

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20年12月2日（火）

会場：農林水産省本館第2特別会議室

時間：14：00～16：15

議 事 次 第

1. 開 会

2. 審議官挨拶

3. 議 題

（1）日本農林規格の見直しについて

- ・即席めん類の日本農林規格
- ・生タイプ即席めんの日本農林規格
- ・乾めん類の日本農林規格
- ・手延べ干しめんの日本農林規格
- ・乾燥スープの日本農林規格

（2）品質表示基準の見直しについて

- ・即席めん類品質表示基準
- ・生タイプ即席めん品質表示基準
- ・乾めん類品質表示基準
- ・乾燥スープ品質表示基準
- ・玄米及び精米品質表示基準

（3）その他

4. 閉 会

配付資料

- 1 農林物資規格調査会委員名簿
- 2 日本農林規格の見直しについて「即席めん類」及び「生タイプ即席めん」
- 3 日本農林規格の見直しについて「乾めん類」
- 4 日本農林規格の見直しについて「手延べ干しめん」
- 5 日本農林規格の見直しについて「乾燥スープ」
- 6 品質表示基準の見直しについて「即席めん類」及び「生タイプ即席めん」
- 7 品質表示基準の見直しについて「乾めん類」
- 8 品質表示基準の見直しについて「乾燥スープ」
- 9 品質表示基準の見直しについて「玄米及び精米」
- 10 J A S規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準

農林物資規格調査会委員名簿

石 井 胖 行	(財) 食品産業センター参与
石 和 祥 子	消費科学連合会副会長
伊 藤 潤 子	前日本生活協同組合連合会理事
沖 谷 明 紘	日本獣医生命科学大学名誉教授
香 西 みどり	お茶の水女子大学大学院人間文化創成科学研究科教授
加 藤 さゆり	全国地域婦人団体連絡協議会事務局長
神 谷 文 夫	独立行政法人森林総合研究所研究コーディネータ
河 合 誠	(社) 住宅生産団体連合会木質複合建築開発委員会委員長
河道前 伸 子	全国消費者協会連合会食品安全対策委員長
川 畑 正 美	消費者
近 藤 栄一郎	全国青果物商業協同組合連合会理事
佐 藤 節 夫	(社) 日本食肉市場卸売協会副会長
鈴 木 智	日本合板工業組合連合会副会長
関 本 吉 成	(社) 全国中央市場水産卸協会経営委員会委員
高 鳥 直 樹	前(社) 大日本水産会品質管理部長
田 島 眞	実践女子大学生生活科学部教授
仲 田 恵利子	関西生活者連合会理事
並 木 利 昭	日本スーパーマーケット協会参与
西 園 是 洋	鹿児島県経済農業協同組合連合会代表理事理事長
保 田 茂	兵庫農漁村社会研究所代表

(五十音順、敬称略)

午後2時00分 開会

○上席表示・規格専門官 定刻となりましたので、農林物資規格調査会総会を開催させていただきます。

本日は委員の皆様、ご多忙のところご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、河合委員、鈴木委員、高鳥委員、並木委員、西園委員、保田委員から所用のため欠席されるというご連絡がございました。また、現時点で仲田委員がまだご出席されておられません、いずれ来られると思います。20名の委員のうち13名の委員が出席されておりますので、過半数を超えております。したがって、農林物資規格調査会令の規定に基づき、総会は成立しております。

なお、本調査会は、農林物資規格調査会の運営規定に基づき公開となっております。傍聴する方を募集いたしましたところ25名の応募があり、今、こちらで傍聴されております。

それでは、運営規程に基づきまして、沖谷会長に議事進行をお願いいたします。

○沖谷会長 それでは、円滑な議事進行にご協力のほどお願いいたします。

まず、梅田審議官からごあいさつをお願いします。

○梅田審議官 審議官の梅田でございます。

委員の皆様方におかれましては、ご多忙中、またお寒い中、農林物資規格調査会総会にご出席いただきまして、心から御礼申し上げます。ありがとうございます。

委員の皆様方が任命されてから、早いもので2年が経過しようとしております。先生方の任期につきましては、農林物資規格調査会令により2年と定められておりますので、現在のこの委員の皆様でご審議いただくのは今回が最後になります。

この2年を振り返りますと、総会につきましては今回を含めまして8回、部会につきましては11回開催させていただいたところでございます。JAS法に基づくJAS規格の定期見直しのほか、業者間取引きを表示義務の対象とするための品質表示基準の改正など、広範で数多くの日本農林規格と品質表示基準の改正を行うことができました。これも偏に委員の皆様のご尽力の賜物と、感謝申し上げます。

さて、最近の農林水産省のいろいろなことどもでございますが、事故米穀の不正規流通問題につきましては消費者を初めとする国民の皆様にご心配、ご迷惑をおかけしてございまして、深くお詫び申し上げます。我々としては、国民の食の安全を確保し、皆様に一日も早く安心していただけるように実態の解明を行うとともに、再発防止策の確立、そして農林水産省全体の改革をどう進めるかというところで、全力で取り組んでおるところで

ございます。

今回の事件を機に、日々の業務を一つ一つ総点検して、改めるべきものは速やかに改め、新しい体制で進んでいきたいと考えておりますので、皆様のご理解のほどよろしく願いいたします。

本日の農林物資規格調査会総会でございますが、J A S 規格につきましては、即席めん類の日本農林規格のほか4規格の改正、品質表示基準につきましては、玄米及び精米品質表示基準のほか4基準の改正についてご審議いただくこととなっております。委員の皆様方におかれましては、それぞれのお立場から忌憚のないご意見を賜りまして、ご審議いただきますようお願い申し上げます、ごあいさつとさせていただきます。

よろしくお願いいたします。

○沖谷会長 どうもありがとうございます。

それでは、審議に入る前に、本日の総会の議事録署名人の指名を行います。

運営規程によりまして会長が指名することになっておりますので、加藤委員と関本委員にお願いいたします。

次に、事務局から資料の確認をお願いします。

○上席表示・規格専門官 資料を確認させていただきます。

まず、議事次第がございます。それから、資料1といたしまして本委員会の委員名簿がございます。それから、資料2といたしまして「日本農林規格の見直しについて「即席めん類」及び生タイプ即席めん」がございます。資料3といたしまして「日本農林規格の見直しについて「乾めん類」」でございます。資料4といたしまして、同規格の見直しについて「手延べ干しめん」、資料5といたしまして同「乾燥スープ」、資料6といたしまして「品質表示基準の見直しについて「即席めん類」及び「生タイプ即席めん」、資料7といたしまして「品質表示基準の見直しについて「乾めん類」、資料8といたしまして「乾燥スープ」、資料9が「玄米及び精米」となっております。それから、資料10が「J A S 規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準」でございます。

それから、委員の皆様方だけでございますが、机上配付資料といたしまして、インターネット等により寄せられたパブリックコメントの資料があると思います。

以上が資料でございます。もし足りないものがございましたら、事務局までお申しつけください。

なお、本日の会議の議事内容については、発言者の名前を明記した議事録を後日、農水省ホ

ームページに掲載することとなっておりますので、その旨、ご報告いたします。

○沖谷会長 資料はよろしいですか。

それでは、審議に入ります。

議題（１）即席めん類の日本農林規格、及び生タイプ即席めんの日本農林規格の見直し案、それから関連する議題（２）即席めん類頻出表示基準及び生タイプ即席めん品質表示基準の見直し案について、品質表示基準と日本農林規格をセットにして、一括して審議いたします。

事務局から資料の説明をお願いします。

○上席表示・規格専門官 それでは、私から資料を説明させていただきますが、これらの内容につきましては、後ほど法令的な観点から字句の修正等があり得ることを、他の規格、基準もそうでございますが、ご承知おき願いたいと思います。

まず、資料２でございますが、即席めん類の日本農林規格と生タイプ即席めんの日本農林規格の見直しについて説明いたします。

２－２ページを開けていただきたいと思います。

この即席めん類と生タイプ即席めんの見直し案でございますが、消費者の皆様が日常的に使用し、一定の品質が期待されていることから、消費者保護の観点から品質の指標としての標準が必要ということでありまして、お配りしました資料10に基づきますと、Ⅰの１の（２）という標準規格に該当いたします。

内容につきましては、生タイプ即席めんの日本農林規格が制定されてから10年が経過して、即席めんとして市場に定着しており、消費者には即席めん類と同様なものとして受け入れられている。また、即席めん類についてはカップ付の袋めんとかカップ用袋めんとか、いろいろな形態の商品が他種類、多様に出回っておる状況でございます。それらを消費者にわかりやすい規格とするために、即席めん類の日本農林規格と生タイプ即席めんの日本農林規格を統合して、「即席めん」の日本農林規格として制定しようというものでございます。

最終的な改正内容は後ほど説明するとしまして、２－３ページをお願いしたいんですが、基準については、標準規格であることを先ほどご説明しました。

生産状況でございますが、製造業者は85社、そのうちＪＡＳ格付業者は35社となっております。外国には認定工場はございません。生産数量は、即席めん類で51から53億食、生タイプを含めると53億から55億食と推移しております。

平成18年度の格付率は即席めん類で84.1%、生タイプも含めまして81.9%と、かなり高い格付率となっております。将来の見通しでございますが、こちら格付数量、生産数量とも現状と

余り変わらないと思われます。

国際的な規格の動向でございますが、「Instant Noodles」ということで、CODE X規格が2006年に制定されております。今回の規格改正案の作成に当たりましては、このCODE X規格も一応踏まえて見直しを行ったものでございます。

次に、2－4ページでございます。

規格の統合は、先ほどお話ししたとおりです。

定義については、用語を「即席めん」に統一すること、それから「添付調味料」「かやく」の3つを定義する形にしております。

内容については、現行を踏まえたものということでございます。

規格でございますが、現行の規格では、即席めん類では袋めんのみ「中華めん」とか「和風めん」とかあるわけでございます。カップめんは「カップめん」という形になっているわけでございますが、今回は、これらに生タイプ即席めんも含めまして、「即席めん」の1規格という形にしたいということでございます。

規格の内容は、「一般状態」「異物」「食味」「めん」「添付調味料及びかやく」「内容量」及び「容器又は包装の状態」を規定することとしております。

めんの品質の基準につきましては3種類に分けたいと思っております。油で揚げないもののうち乾燥しているものの品質指標としては「水分」。それから油で揚げたもの、油揚げめんですが、これは油の酸価を指標としたい。それから、油で揚げていないもののうち乾燥していないもの、いわゆる生タイプめんでございますが、こちらの品質指標としては水素イオン濃度が適当であるということですから、この3つのめんに分けて、その3つをそれぞれ品質指標としたいと考えております。

なお、水分の比較につきましては現行を踏まえて14.5%以下に、また、酸価につきましては、これまで味つけでないめんにおいては酸価が1.2以下、そうでないものは1.5以下に分かれておったわけでございますが、今、味つけでないものはないということでございますので、統一いたしまして、めんの酸価は1.5以下としたいと思っております。

それから、見え消しで「又は油処理そう」が消えております。こちら部会のときにはこういう形でご提案させていただいたわけでございますが、油そうの中の油は即席めんの品質ではないことから、これはめんの品質から外せということで枠から外しまして、欄外になお書きしてございますように、第3条第2項において、当該油脂の酸価をもって、油処理により乾燥しためんの油脂の酸価に代えることができることとしております。

それから、水素イオン濃度でございますが、これはpH3.8以上4.8以下ということで、現状と変わりません。

なお、油脂の酸価につきましてはCODEX規格が2以下ということがありますので、それも一応参考とさせていただきます。

2-4ページに戻っていただきまして、めんの区分のところに「蒸し又はゆで、」と入ってございますが、これは部会のおときから追加されたものでございます。これは表現をわかりやすくするために入れたものでございまして、これが入ったことによって中身が変わるものではないでございます。

食品添加物につきましては、規格の一本化に伴う整理を行うということで、使用できる種類の制限を規定することとしております。これらにつきましては、後ほど2-10ページの新旧対照表でご説明いたします。

縦になったり横になったりして申しわけないんですけれども、従来の即席めん類と生タイプ即席めんと、今度、提案しております規格と若干添加物の並び方が違うので比較しにくいと思いますが、現在提案しております食品添加物の1番、めん質改良剤でございますが、こちらは真ん中の即席めん類では「かんすい」となっております。それから、右欄の生タイプでは4番、めん質改良剤となっております。中身的にはおおむね同じものが入っておりますが、今回改正に伴ってトレハロースと焼成カルシウムを追加しておりますが、使える種類は8種類以下と整理しております。

2-11ページ、加工でん粉のところ全部に波線が入っておりますが、こちらは6月27日の部会開催時には即席めん類と生タイプ即席めんの規格改正が行われていなかった、要は加工でん粉の追加の改正が行われていなかったということで、入っておりませんでした。10月1日に食品添加物に指定されたことから、加工でん粉11種類をそのまま記載させていただいております。

2-12ページをごらんいただきたいと思います。

添付調味料及びかやくの欄では、添付油脂の酸価の基準をなくしております。これにつきましては、以前はゴマ油等、油のみを添付していたものがあったわけですが、現在は油に調味料を混ぜたようなものしかないということで、添付油脂のみの酸価はなかなか測りにくいというか、そういうものはないということでございますので、項目から削除させていただきたいということでございます。

それから、右欄の生タイプ即席めんのところに「かやくの量」とございます。真ん中の即席

めん類では後ろのほう、2-16ページにかやくの量という基準があったわけですが、これらにつきましては製品が多様化しており、かやくの種類も多岐にわたり、必ずしもかやくの量が製品の品質、上級、標準等をあらわすものになっていない。例えばお餅などは非常に重いけれども、それほど値段が高いものではないといったことがございますので、今回の基準から、かやくの量は規格項目から削除することとしたいと思っております。

2-16、17ページをお願いいたします。

中欄を見ていただきますと、「容器又は包装の状態」とございます。この中が1、2、3、4と分かれておりまして、その1と3に「容器を加熱するものにあっては」とございますが、現在、JAS製品の中で容器を加熱するタイプの即席めんはないということで、これらについては削除したいということでございます。

それから、「断熱性、耐水性、対油性及び十分な強度」というのは即席カップめんの容器包装には不可欠な条件であって、わざわざ基準を設ける必要はないと判断しまして、削除することといたしまして、2-12ページに戻っていただきますと、左欄の下のほうに「容器又は包装の状態」とありますが、「密封されていること。ただし、食器として使用できる容器にめんを入れてあるものにあっては、その容器破損又は変形により熱湯などの内容物がこぼれないものであること」と、非常にシンプルな形に整理させていただいております。

最後に、2-17ページを見ていただきたいと思います。

すみません、先ほど、規格の中から「よう素呈色度」を省いたことをご説明しませんでした。よう素呈色度はめんの α 化度をはかるものでございまして、即席性の指標となっておりますが、この規格を下回るようなものは食べたときにゴリゴリしてとても食べられるものではないため、現在、この規格を下回るような製品はない、規格として必要ないのではないかとということで、削除しております。したがって、測定方法の中からも、よう素呈色度を削除しております。

また、添付油脂の酸価、かやくの量の測定方法も削除しております。

分析方法につきましては、現状のものを、おおむねそのまま採用しております。

次に、パブリックコメントの募集結果でございまして、2-23ページを見ていただきたいと思います。意見が11件来ておりまして、業者が7、業界団体3、個人1となっております。

意見等の内容をかいつまんでご説明しますと、まず、即席めんの定義において、主原料に米粉を及び雑穀を加えてほしいという要望がございます。これについては検討はいたしましたが、検討した結果、即席めんの範囲をどこまで広げるかについては、今後さらに慎重に検討する必

要があるのではないかということで、今後の製造実態等を踏まえて議論を進めたいということで、今回は、従来の形で進めさせていただきたいと考えております。

油脂の酸価についてCODEXと整合を図ったとしているが、整合が図られていない、JASSの酸価が低い値であることや、小数第一位まで規定している理由は何か、CODEXの規格と整合を図れということですが、先ほどご説明しましたように、CODEXの酸価は「2以下」で、「2.0」ではございません。数値の整合が図られておらないことは確かでございますが、現在、流通しております品質実態を調べますと、大体1前後ということですが、1以下等、そういう品質実態になっておりまして、これを「2以下」としますと、実質的に分析すれば2.49とかそれぐらいまでいいという形になりまして、何か品質を低い値に設定したと思われる部分があるということで、CODEXの基準値よりも低く厳しい「1.5以下」の現状のものをそのまま使わせていただいたということでございます。

定義については、上と同じでございます。

次でございますが、中華めんはかんすいを使用するものと社会通念上、認識されている。即席中華めんの定義が削除されると、かんすいを使用していない即席中華めんが製造可能となり、日本の食文化が破壊される。即席中華めんの定義を現行どおり残してほしいということでございますが、今回の改正は、わかりやすい規格とするために規格を統一化して、即席めん1本にしたということございまして、規格の中でめんの種類ごとに定義を定めることは考えておりません。しかしながら、「中華めん」の表示につきましては、即席めん品質表示基準の中において、かんすいを使用している場合のみ使用できるよう措置したいと考えております。

次でございます。定義に「かんすい」は記載されているんですけれども、めんの添加物において、めん質改良剤の後に、現行の生タイプ即席めんの記載と同様に「(かんすいとして使用する場合を含む。)」の記載を追加して、かんすいの使用が可能であることを明確にしてほしいということでございますが、かんすいにつきましては、食品衛生法に基づきましてアルカリ剤の使用が認められておるわけでございます。かんすいとして書いてあるものですね。これらを1種類以上含むものが「かんすい」と定義されている。中華めん以外に使用した場合は「かんすい」と表記できないことになりますので、中華めんでない場合「めん質改良剤」と書かざるを得ないということで、統一しました。

ただし、そういうご意見もあるということで、わかりやすくするために「めん質改良剤」の次に「(かんすいとして使用するものを含む。)」と記載を追加したいと思っております。

なぜ前回の「場合を含む」を今回「ものを含む」に変えたかといいますと、先ほどご説明し

たとおり、かんすいに指定されていないものが２種類ありますので、「場合を含む」では表現上おかしくなるということで、「ものを含む」と表現させていただいております。

次に、めんの食品添加物の増粘安定剤でございますアルギン酸ナトリウムを追加してほしいというものでございます。食品添加物の使用についてはＪＡＳの規格としては、良質な製品を供給する観点から「必要最小限」としたいと思っておりますので、これについては今回の改正では、認めることは考えておりません。

それから、カラメルⅠだけでなくカラメルⅢとⅣも使用できるようにしてほしいということでございますが、前述と同様、削れるものは削るということで、削除したいと考えております。

引き続きまして、品質表示基準の見直しについてご説明したいと思います。

６－２ページを開けていただきたいと思います。

日本農林規格と同様に、２つの品質表示基準を統一して即席めんの品質表示基準としたいと考えております。具体的な改正内容については、６－３ページから３段表をご説明したいと思います。

定義については、規格に合わせたものとしておりますが、違うところは、統合しましたので、「即席めん」のほかに「生タイプ即席めん」を入れてございます。

次に、６－４ページをお願いいたします。

第３条（義務表示事項）が二重線で消されておりますが、これは先ほど申しましたように、部会のときにお示しした案から削除したものでございます。これは義務表示事項だった調理方法と使用上の注意を、６－６ページの第４条（その他の表示事項及びその表示の方法）で手当てすることにして、（義務表示事項）から削除したものでございます。なぜこのようなことをしたかと申しますと、（義務表示事項）にした場合、一括表示欄の中に「調理方法はどこどこに記載しました」とか「使用上の注意はどこどこに記載しました」と入れるか、それとも一括表示の中にすべて書き込むかという形になります。これを避けて、わかりやすい表示で一括表示の枠外でもいいではないかということで、義務表示事項から外したということでございます。

なお、これらの改正の趣旨、内容につきましては、部会においてご説明したところでございますが、新旧対照表の修正において事務上、きちんと修正できていなかったということでございますので、今回、見え消し線とアンダーラインによりまして正しい修正文とさせていただいたということでございます。非常にいろいろなところに影響があつて、複雑な改正のようになっておりますが、中身としては、表示はしなければいけないんですけれども、一括表示の中に書かなくてもいいよという手当てをしたというだけのものでございます。

次に、名称規制につきましては、見直し基準Ⅱの1に即してなくすこととしておりまして、名称のところ、比べていただくと表示の方法のところに、中欄と右欄には名称がございますが左側には名称がないということで、名称は一般的名称を書けばいいということでございます。これは加工食品品質表示基準の適用といたしますか、そういう形になっております。

それから、第5条（表示禁止事項）でございますが、「中華めん」の用語につきましては、かんすいを使用しないものについては使用できませんという形にしております。

(3) については「日本そばにあっては」ということでご提案したわけでございますが、日本そばというものがこの中に全然定義されていないということでございますので、「そば粉を使用しているものであって」という形で、そば粉の配合割合が30%未満のものにあっては「そば」の用語は使用できませんという形にしております。

6－9ページを見ていただきますと、パブリックコメントが8件来ておりまして、業者が7、業界団体1という形になっております。

1つ目のご意見といたしましては、主原料に米粉及び雑穀をとということでございますが、先ほどご説明したとおりでございます。

2番目、かんすいを使用しない即席中華めんについても、先ほどご説明したとおり。

それから、現行どおりの名称の規定を残してほしいということでございますが、名称規制につきましては基本的に廃止する。消費者に重大誤認が生じる等の懸念がある場合を除いては原則として廃止ということでございまして、即席めんについては廃止しても重大な懸念は生じない、混乱は生じないだろうということから、案のとおりとしたいと思っております。

表示禁止事項として、かんすいを用いずに製造しためん「中華めん」と表示することの記載を追加してほしいということですが、これはご意見を踏まえて、表示禁止事項に追加いたしますということで、先ほどの改正の中に入れさせていただいております。

かんすいを使用して調味料を添付した「即席めん」と、乾めん類の「干しめん」の違いは何か、また「簡便な調理操作」とは何を基準とすればよいかということでございます。この差は、即席めんは「簡便な調理操作」により食用に供するものと定義しておりますので、乾めんと比べまして簡便な調理操作であるか否かで区分することとしたいと思います。

なお、「簡便な調理操作」につきましては、例えばでございますが、めんと添付調味料を一緒に調理して食器に移して食用に供する、あるいはめん等の入った容器に熱湯を注ぎ、そのまま食用に供する等が該当するものと考えております。

それから、表示禁止事項について、そば粉の配合割合は何に対しての配合割合か明示してほ

しいということでございます。これはめんの使用原材料粉の重量に対するそば粉の配合割合でございまして、こちらは公正競争規約でもこのような定義となっております。

○沖谷会長 このことについては、今年6月の部会で審議されております。部会長の香西委員からご報告をお願いします。

○香西委員 当該見直し案につきましては、本年6月27日の部会で一括して審議されました。まず、JAS規格の見直し案の内容についてです。

生タイプ即席めんの水素イオン濃度の基準の根拠は何かとの質問がありました。事務局から、耐熱性芽胞形成菌の生育を阻止し、保存性を付与する目的で、pHの基準値を3.8から4.8に設定しているとの説明がありました。

次に、即席めんのJAS規格の酸価について、CODEX規格との整合性はどうかとの質問がありました。事務局から、酸価は食品衛生法では3以下、CODEX規格では2以下となっており、JAS規格ではCODEX規格と完全には一致しておりませんが、品質実態等を踏まえて、CODEX規格より厳しい1.5以下としているとの説明がありました。

次に、添付油脂の酸価の基準を削除する理由として、油脂のみを添付した製品はないとのことだったが、油脂のみを添付した製品はないのかという質問がありました。業界委員から、油脂に何らかの調味料を加えたものを添付した製品はあるが、油脂のみを添付したものはないと把握しているとの説明がありました。

次に、品質表示基準の見直し案の内容についてです。

名称の表示の方法の規定が削除されても、従来どおり「即席中華めん」等の名称を記載しても問題ないのかとの質問がありました。事務局から、加工食品品質基準に基づき一般的名称を記載することになり、従来どおり「即席中華めん」等と表示してもよいとの説明がありました。

部会として、原案どおり了承したことを報告いたします。

○沖谷会長 それでは、即席めん類の日本農林規格及び生タイプ即席めんの日本農林規格の見直し案、それから即席めん類品質表示基準及び生タイプ即席めん品質表示基準の見直し案につきまして、ご質問、ご意見いただきたいと思います。

○河道前委員 確認なんですけれども、今まで即席カップめんの規格に上級と標準がありましたが、それはなくなったということですね。

○上席表示・規格専門官 そうでございます。先ほど申しましたように、かやくの量で分けておったわけでございますが、重量では余り意味がないということで、上級、標準もなくしました。

○川畑委員 2－4ページの定義のところで、即席めんの定義の中で「小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに水、食塩又は……」とあるんですが、最近、水は当然に加えるものとして削除するという流れがあるとお聞きしまして、乾めんも「水」は省いてあるんですが、ここで「水」を置いているのには何か意図があるんでしょうか。

それから品質表示基準のほうで、今まででしたら即席めんの名称には「即席中華めん」「即席和風めん」と多々あったんですが、今回は「めん」と「油揚げめん」と「生タイプめん」の3点だけになるということでしょうか。

○上席表示・規格専門官 簡単なほうからご説明しますと、後ろのほうでございますが、そのとおり、即席めん1本にするということでございます。

水につきましては、表示から「水」を抜くのではなくてですか。

○川畑委員 この四角の中で……

○上席表示・規格専門官 すみません、その辺が検討されたかどうか、いま一私、把握していないんですが、これは前回の定義をそのまま持ってきたということだと思います。

なお、手延べ干しめんにつきましては、「食塩及び水」を「食塩水」という形で改正しようとはしておりますが、こちらについては私の勉強不足で申しわけないんですけれども、水を抜くことについては余り意識しておらなかったということでございます。

○沖谷会長 今まで全部そういうトーンになっているんですか。例えば、ソーセージをつくる時も水を入れるんですけれども、入れないとソーセージにならないんですけれども、その「水」を抜いてしまうということなのかな。

○上席表示・規格専門官 すみません、私も認識していないんですけれども、はっきり決まり事として「水」を抜くと決めたということはないようでございます。流れとして、そういった流れが若干あったのかなということでございます。

あと、めんにつきましては必ず水を入れないとめんにはならないものですから、「食塩水」にするか「水と塩」にするかは別としまして、ここから「水」を抜くのは、つくり方としてどうかという気がしますけれども。

○石井委員 最初のご質問の繰り返しになるんですが、乾めんのほうは、確かに今、抜かれているんですね。ですから整合性という意味で、同じ時期に改定をするのに片一方は抜いて片一方は抜かない理由は、説明しないと納得できないのではないのでしょうか。

○沖谷会長 資料どれですか。

○石井委員 3－4ページです。

○沖谷会長　そうですね、抜いてありますね。

これ、入れないで練ったって練れないですよ。後で乾燥して水は抜いてしまうんだけど、入れた分が全部飛ぶかどうかは問題ですね。困っちゃったな、どうしようか。

○上席表示・規格専門官　水を使わなければならないのは当たり前で、「水」を抜くという方向もあるということ、それから、整合がとれていないということです。で、「水」を入れるか入れないかによって品質が変わるものとは思いませんので、どちらかに統一させていただくということよろしいでしょうか。整合性がないのは形が悪いということでしたら、「水」を抜くか入れるか、どちらかで整合をとらせていただきたいと思います。それでよろしいでしょうか。

○沖谷会長　「水」を抜いたというのは、どこかの時点でそういうことが起こったわけですね、見直しか何かのときに。それまで遡って、それでずっと見ていただいて、統一することでご了承いただきたいと思います。

○河道前委員　油脂の酸価のテストなんですけれども、試料から抽出した油脂を使うか、あるいは油処理そうの油脂、どちらでもいいことになっていますよね。これは大体同じ値と考えていいんでしょうか。油の酸価の分析をするときに、実際はどちらで測定されていることが多いんでしょうか。

○上席表示・規格専門官　工場では品質管理上は、油そうからとるほうが管理がしやすいのでそれでやっていて、きちんとした数値を出すときは、めんから取ってはかるという形になります。それは、JAS規格では今のところめんからとなっていますので、それでしていただいています。ただ、非常に面倒くさい。それと、数値的にも基本的に変わらないということですので、どちらでもいいような形にさせていただけたらと思います。

○河道前委員　変わらないというのは、データとしてあるということですね。

○上席表示・規格専門官　こちらはFAMIC（農林水産消費安全技術センター）で油めんの保存試験をして、期限まで置いたものを40点ですか、分析して、そのめんを揚げた油そうの酸価も同時に測って、その値の相関関係が賞味期限時点で0.963、製造時点で0.976と非常に相関が高いということで、こちらでも差し支えないのではないかという形になっております。

○沖谷会長　すごく高い相関なので、ほとんど同じだと見なしていいと思います。

ほかにございますか。

それでは、即席めん類の日本農林規格及び生タイプ即席めんの日本農林規格の見直し案、それから即席めん類品質表示基準及び生タイプ即席めん品質表示基準の見直し案につきまして、

先ほどの水の件は過去のもの（規格改正）に遡って統一していただくということを含めて、改正するという事でよろしいでしょうか。

（「異議なし」の声あり）

○沖谷会長 では、その旨、報告及び答申します。

引き続きまして、議題（１）の乾めん類の日本農林規格の見直し案、関連する議題（２）の乾めん類品質表示基準の見直し案について、一括して審議いたします。

事務局から説明をお願いします。

○上席表示・規格専門官 それでは資料３、ご説明させていただきます。

乾めん類の日本農林規格の見直しでございますが、３－２ページをお開きいただきたいと思っています。

これは消費者の皆様が日常的に使用されており、一定の品質の指標が必要ということで、標準規格としております。

改定内容につきましては、定義について、そば粉の配合割合を定義化することと、干しめんの規格について、装飾用として加える場合に限り着色料を使用できることとするといった改正概要となっております。

製造業者でございますが、こちらは300事業者ほどありまして、J A S 格付業者は約50でございます。格付率は全体で7.8%。

生産量自体も格付率も年々下がってきている状況でございますが、食生活の変化等から、なかなかこれが増える傾向にはない、漸減傾向であろうということでございます。格付数量につきましては今回の改正で若干ふえるかもわかりませんが、基本的には余り変わらないのではないかと考えております。

国際的な規格については、ございません。

３－４ページでございます。

規格は、ある程度わかりやすいようにという形を変えております。例えば、現行の乾めんのところを見ますと「小麦粉、そば粉又は小麦粉若しくはそば粉に」何たらかんたらという形になっておりますが、こちらを「小麦粉又はそば粉に」という形にしておりまして、先ほどご指摘のように、「食塩、水等」となっていたものが「水」がなくなっております。

それから、「(かんすいを除く。)」というのが現行ございますが、それを削除しております。

それから、乾めん類の２として「１に調味料又はやくみを」となっておりますが、これを「調味料・やくみ等」としまして、やくみだけではなく、もっと広く読むといえますか、かや

く等も含めて読むように「等」をつけたものでございます。

干しそばのところも、わかりやすくということで、「そば粉又は小麦粉及びそば粉を原料として」というのを「そば粉を使用したものをいう。」という形で整理しております。

調味料につきましては、これまで醤油味のものしか調味料として認めていなかったわけですが、現在、しょうゆが主原料の調味料以外のものもあることから、直接又は希釈して、めんにかける等して使用されるものということで、こちらは即席めんの調味料の書き方と同じにしております。

それから、そば粉の配合割合を新たに定義しておりまして、こちらは食塩以外の原材料に占めるそば粉の重量の割合という形にしております。

3－5 ページ、食品添加物以外の原材料でございますが、現行のところを見ていただきますと、2として「でん粉（打ち粉に使用する場合に限る。）」ということで、製麺した後、めん同士がくっつかないように使っている場合しか認めていなかったでん粉を、めんの中に練り込むことも可能ということで、食感の向上といいますか、新たな食感のものを製造できるようにしたいということでございます。

それから着色料でございますが、こちらは色めんを使っても規格として格付可能とするために、アカキャベツ色素等、3種以下でございますが、使えるようにしたいと考えています。これは長径が1.7ミリ未満に成形したものということで、そうめん、ひやむぎを想定しておりまして、それ以上太いものについては考えておりません。3種類というのは、色目として3色ぐらいあったほうが楽しいのではないかとということでございます。

それから、めん質改良剤でございますが、加工でん粉の中で酢酸でん粉のみ、1種類でございますが、乾めんの使用を認めていただきたいということでございます。

あと、欄外に原料小麦粉の灰分の規定がございます。これは「0.38%以下」となっておりますが、精度的に小数点二位以下は担保できないということで、「0.4以下」と変更したいと考えております。

3－6 ページを見ていただきたいのでございますが、第3条の、干しそばの食味のところでございます。

現行の欄にございますように、従来、めんと添付調味料とかやくについて、それぞれ規定しておったわけですが、これは調理して一体となったものの味が良好であればよいのではないかとということで、「調理後の食味が良好であり、かつ、異味異臭がない」ということで、全体としての評価としたいと考えております。

次に、パブリックコメントでございますが、3－10ページをお願いします。

こちらは2件来ております。業者から1件、業界団体から1件。

主原料に米粉及び雑穀を加えてほしいということでございますが、こちら検討はさせていただいたんですけれども、乾めん類の範囲をどこまで広げるかということで、実態としても、米粉の乾めんというのも余りないようでございますので、今後の製造実態等を踏まえて、必要であれば入れていきたいと思っております。

それから、食品添加物を追加しないしてほしいということでございますが、干しめんの装飾用に使用する着色料について、必要かつ最小限に認めるということでお願いしたい。また、酢酸でん粉については、以前はでん粉として使用されていまして。これはJ A S品ではございませんが、打ち粉以外にでん粉を使用する場合には酢酸でん粉を使用していたという実績がございますので、酢酸でん粉についても追加したいということでございます。

それから、食品添加物のポジティブリスト化はしないほしいということでございますが、食品添加物の使用を必要最小限にすることを基本としていますので、これは原案のとおりとしたいということでございます。

次に、品質表示基準でございます。

7－3ページの新旧対照表からご説明したいと思います。そのほうがわかりやすいと思いますので。

改正案のところ、干しめんの下に「手延べ干しそば」を新しく規格として入れてございます。手延べ部分につきましては、現行の手延べ干しめんの手延べの方法を書いたものでございます。

それから、そば粉の配合割合を規定しております。これはJ A S規格と一緒にございます。

7－4ページ、(義務表示事項)でございますが、第3条第2項、干しそばにあつては、そば粉の配合割合を義務表示とします。「ただし、そば粉の配合割合が30%以上である場合は、この限りでない」ということで、30%未満のものにそば粉の配合割合を書いてもらいます。

第4条(表示の方法)の名称のところ、アの「手延べ干しそば以外の干しそば」、それからエの「手延べ干しめん」につきまして、「かんすいを使用したものにあつては「干し中華めん」又は「中華めん」と記載することができる」という文言を追加しております。

7－5ページの(3)は、そば粉の配合割合はこういう形で書きなさいということで、実配合割合を上回らない数値により「2割」、「20%」等と記載ということでございます。10%未満のものは「1割未満」とか「10%未満」と書けということでございます。

あとはそば粉の配合割合の表示の方法として、商品名の近くに書けとか、そういったことが

追加されております。

7－9 ページでございますが、パブリックコメントは4件ございました。業者3、不明が1でございます。

乾燥ラーメンを乾めん類品質表示基準で表示することとなり、調理方法の追加等の表示の改版が必要になるのではないかとということでございますが、これまで、かんすいを使用した干しめんについては、乾めん類の品質表示基準の適用を受けていなかった。今後、受けることになりますので、これまで任意で表示されていたと思いますが、調理方法は今後は義務表示となりますので、表示をお願いしたい。ただ、義務表示を行うに当たっては、一定の猶予期間を設けたいと考えております。

それから、乾燥ラーメンに産地をあらわす用語を表示する場合、製めん地を商品名に近接した箇所に表示しなければならないのではないかと。そうすると改版の経費が膨大となるため、ラーメン群については製めん地の表示を免除することはできないかということでございますが、製めん地を近接した箇所に表示するというのは、手延べそうめん等について産地偽装等があるようなこともあってお願いしているわけでございますが、製めん地以外で包装しためんに産地をあらわす用語を表示する場合には、品質表示基準に従って、商品名を表示した箇所に近接した箇所に表示しなければいけません。しかし、ラーメンについては一般的に、めんやスープ等の特徴から「札幌ラーメン」とか「博多ラーメン」等の名称が定着しており、これらについては乾めん類品質表示基準という産地名ではないと考えられますので、製めん地表示は必要ではないと考えております。

ただ、消費者が誤認するような表示は、加工食品品質表示基準で規制されますので、産地名表示を説明する合理的な根拠は持っておいてくださいと。例えば博多ラーメンでしたら、とんこつスープで細めんであるといったことだと思いますが、そういうことを考えております。

そば粉の配合割合の表示について、すべてのそば粉に表示を義務づけるべきであるというご意見をいただいております。これは同様の意見が1件ということで2件来ているわけですが、「そば」と言った場合は、社会通念上は3割程度以上配合されたものと考えられるのではないかとということで、そば粉の配合割合が低い商品にその表示を義務づけて、消費者が「低いものは買わない」という選択ができるようにしたということで、これは、まず低いものから「低いものである」ということを明確にさせていただきたいということでございます。

乾めんの定義において、主原料に米粉と雑穀を加えてほしいということでございますが、これについては先ほどご説明したとおりでございます。

そば粉の配合割合の定義で、食塩を原材料から除く理由でございますが、干しそばは、原料小麦粉及びそば粉に食塩水を加えて練り合わせる、そして製めんして乾燥して乾めんとするわけでございますが、乾燥するに当たりまして、外気温に非常に影響を受ける。適切な乾燥をするためには塩分が適切でなければいかんということで、季節により使用する食塩水の塩分濃度を加減して製造しておるところです。したがって、干しそばに占めるそば粉の割合と塩分の割合は季節によって変動することになる。また、干しそばに使用した食塩は、茹でることによってほとんどが茹で汁に融け出しますので、そば粉の配合割合の中に食塩を含める必要はないであろうということで、食塩を原材料から外すことが適当ではないかということでございます。

○沖谷会長 このことについては、今年6月の部会で審議されております。部会長を務められました香西委員からご報告をお願いします。

○香西委員 当該改正案につきましては、本年6月27日の部会で一括して審議されました。

まず、JAS規格のそば粉の配合割合が引き下げられなかったことを評価するとの意見がありました。

次に、そば粉の配合割合は、JAS規格では上級が50%以上、標準が40%以上であるが、品質表示基準では配合割合が30%未満のものに表示が義務づけられるということは、配合割合が40%未満のものもあるということなのかという質問がありました。事務局から、JAS規格においてはそば粉の配合割合を規定しているが、品質表示基準では配合割合の基準がないため、30%未満のものには、消費者の選択のために配合割合を表示させることにしたとの説明がありました。

次に、JAS規格で装飾用に着色しためんを認める改正を行うことにより、JAS格付率は向上するかとの質問がありました。業界委員から、平成16年のJAS規格改正で装飾用に着色しためんが格付できなくなったために、格付率が下がった。今回の改正で認められても、直ちに格付率が向上するわけではないと思うが、長い目で見てほしいとの説明がありました。

部会としまして、原案どおり了承しましたことを報告いたします。

○沖谷会長 それでは、乾めん類の日本農林規格の見直し案及び乾めん類品質表示基準の見直し案について、ご意見、ご質問をお願いします。

○河道前委員 パブリックコメントにもあったんですけれども、そば粉の配合割合の表示について、乾めんのJASの格付率を見ますと平均が7.8%なんですけど、干しそばは1%と非常に低いんですね。JASの規格は、先ほども出ましたように上級は50%以上、標準が40%以上

ということで、J A Sマークのついたそばにそば粉の配合割合が表示されているかどうか、私も確認したことはないんですけども、そば粉の配合割合を表示することによって、やはり消費者も「そば50%」「60%」と書いてあれば、それを選ぶ人も出てくると思うんですね。ですから、そば粉の配合割合については、J A Sマーク品には少なくとも表示をしてほしいですし、品質表示基準でも、30%未満というのを入れるのであれば、その枠をとって表示するような形にしてほしいと思うんですが。

○沖谷会長 これについて部会では議論されたんですかね。3－7ページですね、50%以上であること、40%以上であること。これはだから書かないで、上級という中にはその言葉が含まれているといった考えですか。

○上席表示・規格専門官 こちらは最初、規格のそば粉の配合割合を下げるのが大きな議論になっておりまして、そちらのほうばかりが話されまして、それについて多少はあったんですけども、30%以下、少ないものは品質的に余りよろしくないとか、そういうものに割合をつけることについて一歩前進ということで、一応ご理解願えたと。

あと、J A S規格のものにつきましては、割合は書いていなくても表示は40%以上でありますし、それから上級は50%以上であります。また、8割とか9割とか10割を使ったそばの製品につきましては、セールスポイントとして自ら表示もされているということでございますので、議論としてはありましたけれども、それほど大きな話にはならなかったということでございます。

○沖谷会長 ……ということなんですけれども。

恐らく、品質表示基準は30%という数字が出るから、それ以上であるだろうという推定はできるんですけどね。きちっとした数字はわかりませんね。

ハム・ソーセージ等もそうなんですよね。上級とか何とかという、全部キーポイントのところに書いてあるわけではないので、これは上級とかランクのある商品には、みんなそういうことがついて回りますよね。だから、率先して書いてもらう。書くことについては全然問題ないわけで「上級」「そば粉60%」とか、その数字を書くことを進めていただくという方向で、どうですかね。

○河道前委員 消費者は、J A Sマークがついていても何%かは全然わかりませんよね。ですから、値段に差があるかどうかはわかりませんが、パーセントが書いてあれば選択しやすくなるかなと思うんです。そうすると、格付率も少し上がっていくのではないかなと思うんです。

○沖谷会長 任意で書くことは許されているので——それは現行でもできるんですよね、業界が率先してそういうふうに書きましようと言ってくれば。J A Sの上級、標準の普及といえますか、消費者への理解を深めるために書いてもらうとか、あるいはインターネットで調べるとか、何かそういうことで手当てしていただくということで、いかがですかね。

これは確かに、いろいろなことでランクを決めたJ A Sがあるので、それをどうやって消費者にきちっと認識させるか。つくっているほうは、すっかりその基準に従ってやっていて、いい答案だと思っているんだけど、消費者にはどうも理解できない部分があるんだという認識。

そういう議論があったということで、次回からこういうものについては、その消費者に対する認識をどうやって広めていくかという議論も含めて見直ししていただくということで、よろしいですか。

○河道前委員 結構です。

○沖谷会長 すみません、ご意見ありがとうございました。

ほかにございませんか。

それでは、乾めん類の日本農林規格及び乾めん類の品質表示基準について、原案どおり改正するという事でよろしいでしょうか。

(「異議なし」の声あり)

○沖谷会長 では、その旨報告、答申いたします。

続きまして、議題(1)の手延べ干しめんの日本農林規格の見直し案について審議します。

事務局から説明をお願いします。

○上席表示・規格専門官 手延べ干しめんの日本農林規格の見直しについて、ご説明させていただきます。

4-2、4-3ページを開けていただきたいと思います。

手延べ干しめんは、手作業の工程及び熟成期間等に明確な特色があるということで、日本農林規格は特色規格として位置づけられております。

生産状況と規格の利用実態でございますが、生産者数は1,500、J A S格付業者数は3ということで、製造業者数は農家の副業というんですか、そんな感じで非常にたくさんのところでつくられています。ただ、格付業者は非常に少なく3業者しかありません。したがって生産量も、平成18年は手延べうどんで3,178トン、格付は45トンで1.4%、ひやむぎはゼロ、そうめんも、数値的には0.0%にしかならない。合計といたしましても、5万トンほどありますが、

0.1%という形になっております。

生産数量は減少傾向にございまして、なかなかこれも上向きにならないということでございます。格付数量につきましては、今回の改正により若干格付数量は向上するのではないか、増加するのではないかと考えております。

国際的な規格の動向としては、特段ございません。

改正内容につきましては、かけば工程と小引き工程の間の工程における最低熟成期間を1時間に短縮するというもので、4－4ページの図を見ていただきますと、一番上の欄に混合、板切り、油返し、こより、小巻き、かけば、小引き、門干し、乾燥、裁断、選別、ねかし、包装となっております。これは地域によって呼び名が違ったり、工程が少しずつ違っていたりするわけでございますが、JASとしては、こんなものかなと考えております。

写真としては、上が手作業で下が機械作業となっておりますが、基本的なこととしては、まず混ぜる、上の写真は足でこねておられます。あと板切りということで、ある程度の太さの棒状にするということ、あと延伸、それをだんだん伸ばしていくということで、これが油返しとかこよりとか小巻きという部分になってきます。かけばというのは、写真を見ていただきますと、2本の棒の間に8の字型によりをかけながらめん線を巻き取っていくという工程でございます。それから、小引きですね。小引きというのは、めん線をかけた棒を少しずつ伸ばしていくということでございます。そして門干しというのは、こういうところで徐々に徐々に伸ばしながら乾燥するというところでございます。

これが手延べ干しめん、太さが違いますのでそうめんうどんでも若干違うのかもしれませんが、そういう工程でございます。

4－5ページでございます。今回、考えております改正は、先ほど水の話がありましたが、製造実態を踏まえ「食塩及び水」を「食塩水」に変更するということ。めんをつくる場合は塩と水を別々に入れるわけではなくて、食塩水にして、それを加えていくという形でございます。

めんの形状については、規定する必要がないので削除したいと考えております。

あとは手延べ干しめんの規格でございますが、改正案といたしましては、熟成時間の2、かけば工程と小引き工程の間の工程における熟成については、「3時間」を「1時間」にしたいということでございます。

4－6ページでございます。

熟成というのはどういうものかと申しますと、現行の第2条（定義）にございますように「めんの生地又はめん線を常温で一定期間放置することにより、次に掲げる変化を生じさせる

ことをいう。」ということで、めん生地については、水分の均一化、めん線については、それを引き延ばすことにより生じるグルテンの構造のゆがみの復元となっております。めんをだんだん細く伸ばしていくについて、伸ばせばそのときにグルテンの構造がゆがんでしまう、それをある程度置くことによって、またきちんと網目構造ができるということでございます。あと、むろに入れて水分の均一化をしたりとか、そういうことをしておるようでございます。

第3条の熟成期間を見ていただきますと、今現在、混合工程とかけば工程の間の工程における熟成期間は6時間。ただ、これは長径が1.7ミリ以上に成形するもの——うどんですね——にあつては3時間。かけば工程と小引き工程の間の工程が、今現在3時間。それを今度は1時間にしたい。それから、小引き工程と門干し工程の間の工程及び門干し工程における熟成については、合計12時間となっております、棒にかけたものを徐々に徐々に伸ばしていくのに、これぐらいの時間がかかるということでございます。

この最低熟成時間3時間を1時間に変更する理由は、かけば工程から小引き工程への移行は、気温が高い場合には3時間もするとだれてしまうということだそうです。特に、そうめんのような細いものはよいのですが、うどんのようなタイプの太いものになると、その傾向が強いということで、暑い時期につくるうどんでは、3時間は熟成させられないということだそうです。

あと、先ほど申しましたように、熟成工程というのはいろいろな段階でやるわけでございますが、例えば混合工程とかけば工程の間の熟成期間を長時間とることによって、かけば工程と小引き工程の間の熟成時間を短くするといった製法もあるように聞いております。

パブリックコメントについては、今回ございませんでした。

○沖谷会長 このことについては、今年6月の部会で審議されております。部会長を務められました香西委員からご報告をお願いします。

○香西委員 当該改正案につきましては、本年6月27日の部会で審議されました。

かけば工程から小引き工程の間の工程の熟成期間を3時間から1時間に短縮することについて、実際に1時間で製造しているところが多いのか、また、品質的に違いはないのかとの質問がありました。事務局から、熟成期間が1時間のところが多いわけではない。熟成期間は適切な時間があり、長過ぎても、また短過ぎてもよくないとの説明がありました。

また、品質に差がないならよいが、JAS規格は品質を保障するためのものなので、品質のよいものをつくるために必要な熟成時間があるのではないかという質問がありました。業界委員から、熟成期間はそうめんでは3時間が標準であるが、うどんでは1時間の熟成でも製造は可能である。乾燥し過ぎると割れが生じ、温度が高いときには長時間の熟成を行うとだれてし

まう。温度と湿度が高い時期に製造することにより、熟成期間が1時間でも品質のよいものを製造することができるといった説明がありました。

部会として原案どおり了承しましたことを報告いたします。

○沖谷会長 それでは、手延べ干しめんの日本農林規格の見直し案について、ご質問、ご意見を承ります。

よろしいですか。

それでは、手延べ干しめんの日本農林規格を原案どおり改正するという事でよろしいでしょうか。

(「異議なし」の声あり)

○沖谷会長 では、その旨、報告します。

次に、議題(1)の乾燥スープの日本農林規格の見直し案、関連する議題(2)の乾燥スープ品質表示基準の見直し案について、一括して審議します。

事務局から説明をお願いします。

○上席表示・規格専門官 乾燥スープの日本農林規格、品質表示基準の見直し案についてご説明します。

まず、5-2ページを開けていただきたいと思います。

乾燥スープは、先ほど来、話しております標準規格でございます。

生産状況及び規格の利用実態でございますが、製造業者は28業者ございまして、格付業者数は4、4社で格付していただいております。格付率は、乾燥コンソメが54.9%、乾燥ポタージュが81.7%、合計としても72.3%ということで、業者数は少ないんですが、非常に高い格付率となっております。

生産数量につきましては、現状と余り変わらないと思われまして。格付率についても、大きな変動はないと思われまして。

CODE Xにブイヨンとコンソメの規格がございますが、今現在、変更の動きはございません。

5-4ページをお願いいたします。

まず、食肉に含まれていた魚介等を分けた記載として、わかりやすい書きぶりとするということで、現行のところを見ていただきますと「食肉(食用に供される家畜及び家きん並びに魚、えび、貝類その他の水産動物の肉をいい、骨、けん等を含む。以下同じ。)」とございまして、食肉の中に魚やえび、貝が入っているのは、定義すればいいという話もあるんですけども、

一般的には少し異質な感じがするのではないかということで、これらを分けさせていただくということでございます。

それと、表現をわかりやすくするために、現行の部分を前に持ってきて、以下の4つのものに水または牛乳を加えたりしてスープとなるものといった整理をさせていただきました。かなりわかりやすくなったのではないかと考えております。

「食肉」の定義としましては、牛、豚、馬、めん羊、山羊、家兎又は家きん、これは家畜ですね。それから「家畜等の可食部分」として「家畜等の胃、腸、食道、脳、耳、鼻、皮、舌」何とかかんとか「脂肪層等をいう。」とございますが、「家畜等の」というのは、部会るとき、委員から「可食部分」だけでは何の可食部分かわからないというご意見がございましたので、入れさせていただきました。したがって、波線がついております。

それから、脂肪層の後の「等」につきましては、これでは軟骨が読めないというご指摘がございましたので、この「等」で軟骨も読めるような形にしております。

(2)の波線部分は、文章表現上、こうしたほうがわかりやすいだろうということで直したものでございまして、余り意味のあるものではございません。内容的には部会るときと変わってございません。

それから、うきみのところの海草でございますが、「草」から「藻」に変えてございます。こちら「草」というのは種子植物を指しておりまして、通常、人間が食用にする海苔とかコンブ、ワカメは「藻」になりますので、そちらのほうが適切であろうということでございます。

5-5ページ、乾燥コンソメの規格の変更でございますが、アミノ酸のみで旨味を担保しているものではないこと等から、「アミノ態窒素」を規格項目から削除して、新たに「食肉、野菜、海藻等のエキス又はたん白加水分解物の使用量」の基準を設けるということでございます。こちらは全窒素という規格もございまして、こちらどちらかというとアミノ酸に含まれる窒素をはかるということで、同じような規格であることと、野菜等からのエキスにはアミノ酸等が余り関与していないということで、それら野菜エキス等から出る旨味も考えたほうがいいのではないかとということで、これらのエキスの使用量の規格を新設することにしたわけでございます。

食品添加物以外の原材料でございますが、砂糖類につきましては、これまでほかの規格改正でもそうございましたが、特定の糖類を規定しなくても、砂糖類はすべて同じようなものではないかということで、砂糖類についての規定をなくして、どの砂糖でも使えるようにする。そうしますと、食品添加物以外の原材料のところでは、溶解促進剤のこともみ規定される。乳

糖及びデキストリンという形になっております。

5－6 ページ、食品添加物でございますが、こちら調味料のところは量が非常にふえたように感じられると思いますが、これらにつきましては、スープメーカーが自ら添加、使用するものも少なくはないのでございますが、そうではなくてスープに配合するエキスを調味料が、既にこのような調味料がいろいろ入れられたものが主流になっておるということがございます。また、具として使用するもの、例えばベーコン等にもう既に調味料が使われておったり、香辛料抽出物が使われておったりするということで、ベーコン等を使用した場合にはキャリーオーバーという形は認められませんということでございますので、これらを使える形にさせていただきたいということでございます。

ちなみに、ベーコンでは香辛料抽出物は使用可能となっております。

それから、加工でん粉でございます。この前、一斉改正で11品目の加工でん粉を使用できる形にしたわけでございますが、使用実態等を勘案いたしまして、こちら5種類ですか――の加工でん粉を今回使えることとして、その他については削除しております。

次に、乾燥ポタージュの改正内容でございます。

これはちょっとわかりにくいので、5－11ページを開けていただけますか。

現行の全窒素の欄にアンダーラインが引いてありますように、「牛乳を加える旨を表示しているものにあつては650mg以上であること」これは全窒素の量で、それ以外は1,300ミリグラム以上となっておりますが、こちら「加える旨を表示」となっておりますが、業務用のものにあつては調理方法を記載する義務がないため、表示していない可能性があるということでございますので、こちらは「牛乳を加えることが明確なものにあつては、こう」という形にしたい。表示がなくても、牛乳を加えるものにあつてはこうしたいということでございます。

その他はコンソメと同じ改正となっております。

5－13ページ、測定方法でございますが、水分と食塩と全窒素について、これまで非常に簡単な書きっぷりだったものを詳細に書いておるということでございまして、この分析方法につきましても、FAMICで妥当性の確認を行って、妥当であることが確認されております。

詳細に書くとともに、食塩については現行のモール法のほかに電位差滴定法を追加するとか、全窒素については現行のケルダール法に燃焼法を追加するといった変更をしております。

あと、アミノ態窒素が項目から削除されたということで、アミノ態窒素の測定方法は削除いたしております。

パブリックコメントでございますが、5－21ページを見ていただきますと、受付件数1、業

界団体となっております。

こちら乾燥コンソメ、乾燥ポタージュどちらも、食品衛生法上、使用が認められている食品添加物をすべて追加してほしいといったご要望でございますが、JASの基本でございます良質な食品を供給する観点から、食品添加物の使用は必要かつ最小限とすることを基本としておりますので、そういう要求には応じられませんということでございます。

次に、乾燥スープの品質表示基準でございます。

8－2ページを開けていただきたいと思います。

規格の改正の内容でございますが、基本的には、JAS規格の見直しとの整合を図ることが1点、それから表示の方法につきまして、原材料名の記載順序を「うきみ又は具及び食品添加物以外の原材料」「うきみ又は具の原材料」「食品添加物」の順とするということ。ばらばらにして多いもの順ではなく、この順序で書いていただきたいというものでございます。

その内容は、8－4ページでございます。

第4条の（2）原材料名でございますが、現行「原材料に占める重量の割合の多いものから順」というのを、「アからウまでの順」ということで、こういうふうに書いてほしいということでございます。そのほうが消費者にわかりやすいであろうということ。

それから、液糖類に関する表示を削除しておりますが、こちらは乾燥スープということで、粉末または顆粒状の製品でございますので、そういう製品の原材料として水分の多い液糖は使わない、使わないものの記載方法を事細かに書いても余り意味がありませんので、こちらは該当しないということで、削除させていただいております。

あと、（3）内容量のところでございますが、1人前ずつ個包装されているものにあつては、「1人〇〇mlで〇人前」等の記載を省略することができるということ。当然1袋分が1人前ということでございますので、それについては大袋のように「どれぐらいの量が何人前ですよ」と書く必要はないということでございます。

8－5ページ、別表（第6条関係）の表示禁止事項でございます。このスープについてはこれだけの量以上使っていないと、その名称を強調する用語として書けませんというものでございますが、かぼちゃとグリーンピースとにんじんですか、これについて、その他の乾燥スープに使うときの量を新たに規定しております。2グラムずつでございます。

その下のこまつな、チンゲンサイ、ほうれんそうは、これまで「その他の野菜」の中で対応しておったわけでございますが、例えば乾燥ポタージュではその他の野菜は5グラムとなっております、5グラム使いますと、こまつな、チンゲンサイ、ほうれんそうは非常に緑が強い

ということで、商品として色が濃過ぎるため２グラムにしたいということでございますので、その他の野菜と別立てにして、２グラムで使える形にしたい。

それから、穀類加工品（クルトン及びヌードルを除く。）というのを４グラムとしております。これは中華で使いますおこげ等を想定しております。

８－９ページでございますが、パブリックコメントは２件来ております。

原材料名の表示方法は、加工食品品質表示基準に整理統合してほしいということでございます。こちら先ほど申しましたように３つに分けたということで、「うきみ又は具及び食品添加物以外の原材料」を最初に記載したほうが、このスープがどういう味があるかわかりやすいのではないかと。また「うきみ又は具及び食品添加物以外の原材料」と「うきみ又は具」を区別したほうが、これもわかりやすいだろうということで、添加物は添加物として一遍に書いてもらったほうがよいのではないかと、消費者の選択のためにはこちらのほうがわかりやすいだろうということで、この案でいきたいということでございます。

経過措置として、表示の変更が必要になるので、２年間猶予期間が欲しいということでございますが、経過措置につきましては、過去の改正時に設定した期間を踏まえて検討したいと考えております。２年間というお約束はできません。

○沖谷会長 これについては今年６月の部会で審議されております。部会長を務められました香西委員からご報告をお願いします。

○香西委員 当該改正案につきましては、本年６月２７日の部会で一括して審議されました。

乾燥スープの定義について、食肉に関する記載を詳細にしたのはどうしてかといった質問がありました。事務局から、調理冷凍食品等、他のＪＡＳ規格との整合を図る趣旨で詳細に記載したとの説明がありました。

また、定義の「可食部分」に家畜等の軟骨や皮膚が記載されていないが、原材料として使用できないのか、可食部分については何の可食部分かわかるように記載したほうがよいのではないかととの質問、意見等がありました。

これに対して事務局から、検討して整理するとの説明があり、部会として、これをもって原案を了承したことを報告いたします。

○沖谷会長 それでは、乾燥スープの日本農林規格の見直し案及び乾燥スープ品質表示基準の見直し案について、ご質問、ご意見を承ります。

○佐藤委員 食肉の中に牛、豚、馬、めん羊といろいろ入ってまいりまして、胃、腸、食道、脳と入っていますけれども、これはこのように了解されたんでしょうか。牛の場合、脳は特定

部位でその段階で除去されていますので、あり得ないのではないかと思いますけれども。

○沖谷会長 牛については、もう法律的には食べられませんけれども。

○上席表示・規格専門官 これは定義として、ほかのところでもこういう形になっておりまして、定義としては脳も入りますよということでございますが、当然ほかの要因として、牛については特定部位ということで、使うことが他の面から規制されておりますので、条文上は読めても、それは使用できないということでございます。

○佐藤委員 使用できないものを書いておくんですか。

○上席表示・規格専門官 これは家畜等でございますので、牛以外も入っておりますので。

○沖谷会長 腸もそうですよね。牛については除いた部分があるわけです。そちらは可食ではないんですね、今、定義されているので。そういうことで理解していきたいと思います。

○河道前委員 食肉、野菜、海藻等のエキス又はたん白加水分解の使用量というのが新設されているんですけれども、この量が確かに入っているという確認は、例えば全窒素でしたか、アミノ態窒素がなくなって全窒素ですよ。それで確認することができるのでしょうか。

○上席表示・規格専門官 これはもう製造段階の原料配合のところを確認するということで、分析の面で担保するものではありません。

○河道前委員 無水固形物換算となっていますけれども、それは原材料配合でわかるようになっているのでしょうか。

○上席表示・規格専門官 こちらは乾燥スープでございますので、製品としてはもう無水物、多少水分も入っておりますが、基本的には粉を混ぜてつくるということでございますので、確認できます。

○沖谷会長 一般的には乾燥食品には水分の限度があるので、常識として。それが守られていると思います。そうでないとすぐ腐敗が起こるとか、保存性が悪いので。

○川畑委員 パブリックコメントの最初の部分で、スープの味の基本となる「うきみ、具又は食品添加物以外の原材料」を最初に記載するほうがわかりやすいとなっているんですが、消費者には、もう一般的に重量の多いものから表示されているということが浸透してきています。

先に「うきみ、具又は食品添加物以外の原材料」その次に「うきみ又は具」「食品添加物」の順番のほうがわかりやすいということですが、先ほどの即席めんで「添加物以外の原材料」と「食品添加物」に分けるとするのは大体わかるんですが、「うきみ、具又は食品添加物以外の原材料」と「うきみ又は具」を分けることは重量を無視してしまうような気もして、余計に混乱するのではないかと思います。

○沖谷会長 これは、議論されたんですよ。さっきの繰り返しになるけれども、もうちょっと詳しく説明してください。

○表示・規格課課長補佐 では、もう少し詳しくご説明したいと思います。

乾燥スープには、確かにうきみや具が入っているものもあるんですが、コンソメスープみたいなもので具やうきみが余り入っていないものもある。それから、乾燥スープはポタージュやコンソメという名前、スープの種類で区別している部分もあるということを考えて、まずスープのベースを先に書いて、うきみや具があるものについてはその次に書く、そして、それぞれのグループの中では多いもの順に書くほうがわかりがいいかと考えて、このような案にしております。

例えば、カップラーメンだと大体めんのほうが多くて入れ代わることがないので、現実的には多いもののグループで、カップめんはめんからという、特徴のあるほうから書かれる形になっております。

○沖谷会長 これは部会でも議論されたんですよ。特に問題ないというか、このほうがわかりやすいという理解だったんでしょうね。

○川畑委員 最近ではおこげとか、すごく固まりのものも多く見かけるんですが、おこげ等は水分重量があるように思うんですね。そういう面では、めん類のめんは重量が多いというのと同じような感じもするんですが。

○沖谷会長 ちょっと今のご質問よくわからなかったんですが、おこげは多いからみんな一緒に並べて書いたほうがいいのかということですか。

○川畑委員 ベースのほうが基本的には多いというご説明だったんですが……

○表示・規格課課長補佐 そうではなくて、基本的にスープという製品の特徴を考えて、スープに使っているものを書いたほうがよいだろうという判断でして、要するに、乾燥スープですから、必ずベースになるスープがある。その次にうきみや具が入ってくる、そういう商品設計になっているので、このような順番のほうがいいのではないかと判断でございます。

○沖谷会長 一番最初のものがないとスープにならないですよ。だからその基本の、一番エッセンシャルのほうというんですか、それを最初にお見せするというか、みんなに知らせるという考えだと思うんですよ。あとはバリエーションで、にんじんの刻んだのが入っているととか何とか、そういうものはその後のバリエーションということで。

ブイヨンを使ったスープなのか、あるいは野菜だけを煮出したスープなのか、そういうことを知ってもらいたいということですよ。

○川畑委員 わかりました。

○沖谷会長 では、ご理解していただいたということで、乾燥スープの日本農林規格及び乾燥スープ品質表示基準を原案どおり改正するということがよろしいでしょうか。

(「異議なし」の声あり)

○沖谷会長 では、その旨、報告及び答申いたします。

引き続きまして、議題(2)の玄米及び精米品質表示基準の見直し案を審議します。

事務局から説明をお願いします。

○上席表示・規格専門官 すみません、今、会長からそういうお話がありましたが、先ほどの、即席めんの定義で「水」を使った理由が今、整理できましたので、説明させていただいてよろしいでしょうか。

○沖谷会長 どうぞ。

○上席表示・規格専門官 資料2-8ページ、即席めんの定義において「小麦粉又はそば粉を主原料とし、これに水、食塩又はかんすいその他めんの弾力性、粘性等を高めるものを加えて製めんしたもの」と書いてございますが、こちらは、食塩も使用せず小麦粉と水のみから製造する即席めんがある。その場合、「水」も書かないとなかなかめんにならないというか、おかしくなるので、ここはあえて「水」を特別に出させていただいているということです。

欧風めんと言ってスパゲティタイプのものがあるんですが、マカロニ等がそうなんですが、めんを水で練っただけで圧力をかけて押し出してつくるということで、原料は小麦粉と水だけです。このところは「水」をあえて入れてあるということです。

他の規格との整合性があるので、これも必要があれば告示の段階で修正することがあるかも知れませんが、そういうことも含めてご理解いただけたらありがたいと思います。

○沖谷会長 検討していただくということですね。わかりました。

それでは、玄米及び精米品質表示基準の見直し案について、事務局から説明をお願いします。

○上席表示・規格専門官 資料9-2ページをお願いします。

内容のところに書いてございますように、米の農産物検査等検討会というのがございまして、こちらの中で、農産物検査を受けたものでも異品種の混入があることが報告された。これはお米の農産物検査を受けても、コシヒカリと書いてあっても違う品種が入っていることがあるということ。そのため、一括表示内の原料玄米欄において現行の「% (百分率)」表示の義務づけを廃止して、単一原料米につきましては単一原料米である旨を記載して使用割合欄を削除する、ブレンド米については「割」の単位での表示を義務づけるという内容の改正でございます。

9－3 ページ、新旧対照表を見ていただきますと、現行「産地、品種、産年及び使用割合」となっているところを改正案では「「単一原料米」と記載し、その産地、品種」と書いてございまして、現行では「(原料玄米の製品に占める重量の割合をいう。以下同じ。)」となっていますが、それが別のところへ行っているということです。

そして現行の（イ）使用割合で「100%」と記載するとなっていたものが、今、申しましたように「単一原料米」と記載することに変更したというものでございます。

そのほか、ブレンド米につきましては、イヤウで「△△%」となっているところを「△割」と割合表示にするということでございます。

それに伴いまして、9－5 ページに別記様式というのがございますが、現行は、別記様式が1つしかなくて「使用割合」という欄があるわけでございますが、今後は別記様式1と2に分けてまして、単一原料米については別記様式1の使用割合がないものを使って、多品種米（複数原料米）というんですか、品種を混ぜたものについては別記様式2を使って使用割合を書いていただく形になります。

9－9 ページを見ていただきますと、パブリックコメントが24件とたくさん来ております。

9－10ページから見ていただきたいと思いますのですが、同じような意見が多々来ておりまして、まず多いのは、現行の表示制度を維持すべきであるというのが4件、また、「%」から「割」表示に変更する意義がわからないといったものが4件来ております。

まず、原料玄米の産地、品種及び産年を表示するには、農産物検査法で定める検査の証明が必要。複数品種を生産している農業経営においては、収穫機、乾燥機、籾摺機、調整機といった作業機内で他品種の玄米が混入することがある。したがって、農産物検査による証明を受けた原料玄米であっても、わずかに他品種の玄米が混入していることがある。このような意図しない他品種のわずかな混入が起り得る現状に照らして、「〇〇産100%」という表示は消費者に誤認を与える可能性があることから、「単一原料米」という表示に改めたいということでございます。

同様な趣旨から複数原料米についても、「〇〇産80%、〇〇産20%」といった表示をしてあっても他品種が混入している可能性があるので、「割」表示にしたいということでございます。

「割」表示より「%」表示のほうが信頼できる、大まかな表示へと表示基準が緩和されたことに不安を感じるということでございますが、これにつきましては、例えば7.5対2.5という割合で使用した場合には「7.5割対2.5割」と事実即して書いていただければ結構。したがって、今回の改正により大まかな表示へ緩和するものではございませんということです。

それから、消費者は「100%」という表示を1%も混入していないといった厳密な意味で理解しているのではない、「ほぼ単一」という意味でとらえている。他のものでも「果汁100%」と表示できるし、衣料品においても数%の他の繊維の混入は認められている。意図せざる混入が起り得るという意味を含ませた表現に改めるのではなく、意図的な不正表示を取り締まることが重要だろう、そのためには農政事務所や都道府県による検査、モニタリングや監視の体制を強化して、不正を厳格に摘発し、罰則を与えることが効果的であるということでございます。

我々といえども、消費者に誤認を与えないような表現にして、意図的な不正に対しては、広域で重大な違反事案に対応するため食品表示特別Gメンを配置したり、関係都道府県と連携して食品表示監視協議会等も設置して、監視体制の強化を図っているところでございます。

「割」表示に変更すると数%の異物の混入が許可されるように思う。例えば、91%が国産米で9%が遺伝子組換え米でも「単一原料米」と表示できるのはおかしいというお話でございしますが、「%」表示から「割」表示へ変更することによって、意図的な異物の混入を許容することはありません。あとは、本改正は遺伝子組換えの議論とは全く別のものがございます。

あと、遺伝子組換えの米を推進するために表示方法を改正するのであれば反対するという意見が6件も来ております。どのような意図からこのような意見が寄せられたのかわかりません。今回の改正は遺伝子組換えの議論とは全く別のもので、今回の改正について、遺伝子組換えの話は一切検討されておりませんということでございます。

○沖谷会長 このことについては、今年7月の食品の表示に関する共同会議で審議されております。座長を務められました田島委員からご報告をお願いします。

○田島委員 当該改正案につきましては、平成20年7月の第35回食品の表示に関する共同会議で一括して審議されました。

「%」表示から「割」表示にすると表示の基準を緩和することになり、事業者にとって都合のよい表示となるのではないかととの質問があり、事務局から、今までの「%」表示は必ずしも正確ではないことが改正の発端であり、表示を緩めるものではないし、表示の面で具体的な許容幅を設定するものでもない。1割単位よりも詳しく使用割合がわかっているものの表示方法については、Q&Aで対処するとの説明がありました。

さらに、単一原料米と複数原料米とで同じ様式印刷で済むよう、また移行期間を十分に設けて制度の周知を図ってほしいとの要望があり、様式については考え方をQ&Aで整理する、移行期間については、事業者からの意見を踏まえて対応し、改正の際には制度の周知を図るとの

説明がありました。

共同会議として、原案どおり了承したことを報告いたします。

○沖谷会長 それでは、玄米及び精米品質表示基準の見直し案について、ご質問、ご意見ございましたらどうぞ。

○河道前委員 別記様式1と2ということで、1が単一原料米の表示様式で2が複数原料米というご説明でしたよね。でも、実際、複数原料米の場合は産地、品種、産年は書いても書かなくてもいいんですよ。

○表示・規格課課長補佐 複数原料米という部分につきまして、要するに、農産物検査の証明があるかないかで分かれるんですけれども、農産物検査の証明があるものについてのみ産地なり品種なり産年が書ける仕組みになっておりまして、そうでないものについては、例えば「国産」といったレベルでしか書けない仕組みになっております。それは従来どおりでございまして、今回、そこを改正する意図はございません。

○河道前委員 今回「%」から「割」の表示になったということは、「%」表示で何か不都合があったと理解していいでしょうか。

○表示・規格課課長補佐 不都合があったわけではございませんで、先ほど説明させていただきましたように、農産物検査のほうで、意図せざる混入が数%あり得るのではないということがございます。

私どもの制度は、農産物検査による証明がある米がどのくらい使われているかということなんですけれども、上流の時点で数%入っているものを私どものほうで「100%」と書きましたときに、消費者の方々が、意図せざる混入ではあるんですけれども、一粒たりとも入っていないとお考えになられたときに、「実際入っているではないか、これはどういうことだ」ということで消費者が誤認される可能性も出てくるのではないかとということで、それは実態に即して、意図せざるものの割合については下げる努力をしていただく必要があるんですけれども、一方で、表示の面で消費者の方々にそういう誤解、誤認をいただかないような工夫ができるなら、そうしていくべきではないかということでございます。

ただ、ここにつきましては、「%」を「割」にしたことによって情報量が減っているわけでも何でもございまして、例えば「85%・15%」を「9割・1割」にするのではございません。85%は8.5割、15%は1.5割ということで情報量は全然変えないものの、より誤解のないような表示方法に変更すべきではないかという議論があったということでございます。

○河道前委員 先ほどと同じ説明を繰り返していただいて、申しわけありませんでした。

私が思ったのは、私は消費者のいろいろな苦情を聞くことが多いんですけども、やはり複数原料米の場合、余りにも情報が少ないという苦情が多いものですから、玄米、精米の品質表示基準を改正することを知ったときに、その辺だとばかり思っていました。まさか「%」と「割」の変化だとは思っていなかったものですから、ちょっとがっかりした部分がありまして。

複数原料米には産地、品種、産年が表示できないものが多いということですね。その辺、私もちょっと理解が不足していました。ありがとうございます。

○石井委員 私もちっと、この「%」と「割」にどういう意味があるのか、もう一つわからない。

ご説明を伺うと、「割」であっても意図は「%」のときと変わらないと。そうすると、消費者がどう感じるかという感覚の問題だけで変えられるということですね、基本的に。

もう一つ、そういう前提で、そういうことになりますと、農産物において、特に第一次産品の場合、意図せざる混入というのは米に限らず何についても起こり得るものだと思うんですけども、今後、そういうものはすべて「%」表示を「割」表示に変えていくという方針のもとに出されたものかをお聞きしたいと思います。

○表示・規格課課長補佐 方針としましては、「割」に変更するということではございません。ただ、農産物一般でいけば、意図せざる混入はあり得ると思っておりますけれども、日本人の主食である米については消費者のご関心が極めて高いということもありまして、そこで、消費者団体の方々のご意見あるいは消費者の方々のご意見、また業界団体のご意見を踏まえまして、今回、このような改正をさせていただいたところでございます。

○沖谷会長 数字なんですけれども、水分活性等で使うんだけれども、「2割」と言ったら有効数字は1つしかないですよ。だけれども「20%」と言うと2桁あるんですよ。その違いをおっしゃっているんだと思うんですよ。だから、それをどうされたのかというのは私もちっと。

四捨五入はとらないことになっていると、「2割」と言ったら「29.999」までなんですよね。ですから3割未満。しかし、「10%」と言ったら「10.999」までとなり、「1割」と言った場合と違いがありますね。そういうとらえ方をしているんですよ。水分活性のときも、0.95未満だったと思いますが、0.94幾つまでOK。そういうとらえ方で今、食品衛生法等でもやっていると思うんですけども、それとどう合っているのかなと思って。

○表示・規格課課長補佐 そういう意味では、先ほど申しましたように、例えば「2割」が15%から24.9%を示しているわけではございませんで、「2割」というのは、今「20%」と書い

ているものを有効数字を1つ落として「2割」と書いていただきたいということでございます。

ですから、繰り返しになりますけれども、現状で仮に85%と15%のものがあったとして、それを「割」に直して「9割・1割」にするのではなく、「8.5割・1.5割」という形に単純に有効数字を1つ落としていただいて、小数点一桁をつけて表示していただくことを意図しております。

これにつきましては、品質表示基準の改正案には具体的に書き込むことができておりませんので、Q&Aの中に書き込むとともに、普及啓発を図っていきたいと考えているところでございます。

○沖谷会長 そうすると、有効数字2桁ですね。

○神谷委員 具体的には0.5を最小単位としているということですか。

○表示・規格課課長補佐 そういうことになると思います。

今の米の表示としまして、多分、89%対11%みたいなものはほとんどありませんで、10%単位の表示になっていると思います。ですので、その有効数字を1つずつ落とすということですし、仮に「85%・15%」みたいなものと「8.5割・1.5割」と表示するというところでございます。

○沖谷会長 そうすると、20%と80%だったら「2.0割・8.0割」と「.0」をつけるんですか。

○表示・規格課課長補佐 今のところ、つけるところまでは考えておりませんが、Q&Aの中でその考え方を示していきたいと思っております。

○沖谷会長 それはぜひ混同されないように。

○加藤委員 私は割合の話ではないんですけども、今回の玄米と精米の品質表示につきましては、かなりのお時間をかけて農水の中でもご議論をいただいた結論だろうと思いますけれども、今回お示しいただきました「単一原料米」という表記の仕方で、品質表示に対する消費者側からの理解並びに信頼が醸成されるとご認識になっていらっしゃる、その根拠はどういうところにおありになるのかお尋ねしたいと思います。

○表示・規格課課長補佐 ここにつきましては、先ほど少し説明させていただいたんですけども、単一原料である旨の整理をしていったときのメリット、デメリットということで、すべての方々ではないんですけども、大きな消費者団体と言われる方々のところにお伺いしてご意見をちょうだいしてきました部分と、また、生産者団体と消費者団体の方々にご出席いただきまして意見交換を重ねる、あるいは消費者の方々にご意見を伺ってきた中で、単一原料である旨の表示をすることによって、より誤解がないような表示になり得るかどうかお伺いしまし

て、単一原料である旨であるならよろしいのではないかというお答えをいただきました。

それは実は第33回の共同会議のときに方向性をお示しいたきまして、その後、具体的な表示方法についてご議論いただいて、今回それをまとめて品質表示基準の改正案としてお示しているものでございますので、私どもとしましては、単一原料米であることを書くことによって、また、このことを普及啓発させていただくことによって、消費者の方々にご理解いただけるものだと考えております。

○加藤委員 今、ご説明いただいたとおりで、私どもも意見聴取を受けた側でございますけれども、今回、9－10ページには「100%」という表示が厳密に1%たりとも混入していないとは思っていない」と書かれていますけれども、私はそれとは異なる意見を申し上げ、それから、私どもの組織の中でも、「単一原料」という表記になった場合に、果たして品質表示はわかりやすくなるのか、ならないのかみたいな話をしたときに、さらにわかりにくくなるのではないかと懸念する意見もございましたものですから、今回の結論につきましては、若干異なる意見を持っているということを申し述べたいと思います。

○石井委員 意図されているところは誤解していないと思うんですが、ポイントは、消費者が「何割」あるいは「何%」と書かれたときに、厳密に100%なら100%で不純物は一切ないと認識するかどうかということなんですよ。それは現実問題として、農産物においては純粋に100%というのはあり得ないということから恐らくスタートしているんだと思いますが、むしろそのことを啓発、いろいろな場面で言っていただく。ただこういうふうに「%」を「割」に変えるというのは、言葉は非常に悪いんですが、ちょっと小手先の対策のように感じるんですね。それよりは、消費者の方々にも現実問題として、生物の世界では100%というのはあり得ないんだと。特に農産物の場合には、生物の問題は別にしても、作業上100%にするのは非常に難しいところがあって、その辺の誤差を認めなければ農業というのは成り立たないんだということを、もっと皆さんに知っていただくほうが先だと思うんですね。

ここから先は意見ですが、私は別に、ここでまた「%」に戻せと主張するつもりは全然ないんですが、むしろ必要なことは、そういう啓発運動をもうちょっと、米だけではなくて農産物全体について、農産物とはそういうものなんだという啓発を、ぜひやっていただきたいと思います。

○河道前委員 ついでで申しわけないんですが、今、やはり「%」という考え方が定着していると思うんですね。私はこの原案を共同会議の議事録で見たんですが、何か昔に戻るような、「割」という単位が悪いわけではないんですが、一昔前に戻るのかなという印象

が一番最初にしたんですよね。だから、そう思われる方も多分いるのではないかという気がしました。これは個人的な意見です。

○沖谷会長 先ほど私が言いましたけれども、「20%」と「2割」では有効数字の桁が違いうということだけは、ちゃんと認識されたいと思うんですよね。それをどうやってきちっと伝えていくか。

それから、ちょっと質問なんですけれども、別記様式1、2の名称は、もう決まっているわけですか。「単一原料米」とか何とか。

○表示・規格課課長補佐 今のところ、原料玄米のところに単一原料米である旨を書き込むことを考えております。

○沖谷会長 名称の欄は、何を書くんですか。

○表示・規格課課長補佐 名称の欄につきましては、玄米でありますとかそういう、今現在の定められたものを書くものでございます。原料玄米という欄に、例えば、単一原料米の別記様式1ですと使用割合を省略する形でございまして、様式2ですと複数原料米という形で、産地使用割合を「8割・2割」だとか具体的に書いていくものでございます。

この様式だけだと、ちょっとわかりづらいんですけれども、その点もQ&Aの中で明確にお示ししながら、普及啓発に努めさせていただきたいと考えております。

○沖谷会長 「単一原料米」と「複数原料米」というのはテクニカルタームみたいな、言葉として提案されたということですよ。そういうことですね。

○表示・規格課課長補佐 一応定義の中にも示させていただいているんですけれども、別記様式の書き方のところにそれを入れたものがお示しできていないものですから、そこはQ&Aの中で明確にして、普及啓発に努めさせていただきたいと考えております。

○沖谷会長 ほかにございますか。

それでは、玄米及び精米品質表示基準を原案どおり改正するということでよろしいでしょうか。

(「異議なし」の声あり)

○沖谷会長 それでは、その旨、答申いたします。

それでは、審議結果を確認いたします。今、資料をお配りしますので。

(資料配付)

○沖谷会長 それでは、議題3(1)及び(2)の審議結果について確認いたします。

いずれも原案どおり、附帯がちょっとあったんですけれども、それも含めて原案どおりとな

っております。よろしいでしょうか。

(「異議なし」の声あり)

○沖谷会長 それでは、お配りしたものの「案」をとって報告及び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。

次に、議題（３）その他です。事務局から何かございますか。

○上席表示・規格専門官 本日は特段ございません。

○沖谷会長 それでは、以上で本日のすべての議題が終了いたしました。ありがとうございました。

先ほど審議官からご説明がありましたけれども、全員で顔を合わせることはこれで最後です。再度出席される方もいらっしゃると思いますが、私はこれで定年退職ということで、本当に長い間ご協力いただいて、どうもありがとうございました。(拍手)

それでは、お返しします。

○上席表示・規格専門官 会長様を初め委員の皆様、ご熱心なご審議どうもありがとうございました。

本日ご審議いただいた日本農林規格及び品質表示基準につきましては、告示の手続を行いたいと考えております。

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。

午後４時１５分 閉会