

平成15年5月8日  
厚生労働省医薬局食品保健部企画課  
農林水産省総合食料局品質課

第5回「食品の表示に関する共同会議」の議事概要について

第5回「食品の表示に関する共同会議」の議事概要を、以下のとおりとまとめましたので、お知らせします。

1. 日時 平成15年4月25日（金）14：00～16：00
2. 場所 日本郵政公社本社（旧郵政事業庁）2階共用会議室A～D  
（東京都千代田区霞ヶ関1-3-2）
3. 議事概要  
別添参照

(別添)

第5回「食品の表示に関する共同会議」の議事概要  
(平成15年4月25日(金))

1. 委員の出欠

委員12名中10名が出席。  
(欠席：豊田委員、中村委員)

2. 概要

- (1) JAS法における生鮮・加工の分類について  
事務局から、資料1(JAS法における生鮮・加工の分類をどのように考えるのか)について、説明。

<意見交換>

- 委員： 参考資料2 p 2のBの部分について、JAS法と食品衛生法で加工食品の分類に違いがあるとなっている。食品衛生法では加工食品について定義を明確にされていたと思う。塩干、塩蔵魚介類や乾燥野菜も分類上は加工食品だが表示対象外になっていると認識しているが、この点について厚生労働省に確認したい。
- 事務局： その通りで間違いない。
- 委員： 参考資料2 p 2のAの部分だけ(食肉スライス、刺身等)だけがJAS法と食品衛生法とで分類が異なる。
- 座長： 食品衛生法では包丁等で手が加わっても加工食品としている。しかしながら、JAS法では食肉スライス、刺身等は生鮮食品に分類しており、この点が不一致となっている。
- 委員： 前日も申し上げたが、一番大事なことは消費者の認識と法律の区分が違っていることである。消費者はカット野菜ミックスや刺身盛り合わせは生鮮食品という認識であり、消費者の意識をどう反映させるかがポイント。すべての食品に表示を義務付けた平成11年のJAS法改正では、表示が可能か否かの実情に併せて加工食品と生鮮食品の分類をした経緯

がある。当時は流通実態や表示実行性からどういう表示が実務的に可能かどうかによって整理をしたが、表示項目が問題になるのであれば表示方法の工夫によって対応可能であり、消費者の意識が大事である。

委員： 今までやっていた表示が出来なくなるのはおかしい。どこで線を引くかが問題でなく、どこまで表示するのかを考える必要がある。

座長： 食品衛生法は加工食品を概念で仕分けているが、JAS法では個々の品目ごとに判断して拡大してきた。整合性がないといえばそうであるが、運用面ではうまくいっているともいえるのではないか。いずれにしろ、この問題は資料2の2番目の問題であり、「生鮮・加工の境界的な食品について、原料の原産地をどのように表示すべきか」との点に関連しており、次の議題に移ることとする。

(2) 生鮮・加工の境界的な食品について、原料の原産地をどのように表示すべきかについて

事務局から、資料1（JAS法における生鮮・加工の分類をどのように考えるのか）について、追加説明。

参考人（量販店水産担当者）：

まず、間違いの起こりやすい表示は、やってはいけないと言うことを考えている。各店舗で間違いなく出来ることが大前提と考えている。

例えば、刺身の盛り合わせは、

- ①「2点盛り」から「10点盛り」まで、その組み合わせは多種多様である。これを包装容器に貼付するラベル上で表記することは、技術上の観点からも作業上の観点からも実質不可能であると判断する。
- ②単品は全て表示できるから、盛り合わせも表示することは技術的に不可能ではないが、表示ミスがたぶんに起こりやすい。表示に間違いがあってはいけないので、間違った表示になるのであれば表示するべきではないと考えている。1店舗ごとに間違いなくできるかといえば疑問である。

- ③刺身盛り合わせの原産国は個々の魚種ごとに多数あり、それを組み合わせるのでそのパターンは当社では87通りになる。これだけの組み合わせの入力を実務的にできるかと聞かればできない。通常の加工食品では本部で一括して入力をしているが、刺身盛り合わせの場合表示は店舗ごとのラベルで行っており、多くのパターンの中から選び出すことも煩雑な作業であるばかりか、原産地が一定していない天然物では1文字ずつ入力が必要となる。
- ④消費者にとっては表示することが重要ではあると思っているが、できないものは表示すべきではない。消費者が知りたいのであれば、個々に表示するのではなく看板を掲げてそこに掲示することは可能かもしれないが、近海物を入れようとすればさらに朝と夕方産地は異なる場合がある。
- ⑤もともと刺身の盛り合わせは消費者の要望でできたものであるにもかかわらず、表示ができないため商品を提供できなくなるのであれば、それこそ消費者のためにならないのではと思う。刺身の盛り合わせについては生鮮品と思うが、表示の仕組みと関連させるべきではない。表示の仕組みを考慮するのであれば、生鮮品であっても特例的に表示義務の対象としないという方法もあるのではないか。

<意見交換>

座長：盛り合わせの要望は核家族化の進行により高まってきている。表示に何を求め、表示により何を伝えるべきなのか。単品のものは表示しているのか。

参考人：単品の場合、コード体系が1つであり、原産国がいくつあっても可能であり、全て表示している。一方、いわゆる同種混合のマグロ盛り合わせの場合、コードが複雑となるため、看板で対応している。全て養殖魚であれば原産地は固定できる。

委員：看板による表示であれば理論上はできると思うが、朝と夕方原産地が変わることもあり、大手スーパーであれば対応可能と思うが、中小のスーパーではできないと思う。

参考人：看板表示では水産物加工担当者が毎日変更しなければな

らず、間違いなく書き換えるのは不可能。間違いなく表示することが大事である。消費者が知りたい情報量はこのぐらいの量であると思う。

委員： 表示の作業は、大変複雑なものであることはよく分かった。作業が大変ということでできないのか。

参考人： すべての伝票管理が小売りまで出来ているかは不明である。仮に帳票管理がきちんとされてきていても、プリンターに入力するのは極めて難しい。プリンター入力には、1文字の入力に4桁の番号を入力する必要があり、1文字でも間違えれば打ち直しとなる。インスタ以外で加工し、原産地が養殖等で固定されていれば対応はできないわけではない。

委員： 消費者も必ず表示して欲しいと知っているわけではなく、どこまで情報提供が可能なのか知りたい。

参考人： お客様は刺身の盛り合わせは、生鮮食品と思っていることは確かであるが、生鮮食品であっても表示できないものがあることを理解して欲しい。できないことを義務付けることは法律の精神に反する。

委員： 例えば添加物であれば分析して調べることは可能であるが、原産地は調べようがない。表示内容が間違っていることを指摘できるのだろうか疑問である。間違っていることを指摘できないのに義務付けることはあまりにも現実離れしており、かえって消費者に不安感を与えかねない。義務付けるのであれば監視できる体制が整ってからすべきである。

委員： 養殖物と天然物では明らかに脂肪量に差があり、消費者は表示を見て判断している。これについては知りたいと思う。

参考人： ご指摘のように解凍・養殖の表示は、お客様の関心は高い。マグロとイカのように見ればわかるものについて表示する必要があるのか。健康上の危害防止に関係した表示項目を第1に、解凍・養殖、原産地や原材料名はその次に必要なものではないか。

委員： 生鮮食品であるから表示しなさいと知っているわけではない。対応できないなら、納得いくような理由を示すべきであると思う。

座長： 表示項目についてはもう少し整理が必要である。加工食品

- では中身がわからないので、原材料名表示が必要であるが、生鮮食品では見ればわかる。より有益な表示の検討が必要。
- 委員： 未だにJISコードによる入力をしているとのことであるが、日本はIT立国を目指しているにもかかわらず、まだ情報システムはこの程度なのかと実感させられた。食品流通をバックアップする技術革新が必要。
- 参考人： 加工食品一般についてはすでに、オンライン化されているが、生鮮食品の一部についてはまだであり、対応できる機械もない。
- 座長： 独立でやっている商店での対応は難しいと思う。しかしながら、表示に対応できないからという理由で商売ができなくなることも問題である。限られたスペースにどれだけの表示をするべきか考える必要がある。しかしながら、JAS法では生鮮品に分類しており、この点が不一致となっている。

### (3) 加工食品の原料原産地表示について

事務局から参考資料1(加工食品の原料原産地表示の現状について)、水産庁から参考資料3(水産物加工品の原料原産地表示品目の検討状況)について、説明。

#### <意見交換>

委員： 刺身の盛り合わせについて、いくつかの生協に聞いてみたが、刺身の盛り合わせに、産地情報を提供することは、実際には、非常に難しいらしく、ボードも含めてやっているところはない。指針的なものを示して、何年か試してみて、実態を見ていくことが必要ではないか。

加工品の原料原産地をどこまで広げるかは、現状の個別品目毎に定めるのではなく、一定基準を満たしたら表示させる方が消費者にとって分かりやすいのではないか。加工度が高くなるほど、季節などによって、産地が変わりやすく、多産地にわたることになる。例えば、オレンジジュースに特色のある原料として原料原産地を表示していたが、原料を2か所から調達することからその混合比率が変わるので、パーセンテージが表示できないため、表示による情報提供をするのは

やめようと言うことで、産地表示をしていたのを現在はやめてしまった。

表示をむやみに難しくすることは、消費者のためにもよくないと考える。水産物の昆布2次加工品については、すぐにはやらない方がよいと思う。

委員： 参考資料1P4に原料原産地を行う品目の視点の6項目があげられているが、原材料の品質が良ければ、製品の品質が良くなるのは当たり前であり、製造加工する際の技術で製品の品質を補う場合など、プラスアルファの要因で品質が変化することがある。梅干し、らっきょうの場合、プラスアルファの要因は少なかったが、塩干、塩蔵魚介類等に広げていくとプラスアルファ要因が生じる。よって、この6項目をそのまま適用するのはどうか。

委員： 6項目のうち、消費者に誤解を与えるというのは景表法にも関連する分野である。また、そば、うどん、豆腐は原料の原形をとどめていないが、対象としてほしい品目である。漬物の原料原産地の考え方を基本としてはどうか。

座長： 要望のある品目は、どこから要望が上がってきているのか。

事務局： 梅、らっきょうは、そもそも輸入品が増えていく傾向の中で、紀州の梅など生産地から、外国産と国産を差別化してほしいと要望が上がってきた。生産現場側からの要望が多く、策定してきたと認識している。

委員： 6項目は、同等ではない。梅干しはプロが食べてもわからないのに、本当に義務化が必要か。質問だが、原料の品種が原産地によって異なる場合があるのか。

事務局： うなぎを例にとると、日本と中国は品種が違うので、産地と品種に相関があると考えている。他の作物では一般に、国内から種を持っていく開発輸入の場合、品種は全く同一である。

委員： 日本ではヨーロッパ種の養殖を規制しているのか。

水産庁： 養殖に対する規制はないが、一般に中国からはヨーロッパ種を蒲焼きに加工してから輸入する。台湾の活鰻では日本種も輸入されている。

委員： 消費者はうなぎの産地より、品種の違いを知りたいのでは

ないか。

委員： しいたけは菌床だけでなく原木まで外国に持っていつている。消費者から見て、安全性への不安があり、生産者からは価格差があるので、このようなものを表示すべきと考える。質問だが、乾しいたけで、岩手産のしいたけを東京で加工すると、岩手産と表示できないと聞いたが、どうなのか。

事務局： 乾しいたけ品質表示基準では、取れた場所で、乾燥し、パック詰めした物のみが、〇〇産とできるとなっている。このような規制は、乾しいたけ以外にはない。

委員： 6項目について、基準が必要となる理由が書かれていない。消費者は原料原産地を安全性を判断するための1つの情報として欲していると思うが、厚生労働省は、このことについて、どのように考えているのか。

事務局： 安全性の観点から、原産地を表示して欲しいという声があるのは認識しているが、安全性の問題は、産地と直接結びつくものではなく、個々の食品ごとに検疫所、都道府県で対応すべきものであると認識している。また、食品衛生法では、科学的に検証可能なもののみに表示を義務づけているところであり、原料原産地表示は、科学的に検証するのは難しいと認識しており、食品衛生法で原料原産地表示を義務づける考えはない。

事務局： JAS法では消費者の選択に資するため、品質に関する表示を義務づけている。品質に差がでる要因となるものを表示させている。品種が同じでも、例えば米のコシヒカリは産地によって、食味が異なる等品質に差がある。JAS法では、生鮮食品にはこのような観点から原産地表示を義務づけている。原料原産地は、6項目に従い、いわば試行的に進めてきているが、この6項目について、見直すべきか否か、また、単品追加方式か、グルーピングするののかという問題も含めて、この場で検討していただきたい。

委員： 消費者として、安全性と絡めて原産地を考えているわけではない。どこの産地のものを食べたいという点を含め、情報がほしいと思っている。

座長： 加工食品の原料原産地表示を中心に、ある程度踏み込んだ



ところまで御議論頂いた。これはなかなか難しい問題ではある。

次回は、3点目の加工食品の原料原産地表示について、現場の事業者の方をお呼びしてお話を伺いつつ議論することとしたい。

- また、次回以降の開催日程については、事務局より、  
第6回： 5月28日（水）10時～  
との案が示され、了承された。

以 上