地鶏につきましては相当小売販売額は増えてございまして、238%ということで、非常に伸びてございます。

それから、13番から17番までは木材関係でございまして、これもなかなか市場統計がないものですが、素材というのは丸太のことです。何も触っていない、木を切っただけのものが素材でございまして、素材につきましては5,735社がつくっておられる。これにつきましては、小売販売額が増減というのは、ちょっと統計がないものですが、下の注にございますけれども、格付数量の増減で示しております。JASマーク品は大幅に減っております。70パーセント減っております。そもそも、JASマーク品というのは1%以下ということで、丸太にJASマークが付いているものは極めてまれでございまして。

次、押角というのがありますが、木材の丸太から四隅を荒っぽく切ったもの。杭や牛舎の荒っぽいものとか、それから東屋とか物置とかに使われ、丸太から四隅をちょっと削ったものというのが押角と呼ばれるものでございます。これにつきましては、JAS品をやっている工場メーカーが132社、全体像はわかりませんが、JAS品をやっている工場が132社ということでございまして、JASの格付率は全体はわかりませんが、JASの格付数量は4割ぐらい減っているということでございます。下の注にありますように、押角自身は3,680立米ということで、JAS品があります。

そして、次に耳付き材でございしますが、耳付き材という言葉もありますが、これは木材を両端だけ切ったようなものでございまして、家具材とか銘木といいますか、テーブルなんか両端が木材の形ががたがたしているんですが、表面だけが平らになっているような、銘木とか家具材とか建具とか、そういうものに使われているというようなものでございます。これにつきましては145社が格付工場を持っている会社ということでございまして、全体像はわかりませんが、格付数量の減少が36%ということで相当減っているということです。

それから、16番が電柱用素材。電柱ですが、これは認定工場はございません。

それから、まくら木。まくら木というのもほとんどコンクリートになっておりますが、ポイントのところだけはやはりコンクリートではうまくいかないようでして、木材のまくら木が使われているようですので、そういうJAS規格もあるわけですが、その認定の工場はゼロでございます。

13番から17番もなかなか統計はないんですが、廃止の是非を考える基準には合致しているというふうに認識をしております。

それから、番外のにんじんジュース及びのにんじんミックスジュースでございますが、次のページを御覧ください。

のにんじんジュース及びのにんじんミックスジュースにつきましては、ちょうど1年ぐらい前の総会で、メーカー数は27、14%減、それからJASマーク印は3%という数字を出して、したがって3%というのは10%以下に引っかけりますので、廃止の是非を考えるべき基準だということでお示しをしたんですが、もう一度数値を精緻に当たってみますと、下のようになるといことで、間違いであったということがわかりましたので、再度もう一度考え直したいというふうに御提案をさせていただきたいと思います。27社はかわらないんですが、のにんじんジュースとのにんじんミックスジュースは14%減っているどころか、179%といことで非常に伸びている。格付は17%といことで10%以上あるといことで、廃止の是非の基準に当たらないといことでございます。なぜこのような間違いを生じたかといことでございますが、ジュース全体というのは、日本全体で大体200万キロリットルぐらい、いろいろなジュースがございます。その中で、のにんじんが少しでも混ざっているものというのは200万キロリットルの中の6%ぐらい、12万キロリットルぐらいあります。ただ、JAS規格でいうところのにんじんジュースというのは100%のにんじんジュース、のにんじん以外使っていない。それから、のにんじんミックスジュースというのは、のにんじんが50%以上入っている。つまり、のにんじんが主材料になるものがのにんじんミックスジュースといわれるものでして、これはのにんじんが100%のものは、JASマークの有無にかかわらず、大体平成13年度で6,000キロリットルといことで、ジュース全体の0.3%ぐらい、極めてわずかでございます。

それから、のにんじんが50%以上入っているミックスジュースというのは2万キロリットルぐらいといことで、全体の1%あります。それ以外のにんじんが少しでも入っているという、リンゴとかトマトがベースで、のにんじんが少しでも入っているという野菜をいろいろミックスしたりというようなものは9万キロリットルぐらい、たくさんあります。このJAS規格と関係がないのにんじんが50%以下の非常にたくさんある分野を分母で数えてしまったというのが大きな間違いでございまして、全体を12万キロリットルで考えますと、若干市場が小さくなっていたり、JAS品がわずかしかなかったりするんですが、のにんじんが100%のもの及びのにんじんが50%以上入っているものというのは、全体で2万5,000キロリットルぐらいでして、これ自身は健康ブームもあって極めて伸びていると。そしてこの中のJAS規格品は一定程度あるというこ

とで、我々間違いに気づきましたので、これはこの基準からしますと廃止を考えるのではなく、改正または確認という方向でやるべきことだということに気づきましたので、今回新たにこの数値を訂正して、16年度再考させていただきたいというふうに思っています。

最後、129ページでございますが、こういうにんじんジュースを入れてまして18の基準につきまして、廃止の基準に当たるもの当たらないものを含めまして、消費技術センターの方で利用実態調査、品質実態調査を行いました。また、業界の方で改正案等の案をつくっていただく。それをセンターの方で調整をしまして、消費者団体の方等も入れてまして、原案段階から消費者にも入っていただいて、原案をつくっていただくと。そして、また調整をしまして、調整ができた段階で食品関係の部会とか林産関係の部会にかけたいと。部会にかかって、部会の了承が得られますと、それをパブリックコメント、WTO通報ということで、両方で大体4か月ぐらいかかりますが、かけた上で本総会にかけたいということでございます。その間廃止といえども先ほどの5つの基準で消費者の方、また業界の方がどうしても残した方がいいということで、それに合理的な理由があったりした場合についてはそれが復活すると。また、復活していいかどうか部会で御審議いただくということをさせていただきたいというふうに思います。

以上でございます。

○沖谷会長 ありがとうございます。

それでは、ただ今の事務局の説明につきまして何か御質問、御意見ございますか。

○○委員 ただ今、にんじんジュースを復活するということをお聞きしたんですが、そうしますとこれから廃止になったものでも、移行している期間に見直して何か数字が変わってきたら、また見直すということはあるんでしょうか。

○川村上席表示・規格専門官 にんじんジュースが特殊なというか、数字の間違いというケアレスミスでございます。一たんこの基準に該当しなくなって廃止したものについて、新たにそういうJAS規格のニーズがあれば新たに制定をするということでございまして、一たん廃止すれば、それはまた新たに制定するということになります。

○○委員 ちょっと確認なんですけれども、今、○○委員が言ったように、これ一度外れたと、そういう意味で番外という言葉を使ったんでしょうか。ちょっと、先ほどの説明の中に番外編ということがあったので、ちょっとそこら辺が気になったので。

○川村上席表示・規格専門官 このにんじんジュースにつきましては、この資料6のタイトルが15年度の見直しというところに、14%減とか

3%拡充とかという数字を昨年の総会で出しましたので、本来15年度に見直すべき品目でありましたけれども、途中でいろいろ数値を精査しますと、そもそもの数字が間違っていると、分母のとり方を間違っていることに気づきましたので、作業を中止して今回新たな数字で、御審議いただきたいと思いますので番外といたしました。

○沖谷会長 15年度ですから今ですね。15年度ですと、まだ生きていますよね。もう終わったとは言えないですね。ですから、ちょっと慎重にやったらということで、これからも精査していただきたいなと思いますけれども。

それでは、見直しの資料6でリストがありましたけれども、これはそういうことで状況の説明があっただけで廃止云々ということではありませんので、これからまた幾らかの議論が起こるわけであります。

他に御意見ございますか。

○○委員 あまり時間をとったらいけないのですが、せっかくですので、この煮干だとか漬物が格付率がこんなに低いのは何ですか。

○川村上席表示・規格専門官 我々、こういうJAS規格を魅力ある、消費者にとってもまたそれを付けるためには第三者確認のための当然コストがかかりますので、コストをかけても企業の方に付けていただいて、それが企業の方も消費者がそのJASマークを見て、その商品を選ぶとするメリットがあれば、それだけのコストを企業もかけて付ける意味があるわけですけれども、JASマーク品を魅力あるものにしたいということでございます。JASマーク品が魅力あるものにしたいということで、今JASのあり方検討会という別途の場で見直しを、今後のJASの検討の方向を見直させていただいているということで、格付がまさに企業の方も、また消費者もJASマーク品を選ぶということになれば、もっと格付が増えるのではないかなというふうに思っております。

○○委員 林産物関係なんでございますけれども、ここでは非常に格付率が低いというような形が出ておりますけれども、林産物の場合、どうしても業者間取引にかかわる規格ということで、そういう意味では格付率は低くなるというようなことでございますので、その辺はひとつ考慮して、実態的にはまくら木なんかにしましても、先ほど非常に少ない数字を言われておりましたけれども、実態的にはまだ超ローカル線では使われているわけですから、この辺の実態をよく調べていただいて考慮していただきたいと思いますと思っております。

○沖谷会長 その他にございますでしょうか。

それでは、事務局の説明がありました方向で今後見直しを進めていただきます。

予定されております議題は以上ですが、事務局の方で何かございますか。

それでは、以上で本日すべての議題を終了させていただきます。

その他ですか。では、終了しないで。

〇〇委員 すみません、終わってしまったものなので、今のところには言っ
てはいけないのかなと思って待っておりましたんですが、先ほどの資料4の
こんぶの件なんです、一応ここでは結果は出まして、それはそれでもう仕
方ないと私も思っておりますが、1点ちょっとお聞きしたいんですが、北
海道庁さんがいらして、今日初めて私もああいうダブルの理由といいます
か、国もそれをやめる、そしてまた道庁の条例もやめるというのを初めて
聞いたもので、自分の中でまだよく整理がついていないので、発言の仕
方がちょっとわからなくて今になってしまったんですが、その場合一たん
廃止されてしまうと、また次の年度からの第2巡目にたくさんの意見を
まとめて提出をしないと復活というのは本当に難しいことだと思うん
です、規格の廃止というのは。部会も通過しておりますので、私も〇〇
先生と同じように大変残念に思っている1人でございます。

その中の1つの理由に、財政的な意味合いというのは全くなくてこう
いう結果になったのか。その辺が、例えば認定を3割以上しております
ね、JASの方の。であるにもかかわらず、たった1つのところであるとい
う理由で、あとはほとんどクリア全部できているものなんです。我々消
費者にとりまして、本当毎日の食卓に上がるものなので、特に私どもの
団体としては、本当に活動の1つの中に大きなメインとしても入っている
こんぶでございます。それは、平和問題として取り組んでいる北海道とい
うことで、4島返還の1つとしてあちらのこんぶということで、団体とし
て毎年長いこと漁協さん直で活動の一環としてやっているものでござい
まして、特に思いが深いのでございますが、その中に認定をとるとい
う、33%でしたか、それはありましたけれども、そういうことに財政的な
問題もあつたりとか、ほかに先ほど御説明をいただかなかった部分に、
何かあるのではないかなと、ちょっと疑ってしまつて大変失礼なんで
ございますが、そういうことは全くないんでございましょうか。それが
1つ。

あと、それにかわる民間の規格を立ち上げるとおっしゃいましたが、
それには当然どこかがチェックといいますか、それは国民が1人1人が
チェックするしかないんでございましょうか。何か、そういうその先
のことをもう少しお聞かせいただければ、決はとれてしまつて終わって
いるんですが、すみません、その2点をちょっともう一度御説明いた
だきたいと思ひます。

○島崎表示・規格課課長補佐　こんぶを担当いたしました島崎と申します。

大変、御心配の向きよくわかります。部会ของときも御説明をさせてもらいましたけれども、まず1つはこんぶの規格そのものは完全な取引規格としてあるということ。それからもう1つは、今日北海道の方も言われていましたけれども、実際JASの33%、そのほかにJASを補完するという形の条例が北海道庁の中にあるんです。あくまでもJASを補完するという形の条例ですので、JASがなくなると補完という意味がなくなってしまいますので、これは自動的に廃止をしましょうということになっています。あくまでも、利尻だとか、北海道では浜といって、いろいろな浜があって、それらの一種の完全な取引規格としてJASを受けられるものはJAS、JASに入らないものは北海道条例の規格として、簡単にいうとダブルスタンダードといいますか、そういうふうなこんぶの中をある一定程度のものはJAS、それ以外は北海道で規格を定めて、取引の円滑化を図ったというふうに言ってしまうてもいいかもわかりません。そういうふうな形で今運営されていたということです。

それと、今回は北海道庁の方もいらっしゃいましたけれども、よりよいものをということで、ある意味制度的にも再度1本として見直した方がいいのではないかとということもあって、こんぶそのものを1本の規格としてもう一度見直しましょうということで、我々も北海道も話し合いを続けてきたということなんです。だから、先ほど、2年ぐらい前といいましたけれども、この間2年近く漁協の方や北海道の方と話し合いを続けてきて、それでもJAS調査会で否定されればおしまいなんですけれども、一応そういう形の新たな案をつくろうということで、機運ができて、ある意味廃止で御提案しても問題ないのではないかとということで、廃止ということで御提案をさせていただきました。ちょっと、わかりにくいでしょうか。

○○委員　その御説明はよくわかりました。それが、本当に理論的な理由といいますか、あるいは1つの道だけであるから、認定をとるにはやはりお金がかかりますよね。

○島崎表示・規格課課長補佐　財政的なものはありません。

○○委員　そういうことは全く関係ございませんか。

○島崎表示・規格課課長補佐　ありません。

○○委員　そうですか。

○島崎表示・規格課課長補佐　あとは、これはあくまでも取引規格ですので、表示基準そのものは基本的には加工食品品質表示基準として今でも運営されていますし、今後ともそれで運営されるということになります。勘案した意味ではそのこの部分だと思います。今言いましたように、

卸売業者と北海道のおつくりになったこんぶとの、ある意味その規格が現状の規格ですので、今後消費者の目を意識した規格に、業界の方も意識されてつくられるかもしれませんが、それは今後の動向を見守るということと、北海道の方も今日言われていましたけれども、できたものを北海道庁としてある程度の振り付けを付けるかどうかというのは、今後の道の中での状況次第ということになろうかと思います。

○沖谷会長 よろしいですか。消費者の御心配、業者間取引の規格だということであります。

もう一回繰り返させていただきますが、議題を終了させていただきます。ありがとうございました。

○柄澤表示・規格課長 また2時間半になってしまいまして、たいへん御熱心な御審議ありがとうございました。議題はいずれも原案どおり可決との御判断をいただきましたので、先ほどお配りした文書によりまして、農林水産大臣に報告するということにさせていただきたいと思います。

なお、次回の総会は3月11日木曜日の14時から、この同じ会議室で開催する予定にしております。次回はしょうゆなどの食品、あるいは一部の林産物についての規格見直しについて御審議いただく予定にしております。

以上をもちまして、農林物資規格調査会総会を閉会いたします。どうもありがとうございました。