

15年5月28日

食品表示に関する共同会議御中

日 本 豆 腐 協 会
東京都千代田区岩本町1-1-6
☎ 03-5687-6542
会 長 町 田 幸 雄

豆腐製品の原料原産地表示について

我が国の食品用大豆の使用量は、平成13年で、豆腐用493千トン、納豆用124千トン、凍豆腐30千トン、味噌163千トン、醤油30千トン、豆乳7千トン、その他・総菜、ゆば、きな粉等173千トンである。一方、国産大豆の生産量は流通量で約170千トンであり、16.7%の自給率である。その他は全て輸入大豆に依存している。また、国産大豆価格は1.8倍になっており、末端商品の現状価格を維持しているのは、輸入原料の価格が安価に仕入れられる理由による。

そもそも、原料原産地表示は、原料とその製品が、その形態や品質上にはほとんど変わらず、原料の特性がそのまま製品の特性となるような低次加工品であって、特に必要があると認められるものに限定すべきである。加工度の高い加工食品は、一定品質と安定供給を実現させる目的から、季節変動等に対応して調達先を変えるので、現実問題として原料原産地の表示は困難である。

農林水産省は、平成12年3月に『原料原産地の表示のあり方』（加工食品の原料原産地表示検討委員会報告）がとりまとめられている。ここで十分に検討されていると考えればこの結論を尊重すべきである。

また、平成14年12月に当協会会員に対して原料大豆使用状況調査を行った。その結果について、参考のために参照願いたい。

1) 原料大豆の調達について

豆腐製品に使用される原料大豆は、国産大豆の外、その調達先は輸入先として、アメリカ、カナダ、アルゼンチン、ブラジル、中国、オーストラリアがあります。大豆は、その時の相場によって価格が変動する。また収穫が一年一作のために、一年間その年の大豆を使用します。また、生産国の気象変動による生産、収穫変動調整や新穀、旧穀との端境期での配合調整にその都度苦慮しており、産地や配合比率を変えながら品質の維持に対処している。従って、これらの理由により、一年中特定の輸入先の大豆のみを使用することがなく、その都度使用大豆を変える場合がある。従って、原産地が一定しておらず、その都度全ての原産地を表示することは大変難しいことである。

2) 原料大豆の購入について

豆腐に使用される原料大豆の購入は、商社、問屋からの仕入れが多く、大豆流通業者の段階で混合し、業者ブランドで流通され、豆腐製造業者にその内容が知らされていない場合があり、原産地が特定されていない。

また、豆腐の製造段階で、製品の品質内容によって、原料を混合する場合があり、混合する原産地、品種は多岐にわたり特定しない。

原料原産地表示は、その都度の使用原料の産地名称になり、コンタミを含めて不適切な表示に繋がりがやすく社会問題になる。

3) 原料調達の多様化に支障をきたす

豆腐に使用する大豆の84%は輸入に依存している。原料原産地表示の場合によっては特定な原産地国に傾倒することが考えられ、食料安保の立場から輸入先の多様化を図っていることに逆行することにもなり、また、国際的にみて、貿易摩擦にもなりかねない。

4) 国産大豆の使用量減退への影響

国産大豆の豆腐への利用は、平成11年より生産の増加に伴い使用量が増加している、平成12年は昨対で38%増、平成13年は45%増、平成14年は豆腐用としては約11万トンが使用されており、昨対で38%増である。今後、生産量の増減によって、豆腐用として安定した原料供給源として考えられるところであるが、原料原産地表示が仮に施行されることになったら、従来、最も安定的実績があるアメリカ大豆に大部分をシフトせざるを得なくなり、国産大豆の使用が減退することは明らかである。

- 5) 大豆加工食品原料の国産品表示については、既にJAS法における強調表示として制度化されており、現在、国産大豆商品を最も効果的に差別化商品として消費者に受け入れられている。仮に輸入原料の原産地表示を実施した場合、国産品であるとの強調表示が薄れる可能性があり、国産大豆の消費に悪影響を及ぼすものと考えられる。
- 6) 原料原産地表示の実施は、全ての原料についての表示をすることから、包装資材を改版しなければならない、現在、量販店での流通が大部分を占める豆腐製品は、アイテム数が70種類に及んでいる。これらを更に原料毎に表示をするには、フィルムを数倍用意することになり、大変な経費負担と包装材料の在庫管理、使用包材のチェック、納入先への通知許可確認など想像を絶する雑務繁忙になる。

以上