

遺伝子組換え表示制度 に関する意見

2017.7.19

日本醤油協会

1. 義務表示事項は必要最小限に

消費者庁からも説明がありましたように、遺伝子組換え食品は食品衛生法に基づき、食品安全委員会による科学的な評価を踏まえて、厚生労働省が認めているもので、安全性については国が保証しているものです。

それゆえ遺伝子組み換え表示は、アレルギー表示のような安全性に関する表示とは異なり、あくまでも消費者が知りたいという要望に対して行う表示です。

安全性に関する表示が義務化されることについては異論のない所ですが、消費者が知りたいという要望事項を義務化することにつきましては、消費者の意向を十分に調査し優先順位をつけて議論して頂きたいと思います。

1. 義務表示事項は必要最小限に

近年は核家族化が進んでいることもあり、しょうゆも容量の少ないものが求められるようになっています。

事業者もこれに対応して容量の少ないものを作るようにになってきており、たとえば以前は1リットル入りのしょうゆが主流でしたが、最近では500mlや200mlなど、より容量の少ないものに移っています。

容量が少ないものになると当然表示できるスペースも小さくなることから、表示する事項も限られてきます。

1. 義務表示事項は必要最小限に

また、高齢者の比率も高くなってきており、表示もより見やすいものが求められています。

一元化検討会の当初においても、文字のサイズを大きくする案も出されていましたが、高齢者の方にとって見やすいという事が第一ではないでしょうか。

消費者の意向はさまざまであるため、全ての要望を表示することはできません。

限られたスペースの中でより見やすい表示をするために、義務表示とするものは本当に必要な事項に絞っていただきたいと思います。

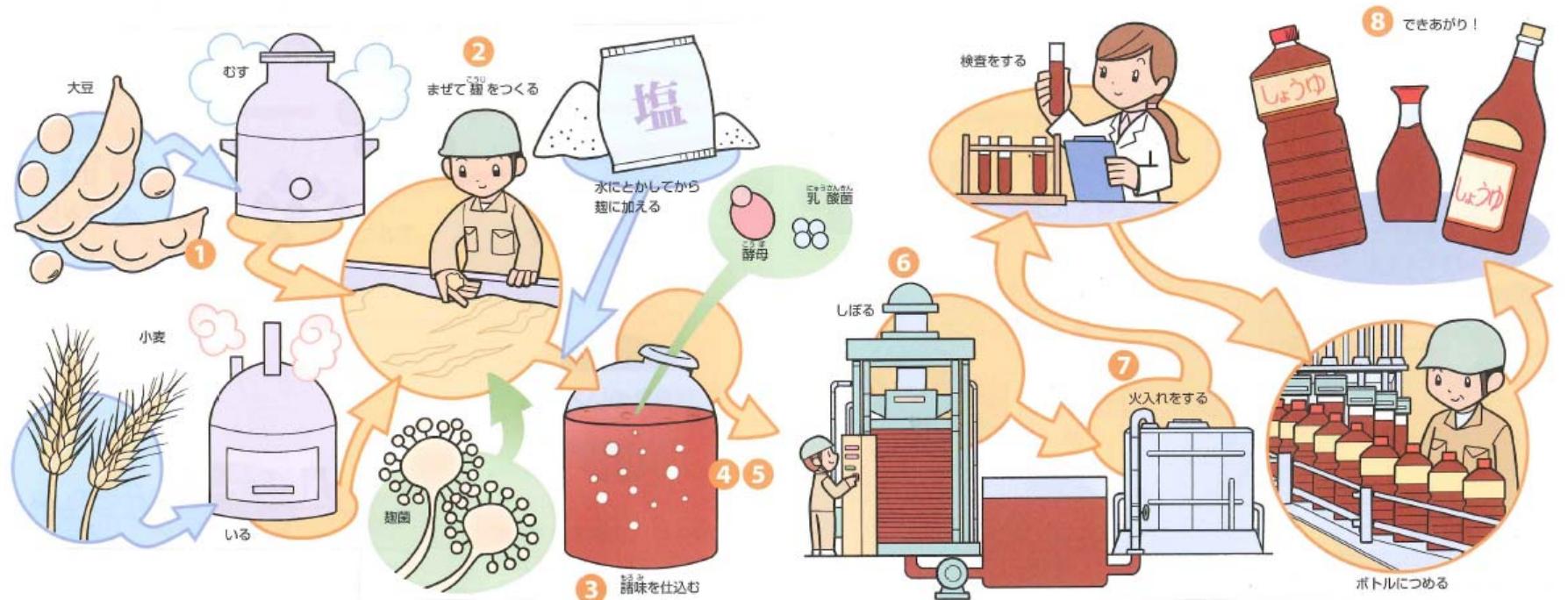
2. しょうゆ中では遺伝子組換えDNAは分解される

しょうゆでは遺伝子組換え大豆を用いても、これに含まれる遺伝子組換えDNAは分解されてしまいます。

しょうゆの作り方は次の図のように大豆を蒸し、小麦を炒って、これを混ぜたものに麹菌を生やします。

これをしょうゆ麹と言いますが、このしょうゆ麹に食塩水を加えタンクに仕込み、熟成させたあと搾るとしょうゆができます。

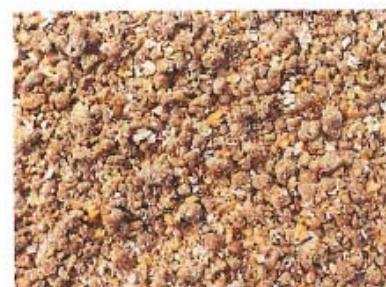
2. しょうゆ中では遺伝子組換えDNAは分解される



2. しょうゆ中では遺伝子組換えDNAは分解される



麹菌(顕微鏡写真)



麹菌を入れた直後の麹



3日目の麹

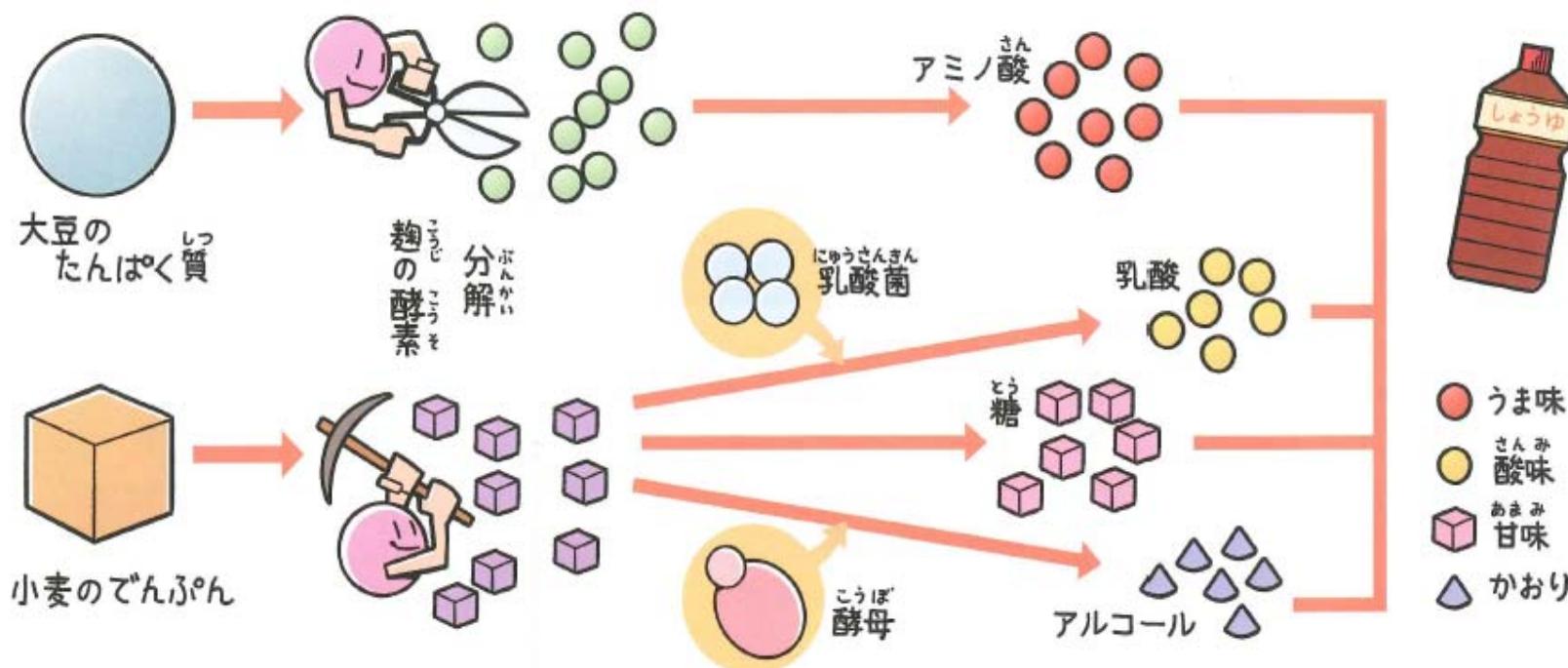


この麹菌は様々な酵素をもっていることから、次の図のように大豆のタンパク質をアミノ酸に、小麦のデンプンを糖にまで分解します。

このアミノ酸や糖がしょうゆのうまみや甘味となります。

この麹菌はDNAを分解する酵素も持っていることから、DNAも分解してしまいます。

2. しょうゆ中では遺伝子組換えDNAは分解される



2. しょうゆ中では遺伝子組換えDNAは分解される

第1回の検討会で消費者庁から報告がありましたように、最新の技術を用いてしょうゆ20製品について分析しても、すべてにおいてDNAが検出されなかったのはこのためです。

遺伝子組換え食品は安全性が保証されていますが、たとえ遺伝子組換え大豆を用いても、しょうゆではそこに含まれるDNAやたんぱく質は分解されてしまいます。

3. しょうゆでは多くの場合「遺伝子組換えでない」旨の表示がされている

遺伝子組換え食品の安全性は保証されていると言っても、遺伝子組み換え食品に不安を持っておられる方がいるのも事実です。

消費者庁の調査でも、遺伝子組み換え食品に「不安がある」と答えた方は4割との結果が示されています。

このような不安にできるだけこたえられるように、しょうゆ事業者の多くは遺伝子組換えでない大豆を用いたしょうゆを作っています。

3. しょうゆでは多くの場合「遺伝子組換えでない」旨の表示がされている

現在作られているしょうゆのおよそ7割は、遺伝子組換えでない大豆を用いたしょうゆとなっています。

スーパーなどの店頭でラベルを見ていただくと、多くのしょうゆは原材料名欄に「遺伝子組換えでない」旨の表示がされています。

遺伝子組換え大豆を使用していないしょうゆを購入されようとする方にとって、現状で特に支障がないものと思われます。

4. 遺伝子組換えに関するお問い合わせは少ない

しょうゆ大手事業者で、お客様からのお問い合わせについて、2007年から2016年までの10年間を調査しました。

お問い合わせ総数は、最も多い年で33,000件、最も少ない年で23,000件でした。

そのうち遺伝子組換えに関するお問い合わせは、最も多い年で72件（0.26%）、最も少ない年で14件（0.05%）で、10年間の平均は0.14%と少ないものでした。

4. 遺伝子組換えに関するお問い合わせは少ない

また、実際のお問い合わせの内容は、
「遺伝子組換えに関して表示がないが、遺伝子組換え大豆
を使用していますか」
などというものその他に、
「小麦に遺伝子組換えに関する表示がない」
とか、
国産原料のみを使用したしょうゆに、「遺伝子組換えに關
する表示がない」
などのお問い合わせがありました。

4. 遺伝子組換えに関するお問合せは少ない

現在、小麦については世界的に遺伝子組換え農産物として認められていません。

また、日本国内では遺伝子組換え農産物は作られていないことから、国産原料はすべて「遺伝子組換でない」ものになります。

このようなお問い合わせがあるのは、遺伝子組み換え農産物について十分理解されていないためと思われます。

遺伝子組換え表示に関してより理解を深めていただくために、事業者もさることながら、行政も丁寧に説明していく必要があると思われます。

5. ラベル変更による事業者の負担は大きい

現在、しょうゆ事業者はラベルの変更に大変苦労しています。

平成27年に施行された食品表示基準では、栄養成分表示の義務化や、添加物と添加物以外を明確に区分することが義務付けられたことにより、ほぼすべてのラベルを変更せざるを得なくなりました。

さらに、この変更を行っている途中から、原料原産地表示制度の検討会が開始され、今年の夏からは全ての加工食品について原料原産地表示が義務化となり、ほぼすべてのラベルを変更することになります。

5. ラベル変更による事業者の負担は大きい

これに加え、今回、遺伝子組換え食品の義務表示の対象が拡大されることになれば、3度目の変更をせざるを得なくなり、大変な負担を強いられることになります。

たとえば、今回の検討会で、組み換えられたDNAやタンパク質が検出されないものまで表示義務になると、食用油、しょうゆ、液糖、水飴、デキストリンなども対象になり、これらは加工食品の原料として広く使われていることから、多くの加工食品のラベルを変更することになるためです。

5. ラベル変更による事業者の負担は大きい

しょうゆ事業者は全国で約1300社ありますが、内訳は大手5社、中堅24社で残り1270社は小規模な事業者です。

小規模な事業者においては、いったんラベルを作成すると使い切るまでに平均5年、長いものでは10年もかかります。

これは印刷会社で1回にラベルを印刷するときの枚数が決まっており、小規模な事業者では年間に出荷される本数が少ないことから、全てを使い切るまでには長い期間がかかるためです。

度重なるラベルの変更によるラベル印刷の費用の負担は、事業者に非常に大きな負担となります。

義務表示の対象の拡大に当たっては、事業者のこのような状況も理解していただければと思います。

6. 意図せざる混入率の引き下げへの懸念

現在日本においては意図せざる混入率が5%以下となっていますが、これが引き下げられた場合、これまでnon-GMOとして流通できていた農産物の中で、non-GMOと言えない農産物が出てくる可能性があります。

全世界におけるnon-GMO農産物の量は限られていますので、このような事態になるとnon-GMO農産物の流通量が減ることになり、入手が困難になり、価格も高騰することが懸念されます。

先に述べましたように、しょうゆではできるだけnon-GMOの大豆を用いているのが現状ですが、non-GMO大豆の入手が困難になり、価格が高騰すれば、non-GMOの大豆を用いたしょうゆも作れなくなります。

まとめ

1. 義務表示の要件について

遺伝子組換え表示は安全性に関する表示ではないこと、しょゆの多くは既に遺伝子組換えでない旨の表示がされていること、遺伝子組換え食品に関するお問い合わせの少ないとこと、事業者のラベル変更の負担が大きいこと等から、現行通り、組み換えられたDNA又はこれによって生じたたんぱく質が残存しない加工食品は、表示の義務がないとしていただきたい。

2. 意図せざる混入率について

混入率が引き下げられることにより、non-GMO農産物の入手が困難になる可能性があることから、5%のままとしていただきたい。