

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							
・豆腐	・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5件:消費者団体) ・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にもかかわらず、製品に原料大豆の原料原産地表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)	8件								
			○豆腐・油揚げの生産量(単位:千トン)							
				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
				1,452	1,451	1,451	1,457	1,457	1,463	-
			変化率	100	100	100	100	100	101	-
			生産量は業界聞き取りを基とする。							
			○大豆の輸入量(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
				4,884,212	4,829,378	4,831,951	5,038,937	5,172,520	4,407,103	-
			変化率	100	99	99	103	106	90	-
			○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 大豆を水に浸漬し破碎後煮沸。裏漉し後凝固剤を添加し固める							
			・主な原料の主な輸入先 大豆の輸入先:アメリカ72% ブラジル18% 中国4%(平成16年) 国産大豆使用率・・・約27%(豆腐・油揚げ)							
○実行可能性(原料の産地の変化、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頻繁に産地を変更										
○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										
○備考										
・20食品群選定時に対象とされなかった理由 豆腐については、身近な食品であり義務表示が必要との意見がある一方、原料の混合、切り替えが頻繁に起こること、中小零細企業が多くその都度包装を変更することは困難なこと等から、直ちに義務化のための告示は行わず、ガイドライン又は公正競争規約などにより表示の普及に努めるとともに、実行可能な表示方法を実証的に検討した後、おおむね2年後を目途に、表示の実施状況をふまえ、義務表示に移行するか否かについて共同会議において検討する。 「国産大豆使用」等の強調表示をした製品が多く存在することは、「原産地に由来する原料の品質が製品の品質に反映されると一般的に認識されている」と言うことと置き換えられる。 一般に消費者が食する頻度が高い、伝統的な食品であり、他の食品と比べて特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われることをふまえた表示方法については、業界の実態を踏まえた現実的な方法を今後検討する必要がある。 原料の混合使用や切替が頻繁に行われること、零細企業が多いこと等から、表示の実行可能性について現時点では困難と言わざるを得ない。 ・現在、「豆腐・納豆の原料大豆原産地表示に関する検討会」が開催され、ガイド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							
・納豆	・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5件:消費者団体) ・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にもかかわらず、製品に原料大豆の原料原産地表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)	7件								
			○納豆の生産量(単位:千トン)							
				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
				229	220	232	254	247	250	-
			変化率	100	96	101	111	108	109	-
			生産量は業界聞き取りを基とする。							
			○大豆の輸入量(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
				4,884,212	4,829,378	4,831,951	5,038,937	5,172,520	4,407,103	-
			変化率	100	99	99	103	106	90	-
			○加工度、原料の産地による品質の差異、原料の調達先							
			・加工度 大豆を水に浸漬後煮沸。納豆菌を混合し発酵 ・主な原料の主な輸入先 大豆の輸入先:アメリカ72% ブラジル18% 中国4%(平成16年) 国産大豆使用率…12%							
			○実行可能性(原料の産地の変化、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										
○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										
○備考										
・20食品群選定時に対象とされなかった理由 納豆については、身近な食品であり義務表示が必要との意見がある一方、原料の混合、切り替えが頻繁に起こること、中小零細企業が多くその都度包装を変更することは困難なこと等から、直ちに義務化のための告示は行わず、ガイドライン又は公正競争規約などにより表示の普及に努めるとともに、実行可能な表示方法を実証的に検討した後、おおむね2年後を目途に、表示の実施状況をふまえ、義務表示に移行するか否かについて共同会議において検討する。 「国産大豆使用」等の強調表示をした製品が多く存在することは、「原産地に由来する原料の品質が製品の品質に反映されると一般的に認識されている」と言うことと置き換えられる。 一般に消費者が食する頻度が高い、伝統的な食品であり、他の食品と比べて特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われることをふまえた表示方法については、業界の実態を踏まえた現実的な方法を今後検討する必要がある。 原料の混合使用や切替が頻繁に行われること、零細企業が多いこと等から、表示の実行可能性について現時点では困難と言わざるを得ない。 ・現在、「豆腐・納豆の原料大豆原産地表示に関する検討会」が開催され、ガイド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							
・みそ	・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5件:消費者団体) ・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にもかかわらず、製品に原料大豆の原料原産地表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)	6件								
			○みその生産量(単位:千トン)							
				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
				543	533	526	524	510	508	497
			変化率	100	98	97	97	94	94	92
			○大豆の輸入量(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
				4,884,212	4,829,378	4,831,951	5,038,937	5,172,520	4,407,103	-
			変化率	100	99	99	103	106	90	-
	○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 大豆、米、麦等を蒸煮した後、大豆等を蒸煮してこうじ菌を培養したものを加えたものに食塩を交合し、これを発酵、熟成させた、半固体状のもの									
	・主な原料の主な輸入先 大豆の輸入先 アメリカ72% ブラジル18% 中国4%(平成16年)									
	○実行可能性(原料の産地の変化、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									
	○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									
	○備考									

品目	主な意見	件数	選定要件との関係							
しょうゆ	・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5件:消費者団体) ・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にもかかわらず、製品に原料大豆の原料原産地表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)	6件								
			○しょうゆの生産量(単位:千キロリットル)							
				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
				1,043	1,065	1,027	999	981	954	939
			変化率	100	102	98	96	94	91	90
			○大豆の輸入量(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
				4,884,212	4,829,378	4,831,951	5,038,937	5,172,520	4,407,103	-
			変化率	100	99	99	103	106	90	-
			○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 大豆(脱脂加工大豆を含む)、麦、米等を蒸煮等の方法で処理してこうじ菌を培養したもの等に、食塩水等を加え、発酵、熟成させて得られた清澄な液体調味料 ・主な原料の主な輸入先 大豆の輸入先:アメリカ72% ブラジル18% 中国4%(平成16年)							
			○実行可能性(原料の産地の変化、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 ・中間加工原料として脱脂加工大豆を使用: 脱脂加工大豆を使用したしょうゆは全体の7~8割を占め、脱脂加工大豆は油脂メーカーを通じて流通段階を経て供給される。(搾油後での原産地の特定は難しい)							
			○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							
			○備考							

品目	主な意見	件数	選定要件との関係																								
・あん(加糖あん)及びあんを使用した和菓子、あんパン等	・現在、小豆等の「あん」については、国産・北海道産及び輸入小豆を原料とした「国内製造されたあん」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格・価値に反映されていると考えられる。 「無糖あん等」の原料原産地表示義務化は、最終製品の表示義務化への第一段階と捉えており、消費者が、最終製品である「和菓子」及び「あんぱん」等の商品選択時に、原料原産地を的確に把握できることが求められており、原料原産地の早急なる表示義務化を要望する。 (1件:事業者団体)	1件	○あん類(生あん、練りあん、乾燥あん)の生産量(単位:トン)																								
			<table><tr><td></td><td>平成11年</td><td>平成12年</td><td>平成13年</td><td>平成14年</td><td>平成15年</td><td>平成16年</td><td>平成17年</td></tr><tr><td></td><td>288,540</td><td>287,700</td><td>276,621</td><td>274,060</td><td>265,460</td><td>257,496</td><td>-</td></tr><tr><td>変化率</td><td>100</td><td>100</td><td>96</td><td>95</td><td>92</td><td>89</td><td>-</td></tr></table>		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		288,540	287,700	276,621	274,060	265,460	257,496	-	変化率	100	100	96	95	92	89	-
				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																	
				288,540	287,700	276,621	274,060	265,460	257,496	-																	
			変化率	100	100	96	95	92	89	-																	
			○原料(小豆)の輸入量(単位:トン)																								
			<table><tr><td></td><td>平成11年</td><td>平成12年</td><td>平成13年</td><td>平成14年</td><td>平成15年</td><td>平成16年</td><td>平成17年</td></tr><tr><td></td><td>29,371</td><td>30,498</td><td>24,919</td><td>27,931</td><td>29,696</td><td>33,127</td><td>20,744</td></tr><tr><td>変化率</td><td>100</td><td>104</td><td>85</td><td>95</td><td>101</td><td>113</td><td>71</td></tr></table>		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		29,371	30,498	24,919	27,931	29,696	33,127	20,744	変化率	100	104	85	95	101	113	71
				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																	
				29,371	30,498	24,919	27,931	29,696	33,127	20,744																	
			変化率	100	104	85	95	101	113	71																	
			○原料(さやなしのさざげ属又はいんげん豆属の豆の調製品(加糖))の輸入量(単位:トン)																								
			<table><tr><td></td><td>平成11年</td><td>平成12年</td><td>平成13年</td><td>平成14年</td><td>平成15年</td><td>平成16年</td><td>平成17年</td></tr><tr><td></td><td>55,305</td><td>58,113</td><td>70,410</td><td>80,037</td><td>80,622</td><td>84,951</td><td>90,982</td></tr><tr><td>変化率</td><td>100</td><td>105</td><td>127</td><td>145</td><td>146</td><td>154</td><td>165</td></tr></table>		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
				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																	
			○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 小豆等の豆を煮沸し、砂糖を加えて練ったもの、又は、生あんに砂糖を加えて加熱しながら練ったもの 和菓子、あんぱん等については、あん以外の原材料と組合せて加工される																								
			・主な原料(中間加工原料も含む)の主な輸入先 小豆の輸入先:中国80%、カナダ14%(平成17年) さやなしのさざげ属又はいんげん豆属の豆の調製品(加糖))(いわゆる加糖あん)の輸入量: 中国97%、フィリピン2%、(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)																								
			・中間加工原料の使用:加糖あんを調製し最終製品を製造する場合がある。 ・和菓子、あんぱんについては、加糖あんを中間加工品として使用する場合がある。																								
○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																											
生あん(加糖されていないもの)については、表示義務(20食品群)の対象である。 ゆで・蒸し系の農産物加工食品については、調味したものは対象外となっている。																											
○備考																											
・20食品群選定時に対象とされなかった理由 糖を加えたものは調味したものとして、煮豆などと同様に対象から除く。 あんぱん、和菓子のような2次加工品については、以下のような問題から、現時点での表示義務化は不適当である。 ①多くの原料を使用し、多段階の加工工程を経たあんぱん、和菓子のような食品は、加工度が低いとは言えない。 ②あんの原料原産地表示がまだ行われていない状況で、正確な表示が困難。 ③パンの中であんぱんのあんの原料原産地のみ表示を義務付けることは不適当。																											

品目	主な意見	件数	選定要件との関係
・もち(もち米粉を使用したもの)	・「もち米粉」を主原料として製造された「もち」は、食味等において違いがあるものの「もち米を原料としたもち」と「もち米粉を主原料としたもち」とを購入時に区別することは困難な商品である。 もち米粉を主原料とする「もち」製品の流通量は、増加しているものと思われてい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(タイは長粒種、中国は中・短粒種、アメリカは中粒種、日本は短粒種)が異なるため、原料品質に違いがある。 もち米粉は、米粉調整品としてタイ、中国、アメリカなど多様な国から輸入され、年々増加傾向にある。なお、もち米粉の原産地を特定することは貿易統計からも比較的容易である。 (1件:事業者団体)	1件	
			○包装もちの生産量(単位:千トン)
			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
			55.5 56.6 57.8 57.4 56.9 51.6 53.4
			変化率 100 102 104 103 103 93 96
			○もちの輸入量(単位:Kg)
			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
			- 9,582 21,395 15,360 8,303 4,079 17,364
			変化率 - 100 223 160 87 43 181
			○原料(もち粉)の生産量(単位:千トン)
			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
			23 23 21 21 21 20 20
			変化率 100 100 91 91 91 87 87
			○原料(米粉調製品)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
			○加工度、原料の原産地による品質の差異、原料の調達先
			・原料の違いによる品質の差異:もちについては、もち米から製造されるものと、もち米粉等から製造されるものがあり、両者には品質に差がある。原材料名欄には、原材料として使用した状態「もち米」、「もち米粉」とそれぞれ記述する必要がある。 ・主な原料(中間加工原料)の主な輸入先 米粉調製品の輸入先:タイ37%、中国33%、アメリカ28%(平成18年1～2月実績)
			○実行可能性(原料の産地の変化、中間加工原料の使用)
			・中間加工原料の使用:輸入された米粉調製品を原料として使用する場合がある。
			○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
			もち(もち米を使用したもの)については、表示義務(20食品群)の対象である。
			○備考
			・20食品群選定時に対象とされなかった理由 もちの原料がもち米ではなくもち米粉の場合には、輸入されるもち米粉の原料であるもち米の原産地の情報が得られないことから、別の扱いとすべき。

品目	主な意見	件数	選定要件との関係							
・米菓(せんべい・あられ)	・20品目にもちが含まれているので、おかき、せんべい、クッキーなどもちに類似し、一種類の原料で作られる製品に表示を義務づけることは容易であるとする。(1件:消費者団体)	1件	○米菓の生産量(単位:千トン)							
				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
				214	212	210	210	211	207	212
			変化率	100	99	98	98	99	97	99
			○米の輸入量(単位:千トン)							
				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
				664	656	646	651	706	787	-
			変化率	100	99	97	98	106	119	-
			○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:精米を蒸米し混捏後成型、さらに乾燥、味付、焼成							
			・主な原料の主な輸入先:米の輸入先:アメリカ51% タイ16% 中国15% オーストラリア2%(平成15年)							
			○実行可能性(原料の産地の変化、中間加工原料の使用)							
			・中間加工原料の使用:輸入された米粉や米粉調製品等を原料として使用する場合がある。							
			○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							
			もち(もち米を使用したもの)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							
・小麦粉	・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)	4件								
			○小麦粉の生産量(単位:千トン)							
				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
				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:千トン)							
				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
				5,973	5,854	5,521	5,863	5,246	5,490	-
			変化率	100	98	92	98	88	92	-
			○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 小麦を挽く、小麦粉の種類(品質)にあわせてブレンド							
			・主な原料の主な輸入先 小麦の輸入国:アメリカ 56% オーストラリア 22% カナダ 21%(平成16年)							
			○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										
○備考										

品目	主な意見	件数	選定要件との関係							
パン	・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)	5件	○パンの生産量(単位:千トン)							
				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
				1,250	1,279	1,272	1,245	1,247	1,243	1,232
			変化率	100	102	102	100	100	99	99
			○小麦の輸入量(単位:千トン)							
				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
				5,973	5,854	5,521	5,863	5,246	5,490	-
			変化率	100	98	92	98	88	92	-
			○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 小麦粉又はこれに穀粉類を加えたものを主原料とし、これにイーストを加えたもの又はこれらに水、食塩、果実、乳製品等を加えたものを練り合わせ、発酵させたものを焼いたもの							
			・主な原料の主な輸入先 小麦の輸入国:アメリカ 56% オーストラリア 22% カナダ 21%(平成16年)							
			○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							
			○備考							

品目	主な意見	件数	選定要件との関係																								
うどん	・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)	5件	○生うどん(生、ゆで)の生産量(単位:小麦粉使用トン)																								
			<table><tr><td></td><td>平成11年</td><td>平成12年</td><td>平成13年</td><td>平成14年</td><td>平成15年</td><td>平成16年</td><td>平成17年</td></tr><tr><td></td><td>244,025</td><td>250,066</td><td>253,539</td><td>249,688</td><td>254,137</td><td>246,095</td><td>239,613</td></tr><tr><td>変化率</td><td>100</td><td>102</td><td>104</td><td>102</td><td>104</td><td>101</td><td>98</td></tr></table>		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		244,025	250,066	253,539	249,688	254,137	246,095	239,613	変化率	100	102	104	102	104	101	98
				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																	
				244,025	250,066	253,539	249,688	254,137	246,095	239,613																	
			変化率	100	102	104	102	104	101	98																	
			○乾うどん(うどん、ひらめん、ひやむぎ、そうめん、手延うどん、手延ひやむぎ、手延そうめん)の生産量(単位:小麦粉使用トン)																								
			<table><tr><td></td><td>平成11年</td><td>平成12年</td><td>平成13年</td><td>平成14年</td><td>平成15年</td><td>平成16年</td><td>平成17年</td></tr><tr><td></td><td>191,983</td><td>186,114</td><td>190,581</td><td>177,296</td><td>179,733</td><td>176,375</td><td>171,981</td></tr><tr><td>変化率</td><td>100</td><td>97</td><td>99</td><td>92</td><td>94</td><td>92</td><td>90</td></tr></table>		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
				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																	
			○小麦の輸入量(単位:千トン)																								
			<table><tr><td></td><td>平成11年</td><td>平成12年</td><td>平成13年</td><td>平成14年</td><td>平成15年</td><td>平成16年</td><td>平成17年</td></tr><tr><td></td><td>5,973</td><td>5,854</td><td>5,521</td><td>5,863</td><td>5,246</td><td>5,490</td><td>-</td></tr><tr><td>変化率</td><td>100</td><td>98</td><td>92</td><td>98</td><td>88</td><td>92</td><td>-</td></tr></table>		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	-
				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	-																	
			○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 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 小麦の輸入国:アメリカ 56% オーストラリア 22% カナダ 21%(平成16年)																								
			○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																								
○備考																											

品目	主な意見	件数	選定要件との関係							
・クッキー	・20品目にもちが含まれているので、おかき、せんべい、クッキーなどもちに類似し、一種類の原料で作られる製品に表示を義務づけることは容易であると考ええる。(1件:消費者団体)	1件	○ビスケットの生産量(単位:千トン)							
				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
				219	223	218	210	219	214	213
			変化率	100	102	100	96	100	98	97
			○小麦の輸入量(単位:千トン)							
				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
				5,973	5,854	5,521	5,863	5,246	5,490	-
			変化率	100	98	92	98	88	92	-
			○加工度、原料の原産地の品質の差異、原料の調達先							
			・加工度 小麦粉にバター、砂糖、卵等の他原料と混合し焼成							
			・主な原料の主な輸入先 小麦の輸入国:アメリカ 56% オーストラリア 22% カナダ 21%(平成16年)							
			○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							
			○備考							

品目	主な意見	件数	選定要件との関係							
・そば	・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)	5件	○日本そば等(生めん、乾めん、即席和風めん)の生産量(単位:トン(そば粉使用量))							
				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
				46,220	46,401	47,419	47,599	46,593	—	—
			変化率	100	100	103	103	101	—	—
			○そばの生産量(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
				24,000	29,200	27,300	26,600	28,100	21,500	—
			変化率	100	122	114	111	117	90	—
			○そばの輸入量(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16年	平成17年
				103,290	97,050	92,722	90,659	91,960	89,545	84,919
			変化率	100	94	90	88	89	87	82
			○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 玄そばの輸入国: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)							
			○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							
			○備考							

品目	主な意見	件数	選定要件との関係							
・バターピーナッツ	・バターピーナッツは、ピーナッツそのもので、加工度が高いとはいえない。 中国で加工されたバターピーナッツが激増し、市場の80%を占めるに至っている。 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。 バターピーナッツはミックスして使用される場合が多いが、「柿ピー」などのように、例えば、柿種5%バターピーナッツ45%の割合の商品でも「柿ピー」と銘打っている以上、消費者は「落花生製品」と認識している。 一般論でもあるが、「原料原産国表示」と「加工国表示」が消費者にはっきりわかる事が重要である。(1件:事業者団体)	1件	○落花生の輸入量(単位:トン、むきみ換算)							
				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
				43,656	45,707	42,771	41,470	44,644	41,397	41,425
			変化率	100	105	98	95	102	95	95
			○バターピーナッツの輸入量(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
				33,307	32,959	33,828	35,552	38,046	37,536	38,685
			変化率	100	99	102	107	114	113	116
			○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 油で揚げた後、油をきってバターで味付け ・主な原料の主な輸入先 落花生の輸入先:中国70% アメリカ22%(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)							
			○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							
			いりさや落花生、いり落花生及びいり豆類については、表示義務(20食品群)の対象である。							
			○備考							
			・20食品群選定時に「いりさや落花生、いり落花生及びいり豆類」が対象となった理由 以下の点から、殻付き、素煎りについては「乾燥した農畜水産物」として義務表示対象品目とする。 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いかに防止するかが問題で、これについては監視指導を強化する必要がある。							

品目	主な意見	件数	選定要件との関係
・シリアル	・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	
			○シリアルの生産量(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
			23,249 22,577 24,396 23,508 23,464 24,610 -
			変化率 100 97 105 101 101 106 -
			○コーングリッツ(加工とうもろこし(コーンフレーク用))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
			1,436 1,397 1,211 778 1,057 2,052 2,520
			変化率 100 97 84 54 74 143 175
			○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 とうもろこし、小麦、米、大麦等の多様な種類の穀類を圧扁、成型、膨張、焙焼
			○実行可能性(原料の産地の変化、中間加工原料の使用)
			・中間加工原料の使用:コーングリッツ等を調整し、最終製品を製造する場合がある。また、シリアルに加工した食品を輸入し、国内で混合・包装を行う場合がある。
			○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
			○備考

品目	主な意見	件数	選定要件との関係							
果実飲料	・りんご・みかんジュース等は、単一の青果物の割合が高く、加工の程度が低く、生鮮食品に近い加工食品である、また、原産地によって品質の違いが大きく、商品の差別化もされている等、義務表示対象品目の具体的な選定要件を満たしていると考えられる。(同様の意見を含め2件:農業生産者、農業生産者団体) ・年々農畜産物の輸入が増えているなかで、消費者が適切にジュースを選択するためには、原料原産地表示が必要である。(同様の意見を含め4件:個人(1件)、農業生産者団体(1件)、製造業者団体(2件)) ・国産果実(かんきつ)の消費拡大を推進するため。(同様の意見を含め4件:その他) ・消費者に正しい情報を伝えることで、商品への信頼度向上や選択肢の拡大が図られることから、原料原産地表示が必要。実施に当たって、国別表示が困難である場合には、「外国産」など最低限の表示だけでも実施すべき。(1件:製造業者団体) ・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「強調表示」での対応が好ましいものとする。(同様の意見を含め1件:その他) ・品質、供給量等の事情により、国産のみの原料の場合、外国産のみの原料の場合、国産と外国産が混合される場合もあり、表示方法としては、「国産」「外国産」に加え、「国産・外国産混合」の3区分での表示も検討すべき。(同様の意見を含め2件: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入か国内産までの表示にして欲しい。(1件:その他) ・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(製造業者団体(2件)、その他(1件))) (かんきつ類ジュース及びその加工品の要望:4件(農業生産者(1件)、その他(3件)))	14件	○果実飲料の生産量(単位:千キロリットル)							
				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
				2,280	2,335	2,025	2,090	1,562	1,765	1,828
			変化率	100	102	89	92	69	77	80
			○原料果汁(製品及び濃縮のものを含む)の輸入量(単位:キロリットル)							
				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
				212,095	214,566	251,449	229,134	219,492	263,532	280,910
			変化率	100	101	119	108	103	124	132
			・うちかんきつ類のもの							
				109,011	110,442	131,916	128,253	116,308	137,153	138,003
			変化率	100	101	121	118	107	126	127
			・うちリンゴのもの							
				59,960	60,773	78,030	60,769	60,515	75,565	84,525
			変化率	100	101	130	101	101	126	141
			○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 搾汁、濃縮、ブレンド、加熱殺菌等を組み合わせて使用 輸入原料果汁の使用 ・主な原料(中間加工原料)の主な輸入先 濃縮オレンジ等の輸入先(製品も含む): ブラジル77%、オーストラリア5%、アメリカ5%(平成17年) 濃縮グレープフルーツ等の輸入先(製品も含む): イスラエル39%、アメリカ32%(平成17年) 濃縮リンゴ等の輸入先(製品も含む): 中国57%、オーストリア13%、チリ7%(平成17年) 濃縮ぶどう等の輸入先(製品も含む): アメリカ19%、南アフリカ18%、チリ16%(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)							
			・中間加工原料の使用:輸入濃縮果汁を原料として使用する場合がある。							
			○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							
			ボトル飲料については対象となっているものはない。							
			○備考							
			・20食品群選定時に対象とされなかった理由 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。 輸入原料果汁の場合、原料果汁の原料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。							

品目	主な意見	件数	選定要件との関係																								
・緑茶飲料	・20品目の表示義務対象品目に緑茶(リーフ)が入っており、同一原料により製造される緑茶飲料も当然同じ扱いとすべきである。(他同様の意見を含め11件:個人(3件)、農業生産者団体(8件)) ・最近ではペットボトルのお茶を飲む機会が多いので、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:個人(6件)、農業生産者(1件)) ・原産地に由来する原材料の品質の差異により価格の違いが明らかであり、商品の差別化がなされている。(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極めて増大している。(1件:農業生産者団体) ・緑茶飲料の表示の現状は任意表示による宣伝主体の強調表示がでなされており、消費者に誤認されぬよう一日も早く統一した義務表示に改訂する必要がある。(1件:農業生産者団体) ・最低限外国産と国内産の区分による表示が必要。「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。(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) ・国内の産地、都道府県までの表示をしてほしい。(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)	26件																									
			○緑茶飲料の生産量(単位:千キロリットル)																								
			<table><tr><td></td><td>平成11年</td><td>平成12年</td><td>平成13年</td><td>平成14年</td><td>平成15年</td><td>平成16年</td><td>平成17年</td></tr><tr><td></td><td>661</td><td>1,010</td><td>1,421</td><td>1,568</td><td>1,783</td><td>2,365</td><td>2,648</td></tr><tr><td>変化率</td><td>100</td><td>153</td><td>215</td><td>237</td><td>270</td><td>358</td><td>401</td></tr></table>		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		661	1,010	1,421	1,568	1,783	2,365	2,648	変化率	100	153	215	237	270	358	401
				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																	
				661	1,010	1,421	1,568	1,783	2,365	2,648																	
			変化率	100	153	215	237	270	358	401																	
			○原料(緑茶(リーフ))の輸入量(単位:トン)																								
			<table><tr><td></td><td>平成11年</td><td>平成12年</td><td>平成13年</td><td>平成14年</td><td>平成15年</td><td>平成16年</td><td>平成17年</td></tr><tr><td></td><td>12,047</td><td>14,328</td><td>17,739</td><td>11,790</td><td>10,242</td><td>16,995</td><td>15,187</td></tr><tr><td>変化率</td><td>100</td><td>119</td><td>147</td><td>98</td><td>85</td><td>141</td><td>126</td></tr></table>		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		12,047	14,328	17,739	11,790	10,242	16,995	15,187	変化率	100	119	147	98	85	141	126
				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																	
				12,047	14,328	17,739	11,790	10,242	16,995	15,187																	
			変化率	100	119	147	98	85	141	126																	
			○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 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 緑茶(リーフ)の輸入先:中国96%(H17)																								
			・国内の生産量 平成15年(91,900トン)、平成16年(100,700トン)、平成17年(100,000トン)																								
			○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																											
緑茶(リーフ)については、表示義務(20食品群)の対象である。 ボトル飲料については対象となっているものはない																											
○備考																											
・20食品群選定時に対象とされなかった理由 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							
・大豆油	・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にもかかわらず、製品に原料大豆の原料原産地表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）	1件	○大豆油の生産量（国内で採油したもののみ）（単位：千トン）							
				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
				697	694	714	758	760	693	-
			変化率	100	100	102	109	109	99	-
			○大豆の輸入量（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
				4,884,212	4,829,378	4,831,951	5,038,937	5,172,520	4,407,103	-
			変化率	100	99	99	103	106	90	-
			○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 大豆を破砕し加熱、溶媒にて抽出後、蒸留精製							
・主な原料の主な輸入先 大豆の輸入先：アメリカ72% ブラジル18% 中国4%（平成16年）										
○実行可能性（原料の産地の変化、中間加工原料の使用）										
・中間加工原料の使用：原油を精製して最終加工品とする場合がある。										
○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										
○備考										

品目	主な意見	件数	選定要件との関係							
食肉加工食品群 (ハム、ベーコン、ソーセージ、牛タン、牛井のもと、ローストビーフ、鶏のから揚げ等)	・牛肉、豚肉、鶏肉はその多くを輸入に依存している。これらの生鮮ものには原産地表示は義務化されているところから選択可能である。しかし、加工品に使われる場合は表示されていない。近年、消費者の加工食品への依存度は高くなっており、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:消費者団体)	1件	○牛肉の生産量(単位:千トン)平成17年度は4～2月							
				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
				381	365	329	364	353	356	320
			変化率	100	96	86	96	93	93	84
			○牛肉の輸入量(単位:千トン)平成17年度は4～2月							
				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
			○豚肉の生産量(単位:千トン)平成17年度は4～2月							
				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
				893	879	862	872	893	884	793
			変化率	100	98	97	98	100	99	89
			○豚肉の輸入量(単位:千トン)平成17年度は4～2月							
				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
				653	651	706	748	779	862	813
			変化率	100	100	108	115	119	132	125
			○鶏肉の生産量(単位:千トン)							
				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
				1,213	1,195	1,216	1,229	1,239	1,242	1,293
			変化率	100	99	100	101	102	102	107
			○鶏肉の輸入量(単位:千トン)							
				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、ベーコン、ソーセージ、牛タン、牛丼のもと、ローストビーフ、鶏のから揚げ等)		○<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 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。 牛タンを薫製品と仮定すると、燻煙されている。 牛丼のもとは、切断、加熱、味付け、タマネギとの混合、加熱等を行っている。 ローストビーフは、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 牛肉は、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。
		○<u>実行可能性(原料の産地の変化、中間加工原料の使用)</u>
		○<u>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</u> 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。
		○<u>備考</u>

品目	主な意見	件数	選定要件との関係							
魚介類冷凍食品 (魚すり身、 ボイルむき えび・いか・ 貝等)	・多くは単一原料の場合が多く加工程度は低い、野菜冷凍食品と同等に表示の対象とすべきである。 その場合、魚のすり身は例えばたら、かに、えびなど2、3種混合されているものもあり、その原料が選定要件である単一なものの重量の50%に満たないものもあるが、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ないものがあると消費者の混乱を招く、要件に関わりなく一律に扱うべきである。 (1件:消費者団体)	1件	○すり身の生産量(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
				134,563	116,379	106,481	94,545	93,356	98,042	89,714
			変化率	100	86	79	70	69	73	67
			-							
			○すり身の輸入量(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
				168,959	173,823	207,378	202,844	168,577	193,550	190,680
			変化率	100	103	123	120	100	115	113
			○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(すり身) 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。							
			・原料の調達先(すり身) 主に米国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 ゆでたむきえび、いか及び貝については、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							
・のり加工品	・日本産海苔使用の食品を購入したいと思うので海苔も原産地表示をして欲しい。(他同様の意見を含め8件:個人(6件)、漁業生産者(1件)、漁業生産者団体(1件)) ・重量割合に加え面積割合等を加味して、表示義務化して欲しい。(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、食品に使用される海苔の原産地表示の義務化を行ってほしい。(他同様の意見を含め10件:個人(1件)、漁業生産者(6件)、漁業生産者団体(1件)) ・使用されるすべての海苔については原産地を表示すべき。(他同様の意見を含め2件:漁業生産者) ・加工食品は重量比の50%以上のものを義務とすることになっているが、おにぎりやまき寿司などの「のり」は重量比では50%以下でも主要な材料になっている。(他同様の意見を含め7件:個人(1件)、漁業生産者(1件)、漁業生産者団体(4件)、消費者団体(1件)) ・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国内の海苔生産者に迷惑がかかることから、海苔にも原産地表示をすべき。(1件:漁業生産者団体) (加工品全般19件:個人(3件)、漁業生産者(9件)、漁業生産者団体(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)、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)	32件	○のりの生産量(単位:百万枚)							
				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
				10,589	9,991	9,433	11,238	8,870	9,240	-
			変化率	100	94	89	106	84	87	-
			○焼・味付けのりの生産量(単位:百万枚)							
				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
				9,182	9,045	8,112	8,156	8,308	8,312	-
			変化率	100	99	88	89	90	91	-
			○のりの輸入量(単位:百万枚)							
				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
				60	106	147	149	209	225	342
			変化率	100	177	245	248	348	375	570
			○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 おにぎり、のりまきは、ごはん、具材、のり、調味料を組合せたものである。佃煮は他の原材料と組合せ、調味、調理を行っている。 ・原料の調達先 主に韓国、中国から輸入している。							
			○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							
			干のり、焼きのり、味付けのりについては、表示義務(20食品群)の対象である。							
			○備考							

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. こんにゃく製品とは、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(滋質)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。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つのパターンが存在す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
冷凍食品	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
外食産業	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。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)