

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7月10日（金）

会場：農林水産省三番町共用会議所大会議室

時間：14：00～15：56

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

- ・生糸の日本農林規格
- ・しょうゆの日本農林規格
- ・有機農産物の日本農林規格

(2) 品質表示基準の見直しについて

- ・しょうゆ品質表示基準

(3) 遺伝子組換え表示対象品目の見直しについて

遺伝子組換えに関する表示に係る加工食品品質表示基準第7条第1項及び生鮮食品品質表示基準第7条第1項の規定に基づく農林水産大臣の定める基準

(4) 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「生糸」(案)
- 3 日本農林規格の見直しについて「しょうゆ」(案)
- 4 品質表示基準の見直しについて「しょうゆ」(案)
- 5 日本農林規格の見直しについて「有機農産物」(案)
- 6 品質表示基準の見直しについて「遺伝子組換えに関する表示に係る加工食品品質表示基準第7条第1項及び生鮮食品品質表示基準第7条第1項の規定に基づく農林水産大臣の定める基準」
- 7 JAS規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準

参考資料

- 1 農林物資規格化及び品質表示の適正化に関する法律（JAS法）の一部を改正する法律（平成21年4月30日法律第31号）について
- 2 消費者庁関連3法のポイントについて

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
粟 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	セイホク株式会社技師長
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長
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
榊 瀧 俊 子	淑徳大学大学院総合福祉研究科教授
松 井 千 輝	公募委員
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	主婦連合会会長
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 2時00分 開会

○小川表示・規格課長 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。私は、5月16日付人事異動で表示・規格課長となりました小川と申します。よろしくお願いいたします。

委員の皆様には、ご多忙のところ、本総会にご出席いただきまして、ありがとうございます。本日の委員の皆様のご出席状況ですが、香西委員、加藤委員、仲谷委員、山岸委員、山口委員、吉井委員の6名の方が所用のため欠席されております。また、山根委員と河原委員の到着が遅れているようでございます。しかしながら、19名の委員のうち現在11名の委員の方が出席されておりますので、農林物資規格調査会令の規定に基づき、本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運営規定に基づき公開となっており、傍聴する方を公募しましたところ、29名の方の応募がございまして、本日傍聴されております。

それでは、早速、運営規定に基づきまして田島会長に議事進行をお願いいたします。

○田島会長 田島でございます。委員の皆様には円滑な議事進行にご協力をいただきますよう、お願いいたします。

それでは、まず始めに梅田審議官よりごあいさつをいただきたいと思っております。

○梅田審議官 審議官の梅田でございます。本日はお暑い中、また、ご多忙のところ、この総会にご出席いただきましたこと、誠にありがとうございます。

本日の調査会総会でございますが、JAS規格につきましては、生糸、しょうゆ、有機農産物の各日本農林規格の見直し、品質表示基準につきましては、しょうゆの見直し、このほかに、遺伝子組換え表示対象品目の見直しについてご審議いただくことになっておりますので、よろしくお願い申し上げます。

さて、最近の食品表示に関する情勢につきまして、簡単にお話をさせていただきます。

原料原産地の表示方法や情報提供のあり方につきましては、食品の表示に関する共同会議でご議論いただいているところでございます。去る5月29日に原料原産地などの情報開示の方向性に関する中間的な取りまとめ（案）をご承認いただきまして、現在この中間取りまとめに添って検討・議論を進めており、本年秋ごろを目途に結論を得ていくことになるという状況でございます。

また、本年4月に、議員立法により国会でJAS法の一部改正（案）が審議され、成立いたしました。主な改正点は、原産地の虚偽表示に対する直罰規定を設けたこととありますが、これにつきましては後ほど議題の中で表示・規格課長が資料により説明させていただきます。

それから、消費者庁、消費者委員会につきましては、国会で消費者庁関連法案が審議され、5月29日に成立いたしました。いよいよこの秋にも消費者庁が発足する運びとなります。この件につきましても皆様方のご関心があるかと存じますので、後ほど課長から説明をさせていただきます。

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賜りますようお願い申し上げます。私のごあいさつとさせていただきます。本日はよろしくお願いいたします。

○田島会長 ありがとうございます。

それでは、議題に入る前に、本日の総会の議事録署名人の指名を行います。運営規定により会長が指名することとなっておりますので、今回は上田委員と神谷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たいと思います。まず、議事次第がございます。その後、資料1といたしまして、JAS調査会の委員の皆様の名簿がございます。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ということで、生糸がございます。3は同様にしょうゆの見直しがございます。それから、4といたしまして、しょうゆの品質表示基準の見直しについてという資料がございます。5といたしまして、JAS規格の有機農産物の見直しの資料がございます。6といたしまして、品質表示基準の見直しについてということで、遺伝子組換えに関する表示についての基準の資料がございます。資料7、これはいつも付けておりますが、JAS規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準というものがあります。それから、参考1といたしまして、JAS法を一部改正する法律についての説明資料がございます。参考2といたしまして、消費者庁関連3法のポイントについてという資料がございます。それから、机上配付資料といたしまして、寄せられたパブリックコメントの原文の資料をお配りしております。これは委員の皆様方だけの配付でございます。配付資料については、以上でございます。

それから、1点お願いがございます。机の上のマイクは一度に3名の方までしかオンにならないということになっております。4人目の方はボタンを幾ら押してもマイクが入りません。発言が終わりましたら、ボタンを押してマイクをオフにさせていただきたいと思います。

また、本日の発言につきましては、発言者を明記して後日、農林水産省のホームページの中で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。以上でございます。

○田島会長 それでは議題に入ります。まず、「(1)日本農林規格の見直しについて」でございますが、最初の生糸の日本農林規格の見直し案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 説明いたします前に、この資料は案でございますので、皆様方で審議していただくとともに、この内容につきましては、字句について若干法令上の修正が入ることがあるということをご理解願いたいと思います。

それでは、まず資料2の生糸の見直しについて、ご説明いたします。

初めに、皆さん、生糸の検査というものを余りご存じないと思われまので、2-10ページの別添-2の写真を見ていただきたいと思います。こちらに生糸の検査の手順が載せてございます。左上から、サンプリングの写真が出ております。手に持っていますのが「1かせ」という単位の生糸でございます。210グラムあるそうでございます。これを1荷口から29かせをランダムにサンプリングするというので、1荷口は大体20ケース、1ケースは30キロということになっているようでございます。

それから、真ん中の写真が水分検査です。これは大きなお釜のようなものでございますが、この中が140度になっており、この中で生糸を乾燥させて水分を測るということです。水分が高いと保管中にかびが発生するとか、生糸を買うのに水をたくさん買う必要もないということがありますし、また、水分が余りにも少ないとまとまりがなくなり、作業性が悪いというような理由で、水分値が決められているということでございます。

それから、次が再操切断検査です。これは上のほうに糸巻車のようなものがございまして、ここにかせをかけまして、下のほうにボビンという糸巻がありますが、そこへ巻き取っていくということで

す。巻きかえするときに余りに糸が切れるようであっては作業性が悪いということで、これが何回切れたか、切れた回数が多いほど品質が良くないということでございます。これは1分間に165メートル巻いて、130分間巻き取るそうでございます。

次が、下の左端にある織度検査でございます。織度糸という、112.5mという長さの生糸を巻いた塊がございます。それを400本つくって、ひとつひとつ測り、それぞれの重さによって、糸の太さのバラツキを検査するというものでございます。糸の太さはデニールという単位が用いられますが、1デニールというのは9,000m当たりのグラム数ということでございます。大体、繭1個当たりが約3デニールに相当するようでございます。通常は繭7個から引いたものは21デニールという形で取り引きがされるということでございます。

次が、伸度検査という写真がございます。こちらは糸を切れるまで引っ張って、どれくらい伸びたかという検査でございます。伸びない、弾力性のない糸は操作しにくいということで、伸びるものが良いということのようです。

それから、節検査でございます。写真の真ん中のほうに太くなった白い塊のようなものがあると思いますが、これが節といわれるもので、これがありますと平滑な織物ができないということで、これが多いものは品質が良くない、商品価値が低くなるということでございます。これはパネルに巻き取ったものでございまして、これを目視で検査して、確認するということになっております。これが大まかな生糸の検査でございます。

それでは、戻っていただいて、次に2-3ページのところをお開き願いたいと思います。こちらに生産状況等があります。まず、国内製造業者は、今のところ8業者しかないということで、そのうち認定製造業者は1業者ということでございます。

流通量でございますが、見ていただくとわかりますように、平成15年の国内生産量が287トンで、輸入量が1,850トンというものが、平成17年には国内生産が150トンと半減、19年には国内生産は105トン、輸入を入れても861トンという非常に少ないものになっております。これは、和服を着る機会が減って和服の需要が減少したことにより織物の生産も減る。そうすると生糸自体も少なくなるということでございます。それから、19年の極端な減少につきましては、これは主産地の京都の大手小売業者が過剰販売によるローンの関係で倒産し、呉服が市場にあふれたということで、市場が混乱し生糸の生産も落ちたということのようでございます。

それから、国内生産の減少です。これは、中国、ブラジルがたくさん生糸を輸出しているわけでございますが、こちらの生糸の値段がkg当たり3,000円から4,000円です。国内の場合は生糸が採算ベースでkg当たり7,000円程度ということで、なかなか価格的に立ち行かないということが国内生産の減少になっているということでございます。また、平成17年につきましては大手の製糸工場が2社廃業したということもございます。輸入品は中国産が7割で、ブラジル産が3割程度ということになっております。格付率につきましては、今は0.7%というように、非常に少ないものとなっております。量に置き換えますと6トンです。これはこれまで格付を行っていた生糸工場が廃業したということによるものでございます。

他法令での引用でございますが、関税暫定措置法施行令で引用されておまして、こちらは輸入される生糸の種類を特定するというので、JAS規格における2Aの等級のものを基準に関税の額が決められるということでございます。

将来的な見通しでございますが、国内生産は引き続き増えることも見込めず、減少していくのではないかというように思われます。ただし、JAS製品はことしの2月に新しい制度による工場が1社認定されて、今後とも格付を行うということでございますので、格付自体は今後とも引き続き行われることと思われます。

国際的な規格の動向でございます。こちらは1950年にISA、国際絹業協会というのがございまして、ここで規格を作ったわけでございます。日米共同提案によって基準を決定しましたが、主産国の中国等が参加しなかったということがございまして、財政的にも行き詰まって、2004年にISAが解散したということで、現在、国際的な基準はないということでございます。したがって、日本農林規格が国内外の生糸の品質を評価する上の基準として重要であり、標準規格として今後とも存続させていきたいというふうに考えております。

改正内容でございますが、資料の2-4ページです。第2条の用語の織度検査でございます。現行は「格付申請者が格付を希望する織度をいう」となっている、要は、製造業者が第三者機関に格付を申請し、そのときに織度を幾つでお願いしますということでやっていたわけでございますが、制度が変わって、今は自己格付という制度しかありません。昔は格付機関にお願いして格付してもらっていたのですが、今は自己格付になっております。したがって、検査をするに当たっては自分がどういう格付をするか、織度にするかということを決めますので、文章表現は「認定を受けた製造業者又は外国製造業者が格付をしようとする織度」というような改正にしたいと考えております。

改正点はこれだけでございまして、ほかにはございません。パブリック・コメントを募集いたしましたが、意見等はございませんでした。

以上でございます。

○田島会長 この議題につきましては本年3月16日の部会で審議されております。部会にご出席いただきました榊瀧委員から部会報告をお願いいたします。

○榊瀧委員 部会報告をいたします。生糸の日本農林規格の改正案につきましては、本年3月16日の部会で審議されましたが、特段の意見等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ご報告いたします。

○田島会長 それでは、生糸の日本農林規格の見直し案につきまして、委員の皆様からご質問やご意見等がございますでしょうか。

よろしゅうございますか。意見がないようですので、原案どおり生糸の日本農林規格を改正するというのでよろしゅうございますか。

(「異議なし」の声あり)

○田島会長 異議がないと認めますので、そのように報告をいたします。

それでは、次に移りまして、日本農林規格の見直しについての2番目のしょうゆの日本農林規格と2番の議題、品質表示基準の見直しについてのしょうゆの品質表示基準を併せて審議したいと思えます。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、しょうゆ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。

まず、資料の3-2ページをお開き願いたいと思います。しょうゆのJAS規格の見直しについての趣旨と内容がございます。内容といたしまして、定義について、しろしょうゆ本醸造の混濁の防止

を目的とする場合に限りたん白分解酵素の使用を可能とするということが一点。それから、食品添加物につきまして、製造実態を踏まえて、使用実態のない添加物を削除するとともに、用途区分の整理を行う。要は、添加物はどのような目的で使うのかが規定されているわけですが、それを見直しして整理を行ったということでございます。それから、全窒素分、食塩分の測定方法をより詳細に規定するという改正を行いたいと思っております。

次に、3-3ページにある、しょうゆの規格の位置づけでございます。しょうゆは調味料として消費者が日常的に使用する、また、加工食品の原料として実需者がいろいろと使用するということから、一定の品質が期待されるもので、標準規格として位置づけられております。

それから、製造業者でございますが、以前より大分減ってはおりますが、それでも日本全国で1,626業者ございます。そのうち、認定製造業者は655ということになっております。

その下に生産量と格付数量が出ておりますが、平成15年が全生産量98万キロリットルだったものが、平成19年は92万キロリットルということで、若干減っております。格付率も69%から63%程度に微減しているということでございます。

種類別の生産数量といたしましては、ほとんどがこいくちしょうゆでございますが、83.8%、その他、関西地方で使われます、うすくちしょうゆでございますとか、たまり、さいしこみ、しろしょうゆというものが若干ずつ造られているという状況でございます。

しょうゆの消費量につきましては、家庭で使われるのは全体の約3分1のということで、残りの3分の2は加工用とか、業務用という形で使われているようでございます。加工用や業務用につきましては、大体、前年度比横ばい、もしくはやや減っているのでございますが、家庭用は毎年減少している状況にあるということで、これを反映しまして、格付が多いのは消費者向けということがございますので、消費者向けの減っている分、格付率も若干下がってきているということでございます。

次が、3-4ページの将来の見通しでございます。こちらは生産量、格付量とも減少傾向ということで、この傾向は食の洋風化ということもあり、なかなか上がることは期待できないということのようでございます。

それから、国際的な規格の動向でございますが、コーデックスは以前しょうゆの規格をつくろうとしたことがございました。制定しようとしたんですが、国や地域によってしょうゆと呼ばれるものの中身が余りにも違い過ぎ、多様性が大き過ぎて、制定できなかったという経緯がございました。現在もコーデックス規格、国際規格はございません。

それから、3-5ページ、まず定義の改正でございますが、先ほど申しましたように、本醸造のしょうゆにはたん白分解酵素の使用が認められておりません。これは、本醸造のしょうゆというのは、特にこうじ菌等の醸造微生物や、その微生物が生産した酵素によってたん白質やでん粉を分解醸造することを基本としているということで、たん白分解酵素などを使って早くしょうゆをつくるということとは認めないということにしていたわけでございます。それを今回しろしょうゆが混濁するというところで、これを認めるということでございます。

しろしょうゆは加熱した場合に製品化した後、オリと呼ばれる混濁が発生する。このオリは酵素本体、酵素のたん白質なんですけれども、これが凝集したものです。このオリの発生を防止することを目的としまして、生揚げの加熱処理時に限ってたん白分解酵素の使用を可能としたいというものでございます。生揚げと申しますのは、しょうゆを搾ったままのものでございます。しろしょうゆ以外のもの

のは生揚げを加熱処理しているわけですが、その後のオリの凝集除去処理を行うことによって製品におりが発生することはございません。しろしょうゆは、色が濃くならないように、本来、加熱処理、火入れ処理をしないで販売するというのが通常でございますが、火入れ処理をしないものはオリの発生もない。

なぜこれが問題になってきたかと申しますと、だししょうゆというものがあって、特にだししょうゆの中でも色が薄いものが近年いろいろと出てきている。その原料としてしろしょうゆが使用されるようになった。だししょうゆを製造するときには加熱しますが、それをやりますと製品になったときにオリが発生し、問題になったということでございます。

3-8ページを開けて写真を見ていただきたいのですが、しろしょうゆの混濁と酵素処理についてというものがございます。上の段に書いてありますように、左から火入れしていないもの、真ん中が火入れしたものの酵素処理をしていないもの、右端が火入れも酵素処理も行ったものでございます。このままではわかりにくいということで、瓶を振ったものが下の写真でございまして、このように火入れしていないものも火入れと酵素処理したものもオリの発生はありませんが、火入れし酵素処理なしのものについては、この瓶の真ん中のほうにふわふわとした白いものがあると思っておりますが、こういうようなオリが発生する。これが商品価値を落してしまうということで、問題になっているということでございます。

3-5ページに戻っていただきたいと思っております。もう一点の改正といたしまして、定義の改正の「・」の2つめでございますが、たん白分解酵素をたん白質分解酵素に改めるという改正でございます。こちらは、たん白質分解酵素というのが一般的な名称であるということで、これを改めるということでございまして、実質的な変更はございません。

次は、資料3-6ページの2の規格の改正でございます。これにつきまして、先ほど申しました添加物の関係もございまして、それ以外のこともございます。

まず、砂糖類でございますが、現行と改正案のところを見ていただきますと、現行は砂糖類として果糖、ぶどう糖など、使える糖類が規定されておりますが、改正案は砂糖類といわれるものはすべて何を使っても構いませんということで、砂糖類の使用制限をなくしております。

それから、食品添加物でございますが、食品添加物は使用実態のないものを削除するというところで、具体的には甘味料のグリチルリチン酸二ナトリウムと酸化防止剤のL-アスコルビン酸ナトリウムを削除するというところでございます。新旧対照表では、3-6ページの一番下の段のところから、3-7ページの一番上にかけてと、甘味料のカンゾウ抽出物の後にある、グリチルリチン酸二ナトリウムでございますが、これを削除する。

使用実態のある添加物については、現行の用途のほかに別の効果も併せ持っているものもある。こういうものは一種類のみの用途区分であったものを使用する目的にあわせて使用区分を整理するというところで、具体的には製造用剤のD-ソルビトールを甘味料としても使用できるようにする。それから、調味料のクエン酸三ナトリウムとコハク酸二ナトリウムを酸味料としても使用できるように、それから、酸味料の酢酸ナトリウム、L-酒石酸ナトリウム、乳酸ナトリウム、DL-リンゴ酸ナトリウム、これらは酸味料のほかに調味料としても使用できるようにする。それから、製造用剤のチアミンラウリル硫酸塩でございますが、これを製造用剤から日持向上剤に変更する。それから、酸味料の乳酸をpH調整剤としても使用できるようにするというところでございまして、用途は変更しており

ますが、新たに使えるようにした添加物の数が増えたかと申しますと、ひとつも増えてございません。用途の変更だけでございます。これは使用用途に基づく使用であっても副次的な効果も期待されていたものを、主目的も明確にするということでの改正でございます。

それから、3の測定方法の改正、3-7ページの一番下でございますが、より詳細に規定することと書いてございますが、これは3-17ページを見ていただきたいのですが、新旧対照の改正案のところの(1)の測定の手順のところから、部会でご提案したものすべてを削除しております。なぜこういうことになったかと申しますと、これは3-25ページのパブリック・コメントの募集結果とこのを見ていただきたいと思えます。こちらは受付件数7件ということで、個人が2件、製造業者2件、業界団体3件ということで意見が寄せられております。多くの意見をいただきまして、この意見を受けて修正したということでございます。まず、意見をご説明しないと、なぜこのようなことになったのかがご理解できないと思えますので、これについてご説明させていただきます。測定方法以外のことも入っておりますが、ご容赦願いたいと思えます。

1番目のご意見でございます。さいしこみしょうゆの特級の規格にアミノ酸等の使用割合が窒素比20%以下と規定されているのですが、意見提出者の工場ではしょうゆ製造の都度、もろみを搾っているようでございまして、搾る時期が異なった場合、大豆たん白質のアミノ酸への分解状況が異なるという理由だと思うのですが、窒素比の算出が困難であるということをおっしゃっております。このため、算出方法又は分析方法を定めるか、あるいは窒素比でなく重量比の規格にするように求めるということでございます。これに対してのお答えといたしましては、このアミノ酸液の全窒素に占める割合でございますが、これは原料として使用したアミノ酸液と酵素分解調味液等の製品の全窒素に対する割合という定義をしていることから、特級さいしこみしょうゆにアミノ酸液等を使用する場合には、そのアミノ酸液が占める割合が20%以下になるように配合する必要があるということでございますので、そのようにしていただきたい。ご提案でございますが、アミノ酸液由来の全窒素を分析により算出するというようなことを書かれてございますが、これは、アミノ酸がどちらから出てきたものかが分析によって測ることは不可能でございます。それから、重量比の規格ということをおっしゃっておるのでございますが、何に対する比率であるのか、これだけではわからないということで、こちらは現行どおりの規格としたいと思っております。

それから、2番目のご意見でございますが、現在使用できる原材料リストに酵母エキスがないのですが、申出者は、酵母菌はしょうゆの製造の段階で培養して添加することも行われる。しょうゆの醸造に欠かせないものである。したがって、酵母を原材料として使用することはいいが、酵母エキスを使用してはいけないというのは、消費者にも理解できないのではないかと。したがって、酵母エキスを原材料リストに加えて使えるようにしてほしいということでございます。これにつきまして、酵母エキスの使用実態について調べましたところ、酵母エキスはしょうゆ製造に使用しているという実態が業界団体を調べたところないということから、しょうゆの各規格の原材料にはこれらの使用を認めることはしないということにいたしたいと思えます。

3番目から測定方法についてのご意見でございます。まず、①といたしまして、改正案に規定されている操作方法や条件については幅を持たせてほしい。②といたしまして、改正案の規定を施行する際には、機械・器具の購入や分析技術習得のため、現行方法の経過期間を十分にとってほしい。③番目といたしまして、現在各工場や検査機関で行われている分析方法については、精度確認や改正後

の測定方法へ移行するためのルールづくりをした上で、認定機関が認めたものは格付検査のスクリーニングの方法として実施を認めてほしいというようなご要望で、その理由もいろいろ書かれています。理由としては、全窒素の測定については、部会で提示した改正案では試料採取にホールピペット以外は認めないということになっておりますが、これでは分析時間が長くなるか、蒸溜装置を特定しておくと分解液を定量して希釈してからその一部をとることになるため、従来の方法より操作が増えるということで、分析時間が長くなるので効率的な分析ができないということでございます。こういうことでは格付業務を行う工場や検査機関では日常業務として行うことが困難となるというご意見でございます。

それから、食塩分の測定でございますが、こちらも同じようにホールピペット以外は認めていないので分析に時間がかかるとか、メスフラスコで希釈するというので、実験台のスペースが広く必要になってくるということで、狭い実験施設ではできない。それから、こういうような時間のかかるような分析をすると日常業務として分析を行うことが困難な工場や検査機関があるというようなご意見、それから、窒素と食塩でございますが、器具や試薬の条件が細かく規定されているので、現在それ以外の器具を使用して検査している工場や検査機関では新たにこれらを購入する必要があり、経済的負担が大きい。それから、これまで分析精度や作業速度の向上を目的として導入した機械や器具があるわけでございますが、これが使用できないということは非常に問題があるというようなことでございます。

その下の意見、点線の下でございますが、改正案の測定方法は業界内で十分な検討がされていないものであり、対応できない工場、検査機関があることから、次回見直しに向けて業界内で検討を進めていくとした上で、今回は見直さずに、現行の測定方法のままとしてほしいとのご意見でございます。今回、これらのご意見のほかに、多くの方から同様のご意見が3-27ページの下の方からありますが、たくさん寄せられているということでございます。

なぜ今回このような分析方法についてのご意見がたくさん寄せられたかと申しますと、他の食品業界でございますと、各工場は特定の検査機関に検査を依頼して、その検査データを基に自ら格付するというのをしております。その検査を行う機関は大体各食品ごとに1機関ということでございますので、そこだけが方法を改善すればよかったわけでございますが、しょうゆの業界では、他の食品業界とは異なって、大手のしょうゆ工場は自社の各工場で格付検査を行っている。小規模の企業は県単位のしょうゆの検査機関というのがございまして、こちらに検査を依頼して、その検査データを基に格付をしている。しょうゆメーカーは非常に数が多い、先ほど申しましたように1,600を超えていますので、そういうような特殊事情があって、ほかの食品業界とはちょっと違った状況にあったということでございます。

再度、3-17ページの新旧対照表のところに戻っていただきたいのですが、現行の第8条測定方法の全窒素のところを見させていただきますと、「試料1mlに分解促進剤役2g及び濃硫酸5mlを加えて加熱分解する。その分解液をアルカリ性とした後、窒素定量装置により蒸溜し、滴定して100ml中のg数で表す。」と、これだけしか規定していないということでございます。したがって、この規定の中で多くの検査機関がこの範囲に入るものであれば自由に分析ができるということで、自由なやりやすい方法で分析を行ってきたという歴史があるわけでございます。こういう状況の中で、今これを一度に変えるということは非常に困難だということでございますので、今回測定方法に關す

る改正案につきましては、全窒素の測定のケルダール法については多種の条件についてさらに検討を進める必要があると判断して、詳細に規定しないことといたします。ただし、燃焼法については新たに規定する測定方法ですので、詳細に規定しても問題はないということから、原案のとおりとしたいと思っております。

それから、食塩分の測定でございますが、こちらは改正案の規定を基本としたいと思っておりますが、いろいろご意見が出ておりましたので、これ以外にお寄せいただいたご意見も踏まえて分析値に影響しないと判断できる場合には、測定方法の試薬の濃度及び一部の使用器具の変更ができるようにしたいと思っております。

改正案の経過措置でございますが、こちらは長くとってほしいというご意見でございましたが、これについては今後検討して、告示するときに決めたいと思っております。

ケルダール法について若干変えた部分は、「濃硫酸 5mlを加えて」のところを、「濃硫酸 5ml以上を加えて」ということにより、若干量を増やしております。これは分解の条件によっては 5mlでは蒸発して足らなくなってしまう場合があるということがありますので、5ml以上というようにさせていただきます。

3-27ページに戻っていただきたいのでございますが、こちらのところがございますように、ケルダール法についていろいろご意見が出ておりますが、「第三番目の項の考え方とおおり、ケルダール法については、詳細に規定しないこととしました。」ということにしております。

それから、3-28ページの中段でございますが、ケルダール法の改正案に示された塩入・奥田とか、パルナス・ワグナーというような蒸溜装置名に限定するのではなくて、セミ・マイクロケルダールとか、マイクロケルダールというような名前でもっと広くとらえてほしいということがございます。これにつきましては今後検討する中で考えていきたいと思っておりますが、ほかの規格においても今のところ、塩入・奥田装置とか、パルナス・ワグナー型蒸溜装置というような名前を使用しております。

それから、3-29ページの食塩分についてでございますが、これは先ほど申しましたように電位差滴定法とモール法について、試薬の濃度に幅を持たせてほしいということがございます。これにつきましては、終点の判断が正確に行うことができる場合には変更しても良いこととしたいと思います。その下でございますが、ビュレットなどの容量でございます。他の分析作業と併用するので種類に幅を持たせてほしいというご意見がございましたので、こちらについては25ml以上とすることで、若干の幅を持たせたいと思っております。

そのほかに、3-29ページの一番下の段から次のページにかけてにございますが、全窒素分の測定はケルダール法と燃焼法があり、また、食塩分の測定はモール法と電位差滴定法がある。これら2つの方法を両方書くのであれば、妥当性確認試験の誤差や相関等の具体的結果を開示すべきとか、その下でございますが、情報を公表してほしいという意見がございました。これについては、こういうようなご意見があるということをご想定しておりませんでしたので公表しておりませんが、個別にお問い合わせいただければ、こちらでやりました妥当性確認試験のデータは必要な機関にご提供したいと思っております。

最後に、全窒素分及び食塩分の滴定に用いる溶液の標定方法を規定していないが、正確な濃度標定が測定時の精度を維持する上で必要なので、標定方法を規定するべきであるというご意見がござい

ます。この標定というのは、検査分析を行う上で共通の前提条件ということで考えておりますので、また、これまでの他の日本農林規格においてもこれらを規定しておりませんので、標定方法は告示には入れないということにしたいと思っております。

しょうゆのJAS規格の改正については、以上でございます。

次に、しょうゆ品質表示基準の見直しについて、ご説明いたします。

4-2ページをお開き願いたいと思いますが、改正の内容でございます。(1)といたしまして、定義でございますが、しょうゆの日本農林規格の改正に合わせ、しろしょうゆの混濁の防止を目的とする場合に限り、たん白質分解酵素の使用を可能とするということでございます。それと、原材料名の表示について、主要な原材料以外の規定を削除し、加工食品品質表示基準に基づく表示の方法で記載することとするということでございます。

しょうゆのたん白質分解酵素の使用につきましては、先ほど説明したJAS規格のものと同じでございますので説明を割愛させていただきたいと思っております。

4-4ページでございますが、(2)の原材料名の記載方法でございます。これまでは、加工食品品質表示基準の規定にかかわらず次のように書きなさいということになっていたわけでございますが、今回の改正は加工品表にかかわらずということではなくて、加工品表に書いてあればそのとおりにやっていただいて、それ以外に決めるべきことについてのみ決めるということで、主要な原材料についてのみこういうように書きなさいというように決めたいと思っております。大豆にあつては「大豆」又は「脱脂加工大豆」ということで、脱脂加工大豆を「大豆」というように書くのはだめです。脱脂加工大豆はあくまでも「脱脂加工大豆」です。アミノ酸液にあつては「アミノ酸液」、酵素分解調味液にあつては「酵素分解調味液」、発酵分解調味液にあつては「発酵分解調味液」と、使ったアミノ酸液等の名前を正確に書きなさいということでございます。

4-5ページのところでございますが、ここに波線のアンダーラインがございますが、これは部会のとときに落していたものを付け足させていただいたもので、第3条で削除した食品衛生法施行規則というものをきちんと書かないといけなくなったので書いてあります。

それから、(6)のところでございますが、こちらは何の変更があつたかといいますと、現行の(6)で、「純」、「純正」とか、「^ま生」、「^ま生引き」とか、そういうようなものについて、こういう場合だけは書いてもいいという規定があるわけでございますが、これを(6)と(7)に分けて、(6)を「純」、「純正」、その他純粋であることを示す用語というふうなものにし、(7)を「^ま生」、「^ま生引き」、「^{なま}生」という用語について書いたということで、書き方を整理したものでございます。

それから、次に4-10ページにいきまして、パブリック・コメントの結果でございます。こちらはパブリック・コメントを募集しましたところ、3件ございました。すべて個人でございます。

1番目のご意見でございますが、現行の基準ではJAS格付しないしょうゆは原材料に何を使用してもよいと読めるが、実際には農林水産省が認知した業界申し合わせで運用している。業界申し合わせでは消費者に認知されず、業界のなれ合いと受け取れかねないので、使用できる原材料と食品添加物のリストを第2条の定義の中に加えるか、または農水省で出しておりますQ&Aの中で示すべきというようなご意見でございます。これにつきましては、製品の名称にしょうゆと表示する場合には、第2条の定義において添加物以外の原材料は大豆を必須原料として麦、米等の穀類のほかにアミノ酸液とか、先ほど言いました酵素分解液とか、発酵分解調味料とか、植物由来の原料に限定しています。

添加物の使用については、食品衛生法が定めた範囲内で、品質表示基準でございますので、何を使っていたとしても結構です。しょうゆについてはしょうゆと名乗るからにはこれを守っていただくということで厳しく原料を制限しておりますので、これ以上品質表示基準の中で制限を加える必要はないというように考えておりますので、原案のとおりとさせていただきたいと思っております。それから、しょうゆの表示についての業界申し合わせでございますが、これはしょうゆ情報センターというところがホームページで公表しているしょうゆの表示等に関する業界申し合わせというものだと思いますが、これは業界としてJASや品表を適切に運用するために自主的に定めたものというように考えております。

次に、2番目のご意見でございますが、現在しょうゆの製造は自社製造だけでなく、生揚げを仕入れて製造するものも一般的となっている。生揚げの表示については、複合原材料として表示する場合と、その原材料に分けて表示する場合には表示が異なるので、基準を統一すべきであるのご意見でございます。先ほど申し上げましたように、しょうゆ工場は約1,600ございますが、小さい工場の中には自分のところで醸造しないで、生揚げという、先ほど申しましたもろみを搾ったもの、これを買ってきて、食塩水で薄めて瓶詰めして売るところもございますので、そういう場合についてのお話でございます。こういう場合、生揚げは一般的にはしょうゆの中間製品ですし、一般消費者になじみがある一般的な名称というようには言いがたいのではないかと。これを複合原材料として「生揚げ」と表示するのは、こう書いても消費者はわからない場合も多いので好ましくないのではないかと考えます。したがって、仕入れた生揚げでしょうゆを製造する場合であっても、その原材料名としては「大豆」、「食塩」とか、そういうような名称で記載していただきたいというように考えております。

3番目は、生揚げとアミノ酸液の原材料の表示順についてのご意見でございます。これにつきましては、生揚げは大豆等の原材料の重量が記載順の根拠となる。アミノ酸液は水分を含んだ液体としての重量となることから、アミノ酸液は最初に記載することとなり、これが消費者に正しい情報を提供するか疑問である。要は原料の大豆のような水を余り含んでいないものと、水分を含んだアミノ酸液とを、同じ扱いで重量順で記載されるのは情報として正しくないのではないかとこのご意見だと思います。これにつきましては、前項の考え方とおおり、生揚げについては一般的な名称とはいえないことから、これを表示せずに、その原材料名を表示することが一般的、そのために生揚げの原材料に占める重量の割合の多いものから順に、「大豆」、「アミノ酸液」等と、その一般的な名称をもって記載していただきたいと考えております。

次が、しょうゆの醸造方式でございますが、現在、本醸造、混合醸造、混合としているが、もっと消費者にわかりやすい表現にするほうが良いのではないかとこのご意見でございます。これは、具体的には混合醸造及び混合は製造工程を表現したもので、本醸造は製造工程は表現していない。本醸造は本当の醸造とか、本格的な醸造、本来の醸造というふうなイメージを与えるので、消費者に理解されやすい表現としたほうが良いというご意見でございます。これにつきましては、醸造方式の今の混合醸造とか、混合に改めたのは平成16年の品質表示基準の改正時に、これまで新式醸造とかアミノ酸液混合というものから変更したものでございまして、今、混合醸造とか混合は消費者にどのように定着しているのか。消費者がわかりにくいというのかどうなのか、その定着状況を見ながら、必要があれば見直しについても検討したいと思っております。一方、本醸造につきましては、お

酒などでも使われておりますし、長年使用されており定着しているのではないかと考えております。

次のご意見は、天然・自然の用語についてのご意見でございますが、現在条件つきで天然醸造の用語使用も認めているが、完全に禁止すべき。理由としては、天然醸造は消費者に誤認を与える可能性がある。また、しょうゆは人造物であり、天然とはいえない。最近いろいろな食品でも天然・自然の用語を規制する方向になっているもので、これはやめるべきであるというふうなご意見でございます。これに対しましては、天然醸造の用語については、先ほど言われているように条件つきで認めているものでございまして、この条件というのが、本醸造方式であり、かつ酵素や添加物の使用を制限した製品のみ具体的に表示することを認めている。それから、造り方を表す用語として定着していると思いますので、現行のとおりとしたいと考えております。

それから、次のご意見でございますが、昨今の消費者は物のつくられる過程などを重視している。しょうゆは全麹仕込みが一般的で、原材料名を表示する大豆、小麦、米、食塩のみでは製造できないから、表示方法としては、「しょうゆ麹（大豆、小麦等）」と記載するほうが望ましいというご意見でございます。ご意見のとおり、しょうゆは大豆や小麦に麹をつけて製造されるものですが、しょうゆ麹というのはあくまでもこれは製造の途中段階の中間原料というように考えておまして、これを原材料名として表示することは、先ほどの生揚げと同様、適当ではないというように考えておりますので、一般的な方法として原材料である「大豆」、「小麦」等というような表示をしていただきたいというふうに考えております。

以上でございます。

○田島会長 この議題につきましても本年3月16日の部会で審議されております。部会にご出席いただきました榎瀧委員から部会報告をお願いいたします。

○榎瀧委員 このしょうゆの日本農林規格及びしょうゆ品質表示基準の各改正案につきましては、本年3月16日の部会で審議されました。幾つか質疑応答がございましたので、ご報告させていただきます。

まず、しろしょうゆに使用を認めるたん白質分解酵素は食品添加物ではないのかとの質問があり、事務局から、たん白質分解酵素は食品添加物であるが、火入れ処理により熱変性し、凝集した酵素は除去され、製品中には残らないので、表示の必要のない加工助剤であるとの説明がありました。

次に、一般的なしろしょうゆは火入れ処理をするのか、また、消費者はたん白質分解酵素を使用した製品と使用しない製品とを区別できるのかとの質問があり、専門委員から、一般的にしろしょうゆは色が濃くならないように火入れをしていない。火入れはコストもかかることから、要望がない限り一般消費者向けに火入れした製品はないとの説明がありました。

最後に、火入れをしていないしろしょうゆでは何が困るのかという質問があり、専門委員から、しろしょうゆを使用してだししょうゆ等の二次加工品を製造する際に加熱殺菌工程があるため、火入れをしていないしろしょうゆを使用するとこの加熱殺菌工程でオリが発生するとの説明がありました。

以上の質疑応答の後、部会として原案を了承したことを報告いたします。

○田島会長 それでは、しょうゆの日本農林規格の見直し案としょうゆ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、ご意見等ございますでしょうか。

○阿久澤委員 今、ご報告いただいた件ではないのですが、使用実態がないということでの項目で、砂糖類の中の、幾つか規定してあったものを、使用実態がないということで削除するというように受

け取ったのですが、違うのですか。

○渡邊上席表示・規格専門官 砂糖類は使用実態がないのではなくて、何を使ってもいいようにする、制限をなくす、使えるものが増えるということでございます。

○阿久澤委員 わかりました。

○田島会長 ほかにございますでしょうか。

○阿久澤委員 そうすると、砂糖類というくりなんですけれども、砂糖類は、サトウキビあるいはテンサイを原料にしたもの、それとでん粉糖類というように分けられるかと思うのですけれども、今まではでん粉糖類を加えてあるということでしょうか。砂糖類はすべてそういったものも含むという解釈になるのですか。現行ですと、でん粉糖類も含まれておりますね。例えば、水あめ及び麦芽糖。

○中村表示・規格課課長補佐 お答えします。例えば、今入っていないもの、乳糖などは書いてないのですが、今度は乳糖も使えるようになります。砂糖類という、砂糖、それから液糖、異性化糖、そういうものも含めて使えるような形になってきます。ですから、使える範囲が広がります。

○阿久澤委員 そうすると、不勉強で申しわけないんですが、砂糖類という定義はどんな定義なのですか。

○中村表示・規格課課長補佐 砂糖類というのは、日本標準商品分類の中の砂糖と、糖類という区分があり、それからその他糖類も入っているのですが、それらの全体を総称して砂糖類というようにしています。ほかのJAS規格の中でも同じような扱いで今使われています。

○田島会長 現行よりも幅広い範囲の砂糖類が使えるように改正したいということのようでございますが。

○阿久澤委員 私、ちょっと疑問に思ったのは、砂糖類という定義です。それがどうなのかなというように思いました。

○田島会長 商品分類による定義をできればご紹介いただけますでしょうか。

○渡邊上席表示・規格専門官 商品分類でいいますと、砂糖には、分みつ糖、粗糖、精製糖、この精製糖の中にグラニュー糖とか、上白糖がございまして。それから、砂糖のほかに糖みつと糖類がございまして。糖みつは、精製糖みつ、甘藷糖みつ、てん菜糖みつとかがございまして。それから、糖類というものが、ここがあれだと思わなければならないけれども、酸糖化水あめ、酵素糖化水あめ、ハイマルトースシラップ、麦芽水あめ、粉末水あめ、その他の水あめ、ぶどう糖など、そういうようなものが入っております。果糖、ぶどう糖、液糖とか、そういうものも含めたものが糖類と。

○阿久澤委員 砂糖類の定義をもうちょっと考えられたほうがいいのかと思います。先ほど、乳糖も加えられるというようなお話ですが、乳糖は明らかに砂糖ではないですね。砂糖類という中に入っているということですが、砂糖はあくまでも蔗糖由来というように私たちは考えていますということでございます。

○田島会長 今、聞きますと、商品分類による定義がちょっと古いですね。最近のバイオテクノロジーの進歩で糖類の種類が多様化しているので、それを包含するように日本商品分類のほうを変えていただきたいというような気がいたします。規格には直接かわりませんが。

○渡邊上席表示・規格専門官 追加させていただきますと、先ほどの乳糖は糖類の中に入っております、それから加工食品品質表示基準の中で、砂糖類というのは、砂糖と糖みつと糖類ということで、先ほどの商品分類のものと同じになっております。それから、乳糖などは、しょうゆなどには使いま

せんけれども、ほかの加工食品において使うこともございます。

○阿久澤委員 そうすると、その分類上ですと、乳糖は糖類のほうに含まれる、そうすると、砂糖類のほうが糖類より大きくりということですね。

○渡邊上席表示・規格専門官 そうです。

○阿久澤委員 それは逆ではないかなというように思います。

○田島会長 確かにご意見のとおりです。ですので、商品分類を見直していただきたいというようなコメントをつけさせていただきたいですね。

ほかにございますでしょうか。

○小川表示・規格課長 事務局として補足させていただきます。今の阿久澤委員のご指摘について、多分違和感を感じられるのは、ここの砂糖類と書いているのは単なる分類を書いているだけであって、いわゆるタイトルを書いているのであって、それが何を書いているのかというのは、ちゃんと書くべきなんじゃないかというご指摘として受け止めております。商品分類も、今、渡邊から申し上げたのは目次を言っているわけです。目次だけでは中身がわからないではないかということだと思います。やりたいことは法令的に砂糖類として広く包含をする。それを書くとしたらどういう書き方が適当なのかというのは、この文章を告示案として法律的にどう書くのが適当かということで整理させていただきたいと思います。やりたい方向性については一応しているというふうに理解をしております。

○阿久澤委員 関連で、その表示のところなのですが、4-5ページの一番下に「ぶどう糖」という言葉が入っているのですが、これがもし砂糖類ということでぶどう糖等がその中に含まれるということで要らないということであれば、ここのぶどう糖というものをあえて書く必要もないのではないかなというように思いますが。品質表示基準の見直しの4-5ページの一番下です。

○渡邊上席表示・規格専門官 ここは糖類を全部書いたものですから、ぶどう糖だけここへ出す必要はないということですね。これにつきましては、法令的な問題もありますので、また後ほど検討させていただいて、必要であれば改正をしていきたいと思っております。

○田島会長 宿題でございますね。お答えに窮していますので、宿題にさせていただきたいと思っております。ほかにございますでしょうか。

それでは、ご意見がないようでございますので、原案どおりしょうゆの日本農林規格としょうゆ品質表示基準をそれぞれ改正するというところをお諮りいたします。よろしゅうございますか。

(「異議なし」の声あり)

○田島会長 異議なしと認めますので、そのように報告と答申をいたします。

それでは、議題1の日本農林規格の見直しについての最後の有機農産物の日本農林規格でございます。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、資料5に基づきまして、有機農産物の日本農林規格の見直しについて、ご説明いたします。

資料の5-2ページをお開けいただきたいと思います。規格の見直し案についての趣旨とその内容ということで、有機農産物につきましては、栽培方法に明確な特色があると認められることから、資料7の見直しの基準のIの1の(1)の特色規格に該当するものとしたします。

それから、今回の見直しでございますが、今回は法律で決まった5年ごとの定期見直しではなく、現行規格の附則で規定しておりますところの3年間の経過措置の期限が今年10月に切れるということ

でございますので、その経過措置終了後の資材等についての取扱を中心に見直しを行ったということでございまして、全般的な見直しを行ったものではございませんことを、最初にお断りしておきます。

改正内容といたしましては、まず、一般管理として古紙に由来する農業資材及び種子が帯状に封入されたコットンリントー由来の再生繊維製の農業用資材を使用可能とするということにしております。

(2) としまして、別表2及び別表3に掲げられている資材について、生産の実情及び国際的な規格等を考慮して追加及び削除を行うものです。

有機農産物について、まず、生産状況についてご説明したいと思います。現在の有機の認定生産行程管理者数は1,833、これは昨年の9月段階のものでございます。外国の数が553ということで、これはグループ認定を含んでございますのですべて農家というわけではございませんが、参考までに、下のほうに現在の全国の農家数を書いてございます。180万4千農家ということで、現在の農家数からすると0.1%程度の方が有機農業をされている農家であるということになります。

次が、下の有機農産物の格付数量でございます。国内格付数量は17、18、19年度と、わずかずつですが増加している。海外の格付数量でございますが、これはそのまま有機農産物として輸入されるものもございまして、主として海外で有機加工食品の原材料として使用されているものが多いということでございます。これも増加傾向にあります。なお、この格付について外国のものが非常に多くあるように見えますが、これはその製品がすべて日本に輸入されたというものではございません。日本のJASで格付をしてもその他の国で消費されているものもあるということで、日本にすべて輸入されているものではございません。

次の5-4ページの有機農産物の農産物生産に対する割合でございまして、平成18年度が0.17%、それから平成19年度0.19%と、若干増加しているということでございます。

それから、他法令の引用でございまして、酒類における有機等の表示基準というのがございます。これは、酒はJAS法の対象から外れているということで、当然のことながら、有機ワインとか、有機日本酒などにJASマークをつけることはできませんが、国税庁の告示で有機酒類の原材料には日本農林規格に格付された有機農産物を使用することということになっております。

それから、将来の見通しでございまして、格付数量が若干増加してございまして、この傾向は今後とも変わらず増加していくものと考えております。

国際的な規格でございまして、こちらはコーデックスガイドラインというのが1999年に制定されてございまして、2008年に一部改正されて、バナナとキウイフルーツに、追熟目的のエチレンの使用が認められたということになっております。

具体的な改正内容についてご説明いたしたいと思います。5-5ページでございまして。

1の生産方法についての基準ということで、古紙に由来する農業資材(紙マルチ)と書いてございますが、これを製造工程において化学的に合成された物質が添加されていないものに限り使用を認めるというような内容でございまして、これにつきまして、下のところに経過措置があるわけでございます。現行の附則、抜粋となっておりますが、3として、新有機農産物規格第4条の表のところに書いてございます。要は他に適当な管理方法がない場合には、この告示の公布の日から起算して3年を経過するまでの間は、古紙に由来する農業用資材及び種子が帯状に封入された農業用資材、これがシーダーテープでございまして、を使用することができるというものがございまして、この公布の日というのが18年10月27日ということでございまして、まもなく3年の期間が切れるということでござ

います。これについて、切れる前にこれを手当する必要があるということで、古紙に由来する農業用資材が紙マルチで、種子が帯状に封入されたのがシーダーテープでございます。これが平成21年10月26日まで認められているということでございます。

それから、紙マルチでございますが、紙マルチは除草剤を使用しない有機農業においては、雑草の生育を抑制する非常に有効な手段ということで、水田で多く使用されているということで、田植え機で田植えをする際に同時にこの紙マルチを敷くというようなものになっているようでございまして、この紙マルチ自体は微生物の分解作用によって50日ぐらいで分解されるということでございます。

これは、写真があるので見ていただきたいと思うのですが、5－8ページでございます。水田の様子ということで、苗がぼつぼつとありますが、そのところにしわが寄ったような形になっておりまして、これが紙マルチでございます。50日後には、稲が大きくなっておりまして、紙マルチ自体は分解されてなくなっているという状況でございます。2の田植えの様子でございますが、こういうふうな田植え機で苗を植えると同時に、マルチを敷いていくということでございます。2の左側が田植えの遠景でございまして、右側がマルチを敷いていく近くで撮ったもの、その下が全体の田んぼの様子ということです。紙マルチは古紙からの製造過程では化学的に合成された物質が添加されていないということから、一般管理後の製造工程で使うことを認めたいということでございます。

5－5ページのシーダーテープでございます。これは中に種子を封入したテープをほ場に埋設することによって播種するというもので、これで均等に植えられるということです。また、覆土や水分等の条件が均一になって発芽率が向上するとか、一定の間に播種できることによって間引きの省力化ができるということでございます。写真は5－9ページのところにございますが、このような糸巻に巻いたような形になっておりまして、種が帯の中に封入されているものでございます。

5－5ページに戻っていただきたいのでございますが、テープの材質にはポリビニルアルコールのものと、パルプ製のものと、それからコットンリントー由来の再生繊維製の3種類があるようでございます。ポリビニルアルコールは水溶性ということで水をかければ溶ける。パルプとコットンリントーは、細菌、微生物の作用によって分解されていくということでございます。コットンリントーというものを聞きになった方もない方もおられると思いますが、コットンリントーというのは、綿花から綿をとった後の種の表面についているほんの短い繊維でございまして、このコットンリントーを溶解、再生して繊維を作り、その繊維を不織布にし、それをテープに加工し、種を入れ込むというものでございます。

経過期間中の間はテープの材質、先ほど申しました3種類すべてに使用を認めておりました。今回検討を行った結果、コットンリントー製のものだけを認めることにしたいと考えております。なぜコットンリントー製のものだけを認めるかということでございますが、ポリビニルアルコールは化学合成物質であるということ、それから、パルプ製のものがございまして、これはパルプだけでなく、ポリビニルアルコールを少量使用しており、有機の原料としてはできるだけ合成的なものは使用しないという考えで、コットンリントーが一番有機にふさわしいのではないかとということで、コットンリントーだけを認めたいということでございます。

改正内容としましては、生産の方法についての基準でございますが、ただし書で、このような表現で紙マルチとコットンリントーを使用することを認めるようにしたいと思っております。

次が別表2の農薬の関係でございます。5－5ページの下のところには波線のアンダーラインが引

いてありますが、農薬登録が失効した「大豆レシチン・マシン油乳剤」及び「硫黄・大豆レシチン水和剤」を削除するという事になってございます。これは部会の中にはご提案していなかったわけですが、部会以降確認してみたところ、農薬登録が失効していたことが判明いたしまして、農薬登録が失効したものについて有機で使用する事はできないということでこれを削除することとしたいと思っております。

次が、5-6ページでございますが、磷酸第二鉄粒剤を追加するという事でございます。こちらは、ナメクジ類とカタツムリ類の防除のために使用するということでございまして、コーデックスガイドラインにも認められておりますし、EUの有機基準でも使用ができるということでございます。これは水に溶けないということで、害が非常に少ないということと、この後、分解した後は磷酸と鉄になり、肥料効果もあるということでございます。

それから、炭酸水素カリウム水溶液を追加するという事でございます。これは灰色かび病、うどん粉病などのかびのような病気の防除に非常に効果があるということで、米国それからEU、カナダ等で使用が認められているということでございます。炭酸水素カリウム自体は国際的には食品添加物として使用が認められている物質でございまして、毒性的にも問題がないということでございます。

その下が別表2の改正部分の抜粋となっております。

それから、別表3の調整用資材でございますが、DL-酒石酸、DL-酒石酸水素カリウム及びDL-酒石酸水素ナトリウムを削除するという事でございます。こちらは使用実績がないということと、コーデックスガイドラインにもないということで、コーデックスガイドラインとの整合も図りたいと思っております。

それから、エチレンは、今、バナナには使えるわけでございますが、キウイフルーツにも追熟目的の使用を追加したいと思います。これもコーデックスガイドラインで認められているということがございますし、キウイは放っておくと追熟はしにくいものでございますので、エチレンを使って追熟を行いたいということでございます。

それから、硫酸アルミニウムカリウム、これはカリミョウバンというものでございますが、こちらはバナナの房の切り口の黒変防止のために使用するということでございます。こちらはアメリカやEUの有機基準では使用が可能ということで、バナナの生産国におきまして、アメリカ向け、EU向けと区別して日本向けだけの作業をするのはなかなか大変ということで、使用を許可してほしいというお話がございまして、認めたいというふうに考えております。

それから、5-7ページのたまねぎの育苗用土に使用する粘土調整用資材でございます。これは、北海道のたまねぎ栽培において非常に重要な問題になっておりまして、たまねぎは日本の生産量の54%が北海道で作られている。作付面積でございますが、たまねぎ栽培の都府県の平均が7アール、北海道の平均は大体4ヘクタールということで非常に規模が大きいということがひとつ。それから、たまねぎを機械移植しておりまして、これは、たまねぎは積雪下では栽培できないために、北海道は早春にハウスの中で育苗する。5-10ページに写真がございまして、土を成形セルに入れているところでございまして、直径16mm、深さ25mmのトレーに土を入れる。これに種をまいて、ハウスに並べる。根はトレーの下の土の養分を吸って育つということでございまして、このトレーの中のセルには穴が開いているということで、下のほうの図を見ていただきますと、苗取り出しのメカニズムと書いてございますが、穴のあいたところに棒が入って苗を押し出して、押し出された苗を植えていくという形

になっております。植える機械は右の写真でございまして、1日の作業面積は80～150アールとなっておりますが、こういう機械で畑に植えていくということでございます。これは、移植を早くしなければいけない、要は、雪解け後5月上旬までに植えないと、タマネギバエというたまねぎの害虫がいるわけですが、これの被害が甚大であるということで、大規模な農家、先ほど言いました4ヘクタール作っているような農家では、効率的な機械移植が必要ということになるわけでございます。

5～7ページに戻っていただきたいのでございますが、先ほどの写真のところでありました棒状のもので苗をセルから押すのでございます。このときに土が固まっていないとうまく出せないということでございまして、これまでは農林水産省が出しておりますQ&Aにおいて粘土調整のための資材として天然物質に由来するものが開発されるまでの間という限定をつけて平成22年4月までポリビニルアルコール及びポリアクリルアミドの使用を可能としていたということでございます。では、北海道以外のところでは機械植えをしていないのかということでございますが、北海道以外でも機械移植を行っているところはあるということでございます。ただし、北海道が春蒔きであるのに比べまして、内地は秋蒔き栽培ということで、秋まきですと育苗のときの気温が高いために苗の根が非常によく成長して、根の力で土がある程度固まるので、粘土調整資材は必要ないということでございます。北海道の春蒔きたまねぎのみ必要であるならば、使用条件を規定する必要があるのではないかとご意見がございまして、それで使用条件を規定するために、5～7ページのところにあります、附則の経過措置案の波線のアンダーラインのところでございますが、やむを得ず使用する場合に限るという文言を部会以降の今の段階でご提案させていただいているところでございます。それから、天然物質由来の資材でございますが、現在開発が進められておりまして、幾つかの候補が上がっている。ただ、実際のほ場で移植試験をしたり、それから農家の方にやり方の普及をしなければいけないということで、そのためには平成22年4月まででは間に合わない、もう少し時間が必要だということがありまして、もう少し期間を延ばしてほしいということで、平成23年12月31日まで延ばしたいということでございます。候補に挙がっている資材につきまして、天然物質に由来するものではあるのですが、エタノール抽出とか、アルカリ処理という化学処理工程がございまして、附則において天然物質に由来するもので化学処理を行ったものも使用可能とすることとしたいということでございます。これらの資材が今後使えることが確定した場合には、別表1に物質名として記載する改正を行っていきたいというように考えております。

それから、5～22ページでございますが、パブリック・コメントでございます。非常にたくさんの意見、要望が寄せられております。受付件数は17件、農業関係が6件、地方自治体が4件、個人が5件、農薬製造業が2件ということでございます。

これらの意見はいろいろありますが、一番多いのは、5～23ページの一番上でございますが、別表2に金属銀製剤を加えてほしいというものでございます。理由としては、水稻栽培ではもみ枯細菌病とか、苗立枯細菌病などの細菌性の病害が多発している。現在の有機栽培で使用可能な防除薬剤ではなかなか効き目のあるものがない。それから、温湯消毒ということでお湯で消毒するものもあるのですが、これでは種の中の病原菌まで殺せないのかえって爆発的な発生をしたりするということで、金属銀という、非常に安全性の高いものを使えば化学農薬に依存しない安定生産が可能となるということでございまして、これはこの意見のほかに同じような意見が10件寄せられており、合計で11件ということでございます。これにつきましては、金属銀製剤というのが非常に新しい農薬で

ございまして、2年ほど前に新規に農薬登録された。これまで有機の登録認定機関等からそのような必要性について我々は聞いたことがなかったということで、今後さらなる調査を行う必要があるということがあると思います。それから、JAS規格の改正でございまして、先ほど申しましたように、今回の改正は一部改正でございまして、平成22年には全面的な5年ごとの改正が必要となっておりますので、その定期見直しの中で今後の必要性について改めて考えさせていただきたいと考えております。

次が、有効成分が生物由来のスピノサド、ミルベメクチン製剤等の農薬を別表2に追加してほしいということでございます。これらにつきましては、確かに微生物由来のもので化学修飾を加えていないもののようにございますが、現状ではその必要性を認めるだけの資料を持ち合わせていないということございまして、今後の必要性の調査を行った後に検討させていただきたいと思っております。

次に、特定防除資材としての判断を保留している資材について、指定の可否の検討を進め、併せて別表2に追加してほしいとのご意見でございます。これにつきましては、特定防除資材というのは、農林水産省の中で農薬対策室という部署がこの検討に当たっているところでございまして、こちらのほうで特定防除資材として指定されましたら、その後我々のほうで検討して、別表2に追加できるかどうかを検討させていただきたいと思っております。

次に、生分解性プラスチックの話でございますが、生分解性プラスチックマルチも使用可能とすべきというようなことで、これについての議論が尽くされたといえないのではないかなというようなことを言われております。これは、前回の見直しのときに検討をして、その結果使用を認めないという結論になったということで、その以後現時点においても大きな状況の変化はないというふうを考えておりますので、生分解性プラスチックの追加の必要はないものと考えております。

それから、たまねぎ育苗培土の関係でございます。育苗培土は改良されているが不安定な状況であり、新たな資材開発の期間が3回のみでは有機農家は不安である。経過措置の期間延長と国による開発の協力と支援が必要であるのご意見、また、これと同じような意見がもう一件寄せられております。その下は、4月23日に寄せられたもので、有機タマネギ生産者8名からいただいたものでございますが、その後の移植の状況等を踏まえて報告させていただきます。これには古い状況しかないのでございますが、電話等で確認しましたところ、有機JAS規格に対応したたまねぎ育苗培土試験に取り組んでいますが、生育は順調で、4月27日の週に新しい糊剤を散布し、5月上旬に移植したところ順調ですということです。経過措置期間や技術マニュアルの確立ができるかどうかは今後考察が必要ですが、現段階では順調というようなことの報告を受けております。したがって、たまねぎ育苗培土資材につきましては、これまでも有機農家や北海道庁、試験場と議論してきて、この期間でいいだろうということでお話が進んだものでございますし、実施試験の状況も比較的順調ということでございますので、原案のとおり進めさせていただきたいと考えております。

以上でございます。

○田島会長 この議題につきましても本年3月16日の部会で審議されております。部会にご出席いただきました榊瀧委員から部会報告をお願いいたします。

○榊瀧委員 それでは、3月16日の部会報告をさせていただきます。

まず、紙マルチ原料の古紙や古紙に含まれる化学物質について、限定条件をつけるべきではないかとの意見がありました。事務局から、現在の紙マルチの製造には段ボール古紙が使用されており、そ

の段ボール古紙に条件をつけることは困難であるとの説明がありました。

次に、シーダーテープのことで、シーダーテープの規定は一般管理の項ではなく、附則に記載したほうがよいのではないかとの意見があり、事務局からシーダーテープについては附則に規定すると経過期間の設定が必要となる。シーダーテープの必要性についてはこれまで3年間の経過期間の中で十分議論した結果、必要性はあるが、その種類はコットンリントー由来のもののみで十分と判断したことから、今回一般管理の項に規定するものである。今後シーダーテープに代わる新しい方法等が確立した場合には再度検討することとしたいとの説明がありました。

最後に、たまねぎには春蒔きと秋蒔きがあり、北海道を中心とした春蒔きのもののみ粘土調整資材が必要であるならば、粘土調整資材は春蒔きたまねぎのみに使用可能であると規定する必要があるのではないかとの意見があり、事務局から、粘土調整剤の使用可能な条件について検討したいとの説明がありました。

以上の質疑応答の結果、部会として了承したことを報告いたします。

○田島会長 それでは、有機農産物の日本農林規格の見直し案につきまして、委員の皆様からご質問、ご意見等ございますでしょうか。

○上田委員 海外で格付される数量がかなり多いように見えるのですが、ちなみに果樹、大豆、サトウキビで、どの辺の国が多いのかが、もしわかりましたら教えていただきたいのですが。

○島崎表示・規格課課長補佐 今、詳しいデータを持ち合わせていないのですが、大豆はアメリカでもかなり格付をされて、日本に入ってきています。中国でもかなり格付をされて日本に入ってきているということで、大豆は加工の原料として相当数海外のものが入ってきているというように認識していただいて結構かと思えます。

○上田委員 今回コーデックスに合わせていくという主旨での改正もあるのですが、強い希望が海外からあるという認識でよろしいでしょうか。それとも、国際標準に合わせていくというほうが主なんでしょうか。

○島崎表示・規格課課長補佐 基本的にはJAS規格そのものはコーデックスにできるだけ準拠をしていこうというような考え方でおります。ただ、コーデックスに入っていないものでも海外から要望があることはあります。我々としては、基本的にコーデックスに書かれている資材、それから日本での実態などを考慮して、改正をしているということでございます。

○田島会長 ほかにはよろしゅうございますか。

○山根委員 紙マルチとシーダーテープなんですけれども、原案に特に反対ということではないのですが、この3年間の経過措置の間、どういう経緯があったかということをもう一度簡単に説明いただきたいと思えます。新技術の開発の状況とあわせて、説明をもう一回お願いしたいと思えます。

○島崎表示・規格課課長補佐 紙マルチについては、紙マルチそのものが必要かどうかという問題で検討をさせていただきました。したがって、日本における、特に水田、大きな水田農家では、かなりのところでお使いになっていて、除草効果についてはかなり紙マルチに頼っていらっしゃるということから、これを廃止するには非常にリスクが大きいというように判断をしております。

シーダーテープについては、先ほど、渡邊から申しあげましたように3種類のシーダーテープが現在日本には存在する。ちなみに、海外ではこういうシーダーテープはほとんど使われていないということですので、日本独特のものだということにご理解をいただきたいのですが、その中で、有機的に、

本当に必要性のあるものだけを認めていこうという考え方でやってきました。最も多く使われているのは、生分解性のシーダーテープが現状一番多く使われているのですが、マルチでも生分解性のマルチは禁止をしているということとの整合性をとり、コットンリンターだけで十分ではないかということを検討しました。これまでのヒアリングの結果、コットンリンターでも十分いけるのではないかと。ただ、現在有機の農家の方で今まで生分解性のシーダーテープをお使いになっていた方は、生分解性の場合には水に溶けたりするので非常にリスクが小さいのですが、コットンリンターの場合は土壌中の微生物によって分解するために、土壌中の微生物の量によって分解速度が違うということがあります。したがって、土壌中の微生物が非常に多い土壌であれば十分コットンリンターでいけるという結果なので、今までコットンリンターではなくて生分解性のものお使いの方は若干その辺は気を付けていただかないといけないということにはなりますが、そういう状況があつて、コットンリンターだけで十分いけるという判断をさせていただいて、部会にかけさせていただきました。以上です。

○田島会長 ほかにございますか。

それでは、意見が出尽くしたようでございますので、原案どおり有機農産物の日本農林規格を改正するというところで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、そのように報告させていただきます。

それでは、議題の3、遺伝子組換え表示対象品目の見直しについてでございます。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、遺伝子組換え食品表示対象品目の見直しについて、ご説明させていただきます。

資料6でございますが、その2ページをお開けいただきたいと思っております。1の趣旨のところに書いてございますとおり、遺伝子組換えに関する表示の対象品目については、基準附則第2項の規定に基づき、新しい遺伝子組換え食品の商品化の状況や検出方法に関する新たな知見等を踏まえて、毎年見直しを行うこととされており、平成20年度の見直しについて、平成21年3月27日に開催されたJAS調査会の表示小委員会において検討を行ったということでございます。

検討結果でございますが、平成20年度の見直しについては、別表1及び別表3に掲げる対象農産物並びに別表2及び別表3に掲げる食品については表示対象品目の追加、変更は行わない。なお、今後新たな農産物について食品としての安全性確認が行われ、我が国で流通する可能性が生じたものについては、すみやかに当該品目の追加について検討を行うということで、次の6-3ページからは共同会議の資料になっております。

これがずっと続いておりました、検討は6-7ページのところでございます、表示対象品目見直しの進め方についてという、これに基づいて諮られたということでございまして、結果は6-6ページのところの農産物及び加工食品について、平成20年においては表示の対象品目の追加、変更は行わないということでございます。前回見直しを行った20年3月からこれまで食品として安全性確認が行われた遺伝子組換え農産物に作物として新たな追加はないということで、新たな作物の追加がないことから、対象品目の追加、変更もない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本年3月27日の第42回食品の表示に関する共同会議で審議され

ております。私が座長を務めてさせていただきましたので、私から共同会議の審議報告をさせていただきます。

本年3月27日に農林物資規格調査会表示小委員会、すなわち第42回食品の表示に関する共同会議でございますが、検討されましたが、特段の意見等はありませんでした。小委員会として原案どおり了承したことを報告いたします。

それでは、この見直し案につきまして、委員の皆様からご質問やご意見はございますでしょうか。

追加品目がないということでございますので、特段のご意見はないと思います。それでは、ご了承いただいたものとさせていただきます。

(答申案及び報告書案配付)

○田島会長 それでは、議題の1、2、3が終わりましたところで、今、お手元に資料が配られていると思いますが、調査会につきまして、報告案と答申案の内容のご検討をお願いいたします。いずれも原案どおりとなっております。ご確認をいただけますでしょうか。一度目を通していただきたいと思います。1枚目が報告、2枚目が答申です。意見はございませんか。

ないようですので、それではお配りした報告案、答申案の案をとり、報告及び答申といたしたいと思っております。

議題4のその他でございますが、事務局から何かありますでしょうか。

○小川表示・規格課長 冒頭、梅田審議官から、最近の食品表示をめぐる動きの状況ということでお話がありました。今国会で食品の表示に関しまして大きな動きがございましたので、その最近の情勢について説明をさせていただきたいと思っております。

お手元の資料、参考1及び参考2をお取りください。まず、参考1でございますが、今通常国会、まだ開かれておりますけれども、既に改正が行われ、施行が行われているものとして、JAS法の一部改正がございます。これは、議員提案ということで国会に提案されておりますので、審議経過等はありませんでした。提案されて即採決ということで成立をしております。梅田審議官のお話にもありましたとおり、この参考1の資料の主な改正の内容、IIでございますが、最も重要なものは最後の4というところでございます。原産地について虚偽の表示をした飲食料品を販売した者に対する罰則規定の新設ということでございます。これは品質表示基準において表示が義務づけられている原産地、さらに原料又は材料の原産地、いわゆる原料原産地も含まれますが、それにつきまして虚偽の表示をした飲食料品の販売者は2年以下の懲役又は200万円以下の罰金、法人の場合は1億円以下の罰金に処する、つまり、JAS法の場合には、品質表示基準に違反した場合には、最初に指示・公表があります。それでも従っていただけない、あるいはさらに同じようなことをされたということがありますと、改善命令というものを出す。その改善命令に罰則が担保されていて、間接強制力を付与しているという構成だったのですが、この産地偽装につきましては、直罰規定を設けたというのが、この議員立法の大きな趣旨でございます。これが1点目でございます。

もう一つは、参考2でございますが、昨年国会に提出されていたものでございますけれども、消費者庁関連法案というものが今国会で成立しております。参考2の表紙に出ているものが、消費者庁関連の法案といわれているものですが、一番最初は消費者庁及び消費者委員会設置法、組織法になります。2番目が消費者庁及び消費者委員会設置法の施行に伴う関係法律の整備に関する法律ということで、消費者庁が関与することとなるさまざまな法律につきまして、改正を行っている部分です。3つ

目が、新たな法律として消費者安全法というものが成立しております。添付資料で説明を申し上げますが、これに基づいてJASとの絡みが、かかわりがどのように変わるのかということについて説明しようと思います。

1枚めくっていただきまして、見開き1ページと2ページ、これはそれぞれ法律の概要がございます。要は消費者行政について、消費者庁という役所を一つ、内閣府の外局として設置をする。他方、内閣府に消費者委員会ということで審議会組織を設置し、その2つで消費者庁としての行政を実施していく。一番下の(4)附則というところに、公布の日から起算して1年以内に施行するという事になっております。法案が5月末に成立した際におきましては、麻生総理からは、9月には消費者庁が設立されるというご発言がございましたが、その後まだ政令等は定まっておりません。したがって、施行日についての公式の見解というのはまだ出ておりません。

2ページ目を見ていただきますと、その消費者庁で扱う法律が掲げられてございます。これは、例えば表示というところ、(1)の表示関係、取引関係、業法関係と、切り口もさまざまなものになっております。表示関係で申しますと、まさに住宅から食品、そういったことに関しての法律を扱う。それから、表示だけではなく取引です。いわゆる特定商取引とか、そういった取引関係も扱う。さらに、一部の業法、貸金業法、割賦販売業法、旅行業法等についても扱うということになっております。3ページ目にもその他の関与する法律が出てきております。そういう意味では幅広く消費者庁が所管することになるということになります。

この中で食品の表示の関係につきましては、2ページ目に戻っていただきますと、(1)の一番上でございますけれども、この中のJAS法、それから食品衛生法、この2つにつきましては、表示の部分はまさに、先ほども遺伝子組換えで出てきましたが、共同会議というところでこれまでも議論をしてきておりますので、多少実務としては先行実施されているところがございますけれども、それに加えて健康増進法といった部分も食品の表示ということで消費者庁で扱うこととなります。

最後に、JASとの関係でございますが、この資料の7ページ、一番最後のページを見ていただきたいと思っております。消費者庁との関連でJAS法がどのように変わって、今後JAS法に基づき行政がどのように動いていくのかということについて、説明をします。

上にある囲みの中の文章で書いてあるところをまず読ませていただきますと、JAS法のうち食品表示部分は消費者庁に移管いたします。もっとわかりやすく言いますと、品質表示基準に係る部分は消費者庁が行うこととなります。ただし、食品表示基準の策定に当たって消費者庁は農林水産省に協議をするというように書いてございますし、また別途、農林水産省から原案を作成の上、策定要請も可ということになっております。これはどういうことかと申しますと、今回審議いただきました事項にもございますが、しょうゆのようなものがございます。しょうゆのJAS規格があつて、しょうゆの個別品表が存在しております。これは品質表示基準はすべて消費者庁にいきますので、JAS規格があるしょうゆについても、しょうゆの個別品表の改正は消費者庁が行うこととなります。しかし、この両方は一緒に議論しなければなりませんので、例えばここでしょうゆのJASを見直す。それに伴ってしょうゆの個別品表を直すところが出てきた場合には、ここから消費者庁にJAS規格がこう変わることでしょうゆの品表をこのように変えてもらいたいということで要請を行うというのが、ここで想定している姿になります。

それから、ただし(2)でございますが、そういった企画立案と別途、執行部分についてでご

ざいます。これは農林水産省も消費者庁も執行、表示の監視という活動は行っていくことになります。実際問題といたしましては、消費者庁自体は200名程度の組織でございますので、表示について、端緒から、任意の聞き込みをずっと調査をしていって、実際に現地に行って帳簿と突き合わせという作業を行うだけのキャパシティはないということでございますので、農林水産省の今行っている執行監視活動というものが引き続き中心になっていくものと想定はされますが、仕組みとしては両方ともできるようになっております。

それから、もう一点重要な部分は、先ほど申しましたJAS法で申し上げる指示・公表、それからその次に改善命令という、二段ロケット方式になっておりますが、そのうちの二段目のロケットである改善命令、これは消費者庁のみが行うことになります。したがって、農林水産省が今行っているモニタリング、監視活動で行えるのは、この図に示しているところでございますが、改善指示というところだけに止まります。さらに改善指示に従っていただけない、あるいは同じようなことをまたやったということが生じた場合には、消費者庁に改善命令を出してくださいというように要請を行うことになる。ここが消費者庁の設立に伴ってJAS法を改めたところですが、当然のことながら、下のほうに書いてございますが、JAS規格はいずれにしても農林水産省が今後もJAS法の執行として企画・立案・執行を行っていくということになっております。

簡単でございますが、説明は以上でございます。

○田島会長 この議題につきましては事務局からの報告と考えておりますが、せっかくの機会ですので、ただいまの小川課長のお話について、委員の皆様からご質問はございませんでしょうか。9月発足の消費者庁並びに消費者委員会に表示の部分は移管されるというご説明でございました。

○上田委員 この審議会、この会の構成とか、進行とか、その辺には影響しないというふうに考えてよろしいですか。

○小川表示・規格課長 お答えします。今日、最後に配られた2枚の紙をベースに申し上げますと、まさに1枚目の日本農林規格（報告）という部分については全く変更はございません。他方、2枚目の答申となっている品質表示基準、それから遺伝子組換えに係るものにつきましては、消費者庁に移管することになります。同時に、どういったやり方、ルールが必要かというのは検討させていただきますが、このしょうゆの個別品表のようなものについては、直す部分についてどのように消費者庁に要請していくかという部分については、別途検討することになります。

○田島会長 ほかにご質問ございませんか。

それでは、ないようですので、以上ですべての議題を終了いたしました。議事運営にご協力いただきまして、ありがとうございました。それでは、議事進行を事務局にお返しいたします。

○小川表示・規格課長 真摯なご審議をしていただきまして、ありがとうございました。本日も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、今後法令上のチェックを行った上で告示の手続を行うことにしております。

以上をもちまして、本日の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 3時56分 閉会