

農林物資規格調査会総会

農林水産省総合食料局品質課

農林物資規格調査会総会

日時：平成15年1月30日（木）

会場：農林水産省第二特別会議室

時間：14：00～17：40

議 事 次 第

1．開　　会

2．会長選出

3．総合食料局長挨拶

4．会長代理の指名

5．議　　題

（１）日本農林規格の見直しについて

ア　規格の改正

（ア）ジャム類の日本農林規格

（イ）乾燥スープの日本農林規格

（ウ）即席めん類の日本農林規格

（エ）生タイプ即席めんの日本農林規格

（オ）削りぶしの日本農林規格

イ　規格の廃止

めん類等用つゆの日本農林規格

（２）品質表示基準の改正について

ア　ジャム類品質表示基準

イ　乾燥スープ品質表示基準

ウ　即席めん類品質表示基準

エ　生タイプ即席めん品質表示基準

オ　削りぶし品質表示基準

(3) その他

6 . 閉 会

資料

- 1 農林物資規格調査会委員名簿
- 2 ジャム類の日本農林規格の見直しについて (案)
- 3 ジャム類品質表示基準の一部改正について (案)
- 4 乾燥スープの日本農林規格の見直しについて (案)
- 5 乾燥スープ品質表示基準の一部改正について (案)
- 6 即席めん類の日本農林規格の見直しについて (案)
- 7 即席めん類品質表示基準の一部改正について (案)
- 8 生タイプ即席めんの日本農林規格の見直しについて (案)
- 9 生タイプ即席めん品質表示基準の一部改正について (案)
- 10 削りぶしの日本農林規格の見直しについて (案)
- 11 削りぶし品質表示基準の一部改正について (案)
- 12 めん類等用つゆの日本農林規格の廃止について (案)
- 13 農林物資規格関係法規
- 14 J A S 関係資料
- 15 J A S 規格の制定・見直しの基準

農林物資規格調査会委員名簿

氏 名	役 職 名
有 馬 孝 禮	東京大学大学院農学生命科学研究科教授
池 田 高 明	(社) 全国中央市場水産卸協会常任理事
岩 崎 充 利	(財) 食品産業センター理事長
大 木 美智子	消費科学連合会会長
沖 谷 明 紘	日本獣医畜産大学獣医畜産学部教授
垣 添 直 也	(社) 日本経済団体連合会常任理事
加 藤 信 子	関西生活者連合会理事
近 藤 栄一郎	全国青果物商業協同組合連合会青年連合会会長
斉 藤 俊 子	主婦(食品表示ウォッチャー)
塩 越 康 晴	全国消費者協会連合会食品安全対策委員長
田 中 隆 行	(社) 全国木材組合連合会副会長
谷 美代子	日本生活協同組合連合会理事
寺 内 正 光	(社) 日本食肉市場卸売協会会長
並 木 利 昭	日本スーパーマーケット協会事務局長
畑 江 敬 子	お茶の水女子大学大学院人間文化研究科教授
原 田 典 正	全国農業協同組合連合会大消費地販売推進部長
藤 井 良 隆	(社) 住宅生産団体連合会木質複合建築開発委員会委員長
本 間 清 一	お茶の水女子大学生生活科学部長
保 田 茂	神戸大学農学部教授
山 中 博 子	全国地域婦人団体連絡協議会理事

事務局

西藤総合食料局長、岡島参事官、柄澤品質課長、坂総括課長補佐、田中食品表示対策室長、牛島上席規格専門官、島崎加工食品班課長補佐、金山表示企画班課長補佐、太鼓矢表示指導班課長補佐

○柄澤品質課長 本日は農林物資規格調査会総会の開催のために、お忙しい中をお集まりいただきまして、大変ありがとうございます。

本日、お集まりの皆様につきましては、今年の１月６日付をもちまして本調査会の委員にご就任いただいたところでございますので、後ほど会長の選任を行いますまでの間、私、農水省の品質課長の柄澤でございますが、事務方の方で進行係を務めさせていただきますので、よろしくお願い申し上げます。

本日の会議は新しい委員の皆様による初めての会議となりますので、まず恐縮でございますが、委員の皆様のご紹介から始めさせていただきたいと思います。五十音順でご紹介させていただきます。

（委員紹介）

本日は岩崎委員、垣添委員、並木委員のお３人が所用のため欠席されております。まだ、加藤委員はお見えではございませんが、まもなくお見えになると思われるので、総数 20 名の委員のうち、17 名の委員がご出席され、過半数を超えておりますので、農林物資規格調査会令第 6 条の規定に基づきまして、会議は成立しております。

なお、農林物資規格調査会運営規程第 6 条の規定に基づきまして、今回、会議の傍聴を公募いたしましたところ、15 名の方が応募されていることをご報告いたします。

それでは、農林物資規格調査会令第 4 条の規定に基づきまして、本調査会の会長を委員の互選によりお決めいただくことになっております。どなたかご推薦をいただければと存じますが、いかがでございますか。

○委員。

○委員 農林物資の規格や表示について、幅広いご見識と大変豊かな経験をお持ちでいらっしゃいます本間委員にぜひ会長をお願いしたいと思います。

○柄澤品質課長 ただいま本間委員をお願いしたいとのご発言がございましたが、ほかの委員の皆様はいかがでございましょうか。

（「異議なし」の声あり）

○柄澤品質課長 異議なしということでございますので、本間委員が会長に選ばれました。

では、ここから本間会長に会長席にお移りいただきまして、お願い申し上げます。

○本間会長 それでは、ただいまご推挙をいただきまして、会長を務めさせていただきます。

私、ＪＡＳ法の大改正のときからずっとやっておりまして、そろそろ古狸になるのでございまして、狸にならないように戒めながら新鮮な気分でやっていきたいと思っております。何とぞお力添えのほどをお願いいたします。

それでは、着席させていただきます。

それでは、これからは総会ということになるのでございますが、まず総合食料局長の西藤さんがお見えでございますので、一言ご挨拶をお願いいたします。

○西藤総合食料局長　総合食料局長の西藤でございます。農林物資規格調査会総会に当たりまして、一言ご挨拶を申し上げたいと思います。

まずもって委員の皆様方、調査会の委員にご就任をいただき、また本日はお忙しい中をご出席を賜りまして御礼を申し上げたいと思います。

農林物資の規格に関する法律（ＪＡＳ法）は、昭和 25 年制定でございますので、もう半世紀を超える制度になっております。この間、いろいろな変遷がございましたが、今ほど会長のご挨拶にもありましたように、平成 11 年に大きな改正をさせていただいております。一つは、表示制度の充実といえますか、その後の表示問題、いろいろな課題でまた新たな課題が出てきておりますが、食品の表示制度についての抜本改正をさせていただいております。

二つ目は、これも実行過程でいろいろな課題がまだ生じてきておりますが、有機食品の認証制度の創設をさせていただいております。

三つ目が規格の制度の見直し、あるいは本調査会でも今後またご論議いただきますが、定期的な見直しあるいは国際規格との整合性を含めた規格制度の見直しを平成 11 年の制度改正でさせていただいております。

それぞれ表示の問題にしろ、有機の問題にしろ、あるいは規格関係をこの何年かの運用の中でいろいろな課題も出てきております。特に、昨年は牛肉の表示違反から始まりまして、表示問題はいろいろな形で課題が出てまいりました。そういう中で昨年も、法律改正ができましたのは6月だったかと記憶しておりますが、表示違反についての公表の取り扱い、あるいは罰則について大幅な罰則強化ということで制度改正を図らせていただいております。

また、表示問題を巡るいろいろなご論議の中で、私どもＪＡＳ法に基づく食品の表示と、厚生労働省の食品衛生法に基づく食品表示との関係で整合性あるいは表示のわかりやすさという観点から、これもご論議をいろいろ賜りました。

そういう状況の中で昨年末に、私どもと厚生労働省あるいはこのＪＡＳ調査会と食品衛生調査会の共同の会議の場として、「食品表示に関する共同会議」を設置しておりまして、いわば両法に基づく表示の実効の整合性確保ということで取り組んできている状況でございます。

また、先ほど委員の皆様方の任期、2年ということでご論議をお願いしておりまして、今回、委員の皆さんのご交代があったわけですがけれども、新たに一般公募と申しますか、応募していただいて委員に

ご就任いただきました。専門委員を含めて、それぞれ1名ずつでございますが、そういう形の透明性といえますか、開かれた形で傍聴という形もお願いしておりますし、そういう形で調査会自体、運営させていただいてきております。

委員の皆様、今後2年間、表示、規格を巡る課題、いろいろな課題がございます。規格の見直し、表示の見直し等々、いろいろな課題がございますが、忌憚のないご意見、それでわかりやすい表示、実効の確保の上がる表示ということ、あるいは規格ということで運営していきたいと思っておりますので、どうかよろしくお願い申し上げます。

調査会の開会に当たりまして、一言ご挨拶を申し上げます。

よろしくお願いいたします。

○本間会長 ありがとうございます。

それでは、順に従ってまいりたいと思いますが、議事次第に従いますと、会長の代理を指名する必要があります。この根拠は農林物資規格調査会令の第4条によるものでございますが、会長の職務を代理するということで指名させていただきたいと思います。

本日はあいにくと欠席されているのでございますが、岩崎委員、食品産業センターの理事長でございますが、岩崎委員に委ねたいと思っております。

よろしくご承認のほどをお願いいたします。

それから、毎回、この調査会の議論の内容は公表されるわけでございますが、議事録というものをきちんと残しております。それで、議事録の署名人を毎回2人定めるのでございますが、これも運営規程第7条の規定によりまして、有馬委員と池田委員に本日の議事録の署名をお願いいたします。

これは順番に回ってきますので、だんだん近づいてくるということで、お覚悟のほどをお願いしたいと思います。

それから、関係するいろいろな委員あるいは部会というのでしょうか。そういうふうなことがありまして、そういうふうな指名も私、会長がするということになっておりますので、その節はよろしくお願いいたします。

それでは、まず議題に入ります前に、本日のお集まりの委員、3分の2ぐらいが交代しているように見えますが、初めての方も多いので、このJASを巡るいろいろな動きにつきまして、事務局からレクチャーをされるということでございますので、ご静聴ください。

それでは、事務局の方でお願いいたします。

○太鼓矢課長補佐 参考資料に従いまして説明させていただきます。

私は品質課で食品の指導の方を担当しています太鼓矢と申します。座ったまま失礼させていただきます

す。

参考資料として「ＪＡＳを巡る最近の動き」というのがお手元に配付済みだと思いますので、申し訳ありませんが、資料番号はついておりません。申し訳ございませんが、それをお手元の方に。

ございますでしょうか。なければ事務局の方から。

参考資料に従いまして、ＪＡＳを巡る最近の動きということで、１の「ＪＡＳ法に基づく生鮮食品品質表示基準、加工食品品質表示基準に関する指示の実績」、２の「監視体制の強化」について、私の方から説明させていただきます。

１枚目、「ＪＡＳ法に基づく生鮮食品品質表示基準、加工食品品質表示基準に関する指示の実績」という題目がついております。

食品の品質表示制度については、今日、委員の先生方に議論していただく任意でつけてもらうＪＡＳマークの制度と、あともう一つ、一般に販売されるすべての食品に義務的に表示が義務づけられております品質表示基準というものがございます。

この資料、めくっていただきまして、８ページにこの品質表示基準、義務表示の部分ですが、違反した場合のスキームということで、これまた後ほど詳しく説明いたしますが、そこに書いてありますとおり、まず改正前、改正後がありますが、まず第一段階といたしまして、品質表示基準に違反した場合でございますが、一段目に指示ということで、当該の違反業者に対して指示という行為を行います。

この指示を行う者でございますが、これは制度が分かれておりまして、例えば全国展開をしているようなスーパーマーケットであるとか、あるいは大手の食品メーカーみたいに複数の都道府県に事業所を持っている、すなわち工場であるとか店舗を持っている業者に関しましては、これは農林水産省、国が指示を行います。

その一方で、町の小売店さん、すなわち魚屋さんとか八百屋さんとか、あるいは町の小さな食品工場みたいに県内にしか工場や店舗がない県内事業者に対しましては、農林水産大臣が行う指示の権限が都道府県知事に下りております。したがって、広域業者、すなわち複数の県にまたがっている業者に対しては国が指示を行い、県内にしかない県内業者に対しては県が一番最初の指示を行うシステムとなっております。

恐縮ですが、１ページに戻っていただきまして、品質表示基準でございますが、先に生鮮食品の品質表示基準、これは主な表示事項といたしましては、食品の名称、例えばダイコンであればダイコンと書くとか、マグロであればマグロと書くという食品の名称。あとは原産地。例えば鹿児島産のさつまいもであるとか、瀬戸内海産のタイであるとか、そういうような産地表示が義務づけられております。

この生鮮食品の品質表示基準が定められたのが１２年の７月以降でございます。

もう一方、加工食品でございますね。パンであるとか、納豆であるとか、そのようなものについては13年4月から品質の表示義務が課せられております。中身的に言えば、原材料であるとか、内容量、賞味期限、あるいは製造者の名称と住所、そのようなものの表示が義務化されております。

それ以後、つまり平成12年7月以降ですが、それ以降の指示の状況ということでございます。左側の国と書いてあるのは複数の都道府県にまたがって事業所展開をしている広域的な業者ということで、これは平成12年7月以降、74件、国が指示を行っているということでございます。

一方、同じ時期で都道府県が行った県内業者に対しては、合計105件ということで、これは今年の1月9日、米については集計の関係があって昨12月末になっておりますが、それまでの実績ということでございます。

2番目に入りまして、後でまた説明いたしますが、指示から公表ということになっております。これは今回の6月の改正、適用は7月ですが、平成14年6月に改正し、同年7月から改正法によって指示の段階で公表できることになっております。

それ以前は、指示しても相手が同意しない限り公表できなかったという縛りがありましたけれども、去年の7月以降起きた偽装表示事件については、指示の段階で公表ができるという状況になっています。

先ほど局長の方からもございますが、ちょうど1年前、雪印食品のいわゆる産地偽装の問題が起きました。それ以前は、全くなかったわけではございませんが、ほとんど片手ぐらいしかなくて、公表するような状況ではなかったということでございます。

去年の2月以降、今年の1月まで、指示を行い公表したものという形で、こういうふうに一覧にしてございます。これは国が行ったということでございまして、これとは別途都道府県で指示を行い、公表したものもございます。

上の総括表を見ていただいたらよくわかるように、また報道でもされてもおりますが、食肉及び食肉加工品が目立つという状況になっております。

あと、あまり公にされておられませんけれども、いわゆるお米についてもかなり違反があるということでございます。状況としては、畜産物と畜産物加工食品、それとお米がかなりの部分を占めているような状況にございます。都道府県についても似たような状況です。都道府県の場合は、圧倒的に米が多いという状況がございます。

これは一つには、お米の小売店さんは比較的規模が小さくて、複数の県にまたがらない業者さんが多いということもありまして、都道府県については米が多いという状況があるということでございます。

時間の関係もありますので、2ページに移っていただきまして、それに対する対策はどうするかということでございます。本日、委員の斉藤委員は食品表示ウォッチャーでもあるということですが、一つ

は我々行政側の体制ということで、検査要員を増やす一方、消費者の目が違反しようとする業者を牽制、あるいは実際の発見の面でも非常に重要だと考えまして、平成 14 年 4 月、今年度から食品表示ウォッチャーという制度を導入させていただきました。

趣旨はそこに書いてありますとおり、食品の表示を一番最初に目にするというのは、行政よりも当然、日々その食品を購入され、食されている消費者の方々ということになりますので、そういう日常的な目で消費者の目から食品表示の継続的なモニタリングをしていただく。

それと、もし不適正な食品表示に関する情報を入手した場合は、後で説明いたします食品表示 110 番なり、あるいはそれぞれの行政機関に情報提供していただきまして、それをきっかけにして我々がさらに詳しい調査を行って、仮に違反が確定すれば、先ほど言った指示等の行政的な措置に入らせていただくことになっております。

2 番目に入りまして、ウォッチャーの設置者ということでございますが、先ほど食品の表示の監視制度が国と県と二つに分かれていると説明いたしましたけれども、ウォッチャーの方もそういうこともありまして、いわゆる二つの制度、国が全国レベルで設置するものと、都道府県がそれぞれの地域レベルで設置するものということで、 に書いてありますとおり、農林水産省が民間団体に事務をお願いして、全国レベルで設置しております中央ウォッチャーというものと、農林水産省がその経費の半分以上を補助という形で支援しておりますが、農林水産省の支援の下、都道府県が設置する都道府県ウォッチャーの二つのウォッチャーさんがいるということです。

行う業務は一緒でございますが、設置者が違うというだけでございまして、実際の活動内容は同じであります。

その活動内容でございますが、3 番目に書いてあるとおり、第 1 に店頭において全般的な食品の表示状況がどうなっているか、日常的なモニタリングということで、概ね年 4 回程度、定期的に食品の全般的な表示状況はどうなっているかということをそれぞれ報告していただくという形になっております。

中央ウォッチャーと都道府県ウォッチャーはどこが違うかというと、主にウォッチをしてもらうお店が違うということで、中央ウォッチャーの方には大手の量販店など、いわゆる広域展開している店舗を中心に見てくださいということをお願いしていますし、都道府県ウォッチャーさんについては専門小売店など、いわゆる地域に展開している業者を中心にモニターしていただくということです。

もちろん中央ウォッチャーの方が地域の小売店をモニターすることを妨げているわけではございませんし、都道府県ウォッチャーの方が大手のスーパーさんの食品表示を見てはいけないということではございません。相互にやってもらうことは規制しておりませんが、主として見てもらうものはそういうことでお願いしているところでございます。

第2に、実際にそういうところで見えていただく、あるいは普段、消費者として生活している中で、あそこのお店で不正な表示がされているような情報がある。パート友達がそういうことを言っていたというような話ですね。あるいは、あそこのスーパーさんはいろいろ言っても表示していなくて、口を酸っぱくして言っても聞かないというようなことがあれば、我々、農林水産省の機関、農政局なり、農林水産消費技術センターなり、あるいは都道府県の表示担当の窓口なりに情報提供していただくということでございまして、先ほど説明いたしましたとおり、それ以降は行政的に調査なり確認を行い、不正行為が行われることが確定いたしましたら、先ほど申し上げました指示なりをしていくというようなシステムになっております。

では、実際に全国でどれぐらいのウォッチャーさんにご活躍いただいているかは、4番目、5番目に書いてあります。

4番目は今年度についてでございます。これは実際に中央ウォッチャーに任命をした方、あるいは都道府県ウォッチャーとして各県からご報告いただいたものということで書いております。約1,600名の方でございます。

15年度でございますが、一応こういって予算措置しておりますので、予算積算上、中央ウォッチャーについては現在の2.5倍ということで500名。間違いなくこれで動きます。都道府県ウォッチャーについては、予算的には2,000名ということで計上しておりますが、これは県がいろいろ工夫していただいて、例えばこの2,000名が3,000名になったりとか、あるいは4,000名になるという、そういうことはあり得ますということになっております。この辺は都道府県の方は、我々実際に聞いておりますと、14年度については県の予算措置等が間に合わなかったのでできなかったけれども、15年度についてはやりたいという県もいくつかあるようでございますので、おそらく14年度を上回る設置になるのかなと期待しているところでございます。

定期的にウォッチャーの方々に報告いただくということで、いままで2回ほど集計いたしまして、その2回目の集計ということで、昨年末押し迫ってですが、ウォッチャーさんからいただいたものを取りまとめたものが3ページから5ページにかけてございます。

内容については、そこに書いてありますとおりで、時間の関係もありますので読んでいただくということで、説明については割愛させていただきますけれども、やはりなかなか完全にはいかないような状況でございまして、やはり表示が一部欠落があるという問題のある店が全体的に報告にあったという話でございまして、問題のあるような店舗については、行政側で消費技術センターなり、あるいは県なりが事後的に見まして、報告をいただいて、その情報に基づいて事後指導をしていくという状況になっております。

このような情報に基づいて、我々の方も業界に対して指導なり要請をして、表示の状況を向上させていただくということで、大変ありがたい情報を提供していただいているというところでございます。

6 ページ目に移りまして、それ以外にもやはり消費者なり、あるいは内部告発の情報ということで、我々の耳なり目として食品表示 110 番、警察でも 110 番の情報に基づいて捜査するのが一番多いだろうと聞いておりますので、そういう制度を去年の月半ばから設置させていただいております。半月に 1 回、その情報を取りまとめておりまして、12 月下旬の部分までが取りまとまっております。去年の 2 月以降、昨年 of 年末までに 5,100 件の通報というか、問い合わせがありました。12 月下旬の半月間で言えば 90 件の問い合わせがあったということでございます。そこに書いてあるとおり、生鮮食品で言えばやはり食肉関係が多い。加工食品についてもそこに書いてあるとおりでございます。一時期、食肉が多かったんですが、このごろはいろいろな種類が混じってきたという状況でございます。

中身的にいうと違反情報もありますが、かなりの部分が表示に関する質問的なもの。「これはこういうことなんです、どういうことなんですか」というような質問。あるいは、我々の耳には痛いんですけども、行政の対応等についてのご意見がございします。寄せられた意見の例はそこに書いてありますとおりで、一括表示欄については、表示位置はちゃんと決められているのか。(一括表示が) 見つらいものがあるというような話があったり、賞味期限はどういうふうに設定しているんですかというものがあったり、チラシ広告でおかしいものがあるけれど、JAS 法では取り締まれないのかというような話とか、いろいろございします。

中には、表示とは関係のない内容もあったりするのですが、やはり我々にとっては国民の方々からの貴重な情報ということで、集計を行い、必要に応じて、この中でも表示違反に直結するような情報でありましたら、関係のところに配付いたしまして、必要な周辺調査を行い、場合によっては行政による立ち入り検査を行います。

具体的に申し上げるわけにはまいりませんが、ここに寄せられた情報に基づいて立ち入り検査を行って指示になった件もいくつかございします。

私の方からはこういうことで、取り締まりなりの状況について説明させていただきました。

○坂総括課長補佐 続きまして、失礼いたします。同じ参考資料の 3 番と 4 番をご説明させていただきます。私は品質課で総括課長補佐をやっております坂と申します。よろしくお願いいたします。

まず、JAS 法の一部改正でございしますが、7 ページと 8 ページでございします。こちらはご存じのとおり、背景は昨年 1 月以降の、今ご紹介がございました一連の食品の偽装表示事件について、このときの法律上の対応の措置が弱いのではないかということで、緊急に措置した内容でございします。

具体的な内容は 8 ページでご紹介させていただきます。

JAS法はご存じのとおり品質表示基準とJAS規格と大きく二つの柱から成り立っておりますが、そのうちの品質表示基準に違反した場合の措置が法律上規定されております。

改正前は左側の四角の中でございまして、違反行為があった場合、行政庁が改善しなさいという指示を行います。先ほどご紹介したのは、この指示の件数でございます。改正前ですと、指示に従わない場合は、その指示に従わない業者の名前を公表する。それでも従わない場合は行政庁から強制権のある命令を下す。さらに命令にすら従わないという場合には罰則がかかるというのが改正前の仕組みでございました。これは、ご存じのとおり非常に段階的でございまして、特に業者名というのは、指示を出しても、その指示に従ってしまうと、水面下、つまり消費者の方々に知られない段階で事件は終了してしまう。これでは、ルールを守る上で非常に実効性が薄いのではないかという指摘がございました。

そこで、右側をごらんいただきたいのですが、法律改正後は、この指示の後は公表というステップを抜かしました。これは公表しなくてよいという意味ではなく、学問上の整理といたしましては、公表は法律に根拠がなくともできるという政府統一の見解がございますので、原則的に指示したと同時に政府が業者名を公表できることといたしました。業者から見ると最初の違反の時点で業者名が表に出てしまうということで、社会的な効果は大変大きいのではないかという考え方からこのような改正を行ったというのが1点でございます。

もう一つが、罰則の強化でございまして、左側の罰則の欄の金額をご覧いただけるとわかりますが、改正前は自然人で50万円、法人も同じく50万円という罰金になっておりましたが、これは罰則としての効果が薄いのではないかという観点から、右側にありますように、自然人についてはまず懲役刑を含めまして、1年以下の懲役、それから100万以下の罰金のどちらか、法人については、1億円以下というふうに罰則を強化し、業者全体にそのルールをきちんと守っていただくという意味での法律改正をしたというのが内容でございます。

この法律、もともとは改正の予定はございませんでしたが、急きょ14年4月に国会に提出いたしました。審議の結果、14年6月14日に公布されまして、昨年7月4日から施行されております。現在、新制度に基づいて品質表示基準の取り締まり運営をやっております。

続きまして、「食品表示に関する行政評価・監視に基づく勧告について」というところでございます。まず行政評価・監視というものでございますが、これは以前総務庁が、行政監察という呼び名でやっていたものを省庁再編後はこのような呼び名で続けてやっているものでございます。総務省があらゆる行政分野の活動につきまして調査をいたしまして、不適正なものがありましたら、その担当行政庁に対しまして改善のための勧告をするという仕組みでございます。

その対象になったのが今回の食品表示でございました。背景は、昨年1月の以降の不正表示事件の多

発でございます。勧告先は農林水産省と厚生労働省で、関係各行政機関を調査した結果、いくつか不適正な運営状況が見られたので、勧告をするということになりました。1月17日に総務大臣から農林水産大臣、厚生労働大臣に勧告文が渡されました。

主な勧告の内容だけご紹介します。一つは、総務省自身が各業者さんがなされている食品表示を調べたところ、概ね生鮮食品、加工食品とも1割程度で不適正な表示が見られた。この点については、農林水産省が引き続き品質表示のルールをちゃんと周知徹底させて、きちんと指導してくださいというのが勧告の一つです。

もう一つは、表示を指導・監督する行政側のチェック体制の問題です。例えばですが、行政庁は店舗を対象に巡回調査をしておりますが、巡回調査の業者の選定の仕方がよろしくない。同じ業者に2年連続で入っている。あるいは、その一方で全然入らないまま、ほったらかしの業者があるというようなことで、もっと効果的な選び方をしなさい、それから違反が見つかったときには、きちんとその後フォローアップをしなさい。このようなことを行政庁に対する指導・監督業務の適切化として勧告されております。

もう一つの柱が、有機農産物にかかる検査・認証制度の運営の適正化という観点からの勧告です。有機農産物の制度は、国の登録を受けた認定機関が有機農産物をつくる生産者を認定しまして、認定を受けた生産者が自分のつくった生産物について有機JASの格付をして出荷することができるというのが大まかな仕組みでございますが、総務省が調べたところによりますと、登録認定機関による生産者の認定の業務の仕方がおかしい。最初の認定の段階でいい加減な認定をしてしまっている。あるいは、その後、定期的にチェックしなければいけないところが、ほったらかしであったり、あるいはチェックをして、改善すべきような事項が見つかったとしても、その後確認をしていないで同じく放置している。

あるいは、登録認定機関に対して、独立行政法人の農林水産消費技術センターが定期的な監査をしておりますが、こちらについても調査項目に漏れが見られる。あるいは、監査結果を相手方に通知するのが遅れているなどの指摘を受けて、いずれも改善すべしという観点から監告を受けております。

これにつきましては、農林水産省は業者については先ほどご紹介がございました食品表示ウォッチャーや110番などを引き続き活用して、監視を引き続き強めていく。

それから、行政部門については、消費技術センター、都道府県なども含めまして文書を発出して、きちんと監督をやってくれという趣旨の文書を既に発出して指導済みでございます。

有機農産物につきましては、登録認定機関は認定事業者については改めて調査をしておいた上で、当たり前前のルールを当たり前のとおり守ってくれというのを文書で周知徹底したところでございます。

11 ページ以降に詳しい資料がついておりますが、これは総務省作成の概要版でございまして、細こ

うございますので割愛させていただきます。

以上、参考資料の3番、4番のご説明でした。

○金山課長補佐 参考資料の16ページから最後のページまで、食品の表示に関する共同会議ということですが、こちらにつきましてご紹介させていただきます。

ご説明は19ページの共同会議のイメージというポンチ絵をごらんになっていただくと一番わかりやすいので、こちらの方でご説明させていただきます。

この共同会議といえますのは、JAS調査会の下部機関という位置づけになっております。正式名称は農林物資規格調査会表示小委員会ということになりまして、このJAS調査会で審議していただきます内容の食品の表示に関する部分を集中的にこの下部機関の表示小委員会の方で検討するというのが目的で、昨年12月6日にJAS調査会総会から付託されまして、審議を開始しているところです。

この共同会議といえますのは、背景をご紹介しますと、食品の表示といえますのは農林水産省の方はJAS法に基づく表示ということでやっておりますが、一方で食品衛生法に基づく表示も厚生労働省の方で制度として持っております。

これまでは、それぞれの法律に基づく制度をそれぞれの省庁の審議会が別々に議論をしてきて、それで各審議事項を決定してきたわけですが、最近の表示の関係の一連の情勢の中で、お互い別々にやっているということは、あまり具合のよいことではない。一緒にやりましょうということになりまして、片方の顔ではJAS法の小委員会という顔を持ち、一方食品衛生法の関係で薬事・食品衛生審議会の表示部会というような両方の顔を持った組織という形になってございます。

ですから、この共同会議といえますのは、農林水産省と厚生労働省が両省一緒になりまして事務局をつくりまして、それで運営を図っています。

この共同会議の検討の委員ですが、18ページに戻っていただきますと、委員構成は全部で12人の委員からなっております。このうちで、JAS調査会の委員になっていただいておりますのは、沖谷先生、原田先生、並木先生とお三方でございます。沖谷先生には共同会議の座長代理ということでお願いをしているところであります。

この12人で、非常にコンパクトな人数ですが、検討する事項が非常に多いものですから、なるべく濃密な議論をということで人数を相当絞らせていただいて議論をさせていただいております。

具体的な検討事項につきましては、少しだけご紹介いたしますと、20ページにこれまでの日程と議題一覧ということで示してございます。昨年、12月11日に始まりまして、第2回を先日、1月22日に行いました。

それから、第3回は2月18日と、およそ1か月に1度ぐらいのペースで議論をしていくことにして

おります。

内容は食品の表示全般に関する部分であります。特に優先順位を付けまして、優先順位の高いものから順に議論をしていただいております。

当面、第1回、第2回、第3回と一番最初に議論をしてみたいのが、品質保持期限及び賞味期限の用語の統一ということでありまして、これも含めまして、あと消費期限という言葉もございますが、こういった表示につきまして食品衛生法とJAS法の整合性を図っていくという観点から議論をしていただいているところであります。

これ以外にも、第2回で紹介しました製造・加工の定義というようなものもあります。これは例えば、よく言われることですが、刺身の盛り合わせになりますと加工食品に該当するけれども、刺身を単品で扱った場合にはこれは生鮮食品に該当するというようなことで、ある意味、製造・加工というものが線引きが難しくなっているところがございますので、こういったものを審議していただく予定です。

それから、それ以外にもこれから遺伝子組換え表示ですとか、その他諸々、JAS法、食衛法両方の表示制度につきまして、その内容、方法について審議をしていただきたいと思います。

そして、これはJAS調査会の下部機関でございますので、こちらの共同会議の方で審議された内容は、定期的にある程度まとまった段階でこちらのJAS調査会総会の方にお諮りをしたいと考えておりますので、また近いうちに、例えば期限表示の見直しですとか、こういったことにつきましてこちらにお諮りすることになるかと思っておりますので、よろしくお願いいたします。

以上です。

○本間会長 それでは、事務局からJAS法を巡る周辺の動きをご紹介いただきました。早速、今日の議題に入るわけですが、議題の方には日本農林規格の見直し、表示の基準の改正ということが出ております。

JAS規格の制定・見直しにつきましては、平成13年11月にどういう要件で見直しになるか内規を定めてございます。そういうわけで、この内規をまず理解していただくことによって、委員の方々は資料の判読ができるのではないかと思いますので、まず見直し基準につきましてご説明いただきたいと思います。

○牛島上席専門官 会長の方から見直し基準について説明をという話がございました。大変恐縮でございますが、お手元の資料14、右肩の方に振ってございまして、ページでいいますと234ページというのがございます。その235ページを見ていただきたいのですが、基準の説明に入る前に一言農林物資規格調査会の取り扱いについて申し上げておいた方がよろしいかなと思っておりますので、235ペー

ジを見ていただきたいと思います。

第6条でございますが、冒頭で会長の方からお話ございましたが、この会議につきましては、原則公開ということでございます。

第7条でございますが、2項にこの会議の議事録は議長の認証を受けた上で、農林水産省の閲覧窓口において一般の閲覧に供すると書いてございまして、この会議の議事録は一般に公開されます。

これ以外に、私どもの農水省のホームページにおきましても議事録の公開が行われております。

以上、この調査会の取り扱いについて申し上げておきたいと思います。

では、本題のJAS規格の見直しの基準でございますが、資料15、248ページでございます。

申し遅れましたが、私は品質課の上席規格専門官をやっております牛島でございます。

資料15を見ていただきますと、JAS規格の制定・見直しの基準につきましては、平成11年のJAS法の改正によりまして、規格が適正であるかどうかという、その規格の制定及び改正の日から5年以内にJAS調査会で審議をしていただきまして、その結果、確認であるか、改正であるか、または廃止をしなければいけないのかというような見直しをしまして、結果を出さなければいけないという規定が盛り込まれております。

そこで、この規定が盛り込まれた段階で、既存の規格としまして、約100品目ございまして、その規格の中身につきましても農産物なり林産物なり加工食品なり、多岐にわたっておりますので、見直しに当たりましては一つの基準が必要ではないかということで、先ほど会長からご紹介がございましたように、平成13年11月6日にこの基準が調査会の内規として制定されました。

これからご審議いただきますJAS規格の見直しにつきましては、この基準に従って進めていくことになります。

この基準の性格としましては、資料15の基準の前段に書いてございます。この基準は、本調査会がJAS規格の制定または見直しについて審議するに当たってのガイドラインであり、本調査会がその内部規定として定めるものであると位置づけられております。

基準の中身でございますが、大きく分けると、1番の規格を制定をする場合の基準と、二つ目としまして規格を見直しする際の基準、そういう二つの基準がこの中に設けられてございます。

まず一つ目の規格の制定の基準でございますが、本文を読み上げますと、「次の基準のすべてに当てはまる農林物資については、規格の制定について検討する。ただし、これらの基準にあてはまらない農林物資であっても、国際的規格の動向や消費者ニーズの変化への対応等政策的な必要性が認められる場合には、規格の制定について検討する。」

その要件としましては、と三つございます。

1 番目としましては、生産者または製造業者が多数存在し、製品の種類ごとの品質に大きな格差が認められるもの。

二つ目としまして、規格の制定について、消費者、実需者、生産者または製造業者から強い要望があるもの。

三つ目としまして、小売販売額が 100 億円以上あるもの。

この三つの項目を満たしたものについて規格の制定の検討をやっていきますというような基準として定められております。

2 の規格の見直しの基準でございますが、これは次のページにわたりまして、(1)(2)(3) とございます。先ほど前段で説明しましたように、規格を見直す際には廃止なのか、(2) の改正なのか、三つ目の確認なのかという 3 通りございます。

まず、(1) の廃止の是非を検討するに当たっての基準というのがございます。 としまして、品位、成分、性能その他品質についての基準を内容とする規格。これは法律に規定されておりまして、第 2 条第 3 号第 1 項の規格について、次のいずれかに該当する規格については、廃止の是非を検討することとしている。

まず、この廃止の是非を検討することから取りかかっていくわけでございますが、この基準としましてアイウエと 4 項目ございます。

一つ目としまして、製造業者等が限定され、製品の種類ごとに品質に大きな格差が認められなくなっている農林物資の規格。これは目安としましては 20 社以下に限定される場合には、アの項目に抵触することになるわけでございます。

イでございますが、見直しを行う年度の過去 2 か年度の小売販売額の平均値が見直しを行う年度の 4 年度前の小売販売額に比べ、著しく低下している農林物資の規格。これも目安としましては、30 % 以上低下しているものについては、この基準に抵触しますという判断を行います。

次のウでございますが、一つの都道府県以外では格付されなくなった農林物資の規格。

エでございますが、格付率が著しく低い規格ということで、これは目安としましては格付率が 10 % 以下のものについて、基準に抵触する。アイウエという四つの項目に従いまして、廃止にするべきかどうか検討していくということでございます。

次のページの でございますが、先ほど説明しましたのは、品質のついての基準を内容とするものでございましたが、この の方は生産方法についての基準を内容とする規格でございまして、これも法律上、第 2 条第 3 項第 2 号の規格として規定されております。

この要件としましては、アイと二つの要件がございまして、一つ目としましては、見直しを行う年度

の過去2か年度の小売販売額の平均値が見直しを行う年度の4年度前の小売販売額に比べ、著しく低下している農林物資の規格ということで、これも先ほどの品質の基準と同じように30%という目安でございます。

イの方は一つの都道府県以外では格付されなくなった農林物資の規格ということです。生産方法についての基準を内容とする規格につきましては、この2項目についての基準をクリアするかどうかということで判断していこうということでございます。

さらに、三つ目としましては、この1、2番のものにつきまして、さらにアからオまでのいずれかに該当する規格については、改正または確認の方向で検討するという規定も設けられておりまして、アとしましては、改正することにより廃止の基準に該当しなくなることが見込まれる規格。

イとしまして、他法令で引用されている規格。ウとしまして、消費者、実需者、生産者または製造業者が存続を強く望んでおり、その理由に合理性があると認められる規格。エとしまして、国際的規格の動向や消費者ニーズの変化への対応等、存続させることについて政策的な必要性がある規格。オとしまして、その他存続させることについて合理的な理由がある規格というような項目が設けられておりまして、先ほど申し上げました1、2の廃止の是非の基準に抵触しましても、この三つ目の項目に該当する規格については、改正の方向で検討するという要件が設けられております。

次の(2)でございますが、(1)の廃止の基準をクリアした場合には、この改正の是非を検討しなさいというような基準でございまして、まずでございますが、(1)により廃止することとされた規格以外のすべての規格について、次の観点から改正の是非について検討を行い改正をするという要件がございます。

これは要件としまして三つございますが、一つは消費者向けの農林物資の規格については、原材料の増量材的使用の制限、まがい物の防止等、消費者に良質な製品を提供する観点及び食品添加物の使用を必要最小限とする等、消費者ニーズの変化に対応した製品を提供するという観点から改正するべく見直しを行うということでございます。

イとしまして、実需者向けの農林物資規格、これは業務用向けの規格でございまして、性能規程化、等級化等、取り引きの合理化を図る観点及び実需者に良質な製品を提供する観点から改正を行うということでございます。

ウとしまして、国際的規格との整合性を図る観点、というような見直しの際の三つの基準の項目が設けられております。

の方でございますが、これは今後またご審議いただくときに必ず出てくる項目でございまして、JAS格付を受ける製品の原材料は、JAS格付品でなければならないことが規定されている規格または

品質に関する表示の基準が規定されている規格については、当該規定を存続させる必要性について、実態を踏まえ検討を行い、特段の必要性がない場合には当該規定を削除するという規定が設けられております。

(3)の確認でございますが、今までの1と2の見直した結果、廃止でもない、改正でもない、現行のまま規格を存続させるという場合には、この確認ということになるということでございます。

見直しの基準につきましては、以上でございます。

○本間会長 ありがとうございます。それでは、事務局からの説明はこれですべてということによろしくございましょうか。

それでは、まず本論に入らせていただきますが、ただいまJAS法を掌握されているお立場の岡島参事官がお見えになりましたので、一言ご挨拶をいただきたいと思います。

○岡島参事官 岡島と申します。本日から、新たな委員によるこの審議会で審議していただくことになりましたので、どうぞよろしくお願いしたいと思います。

○本間会長 ありがとうございます。

あと事務局にお尋ねしますが、資料でございますが、今日机にある資料と委員があらかじめ読んでいる資料と、内容はページ数その他変わりませんね。

○島崎課長補佐 前もってお配りしている資料に、わずかながらプラスアルファがございますが、それはそのときどきで説明をさせていただきたいと思います。

○本間会長 それでは、あらかじめ予習された資料で大丈夫であるということでございます。

それでは、お手元の議事次第、これから本番でございますが、お手元の議題ということで、日本農林規格の見直しというのが一つ。それから、品質表示基準の改正というのが一つ。これはJAS法では規格と表示が2本柱でございます。審議にあたりましては別々な審議対象になるわけでございますが、説明はそれぞれの、仮にジャムであるならば規格と表示ということは1対になって今の説明にありましたように存在しているということでございますので、こういうことにつきましてすべて規格と表示をセットでそれぞれの品目について審議をしていきたいと思っております。

あと、品質表示基準ということでございますが、私も委員になりたてのところ、なかなかこのところはわかりづらかったのでございますが、これはいわゆる食品の品目ごとに個別的に定められた品質表示の基準です。いわゆる横断的な加工食品の品質表示基準6項目というのがありますが、これはすべての加工食品に及ぶという潜在的なものでございますが、それプラス、ある特定の一般的には規格のある食品でございますが、それはそれだけでは表しきれないものが必要になってきているということで、個別的な品質表示基準ということで、事務局の方では略語で個別品表という言葉がよく出てくるのでありま

すが、その日本語の略語でございますので、どうぞお含みおきいただきたいと思います。

それでは、これからこの5項目の食品を説明していただくことになりますが、事務局の方からジャム類のことをお願いいたします。

○島崎課長補佐 それでは、今日の議題であります規格項目について、あるいは品質表示基準項目について、そのすべてを私、品質課の加工食品班を担当しております島崎の方で説明させていただきます。座らせていただきます。

本日は初めての委員の方が3分の2ほどおられるということで、説明をする際に、やや基本的なところから説明させていただく場合がございます。引き続き再任されました委員の方々には、よく存じ上げていることを話した場合がございますが、そのところはご了承をお願いしたいと思います。

それから、今からお手元に配られました膨大な資料を一括してといいますか、それぞれ説明をさせていただきます。疲れますので、気楽に力を抜いて聞いていただければと思っております。

それでは、資料2のジャム、3ページを開けていただきたいと思います。

内容的には4ページからご説明をさせていただきます。

実を言うとジャム類の日本農林規格の見直しにつきましては、平成13年11月16日に部会、今日は総会でございますが、総会の前に行われる部会というところで一度審議がされております。これは1年前の部会でございます。1年以上前になりますね。その部会で実を言いますと、審議未了ということで、部会の中で差し戻しがされています。その部分をかいつまんで簡単にご説明させていただきますが、内容的には大きく意見が分かれたところがございます。

それは果実等含有率でございます。これは後でご報告をいたしますが、当時、13年11月のときの事務局提案は、簡単に言いますと、非常に高い果実等含有率をもって規格改正を行うということを望みました。しかしながら、審議の中で議論がされまして、反対意見も非常に多く、その際、審議未了となったということでございます。

それから、1年余りの調整期間を経まして、昨年10月24日に再度ジャムについての部会を執り行いました。その見直し結果は、その2番の下に書いてあるとおりでございます。まず一つ目、格付実績がなく、格付の見込みがないものについてのゼリーを規格から削除する。

このゼリーというのは、皆さん方がよくなじみのある洋菓子のゼリーではございません。日本ではそういうものはないということで、これは削除させていただいています。

2番の内容物の品位における評価方法を改めること。これは後で詳しく説明させていただきます。

3番目、果実等含有率については、ジャムにおいては果実の種類によらず45%以上、これは特級でございます。標準は33%以上。マーマレードは特級30%、標準20%以上。食品添加物の使用を必要

最小限とすることということにしました。

1 ページめくっていただきまして、5 ページでございます。今日は初めての委員の方々、先ほど上席専門官の方から説明がございました基準、資料 15 を横に置いていただければよくわかりになるかと思いますが、すべての規格において、この5 ページの表が登場してまいります。それは廃止をするかどうかの基準に合致しているかどうかということの判定をしているということでございますので、例えばジャムの場合は製造業者が 76 社、小売販売額の低下は 2 %。複数の都道府県。格付率、いわゆるジャムに J A S マークが付いている率は 48 %ということで、廃止の是非を検討するに当たらない。確認もしくは改正ということの検討を行ったということでございます。

次のページ、5 - がございますが、これは前もって委員の方々に配付させていただいた資料にプラスをした資料でございます。こういう資料をすべての品目に付けさせていただきました。部会に参加されていない方などは、全体像がなかなかわかりにくいのではないかとということで、1 枚付けさせていただきました。

ジャム類の中にはジャムとマーマレードとゼリーという3 種類のものがあります。そのうちのゼリーを廃止して、ジャムとマーマレードについては主な改正点としては、ここに書いてあるとおりのことを改正いたしましたという内容でございます。

品質項目として、内容物の品位。採点基準の削除します。これは次のページで紹介いたします。

6 ページをお開きください。まず、適用の範囲です。こういう規格は常に最初の適用の範囲というところから始まっておりまして、現行、ジャム類、これはジャム、マーマレード、ゼリーと三つのものをまとめてジャム類と呼んでおりましたが、今度、ゼリーを適用の範囲から除きましたので、ジャム及びマーマレードという書き方に変えさせていただきます。

内容物の品位でございますが、現行、第 3 項の基準により云々とありまして、平均点が 4.0 以上であり、かつ 2 点または 1 点の項目がないことということで、いわゆる点数制を採用してまいりました。この点数制については、今回、改めてさせていただきました。ここでなぜ改めたかということ、J A S 法の根幹にかかわってくるところでございまして、参考資料の中にこの 1 枚紙を入れていると思います。「J A S 法改正のポイント」という平成 11 年に出了たものですが、それをちょっと見ていただければいいかと思います。

矢印が三つありますが、一番下の矢印、J A S 規格制度の見直しというところで、これは 11 年の J A S 法改正によって 5 年ごとに既存の規格を見直しというふうに書かれておりまして、不要になった規格を廃止しますよということで、今現在、皆さん方に審議をしていただこうというのは、この改正に基づく定期的な見直しだと解釈をしていただきたい。

その下ですが、左側は、以前は登録格付機関が格付し、マークを貼付。つまり、認定工場、つまり工場でマークを付けるのではなくて、第三者の格付機関が検査をして、判定をして、JAS合格ですよという判定をした。そのためにジャムならジャムのサンプルが格付機関にたくさん集まって、そこで点数を格付機関が付けるというシステムだったんです。

しかしながら、見直しをされまして、自主格付に移行することにしました。つまり、工場ごとに自主的に格付ができますというシステムに変更させていただきました。その結果、点数制というのは工場ごとのアンバランスが非常に出やすいということもあって、今回、これを言葉で書くということの変更をさせていただいたということでございます。

したがって、戻っていただきまして6ページのジャム類規格改正の内容物の品位につきましては、点数制をやめて、言葉で書き表す。こういう五感のものですから、言葉で書き表すのは非常に抽象的にはなりますが、点数制には無理があるのではないかという判断から、こういう言葉で書き表すということにさせていただきます。

7ページの方に行っていただきたいと思います。果実等含有率でございます。一昨年に非常にもめました果実等含有率、当初、事務局の提案は特級 50 %、標準 40 %という提案をさせていただきました。これは非常に無理があるという業界側の主張もありまして、その後、調整を行いました。今回、昨年 10 月の部会に提示させていただいた内容がこの内容でございまして、今まで現行、特級の方では基本的には 45 %ですが、使用した果実によってはそのパーセンテージを変えております。右側、アンダーラインが引いてあって読みにくいですが、例えばあんず、ばら、まるめろである場合は 35 %で特級合格ですよというふうな規定がありました。標準については、あんず、ばら、まるめろは 25 %で合格ですよというような基準でございます。今回、それを果実の制限を取り払いまして、すべてのジャムにおいて特級は 45 %以上、標準は 33 %以上ということにさせていただいております。

次のページをめくっていただきます。マーマレードにあっては、現行 20 %以上。枠の中の下の方にあると思いますが、これは特級、標準の区別なく 20 %ということでありましたが、こちらにつきましては特級については 10 %引き上げさせていただきまして、30 %の果実等含有量ということ。標準は現行どおりの 20 %ということにさせていただきます。

これは今申し上げた改正の内容で、少しでも上げようということで、マーマレードについては 10 %上がったということでございます。

次、9ページ。先ほどの見直しの基準の中で消費者ニーズに合わせるといいますか、消費者ニーズを受けて、食品添加物は必要最小限度にしましょうという基準があります。したがって、今回の見直しの中でも多くの品目で食品添加物の見直しを図っております。非常に細かい報告になりますので、概略の

説明にさせていただきますが、基本的には少なくするというのが基本でございます。

現行でございますが、右側の状況、酸味料は改正案でも同じにさせていただきました。pH 調整剤におきましては、クエン酸三ナトリウムというふうに、これはどのジャムにも使えるとしておりましたが、必要最小限ということで、かんきつ類、すもも、うめ等、ここに書いてあるものについてのみ、クエン酸三ナトリウムは認めるということになります。

消泡剤につきましては、特級、標準とも削らせていただきました。つまり、JASをつけたい場合は使えないということでございます。

乳化剤につきましては削らせていただきました。

次のページ、10 ページ。ゲル化補助剤、組織安定剤は標準は認めていましたが、すべて削らせていただきました。

酸化防止剤、これは特級、標準とも同じでございますが、これについてもニンジン、カボチャ等、これらのものに限って使えるということにさせていただきます、11 ページの方に移りますが、L - アスコルビン酸のみ認めております。

甘味料は特級、標準とも削らせていただきます。ゲル化剤については、特級、標準ともペクチンのみということにさせていただきます。

増粘安定剤、着色料、保存料はすべて削除させていただきました。

香料については、マーマレードに使用する場合であって、かつ原料果実等と同一種類の果実等から抽出したものに限って認めるということにしました。

強化剤は双方とも削らせていただきました。

ということで、12 ページ、改正理由は、必要最小限度のものにするという観点から、これらに減らせていただいたということであります。しつこいようですけれども、これはあくまでもJASを受けられる場合には使えないということございまして、JASを受けなければ食品衛生法に基づいて、いろいろな添加物は使えるということでございます。

品質表示基準についてというのがありますが、これは追って詳しくご紹介しますが、マーマレードにおいて果実という書き方をかんきつ類と記載することができるということにいたします。これは後で紹介します。

13 ページは参考につけてあります。14 ページから新旧対照表という表になりますが、これは非常に見にくいということで、先ほどの概要表をつくらせていただいておりますが、例えば 14 ページのジャム類の定義のところ、これはアンダーラインのところ、糖類を砂糖類と書き換えさせていただいております。糖類から砂糖類と非常に小さくなったような印象が一見ありますが、実を言うとこれは加工食品

品質表示基準で砂糖類というものが整理されまして、砂糖類の中に糖類が含まれております。そういう用語の整理がありましたので、多くの規格において糖類という表現をしておりましたのを砂糖類という表現に改めさせていただいております。

それから、ここにゼリーという言葉がございますが、ジャム、マーマレード、ゼリー。ここで言うゼリーはジャム類のうち、果実等の搾汁を原料としたものということで、洋菓子のゼリーとは違うものだというご理解をいただきたいと思います。

あと 15 ページから新旧対照表という形で、変わったところにアンダーラインが引いてあります。

16 ページ、原材料のところ、ここに使用できる原材料などが記載されておりますが、この右側、7 番という数字のところに植物性たん白、マーガリンとありますが、使用実績がなく、削らせていただいております。

17 ページも先ほど概要表でご説明したとおりの内容が記載されております。

18 ページ、ここに表示の方法というのがありまして、それはすべて削っておりますが、表示の方法がなくなるということではありまして、先ほどちょっとご紹介がありましたが、今まで規格の中に表示の方法が盛り込まれておりましたが、現在は品質表示基準が定められておりまして、そちらで表示をしていただくことになっておりますので、現在、改正とともに基本的には表示の方法はすべて削るというふうになっておりまして、表示の方法はなくなるという意味ではございませんので、お間違いのないようにお願いいたします。

21 ページのところ、上の方に、右側 2 番、使用する原材料のうち、農林物資の規格化云々という言葉がございます。これも先ほど上席の方から説明がありました資料 15 の制定・見直しの基準の中にこういう項目のあるものについては、特段の必要性がない限り削りますよという見直し基準がございます。確認される方は資料 15、249 ページ(2)の でございます。ここに見直し基準として、JAS 格付を受ける製品において、原材料も JAS 格付品でなければならないという基準は特段の必要性がない限り削りましょうという項目がございます、それに基づいてほとんどの、今まではすべての規格で改正があった場合には削っていくという状況でございますので、後から出てくる今日の品目もすべて削らせていただいております。したがって、後の品目についてはこのところの説明を省略をさせていただきます。

次に 25 ページ。10 月に部会がかかった後に、一般にご意見を伺う等の手続きを行います。ジャム類の規格についてのご意見については、パブリックコメントあるいは各国のコメント等、一切ございませんでしたので、ご紹介をいたします。

早いですけれども、資料 3 を続けて説明をさせていただきます。29 ページからです。29 ページ、品

質表示基準の一部改正について。表示の基準はここで定められているとご理解をいただきたいと思います。改正の内容でございますが、原材料の表示について、2種類以上のかんきつ類を使用したマーマレードにあっては、まとめ書きの頭書きの「果実」に代えて、「かんきつ類」と記載することができるというふうに記載させていただきました。

30 ページの新旧対照表がございます。そこを開けていただきたいと思います。

マーマレードにおきましては、右側のジャム類、ジャム、マーマレードとあって、マーマレードの定義の中にジャム類のうち、かんきつ類の果実を原料としたもので、かんきつ類の果皮が認められるものをいうということで、それをマーマレードという定義にしております。

31 ページ、左側、改正案のア（イ）2種類以上の果実等を使用したものについては、「果実等」の文字の次に、括弧を付して「いちご、りんご」等と書きましょう。つまり、いちごとりんごを使ったジャムについては、果実等という果実を頭に入れて、その後に括弧書きとしていちご、りんごと書きましょうという規程でございます。

ただ、マーマレードにおいては使えるものがかんきつ類に限っているということから、こちらの方がよりわかりやすいのではないかとということで、かんきつ類（なつみかん、…）というような書き方になるかと思いますが、そういう整理をしましょうということに今回改正をさせていただきました。

33 ページ、この品質表示基準に対するご意見は2件ほどいただいております。一つは、ジャム類の原材料の種類は少ないということで、原料の原産地表示はできないものかということと、もう1点は従来どおり果実を表記すべきであるというご意見がございます。

一つは、原料の原産地表示というのは、いくつかの品目で加工食品においても規定がされております。例えば農産物漬物であったり、塩蔵わかめであったり、うなぎ加工品であったりは現在義務付けをされておりまして、それらについては書きましょうという基準になっております。

ただし、現在、農水省の中でもどういうものについて原料原産地を義務づけていけばいいのかは、もうちょっと整理をしないといけないという議論がありまして、先ほどありました共同会議等でも議論がされるものだと思っておりますが、原料原産地を書くものはこういうものですよというルールをつくらないといけないということがあるかと思っております、そのルールづくりを待って、規定することになるかと思しますので、今回についてはこれについては見送らせていただきます。

マーマレードの原材料のまとめ書きでございますが、先ほどご説明したとおりでございます、かんきつ類を頭書きにしてもかえって消費者の方にはわかりやすいという判断をしておりますので、これについても事務局案でこのまま今回提案をさせていただきます。

以上、ジャム類についてご説明をさせていただきました。

○本間会長 ありがとうございます。ジャム類の規格及び表示の改正につきましては、専門部会が開かれております。この部会の座長を務められました。○委員から部会の様子をご報告いただきたいと思います。

○委員 10月24日に開かれた部会の部会長をさせていただきました。○でございます。座らせていただきます。よろしくお願いいたします。

大分時間が押しておりまして、初めての方でなくても皆様、部会でどんな議論が活発に行われたのだろうか、細かくここでご報告するのが本来筋でございますが、事務局の方からもご説明がありましたので、とりあえず私の方からはそのときの検討内容に絞らせていただき、簡単に結果的な報告にさせていただきます。そして、後ほど、改めてましてご質問などは受けたいと思っております。

調査会委員4名、専門委員17名によりまして、平成14年10月24日に農林物資規格調査会の部会が開催されました。この部会には、規格、基準の作成に際しまして、内外関係者の意見を聴取する機会を設けるためにアクションプログラムの骨格等に基づきまして公示しましたところ、出席を希望された方が24名ございました。ジャム類のJAS規格の見直し及び品質表示基準の改正について、意見を述べることを希望される方はいらっしゃいませんでした。

本題に入りまして、本件のジャムのJAS規格及び品質表示基準の主な検討内容といたしましては、先ほどもご説明にありましたが、再審議でございましたので、果実などの含有率を50%というのが消費者側からも高い希望を出してありましたが、これはどうしても技術的に困難ということでありまして、今回はその代わりと言っては何でございますけれども、先ほどご説明がございましたように、これについては何パーセントとありましたように、例外規定を外させていただきまして、特級と標準という二つを挙げまして、その基準に合わせるというところで妥協といいますか、できないのならば仕方がないということで納得をしたわけでございます。

そのような意見に集約いたしまして、部会といたしましては原案のとおり改正する方向で調査会、本日でございますが、本日に報告するということになった次第でございます。

以上でございます。

○本間会長 ありがとうございます。ただいまの○委員のご報告のとおり、果実の含有率というのはかなり重い議論であったということでございますが、あとご紹介までに、我々がいろいろな規格基準を審議いたしました結果が出ますと、これはWTOに通報するという仕組みになっておりまして、あるいは国内のパブリックコメントに付されるということで、多くの意見あるいはコメントを受けた上で制定していくという趣旨でございますので、毎回、この言葉が出てくるだろうと思います。

それから、あと、たまたま○委員であるということではなくて、これはこれから部会が開かれるた

びに、慣れたところから委員の方々に本務にお差し支えがない場合には順次回っていくということでございますので、お覚悟のほどをお願いしたいと思っております。

それでは、ただいまのジャム類の規格並びに表示の改正につきまして、委員の方々のご議論をお願いしたいと思います。

いかがでございましょうか。

実際には部会の方では、それぞれの関連の業界の方々、あるいは消費者という非常に利益を受ける方々がかかなり突っ込んだ議論をする場でございますので、相当十分議論がされ尽くされているということだと思いますが、ただこの結果自身がJASの仕組みという全体の中での位置づけその他で何か具合の悪いことがあるのか、なかろうかということもここで議論の対象かと思いますが、よろしゅうございましょうか。

もしなければ、ジャム類の規格改正、それから品質表示基準の改正という二つの議案はご承認いただいたということになりますが、よろしゅうございましょうか。

(「はい」の声あり)

○本間会長 ありがとうございます。それでは、次の乾燥スープに入らせていただきます。事務局から説明をお願いいたします。

○島崎課長補佐 資料4、38 ページから入りたいと思います。

40 ページから見ていただきたいと思います。

乾燥スープの廃止の是非を検討するに当たっての基準は、このようになっておりまして、それぞれ廃止をするというところに当たりません。したがって、改正または確認の方向ということで検討させていただきます。

40 - ページ、これもお配りした上に追加をさせていただいた資料でございます。全体を見ていただきたいということで、付けさせていただきました。

乾燥スープの中には乾燥コンソメと乾燥ポタージュとその他の乾燥スープと三つに分かれております。主な改正点は、簡単に言えば食品添加物の見直しを行ったということのみの改正になります。今回ご提案させてもらうのはそうなります。

参考までに、その他の乾燥スープはどんなものがあるかというと、非常に広範囲で、例えば卵スープであるとか、ふかひれスープ、わかめスープ、そういうものがすべてここに入ってしまうというふうにお考えいただきたいと思います。

したがって、主な改正点は性状、溶解性等々、ほとんど中身の数値については改正しておりません。

41 ページにいきたいと思います。乾燥コンソメの食品添加物についての見直しでございます。これ

は非常に見にくいのでございますが、現行の方、右側 1 番として、化学的合成品以外のものにあつては、これこれ以外のものを使用していないこと。

それから、下の方、2 番、アンダーラインを引いてありますが、化学的合成品のものにあつては次に掲げるものを使用していないことというふうに、乾燥スूपにつきましては今となつては珍しい書き方なのでございますが、このように書き分けてありました。今は化学的合成品もそれ以外にこういう分け方をしませんので、今回の見直しによって統一的に書き表すということにさせていただきます。したがって、見にくいところは申し訳ありませんが、ご了解願いたいと思いますが、一つとして調味料は今回はこれこれこういうものを認めましょうということで 42 ページ。調味料については、したがって変更はありません。

2 番の酸味料でございますが、これは D L - 酒石酸、D L - リンゴ酸を削らせていただきました。

それから、溶解促進剤はそのままでございます。

酸化防止剤。ここに「及びミックストコフェロール」という記載がございまして、一見増えたように思われますが、41 ページに戻っていただいて、酸化防止剤のところに化学的合成品以外のものとして抽出トコフェロールというのが記載されてございます。今、ミックストコフェロールという用語になっておりますので、これをここに追加をしているということで、特段増えているということではありません。

それから、着色料も β - カロチンの上にカラメル というのが記載されております。このカラメルも前のページ、41 ページの中に、1 の (2) 着色料のところにカラメルというのがございます。現在、カラメルというのは内容的にばらしていきますと、カラメル 、 、 、 という四つのものが全部含まれております。今回は四つのうちの 1 個だけの使用を認めた。カラメル だけを認めたということになります。

あと、糊料、香料、強化剤、このような改正を行いました。

乾燥ポタージュ、42 ページの下の方から始まりますが、これも食品添加物そのものは同じような書き方になっておりまして、非常に見にくかったものでありますから、43 ページの方にいきます。同様の見直しを行いまして、調味料、酸味料、溶解促進剤、乳化剤。次のページ、酸化防止剤、着色料、糊料、香料、強化剤という表現の仕方をさせていただきました。

なお乳化剤のところでは、例えば 43 ページの下に申し訳ありません、戻っていただきますが、酵素処理レシチン、植物レシチン及び卵黄レシチンという表現になっております。これは現在、どうなっているかといいますと、43 ページの上の方、(1) 現行、乳化剤、レシチンという表現で、レシチンなら全部いいよという、ある意味そういう書き方でございましたが、これも細かく書き分けましょうという

ことで、この３種類に限って認めますという表現の仕方になっております。

その他の乾燥スープ、全く同様の見直しの仕方でございまして、準じた見直しというふうに考えていただければ結構かと思えます。46 ページまで食品添加物の見直しがされております。あと品質表示基準については、追って説明をさせていただきますので、ここでは省かせていただきます。

48 ページ、新旧対照表です。今、ご説明した内容のとおりがここの新旧に書き分けてございます。49 ページに参考までにどういう項目があるのかをご覧くださいと思います。

現行、右側の方に水分、食塩、全窒素、アミノ態窒素というものの数値基準が定められております。これらは今回、すべて同じ内容で認めました。その中身は農林水産消費技術センターの商品調査データから現行の数字が機能しているという判断をいたしまして、そのままということでございます。

50 ページ、先ほど申しましたように表示に関しては、ここの規格から削除させていただくというのと、52 ページ、右側中ほどは先ほどご説明しました原材料についての規定についても、削除させていただきました。

52 ページから乾燥ポタージュの規格が始まりますが、全く今のご説明どおりでございまして、内容はそのままであるというふうにご了解ください。

58 ページ、パブリックコメントとして1件、業界団体からいただいております。乾燥コンソメにつきましては、先ほどご紹介しましたように、着色料としてカラメル を認めておりますが、その他の乾燥スープについてはカラメル は入っておりません。これについて残してもらいたいという業界要望が入りました。

我々の中で検討した中では、現在の実態調査から検討しましたが、乾燥コンソメについてはカラメルの使用あるいは醤油をお使いになっている等々から、現状、実態としてあるのですが、その他の乾燥スープ、たくさんありますので、すべてを調べるわけにはいきませんが、20 件ほど確認したところ、使用しているのは1件しかないということから、これは現状から考えてもなかなか認めにくいということで、今回は新たに盛り込むということはしておりませんで、もともとの部会案で再度ご提案をさせていただくということにさせていただきました。

59 ページにそのパブリックコメントの内容が書かれているかと思えます。

引き続き品質表示基準、62 ページ。内容的には63 ページからご説明をさせていただきます。

表示の仕方の改正でございますが、2 の改正の内容。調理方法において水、熱湯もしくは牛乳を加える量の記載を義務づけ、枠外記載を可能とすること。

(2) 表示禁止事項の例外規定として、かぼちゃ等の野菜の最低使用量を新たに規定すること。と言ってもよくわからないというのが現実だと思いますので、ちょっと見にくいですが、新旧対照表の中で

ご説明をしていきたいと思います。新旧対照表は 64 ページから始まっているかと思いますが。そのほか
に細かい点がございいますので、それも併せてご説明させていただきます。

65 ページ、第 4 条（ 2 ）右側、真ん中の辺にアンダーラインが引いてあると思います。乳糖、デキ
ストリン等溶解を促進するために使用したものにあっては、「溶解促進剤」と記載することができると
いう表現があるかと思いますが、これは今回、削除させていただきました。削除するということは、乳
糖、デキストリンとそのまま書くということでございます。溶解促進剤という名前があまりなじみがな
いということで、他の規格でもこういう言葉が使われていないということから、これについては削除を
させていただきました。

次に、現行、下の方の（ 4 ）調理方法というのがございます。ここに、左側、同じ調理方法のところ
にアンダーラインが引いてありますが、及び加えるものの量を記載しなさいよということと、その下の
2 番、下の方にただし書き、「ただし、調理方法を一括して記載することが困難な場合には、調理方法
の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載するとができる」という表現を加えました。

つまり、一括表示というのは、名称、原材料名等々、一括して枠組みに囲まれて書いてある小さな…
…、ものによって大きさは違うでしょうけれども、一括して書かれているところに細かい調理方法をす
べて記載するのは非常に困難であるという声がありまして、確かに消費者の方々によくわかりやすく書
くためには、図解などしてあって紹介してある場合があります。それらは枠外記載ということになりま
すので、枠外の記載も認めましょうという内容でございます。

次のページ、66 ページ、この表は何を意味するかということでございますが、別表（第 6 条関係）
というのがあると思いますが、これの表でございいますが、例えば右側、乾燥ポタージュというのがあっ
て、牛肉が 2 グラムと書かれておりますが、これはいわゆる 2 グラム以上なければ、例えば牛肉ポター
ジュだとか、ビーフポタージュだとか、そういう言葉を使っちゃはいけません。トウモロコシは 20 グラ
ム以上入っていないと、トウモロコシのスープであるというような、いわゆる商品名の中に大きく書く
ことはできませんよという基準でございいます。

これを一部加えました。左側、カボチャ、グリーンピース、ニンジンのところを加えて、こういうもの
はグリーンピースなら 20 グラム以上加えないと、それをうたえませんかという表現をさせていただい
ているということでございます。

次のページ、67 ページ、パブリックコメントあるいは W T O 通報については、意見がございませ
んでした。ご紹介いたします。

以上でございます。

○本間会長 ありがとうございます。それでは、この乾燥スープにつきましても部会が開催されてお

りまして、開催された部会の座長を務めました。委員からご報告をお願いいたします。

○委員 それでは、同じく 14 年 10 月 24 日に調査会部会が開催されました。公示を行いましたところ、乾燥スープの J A S 規格の見直し及び品質表示基準の改正について、ご意見を述べる方はいらっしゃいませんでした。希望する方はおいでになりませんでした。

そして、同じく私ども部会の主な検討内容を申し上げます。ここは大変もめまして、その中で主なことをかいつまみまして報告をさせていただきます。

まず、一つ意見といたしまして、乾燥スープの規格はコンソメとポタージュのみでよく、その他の乾燥スープというのはもう必要ないのではないかというご意見がございました。

それとは反対に、一度廃止してしまうと、なかなか再度規格をつくっていくことは難しいのではないかと。だから、乾燥スープは消費者として非常に需要があるわけですので、J A S 製品が少しでも増えた方がよい。ですから、ここでは規格を残すべきであるという意見もございました。

それから、食品添加物の調味料については、使用できる種類の数、それをもっと限定すべきであるという意見もございました。

それに反しまして、反対といいますが、乾燥スープというのは味付けがたくさん出ておりますので、それぞれの味付けが特徴になっているものであるから、制限するというのは逆に困難であるという意見もございました。

あるいは、洋風のスープからいろいろな工夫を凝らしたスープへと、今どんどん移行しているのだから、規格を廃止する必要はないのではないか。

ここは本当にその他の乾燥スープの規格というところで削除、廃止にするのか、どうするのかというのを大変ここで議論をいたしました。事務局がこの削除するという方向に提案いたしましたのは、先ほど来からのお話がありますように、全体のスープの中で J A S マークの格付がしてあるものが 58 % になっております。その中でこの問題になりましたその他の乾燥スープの格付というのは、1 社もなかったわけですので。ですから、それを残すということは、今までのご説明があったような規格の基準の中からは外れるのではないかと。だから、提案としてこれは削除ということ、廃止ということではよいのではないかとということで、この部分は提案があったわけです。それに消費者をはじめ、業界、いろいろな方にお話をいただきまして、結論といたしましては、現在、1 社もないという、格付はないけれども、その他の乾燥スープの規格を残す意見がすごくたくさんある。そしてまた、業界の方も今後、前向きに格付をしていこうと考えているという業界側のご意見もございましたので、結果的にはこの部会としては残すという方向になりました。

そしてまた、残すということになったわけですから、それでは食品添加物の使用を必要最小限とする

ということで、事務局側から、もしこれを廃止でなくて、これがこのまま存続するとなった場合にはということで、修正案を追加して配付していただきました。先ほどのような説明のように、本来はそういう基準があるけれども、そうではない場合もあるということがあるわけですから、それに向けて修正案をご用意をしておいていただきましたので、それを追加で配付をいたしました。

そして、結論として修正案のとおり、改正する方向で今日の総会にご報告するということとなりました次第でございます。

中のもめましたいろいろな経緯を本来ですと、私も今日、議事録を全部用意して持って来ておりますけれども、どうしていろいろなご意見があったかということ、その辺を本当はお話ししなければいけないのかと思いますけれども、これはどうだったんだというご質問があれば、そちらの方で改めて受けさせていただいて、とりあえず部会としてはそういう修正案で終わった。それで了解したということをご報告させていただきます。

○本間会長 ありがとうございます。大変もめたと言ってよろしいのでしょうか。議論が多かった部会でございます。この中で特にその他という乾燥スープは格付実績はないということにおいてでも存続を求めたというのは、大変大きな論点ではないかと思います。

それに対して修正案を出したといご報告でございますが、このあたりはいかがでございますか。

○委員 修正案を出されたという話はあったけれど、ここに出ている内容ということなんですか。

このパブリックコメントの内容と修正案というのは、どのようになっているんでしょうか。

○本間会長 事務局。

○島崎課長補佐 もう少し詳しくといいますか、修正案という言い方が正しいのかどうか分かりませんが、事務局側としてはその他の乾燥スープというのは格付率が全くない。1社もJASマークを付けて販売されていないということは、この規格そのものが使われていないということの判断をしまして、10月24日の部会案の事務局側の提案は、その他の乾燥スープについては廃止という提案をさせていただきました。したがって、提案はコンソメとポタージュのみ。その他は廃止という提案をさせていただきましたが、その前に業界の方からも残してもらいたいという要望があったのと、業界の方としては今後、前向きにJASマークを付けるということを考えていますという報告もありました。

さらに、消費者側の方々も意見はいくつか分かれておりまして、残した方がいいのではないかとのご意見もあったわけで、残念ながらといいますか、事務局側としては部会の中で事務局提案が受け入れられない可能性があるという部会の前に察知をしていたというか、そういう可能性があるということで、その場で部会の委員の方々が残せということが一致をされたのであれば、廃止という案とは別にその他の乾燥スープも盛り込んだものを提案して、再度、その部分は審議をしていただかないと総会に送れな

いわけですから、そういう意味で新たに残すということが決まったときに、その他の乾燥スूपについてはコンソメとポタージュと同様、添加物の見直しをさせていただいた案を提案をさせていただきました。その提案が総会に盛り込まれている提案でございます。

ただし、そのときの提案の中にはここにパブリックコメントが入っていましたカメラメ というのももちろん入っておりませんで、部会の中にはその他の乾燥スूपの中にはカラメル を入れずに部会を通過した。その後にパブリックコメントで業界からその他の乾燥スूपにもカラメルというのは一般的な着色料なので、残してもらいたいという意見が入ったということでございます。

そのパブリックコメントの内容を事務局側ではこの間に検討しましたが、部会案の提案をした入れない案で今日の総会にご提案をしたということでございます。

○委員 そうすると、カメラメ というのが入っていないということなんですね。そういうことございますね。

○島崎課長補佐 部会の中でもカメラメ は入っていません。

○委員 そうですか。業界の方は結構こういうことを書いてあるから、ほかの方はこういうパブリックコメントはあまりないけれど、業界がそういうふうになっているから、業界との間ではどういうふうになっているのかな。そこら辺が聞いてみたかったんです。

いろいろやるにしても、JAS規格、いいものをつくってもらいたいというのが私どもの要望なもので、JAS規格がなくなって、JAS規格がないんだから、何でもいいやということで使われると困るという点もありますので。だから、そこら辺できちっとそういう面を実際にやる業界との間というのは、それなりのやり取りをされた方がという気がしたものですから、そういう質問をさせてもらったということです。

○島崎課長補佐 すべての品目でそうなんですけれど、前もっていろいろな消費者の方々の意見を聞いたり、業界の方々の意見を聞いたり、あるいは消費技術センターのデータを参考に改正案を検討していくということになっています。今回もパブリックコメントに入れていただきましたので、それについての検討をもちろんさせていただきました。

例えば乾燥コンソメのみ、今回、カラメルを認めておりますが、乾燥コンソメでは今現在調べていただいたのが 23 件ですが、そのうちカラメルを使用しているのは 52 %という数字があって、当然、それは盛り込まれているわけです。ただ、その他の乾燥スूपというのは 20 件ほど検査をしましたら、1 件しか使われているものはありませんで、これをわざわざいわゆる必要最小限の食品添加物にしようという基準の中でこれを入れるというのは、事務局側としても若干抵抗があるということ。消費者側からは常に食品添加物については厳しい目で見られておりますので、これについては今回、入れるの

は難しいという判断をしてご提案をしたということでございます。

○本間会長 ○委員、どうぞ。

○委員 部会に参加していないので、皆さんの討論の内容が十分飲み込んでいませんので、こんな意見を言って申し訳ないんですが、一つは意見です。私はこれは廃止していいと思います。

でもというところは、消費者とか実需者、生産者、製造業者が存続を強く望んでおりと言われている、この部分かな。この部分はこれからいろいろな商品に引っかかってくる問題で、今までもあったと思うんです。

今回について、質問なんです、このスूपのＪＡＳ規格化というのは、いつごろ、どういうところを目指して商品化されるのか、具体的なことがあったんでしょうか。お聞きします。

○島崎課長補佐 その他の乾燥スूपの部分ですね。まず、見直し基準にあります存続を要望云々という項目については、基本的には乾燥スूपという規格全体を表しているものだと考えております。しかしながら、今言いましたように、あまりお使いになっていないものについては削除していこうという精神は一緒でございまして、準用して事務局も考えた。

今、私どもが聞いている業界の中では、ＪＡＳマークを付けるべく検討されていて、今年の 10 月ぐらいをめどに何とか前向きに検討したいという言葉のみだったんですけど、部会の中でもそういう質問が出まして、業界の代表の方が前向きに検討したいということでおっしゃっていたということもあって、では残したらいいのではないかという方向に動いたのだと理解しております。

○本間会長 ほかにご意見はいかがでございましょうか。

よろしゅうございましょうか。

それでは、ご意見がないようでございますが、この規格及び表示の改正でございますが、原案のご承認をいただけるのでございましょうか。

よろしゅうございますか。

(「異議なし」の声あり)

○本間会長 ありがとうございます。

それでは、次は即席めん類の日本農林規格及び即席めん類品質表示基準、この第 3 番目の品目のご説明をお願いいたします。

○島崎課長補佐 資料 6、71 ページから始まりますが、説明は 73 ページから行わせていただきます。

即席めん類の日本農林規格ということで、このように廃止の是非を検討するに当たっての基準は満たしておりまして、改正または確認の方向です。格付率は 90 %を超えておりまして、非常に高い格付率です。ですから、皆さんお食べになる場合はほぼＪＡＳマークがついているというのが基本的なところ

だと思います。

次のページに、これは追加資料 73 - 、これも大まかなところを見ていただくということで付けさせていただきました。即席めん類につきましては、即席中華めん、和風めん、欧風めん、スナックめん、こういう4種類に分かれております。今回は欧風めんというのは廃止させていただくというご提案でございます。

スナックめんと書かれておりますのは、現在、皆さんなじみのある即席カップめんという名称に変更させていただくということでございます。この方が非常になじみがあってわかりやすいということから、その用語にさせていただいております。

全体的には食品添加物の見直しが主たる見直し内容でございますので、その部分について 74 ページからご説明させていただきます。

即席めん類の規格、今までは即席めん類に適用するという表現にしておりましたが、欧風めんを削除しました関係で、中華めん、和風めん、カップめんということにさせていただきます。

欧風めんは簡単にいうとスパゲティタイプの袋に入ったスパゲティタイプのものということで、生産がほとんどないと聞いておりますし、格付もありませんので、これは必要がないだろうということで削らせていただきました。

カップめんにつきましては、今言ったような状況で、なじみのある名前にしようということで、それは変えていきたいと思っております。

75 ページから基本的な添加物の見直しがずらっと続きます。中華めんの添加物、めんにおきましては、現行、かんすいという言葉で括ってあるのを非常に細かく書き分けて、これは消費者委員の方からよく言われることですが、一度に使える添加物をできるだけ制限してもらいたいというご要望が過去においてたくさんありまして、したがってこういう書き方をしても、一番最後に来る8種以下と書かれていますが、こういうふうな改正傾向が非常に強いということを前もってご報告しておきたいと思えます。

かんすいについては、これらのうち8種以下。乳化剤については2種以下。増粘安定剤については、これらのうち3種以下。酸化防止剤については、次のページ、76 ページ上段から2種類以下。着色料については、今までは化学的合成品以外のものという括りでございましたが、これはすべて書き分けまして、4種以下。pH 調整剤はそんなことでございますが、調味料も細かく書き分けした。アミノ酸、核酸、有機酸、次のページ、無機塩。強化剤については、この四つと書き分けております。

また、調味料及びかやくにつきましては、甘味料、着色料、糊料及び漂白剤。これは化学的合成品のものに限りでございますが、並びに保存料を使用しないということで、保存料を今回使用しないという

ことを入れさせていただきました。

和風めん、これはうどん、そばということになるかと思いますが、これも同様の見直しでございます。78 ページ、例えばめん質改良剤は5種以下。乳化剤は2種以下。増粘安定剤3種以下。酸化防止剤2種以下。着色料は書き分けました。このうち4種以下。

次のページ、79 ページ、アミノ酸、核酸、有機酸、無機塩。すべて今まで調味料として、調味料なら何でも使っているよというのを細かく書き分けて制限をかけさせていただきました。強化剤はこの4種類。

食品添加物（調味料及びかやく）も先ほどと同様の見直しをさせていただきます。

80 ページ、即席カップめん。この即席カップめんというのは上級と標準にランク付けがございます。昨年 10 月現在におきましては、上級というものはありませんでした。上級と標準の違いは、かやくの量の違いだとお考えください。したがって、上級というものは全くないという状況で、上級を削りましょうといいますが、一本化しましょうというふうに我々はご提案を申し上げましたところ、業界の方々が上級をつくり出すということの回答がありまして、10 月 24 日の部会の席ではつくられた上級がご紹介になりました。こういうものを上級としてつくりましたということで、残してもらいたいということで、上級、標準はそのまま残ったということでございます。今は、そういう上級に格付された商品が販売されております。

品質表示基準については追ってご報告したいと思います。

82 ページから新旧対照表です。今ご報告した内容が新旧にまとめられております。見ていただきまして、86 ページのところ、例によって右側現行の原材料の規程については削除させていただきました。

87 ページ、ここに右側、そば粉の配合割合というのが、これは和風めんの規格でございますが、そば粉の配合割合が 30 %以上であることという規定がございます、これは削ってありますが、これは別のところで規定をさせていただいたので、ここでは削る、こういうふうにご理解をいただきます。これは単に削ったということではありません。

あとは新旧対照表のとおりでございます、94 ページ、パブリックコメントが6件ほど、業界団体あるいは製造者の方々から入りました。これは非常に珍しいパブリックコメントだと事務局側は理解をしておりますが、通常は食品添加物をもっとたくさん認めるというパブリックコメントが多いわけですが、これはこの部会の後、このパブリックコメントの中に書いてありますように、高温処理したでん粉系食品にアクリルアミド、発がん性のあるものができて、それについてはアスパラギンが関与しているという報告があったということから、このアスパラギンに対して印象が悪いということで、業界団体の方々から、これは調味料に今まで認めておりましたが、部会の席の中ではL - アスパラギンもL - アス

パラギン酸ナトリウムも調味料として認めていたわけですが、これは削除してもらいたいというご意見がありました。

農林水産省としては、これが危険だから削除するという意味ではございませんで、これは食品添加物は必要最小限度にする。消費者の方々のご意見も同様に少なければいいというご判断が圧倒的に多いわけですから、このパブリックコメントはそのまま受入れさせていただきまして、今回、ご提案した中にはこのL - アスパラギン及びL - アスパラギン酸ナトリウムにつきましては、全部削除した形の提案になっております。したがって、今回のこのパブリックコメントは受け入れさせていただいたということのご提案でございます。

次に、資料7、品質表示基準の方でございますが、これは102ページです。改正の内容は2番に書かれておりますが、使用上の注意を容器を加熱しないものについても規定することと、かやくについて強調する用語の制限をすることというのがあります。

これはこれだけではわかりにくいので、新旧対照表の方で見たいと思います。

104ページを開けてください。下の方にアンダーラインが引いてあると思います。現在、右側、使用上の注意は調理中及び調理直後は容器に直接手を触れないことと書かれていますが、この案は実を言いますと、右側の一番上の2番、スナックめんで容器を加熱するものというアンダーラインが引いてありますが、ここだけにかかってくるものです。これをそうではなくて、加熱しないものも規定するというので、左側、加熱するものにあってはこれこれ、加熱しないものにあってはやけどに注意と、PL法絡みもあろうかと思ひますし、今は枠外表示などで絵などで実際は書かれていることが多くあります。これを規定の中に盛り込んだということです。

次に、105ページ、表示禁止事項、これは読んでもわかりにくいんですが、第5条の(1)かやくのうち、特定のものを特に強調する用語は禁止しますよと書かれてあります。これは何を意味するかといいますと、例えばきつねうどんであるとか、チャーシューめんであるとか、いわゆる具の一部を特に強調するもの。きつねうどんはあげが入っていますよ、たくさん入っていますというイメージにとられる、そういうものについては規定をしております。

これはどう読むかといいますと、ただし書きの後、第5条の2行目がありますね。アンダーライン。(1)に掲げる事項については調理後の液汁とめんの重量比が1以上のもの。これは汁ものだというふうにお考えください。かやくの総量が6%以上であり、かつ表示されたかやくの量がそれぞれ3%以上である場合は書いてもいいよというふうに読みます。

例えばチャーシューラーメンと書こうと思うと、チャーシューやかまぼこやネギなどがいっぱい入っているとして、それらはかやくの量が6%以上で、そのうち3%以上はチャーシューでなければいけな

いという、非常に細かい規定でございますが、そういう意味でございます。

それから、汁もの以外につきましては、その下の方にあります汁もの以外のものにあつてはというのがありますが、かやくの総量が4%以上であり云々とあります。例えば、いか焼きそばという場合に、かやくの総量が4%以上であつて、いかはそのうちの2%以上入っていないといけませんという意味でございます。そういう場合のみオーケーですよということになっております。

それから、(2)としてそば粉の配合割合が30%未満のものにあつては、そばの用語というように、ここに規定をさせていただいておりますので、先ほどの規格の中の部分はダブってしまうということから削除させてもらったということです。

なお、意外な質問があつたりするので言っておきますが、このそばの用語の30%未満の中には焼きそばというのは入りません。焼はそばはそば粉が30%未満であつてももちろんオーケーでございますので、そういう問い合わせがあるという報告がありますので、ご紹介しておきます。

106 ページ、パブリックコメント、WTOのコメントはありませんでした。

以上です。

○本間会長 ありがとうございます。それでは、この専門部会のご報告を○委員からお願い申し上げます。

○委員 同じく10月24日に調査会の部会が開催されました。公示を行いましたところ、即席めん類のJAS規格の見直し及び品質表示基準の改正について意見を述べることを希望する方はおいでになりませんでした。

部会の主な検討内容を申し上げます。ここも少し紛糾いたしまして、いろいろな意見が出ました。先ほどと同じように、全部を申し上げることができないのが残念でございますが、結論的にはまた申し上げますさせていただきます。

一つとしまして、食品添加物として減塩のため、塩化ナトリウムの代わりに使用される塩化カリウムを追加してはどうか。追加してもらいたいという希望が出されました。

これにつきましては、食品添加物の改正というのはきちんとした使用実態のデータを踏まえて追加したり取ったりという判断が必要なのではないかということでございまして、それについていろいろと議論がございました。

そして、即席めん類の市場での数というのが、製品数、それが800種類以上出ているようなので、そのうち毎年400種類ぐらいが新しい製品として入れ替わっているそうでございます。スーパーの店頭などですと、2、3か月出て消えてしまうというように、データといたしましてもなかなかデータをとるというのが困難でありまして、何年もそこに出ているのかどうか、塩化カリウムを製品として使用し

続けているとかデータをとることすら大変困難であるけれども、業界の方がずっと何年も出ているという塩化カリウムを使用したものというのは、あまりないということでした。そういうことで、塩化カリウムをそれにとって代わるということには至りませんでした。

食品添加物でございますが、先ほど事務局からお話がありました 77 ページの真ん中の の食品添加物の調味料及びかやくというところ、ここに該当したわけでございますが、ここが現行と改正案がごらんのとおり変わっていると思います。このところが部会でも問題になったわけで、このように改正案を本日提示させていただくわけでございますが、改正をした方がいいというご意見がございましたのは、食品添加物の保存料というのは化学的合成品以外ならば使用してよいということになっております、右側です。なっているけれども、乾燥したかやくなどに保存料がなぜ必要なのかということが議論になりました。それは要らないのではないかということになりまして、調味料及びかやく以外の食品添加物については、化学的合成品以外の保存料の使用を認める具体案、これが右側の現行という方ですね。この部会案を化学的合成品も含めて、保存料の使用を認めないというこの改正案の方ですが、この修正案と部会ではこちらの方を皆さんで議論しながら、こういうことにしたわけでございます。

このような修正案として出しまして、改正する方向ということで、本日の総会に報告をすることになったわけでございます。主には以上でございます。議事録の中には綿々といろいろな意見がありまして、本当はここで全部申し上げるのが一番皆様のご理解を得やすいのですが、何しろ時間もございませんので、本当に結論でございまして、申し訳ございません。以上でございます。

○本間会長 大変ご苦勞のあった部会の報告でございますが、それぞれ今まで一括で表示されていた食品添加物を書き分けて、それぞれ品目ごとに書き分けて、そして数を限定した。それから、今の保存料等を使用しないということを明確にしたという議論があったということでございます。

あと、書き分ける場所も欄外指定ということがここで、勝手にやるわけにはまいらないそうで、そういうふうな欄外指定にしていいたいという対象となるものでございます。

どうぞ議論のほどをお願いいたします。

○委員、どうぞ。

○委員 非常に添加物を少なくする動きがありまして、読んでいて非常に前向きだなとは思っております。ただ、一つわからないところは、かんすいが、これはすべて成分ごとに書いてありますが、天然かんすいはこの中には入っているのでしょうか。それと、天然かんすいなどの使用実態はあるのか。成分ごとになっていますが、こちら辺はどうなっているのかと今思ったわけです。

もう1点なんです、先ほどの乾燥スープのときにカラメル のみ許可になっています。ところが、今回、即席めんのときには、 とカラメルが3種類になっておりますけれども、添加物の使用を

少なくするのであれば、1本に絞るというような発想があったのかどうか。そこら辺、お話を聞かせていただければと思いました。

○本間会長 事務局、お願いします。

○島崎課長補佐 かんすいのついては、我々は食品衛生法上のかんすいから見出しておりまして、その中には16種類ほど食品衛生法上では上がっておりますが、それらからこれらを書き分けたということでございます。したがって、これ以外は使えないということになります。

それから、カラメル、 の話でございますが、今さっき申し上げましたように、基本的には使用実態を踏まえて見直すというのが基本原則でございまして、そこにおいては前もっての部会以前に消費者委員の方々にもご説明し、あるいはご意見を伺って、現在、こういう種類があるということで、 については認めていこうということになりました。

については、概ねどのものでもそうですが、日本国内ではカラメル については製造されていないことが非常に多くて、いろいろなものでも は抜けるケースが圧倒的に多いかと思います。

あとは、メーカーさんのいろいろな事情によって を使ったり、 を使ったり、 を使ったりというケースがあるようで、現在使われているという実態を踏まえた改正案だということだと思ってください。

したがって、先ほどのその他の乾燥スープではほとんど使われていないという実態の中で、さらに盛り込むというのは今現在難しい。消費者の方々が例えば新製品開発のために、それはいいのではないかなというようなご意見があれば、また別になりますが、今現在は非常に厳しい見方を委員の方々はされますので、その方向に沿った見直しになるというふうにご理解いただければよろしいかと思います。

○委員 考え方としては、乾燥スープもこれも実態に合わせたという考え方でよろしいんでしょうか。

○島崎課長補佐 何十社あって、そのうち1社とか2社使っているという場合も今回は勘弁してもらおうと言って削除する場合もございます。それは話し合いによって、いろいろな状況の中からこれだけしか使っていないのなら、ここはJASは外してもらいましょう。そういう決断をすることもあります。

したがって、今後、1社か2社お使いになって、今後、添加物から外れれば、そのとおりレシピでおつくりになるとJASマークはつけられない。JASマークをつけようと思うと、添加物を変えていただかなければしょうがないということで判断をしているとお考えいただければと思います。

○委員 私自体、これを見ていて、3種類それぞれそれなりに違うのかな。ここも三つも選んでいますが、もっと絞っていいのではないかな。そういう個人的な意見があったものですから、お聞きしたわけです。

○本間会長 カラメルの種類ですね。

○委員 はい。

○本間会長 あるいは、カラメルのことにに関して、何か詳しい方はおられますか。カラメルというのは用途によって使い分けているということでございますね。そういうわけで、カラメルの調整方法によって4種類ぐらい出てくる。私は何がどれだけとは記憶してございませんが、溶解性とか、そういうことで使い分けているということで、1種類では、マルチパーパスというわけにはいかないようでございます。

さて、ご意見、いかがでございましょうか。

○委員。

○委員 わからないのでご質問したいんですが、80 ページに即席カップめんってございますね。この即席欧風めんと書いてありますが、即席欧風めんは規格を廃止するということで、概要のところに書かれていますが、改正案の上級の方には即席欧風めんと書いてあるんですが、これはどういうことなんでしょうか。

○島崎課長補佐 即席欧風めんというのはある意味では袋物だとお考えください。規格を廃止したのは、袋に入っているものについて、規格を廃止しました。カップめんにおいては、いろいろなめんの状態があって、ただし即席欧風めんという規格を廃止したために、定義がなくなってしまいますので、ここに欧風めんの定義を書き込んだということでございます。

カップめんの中にはいろいろなカップめんがありますが、それと先ほど言った即席欧風めんの廃止は、あくまでも袋物がないということです。

○委員 袋物ということなんですか。

○島崎課長補佐 そうということです。

普通、鍋に入れて、若干の調理をされるケースが多いもので、即席中華めんであるとか、即席欧風めんであるとか、即席和風めんであるというふうに決まっていた。それとは別にカップに入ったものはまとめてカップめんという規格があるというふうにご理解いただきたいと思います。これはめんの定義をここに持ってきた。デュラムセモリナの占める云々というのは、めんの定義としてここに書き込んだということでございます。

○委員 めんの定義ということですね。

○島崎課長補佐 そうです。

○委員 わかりました。非常に混同しました。

○本間会長 いかがでございましょうか。こうやって一つひとつ記述を確認しなければいけないかもしれませんが、概ねご理解いただけますでしょうか。よろしゅうございますでしょうか。

ありがとうございます。

大分長くなりましたので、5分間ぐらい休憩はいかがでしょうか。5時に終わることを目指して。適当にというわけにはいきませんので、リフレッシュして、5分間休憩ということにさせていただきます。

（休憩）

（再開）

○本間会長 それでは、とうに時間が過ぎましたので、第4番目の品目の生タイプ即席めんのJAS規格並びに品質表示基準。事務局からご説明をお願いします。

○島崎課長補佐 一息ついたところですが、あと三つほどありますので、よろしくお願いします。

資料8、110ページの生タイプの規格の見直しから始まります。

112ページから、恐れ入ります。

廃止の是非を検討するに当たっての基準はこのようになっておりまして、格付率46%と、先ほどの即席めんだけのものとは大分下回っているとご確認いただいています。

ただし、これも全然廃止ということにはなりません、改正または確認の方向ということになります。

次のページに112 - が入っているかと思いますが、生タイプというのは生タイプ即席めんという、一括した規格となっております、この中には区分がありません。ですから、和風であるとか、欧風であるとか、そういう区分がなく、1本の規格となっております。

基本的には、もともとはうどんからつくられた規格というふうに考えていただければよろしいかと思います。

113ページに主な概要を、ご説明させていただきます。

水分規定は、現行54%以上76%以下と一本化されております。先ほど言いましたようにもともとうどんなどから発生したものでございますが、現在はうどん以外に例えばスパゲティというものもこういう生タイプのものが出始めました。そうすると、それらは水分の規格値に合いませんので、JASが受けられません。そういう要望もありまして、ここの括弧書きを入れさせていただきました。かんすいを使用したもの又はデュラムセモリナ、もしくは強力小麦粉を主原料としたものにあっては45%というふうに下限を下げさせていただきました。こうしないと、今言ったスパゲティタイプのものなどはJASは受けられないということになりますので、これを追加をさせていただいたということでございます。

あとは、113ページの食品添加物は先ほどと同様の見直しの仕方をしております。pH調整剤も物質ごとに書き分けて5種以下。乳化剤も2種以下。

次のページ、糊料、めん質改良剤。こと細かにはご説明いたしませんが、ほぼ同様の見直しだというふうにご理解をいただきまして、114ページ改正案、115ページまで続いております。

添付調味料及びかやくについては、現行は規定がございませんが、先ほどと同様の規定を入れさせていただきますということになります。

117 ページの新旧対照表でございまして、今言った水分の規定がここで新しい方の改正案が盛り込まれている。あとよう素呈色度、水素イオン濃度などは品質項目としてありますよということでございます。

119 ページ、表示については、他の品目と一緒に削らせていただきました。

125 ページ、これはパブリックコメントでございまして、先ほどの即席めんと同じ内容のパブリックコメントが入りまして、調味料にL - アスパラギン酸ナトリウムが挙げられていましたが、このパブリックコメントを受けまして、今回提案したものについてはこのL - アスパラギン酸ナトリウムは削ってご提案をさせていただいております。

続きまして、129 ページ、資料9です。品質表示基準でございまして。130 ページをご覧ください。改正の内容でございまして、2の(1)使用上の注意を容器を加熱しないものについても規定することと、商品名に近接した箇所に「生タイプ」の用語の表示を義務づけることの二つの改正をさせていただきました。

131 ページをご覧ください。ここの第3条2のところ、ただし書きを書き加えておりますが、軟包装、袋物に入ったものにあつては、簡単に言いますと使用上の注意というのは要りませんよという意味です。ただし、現在、生タイプのものは袋物はほとんどないかと思いますが、一部出回っているという報告はあります。

132 ページ、使用上の注意を書きましょうということで、容器を加熱するもの、左側の(4)のところでございます。容器を加熱するものにあつては調理中及び調理直後は容器に直接手を触れないことなど。容器を加熱しないものにあつては、やけどに注意等々ということを書きましょうということの記載をさせていただきました。

先ほど申し上げましたように、袋物であった場合には、これは関係がありません。

それから、132 ページ、第5条、商品名中に「生タイプ」の文字のないものにあつてはとありますが、「生タイプ」の用語を表示しなければなりません。商品名の中に生タイプ何とかと書いてあれば、それは要らないんですが、何にもない名前の場合には生タイプという表示をどこかにしてくださいよというものでございます。

133 ページ、パブリックコメント及びWTO通報におけるコメントはありませんでした。

以上です。

○本間会長 ありがとうございます。それでは、ただいまの生タイプ即席めんにつきましても、部会

の座長を務められました。委員からご報告をお願いします。

○委員 それでは、生タイプ即席めんについてご報告申し上げます。同じく 10 月 24 日に調査会部会が開催されまして、公示を行いましたところ、生タイプ即席めんの J A S 規格の見直し及び品質表示基準の改正について、意見を述べたいと希望する方はいらっしゃいませんでした。

それで、また長くなりますので、結果報告だけにさせていただきますが、生タイプ即席めんの J A S 規格及び品質表示基準につきましては、調味料及びかやく以外の食品添加物について、即席めん類の J A S 規約改正と同様に、化学的合成品の保存料を認める部会案を、化学的合成品も含めて保存料の使用を認めない修正案として、改正の方向で本日報告することになりました。

今の 115 ページのところでございますが、調味料及びかやくというところですね。現行のところは白くなっておりますけれども、これは前にありました 77 ページと同様でございます。ここのところを修正案として改正をさせていただいたということでございます。ですから、この白いところには、どう違うかといいますと、改正案の左側の括弧の次に、「並びに保存料」というところを追加したわけでございます。並びに保存料というものが現行には付いていなかったわけでございます。それを同じく生タイプ即席めんにおいても、やはり保存料も一切要らないということで、厳しくなったわけでございますが、そのように修正案を出しまして終わりました。以上でございます。

○本間会長 ありがとうございます。それでは、ただいまの事務局の説明と。委員のご報告を含めまして、ご審議のほどをお願いいたします。

それぞれの食品添加物を書き分けたということ。特に添付調味料のかやくの部分です。そのところを特に保存料を使用していないということを書き加えたということでございます。

○委員。

○委員 質問なんですけれども、117 ページの水分のところの基準で、かんすいを使用したものという語句が入っていて、この基準のところにかんすいの説明がないんで、次のページのめん質改良剤などもかんすいで、この内容が前の即席めんの食品添加物、かんすいですか、83 ページのかんすいと同じものをなんですが、同じ内容のものを別の名称といいますか、総称名でというのはよろしいんですか。

○本間会長 かんすいと書かないで、それぞれの名称という。

○委員 そうではなくて、生タイプ即席めんではかんすいの定義が出ていないんです。83 ページの即席めんのところではかんすいの説明が出ていて、こっちの方の基準ではめん質改良剤という名前にかんすいは変わっているんですけれども、J A S の中でグループ名を変えるというのはあり得るのかなと。

○島崎課長補佐 質問、よくわかりました。すみません。

まず、一つはここにかんすいを使用したものという定義を入れたのは、もともと生タイプはうどんを

想定されてつくられたものということで、先ほどスパゲティタイプのも的是ご紹介しましたが、スパゲティタイプや中華めんを入れましょう。中華めんは今の水分値ではなかなか入らないということで、中華めんということを行いました。

確かにここにはかんすいという定義がございませんので、このかんすいのこの部分の定義になると、食品衛生法のかんすいの定義にならざるを得ないと考えております。

○委員　すると、めん質改良剤ってありますね。これはかんすいの中の成分の中、8種類ぐらいですね。

○島崎課長補佐　全くダブっている状況ですかね。

先ほどはかんすいの部分の食品添加物の使用として、かんすいの一部を挙げましたよという規定なんです。

○委員　だけど、かんすいという定義がここにしていますね。83 ページでは、かんすいの中で使っているいいものですか。

○島崎課長補佐　そうです。かんすいの中で使っているいい物質はこれだけですよという意味なんです。

○委員　ここはかんすいではなくて、めん質改良剤という言葉ではだめですか。

○島崎課長補佐　先ほどの即席めんのところも？

○委員　83 ページ。

○島崎課長補佐　83 ページのめん質改良剤にすべきだと。なるほど。

○本間会長　○○委員のご発言もこれに関係することですか。

○委員　質問なんですけれど、ちょっと違います。単純な質問です。

○本間会長　それでは、ご相談ください。その方がいいでしょう。

それでは、○○委員から。

○委員　115 ページに強化剤というのがありまして、現行は栄養改善法施行規則に従っているわけですが、それをわざわざ変えて、カルシウム塩、焼成カルシウム、ビタミンB₁、及びビタミンB₂と変えたのは何か深い理由でもあるのでしょうか。

○島崎課長補佐　かんすいのところは後で対応します。

強化剤のところは限定をかけましょうということなんです。現在はこれが全部使えるんです。JASマークを付けなければ、全部使ってオーケーですが、JASマークのものについてはカルシウム塩とこれだけにしようという意味でございます。ですから、JAS品をつくりたければ、これしか使えませんよ。強化剤としてはこれしか使えませんよというふうにご理解いただければと思います。

かんすいのところは数分お時間をいただきたいと思います。

失礼しました。お待たせいたしました。

自分らでつくっておきながら、なかなか答えられないというのは寂しい限りでございます。

食品衛生法上の縛りが違うということでございます。一つは、食品衛生法上は中華めんを使う場合は同じものを使ってもかんすいと呼んでおります。生タイプの場合は中華めんうどんもすべてひっくりめた括りになっておりますので、これはめん質改良剤という言葉で言わざるを得ないという仕分けになっております。

したがって、即席めんの場合は即席中華めんのところは食品衛生法上の中華めん類に使用する場合はかんすいというふうになっていまして、同じものを使ってもうどんに使うと品質改良剤、こっちに使うとかんすいという仕分けがしてあるということから言葉の使い分けがしているというふうにご理解をいただきたいと思います。

○委員 生タイプ即席めんの規格だけを読んだとき、水分についてはかんすいを使用したものと書いてありますが、このかんすいは食品添加物ではなくて食品なんですか。食品添加物ならば食品添加物のリストの中に入っていなければ困るのではないですか。

○島崎課長補佐 それは食品衛生法上のかんすいになりますから。

○委員 そうすると、前の 83 ページのかんすいというのは、いわゆる普通に言っているかんすいの中のポジティブリストとして、8 種類を選んだと。

○島崎課長補佐 そうです。

○委員 こちらのかんすいは、食品衛生法で言っているかんすいは全部使っている。

○島崎課長補佐 そうということです。

○委員 だけど、めん質改良剤というのはダブって 8 種類がそこに出ている。かんすいの成分の同じものが。

○島崎課長補佐 すみません。もう一度お願いします。

かんすいの成分と同じものが 8 種類ここに。前のときにはポジティブリストになっているかんすいの成分が約 8 種類。それは今度、めん改質剤としてあえて出して、それでほかにまだかんすいと一般に言われているものの成分も使っているということは、非常にわかりにくい。

○島崎課長補佐 書き方としては、中華めんに使う場合のかんすいということは、ここにきっちりうった方がいいということになりますかね。だから、食品衛生法上は中華めんに使うとかんすいという言葉に同じものを使ってもなって、和風にうどんなんかを使うと品質改良剤という言葉になるんです。そうすると、かんすいと品質改良剤を別々にここで書いてしまった方が、かんすいとしてはこれこれ。品質改良剤としてはこれこれとここに書いた方がわかりやすいというご意見になりますかね。

生タイプの場合は全部含まれてしまっているんです。先ほど言った即席めんのように中華であるとか、

和風であるとか分かれていない。1本の規格になっていますので。

だから、意図するところは中華めんの生タイプは水分を下げますよということを書きたかっただけなんです。基本的には。中華めんを表わすのに定義から言ってかんすいを使ったものは中華めんということなんですが、かんすいを使ったものについては水分値を下げますよ。下の水準を下げますよってあるんです。

デュラムセモリナ云々と書いてあるのは、スパゲティを含めるために書いてあって、スパゲティと中華めんをJAS規格の中に盛り込みたいがために、定義としてかんすいを使うものと小麦粉を使ったものは水分は45以上でいいですよという書き方にしています。

だから、うどんだけが対象だったのが、広げたいという思いから水分の枠を広げたという意味なんです。

○委員 そうすると、かんすいにプラス、めん質改質剤を使っていいということですね。かんすいという言葉が出ていますから。定義のないかんすいが。

○柄澤品質課長 プラスではないと思います。

○島崎課長補佐 かんすいはあくまでも食品衛生法上にありますから、ダブルしていると言えばダブルしているです。

○柄澤品質課長 結局、使っているものはこのめん質改良剤、118ページに書いてあるものになるんです、規格を受けるためには。

○委員 54%（かんすい）と書いてありますね、かんすいという言葉。

○柄澤品質課長 これは水分の定義のところだけ言っていて、実際、規格を受けるためには4番で言っているめん質改良剤の8種類の範囲でなければだめだということです。

○委員 そうすると、かんすいはこういうめん質改良剤と読み替えるものだということを知っていないとわからない。

○柄澤品質課長 知っていないというか。

○委員 だから一般の人が。

○柄澤品質課長 非常にわかりづらいと思いますが、117ページの3条の水分のところに書いてあることは、簡単に言うとうどんみたいなものと、中華めんみたいなものと、スパゲティみたいなものと3種類あるわけです。うどんはもともと入っているので、あえて書いておりませんが、中華めんみたいなものとスパゲティみたいなものが水分45%にする必要があるので、書いてある。

まず、うどんみたいなもの、中華めんみたいなもの、スパゲティみたいなものがある。その上で進みますと、118ページの4番のところに行きますと、めん質改良剤という名前が使われているのは、今

申し上げた3種類のタイプのめんがあるものですから、3種類のタイプのめんをすべてターゲットにするためには、かんすいと言ってしまいますと中華の部分という定義に食品衛生法上なっているようなので、その3種類、うどんみたいなものも、スパゲティみたいなものも全部含めてターゲットにするためにめん質改良剤という言葉が使われている。

結局、その3種類とも、言ってみれば4番の8種類以下のものしか使えない。結局、そういうことになるわけです。

○委員　すると、かんすいではなくて、めん質改良剤を使用したものというふうにしてもいいんじゃないですか。

○柄澤品質課長　117 ページの水分のところは、言ってみれば中華めんみたいにかんすいを使用したものということと、デュラムセモリナもしくは強力小麦粉を主原料としたものという二つのことを言っているわけです。

○委員　この場合のかんすいは国語辞典を見ないとわからないですね。中華めんをつくるときのをかんすい。

○柄澤品質課長　国語辞典といいますが、食品衛生法上で認められたものしか使えないということです。

○本間会長　それでは、いかがですか。これは今、短時間の間にまとめて、それで変更を出せましょうか。

○島崎課長補佐　混乱しまして申し訳ありません。言っておられることは非常によくわかります。かんすいという言葉を使わないというのは、非常に難しいんだと思うんです。食品衛生法上、中華めんに使った場合はかんすいと言っているわけですから、もしできるとしたら、ここの食品添加物の欄にかんすいという言葉を出してしまって、そこに書いてしまう。めん質改良剤という言葉だけを別に書いて、例えば中華めんに使われるかんすいについてはこれこれと書いて、品質改良剤として和風めんに使われる場合は品質改良剤と呼ばれるので、そういう場合はこれこれと書き分けるということが可能かなと、今、事務局側と相談をしています。そうすると、用語の混乱はなくなるかもしれないと考えているんですが。

○委員　用語の統一性というか、食品衛生法と。

○島崎課長補佐　というふうなことで、かんすいとめん質改良剤を書き分けることも視野に入れて、このめん質改良剤として残っている添加物でできるだけ整理をするということにした方が、皆さんのご理解を得られるということですかね。

もしそうであるならば、この場で改めた提案はすぐにはペーパーは出せないのですが。

○本間会長　あるいは、○○委員の方でこういうふうにした方がいいという具体的なお意見、具体的にお持ちですか。

○委員 水分のところのかんすいを使用したものというところを、めん質改良剤という言葉にかんすいを置き換えてはまずいわけですか。

「または」というのはとってしまって、かんすいを使用したものというふうにして、そこで中華めんのイメージになっているから、めん質改良剤を使用したものに全部まとめてしまえば、特に……。

○島崎課長補佐 案としまして、114ページのめん質改良剤のところにあっさりと、またはかんすい、そういう言葉を入れてしまえばいいということになりますか。

○委員 今の用語の提案なんですけど、おっしゃったようにかんすいと二つ並べていいとも思いますし、だけどほとんど重なるわけですから、一つだけ抜けているので、それが気になりますが、めん質改良剤という言葉の後ろ側ぐらいにでもつけて、ただし中華めんにあってはかんすいと読み替えるとか、そういう文言をつけておけば問題はないのではないかという気がするんですけど、いかがですか。

○島崎課長補佐 かんすいとめん質改良剤を書き分けるか、今ご提案のあったような方法にするか、ちょっとこれは検討させていただければ一番ありがたいというふうに思いますが、どちらにしてももう少しわかりやすい、皆さん誤解のない書き方にしようということではいかがですか。

その部分はどういう書き方が一番いいのかというのは、少しお時間をいただきたいと思うのですが、ここの部分を事務局側にお任せいただければ、後ほど検討して、案を作成したいと思っていますが、いかがでございましょうか。

○本間会長 というと、今この場ではすぐ対応できないけれども、後で修正をつくって、委員の方々に提案する。それでもってご意見がなければ表現をご了解いただく、そういうただし書きのついたものでいかがかということですか。

もし、その中で早い話が郵便で行くわけですが、その中でのやり取りがあまりなければ、それをご了解いただくという、そういう手順になりますか。

○島崎課長補佐 できれば、そのようにお願いしたいと思います。

○本間会長 これで1回延ばすということをしないで、何とか5年に一遍の見直しということで、この中に入れたいということですね。

○島崎課長補佐 そうです。

○本間会長 そうすると、そのときの最終的には妥当かどうかという判断は、私がやるという、よろしいでしょうか。

それでは、チョコチョコとやるのは全体の仕組みを乱しますので、事務局で案を出す。委員の方々に送る。それに対してコメントをいただくということで、その集約は私が責任を持ってやって、どうだったかを皆さん方に結果をお知らせする。それを持ってこれの成立ということにさせていただいてよろし

い.....。

ただいま事務局から出てきた案でございますが、めん質改良剤のところ、「ただし中華めんにあってはかんすいと言う」という言葉を付け加えておくということで解決ができそうであるというお話でございます。

これがルール上、ほかのものと合わせて矛盾点が出てきた場合には、今の方向に従いまして、委員に再度提案させていただくという手続きでございます。

実際のそれぞれのかんすいの成分云々の問題ではないので、いわば表記の仕方である。そして、誤解のないものにしなければいけないということでございますので、そのような留保をさせていただいて、二段構えですね。「ただし中華めんにあってはかんすいと言う」という、この部分の文章を4のめん質改良剤のところに加えるということです。

これが非常に矛盾点が出てきた場合には、再度お諮りするということでございます。

よろしゅうございましょうか。

ご理解ありがとうございます。

事務局の方はよろしゅうございますか。

それでは、議題で申しますと、最後になりますが、削りぶしの日本農林規格及び品質表示基準の説明をお願いいたします。

○島崎課長補佐 すみません。対応が遅れまして申し訳ありませんでした。資料10の137ページから始めたいと思います。

ご説明は139ページから行わせていただきます。

削りぶしの日本農林規格の見直しについてということで、廃止の是非を検討するに当たっての基準はこのとおりになっておりまして、改正または確認の方向ということになります。

次のページ、概要というのが入っているかと思いますが、訂正がございます。申し訳ございません。1箇所です。上の表の規格の中のあじ削りぶし、下から三つ目にあると思いますが、これは廃止でございますので、申し訳ございません。廃止というふうに訂正をお願いしたいと思います。

したがって、削りぶしにはかつお削りぶし、かつおぶし削りぶし、さば削りぶし、さばぶし削りぶし、まぐろ削りぶし、まぐろぶし削りぶし、いわし削りぶし、あじ削りぶし、混合削りぶし、粉末削りぶし、これだけの種類がある。しかしながら今回、見直した結果、まぐろぶし削りぶしとあじ削りぶしと粉末削りぶし、この三つについては廃止をさせていただきます。

主な改正点として、かつお削りぶしにつきましては、原材料の一部削除。そうだかつおが今まで使えましたが、これからは使えない。それから、エキス分の引き上げ。まぐろ削りぶしについてもエキス分

の引き上げ等々、ここの表にあるようなところが主な改正点でございます、この表で全般的にこういう改正をしたんだなという概要をおつかみいただきたいと思います。

141 ページ、規格改正の概要でございますが、適用の範囲、いま申し上げましたように現行のまぐろぶし削りぶし、あじ削りぶし、粉末削りぶしについては、適用の範囲から削除させていただきます。

それから、その下、同様にこれらの定義を全部削らせていただきました。かつお削りぶしの中にはそうだかつおを含むという現行の方は入っていましたが、これは削らせていただきました。

142 ページ、エクス分でございますが、かつお削りぶし、まぐろ削りぶし、混合削りぶしにあってはそれぞれ現行から少しずつ引き上げさせていただきます、消費者に良質な製品を提供する観点からということで、数字を引き上げさせていただいております。

粉末の含有率でございますが、これは 20 %以下というふうになっていましたが、これは 10 %以下ということで、これも基準を引き上げさせていただきました。

143 ページ、酸素透過度及び酸素残存率、これはパック品などに窒素等で置換をされておりますが、それらについては賞味期限で担保されるということから削除させていただきました。

密封部の強度。これは現行 1 キログラム以上から、改正案 2 キログラム以上に改正しました。現行規格では破袋する恐れがあるということから、1 キロを 2 キロに引き上げさせていただきました。

それから、混合削りぶしの圧搾煮干しの配合割合。これは圧搾煮干しそのものの割合は限定しておりませんでしたが、今回、配合割合については 10 %以下と限定させていただきます。

改正理由にありますように、圧搾煮干しそのものについてはエクス分が少なく、消費者に良質な製品を提供するとは言い難いですが、資源の有効活用の観点からさばに限定させていただきました。

144 ページ、品質表示基準について。二つの改正がありますが、これは品質表示基準のところでご説明をさせていただきたいと思います。

146 ページから新旧対照表が出ております。今申し上げました内容で改正がされております。

148 ページには表示の基準は削らせていただいております。

特徴的なのは 153 ページ、改正案の左の方に目を移していただいて、アンダーラインのところ、粉末含有率という項が新たにできています。今まで粉末含有率の測定方法が規定されておりましたので、今回、改正のように新たに測定方法そのものを規定をさせていただきました。

156 ページ、パブリックコメント、WTO 通報のコメントは特にありませんでした。

続きまして、159 ページの品質表示基準のところ、160 ページからご説明をさせていただきます。

改正の内容でございますが、かつおのふし等の原料魚のかつおについて、そうだかつおを除外させていただきます。したがって、品質表示基準でも除外をするということは、JAS マークがついていても、

ついていなくても、かつお削りぶしというものについては、そうだかつおは入れられないということになります。

圧搾煮干し配合率の事項について、その表示義務の規定を引き上げさせていただきました。

新旧対照表 161 ページをご覧ください。削りぶしの下のかつお削りぶし、これについてはそうだかつおを含むを削らせていただきました。

それから、162 ページ、品質表示基準としては、品質表示基準の中に粉末という用語が出てきませんので、ここは用語の整理として 162 ページの粉末は削らせていただいたということでございます。

それから、同じく 162 ページ、第 3 条の 2 のところ、現行、圧搾煮干しを 45 %以上配合したものであっては、その配合率を記載するというようになっておりますが、これを 10 %以上配合したものにあってはと書き換えさせていただきました。

165 ページ、パブリックコメント及び W T O 通報のコメントはありませんでした。

以上、ご説明させていただきました。

○本間会長 これですべてですか。

○島崎課長補佐 あと、めんつゆの規格があります。

○本間会長 それでは、これで切って、部会の報告をお願いいたします。

○委員 それでは、削りぶしの J A S 規格及び削りぶし品質表示基準の改正につきましては、同じく 10 月 24 日の調査会の部会が開催されまして、公示を行いましたところ、削りぶしの J A S 規格の見直しなどについて意見を述べるという希望を出された方はありませんでした。

また、検討内容で長くなりますので、本当に急所だけといいますか、結論的に申し上げさせていただきますが、問題になりましたのは粉末削りぶしの規格というものを削除するということについてでございます。粉末削りぶしの販売量は大変多いということから、規格は必要ではないかという意見もございました。それに対しまして、業界の方からは粉末の削りぶしというのは削りぶしの中の副製品と考えているから、副製品に対して規格をつくるという、そういう必要はないのではないかという削除の理由が出されました。

そして、メーカーといたしましては、削りぶしのメーカーというのは 91 社中 4 社だけが粉末削りぶしの格付を行っているわけですから、ほとんどないと同様なわけですから、91 社中 4 であるからということで、これは必要ないのではないかという意見もそういうことを理由に出たわけでございます。

いろいろお話し合いを重ねた結果、やはり粉末削りぶしの規格は廃止するという方向でよろしいのではないかということになりました。前にもございましたけれども、規格を廃止していくということに消費者などは一抹の不安を持つわけでございますが、規格は削除されるけれども、品質表示基準というの

はきちっと残るのであるから、市場に粗悪品が出回るとことはあり得ないということで、みんな納得したわけでございます。

そのような理由を持ちまして、原案のとおり改正という方向で今日の調査会にご報告することになったわけでございます。

以上でございます。

○本間会長 それでは、事務局の報告と座長さんの報告を併せて、ご審議をお願いいたします。

いかがですか。

○○委員。

○委員 教えてほしいんですが、こういう削りぶし、削られてしまうと、よく一般の人は外見から見てわからないんですが、こういうところで今までまぐろとかそういう規定があったものを、そこら辺を削除して、混ぜられた場合、魚種判定が何かでわかるのでしょうか。

○本間会長 科学的に魚種判定ができるか。魚種の判定はできるのではないか。いかがでしょうか。

○委員 魚種のテストが確実にできるのであればいいなと、そう思ったものですから。

○本間会長 私が勝手に答えて。どうぞ、事務局の方で。

○島崎課長補佐 ここでは略しておりますが、魚種の判定方法については規格の中に記載されております。それで判定をすることになります。

○本間会長 いかがでございますか。

ご意見がなければ原案ご了承ということで、よろしゅうございましょうか。

ありがとうございます。

それでは、あとめんつゆでしたか。

○島崎課長補佐 最後、資料 12、169 ページからめんつゆになりますが、これは先に 171 ページをご覧ください。

171 ページ、廃止の是非を検討するに当たっての基準、正式名称、めん類等用つゆと言いますが、これらの数字を見ますと、基本的には改正または確認の数字になります。しかしながら、今回、結論としては廃止ということで提案をさせていただきます。

その理由でございますが、170 ページに戻っていただきまして、現在の規格でございますが、これはもともとはつゆというのは各ご家庭でおつくりになっていたものでございますが、しかしながら食品企業によって家庭向けのめん類つゆというものができ始めたということから、規格を制定したのでございます。

しかしながら、規格の内容でございますが、これは検討結果の 3 行目あたりから書かれておりますが、

品質基準の内容は当時の製品の品質を確保できる最低限の規格であり、実質的に無塩可溶性固形分、いわゆる食塩分を除いたエキス分のみの規格でございまして、基本的に先ほどから議論をしていただきましたように、食品添加物やそれ以外の原材料等の規定がありません。今回、見直しに当たっては、現在の規格をどのように見直すかということで検討したのでありますが、今述べました3行目あたり、「その結果」というところからありますが、めん類等用つゆにおいて、最近の多様化した製品に対して、現行の無塩可溶性固形分は品質指標として機能していないこと。つまり、品質指標として、これが多かったらつゆとして品質がいいというふうになかなかならない。いわゆる機能していないという。

では、それ以外の何か品質指標になるような基準がないかということで検討しましたら、この検査項目が見当たらない。

として、風味原料としての種々の原材料が使用されているため、定義における原材料の規定以上に規格において原材料を特定できない。あまりにも似通った製品が非常にたくさん今スーパーで並んでいるというところから、規格改正そのものが非常に困難であるということの結論に達しました。

これらについて製造業者、実需者、消費者それぞれのご意見を伺ったところ、現行の規格では規格の必要性は乏しいのではないかとということから、存続は望みませんというお答えをいただきましたので、廃止の基準には当たっていませんけれども、今回、廃止をさせていただきたいということでご提案をさせていただきました。

172 ページ、これについてのコメントは全くありません。

以上でございます。

○本間会長 ありがとうございます。それでは、また部会からの報告をお願いします。

○委員 それでは申し上げます。同じく 10 月 24 日に調査会の部会が開催されまして、公示を行いましたところ、めん類等用つゆの J A S 規格の廃止について意見を述べることを希望された方はいらっしゃいませんでした。

めん類等用つゆの J A S 規格及び品質表示基準の主な検討内容を申し上げます。部会では、ここも多少紛糾いたしました。といいますのは、ただいまご説明もありましたように、格付率が 50 %という高い格付率になっているという、そこが議論にもなったわけでございます。なぜ高い格付率になっているのに、この規格をなぜ廃止するのか。これは必要ではないかという消費者からの意見でございました。

といいますのは、今大変需要が伸びているではないか。そこへ持ってきて 50 %もあるような格付率を持っているものを廃止することはないという意見でございます。

それに対しまして、なぜ 50 %もの格付率になっているかといいますと、どうも規格を制定した当初は、ただいまもご説明がありましたように、大量の調味料を使用したものが大変出回っていたというこ

とで、その規格があるという、ただそのことだけが選ぶことの基準として役立っていたのではないか。ただ、それは大変貧弱なもので、単純な規格であるにもかかわらず、当時、ＪＡＳを取りたいという業界があったわけで、その当時取った格付のそのものが、ただ単純にそのまま残っているというだけであって、それがすばらしい規格である、だから現在あるということではない。そういうご説明が業界の方からもございました。であるから、業界の方々にとってもその規格に自信を持っているというか、それをつけておいてほしい、削除しないでくれという、そういうものではないという業界の方のご意見もございまして、消費者の方としては粗悪品が……。今需要の高い中で、それでもそれをなくしてしまうと、大変不安ということをお納得させる説明としては、品質表示基準は残るのであるから、粗悪品が出回ることではないのではないかとということで、一応規格ということは廃止で問題はないということになったわけでございます。

そのような意見のやり取りがございまして、安全面につきましては食品衛生法というもので担保されておりますから、ＪＡＳ規格については品質指標がなければ規格として成り立たないことでございますから、原案どおりＪＡＳ規格を廃止するという方向で部会といたしましては、今日の調査会に報告をしたということの経過でございます。

以上でございます。

○本間会長 ありがとうございます。大変珍しい例だと思います。

これだけの格付率がありながら、それを廃止する。それから、規格の指標がそれを表していないという認識でございますね。

いかがでございましょうか。

○○委員。

○委員 単純な確認だけでございます。規格と品質表示基準がセットで今まで出てきたんですが、今回の場合はないということは、めん類等用つゆの品質表示基準というのはすでにあるから、全然いじらない。それも諮問もなかった。こういうことでよろしいんですか。

○島崎課長補佐 そうです。

○委員 ありがとうございます。

○本間会長 よろしいですか。

ご意見がなければ、原案をご了承いただいたということになりますが、よろしゅうございますか。

それでは、規格はこれですべて触れましたね。

最後にどうぞ。

○牛島上席専門官 先ほどの生タイプ即席めんのめん質改良剤の語句の整理について、今調べましたの

で、こういう形にさせていただきたいと思います。

会長の方から先ほどご提案がありましたただし書き云々と、それに問題があれば再度委員の方にご了解をいただくということで提案させていただいていたわけですが、今調べまして、食品衛生法上の食品添加物のかんすいの定義がございます。今回、めん質改良剤に挙げております 10 種類の炭酸塩、リン酸塩があるわけですが、かんすいには 21 種類これを含みました種類が上がっておりまして、そのうちの 10 種類をめん質改良剤として挙げているわけでございます。食品衛生法の中ではこれらの炭酸塩やリン酸塩を中華めんの製造に使用する場合にはかんすいと呼びなさいという定義がございます。

そうということで、先ほど提案しましたように、「ただし中華めんの製造に使用する場合にあってはかんすいと言う」というような表現にさせていただきまして、あとは法令的な用語の整理で少し修正される可能性はございますが、そのような内容で整理をさせていただくということでご了解いただきたいと思います。

○本間会長 よろしいですか。

それでは、最後に、これは答申の確認をしなければいけないんですね。

それでは、大臣あての報告ですが、ご説明いただけますか。

○牛島上席専門官 今、お手元に農林物資規格調査会会長から大島農林水産大臣あての報告と答申と 2 種類、お手元に配らせていただいております。

なぜ 2 種類あるかということをおし上げますと、まず報告の方でございますが、これは J A S 規格の方でございます。答申の方が品質表示基準でございますが、これはなぜかと申し上げますと、J A S 規格の場合は本調査会が最終的な議決機関になっておりますので、例えば記の 1 を見ていただきますと、「ジャム類の日本農林規格 原案のとおり一部改正すべきものと決した」という表現をとらせていただいております。

次の答申の方でございますが、これも同じく記の 1 のところを見ていただきますと、品質表示基準についての答申でございますが、この品質表示基準につきましては本調査会が大臣が意見を聞く場、調査会において意見をお聞きする。従来の諮問機関というような位置づけになっておりますので、1の方を見ていただきますと、「ジャム類品質表示基準 原案のとおり一部改正することが適当である」というような表現にしております。

特に、「適当である」という表現でございますが、前期の委員の方による昨年 12 月 6 日の総会のときに、委員の方からご意見が出ていたことはご承知かと思いますが、従来は「原案の通り一部改正することについて異議なし」というような表現を三十何年間とっていたのですが、この「異議なし」というの

は今日の審議の場でもいろいろご意見が出ていたところでございますが、そういう意見のある中で「異議なし」という表現はおかしいのではないだろうかというご提案がございまして、私どもの法令担当者と検討しました結果、ほかの審議会の方でもこういう表現をとっておられるという事例もございまして、「適当である」という表現に今回修正させていただいております。

その報告の方につきましては、今、ご審議いただきましたジャム類、乾燥スープ、即席めん類、生タイプ即席めん、削りぶし、めん類等用つゆ、それぞれについて改正なり、めん類等用つゆにつきましては廃止でございますが、本調査会において議決されたということでお願いしたいと思います。

答申の品質表示基準の方でございますが、これはジャム類、乾燥スープ、即席めん類、生タイプ即席めん、削りぶしについて一部改正することは適当であるということで答申させていただきたいというご提案を申し上げます。

○本間会長 ただいまの規格の報告、基準の答申という二つの書類が出ておりまして、これは毎回このようにするわけでございます。特に規格の方の場合には議決したということで、非常に議論が割れて収拾がつかない場合には、場合によっては採決してでもやるという部分でございますが、答申の方はあくまでもそれ以上の効力はないということだと思います。

この表記の仕方について、いかがでございましょう。

これは先ほどの訂正の部分はもう含んでいるということですね。

○牛島上席専門官 そうということです。

○本間会長 では、訂正の部分はもう一度よく確認した上で……。委員にもう一度配るということはないんですか。いいんですか。

○牛島上席専門官 よろしいかと思います。

○本間会長 あのままで？

○牛島上席専門官 はい。

○本間会長 先ほどの○委員の指摘の部分はあのよう一文を加えるということで、矛盾なく成立するというお話でございます。

よろしゅうございましょうか。

それでは、第1回目の総会でございましたけれども、いろいろご協力ありがとうございました。

どうぞ。

○委員 一番最初にご説明いただいた食品表示 110 番、たくさん来ていますね。これの電話番号、もしフリーダイヤルがあったりした場合、教えていただけますでしょうか。

あるんでしょうか。聞かれたとき、どこに電話をすれば教えてもらえるのか。電話番号の知り方があ

るといいですか。

○柄澤品質課長 パンフレットみたいなものがございますので、お帰りまでにお渡しできるかと思えますので、よろしくお願いいたします。

○委員 すみません。

○牛島上席専門官 こういうパンフレットを作成しておりまして、皆さんのお手元にお配りします。ちなみにフリーダイヤルの方は裏側に書いてございますので。設けられております。

○委員 どうやってかければいいの。皆さん、どこを調べてかけていらしたのかなと、これを見て思ったんですけど。

○柄澤品質課長 そのほか特段何かご意見、ご指摘等はございますでしょうか。

どうぞ。

○委員 先ほど魚種の判定を見ましたら、細胞の見方が顕微鏡の方法なんですね。そろそろああいうのは電気泳動とか何かで一括テストできないものかなとご検討いただければなと思いました。

以上でございます。

○柄澤品質課長 そのほかございますでしょうか。

それでは、以上をもちまして調査会の総会を終了させていただきます。3時間 40 分にわたり、大変長時間、ご熱心にご論議いただきまして、大変ありがとうございます。

○牛島上席専門官 次回は2月14日、皆様の方にはすでにご確認をいただいているところでございますが、2月14日の今日と全く同じように午後2時から、場所はこの会議室でございます。

その次以降につきましては、今検討しているところでございます。多分、4月以降になるのではないかと考えております。

以上でございます。

○本間会長 それでは、散会でございます。ありがとうございました。