

第 4 回

米流通システム検討会議事録

於：農林水産省 7 階講堂

平成 20 年 10 月 31 日

農林水産省

目 次

	ページ
1.開 会.....	1
1.議 事	
(1)関係業界ヒアリング	
全国米穀販売事業共済協同組合.....	2
日本酒造組合中央会.....	5
株式会社グリーンハウス.....	8
株式会社イトーヨーカ堂.....	9
株式会社武蔵野.....	12
(2)意見交換.....	15
(3)その他.....	33
1.閉 会.....	33

開 会

枝元計画課長 おはようございます。ただいまから第4回米流通システム検討会を開催させていただきます。

委員並びにヒアリングの皆様方には、お忙しい中お集まりいただきまして、ありがとうございます。

配付資料でございますが、議事次第、「米流通システム検討会」ヒアリング名簿のほかに、全米販からヒアリングに当たってのメモ、相澤委員からのメモが提出されており、それを配付させていただいております。よろしゅうございますでしょうか。

本日の委員の出欠状況でございますが、阿久澤委員におかれましては、都合がつかず欠席との御連絡をいただいております。

本日の検討会は、一昨日に引き続きまして、本検討会の課題であります米のトレーサビリティ、原料米原産地表示、流通規制につきまして、業界等の関係者の方々へのヒアリングを行いたいと考えております。

お忙しい中、本日のヒアリングに御出席いただきました方々を御紹介いたします。また、前日も申し上げましたが、前々回、また前回、委員からいただきました宿題につきまして、次回第5回で御説明をさせていただきたいと考えております。

それでは、ヒアリングの方々ですが、最初に、全国米穀販売事業共済協同組合常務理事・安藤勲様でございます。

日本酒造組合中央会理事・高橋利郎様でございます。

株式会社グリーンハウス執行役員商品本部副本部長・山崎善彦様でございます。

また、本日のヒアリングにつきましては、当検討会の委員であられる相澤委員と樋浦委員にもヒアリングをお願いすることにしておりますので、よろしくお願いいいたします。

では、以後の議事進行を吉田座長にお願いいいたします。

議 事

(1) 関係業界ヒアリング

吉田座長 それでは、ただいまから議事に入ることとします。

一昨日に引き続き、業界の方々からのヒアリングということで、お忙しい中、米関連産業の各分野から御参加いただきました。お礼を申し上げます。

ヒアリングの進め方については、前回と同様に、御出席の方々には、配付されております課題について御発言をお願いします。このため、それぞれの皆さんに簡単に御説明をいただいた後に、委員の皆さんとの意見交換を行いたいと思います。

御出席の方々には、時間の都合上、大変恐縮でございますが、意見のポイントを絞ってお一人10分程度で御説明をお願いします。よろしくをお願いします。

それでは、最初に全国米穀販売事業共済協同組合常務理事の安藤さん、御説明をお願いします。

ヒアリング 安藤勲（全国米穀販売事業共済協同組合常務理事）

安藤氏 安藤でございます。どうぞよろしくお願いいたします。

お手元にきょうの発言要旨の概略を配らせていただいておりますので、簡単にそれを補足するような形でお話し申し上げたいと思います。

まず、我々の組合員の概況ですが、主としてご飯として消費されるお米、主食を中心に使われるお米の取り扱いを行っている業者でございます。産地の出荷事業者から玄米で大体仕入れまして、それを自らとう精をし、小分けをして小売業者、外食事業者等に販売をするという業態でございます。主に卸売業者ですけれども、一方では製造という面も担っているということでございます。

にありますように、卸売業者は、今のところ、法律上の国の保護なり支援というものは全然ございません。自由な市場でお互いに競争して米を販売するというところでございます。御承知のとおり、米については多くの生産者あるいは国民全員が消費するというところで、1年1作の850万トン近い米を年間を通じてうまく結びつけていくという役割を果たし、それに見合った対価をいただいている。そういうことによって経営を成り立たせるということだと思っております。当然のことながら、市場競争で負けていきますと市場からは撤退させられるということで、通常の商品と同じような形で競争社会にあるということかと思っております。

そういう結果について、我々組合員の経営概況を で整理したのですが、米の売り上げは8,800億でございますが、米以外の兼業部門を含めた経常利益は44億円ということで、販売額の割にはごくごくわずかな利益しか上げられていない。業者間の競争もかなり厳しくなっていて、なかなか利益が確保できていない業態と思っております。

続きまして、今回のこの検討会の契機となりました事故米の関係であります。いろいろな米流通がそもそもの欠陥ではないかというお話もあるのですが、我々の受けとめ方としては、 にありますように、自由化された現在の米流通構造が今回の事件を引き起こしたとは思っておりません。結局今回の事案というのは、本来工業用等への利用しか認められていない極めて安い価格の事故米が不正に食用の流通ルートに乗せられた。それによって、仕入価格と販売価格の間に10~30倍もの価格差が発生した。ここは正確な数字が公表されているわけではありませんので仄聞するところでございますが、せいぜい10円程度で仕入れたものが100円あるいは300円ぐらいの価格で最終の実需者に販売をされたということも聞いております。そうなりますと、当然そこに多くの差益が発生するわけで、それにいろんな関係の業者が参加できる形になると思っております。通常の米の流通の中では、そんな多くの業者が加わってくるということは、まず考えられないのではないかと考えております。

その辺のことは、 にありますように、既に農水省のほうから資料が出されておりますけれども、精米の流通経費率というのは35%ぐらい、小売価格に対して流通経費としての割合は35%ぐらいで、そのうち卸部門での率は10%弱ということになっています。これは精米のとう精賃も当然入っております、そういう意味ではごくわずかな率しか得られないということですから、その中で多くの流通業者がそれに絡むということは、なかなか現実の流通としては難しいと思っております。

今回のヒアリングに向けての項目について具体的にお話を申し上げますが、1つはトレーサビリティでございます。これにつきましては、法律上、食品衛生法なりJAS法の品質表示基準の中で努力義務が課せられているわけで、当然我々の組合員も、それを受け必要な記録の整備・保存は実施をしていると承知をしております。いろいろなことが起きたときに、当然説明責任は販売業者として果たさなければいけないわけですから、そのために必要な記録ということで保存していると考えております。

また、我々の仕入れから米の製造・販売、そのこの部分の結び付き、その範囲内で遡及なり追跡ができるような仕組みについても、組合として、各組合員に取り組みを促している

というのが現状でございます。

そもそも、平成 16 年の米政策改革により、米の流通、集荷・販売については、ほかの食品と全く同じ扱いにするということが明らかにされ、そういう中で消費者ニーズに即した多様な流通が行われる。その中で創意工夫を生かした米産業として活性化を図っていくという位置づけのもとに我々としては業務を行ってきたと認識をしております。

その結果、食糧法改正以降においても、特に米について重大な食品危害が発生したとは受けとめておりません。また、先ほど申し上げているように、今回の事故米はあくまでも特殊なケースだと。通常の米流通の中で起こる事案ではないと考えておまして、今の時点で米政策改革の目指す方向を修正して、新たに規制を強化するという必要は特段ないのではないかと考えているところでございます。

続きまして、原料米原産地の関係であります。これにつきましても既にいろいろな資料の中で説明されているとおりでありまして、まず販売業者間の米取引については、既にこの 4 月から、明確に原料米原産地表示が義務化されるという形になっております。また、その他のもちを除く米加工品であるとか、あるいは外食・インストア向けの米につきましても、当然通常の商売の世界で、売る先の方から銘柄なり産地を指定して求められた場合には、それに沿った情報の提供をきちんとするという事は、通常の商売では当たり前の話でありまして、お求めがあれば、そういうことも我々業者はきちんとやっているとお聞いております。そういうお求めがない場合には、例えば価格だけ言われて、あとは現物を見て用意させていただくというようなことも中にはあるかと思えますけれども、少なくとも販売先の方からお求めがあれば、それは全部こたえていると考えているところであります。

そういう中で、原料原産地表示のあり方についてどう考えるかということが ですが、我々としては、米だけが何か特別の仕組みとかあり方というのは、ちょっと相入れないのではないかと感じておまして、ここに書いていますように、他の品目との整合性を含めて、J A S 法の品質表示基準制度の中で総合的に検討されるべきものだと考えております。20 食品群なり 4 品目についても、過去、いろいろな議論があってつくられているわけで、米の加工品は別だと、それらのものとは違った観点から検討しなければならないということではないのではないかと受けとめております。

以上の結果、流通規制なり罰則の強化についてであります。先ほど来申し上げましたように、米の流通自由化により、多種多様な商品が品質に見合った合理的な価格で提供さ

れることとなり、それが消費者の選択の幅を広げて、消費者の利益につながっているのではないかと我々としては認識をいたしておりまして、他の食品とは別に、米についてだけ特に国の管理を強めるということは、基本的に反対の立場でございます。

ただ、一般の流通についてはそういうことなのですが、同じ米にもかかわらず、法律上の区分はないのですが、国の通達なり運用上の取り扱いによって自由な米流通の部分と全く異なる分野というのはやはりあります。今回の事故米もそうなのですが。その種類としては、ここに書いていますように、国産の加工用米とかM A米、さらには新規需要米等については販売条件等によって用途なり流通ルートが特定された上で、販売価格も通常の価格よりはかなり安価に設定をされているということでございます。

これらの米が一般の市場に流通するという事になれば、一般の市場での公正な競争はできなくなるわけで、当然流通を乱すことになります。したがって、こういう特別なものについては、まず一般の流通のところに流れないように防止対策をさらに強化していただくということでありまして、さらに国による検査も厳しくやっていただきたい。既に国のほうは、政府所有物については検査の見直しの政策が出されておりますけれども、それ以外の民間ベースで販売されているものについても、やはり国が責任を持ってしっかり検査をしていくということも必要だろうと思います。

また、それらの実効性確保のためにも、こういったお米を取り扱う業者に対しては、必要な記録の整備と行政庁への報告ということもしっかり義務付けていく。また、仮にそういう中で不正な流通があれば罰則も厳しくするという事は、当然のことだと思っております。これが米全体の流通にとっても必要なことではないかと考えているところであります。

私の整理は以上であります。ありがとうございました。

吉田座長 どうもありがとうございました。

ヒアリング 高橋利郎（日本酒造組合中央会理事）

吉田座長 引き続きまして、日本酒造組合中央会理事の高橋さん、よろしく願います。

高橋氏 日本酒造組合中央会と申しますのは、清酒及び単式蒸留焼酎、具体的には本格焼酎と泡盛でございますけれども、これらの製造業者の団体でございます。

我が業界は、非常に米とのかかわりが深い団体です。御案内のように、清酒につきましては、旧自主流通米、農家との契約栽培米あるいは加工用米など、国産米を利用して清酒を製造しております、非常に米とのつながりの強い業界でございます。また、本格焼酎、泡盛につきましては、主原料である米のほかに麦とか芋など各種原料とMA米、あるいは国産米を使いながら、米焼酎、麦焼酎、芋焼酎あるいは黒糖焼酎、泡盛等を製造しております。この業界もやはり米との強いつながりを持っております。

委員の皆様方はもう御案内のことだとは思いますが、芋焼酎とか麦焼酎等にも米を使っているということについて少し御説明させていただきます。主原料は芋、麦などですが、芋あるいは麦のでん粉から、アルコールを最終的につくるわけですが、でん粉から糖に変えないと酵母はアルコールをつくりませんので、でん粉から糖に変える工程で、米を使って麴、すなわち、米にカビを生やした状態のものを麴と言いますが、それでもってでん粉を糖に変えるという段階があります。その段階で、主原料によって異なりますけれども、大体20～30%ぐらい麴を造るための米が使われております。ですから、最初に酵母をふやすための工程として第一次のもろみをつくって、その後に、二次もろみで芋、麦などの主原料を添加して糖化発酵させて、もろみを完成させます。その後蒸留をします。ですから、芋、麦などにおきましても、米を使っているということを御認識いただければと思います。

それと、今回のヒアリングに際しまして、ヒアリングで話すべき項目についていただきましたが、業界全体の意見を集約するまでの時間がとてもございませんので、今回お答えさせていただきますのは事務方の考えを取りまとめたものであり業界全体の意見あるいは意向を集約したものでないということの御確認をお願いしたいと思います。

まず、最初のトレーサビリティの関係でございますが、今回の事故米につきましては、米のトレーサビリティ導入以前の問題であり、国が厳格に管理していれば防げたものであると私どもは考えております。従いまして、まず国に係る品質保証が明確に行われるような業務上の体質改善も必要であるのではないかと考えます。

事故米事件以降、被害を受けました本格焼酎メーカー等も含めまして酒の流通業者から、原料米に係る品質証明書の提示あるいは提出を要求されておりますけれども、農水省に品質証明書あるいは品質保証書等の発行をお願いいたしましても、発行ができないとか、契約書のコピーで十分だろうといったような対応しかしてもらえない状況でございます。国は、まず率先して、安全性の明確な証明要求という消費者サイドの視点に基づく対応を

優先されるべきであって、米の第一義的な管理者である国からの基本情報の提供というの
ができなければ、幾ら民間サイドのトレーサビリティを導入いたしましても、実効性のな
い無意味なものになってしまうのではないかと考えております。

実効あるトレーサビリティの確立が望ましいとは考えておりますが、酒類業界は、長年
にわたりまして国税庁のもと、酒税法に基づく記帳義務あるいは検査などの受任義務を含
めて確実にその責任を果たしてきているということを御配慮いただければと考えておりま
す。

次の原料米の原産地表示等についてでございますが、本格焼酎の主原料といたしまして
は、米、芋、麦、黒糖等が焼酎原料として使われておりますことは先ほどお話しさせてい
ただきましたが、表示制度の観点から見ますと、副次的な原料、先ほど申しました麹に使
われるような米でございますけれども、その米だけが原産地表示を行い、そのほかの主た
る原料、麦とか芋とか黒糖とかについて表示しないということは不自然であり、一貫性を
欠いた表示制度の状況になり、問題ではないかと考えております。また、消費者に対しま
しても混乱を与えることになるのではないかと考えてもおります。

なお、清酒業界の場合には国産米を使用しておりますが、契約栽培などのように明確に
産地にこだわったり、あるいは特定の単一銘柄の米を使用したりして、販売戦略上、使用
米の銘柄や産地を意識的に表示している場合とか、地理的表示にこだわる場合もございま
す。

一方、加工用米のような産地が全く不明であったり、入荷のたびに異なったり、あるい
は産地・銘柄などの情報提供を求めても入手できない状況の場合もございます。また、使
用される米の品種も、1つの仕込みに1種類だけでなく複数の銘柄の米が同時に仕込ま
れることもございます。

また、農水省の食品表示に関する共同会議において、平成13年度から加工食品の原料産
地表示について御検討されておりますが、現在、20食品群が対象となっております。それ
らの食品群は、加工の程度が比較的低い食品、言い換えれば生鮮食品に近い加工食品であ
るものとか、製品原料のうち単一の農産物が50%以上であることなどがルールとして考え
られているというように聞いております。御承知のように、酒類と申しますのは微生物の
能力を極限までコントロールしながら造られる高度な加工食品であるということをお考え
いただきますと、原料原産地表示の食品群には当たらないのではないかと私どもは考えて
おります。

また、表示の実行の可能性については、コーデックスとの整合性について検討すると、コーデックスには原料原産地表示にはかかわるものはなく、コーデックスを上回る規格の設定は逆に不必要な非関税障壁となりかねないと考えております。

また、当組合の構成員である清酒及び焼酎製造業者の99%以上が中小業者であり、表示の実行の可能性についても御配慮いただく必要があると考えております。

3つ目の流通規制についてでございますが、これは最初に申し上げましたトレーサビリティの機能が確実に発揮されればよいと考えております。

以上でございます。

吉田座長 どうもありがとうございました。

ヒアリング 山崎善彦（株式会社グリーンハウス執行役員商品本部副本部長）

吉田座長 引き続きまして、株式会社グリーンハウス執行役員の山崎さん、よろしくお願ひします。

山崎氏 山崎でございます。私は、フードサービス業界を代表して今日ここへ来ているわけですが、フードサービスといいましても、外食、これも1店舗から1,000店舗まで多種多様にわたりますし、給食業界でも、普通の給食、病院その他によっても大分変わってくる、それから中食、弁当もそうなのですが、これによって業界はかなり多種多様な形態で仕事をしているということもあって、米に対するスタンスもかなり違いますので、これから私がお話することが必ずしも業界のコンセンサスであるということにはなっておりませんので、まずお断りしておきます。

トレーサビリティでございますが、基本的に我々は、トレーサビリティは何のためにするかというと、やっぱり安全性の担保のためにするのであると思っています。それを考えたときに、当然食用・非食用というのはきちっと分けて流通をせざるを得ない。これは基本的には安全性の問題で、今回は特殊な問題だったと思っていますけれども、国に今後とも厳しく対応していただきたいと思っています。

それと同時に、戻ったときに、本当の米ができたときの残留農薬も含めて安全性というのは果たしてきちんと担保されているのかも含めて、いろいろ討議されるべきではないのかなと個人的には思っております。

現状及び原産地表示の基本的スタンスでございますが、我々の業界は、今ガイドライン

で推奨しているというのが現状でございます、各業態によってかなり温度差があるというのが現状でございます。

ただ、我々の場合、原産地表示を消費者にお伝えするというのはメニューその他という形になってきますし、米だけを表示するというのはなかなか難しい問題がございまして、他の食品と同時にそれを全体としてどのように表示するのかというのが一番大事な話になっていくのではないかと考えています。

次の問題ですけれども、我々の業界は、お客様が米を選ぶというよりも、我々が選んだものを表示するという形になりますし、メニューに載せて、そういうような形でお客さんに認知をしていただくということになると、かなりの期間1つの銘柄なり、1つの決めたことを守っていかなければならないということございまして、そうなってくると相場のリスクとかブレンドのリスクとか品質のぶれみたいなものを解消していかないと、なかなか一定期間お客様に表示をして売っていくというのは難しいのではないかと考えております。

流通規制についても、先ほどのスタンスからいくと、やはり安全というものを担保された流通というものが必要だと思いますけれども、余り無用ないろいろな規制をすることによってコストが上がる、それが価格にはね返るといようなことにはならないような、できるだけ簡素で安全性に主体性を置いた流通規制というものをしていくべきだと思っております。

以上です。ありがとうございます。

吉田座長 どうもありがとうございました。

ヒアリング 相澤良太（株式会社イトーヨーカ堂加工食品部開発商品担当バイヤー）

吉田座長 引き続きまして、日本チェーンストア協会からの御推薦ということで、株式会社イトーヨーカ堂加工食品部開発商品担当バイヤーの相澤委員より御説明をお願いします。自席でお願いします。

相澤委員 それでは、本日は委員ということではなく、私のほうもあくまでも小売全体の代表ということではなく、弊社の見解として、お米、特に家庭用精米の部分の一つの事例としてお話を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。

まず、トレース、表示規制ということに入る前に、そもそもなぜ今回この問題が起きて

しまったのかということ全体を課題として挙げていかない限りは、また新たな問題が同様に起きる可能性があるということ考えた中で、第1回目にも申し上げましたように、だからこそ未然に何を防ぐことによってこういうことが阻止できるのかということをお話をお話をさせていただきたいと思っておりますので、よろしくお願いいたします。

まず、1つ目のトレースですが、今回の問題はあくまでも加工用という内容の中で発生しているわけですが、お手元にお配りをさせていただきましたカラーコピーのA4の横の表と裏を御確認ください。一番左の上に「イトーヨーカドー」と入っているほうのページがあると思いますが、こちらは手前どものCSRの一環として、インターネットを通じて世の中に情報開示をしている内容でございます。この「あたたか」というのは、イトーヨーカ堂の自社ブランドで立ち上げさせていただいているお米でございます。この「あたたか」を、安心・安全を担保するためにどのような項目を検査、当然自主検査も含めてですが、やっているかという内容でございます。

さらにそれを裏にさせていただきますと、これは、今、各産地及び日本穀物検定協会の御協力をいただきながら、1つは品位、それから当然のことながら品質というものの検査項目あるいは調査項目を設けて、何を調査して、そういった結果どういったものが出ていますというものも情報としてディスクローズしているという内容でございます。それぞれお米の袋に二次元バーコードを設けさせていただいております。それぞれの品種別に識別番号も設けさせていただいております。

したがって、手前どもの店舗、いわゆるリアルの世界でお米を御購入いただく際にも、仮に携帯電話をお持ちであって、二次元バーコードを確認できるリーダーがついている機能のものであれば、どなたでも検索をしていただいて、どなたでもその情報を得ることができるということでございます。ただ、これは冒頭に申し上げましたように、あくまでも家庭用精米のいわゆる主食用の世界として、どこまでを情報としてお客様に開示すればいいかということですので、今回の非食用の部分、あるいは一部その中間にある加工用という部分とは別の世界だと思っております。ただし、最低限の項目として、各区分においてどこまで情報を開示することが消費者の方に安心・安全ということを担保できるかという一つの事例として挙げさせていただきました。

それでは、項目に従いましてお話をさせていただきます。まず、トレースについてですが、1つは、今申し上げたように主食用、加工用、非食用という部分の中でのそれぞれの区分をきちっと設けた中で、ほ場、いわゆる生産段階から保管・流通・加工・販売、最終

の消費までの個々のシーンに対応するそれぞれの規制あるいはそのルールづくり、これをすべて行政に任せるということではなくて、個々の各々の責任においての最低限のルールをつくる必要があると考えております。

やはり重要なことは、今申し上げたように、安心・安全の担保というベースをどこにつくるかということが問題であって、これは実は次の原産地表示にもつながることなのですが、果たして原産地表示をすることが安心・安全を担保しているのかということ、ここがどうしても今回のこの議題の中で混同してしまっている内容ではないかと思えます。1つは、国産以外はバツというようなことがどうしても前提になってお話が進んでいるような感がございますが、実際に国内で問題が起きてないかといいますと、決してそうではございません。これはお米というものに限ったことではなくて、農産物、水産物あるいは他の加工物においても、実際問題、国内の原料あるいは原材料を使ったもので問題は実際に起きているわけです。

したがって、何をもちまして安心・安全を担保し、なおかつそれを消費者の方にPRしていくのかということが一番大きい課題ではないかと考えております。

例えば表示の問題ですが、お米のように非常に加工度が低く、かつ中にある原料あるいは原材料が少ないものについては、簡単とは申し上げませんが、比較的表示を他のものに比べるとしやすいのではないかと考えます。

ただ、先ほどもお話があったように、例えばお酒、お酒だけではなくて他の調味料もそうですが、それでは麹に使われているお米の原料は何ですかと、そこまでを表示することが果たして消費者を満足させられる内容なのかどうかということは、ここにも非常に疑問を持っている次第でございます。

したがって、主食用と加工用と非食用というものを常に一緒くたで話をするのではなく、今回全体として問題があった、これは3番目なのですが、規制というものを、どこまで最低限法的な措置として組み立てることによって、一番初めの流通を規制するという段階。流通してからの問題ではなくて、そもそもこれがなぜ流通してしまったのかということにきちっとメスを入れない限りは、残念ながら、この問題は今後もなくなっていく可能性があると考えられます。

例えばお米の世界では、「破碎」と「丸」というような表現が業界ではありますが、実際問題、私もバイヤーをやらせていただいておりますが、このお米が事故米ですか、食用米ですか、加工米ですかと、お米をそのままの粒の形で見せられても、「そうです」とは言え

ません。これは多分ほぼ皆さん一緒だと思います。では、この状態のものを、実はここは農産物検査法にも入ってくると思うのですが、果たして目視だけでこれをすべてジャッジしていったら、それが一つのお墨つきになって世の中に流れていくというようなことも、今のこの時代において正しいのかどうか、あるいはここに信憑性があるのかどうかということも、ぜひこの後の課題の中にも入れていただきながら、お客様に対して、消費者に対して安心・安全を最低限担保するというはどこに線引きをしなくてはいけないのか。さらには、ここにコストを余りかけずに、非常にわかりやすく単純明快で、消費者の方たちがきちっと御理解できる内容で推し進めていただきたいと思います。

以上でございます。

吉田座長 どうもありがとうございました。

ヒアリング 樋浦憲次（株式会社武蔵野常務取締役執行役員経営企画本部長）

吉田座長 引き続きまして、社団法人日本べんとう振興協会からの御推薦として、株式会社武蔵野常務取締役執行役員経営企画本部長の樋浦委員により御説明をお願いします。

樋浦委員 樋浦でございます。

日本べんとう振興協会は6年前に社団法人になりまして、約50社入っております。弁当、おにぎりをつくりましてコンビニに納めているわけですが、年間で約30万トン強の米を消費しており、米の消費拡大という使命を担っております。私どもの協会の米は、全量国産の米を使っているわけですが、今回たまたま、ある私どもの同業の中で、国産ということで購入したわけですが、北海道産もち精米と袋に表示がありまして、北海道産のもち米と考えると赤飯をつくっていたところ、3種類のもち米をブレンドしていますよということであったのです。それは玄米、玄米、精米ということで、玄米2つは国産のもので、結果としてその精米のブランド3種の1つが今回の事故米だったということがございました。

うるち米については、いわゆる最初のトレーサビリティですが、国産の米については、トレーサビリティはほとんどでき上がっていると私どもは考えております。その中で、もち米部分がやや不透明であったということで、一番の問題は、紙（ペーパー）と電話だけの業者がその中に入っていたということですから、今回多くの委員の方もおっしゃっているように、規制の強化というのは基本的には現行の中で運用できれば一番よろしいわけで

すが、最初に大臣も、もとに戻らない、もしくは焼け太りしないというお話があったのですが、その中で、ただ電話とペーパーだけの流通業者というものは、これは排除しなくてはいけないのではないかと考えます。

それから、原産地表示ですが、消費者が原産地をわかるということは、それはいいことなのですが、そうすると、例えばコンビニで売っているおにぎりとか弁当に米の原産地を表示すると、現状、ほとんど国産ですが、そこに例えば仮に表示するということになれば、アメリカ・カリフォルニアとかタイとか、そういうことを表示するということになるかと思うのですが、たまたま今日、私、ここに来る途中で駅のコンビニでおにぎりを買ってきたのですが、そうすると、今シーチキンマヨネーズ、105 円とありまして、後ろに原材料名として白飯、ツナマヨネーズあるいはノリとか書いてあるのですが、表示には今、皆様御承知のように、アレルギーについて表示をしなければいけないということがございますので、後ろのほうに、小麦、大豆を含むということで、アレルギーの幾つかのものについては表示するということになっております。

それで、おにぎりはこのくらいの大きさですので、おにぎりは割合と具材がシンプルですから、スペースとすれば、例えばここに、白飯の後に国産米とか表示することは可能ではあります。ただ、先ほど酒造組合の高橋さんからお話ございましたように、そうすると、米も原産地を表示するのであれば、ほかのノリだのあるいは具材の表示も並行してやらなければいけないのではないかという、そういう整合性あるいは一貫性の問題が出てくるといったことがございます。

ただ、一つの考えで、米が 50% 以上使われているのであれば、それは表示したらいいのではないかという一つの考えはあるかもしれません。お酒の場合は、米の割合が 20~30% のようですから、そうであるならば、米はしなくていいのではないかという議論もあり得るかなと考えます。

ただ、表示の場合に、例えば日本の国産でも、国産というだけではなくて新潟だとか山形だとか北海道だとか表示すべきではないかという議論もあるかと思うのですが、私どもの工場では、1つの工場、大きな工場ですと1日米を10トンぐらい炊きます。そうしますと、御飯になると約2倍の重さで20トンになります。その米は、私どもは産地指定なり銘柄指定をしているのですけれども、1日10トンの米を炊く場合に、これは茨城のコシだったとして、量的にどうしても、500キロ単位で来るのですが、それが製造過程のラインの中で、茨城を統一して使っていたものを、途中でほかの県に切りかえるということがあ

り得ます。県の表示までする必要はあるかどうかということについては、そこまで必要ないのではないかと考えます。

あと、コンタミの問題がございしますが、とう精もしくは炊飯工程あるいは生産地のコントリーエレベーターやサイロといいますか、その中でのコンタミなどもあり得ますので、その辺をどう考えるかということもあります。

それから表示については、私どもの場合は中食ということで、弁当、おにぎりには相当細かい表示をしているのですが、現在、レストランではそういう表示はないわけで、例えばレストランの場合に表示をすることになると、このメニューのご飯、米はどこですよという表示をしなければいけないのかどうかということも考えないといけないのかなと考えられます。

いずれにしても、全体として新たな規制をつくらなくても、今の中でできれば一番よろしいわけですが、その中で峻別して、これだけはどうしても注意しなければいけないということについて決めていく必要があるのではないかと考えます。

あと、細かいことにつきましては省略しまして、もしまた後で御質問等ございましたらお願いします。

1つ、前に新山委員から、事故米については色をつけて、流通で変なことにならないようにしたらいいのではないかと御意見がありました。確かに破碎して色をつけたということは、かつて我が国でももちろん何回かあるのですけれども、それはやっぱり非常に大きなコストがかかるわけですから、先ほども御意見がありましたけれども、そういうコストと実際の効果との関係で、やはりコストは税金を使うとか、もしくは消費者にもかかってくることですから、色をつけることについては、よほど吟味、精査が必要ではないかと考えます。

以上でございます。

吉田座長 どうもありがとうございます。

ヒアリングの皆さん、どうもありがとうございました。

相澤委員及び樋浦委員におかれましては、これから意見交換の場では自由に御発言されても、またそれぞれ御質問もあると思いますので、よろしくお願いします。

それでは、意見交換に移りたいと思いますが、最初に私から、安藤さんと高橋さんのほうに質問があるのですが、安藤さんのペーパーの、5の で「不正規流通の防止策」と書いてあるのですが、業者は今現実には届出制ですね。だから、だれでも扱ってもいいし、

流通は自由です。ここで言う不正規流通というのは、特定の用途米になったものが主食用
に変わるといえることですか。

安藤氏 のところでございますが、用途なり流通ルートが特定されていて、それ以外
に使ってはいけないよと言われて流通しているにもかかわらず、それ以外のところにしみ
出してくるといえる、横流しされるというのを不正規流通と言っております。

吉田座長 わかりました。

それから高橋さんにですが、国に品質証明をしてくれということがあったのですが、今
の相澤委員の発言ともかかわるのですが、まず検査は民営化して、国がやっているわけ
ではないですよ。しかも、検査は目でやっている。ここで言う品質証明を求めているのは、
すべての酒造用の米なのか、あるいは備蓄米を買ったときに品質証明、M A米を買ったと
きの品質証明なのか、その辺をお聞きしたい。一般的には、国が品質証明するというのは、
法律改正しなければ無理だと思っておりますが、検査自体が民営化しているのですから。その
辺について伺いたい。

高橋氏 例えばM A米を購入するような場合、M A米については国が管理しているとい
うことで、それであれば品質証明等について提出してほしいということで、食糧事務所等
を通して要望をしているのですが、それが出てこないということでございます。

吉田座長 要するにM A米とか備蓄米に関しての品質証明ということですか。

高橋氏 はい。

(2) 意見交換

吉田座長 では、どうぞ皆さん、各委員の方、御自由に御発言をお願いします。

佐藤委員。

佐藤委員 幾つか御質問させてください。まず、同じような質問がありますので、1つ
だけ質問申し上げて、後、お答えいただきたい方のお名前を申し上げたいと思います。

1つは、今回の事故米の本質的な問題というのが、安全なお米だと思って買ったけれど
も書類と中身が一致してないということで、事故米だと知って、最終的に使う方はいない
のだと思っているのです。そうしますと、書類と中身の一致というものを実際使う場面で
どのように確認をされていらっしゃるのかについて、相澤委員と安藤常務理事、酒造組合
の高橋理事にお伺いしたいと思います。書類と中身の一致をどのようにして使う場面で確

認をされていらっしゃるかということ。

それから、樋浦委員にお尋ねしたいのですけれども、国産米をお使いだという話ですが、現実には国産米にもいろんな等級がございまして、いわゆる特定米穀、くず米と言われるものの中米が主食用精米にまぜられているという事実が、恐らくあるのだらうとお聞きしているわけでありまして。答えにくい質問かと思えますけれども、樋浦委員、安藤常務理事のお二人につきましては、国産米に、精米にそういうくず米をまぜて実際使っているような実態があるのかどうか。もしそうだとすれば、そういうくず米の出どころといいますか、生産の履歴というものをきちんと押さえることが果たして可能なのかということについてお伺いをしたいと思えます。

以上でございます。

吉田座長 それでは、最初の質問は書類と中身の確認ということですが、まず安藤さん、お願いします。

安藤氏 なかなか難しい話だと思います。基本的に農産物検査で等級なり産地・品種・銘柄、年産が証明されているものについては、これは当然書類上にそれが書かれて、現物としてそれがきちんと間違いのないものができているかというのが確認できると思うのですが、今お話があった、それ以外の未検査米であるとか、あるいは中米と言われている部分、検査の世界ではちょっと別なところ、既に一度玄米で流通したものが調製されて、そのうちの一定の部分が中米という形で精米のような形で出てくるもの、こういうものが出たら、なかなか現物と書類の確認というのは現実問題として難しいと思えます。

したがって、あとは、仕入れの際に当然信頼のおける仕入れ先を選んでいくというのが大前提だと思います。当然現物も使うときには確認はするのでしょうけれども、そのときにどこまで目視でチェックできるかということになると、現実にはなかなか難しいと思えます。

そういう意味でもう1つの御質問の中米のところ、そういうものが通常の食用の精米に使われたかどうかということではありますが、これは現実使われている例は結構ございます。先ほど来私が申し上げているように、この部分というのは、基本的に品質に応じて価格がつけられて自由に流通している世界です。したがって、そういうものが通常の食用の世界に入ってくるのはおかしいのではないかと、それは規制すべきではないかという声も、私どもの組合員の中にもかなり多くございます。過去にもそういう議論があって検討したことも、これは国の検討会の中でも検討した経緯がございましてけれども、結局、偽って表示を

してはいけないのですけれども、きちんとわかるような形で品質に応じて価格をつけて販売するのであれば、あとは消費者の方に選択してもらえないのだからと思っています。消費者の方が、そういうものは本来流出させるべきではないということであれば、恐らく買っていただけないのだと思うのですが、しかし、実際消費者の皆さんも選択の幅が広がって、自らの判断で購入する方がいるのであれば、それはそれで結構なのではないか、こういう意見もいただいておりますので、なかなか現実に規制するというのは難しいのかなと思っています。

佐藤委員 恐れ入ります、お尋ねしたかったのは、くず米の生産の履歴の把握は可能でしょうかということなのですが。履歴です。

安藤氏 履歴といった場合に、どこまで言われるのかちょっとわからないのですけれども、当然仕入れるときに、どのように流れてきたか、なかなかそれは難しいと思います、農産物検査を受けてない部分ですから。それは先ほどもおっしゃられたように、今の表示のルールからすれば、基本的には業者間の取引において、産地については表示義務があることになっているのです。

したがって、そういう中米でも、どこの産地のものということについては、袋に表示をするか納入書につけるかは別にして、一応そういう情報は入ってくるということです。それを本当に確認できるかと言われたら、先ほどの話で、検査の情報がないわけですから、それは産地まで確認するということはまず不可能に近いと思います。その前の履歴がどうかというと、これは全くわかりません。ここは我々にとってはどうしようもない話で、先ほどから申し上げているように、少なくとも仕入れ先の方の表示の部分を信頼するしかないということだと思います。

吉田座長 では、高橋さんお願いします。

高橋氏 酒類関係の業者は、原料米の購入については同じ販売業者と長い取引の歴史を持っておられます。ですから、まず相手を信用して進めておられると思います。例えば、「今回、新しいこういう米が入りましたのでどうですか。」という場合には、大体皆さんサンプルをお持ちになって来られ、それを見て、自分のところで使うことが可能かどうかということ判断して、そこで契約されるなりという形をとっておられると思います。すでに購入してしまったものについて、中身がどうか、先ほども申しましたように、相手の方の言われることを信用してすべて購入して使っていくというのが実情ではないかと私は思っております。

吉田座長 では、相澤委員お願いします。

相澤委員 今回の御質問に対してですが、これも冒頭に申し上げましたように、あくまでも家庭用の精米の小売用としての話でございますが、書類と中身を一致させるには、家庭用精米につきましては1つしかないということで、実際の農検法に基づく民間検査員の方が検査をされた伝票のみが信頼できるものであるという形式の中で、順番に申し上げますと、先ほど申し上げた「あたたか」というブランド、あるいはそれに準ずる手前どもの準プライベートブランド商品につきましては、これはあくまでも生米の話でございますが、すべてその伝票からスタートを切ります。現状は平成18年産からのものについてですが、原則は倉庫まで指定をして原料を購入させていただいております。これがライスセンターであろうがントリーであろうが、まずは倉庫指定から始める。その中で確認をできるものは、今申し上げたように、その伝票が最終的に産地から流通経路をたどって、さらには「あたたか米」につきましては、精米をしていただく工場もすべて指定をさせていただいております。その時点での張り込みの段階でも、チェックするものは1つだけでございます。農検法に基づいた検査済みのものであるか否かと。さらには、そのコピーをすべてきちっと保管をしておき、万が一起きたときにきちっと遡れる内容であるかどうかというものをすべて保管させていただいていると。

さらに、その精米後の部分につきましては、先ほど申し上げた識別番号を設けさせていただいております。さらには精米日ごとの当日のとう精の内容につきましても、ひもづけの内容につきましては、直接的にその伝票との番号の一致ではないですが、各々の卸あるいは精米工場でのひもつきをベースに番号を設けて、そこから遡ることによって最終的に確認できて、かつその商品、その中身が間違いのないものであるということを証明するのは、一番初めの産地からスタートする、あるいはその商品を検査員の方が認定されたもの、これ以外は、一切手前どものオリジナル商品については信頼をしておりません。

以上でございます。

吉田座長 中米の件は、どなたに御質問しているのでしょうか。

樋浦委員お願いします。

樋浦委員 今回の御質問でございますけれども、私どもの場合は、各工場に米が入ってきまして、先ほども申しましたけど、おおむね毎日5~10トン入ってきて、それは私どもの場合で言えば500キロの袋で入ってまいります。特殊なもち米とか会津のコシヒカリとかいう場合に、もっと小さい袋がございますけれども、そこでももちろんチェックするわけ

ですが、あと、必ず毎日試食を行っておりまして、そういうようなくず米みたいなものが入っていれば、その段階でチェックできるようになっています。

ですので、私どもに関してはそういうものが入ってないと考えておりますけれども、ただ絶対に入っていないかという、それは100%ということではないかもしれません。今後、そういうことがあるかないか、さらにそういったチェックを強めていきたいと考えます。

吉田座長 では、ほかの委員の方、御自由にどうぞ。

新山委員 お願いします。

新山委員 2点お尋ねしたいと思います。

いずれもトレーサビリティに関係することですが、ちょっと確実に聞き取れなかったのですが、多くの今日御説明いただいた方々のところでは、トレーサビリティは確保できているという御説明が多かったように思うのですが、まず第1点は、そのトレーサビリティの確保というのはどれぐらいのレベルでされて行なわれているのかということをお尋ねしたいと思います。

といいますのは、現在、ちょっと話がそれるかもわかりませんが、EUとアメリカはすべての食品、EUはエサや原料も含めてトレーサビリティの確保を義務付けています。ただし、この両地域の義務付けは最低限のレベルということで、もし何かあったときには特定のロットを追跡する仕組みまでは義務付けられていないので、全量回収というふうになるわけで、しかし、それでも十分できていないので、まずはそれができるレベルに全体を引き上げることが必要ということで、EUもアメリカも法制化されたわけです。1つはそういうレベルのトレーサビリティということがあると思います。

しかし、不適合品の範囲が狭められたら、その不適合品だけをどこにあるかを追跡して回収すればいいし、問題の原因をたどるときも特定しやすいということになりますね。そういうふう考えたときに、トレーサビリティができているというお話をいただいたところでは、どのぐらいのレベルなのかということをお教えいただければと思います。

もう1つは、似たようなことを逆にお聞きすることになりますけれども、現在の食品の状態を考えると、これは日本に限らずヨーロッパもアメリカも同じでして、まさにそうだからこそトレーサビリティが義務付けられたわけですが、想定外の事故が起こるということを想定しておかないといけない。想定外のことに備えることが必要なわけです。

もし想定外の事故が起こったときに健康被害を最小限に食いとめることができるようにするために、迅速に回収をする。回収できる担保としてトレーサビリティを確保するとい

うことですが、もし仮に農家で米を栽培しているときに、例えば何かの汚染が起こったりする。気がつかず出荷してしまって、後、何かの拍子にそのことがわかって、それを回収しないといけないというふうになったときに、それぞれの段階の業者が扱っておられる米について、そのものがまざっているかどうか、あるいは扱っているかどうかということ特定できるのかどうか。

あるいは農家でなく、ライスセンターやカントリーでもしそういう事故が発生したときに、その米を特定できるのかどうか。あるいは逆に、昨今の状態を見ていると、小売店舗などでいたずらをされるといふような可能性もあります。そうしたときに、それが本当に店舗でのいたずらだったのか、それとも、もっと遡って川上や川中の段階で起こった事故なのか、これを迅速に特定しないとイケませんが、逆に遡って、店舗で販売されている特定の米を自分のところが扱ったものなのか、農家では自分のところが出荷したものなのか、そういうことが特定できる状態にあるかどうか。その2点をお聞かせいただきたいと思います。

吉田座長 それでは、まず全員に、どこまでトレーサビリティをやっているのかというのをまず伺わせていただきます。

安藤氏 私のお出ししたペーパーで、一応項目としては「トレーサビリティ」ということでまとめているのですが、 に書いてあるように、これはあくまでも食品衛生法なり品質表示基準で定められている努力義務の範囲内で必要な書類等は整備していますと。それなら大半の組合員はやっているのではないかと、こういうふうにお話し申し上げましたので、皆さんがどういうイメージでトレーサビリティというのを言われているのかちょっとわかりませんので、私のほうは、要するにトレーサビリティそのものを大半でやっていると言いつもりはございません。

我々としてはここに書いていますように、みずからの仕入れから製造・販売、そのところについては基本的につなげられるように透明化を図っていかうということやっておりまして、当然努力義務の範囲内で仕入れの相手先の名前とか数量とか、産地・品種・銘柄みたいなものが全部書類として整備されておりますし、逆に販売のほうも、どういうところに売ったかということはきちんと書類上整備されている、こういうことで申し上げました。

そのときに、自分たちの範囲の中でどこまでつながっているかといいますと、これはロットの問題の話にもなってくるわけですが、一袋一袋全部がつながっているかとい

うと、それはとてもできる話ではありません。基本的に、先ほど申し上げた産地・品種・銘柄でその日に精米する部分というのが、恐らく1ロットというようなイメージで把握しているという形になるかと思います。さらにそれをより詳細にということになると、もう難しいと思います。それがせいぜいだと思っています。

もう1つ、途中段階で云々というお話がありましたけれども、若干そういう一貫通貫でのトレサの部分というのはごく一部ございますが、基本的には、今、米についてはそういうものはごくわずかだと思っています。したがって、今おっしゃった生産段階あるいは出荷段階で、いろいろなところで何か事故を起こした、あるいは混入されたというようなことになったときに、それを本当に自分が扱ったかどうかと言われますと、恐らく先ほどの話で、せいぜい産地・品種・銘柄ぐらい、出荷者の農協の名前も一応袋だけ見ればわかるのですが、その袋の名前を全部記録しているかということ、そこは産地指定のような形で農協まで指定していた銘柄についていえば、農協ぐらいまではわかると思うのですが、単なる産地・品種だけ、県名ぐらいでいいということであれば、農協名まではなかなか記録に残しておくということもできてない可能性があると思うので、そうなると思う話だと思います。

あと、販売のほうで見ますと、大半は産地・銘柄、どこの販売先に行ったか。販売先というか相手先の名前はわかると思うのですが、どこの店舗までそのものが行っているかということになりますと、そこまでは恐らく、これは販売先のやり方にもよると思うのですが、なかなか卸段階でそこまで把握するのは難しいのではないかなと。例えば量販店などで、センターのほうにお届けするということを条件でやっていた場合には、センターから各店舗にどういうふう配送されるかというのは、これは我々の預からないところなので、どうなっているかわかりませんし、また、1店舗しかない業者、納入先であれば、これはわかると思うのですが、複数になってくると、なかなか全店舗まで特定できるかということになると難しいと思っております。

吉田座長 高橋さん。

高橋氏 先ほども申しましたように、取り引きする相手の方との信用というのを一番重んじてやっている状況でございますので、流通されているものは一応安全であるという考え方で購入しております。書類には、何月何日にどこからどれだけの数量を、場合によってはどういう銘柄のものを購入したかということは、書類に残っているということは当然ですけれども、もし何かあった場合に、事後に遡るということは普通の場合できないと考

えております。

それと、途中で何か問題があった場合につきましても、これは全くチェックのしようがないと私どもは考えております。ただ、清酒などの場合に、契約栽培で農家と直接契約栽培をやっているような場合には、例えば年間どのような農薬をどれくらい使ったとか、そういうことにまで遡ることは可能でございます。普通はそれも使用者と生産者との信用ということで、もちろんポジティブリスト制度も把握しておられるということで、そこは信用をおいてやっておりますし、そういう事例場合は遡ることは可能と考えております。

以上でございます。

吉田座長 山崎さんお願いします。

山崎氏 当社の例で申しますと、当社の場合は少しまれなケースですけど、なぜまれかと言いますと、独自に精米工場を持っておりまして、自分たちで精米をしているということなので、基本的に我が社の場合は、先ほども相澤さんが言いましたけれども、ライスセンター、カントリーまでは全部戻れます。それから先の生産者となると、ちょっと難しいと思っています。

それと、自分たちでついた米というのは自己消費をしていますので、どこで使った米がどうなっているかというのは必ずわかるようになっていきますから、何か問題が起こったときも、基本的にはライスセンター、カントリーまでは戻れる仕組みで今のところ運用はできていると思っています。

ただ、一般的な業界の習性とする、かなりコスト重視で米を買っているという傾向が強いということと、いわゆるJAS法で縛られてないということもございまして、なかなか産地までのトレーサビリティを考えて米を買っているところというのは、一般論としては少ないのではないかなと思っています。

以上です

吉田座長 それでは、相澤委員お願いします。

相澤委員 まず、1つ目のトレースのお話ですが、今扱いをさせていただいている手前どもの専用商品につきましては、まず1つは等級検査を受けたもの、さらには自主検査におけるDNA鑑定。それから、「食味の指標」と呼んでおりますが、この中での鮮度、たんぱく、つや、てり等々も、実は毎月、集荷後、更新をさせていただいております。さらには、これは先ほど申し上げたように、産地、倉庫別、ロットごとで実施をさせていただいております。

次に、工場に入ってからですが、工場の中でも、玄米、精米、製品という段階でそれぞれの品位も確認をさせていただいております。さらに各精米工場においても、各々の企業別の自主検査に基づくDNA検査の結果も、これは相互の中での提出ということはしておりませんが、保管をさせていただいているという状況です。

あと、戻りまして産地の部分ですが、今、山崎さんもおっしゃっていたように、ライスセンターあるいはカントリーの部分まで遡れるということは対農協レベルまでの把握が可能ということですから、これは各対農協の管理状況によりますが、原則、生産者の方のトレースまでは可能なはずですが、ただ、当然サイロの中を全部開いて、ここからここまでがAさん、Bさん、Cさんのという分け方ではないので、担い手の方100名の方がいらっしやあって、このカントリーあるいはライスセンターに入れたという部分までは、最低限遡ることが可能でございます。

それと、2点目の想定外の事故という部分でございますが、冒頭にも申し上げたように、一番川上の段階から消費寸前までの段階での想定外の事故の部分については、今申し上げたようにトレースをすることが可能ですが、今、世の中的に言われているテロ的な内容、言ってみれば手前どものような小売店、対面販売ではなくて比較的セルフでお買い物をしていただくようなお店でのすべての内容が想定内で防げているかということ、これを今現状の段階では防げているというふうに断言はできません。ただし、それを遡った中で、少なくとも最低限、手前どもが出荷をしてお店に陳列をさせていただくまでに起きている内容なのかどうかということを確認することは可能でございます。

以上でございます。

吉田座長 では、樋浦委員お願いします。

樋浦委員 今、イトーヨーカ堂の相澤委員からお話ございましたけれども、私どもの場合もDNA鑑定を行っております、それからカントリーまで遡れるということは全く同じです。米のユーザーとして同じようなチェックを行っているということで、今の相澤委員と同じ回答でございます。

吉田座長 高橋さん。

高橋氏 先ほど言い忘れましたけれども、私どもの業界は、加工用米も使わせていただいておりますが、加工用米につきましては、産地・銘柄等をぜひ製造の工程でも重要な要素ということで提示してほしいと、情報の提示をお願いしているのですが、現状では提示をいただいております。もし何かあった場合に、そのもとに遡れるということは業界単独で

はできないという現状でございます。それを追加させていただきます。

吉田座長 今伺っていると、産地、農協単位までは遡れるようになっている場合が多いです。そうすると川崎委員、農協は袋ですと個人まで遡れる。カントリーも含めて、その産地のところでどこまで特定できるかというのを少し、これはヒアリングの趣旨と違いますけど、皆さんの認識のために少し説明をお願いします。

川崎委員 これは、あくまで私どもが扱っている米という前提で聞いていただきたいと思います。というのは、検査を受けてない米も当然流通しているわけですから、そういう意味で申し上げてはいますが、今、各委員なりヒアリングの対象の方から言われたとおり、物を動かすときは輸送を手配しますから、基本的には送り状ですと物を追っていくということになります。それがたぶん基本で、たぶんトレサもそれが基本になっていくのだらうと思います。

そういった意味では、検査を受ける米ということからいえば、どこの農協のものを出荷したかというのは当然わかりますし、どこの倉庫から出したというのも当然わかると思います。検査の段階まで遡って言いますと、受検をする場所というのは決まっていますから、どこで受検しましたよというのはずっと遡っていけばわかると思いますが、その過程で最初に入れた倉庫にずっとあるというわけではありませんので、個袋の場合、受検した場合はどこかの倉庫に動かすという過程が当然発生します。それは私がはっきり言えるかどうかはちょっと自信のないところですが、どこに入れたものをどこに動かしたというのは当然記録としては残っていると思います。

それが個袋の場合だというふうに理解をしていいのではないかと思いますけれども、カントリーの場合は、当然いろいろな生産者の米が一つのカントリーで乾燥・調整で入るわけですから、その中を輪切りにして、どこからどこまでが個人の米だということはわかりません。ただ、だれがそのカントリーにいつ持ち込んだかというのは、これは当然わかるわけです。そこを調整して、持ち分ということで管理するというふうなことです。ただ、出す場合は純ばらとかフレコンバッグがありますけれども、出る場合は、それは混在されているということですね。実際の検査はその時点でされるわけですが、管理の仕方としてはそういう形になっていると一般的にとらえていいのではないかと私は思います。

吉田座長 どうもありがとうございました。

では、阿南委員をお願いします。

阿南委員 では、全米販の安藤さんに質問したいのですが、提出していただいた資料の2ページ目、5の流通規制の のところに、国産加工用米、一般MA米、「新規需要米」いうのがあるのですが、これも公正・公平な競争を阻害する要因になるだろうとおっしゃっているのですが。この「新規需要米」というのは一体何なのかということをお教えください。

それと、酒造組合の高橋さんにお伺いしたいのですが、先ほど、政府にMA米についての原料米の品質保証書を求めてもなかなかこたえてくれないというお話がありましたが、前回の説明ですと、政府がMA米を輸入して、それを変形加工事業者に変形させて、それを政府が販売すると言っていますね。ですから、変形加工事業者のところはそれなりの、これはどこから入ってきて、いつ入ってきて、どういうものだということをお把握していると思うのですよ、普通は。その情報が提出されれば、ある程度そういう情報提供にはなるかと思うのですけれども、それについて御意見を伺いたいということ。そして、今年の10月から中間業者をなくするということになりましたが、そうしますと、酒造組合の方たちが直接政府からMA米を買うときは入札すると思うのですけれども、変形加工事業者と取引するわけですね。そうしますと、今はそのような形で、直接事業者と取引をするというふうに変えたということなのではないでしょうか。それをちょっとお聞きしたいのですが。

吉田座長 ちょっと安藤委員には、後にしていただいて、高橋さんは30分ぐらいで退出されるということなので、高橋さんからお願いします。

高橋氏 まず、最初の質問の件ですけれども、加工業者の方にどのような情報が伝わっているかどうかということについては、私どもちょっと把握しておりませんのでわかりませんが、もしそういうところに私どもが必要とするような情報があれば、それはぜひ出していただきたいと思っております。従って、現状では、どのような内容のものが加工業者の方に伝わっていて、どのような状況になっているかということにつきましては、ちょっとお答えできません。

次に入札等は各県の組合が入札に参加し、落札したものは各希望者に配布する形でやらせていただいております。10月からの状況につきまして、変形加工業者を通すということをおっしゃいましたけれども、そのところは把握しておりませんので、それは勉強してみたいと思います。

吉田座長 それでは、安藤さん。

安藤氏 新規需要米というのは、これは国の制度でつくられたものなので、国のほうか

ら御説明していただいたほうがいいかと思えます。

吉田座長 では、枝元課長。

枝元計画課長 簡単に御説明いたしますと、新規需要米制度というのは、加工用米制度とある意味趣旨は一緒でございますが、お米ではございますが主食用のお米とは違うということで、生産調整の対象になるというものでございます。具体的には、可能性として考えられますのは、例えば米粉用のお米ですとか、エサ用のお米ですとか、輸出用のお米ですとか、あと、いわゆる新規用途の加工用のお米でございます。加工用米と違いますところは、ほ場を特定するということを条件としておりまして、実需の方と直接契約を結んでいただくという形にします。この田んぼでこの米粉用のお米をつくっていますということがはっきりとわかるというふうにしているところが違いますけれども、要は新規需要ということで、これまでなかった需要を掘り起こしましょうということで、今非常に伸びております米粉用のお米ですとか、量は非常に少ないのですが、これから推進すべき飼料用のお米、エサ用のお米ですとか、あと海外の市場、輸出用のお米ですとか、そのようなものが新規需要米の代表例でございます。

阿南委員 国産米ですか。

枝元計画課長 国産米です。

吉田座長 ほかにございますか。

酒井委員 お願いいたします。高橋さんに質問があるのでしたら、今の時間でお願ひします。

酒井委員 では、先に高橋さんをお願いします。

加工用米を酒造メーカーが仕入れる場合に、どのような記録が残るかということを確認したいのですけれども。酒造メーカーが加工用米を仕入れるときに、どのような記録が残るか。仕入れた日、重量、仕入れ先、それから先ほど銘柄とおっしゃったと思うのですけれども、銘柄というのは具体的にどのようなことが書かれるのかということ。

高橋氏 加工用米につきましては、どういう産地とかどういう銘柄かというのが全くわからないという状況で入ってまいります。ですから、入荷した日とか購入した数量しかわからないという状況でございます。

酒井委員 そうすると、例えば納品伝票というのがあるとして、品目という項目がありますよね、そこには何が載っているのですか。

高橋氏 加工用米という形で……

酒井委員 加工用米としか書かれないわけですか。

高橋氏 はい。

酒井委員 わかりました。ありがとうございました。

高橋氏 ですから私も清酒では、銘柄が違ったり、あるいは産地が違ったりしますと、その後の製造工程の処理方法、例えば浸漬をする時間とかが変わってくるものですから、そういう問題も含めてぜひ情報として欲しいということをお願いしているのですけれども、なかなかそこまで出していただけないというのが実情でございます。

酒井委員 それが先ほどのお話の品質証明書に当たるのでしょうか。例えばそういう書類があったら、どういう用途、どういう使い方がいいかということのもわかるということでしょうか。

高橋氏 そうすれば、逆に何か問題があった場合に遡ることは可能かと思いますが、先ほど申しましたように、加工用米についてはそういうことが全くわからないものですから、その先に行くということとはできないという状況でございます。

吉田座長 川崎委員から少し意見があると思いますので。

川崎委員 少し高橋さんと考え、とらえ方が違うかもしれませんが、現実加工用米が酒屋に行く場合は精米で行く形になります。ですから基本的には、どういう形態で取引するかというのは、そういうふうな情報がもらえないというよりは、取引上の条件として、取引上の取り決めとして、酒屋と我々と御相談をさせていただいて決めている中身だと理解をしていただいたほうがいいのではないかなと思います。

我々として、業者や酒屋と取り決めするのは、当然国産の等級品を原料とした精米の何%精白という形で取引をしているわけでございますので、その条件に基づいて御提供させていただいているということです。したがって逆に言うと、我々と酒屋の間はそういうことですが、とう精をする原料がどこから入ってきたとか、それをどうとう精をしたかというのは当然わかるということでございますので、そこはどちらかというとは私は、情報提供ということは、我々としては国産米を提供しているわけですので、取引上の条件かなと理解をしているということですので、ちょっとそこは補足をさせていただきたいと思えます。

吉田座長 ここは論争の場ではないので、酒井委員、続いてどうぞ。

酒井委員 もう1つは、樋浦委員にお尋ねしたいのですが、先ほどの御説明の中で、ペーパーと電話だけの業者もあって、そういったものは排除しなければいけないというよう

な御意見で、そうお考えになる理由がわからなかったのですけれども、詳しく御説明いただけますでしょうか。

吉田座長 樋浦委員お願いします。

樋浦委員 今回の私どもの仲間の会社で、もち米でありましたけれども、袋の表示は北海道のもち米という表示でしたが、実際はそうでなかったということの発端、その本質を探っていきますと、俗に言うブローカーというのですか、電話と紙だけで流通して、その差益を稼いでいるという業者が入ってきて、結果がそうなっているという事実がございますので、そのように判断いたしました。

吉田座長 ほかにございますか。

では、森下委員。

森下委員 皆様にお伺いをさせていただきたいのですが、今回のこの会の目的というのは、いわゆる国民あるいは消費者の身体と生命と安全をどう担保するかというところだと思うのですけれども、その一番もとになるというか、そのいわゆる根っこにある、これがたぶん、米については危険なことが起こり得るのではなからうかということがありましたら、というか、どうお考えになられるかというのをお伺いしたい。それをどう解決していけばいいかということで、逆に追っていったほうがいいのではなからうかと思います。今の中米とかくず米とかという議論の中においては、不当な利益を仮に得るといような方々に対してどうしようかというような話になりかねないということもちょっとあるかというふうに思いますので、何が危険だと思いますかという単純な質問ですけれども、よろしくをお願いします。

吉田座長 それでは、皆さんに、何が危険かということですが、高橋さんはもう時間がないと思いますので、一言で結構です。

高橋氏 私どもは、酒税法のもとにいろいろ記帳義務あるいはすべて果たさせていただいているわけです。今回、事故米の関係で被害を受けたわけでございますけれども、こういうこともあり得るといことを各業者は認識したのではないかなと思いますので、これを教訓として取り組んでいかなければいけないと思います。

具体的にこういうことをやっていくということは、現在まだ申し述べることはちょっとできない状況でございますけれども、森下委員のおっしゃることは各業者とも十分わかっていると思いますので、今後とも前向きな検討をしていく必要があると考えております。

吉田座長 では、皆さんに聞く前に、阿南委員がどうも高橋さんにぜひ聞きたいという

ことがあるので、すみません。

阿南委員 すみません。酒造業界は米粉調整品と言われるものを使っていらっしゃるのかどうかということですが、前回のお米のお菓子の業界の方は、そういうものも使っているとおっしゃっていたのですが、どうなのでしょう。

高橋氏 そういうものは使っておりません。

吉田座長 では、どうもありがとうございました。

では、安藤さんお願いします。

安藤氏 正直言って、過去、米について重大な健康被害が起こるような事故はなかったというふうに我々は認識しております。先ほどの私がお出ししているペーパーの中にも、そういう認識がないということで、したがって、通常の食品衛生法の世界の中で米についても一般食品と同じように対応していただくのがいいのではないかと、こういうお話を申し上げたわけです。

そのようなことをいっても、例えば食品テロみたいな話で全く思いもつかないことがあるのではないかとわれれば、確かにそれは最近いろいろ量販店の皆さん、店舗で思いもつかないものが入っていたとか、そういう話があれば、そういうことが米について絶対ないと言われますと、それはあり得る話だと思います。ただ、これは何も米だけの話ではなくて、恐らく食品全般の話だと思うのです。したがって、米だけ特別な扱いをするのではなくて、食品衛生法なら食品衛生法の中で、他の食品も含めてどういうことができるか、どこまでやらなければいけないということを議論していただければいいのではないかと、こういう主張でございます。

吉田座長 では、山崎さんお願いします。

山崎氏 予想もつかないことというと、今の米のシステムというのは目視で検査をして、1等、2等というところすべてが決まっており、残留農薬も含めて、カドミは結構検査されているとは思いますが、それ以外のものについては、実際は検査がされていない。それをしようとすると、栽培履歴みたいなものを見るしかないということが起こっているわけです。片やMA米について言うと、船積み前、船積み後、検査と3回あれだけのことをやっているというのと比較したときに、日本の国産米のいわゆる残留も含めた検査状況と安全性の担保というのは、かなり不十分ではないのかなと個人的には思っています。

以上です。

吉田座長 それでは、相澤委員お願いします。

相澤委員 今お話がありました山崎さんと一部かぶるのですが、これはM A米についても、あるいは例えばS B Sについても、国産についても同様だと思いますが、まず検査の項目もさることながら、どこまでの量をどのような危険値を推定して検査をするかということが、最終的には安心・安全を担保できることだというふうに、これは私見ですが考えております。ですから、確率論だけでは片付けられない問題ですが、やはり検体数が多いに越したことはない。ただ、これはコスト構造上の問題も出てきますので、一概にそれがよしとは言えませんが、しかしながら最低限の検査項目としては、今お話があったように、カドミあるいは残農の部分、ここを前提としながらやっていく必要があるかと思います。

吉田座長 では、樋浦委員お願いします。安全でないことはどういうことが想定できて、それについてどう対策するかと。

樋浦委員 安全でないこと……

吉田座長 安全でないことがどういうことで想定できるかと。

樋浦委員 想定される、安全でないこと。非常に難しいのですけれども、それは想定内、想定外含めて、非常にシンプルでよろしいのでしょうか。

吉田座長 結構です。

樋浦委員 私どもの場合でしたら、コンビニで販売されるいわゆる中食の弁当おにぎりですから、それが有害であるとか、それこそ人体に有害であるとか、そうすると、先ほど議論にもありましたけれども、もともと米に原因がある場合と、お店でもって後から有害物質を入れるというようなことも実際、クレーマーのような人がわざと入れたりするということもあるのですけれども、いろんな危険性がある。今の場合はそういうことではなくて、前の米のことでしょうから、ちょっと余り的確な御返事ができないので申しわけないのですが、もう少し焦点を絞ってどういうことかと……

吉田座長 森下委員、何かありますか。

森下委員 結構です。

吉田座長 いいですか。

ほかにございますでしょうか。

藤田委員どうぞ。

藤田委員 皆さん安心・安全の担保というのを、各分野、分野で自主的な取り組みを各々やっておられると思います。そしてまた、制度化していくという中で、今日皆さんのお話を聞いておりますと、共通の言葉として出てきているのがやはりコストということだと思

います。これを今後一元的な体制で処理していくというのは非常に難しい問題を持っていると思うのですが、このコスト部分と、そしてまたそれに伴う労力の部分というのをどう考えておられるのか、御意見をお聞かせいただきたいと思います。

吉田座長 それでは、安全性、トレーサビリティその他いろいろな問題についてのコストの問題をどう考えていくかについて。

安藤さん。

安藤氏 先ほどの我々の食品業界のところで言いますと、これは特段、それを実行することが特にコストアップになるとは考えておりません。それは流通業界として当然の責務といえますか、いろいろ説明責任を果たすためには必要なことだと思っていまして、問題はおそらくコストアップという話になってきたときには、一気に通貫のトレースをやるという話になりますと、これはおそらく大変なコストがかかってくると思います。極端な話をすれば、先ほどの生産者から最終の店舗のところまで識別番号をつけて、別途トレースができるという形まで持っていくとすれば、これは大変なコストがかかるということだと思います。

そうした場合に、それでは本当にそのコストを消費者の皆さんに負担していただけるかというと、各種、過去いろいろな調査がありまして、その部分で一般的に負担していただくというのは大変難しい。ただ、そこに価値を見出していただいて、一定の経費、コストがかかっても負担をしていただくということであれば、それはそれでいいと思いますけど、そういうものはおそらく限られた品目なりのものかと思います。それはそれで一つの仕組みとしてあってもいいのかなと。国が義務的に何かそういうものをつくるということではなく、あくまでもそれは民間ベースで、お互いに商売の世界の中でそういうものをつくっていくということが望ましいのかなと考えているところであります。

吉田座長 では、山崎さんお願いします。

山崎氏 コストというのは非常に大事な話ですけれども、コストをかけてもやらなければならないことと、やらなくてもいいことがあると思うのですね。その一番大事なコストというのは、食べて大丈夫かということについての担保というのは、幾らコストがかかってもやっぱりやるべきことなのではないのかなと思います。

ただ、先ほどから言っているように、今回みたいな特殊事情ですけれども、不正表示の問題とかいろいろな問題を、規制をいろいろかけていって、それがゆえにすごくコストが上がってしまうという、締めつけ過ぎるというようなことは、できるだけやらないほうが

いいのではないのかなと個人的には思っています。

吉田座長 では、相澤委員お願いします。

相澤委員 これも先ほどの森下委員のほうから御質問があった内容と一部リンクしてくると思うのですが、先ほど申し上げた危険度というのは、あくまでも対産地、すなわちほ場からの段階の話であって、手前どもはあくまでも小売業ですので、最終的に消費者の方に御購入いただいて食べていただくまでは、危険度はどこまでという質問に対しては、最終着地点はそこまでだと考えております。

したがって、今、山崎氏からもお話があったように、安心・安全を担保するためのコストという部分はパフォーマンスではなくて、最終的にはコンシューマーに対する、手前どもであれば信頼のバロメーターになりますので、ここに対するコストという部分は、極端な話をすれば、際限を設ける必要性はないのかと。これがすなわち企業の信頼にもつながっていくと考えております。

しかしながら、単に今ここでお話をされている内容はお米という世界のお話だけですが、これはあらゆる食品あるいはその他のものにもかかわってくる内容でございますので、どこまでが最低限必要な項目として安心・安全を担保するのかという線引きは、そのコスト構造上の中でかんがみる必要はあると思います。

以上でございます。

吉田座長 樋浦委員お願いします。

樋浦委員 コスト もちろん健康とか命は非常に大事なわけなのですが、その中でやはり全体のバランスですか、ですから、コストは命のためだから幾らかけてもいいということは、正論のようではあるのですがけれども、実際にはやはりバランス、全体の整合、そのコストが本当にどれだけのコストなのか、その効果はどれだけのものかということについては、よく中身を検討する必要があると考えます。

吉田座長 どうも。

2日間にわたってヒアリングしましたのでいろいろ出てきたと思うのですが、あと、どうしても聞きたいということがあれば、 では、よろしいでしょうか。

それでは、きょうは議論をここまでにしたいと思います。

ヒアリングの御出席の皆さんに感謝を申し上げますと同時に、相澤委員、樋浦委員には、改めて感謝を申し上げます。

(3) その他

吉田座長 では、最後に、事務局から連絡事項をお願いします。

枝元計画課長 本日もありがとうございました。お疲れさまでございました。

次回第5回の検討会でございますが、11月7日金曜日の今度は午後1時でございます。1時から、場所は本日と同じここ、農水省7階の講堂でございます。

本検討会のスケジュール、非常に過密でございますが、早くも次回から後半ということになります。このため、第5回では、2回にわたって実施しましたヒアリングによりまして明らかとなってきた論点、また今回、前回、前々回等にいただいた宿題等の御説明も含め、さらに議論を深めていく必要があると思っております。御協力をよろしく願いいたします。

以上でございます。

吉田座長 それでは、本日は、活発な御質疑、御意見ありがとうございました。

以上をもちまして本日の検討会を終了させていただきます。どうもありがとうございました。

閉 会