

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22年3月29日（月）

会場：農林水産省三番町共用会議室

時間：14：00～16：12

議事次第

1. 開会

2. 会長選出

2. 審議官挨拶

3. 議題

（1）日本農林規格の見直しについて

- ・枠組壁工法構造用製材の日本農林規格
- ・枠組壁工法構造用たて継ぎ材の日本農林規格
- ・ハンバーガーパティの日本農林規格
- ・地鶏肉の日本農林規格

（2）農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律施行規則改正案について

（3）その他

4. 閉会

配付資料

- 1 農林物資規格調査会委員名簿
- 2 日本農林規格の見直しについて「枠組壁工法構造用製材」(案)
- 3 日本農林規格の見直しについて「枠組壁工法構造用たて継ぎ材」(案)
- 4 日本農林規格の見直しについて「ハンバーガーパティ」(案)
- 5 日本農林規格の見直しについて「地鶏肉」(案)
- 6 農林物質の規格化及び品質表示の適正化に関する法律施行規則改正案
- 7 平成22年度日本農林規格の制定等に関する計画(案)
- 8 JAS規格の制定・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	社団法人栄養改善普及会理事
上 田 要 一	財団法人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
神 谷 文 夫	セイホク株式会社技師長
河 合 誠	社団法人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	社団法人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	社団法人大日本水産会常務理事
高 野 克 己	東京農業大学副学長
仲 谷 正 員	日本チェーンストア協会食品委員会委員
夏 目 智 子	全国地域婦人団体連絡協議会事務局長
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	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 2時00分 開会

○小川表示・規格課長 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。表示・規格課長の小川でございます。よろしくお願ひします。

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。

委員のうち2名の方がご就任されて初めての総会となりますので、私からご出席委員のお名前と農林水産省の出席者名を申し上げてご紹介させていただきます。

まず出席委員から申し上げますと、香西委員、阿久澤委員、栗生委員、上田委員、神谷委員、河合委員、川田委員、齋藤委員、高野委員、仲谷委員、夏目委員、渕上委員、舛渕委員、松井委員、山岸委員、山口委員、そして山根委員。

農林水産省からは、梅田審議官、渡邊上席表示・規格専門官、早川表示・規格課課長補佐が出席しております。

本日の委員の皆様のご出席状況ですが、河原委員、そして吉井委員の2名の方が所用のため欠席されております。したがいまして、19名の委員のうち過半数の17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、本総会は有効に成立しております。

なお、本調査会は、農林物資規格調査会運営規程に基づきまして公開となっており、傍聴する方を公募しましたところ13名の応募があり、本日傍聴されております。

それでは、議事次第に従いまして、まず議事次第の2ですが、本調査会の会長を選出したいと思います。昨年2月9日の総会で田島委員を会長として選任いただいたところでございますが、田島委員は昨年9月1日の消費庁、それから内閣府消費者委員会の発足に伴いまして消費者委員会の委員にご就任をされ、本調査会を退任されました。以降今日まで会長代理を香西委員にお務めいただいているところであります。農林物資規格調査会令第4条第1項によりますと、会長は委員の互選により選任することとなっております。委員の皆様の中で推薦していくだけの方はいらっしゃいますでしょうか。

○仲谷委員 現在会長代理をお務めいただいております香西委員を推薦したいと思います。

○小川表示・規格課長 ただいま仲谷委員から香西委員を会長にご推薦する旨のご発言がありましたか、他の委員の皆様からご意見はござりますでしょうか。

(「なし」と呼ぶ者あり)

○小川表示・規格課長 ご意見ないものと認めます。

ご意見がないようなので、香西委員を農林物資規格調査会の会長に選任することにご異議はございませんでしょうか。

(「異議なし」と呼ぶ者あり)

○小川表示・規格課長 異議なしと認めます。

それでは、香西委員には調査会運営規程に基づき、早速議事の進行をお願いいたします。よろしくお願いいいたします。

○香西会長 香西でございます。よろしくお願いいいたします。委員の皆様には、円滑な議事進行にご協力、どうかよろしくお願ひ申し上げます。

それでは、梅田審議官のごあいさつをお願いしたいと思います。

○梅田審議官 消費・安全局審議官の梅田でございます。委員の皆様におかれましては、ご多忙中のところ、この総会にご出席いただきまして、まことにありがとうございます。

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枠組壁工法構造用製材、枠組壁工法構造用たて継ぎ材、ハンバーガーパティ、地鶏肉の4規格についてご審議いただくことになっております。また、JAS法の施行規則の改正案と、平成22年度の日本農林規格の制定等に関する計画（案）につきましてご説明いたしまして、ご意見をお伺いしたいと考えておりますので、よろしくお願ひいたします。

次に、ご案内のとおり、昨年9月1日に消費庁と消費者委員会が発足いたしまして、これまで農林物資規格調査会で行っていただきました品質表示基準の改正等の審議は消費者委員会で行うこととなりました。このため、11月4日の部会でご審議いただきましたチルドハンバーグステーキとチルドミートボールのJAS規格に対応する品質表示基準につきましては本年3月9日に消費庁に改正の要請をし、3月23日に消費者委員会食品表示部会において審議されたところでございます。今後ともJAS規格と品質表示基準との整合性を図るために消費者庁との連携に努めてまいりたいと考えております。

また、JAS法の施行規則の改正につきましては、新しいJAS規格の制定や定期的なJAS規格の見直しのプロセスの透明性を高め、幅広い利害関係者からの意見を反映するためにJAS規格の制定と見直しに関する手続を明記することにしております。これにつきましては後ほど議題の中で表示・規格課長から説明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して、私からのごあいさつとさせていただきます。

よろしくお願ひいたします。

○香西会長 ありがとうございました。

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

名します。阿久澤委員に会長代理をお願いしたいと思いますが、阿久澤委員、よろしいでしょうか。

○阿久澤委員　はい。

○香西会長　それから、本日の総会の議事録署名人の指名を行います。運営規程により会長が指名することになっておりますので、今回は河合委員と齋藤委員にお願いしたいと存じます。

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。まず初めに、すべての資料が差しかえになっておりますので、今回机の上にすべて新しいのをご用意しておりますので、そちらをお使い願いたいと思います。事務局の手違いで申しわけございませんでした。

それでは、資料の確認ですが、まず1枚目は議事次第です。それから資料の1といたしまして、農林物資規格調査会委員の名簿です。それから、資料の2といたしまして、日本農林規格の見直しについてのうち枠組壁工法構造用製材です。それから、資料の3ですが、同じく枠組壁工法構造用たて継ぎ材です。それから、4ですが、ハンバーガーパティです。それから、資料の5ですが、地鶏肉です。資料の6ですが、右とじ、左とじでわかりにくくなっていますが、農林物資の規格及び品質表示の適正化に関する法律施行規則改正（案）です。それから、資料の7が平成22年度日本農林規格の制定等に関する計画（案）です。それから、資料の8ですが、JAS規格の制定・見直しの基準がございます。それと、委員の皆様方だけでございますが、机の上に机上配付資料と右側に記したもののが配付されておりますが、こちらはパブリックコメントで募集した意見につきまして、提出されたものの原文です。どなたから出されたというようなこともすべて出ております。

以上が資料でございます。

それから、資料とは関係ないんですが、マイクの使い方です。こちらの会議室を何回も使われた方はご存じだと思いますが、このマイク3台しか一度に使えませんので、ご発言になった後は同じくボタンを押して切るに来てくださいて、ほかの方の発言のためにお願いしたいと思います。

本日の議事内容につきましては、発言者を明記した議事録を作成しまして、後日当省のホームページで公開することになっていることを申し添えます。

以上です。

○香西会長　それでは、議題に入ります。まず、枠組壁工法構造用製材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します。

○渡邊上席表示・規格専門官 それでは、私から説明させていただきます。

この新旧対照の改正内容につきましては、法令的な観点から今後変更があることがありますので、その辺はご承知おき願いたいと思います。ほかの規格についても同様です。

資料の2です。まず、資料の2の2-2をお開けいただきたいと思います。枠組壁工法構造用製材の日本農林規格の見直しについての案ということで、趣旨ですが、この製材は、日本農林規格の標準規格の性格を有するということで、実需者、工務店さんに良質な製品を提供する観点から所要の見直しを行うというものです。

内容ですが、構造用製材の規格について、製造の実態等を踏まえ、次のような改正を行いたいということで、まずは心材の耐久性区分D1、これは心材の耐久性が高いほうの区分です。及びD2、これは心材の耐久性が低いものですが、それに該当する樹種を、それぞれを規定していた、D1は何々、D2は何々と規定したものを、心材の耐久性区分D1の樹種のみを規定して、それ以外の樹種は心材の耐久性区分をD2とするということで、D1だけを規定するということです。

それから、(2)ですが、樹種名または樹種群のいずれかを表示することについてですが、今現在樹種名と樹種群はいずれかを表示することとなっておって、混合、2種類以上の樹種が入ったものについて樹種名の表示は認められなかったわけですが、同一樹種群内であれば複数の樹種名の表示も認めるというものです。

それから、木口面、これは木材の纖維方向に垂直に切断したということでございまして、木材を持ってきておりますが、こちらが木口面という形になります。木口面以外の材面における貫通割れの測定方法、貫通割れというのは、片方の面から別の面に突き抜けている割れということです。これを貫通割れの形状に応じた方法を追加する。今もあるのですが、幾つか形状に応じた形を追加するということです。

それから、含水率試験ですが、こちらは測定温度などの試験の方法の一部を修正するというふうなことを考えております。

規格の位置づけですが、今、枠組壁工法と申しておりますが、これは実はよく使われる言葉としましてはツーバイフォーというものです。ツーバイフォー工法とか、ツーバイフォーの住宅というふうなことです。ツーバイフォー住宅に使われる建築部材として供給されるということです。

これは建築基準法に引用されているほか、建築業者間の取り引きの基準として使用の合理化

及び取り引きの単純公正化に貢献している標準規格です。

こちらの規格の利用実態ですが、こちら枠組壁工法構造用製材と、後ほどご説明します枠組壁工法構造用たて継ぎ材とあわせまして、93工場ございます。

それから、生産量と格付量ですが、こちらは構造用製材とたて継ぎ材だけの生産量は不明ということで、製材として一括の生産量とか、そういうふうな形になりますので、こちら格付数量はわかっておりませんので、格付数量から見ますと、16年が69万5,000立米、17年が66万、18年が61万、19年が31万、20年が18万9,000というふうな形で、減少傾向になっております。

それから、他法令での引用ですが、こちらは下のほうに書いてございますとおり、木材の基準強度を定める件とか、これは旧建設省の告示ですが、その下は特殊な許容応力等及び特殊な材料強度を定める件、これは国土交通省の告示ですが、こういうふうな形で7件に引用されておるということです。

将来の見通しですが、これにつきましては、生産量、格付量とも、住宅着工戸数等に左右されるためになかなか先行きは読めないといいますか、不明ということになります。

それから、国際的な規格の動向ですが、こちらは国際規格というものはございませんが、もともとのツーバイフォー工法が生まれた北米、カナダとアメリカに同様の規格があるということ、内容的には日本農林規格と同じようなもの、ほぼ同じということになっております。

それから、2-5ですが、規格の改正の概要です。先ほど申しましたものとほとんど変わっておりませんが、(1)につきましては、耐久性のD1とD2を、今現在製材でも規定されておりまして、その製材の心材の耐久性区分のD1のJISと整合性を図るということで、サイプレスパインというものと、ベイヒというものの、この2種の材、種を追加するということです。

別表4ですが、こちらもそのサイプレスパインとベイヒの追加に伴いまして、別表3に樹種群のHem-Tamというのにベイヒを、W-Cedarにサイプレスパインを追加するという内容です。

それでは、新旧対照表で内容を具体的にご説明したいと思います。2-6ですが、適用の範囲ということで第1条、これは枠組壁工法構造用製材に適用するということになっております。

2条が用語の定義になっておりまして、枠組壁工法構造用製材というのは、建築物の構造耐力上主要な部分に使用する針葉樹の製材、簡単にいえばそういう形になっております。

甲種枠組材と乙種枠組材がございまして、甲種のほうがより高い曲げ性能を有する部分に使用するものになっております。

第3条が寸法型式になっておりまして、寸法は厚さと幅が決まっております。それが未乾燥材と乾燥材で違う。乾燥材は19%以下の含水率という形になっておりまして、104というのを見ていきますと、未乾燥で厚さ20ミリ、幅90ミリ、乾燥材で厚さが19ミリの幅が89ミリということで、乾燥したほうが若干小さい数値という形になっております。俗にツーバイフォーと呼ばれますものは204ということで、2-7ページですが、厚さが40ミリの幅が90ミリ、未乾燥です。乾燥材だと38ミリの89ミリというふうな形になっております。

甲種枠組材の規格ということで、第4条ですが、この規格は基準といたしまして特級、1級、2級、3級というふうに分かれています。例えば水分でしたら特級から3級まで変わりはないわけですが、品質によっては特級、1級、2級、3級に差が設けられているということです。例えば、2-9を見ていただきますと、後ほどご説明します割れの中の貫通割れですが、木口面以外の材面におけるということになりますと、特級と1級はないこととなっておりますが、2級におきましては長さの合計が60センチ以下であることとか、3級ですと材の長さの3分の1以上あることというふうな形になっております。

2-12をお開き願いたいのですが、こちらに保存処理というものがございます。これが今度耐久性に關係してくる部分でございまして、保存処理の製材といたしましては、右に書いてございます1のア、イ、ウ、エといろいろありますが、第4級アンモニウム化合物系ですとか、それに銅を加えたもの、それからクレオソート油とか、ほう素化合物系というふうな、そういうふうなものがございます。これを材に浸透させて保存性を高めるということです。

2のところに表がございます。性能区分と樹種と基準というのがございます。K1からK5までありますが、K1からK5になるにしたがってだんだん保存性が高いものになるということです。その中でKの2というものを見ていただきますと、耐久性区分D1の樹種ですが、こちらは深さ10ミリまでの心材部分の湿潤度は20%以上であることとなっておりますが、耐久性のより低いD2ですと、この湿潤度が80%以上というふうな形で、こちらは心材部です。辺縁部につきましてはどちらも80%以上という形になっておりますが、心材に関しましてはより保存性の高いものにつきましては湿潤度が少なくともいいという形になっています。これは、辺材には栄養成分が残っていて、D1でもD2でも割と保存性が低い。心材部になりますと、樹脂等が蓄積して、保存性が向上する樹種があるということです。それがD1とD2の差ということになっています。

2-14ですが、こちら注書きの1と2がございますが、注書きの2のところはD2の樹種は何々といっぱい羅列してあったわけですが、左側の新を見ていただきますと、心材の耐久性区

分D 2の樹種は、1に掲げる樹種以外のものとするということで、これ以外のものはすべてD 2ということです。これで新しい樹種がもし入ってきたとしても簡単に対応できるということになっております。

18ページですが、表示事項と表示の方法というのがございます。林産物におきましても表示すべき事項というのがございまして、表示事項の1の（1）ですが、樹種名または樹種群を表す文字というものが（1）にあったわけですが、こちらはその（1）を樹種群または同一樹種群内の複数の樹種名を表す文字というような形で、樹種名と樹種群と複数の樹種名というものが表示が可能になったということです。表示の方法を見ていただきますと、（1）にア、イ、ウとあります、こちらはアが樹種名を表示する場合の書き方、イが樹種群を表示する場合の書き方、ウが同一樹種群内の複数の樹種名を表示する場合の書き方になってございます。

次に、2-23ページにお移りいただきたいと思います。こちら、今度は23ページの第6条ですが、MSR製材の規格というものがございます。MSRというのは機械曲げ等級区分製材といいまして、機械で曲げて強さをはかって、それで強さの格付をしていくというものです。この規格の中に、2-28ページをお開き願いたいのですが、28ページに、先ほどの規格と同様に、表示事項と表示方法がございます。これも同様に樹種群のほか同一樹種群内の複数の樹種名も表示できるようにするということで、先ほどと同様の改正をしております。

それから、次ですが、2-35ページをお開き願いたいのですが、これが、6として木口面以外の材面における貫通割れの長さの測り方です。これまで右側の図の17のようなものしかなかったわけですが、こちら、左側の図の17はちょっと違っておりますが、基本的に形を合わせたような形にしておるわけです。部会のときに形を合わせろと言われましたので、こういう形にしております。図の17はこれまでと同じもの、図の18が新たに加わったものでございまして、図の17は、こちらの材面から向こうの材面だったわけですが、図の18は隣の材面に割れが入った貫通割れの測り方でございまして、割れの長さは同じく両方の割れの長さをはかったものの2分の1という測り方になっております。

次は36ページですが、図の19が以前の図の18と同じでございまして、3材面に反対側と同じような入り方の割れが入ったものです。新しく入れましたのが図の20と21です。図の20は、2材面ではございますが、先ほどのように折り返したようなものではなくて、伸びていったような割れというものです。21も同様に3材面ですが、伸びていったような割れです。これら伸びていったような貫通割れにつきましてはそれぞれの長さを足したもの割れの長さとするということです。図19のように折り返したものではなくて、そのまま伸びていっていますので、そ

の長さはすべて強度に影響するだろうということで、そういう測定方法に変更してございます。その他、こちらで3つの測定方法を新たに追加したものですから、図の番号がすべて3つずつ以後ずれていくということです。

次は、2-39をお開き願いたいのです。こちらは別記、第4条から第6条関係となっておりまして、試験試料の採取のところに、右側ですが、(2)に登録格付機関と登録外国格付機関というものが書いてございますが、こちらは今登録格付機関制度が期限が切れましてその制度がもう機能しておりません。したがいまして、今はそういう機関はないということで、この登録格付機関についての記載を削除させていただいております。

次が2-40です。こちらは試験の方法ですが、現行の場合は、乾燥の温度ですが、100度から105度までというふうな形になっておったわけですが、今、ISO、国際標準化機構では中心温度から、そのプラスマイナス何度というふうな表示の仕方をすることになっておりますので、温度的にはちょっとずれますが、103度プラスマイナス2度という形で温度設定を変更したいと思います。あとは、これまで乾燥をはかるのは、含水率をはかるのは6時間ごとに測定ということになっておりまして、6時間ごとといいますと、場合によっては夜中にはからなければいけないことも生じてくるということがございますので、これは6時間以上の間隔をおいてというふうな形に、検査の合理化を図らせていただきたい。

それから、(イ)のところですが、試験片の含水率の平均値を0.5%の単位まで含水率を算出しまっておりますが、これは0.1%の単位まで含水率を算出しというふうに変更させていただきます。

次ですが、次は2-42ページのところ、大した変更ではございませんが、42、43にかけまして、別記3というものの下にアンダーラインを引いて削除されております。これ自体が別記3ですので、別記3を入れる必要はないということで削除させてもらっています。

2-49を見ていただきたいのですが、具体的な保存処理の方法等です。こちら銅・第四級アソニウム化合物系保存処理薬剤で処理されたものの測定方法ですが、これに関しましては2-51ということで、まだ飛んで申しわけないのですが、こちら薬剤含有量の計算方法ということで、一番下のところですが、 $2,000 \times$ 試験溶液の希釀倍率となっております。こちらは明らかにミスでございまして、 $1,000 \times$ 試験溶液の希釀倍率ということで、検査のときには間違いなく1,000でやっておったのですが、この告示自体が間違つておったということで、この機会に訂正させていただきたいと思っております。

それから、2-67ページをお開き願いたいのですが、別表第3というのがございますが、先

ほど概略のところで申しましたとおり、H e m—T a mにベイヒ、それからW C e d a rにサイプレスパインというものを表の中にも追加させていただきたいと思います。

あとは、パブリックコメントですが、2—70ページにあります。一番最後のページ、裏表紙ですが、パブリックコメントを募集いたしました、1カ月間国内のパブリックコメンそれから60日間海外からコメントを求めましたが、どちらもなかったということです。

以上です。

○香西会長 この議題につきましては昨年11月4日の部会で審議されています。部会に出席いただきました神谷委員から部会の報告をお願いしたいと思います。

○神谷委員 部会につきましては昨年11月4日審議しました。その中の議論ですが、先ほどの資料の最初のほうにございましたが、平成19年から格付量が半減しております。その理由につきまして質問があったのですが、専門委員それから事務局から、J A Sの規格の内容ですが、これは実はアメリカ、カナダの規格と大体内容が同じです。そして、現在国土交通省が告示を出しまして、外国の規格で格付された製品も使用可能になっております。ということで、このような結果になっているという説明がございました。

こうした質疑応答の結果、部会としまして了承をされましたことを報告します。

以上です。

○香西会長 それでは、この枠組壁工法構造用製材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。いかがでしょうか。

それでは、ご意見がないようですかけれども、原案どおり枠組壁工法構造用製材の日本農林規格を改正するということでおろしいでしょうか。

(「異議なし」と呼ぶ者あり)

○香西会長 異議がないようですので、そのように報告をいたします。

続きまして、枠組壁工法構造用たて継ぎ材の日本農林規格の見直しに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、私からご説明させていただきます。

たて継ぎ材につきましては、先ほどご説明しました構造用製材と同じような使い方をされるということでございまして、どこが違うかと申しますと、これですが、このような形で、フィンガージョイントと申しますが、手の指と指を重ねたような形で、接着剤で縦方向につないで材を長くしておる。それを使ってツーバイフォーの住宅をつくるというものです。実は皆さんお使いになっている鉛筆、よく見ていただくとフィンガージョイントが見えるものがありま

す。材の色がちょっと違っている場合にはわかりやすいと思うんですが、こういうところに使っておるものですね。

そういうふうな形で材を接着したものでございまして、用途としましてはツーバイフォー住宅で、先ほどの構造用製材と同じです。

資料につきましても、3-3につきましても内容は同じです。改正内容につきましても、3-2のところを見ていただきますと、樹種名または樹種群のいずれかを表示することについて、同一樹種群内の複数樹種名の表示も認める。それから、含水率試験について、測定温度などの試験の方法を一部修正する等の改正を行うということで、こちらも改正内容は先ほどの構造用製材と同じです。

新旧対照表で説明させていただきますと、3-6ですが、構造用たて継ぎ材です。フィンガージョイントによって長さ方向に接着した針葉樹材で、枠組壁工法構造用製材の構造耐力上重要な部分に使用するものということで、先ほどと同じようなもので、フィンガージョイントによってということで、そこが違っております。

それから、第4条のたて継ぎ材の規格です。3-10ページを見ていただきたいと思います。3-10ページ、先ほどの構造用製材と同じく表示事項と表示方法が同じような改正をしております。3-11の甲種たて継ぎ材です。こちらは3-14を見ていただきたいと思います。こちらも先ほどのものと同じ、表示事項と表示方法を同じように改正しております。

それから、3-17を開けていただきたいのですが、こちらのところ、第7条測定方法でございまして、また別記がございます。これも3-18を開けていただきたいのですが、3-18といたしまして、含水率試験がございます。この試験の方法につきましても100度から105度までを103度プラスマイナス2度、先ほどの構造用製材と同じような改正をしております。

パブリックコメントですが、パブリックコメントを募集いたしましたが、これについても意見はございませんでした。

以上です。

○香西会長 この議題につきましても昨年11月4日の部会で審議されています。部会にご出席いただきました神谷委員から部会の報告をお願いいたします。

○神谷委員 先ほどと同じ内容ですが、委員の方からフィンガージョイントの寸法はメーカーによって変わらないかというようなご質問がございました。専門委員からですが、このフィンガージョイントの寸法が長くなると強くなるんですが、製造の歩どまりが下がるということです。それから、このJAS規格では寸法については特に規定はなく、強度が基準になつてい

ます。十数ミリの寸法が標準的であるということです。それから、実際の強度は製造現場で必ずこれはチェックされているというような答えがございました。

ということで、これにつきましても部会として了承をしたことをご報告します。

以上です。

○香西会長 それでは、枠組壁工法構造用たて継ぎ材につきまして、委員の皆様からご質問、ご意見等ございますでしょうか。いかがでしょうか。

それでは、ご意見がないようすでけれども、原案どおり枠組壁工法構造用たて継ぎ材を改正するということでおろしいでしょうか。

(「異議なし」と呼ぶ者あり)

○香西会長 異議がないようですので、そのように報告をいたします。

続きまして、ハンバーガーパティの日本農林規格の見直し案について審議いたします。事務局からご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、ハンバーガーパティの改正案について、ご説明いたします。

4-2ページをお開けいただきたいと思います。ハンバーガーパティですが、こちらは一般に市販されているようなものではなくて、これはハンバーガーショップがございますが、そこで実需者が使うもの、パンの間に挟んでハンバーガーとして販売するためのものということで、こちらは標準規格ということで実需者に良質な製品を提供するという観点から見直しを行うとしたものです。

改正内容ですが、現在の製造実態を踏まえ以下の改正をしたいということで、原材料といたしまして、食肉を粗びきしたものに牛または豚の脂肪層を加えたものについてもハンバーガーパティの定義に含めて格付を可能にするということです。今現在原材料としては食肉というもののだけ、牛や豚の脂肪層を加えるということは規定上ありません。これをJAS規格の標準について牛や豚の脂肪層を加えることを認めようというものです。

それから、ハンバーガーパティに使用できる食品添加物及び食品添加物以外の原材料について、使用実態及び必要性を踏まえ追加するということです。

粗脂肪の測定方法ですが、脂肪の抽出時間を16時間から4時間に変更するということです。

こちらはハンバーガーパティの生産状況及び利用実態ですが、今、認定製造業者というのは3業者しかありません。生産数量及び格付数量ですが、16年から20年までをお出ししておりますが、生産数量自体は大体3万トン前後でございまして、そのうち上級が16年度は2万3千ト

ンから2万4千トンで、標準が5,000トンぐらいあったわけですが、以後減りまして、18年度には約4,000トン、19年度には12トンというようなことで、現在JASの標準というものはございません。すべてのハンバーガーパティは製造実態は上級のみとなっております。

格付率は80%、96%、98%とか、格付率は非常に高くて、現在でも85.1%ということになります。

他法令での規格の引用はございません。

格付数量には余り大きな変動はないと思っております。

国際的な規格はございません。

それから、改正概要ですが、4-4をお聞き願いたいのですが、これはあくまでも標準です。第2条の定義のところに、標準の定義に、これまで牛肉、豚肉はもしくは家禽肉を粗びきしたもの、またこれに植物性たん白を加えたものとなっておったのですが、今回の改正では、粗びきしたもの、またはこれに牛もしくは豚の脂肪層を食肉の使用量を超えない限度で使用を認めようということです。当然脂肪層は後から加えられることで、規格上脂肪は29%以下というような規格がございますので、規格を追加することによって脂肪の割合がふえるものではございません。あくまでも牛または豚の脂肪層を別に加えることによって脂肪の割合の調節が簡単にできるとか、後で加えることによって脂肪を練り過ぎない。脂肪は練り過ぎるとどうしても味が落ちることがあるようですので、最初は肉を練って後で脂肪を加えるということで、より味のよいものができるというふうに聞いております。

つなぎのところ、粗びきの「粗」という字が「荒」から「粗」に変更しております。こちらのほうが本来の日本語の使い方であろうということです。

第3条ですが、こちらも標準ですが、原材料のところにこれまでなかった、先ほどは定義ですが、今度は使用できる原材料の中に牛及び豚の脂肪層というものを加えます。それと、5のつなぎのところで、粗ゼラチンというのを新たに加えたいと思っております。こちらはゼラチンの精製が余りされていないものということのようです。これを新たにつなぎとして加えたいと思います。

それから、食品添加物ですが、調味料といたしまして、今、5'イノシン酸二ナトリウム、それからグリシン及びL-グルタミン酸ナトリウムの3種類しか使用を許可しておりませんが、それにDL-アラニン、それから5'グアニル酸二ナトリウム、それから、コハク酸二ナトリウム、5'リボヌクレオチド二ナトリウム、それから、リン酸三ナトリウムを加えて、5種を追加して、ただし、そのうち使える添加物は3種類以下というふうにしてはどうかということ

とです。このことによって味のバラエティがより広がるということです。

それから、結着補強剤ですが、こちらは加熱時の型崩れの防止にピロリン酸二水素ナトリウムやポリリン酸ナトリウムを使えるようにしてほしいという要望があったものです。

それから、乳化安定剤、こちらは保水性の向上に寄与するものですが、カゼインナトリウムを追加してはどうかということです。

pH調整剤ですが、このpH調整剤というのは、適切なpHにパティを保つことによって組織とか色の安定を図るというほかに、添加物などには効果をよく発揮するpHの値がございます。そういうふうなところにpH調整剤でねらいのpHにもっていくというふうなこともございます。こちらクエン酸、酢酸ナトリウム、氷酢酸、フマル酸一ナトリウム、DL-リンゴ酸のうち2種以下というような形でどうでしょうかということです。

酸味料ですが、乳酸というものです。こちらは直接ハンバーガーパティに使用するものではございませんが、原材料にビーフコンソメを使う場合がある。その使う原料のビーフコンソメに酸味料が使われておるものがあるということで、そちらで使っているので使わせてほしいということです。

酸化防止剤ですが、こちらは豚の油は牛と比べて非常に酸化しやすいことがありますので、豚の油を使用する場合に酸化防止の目的で酸化防止剤、L-アスコルビン酸とか、ミックストコフェロール、これらのうち1種を使用させていただきたいということです。

着色料ですが、アナト一色素とカラメルI、それからベニコウジ色素とラック色素がございますが、こちらは使用する原材料の植物性たん白にあらかじめ着色して肉に近い色にしているものがあるということがありまして、その肉に近い色をつける場合にアナト一色素等を使うということです、これを使用可能としていただきたい。

それから、香料ですが、これも直接パティに入れるものではございませんで、原料に使う乳製品の中に香料が使用されているものがあるということで、香料についても使用を認めていただきたいということです。

加工でん粉ですが、加工でん粉につきましては、加工でん粉の種類の数は変わっておりませんが、今回これらの加工でん粉のうち一度に使えるものは3種類以下としたらどうかというふうなことです。

それから、測定方法の変更ですが、品温の測定方法をこれまでバイメタル温度計というふうにしておったわけですが、現在電気抵抗温度計のほうが非常に精度もあるということで使われる機会が多いということで、電気抵抗温度計を使用できるようにするということにしたいと思

います。

それから、粗脂肪の測定方法について変更をするということです。

4-7をところの見ていただきますと、ハンバーガーパティの第3条の規格のところの、次のページです。4-7から次のページにかけてですが、上級については使用できる原材料それから添加物について一切変更ございません。あくまでも標準の規格の中において牛や豚の粗脂肪と粗ゼラチン、それから今申しました添加物等を追加させていただきたいというものです。

それから、4-10ページをお願いしたいのですが、こちら表示事項としまして次の事項を表示してあるということで、現在は一括表示事項として次の事項を一括で表示してあることとなっているものを、今後は次の事項を表示してあることというふうな形に変えたいと思っております。これは現在の加工食品品質表示基準と同じです。何がどう変わるのかと申しますと、4-11のところの下のほうに2とございますが、2のところ、現行は一括表示事項の項に規定する事項の表示は別記様式により、容器もしくは包装の見やすい箇所または送り状にしてあることということになっておりまして、この別記様式に従った形、別記様式というのは4-13ページにございますが、これに従った形で書かなければいけないというふうになっておったわけですが、今回これを、2といたしまして、別記様式により行うこと、ただし、表示事項を別記様式による表示と同等程度にわかりやすく一括して表示する場合はこの限りではないということで、一括表示の様式でなくても構わないということをあらわすためにこのような表示事項の改正をしたいということです。

それから、4-11の(4)賞味期限ですが、こちらはアが賞味期限として3ヵ月以内のものです。アの(オ)と(カ)が追加されております。(オ)は上の(イ)の点がないものです。22年3月29日を22.3.29というふうな形で表示してもいいということです。(カ)につきましては、これは上の(エ)10.3.29、これは西暦ですので、2010年ですが、これを点がない100329というような形で表示しても良いということです。(イ)につきましては3ヵ月を超えるものですので、これは年とそれから月の表示ということで、1けたの場合にはゼロを入れて表示をするという形にしたいということです。これも各食品表示基準等に認められている表示です。

次が、測定方法、第4条ですが、こちらは4-12です。粗脂肪の測定方法ですが、先ほど申しましたように、2のところで16時間抽出するとなつておったものを、2の(3)のところで、恒温水槽の温度を調整して4時間抽出という形にし、それぞれ方法をより具体的に記載させていただいております。

改正事項については以上です。

それから、パブリックコメントです。パブリックコメントを募集いたしましたところ、受付件数3件、業界団体の方からございました。内容につきまして、4-17のところに書いてございます。ご意見の概要ですが、今回酸味料とか結着剤とか、いろいろ使用可能な添加物を追加するわけですが、使用可能な添加物を追加するのであれば、食品衛生法上使用を認められる食品添加物すべてを追加してほしい。それから、使用可能な物資の種類数の限定は設けないでほしいということで、今現在3種以下というふうな形に書いておりますが、これは全部使えるようにしてほしいということです。理由としましては、今回約20品目と大幅に増加することになるが、一部の食品添加物を追加するだけの対応であれば次回規格見直しまでの間にも同程度またはそれ以上の必要な品目が生じるものと考える。そういうふうな添加物が使えないことによってJAS格付率の低下傾向に歯どめがかからなくなるのではないかというご意見です。

これに対しまして当方の考え方といたしましては、食品添加物につきましては使用を必要かつ最小限とするというJAS規格の制定見直しの基準、今回もお付けしておりますが、その基準のI-3の(2)のアということで、そういう基準がございますので、この記述に基づき、個々の基準の見直しをさらに検討を行ってまいりますということで、本規格の見直しの検討に当たっては食品添加物の使用を広く認めるべきとの意見と使用制限すべきとの意見があった結果、今回は案のとおりとしたいと思います。しかしながらということで、今回のご意見を踏まえ、ご意見をいただいた方のご協力のもと、JAS規格における食品添加物の取り扱いについて、JAS調査会においてリスクコミュニケーションを行うこととしたいと思います。その上で、新たなJAS規格または既存のJAS規格の見直しが必要な場合は透明化されたJAS規格の制定・改正等の手続に従って検討していくこととしますということで、後ほどまたご説明しますが、JAS規格の手続の透明化をすることも考えておりますので、それらに則ってやつていきたいと思っています。

カラメルですが、カラメルにつきましては、先ほど申しましたようにカラメルのIだけを使えることとしたわけですが、意見としましては、カラメルのIIIとIVも追加してほしいということです。理由としましては、日本国内でも一般的にカラメルのIIIとIVが流通しているのでそれを網羅すべき。それからカラメルのIというのは着色力が弱い。色調の幅が狭くて汎用性に乏しいということで、消費者ニーズに対応した多様な製品を提供する観点から他のカラメルの使用が不可欠ではないか。

それから、チルドハンバーグステーキとチルドミートボールが規格の改正を検討しておったわけですが、その案の中ではIIIとIVの使用も認めている。

それから、ハンバーガーパティの原材料として使用される可能性のある植物性たん白やウスターソースやしょうゆのJAS規格には使用が認められておるということです。それから、コーデックスの一般規格においても食肉製品には使用が認められている。諸外国で多用されているので海外でのJAS適合品を生産するのに支障を来すことになるということです。

これに対する答えといたしましては、カラメルのⅢとⅣについては現在のところハンバーガーパティへの使用実態がないということで案のとおりとさせていただきたいと考えております。
以上です。

○香西会長 この議題につきましても、昨年11月4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阿久澤委員から部会の報告をお願いいたします。

○阿久澤委員 報告いたします。

まず、添加物の種類数を規制することは品質を確保する上でどういう意味を持つのか。意見が2つほどございまして、2点目は、消費者がJASに求めているのは添加物の使用量だけではなく、品質の確保と思われるが、使用種類数を限定することによって事業者が製造しにくくなるのではないか。3点目が、消費者ニーズがどこにあるのか、見直しをした上でJAS全体として検討してみてはどうかとの、このような意見があり、事務局からの説明といたしまして、JAS規格の見直しはJAS規格の制定見直しの基準の中の製品の特性を踏まえ、食品添加物の使用を必要かつ最小限とするという原則に従って見直しを行っている。食品添加物については、事業者はいろいろな食品添加物を使用したい、一方、消費者は添加物の使用をできるだけ少なくしたいと思っている。使用種類数の限定についてはこの折衷の結果であるという説明でした。最後の3点目意見に対し、現行見直し基準の添加物の規定については今後検討が必要であると認識しているとの説明がありました。

また、標準に脂肪層を加えてよいこととすると、事業者は製品の品質を落すのではないかとの意見があり、専門委員及び事務局から、食肉製品において肉と脂肪のバランスは重要である。脂肪層を使用することにより製品の脂肪分の調整が容易になる。また、脂肪を長時間ませると風味が落ちるが、後から脂肪層を加えることによりそれが防止できるということもあるとの説明がありました。

以上の質疑応答の後、部会として了承したことを報告いたします。

○香西会長 それでは、ハンバーガーパティ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、ご意見等はございますでしょうか。

○上田委員 意見ですけれども、パブリックコメントへのお答えにあるリスクコミュニケーション

ヨン、これはぜひ進めていただきたいというふうに意見を申し上げます。

それから、関連した質問なんですが、今現在のプランではいつごろ、どういうような形といいますか、内容でというところが今あれば、それをぜひ教えていただきたいんですけども。

○香西会長 事務局から。

○小川表示・規格課長 上田委員のコメントありがとうございます。私どもで具体的なタイムスケジュールはまだ決めておりませんけれども、後の議題で将来計画について説明申し上げようと思っております。その中でも、例えば飲料関係、添加物を使わないとまずつくれないようなもの等々の議論が部会等でも予定されております。その議論も踏まえた上で実施しようと。そうしますと、それが今の予定ですと6月ごろを予定していますので、その後数カ月間時期において、そういう食品添加物に関するコミュニケーションというか、今までのJASにおける考え方の整理、それからJAS規格でどう扱っているか。あるいは、諸外国でどのように扱っているかといったような情報を委員の皆様で共有できるようなコミュニケーションの場が設定できないかなというふうに考えております。

○上田委員 どうもありがとうございました。追加で意見なんですが、今お話のような形で進めていただければいいと思うんですが、前回のこの総会だったと思うんですが、例えばしゅゆのJAS規格で天然醸造というのは添加物を制限する、大学の教科書を見ると天然物化学という学問がありまして、私はむやみやたらにそういう言葉を使うのはよくないと、例えばそういう話。それから、2つ目として、使用を必要かつ最小限にする、この根拠です。どういう背景でこれが今定められているのかといったところについてもきちんとリスクコミュニケーションの中で広く共有していただきたいなというふうに思います。

以上、意見です。

○香西会長 ほかにいかがでしょうか。

○夏目委員 部会のところでご意見が出された点でございますけれども、今回のこの改正というのが業務用であって、消費者が見えない部分であるということにつきまして、例えばこれが規格と製造実態を合わせるために改正されたというようなご説明があったわけですけれども、もともと消費者にはこのことはわかっていないのではないかというふうな気がするんです。もともと、つまり消費者が規格と製造実態を合わせているかどうかというふうなことについては全然情報がないといいますか、そういうところで規格と製造実態を合わせるために改正をするんだということが、消費者にはどういうふうに伝わっていくのでしょうかというところの、単純な質問なのでございますけれども。

○香西会長 いかがでしょうか。

○渡邊上席表示・規格専門官 これはこのハンバーガーパティが非常に特殊なものといいますか、JASマークがつけられて売られているわけではなく、店舗においてJASマークが飾られているようなところもあるかと思うんですけれども、添加物を何を使っていますとか、そういうふうなものが店舗で表示されるわけでもなしということで、この情報が消費者の方にいつている状況ではございません。そういうことにはなってございません。これはハンバーガーパティという特殊な製品ということで、ご勘弁願いたい。現実にこれはハンバーガーショップが何らかの情報を提供するようなことがあれば伝わるかもわかりませんが、あとは規格をつくっている農水省として何らかをすればあるのかもわかりませんが、なかなかこれが皆様のところに直接情報として伝わるようなものにはなっておりません。

申しわけございません。

○小川表示・規格課長 夏目委員コメントありがとうございました。渡邊から申し上げたように、この規格を一つとると、使用している者が非常に特定されておられるわけです。その店舗に行くと、大体看板が、JASを使っていますよということで、そこは業者からは発信をしてもらっているんです。問題は、今、ご指摘にあったとおり、受けとめている、買う方々がどのように知るかということについてになるわけですけれども、ここは確かに渡邊が申し上げたように一定の限界があります。他方で、例えばこの手の規格で申し上げますと、国際的な規格だとISO規格があります。先ほども温度で引用されていました。それから、産業用の資材ですとJIS規格、JASのAがIにかわって、いろいろな製品に求めているところがありますが、実は無料で入手できるのはJASだけなんです。ISOはお金を払わないと読めません。それから、JISもインターネット上画面を開くことはできますけれども、プリントすることができます。そういう意味では、消費者の皆様に情報が提供できるといったような形で、いつでも打ち出すこともできますし、見ることもできるということでは、位置づけは消費者の方にいつでも情報公開ができるといった形にはなっております。

あとは、役所の側でJASマークというもの、それからJASマークの意味づけ、内容をどこまで国民の方に普及、啓蒙していくかという努力の問題になってきます。最近はJASマークもでき上がって大分時間がたっていますので、さらに普及啓蒙の予算をつけるとか、最近はパンフレットもつくるのが実はだんだん難しくなってきておりますけれども、その財政事情の中では取り組んでいきたいと思っております。

○松井委員 JASの普及啓蒙については、これからもよろしくお願ひしたいと思います。

質問なんですかけれども、今回のハンバーガーパティの標準の格付がゼロにもかかわらず標準がこのように変わっていく、改正をしていくということなんですかけれども、これをすることによって標準の格付が上がっていくのかとか、あるいは上級だったものが逆に標準になってしまいとか、そういうふうな動向がもしわかるようでしたら教えていただけますでしょうか。お願ひいたします。

○渡邊上席表示・規格専門官 現在上級しかつけられておりませんで、これにつきましては引き続き上級として販売すると聞いています。

それと、現在標準の格付がないのですが、実はこの標準の規格を改正することによって、JASの標準を付ける可能性のあるメーカーさんといいますか、ショップがあるということで、今回の改正をしてJASの格付を増やしていきたいというふうに考えております。

○香西会長 ほかにいかがでしょうか。

○神谷委員 関連しまして聞きたいんですけども、標準が急激になくなりましたけれども、これは前回の改正と何か関係あるんでしょうか。林産物をやっていますので、参考のために。

○渡邊上席表示・規格専門官 前回の改正というのがよくわからないんですが。

○神谷委員 17年、18年ごろから急激になくなりましたけれども、これは多分前回の改正時期ではないかなというふうに勘織ったんですが。

○渡邊上席表示・規格専門官 改正内容とは関係がないと思います。あくまでも豚の脂肪層を使いたいということがございまして、その豚の脂肪層がこの規格では読めないということで、JAS規格から抜けられたというふうに聞いております。

○香西会長 ほかによろしいですか。

私から1点よろしいですか。カラメル色素のことなんですかけれども、パブリックコメントで一般に流通しているのがI、III、IVということ、網羅されるべきではないかとか、実際にチルドでは使用が認められているということに対して、お答えが使用実態がないということなんですかとも、この辺は矛盾はないんでしょうか。

○渡邊上席表示・規格専門官 使用実態といいますのは、今回ハンバーガーパティに使用しようとする原材料も含めて、当然ハンバーガーパティに直接使用すること、それから使用している原材料の中にIIIとIVを含んだ食品添加物は今回の調査した業者の中ではなかったということで、植物性たん白の中にはIIIやIVを使用したものはあると思います。ただ、今回調査した製造工場で使われている植物性たん白の中には使用実態がなかったということです。使用されている植物性たん白です。

○香西会長 先ほど標準の格付をふやすという意味でも今回の改正というのがあるということと、カラメルⅠのみでいいのかなというのは、確かにパブリックコメントを見たときに思いましたが。

○渡邊上席表示・規格専門官 4-3ページを見ていただくとわかるかと思うんですが、認定製造業者数が3しかないという、非常に狭い世界といいますか、そういうところですので、どこの業者が何を使っているかということでわかりますので、そのところから要望がない。自分のところで使っている植物性たん白にはこういうものが入っているので、これを認めてほしいということだったということでございます。

○香西会長 ほかに。

○舛渕委員 今のこと、4-3ページの格付数量の推移なんですが、ここで母数になっている生産数量というのは、そういたしますと、認定業者3社ということですか。そうすると、ハンバーガーパティというのはもっと業界ではたくさん使われているわけですね、ということにはならないんですか。全体数量というもののとらえ方が漠然としているので、これを見ると格付率が80%から9割を推移しているんですけども、でもそれはあくまでもこの狭い認定業者の中での話というふうに受けとてよろしいわけですね。

○小川表示・規格課長 今、いただいたコメントというのは、言いかえますと、この認定事業者の3社でどのくらい市場を占めているんだということですね。今、確認いたしますので。

お待たせしておりますが、数字的に申し上げることがなかなか難しいようなんです。それで、先取りするようで大変申しわけないんですが、資料7の、後ほど説明しようと思っていたんですけども、この中にもハンバーガーパティがありまして、実は手続を見直そうとしている理由の一つでもあるんです。今コメントをいただいたように全体がどうなっているんだろう。一体どこまで調べたんだろうというのが明らかになっていないんです。それで、資料7-4を見ていただきますと、ハンバーガーパティの日本農林規格、今ご審議いただいているものでけれども、これはどういった調査をしたのかというのがここに書いてあるんです。独立行政法人のFAMICに調査を依頼して、20年の4月から20年の11月までやりました。どんな製造業者に聞いたんですとかいったら、1社で、回収率ゼロ、お答えいただけなかった。これは何でこんなちょっとしか調べていないんですかというのを中で確認したところ、先ほどの4-3の資料ではないでけれども、認定製造業者数3というのは、これは何を使っているかわかっているわけです、要はJASを使ってくれていますので。あとは格付をしているか、していないかという問題で、JASの認定事業者ですと。このプラス1社、日本には4社しかいないんだと。

○渡邊上席表示・規格専門官 認定製造業者3の中に、先ほど課長が申しました1社が入っておりまして、その3社がほぼ90数%まで占有している。あと少し地方につくっているところがあるかもわかりませんが、それはハンバーガー協会では把握していない。把握しているのは90数%までは把握している。その3社のうち1社のJAS格付されていないところにお聞きしたんですけれども、お返事がなかつたということのようござります。したがいまして、若干つかみ切れていないのが地方に数%はあるだろうけれども、こっちに書いてあるものは日本国内の90数%は網羅しているものというふうに聞いております。

○舛渕委員 余りこの業界のことはよくわからないんですが、そうしますと、もう少し小さいいろいろなこういう業者のところでもハンバーガーの形にして販売していたりするものもありますね。ですから、ある意味では業者としては大手の業者が工業的につくっているハンバーガーパティの90%以上をこの3社が占有しているというふうな理解になりますでしょうか。

○渡邊上席表示・規格専門官 ハンバーガーショップは大手3社があって、そこでほとんどが販売されている。ハンバーガーパティというのは、説明がなかつたかもわかりませんが、肉をミンチにして、円盤型にして急速冷凍して、それで凍結状態で流通して、そのままハンバーガーショップへいって、それを焼いて食べるということで、小さなハンバーガー屋さん、そういうところは自分のところでパティを焼いて使っておりますので、それは市場に流通しているものを使っているわけではないわけです。ですから、通常普通の皆さんが食べられるようなハンバーガーにつきましては大手のところで作ったものについてはこちらで把握されている。小さなハンバーガーショップ、地方のハンバーガーショップがどこから買っているパティが若干あるのかということぐらいでございます。

○香西会長 確認ですけれども、私が先ほど質問しましたパブリックコメントの1番で、カラメルI、III、IVが一般に流通しているという、この書き方は、しょうゆ等、ハンバーガーパティに限らずいろいろなものについて網羅されているというのがパブリックコメントで、調査されたのはハンバーガーパティについては実態がない、そういうことでよろしいですか。

○渡邊上席表示・規格専門官 そのとおりでございます。

○香西会長 ほかにいかがでしょうか。

○神谷委員 この商品というのはかなり、国際的に多分同じような味で販売されていると思うんですけども、例えば外国、ヨーロッパとか、そういった国でもこういった規格をつくられているかどうか。それから、その規格とJASとの整合性みたいなものは図られているのか。その方法はどうか、その辺の情報を参考のために聞きたいんですが、よろしくお願ひいたしま

す。

○香西会長 いかがでしょうか。

○渡邊上席表示・規格専門官 國際規格の関係に関しまして、4－3ページのところに書いてございますが、ハンバーガーパティの國際規格は調べたところございませんでした。ただ、例えば大手のハンバーガーチェーンにおきましては、自社の製品の規格というのがあって、それがきちんと世界全国同じになっているのかどうか調べていないんですけども、そういうふうな規格はあると思います。ただ、國際規格としてつくられたものはございません。

○神谷委員 そうしますと、製造業者から外国の規格と整合してほしいとか、そういう強い要望というのは特にないということでおろしいでしょうか。

○渡邊上席表示・規格専門官 多分ハンバーガーパティの規格をつくったときに、もうそれはハンバーガー屋さんの使っているパティの規格に合致するような形で規格をつくっておるはずなので、そうでないと、まず格付していただけませんので、そのところは大丈夫です。

○小川表示・規格課長 国家間で外の国から J A S 規格が邪魔で使えなくなっているというような要望は我々は受けていません。

○渡邊上席表示・規格専門官 それはないです。

○神谷委員 林産物のようなものはないということですね。

○渡邊上席表示・規格専門官 はい。

○香西会長 ほかにいかがでしょうか。

それでは、活発なご討議ありがとうございました。意見が出尽くしたようですので、原案どおりハンバーガーパティの日本農林規格を改正するということでよろしいでしょうか。

(「異議なし」と呼ぶ者あり)

○香西会長 異議がないようですので、そのように報告をいたします。

続きまして、地鶏肉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 地鶏肉の規格の見直しについて、ご説明させていただきます。

地鶏肉は、後ほどご説明しますが、特色規格ということになっておりまして、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を行うということで、改正内容、中身が小さくて申しわけないんですけども、消費期限又は賞味期限の表示の方法に、先ほども申しました点のない6けたの表示の例を追加するという内容でございます。それ以外の改正はございません。ただ、地鶏肉というのがどういうものか、まず知っていただくために、ご説明したいと

思います。

地鶏肉と申しますのは、素びなの品種、飼育期間、飼育方法、飼育密度等を規定しているということで、特色規格。現在、生産状況といたしましては、認定生産行程管理者というのが20ございます。それから、認定小分け業者というのが1業者ございます。認定生産行程管理者に比べまして小分け業者の数が少ないということで、小分けして消費者のもとに届くような形での地鶏にJASマークをつけられることがなかなかないということで、一般の方の手元にJASマークのついた地鶏がいくことが少ないので現状でございまして、何とか改善したいとは思っております。

それで、生産状況、格付状況の推移ですが、16年から20年までとっております。上の肉用若鶏の製品生産量ですが、こちらが一般にブロイラーと呼ばれるものです。すごい量がつくられております。20年度109万トンぐらいです。それに比べまして、その他の肉用鶏というのがございます。これが2のところを見ていただくと、ふ化後3カ月以上の鶏ということで、地鶏は80日間以上ですので、地鶏の中でもこの中に入らないものも出てこようかと思いますが、おおむねこの中に含まれているものが地鶏であろうということで、1万7,000トンほどございます。

その中で、地鶏肉の格付数量ですが、20年度でいいますと9,500トンほどございます。そのような状況でございまして、その他の肉用鶏の中ではある程度のJASの地鶏肉というのが地位を占めているのかなと思っております。

参考として書いてございますのが、食鳥というのは、鶏がございまして、その肉用鶏でも若鶏肉とその他の肉用鶏と、それから廃鶏というのがございます。それから、鶏以外のその他の食鳥というのもございます。

それから、将来の見通しですが、生産数量や格付数量とも大きな変動はないと思われます。それから、こちらも国際規格はございません。

改正概要ですが、先ほど申しましたように5-5のところに6けた表示になるということで、地鶏肉の説明をもう少しさせていただきたいと思います。5-6をお開けいただきたいのですが、まず、2条の定義です。こちら、在来種というのがございまして、こちらは明治時代までに国内で成立し、又は導入され定着した別表に掲げる鶏の品種をいうということで、5-9ページのところにございまして、これが今JASでいいますところの在来種といわれるものです。会津地鶏とか、インギー鶏とか、尾長鶏とか、いろいろあります。ロートアイランドレッドも一応こちらに入っています。コーチンなども入っています。

あとは、平飼いということで、鶏舎または屋内において鶏が床面はまたは地面を自由に運動

できるようにして飼育する飼育方法を平飼いといいます。放し飼いというのは、その中でも日中屋外において飼育する方法、在来種由来血液百分率というのがございまして、これは在来種、先ほど申しました表にあります種類を100%としまして、それ以外をゼロとして、交配した品種によって2分の1をかけていくということで、在来種とそれ以外のものをかけあわせると50%ということになる。そのようなことを決めておいて、素びなですが、これは第3条のところでですが、在来種由来血液百分率が50%以上のものであって、出生の証明ができるものということになっております。飼育期間は80日間以上、飼育方法は28日齢以降は平飼い、飼育密度ですが、28日齢以降1平米当たり10羽以下で飼育していることということで、1平米ずつに区切って10羽以下で飼っているわけではなくて、広いところで数えたら10羽以下になっているというふうなことでございます。

表示の基準としまして、表示事項として、1に掲げる事項を表示であることということで、

(6)に消費期限というのがあるということです。

先ほどのところに戻っていただきますと、見ていただきましたように、5-5のところですが、オとして220329ということで、22年3月29日、カとしまして、100329ということで2010年3月29日、こういうふうな表示を認めるというものでございます。

以上が規格の概要と改正内容です。

パブリックコメントですが、こちらパブリックコメントは意見が寄せられませんでした。

以上です。

○香西会長 この議題につきましても、昨年11月4日の部会で審議されています。部会にご出席いただきました阿久澤委員から部会の報告をお願いいたします。

○阿久澤委員 それでは、報告いたします。

まず質問としまして、父鶏、母鶏の両方の在来種由来血液百分率がともに50%であり、父母ともに別表に記載されている在来種以外の名称の場合であっても地鶏肉という表示があり得るか、このような質問があり、専門委員及び事務局から、この場合在来種由来血液百分率が50%となるのであり得ると。

なお、父鶏または母鶏の由来する在来種が2品種以上の場合には、組み合わせの表示において血液百分率の高いものから1品種以上の名称を記載することになっている。このような説明がありました。

また、表示方法の消費期限または賞味期限の記載例が1999年となっており、違和感があるため、最近の年に変更することはできないか、このような意見があり、事務局から、最近の年に

変更できないか検討するとの説明がありました。

以上の質疑応答の後、部会として了承したことを報告いたします。

以上です。

○香西会長 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、ご意見等ござりますでしょうか。いかがでしょうか。

ただいまの阿久澤委員のご報告の中で、父鶏、母鶏で2種以上の場合には割合の高いもので在来種1種以上書くことができるという意味ですか。1種以上というのが意味がよくわからな。1種以上というのは、在来種として1種以上というと2も含まれる。どういうことですか。

○阿久澤委員 高い順に書くことができる。

○香西会長 高い順にというか、では、混血というような書き方になるんですか。

○阿久澤委員 はい、そうです。

○香西会長 ほかにいかがでしょうか。

私が質問なんですけれども、5-3で、※の1で、ふ化後3カ月未満の鶏と、※2でふ化後3カ月以上の鶏という、3カ月以上がその他の肉用鶏になるんですね。3カ月というのは90日と考えてよろしいですか。そうすると、先ほどの地鶏の説明のところで、5-6では、地鶏肉の基準というのが飼育期間がふ化から80日間以上となっていますので、80日以上が地鶏であれば、先ほどの90日を境にして分けるときの80日から90日の10日間のものはどう扱いになるでしょうか。

○渡邊上席表示・規格専門官 これにつきましては、先ほど説明しましたとおり、他の肉用種というのがすべてが地鶏ではないというふうにご説明いたしました。これは90日ですので、この中に地鶏と称しながらここに入っていないものがある可能性がある。

○小川表示・規格課長 統計のとり方で、利用可能だったものが3カ月を境とするものしかなかつたので、きちんと整合した状態で統計は説明できないんですけども、大体こんなところですということで、利用可能な統計数値を使わせていただいたのが、この90日という数字の出てきている理由です。本当は80日があれば一番いいんですけども、それがなかつたと。

○香西会長 何となくスーパーで見ているともうちょっと地鶏の割合が高いのかなと思いますけれども、このぐらいしかないですか。

○小川表示・規格課長 それは恐らく格付されていない地鶏です。要は地鶏規格自体は任意規格ですので、この要件を満たしていない業者で地鶏と名づけているところです。JASのマークがついた地鶏ですと、ここに書いてある条件を満たしているということを証明されたことに

なります。

○香西会長 ほかにいかがでしょうか。

○神谷委員 とんちんかんな質問かもしれません、表示事項のところの6番目は消費期限を書きなさいということになっていまして、その後の5-8の消費期限又は賞味期限のところを見ますと、速やかに消費すべきものにあっては消費期限、それ以外のものにあっては賞味期限、次のというふうになっているんですが、これは賞味期限だけ書いて消費期限は書かなくてもいいというふうに理解してよろしいでしょうか。

○香西会長 いかがでしょうか。

○渡邊上席表示・規格専門官 本来鶏肉はそんなに日もちするものではないので、消費期限が一般的だと思うんですけれども、今、日にちが何日までだったら消費期限という決まりが余りないものですから、短いというふうな、あいまいな表現になっておりまして、賞味期限と書いていただいても消費期限と書いていただいても、そのところは今のところは……。ここに書いてあることに従って書いていただくしかないということになっています。ただ、整合性がとれていないことは間違いないで、表示事項が消費期限になっていて、説明のところが消費期限又は賞味期限になっているのは、整合性はとれていないと思います。

○神谷委員 うちの息子なども賞味期限を過ぎたら絶対食べないわけです。実際理想的には消費期限と賞味期限が両方書いてあるともったいなく捨てられることはないような気がしましたので。

○渡邊上席表示・規格専門官 ちょっと説明が足りませんで、5-7のところに戻っていただきたいのですけれども、整合性がとれていないと言ったんですけれども、とれておりまして、3のところに、品質が急速に変化しやすく速やかに消費すべきもの以外のものにあっては1の(6)に掲げる事項に代えて、賞味期限を表示してあることということで、ここの判断でこちらは賞味期限でも消費期限でもいいというふうに書いてございます。

申しわけございませんでした。

○香西会長 今の括弧の中の明確な定義といいますか、違いがあればこそ、消費期限か賞味期限か、どちらかのほうがわかりやすいと思うんですけれども。つまり、傷みやすいもの、腐りやすいものは消費期限を書くべきだし、そうでないものは一定期間が過ぎたら味が落ちますという意味で賞味期限というふうに理解しているので、賞味期限が書いてあるときには余り敏感にならないで見ているんですが、消費期限と書いてありますと3日以内とか、かなり守らなければいけないというのが、多分それは一般の方の思いかと思うんですけれども。または、お肉

について消費期限はまたは賞味期限と両方と書いてあると、賞味期限に対する認識がちょっと違ってくるかなと思うんですが。

○小川表示・規格課長 今ので、一般的な説明としては消費期限、賞味期限の説明としては合っています。それで、今のこの地鶏肉の場合の消費期限または賞味期限でございますが、説明文が5-8ページの(6)のところに書いてあります記述が2つあって、例えば地鶏肉の場合消費期限となるものは、一例を挙げますとフレッシュです、生肉の場合は当然消費期限ですけれども、逆に賞味期限が書かれるような場合を想定しているケースはフローズンです、冷凍の場合です。冷凍状態である限りにおいては長い間もちますので。それが定められた方法により保存した場合にあってという記述からもってきて、賞味期限になるものが想定されるということです。それが2つのケースです。

○香西会長 ただ、5-8で、同じページでいいんです。右側の保存方法を見ますと、一応冷蔵、4度以下の保存という、冷蔵を前提とした話ということではないんですか、この地鶏肉の表示は。冷凍まで含めた表ですか。冷蔵と冷凍と両方含むということですか。

○小川表示・規格課長 補足しますと、4℃以下などと記載することですので、それ以外で保存、もっと低い温度で保存するということも当然想定しています。

○香西会長 ちょっと心配なのは、そう言われればそうなんですけれども、冷凍と冷蔵ということで区別して消費期限または賞味期限と左側がなっているのであれば、入れたほうが親切かなと思いますけれども。要するに、冷凍という言葉が一回も出てこないで、同じものに対して消費期限または賞味期限という書き方が一見矛盾を感じますので、特に腐りやすいものについて消費期限というのをつける場合には、同じものに対して賞味期限もありみたいな書き方があると誤解されるかなと思ったのです。

○渡邊上席表示・規格専門官 今、会長のおっしゃることごもっともでございますので、そのところ誤解がないように検討させていただきます。

そうしますと、今の(ア)の保存方法のところですが、こここのところを、今「4℃以下で保存すること」、「4℃以下」等と記載することになっていますが、冷凍庫で保存することというふうなことを一つ例示として入れて、それでいかがなものでしょうか。ですから、冷凍庫で保存すること等、保存方法です。そうした場合、冷凍庫で保存するのですから、日もちとして賞味期限も読めるというか、冷凍した場合にです。

○香西会長 私の意見としましては、左側で消費期限のことが述べられた、次のそれ以外のものにあってはというところを、例えば冷凍の場合はとか、冷凍保存の場合にあっては賞味期限

という言葉を書いても、そのほうが読みやすいといいますか、間違いはないかと思うんですけども。普通お肉の場合冷蔵保存の場合は消費期限ですけれども、冷凍保存の場合には賞味期限という形で日付を設定するということですね。

○阿久澤委員 4℃以下というところが多分意味があることで、通常冷蔵ですと10℃ということだと思いますので、ですから、この4℃が冷凍も含むというような意味合いで多分こうなっていると思うんです。ですから、冷凍と冷蔵を区別するのであればはっきりとそれはそのように記載すべきだと思います。この4℃というものを意味を酌むのであればこのままでいいのかなというふうに思います。

○香西会長 しつこいんですけども、私が事務局に質問しましたのは、消費期限又は賞味期限というふうに同じものについて「又は」というのがいけない。何度か繰り返しになるんですが、なので、誤解を避けるために、それ以外のものにあってはというところを冷凍保存の場合はといいますか、限定した場合を想定しているのであればそれを書いたほうがいいのではないかという意見なんですが。

○小川表示・規格課長 会長それから阿久澤委員の意見を加味するとこのような形になるのかなと思います。5-8ページの(6)と(7)の部分ですが、まず(6)は、会長の言われたとおり、括弧内を除きますが、「品質が急速に変化しやすく速やかに消費すべきものにあっては消費期限を、冷凍保存など、それ以外のものにあっては賞味期限」、冷凍保存を例に出しますが、本当にそれで限定されるのかがわかりませんので、一応などと入れさせていただいて、冷凍保存などそれ以外のものにあっては以下同文、(7)の部分につきましては、今、阿久澤委員のご指摘も踏まえてこのまま置いておくということで、したがって、修正する部分は(6)の「それ以外」の前に「冷凍保存など」というフレーズを1つ入れるということで整理したいと思います。

○神谷委員 もう一つ提案なんですけども、5-7ページの表示事項の6番は消費期限または賞味期限とするほうが誤解がないように思うんですが。というのは、こここのタイトルはそのままずっとその後表示の方法のところも大体そのまま引用されているんです。例えば名称、組み合わせ、飼育期間、飼育方法、内容量と、6番だけは、上は消費期限とあって、5-8ページは消費期限、それから「又は」とついているので、ちょっと整合性がとれていないように私は思うんですが、

○小川表示・規格課長 神谷委員、今、ご示唆ありましたのは、5-7ページの表示事項の1の(6)を消費期限はまたは賞味期限として、3項はそのまま置いておくということですか。

ここを、例えば3項の趣旨を生かしつつ書くことになりますと、同じ表示事項の1の(6)の「消費期限または」以下は今の3項の部分をもってきて、「品質が急速に変化し速やかに消費すべきもの以外のものにあっては、賞味期限」といって終われば、両方の整理がつくんだと思いますが。

○香西会長 よろしいでしょうか、今のご訂正案で。

○阿久澤委員 4℃の意味を、記憶が戻ってきたというか、恐らく、私がここで言っているのが審議の内容ではないんですが、多分こういうことでこの4℃というのが考えられたのではないかという推測なんですが、普通、先ほども言いましたように冷蔵というのは10℃以下ですが、4℃としたのは、生ハムも恐らく4℃になっていると思います。ですから、このものはさらに気をつけて、もっと低温での販売における保存等が必要ですよという意味合いの4℃ということですので、これは非常に重要な数字だというふうに思いますので、これはもう残すことになっていますが、残したほうがいいというふうに思います。

○香西会長 そうしますと、事務局から訂正の箇所を再度整理していただいて、確認をお願いします。

○小川表示・規格課長 まず、5-7ページ、表示事項の欄でございますけれども、(6)のところ、消費期限の後に、ちょっと長くなりますが、「または品質が急速に変化しやすく速やかに消費すべきもの以外のものにあっては、消費期限」、これで終わりです。そこが1カ所、それから、5-8ページで、「(6) 消費期限又は賞味期限」となっているところ、向かって左側の改正案のほうがよろしいかと思いますが、本文の括弧を除いて読みますと、「品質が急速に変化しやすく速やかに消費すべきものにあっては消費期限を、冷凍保存などそれ以外のものにあっては」、以下省略で、そこの冷凍保存などという文字が入る。この2カ所の修正でございます。

○香西会長 ほかに。

○山岸委員 今の同じようなことといえば、5-7の表示事項の(8)番、生産業者というふうにありますね。そこでは小分けしたものにあっては小分け業者というふうになっているんですけども、今度は5-8ページの8番と9番にここを分けられているんです。同じことでいえば、表示事項にあわせて(8)で全部まとめてしまったほうがよくはないでしょうか。

言っている意味は、5-7の表示事項の「1 次に掲げる事項を表示してあること」の(1)の名称から(8)の生産業者までの、この数字と、それ以降の表示方法の数字が一致したほうがわかりやすいのではないかという意味なんですけれども。

○小川表示・規格課長 山岸委員のご指摘に対応いたしますと、要は表示事項で表示してある

のは（1）から（8）までになっているので、そこに合わせたほうがわかりやすいのではないかということでございますと、恐らく事務局からの整理としては、5－8の（8）、（9）の部分を（8）で両方とも書いてしまえということになりますと、8がタイトルで生産業者等の氏名または名称及び住所というふうになりまして、本文が「生産業者」、「生産者」、以下「小分け業者」、「加工包装業者」、ずっと続いて、冠して記載することということで、（9）は削除。つまり、生産業者、生産者、で、（9）の小分け業者以下に続けて並べて書くということで、（1）から（8）、（1）から（8）対応にすることはできます。

○松井委員 山岸委員がおっしゃるように8番の番号をもし合わせるのであれば、これを（8）と（9）と一緒にしてしまうと物すごく「、」が多くなってしまって読みづらいと思うので、記載方法として正しいかどうかわからないのですが、もしも（8）だけにするのだとすると、（8）①とか、（8）のIとか、そういうふうにしてしまえば、番号だけの問題は解消できると思うんですけども、いかがでしょうか。

○小川表示・規格課長 ご指摘ありがとうございます。確かに、私が今整理したのは両方をちゃんと分けないといけないので、このまま括弧を置いておくか、（8）でいけばタイトルが等について改行されて、生産業者にあっては、生産業者または生産者の文字を冠して記載すること。と書いて、さらに改行して、新たな行として、小分け業者にあっては、小分け業者、加工包装業者というふうにつながって、2文になってしまって、ちょっと長いかなというイメージがあるので、ここはやはり両方がわかるということでいけば、また戻って大変恐縮なんですが、（8）と（9）に分けて書くということで維持させていただければと思います。混迷しまして申しわけありません。

○香西会長 では、変更なしということでよろしいですか。
ほかにいかがでしょうか。

○河合委員 今回の改正の6けたの数字で賞味期限を記載するということがあるんですが、ほかのJASも同じような改正になっているんでしょうか。

それと、平成の年号が海外の方が果たしてわかるのかどうかというのは若干心配があるんですが、そんな過去の例からいくと問題ないということであればそれで結構なんですが、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 ほかのJASといいましても、JAS規格の中に表示の基準が入っているものは少ないんですが、ほかの品質表示基準、それからほかのJAS規格の中に表示が入っているJAS規格もそうですし、品質表示基準につきましても今こういう形での表示

に合わせていっております。

それと、元号につきましては、あくまでも日本国内のものということで、輸出品については相手の国に合わせなければいけないと思いますので、そのまま輸出しても向こうでの日付表示は変えざるを得ない。例えば海外から入ってきてているものでも西暦でないものについては国内ではきちんと品質表示基準に合わせていかなければいけないものですから。

海外の方が日本でということですか。

○河合委員 両方あると思うんですけども。

○渡邊上席表示・規格専門官 日本での場合は、元号で書かれているのは確かにわかりにくいくらいだと思いますが、今のところ日本国内では元号と西暦、両方が認められております。海外に輸出したものについては、そちらの法律に則っていただくということになっております。

○仲谷委員 確認ということなんですが、小分け業者の氏名、名称及び住所、こういうふうになつておりますが、その表示方法として、小分け業者から加工者という、いろいろな表示が認められているということで、このそれぞれの表示は同じ定義ということでおろしいんでしょうか。

○香西会長 いかがでしょうか。

○渡邊上席表示・規格専門官 こちらはいろいろな言葉を使っておりますが、すべて小分けという作業がある業者でございまして、その後に小分けして包装するものについては加工包装業者というふうな名前をつけておりますが、定義が並んでおりますが、すべて意味するものは同じということでございます。

○香西会長 ほかにいかがでしょうか。

○高野委員 この J A S 規格の地鶏の定義については、生のものをということなんですか。既に加工されて、先ほど加工というのは冷凍も加工に入るのかもわかりませんけれども、例えばレトルト殺菌されているものとか、そういうものは対象ではないということですか。

○渡邊上席表示・規格専門官 あくまでも鶏を殺して丸といいますか、それとあとはパーツに分けて小分けしたもの、そこまでです。それを何らかの形に加工したものは今回のこの規格の中には入ってございません。

○高野委員 先ほど今ご指摘があった小分け業者のところで加工包装ということが入ってくると、何か加熱処理をして調理をしているかのような印象を与えるかなと思ったので質問させていただきました。

○渡邊上席表示・規格専門官 そのようなことはございません。

○香西会長 いかがでしょうか。

それでは、活発なご討議ありがとうございました。意見が出尽くしたようですので、原案どおり、地鶏肉の日本農林規格を改正するということでよろしいでしょうか。一部修正がありましたがけれども、改正案に基づいたということで、よろしいでしょうか。

(「異議なし」と呼ぶ者あり)

○香西会長 では、異議がないようですので、そのように報告をいたします。

ここで、議題の（1）の審議結果について、確認をいたします。

(調査会の報告書案を配付)

○香西会長 今、お配りいただいているだけでも、4番の地鶏肉につきましては修正原案のとおり改正すべきものというところと読みかえていただきたいと思います。

それでは、ただいま配付しました報告案の内容は原案及び修正原案どおりとなっております。よろしいでしょうか。

では、この報告案の「案」をとり、報告をいたします。

次に、議題（2）ですけれども、平成22年度以降の日本農林規格の制定等に関する計画について、意見交換を行います。まず、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 お手元に資料の6と7をご用意いただきたいと思います。時間が押しておりますので簡潔に説明させていただきます。

資料の6の6－6ページを見ていただきたいと思います。説明紙に書いておりまして、その1の改正の趣旨の（2）がまさに趣旨でございまして、今般ご議論いただいたようなこうした定期的なJAS規格の見直しや、新たなJAS規格の制定プロセスの透明性を高めて、より適切に利害関係者の意見を反映できるようするため、JAS規格の制定と見直しに関する手続をJASの省令に明記することといたします。あわせて、JAS法の第8条、これは例がありませんけれども、一般からの提案でございますけれども、これも活性化できるようにしたいということです。

6－7を見ていただきますと、一体何をするのか。前のほうに役所文字で縦書きの新旧対照表がついておりますけれども、それを条文ごとに説明しても余り意味がないと思いますので、6－7で違いを簡単に説明いたします。

こういった規格、私は長い間コーデックスの規格作成にかかわっておりましたけれども、規格というのは必ず作業着手から始まるんです。これについて改正しようとか、作ろうという意思決定から始まります。そうしますと、バックデータを必ず集めます。それから、規格の案を

つくります。このたたき台のプロセスでいろいろなことが変わっていく。ある程度形ができ上がるとパブコメをしたり、JAS調査会にかけたりして、最終的に採択をして、本日のように議決をいただいて、その後正式な手続として官報告示というプロセスがあります。

現在のJASの法律等々では、まさにJAS調査会で審議するということと官報告示という手続は書いてございますけれども、どういった形で着手をして、一体いつから始まるんだということ、それから、調査は一体どうなっているんだ。それから、原案作成がどうなっているんだということが今は位置づけられておりません。ここを書きまして、まず規格策定の計画を作成する。そして、実態調査を行います。きょうご質問があったように、実態調査結果というのも全部オープンにする。何社にどういったことを聞いたのか。その結果どうだったのかというのがわかるようにする。それを踏まえた形で、規格原案の作成を、これも公開の場で行うということにいたします。

さらに、ここでは、よくパブコメ、これは非常に重要なプロセスなんですが、何分私なども余り紙で書いて意思を説明するのが上手ではないので、この規格原案の作成プロセスでは、会議に出ていって物を言いたいという方がいらっしゃったらそういう場を設けて聞く機会を与えるというふうにしようと思っています。そして、パブコメ、JAS調査会といつて官報告示に至るということのプロセスを定めたい。これが実は今資料6-1からずっと書いてあるんですけども、この6-1ページ目が計画で、これは資料の7で計画を見ていただいたほうが早いと思います。6-2に第2条と書いてあるのが調査実施法人ということで、調査のことが書いてございます。

それから、原案作成機関ということで、第3条は6-3に書いてございます。これの上のほうの一、二、三と書いてある部分で、例えば合議体で検討するときの構成要素とか、これが二のところですけれども、それから、先ほど私が申し上げたのは三のところで、構成以外の利害関係を有する者にその会議において意見を述べる機会を与えるということ。それから会議は公開ですということ。そういうルールに基づいてやりましょうということで書いてあります。

それから、3で、原案ができたときにどういう議論に基づいて、何でこういう案が提出されているのかというのがわからないと議論のしようがないわけで、参考で、原案作成機関は原案を作成したときは速やかに原案とともに会議の議事、それから経過の要領、その結果提出された資料等々も提出しましょうということです。

それで、JAS調査会で議論するときには、6-4の第4条になりますが、議論の素材としては、この第2項の一、二、三になっていますが、規格の調査の結果ですとか、原案作成のと

きの会議の報告書等々、今はパブコメの意見を全部配っておりますので、3号は満たしているんですけども、調査結果と原案作成段階での会議の報告書、これも会議に提出して、議論に役立ててもらおうということで、こういった形で透明性を確保しようと思っています。

これは今パブリックコメントが先ほど今月中旬ぐらいに終わりまして、今は官報掲載の手続をしております。年度末ですので量が多いので4月の中旬ぐらいには官報に掲載されることになろうかと思います。

これに基づいて、したがって、今はまだその省令ができておりません。ですが、一応資料7ということを用意いたしまして、この計画に沿って、こんなイメージですよと。以降、JAS総会が行われるたび、私のイメージでは年最低2回はこれをどんどんリバイスしていきたいなと思っています。そういう意味では、実は今ぱっと見ていてもこれは違うというところが何箇所かありますので、直していきます。案としてはこういうイメージですということで説明させていただきます。

まず1ページ開いていただきますと7-1が始まる前に向かって左側にステップというのを書いてございます。これからはこういうステップでイメージしてもらおうということです。最初が計画に書く。これが作業に着手するという意思になります。2が規格原案を作成して、たたき台をつくっている段階です。3が意見を募集する段階です。4がJAS調査会における審議に入ります。5が審議に入つてもまだ官報告示されていない段階がございますので、官報告示を待っている段階というのが5としてステップとして存在します。それで、7-1というのは、実はこれはタイトルが制定等に関する計画になっていますが、これは計画ではありません。計画の総括表です。これが大体全体版となるわけです。今まで、今年はこんなものについて着手しますというふうになっていたんですが、これからは、総括表で、今どういう状態になっているんだろう。5つのステップのうちどういう状態になっているんだろうというのを表に出すことになります。これから今年度つくっていきますねということになっているのは、このステップ1と書いてあるものが該当します。

例えば、今日ご議論いただいたようなハンバーガーパティの日本農林規格というのは、2の確認に関する事項の飲食料品の一番最初に出てきますが、こういった状態になっています。これはステップ4：5：の「：5」というのは誤りです。今は4の段階になるわけです。審議をしていただくということになります。こういった形で、飲食料品の中にまた数字が書いてあるわけでございます。

さらに、1は制定します。2は確認等に入っていますということなんですが、さらに総括表

の中においては、3で今後の検討事項ということで、これから規格の制定に関する計画にのせるか、のせないかについても検討します。農林規格の、そういう意味では種みたいな状態にあるというものを今ここで紹介しています。これは、そういう意味では後ろに経過表がついていないことになります。

どんなことになるのかということですが、例えば新規のものでいきますと、7-2、7-3を開いていただきますと、これから22年度、4月以降検討していくことになるというものの規格の名称、これは省令の計画で書いてあるのですが、規格の必要性及び効果、どういったところに調査をお願いして調査するのか。調査事項はこんな事項です。調査機関はこんな機関です。それから、原案作成はこんなところに頼みます。たたき台をやっているのはこの機関です。そうすると、その後にJAS調査会にかかるんだなということがわかるわけです。さらに、原案を、たたき台を作成するのはどういった者がどういった割合で参加する場なのかということ。それから意見陳述を、これは今の段階ですとまだ計画が不透明ですので、今後見直していく過程において意見陳述は何月ごろの原案作成委員会でやります。これは当然それぞれの部分においてホームページを使おうと思っていますが、募集をかけることになります。そして、パブリックコメントがあって、いつごろJAS調査会にかけますという、一連のプロセスが、一個一個の規格ごとに一枚でわかるようになっております。

例えば、今日ご覧になったものでいくと、7-4、先ほど紹介いたしましたが、ハンバーガーパティの日本農林規格というのがあって、調査はいつからいつまでだれがやって、どんな内容だったか。原案作成は、これは旧来の方法でやっていますので、原案作成委員会を設置しなかったわけすけれども、経過が書いてあるということです。そして、今日お願いして、その後官報告示に入っていますといった形で、ちょっと多うございますが、そういう意味では、今これから着手するもの、今作成されているものがどういった状態にあるかというのを透明性を高めるような形に今後していきたいと考えております。

以上です。

○香西会長 ただいまの事務局からの説明につきまして、委員の皆様からご質問、ご意見等ございますでしょうか。

○山根委員 説明ありがとうございました。

JASも透明化ということで、とても良くなるというふうに評価しております。今まで消費者側としても説明会、検討会、部会という段階がありまして、それぞれ資料が提出されるんですけども、そのいろいろな段階で出される原案みたいなものがどこまで事業者団体のみの

提案であるのか、それぞれ行政や何かの担当者の意見も取り合わせたものなのか、その辺りがなかなか不透明というか、分かりづらいことが多かったので、今後消費者として議論をしていく上でもとても良くなるのではないかというふうに感じています。

それともう一つ、今後いろいろと、例えば最初に説明がありました添加物についてとか、リスクコミも進んでいって、その後の段階かとも思いますけれども、毎回配られるJAS規格の制定見直しの基準です。こういった中身についても十分いろいろと時代に合ったというか、見直す必要もあると思いますので、そこも今後見直す方向と考えてよろしいですね。

よろしくお願ひします。

○香西会長 ほかにいかがでしょうか。

ほかにないようですので、次に議題の（3）その他ですけれども、事務局から何かありますか。

○渡邊上席表示・規格専門官 特段準備しておりません、ございません。

○香西会長 それでは、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。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 真摯なご議論ありがとうございました。本日ご審議いただいた日本農林規格につきましては、今後官報告示の手続に入していくことといたします。

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 4時12分 閉会