

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

農林物資規格調査会総会

日時：平成18年3月24日（金）

会場：農林水産省本館4階第2特別会議室

時間：14：00～16：14

議 事 次 第

1．開　　会

2．消費・安全局審議官挨拶

3．議　　題

（1）日本農林規格の見直しについて

ア　量表の日本農林規格の改正

イ　畜産物缶詰及び畜産物瓶詰の日本農林規格の改正

（2）品質表示基準の制定、改正及び廃止について

ア　加工食品品質表示基準の改正

イ　畜産物缶詰及び畜産物瓶詰品質表示基準の改正

ウ　しいたけ品質表示基準の廃止

エ　果糖品質表示基準の廃止

オ　さくらんぼ砂糖漬け品質表示基準の廃止

カ　乾燥マッシュポテト品質表示基準の廃止

キ　アイスクリーム品質表示基準の廃止

（3）その他

ア　平成18年度の審議予定品目（報告）

イ　その他

4．閉　　会

配布資料

- 1 農林物資規格調査会委員名簿
- 2 畳表の日本農林規格の見直しについて（案）
- 3 畜産物缶詰及び畜産物瓶詰の日本農林規格の見直しについて（案）
- 4 畜産物缶詰及び畜産物瓶詰品質表示基準の改正について（案）
- 5 加工食品品質表示基準の改正について（案）
- 6 しいたけ品質表示基準の改正について（案）
- 7 果糖品質表示基準の廃止について（案）
- 8 さくらんぼ砂糖漬け品質表示基準の廃止について（案）
- 9 乾燥マッシュポテト品質表示基準の廃止について（案）
- 10 アイスcream品質表示基準の廃止について（案）
- 11 平成18年度の審議予定品目
- 12 JAS規格の制定・見直しの基準

農林物資規格調査会総会

有 馬 孝 禮	宮崎県木材利用技術センター所長
粟 生 美 世	(社) 栄養改善普及会理事
石 井 胖 行	(財) 食品産業センター参与
石 塚 皓 司	全国水産物商業協同組合連合会常任理事
伊 藤 潤 子	日本生活協同組合連合会理事
岩 本 敬 明	(社) 住宅生産団体連合会木質複合建築開発委員会委員長
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
河 原 はつ子	全国地域婦人団体連絡協議会常任理事
田 島 眞	実践女子大学生活科学部教授
田 中 隆 行	(社) 全国木材組合連合会理事
寺 内 正 光	(社) 日本食肉市場卸売協会会長理事
徳 永 瑛 子	日本主婦連合会副会長
富 沢 彦 昭	(社) 全国中央市場青果卸売協会監事
畑 江 敬 子	お茶の水女子大学大学院人間文化研究科教授
宮 地 邦 明	日本チェーンストア協会食品委員会委員
森 田 満 樹	(株) 食品科学広報センター主任研究員
保 田 茂	兵庫農漁村社会研究所代表
山 根 香 織	主婦連合会副会長

(五十音順、敬称略)

午後 2時00分 開会

○水田表示・規格課長 それでは、定刻となりましたので、農林物資規格調査会総会を開催させていただきます。

本日は、農林物資規格調査会総会のためにご参集いただきましてありがとうございます。

本日の出席状況でございますけれども、石塚委員、伊藤委員、小野委員、垣添委員が所用のため欠席されております。20名の委員のうち16名の委員が出席されており、過半数を超えておりますので、農林物資規格調査会令の規定に基づき、総会は成立しております。

なお、本調査会は農林物資規格調査会運営規程に基づき公開となっており、傍聴する方を公募いたしましたところ25名の応募があり、本日傍聴されております。

それでは、運営規程に基づき、沖谷会長に議長をお願いいたします。

○沖谷会長 それでは、始めます。円滑な議事進行にご協力をお願いしたいと思います。

本日は、高橋審議官がお見えですので、ごあいさつをお願いいたします。

○高橋審議官 消費・安全局担当審議官の高橋でございます。

本日は、委員の皆様におかれましては大変お忙しい中、ご参集をいただきましてありがとうございます。ご承知のとおり私ども消費・安全局は創設から2年9カ月というところまでまいったわけでございますけれども、この間、創設の趣旨でございます消費者の視点を大切にするということ、私ども中心の視座として行政を行ってきたわけでございます。現在、国会でご審議をいただいております平成18年度予算案におきましては、望ましい食生活の実現に向けた食育の推進、それから科学に基づくリスク管理などによる食の安全と消費者の信頼の確保、これを重点事項として盛り込んでおるところでございます。また、食品の表示につきましても、その監視指導の充実及び食品表示制度の普及を目指しまして、表示の適正化を推進することといたしております。

それからJAS制度に関しましては、昨年のJAS法の改正が今月の1日から施行という運びになりました。ご承知のとおり、今回の改正では消費者の食料品などの選択に資するための流通の方法についての基準を内容とするJAS規格の制定を可能としたところでございます。平成18年度におきましては、新たな社会的なニーズに応じたJAS規格などの導入の推進のほか、この流通JAS規格の検討も進めて参りたいと、かように考えているところでございます。

本日は、畳表のJAS規格あるいは加工食品の品質表示基準の改正、あるいはしいたけの表示基準の制定などにつきましてご審議をいただくことになっております。皆様におかれましては、本日の議題につきまして十分ご審議いただきますようお願い申し上げますとともに、簡単

ではございますが、私のごあいさつとさせていただきます。

○沖谷会長 ありがとうございます。それでは、本日の総会の議事録署名人の指名を行います。運営規程によりまして会長が指名することとなっておりますので、寺内委員と徳永委員にお願いしたいと存じます。よろしくお願いします。

それでは、事務局から資料の確認をお願いします。

○植木上席表示・規格専門官 それでは、資料の確認をさせていただきます。お手元のところに最初に議事次第が1枚ございます。それから資料1が委員名簿でございます。それから資料2、資料3、資料4、資料5、資料6、資料7、資料8、資料9、資料10、資料11、資料12までございます。それと別に座席表と畳表の関係のカラーの資料、これは2枚組みのものをお配りしてございます。資料の足りない点等ございしますれば手を挙げて事務局までその旨お伝えいただければと思います。

以上でございます。

○沖谷会長 よろしいでしょうか。

それでは、審議に入ります。最初に議題(1)のア、畳表の日本農林規格の改正案について事務局から説明をお願いします。

○植木上席表示・規格専門官 それでは、ご説明させていただきます。ちょっと申し付け加えさせていただきますが、本日の審議でございしますけれども、後日、発言者の氏名を付しましてホームページで公開というふうになってございます。

それでは、資料の2番でございます。畳表の日本農林規格でございます。2 - 2ページをごらんいただきたいと思います。「畳表の日本農林規格の見直しについて」でございます。内容でございますが、畳表は、畳の主原料としてその品質に大きく影響することから、実需者との取引において合理化を図るために標準が必要である。現状の製造・取引実態を踏まえて規格を作っております。

内容でございますけれども、等級区分のうち、実績のない3等及び等外を廃止をする。2番目が、現行は耳毛について等級に関わらず同じでございしますけれども、ここで委員の皆様方に机の上に配付しましたこの畳表の写真をごらんいただきたいと思います。2ページ目が畳表の全体の写真でございます。1ページ目でございしますけれども、畳表の場合にははじっこの部分、畳にする前でございしますので、はじっこの部分がございまして、いぐさの出ている部分、これを耳毛というふうに呼んでございします。うら毛というのがそのいぐさの先端部分でございまして、これが通常長いわけがございまして、そしてその短い方、いぐさの根元部分をつき出しと

いうふうに呼んでございます。つき出しとうら毛が部分的には重なりながら全体をあわせて耳毛というふうに言ってございます。

資料2 - 2 ページでございますけれども、現行はこの耳毛の長さの基準が一定でございますので、これを等級ごとに基準を定めたということでございます。3 番目でございますけれども、畳表の場合には重さが品質の指標として重要でございまして、ち密に織ったものほど品質がいいということでございますので、1 枚当たりから1 m²あたりに単位を変えまして基準を明確化してございます。それから良質な製品を提供するという観点から基準値を引き上げてございます。4 番目でございますけれども、表示事項としまして原料いぐさの産地名を追加してございます。それから5 番目でございますけれども、格付年月日の表示を新たに規定してございます。

2 - 3 ページでございます。規格の位置づけでございますけれども、畳表の「JAS規格」は国土交通省の定めた「公共住宅建設工事共通仕様書」の中に引用されてございます。また「JIS規格」にも引用されてございます。このように畳表の「JAS規格」は畳表の品質の指標として、また畳自体の業者間取引における目安として貢献してございまして、標準規格というふうに位置づけられるということでございます。2 番目が生産及び利用実態でございます。

次に2 - 4 ページでございます。今回は規格の構成を少し大きく変えたわけでございますけれども、中身としてはそれほど大きく変わったわけではございません。そのことを示したのがこの2 - 4 ページでございます。左側が現行の規格でございます。右側の方が改正の規格のイメージでございます。現行の方でございますけれども、1 種、2 種、3 種の基準とございまして、幅、長さ、たて糸というのがございまして、これは右側の一番上の二重線の中にまとめて規定してございます。重量、水分等も現行の方ではばらばらになっておりますけれども、それを右側の方ではまとめて規定してございます。

それから現行の方でたて糸の太さ、たて糸の引張り強さとございまして、たて糸というのは、また写真の方に戻りますが、写真に矢印がございすけれども、畳表を織るときにこういうふうにたて方向に糸が入っているわけでございます。これがたて糸でございます。これについての規定は2 - 4 ページに戻りますが、これは原料としてまた別のところで規定したということでございます。それから表示事項でございすけれども、これは改正イメージの方で原料いぐさの産地名と格付年月日、これが追加になってございます。現在産地名と表示されておりますけれども、それを製織地名というふうに明確化してございます。

次が2 - 5 ページでございます。規格の内容ですが、改正案が左の方でございますが、適用の範囲で1 枚物に適用するということでございまして、畳表の場合には通常長いものをつくり

まして、それを1枚1枚切っていくということでございまして、畳1枚用に切ったものに適用するということでございます。原料いぐさの定義を設けてございます。刈取り後、泥染めをして乾燥した畳表の原料となるいぐさをいうということでございます。

お手元の方にもう1枚「いぐさのできるまで」というカラーの資料をお配りしてございます。あまりなじみがないということから、資料をご用意してございます。簡単にご説明しますと、まず植え付ける苗をつくるわけでございます。苗堀りをやりまして株分けをします。そして11月中旬に植え付けるということでございます。右の方にいきまして、先刈りがございまして、これは根元にもちゃんと日がとどくように先の方を刈るということでございます。それから下の方の一番左でございすけれども、網かけ、刈り取りをしまして、そして泥染め、これは適した泥で染めまして、色落ちを防ぐというものでございすけれども、それを機械で乾燥する。次のページでございすけれども、いぐさの選別をしまして、そして畳表を制作するという工程になってございます。

資料2 - 5ページの方に戻りますが、このように原料いぐさというものを今回、定義をしてございます。それから着色表というところでございすけれども、着色剤による着色をしたいぐさを織ったもの及び畳表であって着色したもの、こういうものは今回の規格では対象外にしてございます。1枚物に適用するものです。

次に2 - 6ページでございす。改正の方の1㎡当たりの重量でございすますが、こういうふうに新しく規定してございす。この1㎡というものは耳毛も含む部分でございす。それからその下の方でございすけれども、真ん中から下の右側の方に1種表、2種表という表がございすますが、この辺が改正案の方では「削る」となっておりますけれども、これはちょっと整理をしたものでございまして、例えば2 - 6ページの右の表の幅、長さ、たて糸の本数というのがございすけれども、これは12ページの方に別表1とありまして、種類が1種、2種、3種とありますけれども、ここの方でこういうふうに整理をしてございす。幅については同じでございす。長さにつきましては、現行は1畳ですが、半畳ものもございすので、半畳のものも格付けできるように半分のもの整数倍というふうにしてございす。たて糸の本数は同じでございす。

それから2 - 6ページへ戻りまして、その表のところでたて糸の種類、織り方、耳毛の長さというものがございす。これにつきましては7ページでございす。7ページの左側の方で整理をしてございす。長さ、たて糸、たて糸の本数、織り方、耳毛の長さ等をこういうふうに整理してございす。変わった点は耳毛の長さでございすけれども、従前は特等、1等、

2等ともに同じでございましたけれども、7ページでは特等、1等、2等でもって長さの違いがございます。耳毛が長い方が品質がいいということでございます。それから7ページの右の方で重さがございますけれども、重さにつきましても2 - 8ページの1㎡当たりの重量ということで書いてございます。これにつきましては品質アップということから従前の規格、今までは1枚当たりの重さでございましたけれども、それを1㎡に換算しまして、なおかつ品質を向上してございます。それから2 - 7ページへ戻りまして、右側の方で品位というのがございまして、これは固有の「色沢」、「色調」、「色段」、「変色い」とかそういう項目がありまして、これにつきましては2 - 8ページの品位の方でそれぞれ欄を設けまして、色沢、色調、色段、粒ぞろいというふうに表に分けてございます。内容は同じでございます。

次が2 - 9ページでございまして、表示事項でございます。一括表示事項につきましては先ほど説明したように(4)の原料いぐさの産地名、これを追加してございます。それから格付年月日を追加してございます。あと波線のところは部会でのご審議からの変更点でございまして、たて糸の種類の「種類」が削ってございますけれども、たて糸のところでは綿とか麻とかそういうものと、あとダブル、2本なのかどうかということもございまして、あえて種類という言葉はない方がいいということで削除してございます。

それから表示の方法でございまして、部会案は1の(1)で「なお、両側に耳毛のあるものにあっては」ということで耳毛は片側でもいいということでございましたけれども、そこはいろいろとその後、ご意見をいただきまして検討した結果、品質の判定に厳密を期す観点から両側の耳毛をみるということにしております。

それからたて糸の種類でございまして、たて糸につきましては基本的に麻を使うもの、綿を使うものがございまして、綿の場合には綿だけのものと、従前から化繊が一定程度混ざったものも綿と称しているという実態があり、綿につきましては「綿」と「混紡」という2つについて規定してございます。麻の単芯にあっては「麻」、2本芯にあっては「麻W」と、綿のみの純綿糸、これは「綿」、そして2本芯のものは「綿W」ということでございます。それで綿にほかの繊維を混合したものが「混紡」ということでございまして、それがWのものは「混紡W」でございまして、部会でご審議をいただいたときには、「混紡」が単に「混」という字でございまして、それはちょっとなかなかわかりづらいというご指摘がありまして再度検討した結果、「混紡」というふうにしてございます。それから(4)としましては、原料いぐさの産地名を記載しようということにしております。

2 - 10ページが格付年月日、それから(6)番目が「製織地名」でございます。これは記載

内容は現行と同じでございます。それから一括表示に規定する事項は、別記様式により書いて下さいということでございまして、これは後ほどご説明する加工食品の品質表示基準と同じでございますけれども、必ずしもこれと同じ様式でなくても、同じようにわかりやすければこの限りでないということを規定してございます。

次が2 - 11ページでございます。左側の方の測定方法で畳表につきましては新たに1 m²当たりの重量となりますので、その測定方法をここに書いてございます。

次が2 - 12ページでサイズでございます。1種、2種、3種という区分がございまして、1種が京間、2種が中京間ですか、そして3種が江戸間ですか、そういうものに相当するものでございます。これは現行と同じでございます。長さにつきましては半畳間も格付できるように、今までの半分のもの整数倍というふうにしてございます。

それからあとは別表2、別表3ですが、これは今までものを整理したものでございまして、内容は同じでございます。別表3の方は分析方法といいますか、これはJ I Sで規定されているものを、この様に整理したもので内容は同じでございます。

2 - 13ページでございますけれども、別記様式がございまして、基本的にはこのような様式またはこれと同等程度に分かり易く表示するということでございます。備考でいろいろ書いてございますけれども、表示スペースの関係もございしますので、原料いぐさの産地名とあるものは例えば「いぐさの産地名」または「産地名(いぐさ)」と記載することができるというふうに規定してございます。以上が規格の内容でございます。

部会は2 - 14ページでございますけれども、昨年の10月に行ってございます。15ページがそのときの部会メンバーでございます。それからパブリックコメントでございますが、2 - 16でございます。8件のご意見をいただいております。

その内容、それに対する考え方が17ページでございます。17ページでございますけれども、最初のご意見の方は、残留農薬の基準とかあるいは染土中の重金属とかあるいは添加剤とか、こういうものに対する安全データシートの添付を義務づけてはどうかというご意見でございまして、の残留農薬につきましては農薬取締法で既に基準が示されておりまして、それについて遵守が義務づけられているということでございます。それから染土中の重金属につきましては、今のところその安全性に影響を及ぼすとは考えられてはいないということでございます。

の染色でございますけれども、J A Sの場合には染色を認めてございませぬ。それからのたて糸につきましては、J I Sの方法できちっと検査した基準を満たすものというふうに規定してございます。につきましても着色剤は認めてございませぬ。以上のことから安全データ

シートの添付は必要ではないというのが考え方でございます。

それから次のところで染土の中に着色剤を入れた場合はどうか、酸化チタンとか顔料は必要ではないかという、そういうようなご意見でございますけれども、右側の方でございますけれども、着色剤、これには染料や顔料でございまして、酸化チタンもこれに含まれますけれども、これを入れた場合も着色に該当することから規格の対象外ですということでございます。

18ページでございます。製造業者、販売業者の違いがはっきりしないというようなご意見でございますけれども、この規格は畳表の1枚物に適用されますのでそれを仕入れて販売する者が販売業者でございまして、それを作る者、1枚物に切って加工する者が製造業者でございます。輸入業者というのは外国産の1枚物の畳表を輸入した者でございます。輸入したものであっても格付は可能でございまして、現在でも経過措置としまして、登録格付機関による格付が可能でございまして、そういうところに持ち込めば格付は可能でございます。ただ、格付機関によっては格付を行う区域を定めてございますので、その辺はちょっと確認が必要だということでございます。

次がたて糸の種類で、純綿糸というのはわかりづらいというようなご意見がございまして、そこは規格の中でわかりやすく説明を加えたところでございます。

それからグレードアップすべきではないかということは、そのように今回規格を改正してございます。

あとダブルの場合、混紡糸が入るとしわが寄ることがございますけれども、規格の中で品位につきまして規定しておりますので、そういうことがないようなものが格付されるということでございます。

それから1種、2種、3種の表記があるが、少しわかりづらいのではないかとございまして、これは今でもそういう表記になってございますので、これで混乱はないかと思っております。

それから19ページでございますけれども表示年月日を追加してほしいというご要望がございまして、これにつきましては不正格付防止の効果があるということもございまして、これは格付年月日として規定をしてございます。

耳毛に関しましては、品質の判定に厳密を期するために両側に対して適用することにしてございます。

それから最後のご意見ですけれども、もう少したて糸の本数とか柔軟性があっていいのではないかとございまして、これは取引の単純公正化を図る観点から一般に広

く流通するものを対象としたものでございまして、格付するかどうかは任意でございます。実需者の要望等を受けて規格対象外の製品をつくることは何ら制限がないということでございます。あと、委員の皆様方には20ページ以降に個別のご意見を付けてございます。

以上でございます。

○沖谷会長 ありがとうございます。このことにつきましては昨年の10月の部会で審議されておりますので、そのときの部会長を務められました田島委員から報告をお願いします。

○田島委員 昨年10月27日の部会で畳表の日本農林規格について審議いたしました。部会では非常に活発な議論が出されました。

主な意見は、まず、現在検査年月日を自主的に表示しており、偽物が出回らないようにこれを義務化すべきだというご意見。現在、表示されている製織地名とともにいぐさの産地名が重要であるというご意見。たて糸の表示方法をわかりやすくなるように工夫すべき。これらが主な議論でございました。たて糸の表示は事務局でさらに検討することとし、それ以外について部会として原案を了承いたしました。

本日の案は、たて糸の表示方法に加え、検査年月日についても部会での審議等を反映し、事務局でさらに検討をされた結果であると考えます。

以上が部会の概略の報告です。

○沖谷会長 ありがとうございます。ご意見を入れたものとしてきょう提示されているということでございます。

それではこれまでの説明につきまして、ご意見あるいは質問等ありましたらお願いいたします。

事務局にちょっと質問します。2 - 10という資料が1枚ぱらっと入っていますが、これは前の綴りのところに入っているけれども、もう1つぱらで入っていますが、何か違うものなんですか。

○植木上席表示・規格専門官 2 - 10ページでございますけれども、区分と一括表示事項というところが、ちょっと表の線が重なっているところがございますので、そこを修正したものを付けてございます。内容は同じでございます。

○沖谷会長 6ページの右の半分ですね、線がずれている。

○植木上席表示・規格専門官 はい、右の方でございます。大変失礼いたしました。

○沖谷会長 これを差し替えてくださいということですね。

これはJ A Sのあり方検討会のときも畳表については随分議論されて、格付機関が現在のと

ころ暫定の経過措置として 種格付を行っており、認定機関がこの規格を使って認定することになりますけれども、その当たりについて事務局、何かお話ありますか。

○島崎表示・規格課課長補佐 担当しております島崎と申します。この畳表については今、沖谷会長からありましたように、すべて 種の格付を行っております。改正ＪＡＳ法の施行に際して３カ年間の経過措置がありますので、この規格が改正された後もしばらくはこの規格によって 種格付が行われるというふうに理解をしております。

現在、登録認定機関がありませんので、認定はできません。今徐々に生産地等で登録認定機関立上げの動きがありまして、立上がった後、今度は事業者が認定され、現在の食品と同じような形のＪＡＳ格付の仕組みになるというふうに思っております。しばらく時間がかかりますが、３カ年間は経過措置期間があるということで、 種格付と事業者の認定が並行の形になることがあるかもしれません。今現在はそのような状況でございます。

以上です。

○沖谷会長 ありがとうございました。そういうことで認定機関がまだできていないんですけれども、こういう立派な規格を先にきちっとつくろうということです。そういう認定機関をつくろうということで、生産地で今努力されているというふうにもおうかがいしています。ほかにご意見ございますか。

(発言する者なし)

○沖谷会長 それでは原案どおり改正するというところでよろしいでしょうか。

(「異議なし」の声あり)

○沖谷会長 ありがとうございました。それでは、その旨報告することにいたします。

では、続きまして、(１) のイ 畜産物缶詰の日本農林規格の改正案と、それに関連します(２) イ 畜産物缶詰の品質表示基準の改正を併せて説明をお願いします。

○植木上席表示・規格専門官 それでは、ご説明いたします。資料の３でございまして、１ページをめくりまして畜産物缶詰及び畜産物瓶詰の日本農林規格見直しについて(案) でございます。内容でございますが、(１) でございますけれども、牛肉と馬肉を併用するコンビーフ類似の製品、いわゆるニューコンビーフと通常いわれていたものでございますけれども、そういうものが幅広く流通しているということから、これに対応するものとしましてコーンドミート缶詰及び瓶詰の規格をつくってございます。それからコンビーフ缶詰でございますけれども、製品の製造・流通実態を踏まえまして、上級と標準に分けるということでございます。

３ページでございます。規格の位置づけでございますけれども、この缶詰類でございますけ

れども、最終製品として直ちに消費されるものでございますが、購入時に内容物を直接確認できないということから、一定の品質が確保されることを消費者に明瞭に示す必要があるということでございます。また、コンビーフ缶詰とそれに類似した製品であるということで、消費者の方の観点からその品質・名称の標準が必要だということございまして、「標準規格」というふうに位置づけてございます。そして2番が生産状況、格付の利用実態でございまして、格付率は48%ということでございます。

4ページ目でございます。規格の適用範囲でございますが、新たにコーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰の規格をつくるということで、1番の方で追加をしてございます。4ページの下の方でございますけれども、定義の変更でございますが、調製というものをばい焼、塩漬^{せき}したというふうに明確化してございます。下の方でばい焼、塩漬^{せき}したものを除くとなつてございますけれども、これは上の方に移行しますので整理してございます。内容は同じでございます。

次、5ページでございます。家兎肉の「兎」にふりがなを付けるとかもしくは「及び」とか、そういう少し文言上の整理がございまして、もう1つは中ほどの方で「内容固形量に占める」というものは、「原材料に占める」というふうにしてございます。これはすべてほかの規格と同じように合わせてございます。

それから5ページ目の下の方でコーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰の定義を設けてございます。畜産物缶詰または瓶詰のうち、食肉を塩漬^{せき}し、煮熟した後、ほぐし又はほぐさないで食用油脂等を加えて又は加えないで詰めたものでございます。この中で食肉として牛肉だけを使ったものがコンビーフであるということでございます。

次のページでございます。この辺も文言整理のところが多ございまして、「臓器及び可食部分」というところはほかの規格と同じように一体のものとして定義をしてございます。それから塩漬^{せき}でございますけれども、この塩漬^{せき}につきましては部会で定義はないのかというご指摘もございまして種々検討をしまして、これはこのように食塩及び発色剤に香辛料等を加えまたは加えないで調製したもので食肉を漬け込むことをいう、というふうに定義付けてございます。これはハム、ソーセージ類の表示に関する公正競争規約というのが既にございまして、その中で規定されているものを引っ張ってきてございます。

次が7ページでございます。これも文言等を少し整理してございます。大きくは変わってございません。7ページの右側の方で「小肉片である旨の表示していないものにあつては」というふうなところがございますけれども、これにつきましては別のところで担保できるというこ

とから、これは削除してございます。

8 ページでございます。食品添加物としまして改正案の方の「5'-リボヌクレオチド二ナトリウム」のところでございますけれども、これは改正理由の2つ目のポツでございますけれども、実際には複数の食品添加物が混合された製剤を使う場合が多く、その中に配合されることが多いのですが、これを使うことによって使用量全体としての減少が見込まれるということから、今回実態を踏まえて追加してございます。

9 ページでございます。結着補強剤、これはポジティブリスト化し、重合リン酸塩等それぞれ個々の物質に明確化したものでございます。それから下の方がコンビーフを詰めたものの以外のコーンドミート缶詰及びコーンドミート瓶詰でございまして、いわゆるニューコンビーフといわれていたものでございます。香味、肉質等、色沢、その他の事項等、このように規定してございます。粗たん白質は17%以上でございます。

10 ページでございますけれども、食肉とございまして、これは牛肉及び馬肉と書いてございまして、牛肉の重量が馬肉及び牛肉の合計重量の20%以上だというふうに限定してございます。コーンドミートですが、ミートというのは幅広いのですが、規格では牛肉及び馬肉に限定しているのはどういうことかというご指摘も部会ではございましたけれども、これは日本で製品の実態があるものについて規格を定めたということでございます。

それから食品添加物でございますけれども、ここに調味料、乳化安定剤等でございますけれども、1～4番までは8ページのソーセージと同様な食品添加物でございます。

11 ページでございます。今回の改正のもう一つの大きな柱のコンビーフでございます。コンビーフの基準でございますけれども、これを現行の方は1つしかございませんけれども、これを改正案では上級と標準というふうにしてございます。香味は、上級は優良ということでございまして、標準は第3条の規格とありまして、良好というふうになってございます。粗たん白質でございますが、これは上級が21%以上、これはコーデックスのコンビーフの規格にあわせてございます。それから標準の方は17%以上というふうにしてございます。

12 ページでございます。これは食品添加物でございますけれども、調味料としまして真ん中の方で5'-リボヌクレオチド二ナトリウム、これを追加してございまして、この理由は先ほどと同じでございます。あとは同じでございます。

それから3～13ページでございますけれども、家きん卵水煮缶詰又はは家きん卵水煮缶詰の規格でございますけれども、これは内容を少し整理しまして現行の方で卵黄の露出とか傷とか、そういうものはその他事項というふうに持ってまいりまして、内容は同じでございます。それ

から3 - 13ページの下の方、測定方法でございますが、現行は試料2gを量りとりまして、ケルダール法というふうに簡単に書いてございますので、改正案では13ページ、14ページとございますけれども、きちっと方向を明確化してございます。ケルダール法といっても幾つか種類がございますので、このように規定してございます。

最後は15ページでございます。当初はケルダール法の装置図があったわけでございますけれども、必ずしもこのように規定すれば図がなくてもわかるということから、全体の分量等の関係もございまして、図の方は削除してございます。

3 - 17ページ以降は規格の全体がでございます。簡単にご紹介しますと、17ページ、適用の範囲でコーンドミートを今回追加をしてございます。定義の方でもコーンドミートというものを追加してございます。コンビーフは牛肉だけのものというふうにしてございます。

18ページでございますけれども、塩漬^{せき}の定義をしてございます。部会では発色剤なのか保存料なのかという議論がございましたけれども、既存の定義がございましたので、それを持ってきてございます。

19ページでございますけれども、下の第4条で重合リン酸塩、これをポジティブリスト化してございます。

次は20ページでございます。第5条ですが、コンビーフを詰めたもの以外のコーンドミート缶詰又はコーンドミート瓶詰でございまして、ここはいわゆるニューコンビーフといわれていたものでございます。内容につきましては同じでございます。原材料の最初の方、食品添加物以外の原材料で食肉、これは牛肉及び馬肉の合計のうち、牛肉が20%以上でございます。これは実態を踏まえて製品の現にあるものについて規定をしたということでございます。

次が21ページでございます。コンビーフでございますけれども、これは上級と標準というふうに新しく設定をしてございます。違いは粗たん白が上級は21%以上、標準が17%以上ということでございます。

22ページの方は家きん卵の関係でございますけれども、これは規定ぶりを整理したものでございます。あとは22ページ、23ページ、24ページ、これ分析方法の方をきちっと詳細に規定してございます。

あと26ページが部会でございまして、昨年の10月に部会をやってございます。メンバーの方は先ほどと同じで、27ページが部会の委員名簿でございます。パブリックコメントは2件、ご意見をいただいております。

その内容が29ページでございます。コーンドミートという名称はなかなかわかりづらいので

はないかというようなご意見いただいております。後ほどご説明しますが、畜産物缶詰及び畜産物瓶詰品質表示基準の中で既にコーンドミートという言葉が規定してございます。あとはニューコンビーフというものが実際にございまして、ただ馬肉を使ってビーフという名称はちょっと適切でないということも踏まえまして、それにかわる言葉としてコーンドミートまたはニューコンミートというふうに表示も可能としてございますので、実際にはこのような表示がなされるのかなというふうに考えてございます。

それから次は粗たん白質の測定方法につきまして、ご質問、ご意見をいただいております、それにつきましてはご意見を踏まえて修正をしてございます。

それから次に資料4でございます。これは品質表示基準でございます。畜産物缶詰・瓶詰の品質表示基準でございまして、2ページ目でございます、内容でございすけれども、1つ目は規格の方でお示したようなコーンドミート缶詰及び瓶詰の定義と名称の表示方法を規定してございまして、あとは無塩漬^{せき}コンビーフ缶詰・瓶詰、それにつきまして定義と名称の表示方法を規定してございます。

内容でございすけれども、3ページ目でございます。調製というものをばい焼または塩漬^{せき}としており、この辺は先ほどと同じでございます。あと薄切りをスライスとか実態を踏まえて若干整理してございすけれども、内容的には同じでございます。ソーセージのところで「内容固形量に占める」というのは「原材料に占める」と、この辺も先ほどと同じ理由でございす。

次は4ページでございます。コーンドミート缶詰またはコーンドミート瓶詰というものをここで定義をしてございます。これにつきましては4 - 6ページをちょっとごらんください。6ページの右側のケ、その他の畜産物缶詰のところケの(ア)のcのところでございますけれども、ここで「コーンドミートと記載することができる」というふうに書いてございます。これを前に出したものが、これが4ページのコーンドミートのところでございます。コーンドミートのうち、牛肉のものがコンビーフです。4ページの無塩漬^{せき}の方は牛肉を塩漬^{せき}しないで単に塩漬^{せき}けし等々、これが無塩漬^{せき}コンビーフであるというふうに規定してございます。

それから改正案のコの家きんの卵のところは水煮缶詰と限定されますけれども、味付けとかそういうものも含めて家きん・卵缶詰というふうに規定をしたところでございます。あとは塩漬^{せき}の定義でございすけれども、これはJAS規格と同じでございます。

4 - 5ページでございます。ここも内容的にはそれほど大きな変更ではございません。

次が4 - 6ページでございます。カでコーンドミート缶詰、コーンドミート瓶詰ということ

で名称はこのように記載しなさいよと、この場合ニューコンドミートまたはニューコーンミートというふうに記載をすることができるということでございます。先ほどご説明したとおりでございます。無塩漬^{せき}コンビーフ缶詰・瓶詰の場合にはそのように書きなさいということでございます。それから改正案のコの方で大分違うような感じでございますけれども、いろいろ細かい規定がございましたけれども、この辺はコの（ア）で「その内容を表す最も一般的な名称をもって」ということで少し整理をしてございます。

次が6ページの下が原材料名でございます。原材料名につきましては現行の方は次の7ページで食肉缶詰の（ア）がございまして、次が7ページの下の方にベーコン缶詰とか例えば8ページの（ウ）でハム缶詰というふうにそれぞれ缶詰の種類ごとに規定をしてございましたけれども、その辺を一括して整理したものでございまして、内容的には変わってございません。で、そういうものを一括して整理をしますと、10ページの左の方でございますけれども、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記載しなさいということでございまして、そういうことが書いてございます。次のページでございますけれども、その場合に例えば（エ）の「使用した砂糖類が2種類以上の場合」と、この辺も今と同じような規定ぶりでございます。このように缶詰の種類ごとに決めていたものを統一的に規定したものでございまして、内容的には変わってございません。

次が4 - 12ページでございますけれども、表示禁止事項でございますけれども、上級または標準の用語とあります。コンビーフの中で上級と標準という区分を設けた関係で、そういう表示については格付をしたもの以外はそういう用語を使ってはいけないということを、ほかの表示禁止事項と同じように規定を設けてございます。

以上が概要でございまして、13ページが同じ部会の議事次第で、14ページが委員名簿でございます。これにつきましてはパブリックコメント、WTOともございませんでした。

今ご説明しました規格の改正案及び品質表示基準の改正案につきましては、若干今後の法令的な審査等ございますので、そういう中で内容が変わらずに若干の文言の整理があるということとを、これは先ほどの畳表、そして今後ご審議いただくものも同じでございますけれども、ここをちょっと補足させていただきます。

以上でございます。

○沖谷会長 ありがとうございます。このことにつきましては、昨年の10月に部会で審議をされておりますので、部会長を務められました田島委員から報告をお願いします。

○田島委員 報告いたします。昨年10月27日の部会で畜産物缶詰及び畜産物瓶詰の日本農林規

格及び品質表示基準について審議いたしました。部会ではコーンドミートの名称について活発に議論がなされ、牛肉と馬肉を原材料とした製品だけに規格が定められており、それ以外の肉を原材料とした製品の規格がないのはどうしてかというご質問がありました。これに対して現実には製造されている製品について規格を設定し、牛肉と馬肉以外を使用した製品は流通していないとの説明があり、了承されました。

次に、コーンドミートの名称はわかりくいのではないかとの意見があり、これにつきましてコーンドミートの名称は一般に使われているニューコンビーフにかわる名称として現在の品質表示基準で既に規定されているとの説明がなされています。また品質表示基準には無塩漬^{せき}コンビーフ缶詰の用語があるが、無塩漬^{せき}の定義がないがという質問があり、塩漬^{せき}については公正競争規約で定義されていると説明がありました。本日表示されている規格はこの部分が反映されているものと考えます。以上、部会についての概要です。

○沖谷会長 ありがとうございます。これまでの説明につきまして、質問、ご意見があったらどうぞ。

○保田委員 コーンドミート、こんな言葉があるんですか。これはどういう意味なんですか。

○沖谷会長 塩漬^{せき}けしたという意味です。トウモロコシのコーンに似ているんですけども、塩漬^{せき}けした肉という意味で昔から使われています。ソルティッドという言葉もあるんですけども。

○田島委員 部会でもかなり議論になりまして、いわゆる日本でいうコーンドミートというものというのが、いわゆる現実に売られているニューコンビーフのことなんですけれども、英語でコーンドミートというと、ちょっとイメージが実は違うんですね、今沖谷会長が言われたように塩漬^{せき}けした肉全体がいわゆるコーンドミートです。ですからチキンだって何だってみんなコーンドミートに当たります。日本の場合はそうではなくて、馬肉と牛肉を使いたいいわゆるニューコンビーフのことがコーンドミートというふうなことで定着しているということになります。

○保田委員 わかりました。それともう1点、3 - 21ページの第6条に粗たん白質の規格が上級と標準でうたわれているんですけども、この21%と17%のこの違いの決め手は何ですか。

○植木上席表示・規格専門官 J A S 規格を検討する場合には国際規格の動向も踏まえるということになってございまして、こちらのコンビーフにつきましてはコーデックスの規格がございまして、そこで粗たん白質が21%ということに決まっております、それで従来の規格は粗たん白質21%というふうにしたわけでございますけれども、商品実態等を調べてみまして、

なかなか日本の場合には、製品が欧米と使い方が違うものもございまして、日本の場合には粗たん白質が21%のものはほとんどない、そういう製品の実態を踏まえまして、粗たん白質を少し下げた規格をつくらうということで、今回の基準を作っております。

○沖谷会長 日本では、赤肉をほぐして余った背脂肪を混ぜて練り込んでという形で、それだけを食べるのではなく調理用に野菜と炒めたりなんかするという、そういうのでよく多く使われているのが実態なんですね。コーデックスでいう高いたん白質濃度のものを食べるということで基準があるそうなんですね。現行流通しているものではほとんどそれにひっかからないようですけれども、そういうものが出来ればそれを楽しめるチャンスができるかもしれませんですね。

○石井委員 部会では無塩漬^{せき}という定義はないと申し上げたのは私なんですけれども、これはきちんと書いていただきましてありがとうございました。で、そのときもいろいろと申し上げたのですが、先ほど審議官からも消費者の視点に立ってというご説明が最初にあったのですけれども、この無塩漬^{せき}という言葉が非常にわかりにくい。私は最初に定義を見たときに、塩漬^{せき}をして塩漬^{せき}（えんせき）をしないのが無塩漬^{せき}（むえんせき）ということ、いったい何だろうかというふうに同じ塩に漬けるという字を書きながら読み方が違うところも違うのかということで、最初、自分自身がわからなかったものですから。

私の周りにいる人間に聞いても、塩漬^{せき}と言われても何かさっぱりわからない、市場に出回っている商品をずっと見ると、無塩漬^{せき}と書かれた場合には発色剤、保存料を使用しておりませんので云々という注意書きがついているものがある。ところが一方、よく見ますと、塩漬^{せき}をされているソーセージ等においても保存料を使用しておりませんという同じ文言で説明があるのがかなりあるんですね。そうすると、じゃあ、発色剤を使用していないというだけなんですけれども、実はこれはもう沖谷先生ご専門の世界で、発色剤といわれているものは実は非常に保存に効果があると、それで使われているものなんですね。無塩漬^{せき}の方が発色剤を使っていないからいいんじゃないかというふうに、簡単に理解をされてしまうというのは、私は非常に残念であるし、それから消費者にとってはわかりにくいと思うのです。

これは意見で、中身についてどうこうということではないんですけれども、無塩漬^{せき}という言葉は数年前から出てきているものですし、これをぜひ分かり易く十分説明していただきたい。

○沖谷会長 ありがとうございました。私の専門であり、食品衛生法7条の製造基準みたいなところも関わってくるのですけれども、以前は塩漬^{せき}という言葉があったんですけれども、大分前に亜硝酸塩、そういうものを加えて塩漬^{せき}した場合という言葉にかえて塩漬^{せき}という言葉は抜

いちゃったんですね、それでどこにもなくなっちゃったのです。塩漬^{せき}という言葉は日本で勝手につくった造語です。正しくは塩漬（えんし）と呼ばなければならないそうなんです。ですから「漬」という文字にかなをふっていただいたんです。

その役目なんですけれども、きれいなピンク色になる、加熱しても肉が茶色にならないでピンク色になるという性質がすごく目立ったので発色剤というふうに分類したんですけれども、今、この役目を調べていくと、本来はボツリヌス中毒を抑えるためのもの、ピンク色にとどめていると脂肪の酸化がものすごく抑えられるということがわかって、ハム、ソーセージが無塩漬^{せき}ソーセージよりもはるかに日持ちがいいのは、このせいであるということもはっきりわかったので、そういうことをこれからは広めていかなければならない。塩漬^{せき}は色づけだけにやっているのではなくて、他に大事な性質を持っているということがわかったので、それは広めていく必要があるだろうと。僕は研究者だから農水省あるいは厚生省と含めて一緒にやっていきたいというふうに思っております。ご意見ありがとうございました。

ほかにございますか。

（発言する者なし）

○沖谷会長 それでは、原案どおり改正するというところでよろしいでしょうか。

（「はい」の声あり）

○沖谷会長 はい、ありがとうございました。それでは、その旨、規格については報告いたします。それから品質表示基準については答申をいたします。

それでは、次に移らせていただきます。議題の（２）のアの加工食品品質表示基準の改正について、事務局から説明をお願いします。

○植木上席表示・規格専門官 資料の５でございます。資料の５－１ページをおめくりいただきまして２ページでございますけれども、加工食品の表示方法に関する検討の経緯及び改正の概要でございます。今回の改正に至る前に食品の表示に関する共同会議におきまして８回検討してございます。それが四角の中に書いてございます。資料５の一番後ろに参考資料が付いてございまして、パブリックコメントの表のあとでございますけれども、ちょっとページが付いていないので恐縮でございますけれども、資料５－２と書いたものがございます。資料５－２、分かり易い表示方法についての報告書というところがございます。そちらを１枚おめくりいただきまして、１ページ目、表示方法をめぐる課題というものがございます。この中で、ＪＡＳ法では加工食品について義務表示事項を枠内に一括して表示する一括表示が原則であるということが書いてございます。

下から3行目、しかしながら、多様な加工食品が存在し、表示を実施する事業者も多様化するという中で、いわゆるプライ斯拉ベルによる表示が普及するなどということがございまして、次のページでございますけれども、消費者への情報提供の観点から必ずしも十分に対応できていない状況があるということでございます。ここにプライ斯拉ベルの例がございますけれども、すべてたて方向に項目を一律に並べるのはなかなか難しい場合もあるということでございます。それでその真ん中辺でございますけれども、JAS法の一括表示の基本的考え方を維持しつつ、表示様式を弾力化し、情報提供に多様性をもたせることも必要という観点から検討をしたわけでございます。

そういう観点から検討してまいりまして、5 - 2ページへ戻りますが、共同会議を8回やってございまして、16年12月には今申し上げた報告書に関するパブリックコメントをやってございます。さらに昨年の10月にはこれからご説明します改正案に対するパブリックコメントをやってございます。それらを踏まえた案でございます。改正の概要でございますけれども、分かり易い表示に対する創意工夫をうながすという観点から、義務表示事項を別記表示様式と同等程度にわかりやすく一括表示している場合には、別記様式以外の表示も可能とするということでございまして、消費者にとって有益な情報、例えば問い合わせ先とかあるいは「開封後早くとお召しあがりください」とか、そういうことを一括表示、別記様式内に記載することを可能とするというものでございます。

3ページ目でございます。3ページ目の最初の○は複合原材料の表示でございますけれども、これをわかりやすくするために少し簡素化をするということでございます。

次の○でございますけれども、弁当でございますが、たくさん原材料がございますので、よりわかりやすくという観点から、みればわかるおかずにつきましては「おかず」とまとめて表記することを可能とするということでございます。

次の○でございますけれども、表示内容に責任を持つ者がちゃんと表示をするということを明確化するというところでございます。それから名称と内容量につきましては商品の主要面に見やすく記載をすれば、一括表示のところは省略ができる。

次に、内容量と原材料名につきましては、表示部分に記載箇所を表示すればほかの箇所での表示を可能とする。それから原料原産地名につきましては、分かり易いように明確化することがございます。あとは基準の規定ぶりを少し整理をしてございます。というような内容でございまして、具体的には4ページでございます。

4ページでございますけれども、義務表示事項の方で「又は輸入業者」という言葉が追加に

なってございますけれども、これにつきましては販売業者が輸入業者にかわって表示をすることがあるということから、それを追加をしてございます。それから現行の方で「一括して」というところですね、これは削除してございまして、これは今申し上げたように必ずしも一括しない場合もあるということから削除してございます。

５ページでございますけれども、５ページの右側の上、「一括」の削除も同じ理由でございます。それから５ページの下の方、原材料名でございまして、現行の原材料名、アでいろいろと書いてございます。これは改正案の方ではアとイに分けてございます。内容的に変わったのは改正案の方の波線の部分、「ただし、当該複合原材料の原材料が３種類以上ある場合にあっては、当該複合原材料の原材料に占める重量の割合の高い上位３位以下、かつ、割合が５％未満である原材料を「その他」と記載することができる」と、例えばごまあえとか何かそういうようなもので調味料をたくさん使っている場合に、その調味料、しょうゆとか砂糖とかみりんとかそういうものをすべて書くのはなかなか大変でございまして、そういう場合にはここに該当するものは「その他」というふうに書けるというふうにし少し簡略化をしてございます。

次に８ページでございまして、８ページの改正案の方の（９）の製造業者等の氏名または名称及び住所でございまして、製造業者等のうち、表示内容に責任を有する者の氏名または名称及び住所を記載することと、ここで明確化しているものでございます。それから真ん中の（１）番でございまして、表示は別記様式により記載すること。ただし、義務表示事項を別記様式による表示と同等程度にわかりやすく一括して記載する場合は、この限りでない。ということとをここで規定してございます。ちょっと細くなりますけれども、次の（２）番と（３）番、（７）番、（８）番、これは５ページの右側、現行の方の備考の方で規定していたものを、これをここではなくて表示の方法ということで上の方にわかりやすく整理したというものでございます。内容は変わってございません。

また８ページへお戻りいただきまして、８ページの（４）（５）ですが、（４）番の方は名称は商品の主要面に記載することができるということでございまして、内容量も同じだということとでございまして、で、（５）番が、原材料名を一括して表示することが難しい場合には、記載する場所を書けばほかの場所でもいいですよということとでございまして。内容量についても同じでございます。

次が９ページでございまして、（９）番で原料原産地名については、主な原材料名に対応させて記載するということとをここで明確化してございます。次の（１０）番につきましては、これも先ほどの備考のところにあったものをこちらの方に移動したものでございます。それが

ら第5条の方で、特色のある原材料等の表示、これは有機畜産物ですが、これは昨年規格が制定されておりますので、一つの例として追加してございます。

それからあとは15ページでございますけれども、この辺も今ご説明した内容かと思います。15ページの一番下でございますけれども、「一般消費者の選択に資する適切な表示事項は、枠内に記載することができる」ということでございまして、問い合わせ番号とかそういうものが該当するということでございます。

16ページでございますけれども、これはパブリックコメントでございます。これは既に共同会議でパブリックコメントの結果についてご報告したものでございます。

16ページ、WTO通報でございますけれども、アメリカの方から原料原産地の表示義務づけは貿易の障害になるというような意見が出ておりますけれども、今回はその原料原産地を含めた運用の改善でございますので、それには当たらないということを回答する予定でございます。

17ページにパブリックコメントとその結果への対応でございます。主なものを簡単にご紹介しますと、19ページの一番上でございますけれども、改正に賛成であるというご意見が一番多ございました。それからいろいろと頻繁に表示を変えると実際に表示をする方は大変だよというご意見ございまして、それにつきましては2つ目の欄でございますけれども、合計7回の共同会議で議論したということでございます。

それから次の20ページでございますけれども、一括表示の弾力化でございますけれども、一番上でございますが、別記様式による表示と同等程度の分かり易い表示というのはどういうことなのかということでございますけれども、例えばプライスラベルというようなことで、具体的にはQ & Aでお示しをするということを回答してございます。

次は21ページでございますけれども、名称とか内容量等の表示でございますけれども、今回、加工食品品質表示基準の方は若干の弾力化を図ったわけでございますけれども、それとは別に先ほどの畜産物缶詰等は個別の品質表示基準がございますので、その場合にはどうなのかということでございますけれども、これらの個別の品質表示基準には、それぞれの品目の製造とか販売実態を踏まえて決めてございますので、個別の品質表示基準がある場合にはそれに従っていただくということを書いてございます。

あとは複合原材料、22ページでございますけれども、複合原材料の名称からその原材料が明らかかな場合というのは唐揚げとかエビフライとかいうことで、具体的にはQ & Aでお示しをするということを書いてございます。

それから23ページでございます。製造者等の表示でございますけれども、下から2つ目の欄

でございますが、従来とどう違うのかということのご質問がございまして、右側の方では、これまでと変わらないということでございます。ただ、従来と変わりませんけれども、ちゃんとわかるように書いた、明確化したということを書いてございます。

24ページでございますけれども、特色のある原材料の表示でございますけれども、こちらにつきましては今回の改正の内容というよりはQ & Aの運用次第でございます。あとは委員の皆様方にはパブリックコメントの個表を付けてございます。

以上でございます。

○沖谷会長 ありがとうございます。これにつきましては昨年の10月の食品の表示に関する共同会議で審議しており、座長代理を私が務めておりましたので報告いたします。

加工食品の表示については必要な情報は漏らさず、かつより分かり易い表示となるよう、表示様式の弾力化などの表示方法やそのほか具体的な表示内容について、食品の表示に関する共同会議において、平成15年11月に検討を開始いたしました。共同会議では平成16年12月に分かり易い表示方法について報告書を取りまとめ、この報告書で示した内容について、さらに具体化するなどの検討を行いまして、加工食品品質表示基準の改正案を平成16年10月に審議し、了承いたしました。主な意見を紹介いたします。

今までの表示を崩すのではなく、あくまでも一括表示を基本として表示方法の工夫を行うべきだということで、そのようになっております。それから、加工食品について一括表示についてはこれまで法令で定められていない開封後の賞味期限、消費者の関心のあるところであっても一括表示枠内に表示できないとされていましたが、今回の改正により表示できるようになりました。大変望ましいことであるという意見であります。

それから、弁当の表示、外から見えるものについては簡素化をするということになりました。アレルギー物質など必要な情報は具体的にわかりやすく表示されるべきであり、義務ですけれども、表示の工夫をしていただくということについて、皆様の賛成を得られたということでもあります。

以上でございます。

それでは、これまでの説明につきまして質問あるいはご意見ございましたら、どうぞお願いいたします。

はい、どうぞ保田委員。

○保田委員 添加物の中で一括表示をする添加物は結構ありますよね、例えば調味料だとか酸味料のようなもの、そういうふうな一括表示のやり方について前々からちょっと疑問には思っ

ているのですが、それをここでは論議することではないんですね。

○沖谷会長 今、議論しているのは表示の方法なのでそれでいいですか。

○保田委員 消費者から見ると、製造業者名ではなく、特に量販店なんかは販売しているお店の名前が記載してあるケースが多いわけです。そうすると消費者は、販売している店はわかるわけだから、本当は製造業者が知りたい。でも、販売業者でいいことになっているからお店の名前が表示されているケースがある。その辺何かなんとなくこう抵抗があるので、やっぱり両者を記載する方がいいんじゃないかという気がしているんですね。

○植木上席表示・規格専門官 表示に責任を持つ者を記載しますので、その方が仮に販売業者であれば製造業者を教えてくださいという問い合わせをすれば、把握は当然していますので、情報入手はできます。今いろんな製品の製造の実態がございまして、実際には流通業者、販売業者が具体的な製品の仕様を決めて指示しており、責任を持つ、そういうようなケースもございしますので、一番責任を持つ者として規定するのが一番、消費者にとってはむしろいいんじゃないかなということで、このように規定をさせていただきます。

○保田委員 今のようなこの地産地消が一つの大きな社会の流れの中にある中で、いちいちたずねなければわからないという表示の仕方よりもやっぱり買うときにわかる方が消費者としてはありがたいなと、そんな気がします。要望ですけども。

○沖谷会長 これについては表示の会議でも議論があり、製造場所については食品衛生の立場から必ず入っているので、消費者は特に知らなくてもいいだろう、しかし確実に把握できるということでした。ものによっては同じ工場で違う販売者のものをつくっているということも非常に多いということで、企業のノウハウにも関わるということもあるようです。

○石井委員 意見ですが、加工食品の表示方法に関するこの基準は一括表示だけなんですね。実際に消費者の目から見て、私は作る側からきているんですけども、一番重要なのはやはり表の面の品名だとかそういうもので、例えば先ほどの無塩漬^{せき}というのもしかたに全部無塩漬^{せき}は無塩漬^{せき}ときちんと一括表示には書かれています。ただ、表の面にも当然書かれているんですけども、その書かれ方が販売する者の意図によって、無塩漬^{せき}というのをワッと大きく書いて商品名がほんのちょっと小さくなっていたり、逆に無塩漬^{せき}がものすごく小さくなって、そのかわりに発色剤は使っておりませんというのを大きく書いたり、わかりにくいんですね。

海外はどうだろうなと思っていろいろと調べてみたら、これはU S D Aのものがちょっとありましたのでちょっと読ませていただきます。

「フランクフルトやコンビーフのように、この章で規格が設定され、硝酸塩または亜硝酸塩の

使用を許可あるいは添加を義務づけられているすべての製品は、その製品の規格化された名称の直後にそれと同じ大きさとスタイルで“ Uncured ”つまり無塩漬^{せき}ということだと思いますが.....と表示すれば、硝酸塩または亜硝酸塩は使用せずに製造することができる。」

こういうふうに書かれているのです。つまりここで商品名のところにきちんとそれを同じように書けと、はっきりわかるようにしと、これはやはりアメリカの場合には特に無塩漬^{せき}ということに関して言えば、消費者の安全性ということを重視しているからこういう規定になっているのだと思うんですけれども、何かこういうような考え方を取り入れていただけないものだろうかというお願いです。

○植木上席表示・規格専門官 資料の5 - 9ページでございますけれども、表示禁止事項とございまして、右側の方の第6条でございますけれども、第3条の規定により表示すべき事項の内容等と矛盾する用語の表示は禁止してございまして、この基準は一括表示だけではないということ、そこだけ指摘をしたいと思います。

○石井委員 そうであれば我が意を得たりなんですけれども、それが活用できるものならば何をそういうふうにするべきかということについて、もうちょっと議論をする場をどこかつくっていただければと思います。

○水田表示・規格課長 今ご説明いたしましたように表示禁止事項第6条1項として、その義務表示の事項と矛盾する用語というのがあります。それから3項としてその他内容物を誤認させるような絵文字、写真その他の表示というのがありますので、具体的にはそういったことに該当するという形になりますとー違反という形になります。それから、また個別の品目ごとに品質表示基準を定めておりますので、その個別の品目ごとの品質表示基準の中でも、特にその品目に関してこういった表示を禁止すべきということであれば、個別にその禁止事項を定めておりますので、個々の品目についてまた議論する際に必要があればやっていくということで対処していきたいと思います。

○沖谷会長 ありがとうございます。

○粟生委員 質問なんですけれども、5 - 3ページの上から○の4番目に、名称と内容量について云々と書いてあるのですが、前に何かので、ビニールとかそういう袋に入れた場合に、賞味期限とかそれからその内容量というのは印字するので一括表示の中には入れられないという話が出たんですね。それでたしかにそうだなとは思いますが、消費者としてはうっかり切り落として使いづらいということと、それから一括表示内に枠外に記載とかっていうふうに書いてあって、その枠外というのがいったいどこなのかということで、結構探すことがあるんですよ。

中小の製造業者の方がそのところを印刷すると、袋をそのたびにかえなくちゃいけないとか経費の問題とか、それから張りつけるときに大変だとかいういろんな問題があって、作る側からすると大変なことがあるだろうなということも理解できたし、それから使う側にとってはそういうところがあって、何かいい方法がないかなということは常々思っていたんです。商品名と内容量について、商品の主要面に見やすく記載することで、一括表示部分の表示省略を可能とするというふうに書いてあるのですが、このところがちょっと不安に思える点なんですね、使う側からすると。

○水田表示・規格課長 ご指摘いただいた点、5 - 8 ページのところですね、2 項の(4)ですね、「名称については、第1号の規定にかかわらず、商品の主要面に記載することができる。この場合において、内容量についても、名称と同じ面に記載することができる。」というところでございますけれども、資料5 - 2の方をちょっと見ていただければと思うのですが、5 - 2の報告書の5 ページのところになりますけれども、ここにポテトチップスの例が出ておりますけれども、たいていの商品、ポテトチップスもそうですけれども、商品について表の面、商品の主要面というのは表の面の見やすいところだと思いますが、そこに名称が書いてあると、それに合わせてそのそばに内容量も書いてあるというケースが多くございまして、そういった場合に一括表示の方にまたあらためてスナック菓子と書くとか、同じ内容量を書くとか、そこまで求めることもないだろうということで、今回こういう形にしているわけでございます。ですから、これがはじっこの方に書かれるということは想定しておりません。主要面にしっかり書いていただくということが重要だと思っておりますし、そのところは主要面にちゃんと書いていただくということになると思います。

それから賞味期限や消費期限等についてはご指摘のとおり、印字をする対応をどうしてもとらざるを得ないというケースがございまして、枠外に印字をするというケースがあります。そういった場合にも記載箇所を表示するとなっておりますので、わかりやすく明示していただくことが望ましいというふうに考えております。その辺も含めまして指導していきたいというふうに思っております。

○粟生委員 地方の中小の製造業者の方は、小魚とかそういう加工品を小袋に入れるときに日によって入れる量が違うという話が出たんですよ。それでそのときに昨日まで50グラムだったのがものの値段が上がってきょうは40グラムにしなければいけない、そのときにやっぱりそういう耳の部分でないと印字することができない。だからこのポテトチップスの場合なんかはたしかに真ん中に印刷はできると思うのですが、袋の耳のところに印刷されているという

のがものすごく多いんですよ、だからやっぱりそういうところも少し考えて何か工夫が必要かなと。

○水田表示・規格課長 その内容量だけを別のところに書く場合は資料5 - 8ページの(6)のところになりますので、主要面に書くというのとはちょっと別の部分でございます。今、粟生委員の言われたような事情もありこういうことになっているわけでございますので、その当たりも十分わかりやすく表示されるようにQ & A等で明示していきたいというふうに思います。

○沖谷会長 Q & Aが今準備されているところなんですけれども、今おっしゃったようなものを漏れなくということなので、準備しているところであります。

ほかにございませんか。はい、どうぞ。

○森田委員 今回の分かり易い表示方法についてということで、お弁当なんかも一度ものすごく複雑な表示になったものが、また振り子が戻るように少し簡易化していくのがいいのかなというふうに思うんです。消費者はいろんなお惣菜なんかもぎっしり書いているのにはある程度慣れてきていると思うんです。

シールなんかもすごく工夫されて中身のお弁当が見えないようだというのをいいますけれども、実際にスーパーへ行くとそんなことはないわけで、たくさんいろんなことがおかずについても、例えば複合原材料のおかずも詳しく書いてあっていいなというふうにも思っていました。今回の改正で、原材料が3種以上ある場合は省略することができると、上位3位以下と5%未満の原材料は「その他」というふうに記載することができるということで、またちょっと簡単になっていくのかなというふうに思うんですけれども、その場合にその3位以下とかそういうものについて全部省略するのか、それとも都合のいいだけをピックアップして、そして5位ぐらいのものをポツと持ってきて、4位のものと6位のものは都合が悪いから「その他」にしてしまうとか、そういうことはないんでしょうか。

○水田表示・規格課長 そういったことはだめですので、ないようにきちっとやっていただくようにQ & Aでも明示をしていきたいと思います。5番目を書くのであれば1、2、3、4、5と順番に書いていただいた上でその先をその他にするのはかまいませんけれども、少なくとも4番目を飛ばして5番目を書くというようなことはないようにきちっとやってもらいたいと。

○森田委員 例えば複合原材料が複数あるときに、こちらは4番目まで、次のは6番までと、都合のいいところで省かれてしまう。あるものだけがスッと4番ぐらいで省略されることが出てくるのかなということが、ちょっと危惧されるかなと思います。

○水田表示・規格課長 その点については、それぞれ使っているおおもとの原材料の数の違い

とかいろいろありますので一概にはちょっと言えないとは思いますが、第1の複合原材料については5番目まで書いたから第2の複合原材料も必ず5番目まで書けというところまではなかなか求められないのかなというふうには思っておりますが、少なくとも同じもので順番を飛ばして書くというようなことはだめということについて、きちっと明示をしていきたいというふうに思います。

○沖谷会長 よろしいですか、ほかにございますか。

牛乳のパックは底がないと箱にならないので主要面なんですけれども、そういうケースについても議論しました。消費者にスーッと流れるように見えるといいですか、できれば枠外の表示でその枠外の番地が書いてあると一番いいんですけれどもね。右下に書いてあるとか書いてあるのがありますよね、それが一番望ましいんですけれども、小さいと書けないという場合には探さなければならないはめになります。そのときに一番見やすい、見つけやすいところに書いてもらうということだと思うんですね。それは全部のケースを挙げるのは大変なので、あとはQ & Aとそれから普及していくときにそういう質問が出たときに答えていくという形でまず実行ということを考えております。

○粟生委員 今の5 - 5ページの原材料名のところの複合原材料の表示で、複合原材料がたくさん何種類も使われている場合と、それから4つぐらいのときとでもやっぱりこの3位までの考え方というのは同じなんでしょうか。

○水田表示・規格課長 その点についてはルールの方としては同じという形で考えております。ただ、現実問題で4つである場合に省略されるかというのと省略されないケースが多いのではないかと思います。ルールとしては一応どっかで切らなければいけないものですから、そこは統一的に3位以下はいいですよという形のルールにしているところでございます。必ずこうやって出さなければいけないという形ではありません。最低こうやっていただきたいという部分でございまして、そこはきちっとルールとして決めていきたいというふうに思っております。その点はこういう形にしたいと思います。もちろん、できる限り表示していただくことが望ましいことでもありますので、4つぐらいであれば書いていただくケースもあるとは思いますが、ルールとしてはこういう形にしたいということでこうさせていただいております。

○山根委員 弾力化ということでこれからどういうふうに広がっていくのか、消費者の有益になっていくのかというのが、ちょっとまだ見えないところがありますし、とりあえず実行ということで始まると思うんですが、お願いですけれどもやっぱり一定期間たったあとでどうい

ふうにうまく機能して広がっているのか、どういうふうに関消費者に影響があるのかということ
を広く意見を聞いたりですとか、メーカーの方にもいろいろチェックしたり確認するというそ
ういう作業を必ず一定期間後に入れていただきたいというふうに思います。

○沖谷会長 ありがとうございます。ほかにございますか。

(発言する者なし)

○沖谷会長 よろしいですか。それでは、原案どおり改正するということによろしいでしょ
うか。

(「はい」と言う者あり)

○沖谷会長 ありがとうございました。では、その旨、答申いたします。

それでは、次の議題(2)のウ、しいたけ品質表示基準の制定案について、事務局から説明
をお願いいたします。

○植木上席表示・規格専門官 資料の6でございます。資料6-2ページでございますけれど
も、しいたけ品質表示基準の制定でございます。内容でございますけれども、生鮮食品品質表
示基準により定められた名称及び原産地と表示に加えて、栽培方法の表示を義務づけるという
ことでございます。なお、乾しいたけはその品質表示基準によりまして栽培方法の表示が義務
づけられているということでございます。

7ページに乾しいたけ品質表示基準がございます。原材料名のところで原木栽培のものにあ
っては「原木」と、菌床栽培のものにあっては「菌床」というふうに義務づけをしてござい
ます。

戻りまして制定案の6-3ページでございます。品質表示基準(案)でございます。適用の
範囲でございます。これはしいたけに適用するということでございます。第2条は定義でござ
いまして、これにつきましては今ご説明しました7ページの乾しいたけの品質表示基準、ここ
で原木栽培、菌床栽培あるいはそのしいたけを規定してでございますが、それをそのまま引用
してございます。

表示事項でございます。生鮮食品品質表示基準第3条に掲げるもののほか、栽培方法でござ
います。表示の方法でございますけれども、原木栽培にあっては「原木」、菌床栽培にあつて
は「菌床」(1)と(2)を混合したものは重量の割合の多いものから順に「原木・菌床」ま
たは「菌床・原木」ということでございます。以上が内容でございます。

4ページ以降はしいたけの生産量、輸入量のデータが付いてございます。

5ページが表示の実態調査を農林水産消費技術センターの方でやっておりますので、その結

果が書いてございます。

6 ページは栽培方法の表示に関する要望でございます。昨年の生産情報公表農産物の制定時のパブリックコメントでも要望ございましたし、あとはさまざまなところで要望があったということが書いてございます。

それから 6 - 8 が部会でございます。これは昨年の10月の部会で審議してございます。

9 ページがその名簿でございます。

パブリックコメントでございますけれども、2 件きてございます。また W T O についてもきてございます。6 - 11 ページがパブリックコメントでございますけれども、菌床の原産地表示も必要ではないかというようなご意見をいただきまして、考え方でございますけれども、しいたけの栽培方式につきましては、品質に影響を及ぼしており、表示すべきという生産者や消費者の要望があったということ、あとは既に乾しいたけについて栽培方法の表示を義務づけており、表示も可能であるということから今回検討を行ったものでございます。生産資材の原産地については、ほかの農産物でも行われていないということもございまして、今の段階では必要とは考えてございません。

1 ページ戻りまして10ページでございますけれども、W T O でございますけれども、アメリカから質問がきておりまして、栽培方法の表示は必要なのかという質問がございまして、今申し上げた内容を回答する予定にしております。

以上でございます。

○沖谷会長 ありがとうございます。このことにつきましては昨年の10月の部会で審議されておりますので、部会長を務められました田島委員からご報告をお願いします。

○田島委員 ご報告いたします。昨年10月27日の部会でしいたけ品質表示基準の制定について審査しました。部会で出てきた意見は、原木栽培と菌床栽培で差はあるのかと、そういうような質問があり、両者は成分分析でかなりの程度判明できる。一般に原木栽培の方が香りがいいとの説明がありました。また、栽培方法の表示について、きのこを生産している業界として異論はない、消費者にとっても商品を購入するときに情報が得られることは重要である、栽培方法の表示は可能とのことなのできちんと表示してほしいとの意見があり、原案どおり承認されました。以上が部会の概略でございます。

○沖谷会長 どうもありがとうございました。これまでの報告につきまして質問あるいはご意見ございましたら、どうぞ。

よろしいですか。

では、原案どおり改正するという事にさせていただきます。その旨、答申いたします。

それでは、次へ移ります。３の（２）エ～キまでで品質表示基準と廃止に関してです。事務局から一括して説明をお願いします。

○植木上席表示・規格専門官 資料の７、８、９、１０でございます。まず、資料の１２番で「ＪＡＳ規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準」というのがございまして、１２－２ページでございますけれども、品質表示基準見直しの基準というのがございまして、今まではＪＡＳの規格は定期的に見直しを行ってございますけれども、品質表示基準はＪＡＳの規格の改正に伴う見直しはやってございましたけれども、そのものの自体の修正等は余り議論しなかったということがございまして、それで今回の２巡目の規格に対してあわせまして、個別の品質表示基準につきましてもこのような名称規制あるいは名称表示以外の項目につきまして議論し、見直したということでございます。

資料７は、果糖品質表示基準でございます。２ページでございます。見直し結果でございますけれども、果糖は普段消費者の方が行かれるスーパーとか小売店には余りないということ、果糖の名称も特段きちっとほかと仕分けをするということもない、７－４ページの現行の基準に定義がございまして、果糖については果糖と書けということを書いてございますので、これはもう必要ないということで廃止をしたいということでございます。

７ページのパブリックコメントについても特段のご意見はございませんでした。

資料の８がさくらんぼ砂糖漬けの品質表示基準でございます。２ページでございますけれども、さくらんぼ砂糖漬けは用途が菓子用と非常に限定されておりまして、生産量も少ないということ、業務用が中心でございまして、これも廃止をしたいという提案でございます。

４ページが現行の基準でございます。いろいろ細かに決めてございますけれども、罰則、強制力を伴う基準として残すことのほどはないのではないかとということでございます。

６ページ、７ページが部会でございまして、８ページがパブリックコメントですが、これも特段のご意見はいただいてございません。

資料の９でございます。乾燥マッシュポテトの品質表示基準でございます。２ページでございますけれども、この製品のほとんどが業務用でございまして、廃止をしてはどうかということでございます。それから４ページに現行の品質表示基準がございまして、一括表示事項として使用方法が追加されておりますけれども、製造の実態を考えますと、この品質表示基準はなくてもいいのかなということでございます。

５ページ、６ページが部会関係でございまして、７ページがパブリックコメント、これも特

段ご意見はいただいてございません。

資料10がアイスクリームの品質表示基準でございます。2ページでございますけれども、実はアイスクリームにつきましては食品衛生法の「乳及び乳製品の成分規格等に関する省令」と重複する部分がございますので、廃止をするということでございます。

4ページでございますけれども、ちょっと見づらくて恐縮でございますが、4ページの横表のペーパーでございますけれども、大きく縦に3つの欄がございます、左の方がJAS法とございます。JAS法の中でも加工食品品質表示基準、先ほどご説明したものでございます。それからアイスクリーム品質表示基準とございまして、食品衛生法というのが真ん中にございまして、食品衛生法の中で、これは真ん中の方に成分規格とございまして、「うち乳脂肪分8%以上」というのがございますけれども、これに該当するのがアイスクリームでございまして、JASの品質表示基準の方はこのところだけを規定していると、そういうような関係になってございます。それで表示の方法等を見比べますと、ほとんどの項目が重複をしているということでございます。そのほか業界のとりきめでございますけれども、一番右、景表法とございますけれども、公正競争規約がございまして、そこでも同じようなことを決めているということでございます。

10 - 5ページでございます。現在の品質表示基準でございますけれども、実はJASの場合、食品衛生法等とちょっと違う点がございまして、チョコレートアイスクリームとかコーヒーアイスクリーム、ナッツアイスクリームとございまして、これらにつきましてはカカオチョコレートの場合にはカカオ分が1.5%以上、コーヒーの場合には生豆に換算しまして1%以上と、そういうようなのがございます。それ以外のところは食品衛生法等でカバーされているということでございます。

こういうような基準がこの品質表示基準のなくなるころなのかということでございまして、それにつきましては業界の方としましては、公正競争規約を改正してそちらの方で対応するというところでございました。そういうことから廃止をしたいということでございます。

8ページ、9ページは部会の関係でございます。10ページがパブリックコメントでございまして、これについても特段のご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。果糖品質表示基準を昨年の10月の部会で、それから乾燥マッシュポテト、さくらんぼ砂糖漬け、アイスクリーム品質表示基準は、本年1月の部会で審議されております。部会長を務められました田島委員とそれらか畑江委員から報告をお願い

します。

まず、田島委員をお願いします。

○田島委員 果糖品質表示基準につきましては、10月27日の部会で審議いたしました。品質表示基準は一般消費者のための基準であるが、果糖はそのほとんどが業務用であることから廃止するとの提案があり、特に発言はなく、部会として了承いたしました。

以上です。

○畑江委員 さくらんぼ砂糖漬け、乾燥マッシュポテト、アイスクリームの部会は、今年の1月26日に開催されました。さくらんぼ砂糖漬けについては、もうお菓子には今は生のフルーツを使うのが主流であり、この商品自体が少し懐かしいというような発言がありまして、廃止には賛成ということでした。

それから乾燥マッシュポテトにつきましても、近年は店頭で見かけることも余りないので、品質表示基準の廃止は妥当との発言がありました。パブリックコメントもありませんでした。

それから3番目のアイスクリームにつきましては、食品衛生法と重なっていること、それから業界代表の方からコーヒー、抹茶などの風味原料の含有率については今後、公正競争規約を改定して対応すること、それから公正競争規約についてはアイスクリーム公正取引協議会の会員に適用され、観光牧場で販売されるアイスクリームなどを除けばほとんどのアイスクリームメーカーは協議会の会員であるという説明がありました。

以上3つの品質表示基準の廃止を了承いたしました。以上です。

○沖谷会長 ありがとうございます。それでは、1つずつ審議していきたいと思います。

まず最初は、果糖品質表示基準の廃止について、ご意見あるいはご質問ありましたらどうぞお願いします。

(発言する者なし)

○沖谷会長 よろしいですか、ございませんか。それでは、その旨、廃止の答申をいたします。

それからその次、乾燥マッシュポテト品質表示基準の廃止についてはいかがでしょうか。

(発言する者なし)

○沖谷会長 よろしいですか。それではそのように答申いたします。

それからさくらんぼ砂糖漬け品質表示基準の廃止について、よろしいですか。

(発言する者なし)

○沖谷会長 それでは、そのようにさせていただきますので、その旨答申いたします。

その次がアイスクリーム品質表示基準の廃止について、いかがでしょうか。

○保田委員 このアイスクリームは今あちこちの地域おこしで農家のお母さん方が結構あちこちでつくっているんですけれども、そういうものについては問題起こりませんか。

○沖谷会長 その乳等省令の基準を守ってもらわないとアイスクリームと表示できないのは同じなんですけれども、どうですか。

○水田表示・規格課長 廃止をした場合でもアイスクリーム加工食品品質表示基準に定められている事項は食品衛生法に基づく乳等省令の方に入っておりますので、そういった点で問題はないというふうに考えておりますし、入っていない事項で先ほどちょっと説明のありました抹茶とかの含有量については、これについては公正競争規約の方で対応するというふうに理解しております。

○保田委員 協議会に入っていないメーカーとは言えないような所はどうでしょうか。

○水田表示・規格課長 部会でも議論がありましたけれども、観光牧場とかそういうところですね、小さいところ、ごく小さいところというのは入っていない可能性がありますけれども、ほとんどは入っているというご説明がありました。

○保田委員 いや、大丈夫だったらいいんですけれども。結構風味アイスクリームをつくっているのが多いのでね。

○植木上席表示・規格専門官 今後、アイスクリーム業界の方ではその公正競争規約を改正しまして、こういう風味系についての規定を盛り込むと、そういうことを業界の方は部会で決意を表明しております。あと、地域おこし等でいろんなところでやられる場合ですが、仮にその公正競争規約に書いていなくても、そのものをPRするという観点からは、やはり消費者に誤認を与えないような表示というのは当然で、それは実質的な取り組みになるかもしれませんが、そこはお願いをしたいというふうに思っております。

○保田委員 はい、わかりました。

○沖谷会長 ということです。もちろん、今の議論は議事録に残りますから……ということで、アイスクリーム品質表示基準の廃止についてはいかがでございましょうか、よろしいですか。

(発言する者なし)

○沖谷会長 それでは、そのようにさせていただきます。その旨答申いたします。どうもありがとうございました。

では、審議の結果の確認ですね、配付していただけますか。

(答申案及び報告案内配付)

○栗生委員 ちょっとその間に質問なんです、先ほどからQ & Aを作成というのがありまし

たが、これは全部、メーカーさんを頭に入れてQ & Aとしてつくられているのですか。

私たち食の団体なもので、表示を見たときに、これって何かおかしいんじゃないの、違反しているんじゃないのという話がよく出るんですね。それが多分Q & Aに出ていると思うんですね。Q & Aを作成中ですか、そこまでは詳しく入れられないからQ & Aの対象は消費者も入っているということですね。

○植木上席表示・規格専門官 消費者も当然、関係者の皆様、国民の皆様に含まれるということでございます。やはり基準とか規格になりますと、どうしてもその性格上若干抽象的にならざるを得ない面もございます、細部について統一的な考えを示すということは、それは行政の役割でございますので、そこは皆様方の意見を十分踏まえながら、パブリックコメントもたくさんいただいておりますので、そちらの方も踏まえながらQ & Aという形で統一的なお考えを示すということでございます。

○粟生委員 どの基準にもQ & Aをつくって公表するのでしょうか。

○植木上席表示・規格専門官 本日の議題ですと、加工食品品質表示基準についてはQ & Aを準備してございますけれども、そのほかのものは予定はございません。

○沖谷会長 よろしいですか。

それでは、審議結果について確認に入ります。これについて今、資料を配られたと思うんですけれども、事務局より説明をお願いします。

○植木上席表示・規格専門官 今、お手元の方にJ A S規格日本農林規格につきましては報告でございます。2ページ目の品質表示基準につきましては答申ということでございますけれども、いずれにつきましても原案どおりということで案をお示ししてございます。

以上でございます。

○沖谷会長 それでは、この決定にどなたかご発言ありますか。

それでは、よろしいですか。

(発言する者なし)

○沖谷会長 では、お配りしたもので答申及び報告をすることといたします。ありがとうございました。

では、(3)その他、アの18年度の見直し品目等について、事務局より報告をお願いします。

○植木上席表示・規格専門官 資料の11でございます。J A Sの規格につきましては5年ごとに見直しをするということが法律上規定されてございます。そういう観点でこの 番でございますけれども、ことしは調理冷凍食品以下こういうものを順次事務的な準備作業に入りまして、

部会等で審議いただいて、そして部会での審議が終了すれば総会で審議をお願いしたいということでございます。1番の新規制定でございますけれども、1番のパン粉、りんごストレートピュアジュース、生産情報公表養殖魚、これは来週以降、部会を予定してございます。来年度におきましては生産情報公表加工食品についても審議を予定しているところでございます。これらにつきましては部会での審議が終了した段階で、その後の手続きを経まして総会での審議ということを予定してございます。

それから3番目、品質表示基準でございますけれども、これにつきましても個別に名称規制を含めて議論することになってございますので、ちょっと数が多いので、18年度はこういう品目についてとりあえず作業開始をしまして、これらの部会での審議が終われば総会の方でまたご審議をいただきたいというふうに思っております。

以上でございます。

○沖谷会長 ありがとうございます。それではイのその他ですが、どなたか何かございますでしょうか。

(発言する者なし)

○沖谷会長 以上で、本日すべての議題が終了いたしました。どうもありがとうございました。議事進行は事務局にお返しします。

○水田表示・規格課長 長時間にわたりまして熱心なご審議をありがとうございました。本日、ご審議いただきましたJAS規格及び品質表示基準につきましては、このあと告示の手続きの方に入りたいと考えております。

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。

午後 4時14分 閉会

農林物資規格調査会総会運営規程第7条の規定により署名する。

平成 年 月 日

会 長

署名委員

署名委員