

**「外食における原産地表示に関するガイドライン骨子(案)」に
寄せられたご意見等の概要とご意見等に対する考え方について**

平成17年7月28日

農 林 水 産 省

1. 意見募集の概要

「外食における原産地表示に関するガイドライン骨子(案)」につき、以下のとおり、意見募集を行った。

(1) 意見募集期間：平成17年6月14日(火)～平成17年7月13日(水)

(2) 意見募集の周知方法：ホームページ及びプレスリリース

(3) 意見の提出方法：郵送、ファクシミリ、電子メールのいずれか。

2. 意見募集の結果

提出件数：74件(意見提出者38名)

* 提出意見・情報の中には複数の項目について言及されているものがあり、提出件数はのべ件数である。

3. 意見・情報の概要

提出された意見・情報の内訳は以下のとおり。

(1) 賛成の立場からのご意見等……………63件

(内訳)

○ガイドラインの作成に賛成……………10件

○骨子(案)に関するご意見等

・ 対象事業者について……………2件

・ 原産地表示の方法について……………30件

○ガイドラインの普及について……………4件

○偽装表示の防止について……………9件

○原産地表示の義務化について……………3件

○その他……………5件

(2) 反対の立場からのご意見等

○ガイドラインの作成に反対……………5件

(3) その他(賛否不明の立場からのご意見等)……………6件

4. 提出された意見・情報に対する考え方・対応

別紙のとおり。

1 賛成の立場からのご意見等

項 目	ご 意 見 等 の 概 要	意見数	ご意見等に対する考え方・対応
○ガイドラインの作成に賛成	スーパー等では原産地表示が行われており、外食産業についてはむしろ遅すぎたくらいであり、外食産業は、もっと提供する食材に対し責任ある行動と誠意を見せていただきたい。	1	ガイドラインに基づく原産地表示の普及に努めて参ります。
	食の「安全・安心」に対する関心が高まる中であって、外食部門については出遅れの感があった。そんな中でガイドラインの作成は大変良いこと。外食産業は業種・業態が多岐にわたっているので、詳細な決まりになると現実にそぐわない面が出て実行性のないものになってしまう。大括りで捉え、詳細は業者の自主的かつ積極的な取組に委ねる形でよい。	1	
	外食の度に原産地表示が欲しいと思っていた。今回のガイドラインには大賛成。できれば近い将来、罰則規定が付くと良いと思う。	1	
	外食についても原産地表示が行われることは、消費者にとって食するものを確認して食べることができるので、とても良い制度である。	1	
	消費者の選ぶ権利を確保するためにも表示は必要。是非、将来的には全ての外食事業者が原産地表示を行うようになることを望む。	1	
	食品購入の時に原産地表示は選択の大きなポイントである。ガイドラインではあるが、外食についても原産地表示の方向性が示されたのは前進と言える。	1	
	国民の食生活において外食産業への依存度はますます大きくなりつつあり、消費者の原料原産地表示に対する要望は、外食産業にも向けられている。表示は、消費者の商品購入の選択に当たっての最大の情報源である。外食業者の業務内容に差がある現状では、まず「ガイドライン」として示すことは、望ましい方向である。	1	
	我が国の食料自給率が低い現実を広く国民に広報活動していない環境の下で原産地表示を進めることは、外国産であることを印象づけることになり、表示を行った事業者のマイナス評価に直結することを危	1	我が国の農業・食料自給率の現状を国民の皆様に知っていただくように努めて参ります。

	惧する。表示を行う際、食料自給率の広報ステッカーを配布するなど、食料自給率と一緒にした取組を行うことが必要。		
	外食だけでなく、加工食品にももっと原産地表示を行い、全ての食品に外国産のものが使われているという事実を国民に知らせ、外国の食材無しに現在の豊かな食生活はできないことを広く国民に示すべき。国産ばかりが安心・安全という思い込みを無くすることが一番重要。	1	加工食品については、平成18年10月より、JAS法に基づき20食品群の加工食品に対して原料原産地表示を義務付けることといたしました。 また、我が国の農業・食料自給率の現状を国民の皆様知っていただくように努めて参ります。
	外食用原材料の原産地表示の奨励は、単に外食メニューに対する安心感をもたらすだけでなく、加工食品用原材料の原産地表示の徹底につながるものとして大いに歓迎したい。	1	
○骨子(案)に関するご意見等 対象事業者について	ガイドラインの対象事業者について、本来、業態や規模による限定は行わないようにすべきであるが、小規模事業者の中には対応が困難なものもあると考える。このような事業者に対する適切な指導援助等が必要と考える。	1	ご指摘の趣旨を踏まえ、普及を図って参ります。
	ガイドラインに基づく表示は、事業者の規模の大小にかかわらず推進されることが重要。	1	
- 1 原産地表示に関する基本的考え方	外食事業者にとって、使用する原材料の原産地を把握することは義務である。このため、「原産地を把握している原材料」の部分を「原産地を把握して」と修正すべき。	1	外食産業が使用する原材料については、流通段階では必ずしも原産地情報が表示されておらず、原産地の把握のためには、外食産業の使用原材料の流通に関わる関係者全ての協力が必要であり、外食事業者だけでは対応することは困難と考えます。 このため、流通段階においてもガイドラインの趣旨を理解していただくよう努めてまいります。
- 2 原産地を表示する原材料について	健康被害など問題のある食材に限って導入すべき。それ以外の食材は各外食事業者の判断に委ねるべき。	1	骨子(案)では、消費者の外食におけるメニュー選択に資するために表示が必要な原材料は何か、また、外食事業者が対応可能で自主的取組を促すことのできる範囲はどこまでか、という観点から検討を行い、「表示する原材料」を示しています。このた
	調味料やフライ物などに使用される小麦粉やパン粉、油などについても原産国や入手経路が表示されてしかるべきである。外食産業の調	1	

理技術や調理法の消費者へのアピールにもなるのではないか。		め、調味料や食品添加物については表示の対象としておりません。
BSEや高病原性鳥インフルエンザ等の要因から畜産物には原産地表示が必要だが、野菜の場合、輸入野菜はきちんと検査が行われているので、原産地表示は必要ない。ただし、利用者の問合せに直ちに回答できるように、原産地を把握しておくことは必要だが、メニューや店内での表示は不必要。	1	また、外食産業が使用する原材料の中には原産地情報が表示されていないものがあり（例えば小麦粉）、このような原材料の原産地の把握のためには、外食産業の使用する原材料の流通に関わる関係者全ての協力がないと対応が困難と考えております。
でわざわざ表示しなくてもよい例まで提供しているのは、何か口実さえあれば実行しなくてもよいと言っているのに等しく、腰砕けである。「可能な限り表示する。」だけで十分ではないか。その上で、本当に表示が困難な理由があるかどうかは消費者が判断すべきことである。	1	なお、近年、BSEや高病原性鳥インフルエンザの発生、輸入農産物からの基準を超える残留農薬の検出など、消費者が食品の原産地に関心を抱く出来事が続いていることから、このような出来事に関係する原材料については、-2の「表示する原材料」に該当していない場合であっても、積極的に表示するように-7の「留意事項」において求めています。
その時に問題とされる調味料（例えば、BSEが問題になっている時のブイヨン、牛脂、牛エキス）の原産地、使用した食品添加物の名称や精米改良材の使用の有無についても表示すべきである。	1	
外食店で出されるご飯やパンの小麦粉の原産地についても表示をお願いしたい。	1	
全ての原材料について原産地表示ができれば、消費者にとって安心であるが、その時に問題となっている原材料（例：BSE、高病原性鳥インフルエンザ）、遺伝子組換えが気になる原材料、残留農薬が気になる原材料については、絶対に表示をお願いしたい。	1	
-2-(1)-の「主たる原材料」と「用いられている原材料」の言葉の使い分けの意味が分かり難い。	1	「主たる原材料」はメニューのメインの原材料です。「用いられている原材料」はメニュー名に使用されている原材料ですので、メインの原材料ではなくてもメニュー名に使用されている場合は原産地表示が必要になります。今後作成を予定しているQ&A等で分かりやすい説明に努めたいと考えております。
-2-(1)の注記に「用いられている原材料」の説明を加えて欲しい。	1	
-2-(1)-の例として「うなぎ」を挙げて欲しい。	1	ご意見として承ります。
-2-(3) 地産地消を大いに奨励、PRした原産地名を表示したメ	1	ご意見ありがとうございました。

	ニューに賛成。		
	主たる原材料の原産国の表示と一緒に具体的な農場や牧場の写真等があると、「実際に現地のこういう場所で育てています」ということが分かり、消費者のメニューに対する関心も呼ぶと思う。	1	普及に当たり参考とさせていただきます。
	「エビチリソース」の場合、エビ以外に調味料である「チリソース」についても原産地の表示が必要か。	1	骨子(案)では、メニューの「主たる原材料」等について原産地表示を求めており、味付けのためのソース等は対象として考えていません。
- 3 表示する原 産地の名称	〇〇国で水揚げされた魚介類を 国で加工し、新潟漁港で輸入販売した水産加工品のような場合はどのように表示するのか。	1	骨子(案)では、原材料の原産地を表示することが目的ですので、当該水産加工品の原材料が水揚げされた〇〇国を原料原産地として表示することになります。今後作成を予定しているQ & Aの中で分かりやすい説明に努めて参ります
	- 3 - -イについて、「原産国名に代えて州名、省名……」では一般的にはどこの国か知らない人も多いであろう。「……に代えて」を「原産国名にあわせ一般に知られている地名」としてはどうか。	1	既にスーパー等では「一般的に知られている」地名が表示されています。 しかしながら、ご指摘のように外食事業者が「一般的に知られているだろう」と考えている地名であっても知らない人が多い場合があります。このため骨子(案)では、消費者の側に立った表示に努めるように外食事業者に求めており、「一般的に知られているだろう」と考える場合は、地名と合わせて国名を表示するように求めています。
	- 3 - -イについて、「水域名」に続いて「養殖地名」を書いた方がよい。	1	J A S法に基づく生鮮食品の原産地表示では、養殖した魚介類については、「主たる養殖場が属する都道府県名」を原産地として表示することになっていきますので、これに準拠して表示を行うことが消費者に理解されやすいと考えております。
	- 3について、「原産地として表示することができる」は削除しても良いのではないか。	1	ご指摘を踏まえ、修正します。
	魚の場合、九州や伊豆で獲れたものが同じ漁港に入荷するが、当該漁港名を表示すればよいのか。	1	水域をまたがって漁を行ったとき、どの荷口がどの水域で採捕されたか確定できない場合は、水揚げ

			した漁港が属する都道府県名を表示することになります。今後作成を予定しているQ & Aの中で分かりやすい説明に努めて参ります。
	国産品の表示は、「都道府県名」を原則とすべき。	1	外食産業は使用する原材料の種類が多く、原産地も変わることから、「都道府県名」表示とすることは、外食事業者にとって過重な負担を強いることになるとともに、誤認表示を招くおそれがあると考えております。 なお、JAS法に基づく加工食品の原料原産地表示においても、原則として、国産品にあつては「国産」、輸入品にあつては「原産国名」を表示することと定められています。
- 4 複数の原産国の原材料を使用する場合の表示	複数の原産国の原材料を使用する場合、全ての原産国と使用割合を表示すべき。「その他」で表示することは、原産国を全て把握しなかったり、隠したりという不正表示につながる可能性が拡大するおそれがある。	1	外食産業では、気候等の影響から仕入先が変わり、あらかじめ計画したとおりに調達できない場合が多い実態にあります。このような中で、全ての原産国とその割合を表示することは、外食事業者にとって過重な負担を強いることとなり、表示への取組を難しくさせるおそれがあると考えております。
	- 4 - (2)について、原材料の原産地が3ヵ国以上ある場合でも、その時に問題ありと注目されている原材料については、割合の多寡にかかわらず表示が必須。	1	近年、消費者が食品の原産地に関心を抱く出来事が続いていることから、- 7の「留意事項」において、そのような原材料については、- 2の「表示する原材料」に該当していない場合であっても、積極的に表示するように求めています。
- 6 表示場所	- 6について、店の特徴としている食事メニューに、使用原材料の原産地名を表示したカードを各テーブルの表示カード立てに置くようにすれば、それを見て注文する者も増え、店の繁盛につながると思う。	1	ご意見も参考にさせていただき、外食事業者の創意工夫を活かした表示が行われるように普及を図って参ります。
	どの食堂に行ってもメニューの種類と価格しか書いてない。店の主人が仕入れる時に産地と価格をメモしておき、一覧表に書いて顧客に見えやすい場所に掲示しておけばよく分かるのではないかな。	1	骨子(案)では、原材料ごとに原産地を表示する方法も示しております。今後、ガイドラインを基に、外食事業者が創意工夫を活かして表示に取り組むよう、普及を図って参ります。

- 7 留意事項	看板等に「地魚」と書いてある場合、全てのネタが地元のものと同様に顧客に思わせることにならないか。	1	看板等の改修にはそれなりの負担を伴うことが想定されます。店内において「地魚」を使用したメニューとそうでないものが分かるように配慮するなど、消費者を誤認させない表示を行う必要があると考えております。
	「留意事項」にあることの積極的な実践を望む。	1	ご指摘を踏まえ、普及を図って参ります。
	原産地を表示する原材料の仕入れに関する書類を一定期間保管するよう、示すべき。	1	消費者からの問合せに対して、迅速な対応を図るためにも、原材料の原産地情報に関する関係書類等を整理しておくことは重要なことです。 なお、外食で使用する食材は非常に種類が多く、また仕入れの形態、使用の実態がそれぞれ異なるため、一律にどのくらいと言えないことから、実態に即した書類の整理期間を設定する必要があると考えております。ご指摘の趣旨を踏まえ、最終案を作成させていただきます。
その他	農産物検査法に基づく検査を受けていない未検査農産物であっても、「地元産」、「〇〇県産」と産地表示できるようなガイドラインにして欲しい。	1	事実に基づいた表示であれば、原産地を表示することはできます。
	最近、中国の環境汚染が問題になっており、食の安全を脅かす、信じられないような問題が多数発生している。大手外食産業に対しては、原材料がどのように育てられているのかなどの情報もホームページで公開するように、ガイドラインで推奨していただきたい。	1	ご指摘の趣旨を踏まえ、最終案を作成させていただきます。
	原材料全ての表示はスペースなどの面から不可能だからと言って表示されない物があるのでは不安はぬぐえない。二次元バーコードと組み合わせる等表示する等の工夫をすれば、かなり多くの表示が可能であり、企業努力を評価する指標ともなる。	1	ご意見も参考にさせていただき、外食事業者の創意工夫を活かした表示が行われるように普及を図って参ります。
○ガイドラインの普及について	このガイドラインがどこまで理解され、浸透し得るのか。時間がかかってこのガイドラインによって外食の信頼性を高め、店の良心的な食事が提供されれば、いずれ良い評判を呼び繁盛につながるかとどこまで理解され、実行されるのかと思う。	1	ガイドラインに則った表示が消費者からの一層の信頼性の確保につながることを理解して、多くの外食事業者が表示に取り組むように普及を図って参ります。 また、普及に当たっては、行政と関係団体が連携

	事業者の自主的な取組だけでなく、いろいろなところで原産地表示が進められるようにすべき。特に輸入原材料については、消費者がきちんと原産地を把握できるように指導と検証が必要。	1	し、様々な取組を行って参ります。
	全ての事業者が容易に実施できる分かりやすいガイドラインにするとともに、事業者に対する普及啓発等についても明確にすることを望む。	1	
	表示の実施状況・内容等について、モニタリングの制度を採り入れることを明文化すべき。	1	
○偽装表示の防止について	虚偽の記載には徹底的に罰則を適用できるような形が必要。	2	ガイドラインは、外食事業者が自主的に取り組むものとして位置づけて作成しております。普及に当たっては、外食事業者のコンプライアンスの醸成・徹底が図られるように、努めたいと考えております。 消費者からの問合せに対して、迅速かつ的確に対応できるようにすることが重要と考えております。 なお、故意による偽装表示については、「不当景品類及び不当表示防止法」による警告等の対象となります。
	消費者に産地の真偽が不明確にならないようにすることが必要。現在、トレサビリティの開発・定着が進んでおり、それを消費者に証明・宣伝する方法が必要ではないか。	1	
	表示だけすれば良いということではなく、顧客が求めればその履歴が公開される仕組みや、公的機関による表示の信頼性に関する確認・保証を行って欲しい。また、偽装表示などが判明した場合にも全てが公開を原則にして欲しい。	1	
	自主的な取組をどう推進するのか。正しく表示されていることの点検はどのように行われるのか。検証のシステムや指導計画などがきちんと位置づけられるべきと考える。	3	
	外食事業者はモラルを持って表示するとともに、顧客から原料原産地を問われたら検証できる仕組みを作る等、一定の努力が必要。	1	
	ガイドラインに従って表示した原産地が誤っていた場合や故意に偽装されて表示された場合、どのような取扱いになるのか。また、誰が、どのようにして是正するのか。	1	
○原産地表示の義務化について	家庭で食べるよりも外食に頼ることが多くなったと言われている現在、全ての外食産業にいきなり義務づけることは難しいにしても、せめて主たる外食産業だけでも罰則を含めた取組をお願いしたい。	1	外食産業は、使用する原材料の種類が多い上に、気候等の影響により原産地が頻繁に変わる事等から、原産地表示を法的に義務づけることは難しい課題が多いと考えております。今後は、ガイドライン

	本来は法的な位置づけが望ましいと考える。	1	に則った表示が行われるように普及を図って参ります。
	今後、義務表示への進展を期待する。	1	
○その他	遺伝子組換え食品は、国により安全性が確認され、承認されて流通しているにもかかわらず、未だ消費者には理解され難く、遺伝子組換え食材が入っていると表示すると、食卓への利用が認知され難い状況である。遺伝子組換え食品の問題を今後どのようにメニュー表示の上に取り組んでいくのか、検討が必要ではないか。	1	ご意見として承ります。
	大手がもっともらしくカロリー表示を謳っているが、1品1品で全て違うはず。正しいかどうかチェックが必要。	1	ご意見ありがとうございました。
	原産地表示はもちろんのこと、遺伝子組換え食品であるかどうか、添加物といったさらに細かいところまで表示、情報の開示がなされることを希望する。	1	
	当方の団体（消費者団体）では、「ガイドラインの遵守・普及状況の調査」を行うので、その際は協力すること。	1	
	ガイドラインの充実を図るため、幅広く消費者の意見を聴くように努めること。	1	今後とも、外食における原産地表示の推進に当たっては、消費者、外食事業者等の意見を聴きながら対応することとしております。

2 反対の立場からのご意見等

項 目	ご 意 見 等 の 概 要	意見数	ご意見等に対する考え方・対応
○ガイドラインの作成に反対	農産物の安全性は、「原産地」によるものではなく、「誰がどのように、どのような信念で作ったか」が重要。ガイドラインは、外食産業に従事者、企業、消費者を混乱させるばかりで、消費者に不安をあおる行為に成りかねないので、賛同しかねる。	1	ガイドラインは、消費者の外食におけるメニュー選択に資するために原産地情報を提供するものであり、安全性について情報を提供するものではありません。
	消費者の食に対する信頼が揺らいだのは、行き過ぎたブランド化と、これに便乗した一部の業者による偽装表示のせいではないか。安全な食材、うまい食材は生産県で決まってしまうのだろうか。もともと食の安全性、消費者の信頼感は生産地を表示しただけで図られるものではない。ガイドラインはこの誤った風潮を助長し、消費者をミスリードするものである。	1	ガイドラインは、ブランド化の助長を目的としておりません、骨子(案)では、国産は「国産」である旨の表示を基本としております。
	仕事が増え、能率が悪化する。かといって売価に転化できない構図があることを知っているのか。消費者保護の観点というきれい事にはうんざり。観光地などでは輸入に頼っている部分が大きく、消費意欲が損なわれること間違いない。必要のない表示は行わなくてもいい、こんな考えで良いのではないか。総合的に見て、ガイドラインは日本国民にとってマイナスである。	1	食品の原産地に対する消費者の関心が高まっており、外食において、メニュー選択に当たり、価格等の情報に加えて原産地情報を求める消費者が多くなっております。当省の行ったアンケート調査等においても、外食のメニューに原産地表示を求める消費者の割合が高いという結果となっております。このような状況を踏まえて、ガイドラインを策定することとしました。
	そこまで表示をする必要があるのか。	1	
	ガイドラインといえども一旦導入されれば、多くの外食産業は大手を中心にガイドラインに沿った表示を行うこととなり、その経費は利用者である消費者に転嫁されるが、消費者の中には毎日1円でも安い食品を求めて買い物をしている者も多い。また、国民の多くはレストランで食事をするとき、産地で食べるか食べないかを判断していない。BSEに限らず、輸入品であろうが国産であろうが、規格・基準に合格していれば全く問題がないことは国の政策になっているはずであり、安全であれば産地にこだわらず、価格と品質を比較考量して選択している。産地にこだわる一部の人は、経済的にゆとりのある人達である。	1	

3 その他

項 目	ご 意 見 等 の 概 要	意見数	ご意見等に対する考え方・対応
	どんな料理でも何十種類の食材、調味料を使っている。それを全てメニューに載せるのは、まず無理に等しく、できたとしても顧客がメニューを読みづらくなる。大型店なら自主的にそのようなことができるが、小規模な店では口頭での説明、その信頼に頼るのが最善策ではないか。	1	外食産業が使用する食材の種類は多く、原産地も変わることから、骨子(案)では「主たる原材料」等について原産地表示を求めることとしています。 また、小規模な事業者でも原産地表示に取り組んでおられるところもあるので、創意工夫を活かした取組が行われるように普及を図りたいと考えております。ただし、調味料は対象に考えておりません。
	今回のガイドラインは、定番メニューの提供を専らとする市中の飲食店等を対象にしているようだが、日々提供する商品が異なる仕出弁当業者や給食業者は、表示方法が日々煩雑で内容も限られるので、別のガイドラインを設けることはできないか。	1	骨子(案)では、外食事業者が自らの業種・業態を踏まえ、表示の方法や場所を工夫しながら、表示に取り組んでいただくこととしております。 なお、検討会には集団給食業界からも委員として参加していただいております。給食事業者による原産地表示の事例も第2回検討会資料の中で紹介しておりますので、ご参考にしていただきたいと思います。
	原産地表示はメニュー表示か店頭表示になるのではないか。産地表示や生産者表示によるメリットとデメリットをまとめた上で、ガイドラインが有効に活用されることを期待したい。	1	ガイドラインに基づく原産地表示の普及に努めて参ります。
	消費者に聞いてみたところ、次のような意見があった。 「外食では原産地表示を気にしない。」 「原産地表示があっても信じられるのか大いに不安を感じる。」 「原産地表示があったら安心して積極的にその店を選ぶ。」 「スーパー等では詳しく表示されており、その表示を見て安心して買えることができる。その点でも外食にも表示されることは大いに良いことである。」 「外食の多くなった現在、理想的なことであり、大いにそうなることを願っている。」	1	普及に当たって参考とさせていただきます。
	地産地消の推奨を目的とするならば、ガイドラインよりもインセンティブを付けた施策とすべき。	1	ガイドラインは、地産地消の奨励を目的としておりません。地産地消については、別途施策を講じて推進しております。
	百貨店、スーパー等で表示ができていない現状で、外食に表示するのは大変なことだと思う。まずはスーパー等の原産地表示を徹底し(例えば、国産品は「都道府県名」の表示とする。)、その後、外食の方に進めてはどうか。	1	外食においても、消費者の原産地に対する関心が高まっていることから、ガイドラインを作成することとしております。