

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21年2月9日（月）

会場：農林水産省本館4階第2特別会議室

時間：13：00～16：19

議事次第

1. 開会

2. 会長選出

3. 審議官挨拶

4. 議題

（1）日本農林規格の見直しについて

- ・精製ラードの日本農林規格
- ・トマト加工品の日本農林規格
- ・ベーコン類の日本農林規格
- ・ハム類の日本農林規格
- ・ソーセージの日本農林規格
- ・プレスハムの日本農林規格
- ・混合ソーセージの日本農林規格
- ・熟成ベーコン類の日本農林規格
- ・熟成ハム類の日本農林規格
- ・熟成ソーセージ類の日本農林規格

（2）品質表示基準の見直しについて

- ・純製ラード品質表示基準
- ・トマト加工品品質表示基準
- ・ベーコン類品質表示基準
- ・ハム類品質表示基準
- ・ソーセージ品質表示基準
- ・プレスハム品質表示基準
- ・混合ソーセージ品質表示基準
- ・混合プレスハム品質表示基準

（3）特別用途食品制度の対象食品の見直しに伴うしょうゆ品質表示基準の改正について

（4）定温管理流通加工食品の日本農林規格の制定について

（5）その他

- ア 平成21年度審議予定品目について
- イ その他

4. 閉会

配付資料

- 1 農林物資規格調査会総会委員名簿
- 2 日本農林規格の見直しについて「精製ラード」(案)
- 3 日本農林規格の見直しについて「トマト加工品」(案)
- 4 日本農林規格の見直しについて「ベーコン類」(案)
- 5 日本農林規格の見直しについて「ハム類」(案)
- 6 日本農林規格の見直しについて「ソーセージ」(案)
- 7 日本農林規格の見直しについて「プレスハム」(案)
- 8 日本農林規格の見直しについて「混合ソーセージ」(案)
- 9 日本農林規格の見直しについて「熟成ベーコン類」(案)
- 10 日本農林規格の見直しについて「熟成ハム類」(案)
- 12 日本農林規格の見直しについて「熟成ソーセージ類」(案)
- 13 品質表示基準の見直しについて「純製ラード」(案)
- 14 品質表示基準の見直しについて「ベーコン類」(案)
- 15 品質表示基準の見直しについて「ハム類」(案)
- 16 品質表示基準の見直しについて「ソーセージ」(案)
- 17 品質表示基準の見直しについて「プレスハム」(案)
- 18 品質表示基準の見直しについて「混合ソーセージ」(案)
- 19 品質表示基準の見直しについて「混合プレスハム」(案)
- 20 品質表示基準の改正について 「しょうゆ」(案)
- 21 日本農林規格の制定について 「定温管理流通加工食品」(案)
- 22 平成21年度審議予定品目について
- 23 JAS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

阿久澤 良 造	日本獣医生命科学大学応用生命科学部教授
栗 生 美 世	(社) 栄養改善普及会理事
上 田 要 一	(財) 食品産業センター参与
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合協議会事務局長
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
川 田 一 光	(社) 全国中央市場青果卸売協会会长
河 原 光 雄	全国食肉事業協同組合連合会副会長
齋 藤 壽 典	(社) 大日本水産会常務理事
田 島 眞	実践女子大学生活科学部教授
仲 谷 正 員	日本チェーンストア協会食品委員会委員
渕 上 節 子	日本主婦連合会副会長
舛 洩 俊 子	淑徳大学大学院総合福祉研究科教授
松 井 千 輝	消費者
山 岸 ひろ子	日本生活協同組合連合会理事
山 口 博 生	愛知県経済農業協同組合連合会リスク管理室 課長
山 根 香 織	主婦連合会会长
吉 井 博	日本ツーバイフォーランバー J A S 協議会副会長

(五十音順、敬称略)

午後 1時00分 開会

○新井表示・規格課長 それでは、定刻となりましたので、ただいまから農林物資規格調査会総会を開催させていただきます。

私は、総会の事務局をさせていただいております表示・規格課の新井でございます。よろしくお願ひいたします。

委員の皆様方には、本日ご多忙の中ご出席をいただきまして、ありがとうございます。本日は、本年1月6日付で委員の皆様がご就任されて初めての総会ということになりますので、私からご出席の委員のお名前と農林水産省側の出席者を紹介させていただきます。

(委員及び農林水産省出席者紹介)

○新井表示・規格課長 本日ご欠席の委員の方々は、加藤委員、神谷委員、川田委員、舛渕委員、吉井委員の5名でございます。本日は19名の委員のうち14名の方がご出席ということでございますので、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。

また、本調査会は農林物資規格調査会運営規程に基づき公開となっております。傍聴する方を公募いたしましたところ、21名の応募がございまして、本日傍聴をされております。

○渡邊上席表示・規格専門官 それでは、議事次第に従いまして、まず本調査会の会長を選出したいと思います。農林物資規格調査会令第4条第1項によると、会長は委員の互選により選任するということになっております。委員の皆様方の中でご推薦していただける方はいらっしゃいますでしょうか。

○山根委員 この農林物資規格調査会の委員として2期4年務めてこられて、部会長としての経験も豊富でいらっしゃる田島委員を推薦させていただきます。

○渡邊上席表示・規格専門官 ただいま山根委員から、田島委員を会長にご推薦するというご発言がございましたが、他の委員の皆様から何かご意見はございますでしょうか。

(「なし」の声あり。)

○渡邊上席表示・規格専門官 意見がないようですので、田島委員を農林物資規格調査会会長に選任することにしたいと思いますが、よろしいでしょうか。

(「異議なし」の声あり。)

○渡邊上席表示・規格専門官 それでは、田島委員、会長席にご移動願います。

(田島委員 会長席に着席)

○渡邊上席表示・規格専門官 それでは、調査会運営規程に基づき、議事進行をお願いいたします。

○田島会長 互選により会長に就任いたしました田島でございます。何とぞよろしくお願ひいたします。

本日の総会は議題が多いのでございますが、慎重な議事進行に務めさせていただきたいと思います。円滑な議事進行にご協力をよろしくお願ひいたします。

それでは、まず始めに梅田審議官にごあいさつをお願いいたします。

○梅田審議官 大臣官房消費・安全局担当審議官の梅田でございます。

皆様方におかれましては、農林物資規格調査会の委員をお引き受けくださいましたこと、まずもって御礼申し上げます。また、ご多忙中であり、お寒い中をご出席いただきましてありがとうございます。

農林水産省の最近の情勢につきましてご報告申し上げますと、農林水産省の業務、組織改革を実現するために、昨年末に農林水産省改革の工程表を策定し、改革の推進役といたしまして石破農林水産大臣を本部長といたします農林水産省改革推進本部を設置したところでございます。現在この工程表

に基づきまして、スピード感をもって農林水産省の行政改革の実現のために努力をしておりますことを、まずもってご報告いたしたいと思います。

さて、皆様が委員にご就任いただきました農林物資規格調査会につきましては、諸品目のJAS規格の制定、確認、改正、廃止と品質表示基準の改正などをご審議いただく場となります。今後2年間皆様方の学識やご経験などをJAS規格や品質表示基準に生かしていただければと存じますので、よろしくお願ひ申し上げます。

本日の農林物資規格調査会総会でございますが、JAS規格につきましては精製ラードの日本農林規格のほか9規格の改正、また定温管理流通加工食品の日本農林規格の制定、品質表示基準につきましては純製ラード品質表示基準の廃止ほか8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。本日は議題の数が多く、長時間にわたるかと存じます。恐縮でございますが、よろしくお願ひ申し上げます。

最後に、委員の皆様におかれましては、ご審議に当たりまして、それぞれのお立場から忌憚のないご意見をいただきますよう、よろしくお願ひ申し上げます。

○田島会長 それでは、議題に入る前に、農林物資規格調査会令第4条第3項に基づきまして会長代理を指名したいと思います。会長代理は会長が指名することになっております。香西委員に会長代理をお願いいたしたいと思います。

それから、本日の総会の議事録署名人の指名を行いたいと思います。運営規程により、会長が指名することになっております。今回は阿久澤委員と栗生委員にお願いしたいと思います。

次に、事務局から資料の確認をお願いいたします。

○渡邊上席表示・規格専門官 それでは、資料の確認をさせていただきます。まず、議事次第がございまして、それが裏表になっております。それから、資料1といたしまして農林物資規格調査会委員の名簿がございます。資料2といたしまして「日本農林規格の見直しについて」の「精製ラード」がございます。資料3といたしまして同様に「トマト加工品」、資料4といたしまして「ベーコン類」、資料5といたしまして「ハム類」、資料6といたしまして「ソーセージ」、資料7といたしまして「プレスハム」、資料8といたしまして「混合ソーセージ」、資料9といたしまして「熟成ベーコン類」、資料10といたしまして「熟成ハム類」、そして資料11が「熟成ソーセージ類」でございます。それから、次からの資料が「品質表示基準の見直しについて」ということで、資料12が「純製ラード」でございます。資料13が同様に「トマト加工品」、資料14といたしまして「ベーコン類」、資料15といたしまして「ハム類」、資料16といたしまして「ソーセージ」、資料17といたしまして「プレスハム」、資料18といたしまして「混合ソーセージ」、資料19が「混合プレスハム」、資料20が「品質表示基準の改正について」の「しょうゆ」でございます。資料21が「日本農林規格の制定について」の「定温管理流通加工食品」がございます。それから、資料22に「平成21年度の審議予定品目」と書いたものがございます。資料23といたしまして「JAS規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準」がございます。それから、委員の方のみでございますが、右上に机上配付と書かれたものがあると思います。これはパブリックコメントで募集した意見の原文でございます。以上のものがあるかと思いますが、ないうでしたら事務局にお申し出願いたいと思います。

また、本日の議事内容につきましては、発言者名を明記した議事録を後日農林水産省のホームページにより公表することになっておりますので、ご了解願いたいと思います。以上です。

○田島会長 それでは、議題に入ります。まず議題4（1）の精製ラードの日本農林規格の見直し（案）、関連する（2）の純製ラードの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。事務局から資料の説明をお願いいたします。

○渡邊上席表示・規格専門官 精製ラードの日本農林規格の見直しは資料2でございます。それから、純製ラードの品質表示基準の見直し、資料12でございます。これを一括して説明させていただきたいと思います。

まず、資料2の精製ラードの日本農林規格の見直しについて、ご説明いたします。まず、下に通し番号を付しておりますが、資料2-2を見ていただきたいと思います。精製ラードは、外食産業や食品製造業者が実需者となり使用しているもので、標準規格として位置づけしており、一定の品質が期待されることから標準が必要であるということでございます。

改正内容につきましては、「2内容」の(1)に書いてございますように、性状の基準について「香味良好」と書いてございますが、精製ラードは精製工程を経て製造されるということで、香りがほとんどないものとなっております。香りがほとんどないものを「香味良好」というのもいかがなものかということで、「異味異臭がないこと」に改めたいということでございます。それから、(2)の食品添加物の酸化防止剤ですが、従来カテキンを使用可能としておりましたが、この使用実績がないので、今後チャ抽出物を使えるようにするため、カテキンを削除して、チャ抽出物を追加することにしたいと思います。また、(3)のところに、純製ラード品質表示基準の廃止ということで、後ほど説明いたしますが、純製ラードの品質表示基準を廃止することに伴いまして、業務用の製品に限り名称等の表示の方法を規定することにしております。

精製ラードの規格の位置づけについては先ほど申しましたとおりです。生産状況と規格の利用実態でございますが、表に純製ラードという欄がございます。こちらの平成19年の生産量が2万4千トンほどございますが、そのうち消費者向けが300トンで、非常に少ない状況でございます。つまり、ほとんどが業務用ということでございます。純製ラードというは何であるかと申しますと、豚の脂肪、豚脂のみを使用したものでございます。

表の純製ラードの下に調製ラードがございますが、これは豚脂以外にその他牛脂等の脂肪分を混ぜているものです。調製ラードの平成19年の生産量は3万5千トン程度ございます。純製ラードも精製ラードも格付率は共に100%で、製品はすべてJASマークが付いているものとなっております。

製造メーカーでございますが、国内には18メーカーがございまして、すべてJAS認定工場になっております。

それから、他法令の引用については特段ございません。

将来の見通しでございますが、生産数量、格付数量ともに大きな変動はないと思われ、このまま10%を維持していただければありがたいと思っております。

国際的な規格の動向でございますが、Codex規格が1999年にNamed Animal Fatsという規格で制定されておりまして、これについては現在、改正の動きはないということです。

資料の一番下に製造方法の概略が書いてございます。豚脂を精製して、これを急冷したり、練合せしたりします。なお、枠が点線になっていますが、急冷、練合せは、てもしなくも良いということです。また、ここで豚脂以外の食用油を入れれば調製ラードになるということでございます。その後、充填包装し、急冷、練合せをしたものについては熟成し、結晶の形をそろえた後に出荷することになっております。

次に2-4の精製ラードの日本農林規格の改正概要につきまして、1の規格の改正の性状につきましては、先ほど申しましたとおり、「香味良好」を「異味異臭がないこと」に改め、酸化防止剤について「カテキン」を削除して「チャ抽出物」を追加することとします。それから、新旧表の左下の部

分に「表示（業務用の製品に限る。）」を新たに追加しますが、これは先ほど申しましたように、新たに業務用の製品に義務づけるもので、表示事項、表示の方法、表示禁止事項で構成されております。

それから、2-7の測定方法の変更ですが、酸価の測定方法について、分析妥当性が確認された方法を詳細に規定することとしております。

次に、精製ラードの日本農林規格改正の新旧対照表を見ていただきたいのですが、第3条の純製ラードの規格のところに、先ほど申しましたように表示事項、表示の方法等を新たに設定するということです。

2-11の第4条に調製ラードの規格がございますが、こちらも精製ラードと同様に「カテキン」から「チャ抽出物」に変えることと、純製ラードの規格に新たに品質表示に関する規定を定めることとしたものでございますから、精製ラードにつきましては純製ラードの規定を一部引用することでございます。したがいまして、名称と原材料名の表示の方法以外はすべて純製ラードの規格の表示と同じものになっております。表示の方法のうち、名称及び原材料の表示は、ただし書で次に規定する方法により行うということになっております。

2-13の第5条の測定方法でございますが、分析方法がこれまでの簡単な方法からかなり詳しい分析手法を書き込んだものに変更をしております。

今回の精製ラードの日本農林規格の改正につきまして、パブリックコメントを募集いたしましたが応募はなかったということでございます。

次に、純製ラードの品質表示基準の見直しについてということで、資料12をお開き願います。12-2の「2 内容」にあるとおり、純製ラードは消費者向けの製品がごくわずかなこと、名称規制については撤廃しても消費者に重大な誤認を与えないことから、加工食品品質表示基準別表4の名称規制の対象から削除するということでございます。加工食品品質表示基準、いわゆる横断品表というのがございまして、その別表4に名称規制を定める品目が一覧表になっており、表の中から純製ラード品質表示基準を引用している規定を削除することとしたいと思っております。これにより、純製ラードの表示内容については加工食品品質表示基準とほぼ同じになってしまふことから、純製ラード品質表示基準を廃止したいと思います。なお、表示についての受け皿としまして、先ほど申し上げましたように精製ラードの日本農林規格に事業者用で表示の規定を新たに定めることにしたのでございます。

以上でございます。

○田島会長 この議題につきましては昨年10月3日の部会で審議されております。私が部会長を務めさせていただきましたので、私から部会報告をいたします。

精製ラードの日本農林規格の改正案及び純製ラード品質表示基準の改正案につきましては、昨年10月3日の部会で一括して審議されましたが、特段の意見はありませんでした。部会として原案どおり了承したことを報告いたします。

以上が部会報告でございます。

それでは、精製ラードの日本農林規格の見直し案と純製ラード品質表示基準の見直し案につきまして、委員の皆様からご質問、ご意見がございますでしょうか。

ご意見がございませんようですので、原案どおり精製ラードの日本農林規格の改正と純製ラード品質表示基準の見直しをするということでおろしいでしょうか。

（「異議なし」の声あり。）

○田島会長 異議がないようですので、それぞれ、そのように報告及び答申をいたします。

続きまして、（1）のトマト加工品の日本農林規格の見直し案、関連する（2）のトマト加工品品

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。事務局から資料の説明をお願いいたします。

○渡邊上席表示・規格専門官 それでは、資料3と資料13について、ご説明いたします。

資料3のトマト加工品の日本農林規格の改正案でございます。トマト加工品は、これも先ほどの精製ラードと同じように標準規格でございます。3-2の改正内容でございますが、定義について使用可能な原材料を明確にするということで、より詳しい原材料の書き方としております。また、トマトソースの可溶性固形分の値を変更することでございます。トマトソースに食品添加物として塩化カルシウムと乳酸カルシウムを使用できるようにする。それから、トマトピューレとトマトペーストの業務用製品に規制しております表示の方法を削除するという改正内容でございます。これらについて、後ほど詳しくご説明いたします。

トマト加工品の生産状況等でございますが、トマトジュースが生産数量6万3千トン、格付数量4万6千トンということで、73%程度の格付率になっております。トマトミックスジュースが10万5千トン、格付は3万トンということで30%程度、それから、トマトピューレ、トマトペーストもそれなりに生産数量、格付数量がございます。ただし、トマトピューレ、トマトペーストは、輸入量が非常に多いということで、輸入量も入れますと格付率は4%程度ということで、ちょっと少なくなっています。トマトケチャップの生産数量は11万トンほどでございまして、これは90%近い格付率、トマトソースの生産数量はちょっと少ないのですけれども4千トンほどでございますが、90%程度の格付率、チリソースは生産量も格付量も非常に少ないのでございますが、7%ほどの格付率がございます。固体トマトはお料理の素材として使われるものでございますが、これも輸入数量が非常に多いもので、格付率は0.8%ということになっております。ピューレー、ペースト、固体トマト等につきましては素材という形で使われております。

次に、3-4でございますが、メーカー数は41あるということでございます。

他法令の引用は特段ございません。

将来的な見通しでございますが、生産数量、格付数量とも大きな変動はないのではないかと考えております。

国際的な規格の動向でございますが、Codex規格がございまして、トマトジュースの規格は1981年に制定されましたが、2005年にFruit Juices and Nectarsの規格が制定されております。これは規格の区分が変わったということでございます。それから、濃縮トマトでございます。これは2007年に改正されておりまして、Processed Tomato ConcentratesのCodex規格の中で規定、固体トマトですが、これも2007年に改正された、Preserved Tomatoesという規格で規定というように、Codexの中のいろいろなところに別々に規定されているということでございます。日本の場合はトマトを主原料としたものについてはトマト加工品という一括した規格の中で整理しておりますが、国際的な規格としてはCodexではばらばらに規定されているということでございます。

改正概要についてでございますが、まず定義の改正でございます。トマトミックスジュース、トマトケチャップ、トマトソース、チリソースに果物や乳製品等が使用できないことを規定する。ただし、少量のかんきつ類の果汁は使用できるようにしたいということです。

それから、トマトソースにつきましては、近年使い方といたしまして、ディップ用やスプレッド用という形の使い方が増えてきたということで、その場合、濃度の低いさらっとしたタイプのトマトソースが好まれるということがございますので、今作っております最低可溶性固形分の規格を1%引き下げて、8%以上25%未満ということにしたいということでございます。また、これにつきまして、

日本農林規格の定義を変えたら品質表示基準も併せて変える必要があるということで、これらが連動しているということでございます。品質表示基準の定義等の整合を図るために着色料を使用したものもトマトソースの定義に含めるということでございます。ただし、着色料を使用したものは、JASマークは付けられないことにしております。定義では使えますが、規格では使えないという形にしたいと思っております。

それから、固形トマトの性状でございますが、今現在4つ割りや2つ割りを形として規定しているのでございますが、実際の缶詰では2つ割りや4つ割りのものは余り出回っていないので、全形とか、一般的な形としては立方形というものが多い。それから、世界的には不定形、クラッシュトマトと言う、ぐちゃっと潰したようなトマトらしいのですけれども、これが多く流通しているということで、立方形や不定形を追加して、2つ割りや4つ割りのような実際に出回っていないものを削除することにしたいと思います。

3-5の下に現行と改正案がありまして、トマトミックスジュースでございますが、酸味料にはかんきつ類の果汁を含むことで、かんきつ類の果汁は酸味料としての使用を許可する。現行の中の・・・、酸味料、調味料（アミノ酸等）等の「等」でございます。ここでは野菜等が使用できたわけでございますが、この規定では余りにも何でも使えるような形なので、使えるものに限定をかけることにし、酸味料としてはかんきつ類の果汁ということです。それから、調味料（アミノ酸等）等の次に、（野菜類以外の農畜水産物及び着色料を除く。）を入れ、これで野菜以外の農畜水産物は使えませんということを明確にした。野菜の中にはきのこ類及び山菜類を含むということにしております。こちらについては、以前に部会では「農林畜水産物」でご提案し、林産物としてきのこを考えていたわけでございますが、きのこは野菜類の中に整理したほうがいいだろうということで、野菜類の中にきのこを整理することにしまして、その結果、実質的に使える林産物というものは食品としてはないということで、農林畜水産物から農畜水産物という形に変更させていただいております。それを明確にするために、「きのこ類及び山菜類を含む」を追加させていただいております。

トマトケチャップではたまねぎ及びにんにく以外の農畜水産物は使えませんということになっております。

また、トマトソースでございますが、こちらは先ほど可溶性固形分が9%以上25%未満であったものを8%以上25%未満に変更したいと思っております。それから、3-6でございますが、こちらは現行の2のところで（着色料を除く。）があったわけでございますが、着色料を使える形にするということで、（着色料を除く。）は削っております。あと、かんきつ類と野菜類については前と同じでございます。

それから、チリソースについても同様でございます。

固形トマトは、先ほど申しましたように2つ割りを削りまして、立方形に変更しております。

2つ割りと4つ割りの定義を削除いたしまして、そのかわり立方形と不定形を新たな規格として設定いたしております。

充填液につきましても、野菜類以外の農畜水産物を除くということを明確にしております。

次に、トマトジュースの規格の改正でございます。「容器の内容積に占める内容物の割合」が規定されております。これは、缶詰等において缶ばかり大きくて中身が少ないというものを規制するためにあるものでございますが、これは表示量で判断できることから、容器の内容積に占める内容物の割合という規格を削除することとしたいと思っております。これはトマトミックスジュース、ピューレー、ペースト等も同じでございます。新旧対照表を見ていただきますと、内容量の2でございますが、

容器の内容積に占める内容物の割合が90%以上であるということがあるのでございますが、こちらを削除することでございます。

トマトミックスジュースの規格の改正でございますが、トマト以外の野菜類の搾汁の割合を現行では容量として規格で定められておりますが、トマトジュースやミックスジュースは、作るときの配合割合の管理は容量で行うよりも工場的には重量で行ったほうが良いということでございますので、これまで容量で規格を定めていたものを重量での規格に変更するものでございます。食品添加物以外の原材料でございますが、砂糖類を、砂糖、ぶどう糖、果糖液糖など、使えるいろいろなものを個別に上げていたのでございますが、今回その規定を外しまして砂糖類で、ここに書いてないものであっても砂糖類であればすべて使用可能にしたいと思っております。

それから、4のトマトピューレー、トマトペーストの規格の改正でございます。こちらは、先ほど申しましたようにピューレーやペーストは業務用取り引きがほとんどでございまして、無塩可溶性固形分の数値、これはトマトがどれだけ含まれているかというものですございますが、これが重要な取引条件でございました。しかしながら、現在では規格書でより詳細な情報を提供している状況がございますので、表示の方法で無塩可溶性固形分の数値を表示させることは削除したいということでございます。また、缶詰と瓶詰の字を平仮名から漢字に変えたというものですございます。表示については、業務用の製品に限ってのことですございますが、参照する新旧対照表は3-16にございます。後ほど見ていただければと思いますが、一括表示事項、表示の方法、禁止事項ともすべて削除したいと考えております。

トマトケチャップの規格の改正でございますが、醸造酢についてはこれまで醸造酢のほかに合成酢も使用可能であったのですけれども、今後は特級以外のものであっても醸造酢しか認めないとということでございます。合成酢は使用できないということにしております。これについてはトマトソースとチリソースも同じように変更することとしております。それから、糊料でございますが、現行では標準品の業務用製品にのみに使用可能ということにしております。しかしながら、業務用なのか、一般消費者向けなのか、明確な区分がなく、大きな缶であっても業務用スーパーで一般消費者に販売され、消費者も購入可能なため、境目がわかりにくくなっているということでございます。このため、業務用の製品に限るという、何とでも受け取れるような表現はやめて、重さで規制することとして、1キログラム以上の製品、これは業務用であろうということで、糊料の使用をこれのみに認めるということ、要するに、業務用ではなく、重量で規制をかけるということでございます。3-9の糊料のところを見ていただきますと、(それぞれ業務用の製品に使用する場合に限る。)とあるものを、(内容量が1kg以上の製品に使用する場合に限る。)ということに変更でございます。

トマトソースの規格の改正でございますが、これは可溶性固形分の引き下げは、先ほどご説明したとおりでございます。また、トマトソースの中に固形トマト、刻んだトマトの形のあるものは原料として使用されているということでございます。この場合、固形トマトには形を保持するために、形状保持剤としてあらかじめカルシウム塩が使用されているものが多いということで、形状保持剤として塩化カルシウムと乳酸カルシウムを使えるようにしていただきたい、原料として固形トマトを使うのにカルシウム剤を使ってない製品というのが少ないということでございますので、これを使えるようにしてほしいということでございます。それで3-10の食品添加物の5に形状保持剤を追加しております。

7のチリソースの規格の改正、こちらはこれまで食酢として合成酢が使えたものを醸造酢のみになりました。砂糖類については、先ほどと同様に、規制を外したということです。

8の固形トマトの規格の改正でございますが、これは形状が立方形又は不定形のものを格付可能とする。それから、トマトジュースでございますが、これまで濃縮還元したトマトジュースは使用できない規格になっていたのでございますが、濃縮トマトを普通のトマトジュースに薄めたものもトマトジュースとして使用可能に変更したいということでございます。製造用剤という名前でカルシウム剤の使用を認めていたのでございますが、用途名をほかの規格と合わせ形状保持剤というように横並びにそろえるということでございます。それから、内容量につきましては、先ほどと同じでございまして、容器の内容積に対する重量の割合などがあったのでございますが、それを削除したい。それから、容器の状態でございますが、これは紙パック入りの製品の格付が可能なものにしたいということでございます。この紙パックの使用につきましては、3-12にございますが、これまで容器の状態として、密封が完全で、適度な真空度を保持ということで、缶詰、瓶詰を想定した規格でございます。紙パックですと真空度の保持はできませんので、その規格を外して、缶詰及び瓶詰にあっては適度な真空度を保持する、その他にあっては別段何でも良いというものに変えたいということです。

測定方法の変更でございますが、無塩可溶性固形分を測定する場合、食塩分の測定方法を分析妥当性が確認された方法によって、より詳細に規定することとしたいと思います。それから、水重量と水容積について、先ほどの内容積に占める固形量の割合の基準を削除したことによりまして、測定方法も削除したいということでございます。

3-16でございますが、先ほど申しましたように業務用の製品に義務づけていた無塩可溶性固形分があったわけでございますが、すべての業務用の製品についての表示は削除するということにしております。これは、一括表示事項、表示の方法、表示禁止事項とも、すべてでございます。

3-22でございますが、食塩分の測定方法を詳細に定めております。

3-24でございますが、水重量及び水容積については測定方法も削除しております。したがいまして、別表の固形量と内容総量の表も削除しております。

改正箇所については、以上でございます。

パブリックコメントは特段ございませんでした。

続きまして、品質表示基準の見直しでございます。

13-2を見ていただきたいと思います。先ほど、トマト加工品の日本農林規格の見直し案を提案したところでございますが、これとの整合性を図る観点から、定義については規格と同様に使用可能な原材料を明確にする。また、トマトソースの可溶性固形分の値を1%少なくする。

それから、(2)の原材料名の表示方法について、非常にわかりにくいということがございましたので、品目ごとの記載方法に規定する方法に変更する。原材料ごとに規定していたのでございますが、これを品目ごとに変えることです。これについては、また後ほど説明いたします。

醸造酢の表示方法を詳細に定めるということでございます。

13-3の新旧対照表ですが、使用原材料の改正内容が余りにも分かりにくいということでしたので、もう少し分かるように改正概要を書かせていただきました。波線部分が使用原材料のこと、使用原材料ごとに分けるとこういう形になります。現行には、アとしてトマト、トマトジュース、トマトピューレー及びトマトペーストと書いてございますが、これは製品ではなくて原材料として使用するトマトであり、トマトペーストであるということです。その使用原材料についてどうであるかということで、(ア)や(イ)があり、(ア)がトマト果汁飲料以外のトマト加工品、(イ)がトマト果汁飲料という分け方になっている。左側の改正案を見ていただきますと、こちらは製品としてのトマトジュース、トマトピューレー、トマトペースト、トマトケチャップ、トマトソース及びチリソースという

ことで、使用した原材料を波線のアンダーラインのある食品添加物以外の原材料ということを（ア）に持ってきたということでございます。

13-4を見ていただきますと、現行のイは、トマト、トマトジュース、トマトピューレー、トマトペースト及び食品添加物以外の原材料ということで、その下の（ア）にはトマトミックスジュースということになっております。まず原材料で分けて、その原材料の中で、次に品目で分けるということになっている。これは見方が非常にややこしいから変えてほしいという要望がございまして、こういう形に変更しました。

それから、13-4の網かけのところでございますが、これは先ほど申しました醸造酢の書き方をより詳細に定めたもので、追加規定でございます。品質表示基準が大幅に変更されているように見えますが、原材料の表示方法自体については組み方を変えただけで、表示すべき事項は一切変わっておりません。醸造酢のところの書き方が若干変わっただけでございます。あの変更はございません。

一番後ろのページ、13-16でございますが、パブリックコメントの募集とWTO通報を行いましたところ意見が寄せられております。タイの国から、チリソースについての意見でございます。今回果物及び乳製品が使用できないことを規定する定義の改正を行いますが、ASEAN諸国では種々の原材料を使用したチリソースが市場に出回っている。今回の定義改正にASEAN諸国のチリソースを含めないか、又は世界市場で日本のチリソースを輸出させる場合には日本式のチリソースであることを表示してほしいというコメントがございました。タイがチリソースと呼んでいるのは、日本でスイートチリソースという名前で出回っているものでございまして、トマトは一切使われていないということでございます。トマトが使われてなくて、酸味料、糖、砂糖、唐辛子、チリペッパーを使ったものがチリソースという形で流通しているのでございまして、現在タイは自国のチリソースをトマトを使っていないチリソース、これをアジア地域のチリソースの規格にしようということで、Codexのアジア部会に提案しているところでございます。日本、アメリカ、その他の国につきましては、ヨーロッパの多くは、チリソースという場合はトマトが必須でございまして、香辛料は使っておりますが、唐辛子が必須ということにはなっていないということでございます。

これに対する答といたしまして、今回の定義の改正はトマト加工品であるチリソースの定義改正であって、タイのいうトマトを使っていないチリソースについての話ではございませんので、我々としてはトマトを主原料にしない唐辛子ベースのチリソースについては対象外であると考えています。タイはこれをチリソースと言っているのかもしれません、日本国内ではチリソースではないということをございますので、対象外であると回答したいと思っております。

以上でございます。

○田島会長 この議題につきましても昨年10月3日の部会で審議されております。部会長は私が務めておりますので、私から報告させていただきます。

JAS規格の改正案の内容についてですが、まず、固形トマトの不定形のものの性状を規格に定める意味があるかとの意見があり、業界委員と事務局から、不定形のものも肉質の状態が適度であることが必要なため規格に規定したいとの説明がありました。

次に、砂糖類について、麦芽糖の使用が可能となるとの説明があったが、麦芽糖のみの追加であれば、リストの中に麦芽糖のみを加えればよいのではないかとの意見があり、事務局から麦芽糖の他に、乳糖など砂糖類に該当するものは使用できることになるとの説明がございました。

品質表示基準の改正案の内容につきましては、特段の質問と意見はございませんでした。

部会として原案どおり了承したことをご報告いたします。

ということで、部会の報告が終わりました。それでは、トマト加工品の日本農林規格の見直し案とトマト加工品の品質表示基準の見直し案につきまして、委員の皆様からご質問、ご意見をお伺いしたいと思います。

○上田委員 質問をさせていただきます。資料を見た限りではちょっとわかりにくかったという意味で質問させていただきます。トマト加工品の定義にある酸味料に（かんきつ類の果汁を含む。）を加えるということなんですが、これについて、例えばかんきつ類の果汁そのものを酸味料の目的のみで使うということであるならば、食品添加物として使うという意味なのか、あるいは、例えば酸味付与の目的でレモン果汁のようなものを加えたときに、そのレモン果汁に指定添加物の酸味料が入っているというようなケースを想定してこのような表示にしたのか、その辺がわかりにくかったので、これに関連した論議等もあれば、それも含めてご説明いただければと思います。

○渡邊上席表示・規格専門官 これは食品添加物ではなくて、原材料として使えるものについて書いてあるということです。食品添加物としての酸味料という使い方ではなく、酸味を付与する目的ではあるのですけれども酸味料というものではなくて、原材料として使えるものがこれだけですということにしております。

○上田委員 そうすると、ここでいう酸味料は食品添加物の一括表示名の酸味料ではないということですか。

○渡邊上席表示・規格専門官 原材料として酸味を付与するというか、使える農産物としてということです。

○上田委員 若干、添加物表示と混乱しやすい表現かなと思います。これは意見でございます。

もう一つ質問があるので、このトマト加工品は、食品原料区分と添加物区分を分けて表示するということですが、現在の個別品表の中でまだ分けられていないものがいくつで、このような改正が進んだおかげで分けられているものがいくつという数字を、もしわかれれば参考までに教えていただきたいと思います。

○渡邊上席表示・規格専門官 事務方に調べさせて、この会が終わるまでにわかればご報告したいと思います。

○田島会長 ほかにございませんか。

○栗生委員 質問ですが、3-6の上から5行目にある糊料等の「等」の中には着色料はこれまで含まれないことになっていましたね。糊料等から着色料を除くので、これまで着色料が使えませんよということを言っていたと思うのです。今度からは糊料等の中には着色料が含まれるということですね。そうすると、着色料を使えることになったのですか。

○渡邊上席表示・規格専門官 先ほどご説明しましたように、定義としては使えます。ですから、JASマークの付いていない製品であれば着色料を使ってもトマトソースといつても良いことになります。ただし、JASマークを付けるのであれば着色料を使ってはダメです。これについては、どう見てもトマトソースであろう、商品分類上トマトソースであろうと思うものに、若干の着色料を使ったばかりにトマトソースと表示されないというものは紛らわしいのではないか。着色料を若干使っても、やはりトマトソースであればトマトソースとして表示させたほうがいいだろう。ただし、JASマークを付けるのであればきちんとトマト本来の色で出してほしい。着色料を使ったものはJAS規格としてはふさわしくないだろうということで、JASマークの付いていないものであれば着色料は使えるということです。定義と規格がございますので、定義では使ってトマトソースになりますけれども、JASの認定をする場合には使えません。

○田島会長 ほかにございますか。

それでは、原案どおりトマト加工品の日本農林規格とトマト加工品品質表示基準を改正するということでおよしいでしょうか。

(「異議なし」の声あり。)

○田島会長 異議がないようですので、そのように報告と答申をいたしたいと思います。

続きまして、(1) のベーコン類の日本農林規格、ハム類の日本農林規格、ソーセージの日本農林規格、プレスハムの日本農林規格、混合ソーセージの日本農林規格、熟成ベーコン類の日本農林規格、熟成ハム類の日本農林規格、熟成ソーセージ類の日本農林規格の各見直し案について、一括して審議したいと思います。事務局から資料の説明をお願いいたします。

○渡邊上席表示・規格専門官 それでは、量が多いのですが、説明させていただきます。

まず、資料4のベーコン類でございます。4-2を開いていただきたいと思います。こちらについては、消費者が日常的に使用していて一定の品質が期待されるということで標準規格としております。

現在の生産状況、規格の利用実態でございますが、認定工場数は61でございます。ベーコンというのは、豚のバラ肉を原料として使ったものを申しております。これが6万9千トンから7万トン位の生産があって、そのうち格付は5千トン位のため、7.4%の格付率ということです。格付率は段々下がってきております。ロースベーコンは豚のロース肉を原料としたベーコンでございますが、生産数量は122トンということで、日本ではベーコンはバラ肉を使用したものがだいたい流通しております。ロースは非常に少ない。ショルダーベーコンは肩肉を使ったものです。生産数量は7千トン程度で、バラ肉を使ったベーコンの次に量がございます。ベーコン類全体といたしまして、6、7%の格付率となっております。

他法令の引用は特にございません。生産数量、格付数量とも大幅な変動はないのではないかと考えております。

国際的な規格の動向でございますが、Codex規格にCooked Cured Hamというものがあり、Hamというのはもも肉でございまして、Cookedは加熱、Curedは塩漬ということで、加熱塩漬豚もも肉でございます。Cooked Cured Pork Shoulderは肩肉でございますが、加熱塩漬豚肩肉のCodexというものがございます。これらはどちらも1981年に制定されて、91年に改正をされているということでございます。

4-5のところで、先ほどのCodex規格についてご説明させていただきたいと思います。抜粋でございますが、加熱塩漬豚もも肉のCodex規格ということで、仮訳も付いております。仮訳を見ていたいきますと、平均食肉たん白割合、これは無脂肪換算でございますが、18%以上ということになっております。それから、最小食肉たん白割合、これも無脂肪換算でございますが、16.5%で絶対最低値になっております。この平均食肉たん白は、豚の肉でございますので個体差が非常に大きいので、平均として18%位は必要ではないかということなのですが、格付検査をするのであれば、絶対最低値ということで、何件かを検査したうちに16.5%を下回るようなハムがあつてはいけないということでございまして、合否の判定基準といたしまして、この16.5%が使われているということでございます。

下の肩肉のCodex規格でございますが、もも肉より若干たん白値が低いということで、平均食肉たん白が17.5%、最小食肉たん白が16.0%になっております。以上がCodex規格でございます。

今回、ベーコン、ハム、ソーセージとも大幅な改正を幾つかしております。中身的には共通部分が多いということで、4-4に、今回のベーコン、ハム、ソーセージ関係の規格の改正概要ということで、共通部分をお示ししております。

ベーコン類等のすべての日本農林規格、ソーセージも含めてでございますが、内容物の品位の評価

用語の統一を図るということで、特級と熟成品、熟成品は熟成ハム、ソーセージがございますが、これらは特級相当の品質を有してなければいけないだろうということで、熟成品と特級品につきましては評価用語を「優良」という用語に統一しようと。上級につきましては「良好」、標準と等級がないもの、等級設定がされていない規格がございますので、これらについては、「おおむね良好」という評価用語にしてはどうかということでございます。

それから、ベーコン類等のすべての日本農林規格について、食品添加物の使用を必要かつ最小限とする観点から、不要又は代替可能な食品添加物を削除、また、製造上必要な添加物については追加をしていきたいということでございます。これは規格ごとに、必要とされる添加物、削除する添加物が若干違っておりますが、これについては後ほどご説明いたしたいと思います。

ベーコン類、ハム類、熟成ベーコン及び熟成ハム類の日本農林規格についてでございますが、Codex規格との整合性を図る観点から、品質指標として赤肉中の粗たん白の基準を設定する。これまでに赤肉中の粗たん白の基準は設けられているものもありますが、ないものについては新たに設定する。それから、赤肉中の水分の基準ということで、品質指標を水分に求めたものがこれまであったのでございますが、すべて赤肉中の粗たん白の基準で統一し、水分の基準については削除したいと思っております。赤肉中の粗たん白の基準値でございますが、熟成品と特級品につきましては、先ほどご説明したCodexのもも肉の平均割合でございます18%をもってきまして、18%以上ということにして、Codexよりかなり厳しい規格にしております。上級につきましては16.5%以上、それから標準及び等級のないものは16.5%以上、これもCodexのもも肉の絶対最低値をもってきております。標準等については、1%未満でございますが、結着材料、これは植物性たん白や乳たん白でございますが、使用しても良いことになっております。結着材料を使用したものについては、結着材料由来のたん白があるだろうということで、規格を0.5%上乗せいたしまして17.0%以上という規格にしております。結着材料を使ったものはたん白質の値を普通の標準より0.5%高く設定しております。

測定方法でございますが、粗たん白質とでんぶん含有率の測定を、分析妥当性が確認された方法を詳細に規定するということにしております。

4-6をお聞き願いたいと思います。ベーコンは上級と標準が定められております。ベーコンの上級の赤肉中の水分については、これまで規格があったのでございますが、削除いたしまして、新たに赤肉中の粗たん白質といたしまして16.5%以上であることを追加します。標準も水分は削除いたしまして、赤肉中の粗たん白を16.5%以上ということにします。標準には、先ほど申しました結着材料が、1%未満ですが、使用が認められているので、17.0%以上であるというものを追加しております。ロースベーコンとショルダーベーコンにつきましては、赤肉中の水分を削除するとともに、等級がありませんので粗たん白を16.5%以上、結着剤使用の場合は17.0%以上ということにしております。

食品添加物でございますが、ベーコン、ロースベーコン、ショルダーベーコンにつきましては、調味料としまして乳酸ナトリウムの使用を追加したいと思っております。こちらは調味料でございまして、味のバランスの調和をとるという目的で使用されております。それから、酸化防止剤でございますが、これまでエリソルビン酸というものが使用可能であったのでございますが、これもエリソルビン酸の異性体でありますL-アスコルビン酸、これはビタミンCでございますが、エリソルビン酸にはビタミンC効力がございませんが、L-アスコルビン酸はビタミンCであるということで、昔はL-アスビルコン酸の値段が高い、エリソルビン酸は安いということでエリソルビン酸を使っていたのですが、現在は値段の差も余りないし、ビタミンCの効果もある程度期待されるということで、エリソルビン酸を廃止してL-アスコルビン酸の使用を認めた。それから、乳酸ナトリウム、

またこの名前が出てきますが、今回pH調整剤ということで乳酸ナトリウムの使用をお認めいただきたいと思っております。こちらはpH調整剤としての乳酸ナトリウムは、非加熱製品におきまして、リステリア菌によるリステリア中毒というものがあり、これは1980年代ぐらいから肉製品や畜産物、野菜の漬け物などにも発生したようで、注目されている食中毒菌でございます。このリステリア菌に対して非常に効果が高いということで、加熱しないでそのまま食べるようなものについては、乳酸ナトリウムを使用させていただきたいというものでございます。

下のベーコン（標準）とロースベーコンとショルダーベーコンでございますが、こちらは乳化安定剤を使用しない場合に限らせていただきますが、増粘安定剤といたしまして、カードラン、カラギーナン、キサンタンガム、グアーガム及びローカストビーンガムのうち1種類だけを使わせいただきたいということでございます。この乳化安定剤の中で、今使用が許可されているものは、4-9を見ていただきますと、カゼインナトリウムが使えることになっております。カゼインナトリウムは、カゼイン、これは乳たん白ということで、乳アレルギーの原因になるということがございます。乳アレルギーの人人が食べられるように、乳化安定剤ではなくて、増粘安定剤としてこのようなカードラン等を1種類だけ使わせていただきたい。5つもあると思われるかもわかりませんが、それぞれ食感等が異なることがありますので5種類出しております。ただ、このうち、ひとつの製品に使えるのは1種類だけということにさせていただきたいと考えております。

4-6に戻っていただきまして、測定方法でございますが、赤肉中の水分の基準を削除することから、この測定方法を削除する。赤肉中の粗たん白を測定方法を新たに規定することを考えております。

4-15を開けていただきたいと思いますが、パブリックコメントは4件きております。業者から1件、業界団体から2件、食品流通業者から1件ということです。

まず、Codex規格との整合性を図る観点から水分の基準を削除することは正しいが、Codex規格では牛乳や卵、植物から作った異種たん白の使用は認められていないので、Codex規格との整合性を図るなら、このような異種たん白の使用をしないことを優先すべきではないかということでございます。これについての考え方でございますが、今回の改正では品質指標として赤肉中の粗たん白質を用いることにして、植物性たん白の結着材料を使用したものについては0.5%の上乗せ基準を設定している。異種たん白の使用の是非につきましては、更に検討する必要があると思いますので、今後製造実態等を踏まえて議論を進めていきたいと考えているところで、今回はCodexの異種たん白のことまで検討し切れなかったということで、今回は原案のとおりにさせていただきたいと思っております。

次に、新たに粗たん白質の基準が設定されるが、改正案のとおりの検査でないといけないのかということでございますが、この製造業者の方法は、ケルダール法でもここで規定する方法と若干違っているようございます。回答といたしましては、格付のための製品検査は定めた測定方法でやっていただきなければなりません。ただし、この製造業者が品質管理のために中間製品等の粗たん白質を品質チェックのためにやるのであれば迅速な方法であってもそれは結構でございますということでございます。

ベーコン類の原材料について、以下の用途のものについては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うことです。この回答といたしましては、いつもそうなんですが、JAS規格は消費者ニーズに対応した製品を提供するということで、食品添加物の使用は必要かつ最小限、今でも多いというご意見もあろうかと思いますが、必要最小限としていくことが基本ということでございますので、これ以上の添加物の増加はしない、案のとおりとさせていただきたいということです。

次に、乳化安定剤のカゼインナトリウムはアレルゲン物質であるため、ロースベーコンとショルダーベーコンの規格に、ベーコンの標準の改正と同様に、乳化安定剤を使用しない場合に限って増粘安定剤を使用させてほしいということでございます。これにつきましては商品選択の幅を広げるため、ご意見を踏まえてこれらの増粘安定剤の使用を可能としたいと考えております。以上でございます。

続いて、ハムでございます。ハム類は資料5にございます。5-3を見ていただきますと、ハムは、骨付きハム、ボンレスハム、ロースハム、ショルダーハム、ベリーハム、ラックスハムとございますが、ロースハムが7万8千トンで、非常に多い。次がボンレスハムの1万トンで、そのほかのハムは量的なものは余りない。ベリーハムに至っては29トンということでございます。ラックスハム、これは生ハムでございますが、最近は6千トン程と、消費量が増えてきているところです。格付率は大体10%位、ショルダーハムは30%位ありますが、ボンレスハムで20%、ロースハムで10%ということでございます。認定工場数は71工場ございます。それから、他法令の引用はございません。

見通しについて、生産数量、格付数量とも大きな変動はないだろうということでございます。

国際的な規格は、先ほど申しましたように、Codexではハムとベーコンは区別しておりませんで、加熱した塩漬豚もも肉と豚肩肉でございますので、ハムもベーコンも一緒ということでございます。JASではハムとベーコンを分けております。形を整えて蒸煮又は湯煮したものがハムで、工程が必須でないものがベーコンということになっています。

改正内容でございますが、先ほどと同様に評価用語を、特級は「優良」、上級は「良好」、標準と等級のないものは「おむね良好」、それから、Codex規格との整合性を図る観点から品質指標として粗たん白質の基準を設定し、水分基準を削除する。添加物も使用実績のないものは削除して、有用なものは新たに追加するということでございます。

5-4を見ていただきたいと思います。品位の評価用語の統一でございますが、今ご説明したとおりでございます。ボンレスハム、ロースハム、ショルダーハムにつきましては、特級、上級、標準にあるとおりの表現にしたい。それから、骨付きハムとラックスハムは等級がございませんので、「おむね良好」という表現にしたいということです。

品質仕様の規格でございます。ボンレスハム、ロースハム、ショルダーハムでございますが、水分の規格を削除して、赤肉中の粗たん白でございますが、特級は18%以上、上級は16.5%以上、これは従来からございました。標準は水分の規格を削除いたしまして、粗たん白質の基準を新たに設けるということでございます。こちらも結着材料を使用したものは0.5%高く設定しております。それから、骨付きハムとラックスハムにつきましては、等級がないということで、粗たん白質を16.5%で追加しております。

添加物でございますが、先ほどのベーコン類と同様に、調味料として乳酸ナトリウム、酸化防止剤としてL-アスコルビン酸、それからpH調整剤でございますが、骨付きハムとラックスハムにつきましては乳酸ナトリウムを、調味料とは別にpH調整剤として使用させていただきたい。ラックスハムは、先ほど申しましたように生ハムでございます。加熱しないので、リストリア菌の繁殖が怖いということで使用させていただきたいと思います。増粘安定剤につきましては先ほどと同様で、それから日持向上剤でございますが、グリシンと酢酸ナトリウムを新たに使用させていただきたいと思います。この日持向上剤というのは、保存料ほどの日持効果はございませんが、制菌効果が若干あって、少しは日持が期待できるというものでございます。保存料を使用しない場合に限って日持向上剤としてグリシンと酢酸ナトリウムの使用を認めていただきたいということでございます。

測定方法は赤肉中の水分の基準を削除することでございます。粗たん白質の分析法はより詳細に規

定するということでございます。

新旧対照表は削除すべきところは削除し、追加すべきところは追加しているところでございます。

5-17をお開けいただきたいと思うのですが、Codex規格との整合性を図る観点から水分の基準の削除は正しいが、異種たん白の使用は認められないというような内容で、先ほどと同じ意見でございますので、先ほどと同じような回答とさせていただきたいと思います。

ほかのご質問の内容でございますが、Codex規格のAverage percentage meat protein on fat-free basisというものは赤肉中という意味ですかということなのですが、fatは脂身ではなく脂肪という意味なら脂肪を除けば残りはほとんど水分なので水分の規定は不要で、そうでなければ粗たん白質だけでは豚肉よりも水分の多いハムの品質がCodex規格と整合を図ることにつながるとはいえないのではないかというご意見でございます。Codex規格はfat-freeで、先ほど申しましたとおり無脂肪換算でございます。JAS規格は赤肉中の粗たん白ということで、赤肉とはいえ、この中には脂肪も若干含まれております。多少入っていても除けようがないので、これをミンチにしてサンプルにするということで、JAS規格のほうが脂肪も含めたものをサンプルとして粗たん白を測っておりますので、Codexより厳しい規格になっているということでございます。したがいまして、JAS規格の測定値で基準に合格していればCodex規格にも当然合格する。JAS規格の分析方法で合格するということでございます。また、糖類や塩類など、水に溶ける原材料を使用すれば相対的に水分は低下するため、增量防止の基準としては水分よりも粗たん白質が有効であるということで、お示しした案のとおり水分を削除して、粗たん白質の規格を作りたいと思っております。

次は、非常に専門的なご意見でございますが、酸化防止剤としてL-アスコルビン酸Na以外にL-アスコルビン酸の使用が認められる案があるが、認められる理由を教えてほしいということと、L-アスコルビン酸を使用した場合、急激なpH効果による亜硝酸ガスの危険性はないのかということでございます。なぜL-アスコルビン酸を追加するかということでございますが、これまでJAS製品以外では使用実績があり、JAS規格への追加の要望があった。そこで使用実績のないエリソルビン酸に替えて使うことを認めたい。それから、亜硝酸ナトリウムは非常に不安定な物質で、他の物質と反応して亜硝酸ガスを発生するおそれがあります。発生する可能性はあるのですが、ハム製造業者はこれを普段から使っているのでございまして、事故が起きたというお話は聞きません。亜硝酸ナトリウムとアスコルビン酸を併用し、そういうおそれがある場合は別々に計量して、ほかの添加物と混ぜたり、入れる時間をずらしたりして、急激な反応が起こらないようにすればそういうことはないだろうということでございます。ハム製造業者で亜硝酸ガスが発生して事故が起きたというお話は聞いてはおりませんが、念のために、そういうこともされたほうが良いのかなと思います。

ハム類の原材料（食品添加物）について、使えるものは全部使えるようにと、食品添加物の使用希望が出ておりますが、これは先ほど申しましたとおり、必要最小限という観点からお認めできませんということです。

次に、ソーセージでございますが、6-3をお開けいただきたいと思います。認定工場数は86ございます。主たる生産品目は、ワインナーソーセージが一番多くて19万4千トン位あります。格付率もワインナーソーセージにつきましては60%ある。そのほか、フランクフルトソーセージ、ボロニアソーセージもそれなりの数量がございます。その他のものは、量的なものは余りないということです。全体の格付率は約50%です。

生産数量、格付数量の見通しでございますが、大きな変動はないと思われます。国際規格でございますが、ソーセージにはCodexに規格が当然あるものと思っていたのですが、ソーセージについてのC

odex規格はございませんでしたので、ソーセージの規格はJASとしてやっていくということです。

6-2の改正内容でございます。今回の改正の主な内容は、(1) 家きん肉を主原料とする製品についてもソーセージの定義に含めて、JASの格付を可能とする。定義だけではなく、格付も可能にするということでございます。先ほどは着色料を定義には含めましたが、格付はだめといっておりました。チキンソーセージについては、JAS格付を可能としたいと考えております。それから、品位の評価用語の統一でございますが、これは先ほど来申したとおりでございます。あとは、原材料として牛の脂肪層の使用を可能とするということで、ソーセージは豚の脂肪層がかなり大量に、主原料のような使われ方をしておりますが、今後牛の脂肪層についても使用可能としたいと思います。添加物については使用実績のないものを削除して、有用なものを追加したいということでございます。

6-4をお開けいただきたいと思います。定義の変更でございますが、先ほど申しましたように、健康志向で、製造業者からも消費者からもチキンソーセージが求められていることがございますので、今回規格を改正して家きん肉を主原料としたソーセージを定義に含め、JAS格付も可能とするということです。

それから、ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ、ワインナーソーセージでございますが、これは熟成ソーセージの定義との整合性を図るということで、後で見ていただきたいと思いますけれども、(豚の腸を使用したもの、羊腸を使用したものは除く。)と、腸の使用について限定をしたということでございます。

臓器及び可食部分の定義を、これまで臓器若しくは可食部分という書き方をしていたのでございますが、ほかの規格が臓器及び可食部分になっておることもございまして、今後、臓器及び可食部分と、一括した表記でいきたいと思っております。

定義の改正案のところの下から7行目から6行目に、「原料畜肉中家畜及び家きんの肉の重量が家兎の肉の重量を超える、かつ、・・・」となっております。これまで「家畜の肉の重量が家きん及び家兎の肉の重量を超える、・・・」ということで、家きんは家兎と同じように余り高級な材料ではないということで、牛豚を中心に原料を規定していたのでございますが、今回は家きんも主原料として使用できるようにしたということでございます。

それから、ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ、ワインナーソーセージの定義の途中に括弧書きが付いてございます。ボロニアソーセージは牛腸を使用したものでございますので、豚の腸を使用したものや羊の腸を使用したものは、当然のことながら除きますということです。フランクフルトソーセージは豚の腸を使用したもので、そのほかの家畜の腸の使用は除きます。ワインナーソーセージも羊腸を使用したものでございますので、その他の腸は使用はできませんことを明確にしたのでございます。

レバーソーセージにつきましては、肝臓の使用の形態の書きぶりを変えております。これは牛の脂肪層を使えるようにしたために表現方法が変わったものでございまして、牛の脂肪層を使えるようになったこと以外、変更はございません。

規格の改正でございますが、まず評価用語の統一でございます。それから、原材料として牛の脂肪層を使用可能にする。

食品添加物でございますが、グルコノデルタラクトンを二重線で消させていただいております。削除する予定でございましたが、パブリックコメントを受けましてグルコノデルタラクトンは引き続き使用可能にしたいと思います。後ほどパブコメにつきましてご説明いたします。酸化防止剤については先ほどの説明と同様です。標準ソーセージの着色料でございますが、クーロー色素を削除してク

チナシ赤色素を新たに加えたい。増粘安定剤と日持向上剤につきましては、先ほどの説明と同じでございます。

測定方法でのん粉含有率でございますが、これは分析妥当性が確認された方法をより詳細に規定するということにしたいと思っています。

6-8でございます。先ほど申しました、これまで臓器と可食部分を別々に定義していたものを、臓器及び可食部分と一括して定義することにしております。

6-9のところに、豚の脂肪層であったものが豚及び牛の脂肪層というように牛が入っております。その他については、先ほどご説明したものが新旧対照表になっております。

6-20をお開き願いたいと思います。パブリックコメントが4件きております。業者から3件、業界団体から1件きております。

クーロー色素でございますが、かつて日本農林規格に準拠するソーセージに使用されていたことがあります、今後も使用される可能性があることから削除しないでほしいということでございます。現在使用されていないということでございますので、削除させていただきたいということでございます。

食品添加物について、食品衛生法で認められているものは全部認めてほしいとのことでございますが、これもJAS規格の観点からお認めできないことでございます。

グルコノデルタラクトンでございますが、1社からドライソーセージのJAS標準品にpH調整剤としてグルコノデルタラクトンを使用しているということで、使用状況の調査をしたのでございますが、どうも漏れていたようでございます。現在使用されているということなので、今後もそのまま使用を可能としておくことでございます。もう1件、グルコノデルタラクトンについての意見がきております。この会社では昨年6月から標準ソーセージ格付製品に使用ということで、調査時には使用実績はなかったわけでございますが、その後の商品設計の見直しにおいてグルコノデルタラクトンを使用するようになったということでございます。社内の規格変更で使用することになり、削除しないでほしいということで、2社が実際にグルコノデルタラクトンを使用していることが分かりましたので、引き続き使用させていただきたいということでございます。

次に、資料7のプレスハムでございます。7-3ですが、プレスハムの認定工場は現在16工場で、生産数量的には1万1千トン位あります。格付率は3%位で、格付率は徐々に低下しております。将来の見通しは余り変動はないだろう。国際規格はソーセージと同様にございません。

7-4でございますが、評価用語の統一ということで、先ほど来ご説明しているとおりです。それから食品添加物でございますが、全等級においてグルコノデルタラクトンを削除する。現在これを使用している工場がございませんでしたので、使用実績なしということで削除する。その他の添加物については先ほど来ご説明しているとおりでございます。でん粉含有率の分析方法につきましても同様でございます。

7-15でございますが、パブリックコメントが1件きております。食品衛生法上認められている食品添加物をすべて使わせてほしいということでございますが、これについてもJASの考え方からお認めできませんということです。

資料8の混合ソーセージでございます。8-3をお開けいただきたいと思います。混合ソーセージにつきましては、平成16年に生産数量108トンで、格付数量が4トン程だったのでございますが、徐々に減っておりまして、19年度は生産数量61トンで、格付数量はございません。製造工場は5工場で、作られている工場自体は余り多くございません。また、生産量的に余り大きな変動はないのではないかと考えております。これも国際的な規格はございません。

改正概要でございますが、混合ソーセージは等級がございませんので、評価用語を「おおむね良好」にしたい。それから、pH調整剤のグルコノデルタラクトンは削除、クーロー色素も削除ということで、酸化防止剤、着色料につきましては先ほど来ご説明しているとおりです。でん粉含有率につきましても先ほどの説明のとおりでございます。臓器及び可食部分につきましても先ほどの説明と同じでございます。

2件パブリックコメントがきております。1件はクーロー色素についてでございます。クーロー色素は、かつて使用されていて、今後も使用される可能性があるので使わせてほしいということでございますが、これも先ほどの考え方どおり削除させていただきます。あとは、食品添加物を食品衛生法上可能なものはすべて使わせてほしいということでございますが、こちらも同じ答になっておりまして、使うことはお認めできませんということです。

次に、資料9の熟成ベーコンでございます。熟成ベーコンは、規格の位置づけとしまして、塩漬期間等に明確な特色があるということ、これは第3条の基準に5日間以上塩漬することがありまして、この塩漬期間が長いことが特色であるということでございます。熟成ベーコンのほかに、熟成ロースベーコン、熟成ショルダーベーコンがありますが、ほとんど生産量がなく、熟成ベーコンの生産量がほぼすべてでございまして、571トン位あります。これはそれほど大きく伸びるものではないだろう、変動は余りないと考えております。ベーコンでございますので、先ほどと同様、Codex規格はCooked Cured Hamと、Cooked Cured Pork Shoulderという規格がございます。

改正内容でございますが、評価用語の統一、それから、品質仕様として、先ほどと同じように粗たん白質の基準を設定して水分の基準を削除する。原材料として糖アルコールを使用可能にすることが大きな変更でございます。ほかではなかったものでございます。

9-4を見ていただきますと、水分の規格を削って粗たん白の規格を新たに設け、砂糖類の制限を外す。5として糖アルコールを使用可能とする。糖アルコールでございますが、普通の糖類と違いまして、熱をかけても褐変しにくい、作った製品にしつとり感があるということで、熟成ベーコンに使用させてほしいということでございます。なお、通常のベーコン、ハムに糖アルコールは使用は可能でございます。熟成ベーコンにおいては糖アルコールは使用できなかつたのでございますが、これを認めたいということでございます。乳酸ナトリウムにつきまして、ベーコンは非加熱のものがあり得るということで、リストリア菌対策として乳酸ナトリウムをお認め願いたいということでございます。測定方法は先ほどと同様でございます。

次に、資料10の熟成ハムでございます。熟成ハムにつきましては、熟成ボンレスハムが500トンほど、熟成ロースハムが850トンほど、熟成ショルダーハムも若干ございます。格付数量は横ばいで推移している。認定工場数は41で、工場数は多いのですが、贈答用の高級なものということで、生産量としては余り多くないということです。規格は、先ほど申しましたようにCodexのハムとショルダーハムがあります。

改正内容は先ほどと同様でございます。糖アルコールや糖の使用の制限でございます。非加熱のものを想定しておりませんので、pH調整剤としての乳酸ナトリウムの使用を認めておりません。

パブリックコメントは1件寄せられております。これも先ほどと同じように添加物の許可希望でございますが、先ほどと同じ考えでお認めできません。

資料11の熟成ソーセージでございます。こちらも特色規格で、主体となりますのが熟成ウインナーソーセージで1万9千トンから2万トン程度の生産量がございます。こちらも今後の生産量の変化は余りないのではないかということでございます。

改正内容につきましては、牛の脂肪層の使用を可能とすること、砂糖類の限定削除、糖アルコールの追加、日持向上剤としてグリシン及び酢酸ナトリウムを使用させていただきたいということでございます。11-5でございますが、表示の方法といたしまして、名称の表示につきまして、豚の脂肪層を使用したものは「熟成ポークソーセージ（ボロニア）」等と書けるようにしました。牛の脂肪層だけを使用したものは「熟成ビーフソーセージ（ボロニア）」等と書けますというところが追加されております。分析方法は先ほどの説明と同様に、でん粉含有率が詳細に記載されるということでございます。

以上でございます。

○田島会長 この議題については昨年10月22日の部会で審議されておりますが、後ほど審議するベーコン類品質表示基準等の改正と部会報告の内容が重なる部分があるので、日本農林規格と品質表示基準の部会審議内容を一括して報告していただきたいと思います。部会長を務めていただきました香西委員から部会報告をお願いいたします。

○香西委員 各改正案につきましては、昨年10月22日の部会で審議されました。まず、ベーコン類の品質指標を水分の基準から粗たん白質の基準に変更することについて、品質を確認する上で同じと考えてよいかとの質問がありました。事務局からは、どちらも增量防止のための基準であるが、糖類等の水に溶けやすいものを原材料に使用すると相対的に水分値が低下するので水分よりも粗たん白質のほうが增量防止として有効であり、またCodex規格においても粗たん白質が基準として採用されているという説明がありました。

次に、熟成ベーコン類の粗たん白質の基準をベーコン類の上級の基準よりも厳しくしたのはなぜか。また、品位の評価用語を「良好」から「優良」に変更する必要があるのかとの質問がありました。これに対しまして事務局から、熟成ベーコン類等の基準を特級相当の位置付けとし、上級より厳しい基準にしたとの説明がありました。

次に、食品添加物が今回増えたように感じられるが、糖アルコールや乳酸ナトリウムは必要なのかとの意見がありました。事務局から、糖アルコールは食品添加物以外の原材料としての追加であり、食品添加物に指定されている糖アルコールは使用できない。食品添加物については業界からの要望を検討し、必要最小限のものに絞った結果が今回の改正案となっている。乳酸ナトリウムはリストリア菌の抑制という観点から追加したいとの説明がありました。

次に、日持向上剤の使用量は保存料と比べて多いのかとの質問があり、業界委員から保存料と同等のレベルまで保存性を確保しようとすれば相当な量が必要になるが、日持向上剤は保存期間を数時間または数日間延長するために使用するもので、保存料ほどの効果を期待しておらず、保存料を使用しない場合に限り使用できるように規定されているとの説明がありました。

最後に、ケーシングに腸ではなく胃または食道を使用した場合であっても、太さによってボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ、またはワインナーソーセージに分類されるのかとの質問がありました。事務局から、ボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ、ワインナーソーセージに、胃または食道をケーシングとして使用する例は余りないが、使用した場合は太さによって分類されるとの説明がありました。

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。

○田島会長 それでは、ベーコン類の日本農林規格、ハム類の日本農林規格、ソーセージの日本農林規格、プレスハムの日本農林規格、混合ソーセージの日本農林規格、熟成ベーコン類の日本農林規格、熟成ハム類の日本農林規格、熟成ソーセージの日本農林規格の各見直し案につきまして、委員の皆様

からご質問、ご意見はございますでしょうか。

いろいろありますけれども、改正内容は添加物の追加あるいは「優良」等の語句の見直し等に大体該当され、共通していると思いますが、ご意見はございませんか。

それでは、ご意見がございませんようですので、原案どおり、ベーコン類の日本農林規格、ハム類の日本農林規格、ソーセージの日本農林規格、プレスハムの日本農林規格、混合ソーセージの日本農林規格、熟成ベーコン類の日本農林規格、熟成ハム類の日本農林規格、熟成ソーセージの日本農林規格をそれぞれ改正するということでよろしいでしょうか。

○山根委員 大変素朴な質問なのですけれども、格付率のことですが、ハムの格付率がとても低いと思いまして、ロースハムで10%位、全部合わせても平均で12%位という記載があります。ソーセージは、ワインナーソーセージで60%位、平均で50%位という記述になっています。ハムはせっかく等級が設定しており、格付が増えれば良いと思いますけれども、どうしてハムがこんなに格付が少ないのか、何か理由があれば教えていただきたいと思いますのでお願いします。

○表示・規格課課長補佐 お答えいたします。業界から明確な理由を把握はしていないのですけれども、基本的にはメーカーが主体的に商品に付けています。JAS品は高級品としての位置付けがあります。先ほどご説明したとおり、お歳暮用や贈答用に特級や上級のマークを付けるなど、JAS品は良いものだということがひとつ。それから、取引上の規格として標準品という一定の規格のものを使っていることもあるかと思います。やはり一般消費者向け、その他の贈答用は高級品だということを、メーカー企業内の位置付けで取り扱われているのではないかと思っております。

○田島会長 ほかにございますか。

それでは、改めて、ベーコン類の日本農林規格、その他ハム類の日本農林規格等の改正について、よろしゅうございますでしょうか。

(「異議なし」の声あり。)

○田島会長 異議なしと認めますので、そのように報告いたします。

本日の総会は議題が多いですし、皆様方、かなりお疲れのようですので、ここで10分間休憩を取りたいと思います。

○表示・規格課課長補佐 休憩の前に、すみません。先ほど上田委員から原材料と食品添加物を明確に区別して記載していないものはどのくらいあるかというご質問がありまして、現行では12基準ございます。例えば、風味調味料や植物油脂、パン類、乾めんの品質表示基準などがあるのですが、資料23にJAS規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準がございまして、その23-2のIIで、わかりやすい表示ルールの実現の観点から、個別の品質表示基準を見直す際には現在の加工食品品質表示基準に倣ったような表示ルールができるかどうかを個別に検討しております。分けたほうが分かりやすいか、あるいは分かりにくいかという観点で見直しを進めている中で、例えばドレッシング類などは分けて書かないほうが良いだろうという判断で現行の基準になっているものがございます。今後、この見直しの基準に沿って、品質表示基準しかない個別の品質表示基準やまだ見直しが済んでいないものもありますので、それについては順次、この基準に照らしながら検討をし、ご審議いただいて、決めていきたいと思っております。

○仲谷委員 まだ十分理解できておりませんのでお教えいただきたいのですが、先ほどの、かんきつ果汁の件でございます。添加物ではなく、かんきつ果汁を原材料として使用できる旨のご説明だったと理解しているんですが、それでよろしいでしょうか。

○表示・規格課課長補佐 はい、そのとおりでございます。

○仲谷委員 そうしますと、表示としては酸味料という表示ではなく、原材料名そのものを表示するということでおよしいのでしょうか。

○表示・規格課課長補佐 レモン果汁を使えばレモン果汁やレモンという書き方になります。

○仲谷委員 そうしましたときに、使用目的が酸味を目的としたものではないかんきつ果汁の使用も可能でございましょうか。

○表示・規格課課長補佐 基本的に定義の中に入れているもので分けたものは、野菜、果実を酸味目的に使うときのみにトマト加工品とするということにしておりますので、例えば甘味の付与等、そういう果汁を違う目的で使っている場合については定義から外れるかと思っております。

○仲谷委員 規格の中には、かんきつ果汁としてはレモン果汁が特定されておりますが、かんきつ果汁ということになれば一般的な果汁という理解になるものと思うのですが。

○表示・規格課課長補佐 定義の部分には酸味の付与という意味で記載しております。

○仲谷委員 酸味の付与の定義というのは、どちらに記載してあるのでしょうか。

○表示・規格課課長補佐 例えば、トマトケチャップ、資料3-13の新旧対照表になっているかと思います。

○仲谷委員 トマトミックスジュースの場合、食塩、香辛料、砂糖類、酸味料（かんきつ類の果汁を含む。）・・・こういう表現になっていると思います。この場合、酸がかんきつ果汁には当然あるわけですが、糖酸比のバランスによって酸よりも糖のほうが高いということもあるのではないか。そのこと自体は特に大きな問題ではないと思うのですが、いわゆるレモン果汁以外のものも使用可能という判断をしてよろしいのでございましょうか。

○表示・規格課課長補佐 ただ今、JAS規格の定義の例でお話をしたのですが、JAS品は使えるかんきつ果汁を限っていますけれども、品質表示基準では限定しておりませんので、例えばレモン以外のかんきつ果汁を酸味目的で使ったものにこの名称を使えることは可能になっております。

○田島会長 ほかにございませんか。

それでは、3時まで休憩にしたいと思います。

午後 2時50分 休憩
午後 3時00分 再開

○田島会長 それでは、総会を再開いたします。

議事次第に従いまして、次は、(2)のベーコン類品質表示基準、ハム類品質表示基準、ソーセージ品質表示基準、プレスハム品質表示基準、混合ソーセージ品質表示基準、混合プレスハム品質表示基準の各見直し案について、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いたします。

○渡邊上席表示・規格専門官 それでは、ベーコン類等品質表示基準の見直しについて、ご説明させていただきます。

まず、資料14の14-2を開けていただきたいと思います。ベーコン類品質表示基準の見直しでございますが、内容のところに書いてございますように、原材料名の表示の方法につきまして、(1)としましては、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載することを明確にするということでございます。それから、原材料の中の砂糖類の表示方法を詳細に定めるということでございます。

14-4をお開き願いたいと思うのですが、こちらに「(2)原材料」がございます。これまで「次のアからウまでの順にそれぞれアからウまでに規定するところにより記載すること。」となっていたものを、「次のアからウまでの区分により原材料に占める重量の割合の多いものから順に、・・・」ということで、最近、品質表示基準を改正する場合には、こういう形で区分ごとに重量の多いものから

順に書いていく方法が主流になっておりまして、それに倣って改正したものでございます。したがいまして、今回はイに「原材料及び食品添加物の原材料は次に定めるところにより記載すること」としまして、これまででは使用量の多いものから順に、「香辛料にあっては・・・」とあったのですが、「次に定めるところにより」ということで、イの（ア）により、「食塩、砂糖、植物性たん白、卵たん白、乳たん白、たん白加水分解物、香辛料等とその最も一般的な名称をもつて重量の多いものから順に記載」ということでございます。（イ）は砂糖類の表示の方法を事細かに決めたということで、これも現在、品質表示基準を改正する際に砂糖類を2種類以上使った場合の書き方はこうですということを書いております。他の品質表示基準の書き方に合わせたということでございまして、中身が変わったというものではありません。

パブリックコメント等を募集いたしましたが、応募はございませんでした。

次に、資料15のハム類品質表示基準の見直しでございます。内容といたしまして、原材料名の砂糖類の表示方法を詳細に定める改正を行う。15-4を見ていただきますと、砂糖の表示方法を書いて、また2種類以上使った場合の書き方を決めているということでございます。それから、区分に応じて多いものの順にというのは、前回からこういう形になっておりましたので、ベーコン類と違ってこの部分の改正はございませんが、ベーコン類と同じ表現になっております。以上でございます。パブリックコメントはございません。

ソーセージでございますが、こちらはソーセージのJAS規格でいろいろ改正があったと思いますが、この部分が品質表示基準にも反映されている部分がございます。（1）の家きん肉を主原料とする製品についてもソーセージの定義に含める。これは規格と同じでございます。それから、（2）として無塩漬ソーセージの義務表示事項から使用上の注意を削除するというのがございます。（3）としまして、1種類の家畜若しくは家きんの肉またはこれに同種類の原料臓器類を使用した場合の書き方の話でございます。これはポーク、ビーフ、チキンというように書くということでございます。それから、2種類以上の家畜等の臓器及び可食部分を使用した場合のまとめ書きの規定を廃止するということで、これまでの書き方から今後は畜種と臓器をセットで書いていただこうと。それから、砂糖類の表示方法を改めるということで、こちらは先ほどと同じ内容でございます。

中身を詳しく見ていきますと、16-3のところは、ソーセージの規格でもありましたように、臓器若しくは可食部分を臓器及び可食部分というように変更している。それから、肉の重量も家きん肉を主体としたものを使えるものに書き直していることです。

16-4のボロニアソーセージ、フランクフルトソーセージ、ワインナーソーセージの括弧書きでございますが、ソーセージの規格と同様に使用する腸を書いて、それ以外はだめということで、その腸の名前を書いています。それから、臓器及び可食部分については規格と同じ変更でございます。

それから、16-5の第3条第2項を削ることになっておりますが、無塩漬ソーセージにあっては製造業者等が容器又は包装にすべき表示事項は使用上の注意とするになっていたものでございます。

第4条も名称、原材料名及びでん粉含有率及び使用上の注意となっているものから、使用上の注意を削除したということでございます。

それから、第4条の（ア）は、1種類の畜種と同種の原料だけを使用した場合は○○ソーセージと書いて、○○に畜種が書ける。ポーク、ビーフ、チキンと書けるという変更でございます。

ドライソーセージ、セミドライソーセージの豚肉、牛肉の書き方でございますが、書き方を若干改めて、「豚肉のみ、豚肉及び牛肉又は牛肉のみ」というような書き方に変更しております。中身が変わったというものではありません。

16-7の(3)のアンダーラインを引いた「使用上の注意」がございますが、現行は使用上の注意として加熱してから食べることが望ましい旨を記載するとなっており、無塩漬ソーセージの場合細菌の管理が難しい部分があるということで、加熱したほうがより安全だということで書いていたのでございますが、今の製造技術をもってすればわざわざ加熱してから食べなくてもそのままで充分食用にできるので、この部分を削除したということです。

それから、16-6のレバーソーセージに使用する肝臓以外の臓器の可食部分は、これまで臓器又は可食部分の文字の次に括弧を付して豚、牛等と書くことがあったのでございますが、ここを削除して、牛の肝臓、豚の腎臓というように書くことで、こういったまとめ書きはなくなるということです。

その上のアの(ア)でございますが、こちらは糖類の書き方の変更でございまして、より詳しく糖類の書き方を規定したということでございます。

(オ)においては、糖類を2種類以上使った場合の書き方ということで、これも先ほどからの糖類の表示方法の変更と同様でございます。

パブリックコメントが1件業者からきております。九州の製造業者のようにございますが、内容は、九州では鶏肉の消費量、生産量が多く、原料としての使用頻度が高いため、家きん肉を主原料とする製品をソーセージの定義に含めることはぜひお願いしたい。地鶏の加工品としても非常に特徴ある商品が展開できるということで、今回の規格改正についての応援メッセージといいますか、この方向で改正しようということでございましたので、案のとおりチキンソーセージを定義に含めることにしたいと思っております。

次に、資料17のプレスハムでございます。プレスハム品質表示基準につきまして、17-2の内容のところを見ていただきますと、砂糖類の表示方法を詳細に定めるということで、先ほど来、いくつかの品質表示基準でもあることでございまして、ほかのものと何ら変わるところはございません。17-4の一番上の行でございますが、鶏肉を扱えるようになったものですから、例示としまして、「鶏肉」等と、鶏肉を入れてございます。パブリックコメントはございません。

混合ソーセージ品質表示基準でございます。混合ソーセージの改正でございますが、2種類以上の家畜等の臓器及び可食部分を使用した場合のまとめ書きの規定を廃止する。砂糖類の表示方法を詳細に定めるということで、先ほどのソーセージと同様の改正内容でございます。パブリックコメント等はございませんでした。

次に、混合プレスハムでございます。19-2を見ていただきますと、混合プレスハムにつきまして、原材料名の砂糖類の表示方法を詳細に定めるということで、これも砂糖類の書き方を丁寧に書いて、2種類以上使用した場合の書き方も書いたもので、先ほど来と同じ内容でございます。

以上でございます。

○田島会長 この議題についての部会報告は先ほど行いましたので、早速審議に入りたいと思います。ご質問、ご意見等がございますでしょうか。

それでは、意見がございませんようですので、原案どおりベーコン類品質表示基準、ハム類品質表示基準、ソーセージ品質表示基準、プレスハム品質表示基準、混合ソーセージ品質表示基準、混合プレスハム品質表示基準をそれぞれ改正することによろしいでしょうか。

(「異議なし」の声あり。)

○田島会長 異議なしと認めます。そのように答申いたしたいと思います。

続きまして、(3)特別用途食品制度の対象食品の見直しに伴うようゆ品質表示基準の改正について、審議をいたします。事務局から資料の説明をお願いいたします。

○渡邊上席表示・規格専門官 それでは、説明させていただきます。

資料20のしょうゆ品質表示基準の改正でございます。20-2を開けていただきたいのでございますが、しょうゆにつきましては、趣旨のところに書いてございますように、厚生労働省は健康増進法の基準、26条第1項に当たるのでございますが、これに基づく特別用途食品制度を改正して、低ナトリウム食品については、病者用食品の許可対象食品から除外する予定で、このため同法の規定に基づく許可等を表示根拠としているしょうゆ品質表示基準を改正する必要があるということでございます。

内容でございますが、減塩の表示を行う際の条件を健康増進法第26条第1項の許可を受けたものから、健康増進法第31条第1項の規定に基づく表示を行ったものに改正するということで、健康増進法に基づく表示制度の改正について若干ご説明させていただきます。

20-4に厚生労働省の特別用途食品制度のあり方に関する検討会報告書があり、これは平成20年7月4日に出されております。この中で、特別用途食品表示制度を、ある程度品目を絞って許可の対象にするもの等を制限することになったというものです。

20-6でございます。左が現在の形でございまして、病者用食品という枠があって、その中に許可基準型と個別評価型がございまして、その病者用食品のほかには妊産婦、授乳婦用粉乳、高齢者用食品、そしゃく・えん下困難者用食品があるのでございますが、この病者用食品の中に病者用単一食品として低ナトリウム食品、低カロリー食品、低たん白食品など、いろいろあるのでございますが、この中で、低ナトリウム、低カロリー、高たん白質食品につきましては、これは栄養表示基準に基づく栄養強調表示で対応して、許可基準型の病者用単一食品からは外すということになりました。それから、病者用組合せ食品につきましても、全面的に宅配食品栄養指針で対応で、これもなくなり、許可基準型で残っているのは低たん白、アレルゲン除去、無乳糖、総合栄養の各食品でございます。これらが栄養表示基準に基づく表示になって、サンプルを提出し検査を受けて認可を受ける形の制度はなくなる、そういうことをしなくなるということでございますので、品質表示基準の根拠がなくなるということでございます。

20-3を見ていただきたいのでございますが、別表2があります。うす塩、あさ塩、あま塩、低塩という用語につきましては、区分欄にございますように、食塩分が通常の当該商品の食塩分に比べて80%以下のものであって、健康増進法第31条第1項の規定に基づく表示を行ったものになっております。それに対して、減塩という用語の表示はもっと厳しいものになっておりまして、しょうゆ100グラム中の食塩量が9グラム以下のものであって、かつ、健康増進法第26条第1項の許可を受けたものということで、サンプルを提出して、塩分が確かに9グラム以下で少ないとということを確認してもらったものしかできなかつたということでございます。うす塩、あさ塩等については従来どおり栄養表示基準に基づく表示をすれば良いということでございまして、減塩につきましてもそれと同様に、しょうゆ100グラム中の食塩分が9グラム以下のものであって、かつ、健康増進法第31条第1項の規定に基づく表示を行ったものということで、表示根拠としては、うす塩やあさ塩と同じレベルになる。ただし、うす塩等は80%以下であるのに比べ、減塩は9グラム以下と、一般のしょうゆが100グラム中16グラムから18グラム位が塩分ということでございますので、大体半分程度のものを減塩と表示ができるということでございます。資料23にございますが、品質表示基準の見直しの中で、23-2のⅢのその他の1のところに書いてございますが、他法令に基づく基準等を引用している場合のこれら基準改正に伴う形式的なJAS規格及び品表改正は調査会部会を経ずに調査会総会で議決することができるこことするということで、今回の総会でご審議、ご議決をお願いするものでございます。

以上です。

○田島会長 ただいまご説明ありましたとおり、この議題については、改正箇所について健康増進法の基準を引用しており、この基準の見直しによる形式的な改正と考えられますので、部会を経ずに総会で議決したいと思います。それでは、しょうゆ品質表示基準の改正案につきまして、ご質問、ご意見がございますか。

○渡邊上席表示・規格専門官 すみません、パブリックコメントが1件きておりましたので、説明させていただきます。ちょっと専門的な内容ですけれども、しょうゆ100グラム中の食塩量が9グラム以下のものの解釈ということで、これまであった特別用途表示の許可が今後なくなると食塩量の解釈が複数考えられる。これまで厚生労働省が分析したものを守っていれば良かったのでございますが、これをどういう方法にするのか明確にしてほしいということでございます。例えば、ナトリウムの量をいうのか、塩化物イオンの量をいうのか、それとも製造時の食塩の配合量をいうのかということでございますが、もうお分かりのとおり、低ナトリウムという表示でございますので、減塩の表示はナトリウムが低減された旨の表示ということで、ナトリウム3,550mg以下が食塩量9グラム以下ということになります。以上でございます。

○田島会長 それでは、改めてお諮りいたします。原案どおり、しょうゆ品質表示基準を改正することによりよろしいでしょうか。

(「異議なし」の声あり。)

○田島会長 異議なしと認めますので、そのように答申をいたします。

続きまして、(4) 定温管理流通加工食品の日本農林規格の制定について審議いたします。事務局から資料の説明をお願いいたします。

○渡邊上席表示・規格専門官 資料21の定温管理流通加工食品の日本農林規格の制定でございます。21-2に、趣旨として、農林物資の規格及び品質表示の適正化に関する法律第7条第1項の規定に基づき、定温管理流通加工食品の日本農林規格を制定することになっておりまして、また下に内容が書いてあるのでございます。今回新たな流通食品に対する「流通JAS」の制定ということでございますので、これまでの経過等を若干ご説明して、ご理解願いたいと思います。

21-4をお聞き願いたいと思います。流通JAS規格の制定ということになっておりまして、平成18年3月1日施行された改正JAS法によって新たに制定できることになったJAS規格でございます。これについては、民間の高度な流通管理を促進するとともに、流通方法に特色のある農林物資について、消費者の選択に資するため、流通の方法についての基準を内容とするJAS規格を制定するということでございます。

図は改正前と改正後という形になってございますが、改正前のところが今あるJAS規格のものでございまして、先ほどご審議いただいたベーコンやしょうゆなどが法第2条第3項第1号の規格で、品位、成分、性能等の品質についての基準ということで、赤い丸形のJASマークがついている、一般的な品質に関する基準でございます。もう一つが、法第2条第3項第2号の生産の方法についての基準で、先ほどご審議いただいた熟成ハム、有機農産物がこれに当たりまして、一番左のJASマークが熟成ハム等に付けるマークで、真ん中が有機農産物等のJASマーク、右側が生産情報公表牛肉等のJASマークでございます。平成18年の法改正で新たにできたのが流通の方法についての基準で、法第2条第3項第3号でございます。

流通JAS規格の要件でございますが、流通JAS規格は、流通の方法に特色があつて、その流通の方法によって通常の流通の方法に比べて価値が高まると認められるもの、もう一つは、流通の方法による価値の差が製品そのものを検査してもわからない、判別することが困難であるということです。

これは有機農産物や地鶏を分析しても、これが有機農産物か地鶏かというのを分析はなかなかしにくい。有機農産物も残留農薬がなければ有機農産物かというと、そういうものでもございませんということでございます。それから、流通の方法については、方法を検査することによって規格に適合していることが確認可能であることでございます。規格をつくっても、これが本当に適合しているかどうか確認できないものは規格として成り得ないということでございます。

流通 JAS 制度の仕組みでございますが、こちらは通常の JAS と同じような部分もありますが、登録認定機関の認定を受けた流通行程管理者、これは新たに作るのでございますが、これが農林物資が生産又は製造されてから消費者に届くまでの一連の流通行程を管理把握する。そして、一貫して流通行程の管理が行われたことを JAS 規格に基づき検査し格付をする。流通行程管理者が格付します。規格に適合した場合に当該物資に JAS マークを付けるということでございます。

下に概略図が出ておりますが、製造業者の上に 1 本の線があって、製造と保管・出荷が区別されておりますが、今回の流通 JAS では製造の部分は関係なく、作った後、保管・出荷するところから流通行程を見ていく。流通行程でございますので、保管・出荷から運送業者を通じて配送センター、また配送センターから運送業者を通じて販売店というところまでずっと行き、販売業者のところで消費者が購入するまでの期間が流通行程ということになります。

流通行程に関しましては、管理情報を流通行程管理者に提出することが必要で、流通行程管理者は流通行程のすべてを管理、把握し、検査をして格付をする。格付したものに JAS マークが付いて消費者のもとに届くということでございます。流通行程管理者は、第三者機関でございます右側にある登録認定機関に申請し、適正であることの認定を受ければ、なれるということでございます。

流通 JAS でございますが、平成18年3月の法改正当時は、流通方法に特色があるものとして、氷温流通、活魚流通を想定して仕組んだのでございますが、氷温流通というのは特許が取得されている。氷温という用語自体も商標登録されており、JAS 規格として運用することができないという状況でございました。それで、この流通 JAS 規格を具体化するためにどうすればいいかを検討するために、平成18年度に流通 JAS 規格検討委員会を設置いたしまして、厳密な温度管理による流通 JAS や流通行情公表 JAS ということはできないかということを、学識者や流通業者等に集まつていただいた検討していただいた経過がございます。

一般的な生鮮食品や加工食品は事業者が多数かかわっており、流通が非常に多様化し複雑化している。特に生鮮食品につきましては、仲卸や小売りなど、流通が固定化せずにいろいろなルートを通じて動くので、なかなか規格は困難であると。特色ある流通方法としましても、すべての段階を遡及追跡して、履行状況を確認することが非常に困難、特色ある流通の方法が途切れることなく消費者の手元まで届くまでの間、管理されているというものは非常に少ない、ないに等しいということであったのでございます。例えば、活魚に関しましては、どこかの段階で必ず鮮魚として売られる。いけす内で活魚として販売する例というのは非常に少ない。ほかには、超低温ということで、マイナス50度というような超低温で流通している冷凍マグロというものも想定したのですが、柵どりの段階では別の業者に頼んで柵どりしてもらう、販売するときには解凍して売っている等、消費者の手元まで一貫して管理されている事例がなかなかないという問題が報告されました。

このため、平成19年度に、また流通 JAS 規格検討委員会を設置し検討していただいたところ、既に一部のコンビニエンスストアにおいては、製造工場から販売店舗まで一貫した温度管理を行い流通している米飯弁当があり、最も現実性が高いのはこれではないかということで、米飯弁当に関する流通 JAS 規格案が、19年度の規格検討委員会から報告されたということでございます。これを受けて

今回定温管理流通加工食品のJAS規格を提案させていただいたということでございます。したがいまして、流通JASといたしましては今回の規格は第一弾ということでございまして、第一歩、今後の流通JAS規格のフレームとしてこれを位置づけて、今後はこのフレームを参考として新たな流通技術の進歩等に考慮し、生鮮食品等の品目についても新たな流通JAS規格の制定を進めていきたいと考えているところでございます。

それでは、内容の説明をさせていただきます。21-2の内容につきましては、後で細かく規格の中でご説明させていただきたいと思います。21-3でございますが、現在、弁当関係はどんな状況になっているのかといいますと、弁当やすし等の製造工場数は日本全国で1,180工場あるそうでございます。経産省の19年度統計でございます。それから、販売店舗数、これはコンビニエンスストアの店舗数ですけれども、4万3千店舗があるということでございます。これも経産省の19年度の商業統計でございます。売上金額でございますが、こちらは非常に大きく、最新のものとしては、惣菜全体で平成18年度4兆7千億円、惣菜の中で米飯類、これは平成17年のデータまでしかございませんが、2兆2千7百億円という非常に大きなマーケットでございます。ただし、この弁当のうち、定温管理流通した弁当の統計値はございません。将来の見通しでございますが、このような定温管理する弁当は今後増加するのではないかと考えております。国際的な規格は、当然のことながら、現在ございません。

規格内容でございますが、21-6からご説明したいと思います。

目的は、定温管理流通の加工食品の流通方法についての日本農林規格を定めることを目的とします。用語の定義でございますが、流通行程について、流通の場合は製造や生産行為のように特定の工場や圃場、事業所のみで行われるものではなく、物が流れ、それが動いていく過程が流通ということですから、製造から消費者に届くまでの間が流通行程ということです。それから、定温管理でございますが、食品等の品質の低下、これは食味や微生物の繁殖、食中毒のおそれがあるようなものがありますが、これらを抑えることを目的として流通行程時の当該加工品の温度を一定に管理するということでございます。定温管理の温度帯でございますが、先ほど説明しました流通行程管理者が、法第14条第3項又は第19条の3第3項の規定による認定を受けた流通行程管理者をいうということで、これが定めた温度を定温管理の温度としております。したがいまして、流通行程管理者が科学的根拠に基づいて定めた温度ということになります。それから、定温管理流通加工食品は定温管理した加工食品ということで、これは言葉のままでございます。定温管理流通加工食品のうちの定温管理流通弁当でございますが、流通加工食品のうち弁当その他の調理食品であって、米飯を用いたもので、お米を用いていないめんやパンを使ったサンドイッチなどは該当しません。それから、(加熱調理することを前提としたものを除く。)となっておりまして、最初から加熱調理が前提の冷凍食品やレトルト食品は除いてある。常温のまま買って食べられるということが前提でございます。

定温管理の温度については、当該弁当の食味等の品質の低下及び微生物の繁殖を防ぐことを目的として、理化学検査、これはpHなどを考えております。それから、微生物の繁殖を抑えることを目的として、大腸菌や一般生菌というものがございます。それから、官能検査、こちらは食べて、ぼそぼそせずおいしく食べられる、かたくないなど、そういったもので、これを結果に基づいて検査の結果、科学的根拠に基づいて定めるということです。

それから、流通行程において弁当が定温管理の温度、これは一つの温度、例えば18度なら18度という温度を定めて、その±2度以内の温度で管理されてなければならないということでございます。この±2度以内の温度というのが、最初は明記されていなかったのでございますが、パブリックコメントを受けて修正した部分でございます。

この修正をなぜしたかというのは、パブリックコメントの意見に対する回答等を見ていただいたほうがわかりやすいと思いますので、そちらをごらんいただきたいと思います。21-15でございます。パブリックコメントについて全部説明したいと思います。

21-15の一番上ですが、測定に用いる温度計については公的な規格がないことから分解能を規定するだけではなく、温度計の信頼性を確保する方策についても規定することが制度の信頼性確保の上で必要ではないかということでございます。点線で囲んだ4つの意見につきましては、温度計の更正を業務として行っている会社の方からのご意見でございますので、かなり専門的なお話もあると思います。まず1点目につきましては、通常の温度計は公的な規格がございます。標準温度計というものがございますが、今回使おうとしている温度データロガーというものについては公的規格がないということでございますので、ご意見を踏まえまして、分解能に加えて許容差についても規定するということにしております。温度計の信頼性を確保する方策としまして、校正等をいつやるか、どれくらいの差を認めるか等については、定温管理流通食品の認定の技術的基準に定めるということしたいと思っております。

次の意見は、接触式の温度センサーを米飯に挿入して温度を測定する場合、十分な挿入長を得られなければ正確な温度は測定できない、センサーの挿入位置をもっと詳しく決めるべきということでございます。特に挿入長はセンサー径の20から40倍必要という専門的意見をいただいております。それを踏まえまして、センサーの挿入長は外径の20倍以上というように規定させていただきます。

表示計器につきましては、結露等によって故障する可能性があるので、温度センサーと表示計器の位置関係を規定すべきという意見がございましたが、防水性のある測定装置を使用するということで、このような規定は必要ないと考えております。

温度の記載方法ですけれども、○○～○○℃、○○±○○℃という表記は国際単位系の表記方法や計測のルールに合っていないということでございます。これは○○℃～○○℃、○○℃±○○℃と表記すべきということで、ご意見として賜るということでございます。

それから、第3条2項の流通行程において当該弁当の定温管理の温度で管理されていることの規定では定温管理の温度帯から外れた場合の取扱が明確ではなく、定温管理流通加工食品の定義があいまいになるのではないかとの意見を踏まえまして、定温管理というものを定温管理の温度に対して±2℃以内で管理することというように明記をしたところでございます。

次のページでございますが、第3条第3項の販売店の定温管理流通弁当の陳列棚に温度計が備えつけられており、販売者及び消費者が温度計を確認できる状態になっていることという規定があったのでございますが、これに対するものと、それから温度計の温度が第5条の定温管理○○℃～○○℃の温度帯に入っていた場合、品温に影響がない場合であっても消費者が不信感を持つおそれがあり、流通の基準の考え方を消費者に理解してもらう必要があるのではないかということでございます。流通の基準の考え方を消費者に理解してもらう必要があるのは当然でございますが、この温度計を設置して見えるようにするのと、温度管理で○○℃～○○℃を表示させるものはかえって不信を招くのではないかというご意見でございます。「また」としまして、流通の基準を管理温度○○℃～○○℃とすると遵守は困難ということで、要は陳列棚がございますと、その温度はある程度上下する。場合によっては示してある温度から外れる可能性があるということでございます。ですから、外れることもあるし、その外れたものを消費者が見た場合かえって不信感を持つだろう。だから、温度計を設置したり、温度が○○℃～○○℃という表示をするのはかえって消費者の混乱のもとになるのではないか、というご意見でございます。これにつきまして、ご指摘のとおりということで、定温管理○○

と表示した場合は、表示された温度は陳列棚の雰囲気温度ということであると誤認されるおそれがある。この表示温度はあくまでも品温を表すと私たちは思っているのでございますが、消費者は陳列棚の温度というように誤認するおそれがあることから、第5条を、定温管理の温度から定温管理の目的の表示に変更することにしたいということでございます。これはまた後ほどご説明します。それから、定温管理の基準をより明確にしたことにより、消費者はJASマークを見て適切に温度が管理されていることを判断できることから、当該規定を削除、温度を表示することは削除したいということでございます。

第3条第4項の製品の保管施設、配送センター、配送車両及び販売店の陳列棚の温度が正確に記録され、かつ、その記録が1年以上保管されていることでございますが、すべての管理記録を1年間保管することは困難、運用に適さない条文ではないかということでございます。これにつきましては、認定流通行程管理者が格付検査を行う場合でも、内部監査を行う場合であっても、管理記録というのには必要であり、それに基づいて検査するということなので、最低でも1年間の管理記録の保存は必要だというように考えております。したがいまして、この規定については必要だと思っております。ただし、当該規定につきましては定温管理流通加工食品の認定の技術的基準に規定することで、今回の規格の内容からは外し、削除したいと思っていますが、1年間の記録保存は、そのまま生かしていきたいと思っております。

元へ戻っていただきまして、21-6でございます。先ほどの第3条第2項でございますが、先ほどのパブリックコメントを受けての改正でございまして、±2°C以内のもので管理されていく。それから、第3項と第4項につきまして、3は温度計が備えつけられて消費者等が確認できる状態になっているという事項を削除いたしました。記録の1年間保管につきましても、認定の技術的基準に移すということで削除いたしました。

第4条の定温管理流通弁当の名称の表示でございますが、これは定温管理流通〇〇、弁当が入るのでしょうが、または〇〇（定温管理流通）というように、消費者がこれは何であるかということがわかりやすいように、当該弁当の一般的な名称を記載するということにしたいと思っております。

特色の内容の表示方法でございますが、先ほど申しましたように〇〇°C～〇〇°Cというように温度を記載させようとしたものでございますが、温度を記載させるとかえって消費者側は混乱するのではないかというご意見をちょうだいしておりますので、温度は書かないことにいたしまして、代わりに定温管理の目的を書いていただこうと。例えば、品温を食味等の品質の維持と微生物の抑制を目的とした温度で一定に管理、こんなに長く、かた苦しい文章は多分コンビニエンスストアの方は使わないので、おいしさがどうした、安心がどうしたというようなことになるのかもしれません、自らやっている温度をどういう目的でやっているかということを書いていただこうと思っております。

それから、測定方法でございますが、まず測定装置でございます。測定装置は、文章表現上若干変えておりますが、分解能のところは変わっておりません。これは全部入れかえただけで、許容差ということでございます。許容差±0.3°C以内の性能ということで、許容差を真値、正しい温度に対して許容できる範囲が±0.3°C以内の性能を有したセンサーである。これを外付けするということで、これは内蔵型の温度測定ロガーというものがあるのですが、反応がそれほど敏感でない。1分間隔で自動的に測定するのでございますから、それなりに感度の良いセンサーということにした場合、外づけで差し込むようなものしか今のところは測定できないだろうということで、外づけセンサーのあるもので、分解能0.1°C以上、許容差は±0.3°C以内というものにしたいと思っております。

測定装置のセンサーでございますが、これは米飯の中心部に挿入して1分間隔で測定する。それか

ら、挿入長は外径の20倍以上というご意見をちょうだいして、それを反映しております。

それから、測定装置を用いた定温管理流通弁当の配送でございますが、こちらは通常の配送方法、この検査のためだけに特別なことをするのではなく、日常使用しているコンテナを使用して、配送車に載せて測っていただく。配送車は普通の販売店に配送する場合には、配送車が最後に配送する販売店にかかるコンテナ、一番最後に降ろされるコンテナに測定装置を用いた弁当を入れて、これで測定してほしい。配送車で配送される間は一番温度変化が激しく管理しにくい。例えば、真夏の炎天下で外気温は30度Cになりますし、冬ですとマイナスという場合もございます。そうすると開け閉めすると非常に激しく雰囲気温度が変化があるのでございますので、できるだけ過激な環境に置かれたものをサンプルとするということです。

それから、測定終了後測定装置に蓄積された温度データを専用装置で読み取って測定結果を確認する。

測定期間は、先ほど申しましたように製造後保管から出荷、それから消費期限まで、消費者に渡るところまでございますが、温度計を差したものをお弁当の消費期限まで置いていただきたい、その間までどうであったかという形で測定したいと思っております。

これが規格の内容でございまして、このほかに、机上配付といたしまして、カラー版の配付資料があると思います。これが実際に流通行程を通じた弁当やおにぎりに温度測定ローガーを差し込んで測定実験を行った結果でございます。開始時間が11時半で、色別に見ていただくと、弁当が青、おにぎりが点線、環境が小さい点々ということになっております。環境のところを見ていただきますと、大きく上下に振れております。12時50分を過ぎたあたりが配送車積込で、配送終了は16時50分、この間が配送車に載っていた時間で、この間の雰囲気温の温度変化は非常に激しいものがある。雰囲気温は非常に激しいのでございますが、お弁当のところを見ていただきますと、一応18度Cに設定をしていて、19度Cまでいかない範囲で落ち着いている。配送車の温度が高目に設定されているのではないかと思うのですが、おにぎりは若干小さいせいだと思うんですけども、温度変化を割と敏感に受けて、20度C近くまで上がる。ただし、18度Cを中心温度としますと±2度Cのところで十分管理されている。その後、店舗到着後は8時50分まで測ったものがありますが、これが安定的に一応管理されている。ただし、先ほどの配送車と違って店舗はどちらかというと17度C位の温度で管理されており、こちらは少し低目で管理されているということです。陳列棚の温度も、18度Cで管理している場合、陳列棚も16度Cより下にある部分もあるということで、消費者が見たときに15.5度Cなど、そういうときも考えられるという状況でございます。ただし、弁当にしましても、おにぎりにしましても、定められた±2度Cのところには十分入っているということです。

21時10分から23時30分までのところを拡大したものが下の表になっております。配送車の温度も下のほうに一部拡大したものが出ております。配送車の場合はA店、B店、C店、D店、E店、F店と6店舗ほどを回っております。ひとつ異常な値、D店からE店までの間に非常に温度が下がっているところがあるのでございますが、これは店舗入荷で、配送車の扉が開くようなことがあったのではないかと思います。原因はわかりません。こういう状況でございます。雰囲気温に比べましてお弁当の温度は割と安定して流通しているということでございます。

以上でございます。

○田島会長 この議題につきましては、昨年7月22日、8月20日、10月3日の3回にわたり部会で審議されています。部会長は私が務めさせていただきましたので、私から部会報告をさせていただきます。少し長くなります。

初めに、まず対象品目について議論いたしました。消費者側委員から、JAS法改正では氷温流通、活魚流通や流通履歴情報公表 JASマークが想定されていたが、なぜ弁当を対象とする規格を制定するのか。菓子類、水産物なども適用の範囲に広げてはどうかという意見が出されました。事務局からは、氷温流通は民間でブランド化されている。先ほどご説明ありましたとおり、活魚流通は流通行程が複雑で一貫した流通管理が難しいこと、流通履歴情報公表 JASは実用化の事例が極めて少ないことなどの問題があり規格化が困難であったことの説明がありました。一方、弁当については、温め過ぎず、冷め過ぎない温度、弁当の流通に適した温度で流通行程を厳密に管理する流通に特色があり、通常の流通に比べて、より作った状態を維持した状態で消費者に提供することができ、コンビニエンスストアを中心に流通システムが構築されており、制度導入に実効可能性があったことから規格の対象としたとの説明がありました。また、菓子類や水産物等の品目については今後の検討に委ねたいとの説明がありました。

次に、定温流通管理の定義について議論いたしました。業界委員から、定温管理は温度管理だけではなく、衛生についても配慮していることから、定温管理の目的を食味等の品質保持だけに限定するのではなく、衛生面についても明記すべきではないかとの意見がございました。事務局からは、定温管理の目的は食味等の品質の維持と微生物の抑制にするとの説明がありました。

次に、規格内容について議論いたしました。業界委員から、衛生に関する基準が規格から漏れていのではないかとの意見が出されました。一方、消費者側委員からは、事業者が衛生面に配慮して製造した商品を定温で流通させたということを明確にした規格とすべきであるとの意見が出されました。事務局からは、JASは安全性を前提としていることから衛生面の規定を設けないが、衛生面を担保する事項については認定の技術的基準で定めるとの説明がありました。

次に、測定方法について議論いたしました。業界側委員から、弁当の品温の測定については測定位置、配送状況等によって測定結果が異なることから、測定状況を明確に定めるべきであるとの意見が出されました。また、消費者側委員から、温度の測定は製造から販売までしっかりと測定してほしいとの要望がありました。事務局からは、測定状況を明確にするため温度の測定位置を米飯の中心温度と定め、配送時間が最も長い弁当の温度を測定することとし、測定時間は製造後の保管の時点から弁当の消費期限までにするとの説明がありました。

最後に、JASマークについて議論いたしました。消費者側委員から、流通 JASについては新たなマークを付けるべきではないかとの意見がありました。事務局から、JAS制度のあり方検討会において JASマークの種類を最小限にすべきだと取りまとめを踏まえ、規格内容が類似している生産情報公表 JASマークをベースに定温管理流通加工食品の JASマークを定めるとの説明がありました。

以上の論議を行い、意見の集約を行いましたが、一部の消費者側委員から規格化のメリットを感じられない、弁当以外の品目を検討すべきとの意見が出されたことから、部会案の取扱は部会長一任となりました。部会長として、制定案についてはメリットや必要性がわかりづらいとのご意見はあるものの、一定の意見集約が図られたと判断できることから、制定案を提案どおり了承されたとして、パブリックコメントを経て、総会の審議にしたことを報告いたします。

ということで、部会報告を終わりましたので、定温管理流通加工食品の日本農林規格の制定案につきまして、委員の皆様からご質問、ご意見等いただきたいと思います。

○山岸委員 今回初めて委員として参加させていただき、この間の内容は余り聞いていないので、もしかしたら外れているかもしれないのですけれども、定温管理という言葉、用語の定義はされている

のですけれども、定温という言葉が消費者にとって、定める温度というものがなじみがないものですから、正しく理解されるかなという疑問があります。定温という言葉を聞きますと、私たちは低温殺菌牛乳という言葉はよく聞いておりますので、低い温度という、耳だけで聞きますと低い温度をイメージしてしまうのです。定まる温度の定温という言葉を何かほかの言葉、例えば一定温度というようなことへの言いかえをすることはできないのでしょうかというお尋ねでございます。低い温度の低温と一定温度の定温とが、一々説明しなくてもわかるようにしていただけたらありがたいというように思いますので、お伺いいたします。

○渡邊上席表示・規格専門官 定温につきまして、部会におきましてもいろいろなご意見をいただいたところです。適温が良いのではないか、作りたて管理流通、温度管理流通、そういうものがあったのでございますが、定温という言葉は低い温度と、音でいえば紛らわしいのでございますが、字で書けば違う字ですし、これまであるような言葉を使うよりは、新たにこういう定める温度で定温というものを作ります。皆さんが知らない、まだわからないというのは当然のことでございますが、これを広めていくというのもひとつのJASのやり方ではないかということで、今後言葉を広めるのもJAS制度の方法の一つではないか、ひとつの道ではないかということで、定温ということを皆さんにご納得いただいたので、今回の規格は定温でやっていただけたらありがたいと思っています。

○田島会長 ほかにございますか。

○山口委員 山岸委員と同様に今回から参加ということで経過がわからないので、もし不要な発言がありましたら教えていただければ結構なんですが、私は、立場的には生産者の代表ということでこの場に来させていただいておりますけれども、たまたまこういう業界に10年ほどおりましたので、その関係からいうと、測定の技術的な内容で配送の一番最後の店舗について測定をするということになっています。配送する立場からいうと、これが定温流通で一番簡単な部分になってしまいます。一番最後の店舗というように限定する部分が本当に定温流通の趣旨に合っているのかということが疑問に感じます。技術的な内容で、技術的基準でクリアできるなら構いませんけれども。いただいた資料について、これは測定したのが冬だと思うのですが、定温流通で一番つらいのが夏場、一番暑いときになります。そうすると、一番奥よりも扉に近い部分の温度変化が一番激しくなります。そうなると、実は2店舗、3店舗目のはうが一番温度条件が厳しいということが配送する者の立場なんです。最後の部分で測定することが、本当に規格に合っているのか、ちょっと疑問を感じたものですから、意見を述べさせていただきました。

○渡邊上席表示・規格専門官 資料を見ていただくと、確かにこれは冬場、つい最近やったものでございまして、外気温は10℃前後のときやっております。今のご意見は、一番奥にあるので奥にある間は温度変化は一番受けないだろうということのご意見でございますね。確かに奥にあるものですから、最初のうちは影響を受けにくいと思うのですけれども、何店舗も回っておりますので、影響を受ける回数は一番多い。影響を受ける回数が多いというのと、最後の店舗のところは、当然のことながらこれしか入っていないものでございますので、後ろから2番目のところから、したがいまして、扉側からは遠いかもわかりませんけれども、保温車の温度変化は直接受ける。奥ですから多少受けにくいかとは思いますが、受けるだろうということで、奥にあるということよりも、店舗に行く度に何回も開け閉めされて、その都度影響を受ける、このほうがより厳しい環境ではないかというように判断したものでございます。

○山口委員 この規格の制定時点でえてくださいという話をしているのではなくて、経験的に一番奥のはうが影響を受けない。更に、構造上トラックは一番奥に冷蔵機が付いているのです。その直下

のところが一番楽なんです。だから、そういった視点で見てもらって、せっかくこういったことをやるのであれば、今後いいJASとして続いていってほしいものですから、そういった意見もあったということをこの場で明記してもらって、以降検証や見直しがあったときに、そういった意見があつたということを議事として残しておいてくださいという意味で今申し上げているだけで、今回すぐにどうしろというお話ではないので、どんどん良くしていけばいいことだと思います。意見として聞いておいてください。

○田島会長 議事録には残します。

○山根委員 21-7の上のはうですが、表示方法で、流通の温度帯の数字を記録するのは困難、誤解を招くおそれもあるのでなくし、その代わりに目的を書くようにするというご説明だったのですけれども、数字をなくすことが良いか悪いかということもあります、それを納得するとしても、その代わりに目的を書けば良いというのは、どうも納得がいかない。その代わりに目的を書くことがイコールにはならないだろうというように思うことがひとつです。

それから、管理が徹底しているか、不適合なのがないかということを認定管理者がきちんとチェックし判断するということで、内部監査なども行うということなんだろうと思いますけれども、監視体制というものがどういうようになるのか、今の段階でもうちょっとわかることがあれば教えていただきたいと思います。

○渡邊上席表示・規格専門官 特色の内容の表示の方法だと思うのですけれども、温度を書かないのがどうなのかという話もございましたことと、それからこれは代わりではないというご意見でございますが、特色の内容をどのように表示するかということで、温度で表示するか、その内容を言葉で、こういう目的でやっていますということで書くかということで、同じではないのですけれども、特色規格の内容をいかにして表すかというときに、温度なのか目的なのかということで考えたものでございます。

それと、検査の関係でございますが、検査は自己格付で、それぞれの事業者、流通行程管理者がやるのでございますが、21-5に表があったと思うのですけれども、一番下に流通行程管理者というものがございまして、その右側に登録認定機関というものがございます。この登録認定機関が第三者機関でございまして、こちらが流通行程管理者の認定を行うと同時に、登録認定機関は定期的、1年に1回程度だと思うのですが、流通行程管理者のところへ監査という形で、きちんと格付検査等が行われているか、記録がきちんと管理されているかを監査で出向くことになっております。登録の申請受付だけでなく、その後も登録認定機関は流通行程管理者のところに行って監査を行う。これは今の品質に関する規格も、有機農産物等の生産方法の基準についての登録認定機関の対応も同じでございますが、監査という形で定期的にチェックに行くということになっています。

○田島会長 ほかにございますか。

○栗生委員 先ほどの説明で、定温管理という言葉をこれから普及徹底していきたいというお話でした。そうすると、特色の内容の表示方法のところで、格付の表示に接近してというので、これは多分格付の表示というのは格付のマークになるのではないかと思うのです。そのところに最初の頃の説明ではその下に定温管理流通と書かれるというようなことで、それも広げていく意味ですごくいいなと思ったのです。でも、これが消されるということで、その下に目的を書くということなんですねけれども、この中には定温管理というひとつの言葉がこの目的の中に書かれていないので、すっきりとした形で書かれていないということで、広げるという意味では定温管理という言葉を使ったような書き方、そういうようにしたほうが広がりは良いのではないかと思います。

○渡邊上席表示・規格専門官 今、ご提案があったことは、当方も当然考えておりまして、流通JASは現在の生産情報JASのマークは使うのですけれども、下に認定機関の名前を付けて、上には定温管理流通という文字をマークに入れます。なおかつ、その近くに定温管理流通の目的を書いていただくことになっています。ですから、定温管理流通というのは何だろうと思ったときに、横に目的がこうですと書いてあるので、わかつてもらえるのではないかというように考えております。これは、資料23のIの1の(1)の特色規格のところに書いてございまして、製品の品質がどうこうと書いて、この場合JASマークに近接して表示することを推奨する。特色の内容を定めるというように書いてございまして、これが推奨する特色の内容ということで定温管理流通ということをこの基準をもって書き込みたいというように考えております。

○田島会長 ほかにございますか。

○松井委員 すごく単純なことで申し訳ないのですが、測定のセンサーの機械の長さは大体センサーの反応するところから20倍位というように設定されているのですが、どのくらいのものかというのを教えていただきたいのと、そのセンサーというのは特別なものではなくてすぐに手に入るものかどうかを教えていただけますか。

○渡邊上席表示・規格専門官 今、現物をお持ちしようと思うのですけれども、たばこの箱ぐらいの大きさにセンサーつきのコードが50～60cm伸びているような形のもので、その先にセンサーがついていて、20倍でございますので、直径が1mm～2mmでございますから、2cm～4cm差し込んで測る。横から差し込みますので中心に入るのに上からも下からも同じような高さで、なおかつ2cm～4cm差し込むということを考えております。現物が来ましたのでお回しし、見ていただければと思います。

○田島会長 業界でデータロガーといわれているものです。データが蓄積されますので、後からパソコンに取り込んで解析するという仕組みになっております。

ほかにございますでしょうか。部会を3回に渡り開きましていろいろ議論をした結果、お示ししたような提案になっているのでございます。

○河合委員 定温管理流通加工食品がそうでないものに比べてCO₂の削減になるのかどうかというところを、一度考えていただいたほうがいいのかなという気がしましたので、意見を申し上げます。

○田島会長 事務局で検討していますでしょうか。

○表示・規格課課長補佐 一定の温度で管理するということは、当然、無駄な加温又は冷却を避けることになりますし、速やかに運ぶということは、当然、移動距離についても効率的に行うということで、これは各コンビニ事業者が同じように環境への配慮ということでやっていらっしゃいますので、直接この規格の中には入っておりませんが、やっていただければ自ずとそういった効率的な運送になるかと考えております。

○田島会長 ほかにございますか。

○齋藤委員 これについては、規格が制定され、実際の行程管理者の要件等が定められるということになっているようでございますが、具体的なイメージでいくと、実際にどのくらいの時期にこれが動き出すのでしょうか。

○渡邊上席表示・規格専門官 これから告示制定等の作業がありますし、特に認定の技術的基準などを新たに作らなければならないということがございますので、告示制定作業が5月、6月には何とか動き出してくれたらいいなと思っています。ある程度積極的な業者もありますので、多分夏頃には何らかの形が整うことになるのではないかと思います。

○田島会長 ほかにございませんか。

それでは、意見が出尽くしたようですので、原案どおり定温管理流通加工食品の日本農林規格を制定するということでおよしいでしょうか。

(「異議なし」の声あり。)

○田島会長 異議がないようですので、そのように報告いたします。

(答申案及び報告書案配付)

○田島会長 ここで議題4の(1)、(2)、(3)、及び(4)の審議結果について確認いたします。ただいま配付いたしました報告案と答申案の内容はいずれも原案どおりとなっておりますが、よろしいでしょうか。ご確認をお願いいたします。なお、読み上げはいたしません。

(「異議なし」の声あり。)

○田島会長 それでは、ご確認が終わったと思いますので、お配りした報告案と答申案の案を取り、報告及び答申といたします。

次に、議題5のその他のア平成21年度の審議予定品目についてです。事務局から資料の説明をお願いいたします。

○渡邊上席表示・規格専門官 平成21年度の審議予定品目でございます。予定でございますので若干増えたり減ったりすることがあるかもしれません。現在考えておりますものは、日本農林規格といいまして、食用植物油脂、植物性たん白等のほか、製材の枠組壁工法構造用製材など、材木系のものもございます。地鶏肉や農産物漬物、煮干魚類、にんじんジュースなど、予定では一応合わせて13規格の見直しの審議をしていただきたいと思っております。品質表示基準でございますが、この規格に対応する基準の見直しを実施する予定としております。以上です。

○田島会長 何かご質問等はございますでしょうか。21年度につきましてもご協力をお願いいたします。

イのその他について、事務局から何かご発言はございますか。

○渡邊上席表示・規格専門官 特段ございません。

○田島会長 何もないようですので、以上で本日のすべての議題は終了いたしました。

○山岸委員 この資料の件でお伺いしたいのですけれども、事前配付資料と当日配付資料とは同じものでしょうか。もし同じものならば、とても資源の無駄遣いだというように思いましたので、同じものでしたら事前配付のものを持ってくれば済むことで、忘れた方にだけお配りすればいいのではないかと思いましたが、いかがなものでございましょうか。

○渡邊上席表示・規格専門官 基本的には事前配付させていただいたものと同じでございますが、ときどき内容が若干変わっていることもあります。その場合でも差し替え等という対応も考えられますので、今後資源の無駄遣い防止のためにそのようにさせていただきます。

○田島会長 議事運営にご協力いただき、ありがとうございました。議事進行を事務局にお返しいたします。

○新井表示・規格課長 どうもありがとうございました。

本日は1時から開始ということでございまして、大変長時間のJAS調査会の総会になりました。1月6日にご就任された方々はJASの総会は、このような形の総会ということで、おそらく戸惑われた面もあるかというように思います。食品のJAS規格、非常に細かな技術的な基準、それから測定方法といった科学的なものに支えられておりまして、JASの総会はなかなか地味でございますけれども、こういうことをオープンに議論しながら、食品の製造業者の方の努力、それから消費者の買いうための指針という形で、今までJAS規格、それから品質表示基準を作ってきたものでございます。

これからも J A S の総会の審議にご協力いただきますよう、よろしくお願ひしたいと思っております。

また、本日は、定温流通の J A S 規格という新たな J A S 規格を制定をしていただきました。今までの J A S 規格と大分毛色が違いまして、私どももこれから関係の法令、それから関係の認定といった、いろいろなもの、技術的な基準の細かなものを定めていくのでございますけれども、J A S マークの信頼性が損なわれないような形でこの規格が運営されますように努力をしていきたいと思っておりますので、よろしくお願ひしたいと思います。

最後ではございますけれども、机上配付資料の中で、先ほどの温度帯を測定した結果の 1 枚紙の資料につきましては調査会終了後に回収いたしますので、ぜひ机上に置いていっていただきたいと思います。これは事業者の方のご協力によりまして、私どもデータをいただいているものでございますので、今日は机上配付とさせていただき、回収をさせていただきますので、机の上に置いていただきたいと思います。

本日は長い時間でございました、どうもありがとうございました。

午後 4 時 19 分 閉会