

水産物加工品の原料原産地表示品目の検討状況

平成15年4月

水産庁

1. 水産物表示検討会について

(1) 経緯

平成11年のJAS法改正により生鮮水産物に名称、原産地等の表示が義務付けられたが、水産物は生産・流通実態に農畜産物と異なる特性があること等にかんがみ、JAS調査会の検討に先立ち、水産物の生産・流通・加工・消費の各界の代表の参加を得て、水産物表示制度の改善や適正な運用のあり方について検討を行うために開催

(2) 設置時期

平成12年6月

(3) 検討委員

氏名	所属・役職名
	(敬称略・五十音順)
稲垣友三郎	全国水産加工業協同組合連合会常務理事
大熊 礼子	主婦連合会常任委員
小笠原 荘一	日本チェーンストア協会常務理事
窪田 富	(財)食生活情報サービスセンター 専務理事
佐藤 安男	日本鯉鮪漁業協同組合連合会 総合対策部長
佐藤 幸衛	(社)全国中央市場水産卸協会常務理事
里口 勤	全国水産物卸組合連合会専務理事
下村 政雄	(社)日本水産物貿易協会専務理事
白石 吉平	(財)食品流通構造改善促進機構常務理事
白石ユリ子	ウーマンズフォーラム魚(WFF)代表
鈴木 英雄	日本百貨店協会品質管理研究会副委員長

座長

高浜 彰	全国漁業協同組合連合会漁政部長代理
田中 寿雄	日本生活協同組合連合会生鮮部事業 企画担当
西村 肇	(社)大日本水産会常務理事
村井 光治	全国水産物商業協同組合連合会専務理事
(専門委員)	
奥谷 喬司	東京水産大学名誉教授/ 日本貝類学会会長
坂本 一男	おさかな普及センター資料館館長/ 日本魚類学会評議員
渡邊 精一	東京水産大学教授/日本甲殻類学会員

(4) 検討状況

- 平成12年7月の第1回会合以来、これまで計20回の会合(名称等作業部会を含む。)を開催。
- これまでの主な検討事項
 - ・魚介類の名称のガイドライン(15年3月末に公表)
 - ・水産物加工品の原料原産地表示品目(現行6品目)の取扱い
 - ・水産物表示制度の運用(養殖地の取扱い等)
- 現在検討中の事項
 - ・水産物加工品の原料原産地表示品目の拡充
 - ・生鮮魚介類の原産地表示方法の改善

2. 水産物加工品の原料原産地表示品目の拡充について

現状と課題

☆現 行：個別品目ごとに検討し、現在、塩干あじ・さば、塩蔵さば、乾燥わかめ、塩蔵わかめ、うなぎ加工品、かつお削り節の6品目に原料原産地表示を実施

☆消費者：①食品の安全性や品質の重視から、水産物加工品の原料原産地表示品目の一層の拡大を要望。
②同じ塩蔵品の中で「さば」が対象で「さけ・ます」や「ほっけ」等が対象となっていないのはわかりにくい。



☆ 水産物加工品には加工度が低いものから高いものまで多種多様なものが存在。

- ① 加工度が低い生鮮品に近い低次加工品
- ・ 原材料の品質の違いが加工品の品質に反映される。
 - ・ 原料原産地表示の実行が比較的容易
- ② 加工度が高く複数原料が混合使用される高次加工品
- ・ 原料原産地表示を行う上で技術・コスト面の困難性
→市況や季節等による原料変動に応じて包装やラベル等を変えなければならない
 - ・ 消費者にとっても一つの製品に数多くの原産地が表示され、それが市況や季節等によって度々変更することはかえってわかりにくくなるおそれ

検討方向

☆ 水産物加工品の原料原産地表示を行う品目選定の考え方を整理し、その考え方によって原料原産地表示を行う。

【第1群】(生鮮品に近い低次加工品)

- 加工度が低く原材料がおおむね原形をとどめており、原材料の混合使用やその比率の変動がほとんどない水産物加工品、即ち生鮮品に近い低次加工品は、一括して原料原産地の表示を行う。
- 対象品目：塩干魚介類、塩蔵魚介類、素干魚介類、煮干魚介類、魚介類漬物(粕漬け等)、こんぶのり

【第2群】(その他の水産物加工品)

- 上記以外の水産物加工品については、多種多様なものがあることから、個別品目ごとに、消費者等の要望を踏まえ、品目特性、表示方法、実行可能性等を検討した上で対象品目を選定する。
 - 対象品目：原料輸入が増加している、うに加工品
- ※ 1. うに加工品は、加工度が比較的低く塩うに含有率が高いもの(粒うに、練りうに、混合うに)が対象。
2. 昆布2次加工品(昆布巻、昆布佃煮等)の取扱いは共同会議における対象品目あり方の検討等を踏まえ、引き続き検討。

(参考1)

水産物加工品の原料原産地表示検討品目について

【第1群】(塩干・塩蔵・素干・煮干魚介類)(その1)

検討の視点	塩干魚介類 (魚介類を食塩を加え又は塩水に漬けた後に乾燥させたもの)	塩蔵魚介類 (魚介類を食塩を加え、又は塩水につけ込んだ後取り出したもの)	素干魚介類 (魚介類を水洗いした後に乾燥させたもの)	煮干魚介類 (魚介類を煮熟した後に乾燥させたもの)
1 加工の程度が比較的 低く原材料が概ね原形をとどめているか 原材料の原産地の差異が加工品の品質に反映されるか	<ul style="list-style-type: none"> 加工の程度が低く原材料がおおむね原形をとどめている。 原材料の原産地の違いが加工品の品質に反映される。 	<ul style="list-style-type: none"> 加工の程度が低く原材料がおおむね原形をとどめている。 原材料の原産地の違いが加工品の品質に反映される。 	<ul style="list-style-type: none"> 加工の程度が低く原材料がおおむね原形をとどめている。 原材料の原産地の違いが加工品の品質や価格に反映される。 	<ul style="list-style-type: none"> 加熱されているものの、加工の程度は比較的低く原材料がおおむね原形をとどめている。 原材料の原産地の違いが加工品の品質に反映される。
2 原材料の原産地がある程度一定しているか	<ul style="list-style-type: none"> 原材料の混合使用や国産原料と輸入原料の混合使用はほとんどない。 	<ul style="list-style-type: none"> 原材料の混合使用や国産原料と輸入原料の混合使用はほとんどない。 	<ul style="list-style-type: none"> 原材料の混合使用や国産原料と輸入原料の混合使用はほとんどない。 	<ul style="list-style-type: none"> 単品原料の煮干品は原材料の混合使用はほとんどなく、国産原料と輸入原料の混合使用もない。 釜揚げしらす・ちりめんは、まいわし、かたくちいわし等の小魚類が原料として使用されるが、複数の産地の原材料の混合使用や国産原料と輸入原料の混合使用はほとんどない。
3 消費者に誤認を与えるような表示実態があるか。	<ul style="list-style-type: none"> 消費者は外観から原料原産地の識別がつきにくく、輸入原料を使用しているものも国産原料を使用しているものと誤認する可能性がある。 	<ul style="list-style-type: none"> 消費者は外観から原料原産地の識別がつきにくく、輸入原料を使用しているものも国産原料を使用しているものと誤認する可能性がある。 	<ul style="list-style-type: none"> 消費者は外観から原料原産地の識別がつきにくく、輸入原料を使用しているものも国産原料を使用しているものと誤認する可能性がある。 	<ul style="list-style-type: none"> 消費者は外観から原料原産地の識別がつきにくく、輸入原料を使用しているものも国産原料を使用しているものと誤認する可能性がある。
4 他の方法では消費者の誤認を防ぐことは困難か。	<ul style="list-style-type: none"> 原料原産地表示を自主的に行っている事業者もあるが、団体に加入していない事業者が相当程度あるため、自主的取組のみで実行をあげるとは困難と思われる。 	<ul style="list-style-type: none"> 原料原産地表示を自主的に行っている事業者もあるが、団体に加入していない事業者が相当程度あるため、自主的取組のみで実行をあげるとは困難と思われる。 	<ul style="list-style-type: none"> 原料原産地表示を自主的に行っている事業者もあるが、団体に加入していない事業者が相当程度あるため、自主的取組のみで実行をあげるとは困難と思われる。 	<ul style="list-style-type: none"> 原料原産地表示を自主的に行っている事業者もあるが、団体に加入していない事業者が相当程度あるため、自主的取組のみで実行をあげるとは困難と思われる。
5 表示を事後的に確認する手法はあるか。	<ul style="list-style-type: none"> 書類上での確認は可能 熟練者であれば国産原料と輸入原料の識別はある程度可能 	<ul style="list-style-type: none"> 書類上での確認は可能 熟練者であれば国産原料と輸入原料の識別はある程度可能 	<ul style="list-style-type: none"> 書類上での確認は可能 熟練者であれば国産原料と輸入原料の識別はある程度可能 	<ul style="list-style-type: none"> 書類上での確認は可能 熟練者であれば国産原料と輸入原料の識別はある程度可能

【第1群】(魚介類漬物、のり、こんぶ) (その2)

検討の視点	魚介類漬物 (魚介類をぬか、こうじ、みそ、酒粕等に漬けたもの(切り身等の表面に酒粕、みそ等を塗ったものを含む。))	のり(1次加工品) (干のり、焼のり、味付のり)	こんぶ(1次加工品) (長切こんぶ、長棒こんぶ、元ぞろいこんぶ、折こんぶ、棒こんぶ、雑こんぶ)
1 加工の程度が比較的 低く原材料が概ね原形をとどめているか。 原材料の原産地の差異が加工品の品質に反映されるか	<ul style="list-style-type: none"> 加工の程度が低く原材料がおおむね原形をとどめている。 原材料の原産地の違いが加工品の品質に反映される。 	<ul style="list-style-type: none"> 原藻の細切・洗浄・脱水・乾燥が基本工程であり、加工の程度は比較的 低く原材料がおおむね原形をとどめている。 原材料の原産地の違いが加工品の品質に反映される。 	<ul style="list-style-type: none"> 加工の程度は低く原材料がおおむね原形をとどめている。 原材料の原産地の違いが加工品の品質に反映される。
2 原材料の原産地がある程度一定しているか。	<ul style="list-style-type: none"> 原材料の混合使用や国産原料と輸入原料の混合使用はほとんどない。 	<ul style="list-style-type: none"> 原材料の混合使用や国産原料と輸入原料の混合使用はほとんどない。 	<ul style="list-style-type: none"> 原材料の混合使用や国産原料と輸入原料の混合使用はほとんどない。
3 消費者に誤認を与えるような表示実態があるか。	<ul style="list-style-type: none"> 消費者は外観から原料原産地の識別がつきにくく、輸入原料を使用しているものでも国産原料を使用しているものと誤認する可能性がある。 	<ul style="list-style-type: none"> 消費者は外観から原料原産地の識別がつきにくく、輸入原料を使用しているものでも国産原料を使用しているものと誤認する可能性がある。 	<ul style="list-style-type: none"> 消費者は外観から原料原産地の識別がつきにくく、輸入原料を使用しているものでも国産原料を使用しているものと誤認する可能性がある。
4 他の方法では消費者の誤認を防ぐことは困難か。	<ul style="list-style-type: none"> 原料原産地表示を自主的に行っている事業者もあるが、団体に加入していない事業者が相当程度あるため、自主的取組のみで実行をあげることは困難と思われる。 	<ul style="list-style-type: none"> 原料原産地表示を自主的に行っている事業者もあるが、団体に加入していない事業者が相当程度あるため、自主的取組のみで実行をあげることは困難と思われる。 	<ul style="list-style-type: none"> 日本昆布協会が自主基準を定め、一次加工品(加工原藻を原形のまま折り曲げ又は切断して包装した製品)の原料原産地表示を実施しているが、団体に加入していない業者が相当程度あるため自主的取組のみで実行をあげることは困難と思われる。
5 表示を事後的に確認する手法はあるか。	<ul style="list-style-type: none"> 書類上での確認は可能 熟練者であれば国産原料と輸入原料の識別はある程度可能 	<ul style="list-style-type: none"> 書類上での確認は可能 熟練者であれば識別が可能な場合もあるが、同種ののりが混合使用された場合は一般に国産原料と輸入原料の識別は困難 	<ul style="list-style-type: none"> 書類上での確認は可能 国産原料と輸入原料の識別は一般に困難であるが、熟練者であれば可能なものもある。

【第2群】(うに加工品、昆布2次加工品)(その3)

検討の視点	うに加工品 (粒うに、練りうに、混合うに)	昆布2次加工品 (昆布巻、昆布佃煮、とろろ昆布)
<p>1 加工の程度が比較的 低く原材料が概ね原形をとどめているか。 原材料の原産地の差異が加工品の品質に反映されるか</p>	<ul style="list-style-type: none"> 粒うには加工の程度が低く原材料がおおむね原形をとどめている。 練りうに及び混合うにも塩うにが主原料で加熱等はなされておらず、加工度は比較的低い。 いずれも主原料である塩うにの原産地の違いが加工品の品質に反映される。 <p>※ うに加工品品質表示基準の定義</p> <ul style="list-style-type: none"> ①粒うに→うにの生殖巣に食塩等を加えたもので塩うに含有率65%以上もの ②練りうに→塩うにを練りつぶしたもので塩うに含有率65%以上もの ③混合うに→塩うににエチルアルコール等を加えたもので塩うに含有率50%以上65%未満のもの 	<ul style="list-style-type: none"> ○ 昆布巻 <ul style="list-style-type: none"> 原料昆布は比較的原形をとどめているが、煮熟・調味等の加工が行われるほか、中芯として練、鮭、干瓢等が使用される。製品重量に占める昆布の割合は中芯となる品目により20~70%程度に変動する。 原料昆布の原産地の差異が加工品全体の品質に反映される度合いは一次加工品と比べると高くない。 ○ 昆布佃煮 <ul style="list-style-type: none"> 刻み昆布を原料に煮熟・調味等の加工が行われ、原料昆布は比較的原形をとどめておらず、原料の原産地の差異が加工品の品質に反映される度合いは一次加工品と比べると高くない。 ○ とろろ昆布 <ul style="list-style-type: none"> まこんぶ、りしりこんぶ、ほそめこんぶ等の各種の葉昆布を配合し調味液への浸潤、圧搾、熟成、切削等の加工が行われ、各種原料昆布の配合割合により製品の風味等が決まるため、配合割合は各企業ごとに異なる。 昆布原料は概ね原形をとどめておらず、原料の原産地の差異が加工品の品質に反映される度合いは一次加工品に比べると高くない。
<p>2 原材料の原産地がある程度一定している。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 原材料の混合使用や国産原料と輸入原料の混合使用はほとんどない。 	<ul style="list-style-type: none"> 昆布巻は国産原料と輸入原料の混合使用はほとんどないが、昆布佃煮やとろろ昆布は複数の種類又は産地の原料昆布が混合使用されるほか、国産原料と輸入原料が混合使用される場合がある。 いずれも原料昆布の原産地が年や市況等によって変動する場合がある。
<p>3 消費者に誤認を与えるような表示実態があるか。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 消費者は外観から原料原産地の識別がつきにくく、輸入原料を使用しているものも国産原料を使用しているものと誤認する可能性がある。 	<ul style="list-style-type: none"> 消費者は外観から原料原産地の識別がつきにくく、輸入原料を使用しているものも国産原料を使用しているものと誤認する可能性がある。
<p>4 他の方法によって消費者の誤認を防ぐことは困難か。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 原料原産地表示を自主的に行って事業者もあるが、団体に加入していない事業者が相当程度あるため、自主的取組のみで実行をあげることは困難と思われる。 	<ul style="list-style-type: none"> 日本昆布協会が自主基準を定め、一次加工品(加工原藻を原形のまま折り曲げ又は切断して包装した製品)の原料原産地表示を実施しているが、2次加工品は実施していない。
<p>5 表示を事後的に確認する手法はあるか。</p>	<ul style="list-style-type: none"> 書類上での確認は可能 熟練者であれば国産原料と輸入原料の識別が可能な場合もあるが、一般に同種のうにが混合使用された場合国産原料と輸入原料の識別は困難 	<ul style="list-style-type: none"> 書類上での確認は可能 国産原料と輸入原料の識別は一般に困難
<p>6 備考</p>	<ul style="list-style-type: none"> 近年、ロシア等からのうにの輸入が急増しており、それを原料にした加工品が増加しているとみられる。 ※ うにの輸入量と価格(2001年) <ul style="list-style-type: none"> ○ 輸入量(単位:千トン) <ul style="list-style-type: none"> 97年 5.8→01年 16.6、うち露9.1、米国2.3、北朝鮮1.5 ○ 平均価格(単位:円/kg) <ul style="list-style-type: none"> 輸入活うに:露575、米国1,080、北朝鮮732 ・国産うに:殻付き 814、むき身 11,104 	<ul style="list-style-type: none"> 昆布の国内需要量は概ね3万トン弱でそのうち北海道等の国内生産が2.5~2.6万トン、中国等からの輸入が3千トン弱 北海道漁連から昆布・昆布加工品の原料原産地表示品目の追加の要望がある一方、昆布加工団体から昆布2次加工品の対象品目からの除外の要望がある。

(参考 2)

水産加工品の主要指標

◎水産加工品の生産量の推移

	H 5	H 1 0	H 1 1	H 1 2	H 1 3
生産量 (万トン)	353	314	308	301	268
(内訳)					
塩蔵品	32	26	24	25	27
塩乾品	25	26	24	24	24
煮干し品	9	8	10	9	8
素干し品	4	4	4	4	4
くん製品	1	1	1	1	1
節製品	13	12	12	13	12
ねり製品	83	75	72	71	70
冷凍食品	38	36	34	33	32
缶詰	19	15	15	15	13
その他食用加工品	55	51	51	48	48
油脂・飼肥料	73	59	61	59	29

資料：農林水産省「水産物流通統計年報」、日本缶詰協会「缶詰時報」
経済産業省「工業統計表」、財団法人「水産油脂統計年報」

◎水産加工品の輸入量の推移

	H 5	H 1 0	H 1 1	H 1 2	H 1 3
輸入量 (万トン)	60	73	81	85	94
(内訳)					
うなぎ調整品	3.8	5.2	5.6	7.1	6.9
えび調整品	1.0	2.5	2.8	3.2	3.9
たらの卵	0.4	1.2	1.0	0.9	0.7
いくら	0.2	0.3	0.3	0.5	0.4
その他調整品	10.7	16.2	18.2	20.6	22.7
塩乾水産物	10.4	10.6	12.2	11.2	10.8
フィレー	33.4	37.1	40.4	41.8	48.3
(参考)					
輸入元上位 3ヶ国					
中国	7.9	19.1	23.4	27.0	31.8
韓国	10.1	12.3	15.2	16.5	17.6
タイ	6.6	5.8	6.0	5.2	4.7

資料：財務省「貿易統計」

◎水産加工業と漁業の比較 (H 1 3 年)

	漁業	水産加工業	(参考)食料品製造業
生産額(十億円)	1,780	3,694	23,654
経営体数	141,509	10,919	56,103
従業員数(千人)	252	201	1,196

資料：経済産業省「工業統計表」
農林水産省「漁業動態統計年報」「漁業・養殖業生産統計年報」

注：1 漁業は確定値、水産加工業、食料品製造業は農林水産省による推計値である。

2 漁業では、従業員数は従事者数に読み替え。

◎従業員数規模別水産加工事業所数 (H12年)

従業員数規模	事業所数	比率
1～3人	1,875	17.1
4～9	4,377	39.9
10～19	2,003	18.3
20～49	1,881	17.1
50～99	551	5.0
100～299	260	2.4
300～	22	0.2
全 体	10,969	100.0

75.3 % }
99.8 % }

資料：経済産業省「工業統計表」