

平成 18 年 8 月 31 日（木）

於：農林水産省第 2 特別会議室

## 食肉の表示に関する検討会（第 1 回）速記録

## 目 次

1 . 開 会 .....	1
1 . 資料の確認 .....	1
1 . 生産局長挨拶 .....	1
1 . 委 員 紹 介 .....	2
1 . 「食肉の表示に関する検討会」の設置について .....	3
1 . 座 長 選 出 .....	7
1 . 座長代理選出 .....	7
1 . 座長挨拶 .....	8
1 . 議 事	
( 1 ) 和牛の表示等の現状について .....	8
( 2 ) 黒豚の表示等の現状について .....	16
( 3 ) 和牛及び黒豚表示の課題について .....	21
( 4 ) そ の 他 .....	38
1 . 閉 会 .....	39

## 開 会

牧元食肉鶏卵課長 予定の時間になりました。委員の先生方おそろいでございますので、ただいまから第1回食肉の表示に関する検討会を開催させていただきます。

私は、生産局食肉鶏卵課長の牧元でございます。座長が選出されるまでの間、私が司会進行を担当させていただきます。よろしくお願ひしたいと思います。

### 資料の確認

牧元食肉鶏卵課長 まず、本日配付しております資料の確認をさせていただきたいと思ひます。

配付資料一覧でございますように、資料1から資料8までと、参考資料1から3までとなっております。ご確認をいただきたいと思います。もし不足等ございましたら、係の者にお申しつけをいただきたいと思います。よろしゅうございませうか。

### 生産局長挨拶

牧元食肉鶏卵課長 それでは本検討会の開催に当たりまして、農林水産省・西川生産局長よりご挨拶を申し上げます。

西川生産局長 生産局長の西川でございます。第1回の食肉の表示に関する検討会の開催について、一言ご挨拶を申し上げたいと思ひます。

まず、委員の先生方におかれましては、本検討会の委員就任、また暑い中、本日この委員会にご出席を賜りまして、誠にありがとうございます。

食肉の表示に関する消費者の関心は言うまでもなく、大変高いものがあるわけですが、その中でも和牛、黒豚といった特色のある食肉の表示につきましては、近年の国際化の進展に伴いまして、多様な食肉が流通するといったことも背景といたしまして、消費者の的確な商品選択に資する観点から、更なるルールの明確化が課題になっていると言

っても過言ではないだろうと考えています。

そういう状況の中で、和牛について見ますと、これは皆さんご案内だろうと思うんですけども、この4月から「家畜の遺伝資源の保護に関する検討会」を開催いたしまして議論がされまして、8月3日に中間まとめが行われております。

この中で、国内で生まれたもののみを和牛とするなど、消費者の誤解を招かない表示のあり方について検討するとともに、家畜登録制度、牛のトレーサビリティ制度の活用等により、牛の品種の証明手段を厳格化する必要があるといった指摘もされたところでございます。

一方、「黒豚」の表示ということになりますと、黒豚につきましては鹿児島県などの生産者・流通業者の長年にわたる様々な取組みによりまして、黒豚のブランド化を推進されたという経緯があるために、輸入パークシャー種を「黒豚」と表記することは、消費者の認識と異なっているといったことなどの指摘がございます。

昨年度私ども、実はアンケート調査を行っておりますけれども、その結果におきましても、消費者の6割強、食肉流通業者の7割の方々から、「黒豚」の表示を国産に限るべきといった回答もいただいているところでございます。

このような状況を踏まえまして、和牛や黒豚などの特色ある食肉に関する表示のあり方につきまして、消費者の的確な商品選択に資する観点から検討を行うということで、この検討会を設置したところでございます。

この検討会におきましては、実際に食肉を購入される消費者の方々、和牛・黒豚の生産流通に携わるの方々等、様々な分野を代表される方に委員になっていただいているところでございます。

委員の皆様方におかれましては幅広い視点から、忌憚のないご意見を賜りますようお願い申し上げます。挨拶とさせていただきます。どうかよろしくようお願い申し上げます。

牧元食肉鶏卵課長 それでは、冒頭のカメラ撮りはここまでとさせていただきますので、カメラの方はご退出をお願いしたいと思います。

## 委 員 紹 介

牧元食肉鶏卵課長 続きまして、委員の皆様方を五十音順、着席の順番にご紹介をさせ

ていただきたいと思います。

まず、秋岡委員でございます。

大木委員でございます。

小笠原委員でございます。

沖田委員でございます。

沖谷委員でございます。

小田委員でございます。

川村委員でございます。

神田委員でございます。

小林委員でございます。

惣宇利委員でございます。

武田委員でございます。

西迫委員でございます。

続きまして、農林水産省の主な出席者をご紹介します。

先ほどご挨拶を申し上げました、西川生産局長。

その向こう側、生産局畜産部の釘田畜産振興課長。

消費・安全局、杉浦畜水産安全管理課長。

同じく表示・規格課の田中課長補佐。

私の隣が、食肉鶏卵課の食肉流通班担当課長補佐の菊池でございます。

役所の方はクールビズということで軽装になってございますので、先生方もどうぞ上着などをお外しになってお聞きいただければと思います。

### 「食肉の表示に関する検討会」の設置について

牧元食肉鶏卵課長 続きまして、議事に先立ちまして、お手元にお配りしております資料3に基づきまして、本検討会の設置の趣旨なり、あるいは開催方法なりにつきましてお諮りをさせていただきたいと存じます。

まず資料3でございますが、先ほど局長のご挨拶にもございましたけれども、近年、我が国特有の肉用牛でございます和牛、また和牛の精液が、今は持ち出されていないわけでございますが、少し前に海外に持ち出されたことがございまして、これらを活用した交雑

種の子牛や食肉などの輸入がなされているという事態を受けまして、つい先般、「家畜の遺伝資源の保護に関する検討会」が開催をされたところでございます。この検討会の報告書を、参考1ということで付けさせていただきます。

参考1をご覧いただきたいと思いますが、「家畜の遺伝資源の保護の検討会」におきましては、この問題につきまして非常に多角的な検討をいたしまして、1枚目の1番にございますように、和牛における知財の活用ということで、遺伝子特許の取得でございますとか、あるいは2番にございますように、精液の流通管理の徹底といった問題についてもご提言をいただいたところでございます。

今回のこの検討会と関連をいたしますのは、2ページの3の「和牛」表示の厳格化ということで、消費者の認識に合致した「和牛」表示ということで、国内で生まれた和牛のみを和牛とすることとしたらどうかということ。

また(2)にございますように、「和牛」表示の厳格化ということで、トレーサビリティ制度の活用などを通じまして、証明手段を厳格化したらどうかというご提言。

また(3)にございますような、消費者への情報発信ということで、「和牛」の統一マークの策定などをしたらどうかといったご提言をいただいたところでございます。

なお、(3)の「和牛」の統一マークの設定につきましては、今回の19年度の予算要求の中で、私どもの方で予算を確保させていただきまして、統一マークづくりにも取り組ませていただきたいと思いますところでございます。

今回、この検討会のご提言いただきました、国内で生まれた和牛のみを「和牛」としたらどうかというご提言を受けまして、検討を進める必要があるということが1点目でございます。

それから黒豚の問題につきましては、もとの資料3の1の(2)でございます。黒豚につきましてはいろいろな経緯がございまして、現在の表示のルールにつきましては、国産品、輸入品を問わず、純粋バークシャー種を「黒豚」と表示ができるルールになっていたところでございます。

しかしながら、輸入黒豚を国産黒豚として偽装するという事件を背景にいたしまして、消費者の認識は、国産の黒豚を「黒豚」というふうに表記をするという意識なのではないかという観点から、いろいろなご意見が出てきたところでございます。

そのような中で国会におきましても、参考3の中で、1枚目は昨年5月の農林水産委員会のやりとりでございますけれども、農林水産委員会の質疑の中で川内委員からのご指

摘として、黒豚の問題があるということで、黒豚につきましては国産のものに限るべきではないかというご指摘がございました。

昨年の委員会でのやりとりでは、まずはアンケートを実施して消費者、あるいは販売業者の認識、意向に十分に把握をしてまいりたいと。1枚目の一番下でございますけれども、このようなやりとりがあったところでございます。

これを受けまして参考2が、昨年私どもが実施をいたしました豚肉の表示に関する調査報告でございますけれども、消費者、それから食肉販売店の両方に対しまして、昨年秋に調査をしたところでございます。

おめくりをいただきまして、消費者の調査編でございますけれども、例えば(1)「黒豚の認知度」でございますが、これについては消費者の非常に高い認知度で、「知っている」が89.3%を占めていたということでございます。

右側の(2)をご覧くださいますと、「純粋パークシャーであることを知っていたか」ということについては、消費者の皆様方は「知らなかった」という答えが87.7%でございます。

おめくりをいただきまして(3)で、それでは「黒豚の定義を国産に限るべきかどうか」については、「国産に限るべきだと思う」というお答えが65%という結果でございます。

そして右側の(4)の、「国産に限る理由は何か」とお聞きしたところ、「もともと国産だけだと思っていた」というお答え、また「国産ブランドだと思うから」というお答えが、それぞれこのような形で数字として出てきたということでございます。

そして、ページが振っていなくて恐縮でございますけれども、何ページか繰っていただきますと販売店の調査編があるわけでございますが、販売店に同じようなことをお聞きいたしましたところ、販売店に関するアンケートの(3)でございますが、「黒豚の定義を国産に限るかどうか」については、販売店の皆様方も70.8%が、「国産に限るべきだと思う」というアンケート結果をいただいたところでございます。

このアンケート結果を受けまして、更に今年の国会でも議論がなされたということで、参考3にお戻りいただきまして1枚めくって2枚目が、今年の衆議院の内閣委員会のご議論が更にあったところでございまして、このご議論の中で、「アンケート結果についてはどう思うのか」ということ。それから、「このアンケート結果を踏まえて、国産という限定をする方向で検討するのか」というご質問に対しまして、政府側としては、前向きに検討していきたいということで、そういう方向を踏まえて検討を進めていきたいということをお

答えしたところでございます。

このような経緯を踏まえまして、黒豚の問題につきましても表示について検討を進める必要があるということから、「家畜の遺伝資源の保護に関する検討会」におきましてご議論いただきました、和牛の表示の問題と併せまして、この検討会の中でご議論をいただきたいと思っております。

資料3に戻らせていただきます。したがって、本検討会の検討事項につきましては、2の「和牛」等牛肉表示のあり方について、そして「黒豚」等豚肉表示のあり方について、ご検討いただければと思っております。

今後は、来月以降は月1回程度開催をさせていただきまして、年度内を目途に結論を得るというスケジュールで進めさせていただきたいと存じます。

それから、本検討会の開催方法につきましては、ページをめくっていただきまして次の紙でございますけれども、設置要領でございます。

委員の先生方は、今日お集まりの委員の先生方でございます。

そして(2)にございますが、検討会の座長につきましては互選により選任をしていただきたいと。また座長代理につきましては、座長からご指名をいただきたいと思っております。

また(3)にございますように、必要に応じまして関係者の出席を求めて意見を聴取することができる。

また(4)の開催方法でございますけれども、検討会は公開とさせていただきたいと思っております。ただし、検討会の運営に著しい支障が認められる場合には、検討会に諮った上で非公開とできるということでございます。

また(5)にございますように、議事録につきましても、検討会終了後に委員の先生方のご了解を得た上で、ホームページ等により公表させていただきたいと存じます。

以上、本検討会の開催方法等につきましてご説明させていただきましたが、開催方法等につきまして、何かご質問等はございますでしょうか。

特段ご意見等ないようでございますので、本案につきましてご承認いただいたものとさせていただきます。これを本検討会の運営上の大まかなルールとさせていただきたいと存じます。

なお、本日も公開ということで、多数の傍聴者の方々がお見えでございますけれども、傍聴者の皆様方におかれましてはご静粛に、この傍聴をお願いしたいと存じます。

## 座長選出

牧元食肉鶏卵課長 続きまして要領に基づきまして、この検討会の座長を、皆様の互選により選出をしていただきたいと思いますところでございますが、いかがでございましょうか。どなたかご提案がございましたらお願いをいたしたいと思えます。

小林委員 参考になる事象をご説明申し上げます。私、食肉公正取引協議会の小林でございます。

このことに関しましては、私どもの方で専門部会を設けまして、そこで意見交換をしたということでございます。そのときにも様々な意見が出まして、取りまとめについて、非常に大変だなという感じでございます。

本日は更に生産者から消費者までということでございますので、これも大変なことであるということでございます。

取りまとめにつきましては冷静に、できれば自然科学的な見地から検討いただきたいと思っております。そういう面では長老であります、沖谷先生あたりがいかかかなと思いたしてご提案申し上げます。

牧元食肉鶏卵課長 ありがとうございます。

ただいま小林委員から、沖谷委員を座長にお願いしたいというご提案がございましたけれども、皆様、いかがでございましょうか。

〔「異議なし」の声あり〕

牧元食肉鶏卵課長 ありがとうございます。

異議なしということでご賛同いただきましたので、沖谷委員に本検討会の座長をお願いしたいと思います。

それでは沖谷委員、座長席の方にお移りいただきたいと存じます。

## 座長代理選出

牧元食肉鶏卵課長 次に、座長代理の選出でございますけれども、開催要領では座長代理は委員のうちから座長が指名することになってございます。沖谷座長から、座長代理のご指名をお願いしたいと思います。

沖谷座長 それでは同じ学識経験者ということで、惣宇利委員をご提案いたします。

牧元食肉鶏卵課長 ただいま沖谷座長から、惣宇利委員に座長代理をお願いしたらどうかというご指名がございましたので、惣宇利委員に本検討会の座長代理をお願いしたいと思います。

#### 座長挨拶

牧元食肉鶏卵課長 それでは、沖谷座長から一言ごあいさつをいただきますとともに、これからは沖谷座長に議事進行をお願いしたいと思います。よろしくお願いいたします。

沖谷座長 沖谷でございます。

大変な大役を仰せつかりましたけれども、先ほどからありますように、消費者、生産者、流通関係、あるいは加工関係、できるならば国際的にも皆さんが納得できるような結論を出していきたいと。会議をそのように進めることに努めたいと思います。どうぞ、皆さんのご協力をよろしくお願いいたします。

#### 議 事

##### ( 1 ) 和牛の表示等の現状について

沖谷座長 それでは議題に入ります。

まず議題( 1 )「和牛の表示等の現状について」、資料のご説明をお願いします。

牧元食肉鶏卵課長 それでは、資料4と資料5の2つの資料に基づきましてご説明をさせていただきます。

まず、資料4「和牛の現状について」でございます。1枚おめくりをいただきまして1ページでございます。

和牛でございますけれども、これは皆様よくご案内のように、我が国固有のものということで、関係の機関や、あるいは農家の長年の努力によって改良されてきたものでございます。

ここにございますように、和牛には4品種があるということでございまして、左上の黒毛和種は最も有名な和牛でございます。ご覧のように、他の種類に比べまして若干小型ではございますけれども、非常に肉質に優れておりまして、いわゆる霜降りの肉を生産して

きているということでございます。

ここにございますように、大正年間からいろいろな登録なり、先人のいろいろな取組みがございまして、現在のような形で登録等が行われているという状況でございます。

また、その右隣でございますけれども、「あかげ」もしくは「かつもう」という和種がございまして。これは熊本、高知の系統が非常に有名なわけでございますけれども、黒毛和種に比べまして若干体重等が大き目の牛でございますが、これにつきましても熊本、高知を中心に古くから登録の活動などが行われてきまして、現在に至っているということでございます。

非常に暑さに強いということと、それから粗飼料利用性と書いておりますけれども、放牧に非常に適した牛であるということで、例えば阿蘇の山麓で放牧をされているのをご覧になられた方もいらっしゃるかと思いますが、そのような形で有名な品種でございます。

左下でございますけれども、日本短角種という牛でございます。これは東北地方の北部が原産でございますので、1957年でございますので、上の黒毛、褐毛に比べますと若干遅いかと思いますが、審査基準を統一いたしまして、日本短角ということで登録を一元化したということがございます。

肉質は、肉のきめが若干粗いということもございますけれども、これも非常に放牧に向く牛。そして北日本の気候風土に適した牛ということで、岩手県などを中心に飼われている牛でございます。

それから右下でございますけれども、無角和種でございます。この牛につきましては、肉質の面などでは肉のきめが黒毛和種に劣るということ。後ほどまた資料に出てまいりますが、数的にも非常に少なくなっている品種でございます。

なお、右下に参考までに、家畜においてどういうものが固定種として考えられるのかということでございます。(1) 同じ血統の起源であるということ。また、(2) は若干わかりにくい表現でございますけれども、言ってみれば純粋種としての血の濃さが、一定水準以上に達しているということ。また、外貌も共通な特徴を有しておりますし、体格、肉質などの経済的能力におきましてもこういう性質を持っているということ、固定種というふうに定義づけているところでございます。

和牛が現在、日本でどのくらい飼われているのかということが、その次の2ページをお開きいただきたいと思います。和牛の飼養頭数、農家で飼われている頭数でございますけれども、左下のグラフをご覧いただきますと、13年に若干減っておりますのは、言うまで

もなくBSEの影響がございまして、若干飼養頭数が減ったわけですが、14年には回復をいたしまして、その後、黒毛和種につきましてはほぼ横ばい、最近では若干減っているという傾向。また褐毛、日本短角につきましては、ご覧のように減少傾向にあるということでございまして、この背景には、飼われています農家の高齢化などもございまして、全体として見ますと、緩やかな減少傾向で推移をしているという状況にあるわけでございます。

また和牛につきましては、次の3ページをご覧くださいますと、非常に肉質が優れているということで、他の品種に比べまして非常に高い価格で取引をされている。消費者の非常に高い評価を受けていると言えるかと存じます。

左の下の方でございますけれども、和牛去勢A5はご案内の方も多いかと思いますが、A、B、Cというものが歩留ございまして、5、4、3が肉質。肉質というのは脂肪交雑、いわゆる霜降りでありますとか、あるいは肉の色とか締まりを総合的に判断して肉質の等級がついているわけでございます。

一番いいのがA5。和牛去勢A5で見ますと、これは卸価格でございますけれども、現在キロ当たり2500円近い水準になっているということでございます。

この価格はいずれも、平成13年の国内のBSEの発生の際に若干低下をしたわけですが、その後は回復をいたしまして、現在こういう水準にあるということでもあります。

そして一番下にございます、乳牛の去勢B3。これは酪農のホルスタインなどの副産物として出てくる牛でございますけれども、例えば乳牛の去勢B3でございますれば、現在1400円台半ばでございます、和牛の去勢、和牛の肉とそれ以外の、同じ国産の肉であってもこれぐらいの価格の差がついていると。消費者は和牛の肉を非常に高く評価しているということが言えようかと存じます。

次の4ページをお開きいただきます。牛肉の供給量全体がどのように推移をしているのかということをご覧くださいますと、平成12年ぐらいまでは大体増加傾向にあったわけですが、平成13年の国内のBSEの発生に伴いまして供給量が落ちまして、また近年は、15年度の終わりに米国におきましてBSEが発生したということで、米国産の輸入が止まったということもございまして、また若干供給量が落ちている状況でございます。

そして直近で閲覧いただきますと、大体80万t。全体をご覧くださいますと、おおむ

ね国産が4割、輸入が6割という比率。そして、国産の中でも和牛が大体4割ぐらい。和牛以外の、ここでは乳用種と書いております、先ほどのホルスタインでありますとか、あるいはいわゆる交雑種も含めてでございますけれども、乳用種の方が6割という比率になっているところでございます。

この中で全体の供給量が落ちてきておりまして、また輸入量も落ちておりますが、さわりながら減少したとは言え、現在全体の6割が輸入牛肉ということでございまして、この中には先ほどありましたように、和牛の血が入った肉も輸入牛肉の中には入ってきているという状況があるわけでございます。

次の5ページをお開きいただきますと、輸出入の中を更に詳しくご覧をいただきますと、平成15年までございましたオレンジ色の棒が米国産でございますけれども、米国のBSE発生に伴いまして、米国からの供給が無くなったということで供給量全体が落ちておりますし、今現在は豪州産を中心に輸入が行われている状況でございます。

一方、下の方の囲みにございますけれども、牛肉の日本から外国への輸出につきましても、日本で口蹄疫なりBSEが発生をしたということで、かなりの国で止まっていたわけでございますが、昨年末には、米国、カナダで再開をされたということでございまして、米国向けの輸出などが再開をされているという状況。

また現在、かつて非常に大口の輸出先でございました香港とか台湾といったところと、輸出再開に向けて協議をしているという状況があるわけでございます。

そして、資料の最後の6ページでございます。以上が、お肉の観点であったわけでございますけれども、実は生体、生きたままの牛の輸入も一定量あるわけでございます。生体牛、生きたままの牛の輸入のほとんどというものは、肥育用の素牛でございまして、これはご案内のように、肉用牛の経営には子牛をとるための繁殖の経営と、子牛を育てて大人の牛にして売っていく肥育の経営があるわけでございますけれども、まさに肥育用の子牛ということで輸入をされているものがほとんどであるということでございます。

そしてこれは、国内の子牛の価格とかなり連動している面があるわけでございます。下の赤い線が黒毛和種の子牛の値段でございますけれども、これも現在、1頭当たり50万円近い、かなり高い水準にあるわけでございます。

こういった黒毛和種の子牛の価格が非常に高い水準にあるということに連動いたしまして、輸入の子牛の頭数も近年、増加傾向にあるということでございます。

そして、入ってまいります輸入の子牛の中に、和牛の血が入ったものも含まれてきているという状況があるわけでございます。以上が、和牛の現状でございます。

続きまして資料5は、それでは和牛に関しまして、どのような制度が現在つくられているのかということをご紹介させていただきたいと思っております。

めくっていただきまして1枚目は、まず家畜改良増殖法という法律がございます。目的のところにもいろいろと書いているわけでございますけれども、言ってみますれば家畜の血統を守っていく、そして更に改良を行っていくための制度なわけでございます。

そして概要のところがございますように、種畜検査という検査制度がございます。この検査によって種畜の能力などが記載された証明書が、検査に基づきまして発行されるわけでございます。

にございますように、こういう証明書の交付を受けていないと、人工授精用の精液が採れないことになっているわけでございます。これもご案内のように、現在、肉用牛の生産、ほとんど人工授精によって行われているわけございまして、この人工授精用の精液を得るためには、種畜証明書によって、血統なり能力なりが明らかになっていなければならないという縛りをかけることによって、血統なりを守っていくという制度になっているわけでございます。

そして、人工授精ができるものについても、家畜人工授精師でございますとか、獣医師といったものに限定をされているということがございまして、また にございますように、こういう精液の証明書が添付をされていない精液は、そもそも流通使用が禁止をされているという制度になっているわけでございます。

そして家畜改良増殖法の中では、家畜の登録事業も行われているわけでございます。下の方の囲みのところでございまして、血統なり能力なりといったものについて審査を行いまして、一定の基準に適合するものを登録していくということでございまして、登録基準の例ということで書いてございまして、父母ともに登録牛ということで血統を明らかにする。

あるいは外貌、発育等を見て、非常に優良な家畜を選抜していくということ、登録事業を通じてやっているという状況があるわけでございます。

続きまして、おめくりをいただきまして2ページには、牛肉トレーサビリティ法について記載をさせていただいております。これがもとの法律の名前は、「牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法」という法律でございまして、もとの法律の名前

にありますように、個体識別をしっかりしていくための、情報の管理なりをしっかりしていくための制度でございます。

そして概要のところでございますように、出生をした場合に出生の届けをする。そして耳標、これは皆様よくご案内のように、牛の耳につける黄色い四角の標識でございますけれども、耳標を装着する。

そして屠殺をするときには届出をして、個別の個体識別番号をしっかり表示をしていくということ。

そして販売業者、特定料理提供業者、これもちょっと難しい言葉でございますが、要は焼き肉とかすき焼きとかステーキとか、牛を主体にした料理を出している業者の皆様方。販売業者とこういった料理を提供されている業者の皆様方に、個体識別番号の表示も義務づけていくということでございます。

下の絵にございますように、出生、屠殺、枝肉、そしてスーパー等での小売でありますとか、あるいは外食での提供ということになるわけでございますけれども、この間一貫して個体識別番号によりまして、その牛がどこで生まれたのか、どういうところで屠殺をされたのかといったことが、全部情報としてわかる仕組みになっているところでございます。

そして右下の三角にございますように、輸入肥育素牛、さっきちょっとご説明をいたしました、子牛として輸入されてくるものにつきましても、輸入された時点で耳標を装着するというので、輸入された時点でこの制度に乗ってくるという仕組みになっているところでございます。

この制度につきましては、言うまでもなくBSEを契機にいたしまして、牛肉の安全性に関する信頼性を一層高めるという目的で、このような制度がつけられているところでございます。

それから次の3ページの、商標法（地域団体商標制度）ということで、これは地域のブランド化を応援するための制度ということで、今年の4月1日に施行されたばかりの制度でございます。まさに地域のブランドとしての牛肉について、商標を取ることができるということでございます。

そして現在も、この下にございますように、銘柄牛というものは非常にたくさんあるわけでございますけれども、その中で現在商標が取られているものは、ここにございますように比較的数が限られているわけでございます。今般、地域団体商標制度がつけられまして、事業協同組合等の団体が地域団体商標を登録することが認められたということでござ

いまして、こういう地域のブランド牛が、商標権を更に取得することが期待されるわけ  
でございます。このような制度の拡充も、最近においてなされたということでございます。

次の4ページ。これ以下がこの検討会の主たる話題でございます、表示に関する制度は  
どうなっているのかという話でございます。

4ページでございますように、現在、食肉公正競争規約がございます。これは先ほど小  
林委員からもご紹介がありましたように、現在、業者の皆様方が景品表示法に基づきまし  
て、公正取引協議会をつくっておられます。そしてこの協議会が、公正競争規約をつく  
っているわけございまして、その中にいろいろな表示のルールが定められているわけ  
でございます。

例えば下のところのラベルの例をご覧くださいますと、まさに今回この検討会の主たる  
課題でございます「和牛」の表示のルールについては、公正競争規約によって定められ  
ているわけでございます。また右の方で「(国産)」とございますが、原産地表示のルール  
の方は、より義務的な表示のルールがあるわけございまして、それらにつきましてはJ A  
S法等によって定められているという制度になってございます。

これらにつきましては、更に5ページ以下でもう少し詳しく記載がなされているわけ  
でございます。5ページをご覧くださいますと、現在の「和牛」の表示のルールでござ  
います。これにつきましては先ほど申し上げましたように、食肉公正競争規約に規定があ  
るところでございます。

そして現在どういう規定になっているかと申しますと、冒頭ご説明をいたしました黒毛、  
褐毛、日本短角、無角といった4品種、そして下にございますような、これらの品種間  
の交配によりますところの交雑種について、「和牛」と表示をすることができるという  
規定になっているわけでございます。

そして、食肉公正競争規約につきましては景表法に基づく規約でございますので、こ  
にございますように、違反をした場合にはいろいろなペナルティーが科せられていると。

ただ、あくまでもこれは業者の皆様方の自主的な取決めという制度でございますので、  
規約への参加については任意であるということでございます。会員に対する措置に限ら  
れるということでございます。

この結果、現在「和牛」表示につきましては下にございますように、黒毛和種につつま  
しては「和牛」または「和牛(黒毛和種)」という表示。そしてその掛け合わせがな  
されているものにつきましては、ここにございますように「和牛」(和牛間交雑種)とか、ある

いは「和牛(黒×褐)」といった表示ルールを守りましょうということが決まっているわけ  
でございます。

そして、例えば一番下にございますように、黒毛和種にホルスタインを掛けたようなもの  
について、「和牛」というふうには使うことはできないということでもあります。

また一番下にございますが、「黒牛」という表示がなされている牛もあるわけござ  
いますけれども、「黒」を使う場合には黒毛和種と誤認を招かないように、品種または品種  
の組合せ、例えば「黒毛とアンガスを掛けたもの」とか、あるいは「アンガス」というも  
のを併記しましょうといったことが、解説書のレベルでございますが、指導が行われてい  
るという状況でございます。

最後に6ページでございますけれども、原産国表示のルールはどうなっているのかとい  
うことでございます。これらにつきましてはJAS法なり、不正競争防止法などの規定も  
あるわけでございます。そして、更にこれらに基づきまして、食肉公正競争規約の中でも  
ルールを設定しているということございまして、具体的には真ん中のところございま  
すように、輸入の食肉は必ず原産国名を表示しなければならないということで、「米国産」  
とか「豪州産」といった表示が必要なわけでありまして、ここにありますように、国名がわ  
からないような表示はいけませんよということが規定をされております。

また国産につきましては、「国産」と書くのはもちろんいいわけでありまして、あと一般  
に知られている地名、例えば都道府県名を記することも可能。また、松阪牛とか神戸牛と  
いったものについても、国産であるということ、ダブルで記載する必要がないと規定を  
されているわけでございます。

これらにつきましては、JAS法の中でも義務的な表示ということでなされているわけ  
ございまして、罰則等につきましてもここにございますように、JAS法等によりまし  
て担保がなされているということでございます。

また、一番下の絵にございますように、例えば「国産品」と表示する場合に、先ほど、  
例えば子牛を持ってきて国内で育てたときにどうかということについては、国内での飼養  
期間が長い場合については、「国産」ということで表示をすることができると。

一方、一番下にございますように、例えばA国から持ってきて、それをB国で肥育をし  
て、更に仕上げだけ国内でやったというときには、12カ月、10カ月、8カ月というこ  
とでございますので、一番長い12カ月のところの「A国産」という表示をしなければならない  
というルールになっているところでございます。

以上、和牛の関係についてご説明をさせていただきました。

沖谷座長 ありがとうございます。

それでは引き続き、今日用意されたのを全部やっていただきたいと思います。

## ( 2 ) 黒豚の表示等の現状について

沖谷座長 続きまして、議題( 2 )「黒豚の表示等の現状について」、資料の説明をお願いします。

牧元食肉鶏卵課長 資料6と7をご覧いただきたいと思います。

まず資料6で、「黒豚の現状について」でございます。おめくりをいただきまして1ページでございます。

黒豚につきましては、イギリスのバークシャー州を原産地といたしますバークシャー種が明治20年代に導入をされまして、鼻の頭とか足の先は一部白いところがあるわけでございますけれども、それ以外は全身が黒いことから、黒豚と呼ばれるようになったということでございます。

この黒豚につきましては、ほかの品種よりも発育が遅いとか、子供が少ないということがあるわけでございますけれども、一方、肉が赤みがあって非常においしい、ロースが大きいという特徴があるわけでございます。

鹿児島県ではイギリス系のバークシャー、古くは明治20年代に入ってきたわけでございますけれども、バークシャーの中で戦前、戦後を通じましていろいろな改良が行われ、またサツマイモなどの特別な飼料を与えるというようないろいろな工夫をされまして、「かごしま黒豚」というブランドづくりを進めてこられた経緯があるわけでございます。

黒豚がどのぐらいいるのかということについてでございますけれども、下のグラフにございますように、子豚をとるための素になる雌豚が農家でどのぐらい飼われているのかという数でございますが、全品種に対して6.4%程度でございます。

ただし、このうちの半分以上が、鹿児島県で飼養されているという状況にあるわけでございます。

それでは、鹿児島県の状況はどうかということ、次の2ページで更に記述をさせていただいております。

鹿児島県における黒豚の出荷頭数、これはまさに肉用として出荷をされる豚の数でござ

いますけれども、10年前に比べまして3.5倍に増加をしているということで、平成17年で45万頭でございます。

このようにブランド化を非常に進められて、出荷頭数も増えてきているという状況があるわけでありまして。

じゃあ、全国でどれぐらいいるのかということについては、残念ながら統計がございません。しかしながら、先ほどの、素になる雌豚の数から推計すると、大体全国では79万頭程度かなというふうに試算がされるわけでございます。

そして黒豚につきましては非常に経済的な価値が高いということが、次の3ページをお開きいただきたいと思います。黒豚の価格でございます。

黒豚につきましては市場取引、食肉の卸売市場を通じて取引をすることは余りなくて、相対取引、これは生産者と販売業者といったような皆様での相対取引、言ってみれば売り先が決まっているような取引が非常に多いということでございます。

したがって、建値の市場価格では幾らということがはっきりはわからないわけでございますけれども、一般的には普通の豚に比べまして、キロ当たり100円から200円ぐらい高いのではないかということが、下の比較で出てきているわけでございます。

なお、左のところでございます上、中、並というのが、先ほど和牛のところではA5とかB3とか出てまいりましたけれども、それに対応いたします豚の規格でございます。豚の枝肉の重さでありますとか、あるいは肉の質といったものから上、中、並という規格。この上に更に「極上」というのと、下に「等外」という規格があるわけでございますが、この2つはほとんどないということで除きまして、上、中、並、それぞれ比較をいたしますと、ここにございますように、上の規格であれば大体185円ぐらい高いのかなということが、関係者の皆様方からの聞き取りでは伺えるということでございまして、黒豚については非常に高い価格で取引がされているということが言えようかと存じます。

それでは、豚肉の供給量全体がどのように推移をしているのかということが、次の4ページでございます。これをご覧いただきますと、国産の豚肉は大体横ばいで来ているかと思うわけでございますけれども、それに対して輸入豚肉、これは特にBSEの発生以降、牛肉からの代替需要もございましてかなり伸びてきております。現在のところ、国産の豚肉と輸入の豚肉が大体半々の状態でございます。

更に国産の豚肉の中で黒豚の肉のシェア、これも推測にすぎないわけでございますけれども、先ほどの推定の数からいたしますと、大体5%ぐらいではないかと言われていると

ころであります。

そして輸入の豚肉は現在、全体の豚肉の50%、国産豚肉とほぼ同じ量の豚肉が入ってきているということをごさいます、その中にはまさにパークシャー種の豚肉も、輸入品として入ってきているという状況があるわけをごさいます。

続きまして、黒豚につきましての諸制度ということで、資料7をお開きいただきたいと申します。1ページは家畜改良増殖法ということで、基本的には先ほど牛のところでご説明したのと同じをごさいます。豚につきましても家畜改良増殖法に基づきまして、血統を守るための取組みということで、家畜の登録事業などが行われているという状況にあるわけをごさいます。

次が2ページをごさいます。先ほど、牛につきましてはトレーサビリティ制度があるということで、生まれたときからお店に並ぶまで、個体ごとにすべて情報がわかることになっているわけをごさいますけれども、豚の方はこういうトレーサビリティ制度はございません。

ただ現在、JAS制度の中で生産情報公表JASという制度をごさいます。これは強制的な制度ではございまして、生産者の皆様などが自主的に消費者の皆様方が安心して購入できるようにという観点で、生産者の皆様方が自主的な取組みとして認定機関から認定を受けまして、生産情報というものが正確に記録・保管・公表されているのかどうかという検査を受けていただきまして、検査に合格したのものにはJASマークを張ると。言ってみれば、こういう公的な機関のお墨つきを得て、ちゃんと履歴がはっきりしていますよということがわかる制度ができているわけをごさいます。

具体的には、取り込まれる生産者の皆様方が、生産情報をまず正確に記録をするというのが基本をごさいます。これを、認定を受けました小分け業者、販売業者の皆様方が小分け後に、JASマークを付して販売をしていくということをごさいます。

そしてJASマークが付された商品につきましては、荷口番号などから店頭で表示、またはインターネットなどを通じまして、生産情報を入手することができるという制度をごさいます。

こういうような生産情報公表JASの制度をできるだけ活用していただいて、豚の世界についてもこういう情報が消費者の皆様方にわかるように、推進活動を行っているというのが現在の状況をごさいます。

続きまして3ページの、地域団体商標制度。これも牛のところでご説明したのと一緒で

ございます。豚につきましても現在、商標権を登録しているものはある程度限られたもの  
でございます。これに対しまして、今般できました地域団体商標制度を活用していただき  
まして、更にこういうブランド化を図っていただければという観点で、現在いろいろな推  
進活動が行われているということでございます。

次の4ページからが主題でございます、表示についてはどういう制度になっているの  
かということでございます。これにつきましてはまず、景表法に基づきます食肉公正競争  
規約の中でいろいろな定めがなされていることについては、先ほどの和牛と一緒にござい  
ます。

下の表示の例でございますけれども、例えば「かごしま黒豚ロース」とあった場合に、  
原産地の表示のルールにつきましては先ほどご説明したのと同様に、JAS法なりできち  
んとした表示の義務づけがなされているということ。

それに対して黒豚の方の表示のルールにつきましては、次のページ以降出てまいります  
が、小売品質基準でありますとか、食肉公正競争規約の中で定めがなされている状況で  
ございます。

次の5ページをご覧くださいますと、「黒豚」の表示のルールは現在どうなっているのか  
ということでございます。

まず、表示のルールの は、先ほどの和牛の表示のルールと違うところでございまして、  
和牛についてはこういう小売品質基準の中での規定はないわけでございますけれども、黒  
豚につきましては現在、豚肉小売品質基準という畜産局長通知の中で、パークシャー純粋  
種の豚肉のみを「黒豚」と表示ができるものと規定がなされています。

これはちなみに大分前の局長通知でございますので強制的なものではなくて、言ってみ  
ればガイドライン的なものとして、現在行政サイドでも定められているものがあるとい  
うことでございます。

それから は、和牛とルール的には同様でございます、食肉公正競争規約の中でパー  
クシャー種、純粋種を「黒豚」ということで表示をするという定めがされているところ  
でございます、これの違反に対する措置というものは、先ほどご説明したようなペナルテ  
ィーも行われている。ただしこれも公正競争規約でございますので、規約への参加自体は  
任意であるという制度でございます。

そして一番下にございますように、黒豚の肉であると誤認がされるおそれがある表示に  
ついての基準でございます。例えば、パークシャー種でないにも関わらずこういうことを

してはいけないということで、例えばパークシャー種でないにも関わらず「黒豚」という文字を使うとか、あるいはパークシャー種以外のものについて「黒何とか豚」と表示することは駄目だよということになっているわけでありませう。

また にごさいますように、パークシャー種と他の品種を交雑したような場合はどうかということでごさいます、**「黒豚」と言うことは駄目だけれども、「パークシャー種との交雑だ」ということを表示することはいいよという制度になっているわけでごさいます。**

これにつきまして更に、次の6ページをお開きいただきますと、豚肉の小売品質基準の通知自体は昭和52年という大分古い畜産局長通知でありまして、もともとのこの通知は部位の表示をするための通達であったわけでごさいます。それが途中の改正で、一番最後のところに黒豚の表示方法というものが1項目起きておりまして、パークシャー種、純粋種の豚肉のみを「黒豚」と表示できるというガイドラインが定められているということでごさいます。小売品質基準があるというところが、和牛と若干違うところでごさいます。

最後の7ページでごさいますけれども、原産国表示のルールでごさいます。これにつきましては、先ほど和牛のところでご説明をしたのと同様なルールでごさいます。輸入の食肉については、原産国名を表示しなければいけないというルール。

あるいは、もし子豚なりを持ってきて肥育するようなことがある場合には、下にございますように、国内での肥育期間が長ければ長いほど、「国産」という表示ができるというルール。

こういったルールは和牛と同様でごさいますけれども、現在、原産国表示のルールということで定められているところでごさいます。

黒豚の関係につきましての説明は以上でごさいます。

沖谷座長 どうもありがとうございました。大変長い説明をしていただき、ご苦労様でした。

聞く方も大分疲れたと思いますので、ここで休憩を5分ぐらいとって、最後に議題(3)を説明していただいた後に、皆様のご意見、あるいはご質問を受けたいと考えております。

5分間ぐらい休憩を入れてください。今30分ちょっと前ですから、35分ぐらいから始めます。

〔 暫時休憩 〕

沖谷座長 再開したいと思います。

### ( 3 ) 和牛及び黒豚表示の課題について

沖谷座長 続きまして、議題( 3 )「和牛及び黒豚表示の課題について」、資料の説明をお願いします。

牧元食肉鶏卵課長 資料説明が長くなりまして恐縮でございますが、最後の資料8をお開きいただきたいと思います。1枚おめくりをいただきまして、特色ある食肉についての表示のルール化でございます。

これまでご説明をしまいいりました和牛、あるいは黒牛、黒豚という特色ある食肉に関する表示につきましては、商品の特色を強調する表示でございますので、義務表示ではないことはもちろんでございます。任意表示でございます。

そしてこれらの表示につきましては、品種名とは異なるものであって、生産地域の文化、流通における商習慣を通じて形成ということで、先ほどご説明いたしましたように、明治以来いろいろな取組みがなされてきた中で、歴史的に形成されてきた面も非常に大きな表示ではないかと思うわけでございます。

その中で、真ん中のところでございますように、国際化の進展に伴いまして、海外からいろいろなお肉が入ってくる場合がございます。多様な食肉が流通をしているということございまして、先ほどご説明を申し上げましたように、牛肉の6割が輸入物であると。豚肉の5割が輸入物であるという現状があるわけでございます。

このような中で、和牛にしても黒豚にしても現在の定義というものは、関係者の皆様方の多年にわたる努力によりましてつくられてきた定義なわけでございます。一方、和牛なり黒豚なり、非常に歴史的に形成されてきたという面もあって、消費者の意識なりイメージというものはかなり固まったものがあるわけでございまして、そういう消費者の意識と現在のルールとのギャップが、現在ある程度存在するのではないかと思うわけでございます。

そのような中で、一定のルール化、消費者にわかりやすいような表示ルールを設定していく必要があるのではないかとということでございます。

ただし、一番下にございますように、特色ある食肉についての表示は任意の表示ということでございますので、これまでも国からの通知にしてもガイドライン的なものでございますし、またそのような業界の自主的な取決めによって適正化が図られてきたということ

からいたしますと、義務表示というような強制的な手法によるのは必ずしも適当ではないのではないかということで、出口といたしましては、ガイドラインをつくることによって、事業者の自主的な取組みを推進していく手法をとることが適当なのではないかということでございます。

具体的には次の2ページの品種と呼称についてでございますが、和牛について、日本で生まれたものに限ることについてどのように考えていくのかということがございます。

また、黒牛もいろいろな経緯があるわけでございますけれども、「黒」の呼称を使用する場合のルールということで、現在の掛け合わせについて書きなさいとか、そのような指導がなされているところではございますが、ルールの明確化みたいなものが必要ではないかという問題意識であります。

また、黒豚につきましては国会でも議論があったところでございますけれども、日本で生まれたものに限るべきではないかという指摘もあるわけでございますが、そのことについてどのように考えていくのかということでございます。

更に「和牛」、「黒豚」それぞれの表示の課題ということで3ページ、4ページで、今後この検討会におきまして、ご議論をいただく上でのたたき台という形で書かせていただいたものでございます。

まずは「和牛」表示の課題ということで、現行をご覧いただきますと、「和牛」の表示については黒毛以下4つの種類、それからそれぞれの間の交雑種であるという現在の定義でございますけれども、これにつきまして、海外で生産されたものも「和牛」と表示することが可能だということを踏まえて、今後の検討方向としては、国内で生産されたもののみを「和牛」と表示するというルールの明確化をしたらどうかということが、ひとつ考えられるわけでありまして。

また、真ん中の段で和牛の確認については、現在特段の定めがないわけでございますけれども、例えば国産のみを「和牛」と表示することとした場合に、どのように証明をしていくのかという問題があるわけでございます。これについては、トレーサビリティ制度とか登録制度を活用いたしまして、厳格化を図るべきではないかという議論があるわけでございます。

なお、1つ目と2つ目の検討方向につきましては、まさに先般の家畜の遺伝資源の検討会の中間取りまとめの中でこういう方向が示されたところございまして、これを更にもうどのように具体化をしていくのかということが課題であろうと思っております。

また、関連をいたしまして「黒牛」の表示。左下にございますように、現在「黒」の文字を使用するときには組合せを併記するように、解説書レベルで指導がされているということでもあります。

例えば、「黒毛和種×アンガス」という表示をしなさいという指導がなされているわけでございますけれども、これについては周知徹底が必ずしも十分ではないという課題を踏まえまして、こういう組合せの表示について、ガイドラインに明示することによりまして現在、更に徹底をさせるべきではないかという方向が考えられるわけでございます。

それから、最後の「黒豚」表示の課題でございます。現行につきましては国産、輸入を問わず、純粋パークシャー種のみを「黒豚」というふうに表示をしましょうということになっているわけでございます。

これに対して、実際に海外から入ってきたものも「黒豚」と表示をすることは可能でございますし、実際「黒豚」と表示をされているものもあるわけでございますけれども、冒頭ご説明したようなアンケートの中で、消費者の多くは国産だというふうに認識をしていると。このギャップをどうしていくのかということで、検討方向としては、例えば国内で生産されたパークシャー種のみを「黒豚」と表示をするという方法によりまして、ルールを明確化することも考えられるのではないかとということでもあります。

それから黒豚の確認も、現在特段の定めはないわけでございますけれども、国産のパークシャー種のみを「黒豚」と表示をすることにした場合には、どう証明していくのかという問題があるわけでございます。

これについては一番下の枠のところ、例えば「かごしま黒豚認証制度では」と書いておりますけれども、このように鹿児島県の取組みにおいては、生産者の協議会が黒豚の証明書という、家畜登録をもとに出される証明書でございますが、こういった証明書を発行いたしまして、これが販売店まで添付をされると。そして証明のシールを張っていくという流れになっているわけでございます。

そのほかにも養豚協会でも、窓口の証明制度なり、指定制度なりを持っているということもございます。

こういった、産地独自の証明制度の一層の推進を図る必要があるのではないかと問題意識でございます。

説明は以上でございます。

沖谷座長 ありがとうございます。

それでは、ただいまご説明のありました資料に基づきまして、和牛及び黒豚の現状、並びに表示の課題に関してご質問、あるいはご意見をいただきたいと思ひます。

本日、第1回の検討会でありますので、委員の皆様方全員からご発言をいただけるかと思っております。

その際、今説明がありましたけれども、資料として用意してほしいものがあればそこで申し出ていただいて、次回恐らく和牛の表示が議題になると思ひます。その後、黒豚になりますけれども、あらかじめ言っておくならば事務局の方で用意できますので、それも含めてご発言いただきたいと思ひます。

どなたかございますか。

なければ順番にという話になると思ひますけれども、最初に私からいきます。2番目の人は考えておいてください。

私は専門が食品科学でありまして、それも特に食肉を研究の対象にしております。食肉のおいしさを科学的に明らかにしていくことが目的であります。

それぞれの品種だとか畜種によっておいしさが明らかになってくるわけですが、消費者が認識して食として楽しむということが最終目的であります、私の研究は。ですから、消費者が認識できるような表示ということに対して非常に関心が高いということでございまして、この関連の検討会に参加させていただいております。

特にこの検討会は、私が今やっている研究の和牛のおいしさのところが話題になっておりますので、議論の行く末に大変興味を持っておるし、私なりの意見はもちろんありますけれども皆さんと議論して、消費者が本当に楽しめる、それから生産者が生産したものをきちっと認識されるということを期待しております。

資料についてはまた後で、要求するものについては述べたいと思ひます。

一応これで次の人にお渡しします。どうぞ。

秋岡委員 表示についてですけれども、1つ事務局へのお願いは、表示例が1つしか出てないんですが、複数並べていただかないとよくわからないので、複数並べていただきたい。

肉って鶏肉もあって、鶏肉がこのご担当の中に入っているのかどうかよくわからないんですが、私は表示というのはロジカルであるべきだと思うんです。品種と産地と何とかとか基本的な要件があって、それをきちんと押さえているのが表示で、それ以外にブランドだとか何かPRしたいものというのは、いろんな基準で皆さんニックネームをおつ

けになったりとかいろいろあると思うんですけども、私たちが買うときに見ている表示というのは、国が決められている基準みたいなもので見ているので、ちょっとそれは区別して考えたいので、私はロジカルであるべきだと思っています。

そうなると肉なら肉でも、牛はこうなんだけど豚はこうで、鶏はまた違うんですよというの極めてわかりづらいし、表示を見て買うときには、前向きには表示を見ていいものを買おうというように思って表示を使う場合と、何か問題が起こったときに自分のリスク回避のために見る場合と、いろんな場合があると思うんですけども、これがロジカルでないと、特にリスク判断をするために見る場合に、要件が全部整っていないと規格もできにくいので、私はそういうふうにしてほしい。

魚も含めて、本当の基準ラベルみたいなものは統一した方が消費者もわかりやすいし、本当に消費者が買いやすくするために、選びやすくするための表示であればそうしてほしいと思います。

今はこの表示が肉に限らず、消費者が買いやすいための表示なのか、売やすいための表示なのかというのが、ちょっとごっちゃになっているところがあって、その辺の考え方は、ベースとしてきちんと確認していただけたらいいなと思います。

沖谷座長 ありがとうございます。

大木委員、どうぞ。

大木委員 大木です。

今、秋岡委員が言われたように、消費者が選びやすくするための表示というものは本当に必要だろうと思っています。

それで、今日の豚と牛のことですけれども、ご説明を伺いまして牛肉に関しては、国内産の牛肉だけを、私は和牛と認めるべきだと思っています。ご説明ありましたけども、和牛は本当に貴重な遺伝資源であり、また知的財産だと思っています。それからあわせて日本の文化的資産でもあると、常々思っております。

日本の資源はいろんなものが失われてきて、いろんなものが減ってきています。ですから、せめて牛だけは守ってほしいというふうに、消費者として切に思っております。

日本で生まれたものだけ、育ったものだけを和牛トレーサビリティでそういうのがわかるわけです。例えば協会の証明もあったりして、消費者がわかるように国産を望んでいるわけですから、牛に関してはそういうものになってほしいなと思っています。

豚肉についてですけれども、先ほどのアンケートにもありましたけれども、鹿児島産の

豚肉は非常に知名度が高くて、消費者がまず第一に、「黒豚」といったら鹿児島産を連想します。その次に国産の黒豚を連想します。

でも一方、加工食品になった場合には、原産地表示が今、義務づけられていませんよね。消費者としては、かねがね外食産業の加工食品も原産地表示をしてほしいという要望をしておりますし、とりあえず外食産業についてはガイドラインができましたし、いずれ目標としては、加工食品についても原産地表示をするようにというのを要望しております。特にアメリカ産の牛肉の解禁から、そういう声が非常に高まってきております。

黒豚についてはそういう流れの中で、ハムやソーセージで「黒豚」という表示をするのであれば、輸入か国産かの表示がはっきりわかるように、「アメリカ産の黒豚です」とわかるような表示をしてほしいと思う。

表示をすることによって、先ほどのアンケートで、国産というのは87.7%の人が知らなかったと言いながら、こういう答えを出していますよね。それが果たしてどうかなと思いますので、そういう消費者の不安も、わからなくていいというふうに言っているところも解消するために、それはもうちょっとわかってから、「こういうものなんですよ」と言うことが大事だと思いますので、そこのところを気をつけて、これから検討していきたいと思っております。

沖谷座長 ありがとうございます。

小笠原委員。

小笠原委員 表示のあり方を考えるために、事実関係だけをちょっと教えていただきたいんですけども、まず和牛については3点でございます。

海外で生産された和牛と日本で生産された和牛は、DNA分析によって識別できるのかどうか。それから、座長が「おいしさ」と言われましたけれども、味と品質に明確な差があるのかどうか教えていただきたいというのが第1点。

第2点は、和牛表示できるのは黒毛和種などの4種だけですけれども、海外由来の子牛。肥育素牛は17年で2300頭という数字が先ほど出ていましたが、この中で和牛に該当するものは何頭いるのか。また、輸入牛肉の中で、和牛に該当するものはどれほどなのかを教えてください。それが第2点。

それから第3点ですけれども、例えばオーストラリア産和牛というような、輸入された和牛が販売されている実態があるのかどうかを教えてください。この3点でございます。

また黒豚につきましては、輸入パークシャーと日本のパークシャーは、DNA分析によって識別できるのかどうか。それから、味と品質に明確な差があるのかどうかをお教えいただきたい。

それから2番目でございますけれども、純粋パークシャー種を国産品、輸入品を問わず「黒豚」と表示できると、農林水産省の食肉小売品質表示基準で決定した時期と、その理由はなぜそうしたのかを教えてください。

第3点は、輸入パークシャーを精肉で販売している実態はあるのかどうか。この3点を教えてくださいと思います。

以上です。

沖谷座長 ありがとうございます。

今、これについてすぐ答えるというのではなくて、先ほど申しましたように時間をかけて資料をそろえて、私の知りたかった部分がそこに入っております。それは時間をかけてそろえるということで、宿題とさせていただきたいと思います。

それでは沖田委員、お願いします。

沖田委員 私、鹿児島県黒豚生産者協議会の会長をしている沖田でございます。

詳しくは後でもって申し上げますけれども、最初に申し上げたいのは、ここ十何年私も、黒豚の偽物に随分と悩まされてきました。それにいろんな対策もしたし、いろんな金も随分使ってきました。

そういう中で1つ申し上げたいのは、和牛なり、「和」という字のついたものは和製であるということ。だから、日本で生産肥育されたものがそれに該当するだろうという解釈です。

例えば私も、鹿児島県黒豚生産者協議会の中の取決めとして、「かごしま黒豚」と表示できるものは鹿児島で生産され、かつ肥育されたものであるということが前提になっております。

「パークシャー純粋種をかごしま黒豚と言う」となっておりますけれども、「ただし、アメリカパークシャー種は除く」という1項が入っております。

なぜならば、黒豚とはもともと中型種であるわけですがけれども、いわゆるアメリカパークシャー種は私どもの見方としては、色は黒いが大型種の肉であるという基本に立っておりまして、色は黒いが大型種の肉だということで、かごしま黒豚とは言わないと。これはあくまでも私どもの解釈です。

だから結局、輸入物、国産にしても、ただ黒豚というのを十把一からげで評価をすることが果たしているのかどうか。消費者にとってそれがプラスになるのか、マイナスになるのかということになると思いますけれども、そのような解釈で私どもは黒豚を飼っているということだけを、一応申し上げます。

沖谷座長 ありがとうございます。

今ちょっとご発言ありましたけれども、パークシャーでイギリス系のパークシャーは資料に書いてあったんですね。アメリカ系のパークシャーというご発言があったので、存在しているらしいですね。

イギリスパークシャーを取り入れて、完全に日本の鹿児島県というクローズのところ、今の系統、鹿児島のそれをやっているかどうかについての遺伝子の純系と多様性についてのデータも、いずれは出していただくことにしたいと思います。

議論していくと、最低限どうしてもそれが必要だと思いますので、私からも資料を要求しておきます。

それでは小田委員。

小田委員 小田でございます。よろしく申し上げます。

私はこれまで、外食産業の動向であるとか、あるいは食材の流通に係る調査研究に携わってまいりました。

今日の議論、あるいは今後この議論が進んでいく過程の中で、対象とする領域といいますか、どこまでの範囲を議論の対象としていくのか。

つまり、先ほど大木委員のご発言の中にもございましたけれども、テーブルミートのような分野に限定されるのか、加工業務用、あるいは外食ということを含めてということになるのか、対象が定まらなると議論が拡散していくことも想定されます。そういう意味では、領域を明確にした中での議論がいいのではと思っております。

もう1つ、先ほどの大木委員のお話の中にも出ましたけれども、昨年夏に外食産業では原産地表示のガイドラインが策定されて、その取組みが今進んでいるところと理解しております。

そういう意味では、和牛であるとか黒豚という議論も、1つは和牛である、黒豚であるということの表示のルールと、原産地あるいは原産国とのルールの組合せという2つのルールが既にある、その枠の中でこの議論に来ているんだろうと思うんです。

既存の表示等との整合性をどういうふうに考えていくのかということは、ひとつあるん

だろうと思っております。それをどういうふうな形で調整がされていくのかというのはまだ見えないところですが、そこはちょっと気になっているところです。

資料の部分では、先ほど小笠原委員のご指摘にありました、牛で言えばF1、和牛系統のものの国内の輸入、あるいは流通実態が、果たしてどのくらいあるのかなというのが一つ、確認できればと思っております。

パークシャーについても、私の過去にかかわってきた仕事の経緯で言いますと、北米産のパークシャーが、ある時期から国内流通をすることになってきたという話は聞いておりますし、肉質と価格のバランスの問題でそちらの方がということで使われてきたと理解しております。

ただ、それがどのくらいのウエートを占めているのかというのがよくわからない。これはなかなか難しいだろうと思いますが、もし確認ができるようであれば、そういう実態を踏まえた上で議論が進んでいくといいのかなと思っております。

以上です。

沖谷座長 ありがとうございます。

今、議論の範囲をどこまでということで、精肉に限るのか、それとも加工品ももちろん使われるわけですが、それも含めてかというご質問がありました。議論する前に事務局の方の見解をお願いします。

牧元食肉鶏卵課長 今、小田委員から対象領域という質問があったところですが、先ほど秋岡委員、大木委員からも関連したご発言があったところですが、まずもって原産地表示の問題は、まさにJASの世界なりで、統一的に横並びで検討いただいている世界でございます。

先ほど、私が原産地表示の資料などをご説明したので、若干混乱を招いたかというふうな反省しておりますが、原産地表示の問題は、あくまでもJASなりの世界でご議論いただく世界でございますので、本検討会は現在定まっております原産地表示のルールをもとに議論をいただくということでございまして、原産地表示自体について検討する場ではないということは、まず1つございます。

それから加工品との関係でございますけれども、公正競争規約、公正取引協議会の方も、食肉と食肉加工品で分けて、現在組織をされているという経緯がございます。議論の拡散を防ぐという面からも、本検討会におきましては、食肉についての検討ということでご理解をいただきたいと思っております。

ただし、現在ハム・ソーの方の公正競争規約につきましても、黒豚の定義なりで、この食肉の方の定義を引っ張っているような面がございますので、関連はいたすところがございます。

その面からも、本検討委員会には武田委員にもご参画をいただきまして、様々な視点からのご意見も頂戴できればと思っておりますが、一義的には本検討会の対象は食肉でございまして、食肉加工品は対象としないということをご理解いただきたいと思います。

沖谷座長 ありがとうございます。

川村委員、お願いします。

川村委員 私は、鳥根県の三瓶山で江戸時代から続く和牛の放牧の形態を引き続いて現在、繁殖肥育一貫経営を行っております。また、家畜人工授精師もしております。

農家は農業をすればいいと思っていましたが、事務的なことがどんどん多くなってきました。BSEの問題が起きてから、それが急激に多くなりました。

命につながる食品を、どういうふうに消費者が安全を確認しながら求めていいかという根底の問題がどんどん起きてくる状況で、こういうふうになったなと思います。

先ほど大木委員から、「和牛は文化的なものである」と言われましたが、私も同感です。黒毛和牛は大半を人工授精をしています。人工授精した段階から授精証明書が必要です。

子牛が誕生しますと個体識別番号の耳標を装着します。生後3、4ヶ月すると子牛登記をします。この子牛登記には5代祖前までがきちっと書いてあるわけです。子牛登記等をするために農家サイドでは、現在で1頭当たり3415円を支払って登録します。そしてこのときに、人間の指紋と同じように鼻に鼻紋がありまして、それをきちっとくっつけて登録をします。

そして母牛になるためには、登録検査を受けます。これをするためにも現在7315円を農家が負担しているという形で、延々と1900何年でしたか、登録が始まってから続けています。

BSEの問題があってから、生産履歴ということで、生年月日、個体識別番号、種別、生産地、飼料は何を与えたか、そして添加物は与えたか、病歴の有無まできちっと書いて出荷します。

それともう1つ、病気で死んだ場合の牛は、今までだったら穴を掘って埋めればよいということだったんですけれども、生後24ヶ月以上の牛は、たとえ死んだ牛でも、それはきちっと検査します。そうしますと、現在、1万2000円ほど国から補てんされてますが、

農家サイドが5万6760円を払うんです。

現在、海外から子牛が入っている。和牛に関しては繁殖農家と肥育農家と分かれているのが多いんですけども、繁殖農家も、生まれてから本当に一生懸命いろんなことに気をつけながら出荷している。そして繁殖で子牛市場で売る場合も、こういうトレーサビリティはきちっと出しているわけです。それなのに海外から入ってきて、そこで飼った年数よりも、肥育農家で飼った月数が長ければ「和牛」と書かれるということは、努力していることを踏みにじているんじゃないかなという思いがしています。

そして、和牛というものは、その地域、その地域の資源を大切にしながら、繁殖農家は特に零細ですけども頑張っているということで、これからも営農できるような表示のあり方になってほしいないと、生産者サイドからは思いました。

以上です。

沖谷座長 ありがとうございます。

神田委員。

神田委員 この検討会で検討をすることについてということで、最初に確認をしたわけですけども、先ほどから資料の説明をしてくださる中で、ちょっと感じたことがございます。

それは例えば、検討方向が示されている、それから例えば和牛についてのシールの予算が組まれていて、もう準備ができているというお話がございました。そういったことが先行している中で、この検討委員会をやるという受けとめをしてしまったんですが。

やはり、的確な選択に資するためにと、同時におっしゃっておりますけれども、消費者にわかりやすい表示にするためにということをあくまでも基準にして、この検討会を進めてほしいと思っております。

今もお話ございまして、和牛とかそういうことについて、非常に重要な日本の財産であるとか、あるいは文化的な資源であるということについてはわかっておりますけれども、ただ、和牛とか黒豚の国産を守るために表示はどうあるべきかというふうにもし考えるとすると、それは違うのではないかと思います。そこが少し気になったところでございます。

あくまでも表示というのは、消費者が選択をする上で必要な情報。ですから正確でなくてははいけませんし、誤解を招いてはいけないということが条件になると思うんです。

ですから、むしろ今、結論めいたことを言っているかどうか分かりませんが、和牛という言い方自体が、今の時点においては一般的にまだ漠としたものがあって、むしろ

今、原産地表示が義務づけられている中で、また多くの消費者が原産地に対する興味を持っている。必ず原産地を見るんだという人が多いという環境になってきている中で、むしろ品種と原産地をセットですれば、それが一番わかりやすい表示なのではないかなと思いつつ、今日の長いご説明を聞いている中で感じたわけです。それはこれから皆さんのご意見をいただきながら、私もどう変わるかわかりませんが、今日はそんなふうに思いました。

むしろ「和牛」と、一般的には「国産牛」という表示の紛らわしさの方があのような気がするんですね。和牛で国産と外国産があるよということよりも、普通は「国産牛」の「国産」という意味と「和」というのは、日本とか日本製ということであらわすと思いますので、言葉的には同じなんですよ。ですから、そういった誤解がたくさんあるように思います。

そういったこともひっくるめていきますと、品種と原産地表示がしっかり正確に、信頼度の高い形でなされていくことがいいのではないかと思います。

黒豚についても、重々そのよさはわかるんですけども、今までやってきた経過からしますと、国産だけに限らなければならないという理由が、もちろんアンケートは示されておりましたが、いまいちもうひとつわからない。なぜ国産に限らなければならないのかというところを、もう少し今後の議論の中で、私自身も理解を深めていきたいと思つてます。

以上です。

沖谷座長 小林委員。

小林委員 私、立場上、公正取引協議会の意見を踏まえて言わなければいけないので、その意見を言いますと、和牛につきましては大勢としては国産物に限ると。海外で肥育されたり生産されたものについては、「和牛」と呼ぶべきでない。これが大半であります。

それから、黒豚につきましては意見が分かれております。分かれる原因は、1つは先ほどご説明ありましたように、純粋なパークシャー種のみ黒豚と呼ぶという表現を今までしていたわけでごさいます、それとちょっと逆のことになることも考えられるなという意見もございました。

ただ、生産地域の県の委員を中心としまして、国産物に限るとすることにすべきだという意見も半分ございます。これが和牛と黒豚についての大勢でございます。

和牛につきましては部分的な意見としては、例えば輸入に牛肉はかなりの資源を頼っているということもあって、生産国の輸出マインドをそぎはしないかという心配があるという

意見が1つあったのと、今のことでございますが、和牛はなぜ「和牛」という呼び方かという、和の、日本の牛であるという表現で、こういうネーミングがつけられているということではあるんですけども、一方で、先ほど詳しくご説明いただきましたように、国産というのはどういうものであるかという、それはあくまで国内で生産され、肥育されたというものに限ってないんじゃないかと。

ですから、国産といったら日本で生産されて肥育されたものをイメージするなど。その辺の矛盾を解決しなければいけないなという意見がございました。

それから黒豚につきまして分かれた原因は、1つはそれを原料にして、海外の純粹パークシャーを輸入されて黒豚として売る、あるいはそれを原料にして加工しているところも、かなり食肉流通業者でありますので、その辺のところ意見が分かれたということでございます。これが大勢でございます。

ただ私個人的に、消費者の立場で言わせていただきますと、実は先だって、小田原で梅を買いました。「小田原の梅」というものでお土産で買ったんですが、当然小田原で栽培された梅だという頭で土産店で買まして、うちに戻ってきて表示を見たら、外国の産地の表示があったということもございましたので、その辺は初めから明確にすべきでないかなど。それは個人的な意見でございますけども、これをつけ加えさせていただきます。

以上でございます。

沖谷座長 ありがとうございます。

惣宇利委員、お願いします。

惣宇利委員 私、大学で公共経済学というのをやっておりまして、中央卸売市場なんか建物とか、その運営なんか結構公共部門をやっていて、あと卸売会社とか仲卸会社が民間が入ってやっているんですけども、そういうときに公共部門がどれだけ介入すべきかということの本職でやっています。

そのもう少し外部的なところだと思うんですけど、市場競争をやるときにどういう形でやったらいいかというところが今日の話だと思います。正直私も確たる意見を今、持ち合わせていなくて、皆さんの意見を聞けば聞くほど迷うばかりというのが本音ではありますけれども。

まず、ここでいろんな方がいらっしゃるのだから当然意見が分かれるんですけども、市場経済で競争していただかないと困るという意味では、どなたか委員もおっしゃいましたけれども、あくまでも表示というのは消費者主権が守られるというか、消費者主権をサポート

する形での表示でなければならないというのが原点かなと思います。

そして、国内生産であろうと海外生産であろうと、半分海外で行われて半分国内で行われた生産という、どの生産であろうと、どれが一番たくさんの人たちが支持するかというのは、お金という投票用紙でみんなマーケットに買いに入るわけですから、それに一番明確な形で表示されるのが一番の筋かなと思います。

それから言うと、今の国産にしても、和牛にしても、黒豚にしても、ある意味で非常に錯綜しているといえますか、わかりづらいところがあります。

ここ1週間ばかり実は私、現場主義の人間なので、スーパーマーケットとか、それから比較的こういう表示に厳しいといえますか、積極的なジャスコ、イオンなんかの店頭をずうっと回って見たんですけど、表示のところでパックなんかを見た場合、確かにシールで自由にPRで張れる部分と、それから一応表示を義務づけられている部分とあるんですが、シールの方が幅をきかせている場合もあつたりしまして、横から目線で見ていると、消費者はどうもシールの方に引かれて買っているような部分もあつたりするから、ああいうスーパーの店頭のパックなんかのところで、シールと義務づけられている表示部分の面積については、もう少しチェックすべきかなという気がしました。一応ルールはあるのかもしれませんが、そういうのがありました。

それからもう1つは、ここの議論は先ほどからの幾つかのやりとりの中で、加工とか外食を含まないという話の議論ですけども、我々今、食べている肉ですね。豚もちょうどそのラインに乗ってきたと思うんですけども、どちらもとにかくマクロで見れば輸入品が多いという性格がまず1つ、厳然たる事実であります。

それからもう1つは、いわゆる家庭人から見るとスーパーで買っているわけですけども、外食産業とか加工品として買っているものの方が、基本的には上回っていると思います。我々がスーパーで買って、持って返って、すき焼きとか、あるいはステーキで食べる量というのは、物理的な部分もその方がマイナーになっていると思います。

そういう意味では表示というのを、家庭の主婦が家庭で使うための表示を基準にして考えるというだけでは、もちろんそれは必要なんですけど、それだけでは駄目なので、皆さんの胃袋に入る場面は、家庭の台所以外の方が多いという状況での表示という、実勢に合わせた形での議論も当然必要なのではないかという気がいたします。

とりあえず今日は1回目です。そういうことにしまして、特に今日の問題提起といえますか、一応素案的なものが出ていたと思うんですけども、こうするという決定的な表示義務とい

う義務づけは差し控えて、むしろ消費者に自由な判断をできる明確な材料を渡す。今、混乱したままでわたっているというか、そしてそのままそれが蔓延しているといいますが、そのこと自体が生産者も欲求不満になっておられるでしょうね。

それからまた海外から輸入されている方は、幾ら国産品がいいかもしれないけど、中身から言うと国産品と同等品かそれ以上だから、もっと評価してほしいという意見もあると思うんですね。

ただ、それらのどちらがいいかというのは、制度上議論してもある意味ナンセンスで、やはりこれは市場で消費者の自由な購買行動で、日本の国民がある意味、それに対して決定を下すといえますか、お金をついで、そういうことが基本的には必要なんじゃないかと。

そういう意味で、ガイドライン的な形で区別を明確にして、あと判断は消費者に任せるというのをもっともっと明確にしていく段階ではないかなと思っています。

以上です。

沖谷座長 ありがとうございます。

武田委員、お願いします。

武田委員 武田でございます。

立場上、加工協会の品質規格委員ということですので、特にハム・ソーセージの場合には、従来から食肉の方の公正規約に準じて、先ほども紹介ありましたように、純粹パークシャー種であれば「黒豚」と言えるとか、和牛の話も同じようなルールに従ってやってきているわけです。

そういう規格委員という立場からの話と若干双幅しますけれども、どこまでご理解いただけるかわかりませんが、私自身の少しお話をさせていただきたいと思います。

確かに今回、この資料につきましてはいっぱいありまして、それからアンケート調査もあったりして、大坂城じゃないですけど外堀も内堀も全部埋められて、その方向に行くのかなという感じがしないでもないなということで、もっともっとこれは自由な議論が要るのじゃないかなと思います。

自由な議論の中の1つとして、この議論は和牛の場合、品種の問題、それから黒豚も品種の問題。品種の問題と産地の問題が混乱してしまって、それを同一にしまえという議論になっておるわけです。品種というものと産地というのは別々になり得ることもあるんじゃないかなということが、私は思うんです。

それは確かに、和種という問題で言いかえればこれは品種です。でも、生まれ育ったと

ころは確かに今のご説明のように、いわゆる遺伝資源の保護、あるいは今、生産者の方のおっしゃられた意見は非常によくわかるんですけども、果たしてこれからの食料資源の確保ということを考えていったときに、これだけに限っていいのかなという気持ちが私はします。

お肉だけではないんじゃないですかという意見もあると思います。じゃあ、お米はどうしているんですか、ミカンはどうするんですかという議論は出てくるんじゃないかなという気がするんですよ。

だから、これに限るんだということになればこれに限っていくんでしょうけども、全体としての日本の食料資源の確保からいけば、いろんな国からたくさん輸入して、私たちの食べ物を確保しているんだということの議論の上でやっていかないと、これに限ってしまったら、ああ、これだけかとなっちゃうというのが私の意見。

それともう一つ、もちろんお肉もやっていますけども、ハム・ソーセージの加工品という立場からいきますと、豚肉なんかでは、例えば加工品の輸入原料の比率は70%を超えているわけですね。国内のものは、言うてみたら25%だとかそのレベルです。鶏なんかでも輸入原料の比率が44%とか、牛については国内の牛はお値段も高いんでしょうけれども、加工用としてはほとんど使わないということがあるわけです。

だから加工品については限定して、特徴ある和牛だとか、特徴ある黒豚だということは限定して使っていけますけれども、一般的な加工品については原料がどこで、海外のアメリカなり、カナダなり、あるいはオーストラリアなりということが限定できないということも踏まえて、原料、原産地、あるいは和牛の問題であったり、黒豚の問題であったりということも議論をしていってほしいなというのが私の意見です。

とにかく、品種と産地という問題については区分すべきじゃないかなというのが私の意見です。

以上です。

沖谷座長 ありがとうございます。

西迫委員。

西迫委員 鹿児島県の西迫でございます。

私自身は行政という立場で前回といたしますか、先ほど私の会長が申し上げましたように、これまで大変な偽装事件とか、あるいは違反事例等に遭遇してきたわけですけども、そういう意味で意見を述べさせていただきたいと思っております。

もちろん生産県ですので、国産に限って表示していただけるものであれば、これに越したことはないのですが。

ただ、食肉の表示というのは、現行法で先ほど説明があったようにJAS法とか、あるいは食品衛生法でそれなりに品質表示をするようになっているわけですが、部位とか重量とか賞味期限とか原産国という表示をしていただく紙の中に、先ほど問題になっています、地域とか品種という特色を強調するものが一緒に表示されていることによって、非常に問題が起こっているんじゃないかなという気がしております。

JAS法に定められたものの中に、こういうのを加えることによって偽装も起こるし、違反事例もあったようですので、そういうのをなくするというのであれば、別個の表示しかないのかなという感じがして、今日は鹿児島から出てきております。

それからまた、国産に限るという問題になると、じゃあ、国産と輸入物とはだれが一番最初に取り扱うのかということになると、全く我々生産者の届かないところで起こっている表示の事例です。

私のところでも起こりましたのは、輸入業者のところでは情報がうまく小売業者に渡していただけない。あるいはそこを故意に偽装してしまうという形が出てきております。

だから、消費者の皆さん方に正確な情報を届けていくためには、何をしなければならなかったかと。鹿児島県がやってきたことが、先ほど生産者協議会の会長が申し上げたように、みずからが証明書を発行して、流通業者にそれを消費者に届けてもらう格好をとってきたわけです。

その中には、当然国産である証明であるし、鹿児島県で問題になっておりますイギリス系のパークシャーの血を余計含んだ、純粋のパークシャー種ということになっておるわけです。

ですから消費者の皆さん方に、そういう国産でかつ鹿児島県とか地域、品種を正確に伝えるのであれば、今のJAS法とか食品衛生法で定められている品質表示のほかで、証明せざるを得ないんじゃないかなというのが私の考え方です。

ただし、国産に限って表示をするということで、どういう表示の仕方があり得るのかということでも一生懸命考えたいと思っております。

沖谷座長 ありがとうございます。

これで一通り、皆さんの最初のお考えといたしますが、これから議論していくのでいろんな考えが出されると。予定の時間が来ましたので、今日はこれ以上の議論は進めませんけ

れども、もっと資料を用意してほしい、あるいは先ほどどなたかがありましたが、資料8の4ページに結論めいたものが検討方向として書いてあって、誘導されるんじゃないかと。

全くそういうことはないですね。何か書かなければということで、どこへどうおさまるかが全く見当がつかないのが私の印象です。

ここの規約ですけれども、設置要領の2枚目の(3)で、「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できる」と書いてあります。ですから、必要であればこのメンバー以外の立場、当然あると思うんですね。

ということで、まだ何回か予定しておりますので、必要があれば申し出ていただいて、皆さんで協議してお呼びすることにしたいと思います。

大変範囲が広いということで、外食における原産地表示に関するガイドラインをつくったときも、最初は結論が全然どこへ行くかわからなかったような状態で、それでどこかに落ちつけるというやり方をやったので、これについても、私が座長を引き受けたからにはそういう形で、こういうような誘導は受け入れないと。皆さん消費者、あるいは生産者、それから間に入っている方々の落ちつくところですね。国際的に認められるようなことでないとまずいだろうと。

参考ですけれども、これは後で要求するんですが、それぞれの名前の国際名というんですかね、英語名。「WAGYU」ってローマ字で書くのか、あるいは「Japanese cattle」って書くのか、それから「黒豚」ってどう書くのか、「黒牛」ってどう書くのかという、外国に対する表示についてもイメージしながら、議論を進めていきたいと思っています。

おさめるに当たって、どうしても発言されたい方がいらっしゃれば1~2お受けしますけれども。なければ事務局にお渡ししますけれども、よろしいですか。

#### (4)その他

沖谷座長 それでは議事(4)「その他」ですが、事務局から何かございますか。

牧元食肉鶏卵課長 どうもありがとうございました。

今後の検討会でございますけれども、月1回程度開催させていただきたいということでございまして、次回の検討会につきましては、9月下旬から10月上旬を目途に開催ということでございます。また日程調整をさせていただきたいと思います。

本日はいろいろなお意見、また資料のご要望等もあったところでございますので、その

あたりは対応させていただきたいと思います。

日程につきましては、改めて事務局の方から連絡をさせていただきたいと思います。

スケジュール等につきましては、何かご質問等はよろしゅうございましょうか。

それでは、更に今、座長からもご指摘ございましたけど、追加的な質問事項なり要求資料なりございますれば、事務局に対しましてファクス等によりまして、ご連絡をしていただければと思います。

それでは、本日の会合はこれで終了したいと思います。本日は皆様、お忙しいところをお集まりいただきまして、また長時間にわたりましてご議論いただきまして、どうもありがとうございました。

閉 会