

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8月28日（金）

会場：農林水産省第2特別会議室

時間：14：00～15：36

議事次第

1. 開 会

2. 消費・安全局長挨拶

3. 議 題

（1）日本農林規格の見直しについて

- ・食用植物油脂の日本農林規格
- ・植物性たん白の日本農林規格
- ・ウスターソース類の日本農林規格

（2）品質表示基準の見直しについて

- ・食用植物油脂品質表示基準
- ・魚肉ハム及び魚肉ソーセージ品質表示基準
- ・特殊包装かまぼこ類品質表示基準
- ・風味かまぼこ品質表示基準

（3）消費者委員会設置に伴う規定等の改正について

- ・農林物資規格調査会運営規程
- ・JAS規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準

（4）その他

4. 閉 会

配付資料

- 1 農林物資規格調査会委員名簿
- 2 日本農林規格の見直しについて「食用植物油脂」(案)
- 3 品質表示基準の見直しについて「食用植物油脂」(案)
- 4 日本農林規格の見直しについて「植物性たん白」(案)
- 5 日本農林規格の見直しについて「ウスターソース類」(案)
- 6 品質表示基準の見直しについて「魚肉ハム及び魚肉ソーセージ」(案)
- 7 品質表示基準の見直しについて「特殊包装かまぼこ類」(案)
- 8 品質表示基準の見直しについて「風味かまぼこ」(案)
- 9 J A S規格及び品質表示基準の制定・見直しの基準
- 10 消費者委員会設置に伴う規定等の改正について(案)

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絡協議会事務局長
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
淵 上 節 子	日本主婦連合会副会長
梶 潟 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 皆さん、こんにちは。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。

委員の皆様には、ご多忙のところ総会にご出席いただきましてありがとうございます。

最初に、委員の皆様のご出席状況でございます。本日は、阿久澤委員、香西委員、加藤委員、河合委員、榊瀧委員、山岸委員の合計6名の方が、所用のため欠席されております。19名の委員のうち過半数の13名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まして、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程に基づき公開となっております。傍聴者を公募しましたところ20名の応募があり、本日傍聴されております。

それでは、運営規程に基づき、田島会長に議事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よろしく願いいたします。

本日は、7月14日付で着任されました平尾消費・安全局長が本総会に出席されておりますので、ごあいさつをお願いいたします。よろしく願いいたします。

○平尾消費・安全局長 ただいま会長からご紹介を賜りました平尾でございます。先月の人事異動で消費・安全局を担当することになりました。よろしく願いいたします。

農林物資規格調査会の委員の皆様方は、この調査会でのご審議を初め、各方面で農林水産行政の円滑な推進にご指導、ご協力を賜っていますことを、この場をおかりして改めてお礼を申し上げます。

今日はこれまで各部会でご審議を賜りました3つのJAS規格、それから4つの品質表示基準について、この総会でご議論、ご審議を賜るというふうなことになっておるわけでございます。それぞれ製造過程、あるいは内容の変更等に伴う改正だと承知しております。各委員ともそれぞれの立場で、ご忌憚のないご審議をお願いしたいと思っております。

それから、もう一点、既にこれは皆様、委員の方々ご承知のことかと思えますけれども、来月の9月1日から消費者庁、それから消費者委員会がスタートするわけでございます。これに伴いまして、この農林物資規格調査会でご議論を賜っております品質表示基準につきましては、消費者委員会で今後ご審議を賜るというふうなことになるわけでございます。このことについても、今日、この調査会の要領も含めてご報告をさせていただき、また、この規格と品質表示基準との整合ある運営というのも重要でございますから、そのことについても改めてご説明を

し、皆様のご指導を賜ろうと思っっているわけでございます。

それから、この消費者庁、消費者委員会の発足によりまして、実は会長が消費者委員会の委員になられます。また、加藤委員が消費者庁の参事官におつきになるというふうなことで、この調査会の委員を今月いっぱいでご退任になるというふうなことでお伺いしております。本当にお二方、この間、この調査会でのいろんなご指導を賜りましてありがとうございます。今後ともひとつよろしくお願ひしたいと思います。また、引き続き委員をしていただける方々も、またJAS規格中心になりますけれども、ご議論を賜り、ご審議を賜ればと思います。よろしくお願ひします。

最後になりましたけれども、先ほど申しましたように、3つの規格と4つの品質表示基準についてのご審議でございます。それぞれの立場からしっかりご議論を賜ればと思います。

それから、最後におわびでございます。実は私、今日、この調査会を最後まで出席させていただいて、一緒に審議に参加させていただこうと思っておりました。ところが、急遽省内の打ち合わせが入りまして、申しわけございませんけれども、中座させていただく必要がありますので、この場で失礼いたします。あわせておわびを申し上げまして、また、忌憚のないご審議をお願ひしてあいさつにさせていただきます。

どうぞよろしくお願ひします。

○田島会長 どうもありがとうございました。

それでは、議題に入る前に、総会の議事録署名人の指名を行います。運営規程により会長が指名することとなっておりますので、今回は川田委員と河原委員にお願ひいたしたく存じます。

次に、事務局から資料の確認をお願ひいたします。

○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、お手元の一番上に農林物資規格調査会総会議事次第というものがあると思います。それから、1枚めくっていただきますと資料1といたしまして、本日の農林物資規格調査会の委員の名簿でございます。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の食用植物油脂というのがございます。次が、同じく食用植物油脂でございますが、品質表示基準の見直しについてということで資料3。資料4が日本農林規格の見直しについて、植物性たん白。資料5が同じく日本農林規格の見直しについてで、ウスターソース類、それから、資料6が品質表示基準の見直しについてということで、魚肉ハム及び魚肉ソーセージ、それから、7が同じく品質表示基準の見直しについてということで、特殊包装かまぼこ類。資料8が品質表示基準の見直しについての風味かまぼこ。資料の9が、いつもおつけしておりますが、JAS規格及び品質表

示基準の制定・見直しの基準ということで、これは後ほどまた改正等についてご説明させていただきます。それから、資料10でございますが、消費者委員会設置に伴う規定等の改正についてというのがございます。それから、委員の皆様方だけでございますが、机上配付資料ということで、パブリック・コメントで募集した意見の原文をそのまま配付させていただいております。

それから、本日の議事内容でございますが、発言者を明記した議事録を、後ほど農林水産省のホームページの上で公開させていただくこととなっておりますことを、申し添えたいと思います。

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、食用植物油脂の日本農林規格の見直し案、及び関連する食用植物油脂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、私のほうからご説明させていただきます。すみません、座って失礼させていただきます。

日本農林規格の見直しについての食用植物油脂でございますが、こちらは2-2をあけていただきます。ここに見直しの趣旨と、それからその概要が書いてございます。食用植物油脂は、消費者だけでなくあらゆるといいますか、多くの加工業者等に使われておるということで、実需者をもって良質な製品を提供するという必要があるということで、そういう観点から見直しを行うということでございます。

内容といたしましては、屈折率、よう素価、けん化価等の特性値ということで、油の種類によって独特の数値を持っておるわけでございますが、その特性ある数値について現在の原料油脂の実態に合わせて変更すると。

それから、2としまして、食用落花生油の規格についてということで、格付実績のない落花生サラダ油の基準を削除すると。

それから、脂肪酸に占めるオレイン酸の割合の測定方法を、分析妥当性が確認された方法を詳細に規定するというふうな改正内容としております。

それでは、2-3のほうをご説明したいと思います。まず認定製造業者でございますが、48ということで、小さな製油会社等もいろいろあるようでございますが、なかなか実態をつかみ切れないということで、JAS認定製造事業者だけを調べますと48ということになります。

それから、20年度の格付数量の合計ということで、こちら生産数量と輸入数量は、なかな

かきちんとした数字がわかりかねるということで、確実な数字ということで格付数量のみ掲載させていただいていますが、おおむね50%程度の格付率でございますので、全体の数量としてはこれの倍程度のものが生産されておるといふふうに考えてよろしいかと思いますが、121万7,000トンの格付実績がございます。

種類別で多いのは、なたね油、それから大豆油、それから食用調合油ということで複数の種類の油をまぜたもの等がございます。

それから、将来の見通しでございますが、若干ずつ数量は減っておるようでございますが、大きな変動はないと思われま。

それから、コーデックス規格でございますが、コーデックス規格の油につきましては、名前のついた植物油というのと、それから、オリーブ油及びオリーブ粕油というのが規格としてございます。現在、米ぬか油の追加等について改正が検討されていると聞いております。

他法令等での引用はございません。

それでは、次のページにいただきたいと思うんですが、油脂の製造工程の概要でございますが、こちらは製造工程とJASの規格というか、等級と関係ございますのでご説明したいと思います。まず原料がありまして、原料を前処理ということで精製したり破碎したりというふうなことがございます。それを搾油して、これが原油とか粗油というものでございまして、輸入段階では原料として大豆で入る場合もありますし、例えば搾油した粗油という形で入ってくる場合もあるというふうなことでございます。

それから、脱ガムという工程がございまして、こちらは粗油に含まれております不純物としての樹脂状物質、リン脂質が主だと思んですが、そういうものを除去する工程。

それから、脱酸工程ですが、これは遊離脂肪酸ということで、油脂の中には脂肪酸が遊離してしまったものがあって、これが酸性を示すということで、これを水酸化ナトリウムと結合させて除去するというふうになっております。

それから、脱色工程ですが、これは活性白土、活性炭などによりまして色を取り除いて透明な油にするということで、これらの精製工程をかけたものが、精製大豆油とか精製ごま油とかいうふうな形の、精製という等級の油になります。

それから、脱臭工程もそうでございますが、脱臭工程は、油を真空状態にして嫌なにおいを取り除くということです。これによって精製がされるということです。

それから、ウインタリングというのがございますが、こちらは低い温度に置いて、低い温度で固まる、固形物になるようなものを除去するというので、この工程を経たものが、低い温

度でも固まらないサラダ油という等級のものになります。

これが油脂の大まかな製造工程でございます。

それから、次でございますが、規格改正の概要というふうになっておりまして、こちらは2-5でございますが、屈折率、よう素価、けん化価等の特性値、これを原料油脂の実態に合わせて変更するというので、こちらは先ほど申しましたように、各油特有の定められた数値、この範囲の中におさまるといふ数値でございますが、これが現在の原料事情とか製造精製方法の変化に伴いまして、当初決めておいたこの数値から若干ずれが生じてきたということがございますので、これらを変更したいということでございます。

ちなみに比重とか屈折率というのは、脂肪酸の長さとか脂肪酸の不飽和度、不飽和脂肪酸とか飽和脂肪酸というふうなことを聞かれていますと思いますが、それらに関与する数値と。けん化価というのは、油脂の分子量に係る数値と。それから、よう素価というのは、先ほど申しました不飽和結合の量に比例するものというふうな形になっております。

この数値を検査をしている機関があるわけでございますが、こちらが検査した結果が数値範囲の中心から若干ずれてきておるといふことで、過去3年間の検査結果をもとに変更したいということになっております。

下のほうに書いてございますように、ぶどう油につきましては、屈折率を1.473~1.477であったものを1.472~1.476に変更するとか、食用ひまわり油の屈折率を、ハイオレイック種の場合1.467~1.471であったものを1.465~1.469ということ、非常に少ない数値の変動ではございますが、若干その規格値の中に入らないおそれのあるものが出てきたことから、変更させていただきたいということでございます。

第7条の食用とうもろこし油のよう素価についても同様でございます。第8条の食用綿実油の屈折率、それから、第9条の食用ごま油のけん化価、第11条の食用こめ油の比重、それから屈折率、食用パーム油の比重、それから、第17条の食用パーム油のけん化価、これらを若干変更させていただきたいというものでございます。

それから、第12条の食用落花生油の規格でございますが、こちらは先ほど申しましたように、低温にして、それで固形物、結晶したものを除くというふうにお話ししたのでございますが、落花生油につきましては、落花生油自体の凝固点が非常に高いということで、サラダ油の場合0℃、5時間半という試験項目があるんですが、それをクリアしないと食用落花生サラダ油というふうにならないわけでございますが、落花生油自体の凝固点が非常に高いということで、この基準がクリアできないということがございますので、サラダ油の格付実績もございません

し、今後これがクリアされる見込みもないということで、規格から落とさせていただきたいと思っております。

それから、2-5のほうに戻っていただきますが、規格改正の概要の上から3つ目のポツでございますが、業務用の製品にのみ使用可能な食品添加物についてということで、現在業務用として使われるものが業務用スーパー等で売られておるということがございまして、それは一般消費者も購入が可能ということになっておりますので、この区分が業務用かどうかということが非常にあいまいになってきているということで、業務用というものは何かということを具体的にするために、内容量が4キログラム以上の大容量の製品は業務用ではないかということで、数値として明確に4キロ以上と変更したいというものでございます。

新旧対照表では2-7でございまして、先ほどの4キロ以上とすることとありますが、第3条のサフラワー油のところとあります。酸化防止剤としてのトコフェロールと消泡剤、これはシリコン樹脂でございますが、これについて、先ほど申しましたように、業務用の製品に使用する場合に限るというのを、内容量が4キロ以上のものに限るというふうに変更させていただきたいと思っております。

それから、測定方法の変更でございますが、こちらは脂肪酸に占めるオレイン酸の割合の測定方法について、妥当性が確認された方法を詳細に規定するというので、後ろのほうに詳しく書かせていただいておりますが、今、ガスクロマトグラフィーを、パックドカラムというカラムを使った分析方法を採用しているわけとありますが、これはかなり古い方法になっておまして、今現在キャピラリーカラムという、細い石英等の管を使った分析装置しかほとんどないような状況になっておりますので、分析方法を新たにこういう方法に変更させていただきたいと思っております。

次、新旧対照表を見ていただきますと、それぞれ変更点のところを若干ずつ書いてあるところがあると思っておりますが、2-10のところだとトコフェロールのところがあったり、あと2-10のぶどう油なんかは屈折率のところに変更になっておたりしております。

大体そのような形になっておまして、あとは2-16の食用落花生油の規格のところは、右のところに冷却試験というのがございますが、これは5時間30分清澄であることとこの基準を削除したりしております。

あとは、分析方法といたしましては2-23のところ、測定方法、一般状態、色、それから水分、それから夾雑物がございまして、比重、屈折率。2-30のところに脂肪酸に占めるオレイン酸の割合というのがございます。こちらのところで右側に分離管と書いて、2~4ミリの長

さ1～3メートルのステンレス管、またはガラス製のものであって、何とかかんとかを書いてございますが、左側を見てもらいますと、ガスクロマトグラフとしてキャピラリーカラムを使用でき、かつ昇温分析が可能なものということで、内径0.25ミリ、長さ25～30メートルの金属、石英ガラス製のものということで、こここのところが変わったということでございます。

以上で規格のご説明は終わらせていただきたいと思います。

表示の方法で2-33で別記様式の1と2を削除しておりますが、これは表示の方法で方法の2ということで、同様の内容の文章を別のところに書いたということで、具体的に中身が変わったということではございません。書く場所が変わったということでございます。

以上でございます。

次に、パブリック・コメントについてご説明いたします。2-37でございますが、パブリック・コメントを募集しましたところ、改正に係る意見、情報の募集の概要ということで、受け付け件数なしということになっております。それから、事前意図公告によるコメントのところ、受け付け件数のところが空欄になっておりますが、募集期間を見ていただくとおわかりと思いますが、21年8月27日まで募集しておりまして、皆様方に資料を送付したときにはまだ受け付けがあるか、コメントがあるかどうかわからなかったということで空欄にしてございますが、結局なかったということでございます。

次、食用植物油脂の品質表示基準の改正について、ご説明させていただきたいと思います。こちらの内容といたしまして、食用植物油脂の表示基準について、ハイリノレイック種またはハイオレイック種の種子から採取した食用サフラワー油及び食用ひまわり油の原材料名の表示のうち、ハイリノールまたはハイオレイックに係る表示を、義務表示から任意表示に変更する等の改正を行うということでございます。

3-4のところには第3条というのがあって、そのところに表示の方法の原材料名の表示というのがございます。ここの原料油脂のところには、ハイリノールはハイリノールと書きなさいとかというふうなことがあったわけでございます。これにつきましては、サフラワー油とひまわり油は、リノール酸が多く含まれるように改良したハイリノレイック種と、オレイン酸が多く含まれるように改良したハイオレイック種の搾油があるということで、こういう書き方をしておるわけでございますが、こちらは義務づけをしておるわけですが、このリノール酸やオレイン酸が多く含まれておるというのは、商品名のそばというか商品のセールスポイントとして大きく書かれていることが多いということで、わざわざ原料油脂のほうにまでこういうふうな義務づけをする必要はないだろうということで、今回これを義務表示から外させていただいた

いと思います。

それから、今のところのアンダーラインがあります香味料について、これを香辛料としておりますが、香味料といいますと香辛料より幅が広いと。香辛料はスパイスとハーブが香辛料だろうと思いますが、香味料といいますと、それに香り以外の味とかそういうものも含まれてくるということで、幅が広過ぎるということで、あくまでも香辛料と記載できるものは香辛料だけであると、香味料ということで、それ以外のものまで香辛料の中に入れるのはおかしいのではないかとということで、今回、香味料を香辛料に変更させていただきました。

それから、第4条のところでございますが、落花生サラダ油というのが削除されておりますが、こちら先ほどJAS規格のほうで落花生サラダ油を規格から外したということで、これは表示禁止事項ということでございますので、JAS規格で等級用語として使用されておるものは、JAS格付を受けていないものは表示してはいけない、表示禁止事項となっておったわけでございますが、落花生サラダ油というのが規格がなくなったということで、今回、表示禁止事項からも外させていただきたいということでございます。

それから、パブリック・コメントについては、特段の意見等は寄せられておりませんでした。

以上が説明でございますが、なお、本件を含めまして、今回ご提案する内容につきましては、字句等につきましては法令上の観点から修正があり得るということをご理解願いたいと思います。

以上でございます。

○田島会長 ありがとうございます。

この議題につきましては、本年6月23日の部会で審議されております。部会に出席いただきました松井委員から部会報告をお願いいたします。

○松井委員 食用植物油脂の日本農林規格及び食用植物油脂品質表示基準の改正案につきましては、本年6月23日の部会で審議されました。

サフラワー油及びひまわり油にはハイリノレイック種、ハイオレイック種以外のものはないのかとの質問がありました。それに対して専門委員及び事務局から、JAS格付の対象になっているのはハイリノレイック種及びハイオレイック種のもののみであるが、それ以外にもミッドオレイック種などの品種があるとの説明がありました。

以上の質疑応答の後、部会として原案どおり了承したことを報告いたします。

○田島会長 ありがとうございます。

それでは、食用植物油脂の日本農林規格の見直し案と、食用植物油脂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、ご意見をいただきたいと思ひます。ごひますでしうか。よろしうごひますか。

それでは、意見がごひませんようですので、原案どおり食用植物油脂の日本農林規格及び食用植物油脂品質表示基準を改正するといふこと、ご異議ごひませんでしうか。

異議なしと認めます。そのように報告と答申をいたします。

続きまして、植物性たん白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 それでは、植物性たん白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4-2をお開き願ひたいと思ひますが、植物性たん白と申しますのは、実際に一般消費者向けに販売されているものはごひません。したがひまして、皆様方はスーパー等で目にされることはないと思ひますが、これはハンバーグでござひますとか、ソーセージとか、ぎょうざとか、そういうふうなものの中に肉のかわりにかなり使われていて、それ以外の使用方法もたくさんござひますが、そういうものでござひます。

これは実需者として食品加工メーカーが使用するといふこと、実需者に良質な製品を提供する観点で、規格が必要であらうといふこと、ごひます。

それで、今回改正させていただきますのは、焼菓子用等に、焼菓子のほかにプロテインパウダーとか、それから、たん白飲料といふんですか、飲み物として用途があるよう、ごひますが、起泡性もゲル形成性も有していない粉末状の植物性たん白といふものが出てきております。今現在ゲル形成性もしくは起泡性、どちらかを有していないとJASマークはつけられないといふこと、ごひますので、起泡性もゲル形成性も有していない製品についても、JAS格付を可能としたいといふものでござひます。

それから、粒状植物性たん白のたん白含有率、ごひます。こちらは原料のたん白質含有率を踏まえ、主原料として大豆のみ使用したものを52%から50%以上に変更すると。これは後ほど少し説明させていただきますと思ひます。

それから、水分及び植物性たん白含有率の測定方法、ごひますが、これも分析妥当性が確認された方法に変更するといふこと、ごひます。

植物性たん白、ごひますが、最初に申したように、業者間取引、ごひますので、取引の単純公正化のために必要といふこと、ごひます。

それから、生産状況及び規格の利用状況、ごひますが、今、認定製造業者は8事業者、ごひ

いまして、そのうち外国製造業者が1事業者あるということでございます。

格付量の推移でございますが、生産量が6万トン程度、それから格付量が3万8,000トンから3万6,000トン程度で推移しておると。格付率は60%前後であるということでございます。

それから、植物性たん白の種類別の格付数量でございますが、こちらは粉末状とペースト状と、それから、粒状と繊維状というのがございまして、粉末状というのは、こちらは粉として流通するので一番汎用性は高いということで、5割程度を占めてございます。

それから、ペースト状というもので冷凍状態で流通しているものがございまして、これは数量的には少ないのでございますが、こちらは小麦を原料としたペースト状のものがああります。

それから、粒状ということで、これは乾燥品と冷凍品がございまして、ほとんど乾燥状態で流通するというので、これが4割程度ございます。

それから、繊維状というものがございまして、これも冷凍状態で流通しておりますが、これは大豆を原料としたものが多いようでございますが、これは若干あるということでございます。生産量と格付数量とも、あまり大きな変動はないと考えてございます。

それから、国際的な規格としまして、こちらにもコーデックス規格がございまして、コーデックス規格のほうは、大豆たん白製品というのと小麦たん白製品というのと、それからそれ以外に植物性たん白製品というのがございます。植物性たん白製品は、基本的には大豆や小麦以外のものからつくったものを想定しておりまして、落花生の油かす等からつくったものということのようでございます。

それから、次のページでございますが、大豆たん白の製造工程ということで、書いてございます。まず大豆たん白は、大豆の油を絞ったあとの脱脂大豆を原料としてつくります。脱脂大豆を粉砕して水に溶かした後、抽出し、おからとかホエーを除去して乾燥して粉末状植物性たん白にしていく方法と、それから、粒状植物性たん白というのがございます。これは脱脂大豆に水や植物油脂や調味料をまぜて、これを組織加工ということで肉に近いような形に加工して、これを乾燥または冷凍となっておりますが、基本的には乾燥して粒状植物性たん白ということで、お肉の代わりのような使い方をするというものでございます。

小麦たん白のほうは、小麦粉からでん粉を除去してグルテンというものを取り出します。このグルテンを、今度はpH調整をして液状化して乾燥して粉末状のものにする。もしくはこのグルテンをペースト状にして、これをまた加工して、冷凍または乾燥して粒状植物性たん白とか、そのままペースト状のたん白として流通するという形になっております。

今回の改正内容でございますが、1点は、日本工業規格が変更されたということで、それに

伴いまして機械的に変更させていただきたいということです。現行、日本工業規格 Z 8801となっていたのが 8801-1 という形になって、試験用ふるいのふるい目となっていたものが目開き何々の試験用ふるいというような形です。若干言い方が変わったということで、これは J I S の規格用語でございますので、それをそのまま引用させていただきたいと思っております。

それから、植物性たん白の規格の改正でございますが、これは食品添加物として、品質改良剤のメタリン酸ナトリウムというものを使用できるようにしておったわけでございますが、こちらは使用している実績はないということから削除し、そのかわりに pH 調整剤としてリン酸を追加したいということでございます。それから、次のページ、pH 調整剤にリン酸を追加して、そのかわりこれまでクエン酸、酢酸、乳酸であったものを、リン酸を加えますが、そのうち使えるものは 1 種類のみという形にさせていただきたいと思えます。

それから、品質のところのゲル形成タイプのものに限るという話でございますが、現在、ゲル形成性のものは起泡タイプのもを除くということで、今、ゲル形成性のものがほとんどを占めており、起泡タイプはごく一部ということで、起泡タイプを除けばゲル形成性というものであったわけでございますが、今回、どちらでもないもの、起泡タイプでもゲル形成タイプでもないものを認めるということでございますので、ゲル形成性についてはゲル形成タイプのものに限るということで限定をかける。そのかわり起泡タイプのものに限るというのは、そのまま起泡タイプのものに限るということでございますので、どちらにも限らないものというものが出てくるということでございます。

それから、植物性たん白の大豆のものでございますが、52%から50%に変更ということでございますが、先ほど製造工程を見ていただきましたとおり、脱脂大豆にそのまま水や植物油脂や調味料をまぜて、それで粒状の植物性たん白をつくるということでございますので、この間濃縮工程がなく、大豆の品質がそのまま大豆たん白になるということで、原料のたん白質がそのままこちらに来るということでございます。それで、実は現在使っております脱脂大豆は、アメリカ産の非遺伝子組み換えのものがほとんどということで、非常に原料が限定されている中で、その限定された原料のたん白含量が下がってきているということで、原料のたん白含量の低下に伴って数値を下げさせていただきたいと。ただ、他の植物性たん白を加えてたん白含量を引き上げることが可能なものについては、その対象外ということで、大豆たん白を原料としたもののみこういう形にさせていただきたいと思っております。

それから、食品添加物関係でございますが、調味料としての 5'-イノシン酸二ナトリウムと、5'-グアニル酸二ナトリウムについては今回削除させていただいて、そのかわりにココ

アを色素として追加したいと、実はその前にカカオ色素というのがございますが、ココアからカカオ色素を抽出しなくても、ココアをそのまま着色料として使用しても十分着色効果は得られるということで、わざわざ抽出したものでなくて原料であるココアを着色料として使用させていただきたいと。そのかわり着色料ココアということで、使用目的は明確に書くことになっております。

それから、表示方法の改正でございますが、こちらは植物性たん白の名称について、「植物性たん白（ゲル形成タイプ）」と記載できることとするということになっておりまして、その間、見え消しでラインが入っていると思いますが、名称または商品名にゲル形成タイプを記載していない場合は、商品名に近接した場所にゲル形成タイプと記載することということで、こちらのところをゲル形成タイプを義務表示化しておったということでございます。こちらを後ほどご説明しますが、これを任意表示にさせていただきたいということでございます。

それで、加工食品品質表示基準において業務用加工食品についての表示の基準が定められたと。そういうことで、表示禁止事項は加工食品品質表示基準と同じということで、この部分、表示禁止事項については、あえてこちらでも規定することはないということで、削除させていただきたいと考えております。

それから、測定方法の改正でございますが、水分と植物たん白質含有率について、分析妥当性が確認された方法に詳細に規定するというところでございます。

それで、こちらの見え消しの部分でございますが、こちらはパブリック・コメントが4-26でございますが、業界団体から1件出ております。この内容は、1は、植物性たん白は業者間取引に限られており、必要以上の表示は誤解を招くしコストも高くなるので好ましくないと。その他の表示事項は項目を削除してほしいと。2は、その他の表示事項及びその表示の方法にゲル形成タイプとの用語を追加することは、新たな表示義務を追加しコスト負担になる。この内容であれば規格書等で十分情報の伝達が可能なので、義務表示ではなく任意表示とさせていただきたいというご意見でございます。

これにつきまして、ご意見を踏まえて、業者間取引であり、そういうふうな伝達もできて、新たな義務表示を課して包材の印刷を変更ということで、負担をかけるのも何かということで、この項目は削除したいと思います。

したがって、新旧対照表に戻っていただきますが、4-11のところでございます。その他の表示事項及び表示の方法につきまして、これまで決めておったこの項目は削除したいと思います。

その次の4-12の表示禁止事項についても、先ほどご説明したとおり削除させていただきたいと思っております。その他のペースト状植物性たん白、第4条等についても同様でございます。

それから、もう一点ありますのは、4-10のところの表示事項でございますが、これまで一括表示をするように義務づけておったわけでございますが、こちらを一括してしなくてもきちんと書いてあれば業者間取引ですから構わないではないかということで、一括表示を義務とすることはやめております。

それから、表示の方法の2のところでございますが、先ほどご説明しましたように、ゲル形成タイプと起泡タイプについては、こういうふうな表示をすることができる形にしております。

それから、2の原材料のところのアの(イ)のところでございますが、アと(イ)を合わせてございますが、これまでのところと違いますのは、植物性たん白の主原料が大豆または脱脂大豆のみであるものについては、粉末状大豆たん白等と、小麦または小麦グルテンのみであるものには粉末状小麦たん白等と記載することができるということで、これまで「植物性たん白(何々)」というふうな、小麦とか書かなければいけなかったんですが、1種類だけであれば粒状小麦たん白とか、そういうような簡単な形にしてもいいのではないかということで、こういうふうな表示方法にさせていただきたいと思っております。

それから、4-11の賞味期限のところでございますが、(オ)と(カ)が追加されておまして、これは要は年、月、日の間の点がなくなっておるわけでございますが、こちらは加工食品品質表示基準においても点は省略できるという形になっておりますので、これを追加させていただきたいと思っております。

それから、4-11の「別記様式により」のところを削除しておりますが、先ほど申しましたように、別記様式によらなくても内容は記載されてよろしいのではないかということで、これも削除させていただいております。

あと測定方法につきまして、4-17でございますが、先ほど申しましたようになりに詳しく書くようにしております。

4-23でございますが、別記様式についても先ほど削除ということでございますので、様式を記載しておった部分を削除させていただきたいと思っております。

以上でございます。

○田島会長 ありがとうございます。

この議題につきましても、本年6月23日の部会で審議されております。部会にご出席いた

きました松井委員から部会報告をお願いいたします。

○松井委員 ご報告させていただきます。植物性たん白の日本農林規格の改正案につきましては、本年6月23日の部会で審議されました。

焼菓子用等にゲル形成性も起泡性も有さない植物性たん白が使用されているということですが、割合は多いのかとの質問がありました。それに対しまして専門委員から、焼菓子用、プロテインパウダー用、飲料用等に市場が伸びてきており、今後も増加が予想されるとの説明がありました。

以上の質疑応答の後、部会として原案どおり了承したことを報告いたします。

○田島会長 ありがとうございます。

それでは、植物性たん白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、ご意見いただきたいと思えます。よろしゅうございますか。

それでは、意見がございませんようですので、原案どおり植物性たん白の日本農林規格を改正するという事によろしいでしょうか。

異議がないようですので、そのように報告いたします。

続きまして、ウスターソース類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 ウスターソース類についてご説明させていただきます。

資料の5-2をお開き願いたいと思いますが、ウスターソース類につきましては、一般消費者が購入してお使いになるのも当然でございますが、そのほかに加工食品の原料としても使われておりますし、それから、飲食店等に卸されて飲食店で使用されるというものも多量にあるということでございます。したがって、このウスターソース類は、消費者ニーズに対応した製品を提供する観点から所要の見直しが必要であろうということでございます。

中身、改正内容でございますが、使用実態のない食品添加物を削除するのと、また、食塩分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したいというふうを考えてございます。

それで、5-3のほうを見ていただきたいのですが、製造業者等は96業者、それから認定製造業者が45ということで、おおむね半分ぐらいが認定製造業者ということになっております。

それから、ソースは、ウスターソースと中濃ソースと濃厚ソースということで、粘度により区分されておりますが、一番多いのは濃厚ソースということで4万キロリットル、そのほかに

ウスターが2万9,000、中濃が2万7,000というふうな形でございます。合計で9万7,000キロリットルぐらいありまして、格付率も六十数%ということで、割と高いものでございます。

それから、将来の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だろうというふうに考えております。

ソースの国際規格等はございません。

5-4でございますが、ウスターソース類の日本農林規格の改正概要ということでございます。こちらは使用実態のないD-ソルビトールを削除する。それから、原材料として合成酢を使用した場合、その原材料である氷酢酸について食品衛生法上の表示義務があることから、JASのほうとしても酸味料に氷酢酸というものを追加するというので、中身が変わるわけではございませんが、食品衛生法上表示しなければいけないものについては、JASのほうでも添加物の酸味料のところに氷酢酸を入れておこうということでございます。

それから、加工でん粉でございますが、これまで加工でん粉については、他の品目と合わせて、加工でん粉が食品添加物に指定されたときに、加工でん粉という形で11種類を一括して追加しておりました。これの使用実態を精査しまして、5種類については使用実態がないということで削除すると。削除するとともに、残ったものについては使用目的を増粘剤に限定するというにしたいと考えております。こちらはまた後ほど少しご説明します。

それから、新旧対照表を見ていただきたいのでございますが、5-5のところ、砂糖類の後ろに「(砂糖、糖みつ及び糖類をいう。以下同じ。)」というふうになってございます。こちらにつきましては、前回の総会におきましてしょうゆの日本農林規格について審議しましたが、阿久澤委員のほうから、砂糖類と糖類と言え糖類のほう範囲が広いのではないかと、砂糖類の定義があいまいではないかという意見がございまして、砂糖類というのはどういうものかということ定義させていただきました。日本商品分類の中では、砂糖と糖みつと糖類というのが3つ同じレベルで並んでいるということでございましたので、この3つを合わせて、砂糖類というふうに定義させていただきたいと考えております。

なお、このときにしょうゆに純粋とか純とかいう表示を商品につける場合に、ぶどう糖で調整することは許可されておまして、なぜぶどう糖だけが許可されているのか、ほかの糖類はだめなのかというご質問がございまして、そのときお答えできなかったものを今回お答えしたいと思います。しょうゆは醸造途中でアルコールとぶどう糖が生成されるため、食塩とアルコールとぶどう糖だけは調整のために若干使ってもよいとなっております、この醸造した結果生成するアルコールとぶどう糖、それから食塩については調整のために使用は許可するが、そ

れ以外の砂糖類については使用は許可しないということで、砂糖類の中でぶどう糖のみは純粋とか純とか表示する場合にも使用可能としておったものでございます。前回の総会の宿題でございまして、申しわけございませんでした。

次、5-6でございますが、先ほどの5-7のところの加工でん粉を見ていただきますと、こちらが削除になっておりまして、5-6のところの3として増粘剤というところに、今申しました、今使用実態がある加工でん粉を、増粘剤という目的のみで使用を可能とするというふうにしております。

それから、5-6の上のところ、現行の4の食酢のところでございます。こちらは特級のところは「食酢（醸造酢に限る。）」となっておりますが、標準のところは食酢ということになっておりますが、こちらのところで合成酢が使用可能ということでございましたので、そのところで使われた合成酢の中に含まれておる氷酢酸が表示の義務があるということでございますので、5-7のところの酸味料のところ、氷酢酸というのを新たに入れさせていただきたいということでございます。製造実態等が変わるものではございません。現在も表示はそのようにされております。

それから、測定方法につきまして5-8のところでございますが、かなり詳しく方法が書かれてございます。

それから、次が5-13のパブリック・コメントでございますが、食品素材製造業者のほうから意見が出ております。5-14を見ていただきたいと思いますと思いますが、甘味料については、食品衛生法上使用が認められている食品添加物すべてを追加してほしいということで、理由としては、食品添加物を限定するとメーカーの開発が困難になるということで、メーカーは何を使っても新製品の開発をすればいいのであって、それで使ったものをきちんと書けばそれでいいのではないかと、それが消費者ニーズに対応したものではないかと。食品添加物を限定するとJASの格付率も下がるのではないかとのご心配でございます。

これにつきまして、当方の考え方といたしましては、この原案を作成するに当たりましては、消費者の皆様は当然といたしまして、製造業者、それから実需者等にアンケート調査を行って、皆様方の要望を聞いた上でこの案を作成している。それから、利用実態調査もしておりますし、改正案については消費者説明会もしておりますが、消費者委員と、それから事業者の委員を交えた検討委員会も開いて、意見を十分お聞きしてつくった案でございます。事業者の方から食品添加物の甘味料すべてを使いたいという意見はございませんでしたので、我々としては、消費者ニーズに対応した製品を提供する観点からこの案でいいというふうに考えておりまして、

原案のとおりと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、本年6月23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松井委員から部会報告をお願いいたします。

○松井委員 ご報告いたします。ウスターソース類の日本農林規格の改正案につきましては、本年6月23日の部会で審議されました。

まず、ウスターソース類の中で生産量が最も多いのは濃厚ソースですが、濃厚ソースは、ウスターソースや中濃ソースに比べて格付率が低いのはなぜかとの質問がありました。それに対して専門委員及び事務局から、濃厚ソースは業務用が多く、レストラン等で使用するものはJASの格付を必要としないものが多いと考えられるとの説明がありました。

また、JASの格付がされていない製品は品質的によいものなのか、どのような製品が格付されていないのかとの質問がありました。それに対しましては、専門委員から、業務用の製品はプライベートブランド的な扱いのものが多く、ブランドオーナーとの話し合いでJASをつけるかどうかを決めている。業務用製品は、品質的な善し悪しという概念よりも、レストラン独自の味を出すものと理解してほしいとの説明がありました。

以上の質疑応答の後、部会として原案どおり了承したことを報告いたします。

○田島会長 ありがとうございます。

それでは、ウスターソース類の日本農林規格の見直し案につきまして、ご審議をお願いいたします。ご質問、ご意見、よろしく願いいたします。

上田委員、どうぞ。

○上田委員 1点教えていただきたいと思います。今回、測定方法を改正ということなんですけれども、これは特に事業者の方から難しいとか、あるいは負担が増えるとか、そのような意見というのは今まで出てきたかどうか。要するに新しい測定方法で実施できる可能性は非常に高いということでしょうか。

○田島会長 事務局から。

○中村表示・規格課課長補佐 それではお答えいたします。特に事業者からこの方法等については、従来やられている方法をより細かくという面と、新たな機械を使う方法というものがあるんですけれども、上田委員がおっしゃるような難しいとか負担が増えるとかそういうご意見というのは、今までありませんでした。

前回しょうゆの日本農林規格の見直しにおいて、パブリック・コメントでどうしてもこうし

てほしいというようなご意見があり、調整をしてきた経緯はあります。

○田島会長 ほかにございますでしょうか。よろしゅうございますか。

それでは、意見が出尽くしたようでございますので、原案どおりウスターソース類の日本農林規格を改正するという事でよろしいでしょうか。

異議なしと認めますので、そのように報告いたします。

続きまして、魚肉ハム及び魚肉ソーセージ品質表示基準、特殊包装かまぼこ類品質表示基準、風味かまぼこ品質表示基準の見直し案について、ご審議をお願いいたします。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、ご説明させていただきます。お手元にまず資料9をご用意したいと思います。資料6、7、8の説明の前に資料9でご説明したいのは、品質表示基準の見直しの方向ということで、今回この資料9でお出ししているのは、17年8月26日に本JAS調査会で決定したものでございますが、その中で品質表示基準の見直しの基準というのが、IIでございます。こちらの1といたしまして、名称規制として、個別品目の名称規制については、消費者に重大な誤認が生じる等の懸念がある場合を除いて原則として廃止し、一般誤認防止ルールで対応することを検討する。2といたしまして、名称表示以外の項目でございますが、わかりやすい表示ルールを実現する観点から、その必要性を個別に検討し、加工食品品質表示基準に整理統合することが可能かどうかも含めて検討するという事でございます。今回、この2点を基本に、整理統合が可能かどうかを検討させていただいたという事でございます。

それでは、魚肉ハム・ソーセージについてご説明します。資料6をお願いしたいと思うんですが、まず資料6で、魚肉ハム・ソーセージについてはどのようなものかご説明したいと思うんですけども、皆さん魚肉ソーセージのほうはよくご存じだと思うんですけども、魚肉ソーセージというのは、魚肉を細切れにしたものというか、すり身にしたもの、これに調味料とか油、香辛料を加えて練り合わせたものを、ケーシングに詰めて加熱したものであるというものでございます。

魚肉ハムというのは、魚肉ソーセージのほかに魚肉の肉片を入れると。魚肉の肉片が主原料ということで、ちょっと本来のハムとは言いがたいのでございますが、昔から日本において魚肉ハムというものがございまして、そういうものは昔は鯨等とか、それからマグロなどを使ったようございますが、それらの肉片を使って魚肉ハムというものをつくってきたというものでございます。

生産状況でございますが、6-3を見ていただきたいのですが、こちらおおむね6万トン前後で推移しているということで、その中で魚肉ハムと魚肉ソーセージといたしますと、圧倒的に魚肉ソーセージが多くて、約95%が魚肉ソーセージ。魚肉ソーセージの中でも、普通魚肉ソーセージというのが約90%、そのほかに特種魚肉ソーセージということで、そういう種物が入っておるものとか、ハンバーグ風とかしゅうまい風とかいうのがあります。ちなみに、しゅうまい風というのは現在製造実績はないということになっております。

それでは、見直しの内容についてご説明したいと思いますが、左のほうの6-2を見ていただきますと、原材料名の表示方法について、魚肉の表示を別表の記載魚種名の表示から一般的な名称の表示とする等、加工食品品質表示基準の規定を適用するというもので、可能な限り加工食品品質表示基準に合致しているものはそれでやると。それでも魚肉ハム・ソーセージに特有の必要な事項があれば、それは残すというふうにしていきたいと思っております。

それから、調理方法を義務表示事項から削除するというもので、調理方法も買われた方が好きなように調理されればいいのではないかとということで、調理方法まで事細かく決める必要はないのではないかとこのふうなことでございます。

6-4を開けていただきたいのですが、改正概要といたしまして、定義のところ、実績がないしゅうまい風特種魚肉ソーセージを削除すると。それから、義務表示事項として、先ほど申しましたようにいろんな食べ方が考えられるので、ハンバーグ風特種魚肉ソーセージとか、しゅうまい風特種魚肉ソーセージに規定されておった調理方法を削除すると。

それから、魚肉の表示を、別表の記載魚種の表示から一般的な名称に変更するというもので、記載魚種の表というのが、別表というのが6-9を見ていただくとあります。6-9の第6条のところ、別表ということで、第4条関係というのがございます。こちら、まだら、すけとうだら、メルルーサについては「たら」と書きなさいとか、めばちまぐろ、きはだまぐろ、びんながまぐろ、くろまぐろについては「まぐろ」と書きなさいとか、まあじ、むろあじについては「あじ」と書きなさいとか、そういうふうなことが決められておるわけでございますが、このようなことは、「まだら」を「まだら」と書いても別に問題はないわけでございますし、一般的な名称であれば事足りるだろうということで、わざわざこの別表でいろいろ決める必要はないだろうということで、これを削除したいと思っております。

それでは、新旧対照表でご説明したいと思います。6-6でございます。先ほど申しましたように、しゅうまい風特種魚肉ソーセージは削除すると。それから、大きなところでございますが、つなぎでございます。つなぎについては、現行、食肉をひき肉にしたもの、食肉をすり

身にしたものを書いてございますが、これは食肉ではなくて魚肉の間違いということで、どこでこういうような形になったのかわかりませんが、どう考えても話のつじつまが合わないということで、訂正させていただきたいと思います。変更というより訂正でございます。

それから、第3条の2でございますが、先ほど申しましたように調理方法の削除をすると、それから表示の方法、第4条についても調理方法の部分を削除する。それから、4条のウのところも同様でございます。

それから、(2)の原材料名のところでございますが、こちらは先ほど申しましたように、加工食品品質表示基準で対応できるものについてはそれで対応すると。それでできないような肉片とはどんなものだとか、つなぎはどういうふうな書き方をするとか、それについては若干書いておりますが、それも肉片の次に括弧を付して、その原材料を最も一般的な名称で書けというふうな書き方にしております。

それから、次の6-8でございますが、食品添加物につきましても、これは加工食品品質表示基準の書き方で結構と。ただ、ただしということで、栄養強化の目的で使用されたものは、食品衛生法上は書く必要はないわけでございますが、JASのほうでは書けということでございますので、その部分は残して書き方を若干変えたということでございます。

それで、6-10を見ていただきたいのでございますが、6-10の魚肉の原材料名の表示例ということでございます。こちら、今の表示と今後どうなるかという形で少し書いてみたものでございます。現在のものとして書いてあるのは、肉片等の後「(まぐろ、豚肉、ほっけ、植物性たん白)」というふうな、肉片はこういう形になっております。ただ、つなぎにつきましては、つなぎの後、魚肉として「(ほっけ、たら、いとよりだい、その他)」というような形になっております。それでその後にでん粉という形になっています。これが今度は、もし魚種別に書くのであれば重量が多い順に書くということで、例えばほっけ、たら、いとよりだいの後に、でん粉のほうが重量が多ければでん粉が来て、えそというふうな形になると。えそを使った場合、その他ではなく、魚として、えそという表示になると。もしくは改正後のBということで加工食品品質表示基準に従いますと、個別の名称を全部書くか、もしくは魚肉なら魚肉とだけ書けということでございますので、肉片等のところもつなぎのところも、魚肉と書いて、その中の種類は書かないというふうな形になります。ソーセージについても同様でございます。こういうふうな書き方に今後なるということでございます。

それから、パブリック・コメントでございますが、6-13、パブリック・コメント1件、個人から来ておりますが、これにつきましては、食品アレルギーの人にとっても優しい表示であり、

消費者の立場に立った基準の見直しでいいと思うということで、この食品アレルギーのことを我々は所管してはならないんですが、賛成意見ということで、この案のとおり改正させていただきたいと思っております。

次に、7の特殊包装かまぼこ類についてご説明したいと思います。特殊包装かまぼこ類でございますが、7-3をお開き願いたいと思います。特殊包装かまぼこ類というのは、1の蒸しかまぼこ類の中分類のところに、リテーナ成形かまぼこというのが書いてございまして、これが特殊包装かまぼこの一つ。

それから、3のゆでかまぼこ類のところの(2)の下に、ケーシング詰かまぼこというのがございます。これを2つ合わせて特殊包装かまぼこ類ということで、包装形態が普通のかまぼここと違うということで、リテーナ成形かまぼこにつきましては、フィルムで包装した後、リテーナという型枠に入れて蒸してつくるということで、包装した後加熱するものですから、日もちがほかのかまぼこに比べてよいというものです。

それから、ケーシング詰かまぼこというのは、先ほどのソーセージと同様に、練った肉をケーシングに詰めて密閉した後加熱するという、原料は同じ魚肉ですけれども、ソーセージではなくてかまぼこの味がするものということでございます。チーズの入ったチーかまというようなものはこれに当たります。こういうものでございます。

生産状況でございますが、こちらかまぼこ類は大体50万トンぐらい生産があります。その中で特殊包装かまぼこというのは2万トンぐらいで、大体全体の4%から5%ということになっております。

それから、この品質表示基準の制定の経緯でございますが、もともと日本農林規格は昭和49年につくられておりまして、その後50年に品質表示基準がつくられ、平成17年に特殊包装かまぼこ類の日本農林規格が廃止されたということになっております。今は品質表示基準のみが残っております。

それから、品質表示基準の概要でございますが、第1条といたしまして、基準の対象として定めておるものが、容器に入れ、または包装されたものに限るということで、これは先ほどのケーシングに入っているものしか対象としないということです。

それから、第2条は用語の定義を定める。

それから、第3条の義務表示事項でございますが、こちらは一般的な品質表示基準で定めているものに加えまして、でん粉含有率というのを義務表示事項として定めております。

それから、第4条が表示の方法でございますが、こちらはケーシング詰かまぼこにあっては

ケーシング詰かまぼこと書けとか、そういうふうなこと。それから、別表の魚種にあつては表に基づいて書きなさいというようなことが書いてあります。

あと第5条はその他の表示ということで、商品名の近接した箇所にケーシング詰かまぼこと記載することと。

それから、表示禁止事項は、第3条の規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語を書いてはいけないというふうになっております。

今回これを検討しました結果、7-2に戻っていただきたいのですが、内容といたしまして、特殊包装かまぼこ類は生産量が5%で、かまぼこ類の中では一部に限定されておると。それから、名称について規制を廃止しても一般誤認ルールで対応は可能と。名称以外についても加工品表の適用は可能ということで、今回この特殊包装かまぼこ類については基準を廃止したいというふうに考えております。それで、品質表示基準は、参考といたしまして7-6から7-8までに載せてございます。

それから、パブリック・コメントでございますが、これは2件ございまして、個人から1件、業界団体から1件ありました。個人1件は賛成のご意見でございます。

それから、次のところでございますが、業界から魚種表示でございますが、今現在、表示魚種は、4種目以降はその他と書くことができると。先ほどの魚肉ソーセージのところでもご説明いたしましたが、4種目以降はその他というふうな表示ができるわけでございますが、今後加工食品品質表示基準でやりますと、魚肉と書くか、もしくは使った魚を全部書かなきゃいけないということで、これは4種めからはその他というふうな表示をさせていただきたいというふうなご意見でございます。

ここは、先ほど申しましたように、特殊包装かまぼこは生産量の中でも非常に少ないと。その他ほとんどを占める、9割以上を占めるかまぼこ類が、加工食品品質表示基準が適用されておるものでございますので、これに合わせた表示にさせていただきたいということで、現時点において特定の品目に例外規定を設けることは考えておりません。

それから、もう一点でございますが、包装紙等の改版が必要な場合があるので、相当期間の措置期間を設けてほしい。1年以上ということで、経過措置を1年以上設けてほしいということでございますが、これを告示するに当たりまして、適切な経過措置を設けることとしたいと思っております。

それから、次、風味かまぼこでございます。風味かまぼこ、資料の8でございますが、風味かまぼこも生産量、8-3を見ていただきますと、まず風味かまぼこというのはどのようなも

のか、ご存じのない方もおられるかも知れませんが、風味かまぼこと申しますのは、こちら
はかまぼこにかにの風味をつけてかにの足のような形にしたもの、かにかまと言われるもの、
それとかホタテの風味をつけてホタテの形にしたもの、これらが風味かまぼこといわれるもの
でございます。

こちらがかまぼこ類全体の6%、7%程度を占めるというふうなものでございます。こちら
も平成2年に風味かまぼこの日本農林規格が制定されて、その後すぐ品質表示基準も定められ、
平成17年には日本農林規格は廃止されて、風味かまぼこの品質表示基準のみ残っておるとい
うものでございます。

品質表示基準の概要でございますが、この基準の対象は、脱気して密封包装した後、加熱殺
菌したものに限るといふこと。あと、定義とか義務表示事項は同じようなものでございます。

あと、その他の表示事項としまして、解凍したものは解凍の用語、輸入したものを国内で包
装したものは製造地の国名の用語を記載しなさいとなっております。こちらにつきましても、
先ほどの特殊包装かまぼこと同様、かまぼこ類全体に占める割合も少ないことから、加工食品
品質表示基準で対応可能といふことで、こちらを廃止したいと考えております。

こちらパブリック・コメントでございますが、8-10を見ていただきますと、2件、個人1、
業界団体1来ておまして、個人からは、廃止しても問題ないといふことで廃止に賛成とい
うご意見だと思います。

それから、2番目の意見と3番目の意見につきましては、先ほどの特殊包装かまぼこと同じ
内容でございますので、回答も同じということなんです。

あと「風味かまぼこ（かに風味）」等の表示は可能と考えてよいかということござい
ますが、こちらは日本標準商品分類にも「かに風味かまぼこ」というものが出ておりますので、こ
れは一般的名称と考えていただいて結構でございますということでございます。

以上、魚肉ハム・ソーセージ、それから特殊包装かまぼこ、風味かまぼこのご説明を終わら
せていただきたいと思います。

○田島会長 ありがとうございます。

この議題につきましても、本年6月23日の部会で審議されております。部会にご出席いた
だきました松井委員から部会報告をお願いいたします。

○松井委員 ご報告いたします。魚肉ハム及び魚肉ソーセージ品質表示基準の改正案、特殊包
装かまぼこ類品質表示基準の廃止案、及び風味かまぼこ品質表示基準の廃止案につきましては、
本年6月23日の部会で審議されました。

JASでは食肉と魚肉をどのように整理しているのか、食肉に魚肉は含まれるのかとの質問がありました。それに対しまして事務局から、食肉は畜肉または鳥肉、魚肉は鯨を含め、魚等の水産動物の肉として整理している。食肉に魚肉は含まれないとの説明がありました。

以上の質疑応答の後、部会として原案どおり了承したことを報告させていただきます。

○田島会長 ありがとうございます。

それでは、これらの見直し案につきまして、委員の皆様からご質問、ご意見を承りたいと思います。

齋藤委員、どうぞ。

○齋藤委員 ご確認させていただきたいんですけども、原材料名の魚肉の表示方法、さっきのその他の説明なのでございますけれども、生産量の9割以上を占めるかまぼこ類に適用されている加工食品品質表示基準に合わせると、こういう話で、そうしますと、現在の9割のかまぼこ類は、加工食品品質表示基準に示された複合原材料の3位以下、かつ当該割合5%未満という原材料について、その他と記載できるとありますよね。それは合致、認められているという理解でよろしいんですか。

○渡邊上席表示・規格専門官 これは複合原材料の話ではなくて、魚肉としての書き方でございます。使った魚肉を書くのなら使った魚種を全部書けと。それで、もしそれが書けないのであれば、書けないというか、まとめてそれを魚肉と書くことができると。本来は使ったものは全部書けということになっております。要は特出しして、特別な魚種だけを出すようなことはだめというような形になっています。

○齋藤委員 二者択一という形になるんですね。そうすると、今まで例えば練り製品の場合、魚肉の原料としてかなり魚種の表現のしにくい、いろんな魚種を混在させたすり身等を使って、仮に雑魚のすり身をちょっと使ったがゆえに、高級すり身のグチとかえそを使ったときには魚肉となると、こういうことになるんですかね。

○渡邊上席表示・規格専門官 ですから、全部書いていただくか、魚肉となるというのが、今の加工食品品質表示基準で、その対象外になっていたのがこの特殊包装かまぼこ、それから風味かまぼこ、それから魚肉ハム・ソーセージでございます。ほかのものはすべてそういうふうに書けというふうな、現時点ではなっておるということでございます。

○田島会長 よろしゅうございますか。

ほかにごございますでしょうか。上田委員、どうぞ。

○上田委員 魚肉ハム・ソーセージの部分の改正の件ですけれども、調理方法の項目が今度削

除されるということですが、例えば衛生面の理由で、そもそも加熱調理するということが、制定された時代には意味があったけれども近年その意味が無くなったとか、何かしらの論議があったのかどうか、あったら教えていただきたい。

○中村表示・規格課課長補佐 それでは、お答えします。大体ハンバーグとかしゅうまいとかは焼いて食べるということがあったので、焼いて加熱して食べてくださいねということを規定をしておりました。衛生面という面からすると、大体魚肉ハム・ソーセージというのは、レトルト殺菌をした長期に保存できるものなので、普通の魚肉ソーセージと製法がほとんど変わりませんので、そういう面では衛生面の心配というのはございません。ただ、食べ方が今、いろいろあるので、わざわざ加熱してというようなことまで義務表示として必要がないのではないかという判断です。

○田島会長 よろしゅうございますか。

では、ほかにございますでしょうか。よろしゅうございますか。

それでは、議論が出尽くしたようでございますので、原案どおり、魚肉ハム及び魚肉ソーセージ品質表示基準を改正し、特殊包装かまぼこ類品質表示基準及び風味かまぼこ品質表示基準を廃止するというところでよろしいでしょうか。

異議なしと認めますので、そのように答申をいたします。今、お手元に報告案及び答申案が配られておりますので、確認をしてください。

(答申案及び報告書案配付)

○田島会長 ただいま配付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。

確認していただけたものといたします。それですので、案をとりまして、報告及び答申をいたします。

次に、議題3の消費者委員会設置に伴う規定等の改正についての審議をいたします。事務局から資料の説明をお願いいたします。

○小川表示・規格課長 それでは、資料10をお手元にご用意いただきたいと思います。消費者委員会設置に伴う規定等の改正についてということでございます。ご案内と思いますが、9月1日で消費者庁が設立され、消費者庁、消費者委員会が設置されると。これに伴いまして、今日も調査会で日本農林規格と品質表示基準につきましてご議論をいただいておりますが、このうち品質表示基準につきましては、9月1日以降は、消費者庁から消費者委員会に意見を聞くこととなります。これに伴いまして、農林物資規格調査会における内部ルールを、消費者庁、

消費者委員会の設立に伴う変更ということで整理をしたものが資料の10でございます。

まず、10-1をご覧いただきたいと思います。農林物資規格調査会運営規程のうち、第2条（総会）の部分でございますが、現行で「及び」以下品質表示基準に関するところ、これを削除しております。附則といたしまして、この規定を21年9月1日から、来月1日から適用するというふうに見直しております。

それから、もう一つ調査会決定につきまして、先ほどの資料9でございますけれども、これが10-2で新旧対照表のように書いてございます。すなわちJAS規格及び品質表示基準の制定、見直しの基準ということで、クライテリアを示しておりますが、このうち品質表示基準につきましては消費者委員会のほうに移ることになりますので、それ相当の部分を削除すると。すなわち、具体的にはタイトルから削除いたしますとともに、10-3の下のほうでございますが、Ⅱに品質表示基準の見直しという部分がございますが、そこをすべて削除して、Ⅲその他というのがⅡになるということで、これらを21年9月1日から施行することにするということが必要になります。

それから、10-4でございますが、これは今後消費者委員会、消費者庁等ができた後に相談をしていかなければいけないのですが、タイトルにございますとおり、JAS規格改正等により改正等の必要が生じる品質表示基準の取り扱いということですが、今回ご議論いただいたもので言いますと、典型は食用植物油の日本農林規格、これを改正いたしまして、それとともに食用植物油品質表示基準の改正が必要になるという場合、前者はこの調査会で、後者は消費者委員会ということになりますので、それをどうするかということでございます。柱書きのところに書いてございますとおり、消費者庁、消費者委員会が設立されることに伴い、品表の改正及びその審議は消費者庁と消費者委員会で行うこととなります。この関連もございまして、法律上は、農林水産省は、消費者庁に対し品質表示基準の案を添えて、その策定を要請することができるというふうになっております。

そこで、JAS規格の改正等に合わせ、当該JAS規格に係る品目の品質表示基準の改正等を行う必要がある場合、以下のとおり取り扱ってはどうかということで、事務方としては消費者庁と協議をしていきたいというイメージを図に描いたものでございます。上からずっと規格のでき上がりに流れるような形になっております。

まず農林水産省からは、JAS規格の改正を部会に付議いたします。JAS調査会の部会でご議論をいただく際に、ここは太枠になっていると思いますけれども、あわせて農林水産省として考える品質表示基準改正の案を、参考としてご提示して意見を承るということで、事実上

ここで意見をお聞きするということにしようと思っています。

その後、この部会が終わった後、JAS規格改正案等に対するパブリック・コメントを行って、その意見も踏まえた形で農林水産省として、品質表示基準の改正案等を添えて消費者庁のほうに要請をします。その中で、今度は消費者庁のほうで品質表示基準の改正等につきまして、消費者委員会等々と審議していただいて、答申を踏まえて、品表のほうをまずセットしていただくと。その後必要があれば、JAS規格改正等、消費者委員会等のご議論の中でいろいろな意見が出てきた場合には、またここで両者間で位置づけられますけれども、その後、消費者庁で品表のほうを落ちつかせていただきまして、農林水産省のほうに返していただいて、今度はJAS規格のほうで総会の審議にかけて議決の報告ということで、その間、消費者庁のほうで品質表示基準のほうは待っていただいて、両方の告示のタイミングは合わせる形にすると。具体的には両方で適宜情報交換等々を行っていくことになろうかと思えますし、別途、品質表示基準の定め方、先ほどの資料9の見直しの基準みたいなものも消費者庁のほうで定めていただいて、そこで方向性を出していただいてお互い作業をしていくということになりますが、手続面としてはこういった形で、消費者庁のほうに消費者庁ができて受け入れ態勢が整ってから、この形で相談をしていこうというものでございます。

以上、内部ルールの改正の消費者庁設立に伴う改正のご提案と、その後の手続についての協議をこれからしていこうというもののイメージについて説明をさせていただきました。

○田島会長 ありがとうございます。

この運営規程の改正案につきまして、委員の皆様からご質問、ご意見をいただきたいと思えます。よろしく願いいたします。

○神谷委員 品質表示基準についてのパブリック・コメントというのはどこでされるんでしょうか。

○小川表示・規格課長 ありがとうございます。品質表示基準に係るパブリック・コメントは、消費者庁において行うことになります。

○田島会長 よろしゅうございますか。

ほかにございますでしょうか。松井委員。

○松井委員 すみません、告示までの期間といえますか、今までも案によって大分変わっていたとは思いますが、新しくなることによって変わっていくものかどうかというのを、少し教えていただけますでしょうか。

○小川表示・規格課長 ありがとうございます。具体的な日程は、それぞれのもの次第になる

と思います。先ほども神谷委員からいただきましたように、国内的にはパブリック・コメントの手続がそれぞれあって、それが終わらないと手続ができないとともに、消費者庁のほうは、すみません、ここで具体的な手続、品質表示基準改正に係る手続というところで削除させていただいたんですけれども、審議が終わってもこの品表に関しては、WTO通報が必要になってきますので、そこで60日間かかるわけです。もちろん、諸外国から意見等があった場合には、その調整にまた日数がかかりますので、そういったものを加味してでき上がって告示ということになります。

そういう意味では、終わった後いつのタイミングで告示するかというのは、一律には決まっておらず、速やかにというのが通常の手続になろうかと思います。

○田島会長 ほかにございますでしょうか。粟生委員、どうぞ。

○粟生委員 今までは規格を決めて、その規格に合った表示をしてきましたけれども、これが別の省庁になって、それぞれの別のところでやるとなると、表示のほうからこういうのとはということで、規格のほうが変わるといようなことはあるのでしょうか。

○小川表示・規格課長 ありがとうございます。どういった表示のルールになるのかにもよりますけれども、表示のほうからの働きかけによって規格が変わるということもあり得るんだと思います。

JAS法では、手続上は、消費者庁が品質表示基準に係るものを定めるときには、農林水産省に協議をすることになっています。そこはお互いが決めるときに、お互いに事前に相談をするということになっておりますので、農林水産省が受け取った際に、これはJASの規格なりに影響を与えるぞということになると、そこから今度はJAS調査会のほうにご相談をするというふうになろうかと思います。ただ、具体的にはちょっと今、イメージですぐには浮かぶものにはなっていないです。

○田島会長 よろしゅうございますか。

ほかにございますか。

それでは、もうご意見が出尽くしたようですので、農林物資規格調査会運営規程と、それから、JAS規格及び品質表示基準の制定・見直し案の基準を改正するというところでよろしゅうございますか。

ありがとうございました。そのように改正をいたします。

次に、議題の4、その他でございますが、事務局からございますでしょうか。

○渡邊上席表示・規格専門官 特段ございません。

○田島会長 以上で本日のすべての議題を終了いたします。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。

○小川表示・規格課長 本日は、ご審議ありがとうございました。ちょうど9月1日に消費者庁が設立されると。そのときから品質表示基準につきましては、消費者庁、消費者委員会のほうに権限が移るということありまして、今回のご審議については8月31日までに終えなければいけないということで、この夏の時期でございましたけれども、わざわざお集まりいただきご審議いただきまして、ありがとうございます。

今後、このご審議いただいた日本農林規格と、それから、品質表示基準につきましては、速やかに告示の手続を行うこととしております。

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。

午後 3時36分 閉会