

第1回豆腐・納豆の原料大豆原産地表示に関する検討会議事録

日時：平成18年3月22日(水) 14:00～16:30

場所：農林水産省三番町分庁舎大会議室

布田調査官 定刻になりましたので、ただいまから、第1回「豆腐・納豆の原料大豆原産地表示に関する検討会」を開催させていただきます。委員の皆様におかれましては、ご多用中のところご出席いただきまして、誠にありがとうございます。

私は、食品産業振興課の布田でございます。座長が選出されるまでの間、私の方で司会進行を担当させていただきますので、よろしくお願いいたします。

なお、お願いでございますが、携帯電話をお持ちの方は、スイッチを切られるか、又は、マナーモードにされるか、よろしくご協力のほど、お願いします。

それでは検討会の開催にあたりまして、佐久間大臣官房審議官からご挨拶申し上げます。

佐久間審議官 佐久間でございます。よろしくお願いいたします。本日、豆腐・納豆の原料大豆原産地表示に関する検討会の開催にあたりまして、総合食料局長の岡島よりご挨拶申し上げます。予定でございました、よんどころない事情で遅れて参りますので、代わりまして私から一言ご挨拶申し上げます。委員の皆様方には、いろいろお仕事お忙しい中、本検討会の委員をお引き受けいただきありがとうございます。また、年度末のこの時期に会議を設定いたしまして誠に恐縮でございますが、本日、ご出席を賜りまして、心より感謝を申し上げます。

皆様ご承知かと思えますけれども、農林水産省におきまして、昨年3月に策定をいたしました「食料・農業・農村基本計画」が閣議決定された訳ですが、これに基づきまして、消費者の適切な商品選択に資するため、加工食品の原料につきまして原産地表示を推進すると、こういった施策を推進しているところでございます。

今回、この原料大豆の原産地表示を検討する豆腐・納豆につきましては、我が国におきます伝統的な食品でございますし、日々の食生活において欠かせないものでございますけれども、非常に健康によろしいということで、頻繁に口にしている食品でございます。そういったことから、消費者から原料原産地について表示をして欲しいと、こういう声が大きくなっております。他方で、原料大豆につきましては、加工段階で頻繁に切り替えをするといった様なことがございまして、その都度包装を変更するといった様なことについては難しいと、こういう話もございまして、加工食品の原料原産地の表示を議論する「食品の表示に関する共同会議」おきまして、豆腐・納豆の原料原産地表示につきましては直ちに義務化するというのではなく、ガイドライン等によりまして任意表示の普及を図りながら、その状況を踏まえた上で改めて検討することとされております。

また、大豆につきましては、後ほど事務局からご説明を申し上げますけれども、平成19年産から実施されます品目横断的経営安定対策の対象品目となっております。今後、国産大豆の生産、流通及び実需者の原料調達構造の変化が見込まれるところでございます。さらに、現在政府が推進しております食育、あるいは地域各地で進めております地産地消と、こういったことに対しまして消費者意識の高まりによりまして、消費者からは豆腐や納豆につきまして原料の原産地表示を含む各種の情報提供を望む声が益々高くなるだろうことが予想されます。

こうした状況を踏まえまして、消費者と豆腐・納豆事業者の間の相互理解を図った上で原料原産地の表示につきましてガイドラインを策定いたしまして、この普及を図ることが必要であると、この様に認識しておりまして、今般この様に皆様にお集まりをいただいた次第でございます。

本検討会におきまして、皆様方から忌憚のないご意見を賜り、また、活発なご議論をいただくということで、実効性の高いガイドラインを作っていただきたいと考えております。また、豆腐・納豆製造業者による自主的な原料大豆原産地表示の取り組みが促進されますことにより、消費者の適切な商品選択に資するということが大事だろうと考えておりますし、また、豆腐・納豆の

さらなる需要の拡大というところにも繋がるというように考えております。この様に成果が期待されるところでございますのでよろしくお願いを申し上げます。以上で、私の挨拶とさせていただきます。

布田調査官 それでは、本検討会の委員の皆様を五十音順にご紹介させていただきます。

全国穀物商協同組合連合会理事 相原茂吉委員

全国納豆協同組合連合会流通部技術委員 荒田治彦委員

消費科学連合会会長 大木美智子委員

日本豆腐協会専務理事 木嶋弘倫委員

株式会社西友 デイリー食品部ダイレクター 佐竹孝男委員

株式会社時事通信社解説委員 野村一正委員

お茶の水女子大学教授 畑江敬子委員

消費生活コンサルタント 森田満樹委員

全国豆腐油揚商工組合連合会専務理事 森戸三郎委員

日本生活協同組合連合会テストキッチン・表示企画室長 渡邊秀一委員

本日は、急なご不幸のため、全国農業協同組合連合会 農産部長の新浜晴美委員と、主催の会議をもたれております、全国農業協同組合中央会基本農政対策部長の富士重夫委員の、お二人が欠席されております。

検討会委員は、以上12名の方々です。

役所側の出席につきましては、時間の関係もございますので、配付資料でございます座席表のとおりでございますので、省略させていただきます。

続きまして、配付資料の確認をさせていただきます。

配付資料といたしましては、「議事次第」、「座席表」、「検討会開催要領」、資料1といたしまして「豆腐・納豆の現状」、資料2といたしまして「品目横断的経営安定対策のポイント」、資料3といたしまして「豆腐・納豆の原料大豆原産地表示ガイドライン検討の方向について」、資料4といたしまして「検討会スケジュール(案)」、参考資料といたしまして「大豆をめぐる事情と」、パンフレットで「食品品質表示の早わかり」というものがあるかと思っております。資料一覧表には入っておりませんが、最後の方に、全農農産部長から食品産業振興課長宛の意見文書が入っているかと思っております。資料としては以上でございます。過不足等ございましたら事務局の方にお申し出願いたいと思っております。

それでは、本検討会は、農林水産省総合食料局長の私的諮問機関として設置しまして、豆腐・納豆の原料大豆原産地表示について検討を進めることとしておりますけれども、ここで、本検討会の開催要領について、櫻庭食品産業振興課長の方からご説明させていただきます。

櫻庭課長 食品産業振興課長の櫻庭でございます。どうかよろしくお願いいたします。着席のまま説明させていただきます。お手元の資料の内、豆腐・納豆の原料大豆原産地表示に関する検討会開催要領に基づきまして、ご説明させていただきます。まず初めに趣旨でございます。加工食品の原料原産地表示につきましては、商品の品質に関する情報を適切に提供するという観点から、積極的に推進しているところでございます。ご案内のとおり、本年10月から生鮮食品に近い20品目群につきましては、原料原産地表示が義務化される予定となっております。次に、先ほど審議官の挨拶にもございましたけれども、豆腐・納豆の原料大豆の原産地表示につきましては義務化はされないものの、大豆は平成19年産から実施される品目横断的経営安定対策の対象品目でもあり、国産大豆の生産・流通及び実需者の原料調達構造が大きく変化することを踏まえまして、消費者の適切な商品選択に資するため、原料大豆の原産地表示を推進して行くことが求められているところでございます。このため、学識経験者、消費者、大豆生産・流通関係者、豆腐・納豆製造業者団体の代表者等で構成いたします検討会を開催し、消費者の要望や豆腐・納豆製造業者等の実態を踏まえつつ、原料大豆原産地表示のガイドラインを策定し、適切な表示の普及に努めることとします。

2番目として、検討事項でございます。1点目は豆腐・納豆の原料大豆原産地表示の方法について、2点目は普及の方法について、3点目はその他関連する必要な事項ということでございます。

3番目として構成及び運営でございます。まず、検討会は、先ほどご紹介いたしましたけれども、別紙に掲げる委員をもって構成いたします。2点目は検討会の座長は、委員の互選により選任する。座長は、検討会の議事を運営する。3点目といたしまして、検討会は、必要に応じ、関係者の出席を求め、意見を聴取することが出来る。4点目、検討会は、公開とする。ただし、検討会の運営に著しい支障があると認められる場合には、座長は検討会に諮って検討会を非公開とし、会議資料を非公開とすることが出来る。5点目、議事録は、検討会終了後、委員の了解を得た上で、農林水産省のホームページ等により公表する。6点目、この要領に定めるもののほか、検討会の運営に関し必要な事項は、座長が定める。7点目、検討会に関する庶務は、消費・安全局表示・規格課の協力を得て総合食料局食品産業振興課において行う。以上であります。

布田調査官 それでは続きまして、座長の選出に入らせていただきます。座長の選任につきましては、ただいまの説明いたしました開催要領におきまして、委員の皆様互選により、お決めいただくこととなっております。委員の皆様いかがでしょうか。どなたか、ご意見、ご推薦はございませんか。

木嶋委員 はい。

布田調査官 木嶋委員。

木嶋委員 畑江委員にお願いしたいと思います。

布田調査官 はい。ただいま、畑江委員にと言うお話がございましたけれど、ご異議ないでしょうか。（「異議なし」の声。）

布田調査官 はい。ご異議がないようですので、畑江委員に座長をお願いしたいと思います。それでは、畑江委員、座長席にお移り願います。それでは、座長より一言ご挨拶をお願いしたいと思います。座長、どうぞよろしくお願いたします。

畑江座長 畑江でございます。ふつつかではございますが、座長を務めさせていただきます。この検討会の円滑な進行に努めて行きたいと思っておりますので、なにとぞご協力よろしくお願いたします。豆腐・納豆は、先ほどもご説明がありましたように、私たちが毎日のようにいただいている、身近な食品であります、また、近年注目されております日本型食生活の代表的なものでもありますので、歴史ある食品であると思っております。しかしながら、現在はその原料である大豆の大半を輸入に、例えばアメリカや中国などの海外からの輸入に依存しておりまして、遺伝子組換え原料の問題、残留農薬の問題など、消費者は原料大豆の原産地表示を求める声が強くなっております。一方、豆腐・納豆にはスーパーマーケットで販売しているものや「町の豆腐屋さん」で小規模に販売しているものなど、製造業者も非常に幅広いということがございまして、製造業者の皆さんにとっても負担にならないようにと言うこともやはり考えなくてはいけないことです。それでガイドラインが普及することによって私たちが、安心して大豆を、豆腐・納豆を食べられて、しかも伝統的であると、そういうようなことが出来れば、結局は消費者にとっても、製造業者にとっても、流通業者にとってもメリットとなると思っております。そのようなものになるとよろしいと思っております。ご協力よろしくお願いたします。

布田調査官 ありがとうございます。それでは、座長が選出されましたので、以後の議事進行につきましては、畑江座長の方にお願いたします。それでは畑江座長よろしくお願いたします。

畑江座長 まず、議事に入る前に、1つだけ確認させていただきます。先ほど事務局から開催要領をご説明いただいた中で、原則として、議事概要を公開して行きたいというお話がございました。具体的には、検討会終了後に事務局で議事概要を作成していただきまして、委員の皆様にも事前にお諮りいたします。その上で、農林水産省のホームページに掲載されることとなりますので、ご承知おきいただきたいと思います。それでは、ただいまから、議事次第に沿って議事に入りたいと存じます。最初に豆腐・納豆の現状等についてですが、ここでは、豆腐・納豆の現状に

ついて、表示の概要や主要な原料であります大豆をめぐる状況も含めてご説明いただくとともに、国内産大豆が19年産から品目横断的経営安定対策の対象品目となることから、品目横断的経営安定対策の概要について、それぞれご担当部局からご説明願うことにしております。それでは、よろしく申し上げます。

櫻庭食品産業振興課長 それでは、私の方から、「豆腐・納豆の現状」資料1に基づきましてご説明させていただきます。

目次にありますように、豆腐・納豆の消費・生産構造、大豆の需給状況、原料調達の状況と課題、豆腐・納豆の原料原産地表示の対応状況という5点につきまして、ご説明させていただきますと思います。

1ページでございます。豆腐・納豆の消費構造の家計における状況でございます。表1、表2にございますようにいずれも9割以上の方が1週間に1丁あるいは1パック以上購入する等、日常的に家庭で消費されているという性格があるかと思えます。この豆腐・納豆の購入金額を表3で見ますと、都市別でございますけれども、豆腐につきましてはあまり地域差はございませんが、例えば最も食べている鳥取市と少ない札幌市の間には大体8,000円と4,400円と倍半分近くの差がございます。また、納豆につきましては、従来から言われていますが、東日本の方がヘビーユーザーで、西日本の方がどちらかという消費量が少ない。特にトップの福島市の6,700円と和歌山市の1,900円とでは3倍以上の開きがあります。

次に2ページでございます。表4で家計の支出金額の推移を見ますと、豆腐は平成10年頃までは増加傾向でございましたが、ここ最近は減少傾向にあります。納豆は若干の跛行性を持っていますけれども、着実に増加しておりまして30年前の4.2倍という伸びを示しております。また、家計調査で豆腐・納豆への支出額を、家計調査内における大豆加工品の支出額の中の割合で見ますと、両方合わせて7割以上という具合のシェアを誇っているというところでございます。

続きまして3ページでございます。消費者の皆様の関心事項です。表6のアンケート調査ですけれども、健康のために摂取している食材ベスト5ということで、納豆が68.9%で1位、2位が緑茶、3位が豆腐、4位が牛乳、5位がヨーグルトということで、納豆・豆腐共に健康のために摂取している食材の上位に位置付けられているところであります。その下の表7でございまして、家計調査で健康保持用摂取品、健康増進のために用いる食品でありまして、いわゆる錠剤、サプリメント、粉末、医薬品ではないそういった健康保持食品でございますが、これにつきましては、平成7年を100として、16年までの約10年間で倍以上の伸びを示しているところでございます。また、消費者の皆さんの食品の安全性に対する知識の状況でございますけれども、表8にございますように、知識が増えたという人が約半分の49.8%いまして、さらに知識が増えた後の購買行動の変化を見ますと、値段より安全性を重視して買うようになったという方が53.7%ということで、食品の安全性に関する知識の増加は、その後の購買行動の変化に現れる傾向が伺われるところでございます。

続きまして4ページの生産構造でございます。まず初めに表9の豆腐製造業ですが、食品衛生法に基づく毎年3月末現在における営業許可施設数です。平成11年度に19,569店ありましたが、16年度には13,452店と、3割以上減少しております。表10の従業員4人以上の規模の統計で見ますと、事業所数は2割、従業者数は若干の減少、出荷額は6%の減少という形で、いずれも減少傾向で推移しております。一方、表11で生産量の推移を見ますと、豆腐・油揚げの生産量は、平成11年を100として、平成16年に101とほぼここ6年間横ばいで推移しております。従いまして、この間の原料の大豆の使用量も50万トン弱で横ばいという形になっております。

5ページになります。豆腐・油揚げ製造業の規模で見ますと、いわゆる中小企業が99.9%を占めているという状況で、他産業に比べて中小企業比率が非常に高い食品製造業の中であっても、さらに中小企業の比率が高いという構造が伺われます。また、図1の流通経路ですが、非常に多種多様でございまして製造業者から問屋、あるいは製造業者がそのまま自社物流で小売店、百貨店、量販店あるいは業務用という形にある一方で、先ほど座長のお話にもございましたけれども、製

造小売という方法で直接自ら販売しているように、いろいろな形態がございます。

続きまして6ページの納豆製造業です。まず、先ほどの豆腐と同じように、納豆製造営業許可施設数で見ますと、平成11年度845店舗、平成16年度が677店舗という形で、この6年間で2割の減少です。一方で、販売額は平成11年を100と見ますと、平成16年が109と1割近くの伸びを示しております。これは、先ほどの家計消費の伸びと、まさしく軌を一にする動きです。この中で大手9社の販売額を見ますと、841億円から917億円と言うことになっておりまして、全体を見ますと、中小零細な業者が止める一方で、大手のシェアが高まっているという形が伺われるかと思えます。続きまして表15 納豆製造業の生産量です。生産量は平成11年の229千トンから250千トンへと約1割近くの伸びています。従いまして、大豆の使用量も127千トンから139千トンという形で伸びを示しております。流通経路でございますが、豆腐と比べて製造小売は少のうございませうけれども、これもまた多種多様な経路をたどっていると言うことがいるかと思えます。

続きまして7ページの大豆の需給動向についてでございます。我が国の大豆は基本的には製油用、食品用、飼料用という形で利用されていますけれども、太宗を占めているのは製油用でございます。平成17年の見通しで342万トン、食品用が106万トン程度、飼料用が12万トンということで、総計でここ数年500万トン程度で推移しております。概ね500万トンの内、大体2割の100万トンが食品用という形で位置付けられるのではないかと考えております。ただ、全体としてみますと、近年大豆油からなたね油へと食品油の需要がシフトしておりまして、製油用の大豆の需要量が減少しております。その分が40万トン程度減っておりますので、最近では、460万トンという形になっております。この傾向はしばらく続くものではないかと見られております。また、大豆の国内生産量は23万5千トン、最近のピーク時が14年、15年と27万トン続きましたけれども、近年不作によりまして16万トン程度ということが17年ではでしております。また、輸入元では約7割がアメリカという形になっておりますけれども、最近におきましては、アメリカからの輸入は減少傾向。これは、先ほどの製油用の減少とまさしく平行に動いているところでございます。一方におきまして中国からの輸入が増えております。これは、豆乳とかその他の大豆製品、どちらかという食品用の大豆が増えている傾向にございます。表17で国産大豆の年別生産量及び入札販売価格ということでお示ししておりますけれども、先ほど申し上げましたとおり、10万トン以上、この3年間で収量が減少しました。これは、台風とかの気象災害、さらに作付け面積の減少もあったところでございますが、逆に1俵60kg当たりの単価でございますけれども、27万トン生産した当時は、4,700円から4,800円のもので、10万トン減少した16年産では、16,600円ということで、4倍近く価格が高騰したということでもあります。

続きまして8ページでございます。食品用大豆の用途別利用状況について申し上げます。先ほど申し上げましたように食品用大豆105万トン、これは16年産でございますけれども、表18にございますように、豆腐・油揚げが496千トンの47%、納豆が139千トンで13%、味噌も納豆と同規模の138千トン、醤油が38千トン、凍豆腐が33千トン、その他209千トンという形になっております。特にその他の部分でございますが、これは豆乳、煮豆、きな粉等でございます。最近豆乳が非常に勢いで伸びているということでございます。また、国産大豆でございますけれども、これの用途別の供給状況が表19に示しています。この1番右側の15年度分の国産シェアと言うのをご覧いただきたいと思いますが、食品用大豆に占める国産のシェアは、22%であります。品目別の自給率で言えば食品用の大豆の自給率は22%とお考えになってよろしいかと思えます。そのうち、最もシェアが高いのは、煮豆用でございます。88%、やはり等級の高いものは、煮豆用の用途が非常に多く、これが国産シェアを高めているという具合に判断出来ます。豆腐・油揚げにつきましては27%、納豆は12%、味噌・醤油用は9%という国産の使用状況でございます。

続きまして9ページでございます。原料調達の状況と課題につきましてご説明させていただきます。基本的には、大豆の流通は大きく言って2つあります。この図の3にございますように、輸入大豆、左側でございますけれども、これは穀物の輸出業者が輸入商社あるいは直接製油業者へ卸すルート、あるいは直接商社から加工メーカー、あるいはその商社・輸出業者から問屋、1

次、2次問屋というルートを通じまして、加工メーカーの方に行くルートが1つの大きな流れでございます。国産の場合は、基本的には現在の交付金大豆制度の中におきましては、太宗がJA等の集荷団体、それから価格の取引の場、そして問屋を通じて加工メーカーに渡る。これが、太宗を占めております。そのほか、一部でございますけれども、直接取引やこだわった大豆、例えば黒大豆等ですね、そういったルートもございます。それから、地元や自家で加工する部分という形で直接加工する部分と言うような形のものもございます。

続きまして10ページでございます。豆腐・納豆の原料原産地表示の対応状況でございます。まず、消費者の皆様の関心事項を申し上げます。表20でございますけれども、消費者の皆様が食品を購入する際に、価格や量目以外に重視する表示はなんでしょうかと、国民生活センターの調査でございますけれども、96.1%の方が日付、これは賞味期限なり消費期限のことでございます。次に64%の方が原産国、58%の方が保存料等の食品添加物の種類、57.3%の方が国産品の産地と、半分以上のところを見ますとこの4点が挙げられるかと思えます。表21ですが、食品の表示に対する不満と同じ調査でございますけれども、圧倒的に61.9%が日付表示が見にくいと言うのが不満の第1位でございます。そのほか、活字が小さい、食品添加物の表示が原材料欄に表示されるなど、原材料と添加物の区別がしにくい、収穫後の農薬使用に関する表示がない、原産国や国内産地の表示がない等となっているところでございます。

続きまして11ページ。加工食品の表示につきましてご説明させていただきます。お手元の「食品品質表示の早わかり」というパンフに詳しくはございますけれども、かいつまんでご説明させていただきます。まず、加工食品の表示につきましては、加工食品品質表示基準に基づきまして、6つの事項を一括表示することが義務付けられています。名称、原材料名、内容量、賞味期限、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住所ということでございます。このほか、遺伝子組換え農産物を原材料とする食品に、遺伝子組換え表示が義務付けられております。大豆製品はこの対象に入っています。また、食品衛生法上では、アレルギー物質を含む食品にその旨の表示が義務付けられています。さらに、飲食料品の品目ごとの特性に応じまして、追加的に必要な品質表示基準を定め、表示すべき事項等を義務付けているところでございます。

続きまして12ページでございます。先ほどもご説明しましたけれども、加工食品の原料原産地表示につきましては、平成16年9月14日から、農産物漬け物等8品目に個別品質表示基準に基づきまして、原料の原産地表示が義務付けられて来ましたが、これに加えまして本年10月以降、真ん中にごございます生鮮に近い加工食品20品目群が原料原産地表示の義務化の対象とされているところでございます。今後につきましてはこの3点、表示の定着状況、製造及び流通の実態、消費者の皆様のご関心、これらを踏まえまして、この表示の共同会議で一定期間の見直しを図って行くところでございます。

13ページでございます。具体的な表示方法の事例でございます。主な原料が国産の場合は、国産と言うのが基本でございます。輸入品であるものは、原産国を記載すると、ただし、国産の場合は国産の他に一般に知られている地名を記載することが出来ると、農産物の場合こうなっております。下にございますように、基本的な表示方法の例1でございますが、あじの開き、原材料名真あじ(A国)という形になっております。あるいは、例の2でございますが、原料原産地名、A国という形での表示となっております。それから、2カ所以上から調達しているもの、右側の上でございますけれども、乾燥 というものであれば、原産国が、A国、B国、C国、D国という形でなっているという形になります。それから、複数の原料を混合して製造する場合ということで、例えば原産地の重量割合を商品ごとに特定出来ない場合もございます。そういった場合は、すけとうだらの卵巣(米国産またはロシア産)という形で表示出来ることになっております。ただ、これはあくまでも脚注であるように、当社における当該年度の取扱実績の多い順に表示しているということは大原則になっているところでございます。それから、容器又は包装に特定の原産地のもの、あるいは有機大豆等の特色ある原材料、それについて表示を行う場合には、その表示に近接した箇所または一括表示の原材料名の順に括弧を付して、そのものの割合と共に

表示をするということになっているところでございます。

14ページでございます。豆腐・納豆の原産地表示に関しまして、厚生労働省、農林水産省におきます、食品表示に関する共同会議の検討の概要でございます。先ほど、審議官のご挨拶にもございましたけれども、豆腐・納豆につきましては、基本的には義務表示が必要との意見がある一方で、原料の混合・切り替えが頻繁におきること、中小零細企業が多くその都度包装変更することは困難だということで、第14回の共同会議では義務化表示対象品目にはなりません。しかしながら、この表の右側の「考え方」でございますけれども、「以下の点から豆腐・納豆については身近な食品であり、義務表示が必要との意見がある一方で、原料の混合、切り替えが頻繁に起こること、中小零細企業が多くその都度包装を変更することは困難こと等から、直ちに義務化のための告示は行わず、ガイドライン又は公正競争規約などにより表示の普及に努めると共に、実行可能な表示方法を実証的に検討した後、概ね2年後を目途に、表示の実施状況を踏まえ、義務表示に移行するか否かについて共同会議において検討する。」ということにされたところでございます。

15ページでございます。私どもが調査した範囲内ではありますが、豆腐・納豆業界におきまして、原産地表示の自主的な表示の動きがございます。その事例を紹介させていただきたいと思っております。というのは、原料原産地表示の義務付けられていないという豆腐・納豆のような品目であっても、任意で表示することは可能でございます。そういった意味で現在の取り組んでいる事例でございます。まず、豆腐の事例の1でございますけれども、一括表示事項については先ほど申しました6点ありますけれども、原料品名があり、その下の原材料名には、丸大豆、凝固剤 - これはにがりでございますが - そういったものを記載し、内容量等を表示しております。欄外のその他表示ということで国産大豆100%という形で表示している例。また、事例2では、原材料名の中に丸大豆(国産)と言う形を表示している例と言うことでございます。また、右側の納豆の事例でございます。原材料名のところに大豆(中国産)、その他の表示のところで中国産小粒という形の表示、あるいは、事例の2でございますが、一括の表示のところには表示せず、その他のところに、北海道 町産大粒大豆、国産大豆100%ということで、特定の地名、町村名を付して表示している例でございます。

以上でございますが、16ページ以降は、時間の関係でご説明はいたしませんけれども、豆腐や納豆の歴史なり、中に入っている機能性のところをまとめているところでございます。ご参考までに、後ほどご覧いただければと思います。私のところでは以上でございます。

塩川調査官 経営局経営政策課の塩川と申します。よろしくお願いたします。先ほど、「豆腐・納豆の原料大豆原産地表示に関する検討会開催要領」の中で、(2)のところに、大豆は平成19年産から実施される品目横断的経営安定対策の対象品目であり、国産大豆の生産・流通及び実需者の原料調達構造が大きく変化するとあり、このことを踏まえて今回の検討会の開催があるという話がございましたので、私の方からは、品目横断的経営安定対策につきまして、若干ご説明申し上げたいと思っております。資料2をご覧ください。表紙が雪だるまの絵で、季節柄若干違和感がございますが、我々としてはこの雪だるまの様に、対象になる担い手が増えて欲しいという意識で作っております。また、農家の方には若干詳しくすぎる面があるのですが、冬場の農閑期これを使って、地域で話し合いを行って欲しいということで雪だるまを使っております。

1枚お開きいただきまして「はじめに」というところがございます。ここになんで新たな対策を導入するかと言うことがわかりやすく載っておりますので、若干ご説明いたします。まず、我が国の農業であります。農業者の数が急速に減っており、農村部では都会以上のスピードで高齢化が進んでいます。国内の事情はそうですが、国外に目を向けますと、WTOの農業交渉では、国際ルールの強化などの交渉が行われている状況にある。こういう中で、意欲と能力がある担い手が中心となる力強い農業構造を確立する必要があり、これがまさに待ったなしの状況であるということでございます。そのため、今までの施策というのは、生産を行った農業者みんなを対象にしていた訳でございますが、これからはそうではなくて、担い手を対象としまして、個々の品

目ではなくて、品目横断的に施策を19年産から講ずる。従いまして、その次のパラグラフでございますが、対象品目といたしまして、農業構造の改革が遅れていて、諸外国との生産条件の格差がある、複数の作物を組み合わせた営農が行われているといった観点から、米、麦、大豆、てん菜、でん粉原料用ばれいしょを対象にするということで、今回の検討会の対象である大豆もこの品目横断的対策の対象になるということでございます。

1ページでございます。今申し上げた、まさに農家の人口が減少しているということがグラフに載っておりますが、農家人口、特に主として農業を行っている方である基幹的農業従事者、緑のところがございますが、237万人というふうに減っているということが、ご覧になるとおわかりかと思えます。それから、そういう方々の年齢構成を見ますと、15年前には赤で示されている65歳以上の方々は1/4に過ぎなかったのが、現在6割近くにもなっているという状況でございます。さらに、土地に着目をしますと、耕作放棄地というものが15年前は22万haだったのが、38万haというふうに増加をしているという状況でございます。

国内の状況はそうでございますが、2ページに国際ルールが厳しくなるというのがございます。麦と大豆を例にとっておりますが、例えば麦でございますと、黒線よりも上のところですが、実際に売られている価格は1俵大体2,000円から2,500円でございます。一方その下に麦作経営安定資金というふうに載っておりますが、これが、輸入の麦の差益から農家に支払っている助成金でございますが、これは大体7,000円弱でございますので、価格の約3倍近くは助成金でまかなっております。この両方のトータルが、農家の生産コストだと思っていただければと思います。大豆につきましては、先ほど資料1にありましたように、価格がかなり上がって来てますけれど、通常であれば1俵5~6,000円前後の価格であろうかと思えます。一方大豆の交付金と呼ばれるもの、これが8,000円弱でございますので、やはり販売収入を上回る交付金というものによって、生産コストがまかなわれているという状況でございます。このような、麦作経営安定資金ないし大豆交付金というものは、1俵当たりいくらという形で支払われていますから、農家にとってみれば作れば作るほど、交付金ないし助成金がもらえるということになります。これは生産にリンクをしており、WTOのルールの中では、生産に影響を与える施策ということで、世界全体で減らして行きましょうということになっております。従いまして、これからWTO交渉を4月末に向けてやっている訳でございますが、こういう支払い方をしている助成金が上限に掛かってくるということが予想されます。そうなりますと、生産コストをまかなえる様な助成が行われなくなってしまう。そうならないように右側に「移行」と書いてございますが、生産に影響を与えないような施策に転換をしておくというのが、今回の施策の2つ目の目的でございます。ただ、このような施策に転換しますと、直接国民が負担をするということになります。やはり負担される国民の理解が必要ということで、先ほど構造が遅れていると申し上げたことと合わせまして、今回担い手に限定するという形をとっている訳でございます。

9ページをご覧下さい。対象者の担い手はどういう方かということでございますが、大きく分けて2つございます。1つは真ん中に 認定農業者と載っておりますが、個々の農家については、市町村が経営改善をされる計画を出された方を認定する制度がございますので、そういう方を対象にして行くということでございます。その場合に規模の要件がございます。都府県で4ha、北海道で10haということになっております。また、水田農業を始めとしまして、土地利用方農業は個々の個別農家だけではなくて、集落全体で営農するという形をとっているのが多ございます。また、水田集落は全国に8万ございますが、そのうち半分では、個別の担い手の方がいらっしゃらないという実態がございますので、今回そういったことも踏まえまして、集落営農というものについても対象にするという形をとっております。この場合の規模要件につきましては、20haという形になっております。条件が不利な中山間地域や複合経営等には、経営規模の特例がありますが、これは後ほど若干触れます。こういう方々を対象としてどういう支援が行われるのかというのが下の図でございます。1つは諸外国との生産条件格差を是正するための補填ということで、ゲタ対策とも言っております。もう一つは収入変動の影響を緩和するための補填、ナラシ対

策とも言っております。

言葉で申し上げるとわかりにくいので右側のページをご覧ください。10ページでございます。現在、全ての農業者を対象に、先ほど申し上げたような水田作であれば、麦は麦作経営安定資金、大豆は交付金を1俵当たり助成した上に、さらに米の上にありますように、稲得・担経とも言っておりますが、一定の基準収入・価格と比較して当年の収入ないし価格が変動した場合にその一定割合を助成するという対策も合わせて講じております。大豆につきましては、大豆経営安定対策ということで、価格に着目をして、その基準価格との一定割合を助成するという対策を講じております。今後、麦・大豆につきましては、過去の生産実績に基づく支払い、この緑の部分でございますが、そういうものに転換をして行く。その上に、波線になっておりますが、現在は米なら米、大豆なら大豆ということで、品目ごとに講じられている価格・収入変動緩和対策を、品目横断的に収入に着目して、一定割合、9割を補填する対策を講じるという形に転換して行きます。なお、米につきましては、過去の生産実績に基づく支払いという部分がございませんが、現在高い国境措置を講じていることから、諸外国との生産条件の格差が顕在化していないために、こういう過去の生産実績に基づく支払いの対象になっておりません。もう一言付け加えさせていただきますと、過去の生産実績に基づく支払いの下側に、黄色で当該年の生産量・品質に基づく支払いという部分があります。実は、過去の生産実績に基づく支払いの部分はWTOのルールの中では、削減の対象にならない訳でございますが、我々としてはこれを全面的に移行出来ればそれにこしたことはない訳でございますが、一方で、過去の生産実績に基づくということで、当年どう作ってもいいということになり、捨て作りと言いましょか、あんまり一生懸命努力をしなくて作っても、それが対象になるというふうになる恐れがあります。従って、食料自給率を上げて行く、あるいはユーザーのニーズに合うようなものを作って行くという我が国固有の課題を解決するために、削減対象にならざるを得ない可能性が高い訳ですが、一定部分は当該年の生産量・品質に基づく支払いというものを組み合わせて講ずるということで、ここを我々は「日本型直接支払」ということを言っている訳でございます。

11ページをご覧ください。先ほど集落営農も対象にすると申しました。集落営農と言っても全国1万ぐらいございますが、千差万別でございますが、いろんな形態がございます。我々とすればやはり、将来個別経営体と同じように、担い手たる経営体として発展していただくかなくてはいけないものですから、ここに掲げている農用地の利用集積目標を定めるとか、規約を作成する、經理の一元化を行う、主たる従事者の所得目標を定める、農業生産法人化計画を作成するなど、5要件を満たして欲しいと申し上げております。

13ページをご覧ください。先ほど申し上げました様に、経営規模は、認定農業者4ha、北海道10ha、集落営農につきましては20haということでございますが、我が国は、北は北海道、南は九州沖縄までかなり地形的にも違いがあり、一律に要件をはめると、なかなか難しい面もございますので、農地が少ない場合の特例ということで、例えば基本原則の概ね8割までですとか、中山間地域については集落営農に限っては5割と言う様な特例を設けております。それから、その右上でございますが、有機栽培であるとか複合経営によって、規模は小さくても相当の所得を上げているという方々がいらっしゃいますので、そういう方も一定の要件を満たせばこの対策の対象になる様な道も設けておりますし、その下側でございます大豆あるいは麦といった生産調整に特化をしている様な組織がございますので、そういう組織にも応じた特例も設けてあるということが書かれてございます。

少し飛びまして23ページをご覧ください。実際どのくらいの補填がもらえるのかと言うのが関心事項になろうかと思えます。まずゲタの方でございます。ゲタは削減対象にならない緑の支払と削減対象になる当年の生産量・品質に基づく支払の2つに分かれますが、両方合わせてどのくらいかと言うのを去年の秋の段階で出したものがここにございます。大豆であれば、10a当たり30,200円と言うのが試算値でございます。今年の夏から秋に掛けて最新の数字に基づいてまた算出しますが、イメージとしては30,200円/10aというものを緑と黄色に分けて支払うという形に

なるということでございます。

26ページをご覧ください。ナラシの方のイメージはなかなか湧きにくいかと思しますので、若干ご説明申し上げます。ナラシは米、麦、大豆、てん菜、でん粉原料用ばれいしょが対象になりますが、基準収入というものを決めます。左下の方に紫の棒グラフがございますが、その基準収入と当年の収入を比較をいたしまして、その差額をそれぞれ品目ごとに出しまして、その農家の面積で加重平均をして、合算相殺と言っておりますが、そこでマイナスつまり基準収入より低ければ、その9割を支払うことになります。その場合に国が全部出すのではなくて、農家が1、国が3という形で拠出をさせていただいて、その中でこの9割を支払って行くということを考えております。

29ページをご覧ください。先ほど19年産からこの対策を講じると申し上げましたが、この対策は法律に基づいて行うこととしており、今国会に関係法案をご提出させていただきまして、これから国会でのご審議をお願いしているところでございます。19年産は、ほとんどの作物は19年に作付けるものでございますが、麦につきましては今年の秋に作付けるものも19年産ということでございますので、我々とすればなるべく早く国会の方で法案を成立していただきたいと考えております。また、なるべく多くの方が対象になるように運動を行っているところでございますが、加入手続きに問題が生じないように、なるべく早く詳細を決めようと検討を行っているところでございます。実際にどういうふうにお支払いするかは、19年度に生産条件格差は正対策の交付金を支払い、収入変動影響緩和対策の交付金は、翌年の価格が全部決まってからでないかと駄目なので20年にお支払いをするという形になります。対策の概要は以上でございます。

畑江座長 ありがとうございます。ただいまのご説明について、何かご質問ございますでしょうか。だいぶ難しい様ですけれども。野村委員どうぞ。

野村委員 今説明いただいた品目横断的な経営安定対策に関連してなんですが、検討会の趣旨の2番目が、なんとなく分かったような分からないような気分なんですが、実需者の原料調達構造が大きく変化するという辺りを、先のことなので予測しづらいのしょうけど、大体どういったことが考えられるのか、おおざっぱにポイントだけ説明していただけるとありがたいのですが。

櫻庭食品産業振興課長 では私の方から。今の国産大豆の太宗がいわゆる交付金支払い対象の大豆であると、この交付金を支払うためには、その大豆の流通ルート、先ほどのフローで申し上げましたけれども、JA・全農を通じてやる系統ルートと一般の業者・集荷・問屋関係のルートの2つのルートに限られております。従ってそのルートを通らないと交付金が支払われないという形になっております。今経営局の方からご説明ありましたけども、交付金が無くなる。品目ごとに大豆に払っていたお金も、経営に着目した直接支払いに変わる。と言うことは、今までの系統等のルートに限られていた交付金交付の対象大豆が、その一部について一定の品位、数量等要件を満たせば、系統ルートを介さない実需者との直接取引も支援対象とすることを検討していることがまず1つ大きな変化ではないかと思えます。2つ目に、今までの大豆の生産は、例えばその地域で作りやすい大豆を作るとか、または、最近こういうのがブームになって黒大豆は黒大豆とか、そういった形でありますけども、より一層、消費者あるいは豆腐・納豆製造メーカーの意向が産地にシグナルとして渡るような仕組みになるのではないかと。具体的に申し上げますと、豆腐はそこに含まれているたん白質なり糖分の含有量によって品質が大体決まってくると言われております。従って、どんな品種でもいいという訳ではなくて、こういう品種を作ってもらいたいという契約的なシグナルが入りやすくなるというのが2点目です。3点目は、大きな流れとして、地産地消なり食育の流れであります。これは、今学校教育の現場にもございますけれども、豆腐と大豆がなかなか結びつかない子供さんもいるかと思えますけれども、そういった生産から消費に至るまでの全体をトータルととらえて、学校教育に限らず、そういった動きが非常に強く出来てきております。はっきり言えば、地元で採れた大豆で、地元の豆腐を食べてみたいという素朴な要求になるかと思えます。そういった流れもございまして、これら3点を勘案してお示した次第でございます。

畑江座長 よろしいでしょうか。他にございませんでしょうか。ちょっと私が聞きたいのは、この「豆腐・納豆の現状」の14ページに16年3月に「食品の表示に関する共同会議」で義務表示を検討となっていて、それから2年経って、今18年3月ですよね。そこら辺の経緯のようなものをご説明いただければと思います。

水田表示・規格課長 JAS法による表示の関係を担当しております表示・規格課長でございます。

資料の14ページのところにあります、豆腐・納豆の原産地表示に関する「食品の表示に関する共同会議」での検討概要でございますが、共同会議において原料の原産地表示をどうしていくのかについて広く議論してきた訳でございます。12ページに戻りますけれども、加工食品の原料の原産地表示は、平成13年に、梅干しとからっきょう漬け、こういったいろいろ話題になり、あるいは問題があったりした個別品目を一つ一つ指定して行くというやり方で15年まで来た訳でございますけれども、8品目までしかなかつ進まなかったという経緯がございます。そういった中で個別に指定していくやり方から、やはり1つのルールを決めてやっていくという方が良いのではないかと、消費者にとってもあるいは事業者にとってもわかりやすいという部分がございます。そういったことから、議論を共同会議という食品の義務表示を議論する場でしてきた訳でございますけれども、そういう中で生鮮食品に全て原産地表示が行われているという現状を考えて、加工食品については、原料の原産地による品質の違いというものが最終製品に大きく反映されて行くもの、すなわち生鮮食品に近い加工度の低いもの、こういったものを中心に表示をしましょうということでルール化した訳でございますが、具体的に個別の品目についてどういうものを対象にするかということについて議論をした、その一部が14ページにある豆腐・納豆のものでございます。こういった中で、豆腐・納豆については確かに消費者の関心も強いというところがございますけれども、加工度という観点もございまして、あるいは先ほどの説明にもありましており中小零細な事業者が多いと、しかも義務表示ということになりますと、包装資材に書いておかなければいけないが、原料の切り替えも非常に多いと、そういった観点から、直ちに義務化をするのは難しいということになりました。JAS法の表示と申しますのは、これに違反をしたような場合に最終的には罰則が掛かるような仕組みになっております。最終的に1億円の罰金が掛かるということになっておりまして、そういう意味で事業者の方の実行可能性というものも十分勘案してやらなければいけないということでございます。ただ、考え方にも書いてありますように、やはり表示を進めて行くことはいいこととございますので、ガイドライン等によりまして表示の普及に努めて行こうという部分がございます。そういった中でこのガイドラインについてこういった形で進めて行けばいいのかと言うことを、これまで準備してきたと。そういった経緯でございます。ですから、こういったガイドラインを進めて実証的に検証して、そういった形で進めて行きたいという風に考えておりますところとございまして、そういう中で概ね2年後と言うのがございますけれども、普及を進めると言うことがまずありますので、そういったことを踏まえて、義務化するかどうかの話はまだその先の話でと言うことになると思います。

櫻庭食品産業振興課長 少し補足的に申し上げます。今、座長の方からは16年に議論があって、今までもう2年かかったのではないかというご主旨と理解しました。この間、豆腐・納豆業界におかれましては、製造流通の実態を踏まえ、自ら業界団体で検討してきました。補足いただければと思いますけれども、業界自らこういった形で進めたいという話もあって、そういった実質的な取り組みをどういったやり方でやるかという取り組みの可能性。業界内での調整等がありまして、ここまで来るための事前準備に時間を要したということでご理解いただけたらと思います。

畑江座長 どうもありがとうございました。と言うような事情がございまして、このガイドラインがうまく出来ればいいなと思っておりますけれども、他に何かご質問ございますか。委員の皆様いかがでしょうか。何もご質問がないようでしたら議事次第に沿って、ガイドライン検討の方向及び検討のスケジュールについて、事務局よりご説明願います。

櫻庭食品産業振興課長 それでは引き続きまして資料の3及び資料の4を用いましてご説明さ

せていただきます。

まず資料の3「豆腐・納豆の原料大豆原産地表示ガイドラインの検討の方向について」。かなり各論に近い話になりますけれども、これからの議論を深めるために提起させていただきます。1番目として適用範囲でございます。豆腐につきましては、ガイドラインの対象は、国内で製造される豆腐のうち豆腐の売上の大半を占める「もめん豆腐」、「きぬごし豆腐」及び「充填きぬごし豆腐」であって、容器に入れ、又は包装されたものとしてはどうか。2番目の納豆でございます。ガイドラインの対象は、日本国内で製造される納豆であって、容器に入れ、又は包装されたものとしてはどうか。

2点目、表示の方法でございます。まず一括表示事項関係でございます。「原料原産地名」は、原則として、加工食品品質表示基準に基づきまして、次のとおり記載することとしてはどうか。

点目として、国産の大豆を使用している場合には国産である旨を、外国産の大豆を使用している場合には原産国名を記載する。ただし、国産の大豆を使用している場合には、国産である旨の記載に代えて、都道府県名その他一般に知られている地名の記載が可能。表示例でございます。大豆（国産）、大豆（アメリカ）、大豆（北海道）、大豆（丹波篠山）ということでございます。

点目でございます。複数原産国の大豆を混合して使用している場合で、その使用割合が一定している場合には、その原産国名を使用量の多い順に記載する。ただし、原産国が3ヶ国以上の場合、2ヶ国目までは国名を記載し、3ヶ国目からは、「その他」と記載が可能。表示例でございます。2ヶ国の場合、大豆（アメリカ、カナダ）、3ヶ国以上の場合、大豆（カナダ、ブラジル、アメリカ）、大豆（カナダ、ブラジル、その他）でございます。

次のページに行きます。2点目でございますけれども、複数原産国の大豆を混合又は切り替えて使用している場合で、混合割合が頻繁に変動したり、切り替えが頻繁に生じる場合には、大豆が同一農業地域内（「アメリカ、カナダの北米地域」又は「ブラジル、アルゼンチン、ボリビア、パラグアイ等の南米地域」）で生産される場合に限り、実際に原料として使用する国名を、「原料原産地名」として、一括表示欄又は欄外の近接した箇所に、以下の表示例に従って記載することとしてはどうか。表示例です。原産国の表示、一括表示欄に「大豆（アメリカまたはカナダ）」ということですが、欄外の近接した箇所ということでは「原料大豆は、アメリカまたはカナダ産を使用しています」、「原料大豆は、北米産（アメリカまたはカナダ）を使用しています」と言うような感じにしたらどうかということでございます。その場合の注釈の表示でございますが、

アとして「大豆の原産国は、当社における何年度の取扱実績の多い順に表示しています。詳細は、弊社お客様窓口（電話番号 ）にお尋ね下さい。」イとして「表示してある原産国の大豆を適宜混合して使用しております。詳細は、弊社お客様窓口（電話番号 ）にお尋ね下さい。」ウとして「表示してある原産国の大豆を適宜切り替えて使用しています。詳細は、弊社お客様窓口（電話番号 ）にお尋ね下さい。」。3番目でございます。「原材料名」について、黒大豆等の種類の具体的な記載方法を示すこととしてはどうか。表示例でございます。「黒大豆（兵庫県）」、「青大豆（国産）」。

3ページ目でございます。その他の表示関ということで、まず初めに国産大豆のみを使用している場合に限り、容器又は包装に「国産大豆使用」と記載することとしてはどうかということでございます。それは下のパッケージの1番大きく で囲んでありますけれども、豆腐なり、木綿豆腐なり、納豆なりを国産大豆使用ということではどうかでございます。2点目として、農業者等と契約栽培をした大豆のみを使用している場合に限り、容器又は包装に「契約栽培大豆使用」と記載することとしてはどうか。表示例のところでございますが、大きく囲んでありますけれども、契約栽培大豆使用ということでございます。3点目その他でございますけれども、まず1つ目は1つの製造ラインで、日々時間帯を区切って、異なる原産国の原料大豆を使用して商品を製造している場合がございますが、製造業者においては、原料の切り替え時に発生する原産国の異なる原料の混入防止のための可能な限りの対応が必要ではないか。2つ目は、製造業者が

適切な表示に取り組めるように、製造業者に対する納入業者等調達先からの原産国情報の提供の強化が必要ではないか言うこととさせていただきます。その後は加工食品品質表示基準の抜粋とさせていただきます。

続きまして資料4のスケジュールとさせていただきますけれども、本日議論を深めていただいた後、4月下旬にガイドラインの方向についてご呈示していただき、パブリックコメントいただいた後、第3回6月に取りまとめという方向でご審議していただくこととどうかという提案とさせていただきます。

畑江委員 ありがとうございます。ただいま、ご説明いただいた事項は、本検討会における検討の方向を示されたものであり、今後、この検討会において検討を進める上で、極めて重要なことと考えております。これから、委員の皆様からご意見をいただきたいと思いますが、本日は、第1回目でもありますので、自己紹介も含め、ご出席の委員全員の皆様からご意見をお伺いしたいと思っております。それでは、着席順に相原委員からお願いいたします。

相原委員 私は全国穀物商協同組合連合会の代表として参りました相原茂吉と申します。よろしくお願ひいたします。自己紹介ということなので、まず手前どもの組合について簡単にご説明いたします。昭和28年に全国雑穀商連合会という形で発足いたしました。現在、全国で223社が加盟しております。北海道では59社、東日本が74社、中部32社、関西46社、西部（九州）が12社。合計223社で構成されております。資料1の「豆腐・納豆の現状」の9ページにあります、原料調達の状況と課題の中の問題の1次、2次と書いてありますけれども、この部分にあたる組織です。一部商社機能も備えてありますけれども、この部分にあたりまして、食品大豆が現在約105万トン流通されている中のおそらく95%以上が我々の組織を通じて流通されていると考えております。そこで原料大豆原産地表示という問題に関しまして、業界としての意見なんですけれども、食の安全ということと踏まえ、消費者の立場に立って考えれば、原産地表示というものはすべきであると、そしてこれは消費者の信頼感を得ることに繋がって、購買行動により良い影響を与えることになるだろうと言うのがその理由であります。基本的にですね、原料原産地表示に関しまして、国産と輸入という風に分けられると思っておりますけれども、まず輸入大豆について簡単に意見を述べさせていただきます。まず、輸入大豆の原料原産地表示の大豆のいわゆるトレーサビリティにつきましては、これは全く可能でありまして、いかなる大豆がどの様なルートで来ているかと言うことを、ご報告することは全く可能であると。これは歴史的に見ますと、1994年にGMO遺伝子組換え大豆が開発されました後ですね、それからアメリカを中心にGMOが相当広まりまして、1999年にGMOの表示義務かというものが義務付けられた時にですね、IPハンドリングというものが、業界で当然のこととして広まりました。その結果、トレーサビリティというものが完全に確立されまして、それまでほとんど食品用大豆、特に豆腐用の主流を占めておりましたIOMいわゆるオハイオと総称で言われている大豆なんですけれども、これについては姿を消したということとあります。特に増えたのがカナダ産でありまして、97年当時5.6万トンだったものが、2005年には26万トン、今年は30万トン近くになるのではないかとと言われております。何故カナダ産かということですが、結論から先に申し上げますと、流通としては輸入に関しまして基本ラインとしまして北米産大豆、南米産大豆、中国産大豆、オーストラリア産大豆というくくりが良いのではないかとこの意見がある訳ですが、北米産に関してはアメリカとカナダの部分が主流を占めておまして、特にカナダの場合にはオンタリオ州が主な生産地であります。このオンタリオ州は地図で見ると限りにおいてはミシガン州と同じレベルの地域でございます、これを区別すると言うことが果たして意味があるのかどうかと言うのが流通の基本的な考えでございます。余談になりますが、カナダの場合には、従来は味噌用の大豆が多くて、あまり豆腐用というのがなかった訳ですが、遺伝子組換え大豆等の問題に絡みまして、気候が5大湖の偏西風の影響で水分がオンタリオ州の方に来まして、非常に土壌が大豆の生産に適しておると、そしてトロントのコンテナ基地ということと適しておまして、分別管理が可能ということとですね、急激に増えました。オンタリオの部分においての大豆の生産が多くなったものから、その部分でアメリカとカナダ

の区分が難しいということでもあります。流通サイドとしましては、カナダの品種に、例えばケントですとかSの03W4とかいろいろある訳ですけれども、生産の安定、農家の人に蒔いてもらう上において、カナダ産の と品種を限定してしまうと、アメリカではそれが栽培出来なくなる、カナダのものをアメリカで栽培するという必要が、最近カナダドルの為替の状況におきまして、非常に大きくクローズアップされてきましたものですから、その部分について、北米産というくくりでもし表示義務が認められれば、非常にありがたいと言うのが意見としてございました。いずれにしましても、輸入に関しましては基本ラインの構築としまして、北米産、南米産、中国産、豪州産という形が1番よろしいのではないかなと言うような意見でございます。そして、国産大豆に関してなんですけれども、国産の表示というものは、概して日本人は食に対して非常に保守的であって、国産志向という部分が非常に強い、従って国産表示をすることによって大きくプラスになるという風に考えております。しかしながら、去年の例からも分かりますとおり、流通サイドから見て、産地銘柄や品種の限定というものは、非常にリスクがありまして困難であると、それは不作による供給不足、それに伴う価格上昇、相場の変動、そういったことがその原因ということでもあります。あえて言わせていただきますと、去年の場合国産が不作になったと、銘柄を限定しますとその銘柄を指定してあるために、一斉にそれに買いに入ると、価格が上昇してしまいます。価格が上昇すると、メーカーに値段が上がったから使って下さいと、しょうがないからメーカーはそれを買う、しかしメーカーは商品にその価格を転嫁して商品が値上がりしてしまうと、そうすると売れなかった、すると大豆の在庫が過剰になってしまいまして、結局流通サイドとしてはその大豆を抱えてなければならぬ、最終的にロスになってしまう。そういった問題で、産地銘柄指定という表示になってしまうと、リスクが大きいものですから、リスク分散の意味でも、国産大豆というくりにしていただければありがたいと言うのが、我々の意見であります。逆に豊作の場合も、大豆が余った場合に、その大豆が暴落した時の対処をどうすればいいのかという部分もあり、いずれにしましても、基本的には表示義務としては「国産大豆」、先ほどの「検討の方向」にもありましたけれども、差別化を図りたいメーカーは、自己の判断で詳細に表示すれば良いとのスタンスではどうかと言うのが業界の意見であります。

畑江座長 ありがとうございます。それでは続きまして荒田委員お願いします。

荒田委員 全国納豆協同組合連合会の荒田と申します。全国約300弱の事業者を束ねる組合ということで、その中で特に表示、法令問題を扱う部会として流通部会を持っておりまして、私はその技術委員ということで活動させていただいております。納豆の業界の状況につきましては、供給の関係のところは相原委員から詳しくございまして、そのとおりだと思います。納豆大豆につきましては、粒の小さな納豆に適した品種を栽培をして使って行くという形になっておりますので、原料のトレーサビリティという点に関しましては、先ほどのお話のとおり確かに可能なかなと思っております。ただ、具体的に多くのメーカーが使われているのが、やはり北米 - アメリカ、カナダ産 - それと中国産、国産が1割という構成になっております。最終的に納豆に作り込む段階での技術を各メーカー持っておりますので、調達の状況に合わせて、ある広い地域のものを使い分けると、逆に言えば先ほどのお話のとおり、作柄によって価格も収穫量も大きく変動して参るものですから、その辺のリスクをヘッジすることを含めても、1つのところから限定的にと言うのはやはり非常にリスクが高いということから、各社工夫をしながら大豆を調達し使用しているのが現状でございます。今回のガイドラインの検討会の前に、義務化の議論の中で、私ども納豆業界としては義務化に対しては反対との立場で意見を述べさせていただいて参りました。これは先ほどの説明にもございましたとおり、大豆のいろんな産地のものを切り替えながら使っていく、あるいは混合しながら使っていくという中で、表示を完全にシンクロさせて担保して表示をしていくということは、義務と言うことになりまして非常に重いものですから、これについては困難であると言わざるを得ないということ。もう一つは、元々原料原産地の目的の中で、いわゆる加工地と原料原産地の混同、優良誤認と言うようなところについては、納豆はそこにはあたらぬのかな、そこを混同させるような表示はしていないということがございましたので、義

務化ということについては反対ということで通させていただいておりました。ただ、もう一つの目的であります消費者の方々に対する情報提供ということにつきましては、なんら業界としても異存のないところでございまして、まさに2年間の猶予期間の中で農水省との打診も含めて業界としてどうして行こうかという議論をさせていただいておりました。業界としては無理のない形でとの前提はつきますけれども、自主的に原料原産地の表示をして行くべきではないかということで、大筋のところは組合の中でも意見がまとまっているところでございます。今回示していただきました検討の方向性の内容を見させていただいて、大筋ではこれまで私どもが考えていた内容で、困難性のある形にはなっていないかなと、なんとかこの方向性であればやりきれないレベルではないかと考えておりますけれども、まだこれから各論も含めまして、一方では各事業者がそれぞれが確実に表示が行えると言えること、それを踏まえて出来るだけ早期に表示を展開して行きたいと言うのは業界としても認識しておりますので、是非ともこの検討会の中で結論を出していければと思っております。

畑江座長 ありがとうございます。それでは大木委員お願いします。

大木委員 私、消費科学連合会でございます。私どもの会は昭和39年からずっとやっている団体でございます。当時、産学協同ということがよく言われていましたけれど、そこにプラス消費者を加えまして消産学協同という基本理念で行ってきています。ですから、反対とかではなくてお互いの意見を聞きながらいい方向に持って行きましょうということやっておりますので、今回のガイドラインについても話し合っただけで済みました、先ほどから共同会議の話も出ていますけれども、それも私どもの中で話題になりまして、共同会議の考え方の反対の理由の1つに、品質は原産地表示よりも品種による違いが大きいからだと言うのがありましたけれども、品質と言うのは、先ほどご説明でたん白質の含有量と言うのがございましたけれども、私どもが考えていた品質と言うのは触感・味・香りというもの。でも大豆の製品には「丸大豆使用」としか書いてありませんので、どういうものが品質がいいのかと言うのは私ども消費者には分からない訳です。要は、安全なものを選びたいという時には、やはり産地表示があった方が私たちとしてはいいのではないかということから、ガイドラインを作るということはまず賛成ですというのが私たちの意見でございます。そこで、2年間かけていろいろ検討されたということがございました。いろいろご苦労な話があったと思うのですが、先ほどのデータを見せていただき、国産と言うのが非常に少ない訳ですよ。それを伸ばして行かなければならないということなんです。そういうところで、製造業者の方が、こういう風にいろいろ一括表示で国産と書いてしまったものをたくさん作ってしまった時に、もし品物が無くなってしまった時にどうするんだろう、これは大変なことになるわよね、だからこういう場合は一括表示ではなくて、面倒かもしれないけどもラベルがあって、別途このラベルで、今は国産だよという場合、ペタペタッと貼って行く方法と言うのも1つ考えられるのではないかと。そうすれば安心してラベルいっぱい作って困ったなということがないから、一括表示ではなくてそういう風なことも考えなくてはいけませんよと言うのが私どもの会の話でした。もう一つは、先ほどの品種が重要であるということですが、私どもはおそらく私どもは丸大豆と言うだけで、品種名というものが - 例えば「すずおとめ」とかいろいろあるんでしょうけど - そう言うのを全く知らない訳ですよ。丸大豆使用としか書いて無い訳ですから、本当に品種が重要であるということを消費者に知らせるということであれば、品種名が書いてあれば、なるほどこういう品種名のお豆腐買った時に美味しかったって分かればいい訳ですよ消費者に。そうすると、こういう品種のものがいいんだと言うのが、生産者にも分かれば、そういうものを研究していろいろ作って行くという風になって来ると思いますので、そこも重要でないかということで、そうすれば大豆に必要な品種と言うものはこういうのだと言うのが自ずとみんな分かってくる。そのことによって、大豆を作る人も増えて来ると言うことになれば、国産にこだわりますけど、国産の大豆ももっと研究されて、いいものを作って行こう、消費者に合うものを作って行こうという意欲が湧くのではないかと、こんな風に皆が話し合いましたので、是非そういう方向でこの検討会が進んで行って、成功させて欲しいなと思っ

おります。以上です。

畑江座長 ありがとうございます。それでは木嶋委員お願いします。

木嶋委員 私は日本豆腐協会の木嶋です。当協会は、現在大手の豆腐業者32社が加盟している団体です。豆腐業者は、後ほど説明があると存じますが、件数で約13,500軒の業者があります。その中の32社です。業界のシェアは、大豆使用量で約16万トンです。今回の原料原産地表示の検討にあたっては、検討会を開催していただいて感謝しております。当協会は原料原産地表示については、絶対反対であるという気持ちは変わっていません。それは、1つには、毎日、1ラインで時間を区切って数種類の製品を製造することにより、コンタミする恐れがあることです。2つ目は、原料調達にあたっては、その時の大豆の出来具合による品質や価格を、その都度吟味して調達を変えています。従って、原料を変えることにより表示も変えていかなければならないという管理が、果たして、零細中小企業の大部分占める業界で出来るか疑問であります。国産大豆の自給率は16年産で豆腐用に限っては5,6万トンで約10%しかありません。そこで、

原料調達にあたっては調達先を多様化しなければ、48年の時のオイルショックの状況が考えられます。それ以来業界は原料の多様化を図り、調達先はアメリカ、カナダ、中国、ブラジル、オーストラリア等です。産地の違いが豆腐の品質に影響するのでなく、豆腐適正の高い品種を選定します。大豆は一年一作ですから、一年間丸々使用しなければなりません。従って、夏場を過ぎた端境期になると、豆腐の品質に影響します。そこで、業者は原産地を変えたり、混合使用したりします。また、原料の手当てを長期から短期に代えて、その都度、品質と価格を見ながら原産地の異なる原料大豆を調達します。

国産大豆については、豆腐適正の高い九州、北陸のフクユタカ・エンレイが人気商品になっています。従って、15,16年度の減産では、大暴騰した訳です。先ほど課長が言われたように4倍価格になりました。この価格ではとても使用する状況ではありません。17年度産は幸い流通量で約14万5千トンと大幅に増産されたことにより、価格は下がっております。しかしながら、一旦下がった使用量を回復させるには時間がかかります。国産大豆商品は、イメージ販売的效果から消費者に受け入れやすく、国産大豆使用表示を実施しておりますが、国産と輸入大豆との品質の差はありません。原料大豆を替えるには、その都度、表示を替えなければなりません。現在、量販店で販売される豆腐のアイテム数は50種類位あります。メーカーは70,80アイテムの製品を持っています。原料を変えることにより、莫大な版数のフィルムを持たなければなりません。フィルム変更の管理は大変な苦勞です。例えば、米国大豆を使用して、表示がカナダになっていたとしたら、虚偽表示になり、メーカーにとっては大変なリスクになります。

当協会としましては、このガイドラインは任意として受け止めておりまして、それなりに進めていきたいと思っておりますが、この中身は品質表示基準の4条と一緒に思われますので、豆腐業者がしやすい表示方法を示していただきたい。当協会では、現在、豆腐の生産公表JASを検討しております。加工食品では豆腐とこんにゃくが検討されているやに聞いております。このJASは原料原産地を公表することが特徴していますので、表示することを考えています。従って、原料原産地表示は、この様なものにシフトしていけばと考えます。

畑江座長 ありがとうございます。それでは順に佐竹委員お願いします。

佐竹委員 株式会社西友の佐竹と申します。私はデイリー食品を担当させていただいております。生鮮を除く加工食品の中で冷ケース、冷凍ケースの中で販売している食品を担当しております。小売りの代表ということでございますけれど、私ども他の量販店様と事前にコミュニケーションがとれているかと申しますとそういうことも出来ない部分もありましたので、西友としての意見と言うこととお聞きいただきたいと思っております。弊社には日々店頭で販売POSのデータが存在しまして、前日までの累計のデータも、当日のデータも全てございますので、特に豆腐であるとか納豆で現状行われている私どもの全国約200店舗の内容については全てわかっております。今回の中で、消費者の食に対する関心事につきましては、やはり1番目に鮮度、特に賞味期限、

日付については非常な関心事であるということ。それから、安心安全、その中でも原産国、原産地、それから添加物等についての関心が高いということは、以前から認識をしておりました。私どもの会社の中にお客様相談グループというところがございますが、お客様のクレーム等を受け付ける部署がございますが、やはり原料に関する問い合わせについても非常に多くあるのが現状であります。弊社における豆腐・納豆の輸入と国産という原料時点での販売数量の比率を見た場合に、これはあくまでも販売POS数量で見た場合の比率でございますけれども、豆腐につきましては輸入が88%、国産が12%。納豆におきましては輸入が97%、国産が3%という現状であります。納豆では97%と圧倒的に輸入原料の商品の割合が高いという現状であります。次に、数量ではなくて売り場での扱いアイテムを見た場合に、豆腐においては輸入が59%、国産が41%。納豆におきましては輸入が77%、国産が23%のアイテムの比率になっております。売り場はお客様視点ということで、国産への品揃えに傾斜しつつありますけれども、販売実績についてはアイテム比率に追いついていないというのが現状であります。また、国産原料の平均価格については、豆腐で輸入原料の約1.7倍、納豆については約1.5倍ということで、国産の価格の方が高くなっております。それから商品について、一括表示ではない表面の部分に、国産では産という地名が入っております、の豆腐という風に、原料の原産国、原産地がそれとは一致していないという、輸入の原料であるにも関わらず、表面については日本の地名が入っている商品が多々存在しております。要するに商品の顔にあたる表面と一括表示との整合性がない場合があるということでございます。商品名においては水の産地であったり工場の立地が国内であるが、原料が輸入という商品が存在し誤認を与えるという結果になっている場合があります。小売りの立場といたしましては、商品はお客様の認識する価値、すなわち鮮度であるとか原料、産地、添加物等の情報を提示により認識される価値と価格のバランスによって消費が促進されるものです。従って、正しい情報表示が可能で消費者の選択の幅が広がり、健康のイメージが高い豆腐・納豆の消費が拡大するということは望ましいことであるという風に思います。しかし、原料の安定的な供給がされず、表示によるコスト高は、国産の商品の消費拡大に繋がらないという風に思われます。

畑江座長 ありがとうございます。それでは野村委員お願いします。

野村委員 私は、前に外食産業の原産地表示の時も申し上げたのですが、消費者に対する情報開示ということ、義務とか義務じゃないとか供給側から考えればこういう都合があるとかの前に、要は消費者に対して自分たちがどうやって付加価値を付けて販売して行くかということが極めて大事だと思います。今まで話にでてましたけれども、例えば北米であるという表示については、きちんとカナダ産であるという表示に対して、消費者がどういう判断をするかという問題です。それから、原材料はその都度変わるので、そんなのはわかりませんよと言うのはそれはそれとして、それを消費者に表示するべき、開示すべきなんですね。原産地で決まるのではなくて、材料で決まるんだよと言うのであれば、私は、それを消費者に説明して、我々は産地を表示しませんとそういう方針で臨むべきだと思います。従いまして、私は、そのメーカーが自分たちの商品を消費者にどう付加価値として訴えるかという問題としてこれをとらえるべきであって、ですから義務化ということは好ましくないと思うのですが、義務化はそれなりに理由が必要になると思います。難しい難しくない以外の理由がですね。従いまして、表示について一定のルール化をするということも必要なので、私は今回任意にガイドラインを設けるということについては、全く問題のないことではないかと考えております。今、企業にとっても社会的責任ということが言われておまして、とりわけ消費者の安心出来る供給体制ということを求められておりますので、私はそういう企業のビヘイビアを促すためにも、あるいは豆腐・納豆業界の健全な発展のためにも是非こういう形で進めていただきたいと思います。

畑江座長 ありがとうございます。それでは森田委員お願いします。

森田委員 食品科学広報センターの森田と申します。消費者向けに食に関する情報提供をしたり、消費生活センターなどで消費者と意見交換をするようなことをしています。お豆腐の原産地表示につきましては、本年10月からの原産地表示にたくさんのもので義務付けられる中で加工度

が低いということもあって、本来であれば表示を義務付けて欲しいと言うところが本当のところ
です。他のところでも、お漬物は小さい業界ながらもずっとやってる訳ですし、こんにゃくの様
な材料の占める割合が少ないところもやっているものもある中で、お豆腐というものが出来ない
のはどうしてなのかなと思う部分もございます。しかし、今日のお話を伺った中でやはり99%が
中小であると言う様なこと、豊作と凶作で原材料の値段の幅が4倍もあると言う様なことも伺
うと、やはり先ほど野村委員もおっしゃられたように、ガイドラインと言うことでやって行かない
と、これがもし義務化になれば小さいところが管理出来ないまま、偽装表示が原因でつぶれる様
なことがあっては元も子も無い訳ですから、ガイドラインと言うところでは私も異議のないとこ
ろです。では、どの様なガイドラインで一定のルール化をして行くかということですが、
お豆腐の表示につきましては、常々任意表示による誤認が多い風を感じております。まず国産と
いうものがとても良く目につく、この原材料は外国のものであると言うような表示はあまり見た
ことがありませんで、国産のものがずいぶん多いなと、先ほど佐竹さんがおっしゃられたように、
アイテムでは41%が国産ということがございまして、スーパーに出かけると本当に多いんですね。
大豆の自給率自体は4%でありますし、豆腐に関しては食品用ですからもっと多いということ
ではあるんですけども、それにしても国産と書いてあるものの率が多いという感じがします。じ
ゃあ、有機のJASマークが付いたお豆腐、もちろん有機JASマークに関しては、原産地表示
は義務付けられて無い訳ですからいい訳ですが、有機のJASマークが付いていると、やはり有
機であるということやうたってGMOに関する情報も書いてある、それだけ任意にやっておき
ながら、原産地表示については書いて無いんですね。そうすると国産大豆が少ないということを知
らない消費者からすると、それだけで原材料が特別な原料を使っていると思ってしまって、勘違
いしている消費者が多いんじゃないかなと思っております。先ほどもおっしゃられていたように、
国産と輸入に関しては科学的な安全という意味ではおそらく同じということなんでしょうが、そ
うであればきちんと書いて欲しいと思いますし、有機のものに関しては、例えば有機醤油は、裏
にカナダ産ときちんと書いてあるものもございます。大手のものだから書いてあるのかも知れま
せんが、何か特別な特色のあるものに関しては、出来るだけ原産地表示をしてもらいたい。国産
大豆使用と書く場合は、消費者の方とお話すると、50%使用していたら「国産」と書けたとい
うことを数年前に聞きました。もちろん今ではJAS法で国産大豆使用と書くからには、もし半分
だったらその%を書かなくてはいけない訳ですが、消費者はそこまで知らない場合もある。そ
ういう風にして消費者は「国産大豆使用」と書いてあっても、豆腐は昔そんなガイドラインを聞
いたことがあると、一部使っても表示をしていいんじゃないかと言うような疑問もあって、お豆
腐に関しては任意のもので誤認を招いてきたことが今まで多かったのではないかと思います。是
非今回はガイドラインということで、出来るだけ一定のルールを掛けていただければ、消費者は
もっと安心して原産地表示が公開されたお豆腐や納豆に関して選べるようになるのではないかと
思っております。

畑江座長 ありがとうございます。では森戸委員お願いします。

森戸委員 豆腐の全国の連合会と申しまして組織制度の違いから協同組合連合会と商工組合連
合会をまとめて全国組織という風にしております。我々のところもいろいろ苦しいものですから、
若干組合離れもありまして全都道府県には残念ながら、一部解散したりしまして充足していない
ものですから、今のところ39都道府県で約4,000事業者が加入しております。零細なもの、家族労
働が大部分でございます。数ある加工食品の中で豆腐を取り上げて立派な会議を開くと言うのは
ありがたいことでもある訳ですけども、先ほどご説明のありました、「豆腐・納豆の現状」で
ですね、豆腐が前回の検討で義務化からはずれたと、その理由として原料の混合切り替えが頻繁
に行われ、かつ零細であると。それから、包装材料に対する負担も重いということで、義務化か
らはずれた訳でございまして、その状況はより深くなることはあっても、改善されてないとい
うのが現状でございまして。繰り返しになるかも知れませんが、同じ品種でも天候で出来が悪いこ
とがあり、従って、そういうことになると切り替えなくてはならない。新しい元気のいい大豆を混

ぜて加工するということがあります。切り替えとかブレンドとか言うのは、特に最近では消費者の方がこだわりの豆腐を求めているようでございまして、そうするとかなり原料に影響するようでありまして、そういう観点で義務化から除外された要因がブレンド、切り替えというものが以前よりも頻度が上がっていると言うのがありますね。それから、我々としてはそのとき反対した訳ですが、もう一つ反対の理由は、国産大豆がいいという信仰みたいなものがあってですね、国産と言っても非常にばらつきがあるようでして、成分的にアメリカ産よりも悪いと言うようなことがないこともない様で、結構優良誤認を生ずるのではないかと。そういうことでも反対した訳です。そのような中で、去年国産が2倍、3倍、4倍と非常に値上がりしまして、手に入らなくなってしまって、我々が主張したことが、切り替えで包装材を変えなくてはならないという事態が、当時の議論で反対した理由が必ずしも解消していない。それから反対の理由として、容器の上にあるフィルムに表示を書く訳ですが、その切り替えがあって非常に零細な人も多い訳であって、そういった包装材料に対する負担、特にフィルムを用立てるにはあるロットが必要になってくる。それが無駄になってしまう。原料も上がりまして、石油の高騰、包装材料も値上がりした。その値上がりを価格に転嫁出来ないと言うのが実情でございまして、非常に厳しい状況がある訳です。いろいろ苦情を言ってもしょうがない訳ですが、ただ消費者の方に正しい情報、詳しい情報提供して行かなければならないという観点から、今度のガイドラインについては、あまり負担にならないで守れる範囲で、取り組ませていただくかという状況でございまして、ご要請は非常に強いと思うのですが、そういった業界の実態を踏まえて、かつ、小さいものでも取り組めるようなガイドラインにさせていただいて欲しい。

畑江座長 ありがとうございます。では最後に渡邊委員をお願いします。

渡邊委員 日本生協連の渡邊と申します。一応所属が表示企画室というところになっておりますので、表示政策全般を検討・立案するといった部署にあります。生協は全国に500を超える会員の生協がありますけれども、そういうところに対しましては、私どもは問屋的な機能ということで、私どもが開発したOEMで作った商品というものについて、全国の生協に卸すという仕事をしております。従いまして、実際の各地にある生協から、私どもの商品というものが売られておりまして、それを利用された方からの問い合わせ等についても専門に受け付ける部署等がございます。そこで問い合わせが多いと言うのが、賞味期限が切れたものがどのくらい使えるのかというものと、原材料の原産地はどこなんだという2つのものはダントツに多い質問でございまして。そういう意味では、私どもは組合員（消費者）に対して正確な情報を出来るだけ提供したいということで、問い合わせに対してすぐ原材料が調査出来てお答え出来るシステム等を作って対応しておりますけれども、今回、豆腐・納豆ということで、日本人の食生活に関わりの深い食品、こういうものの情報提供ということについては、前向きに考えた方がいいんだろうということでございます。ただ、私も表示の共同会議の委員も兼ねておりますので、その場でもいろいろ検討されている状況は十分わかっておりまして、消費者と言うのは、商品に関わるいろいろな情報については弱者なんですね。原料を流通させる立場の皆様、その原料を利用して製造する皆様からいたしますと、消費者が入手出来る情報量は少ないという実態があります。そういう意味では情報弱者ということが言えると思います。従って、いろいろな情報に惑わされるという側面もあってですね、そういう意味では振り回されないような、きちんとした情報、整理された情報を気軽に提供出来るように環境を整備するということが必要なのではないかという風に思っております。共同会議では、豆腐・納豆については義務対象からはずれてる訳でありますけれども、消費者にとって主要な食品ということで、そのハードルがある訳ですから、それを下げていく必要があるんだろうという風に思っております。そういう意味でのガイドラインを作って従来の義務化したものよりは、もう少し実施しやすい形でルール化をして行くということについては、前向きに整備をして行くということで、1歩でも2歩でも近づけて行くことが必要なのではないかと思っております。

畑江座長 ありがとうございます。それでは本日、所用でご欠席の全国農業協同組合連合会

のに新浜委員から、文書で意見が提出されておりますので、事務局からお願いいたします。

櫻庭食品産業振興課長 お手元に両面コピーでございますけれども、私の方から新浜委員の意見を読み上げさせていただきます。

『JAグループとしては、消費者に原料情報を正しく伝達するために、加工食品においても基本的に原産国表示をすべきと考えております。豆腐・納豆については、現在の原料表示では、原料情報について消費者に誤認される可能性があり、原産国を表示すべきと考えます。例えば「丸大豆（遺伝子組替えでない）」という表示の場合は、実際は輸入原料を使用されている場合でも、国産と誤認される場合があると想定されます。交付金大豆については、農産物規格規程に基づく検査合格品であり、容器包装や票せんに産地・銘柄・規格等の検査情報が明記されています。また、本会としてお取引先に対して発行する荷渡し指図書や売買契約書についても、同様の産地・検査情報を明記しています。つきましては、「国産」との表示、あるいは「都道府県名その他一般的に知られている地名の記載」の表示にあたって、農産物検査による産地情報のトレースは可能と考えております。なお、原産国の表示方法については、対象となるメーカー数や製品のアイテム数が多岐に渡ることから、ご提案のように一定柔軟な設定として、原産国表示が適確に実施されることが重要と考えております。今回はガイドラインの設定とのことですが、業界ごとにご指導の上、全ての商品に原産国名が表示されることを希望いたします。』以上でございます。

畑江座長 ありがとうございます。だいぶ時間をかけまして皆様からいろいろご意見をいただきましたが、皆様のご意見は大体同じ方向を向いてまして、義務化と言うのは今のところ困難だけれども、ガイドラインということではいい方向に持って行きたいというご意見だったと思います。そのガイドライン検討の方向についてさらにご意見などございましたらお願いします。

櫻庭食品産業振興課長 貴重なご意見ありがとうございました。その中で本日この場でご質問という形で私が承ったものが何点かありましたので、こちら側の事務局としての考え方を申し上げます。まず、「北米産」という書きぶりという相原委員の方からございましたけれども、基本的には一括表示欄のところで品質表示基準上、原産国名と言うのが輸入品にあたっては、記載することとなっております。従いまして、品質表示基準上は「北米」とか「南米」という書きぶりは違反という形になります。ただし今回のガイドラインにおきましては、欄外の近接した箇所等に、品質表示基準の規定の適用は受けないものの、消費者の皆様にも情報を出して行くんだという趣旨を、北米産・南米産という表示が出来ればと言う様な意見でございましたので、切り替えとかオンタリオ州がミシガンに近接している等の話もございました。そういったことで、今回の考え方として、北米産（アメリカまたはカナダ）を使用していますという考え方でどうかなと言うのが趣旨でございます。それから大木委員の方からシールでの対応と言うのがございました。この品質表示基準上、シールでの対応は全く問題ございません。ただ、前向きに検討は可能だと思いますが、実際問題シール問題が可能かどうかは業界の皆様にも現場でどういった対応が可能かどうかということもあると思います。コスト面の問題もございますし、貼る人の問題等いろいろありますのが、品質表示基準上はなんら問題はないということ申し上げます。3点目として、森田委員の方から、国産のみを使用した場合に「国産」の旨を表示して欲しいとの話がございました。今回の方向の中の3ページにその他表示関係がありますけれども、国産大豆のみを使用している場合に限り大きくくった「国産大豆使用」とか記載出来る様にしたらどうかと言うのは、まさしく森田委員の考え方と一致しているのではないかなということで、あえて申し上げさせていただきました。以上でございます。

大木委員 先ほど私はこういったものを一括表示にしてしまった時に、もし材料がなかった時に大変でしょうから、そういう時にはそういう貼り方もあるんでしょうと、そういうシールを上貼る方法も大変だけれども、メーカーの方々もいいのではないかなと言うのが私どもの会から出た意見でございます。それをやれとか言うのではなくて、そういう方法もあるでしょうということだけです。

畑江座長 ですから品表上問題無い様ですので、メーカーの方でそれがよろしければそれを利

用して下さいということですよ。後は、注釈と言うのもうまく使おうと思えば使える訳ですよ。

森田委員 ということは特色のある原材料で、例えば国産大豆使用50%とか60%という風な表示を行っていいことになっていると思うのですが、ここでこういう風に述べていると言うことは、そういう表示は逆に言うと禁止事項にするということですか。

櫻庭食品産業振興課長 つまり、複数産地の場合は重量の多い順に記載して下さいということにつきますかと思えます。

木嶋委員 あの、今言われたのは強調表示のことだと思いますね。品表5条に規定されているように、特色ある原材料を使用した場合には、使用割合を記載することになってます。

畑江座長 何かそのほかにご質問等ございますか。

木嶋委員 丸大豆との表示についてですが、別に四角大豆というものがある訳でもございませんので、昔、脱脂大豆が使われていたことがあり、そのため丸大豆と表示しているだけで、何の意味もありませんよ。また、粉末豆腐もあったのでそれと比較して丸大豆と表示した経緯があります。

畑江座長 他にご意見・ご質問等ございますか。

荒田委員 検討の方向の2ページの下の(3)のところですが、黒大豆等の種類等の具体的な記載方法を示すということで提案をいただいているのですが、今回の原料原産地表示のガイドラインとこの部分がどう関係するのと言うのがよく分からなくて、私どもとしては、そもそも趣旨のところと関係がないものであればあえて入れる必要もないのではないかと考えているのですが。このところについて教えていただければと思います。

櫻庭食品産業振興課長 基本的に大豆は黄大豆と黒大豆、青大豆の3種類に分類出来るかと思えます。従いまして、青大豆や黒大豆を使用した場合の記載例を、こういうのも出来るよという形で表示例を示したところでありまして。今回の検討会は原料大豆の原産地表示の検討会でありましてけれども、折角の機会でもございますので、原料である大豆の記載方法も皆様話し合っただけでいいかという趣旨でここで記載した次第でございます。

畑江座長 それでは、皆様のご意見はガイドラインを検討するということについては、一致しているように思いますので、時間も参っておりますので、次回までに確認する必要がある事項や資料につきまして、事務局の方で次回の検討会に提示していただくようにお願いします。次回の検討会には、事務局より、本日の意見を踏まえた方向での骨子案的なものを提出していただくことにしたいと思いますので、よろしく願いいたします。併せてお願いですが、その際には、検討会での充実した議論が出来るように、事前に委員各位へ配付していただけるようお願いいたします。岡島局長が先ほどからお見えになっております。ここで、岡島局長から、一言ご挨拶をお願いいたします。

岡島総合食料局長 総合食料局長の岡島でございます。遅れて参りまして申し訳ございませんでした。委員の皆様方お忙しい中、今もずっと各委員のお話伺っております、非常に率直にご意見を言っているなと思ひまして、口幅ったい言い方ですけども安心しております。座長からお取りまとめいただいた様に、ガイドラインを作っていくということで、とにかく物事をいい方向に前に進めて行こうということで、各委員の気持ちも1つになっているのかなと思ひます。2回目、3回目もありますけれども、本日同様皆様方の忌憚のないご意見をいただければと思いますのでよろしく願いいたします。以上簡単ですけどもご挨拶とさせていただきます。

畑江座長 ありがとうございます。それでは、その他の事項として、事務局から何かございますでしょうか。

櫻庭食品産業振興課長 次回の検討のスケジュールでございますが、4月下旬を目途に、委員皆様の後日程をお伺いしながら調整させていただきたいと思っておりますので、よろしく願いいたします。

畑江座長 それでは長時間に渡りましてありがとうございます。また、議長が不慣れなもので

すが、議事進行にご協力いただきましてありがとうございました。では、本日の検討会はこれで終了させていただきます。