

加工食品の原料原産地表示に関するアンケート

農林水産省消費・安全局表示・規格課

J A S 法では、加工食品の原材料等の情報は、パッケージ（容器・包装）に記すこととなっています（事業者のホームページやお客様相談窓口での情報提供は、J A S 法上の表示には当たりません。）。

このたび、農林水産省では、加工食品の原料原産地の情報を、商品のパッケージにどのように表示するかについて、「食品の表示に関する共同会議」（厚生労働省と共催）で検討を行うこととしました。

まず、共同会議における具体的な検討に先立ち、国民の皆様が、加工食品の表示について、「どのような理由から、どのような内容の表示を求めているのか」を把握することが重要であると考え、アンケート調査を実施することにいたしました。

皆様からいただいたご意見は、今後の共同会議における議論に反映させていくこととしております。

【アンケートへの回答方法】

- 1 ご協力いただける方は、2 ～ 6 ページをお読みの上、質問の答えを 7 ページの回答票にご記入ください。
- 2 ご記入済みの回答票を、10月24日（金）までに、FAX 又は郵送でご送付ください（当日必着）。送付先は以下のとおりです。

F A X : 0 3 - 3 5 0 2 - 0 5 9 4

郵送：〒100-8950 東京都千代田区霞が関 1 - 2 - 1

農林水産省表示・規格課表示企画班 行

ご協力よろしくお願い申し上げます。

食品に関する表示は、

- ・消費者の（商品の）選択に資するもの（ＪＡＳ法）
- ・食品の安全性の確保の観点から、飲食による衛生上の危害の発生を防止するために
行うもの（食品衛生法）

に大別されます。

この調査では、ＪＡＳ法（農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律）に基づく、「加工食品」への表示の制度についてお聞きします。

ＪＡＳ法に基づく表示制度を一口で言うと、品質（おいしさなど）について表示することです。

加工食品」には、以下のような様々な食品が含まれます。

- ・麦類、粉類、でんぷん（精麦、小麦粉、米粉、片栗粉、コーンスターチなど）
- ・野菜加工品（缶詰、瓶詰、漬物、冷凍食品、乾燥野菜など）
- ・果実加工品（缶詰、瓶詰、ジャム、ドライフルーツ、冷凍食品など）
- ・茶、コーヒー、ココア
- ・香辛料（こしょうなどスパイス類、カレー粉、からし粉、わさび粉など）
- ・めん類・パン（うどん、そば、パスタ、食パン、菓子パンなど）
- ・菓子類（ビスケット、ケーキ、せんべい、まんじゅう、チョコレート、ガム、スナック菓子、冷菓など）
- ・豆類の調整品（あん、煮豆、豆腐、油揚げ、納豆、きなこ、バターピーナツなど）
- ・食肉製品（ハム、ソーセージ、ベーコン、缶詰、冷凍食品など）
- ・酪農製品（牛乳、スキムミルク、乳酸菌飲料、バター、チーズ、アイスクリームなど）
- ・加工魚介類（ひもの、缶詰、冷凍食品、練り製品など）
- ・加工海草類（こんぶ、わかめ、のり、ひじき、寒天など）
- ・調味料（みそ、しょうゆ、ソース、酢など）
- ・食用油脂（サラダ油、ショートニング、ラードなど）
- ・調理食品（冷凍食品、チルド食品、レトルトパウチ食品、弁当、そうざいなど）
- ・飲料水、清涼飲料水 など

スーパーマーケットやコンビニエンスストアなどで販売されている加工食品には、パッケージ（容器や包装）に次のような表示が義務づけられています。この調査でお聞かせいただく「加工食品の表示」の例は、以下のとおりです。これを参考に以下の質問にお答えください。

名 称	こいくちしょうゆ（本醸造）	名 称	いちごジャム
原材料名	脱脂加工大豆、大豆、小麦、食塩、アルコール	原材料名	いちご、砂糖、ゲル化剤(ペクチン)、酸化防止剤(ビタミンC)
内 容 量	1リットル	内 容 量	400g
賞味期限	・	賞味期限	平成 年 月 日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存	保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製 造 者	株式会社 醤油 東京都千代田区 -	原 産 国	アメリカ
		輸 入 者	株式会社 東京都千代田区 -

1. 加工食品の原料原産地の表示についてお伺いします。

加工食品は様々な原材料を使って作られています。例えば、野菜を原材料に使う場合、

- ・国産の野菜では、季節によっては入手できないものがあるので、海外から輸入しなければならない。
- ・気象による不作などのことも考え、複数の国から輸入する必要がある。
- ・産地の切り替えによって商品の味や色などが変わらないよう、複数の産地のものを混ぜて調整する必要がある。

といった事情があります。

このため、食品会社は、加工食品を作る際、同じ品質のものを安定して生産するため、複数の国からの原材料を混ぜて使ったり、原材料の輸入先をひんぱんに変えたりすることがあります。

また、食品会社が、海外から原材料を輸入する場合、

- ・海外では、取引の際に原料の原産地を知らせるという商慣行がない。
- ・食品会社が原料を入手するためには、複数の業者から、多くの段階を経て取引を行わなければならない場合があり、取引相手先から原料の原産地の情報を入手しなくてもできないことが多い。

という事情があります。

以上から、もし、食品会社が、原料についての情報が入手できたとしても、原産地の産地の切り替えや、異なる国の材料の混合がひんぱんに行われている場合には、下記のような状況が想定されます。

商品のパッケージを何種類も用意し、原材料を切り替えるたびにパッケージも切り替えなければ、正確な表示はできない。

何種類もパッケージを用意し、原材料とパッケージの表示がきちんと合っているかチェックすることは、コストや手間がかかる。

上記のような状況を踏まえ、加工食品の表示に関する以下の質問についてお答えください。

問1 加工食品のパッケージには、どのような原材料が使われているかだけでなく、原材料はどの国で作られたかも、表示すべきと考えますか。一番近い考え方を選んで回答してください。

表示すべきである

表示しなくても良い

どちらでもよい、わからない

問2 問1で「表示すべきである」と回答された方にお伺いします。なぜ表示すべきと考えますか。一番近い考え方を選んで回答してください。

原材料がどこの国で作られたかを見れば、その加工食品の安全性が分かるから。

原材料がどこの国で作られたかを見れば、その加工食品のおいしさ（品質）が分かるから。

中国など特定の国で作られた原材料を使っている加工食品を買いたくないから。

その他（具体的にご記入ください）

問3 以下の加工食品の場合、どの原材料について原産地を表示すべきだと考えますか。一番近い考え方を選んで回答してください。

名 称	黒豚のメンチカツ
原材料名	食肉（豚肉、鶏肉）、たまねぎ、豚脂、つなぎ（パン粉、卵白）、しょうゆ、砂糖、トマトケチャップ、食塩、香辛料、ポークエキス、衣（パン粉、小麦粉、植物油脂）、揚げ油（大豆油）、調味料（アミノ酸等）
内 容 量	160 g
賞味期限	200X年XX月XX日
保存方法	- 18 以下で保存してください。
製 造 者	食品株式会社 東京都千代田区霞が関

原材料の原産地は特に表示しなくても良い。

「豚肉（黒豚）」の原産地だけ表示すればよい。

主な原材料（豚肉、鶏肉、たまねぎなど）の原産地は表示すべき。

主な原材料だけでなく、調味料（しょうゆ、砂糖、トマトケチャップなど）、衣（パン粉、小麦粉など）も含めて原産地を表示すべき。

その他（具体的にご記入ください）

問4 上述のとおり、特定の商品の原材料がどこの国で作られたものか、全て正確にパッケージに表示するのは難しい面があります。仮に表示できたとしても、表示欄が大きくなって見にくくなる ことが考えられますが、加工食品の原材料の表示について、一番近い考え方を選んで回答してください。

(例)「ぎょうざ」の場合

・ 現行のルールでの表示した場合の原材料表示

原材料名	野菜（キャベツ、たまねぎ、にら、にんにく）、食肉（豚肉、鶏肉）、豚脂、粒状大豆たん白、ごま油、食塩、清酒、砂糖、ゼラチン（豚）、オイスターソース、香辛料、皮（小麦粉、なたね油、でん粉、食塩、しょうゆ、大豆粉、卵白粉）、調味料（アミノ酸等）、カゼインNa、レシチン、キシロース（その他 乳成分由来原材料を含む）
------	--

・ 主な原材料について原産地の表示を義務づけた場合の原材料表示

原材料名	野菜（キャベツ（中国）、たまねぎ（中国、アメリカ、オーストラリア）、にら（中国）、にんにく（中国））、食肉（豚肉（カナダ、アメリカ）、鶏肉（アメリカ、ブラジル、タイ））、豚脂（アメリカ）、粒状大豆たん白（アメリカ）、ごま油（国産）、食塩、清酒（国産）、砂糖、ゼラチン（豚（国産））、オイスターソース（中国）、香辛料、皮（小麦粉（オーストラリア、カナダ）、なたね油（国産）、でん粉（アメリカ）、食塩、しょうゆ（国産）、大豆粉（アメリカ）、卵白粉（ドイツ））、調味料（アミノ酸等）、カゼインNa、レシチン、キシロース（その他 乳成分由来原材料を含む）
------	---

全ての原材料がどの国で作られたものか表示すべきである。そのために、パッケージを何種類も用意したり、パッケージと商品の内容が合っているか確認したりするためのコストが価格に転嫁されて商品が値上がりしたり、表示欄が大きくなって見にくくなったりしても、やむを得ない。

全て正確に表示することによって商品が値上がりしたり、表示が見にくくなることは反対である。現在の表示を工夫し、商品の価格が上がったり、表示が見にくくならない範囲で、提供できる情報を、可能な方法で提供すればよい。

パッケージには必要最小限の内容だけ表示し、原料原産地についての詳しい情報は、食品会社のホームページやお客さま相談窓口で提供すればよい。

その他（具体的にご記入ください）

問5 加工食品の原料原産地について、「1つ1つの原材料の原産地まで表示することが難しければ、『国産』か『外国産』だけ表示すればよい」という意見があります。

このような意見についてどう考えますか。一番近い考え方を選んで回答してください。

原材料が「国産」なのか「外国産」なのかが分かれば十分なので、賛成である。

中国など特定の国で生産された原材料が使われているかどうかを知りたいので、「外国産」では不十分であり、反対である。

具体的な国が特定できなくても、原材料がどこの国で作られたか、可能性のある国を全て表示すればよい。

原材料のうち、どこの国で作られたかきちんと書けるものだけ表示すればよい。

取引先から情報が得られない等の理由で、どうしても原産地を表示することが無理な場合は、「 については、原産地を特定できません」と表示すればよい。

その他（具体的にご記入ください）

2．加工食品の原料原産地表示について、ご意見やご提案等がありましたら、自由にご記入ください。（回答票の記載欄にご記入ください。）

加工食品の原料原産地表示に関するアンケート（回答票）

送付先：農林水産省消費・安全局表示・規格課表示企画班 行

（住 所）〒100-8950 東京都千代田区霞が関1 - 2 - 1

（FAX）03 - 3502 - 0594

〆切：平成20年10月24日（金）（当日必着）

ご連絡先をご記入ください。

（個人の場合） お名前		性別	男・女	ご職業	
		年齢	歳		
（法人の場合） 法人名			ご担当者名		
住所又は 所在地					

1．加工食品の原料原産地の表示について（当てはまるものに を付けてください）

問1	
問2	（ ）
問3	（ ）
問4	（ ）
問5	（ ）

2．加工食品の原料原産地表示についてのご意見やご提案等

--

ご協力ありがとうございました。