

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6月19日（木）
会場：農林水産省第2特別会議室
時間：14：00～16：46

議事次第

1. 開 会
2. 総合食料局長挨拶
3. 議 題
 - (1) 日本農林規格の見直しについて
 - ア ベーコン類の日本農林規格
 - イ ハム類の日本農林規格
 - ウ プレスハムの日本農林規格
 - エ 熟成ハム類の日本農林規格
 - オ 熟成ソーセージ類の日本農林規格
 - カ 熟成ベーコン類の日本農林規格
 - (2) 品質表示基準の改正について
 - ア ベーコン類品質表示基準
 - イ ハム類品質表示基準

- ウ プレスハム品質表示基準
 - エ 混合プレスハム品質表示基準
 - (3) その他
4. 閉 会
-

資料

- 1 農林物資規格調査会委員名簿
 - 2 ベーコン類の日本農林規格の見直しについて (案)
 - 3 ベーコン類品質表示基準の一部改正について (案)
 - 4 ハム類の日本農林規格の見直しについて (案)
 - 5 ハム類品質表示基準の一部改正について (案)
 - 6 プレスハムの日本農林規格の見直しについて (案)
 - 7 プレスハム品質表示基準の一部改正について (案)
 - 8 混合プレスハム品質表示基準の一部改正について (案)
 - 9 熟成ハム類の日本農林規格の見直しについて (案)
 - 10 熟成ソーセージ類の日本農林規格の見直しについて (案)
 - 11 熟成ベーコン類の日本農林規格の見直しについて (案)
 - 12 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

有馬孝禮	前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
会長代理	
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理事
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
会長	

本 間 清 一 お茶の水女子大学生活科学部長
保 田 茂 前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
(五十音順、敬称略)

事務局

西藤総合食料局長、岡島参事官、柄澤品質課長、皆川食品表示対策室長、牛島上席規格専門官、島崎加工食品班課長補佐

午後 2時00分 開会

○柄澤品質課長 それでは、定刻でございますので、ただいまより農林物資規格調査会総会を開催させていただきます。

本日の出席状況でございますけれども、沖谷委員、谷委員、保田委員が所用のためご欠席でございます。また、岩崎委員におかれましては、所用が済み次第ご到着になるという連絡でございますので、総数20名の委員のうち17名が出席ということでございます。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条第1項の規定に基づきまして、会議は成立いたしております。

なお、今回、会議の傍聴を公募しましたところ、8名の方が応募されておりますことをご報告申し上げます。

それでは、まず本日の総会の開催にあたりまして総合食料局長の西藤の方からご挨拶申し上げます。

○西藤総合食料局長 総合食料局長でございます。

委員の皆様、本日ご出席を賜りまして御礼を申し上げます。

本日のご審議をいただくのは、規格の見直し案でございます。毎度同じことを申し上げているようで恐縮でございますが、平成11年のJAS法改正に伴い、5年に一度は規格を見直すこととなり、その後順次進めて、これで4年目になってきております。今回は、畜産加工品関係の規格の見直しということで部会でご審議を願い、整理をしてきたものを、本日お諮りするという状況になっております。これは、いわば消費者ニーズということで中身が変わり、それに対応する形で変化していく部分も当然ございますし、供給サイドのいろいろな技術進歩の過程での変化があります。それと、先ほどのJAS法改正により、国際的な整合性を常に念頭に置いていただければならないということで、コーデックス等の動きも常に見ながら、規格の見直しということをお願いしている状況でございます。どうかベーコン類及びハム類等の規格でございますが、あわせて品質表示基準についても見直すということにしておりますので、ご審議を賜りたいと思います。

また、この機会をかりて、若干最近の状況をご報告させていただいておきますと、5月に食品安全基本法が成立をいたしております。当省関係も、当省の組織の見直し、関係法令の見直しということでご審議をお願いいたしておりましたが、これも既に成立をいたしておまして、基本的には、食品安全基本法の当初の設置法も含めて7月1日には施行されるという状況になってきております。そういう点で、私どもはリスク管理を行う機関として位置づけられてい

るわけですが、それを主に担う局として消費・安全局を設置する、それも7月1日には設置できるという状況で準備を進めている状況にございます。同時に食品安全委員会も7月1日に発足するという事で準備が進められているところでございます。

このJAS調査会も、そういう点では、私ども今品質課が担当いたしておりますけれども、品質課に代わって表示規格課となり、規格・表示問題全体を総括し、かつ地方の体制もあわせて整理をしていくというふうに考えております。規格、あるいは品質表示の問題は、これだけ食料消費が多様化、あるいは供給が多様化する中で、ますます重要になってきているし、その決定過程においても関係者のご意見を十分賜って取り組んでいきたいと思っております。

どうか、本日、よろしくご審議をお願い申し上げまして、開会に当たりましての挨拶にさせていただきます。よろしくお願い申し上げます。

○柄澤品質課長 それでは、農林物資規格調査会運営規程第2条第2項の規定に基づきまして、本間会長に議長をお願い申し上げます。

○本間会長 こんにちは。しばらくぶりの総会のようにお見受けいたします。

毎回、今度こそ資料が半分になるんじゃないか、そういうふうに思うこともありますが、どうもこれは一定の状態になったようでございますので、JASの委員の間はしばらく大き目のかばんをご用意していただくというのが恒常化したということで、ますます責任が重くなってきたというふうなことを痛感いたします。

それでは、本日、議題は数は相当あるようにお見受けいたしますので、早速議題に移ります。

それでは、まず規定によりまして、本日の議事録署名委員をお願いいたしますが、これは2人ということになっております。今回は、加藤委員と近藤委員の2人に議事録署名委員をお願いするというふうにいたします。

それでは、まず議題の1でございます。これを拝見いたしますと、規格と表示がペアになっている部分がございますので、最初のところで議題の(1)のAのベーコン類の日本農林規格の見直し(案)及び関連する表示の部分でございますが、(2)のAのベーコン類品質表示基準の改正(案)につきまして、事務局からご説明願います。特に、これは本日の対象が類型のものでございますので、最初のところをなるべく丁寧にかつゆっくり説明していただいて、あと、その類型のような説明というふうな運びになるかもしれませんが、ひとつよろしくお願いいたします。

○島崎品質課長補佐 それでは、品質課の島崎と申します。説明をさせていただきます。

今、会長の方からもお話ありました毎回厚い資料で本当に申しわけありません。ただ、今回は非常に類似の中身になっております。今、会長がおっしゃられましたように、最初の数品目について十分ご理解、ご審議をいただければ、あとは基本的には同様の見直し内容になっておりますので、説明が省略できる部分もたくさんあるかと思えます。

それから、パブリックコメントもたくさん来ておりますが、品目が多いということで、同じ内容のパブリックコメントが各品目に入っているということもあって、資料がかなり厚くなっているというふうにご理解いただきたいと思います。

なお、毎回そうですけれども、室温はできるだけ快適にと思っておるんですが、いつも熱くなりますので、遠慮なく上着はおとりになって、リラックスした中にご審議をいただければありがたいと思います。

まずは、全体のところをちょっと少しだけお話ししておきます。

議事次第のところにあります今回の日本農林規格の見直しと品質表示基準の改正は（１）と（２）というふうに大きく分かれております。今日は、審議するに当たっては、例えば、ベーコン類の日本農林規格とベーコン類品質表示基準というふうなセットでご説明をさせていただきます。

なお、ここにあります、例えば品質表示基準の（２）のエのところ混合プレスハム品質表示基準とあって、（１）の日本農林規格の見直しについての中に混合プレスハムの日本農林規格というのがありません。これは現在、日本農林規格、混合プレスハムにつきましては、14年3月の総会で、いわゆるJAS調査会で廃止がもう決まっております関係上、ここには出てこないということでございます。

また、（１）の熟成ハム類、熟成ソーセージ類、熟成ベーコン類、これらについては品質表示基準そのものがございませんので、品質表示基準のみということになります。そういうふうにご理解をいただきながら説明を進めていきたいと思っております。

資料2の方のまず3ページをご覧ください。

実を言うと、これも前もってのご説明になります。なかなか本題に入っていきますませんが、前もっての説明の中で、この資料2のところ1、2、3、4と書かれていまして、3と4にソーセージの日本農林規格と混合ソーセージの日本農林規格という部分が入っています。今回のJAS調査会、部会ではすべてかかったものでございまして、すべて部会は通過しております。しかしながら、今回このソーセージと混合ソーセージにつきましては、JAS調査会総会の議題から外れています。そのところをちょっとご説明させていただきたいと思っております。

委員の方々のお手元にソーセージの品質表示基準というホチキスでとまったペーパーが置かれているかと思っております。ちょっとこれを見ていただきたいと思っております。

5枚つづりぐらいのものです。参考資料のところ、一番下の方だと思っておりますが、グラフとかがついているところ辺に挟まれていると思っております。すみません。大体お手元出ましたですか。

この部会は、昨年11月に開かれたものでございまして、その際、ソーセージ、これは全部通過をしたんですが、ソーセージの品質基準の中で、お手元に取り出していただいた3枚目をちょっとあけて、元の資料では443ページとなっていると思っておりますが、3枚目をあけていただきます。3枚目に手書きの番号では、参考-3となっていますが、そこに家畜と臓器という言葉が下の方の欄の中の下から4つ目ぐらいに出てくると思っております。実は部会のときに、委員の方からご意見がございまして、家畜、臓器、その下の可食部分、この可食部分というところに横隔膜を加えてもらいたいというご意見がございました。我々は、それでは検討いたしますというふうにお答えをしております。今、検討中ではございますが、その検討過程におきまして、実を言いますと、その次のページにチルドミートボールの品質表示基準があります。チルドミートボールの品

質表示の次のページですね。参考－５になりますか、５のところを見ていただきたいと思います。ここにも上の方に臓器、可食部分という表現がしてあります。チルドミートボールの可食部分には横隔膜が入っておるんですけども、これまた臓器の中に胃及び腸という言葉が入っています。先ほどのソーセージの方の同じく臓器、可食部分とちょっと見比べていただきたいと思いますが、ソーセージの方では胃や腸が臓器の方ではなくて可食部分に入っております。

こういういろいろな規格の中で臓器と可食部分という取り合わせといいますか、定義は、これだけではなくて、レトルトパウチ食品であるとか、缶詰だとかにもこういう表現があるんですが、よくよく見ていくと、これらは微妙に整理の仕方が異なっているということがわかりました。これはなぜこういうふうな異なった状態の区分にしたのが、判断が今現在つかないんですけども、この見直しをする際に、他の品目も含めて少し整理をしたい。また、整理ができなければ、なぜこっこの品目にこういうものが入っていて、こっこの品目に入っていないのかということも、言葉の整理というのを再度しておいた方がいいだろうということになりまして、そうするとハム、ソーセージだけの問題ではなくなってきてしまいます。ほかの業界とのコンタクト、あるいは調整も必要になってくる。またこれをもし変更するとなると、定義やその他のところに微妙に影響するということもありますので、十分慎重に考えていく必要があるだろうということから、見切り発車的に会議にかけるのではなくて、十分その辺のところの整理をさせていただきたいということから、ソーセージと混合ソーセージについては、もう少し十分に検討したいということで、今回の議題には入っていないということでご了承いただきたいというふうに思います。

では、本題の方に入ります。４ページの方をお開きください。

ベーコン類の日本農林規格の見直しについて（案）。

見直し結果ですけれども、２番のところ、ベーコン類の日本農林規格について（１）定義に「その他の形状に切断したもの」を追加すること。（２）格付実績がなく、今後も格付の見込みがないミドルベーコン及びサイドベーコンを規格等から削除すること。（３）品位における評価方法を改めること。（４）ロースベーコン及びショルダーベーコンにおいて「製品中の水分」を「赤肉中の水分」に変更すること。（５）食品添加物の使用を必要最小限とすること。という主な見直しはこの５項目でございまして、これらの項目のほとんどは他の品目にも共通をします。

それでは、ベーコンというのはどういうものがあるのかという説明からさせていただきます。

カラーの円グラフとカラーの写真があるかと思います。それをちょっと取り出していただきたいと思います。カラーの円グラフがありましたでしょうか。まずカラーの円グラフの方から見ていただければ、１枚目にベーコン類生産割合というものが出ているかと思います。ベーコン、ショルダーベーコン、ロースベーコンと圧倒的にベーコンというものの生産量が多いということがおわかりになるかと思います。

それから、それぞれの品目の写真ですけれども、これのハム類だとか書いてある一番最後に、かわいらしい豚の絵があるかと思います。それをちょっと見ていただいて、どの部分がミドルベーコンであるか、どの部分がサイドベーコンであるかというところが、そこでおわかりいただけるかと思います。した

がって、今回、規格から削除するのはミドルベーコン、いわゆる豚の方の上の胴肉と書いてあるところ、それから、サイドベーコン、半丸枝肉と書いてあるところですね。これらについては、格付実績がない、生産を見ていただいてももう皆無に等しいということから、これは規格から削除をさせていただきます。

ロースベーコン、ショルダーベーコンも部分的にはその肩であるとかということで、そこもご確認をいただければよろしいかと思えます。

それでは、本文の方の5ページの方、これは、今のJASの見直しの基準に沿って書きあらわした表でございます。製造業者、それから小売販売額の低下率、一つの都道府県で格付されなくなったという場合には廃止の是非を検討するという複数の都道府県がある。格付率、23%ということで、これも一応10%以下を基準にしておりますので、改正または確認の方向であるということでございます。

では、6ページの方。これは概要になっておりますので、ここでまずは簡単に説明をさせていただきます。

まず、現行、常に右側が現行でございます。現行ベーコン、ロースベーコン、ショルダーベーコン、ミドルベーコン、サイドベーコンに適用というのを、ミドルベーコン、サイドベーコンは格付実績がない、今後も見込みがないということから削らせていただきます。

次に(2)定義でございますが、現行、ブロックに切断し、又は薄切りしたものという表現にしております。これを、ブロック、スライス又はその他の形状に切断したものという定義にかえたいというふうに思っております。

これは、いまや商品として非常にいろいろな切断の仕方がある。細切りや短冊切りなど、かなりいろいろな商品が出ているということから、わかりやすい表現でしたいというご要望がありまして、それにこたえていきたいということから、その他の形状という言葉を入れさせていただきました。

次に、品位でございます。

現行の方からちょっと見ていただきたいと思えます。上級、標準というふうに区分がございまして、現行では、平均点がちょっと第3項の基準によるというのは後で出てきますが、平均点が4.0以上であり、かつ2点又は1点の項目がないことというのが上級というふうになっています。この点数制を今回の改正案では、言葉で書きあらわすということにさせていただきました。

その理由でございますが、過去の品目をご存じの方はもう十分承知しているとおっしゃるかも知れませんが、現在JAS法の改正によりまして、いわゆるJASマークの格付というのが、製造業者が自ら格付をする。自ら判断をするということが現行規定となりました。過去におきましては、格付機関という第三者機関が行ってサンプルを集めて、そのときに点数を格付機関が判断をしてつけて格付をしていたということでございますが、JAS法の改正によりまして、まず各社で付けるということになりますので、これは点数制がぴったりこないということから言葉にさせていただきました。ただこういう官能評価といえますか、こういう品位につきましては、言葉で書きあらわしましても、要は良好であるとか、おおむね良好という言葉が出てきます。これはどうしてもやむを得ないというふうに思っておりますが、これらはどうやってするのかということですが、認定機関というのがございまして、各工場の技術担当者を集

めてこの辺の技術的な調整を行う、いわゆる研修などを行うということにしております。

次に、7ページの方に行きます。食品添加物でございます。これは、他の品目とほぼ同様の見直しの仕方をさせていただきました。

まず、こういう食肉加工製品については、非常に多種多様の食品添加物が使用されています。それらについて、基本的には、まずポジリスト化、いわゆる細かく書きあらわすということを行い、できるだけ一つの商品には限定をかけたという消費者等のご要望から、使用実態をかんがみながら、これらを決めていったということでございます。

調味料は今でもポジリストとなっておりますが、これは次のページの8ページをごらんください。右から二つ目の欄の上の方にこれこれこれのうち3種以下という言葉が上級には出てきております。つまり、これらの調味料を使っていいけれども、3種類以下で使ってくださいよという意味ですが、これは改正案としては、標準にも同様の基準にしましょうということにさせていただきました。

8ページの方ですが、結着補強剤、現状重合リン酸塩という書き方でございます。これも細かく書きあらわしまして、改正案の左側は、結着補強剤の一番下ですけれども、3種以下という言葉を入れさせていただきました。つまり、これら7種類ありますが、このうち3種以下にしてくださいよという意味でございます。

発色剤も同様に2種以下ということを上級、標準ともに制限をさせていただきました。なお、発色助剤につきましては標準に認めていましたが、これは削らせていただきました。

次、9ページでございます。

乳化安定剤のところには酸カゼインというのを認めていましたが、これは削らせていただきました。

その次、酸化防止剤。これも、標準、上級とも同じように2種以下という制限をさせていただきました。甘味料は酵素処理甘草を削らせていただきました。

強化剤については、これは全面的に削らせていただきました。

10ページをおあげください。

ごらんのように、食品添加物については必要最小限なものにさせていただきました。

ロースベーコン、ショルダーベーコンでございます。

これは、品位については、先ほど申し上げた内容と同じで、言葉で書きあらわすということにさせていただきます。

水分でございますが、現行製品中の水分ということで、65%以下という定義になっております。

改正理由を先に見ていただきたいんですけども、いわゆる脂肪量、こういうものの脂肪の大小があります。製品中といいますと、一定部位を均一的にとるわけですけれども、どうしても脂肪が多ければ必然的に水分は少なくなるという計算になってしまいます。したがって、脂肪量の大小によって、この水分値がかなりばらつくということから、今回は、その脂肪量の影響を受けない赤肉中の水分という規定にさせていただきました。その結果、これは現状の分析

データ等から現行を下回らないような結果にしようということで、赤肉中だけだと75%以下ということにさせていただきました。

品質表示基準については、追って後で説明をさせていただきます。

次の11ページから新旧対照表が出ております。11ページ右側の用語の欄の方の方にミドルベーコン、サイドベーコンという言葉が出ております。これは、今回規格から削除しましたが、ここの定義のところにはこのまま置いておくこととなります。

といいますのは、その上のベーコン、ロースベーコン、ショルダーベーコンの用語の定義の中にミドルベーコン、サイドベーコンという言葉が出てきてしまいますので、したがってその関係上ここは切らないということでございます。

12ページ、上の方の品位については、先ほど申し上げたとおりの内容でございます。

それから、変わっているのは、原材料のところでございますが、調味料のところの糖類が改正案として砂糖類になっています。これはすべての品目でこのように変えさせていただいています。一見、砂糖類の方が狭いように思われますが、加工食品品質表示基準上、砂糖類の中に糖類が含まれているという整理がされておりまして、このように書き直したということでございます。

その下の食品添加物、13ページの食品添加物にかけましては、先ほどご説明したとおりの内容がそこに記載をされているというふうにご理解いただきたいと思っております。

13ページの下から表示の基準が載っておりますが、これまたすべての比較で同様の整理をさせていただいております。規格の中の表示の基準は削りまして品質表示基準ということの一本で行きたいというふうになっております。

ずっと表示の基準が削られまして、15ページのところに、右側、現行です。使用する原材料のうち云々というのが書かれています。使用する原材料の中でJAS規格のあるものはJASマークの付いたものを使ってくださいという項ですけれども、これもすべての品目でこれは削らせていただいております。この必要はないということ、あるいは輸入品との差が出るということ等で、これは削らせていただいております。

16ページをごらんください。

先ほど点数制を廃止して言葉で書きあらわしましたという報告をさせていただきましたが、ここに点数制が出ております。点数にしてもどうしてもこういう書き方に官能検査の場合はなります。色沢良好なものは5点だとか、おおむねは4点だとかという形になりますので、言葉で書きあらわしてもさほど大きな違いはないというふうにご判断いただければよろしいかと思っております。

16ページの下の方から、ロースベーコン及びショルダーベーコンの規格ということで、先ほど説明させていただきました、製品中の水分が65から、赤肉中の水分という言葉にかわって75ということになっております。

17ページ、18ページは、先ほどの概要の方で説明させていただいたとおりの内容でございます。

次、20ページの方に飛んでいただきます。

非常に小さい改正でございますが、20ページの改正案第5条、現行第6条、赤肉中の水分の測定方法であります。ここにホモジナイズした後、それから

というふうに記載をされております。ホモジナイズをすると水分が飛んでしまっ
てかえってよくないということから、この用語は取らせていただきました。

続きまして22ページ、パブリックコメントでございます。

まず、ご意見の中で、結着補強剤として使用される重合リン酸塩の代替又は
低減可能な食品添加物として、酵素であるトランスグルタミナーゼを使用でき
るようにしてほしいということでパブリックコメントをいただきました。

中身の29ページにちょっと見ていただければ、トランスグルタミナーゼの用
途などについてのご紹介のものがついているかと思えます。

これにつきまして、回答でございますが、我々の中でも十分議論を、実を言
うとしてきたものでございます。それで、当初の情報によりますと、現在我が
国では余り使われていないというような情報でございまして、したがって、今
回もそういう意味では、何の手当てもしていなかったんですけれども、それと
もう一つは、トランスグルタミナーゼそのものが加工助剤であるということも
前段の部会による前の議論の中では余り出てきておりませんでした。これが加
工助剤というものになると、現在いろいろな品目で加工助剤についてはJAS
の中では明記をしないでも使用可能ということにさせていただいております。
加工助剤とはどういうものかというのを少しご説明したいと思えますが、これ
また一番最後の方のカラーコピーと同様についている食添-1というサラダ油
と突然出てくると思いますが、ここのサラダ油、皆さんわかりましたでしょ
うか。サラダ油というペーパーの一番下に表示免除の食品添加物という言葉が
出てきて、加工助剤というふうに書かれています。つまり、油の場合ですけ
れども、ヘキサンだとかリン酸だとかは、基本的には必ず必須だということ
でお使いになってはいますが、表示上はどこにも出てきません。食品衛生法にお
きまして、加工助剤というのは表示免除ということになっておりまして、特に
我々JAS規格の中の使用できる食品添加物の中においても、これらの加工助
剤に当たるものは、使用添加物の中に記載をしていません。したがって、この
整理と同等の整理をしたい。

参考までに、次のページにもシラップ漬けの缶詰がありますが、一番下の方
に酵素が記載されています。これも加熱殺菌工程で失活するということから、
加工助剤ということで表示免除がなされております。これと同様の扱いをする
必要があろうということの結論に達しまして、トランスグルタミナーゼも加工
助剤として、JASの中には特に明記をしないでも使用可能であるというふう
にさせていただきたいと思っております。逆に、これらをすべて書くとします
と、多くの規格の中に改めてすべての加工助剤を書き込まないといけないとい
う形にもなってしまいます。そういう関係上、これについてはそういう整理を
したいというふうに思っております。

では、本文の22ページ、パブリックコメントの2つ目、糖類と砂糖類につ
いてのことが掲載をされております。これは、先ほどちょっと説明のときにも申
し上げましたように、すべての規格の中では、今現在糖類を砂糖類ということ
で整理をさせていただいておりますが、表示上については、糖類という言葉は
非常に広く浸透しているということもありまして、特にどちらでもよいとい
うことにさせてもらっています。そういうふうにご理解をいただきたいと思います。

次に、重合リン酸塩のポジリスト化ですけれども、ここにご意見いただきま

した、こういうふうにするべきではないかと、同様の7種類でございます。微妙に違いますが、こういう食品添加物、いわゆるこういうものは微妙に言葉が正式名称、一般名称等々幾つか言葉がございます、いただいた中身は、我々が規格の中で明記した内容と全く一緒でございますので、それはそういうふうにご確認といいますか、ご理解いただきたいというふうに思います。

それでは、資料3の方に行きたいと思えます。33ページからでございます。

ベーコン類の品質表示基準ですが、表示については、この品質表示基準すべてが制限されるということでございます。

ここの改正の内容は2つでございます。

一括表示事項における製造業者及び加工処理業者の併記規定、並びに水分活性の表示規定を削除すること。(2)「非加熱食肉製品である旨」等の表示規定を削除することというところでございます。これはベーコン類だけではなくて、今回、ご審議いただく表示品質基準のすべてこういう内容でございます。こういう言葉が見ても、例えば、非加熱食肉製品等の表示があるのかということのご疑問があらうかと思えますので、ベーコンではなかったかと思えますが、サンプルを少し用意しましたので回させていただきます。表示の部分だけ見て、次の人に送っていただければと思えます。

大きな文字で非加熱食肉製品であるとか記載されていたり、水分活性が記載されていたりしております。その部分でございます。

内容的には、34ページの品質表示基準のところの新旧対照表でご説明をさせていただきますと思えます。

まず、用語の定義の中では、先ほどの規格と同様「その他の形状に切断したもの」というものを加えさせていただきました。

それから、35ページのところの上の方、製造業者、あるいは加工包装業者を記載しないといけませんよということが記載されています。

それから、非加熱食肉製品である旨を書かないといけませんよということが書いてあります。

水分活性については、第4条の下の方の現行(3)のところ、水分活性「0.95未満」等と記載することというふうに記載がされております。

これらについては、今回、この品質表示基準から削除をしますが、これなぜ削除するかというのをよくご理解いただきたいと思えます。削除したからと言って、その表示がなくなるわけではありません。この内容は食品衛生法で決められた内容をそのまま品質表示基準の中に盛り込んである内容でございます。つまり、品質表示基準から削っても食品衛生法上で縛られてどこかに記載をしないといけないということになります。今回削らせていただいたのは、1つはこれらの非加熱食肉製品であるとか、水分活性であるとかというのが、内容そのものが消費者の選択という意味ではなくて、どちらかというところとちよつとざつくばらんない言い方をさせていただきますと、厚生労働省さんの衛生基準の検査のときの一つの手法といいますか、いわゆる保健所の方々がこれを手法にして検査をされるというようなことのために食品衛生法上では、記載が義務づけられています。当初、品質表示基準では、食品衛生法の内容もすべて盛り込んだ方が、品質表示基準を見るだけですべての表示が見れるという点から盛り込まれたんだというふうに理解をしておりますけれども、逆に食品衛生法の何らかの改正等が行われ省略規定などが盛り込まれましても、品質表示基準も同時に

なかなか変えるということができませんので、結局同じ強制法上でありながらタイムラグが出てしまって、片や省略できるんだけど品質表示基準上は省略できないということが起こってしまったりします。したがって、そういう意味からしても、ここは削って食品衛生法にお任せした方がよろしいだろうということになります。なお、現行、食品衛生法上の表示規定というのは一括表示という考え方が基本的にはなかった。品質表示基準では、一括表示という考え方があって、その中に水分活性が記載されていたということですが、現行、これを外したからと言って一括表示からじゃあ出ていってもらいましょうということにはなりませんので、加工食品品質表示基準の中で、他法令は一括表示基準の中にも書いてもよろしいということになっております。つまり、ここから削っても、一括表示の中に書かれていても問題はないということですので、品質表示基準上これらを削らせていただきますが、恐らく表示そのものは余り変化がないだろうというふうに考えております。逆にこちらを削ることによってより統一化が図られるという観点でこれらを削らせていただくというふうにご理解をいただきたいというふうに思います。

次、パブリックコメントですが、37ページ。

糖類、砂糖類は、先ほどご説明させていただいたとおりでございます。

それから、二つ目は、消費者の方から行政のチェック強化をお願いしたいというパブリックコメントが入っております。これにつきましてはもうよくご存じのことだと思いますが、非常に近年チェック強化機能を果たすということで、私たちも体制まで変えていくという内容になっております。今後も、そういうチェックをしていきたいというふうに考えております。

以上、ちょっと出だし長くなりましたが、ベーコンについてのご説明を終わらせていただきます。

○本間会長 長い説明でございました。ありがとうございます。

それでは、この件につきましては部会が開催されております。その部会の検討内容をご報告するわけでございますが、部会の会長さんは〇〇委員でございますが、まだ本日到着しておりませんで、同じ会に出席しておられました〇〇委員から部会の様子をご報告いただきますでしょうか。

〇〇委員 それでは、〇〇委員にかわりまして報告をさせていただきたいと思っております。

部会が開かれましてのは、昨年11月15日に開かれまして、そのときの委員の構成ですけれども、調査会の委員が8名、それから専門委員が14名の合計22名で行いました。なお、この部会は比較基準の作成に際して、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公示しましたところ、出席者を希望された方が12名です。そして、ベーコン類の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られませんでした。

次に、ベーコン類の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、ロースベーコン及びシヨルダーベーコンの規格では、製品中の水分65%を赤肉中の水分75%に変えているけれども、水分を含ませ過ぎの製品が出てこないでしょうかというのが1つです。

もう一つは、品質表示において水分活性などの食品衛生法で規定されている項目でも消費者の商品選択に必要な表示項目の削除についてという2つの

質問に対しまして、事務局から赤肉中の水分値については48点の検査データから75%で十分水増しを防ぐことが可能なことと、また、消費者の商品選択に必要なでない表示項目を削除していく考え方というものが報告されまして、原案のとおり改正する方向で調査会に報告するということが部会ではなりました。

以上でございます。

○本間会長 ありがとうございます。

ただいまの事務局の説明、それから、〇〇委員による部会の討議状況を含めまして、議論をお願いしたいと思います。

ここでは、ですから規格と表示、両方をご議論願うことになるわけでございます。

〇〇委員。

〇〇委員 この場所で今の問題で言っているのかちょっと迷っているんですが、実はベーコン類の規格と、それから、後ほどご説明があります熟成ベーコン類という規格の中で、表示の中での糖類、砂糖類という変化のところに、熟成ベーコン類の中では別立てではちみつという表示があったわけなんですけど、これらについて、砂糖類の中にはちみつは入らないのかどうなのか、これがちょっとどういうふうに分けられているのか、はちみつは別に考えるべきなのか、こういうことがちょっと気になりました。

また、そういう意味から言うと、熟成ベーコン類にはちみつが明記されているのであれば、ベーコン類の中にも含めてもいいのではないかなという考え方がちょっとあったわけなんですけど、そこら辺のお考えをちょっとお聞かせいただきたいと思いますと考えております。

○島崎品質課長補佐 熟成ベーコン類は後で出てきますが、はちみつというのは別の意味でも大変話題になっておりますけれども、はちみつというのは我々の中では糖類とは別に畜産加工品という分類になっておりまして、いわゆる糖類、砂糖類の中には含まれていません。ただし、ベーコン類の調味料の中には、使えるものはおおむね何々何々等という言葉がついているんです。「等」というのは砂糖の「糖」ではありませんで「など」というものです。その他調味料です。したがって、はちみつは、その中で読めるわけです。

○本間会長 普通糖類というと、大学では砂糖を含んだ概念でさわるのでありますけれども、ここでの枠組みは砂糖の方が広い概念という取り扱いになるかと思えます。

〇〇委員 学問的には糖類の方が広い概念でJAS規格上は砂糖の方が広いというのは、ちょっと社会通念上何か違和感がないかなと。

〇〇委員 社会に出たときにどうなるんでしょう。

○本間会長 私がいろいろなことを言って混乱させましたかもしれませんが、糖類を砂糖類に言いかえるというか、改正の方はそちらにしていますですね。そうすると、これは普通教科書的には糖類の方が広い概念で砂糖の方がその下に位置するという、そういう我々というか、常識的なものがあるんだけど、ここのJASの世界ではそうではなくて、それが反対になっている概念だということですね。それははっきりしていれば問題なければいいと私も思っております。ですから、どこかに準拠してある部分があるということ。

たしか分類上そういうふうになっているんですね。

○島崎品質課長補佐 はいそうです。商品分類上の規定となっております。

○本間会長 砂糖の下に糖類というふうなのが。ということにおいてこれが成り立っておるということですね。

○島崎品質課長補佐 はいそうです。

ただ、表示につきましては、先ほど申し上げた内容と一緒にございまして、砂糖類でも糖類でも特に問題はないということで整理をしております。

ダブルスタンダードという言葉がパブリックコメントで入ってしまっていて、ダブルスタンダードという言葉がいいのかどうかちょっとむずかしいのですが、商品分類上そのような整理を規格上はさせてもらいました。表示上は糖類としては非常になじみが多いということで、そのままオーケーしていると。ただ、先ほどの概念上はちみつというのはその中からは外れているということです。ただ、この規定の場合は、規格の場合、あるいは品質表示基準の場合は、糖類からは外れていても十分使えると。品質表示基準上では、原材料の縛りが特にありませんので、それは使っても問題ないということでございます。

○○委員 ではちょっとひとつ、はちみつというのは、私たちから見たら甘いから同じだというふうに一般的に思ってしまうんですけども、動物という感じなんですか。植物と動物に分けたときに動物だから違うというふうになるんですか。そこがちょっとわからないんですけども。

○島崎品質課長補佐 商品分類上も畜産加工品という扱いになっているんです。その成分上は果糖とブドウ糖が主たるものだというふうに思いますが、商品分類上も畜産食品の中にはちみつというのが分類されている。感覚的にはぴんとこないんですけども、このように分類はされているということです。

○本間会長 そういたしますと、砂糖類、糖類というふうなのは、要するに植物を材料にして出てきた甘味料という、そういう区分けですね、行政の上では。

○島崎品質課長補佐 はい。砂糖はその他農産食品。商品分類上。日本標準商品分類上はその他農産食品です。

○○委員 砂糖類は農産食品。それで、はちみつは畜産食品ですか。

○島崎品質課長補佐 分類上、仕分けされています。

○本間会長 ○○委員。

○○委員 今、JASの見直しとかそういうことをやっている中で、また植物主原料というか、それから畜産主原料とか、そういう分け方というのが余り意味ないような気がしていたんです。今聞かしまして、もともとはハチが植物から集めたものですね。そうやってきた場合には、ただ介在するのがハチであって、もともとは植物主原料のものではないかなと、そういうことを考えれば、余り畜産主原料とか植物主原料と分けるのはいかがなものかなと考えておりますけれどもいかがでしょうか。

○本間会長 これは大変難しい議論になろうかと思えます。ですから、今、私たちは実際には行政の分類というふうな、これは簡単に動かせない体系だと私は認識いたしております。ですから、確かに、もとは植物だったとしても、昆虫といういろいろな生理的な要因がそこに加わってくるわけですから、これは現状の植物とはかなり違った成分がそれに伴って入ってくるということで、やはりそこは材料としてはかなりきちんとした植物と同じというふうな取り扱いには特に難しいのではないのでしょうか。しかし、私の立場でこんなことを申し上げることでないしれません、これは非常に難しい議論かもしれないし、大学

等の議論においても、どっちで講義しているかというふうな点ではなかなか難しいところだというふうな気がいたします。

ですから、ここでは、ちょっと範囲が広い議論になりますので、こういうふうな消費者という方々が主に取り扱うときに混乱がないかどうかという観点で議論していただいた方がよろしいかと思えます。確かに表記上いろいろな問題出てきそうですので、私たちはその都度確認をしながら、だんだん修正なり整理していくということではないでしょうか。

いかがでございましょうか。

あと水分活性の表示は残すか残さないか、排除しているわけではないということですが、水の含量という表示よりは、本来は水の自由度といいたいでしょうか、そういうもので表記した方がいろいろな、腐敗とか、そういう意味でわかりやすいという専門的な記述でございませぬ。ですから、そこでこういうふうなものを残すかという議論が出てきたのかもしれない。

いかがでございましょうか。特にご議論がなければ、この比較と表示につきまして、原案のとおりお認めいただいたということでよろしゅうございましょうか。

(「はい」と言う声あり)

○本間会長 ありがとうございます。

それでは、次は、議題の(1)のイのハム類の日本農林規格の見直し(案)及び関連するハム類の品質表示基準の改正案につきまして、ご説明いただきたいと思えます。

○島崎品質課長補佐 では、資料4の方をご用意いただきたいと思えます。

43ページの方から説明させていただきます。

見直しの結果でございませぬが、2番の(1)から(5)までございませぬ。ほぼ、先ほどのベーコンと同様の内容でございませぬが、違うのは、まず格付の見込みのないベリーハム、そこから削除するというございませぬ。

これは、まずハム類の生産をちょっと見ていただきたいと思えます。カラーの円グラフがあろうかと思えます。そのハム類生産割合というのが2枚目についているかと思えます。これを見ていただければわかりますように、ロースハムが圧倒的に多いということがおわかりになるかと思えます。

それから、ハム類については、主な種類のところ、ベリーハムというようなもの、1枚目の左下に、この外側のあたりに黒いというわけではないようなんですけれども、豚バラ肉をロースハムと同様にくるくると巻いたような形で成形をしたものというございませぬ。このベリーハムというのは、先ほどの円グラフを見ていただいたらわかりますように、ほとんど生産もないということ、格付もないということから、今回規格から削除をさせていただきます。

では続きまして、44ページの方をちょっと見ていただきたいと思えます。

見直しの基準に沿っての数字でございませぬ。ハム類の格付は19%、それほど高いというわけではありませぬ。

では、45ページの概要のところではございませぬが、ここにはボンレスハム、ロースハムなどありますが、これも先ほど見ていただいたカラー写真の一番最後のページに豚の絵があると思えますが、その場所を見ていただき、また1枚目でどういうものかというのを見ていただきながら、この中身はこういうものなんだなということをご理解いただきたいと思えます。

まず現行ですが、この中のベリーハムというのを削除させていただきます。

続いて、定義でございます。45ページの(2)でございます。骨付きハムというのがあります。この写真にもありますが、現行は当然骨付きハムとされていますので、骨がついたままということで、よく昔のショーウインドーだとか、大きなデパートなんかで骨付きハムをその場でスライスをして、その場で売っていたという光景があるかと思いますが、そういうのを想定していて、スライス、ブロックというものはこの中で書き込んでおりません。想定をしておりました。しかしながら、近年、こういうものをスライスして販売されているという状況が現在あります。しかも大きなままお買い求めになるということがほとんどないということから、このブロック、スライス等の形状に追加したものも入れさせていただきました。

その次のボンレスハム、ロースハムについても、これは形を先ほどと一緒に、その他の形状に切断したものというものを入れさせていただきました。

品位でございますが、これはそこに記載をさせていただいた、先ほどと全く同じでございます。言葉で書きあらわすという作業をさせていただきました。

水分は、これまた先ほどと同様でございます。製品中の水分から赤肉中の水分というふうに変えさせていただきます。

食品添加物、これもポジリスト化し、なおかつ制限をつけるという作業をさせていただきました。調味料は3種類以下ということと、結着補強剤は重合リン酸塩、これらを書きあらわして、47ページの上に行きますが、3種以下という制限をつけさせていただきました。

発色助剤は削らせていただきました。

発色剤であります。これらはこのように2種類以下と、酸化防止剤も2種類以下と、強化剤は削るということにさせていただきました。

それから、47ページの下④でございますが、これは骨付きハムのことでございますけれども、いわゆる骨付きハムは容器包装に入れるということを想定をしていないことから、こういう文言が入っていませんでした。他のものにはこういう文言が入っているということで同様の扱いにさせていただきました。

続きまして、48ページです。

ボンレスハム、ロースハム、ショルダーハムの規格ということで、特級、上級、標準というのがございます。これらについて、特級、上級、標準のそれぞれ言葉を記載させていただきました。

次、49ページ。食品添加物ですが、これも先ほどと同様に、現状使われているもの等をもとに、一応最小限ということの観点から書かせていただきます。

同様の見直しでございますので細かくは説明しませんが、特級、上級、標準の違いだけ少し説明をさせていただきます。51ページをあけてください。

現行も同様でございますが、特級には上の方の乳化安定剤というのは使用できません。それから、下の方の保存料も特級には使用はできないということになっています。

52ページ、同様、特級には甘味料が使用できない。

強化剤についてはすべて削除をさせていただきました。

53ページ、ここで食品添加物の使用については、このように必要最小限とい

う形で整理をさせていただきました。

続きまして、新旧対照表の方に参ります。54ページからになります。

用語の中で、骨付きハムのところ、現行のところはブロック、スライス等の言葉はありませんが、それを改正案として入れさせていただきました。

現行、ベリーハムにつきましては、すべて削らせていただきました。

次のページ、骨付きハムの規格でございます。

水分を製品中の水分から赤肉中の水分というふうに変えさせていただきました。

添加物は、先ほどご紹介したとおりの内容でございます。

56ページ、表示については削らせていただきました。

57ページも同様でございます。

あと58ページ、最低の基準がありますが、これは先ほど説明したとおりでございます。

59ページ、ボンレスハム、ロースハム、ショルダーハムの規格。

これら、今までボンレスハム、それぞれ規格は分かれておりましたが、中身がほとんど同様ということで、1つの規格にさせていただきました。

原料肉のところをちょっと見ていただきます。原料肉がボンレスハムにあっては豚のもも肉、ロースハムにあっては豚のロース肉と、ここが違います。

それから、特級、上級、標準の違いでございますが、これは、現行の方をちょっと見ていただいて、赤肉中の水分、それから、粗たん白、結着材料と、それぞれ特級、上級、標準で異なっています。つまり、赤肉中の水分、特級の場合が72%以下、同じく粗たん白は18%以上、結着材料は特級、上級はないということになります。つまり、標準のみ使えるということになります。

60ページ、標準の結着材料としては、植物性たん白等、上の方にちょっとありますが、こういうものを認めているということでございます。

あとは、順にくっていただきまして、62ページ、表示の方法を同じように削らせていただいております。

あとは、少し省略をさせていただいて、70ページのパブリックコメントの方に行きたいと思えます。

パブリックコメントの内容、3点とも先ほどと全く同様のことでございますので、先ほどの回答で省略をさせていただきます。

それでは、資料5の方に行きたいと思えます。

それでは、資料5の品質表示、82ページから新旧対照表の方でござらんいただきたいと思えます。先ほどのベーコン類と全く同様の内容でございまして、84ページのところ、水分活性、それから、非加熱食肉製品等の文言をここでは削らせていただくという作業をさせていただきました。

パブリックコメント、85ページにございますが、ここのパブリックコメントの中に、ハム類品質表示基準において原材料の糖類はまとめ書きをするようになっていたが、食肉製品で基準を合わせてほしいというご要望がございました。この内容は、84ページにちょっと戻っていただきますでしょうか。現行（イ）、上の方です。使用した糖類が2種類以上の場合は、これこれというふうにまとめて書いていいですよというふうに記載があります。このことをこのパブリックコメントはおっしゃってございまして、こういうまとめ書きということをはかのものでも認めてほしいという意味でございます。

まとめ書きというのは、いろいろなもので幾つかの個別の品質表示基準の中に、現実存在をしています。例えば、糖類だけではなくて、野菜の後に括弧をしてまとめて書きますとか、ハムにはありませんが、そういうまとめ書きということが本当にどこまでいいのかというのは、加工食品の品質表示基準上においても、横断的に、実を言うと検討する内容でございます。現在の書き方として、まとめ書きをどこまでするのかというのは、ある意味ちょっと大きな問題でございまして、それらの整理が済むまでは現状のとおりということにさせていただきたいというふうに思っています。

何らかの形でこういうものはまとめ書きをすべきだ、すべきでないというのが、今後おいおい決まっていくんだと思っておりますが、それらが決まったときにもあわせていきたいというふうに考えております。

あとの2つのパブリックコメントは、同様の内容でございます。

以上でございます。

○本間会長 ありがとうございます。

ただいまのご説明につきまして、この件につきまして、同じく部会が開催されております。出席されました〇〇委員から部会の議論の経過をご報告いただきます。

〇〇委員 これもベーコン類と同様に、昨年11月15日に部会が開かれまして、それも公示を行いましたところ、ハム類の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する方はおられませんでした。

そして、次にハム類のJAS規格及び品質表示基準の主な検討内容としたしましては、先ほどのベーコン類と同様で、骨付きハム及びラックスハムについての製品中の水分65%を赤肉中の水分75%に変えているのは大丈夫でしょうかという質問がございました。

それに対しまして、事務局から赤肉中の水分値について、ベーコン類と同じように実際の検査データによりまして75%で十分なことを確認することが報告されまして、本部会では、やはり原案のとおり改正する方向で調査会に報告するということになりました。

○本間会長 ありがとうございます。

ただいまの事務局からの説明と〇〇委員の部会の報告でございます。規格と表示をあわせてご議論願います。

規格の方では、例えば食品添加物はそれぞれ一つ一つ全部書き並べたということと、その中から2種類、あるいは3種類というふうに数を限定したというのが大きな変化ではないかと思えます。

〇〇委員、どうぞ。

〇〇委員 すみません。

今、ボンレスハム、ロースハム、シヨルダーハムの水分が、これまでの規格でありますと、特級でボンレスハムでは72%、そして、その横には赤肉中の水分ということを書いてあります。今回、どれも赤肉中の水分75%という表現で全くこの表現は同じなんです、肩肉ということなんです、これまで特級につきましては72%以下という、この基準があるんです。ということは、これを75にするということは確かに十分に品質を保てるということなんですけれども、この72を75まで上げた理由というのはそれだけなのでしょうか。

例えば、私のイメージからしますと、ベーコンというのは普通はハムよりも

水分がどっちかという少ない感じになるのではないかなというイメージがありました。ところが、それがハムと同じということになりますと、本当に普通きちんと燻煙したベーコンであれば、水分がもう少しベーコンの場合は下がるのではないかという気がいたします。

そういうところで、本当にせっかく72%以下という赤肉中の基準を75までにするというのはいいのかなと。ちょっとここら辺がどういう根拠で75に統一されたのか、もう少しご説明いただきたいなと考えております。

○島崎品質課長補佐 骨付きハムの水分がどうして75かということをお答えすればよろしいんですか。

○○委員 ボンレスハムが現行では72%という赤肉中の水分ですね。

○島崎品質課長補佐 ページは59ページでよろしいのでしょうか。

○○委員 59ページ、現行ですよ。比較ですよ。

○島崎品質課長補佐 ええ、改正が左側なんですけれども。

○○委員 そうですよ。59ページの第4のボンレスハムの規格で、特級が72%以下となっております。これを前の方を見ますと一本化して75%に全部なってしまうんですね、改正しますと。違いますか。そういう見方ではないんですか。

○島崎品質課長補佐 申しわけません。ちょっと説明が不足しておりましたかもわかりません。

75にしたのは、その前の骨付きハムでございまして、これは55ページ、ちょっと新旧の方で見させていただきます。

新旧対照表の方の骨付きハムが製品中の水分から赤肉中の水分に変えたのです。今、59ページをちょっとごらんいただきます。59ページの現行の赤肉の水分は72でございまして、ここの数字は左側の改正案の方も全部略で、略というのは全部一緒という意味です。したがって、これを引き上げてはしません。

○○委員 勘違いしていました。すみません。

○本間会長 いかがでしょうか。ほかにご意見がなければ原案をご了承いただいたということでよろしゅうございましょうか。

(「はい」と言う声あり)

○本間会長 ありがとうございます。

それでは、次の議題に移らせていただきます。

次は、プレスハムの日本農林規格の見直し及びプレスハム品質表示基準の改正(案)、並びに混合プレスハムも一緒にされますか。

○島崎品質課長補佐 できればさせていただきます。

○本間会長 では3点まとめてお願いいたします。

○島崎品質課長補佐 それでは、プレスハムの日本農林規格と品質表示基準、さらには混合プレスハム品質表示基準の説明を一括してさせていただきます。

まずは、カラーの円グラフをちょっと見ていただいて、プレスハムと混合プレスハムの生産割合はこうになっておりますので、それを見ていただきたいというのと、それからあと商品ですけれども、これは2枚目の左下ぐらいにプレスハムというのが出ているかと思えます。この製品ですけれども、プレスハムは、ここにありますように肉塊を混ぜ合わせて固めたというハムでございます。日本独特の製品でございまして、普段は余りお買い求めではないかと思えます。ただ、よくサンドイッチなんかに挟まっていますので、意外に食べて

いたりします。自分では買ってはいないんだけれども、意外に気がつかないうちに食べているということになるかと思います。そういう商品でございます。

まず、プレスハムと混合プレスハムの違いでございますが、混合プレスハムについては魚肉が入っているということでございます。そこがまた違うということでご理解いただきたいと思えます。

では92ページ、日本農林規格の見直しについて、見直しの結果は、これまた他のものと全く一緒でございますして、定義の形状、それから、品位の評価方法、それから食品添加物の使用と、この3つでございます。

93ページ、プレスハムの製造業者は87社、格付率17%でございます。

94ページから、これもおおむね省略をしながらご説明させていただきます。ご容赦ください。

定義、同様にその他の形状に切断したものを加えました。

品位は、言葉で書きあらわさせていただきました。

95ページの下から食品添加物の整理になっています。これ事細かにはちょっと報告を省略させていただきます。先ほどとほぼ同様の内容だというふうにご理解をいただければよろしいかと思えます。

新旧対照表の方の 101ページからお願いします。

1枚めくっていただいて 102ページ、ちょっと特徴だけお話しをしておきます。

まず、これは全然改正ではありません。現行どおりでございますが、現行の右側に肉塊、いわゆる肉のかたまりという意味で、特級、上級、標準で含有率が異なっている。さらには、その下食品添加物以外の原材料の中の肉塊の品物、そのものですね。いわゆる豚肉だけか、そうでないのかというところで、この切りわけがされているというふうにご理解いただきたいと思えます。

それでは、あとは 104ページのところに行ってください、ここから表示の基準が削られています。

続きまして、110ページ、パブリックコメントでございます。

これも多分品目と全く同様の内容でございますので、見ていただくだけで省略をさせていただきますと思えます。

続きまして、資料7の方に行きたいと思えます。

121ページ、同様の内容でございます。

一括表示事項における製造業者、加工包装業者の併記規定を削除。

加熱食肉製品である旨の表示規定の削除を行いました。

ちょっと省略をさせていただいて、125ページのパブリックコメントも全く一緒でございます。

続きまして、資料8の方に移らせていただきます。

131ページの方をごらんください。

混合プレスハムにつきましての品質表示基準でございます。

一番最初に申し上げましたように、混合プレスハムの日本農林規格は、もう既に廃止になっています。しかしながら品質表示基準は残っております。その一部改正を他の一部の加工製品と同様の改正を行ったということでございます。

なお、混合プレスハムでございますが、定義のところ、132ページちょっと

ごらんください。

混合プレスハムの用語の定義の中に、下から3行目ぐらいに魚肉の文字が出てくるかと思えます。いわゆる簡単に言えば、魚肉が50%未満含むものということになります。50%を超えると魚肉ハムということになるということになります。

135ページにパブリックコメントが出ておりますが、これも全く同じ内容でございますので、省略をさせていただきます。

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、同じくこれにつきまして部会が開催されておりますので、○○委員からご報告いただきたいと思えます。

○○委員 プレスハムと混合プレスハムを一括で報告させていただいてよろしいでしょうか。

○本間会長 お願いいたします。

○○委員 では、その報告をさせていただきますと、2つの案件とも、プレスハムとも意見を述べる、希望する方がどなたもおられませんでした。ということと、それから、事務局の説明に対して、どなたもこの委員会で委員の意見とか、それから、疑問点というものも出されませんでしたので、このまま原案どおりで改正する方向でということ調査会に報告するということになりました。

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、プレスハムの規格及び品質表示基準、それから、混合プレスハム品質表示基準、この3件をまとめてご審議いただきたいと思えます。

それで、最後の項の混合プレスハムというのは、混合は魚肉であるということのご説明があったと思えます。この辺あわせてご意見をいただきたいと思えます。

よろしゅうございましょうか。

(「はい」と言う声あり)

○本間会長 それでは、ただいまの3件、原案どおりご了承いただいたということにさせていただきます。ありがとうございます。

それでは、早く終わったらどうしようなんていう心配はご無用でございますして、大分まだ残っておりますのでご安心ください。

それでは、熟成ハム類、熟成ソーセージ類、熟成ベーコン類です。この熟成関係もまた説明上3件一緒に説明していただいてということによろしゅうございますか。

では、熟成の規格をお願いいたします。

○島崎品質課長補佐 それでは、資料ナンバー9番です。ページ141ページの方へ行きたいと思えます。

熟成ハム類というのは、いわゆる特定JASと言われるものでございまして、JASマークの形もちょっと違うということになっております。特徴は言葉どおりでございまして、熟成期間の規定が設けられていますが、今回、この規格の見直しについても他の食肉加工品と同様の見直しの仕方を行わせていただきました。ただ、格付の見込みがない熟成ベリーハムについては規格から

削除をさせていただきました。

これもちょっと円グラフの方を見ていただけますでしょうか。

熟成ハム類生産割合という円グラフがございます。左側の絵がハム全体の生産割合でございます。つまり、ハムの中では、ロースハムが非常に多いんですけれども、ロースハムのほとんどはJASマークがついていないということです。非JASと書いてあります。クリーム色のところでございます。その中の右側の方、わずかな他と書いてあるブルーのところを、その部分だけ引き伸ばしたのが右側の絵でございます。全体からすると非常に少ないということのご理解をまずしていただきたいと思います。

それから、特定JASというのは、熟成のことでございまして、ロースハムがこの中では非常に多いというふうにご理解をいただきたいというふうに思います。

ベリーハムというのは、ほとんどないに等しいということから、今回は削らせていただくということになります。

142ページ、格付率というのが前にも分母になるところがありませんので、いわゆる生産割合のみになります。9%程度減少していると考えます。

143ページから概要でございます。

現行のところ、熟成ベリーハムのところを削除させていただきました。

ページの見直しは形状でございます。これは一緒でございます。食品添加物も全く同様の整理の仕方をさせていただきました。144ページにかけての整理の内容がそこに記載がされています。

ただ、特徴的なのは144ページ、名称の表示というのがございまして、表示の基準は削らせていただきましたが、こういう特定JASにおいては、品質表示基準というものがありません。したがって、名称表示の部分のところの基準だけ今回新たに設けさせていただきました。いわゆるJASのついた熟成ボンレスハムについては熟成ボンレスハムということになります。熟成ロースハムについては熟成ロースハムというふうに記載をするというふうに設けさせていただきます。

146ページ、新旧対照表のところ、特徴点だけ一番下、現行第3条のところをごらんください。146ページ一番下、147ページにかかってしまいますが、ここに7日間以上塩漬することとするということがこの熟成ハム類の特徴でございます。

また、塩漬液の注入量は、次のページにまたがっております15%以下ということになっています。

ここは特徴でございまして、次の147ページ、これも熟成ボンレスハム、ロースハム、ショルダーハムを1本の規格としてまとめさせていただきました。改正案、左側に、熟成ボンレスハムにあつては豚のもも肉を使いますよという、原料肉のところを仕分けをさせていただいたということでございます。

あとは同様の整理でございまして、148ページのところ、名称の表示の部分だけを新たに追加させていただいて、あとの表示の基準については、同様に削らせていただいたということでございます。

パブリックコメント、155ページに参りますが、これも全く同様の内容でございます。

それでは、資料10の方に行かさせていただきます。熟成ソーセージ類です。

このソーセージにつきましては、一番最初に申し上げましたように、今回ソーセージと混合ソーセージはこの規格の今回の審議から外しておりますが、横隔膜の件で外しておりますが、熟成ソーセージ類についてはその部分が影響を受けませんので、熟成という意味で一括してご審議をした方がいいだろうということで、ここに入れさせていただきました。したがって、ソーセージというもののご説明をしておりませんので少しわかりにくいかもしれませんが、生産割合のところをちょっともう一度、熟成ハム類の下に熟成ソーセージ類の生産割合というのがついていきますので、それを見ていただきたいと思います。

左側が全体像でございます。ウインナーソーセージはJASマークつきが非常に多いということになります。それで、特定JAS、いわゆる熟成ソーセージ類についてはその赤色のところ、全体から見るとそのぐらいあるということで、ほかの特定JASに比べると比較的多い方だというふうにご理解をいただければよろしいかと思えます。

166ページの方に行ってください。いわゆる、小売販売額も増加しているというところでございます。

167ページ、これも先ほどと全く同様の見直しの仕方をさせていただきました。したがって、添加物も同様の見方をして、168ページの方に表示のところの文言が出てきます。これについても、先ほどの熟成ハム類と一緒にございます。

新旧対照表の方に行きます。170ページ。

普通のソーセージのJAS規格の説明をしてみますと、この辺も説明済みなんですけれども、今回、170ページのところのポロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ、ウインナーソーセージというふうにご利用の定義がしてありますが、基本的には、ポロニアソーセージは、牛腸を使用したもの、フランクフルトは豚腸を使用したもの、ウインナーソーセージは羊腸を使用したものというふうに分けがされています。人工ケーシングを使う場合はその太さというところで分けをしているというふうにご理解いただきます。

熟成ソーセージ類の場合は、第3条のところ、その下のところに出ています。3日間以上塩漬することということになっています。

内容的には、確認に近い内容でございます。

あと172ページに名称の表示についての記載をさせていただきました。

それでは、176ページにパブリックコメントがございます。これも全く同様でございます。省略をさせていただきます。今度は資料11の方に行きます。

見直しの結果は、前段の2つと全く一緒でございます。ベーコン類も参考までに生産割合をちょっと見ていただきますでしょうか。熟成ベーコン類の生産割合、一番円グラフの最後になろうかと思えます。

ベーコンにつきましても、JASマークのついていないベーコンが非常に多い。全体から見ると非常に多いという形になっています。この特定JASと言われるベーコンにつきましては、全体から見て非常に少ないところのものになっているというふうにご理解いただきたいと思います。

187ページ、熟成ベーコン類を18%ほど減少しております。

188ページに、規格改正の概要でございます。

水分につきましては、これも同様の他の食品加工品と同じような見直しをさせていただきます。整理はこのようになっています。

189ページ、表示についても、その他の規格と同様でございます。

191ページ、新旧対照表の方に移ります。

熟成ベーコン類の熟成期間でございますが、これは現行右側第3条、これは5日間以上塩漬するということになっております。

あとパブリックコメント、198ページ、これも全く同様の内容でございますので、省略をさせていただきます。

以上で報告を終わらせていただきます。

○本間会長 ありがとうございます。部会はいかがいたしましょうか。○○委員。

○○委員 おくれて申しわけございませんでした。

○本間会長 それでいかがでしょうか。ご報告いただけますか。

○○委員 3点一緒によろしいでしょうか。

○本間会長 3点一緒にお願いいたします。

○○委員 そうしますと、熟成ハム類のJAS規格と熟成ソーセージ類のJAS規格と、それから、熟成ベーコン類のJAS規格でございますが、これもベーコン類と同様に、平成14年11月15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、これらについて意見を述べることを希望する方はございませんでした。

この3つの件につきましては、特に原案のとおり改正する方向で調査会、特に委員の質疑、意見はなかったわけでありましたが、1つだけ、熟成ハム類のJAS規格につきまして、塩漬液を原料肉に注入する場合も、塩漬期間というのは変わらないのかねと、こういう質疑がありましたが、事務局の方から、塩漬液を原料肉に注入する場合も塩漬の効果を保証するために、塩漬期間の規定は7日間以上でございますが、これは変えていないことが報告されまして、原案のとおりでよろしいんじゃないかということになりました。

ほかにつきましては、特段の質疑等意見はなくて、原案のとおり改正する方向で調査会に報告することということに相なったわけであります。

以上であります。

○本間会長 ありがとうございます。

それでは、3件、熟成ハム類、熟成ソーセージ類、熟成ベーコン類、これら特定JAS品でございますけれども、この3品の規格につきましてご審議いただきます。

これは特定JASということで、品質表示基準がないというのが大きな制度上の特徴でございます。

ございませんか。どうぞ。

○○委員 最初にも言いましたんですが、はちみつを使うということはこの中では熟成ハム類でうたっていますね。これが先ほど普通の状態でも使えるというのであれば、表示は同じ表示の仕方でもいいのかなという考え方をちょっとしていたんですが、そこら辺はこれを分ける理由というのはあるんでしょうか。

○島崎品質課長補佐 熟成ボンレスハムにつきましての原材料の表記の仕方が非常に違うんです。ここにあるのが次に掲げるもの以外のものを使用していないことということになっていきます。先ほどのハムは、その他調味料ということで、非常に広くとっているんです。だから、表記の仕方が異なってきてしまう

ということになります。これもつくったときの、そのときの使われている原材料等々勘案して決められているんだらうというふうに思っております。ただ、今回は、特にこれについての見直しのご要望はなく、そのまま現行どおりとなっています。糖類を砂糖類と言葉の整理をただけで、一緒だということでございます。

〇〇委員 これだけがはちみつをもし使っていた場合とか、そういう同じものを使っている、何かこちらの方が特別に使っているようなイメージがあったものですから、そういうイメージを与えないのかなと、そういう感じがしたものですから、さっきの話に戻っちゃうのでそれはやめますけれども、糖類の中に1つにまとめてもいいのかなという気がしていたものですから発言しました。以上です。

〇本間会長 ほかにいかがでございましょうか。

もし特段にご意見がなければ、原案をご了承いただいたということにしてよろしゅうございましょうか。

(「はい」と言う声あり)

〇本間会長 ありがとうございます。

それでは、予定されました議案が全部ご審議いただいたということになるわけでございます。

それで、この規格と表示のそれぞれ別の案件でございますので、それぞれにつきまして確認するわけでございますが、まず規格の方は報告という形式でございます。表示の方は答申という扱いになります。今、配りつつあるものでございますが、この内容でよろしいかご確認いただきたいと思えます。

それでは、一度お読みいただいたということで、確認でございますので一応読ませていただきます。

平成14年11月11日付け14総合第3945号をもって諮問のあったこのことについて、本調査会で調査審議に付し、日本農林規格については下記のとおり議決したので報告する。

記

- 1 ベーコン類の日本農林規格
原案のとおり一部改正すべきものと決した。
- 2 ハ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。
- 3 プレスハ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。
- 4 熟成ハ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。
- 5 熟成ソーセージ類の日本農林規格
原案のとおり一部改正すべきものと決した。
- 6 熟成ベーコン類の日本農林規格
原案のとおり一部改正すべきものと決した。

以上でございます。

規格の場合には決したという文字で表現をするものでございます。

それから、次のページでございます。

ベーコン類品質表示基準等の一部改正について（答申）でございます。

平成14年11月11日付け14総合第3945号をもって諮問のあったこのことについて、本調査会で調査審議に付し、品質表示基準については下記のとおり答申する。

これは表示についての答申でございます。

記

- 1 ベーコン類品質表示基準
原案のとおり一部改正することが適当である。
- 2 ハム類の品質表示基準
原案のとおり一部改正することが適当である。
- 3 プレスハム類品質表示基準
原案のとおり一部改正することが適当である。
- 4 混合プレスハム類品質表示基準
原案のとおり一部改正することが適当である。

以上でございますが、内容、これでよろしゅうございましょうか。

(「はい」と言う声あり)

○本間会長 ありがとうございます。

これで報告並びに答申ということが決まりました。

次でございますが、その他というのがいつものとおり用意してあるわけですが、今日は特に用意してございます。

それで、続けてやってよろしゅうございますか。

それでは、最初のところは、林産物の総会が開かれておりまして、そのところで宿題が出ておりましたので、事務局からご報告いただきます。

○武田課長補佐 代わりまして、林産物担当の武田と申します。よろしく願いいたします。

このような表のものが1枚紙でお手元にあるかと思えますけれども、ご確認いただけますでしょうか。

よろしいでしょうか。

平成15年2月14日に林産物の関係、合板とかフローリング、構造用パネル、集成材、その他規格の見直しということでご審議いただきまして、3月29日に施行になりました。この場をかりて御礼を申し上げます。

あと、その中で指摘がございまして、規格の改正の大きなものの1つとして建築基準法のホルムアルデヒドの放散にあわせてJAS規格の中にホルムアルデヒドの上位等級をつけ加えるというものがございまして、その中で、JAS規格の方、ガラスデシケーター、アクリルデシケーターという測定が2つございまして、調査会の総会の時点、この時点で建築基準法の基本となりますチャンバー法との相関という観点から、ガラスデシケーター法で測定する合板、フローリング、構造用パネルの3種類、3品目については引用をされていたわけなんですけれども、アクリルデシケーターの方は表のとおり、ちょっと相関がその時点では不明ということで、建築基準法の告示の方には引用されていなかったという現状がございまして、アクリルデシケーター法と建築基準法の引用の関係はどうなっているんだというご指摘があったかと思えます。総会の後、関係する団体、集成材とか単板積層材、あと森林総合研究所や大学の先生、それから林野庁が整合性に関して調査を行いまして、ある程度相関が認められる、一定の相関が認められるということで、国土交通省の方と調整をいた

しまして、4月の段階ですけれども、表の一番右の下になりますけれども、合板、フローリング、構造用パネルに加えて、アクリルデシケーターで測定する集成材、構造用集成材、単板積層材、構造用単板積層材、この4種類についても建築基準法の方で引用していただくということになりましたので、この場をかりてご報告いたします。

以上です。

○本間会長 ありがとうございます。

この前の林産物に関する総会が開かれましたときに、ホルムアルデヒドの定量法というのでございましょうか。それについての相関度というふうな議論がありまして、宿題としてお願いいたしました。

よろしゅうございましょうか。

○○委員 ご意見ございますか。

○○委員 私はございません。

○本間会長 ありがとうございます。

○○委員 これは何かグラフか何かで開示されるものでしょうか。

○本間会長 これが開示されるものか、この相関がということですね。

○○委員 はい。こういう相関関係がありますという、グラフか何かで開示されるんですか。

○武田課長補佐 チャンバーとの相関ということで、チャンバー法で測定したものとアクリルデシケーターでは測定したものを、その相関をとって、グラフ化していくということでありまして、開示の方は、現時点ではわかりません。

○本間会長 ご意見をお願いします。

○○委員 できたら開示していただきたいんですが。

○武田課長補佐 関係者の方と調整したいと思います。

○○委員 お願いいたします。

○本間会長 はいどうぞ。

○○委員 相関というのは、全く同じ値で全く数字のばらつきがなかったのか、それとも相関といいますと、同じ傾向で多少低くても上がれば相関性があったという、こういう見方がされるんですが、ここら辺はいかがだったんですか。

○武田課長補佐 チャンバー法で測定したものの、同じ材料になるんですけれども、同じ等級のものというのを材料を集めてきまして、それでチャンバー法で測ったもの、アクリルデシケーターで測ったもの、これを見比べながら一定のプロットをとりまして線を引きますと、ある程度直線になれば相関があるというふうになりますので、そういうふうな方法で測りました。

○○委員 アクリルデシケーターの方がどっちかという低目に出たとか、ガラスの方が低目に出たとか、そういうことはあるんでしょうか。

○武田課長補佐 今回の試験では、そういうふうな傾向は見られなかったと思います。

○○委員 ああそうですか。はい、わかりました。

○本間会長 要するにどちらの測定を採ったとしても数値はそのまま採用して大丈夫だと、そういう意味ですかね。

○武田課長補佐 ええ。JASの方でホルムアルデヒドのアクリルデシケーターで行ったもの、これが建築基準法上の放散量よりも低いものは面積制限を受

けないという規制がありますけれども、JASでFのフォースター、この間ご審議いただいた内容ですけれども、それがついたものについては面積制限を受けないということになります。

〇〇委員 どっちも使ってもいいということですね、要するに。数字は変わらないと。

〇武田課長補佐 ええ。そういうことになります。

JASについてはアクリルデシケーターで測ったものということになります。

〇〇委員 若干、いろいろな誤解があるといけませんので、多分、こういうお答えの方が一番いいと思うんですが、ガラスデシケーター法とアクリルデシケーター法でやっているものが、対象となっているのが合板、フローリング、構造用パネルというのがガラスデシケーター法になっております。

片一方は、アクリルデシケーター法というのは、集成材だとか、構造用集成材であるとか、これは何かというと、主として柱だとか、はりだとか、こういう大きな断面のものなんです。

それから、ガラスデシケーター法の方は、平面材料に大体対応しての話なので、そこのところがおのおの規格が違っておりますので、だからこれが混用して使うということでは決してないんです。それは間違いありません。一番違いはそこです。やり方の違いがあるということですので。

〇本間会長 要するに対象品目によってやり方が指定されている。

〇〇委員 それで、チャンパー法との相関はおのおのガラスデシケーター法の中でA、B、Cと例えばあったとすると、それに対する対応はちゃんとあった。

それから、アクリルデシケーター法についても、チャンパー法でやったものとアクリルデシケーター法でやったものとは、ほぼこういう形と一緒にこういうような形にはなっていると。

〇本間会長 数値的には同じであると。

〇〇委員 だからこれがガラスデシケーターとかアクリルデシケーター法が混用されて使うと、そういう話ではないと。

〇本間会長 大事な解釈ですね。

それでは、今の〇〇委員からの発言のあった開示するかどうかということにつきましては、またご検討ください。

〇武田課長補佐 はい。

〇本間会長 ほかにいかがでございましょうか。ホルムアルデヒドの測定法に関する中で、宿題でございましたけれども、よろしゅうございましょうか。

(「はい」と言う声あり)

〇本間会長 ありがとうございます。

それでは、次でございます。パンフレットの方はよろしかったんですか。

〇柄澤品質課長 最後にやります。

〇本間会長 一番最後ですね。

〇柄澤品質課長 はい。

〇本間会長 わかりました。

それでは、その他に2番目でございますが、これはマヨネーズの検討です。

それで、これは私たちの総会では一度審議を行って答申をしたものでござい

ますが、その後、いろいろな事情がわいてきたということでございます。それで、その件につきまして、委員のお手元にいろいろなものが届いていることもあるわけでございますが、いろいろな状況を事務局からご説明をまずいただきたいと思えます。

あるいは改正のときの説明はよろしいんですかね、ドレッシングの。

○島崎品質課長補佐 恐れ入ります。

今、会長から報告がありましたように、マヨネーズの件について、いわゆるドレッシング類の中にマヨネーズというのは入っていますけれども、昨年、部会総会が終わって決まっているものでございますが、それについて皆さん方のお手元にも会の方から届いていると思えます。ただ委員の方からおおむねかなりの割合でかわっておられるということがあって、よく理解できないという方もいらっしゃるかと思います。その旨の経過報告等を改めてさせていただきたいというふうに考えておまして、今からさせていただきます。

お手元に松田のマヨネーズについてということで、平成15年6月19日という、今日の日付ですけれども、そのペーパーがあるかと思えますが、よろしいでしょうか。

まず、JAS法に基づく食品の定義、きょうも幾つか定義がございまして、その定義については、個別の品質表示基準の中で、その基準が策定をされています。いわゆる、個別の品質表示基準以外では、自由にお付けになることができる名称、いわゆる定義が定まってない食品というのも片や非常にたくさんあるということをご理解をいただきたいと思えます。

品質表示基準についても、このまま農林物資規格調査会のご意見を伺った上で大臣が制定・改正ということをしていくということになっています。

マヨネーズにかかる品質表示基準は、現行の定義は、2の(1)で書かれているような内容でございまして、いわゆる規定されたもののみが使用可能ということになっています。つまり、先ほどもいろいろな定義の書き方があるんですけれども、マヨネーズについては非常に狭い定義になっております。今日は、たまたまはちみつの話が最初からいろいろありましたけれども、ここでも糖類は使えるんですけれどもはちみつは糖類の中に入っていないものですから使用はできません。そういう厳しい定義になっています。

見直しの経緯ですけれども、昨年7月25日、JAS調査会部会において、松田のマヨネーズの松田さんが公述をされました。そのときには、ちょっと時期尚早ではないかということで、認めないということの結論に達しました。JAS調査会総会、この総会でございますが、ここでも12月6日にとりあえず審議にかけましたが、部会の意見を尊重するという見送られた経緯がございます。

その後、2月14日、本年でございますが、「松田のマヨネーズはマヨネーズだの会！」というのができたようございまして、やはり認めてもらいたいと、マヨネーズとして定義に盛り込んでもらいたいということで要請書が届きました。そのときは、我々としてはこのJAS調査会の結果の報告をさせていただいて、現状ではJAS調査会の方の内容を尊重する立場から認められませんという回答を送付させていただきました。

その後、今年の5月8日、この会の方から3,270名の署名を添えてマヨネーズとして認めるよう申し出書が提出されました。

この 3,000名を超える署名というのは非常に重いものでございますし、このマヨネーズの会の方は松田さん自身は入っていないわけで、いわゆる周りの非常にそれを好んでお使いになっている方々がつくられたということでございます。

それで、こういう状況になりましたので、我々としてもどうしようかという検討をした結果、その次のページをちょっとごらんいただきます。

とりあえず、この規格見直しを行った際に調査をした内容と、追加としてことしの5月16日から5月30日の間に独立行政法人農林水産消費技術センターに、マヨネーズやマヨネーズの周辺商品、非常にマヨネーズに似通ったものも含めて、広く調査を行いまして、それらをあわせて調べた結果が出ました。それをちょっとご報告をしたいというふうを考えまして、この場をおかりいたしました。

使用原材料の結果ですが、その次のページです。

先ほど申し上げましたように、マヨネーズに使用できる原材料というのは、非常に限定をされております。香辛料の中でこしょうなどを読み取りますと、太枠の部分は品質基準上マヨネーズに使用できるんだらうというふうになりますが、やはり小さいところを拾っていろいろ調べると、はちみつ以外にもこういうものをお使いになっているものがあるというのがわかりました。ほとんど町のスーパー等では見かけないものも含めて広く調査をした結果でございます。添加物も同様でして、ここの記載のとおりの以下のものは使用できないということになっております。つまり、これらを使った商品は、現状、品質表示基準違反ということになります。

参考までに、次のページに周辺商品において使用されているということで、マヨネーズは半固体状ドレッシングのうちのマヨネーズという定義になっていまして、非常に半固体状ドレッシングというのは広い範囲で扱われます。マヨネーズはその反面非常に狭い限定された定義の中で扱われているというものでございます。したがって、半固体状ドレッシングの中では、いろいろな原材料を使っても、半固体状ドレッシングと読めるということになります。

そのほか、ご自由に名称をおつけになっているメーカーさんのものもあるということで、これはあくまでも参考でございます。こういうものが使用されているということのご報告をさせていただきたいというふうに思います。

以上でございます。

○本間会長 ありがとうございます。

このマヨネーズの規格や表示基準につきましては、昨年たびたび申し上げますように、ここでJASの総会でご審議をいただいております。それで、その席で、このようなはちみつという話が登場したのでございますが、そのときの結論、はちみつは畜産製品であるということ等の理由をもって、今まで部会から積み上げてきた議論を尊重して、今のご説明のと通りの回答を出したわけでございます。しかし、先ほど来、糖類という定義から始まりまして、そういうふうな物質の範疇をどういうふうにして表記していくかということ自身も大きな問題がかかることだから、それに乗っかっているわけでございます。それから、いろいろな行政上の分類というんでしょうか、私たちはそれが無縁なのかもしれませんが、そういうふうなシステムの上にもこれが乗っているわけでございます。それで、マヨネーズというものの規格、あるいは欧州規格、あるいは

は外国との規格というふうなのも多少我々の方にちらちらするわけですが、そういう中で、このはちみつというふうなのは除外視するというようなことで判断をいたしたわけですが。しかしこのようにいろいろな多くの意見、申し立てがあるということにつきまして、このJASの総会でメンバーがかなりの方々が当時と変わってしまっているということも踏まえまして、私たちの総会でどのような対応があり得るか、きょうは統一的な結論を出すということではなくて、手続論から始まりましていわゆる本質論、あるいはそういう物質の定義等も含めまして、委員各位のご意見をきょうは広く承って、今後の対応というふうなことに参考にさせていただきたいということで少し時間をとらせていただきたいと思います。

そういうわけで、どうぞ本日はご自由な発言をいただきたいと思います。

あるいは新しい委員の方々におかれまして、もし説明の不十分な点があるならば、当たり前なことでも結構ですので、まず挙げていただいて、その辺からお話ししようということでも結構でございます。

ございませんか。

〇〇委員 質問といいますか、そもそもものをちょっとお伺いしたいんですが、はちみつというのは畜産物ですか、そういうものとして排除をしたという、そもそものところをどうしてそう分けたのかということころがわからないとちょっと議論にならないかなと思うので、まずそこを教えてくださいたいんですが。何か理由があったのではないかと思うんですが。

〇島崎品質課長補佐 この定義そのものはかなり以前に決められたものです。我々もそうですけれども、何らかの食品の定義を決めるという場合は、基本的には皆さんの概念にある品物にどういうものが使われているかというものをまず調査をして、その中からじゃあこういうものなのでしょうということで決めていくんです。恐らく当時決めたときには、はちみつを使ったものはなかったんだろうというふうに考えています。例えばこれはだめだとか、あれはいいだとかという、いいものだから加えたらだめだとかいう、そういう概念で定義を決めているものではなくて、基本的にはその当時使われていた原材料そのものを調べて、そこから定義を導き出していくというのが基本のスタンスでございます。

ただ、今日は、この場で、例えばこの議論を煮詰めていくということではありませんで、実を言いますと、ある委員の方からも一度検討したらということをお願いしております。そういうことも含めて、ここで議論をするということではなくて、今の現状において、例えば、去年決まったんだから、しばらくそれは尊重すべきだろうという結論があったり、あるいは品質表示基準は機会があれば見直せるということにもなっているのもう一度検討する場を設けた方がいいんじゃないかとか、そういう議論を、ご意見をいただければというふうに思っています。

〇本間会長 どうぞ〇〇委員。

〇〇委員 時代時代で食品は変わっていくと思うんです。ですから当時は確かにこれでよかったかもしれないというのは非常にわかります。ただ、今の、特に天然志向とか、そういう中でいろいろなドレッシングも非常に幅広くなってきている。そういう中におきましては、やはり、私は、例えば合成品とかそう

いうものを混ぜてつくるといふのであれば、やはり相当規格で規定すべきじゃないかなと思うんですが、こういう品質表示基準の中で天然物を使うのであれば、先ほど私も畜産物というのは知らなかったんですけども、そういうようなものであったとしても、ある程度は幅広く、天然物であれば特に添加物ではありませんし、原材料で使えるのであればこれは私としては認めていく方向になるんじゃないかなという感じではちょっと受け取ったわけです。

ただ、そこにおきまして、例えば、行政機関とかコーデックスで何か縛りがあるのかなと、そういうような意識、そこら辺がわからないものですから、そこら辺の過去に議論があったのではないかと思います、そこら辺はちょっと教えていただければと思っております。

○島崎品質課長補佐 昨年、この議論を部会でする際にも、一応参考ということでお示しというか、ご報告させていただいたんですけども、資料は今日はありません。コーデックスそのものはないんです、マヨネーズについては。ただ欧州規格という地域版みたいなものがありまして、そこにははちみつというのは入っていないんです、使える原材料の中には。ということは、ご報告はさせていただきました。ただ、ほとんどの方は部会の中はご存じないんですけども、当時の部会で、我々はニュートラルに提案をさせていただきました、そういう現状ですけども、だめという根拠もないし、すぐ変えようという根拠もないということから、皆さん方のご意見で決めていきたいということで、口述されたことをニュートラルに我々は扱ったということでございます。

以上でございます。

○○委員 私も決めたときにはそれでよろしいですと了承した一人でございますので、今から何また変わったのと言われそうな気がいたしますんですけども、先ほどの○○委員がご意見述べられましたけれども、かなりの人数の方がこんなふうに私どもはマヨネーズでしてほしいんだというのも私のところにもそれが来ましたんですが、そういうことも考えますと、別に、これ規制緩和という言葉は古くなってしまったかもしれません。すべていろいろなことで規制緩和ということが言われてきていて、そして時代も変わってきている。だから、やっぱりそのときにはなかったかもしれないけれども、それもあわせて、これでいいものであればいいのかなと、ちょっと変ですけども、そう思うようにもなって気持ちが変わってはきています。変わってきているというか、これだってJASをできるだけ付けるようにしましょうという一方にはあるわけですね。JASを推奨して、この人たちは本当に付けたいと言っているわけですよ。それを別にこれだからと言って余にもきつく縛るといふことはどうなのかなと、そこら辺がちょっとわからないんですけども、できるだけ付けましょう、付けましょうと確かに言っています。推奨してもなかなか付けてもらえないというのが現状ですよ。そういうものもありますけれども、本当に私たちはこうやって付けたいんだわという、そしてはちみつだけ、それも天然のものでということ、合成じゃないし、ということをもう少し幅広く考えることも必要ではないかなといふことは、以前はそうは思わなかったんですけども、今ご説明を伺ったり、それから、その人たちの物をいただいたときに、ちょっとこれどうなんだろうというふうに、はっきりわからないけれども、そういう方向に私の気持ちとしては向いてきていることです。

○本間会長 ○○委員どうぞ。

〇〇委員 松田のマヨネーズタイプというのがありますが、ほかにもマヨネーズタイプとつけているものはあるのでしょうか。

〇本間会長 名称でございますが。

〇島崎品質課長補佐 かなりあります。かなり商品名としてそうなっていて、ただ一括表示の中は半固体状ドレッシングとなっていて、一括表示の四角枠の中は半固体状ドレッシングとなっているという形のものがあります。それはかなり出回っていますし、それから、タイプという、そういう文言を全く使わない〇〇ハーフであるとか、いわゆるカロリー制限をしてあるような商品は、マヨネーズでは定義上はありませんで、通常、裏を見ると半固体状ドレッシングという表示がしてあって、どこにもマヨネーズと書いてないという商品はかなりあります。

〇本間会長 〇〇委員どうぞ。

〇〇委員 最近、食品の表示などでも、生鮮食品、水産物でも畜産物でも農産物も同じですけれども、原材料名とか、国産の場合は、例えば、水産物であればとれたエリア、あるいは水揚げされた漁港地とか、そういうのを書くようにとかいろいろシビアになっているわけですね。それは、やっぱり消費者にそういう告知して安心感を与えるということだと思えますけれども、そういう場合で、例えば、このはちみつというのは、我々は畜産加工品だと今聞いたんですけれども、要するにはちみつというのは天然ものという認識でとらえているわけです。そうした場合は、合成ものでもないし、有害なものでもないし、それは食べ方によれば糖類だって、砂糖だって、たくさん食べれば害ですけれども、そういう面で、例えば砂糖を添加するかわりにちみつを添加しただけだということ、それが松田のマヨネーズというのは食べたことないんですけれども、体にいいとか、味がいいとか、そういうことであれば、表示の方で今の食品の表示のあり方から言って、例えば、松田のマヨネーズというのはそういう名前になっているのか知りませんが、例えば、松田のマヨネーズとして括弧書きで糖類のかわりにちみつを使用とか、要するにそういうふうにして、松田のマヨネーズというふうにかかせてはいけないんですか。

〇島崎品質課長補佐 現状は松田のマヨネーズタイプという形で販売されていまして、タイプとついていて、そういう意味では特段問題ありません。ただ裏側も半固体状ドレッシングというふうに表示を改めていただいております、そういう意味でも問題ありません。ですから、そういった今の表記、そういうふうなところは基本的には訂正をさせていただいて、このようなところの要請も受けていただいて、準じてそういうふうなラベルも訂正をさせていただいているというのは事実ですが、やはり定義として、ご要望されているというのが現実的にあるという。だから一括表示の中の名称の欄もマヨネーズと書きたいという、半固体状ドレッシングではなくてマヨネーズと書きたいというふうな、極論を言えばそういうことで、定義の中をもう一度見直してもらえないかという意味の署名だというふうには我々はとらえています。

〇本間会長 〇〇委員。

〇〇委員 この前の議論等々で、やっぱり世界でどうだかということが一つの議論になったかというふうに思っております。それで、マヨネーズというもので、一番恐らく最大の生産国というのはアメリカですけれども、米国のFDA規格ということでは、どうもはちみつは認めていない。それから、ヨーロッパ

の地域規格というか、それもこれを認めておりません。じゃあコーデックスでどうかということで、じゃあそれをどういう形で世界基準にするかという、コーデックスでステップ3だというふうに私記憶しておりますが、今検討されております。その中の原案では入っておりません。そういうことの中で日本として、どういう基準をマヨネーズとしての基準をどうつくっていくかということで、その前の議論では少しそういうような議論の状況も見ながら、ちょっと時期尚早ではないかと。

それから、必ずしも天然物だからストレートでいいかということ、例えば、はちみつの場合かなり酵素が強いと。そういうことがどういう影響があるのかというようなことですね。一つのマヨネーズというのは世界的に見て共通した味みたいなのがあるだろうというふうに思うんですが、そのことがどんな形で相なるのかということでのマヨネーズということについてどうも世界各国でははちみつが入っていない。天然物だからじゃあ何でもいいかということとそうでもなくて、例えば、はちみつについても、例えば乳幼児の離乳食ですか、そういうものについては使用は認められない、というのは酵素が強いということもあるんだらうというふうに思っていますが、形も無条件で必ずしもそういうことには相ならないというようなことから、もう少しちょっと全体として研究してみようよという、だからもうちょっと時間かけてその辺のところもみんなで理解できるような形の中でやってみたらどうかというのがこの前の、絶対だめとかどうというよりもまだちょっともう少し研究が足りないんじゃないかということもありまして、時期尚早ではないかというようなことが多かったのがそのときのご意見だったわけですね。そのような状況というのは今も恐らく変わってないし、世界的にはもうアメリカとヨーロッパでは認めていない。それから今、ステップ3ということでコーデックスで議論されている。ただこれにも入っていないというようなことで、ちょっとそういうような情勢とか、その他のこども含めてちょっともう少し時間をかけて時期尚早ではないかというような結論で、私は見送られたものというふうに受けとめておりました。

そういう意味合いからいきますと、この前、昨年やったことについてすぐもう1回また部会を開いてすぐ検討をしてもやっぱり同じような感じになってくるとはならないのかなという気はいたしております。

○本間会長 ありがとうございます。

それでは、○○委員や○○委員のご意見ございますか。

では○○委員。

○○委員 私も今まだ時期尚早というのは研究段階、調査段階だというお話ですけれども、実際に消費者の立場に立って、農産物だからマヨネーズはオーケーだと、畜産加工品だからだめだということは、我々も今伺って初めてわかったぐらいで、一般消費者が実際に畜産品だからだめですよということで納得できるかということ、やはりそうはいかないんじゃないかなと思います。つまりそういう中で、安全性を含めていろいろ検討する段階、それが時期尚早という言葉であらわれているんじゃないかと。ある程度消費者の意見を踏まえながら研究をしていくべきではないか、調査をしていくべきではないかなと私は思います。

○本間会長 では○○委員どうぞ。

○○委員 はちみつに関してなんですけれども、うちの娘なんかも太りにくい

という理由でコーヒーにはちみつを入れることもあるんです。ただいろいろ酵素の影響もありますので、はちみつの真の評価というものも教えていただきたいと思いますし、それとあと熟成ハム類の方の分類表を見ていますと、ロースハム、非JASの方が生産量が多いわけですね。ということは、これが売れているから生産されていると思うんです。ですから、松田のマヨネーズタイプの方も、はちみつが入っていて、本当にいいならば消費者は選んでいくと思うんです。ですから、やっぱり消費者は何を望むかに対して本当にはちみつの酵素の影響というものをもっと消費者に知らせていく必要があるんじゃないかと思います。

○本間会長 ありがとうございます。

○○委員いかがですか。よろしいですか。

○○委員 今まではずっと経過をいろいろお聞きしていたんですが、実は迷っちゃいますよね。どちらを見てもうん全くそのとおりだなと思いますが、ただ、3,270人ですか、そういう方の署名とか、これはある程度重いと思うんです。そういうもの。一方では、きちんと売れている、評判もいいということであれば、別に名前がどうだろうとか、JASがついたのがどうだろう、こういう考えも実はあるわけなんです。ただ、やっぱりそういうようなもの両方があるということについては、もう少し、多分時期尚早ということでは言われていると、時期尚早の期間はどれぐらいなのかというのがはっきりわからないで、結構長くなっちゃうというだけで結局何もすぐしてくれないんだろうと、こういうものが結構強いと思うので、例えば、検討をするにしても、じゃあいついつまでに、酵素なら酵素がいろいろ問題であるのであればそれをきちんと解明して、それなりのものを出しますとか、そうしてやらないと、言った方もあくまで同じようなことを、調査の委員はもう頑固で全然あれだとか、規制緩和を全くうんぬんかんぬんだと、こういう格好になると思うんです。期間をきちんと明示しながら、問題点は問題点できちんと正しくしてやるという毅然とした態度できちんと整理する必要があるんじゃないかなと、こんなふうに思います。

○本間会長 ありがとうございます。

それでは、○○委員いかがですか。

○○委員 もし間違っていたら申しわけないんですが、はちみつって酵素だけでなくポツリヌスがあるということはないんでしょうか。そうだとすると、ヨーロッパで乳幼児に食べさせてはいけない理由に確かそれがあったような気がするんです。ちょっとこれ間違っちゃったら非常に申しわけないんですが。そうすると、マヨネーズにそれが入っていることで、ひょっとして問題になるということはないのかなと思って、もし間違っていたら申しわけないんですが。そうするとやっぱりもうちょっと検討の余地があるかなと思うんですが。

○本間会長 ありがとうございます。

それでは、次、○○委員一言どうぞ。

○○委員 今、○○委員がおっしゃった感じと大体似ているんですけども、やはりまだ両方の考え方があるなということで、この議論については門戸を閉ざすというか、やめてしまう、去年決まったからもうやめるというのではなくて、やっぱり継続して調査検討をします。今おっしゃったように、いつまでというか、大体めどを決めて、この辺で結論を出してあげるといようなことにしたらいかがかなというふうに思います。なかなか難しい問題、今の酵素のお

話もいろいろありますので、ただだらだら議論をしてもしょうがないと思いますので、きちんとめどを出して議論していくということだと思います。

○本間会長 それでは、○○委員。

○○委員 私のところにもこのマヨネーズの販売店の投書ですか、マヨネーズタイプに関するものが来て、最初はよくわからなかったんですけども、何はともあれ、マヨネーズの原材料のここに掲げられているような括弧の中に入っているものしか使ってはいけないということは、コンクリートされちゃっていいものかどうかと。やはり食生活の中でいろいろな嗜好というのはだんだん変化すると思うんです。その変化した中で、今度の場合ははちみつなんですけれども、それがいいかどうかはまだ私にもわかりません。だけれども、マヨネーズは、こういうような材料じゃなきゃいけないよということで固められてしまうということは、やはり時代の流れは規制緩和だとか、いろいろな問題がありますけれども、食べ物ですから、むやみやたらと何でもいいですよというわけにいかないですけれども、やはりマヨネーズというものはこれしか使ってはいかんという規制は、なかなかこれからは難しいのではないのでしょうか。食べて害があるとか、いろいろな問題がこれから出てくる、それを研究し解明して、このようにはちみつを使っても大丈夫ですよということが証明された暁には緩和をしていく方向がいいのではないかと思います。ただ、今現在、○○先生も言ったように、いろいろなことでまだ解明されていない疑問視されているところもあるのであれば、それを究明すべきではないかと、そういうふうに私は思いますね。

○本間会長 ありがとうございます。

○○委員どうぞ。

○○委員 このはちみつの関係は、確か先ほどおっしゃったとおりをヨーロッパ、アメリカの規格にこのはちみつが入っていないというのと糖類の中にはちみつはないということで、私も今回は部会から出された意見が正しいなという感じがしたわけなんですけれども、今日のハムのもを見ていきますと、調味料の中に食塩、糖類、その他調味料ということで、ここでははちみつを使っていいというような、先ほど話がございまして、今回この場合、食塩、糖類というのが調味料じゃなしに原材料というところえ方でマヨネーズの場合はされているなど。その辺がちょっと、私専門家じゃありませんのでよく理解できないなという感じはいたしております。

○本間会長 ありがとうございます。

それでは○○委員、林産物の立場から。蜂のすみかの研究をしているところとして。

○○委員 私はいろいろ今のご意見を聞いて、やっぱりなるべく早目に少しづつ審議はしておいた方がいいのではないかという印象は持ちました。

というのは、先ほどのはちみつの、今、○○委員が言われたように、規格の中で、その前の経緯を引きずりながら定義というのが決まっているというのは随分あるというのはわかりましたので、その経緯を踏まえた上で、あるところになったら経緯をもう1回書き直してやる必要はあるのではないか。

例えば、糖類というのは一体全体何なんだという先ほどの砂糖と糖類というものの、これは食塩というのはどうも物質ではないかと、だけれども、どうも物質でもなくて原材料なのか物質なのかということもありますし、いずれにし

まして、このあたりは少し整理する時期には来ているんじゃないか。そうしないと、なかなかこれは議論が詰まっていけないような気がいたしますので、これは規格全体として、全体として少し整理をしていただくことがあっていいのではないかというような気がいたします。

それから、もう一つは、これは全体的な要望でもありますが、もう一つは、今の差し当たっての定義の名前がマヨネーズという名前が要るんだというご要望のような感じもいたしますので、そういうところを扱えというのは、これまたちょっと違ったニュアンスを持つので、定義とはやや違ったところがあるような気がいたしますので、そのあたりとは少し議論を分けていただいて議論をしなくてはいけないんじゃないかなというちょっと気がしておりますが、正解であるわけではありませんが、ただ私の申し上げたいことは、ぜひ継続的に少し検討をした方がいいのではないかとということでございます。

○本間会長 それでは。

○○委員 松田の方からいただいて私自分でつくってみたんです、はちみつを入れて。そうしますと若い者ははちみつの方がおいしいと言うんです、こくが。あつて。ということは、やっぱりいろいろ評価されるなと思うんですけども、現実、はちみつに関する私も一種の不安を感じていますので、余りつからないようにしようかなとも思っていますので、やっぱりはちみつのメリット、デメリット、これをきっちりと表明していくべきだと思います。味は現実おいしかったです。こくがあつて、松田のマヨネーズの方がおいしいんじゃないかという、私自身の判断はいたしております。

○本間会長 一通りご意見を頂戴したような気がいたしますが、こういうふうな意見でございますので、これから先、一応事務局へ戻してみたいと思っております。

○柄澤品質課長 その他の議題にもかかわらず大変熱心な論議をしていただき、本日の中で一番多くのご意見をいただきましてありがとうございます。

本日、その他のところでこのご報告をさせていただいた趣旨は、この場で定義をどういうふうに見直すかということをご決定いただくということではもちろんございませんで、これだけいろいろ社会的に問題になっておることにつきまして事務局から全くご報告しないというのはいかがなものかということでご報告という形でお示したところでございます。

いろいろご意見をお聞きしまして、私ども事務局としては、いろいろな方向のご議論があるとしても、唯一確かに言えることは、この問題についてまだ多くの議論が残されている、早急にいろいろなデータなり、議論の材料をお示しして、さらに議論を深めていただく必要があるということは間違いないなということを確認いたしました次第でございます。

いずれにしても、定義が定められている個別の品質表示基準につきましては、5年に一度必ず規格を見直すということにあわせて原則として見直しておりますので、通常であれば、昨年見直したばかりであれば4、5年後の見直しということになってしまうわけでございますけれども、そういうことでいいのかどうかということだろうと思います。

今日のご議論をお聞きすれば、これはなるべく早く私どもとしていろいろな材料をお示しして議論していただく必要があるのではないかといいところは、恐らく大層の委員の方の共通のご認識ではないかと思っております。今年も、たくさ

んまだ規格の見直し、品質表示基準の見直し予定がございますので、今この場でいつどういう形でということは確定的に申し上げることはできませんけれども、できるだけ早く私どもとして議論の材料を集め、部会というような手続になろうかと思っておりますが、お諮りできるように努力させていただくということで、本日のところはご了解いただければというふうに思います。いかがでございますでしょうか。

○本間会長 ありがとうございます。

それでは、このはちみつ入りマヨネーズというものに関しましては、引き続き委員のご関心をお寄せいただいて、多分結論は全くわかりませんが、いわばJAS調査会のいわば見識が問われる場面かもしれませんですね。部会の仕方ということは今後あると思っておりますので、どうぞ、ご議論のほどお願いしたいと思っております。

新しい委員の方々におかれましても、活発なご意見を引き続きお寄せいただきたいと思っております。

それでは、3番目の……。

○○委員 すみません。私さっき言い忘れたんですけれども、マヨネーズをいずれ、例えば輸出するとか、そういうようなことが将来可能性があったときは、世界的な規格と整合性も取らなければいけないので、それについてもあわせて検討した方がいいんじゃないかと思っております。

○本間会長 それでは、3番目のその他ですが。

○上島上席規格専門官 では、本日用意させていただきました最後になりましたが、お手元の方にこういうパンフレット「知っておきたい食品の表示」というものをお届けさせていただいております。これにつきましては、ご承知のように、昨年からは厚生省と合同で食品の表示に関する共同会議というものを開催させていただいているところでございますが、今回、初めてこのパンフレットの表紙の一番下の方に書いてございますが、この春に、厚労省と農水省と公正取引委員会合同でこのパンフレットをつくりました。今後の参考のためにということでお手元にご用意させていただきました。全く省庁をまたがってこういうものをつくるというものは初めてでございます、非常に画期的なことではないかと思っております。

以上でございます。

○本間会長 ありがとうございます。

このパンフレットは表の下位に書いてありますように、3省庁というんでしょうか、3つの役所が合同で1つのパンフレットをつくったということでございます。それで、このパンフレットが生まれるまでに3つの役所が共同座長で課長さんが3人並んで会議を開いて、その省庁の枠にとられない表示へ対応しようという霞が関にとりましては画期的な企画で進んだ結果でございます。これが一つのパンフレットに集約されてきているということでございますし、あと、問い合わせに関しましては、共同の問い合わせ窓口を開設して週2回対応しているということ、あるいは、対応のQ&Aを合同でつくっているという非常に幅の広い対応をお役所が合同してやったということを私も申し添えさせていただきたいと思っております。

これで3つ目のその他が終わったことになりましょうか。あるいは……。

はいどうぞ○○委員。

〇〇委員 9ページにありますうなぎの蒲焼きなんですけれども。輸入の場合、ここに製造業者が書いてありますね、そのときにも輸入業者というのは入れなくてよろしいんですか。

〇上島上席規格専門官 これは製品をつくったところが行うということでございますので、この場合も、この表を見ていただきますと原材料名でウナギと書いてある。ウナギの括弧書きで中国とございますが。これは中国からウナギの原料を輸入したものを国内の業者が、ここは製造業者と書いてございますが、国内の業者がウナギの蒲焼きに加工してつくったということでございますので、これは輸入業者というのは製品を輸入したというわけではございませんので、記入の必要はないということでございます。

〇本間会長 どうぞ〇〇委員。

〇〇委員 今のウナギの話にちょっと関連するんですけれども、今、スーパー等に行きますと、サラダというのがすごく売っていますよね。できているサラダがあるんです。そうすると、今、原材料名となりますと、サラダの中にいろいろ入っている野菜が全部国産であるか、国産でないかという表示は全然ありませんよね。そうすると、例えば、タマネギでも何でも、外国から入った物は、入ったサラダが売られているということになりますと、ここにやはりサラダの原材料の中にアメリカ産とか、オーストラリア産とかと書くんですか。

〇柄澤品質課長 今ご指摘のミックス野菜盛り合わせのような形ですとか、あるいは刺身の盛り合わせも同じ問題であります。肉の盛り合わせも同じ問題であります。そういったものの一つ一つのパーツについての原産地をどういうふうに表示するのかということは、これはいろいろな方面からご指摘がある大きな問題でございます。

実は、このJAS調査会総会の言ってみれば下部機関というような位置づけになるわけですが、表示の共同会議というものを厚労省と一緒に、昨年12月から月1回程度のペースで議論をいただいております、今ご指摘のような組み合わせの生鮮品、カット野菜、刺身の盛り合わせのようなものの原産地の表示をどうするかということを含めまして、まさに今共同会議というところでご議論いただいているところでございます。いずれ近いうちに方向性が恐らく出されるかというふうに思うんですが、最終的にこの原料原産地の表示ルールを決める際に、このJAS調査会の総会にまた改めてお諮りして、ご論議いただくということになるかと思っておりますので、今のような問題が表示のルールの1つの問題点として指摘され、議論されているということをとりにあえずご報告申し上げます。

〇本間会長 現状は原料原産地表示は必要ないということですね。

〇〇委員 もう1回一言言っているんですか。

〇本間会長 はいどうぞ。

〇〇委員 今の問題なんですけれども、生産者のタマネギの価格と輸入したタマネギの価格というのは格差がありますよね。そうすると、タマネギの値段と自分たちがつくったタマネギの値段に変化している。大変タマネギが売れないというようなことがあるので、私はちょっと聞いたままで、実際にカット野菜にした場合に、さも国産を使っているような形の表示で売られているというのが現状が大分あるんじゃないかと。そうすると、やはり生産者の方々にしてみれば、形のままあっては指摘されるかもしれない、カット野菜にされた場合に

は全然わからないということで、生産者は自分たちのつくったものに見せかけられて売られているんじゃないかというふうな疑惑が持たれるんじゃないかなと、そういうふうに思ったから質問したわけです。

○本間会長 ありがとうございます。

それでは、これにて本日の総会を閉じさせていただきます。どうも長い時間ありがとうございました。

○柄澤品質課長 どうも長時間ありがとうございました。