

農林物資規格調査会総会

農林水産省消費・安全局表示・規格課

農林物資規格調査会総会

日時：平成15年7月10日（木）
会場：農林水産省第二特別会議室
時間：14:00～16:20

議 事 次 第

1. 開 会
2. 会長選出
3. 消費・安全局長挨拶
4. 会長代理の指名
5. 議 題
 - (1) 農林物資規格調査会運営規程の一部改正について
 - (2) 期限表示の用語の統一について
加工食品品質表示基準の一部改正
 - (3) 遺伝子組換え表示対象品目の見直しについて
遺伝子組換えに関する表示に係る加工食品品質表示基準第7条第1項及び生鮮食品品質表示基準第7条第1項の規程に基づく農林水産大臣の定める基準
 - (4) 日本農林規格の見直しについて
 - ア 規格の改正
 - (ア) 食酢の日本農林規格

- (イ) 食用植物油脂の日本農林規格
 - (ウ) 精製ラードの日本農林規格
 - イ 規格の廃止
レトルトパウチ食品の日本農林規格
 - (5) 品質表示基準の改正について
 - ア 食酢品質表示基準
 - イ 食用植物油脂品質表示基準
 - ウ 精製ラード品質表示基準
 - エ 調理冷凍食品品質表示基準
 - (6) その他
その他
6. 閉 会

資料

- 1 農林物資規格調査会委員名簿
- 2 農林物資規格調査会運営規程の一部改正について（案）
- 3 加工食品品質表示基準の一部改正について（案）
- 4 遺伝子組み換えに関する表示に係る加工食品品質表示基準第7条第1項及び生鮮食品品質表示基準第7条第1項の規定に基づく農林水産大臣の定める基準附則第2項の規定に基づく見直しについて（案）
- 5 食酢の日本農林規格の見直しについて（案）
- 6 食酢品質表示基準の一部改正について（案）
- 7 食用植物油脂の日本農林規格の見直しについて（案）
- 8 食用植物油脂品質表示基準の一部改正について（案）
- 9 精製ラードの日本農林規格の見直しについて（案）
- 10 精製ラード品質表示基準の一部改正について（案）
- 11 レトルトパウチ食品の日本農林規格の廃止について（案）
- 12 調理冷凍食品品質表示基準の一部改正について（案）
- 13 J A S規格の制定・見直しの基準

農林物資規格調査会総会

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
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
谷口肇	中央大学応用生物学部教授
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
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

中川消費・安全局長、岡島審議官、柄澤表示・規格課長、皆川食品表示・規格監視室長、川村上席表示・規格専門官、金山表示規格班課長補佐、島崎食品規格班課長補佐

午後 2時00分 開会

●柄澤表示・規格課長 定刻ちょっと前ですが、皆さんおそろいでございますので、ただいまより農林物資規格調査会総会を開会いたしたいと思います。

本日、ご多用のところ多くの委員の方にお集まりいただきまして大変ありがとうございます。

7月1日をもちまして、農水省の組織が大きく変わりました、消費・安全局という新しい局ができたわけでございます。私ども、従前品質課とっておりましたが、今後、表示・規格課という名前に変わりました、新しい体制で臨んでおりますが、この調査会初めJASの規格と表示の関係につきましては、引き続き私どもの課で担当いたしますので、よろしくお願い申し上げます。

冒頭、1つご報告とご紹介がございます。

大変長い間調査会会長を務めてこられました本間先生におかれましては、この7月1日付で設けられました食品安全委員会の委員にご就任になられております。この食品安全委員会の委員とほかの審議会の委員との間ではかなり厳しい兼職の制限がございまして、大変残念ながら、その関係で本調査会の委員を6月末でご退任されたところがございます。本間先生のかわりに、新たに谷口委員にご就任いただいておりますが、本日は残念ながら谷口委員ご欠席でございます。

本間先生におかれては、お忙しいところ、本日わざわざお見えでございますので、恐縮でございますが一言ごあいさつを頂戴できればと思います。

●本間前会長 本日はこのような機会を頂戴しまして大変光栄に存じます。

私、平成8年から食品部会長を2期4年でございますでしょうか、それから、あと2年半の会長ということでございました。それで、この食品安全委員の話は本当に突然でございましたので、何とも答えのしようがない場面がございまして、とにかく兼ねるといことはいけない。マネジメントとアセスメントを分けるということが将来の布石なんだというような国の方針の、これは当然くつがえせないものでございますので、このような事態になりました。

私自身は、本当に6年半でございましたけれども、本来ならば大学で試験管の中をずっと見て終わったはずの者が、このような機会をいただきまして、人間の世界、あるいは、それをもっとさかのぼった農業の世界というところまで考えるという場をいただいたと思っております。

それで、思い返せば、平成9年に始まりました基本問題検討委員会というのがありまして、そこで2年余りかけてJASの制度を抜本的に検討したというふうなのは非常に心に残っております、まさか表示がこのような効力を持つとは、その当時はつい思いませんでした。しかし、我々がかかわったことがこのような効果を持つということは、本当にかかわった者としましては幸運だったと思っております。

それで、こういうふうな6年半の時代の推移を見ますと、やはりここで交わされた議論というふうなものは大変重いということを感じております。事務局が整合性をとろうとする中でいろいろなところからいろいろなご意見があるわけですが、それをやっぱり支えるのはここで交わされた議論だと私は思うようになりました。

そういうわけで、どうかこの場が、日本全国の皆さんというか、人のために、表示なり規格が効力を持つということを念願しております。

本当に、皆様方とこういう場を持つことができたということは、大変私、幸運だったと思っております。どうぞこれからますます議論を期待しておりますし、私も、一市民として関心を持ち続けたいと思っております。本当にありがとうございます。（拍手）

●柄澤表示・規格課長 本間先生におかれましては、本当に長年の間、JAS制度の発展に大変なご尽力をいただきましたことを改めて感謝申し上げます。どうもありがとうございます。

●柄澤表示・規格課長 本日は、岩崎委員、谷口委員、並木委員、保田委員の4名の方が所用のため欠席されておりますが、総数20名の委員のうち16名の方が出席されておられますので、過半数を超えておりまして、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、今回、会議の傍聴を公募いたしましたところ、26名の方が応募されていることをご報告申し上げます。

会長が今申し上げたようなことで不在になっておりますので、本来ならば会長代理の岩崎委員に議事進行をお願いするところでございますが、本日、岩崎会長代理が所用のためご欠席でございます。したがって、新たな会長が選出されるまで、事務局が議事の進行を務めさせていただきたいと思っております。

それでは、農林物資規格調査会令第4条の規定に基づき、本調査会の会長を皆様の互選によりお決めいただくことになっておりますがいかがでございましょうか。

〇〇委員。

●〇〇委員 こちらの委員として、前任期に引き続き委員をやらせていただいておりますが、私は、農林物資の規格並びに表示につきまして、大変幅広いご見識をお持ちになっていらっしゃると思います。沖谷委員になっていただけたらと思っております。

●柄澤表示・規格課長 ただいま、沖谷委員をお願いしたいというご発言がございしますが、ほかの委員の皆様方、いかがでございましょうか。

(「異議なし」の声あり)

●柄澤表示・規格課長 異議なしということでございますので、沖谷委員に会長をお願いしたいと思います。

沖谷委員におかれましては、会長席の方にお移りいただければというふうに思います。

(沖谷委員、会長席に着席)

●沖谷会長 沖谷でございます。大変な大役を仰せつかりまして、皆様のご協力によって任務を果たしたいと思います。どうぞよろしくお願いいたします。

それでは、ただいまから農林物資規格調査会総会を開催いたします。

本日は、消費・安全局長がお見えですので、ここで一言ご挨拶をお願いいたします。

●中川消費・安全局長 消費・安全局長の中川でございます。一言ご挨拶を申し上げます。

本日は、委員の皆様方におかれましては、大変お忙しい中、農林物資規格調査会総会にご出席をいただきましてまことにありがとうございます。心からお礼を申し上げます。

先ほど、表示・規格課長からご紹介を申し上げましたとおり、7月1日付で政府の食品安全行政にかかわります組織が大きく再編をされたわけでございます。内閣府には、食品安全委員会、それから、それらの事務を行います事務局が設置をされましたし、また、私も農林水産省、それから厚生労働省の方では、食品安全行政のうちの特にリスク管理を行う部分が充実をされたわけでございます。従来ですと、農林水産省の中で食品のリスク管理の業務と、それから産業振興の業務が同じ部署で行われておりましたけれども、これまでの経験にかんがみまして、このリスク管理を行う部門というのが食品産業を初めといたします産業振興の部門からきちんと分けて、両者の関係が適切な、いわば緊張関係のもとで、かつ、また協力関係のもとで国民の皆さんに対する安全な食品の安定供給に資するような、そういう行政をやっていくということで再編をされました。この通常国会ではこういった組織の再編、それからさまざまな仕組みの整理のために必要な法律の改正等も行われたわけでございます。

そういうわけで、7月1日付で私も消費・安全局長ということで大変重い役割でございますけれども、これから一生懸命やっていきたいというふうに思っております。

特に、今回の食品安全行政の理念といえますのは、国民の方々の健康の保護を第一にして、いろいろな行政を行うに当たっては、消費者の方々の目線を第一に考えると、そういう視点で行政を行っていくということです。これは大臣からも、当日も7月1日付に訓示もいただきました。そういう心構えで消費・安全局、これは地方には、大変大きなスタッフを抱えることとなります。大体、地方農政局、それから各県に設置をされます農政事務所を合わせますと4,500人程度の、本省と合わせまして、陣容で行政を行っていくことになるわけでございます。心をついにして、所期の目的、特に国民の方々から期待をされております食品の安全、安心確保のための施策に邁進していきたいというふうに思っておりますので、よろしくお願い申し上げます。

ところで、本日の総会でございますけれども、組織再編に伴います当調査会の運

営規程の改正ほか、議事次第にありますように大変盛りだくさんな議事になってございます。

今後とも、いろいろと当調査会にはご審議をいただく案件が山積いたしておりますけれども、私ども、今冒頭申し上げましたような心構えで仕事を行ってまいりたいというふうに思っておりますので、これからもよろしくご指導の方、お願い申し上げます。

以上、簡単でございますけれども、ご挨拶にかえさせていただきます。どうぞよろしく申し上げます。

●沖谷会長 どうもありがとうございました。

それでは、次に議事次第に従いまして進めていきます。

会長代理の指名を行います。

農林物資規格調査会令第4条によって、会長の職務を代理する者をあらかじめ会長が指名することになっておりますので、私、新会長として、新たに会長代理を指名いたします。

本日は都合により欠席なされておりますが、この会長代理を引き続き岩崎充利委員にお願いしたいと思っております。よろしく申し上げます。

それから、次は、本日の会議の議事録署名人の指名をしたいと思っております。

農林物資規格調査会運営規程第7条の規定により、本日の会議の議事録署名人を、垣添委員と齊藤委員にお願いしたいと思っておりますので、どうぞよろしく申し上げます。

それでは、議事次第に沿って議事を進めてまいります。

議題の5の(1)の農林物資規格調査会運営規程の一部改正案につきまして事務局から説明をお願いいたします。

●川村上席表示・規格専門官 事務局から説明させていただきます。

資料の確認をやっておりませんが、資料の1から13までございます。そして、別途1枚紙、資料7の誤り正誤表であります。オリーブ油についての植物油脂関係の紙1枚がついております。資料は1から13までと、1枚のオリーブ油関係の紙1枚ということで、もしございませんようでしたら事務局の方へ申しつけてください。

では、まず議題の1番最初でございますが、資料2でございます。

7月から農林水産省の組織改編に伴い、旧総合食料局品質課が行ってございました農林物資規格調査会、本調査会の事務は、新消費・安全局表示・規格課が引き継ぎことになりました。したがって、農林物資規格調査会運営規程の中にあります総合食料局品質課の文言を消費・安全局表示・規格課に書きかえる必要が生じたので、運営規程の一部改正としてお諮りしたいと思います。

資料2でございますが、現行が右側、改正案が左側でございますが、その第6条の3、部会に対して意見を述べることを希望する者は、あらかじめ農林水産省総合食料局品質課に届出を出し云々とございますが、これを消費・安全局表示・規格課と改めるものです。

また、資料第7条の3、会議の議事録は農林水産省総合食料局品質課に保存する、これを消費・安全局表示・規格課に保存するというふうに改めたいというふうに思います。

以上でございます。

●沖谷会長 ただいまの事務局の説明につきまして、何かご質問、ご意見ございませんでしょうか。

ございませんか。

(「なし」の声あり)

●沖谷会長 それでは、農林物資規格調査会運営規程につきましては、原案どおり改正するということがでしょうか。

(「異議なし」の声あり)

●沖谷会長 では、原案どおり改正することにいたします。

次に、議題5の(2)加工食品品質表示基準の一部改正につきまして、事務局から説明をお願いいたします。

●川村上席表示・規格専門官 食品の表示につきましては、厚生労働省との共同会議である「食品の表示に関する共同会議」で調査審議されております。本調査会側としましては、表示小委員会としてこの共同会議を位置づけているところでございます。このため、共同会議の概要につきましてご紹介した上で、共同会議で取りまとめられた加工食品品質表示基準の一部改正につきましてご説明させていただきます。

資料は3でございます。

1枚めくっていただきまして、一部改正について、改正の趣旨でございますが、昨年の偽装表示事件以降、食品表示に対する不信の高まりを背景に、食品の表示制度について、消費者などからわかりにくいとの指摘がなされておりまして、昨年8月に取りまとめられた「食品の表示制度に関する懇談会」の中間取りまとめにおきましても、期限表示について、速やかに定義や用語の統一を図る必要があるというご指摘をいただいております。

これらのことを踏まえて、JAS法と食品衛生法で別々に定められている用語と定義につきまして統一を図る観点から、加工食品品質表示基準を改正したいというふうにご考えてございます。

この資料の8-3をごらんになっていただきたいと思っております。

共同会議につきまして、若干のご紹介をさせていただきます。

従来は上の方にありますように、これまでの審議体制ということで、食品衛生法に基づく表示とJAS法に基づく表示というのは別々に審議され、別々に出されていたということでございますが、今後は、表示に関しましては、下のよう、共同会議において議論をして、そこでまとめていく。委員の方も共通の委員をお願いするというので、JAS法に基づいては、これは本調査会の表示小委員会という位置づけでこの共同会議に参加しているわけでございます。

1ページ戻っていただきまして8-2でございますが、表示の共同会議には、ここに記載されているようなメンバーで検討していただいているわけでございますが、このJAS調査会からは、沖谷委員、原田委員が参加していただいているという状況でございます。

もうちょっと戻っていただいて8ページでございますが、共同会議は第1回が昨年の12月11日ということで、まず一番の喫緊の課題である期限表示の統一、賞味期限と品質保持期限というものの統一、定義の統一ということが一番最初の議題として挙げまして、月1回のペースで第1、第2、第3、第4ということで、ことしの3月24日に第4回で取りまとめをしてございます。

それが、9ページでございます。

これは共同会議ということで、下に括弧でくくってございますように、これは本調査会の表示小委員会という位置づけ、部会という位置づけでございます。

中身的には、次のページ、10ページからでございますが、問題の背景としましては、1に書いてございますように、品質保持期限と賞味期限、この2つの言葉がほぼ同じ意味なのに両方使われている状況にあります。そしてまた、消費期限も含めて若干定義が違っているという問題意識がございます。

これが、2に書いてございますように、食品の表示制度に関する懇談会が、表示の偽装事件等を踏まえてできたわけでありまして、昨年8月20日に取りまとめをされ、下の方に書いてありますが、消費者、事業者、関係者を交えた場で、期限表示の用語の統一など具体的な検討を行う必要があると提言しております。これを踏まえて、共同会議が設置され、検討が始まったということでございます。

次の11ページ、用語・定義の統一の考え方でございます。

用語の統一でございますが、食品衛生法では品質保持期限、JAS法では賞味期限を表示することを基本としておりますが、同じ意味を示すにもかかわらず異なる用語を使用していることは、消費者、事業者からはわかりにくいという指摘を受けているということでございます。

これについて4回にわたってご議論いただいた結果、①から④のようなことがまとめられたということでございます。

①として、用語の各種調査によれば、賞味期限が多くの種類の商品に使用されているところ。品質保持期限と賞味期限の用語の使用は、大体8割方が賞味期限、1割から2割が品質保持期限という実態となっております。

2番として、パブリックコメントを含めていろいろなところから意見を求めたところ、全体の意見としても賞味期限がいいという意見が過半を占めていました。

3つ目として、可食限界のニュアンスがある品質保持期限よりも賞味期限という用語が適切ではないかというご意見がありました。

4つ目として、文字数、表示というのは限られたスペースで表示をするわけですから、品質保持期限という6文字よりは賞味期限という4文字の方がスペースが少なくすむというようなご意見がございました。

12ページに書いてございますが、実態としては、農水省調べでも84%が賞味期限、16%が品質保持期限、厚生労働省の方の調べでも81%が賞味期限ということ

で、大部分が賞味期限と記載しているのが流通の実態でございます。

そして、またいろいろな意見募集にしましても、63%が賞味期限がいいというふうに言っておられます。

また、定義の統一でございますが、一方で世界的には、期限表示につきましては、Codexの規格がございます。Codexの規格、そして厚生労働省の食品衛生法の定義、JAS法の定義、そういうものを全部勘案した上で定義を考えるということでございます。

この(2)の、また以下に書いてございますが、賞味期限、品質保持期限については、表示された期限を超過した食品を摂取した場合においても、必ずしも衛生上の危害が生じるわけではありません。このため、食品の有効活用の観点から、それぞれ期限が過ぎた食品を期限を超過したことを理由にすぐに廃棄することがないよう消費者に対する啓発の意味を込めて、Codexに示されている仮訳でございますが、「しかしながら、その日を過ぎても、その食品は依然として完全に満足し得ることもある」というような文言をもう少し日本語にして加えてはどうかという意見でございました。それから、消費期限についても、両方の法律の定義を統一することです。

結果として、3番でございますが、言葉は、「品質保持期限」という言葉は使わずに、「賞味期限」一本にするとなりました。定義は、「定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を超えた場合であってもこれらの品質を保持されていることがあるものとする。」これが賞味期限の定義として適当であろうという共同会議の答申でございます。

消費期限につきましては、「定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くことになるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。」ということでございます。こういうことが共同会議の取りまとめでございます。

それを踏まえまして、17ページでございますが、これが加工食品品質表示基準の改正案、JAS法側の改正案でございますが、左側に改正案、賞味期限、消費期限という言葉、従来は賞味期限(品質保持期限)ということで、どちらも使えるということだったんですが、この括弧はもう、2つあるのは紛らわしいということで括弧をなくす。それから定義の言葉につきましても、先ほどの共同会議の定められた定義を一語一句そのまま持ってきておることでございます。

以下、ところどころに賞味期限(品質保持期限)とありますが、その(品質保持期限)を全部削除しております。

それから、27ページ、パブリックコメント、この加工食品品質表示基準に対するパブリックコメント、17件参っております。

また、海外からのご意見、WTO通報によるコメントはございませんでした。

次、28ページでございます。パブリックコメント、17件延べ38の意見が多様な層から出ております。

29ページ、簡単にご紹介します。

まず、29ページの後段の方、提出された意見と、それに対する考え方です。

用語の統一についてということで15件ございます。

賞味期限に統一というのは9件ということで、過半が賞味期限への統一に賛成、賞味期限がいいという意見でございます。

30ページ、事務局としての回答案でございますが、日付については、平成7年から製造年月日表示から期限表示に変わったということで、そこから品質保持期限と賞味期限、両方存在するわけですが、同じ定義に対して異なる2つの言葉は紛らわしいということがございます。共同会議で賞味期限に統一とまとまりました。また、この本パブリックコメントでも、大多数が賞味期限がいいということでございますので、そのようにさせていただきたいというふうに思います。

それから、31ページでございますが、猶予期間の問題につきましても、十分猶予期間をとってまいりたいということでもあります。

それから、定義の統一につきましては、当然定義の統一にいろいろなご意見があるわけでございますが、31ページの下から32ページに書いてございますようにCodex、それから、食品衛生法、JAS法、これらを踏まえて共同会議でまとめられた方針に沿って定義を統一したいというふうに案を出させていただいております。

消費期限についても、食品衛生法とJAS法の定義を全く同一にしたいというこ

とでございます、それは Codexに準拠していきたいということでございます。

その他、32ページ下、情報提供の充実について、十分消費者等について情報提供すべきではないか等々ご意見がございます。おっしゃるとおりでございます、引き続き農水省側としても努力してまいります。

あと、監視強化、関係省庁の連携につきましても、既にこの共同会議を踏まえて、共同会議の一元的な検討、それから、相談窓口の一元化、それから、共通パンフレットの作成等々をやっておるわけでございますが、表示の監視につきましても、両省共同して、できるだけ情報を一にしてやってまいりたいというふうに思います。

それから、最後、その他ですが、製造年月日表示については、それ自体が啓発を兼ねていると思います。製造年月日の表示という意見もあるわけですが、これにつきましては、平成7年のときに製造年月日から期限表示へという移行があって、その趣旨は十分にくむ必要があるわけですが、現在でも任意として製造年月日を書くことは妨げていないという状況でございます。

以上、雑駁でございますが、説明とさせていただきます。

●沖谷会長 どうもありがとうございました。

この共同会議については、私が座長代理で務めておりましたので、その共同会議での検討内容について、また繰り返しになりますけれども報告したいと思います。

共同会議の第2回から第4回にかけて、先ほど説明ありましたけれども、期限表示について随分激しい議論をいたしました。メンバーはちょうど12人で、6人が厚生労働省の推薦というか、そういう感じで、6人が農水省関係というような感じで、もちろん両方の意見を持っていたらっしゃる方も多かったんで、ようやくまとまったということだと思います。

それで、先ほどの理由が述べられましたんですけれども、4点、一番大事なのは、4点だというふうに私は記憶しております。先ほどのページで言いますと、11ページですか、なぜ品質保持期限と賞味期限と2つの用語があって、第3の用語を選ばなくて賞味期限にしたのかという理由がその4点であります。この重さは順序があるんだと思うんですけれども、一応並列と、①、②、③、④については並列ということで、こういう書き方ですべてに説明しております。

定義は、Codexの定義と全く同じにすることになっております。賞味期限、それから、消費期限については1つの言葉だったんですけれども、定義が厚生労働省側と農水省側で少しずれていたんですけれども、それも Codexの定義に従って、全く同一のものにするということになりました。ということで、本日、こちらに持ってきたわけでありまして。

厚生労働省については、既に共同会議の内容を、さらに上の委員会で審議をして終わっております。16-2に資料はついていると思います。この点をつけ加えておきます。

以上でございますけれども、説明はちょっと雑駁だったんですけれど、この間のことについて、ご質問、あるいはご意見ございましたらどうぞ。

よろしいでしょうか。

新聞等々にいろいろ報道されてもう出尽くしているというふうに思っておりますので、賞味期限、消費期限に統一するというところで、原案どおり改正するということにはいかがでしょうか。

よろしゅうございますか。

(「はい」の声あり)

●沖谷会長 それでは、ありがとうございました。

では、加工食品品質表示基準の一部改正案につきましては、原案どおり改正することによって報告することにいたします。

次に、議題の5の(3)の遺伝子組換えに関する表示に係る加工食品品質表示基準第7条第1項及び生鮮食品品質表示基準第7条第1項の規定に基づく農林水産大臣が定める基準、いわゆる遺伝子組換えに関する表示の基準の表示対象品目の見直しにつきまして、事務局から説明をお願いします。

●川村上席表示・規格専門官 説明させていただきます。資料4でございます。

見直しの趣旨及び経緯ということで、36ページでございます。

遺伝子組換えに関する義務表示の対象品目については、基準附則第2項に基づき、新しい遺伝子組換え食品の商品化の状況や検出方法に関する新たな知見等を踏まえ、毎年見直しを行うというふうになっております。14年度の見直しにつきましては、この共同会議がJAS調査会の表示小委員会と位置づけられますが、共同会

議の方で検討を行ってございます。

次の、37ページがその結論、共同会議の方の取りまとめでございます。

農産物につきましては、14年度において、厚生労働省における食品としての安全性確認が行われた新たな遺伝子組換え農産物はないことから、14年度における表示対象品目の追加、変更は行わないとしております。

なお、今後、新たな農産物について、食品としての安全性確認が行われ、我が国で流通する可能性が生じたものについては、すみやかに本共同会議に諮り、当該品目の追加について審議を行うこととなります。

今、幾つか農産物について遺伝子組換えのものがございますが、逐次、いろいろな農産物の系統については安全性が確認されているということでございますが、農産物の品目として14年度に新たなものが出てきたという事実はございません。ということで、表示の対象は変わらないということで、新たなものが出てきたときに然るべくすみやかにやるということが共同会議の取りまとめでございます。

それから、加工食品につきましては、13年度にばれいしょの加工品の追加を行ってまいりました。それ以降新たな義務表示対象品目の追加を行うような検出技術の進歩はなく、14年度における表示対象品目の追加、変更は行わないということになってございます。

次のページ以降、JAS法に基づく表示の基準がございまして、その43ページでございますが、農産物として別表1ということで、大豆、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実とあります。あと安全性確認が食品として終わっているのはてんさいがございまして、てんさいは流通していないということで、表示対象から外してございまして、この流通している可能性がある5つにつきましては、この中の細かい系統はるる認められてございまして、この5つ以外のものは出てきておりませんので、特にこれは変わらないこととなります。

そして、別表2は、1から24までが一番最初にできた義務表示対象品目、25から30までがばれいしょ関係で、13年度に追加した分でございますが、これ以外に新たに追加するという技術的な進歩といいますか、DNAやたんぱくが検出できるようになったというようなことはございませんので、今回、14年度は追加するものがないということにさせていただきますというふうに思います。

以上でございます。

●沖谷会長 どうもありがとうございました。

この件につきましても、共同会議で議題になったものであります。私が座長代理を務めておりましたので、その協議内容について、ご説明いたします。

またダブリますけれども、これは第3回の共同会議で議題といたしました。私と、この会からの出席は2名で、全員で10名の委員で見直しの検討をいたしました。そのときに、厚生労働省の担当官の説明と、それから、独立法人食品総合研究所の食品機能部味覚機能研究室の日野室長さんより検出技術の最新の進歩の状況を詳しく説明いただきました後に、対象品目の見直しについて検討いたしました。結論は、今、説明があったとおりなんですけれども、別表1については、品種がふえただけであるということで、表示対象品目の追加、変更は行わないという結論であります。

それから、別表2に掲げる加工食品についても、日野室長の報告などを受けて、新しい検出技術の進歩はないということで、表示対象品目の追加、変更は行わないという結論になりましたのでご報告いたします。

ということで、こういう状況でありますけれども、この件について何かご質問、ご意見ございましたらどうぞ。

どうぞ。

●〇〇委員 現在の遺伝子組換えの検出技術というと、大体パーセントからいうと何%ぐらいまでまずチェックできるものなのでしょうか。

まず、欧州では0.9%ですか、基準には1%を使っていましたけれども、そのレベルまで日本でも調べられるのかなというのが第1点です。

それともう一つは、この表示につきましては、いろいろな遺伝子組換えについての意見がありまして、例えば、安全性は別として、入っている物も入っていない物もきちんと消費者が選ぶ立場として、わかるような表示にできないかという考え方があります。

それともう一つは、加工食品につきましても、できるだけ遺伝子組換えの物を使っていた場合には表示してほしいという、こういう要望もあるやに聞いておりますが、そこら辺のご検討はどのような状態であったかちょっとお聞かせいただければ

と思います。

●川村 上席表示・規格専門官 この遺伝子組換えの表示の検討は、共同会議の第3回でやったものでございますが、検出限界につきましては、私どもの農水省の方でも、JAS法などの遺伝子組換えの表示を検討するときに技術小委員会ということでもつくりまして、るる検討したわけでございますが、遺伝子組換えの検出方法には2つ、DNAレベルではかるPCR法というものと、それから、抗原抗体反応で調べるエライザ法というものの2つ、タンパクで調べるかDNAで調べるかという2種類があります。

おのおのの特徴がありまして、DNAで調べる方法は、ある程度DNAが熱に強いものですから加工食品にも適用できます。エライザ法は、タンパク質で調べますが、タンパク質は熱変性しますから原料にしか適用できないという制限があります。そのかわりエライザ法の方が検査が簡単です。いろいろ特徴があるわけですが、一般に、定量としては、PCR法につきましては0.1%ぐらい、エライザ法では0.3%ぐらいというのが、農水省で決めたときの遺伝子の技術小委員会の報告書でございます。大体そんなものだというふうに思います。

ただ、これはもちろん原料段階、原料大豆、原料とうもろこしという段階では、もちろんできますし、ただ、大豆は大体流通しているものがほとんどモンサント社の1種類だけなんです、とうもろこしはたくさんのものでございますので、その誤差が積み重なっていきますので、とうもろこしはなかなか難しいところがございます。

原料段階ではそういうふうな0.1%とか、0.3%とかという数字なんです、加工食品になりますと、ある程度熱が加わってきますので、さらに難しくなるということで、欧州では0.9%ということですが、原料段階では可能かと思えますが、加工食品の段階になりますと実際問題、今確かに表示義務のある納豆でさえ分析できないという、定量どころか定性でさえできないという場合がありますので、難しいところがあるかなというふうに思います。

2つ目のご質問でございますが、入っていると入っていないかという表示を、DNAやタンパク質に着目せずに行うべきというようなことかと思えます。また、当然、そういうことで踏まえますと、3番目のご質問で加工食品についても考え方は共通してございますが、それは平成9年から農水省で遺伝子組換えの表示を消費者団体、生産者団体、学者を踏まえて、るる公開の場で検討をしてきて、つくり上げてきたのが今の表示方法でございますが、その全体のルールをどうするかということにつきましては、この資料の4の44ページでございます。附則の3に、「前項に規定するもののほか、生鮮食品及び加工食品を生産、製造、流通及び加工する場合における遺伝子組換え農産物及びこれらを原材料とする加工食品の取扱いについて、国際的な規格の検討状況を踏まえつつ、この告示について表示の見直しを行うこととする。」とあります。

つまり、今回諮問されていることは毎年度の表示対象品目をどうするかということですが、ルール全体の見直しも全く眼中にないわけではなくて、この附則3に書いてございますが、将来必要になれば、それは共同会議のメニューの中にも1つ入ってございますので、そういう場で検討された上で、それがJAS調査会の表示小委員会という位置づけでございますから、この場で議論されるということでございます。きょうの諮問とはちょっと違うかなというふうに思っております。

以上でございます。

●沖谷会長 ということですが、いかがですか。

検出限界の研究については、日本がヨーロッパの後追いをしているというのではなくて、先端をどうも走っているような説明を受けました。ですから、適用するかしないかは、適用可能であるかどうかというのは、サイエンティフィックに判断することだろうと思います。

後者の方については、私が出た会議では、それについて議論するというようには出ておりませんでした。将来、必要であれば、こういうところからも出していただいとすることで、納得いただきたいと思っております。

●〇〇委員 なぜ聞いたかと言いますと、随分、こういう技術が進んでいる中で、日本の意図せざる混入というパーセントが5%という基準になっているものから、世界の動きから見ると、そろそろ変え時ではないのかなと、そういうちょっと考え方があったものからお聞きしました。以上でございます。

●沖谷会長 これはお答えは必要ですか。

●〇〇委員 いえ。

●沖谷会長 よろしいですか。どうもありがとうございます。

●川村上席表示・規格専門官 少しだけ付け加えます。

意図せざる混入ということに関して、表示の基準として遺伝子組換えでないと書けるのは、分別生産流通管理をきちんとし、それが証明されている場合ということでございまして、意図せざる混入について、何%かという数値は別途に示されたもので、混入が5%以上だったら全くそれは意図しているだろうというようなことでやってございますが、あくまでも、分別生産流通管理の確認、IP確認と聞いていますが、それがきちんとされているということが一番大事であって、例えば、IPの証明書はないけれども、結果として1%、2%の混入だったということならば、それは表示違反になります。遺伝子組換えでないと書いてあることについて消費者が望んでいることは、限りなくゼロに近いものだろうというふうに思いますので、それは5%が云々というのではなくて、できるだけ事業者の方に分別生産流通管理の努力をしていただく。その結果、北米から船に乗ってバラ積みで来るわけですから、一粒たりともなくて、それは無理な話なので、それは最大5%は許されるということで、証明書があっても、それはできるだけ善良なる管理をしていただくということでございまして、1%、2%の混入でも証明書がなければこれは表示違反になるわけですし、一概に5%と、0.9%を比べるというのはいかがかなものかなというふうに思っております。

以上です。

●沖谷会長 それでは、どうもありがとうございました。

そのほかにご意見、遺伝子組換えについて、ございませんか。

それでは、遺伝子組換えに関する表示の基準の表示対象品目の見直しにつきましては、原案どおり、今回は表示対象品目の追加、変更は行わないということでいかがでございましょうか。よろしいですか。

では、遺伝子組換えに関する表示の基準の表示対象品目の見直しについては、原案どおり、今回は表示対象品目の追加、変更は行わないということで報告することにいたします。

次に、議題の5の(4)のAの(ア)、食酢の日本農林規格の見直し案及び関連する(5)のAの食酢の品質表示基準の改正案につきまして、事務局から説明をお願いします。

●川村上席表示・規格専門官 資料の5でございまして。

資料の5が、まず食酢の日本農林規格、資料の6が食酢の品質表示基準ということでございまして、まず、5の日本農林規格のものからご説明をいたします。

47ページでございまして、日本農林規格を見直すとかが廃止するとかという基準は、別途資料の13についてございまして、これは資料の13をできれば横に置いて見ていただければなというふうに思います。

ちょっと逆になります、48ページでございまして、食酢につきましての生産流通実態ということになりますと、これは食酢を製造しているメーカーは287社ございます。たくさんメーカーがつくっておられるということでございまして。

そして、最近の小売り販売額でございまして、2%の増加ということで堅調に推移しております。

そして、複数の県でつくっており、またJAS品が48%を占めているということで、これは廃止ではなく、見直しをするということになります。

今回、見直しのポイントは47ページの2にございまして、合成酢というのをなくした。それから、昨今非常に取り上げられております米黒酢について規格化を図った。そして、成分的には無塩可溶性固形分の適用除外を整理した。それから、食品添加物をなるべく使わないようにする。この4つのポイントでございまして。

49ページ、具体的には、まず、合成酢を削除したことです。酢には醸造酢と合成酢と2つございまして。合成酢は全体的には1%程度の量なんです、合成酢というのは、酢酸または氷酢酸を希釈したもの、または、これに醸造酢を加えたものということで、人工的に合成されたものですから、JAS規格という消費者の選択のために、合成酢というのは要らないというか、特に規格を残しておく必要はないということで、これを削除した。

そして、醸造酢には穀物酢と果実酢がある。穀物酢の中で、最近出てきました米黒酢を明確化し、あとは無塩可溶性固形分の整理をしたり添加物を減らしたりしています。

品質项目的には、無塩可溶性固形分を整理し、米黒酢のために、全窒素と着色度を明確にして、米黒酢というのをきちんと定義をしたということでございまして。

それから、醸造酢の混合の有無というのは、これは合成酢と醸造酢をどれだけ混合しているかということですから、合成酢そのものをJAS規格からなくすわけですから、もう意味をなさないということで削除するというところでございます。

50ページでございます。

今まで、食酢の日本農林規格とございましたが、食酢というのは、醸造酢と合成酢、これら2つが合わさって食酢でございますので、その片方の合成酢をJAS規格から外したことによりまして、これはもう醸造酢でいいということで、食酢ではなく醸造酢の日本農林規格という、規格自体の名前もまず変わるということでございます。

適用範囲も、それは食酢ではなく、つまり食酢と言いますと合成酢も入りますので、醸造酢にするということでございます。

食酢の種類につきましても、食酢を削って醸造酢を残し、合成酢を削ると。そして、米酢の中に米黒酢を追加するというところでございます。

50ページの下からいろいろな定義等がございますが、51ページ、糖類を砂糖類と読みかえております。これは、るるJASの前回のご議論もそうでございますが、JASでは砂糖類として扱うということで、右へ倣えで変えさせていただきます。

それから、合成酢は全面的に削除するということです。

それから、穀物酢等の中で、リットル（l）がちょっと紛らわしいので、リットル（L）とするだけでございます。

それから、米酢の中に、「こめず」というか「よねず」と一般に言いますが、米酢の中に、米黒酢があるわけですが、今回は米黒酢を独立させましたので、米酢の中から、「（米黒酢を除く。）」としてございます。

それから、米黒酢につきましては、穀物のうち、原材料として米、主に玄米でございしますが、「玄米のぬか層の全部を取り除いて精白したものを除く。」と定義し、原則として玄米を使ってつくるわけですが、一部精米したものも使用できるということでございます。

また、これに小麦、もしくは大麦を加えたもののみを使用したもので、米の使用量が穀物酢1リットルにつき180g以上、ここが米酢そのものと大きく違っております。米酢は40g以上あればいいわけですが、米黒酢は、その4.5倍の180gも使っているということが1つ。それから、かつ発酵及び熟成によって褐色または黒褐色に着色したものとしています。当然、黒酢というわけですから、色が黒っぽいということでございまして、それは着色料等によって黒くしているのではなく、発酵や熟成によって自然に黒くなったものということでございます。

あと、りんご酢やぶどう酢は特に変わってございせん。

この改正理由は、近年、黒酢と称して販売される製品が増加する中で、製造業者及び消費者の双方から基準を制定してほしいという要望があったことから、新たに米黒酢について定義を設けるとともに、業務用が中心であって、ほとんどJASの格付のない合成酢を削除したということでございます。

それから、無塩可溶性固形分でございますが、無塩可溶性固形分というのは、これは塩分以外のエキス分という意味でございますが、これは何を意味しているかということでございますが、例えば何か糖類等を添加すれば、塩分じゃないわけですから、無塩可溶性固形分の数値が上がる。要するに増量剤みたいなことになるわけです。また、糖類を添加しなくても、食酢というのは何種類かの、穀物酢でも2種類とかでつくる場合がありますので、そういう味のバランスを保証するための一種の指標ということでございます。そういう指標であったわけでございますが、従来、右側にありましたように、果実酢については1種類のものについては、特に無塩可溶性固形分というのは余り指標の意味がないので外していたわけですが、同じように考えますと、穀物酢でも1種類のものでございますので、それは今回外させていただくということです。そして、米黒酢につきましては、これは無塩可溶性固形分というよりも、全窒素だとか、着色度だとか、よりいい指標がありますものから、そちらの方で定義しますので、この無塩可溶性固形分は除くということでございます。

54ページでございます。

米酢につきましては、全窒素分について0.12%以上ということでございます。

着色度につきましては、米黒酢に限りますが、0.3以上ということで、これ以上のものでJAS規格にいう米黒酢ということであります。

それから、添加物以外の原材料として、従来アルコールが定義されていたわけですが、これはアルコール売捌規則という難しい字が書いてございますが、

規制緩和の関係で売捌規則なるものが廃止されますものですから、それを言葉に入れかえて、「アルコール（でん粉、砂糖類等炭水化物をアルコール発酵させて得た液を蒸留して製造したものに限り。）」ということにして、合成したアルコールではなくて、蒸留したアルコールということに限定させていただきたい。

それから、添加物につきましては、次のものということですが、ただし米黒酢にあっては使用していないこと。米黒酢については添加物を一切使用していないということにさせていただきたい。それから、普通の添加物につきましても、右側と左側と比べていただきましたらわかりますように、まず調味料については、グリシンとか、コハク酸ナトリウムとか、5'-リボヌクレオチドナトリウムと、3つが左側にはございません。3つ添加物を削除した上で、なおかつ、これを全部使うのではなくて、3種以下ということで、添加物の使用を極めて限定をした。

それから、酸味料につきましても、フマル酸及びDL-リンゴ酸を削除し、かつ2種以下ということに限定した。

甘味料につきましては、D-ソルビトールをとって、JAS規格においては使えないということにしました。

それから、着色料については、従来はカラメルということで、カラメルにはI、II、III、IVと4つあるんですが、この中のカラメルIII、しかも、それは果実酢以外のものの使用に限定しました。果実酢は別にカラメルを使わなくても大体それなりの果物の色が出るものですから、果実酢以外のものに限定ということにさせていただきました。

この改正理由は、無塩可溶性固形分についての整理をさせていただいて、米黒酢については、きちんと基準を設けた。それから、添加物については、必要最小限にしたということでございます。

測定方法については、混合割合については、もう合成酢は関係がございませんので、この測定法自身がいらなくなった。

それから、米黒酢についての全窒素分の測定方法が55ページから書いてございまして、56ページの下、着色度については、これも米黒酢のための着色度の分析法を定義した。

それから、改正理由は、これは米黒酢の規格の品質指標として、全窒素と着色度を決めましたので、その分析法を変えたということでございます。

また、合成酢の規格の廃止に伴って、醸造酢との混合割合が意味がなくなりましたので、この測定方法を削除した。

次に、食酢の品質表示基準でございますが、これはタイトルは食酢のままです。というのは、合成酢は、わずかではございますが、JAS規格としてJASマークをつけて合成酢を出そうということはもうやめようということなんです、世の中には食酢の中には合成酢もわずかにございますので、それについては表示が必要なので、これは食酢の品質表示基準というままでございます。

その中で、57ページ、米黒酢は先ほど申しましたようなことでございますが、それ以外に大麦黒酢があります。米黒酢以外に大麦を使った黒酢が実態としてございますので、それについて、きちんと制定をしたということでございます。

醸造酢については、以前と一緒に、57ページ、58ページにずっと一緒ですが、59ページをご覧ください。

大麦黒酢、穀物酢のうち、原材料として大麦のみを使用したもので、大麦の使用量が穀物酢1リットルにつき180g以上としています。これは米黒酢の180gと結果として一緒でございますが、かつ発酵及び熟成によって、褐色または黒褐色に着色したものの、当然黒酢ですから黒っぽい色をしているということでございます。

大麦黒酢につきましては、こういうもののみが大麦黒酢と言えるということにさせていただいたということでございます。ただ、JAS規格では、米黒酢もJASマークがとれるのですが、大麦黒酢につきましては、まだまだ量的に少ないものですから、ちょっと時期尚早ということで、今回は、表示の基準としては大麦黒酢を設けましたが、JAS規格としては、量的に少ない、つくっている会社ごく限定されているということで、JAS規格化は、今回は見送りさせていただきたいというふうに思っております。

60ページの上の方の説明ですが、近年、黒酢と称して販売される製品が増加する中で、製造業者及び消費者の双方から基準を制定する要望があったことから、米黒酢及び大麦黒酢の定義を設けた。

この表示方法ですが、名称は今までは右側にありますように、穀物酢の中に穀物、いろいろな穀物がありますが、その中で特記されていたのは米酢でございます。

す。米酢以外のものは穀物酢と区切られていたわけですが、これにつきましては、その特記事項として、米酢以外に米黒酢、大麦黒酢、それ以外の穀物酢と4つに分かれるということでございます。

醸造酢の混合割合につきましては、これはJAS規格から合成酢はなくなりますので、もう関係がありませんが、表示としては、そういう醸造酢を入れた合成酢もあり得るので、これはこのまま残す。ただ、何%混ぜたかということにつきましては、従来は10%刻みで、それを上回らない10%刻みのを書くということがあったんですが、例えば、よく考えてみると、8%だったらどうするか。では、8%だったら10%を上回らないからゼロだと。それはゼロというのは醸造酢が入っているわけですから、それはおかしいだろうと。13%を10%といのうはまあ大体わかるんですが、8%でゼロというのはおかしいだろうということで、一けたの場合は一けたの数字を書くということに改めさせていただいた。

それから、原材料名も同じように、米黒酢とか大麦黒酢とかと書く。

改正理由は、米黒酢を及び大麦黒酢の定義の追加に伴い、名称及び原材料の表示法について表示の改正を行った。

(4) について10%刻みはいいんですけども、表示禁止事項ということで

(5) でございますが、61ページの下の方、米のみを使用した米黒酢については、純米黒酢と表示できる。それから玄米のみを使用したものについては純玄米黒酢と表示できる。こういうことができる。逆に言うと、それ以外は、こういう書き方、「純何々」とか、「純何々黒酢」ということができないという禁止事項を設けたということでございます。

63ページに、酢のつくり方が書いてございます。

64ページ以降が実際のJAS規格でございますが、まず一番最初のタイトルが、食酢の日本農林規格から、醸造酢の日本農林規格に改められています。もう合成酢はJAS規格からは外すということで、範疇も同じでございます。

あとは、今大体ご説明したようなことでございますが、65ページをごらんになってください。

65ページの左側に無塩可溶性固形分とありますが、無塩可溶性固形分につきましては、先ほど言いましたように、増量物みみたいな糖類等の制限、どれだけ入れたかわかるような手法、それから、幾つかの穀物で混ぜた場合の味のバランスを保証する指標ということでございますが、そういうことで、無塩可溶性固形分ということがございますが、ここにありますように、1.3%以上8%以下と、相当幅がございまして、いまいちしっくりしないところがございます。ただ、今回、米黒酢に関しましては無塩可溶性固形物を用いず、全窒素とか着色度とかいうことで明確に定義をさせていただいたわけですが、今後、この無塩可溶性固形物についても、さらに実態調査をした上で、次回の見直しの際にもいろいろ検討をしていく必要があるというふうに思っております。

また、ちょっと飛びますが、73ページの経過措置でございますが、経過措置の2、米酢にあつては云々ということで、無塩可溶性固形分の下限値の部分を利用しない。要するに実態として、米酢については、下限値、もとに戻っていただいて65ページの1.3以上8.0以下、(米酢にあつては、1.5%以上8.0%以下)とありますが、この1.5というのは実態としての意味をこの経過措置のためもっていなかったというあいまいな定義がございまして。今回、さすがにもう経過措置を削りますので、この1.5以上8.0以下ということで、ここで明確になったということでございます。

そういうことで、いろいろ無塩可溶性固形物については、適当かどうかという今後の課題がございまして、今では、まだ十分な今後の調査等を必要なものですから、今回は米黒酢について明確にした上で、無塩可溶性固形物を整理しました。

66ページ以降は、表示の基準については、JAS規格から外して品質表示基準の方に持っていったということでございます。

それから、71ページでございますが、71ページの右側の2、使用する原材料云々ということでございますが、従来JAS規格につきましては、原材料もJAS規格品を使うということであったわけですが、最終製品がJAS規格品であればそれは問題ないわけですし、規制緩和のこともございますから、そういう原材料について、JAS規格品であるというのは、資料13にあります見直しの基準でも原則として外していくということがございますから、今回これを外させていただきたいということでもあります。

以上でございますが、74ページ、パブリックコメントが1点、WTO通報はあり

ません。

パブリックコメントについては、アルコールにつきましては、アルコール事業法から右側の方に変わったというようなことで、アルコールについても、使われる原材料についても基準を設けるべきではないかということでございます。

JAS法では、原材料について、事細かく定義というか、どういうものを使っていいかということを決めているわけではございません。今回、JAS規格の改正で、アルコール売捌規則がなくなりましたので、醸造したアルコールということで、合成したアルコールじゃなくて、あくまでも醸造したアルコールということと定義を設けた上で決めさせていただいているということでございます。

食酢の日本農林規格については以上でございますが、品質表示基準の資料6を見ていただきたいと思っております。

資料6の品質表示基準、1ページめくっていただいて、78ページでございますが、これは表示基準の方では、タイトルは食酢のままです。合成酢は存在するものですから、食酢のままでございますが、改正内容は1から4までの4つになります。

大麦黒酢の定義を設ける。これは、米黒酢及び大麦黒酢以外の食酢において、「黒酢」その他これに類似する用語を禁止する。

それから、米のみを原料として使用した米黒酢等において、「純米黒酢」等の用語を表示禁止事項の例外規定とする。つまり、逆を言うと、「純米黒酢」と言えば、米のみを使った米黒酢ということになります。米黒酢は米以外にほかに麦とかが使えるものですから、そういうことでやっています。

あとは、混合割合については一けたのパーセントはそれを書くということにさせていただいたということで、中身につきましては、今ご説明したようなことでございます。

それから、83ページ、これについてのパブリックコメントはございませんし、海外からのご意見もございません。

以上でございます。

●沖谷会長 ありがとうございます。

この件については、部会が開かれております。その検討内容について、〇〇委員が部会長を務められましたので、〇〇委員からご報告をお願いいたします。

●〇〇委員 それでは、部会の報告をさせていただきます。

平成15年3月13日に、農林物資規格調査会の部会が、調査会の委員4名、それから専門委員14名によりまして開催をされました。

この部会には、規格基準の作成に際しては内外関係者の意見を聴取する機会を設けているために、アクションプログラムの公開等に基づき公示しましたところ、出席を希望された方が28名、食酢の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ということを希望された方はおられませんでした。

それで、食酢の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、1つは、黒酢は無添加としていますが、カラメルの添加の有無は吸光度で確認できないのですかという質問に対しまして、事務局から、いろいろな物質が含まれているのでカラメル添加を吸光度で確認するのは難しいというお答えがございました。

2つ目としましては、「純」というのはイメージが高い。「純」と表示する場合はグレードが高いものを対象とすべきではないか。

これに対しては、「純」は品質がよいということを表すのでなくて、原材料が1種類に限定されていることを表示上で規定をしておりますというお答えでした。

3つ目ですが、もろみ酢というのは、食酢に当てはまるのではないですか。

これに対しては、「いえ、もろみ酢は酢酸発酵をしておりますので、食酢には該当いたしません」。

最後に、もう一つございまして、合成酢において、醸造酢と合成酢の混合割合の確認はできるのですかということに対しまして、事務局からは、「炭素14を用いる分析法では、醸造酢の混合割合が10%以上で推定可能。また、核磁気共鳴法(NMR法)と呼ばれる方法では、混合割合が10%以上では5%刻みで確認可能となっている」というお答えをいただきました。そのお答えをいただいて、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になりました。

以上でございます。

●沖谷会長 どうもありがとうございます。

ただいまの事務局の説明と、それから部会の検討内容の報告につきまして、どな

たかご質問、ご意見ございましたらどうぞ。

どなたかございませんか。JASの規格と、それから表示の2つありますけれども。

では、ご意見ないようですので、食酢の日本農林規格の見直し案及び食酢品質表示基準の改正案につきましては、原案どおり改正するという事でいかがでしょうか。

(「異議なし」の声あり)

●沖谷会長 よろしいですか。

では、食酢の日本農林規格の見直し案及び食酢品質表示基準の改正案につきましては、原案どおり改正するという事で報告することにいたします。

では、次に、議題の5の(4)のAの(イ)食用植物油脂の日本農林規格の見直し案及び関連する(5)のイの食用植物油脂品質表示基準の改正案につきまして、事務局から説明をお願いいたします。

●川村上席表示・規格専門官 資料7が、食用植物油脂の日本農林規格、資料8が、その品質表示基準でございます。

まず、資料7からでございますが、まず、88ページをごらんになってください。

食用植物油脂、要するに植物油をつくっている会社は、メーカー数は84ということですからたくさんございます。

また、小売販売額も2%増ということで堅調でございます。

複数の県でつくられています。

そして、JASマークがついている品が77%ということで、かなりついているということで、これは、廃止ではなく改正の方向で見直すということでございます。

次に、97ページに飛んでいただきたいと思っております。

参考1、食用植物油脂の種類でございますが、世界にはいろいろな植物油がございますが、JAS規格では左側にあります22種類を、改正前の欄にあります食用サフラワー油から香味食用油ということでございますが、規定しておりますが、改正後は、食用小麦はいが油、食用ニガー油、食用綿実ステアリン、食用カポック油の4つを削ります。これはほとんどJASの格付がない、植物油全体では77%も格付があるわけですが、こういうものはほとんどJAS品で出回っていないという実態です。サンプルを回しますので、またごらんになってください。

ということで、この4つにつきましては、格付の実態がないものですから、今回削除させていただきたいというふうに思っております。

そして、次の98ページでございますが、同じおのおのの油につきまして、3つのレベルといいますか、別に上級とか、特級とかということではないんですけれども、例えば、上から6つ目に食用綿実油というのがありますが、精製綿実油というのも売ってございますし、綿実サラダ油というのもございます。そういうことで、余り精製していないもの、そして、精製したもの、さらに精製したもの、脱ろうと言っていますが、ろう分もとったサラダ油というような3つの区分のものがございまして、種類によっては、その3つのうちの2つだとか、1つだとか、3つともとかいろいろございます。

これは、精製していないものもいいのか、サラダ油がいいのかというのは、これはいい悪いという問題ではなく、サラダ油はそのままサラダとかに使って食べるとか、精製油は天ぷら等の揚げ油とか等々いろいろ使いみちがあるわけですから、こういう品質のいい悪いというよりも、これはそういう尺度だというふうに思っております。

例えば、ごま油とか、オリーブ油というのは、どちらかという余り精製していないものが風味がいいとかというようなことがございますので、精製が進んでいるからピュアなものがいいという代物ではございません。そういう使い勝手のものがあるということでございます。

それから、戻っていただいて、87ページ、今回の改正の見直しの結果、1から6を改正をしたいということで、まず、総論でございますが、「食用小麦はいが油」、「食用ニガー油」、「食用綿実ステアリン」、「食用カポック油」、こういうものはもう格付の実態がないものですから、JAS規格からは外すということでございます。

そして、2番として、各規格の品質項目について、Codex規格との整合性、植物油というのは国際的に流通するものですから、できるだけ国際規格であるCodexとの整合性を図る。

3つ目として、食用こめ油につきましては、食用こめ油にはこめ油というのと、

それから精製こめ油というのと、こめサラダ油と3つのものがあつたわけですが、この一番精製度の低いこめ油につきましては、格付実績がないものですから、こめ油をJASから外して、食用こめ油自身をなくすわけではなくて、精製こめ油とこめサラダ油のジャンルにさせていただきます。

4つ目として、食用落花生油について、落花生サラダ油という一番精製度の高いものにつきましては、冷却試験ということで、要するにサラダに利用しても濁らないかというような試験項目を追加する。

それから、5番目として、食用パームオレイン及び食用パームステアリンの規格について、従来は脂肪酸組成を測るということだったんですが、脂肪酸組成を削除する。かわりにと言いますか、屈折率とか上昇融点及びヨウ素価の項目を加えることによって、その方でそういう指標をつくるということでございます。

それから、添加物をなるべく少なくする。

この6つの観点から改正をさせていただきたいというふうに思います。

89ページでございますが、(1) 4つのものを格付実績がないので削除する。

それから、(2) 食用こめ油については、全体としてはJAS規格にはあるわけですが、ただ、精製度の低いこめ油自身は、もう格付がないので削除し、精製こめ油とこめサラダ油の2つの等級にさせていただきます。

3つ目として、品質項目として改正案、現行、それから参考(Codex)とありますけれども、できる限り植物油というのは国際流通するものですから、Codexの指標にあわせていく。また、一部あっていない部分がありますが、これは日本の製品について農林水産消費技術センター等で分析をして、その実態を調査した上で、その実態を勘案して、できるだけCodexにあう数字にしていくということであります。また、この数字は、Codexの数字とぴったりだからいいとか悪いとかということじゃなく、これはよしあしという範疇でなくて、例えば、食用サフラワー油というのは、例えば屈折率は1.473~1.476であって、けん化価が186~198であつて、こういうもので食用サフラワー油ということが判る、特数値と言いますか、それを判別する指標だと、品質としていいとか悪いとかというよりも、それを判別する指標だということでございます。その判別する指標の特数値をできるだけCodexの数値に実態を勘案した上でCodexの数値にできるだけあわせていくということです。

また、Codexの規格にあります、例えば、次の②の食用サフラワー油には、ハイオレイック種ということで、オレイン酸がリッチなものがございまして、これにつきまして、Codexは70%以上という基準がありまして、従来のJAS規格にはオレイン酸の割合がなかったんですけれども、これはCodexにあわせてオレイン酸の比率を70%以上確保するというにさせていただきます。

あとは、実態等を踏まえてCodexにあわせたということがるあります。

92ページに飛んでいただきまして、食用ごま油でございます。

後ほどパブリックコメントのご意見でも出るんですが、ここで不けん化物というのがCodexでは2.0以下、現行はごま油が2.5以下で、それを精製し精製油や、さらに精製したサラダ油では2.0以下というのが現行であつて、これはこのままという案なんです、つまり、ごま油は2.5以下、精製油及びサラダ油は2.0以下ということでございまして、精製していないゴマ油についてはCodexと若干違つておるわけです。これは、3月に諮った部会の中には、精製していないごま油についてもCodexにあわせて2.0以下ということでご提案申し上げたんですが、後ほどパブリックコメントのところで紹介しますが、ごま油については多様なものがございまして、それを実態調査しましたところ、2.0を若干超えるものが現実に売られております。先ほど申しましたように、2.0がいいとか悪いとかということではなくて、それは特数値ということでございますので、逆に言うと、ごま油は風味を生かすものでございますので、そういうものにつきましては、2.5とわずかにCodexが違いますけれども、これは部会での2.0以下とは違いますが、2.5以下に従来どおり戻させていただきたいというふうに思います。流通実態等を勘案して、パブリックコメントの意見を踏まえさせていただきたいというふうに、ここが1点、部会と違つているところでございます。

それから、あとは大体今説明したようなことでございまして、次に、94ページ、その他の品質項目の変更です。

食用パームオレイン、食用パームステアリンにつきましては、脂肪酸組成がありましたけれども、これを除いています。代わりに違う項目、屈折率とかを入れたわけでありまして、食用落花生油のサラダ油等級において、サラダ油の特性を判定する

ために冷却試験を課しています。

それから、食用こめ油の精製油等級の規定にある冷却試験は、需要先の変化及び製造技術の進歩により規定する必要性が乏しくなったことから削除しました。これも、パブリックコメントで出てきた意見でございまして、部会のとときは変わってございます。部会のとときには、従来同様、精製こめ油につきましても冷却試験を求めていましたが、これは従来から求めていたのですが、実態として精製こめ油について冷却試験をする意味がないということがわかりました。主に天ぷらとか、そういう揚げ油に使われるので、加熱して使われる油ですから、冷却して曇りが出るとかということ自身が余り意味のない試験ですから、パブリックコメントの意見を踏まえ、削除するということとあります。後でパブリックコメントについてはご説明させていただきます。

それから、(5) 添加物につきましては、サフラワー油以下、食用調合油まで、下の表になるようにしました。右側にありますように、現行はd- α -トコフェロールとか、d- α -トコフェロールとあるんですが、これが左側ではございません。しかも、それは業務用の製品に使用する場合に限るということで、一般消費者向けにスーパーで売られるJAS規格のものについては、こういう酸化防止剤は入れないということにさせていただいたということ、添加物自身の数も減らしましたし、これを業務用に限るとしました。

消泡剤につきましても、シリコン樹脂が残っていますが、これは業務用に限るということにさせていただいた。それからビタミンEという、実はこれは物質名を書いただけで、特段変わりはありません。

それから、ただ、ここで食用オリーブ油も上の方に、この表になってございますが、別途1枚正誤表と申しますか出してありますが、食用オリーブ油につきましては、大変失礼しました。後の方の新旧対照表では中身は間違っていないんですが、この概要表ではオリーブ油は、従来は右側にありますように、酸化防止剤、消泡剤、強化剤、いろいろ使えたんですが、JAS品に使えたんですが、これはCodexでも、添加物は使わないということになっていきますので、それを勘案して、これは添加物を使用していないことに、JAS品のオリーブ油につきましては添加物なしと、これが原則とさせていただきたいということで、95ページのオリーブ油のところは消していただきたい。これは間違いでございまして、オリーブ油は添加物は一切、JAS品では使わないということにさせていただきたい。

それから、2番の食用パームステアリン、食用パーム核油、食用やし油につきましても、酸化防止剤の数を減らし、d- α -トコフェロール等を削除しております。

ただ、ここでは、業務用云々と書いてございませぬ。というのは、ここのパームステアリン、パーム核油、やし油、これらすべて業務用しかありません。そもそも業務用しかなく、一般消費者用にスーパーで見るとはありませぬので、業務用に限ると書いても、これは全部業務用なので、同じことなのであえて書いていないというだけでございます。

香味食用油でございまして、これにつきましても、消泡剤、シリコン樹脂が使えたわけですが、JAS品については、これを削るということでは使えないということにしました。

それから、乳化剤につきましては、添加物自身は一緒ですが、改正案では3種以下ということで、4つも5つも使うということではもうなしということにさせていただきました。

酸化防止剤につきましては、従来は、特に酸化防止剤の固有名詞の提示がなかった、逆に言うと何でも使えるということになるわけですが、これを限定的に物質名を書いたということとさせていただきます。

それから、強化剤につきましては、ビタミンEとあったのは、これは香味食用油では強化剤は使わないということにさせていただいたということとさせていただきます。

改正理由は、添加物をできるだけJAS規格品からは少なくするという趣旨でございまして。

99ページでございまして、植物油脂というのは、原料を抽出・圧搾しまして原油にし、原油を精製して製造します。精製、脱酸、脱色、脱臭をして、充填したものが精製油でございまして。それに、プラスして脱ろうをかけたもの、つまり野菜サラダに使う油が濁るといふのは困るものから、そういう透明のままであるというふうなことで脱ろう工程を経て、サラダ油ということで、サラダ油と精製油の違いは、脱ろう工程の有無ということとあります。より精製されているということと

あります。

改正案につきましては、今言ったようなことでございますが、123ページに飛んでいただきたいんですが、これは左側にあります賞味期限ということが内容量の次にありますが、これは先ほどのことでもありまして、従来は品質保持期限と両方使えるということになっていたわけですが、これは賞味期限1本にするということでございます。それだけでございます。

次に、138ページ、これは、過酸化物価のことでございますが、これは委員に事前にお配りした資料と、ここだけが変わってございます。過酸化物価の測定方法について、今日の資料は正しいんですが、委員に事前にお配りした資料にある方法では、このパームステアリン、パームオレインについては、なかなか過酸化物価は測るのが難しいというところがございまして、油化学会という、油を分析する一番の権威のところですが、8月に油化学会で示しています分析方法が若干変わります。そこで、パームステアリン、パームオレインについて、より適正な分析法が出されます。1カ月早いんですが、油化学会から示される方法をここに持ってきたということで、より現実に即した測りやすい方法を書いたということでございまして、事前に配った資料とは若干そこが変わってございます。

140ページ、パブリックコメントでございます。

2つのご意見がございまして。

1つは、食用こめ油の規格の精製こめ油等級に規定された冷却試験の基準は必要ないのではないかというご意見です。ですから削除してほしいということで、これは採用させていただきました。こめ油の使われ方が、JAS規格を過去につくった当時と変わってございまして、一般消費者用にはもっぱらサラダ油で、食用こめ油には3つのランクがあって、一番精製度の低いのは今回JAS規格から落とさせていただいたんですが、あとは、2番目の精製こめ油、それからこめサラダ油と3つあるわけですが、もっぱらスーパーに売っている一般消費者向けのものはこめサラダ油でございまして。

一方、精製こめ油の方は、もっぱら業務用ということで、油菓子の揚げ油とかに特化しておりまして、実需者のそういうお菓子屋さんとか、そういうことから考えますと、揚げ油に使うわけですから、冷却して濁ろうが濁るまいが、はっきり言って余り関係がないということでございまして、ここからはそういうのを削除させていただきます。

また、実際のランクは3つ、未精製のもの、精製のもの、サラダ油のものとなりますけれども、ほかの油脂で、精製段階が真ん中のランクのものに冷却試験を課しているものは一つもございません。冷却試験を課しているのは、現実としてはサラダ油段階ということですから、従来は、食用こめ油につきましてのみ真ん中の精製段階のものに冷却試験があったんですが、これはもう実態として揚げ油にもっぱら使われるということなので、冷やして使うということはないものですから、これはご意見のとおり、削除させていただくことにいたしました。

それから2番目、食用ごま油の規格のごま油等級、つまり一番精製度の低いものにつきましては、不けん化物の基準が2.5以下から2.0以下に、部会ときには提案をさせていただきました。これは現行の2.5以下にしてほしいということで、これも採用させていただきたいなというふうに思っております。

これらのごま油にはいろいろございまして、そういう2.0をわずかに超えるものも実態としてございます。それは先ほど言いましたように、2.0を超したからいいとか悪いとかということではなくて、例えば、不けん化物が高いものには、ごまにはリグナンという機能成分、非常に栄養というか、機能性成分のものが含まれていまして、これが不けん化物を上げる要因にもなってございます。ごま特有のものでございますが、そういうものを考えますと、せっかくそういう良いもので売っておられるときに、2.0を超えているからJAS規格に合致しないというのいかながなものかなというふうに思いますし、ここではCodex規格2.0以下の基準には精製油、サラダ油は合わせることにし、未精製のごま油については、自然のままに絞った、何も手を加えないものでございますから、2.0を超えたからどうのこうのということではなく、これは2.5のままに据え置かせていただくということでございまして。

WTO通報の方は、ご意見はございませんでした。

以上が、JAS規格でございまして。

品質表示基準の方、資料8でございまして、152ページ、2の改正内容でございますが、ニガー油、綿実ステアリン、カポック、パームステアリン、パーム核油、

やし油を削除します。このうち2番目の綿実ステアリンと4番目のパームステアリン、それから、パーム核油、やし油、この4つは、もっぱら業務用でございまして、一般消費者向けの品質表示基準に残しておく理由がないということです。

それから、ニガ一油とカポック油、1番目と3番目につきましては、ほとんど流通実態がないということで、これも世の中に流通していないということであえて残しておく必要がないということで、この6つを削除させていただきたい。

それから、食用パームオレインにつきましては、Codexとの整合性を図るということで、153ページから基準でございしますが、154ページ、食用パームオレインについてよう素価というのが従来60であったのをCodexは56以上でございしますので、Codexにあわせて56以上にさせていただいたということでございます。

157ページ、パブリックコメント、WTO通報ともございませんでした。

以上でございします。

●沖谷会長 ありがとうございます。

この件につきましても部会が開かれております。その検討内容につきまして、○委員が部会長を務められておりますので、○○委員からご報告をお願いいたします。

●○○委員 報告させていただきます。

食酢と同じように、3月13日にこの部会が開かれまして、公示を行いましたところ、食用植物油脂の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おられませんでした。

どういうことが検討されたかという主な内容なんですけれども、各規格の品質項目、基準値をCodex規格と整合性を図るよう改正することについて、基準値の数値が上がったり下がったりすると、品質としてどうなるのかよくわからないという質問がございました。

これに対して、事務局から、Codex規格と整合性を図れるよう改正する品質項目の基準値は油脂の特性として一定の範囲内の値を示すもので、ほかの油脂と混ぜていないことなどを判断する指標である。一般的な品質のよしあしを判断する品質項目は、水分、酸価、冷却試験などでありますというお答えでございました。

それから、もう2つは、今度は表示についてです。見た目には、植物油と違いない新しい食用油が店頭に並んでいて、一般の消費者にはよくわからない。何らかの表示の基準が要ると思いますという意見がございました。

これに対しては、最近話題の油脂は、食用植物油脂には該当していないことから、加工食品品質表示基準に従って名称表示がなされていますよということでした。

もう一つは、オレイン酸が多いといった機能性をうたった食用油が多く売られている。これらの商品について、JASの中でも基準が要ると思いますが、ということでしたが、それについては、サフラワー油などでオレイン酸の組成が多い品種を原料とした場合、ハイオレイックと表示することを規定していますけれども、機能性をうたう表示については、品質表示基準の対象外なのですということでした。

こういう説明を伺いまして、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になりました。

以上でございします。

●沖谷会長 どうもありがとうございます。

ただいまの事務局の説明と、それから部会の検討内容の報告につきまして、何かご質問、あるいはご意見ございましたらどうぞ。

どなたかございませんか。

それでは、食用植物油脂の日本農林規格の見直し案及び食用植物油脂品質表示基準の改正案につきましては、原案どおり改正するということができようか。よろしいですか。

では、食用植物油脂の日本農林規格の見直し案及び食用植物油脂品質表示基準の改正案につきましては、原案どおり改正するということが報告することにいたします。

では、次に、議題の5の(4)のアの(ウ)です。精製ラードの日本農林規格の見直し案及び関連する(5)のウの精製ラードの品質表示基準の改正案につきまして、事務局から説明をお願いいたします。

●川村上席表示・規格専門官 資料9が精製ラードの日本農林規格の見直し、資料10がその表示基準ということでございます。

資料9の162ページをあけていただきたいと思います。

この見直しに当たって、その基準でございますが、メーカー数が26社ということで、一定の数の企業が精製ラードを製造されています。

小売販売額の低下度は3%ということで、若干減っておりますが、著しい低下というには当たりません。

そして、これは複数県でつくっていて、精製ラードの格付率は、すべてでございますが、100% J A Sマークがついているということでございます。したがって、これは廃止ではなく改正の方向で見直しをしたいというふうに思います。

166ページをちょっとごらんになっていただきたいんですが、まずラードというのは、当然豚脂を精製をし、そして、他の豚脂以外のものと混ぜた場合、それから、混ぜない場合とあって、それから、急冷して練り合わせ、熟成、充填して製造されます。豚脂だけでできたのが純製ラード、精製ラードの中の純製ラードといいます。そして、他の豚脂以外のものを混ぜたものを調製ラードというということで、精製ラードの中には純製ラードと調製ラードがあるということでございます。そして、世界的に Codexでラードというのと、日本の中でいうラードというのは、かなりイメージが違っていて、外国の場合、ラードというのは、そのままの風味を生かすために、ほとんど精製をしていないものであります。この豚脂を精製するという工程が純製ラードにも調製ラードにもありますけれども、この精製という工程が、一般に Codexでいう、またヨーロッパ等でいうラードはこれを経ないということで、日本のラードと世界でいうところのラードはちょっと似て非なるものということでございまして、したがって、精製ラードという名前がついていて、単なるラードではないということでございます。

そういうことでございまして、161ページ、見直しの結果でございますが、(1)から(3)、純製ラード及び調製ラードにつきまして、水分及び酸価の基準を引き上げることにいたします。油脂製品ですから、水はできるだけ混ざらないようにということで、そういうものを従来の数字よりもよりピュアなものにするということになります。

それから、2番として、純製ラードにある融点の基準を削除します。

純製ラードというのは、豚脂、豚の脂だけでできています。その融点、要するに油が溶ける温度をはかることで、豚脂であることの信憑性を確かめるということなんですが、融点ではなく、よりいい方法が規格に規定されていますので、そちらの方でやるということで融点を削除します。

それから、添加物をできるだけ少ないようにするという改正であります。

163ページですが、定義において、精製ラードの中に純製ラードと調製ラードがあるわけですが、下の改正理由をまず説明いたしますと、Codex規格との区分を明確にするため、精製した豚脂を原材料とすることをよりわかりやすくしたということでございまして、外国の方から見ると、日本のはちょっとラードのイメージが違うということになりまして、これは日本のは、豚脂そのものではなくて精製したものであるということで、精製ラードということで、規格の名前自身は前から精製ラードだったんですが、定義の中でも、左側にありますように、「のうち精製(脱酸、脱色、脱臭等をいう)した」と書き足して、精製したものが J A S規格でいうところの精製ラードということにさせていただきたいと思っております。

純製ラードについても、調製ラードについても、それは精製ラードのうちのものでございますので、どちらも「精製した」というのをに入れてございます。

それから、164ページ、水分や酸価につきましては、従来は、水分は0.3%以下、酸価は0.3以下だったんですが、これを水分0.2%以下、酸価0.2以下ということで、より良いものにするということであります。

融点につきましては、従来は38℃以下ということがあったんですが、これは削ります。融点に頼らなくても、後でご説明するように、ポマー数というちょっと難しい言葉が出ていますが、そちらの方で十分だということがわかってまいりました。

それから、添加物につきましては、例えば、左側に没食子酸とか、ジブチルヒドロキシトルエンとか、4種類ほどの添加物を左側の改正案では削除しておりますとともに、これらのうち3種以下ということで、使う場合にも数を限定するということをしております。

消泡剤につきましても、シリコーン樹脂ということは一緒ですが、これは業務用の場合のみ使えるということで、一般消費者向けに売っているものについて、J A S品の純製ラードについてはシリコーン樹脂はだめだというふうにさせていただきたいということでございます。

改正理由は、水分及び酸価につきましては、消費者等に良品質なものを提供する観点から改めたということでございます。融点については、もう融点に頼らなくてもポーマー数ということで代用できることから、削除するものです。

添加物は、必要最小限にするという観点でございます。

165ページは、調製ラードの改正概要ですが、豚脂以外のものを混ぜているものが調製ラードですが、これにつきましても、水分は0.3%から0.2%へ、酸価は0.3から0.2へと引き下げています。添加物につきましては、中身を現行のものよりも減らしております。ただ、消泡剤等で、業務用のものとあえて書いていないのは、調製ラードは、一般消費者向けには売っておりません。すべて業務用でございますので、あえて業務用と書く必要はないので、業務用にもう決まっていますので書いておりません。

それから、改正理由は、水分及び酸価については、良品質の製品を提供する観点から、添加物は必要最小限にとの観点からです。

それから、品質表示基準の方でございますが、調製ラードというのは、今ご説明したように、もっぱら業務用ですので、品質表示基準という一般消費者の選択の観点ということでは必要ございませんので、調製ラード、もし精製ラードで一般消費者向けに売っているとすれば純製ラードしかありませんので、調製ラードは品質表示基準から削除させていただくということです。

それから、改正理由は、調製ラードについては、業務用のみに流通していることから、精製ラード品質表示基準から削除したということでございます。

具体的な基準は167ページからでございますが、言葉の中に「精製(脱酸、脱色、脱臭等)した」というのを入れましたということと、水分を0.2%以下、酸価を0.2以下にしたということ。それから、融点を削ったということでございます。

そして、168ページ、従来、右側に表示の基準があったんですが、表示の基準は、できるだけ品質表示基準の方に移行するというので、これは品質表示基準の方に載せてございますので、なくなったわけではありません。品質表示基準の方に移ったということでありませう。

それから、調製ラードにつきましては、同じく水分を0.2%以下、酸価を0.2以下にしたということでございます。

調製ラードにつきましては、170ページで、引き続きJAS規格に表示の基準がございます。これは従来どおりあるわけでございますが、これは、品質表示基準というのは、もっぱら一般消費者向けの製品についての基準でございますので、調製ラードはもっぱら業務用しかないわけですので、ここから表示を削ってしまうとなくなってしまうものですから、業務用ということで、業務用の製品のための表示基準ということで残しております。

それから、あとは172ページ、測定方法の中にポーマー数というのがあります。これは特に変わってございませうが、かいつまんでご説明します。

右側の方に、ポーマー数について、るる科学的にいろいろ書いてございませうが、上から7行目か8行目に融点(A)とありますし、下から2行目に融点(B)というのがあります。いずれにしろ、融点を2つ測って、本当に豚の脂かどうかということ調べているのであって、単に融点を1つ測るよりも、よほど精密にポーマー数というのが、豚の脂かどうかを判別するのに有効なものですから、ポーマー数があれば、普通の融点はなくてもいいということになりましたので、融点は削除させていただいたということでございます。

174ページ、パブリックコメント、WTO通報ともございませうでした。

また、資料の10のは品質表示基準の改正でございます。

178ページですが、まず、調製ラードの規定を削除しました。先ほど述べましたように、豚の脂以外が混ざっているものである調製ラードにつきましては、もっぱら業務用ですので、品質表示基準という一般消費者向けの製品についての基準に残す必要がありません。

それから、内容量の表示の方法を削除します。これはちょっと新旧対照表の方で説明いたします。

179ページということで、調製ラードというのは右側に、表の中にありましたけれども、これを削除して、もっぱら純製ラードの表示基準にするということでありませう。

そして、180ページにつきましては、アについて左側にえらく簡単になっていませう。アは、左側の改正案では、「原材料の豚脂は豚脂と記載する。」とあります。右側は、調製ラードの場合はいろいろな食用油脂が入っていますので、細かな原材

料の表示方法があるんですが、純製ラードは豚脂以外はないので、もちろん添加物はありますけれども、原材料としては豚脂以外のものはありませんので、調製ラードを品質表示基準から外しましたので、もう豚脂でいいということでございます。

そして、内容量につきましては、現行は「加工食品品質表示基準第4条第1項第3号の規定にかかわらず、内容重量をグラム、キログラム、トンの単位で明記して記載する。」とありますが、スーパーで売られる製品にトン単位で包装した製品はないのであって、業務用としてトンで売られるのであって、あえて業務用のためにトンとあるんですが、この表示基準としては、せいぜいグラムかキログラムでいいということと考えますと、グラムとキログラムでよければ加工食品品質表示基準の中で、もうそれは当然担保されるわけでございますから、あえてここでトンのために書く必要はないということで、トンの単位を削除するということはイコール内容量の規定を全部を削除するということになる訳です。決して内容量が書かれないわけではなくて、加工食品品質表示基準に基づいて書かれるということでございます。

それから、これについて、180ページ、パブリックコメントとWTO通報とも意見はございませんでした。

以上でございます。

●沖谷会長 ありがとうございます。

この件につきましても、部会が開かれております。検討内容につきましては、〇〇委員が部会長を務めておられますので、〇〇委員からご報告をお願いいたします。

●〇〇委員 これも食酢と同様に、3月13日に調査会部会が開かれました。

ここで公示を行いましたところ、精製ラードの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し、委員からも精製ラードの日本農林規格及び品質表示基準につきまして、特段の質問とか意見がありませんで、原案のとおり改正する方向で調査会に報告することになりました。

以上でございます。

●沖谷会長 どうもありがとうございます。

今の事務局の説明と、それから部会の検討内容につきまして、何かご質問、あるいはご意見ございましたらどうぞ。

ラードを精製ラードに限ったということですが、恐らくラードの方は生鮮食品というんですか、手を加えていないものとして商品としてはあるかどうか知りませんが、存在しているというふうに思います。

よろしいですか。

それでは、精製ラードの日本農林規格の見直し案及び精製ラード品質表示基準の改正案につきましては、原案どおり改正するということで報告することにいたします。

よろしいですか。

(「異議なし」の声あり)

●沖谷会長 それでは、そのようにさせていただきます。

次に、議題5の(4)のイのレトルトパウチ食品の日本農林規格の廃止案につきまして、事務局から説明をお願いいたします。

●川村上席表示・規格専門官 レトルトパウチ食品の日本農林規格の見直しでございますが186ページでございます。

これにつきましては、メーカー数は120社ということでございます。しかし、JAS格付を受けているメーカーは実態として6社のみということになっておるわけです。

そして、見直し基準に照らしますと、レトルトパウチ食品自身は非常に家庭で一般的なものになってきておりました、どんどん販売額は増えておりました、8%の増加ということで、極めて伸びています。もちろん複数県でつくっております。ただ、格付率は、レトルトカレーが中心ですが、平成12年度で10.3%ということなんです、直近では2%ということで、極めて格付率が低いものになってございます。

そういうことで、データを取りまとめた時点では見直し基準に照らして問題のない数字でございましたが、185ページを見ていただきますと、検討結果でございますが、レトルトパウチ食品の日本農林規格については、別紙のとおり廃止の是非を検討するに当たっての基準には該当しません。JAS格付率が10%以上あるとか、

メーカー数が120社もあるとか、販売額が伸びているとかいうことでありますが、この数字だけでは該当しないんですが、実際格付けを行っている業者は、120社といっても6社のみでございますし、格付率もこの表では10.3%ということで、12年度の数字になってございますが、今は2%ということで、JAS格付を受けたレトルトパウチ食品が激減しております。

さらに、製造業者も、レトルトパウチ食品が一般化したものですから、JAS規格の存続を特に希望していないわけですし、ほとんどJAS規格は使われていない実態に鑑み、この規格は廃止をさせていただきたいというふうに思います。

それで、187ページから現在のレトルトパウチ食品の規格がどうなるについてでございます。

パブリックコメントが、231ページ、1件来ております。

1件、内容は2つでございますが、製品が多様化し、現行の14規格、カレーだとかいろいろ規格は14あるわけですが、規格に該当しない種類もあって、これをもっと増やしたらどうかというありがたいご意見なわけですが、いかんせん、現在、メインのカレーも含めて、JASの格付が激減しております、もう2%になっている状況であること、新しいJAS規格をつくっても、その規格が普及するか疑問であることから、この15個目の規格をつくるという要請はないのではないかとこのように思います。

2つ目として、JASの新たな仕組みになりまして、実際JAS格付をやっているんで、廃止まで1年以上の猶予期間を設けてほしいということでございますが、この総会の議決を経て、官報告示によって、規格の廃止を施行してまいるわけですが、包材の在庫等に勘案して、JAS規格が適切に廃止されるよう、業界と調整をしてまいりたいというふうに思っております。

以上でございます。

●沖谷会長 ありがとうございます。

この件につきましても、部会が開かれております。検討内容につきまして、同じく〇〇委員が部会長を務めておられましたので、〇〇委員からご報告をお願いいたします。

●〇〇委員 報告させていただきます。

これも、食酢と同様に3月13日に調査部会が開催されて、公示を行いましたところ、レトルトパウチ食品のJAS規格の廃止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。

ただ、この部会ではレトルトパウチ食品のJAS規格の廃止と、それから、レトルトパウチ食品品質表示基準の改正と、このことについてセットで部会では行いましたものですから、品質表示基準については、たくさんというか、本当にいろいろな意見が出されまして、どうしましょうこれ、收拾がつくのかしらというくらいたくさん意見が出たんですが、日本農林規格につきましては特段の質問とか意見がなく、原案どおり廃止する方向ということで、調査会に報告することになりました。

以上でございます。

●沖谷会長 ありがとうございます。

ただいまの事務局の説明と、それから〇〇委員の部会での内容の説明について、ご質問、ご意見ございましたらどうぞ。

品質表示基準は、そのまま残るわけですよ。

●川村上席表示・規格専門官 品質表示基準は、ほかの総会でご議論いただくということになります。

●沖谷会長 そうなんですか。

●川村上席表示・規格専門官 ええ。

●沖谷会長 どうぞ。

●〇〇委員 部会の中で非常に議論になったのが、要するにJASでいうレトルトパウチ食品というのは容器として遮光しておりますよね、ある意味で。ところが、現在、容器として遮光されない、要するにJASのレトルトパウチ食品に当てはまらない包装のものが結構出てきている。ここら辺をどうするかという論議がちょっとありましたので、そこら辺もお含みいただきたい。レトルトパウチ食品に対する品質表示基準をつくるのであれば、遮光されていないものについての基準も合わせてご検討いただければという内容だったかと思っておりますので、ひとつそこら辺もご検討いただきたいと思います。

●沖谷会長 事務局よろしいですか。

品質表示基準については、ここに出ていませんけれども、検討中だというふうに

お伺いしました。

ご意見、ご質問はございますか。

どうぞ。

●〇〇委員 今回の関連でございますが、〇〇委員さんのご意見にあった検討内容について、次の総会の時は、最終的にはどういうご返答があるのでしょうか。

●沖谷会長 事務局から、回答よろしいですか。

●島崎表示・規格課課長補佐 まず、レトルトパウチ食品の品質表示基準を今回見送った最大の理由は、前回のベーコン類のJAS規格等の見直しを御審議頂いた総会のときにもちょっと申し上げましたけれども、ソーセージ類のJAS規格や品質表示基準の中で、臓器及び可食部分というところを整理するために、他の幾つかの品目にかかわるところが出てきてしまう。レトルトパウチ食品品質表示基準の中にも、臓器及び可食部分という項が出てきますので、その部分の整合性を図るために、それも含めて検討させていただいているということが1点でございます。

それから、今あった、遮光性のないプラスチックフィルムにつきましては、現在JASというレトルトパウチ食品におきましては、金属はく云々ということになっておりまして、確かに遮光性が条件になっています。それは、今のところ、すぐに品質表示基準そのものの見直しとして検討されておりませんで、その次の機会に検討しましょうということになっております。当面は、ソーセージにあわせる形の臓器及び可食部分のところの整合性を図らないといけないというところから、現在調整中でございます。

それから、部会でご意見はたくさんいただいております、いわゆる強調表示であるとかという部分が出たのは確かでございます、それは次の総会のときにご報告をしたいというふうに思っています。

●〇〇委員 ありがとうございます。

●沖谷会長 そのほかございますか。

それでは、レトルトパウチ食品の日本農林規格の見直し案につきましては、原案どおり廃止するということが可能ですか。よろしいですか。

では、そのように見直し案につきましては、原案どおり廃止することでご報告することにいたします。

では、次に、議題の5の(5)で、調理冷凍食品品質表示基準の改正案につきまして、事務局から説明をお願いいたします。

●川村上席表示・規格専門官 資料の12でございますが、調理冷凍食品の品質表示基準の改正ということで、236ページをごらんください。

この改正につきましては、従来から調理冷凍食品品質表示基準を告示をしてあったわけでございますが、実態にあわないところが出てきましたので、改正をしたいということでございます。

改正の趣旨は、1つは、一括表示事項として使用方法が規定されていますが、その表示の実態は、詳細な表示内容が別途欄外に記載されているということで、ほとんどの場合一括表示欄の中には「別途欄外」と書いてあるだけで意味をなしていないということでございまして、使用方法は一括表示事項ではなく、一括表示枠外の規定にさせていただきたい。

2つ目として、名称について、これも変な話ですが、えびやいかの天ぷらなんかについても、品質表示基準を遵守しますと、天ぷらだけでも「冷凍えびフライ」と表示しなければならず、フライと天ぷらの差がこの品質表示基準の規定ではおかしなことになってくるということがありまして、やっぱり天ぷらは天ぷらだろうということで、ここは実態にそぐわない。

そのため、衣にパン粉等を使用していないものについては、天ぷらとか唐揚げとか、フライというのではなくて、もっと一般常識でわかる言葉にしようということでございます。

また、名称については「冷凍えびフライ」等と表示する規定になっていますが、保存方法としてマイナス18℃以下と書いてあるわけですから、当然冷凍に決まっているわけでありまして、あえて冷凍という文字を省略してもわかるということであります。

具体的には、改正の内容でございますが、一括表示事項について、使用方法は一括表示事項から欄外のその他の表示事項とするということなんです。

また、内容量の個数表示について、個数表示というのは調理冷凍食品では表示事項として求めているわけですが、普通はグラム表示、重量なんですけど、重量と同時に個数表示を求めています。今回の改正では、個数表示は一括表示事項としては削

除しますが、欄外のその他表示事項とすることにしまして、全体として削除するというわけではありません。例えば、ハンバーグとか、えびフライとかでは幾つとかということは書いていただく。当然ご家族で食べる時には家族の数だけハンバーグやえびフライが要るわけなので、それは当然書く必要があると思っておりますが、例えばホタテとか軟骨の唐揚げとかということで調理冷凍食品がつくられているわけですが、自然界のもので、小さいもので幾つもあるということは、重さの管理はできたとしても、同時に、50個とか、60個とか、個数を書かなくてはいけないことになっています。では、50個の表示なのに49個しか入っていない、重さはちゃんと入っているんだけども。それが品質表示基準の違反かと言われれば、物理的に正確な数を数えられない。ハンバーグみたいにつくってできるものは数を3個とか4個とか数えられるんですが、数えられないものまで数を書けと言っているのが今の基準でございまして、それは無理があるということで、個数表示については、その他の表示事項に改めて、無理なものは除外するという考えです。

そして、2番として、名称の表示方法において、天ぷらとか、唐揚げとかという記載ができるようにする。また、冷凍の文字は省略できるようにする。

そして、3番として、冷凍めん類につきましても、最近では調理冷凍食品として大きくあるわけです。それについて、表示の仕方として、調味料とか、かやくとか、そういうふうに分けてきちんと書くというルールを明確にしたということでございます。

237ページからでございますが、改正ではないのですが、表で冷凍フライ類というのを見ていただくと、冷凍フライ類がどういうものかということ、調理冷凍食品のうち、農林畜水産物をフライ種として、これに衣をつけたもの、また、これを揚げたものというのが冷凍フライ類としてあるわけですが、では衣は何かということですが、239ページでございますが、衣の定義がございます。

小麦粉、でん粉、脱脂粉乳云々とあって、「食品を油脂で揚げる際に、主に水分の蒸発を防ぎ、または油脂の浸透を防ぐためにあらかじめ当該食品を包むもの。」というということになっています。要するに衣をつけて揚げたものは全部フライ類ということになりますので、天ぷらも唐揚げもフライも全部フライ類ということになってしまい、名称の表示としてフライと書くとしてあるものですから、おかしなことになってしまうということで、今回改めさせていただきたいというふうに思います。

240ページでございますが、左側の方に、改める方に、ア、冷凍フライ類ということで、「冷凍〇〇フライ」と記載し云々とありますが、アンダーラインを引いてありますように、「パン粉、クラッカー、はるさめ等をつけないものにあつては、「フライ」の文字にかえて「天ぷら」、「唐揚げ」等と記載することができる。」としてあります。したがって、あえて無理してというか、実態にあわない「フライ」という表示ではなくて、こういうパン粉等をつけないものについては、「フライ」の文字にかえて、「天ぷら」とか「唐揚げ」とかということで表示してくださいということになります。

それから、右側の方に表示の方法の第4条には、名称、原材料名、衣の率または皮の率、内容量、ここまでは一緒なんです、使用方法、それから凍結前加熱の有無、それから加熱調理の必要性、この3つが今回は一括表示事項からは削除させていただきたいというふうに思っております。

それは、使用方法については、実態として別途欄外に詳しく記載されているということでございまして、その別途欄外に詳しく記載するというのを、その他の表示事項として今回定めるということです。

また、凍結前加熱の有無とか加熱調理の必要性というのは、これは別途食品衛生法で表示することが決められておりますので、必ず書かれるものです。JAS法で決めなくても必ず書かれるということでございまして、あえてここでは削除するというので、これを書かないというわけではなくて、食品衛生法の方にお任せをするということでございます。

あとは、242ページ、左側に、冷凍めん類における表示方法が全体の中にぼやっとしておったんですが、これを明確にして、冷凍めん類にあつては、添付した調味料及びかやくの原材料は、アの規定にかかわらず、調味料の原材料にあつては、つゆ、ソース、またはスープの文字の次に括弧をして云々と、かやく云々については括弧をして、つまり、冷凍めん類については、そういう調味料とかかやくとかいろいろ部品に分かれるものですから、部品ごとに原材料をきちんと書いて、より消費者にわかるようにするというのを明確化したということでございます。

243ページでございますが、左側の方と比べて、右側にあります（４）の内容量のところのアでございますが、アに「内容重量をグラムまたはキログラムの単位で、単位を明記して記載する。」とあります。これは、加工食品品質表示基準の方で書いてございますので、あえてここで書く必要はないということで、削除となっております。

それから、個数表示として、右側は、何匹入りとか何個とか書くこととなっておりますが、これは先ほど言いましたように難しいものもございまして、それは別途第5条のその他の表示事項として規定させていただきます。これをなくすわけではなくて、実態にあわせてやらせていただくということです。

それから、（５）、（６）、（７）の使用法、凍結前加熱の有無、加熱調理の必要性のところですが、使用法は、先ほど言いましたように、実態として別途欄外に記載されてございますので、それをその他の表示事項としてきちんと書いていただくことにさせていただきます。

それから、凍結前加熱の有無と加熱調理の必要性は、これは食品衛生法で決められていることですので、これはあえて品質表示基準に定める必要はないということで削除させていただきますということでございまして、かわりにと言いますか、それを代替したものが第5条、その他の表示事項及び表示方法でございますが、その下の方に（１）、（２）というのを新たに入れまして、「（１）使用方法（解凍方法、調理方法等を記載すること。）」ということで、使用方法というのは、一括表示に書き切れるようなものでもそもそものものですから、特に調理冷凍食品の場合は書き切れるものではないので、基本的には欄外に書かれるものでございまして、欄外で解凍方法とか調理方法をきちんと書いていただくということをここで明確にしております。

そして、内容個数につきましては、何グラムという内容重量の方は当然書かれるわけですが、内容個数等につきましては、何個入り、何尾入り、何枚入り等を記載することということで、原則として書いていただくということで、その二、三行上において、「ただし、（２）に掲げる事項については、内容個数の管理が困難なものにあつては、この限りでない。」ということで、重さは必ず書いていただくが、50個、60個入っているのを何個入りと言われても、1個違うからおかしいと言われても、それは無理な話なので、そこは除外をするということでございます。

パブリックコメントの246ページでございますが、パブリックコメントが11件ございます。WTO通報からのご意見はございません。

パブリックコメントについてのご意見ですが、「14年7月の改正により名称は冷凍〇〇と、「冷凍えびフライ」というふうに記載するようになったので、冷凍の文字は今の包材でもつけているので、いまさら冷凍の文字を外していいと言われても包材が既にたくさんある。」ということでございますが、これは、今回の改正で、なるだけ表示の文字は少ない方が見やすいということもありますから、「冷凍の文字は省略することができる。」としており、できる規定でございますので、もちろん冷凍の文字を従来どおりにつけても全く構わないということなので、それはつけてもつけなくても、いずれにしろ保存方法のところ、マイナス18℃以下で保存というのは冷凍に決まっているので、それは明確にわかるということで、冷凍の文字を省略してもいいというだけで、書いたらだめかと言われれば、全然だめではないということでございます。したがって、包材が変わるというわけではございません。

それから、2番目として、「使用方法の表示について、一括表示枠内に記載しても構わないことにしてほしい。実際、冷凍めん類では、公正競争規約によって、一括表示で決められている。」ということがございます。

これにつきましては、実態として、一括表示というのはもう限られたスペースでございまして、このスペースに書き切れなくて、別途欄外に記載ということになっているわけでございますので、欄外に今回きちんと記載するということが、実態に即して明確にしたということでございますが、当然のことながら、公正競争規約だとか、他法令で決められていることについては、一括表示で書いていただくことは、それは妨げるのものではないということで、公正競争規約で決まっている冷凍めん類については、当然のことながら一括表示で、従前どおり書いていただくということで変更はございません。

3つ目、「1年前に改正があったばかりで、今回の改正に当たっての猶予期間はもっと長く2年以上設けてほしい。」ということでございますが、当然、包材の在庫事情等勘案する必要があります。これは、ここの総会で決まった後、官報告示さ

れた後、施行になるわけですが、一定の猶予期間は当然設けるということになりま
す。どのぐらいがいいかということとはまた別問題ですが、一定の猶予期間を設け
て、実態として困らないようにするということにさせていただきたいと思ひます。

それから、4つ目、「加熱調理の必要性とか、凍結させる前の加熱の有無につい
ては、削除すべきではない。」ということですが、これは実態としては削除
されません。これは食品衛生法で別途表示することが決まっているわけござい
まして、あえて品質表示基準として規定するとこともないものですから、削除させ
ていただいたということございまして、実態としては、それは書かれるというこ
とでございます。

そして、次でございますが、「フライ類において、衣の率の表示が必要か否かの
基準が規定してあるが、測定が難しいものについて対象外にしてほしい。」とい
うことですが、まさに消費者は、大部分が衣であって中身がないというの
では困るわけであり、これは必ず書いていただきたいということで、従来どおりこ
のままに残すということにさせていただきたい。

次に、「原材料の一部が特に多く含まれている旨の表示にかかる別表について、
特定の原材料その他に該当するごま、まつたけ等は少量でも製品特性に与える影響
が多いので「8%以上」以外の基準を設けてほしい。」ということですが、これは、
何のことかこれだけではちょっとわからないんですが、245ページを
ちょっと見ていただきたいんですが、この表では、例えば、冷凍コロッケで「冷凍
えびコロッケ」とかという表示をするには、原材料として10%以上えびを使ったら
そのような名称を書けるということ規定しているわけございまして、冷凍コロ
ッケの中に、その他ということ8%とあるわけであり、確かにごまとか、まつた
けを8%も使うぜいたくなコロッケはなかなかないわけであり、でも、まつたけコ
ロッケとか、ごまコロッケと表示したいということをおられるわけであり、

3、4%しか使っていないのにまつたけコロッケと強調したいということがあるわ
けなので、そういうものについても別途基準を設けてほしいということがあるん
ですが、この基準の中で別途に書いてあるんですが、8%だとか基準に達していなく
ても、その量を書けば、何%という数字を明記すればそのように書いてもいいとい
うことで、「冷凍コロッケ（ごま2%入り）」とか、このように書いていただく分
には今でもできるということで、あえてパーセントを書かずに、ごまコロッケと
か、まつたけコロッケとか表示することは、それは消費者の誤解、誤認を招くとい
うことで、あえて基準を設けることは考えてございませぬ。今でも、わずかなもの
でもパーセントを記入して書いていただければ結構だということございませぬ。

それから、最後に、「消費者によりわかりやすいよう配慮されているために賛成
する。ただ、原材料の表示は、材料と添加物を区別することなく、多いもの順に書
いてほしい。」ということですが、これは、原材料は原材料、添加物は添加物でわ
かるように分けて、その中でこういうふうに書くというのが食品衛生法でもJAS
法でも、それが単に個別の品質表示基準だけでなく、加工食品品質表示基準にも
そのように原理原則がなっておりますので、それはいっしょくたに書くというよ
りも、添加物は添加物、原材料は原材料で、その中で多いもの順に書くというこ
とを従来どおりさせていただきたいというふうに思ひます。

以上でございます。

●沖谷会長 ありがとうございます。

この件につきましても部会が開かれております。検討内容につきまして、〇〇委
員が部会長を務めておられましたので、〇〇委員からご報告をお願いします。

●〇〇委員 それでは、部会の最後の案件だったわけですがけれども、これを報告さ
せていただきます。

食酢と同様に、3月13日に調査会の部会が開催されまして、これも公示を行いま
したところ、調理冷凍食品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。

それから、調理冷凍食品品質表示基準につきましては、特段の質問、意見がなく
て、原案どおり改正する方向で調査会に報告することになったわけですがけれども、
決して、これは前の案件のレトルトパウチ食品品質表示基準について非常に活発な
意見があつて、その後でくたびれて息切れしてということ意見がなかったという
ことではなくて、非常にご説明が明快でよかつたということの特段の意見がなか
つたということございませぬ。それで、調査会に報告ということになったわけ
です。

以上でございます。

●沖谷会長 どうもありがとうございます。大変明快な説明でした。

それでは、ただいまの事務局の説明と、それから部会の検討内容の報告につきまして、何かご質問、ご意見、ございましたらどうぞ。

どなたかございませんか。

それでは、調理冷凍食品品質表示基準の改正につきまして、原案どおり改正するということがいけのでしょうか。よろしいでしょうか。

では、そのようにさせていただきます。改正案につきましては、原案どおり改正するということが報告することにいたします。

では、今までの審議したことについて配付物がございます。

(報告案及び答申案配付)

●沖谷会長 今まで審議しました(2)から(5)の審議結果につきまして、日本農林規格についての報告案となります。それから、加工食品品質表示基準、各個別の品質表示基準及び遺伝子組換えに関する表示の基準は答申案として、今、配付しましたものでいかがでございますでしょうか。ちょっとお目通しいただきたいと思うんですけれども。

特に、原案から変更したものはないので、そのままとなります。審議のところで大変貴重な意見をいろいろいただいたので、それはそれで役に立てていきたいと思っておりますけれども。

それでは、お配りした案で報告及び答申することにいたします。

予定しておりました議題は以上ですが、事務局の方で何かございましたらどうぞ。

●柄澤表示・規格課長 特にございません。

●沖谷会長 それでは、以上で、本日すべての議題を終了させていただきます。ありがとうございました。どうも初回で不手際ですみませんでした。

どうもご協力ありがとうございました。

●柄澤表示・規格課長 どうもご熱心なご審議ありがとうございました。以上をもちまして、農林物資規格調査会総会を閉会させていただきます。どうもありがとうございました。

午後 4時20分閉会