

## 意見の概要及び共同会議としての考え方(案)

注) 以下は、公開ヒアリング、パブリックコメントにおける主な意見の概要であり、それぞれの意見の詳細については、全てウェブ上で公開している。  
[http://www.maff.go.jp/www/council/council\\_cont/sougou\\_syokuryou/kyodo\\_kaigi/1512kakou\\_kentou.htm](http://www.maff.go.jp/www/council/council_cont/sougou_syokuryou/kyodo_kaigi/1512kakou_kentou.htm)

| 別紙1          | 賛成  | 反対   | その他   | 考え方(案)  |
|--------------|---|--|---|---|
| 全体           | <ul style="list-style-type: none"> <li>別紙1を対象とすることは賛成。(消費者団体、事業者団体)</li> <li>生で食するか、加熱して食べるべきかなど判断しやすくなった方がよい。(個人)</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>選定条件があいまいなため対象となるか否かの判断に苦慮。(事業者)</li> <li>直ちに義務化するのではなく、ガイドラインのような形でまずは定着を図り、特に義務化が必要なものを対象としていくべき。(事業者)</li> </ul>   |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>加工食品の原料原産地表示については、義務表示対象品目の表示の実施状況、加工食品を生産、製造、流通及び加工する場合における原料農畜水産物及びこれを原料とする加工食品の取扱いの状況、国際的な規格の検討の状況、トレーサビリティの進展・普及状況、消費者の関心等を踏まえつつ、一定期間内に所要の見直しを行う。</li> </ul> |
| 1. 乾燥した農畜水産物 | <p>以下のものが表示対象とされることに賛成。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>輸入干柿 (事業者団体)</li> <li>乾燥果実 (生産者団体)</li> <li>サクラエビ (静岡県)</li> <li>シラス干し (個人)</li> <li>ほっけ開き (個人)</li> <li>かんびょう (個人)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>ドライフルーツ、中華材料、製菓材料の包装材料の表示コストが大きく対応できない。(事業者)</li> <li>干しするめを加工した「あたりめ」は加工過程に調味、加熱工程を含むので表示対象外と理解している。(事業者)</li> <li>水産加工では、煮熟等の加熱工程及び塩蔵・塩漬け工程が重要な工程であり、実態を正しく把握し個別品目で明確に選定すべき。(事業者団体)</li> <li>煮干し魚介類は煮熟工程が重要であり、対象から除外すべき。(事業者団体)</li> <li>釜揚げしらすは煮熟工程のみで乾燥工程はないので除外すべき。(事業者団体)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>乾しいたけの産地表示の規制を見直してほしい。(事業者)</li> <li>乾燥、塩蔵わかめの「原そう」表示の撤廃(事業者)</li> </ul> |   |
| 2. 塩蔵した農畜水産物 | <p>以下のものが表示対象とされることに賛成。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>海ぶどう (事業者)</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>「粒うに」「練りうに」「混合うに」等のうに加工品は、生うに、塩うにを原料として練り等の加工工程を経た発酵食品であり、塩蔵品ではない。(事業者)</li> </ul>  |   |   |

| 別紙1              | 賛成  | 反対  | その他  | 考え方(案)  |
|------------------|---|---|--|---|
| 3. 調味液と混合した農畜水産物 | <ul style="list-style-type: none"> <li>・食衛法で食肉扱いとなっている下味と衣をつけた生のとんかつなどを追加すべき。(個人、事業者、生産者団体)</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・水産物漬物について、複数の水域で漁獲する場合や複数の原産国のものを使用する場合の表示が困難。(事業者)</li> <li>・水産物漬物で二度漬けを行った場合も一工程と見るのか。(事業者)</li> <li>・しめ鯖は塩蔵、調味液漬けの2段階を経るので除外すべき。(事業者団体)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・水産物の場合、原産国より生産水域名、養殖の場合原産国名とした方が消費者に誤解を与えない。(事業者)</li> </ul> |   |
| 4. 混合した農畜水産物     | <ul style="list-style-type: none"> <li>・刺身盛り合わせが表示から除かれたのはなぜか。表示を希望する。(個人)</li> </ul>   |   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・バックヤードで製造され、表示実行が困難な刺身盛り合わせについては、ガイドライン表示で対応することとする。</li> </ul> |
| 5. その他           | <p>以下のような生鮮食品と同様に販売されるものを表示対象とすべきではないか。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・大豆水煮(個人、事業者)</li> <li>・ゆで卵、うずら卵水煮(生産者団体、事業者)</li> <li>・ポイルほたて(生産者団体)</li> <li>・じゅんさい、とんぶり(生産者団体)</li> </ul> |   |  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・生鮮食品と同様に販売されるゆでたこ、かつおのたたき等についても原料原産地を表示することとする。</li> </ul>      |

| 別紙2 | 賛成   | 反対   | その他  | 考え方(案)   |
|-----|--|--|--|--|
| 豆腐  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本の伝統食品。安心して商品選択をしたい。表示されているものとされていないものがありわかりにくい。(個人)</li> <li>・食べる頻度が高い。(消費者)</li> <li>・伝統食品であり、多くの消費者が国産大豆を使用していると認識しているのではないかと。任意の強調表示だけでは誤認を防止できない。国内農業の振興にもつながる。(農業者団体)</li> <li>・消費者ニーズに対応し、義務づけるべき。(事業者)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・品質は原料の原産地よりも品種による違いが大きい。一定の歩留まりや硬度を確保するため原料をブレンドする必要がある。国産大豆は豊凶変動が激しく安定的に手当てすることが困難。包材にかかるコストや管理作業の増加は、中小零細企業の多い豆腐業界には負担大。コンタミ等意図しない表示ミスが発生。(製造者団体)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・なぜ豆腐、納豆に表示させるのか疑問であり、不公平。これらに表示させるのなら全ての加工食品に表示させてはどうか。(個人)</li> <li>・豆腐、納豆、あん以外の豆製品は入らないのか。(消費者団体)</li> </ul> | <p>以下の点から、豆腐、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。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「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。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> <li>・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。</li> </ul> |
| 納豆  | <ul style="list-style-type: none"> <li>・日本の伝統食品。安心して商品選択をしたい。表示されているものとされていないものがありわかりにくい。(個人)</li> <li>・食べる頻度が高い。(消費者)</li> <li>・伝統食品であり、多くの消費者が国産大豆を使用していると認識しているのではないかと。任意の強調表示だけでは誤認を防止できない。国内農業の振興にもつながる。(農業者団体)</li> <li>・消費者ニーズに対応し、義務づけるべき。(事業者)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>・品質は原料の原産地よりも品種や発酵という加工技術の影響が大きい。国産や水戸といった強調表示をルール化することが重要。原料の安定供給には、複数国からの調達が必要だが、表示の切り替えコストの負担が大。表示ミスのリスクを抱え、業界にとっては死活問題。(製造者団体)</li> </ul>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>・なぜ豆腐、納豆に表示させるのか疑問であり、不公平。これらに表示させるのなら全ての加工食品に表示させてはどうか。(個人)</li> <li>・豆腐、納豆、あん以外の豆製品は入らないのか。(消費者団体)</li> </ul> |  |

| 別紙2 | 賛成   | 反対   | その他   | 考え方(案)   |
|-----|--|--|---|--|
| あん  | <p>・あんパンやまんじゅうのあんには、国産の小豆を原料に使用していると多くの人々が認識しているのではないか。(個人)</p> <p>・国産農産物については、食の安全・安心を確保するため、生産履歴記帳運動に取り組んでいるが、<u>輸入農産物や加工品には同様の規制措置がないのが実態</u>。消費者の知る権利を守るためには、義務表示とすべき。<u>伝統食品</u>であり、消費者が国産原料を当然使用しているとの認識が高い。(農業者団体)</p> <p>・品質は原料の品質に大きく左右され、原料の差異による品質と価格差が大きい。製あん業においては、高品質の国内産原料への依存度が高く、今後も国内産豆の生産維持が必要なことから、<u>賛成</u>。(あん製造者団体)</p> | <p>・購入する頻度は低く、表示の緊急な必要性はないのではないか。(消費者)</p> <p>・<u>あんは加工度の高い加工食品</u>。あんは和菓子、あんパン、大福等の原材料となるものであって、<u>消費者に直接販売されるのは少量</u>。表示義務づけは不適切。食品衛生上の危害発生のおそれも極めて低く、消費者の安全、安心に対する関心も高くない。原料は、国内生産だけでは需要を満たせない。<u>国産原料は豊凶の差が大きく価格、数量が不安定</u>であり、外国産原料に頼らざるを得ない。小豆は相場商品で、<u>調達先は多様かつ混合使用が多い</u>。表示により国内産小豆に偏る傾向になれば、国内産小豆の価格高騰の原因になり、製品価格が高騰するおそれがある。(パン製造者団体)</p> | <p>(2次加工品への表示)</p> <p>・むしろ消費者が日頃接する機会の多い<u>あんパン、大福、まんじゅうのような2次加工品にも併せて表示を義務付けるべき</u>。(農業者、あん製造者)</p> <p>・義務化に反対。(パン製造者)</p> <p>50%要件の適用(あん中、小豆の重量比は5割未満)</p> <p>・砂糖が50%以上のあんも含む<u>全てのあんに義務づけるべき</u>。(あん製造者)</p> <p>・義務表示は不適切。(パン製造者)</p> <p>(あん製造地の表示)</p> <p>・国内で製造されたか、中国で製造されたかが重要。(あん製造者)</p> | <p>以下の点から、あんについては義務表示対象品目とする。</p> <p>・あん製造業界自身が表示義務化に賛成していることから、表示実行上の問題は少ない。</p> <p>・50%要件について、あんの場合、砂糖等の糖類を含む場合がほとんどであることから、飲料における水と同様、重量換算の際に糖類を除いて考えることとする。</p> <p>あんパン、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當である。</p> <p>①多くの原料を使用し、多段階の加工工程を経たあんパン、和菓子のような食品は、加工度が低いとは言えない。</p> <p>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。</p> <p>③パンの中であんパンのあんの原料原産地のみ表示を義務付けることは不適當。</p> |
| 緑茶  | <p>・<u>選定は適切</u>。ただし、表示方法は「外国産」か「国産」か判別できるよう国単位の表示を義務付け、国産の場合の都道府県名は任意で表示することができることとすべき。(生産者、製造者団体)</p> <p>・仕上げ加工段階で味の良し悪しが決まるため、加工地の情報をつけるべき。(消費者団体)</p>  |  | <p>・日本茶業中央会では、産地銘柄について、原料荒茶の産地を基本とする自主基準を策定。</p>  | <p>以下の点から、義務表示対象品目とする。</p> <p>・緑茶製造・販売者の全国組織である日本茶業中央会が賛成していることから、表示実行上の問題は少ないと考えられる。</p>  |