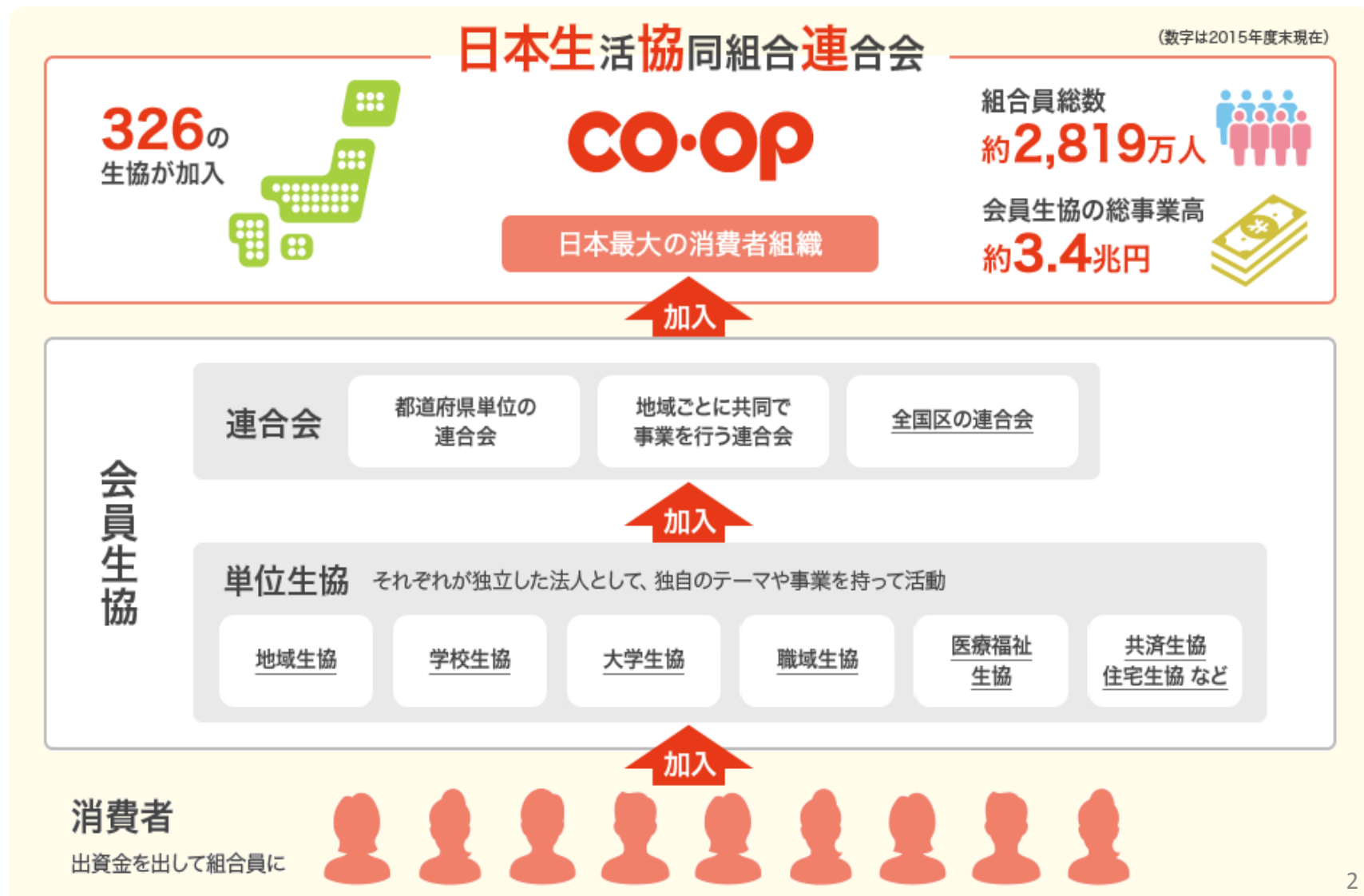


遺伝子組換え表示制度に関する検討会
2017年6月20日

遺伝子組換え表示についての 「生協の取り組み」と「意見」

日本生活協同組合連合会
組合員活動部 部長 二村 睦子

日本生協連は日本最大の消費者組織です。



コープ商品

くらしの声を受けとめて、
より良い商品を作っていきます。

組合員さんの
毎日のくらしに貢献



想いをかたちに

一人ひとりの想いから生まれるCO・OP商品
「おいしいね」「なるほどいいね」
今日もあなたに笑顔が届けられますように。

食品で
約4000アイテム
を供給

遺伝子組換え食品取扱い当初の動き

「厚生省」

1996年秋、ナタネ、大豆、ジャガイモ、トウモロコシなど4作物7品種の安全性を確認したとして、遺伝子組換え作物の輸入が始まった。

「消費者」

遺伝子操作という「新しい技術に対する不安」、今までに「食経験がない」、「安全性の確認が不十分ではないか」ということから「商品を選ぶようにしてほしい」と表示を求める声が強まった。

「生協」

消費者・組合員の「知る権利」「選ぶ権利」を尊重し、国に「表示の取り組み」を求める一方で商品への表示について検討を重ね、「ガイドライン（考え方）」をまとめた。

この間の生協の取り組み

～1997年から「消費者の選択」を大切に～

ガイドライン（考え方） 1997年

- 「組合員・消費者の選択性を確保」する立場から、以下を定める。
 - 1) 「遺伝子組換え農産物を原料としない」CO・OP商品の開発
 - 2) 一方で、遺伝子組換え農産物を食品原料として排除するという対応は行わない

CO・OP商品の食品表示

- 1999年より自主的な表示基準の運用を開始。
- 法律では科学的検証が出来ないとして表示対象外としている「醤油」や「油」などについて、「消費者の関心が高いもの」であることから事業者が積極的に遺伝子組換え表示をするためのトレーサビリティなどの条件整備を充実させる必要があるとして自主的に表示することとした。

CO・OP商品の遺伝子組換え表示（自主基準）

1) 表示対象（8農産物+33食品群）については配合率にかかわらず表示。

2) 組換えたDNAが検出が出来ないために表示が免除されている醤油や植物油、コーンフレークについて主な原材料（上位3位で、かつ5%以上）に限り表示。

3) 「遺伝子組換えでない」場合も省略せずに表示。

co-op

シーサラダ 55g



名称 風味かまぼこ(かに風味)
原材料名 魚肉、でん粉(コーン(遺伝子組換えでない)、ばれいしょ(遺伝子組換えでない))、砂糖、卵白(卵を含む)、粉末状植物性たん白(大豆(遺伝子組換えでない)、えんどう豆)、米発酵調味液、植物油脂、かにエキス、食塩/調味料(アミノ酸等)、加工でん粉(小麦由来)、ソルビトール、炭酸Ca、香料(えび由来)、着色料(パプリカ色素、トマト色素)、ポリグルタミン酸

内容量 55g

賞味期限 正面の右上部に記載

保存方法 冷蔵(0℃～10℃)で保存

販売者 日本生活協同組合連合会

〒150-0002 東京都渋谷区渋谷3-29-8

でん粉含有率

5.7%

製造者

〒

声をおきかせください

日本生協連 組合員サービスセンター

TEL.0120- (日曜日は除く)

CO・OP商品の遺伝子組換え表示（自主基準）

- 1) 表示対象（8農産物+33食品群）については配合率にかかわらず表示。
- 2) 組換えたDNAが検出が出来ないために表示が免除されている醤油や植物油、コーンフレークについて主な原材料（上位3位で、かつ5%以上）に限り表示。
- 3) 「遺伝子組換えでない」場合も省略せずに表示。



自主基準を設定した当時の状況

（当時の考え）

- ・表示対象品目から醤油や食用油等が除外されたが、これは科学的に検証できない部分であり、検査技術の進展が見られた際には義務対象に切り替えるべきとした。
- ・一方で社会的検証による表示を求めることも検討はされたが、「条件整備」や「コスト」の面から困難性が高い。
- ・除外された部分は事業者が「消費者の選択のため積極的に表示すべきもの」であり、科学的および社会的検証の仕組みづくりを行い対象品目の拡大をする必要がある。

お問い合わせの状況

2015年度食品についてのお問合せ総数は44,147件

「原産地・原料原産地」：3,457件（6.64%）「添加物」：524件（1.2%）

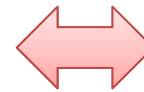
「遺伝子組換え」：190件（0.4%）⇔ 多くは言葉の意味をたずねるもの

『コーン油（遺伝子組換え不分別）という表示を見て驚きました。今まで遺伝子組換えでないと書かれた商品しか利用したことがなく、生協が遺伝子組換え不分別のものを扱うなんて思ってもいませんでした。遺伝子組換えは体に悪いものですか？』

・「表示していない」＝「遺伝子組換えでない」と誤認をしているケースが考えられる。

・油についてはNB商品では表示されておらず、CO・OP商品では「不分別」との表示がされているため、表示の意味を聞かれる。

品 名：
食用なたね油
原材料名：
食用なたね油
内容量：900g
賞味期限：
枠外下部に記載
保存方法：
常温、暗所保存
製造者：[REDACTED]



CO-OP キャノーラ油

名 称	食用なたね油
原材料名	食用なたね油(遺伝子組換えでない)
内 容 量	1350 g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光を避け、常温で保存

組合連合会BT
谷3-29-8
)-999-345

名 称 食用なたね油
原材料名 食用なたね油
(遺伝子組換え不分別)
内 容 量 600g
賞味期限 側面に記載
保存方法 直射日光等強い光を
避け、常温で保存
販 売 者 日本生活協同組合連合会
〒150-0002
東京都渋谷区渋谷3-29-8
組合員サービスセンター
TEL.0120-999-345

遺伝子組換え表示を必要とする理由

- 消費者が食品を選択する時の基準は、おいしさや価格にかぎらず、「健康配慮」「国産志向」「環境配慮」など、「多様化」している。
- これらの「選択に資するために必要な表示」のひとつと考えています。
- 食品の安全のための表示ではないと認識しています。

※安全性担保のしくみは機能していると考えています。
現在、遺伝子組換え食品は、食品安全委員会のリスク評価に基づき、管理されています。

遺伝子組換え表示の優先度

(他の項目と比較して)

○選択のための表示であり、「優先順位」はアレルギーのような安全性に関する表示事項とは異なる。

(食品表示一元化検討会報告書)

食品表示制度の目的は、食品の「**安全性確保**」に係る情報が消費者に確実に提供されることを「**最優先**」とし、これと併せて、「**消費者の商品選択**」上の判断に影響を及ぼす重要な情報が提供されることが位置付けることが適当とされた。

消費者の遺伝子組換え表示の活用方法

○選択のための情報ではあるが・・・

選べる状況になく、あまり活用出来ていない。

1) 商品配置がない

(比較対象品が同時に消費者の目に触れることがない)

2) 不分別といった表示が少ない

※コープ商品においては自主的な表示と商品の取り扱いを
商品開発の中で実施してきた（問い合わせはあまり多くない）。

市場においては豆腐など「表示義務対象」のものには「遺伝子組換えでないもの」が使用
され、油などの「表示非対象」のものには「遺伝子組換えのもの」が使われる状況。

⇔結果として消費者は遺伝子組換えでないものしか流通していないと「誤解」している可能性がある。（消費者理解とのズレ）

（第1回検討会検討会委員からも同様の意見が出されている）

遺伝子組換え表示に関する意見・要望

(加工食品における具体的な表示方法を食品表示全体の中でどのように考えるか)

- 「消費者理解とのズレ」については何らかの対応が必要。
- これから行われるヒヤリングなどを通じて丁寧に調査し、現実的な対応を考えてもらいたい。

※法律が施行されてから17年が経過しており、大きく遺伝子組換えを取り巻く状況は変わっている。

(特に原料事情 (原料調達の困難さ) は大きく変化)

※表示する文字を増加させる方向で検討するのであれば、個々の表示事項で考えるのではなく、表示全体の見やすさ、バランスを考えて検討してもらいたい。

消費者向け普及啓発活動の実施状況

- 遺伝子組換えを取り巻く環境や表示の持つ意味など十分な理解のための「普及啓発の促進」が必要。

※消費者意向調査の結果にも出ていたとおり、消費者の理解や把握が十分でないと思われる。

「原料調達の事情」「遺伝子組換え表示制度」
「飼料を含む行政における安全の取り組み」

（よくわからないものに対する漠然とした不安をどう対処するか）

各論) DNA等が検出できるものに限定されていることについて

- 表示制度は監視可能であることが大切であり、制度としては科学的検証は「必要不可欠」な部分と考える。
- 生協は醤油や油などに積極的に任意で表示を行ってきた。
- 一方で、表示制度が施行されてから17年が経過し、様々な環境が変わっている。事業者の実行可能性、社会的ニーズ、表示の優先度（全体のバランス）など総合的な議論が必要。

各論) 対象品目の拡大

○今回の検査検証で検出可とされたものについては表示対象とすることに異論はない。

※検出可能なものについては表示対象とするとなっており、制度検討当時、生協も検査技術の進展が見られた際には義務対象に切り替えるべきとの発言をしている。

※過去に検査が可能になったとしてマッシュポテトが対象品目追加となった経緯がある。

各論) 表示対象原材料 (重量順第3位かつ5%以上) の拡大

○義務拡大については「優先順位」と「全体のバランス」を考慮して検討する必要がある。

○制度が出来た当時とは異なり、行政の安全を確保するための取り組みや現在の食品表示制度は「アレルギー」や「原料原産地」「栄養成分表示」などの義務表示事項が増えている現状を踏まえた整理が必要であると考えます。

○全ての事業者には義務付ける理由があるのか、「表示スペース」など「見やすさ」は確保できるのかなどといった総合的に「表示全体」から検討をすべきと考えます。

co-op
シーサラダ 55g



アレルギー物質
(表示推奨品目含む)

卵・小麦・えび
かに・大豆

このJANはアタリです
必ず差し替えてください

4 902220 762675

〈お願い〉
開封後は、なるべく早めにお召し上がりください。

まれに身の中に黒い点が見られることがありますが、これは魚の皮ですので、安心してお召し上がりください。

賞味期限は、未開封の状態、表示されている方法で保存した際に品質が保たれる期限です。日付印字の頭2桁は西暦下2桁を表し、以下月、日を表しています。日付の下印字は製造管理を表すものです。

名 称 風味かまぼこ(かに風味)
原材料名 魚肉、でん粉(コーン(遺伝子組換えでない)、ばれいしょ(遺伝子組換えでない)、砂糖、卵白(卵を含む)、粉末状植物性たん白(大豆(遺伝子組換えでない)、えんどう豆)、米発酵調味液、植物油、かにエキス、食塩/調味料(アミノ酸等)、加工でん粉(小麦由来)、ソルビトール、炭酸Ca、香料(えび由来)、着色料(パプリカ色素、トマト色素)、ポリグルタミン酸

内 容 量 55g
賞味期限 正面の右上部に記載
保存方法 冷蔵(0℃~10℃)で保存
販 売 者 日本生活協同組合連合会
〒150-0002 東京都渋谷区渋谷3-29-8

製 造 者
〒

声をおきかせください

日本生協連 組合員サービスセンター
TEL.0120-999-345(日曜日は除く)

商品についてお気づきの点は、ご利用の生協または日本生協連組合員サービスセンターまでご連絡ください。



ふたフィルム: PE、PA、PP
底フィルム: PE、EVAC、PA、PP

ごみに出すときは市町村の区分にしたがってください。

でん粉含有率	5.7%
--------	------

栄養成分表示 1袋55gあたり	
エネルギー	47 kcal
たんぱく質	5.5 g
脂質	0.6 g
炭水化物	4.9 g
食塩相当量	0.7 g

〈日本生協連商品検査センター作成〉

各論) 意図せざる混入率 (5%) の引き下げ

- この表示の位置づけを明確にした上で以下の点について慎重に議論すべき。
- 引き下げた場合、どういった影響が出るのか、社会影響として、「**メリット**」と「**デメリット**」をあげたうえで、議論すべき。
- 「**実行性**」を十分に考慮した上での検討をしてもらいたい。
- ただ、一方で気になる人にとっては「下げること」がポイントではなく、「入っていないこと」がポイントとも言える。まずは理解することが必要。