

農林物質規格調査会部会議事概要

日時：平成18年6月30日(金)14:00～15:50

場所：経済産業省別館各省庁共用会議室1028室

議題：生産情報公表加工食品(豆腐)の日本農林規格の制定(第2回)	1頁
生産情報公表加工食品(こんにゃく)の日本農林規格の制定(第2回)	6頁
加工食品品質表示基準の一部改正に伴うトマト加工品品質表示基準等の一部改正	8頁

開 会

事務局	(加藤、弘中、南各専門委員は欠席。)
水田課長	(挨拶)
田島部会長	それでは議題を行います。議題1の生産情報公表加工食品(豆腐)の日本農林規格の制定について、事務局から説明をお願いします。

生産情報公表加工食品(豆腐)の日本農林規格の制定について

藤田課長補佐	(資料1～4について説明)
田島部会長	これから審議に入ります。事務局の説明は規格の性格上、豆腐とこんにゃくを併せた説明であるが、議題のとおり、まず豆腐について審議することとしたい。 資料2, 4について、ご意見を伺う。
木嶋委員	資料4の豆腐の生産情報(8)の消泡剤について、前回に申し上げたとおり、食品衛生法では加工助剤になっている。なぜ加工助剤になっているかと言うと、製剤を使った後、「おから」に移行したり、水さらし時に溶出したり、実際の成分が豆腐から検出されないことから加工助剤になっており、表示免除になっている。今回の添加物の公表については、出来れば食品衛生法と整合させてはどうか。凝固剤も製剤化する時に必要な添加物はキャリアオーバーとなっている。消泡剤についても製剤化する時に必要な添加物は、これ自体には消泡効果はないが、製剤として消泡効果を発揮させるための食品添加物があるので、これについては除外してはどうか。分析結果が検出限界以下となる微量のものは公表情報としないで欲しい。
郷委員	当社は「消泡剤(グリセリン脂肪酸エステル)」と表示している。消費者が要望しているから表示をしている。入れた方が良いのではないか。作る立場からいうと、入れる入れないはどちらでも良い。こだわることはないのではないか。

- 花澤委員 消泡剤についてであるが、残留しないのが加工助剤の性質で、残留しないものは公表しなくても良いのではないか。公表事項として消泡剤が書いてあると、良く理解していない消費者は、残留していると誤解してしまうのではないか。そのため、あえて書かないほうが良いのではないか。
- 田島部会長 消費者専門委員の意見はどうか。
- 河道前委員 消泡剤の公表について、生産情報を公表するという趣旨で言えば、生産行程で使っているものは公表して欲しい。残るかどうかは別問題。誤解する消費者に対しては、きちんと生産者が説明して、消費者の理解を得るべき。
- 木嶋委員 公表をするしないの話をしているのではない。これからも食品添加物の話が出てくるので、何をもって公表をするのかしないのか公表の決まりを作ってほしいということ。食品衛生法に整合させた方が良いのではないか。品質表示基準も食品衛生法に準じて表示するということになっている。モノグリ（グリセリン脂肪酸エステル）については、モノグリだけではなくて、製剤はいろんな添加物を使っている。モノグリは消泡効果があるので表示をしている。それ以外は食品衛生法では表示しなくて良い。表示をするのであれば全部表示するか又は「モノグリ等」と表示する。食品衛生法を基準にしてはどうか。製剤化する時に使用する消泡効果を持たない食品添加物については、キャリーオーバーなので表示をする必要はない。
- 例えば、凝固剤は6種類使っている。それを製剤化するときは固結防止剤等を添加物として使用している。それについてはキャリーオーバーとして表示する必要はない。モノグリを表示しているというのは、かつて品質表示基準が出来る前の各都道府県の条例がそのまま残った状態で現在に至っている。「グリセリン脂肪酸エステル等」と書かないと食品衛生法違反になる。ここでは食品衛生法に準じて頂きたい。
- 田島部会長 他に意見はないか。
- 森田委員 河道前委員と一緒に意見である。今回、消泡剤を公表情報とすることと、全てのキャリーオーバーの物質を書かせるかというのは別の問題であって、ケースバイケースで考えると、条例で書いていたという経緯があり、今の豆腐で表示しているところも多いという状況がある。キャリーオーバーは書く必要はないことは承知しているが、生協などの情報公開しているところは書いている。モノグリだけは消泡剤として公表して欲しい。
- 河道前委員 公表して欲しい理由は、豆腐でもこんにゃくでも消泡剤を使っているのを知らない消費者が多い。使われてるという知識をあらためて持ってもらうと言う意味でも、正しい知識を持ってもらうと言う意味でも公表したほうが良い。
- 田島部会長 先程のご意見は、公表していると残っているのではと消費者が誤解する

ことから公表したくないという意見と、消費者に途中段階の情報を知らせたいという意見であるが、他に意見はないか。

小坂委員

初めての生産情報公表加工食品の制定ですので、生産過程で使う物は入れて欲しい。消費者はウェブ上で公表情報にたどり着くことから、ウェブ上で説明できるのではないか。案だけ見ると、例えば固形分が何%と書かれた場合、辿り着いた消費者がこれを見て意味がどこまで分かるかわからないので、色々な説明文がウェブ上にあれば学ぶのではないか。

熊代委員

公表してほしい。消費者も勉強して知っていく必要があり、その意味からもきちんと公表してほしい。

木嶋委員

食品衛生法の食品添加物の表示は、使用した食品添加物は全部書かなくてはならないが、最後に残らないものは表示しなくても良い。食品添加物を作る時のための添加物は非常に微量のため、効力を発揮しないので表示する必要はない。基本的には全部表示することになっている。このことについて、誤解のないようお願いしたい。

田島部会長

表示していないものを生産情報公表 J A S で公表をするということが進歩なのではないか。

内藤委員

消泡剤を使っていない豆腐もあるので、使っているものは公表して欲しい。消費者が製造過程を知るためにも公表して欲しい。

田島部会長

意見の数としては、消泡剤については公表した方が良いという意見が多いかどうか。

郷委員

別に問題はないので公表して良いのではないか。書かないほうが逆に疑われる。

木嶋委員

モノグリだけ書くのであれば良いが、モノグリ以外を書くことになるのではないか。例えば、シリコン等は検出限界以下で分析できないので、そういったものは除外して頂きたい。モノグリは現在も表示しており問題ない。

田島部会長

原案どおりで良いか。

委員

(異議なし)

水田課長

食品衛生法の表示は、木嶋委員のご意見のとおりだが、今回の生産情報公表 J A S は、表示よりも一歩進んだものを公表する規格であることから、出来る限り進んだ形で取り組んでいきたい。キャリーオーバーに波及するという点だが、その点については品目毎に検討していくことになる。ウェブは品質表示と違いスペースがあるので、こういった趣旨のものだとい

うことをPRできる。原案どおり進めていきたい。

田島部会長

他のご意見はないか。

森戸委員

要望だが、JAS制度についてあまり知らないが、今日の案の中で用語と定義があるが、公表するのが生産情報であって、その中の定義がこういうことだと思うが、我々零細業者がこれを理解するのは難しい。規格の中身について、もう少し簡略で分かりやすくしてほしい。識別番号は、認定生産行程管理者が定めるとなっている。認定生産行程管理者とは、豆腐の生産情報(5)、(6)で出てくるが、認定番号はどうやって誰が決めるか良く理解できない。第4条の表示事項で、生産情報公表JASは生産者側で、このような情報を蓄積して、照会があった時に公表することと思うがどうか。また、表示の方法は、表示事項についての表示の方法と理解できるが、その点について十分な説明をお願いします。

藤田課長補佐

この規格は、牛肉・豚肉・農産物等の生産情報公表JASに準じて作っている。規格は従来からこのように整備されていて、一見するとわかりにくいものだが、ご理解頂きたい。識別番号を誰がつけるかという点については、登録認定機関が製造業者を調査し、JASに取り組みると認められた場合に認定生産行程管理者になるのであるが、この認定生産行程管理者(各メーカー)が、それぞれのメーカーの中でダブらないような番号や記号を付ける。表示の基準の質問については、加工食品品質表示基準で全体的な表示を決めており、それに基づいて具体的に表示して頂いている。ここでは、生産情報公表豆腐の表示の基準を追加して示しているが、加工食品品質表示基準に加え、生産情報公表加工食品と表示することや識別番号の公表の方法など、具体的にどうすれば良いかということを決めている。

田島部会長

こういったものは中々理解しづらい。パンフレットや説明会等で普及させていく必要があるのではないか。

丸山委員

豆腐に関して2点質問とお願いがある。生産情報の(4)で分別生産流通管理が行われたことを確認した大豆を原料とする場合という件で、今はほぼ100%分別流通管理が行われている原料を使われていると思うが、将来的に「不分別」の原料があった場合は(4)は該当しないと考えてよいのか。生産情報の(6)で、当該原料に格付の表示を付した認定生産行程管理者、小分け業者、輸入業者という表現があるが、これは、つまり最後にJASマークを貼った業者という意味と考えるが、規格に盛り込むか盛り込まないかは別として、最後にJASマークを貼った業者のことであるということが分かるようにして頂きたい。

藤田課長補佐

「不分別」について、遺伝子組み換えに係わる品質表示基準で生産情報に寄らずとも「不分別」は義務表示なので、その点は商品の一括表示を見ていただきたい。生産情報の(6)については、今後Q&A等で整理したい。

小坂委員	表示についてですが、識別番号といっしょに認定機関名のJASマークが入ると思うが、有機マークと今回のマークは並ぶのか。
藤田課長補佐	例えば、豆腐が有機加工食品の基準に合っていれば有機JASマークも付いているし、生産情報公表豆腐の基準に合っていれば両方のマークが並ぶことになる。
山根委員	公表情報のイメージを聞きたいが、インターネットで見て資料のような枠に入った情報が出てくると思うが、プラスアルファの情報は枠の外にでるのか。
藤田課長補佐	今回の資料では枠を書いているが、書式にはこだわらない。公表情報がきちんと書いてあることが必要。また、任意的な情報を書く事も可能。決められたものはまとめて書いた方が良い。その近くに説明等を書いて頂くといったイメージになる。
森戸委員	イメージだが、例が2つあるが、有機大豆と生産情報公表大豆の2つしか例示しないのか。それに該当しない大豆の場合はどうなるのか。この2つのケースは、レアケースなのではないか。レアケースを例に出すのはどうかと考える。この2例以外の公表イメージでも良いか。
藤田課長補佐	結構です。
田島部会長	公表イメージは例であって、公表のレイアウト等は各メーカーに任せる。
坂巻委員	イメージに関連して、資料2で、識別番号は賞味期限+記号も可能となっている。記号+賞味期限の場合、最初の記号からホームページにアクセスし、その次に賞味期限を選んだ結果、最後に公表情報に行き着くといった一連のことが一度で行われるようになっているが、最初の記号から入って賞味期限で分かれていくという2段階方式での公表の方法になるということでもよいか。
藤田課長補佐	一発で出るといった意味ではなくて、まず記号を追って、その次に何らかの画面が出て、次に賞味期限を更に入力するということが。
水田課長	通常は、識別番号を入力する欄があって、記号+賞味期限を入力すると一気に画面が出てくるといった形になっていると思うが、順番で出てくるといったことで、やりやすいことはあるか。
坂巻委員	操作上の問題だけである。実際の商品で、識別番号を例えば原料変更時に入れ直すのは無理なので、予めある程度商品に対応する記号があって、賞味期限あるいはロット番号で切り替わった時点を判別して情報を提供することが現実的かと思うので確認したい。

丸山委員	坂巻委員のサポート意見ですが、その程度のフレキシビリティを持たせて頂きたい。規格の話ではなく、認定の技術的基準の話ですので、ぜひご検討頂きたい。
水田課長	識別番号を記号＋賞味期限という形で作っていくと、違う番号で同じ情報にたどり着くといった形になる。これを手間をかけないでホームページにアップしていくことを念頭に置いての御意見であろうと思うので、今後検討していきたいと思う。
田島部会長	他に意見はないか。
河道前委員	生産情報加工食品について、第4条の識別番号と公表の方法を表示することになっているが、今までの牛・豚・農産物においては別であるが、生産情報を公表するからには生産方法に何らかの特色があると考えてしまうが、インターネットを見ないと生産情報がわからないのではなく、生産情報公表JASマークを見た時に、この豆腐やこんにゃくはどのような特色のある生産情報を提供しようとしているのかわかるようにしてほしい。ホームページアドレス等だけでは、消費者はそのJASマークの意味がどのような内容のものか良くわからないのではないか。
田島部会長	ごもつとも。
藤田課長補佐	規格の中でポイント等の特色を書くのは難しい。逆に事業者の方が「こういうのを使ってやってます。」ということについて、JASを付ける事をきっかけにアピールして頂ければ非常にありがたい。
田島部会長	特色のあるJASがあるが、地鶏肉等はこだわっていると分かる。この規格も特色があることを消費者に伝わるようにしてほしい。
田島部会長	他にご意見はないか。よろしければ、豆腐について事務局案でご了承頂いたということにさせて頂き、JAS調査会総会に報告してよろしいか。
委員	(異議なし)
田島部会長	それではJAS調査会総会に報告させて頂く。

生産情報公表加工食品(こんにゃく)の日本農林規格の制定について	
---------------------------------	--

田島部会長	先ほど事務局より豆腐と合わせてこんにゃくの説明がありましたので、質疑をお願いします。
内藤委員	原料の生いもと精粉のことですが、生いもや精粉をどれくらい使用しているのか、なかなか配合はわからないということでしたが、(パッケージ

を取り出しながら)ここに生いもこんにゃくというものがあって、「群馬県産いも原料100%使用」と書いてあり、後ろには「生いも」と精粉と書いてあります。「生いも」が先に書いてあるので「生いも」の方が多いと思うが、このように書かれると生いもだけを使用していると理解するので、公表方法も含めて生いもと精粉の割合を公表してほしい。

石塚委員

前回も話したが、生いも100%配合でなければ生いもこんにゃくではないという決まりはないので、先ほどの商品が流通するのは否めない。重量の換算からすると粉はいもの8.4%しかない。いもについては、皮や芽に水分が含まれているので、これらの計量の方法等を業界をあげて検討していくとともに、製造業者団体とも協力していきたいと考えている。現状ではこれらの件については、整備されていない。

丸山委員

質問だが、資料4のこんにゃくの生産情報の(11)、(12)、(13)に関してであるが、豆腐の資料2で製造基準を固形分にした理由について、他の製造工程に関する情報も製造基準に基づき公表するという考え方と書いてあるので、こんにゃくの凝固剤の濃度、加熱温度、加水率も製造基準に基づいた公表で良いのか。

藤田課長補佐

生産情報公表加工食品であるため、製品検査の結果の数値ではなく、生産(製造)時の情報がどうだったかという観点なので、製造基準的考え方で良い。

堀江委員

「のりかき工程」の加熱温度でこんにゃくの性質は変わるか?

小金澤委員

「のりかき」の温度は製品に影響するもので、粗悪品の精粉では高い温度をかけないと「のり化」しないため、固いこんにゃくができてしまう。低温で「のり化」したものは弾力性がある。良い原料は低温で「のりかき」ができる。

川畑委員

原料原産地表示について、生いもこんにゃくは「群馬県」と書いてあるが、精粉は「国産」になっている。これは複数の都道府県に跨るため、「国産」という公表になっているが、消費者がホームページを見た時に、例えば、例4の生いもと精粉を使った場合で、生いもは群馬県、精粉は国産となるが、なぜ生いもは「群馬県」と公表しているのに精粉は「国産」としか公表できないのだろうと思うので、多い順に都道府県名を公表出来ないのか。

石塚委員

多い順だとほとんどが群馬県で、精粉は85%程度が群馬県産のいもを使用している状況で、産地は集中している。次は栃木県で、両県あわせて90数%になる。産地を公表することはできなくもないが、精粉の原料業者はいもの産地よりも粉の品質を重視している。精粉については加工地を書くのが適切ではないかと思う。公表情報として原産地が必要ということであれば、検討の余地があると思う。

田島部会長	書けないことはないということですね。
内藤委員	先ほど提示した商品で群馬県産100%と書いてあったのが、今のお話でわかった気がします。当たり前のことを当たり前を書いてあったのですね。
田島部会長	他にご意見はあるか。特になければ「国産」ということで進めていく。原案どおりで良いか。
委員	(異議なし)
田島部会長	それでは、公表情報は「国産」ということで進めることとする。他に何かあるか。
委員	(特になし)
田島部会長	事務局案でご了承頂いたということにさせて頂いて、JAS調査会総会に報告する。

加工食品品質表示基準の一部改正に伴うトマト加工品品質表示基準等の一部改正について
--

田島部会長	それでは、次の議題について、事務局から説明を御願います。
小林課長補佐	(資料5、6について説明)
田島部会長	本年3月の加工食品品質表示基準改正に伴い、個別品質表示基準も改正する必要があるということです。質疑を御願います。
委員	(意見なし)
田島部会長	それでは、JAS調査会総会に報告致します。事務局から、その他に何かあるか。
事務局	時にありません。
水田課長	本日審議頂きました案件につきましては、パブリックコメントの募集、WTO通報の手続きを行い、JAS調査会総会で審議をして参りたいと思います。本日はありがとうございました。

以上