原料原産地表示の対象として追加すべき品目についての要望

今回要望のあった品目

- •豆腐(8件)
- |・納豆(7件)
- •みそ(6件)
- ・しょうゆ(6件)
- ・あん(加糖あん)及びあんを使用した和菓子、あんパン等(1件)
- |・もち(もち米粉を使用したもの)(1件)
- ・米菓(せんべい、あられ)(1件)
- ・小麦粉(4件)
- ・パン(5件)
- ・うどん(5件)
- ・クッキー(1件)
- •そば(5件)
- ・バターピーナッツ(1件)
- ・シリアル(1件)
- •果実飲料(14件)
- •野菜飲料(1件)
- •緑茶飲料(26件)
- ・大豆油(1件)
- ・食肉加工食品群(1件)

(ハム、ベーコン、ソーセージ、牛タン、

牛丼のもと、ローストビーフ、鶏の唐揚げ等)

•魚介類冷凍食品(1件)

(魚すり身、ボイルむきえび・いか・貝等)

- ・のり加工品(32件)
- ・こんぶ加工品(16件)

(参考)

今回要望はなかったが、政策提案等で要望があるとして 共同会議で紹介した品目

- ・惣菜(おでん種大根等)
- ・冷凍食品(フライ種)

品目	主な意見	件数				選定要	件との関係			
	・外国からの輸入量が多く、原産地により品質に差									
	異があり、日常生活において購入頻度が非常に高		○豆腐・油	揚げの生産量	₫(単位: チトン))				
	く、消費者の原料原産地についての関心が高い食			平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
	品である。(同様の意見を含め5件:消費者団体)			1,452	1,451	1,451	1,457	1,457	1,463	-
	・原材料となる大豆の自給率は約3.5%(平成16		変化率	100	100	100	100	100	101	ı
	年度食料需給表)とその多くを輸入に依存している			業界聞き取りを						
	にもかかわらず、製品に原料大豆の原料原産地表		〇大豆の	輸入量(単位:	トン)					
	示はなされていない。豆腐、納豆、醤油などに関しては国内産大豆を使用した場合のみ、その旨、任			平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
	意に表示されている物が見受けられる。事業者に			4,884,212	4,829,378	4,831,951	5,038,937	5,172,520	4,407,103	_
	とってメリットがあると思われるもののみ表示されて		変化率	100	99	99	103	106	90	_
	いると考えられるが、一方的な表示は不公正であ									
	る。近年海外の大豆は遺伝子組換えしたものが多			<u>原料の原産</u> 均	也による品質の	<u> 差異、原料の</u>	<u>調達先</u>			
	い。他方「遺伝子組換え大豆を使用していません」		・加工度		,, <u>+</u> ,,,	// .b3 == ±.1	- I - I - I - I - I			
	などの表示も多く見られることから消費者の選択の				後煮沸。裏漉し	し後凝固剤を液	た加し固める			
	ために大豆製品群の原料原産地表示を提供すべ			の主な輸入先	; 172% ブラジ,	# 100/ thE	40/ (TC # 1 C #	 \		
	きである。(1件:消費者団体)				172% フラン. 27%(豆腐・油		4%(平成163	=)		
	・遺伝子組換え大豆を使った豆腐、納豆等が多く		凶 连人立	2. 医用卒剂	2/70(立)6-7	口190/				
	なっている現在、消費者の食の安全を指向する見									
	地から必要な原産地表示を要望。(1件:個人)		〇実行可能	能性(原料の角	産地の変化、中	間加工原料の	使用)			
					料の安定調達					
•豆腐										
			○ 粗化 话	「緑の食具で属	原料原産地表示	この対象となっ	ているか否か			
			O 想以、L		R 本 行	ハリメリタとなり	C0.00.00			
			0 # #							
			O <u>備考</u>	¥ \22 ← n+ 1 – ± 1 4	-	4 TM -L				
					象とされなかって		ましの辛見だも	: 7 十 広州		こ エミルス 毎ケィー
									の混合、切り替 、直ちに義務(
									、直のに我份1	
									表示に移行する	
				会議において根		2.口述10、我介		ころうん、我の	X/N(=1911) 1	00'-
						製品が多く存む	在することは、	「原産地に由す	kする原料の品	質が製品の
					的に認識され				14.2 OW14.14.2 HE	SCH SCHHOL
									に消費者の誤	認を防止する
			必要がある			,,,,,,,,				
			原料の切]替が頻繁に行		ふまえた表示ス	方法については	は、業界の実態	を踏まえた現る	実的な方法を
				する必要がある						
						っれること、零約	細企業が多いる	こと等から、表	示の実行可能	性について現
				困難と言わざる		士 - :	1A=1 A . 1800 "	44. 18 4.8=	- /. /L /. /.	=1-1,,
				2腐・納豆の原	料大豆原産地	表示に関する	検討会」か開作	生され、カイドラ	ライン作成が検	討されてい
			る。							

品目	主な意見	件数				選定要	件との関係			
	・外国からの輸入量が多く、原産地により品質に差									
	異があり、日常生活において購入頻度が非常に高		〇納豆の:	生産量(単位:						
	く、消費者の原料原産地についての関心が高い食			平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
	品である。(同様の意見を含め5件:消費者団体)			229	220	232	254	247	250	_
	・原材料となる大豆の自給率は約3.5%(平成16年度食料需給表)とその多くを輸入に依存している		変化率	100	96	101	111	108	109	-
	一にもかかわらず、製品に原料大豆の原料原産地表			業界聞き取りを						
	示はなされていない。豆腐、納豆、醤油などに関し		〇大豆の	輸入量(単位:						
	ては国内産大豆を使用した場合のみ、その旨、任			平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
	意に表示されている物が見受けられる。事業者に		· ·	4,884,212	4,829,378	4,831,951	5,038,937	5,172,520	4,407,103	_
	とってメリットがあると思われるもののみ表示されて		変化率	100	99	99	103	106	90	_
•納豆	いると考えられるが、一方的な表示は不公正である。近年海外の大豆は遺伝子組換えしたものが多い。他方「遺伝子組換え大豆を使用していません」などの表示も多く見られることから消費者の選択のために大豆製品群の原料原産地表示を提供すべきである。(1件:消費者団体)・遺伝子組換え大豆を使った豆腐、納豆等が多くなっている現在、消費者の食の安全を指向する見地から必要な原産地表示を要望。(1件:個人)		 ・ 大国	はいる。 はい、ず後会豆快当るのは足 では、大きな、大きな、大き、大き、大き、大き、大き、大き、大き、大き、大き、大き、大き、大き、大き、	は は は は は は は は は は は は は は	ル18% 中国 間加工原料ののため 同のため対象となった務定規制を は、多となった を務定規制はよが変じます。 を表現したが変じます。 とない、多と言うはない。 に、おいるには、まれること、 ないまれること、 ないまれること、 ないまれること。	4%(平成16 ²	がる一方、原料 動力である。 がある。 にいいますが、 にいいますが、 にいいますが、 にいいますが、 にいいますが、 にいいますが、 にいいますが、 にいいますが、 にいいますが、 にいいますが、 にいいますが、 にいままなが、 にいままなが、 にいままなが、 にいままなが、 にいままなが、 にいままなが、 にいままなが、 にいままなが、 にいままなが、 にいままなが、 にいまなが、	の混合、切りをいる。これでは、切りをいる。これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、これでは、	とのための告な表示方法を な表示方法で 質が製品の 認を防止する 実的な方法を 性について現

品目	主な意見	件数				選定要	件との関係			
	・外国からの輸入量が多く、原産地により品質に差	6件								
	異があり、日常生活において購入頻度が非常に高		〇みその:	生産量(単位::	チトン)					
	く、消費者の原料原産地についての関心が高い食			平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
	品である。(同様の意見を含め5件:消費者団体)			543	533	526	524	510	508	497
	・原材料となる大豆の自給率は約3.5%(平成16		変化率	100	98	97	97	94	94	92
	年度食料需給表)とその多くを輸入に依存している									
	にもかかわらず、製品に原料大豆の原料原産地表		〇大豆の!	輸入量(単位:	トン)					
	示はなされていない。豆腐、納豆、醤油などに関しては胃中毒・			平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
	ては国内産大豆を使用した場合のみ、その旨、任			4,884,212	4,829,378	4,831,951	5,038,937	5,172,520	4,407,103	_
	意に表示されている物が見受けられる。事業者に		変化率	100	99	99	103	106	90	_
	とってメリットがあると思われるもののみ表示されて	U.				•	•		•	•
	いると考えられるが、一方的な表示は不公正である。近年海外の大豆は遺伝子組換えしたものが多		〇加工度	原料の原産は	也による品質σ)差異、原料の	調達先			
	る。近年海外の人豆は遺伝子組換えしたものが多 い。他方「遺伝子組換え大豆を使用していません」		•加工度							
	などの表示も多く見られることから消費者の選択の		大豆、米	、麦等を蒸煮し	した後、大豆等	を蒸煮してこう	が 遠を培養した	たものを加えた	ものに食塩を	交合し、これを
	ために大豆製品群の原料原産地表示を提供すべ		発酵、熟尿	戊させた、半固	体状のもの					
	ために八立袋町杆の原料原産地及小を提供すべ		•主な原料	の主な輸入先	;					
7. 7	さてめる。(「什・府負有団体)		大豆の軸	俞入先 アメリナ	カ72% ブラジ	ル18% 中国]4%(平成16:	年)		
・みそ										
			〇実行可	能性(原料の角	産地の変化、中	間加工原料の	使用)			
			・原料の産	地の変化:原	料の安定調達	のため産地を	変更			
			○ 粗化 :	F.緑の食品でE	原料原産地表示	この対象となっ	ているか否か			
				生物の反曲であ	水水水生地水火	トリスタータン	C0.000.00			
			〇備考							
			∪ <u>佣<i>ち</i></u>							

品目	主な意見	件数				選定要	件との関係			
	・外国からの輸入量が多く、原産地により品質に差									
	異があり、日常生活において購入頻度が非常に高		Oしょうゆ	の生産量(単位	ユ: 千キロリット	・ル)				
	く、消費者の原料原産地についての関心が高い食			平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
	品である。(同様の意見を含め5件:消費者団体)			1,043	1,065	1,027	999	981	954	939
	- 原材料となる大豆の自給率は約3.5%(平成16		変化率	100	102	98	96	94	91	90
	年度食料需給表)とその多くを輸入に依存している									
	にもかかわらず、製品に原料大豆の原料原産地表		〇大豆の	輸入量(単位:l	トン)					
	示はなされていない。豆腐、納豆、醤油などに関しては国内でも豆を使用した場合のなったのに、な			平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
	ては国内産大豆を使用した場合のみ、その旨、任 意に表示されている物が見受けられる。事業者に			4,884,212	4,829,378	4,831,951	5,038,937	5,172,520	4,407,103	_
	とってメリットがあると思われるもののみ表示されて		変化率	100	99	99	103	106	90	-
	いると考えられるが、一方的な表示は不公正であ									
	る。近年海外の大豆は遺伝子組換えしたものが多		〇加工度	原料の原産地	也による品質の)差異、原料の	調達先			
	る。近年海外の人立は遺伝了福揆などにものが多 い。他方「遺伝子組換え大豆を使用していません」		•加工度							
	などの表示も多く見られることから消費者の選択の		大豆(脱	脂加工大豆を	含む)、麦、米等	等を蒸煮等の	方法で処理して	ここうじ菌を培剤	憂したもの等に、	、食塩水等を
	ために大豆製品群の原料原産地表示を提供すべ			孝、熟成させて彳		よ液体調味料				
	きである。(1件:消費者団体)			の主な輸入先						
	C COO WO COTT MIX ELEMPTO		大豆の軸	谕入先∶アメリカ	72% ブラジ	ル18% 中国	4%(平成164	年)		
・しょうゆ										
7										
			〇実行可	能性(原料の産	地の変化、中	間加工原料の	使用)			
				産地の変化:原料						
				□原料として脱肥						
			脱脂加二	□大豆を使用し	たしょうゆは全	≧体の7~8割	を占め、脱脂加	ロエ大豆は油脂	旨メーカーを通じ	で流通段階
			を経て供給	給される。(搾油	₿後での原産地	也の特定は難し	.い)			
				2/2 - A = .E						
			O <u>類似、i</u>	<u>丘縁の食品で原</u>	科原産地表示	テの対象となっ	<u>ているか否か</u>			
			~ # +							
			〇 <u>備考</u>							
]								

品目	主な意見	件数				選定要	件との関係			
	・現在、小豆等の「あん」については、国産・北海道	1件		() -						
	産及び輸入小豆を原料とした「国内製造されたあ		〇あん類	(生あん、練りる						T - 5 5
	ん」と「輸入加糖あん」によって構成され、その消費 においては、原料等による品質の格差が製品価			平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
	格・価値に反映されていると考えられる。		± 12 ±	288,540	287,700	276,621	274,060	265,460	257,496	_
	「無糖あん等」の原料原産地表示義務化は、最終		変化率	100	100	96	95	92	89	_
	製品の表示義務化への第一段階と捉えており、消		○原料(/	小豆)の輸入量	(単位・トン)					
	費者が、最終製品である「和菓子」及び「あんぱん」		O MATERIAL CO.	平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
	等の商品選択時に、原料原産地を的確に把握でき			29.371	30.498	24.919	27.931	29.696	33.127	20.744
	ることが求められており、原料原産地の早急なる表		変化率	100	104	85	95	101	113	71
	示義務化を要望する。 (1件:事業者団体)									
	(「什: 尹未有凶体)		〇原料(さ	さやなしのささけ	が属又はいんけ	げん豆属の豆の)調製品(加糖))の輸入量(単	単位:トン)	
				平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
				55,305	58,113	70,410	80,037	80,622	84,951	90,982
			変化率	100	105	127	145	146	154	165
あん)及び あんを使用 した和んパ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・			さやなし 中国9 ・中間かコ・和菓子、 〇類似、i 生あん(輸入先:中国86.のささげ属又17%、フィリピン 7%、フィリピン 能性(原料の庭 に原料の使用: あんパンにつり 近縁の食品で原 加糖されていた し系の農産物	まいんげん豆原 28、(平成1 全地の変化、中 加糖あんを調いては、加糖あるを調いては、加糖あるを調かでは、加糖を	属の豆の調製品7年) 中間加工原料の製し最終製品である。 からんを中間加工 示の対象となったでは、表示	は、加糖))(いれた で使用) を製造する場合 にないで使用で でいるか否か 表際(20食品料	かある。 する場合がある ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	5.	
			糖を加え あんパン である。 ①多く えない。 ②あん	群選定時に対えたものは調味ノ、和菓子のよの原料を使用しいの原料原産地ノの中であんパ	したものとして うな2次加工品 し、多段階の加 !表示がまだ行	、煮豆などと同 品については、」 コエエ程を経た われていない。	以下のような問 あんパン、和享 状況で、正確な	関から、現時 東子のような食 表示が困難。	品は、加工度	

品目	主な意見	件数				選定更	件との関係			
- на п	・	1件				应元女				
	食味等において違いがあるものの「もち米を原料と		〇包装もな	5の生産量(単	位: 千トン)					
	したもち」と「もち米粉を主原料としたもち」とを購入			平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
	時に区別することは困難な商品である。			55.5	56.6	57.8	57.4	56.9	51.6	53.4
	もち米粉を主原料とする「もち」製品の流通量は、		変化率	100	102	104	103	103	93	96
	増加しているものと思われてるが必ずしも使用原									
	料が明確に記載されていないことから消費者の問		〇もちの軸	俞入量(単位:K						
	い合わせや苦情もよせられている。 もち米粉は、産地によりもち米の性状(タイは長粒			平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
	種、中国は中・短粒種、アメリカは中粒種、日本は		- · · -	_	9,582	21,395	15,360	8,303	4,079	17,364
	短粒種)が異なるため、原料品質に違いがある。		変化率	_	100	223	160	87	43	181
	もち米粉は、米粉調整品としてタイ、中国、アメリ		○ <u></u>	た粉)の生産	量(単位: 千トン	.)				
	カなど多様な国から輸入され、年々増加傾向にあ		しぶか て	<u>で成りの工度</u> 平成11年	<u>■ (単位: 〒ドン</u> 平成12年	<i>)</i> 平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
	る。なお、もち米粉の原産地を特定することは貿易			23	23	21	21	21	20	20
	統計からも比較的容易である。 (1件:事業者団体)		変化率	100	100	91	91	91	87	87
	(「件: 争未有凶体)		2101		,,,,,	<u> </u>	<u> </u>		<u> </u>	
			〇原料()	(粉調製品)の	輸入量(単位:	トン)				
				平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
				97,970	107,134	106,157	102,499	111,761	122,324	120,633
			変化率	100	109	108	105	114	125	123
			れぞれ記: ・主な原料 米粉調動	述する必要が は中間加工原 製品の輸入先: 製品の輸入先: 能性(原料の商	に差がある。 ある。 料)の主な輸入 タイ37%、中 <u> を地の変化、中</u> 輸入された米米	.先 国33%、アメリ 間加工原料の	力28%(平成	18年1~2月	実績)	, J.N.W.] C
			もち(もち 〇 <u>備考</u> ・20食品 もちの原	・米を使用した ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	料原産地表がもの)について象とされなかっはなくもち米粉別の扱いとすべ	は、表示義務 た理由 の場合には、 ・	(20食品群)の		あるもち米の原	原産地の情報

品目	主な意見	件数				選定要	件との関係			
	・20品目にもちが含まれているので、おかき、せん	1件								
	べい、クッキーなどもちに類似し、一種類の原料で		〇米菓の	生産量(単位;	千トン)					
	作られる製品に表示を義務づけることは容易であ			平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
	ると考える。(1件:消費者団体)			214	212	210	210	211	207	212
			変化率	100	99	98	98	99	97	99
			〇米の輸	入量(単位;千	•					
				平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
				664	656	646	651	706	787	_
			変化率	100	99	97	98	106	119	-
・米菓(せん べい・あら れ)			・主な原料 〇実行可 ・中間加工	精米を蒸米し混合の主な輸入先能性(原料の度 に原料の使用: に原料の食品で原 が表の食品で原 ・米を使用した。		アメリカ51% 間加工原料の 分や米粉調製!	タイ16% 中 使用) 品等を原料とし ているか否か	で使用する場		(平成15年)

品目	主な意見	件数				選定要	件との関係			
	・外国からの輸入量が多く、原産地により品質に差	4件								
	異があり、日常生活において購入頻度が非常に高		〇小麦粉	の生産量(単位	エ;チトン)					
	く、消費者の原料原産地についての関心が高い食			平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
	品である。(同様の意見を含め4件:消費者団体)			4,627	4,624	4,646	4,582	4,633	4,688	4,615
			変化率	100	100	100	99	100	101	100
			○小麦の	輸入量(単位:	壬トン)					
			0.1.20	平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
				5.973	5.854	5.521	5.863	5.246	5,490	-
			変化率	100	98	92	98	88	92	-
							•	•	•	,
				、原料の原産均	也による品質σ)差異、原料の	<u>調達先</u>			
			・加工度		T.WT (D. EE) .	L l»				
				セく、小麦粉のホ トの主な輸入先		あわせてブレン	·F			
•小麦粉				— • ,		ストラリア 22	06 カナダ 2 ⁻	10%(亚成16年	=)	
			7.交07	前八国・ナブル	, 50 / J	XI-))) ZZ	70 73 7 7 Z	170(+7%,104	-/	
			○ 中 仁 曰 ·	生性/団型の立	は かまた 中	明和工匠机会	(井田)			
			〇 <u>美行可</u>	能性(原料の産	<u> E地の変化、中</u>	間加工原料の	<u>'便用)</u>			
										ļ
			〇類似、河	丘縁の食品で原	原料原産地表 え	示の対象となっ	ているか否か			
			- 111 -1-		•					
			〇 <u>備考</u>							

品目	主な意見	件数				選定要	件との関係			
	・外国からの輸入量が多く、原産地により品質に差	5件								
	異があり、日常生活において購入頻度が非常に高		Oパンの ²	生産量(単位:-	チトン)					
	く、消費者の原料原産地についての関心が高い食			平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
	品である。(同様の意見を含め4件:消費者団体)			1,250	1,279	1,272	1,245	1,247	1,243	1,232
			変化率	100	102	102	100	100	99	99
			〇小麦の	輸入量(単位:						
				平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
				5,973	5,854	5,521	5,863	5,246	5,490	-
			変化率	100	98	92	98	88	92	_
・パン			実、乳製品・主な原料・小麦の軸の一人の実行可	スはこれに穀粉品等を加えたも 計の主な輸入先 前入国:アメリカ 能性(原料の産	のを練り合わ+ : : : 56% オー: : : : : : : : : : : : : : : : : : :	せ、発酵させた ストラリア 22 間加工原料の	ものを焼いた。 % カナダ 2 ⁻	もの		水、食塩、果

品目	主な意見	件数				選定要	件との関係			
	・外国からの輸入量が多く、原産地により品質に差	5件								
	異があり、日常生活において購入頻度が非常に高		〇生うどん	/(生、ゆで)の	生産量(単位:	小麦粉使用b	ン)			
	く、消費者の原料原産地についての関心が高い食			平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
	品である。(同様の意見を含め4件:消費者団体)			244,025	250,066	253,539	249,688	254,137	246,095	239,613
			変化率	100	102	104	102	104	101	98
			〇乾うどん 位:小麦粉		めん、ひやむき	ぎ、そうめん、手	延うどん、手頭	延ひやむぎ、手	延そうめん)の	生産量(単
				平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
				191,983	186,114	190,581	177,296	179,733	176,375	171,981
			変化率	100	97	99	92	94	92	90
			〇小麦の	輸入量(単位:						
				平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
				5,973	5,854	5,521	5,863	5,246	5,490	-
			変化率	100	98	92	98	88	92	_
・うどん			・加工度 小麦粉を ・主な原料 小麦の輸	:原料とし、水等の主な輸入先 の主な輸入生 介入国:アメリカ 能性(原料の商	世による品質の	わせた後、製	麺 % カナダ 2 ⁻ <u>使用)</u>	1%(平成16年	Ξ)	

品目	主な意見	件数				選定要	件との関係			
	・20品目にもちが含まれているので、おかき、せん	1件								
	べい、クッキーなどもちに類似し、一種類の原料で		Oビスケッ	小の生産量(単	位: 千トン)					
	作られる製品に表示を義務づけることは容易であ			平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
	ると考える。(1件:消費者団体)			219	223	218	210	219	214	213
			変化率	100	102	100	96	100	98	97
			O 1. ± 0:	+A 1 = / \ / L	71.					
			○小麦の!	輸入量(単位:		T			T	
				平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
			क्ता । । । संस	5,973	5,854	5,521	5,863	5,246	5,490	_
			変化率	100	98	92	98	88	92	-
			○加工座	原料の原産均	4の日気の主見	田 西州の田は	- 生			
			・加工度 ・加工度	· /示 本年 0 / /示 /生 2	心の血臭の左き	民、/尔林70/前月	<u>= 76</u>			
				こバター、砂糖	、卵等の他原料	母と混合し焼成	<u> </u>			
				の主な輸入先		1 = 1,55 ; ; ;				
・クッキー			小麦の軸	俞入国:アメリカ	」56% 才一	ストラリア 22	% カナダ 2 ⁻	1%(平成16年	Ξ)	
			〇実行可	能性(原料の産	産地の変化、中	間加工原料の	使用)			
			〇類似、沙	丘縁の食品で原	<u> </u>	下の対象となっ	<u>ているか否か</u>			
			○ <u>備考</u>							

主な意見	件数				選定要	件との関係			
	5件								
		〇日本そ							
			平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
品である。(同様の意見を含め4件:消費者団体)			46,220	46,401	47,419	47,599	46,593	_	
		変化率	100	100	103	103	101	_	_
		07150	<u> </u>						
		し そばの3			T-105	T + 4 + 5		T # 10 F	T + 17 F
									平成17年
		र्जन ११० स्टेस			-	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	_		_
		変化率	100	122	114	111	117	90	_
		Oそげのi	輸入量(単位:	トン)					
		O (1807)			平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
									84.919
		変化.率							82
		22.12.1							
		・加工度 そばを粉 ・主な原料 玄そばの 〇実行可	分砕後、そば粉 ∤の主な輸入先 ウ輸入国:中国 能性(原料の函	又はそば粉及 5 86%、米国10 <u>ま地の変化、中</u>	び小麦粉を原 3%(平成17年 間加工原料の	料とし、水等を E) <u>使用)</u>	加え練り合わせ	せた後、製麺	
		・外国からの輸入量が多く、原産地により品質に差 5件 異があり、日常生活において購入頻度が非常に高 く、消費者の原料原産地についての関心が高い食	・外国からの輸入量が多く、原産地により品質に差異があり、日常生活において購入頻度が非常に高く、消費者の原料原産地についての関心が高い食品である。(同様の意見を含め4件:消費者団体) 変化率 〇そばの 変化率 〇か加工度 ・加工度 ・加工度 ・加工度 ・が主な原料 ・主な原料 ・主な原料 ・主な原料 ・主な原料 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	・外国からの輸入量が多く、原産地により品質に差異があり、日常生活において購入頻度が非常に高く、消費者の原料原産地についての関心が高い食品である。(同様の意見を含め4件:消費者団体) 〇子ばの生産量(単位: 平成11年 24,000変化率 100 〇子ばの輸入量(単位: 平成11年 103,290変化率 100 〇加工度、原料の原産・100 〇加工度、原料の原産・100 〇加工度、原料の原産・100 〇加工度、原料の原産・100 〇加工度、原料の原産・100 〇加工度、原料の原産・100 〇加工度、原料の原産・100 〇加工度、原料の原産・100 〇連丁度、原料の原産・100 〇連丁度、原料の原産・100	 ・外国からの輸入量が多く、原産地により品質に差異があり、日常生活において購入頻度が非常に高く、消費者の原料原産地についての関心が高い食品である。(同様の意見を含め4件:消費者団体) ○日本そば等(生めん、乾めん、即席7年成11年 平成12年 46,220 46,401変化率 100 100 ○○そばの生産量(単位:トン) 平成11年 平成12年 24,000 29,200変化率 100 122 ○○そばの輸入量(単位:トン) 平成11年 平成12年 103,290 97,050変化率 100 94 ○加工度、原料の原産地による品質の・加工度 そばを粉砕後、そば粉又はそば粉及・主な原料の主な輸入先玄そばの輸入国:中国86%、米国1:○○実行可能性(原料の産地の変化、中の類似、近縁の食品で原料原産地表表の数 	・外国からの輸入量が多く、原産地により品質に差異があり、日常生活において購入頻度が非常に高く、消費者の原料原産地についての関心が高い食品である。(同様の意見を含め4件:消費者団体) 日本そば等(生めん、乾めん、即席和風めん)の生平成12年 平成12年 平成13年 46.220 46.401 47.419 変化率 100 100 103	- 外国からの輸入量が多く、原産地により品質に差異があり、日常生活において購入類度が非常に高く、消費者の原料原産地についての関心が高い食品である。(同様の意見を含め4件:消費者団体) - 中成11年 平成12年 平成13年 平成13年 平成15年 年成16年 年成18年 年 年成18年 年 年成18年 年 年成18年 年 年 18年 18年 年 18年 18年 18年 18年 18年 18	- 外国からの輸入量が多く、原産地により品質に差 異があり、日常生活において購入類度が非常に高 く、消費者の原料原産地についての関心が高い食 品である。(同様の意見を含め4件:消費者団体) 「中成11年 中成12年 中成13年 中成14年 中成15年 46.220 46.401 47.419 47.599 46.593 変化率 100 100 103 103 101 「マ成11年 中成12年 平成13年 平成14年 平成15年 24.000 29.200 27.300 26.600 28.100 変化率 100 122 114 111 117 「マは15年 平成11年 平成13年 平成14年 平成15年 24.000 29.200 27.300 86.600 28.100 変化率 100 122 114 111 117 「マ成11年 平成15年 平成13年 平成14年 平成15年 103.290 97.050 92.722 90.659 91.960 変化率 100 94 90 88 89 「加工度、原料の原産地による品質の差異、原料の調達先・加工度 ・加工度、では粉及び小麦粉を原料とし、水等を加え練り合われ・主な原料の主な輸入先 玄そばの輸入量:中国86%、米国13%(平成17年) 「実行可能性(原料の産地の変化、中間加工原料の使用) 「実行可能性(原料の産地の変化、中間加工原料の使用)	- 外国からの輸入量が多で、原産地により品質に差異があり、日常生活において請り残度が非常に高く、消費者の原料原産地についての関心が高い食品である。(同様の意見を含め4件:消費者団体) - 中成11年 平成12年 平成13年 平成14年 平成15年 平成16年 を企業 (単位:トン) 平成11年 平成12年 平成13年 平成14年 平成15年 平成16年 を企業 (単位:トン) 平成11年 平成12年 平成13年 平成14年 平成15年 平成16年 24,000 29,200 27,300 26,600 28,100 21,500 変化率 100 122 114 111 117 90 できばの輸入量(単位:トン) 平成11年 平成12年 平成13年 平成14年 平成15年 平成15年 平成16年 103,290 97,050 92,722 90,659 91,960 89,545 変化率 100 94 90 88 89 87 の加工度、原料の原産地による品質の差異、原料の調達先・加工度 そばを粉砕後、そば粉又はそば粉及び小麦粉を原料とし、水等を加え練り合わせた後、製麺・主な原料の主な輸入先 玄そばの輸入量:中国86%、米国13%(平成17年) (東州の産地の変化、中間加工原料の使用)

品目	主な意見	件数				選定要	件との関係			
	・バタピーナッツは、ピーナッツそのもので、加工度	1件	〇落花生(の輸入量(単位	ェ:トン、むきみ:	換算)				
	が高いとはいえない。			平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
	中国で加工されたバターピーナッツが激増し、市			43,656	45,707	42,771	41,470	44,644	41,397	41,425
	場の80%を占めるに至っている。		変化率	100	105	98	95	102	95	95
	バターピーナッツは、市場では「いり落花生」と同									
	じ範疇の商品として取り扱われている。		〇バターヒ	ニーナッツの輸	入量(単位:トン	()				
	バターピーナッツはミックスして使用される場合が			平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
	多いが、「柿ピー」などのように、例えば、柿種5 5%バターピーナッツ45%の割合の商品でも「柿			33,307	32,959	33,828	35,552	38,046	37,536	38,685
	5%//ダーピーナック45%の割合の商品でも「杮 ピー」と銘打っている以上、消費者は「落花生製品」		変化率	100	99	102	107	114	113	116
	と認識している。									
	一般論でもあるが、「原料原産国表示」と「加工国			原料の原産地	による品質の	差異、原料の訂	<u> </u>			
	表示」が消費者にはっきりわかる事が重要である。		•加工度	81 11 11 1	- %4+					
	(1件:事業者団体)			「た後、油をきっ		付け				
				の主な輸入先		-000/ (TECH 1	7 <i>左</i> \			
			洛化生0)輸入先∶中国	70% FF1)	122%(平成1	/平)			
・バターピー										
ナッツ			〇実行可能	能性(原料の産	⋸地の変化、中	間加工原料の	<u>使用)</u>			
			○ 細小 :	〔縁の食品で原	141 百 在 孙 丰 5	この対象となっ	ているか不か			
				<u>- 豚の食品であ</u> 落花生、いり落					対象である	
			0.70 (-)	/H16 1 1 1 1 7 /H	TILL X O.V.	立規について	10、双小我们((20 K HI 4T / 0)	ハ) 外 ての) の。	
			〇備考							
				詳選定時に「い	りさや落花生、	いり落花生及	びいり豆類」か	が象となった!	理由	
				から、殻付き						る。
			義務表示	の問題という	より、不正な表	示や誤認する	ような表示をし	いかに防止する	かが問題で、	これについて
			は監視指導	導を強化する必	必要がある。					

品目	主な意見	件数				選定要	件との関係			
	・一番多く使われている原料の産地表示をしてほしい。(1件:個人)	1件	Oシリアル	レの生産量(単	位:トン)					
	0 ()		0	平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
				23,249	22,577	24,396	23,508	23,464	24,610	-
			変化率	100	97	105	101	101	106	-
			07-1/	ブロッッ/ to エレ	・スチズー」(ー	- `・ . つ)の齢 1 早/留	た.しい		
			しコーング	ブリッツ(加工と 平成11年	平成12年	-フラレーク用) 平成13年	ア成14年	・1位;トン) 平成15年	平成16年	平成17年
				1.436	1.397	1,211	778	1.057	2.052	2.520
			変化率	100	97	84	54	74	143	175
			・中間加コた食品を輸	能性(原料の底 に原料の使用: 輸入し、国内で <u> 近縁の食品で原</u>	コーングリッツ 混合・包装を行	等を調整し、最 すう場合がある	終製品を製造 。		る。また、シリフ	アルに加工し

品目	主な意見	件数				選定要	件との関係						
		14件											
	合が高く、加工の程度が低く、生鮮食品に近い加		〇果実飲	料の生産量(単	ሷ位∶千キロリッ	ットル)							
	工食品である、また、原産地によって品質の違いが			平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年			
	大きく、商品の差別化もされている等、義務表示対			2,280	2,335	2,025	2,090	1,562	1,765	1,828			
	象品目の具体的な選定要件を満たしていると考え		変化率	100	102	89	92	69	77	80			
	る。(同様の意見を含め2件:農業生産者、農業生			•	•	•		•					
	産者団体)		〇原料果	汁(製品及び濃	と おっとのを含	む)の輸入量(単位:キロリッ	トル)					
	・年々農畜産物の輸入が増えているなかで、消費			平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年			
	者が適切にジュースを選択するためには、原料原			212,095	214,566	251,449	229,134	219,492	263,532	280,910			
	産地表示が必要である。(同様の意見を含め4件:		変化率		101	119	108	103	124	132			
	個人(1件)、農業生産者団体(1件)、製造業者団			きつ類のもの	101	110	100	100	127	102			
	体(2件))		7-5/3/10	109.011	110,442	131,916	128,253	116,308	137,153	138,003			
	・国産果実(かんきつ)の消費拡大を推進するた		変化率	100	101	121	118	107	126	127			
	め。(同様の意見を含め4件:その他)		・うちリン		101	121	110	107	120	127			
	・消費者に正しい情報を伝えることで、商品への信		- 76.72-		60 770	70.000	60.760	60 E1E	75 565	04 505			
	頼度向上や選択肢の拡大が図られることから、原		ᆥᄮᇴ	59,960	60,773	78,030	60,769	60,515	75,565	84,525			
	料原産地表示は必要。実施に当たって、国別表示		変化率	100	101	130	101	101	126	141			
	が困難である場合には、「外国産」など最低限の表		0 to = #		L - L 7 D 55 a	大田 正型の	二四、土 华						
	示だけでも実施すべき。(1件:製造業者団体)			、原料の原産均	也による品質の)差異、原料())	<u>調達先</u>						
	・加工食品の原料原産地表示の対象として追加す		•加工度	14¢ → 1 × 1 × 1 × 1 × 1 × 1 × 1 × 1 × 1 × 1	+n +n ×π ++ <i>**</i> + ·	40 2. 人上 ロー	+						
	べき品目の選定に際しては、当該加工食品の原料												
	生産、流通、加工等の実態を十分踏まえた上で対	Jubania Carlo Carl											
	応すべき。この点、果実飲料につきましては、「強												
	制表示」ではなく、個々の事業者の判断を尊重した			ンンジ等の輸入									
•果実飲料	「強調表示」での対応が好ましいものと考える。(同			ル77%、オージ			半成1/年)						
	様の意見を含め1件:その他)			ノープフルーツ									
	・品質、供給量等の事情により、国産のみの原料			エル39%、アン									
	の場合、外国産のみの原料の場合、国産と外国産			/ゴ等の輸入先			左 ∖						
	が混合される場合もあり、表示方法としては、「国			7%、オースト! どう等の輸入先			午)						
	産」「外国産」に加え、「国産・外国産混合」の3区分						7年\						
	での表示も検討すべき。(同様の意見を含め2件:		アプリノ	カ19%、南アフ	ツル18%、テ	グ10%(平成1	/ + /						
	農業生産者団体、その他)												
	・国内産果汁については産地(県)までの表示は逆												
	に製造元に対して負担を用いることになるため輸		〇 <u>実行可</u>	能性(原料の産	産地の変化、中	\cdot 間加工原料 σ	<u>使用)</u>						
	入か国内産までの表示にして欲しい。(1件:その		•中間加口	L原料の使用:	輸入濃縮果汁	を原料として使	使用する場合が	゙ ある。					
	他)												
	・加工の程度、生鮮食品に近い、原産地による原料の無格質の違い、充品の差別は、原料の調味は												
	料の価格等の違い、商品の差別化、原料の調達先		〇類似、i	丘縁の食品で原	5料原産地表	示の対象となっ	ているか否か						
	が海外も含め多様等は、すべて加工食品業界サイルの日本では、大きない		ボトル飲	料については	対象となってし	いるものはない	0						
	ドの尺度であって、消費者サイドの判断基準ではな												
	い。(1件:個人)												
	(リンゴジュース及びその加工品の要望:3件(製造業業団は(2件)、その他(1件))		<u>○備考</u>										
	業者団体(2件)、その他(1件)))			群選定時に対									
	(かんきつ類ジュース及びその加工品の要望:4件			ー般的に搾汁、	抽出、ブレント	等の加工技術	うによって一定	の品質を維持し	しており、加工り	度が低いとは			
	(農業生産者(1件)、その他(3件)))		言えない。										
				料果汁の場合、	原料果汁の原	科である果実	の原産地につ	いて情報が得	られないことか	ら、正確な表			
			示が困難	0									

品目	主な意見	件数	選定要件との関係								
	・加工の程度、生鮮食品に近い、原産地による原	1件									
	料の価格等の違い、商品の差別化、原料の調達先		〇野菜飲料	料の生産量(単	ሷ位∶キロリット	ル)					
	が海外も含め多様等は、すべて加工食品業界サイ			平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年	
	ドの尺度であって、消費者サイドの判断基準ではな			244,000	260,000	283,000	234,000	264,000	285,000	-	
	い。(1件:個人)		変化率	100	107	116	96	108	117	_	
			O M2 HE AL I	W a + A 1 E / Y	<i>(1)</i>						
		1	〇野菜飲料	料の輸入量(単						- 5 6	
				平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年	
			चीन में क्रिक	5,670	6,241	6,573	4,426	4,654	5,455	5,394	
			変化率	100	110	116	78	82	96	95	
			○ <u></u> [フトピューレ及	<u>バペースト) の</u>	輸入量(単位:	L '\)				
			〇 /永行(1)	平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年	
				59,381	64.274	61.893	54,550	56.380	62.186	72.639	
			変化率	100	108	104	92	95	105	122	
			グルナ	100	100	104	32	30	100	122	
			〇原料(に	んじんペース	ト)の輸入量(草	単位:トン)					
				平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年	
				10,771	16,795	21,169	17,169	18,091	21,790	36,160	
			変化率	100	156	197	159	168	202	336	
)差異、原料の					
			・主な原料 トマトピュ トルコ3 にんじん	(中間加工原 ーレ及びトマト 2%、中国26 ペーストの輸	料)の主な輸入 へペーストの輸 %、アメリカ1	入先: 1%(平成16年					
			・中間加工 〇類似、近 ボトル飲: 〇 <u>備考</u>	.原料の使用:: <u>「縁の食品で原</u> 料については	輸入された濃線 <u>長料原産地表</u> え 対象となってい	<u>示の対象となっ</u> いるものはない。	、ペースト状の ているか否か	ものを原料とし	で使用する場	合がある。	
			•20食品郡	一般的に搾汁、	象とされなかっ 抽出、ブレント		によって一定の	の品質を維持し	しており、加工原	度が低いとは	

品目	主な意見	件数			件数 選定要件との関係											
	・20品目の表示義務対象品目に緑茶(リーフ)が	26件														
	入っており、同一原料により製造される緑茶飲料も		〇緑茶飲:	料の生産量(単	ሷ位∶千キロリッ	トル)										
	当然同じ扱いとすべきである。(他同様の意見を含			平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年						
	め11件:個人(3件)、農業生産者団体(8件))			661	1,010	1,421	1,568	1,783	2,365	2,648						
	・最近ではペットボトルのお茶を飲む機会が多いの		変化率	100	153	215	237	270	358	401						
	で、安心して飲むことができるよう原料原産地表示							•	•							
	を義務づけてほしい。(同様の意見を含め7件:個		〇原料(約	茶(リーフ)) <i>の</i>)輸入量(単位	:トン)										
	人(6件)、農業生産者(1件))			平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年						
	・原産地に由来する原材料の品質の差異により価格の法は、どの			12,047	14,328	17,739	11,790	10,242	16,995	15,187						
	格の違いが明らかであり、商品の差別化がなされ		変化率	100	119	147	98	85	141	126						
	ている。(1件:農業生産者団体)															
	・過去5年間のデータを見れば日本国内における 緑茶飲料の製造量・消費量並びに原料の輸入量も		○ <u>加工度、原料の原産地による品質の差異、原料の調達先</u>													
	極めて増大している。(1件:農業生産者団体)		•加工度													
	極めて増入している。(十年:展業生産有団体) ・緑茶飲料の表示の現状は任意表示による宣伝主		荒茶への	ン火入れ、茶葉	同士のブレン	ド、抽出等を組	み合わせて使	用								
	体の強調表示がでなされており、消費者に誤認さ		│ 荒茶への火入れ、茶葉同士のブレンド、抽出等を組み合わせて使用 ・主な原料の主な輸入先													
	れぬよう一日も早く統一した義務表示に改訂する		緑茶(リーフ)の輸入先:中国96%(H17)													
	必要がある。(1件:農業生産者団体)		国内の生													
	・最低限外国産と国内産の区分による表示が必		平成15:	年(91,900トン)	、平成16年(1	00,700トン)、5	P成17年(100	,000トン)								
•緑茶飲料	要。「緑茶」及び「緑茶飲料」等の原料である荒茶															
	の輸入の現状を見ると、中国96%、ベトナム1.															
	8%で、複数の外国産の荒茶をブレンドすることは															
	ほとんどなく、表示の実行上問題はないと考える。		〇実行可能性(原料の産地の変化、中間加工原料の使用)													
	(同様の意見を含め3件:農業生産者団体)															
	・加工の程度、生鮮食品に近い、原産地による原															
	料の価格等の違い、商品の差別化、原料の調達先															
	が海外も含め多様等は、すべて加工食品業界サイ		○ 細小 コ	- 緑の食りでは	原料原産地表示	-の対象となっ	ているか不か									
	ドの尺度であって、消費者サイドの判断基準ではな				<u>は、表示義務(</u>											
	い。(1件:個人)				は、私小義務(対象となってい		対象である。									
	・国内の産地、都道府県までの表示をしてほしい。		ハドル飲	オイニ フいくしょ	対象となってい	ישטטוגישני.										
	(同様の意見を含め4件:個人)															
	・国内の産地名までの記載は不必要である。(同様															
	の意見を含め2件:個人、農業生産者団体)		○ <u>備考</u>													
					象とされなかっ											
		飲料は一般的に搾汁、抽出、ブレンド等の加工技術によって一定の品質を維持しており、加工度が低いとは														
			言えない。													

品目	主な意見	件数				選定要	件との関係			
	・原材料となる大豆の自給率は約3.5%(平成16									
	年度食料需給表)とその多くを輸入に依存している		〇大豆油	の生産量(国内	で採油したもの	ののみ)(単位	: チトン)			
	にもかかわらず、製品に原料大豆の原料原産地表			平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
	示はなされていない。豆腐、納豆、醤油などに関し			697	694	714	758	760	693	_
	ては国内産大豆を使用した場合のみ、その旨、任		変化率	100	100	102	109	109	99	_
	意に表示されている物が見受けられる。事業者に									
	とってメリットがあると思われるもののみ表示されていると考えられるが、一方的な表示は不公正であ		〇大豆の	輸入量(単位:						
	る。近年海外の大豆は遺伝子組換えしたものが多			平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
	い。他方「遺伝子組換え大豆を使用していません」			4,884,212	4,829,378	4,831,951	5,038,937	5,172,520	4,407,103	-
	などの表示も多く見られることから消費者の選択の		変化率	100	99	99	103	106	90	_
	ために大豆製品群の原料原産地表示を提供すべ									
	きである。(1件:消費者団体)			、原料の原産均	<u> しによる品質の</u>	<u>)差異、原料の</u>	<u>調達先</u>			
	C 435 GO (VIII MILISCELLIII)		·加工度_							
				な砕し加熱、溶!		、蒸留精製				
•大豆油				の主な輸入先		" 100° + E	40//55 ========	- \		
/			大豆の幣	人先:アメリス	1/2% ノフン	ル18% 中国	4%(平成16年	‡)		
						間加工原料の				
			・中間加工	エ原料の使用:ノ	原油を精製して	て最終加工品と	:する場合があ	る。		
			〇類似、江	丘縁の食品で原	科原産地表示	下の対象となっ	ているか否か			
			<u>○備考</u>							

品目	主な意見	件数				選定要	件との関係			
	・牛肉、豚肉、鶏肉はその多くを輸入に依存してい	1件								
	る。これらの生鮮ものには原産地表示は義務化さ		〇牛肉の	生産量(単位:-	チトン)平成17年	∓度は4~2月				
	れているところから選択可能である。しかし、加工			平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
	品に使われる場合は表示されていない。近年、消			381	365	329	364	353	356	320
	費者の加工食品への依存度は高くなっており、		変化率	100	96	86	96	93	93	84
	BSE問題など、安心・安全の観点から生鮮品、加工									
	品も公平に情報を提供すべきである。(1件:消費		〇牛肉の	輸入量(単位:-						
	者団体)			平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
				683	738	608	534	520	450	415
			変化率	100	108	89	78	76	66	61
食肉加工食			○豚肉の	生产量/甾位::	エトン) 亚成17:	年度は4~2月				
品群				平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
(ハム、ベー	•			893	879	862	872	893	884	793
コン、ソー セージ、牛			変化率	100	98	97	98	100	99	89
セーン、牛 タン、牛丼										
のもと、ロー			〇豚肉の	輸入量(単位:-	チトン)平成17年	∓度は4~2月				
ストビーフ、				平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
鶏のから揚				653	651	706	748	779	862	813
げ等)			変化率	100	100	108	115	119	132	125
			○鶏肉の	生産量(単位:-	エト・ハ					
				平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
				1,213	1.195	1.216	1.229	1.239	1.242	1.293
			変化率	100	99	100	101	102	102	107
			X 10 T	100	- 00	100	101	102	102	107
			〇鶏肉の	輸入量(単位:-	チトン)					
				平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年
				567	572	566	508	442	371	443
			変化率	100	101	100	90	78	65	78
			* 家きん	肉を含む						

次ページに続く

前ページからの続き

・食肉加工 食品群 (ハム、ジー コン、ジ・牛 セン、と、一 セッン、と、一 のトピから げ等)	 ○加工度、原料の原産地による品質の差異、原料の調達先・・加工度 ハム、ソーセージ及びベーコンは、切断、成形、塩せき、燻煙等を行っている。 牛弁のもとは、切断、加熱、味付け、タマネギとの混合、加熱等を行っている。 ローストピーフは、成形、調味及び加熱を行っている。 鶏のから揚げは、切断、衣を付けて揚げている。 ・原料の調達先 ・中肉は、主に豪州から輸入されている。 豚肉は、主に米国、デンマーク、カナダから輸入されている。 鶏肉は、主にブラジルから輸入されている。 ○実行可能性(原料の産地の変化、中間加工原料の使用) ○類似、近縁の食品で原料原産地表示の対象となっているか否か 食肉加工食品のうち、加工度が低く生鮮食品に近いものについては、表示義務(20食品群)の対象である。 ○備考

品目	主な意見	件数				選定要	件との関係						
	・多くは単一原料の場合が多く加工程度は低い、野	1件											
	菜冷凍食品と同等に表示の対象とすべきである。		〇すり身の	の生産量(単位	:トン)								
	その場合、魚のすり身は例えばたら、かに、えびな			平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年			
	ど2、3種混合されているものもあり、その原料が選			134,563	116,379	106,481	94,545	93,356	98,042	89,714			
	定要件である単一なものの重量の50%に満たな		変化率	100	86	79	70	69	73	67			
	いものもあるが、同じすり身でありながら原産地が		-										
	表示されているものとないものがあると消費者の混乱を招く。		○すり身の	の輸入量(単位	:トン)								
	乱を招く、要件に関わりなく一律に扱うべきである。			平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年			
	(1件:消費者団体)			168,959	173,823	207,378	202,844	168,577	193,550	190,680			
			変化率	100	103	123	120	100	115	113			
				、原料の原産均	也による品質の	<u>差異、原料の</u>	<u>調達先</u>						
魚介類冷凍			・加工度(
食品			採肉・洗浄し、裏ごし・脱水の後、砂糖等を加えて成形・急速凍結している。										
(魚すり身、			***************************************	調達先(すり身)									
ボイルむき			王に米国	国から輸入され	ている。								
えび・いか・													
貝等)													
			〇実行可	能性(原料の産	€地の変化、中	間加工原料の	使用)						
			<u> </u>			11.312	127.107						
			○ 粗小 :	丘縁の食品で原	1 料 百 产 州 丰 三	の対象となっ	ているか不か						
				たるの 良品 でんこうきえび、いかり									
			19 6726	36760000000	文の英に ブル・	.16、仅小我们		クスリ外でのる。					
			〇 <u>備考</u>										

品目	主な意見	件数	選定要件との関係											
	・日本産海苔使用の食品を購入したいと思うので	32件												
	海苔も原産地表示をして欲しい。(他同様の意見を		O00005	±産量(単位∶百	5万枚)									
	含め8件:個人(6件)、漁業生産者(1件)、漁業生			平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年				
	産者団体(1件))			10,589	9,991	9,433	11,238	8,870	9,240	_				
	・重量割合に加え面積割合等を加味して、表示義		変化率	100	94	89	106	84	87	_				
	務化して欲しい。(他同様の意見を含め4件:漁業													
	生産者(3件)、漁業生産者団体(1件)) ・国産と輸入品を差別化するため、食品に使用され		○焼・味ん		量(単位:百万									
	国産と輸入品を差別化するため、食品に使用される			平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年				
	同様の意見を含め10件:個人(1件)、漁業生産者			9,182	9,045	8,112	8,156	8,308	8,312	_				
	(6件)、漁業生産者団体(1件))		変化率	100	99	88	89	90	91	_				
	・使用されるすべての海苔については原産地を表		0.011.0+	A 1 E / W / L =										
	示すべき。(他同様の意見を含め2件:漁業生産者)		○のりの♥	俞入量(単位∶百		T - 1 - 2 - 2 - 2	T-151.6	T	T - 15 + 0 - 1	T				
	・加工食品は重量比の50%以上のものを義務とす			平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年				
	ることになっているが、おにぎりやまき寿司などの		केट // ₂ कंत	60	106	147	149	209	225	342				
	「のり」は重量比では50%以下でも主要な材料に		変化率	100	177	245	248	348	375	570				
	なっている。(他同様の意見を含め7件:個人(1			西州 シロギョ	よに トスロ 転 介	大田 匠型の	田、安 什							
	件)、漁業生産者(1件)、漁業生産者団体(4件)、		○ <u>加工度、原料の原産地による品質の差異、原料の調達先</u> ・加工度											
·のり加工				のりままけ	ごけん 目材	のい 調味料を	:組合サたまの	である。佃煮に	ナ他の百材料は	▶組合井 調				
品	・海苔を使用した加工食品の海苔に異物や意味異 臭等のクレームが生じた場合は原産地がわからず			で行っている。	C1870、 X 171、	しょう、 からかいかれる		んのる。国法に	み IE V / I水 17 オイ C					
	国内の海苔生産者に迷惑がかかることから、海苔		·原料の調											
	にも原産地表示をすべき。(1件:漁業生産者団体)		***************************************	国、中国から輸	入している。									
	(加工品全般19件:個人(3件)、漁業生產者(9													
	件)、漁業生產者団体(6件)、消費者団体(1件))													
	(おにぎり11件:個人(4件)、漁業生産者(3件)、		〇実行可	能性(原料の産	を地の変化、中	間加工原料の	使用)							
	漁業生産者団体(4件))													
	(せんべい1件:漁業生産者団体)													
	(すし2件:漁業生産者)													
	(のりまき2件:個人、漁業生産者団体)		〇類似. 记	「縁の食品で原	原料原産地表 元	この対象となっ	ているか否か							
								の対象である。						
			1	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,			,							
			〇備考											
			<u>√ m</u>											

品目	主な意見	件数										
	・消費者が購入する際、輸入物か国産物であるか	16件					-					
	きちんと商品を選択出来るようにすることが必要で		Oこんぶの	D生産量(単位	: 千トン)							
	あり、その為にも加工食品の原料原産地表示の対	ľ		平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年		
	象として追加すべき。(他同様の意見を含め10件:	•		143	147	160	156	135	138	_		
	個人(2件)、漁業生産者(4件)、漁業生産者団体		変化率	100	103	112	109	94	97	_		
	(3件)、製造業者(1件))	ľ	2,0			· · · -		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	<u> </u>	L		
	・外国からの輸入量が多く、原産地により品質に差	-	Oこんぶの	D輸入量(単位	:トン)							
	異があり、日常生活において購入頻度が非常に高	İ		平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年		
	く、消費者の原料原産地についての関心が高い食			2259	2853	2839	2553	2871	1645	1937		
	品である。(他同様の意見を含め5件:個人(1件)、	•	変化率	100	126	126	113	127	73	86		
	消費者団体(4件))	 	久心士	100	120	120	110	127	70	00		
	・昆布巻は、製造過程において複雑な工程はなく、	-	○こんぶ訂	間整品の輸入量	量(単位・トン)							
	昆布そのものが全体の約8割近く占めている等、	İ	<u> </u>	平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年		
	昆布自体の品質が製品に大きく反映しているもの			- 八八十 598	419	429	488	497	500	499		
	であり、高次加工品の範疇には入らない。(1件:個	ŀ	変化率	100	70	72	400 82	83	84	83		
	人 / / / / / / / / / / / / / / / / / / /	ļ	发化华	100	70	12	82	83	84	83		
	(昆布巻9件:個人(3件)、消費者団体(4件)、漁	-	O+1+ 1-1	1 / 各副畝口	の枠1旦/出仕	:トン)(一部にこん	, ~~ A +					
	業生産者団体(2件))	ŀ	021) 12			: トンパー部にこ/ 平成13年	<u>いふ巻を含む)</u> 平成14年	平成15年	平成16年	平成17年		
	(加工品全般7件:個人(1件)、漁業生産者(4件)、	•		平成11年	平成12年							
	件)、漁業生産者団体(1件)、製造業者(1件))		変化率	2865	3722	5,637	7,461	8,287	10,829	11,962		
	(佃煮4件:消費者団体)	Ļ	変化平	100	130	197	260	289	378	418		
			〇実行可能	能性(原料の産		、 間加工原料の 巻いたものを国		場合がある。				
		•				Rの対象となっ 20食品群)の						
		-	〇備考									
			・20食品郡 複数の食 惣菜一般の じて、消費 向けに包装	を材を組み合え の中で昆布巻。 者から特別に 表して直接販売	きにのみ表示を 昆布巻きにつし	加熱等を経た、 主義務付けるこ いての要望はな 表示の対象と	とは適当でなし よく、「一般に認	ハ。パブリック= 認識されている	加工度が低いと ロメントや公開し 」とは言い難い ご事業者向けや	:アリングを通 。一般消費者		
		-										

その他

品目	主な意見
こんにゃく	1. 現在の原料原産地表示の表示基準では、こんにゃく粉とこんにゃく芋を併用する製品の場合、50%以上を占める主な原材料についてのみ、原料原産地表示を行う。 (仮に外国産こんにゃく粉49%:国産こんにゃく芋51%の場合、49%側は、原料原産地表示が不要。)また、主な原材料がこんにゃく粉であっても、表示する原料原産地は、使用したこんにゃく粉のもとになったこんにゃく芋の産地を表示することから、消費者が誤認を受けると思われる。 2. こんにゃく業界では換算係数決まっていない。個々の事業者で決めるのではなく、業界全体としての係数を用いることが必要。 3. 仮に、国産米粉51%:外国産こんにゃく粉49%のような場合、こんにゃく粉は原料原産地表示が不要となり、商品名が板こんにゃくでありながら主な原材料名はこんにゃく粉或いはこんにゃく芋以外のものとなり、消費者が誤認を受けると思われる。 4. こんにゃく契品とは、こんにゃく芋或いはこんにゃく芋から加工された荒粉・こんにゃく粉(精粉)等のこんにゃく芋由来のものを原料とし、加水してこんにゃくのり(ゾル化)を形成し、凝固剤(石灰液・水酸化カルシウム等)を添加し固められた(ゲル化)製品(食品)であり、そのすべての製品(食品)において、主原料・副原料の違いを問わず原料原産地表示をすることが消費者に産地情報が伝わると思われる。 上記4点などこんにゃく特有の課題を考慮し50%未満の原材料であっても原料原産地表示を行うべきである。 また、さらなる推進とすれば、こんにゃくに限らず横断的ルールの中では無理があり、その食品の持つ特有の問題・課題を解決すべく、個別加工食品に係る品質表示基準を食品業界ごとに設けさせる必要があると考える。 (1件:個人)
品目	主な意見
黒豆	黒豆は丹波篠山産のものが最もブランド力があり、他の産地(国内)のものに比べて数割から倍以上の価格がつきます。弊社では産地(滋賀)を明示した上で、内容本意で比較的安価に食品会社等へ原料として卸しておりますが、売り込み先によっては丹波篠山産と称するものを、到底考えられない安価な価格で購入しています。また、あまり産量が多くない純粋な丹波篠山産の黒豆が、色々な商品で「丹波篠山産黒豆使用」とうたわれているところも非常に不可解です。噂で聞くところによると、業者によっては中国産の黒豆を国産、丹波篠山産と称して販売しているとのことです。昨年、黒豆は非常な品不足で、その中で中国産が国産の代替として多く使われたようです。黒豆は昨今のブームで需要が増大しておりますが、正直に原産地を明示する業者が馬鹿を見ないように、黒豆の原産地(国産、輸入品)表示を行うことを望みます。(1件:事業者)
品目	主な意見
農産物漬物	報告書の「参考」として「加工食品の原料原産地表示の義務付けの経過・変遷」が付され、20品目を対象とする加工食品品質表示基準とそれ以外の農産物漬物を含む4品目の個別品質表示基準の2つのパターンが在ることが示されている。しかしながら、本文においては、(1). 加工食品品質表示基準と個別品質表示基準の2つのパターンが存在することの説明やその理由、また、例えば、農産物漬物品質表示基準と加工食品品質表示基準の間では、原料原産地表示義務のある「主な原材料」の規定(原材料の重量に占める割合)等に差異が生じていることについての整理がなされていない。(2). 今後の見直し等に係る事項においても、加工食品品質表示基準と4品目の個別品質表示基準を今後どのようにするのかの整理や一元化等の方向が示されていない。 (1件事業者団体)

品目	主な意見
	上'み応兀
	加工食品の原料原産地表示の対象として追加すべき品目について 意見 冷凍食品に関しては、原料原産地表示の対象品目として追加をしないでいただきたい。 理由 1.冷凍食品製造においては、原料の種類が多くかつ複数の原産地のものを使用して調達することが実態であり、原産地の異なる原料を混合して使用することや産地の変更による資材の変更を伴うことなど製造者には必要以上の負担が想定される。またその原料自体のトレーサビリティも緒についたばかりであり、そのような状況で製造者が原料原産地表示に責任を負わなくてはならないことに無理がある。 2.冷凍食品製造工場は中小企業が多く、情報収集能力が劣る場合が少なくない。また冷凍食品の低価格化が進むなかで原料原産地を調査することにかかるコストを製品の価格に反映させることができないことから製造者にとって大きな負担となる。 (1件:事業者団体)
品目	主な意見
菓子	中小零細菓子業者のコスト負担の問題、菓子の製造方法等業界の実情にかんがみまして、次の二点について特段のご配慮をお願いいたします。 1. 消費者、製造業者双方にとって分かり易く簡素な形で、かつ、恒久的な制度が望ましい。 2. 菓子は多数の原材料を用い、それらの利用技術の改良、開発によって製品の品質向上が図られている等の実態からして、原料原産地表示の義務化については慎重に進められるべきである。 (1件:事業者団体)
品目	主な意見
外良准果	外食産業での主たる原材料について、店内のメニューや壁に貼り出すなどでの表示を義務付けて貰いたいです。 特に、ステーキハウスや牛丼や牛タンなどのBSEに関係しそうな牛肉を扱っているところは、まだBSEについて全貌が解明されてないこともありますし、さらにどこで偽装 牛肉が入ってこないとも限りません。だからこそ、産地表示を義務付けさせ、それと異なる産地のものをこっそり入れてたりしたら厳罰をもって対応してもらいたいです。 (1件:不明)
品目	主な意見
調理冷凍食品等	加工食品の原料原産地表示の対象として追加すべき品目について消費者の知る権利を尊重することが大前提であるが、原料原産地についてJAS法で表示義務を課すより、製造者の自主的な判断にまかせていただきたい。調理冷凍食品を含めこれ以上原料原産地表示対象品目を増やしていただきたくない。(理由) 現状、弊社ではさまざまな品目の商品において、原料産地を限定して産地表示をしている商品と、限定していない商品を製造しております。基本的に、産地を限定している商品は、限定されていない商品に比べ商品価格は高くなります。豊凶、相場を考慮して原産地の異なる原料を切り替えて使用している商品が大半であるため、産地の変更のたびに包材を変更する等の対応をすれ、コスト増加を招き、最終的には商品価格に転嫁され消費者の負担など経済面に悪影響を与える可能性があります。産地が限定されていなくても構わないから、少しでも安価な商品を望まれる消費者もおられるはずです。消費者の知る権利も大切ですが、JAS法によって、表示義務を課すことは、最終的に安価な製品を選択する消費者の権利を侵害することにつながりかねません。よって、産地表示を推奨される活動は感心できますが、JAS法による表示義務を課す品目を増やすことには賛成できません。なお、産地表示されていない製品を消費者が購入しなくなれば、製造者も産地表示されている商品を数多く製造するようになると考えます。(1件:事業者)