

日本農林規格の見直しについて

「生産情報公表加工食品」



23消安第5492号

平成24年2月28日

農林物資規格調査会

会長 阿久澤 良造 殿

農林水産大臣 鹿野 道彦



日本農林規格の改正及び廃止について（諮問）

下記1の日本農林規格の改正及び下記2の日本農林規格の廃止を行う必要がある
るので、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律
第175号）第9条において準用する同法第7条第5項の規定に基づき、貴調査
会の議決を求める。

記

- 1 集成材の日本農林規格（平成19年9月25日農林水産省告示第1152号）
- ② 生産情報公表加工食品の日本農林規格（平成19年3月26日農林水産省告
示第353号）

生産情報公表加工食品の日本農林規格の見直しについて（案）

平成24年3月21日
農 林 水 産 省

農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）第10条の規定及び「JAS規格の制定・見直しの基準」（平成24年2月24日農林物資規格調査会決定）に基づき、生産情報公表加工食品の日本農林規格（平成19年3月26日農林水産省告示第353号）について見直しを行った結果、製品の生産状況及び規格の利用実態等を踏まえた場合、同規格の利用が低調であり、改善が見込めないことから、同規格を廃止するものとする。

生産情報公表加工食品の日本農林規格に係る規格調査の概要

1 生産の現況

(1) 製品の実態

生産情報公表加工食品（豆腐、こんにゃく）は、豆腐及びこんにゃくの製造段階の履歴情報について基準どおりに正確に記録・保存するとともに、事実在即して公表している製品である。

(2) 生産の状況

豆腐の年間の生産数量は123万5千トンであり、生産数量にここ数年大きな変動はない。また、こんにゃくの同生産数量は21万8千トン。豆腐と同様に大きな変動は見られない。

(3) 格付の状況

生産情報公表豆腐は、認定生産行程管理者が存在しないため格付が行われていない。生産情報公表こんにゃくは、認定生産行程管理者は1者であり、平成22年度では106トンの格付が行われている。

生産情報公表加工食品の生産数量及び格付数量の推移

(生産数量：千トン、格付数量：kg)

種類		平成20年	平成21年	平成22年
(生産情報公表) 豆腐	生産数量※1	1,250	1,235	1,235
	格付数量	0	0	0
(生産情報公表) こんにゃく	生産数量※2	216	218	218
	格付数量※3	72,550	114,187	106,499

※1：農林水産省食料産業局（現）調べ（平成22年は見込の数量）

※2：総務省統計局『家計調査年報』、『小売物価統計調査年報』の世帯当たりの消費量から推計した数量。（業務用は含まない。）

※3：格付数量は、農林水産省消費・安全局表示・規格課調べ。（年については、年度）

2 取引の状況

生産情報公表こんにゃくには、消費者に直接販売されることが一般的であり、業者間の取引には活用されていないと推測される。

3 使用又は消費の現況

生産情報公表こんにゃくの大抵が消費者に消費されていると推測される。なお、豆腐及びこんにゃくの消費量は次のとおりである。

(1) 豆腐について

世帯当たりの豆腐消費量は、73.31丁(6,493円：平成18年)→76.56丁(6,013

円：平成22年)であり、購入金額は微減ながらも、消費量は微増傾向。(総務省統計局『家計調査年報』、『小売物価統計調査年報』による)。

(2) こんにゃくについて

世帯当たりのこんにゃくの消費量は、5,540g(2,216円：平成18年)→5,202g(2,137円：平成21年)であり、購入金額及び購入量いずれも微減。(総務省統計局『家計調査年報』、『小売物価統計調査年報』による)。

4 品質の現況

(1) 品質の実態 (生産情報の公表の状況)

「生産情報公表こんにゃく」(8件)を調査した結果、JAS規格に規定する生産情報がHPで公表されていた。

(2) 品質 (生産の方法) の基準

ア 生産情報公表豆腐について

豆腐の生産情報を識別番号ごとに正確に記録するとともに、その記録を保管し、事実即して公表していること。

イ 生産情報公表こんにゃくについて

こんにゃくの生産情報を識別番号ごとに正確に記録するとともに、その記録を保管し、事実即して公表していること。

5 規格の利用実態

生産情報公表こんにゃくには、消費者に直接販売されることが一般的であり、業者間の取引には活用されていないと推測される。

6 将来の見通し

(1) 生産情報公表豆腐について

認定生産行程管理者が規格制定から現在までの5年間存在しなかったことから、その状況は今後も好転する見込みは希薄。

(2) 生産情報公表こんにゃくについて

平成22年度に格付数量が若干減少したところ。今後の見通しについては、現状維持と見込まれる。

7 国際的な規格の動向

豆腐及びこんにゃくに関するCodex規格等国际的な規格は制定されていないが、豆腐についてはアジア地域調整部会(CCASIA)において「非発酵大豆食品の地域規格原案」として電子作業部会及び物理的作業部会(議長国：中国)で原案を作成中(現在ステップ3)。次回第18回部会(2012年11月)で検討(予定)。

8 その他

(1) 製造業者、販売業者等に対して聞き取り調査を行った結果、生産情報公表加

工食品の J A S 規格の認知度が低い、J A S 規格で規定する管理基準が厳しい等の意見があった。

- (2) 消費者団体（8 団体）に対してアンケート調査を行った結果（回答は 7 団体）、現行の規格を維持すべき（4 団体）、規格を改正すべき（2 団体）、規格を廃止すべき（1 団体）との意向であった。

生産情報公表加工食品の日本農林規格

制定 平成19年3月26日農林水産省告示第353号

(目的)

第1条 この規格は、生産情報公表加工食品の生産の方法についての基準等を定めることを目的とする。

(定義)

第2条 この規格において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
豆腐の生産情報	<p>豆腐の生産に係る次に掲げる情報をいう。</p> <p>(1) 豆腐の原料となる大豆（以下「原料大豆」という。）の原産地名</p> <p>(2) 原料大豆の種類</p> <p>(3) 原料大豆の生産年</p> <p>(4) 分別生産流通管理（遺伝子組換え農産物（組換えDNA技術（酵素等を用いた切断及び再結合の操作によって、DNAをつなぎ合わせた組換えDNAを作製し、それを生細胞に移入し、かつ、増殖させる技術をいう。）を用いて生産された農産物をいう。以下同じ。）及び非遺伝子組換え農産物（遺伝子組換え農産物以外の農産物をいう。以下同じ。）を生産、流通及び加工の各段階で善良なる管理者の注意をもって分別して管理し、その旨を証明する書類により明確にした管理の方法をいう。以下同じ。）が行われたことを確認した大豆を原料とする場合には、分別生産流通管理である旨を証明する書類の最終発行年月日及び原料大豆の種別（分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物又は分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物の別をいう。）</p> <p>(5) 原料大豆のすべてに生産情報公表農産物の日本農林規格（平成17年6月30日農林水産省告示第1163号）による格付の表示が付されている場合には、認定生産行程管理者（農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号。以下「法」という。）第14条第2項又は第19条の3第2項の規定による認定を受けた生産行程管理者をいう。以下同じ。）の氏名又は名称、農産物識別番号（生産情報公表農産物の日本農林規格第2条の表に規定する農産物識別番号をいう。以下同じ。）及び生産情報の公表の方法（生産情報公表農産物の日本農林規格第4条の表に規定する生産情報の公表の方法をいう。以下同じ。）</p>

	<p>(6) 原料大豆のすべてに有機農産物の日本農林規格（平成17年10月27日農林水産省告示第1605号）による格付の表示が付されている場合には、当該原料大豆に当該格付の表示を付した認定生産行程管理者、認定小分け業者（法第15条第1項又は第19条の4の規定による認定を受けた小分け業者をいう。以下同じ。）又は認定輸入業者（法第15条の2第1項の規定による認定を受けた輸入業者をいう。以下同じ。）の氏名又は名称</p> <p>(7) 豆腐用凝固剤の物質名</p> <p>(8) 豆腐の製造工程において使用された消泡剤（消泡の目的で使用される食品添加物をいう。）の物質名</p> <p>(9) 豆腐の固形分</p> <p>(10) 豆腐の製造工程における殺菌方法</p> <p>(11) 豆腐の製造業者の氏名又は名称及び住所</p> <p>(12) 一般消費者が公表された豆腐の生産情報に関する問い合わせを行うことができる部署及び連絡先</p>
<p>こんにゃくの生産情報</p>	<p>こんにゃくの生産に係る次に掲げる情報をいう。</p> <p>(1) こんにゃくの原料の種類（こんにゃく生いも、精粉又はこんにゃく生いもと精粉の混合の別をいう。以下同じ。）</p> <p>(2) こんにゃくの原料となるこんにゃく生いも（以下「原料こんにゃく生いも」という。）の原産地名</p> <p>(3) 原料こんにゃく生いもの品種名</p> <p>(4) 原料こんにゃく生いもの生産年</p> <p>(5) こんにゃくの原料となる精粉（以下「原料精粉」という。）の製造地名</p> <p>(6) 精粉の原料となるこんにゃく生いもの原産地名</p> <p>(7) 原料こんにゃく生いものすべてに生産情報公表農産物の日本農林規格による格付の表示が付されている場合には、認定生産行程管理者の氏名又は名称、農産物識別番号及び生産情報の公表の方法（こんにゃくの原料の種類がこんにゃく生いもである場合に限る。）</p> <p>(8) 原料こんにゃく生いものすべてに有機農産物の日本農林規格による格付の表示が付されている場合には、当該原料こんにゃく生いもに当該格付の表示を付した認定生産行程管理者、認定小分け業者又は認定輸入業者の氏名又は名称（こんにゃくの原料の種類がこんにゃく生いもと精粉の混合である場合にあつては、原料精粉のすべてに有機加工食品の日本農林規格（平成17年10月27日農林水産省告示第1606号）による格付の表示が付されている場合に限る。）</p> <p>(9) 原料精粉のすべてに有機加工食品の日本農林規格による格付の表示が付されている場合には、当該原料精粉に当該格付の表示を付した認定生産行程管理者、認</p>

	<p>定小分け業者又は認定輸入業者の氏名又は名称（こんにゃくの原料の種類がこんにゃく生いもと精粉の混合である場合にあつては、原料こんにゃく生いものすべてに有機農産物の日本農林規格による格付の表示が付されている場合に限る。）</p> <p>(10) こんにゃく生いも、精粉及び凝固剤（こんにゃくの主成分であるこんにゃくマンナンを凝固させるものをいう。）以外に使用した原材料がある場合には、その名称</p> <p>(11) こんにゃくの製造工程において使用された凝固剤の物質名及び濃度</p> <p>(12) こんにゃく製造におけるのりかき工程（水又は温湯を加え、こんにゃく生いもを調製したもの又は精粉が、強い粘性を示して糊化する工程をいう。）における加熱温度</p> <p>(13) こんにゃくの主な原料の種類が精粉である場合には、こんにゃくの加水率（のりかき工程において加えた水及び温湯の重量の精粉の重量に対する割合をいう。）</p> <p>(14) こんにゃくの製造業者の氏名又は名称及び住所</p> <p>(15) 一般消費者が公表されたこんにゃくの生産情報に関する問い合わせを行うことができる部署及び連絡先</p>
生産情報公表豆腐	加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号）別表1の11に掲げる豆腐・油揚げ類のうち、次条及び第4条の規格に適合する豆腐をいう。
生産情報公表こんにゃく	加工食品品質表示基準別表1の13に掲げるこんにゃくのうち、第5条及び第6条の規格に適合するこんにゃくをいう。
生産情報公表加工食品	生産情報公表豆腐及び生産情報公表こんにゃくをいう。
識別番号	同一の生産情報を有する豆腐又はこんにゃくを識別するために必要な番号又は記号であつて、認定生産行程管理者が豆腐又はこんにゃくごとに定めるものをいう。

（生産情報公表豆腐の規格）

第3条 生産情報公表豆腐の生産の方法についての基準は、豆腐の生産情報を識別番号ごとに正確に記録するとともに、その記録を保管し、事実即して公表していることとする。

第4条 生産情報公表豆腐の品質に関する表示の基準は、次のとおりとする。

事 項	基 準
表示事項	次に掲げる事項を表示してあること。 (1) 識別番号 (2) 生産情報の公表の方法
表示の方法	加工食品品質表示基準第3条第1項第1号の名称、識別番号及び生産情報の公表の方法の表示は、次に規定する

	<p>方法により行われていること。</p> <p>(1) 名称 その内容を表す一般的な名称に近接して「生産情報公表加工食品」と記載すること。</p> <p>(2) 識別番号 容器又は包装の見やすい箇所に記載してあること。</p> <p>(3) 生産情報の公表の方法 ファックス番号、ホームページアドレス等生産情報を入手するために必要な連絡先を容器又は包装の見やすい箇所に記載してあること。</p>
表示禁止事項	表示事項の基準に掲げる事項及び前条の規定により公表された豆腐の生産情報の内容と矛盾する用語を表示していないこと。

(生産情報公表こんにゃくの規格)

第5条 生産情報公表こんにゃくの生産の方法についての基準は、こんにゃくの生産情報を識別番号ごとに正確に記録するとともに、その記録を保管し、事実に応じて公表していることとする。

第6条 生産情報公表こんにゃくの品質に関する表示の基準は、次のとおりとする。

事 項	基 準
表示事項	第4条の規格の表示事項と同じ。
表示の方法	第4条の規格の表示の方法と同じ。
表示禁止事項	表示事項の基準に掲げる事項及び前条の規定により公表されたこんにゃくの生産情報の内容と矛盾する用語を表示していないこと。

附 則

この告示は、公布の日から起算して30日を経過した日から施行する。

パブリック・コメント等募集結果

生産情報公表加工食品の日本農林規格の廃止案

○ 廃止案に係る意見・情報の募集の概要（募集期間：H24.1.20～2.18）

(1) 受付件数 5件（企業3、個人2）

(2) 意見・情報
別紙のとおり

生産情報公表加工食品の日本農林規格の廃止案に対して寄せられた意見の概要
及び意見に対する考え方について

御意見の概要	件数	御意見に対する考え方 (案)
<p>鰻蒲焼きについては、加工食品の原料トレースを強化し、消費者にもわかりやすくすべき。このための基準は、国が作成すべきであり、生産情報公表加工食品の規格を存続すべき。</p>	3	<p>本規格は、豆腐及びこんにゃくに関する規格であり、鰻蒲焼きは対象となりません。本規格については、現在ほとんど利用されておらず、今後も利用の増加が見込まれないことから、今回廃止するものです。なお、J A S規格の制定については、農林物資規格調査会決定のJ A S規格の制定・見直しの基準を踏まえて検討されることとなります。</p>
<p>消費者は、生産される商品について、もっと関心を持つべきであり、生産情報公表加工食品の規格は、益々必要になると考える。</p>	1	<p>本規格は、豆腐及びこんにゃくに関する規格であり、現在ほとんど利用されておらず、今後も利用の増加が見込まれないことから、今回廃止するものです。なお、J A S規格の制定については、農林物資規格調査会決定のJ A S規格の制定・見直しの基準を踏まえて検討されることとなります。</p>
<p>遺伝子組換えや原料原産地の表示は、重要な表示事項であり、生産情報公表加工食品の規格を存続すべき。</p>	1	<p>本規格は、加工食品の製造事業者が遵守しなければならない表示の基準を定めたものではなく、本規格を利用して豆腐及びこんにゃくの生産情報公表に取り組むかどうかは、事業者の意志に委ねられるところです。本規格については、現在ほとんど利用されておらず、今後も利用の増加が見込まれないことから、今回廃止するものです。</p>