

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16年4月23日（金）
会場：農林水産省第2特別会議室
時間：14：30～17：00

議事次第

1. 開会
2. 消費・安全局長挨拶
3. 議題
 - (1) 日本農林規格の見直し（改正）について
 - ア チルドミートボールの日本農林規格
 - イ チルドハンバーグステーキの日本農林規格
 - ウ ウスターソース類の日本農林規格
 - (2) 品質表示基準の改正について
 - ア チルドミートボール品質表示基準
 - イ チルドハンバーグステーキ品質表示基準
 - ウ ウスターソース類品質表示基準
 - エ チルドぎょうざ類品質表示基準
 - (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項の規定に基づく農林水産大臣の定める基準の確認
4. 閉会

資料

- 1 農林物資規格調査会委員名簿
- 2 チルドミートボールの日本農林規格の見直しについて（案）
- 3 チルドミートボール品質表示基準の一部改正について（案）
- 4 チルドハンバーグステーキの日本農林規格の見直しについて（案）
- 5 チルドハンバーグステーキ品質表示基準の一部改正について（案）
- 6 ウスターソース類の日本農林規格の見直しについて（案）
- 7 ウスターソース類品質表示基準の一部改正について（案）
- 8 チルドぎょうざ類品質表示基準の一部改正について（案）
- 9 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）
- 10 JAS規格の制定・見直しの基準

農林物資規格調査会委員名簿

氏 名	役 職 名
有馬 孝禮	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
伊藤 潤子	日本生活協同組合連合会理事
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	消費科学連合会会长
会長	
沖谷 明紘	日本獣医畜産大学応用生命科学部教授
小野 正	全国農業協同組合連合会大消費地販売推進部長
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理事
斎藤 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	前(社) 全国木材組合連合会副会長
谷口 肇	中部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长
並木 利昭	日本スーパー・マーケット協会事務局長
畠江 敬子	お茶の水女子大学大学院人間文化研究科教授
藤井 良隆	前(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

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、植木上席表示・規格専門官、金山表示企画班課長補佐、島崎食品規格班課長補佐、小崎生産行程規格班課長補佐

○柄澤表示・規格課長 それでは、定刻でございますので、ただ今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。

本日は総会のために御参集いただきましてまことにありがとうございます。

本日の出席状況でございますが、本日は岩崎委員、大木委員、垣添委員、田中委員の4名の委員が所用のため欠席されております。総数20名の委員のうち16名が出席されておりまして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項の規定に基づき会議は成立しております。

なお、会議は農林物資規格調査会運営規程第6条第1項の規定に基づき公開となっておりますが、今回、会議を傍聴する方を公募いたしましたところ16名の方が応募されたことを御報告申し上げます。

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、沖谷会長に議長をお願い申し上げます。

○沖谷会長 ただ今から、農林物資規格調査会総会を開催いたします。

本日は、岡島審議官がお見えですので、御挨拶をお願いいたします。

○岡島審議官 本日は、委員の皆様方におかれましては、御多忙中にもかかわらず、今年度第1回目の農林物資規格調査会の総会に御出席いただきましてありがとうございます。

鯉ヘルペス、BSE、高病原性鳥インフルエンザといったような問題が相次いで起きておりますし、また、食品の安全性とか表示についての関心も高いという状況でございます。農林水産省といたしましては、食の安全と安心の確保、そして消費者からの信頼の確保ということを非常に重要な課題というふうに考えておりまして、各種施策に取り組んでいるところでございます。

JAS制度について申しますと、例えば平成15年産のお米の表示の特別調査、あるいは牛肉の表示の特別調査などを実施して、結果を公表するといったようなことをしておりまして、消費者が食品を選択するために重要な表示の適正化に向けた調査、監視、指導にいろいろ取り組んでいるところでございます。

また、生産情報公表JAS規格の制定、本JAS調査会の総会、厚生労働省の薬事・食品衛生審議会と共同で開催している食品の表示に関する共同会議でいろいろ御議論いただき、あるいはJAS制度のあり方検討会を開催するといったような形で、社会の新たなニーズに応じた制度となるように取り組んでいるところでございます。

また、JAS規格につきましては、生産や消費の実態を踏まえまして見直しをするということで、平成12年度から見直しを開始しておりますけれども、5年目となります今年度で当初の101品目すべての規格の見直しを完了する予定となっております。

本日は、チルドミートボール、チルドハンバーグステーキ、ウスターソース類及びチルドぎょうざ類のJAS規格、品質表示基準の改正、遺伝子組換え表示対象品目の見直しについて御審議をお願いすることとしております。委員の皆様におかれましては、本日の議題につきまして、十分御審議をいただきますようお願い申し上げまして、簡単ではございますが挨拶とさせていただきます。

本日はよろしくお願ひいたします。

○沖谷会長 ありがとうございました。

議事に入る前に、本日の会議の議事録署名人の指名を行います。

農林物資規格調査会運営規程第7条第1項の規定によりまして、本日の会議の議事録署名人を保田委員と山中委員にお願いいたしたいと思いますので、よろしくお願ひいたします。

それでは、議事次第に沿って議事を進めてまいります。

まず、議題3の（1）のアのチルドミートボールの日本農林規格の改正案及び関連する（2）のアのチルドミートボール品質表示基準の改正案について、事務局から説明をお願いします。

○植木上席表示・規格専門官 最初に、まず配布資料の確認をさせていただきたいと思います。

お手元に、今日の総会の配置図、それから議事次第がございます。以下、参考資料としまして、資料1から10までございます。資料1が委員名簿、資料2がチルドミートボールの日本農林規格に関する諮問文、資料3が同じく品質表示基準に関する諮問、資料4がチルドハンバーグステーキの日本農林規格に関する諮問、資料5が同じく品質表示基準に関する諮問、資料6がウスターソース類の日本農林規格に関する諮問、資料7が同じ品質表示基準に関する諮問、資料8がチルドぎょうざ類品質表示基準に関する諮問、資料9が遺伝子組換え表示に関する諮問でございます。資料10がJAS規格の制定・見直しの基準でございます。

それから、一番下に写真のカラーコピーで、ウスターソースの粘度を測定する機械の写真を置いてございます。

今日、お配りしている資料は以上でございますけれども、何か足りない点等ございましたら、手を挙げていただければと思います。

それでは、資料2のチルドミートボールの日本農林規格でございます。

4ページでございますけれども、チルドミートボールの日本農林規格の見直しについて（案）ございます。

これは、昨年12月のJAS規格調査会の部会で審議いただいたものでございます。見直しの趣旨でございますけれども、JAS法第9条の2の規定及び平成13年11月に調査会で決定しました見直しの基準に基づき見直しを行いましたということでございます。

次の5ページを御覧いただきたいと思いますけれども、5ページの見直しの基準2というものがございます。上方でございます。ア、イ、ウ、エとございまして、アについて「製造業者等が限定され」ていることから、廃止の是非を検討する基準に該当するということでございます。あと、エの格付率、これも基準に該当してございます。そういうことから、廃止の是非を検討してございます。

4ページへ戻りまして、1番の趣旨でございますけれども、平成15年5月に開催された部会で、規格の廃止の是非を検討いたしました結果、規格の改正または確認する方向で検討するということになってございます。そういうことから、原材料の增量材的使用の制限、まがい物の防止等消費者に良質な製品を提供する観点云々ということから見直しを行ってございます。

また、5ページの下の方でございます。

見直しの基準2でございます。ウ、消費者、実需者、生産者、または製造業者が存続を強く望んでいるということでございまして、これに該当するということでございます。製造業者が要望書を出したということ、消費者団体の31%が存続を希望しています。エでございますけれども、食肉製品に関する消費者の関心が高いということから、改正または確認する方向で検討してございます。

4ページに戻りまして、2見直しの結果でございます。

チルドミートボールの日本農林規格につきましては、1番としまして、原材料から使用実績のない種類の食肉及び魚肉を削除してございます。

2番としまして、調味液の定義におきまして、野菜等の固形分が含まれることを規定してございます。

3番としまして、原材料として「臓器及び可食部分」につきまして、上級におきましては牛及び豚の脂肪層を規定してございます。標準については、実態に即したものとしてございます。

4番の原材料の「肉様の組織を有する植物性たん白」、「つなぎ」等につきましては実態に即したものとしてございます。

5番でございますけれども、食品添加物の使用を必要最小限とするということでございます。

6番で、原材料の「食肉」、「肉様の組織を有する植物性たん白」等につきまして消費者ニーズに合った規格値とするということでございます。

以下、内容につきまして6ページ以降を簡単に説明したいと思います。

チルドミートボールといいますと、平成13年度は約1万7千トンぐらい生産されておりまして、ほぼすべてが一般向けでございます。この規格は、昭和62年に制定されたものでございます。当初、格付率は95%で高かったのですけれども現在では4%ぐらいとかなり低くなっています。特にチルドミートボール、上級と標準がございますけれども、上級はゼロという状況でございます。

それでは、6ページでございますけれども、定義でございます。実績のない山羊と家と肉を削除してございます。それから、魚肉ですけれども、これも使わないということで削除してございます。

次は、7ページでございます。

7ページでございますけれども、中段の方で糖類を砂糖類というふうに、用語といいますか、括り方を変更してございます。これは、他の品目と共に括り方を揃えたもので中身は全く変わってございません。

改正案のところでございますけれども、野菜等の固形分を含むということを入れてございまして、最近ではミートボールにかけるソース、これに玉ねぎとか野菜の細いものを入れたものが出てまいりますので、そういうものがJASで受けられるように、こういうことを規定してございます。

それから、7ページ下でございますけれども、従前は臓器と可食部分、これは別々に定義してございましたけれども、JAS規格の中で同じように取り扱いがなされていることから一体として定義してございます。これも、他の品目と同じでございます。

次、8ページでございます。

8ページから、ミートボールの原材料に関する規格でございます。

食肉のところで、家と肉等を削除してございます。臓器及び可食部分につきましては、今まで標準だけに記載しておりましたけれども、これは上級でも使えるというふうにしてございます。御承知のとおりといいますか、肉製品は一般に一定の脂肪がないとおいしくない、赤味だけでは非常にぱさぱさするものでございまして、この規格でも脂肪分の規格は決まってございますけれども、そうしますと一定の脂肪を確保するためには、どうしても原料の肉を選ぶことになりますが、そうすると、原料を選ぶとどうしてもぱらつきが出やすいということがございます。

それで、実際としましては、脂肪を一旦を取り除きまして、それを材料に合わせて加えるということにしますと、品質的に脂肪の割合も安定するということがございまして、それで牛、豚の脂肪層を加えてもいいということにしたものでございます。もちろん、この場においてもそういうものを使えば原材料の表示で書くということになります。

それから、標準品の臓器及び可食部分につきましては、実態に合わせまして肝臓と心臓を削除しまして、横隔膜と家きんの皮を入れてございます。正確に言えば、横隔膜に囲まれた部分の肉でございますけれども、これは焼肉屋さんはハラミとして扱っており、実質的には食肉と何ら変わらないものですから、追加してございます。

家きんの皮は独特の食感がございまして、使用実態もあることから入れてございます。

それから、8ページの右側の一番下、従来は標準で魚肉がございましたけれども、さすがに規格制定時の昭和62年と今は状況が違いまして、今は平成16年ですので、ミートボールといいながら魚肉を使うのはいかがなものかということから、魚肉を標準品からも削除してございます。

次に、9ページでございます。

肉様の組織を有する植物性たん白でございますけれども、昨年度末3月の総会で結論を得たハンバーガーパティと同じでございまして、調味粒状植物性たん白及び調味纖維状植物性たん白は実態がないので削除してございます。それから、上級品につきましては、植物性たん白は使わないということで削除してございます。

次は、つなぎでございますけれども、この辺は少し整理をさせていただきました。

まず、ペースト状植物性たん白は使っていないので削除してございます。

それから、乳及び乳製品、これは改正案で粉乳として少し限定してございます。

卵は同じでございまして、カゼインは、ここでは原料として使っているわけでございますので、中身は同じですけれども、乳たん白というふうに表示を変えてございます。

改正案では、ゼラチンが入っていますけれども、ふんわり感を出すためにこういうもの使いたいということでございまして、これはもともと動物の腱等を煮詰めた天然由來のものでございますので、これが追加になってございます。

10ページは調味料でございます。これは、調味料として使う食品という意味合いでございますけれども、現行は食塩その他調味料として使用するものということで、ある面では全く制限がなかったということでございまして、これを改正案ではポジリスト化してございます。砂糖類、はちみつ、トマト加工品等々いわゆる食品がずらすらと並んでおりまして、動植物の抽出濃縮物とか、実際使う可能性があるものを並べてございます。

それと、ミートボールは調理品でございますのでいろいろな味付けをします。例えば、中華風であれば豆板醤を使ったり、いろいろな使い方がございますので、改正案の下から八行目ですが、「並びにこれら以外のものであって、原材料に占める重量の割合が1%以下で調味料として使用するもの」と、豆板醤とかそういうようなものを少量使って、消費者の嗜好にこたえるということができるようにしてございます。

次は、11ページでございます。

上欄の8で、現行では乳製品、チーズは入っていないんですけれども、最近ではチーズ、たん白質に富んだ栄養食品でございますので、ミートボールの中に入れているというのもございますので、時代に対応しまして、こういうものを使っていいということでJASの中で決めたということでございます。

それから、その次が（3）食品添加物でございます。

これが、ページとしては大分ございますが、まず現行を見ていただきたいんですけれども、例えば調味料と書いて、あとは何も書いてないと、要は調味料であれば何でもいいですよという世界でございましたけれども、JASである以上きちっと何らかの制限をすべきということでポジ化してございます。

改正案でございますけれども、調味料、11から12ページ、13ページにかけまして書いてございますけれども、調味料は（1）アミノ酸、次の12ページの方では核酸、3番としまして有機酸、4番としまして無機塩というふうに区分をしてございまして、それぞれ使えるものを書いてございます。全部で16の物質でございます。11ページで、これをすべて使うということではなくてこの中から5種以下であればいいとしております。

多いと言えば多いんですけども、味付けのためでありますて、例えば食品衛生法の中で一括表示で調味料というリストがあるのですけれども、そこでは42種類ございます。42の中からセレクトして16を選んだというふうに御理解いただければと思ってございます。

それから、13ページです。

結着補強剤でございます。従来は、現行の方は重合リン酸塩という括りで規定してございましたので、これを個々の物質を書いたというのが改正案でございます。全部で、ピロリン酸二水素ナトリウム等6種類ございますけれども、そのうちの5種以下としてございます。これは、幾つか組み合わせることによりまして、結果的にその場合の方が使用量が少ないというようなケースもあるようでございまして、あとは実態としましては、幾つかの複合製剤を使用するということもあるようでございます。こちらの方もポジ化をした。使用するものに制限をしたということでございます。

それから、13ページの下の乳化剤、実態を踏まえて削除してございます。

14ページでございますけれども、乳化安定剤、これはミートボールには脂と肉がありますので、その辺があまり分離しないように使っておりまして、酸カゼインにつきましては削除しまして、カゼインナトリウムだけにしてございます。

次は、4のpH調整剤でございます。これは、新しく加わったわけでございますけれども、肉、ミートボールのpHを下げまして、微生物の繁殖を抑えるということで、日持ちの関係もございまして、食の安全ということから加えてございます。これは、使え

る種類を3種に限定してございます。

5番目が、酸味料でございまして、14ページの酸味料、15ページの上に糊料がございますけれども、これはソースの場合だけでございます。そういう意味で、何に使われるのかきっと限定しているところでございます。

酸味料ですけれども、これは従来ありましたグルコノデルタラクトンを削りまして、酢酸ナトリウム、氷酢酸を入れてございます。酢酸ナトリウムと氷酢酸は、4番のpH調整剤にも名前が出てまいりますけれども、物は当然同じでございますけれども目的が異なるのできちと書き分けています。こちらの方も3種以下ということで限定してございます。

15ページでございます。

糊料ですけれども、これもソースです。ミートボールの場合、とろつとしたソースがついておりまして、どうしても保管している間に全体が少しさらっとする傾向がございますので、とろつとした状態をもたせるものでございまして、従前は化学的合成品以外であればということで制限がなかったものをポジリスト化してございます。カラギナン、これは藻から抽出したものでございますし、カラブビーンガム、これはイナゴマメの種子からつくったものでございますし、キサンタンガム、これはキサントモナスの培養液からとったもの、グーガム、これはグーの種子からつくったもの、タマリンドシードガム、これはタマリンドの種子ということで、いわばいずれも天然由来ということでございまして、そういうものの中から3種類は使っていいよというふうになってございます。

それから、7番の着色料でございます。

これは、現行は合成品以外のものであればすべて使用可能ということでなっておりましたので、それを改正案は、ポジリスト化してございます。見ていただきますと、アカキヤベツとかアカダイコン、シソ色素、この辺は食品としても使われるというものでございます。あと、ビートレッド、ムラサキイモ色素等々、この辺は天然由来のものでございます。ここまでがソースに使用するものでございまして、あとはアナト一色素、これはベニノキの種子からとるもの、カカオ色素、カラメルI、III、IVとありますけれども、カラメルも食品衛生法の世界では物質名で規定していますので、それに合わせてJAS規格においても個々に規定してございます。クチナシ赤色素、クチナシ黄色素、コチニール色素、タマネギ色素等々、いわば天然由来のものをリストアップしてございます。これにつきましても種類は5種類以下というふうに限定してございます。

それから、保存料でございますけれども、保存料の方は上級からは削除してございます。ただ、標準につきましては、製品の流通実態からして、どうしても使った方がいいのではないか、食の安全ということから使った方がいいのではないかということがございましたので規定は残してございます。

酸化防止剤、これも現行は5つのものがございますけれども、若干見直しをしまして3種類に限定しまして、その中で使えるのは2種以下としてございます。

新しく、ミックストコフェロールというものが加わっておりますけれども、これは大豆などの植物油から抽出したものでございまして、値段は高いようございますけれども、非常に酸化防止の効果が高いというものでございます。

17ページが甘味料でございます。

これは、現行2つあるものをカンゾウ抽出物だけに変えてございます。あと、漢字をカタカナにしたのは、食品衛生法の中で使っている表記に合わせたためでございます。

11番、強化剤でございますけれども、こちらにつきましては今は栄養強化の目的であれば、何でもいいよというものを実態に合わせまして、あるいは可能性のあるものということで4つに限定してございます。

以上が、原料関係でございます。

今度は、製品の原料の割合などの規定部分に入るわけでございますけれども、18ページでございます。

食肉でございます。ミートボールにおける食肉の割合でございますけれども、上級は、製品に占める割合が70%というふうになってございます。製品に占める割合を原材料に占める割合というふうに変えてございます。これは、既に改正を行ったハンバーガーパティ等と同じでございます。なかなか製品だけを見て、どれだけ加わっているかというのはチェックが難しい面があるため、配分表を見てどのぐらい入っているかというのが確認できるよう原材料の割合というふうに書いた方がよりいいのではないかということで、統一的に改正してございます。

それから、上級の方で食肉の割合が70%以上となってございますけれども、肉が多ければいいんだということでございます。ただ、最近はヘルシー志向ということもありまして、必ずしも肉でなくとも卵とか野菜、改正案でいきますと、卵及び野菜等と書いてございますけれども、そういうものを肉の代わりに使った場合、卵とか野菜が增量材として使われているわけではございませんので、70%を占める肉のうち10%をこういうものに置きかえてもいいんじゃないかということで、10%を卵及び野菜等で置きかえたものについては上級にしましょうとしております。ただし、この場合においては70のうち10を卵と野菜としますので、残りの60はちゃんと食肉ですよと。かつ、食肉の中で牛肉と豚肉が半分以上ですよという縛りがかけてございます。これは、卵及び野菜等となってございますけれども、野菜等というのは具体的には9ページの現行というところの下の5で、野菜等とありますけれども、野菜、果実、きのこ類、種実及び海藻類ということでございまして、何でもいい、野菜その他という意味ではございません。

19ページでございます。

現行では、魚肉を使っていいということでしたけれども、そこを標準においても魚肉は使わないということでございます。

6番が植物性たん白でございますけれども、上級には使わないということでございます。標準につきましては、製品に占める割合から原材料に占める割合を変更してございます。これは、先ほどと同じでございます。

つなぎでございますけれども、つなぎの方は製品に占める割合というところを原材料に占める割合というふうに変えてございます。つなぎの量の規制15%以下について、卵を除いてございます。というのは、実際に卵というのはつなぎという目的もありますが、御家庭でハンバーグとかつくるときに卵を入れますので、それは事実でございますけれども、この15%という意味は增量材的なものになるべく少なくしようという趣旨でございまして、卵を使ったから、それが增量的であり、いけないよということではないだろうということです。

それから、先ほど食肉で10%は卵と野菜で置きかえてもいいよということにしてございましたので、そういうことを考えますと卵の使用が結構増える可能性がある。その場合15%を超えるケースも出てくるかもしれないということがつなぎに関する数字から卵を除く理由でございます。卵というのは、別に多いから品質が悪いということではないということです。

20ページでございますけれども、粗脂肪でございます。これは原材料ではなくて、製品の品質を示す指標ですので引き続き製品に占める割合としてございます。上級につきましては現行と同じ25%以下でございます。標準につきましては、消費者の健康志向ということもございまして、30%以下を上級と同じように25%以下としてございます。

それから、改正案の方でソースを加えたものにあっては、ソースを除くと書いてあって、現行の方には書いてございませんが、これは規定のしかたの関係でございまして、このことは現行と改正で変わったものではございません。

21ページから具体的な規格の内容が書いてございます。

21ページ、これは定義でございまして、用語について書いてございます。内容につきましては、今、御説明いたしましたので省略させていただきます。

22ページでございますけれども、これも原材料で上級では臓器及び可食部分として脂肪層を使うようにしましたよということと、調味植物性たん白を削除してございます。

それから調味料、これはポジリスト化してございます。

次に、23ページでございますけれども、同じように食品添加物、調味料は左側の方ではずらっと書いてございまして、ポジリスト化してございます。

24ページでございますけれども、着色料をポジリスト化してございます。

25ページの上方の食肉のところでございますけれども、上級の場合70%以上でございますけれども、改正案の方ではそのうち10%は卵及び野菜等に置きかえてもいいよということございます。

あと、25ページの現行の一番下の表示のところは品質表示基準の方に移すということから削除ということでございます。

26ページ、27ページ、28ページの上方まで削除でございます。

それから、28ページの枠の下に2とございますけれども、使用する原材料のうち、なるべくJAS品を使いなさいよというところにつきましては、そこは他の品目と同様にやや過剰ではないかということから削除してございます。

測定方法は同じでございまして、28ページの一番下、別記様式でございますが、これは表示関係ですので削除してございます。

それから、30ページがパブリックコメントでございます。

チルドミートボールのJAS規格に関しては、パブリックコメントWTO通報によるコメント等はございませんでした。

31ページ、32ページが、昨年12月の部会の議事次第と委員の方の名簿でございます。

それから、次が資料の3でございます。

資料3はチルドミートボールの品質表示基準でございます。

34ページ、改正の内容でございますけれども、JAS規格と内容的には同じでございます。調味液の定義において、野菜等の固形分が含まれることを明確化すること

でございます。

それから、2番の調理方法ですけれども、これまで一括表示枠の中に書きなさいということになっていたわけですけれども、実際にはそこには書ききれないものですから、枠の外に大きく書いているということがございますので、その実態に合わせてそういうふうに変更してございます。

35ページでございますけれども、食肉のところで「家兎(と)肉」でひらがなを漢字にするというのがございます。あと「臓器若しくは可食部分」を「臓器及び可食部分」と直してございます。

2で、「1にソース」とございますけれども、そこを「野菜等の固形分を含むものを含む」というふうに規定してございます。

あとは、定義で臓器及び可食部分を一体として規定してございます。

現行の方の第3条、一括表示事項がございますけれども、35ページの下、製造業者等々が表示すべき事項は、同項各号に掲げるもののほか、調理方法とするということになってございまして、そこを削除いたしまして、その代わりに37ページの改正案の第4条に加えてございまして、製造業者等は、第3条に規定する事項のほか、容器又は包装の見やすい箇所に、調理方法を表示しなければならないということを規定してございまして、一括表示事項の中ではなくて、詳しいことをちゃんと表示をしてくれよということを規定してございます。

37ページでございますけれども、表示禁止事項の方で、レトルトパウチの日本農林規格云々とございますけれども、レトルトパウチ食品の日本農林規格これ自体廃止が決定されたということもございまして、また、表示は品質表示基準に基づいていますので、改正案はレトルトパウチ食品品質表示基準というふうにしてございます。

以上が、品質表示基準の改正の内容でございます。

それから、38ページでございます。

パブリックコメントでございますけれども、これは1件いただいております。委員の皆様には、39ページに実際に提出されたものを配布してございます。それを少し整理したものが38ページでございます。

(2)の意見・情報でございますけれども、これは、チルドミートボールを使う材料としまして、ベーコン・ハムを細断混合して使った場合、ベーコン・ハムに含まれる発色剤が検出されるけれども、それは一括表示に表示すればいいのかということでございます。品質表示基準における食品添加物の表示は、食品衛生法の規定に従って表示することになっておりまして、厚生労働省の見解によりますれば、原材料に含まれるベーコン・ハムに含まれる発色剤に関しましては、チルドミートボールに発色の効果は及ぼさないということから、表示は不要ということでございます。

それから、次のこんにゃく等を使っていいのか、使った場合には一括表示で書けばいいのかということでございますけれども、これは品質表示基準の定義を見ていただければわかるのですが、タマネギ、その他の野菜、つなぎ、調味料、香辛料等と、最後に「等」と書いてございますので、これは使うことは可能でございます。この場合においては、ちゃんと原材料のところに一括表示に原材料として書かなければならぬということでございます。

それから、ケーシング等に充てんして、ばい焼若しくは蒸煮したものはいいのでしょうかということでございますけれども、特段この品質表示基準では成型手段は規定してございません。

たれ、ソース、スープ等の法的な区分はどうなのかと。スープ煮込みの場合は、表示はどうなのかということでございますけれども、この基準の中ではソースを動植物の抽出濃縮液等々で調整した調味液というふうに規定してございまして、たれとかスープは規定していないということでございます。もし、この製品がチルドミートボールに該当するのであれば、表示の方法はソースと書きまして、その次に原材料名を書くということになります。

それから、酵素の使用につきましてですけれども、食品衛生法の方で使っていい酵素というのを決めてございますので、それによければ使っていいということでございます。

あとは、「球状に成型し…」の大きさですけれども、大きさについては規定はないということでございます。

血液たん白、粗ゼラチンの使用はなぜだめなのかということで、これは先ほどの定義で、材料のところで「等」とございますので、これは血液たん白とか粗ゼラチンを使用した場合もチルドミートボールとしての表示は可能でございます。ただ、ちょっとこの表示基準とは違う観点でございますけれども、今BSE等で世間を騒がしてございますけれども、今年の1月に厚生労働省の告示が出ておりまして、BSEが発生した国の牛脊柱を使用したゼラチン等の製造販売は禁止されております。

以上、チルドミートボールの日本農林規格と品質表示基準でございます。

○沖谷会長 ありがとうございました。

この件につきましては、昨年の12月にJAS調査会の部会が開かれております。その検討内容につきまして、部会長を務められました○○委員から御報告をお願いいたします。

○○委員 昨年の12月18日に開かれまして、内容については今事務局の方から詳しく説明がございました。委員会には、JAS調査委員4名、専門委員8名が出席して開催されました。部会の傍聴者は16名いらっしゃいましたけれども、このチルドミートボールのJAS規格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した方はおられませんでした。

部会では、チルドミートボールのJAS規格について幾つかコメントが出されました。1つは、食品添加物の中に、先ほども出てきましたラック色素とコチニール色素というのがあったわけですが、これを認めているけれども、安全性は確認されているのかという質問がなされました。食品衛生法上、使用が認められているということでございます。安全性が確認されると。将来、もし変わるようなことがあれば、対応する、現在は、安全性は認められているという説明がございました。

もう一つ出されたコメントは、山羊肉とか家と肉が削除されているけれども、将来的にも使用しないんでしょうか、外して大丈夫でしょうかという意味の質問がございまして、これも現在も使用していないし、今後もいろいろな情勢から考えてみて、使用することはないということで外したという説明がされました。

以上を踏まえて調査会部会としては、先ほどの提案どおり改正することを了承いたしました。

以上、報告いたします。

○沖谷会長 ありがとうございました。

ただ今の事務局の説明及び部会長の報告につきまして、何か御質問、御意見がございますでしょうか。

○○委員 一つお尋ねをしたいんですけれども、当初95%のが現在4%ぐらいの格付率だということですが、この理由は何なんでしょうかということが第1点でございます。

第2点は、4%以外の96%あたりはおおむねスタンダードとして、この基準に沿ったものが生産されているんでしょうかという、2点でございます。

○植木上席表示・規格専門官 格付率が大分下がっていますが、規格制定から大分時間がたっておりまして、そういう意味で消費者のニーズ、社会のニーズが変わっている中で規格がなかなか追いついていなかったという面が一つはあろうかと思います。

それから、JAS品と非JAS品の違いでございますけれども、両方とも消費技術センターの方で分析をしますと、そんなには違わないんだということでございますけれども、昨年の部会、つまり改廃是非の部会で、規格を今の消費者のニーズに合わせて直していただいて、業界としては是非JASを付けて、第三者のチェックを受け、その上できちっと安心なものをつくっていきたいという意向が示されたというふうに理解しております。

○沖谷会長 よろしいですか。

原材料として脂肪は前の上級にはなかったんですけども、恐らく今はおいしいものをということで、時代に合わせてそういうふうに変われば格付が増えるだろうと思います。

他にございませんか。

○○委員 意見というか質問なんですけれども、17ページの改正理由で、食品添加物云々ですけれども、必要最小限度のものにしたということでポジリストにしているのですが、改めてこれで最小限度なのかなという感じなんですが、随分たくさん使うんですねという感想と、それから、私はこのミートボールというのはミンチを固めたものかと思ったら、随分いろいろなものが入っているということで改めて、余りこういうことは知らない方がよかったかなと思うんですが。

質問なんですけれども、食肉というふうに言われている部分の中には内臓肉も含まれるわけですよね。

○沖谷会長 臓器及び可食部分というふうに分けてあります。

○○委員 原料のところにはそう書いてあるんですが、製品の割合のところになりますと、先ほどの上級でいけば70%云々の増減がありましたよね。それは、いわゆる原料でいう食肉と内臓肉が一緒になったものがこちらの方の原料割合では一緒になっているんですね。18ページに原料割合が書いてありますよね。上級で70%、標準で50%。ここでいう食肉というのは。

○植木上席表示・規格専門官 18ページ、原材料に占める重量は食肉についてでございますので、臓器及び可食部分は入らないということでございます。

○○委員 そうですか。

○植木上席表示・規格専門官 食品添加物に関しましては、確かにちょっと種類が多いかもしれません、調理食品だということもございまして、消費者の方に受け入れてもらわなければいけないということがございます。確かに着色料等増えておりますけれども、ものを見ますと、いわば天然由来のものが非常に多くなってございます。今回はそこは確かにジレンマでございまして、使用は抑えなくてはいけないが、他方でやはり見た時、消費者の方に受け入れてもらうことも必要ですし、いろいろ議論した結果こうなったということでございます。

○○委員 種類を限るということですよね。

○○委員 これは、チルドミートボールに関してだけではなくて、一般論としてのお願いなんですけれども、今、最初に御説明がありましたように、今のニーズに合わせたものにこの規格を変えますということで、格付率が4%から上がるだろうと、こういう話なんですが、5年で1回見直したわけですけれども、また次の見直しのときまでにこの4%がどのようにあがるのかというのはわかりませんけれども、これが余り上がらないようであれば、そもそもどうなのかなという検討が私自身は必要かなと、業界にお任せするなり何なりのことが必要かと思われますので、この点、あの追跡といいますか、変わったことが意味があったのかなというようなことを別に検証していただきたいということをお願いします。

○沖谷会長 承っておきます。

他にございますか。

それでは、チルドミートボールの日本農林規格の改正（案）及びチルドミートボールの品質表示基準の改正（案）につきまして、原案どおり改正するということでいかがでしょうか。

（「異議なし」の声あり）

○沖谷会長 チルドミートボールの日本農林規格の改正（案）及びチルドミートボールの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を報告及び答申することといたします。

それでは、次に、議題の3の（1）のイのチルドハンバーグステーキの日本農林規格の改正（案）及び関連する（2）のイのチルドハンバーグステーキ品質表示基準の改正（案）について、事務局から説明をお願いします。

○植木上席表示・規格専門官 御説明いたします。

資料4でございます。

チルドハンバーグステーキに対しましては、平成13年度の生産量は約2万トンでございます。製品は業務用と市販品の両方ございます。規格は、昭和52年に制定されまして、当初は格付率が約100%近かったんですけども、今は3割でございます。後ほど御説明しますけれども、上級は、肉の含有量の関係もあるのかと思いますが、今のところゼロでございます。

44ページの上の方でございますけれども、「製造業者等が限定され」ており、廃止の是非を検討する基準に該当しますので、昨年の5月の部会で廃止の是非を検討しまして、44ページの下にあるように消費者、実需者、生産者または製造業者が存続を強く望むとい

うことでございまして、製造業者が要望書を提出、消費者団体の40%弱が存続を希望、食肉製品に関する消費者の関心が高いということから見直しをいたしまして、昨年の12月の部会で改正案を審議したものでございます。

43ページの見直しの結果でございまして、ミートボールと共にところが多いんですけれども、原材料として使用実績のないものを整理してございます。

それから、ハンバーグステーキですけれども、定義において最近は具を載せたものが出回っておりますので、そういうものを規定してございます。今、製品サンプルをお回ししたいと思います。

それから、調味液の定義でございますけれども、これには、野菜等の固形分が含まれることを明確化してございます。

植物性たん白につきましては同じでございます。

食品添加物、これもリストをポジ化してございます。

食肉等の割合ですけれども、これにつきましても消費者ニーズに合ったものとしてございます。

45ページでございます。

これは、用語の定義でございますけれども、先ほどと同じように実態に基づき、山羊と家と肉を削除してございます。魚肉も削除してございます。

改正案の方でございますけれども、牛、豚、馬、めん羊若しくは家きんの臓器及び可食部分を新たにつけ加えさせていただいております。後ほど説明したいと思います。

それから、46ページでございますけれども、「具を加え又は加えないもの」を追加しております。きのことかチーズ、そういうものを上に載せたものもJASが受けられるようになります。それから、糖類から砂糖類への変更、これは同じ定義の問題でございます。調味液には括弧書きで野菜等の固形分を含むものを追加しておりますが、これはミートボールと同じでございます。

それから、「製品」に占める割合を改正案では「原材料」に占める割合としておりますけれども、ミートボールと同じです。

47ページでございますけれども、新しく臓器及び可食部分という言葉を入れました関係上これを定義してございます。この定義は、他の品目と全く同じでございます。

それから、具でございますけれども、野菜、果実、きのこ類、チーズ等又はこれらを調理した固形状のものであって、食肉をひき肉にしたもの等を練り合わせた後、だ円形状等に成形したもの又はこれを食用油脂で揚げ、ばい焼し若しくは蒸煮したもので上部に載せるものということでございまして、最近ではハンバーグステーキの上に具を載せたものがありますので、上に載せたものを「具」と定義してございます。

次が48ページでございます。

食品添加物以外の原材料ということでございますけれども、従来は馬肉とかめん羊肉とかございましたけれども、上級の場合には牛、豚、鶏に限定してございます。標準の方も実態のないものを削除しまして、使えるものを限定してございます。

それから、臓器及び可食部分が追加になってございます。上級の方では牛、豚の脂肪層を加えてもいいということにしてございます。

先ほどのミートボールと同じで、当然ハンバーグでも脂肪の割合が規定されておりま

すので、一定の脂肪がないとおいしくないということがございますので、そのときにどうしても原料の食肉の枝肉というか、そういうものには脂肪のばらつきがございますので、そのばらつきをうまく調整するために、一度切り取った脂肪を使いたいということでございます。こういうことによりまして、製品の品質の安定化が得られるようになるということでございます。

標準につきましては、脂肪層に加えて皮と舌、横隔膜を追加してございます。横隔膜につきましては、先ほども御説明しましたように、食肉と何ら変わらないということで追加してございます。それから、皮と舌、皮につきましてはチキンハンバーグで実際に皮を使っているケースもございますし、皮と舌はそれぞれ独特の風味がございますので、そういう特徴的な製品として使用する場合があるということでございまして、決して增量材的に使うというものではないということでございまして、新たに追加してございます。

それから、48ページの魚肉は標準からも削除してございます。

それから、植物性たん白につきましては、同じように上級では使わないとしています。標準は、調味たん白を削除してございます。

49ページでございます。

つなぎでございますけれども、現行のペースト状植物性たん白は使っていないので削除してございます。脱脂粉乳とありますけれども、これは品質のいい脂肪を含んだ粉乳にしてございます。

カゼイン、これは先ほど申し上げたように、食品添加物ではなくて食材としてですので、名称を乳たん白としてございます。ものは同じでございます。

それから、野菜でございますけれども、従来は玉ねぎ、にんじん、じゃがいも、グリーンピース、とうもろこし、ナツツというふうに限定しておりました。規格制定が昭和52年と大分古いこともありまして、当時はこんなものかなということだったと思いますけれども、最近はいろいろな野菜、場合によってはきのこも使うということもございますので、ミートボールに合わせまして、野菜、果実、きのこ類、種実及び海藻類というふうにしてございます。海草なんかではヒジキを入れたものが実際にあろうかと思います。

50ページでございます。

調味料でございまして、現行は、一応リスト化はされているんでございますけれども、規格制定時と比べますと、食生活の多様化といいますか、ニーズの多様化ということがございますので、ミートボールと合わせまして少し使えるものを多めにリストアップしてございます。

それから、現行の一番最後にチーズとございますけれども、チーズは分類上調味料と分けた方がいいということで分けてございます。

それから51ページでございます。

食品添加物でございます。改正案のでき上がりとしましてはミートボールと同じになってございます。51ページの調味料でございますけれども、従来はDL-アラニン、以下7種類ございましたけれども、今はいろいろな味を出さなくてはいけないということから16種類をリストアップし、うち使用できるものは5種以下ということで、限定をし

ております。先ほど御説明したように、食品衛生法のリストでは42種類とか非常に数多くあるわけでございますけれども、その中で使えるものとして16種類に限定をして、さらに実際に使えるのは5種以下というふうに限定をしているということでございます。

53ページでございます。

結着補強剤、これも同じでございまして従来は重合リン酸塩という区分をしてございましたけれども、個々の物質名を列記してございます。この改正案の6種類のうち一度に使用できるものは5種類ですよということでございます。

53ページの下の乳化安定剤、これは従前は酸力ゼインとカゼインナトリウムでしたが、このうち酸力ゼインを削除してございます。

54ページでございます。

pH調整剤でございます。これも従前は3種類でございますけれども、改正案の方では物質名としては6種類ということで少し増えてございますけれども、実際に一度に使えるのはそのうちの3種類ということでございます。

それから、ソースの関係がございますので、54ページの中段の酸味料を付け加え、55ページの上の糊料とともにソースに限定しています。

酸味料のクエン酸、酢酸ナトリウムでございますけれども、これは調味料のところにも載っているものでございます。氷酢酸、フマル酸及びDL-リジン酸としまして、3種以下というふうに限定をしてございます。

55ページの糊料でございますけれども、これはミートボールと同じでございますけれども、現状タマリンドシードガムというふうに限定しておりますけれども、ソースのとろみ感を維持するためには複数を使った方がいいというケースがございまして、追加してございます。カラギナン、これは先ほど御説明したように、藻からとるものでございます。カロブビーンガム、これはイナゴマメの種子から、キサンタンガム、これはキサントモナスの培養液から、グーガム、これはグーアの種子ということでございまして、天然由来といつていいものを少し増やしたということでございます。

それから、保存料でございますけれども、上級からは削除してございます。標準につきまして、製品の流通実態等を考えますとちょっと不安な面があるので、そのまま残してございます。

酸化防止剤でございますけれども、ミックストコフェロールというものを追加してございますが、これは先ほど御説明しましたように、天然の油脂から抽出するものでございます。

56ページでございます。

着色料でございますけれども、ソースの場合、ソース以外の場合、両方合わさっております。従前はカカオ色素とカラメル及び紅こうじということでございますけれども、これが最近では非常に増えてございます。その辺は製品の多様化ということで御理解いただければと思っておりまして、着色料、先ほど御説明しましたけれども、アカキヤベツ、アカダイコン、シソとかチコリ色素、この辺は食品としても使っているものでございます。あと、ビートレッド、ムラサキイモとか天然系の色素等でございます。カラメルにつきましては、同じように物質名はカラメルⅠ、Ⅲ、Ⅳというふうに書いてございます。中には、先ほど少しお話のあったコチニール色素等も入ってございますけれども、

これらにつきましても食品衛生法の使用可能リストに載っておりまして、3月に御審議いただいた植物たん白の表の中でもリスト化されているものでございます。着色料につきましては以上でございます。

57ページですけれども、甘味料につきましては同じように酵素処理甘草というものを削除してございます。

栄養強化剤につきましては、同じように4種類に限定をしてございます。

それから、58ページでございますけれども、食肉の割合といいますか、そういうものでございますけれども、従来は製品に占める割合が食肉が80%以上、かつ牛肉は30%以上でございましたが、製品に占める割合というのは一律に原材料に占めるというふうに置き換えてございます。

それから、食肉が8割以上ありますとどうしても製品としては硬くなつて、余り消費者ニーズに合わないということがございまして、20%までは卵及び野菜等で置き換えてもいいようにしようではないかと。卵とか野菜は、決してまがいものではなく、品質のいいものであり、今の時代にあっては肉と同じようにカウントしてもいいんじゃないかということです。卵、野菜等が20%、食肉60%、合計80%がちゃんとしっかりとしたものであれば上級としましようということでございます。その場合にあっても、牛、豚の食肉に占める割合が50%以上という縛りをかけてございます。ヘルシー志向というものに対応した規格であるというふうに考えてございます。

59ページでございます。

魚肉につきましては、同様に標準からも削除してございます。

植物性たん白について、上級からは削除するということでございます。標準につきましても、製品に占める割合から原材料に占める割合ということで同じように変更してございます。

つなぎについても、ミートボールと考え方は同じでございます。従前と違うのは、製品に占めるというのを原材料に占めるというふうに変えたのが1点と、もう一つは改正案の方では制限のベースから卵を除いてございます。つなぎの制限というのは、言ってみると、增量材的なものは少ない方がいいのではないかということでございますので、卵は、品質の低下にはつながらないこと、また、先ほど申し上げたように肉の一部分を卵と野菜で置き換えてもいいのではないかということになったことから、場合によっては卵がある程度多くなる可能性があり、その場合に卵を含めたつなぎとすると、10%なり15%をオーバーする可能性があるということが、卵を除外した理由ということでございます。卵というのは、いいものであるという観点から除いたものでございます。

それから60ページ、粗脂肪でございます。

同じように、この粗脂肪というのは原材料ではなくて製品の品質を表すものでございますので、従来どおり製品に占める割合ということでございます。改正案の方ではソースを加えたものによっては、ソースを除くと書いてございますけれども、これは従来も同じ扱いでございます。規定のしかたの関係でたまたまここに出でこないということだけでございます。現行が上級、標準とも28%以下でございますけれども、最近では皆さんのが脂肪を気にするといいますか、低脂肪の方が好まれるということがございまして、25%以下ということで変えてございます。

次は61ページ、これは具体的な規格の内容でございます。

今、御説明したのと全く同じですけれども、チルドハンバーグステーキというところだけを見ますと、魚肉を削除しまして臓器及び可食部分ということが入ってございます。調味液の中に野菜等の固形分を含むということです。臓器、可食部分の定義が追加となり、具というものを新しく定義を示しているということでございます。

62ページの調味料はやや増えてございます。

63ページでございますけれども、食品添加物はミートボールと同じように、使える種類は増えて、ただし5種以下ということで限定をしてございます。

64ページ等も先ほど御説明したものと全く内容は同じでございます。省略をさせていただきます。

65ページでございますけれども、表示は同じように品質表示基準がありますのでここは削除してございます。

66ページも同様でございます。

67ページも同様でございます。

68ページの真ん中辺に2番がございまして、使用する原材料のうち、JASがあるものはJASを使いなさいということありますけれども、そこは他の品目同様、削除してございます。

測定方法でございますけれども、でん粉の含有率、これは規格の中に出てまいりませんのでこれは削除してございます。

次は70ページでございますけれども、別記様式3、これも表示の関係ですので削除してございます。

71ページ、パブリックコメントですけれども、JAS規格に関しましては意見提出はなく、WTO通報に関して各国のコメントもございませんでした。

72ページ、73ページは、部会の議事次第と委員の名簿でございます。

次は、資料5でございます。

資料5の同じくチルドハンバーグステーキの品質表示基準でございます。

75ページでございますけれども、JAS規格に合わせまして原材料としまして臓器及び可食部分を規定してございます。

定義におきまして、野菜等の具を上部に載せた製品を規定して、また調味液の定義において、野菜等の固形分が含まれることを明確化してございます。

名称につきまして、今まで「チルドハンバーグステーキ」という名称を表示できなかつたものですから、それを表示できるようにしてございます。

表示の方法において、臓器及び可食部分並びに具についてまとめ書きの規定を設けてございます。

調理方法でございますけれども、チルドミートボールと同じでございます。

76ページの基準ですが、臓器及び可食部分のところを追加してございます。

食肉の使用量を超えないものに限るというふうに限定をかけてございます。

それから、「具を加え又は加えないもの」と追加して、具があってもいいですよということを書いてございます。

調味液の中には、野菜等の固形分を含むものということを明記してございます。

「糖類」の「砂糖類」への変更は他の品目と同じでございます。

臓器及び可食部分の定義を追加してございます。

具については、先ほどと同じように定義してございます。

77ページでございますけれども、第3条の一括表示事項として調理方法、これは同じように一括表示からは削除しまして、一括表示枠外に記載する「その他の表示」として規定してございます。

改正案の第3条でございますけれども、今までではチルドハンバーグだけでしたから、品質表示基準の名前がチルドハンバーグステーキとなってございますので、その名称が使えるようにしてございます。

書き方でございますけれども、食肉等あるいは野菜等とまとめることができるんだとして、その次に、括弧としまして、牛肉とか豚肉とか牛の肝臓とか、そういうものを順番に記載すると、そういう書き方をするという規定でございます。

あと、具に関する表示の仕方が77ページの下の方にございます。

78ページの現行の方に削除する箇所がありますけれども、これは表示の方法で一括表示の中の表示の順番を規定したものでございまして、一括表示の中から外れることから順番を規定する必要がないということで削除してございます。

改正案の第4条、調理方法ですけれども、見やすい箇所に調理方法を表示しなさいということを規定してございます。

それから、78ページのレトルトパウチ云々というところに、波線が引いてございますけれども、波線のところは昨年12月の部会からの変更でございます。規格制定の順番等の関係から、ミートボール表示基準にはレトルトパウチ食品、調理冷凍食品というのもだめですよということが書いてございます。しかし、ハンバーグの場合にはレトルトパウチ食品との表示はだめですよということはございましたけれども、調理冷凍食品の表示はだめですよということが抜けておりましたので、そこを今回整合性をとって入れてございます。

以上が品質表示基準でございます。

パブリックコメントでございますけれども、80ページでございます。

実物は、委員の皆さんにはお配りしてありますけれども、81ページでございます。それを整理したものが80ページでございます。

最初のベーコン・ハムの細断混合に関しては、ミートボールと同じでございまして、食品衛生法の世界では発色剤というのは、ハンバーグステーキの製造に際しては、発色効果をもたらさないので、表示は不要ということでございます。

こんにゃく等につきましては、品質表示基準の規定では、「玉ねぎその他の野菜をみじん切りしたもの、つなぎ、調味料、香辛料…等」と書いてあり、使用可能でございます。一括表示したところに書くということになります。

ケーシング等に充てんしたということでございますけれども、これは基準では成型をする手段を限定していないということでございます。

たれ、ソース、スープでございますけれども、この基準ではソースというものを規定しております、たれ、スープというものは特段この表示基準の中では規定をしていないところでございます。ハンバーグステーキのスープ煮込みがあるのかどうかわかりま

せんけれども、仮にこの基準に該当するのであれば、ソースと書いて、その後に使ったものを多い方から書いてもらうというものでございます。

酵素の使用でございますけれども、食品添加物としての酵素の使用に関しましては、食品衛生法の方で認められていれば可能だということでございます。

血液たん白の話も同じでございます。これは、使ってもチルドハンバーグと表示可能です。ただ、ちょっと観点は違りますけれども、BSEとの関係でBSE感染牛の脊柱を使用したゼラチンの製造販売は禁止されているということがございます。

次が、野菜類の話でございますけれども、これは多分品質表示基準ではなくてJAS規格についてのことだと思いますが、これはいずれにせよミートボールでもハンバーグステーキでも野菜類はすべて使用可能で、玉ねぎ、にんじん、じゃがいも、とうもろこし、ナツツ類に限定しておりませんで、その他のきのこ類等の使用も可能でございます。チルドハンバーグステーキのJAS規格の中で、原材料は現行の方が玉ねぎ、にんじん、じゃがいも、とうもろこし、ナツツ類に従前は限定しておりましたけれども、改正案はこれを変えて、野菜とし、きのこ類を取り入れるようにしたところでございます。

一番最後、具とはどういうものか。本体とは別ものでソースでもない、ソースの中で一括した方がわかりやすいんじゃないかという御意見がございました。どういうものかというのは、今回っていると思いますが、ハンバーグの上に載せたチーズとか、調理したマッシュルーム、それらが該当するものでございます。明らかに、液状の調味料とは性状が異なることから、消費者にとってわかりやすいように、ソースと具を分けて表示をするということにしたものです。

83ページ、84ページは、昨年12月の部会の議事次第と委員の名簿でございます。

以上でございます。

○沖谷会長 ありがとうございました。

この件につきましても、昨年の12月に部会が開かれております。その検討内容につきまして、部会長を務められました○○委員から御報告をお願いいたします。

○○委員 それでは、御報告いたします。

先ほどのチルドミートボールと同じ部会でございました。12月18日に開催されまして、部会の傍聴者は16名ありました。チルドハンバーグステーキのJAS規格及び品質表示規格の改正について意見を述べることを希望した方はいらっしゃいませんでした。

部会の中では、幾つかの意見が出ましたが、例えば完全密封でない製品があるために保存料が必要だという説明があったわけですけれども、それを密封強度に関する規定を設けて保存料を削減したらどうかというような意見が委員の方から出されました。それについては製品によって密封しないで、空気を入れることによって製品がふっくらしてよく見えると、そういう製品もあるということで、そういう製品の場合にはどうしても保存料が要るというような説明がございました。

それから、2番目は、先ほどのミートボールの場合と同じですが、ラック色素の安全性についてが出されました。これは、先ほどと同じで食品衛生法で現在認められている、あるいはコーデックスの食品添加物委員会からもその後特に安全性に問題があるという情報がないということで、現状のままでいくということになりました。

3番目が、ハンバーグにチーズを練り込むことは可能か、ハンバーグの横に分けて添

付されたコーンは、具に該当するのかとの質問がありました。最初のチーズを練り込むことに関しては、そういうことは可能でありますということです。

それから2番目にハンバーグと分けて添付されたコーン、これは別になつていれば具には相当しないという説明でございました。

それから、品質表示基準に関しては、一括表示から調理方法を削除したが、表示はどうなるのかとの質問がありました。

これに関しては、現状も一括表示の枠外に調理方法がわかりやすく記載されてあって、そのような表示を義務付けるという説明がなされました。一括表示の中では、なかなかスペース的にも入りにくいこともあります、別にきちんと調理方法の表示を義務付けるという説明でございました。

以上のようなディスカッションを踏まえて、調査会部会としては原案どおり改正することを了承いたしました。

以上報告いたします。

○沖谷会長 ありがとうございました。

ただ今の事務局の説明及び部会長の報告につきまして、御質問及び御意見ございましたらどうぞ。

○○委員 先ほどのミートボールでもあったんですが、ちょっとそこでは質問しかねたんですが、pH調整剤に氷酢酸が入っていますよね。これは、どういう効果を期待して使っているんですか。ということと、先ほどと同じ感想ですけれども、このハンバーグはミートボールと同じかもわかりませんが、特にハンバーグは若い世代から、それから歯が悪くなったお年寄りも結構よく食べいらっしゃる食材で、したがって粗脂肪が25%というのもちょっと高いのではないかという気がしますし、この添加物、特に色素類、先ほどからコチニール色素とかラック色素とか出ていますが、コチニール色素は気にしている色素なんですけれども、できるだけ少なくした方が国民の皆さんの健康にはプラスするんじゃないかという、そんな感想を持っています。これは、感想です。質問は、氷酢酸の効能についてお聞きしたいんですけども。

○沖谷会長 では、事務局お願いします。

○植木上席表示・規格専門官 pH調整剤は、微生物の繁殖を抑えるために酸性のものを加えて、全体のpHを少し抑えて微生物の繁殖を抑えるものでございまして、氷酢酸はそのための一つでございます。

コチニール色素に関しては、私どもJECFAの情報を確認し、厚生労働省の食品添加物に関して既存添加物リストが、御承知のようにあります、そのリストに記載されていることを確認しております。厚生労働省では必要によって既存添加物リストに載っている物質の安全性をチェックすることになっておりますが、今のところ見直しのリストに入っているということは聞いておりませんけれども、我々もウォッチして、もし何かあれば迅速に対応したいというふうに思っております。

○小崎表示・規格課課長補佐 補足します。

一般的に氷酢酸というふうな形で書かれているんですけども、一般的に使用されているのは酢酸です。食品衛生法上の食品添加物の書き方から氷酢酸というふうな形で書かなければいけないということになっておりますので、そういうことです。

○沖谷会長 ということで、氷酢酸というのは100%ピュアな酢酸のことだけを言うんですけれども。

他にどなたかございませんか。

それでは、チルドハンバーグステーキの日本農林規格の改正（案）及びチルドハンバーグステーキ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おいかがでございましょうか。

（「異議なし」の声あり）

○沖谷会長 では、チルドハンバーグステーキの日本農林規格の改正（案）及びチルドハンバーグステーキ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及び答申することといたします。どうもありがとうございました。

それでは次に、議題3の（1）のウのウスターソース類の日本農林規格の改正（案）及び関連する（2）のウのウスターソース類品質表示基準の改正（案）について、事務局から説明をお願いします。

○植木上席表示・規格専門官 御説明いたします。

資料の6番でございます。ウスターソース類の日本農林規格でございます。

規格自体は、昭和49年に制定されたものでございます。格付率は現在6割以上あるというものです。

JAS品につきまして特級は、市販品が約8割、標準品の方はほとんどが業務用というような実態でございます。

87ページでございます。

製造業者の数、生産量の動向、それから格付をしている都道府県の数、格付率から見直しの是非の検討には該当しませんが、最初から規格の改正、または確認ということで検討してございます。改正案につきましては、昨年の部会で御議論いただいたところでございます。

86ページの見直しの結果ですけれども、定義において中濃ソース、濃厚ソースの粘度の範囲を変更すること。規格の不溶性固形分を削除しまして、野菜及び果実の含有率の規定を設けること。濃厚ソースの食塩分の規格値を下げる。食品添加物の使用を必要最小限とすることということでございます。

概要につきましては88ページでございます。

これは定義でございますけれども、1は「糖類」の「砂糖類」への変更は同じでございます。

中濃ソース、濃厚ソースのところで、1.5が2.0というふうに書いてございます。これが大きな点でございまして、粘度というのはパスカル秒が単位でございまして、数字が大きいほどどろっとしている、粘度が大きいということでございます。実際に、市販品を検査しますと、濃厚ソースの粘度の平均は4とか5.5となっています。濃厚は従来は、1.5以上とありますけれども、実際、商品としましても、2.0未満のものはなかなか濃厚というよりも、どっちかといえば明らかに中濃に区分した方が消費者にとってもわかりやすいんじゃないかなと。それぐらい性状が違いますので、その辺を少し整理しようということでございまして、濃厚の範囲を1.5以上から2.0以上というふうに変更してございます。

それから、野菜及び果実の含有率、「原料として使用した野菜及び果実の重量（濃縮したものにあっては、その原料として使用した野菜及び果実の重量）の割合」、これを追加してございます。従前は、製品検査を中心に考える発想から、なかなかそこは書けなかったんですけれども、最近は例えば配合割合を工場でチェックする手法がございますので、品質に一番大きな影響を与えるこのことをきっちと規格の中で定義してございます。

89ページからは、ウスターソースでございまして、構成としましてはウスターソースの規格が93ページまであって、94ページから中濃ソース、濃厚ソースということになってございます。

まず、ウスターソースの改正内容でございます。

野菜及び果実の含有率、これが10%以上ということでございます。これは、新規でございます。これは、いろいろな製品の実態等を調査しまして、10%という数字を出してございます。

食品添加物以外の原材料でございますけれども、「糖類」の「砂糖類」への変更は、他の品目と同じです。

それから、8番で酒類を追加してございます。これは、従来の調味料の中に含められるようなそうでないような感じがあるんですけれども、商品分類上分かれてございます。最近、ワインとか日本酒を少量加える事例もございますので、追加してございます。

それから90ページでございます。

食品添加物でございますけれども、甘味料でございます。これは名称を食品衛生法に規定する名称に変えるとともに、若干整理してございます。カンゾウ抽出物、これは同じでございます。現行の酵素処理カンゾウ、これは最近では余り使用していないことから、酵素分解カンゾウを加えてございます。ステビア抽出物、これは同じでございます。酵素処理ステビア、これは α -グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビアというふうに明確化してございます。ステビアにグルコースを付加するというものでございます。

着色料でございますけれども、これは現行のカラメルをカラメルI、III、IVというふうに、個々の物質名称を書いてございます。

それから、現行のクチナシ色素、これは削除してございます。

現行のパプリカ色素、これは正式名称といいますか、食品衛生法に合わせてトウガラシ色素というふうにしてございます。中身は全く同じでございます。

現行のベニコウジ色素、これは削除してございます。

それから、抽出カロテン、これは具体的に列記しまして、抽出カロテンには、たくさん種類はあるんですけれども、その中でもニンジンカロテンとパーム油カロテンというふうに限定してございます。

91ページでございます。

増粘剤でございますけれども、これは、現行の方のリストからカラギナンとカロブビーンガムを、実態を踏まえてなるべく少なくするということから、削除しております。

それから、標準につきましては、酸味料を新しく加えてございます。アジピン酸、クエン酸、コハク酸等々これは4種類書かれてございます。従来、酸味料としかなかったんですけれども、これをポジ化したものでございます。全部で9種類ございますが、5

種以下使っていいということでございます。これも、食品衛生法の表示の関係のリストでは、24品目あるんですけれども、このうちの9種類に絞っており、実際の使用についてはさらに5種類だけということで絞っているということで御理解いただければと思っております。

次は、92ページでございます。

現行の方を見ていただければ調味料としか書いてございません。それをポジ化したものが改正案でございます。全部で12ございますけれども、92ページの一番下でございますけれども、このうちの7種類以下ということで、使える種類を限定してございます。

93ページでございます。

乳化剤でございますけれども、特級についてはこれは使わないということにしてございます。それから、標準につきましても、レシチンとか酵素分解レシチン等、そういうものは削除しまして、限定をかけてございます。

あと、強化剤でございますけれども、ソース自体は調味料ですので、調味料の中に栄養強化のものを入れる必要はないということもございまして、これは全部削除してございます。

それから94ページでございます。

ここからが、中濃ソースと濃厚ソースの規格でございます。これは、現行の規格には不溶性固形分というものがあったわけでございますけれども、これを削除しまして代わりに野菜及び果実の含有量というものを新しく追加してございます。不溶性固形分というのは、規格制定当時は、原材料、野菜及び果実を算出する目安、指標として使われていましたけれども、野菜及び果実もいろいろなものがありますので、なかなかこの数字だけで原料として加えたものの含有率を推定するのはなかなか難しい面もあるということがございます。最近は、加えたものはちゃんと配合表でチェックできるということで、そういうところでチェックしようということで、野菜及び果実の含有率ということで15%以上、濃厚ソースにあっては20%以上というふうに新しく規定をしてございます。

食塩分につきましては、商品の調査等をしまして、最近は塩分は少ない方がいいということがございまして、濃厚ソースは9%以下ということにしてございます。

食品添加物以外の原材料ですけれども、これはウスターソースと同じでございます。

95ページも同じように酒類が追加になってございます。

95ページの食品添加物、これも先ほどのウスターソースと同じでございます。

96ページ、食品添加物ですけれども、これも同じように先ほどのウスターソースと同じでございまして、カラメルの物質名をきちんと書いております。カロテンについても、パーム油カロテンとかニンジンカロテンに限定しております。

それから保存料、これは必要ないということで標準品からも削除してございます。

97ページでございますけれども、増粘剤、これもウスターソースと同じでございます。

標準品の酸味料につきましても、今までのものをポジリスト化したということでございます。

98ページ、調味料でございます。これもウスターソースと同じようにポジ化をしたということでございます。12個の物質が書いてございますけれども、実際に使えるのは7

種以下というふうに限定をしてございます。

99ページでございます。

乳化剤でございますけれども、特級には使わないということでございます。

それから、強化剤につきましてもウスターと同じように調味料であるソースに強化剤ということはないということでこれも削除してございます。

それから、100ページでございますけれども、ウスターのソースの製造工程を図にしたものでございます。最初に、野菜類、野菜とか果実を洗いまして、これを破碎して蒸煮しまして、ろ過して、ここに香辛料とか調味料を加えまして、殺菌をして、冷却して、少し味をなじませて充填をするということでございます。

101ページ、生産格付け状況でございますけれども、ウスターのソース類ということでございますけれども、全体の約半分が濃厚ソース、そのうち半分が格付品ということを示してございます。

102ページでございますけれども、等級別格付量でございます。ウスターのソースの場合には特級が75%、濃厚の場合には特級が85%、中濃の場合には特級が87%ということでございます。

それから、103ページからは規格の中身でございます。

103ページの内容は説明したとおりです。

104ページの方も、今説明したものがそのまま書いてございます。

105ページ、表示につきましては同じように削除してございます。

106ページも削除してございます。

107ページ、現行の枠の下に使用する酸味料は、氷酢酸または酢酸以外のものとございますけれども、これは表の中に入っておりますので削除してございます。

その下の使用する原材料がJAS云々という規定も同じように削除してございます。

107ページの下から中濃ソース、濃厚ソースの規格でございます。これも今、御説明したとおりでございます。

108ページも同じでございまして、108ページの最後の表示、これも同じように削除してございます。

それから、測定方法でございますけれども、第5条の粘度の測定方法、この粘度につきましては1.5から2.0というお話をしましたけれども、これは定義の方で書いてございます。定義に入っているものは規格から落とすという全体の方針がございますので、そういうことから落としてございます。

無塩可溶性固形分、これにつきましては同じでございます。

不溶性固形分、これは項目がなくなったので削除してございます。

それから、お手元の方に写真でこういうものを一番下に置かせていただきましたけれども、実際にはこの器具を使って、ウスターのソース類の粘度を測ってございます。分析方法がなくなるんだけど大丈夫かという御懸念もございましたけれども、ソース類の濃度を測る方法は、実際にはこの器具しか今のところはないということでございまして、今回統一的な方針から、粘度の分析方法を規格からは外しますけれども、それによって特段の混乱は起きないというふうに考えてございます。

それから、109ページの下の方は、表示の関係につきましては削除いたしますというこ

とでございます。

111ページがパブリックコメントでございます。

実際のものは、112ページに委員の皆様方には付けてございますけれども、ウスターソース類の原材料表示では、「野菜及び果実」というふうに一括して表示をしなさいよと、しておりますけれども、それを別々に扱うべきではないかという意見が来ております。

これは、表示の話ですので、JAS規格ではなくて品質表示基準に対する意見だらうと思うんですけども、この方の御意見は、糖尿病の患者さんがいて、野菜及び果実、両方合わせれば一番多いので、一番最初に表示される、それがちょっと矛盾を与えるんじゃないかなというような、そういう御意見のようござりますけれども、実際にはソース類にどれだけ野菜とか果実が一緒になって入っているかということがまとめて書いた方が消費者にとって非常にわかりやすいんじゃないかなということから一括して表示をすることございまして、ただ一括して表示した場合も、「野菜・果実」の次に括弧で原材料の多いものをトマトかりんごかわかりませんけれども、記載されますので、入っているものは十分わかるということでございまして、私どもとしては野菜・果実を一括して表示した方がわかりやすいというふうに考えてございます。

次は、資料7でございます。

ウスターソース類の品質表示基準でございます。

116ページ、改正の内容でございますけれども、ウスターソース類品質表示基準について、定義において中濃及び濃厚ソースの粘度の範囲を変更することでございます。

具体的には117ページでございますけれども、117ページで中濃ソース、濃厚ソースのところでございますけれども、濃厚ソース、粘度の1.5Pa·s以上というところを規格に合わせて2.0Pa·s以上というふうに変更してございます。

それから、117ページの右側のところで、原材料名とございますけれども、(2)原材料名、(ア)野菜及び果実は「野菜・果実」の文字の次に、括弧をして、原材料に占める重量の割合の多いものから順に書きなさいよというものでございます。これは、先ほどパブコメの御質問の、多分ここに対するものだろうというふうに思います。

あとは、「糖類」の「砂糖類」への変更は、他と同じものでございます。

119ページでございますけれども、パブリックコメント、WTOに関する意見はございませんでした。

120ページ、121ページは、その部会の議事次第と委員の名簿でございます。
以上でございます。

○沖谷会長 ありがとうございました。

この件につきましても昨年12月に部会が開かれております。その検討内容につきまして、部会長を務められました○○委員から御報告をお願いいたします。

○○委員 御報告いたします。

前2つの意見と同じように、昨年の12月18日に開催されました。部会の傍聴者は16名いらっしゃいましたが、このウスターソース類のJAS規格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した方はいらっしゃいませんでした。部会の中では2つぐらい意見というかディスカッションがありました。1つは、今度の新しい規格で野菜

・果実の含有率という項目が新しくできたわけですけれども、含有率をどうやって決めるのかという質問がありました。これは、最終製品を検査して決めるのは難しいので、原材料の配合から確認するという方法でやるということございました。野菜・果実そのものがフレッシュなものならばいいんだけれども、濃縮品を使った場合はどうするかというような質問がありまして、濃縮品については濃縮品の濃度、実際にはブリックスを測って、それで換算して計算をするという説明がなされました。

それから、2番目はウスター・ソース類にはどのような野菜、果実が実際使われているのかということで、これは実際に使われているのはトマトとかりんご、にんじん、玉ねぎ、クルミ、にんにく、マッシュルームなどが使われているという説明がなされました。

以上のような質疑応答を踏まえて、調査部会としては原案どおり改正することを了承いたしました。

以上、報告いたします。

○沖谷会長 ありがとうございました。

ただ今の事務局の説明と、それから部会長の報告につきまして、御質問、御意見がございましたらどうぞ。

○○委員 私ばかりの発言でちょっと気が引けるんですけれども。

パブリックコメントに1人の方が意見を出しているらしいですけれども、私もソース類の中の糖分を少し気にしているんですが、94ページに改正概要、これは中濃ソースの部分ですけれども、例えばここを見ていただきますと、食塩については10%以下というふうな規格ができているんですけれども、糖分についてのそういう規格がないわけですよね。これは、お砂糖類のそういうふうな規格というのか、基準というのか、そういうようなことは設定されるお気持ちはありませんか。結構、ソース類にもお砂糖はたくさん使われているので、このパブリックコメントにもこの意見が出ていて、少しお砂糖を気にする方には表示があった方が便利かなという感じがするんですけれどもいかがでしょうか。

○植木上席表示・規格専門官 私も砂糖というかカロリーには非常に関心があるんですけれども、カロリーについて、砂糖という物質だけに着目するかどうかという気持ちを持っており、カロリーを気にする方はやはり食品成分表とかを見ていただくことが重要かなと思っています。糖類というのは甘みがありますので、おのずと使用量が限定といいますか、決まってまいりますので、そこまで縛るということは今のところ考えておりません。たくさん糖類を加えてそれを打ち消すために酸とか塩を加えるということも実態上あり得ないと思いますので、そこは規定する必要はないと思っております。

○沖谷会長 他にどうぞ。

○○委員 普通の成分表、私もちょっと見ていないんですけども、大体糖分というのはどのぐらいの最低、最高大体ばらつきというのはあるものなんですか、ソースの場合は。

○島崎表示・規格課課長補佐 JAS規格の中で糖分という測定項目がまずありません。

糖分というのと必ず一致するというわけではありませんけれども、無塩可溶性固形分

というデータでございますが、いわゆるソースの中に溶けている可溶性固形分から食塩分を引いたものでございます。糖の割合がこの数値の中で非常に高いということになります。このデータによると、ウスターソースの特級だと、平均値が26%ぐらいあります。中濃ソースが28%程度あるということになっています。ただ、今申し上げましたように、これはすべて糖に換算できるというわけではありません。その他のものもブリックス計というもので屈折率を測ってから、そこから食塩分を抜いているというだけでございます。どうしても糖ということになると、栄養成分表でちょっと確認をしていただかないといコールにならないかというふうに思います。

○植木上席表示・規格専門官 ウスターソース類は調味料ですので、大量に摂取するものではなく、ごく少量しか摂取しないことを、十分に勘案すべきと考えます。

○○委員 最近、カロリーという話が随分消費者の方が注目されているものですから、そういうことを考えればある程度そこら辺も何らかの規定があってもいいのかなと、私もちょっとと思っていたのですけれども、今後、御検討いただければなと思っております。

○沖谷会長 他にございますでしょうか。

それでは、ウスターソース類の日本農林規格の改正（案）及びウスターソース類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いかがでございましょうか。

（「異議なし」の声あり）

○沖谷会長 では、ウスターソース類の日本農林規格の改正（案）及びウスターソース類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を報告及び答申することといたします。どうもありがとうございました。

それでは、次に議題の3の（2）のエのチルドぎょうざ類品質表示基準の改正（案）について事務局から説明をお願いします。

○植木上席表示・規格専門官 資料8でございます。

チルドぎょうざ類品質表示基準でございます。チルドぎょうざ類のJAS規格は、昨年の9月の総会で廃止が決定されてございます。それに伴いまして、品質表示基準の方も見直しをするものでございます。

123ページでございます。

用語を統一したことだけでございます。具体的には、124ページを御覧いただきたいと思いますけれども、現行がございまして、食肉と臓器、可食部分を別々に規定したものを一緒に合わせて定義をしているということでございます。

それと、波線のところで若干部会から変更等がございますけれども、実質的には文言の整理でございまして、内容は全く変更はございません。

あとは、他のところでは糖類を砂糖類というふうに変わっているところがあったかと思います。そういう、他との横並びの整合性だけでございます。

これにつきましては、128ページ、パブリックコメントで2件意見が来ております。

1つ目は、臓器と可食部分に分けて定義すべきじゃないかということでございます。これにつきましては、臓器と可食部分は規定上何ら取り扱いの差がないことから一括して取り扱っているものでございます。定義の問題かと思っております。

それから、2つ目の御意見としては、臓器及び可食部分として血液が加えられたのはなぜか、消費者としては、原材料は食肉のみという認識が強いんだとということで、臓器及び可食部分として掲げられているものが混入することは避けてほしいということでございますけれども、それにつきましては、臓器及び可食部分につきまして他の品目も同じでございまして、原材料の表示を見れば、例えば豚血液とか豚胃とかそういう最も一般的な名称で記載されておりますので、原材料を見ていただければそういうものを使っているか使っていないかがわかるかと思います。それを見て御判断をいただきたいということでございます。

131ページが昨年の部会の議事次第と委員の名簿でございます。

以上でございます。

○沖谷会長 ありがとうございました。

この件につきましても昨年の12月に部会が開かれております。その検討内容について部会長を務められました○○委員から御報告をお願いいたします。

○○委員 12月16日に開催されました。部会の傍聴者は16名でありましたが、このチルドぎょうざの品質表示基準の改正について意見を述べたいと希望された方はいらっしゃいませんでした。部会では、チルドミートボールのJAS規格及び品質表示基準の改正と合わせて、それに合わせてチルドぎょうざ類の改正をしたということで、要するに臓器及び可食部分のところを一つにしたという用語の定義の問題だけでありましたので、ほとんど特段の意見はございませんでした。したがいまして、部会としては原案どおり改正することを了承いたしました。それを報告いたします。

○沖谷会長 ありがとうございました。

ただ今の事務局の説明と、それから部会長の報告につきまして、御質問、御意見がございましたらどうぞ。

どなたかございますか。

それでは、チルドぎょうざ類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いかがでございましょうか。

（「異議なし」の声あり）

○沖谷会長 では、チルドぎょうざ類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答申することにいたします。どうもありがとうございました。

それでは、次に議題の3の（3）の遺伝子組換え表示対象品目の見直しについて事務局から説明をお願いします。

○植木上席表示・規格専門官 資料9でございます。

遺伝子組換えに関する表示にかかる見直しでございます。これにつきましては、140ページを御覧いただきまして、実線で囲ってございますけれども、別表1及び別表3に掲げる対象農産物並びに別表2及び別表3に掲げる加工食品については、新たな遺伝子組換え農産物の商品化、遺伝子組換え農産物の流通及び原料としての使用の実態等々を踏まえ、1年ごとに見直しを行うものとするということになってございます。

それで、135ページでございますけれども、食品の表示に関する共同会議が3月に行われてございます。そこで結論を踏まえまして、134ページの検討結果でございますけれ

ども、検討の結果、平成15年度の見直しにおいては、別表1及び別表3に掲げる対象農産物並びに別表2及び別表3に掲げる加工食品についての表示対象品目の追加、変更は行わないということでございます。

なお、農産物については、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、速やかに当該品目の追加について検討を行うということでございます。

以上でございます。

○沖谷会長 ありがとうございました。

この件につきましては、本年の3月のJAS調査会の表示小委員会として位置づけられている食品の表示に関する共同会議が開かれました。私が座長代理を務めておりますので、私からその検討内容について御報告いたします。

共同会議における背景と検討なんですけれども、遺伝子組換え食品に関する義務表示の対象品目については、新たな遺伝子組換え農産物の商品化、それから遺伝子組換え農産物の流通及び原料としての使用の実態、組み換えられたDNA及びこれによって生じたたん白質の除去並びに分解の実態、検出方法の進歩等に関する新たな知見、それから消費者の関心などを踏まえまして、毎年度見直しを行うとされております。平成16年の3月24日に農林物資規格調査会の小委員会である第14回食品の表示に関する共同会議が開催され、本調査会委員2名を含む12名が平成15年度の見直しについて検討を行いました。

その結果ですが、平成15年度においては、前回に見直しを行った平成15年2月以降これまでに食品としての安全性確認が行われた遺伝子組換え農産物に、作目として新たな追加はないということ。それから、2つ目は加工食品の義務表示対象品目については、13年度にばれいしょ加工品の追加を行って以降、新たに義務表示対象品目の追加を行うような検出技術の進歩等は見られないということから、遺伝子組換え食品の義務表示対象品目の見直しについて、平成15年度においては、表示対象品目に追加、変更はないとの原案が了承されまして、このJAS調査会に諮ることになったことを御報告いたします。

以上でございます。

それでは、ただ今の事務局の説明と私の共同会議の報告につきまして、何か御質問、御意見がございますでしょうか。

○○委員 今、報告いただきまして、今私どもよく消費者の方から聞かれるんですけれども、本当に選ぶ立場からいうと今のDNAが検出されるか検出されないかでの表示の義務というのがありますけれども、これをまず使ったものすべて入っているものは表示できないかというような声が結構あります。これはなぜかと言いますと、厚生労働省さんの方でも言っておりますけれども、安全性の上から安全だから心配ないという言い方をよくされますけれども、今の添加物一つとりましても、すべて安全性が評価された安全だというものが出ております。そういう意味から、その上で使ったものすべて表示させているわけですから、安全か安全でないかよりも、自分が食べたいか食べたくないかの消費者が選ぶ権利という意味から言うと、安全性だけでの表示の義務よりも使っているか使っていないかがわかるようにしてほしいという声が非常に多いということが

あります。

また、今IPハンドリングなんかでは、5%以下はアンノウンGMということで扱われておりますけれども、この5%という基準は非常に高いのではないかと。1%以下にならないだろうかと。EUでは0.9%を使っているし、韓国では3%と、そういうようなどころで今の分析技術が0.1%まで検出できるという技術を持ちますと最低1%以下ではないかと。それから、使用した原材料、上位から3位まででしたか、その多い順番でそこまで表示、3位以下は表示しなくてもいいというたしか基準がありました。それにつきましてもEU並みに使ったものすべて入っていたら、遺伝子組換えという表示を付けるとか、そういうことの検討をしてほしいという声があるんですけども、今の共同会議の中ではこういうものについて、どのように御論議されているのか。また、食品安全委員会の方ではそういうものの声に対しては、どういうような御検討されているのか、もしわかれれば教えていただきたいと思います。

○金山表示・規格課課長補佐 それでは、事務局の方から今の点につきまして御説明いたします。

ただ今、御指摘のありました3つの点、1つ目のDNAの有無にかかわらず、例えば油ですかしょゆとか、こういったものについても表示をしてほしいという意見。それから、5%の基準が甘すぎるのではないかという意見、今の意図せざる混入としての5%です。それから、3点目の主な原材料だけを書くということについては、他のもつと少ししか使っていないような原材料についても全部書いてほしいと、そんなような3点の御意見について、非常に多くの御意見があるということは承知しております。

私ども、この1年ごとの見直しといいますのは、先ほど会長からも御説明のありましたように、現状の基準に従ってみた場合に検出方法の進歩ですとか、あるいはDNAの分解などの実態、こういった点に着目いたしまして見直しを行っているものであります。こちらについては毎年毎年いわば科学的な検出技術の進歩、それから食品としての安全性の確認の状況を見ながら、隨時見直しを行っているというところであります。

それで、御指摘のありました3点につきましては、いずれもいわば今の基準の考え方、特に1点目などについては、今の基準の考え方を転換するというようなことになってくる部分でありますので、こういった内容についても将来的には食品の表示に関する共同会議、こういった場で議論していくべきだと思っておりますが、今年の年度ごとの定期見直しの中では、残念ながらそこまでの議論はされていないというような状況でございます。

○沖谷会長 他にございますか。

これは、またいざれ梓そのもののことまで考えなければと思います。

○○委員 では要望だけ。

今、○○さんがおっしゃったように5%レベルというのは少し高過ぎるというふうに私は思いますので、要望ですけれども、いつかの段階でというかなるべく早めに見直しを共同会議の方でお願いしたいと、要望です。

○沖谷会長 他に御意見はございませんか。

それでは、遺伝子組換え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。

（「異議なし」の声あり）

○沖谷会長 では、遺伝子組換え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を答申することといたします。どうもありがとうございました。

それでは、ここで議事次第の3の（1）から（3）までの審議経過につきまして確認をいたします。

ただ今、事務局が日本農林規格につきましては報告（案）、品質表示基準につきましては答申（案）として、皆様に配布しております。いずれも原案どおりとなっております。よろしいですか。お配りしたものについて御意見等がありますでしょうか。ございませんか。

それでは、お配りしたもので報告及び答申することといたします。

次は、議事次第の3の（4）その他ですが、事務局の方で何かございますでしょうか。

○柄澤表示・規格課長 本日、私どもの方から1点御報告することがございます。

本調査会におきましては、JAS法の規定に基づきまして、本日のように日本農林規格、それから品質表示基準の個別の見直しについて御審議いただいているわけでございます。他方、JAS制度全体につきましては、2つの理由によりまして、制度の見直しが迫られているという状況でございます。

1つは、平成14年3月に公益法人に関する行政の関与のあり方についての閣議決定でございます。これはJAS法に限らず、政府統一的にいわゆる検査検定機関と呼ばれるものにつきまして、国の関与をできるだけ少なくするという内容でございます。この関係で、JAS法上のいわゆる登録認定機関と登録格付機関に対する国の関与を今より一層少なくしていく、要するに民間の自主性に任せていくというような制度の見直しが、これはJAS法に限らず政府全体として行わなければいけないということが1点ございます。

それから、もう一点はJAS制度全体としまして、今日の食の安全、安心というものの関心の高まりの中でJAS規格制度、あるいは品質表示制度が現状の中で十分役割を果たしているのかどうか、今後どういう役割を果たすべきかというような観点での制度の見直しが避けて通れないんじゃないかというふうに思っております。

こういった事情の中で、昨年の10月から私どもの消費・安全局長の検討会という形で、JAS制度のあり方検討会というものを設けておりまして、本調査会の会長の沖谷会長に座長になっていただきまして、今まで6回にわたって議論を行ってまいりました。この中で、今申し上げた2点を中心に、いろいろな御論議をいただいておりますが、まだこの議論がまとまっていないという段階でございますので、今の段階で皆様方に御報告することはまだできない段階でございますが、今後、恐らく本年の夏頃を目途に、中間的な取りまとめを、このあり方検討会の中で行っていただきたいというふうに今考えているところでございます。

この場合に、本調査会の総会は次回の開催が秋頃になってしまうということが予定されておりますので、本年夏頃にあり方検討会での中間取りまとめがなされた場合には、速やかに本日お集まりの本調査会の委員の皆様に御送付申し上げて、是非御意見を賜り

たいというふうに考えております。

それに対する御意見を頂き、また併せてパブリックコメントも行わなければいけないというふうに思っておりますが、こういったいろいろな御意見も踏まえまして、恐らく本年秋ぐらいを目途に最終的なこの検討会の結論を出していきたいという状況でございます。

なお、今まで行っております議論につきましてはすべて公開で行っておりますし、私どものホームページにも掲載しているところでございますので、よろしければ御覧いただきたいと思います。

以上でございます。

○沖谷会長 以上で、本日のすべての議題を終了させていただきます。どうも御協力ありがとうございました。

それでは、閉会をお願いします。

○柄澤表示・規格課長 熱心な御審議大変ありがとうございました。

現在、有機畜産物等の日本農林規格について部会の審議を終了して、今後パブリックコメントを行うというような状況もございますし、また生産情報公表農産物のJAS規格につきましては、現在本調査会の部会で御審議をいただいているところでございます。

次回の総会につきましては、先程申し上げましたように、まだ具体的に決まっておりませんが、本年秋頃が次回の目途というふうになっておりますので、具体的に決まりましたら後日事務局より御連絡申し上げたいと思います。

以上をもちまして、農林物資規格調査会総会を閉会いたします。

どうもありがとうございました。