

〈食品の表示に関する共同会議資料〉

加工食品の原料原産地表示 について

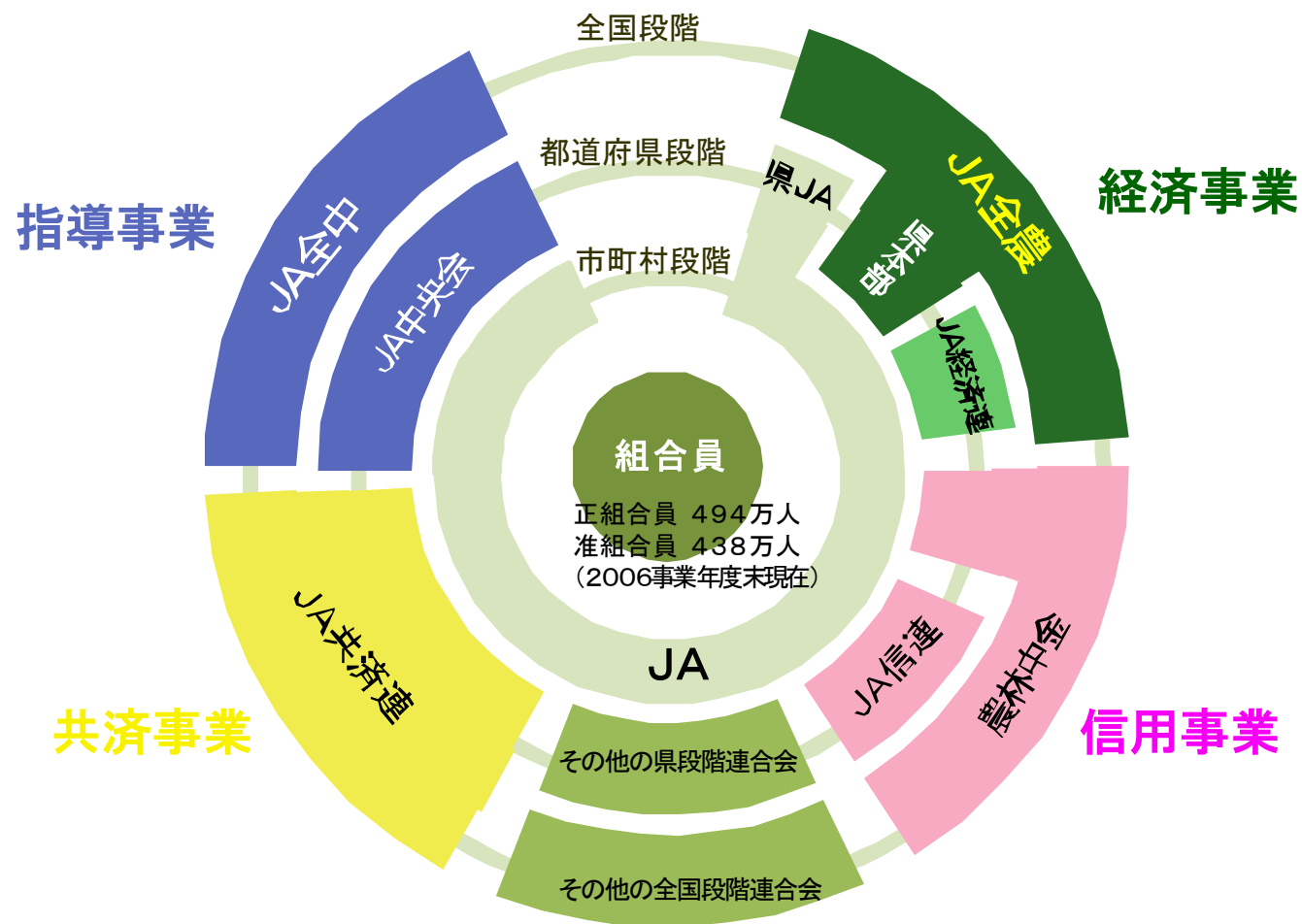
平成20年12月11日

全国農業協同組合中央会

全国農業協同組合連合会

1 JAグループの概要

JAグループは、約500万人の正組合員と440万人の准組合員を組合員とし、営農・経済・信用・共済などの事業に取り組む。



2 生鮮品取引の現状とJAグループの取組み

○消費者ニーズの変遷

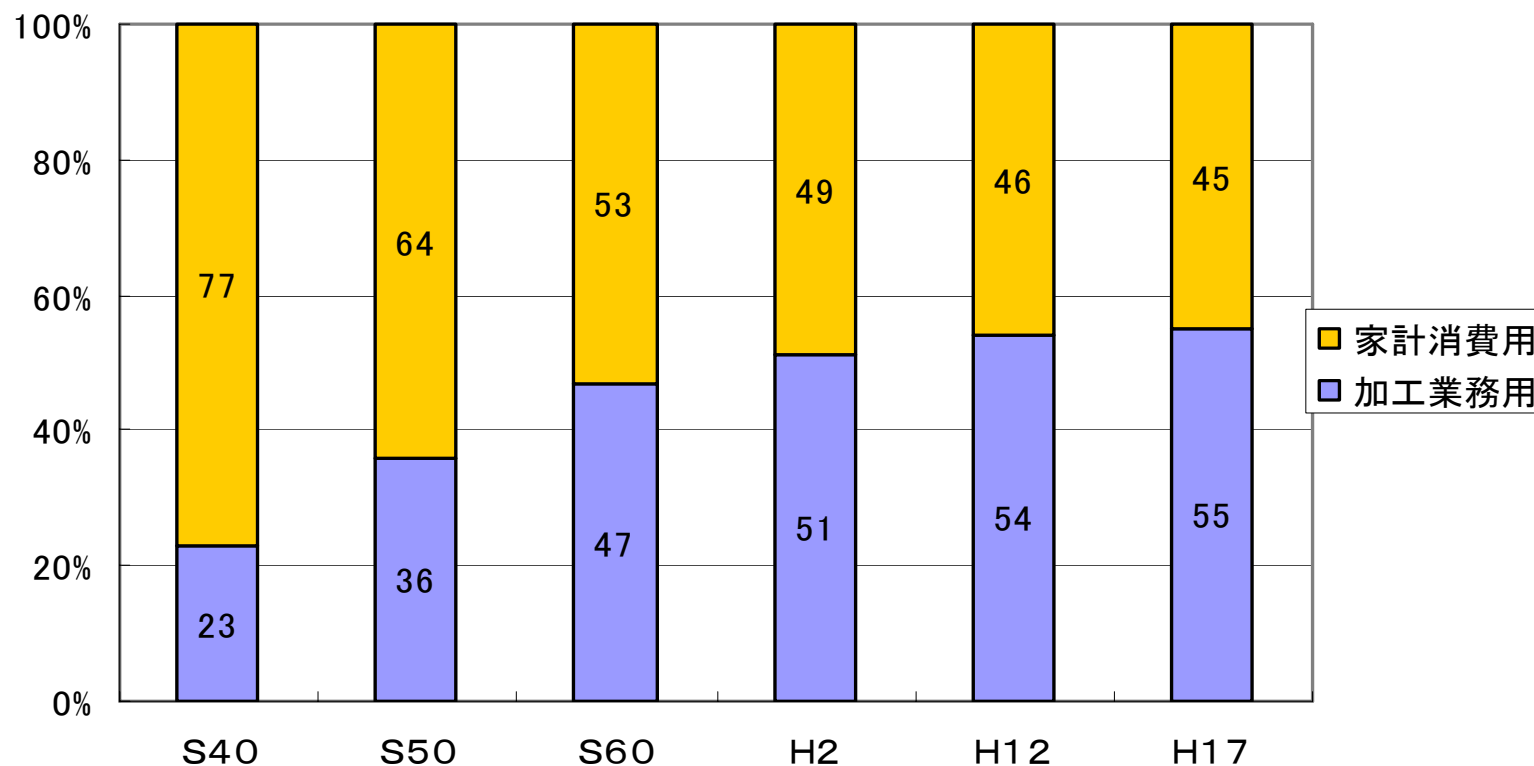
- ◇ ニーズの多様化(品質、安全性、こだわり、顔の見える)
- ◇ PBブランド、独自規格への対応

○生鮮食品の原産地表示の義務付けへの対応 (平成12年7月)

- ◇ JAS法違反からの教訓
- ◇ 消費者ニーズへの対応
- ◇ 安全性担保にかかる生産コストの上昇

3 国内の加工・業務用野菜の需要割合は増加

○ 国内の加工・業務用需要割合



資料：農林水産政策研究所（参考）S40～60は、農林水産省「食料需給表」、「青果物卸売り市場調査報告」、総務省「家計調査」に基づき、生産流通振興課が作成

4 加工・業務用に占める輸入割合は増加、野菜の自給率も低下傾向

○加工・業務用需要、家計消費に占める輸入割合

	平成2年	平成12年	平成17年
加工・業務用	12%	26%	32%
家計消費	0.50%	2%	2%

出典：農林水産政策研究所

カッコは家計用需要に占める割合

○野菜の自給率

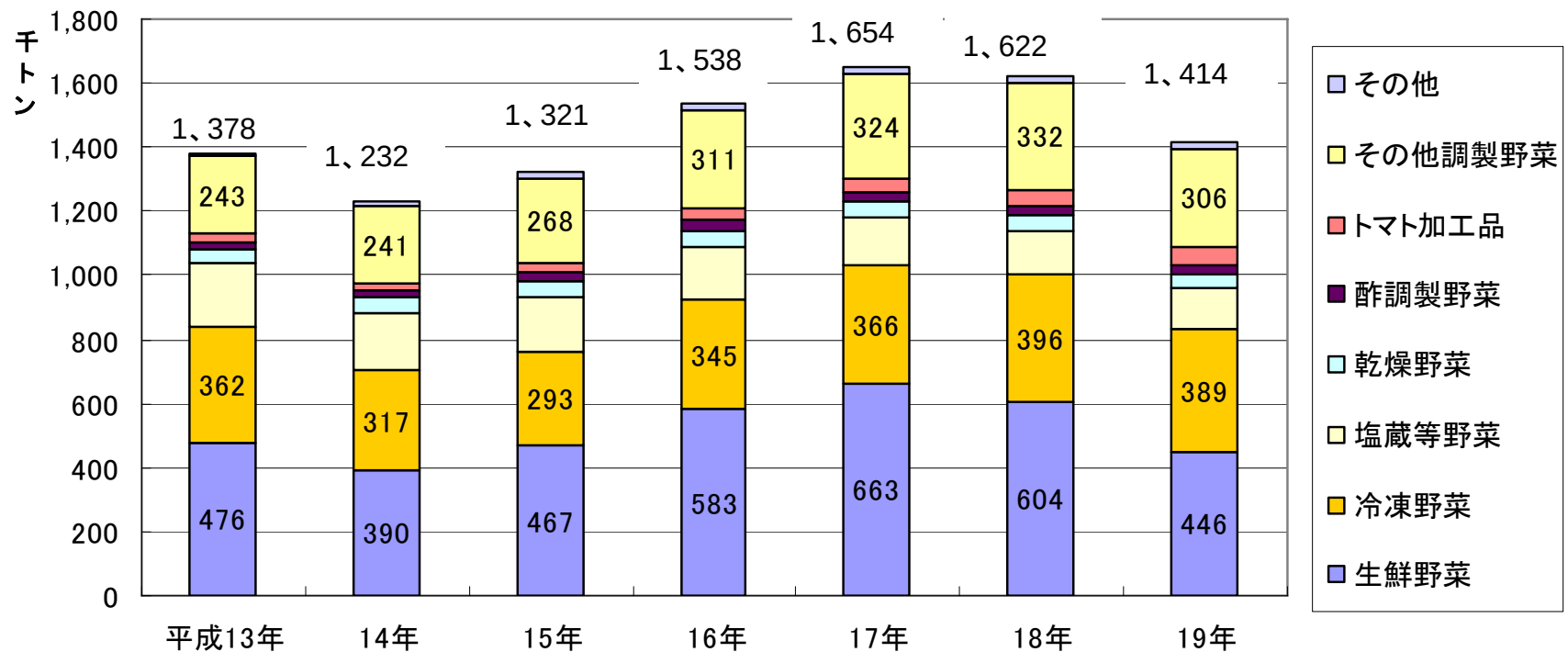
S60	H9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
95%	86	83	82	81	81	83	82	80	79	79	81

資料：農林水産省「食料需給表」

注：平成19年は概算値

5 野菜の輸入量は17年をピークに減少

○ 野菜の輸入量推移



資料:農畜産業振興機構

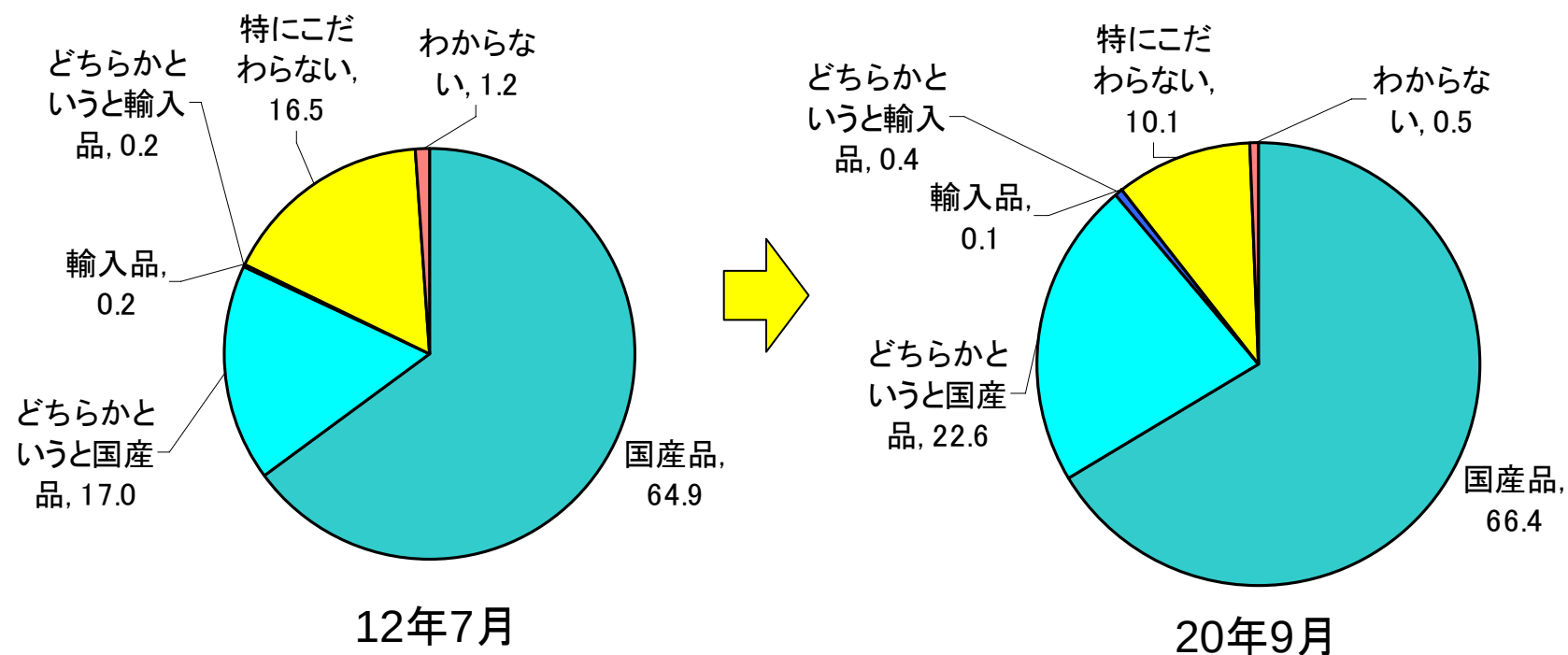
6 加工用・業務用・家計消費野菜の 基本的特性

	加工用	業務用	家計消費用
品質内容 (品種・規格等)	用途別に多様 ①カット、冷凍原料用では歩留りを重視した大型規格 ②加熱調理用では水分含有量が少ない品種 ③収量を重視 ④食味、固さを重視 ⑤鮮度を重視	用途別に多様 ①収量、大きさを重視 ②安定的な収量を重視 ③外食・中食等の煮物用では煮崩れしない品質等を重視 ④鮮度を重視	外観等をより重視 ①色、形、大きさを重視 ②鮮度を重視
内容量	重量を重視	重量・個数を重視	個数を重視
出荷形態 (荷姿等)	ばら詰め、無包装、通い容器輸送	ピース用容器輸送、段ボール輸送、通い容器輸送	袋詰め、小分け包装、段ボール輸送
取扱形態	皮むき、芯抜き等の前処理やカット、ペースト等の一次加工が行われたもの	原体(ホール)、ピース、カット、冷凍	原体(ホール)、最終包装形態としてカット
数量	定時・定量(周年安定供給) 工場の稼働を配慮した供給	定時・定量(周年安定供給) シーズン・週間での調整あり	変動あり
仕入価格	定価(長期的安定価格;年間値決め、シーズン値決め) 〔一般的に家計消費用と比較して低価格〕	定価(中期的安定価格;シーズン値決め、月間値決め) 市場価格に連動した価格(毎日変動) 〔一般的に家計消費用と比較して同水準〕	変動あり 量販店は週間値決め 通販は月単位値決め(3ヶ月前)

資料:農水省

7 国産品と輸入品の選択に関する意識

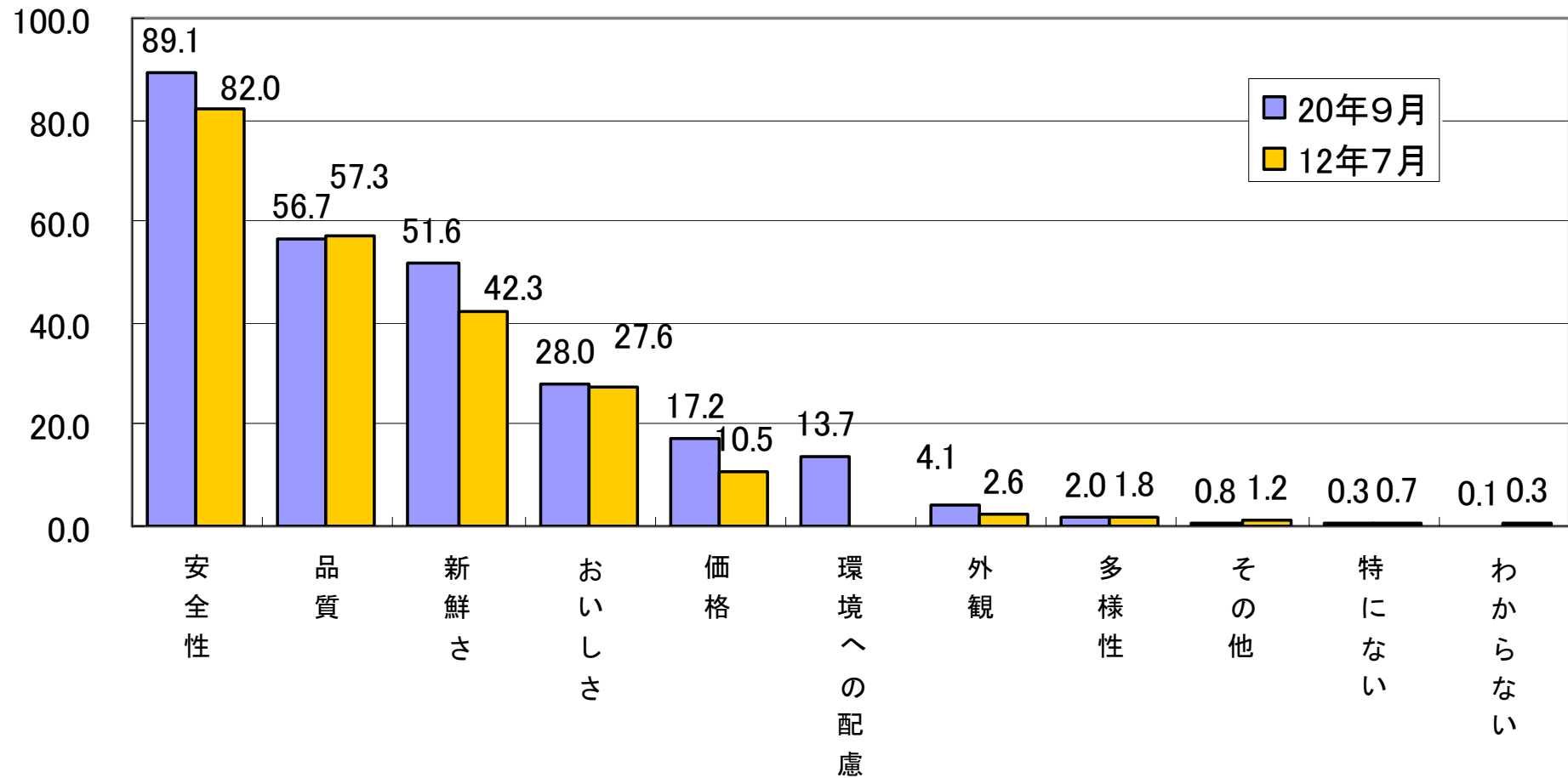
国産品を選択する者が89%に増加



内閣府「食料・農業・農村の役割に関する世論調査」

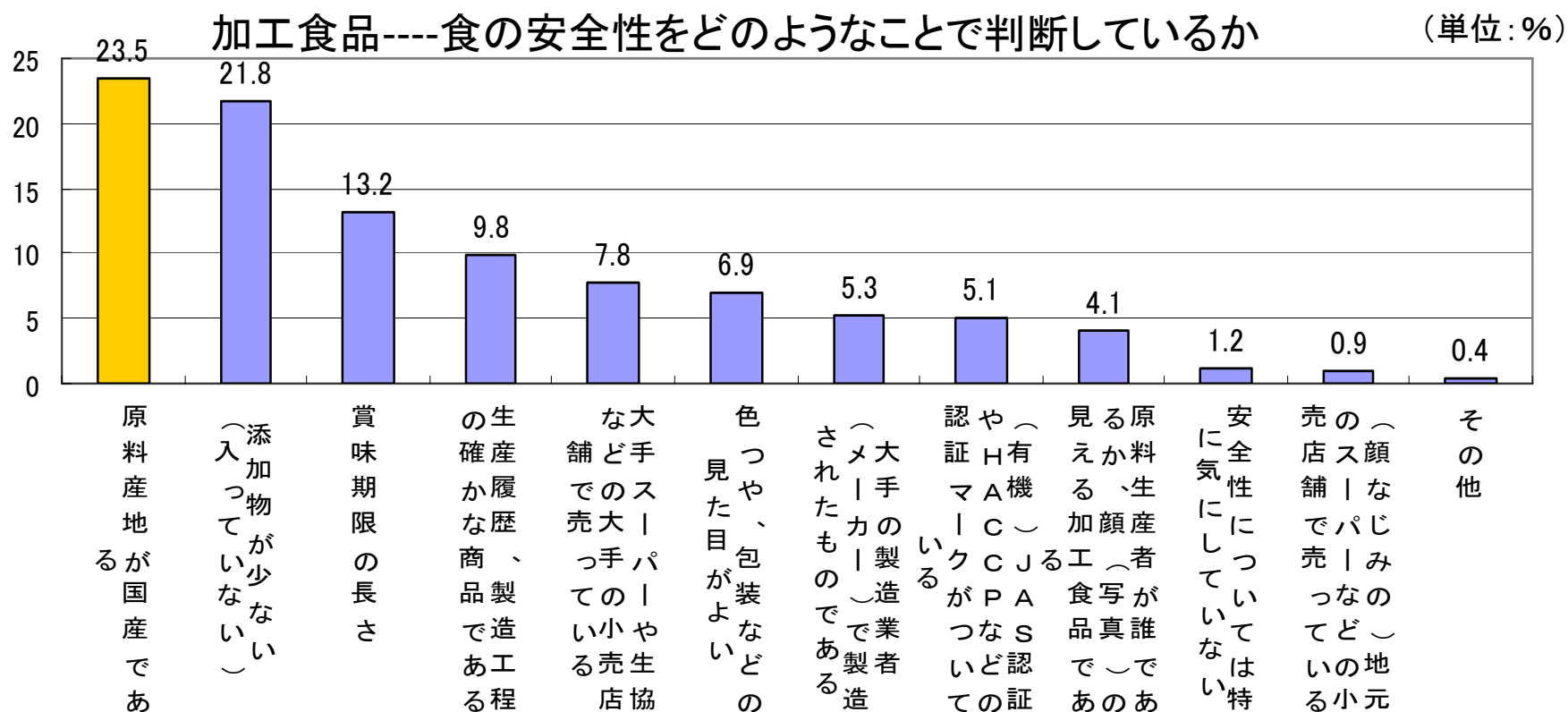
8 食料品選択の基準

国産品と輸入品が並んでいる場合、「国産品」を選択すると回答した者の選択の基準



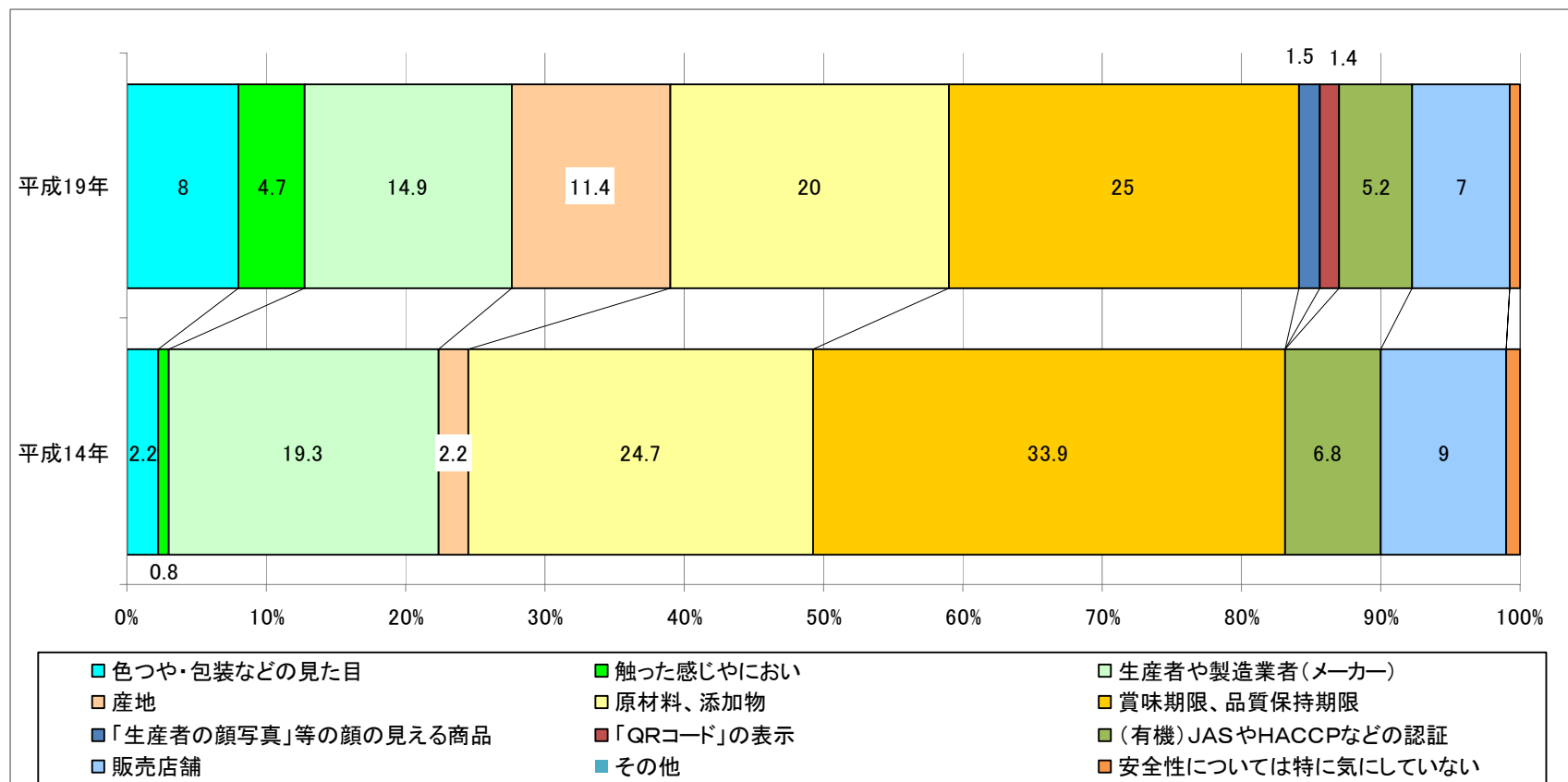
内閣府「食料・農業・農村の役割に関する世論調査」

9 加工食品の安全性について23.5%が原料産地が国産かどうかで判断



資料: 農林漁業金融公庫「平成20年度第1回消費者動向等に関する調査(平成20年5月)」

10 加工食品の安全性判断基準について、産地を選択する者が増加



※ 今回調査から「生産者の顔写真等の顔の見える商品」、「QRコード」の表示を追加

資料: 農林漁業金融公庫調査

11 JAグループとしての考え方

(1) 消費者の国産に対する信頼感に應えるため、
紛らわしさを与えない統一した表示ルールが必要

(2) 第一ステップとしての大括り表示が必要

◇ 同一原料の国産・外国産の併用使用など優良誤認の防止

◇ 東京都条例の問題

などを勘案し、一定のルール化が必要

たとえば (重量の重い順、国名が表示されないなどの問題があるが)

国産：○○、◎◎ ←国産100%のみ

外国産：××、▲▲

国産と外国産の併用・混合：□□、■ ■ ←国名と割合を表示することが望ましい

(3) 消費者から信頼される生産段階の取り組み

◇ 地産地消、農商工連携など

◇ 生産履歴記帳、GAPなど

(4) 国産原料が加工食品業界から選択される仕組み作り

◇ 契約的取引の拡大、原料供給への仕組み作り

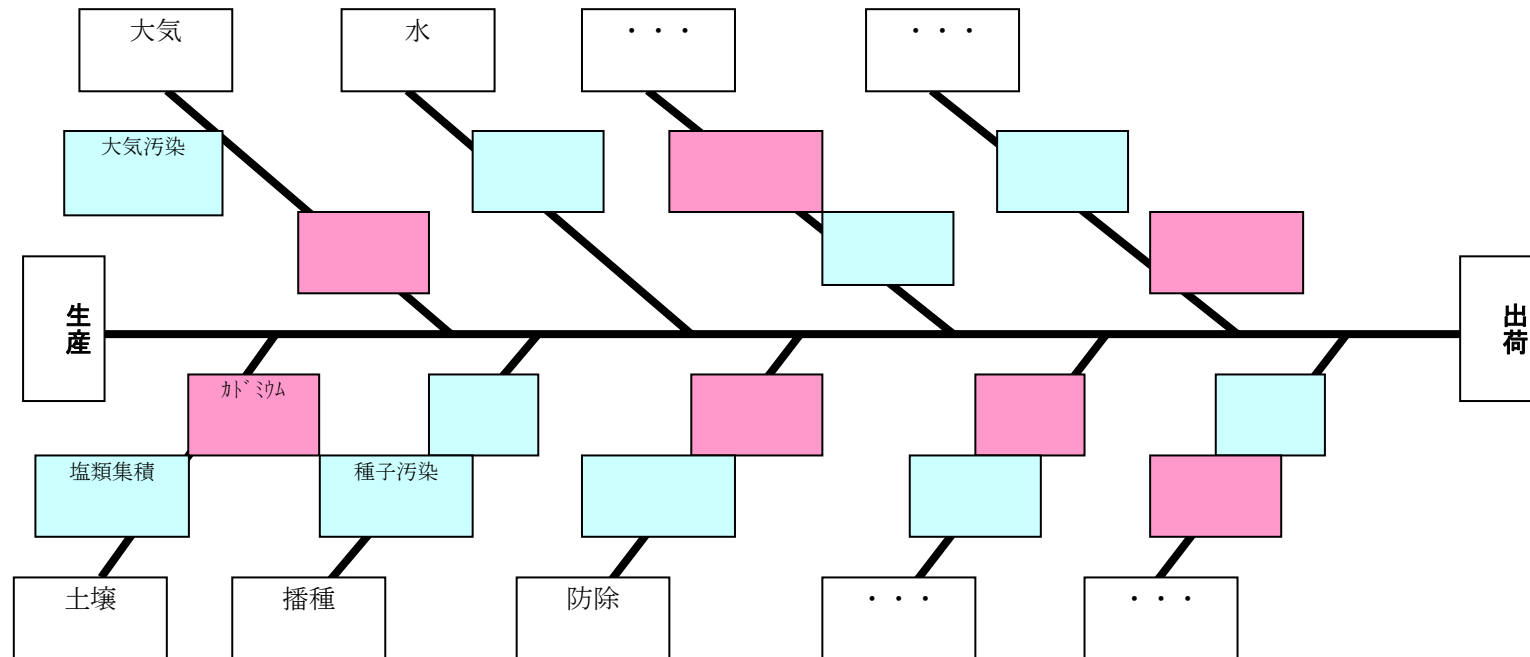
⇒食料自給率の向上

(参考) JAグループの安全・安心の全体像



JAグループが取り組むGAP

- 生産者が自ら危害要因について、話し合いチェックリストを作成していく(考えるGAP)。



全農の加工・業務用に対応した供給 販売システムの構築の考え方

<第1ステップ>

契約取引に向けての産地取組みマニュアルの策定と推進

<第2ステップ>

契約取引が可能な産地の拡大

品目別・業務用特別規格の選定

<第3ステップ> 業務・加工向け実需者ニーズに対応した供給体制の整備 (価格・スペック)

○ニーズに対応できる価格

⇒生産手法の見直し(省力化による多収量生産)、コスト削減(資材コンテナの活用、物流の合理化)

○品種・品質・衛生管理面

⇒加工適性の高い(歩留り)の品種選定、適性産地の開拓、GAPの導入
(物流)

○ニーズに応じた物流網の構築(周年供給体制と全国一律の納品条件、小口ロットの受発注業務)

⇒協力企業・協力工場(カット等の一次処理機能)の設置とネットワーク化