	<u> </u>	此数	件数								
品目	主な意見		○落花生(の輸入量(単位	෭:トン、むきみ	換算)					
<u> </u>	・パタピーナッツは、ピーナッツそのもので、加工度	1 175	O/R IBI	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	が高いとはいえない。		<u> </u>	43,656	45,707	42,771	41,470	44,644	41,397	41,425	
1	中国で加工されたパターピーナッツが激増し、市	ļ	変化率	100	105	98	95	102	95	95	
	場の80%を占めるに至っている。 パターピーナッツは、市場では「いり落花生」と同	l	及化牛	100	- 100						
1) ハダービーナッツは、中間ではいりかにエ」と同	1	038-1	ピーナッツの輸	入量(単位·卜)	ン)					
	じ範疇の商品として取り扱われている。 パターピーナッツはミックスして使用される場合が	:[0/15	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	
	トターピーナックはミックへして使用されるのでは、	1	<u> </u>	33.307	32,959	33.828	35,552	38,046	37,536	38,685	
l	多いか、「神に一」などのように、例えば、いいない	1	変化率	100	99	102	107	114	113	116	
	ピー」と銘打っている以上、消費者は「落花生製		変化學	100	93	102					
Į.		1	0 de est	토씨스도포파	リートプロなの	差異、原料の	国读				
	一般論でもあるが、「原料原産国表示」と「加工国	i		<u>,原科U原性</u> 型	ニーマの四百八	A 35. MAT V2	CLASS A				
1	表示」が消費者にはっきりわかる事が重要である。	' }	·加工度	#1 44 th + 4	- ナ・ジカーでは	⊧ Æ+1+					
ł	表示 かけりにはつこうれんのする 主気 この でして (1件:事業者団体)		一 油で物に	げた後、油をき	うてハダーです -	לינוא					
1	((件:争来有四件/]	土な原本	ネの主な輸入分の の輸え生・中原	に 1フヘ04 アメリ:	カ22%(平成1	7年)				
		İ	洛化生	ク糊入元: 中陸	1/070 / ///	J2270(17%)	,				
		1	1	_							
・バターピー	-[1									
ナッツ		İ	〇実行可	能性(原料の)	産地の変化、中	□間加工原料0	<u>)使用)</u>				
1, , ,		1									
		1									
		1									
			and whether the total	E43 - A D -	포제 또 포까 =	ニの計争した。	ているか至か				
1		1	〇類似、	近縁の食品で	<u> 原料原性吧衣</u>	示の対象となっ リ豆類について	11 表示義務	_ (20食品群)(D対象である。		
j			いりさや	2洛化生、いり	各化生及ひい	り豆類に ついく	16, 32,71,48,72	(20 DCHH417	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,		
	·	1]								
		1	<u> </u>								
1		-									
		1	〇備者	224 522 n-+ 1 F 1	加工以故世丛	、いり落花生』	みないい宣籍:	が対象となった	- 理由	_	
Ì		1	1		・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	マー・ナー からがむしょ		ーア) (季本アキス マ	バンド (本) ロロ ロ (こ)	tる。	
l		}	以下の	点から、殿何さ	・ 、 茶煎りについ	ハしは 秘味し	7.展曲小座で ストラか表示を	いかに防止す	るかが問題で、	これについて	
			義務表	ボの問題とい	つより、个止な?	女小で誤談りで	ひみりはないと	0.73.1012.1	(J) 10 -3 N2 4 4		
l			は監視指	i 導を強化する	必安かめる。						
1		İ									
	}	1									
1											

主な意見			·····		選定要	件との関係			
	1件								
い。(1件:個人)	1	ロシリアハ							
			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
	ł		23,249	22,577	24,396	23,508	23,464	24,610	_
		変化率	100	97	105	101	101	106	
	1	07-1/2	7日の97カロエン	5± Z=1 (=-	シュフレーク田)	八の絵入豊(田	位・ドン		
		01-07						平成16年	平成17年
									2,520
		変化率	100	97	84	54	74	143	175
		・中間加工た食品を輸	- 原料の使用: 輸入し、国内で	コーングリッツ 混合・包装を作	等を調整し、最 すう場合がある	と終製品を製造 。		る。また、シリフ	アルに加工し
		・一番多く使われている原料の産地表示をしてほし 1件	・一番多く使われている原料の産地表示をしてほしい。(1件:個人) 1件 ○シリアル 変化率 ○コーング 変化率 ○加工度・加工度とうもろご ・中間加工た食品を軽	- 一番多く使われている原料の産地表示をしてほしい。(1件:個人) 1件 い。(1件:個人) 「中成11年 23,249 変化率 100 「ローングリッツ(加工を 1,436 変化率 100 「加工度 原料の原産地・加工度 とうもろこし、小麦、米、 「実行可能性(原料の原・中間加工原料の使用:た食品を輸入し、国内で	- 一番多く使われている原料の産地表示をしてほしい。(1件:個人) 1件	- 一番多く使われている原料の産地表示をしてほしい。(1件:個人) 1件 い。(1件:個人) 1件 のシリアルの生産量(単位:トン)	- 一番多く使われている原料の産地表示をしてほしい。(1件:個人) 中成11年 平成12年 平成13年 平成14年 23,249 22,577 24,396 23,508 変化率 100 97 105 101 105 1	- 一番多く使われている原料の産地表示をしてほしい。(1件:個人) 1件 い。(1件:個人) 「中成11年 平成12年 平成13年 平成14年 平成15年 23,249 22,577 24,396 23,508 23,464 変化率 100 97 105 101 101 「中成11年 平成12年 平成13年 平成14年 平成15年 平成15年 1,436 1,397 1,211 778 1,057 変化率 100 97 84 54 74 「加工度」とうもろこし、小麦、米、大麦等の多様な種類の穀類を圧扁、成型、膨張、焙焼 「実行可能性(原料の産地の変化、中間加工原料の使用)・中間加工原料の使用:コーングリッツ等を調整し、最終製品を製造する場合があ	- 一番多く使われている原料の産地表示をしてほしい。(1件:個人)

品目		件数				選定要	件との関係			
	・りんご・みかんジュース等は、単一の青果物の割	14件								
	合が高く、加工の程度が低く、生鮮食品に近い加		〇果実飲	料の生産量(単	位: 千キロリ	ットル)				
	工食品である、また、原産地によって品質の違い			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
	が大きく、商品の差別化もされている等、義務表示			2,280	2,335	2,025	2,090	1,562	1,765	1,828
	対象品目の具体的な選定要件を満たしていると考		変化率	100	102	89	92	69	77	80
ł	える。(同様の意見を含め3件:生産者、生産者団				<u> </u>	<u> </u>				
1	体)		〇原料果	汗(製品及び渡	最縮のものを含	む)の輸入量(単位:キロリッ	ルル)		A
1	・年々農畜産物の輸入が増えているなかで、消費		0 1111 1111	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
İ	者が適切にジュースを選択するためには、原料原			212,095	214,566	251,449	229.134	219,492	263,532	280,910
	産地表示が必要である。(同様の意見を含め5件:		変化率	100	101	119	108	103	124	132
	個人、生産者団体、その他)			きつ類のもの	101	110	100	100	127	102
	・国産果実(かんきつ)の消費拡大を推進するた		- 753.70	109,011	110,442	131,916	128,253	116,308	137,153	138,003
i	め。(同様の意見を含め3件:その他)		変化率		10,442	121	118	107	126	127
	・消費者に正しい情報を伝えることで、商品への信				1 101	121	110	107	120	127
I	頼度向上や選択肢の拡大が図られることから、原		・うちリンニ		00.770	70,000	60.760	CO E 1 E	75 565	04 505
ĺ	料原産地表示は必要。実施に当たって、国別表示			59,960	60,773	78,030	60,769	60,515	75,565	84,525
	が困難である場合には、「外国産」など最低限の表		変化率	100	101	130	101	101	126	141
i	示だけでも実施すべき。(1件:その他)					- North Control				
Ì	・加工食品の原料原産地表示の対象として追加す			、原料の原産り	<u> 也による品質ℓ</u>	の差異、原料の	調達先			
1	べき品目の選定に際しては、当該加工食品の原料		・加工度							
İ	生産、流通、加工等の実態を十分踏まえた上で対				加熱殺菌等を	組み合わせて	使用			
i	応すべき。この点、果実飲料につきましては、「強		輸入原料							
	制表示」ではなく、個々の事業者の判断を尊重した			(中間加工原						
	「強調表示」での対応が好ましいものと考える。(同			/ンジ等の輸入						
・果実飲料	様の意見を含め2件:事業者団体)					、アメリカ5%(5	平成17年)			
	・品質、供給量等の事情により、国産のみの原料			ノープフルーツ ;						
	の場合、外国産のみの原料の場合、国産と外国産			エル39%、アン						
	が混合される場合もあり、表示方法としては、「国			ゴ等の輸入先			•			
	産」「外国産」に加え、「国産・外国産混合」の3区分					J7%(平成17:	年)			
1	での表示も検討すべき。(同様の意見を含め2件:			ごう等の輸入先						
	事業者団体、その他)		アメリカ	」19%、南アフ	<i>י</i> リカ18%、チ	リ16%(平成1	7年)			
	・国内産果汁については産地(県)までの表示は逆									
	に製造元に対して負担を用いることになるため輸									
	入か国内産までの表示にして欲しい。(1件:その		○宝行可	能性(原料ので	生地の変化 は	□間加工原料σ)使用)			
	他)					を原料としては		がある。		
	・加工の程度、生鮮食品に近い、原産地による原	-	1 (1)//11	-1/1/10/12/13	TB1 / \	EMM10000	C/11 / U-9/ II /0	0,00		
	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		○ 郷 (四 2 2	F 緑の食りで「	直科 图 年 孙 事:	示の対象となっ	ているか否か			
	サイドの尺度であって、消費者サイドの判断基準で					ハるものはない		•		
İ	はない。(1件:個人)		からルム	オイル ンいくしょ	対象となって	.00001946.	•			
i	(リンゴジュース及びその加工品の要望:4件(生産								······································	
l .	者団体、その他))		〇備考					-		
I	(かんきつ類ジュース及びその加工品の要望:4件			群選定時に対象	象とされなかっ	かか 理由				
	(生産者、その他))		か判(ナー	-船的汇擦注	抽出 ブレン	ご等の加工技術	5によって一定	の品質を維持し	しており 加工	度が低いとは
			言えない。		. дан () () (., v, ,,,,, ,,,, ,,,	,,-0,) C /L	MH 3-C C (1221-11)	> ~ 00 / () A DEL	
					原料単汁のほ	原料である里宝	の原産地につ	いて情報が得	られないことが	いら、正確な表
1			示が困難。		, III 47 A / 1 4 / II	MAD CO OAX	·///	CINTRA IO	J., J. 6.V C.N	3 (AL RE-0-3X
1			7.73 ELIXE	,						
1										
1	1		1							

	主な意見	件数	選定要件との関係									
	・加工の程度、生鮮食品に近い、原産地による原	1件										
	料の価格等の違い、商品の差別化、原料の調達	[○野菜飲料	4の生産量(単	位:キロリット							
	先が海外も含め多様等は、すべて加工食品業界			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		
	サイドの尺度であって、消費者サイドの判断基準で] [244,000	260,000	283,000	234,000	264,000	285,000	_		
	はない。(1件:個人)	.	変化率	100	107	116	96	108	117			
			○野豆飲業	4の輸入量(単	位・トン)							
	·	l h	O EJ A MA	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		
	•	<u> </u>		5,670	6,241	6.573	4,426	4,654	5,455	5,394		
		}	変化率	100	110	116	78	82	96	95		
		<u> </u>										
		[〇原料(ド			輸入量(単位:						
		 		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		
		<u> </u>	○原料(に	んじんペース	ト)の輸入量(月	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		
				10,771	16.795	21,169	17,169	18,091	21,790	36,160		
	菜飲料	ļ i	変化率	100	156	197	159	168	202	336		
			トマトピュ トルコ3	ーレ及びトマト 2%、中国26			Ξ)					
				ペーストの輸え ・ラリア48%、	入先: アメリカ42%	(平成16年)						
			オースト ○実行可能・中間加工	〜ラリア48%、 <u>に性(原料の商</u> 原料の使用:	アメリカ42% <u>E地の変化、</u> 中 輸入された濃	間加工原料の	、ペースト状の		して使用する場	合がある。		

品目	主な意見	件数		選定要件との関係											
75.5	・20品目の表示義務対象品目に緑茶(リーフ)が	26件													
	入っており、同一原料により製造される緑茶飲料も		〇緑茶飲	料の生産量(耳	位:千キロリッ	ルル)									
1	当然同じ扱いとすべきである。(他同様の意見を含			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					
	め10件:個人、生産者団体)			661	1,010	1,421	1,568	1,783	2,365	2,648					
	- 最近ではペットボトルのお茶を飲む機会が多いの		変化率	100	153	215	237	270	358	401					
	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。(同様の意見を含め10件:		〇原料(制	森(リーフ))の)輸入量(単位	:トン)									
	個人、生産者)			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					
	・原産地に由来する原材料の品質の差異により価			12,047	14,328	17,739	11,790	10,242	16,995	15,187					
	格の違いが明らかであり、商品の差別化がなされ		変化率	100	119	147	98	85	141	126					
	ている。(同様の意見を含め3件:個人、生産者団		F ~ (==/			M									
	体)		〇加工度	原料の原産地	也による品質σ)差異、原料の	調達先								
l	・過去5年間のデータを見れば日本国内における		·加工度												
	緑茶飲料の製造量・消費量並びに原料の輸入量		荒茶へ0	り火入れ、茶業	[同士のブレン	ド、抽出等を組	lみ合わせて使	用							
l	も極めて増大している。(同様の意見を含め2件: 生産者団体)		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 ・主な原料の主な輸入先												
	生性有凹体) - 緑茶飲料の表示の現状は任意表示による宜伝主		緑茶(リーフ)の輸入先:中国96%(H17)												
	・「林米氏科の表示の現代は任息表示による具体工体の強調表示がでなされており、消費者に誤認さ	-	・国内の生	產量											
·緑茶飲料		1	平成15	年(91,900トン))、平成16年(100,700トン)、	平成17年(10	0,000トン)							
- 10K 7K BA 44	必要がある。(同様の意見を含め3件:生産者団														
·	体														
1	・最低限外国産と国内産の区分による表示が必		〇実行可能性(原料の産地の変化、中間加工原料の使用)												
	要。「緑茶」及び「緑茶飲料」等の原料である荒茶		〇美江可	能性(原料の色	主地の変化、中	间加工原料0.	2012月)								
	の輸入の現状を見ると、中国96%、ベトナム1.						•								
i	8%で、複数の外国産の荒茶をブレンドすることは								·						
	ほとんどなく、表示の実行上問題はないと考える。														
	(同様の意見を含め4件:個人、生産者団体)	ł				示の対象となっ									
	-加工の程度、生鮮食品に近い、原産地による原	i				(20食品群)の	対象である。								
	料の価格等の違い、商品の差別化、原料の調達	l	ボトル飲	料については	対象となってし	いるものはない									
	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														
1	はない。(1件:個人)		〇備考												
1	・国内の産地、都道府県までの表示をしてほしい。		•20食品	群選定時に対:	象とされなかっ	た理由									
-	(同様の意見を含め4件:個人)	1			抽出、ブレンド	等の加工技術	「によって一定	の品質を維持	しており、加工	度が低いとは					
İ	-国内の産地名までの記載は不必要である。(同様		貫えない。												
1	の意見を含め3件:個人、生産者団体)	1													
L															

品目	主な意見	件数				選定要	件との関係						
	・原材料となる大豆の自給率は約3.5%(平成16	1件											
	年度食料需給表)とその多くを輸入に依存している		〇大豆油			ののみ) (単位							
	にもかかわらず、製品に原料大豆の原料原産地表			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			
	示はなされていない。豆腐、納豆、醤油などに関し			697	694	714	758	760	693	_			
	ては国内産大豆を使用した場合のみ、その旨、任		変化率	100	100	102	109	109	99				
İ	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						<u> </u>	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·					
1	ていると考えられるが、一方的な表示は不公正で		〇大豆の	輸入量(単位:		- 5 · · · t-			B 4				
:	ある。近年海外の大豆は遺伝子組換えしたものが			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			
	多い。他方「遺伝子組換え大豆を使用していませ			4,884,212	4,829,378	4,831,951	5,038,937	5,172,520	4,407,103				
	ん」などの表示も多く見られることから消費者の選		変化率	100	99	99	103	106	90				
1	択のために大豆製品群の原料原産地表示を提供)差異、原料の	*m vet al.						
	すべきである。(1件:消費者団体)		・加工度	The tends and	ht :	共以 蚌州							
			大豆を破砕し加熱、溶媒にて抽出後、蒸留精製 ・主な原料の主な輸入先										
·大豆油						ル18% 中国	4%(平成16	年)					
1													
				Na la cread a a	- n = n		H III						
						<u>間加工原料の</u> て最終加工品と		: Z					
			- 山间加丁	-原种切皮州:	水油で桶袋し	て 東文本学 が 二二日 に	_ y @ 400 E 10 . 0%	J. O.					
													
			〇類似、山	[縁の食品で]	料原産地表	示の対象となっ	ているか否か						
ı													
	·												
1			〇備考										
1			V MB-3										
		L											

品目	主な意見	件数				選定要	件との関係			***
	・牛肉、豚肉、鶏肉はその多くを輸入に依存している。これらの生鮮ものには原産地表示は義務化さ	1件		生産量(単位:	千トン)平成174					
İ	れているところから選択可能である。しかし、加工			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
	品に使われる場合は表示されていない。近年、消	ŀ		381	365	329	364	353	356	320
	費者の加工食品への依存度は高くなっており、	İ	変化率	100	96	86	96	93	93	84
	BSE問題など、安心・安全の観点から生鮮品、加工	Ì		•						
	品も公平に情報を提供すべきである。(1件:消費		〇牛肉の	輸入量(単位:	キトン)平成179	年度は4~2月				
ļ	(者団体)	:		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
				683	738	608	534	520	450	415
			変化率	100	108	89	78	76	66	61
					<u> </u>					
食肉加工食			〇豚肉の	生產量(単位:	千トン)平成17	年度は4~2月				
品群				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
(ハム、ベー				893	879	862	872	893	884	793
コン、ソー	1		変化率	100	98	97	98	100	99	89
セージ、牛			P		t					
タン、牛丼			〇豚肉の	輸入量(単位:	干トン)平成172	年度は4~2月				
のもと、ロー	·			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
ストビーフ、 鶏のから揚				653	651	706	748	779	862	813
海のから病 げ等)		1	変化率	100	100	108	115	119	132	125
17 47)										
		1	〇鶏肉の	生産量(単位:	千トン)					
				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
				1,213	1,195	1,216	1,229	1,239	1,242	1,293
			変化率	100	99	100	101	102	102	107
				<u> </u>						
			〇鶏肉の	輸入量(単位:	千トン)					
1				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
				567	572	566	508	442	371	443
			変化率	100	101	100	90	78	65	78
i			* 家きん	肉を含む						

次ページに続く

前ページからの続き

・食肉加工 食品群 (ハム、ベー コン、ソー セージ、牛 タン、牛丼	○加工度、原料の原産地による品質の差異、原料の調達先 ・加工度 ハム、ソーセージ及びベーコンは、切断、成形、塩せき、燻煙等を行っている。 牛タンを薫製品と仮定すると、燻煙されている。 牛丼のもとは、切断、加熱、味付け、タマネギとの混合、加熱等を行っている。 ローストビーフは、成形、調味及び加熱を行っている。 鶏のから揚げは、切断、衣を付けて揚げている。 ・原料の調達先 牛肉は、主に豪州から輸入されている。 豚肉は、主に米国、デンマーク、カナダから輸入されている。 鶏肉は、主にブラジルから輸入されている。
のもと、ロー ストビーフ、 鶏のから揚 げ等)	○類似、近縁の食品で原料原産地表示の対象となっているか否か 食肉加工食品のうち、加工度が低く生鮮食品に近いものについては、表示義務(20食品群)の対象である。 ○ <u>備考</u>

品目	主な意見	件数				選定要	件との関係			
	・多くは単一原料の場合が多く加工程度は低い、	1件								
	野菜冷凍食品と同等に表示の対象とすべきであ		〇すり身の	D生産量(単位						,
ļ	る。その場合、魚のすり身は例えばたら、かに、え			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	びなど2、3種混合されているものもあり、その原料	į		134,563	116,379	106,481	94,545	93,356	98,042	89,714
	が選定要件である単一なものの重量の50%に満		変化率	100	86	79	70	69	73	67
	たないものもあるが、同じすり身でありながら原産		-							
	地が表示されているものとないものがあると消費 者の混乱を招く、要件に関わりなく一律に扱うべき		〇すり身の)輸入量(単位						
	「一個のはこれでは、一個のは、一個のは、一個のは、一個のはこれでは、「一個のはこれでは、「一個のはこれでは、「一個のは、」である。(1件:消費者団体)			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
	(である。(1件: 冷質有型体)			168,959	173,823	207,378	202,844	168,577	193,550	190,680
			変化率	100	103	123	120	100	115	113
食品 (魚 すりり (ボイン (·	ショニ ・	丘縁の食品で原	地の変化、中	間加工原料の 京の対象となっ ては、表示義務	ているか否か			

・苦も原産地表示をして欲しい。(他同様の意見をめ17件:個人、生産者、生産者団体) 重量割合に加え面積割合等を加味して、表示義 ・化して欲しい。(他同様の意見を含め4件:個人、 産者、生産者団体) 国産と輸入品を差別化するため、食品に使用さ ・る海苔の原産地表示の義務化を行ってほしい。 ・自同様の意見を含め6件:個人、生産者)			E産量(単位: 百 平成11年 10,589 100	万枚) 平成12年 9,991 94	平成13年 9,433	平成14年 11,238	平成15年	平成16年	平成17年
め17件:個人、生産者、生産者団体) 重量割合に加え面積割合等を加味して、表示義 化して欲しい。(他同様の意見を含め4件:個人、 産者、生産者団体) 国産と輸入品を差別化するため、食品に使用さ る海苔の原産地表示の義務化を行ってほしい。 均同様の意見を含め6件:個人、生産者)			平成11年 10,589	平成12年 9,991	9,433			平成16年	证成功在
重量割合に加え面積割合等を加味して、表示義 化して欲しい。(他同様の意見を含め4件:個人、 達者、生産者団体) 国産と輸入品を差別化するため、食品に使用さ 。る海苔の原産地表示の義務化を行ってほしい。 也同様の意見を含め6件:個人、生産者)		変化率	10,589	9,991	9,433			平成16年	がはった
:化して欲しい。(他同様の意見を含め4件:個人、 :産者、生産者団体) 国産と輸入品を差別化するため、食品に使用さ .る海苔の原産地表示の義務化を行ってほしい。 也同様の意見を含め6件:個人、生産者)		変化率				11.238	0 070 1		一十八八十
産者、生産者団体) 国産と輸入品を差別化するため、食品に使用さ 。る海苔の原産地表示の義務化を行ってほしい。 也同様の意見を含め6件:個人、生産者)		変化率	100	0.4			8,870	9,240	
国産と輸入品を差別化するため、食品に使用さ、 る海苔の原産地表示の義務化を行ってほしい。 也同様の意見を含め6件:個人、生産者)				94	89	106	. 84	87	
。る海苔の原産地表示の義務化を行ってほしい。 も同様の意見を含め6件:個人、生産者)			-						
也同様の意見を含め6件:個人、生産者)		〇焼·味付		量(単位:百万					
			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
キロナムフナミテの海サについては酒茶仙た事			9,182	9,045	8,112	8,156	8,308	8,312	
吏用されるすべての海苔については原産地を表 :すべき。(他同様の意見を含め2件:生産者)	1 1	変化率	100	99	88	89	90	91	
加工食品は重量比の50%以上のものを義務と									
ることになっているが、おにぎりやまき寿司など		〇のりの輔	人量(単位:百						- B - E
のいは軍量比では50%以下でも主要な材料			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
なっている。(他同様の意見を含め2件:生産者			60	106	147	149	209	225	342
体)		変化率	100	177	245	248	348	375	570
等のクレームが生じた場合は原産地がわからず 内の海苔生産者に迷惑がかかることから、海苔 も原産地表示をすべき。(他同様の意見を含め1 -:生産者団体) 加工品全般21件:消費者、生産者、生産者団体) おにぎり11件:個人、消費者団体、生産者、生産 団体) せんべい4件:生産者団体) すし2件:消費者団体、生産者) のりまき1件:個人)		・加工度おにまり、味、調理を・原料に対していまり、調の事をは、調のの事をできませています。	、のりまきは、 行っている。 日達先 日、中国から輸 能性(原料の菌	入している。 を地の変化、中 の変化、中 の変化を表え	のり、調味料を間加工原料の	を組合せたもの	の対象である。		と組合せ、調
		·	○ <u>類似、↓</u> 干のり、!	〇 <u>類似、近縁の食品で原</u> 干のり、焼きのり、味何	○類似、近縁の食品で原料原産地表表 干のり、焼きのり、味付けのりについ	〇類似、近縁の食品で原料原産地表示の対象となっ 干のり、焼きのり、味付けのりについては、表示義教	〇類似、近縁の食品で原料原産地表示の対象となっているか否か 干のり、焼きのり、味付けのりについては、表示義務(20食品群)	〇類似、近縁の食品で原料原産地表示の対象となっているか否か 干のり、焼きのり、味付けのりについては、表示義務(20食品群)の対象である。	〇類似、近縁の食品で原料原産地表示の対象となっているか否か 干のり、焼きのり、味付けのりについては、表示義務(20食品群)の対象である。

主な意見	件数				選定要	件との関係			
・消費者が購入する際、輸入物か国産物であるか									
きちんと商品を選択出来るようにすることが必要で		Oこんぶ0)生産量(単位	: 千トン)					
あり、その為にも加工食品の原料原産地表示の対			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
象として追加すべき。(他同様の意見を含め10件:	1 1		143	147	160	156	135	138	_
個人、消費者団体、生産者、生産者団体、事業者)	1 1	変化率	100	103	112	109	94	97	
│・外国からの輸入量が多く、原産地により品質に差	1 1						•		
異があり、日常生活において購入頻度が非常に高	1 1	Oこんぶの)輸入量(単位	:トン)					
く、消費者の原料原産地についての関心が高い食	1 1		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
品である。(他同様の意見を含め5件:個人、生産			2259	2853	2839	2553	2871	1645	1937
者)		変化率	100	126	126	113	127	73	86
・昆布巻は、製造過程において複雑な工程はなく、		X 10-T	700	120	120		1.27	, ,,,	
昆布そのものが全体の約8割近く占めている等、		O : λ λ λ	調整品の輸入	量(単位・トン)		·····			-
昆布自体の品質が製品に大きく反映しているもの		CCNOSI	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
であり、高次加工品の範疇には入らない。(1件:個			一次ロー 598	419	429	488	497	500	499
<u> </u>		変化率	100	70	72	82	83	84	83
(昆布巻7件:個人、生産者団体)	1 1	及心中	100	1 70	12	02	00	0-7	. 00
(加工品全般9件:個人、生産者、生産者団体、事		O+1+.1-	1 / 名钿鼓口	の輸入量(単位	r . L > .\/ \$ #1	/ ×*+ ^+\			
業者)		021112	<u>しん黒調金面</u> 平成11年	<u>の調入里(単位</u> 平成12年	・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	<u> 平成14年</u>	平成15年	平成16年	平成174
(佃煮4件:消費者団体)			2865	3722	5,637	7.461	8,287	10.829	
	}	ᅓᄮᅓ				260			11,962
		変化率	100	130	197	200	289	378	418
		T (A)	国及びロング	から輸入してい	· • • • • • • • • • • • • • • • • • • •				
									-,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,
				産地の変化、中 海外で中身を			場合がある。		
		・中間加工 〇類似、近	原料の使用: 「縁の食品で原		巻いたものを国 示の対象となっ	内で煮付ける ているか否か			
		・中間加工 〇類似、近	原料の使用: 「縁の食品で原	海外で中身を ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	巻いたものを国 示の対象となっ	内で煮付ける ているか否か			

その他

品目	主な意見
こんにゃく	1. 現在の原料原産地表示の表示基準では、こんにやく粉とこんにゃく芋を併用する製品の場合、50%以上を占める主な原材料についてのみ、原料原産地表示を行う。(仮に外国産こんにゃく粉49%: 国産こんにゃく芋51%の場合、49%側は、原料原産地表示が不要。)また、主な原材料がこんにゃく粉であっても、表示する原料原産地は、使用したこんにゃく粉か9%: 国産こんにゃく芋の産地を表示することから、消費者が誤認を受けると思われる。 2. こんにゃく業界では換算係数決まっていない。個々の事業者で決めるのではなく、業界全体としての係数を用いることが必要。 3. 仮に、国産米粉51%: 外国産こんにゃく粉49%のような場合、こんにゃく粉は原料原産地表示が不要となり、商品名が板こんにゃくでありながら主な原材料名はこんにゃく粉或いはこんにゃく芋以外のものとなり、消費者が誤認を受けると思われる。 4. こんにゃく製品とは、こんにゃく芋或いはこんにゃく芋から加工された荒粉・こんにゃく粉(精粉)等のこんにゃく芋由来のものを原料とし、加水してこんにゃくのり(ゾル化)を形成し、凝固剤(石灰液・水酸化カルシウム等)を添加し固められた(ゲル化)製品(食品)であり、そのすべての製品(食品)において、主原料・副原料の違いを問わず原料原産地表示をすることが消費者に産地情報が伝わると思われる。 上記4点などこんにゃく特有の課題を考慮し50%未満の原材料であっても原料原産地表示を行うべきである。また、さらなる推進とすれば、こんにゃくに限らず横断的ルールの中では無理があり、その食品の持つ特有の問題・課題を解決すべく、個別加工食品に係る品質表示基準を食品業界ごとに設けさせる必要があると考える。 (1件:個人)
品目	主な意見
黒豆	黒豆は丹波篠山産のものが最もブランドカがあり、他の産地(国内)のものに比べて数割から倍以上の価格がつきます。弊社では産地(滋賀)を明示した上で、内容本意で比較的安価に食品会社等へ原料として卸しておりますが、売り込み先によっては丹波篠山産と称するものを、到底考えられない安価な価格で購入しています。また、あまり産量が多くない純粋な丹波篠山産の黒豆が、色々な商品で「丹波篠山産黒豆使用」とうたわれているところも非常に不可解です。噂で聞くところによると、業者によっては中国産の黒豆を国産、丹波篠山産と称して販売しているとのことです。昨年、黒豆は非常な品不足で、その中で中国産が国産の代替として多く使われたようです。黒豆は昨今のブームで需要が増大しておりますが、正直に原産地を明示する業者が馬鹿を見ないように、黒豆の原産地(国産、輸入品)表示を行うことを望みます。 (1件:事業者)
品目	主な意見
農産物漬物	報告書の「参考」として「加工食品の原料原産地表示の義務付けの経過・変遷」が付され、20品目を対象とする加工食品品質表示基準とそれ以外の農産物漬物を含む 4品目の個別品質表示基準の2つのパターンが在ることが示されている。しかしながら、本文においては、(1). 加工食品品質表示基準と個別品質表示基準の2つのパターンが存在することの説明やその理由、また、例えば、農産物漬物品質表示基準と加工食品品質表示基準の間では、原料原産地表示義務のある「主な原材料」の規定(原材料の重量に占める割合)等に差異が生じていることについての整理がなされていない。(2). 今後の見直し等に係る事項においても、加工食品品質表示基準と 4品目の個別品質表示基準を今後どのようにするのかの整理や一元化等の方向が示されていない。

品目	主な意見
冷凍食品	加工食品の原料原産地表示の対象として追加すべき品目について 意見 冷凍食品に関しては、原料原産地表示の対象品目として追加をしないでいただきたい。 理由 1.冷凍食品製造においては、原料の種類が多くかつ複数の原産地のものを使用して調達することが実態であり、原産地の異なる原料を混合して使用することや産地の変更による資材の変更を伴うことなど製造者には必要以上の負担が想定される。またその原料自体のトレーサビリティも緒についたばかりであり、そのような状況で製造者が原料原産地表示に責任を負わなくてはならないことに無理がある。 2.冷凍食品製造工場は中小企業が多く、情報収集能力が劣る場合が少なくない。また冷凍食品の低価格化が進むなかで原料原産地を調査することにかかるコストを製品の価格に反映させることができないことから製造者にとって大きな負担となる。 (1件:事業者団体)
品目	主な意見
菓子	中小零細菓子業者のコスト負担の問題、菓子の製造方法等業界の実情にかんがみまして、次の二点について特段のご配慮をお願いいたします。 1. 消費者、製造業者双方にとって分かり易く簡素な形で、かつ、恒久的な制度が望ましい。 2. 菓子は多数の原材料を用い、それらの利用技術の改良、開発によって製品の品質向上が図られている等の実態からして、原料原産地表示の義務化については慎重に進められるべきである。 (1件:事業者団体)
品目	主な意見
外食産業	外食産業での主たる原材料について、店内のメニューや壁に貼り出すなどでの表示を義務付けて貰いたいです。 特に、ステーキハウスや牛丼や牛タンなどのBSEに関係しそうな牛肉を扱っているところは、まだBSEについて全貌が解明されてないこともありますし、さらにどこで偽装 牛肉が入ってこないとも限りません。だからこそ、産地表示を義務付けさせ、それと異なる産地のものをこっそり入れてたりしたら厳罰をもって対応してもらいたいです。 (1件:不明)
品目	主な意見
調理冷凍食品等	加工食品の原料原産地表示の対象として追加すべき品目について消費者の知る権利を尊重することが大前提であるが、原料原産地についてJAS法で表示義務を課すより、製造者の自主的な判断にまかせていただきたい。調理冷凍食品を含めこれ以上原料原産地表示対象品目を増やしていただきたくない。(理由) 現状、弊社ではさまざまな品目の商品において、原料産地を限定して産地表示をしている商品と、限定していない商品を製造しております。基本的に、産地を限定している商品は、限定されていない商品に比べ商品価格は高くなります。豊凶、相場を考慮して原産地の異なる原料を切り替えて使用している商品が大半であるため、産地の変更のたびに包材を変更する等の対応をすれ、コスト増加を招き、最終的には商品価格に転嫁され消費者の負担など経済面に悪影響を与える可能性があります。産地が限定されていなくても構わないから、少しでも安価な商品を望まれる消費者もおられるはずです。消費者の知る権利も大切ですが、JAS法によって、表示義務を課すことは、最終的に安価な製品を選択する消費者の権利を侵害することにつながりかねません。よって、産地表示を推奨される活動は感心できますが、JAS法による表示義務を課す品目を増やすことには賛成できません。なお、産地表示されていない製品を消費者が購入しなくなれば、製造者も産地表示されている商品を数多く製造するようになると考えます。(1件:事業者)
1	