

加工食品の原料原産地表示の義務対象品目の見直しについて(案)

1 基本的な考え方

今回の見直しは、「食品の表示に関する共同会議」における議論を踏まえて平成18年4月に取りまとめた「加工食品の原料原産地表示のさらなる推進について 報告書(以下「報告書」)」に基づき、パブリックコメント、その後の意見募集(意見陳述を含む)における意見も踏まえて、加工食品の原料原産地表示の対象の見直しを行うもの。

検討対象となる具体的な品目については、パブリックコメントにおいて追加すべき品目として寄せられた品目(第24回共同会議において平成16年9月に20食品群を原料原産地表示の対象として以降、政策提案等により要望が寄せられていた品目として紹介した品目である惣菜、冷凍食品を含む)とする。

2 報告書において示された考え方(抜粋)

20食品群選定の基本的な要件である、

- ① 原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると一般に認識されている品目
- ② 製品の原材料のうち、単一の農畜水産物の重量の割合が50%以上である商品に基づき、更に以下に示す具体的な事項を総合的に検討して判断するものとする。

(1) 見直しの際に踏まえることとされている「製造及び流通の実態」については、豊凶の変動など単年度の変化ではなく、複数年の傾向として変化の状況を見るため、概ね過去5年間(平成11年～平成16年:データの得られるものについては、平成17年も考慮に入れるなど、必ずしも5年間で厳格に捉えるものではない。)において、

- ① 国内での加工食品の製造量、消費量が大幅に増加
- ② 原料(海外で加工された中間加工品を含む)の輸入量が大幅に増加するなど、「製造、流通の実態が大きく変化した」ものであって「消費者の関心」の高い品目について、

(2) 20食品群選定の基本的な要件①についての具体的な要件に関しては、「加工の程度が低い、言い換えれば生鮮食品に近い加工食品であること」は踏まえつつ、(1)の状況の変化に鑑み、「原産地によって原料の品質に違いが見られ商品の差別化がされていること」及び「原料の調達先が海外も含め多様であること」という要件を十分勘案し、

(3) 更に、

- ① 当該加工食品が表示義務対象品目と同様に食されることや、同等と見なされるなど、品目間の整合性を図ること、
 - ② 表示の実行可能性に大きな問題が無いこと、
- を勘案して、検討すべきである。

3 品目別の考え方について(案)

○緑茶飲料

	主な意見	選定要件との関係																																																
賛成	<ul style="list-style-type: none"> ・20食品群の表示義務対象品目に緑茶(リーフ)があり、同一原料により製造される緑茶飲料も同じ扱いとすべき。(個人、農業生産者団体) ・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。(個人) ・輸入茶葉と日本茶葉の品質については、製造技術及び品種に差がありかなりの品質の差がある。(農業生産者団体) ・輸入茶葉と日本茶葉の価格については、日本茶葉の一番高いものが2,500円/kg位で、輸入茶葉は、300円/kg位であり、日本茶葉でいう4番茶あたりに該当する。(農業生産者団体) ・パッケージのデザイン、CM等により、緑茶飲料＝日本産という認識を多くの人々が持っている。(個人) ・原料の外国産の緑茶は輸入後、国内の実需者によって「緑茶」、「緑茶飲料」等に仕分けられその後の流通過程で同じ原料が必要先によっては原料原産地表示の義務づけられる製品(緑茶)と義務づけされない製品(緑茶飲料)として混在して流通しており、最近では輸入茶が大幅に増加している。(農業生産者団体) ・ブレンド、火入れ技術等が複数多岐にわたる等の理由から、義務づけを反対する意見があるが、これは、緑茶及び緑茶飲料とも共通の重要な技術であり表示義務を峻別する理由にならない。(農業生産者団体) 	<p>○緑茶飲料の生産量(単位:千キロリットル)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>平成11年</th> <th>平成12年</th> <th>平成13年</th> <th>平成14年</th> <th>平成15年</th> <th>平成16年</th> <th>平成17年</th> </tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </table> <p>○原料(緑茶(リーフ))の輸入量(単位:トン)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>平成11年</th> <th>平成12年</th> <th>平成13年</th> <th>平成14年</th> <th>平成15年</th> <th>平成16年</th> <th>平成17年</th> </tr> </thead> <tbody> <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> </tbody> </table> <p>○加工工程</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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 <p>○主な原料の主な輸入先</p> <ul style="list-style-type: none"> ・緑茶(リーフ)の輸入先:中国96%(H17) ・国内の緑茶の生産量 平成15年(91,900トン)、平成16年(100,700トン)、平成17年(100,000トン) 		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		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																																									
			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																																											
	12,047	14,328	17,739	11,790	10,242	16,995	15,187																																											
変化率	100	119	147	98	85	141	126																																											
反対	<ul style="list-style-type: none"> ・購入する際は、メーカーや商品名、ブランドで選んでおり、原料の原産国を気にして購入はしていない。(個人、事業者、事業者団体) ・今でも国産と表示している商品があるので、任意の表示で十分である。(個人、事業者、事業者団体) ・無理に義務化を求めることは、意図しない及び意図的な虚偽表示を招きかねない。(個人) ・原産地が品質に対して与える影響は極めて小さい。影響を与えるのはあくまで茶葉の品質そのものでありその原産地ではない。消費者に好まれる原産地のものであれば、高品質でなくても優良であると誤認されてしまう可能性がある。(個人、事業者、事業者団体) ・余分な負担が発生し、コストがあがり、消費者の利益にはならない。(個人) ・消費者は原産地に対し、日本産に比べて中国産は安全性や品質に対する信頼性の面で劣っているというイメージが存在している。そのような中で、義務化をすれば、大手を中心に日本産が集中している傾向が強まり、中小企業では日本産の茶葉の調達に困難になり、また、日本産の茶葉の仕入価格の高騰を招く結果となる。(個人、事業者、事業者団体) ・原産地という商品の選択肢は増えるが、同じ原産地であっても異なる品質の商品が存在するようになることが容易に推測でき、消費者のメリットよりも混乱をもたらすおそれがある。(事業者) ・常に安定した味を出すためにブレンドなどをしており、加工度が低いとはいえない。(個人、事業者) ・義務化にあたっては、国産、外国産の表記に留めるべき。(農業生産者団体、事業者) 	<p>○対象の考え方(案)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・製造・販売量が大幅に増加している。 ・茶の特性を踏まえ、原料原産地は「お茶の葉」を摘んだ地ではなく「荒茶」の製造地としており、荒茶を仕上げ加工した緑茶(リーフ)は、原料原産地の表示義務付けの対象となっている(緑茶、緑茶飲料は、20食品群の選定の過程において、加工の程度からではなく「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」可能性のある品目として意見募集が実施され、検討された)。 ・緑茶飲料においては、茶葉からの抽出(飲料としての茶の品質を保ち充填を実施)を行う工程があるが、緑茶飲料の抽出前の茶葉のブレンド・仕上げの工程は、緑茶(リーフ)においても実施される。緑茶(リーフ)、緑茶飲料ともに原料茶葉の選定、及びこれをブレンド・仕上げする工程が、そのおいしさ等の品質を左右する重要な役割を果たしていると考えられる。 ・以上のことを踏まえると、原料の茶葉の品質を踏まえてブレンド・仕上げされる「緑茶」と「緑茶飲料」について整合性を図る意味から、「緑茶飲料」を義務表示対象品目として良いのではないかと考えられる。 																																																

○あげ落花生(バターピーナッツ)

	主な意見	選定要件との関係																								
賛成	<ul style="list-style-type: none"> ・渋皮を剥いて油で揚げただけであり、原料の品質が大きく反映する。バターピーナッツの原料落花生の重量比は97%以上である。(事業者団体) ・バターピーナッツは、元々は油で揚げた落花生にバターをまぶし塩等をしたものであったが、現在はバターをまぶす事はほとんど無い。(事業者団体) ・義務化対象となっている「いり落花生」は、炒った落花生に塩等をしたものであり、油で揚げた落花生と加工度で差がない。(事業者団体) ・いり落花生と油で揚げた落花生は、商品の取り扱い上、特に区分しているわけではない。(事業者団体) ・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。(事業者団体) ・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。(事業者団体) ・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。(事業者団体) 	<p>○落花生の輸入量(単位:トン、むきみ換算)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>平成11年</th> <th>平成12年</th> <th>平成13年</th> <th>平成14年</th> <th>平成15年</th> <th>平成16年</th> <th>平成17年</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>43,656</td> <td>45,707</td> <td>42,771</td> <td>41,470</td> <td>44,644</td> <td>41,397</td> <td>41,425</td> </tr> <tr> <td>変化率</td> <td>100</td> <td>105</td> <td>98</td> <td>95</td> <td>102</td> <td>95</td> <td>95</td> </tr> </tbody> </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		43,656	45,707	42,771	41,470	44,644	41,397	41,425	変化率	100	105	98	95	102	95	95
			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																	
			<p>○バターピーナッツの輸入量(単位:トン)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>平成11年</th> <th>平成12年</th> <th>平成13年</th> <th>平成14年</th> <th>平成15年</th> <th>平成16年</th> <th>平成17年</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>33,307</td> <td>32,959</td> <td>33,828</td> <td>35,552</td> <td>38,046</td> <td>37,536</td> <td>38,685</td> </tr> <tr> <td>変化率</td> <td>100</td> <td>99</td> <td>102</td> <td>107</td> <td>114</td> <td>113</td> <td>116</td> </tr> </tbody> </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		33,307	32,959	33,828	35,552	38,046	37,536	38,685	変化率	100	99	102	107	114	113
	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																			
	<p>○加工工程</p> <ul style="list-style-type: none"> ・油で揚げた後、油をきって塩等で味付けする。 <p>○主な原料の主な輸入先</p> <ul style="list-style-type: none"> ・落花生の輸入先: 中国70% アメリカ22%(平成17年) 																									
	<p>○対象の考え方(案)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・油で揚げた落花生にバターをまぶしたものをバターピーナッツと称していたが、現在はバターをまぶした商品はほとんど無く、落花生を揚げたものに塩等をしたものがバターピーナッツ、あるいは単にピーナッツ、落花生として販売されている。 ・義務化対象となっている「いり落花生」は、炒った落花生に塩等をしたものであり、「あげ落花生」(油で揚げた落花生)と加工度で差がない。 ・いり落花生とあげ落花生は、商品の取り扱い上、特に区別されずに流通している。 <p>・以上のことを踏まえると、いわゆるピーナッツとして特に区別されずに流通している落花生のうち、「いり落花生」は対象とし、「あげ落花生」は対象としない現状が公平性を欠くと考えられることから、「あげ落花生」を義務表示対象品目として追加し、「いり落花生」との整合性を図ることが必要ではないか。</p>																									
反対	<ul style="list-style-type: none"> ・意見なし。 																									

○果実飲料

	主な意見	選定要件との関係																																																																																																
賛成	<ul style="list-style-type: none"> ・安心して購入できるように原料の原産地表示を希望する。(個人、事業者団体、消費者団体、その他) ・国産果汁と輸入果汁の品質の差異はとて大きいと考えられる。(消費者団体、その他) ・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。(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。(個人、農業生産者団体、事業者団体) ・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、原料原産地表示は必要。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。(事業者団体) ・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。(個人) ・りんご果汁と書いてあると消費者は国産と認識している。(個人) 	<p>○果実飲料の生産量(単位:千キロリットル)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>平成11年</th> <th>平成12年</th> <th>平成13年</th> <th>平成14年</th> <th>平成15年</th> <th>平成16年</th> <th>平成17年</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>2,280</td> <td>2,335</td> <td>2,025</td> <td>2,090</td> <td>1,562</td> <td>1,765</td> <td>1,828</td> </tr> <tr> <td>変化率</td> <td>100</td> <td>102</td> <td>89</td> <td>92</td> <td>69</td> <td>77</td> <td>80</td> </tr> </tbody> </table> <p>○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)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>平成11年</th> <th>平成12年</th> <th>平成13年</th> <th>平成14年</th> <th>平成15年</th> <th>平成16年</th> <th>平成17年</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>212,095</td> <td>214,566</td> <td>251,449</td> <td>229,134</td> <td>219,492</td> <td>263,532</td> <td>280,910</td> </tr> <tr> <td>変化率</td> <td>100</td> <td>101</td> <td>119</td> <td>108</td> <td>103</td> <td>124</td> <td>132</td> </tr> </tbody> </table> <p>・うち、かんきつ類のもの</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>平成11年</th> <th>平成12年</th> <th>平成13年</th> <th>平成14年</th> <th>平成15年</th> <th>平成16年</th> <th>平成17年</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>109,011</td> <td>110,442</td> <td>131,916</td> <td>128,253</td> <td>116,308</td> <td>137,153</td> <td>138,003</td> </tr> <tr> <td>変化率</td> <td>100</td> <td>101</td> <td>121</td> <td>118</td> <td>107</td> <td>126</td> <td>127</td> </tr> </tbody> </table> <p>・うち、りんごのもの</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>平成11年</th> <th>平成12年</th> <th>平成13年</th> <th>平成14年</th> <th>平成15年</th> <th>平成16年</th> <th>平成17年</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>59,960</td> <td>60,773</td> <td>78,030</td> <td>60,769</td> <td>60,515</td> <td>75,565</td> <td>84,525</td> </tr> <tr> <td>変化率</td> <td>100</td> <td>101</td> <td>130</td> <td>101</td> <td>101</td> <td>126</td> <td>141</td> </tr> </tbody> </table> <p>○加工工程</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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 <p>○主な原料(中間加工原料)の主な輸入先</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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) ・濃縮りんご等の輸入先(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) <p>○対象の考え方(案)</p> <p>果汁の輸入量は増加傾向にあるが、</p> <ul style="list-style-type: none"> ・搾汁、濃縮、ブレンド等の工程を経て製造され、加工度が高いものもある食品。 ・20食品群の義務付けを議論した際に指摘された実行可能性(濃縮還元等原料の中間加工品は、加工国はわかるが原料の原産国を判別できない場合がある。)の課題がクリアされていない。 ・果汁は、糖度等産地とは別の基準で取引されている場合もあり、産年や気候に左右される。複数国の原料を糖度等の基準により組み合わせて一定の品質を保っており原料が切り替わる。 <p>以上の点から義務表示対象品目とすることは適当でないとする。</p>		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		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		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		109,011	110,442	131,916	128,253	116,308	137,153	138,003	変化率	100	101	121	118	107	126	127		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		59,960	60,773	78,030	60,769	60,515	75,565	84,525	変化率	100	101	130	101	101	126	141
			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																																																																																									
			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																																																																																									
			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																																																																																									
			109,011	110,442	131,916	128,253	116,308	137,153	138,003																																																																																									
		変化率	100	101	121	118	107	126	127																																																																																									
	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																																																																																											
	59,960	60,773	78,030	60,769	60,515	75,565	84,525																																																																																											
変化率	100	101	130	101	101	126	141																																																																																											
反対	<ul style="list-style-type: none"> ・購入する際は、メーカーや商品名、ブランドで選んでおり、原料の原産国を気にして購入はしていない。(個人) ・製品の差別化については、任意で強調表示を行っており、原料原産地を義務化する必要はない。(個人、事業者) ・無理に義務化を求めることは、意図しない及び意図的な虚偽表示を招きかねない。(個人) ・余分な負担が発生し、コストがあがり、消費者の利益にはならない。(個人) ・原料の安定供給と製品の品質維持のため、原産地の異なる原料の切り替え、混合比率の変更は、日常的に実施されており、義務化されれば極めて頻繁に表示を変更する必要があり、現実的には実施不可能である。(事業者) ・原料として使用する果汁(中間加工品)は、周辺国の果汁等をブレンドしている場合もあり、原料果実の原産地がわからない場合がある。(事業者団体) ・Brix(糖度の指標)等、原料果汁の品質の違いから、ブレンドが行われている。(事業者団体) ・義務化をすれば、一部の優良と考えられている原料を使用した商品だけが製品化され、果実飲料自体の減少と、一部の優良と考えられている原料の需要だけが拡大していくようなことが考えられる。(個人、事業者) ・一定の品質を維持し、素材の香味や色調、フレッシュ感を損なわないために、さまざまな高度な技術で製造されており、加工度の高い食品である。(事業者) 																																																																																																	

○野菜飲料

	主な意見	選定要件との関係																								
賛成	<ul style="list-style-type: none"> ・安心して購入できるように原料の原産地表示を希望する。(個人) ・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。(個人) 	○野菜飲料の生産量(単位:キロリットル)																								
		<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>平成11年</th> <th>平成12年</th> <th>平成13年</th> <th>平成14年</th> <th>平成15年</th> <th>平成16年</th> <th>平成17年</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>244,000</td> <td>260,000</td> <td>283,000</td> <td>234,000</td> <td>264,000</td> <td>285,000</td> <td>371,000</td> </tr> <tr> <td>変化率</td> <td>100</td> <td>107</td> <td>116</td> <td>96</td> <td>108</td> <td>117</td> <td>152</td> </tr> </tbody> </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		244,000	260,000	283,000	234,000	264,000	285,000	371,000	変化率	100	107	116	96	108	117	152
			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																	
			244,000	260,000	283,000	234,000	264,000	285,000	371,000																	
		変化率	100	107	116	96	108	117	152																	
○野菜飲料の輸入量(単位:トン)																										
<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>平成11年</th> <th>平成12年</th> <th>平成13年</th> <th>平成14年</th> <th>平成15年</th> <th>平成16年</th> <th>平成17年</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>5,670</td> <td>6,241</td> <td>6,573</td> <td>4,426</td> <td>4,654</td> <td>5,455</td> <td>5,394</td> </tr> <tr> <td>変化率</td> <td>100</td> <td>110</td> <td>116</td> <td>78</td> <td>82</td> <td>96</td> <td>95</td> </tr> </tbody> </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		5,670	6,241	6,573	4,426	4,654	5,455	5,394	変化率	100	110	116	78	82	96	95		
	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																			
	5,670	6,241	6,573	4,426	4,654	5,455	5,394																			
変化率	100	110	116	78	82	96	95																			
反対	<ul style="list-style-type: none"> ・購入する際は、メーカーや商品名、ブランドで選んでおり、原料の原産国を気にして購入はしていない。(個人) ・製品の差別化については、任意で強調表示を行っており、原料原産地を義務化する必要はない。(個人、事業者) ・無理に義務化を求めることは、意図しない及び意図的な虚偽表示を招きかねない。(個人) ・余分な負担が発生し、コストがあがり、消費者の利益にはならない。(個人) ・産地よりはむしろ天候等による品質の変動が大きく、一定の品質の商品にするために複数国の原料を混合・調整するのが一般的である。(事業者) ・原料の安定供給と製品の品質維持のため、原産地の異なる原料の切り替え、混合比率の変更は、日常的に実施されており、義務化されれば極めて頻繁に表示を変更する必要があり、現実的には実施不可能である。(事業者) ・原料のブレンド比率は変動し、表示順序の異なる多種類の容器を準備しなくてはならず、実行は極めて困難である。(事業者) ・一定の品質を維持し、素材の香味や色調、フレッシュ感を損なわないために、さまざまな高度な技術で製造されており、加工度の高い食品である。(事業者) 	○原料(トマトピューレ及びペースト)の輸入量(単位:トン)																								
		<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>平成11年</th> <th>平成12年</th> <th>平成13年</th> <th>平成14年</th> <th>平成15年</th> <th>平成16年</th> <th>平成17年</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>59,381</td> <td>64,274</td> <td>61,893</td> <td>54,550</td> <td>56,380</td> <td>62,186</td> <td>72,639</td> </tr> <tr> <td>変化率</td> <td>100</td> <td>108</td> <td>104</td> <td>92</td> <td>95</td> <td>105</td> <td>122</td> </tr> </tbody> </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		59,381	64,274	61,893	54,550	56,380	62,186	72,639	変化率	100	108	104	92	95	105	122
			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																	
○原料(にんじんペースト)の輸入量(単位:トン)																										
<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>平成11年</th> <th>平成12年</th> <th>平成13年</th> <th>平成14年</th> <th>平成15年</th> <th>平成16年</th> <th>平成17年</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>10,771</td> <td>16,795</td> <td>21,169</td> <td>17,169</td> <td>18,091</td> <td>21,790</td> <td>36,160</td> </tr> <tr> <td>変化率</td> <td>100</td> <td>156</td> <td>197</td> <td>159</td> <td>168</td> <td>202</td> <td>336</td> </tr> </tbody> </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		10,771	16,795	21,169	17,169	18,091	21,790	36,160	変化率	100	156	197	159	168	202	336		
	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																			
○加工工程																										
<ul style="list-style-type: none"> ・搾汁、濃縮、ブレンド、加熱殺菌等を組み合わせて使用する。 ・輸入中間加工品(濃縮、ピューレ、ペースト)の使用がある。 <p>○主な原料(中間加工原料)の主な輸入先</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ トマトピューレ及びトマトペーストの輸入先: 中国32%、トルコ28%、ポルトガル14%(平成17年) ・ にんじんペーストの輸入先: アメリカ51%、オーストラリア42%(平成17年) 																										
○対象の考え方(案)																										
<p>原料となる野菜汁の輸入量は増加傾向にあるが、</p> <ul style="list-style-type: none"> ・搾汁、濃縮、ブレンド等の工程を経て製造され、加工度が高いものもある食品。 ・20食品群の義務付けを議論した際に指摘された実行可能性(濃縮還元等原料の中間加工品を使用)の課題がクリアされていない。 ・野菜汁は、産年や気候に左右される。品質や数量を維持するため複数国の原料を組み合わせて一定の品質を保っており原料が切り替わる。 <p>以上の点から義務表示対象品目とすることは適当でないと考える。</p>																										

○豆腐

	主な意見	選定要件との関係																																																
賛成	<ul style="list-style-type: none"> ・消費者の選択のよりどころであり、要望が多い。日本古来の食品である。(個人) ・伝統食品は安心な国産を食したい。(個人) ・安全・安心な国産を購入したい。(個人) ・北海道産を購入したい。(個人) ・自給率上昇のため。(個人) ・北海道産の食糧自給率上昇・地域経済活性のため。(個人) ・国産・北海道産は安全安心なものとして、消費者も食したいと思っている。(農業生産者団体) ・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。(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嗜好する見地から必要な原産地表示を要望。(個人) ・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。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。(消費者団体) 	<p>○豆腐・油揚げの生産量(単位:千トン)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>平成11年</th> <th>平成12年</th> <th>平成13年</th> <th>平成14年</th> <th>平成15年</th> <th>平成16年</th> <th>平成17年</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>1,452</td> <td>1,451</td> <td>1,451</td> <td>1,457</td> <td>1,457</td> <td>1,463</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>変化率</td> <td>100</td> <td>100</td> <td>100</td> <td>100</td> <td>100</td> <td>101</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>生産量は業界聞き取りを基とする。</p> <p>○大豆の輸入量(単位:トン)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>平成11年</th> <th>平成12年</th> <th>平成13年</th> <th>平成14年</th> <th>平成15年</th> <th>平成16年</th> <th>平成17年</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>4,884,212</td> <td>4,829,378</td> <td>4,831,951</td> <td>5,038,937</td> <td>5,172,520</td> <td>4,407,103</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>変化率</td> <td>100</td> <td>99</td> <td>99</td> <td>103</td> <td>106</td> <td>90</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>○加工工程</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 <p>○原料の調達先</p> <ul style="list-style-type: none"> ・大豆の輸入先:アメリカ75%、ブラジル13%、カナダ7%、中国4%(平成17年) ・国産大豆利用率・・・約27%(平成15年度) 		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	-		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	-
			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	-																																											
	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	-																																											
反対	<ul style="list-style-type: none"> ・原料大豆の混合、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が困難である。(事業者団体) ・ガイドラインの普及を図ることが肝要であり、その実行可能性など結果を見極めないうちは検討すべきでない。(事業者団体) 	<p>○対象の考え方(案)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・製造、流通の実態が大きく変化してはいない。 ・大豆を煮る、絞る、凝固等の工程を経て製造され、加工度が高い食品。 ・20食品群の義務付けを議論した際に指摘された実行可能性(複数の原産国の原料の混合・切替)の課題がクリアされていない。 ・豆腐、納豆については、第14回共同会議において「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」との取りまとめを受けて、本年6月に原料原産地表示のガイドラインを作成し、自主的な取組を始めたところであり、当面、この動きを見守る必要がある。 <p>以上の点から義務表示対象品目とすることは適当でないと考える。</p>																																																

○納豆

	主な意見	選定要件との関係																																																
賛成	<ul style="list-style-type: none"> ・消費者の選択のよりどころであり、要望が多い。日本古来の食品である。(個人) ・伝統ある食品は国産で食したい。日本の食文化である。(個人) ・国産(北海道産)を購入したいため。(個人) ・自給率上昇のため。(個人) ・食糧自給率の向上、地域の経済活性のため。(個人) ・国産・北海道産は安全安心なものとして、消費者も食したいと思っている。(農業生産者団体) ・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。(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嗜好する見地から必要な原産地表示を要望。(個人) ・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。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。(消費者団体) 	<p>○納豆の生産量(単位:千トン)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>平成11年</th> <th>平成12年</th> <th>平成13年</th> <th>平成14年</th> <th>平成15年</th> <th>平成16年</th> <th>平成17年</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>229</td> <td>220</td> <td>232</td> <td>254</td> <td>247</td> <td>250</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>変化率</td> <td>100</td> <td>96</td> <td>101</td> <td>111</td> <td>108</td> <td>109</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table> <p>生産量は業界聞き取りを基とする。</p> <p>○大豆の輸入量(単位:トン)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>平成11年</th> <th>平成12年</th> <th>平成13年</th> <th>平成14年</th> <th>平成15年</th> <th>平成16年</th> <th>平成17年</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>4,884,212</td> <td>4,829,378</td> <td>4,831,951</td> <td>5,038,937</td> <td>5,172,520</td> <td>4,407,103</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>変化率</td> <td>100</td> <td>99</td> <td>99</td> <td>103</td> <td>106</td> <td>90</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </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		229	220	232	254	247	250	-	変化率	100	96	101	111	108	109	-		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	-
			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	-																																											
	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	-																																											
反対	<ul style="list-style-type: none"> ・原料大豆の混合、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が困難である。(事業者団体) ・ガイドラインの普及を図ることが肝要であり、その実行可能性など結果を見極めないうちは検討すべきでない。(事業者団体) 	<p>○加工工程</p> <ul style="list-style-type: none"> ・大豆を水に浸漬後、煮沸する。納豆菌を混合し、発酵させる。 <p>○主な原料の主な輸入先</p> <ul style="list-style-type: none"> ・大豆の輸入先:アメリカ75%、ブラジル13%、カナダ7%、中国4%(平成17年) ・国産大豆使用率…12%(平成15年度) <p>○対象の考え方(案)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・製造、流通の実態が大きく変化してはいない。 ・大豆を蒸煮等して、納豆菌を加えて発酵させる等の工程を経て製造され、加工度が高い食品。 ・20食品群の義務付けを議論した際に指摘された実行可能性(複数の原産国の原料の混合・切替)の課題がクリアされていない。 ・豆腐、納豆については、第14回共同会議において「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」との取りまとめを受けて、本年6月に原料原産地表示のガイドラインを作成し、自主的な取組を始めたところであり、当面、この動きを見守る必要がある。 <p>以上の点から義務表示対象品目とすることは適当でないと考えられる。</p>																																																

〇みそ

	主な意見	選定要件との関係																								
賛成	<ul style="list-style-type: none"> ・消費者の要望も高く、伝統食品である。(個人) ・伝統食品は国産の原材料で食したい。(個人) ・自給率上昇のため。(個人) ・国産、北海道産の物を国民も望んでいる。(農業生産者団体) ・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。(消費者団体) ・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。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。(消費者団体) 	<ul style="list-style-type: none"> 〇みその生産量(単位:千トン) <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>平成11年</th> <th>平成12年</th> <th>平成13年</th> <th>平成14年</th> <th>平成15年</th> <th>平成16年</th> <th>平成17年</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>543</td> <td>533</td> <td>526</td> <td>524</td> <td>510</td> <td>508</td> <td>497</td> </tr> <tr> <td>変化率</td> <td>100</td> <td>98</td> <td>97</td> <td>97</td> <td>94</td> <td>94</td> <td>92</td> </tr> </tbody> </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		543	533	526	524	510	508	497	変化率	100	98	97	97	94	94	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																	
			543	533	526	524	510	508	497																	
		変化率	100	98	97	97	94	94	92																	
		反対	<ul style="list-style-type: none"> ・発酵・醸造の過程を経る、加工度の高い製品である。(農業生産者団体) ・複数の原材料を用いて製造しており、また発酵・熟成させることから原料の原産地の影響は少ない。(事業者団体) ・発酵・熟成の工程を踏むので、原料そのものの品質による差は少ない。(事業者) ・50%要件について、味噌には様々な種類があるので表示義務のあるものとなないものが混在することになる。(事業者団体) ・流通の変化もない。また価格変動のリスクを避けるため、原産地を変更している。(事業者団体) ・原料確保のため原産地を変えているので混乱を招く。(農業生産者団体) ・原料のたびに表示を変えるのは零細業者の負担が大きい。(事業者) 	<ul style="list-style-type: none"> 〇大豆の輸入量(単位:トン) <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>平成11年</th> <th>平成12年</th> <th>平成13年</th> <th>平成14年</th> <th>平成15年</th> <th>平成16年</th> <th>平成17年</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>4,884,212</td> <td>4,829,378</td> <td>4,831,951</td> <td>5,038,937</td> <td>5,172,520</td> <td>4,407,103</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>変化率</td> <td>100</td> <td>99</td> <td>99</td> <td>103</td> <td>106</td> <td>90</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </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		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
	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	-																	
反対	<ul style="list-style-type: none"> ・発酵・醸造の過程を経る、加工度の高い製品である。(農業生産者団体) ・複数の原材料を用いて製造しており、また発酵・熟成させることから原料の原産地の影響は少ない。(事業者団体) ・発酵・熟成の工程を踏むので、原料そのものの品質による差は少ない。(事業者) ・50%要件について、味噌には様々な種類があるので表示義務のあるものとなないものが混在することになる。(事業者団体) ・流通の変化もない。また価格変動のリスクを避けるため、原産地を変更している。(事業者団体) ・原料確保のため原産地を変えているので混乱を招く。(農業生産者団体) ・原料のたびに表示を変えるのは零細業者の負担が大きい。(事業者) 			<ul style="list-style-type: none"> 〇加工工程 ・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混合し、これを発酵、熟成させて半固体状のものにする。 〇主な原料の主な輸入先 ・大豆の輸入先:アメリカ75%、ブラジル13%、カナダ7%、中国4%(平成17年) 																						
		反対	<ul style="list-style-type: none"> ・発酵・醸造の過程を経る、加工度の高い製品である。(農業生産者団体) ・複数の原材料を用いて製造しており、また発酵・熟成させることから原料の原産地の影響は少ない。(事業者団体) ・発酵・熟成の工程を踏むので、原料そのものの品質による差は少ない。(事業者) ・50%要件について、味噌には様々な種類があるので表示義務のあるものとなないものが混在することになる。(事業者団体) ・流通の変化もない。また価格変動のリスクを避けるため、原産地を変更している。(事業者団体) ・原料確保のため原産地を変えているので混乱を招く。(農業生産者団体) ・原料のたびに表示を変えるのは零細業者の負担が大きい。(事業者) 	<ul style="list-style-type: none"> 〇対象の考え方(案) ・製造、流通の実態が大きく変化してはいない。 ・大豆を蒸煮等して他の穀類等と混合し、発酵等の工程を経て製造され、加工度が高い食品。 ・20食品群の義務付けを議論した際に指摘された実行可能性(複数の原産国の原料の混合・切替)の課題がクリアされていない。 以上の点から義務表示対象品目とすることは適当でないと考える。 																						
				反対	<ul style="list-style-type: none"> ・発酵・醸造の過程を経る、加工度の高い製品である。(農業生産者団体) ・複数の原材料を用いて製造しており、また発酵・熟成させることから原料の原産地の影響は少ない。(事業者団体) ・発酵・熟成の工程を踏むので、原料そのものの品質による差は少ない。(事業者) ・50%要件について、味噌には様々な種類があるので表示義務のあるものとなないものが混在することになる。(事業者団体) ・流通の変化もない。また価格変動のリスクを避けるため、原産地を変更している。(事業者団体) ・原料確保のため原産地を変えているので混乱を招く。(農業生産者団体) ・原料のたびに表示を変えるのは零細業者の負担が大きい。(事業者) 																					

〇しょうゆ

主な意見		選定要件との関係							
賛成	<ul style="list-style-type: none"> ・消費者の要望が高い。伝統食品である。(個人) ・安心な国産・道産を消費者も求めている。北海道産大豆の需要拡大。(農業生産者団体) ・伝統食品は国産が良い。(個人) ・自給率上昇のため。(個人) ・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。(消費者団体) ・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。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。(消費者団体) 	〇しょうゆの生産量(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
		〇大豆の輸入量(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	-		
反対	<ul style="list-style-type: none"> ・加工度が高く原産地による品質の差異は少ない。(事業者団体) ・原料の多くは海外に依存しているが、相場などで原産地を変えているので固定が困難である。(事業者団体、事業者) ・産地の異なったものをブレンドする際、その都度ラベル表示を対応させるのは困難であり煩雑になる。(事業者) ・脱脂加工大豆は原料の大部分を輸入しているが、原産地を特定することは困難である。(事業者団体) ・大豆、小麦、米などについては原産地が複数であり、加工度も高い。50%を超える原料があるしょう油とないしょう油があり、一部しょう油に表示を義務付けると混乱を招く。(事業者団体) ・原料を輸入に依存する現状で表示は零細企業には負担が大きい。必要なら任意表示で事足りる。(事業者) 	〇加工工程							
		<ul style="list-style-type: none"> ・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。 							
		<ul style="list-style-type: none"> ○主な原料の主な輸入先 ・大豆の輸入先:アメリカ75%、ブラジル13%、カナダ7%、中国4%(平成17年) 							
反対	<ul style="list-style-type: none"> ・製造、流通の実態が大きく変化してはいない。 ・大豆を蒸煮等して他の穀類等と混合し、さらに煮て、発酵、絞る等の工程を経て製造され、加工度が高い食品。 ・20食品群の義務付けを議論した際に指摘された実行可能性(複数の原産国の原料の混合・切替)の課題がクリアされていない。 以上の点から義務表示対象品目とすることは適当でないとする。	〇対象の考え方(案)							
		以上の点から義務表示対象品目とすることは適当でないとする。							