

# 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19年9月11日（火）

会場：農林水産省本館4階第2特別会議室

時間：14：00～16：09

## 議事次第

### 1. 開 会

### 2. 審議官挨拶

### 3. 議 題

#### (1) 日本農林規格の見直しについて

- ・生産情報公表農産物の日本農林規格
- ・水産物缶詰及び水産物瓶詰の日本農林規格
- ・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
- ・調理冷凍食品の日本農林規格

#### (2) 品質表示基準の見直しについて

- ・調理冷凍食品品質表示基準
- ・加工食品品質表示基準
- ・遺伝子組換えに関する表示に係る加工食品品質表示基準第7条第1項及び生鮮食品品質表示基準第7条第1項の規定に基づく農林水産大臣の定める基準

#### (3) その他

### 4. 閉 会

## 配付資料

- 1 農林物資規格調査会委員名簿
- 2 日本農林規格の見直しについて「生産情報公表農産物」
- 3 日本農林規格の見直しについて「水産物缶詰及び水産物瓶詰」
- 4 日本農林規格の見直しについて「異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖」
- 5 日本農林規格の見直しについて「ぶどう糖」
- 6 日本農林規格の見直しについて「調理冷凍食品」
- 7 品質表示基準の見直しについて「調理冷凍食品」
- 8 品質表示基準の見直しについて「加工食品品質表示基準」
- 9 品質表示基準の見直しについて「遺伝子組換えに関する表示に係る加工食品品質表示基準  
第7条第1項及び生鮮食品品質表示基準第7条第1項の規定に基づく農林水産大臣の定める  
基準」
- 10 J A S規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準

## 農林物資規格調査会委員名簿

|         |                             |
|---------|-----------------------------|
| 石 井 胖 行 | (財) 食品産業センター参与              |
| 石 和 祥 子 | 消費科学連合会副会長                  |
| 伊 藤 潤 子 | 前日本生活協同組合連合会理事              |
| 沖 谷 明 紘 | 日本獣医生命科学大学名誉教授              |
| 香 西 みどり | お茶の水女子大学生生活科学部教授            |
| 加 藤 さゆり | 全国地域婦人団体連絡協議会事務局長           |
| 神 谷 文 夫 | 独立行政法人森林総合研究所研究コーディネータ      |
| 河 合 誠   | (社) 住宅生産団体連合会木質複合建築開発委員会委員長 |
| 河道前 伸 子 | 全国消費者協会連合会食品安全対策委員会委員長      |
| 川 畑 正 美 | 消費者                         |
| 近 藤 栄一郎 | 全国青果物商業協同組合連合会理事            |
| 佐 藤 節 夫 | (社) 日本食肉市場卸売協会副会長           |
| 鈴 木 智   | 日本合板工業組合連合会副会長              |
| 関 本 吉 成 | (社) 全国中央市場水産卸協会経営委員会委員      |
| 高 鳥 直 樹 | (社) 大日本水産会品質管理部長            |
| 田 島 眞   | 実践女子大学生生活科学部教授              |
| 仲 田 恵利子 | 関西生活者連合会理事                  |
| 並 木 利 昭 | 日本スーパーマーケット協会専務理事           |
| 西 園 是 洋 | 鹿児島県経済農業協同組合連合会代表理事専務       |
| 保 田 茂   | 兵庫農漁村社会研究所代表                |

(五十音順、敬称略)

午後 2時00分 開会

○新井表示・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の総会を開催させていただきますと思います。

まだ石井委員がお見えになっておりませんが、始めさせていただきますと思います。

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が、香西委員、加藤委員、鈴木委員、西園委員、保田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、15名の委員が出席されておりますので、過半数を超えているということでございまして、農林物資規格調査会令の規定に基づきまして、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30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、沖谷会長に議事をお願いいたします。

○沖谷会長 それでは、始めさせていただきます。円滑な議事の進行によりしくご協力のほどお願いします。

本日は、谷口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。

○谷口審議官 谷口でございます。先月、8月24日付で消費・安全局担当の審議官を命ぜられました。どうぞよろしくお願いを申し上げます。

本日は、委員の先生方には本当に足元のお悪い中ご参集賜りまして、まことにありがとうございます。

私ども消費・安全局の昨今の事案、もう既にご案内かとは存じますけれども、6月以降、立て続けに北海道の牛ミンチ、それから「白い恋人」といったような事案が出てまいりまして、一般の消費者の方々による、企業ですとか行政へのある意味での不信といったものが増幅されてまいりまして、私どもといたしましても大変遺憾に思うところでございます。

こういったことを受けまして、現在、別の検討会でございますけれども、特にJAS法における業者間の表示の問題というのがまだ十分でないという指摘もございまして、そういったところをどうやって手当てしていくのかという視点から、別の検討会でただいま専門家の方々にご議論をいただいております。なるべく早くそういったところにつきましても、消費者の方々にご満足のいただけるような手当てをしたいと考えております。

また、もう一件の方は、実は、表示の改ざんをした上で、適正な表示が法的義務であるということをご存知なかったというふうな企業トップの方がいらっしゃるということがわかりまして、こ

これはこれでまた大変な話でございます。こういったことが消費者の方々にますます不信を増幅させているのではないかというふうなことも私ども考えておりました、今後、あらゆる方面と協議の上、再発防止に万全を期しまして、食品全般に対する信頼の回復ということに向けまして、農水省挙げて頑張ってもらいたいと考えておるところでございます。

ご案内のように、新大臣、新次官という新しい体制の中で、農水省もかつちりした組織といたしまして今後頑張ってもらいたいと考えておりますので、どうぞ先生方におかれましても、お導きをよろしくお願い申し上げたいと思います。

本日は、生産情報公表農産物の日本農林規格ほか3規格の改正でございますとか、ぶどう糖の日本農林規格の確認、調理冷凍食品品質表示基準ほか2基準の改正につきましてご議論いただくことになっております。あわせてどうぞよろしくお願い申し上げます。

今後、本当に食品の問題というのは、ますます大きな問題になってくると思います。国民に対しまして、本当に安心していただけるようなものを私どもといたしましてどのように提示していくかということにつきまして、お導きをいただきたいと思います。どうぞよろしくお願い申し上げます。

○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、会長が指名することとなっておりますので、石井委員と神谷委員にお願いしたいと思います。

それから、事務局から資料の確認をお願いします。

○宮丸上席表示・規格専門官 事務局の宮丸でございます。私の方から確認をさせていただきます。

まず、議事次第、1枚ものがございます。

それから、資料1、これは委員名簿でございます。

資料2、日本農林規格の見直しについて「生産情報公表農産物」。

資料3、同じくJAS規格の見直しでございまして、「水産物缶詰及び水産物瓶詰」。

資料4、同じくJAS規格でございますが、「異性化液糖及び砂糖混合異性化液糖」。

資料5、これも同じくJAS規格でございます「ぶどう糖」。

資料6もJAS規格でございます「調理冷凍食品」。

それから資料7、これから品質表示基準でございますが、「調理冷凍食品」。

資料8、「加工食品品質表示基準」。

資料9、「遺伝子組換えに関する表示に係る加工食品品質表示基準第7条第1項及び生鮮食品品

質表示基準第7条第1項の規定に基づく農林水産大臣の定める基準」でございます。

それから資料10、これはJAS規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準というもので1枚ものとなっております。

それから、本日配付させていただいております資料はもう一つでございますが、「ミートホープ牛挽肉の流通経路」と一番上に書いてあるとじものでございます。

それから、委員の皆様だけにお配りをしているものとして、これはパブコメの結果を、意見が来た個人の情報でございますので、これは委員様方だけに配らせていただいているものでございます。

配付資料としては以上でございます。

○沖谷会長 ありがとうございます。

それでは、審議に入ります。まず、「生産情報公表農産物」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いたします。

○宮丸上席表示・規格専門官 それでは、引き続きまして、私の方から説明をさせていただきます。

資料2でございます。まず、2-2ページを開いていただきたいと思います。趣旨としてここに「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10条の規定及び「JAS規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準」に基づき、」と書いておまして、基本的には、この規格の見直しに当たっては、この基準に従ってやっているということでございますので、ちょっと復習のために、その基準をもう一度見たいと思っております。

資料の10、JAS規格と品質表示基準の制定・見直しの基準というものがあまして、これは平成17年にここの調査会で決定をしていただいているものでございます。基本的には、JASの規格あるいは品質表示基準の制定・見直しに当たっては、これに沿ってやっていきたいと思いますという内部規定として定められております。

まず、IのJAS規格の制定・見直しの基準ということでございますが、まず規格を制定するときには、その性格を明確にしていきたいと思いますということで、特色規格と標準規格に分けましようということでございます。特色規格というのは、ここの(1)に書いてありますとおり、製品の品質でありますとか生産・流通プロセスが当該品目の標準的な品質あるいはプロセスと比較して、相当程度明確な特色があると認められるものは、特色規格として認めていきたいと思いますものでございます。

一方、標準規格がございます。この標準規格といいますのは、次のいずれかに該当するものと

して、ア、イ、ウがございます。原材料用に業者間で取引される品目で、一定の品質が期待されるなど、取引の単純公正化に資する観点から標準が必要なものということ。それから、消費者が調理等の材料とする品目で、一定の品質が期待されるなど、使用の合理化に資する観点から標準が必要なものということと、もう一つは、最終製品として直ちに使用・消費される品目で、一定の品質が期待されるものや、類似の名称の製品が存在するなど、消費者保護の観点から名称や品質の標準が特に必要なものということになっております。

2ですが、規格の制定の基準、これは、次の場合に規格の制定を検討するというので、今回は規格を制定しませんので、こういう項目がありますということ覚えておいていただきたいと思っております。

裏の方ですが、3、規格の見直しの基準ということでございまして、先ほど言った、規格それぞれを特色規格と標準規格のどちらかに位置づけるということですが、このどちらにも位置づけられないようなものについては廃止を検討するということになります。

それから、(2)改正を検討するに当たっての基準ということでございますが、消費者向けの規格でございますと、良質な製品を提供する観点、括弧書きで書いておりますが、及び消費者ニーズに対応した製品を提供する観点から大事であるということ。それから、実需者向け、業者間の取引等に関しては、性能の規定化、等級化等、取引の合理化を図る観点から、実需者に良質な製品を提供する観点を踏まえること。

それから、確認でございますが、廃止、それから改正を行わない、何もしないというものは確認をする。何もしないことを確認するというのでございます。

IIは品質表示基準の見直しということで、1は名称規制。個別品目の名称規制については、消費者に重大な誤認が生じる等の懸念がある場合を除いて、原則として廃止し、一般誤認防止ルールで対応しましょうということでございます。

2ですが、名称表示以外の項目ということで、わかりやすい表示ルールを実現する観点から、その必要性を個別に検討していくということで、加工食品品質表示基準に整理統合することが可能かどうかということも含めて検討していくということでございます。

このような基準に基づいて、今回、改正・見直しを検討していただくということになります。

それでは、資料2にお戻りをいただきたいと思っております。この規格については、先ほどの基準から申しますと、Iの1の(1)の特色規格というものに相当しますということで、これは製品の流通プロセスが、当該品目の標準的なプロセスと比較して、相当程度明確化しており、特色があるものであるということで、これは特色規格に位置づけられるということになります。

次に、今回の改正の中身でございますが、実は今回の改正は、5年ごとのプロセスの中の改正ではございませんで、横並びの規格と整合性を図っていこうというものでございます。中身的には、2-2の内容のところでございますが、「生産情報公表農産物の日本農林規格について、化学合成農薬の削減割合を公表する際に、有機農産物の日本農林規格の生産基準との整合性を図る旨の改正」ということでございます。

2-4ページをお開きください。新旧対照表でございます。現行規格では真ん中の方に、右側ですが、「化学合成農薬」とありますが、「農薬のうち化学的に合成されたものをいう。」というということで、括弧書きで「フェロモン剤（農産物を害する昆虫のフェロモン作用を有する物質を有効成分とする薬剤をいう。）を除く。」ということになっておりますところを、今回、先ほどの整合性を図るという観点で、左側でございますが、「農薬のうち化学的に合成されたもの（農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律施行令第10条第1号の農林水産大臣が定める化学的に合成された農薬、」云々とありますが、こういうものに変えるということでございます。

実質的にそれは何かといいますと、これはまた2-7をお開きください。基本的には、2-7に書いてありますけれども、化学合成農薬のうち、使用することがやむを得ないものとして農林水産大臣が定めるものを除くというふうにここで書いております。「第十条 法第十九条の十五第一項の政令で指定する農林物資は、次のいずれかに該当する飲食料品とする。」というところで、1号のところにもこのように書いておまして、ここはいわゆる有機の関係なんですけれども、化学合成農薬は本来使っていないことにしようということでございますけれども、使用することがやむを得ないというものについては、別途大臣が指定するものについては使っているよという規定でございまして、そのものが、この下にあります「一 農薬」に掲げられているものが、ずっと並んでおりますが、これが実際使用することがやむを得ないとして認められている農薬ということになります。これは、いわゆる有機JASでありますとか、特別栽培ガイドラインでありますとか、それも基本的にはこれと同じことになっております。

それともう一つ、横並びということではございませんけれども、平成19年度から、農地・水・環境保全向上対策における先進的営農支援ということが農政の方で推奨しておまして、まとまりを持った化学肥料や化学合成農薬の大幅低減の取り組みということについては、国としても支援をしていきたいと思いますということになっておまして、そこにも、ここに挙げられたものについては、昨年、対象農薬から除外しますということございまして、農政の横並び、JAS法でありますとか制度の横並びを見て、今回、生産情報公表農産物も、それと合わせていこうということが今回の改正の趣旨でございます。

改正の中身はそういうことなのですが、これの部会でどういうことが話し合われたかということについては、後ほど部会長の方からご報告いただけるということですので、私の方からはここの部分は省略をさせていただきたいと思います。

それから、次はパブリックコメントの結果でございますが、農林水産省では、2月に部会が行われておりまして、その後に、3月1日から30日の間、1週間パブリックコメントの募集を行いました。また、その後、6月18日から8月17日まで2カ月間、T B T協定に基づく事前意図公告を行いました。それぞれコメントは寄せられなかったということになっております。

私の方からは以上でございます。

○沖谷会長 ありがとうございます。

それでは、このことについて、本年の2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香西委員が所用で欠席されておりますので、部会長の代理として伊藤委員からそのときのご報告をお願いします。

○伊藤委員 生産情報公表農産物の日本農林規格についての部会は本年2月15日に開催されました。その中で質問として、第2条、化学合成農薬の定義で、「化学的に合成された農薬」の次に、言葉ですが、「肥料及び土壌改良資材」が記載されている理由は何かということと、それから農薬の種類については、この部会の場で議論をしないのだろうかという質問がございました。

まず、最初の方でございますが、引用した告示名に「肥料及び土壌改良資材」が書かれてはいますが、該当するところは農薬にかかる箇所のみであるということ。それからもう一つ、農薬の種類については、この部会では論議しないとの説明がございました。

意見としましては、有機農産物の日本農林規格や、あるいは先進的営農支援との整合を図ることについては賛成であると。そして、今回の改正によって、化学合成農薬削減割合の算出方法が変更になりますけれども、これについても生産者も理解を示しますという意見がありました。

また同時に、地方公共団体が定めます化学合成農薬の使用回数において、マイナーな作物については、現在、使用回数が定められておりませんので、基準改定についても、地方公共団体において速やかに行うようにしてほしいという要望がございました。

部会としては、原案どおりの改正を了承したということをご報告申し上げます。

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、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出させていただきたい

と思います。

2-7の参考というところの、余り関係ないんですけども、一番下から2行目の「肥料及び土壌改良資材」の4番目、「微量要素」の「微」が。

○宮丸上席表示・規格専門官 失礼しました。

○沖谷会長 読んだという証明で。

○宮丸上席表示・規格専門官 ありがとうございます。

○沖谷会長 ほかにございませんか。この農薬については、昔、有機農産物のときに随分議論した覚えがあります。それを入れたということ。

どうぞ。河道前委員。

○河道前委員 先ほどご説明あった中のことで、ちょっと確認したいんですけども、2-7の上の第十条で説明がありましたけれども、これは有機JASにかかわる部分ですか。

○宮丸上席表示・規格専門官 はっきり言い切ってございませんけれども、有機のいわゆる中身でございます。

○河道前委員 有機農産物の場合、この下にあります一の農薬と二の肥料及び土壌改良資材については、使用しても有機農産物であるということになっているわけですね。

○宮丸上席表示・規格専門官 そうです。

○河道前委員 その中で、化学合成農薬の定義として、これが位置づけられているということですね。

○宮丸上席表示・規格専門官 そうですね。ですから、生産情報公表JASの、これは除外はするけれども、使ったものはきちんと書かせるものでございます。ですから、生産情報公表JASの中に書いても書かなくてもいいよという話ではなくて、使ったことについては書いてくださいと。ただし、削減対象の計算からは外しますよということです。

○河道前委員 わかりました。ありがとうございました。

○沖谷会長 ほかにございませんか。これは、有機JASのときにコーデックスとかいろいろなものを見てやりましたね。国際的にも有機農産物の定義で、これは従来から使っていたものということだったと記憶しています。これを使わないと農業は、有機農産物の生産も成り立たないというように聞いていました。

ほかにございませんか。

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す。その旨報告をいたします。

それでは、次に、水産物缶詰及び水産物瓶詰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。

○宮丸上席表示・規格専門官 それでは引き続き、資料3で、水産物缶詰及び水産物瓶詰のご説明をさせていただきたいと思えます。

3-2ページ、1の趣旨のところは、先ほどご説明をさせていただきました基準に基づいて行っているということでございます。

これは、先ほど説明した規格の位置づけは何かということになりますと、先ほどの1枚紙のIの1の(2)のウに該当するというので、最終製品として直ちに使用・消費に供される品目で、一定の品質が期待されるものや、類似の名称の製品が存在するなど、消費者保護の観点から名称や品質の標準が特に必要だということ、これに該当するので、これは標準規格ですということ、です。

まず、内容の前に、生産状況を見てみます。国内製造工場数は約110となっております。格付率は3.9%ということで、余り高くはありません。

生産数量は、ここに書いてありませんが、非常に簡単にですが、魚種別に見ますと、ツナ類が約5割です。ツナ類もマグロとカツオ類が全体の5割ということでございます。それから、サバが2割、それからイワシ・サンマがそれぞれ1割ぐらいというふうに聞いております。それから、その他としては、サケ・マスでありますとか、赤貝とかイカが、それぞれ数%ということになっておるようです。

なお、先ほど格付が少ないと言っていますが、格付をされている製品では、海外の救援物資などに向けられるものについていると聞いております。サバとかツナとか、サンマ、イワシですね。そんな感じです。

では、改正の中身に入っていきたいと思えます。大きく分けて4つ、改正の中身としてございます。

まず、3-4をお開きいただきたいと思えます。このところの改正内容といたしまして、「鯨野菜煮かん詰、まぐろ・かつお野菜煮かん詰、水産物野菜煮缶詰及び水産物調理缶詰」ということで、この4つの品目については、水産物缶詰及び水産物瓶詰という規格とは別に定められておりましたが、その必要がないだろうということで、17年6月に実は廃止されておりますが、そのときに整合性がとれなくて現行に残っておりましたので、今回、改正のところから除くという変更をさせていただきたいというのが1つでございます。

それから、その下の方の2、定義の変更でございますが、これは、畜産物缶詰あるいは畜産物瓶詰の定義と横並びをとろうという改正の趣旨でございます。一番下の方に参考として、畜産物缶詰の定義を書いておりますが、書きぶりとしては、「食肉鳥卵又はその加工品」云々と書きまして、その後「調味液を加え又は加えないで、缶又は瓶に密封し、」という書きぶりでございますので、この水産物缶・瓶詰についても、そのような書きぶりに定義を統一していきましようということでございます。

その上に、現行があります。「水産物をそのまま又は水産物若しくはその加工品を調味液とともに」云々というところを「調味液を加え又は加えないで、」という書きぶりに直していきたいということでございます。

それから、3つ目でございますが、右のページ、3-5でございます。食品添加物でございますが、ここに「5' - リボヌクレオチド二ナトリウム」というものがございまして、これを改正案では加えるとなっております。基本的には、アミノ酸系と一緒に核酸系のリボヌクレオチド二ナトリウムを使用すると、相乗効果で旨味が増すというものでございます。「5' - リボヌクレオチド二ナトリウム」というのは、真ん中の表の改正案のところにも書いてありますけれども、イノシン酸二ナトリウムと、5' - グアニル酸二ナトリウムが1対1で半々に入ったものということで、実質的には食品添加物の追加ということには当たらないけれども、基本的には、食品衛生法条では別名で書いておりますので、今回はそれに倣って、このようにさせていただいているということでございます。

その次、下の方のイでございます。容器の状態というところでございますが、ここの改正の趣旨は、今までは「内面塗料缶」と表現をしておりましたけれども、「内面塗装缶」に改めたいということでございます。缶詰の内面ですが、塗料だけではなくて、フィルム状のものでやるということも現在ありますので、基本的にはそれも読めるというか、内面塗装の方がより合っているだろうというような趣旨でございます。基本的には、そのような中身になります。

それから、部会での論点ということでございますけれども、これも後ほどご報告をいただけることになっておりますので、私の方からは省略をさせていただきたいと思っております。

それから、パブコメの結果でございますが、これも先ほどのものと一緒に3月1日から3月30日までの1カ月間のパブコメ、それから6月18日から8月17日までの2カ月間、T B T通報を行いましたけれども、いずれもコメントがなしということでございます。それは3-15に書いておりますが、いずれもなかったということでございます。

事務局からは以上でございます。

○沖谷会長 ありがとうございます。

では、このことについては、本年2月の部会で審議されておりますので、部会長の代理として伊藤委員から、ご報告をお願いします。

○伊藤委員 ご報告申し上げます。ただいまの専門官のご説明と随分ダブってしまうんですが、部会では2つ意見が出されました。

1つは、JASの格付率が低いということでございました。これに対しては今回の改正によって格付率の向上を期待しますというご説明がありました。

次には、食品添加物の5'-リボヌクレオチド二ナトリウムの追加に対する意見でございました。5'-リボヌクレオチド二ナトリウムというのは、既存の5'-イノシン酸二ナトリウムと5'-グアニル酸二ナトリウムを半々ずつ含んでいるので、実質的には食品添加物の種類がふえるわけではないという説明でございました。

そういった経過で、部会としては原案どおりの改正を了承したということでございます。

○沖谷会長 ありがとうございます。

それでは、これまでの説明につきまして、ご意見、ご質問がございましたらどうぞ。

よろしいですか。これはイワシ缶詰・イワシ瓶詰、サケ・マスと別々になっているんですね。それから、マグロ・カツオ、その次、イカ。そこはみんな、先ほどの5'-グアニル酸二ナトリウムが入っているということです。

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す。では、その旨報告いたします。

それでは、次に、異性化液糖等及び砂糖混合異性化液糖の日本農林規格の改正について、事務局から説明をお願いします。

○宮丸上席表示・規格専門官 それでは引き続き、資料4で説明してまいりたいと思います。

4-2の1の趣旨でございますが、先ほどからご説明しておりますとおりでございます。

規格の位置づけとしては、これは基準のIの1の(2)のアとイということになります。原料用に業者間で取引される品目で、一定の品質が期待されるなど、取引の単純公正化ということと、消費者が調理等の材料とする品目で、一定の品質が期待されるなど、使用の合理化に資する観点ということで、業務用と一般消費者向けというところに該当しております。

生産状況でございますが、4-3の2を見ていただきたいと思います。格付率は、先ほどのと違って約95%、9割強ということで、格付率は高いものでございます。

JAS規格の内訳でございますけれども、果糖ぶどう糖液糖が約6割で半数以上を占めております。それから、その次にぶどう糖果糖液糖が2割弱、それから砂糖混合のぶどう糖果糖液糖が1割強、そのほかに、微々たるものでございますが、高果糖液糖であるとか、砂糖混合果糖ぶどう糖液糖が数%あるということで、砂糖混合高果糖液糖の生産は現在されていない、実績がないということだそうです。

全体の工業統計表によりますと、出荷額は、異性化糖全体で約680億円ということのようでございます。

それでは、改正の内容に入っていきたいと思えます。これは大きく3つありますが、いずれも測定法を変えるということで、その測定方法を変えることによって、規格も若干変わるというようなことになっております。

4-2ページの1、灰分を電気伝導率灰分に改めるということ。2つ目、糖分の測定方法については、国際的な整合性を図りますということ。それから、3つ目は、果糖含有率及び糖のうちの砂糖の割合の測定方法を改めるという改正になっております。

具体的にご説明申し上げますと、まず4-4をお開きください。改正概要の1つ目のポツでございますが、まず水分については、糖分の測定方法を、国際規格でありますISOの定める方法に変更しますと。そのことによりまして、水分の測定が必要なくなるということで、水分の項を削るというのが1つ目でございます。

それから、次は灰分の測定方法ということで、ポツの2つ目でございます。現行では試料となる異性化液糖を燃焼により灰化させるということですが、その残留物を測定する方法により行っているんですが、測定に時間を要するということと、結構測定値にばらつきが発生しやすいというような欠点があったということから、指標を電気伝導率灰分ということで、これは専用装置を用いて、水と比較した電気の通りやすさの違いにより測定するという方法でございますが、これに変更をするということでございまして、これは、国際的な測定方法にも採用されている方法だということでございます。

これが規格事項でございまして、規格事項は水分の削除ということと、灰分を電気伝導率灰分に変えるということの2点でございます。

次に、測定方法でございますが、4-6を見ていただきたいと思えます。上の方でございます。1つ目のポツでございますが、基本的には現行では水分と灰分を測定して、その割合を差し引いたものを糖分としているというところでございますけれども、これを先ほども申しましたが、国際標準規格機構（ISO）が定める糖分の測定方法に変更するということでございます。これも

専用装置を用いて、水と比較した、これは光の屈折率の違いにより測定をする方法であるということをございまして、これによって国際規格との整合性が図られて、なおかつ測定時間の短縮も図られるということになります。

最後に、果糖含有率の測定方法でございますが、ポツの3つ目、4つ目です。果糖含有率の測定方法でございます。現在は、果糖含有率と砂糖含有率については、別々の装置を用いて分析をすることになっておりますが、現在、分析技術の進歩によりまして、果糖含有率と砂糖含有率を一度に測定することが可能となっているということをございまして、この方法についても、国際的に実用化されているということをご踏まえまして、新たに規格に導入したいと考えております。

このために、「果糖含有率」を「果糖、ぶどう糖及び砂糖含有率」に改めるということと、糖のうちの砂糖の割合の測定方法を削除するということになります。

4-6以下、測定方法をるる書いておりますけれども、これは専門的でありますし、こここのところの説明は省略させていただければと思います。

部会での論点でございますが、また後ほどご報告をいただけるかと思っております。

それから、パブコメの結果に移らせていただきたいと思っておりますけれども、4-25ページでございます。これも同じ時期にパブコメとT B T通報をそれぞれ行っておりまして、パブコメについては、1件意見がまいっております。次のページをお開きください。対処の方法はこのようにしたいと思っております。

意見の概要でございますが、先ほど言った第5条、測定方法の5、糖分の求め方についてということで、実は、糖分の求め方は、I S O 1743 : 1982により、糖分を求めるとありますけれども、これはI S Oを参照しても具体的な記載がなく、何とかしてほしいというような趣旨でございます。これについては、当省の考え方のところでございますが、改正する測定方法については、国際的ガイドラインに基づいて、妥当性確認試験を行った方法を規定することとしましたということですが、これについては、わかりやすい手順書等を別途作成するように検討いたしますということで、お答えさせていただきたいと思っております。

それから、新旧対照表を見ていただきたいと思っておりますが、例えば4-18から19ですが、この波線は、ほかのページにもありますけれども、部会で了承いただいた後に変更をさせていただいているものがございますけれども、これは書きぶりを整理したり、注書きを一つにまとめたというようなことをございまして、部会でご了承いただいた中身を変更するものではないということをご了承いただきたいと思っております。

事務局からは以上でございます。

○沖谷会長 ありがとうございます。

このことについては、本年2月の部会で審議されておりますので、部会長の代理として、伊藤委員からご報告をお願いします。

○伊藤委員 この件に関しましては、改正の内容と直接関係はございませんけれども、質問としまして、格付率が非常に高かったわけですが、JAS製品で一般家庭用に市販されている製品はあるのですかという質問が出されました。これに対しては、そのままの形態で市販されているものではなくて、2次加工されたシロップ類があるんだというご説明をいただきました。

部会として原案どおりの改正を了承いたしました。

○沖谷会長 ありがとうございます。

それでは、これまでの報告につきまして、ご質問あるいはご意見があったらどうぞお願いします。

この規格の数値が変わったのは、灰分が0.1%から0.05%、それから水素イオン濃度がpH5.5以下であるというのが6.0以下と、ここが内容が変わっているわけですね。

○宮丸上席表示・規格専門官 電気伝導率灰分については、分析の妥当性試験を行って、0.05の単位まではかれるようになったということで、基準を0.05にしたということが1つ。それから、水素イオン濃度については、これは基本的には製品の純度といいますか、これがpHの高い位置でも安定する製品が出てきたということで、これもpHを上げて大丈夫だろうということで、6.0まで持ってきたということでございます。

○沖谷会長 実情に合わせてということでございます。灰分の方は、測定精度が上がったそうです。測定限界の数字が出ているということですか。

○宮丸上席表示・規格専門官 そうです。

○沖谷会長 ほかにございますか。どうぞ、河道前さん。

○河道前委員 ぱっと見たばかりで、私は勘違いを多分していると思うんですけども、糖分の測定方法と、果糖、ぶどう糖及び砂糖含有率の測定方法が液クロで似ている、同じような方法なんですけれども、糖分で糖組成比を測定して、それだけでも果糖、ぶどう糖、砂糖含有率もわかるんじゃないかなと単純に思ったんですが、そういうものではないんですね。

○小林表示・規格課課長補佐 糖分の方で測定いたしますのは、あくまでも国際的な方法で糖分を求めるために、組成比だけを使います。もう一方の方は、果糖、ぶどう糖、砂糖の含有率をそれぞれはかってしまう、これは含有量をはかります。組成の方は、その数字を屈折率との中でデータ処理いたしまして、固形分としての糖分を求めるという、そういう手順になっていくわけで

すけれども、装置は同じようなものを使うんですけれども、やっていることはちょっと違います。

○沖谷会長 よろしいですか。ほかにございますか。今の質問の、全糖をはかるのは、屈折率ではかるということですね、糖の含有率ではなく。そういうことですね。

○小林表示・規格課課長補佐 はい。

○沖谷会長 それで、組成比は液クロにかけて。液クロは回収率が問題になるので、全量測定というのは、なかなか普通はやらないですね。液クロのピークを合算して、全体の糖分をはかるというのは、測定対象外のピークが出たりして大変ややこしいのです。だから、屈折率で全量をはかるのが一番簡便で正確だということです。よろしいですか。

ほかにございますか。

それでは、原案どおり確認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す。では、その旨答申いたします。

それでは、次にぶどう糖の日本農林規格の確認案について、事務局から説明をお願いします。

○宮丸上席表示・規格専門官 それでは、資料5について説明させてください。先ほどもちよつとご説明をいたしましたけれども、JAS法ではすべての規格について5年以内に見直すということになっております。この見直しの結果、改正も廃止も必要がないというものについては、規格は現状維持ということで、これを確認といっておりますが、今回ぶどう糖は、この確認に当たるということでございます。

それでは、確認だけでございますので、5-3、規格の位置づけについては、これは標準規格でございます。先ほどの異性化糖と同じように、資料10のIの1の(2)のアとイに相当するということで、業務用と一部消費者向けというものでございます。

2の生産状況でございますが、日本国内では7工場がこれをつくっております、約7割の格付率ということになっております。この7工場のあれですが、無水結晶ぶどう糖が3社、それから含水結晶ぶどう糖が5社、全糖ぶどう糖が3社ということで、ダブっておりますので7ではないんですけれども、大体そんなようなところをつくっているということでございまして、無水結晶ぶどう糖と含水結晶ぶどう糖がそれぞれ4割ずつ、それから全糖ぶどう糖というものが約2割ということのようでございます。

それから、先ほどの格付率ですが、無水結晶ぶどう糖が全体で5割、それから含水と全糖がそれぞれ8割強と、種類別にはそうなるということでございます。このうち、無水結晶ぶどう糖の格付率が低いんですけれども、これは医薬用の製品が格付されないということで、ここが低くな

っているということだそうです。

工業統計表によります糖の出荷額は、平成16年の段階ですけれども、約200億円ということになっておるそうです。

確認ということでございますので、規格の説明は省略させていただきたいと思います。

それから、パブコメの結果でございますが、パブリックコメントは行いましたが、コメントは寄せられなかったということでございます。それから、T B T 通報でございますが、これは確認でございますして、規格の改正ということにはなっておりませんので、T B T 協定に基づく事前意図公告は行っておらないということでございます。

事務局からは以上でございます。

○沖谷会長 これも本年2月に部会で審議されておりますので、部会長の代理として伊藤委員からご報告をお願いします。

○伊藤委員 本件に関しましては、質問がございました。J A S の格付をとっているものと、そうでない製品との品質上の違いはあるのですかという質問でございました。これにつきましては、専門委員から、大規模な生産施設で生産されているので、品質に違いはないけれども、業界ではJ A S 規格を尊重していますというご説明がありました。

こういったことで、原案どおり、確認を了承したということでございます。

○沖谷会長 ありがとうございます。

これまでの報告につきまして、ご質問あるいはご意見がございましたらどうぞ。

それでは、よろしいですか。

(「異議なし」の声あり)

○沖谷会長 原案どおり確認するというので、その旨答申いたします。

それでは次に、調理冷凍食品の日本農林規格の改正案及び調理冷凍食品品質表示基準の改正案について、事務局から一括して説明をお願いします。

○宮丸上席表示・規格専門官 引き続きまして、事務局からご説明申し上げます。資料6と資料7でございますが、まず最初に資料6の日本農林規格の方からご説明させていただきます。

6-3ページをお開きいただきたいと思います。規格の位置づけでございますが、これは標準規格として位置づけをされます。資料10のIの1の(2)のAとイとウ、それぞれに該当いたします。

それから、生産の状況の2の方に移らせていただきますが、国内の製造工場数は約800ございます。それから、生産数量、生産金額はそれぞれここに書いてありますが、平成12年、17年の対比

で増加しているもの、減っているもの、いろいろありますが、大体ふえているのでしょうか。生産数量では全体的にふえているということで、生産金額は若干減っているのかなというような資料になっております。

その次の6-4は格付率でございますが、これは相当低いというところでございます。

そのほかに生産状況でございますが、家庭用が大体3分の1で業務用が3分の2でございます。先ほどちょっと言いましたが、格付数量は少ないんですけれども、これはメーカーの食品開発等において、JAS規格が一つの基準となっているんだということ。あるいは、業界団体の自主的な認証事業では、JAS規格をクリアしたことを確認して認証マークが付されているとか、中国等からの製品輸入において、JAS規格を取引上の品質の指針としている等の実態がありまして、これは標準のJAS規格として活用されているんだらうということでございまして、今回改正をさせていただきたいということでございます。

それでは、具体的に改正の中身に入っていきたいと思います。まず6-5をお開きください。調理冷凍食品の日本農林規格の改正概要ということで、まず定義の変更でございますが、定義の変更が7つほどございます。

まず1つ目のポツでございますが、冷凍えびフライ、冷凍いかフライ及び冷凍かきフライの定義でございますが、現行は、下の定義の表を見ていただきたいと思います。右側の現行でございますが、例えば冷凍えびフライでございますと、括弧の中に「クルマエビ科、タラバエビ科、エビジャコ科及びテナガエビ科に限る。」となっております。また、冷凍いかフライでは、括弧書き「アカイカ科、ジンドウイカ科、コウイカ科、ホタルイカモドキ科及びソデイカ科に限る。以下同じ。」、冷凍かきフライのところでは、「イタボガキ科に限る。」となっております。基本的に、いわゆる種類といいますか、科名が限定をされているということでございまして、最近の製品の多様化ということもありまして、これ以外のものも使われるということでございますので、特段、科名を限定する必然性もないだらうということで、製品の多様化にも対応するというので、今回は科名の限定を外すことにしたいということで、これは冷凍えびフライ、冷凍いかフライ、冷凍かきフライも同様に直していきたいということが1つ目でございます。

それから、2つ目のポツでございますが、冷凍えびフライの表をもう一度見ていただきたいと思います。左側に括弧書きで「細切り、又はすりつぶしたものを除く。」と、そういう改正内容にしたいということでございます。これは、基本的に消費者が持つ冷凍えびフライというもののイメージからして、一度すりつぶしたものをまた成形してということになりますとちょっとどうかなということでございまして、JAS規格上においては、細切りし、すりつぶしたものは冷凍

えびフライの分類には含めないということにさせていただきたいというのが2つ目でございます。

それから3つ目のポツでございますが、これは、6-6を見ていただきたいと思います。冷凍コロッケの真ん中ぐらいのところにアンダーラインがあります。このように、食肉と臓器及び可食部分というのを分けて書いていこうということでございますが、基本的には、これまで食肉の中にいわゆる肝臓とか横隔膜などの臓器及び可食部分が含まれたような規格になっておりまして、これを分けておこうということでございます。食肉には、肝臓とか横隔膜等の臓器及び可食部分は含まれないということの明確化と、これまで定義をきちっとしていなかった臓器及び可食部分を定義づけるということでございます。これは、他の横並びの規格でございますが、畜産物缶・瓶詰とか、ソーセージなどの定義と同じようにしたいということでございます。

定義自体は6-9ページに、臓器及び可食部分を定義づけております。臓器及び可食部分として、肝臓、腎臓、心臓、以下血液及び脂肪層をいうということで、これは先ほど言った畜産物缶・瓶詰とかソーセージの定義の仕方と同じということでございます。

それから、6-5に戻っていただきたいと思います。4つ目のポツでございますが、ここでは冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ及び冷凍春巻については、現状では形状が限定をされているということになっておりまして、6-6を見ていただきたいと思いますが、例えば冷凍しゅうまい、ここでは一番下の2の上の方に、「皮で円筒形状、きん着形状等に包み」というのが今後でございますが、ここで「等」を入れているということです。現行は、「円筒形状又はきん着形状に包み」ということで、2つの形状しか選択肢がなかったということ。あるいは、その下の冷凍ぎょうざの現行では、「半円形状又は円形状に包み」ということで、これも2つの形状しか選択肢がなかったものを、それぞれ「等」を入れて、ほかのいろいろなバリエーションにも対応できるようにしようということで、このところを変えさせていただきたいということでございます。形状の弾力化ということでございます。

それから5つ目のポツでございますが、冷凍ハンバーグステーキ、冷凍ミートボール、冷凍フィッシュボールについては、現状では、ソースに野菜等の固形物を入れた製品が最近出てきているということなどから、「具」とか「野菜等の固形物」を追加をすることとしたいという内容でございますが、これは6-7ページを見ていただきたいと思います。冷凍ハンバーグステーキの3でございますが、ここに、現行は「ソース」となっていますが、「具又はソース」ということで、「具」も加えるとか、そういうような中身の改正をしたいということでございます。下の方も同じようなことでございます。

それから、また6-5に戻っていただきまして、下から2つ目のポツ、冷凍めん類のところ

ございますが、冷凍めん類については、現行では、冷凍めんまたはそれにかやくを添付したものに限定されておりますけれども、最近ではうどんだし等の調味料を添付した製品が出てきているということから、これも調味料を添付したのも対象にしたいということでございまして、具体的には6－9ページ、真ん中の表の冷凍めん類のところでございます。下の方ですね、「又は調味料若しくはこれら」ということでございます。

その次が、6－5ページ、最後の定義の改正でございますが、冷凍フライ類の衣でございますけれども、冷凍フライ類の衣については、これも6－9ページでございます。一番下のところです。冷凍フライ等の衣でございますが、現行では冷凍フライの定義は、右側書いてありますとおり、「小麦粉、でん粉、脱脂粉乳、卵等を混ぜ合わせたもの又はその上に」ということでございますが、これは小麦粉とでん粉とかを必ずませ合わせなければいけないというふうに読めますけれども、現状、脱脂粉乳とか卵等を用いずに、小麦粉なら小麦粉、でん粉ならでん粉、それだけを衣にした製品もできているということで、こういうものを単独でも使用できるようにしていきたいということでございまして、左側のように、「小麦粉又はでん粉若しくはこれらに脱脂粉乳、卵等を加えたもの又はこれに」という言い方をして、小麦粉なりでん粉の単独でも使用できるようにするという中身の改正でございます。

定義については、そのようなことでございます。

次は、規格の中身でございまして、6－9ページをお開きください。2の規格の変更でございます。ここには、改正内容でございますが、「現行の規格の揚げ油の酸価については、製品の衣から抽出した油脂の酸価を測定することとしているが、」とありまして、この抽出した油脂にはフライ種から衣に移行した油脂が含まれると。あるいは、衣に移行した油脂の量や、その酸価等の影響によって、測定値にばらつきが生じるおそれがあるということなど揚げ油の酸価のみを正確に測定することが困難になっておりまして、このようなことから製品の品質基準としての揚げ油の酸価を削除するというようなことでございます。

次のページにいきまして、一方、調理冷凍食品は急速冷凍、マイナス18度以下で保存されることから、保存中の油脂の劣化が抑制されるということで、製造工程中の揚げ油の酸価を測定することによって、製品中の揚げ油の酸価の指標とすることができる。ちょっとまどろっこしい言い方ではありますが、基本的には、製品の品質基準として揚げ油の酸価を規定するということがなくて、製造工程中の品質管理基準として揚げ油の酸価を規定することにしたいということで、測定方法を改正するというような意味でございます。この改正によりまして、フライ類がこれに該当しますけれども、フライ類ではない、冷凍しゅうまいなどの3規格も、これも食用油脂

で揚げた場合には該当させるということにしていきたいと思います。ちょっとこのところはわかりにくかったかなと思います。

それでは、次は、2つ目、6-10の今のところの下です。1つ目のポツになりますけれども、食品添加物以外の原材料ということで、衣に使用する食品添加物以外の原材料については、現行では小麦粉以下、細かく規定をしておりますけれども、最近の商品の多様化に対応するというところで、使用できる原材料のところは制限を外したいということで、これはフライ類に適用していきたいというふうに思います。この下の表です。現行では衣のところに、次に掲げるもの以外のものを使用していないこととあって、ずらずらとありますけれども、これを削って、いろいろなものを使用できるようにしたいということでございます。

それから、規格の中身としては、6-23をお開きください。1つ目のポツでございます。これは、製品に占める粗脂肪の重量の割合については、脂身による増量防止の観点から現行は規定しておりましたが、現在では、脂身は増量の目的だけでなく、増量の目的だけというよりも、増量の目的ではなくて、脂身のおいしさを付与、期待する観点で使用されていることが多いということから、粗脂肪の量の多寡が必ずしも製品の品質をあらわす指標とはならないという観点から、今回当該規定を外すということにしていきたいと思います。これは冷凍しゅうまい、冷凍ぎょうざ、冷凍春巻に適用するということになります。

それから、その下の2つ目のポツでございますが、ここは、あんの原材料に占める食肉でありますとか、えび、かにの重量の割合については、食肉の割合を規定するとすると、野菜ぎょうざ等の商品の多様化に対応できにくくなっているということ、あるいは肉しゅうまい、えびぎょうざ、かに春巻等と表示する場合において、既に食肉等の含有率は調理冷凍食品の品質表示基準で基準値が規定されているということから、規格の中からは外していこうということでございます。

ここは規格の中、品質表示はどうなっているかということでございますので、資料7を見ていただきたいと思います。資料7、品質表示基準の見直しの調理冷凍食品の7-11でございますが、この右側に先ほど言ったように、それぞれ冷凍コロッケであれば、えびとか、かにとか、あんの名前とそれぞれ含有率がこのように、既に品質表示基準で規定をされておることから、あえて規格のところに残す必要はないだろうということから、今回規格のところから外すという意味でございます。

次は、また6の資料に戻っていただきまして、6-10です。残っているものがあります。上から2つ目のポツで食品添加物の膨張剤ということでございますが、現行、膨張剤については、いわゆる一剤式の場合には、一剤式合成膨張剤と記載すればよいということになっておりますが、

これは物質名を具体的に列記していただきたいということで、6-11ページの右側の真ん中の方に書いてありますけれども、現行では、「一剤式合成膨張剤」と書けばいいところなんですが、基本的にはそこに使われている物質名を具体的に書いてくださいということで、左側のように改正していきたいということでございます。これはフライ類の冷凍めん類の品質改良剤にも同様なことでございます。

次に、また飛んでしまいますが、食品添加物ということでございますので、6-24をお開きください。2つ目のポツでございます。皮に使用する食品添加物以外の原材料については、商品の多様化への対応が可能となるようにということで、これは使用実態を踏まえて見直していきたいということでございまして、多様化を図るように使用できる原材料の制限を外すということでございます。

その下、食品添加物の乳化剤、乳化安定剤、着色料等については、使用実態を踏まえて見直す。失礼、これが食品添加物のところでございます。

それから、最後になるのかと思いますが、6-10にまた戻っていただいて、一番下のポツでございます。内容量というところでございますが、内容量については、これもまた規格の横並びということで、水産缶・瓶詰等との横並びでございますが、内容量については、「表示重量に適合していること。」というふうに直していきたいということでございます。

あっちいったり、こっちいったり飛びましたけれども、なるべく規格とか、食品添加物とか、その順番にご説明申し上げたつもりでございます。共通しているところは省かせていただいたということでございます。

日本農林規格の見直しについては、このようになります。

次に、資料7でございます。品質表示基準でございます。品質表示基準については、新旧対照表の方で説明をしていきたいと思っておりますので、7-3をお開きください。先ほど日本農林規格の見直しのところの資料6で説明を申し上げた定義の変更に沿って、第2条は改正をしていきたいと思っております。

それから、7-3から4にしては、ここも「臓器及び可食部分」とか、先ほどご説明した中身でございまして、そのほか、ぎょうざの形状とか、その辺のところはそれぞれJAS規格等に合わせる改正をさせていただきたいということでございます。

それから、少し飛んでしまいましたが、7-6を見ていただきたいと思っております。第4条のところでございますが、冷凍フライの名称の記載方法を若干改正していきたいと思っておりますが、右側を見ていただきたいと思っておりますが、冷凍フライについては、フライの種類ごとに個別に定めておる

ということですが、これは今後は一般的な名称を使えばいいですよというふうにしていききたいという改正でございます。

それから、7-10を見ていただきたいと思います。真ん中のところに冷凍コロッケについてということで、右側には「クリーム含有率が8%」というふうに書いてありまして、左側には「乳脂肪含有率が1.4%」ということで、単純に数字だけを見ると下がったのかなという気がしますが、これは定義を食品表示の乳製品等の定義をここで持ってきたがための改正ということでございまして、乳等省令では、クリームとは生乳、牛乳または特別牛乳から、乳脂肪分以外の成分を除いたものということでございまして、それをクリームというということで、ここで、クリームの成分規格が乳脂肪分が18%以上ということでございますので、この18%以上に、先ほど言ったクリームの含有率の8%を掛けますと1.44になるということで、小数点をクリアして、1.4ということで置いております。もう一つは、「クリーム」の用語をここで書いてありますが、「クリームコロッケ」の用語にするということでございます。

あとは、この品表の中の部会から直ったものとして、波線のものがありますが、これは部会から直ったわけではなくて、現在、加工食品品質表示基準なり、今、告示作業をやっております、まだ告示が終わっていないものでございますので、このようにさせていただいています。基本的には、例えば7-6であれば、一括表示事項というところは、義務表示事項になるというような改正がなされるはずであるというところでございます。

資料6と資料7については、これも後ほど部会報告をいただけるということでございますので、部会での論点は省略させていただきたいということでございます。

次に、パブリックコメントの結果でございますが、これも3月1日から30日までの30日間、1カ月間、これもパブリックコメントの募集をいたしました、コメントはなしということでございますが、改正案の修正にかかわるものではないということになります。それから、TBT協定に基づく事前意図公告も、規格については6月18日から8月17日まで、品質表示基準については6月22日から8月21日まで、それぞれ2カ月募集をいたしました、ここについてはコメントが寄せられなかったということでございます。

私の方からは以上でございます。

○沖谷会長 ありがとうございます。

このことについては、本年2月の部会で審議されております。部会長の代理として伊藤委員からご報告をお願いします。

○伊藤委員 ご報告申し上げます。

まず、この件については、揚げ油の酸価ということで、大変活発なやりとりがなされたと記憶いたしております。

まず、揚げ油の酸価ということが品質基準から削られるということ、それでいいのかというようなご意見だったと思います。それから、それについては規格専門官からお話いただきましたようなことを随分詳しくやりとりが行われたと思います。

次に、酸価の2.5という数字についての根拠だったと思います。それにつきましては、この2.5としたのは、弁当及び惣菜の衛生規範の基準値を参考にしたので、そういうものよりも、冷凍保存するために製造後の油の劣化がほとんどない、こういう冷凍食品においては、この基準を参考にすることが、より厳しい数値設定であるという説明がなされました。

これに関連して、揚げ油の酸価ということをメーカーにしっかり管理してほしいということと、それから日本冷凍食品協会における自主基準に基づいた認証制度、ホームページでわかりやすく表示してほしい。そのことがまず出されました。

次に、業務用製品に比べて家庭用製品の格付率が低いということが、家庭用製品のJAS格付のコストが高いのかという質問がありました。これについては、それほどコストは変わらないというふうに説明があり、さらに格付というものは、今回の改正で改善されるのではないかというふうな説明がございました。そういったことで、部会としては原案どおりの改正を了承したということがございます。

以上です。

○沖谷会長 ありがとうございます。

それでは、品質表示と規格と2つありますので、最初に資料6の日本農林規格について、ご意見、ご質問があったらどうぞお願いします。

私から質問なんですけれども、製品の酸価はやめたんですけれども、揚げ油の酸価の測定法というのは書かなくていいんですか。どこかにあるんですか。製品のところは「削る」となっていますね、6-35。揚げ油の酸価が「削る」になって、これはフライ種の方の酸価の測定なんですけれども、揚げ油自身について一般的な方法で行うのですか。

○小林表示・規格課課長補佐 これは今までJASの規格のはかり方のルールなのかもわかりませんけれども、製品のときの品質項目として測定する測定方法については規格の中に規定しているようなんですけれども、ほかの規格でも品質管理上の規格というのがあるんですけれども、そういうものについての測定法は一般的な酸価の測定方法を用いるということで、規格の中では規定していないということがございます。

○沖谷会長　そういうことで、教科書などに書いてある酸価の測定法ですね。一般公定法といいますか、それを使う。

ほかにございませんか。

この条文の中で「植たん」、6-6、冷凍しゅうまいで、「肉様の組織を有する植物性たんぱく（以下「肉様植たん）」とこの略語をつくられて、その後、このところではずっと使っているわけですね。品質表示のところでもまたそれを。何か、法律は随分長く丁寧にいろいろ書くのに、こういう省略を自己都合で入れるというのは、あれと思ったんですけれども。

○宮丸上席表示・規格専門官　これはどこからですか。

○沖谷会長　ここからですよ。6-6のここからです。それであとはないですよ、それをずっと使っているんですね。6-7の冷凍ハンバーグステーキのところ、「若しくは肉様植たん」と書いてある。これ、肉様植たんをここで見たときに、これは何だというのをずっと探さなきゃいけないんですね、さかのぼって。私もそうやって探したんですけれども、ここに定義があったというので。いいですよ、感想です。

○宮丸上席表示・規格専門官　最初から読まないと出てこないという。

○沖谷会長　ほかはございませんか。どうぞ、河道前委員。

○河道前委員　冷凍しゅうまい、ぎょうざなどの粗脂肪の重量割合についての規定が削除されたんですけれども、その理由について、必ずしも増量の目的ではなく、おいしさを付与する観点で使用されているということになっているんですが、現状では今まであった基準値に対して、どれぐらいの粗脂肪が一般には使われていたんでしょうか。

○沖谷会長　どうでしょうか。何かどこかに書いてあったでしょう。

○宮丸上席表示・規格専門官　ちょっと時間をいただけますか。

○沖谷会長　ほかに。

○小林表示・規格課課長補佐　JASに格付された数字は少のうございますので、いずれもJASマークのついていないものを分析いたしました結果でございますけれども、例えば冷凍しゅうまいの粗脂肪につきましては11点をサンプルといたしまして測定しまして、最大が22%程度、少ないもので6%という状況でございました。それから、冷凍ぎょうざの粗脂肪では、これは8点、同じくJASマークのついていない製品の例でございますけれども、多いもので14%程度、少ないもので6%程度といった状況でございます。

○沖谷会長　よろしいですか。

○小林表示・規格課課長補佐　仮にこれがJASマークをつける水準かどうかといえば、つく水

準であるということでございます。

○河道前委員 かなりオーバーしているものもあったということですね。

○小林表示・規格課課長補佐 そうですね。しゅうまいでいいますと平均11%程度ですので、JASマークはつくということが言えるかと思います。冷凍ぎょうぎも同じでございます。平均的に見ると、JASマークはつけられるものでございます。

○沖谷会長 ほかにどなたかございませんか。

それでは、その次の品質表示基準について、ご意見、ご質問がございましたらどうぞ。資料7です。

ご意見ございませんか。どうぞ、川畑委員。

○川畑委員 食肉から臓器と可食部門が独立したということで、表示には豚の肝臓、牛の腎臓というふうに、実際に臓器ではなく肝臓、腎臓と書かれる。

○小林表示・規格課課長補佐 そうなります。

○川畑委員 臓器ではなく。そうするとき、今までは牛の肝臓が使われていたときも、例えば今問題になっています牛肉100%だったものが、牛の肝臓とかが使われているときは、食肉ということを考えたら、牛肉100%ではなく、今までと同じ製品であっても、表示が変わってくるということになるのでしょうか。

○小林表示・規格課課長補佐 牛肉100%の中身には臓器を入れた可食部分は含まないという理解になります。

○川畑委員 ということは、例えば今まで牛の肉と肝臓が使われて牛肉100%という表示があった場合も、肝臓が使われている場合には食肉ではないという範疇で、牛肉100%ではないという表示になってくるんですか。

○小林表示・規格課課長補佐 そういうことです。

○川畑委員 わかりました。

○沖谷会長 ほかにございますか。それではよろしいですか。

(「異議なし」の声あり)

○沖谷会長 この規格と表示基準について、原案どおりということにさせていただきます。ありがとうございました。

それでは、その次、加工食品品質表示基準の改正について、お願いします。

○宮丸上席表示・規格専門官 あと2点でございますので、ご協力よろしくお願ひしたいと思います。

それでは、資料8に従ってご説明をしていきたいと思ひます。

基本的には、非常に簡単な改正でございます。ちょっと飛びますが、8-21ページ、新旧対照表をごらんいただきたいと思ひます。ここで、別表2、第3条関係、左側ですが、別表2の5「緑茶」のところを「緑茶及び緑茶飲料」、それから別表2の7「いりさや落花生、いり落花生及びいり豆類」を、ここに「あげ落花生」を入れまして、「いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類」というふうに、2品目を追加するというのが今回の改正の中身でございます。この別表2は、基本的には、加工食品品質表示基準に原料原産地を義務づける20食品群のところでございます、1から20までの食品群があつて、そのうちの5と7のところに、それぞれ「緑茶飲料」と「あげ落花生」を加えるという改正の中身でございます。

若干、この改正についてご説明申し上げますと、これは都合4回ですが、農林省と厚生労働省が共催をいたします食品の表示に関する共同会議というもので検討されております。復習いたしますと、この共同会議というのは、食品衛生法及びJAS法に共通する表示の項目、表示の方法等について調査、審議することとして、農林水産省ではこの農林物資規格調査会表示小委員会として設置をしているものでございまして、JAS調査会の部会に相当するものとして位置づけられているものでございます。

8-3に戻っていただきたいと思ひますが、実はこの共同会議で、加工食品に原料原産地表示をしていこうということについてのさらなる推進ということで、この共同会議で検討されているものがこのものでございまして、18年4月に共同会議で報告書としてまとめられているものでございますが、この中に、これからの推進についてはどうしていくのかということがる書いております。

例えば、8-15ページを見ていただきたいと思ひますが、ここに今言ったように原料原産地表示の考え方等の今後のさらなる見通しについてということで、これからどういうふうにしていくんだというのが、1、2と、次のページ、次のページというふうにして書かれておるということでございます、最後の8-18ページに、今後のスケジュールということで書かれておりますが、例えば1の方で、この報告書でまとめた考え方について、公表後速やかにパブリックコメント方式により国民からの意見を広く求めるとか、原料原産地の義務表示対象品目の見直しについては、対象となる品目について消費者等の関心を踏まえて検討を行うということで、(1)、(2)、(3)と手順を踏んでやっていきたいと思いますというのがこの報告書の中身になっております。これらの手順に従いまして作業が行われております。

第1回目は、共同会議の29回目になりますが、昨年の6月6日が第1回目でございます、都

合4回にわたって検討されております。最後の検討は32回目で、ことしの3月23日にこの共同会議において、最終的な改正案が出されて、ここで了承されたものが今回出ているということになります。共同会議の中身、論点と申しますか、それについては後ほど、座長の方からご説明をいただけるということなので、ここは省略させていただきたいと思っております。

次に、8-23でございますが、パブリックコメントでございます。これは共同会議、3月23日に終了した後、26日から4月25日までの約1カ月間、パブリックコメントの募集を行いました。2件の結果が寄せられておりますけれども、改正案の中身、改正案の変更をしようとするものではございませんでした。それから、T B T協定に基づく事前意図公告、これについては意見が寄せられなかったということでございます。

参考として、先ほど言ったパブリックコメントの中身にどのようなものが来ているかというのは、8-24でございます。規格の中身に関与するものではないということでございます。

私の方からは、これについては以上でございます。

○沖谷会長 ありがとうございます。

このことについては、本年の3月の食品の表示に関する共同会議で審議されております。座長を務められた田島委員から報告をお願いいたします。

○田島委員 報告いたします。

緑茶飲料とあげ落花生を原料原産地表示の義務対象として追加することにつきましては、3月23日に開催された第32回食品の表示に関する共同会議で検討が行われました。この2点を追加することについては、平成18年12月6日の31回の食品の表示に関する共同会議で論議済みであるということで、再度32回の部会でもって意見を求めましたが、特に意見は出ませんでした。ということで、共同会議として、本日の改正案のように緑茶飲料とあげ落花生を義務表示対象とするように進めていただくのが望ましいというように報告することになりました。

以上でございます。

○沖谷会長 ありがとうございます。

これまでの説明につきまして、ご質問、ご意見がございましたらどうぞ。河道前委員。

○河道前委員 あげ落花生というのは、具体的にどういうものをいうんでしょうか。バターピーナッツとかが該当するんでしょうか。

○京増表示・規格課担当係長 いわゆるバターピーナッツが対象になりますが、バターピーナッツは茶色い皮をむいた状態のものですけれども、むいていないで油で揚げたものもあるということで、あげ落花生という表現にしております。

○河道前委員 いわゆるバターピーナッツも入ると。

○京増表示・規格課係長 はい。

○沖谷会長 ほかにありますか。

これは、加工食品の品質表示の範囲をふやすという検討をやって、もめにもめてというか、随分議論を費やして、この2つが追加になったということです。私が座長代理だったとき、決まったことでした。

それでは、原案どおり改正するというので、よろしいですか。

(「異議なし」の声あり)

○沖谷会長 はい、ありがとうございます。では、その旨答申いたします。

それでは、次に、遺伝子組換えに関する表示に係る加工食品品質表示基準第7条第1項及び生鮮食品品質表示基準第7条第1項の規定に基づく農林水産大臣の定める基準の改正について、事務局から説明をお願いします。

○宮丸上席表示・規格専門官 それでは、引き続き、資料9でご説明を申し上げます。

食品の表示につきましては、製造業者等が製品に表示すべき事項を加工食品品質表示基準と生鮮食品品質表示基準で定めておりますが、この品質表示の基準の中で、それぞれ第7条第1項に、例えば加工食品であれば、品名、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法、製造業者等の氏名及び住所、あるいは生鮮食品であれば、名称、原産地などを表示するというようになっておりますが、このほかに農林水産大臣が特に定めるものとして、遺伝子組換え食品に係る表示というのがございます。今回はこれに関するものでございます。

この遺伝子組換え食品でございますけれども、基本的には、安全性審査を受けていない遺伝子組換え食品については、輸入、販売等が法的に禁止されております。これについては内閣府に設置されております食品安全委員会において、食品健康影響評価というものを行いまして、その評価結果を受けて、安全性に問題がないとしたものを厚生労働省が登録する、公表するという仕組みになってございます。

今回は、この遺伝子組換え食品品質表示基準では、この安全性に問題がないとされたものを随時追加しているということでございまして、資料の9-5をお開きいただきたいと思います。この安全性評価が出たものについて、それぞれ随時加工食品品質表示基準や遺伝子組換え品質表示基準でも追加をしていくということで、平成12年度からそれぞれ品質表示基準に追加をされているものでございまして、今回はこれに沿って追加のご審議をいただくということでございます。

安全性審査の状況でございますが、9-6ページをお開きください。ここの参考の(1)でご

ざいますが、ここに食品としての安全性ということを出ておりまして、遺伝子組換え高リシンとうもろこしは飼料として開発をされておりますけれども、商業栽培が進めば、食品として利用される可能性があるということで、また意図せざる混入等により食品用として流通する可能性を否定できないということから、厚生労働省の方が、食品安全委員会に対して、先ほど言った食品健康影響評価の申請をしておいたものということでございます。食品安全委員会が申請を受けまして、食品健康影響評価をいたしましたものを、今度はパブリックコメントをかけます。パブリックコメントをかけて、その結果を受けて、厚生労働省に返すということになります。厚生労働省はそれを受けて、これは安全ですよという公表を、官報告示をするという段取りになっております。

食品としての安全性については、厚生労働省から食品安全委員会に上げておりましたが、19年4月12日に食品安全委員会から厚生労働省に対して報告がいて、それを受けて、厚生労働省で官報告示をしているというものでございます。

資料の9-8をお開きください。これが今回の改正でございますが、とうもろこしに高リシンの形質を与えるというものでございまして、対象農産物にはとうもろこし。それから加工食品のところでございますが、とうもろこしを主な原料とするもの。2番として、第1号に掲げるものを主な原料とするものということで、この別表3をこのように改正するというのが、今回お諮りしている内容でございます。

本件については、先ほど同様、3月23日に共同会議で検討していただいております。共同会議での論点は、別途また座長からご報告をしていただきたいと思いますので、省略させていただきたいと思います。

それから、パブコメの結果でございますけれども、パブコメの結果については、改正案にかかわるものはないということでございます。それから、TBT協定に基づく事前意図公告でございますが、これは意見が寄せられなかったということでございます。

最後の9-14、これがパブリックコメントで、改正にかかわるものではないけれども、ご意見をいただいたものでございます。読んでみますと、たとえ1%のような少しでも遺伝子組換えの原材料を使用していれば遺伝子組換え原料使用と表示するように希望するというところでございますが、私どもの考え方としては、ご意見については遺伝子組換え表示制度全体に関することであって、当該案件に関するものではないものの、今後、遺伝子組換えに関する表示制度の検討を行う際の参考としてご意見を賜りたいということにさせていただきたいと思っております。

私の方からは以上でございます。

○沖谷会長 ありがとうございます。

このことについては、本年の3月の食品の表示に関する共同会議で審議されております。座長を務められた田島委員からご報告をお願いします。

○田島委員 遺伝子組換え高リシンとうもろこしを表示対象に追加することについては、第32回の共同会議において論議しました。ただ、安全性に関しましては食品安全委員会にて議論されているところでありますので、共同会議では表示について改正されるということを確認するというものでございます。

お諮りしたところ、特に意見はございませんでした。そのため、共同会議としては、改正案のとおり高リシンとうもろこし及びその加工品を表示対象とするよう進めるということが望ましいという報告をさせていただくことになりました。

以上でございます。

○沖谷会長 ありがとうございます。

これまでの説明につきまして、ご意見あるいはご質問がございましたら、どうぞよろしいですか。

(「異議なし」の声あり)

○沖谷会長 それでは、原案どおりの改正をするということで、その旨答申いたします。

以上で審議は終わったんですけれども、審議の結果の確認を行いたいと思います。

(資料配付)

○沖谷会長 2枚あります。たくさん書いてある方が、日本農林規格等の改正について、ここで議決するものです。それからもう一枚は品質表示基準で、これはここで議論した結論を答申するという2つに分かれております。行き渡りましたでしょうか。

確認ですけれども、いずれも原案どおりということになっておりますが、よろしいでしょうか。字の間違いなどないですか、大丈夫ですか。

それでは、それぞれについて「(案)」を取って、答申及び報告ということにいたします。どうもありがとうございました。

それでは、議題3の(3)その他です。事務局で何かございましたら、どうぞ。

○新井表示・規格課長 表示・規格課の新井でございます。最後の方に、「ミートホープ牛挽肉の流通経路」という資料をお配りしております。委員の皆様方にミートホープの業者間取引ということで、7月10日に検討会を設置いたしまして、まさにJAS調査会の会長でもあります沖谷先生に座長をしていただいております。ミートホープの牛ひき肉を受けて、我々が検討しているも

のというのは、今のところ、仮にいろいろなJASの制度を直すということになりますと、加工食品の品質表示基準の話になりまして、またJASの総会でお世話になるということもございまずので、今のところの検討状況等につきまして、簡単にご説明したいと思っております。

資料の1ページでございまずけれども、ミートホープの牛ひき肉の流通経路ということで、これは9月7日に公表した資料の1部でございまず。ミートホープにつきましては、6月20日に新聞報道により発覚いたしまして、それから22日から24日にかけてミートホープと関連子会社、あとミートホープに肉の供給を受けておりました北海道加ト吉に対しまして、JAS法の立入検査を行いました。その結果につきましては、6月25日に関係者の同意を得まして、中間報告という形で、立入検査の結果の概要を公表したところでございまず。

その後、ミートホープが販売していた牛のひき肉はどのような形で消費者の手に渡ったのかということ、約2カ月間かかりましたけれども、農林水産省の農政事務所等の職員がすべての販売事業者に入り込んで調査をした結果でございまず。これを見ていただきますと、左から右に見ていただくような図表になっておりますけれども、ミートホープ社の牛のひき肉の中に、豚肉でありますとか鴨肉でありますとか、いわゆる異種肉が混入していたということでございまずが、帳簿上確認できましたのは約1年間分、合計いたしますと368と49ということで417トンになりますけれども、そのひき肉が全国の約300近い販売事業者、それから中間流通業者という人の手を経まして、最終的な仕向け先ということでは、9,838トンの商品になって消費者の手に渡っていたということでございまず。これは、中ほどの業者の地域も見ていただきますとわかるとおり、北海道は大半がコロッケだと思っておりますけれども、ジャガイモの産地ということもございまして、このような食品の一次加工が北海道で非常に多くございまず。そういうこともございまして、製造業者21社のうち16社は北海道でございまずでしたが、販売業者になりますと、関東方面、中国・四国まで及んでおりますし、中間流通業者ということになりますと、ほとんど全国にこれらの商品が出回っていたということでございまず。

商品の内訳につきましては、今申し上げたように、大半がいわゆる冷凍コロッケでございまして、冷凍コロッケという形で一般消費者にいったもの、それから業務用向けということで、外食等、あるいは店舗の店頭で調理されて消費者の手に渡っていたもの、それからもう一つは特定の施設向けということで、学校給食とありますが、給食で出されていたものと大きく3つに分けられますけれども、それぞれ1万トン近いものになります。このうち、消費者向けの商品は、商品名で言いますと58アイテムでございまずけれども、製造業者、販売業者といったいわゆるJAS法の品質表示の表示責任者というレベルで見ますと、19業者ということになったわけございま

す。

これらにつきまして、9月7日に、ミートホープにつきましては、直接の小売の商品は確認できなかったということでございまして、JAS法上の処分の対象ではないという結論を出さざるを得なかったわけですが、このような商品の流通、いわゆる発端になったということでございますので、そういう不適正な表示を惹起させたということで、嚴重注意処分をしたところでございます。

一般消費者向けの販売事業者19業者につきましては、どういう形でJAS法の違反があらわれていたかと申しますと、商品には牛肉だけの表示しかないのに、実際には商品の中に豚肉が入っていたということでございますので、JAS法上の原材料名の表示の欠落ということでございますが。これはJAS法の品質表示基準に違反しているということでございますけれども、これを認識しながらやっている業者はなかったということでございますし、実際にも商品で内容物に食い違いがあるものが確認された業者と、既にサンプル等がなくて確認されなかった業者ということで、2種類に業者が分かれました。そういうこともございまして、JAS法上といえますか、いわゆる行政指導をする業者と啓發文書を出す業者ということで、文書の種類については段階があったのでございますけれども、すべての業者に何らかの指導をさせていただいたところでございます。

ミートホープの件、このような流通実態を調べてみまして、我々も事の重大性に改めて思い至り、このようなことが起きないようにきちんと防止をしていくということと、当然、起きたときにしかるべく農林水産省として対応できるようにしたいという思いがございまして、7月10日に業者間取引の検討会を発足したわけでございます。

1枚おめくりいただきまして、資料5というのは、第1回目の業者間取引の検討会に出した資料でございまして、今のJAS法の品質表示基準のいわゆる義務のかけ方の説明をしているところでございます。

おめくりいただきまして、2ページというのが、1ページから見ていただきますと、ご存じのとおりJAS法の抜粋が書いてございまして、JAS法の第19条の13の品質表示基準というものは、一般消費者の選択に資するためという目的で、我々義務を課し、必要な事項について、製造業者が守るべき基準を定めるということで、この基準を具体的な告示という形で定めております。現在、品質表示基準につきましては、横断的な品質表示基準ということで、生鮮食品、加工食品、それから遺伝子に関する表示というのがあると。あと個別の品質表示基準ということで、JAS規格等に付随するものも含めまして54の品質表示基準があるというのが現状でございます。

生鮮食品につきましては、表示義務の項目は名称、それから原産地、必要なものに応じましては内容、包装されているものは内容量、販売業者、住所ということでございますけれども、特に原産地につきましては、小売段階での表示の真正性を確保するためには、生産者、それから輸入者段階からきちんとその情報を伝達してもらわなければ書けないということがございまして、これはJASの調査会で告示をつくっていただくときに、生産者から消費者にわたるすべての販売事業者の情報伝達義務を課すということで、告示を定めてきていただいております。それが実践であらわされているところということでございます。

一方、加工食品につきましては、3ページでございますけれども、加工商品の義務項目は、名称、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法、製造業者の氏名、それから物によっては、20食品群ということになりますけれども、原料原産地、原産国ということになります。これにつきましては、従来の考え方を私どもが推察いたしますに、製造業者というのが一連の工場等を管理していて、原材料の納入から製造工程、それから最終的な包装、出荷に至るまでを自己の管理下に置いているということでございますので、製造業者に義務を課せば、上流までさかのぼってきちんと情報を入手し、それを製品に表示することができるということで、製造業者だけに義務を課すと。製造業者から消費者のところだけが、実線の黒になっているという形で制度をつくってまいりました。

これが今回、実は、事の発端といいますか、事の原因になりましたのが上流の生産者、いわゆる原料供給者の側にあったというのが今回の案件でございまして、ここにつきましてどのようにしていくべきかというのを今議論していただいているところでございます。

参考ということで、次の4ページでございますけれども、遺伝子組換えにつきましても、これは当然ながら輸入品が多い世界でございますけれども、輸入業者等にもすべて、消費者に渡るまでの情報伝達義務を課しているということで、参考として載せてあります。

5ページが今までの考え方の整理ということでございまして、下の方の2にございますけれども、消費者の手に渡る段階での表示の真正性を確保するために、必要な範囲において川上にさかのぼると、平たく言うとそういうことでJASの義務を課してきたということでございまして、消費者の段階での真正性を担保するためにどこまで義務を課するのが、社会的なコストとか実行可能性を考えまして可能なかということで議論してきたところでございます。

6番目が検討会でいただいている検討すべき論点ということで、これは第1回会合で事務局が提示したものでございますけれども、業者の方の負担でありますとか、実行可能性というものを十分考えながら検討を進めていきたいと思っております。この検討会につきましては、10月末に

結論を出すということにしておりまして、その後、農林水産省として必要な対応をとっていくということですので、先ほど申しましたように、告示の改正ということになりますと、JASの総会でまたご審議いただくということになりますので、ここで議論の経緯を紹介させていただきます。

以上です。

○沖谷会長 ありがとうございます。

ほかに何かございますか。

○宮丸上席表示・規格専門官 それでは、私の方から最後に、次回の総会の日程等をご紹介します。

次回の総会は11月の下旬を予定しております。これは、さきの6月に部会を行った品目でございますジャム類、それから農産物缶・瓶詰、それからマカロニ類、それから林産関係でございますけれども、フローリングと構造用パネル、この5つの品目を次回の総会でご審議いただくという予定にさせていただきたいと思っております。

以上でございます。

○沖谷会長 それでは、ほかにございませんので、議事進行を事務局にお返しします。

○新井表示・規格課長 ご熱心なご審議をありがとうございました。このところ、JASの総会、部会と申しますのは時間をオーバーすることが多かったんでございますけれども、きょうはほぼ定刻どおりに終わり、ご協力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、それから品質表示基準につきましては、告示の手続を行い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の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09分 閉会