

## 第4回

# 加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会 議事録

消費者庁食品表示企画課

農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課

## 第4回加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会 議事次第

日 時：平成28年4月27日（木）9:59～12:10

場 所：三田共用会議所講堂

1．開 会

2．関係者からのヒアリング

3．その他

4．閉 会

○森光座長 おはようございます。

それでは、定刻となりましたので、第4回「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会」を開催させていただきます。

本検討会は公開で行います。

本日は竹内委員、齊藤委員から御欠席の御報告をいただいておりますので、私を含めまして委員は15名の出席となります。

また、本日は関係者からのヒアリングを行うことから、発表者の9名の方々に御出席いただいております。

早速審議に入りますが、審議に入ります前に農林水産省におきまして人事異動がありました。消費者行政・食育課長が変わりましたので御紹介いたします。永井春信消費者行政・食育課長です。よろしくお願いいたします。

○永井消費者行政・食育課長 農林水産省消費者行政・食育課長になりました永井と申します。よろしくお願いいたします。

○森光座長 ここで報道関係の方がおられましたら、傍聴席へお移りいただきますようお願いいたします。

では、事務局より配付されました資料の御確認をお願いいたします。

○赤崎食品表示企画課長 それでは、お手元の資料の御紹介をいたします。

まず議事次第、座席表。

資料につきましては資料1、ヒアリング対象者一覧。

資料2「加工食品の原料原産地表示に対する要望」。

この要望につきましては前回以降、食品事業者団体から多数の意見が寄せられてございます。

お手元には、このほかにヒアリングの際の各発表者の説明資料ということで、9名分の方の説明資料があります。加えて第3回までの検討会資料一式、これまで提出された要望書等のつづりを机の上に配付資料としてお配りしております。

以上が今日の資料でございます。資料に過不足や落丁等ございましたら、お気づきになりました際にすぐ事務局に御連絡いただければと思います。

○森光座長 ありがとうございます。

では早速、議事次第2の関係者からのヒアリングに入ります。これまでの第2回、第3回の検討会では、消費者、生産者及び事業者という立場から、委員の皆さんを中心に御意見をいただけてきました。本日は委員以外の消費者、生産者、事業者の関係者の皆様から、この検討会に関しますお考えや要望等について御発言をいただきたいと思います。本日は生産者側から2名、事業者側から4名、消費者側から3名、この順番で御意見をいただきたいと思います。それぞれの方のお名前、また、所属を間違えないよう紙を見ながら御紹介させていただきます。

一般社団法人日本養豚協会会長の志澤様。

公益財団法人青森県りんご協会総括主管の奈良様。

事業者側となりまして、一般社団法人日本冷凍食品協会常務理事の尾辻様。

一般社団法人日本果汁協会専務理事の川村様。

製粉協会常任理事の滝原様。

日本ハム株式会社品質保証部マネージャーの内藤様。

そして、消費者側から食品表示を考える市民ネットワーク代表の神山様。

一般財団法人日本消費者協会専務理事の佐伯様。

主婦連合会参与の佐野様。

以上、9名の関係者の方から御発言をいただきたいと思います。これで9名の方が続きますので、申しわけありませんが、お一人およそ8分厳守ということでよろしくお願いしたいと思います。前回同様、今回も全ての方、約1時間以上続きますが、発表者の御発言の後に総括した形で質疑応答の場を設けたいと考えております。

では、早速始めます。最初に日本養豚協会会長の志澤様からお願い申し上げます。

○養豚協会志澤氏 おはようございます。養豚協会の志澤でございます。こういう機会をいただきましたことに対して、執行部を含めて感謝申し上げます。

早速、私どもの今日の原産国表示等に関する関係の説明というか、私どもの要望をさせていただきますけれども、お手元に冊子が行っていると思います。これに添って説明をさせていただきます。

私ども日本の養豚は、戦後というか自由化になってから約45年たちますけれども、昭和46年に豚肉は自由化になりました。そして、国際化なり、45年前は60万戸の養豚家があったわけですが、現在5,000戸の養豚農家が国民の必要な年間12キロの約半分強を生産しておるところでございます。

1 ページ目にありますように、この需給動向でございますけれども、生産の国内と輸入とが大体半分ずつぐらいをずっと推移しておりますし、右側の需給の推移ということで現在51%、カロリーベースで7%を維持しております。その下は国別輸入量。ですから49%近くが主だったアメリカ、カナダ、デンマーク、メキシコ、チリ等から入っております、今、問題になっておりますTPP4カ国、アメリカ、カナダ、メキシコ、チリを足しますと約62%が日本に入ってきているわけでございます。

次がこの推移ということを先ほど申し上げました46年の自由化からということで、現在、豚肉ですと真ん中の赤で52%を5～6年間は維持をしているところでございます。

その次のページは、ではどのような国から来ているのだということ、今1ページ目でお話申し上げましたような形で、これは豚肉の輸出、生産、輸入等をあらわしたのですが、見にくいと思いますが、主だった国は先ほど申し上げましたような国が日本に向けて輸出をしているところでございますが、世界的に見ますと全世界の豚肉の輸出余力、輸出できる数量というのは、ここは枝肉ベースで書いてありますけれども、精肉、人間が食べられるような状態になる肉の量としては420万トンしか世界で輸出余力はありません。そ

のうち先ほど申し上げました80万トン前後が日本に毎年入ってきていますが、これは世界の輸出余力の20%が今、日本に入ってきているということを理解していただきたいと思います。これはalicが毎年出している需給の動向でございます。

そして現在こういう形での状況が続いておりますけれども、我々としてはいろいろと国際情勢、国際化の中でも頑張って豚肉の自給をこれ以上下げないようにしないと、国民が安定した形での自給ができないだろうと考えておりますので、養豚農業振興法というものが一昨年できましたけれども、基本計画の中であと10年後も58%の国産の自給をしていこうということに基本方針が決まっております。

そういう中で3ページ目でお話しましたように、世界で輸出ができる量の20%が今、日本に來ています。隣の中国では大体世界の生産量の半分を自国で生産しております。1人当たり50キロ近くの豚肉を食べているわけですが、一昨年、病気等で生産ができないということで、急遽約60万トン、日本の80万トンと比べると20万トン少ないものを急遽輸入していったということで、消費者の皆さんは高い豚肉を買うことになったと思いますけれども、この動向を見ていくと日本は果たして豚肉をきちんと国民の必要なものが買えるかどうかということに言及するということになると思います。我々としては、何としてもこれ以上自給を下げないように、しっかりと安全で安心の顔の見えるところの生産をしていこうと。特に牛、豚は日本全国で190強の食肉センターがございます。この食肉センターを維持するためにも豚がもし自給が落ちてきたとしたら、その業も成り立たないだろうということを当局に私のほうではお話をしています。

そういう需給状況の中で次のページに、では一体全体どういう形での消費ができていいのかということですが、御承知のように豚肉については動物たんぱく58%は豚肉で国民は賄っておりますし、最近マグロが規制があるとかいろいろありますと、どうしても国民食として豚肉というものは大事だと思います。そういう中で今、豚肉全体での消費行動は家計消費が48%、加工仕向けが24%、そして、その他が28%ということになっておりますので、私ども今日のお話をさせていく中ではどうしてもテーブルミート、要するに生肉として食べるテーブルミートが海外とバッティングをしておりますけれども、ぜひ加工全体では議論されていると思いますが、俗に言う中食、外食についてぜひ国産か外国産かという表示をしていただきたいと思います。

特に先ほど申し上げましたTPP4カ国からは、ラクトパミンという成長促進剤等が入った豚肉が入っております。私どもは18年のときに日本の安全な豚肉を生産するためには、こういう経済効率を中心としたものはやめて、人間が安心して食べられるものということで、それは入れておりません。ですから、そのことは『サンデー毎日』で何カ月かで出たのでお気づきの方もいらっしゃると思いますが、そういう中でぜひ加工向けの部分としての中食、外食。これはレストランで食べるポークソテーなんかも、できれば国産という表示があれば消費者の方は多分国産を選んでいただけるだろう。あるいはとんかつ等についても表示はしなくていいということになっておりますけれども、ぜひ私どもとしては中

食、外食をこの際、表示をきちんとしていただいたら、消費者が自分たちの目で見えて選ぶことができるだろう。そういうことをぜひ今日はお願ひしたいということでお邪魔しました。

どうぞよろしくお願いいたします。

○森光座長 志澤様、どうもありがとうございました。

続きまして、青森県りんご協会総括主管の奈良様、お願いいたします。

○青森県りんご協会奈良氏 青森県からまいりました、青森県りんご協会の総括主管をしております奈良正史と申します。

今日はこのように意見発表の場を頂戴しましてありがとうございます。

青森県におきますりんごを生産する立場から、原料原産地表示に対する意見を述べるようにということでございましたので、青森県におかれましてりんごの現状を最初に少しお話をさせていただきます。資料に基づいてお話をさせていただきます。

青森県のりんご産業は、明治8年に初めてアメリカから入りまして、141年目の年を迎えております。本会は昭和21年に創立をしておりますが、ことし70周年を迎えるわけですが、青森県におきますりんご生産者、約2万戸生産農家があるわけですが、それで2万haのりんご園を経営しておるという現状でございます。したがって、1戸当たり1haという非常に家族経営が主体の零細な経営内容となっておりますが、それだけ家族経営が主体的だということは、大規模化の道がそんなに簡単ではないと考えておるところでございます。

本会の会員数は現在6,000人ほどおりまして、主にりんごを生産している生産者、りんごを販売されます市場、出荷団体、そして農薬メーカーさんですとか、いろいろな産業に携わる方々に会員になっていただいて、6,000人の会員の方々の意見を毎年定時総会場で広く拾いまして、そして生産者大会というものを毎年5月に開催をしております。その機会に取りまとめたものを国、農林水産省、そして選出されました国会議員の先生方のところにも意見をお届けして、青森県のりんご産業のためにということの活動を続けておるところでございます。

それでは、資料に沿ってお話をさせていただきますが、本会の加工食品の原料原産地表示の制度に関する取り組みの1つとしまして、今、申し上げましたように本会の過去の定時総会で掲げたスローガンの中に、4回ほど取り上げさせていただきました。平成21年度にりんごジュースの原料原産地表示の義務化を国に求めよう。そして、23年にりんごジュース原料原産地の早期義務化を求めよう。24年度には原料原産地表示の早期義務化を求めよう。平成27年度、昨年は原料原産地表示義務化で消費者の安全・安心を守ろうと4回、定時総会場でスローガンを掲げてまいりました。

次に（2）に、その定時総会で決議をして、そして国に文書で陳情、要請書を提出しております。平成23年6月10日に農林水産省宛てにりんご果汁の原料原産地表示の義務化を図ることという文書を提出させていただきました。翌24年の5月28日に同じく農林

水産省のほうへりんごジュースの原料原産地表示義務の義務化の文書を提出しております。昨年5月26日、同じく農林水産省並びに県選出国會議員の方々へりんご加工品に原料原産地表示義務の義務化を図り消費の拡大を図ることという内容を盛り込みまして、文書で要請をしたところでございます。

そのお願いをしてきた文書の中身なのですが、大きく3つほどありまして、青森県りんご協会の生産者を代表する意見といたしましては、まず1つは国民に対する食の安全・安心。これは加工食品を提供する立場。我々生産する立場。この視点から見てりんご果汁が対象となるわけですが、りんご果汁の原料原産地表示義務化は必要不可避の問題と考えます。生果につきましてはしっかり原産地の表示がされているところでありますので、やはり果汁の問題につきましては生産の現場から再三にわたりまして要請をしてきたところでございます。

次に（2）でございますが、大括り表示ということが何度か文書にも出ておるところですが、これは国内、国外、この表示でありますと果たしてこの商品がどの国で生産されたもの、そして、それがどの程度含有されているのかということがわかりません。そして、そのわからない中でその国、生産された、あるいは商品化された国の中でどのような問題が発生しているのか。仮に問題は表面化しても、果たしてその問題が商品に対してどのような影響があるのかというところは見えません。ですから、この辺の特に果汁に関してここに盛り込んであるわけですが、選択条件が含まれていないということが非常に大きな問題であるということを問題として挙げております。これは消費者の不安をあおることにつながりますし、ひいては消費の低迷にもつながっていくだろう。こういう大きな問題を含んでおりますので、本会としてはこれは看過できないという意見でございます。

3つ目でございますが、TPPの参加問題がございます。今、国会で批准する作業の途中と申しますけれども、これによりまして生果もちろんそうですが、果汁、りんごの加工品、これも今、中国がほとんどとなっておりますけれども、それにしてもTPPによって関税がゼロになると、これは日本の国に入ってくるわけです。今まで以上に輸入果汁が増加してくる。これは明白であるということでありまして、ここで原産地表示がない状況であれば消費者の不安、また、その選択の権利が脅かされる。このように考えます。

また、輸入果汁の場合、加工する過程、製品化していく過程、原産国の含有割合がどのようになっているのかということが非常に不明であります。その場合は、不明な場合は正直にはっきりと不明なんだと。この商品に対しては含有している原料の生産国が不明なのですということを表示する必要があるのではないかと考えます。

以上、3つの観点から加工食品の原料原産地表示は必要不可欠であると考えます。

以上でございます。

○森光座長 奈良様、ありがとうございました。

以上が生産者2名の方からの御意見となります。

ここからは製造業者ということで、4名の方が続きます。

まずは日本冷凍食品協会常務理事の尾辻様、お願いいたします。

○冷凍食品協会尾辻氏 冷凍食品につきましては、東京都条例で原産地表示が義務づけられているということから、どのような形で私どもが原産地表示を行っているのかということについて御説明したいと思います。

2 ページ、まず東京都条例の概要ですけれども、対象は国内で製造され、都内で消費者向けに販売される調理冷凍食品。原材料の範囲は原材料の重量に占める割合が上位3位かつ割合が5%以上。商品名または名称にその名称が付された原材料。原材料の種類は旧JAS法に基づく生鮮食品と、旧JAS法に基づく22食品群と個別4品目。ただし、輸入品の場合は対象外でございます。表示方法は、国産品に当たっては国産、輸入品では原産国となっておりますので、大括り表示は認められておりません。

表示場所としては包装の見やすい場所に印刷、押印、ラベル張りつけ。ただし、表示が極めて困難な場合、表示すべき情報を別の手段で提供することを容器包装に記載し、かつ、当該方法で情報提供することを可能とするとなっておりまして、具体的にQ & Aで包装への表示が極めて困難な場合とはということに対して、原材料原産地または原産地の異なる原材料の割合が頻繁に変更される場合とされております。

それから、「又は」表示が可能かということが載っておりますけれども、答えとして、容器包装には基本的に原則として認められない。また、容器包装において国産を含む場合は「又は」表示は認めないということになっております。ただし、原則認められないでも認められる場合というのは、個別商品ごとに特定できない場合に根拠となる注意書きを表示すること。例えばこの順番は昨年の実績ですみたいな形で記載することになっております。

具体的に私どもメーカーがどのような対応をとっているかということが3ページにございます。これはニチレイフーズさんの代表的なチャーハンの裏面表示ですけれども、裏面表示の半分を調理方法に充てています。それから、原材料の原産地表示につきましては右下の欄。少し読みにくいですが、お客様相談センターの電話番号の下に原料原産地情報や商品情報はこちらからということで、ホームページで受け付けることになっております。

このような表示を行っているわけですが、現状、お客様からは上段の調理上の注意事項及び調理方法についてもっとわかりやすく、あるいは字が小さいというような御要望や苦情をたくさん受け付けております。

4 ページ、具体的にホームページではどのような形で対応しているかということですが、これは日本水産の例でございますが、まずは原料原産地情報の会社としての考え方です。これは東京都条例に従って公開しますということが書いてあります。それから、こういったものの対象とする原材料の基準についてということでもありますけれども、条例で定められたもの以外に、それぞれの企業で必要と認めたものについては自主判断で情報



開示を行っております。

それから、パッケージに表示できる場合。例えば日本水産の場合はお米というものを米トレーサ法もごございますので、これは固定的に日本のものを使用するということで、表示に日本ということは書いてある。ただし、それ以外の原材料、例えばここで言いますと5ページですけれども、ひじきの煮つけという商品がごございます。これについて、このホームページの中では主な原料と原産国ということで、ひじきは韓国・日本、にんじんは中国・日本という形で情報提供をしております。この場合、ここの下に産地が複数となる場合は2015年7月から12月までの期間の生産工場での取り扱い実績の多い順に表示している。さらに具体的なことについては、お客様サービスセンターにお電話くださいという形で冷凍食品については対応しています。

実態としてなぜこういうことをやっているのかということなのですが、まず6ページの1番ですけれども、実質的に表示義務者の対象は大手、準大手に限定されております。都内で消費者向けに販売される冷凍食品のNBメーカー、PBは流通さんのPBいろいろございすけれども、おおむね年度によって変動はございすけれども、二十数社、30社まではいかないくらいです。一方で私どもの協会の会員は500社ございすので、上位の二十数社に限定されている。上位1割に限定されているということです。

それから、原材料の範囲と種類が限定されていることにより、表示あるいは情報提供すべき品目が限定されている。

3番目として、容器包装への表示以外による情報提供を認めている。ほとんどが先ほど御紹介したようにホームページ等の表示になっております。

4番として、「又は」表示を認めている。ホームページに記載した上で、さらに電話でも対応をしている。それから、これは3番と4番一緒でございすけれども、ホームページの情報提供でするので容器包装への表示ではございません。したがって、先ほど日本水産の例であったように、国産品と輸入品を並列で記載しております。

それから、条例でございすので直罰規定ではございません。したがって、もし違反があった場合には指導を行うという形になっておりますけれども、誤った表示あるいは情報提供の場合は、指導あるいは気がついた時点で自主的な訂正を行うということで、必ずしも回収等を行う必要はございません。ただ、5番については今まで2010年だったと思いすけれども、これが施行されて以降、使用されたという事例は私ども会員からは聞いておりません。つまり、そういった間違いはなかったということでございす。

7ページ、原材料及び原料原産地についての問い合わせ。これはメーカー7社が消費者から受け付けた問い合わせの抜粋でございす。ここは原料・原産地と表の中に入れておりますけれども、原料そのものに対するお問い合わせがございす。それと原産地とあわせての合算でございすけれども、全体として左側に言葉で書いておりますが、各社とも原料及び原産地の問い合わせは全体の数%です。原産地に限ればさらにその半分以上ということで、恐らく5%未満、全体の数%が原産地情報についてのものだと思います。

消費者から一番要望が多いのが調理方法でございます。調理方法につきましてはおおむね原材料と原産地、その両方を合わせたお問い合わせの倍以上のお問い合わせをいただいている。したがって、私どもとしては原料原産地情報以上に、より多くの消費者が必要としている情報がある。私どもとしては既に大きなスペースはとっておりますけれども、調理方法についてより充実した表示をしていきたいと考えております。

最後で、私どもの意見でございますけれども、既に検討会の中で指摘されている課題につきましては、ほかの事業者団体の皆様とほとんど同意見でございまして、これにつきましては要望書を出したところでございます。

それから、東京都条例に見られる実行可能性の担保。これは非常に有効なものだと思いますが、現実的な問題として対応しているのは大手だけに限定されていることを考えると、この内容については中小事業者にとっては非常に大きな負担で、全ての加工品で、ましてや全ての原材料を全ての事業者に義務化というのは極めて困難ではないかと考えております。

私どもは消費者が期待をしていることで、かつ、私たちが実行できることは自主的な情報開示を進めておりますので、こういったことについて実行を阻害する他力的な要因を含めて、行政のほうでこういったことを支援していただければよろしいかなと思っております。

あと、国産品に優位のある原材料につきましては、既に多くの商品で冠表示されて販売されております。このような原材料の供給と、商品化を支援するような仕組みを生産者と加工事業者、行政で構築することが、国産品の振興につながるのではないかと考えています。

以上です。

○森光座長 尾辻様、どうもありがとうございました。

続きまして、日本果汁協会専務理事の川村様、お願いいたします。

○果汁協会川村氏 本日は意見を述べる機会をいただきまして感謝申し上げます。日本果汁協会でございます。

本協会は果実飲料の適正な発展を図るため、果実飲料メーカーや果汁の輸入商社などで組織しております。果実飲料を選んでいただけるための表示は極めて重要なものと認識しております。比較的国産果汁を多く使用している農協系メーカーでは、原料原産地表示の拡充もよいのではとするところもありますが、産地にかかわらず、一定の品質を消費者に届けようとするブランドメーカーなどでは、その実行は極めて難しいとしており、農協メーカーにおいても外国産果汁とブレンドする場合もあり、実行可能性が相当に大きな課題となっております。

本日は2つの立場で意見を述べさせていただきます。1つは農水省において私が原料原産地表示制定時の担当であったことを含め、十数年にわたって表示の企画や監視に携わらせていただいた経験を踏まえてのものです。平成11年から検討を開始し、梅干しから始ま

り、最初の7品目の検討、告示にかかわりました。その後、表示監視を長く担当させていただきました。この経験から、全般的な意見を述べさせていただきます。

もう一つの立場は、果実飲料に関係させていただいている立場でございます。

本日、意見を述べさせていただきたいのは、検討されるに当たってのお願いでございます。2ページ、3ページ目でございますが、検討開始したころには現在の状況と全く異なっており、生鮮食品の原産地表示義務は野菜5品目だけ。加工食品の原材料表示も50品目程度で、それが平成12年から平成13年に一挙に生鮮と加工の横断的な表示基準ができ、遺伝子組み換え食品表示、原料原産地表示も始まりました。このように原料原産地表示の始まりは、生鮮食品の全てに原産地表示が義務化された時期と重なっております。この制度設立の検討会では、今回と同様に農業団体、消費者団体、食品事業者、学識経験者、報道機関などに入っていただき検討をいたしました。

その結果、3ページにありますように5つのルールで品目を選定することになりました。2つ目が国産と誤認しているか。4つ目が実行可能性です。もちろんこのときも海外での制度を調べましたが、韓国のみが実施しておりました。和歌山県で梅干しの論争があり、和歌山県などの要望が始まりでした。私が関与させていただいた7品目は4ページ目の下にございますが、全て生鮮食品に極めて近く、ブレンドするようなものではなく、ザ・和食と言うべき誰もがこれは国産原料だろうと誤認していたものでございます。

お願いは3つございます。1つは実行可能性のレベル。2つ目は国産基準との整合性。3つ目は原料の原産地がわからない場合があること。この3点を踏まえて慎重な御検討をお願いしたいということでございます。

生鮮の原産地表示が義務なのだから、加工食品の原料原産地表示はあって当然だろう。できるだろうという声があります。この2つは全く別物であり、実行可能性も大きく異なり、原料原産地を生鮮の延長線上で検討することは適切でないと考えます。

6ページ、7ページにそのことが書いてございますが、生鮮の原産地は明らかにわかるわけですし、国際ルールもあるし、表示手法もPOPやブライスラベルにより機動的に対応できます。一方、加工食品の原料原産地はブレンド等で産地がわからない場合も多々あり、国際ルールもなく、表示手法も包材の印刷であり、産地の頻繁な書き換えがある場合には、機動的な対応は困難です。

次に8ページでございますが、任意表示とする場合には、現在でも強調表示や自主基準でされており、もし任意の表示で虚偽があった場合には罰則がかかるので、義務か任意で表示の信憑性に差はございません。義務表示とする場合には虚偽のみならず、表示の欠損でも罰則がかかります。原料の調達先を頻繁に変更する場合でも、中小事業者でもほぼ全ての事業者が対応できることは必要です。原材料がそう多くなく、調達先もかなり一定しているから、おおむねできそうということで実行可能性を考えていただいても困ります。義務ということは罰則を伴う行政措置であり、おおむねではなく、ほぼ全ての事業者が対応できるレベルに御検討いただきたいと考えます。

果実飲料に関して説明させていただきます。果実飲料の場合は国産原料が1割から2割、輸入原料が8～9割でございます。その貴重な国産原料が不安定でございます。農水省の果樹をめぐる情勢での記載を引用させていただきますと、生食用を前提として生産されたもののうち、裾物が加工用に仕向けられているとなっております。それは9ページの一番下の価格を見ていただければ当然で、果物として販売される価格に比べ、果汁用原料価格は5分の1から十数分の1なので、果汁向けを目的に果樹栽培されているわけではございません。したがって、温州みかんでもりんごでも果汁向けは年により数倍も大きく変化をすることがあります。このような状況では、国産りんごを使用と表示した包材をつくったけれども、中身の国産果汁が調達できなかったということが起こり得ます。

10ページ以降ですが、大部分を占める輸入果汁は品質のバラエティー、リスク分散等で果物の収穫時期が異なる北半球、南半球のそれぞれから調達するなど、安定輸入のために多角化を図っています。ハリケーンで果物産地が打撃を受けたときには急遽、輸入国を変更したりします。また、国産と輸入をブレンドもします。消費者の方々に一定の品質やおいしさを提供するため、産地というよりは糖度、酸度、色、香りというスペックを一定にして市場に出すようにしています。

国産果汁はストレートのみかという、そうではありません。りんごの場合ですと、国産果汁の3割がストレート、7割が濃縮されます。濃縮する理由は、5～6倍に濃縮してボリュームを減らして冷凍保管することにより、効率的、安定的に貯蔵し、長期間かけて市場に出荷します。品質を整えるために国産濃縮果汁と輸入濃縮果汁がブレンドされることがあります。また、温州みかん果汁、オレンジ果汁は全く別物ですが、それぞれ特徴的な香りを持ち、よりおいしくするためにブレンドすることが多々あります。

以上のように、果汁の場合でも原料原産地を表示するというのは実行可能性に大きな課題があります。

2つ目として、12ページからですが、国際基準との整合です。本検討会の資料にありましたように、国際基準としての原料原産地表示はありません。オーストラリア、EUのものは極めて限定的な品目についてか、原料原産地というよりはオーストラリア産という場合のルールであり、韓国の制度は突出としております。16年前に私が検討を始めたときと状況は同じでございます。したがって、我が国の制度は韓国に次いで世界で2番目に広範な制度となっており、よく26品目しか、商品分類で21%しか義務化していないので拡大が当たり前とか言われますが、世界的には劣っているどころか、世界で2番目の先駆的な表示制度となっています。

原料原産地表示はグローバルルールではなく、韓国と日本のローカルルールであり続けたことが、実行可能性を含めた難しさを示しているのではないのでしょうか。

3つ目として、14ページ以降ですが、原料原産地がわからない場合もあるということです。表示基準では原料生鮮食品の産地を表示することになっています。しかし、加工食品にはいろいろな原材料があり、中間加工品、それも何回も加工したものを原材料として食

品を製造することがあります。例えば果汁の場合ではオーストリアから多くの果汁が日本に輸出されます。レアケースではありません。我が国のりんご果汁輸入の第2位、ぶどう、パイナップルの第5位です。原料果物はオーストリアの周辺国から集められ、同国で搾汁され濃縮されます。私はオーストリアでパイナップルができるとは思わなかったのも、オーストラリアの間違いではないかと確認したほどです。

また、イスラエル産果汁に至ってはブラジルや南アフリカ、アメリカなど世界中の果汁がブレンドされ、日本の品質スペックに合わせて日本に輸出されます。我が国のグレープフルーツ果汁では1番、レモン果汁では2番、オレンジで3番と相当なシェアを持っており、レアケースでは全くありません。皆さん、世界中から集められた果汁がイスラエル産ということにどれほどの意味を感じられるでしょうか。

このように加工食品の原料原産地表示は、原料までたどれない場合も多々あることを踏まえて御検討を願います。果実飲料に回される国産果物が少ないこともあり、国産果汁のみを原料とする果実飲料はそう多いとは申せませんが、事業者にとってアピールになるので、現時点ではそれらの商品のほぼ全てに強調表示がなされている実態にあります。国産果汁をお望みの消費者には、希望するものを選んでいただける状況にあると言えます。

最後に、表示に長く携わらせていただいた者として、原料原産地の最初の担当者として、そして現在、食品業界に身を置く者として心底、表示は重要であると認識しておりますとともに、表示は罰則を伴う行政措置であることを長年の表示監視業務の経験から痛感しております。事業者が対応でき、消費者に有意義な制度検討となりますよう、熟慮ある御検討をお願い申し上げて、私の意見発表を終わらせていただきます。

御静聴ありがとうございました。

○森光座長 川村様、どうもありがとうございました。

続きまして、製粉協会常任理事の滝原様、お願いいたします。

○製粉協会滝原氏 製粉協会常任理事の滝原でございます。日清製粉で取締役の業務本部長も務めてございます。

本日は、小麦への原料原産地表示適用について説明をする機会をいただきまして、まことにありがとうございます。

1ページをごらんいただきたいと思います。日本の小麦の流通の仕組みでございます。小麦は全体で85%が外国産小麦で、アメリカ、カナダ、オーストラリア、フランスから輸入されております。残りの15%が国内産でございます。日本では国内産小麦の不足分を外国産小麦で補う仕組みになってございますので、まずはこの国内産小麦を全量使用いたします。一般的に外国産小麦につきましては、品質の高い小麦を選んで輸入をしてございます。そのため、相対的に品質は安定してございます。一方で、国内産小麦は御説明しましたように全量買い上げでございますので、地域によっても非常に違いが大きくて、品質のばらつきも大きくなってございます。また、小麦粉はパン、麺、菓子など非常に幅広い加工食品の原料となりますので、国民の生活には欠かせないものだということを改めてお伝

えさせていただきます。

2 ページ、皆様方、海外に行かれますと日本でのパンや、あるいはラーメンが本当においしいなと実感される方も多いと思いますが、これは我が国の製粉業の小麦配合のノウハウがその源泉となっており、原料でございます小麦は農産物でございます、ものすごく品質のばらつきがございます。一方で小麦粉は、食品の原料として工業品のように一定のスペックをお客様から求められてございます。この鍵を握るのがたんぱくの量と質でございます。

3 ページ、たんぱくの量についてのデータを示してございます。左側が日清製粉におけます3年間の船ごとの原料小麦のたんぱく値の幅でございます。3%程度の大きな幅がございます。特に一番下の国内産小麦は6%近い幅になってございます。一方で右側に小麦粉の規格値といったようなことで書かせてございますが、 $\pm 0.3 \sim 0.5$ ということでおさまる必要がございます。このため原料ごとに品質を見まして配合変更が不可欠になってございます。

4 ページと5 ページはたんぱくの質のデータを示してございます。4 ページがパン、5 ページが麺になってございます。4 ページのパンにつきましては、やや専門的ではございますが、ファリノ吸水値という指標でおいしいパンの生地が焼き上がる指標となっております。左側に小麦の幅と小麦粉の幅を記載してございますが、小麦が15%ぐらいの大きな幅があるのに対して、小麦粉では2%程度の小さい幅になっております。また、右のグラフで判断も行っておりまして、たんぱくの質という点で原料配合を毎回考えているというのが実情でございます。

5 ページにつきましては、麺での例でございます、我々食感マトリックスというものを使いまして船ごとにその違いを判断しまして、小麦の配合変更で製品の食感に合わせる作業を毎回考えてございます。このたんぱくの量と質の両方から配合をその都度うまく考えて、安定した小麦粉にしてございます。

6 ページ、国内産小麦の生産量の年産ごとの推移でございます。変動は非常に激しくございます。製粉産業につきましては、こちらについて生産量が多いときはたくさん使用いたしますので、輸入小麦に配合して使う頻度がふえるというのが実情でございます。

7 ページ、今まで御説明してきました観点から、小麦粉の原料原産地表示の適用が実行不可能な理由については、ここに書いてある3点でございます。おいしいパンや麺、菓子をつくるために頻繁に原料原産地の変更が必要になります。もしこれを固定化しますと、こういうおいしい製品というのは味が劣化してしまいます。また、お客様でございますパン屋さん、麺屋さんのラインで製品がうまくつくれなくなります。例えばパンでは先ほど説明しました吸水が入り過ぎてしまいますと、生地がべたついて製品ラインで流れなくなってしまいまして、その生地は廃棄ロスという形になります。また、表示変更リスクを避けるために国内産小麦を配合しないという選択が起きたり、日本の小麦粉の品質が悪化して国内のパン、麺、菓子などの産業が空洞化して、結果として国内産小麦が大きく減少す

るといったことが考えられます。

8 ページ目以降は、さまざまな観点での実行不可能性について説明をさせていただきます。8 ページにつきましては、あるパン用の小麦粉の例でございます。この小麦粉は繊細な品質で、我が社においても最高級的小麦粉でございます。4 カ国の小麦を使用しておりますが、配合変更によりまして大きく国別表示の順番が変わります。実際にこのような配合変更は頻繁に起きてございます。

9 ページに、大括り表示の実行不可能性について御説明させていただいております。上の段の右から3つの表示変更というものは、実際によく起きてございます。さらにお客様でございますパン屋さん、麺屋さんなども複数の小麦粉や、あるいは複数の製粉会社から小麦粉を購入されてまぜてございますので、とてもその表示はできません。結果としてこの表示になりますと、お客様は複数購買は断念せざるを得ないと考えております。

また、国内産小麦の品質と数量が安定しないので、入ったり入らなかったりというようなことがございまして、表示が困難になってきます。恐らくお客様からは外国産小麦に限定するようにしてくれという要請が間違いなくあると思います。国内産小麦の需要が減少するといったことが考えられます。

10 ページは可能性表示の実行不可能性でございます。このように5 カ国を書くという形になると考えますが、この順番は固定できませんし、入っていないでも書かれることになります。また、この小麦粉はほとんどの加工食品に使われてございますので、全てにこの表示をするというのは相当な困難が伴います。また、世界的に有事とか、あるいは大干ばつが起きた場合に、この5 カ国以外からの調達が必要になっております。農水省におきましても、毎年さまざまな国からテスト調達の予算をとってございまして、我々もそういったことを協力してございます。そうした事態においても柔軟な対応はできなくなります。実際に数年前にアメリカで未承認のGM小麦が発見されまして、日本への輸出が停止されてございます。まさに絵空事ではないといったようなことを御理解いただきたいと思います。

11 ページは、包装資材以外の表示の実行不可能性でございます。同じ小麦粉でも配合が頻繁に変わります。表示の異なる製品が市場にありますと混乱をすると考えます。また、当社は1,000近い小麦粉の種類がございまして、その全てをホームページに載せるというのは非常に困難が伴いますし、仮に載せたとしても、お客様がそれを一つ一つ判断して表示するというのは現実的ではないと考えてございます。

最後12 ページに、私たち製粉産業におきましては、国内産小麦100%製品といったような品ぞろえもしてございます。ぜひこうしたような取り組みを踏まえまして、この検討については慎重に対応していただければとお願いいたします。

以上でございます。

○森光座長 滝原様、ありがとうございました。

では、製造者最後になりますが、日本ハム株式会社の内藤様、お願いいたします。

○日本ハム内藤氏 日本ハムの内藤でございます。

間違ってコマーシャルをしてしまったらごめんなさい。

今日お話をしたいのは、危惧事項と対策案、としまして3つずつ挙げさせていただきました。3つは危惧なのではけれども、実際に加工食品に原産地を拡大したときにこんなことが起こってしまうのではないかということ、そして、ある程度国内の農産物とかそういったものをどうやって売っていくかということを考えるために、その対策としてどうしたらいいのかということ、を3つ考えてきました。

危惧事項3つなのですが、まず心配しているのが表示ミスの多発。2つ目が消費者へのコスト負担。3つ目が食品産業の国際競争力です。

ページをめくっていただきまして、まず1つ目の表示ミスが多発しないかというところの説明なのですが、2ページ、3ページです。日本ハムの原産地の対応ですが、現在、主要製品のみなのですが、ホームページで原産地を書いています。例えばシャウエッセンというものがソーセージであります、済みません、宣伝です。豚肉、豚脂肪の中でも非常に多くの原産地の商品があります。この原産地もそのとき、そのブレンド、その順番でいっているわけではありません。北半球で今安い、南半球で出ている、脂の比率、とかそういったものもあって、そのとき一番いいものを買っているのです。これが原産地が1つになってしまうと、その産地からしか買えなくなるのです。実際に価格の変動というのは2倍ぐらいに簡単になったりします、そこが非常に大きく変わってきます。

2つ目なのではけれども、消費者へのコスト負担ということなのですが、表示を頻繁に切りかえることができないので、表示を切りかえないようにするなどしたときには当然、コストがかかってきます。1つ目は、一番大きいのは恐らく相場変動コストです。相場変動が非常に大きいので、相場に対してダイレクトに関係する。2つ目はパッケージをどんどん切りかえるコスト。もう一つは、産地が幾つかありますが、その産地ごとに保管場所をつくらないといけないので、その費用が発生します。恐らく数%価格転嫁をせざるを得ない。安くいいものを買いたいお客様に、その負担をかけさせることになるというのが非常に心苦しいと思っています。

次のページです。危惧事項の3つ目なのですが、食品産業の国際競争力について危惧しております。というのは、WTOの話も後ですけれども、恐らくこの原産地表示、加工品の原産地表示をしているのは多分世界で韓国だけです。そのようになると、他の国に対しては原産地表示は何の指導もされていないので、彼らは少ないコストで運用していきます。日本の食品産業については、図で気持ちを入れてみたのですが、少し潰れた感じで、原料パッケージの負荷コスト、産地の区分けコスト、こういったコストがどうしてもかかってくる。これは大企業ならず中小事業者に対してもどんどんかかってきます。これが重くのしかかってくるのが国内の競争力に対してです。国際的に実際にTPPで農産物も入ってきますけれども、加工品も入ってきたときに加工品の競争力を落としてしまう。我々も企業として国際的に物を売ることができなくなるということが危惧事項の3つ目です。



でも、そうは言いながらも対策をとらないといけません。私も日本人なので農産物を、やはり日本のものを使っていたきたいと思っています。現在、弊社の中で日本産の産地品を使うためにやっているものとしては、例えば主力ギフトで美ノ国、国産のみを使ったギフトであるとか、国産鶏肉にブランドをつけてつくるとか、そういったことでなるべく国産のものをアピールしながらブランド化することを考えて現在取り組んでおります。

ただ、次のページ、10ページ、11ページなのですが、国産のブランド化に必要なことなのですが、国産ブランド化、産地を限定する農産物であれば、そのものだけでいいのですが、これを加工品に使った場合どうしても物が余ることが発生します。台風で果物が落ちたとか、そういったものもありますし、価格変動で急に売れなくなったとかいろいろな要因があります。その製品を売ろうと思って産地表示をつけて実際に売りました。売れませんということになったときに、その表示のまま国産品で売することは恐らくできない。ではどうするかというと、ほかの汎用品、ブレンドするもの、国産品と外国産を全部ブレンドして、値段的には安いだけでも、それでリスクヘッジをする。安心して国産ブランドをつくるためには安心できるリスクヘッジも必要なのです。そのリスクヘッジをするためのブレンド商品の表示ができるようにする必要はあると思います。農家として原料が余っても大丈夫な対策ができるような柔軟な原産地表示というものが求められるのではないかと思います。

ということで、柔軟な原産地表示のためには、1つは表示順、使用期間に配慮していただければと思っておりますし、国産、外国産がある程度ブレンドしても対応できる表示であれば、こういった対応はできるのではないかと思います。あと、特色ある原材料表示というものがそもそもありますので、まずは特色ある原材料表示というものをもう一回見直していただければと思っています。

あと、日本ブランドを最終的には世界に持って行きたいのですが、現在、国際的にはどういったやり方をやっているかということなのですが、これも弊社の取り扱い製品で申しわけないのですが、パルマ生ハムというものがあります。これは王冠マークという左斜め上にパルマの王冠マークをつけているのですけれども、このマークをつければパルマの原材料で、パルマの規格でつくったものということです。要は産地だけではなくて、つくり方もあわせた考え方ということです。このブランド化をしたことに対しては世界的には原産地の限定が差別的という言い方は今のところされていません。そういった意味で、これが1つのヒントになるのではないかと思います。

同じように、弊社の中でも北海道肩ロース生ハムというものを実はつくっているのですが、こういうものをパルマ生ハムみたいに北海道の畜産業者が集まって、そういったつくり方、ブランド化をして、例えばプロシュートディ北海道といって世界に売り出すとか、そういったことが最終的には求められるのではないかと思いますし、そういったことができるような表示対策が望まれるのではないかと思います。

最後に留意事項なのですが、世界の流れとして表示ルールというのは国際整合が

どんどんされていると思っています。EU、北米、中国、東南アジアというのは食品のルール、Codex Alimentariusという規格が非常が強くなってきて、各国が法律をどんどん変えてきて、Codex規格に合わせてきています。Codex規格の中では若干の加工品の原産地を少し書く内容もあるのですが、特例として使っている程度で実際にはありません。かわりに何をやっているかという、GI表示です。先ほど少し言ったGI表示というのはある程度国際的にやられているので、国際的にもそれが流通できるのではないかと思います。

右のほうにHACCPとか添加物の登録というのも書いているのですが、これは今、厚生労働省さんは結構合わせようとしているかと思います。日本の中でこういったルールの整合というものをとっていただけるのはいいことではないかと思っています。

もう一つ、16ページのところなのですが、米国の原産地表示（COOL）というものがあって、これは生肉に関するCOOL、あと、野菜についての産地なのですが、これに対してNAFTAいわゆる北米自由貿易協定で、カナダ、メキシコがアメリカに肉の原産地表示に対する提訴をいたしました。提訴でいろいろもめていたのですが、去年12月にWTOから違反と言われて廃止となりました。この流れですぐは提訴してこないと思いますが、TPPになったときに、それが本当にどこも提訴してこないのかなというところは考えておいたほうがいいかと思っています。

今回の表示案とかそういったものも、将来を考えてということで、自分の子供たちの世代のことを考えていただければと思っています。私も子供が10歳になったときに8回引っ越しをしまして、引っ越しをするたびに、あなたは私たちと違うねと言って仲間外れにされる経験をしました。ルールなどが違うというのは仲間外れにされるということにもつながりますので、子供たちが将来楽しくやれるように表示の国際整合も考えていただければと思います。

よろしくお願いします。

○森光座長 内藤様、ありがとうございました。

さしずめこれで6名の方が生産者、製造者ということでおよそ55分の時間が過ぎました。ここから3名の方は消費者という形でお話をいただきます。

では、まず初めに食品表示を考える市民ネットワークの神山様、お願いいたします。

○市民ネットワーク神山氏 本日はお招きいただきまして、ありがとうございました。

私の提出資料というものでファイルになっておりますが、一番最後にことし1月25日に提出いたしました要望書がとじられております。

もう少し簡単に私のレジュメ1枚目に戻りまして御説明させていただきたいと思います。3回の議事録と3回分の資料を拝見いたしましたけれども、この中に原料原産地表示対象品目拡大の推移というものが2回分入っておりまして、右側に22食品群というものと、下に4品目書いてあります。内閣府令10号の表示基準の話に結局はなるのだと思うのですが、その表示基準の別表15が資料の中に見当たりませんでしたので、本日、机上配付だけなのですが、コピーして配付させていただきました。1枚紙のものです。22品目と言

ってもこれだけ括弧の中の例外があるということをぜひ前提にして御議論いただきたいと思います。

この別表15に基づいて、今日これも机上配付だけさせていただいたものなのですが、私たちの市民ネットワークで「知っていますか？食品表示のこと」というパンフレットをつくりましたので、この中の原料原産地の部分のみ、資料の3枚目、加工食品の原料原産地表示の不思議というのでコピーして、それを事前におつけしております。

加工食品の原料原産地表示の不思議な例というので、カット野菜は表示があるけれども、カット野菜にドレッシングをかけると表示がなくなるとか、あるいは煎ったり揚げたりした落花生はあるけれども、砂糖を絡めるとなくなるとか、こういう非常に複雑な状況になっていて、これが結局、内閣府令10号の表示基準の実態だということ。その表示基準も物すごく分厚いものなのですが、原料原産地に関する部分だけを拾いますと5ページぐらいしかありませんので、内閣府令10号表示基準の原料原産地に関する部分だけでも、ぜひ委員の先生方に配付していただきたいと思います。

こういう日本語が1回でわかる人がいるのかなと思うくらい非常に複雑で、例えば原料原産地表示基準の最後の6というところにある日本語が、別表第15の1～20、これは配付していないので読むだけですが、「別表第15の1～22に掲げるものにあつては、1に定めるところにより表示することとされる原材料の原産地以外の原材料の原産地を、それ以外の加工食品にあつては原材料の原産地を、1の規定の例により表示することができる。」って、私は1回読んだのでは意味がわからない。こういう文章で全部の表示ルールが書かれているのだと。こんなわかりにくいことでいいのか。表示のルールというものは表示をする事業者さんにとっても、読む私たち消費者にとってもシンプルであるべきだと思います。

そして、今までいろいろな文書の中に、あるいは発表された方々の中にも実行可能性ということがあります。実行可能性を踏まえてということはいろいろな文書に出てきますので、実行可能性が必要だということを私は否定いたしませんけれども、今までの22食品群に拡大してきたこの歴史というのは、実行可能性の呪縛だと思っています。実行可能なものから拡大していこうということをやってきた結果、このような理解できないようなルールになっております。

実行可能性は必要ですが、これは最初に考えるべきことではなくて、まず加工食品の原料原産地の表示は原則として全ての加工食品について義務づける。でも実行不可能な場合もあるだろう、あるいはコストが上がるものもあるだろうというのは、どういう例外を設けるかという部分で考えるべきで、最初に実行可能性から始めるというのは間違いだと思います。

それから、2要件というものでこれまでやってまいりましたけれども、産地によって質が異なるということは、もう既に食品表示法ができて以降は要件としては成り立っていないと思いますので、2要件のうち1要件はない。それから、50%ルールも全て撤廃するべ

きだと思ひます。消費者が原料原産地の情報を本当に知りたいと思ひているのか。国産を食ふたいと思ひているのか、あるいは特定の国を食ふたくないと思ひているのかというよふなことは、ルールを決める際には関係ないと思ひます。基本的に食品を売るということは法律上売買ですから、売り手は売る商品についての情報を全部公開する義務がある。消費者はそれを知る権利はありますが、その権利を行使する義務があると私は思ひております。だから消費者が読まないから表示は要らないとか、そんなことはする必要はないという話ではなくて、もし表示を読まない消費者がいるとしたら、それはなぜなのか。わかりにくいからではないのか。本当のことがわからないからではないのかという観点から検討していただきたいと思ひます。

今、添加物についても実は輸入品が物すごく多くなっているのだそうです。ビタミンの原末など、国産は全くゼロだと聞いておりますので、添加物についてもぜひ原産地の表示を検討していただきたいと思ひます。

それから、表示をする場合には当然のことながらトレーサビリティーが重要ですが、トレーサビリティーは米と牛肉は不祥事があつてそういう法律ができましたけれども、今回は廃棄食品が食品に転用されてしまった、廃棄物を食ふさせられたという問題もありますので、食品衛生法の中にあります3条2項、事業者の記帳努力義務を記帳義務にしていれば、こういった廃棄物を食ふさせられるというようなことから免れられますし、新しいトレーサビリティーの法律をつくるよりも、まず最初にここからやっていたきたいと思ひております。外食ですとか中食あるいはネット販売、テレビショッピングなどについても拡大していただきたいと思ひますし、冠食品というものはまず優先的にこの表示を義務づけるべきだと思ひております。

以上です。

○森光座長 神山様、ありがとうございました。

続きまして、日本消費者協会専務理事の佐伯様、お願いいたします。

○消費者協会佐伯氏 日本消費者協会の佐伯と申します。機会を与えていただきまして、ありがとうございました。

ペーパーを用意いたしましたので、ペーパーに沿つてお話をさせていただこうと思ひます。それと資料②としてアンケート調査の報告書をつけさせていただきました。私どもこのような報告書をつくっておりますが、部数が既になかったものですから、コピーをしていただきました。

前文に書きましたところは既に皆様御承知のことばかりでございますが、私どもとしてはこの委員会において、よりわかりやすい情報の量とか質を伴つた加工食品の原料原産地表示が検討されていることについては大きな期待をしております。私ども意見を述べる前に、この調査の結果を少し紹介させていただきます。私どもが所属しております全国の消費者協会のうちの10の消費者協会が所属しておりますところの会員で調査をいたしまして、平成26年12月に実施したものでございます。

まず1番目のところで、(1)で食品に求めることということがあります。これは報告書で4ページに書いてございますが、当然のこととは言いながら鮮度、安全性、価格の順となって、それに次いで産地(国産)となっております。これはあくまでも推測ですが、消費者の意識としては鮮度とか安全性を求める割合、そして国産を選択した割合の高さを見ますと、安全性について数字的な裏づけよりも感覚的に国産が安全ではないかといって求める方が多いのではないかと感じております。

次のページ、(2)で必ず確認する表示の項目と信頼ということで、グラフの掲載は省略いたしました。報告書の14ページに表示の確認の有無ということを探った項目で、「必ず確認する」が34%、「おおむね確認する」が40%ということで、ほとんどが表示を確認しておりました。さらに必ず確認する項目として、以下のグラフのとおり1番目はやはり「賞味期限・消費期限」で9割になっておりますし、次いでほぼ同じ割合で「価格」と「原料の産地」となっています。

また、表示への信頼度という項目が報告書の15ページ、16ページにあるのですが、その表示の信頼度について探った項目としては、「信頼している」というのが13%、「おおむね信頼」というのが77%で、合わせて9割近い方々が表示についてはまあまあ信頼していますというような意見でした。

次の(3)の加工食品の表示についてはどうかということですが、加工食品の表示について報告書は20ページになるのですが、「すべての原料の産地の表示を望む」が5割を超えておまして、加工食品の原料原産地を望む声は大きいなという感じがいたします。次いで「字を大きく見やすく」とあります。高齢者にとって表示の読みにくさは常に言われていることではありますけれども、スペース等の制約を加味すれば矛盾する場合も生じてくるのではないかと思います。

また、その他の項目のところで自由に書いていただきました中には、全ての原産地表示は現実的ではないという声。それと、QRコードの表示で追跡できるような仕組みを求める。商品に表示がなくても検索できるようにしてほしいという意見もございました。

次のページの(4)ですが、食品の安全性についてです。報告書では22ページになりますが、安全性について不安を感じていることを探ねますと、表示の偽装、食品添加物、残留農薬、次いで原料の産地というものが3割挙げられております。この3割についてですが、その3割に限ったことではないのですが、外国産の食品の安全性について(5)で述べさせていただきますが、これは報告書で24ページになりますけれども、グラフの項目は文章を省略していますが、1番としては外国産の原材料や加工食品は不安というのが64%です。それから、外国産の原材料や加工食品に比べ、国産は安心というものが60%。3番目として、安価な調理済み食品や弁当は原料原産地がわからないので不安だというのが4割です。4番目として、外国産でも生産方法の確認や検疫での検査に合格したものであれば気にしないという意見もあります。これらの数字から、消費者にとって外国産に対して生産地の事情とか生産工程、さらには検疫などはどのように行われているのかの情報

が不足していることによって、国産品は安心、外国産は不安という言葉につながっているのではないかと考えます。

次に4ページ目に行って、最後に報告書の44ページ以降なのですが、自由に食品について意見をいただいているのですが、その中から加工食品と表示について一部抜粋いたしましたところ、①として表示は最小限でシンプルに、必要な情報を絞り込み見やすくという意見。それから、加工食品は全て原材料の産地を記載すべきという意見があります。3番目として、加工食品の素材の原産国がわからなくなっていることに不安である。4番目は、外食産業での原材料・原産国は必ず表示してほしいというもの。5番目として、表示項目は人によって関心事が違う。インターネットで確認できるとよいというような意見が述べられておりました。

以上のような報告書をもとにして、私どもとしては加工食品の原料原産地の表示制度について要請したいことをまとめました。

(1)として、原料原産国表示の要件を緩和して品目の拡大を要望いたします。現在の要件というのは皆様御承知ですので読みませんが、消費者は購入時に原料原産地の表示に非常に敏感です。全ての原材料を表示するようにと求める声もあります。しかし、全ての原材料では製造業者の大小、安定供給の観点から、また、コストに影響することであっては消費者の利益は図られるとは言えません。実現は非常に難しいのではと考えております。

そこで、義務表示対象品目について現在の2つの要件がつくられておりますが、まず1番目のところで原産地に由来する原料の品質の差異があるということを前提として、それが加工食品として品質に大きく影響して、それを一般的に認識されている品目。まずそれが前提条件になっておりますけれども、その大きく影響ということと、一般的に認識されているということ。これは数字的な裏づけがあって表現されている言葉ではないかとは思いますが、これについての幅広い検討がほしいと思います。また、多くのメーカーでこの委員会で作業者さんが発表されておりました中で読ませていただきますと、自主基準を作成して積極的に表示を進めているというような発表も既にございました。それらを参考にしていただいて、この要件を検討していただいて、品目の拡大を要望したいと思います。

それから、50%ということについても、もう少し緩和をしていただければと考えています。さらに、輸入品という大括りの表示では、私どもでは表示をされたというような意味を成さないのではないかと思います。生産調整等で輸入国が変わる場合も想定して、複数の国から輸入する場合もあると考えますけれども、それらの国名の義務表示を要望いたします。

2番目として、きめ細かい情報提供の要望です。消費者が表示に求める情報にはそれぞれの立場で非常に差があります。命にかかわる必須のアレルギー表示などは別として、多岐にわたる情報を細かい文字で表示されて、それが読まれなければ何の意味も成さないと思います。高齢者の増加に対応するためにも、できるだけ文字のポイントを大きく、理解

を助ける表示であってほしいと思います。また、インターネットの利用がふえていることですから、メーカーのホームページにアクセスすれば知りたい情報が簡単に得られるというように、積極的な情報開示を要望いたします。

3番目として、表示は責任の持てる正しい情報を要望いたします。食品偽装に関しては、食品業界全体への疑心暗鬼につながる問題であると思いますし、前に表でお話しましたように、消費者は表示内容に関して9割近くがおおむね信頼しているという数字を裏切る行為ではないかと思います。偽装表示が安全性につながることでなくても、消費者は安心につなげて考えてしまいがちです。表示されていればよいとするだけではなくて、責任の持てる範囲、内容の表示を要望したいと思います。

以上でございます。ありがとうございました。

○森光座長 佐伯様、ありがとうございました。

それでは、主婦連合会参与の佐野様、お願いいたします。

○主婦連合会佐野氏 主婦連合会の佐野です。よろしくお願いいたします。

食は生活の基本であって、内閣府の調査でも多くの消費者が関心がある消費者問題として食品問題を挙げており、消費者の最大の関心事だと思っています。

消費者が求めていることは安全であること。そして、安心して食べられることで、消費者にとっては安全安心というのは一体となっています。その安心の三大要素として消費者と生産者、食品事業者との信頼関係、それから、消費者行政が消費者目線で行われているか。そして、消費者に寄り添っているか。その信頼感にあると思っています。

食品表示の一元化は、長い間、消費者が要求してきました。これは消費者庁設置の大きな背景、要因でもありました。そして、やっと2015年4月にホチキスどめと言われながらも新しい食品表示法がスタートしました。その目的は消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会の確保。基本理念には消費者の権利の尊重などがうたわれています。そして、積み残した重要課題の1つが、今日のテーマとなっている加工食品の原料原産地表示の実現です。

現在の原料原産地表示をめぐる最大の問題点というのは、国産と思っていたら食品や食材が海外産、輸入品であって、そのことを消費者が現行の食品表示法から知ることができないことであります。消費者が適正に正しく判断して選択しようにも選択できない状況が続いている。消費者の知る権利、選択する権利などが全くないがしろにされていることです。

このような状況はグローバル化、情報化の時代に全く逆行しています。地産地消、または倫理的消費、フードマイレージなどライフスタイルを大事にしたい、国産品を食べることによって日本の農業を応援したい、輸入食品に関する情報をもっと知りたい、このように考えている消費者が多いのが実態です。しかし、原料原産地表示が極めて不十分なことから、時代の要請に応えられていません。加工食品の原料原産地表示を実現させることの意義としては、まず消費者の権利を尊重。そして、正しい情報提供により消費者の誤解を

解き、疑問を解消する契機であり、日本の農業を支援・強化させ、自給率の向上にも寄与することになります。さらに生産者及び食品事業者の利益に適合し、総じて市場のニーズに合致するものです。

そのための私たちの要求をここで5点挙げさせていただきました。

まず第1に、原料原産地表示実現の壁となり、表示を複雑にさせている2つの要件を廃止し、原則、全ての加工食品を対象にした原料原産地表示の義務化を図ることです。今、この2つの要件についていろいろ御意見がありましたので、ここは説明いたしませんが、この四角の中に書かれているのが2つの要件であります。この要件に基づいて現在22食品群と個別4品目が表示義務対象になっています。

しかし、この2つの要件はあまりにも複雑難解、わかりにくい。根拠が全く理解できないというのが現状であります。ここで幾つか例を挙げました。乾燥きのこ、野菜、果実は義務対象でありますけれども、それがフレーク状や粉末、つまり形状が異なると対象外になります。ゆでたり蒸したりしたきのこ、野菜、あんは表示の義務対象であります。容器を缶詰、瓶詰め、レトルトパウチにした場合、つまり容器の包装形態が異なってしまうと対象外になります。フライとして衣をつけたお肉やお魚は義務対象ですけれども、それを加熱調理したり、冷凍用の食品にすると対象外となります。

たとえこれらが今、申し上げた表示義務対象になったとしても、その原材料の割合が50%以上でなければなりません。平成25年に黒糖と昆布巻きが表示の義務対象になりました。昆布巻きはなぜか昆布加工品ではなくて昆布巻きだけでありまして、昆布の重さが中に詰めたお魚などの重量によっては対象外になってしまいます。つまり50%以上の重さがないと義務表示の対象になりません。黒糖も同じで、黒糖パンだとか黒糖まんじゅうは黒糖の割合が50%未満なので、せっかく義務表示の対象になったのに、このままでは対象外となってしまいます。

このように、この2つの要件のもとでは加工食品の原料原産地表示の拡大は限界となっています。よって、この2つの要件は廃止すべきだと考えています。

次に資料3ページの冠食品の原料原産地についてですが、冠食材のように強調したい原材料の原産地はやはり表示する必要があると思っています。3番目に外食、ばら売り、通販、ネット販売など、販売の多様化に合わせて表示義務をすることが必要だと思います。そして4番目、加工食品の原料原産地表示制度を担保するためには、トレーサビリティの新設、充実を図ることが必要です。加工業者などの中間業者に適切な情報が伝わらないと、正しい表示が実施されないで、事業者間取引においても表示の義務化が必要であり、それを担保するためのトレーサビリティ制度の導入が必要です。

最後になりますが、商品選択のために必要な情報は、消費者にとってわかりやすく、正しく表示されることが必要です。そのためには消費者の意見を幅広く反映させていただきたいと思います。

最後の8番は、実行可能性についてです。まず、事業者の規模によって表示義務を免除



すべきではないと考えています。小規模零細事業者が実行できないからといって諦めるのではなく、実行するにはどのような行政支援が必要かを考えていくべきです。消費者にとっては表示こそ商品選択の目安であり、前回の検討会で消費者庁が説明されたようにアンケートでは消費者は加工食品の原料原産地表示を求めています。加工食品の原料原産地表示の義務化を実現するには、できないのではなくて、どのような課題をどのようにクリアすべきなのか前向きに考えていくことが重要だと考えます。

以上です。

○森光座長 佐野様、どうもありがとうございました。

以上で9名の皆様全員からの発言が終わりました。どうも本日はこのような大変重要な御意見をいただきまして、心より御礼申し上げます。

それでは、これよりこちら側の委員の方々に向かいまして、ただいまの9名の方々の御発言に対しまして質疑時間を設けたいと思います。個別の先生方のお名前を挙げていただいてもよろしいですし、全体に向けて、またはその業種に向けての御意見等がございましたらよろしくお願いいたします。

○金井委員 いろいろ聞かせていただきまして、ありがとうございました。

全体的な話ですが、前回もそうだったのですが、冷食の方のお話を伺い、東京都条例にのっとりまして、さまざまな工夫をされているなど改めて思いました。私がいつも思っているのは、そういう工夫をすればできるのではないかということです。

それから、果汁、製粉、ハムの加工事業者様から、表示が厳しい理由とかできない理由などを教えていただきましたが、しかし、それらは全ての品目で表示を義務化することを否定する絶対的・根本的理由ではなく、むしろここを解決すればできるという、課題提起として受けとめました。例えば、追加コストは企業努力で補うのか消費者に転嫁するのかという話もありますし、情報提供も今の情報化社会の中で従来とは大きく変わっていますね。正確な情報を流すという点で、製粉さんなど商品特性を踏まえて一定の例外的な扱いが必要なのか、大括り表示ならできるのかとか、ミスが発生する可能性があるからできないというのではなくてミスをしないためにどうするか、訂正した場合の扱いをどう定めるか、中小事業者は特別の取扱いとするかなど、さまざまな課題があると思います。そのため、例えば全ての品目で表示を義務化した場合に品目ごとの特性、特徴を踏まえて課題をどう解決していくべきかという議論をしたほうがいいのではないかと思います。事務局の方へのお願いなのかもしれませんが、そうしていかないとなかなか議論が収れんしていかないのではないかと今回感じました。

以上です。

○森光座長 金井委員、ありがとうございました。

複雑な面ということで、あわせまして市川委員、よろしくお願いいたします。

○市川委員 今日は生産者の方、事業者の方、消費者団体の方、貴重な御意見をお聞かせいただきましてありがとうございました。

今回特に私が注目しましたのが、製粉業界、それから、日本ハムの方が原料原産地表示の義務化によるデメリットを具体的にお示しくくださったということで、たくさん学ばせていただきました。

製粉協会の方にお尋ねをしたいのですが、原料原産地表示の義務化によって国内産小麦の需要が激減する、減る可能性があるという御説明をいただいております。もしそのような状況になるということであれば、これはTPP対策として原料原産地表示が活用されるということも聞いておりますが、TPP対策には逆行するのではないかと思います。

先ほどの御説明を聞いて、原料原産地表示の義務化の影響がいかに消費者にとっても大きいものかを実感したのです。食品によって義務化の拡大を慎重に検討したほうがよいという御意見だと認識しておりますが、この認識でよかったですでしょうか。

○森光座長 滝原様、よろしくお願いします。

○製粉協会滝原氏 御説明させていただきましたように、製粉業界は全量国内産小麦を買っているというのが現状でございます。これは基本的には品質がよくても悪くても使わせていただくというのが根本でございます、まさにここはJAグループさんも含めて民間流通協議会という場を通じて、我々播種前契約という形で契約を結んでございます。そういう意味では、まず国内産小麦を使うという前提で考えてございますが、一方でこの表示をしますと御指摘のようになかなか使い勝手が悪いし、逆に我々のお客様から入れるなという御指示をいただいたときに、どうしても契約ができなくなってしまうので、TPP対策という視点でもし考えていらっしゃると思えば、逆効果になると思ってございます。そういったところを踏まえて我々製粉業界、本当に国内産小麦は全量買うというスタンスは全く変えませんので、ぜひこの表示についてはそういう観点で検討いただければと思っております。

○森光座長 ありがとうございます。

ここで少し私が感じる矛盾というのは、日本ハムの御意見をいただければと思っておりますけれども、デメリット点である反面、消費者の方から意見があったように逆に国産が増長するのではないかと。そのよさを見よう。すなわち日本の農産物消費を何とか盛り上げよう、そういう考えでいる場合、加工原料として使うという面でデメリットだけが強調されるだけで、今の御意見はよろしいのでしょうか。

○日本ハム内藤氏 加工品についてはデメリットのほうが実は大きいと思っています。一番私が気にしているのは、国際整合なのです。とにかく日本が仲間外れにされたくないと思っています。というのは表示基準もそうなのですが、外国でも恐らくいろいろな議論をされているはずなのです。日本と同じように国ごとでいろいろな、どういうふうにしたらいいのか。だからコストの面とかそういったものもあわせていろいろな話をして、その大きな流れというものが出てきた。日本も一応その話でしているのですが、実際には国際的には通用していない状態で進んでいるのではないかと危惧しています。

例えば日本から海外に出すときに、我々実は海外に物を売ろうとしたときにいろいろな

障壁があるのです。ルールが違うから売れないとか、要は逆に言うと向こうから物を買ってくるときに、それを障壁にしているのではないかという言いがかりをつけてくる可能性があるのです。だから国際間貿易でそういう言いがかりということで提訴のし合いみたいなものがある、日本がそのようになったときにまずは提訴される。提訴をもしも拒否したら仲間外れにされるおそれがあるのではないかと思います。

ただ、日本の農産物を海外に出したいというのは弊社でもやろうとしていますし、思っている、ではそのためには何をしたらいいのかというところでパルマハムというものを例として出したのですけれども、ああいうものは1ついい事例なのかなと。要はブランド。産地につくり方とか、品質に差があるということを明確にしたようなものをつくって世界的にも認めていただいて、高いブランドの日本製品というものを海外に展開したいという夢です。

○森光座長　ありがとうございます。

すなわち品目においては、すごく強力な枠組みの中で全品目必ず何かしら表示しろとなったときには、大きなデメリット感が少し漂う。もちろん各社で努力されているのは重々承知でというのはよくわかりました。

そのほか、御意見委員のほうからありますでしょうか。長屋委員、お願いいたします。

○長屋委員　意見陳述本当にありがとうございます。

私といたしましては、事業者側からのいろいろな御意見、また、御発表の中身を聞いて、先ほど金井委員からもありましたけれども、やはりこれを実行していく上での課題というものを明確にさせていただいたということでは大変ありがたいと思っております。これをどう乗り越えていくかという議論をこの場でしっかりやっていただきたい。

ただ、その中で今もございましたけれども、表示によって国産の消費を誘導していくというようなことをこの場での議論にしていけますと、先ほどありましたように国際的な問題に触れていくと思いますので、その辺についてはこの場でのメインの議論ではないと私は思いますし、そのようにしていったほうがいいのではないかと思いますのでございます。

どちらにしても、国としてはこれまで近年出されましたいろいろな大綱であるとか基本計画の中で、加工食品についても表示を原則的に行っていくという方向は私は既に示されているのだと思っておりますので、それを実行していく上でどういう課題があるか、それをどう乗り越えていくかということを、この場でメインの議論にいただければと思います。

○森光座長　ありがとうございます。

そのほかいかがでしょうか。夏目委員、お願いいたします。

○夏目委員　ヒアリングにお見えになった方々ありがとうございます。本当に多くを学ばせていただきました。特に事業者におかれましてはデメリットの提示もいただきましたけれども、この場は過去からの議論の積み重ねの上でさらに検討しようという場でございますので、そのデメリットはもちろん承知しております。特に製粉協会は非常に特色ある

業界です。国内産の小麦は全量買っていたいておりますし、不足は国が買い入れを外国からしているという特殊事情もございますけれども、私、最初にこの資料を拝見させていただきまして、実行不可能性というタイトルにびっくりしてしまったというのが正直なところでございます、そのデメリットを皆さんが理解するのはもちろん重要でございますけれども、ではそのデメリットをメリットなり実行可能にする手だては全くないのかというところを議論させていただければありがたいかっただと思います。

ですからデメリット、危惧される点。実際の課題はこんなにあるのだけれども、それを解決するためには業界としてこんな取り組みを考えている、5年前と何も状況が変わっていないというのが正直なところだったと思いますけれども、そこを業界としてどのように取り組んできたのか、また、これから取り組んでいくのかという示唆もいただければ非常にありがたいかなと正直思いました。

私は消費者の立場でございますから、消費者の立場として3名の方がヒアリングで意見陳述をしていただきましたとおりでございます、課題をどうしたらクリアして前向きに考えていけるかという議論をこの場で今後もさせていただきたいと思います。

もう一点でございますけれども、青森県のりんご協会の方と日本果汁協会の方では同じ果汁を扱っていても意見が違うとお見受けしましたので、その辺は双方からもう少し具体的な説明をしていただいて、原料原産地の表示拡大について双方の視点の話をいただければありがたいなと思っておりますので、よろしくお願いいたします。

○森光座長 まず奈良様からよろしくお願い致します。

○青森県りんご協会奈良氏 りんごの果汁に関して、今日の議論の中で本当に参考になったことが多々ございます。産地から見た意見と消費地あるいは果汁業界から見た場合のデメリットがどこに、どのぐらいあるのかというようなことが見えてきたような気がいたします。非常に参考になりました。

産地から、生産者の立場から申し上げますと、今日申し上げたようなことに尽きるわけですが、基本的にはりんごに限らず国民が国産の果汁を求めているというのは、今日の総論の中からも伺えることだと思います。ですからやはり議論が出ていますように、総論として加工品の表示が必要なのだという立場にまずは立って、立ったときにどのような問題があるのかということを今日も何点か出しましたけれども、これは1つずつ積み上げていくべきではないか。産地側からも今日出た課題を持ち帰って産地の生産者にそれを伝え、そして産地からもアイデアをどんどん出していけるような土台づくりが必要なのだなと思いました。

6年ほど前にもこの場所で民主党政権下であったと思いますが、この会議があったと思います。6年経過して、正直にそんなに進んでいないという実感も受けましたので、ここは私たち産地からも積極的に情報を発信して問題解決のお役に立てればと思いますので、よろしくお願い致します。

○森光座長 ありがとうございます。

では川村様、お願いいたします。

○果汁協会川村氏 私どもの会員は現在122社おるわけですが、そのうち8～9割が搾汁メーカー、あとはボトルメーカーとか香料メーカーとか輸入メーカーとかあるのですが、いろいろな果汁をやっています。りんご果汁、かんきつ、ぶどう、いろいろありますので、種類によって、同じ会社がいろいろな種類のものをつくっていたり、りんご専属だったりいろいろするわけですが、正直申しましてりんご果汁、特に青森県については私どもの会員の中でも、私は最初に挨拶しましたように比較的国産果汁を多く使用している農協系メーカーでは、原料原産地拡充もよいのではないかとする意見もあると申しましたように、正直申しまして果汁協会の中でりんご果汁の一部の会員からそういう意見があります。それ以外は、温州みかんについてはほとんどオレンジとブレンドする場合がありますので、それはほとんどありません。それ以外はほとんど輸入ですので、りんご果汁のごく一部、ごく一部というのはりんご果汁の中でも輸入品とブレンドする人もいますから、実態として難しいとして、農協系メーカーでも反対する人もおられます。そんなことで一枚岩ではなくて、私ども会員の中でりんご果汁関係の数社が賛成という方もおられることは事実です。大宗として難しいということで私の意見を表明させていただきました。

もう一つは、私の資料にもありますけれども、生食用と原料加工用では大きな格差があって、まさに農水省の資料でも言われているように裾物という形で、実際、青森県の果汁でも手当てができるかどうか。豊作だったらたくさん余って回ってくるのですが、不作であつたら全然来ないということなので、当てにできないわけですし、そもそも原料原産地をやるというときには、安定的に国産を供給してほしいというのが前提だと認識しております。

以上です。

○森光座長 ありがとうございます。

そのほかいかがでしょうか。よろしくお願いいたします。

○武石委員 今日発表された方々、非常に丁寧な説明ありがとうございました。

私からは全体的な話としまして、事務局に1つ御要望と申しますか、先般3月31日に自民党の骨太方針のPTの発表がありまして、その後、国会で消費者担当の河野大臣の答弁というのも報道に載りまして、要は全ての加工食品に原料原産地表示を義務づけるといった報道が最近されておりまして、こういったことを受けまして食品メーカーの中では動揺が広がっております。

要望書が御紹介あったようになり多く出てきております。私も先日、別途研修の場で行ったある業界の中小のメーカーの方からどうなっているのですかと。一方的にその議論が進められていて、食品産業センターは何を検討会の場で発言しているのですかとといったようなお責めも受けました。そういったこともございますので、今後ぜひこういった要望書の中もよく子細に御検討いただいて、本検討会ではバランスのとれた慎重な議論をお願いしたいというのが1点でございます。

あわせて前回の検討会で事業者に対するアンケート調査結果が取りまとめで公表されまして、これに関してもいろいろな報道、取りまとめの受けとめがございますが、これにつきましても実際にヒアリングを受けたメーカーから、自分たちがお答えしたのとニュアンスが違うような整理になっているとか、あるいは実際に直接工場に行ったヒアリングということで、本社の方がむしろ全体のコストとか原料調達詳しいのに、そういったことについては余り聞かれなかったということもございますので、今後具体的な制度設計に当たりましては、ぜひそういった各業態の実態をよく踏まえた上で御検討いただきたいというのがもう一点でございます。

それから、先ほど金井委員から、義務化を前提にということではできないことをあげつらうのではなくて、実際にどうできれば可能性が広がるのかといった視点で考えてほしいといった御指摘がございました。確かにこの検討会自体は拡大を目的とする検討会ということでございますので、私ども食品産業業界といたしましても基本的には義務表示ということではなくて、どうやって消費者の方々にきちんと情報提供ができるのかといった視点では検討を進めることは必要だと思っております、当初からお話していますように現行制度の食品表示基準第7条の強調表示を活用したりですとか、あるいは業態によってはインターネットで情報提供したりですとか、そういったことをもって消費者の方々に情報を伝えることが実質的に必要ではないか。必ずしも一律義務化ありきではなくて、そういった柔軟な制度設計をお願いしたいと思っております。

○森光座長 武石委員、どうもありがとうございました。

○永井消費者行政・食育課長 今、武石委員からありましたPTの関係について、若干情報提供させていただければと思います。

3月31日に開催されました自民党農林水産業骨太方針策定PTにおきまして、「すべての加工食品について、実行可能な方法で原料原産地を表示し、国民の日々の選択が、日本の「食と農」を支える社会をつくる。」という取りまとめの方向性が示されたところでございます。御参考にしていただければと思います。

○島崎食品表示調整担当室長 武石委員から前回の工場の調査についての御発言があったので、少し補足をさせていただきます。

工場の調査に当たりましては、工場の場所に行くところなども含めて産業センターも含めていろいろ御紹介をし、調整をした結果でございます。工場に行かせていただいたのは、実態をつぶさに見たいというものがあって、例えば包材の状況なども確認したいということで行かせていただきました。

コストの件ですけれども、コストというのは幾つか工場様にも御質問させていただきましたが、場合によってかなり違う。だから国別表示をした場合とも含め色々なパターンがあって、なかなかコストは一言ではお答えできないというお話をいただいております。要望書の中にコストのアップを書かれたところもあって、ここにお伺いすると原材料全てを国別表示した場合にどうなるかという試算をされたところはあるようです。けれど

も、状況によってかなり変わるので、コストの計算は非常に難しいのではないかと考えております。

以上です。

○森光座長 ありがとうございます。

市川委員、お願いいたします。

○市川委員 佐野さんの御意見について。佐野さんの御意見の中で、数字で1枚目の5というところで、現在の原料原産地表示をめぐる最大の問題点という御指摘をいただきました。御指摘のとおり現在の原料原産地表示をめぐる最大の問題点で、消費者が国産だと思っていた食品や食材が海外産だったり輸入品であったりということで、そのことを消費者が今の表示からは知ることができないということを御説明いただきました。確かにそのような問題を抱えていると思っています。

もし本当に消費者の要望にこの表示で応えていくとするならば、全ての加工食品という大きな風呂敷を広げてしまうと、本当に消費者が知りたがっているところに丁寧にかゆいところに手が届くような対応がなかなかとりにくい現状というのも、事業者さんとか生産者さんのお話を聞いているとわかってくるような気もいたします。何も全ての加工食品の義務表示ありきではなくて、一体消費者はどういうところを知りたがっているのかというところで、佐野さんの5番目に書いてある最大の問題点というポイントは非常に重要な御意見をいただいたと私は受けとめております。まさに消費者の一番知りたいということにぜひ丁寧に答えていけるようなものを目指せるといいなと考えております。

○森光座長 ありがとうございます。

そろそろ時間になってまいりましたが、そのほか御意見等は。よろしくお願いいたします。

○鈴木委員 先ほどからいろいろ御意見が出ておまして、私も総合的なことで一言意見を申し上げたいと思うのですが、やはりいろいろ話が出ていたのですが、先ほど原料を安定的に供給できるかですとか、調達できるかという話も出ました。ただ、その辺と消費者に正確な情報を伝えるということになると、全く別な問題だと私は思っています。それとあわせていかに消費者に伝えられるか、その辺をどうしたらできるかということを中心に議論していくべきであって、基本は全部の品目で表示の義務化。そうするためにはどうしたらいいのかということを考えていくべきだと思っています。例えば罰則規定が今の状況で本当にいいのかという問題ですとか、表示の方法も含めて、あと、中間加工品という状態で輸入されているもの、この辺の扱いをどうするか。そういったことも含めて考えていくべきだろうなと考えておりますので、よろしくお願いしたいと思います。

○森光座長 ありがとうございます。

その他、いかがでしょうか。池戸委員、よろしくお願いいたします。

○池戸委員 時間のないところありがとうございます。

今日は3分野の方々の現場のお話が聞けて、こういう機会というのは非常に重要で有意

義だと思っています。事務局のほうにお願いなのですが、今までのご報告はどちらかというと大手の企業を中心だったような感じもするので、もし時間的に余裕があれば次回以降、中小企業の御事情も聞けるような機会を得られたらありがたいというのが1つのお願いでございます。

あと、実は先ほど国際的な動向の話の中で、韓国が前回、事務局からどういう実態かというお話をしていただきました。私自身も正直、あれだけ細かくきちんとやられているということには驚いた経緯がございます。

それで先ほどの議論の中で、せっかく韓国がああいう形でやっているのであれば、果たして政策的な結果としてのメリットがどれだけあったのかとか、逆にデメリットがどうかというところの評価ももう少し調べていただければありがたいなと思っています。

それから、せっかく今日は業界の事業者の方が4社来られているのですけれども、それぞれの所管の業界の方の情報源といいましょうか、韓国でそれぞれの品目についてどのような状況なのか。結構スムーズにいつているかどうかとか、こういう問題がありますよというのがもし今の時点でわかる範囲で教えていただけるとありがたいと思います。

○森光座長 まず事務局から中小に関する情報については何か御意見ございますでしょうか。

○島崎食品表示調整担当室長 今の御意見を賜りまして、事務局と座長のほうとよく相談した上で、時間配分を見ながら中小企業を招くことについては検討していきたいと考えております。

○森光座長 また、韓国での事例ということで、お願いいたします。

○養豚協会志澤氏 私ども養豚業界の話を先ほどさせていただきましたけれども、実は韓国は米韓FTAのときに豚肉の自給が相当下がるだろうと思ったのですが、先ほど話しました中食、外食について韓国産の豚肉です、あるいは韓国産の不needed部位、要するにロースとかバラは売れるのですけれども、モモとか肩は売れないのです。それは韓国の生産したものをきちんと1頭バランスよく売ろうという形の運動が起きまして、それを達成してしまだに自給が70%生産が落ちていないのです。これは我々の業界としてはぜひ見習うべきだということで、今いろいろな形で向こうの現地だとかあるいは実態をお互いの協会を通して把握していますけれども、今の中ではまさに原産国表示というよりも国産の豚肉の要するに不needed部位とneeded部位をPRしながら、きちんと韓国の国民がそれを支えようとして応援している。そのために自給が下がっていないというのは事実でございます。

○森光座長 滝原様もよろしくお願ひいたします。

○製粉協会滝原氏 韓国につきましては、国内産の小麦はほとんど生産がないというのが現状でございます。希少原料ということで非常に高い小麦になっておりまして、これを強調表示という形で使っているというのが業界の現状です。それ以外についてはアメリカとオーストラリアがほとんどでして、大括り表示という形で輸入産と表示をしていると聞いております。



私ども定期的に韓国の製粉会社とも交流をしていろいろな話を聞いてございますが、彼らはそういう表示ということで、非常に貴重な国内産については付加価値をもって売っています。それ以外については輸入産ということで表示をして、一切変えないということになっていますので、そういう意味では全く日本とは違うということを御理解いただきたいと思います。

○森光座長　ありがとうございました。

そろそろ時間になっておりますが、いかがでしょうか。最後によりしくお願いいたします。

○毛利委員　9名の加工業者の方々から、私どもの知らない情報をいろいろとお伝え頂き、ありがとうございました。

今回、果汁協会の方、製粉協会の方、日本ハムの方からそれぞれ国産というものをうたって自主的にこうやっていけばという話をいただきましたが、私どもも前回そういった形で自主的に販売していると報告させていただきました。時間がないので質問できないのですけれども、国産表示をするためにトレースをした国産原料を使うことで多分、通常のものよりは高くなっていると思います。そういった中でまず自主的にやっているからそれでよいのではないかということではないと思います。自主的にやっているほうが適正に表示を行い、そうでないものは表示を行っていないという状態が、価格が高い安いというものも消費者が選ぶ1つのポイントとしてかわるのですけれども、国産表示しているものがそういった形で高くなり、もう一方は表示が全くなく安いものになっていることが、消費者が価格で選ぶときに適正ではないと思います。同じようにトレースされた原料が適正に表示されていて、国産であったり海外であるということを消費者の方が適切に判断でき、その中で高い安いを判断して適正に購入できる場をつくるのが、私は大切ななと思います。

そういった国産の需要を高めていこうというこの取り組みは非常にありがたいなと思って聞いておりましたが、消費者が選ぶ視点で見ると、私どもはそういった適正な競争の中で選んでもらう場をつくっていくという意味では、今回の表示拡大というのは大切ななと思って聞いておりましたので、発言させていただきました。

○森光座長　ありがとうございます。

それでは、時間となりましたので、これで質疑の時間を打ち切らせていただきます。

本日は9名の関係者の方から大変貴重な御意見をいただきました。お時間がないので簡単なサマライズしかできませんが、事務局と改めてこのサマライズはしっかりとやらせていただきます。

生産者のほうからはとにかく立場立場はございますが、拡大することの必要性を意味し、また、それは中食、外食を含めてやるべきであるという意見。また、大括りであっては例えば不十分であり、選択が十分ではないのではないかという意見も出、割合が不明な場合は不明である。そういう意見が出ていました。

一方、製造者側の4名の方々からは、中小においては大きな負担になるということも考

えなければならず、一方では努力の中で国産品、国内産業品の振興につながるような正しい道を選んでいく。それは法律として正しくやるべきかどうか。大きなところは川村様が言われたように大まかな形でスタートするのはまずい。生鮮の場合と違って加工品は別物である。それゆえがんじがらめの形をつくってしまうと首を絞めるだけであって、多分皆さんもそうだと思いますが、消費者の方も製造者の方も生鮮の方も私もそうですが、損することは大嫌いですので、そういうことのないような形のほぼ全てのレベルに達するところでやっていかなければならないという形。そして頻繁に変えることに対する実行の不可能性という形で意見が出た中で、大括りなど可能性を含めてもう一度しっかりと考えなければいけない。不利益をもたらしてはいけないということが意見の中で出てきたと思います。

逆にそういう意味でいけば、日本ハムの方から出たのは3つの企業に対して、企業の業態においては提案できるものもある。そういったものをもう一度精査していくことは重要な意味があるのではないかとということです。

片や消費者の方々3名からも大変重要な意見、神山さんから出ました意見でありますように、やはり法律や制度である以上、ある例外から考えていくのではなくて大きな枠をまずきちっとつくって、そして、その中には我々が公開する情報には義務があり、消費者側には例えばそれを知る権利がある。その中で全体を見て、すなわちあるものに呪縛されてしまって、外枠だけががたっとなっているのは大変よくないのではないかと。こういうものはできたら添加物にも広げていきたいという話でありますし、そういったものができたら実行をぜひ可能性をそういった形で同列に論じるべきではないというのは大変印象的でありました。

佐伯様から出たのは、調査の中で出てきたように、できたら大括りではなくて国別の表示が望まれている。そういった中で情報開示というものをどんどん頑張って努力していただきたい。もちろん会社の大きさがありますのでホームページの公開頻度などあると思いますが、そこに隠されている正しい情報が世の中に出てくることをこの場で考えていこうということになります。

佐野様からは、まさに質問の要件にありましたように、市川委員から質問がありましたように、まさに消費者が求めているそういったものの中で、実行可能性を考える上ではぜひ行政的なシーンを含めた、そういった点にも踏み込んだ意味での義務化を進めていくべきである。そういった形で簡単なサマライズですが、第4回目に関して今度の5回目に向けて、こういったものをまとめてまいりたいと思います。

これからも進めていきますが、またいろいろな意味で皆様にもぜひ御協力をよろしくお願い申し上げます。

最後に消費者庁、農林水産省から御発言があればお願いしたいと思います。消費者庁長官からもしありましたらお願いいたします。

○板東消費者庁長官 本日は9名の方々に生産者、事業者、消費者それぞれからの視点に

立った御意見をいただきまして、ありがとうございました。前回も含めましてかなりいろいろな視点、課題を御指摘いただきましたので、この問題につきまして、かなり複雑なマトリックスも整理をしていかななくてはいけないところがございますけれども、かなり論点、課題、視点については御指摘いただけたのではないかと考えております。大変このヒアリングが有益であったということで、皆様には感謝を申し上げたいと存じます。

今日も御指摘がございましたように、消費者が求める情報というものがいかにすれば適切に提供、得られるかということ。そして、当然のことながら支えていく実行可能性ということも問題になってくるということ。これは抽象的には今まで確認されているところでございますけれども、かなり具体的にいろいろな課題、視点もいただきましたので、次回はぜひそれを整理しながら御議論が深まるようにしていきたいと考えております。

また、韓国のことについても御指摘がございましたので、この韓国の状況についても具体的に分析をさせていただきながら、御議論の参考にさせていただければと考えております。

いずれにしても丁寧な御議論、丁寧にいろいろなところからの御意見をお聞きしながら検討を進めていきたいと思っておりますので、またよろしくお願い申し上げます。どうもありがとうございました。

○森光座長 局長からお願いいたします。

○小風消費・安全局長 本日はヒアリングに多くの関係者の方、本当にありがとうございました。特に今日は事業者サイドから冷凍食品、果汁、製粉、食肉といった分野で、例えば多様な原材料を使っている、あるいは中間加工品をつくっておられる、介在しているというお立場から、あるいは原料調達の難しさということもまた御指摘いただきました。それから、会場にも配っておりますけれども、4月以降、多くの要望書、特に食品製造の事業者の方から要望書、御意見をいただいております。今日いただいた御意見も含めて、実行可能性の検討をさらに進めていきたいと考えております。

それから、前回私から、おにぎりの海苔についても資料を提出したいと発言いたしましたが、震災の関係もございまして作業が遅れて提出できないことをおわび申し上げます。また次回にはできるだけ資料を提出いたしたいと考えております。

この場をおかりいたしますけれども、今日の会場の傍聴にも来ておられますが、特に食品製造、流通に関係する方々が多くいらしておられます。今回の熊本の震災、地震に関係いたしまして、水あるいは食料の供給ということを農水省も中心になって対応いたしましたけれども、多くの方々に御協力いただきました。本当にこのことについてもお礼を申し上げます。

以上でございます。

○森光座長 ありがとうございました。

以上で本日の議事は終了いたしました。事務局から次回の検討会につきまして御連絡がございます。

○赤崎食品表示企画課長 次回の検討会は6月13日月曜日を予定しております。次回は今日までの4回の検討会で出されました御意見、御要望等の整理をまず予定しております。委員の皆様からの御意見に加えて、本日のヒアリング内容なども踏まえまして事務局のほうで座長代理ともよく相談の上、資料を作成いたします。よろしくお願いいたします。

あわせて本日、池戸委員から御提案のありました中小事業者の意見を聞くべきではないか等々についても、座長、座長代理と相談の上、対応したいと思います。あわせて今後議論を深めるに当たって必要な資料も、ぜひ次回出したいと思っております。

なお、本日机の上に置いておりますこれまでの検討会資料のファイル及び要望書等のファイルにつきましては、次回以降も随時更新、御提案をいたしますので、そのまま置いておいていただければと思いますが、要望等について持ち帰ってじっくり見たいという方がおられましたら、事務局に一言言っていただければと思います。

○森光座長 ありがとうございます。

これで本日の検討会を閉会させていただきます。皆様長時間ありがとうございました。