

# 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

午後 2時01分 開会

○宮丸上席表示・規格専門官 事務局の宮丸でございます。

本日は、委員の皆様にはご多忙のところご参集いただきましてどうもありがとうございます。

ただいまから、農林物資規格調査会総会を開催したいと思います。

事務局側の事情でございますけれども、課長席が空席になっておりますが、実は会議が重なってしまいまして、後ほどかけつけるということでございますので、ご了承いただきたいと思います。

まず、出席状況を確認をさせていただきます。事前に欠席のお届出がありましたのは、佐藤委員、関本委員、高鳥委員、田島委員、保田委員の5名でございます。まだ見えられていないのが石井委員でございますが、委員総数20名中、14名ということで、過半数に達しておりますので、総会は成立をいたしております。

なお、本調査会は、運営規程に基づきまして公開となっております。傍聴の方を公募したところ11名の応募がございまして7名の方がご出席されておりますので、ご報告させていただきます。

それでは早速、運営規程に基づきまして、沖谷会長に議事をお願いいたします。よろしくお願いいたします。

○沖谷会長 それでは、円滑な議事進行にご協力のほどをお願い申し上げます。

それではまず、谷口審議官にご挨拶をお願いいたします。

○谷口審議官 谷口でございます。

委員の先生方には、毎度本当にお忙しい中、会議に参加をいただきましてまことにありがとうございます。

最近の情勢をご紹介申し上げますが、一連の食品表示偽装、この点につきまして、毎度本当に次々起こるものですから、私も気が滅入りますけれども、前回の総会、9月11日でしたが、この後も、ご案内のように赤福でございますとか船場吉兆、このような事案が発生をいたしまして、本当に消費者の皆様にとってみると、食品というのは何なんだろうというように、不信、不安の念を抱かれたのではないかとということで、私ども大変残念に思っているところでございます。

これも前回申し上げましたけれども、農水省といたしましては、加工食品の業者間取引の表示のあり方につきまして、これは沖谷会長に大変お世話になっておりますけれども、専門家の皆様方の検討会を開いていただいておりますので、そちらから先月末、10月31日でございます。

したけれども、報告書案というのをいただきました、現在これにつきましてパブリック・コメントを実施しておるところでございます。

この結果を踏まえまして、12月4日に、その検討会におきまして、農水省としての品質表示基準改正案というものをお示しをさせていただきます、最終的な改正方向をご報告いただきたいというように考えておるところでございます。

今後のスケジュールでございますけれども、改正案のパブリックコメントなど、所要の手続を行いまして、来年の1月ごろになるかと思っておりますけれども、JAS調査会の総会に諮る予定でございます。

ただ、国内だけの手続ということじゃなくて、WTO関係の通告、ちょっとそういうこともございますので、いきなりすぐということにはなりません。若干時間がかかりますので、なるべく急ぎますが、改正された品質表示基準の施行は来年の春ぐらいにはなるのかという感覚でございます。

いずれにしても、我々、それから先生方ご協力のもとで法整備を幾ら頑張っても、すべて解決するわけではないのでございまして、やはり法整備と並行いたしまして事業者の方々の意識改革といいますか、そういう企業コンプライアンスの確立など、業界団体それから食品製造事業者の方々に対しまして、引き続き的確な指導といいますか、ご案内を申し上げて、みんなで守るべきところは守るということをきちんと消費者の方々にアピールしていかないと、一度崩れた消費者の方々からの信頼というのを本当にもう一度取り戻すのは大変なことだろうとというふうに私ども考えております。

現在でも企業の方々、業界の方々から、どの辺を今後改革していけばいいのかという意見を聴取しておるところでございます、食品業界は中小が多いという事情もございしますが、業界をつぶすことが我々の目的ではございませんので、とにかく業界の方々と消費者の方々が良好な関係になるということがやはり望ましいというふうに考えておりますので、そういう方向で農水省としても精いっぱい頑張りたいというように考えておるところでございます。

さて、本日の審議内容でございますけれども、本日は日本農林規格につきましては、食品関係はマカロニ類ほか2規格の改正、それから林産関係ではフローリングほか1規格の改正をお願いするようになっております。表示の関係ではジャム類ほか1基準の改正についてご審議をいただくということになっております。盛りだくさんの内容でございますけれども、今日もよろしくお願いたします。

○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になっておりますので、河合委員と河道前委員にお願いしたいと思います。よろしくお願いいたします。

それでは、事務局のほうで資料の確認をお願いします。

○宮丸上席表示・規格専門官 それでは、事務局のほうから、配付しております資料の確認をさせていただきます。

まず、議事次第の1枚紙がございます。

次に、資料1として委員の名簿がございます。

それから、資料2としまして、「日本農林規格の見直しについて」ということで「マカロニ類」。それから、資料3、同じく「ジャム類」。資料4、同じく「農産物缶詰及び農産物瓶詰」。

資料5、同じく「フローリング」。資料6、同じく「構造用パネル」。資料7からは品質表示基準でございますが、「品質表示基準の見直しについて「ジャム類」」。資料8、「農産物缶詰及び農産物瓶詰」ということでございます。

最後に資料9としまして、「見直しの基準」というものがございまして、毎回これに基づいて見直しをしていくというものでございますが、1枚紙がございます。

参考資料としまして4枚ほど、一番上にカラーのページがあるものがございまして、4枚紙を参考資料としてつけさせていただいております。

あとは、委員の皆様のところだけですけれども、パブリックコメントの個票をつけさせていただいておりますが、情報の秘匿の関係上、委員の皆様の方のみとさせていただきます。

あとは、配置図ということになります。よろしいでしょうか。

それから、本日の議事内容は、後ほどホームページ上に載せることになっております。発言者のお名前が入った形で議事録がホームページに載ることになっておりますので、よろしくお願いいたします。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。

議題の(1)の「日本農林規格の見直しについて」で、最初は資料2に基づいて「マカロニ類」の日本農林規格の改正案について審議します。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 引き続きまして、私のほうから、資料の2に基づきまして、マカロニ類の見直しについて説明をさせていただきます。

まず1枚目をめくっていただきますと、2-2でございますが、趣旨と内容というものが書いてございます。

趣旨には、先ほど少しお話をしましたけれども、いわゆる見直しの基準に基づいていますよということと、あとは標準規格というところがございますが、これは、見直しをする際には、先ほどの見直しの基準に基づきまして、標準規格であるか特色規格であるかということに、どちらかに振り分けて、その必要があるものについて見直しを行っていくということにさせていただいておりますので、どちらかに振り分けるということでございますが、このマカロニ類の規格につきましては、消費者に良質な製品を提供する観点ということもございまして、一般的な規格であるということから、標準規格として位置づけられるということでございます。

ちなみに、資料の9を見ていただきますと、すみません、資料の9を見ていただけますでしょうか。資料の9の1の(2)イとウに相当するということでございます。1の(2)標準規格のところでございますが、そのイとウでございます。「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」それから「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ものなど、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」これに該当するということでございます。

続きまして、規格改正案の説明でございますが、その説明に入る前に若干生産状況等の説明をさせていただきます。2-3でございます。

規格の位置づけについては先ほどご説明をいたしました。

生産状況でございますが、国内の製造工場数としては11工場あるということで、また出荷数量の増減ということもございますが、この5年間で約1万トンほどふえているというところがございます。格付率としては約40%ということもございます。

それから、簡単な製造の方法ということもございますが、下のほうに書いてありますが、セモリナと呼ばれるデュラム小麦を粗びきしたもの、または普通にひいた粉、これに水を加えまして、卵、野菜などを加えるかあるいは加えないで練り合わせる。練り合わせた後に、これは高圧で押し出すところがポイントでございますが、成型し、それを切断し、熟成乾燥させたものというのがマカロニ類に当たるということもございます。

それでは改正案の内容についてご説明をしていきます。2-4ページでございます。

今回の改正は、大改正ではありませんで、いわゆる測定の方法を若干変えさせていただくということございまして、それに伴いまして、規格の中の粗たん白質と灰分、これの基準値を

変えるということでございます。

まず2のほうから行きますけれども、測定方法の改正でございますが、まず粗たん白の測定方法、これについては、2の最初のポツに書いてありますとおり、現行ではケルダール法により全窒素を測定し、粗たん白質に換算するというような簡潔な規定ぶりということになっておりますが、製造実態等を調査いたしましたところ、製造工程における自己格付のための製品検査の方法といたしまして、ケルダール法のうち、分解のための加熱装置でありますとか、使用する器具・装置が複数使用されておる現状でございます。さらには、全自動の分析装置も使用されているという実態がございました。このため、それらの器具・装置が使用できるような測定方法を検討いたしまして、妥当性を確認した後、採用をさせていただくということになっております。

この結果といいますか、測定方法の妥当性を確認したところ、実は、今度は1に戻っていただきますが、粗たん白と灰分、これはそれぞれ有効桁数を3桁取っておりますが、3桁が取れないということがわかりまして、有効桁数を2桁にするということで、例えば粗たん白質であれば、11.0以上、あるいは卵を加えたものにあつては12.0以上というものが、11%以上、それから12%以上というふうに変えさせていただく。同じように、灰分では、0.90であったものを0.9以下ということに変えさせていただくということになります。

2-5以下は、それぞれのことをずっと書いておまして、例えば先ほどいったように簡潔にしているというのは、例えば灰分なんです、2-10ページをちょっと見ていただきたいのですが、2-10ページは、例えば現行では一番右側のほうで、右の上のほうになりますけれども、「試料5gをはかり取り、550℃から600℃までの電気マッフル炉中で灰化したときの残量を灰分とする。」ということで、これだけでございましたが、このたび、灰分についてはこの2-10のように、「550℃から600℃までの電気マッフル炉中」ということで、時間等を設定しておりませんでした、今回は550℃から600℃までを6時間加熱するという、2の(2)のところにあるところがポイントでございますが、るつぼを電気マッフル炉に入れ、550℃になった後6時間加熱するという、実質的に時間の制限を設けさせていただいたというところでございます。

それから少し戻りまして、先ほど粗たん白質のほうで、ケルダール法というところがございましたが、ケルダール法については分析の機器なり器具の数種類のものを使えるようにするということに加えまして、ケルダール法と、もう1つは燃焼法というものを新たに加えるということの改正を行いたいということでございまして、その関係が2-9ページの2で、この燃焼

法というところをずらずらと新たに加えさせていただいております。

それから、基本的にはこの2つでございまして、2-11からは、それを新旧対照表の形であらわしております。変わっているところは、先ほど申しましたように粗たん白質のところ、第3条が粗たん白質のところと灰分のところの数値を3桁から2桁にしたというところ、それから次のページの粗たん白質については、いわゆる測定の機器なり測定方法をつけ加えさせていただいたというところ、それから灰分についても、簡潔にしてあるところを、時間を6時間というふうに固定したというところが今回の改正の内容になっております。

それから、2-19ページ、最後のところでございますけれども、部会終了後、これに基づきましてパブリック・コメント、それからTBT通報、事前意図公告を行いましたところ、いずれもご意見等が寄せられなかったというところでございます。以上でございます。

○沖谷会長 ありがとうございます。

このことについては、今年の6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から報告をお願いいたします。

○香西委員 香西でございます。よろしくをお願いいたします。

マカロニ類の日本農林規格の見直しにつきまして、粗たん白質などの食品成分の一般的な測定方法なりにつきましては、規格とは別にまとめてもよいのではないかという意見が出されました。現行の日本農林規格は、規格と測定方法はセットで告示されております。今後この測定方法について、規格と別立ての可能性について考慮していきたいという説明がありました。

また測定方法を詳しく規定する必要性についての意見が出ましたが、格付方法が自己格付に移行して、製造業者等も検査できるようになったことから、分析精度に一定の保証がなされた結果が出るように方法を詳細に規定することとしたという説明がありました。

部会としまして、原案どおりの改正を了承しましたことを報告いたします。

○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質問あるいはご意見ございましたら、どうぞお出しただきたいと思っております。よろしいですか。

それでは、マカロニ類の日本農林規格の見直しについては、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 それでは、その旨報告いたします。どうもありがとうございました。

それでは、議題の(1)の2番目の資料3にあります「ジャム類の日本農林規格」及び資料

7の「ジャム類品質表示基準」の改正案について、一括し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、引き続き私のほうから説明をさせていただきます。

ジャム類の日本農林規格並びにジャム類品質表示基準の見直しということで、資料の3並びに資料の7を使って説明をさせていただきます。

まず資料の3の規格のほうでございますが、まず1枚めくっていただきまして3-2でございます。

趣旨は先ほどもご説明をしておりますが、これも標準規格ということでございます。消費者の皆様が日常的に使用しており、一定の品質が期待されるということから、消費者保護の観点で、品質の指標として標準が必要だということで、先ほどの見直しの基準で行きますと、Iの1の(2)ということでございます。

それから内容でございます。非常に簡潔に書いておりますが、製造の実情等を踏まえまして、若干の定義、それから規格内容を整理させていただきましたことと、内容量について体積の割合の基準の削除ということが今回の改正の主なものでございます。

それではまず、生産状況のほうからご説明をさせていただきます。3-3でございます。

国内の製造工場は約120工場となっております。外国にこれに当たる認定工場はございませんので、認定工場はすべて国内ということになります。

それから、小売販売額ということで出ささせていただいておりますが、大体220億~230億円というところで推移しておるということで、平成17年については220億ということでございまして、この5年間で漸減ですか、7%ほど減っているということでございます。

それから、平成17年度の格付率ということでいいますと、約14%ということになっているというところでございます。

それでは、具体的に改正内容についてご説明をさせていただきます。

3-4、右側のページでございますが、先ほどの定義でございますが、枠内をちょっと見ていただきたいのですが、変わっているところは、現行「砂糖類等」というところが、「砂糖類、糖アルコール又ははちみつ」ということで、「砂糖類等」の「等」が何だということがわかるように外に出ささせていただいたということで、「砂糖類等」というのは「砂糖類、糖アルコール又ははちみつ」というふうにさせていただいているというところでございます。

それから2は後でまた説明をします。

それから、プレザーブスタイルというところでございますが、いちごは果実の1個そのものがプレザーブスタイルですが、製造上なかなか難しいということで、ここを2つ割りまで認め

てほしいというような要望が強くなりまして、いちごにあっては全形と2つ割りを認める、プレーブスタイルとしては認めるというような改正を提案をさせていただいております。

それから、次のページ、3-5を見ていただきたいのですが、先ほど飛ばしましたところですが、3-5の上のほう、「食品添加物以外の原材料」というところで、現行の右2つを見ていただきたいのですが、食品添加物以外の原材料のところに項目としては「6 酸味料」というふうにございますが、この酸味料は、カッコ書きを見ますと「かんきつ類の果汁（含有率が4%以下である場合に限る。）」ということになっておりまして、実は酸味料という言葉は食品添加物のほうにも同じ項目名でございますので、この酸味料という言葉は食品添加物だけにします。というのは、酸味料としてその下にカッコ書きで書いてあるものをそのまま持つてくれば、酸味料という言葉を使わなくても済むのだらうということでございます、改正のほうでは酸味料をなくして、そのまま、かんきつ類の果汁（云々）というふうにさせていただきたいというところでございます。

そんなところですか、あとは後ほど新旧のほうで説明をさせていただきます。

それから、食品添加物でございます、その下のほうです。3のほうでございますが、「酸化防止剤」というところがございます。ここは、今、現行ではアロエとパパイヤとマンゴーについては酸化防止剤を認められておりませんが、これは業界からの要望があつて、どうしてもアロエなりパパイヤあるいはマンゴーを使ったときには褐変をするので、これは酸化防止剤を使わしてほしいという要望がありましたので、ここでは、それではアロエとパパイヤとマンゴーについて使えるように追加しようということでございます。

それから、右側の3-6の真ん中のほうに「内容量」というのがございますが、ここはこれまでのいろんな規格の横並び等もございますが、「表示重量に適合していること。」で十分でありましょうということもありまして、2のところを削って、内容量としては「表示重量に適合していること。」ということにさせていただきたいということでございます。

それから、その次の、下の「容器又は包装の状態」でございますが、2のところです。現行では「内面塗料缶」というふうに書いておりますが、これも、ほかの規格も直しておりますが、「内面塗料」を「内面塗装」ということにしたい。この意味は、内面缶にはフィルムで塗装しているものもあるということでございますので、それも読めるように「内面塗装缶」というふうに変えたいというところでございます。

最後に、「測定方法の変更」、3-6から3-7にかけてでございますが、先ほど「水容積に占める内容物の体積の割合」というところで、ここを削るということでございます。

で、測定方法の該当部分を削除するということとなりますので、このように「削る。」というふうにさせていただいているというところでございます。

3-8の新旧対照表を見ていただきたいのですが、今ご説明をした内容のところが現行、改正案という形でここにあらわされております。3-8は定義です。「ジャム類」、「砂糖類、糖アルコール又ははちみつ」というふうにさせていただいているということと、プレザーブスタイルは2つ割りのところを認めるような改正にするというところ、それから「原材料」のほうの「食品添加物以外の原材料」のところでは、「かんきつ類の果汁」、6を裸で出すというところ、それから「食品添加物」のところでは、アロエとパパイヤとマンゴーを追加というところ、それから「内容量」で、「表示重量に適合している」というふうにする。それから、その下は「内面塗料缶」を「内面塗装缶」に変える。

それから、これらに関して関係の測定方法を削除するというところでございます。

規格については以上でございまして、続きまして資料の7で品質表示基準の説明をさせていただきます。

これは新旧対照表のほうで最初からやったほうが簡単だと思いますので、7-3ページをお開きください。

定義については、先ほど規格のほうで説明した内容をここでも直させていただくということでございます。

それから、プレザーブスタイルのところの書きぶりでございますが、第3条でございます。7-3の一番下でございますが、該当箇所は3条の1項の(1)ウです。「プレザーブスタイルにあつては、アの規定により表示する文字の次に「(プレザーブスタイル)」と記載すること」ということになっておりますが、これを「ことができる」という、できる規定に変える。これはなぜかといいますと、製造者の意図がプレザーブスタイルをつくらうとしたのだけれども、結果的にちょっと失敗したというようなことがもしもあるとして、そのときにはプレザーブスタイルというふうには書かないで、そこを除くとかという、そういうことができるという規定にさせていただくという趣旨でございます。

それから、次のページ、7-4から7-5を見ていただきたいと思えます。ここは第4条、第5条の関係になります。これも他規格との整合性を図るという観点でございますが、糖用屈折計の示度をもって糖度をあらわすこととしておりますが、改正のほうでは「糖度」という用語を使わせていただく。これも他規格との横並びなんですけど、現行では「可溶性固形分が60%」とか、下のほう、第5条では「可溶性固形分が55%以下」とか、「可溶性固形分」という

言葉を使っておりますが、可溶性固形分の測定方法を糖用屈折計の示度をもって読み取るということでございますので、これは直接的に「糖度」という言葉を使わせていただくということで、今回例えば第4条の(1)では、「糖用屈折計の示度(以下「糖度」という。)」とか、第5条では、6行か7行目ぐらいに「糖度が55ブリックス度」あるいは「当該糖度」、あるいは最後のほうに「整数値により「糖度50度」等と併記する」というように、「糖度」という言葉を使わせていただくというふうに変えさせていただきたいというふうに思っております。

JAS規格並びに品質表示基準の改正の箇所は以上でございます。

それから、先ほど言い忘れましたけれども、香西部会長から主要論点をご説明をいただくということになっておりますので、そのところは省略をさせていただくということで、次にパブリックコメントの結果等でございますが、これについても先ほどと同じように、7月4日から8月2日までの間、1カ月間ですが、最後のページでございますが、両規格並びに品表とも、パブリックコメントあるいはTBT通報ということに対してのご意見は寄せられなかったということでございます。

事務局のほう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6月の部会で審議されておりますので、部会長の香西委員からご報告をお願いいたします。

○香西委員 ジャム類の日本農林規格及び品質表示基準の見直しにつきまして、まず意見として、内容量について、容器の水容積に占める内容物の体積の割合の基準を削除しますと、容器に比べて内容物が少ない商品が出てくるのではないかという心配の意見が出されましたが、保管等の物流コストの関係や、それから信用を失墜することなどの理由から、そのようなことをメーカーはしないという、そのように考えているとの説明がありました。

また、内面塗装缶の定義はどこに書いてあるのかとの意見に対しまして、規格上の定義はありませんが、最近内面を塗料で塗ったものからプラスチックフィルムを張りつけた缶、そういうものが主流となってきたことから、内面塗料缶を内面塗装缶に名称を変更するとの説明がありました。

部会としまして、原案どおりの改正を了承しましたことを報告いたします。

○沖谷会長 ありがとうございます。

それでは、最初にジャム類の日本農林規格の改正案について、資料の3ですね、についてご質問、ご意見ありましたらどうぞお出してください。どうぞ、河道前委員。

○河道前委員 アロエとパパイヤ、マンゴーが追加されたのですが、アロエがにんじんの次に入っているのが、これは野菜と果物を分けて入れたのかなと思ったのですが、そういうことでしょうか。

○小林表示・規格課課長補佐 そういうことです。

○河道前委員 それともう1つ。可溶性固形分のことが今度新しく入ったと思うのですがけれども、これを測定するときは、例えばいちごなど、プレザーブスタイルの場合、全部をミキサーなどにかけて、それを糖度計で見るのでしょうか。

○小林表示・規格課課長補佐 製品の測定の場合はそうです。

○川畑委員 先ほどの可溶性固形分のことなんですが、品質表示基準では可溶性固形分が糖度に変わるということなんですが、これはJAS規格では糖度には変わらないのでしょうか。

○小林表示・規格課課長補佐 JAS規格の基準値の用語としては可溶性固形分という言葉そのまま引き続き使用いたします。これはコーデックス規格等とも一致しておりまして、これは変更しない。品質表示基準のほうでご説明した部分は、糖度が少ない旨を示す用語についてのくだりであったかと思うのですがけれども、現実にはここは、表示をごらんになっていらっしゃると思うのですが、多くの低糖度といいますか、糖度の低いジャムにおきましては、健康増進法との関係もありまして、糖分そのものが少ないという表示ではなくて、どちらかという甘さを抑えたという意味合いで糖度が低いという表示がされている、糖度控え目とか、糖度を抑えましたというような表示がされているものが普通でございます。

そういったこともございまして、今回、品質表示基準のほうの表示では、糖度という言葉を使うということにしております。

○沖谷会長 よろしいですか。ほかにございますか。

それでは、品質表示基準の改正案についていかがですか。資料の7ですね。3でも結構ですが、資料7のほうに。

それでは、このジャム類の日本農林規格及びジャム類の品質表示基準の見直しについて、原案どおり改正するということが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。

それでは、原案どおり改正するというを、規格については報告、それから品質表示基準については答申します。それでは、次に移ります。

次は、資料の4と資料の8に基づいて、「農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格」並び

に資料8の「農産物缶詰及び農産物瓶詰品質表示基準の見直し」に入っていきます。改正案について一括して事務局からご説明をお願いします。

○宮丸上席表示・規格専門官 それでは早速説明をさせていただきます。資料の4、分厚くてどきっとされるかもしれませんが、内容的にはそんなにはないはずでございます。

今回ご審議いただく農産物缶詰及び農産物瓶詰については、実は平成14年度に野菜缶・瓶詰あるいは果実缶・瓶詰、種類別農産物缶詰以外の農産物缶詰、それから農産物缶・瓶詰、これらを廃止して、統合して新たに農産物缶詰及び農産物瓶詰の規格としたものでございます。平成17年の3月にそれにフルーツみつ豆の規格を追加して現在に至っているというのがこれまでの流れでございます。

それでは、まず資料4-2、趣旨のところでございますが、例のとおり標準規格でございます。缶詰については外見から内容物の品質を確認できないため、消費者保護の観点から品質の指標として標準が必要であるということで、先ほどと同じように、見直しの基準のIの1の(2)に該当するというようになっております。

それから、改正の内容でございますが、大きくは定義の記載ぶりについて、畜産物缶詰及び畜産物瓶詰との整合性を図るということでございます。

それから、2つ目は、これは先ほどもちょっとジャムのところで説明をいたしました。内容量については、表示重量に適合するというような改正などございまして、そのほかは、食品添加物等の出し入れ等になっております。

それではまず、説明に入る前に生産状況のほうを先に説明をさせていただきます。

生産状況は、国内の製造工場数は180というふうに出ております。小売の販売額は過去5年間で約2割減ってしまいました。平成17年度では515億でございまして、格付率が2割強、平成17年で22%ということのようでございます。

それでは、早速規格の改正の中身に入らせていただきますが、これはちょっと長いので、規格の全体像を見るということから、最初から新旧対照表のほうで説明をさせていただきたいと思っておりますので、まず4-53ページをお開きください。

まず、定義の変更でございますが、先ほども言いましたけれども、一番最初のところです。「農産物缶詰又は農産物瓶詰」というところでございますが、書きぶりを畜産物のほうに合わせるというところはどこかといいますと、左側のほうの改正案のほうで、アンダーラインを引いておりますが、例えば何々に「充てん液を加え又は加えないで、」という書きぶりが前の畜産物缶詰及び畜産物瓶詰の改正の1つでございますが、それに合わせるということでござい

して、このように変えさせていただくということでございます。

定義については以上でございます、次、4-56に飛んでいきたいというふうに思います。一番下の右側に「充てん液」というものがございます。充てん液の定義を取るのはどうしてかといいますと、充てん液とは缶詰に詰めるいわゆる果実なり何か以外のものはすべて当てはまってしまうので、それでは充てん液をわざわざ定義づけをする必要もないだろうということで、ここは削らせていただくということでございます。

次に、規格の変更になります。第3条からは個別のものになってきます。たけのこ缶詰以下ずらずらと出てきます。

まず、たけのこの缶詰でございますが、これは4-57から4-60にかけてでございます、ここのたけのこ缶詰の改正の趣旨は、まず右側のほうを見ていただきたいのですが、4-57ですね。「内容物の品位」のところで、「全形及び2つ割り」というような項目を上からずつつと書いておりますが、まずこの右のほうに、例えば特級でありますと、「次項の基準により採点した結果、平均点が4.0点以上」云々というふうに書いておりまして、点数制になっております。これを今回、点数制をそれぞれ項目ごとにすべて落としていったほうがいいだろう。これはなぜかという、これまで登録格付機関で格付をしていたところを、自己格付になったということで、よりわかりやすい形にあらわしたほうがいいだろうということが1つでございますが、このようにそれぞれ、例えば左側でいいますと、「全形及び2つ割り」は、特級であれば「香味が優良であり、かつ、異味異臭がないこと。」とか、このようにそれぞれ落としていくという形に変えたらどうかという提案でございます。

それからもう1つ4-58のところをちょっと見ていただきたいのですが、「内容物のpH」というものがございまして、特級は4.6以上であること、上級は4.4以上であること、それから標準は4.2以上であることというふうに実はさせていただくのですが、現行では、ちょっと済みませんが移ります、4-59の右側を見ていただきたいと思います。4-59の右側に、実はここに書いてありますが、1は、「液のpHが4.6以上のもの」というふうに書いています。これは特級に相当するのですが、2の3行目のところで「pHが4.4以上4.6未満」というふうになっていまして、これは上級に相当する。それから3ですが、「pHが4.2以上4.4未満」というところ、それから4では「pHが4.2未満」というふうに、段階的になっておりますが、ここを段階的ではなく、例えば標準では4.2以上、4.4以上、4.6以上というふうに変えさせていただきたいということで、この意味合いは、例えば標準であっても4.2から4.4に入らなくちゃいけないということはないだろうと。標準であっ

でも4. 4以上であってもいいし、上級では4. 6以上であってもいいということから、ここは範囲を入れる必要は全くないのしょうというので、ここは上限を外させていただくということでございます。

これは後ほど説明をさせていただくところだったのですが、パブリック・コメントでこういうご意見をいただきまして、それはそのほうがいいということで、部会の提案では実は範囲を指定していたのですが、今回、上限を取ってこのような形で再提案させていただくことにさせていただきます。ですからこのところは波線をしている、これは部会から変わったところだにご理解いただければと思います。

それから、4-58の真ん中を見ていただいて、「食品添加物以外の原材料」というところで、ここは書きぶりを少し整理させていただいております。

右のほうに「4 砂糖類」というふうにあります、実はこの4の砂糖類というのは、砂糖類は現行では限定的に書かれておりまして、実は砂糖類というのは砂糖と糖みつと糖類という3つから成っておりますが、現行はそれが全部含まれておりませんので、別にここで砂糖類を限定する必要はないということで、この限定を外してしまいます。それからその全体を調味料として扱うということで、例えば右側のほうの3のしょうゆ、あるいは5、6の動植物の抽出濃縮物であるとかたん白加水分解物、これも調味料として1つにまとめましょうということで、改正では「3 調味料」としてその中に入れております。加えて、消費の多様性という観点から、4の「香辛料」であるとか5の「クリームソース等の調味液」というものを新たにつけ加えさせていただいたということが改正点でございます。

その次、「食品添加物」でございますが、食品添加物の調味料のところを、いわゆるポジティブ表示をするということで、L-グルタミン酸ナトリウムから5' - リボヌクレオチドナトリウムまで、これを入れ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、その次の4-59の上のほうでございますが、これも先ほどから言っていますように「内容量」については「表示重量に適合していること」ということで十分だということで、このようにさせていただきたいということでございます。

それから、その下の右側の2でございますが、点数制のところを先ほどのように変えさせていただくために、この部分が必要なくなったということで、この部分が左側のほうに、改正のほうに回ってきているということでございます。ここがたけのこの缶詰、瓶詰の改正の主たるところということでございます。

次は、たけのこの大型缶詰の規格、第4条のほうに移りますが、同様な評価方法をとってお

りますので、このところもあわせて変更になります。

以後、重複するところは説明を省かせていただきますのでご容赦いただきたいと思います。

次、たけのこの大型缶詰、4-60以降でございますが、まず4-62ページを開いてください。基本的にたけのこの大型缶詰というのは、業務用ということもあって、ここでは規格の中に表示事項を書いておりますが、現在の横断的な加工食品品質表示基準の考え方に基きまして、現行は「一括表示事項」というふうにしておりましたが、これも弾力的な表示の仕方できるようにするというので、一括を取って「表示事項」というふうに変えさせていただいております。それが4-62の関係でございます。

それから4-62の下の方に「内面塗料缶」、「内面塗装缶」というふうにあります。先ほどのジャム類と同様になります。これがたけのこの大型缶詰。

それから、次にちょっと飛びまして4-66をお開きください。4-66の下の方です。「食品添加物」の2のところ、クエン酸三ナトリウムを追加しております。これは後ほど出てきますので省略しますが、グリーンピースとえのきたけ、もも、なし、くりなども同じような改正になっております。

次は4-68の下の方をお開きください。グリーンピースのところでございますが、「原材料」のところの右側のほうです。「食品添加物」の3のところ、「賦形剤」というふうに書いております。部会のほうで提案させていただいたのは、製造用剤ということで、賦形剤ではよくわからないのでということで製造用剤というふうにさせていただいたのですが、と製造用剤でもよくわからないのではないかというご意見がありまして、使う目的がよくわかるような名前のほうがいいであろうということで、石井委員からのご提案等もございまして、もう一度精査いたしまして、この総会では「形状保持剤」という形でご提案をさせていただきたいと思っております。同様の変更が大豆とももとなしのところでもなされております。

その次は4-69でございます。あずき缶・瓶詰でございますが、この「食品添加物」のところを見ていただきたいのですが、あずき缶詰・瓶詰はこの食品添加物の現行で「甘味料」というふうに出ておりますが、現在甘味料としてこれらのものは使われないということですので、使われぬものは削りましょうということでございます。ただし、形状保持のために乳酸カルシウムと塩化カルシウム、形状保持剤を新たに加えるということで、これは規格の横並びをさせていただきたいというふうに思います。

その次は大豆缶詰、4-70、次のページでございます。これも「食品添加物」のところ、まず「賦形剤」を「形状保持剤」に改めると同時に、先ほどと横並びでございますが、乳酸カ

ルシウムと塩化カルシウムを加えさせていただきたいというところでございます。

大豆缶詰は以上でございまして、次はみかん缶詰、4-74をお開きください。真ん中の右側のほうでございまして、「充てん液の種類」ということで、2のところですが、エキストラライトシラップからエキストラヘビーシラップまで、10%以上14%未満から22%以上まで、このように規格に書いておりますが、実はこのところは品質表示基準のところと同じように規定がありまして、そちらで読めるというところでございますので、今回このところは取らせていただくということで、「可溶性固形分」の規格事項としては、「充てん液に砂糖類を加えたものにあつては、10%以上であること。」ということだけにさせていただくというところでございます。品質表示基準のところ、該当の箇所は後でチェックをいたします。

それから、もも、なし、パイナップルのところが同じような改正の内容になります。

次は、4-83に飛んでいただきます。「食品添加物」の6の「品質保持剤」のところ、D-ソルビトールを追加をするというところでございます。これは品質の保持ということで、つやを出したり、なじみをよくするために使われるのだろうというふうに思います。

その次は、4-85でございます。これまで項目として挙げてきましたたけのことか、くり等のいずれかに該当するもの以外の1種類の農産物を詰めたものの缶詰又は瓶詰の規格が第18条から第19条になっております。

まず、該当するところは、「原材料」の「食品添加物以外の原材料」のところは、先ほど説明をしたような中身で割り振りを変えているというところでございます。例えば砂糖類のところの限定を外すなどの変更をさせていただいております。

それから、今まで説明していない項目としては、4-85のところでございますが、一番下のほう、左側の8「品質改良剤」として、「並びにナリンジナーゼ（かんきつに使用する場合には限る。）」ということで、これは酵素でございまして、苦味成分を分解する働きをするものでございます。これをかんきつ類に使用する場合に限り認めるという中身になります。

それから、今度は4-87でございます。ここは「着色料」と「甘味料」の関係でございまして、使用実態を見まして、現在使用していないものを削るということで、右側のほうの4の「着色料」の「食用赤色3号」、それと4-88の甘味料を削るということで、甘味料については先ほどのものと一緒です。

次、4-89、フルーツみつ豆缶・瓶詰でございまして、「その他の事項」を見ていただきたいのですが、右側のほうに「果実にあつてはきょう雑物」というふうに書いてあります。これは果実にあつてはきょう雑物ということで、果実以外には当たらないので、果実以外、いわ

ゆる缶詰なり瓶詰全体できょう雑物がないというふうに外に出そうという趣旨から、このところは3のところに「きょう雑物がほとんどないこと。」というふうにさせていただいているというところがございます。

そろそろ終わりでございますが、もう少しご辛抱いただきたいと思います。

次は、同じく4-89でございますが、「食品添加物」についても「品質改良剤」から「形状保持剤」への変更、あるいは「着色料」のところで「食用赤色3号」を削除というようなところがございます。

あとは4-90でございますが、これも「内容量」のところは先ほどから説明しているところでございます。したがって、4-91の右側の「水重量及び水容積」という測定方法は削らしていただくということと、別表1以下、別表の21まで削除ということになります。

JAS規格のほうは以上でございます。

続きまして、品質表示基準のほうでございます。これも新旧対象表のほうでご説明をさせていただきます。

8-3から8-8まで、これが定義でございますが、これも先ほどの規格と同じように、8-3、これも全く同じJAS規格の変更と同じということでございます。定義はそこだけでございます。

それから、次、8-8に飛んでいただきます。8-8でございますが、「義務表示事項」の第3条の一番上のところが全て変わっているように見えますけれども、これは全て変わっているわけじゃなくて、逆読みをしているというところがございます。例えば、右側のほうに「米穀、雑穀、麦類、豆類、えのきたけ、くり、ぎんなん及び形状のない農産物以外の」という言葉でございますが、これは先ほど説明をしてまいりました「たけのこ、アスパラガス、スイートコーン、マッシュルーム、なめこ、れんこん（くり及びぎんなんを除く。）」ことを指しますので、わざわざ逆読みをせずそのまま素直に書くということで、改正では「1種類の農産物（たけのこ）」云々というふうに変えさせていただきたいところがございます。

それから右側のほう、第3条からは基本的に考え方は変わっていませんが、いわゆる書きぶりをわかりやすいように変更したところがございます。

第4条は、記載ぶりのどこを変えたかといいますと、例えば現行では、8-9で、この考え方は、現行が例えば「1種類の農産物を詰めたもの」と「2種類以上の農産物を詰めたもの」というふうにしておりますが、実は1種類の農産物を詰めたもの、あるいは2種類以上の農産物を詰めたものの中にも、加工しているものと加工していないものがあるので、これは仕分けが

難しいということで、今回は農産物を詰めたものと、それからいわゆる加工しているものと加工食品に当たらないものに分けたいということで、「農産物を詰めたもの」と、それから左側ですね、「農産物の加工品又は農産物及び農産物の加工品を詰めたもの」というふうに仕分けをし直しすこととございます。

それで、8-10以下は、それに従っていろんなふうには書き方を変えているというところの直しということで、基本的には基準が変わったということでは全くございません。

それから、JAS規格のほうで説明しましたように品質表示基準で担保されているから削除するところは、8-13から14にかけてでございます、右側のほうの6番ですが、「果実の搾汁に水を加えたもので、」云々というところは、このように、可溶性固形分が10%以上14%未満の場合はシラップづけ（エキストラライト）というふうに担保されていますので、JAS規格上は重複するので除きましょうというところはここを言っております。

品質表示基準の説明は以上でございます。

それで、パブコメの結果になりますけれども、今回パブコメのご意見があったのは、この資料4の一番最後の4-100ページを見ていただきたいのですが、今回ご意見があったのは3点でございます。

最初の上のほうは、先ほど申しましたたけのこ缶詰のところ、等級、上級、標準でpHの段階的な表示は必要ないのじゃないかということでございますので、これは全くそのとおりでございますので、ご指摘のとおり修正をさせていただくというふうにしたいと思っております。

それから、真ん中と最後の3つ目は、食品添加物の関係でございますが、左のほうの真ん中のご意見はわざわざ取る必要はないでしょうということなんです、我々の考え方としては、必要ないものをわざわざ載せておく必要はないということ、製造実態からも使っていないということですので、これはそのまま除かせていただくということです。

それから、食品添加物については、ポジティブ化で限定するのではなく、幅広く使用できるようにしてほしいということですが、これも同じように、JAS規格については、良質な製品を供給するという観点から、添加物使用は必要かつ最小限が原則と考えておりますので、それを基本としたいということなので、原案どおりというふうにさせていただきたいということとございます。

事務局からは以上でございます。

○沖谷会長 どうもご苦労さまでした。ありがとうございました。

ではこのことについて、ことしの6月の部会で審議されていますので、部会長の香西委員か

らご報告をお願いします。

○香西委員 農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格及び品質表示基準の見直しにつきまして、まず意見として、日本農林規格の見直しで食品添加物の項目名として製造用剤の用語へ改正することについて、製造用ではわかりにくいので、使用の用途がわかりやすい用語にすべきではないかという意見が出されましたが、これにつきましては総会までに検討するとの説明がありました。

また、品質表示基準の見直しで、えのきだけ缶・瓶詰の固形分表示に係る改正内容についての意見、質問が出されましたが、えのきだけ缶・瓶詰の固形分表示は、砂糖類等の調味液と煮込んだえのきだけを調味液とともに詰めたものについて、えのきだけがどれだけ入っているかを消費者に情報提供するために規定されており、砂糖類等の調味液と、煮込まずに味つけしたえのきだけを詰めたもの、それは固形分がほぼ100%でありますので、あえて表示をしなくてもよいこととしましたという説明がありました。

部会としまして、原案どおりの改正を了承したことを報告いたします。

○沖谷会長 ありがとうございます。

それでは、最初に農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格の改正案について、ご質問あるいはご意見を伺いたいと思います。どうぞお願いします。どうぞ、河道前委員。

○河道前委員 たけのこの缶詰なんですが、格付率が全体で22%ということでした。特級、上級、標準と3つに分かれているのはたけのこだけだと思うのですが、それぞれ格付率の関係で3つが必要なのか、3つに分ける意味を少し知りたいなと思いました。

あと、その3つのpHがちょっと違いますが、中性に近いほうが品質がいいというふうなことがコメントの回答にも書かれていますけれども、pHが下がるということは、傷んで下がるということと理解していいのでしょうか。それとも酸味料とか何かの、そういう添加物関係で、品質保持のために添加することによって低いのか、その辺をお聞きしたいと思います。

あと1つ、形状保持剤という言葉なんですが、食品衛生法で添加物のことをいろいろ規定していると思うのですが、その辺との兼ね合いはどうかを聞きたいと思います。

○小林表示・規格課課長補佐 等級区分をしている理由ということだと思っておりますが、今ご説明がありました4-57ページのたけのこの缶詰の規格を見ていただきますと、それぞれたけのこの缶詰、例えば3条では、内容物の品位のところ、「全形及び2つ割り」のもの、比較的形がもとのままのもの、そういったものでそれぞれ品位がこう、香味がこういうもの、肉質がこういうものというふうに細かく分かれております。もともとは天然の産物ですので、選別

をしてもある程度の段階のものができてしまう、それぞれ製品化をしてきますと、どうしても形がよくて整ったものから、多少劣るものまでいろいろ出てきますので、それらを整理していくとどうしてもこういう基準になっていくということではないかと思えます。それで等級分けがある。そのほかの缶詰でも形状の項目があるものは大体同じような考え方で等級分けされていると思えます。

それからもう1つはpHの関係でございましたけれども、このたけのこ缶詰のpHにつきまして、缶詰は一般に殺菌ということを必ず最後にするわけですから、当然これは、pHはたけのこ缶詰でもなるべく中性に近い、6付近だと思えるのですけれども、ものが最もよろしいというふうにされてはおりますが、殺菌と申しますのは温度とpHの関係で決まってしまうので、特にたけのこの大型缶、4-60ページから61ページにあります、これは18リットル缶を想定してまして、業務用の1斗缶ですので非常に大きな缶を90度ぐらいの温度の湯につけて殺菌すると思えますが、pHが多少低いほうが殺菌が十分に行われるということもありまして、ある程度pHを低くするということになります。このpHを下げるために何か添加をしてというお話でしたけれども、これは聞いてみますと乳酸発酵をさせて、その程度を調整してpHを下げるということで聞いております。乳酸発酵ですので、余り行きすぎると酸味が強くなってまいりますから、品質的には余りよろしくない。殺菌の効果は高まるが品質的には余りよろしくないというようなこともありまして、殺菌の効果とpHの関係の適切な管理の技術ということになるのじゃないかというふうに思っております。

ちょっと漠然とした回答でございますけれども、そのようなことでよろしゅうございましょうか。

○沖谷会長 それでよろしいですか。あと何かありましたか。それでよろしいですか。

○河道前委員 格付率が3つについてそれぞれあるのかどうか。

○表示・規格課課長補佐 等級ごとの格付率は今わかりませんが、平成17年の数字でちょっと申し上げますけれども、大型缶のほうが4.3%というふうになっております。それから第3条の規格に対応することになりますけれども、たけのこ缶・瓶詰、これは5%というようなデータになっております。

○宮丸上席表示・規格専門官 それからもう1点ございました。形状保持剤とか品質改良剤というところは基本的に食品衛生法上で例えば用途名併記をするべきものということではなくて、JASの規格の中で、この食品添加物を一応どういふものだろうとグループ分けするために、JAS規格上つけている名前ということでございます。ですから、さっき言ったように

賦形剤であっても形状保持剤であってもいいのですけれども、JAS法上、JAS法の規格の中でどういうふうに仕分けをしようかというところの名前でございまして、実際的に表示するときには酢酸カルシウムとかというふうに書くだけでございます。

○沖谷会長 ということだそうです。賦形剤という言葉は前も随分出ていて、それ自身はすごくおしゃれな名前だと思ったのですけれども、何か一般の人にはわかりにくいということなんで、形状保持剤というのがいいのですかね。ペクチンを固めて、何かあずきとか、ああいうのはみんなそういうものを使ってやっているみたいですが。

ほかにございせんか。どうぞ。

○川畑委員 先ほどの食品添加物のことなんですが、クエン酸三ナトリウムがpH調整剤として使われていたり酸味料として使われていたりするのですが、現在は品質改良剤としてはフルーツみつ豆のところでは乳酸カルシウムが使われていたり、ほかのところでは品質改良剤としてポリリン酸カルシウムとかが使われているのですが、先ほどの説明のように、1つの成分が業者の方々がpHを下げようとしたら、pH調整剤として使われていたり、酸味料として使われていたり、これは整合性がとれないものなんでしょうか。これが実際何の目的で使われているのかというのが一番知りたいところなんですが、それは表示には出てくるのですか。

○宮丸上席表示・規格専門官 それはこのJAS規格において、例えばたけのこの缶詰で品質改良剤にはこのいわゆる食品添加物というふうに書いてあって、それしか使っちゃいけませんよということですから、例えばくりやその他の缶詰は個々にそれぞれ用途というか、グループでそういうふうに添加物の指定をしております。それで、やはり缶詰によって、農産物の種類によっていろんな用途、使うものが違ってきますので、どれが一番いいかというのは事業者が一番知っていますので、そのグループの中で事業者が使う。ただし、何の目的かということは、そのJASの規格の我々が今お示ししている形状保持とかpH調整剤というところで見ただくしかないのかなというふうに思っております。

○川畑委員 わかりました。そうしたら、例えばクエン酸三ナトリウムを使いたい場合には、品目によって酸味料として使う、pH調整剤で使うと、使い分けていくということなんですか。

○宮丸上席表示・規格専門官 そうですね。JAS規格上指定していないものは使えませんから。

○川畑委員 わかりました。

○沖谷会長 ということなんですが、1つの薬剤でもいろんな用途があって、それぞれの用途についての、これは審議していくときの分類名であって、実際に表示するときはそこまで書く

場合と書かない場合と色々です。ただ我々が考えるときには分類名がないと、何を使っているかとか何のためだというのがわからないので書いている。しかし、形状保持剤という定義が食品化学の教科書に載るかどうかわかりませんが、今のところはないですね。新しい提案で大変感心していますけれども。

ほかにございませんか。

それでは、品質表示基準のほうに移りますが、ご意見。一緒でよろしいですけれども、何かございますか。何か随分前につくったものでも、随分知恵を出してつくったわけなんですけれども、こうやって見るとうまく整理されて、だんだんよくなっていくという印象をすごく思いましたですね。さっきのpHの上限をわざと切ったなんというのは、考えて見れば上はなくてもいいのだというようなことで、まだまだやはりよくなっていくのだなというような印象を持ちました。専門部会も大変だったと思うのですけれども、本当にご苦労さまでした。

ご質問とかご意見ございませんでしょうか。

それでは農産物缶詰及び農産物瓶詰の日本農林規格並びに農産物缶詰及び農産物瓶詰品質表示基準の見直しについて、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 それでは、原案どおり改正するというところで、規格については報告、それから品質表示基準については答申いたします。どうもありがとうございました。

それでは、次に、「フローリング及び構造用パネルの日本農林規格の見直しについて」に進みますけれども、これはご専門の神谷委員に議事進行をお任せしたいと思いますけれども、いかがでございましょうか。

(「異議なし」の声あり)

○沖谷会長 それでは神谷委員、よろしく願いいたします。

○神谷委員 それでは、林産関係の議事進行は私のほうから担当させていただきます。どうぞご協力をよろしくお願いいたします。

それでは、事務局のほうから、資料5のフローリングの日本農林規格の改正について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、引き続き私のほうからフローリングの日本農林規格見直しについてご説明をいたします。

今回フローリングも後でご説明いたします構造用パネルも、実は昨年度ご審議をいただいております製材あるいは集成材と違って、小幅な見直しとなっておりますので、短時間で終らせ

ていきたいと思っております。

まず、フローリングでございますが、5-2を開いていただきたいと思えます。

基本的には林産物についてはすべて取引の合理化を図る観点または実需者に良質な製品を提供する観点ということでございまして、標準規格の性格を有しております。フローリングも、後ほど説明をさせていただく構造用パネルも同じでございます。

それではフローリング、今回は、先ほど言いましたように小幅な見直しということでございまして、これは内容にあるとおり、「複合フローリングの磨耗試験における試験片形状の変更」、それから「試験装置の追加」というところがポイントになっております。

次のページをお開きください。5-3、生産状況のほうでございますが、ここに示しているフローリングでの国内流通量というふうでございますが、実はいわゆる統計が十分でございまして、日本フローリング工業会と日本複合床板工業会の会員の生産量を集計したものが国内流通量としてあらわされているということでございます。

それから認定工場数は83工場ということでございまして、これは国内と国外に認定工場がございます。

それから、改正の内容に入らせていただきますが、5-4のほうを見ていただきたいと思えます。フローリングの規格と申しますと、単層フローリングと複合フローリングの2規格で構成されております。このうち、複合フローリングの表面に美観を目的として加工を施したものの、これは化粧加工と申しますけれども、この場合に、フローリングとして十分な耐磨耗性能があるかどうかを磨耗試験によりはかるということになっております。今回この改正は、この磨耗試験を行う機器を追加するというのと、その際のフローリングの試験片とする形状を若干変えるという2点でございます。

机上配付した参考資料を見ていただきたいと思えます。「磨耗試験機の比較」というものがございまして、改正をさせていただくのは、JAS法では磨耗試験機は一番左側、写真が6つあります。一番左上がJAS用の磨耗試験機、それから真ん中はJIS用、右側がISO用というふうになってございまして、JASの仕様と少し違うのですが、ほとんどJISとISOの仕様も同じ。

次のページの表がありまして、フローリングの日本農林規格、一番左がJASです。それからJIS、ISOということで、それぞれ若干適用の範囲でありますとか、回転数、あるいは一番問題になるところでございまして、実測の研磨面積というのがありますが、これも若干違ってございます。この辺は後ほど説明をいたします。

最初のカラーの紙に戻っていただきまして、磨耗試験をするためにフローリングを適当な形状に切るわけですが、現行では円板状に切ることになっておりますが、ちょっとこの下の左の拡大のほうを見ていただきたいと思います。磨耗させる板をこの円板上に設置いたしまして、下の板を設置をしたものの上に、ちょっとわかりにくいと思いますが、真ん中に支える棒みたいなのがありまして、その両横の円板状のものに紙やすりを設置して、上から圧というか、荷重をかけまして下のものを回転させて、どの程度磨耗するかをみる、簡単にいえばそういう機械でございます。

それでJASで規定しているものと、先ほどいったようにJISとISOで規定するものは若干違いますけれども、これは農林水産消費安全技術センター等で機器の違いによる影響を検討していただきましたところ、基本的にはどの機器も十分使用に耐えるだろうということで、今回JASの機器に加えてJISとISOの機器も使えるようにしていきたいという、簡単ですが、そういう趣旨でございます。

次は新旧対照表を見ていただきたいのですが、関係箇所でございますのでずっと、変わりません。それから小さいところですが、5-8のところでは単層フローリングの規格で単純な変更をさせていただいております。

それから、ずっと行きますと、関係しているところは、5-29から5-32にかけてですが、1つの機器というか、研磨機をどれでも使えるという形に変えさせていただくというのが1つでございます。

それから、あと、先ほど言った試験片形状の変更というところでございますが、5-29でございます。試験片の形状は円板状というふうに書いておりますけれども、基本的には円板状でなくても、例えば円板状のものを回転させるので、それは円形でなくても、回す部分を超えた形状であれば、四角でもいいだろうということで、これは実は先ほどの参考資料の2ページのところにありますけれども、例えば「試験片の形状」というところがございます。JISでは、「直径120mmの円形または試験に支障のない形状」というふうに書いてあります。あとISOでは「正方形状」または「八角形」と。JASでは「円板状」というふうに書いてまして、基本的にはJISに合わせたほうがよりよいのだろうという趣旨でございまして、ここは試験に影響のない形であればいいでしょうというように直させていただきます。

あとは、このほかの改正になりますが、これもいわゆる分析法そのものではなく、用語を整理させていただくというのが大きな趣旨でございまして、例えば5-34に出てきますが、これまで「メスプラスコ」と言っていましたが、「全量プラスコ」に変える。これは現在のJIS

Sの用語の使い方に統一したいというところが大きな主題でございます。

それから、5-36でございますが、ここも若干直します。右のほうに「ホキシムで処理したもの」ということで書いておりますが、改正のほうでは「超音波による抽出工程を30分間行い、」というのを追加する。この趣旨は、基本的にはその抽出の効率を上げる工程でございますので、これを追加させていただくということになります。

それからあとは、5-41の関係で、左側のほうになお書きを足させていただいているというところがございます。これは「バックグラウンドのホルムアルデヒド濃度を測定するため、試験片を入れない状態で上記の操作を行い、これをバックグラウンド溶液とする。」とし、空試験をどのようにやるかということをごちゃんと規定をさせていただくという趣旨でございます。

フローリングの見直しについては大体以上でございます。

○神谷委員 ありがとうございます。

それでは、次に、私のほうから部会の報告をさせていただきます。

部会は本年6月21日に開催されました。討議内容ですが、質問が出ました。まずJAS製品についてはホルムアルデヒド放散量試験や強度試験がされていて安心ができますが、JAS格付されていない製品については不安を感じている。国内で流通しているフローリングの大部分がJAS格付を受けているものなのではないかという質問でございました。

これに対しましては、先ほど冒頭にご案内があったように、輸入量やそれから国内生産量の統計資料がないということでございます。従いまして把握はできていません。ただし、国内では80社程度の会社がありまして、格付をしているということでございます。ただ、輸入品に関しましては、JAS格付された製品は非常に限られるのではないかという説明でございました。

それから、質問の2点目でございますが、ホルムアルデヒド放散量についてですが、これはどうしても使用しなければならないのかという質問がございました。これに対しまして、これはフローリング製造時に使用される接着剤の中に含有されているものであって、接着剤が硬化することによってこれ自体も固まって放散しなくなるのですが、やや部分的に接着工程の中で残るものがある。ただしJAS格付品についてはその放散量が非常に低いレベルに設定されているということ。それからまた、ホルムアルデヒド系じゃない接着剤の製品も存在するという、そういう説明がございました。

ということで、部会としては原案どおりこの改正を了承したことを報告します。

それでは、説明が終わりましたので、ご意見等ありましたらお願いしたいと思います。

○宮丸上席表示・規格専門官 すみません、パブリックコメントの結果報告を忘れておりましたのでご説明します。パブリック・コメントあるいはT B T通報については、食品と同じようにやりましたが、それぞれご意見がなかったというところがございます。これは後ほど説明させていただく構造用パネルについても同じでございます。

○神谷委員 ご意見等ございませんでしょうか。内容が非常に明白なので特にご異論はないと思います。

それでは、このフローリングの規格の見直しについては原案どおり改正するという方向でよろしいでしょうか。

(「異議なし」の声あり)

○神谷委員 どうもありがとうございました。

それでは、続きまして、最後になります、「構造用パネルの日本農林規格の改正」につきまして、事務局のほうから説明をお願いいたします。

○宮丸上席表示・規格専門官 わかりました。最後になりますのでよろしくお願ひしたいと思います。

それでは、構造用パネルの日本農林規格の見直しでございます。趣旨のところは先ほども述べたとおりでございます。省略させていただきます。

内容でございます。6-2の2のところでございますが、今回見直しを行うところは、(1)(2)と書いてありますが、「反り又はねじれの基準の変更」と、それから「強軸方向の表示の変更」というのが主たるものということでございます。

次のページを開いていただいて、6-3でございますが、生産状況等でございます。構造用パネルの認定工場数は9工場でございますが、実は残念なことに工場はすべて外国にございまして、日本にはございません。すべて外国の認定事業者でございます。

国内流通量は、したがって輸入量がすべて、ほぼ100%の格付でございます。この表の中に、これは年次で書いてありますが、実は流通量が年計で格付数量が年度計というふうになっていまして、基本的には右と左が一致をすることでございますが、いわゆる輸入の時期とかなんとかでこういうふうには波を打っておりますが、これは基本的には、例えば14年から17年のものをそれぞれ平均をいたしますと、ほとんど同じように200ぐらいのところを推移するということで、大体20万立米の格付されたものが輸入されているということでございます。

それでは改正の内容でございますが、まず「反り又はねじれ」というところで、今確認のため現物を回覧しておりますが、基本的に構造用パネルを簡単に説明をいたしますと、回覧した

4枚物の4枚目ですか、これを図式したものでございます。

これは、基本的に木材の小片を接着剤を用いて接着するのですが、接着剤を用いて接着し、熱をかけて、圧着というのですね、圧力をかけて成型をしていくというものをパネル状にしたものというのが簡単に構造用パネルでございまして、床でありますとか壁とか、屋根の下地用などに使われるのが一般的だということでございます。そのため、やはりある程度ゆがみが出てくるということでございまして、それが「反り又はねじれの基準」というふうになっているわけでございます。

6－9ページの右側下の方、「反り又はねじれ」というところがありまして、現行の規格を見ていただきますと、「施工時の釘打ちによって容易に矯正できる程度のものであること。」ということで、数値的な基準となっていないということもありまして、これを何とか数値的な基準にしたいというところがありました。用途が構造用パネルとほぼ同様である構造用合板の規格が実はありまして、その基準を持ってきましょう、その基準に合わせましょうということで、左側のほうになります。矢高が50mm以下であること又は手で押して水平面に接触すること、あるいは質量10kg等という、なるべく数値的な基準にしたいということで、現行をこのように改正をしたいというのが1つ目でございます。

それから2つ目でございますが、「強軸方向」「弱軸方向」、難しい用語でございますが、これも6－8ページ、「曲げ性能」のところを見ていただきたいというふうに思います。現行の規格ではどういうふうになっているかというところでございますが、まずその前に、曲げ性能の注書きのところに、強軸方向の定義でございます。「強軸方向とは、木材の小片を一定方向に配列し成型されたパネルにおける表面及び裏面の小片の主たる繊維方向」ということですから、先ほど回覧した現物の4枚目にあるように、長辺のほうが繊維方向であれば、そこが強軸方向、短辺のほうが繊維方向であれば、実はそれが強軸方向だということになります。

では、現行の規格を見ていただきたいと思いますが、現行の規格では、曲げ性能のところの曲げの強さの左側ですが、「長辺方向（短辺方向が強軸であるものにあつては短辺方向）」右側のほうは「短辺方向」としてありますけれども、「（短辺方向が強軸方向であるものにあつては長辺方向）」というふうになっていまして、実は曲げの強さでありますとか曲げヤング係数の試験というのは、この長辺方向や短辺方向に関係なくて、強軸方向か弱軸方向かに依存するのだということでございますので、これは直接的な表現に直したほうが簡単だろうということになりました。

ということで、現行を、改正案、単に曲げ強さは「強軸方向」「弱軸方向」というような形

に変えるということ。1つ加えさせていただいたのは、注書きの3で、「弱軸方向とは、強軸方向と直交する方向をいう。」というふうに変えるということで、わかりやすくなるということでございます。

その関係のものを6-10以下は、それぞれ「短辺方向」、「長辺方向」という用語を、「強軸方向」あるいは「弱軸方向」という用語に置きかえて修正をしているというところが大きなところでございます。

そのほかには、測定方法のところは、先ほどもご説明をしておりますけれども、JISの用語の使い方に沿って直しているというところと、同じくバックグラウンドのところも先ほど言ったフローリングと同じ直し方をさせていただいているというところがございます。

私のほうからは以上でございます。

○神谷委員 ありがとうございます。

それでは、次に、部会の報告ですが、部会長であります私のほうからご報告します。

部会は先ほどのフローリングと同じ日に行われました。質問が出まして、まず、認定工場9工場がすべて外国製造業者であるけれども、どこの国が製造しているのかとか、それから日本で製造実績がない理由は何でしょうかという質問がございました。

これに対しましては、カナダ、アメリカ、欧州に認定工場があるということ、それから日本国内でも製造している工場はないことはないのですが、格付は出ていないという説明がございました。主に構造用じゃない使い方をしているというふうに私は理解しております。

それから、次の質問ですが、この構造用パネルですが、先ほど回覧しましたように小さな木片がくっついていきますので、本当に強度的に大丈夫なんでしょうかという質問がございました。

これに対しましては、現実的には構造用合板とほぼ同じ使い方をしており強度的には問題ないということです。

それからJAS規格では接着性や水による膨張の試験項目が規定されているので、強度等がきちんと担保されているという説明がございました。

それから、3番目の質問ですが、小さな木片を接着していますので、合板と比べて接着剤の使用量が多くなるのじゃないか。多分これはホルムアルデヒド関係の質問ですが、これに対しまして重量比ですが、接着剤の量が、合板がおおよそ2%、構造用パネルは約4%でございますが、JAS規格の中で放散量の試験を規定しておりますので、この点については試験済みであるという説明がございました。

それから最後に、ねじれの先ほどの改定の部分ですが、これは釘打ちで矯正できるほうがよ

いのかという質問がありましたが、反りがあればユーザー側が困るので、このような基準を設けたという説明がございました。

部会では原案どおりこの改正が了承されましたということを報告いたします。

それでは、この規格についてご意見あるいはご質問をお願いいたします。いかがでしょうか。内容的に大きな変更はございませんので、ご質問ないものと思います。

それでは、この構造用パネルの日本農林規格の見直しですが、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)

○神谷委員 どうもありがとうございました。

それでは、議事を会長の方にまた戻しますので、よろしく申し上げます。

○沖谷会長 神谷委員どうもありがとうございました。それでは林産関係の2規格については原案どおり改正するということを報告します。

それでは、議事次第の3(1)と(2)の審議結果について確認をいたします。配付をしてください。

(事務局から答申案及び報告書案配付)

○沖谷会長 それでは行き渡りましたようで、1枚目が日本農林規格の改正について報告ということ、1、2、3、4、5、原案どおりすべて決したというふうになっております。これはここで今決まったのです。ということを報告する。

それから品質表示基準のほうは答申ということで、1と2があつて、これは答申ということになっております。いずれも原案どおりということですので、よろしいでしょうか。

(「異議なし」の声あり)

○沖谷会長 それではお配りしたものの「案」というところを取りまして、報告及び答申することにいたします。どうもありがとうございました。

それでは、議題の(3)のその他、事務局のほうにお返しします。

○宮丸上席表示・規格専門官 次回の総会でございますが、1月の中旬に予定をさせていただいております。

議題といたしましては、始めに審議官からも話がありました食品の業者間取引の表示のあり方検討会の結果を受けまして、加工食品品質表示基準及び生鮮食品品質表示基準の改正と、あわせて関連する個別品質表示基準の改正などを考えております。

それでは、本日おいでいただいている委員の皆様ですが、会議のご都合を検討されまして、

後ほどまた事務局から連絡させていただきますので、よろしくお願ひしたいというふうに思ひます。

以上でございます。

○沖谷会長 それでは、何かほかにご発言ございましたらどうぞ。ありませんか。ありがとうございます。ございました。

それでは事務局にお返しします。

○宮丸上席表示・規格専門官 まことに申しわけございません。課長がかけつけられなかったというところがございますので、私のほうから、最後でございます。

ご審議どうもありがとうございます。本日ご審議いただいたJAS規格、それと品質表示基準でございますけれども、順次告示の手続をとらせていただきたいというふうに思ひます。

それでは、以上をもちまして、本日の農林物資規格調査会の総会をこれにて閉会ということにさせていただきます。

どうもありがとうございます。

午後 3時55分 閉会

