

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20年3月25日（火）

会場：農林水産省本館4階第2特別会議室

時間：14：00～16：05

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

- ・ 食用精製加工油脂の日本農林規格
- ・ マーガリン類の日本農林規格
- ・ ショートニングの日本農林規格
- ・ 削りぶしの日本農林規格

(2) 品質表示基準について

- ・ ショートニング品質表示基準
- ・ 削りぶし品質表示基準

(3) 平成20年度の審議予定品目について

(4) その他

4. 閉 会

配付資料

- 1 農林物資規格調査会総会委員名簿
- 2 日本農林規格の見直しについて「食用精製加工油脂」
- 3 日本農林規格の見直しについて「マーガリン類」
- 4 日本農林規格の見直しについて「ショートニング」
- 5 品質表示基準の見直しについて「ショートニング」
- 6 日本農林規格の見直しについて「削りぶし」
- 7 品質表示基準の見直しについて「削りぶし」
- 8 平成20年度の審議予定品目
- 9 JAS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	お茶の水女子大学大学院人間文化創成科学研究科教授
加 藤 さゆり	全国地域婦人団体連合協議会事務局長
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会代表

(五十音順、敬称略)

午後 2時00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。定刻となりましたので、本日の農林物資規格調査会総会を開催させていただきたいと思っております。

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ありがとうございます。

まず、本日の出席状況でございますが、事前に所用のためのご欠席というご連絡をいただいておりますのが石和委員、鈴木委員、高鳥委員、並木委員、加藤委員も加えまして5名の方がご連絡をいただいております。今、1名仲田委員が若干遅れているようでございますが、20名中、今のところ14名の委員がご出席ということで過半数を超えておりますので、農林物資規格調査会の規定に基づきまして総会は成立ということでございます。

なお、本調査会は農林物資規格調査会運営規程に基づきまして公開となっております、傍聴する方を公募いたしましたところ、5名の方の応募がありまして現在見えられているということでございます。

それでは、早速、運営規程に基づきまして、沖谷会長に議長をお願いいたします。よろしくどうぞ。

○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いたします。

それでは、谷口審議官にごあいさつをお願いします。

○谷口審議官 消費・安全局担当審議官の谷口でございます。皆様方には年度の終わりの忙しい時期に本会にご出席賜りましてまことにありがとうございます。

さて、本年度の農林物資規格調査会でございますけれども、皆様のご協力をいただきまして今回を含めて総会を4回、部会を5回、これまで開催をさせていただいたところでございます。

ご審議いただきました内容につきましては、JAS法に基づきますJAS規格の定期見直しのほか、業者間取引を表示義務の対象とするための品質表示基準の改正など、本当に広範で数多くのJAS規格及び品表の改正につきましてご審議をいただいたところでございます。本当に心より厚く御礼を申し上げる次第でございます。

さて、農水省でございますけれども、本調査会の皆様を初めまして、数多くの方々のご指導をいただきながら規格、または表示の適正化に取り組んできております。ただ、残念ながらいろいろな、昨年度の事例もございまして、大変うまくいっていない部分も若干あるわけがございますが、直近の1例を申しますと、純粋はちみつという表示をしながら異性化液糖などを混入した製品の販売というものが疑われる事案がございました。このことから農水省と独立行政法人農林水産省消費安全技術センターにおきまして、この表示に関する重点調査というも

のを行ったところでございます。その結果、市販品304点のうち18点につきまして異性化液糖や砂糖などはちみつ以外に由来する糖類の混入の可能性が認められまして、先般、農政事務所及びセンターによる立入調査を実施したところでございます。

こういった事案を含めまして、まだまだ表示違反というようなものが数多くあるわけでございます。昨年来、本当に消費者の方々からのご叱正をいただきまして、我々としても対処をしておったわけでございますけれども、この4月からは農政局、農政事務所単位での監視の体制というのを大幅に強化をいたしまして、そういったことも踏まえ、今後地道な努力によりまして消費者の方々の信頼を勝ち得ていくということを、我々としては心がけていかななくてはいけないと今考えているところでございますので、どうか皆様方におかれましてもご支援、ご協力をよろしくお願い申し上げます。

さて、本日の総会でございますけれども、JAS規格につきましては食用精製加工油脂の日本農林規格のほか3規格の改正と、それから品質表示基準につきましてはショートニング品質表示基準の廃止及び削りぶし品質表示基準の改正につきましてご審議をいただくことになっております。どうぞ忌憚のないご意見をいただきまして議論が円滑に進みますようよろしくお願い申し上げます。簡単でございますが、あいさつに代えさせていただきます。よろしくお願いいたします。

○沖谷会長 どうもありがとうございました。

それでは審議に入る前に本日の総会の議事録署名人の指名を行います。運営規程によって会長が指名することになっておりますので、今回は香西委員と佐藤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。

次に、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 それでは、早速、資料の確認に入らせていただきます。

まず、議事次第の1枚紙がございます。それから、資料1として委員の名簿がございます。

それから討議資料でございますが、資料2、日本農林規格の見直しについて「食用精製加工油脂」、資料3、同じく「マーガリン類」、資料4、同じく「ショートニング」、それから資料5、品質表示基準の見直しについて「ショートニング」、資料6、日本農林規格の見直しについて「削りぶし」。それから資料7、品質表示基準の見直しについて「削りぶし」。それから資料8、平成20年度の審議予定品目という1枚紙がございます。最後に資料9としてJAS規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準という1枚紙がございます。それから委員の皆様だけに配付させていただいている資料としまして、パブコメの結果、個人名を書いた意見書というものが

ございまして、これは委員の皆様方だけに配付をさせていただいております。

以上でございます。

○沖谷会長 ありがとうございます。よろしいでしょうか。

それでは、審議に入ります。議題3の(1)の食用精製加工油脂の日本農林規格、マーガリン類の日本農林規格及びショートニングの日本農林規格の見直し案について、それから議題3の(2)のショートニングの品質表示基準の見直し案について一括して審議いたします。事務局から資料の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、私のほうから説明をさせていただきます。

資料の2から5によりまして、食用精製加工油脂の日本農林規格、マーガリン類の日本農林規格、並びにショートニングの日本農林規格と品質表示基準の見直しについて、一括してご説明をさせていただきます。

本日も審議いただくこれらの品目につきましては、5年ごとの規格の見直しのサイクルの2巡目の見直しでございます。前は平成14年度から15年度にかけて見直しを行いまして、15年の5月に告示をされているものでございます。

それでは早速ですが、資料2によりまして食品精製加工油脂の日本農林規格の見直しについてご説明をさせていただきます。

まず、資料2-2をお開きいただきたいと思います。趣旨と内容が書いてございますけれども、食用精製加工油脂は主としてマーガリンやショートニングの材料として使われておりまして、これはすべて業務用で流通をされておるものでございます。受注の際において一定の品質が期待されるということから標準規格に位置づけられています。

標準規格といいますのは先ほど資料のご説明をいたしました資料9、見直しの基準でございますが、ここのI-1の(2)、ここに当たるものとして位置づけられるということになります。

それでは早速ですが、もとの資料に戻っていただきまして次のページをめくっていただきたいと思います。生産状況をご説明いたします。

生産状況でございますが、国内の製造工場が17工場ございます。平成18年度についてはおよそ9万3千トンほどが格付けをされておりまして、ここ5年間では1万トン程度増減されておりますが大体横ばいということだろうと思います。格付率についてはほぼ100%でございます。下のほうに参考として製造方法の概略がありますけれども、原料としては植物や動物由来の原料油脂を精製いたします。水素添加あるいはエステル交換などの処理を施しましてさまざまな特性を付与したものが、この食用精製加工油脂ということでございます。

それでは改正の概要に入らせていただきます。右側 2 - 4 でございます。まず定義でございますがここに書いてありますとおり、「グリセライド」という言葉につきましては、国際的に用いられております学術用語に統一したいということで「アシルグリセロール」ということにさせていただきますということが 1 つでございます。それから「エステル交換」、表を見ていただくとわかりますが、現行のほうに、2 番目の 2 行目、「水酸化ナトリウム等」というところがございますが、ここに酵素を加えるということでございますが、従来からこの「等」で酵素は読んでいるんですけれども、はっきり表に出した方がいいだろうということで、このところでは酵素をここに表に出すという改正をさせていただきたいというところがございます。

続きまして規格の内容でございます。第 3 条の性状のところでございますが、下の表を見ていただきたいと思いますが、現行では「香味良好なもの」というふうに表されておりますが、先ほどの製造の方法でつくられた加工油脂自体は無味無臭でございますので、「香味良好なもの」という言葉遣いよりも、よりの確に表すために「異味異臭がないこと」ということに言葉を変えさせていただきたいというところがございます。それから異物が混入していないことということで、はっきり異物が混入していないことというふうにさせていただくというところがございます。

それから次のページをお開きいただきたいと思いますが、内容量のところに現行ではグラムまたはキログラム単位ということでございますけれども、現状ではタンクローリー等で運搬されるということもありまして、ここにトン単位として追加したいという改正の内容でございます。

大体改正の内容はそういうことでございますが、次の新旧対照表を使って確認していきたいと思います。2 - 6 ページ、水素添加のところの改正、それからエステル交換のところの改正、それから第 3 条の香味良好、これを異味異臭というところがございます。次に今ご説明をしておりますけれども、表示のところで一括表示事項と書いてありますけれども、これは現在の加工食品品質表示基準、いわゆる横断品表に合わせるということで一括という言葉をとるということで、弾力的な表示の仕方もよろしいですよという趣旨で、このところは加工食品品質表示基準に合わせた内容としたいということでございます。それから 2 - 8 ページはトンを加えると。そのようなどころでございます。測定方法 2 - 9 以下については特段の変更はないということでございます。食用精製加工油脂については以上でございます。

引き続きまして資料 3、マーガリン類についてご説明をいたします。ページをめくっていただきまして 3 - 2 でございますが、ここについてもマーガリン類、内容のところをちょっと見

ていただきたいと思いますが、マーガリン類は、調味料または製パン、製菓用の副素材として消費者及び事業者が使用しております、一定の品質が期待されることから、先ほどと同じように標準規格、標準が必要であるということから、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。

次のページをお開きください。生産状況の前にマーガリン類、基本的には2つの規格からなっております、マーガリン類はマーガリンとファットスプレッドという2つの規格からなるということですが、大きな相違点は油の含有率でございます。80%以上をマーガリン、それから80%未満をファットスプレッドと言っております。現在は皆さんご家庭でご使用になるものについてはファットスプレッドが多いのかなという気もいたします。例えば商品名は言えませんけれども、「〇〇ソフト」でありますとか、そういうものが使われておまして、実はマーガリンではなくてファットスプレッドだというようなことだろうと思います。

生産状況でございますけれども、国内製造工場は26工場でございます。出荷量、格付数量は22万トンぐらいで推移しているということになります。格付率は約9割ということでございます。

その格付数量の内訳でございますが、22万トンのうちマーガリンが14万トン、ファットスプレッドが8万トンでございます、そのうちマーガリンの9割が業務用、それからファットスプレッドの5割が業務用ということになっておりますので、マーガリンは14万トンと多いんですが9割が業務用ということなので一般家庭に出回っているのは結果的にファットスプレッドのほうが多いのかなということでございます。

製造方法は3-3の下のほうに書いてあるとおりでございます。

基本的には、先ほど申しました食用精製加工油脂の原料油脂、これに風味や味を付加する原材料を水などととも混ぜ合わせて乳化をいたします。これを急冷して練り合わせると。練り合わせ行程を経て製造されたものがマーガリンということになります。

それでは次に3-4の改正概要のほうに移らせていただきます。

第3条のところでございますが、基本的に今回の改正のポイントは、大きく言いまして業務用と一般家庭用の仕切りをなくすということが見直しの大きなところでございます。

まず水分でございますが、水分は業務用の製品が17%以下、それ以外は16%以下というふうに現状はなっております。これはパンに塗って直接食べるものと、それ以外の業務用という仕分けでございましたけれども、このいわゆる業務用に仕分けされたものはクッキーであるとかビスケットなどのお菓子の原料、あるいはパンの原料として使われているものでございまして、これは一般家庭用でも市販されているということになりますと、この業務用なり一般家庭用と

いう区分が今やないに等しいということで、これも取り払って17%以下に統一したいということとでございます。

この水分の違いというのは主に配合される風味原料の量の違いではないかと思えます。家庭用には直接家庭で使用するために若干風味原料が多い分、水分が16%ということになっているのかというふうに思っております。次に融点でございますが、融点はパンに塗って食べる製品の基準としておいてありましたけれども、水分の規格を見直すのと同様に一般家庭向けにも製菓なり製パン用の製品が市販されているということから、ここについても業務用、家庭用という製品の区分をなくしたいということとでございます。

ちなみに表の右側に現行として「35℃以下であること。ただし、25g以下のものにあつては、38℃以下であること。」と書いてあります。これは何を表しているかといいますと、25g以下というのは基本的には学校給食用のマーガリンを想定しておりました。なぜ、これを35℃以下であることというふうにここでしたかといいますと、基本的に学校給食などで出すときには常温になってしまったり、手で取ったりするとすぐ溶けてしまうので、すぐに溶けないようにということでここは38℃以下ということとできていたというところとでございますが、こういうことが今や必要ないだろうということでここは削除していくということにさせていただきたいというところとでございます。

続きまして食品添加物の原材料ということとでございますが、ここにつきましては牛乳のたん白成分でありますカゼイン、それと植物性たん白については特に乳製品を使われた場合に乳化安定の意味で使われることがあります。これらのことについても同様に業務用か一般家庭用という仕分けをする必要はないだろうということで、どの製品でも使えるようにしたいというところとございますので、3-4の一番下のほうの右側に「いずれも業務用の製品に使用する場合に限る。」というこの部分をとるとのことの案でございます。

続きまして3-5ページ、酸化防止剤のところとでございます。酸化防止剤として「チャ抽出物」を加えるというところとございます。この「チャ抽出物」というのはカテキンと同じように既存添加物に指定をされておまして、大体基本的にはカテキンと同じようなものでございますが、「チャ抽出物」は書いてあるように茶から抽出されたものということとでございますが、このカテキンの語源といたしましては、インド産のマメ科カシワ属のカテキューから抽出した結晶大の物質に由来するということからカテキンと言われているということとでございますので、カテキンはいわゆる茶以外のものからも抽出されることがあるということで、カテキンとほかに「チャ抽出物」をここで入れさせていただいたということとでございます。

次にその下の酵素でございますが、酵素の追加につきましては、これはマーガリンの製造に直接関係するわけではございません。これはマーガリンをパン原料として使用する場合がございますが、パンのでんぷんなりグルテンに作用する酵素を製造用剤とあらかじめ配合しておくということで、これはパンをつくるメーカーの要望から酵素を入れておいてくれという話でございます。基本的にメーカーがいちいち酵素を何がどれくらいというのを省略して原料として最初から入れてほしいという要望があったということから、そうしたらここに酵素を足しましょうと。しかしながら、これは業務用の製品に限るということは、逆にここでは先ほど言った業務用と家庭用を仕切りをなくするということではなくて、業務用だけに限るということを限定をさせていただくということの改正の中身でございます。それから、その他の添加物については従来どおりでございます。業務用の製品のみという限定は同じ扱いにさせていただくというところでございます。

次に、3-5の中段からファットスプレッドの改正の中身に移らせていただきます。ファットスプレッドの改正の中身でございますが、第4条のところにありますように、風味原料で加えるものが追加されております。これは消費者の嗜好の多様化に対応いたしまして、今さまざまな商品が試行されておりますが、これら風味原料については余り限定をしないで、抹茶でありますとか豆乳でありますとか、パセリ、あるいはタマネギでありますとか野菜類も使えるように改正をしたいという趣旨でございます。それから、次に右側のほうの食品添加物のところでございますけれども、これは先ほどの第3条のマーガリンと同じような改正でございますので説明は省かせていただきたいというふうに思います。

それから確認のために新旧対照表を見させていただきますが、3-7からでございます。まず、3-7の第3条、水分のところについては16%と17%、これについては17%に統一させていただくと。それから融点のところは削除させていただく。それから3-8に移りまして食品添加物以外の原材料として、カゼイン及び植物性たん白を業務用家庭用にかかわらず使用を認めるということ、それから乳化安定剤のところにつきましては、これも同じ意味です。いずれも業務用の商品に使用する場合に限るということを削除するというところでございます。チャ抽出物、それから一番下の酵素ですね。そんなところでございます。

次、3-9ですね。ファットスプレッドについても原材料のところが風味原料の種類を追加させていただく。それから3-10ページの上と下のほうはそれぞれ添加物の関係をおのうに変わるというところでございます。

それから測定方法でございますが、先ほど融点を規格から外すということでございますので、

測定方法のところの融点の部分を削除させていただくというところがマーガリン類の見直しの全体でございます。

続きまして、ショートニングのほうに移らせていただきます。資料の4でございます。

ショートニング、まず、はぐっていただきますと、先ほどと同じように趣旨と内容がございます。ショートニングはもともとラードの代用品として開発されておりまして、マーガリン類と違いまして、水分がほとんどありません。油脂がほとんどでございます。業務用として製パン、製菓の原材料、又は揚げ油として外食産業でも使用されているということでございます。一定の品質が期待されるということから標準規格に位置づけられているというところがございます。

次のページをおはぐりいただきまして、生産状況でございますが、これは国内の製造工場が30工場ございます。平成18年度の格付数量は先ほどのマーガリンと同じ22万トンということでございます。若干、ショートニングについては微増傾向であるということで、14年、5年前から比べて約7%程度増えているというところがございます。

それから格付率についてはほぼ100%、一般消費者向けはほとんどないということのようでございます。参考の製造方法でございますが、これも先ほど言ったように食用精製加工油脂が主な原料でございます。これを混合融解し、急速練り合わせをするという単純な製造過程でつくられているということございまして、マーガリン類との相違点は先ほど言ったように製造過程で水を加えないということの違いでございます。

それでは次の右側のほうの改正の概要を見ていただきたいと思います。同じく第3条でございますが、これは食用精製加工油脂と同じように「香味」という言葉がございますので、先ほども説明いたしましたが、ここは「異味異臭がないこと」に改めさせていただくというところがございます。それから食品添加物でございますが、これも先ほどと同じようにチャ抽出物を加えるというところがございます。それから、4-4の一番下の表示のところでございますが、若干加えておりますのは、後ほど説明をさせていただきますショートニングの品質表示基準、これを今回廃止するということがございまして、その関係でこのところに表示のところを少し載っているというところがございます。この意味はショートニングはそのほとんどが先ほど言ったように業務用製品として業者間で取引をされておること、その際品質表示基準による名称等の表示ルールが今活用されておりまして、ユーザーも原材料の表示のよりどころとしているということから、ショートニングの品質表示を廃止するのであればJAS規格において表示ルールの措置をしてほしいということで、ショートニングという言葉について措置を

してほしいということの要望がございまして、ショートニングの品質表示基準を廃止することにかわりまして、規格のほうのここにその部分をつけさせていただいたというところがございます。

新旧対照表を見ていただきたいと思います。先ほどと同じように性状のところの香味のところを異味異臭ということ、それから下のほうの品質のところ原材料でチャ抽出物の追加というところ、それからあとは表示のところですね、これは少し読んでみましょうか。「加工食品品質表示基準に定めるもののほか、次に定めるところによること。」ということで「名称については『ショートニング』と記載すること。ただし、未練りのもの又は流動状のものにあつては、名称の次に括弧を付して『未練り』又は『流動状』と記載すること。内容量については、加工食品品質表示基準第4条第1項第3号の規定にかかわらず、トンの単位で記載することができる。表示は、加工食品品質表示基準第4条第2項の規定にかかわらず、送り状に記載することができる。」とこのようなことになります。測定方法については変更はございません。

最後に品質表示基準の見直しのショートニング、資料の5でございまして。先ほど申しましたとおり品質表示基準の廃止をさせていただいたところがございます。ちょっと先ほどの資料の9を見ていただきたいと思います。資料の9の後ろのほうですね、9-2ページでございまして、品質表示基準の見直しの基準というのがございまして。ローマ数字のⅡでございまして。これらのことをクリアして品質基準を廃止しましょうということになるんですが、まずⅡの1、名称規制でございまして、この名称規制を今なくしても消費者に重大な誤認が生じる懸念がないでしょうということでございまして。それから名称表示以外の項目でございまして、これは先ほどもちょっと申し上げましたとおり、ショートニングの品質表示基準では名称と原材料の表示方法を規定しておりますけれども、これは横断的な加工食品品質表示基準に整理統合することが可能だということの判断から、この2つともクリアするだろうということで今回ショートニングの品質表示基準を廃止させていただきたいということの提案でございまして。

それから最後に、それぞれパブコメを行っておりまして、パブコメとTBT協定通報に基づく事前意図公告、これをやっておりました。その結果、先ほどもちょっと意見が出た机上配付資料もございまして、若干1件ずつ意見が出ております。まず資料3-16ページ、最後のページでございまして、酸化防止剤として使用可能な食品添加物について、限定するのではなく、食品衛生法上認められたものすべてを使用できるようにしていただきたい。あるいは、酵素剤についても限定せずに全般的な使用を認めてほしいというようなことでもございまして、私ども、これまでJAS規格についてもいってありますとおり、消費者ニーズに対応した製品

を供給する観点から、食品添加物の使用は必要かつ最小限とすることを基本としたいということでございますので、これは原案どおりとさせていただきたいということが1つでございます。

それから資料の4のこれも最後のページでございます。4-12、ここについても酸化防止剤として使用する食品添加物について限定するのではなく、食品衛生法上認められたものすべてを使用できるようにしてほしいということでございますが、これも先ほど当省の考え方で言ったとおりでございます、原案どおりとさせていただきたいというところでございます。

ただ、最後ショートニングのところでございますが、ショートニング品質表示基準を廃止に反対であるというございますが、これも今私が説明申し上げましたとおり、ショートニング品質表示基準を廃止したとしても加工食品品質表示基準による表示は必要でございますので、これまでどおり同様な表示情報が伝わるということから原案のとおり廃止をしていきたいというふうにお答えしたいというふうに思います。

それから、TBT通報でございますが、これについてもすべてのものについて意見がなかったというところでございます。

資料の2から資料の5の説明は以上でございます。

○沖谷会長 ありがとうございます。このことにつきましては昨年の10月の部会で審議されております。そのとき、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 香西です、よろしくをお願いいたします。

部会におきまして、消費者専門委員から食用精製加工油脂における内容量の単位変更の留意点、それからマーガリン類の融点測定方法の削除についての確認、そして原材料及び食品添加物についての表示事例の質問等がありました。これに対しまして専門委員より業界における食用精製加工油脂の内容量記載実態の説明、また事務局よりマーガリン類の融点測定方法削除の内容及び品質表示基準等に基づいた記載方法等の説明がありまして了解されました。部会としまして原案どおり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。それでは審議に入りますけれども、まず食用精製加工油脂の日本農林規格の見直し案について審議していきます。ご質問、ご意見ございましたらどうぞ。

○保田委員 2つほどお尋ねします。マーガリンの3-4のページの融点のところですけども、私は専門外でよくわからないんですが、融点の基準を外して例えば一般的にはどのくらいの融点のマーガリンが期待できるんでしょうかということが1つと、ちょっと規格と関係がないのかもわかりませんが、今論じられているこの油脂類は多分トランス型のオイルだろうと思

いますが、こうしたトランス型のオイルを子供たちがたくさん食べるということについて、その辺では特に考えはありませんか。以上2点です。

○田中表示・規格専門官 まず第1点目の融点のお話でございますが、融点は現状で35℃以下、25g以下の製品は38℃に決められておりますけれども、業務用ということだと対象とする製品によって変わってきますので、この基準のままではいろんなバリエーションの製品に対応できないということもありますので、これを外させていただくということでございますが、大体35℃から38℃ぐらいの間でおさまっていくんだらうということは業界のほうでお聞きしております。

第2点目でございます。トランス脂肪酸の関係、これもいろいろ消費者専門委員の方からご質問をいただいております。これは例えばメーカーのホームページにもそういった現状の製品のデータや、食品安全委員会のホームページでも関連資料等公表されております。

現状ではいろんな表示の実態があるということは当然認識しておりますけれども、現行のJAS制度の中で表示をすることをこの段階で議論するのは時期尚早ということもありますし、色々なデータが今後出されると思われまますので、今後の動向を見ながら、次回に検討していきたいというふうに考えております。

以上でございます。

○保田委員 もう1点お尋ねします。例えばアメリカの食品を買うと「トランスオイル」が表示してあるんですね。そういう考えはありませんか。

○田中表示・規格専門官 これも、この場というよりも、食品衛生法上の考え方もあるかと思っておりますので、そういう意味でこのJASの中での表示について栄養表示基準との関連等が出てきたときに考えさせていただきたいと思っております。

○保田委員 よろしく願いいたします。

○沖谷会長 これについては食品安全委員会でもファクトシートにより事実を出していますが、審議はまだ入ってないと思っておりますけれども。

○宮丸上席表示・規格専門官 ですからもう少し、動向を見て、それからJAS規格のほうでは動向を見てから対処していこうと思っております。なかなか難しいところがあります。トランス脂肪酸だけではなくて、いろんなものがいろんなところで言われておりますけれども、それをすべて表示だけ、いわゆるJAS規格のところだけで表示していくということはちょっときついと思っております。動向を踏まえて食品衛生法でありますとか食品安全委員会の考え方とかというのを踏まえて、取り入れられる段階でJAS規格のほうにということになるのか

と思っております。

○沖谷会長 そのほかに。

○河道前委員 食用精製加工油脂のところでエステル交換の定義のところに触媒を追加しました。それで格付率がほぼ100%ということなんですが、格付率を上げるために加えたのではなくて、酵素を用いることによってより良い商品ができるということだと思っております。どのような目的で酵素が加わったのかを聞きたいと思っております。

○宮丸上席表示・規格専門官 現状でも酵素は使われております。「等」のところで実は読んでおります。ただ酵素をちゃんと使っているんだということを知らしめるとか見せるために、これはあえて酵素を表に出したということで、酵素を新たに使えるようにしたという意味ではございません。

○河道前委員 表示はされているということですね。

○田中表示・規格規格専門官 表示は酵素ですと除去したり加熱したりするところで失活しますので加工助剤という扱いになるかと思っておりますけれども、表示ではなくて実態そういう触媒も用いているのでそれを明らかにするという意味です。

○沖谷会長 その2-3の製造工程のところでエステル交換はリパーゼを使ってやるんですけれども、反応が終わった後には油を水洗します。そこで触媒、水溶性の酵素は除かれます。

○川畑委員 もう1点、異物に関してなんですが、以前異物を混入していないというのは製品の品質上当然だということで、異物は混入していないというのは省くという流れがあったと思うんですけれども、この油に関してはマーガリンも残っていますし、あえて今回食用精製加工油脂で新たに加えられるということは、油に関してはなぜ異物混入が規格として明記されるのかをお尋ねします。

○田中表示・規格専門官 これはまず横並びというのがございます。まずショートニングにもありますし、マーガリン類にもあるんですけれども、その原料となる食用精製加工油脂だけ異物混入がないことということでしたので今回明記をするというところでございます。あとは、製造過程ではないんですけれども、移送する場合とかそういった場合の異物の混入というのも当然考えられるので、最終的に使うときまで異物が混入していないことというのを決めたほうが確実だろうということでございます。

○沖谷会長 ほかにありますか。

(発言する者なし)

○沖谷会長 それでは、食用精製加工油脂の日本農林規格の見直しについて原案どおり改正す

るということによろしいでしょうか。

(「はい」の声あり)

○沖谷会長 ありがとうございます。それでは、その旨、報告いたします。

次に、マーガリンの日本農林規格見直し案についてご質問やご意見等いただきたいと思いません。

○河道前委員 また酵素のことなんですけれども、製パン用の製品に事前に配合されている酵素を追加するということなんですけれども、格付率が87%ということで、残り、この酵素を追加することでこの格付率が上がるのでしょうか。また、酵素の種類がすごくアミラーゼからカタラーゼ、リパーゼまでいっぱいあるんですけれども、こういうのが製パンの時に必要とされている理由なんですか。

○宮丸上席表示・規格専門官 これは例えばパンをつくるどころとか、そういうところからの要望ということでございますけれども、だからといって必要がないものについてまた酵素を入れるわけではないのでございます。もう1つは酵素を使ったとしても最終的な製品には残らないということでございますので、このところは業務用の製品に限って使用する場合ということで入れさせていただきたいなと思います。

○田中表示・規格専門官 あと、酵素の種類ですけれども、 α とか β とか同じ作用をするんですけれども、違う物質名になっておるものがございますので、どれを使うかというのは、対象とするの製品によるということがありますので、これは何種類以下とか、あるものに限定してしまうと違う製品のものはできないという矛盾が生じてくるということもございまして、全般的に認めてあとは対象とする製品で限定して使うということになるかと思えます。

○沖谷会長 製パンで実際に使っているものを明記したんですよね。いろんなものを入れて食感をよくしたり、あるいは味、香りを変えたりしています。リパーゼも使って練り込んだ油脂に作用させてまた風味をよくする。みんなノウハウだと思えるんですけれども、リパーゼも種類がいろいろあるんですけれども、そういうものについて業者さんできちっと認識し措置することは業者間取引でやっていただきたいと思えます。

○河道前委員 格付率とは関係ないですね。

○宮丸上席表示・規格専門官 関係ないです。

○保田委員 関連して質問ですが、アミラーゼが何で脂肪に入れたら働くんですか。油に入れるんでしょう。油には効かないとおもいますが。

○田中表示・規格専門官 食用精製加工油脂に酵素を入れたものを原材料として、パンの生地

に練り込んだときに、パンの生地のように作用するという事です。

○宮丸上席表示・規格専門官 油自体には作用しない。

○保田委員 油に関係ない。

○宮丸上席表示・規格専門官 だから、あらかじめ入れておいてくださいよということなんです。

○保田委員 パン屋さんの都合ですね。

○沖谷会長 小麦粉に入れるとなかなか均質に攪拌できないので、プレミックスの油脂でやれば均一に正確に入るといふことですね。

○保田委員 なるほど。それだったらわかります。

○沖谷会長 ほかにございますか。

○川畑委員 それに関連してなんです、最近は一歩消費向けと業務用の線引きがなくなったといふことなんです、実際に業務用スーパーとかたくさん出てきて、業務用のものが手に入るんですが、酵素入りのものも業務用スーパーとかに出てくる可能性といふのはないんでしょうか。

○田中表示・規格専門官 今は明確には言えませんが、これは基本的に相対で取引してパンをつくる場合に酵素を入れたりなんかするものですから、業務用とはいいながら一般の方が買うといふことを想定してつくっているものにまで酵素を入れるといふことは余り考えられないと思ひます。

○宮丸上席表示・規格専門官 それで結果として業務用の入れたものが一般消費者に渡った場合には、それは基本的に J A S 法違反になるといふことになります。

○石井委員 石井でございます。今伺ひして逆ひに疑問がわいてきたんですけど、相対取引に関するものを、こゝういふ全体の規格の中に入れての必要性といふものがちょっと疑問じゃないかと思ひます。もしも相対取引に必要なものであるならば、それも入っているといふことをその二者間でもって話し合えばいい話であつて、こゝういふ形で出す必然性についてお考えがあればお聞かせいただきたいと思ひます。

○宮丸上席表示・規格専門官 相対といふ言葉が妥当かどうかはあれなんです、基本的に J A S 規格自体が業者間取引の公正化に寄与するといひますか、例へば業者と業者の間の適正な取引に対して、J A S 規格自体がそれを保証するといひたらなんですけれども、J A S 規格の昔は J A S 規格自体が特級でありますとか上級でありますとか、標準でありますとか、あとはいろいろな数値を分けて、J A S 規格のこれをとつていれば、業者の取引にこの J A S 規格のこ

れはこうだなということが保証されていたわけですね。それがずっと続いているということでございます。

○石井委員 しつこいようですけれども、そのことはよくわかっているつもりですが、しかしそれにしても買う側がこれを入れてくれと言って、それが入るわけですから、これは全体の規格の中で決める必要はないことではないかと思うんですけれども。

○田中表示・規格専門官 当然、相対で取引される場合というのはお互いが認識していればいいと思われまますけれども、今回こういったものをなぜ入れてほしいかという、もちろんこれは業務用のものですから、業界の中で使っていきたいということでご要望があったんですね。酵素が入っているだけでJASマークがつけられないというもおかしな話だということがございますので、JAS品を使いたいというニーズがあるということで追加しました。

○沖谷会長 ほかにございますか。ミートパティというのがあるんですけれども、これは一般消費者に売ってないんですけれども、すごくJASをやってほしいということで残ったわけですよ。だからそういう性格のものも必ずJASには入っているということでもあります。ですから、排除しないで入れたほうがJASとしてよく使っていただけるというんですか、どうせ後で製品に入れるんですから、それを進歩した食品技術としてお認めいただけるといいんじゃないかなと私は思っていたんですけれども、この入れるほうについては食品衛生法で決められたものでありますから。

○河道前委員 私は先ほどの格付率のことを聞いたのは、JASマークがついたマーガリンに今まで酵素は添加されていなかったわけですよ。それで今度酵素を添加してもいいマーガリンがJAS品の一部に加わったら、今まで87%の酵素の入ってないマーガリンを使っていた業者は今まで酵素を使っていなかったというわけではないということですか。要するにJASのマーガリンを使って、別に酵素を扱っていたということですか。

○宮丸上席表示・規格専門官 これは先ほどと違いまして、これは現状では酵素は使用できなかったわけですが、今回この酵素を業務用としてだけ認めようということですので、先ほど言った酵素とはまた違います。

○沖谷会長 パンをつくるとき、こういう酵素を入れているんです。ですから、パン生地に混ぜると、ドウをつくるときに大変やっかいですけれども、添加する油脂に先に混ぜておけば油脂と小麦粉がきれいに攪拌できます。

○河道前委員 従来使っていたということですか。

○宮丸上席表示・規格専門官 マーガリンの中に最初から入れて使っているわけじゃなくて、

マーガリンの中に最初から入れていますと J A S 規格の規格上だめですから、それは J A S マークがつかないということになります、だからそのマーガリンと今度はパン屋さんが生地を練り込むときに酵素を入れるというところを、あらかじめ生地に入れ込んだりなんかするのが面倒なので、こっちのほうに先に入れておいてねというところがございますので。ですから J A S 規格上は今まではなかったということは確かです。

○沖谷会長 よろしいですか。これは業務用だけですよね。一般のマーガリンにはそういうことはあり得ない。自分でマーガリン使っておいしいパンをつくろうというときには、また酵素を入れなきゃなんないですけどもね。よろしいですか。

それではマーガリンの日本農林規格の見直しについて、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 はい、ありがとうございます。じゃ、その旨報告いたします。

それでは、次、ショートニングの日本農林規格の見直し案と関連するショートニングの品質表示基準の見直し案について、ご質問やご意見をどうぞ。お願いします。

(発言する者なし)

○沖谷会長 よろしいでしょうか。それでは原案どおりショートニングの日本農林規格を改正して、ショートニング品質表示基準を廃止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 はい、ありがとうございます。じゃ、その旨、報告及び答申いたします。

それでは引き続きまして議題3の(1)の削りぶしの日本農林規格の見直し案と関連する3(2)の削りぶし品質表示基準の見直し案について一括して審議いたします。

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 わかりました。それでは、引き続きまして資料6と資料7でご説明をさせていただきます。削りぶしにつきましては前は平成14年の10月の部会でご検討いただいて、15年の1月の総会でご審議をいただいたということで、これは同じく15年の10月に告示をされたものでございまして、同じく先ほどの油脂類と一緒に2巡目の検討になります。

まず資料の2でございます。6-2をお開きいただきたいと思います。削りぶしにつきましては、だしとして使用されることが多かったり、料理に振りかけて使用するとか、さまざまな用途で日常的に使用されているということから、一定の品質が期待されるということで消費者保護の観点から、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のI-1

ー2ということで同じく標準規格に該当するということでございます。

それから内容でございますけれども、今回はまず用語について、「かれぶし」を削ったものについては「〇〇かれぶし削りぶし」という言い方にさせていただくということが1つ、それからかつお削りぶしのエキス分については、かつおぶし削りぶしが15%であったのと同じように15%に改めるということでございます。それから粉末含有率につきまして、ふしの繊維、これに対して直角に削ったものは粉末含有量が多くなる傾向があるということで別に規定をさせていただくという改正を。主な改正の内容は以上でございます。

それでは次のページ、まず生産量のほうからご説明をいたします。生産状況でございますけれども、国内の製造業者は約100でございます。外国に認定工場はないということでございます。格付率は平成10年の段階で約10%、生産量としては4万トンぐらいということになります。

それではまず中身に入る前に若干、「ふし」と「かれぶし」の相違点についてご説明を申し上げてから中の説明に入っていきたいというふうに思います。

6-4ページでございますが、1のほうに「原料ぶしの製造方法」というものがございます。

これにつきまして若干説明をしておきます。まず原料の魚が入ってきまして選別をされてそれを生切りをします。ここで頭と内蔵を除去します。次に煮ます。煮たところで皮をはいたり骨を抜いたりするという段階がございます、ここの段階を経たものが、一応なまりぶしといわれるものでございます。今度は下の矢印、くん乾というところに入りますが、このくん乾というのは基本的に燻煙をする状態でございます。燻煙をして、水分を飛ばす、それは燻煙をして水分を飛ばしますけれども、飛ばした段階では1回で全部水分が抜けるわけではございませんで、くん乾をした後に今度はあん蒸という工程をいたしまして、そのくん乾したものを常温に置いておきます。そうすると、水分が中からしみ出てくるということがございます。これを何回も繰り返しておくわけですね。すると内部の水分が抜けていくということがございます。この繰り返し工程がこのなまりぶしの大きさによりまして、例えば6回から10数回まで繰り返すことがございます。

なまりぶしの水分は70%ぐらいが普通でございますが、これがこのくん乾の工程で繰り返したことによって水分を30%ぐらいまで落とすということがございますが、水分はこの段階では30%がぎりぎりでございます。これを表面を削ってきれいにしたもの、これを「あらぶし」と呼んでおります。

次はもう少し水分を飛ばしたいというときに初めてカビ付けの工程が必要だということになります。カビ付けはカビは成長するときに水分を必要としますので、このカビ付け工程は基本

的には内部の水分を抜くという作業をするということでございます。カビ付けをしてその成長によると中の水分がちょっと抜けます。それでまず一定になりますから、今度はそれをもう1回乾かしましてカビをとり、これにもう1回カビをつけてそれを2回なり3回なり繰り返すということによりまして、最終的にこの水分の30%だったものが17、18%になると。これを最終段階、これを経たものが「かれぶし」といわれるものでございます。

次、2番目のほう、削りぶしの製造でございますが、先ほど言ったあらぶしですね。水分30%のものを削ったもの、これが普通の我々が言っている「かつお削りぶし」とか「花かつお」とかというものでございます。それからかれぶしを削ったものが、現状では「かつおぶし削りぶし」と。

今回は「かつおかれぶし削りぶし」という名前に変えさせていただきたいということでございますが、基本的には2つの原料でもって削りぶしができていると。あらぶしで削るもの、それからかれぶしで削るものという、この大きく2つでございます。これをちょっと念頭に入れていただきまして次の説明に入らせていただきたいと思いますというふうに思います。

まず、改正の内容でございますが、1番の「適用の範囲の変更」ということで、先ほどもちょっとお話をいたしました、現在は「かつおぶし削りぶし」「かつお削りぶし」等の用語の意味がどうもわかりにくいという一部のご指摘もでございます。例えばかつおの場合、かれぶしを削ったものは「かつおぶし削りぶし」ではなく、「かつおかれぶし削りぶし」と言ってかれぶしを使用したことが明確な表現に改めたらどうかということもあり、今回は定義以降についても同様にやり直させて改正をさせていただきたいというところでございます。

次に定義の変更でございますが、削りぶしの定義について、これはわかりやすく簡潔な規定に改めることとするということで、いわゆる削る状態の規定を削除、削る状態というのは例えば6-5から6ページにかけてですが、現行は薄片状、厚片状、又は糸状と状態をこれまで定義の中に入れておりましたが、これはもう、こういうものをやめまして、どういうふうに削るかということの定義に変えていきたいということで薄削り、厚削り、糸削りというようなことにしていきたいというふうに思います。それから6-6、削り刃でこういうふうに削るとかというところは、少し表現を変えていくということにさせていただきたいというふうに思っております。

それから、「規格の変更」でございます。6-6の真ん中のところに「規格の変更」というところがございます。まずエキス分でございますが、かつお削りぶしはかつおぶし削りぶしと同等程度のエキス分であるということでございまして、これまではかつお削りぶしにあっては、

エキス分は14%というふうにしておりましたが、これはかつおぶし削りぶしと同じように15%に上げるということにさせていただきたいというのが1点でございます。

それから6-6の下のほうの粉末含有率ということでございますが、先ほどちょっとご説明を申し上げましたのはかつおのふしを筋繊維にほぼ直角に削ったものでございます。これはソフト削りとかマイルド削りというふうに言っておりますが、結構流通段階での振動等によりまして、粉末の発生がしやすくなっております。ただし、薄削りの基準値が今5%以下というふうになっておりますが、実はこの5%以下をクリアすることは非常に難しいというものでございまして、現状を見ますとこうしたものについては基準値を若干上げさせていただいて7%以下にするということの改正、それから反対に厚削りについては実は粉末の発生が少ないということから、逆に3%に下げるといような変更を考えております。6-7の上の方ですね。

その次でございます。その下6-7の2つ目になりますけれども、これは容器についてでございますが、現行は容器の状態についてでございますが、容器の状態については容器、いわゆるパック品に限って、容器の状態と密封部の強度というものを規定をしておりましたがこの容器については、パック品に限らず一般の容器についてもこの状態を規定すべきであろうということから、今回パック品に限るとい容器の状態をこの「パック品に限る」というものを外させていただいて、容器全体にその状態の規格の基準を該当させるということにさせていただきたいという改正の中身でございます。

次に(2)のところにありますように「かつおぶし削りぶし及びさばぶし削りぶしの規格」というところでございますが、これについては「かつおぶし削りぶし」あるいは「さばぶし削りぶし」の用語について、先ほどの定義と同様の改正としたいというふうに思っております。それから「粉末含有率」及び「容器」についても先ほどのかつお削りぶし等の規格と同様の改正にしたいというふうに思っておりますし、混合削りぶしの規格についても「容器」について、先ほどのかつお削りぶし等との規格と同様の改正にしたいというふうに思っております。

続きまして測定方法でございます。水分、エキス分及び粉末含有率の測定方法について、6-7の一番下のところを見ていただきたいと思いますと思いますが、現行のほうでは「日本工業規格Z8801(1994)」になっておりますが、現状、実はJIS規格自体がZ8801-1(2006)ということで、このように一番新しいのがこの規格でございますので、これに直させていただきたいというところでございます。自動的にできればいいんですが、そうもならないということで若干おくれますけれども、このように直していきたいというふうに思います。

それから次は、資料6-8のところでございますね、エキス分の測定方法でございます。6

－ 8 の下のほうの枠の中の現行のほうに、真ん中からちょっと下のところではありますが、「沸とうを20分間続けた後、残さとともに内容物を250mlのメスフラスコに移して約70℃で定容」というふうに書いております。実はメスフラスコに70℃で定容するというのは非常に危険でもありますし、本来20℃定容、大体20℃定容のものを70℃で定容というのは少しいかがなものかということで、これはこのような測定の方法を見直させていただきたいというところがございます。

それが左のほうにいきますと、「試料溶液の調製」というところでこのような部分をなくしたいというところが1つ、それからもう1つは、「食塩分」のところがございます。これは6－8の改正案のところの3というところに「食塩分」というのがございまして、その下に（1）

（2）とございます。現状ではモール法だけがここに書いてありますけれども、今後、改正案では電位差滴定法による場合も加えたいということでございます。モール法はクロム酸カリとかを使っておりまして余りよろしくないだろうということで、電位差滴定法による場合もいいでしょう、追加しようということでございます。これについては測定方法の同等性を農林水産消費安全技術センターのほうでやっていただいておりますし、測定値に有意差はないという確認がとれておりますので、これを追加していきたいというふうに思います。

それから、6－10ページのところのかれぶしの使用の有無及び魚種の判定方法というところがございます。実はこの部分を全部削除したいということでございます。

それはどういうことかと言いますと、平成17年のJAS法の改正によりまして現在では登録格付機関による格付が廃止されております。登録認定機関から認定を受けた製造業者が格付を行うことに一本化されておまして、事業者みずからが格付を行うという方法で現在はやっております。これまでは登録格付機関が製造事業者から送られてきたサンプルを見て格付をしていた関係上、いわゆる本当に送られてきたものがかつおの魚種なのか何なのかということを確認するためにこういう測定方法を入れていたというところがございますが、現状、認定事業者自身が自己格付をするということから、当然格付けする工場自身が魚種も当然わかっているでしょうということから、ここの部分は必要がないでしょうということで、事業者自らの品質管理上で把握できるということでここは削除をするということにしたいというふうに思っております。

規格のほうは以上でございまして、新旧のほうをちょっと見てみましょう。6－13ページでございまして、まず「適用の範囲」、先ほども言ったように「かつおぶし削りぶし」という言葉、あるいは「さばぶし削りぶし」という言葉を、先ほど申しましたかれぶしを使ったものについては「かつおぶし削りぶし」ではなく「かつおかれぶし削りぶし」ということ、それからさば

のかれぶしを使ったものについては「さばぶし削りぶし」ではなくて、「さばかれぶし削りぶし」にするというような直し方をします。

第2条の定義についてはそのようなことを言っております。それから、第2条のところの定義の右のほうですが、薄片状とか、厚片状あるいは糸状ということここは、状態は削除するというので削り方に直していくということで、下のほうの薄削り、厚削り、糸削りというような書き方に、語はそのままですけれども、書きぶりを少し変えて削り刃の形状みたいなものをなくしていくというところがございます。それから6-14はエキス分のところで、第3条ですが、エキス分は、かつお削りぶしにあっては14%を15%に上げているというようなこと。それから粉末含有率について、先ほど言ったように筋繊維にほぼ直角に削ったものについては7%以下認めるということ。それから逆に厚削りについては粉末含有率は3%以下に抑えるというような改正と。それから「容器」についてはパック品に限る容器の状態を容器全体に対応させるということでパック品に限るというのを外させていただくというような直し方。それから、そのほか、「かつおかれぶし削りぶし」等、第4条、第5条はそれらのものと同じように改正していくということでございます。測定方法については、先ほど申しましたとおりでございます。あとは6-18の最後のほうですね。かれぶしの使用の有無なり魚種、ここからは削除するというところでございます。

最後になりますけれども、資料の7の品質表示基準の見直しについてご説明をさせていただきます。7-2については、ここは省略をさせていただきます、同じようなところでございます。

新旧対照表のほうで説明したほうが早いということでございますので、新旧対照の表で説明をさせていただきます。まず定義でございますが、先ほどと同じように削りぶし、あるいは薄削り、厚削り、糸削りの用語については規格と同じような変更内容にさせていただくというようなところでございます。それから表示の方法、7-4の第4条削りぶしの表示の方法でございますけれども、ここについては基本的に現行と内容が変わっていませんのであれなんです、言葉遣いを少しわかりやすいように変えさせていただいているというところでございます。それから変更点としましては、例えばこの7-4のオでございますが、最後のほうに、5g以下の容器に詰めたものにおける「碎片」の文字、これは省略することができるというふうにさせていただくということ、それから次のページの7-5、カでございますがここにも省略できるということの意味で、外観から内容物の形状が容易に確認できるものについては、省略してもいいだろうということでここを追加をさせていただくということになります。

それから7-5であります、「原材料」のところでございますが現行、「かつお・ふし」、

「さば・かれぶし」、「あじ・煮干し」等に変えておりますけれども、これは例えば「かつお・ふし」と記載すると、かつおとふしが両方使われているのかなというふうな誤認を与えるということから、ここのところをはっきりと「かつお」と「ふし」じゃなくて「かつおふし」と、あるいは「さばかれぶし」、「あじ煮干し」、「さば圧縮煮干し」というふうの中ポツをとるところも改正をさせていただくというところでございます。

これについてもパブリックコメント、あるいはT B T通報等を行いましたけれども、いずれもご意見等は提出されなかったということでございます。

以上でございます。

○沖谷会長 ありがとうございます。このことについては昨年の10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します。

○香西委員 部会におきまして、まず「かれぶし」の用語、それから一般用と業務用の比率、かれぶしの使用の有無の判定方法の削除、かつおぶしの原料、原産地、そして食塩分の分析法について質問がありました。それに対しまして、専門委員より、まず比率は一般用が6割、そして業務用が4割である説明がありました。また事務局より、「かれぶし」は一般的な用語と理解していること、また判定方法を削除しても問題は生じないこと。そしてかつおぶし原料の実態及び食塩分の分析法については背景に対しまして追加の説明がありました。そしてこれらにつきまして了解されました。

以上、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 はい、ありがとうございます。それでは削りぶしの日本農林規格の見直し案及び削りぶし品質表示基準の見直し案について、ご質問やご意見、ございましたらどうぞ出してください。

○石井委員 今のご説明の中で一般用と業務用の比率も伺いたったんですけども、今お答えいただきました。それで関連いたしまして、「かれぶし」という言葉が一般用として見た場合に、たしかご説明の一番最初のところでわかりやすくというお話もあったんですけども、これがわかりやすくなるのかなと。一般用として、「かれぶし」という言葉自体がよくわからないんじゃないかと、僕ぐらいの一般の方たちとすればですね。さらにいうと、この「かれぶし」とそれから「ふし」の違いというものがどういう意味があるのか、製造の方法の違いについては先ほどのご説明でわかったんですけども、これを区別することにどういう意味があるのか、あるいはないのか、そのことについても一般の方、私もちょっと釈然としてないところがございまして、そこのところがきちんと違いがどこにあるのか、違いをはっきりと区別する意味が

どこにあるのかということについてご説明いただきたいと思います。

○沖谷会長 どうぞ。

○宮丸上席表示・規格専門官 基本的にふし、かれぶし、いわゆる商品の価格に反映するということでございます。

基本的に、かつおかかれぶし削りぶしはいわゆるカビ付け工程を経た高級なものとしてでございますので、基本的にしっかり商品価値を知らしめるために商品名、いわゆる名称も「かつおぶし」より「かつおかかれぶし削りぶし」または「さばかれぶし削りぶし」、これはカビ付けをしたものを削ったものということですをはっきりさせるということですね。それから、ふしについては基本的にはそれ以外は全部かれぶしではないものでございますので、そこもはっきりさせると。いわゆる商品の価値を明確化させるという趣旨からそういうようにさせていただきたいというふうに思います。

○石井委員 関連してですけれども、価値の違いがあるということはわかったんですけども測定法もない、ただ名前を自己格付で決めろということになりますと、その価格の違い、製法の違いによってどういうメリットがあるのか、何が違ってくるのかというご説明をいただきたいと思いますけれども。

○宮丸上席表示・規格専門官 何が違ってくるのかというのはなかなか言いにくいところがありますが、現状では、かつおぶしの価格がどういう状況であるかということを一参考にしていただきたいと思います。いわゆる先ほど言った「あらぶし」といわれるもの、これは今輸入されているあらぶしについてはキロ900円から950円ということだそうです。それから国産ものについては同じく1050円から1100円、それから国産のかれぶしについては、その1.5倍くらいの、国産のあらぶしの1.5倍、1,500円から1,600円というところだそうです。これは平成20年の2月時点の価格ということでございまして、これを削りぶし等の状態にするとまた価格が違ってくるんだろうというふうに思います。それからあと何でしたでしょうか。

○石井委員 くどくなってしまうのでこれでやめたいんですけども、価格が違う、製法が違うというのはわかったんですけども、では何が違うのかというご説明をいただけないので、そこについてですね。それから海外からも入ってくるということが今わかったわけですが、そういったしますと海外から特に「かれぶし」という名前がついて入ってきたときにこれをどのように確認をするのかということについても非常に疑問があるんですけども、どこの国とは言いませんけれども、こういうものを輸出する際に何を信用していいのかと、今、自己格付というふうにおっしゃったということは海外のそういうところが自己格付をするということ

にも聞きとれるんですけれどもその辺も含めて、どこが違うということがはっきりわかればその違いの部分について確認する方法があると思うんですが、そこが値段だけではわからないので、そこをお聞きしているんですけれども。

○宮丸上席表示・規格専門官 例えはかれぶしを削ったものは基本的にだしなんかに使いますよね。一般的にかれぶしを使ったものについては基本的にだし汁も透明性が増すとか、いろいろな商品的な価格の違いはあるんだと思います。そういうところだということ。それから自己格付という話をされておりますけれども、勝手に格付けして終わっているということではございません。基本的にJASの認定制度といいますのはいわゆる認定工場は、確かに自己格付はするんですが、その認定工場を認定している第三者認定機関というものがございます。そこが基本的にこの工場はこういう基準に基づいて申請をしたものを登録して認定するということが1つ、そのときにはちゃんとした調査がございます。それからその後、必ず最低1年間に1回はその登録認定機関がその工場に赴いて調査をいたします。そういうことから基本的にJAS制度というのが成り立っているということで、自己格付だからということで野放しになるということではございません。

○石井委員 格付率は10%ですね。ということは今、JASについてはきちんとやられているというのはわかりますけれども、残る90%についてはそういう認定機関も見えないんじゃないかと思っておりますけれども、この点についてはいかがでしょうか。

○宮丸上席表示・規格専門官 それはそのとおりです。ただし、私ども規格を作る部門と食品表示を適正に運営していくために監視するシステムがございます。ですから、そのところは十分私どもが監視をしていっておりますので。今いろんな食品表示で問題になっているところはそういうところから指摘すると言いますか、やっているところがございますので、野放しだということにはならないと思います。ただし、確かに格付率は10%ということがございますが、品質表示基準に基づいて表示を適正にさせていただくということと、それを守らないということとはちょっと違う次元だと思っております。ですから、製造業者自からが律していただいて適正な表示をしていただくということがまず第一かなというふうに思っております。

○沖谷会長 いいですか、香西委員、かれぶしとあらぶしのとただしの違い、専門じゃないですか。

○香西委員 私もかつおぶしの専門家ではないんですけれども、私の知っている範囲で申し上げますと、やはりかれぶしはあらぶしに比べてカビ付けによる効果といいますか、水分が抜けて脱水と、それからその間の脂肪分解とか風味付けとかフレーバーの付与等々で成分的にも変

わっていますし、それからやはりうまみ成分というか、だしをとったときのおいしさも違うように思います。

それと先ほどの輸入に関してですけれども、どこの国からというのは私も今、わかりませんが、もともとモルジブのほうでかつおぶしは煮熟して使われる、つまりあらぶしとしての使用がなされておりますので、輸入品というよりもむしろ原産地と言いますか、オリジナルがそちらのほうにあるということで、量的にたくさんとれるところから煮熟されたものが輸入されているのかなと思います。

○佐藤表示・規格専門官 輸入の実態で言いますと、かれぶしの輸入の実態はございません。ふしでの輸入は若干ございますけれども、かれぶしの状態での輸入はございませんので。ふしの輸入の使用実態については部会の時でも若干質問がございましたので、どこの国から輸入しているかと言いますと、フィリピンから約36%、それからインドネシアから約25%、それから中国から約16%ということで、かつおのふしの輸入はございますけれどもかれぶしとしての輸入はございませんので。なお、かつおのふしについては原産地を品質表示基準において必ず書くこととなっておりますので、そういうところでご理解いただければいいのかなと思います。

○河道前委員 今に関してなんですけれども、かつお削りぶしとかつおかれぶし削りぶしの水分、エキス分の規格が差がないわけですよ。できあがったものは差がないということだと思うんですけれども、その辺を消費者の立場から見ると数値的には差がないけれども、製造方法、工程では差があるということだと思うんですけれどもね、非常に理解しにくい部分があるかなと思います。

○沖谷会長 こういう書けない香りがかなり違うということが認識されていて、大衆食堂ではあらぶしのだしで高級料理店ではかれぶしという、もうこれは決まって……。だからかれぶしをさんざん食べられるとあらぶしがすぐ理解できるということなんですけれども、いつもチャンポンに食べているとどれがどれかわからないということで、ちょっとここには表せない部分があつて。ただ、それも食文化だと思うのでぜひ認識して、識別できるようにして行って、これからの人もそれを認識できるようになったらいいんじゃないかと私は思いますけれども。そういう香りについては全然まだ書けないんですよ、規格では、香りがいいものとか特徴あるものとか。

○河道前委員 JASマークがついたものでかつおぶしとかれぶしとの格付の割合というのはどれぐらいでしょうか。

○宮丸上席表示・規格専門官 今、ちょっと調べております。

先ほどエキス分の15%という話でございますけれども、基本的にかつおぶしであろうがかつおかれぶしであろうが、結果的には15%ぐらいで変わらないということでございますけれども、ただ、そのエキスの内容がきっと変わっているんだろうなというふうに思います。ですから、かつおかれぶし削りぶしのところのエキスはどういうものか、あるいはかつおぶしのエキスはどういうものかということは中身がきっと違うんだろうと、それでもって味ですとか何とかというのがきっとその中で違うんだろうというふうに思っておりますので、15%というのは結果的、ただし中身が違うんだろうというふうに思います。だから、規格上それをほかの基準か何かいいものがあるかということになりますと、なかなかそのところは難しいなということで、現状はエキス分をお願いしたいと思っております。

○保田委員 かれぶしの製造工場に行きますとこのカビ付けは、青カビの一種をつけて真っ青にカビがつくわけですが、あれは立派な発酵食品ですね。

だからここでは水分調整だけで書いてあるけれども、実はかれぶしというのは立派な発酵食品だというふうな表現のほうがいいんじゃないかと思うんです。当然エキスの中にはいろんな成分が出てくるというふうに考えることができるんじゃないでしょうか。ちょっと私から言うことじゃないんですが。

それと私からの質問では格付がたった10%というのは何ですか。

○宮丸上席表示・規格専門官 今のところ、そのところはもう一回調べさせますが、先ほどの格付率の話に戻らせていただきますが、今平成18年度の資料がございまして、格付、これを数量でお示ししますと、かつお削りぶしのほうが約2,300トン、それに対しましてかつおぶし削りぶし、これについて約900トンという数字が出ております。

格付率が低いのはなかなか原因が調べられませんが、業務用が現状では6割あるんだということぐらいしか、はっきりしたことは申せません。

○沖谷会長 石井委員。

○石井委員 私もかれぶしが非常に価値のあるものであるというのは認識しているつもりでありまして、先ほどのフレーバー、香りが違うということを何かの形で規格の中に入れ込むことができたらなど、これは希望で、そうしないと何で分けているのか、全く数字も同じよと、ただ値段だけが違うと言われても、ちょっと納得しにくいというふうに考えます。

全く別の質問をさせていただきたいんですけれども、よろしいでしょうか。6-6から6-7にかけて破片のことがあるんですけれども、ここで「筋繊維に対してほぼ直角に削ったものにあっては」とわざわざ分けているんですけれども、これはわざわざ直角に削る必要が何かあ

るのでしょうか。ないのであれば、こういう破片が出ないようにつくり方をすればいいような気もするんですけども、これは必然性があるってこういう形になっているのだとすれば、ちょっとそれを教えていただきたいのですが。

○佐藤表示・規格専門官 筋繊維に対してほぼ直角に削ったものというものが、最近削りぶしの中でマイルド削りだとかいう名称で消費者から、食感と言ったら変ですけども、結構人気があるということで、最近、商品としては売れている売れ筋の商品ということで、こういった商品が各メーカーさんがいろいろつくられているというのが最近の状況としてございまして、直角に削ったものというのがつけられているということでございます。

○沖谷会長 私からちょっと質問なんですけれども、「かつおぶし」と「かつおふし」という言葉をどうするかということなんですけれども、6-13の「かつお削りぶし」という用語がありますけれども、それを「略」と書いてありますけれども、現行の定義では「かつおのふしを削ったもの」と、「の」が入っているんですよね。それで表示のところの表示基準で、7-5の(2)の「原材料名」のアのところ、これは現行は「かつお・ふし」「さば・かれぶし」と中ポツでこれは「の」の代わりだったんだと思うんですけども、それを取っちゃったんですね。それで「かつおふし」となったわけなんですけれども、これは原材料名ですよね。こっちのJASのほうも原材料名で「かつおのふし」となって、同じものに2つの名称が出ているので、これはどちらかに決めたほうがいいと思います。どっちでも両方使えるというやり方ももちろんありますけれどもね。かつお、普通は濁るんですよね、広辞苑なんか引くと。「かつおぶし」って。いって。「の」を入れれば濁らなくてもいいんですけども。

○宮丸上席表示・規格専門官 逆に私どもとしてはこちらのほうがわかりやすいのかなと思っております。先ほど言った品質表示基準の7-5ページのところの「かつおふし」、これは基本的にあらぶしのほうですよね。明らかに先ほど言ったようにかれぶしを使ったものはここは「かつおかれぶし」となるはずでございまして、ここところは逆にわかりやすいのかなということが1つと、それから、「削り」に「ふし」がつくと濁って「削りぶし」ということになりますけれども、この場合は「ふし」がついても「かつおふし」と……よくわからないですね。

○沖谷会長 6-14の原材料名は現行のものを使うんだと思うんですけども、原材料名で表示するときには「かつおのふし」とか「さばのふし」とか書いてあるんですね。「いわしのふし」ってみんな「の」が入って。これ「いわしのふし」とか「さばのふし」って書かなきゃならないわけでしょう。「いわしぶし」とか「いわしふし」とかいろいろ同一のものを、それはいい

いんですか。

○宮丸上席表示・規格専門官 ですから、かれぶしはカツオとマグロしかないわけですよ。

○沖谷会長 いや、内容のことを言っているんじゃないんで用語、だから何とかぶしって、「イケバナ」って言いますよね。「ハナ」と読むけれども、花の上に何か冠がつくとバナになっちゃうんでね、それを国語として使っているんだけど、この用語のときに国語のルールに従わないのかっていう。「かつおのふし」ならわかるけれども「かつおぶし」っていうのは、「かつおぶし」という言葉は広辞苑に出ていていろんな辞書に出ていのに、「かつおぶし」と「かつおふし」は違うのかっていうことを説明しなくちゃならないので、原料で使ったかつおぶしは「かつおのふし」でね、そのまま使うものは「かつおぶし」という印象があるんですけども、ちょっとそれは通らないような気がするね。「の」を入れてもいいわけでしょう。

○宮丸上席表示・規格専門官 もう一回言いますと、「かつおふし」の場合、この「かつおふし」は、いわゆるかれぶしでない一般的なあらぶしのふしなんです。ただし、ここで「かつおぶし」と言ってしまうと、いわゆるあらぶしのかつおも入りますし、かつおのかれぶしも入ってしまいます。この原材料のところで「かつおぶし」と言ってしまうと、今の定義上ではあらぶしもかれぶしも両方入っちゃう。なのであえてここは濁点をつけなくて「かつおのふし」、いわゆるかれぶしでないあらぶしを使ったものが「かつおふし」で、かれぶしを使ったものを「かつおかれぶし」というふうにここに書いていただくという意味で、言葉をこういうふうに、表示の仕方をこういうふうにしましょうという仕分けだけの話なので、何とかご理解いただきたいと思いますが。

○沖谷会長 だけれども、日本農林規格のほうでは「かつおふし」って書いちゃいけないじゃないですか。「さばのふし」とか「まぐろのふし」と書かなきゃならないんですか、この6-14。

○宮丸上席表示・規格専門官 これはかつおのふしを原材料として使うということであって、表示の仕方は「かつおふし」と表示してくださいと。そういうことでございます。ですから、「かつおのふし」と書けということではなくて原材料としてかつおのふしを使ったものと、かつお削りぶしにあってはかつおのふしを使ったものですよということでございまして、先ほど言った品表の原材料の表示の仕方は「かつおふし」です。ですから、「かつおのふし」を使ったものは「かつおふし」とそういうふうに見ていただきたいと思いますが。

ここは表示をする方法じゃなくて、原材料はこういうものですよということを表しているものですね、この6-14は。一方、品質表示基準のほうはこのように原材料は使ったものはこの

ように書いてくださいよということで「かつおふし」なんです。

○沖谷会長 かつおのふしを削ったものは「かつおふし」と書きなさいということ。

○宮丸上席表示・規格専門官 かつおのふしを原料として使ったものは、原材料として「かつおふし」と書いてください。で、ここで言っているJASの6-14のところは「かつお削りぶし」というのはかつおのふしを使うものですよと言っているわけですね。

わかりにくいでしょうか。

○香西委員 「あらぶし」というのを使わないのはなぜ。おっしゃっている「ふし」は「あらぶし」というか、区別するとしては「かれぶし」に対して「あらぶし」という区別ははっきりしていると思うんですけども。

○宮丸上席表示・規格専門官 定義上「あらぶし」という言葉がまったく使ってないんです。「あらぶし」が一般的かということになるとちょっとどうかと思いますし、今度「あらぶし」という言葉を使いますと、今度は定義の中で「あらぶし」はどのようなものかということ定義づけしていかなくてはけません。

○香西委員 多分6-13は「(以下「ふし」という。)」という、その説明は「あらぶし」の説明に見えるんですけども。水分が26%以下になるようにくん乾したもの。カビ付けはここからさらに水分を下げる。

○宮丸上席表示・規格専門官 そうですね、そのとおりですね。

ここは事務局のほうで預らせていただいて用語の整理をして、一応用語の整理をこういうふうにしますということでもう一度お諮りをして、総会にお諮りということではなくて、このようなことでどうでしょうかというご相談させていただくということでどうでしょうか。

○沖谷会長 それはいいですよ。皆さんよろしいですか。

(「会長にお任せします」の声あり)

○沖谷会長 すみません、造語になってしまうので、かなり慎重にしないといけないと思います。

ほかにございますか。

○佐藤表示・規格専門官 先ほど石井委員のほうから、香りのところで若干希望的な発言がございましたけれども、現状で新旧対照表の6-14のほうに、これは「かつお削りぶし」のほうの「性状」というところが、現行では2番として「香味が良好であること」ということがあるんですけども、もう一枚めくっていただいて、6-15のほうを見ていただくと「性状」のところは2番として「香味が優良であること」ということで、若干の香りの部分での若干の違い

は現状ではつくられているということを補足させていただきたいと思います。

○沖谷会長 いいですね、ありがとうございました。ほかに何かありますか。

それでは、一部残っていますが、それ以外で原案どおり削りぶしの日本農林規格及び削りぶし品質表示基準を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、報告及び答申いたします。

それから、配るんですね。

(答申案及び報告案配付)

○沖谷会長 行き渡りましたですね。ここで議題3の(1)及び(2)の審議結果について確認いたします。ただいま配付した報告及び答申、いずれも原案どおりとなっております。

よろしいでしょうか。

○石井委員 今、会長がおっしゃって事務局でお考えをされるというところがここには入っていないようなんですけど。

○宮丸上席表示・規格専門官 ここはどういたしましょう。ご相談なんですけれども、これまでも、原案の中で若干、法令上の文字の訂正なりは事務局のほうにお任せいただくということにさせていただいております。

○沖谷会長 その中に含めるということですね。

○宮丸上席表示・規格専門官 含めていただければ非常にありがたいなと思っておりますが。

○沖谷会長 言語ですよ。言語の法令上の取扱で、内容については変更ないということでしたら解しましょう。

○石井委員 議事録に残りますね。

○宮丸上席表示・規格専門官 これは議事録に残ります。

○沖谷会長 そのようにしていただいて、「(案)」を取って、今の答申と報告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、議題3の(3)の平成20年度の審議予定品目について、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 はい、ありがとうございます。平成19年度は今回のご審議をいただいたもので一応終了させていただくこととなります。また平成20年度からは新たな品目を見直していくということで、2巡目の途中からということになりますが、まず日本農林規格でございますが、来年度はこの(1)の即席めん類から(18)の有機農産物にかけて見直しに入

りたいということでございます。それから2の品質表示基準でございますけれども、上の日本農林規格の見直しにあわせて、これに該当する品質表示基準の見直しもあわせて見直していくというような予定にさせていただきたいと思っております。一応これはご報告ということでお願いいたします。

○沖谷会長 これについてご質問あるいはご意見ございますか。

それではありがとうございました。平成20年度についても引き続きよろしくお願ひいたします。

次に議題3の(3)その他ですが事務局から何かございますか。

○宮丸上席表示・規格専門官 特にございません。

○沖谷会長 何もないようですので、以上で本日の議題がすべて終了いたしました。ありがとうございました。では事務局のほうから。

○表示規格課長 本日は熱心なご審議をありがとうございました。JASの調査会において、本年度もたくさんの規格、それから品質表示の基準についてご審議をいただきまことにありがとうございます。

今、沖谷会長からお話がありましたとおり、いろいろ難しいものをどういう形でわかりやすく伝えていくか、それも正確なきちんとした日本語でという、まさに大きな課題をいただきまして、今後そのように規格のつくり方、それから品質表示の基準というように努めていきたいというふうに思っております。

若干ここで最近いろいろ表示に関する話題ということでお話をさせていただきたいと思っております。表示に関しましては、消費者にまさに食品の事情を伝える大きな窓口というか、一つの大きな重要な手段ということでございまして、消費者庁問題なり、消費者問題なりの行方の中の一つということで議論されているというふうに承知をしております。その中の議論の中でもいろいろお話がございましたとおり、表示制度がわかりにくいですとか、なかなか偽装する業者の方が減らないといった議論もされているところでございます。こういういろいろ提起された問題につきまして真摯に検討していくというのが私どもの務めだというふうに思っておりますし、改善すべきところは今後改善をしていきたいと思っておりますので、またこの調査会のみならず、ほかの場でもいろいろご意見をいただければというふうに思っているところでございます。その中でも特に消費期限、賞味期限の問題でありますとか、今回の中国産ギョウザの問題に端を発しまして原料原産地表示の拡大といったものが、具体的な課題として提示をされているところでございます。

消費期限、賞味期限の問題につきましては1995年の制度導入以来、約10年以上がたったわけでございますけれども、なかなか制度が定着しきっていないというところもございまして、これにつきましては今の制度をきちんとわかっていただくというのがまず、私どもの務めかなということで、厚生労働省といろいろお話し合いをしているところでございます。必要なPRパンフをつくったりとか、あと新聞広告なども出しているところでございます。

それから、原料原産地の拡大につきましては、先週でございますけれども、19日に原料原産地義務づけをしております20食品群以外のものにつきましては、できる事業者の方からできるだけ書いていただいたり、あとはホームページなり、最近ですと店頭ポップといった形で情報提供を進めてくださいということで、原料原産地の表示を推奨という形でガイドラインを出させていただきました。

これは今、20食品群の時につくりましたガイドライン、どういう形で書くかとか、あと「又は」という表示をどこまで使うことが可能なのかといった、今のガイドラインをまとめてお示しするような形になったんですけれども、それに基づきまして事業者の方ができるだけ混乱のないような形で、統一的な基準に従って書いていただくということで進めていきたいというふうに考えているところでございます。大変ありがたいことに、包装に表示していただく方、あと見ていただければ今非常にホームページが充実しております、ホームページの中に原料原産地についての情報を書いていただく事業者が多くなりまして、そこはJASのいわゆる一括表示の中ではないんですけれども、非常に望ましいことだなというふうに思っているところでございます。

それから今事務局からもご報告させていただきました平成20年度の審議予定の品目というところで、20年度にぜひ追加をしたいなと思っておりますのが、平成17年度のJAS法の改正で、新しいJAS規格ということで流通JAS規格というものが盛り込まれました。これにつきまして2年ぐらい事務方で検討しておりましたけれども、来年はぜひJASの調査会の審議、いわゆる流通工程に特色があるということによって、消費者の方に新たな付加価値がある商品として提供できるというものにつきまして、ぜひご審議いただけるように準備を進めたいというふうに考えているところでございます。

本日は長い時間でございますけれども、非常にご熱心なご審議をいただきありがとうございます。本日ご審議いただきましたJAS規格、それから品質表示につきましては告示の手続を行いたいというふうに考えております。この告示の手続につきましても、今までJASの調査会が終わりましてから告示まで、私ども事務方の手続、手順が非常に長く時間がかかっている

ということがございました。実は総会が終わりましたから告示まで1年近くかかるという品目もございました。これにつきましては、官報の告示の仕方を簡素化するというを、ことしの3月の頭に出ました生産情報公表養殖魚から採用しておりますので、J A Sの総会が終わり次第、時を待たずに規格を世の中に出すという手続にしたいと思っております、この辺も迅速化を図りたいというふうに考えているところでございます。

本日は長い時間、本当にありがとうございました。以上をもちましてJ A Sの調査会の総会を閉会させていただきます。

午後 4時05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