

食品表示一元化検討会
中間論点整理に関する
意見交換会
(午後の部)

平成24年3月23日(金)

午後2時00分 再開

○宮下調査官 それでは、定刻となりましたので、午後の部に入らせていただきたいと思います。

藤本食品株式会社、佐藤様、ご発言よろしくお願ひいたします。

○藤本食品株式会社（佐藤） 藤本食品、佐藤と申します。本日は発表の機会をいただき、どうもありがとうございます。

本日は、栄養表示の義務化について、弊社に寄せられましたお客様の声、弊社の取引先様のご意見を踏まえ、製造メーカーの立場から意見を述べさせていただきます。次の順で発言させていただきます。会社紹介、その他弊社の例といたしまして、小売商品のレベル見本、次に、弊社フリーダイヤルにいただきますお客様のお声を紹介しまして、最近のお取引先様、小売店様になりますが、そちらの傾向を説明いたします。製造メーカーの側といたしまして、栄養成分表示を作成するに当たり、根拠法、義務化した場合の問題点を述べまして、最後にまとめとさせていただきます。

弊社藤本食品及びグループを紹介させていただきます。机上に資料を配布させていただいておりますが、弊社では弁当、おにぎり、惣菜、サラダ類といった小売商品、また、業務用の加工食品を主に製造しております、取引先様はスーパー様、小売店様となっております。お客様への直接販売は実施しておりません。消費期限が1日、2日の商品が主力となっております。以下は机上の資料にはありますが、説明は飛ばしまして、本題に入らせていただきます。

弊社藤本食品を例といたしまして、小売商品のラベル、栄養成分の表記の説明をさせていただきます。まず弁当の表示例、弊社の基本の一例になりますけれども、弁当の右下隅にラベルを添付いたしまして、こちらに表示させていただいております。透明のふたをつけますので、ラベル下の商品を隠してしまうことになりますので、フリーダイヤルの問い合わせでもお答えできるので、栄養成分の任意表示はせず、ラベルを小さくして中身を見やすくしたほうがよいという意見、そのほうがお客様にとってメリットがあるという意見と、お客様への情報伝達のためにやはり入れたほうがいいという議論、弊社内にも両方ございます。

次に惣菜の表示例でございます。こちらも一例を入れさせていただいています。少し小さめのラベルとなっておりまして、こちらは栄養成分の表示は実施しておりません。取引先様から栄養成分を入れてほしいという要望を頂戴した場合には、裏のラベルのほうに表示いたします。これは理由がございまして、弁当、寿司といった商品に比べまして、惣菜類、商品自体が少し小さい商品が多くなっております。よって、ラベルによって隠されてしまう材料、おかず、具材といったものが多くなってしまうことと、野菜類、季節により成分変動の考慮が懸念される商品もございますので、成分は非表示とさせていただいております。

次におにぎりの例を示します。おにぎりは表面にラベルで表示しております。先に紹介

しました弁当、惣菜類の2例につきましては、ラベル印字の黒い部分、品名とか原材料、その他バーコード等情報が入っている部分は会社のほうで一元管理しまして、各工場で出力できるように管理しております。おにぎりのラベルに関しましては、印刷メーカーに依頼しまして、印刷が済んだものを弊社で添付するという形にしております。弁当・おにぎりラベルにはフリーダイヤルの番号を入れております、お客様のお問い合わせにお答えできる体制をとっております。

弊社の取引先様の中には栄養成分の表示は不要という見解を持たれている取引先様もございます。以前お伺いしました理由ですけれども、弁当・お寿司の具材の大きさのばらつきがある、栄養成分値のばらつきの基となる許容範囲が認められていることをご存じないお客様もいらっしゃるので、表示は任意ですから、表示することによって誤解を与えてしまう可能性があるので、表示しないほうがお客様のためになるのではないかということで、表示をしないという見解を持たれて、そのようにさせていただいている取引先様もございます。

では、弊社はフリーダイヤルを設置しておりますので、そちらにいただきますお客様のお声、栄養成分に関するものを紹介させていただきます。お弁当、お惣菜といった商品をつくっております藤本食品は月5件ぐらい、栄養成分に関する問い合わせを頂戴します。弊社グループ会社でめん類とか豆腐類をつくっている会社がございます。株式会社めん楽という会社でございまして、そちらのフリーダイヤルには月10件ほど栄養成分に関する問い合わせを頂戴いたします。

この時いただきます内容といたしまして、ナトリウムの表記でわかりづらいというお声を頂戴することがあります。もともとの栄養成分表示をしておりませんので、教えてくださいというものもありますし、お弁当についてナトリウム値と表示してありますが、食塩の値ではどうですかというお問い合わせをいただく場合もございます。

栄養成分の積極的な情報開示の方法が栄養表示の義務化だけ、この方法のみであるのか。ここも考える必要があると思いますので、続けて取引先様との情報伝達の最近の傾向についてご説明させていただきます。店内調理品の情報につきましては、最近は特に詳細な情報提供を求められる取引先様が多くなっております。アレルゲン、添加剤を含む使用材料情報のほかに、産地、成分、その他ありまして、書面伝達、電子媒体による情報伝達をいたします。

次に、栄養成分を表示するに当たりまして実務のほうを説明させていただきます。日本食品標準成分表2010、「旧五訂」と呼んでいたものですけれども、こちら、取引先様の情報伝達、弊社は成分検査設備がございませんので、外部検査機関に委託した時の検査結果、あとは調理のデータの結果を単体もしくは複数を組み合わせて栄養成分といたしております。ちなみに、外部検査に出した場合、弊社がお願いしている外部の検査会社から検査結果を入手するのに1週間から10日ほど時間がかかり、費用は1万から1万5,000円ぐらいかかるということになっております。

現在の成分表示を参考に、商品へのラベル添付、又はパッケージに5成分表示することが義務化となった場合の問題点としまして、どうしても起こってしまう急な材料変更に伴う成分変更の対応としまして、検査に時間がかかります。その検査結果を待っている必要がある。計算で示せても、ラベル印刷が必要なものにつきましては、そちらに時間がかかるしてしまうといった問題がございます。また、弊社商品は消費期限が短いです。サンプルの平均値や計算結果表示が必要となってきますけれども、検査結果を待っている間に消費期限が切れてしまいまして、検査結果を確認した上で許容範囲に入っているということを確認した上の出荷が非常に難しい商品でございます。

こういった問題を踏まえ、まとめとしまして、お客様への情報提供は、製造者としてもいろいろな状況を想定しまして、いろいろな手段をとって取り組んでおります。しかしながら、消費期限の短い商品を含む検査費用、計算の手間は同じです。小売業者といった販売形態の違いがあって、一律の義務化が妥当かどうかも検討事項と考えられます。そこで、表示でなく、ガイドラインの取組をすることによって自主的取組を進め、栄養表示はナトリウム値から、食塩換算値（相当量）への変更、迅速かつ簡便な成分計算のために、調理成分計算の根拠となる詳細な情報提供を切に望みます。

以上、発言させていただきます。時間過多になって申しわけございませんでした。

○宮下調査官 どうもありがとうございました。

続きまして、社団法人日本植物油協会専務理事、神村様、よろしくお願ひいたします。
○日本植物油協会協会（神村） 日本植物油協会、神村でございます。私は、植物油協会というよりは、44年間、食い物にかかわってきた人間しての意見を申し述べます。

まず最初に表示というは何だということですが、表示は科学であると私は考えております。すなわち科学的実証性に基づく厳密さが求められるものであります。これを阻害するような制度をつくりますと、不当表示の横行を許すだけあります。DNA鑑定とか、その他科学警察、科捜研まがいの分析が必要なような制度を盛り込むということ、これまた非常な問題であろうかと思います。悪いことをするやつは悪い、だけど、不正を誘発しやすい制度をつくることはもっと悪いということをまず考えるべきであります。

この基本的視点に立っていくつか申し上げます。まず中間論点整理に対する意見であります、ありません。ちょっと驚いておりますが、政府立法でありながら、法の目的はどうしたらいいでしょう、立法事項はどうしたらいいでしょうという議論を検討会に押しつけている。池戸座長は、お気づきだと思いますが、今、皆さんは検討会ではなくて、立法委員会になってしまっている。これは恐るべきことであると思います。法の目的は「この法律は表示を一元化することを目的とする」と書くしかないんです。何が何でも一元化がありきという発想はやめたほうがいいだろうと思います。

表示一元化の論理につきまして、基本認識に消費者がわかりづらいというのが入っています。もう一つは、事業者が、三法が錯綜していて困惑しているという趣旨が入っています。事業者の立場からいうと三法ぐらいあったってどうってことないんですね。もし3つ

の法律ぐらいで錯綜していて困るというやつは事業者をやってはいけないんです。何でこう決めつけられるのか。上から我々を見下ろすのはやめていただきたい。消費者がわかりづらい。何がわかりづらいんですかということで具体的に挙がっているのは、三法があるからではないですね。字が小さいとか言葉がわからないと言っておられる。

そこで質問したいんですけども、事業者が錯綜しているという具体的な事例、それもどの程度頻繁に起きているのか教えていただきたい。少なくとも当植物油協会にはありません。それから、消費者がわかりづらいのは三法があるがゆえにわかりづらいという根拠を教えていただきたい。

次に、一元化の意義が全くわからないですね。つまり、現在ある三法はそのまま生きるわけですね。有効であるわけです。ということは、その法律の目的、考え方、それに基づく諸制度は全て生きているわけです。表示というのはそれらの法律の目的を具現化するものなんです。それを表層的に一元化するというのはあまり意味がないですね。先ごろ亡くなった吉本隆明流に言えば、メディアも巻き込んで一元化法を定めればあらゆる問題が解決するという共同幻想をつくり上げているわけですね。これは幻想です。お聞きしたいのは、一元化すれば現在起きている問題がぱりりと解決する、そのバラ色の思想というのを教えていただきたい。

あと、個別問題として、原料原産地表示の問題がありますが、池戸座長に確認したいことがあります。現在、JAS法では原材料は構成成分を重量順に書くとなっています。JAS法は生きるわけですから、この考え方は変わりないということをまず確認させていただきたい。構成成分を書くというのは、私どもはどういうものを食べているかということを知る、それによって食生活管理上意味のある情報になるということですね。

実は先週、ワシントンD.C.へ行って表示を調べてきました。ここに原材料、raw materialではなくingredientと書いてあるんですね。JAS法で原材料というのは、法律上の用語としては構成成分という意味なんですね。これはミックスジュースなんですが、ingredientはオレンジジュース、アップルジュース、マンゴーピュレ、バナナピュレ、その他天然香料と書いてあって、どこにもリンゴ、オレンジ、マンゴーとは書いてないんです。そういう成分でこのものができ上がっている。

レトルトカレーを見てください。牛肉、牛脂、肉エキスと書いてある。これを元の動物名で書けば肉牛です。肉牛では何のことかさっぱりわからないです。骨が入っているかもしれない、皮が入っているかもしれない。だから、皆さんの合意として、JAS法は生かすということになっているんだから、この原材料の概念は間違えないでいただきたい。議論を見ていると間違えている発言をなさっている委員が、失礼ながらいらっしゃるので、そこはやめていただきたいと思います。

最後に産地表示です。私はJASが産地表示を導入する時に3つ疑念を感じたんですね。一つは、冒頭申し上げたような科学実証性が完結できない。だから、不当表示が氾濫する。中にはDNA鑑定をやればわかるというやつもありますけれども、全てがそういうもので

はない。不当表示の温床になるというのが1つ目であります。

2つ目は、これは格差の固定化だと。いくらすばらしい牛肉をつくっても松阪牛の並肉の値段しかもらえない。いくらすばらしい米をつくっても、魚沼コシヒカリの半分の値段しかもらえない。こんなことがあってはならない。ものの価値あるいは選択というのは、食べておいしいかどうか、品質と自分のふところに応じた価格であって、この2つで決めるべきものなんです。産地を固定化するということは差別の固定化になるということですね。

震災以来のことを思い起こすと、日本の食品だけではなくて、自動車や機械まで輸出しないという国があった。その時に被災地から離れた方はこう言った、「うちは被災地からこれだけ離れている、問題ない」、悲しかったです、この意見は。被災地を差別しているわけです。政府はこう言いました、「およそ市場に流通するものについては、全て安全なレベルにおさまるように我々が責任を持って分析する」と。これは非常に立派な態度であります。そして、各国には正措置を求められました。その立派な人たちが一方で同じことをやろうとしている。この矛盾をどう考えるのか。これは2つ目の懸念です。

3つ目は、食品製造業を知らない方々の観念的論議で制度がつくられるということをその時感じたわけであります。例えば、消費者の皆さん方は、私どもの製品の品質がちょっとでも異なってくるとクレームがくるんですね、「前と違うよ」と。油の場合はどこの国のものを使っても同じなんですかけれども、場合によってはほかの食品ではそういうことがあるかもしれない。だけど、どんな原料を使おうとも同じ品質のものをつくるというのは、食品産業に与えられた責務なんです。一方で品質の一定化を求めながら、一方で違う要求をするというのは間違っている、これが産地表示を導入した時に私が感じたことがあります。

これを踏まえて検討委員会の皆さん方にはしっかりと議論をお願いしたいと思っています。ありがとうございます。

○宮下調査官 どうもありがとうございました。

続きまして、ふーどアクション21事務局長、富山様、よろしくお願ひいたします。

○ふーどアクション21（富山） 皆様、こんにちは、今日は発言する機会をえていただきまして、ありがとうございます。ふーどアクション21の富山洋子でございます。ふーどアクション21につきましては、このような資料も配られておりますので、後からお目通しくださいませ。

ふーどアクションの平仮名の「ふーど」は、「風土」と「FOOD」とつづる英語の「フード（食べ物）」をかけ合わせております。この取組は、食の自給と安全を目指して、風土に根ざした食べ方を取り戻そうというものです。1994年に発足、95年3月には食の自給と安全を目指す基本法試案を発表、その後、その前文を「食の憲章」として広く訴えております。食の憲章はこちらにございます。ちょっと読みにくい印刷になっておりますが、後からお目通しいただければ幸いでございます。

さらに、1998年には「食の憲章」の国会決議を求める、また、新聞意見広告を開始、同年11月に意見広告として発表しています。それにつきましても、めくっていただきますと、その内容が書いてございます。お目通しください。言うまでもなく、食は私たち一人ひとりの命にかかわることです。私が改めて申し上げることもないとは思いますが、ふーどアクション21が提起した「食の憲章」では、冒頭に食料は「全ての命にとって不可欠である。人々が食料を質・量ともに十分に得ることは基本的人権である。命を健やかに育て、次代に引き継いでいくための食料のあるべき姿は自給と安全及び安定である」との文言を掲げています。

自給と安全は表裏一体なものであると私どもはとらえております。そして、安定とは生産者、つまり、食料を育む第1次産業に従事している人々の暮らしが成り立つ価格の保障等と食料を生み出す環境の保全であり、消費者にとってはその暮らしの中で納得してもらえる適正な価格と不足のない供給です。ここでは生産者と消費者と分けて話しておりますが、食品表示の一元化に向けた法律においては、私たち全てが消費者です。命にかかわる食を生産したり、購入したり、食卓に載せたり、そして、命を次世代につなぐものとして一人ひとりの消費者が、この食品表示の一元化に向けた法律における消費者だと私は理解しております。

したがって、全ての食料は人体に有害であってはなりません。これら、食料にかかわる全ての人々が、これらの食料の安全保障にかかわる全ての分野で決定に参画する権利を有すると、ふーどアクション21ではとらえております。何度も申しますが、全ての食料は人体に有害であってはならない。したがって、私たちは安全を求める権利があり、安全なものを選ぶ権利があります。選ぶためには、安全かどうかを知ることが必要です。表示は、そのためにあるべきだと私どもは考えております。選ぶためには、安全かどうか知ることが必要であり、したがって、知る権利が全うされなければならない。そのための的確な表示を私どもは求めております。

したがって、食品の表示の一元化に向けた法律、一応そういうような提示がありますから、一元化法というふうに略して申しますが、一元化法には消費者の安全を求める権利、選ぶ権利、知る権利、意見が反映される権利を保障するという観点に立って、消費者一人ひとりの、命にかかわることですから、よりよい食を選ぶための必要欠くべからざる表示が追求され、遂行されなければならない。目的にはそのことを明記すべきだと考えます。

そしてまた、意見が反映される権利においては、その表示について、様々な消費者としての不都合が生じた時異議申立てができる措置請求権なども盛り込むべきです。論点1にかかる目的には、再度申しますが、消費者の4つの権利に基づき必要な情報が提供される法であることを明記すべきです。ちなみに、この場合の消費者は、先ほど申し上げましたように、人間の社会に暮らし命を未来につないでいく全ての人々を指します。

私は、一元化法には消費者基本法の理念である消費者の自主的かつ合理的な選択の機会の確保、消費者の安全の確保などが具体的に施策として展開されることを求めます。そし

て、私たち一人ひとりは、この法律をよりどころにして、それぞれの選択によって命そのものになる食の状況をよりよいものにしていく、消費者として主体的にかかわれる法律であることを期待いたしております。

論点2－1については、考え方2－1－3を支持します。遺伝子組換えをした作物を原料としている油やしょう油などには、その旨の表示義務がないのは、私たちの安全を求める権利、知る権利、選ぶ権利を阻害しています。遺伝子組換え食品の安全性については、当初から問題点が投げかけられていましたが、現在その問題点が改めて浮上してきています。遺伝子組換え作物を原料としている食品全てを、表示の対象にすることを強く求めます。また、食品添加物が一括表示されたり、加工助剤やキャリーオーバーという位置づけで表示義務を課さないという措置もやめるべきです。

例えば、動物実験で遺伝子損傷性や染色体異常を示す臭素酸カリウムは小麦改良剤として使われていますが、加工助剤ということで表示は免除されています。けれども、私たち消費者運動の取組などでパン工業界は使用を自粛し、さらに92年にはFAO・WTOの食品添加物会議による小麦改良剤としての使用は不適当との指摘を受けて、厚生労働省も使用の自粛を言っておりますが、まだ指定から削除されていないのは非常に残念です。発がん性が指摘されている過酸化水素も加工助剤という形で表示されていません。また、せんべいなどのしょう油に保存剤として使われている安息香酸は、キャリーオーバーということで、表示はされていません。そういうようなものについて、表示をするのは当然ですが、危険なものは一つひとつ洗い直して、指定から削除する作業をともに進めていくことを強く求めます。

外食で摂取、あるいは、量り売りで購入する食品についても、適正な表示がなされるよう求めます。そういうことはやろうと思えばできるわけです。一つの例として、OPP（オルトフェニルフェノール）が、ポストハーベストとして使われているにもかかわらず、食品添加物として指定されてしまいました。原則、日本ではポストハーベストの使用は禁じているわけですけれども、アメリカから輸入されるグレープフルーツなどにはOPPが使われるようになった。しかし、バラ売りのものには表示されなくてもいいということですので、店頭に並ぶものが、これはどこのものか、添加されているものかどうかもわかりませんが、これも消費者運動の取組で、とりわけ首都圏のスーパーなどではこれはOPP添加のものであるという立て札が立てられるようになりました。

何度も申し上げますが、食べ物が人体に有害であってはならないのは自明の理ですけれども、食料自給率が極めて低い、フードマイレージも非常に高い、そういうような日本において食の安全性を追求することが非常に難しい状況になっております。TPPにかかる問題でも食料の安全性の問題が浮上してきていますが、WTOの体制の中でも既に安全基準が非常に緩和されています。

2008年に日本で起きた、あってはならない事故でしたが、中国産のギョーザによるメタミドホスについても、このような状況の中で発生したと思われます。そして、その原因は

まだ判然としていません。食品の原料原産地表示がきちんと適正な形で行われていれば、どこで原因が生じたかということもわかるはずです。そして、そのようなことは仕組みの中で丁寧に整理していくべきだと私どもは考えています。

今、日本で、あるいは他の国々でも、輸出国からいろいろな形で怒濤のごとく輸入されている安い農産物に市場が占有されて、それぞれの輸入国の農業者たちは生産意欲を失い、農業は衰退の一途をたどっています。そのような中で、このような食の状況を変えていく、つまり、自給と安全と安定が保たれ、食の安全保障がいかに保たれるかというのは、一人ひとりの消費者の選択が大きな力になると思います。その選択を確かなものにするために、食品表示の一元化の目的には消費者の権利がきちんと保障され、原料原産地の表示も工夫を凝らしていくことはできると私は考えておりますが、十分に消費者が納得できるような形の表示を強く求めます。

これは2000年の数字ですが、消費者の食料に係る支出は約80兆円と言われています。今は景気の衰退などで少し減っているかもしれませんけれども、80兆円規模のお金を私たちは一生懸命働いて払うわけです。その払う金で得るものは環境の保全も含めた安心・安全で、更には、それをつくる人や運ぶ人など働く人たちを阻害しないような形でつくられたものかどうか。そういうことも見極められるような食品表示を求めていきます。そして、そのような表示を担保する一元化法をつくっていくことを皆様方とともに期したいと思います。

ありがとうございました。

○宮下調査官 どうもありがとうございました。

続きまして、食品表示を考える市民ネットワーク、西分様、よろしくお願ひいたします。

○食品表示を考える市民ネットワーク（西分） 食品表示を考える市民ネットワーク、西分と申します。今日はどうもありがとうございました。

本日は、論点1と論点4、その他について意見を出させていただきます。

論点1についてですけれども、食品表示法の目的に、食品表示が消費者の知る権利、選択の権利の保障を明記することを求めます。というのは、今ある食品表示は様々な法律で規制されています。所管官庁も法律の目的も違い、行政処分、罰則も異なっています。全ての法律を網羅しながら商品の表示が行われていますが、同じ意味でも用語が異なるなどの実態がありました。

一元化するに当たって、農林水産省と厚生労働省が共催で行っておりました共同会議でも議論がされておりましたが、その中で様々な課題が出ています。目的が異なる法律の下で、単に用語の統一といった末節の問題にとどまってしまう。消費者にとっては、複数の法律を理解して日々の購買に反映することは非常に困難を伴う。事業者にしても、表示を実施するに当たって煩雑であり、間違いも起こりやすいと思われる。基準づくりに当たっては、基本的な考え方の統一がなければ、情報としての内容、方法も異なってくるのが必然である。

消費者、事業者にわかりやすいものとするためには、食品表示法を制定し、食品表示制度を一元化すべきであるというふうに報告されております。今回の食品表示法制定の目的は、単に法律を一元化してわかりやすくするということにとどまるだけでは十分ではありません。消費者の当然の権利を拡充するための具体的な表示制度の充実や、その結果としての適正表示が実際に食品流通の現場で守られ、徹底されるという法の実効性が伴っていなければなりません。

日本では、午前中からも何度もありますけれども、消費者基本法で消費者の権利が尊重されるべきであることを基本理念として明確に掲げております。よって、私どもが求めるのは、食品に関する表示を適正なものにすることにより消費者の安全を確保し、消費者の自主的で合理的な商品選択が確保されるために、事業者に対して消費者の食品選択に必要な情報を開示させ、かつ、消費者が誤認することのないようにその内容を適正なものにさせることをもって、消費者の権利の確保を目的とするということを求めてます。

論点4、加工食品の原料原産地表示についてです。原則全ての原料原産地表示の義務化を求めます。日本はカロリーベースで自給率40%前後に落ち込んでいますけれども、輸入に過度に依存しています。日本の食卓に大量かつ安価に流入する外国産の食品と原料は、一般的にトレーサビリティ、産地や生産方法、その履歴などの確認が難しく、そのほとんどの情報は消費者に対して明らかにされていません。

こうした背景の下に、農産物の残留農薬の事故や加工食品の毒物混入事件、加工食品の産地偽装など、様々な事件が起こってきました。多くの消費者が加工食品の原料のトレーサビリティの確立と、それに基づく原料原産地表示を求めています。原料原産地表示は食品の安全性そのものを示す情報ではありませんが、そのトレーサビリティを知ることによって、消費者が安全性に関して自ら判断し、選択・購入するための大切な情報の一つです。

ですので、原料原産地表示については、加工食品の原則全てにおいて義務化し、やむを得ない事情があるものに限り例外があると思います。加えて、全ての外食・中食についても原則義務化（同上にやむを得ない事情のある場合は例外もあり）を行うべきだと思います。ただし、中小零細企業については、段階的な実施方策や支援策を考慮する配慮が必要だと思っております。

次、その他のところです。今回の中間論点整理に挙げられませんでしたが、遺伝子組換え食品の表示のことです。全ての遺伝子組換え食品と飼料の表示の義務化を求めてます。現在、遺伝子組換え作物・食品の義務対象はわずか33の農産物と加工食品になっております。2001年の導入以来増えておりません。昨年パパイヤが増えましたけれども、GM由来の輸入原料から製造される多くの加工食品、しょう油、油などは義務表示の対象とされております。

消費者の大半がその安全性に不安を抱いております。遺伝子組換え食品は食べたくないと考えても、現在の食品表示ではそうとは知らないで食べ続けております。義務表示対象外の加工食品業界や畜産業界において、割高な非遺伝子組換え原料から、不分別のものに

切り換える動きが消費者に明らかにされないまま水面下で加速しています。いずれも表示制度の欠陥によって生じている問題だと思っております。

従来、義務表示の対象にごくわずかに限られてきた理由は、遺伝子組換え由来のトレーサビリティの確認が困難なために、食品に残存する遺伝子組換えのDNA又はたんぱく質を検知できるかどうかが判断基準とされてきましたこともあります。もし、今後、加工食品原料のトレーサビリティと原料原産地表示の義務化が実現できるならば、遺伝子組換え由来原料から製造される加工食品などに対しても適用可能となり、EU並みの表示制度と同様に加工食品全体を遺伝子組換え義務表示の対象にすることが可能になります。ぜひ全ての遺伝子組換え食品、飼料の表示の義務化を求めます。

また、今回、消費者の関心が特に強い遺伝子組換え食品に関して、この中間論点整理に挙がっていないことに異議を唱えたいと思います。今後、この検討会の課題として議論を尽くすべきだと思っております。今回、なぜ中間論点整理に挙がってこなかったのか、理由を検討会に伺いたいと思っております。

以上です。どうもありがとうございました。

○宮下調査官 どうもありがとうございました。

それでは、意見交換に移りたいと思います。

意見交換ですけれども、14時55分をめどということでおろしくお願ひいたします。

○池戸座長 限られた時間で貴重なご意見をいただきまして、ありがとうございます。

事務局に対するご質問も含まれておりますので、それは後ほどこちらのほうからご説明することにしまして、とりあえず、今、四方からご意見をいただきましたので、それを踏まえてご意見等ございましたら、何なりと言つていただきたいと思います。

はい、どうぞ。

○ふーディアクション21（富山） 私は、原料原産地表示を義務化するという視点に立って、それに向けた課題を解決する方向性の中できちっと検討されることを強く求めているわけですけれども、原料原産地表示につきまして、加工食品メーカーの方々から、同一産地銘柄であっても品質が一定ではないので、それを一定化するためには、その配合率も変わるので、そのたびに表示を書き替えなければならず、原料原産地表示は結果として加工メーカーのみならず、消費者にとって不利益との意見も出ていますけれども、私の素朴な考えでは、野菜やら小麦やらは工業製品ではないから、品質は気候によっても違いますし、常に同一品質を保つことはあり得ないのでないのではないかと思います。そのことも考えてラベルの印刷枚数を調節したらよいのです。

そこのところも消費者が納得して、このたびの原料はこうですというふうにきちっと表示をしていただいた方が、消費者も食べ物は工業製品ではないんだなということが体感的にわかるのではないかと。食べ物が工業製品でないという確認は、食べ物の安全性を保障する政策を求めていく力にもなると私は思っておりますし、それが食べ物を育む環境を保全し、健やかな子どもたちを育てるよりどころにもなると考えていますが、一定品質が保

てないゆえに、原料原産地表示が保たれないということに関しては、食べ物は工業製品ではないという原点に立ち戻り、発想の転換が図られたらよいと思っております。

長々とお時間をいただきありがとうございました。

○池戸座長 ありがとうございます。

今のご意見に関連しても結構ですし、それ以外でも結構ですので、そのほかございますでしょうか。

先ほど神村専務からご質問がありましたので一元化の趣旨だと思うんですが、事務局のほうでもう一度お話をいただけますでしょうか。

○平山企画官 先ほどの件でございますが、いろいろなご意見があるところでございますけれども、今、ご意見があったように、消費者の中からも一元化するということのご要望があるというところでございます。我々もいろいろお話を伺っている中で、例えば、表示を見る場合にいろいろなところにルールが書いてあるということがございますので、ある時はJAS法を見なければいけない、また、ある時は食品衛生法を見なければいけないということがありまして、それが一つの食品表示法になるということであれば、とりあえず食品表示法を見ればわかるということになると。

それは、消費者の方にとってもわかりやすいですし、事業者の方にとっても、いろいろな法律を全部見なければわからないというよりも、一つの法律、とりあえずこれだけをまず勉強すればいいんだという意味では一元化するということは大いに意義があるのではないかなと思っております。

さらには、例えば、JAS法と食品衛生法で用語の定義に違いがあることとか、それを取り巻くいろいろな課題がございますので、それらが解決されるということにおいては、法律の一元化だけということはございませんけれども、そういうところを含めて課題が整理できればと思っております。

○社団法人日本植物油協会（神村） 別に表示法を見ればわかるという話ではないと思うんですね。例えば、事業者が困惑するというのは三法あるからではないんです。そこに盛り込まれている規制値や分析方法というものがどれぐらいの汎用性を持っているか、そういうことに困惑を感じるのであって、1つあるからいいというものではない。もっとほかの法律が一本でもっと難しいやつはいっぱいあるわけです。先ほどから申し上げているように、ベースの分をそのままにしておいて、表層だけを1つにするというのは、結局元へ戻っていくだけなんですね。

食品表示課が食品衛生法のこともJAS法のことも健康増進法のことも全てお答えできるのか。それは恐らくできない。だから、表示という表層的なものだけを一元化する。しかも、一元化の具体的な姿はまだ出ていない。先ほど申し上げたように共同幻想をつくり上げているんです。何かばらりずんといくのではないかと、多くの人がそういう期待を持っている。だけど、現実はそうじゃないし、消費者は最終的に出てきた表示を見た時、これが何法であるかということはとりあえずは必要ないんです。そういうふうに思います。

あと、いろいろおっしゃったことについて、僕は言いたいこともあるけれども、油の場合とほかの食品とは全く別商品と考えていいので。一つだけ言っておくと、油の場合は原産地がどこであろうとピュアな油分を取り出しているので、ブラジルの大豆であろうが、アメリカの大豆であろうが、傷ついた大豆であろうが、腐ったやつはだめだと思うけれども、虫食いの大豆であろうが、出てきた油は大豆油は大豆油、菜種油は菜種油、これには何の変わりもないんですね。だから、先ほど原料の品質が違うからという議論に対しては、私どもは答えるには不適切な人間だと思っています。

それから、遺伝子組換えについて安全に疑念があるとおっしゃっているんだけれども、消費者庁、お答えいただけないですか。あれは安全なんですか、安全でないんですか。私、先ほどから聞いていて、表示を見て食品の安全を判断したいとおっしゃる。安全でない食品を売っていいというんですか。安全でない食品を表示したら頭から売れない、そんなの売るやつはいないわけですよ。そもそも食品というのは安全であるということが前提で表示というものがある。ですから、あくまで商品の特徴をする情報にすぎないんですね。そこに安全の根拠を求めるというのはほとんど意味がない。それは食品というものを理解していない。

私、食品の定義をどなたかにしてほしいと思うんですね。実は食品衛生法にも食品の定義は載っていないんですよ。JAS法にも食品の定義は載っていない。アприオリに食品というのは安全だという概念があって、それに対してどういう特徴を持っているかという表示しかない。無論、安全表示はあるんですが、これは食べ方に対する安全表示、つまりアレルギー表示とか、期限表示とか、保存法とか。これは安全に食べるための指標なんですね。私は先ほどから共同幻想という言い方をしていますけれども、あまり観念的に考えていただきたくない。一つひとつきっちと整理していきましょう。

今ここで議論されているようなことは、ほとんど現行法の改正で済む話ばかりです。それから、メディアも言葉が違う、製造者と加工業者とがあるということを述べている。これは法律の中で、こういうものを一括して製造者と呼び、そこに第一義的な責任を負わせる。あるいは、言語的な意味における加工業者か製造業者という分け方をするのがJAS法の世界。食品衛生法は最終的に手を触れた者に全ての責任を持たせるんだという意味で、これを製造業者と呼ぶと言っているわけで、それだけの話なんです。用語が違うなんてメディアが書いている、もうちょっと勉強してから書きなさいよと言いたいですね。私は一つ一つきっちとした議論をするべきだと考えます。富山さん、私は大きい声が特徴なんだとおっしゃったが、実は聞こえなかったんです、ワーンと割れてしまって。まあ、そのことは別にして、あまり観念的に言ったのでは物事はいいほうにいかない。いまの考え方では、三法にもう一つ法律をつくるだけです。三法が錯綜して、事業者がかわいそうだと思し召しをいただいているけれども、より複雑にしていただくのは困る。

もう一つはトレーサビリティですけれども、これを神様のように敬ってはいけないです。私が申し上げたように物証と状況証拠という分け方をしているわけです。トレーサビリテ

イというのは状況証拠なんです。決定的なものにはならないです。これは入口のところで間違えれば全部間違ってしまいます。我々事業者にはトレースバックというシステムがあるんです。つまり、さかのぼればそこが順番に答えていく。だから、商品事故が起きた時にそれがトレースできるんです。最終の人間が全部トレーサビリティを持っていなければいかんという問題ではないんです。あくまでこれは傍証だけなんです。まず基本は最終商品において、これはどうであるかということがきっちりと分別できなければ、そこは不正表示の温床になる。

我々の油、菜種油、大豆油、コーン油、綿実油は全部遺伝子組換えだと思ってくださって結構です。日本ではノンGMの油はもうつくれません。もしカナダからノンGMの油ですと入ってきた時に、どういう追跡をするのか、その真偽を誰がどうやって判断するのか、あり得ないわけですね。向こうはちゃんとトレーサビリティ、ここから買っているよと言って、それで終わりですよ。トレーサビリティというのは、そういうものなんです。だから、あくまで最終商品において科学的な実証が可能であるというところから表示の問題はスタートしないと全てが狂ってしまうんです。そこを観念的にやってしまうとどんどん狂ったほうにいってしまう。これは池戸座長十分ご存じだと思うんですけども、ぜひそういう議論をしていただきたい。

○池戸座長 ありがとうございます。

そのほかの方もご意見を。どうぞ。

○食品表示を考える市民ネットワーク（西分） 食品として安全なもの流通するのは当たり前のことだと思っています。今、回っているものが危険なものを流通させるということはないということは当たり前のことで、その上で、例えば遺伝子組換えのものであれば、それが遺伝子組換えのものを使ったのかどうかというのは消費者は知って購入するという権利があって当たり前だと思います。ほかの国でもできていることがどうして日本でできないのかということも疑問に思っております。

トレースのことですけれども、どこの産地でどういうふうにつくられたか、消費するまでどういうふうだったかということを知ることがどうしていけないことなのか。できるはずだと思っております。それができていなかったがために、これまでいろいろな食品の事件、事故が起きてきたと思っています。その後に、例えば汚染米、ミニマムアクセス米の事故の時に米トレーサビリティ法ができました。それは重大性ということからできたのだと思っています。その法律の付帯決議に加工食品全般のトレーサビリティと原料原産地表示の義務化の検討が挙げられています。

また、昨年8月の消費者委員会で、原料原産地表示の拡大の進め方に関する調査会の報告書にも原料原産地の表示拡大の進め方について、特に品質の差異に着目するJAS法の制度下ではもう限界があるということで、一元化の体系のあり方の検討の一環として検討を進めるべきであると出ています。その調査会の検討会の委員の中の意見でも、添加物とかアレルギーの表示に比べれば、原料原産地の表示というのは簡単にできることだという

ふうな意見も出ておりました。

ですので、そのところをできない方向に意見を述べられるということは消費者としては理解できません。できることはやっていこうというふうな前向きな姿勢で取り組んでいただきたいと思います。また、先ほど言いましたけれども、今回の中間論点整理に遺伝子組換え食品表示のことが挙がっていないのはどうしてなのか、座長か、消費者庁の方にお聞きしたいと思います。

○増田課長 今までの検討会において、基本的には総論的な議論をするということで議論を進めております。その中で、各論として出てきているのは、一つは、消費者委員会から一元化の検討の際に合わせて検討することを明示的に示された原料原産地の問題と、もう一つ、栄養表示があります。これは、今まで強調表示の場合の義務があったのですが、任意表示を義務化することの是非というのは制度全体としても大きな問題なので、各論の一つとして挙げております。

そういう意味で、遺伝子組換えについて多くの人がご関心あることは承知しておりますが、基本的に今、既に表示の仕組みがある中で、これを変更するかどうかの是非ということなので、そういう問題は取り上げれば個々いろいろあるわけです。したがって、検討会では基本総論ということで、今言った2つの原料原産地と栄養表示以外は取り上げていないという状況になっております。

○社団法人日本植物油協会（神村） 消費者委員会の報告書の読み方はなかなか難しいんですね。僕も説明員に招集されて話を聞いて、よくわかつていただいたんですけども、要するに今のJAS法の産地表示というのは政治的に非常に邪な発想から入ってきたという事実があります。当時の農林水産省の方々は、科学性すなわち実証性が大事であるということの最も基本的な考え方と組み合わせて、ここまでなら可能というぎりぎりの選択をされたわけですね。現在選ばれている品目は、そういうことなんです。

ですから、JAS法を越えるものをやれというと、今の制度ではできないという意味で、消費者委員会でやりなさいと言ったわけでもないのです。今のこの科学性から外れない範囲でやろうとするならば、今やっているのが限界だという意味です。それを越えて観念的にやるというなら、全然別な論理を持ち込まなければいけない。そこには不当表示が氾濫するということも前提にしなければいけないということなんですね。ですから、あの報告書はもう少しきちっと読まなければいけないと思います。

それから、トレーサビリティはおっしゃるんだけれども、トレーサビリティというのはそんなに信用できるシステムではない。ただ、ヨーロッパの連中はすぐ言いたがるんですが、彼らは全然実行しないです、口先だけです。アメリカ人と握手すると、素手で握手してくれるんですよ。EUの連中と握手すると、ここにピンを挟んでいるんですわ。チクッとやるんですね。あいつらは口先は上手だけれども、現実の実行はほとんどしていません。ですから、厳密でなければいけないし、不正を呼ぶようなものであってはいけないと、これが最も基本にすべきことであると思います。

産地表示の偽装が増えるのはそういうことなんですね。どこのホウレンソウか絶対わからないからということなんです。ひょっとしたらもっと偽装があるのかもしれませんけれども、誰も捕まえられないということなんですね。まあ、そういうふうに考えてています。だから、先人はいろいろなことを考えてこられた。遺伝子組換えの表示問題だって議論を2年8ヶ月やったんですよ。熟議ですよ。そして、最後に、我々の油だって表示しなくいいとは言ってないんですよ。最終商品で遺伝子組換え原料であるかどうかがわかる技術が出来たら、その時は義務化させるとちゃんと書いてある。そういう結論になっているんです、委員会は。そういうところは皆さん全部忘れていらっしゃる。

今、政府は責任持ってそこができるんですね。日本政府は非常に厳密ですから、そこはできない。私どもはいつも我々の会員に申し上げていますけれども、これはそういう技術ができたら義務化するんだよ、うちは全部書きますよと、それで終わりですよ。ノンGMは絶対に入らない、わかっているから全部書くだけの話しかないです。ただ、今、我々がそう書いた時に偽の商品が入ってくる、それを誰もとめることができない。それを防ぐためにはむしろ表示がないほうがいいと、これが実態なんですね。この2年8ヶ月どういう議論をしたというのをよく読んでいただきたい。私も委員の人だったから申し上げればそういうことがあります。

○池戸座長 ありがとうございます。

どなたでしたか、よろしいですか。

○ふーどアクション21（富山） 神村さんがこの法律にはベースがないとおっしゃったけれども、ベースは何かと言えば、先ほど再々申し上げた消費者の命にかかる食に関する権利をきちんと確立させてくということが目的で、その結果、私たちも安心して食べものが食べられるという社会を導き出せると思っています。

そして、遺伝子組換え食品については、安全であると言い切れないということを、私どもはいろいろな市民運動の中での知見によって判断しています。食べるのは私たち一人ひとりですから、その判断がきちんと担保されるような表示を求めています。安全でないものは流通されていないじゃないかとおっしゃっても、例外がたくさんあるという事実を私は体験しています。ということから、消費者が求める表示、全ての添加されたものがわかるように、あるいは、原料原産地がわかるようにというのは、私は当たり前のことだと思いますし、それを実践させていくのが政府であり、行政であり、私たち一人ひとりの取組であると思っています。

○池戸座長 ありがとうございました。

もし時間があればもう少しお聞きしたいんですけども、次のグループがありますので、一応これで終わらせていただきます。

さっき神村さんがお話をされた一元化の法律が要るかどうかというのは非常に重要なご意見だったと思います。私は座長をやらせていただいていますけれども、検討会は一元化ということ前提の検討会になっておりまして、それがどうかは別として、この機会に、今日

も含めて表示というのはどういうものかといういろいろなご意見を朝からいただいていますし、パブコメもいただいている。それから、これまでの6回の検討会で委員の方々からもいろいろなご意見をいただくと。こういう機会は過去にあまりなかったということでは非常に意味があるのではないかと思っております。ただ、今日のご意見も貴重なご意見でございますので、これを踏まえてまた議論をさせていただきたいと思っております。どうもありがとうございます。

○宮下調査官 どうもありがとうございます。

それでは、次のグループの皆様、発言者席へご移動をお願いいたします。

(発言者入れかえ)

○宮下調査官 それでは、続きまして、全日本菓子協会専務理事、奥野様、よろしくお願ひいたします。

○全日本菓子協会（奥野） 全日本菓子協会の奥野でございます。本日は意見発表の機会をいただきまして、まことにありがとうございます。

私どもの協会は、お菓子の製造メーカーで組織する全国団体18団体と、会員企業57社で構成している事業者団体でございます。菓子産業が抱える課題の解決のために取り組んでいる団体でございますので、今日は事業者団体としての意見を申し述べさせていただきたいと存じます。

意見概要のほうに、論点4と論点5についての意見概要を載せてございます。この2つと、その他二、三意見を申し述べさせていただきたいと考えております。

まず最初の論点4の加工食品の原料原産地表示についてでございます。義務化対象品目の選定に当たっては、従来の品質要件を基本としつつ、実行可能性を踏まえた上で、事業者、消費者双方が納得できる客観的かつ合理的な基準に基づいて行うべきであると考えてございます。私どもが扱っておりますお菓子というのは加工度が非常に高い。こういうような加工度が高い食品の原料、お菓子の裏を見ていらだきますとわかりますけれども、お砂糖とか小麦粉とか乳製品、加工油脂、デンプン、みずあめ、果汁とか中間加工品を多く使っております。裏に書いてある原材料はこういった中間加工品でございますので、この検討会の中でも原料原産地の考え方をどういうふうに考えておられるか、よくご議論いただきたいと思うんです。

裏に書いてある中間加工品の原料の産地は、輸入の中間加工品は外国でありますけれども、日本でつくられている小麦粉は、小麦を外国から輸入してきて、日本の製粉メーカーが加工いたしますと、国内産ということでございます。仮に原料原産地が元の小麦の輸入先ということですと、私どもからしますと、「原料の原料原産地」と2回原料をつけるような考え方になります。その辺のところをよく検討していただく必要もあるのではないかと考えます。仮に一番おおもとまさかのぼった原産地を書くんだということになりますと、今日も午前中製粉協会の方とか果汁協会の方もなかなか難しいというお話をしておりました。そういう難しい原料を私どもは使いますので、到底無理だということになります

すので、よろしくご理解いただきたいと思います。

それから、この原料原産地表示につきましては、現在、義務化されている品目につきましても、輸入加工品は義務化の対象になっていないというご説明も消費者庁から聞いております。それにつきましては、国産品にだけ義務を課して、輸入加工品に義務を課さないというのはいかにも政策としては整合性に欠けますし、私ども国内のメーカーといたしましては、輸入品との競争関係上もこれは反対をせざるを得ないと考えております。仮に輸入中間加工品、輸入原料につきまして、原料原産地表示の義務がないとすれば、およそそれを使っている製造メーカーにさらに義務を課すというのは難しいのではないかと考えておりますので、よろしく慎重にご検討願いたいと思っております。

あと、意見の概要に書いてございますように、仮に義務化された場合には包材の変更が頻繁に伴いますので、最低6カ月前ぐらいに包材を変える作業に入らなければいけないという非常に難しい事態に陥るということでございますし、包材の無駄、商品自体の無駄もたくさん出ます。少し間違えますと、商品の回収もございますし、それを廃棄していくままで、環境に大きな負荷がかかるということでございますので、先ほど1番目に申しましたように、私ども事業者も納得できるような客観的、合理的な基準で義務化の検討をぜひしていただきたいということでございます。

論点5の栄養成分表示の義務化の話でございます。これにつきましては、従来どおりの表示の基準を定めた上で任意表示とすべきというふうに考えてございます。そもそも義務化しようというねらいは、消費者個々人が栄養管理をして健康増進を図ることであろうと思いますけれども、個々人の栄養管理ですとか、栄養バランスを維持していくというのは、何も個々の商品の栄養成分を見るというだけではなくて、食生活全体を把握して考えていくということが一番大事だらうと思います。

そういう意味では、生鮮食料品もそうですし、家庭内調理でお砂糖とか塩をどれぐらい使うかということから始まりまして、外食も惣菜もそうですけれども、日ごろ消費者が自分たちが食べる食品の全ての栄養成分がわからないと意味がないのではないかと思っております。加工食品だけ義務化するという議論は到底納得できない。やりやすいところからやるというふうにもとれますけれども、そういうことはやめていただきたいということでございます。

それから、最近、消費者の栄養成分表示に関する関心が高まってきてているという資料もございますけれども、例えば、平成20年の国民生活モニターなどを見ていますと、消費者が物を買う時の表示事項の関心事項を調べております。期限表示は1位ですけれども、栄養成分表示は11位というような状況ですし、日本の場合はまだまた栄養成分表示に関する関心もそれほど高まっていないのではないかという感じもいたします。そういうことで、義務化は時期尚早ではないかということでございます。

それから、概要にも書いてございますが、多くの中小零細事業者がつくっている商品は、栄養成分表示はほとんどされていないという実態もございますので、そういう方々に義

務化をすることは多大な影響があるということでございます。それから、そもそも栄養成分自体が非常に振れの大きいものであるということをまず認識しておくべきだということでございます。なかなか正確性を確保することは難しいということがございます。

それから、その他でございますが、一つは、今日来ておられる消費者団体の皆様方は非常に意識が高くて、表示に関しては詳しいということだと思いますけれども、一般の消費者の方々の食品表示に関する理解度はまだまだ低いというのも実態であろうかと思いますので、こういった義務化の議論の前にまず消費者啓発をきちっとやっていただくとか、栄養成分につきましても、自己の栄養管理をもっと促すような取組をやっていくべきではないかということが一つでございます。

それから、今回の検討を6月までにまとめるという話もございますけれども、先にまとめる時期がありきみたいなことではなくて、これからの中長期の食品表示制度のあり方を考えるわけでございますので、十分な時間をとって、消費者、事業者それぞれの意見を十分聞いていただいて、よりよい表示制度になるように取組をしていただきたいということでございます。

以上でございます。

○宮下調査官 どうもありがとうございました。

続きまして、公益財団法人日本健康・栄養食品協会常務理事、加藤様、よろしくお願ひいたします。

○公益財団法人日本健康・栄養食品協会（加藤） 公益財団法人日本健康・栄養食品協会の加藤でございます。このような意見を述べさせていただく機会をいただきまして、ありがとうございます。

私どもの協会は、特定保健用食品、栄養機能食品、特別用途食品、それ以外の健康食品などを製造あるいは販売されている方々から構成されている協会でございます。大手企業だけではなくて、中小企業の皆様も多く会員になっていただいております。こういう協会でございますので、健康食品という立場から意見を述べさせていただきたいと考えております。追加で3点ほど意見を述べさせていただきますので、まずそちらのほうからお話をさせていただきたいと思います。

論点2-1につきまして、考え方の中で、2-1-3にございますとおり、消費者が関心を持っている事項を増やす等の記載がございますが、消費者の関心が高い健康食品、特に錠剤、カプセル状食品につきましては、形状が医薬品に非常に似ている、それから、成分も医薬品に近い成分が入っているということもございまして、一般的の食品の表示だけでは十分ではないと考えているところでございます。したがいまして、一般的の食品の義務表示以外に、健康食品が備えるべき必要表示というのも、固有の特性項目として表示の中に商品別に挙げるべきではないかと考えております。

例えば、消費者が健康食品に求める項目としましては、その健康食品にかかる成分の名前とか量、あるいは、その成分がどういう使い方あるいは摂取上の注意が要るか、そ

いう特有の項目も必要かと考えておりますとおりまして、固有の商品につきましては、個別の表示が必要になるのではないかということで検討をお願いしたいと考えております。

もう一つ、考え方の2-2-3に容器包装以外の媒体を活用した表示を認めるかどうかという記載がございますが、消費者が商品を購入される際に、選択の基本情報である表示をたよりにするわけですが、それ以外にも情報を提供する方法はあろうかと思います。例えば、企業のホームページとかお客様相談窓口、並びに健康食品では独自のアドバイザリースタッフという仕組みがございまして、表示以外に人によって消費者に情報を提供するような仕組みがございます。このアドバイザリースタッフの方、あるいは、情報の提供の仕方も含めて、容器包装以外の媒体という中に検討を加えていただければと考えております。

論点3でございます。考え方3-1に、義務表示の対象になっていない販売形態について、義務づけを検討するよりも業界団体でガイドラインを策定し、自主的取組を促進することが重要とありますが、そのとおりだと考えております。考え方にはカタログ見本の法令の適用対象となっていない販売形態とありますので、少し意味が違うかもしれません、法整備が十分でない、いわゆる健康食品の義務表示につきましては、業界の自主規制ということが一つのよりどころになるのではないかと考えます。しかしながら、その実効性につきましては、自主基準だけではなかなか高くなりにくいということもございますので、公正競争規約の運用のように、国の方で何らかの関与をいただくような支援体制をお願いしたいと考えているところでございます。

最後に論点5でございます。栄養表示の義務化につきましては、消費者に対して食品に関する必要な情報が提供されるということで、合理的な食品選択の幅を広げるため栄養表示が必要だと考えておりまして、自主的な管理による健康の維持、増進に役立つことになるわけでございます。一方、食品事業者には、先ほどからお話ししておりますように、大手企業だけではなくて中小企業の方もたくさんいらっしゃいますので、過度な中小企業の負担にならないようお願いをしたいと思っております。

まず1点目でございますが、考え方の5-2-2に記載がありますとおり、5成分全てを義務化することではなくて、日本人の食生活で最も注意が必要となりますエネルギーと食塩相当量の2成分だけを義務化し、残りは任意表示とするようお願いしたいと思っております。また、残りの3成分についても、事業者が任意に選択して表示ができるような、事業者の自主的な取組ができるようなものとしていただきたいということをお願いしたいと思います。

論点5の2つ目でございますが、考え方5-3-1に記載されておりますとおり、合理的な根拠がある場合は、栄養成分の計算値による表示は引き続き認めるべきであり、実際の分析値ではなく計算値で求められたという値の性格上、計算値である旨を明示することによって、誤差範囲が一定の範囲に入っていなくてもよいとするこことを要望したいと思っております。

3点目でございます。考え方5-3-3の記載にございますとおり、栄養的に意味がないと考えられる量までの範囲で、低含有量の成分の誤差の許容範囲の拡張を要望したいと思いますし、5-3-2にありますとおり、誤差の許容範囲の設定として、過剰摂取を防ぐための「上限のみとする」、そして、必要量摂取のための「下限のみ」を認めるといった検討をお願いしたいと考えております。

4点目は5-3-4の考え方の「幅表示」でございますが、賞味期限の長い加工品の経時変化もございますので、これまで同様引き続き認めていただくようにお願いしたいと思っております。さらに、義務化を導入する際には2年なり3年なりの十分な準備期間をお願いするとともに、さらに義務化実施後の実測値が許容幅から逸脱した場合の罰則の適用につきましても、表示の義務化開始から一定期間猶予するなどの経過措置をお願いしたいということで、論点2、3、5についてそれぞれ意見を述べさせていただきました。

以上でございます。

○宮下調査官 どうもありがとうございました。

続きまして、藤田技術士事務所、藤田様、よろしくお願ひいたします。

○藤田技術士事務所（藤田） ご紹介いただきました技術士の藤田でございます。長年、食品の研究開発をやってまいりました。

早速でございますが、優秀な品質と技術を持つ日本の食品産業界の今後の発展は、成長の進む海外への進出以外にあまり考えられない、非常に重要なことだと思いますので、海外の食品表示あるいは制度に関する関心は非常に重要だと思います。さて、その食品表示の目的でございますけれども、消費者保護と公正な売買の維持が根幹でございます。流通がグローバル化いたしまして、食品表示の整合性とか、あるいは、消費者保護の潮流に沿いまして、多くの国で食品表示の改革が進みました。また、法的にも一元的な管理が行われています。

この中で、日本の加工食品の表示は非常に立ち遅れしておりまして、例えばコーデックス準拠ということがよく言われるんですけれども、コーデックス参加の国というのは世界に183カ国ございます。このうち100カ国以上は途上国なんですね。したがって、世界の先進国の表示はそれよりはるかに進んでいる。要するに、最低必要限の表示がコーデックスなんですね。その点で日本の表示は最低と言えます。

世界各国の加工食品表示制度の改革の趨勢は次の2点でございます。特徴的原料と重要原料を、水も含めてパーセント表示する。肉、魚、野菜、果物、ナッツ、乳製品、チョコレート、その他でございます。

2つ目はわかりやすい栄養表示で、各栄養成分量のその勧告1日摂取量中のパーセントを示すということが行われております。

これはイギリスのインスタントコーヒーの例でございますけれども、脱脂粉乳が19%で、コーヒーが9.7というふうな原料表示がございます。その隣には栄養表示がございます。そして、こういうふうな図式化が進んでおりまして、これを1杯飲むとどれだけエネルギー

一をとるかということが、こういうふうにきっちと表示されるわけですね。見やすいわけです。

これは韓国が輸入したオーストラリアのチョコレートでございます。例えば、ミルクチョコレートが78%で、干しブドウは15%で、カシューナッツがいくらで、アーモンドはいくらと、こういうふうなことが書かれている。そしてまた、ここには栄養表示がきっちとなされている。

韓国はどうしているかというと、こういうふうに全部きっちと大きく表示している。韓国は、元の表示の上に自国の表示を貼ることを禁止しておりますから、情報がよくわかるわけです。

海外の表示は日本の2倍以上、これは日本のチョコレートが韓国で表示された場合で、上が日本の表示、下は韓国の表示、これだけ違うんですね。韓国もちゃんとアーモンドは26%とか、こういうふうにきっちとなされている。

これは栄養表示の図式化でございますけれども、左側はイギリスの交通信号方式、こちらはヨーロッパとオーストラリアでやられている表示でございますが、このごろはこちらの表示が主になってきております。

こういった表示は、原材料につきましては、EU27カ国とトルコ、ロシア、ウクライナとかなりの国がやっている。韓国、ベトナム、マレーシア、タイ、こういうところもやっております。栄養表示はアメリカで始まりまして、世界の主要国はほとんどやっています。EUの27カ国は、これは間違っていますね、2014年の義務化でございます。申しわけない。ところが、イギリスでは3年前に94%栄養表示済みですし、EU全体でも3年前に85%栄養表示が済んでおります。

これは論点2-4になりますけれども、日本で食品表示上の改善事項でございます。食品添加物の全体表示がないのは日本だけです。また、一括名表示をやっているのも多分日本だけでございます。1カ所知っていますけれども、それは非常に限られている。それから、食品添加物の使用目的と物質名を記載すると、これは虚偽的な無添加表示の禁止につながります。もう一つ、食品添加物の別名・簡略名、類別名は廃止すべきです。

これはお弁当、にぎり飯ですけれども、赤線で書いたものは代替保存料です。今一番安全で世界的に需要が増えている保存料はソルビン酸なんですね。日本ではこの20年間でソルビン酸の量は半分以下に減ってしまった。何かというと嫌われたからです。ところが、ソルビン酸は食塩よりも安全性が高い物質でございます。何を代わりに使っているかというと、ここにありますように、ほかの赤線で引いてあるやつをいろいろ入れまして、これはソルビン酸の20倍ぐらい使わないと効きません。どっちが安全かということですけれども、ここにV. B₁とあるのはビタミンB₁の誘導体で、これは最強の保存料なんですね。ソルビン酸の10倍ぐらい効きます。

これは色素の名称ですけれども、例えばニンジンカラテン、トマト色素。これはこれだけの名前で何を書いてもいいんですね、日本の法律は。ですから、この辺の名前を書かれ

ますと、何が入っているか全然わかりません。

さっき油脂の話がありましたけれども、日本は植物油脂とか動物油脂だけでいいんですね。でも、これは大豆硬化油とか、パーム油とか、菜種油とか、豚油とか具体的に記載すべきです。こういうことはほとんどの国がやっています。

それから、もう一つ、日本酒の醸造アルコール添加というのがありますけれども、これは戦争中にできた制度であります、70年前。なぜかというと、戦争で酒税の収入が減るものだから、酒は3倍まで水増ししていいと、そういう制度でありますから、水増しの制度なんですね。酒税法で決まっております。最近やっと2倍までになりました。こういうのもきちっと%表示すべきです。これはインチキの元でございます。

それから、加工食品の原産地表示、何遍もいろいろな方が言われているので言いませんけれども、これは増やすべきではない、これ以上やるべきではないと思います。

それから、既存添加物が365もあるんですけれども、これは海外では通用しませんので、こういうものの使用については十分お気をつけになっていただきたい。

それから、これは皆さん心配なすっておられます栄養表示のやり方ですけれども、アメリカの栄養表示はソフトがいろいろできています。原材料をばあっと入れますと、こつちに栄養表示がパッと出てきちゃうんですね。こういうソフトがありますから、栄養表示に関してあまりお気をお遣いになる必要はなかろうかと思っております。

最後に一つだけ言わせていただきたいのは罰則なんです。JAS法のような軽い行政処分は廃止すべきだと思っています。表示違反の罰則を強化いたしまして、消費者への損害賠償制度を確立すべきだと思います。例えば、中国産のアサリ4,000トン、水煮タケノコ2,000トンを国産と偽って売ったんですけれども、これは明らかな詐欺ですね。これに対してJAS法の行政処分は改善指示なんですよ。本来なら捕まえて罰しなければいけない。こういう点はぜひとも改善していただきたいと思って、消費者庁にお願い申し上げます。

以上でございます。超過いたしまして、申しわけございません。

○宮下調査官 どうもありがとうございました。

続きまして、消費生活アドバイザー、若村様、よろしくお願ひいたします。

○消費生活アドバイザー（若村） 若村でございます。よろしくお願ひいたします。

今日は「ネーミングの規制を」ということでお話をさせていただきます。意見の概要のところで、論点1のところに○をつけましたが、私の話はその枠にはまらないというか、もっと基本的なことだと思います。

そもそも「表示とは何か、どこまで含めるか」ということですけれども、私は表示の中で一番大事なのはネーミングだと思っております。ところが中間論点整理を見ますと、ネーミングについての議論がされていないようですので、これではならじと、今日まかり出た次第です。ネーミングというのは商品名のことです。と言ってもぴんとこない方もいらっしゃるかと思いますので、今日は市販商品のパッケージをいくつか持ってまいりました。

まず最初に、これを見てください。「緑の〇〇」というネーミングのジュースです。お

まけに、絵柄もジュースの色も緑そのものです。皆さんこれをどう思われますか。「野菜ジュース」とほとんどの方が思うのではないでしょうか。でも、野菜ジュースではないんです。下のほうを見ますと、「野菜汁30%+果汁70%」と書いてある。つまり、果汁のほうが断然多いミックスジュースなんですね。

それから、こちらは「〇〇野菜」というジュースです。すぐ下に「ゴーヤミックス」とも書いてある。これも野菜ジュース風ですが、なんと、なんと、果汁が80%で、野菜汁はたったの20%。それでもネーミングは「〇〇野菜」となっています。

これらは「野菜系飲料」と言われている飲み物ですが、このネーミング、私は問題だと思いまして、メーカーにかけ合ったことがあるんです。その時、メーカーの方は何とおっしゃったかと言うと、「これは飲みやすさに重点を置いた商品。法に違反しているわけではないし」と。

なるほど、そうなんですよね。違反はしていない。法規制そのものがないですから。でも、だからといってメーカーの方、良心がとがめるということはないのかなと思いつつ、その時はおとなしく引き下がらざるを得ませんでした。

ほかにも実例を持ってまいりました。こちらです。これは正真正銘、100%の野菜ジュースです。でもネーミングを見ると「〇〇〇〇これ1本」、あるいは「一日分の〇〇」となっています。となると、これを1本飲めば、「厚生労働省が提示している一日の野菜摂取の目標値350gが貰える」と思ってしまう方が多いのではないかでしょうか。ところが野菜350gを使ったとしても、製品になるとそれと同じ栄養成分が入っているわけではない。このことは私が言うだけではなく、2007年の名古屋市消費生活センターのテストでも確かめられています。つまり加工の段階で、食物繊維はほとんどが絞り取られて滓のほうに移行してしまうし、ビタミンCもかなり失われます。そのあたりのことは、ここにいらっしゃる皆さんにはご存じだと思います。

要するに、これを飲んだからといって野菜の代わりにはならない。野菜350gの栄養成分というのは摂れないわけです。しかしこのネーミングからは、いかにも野菜の代わりになりそうですよね。実際、そう思って飲んでいる方が私の周りでも結構います。

ということで、今お話した野菜系飲料も野菜ジュースも“優良誤認”ではないかと私は思うんですが、さんはいかがお思いでしょうか。

それから、持参したパッケージのジャンル3つ目は、いわゆる健康食品です。

こちらは青汁製品で、「青汁〇〇」というネーミングです。テレビで盛んに広告しているので、皆さんもお馴染みだと思います。売上ナンバーワンなんだそうですが、ほかの青汁も売上げナンバーワンと言っているところがあるので、真偽の程はどうなのでしょう。

さてこの「青汁〇〇」の場合、原材料表示を見ますと、これって多く使われている順に書いてあるわけですが、最初に還元麦芽糖水飴、次に難消化性デキストリン、3番目に大麦若葉粉末、4番目にゴーヤ粉末、5番目にケール粉末です。ということは、青汁そのものの原料よりも、還元麦芽糖水飴や難消化性デキストリンのほうが多く使われているとい

うことですね。

還元麦芽糖水飴というのは甘味料です。難消化性デキストリンというのは食物繊維の一種ですよね。どちらも悪いものではありませんが、そういうもののほうが多く入っているのに「青汁」と名乗っていいのかというのが、消費者としての素朴な疑問です。「青汁」と名乗る以上、それなりの決まりがあつてしかるべきでは、と私は思っています。

もう一つ、これは「〇〇にんにく卵黄」というサプリです。ある時友人が、「自分はコレステロール値が高いからこれを飲んでいる」と言うんです。つまり、「にんにくはいいのだが、卵はコレステロールが多いのでその代わりに」と。

そこでメーカーに聞いてみると、「この商品のコレステロールはごくわずか」だと自慢そうにおっしゃる。ところが教えてくれたコレステロールの数値から計算してみると、ごくわずかなもの道理。1日分2粒で、にんにくはほんの一かけら。それに対して入っている卵黄というのは1個の、卵黄1個というのは16gとして、なんと、その100分の1程度。ですから、耳掻き1杯もないくらいの量しか入っていない。それでも堂々と「にんにく卵黄」名乗れる。名乗っても別に違反でも何でもない。これも私は、おかしいと思うんです。

こうしたネーミングに対する規制ですが、現行法ではどうなのか調べてみると、加工食品の品質表示基準の第6条に、（表示禁止事項）として「～その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示」という文言があるにはあるんです。でも、ネーミングには適用されていないらしいんですね。それから景品表示法にも、それなりの決まりはあります。“うそつき表示や大げさ表示など、消費者を誤認させる表示は禁止”と。でも、これもネーミングは適用外のようなんですね。つまり、ネーミングは表示と解釈されていないらしいのです。

それから、「虚偽・誇大広告の禁止」は複数の法律でうたわれていますが、ネーミングは広告規制の対象からも外れているようなんですね。

かくてネーミングに関しては、はっきり言って野放し状態です。今日持ってきたのはごく一部ですが、巷にはこういうものが溢れています。

そんなわけで本検討会では、「ネーミングの規制」こそ最重要課題として取り組んでいただきたいというのが、私の切なる願いです。

終わります。失礼致しました。

○宮下調査官 どうもありがとうございました。

それでは、意見交換に移らせていただきたいと思います。目安としまして、15時55分をめどとして意見交換を進めさせていただきたいと思います。よろしくお願ひいたします。

○池戸座長 どうもありがとうございました。

今、4の方からご意見をいただきました。それぞれのご意見を踏まえて、さらに何かご意見ある方おられましたら、何なりとどうぞ。

○藤田技術士事務所（藤田） 栄養表示につきまして、日本ではまだ時期尚早のような感

じがございますけれども、アメリカがこれを発表したのが1990年で、1994年に施行されたんです。もう18年の歴史があるんですね。この法律は、ご存じのとおり栄養表示教育法なんです、教育なんですね。アメリカは肥満とか病気が多いものですから、何とか国民の栄養を教育的に指導していこうということから、こういう表示が始まっています。現在は、もう18年もたちますと、主婦は、いろいろな主婦層がいるんだそうですが、6割は見ているそうです。インテリは非常によく見ていると。そういうふうなこともございます。

当時と言いますか、3～4年前でアメリカの若者は大体70%は加工食品で暮らしていると。今でも、私の孫が4人ばかり外に出ておりますけれども、この連中はほとんど加工食品を食べて生きているんですね。恐ろしいことだと。したがって、こういった加工食品、生鮮食品は大体中身わかりますから、栄養5訂とか6訂とか成分表がありますから、調べればわかる。ところが、加工食品は書いていなければ絶対わからないですね、中身は。ですから、せめて5項目、しかもナトリウムじゃなくて食塩ですね、食塩も併記してやるべき。好もしくは食物繊維と糖分、ヨーロッパは今これになっていますけれども、それは必ず入れるというふうな方向で表示は日本でも促進していくべきでなかろうかなと思います。

以上です。

○池戸座長 ありがとうございました。

どうぞ、奥野さん。

○全日本菓子協会（奥野） 3点、ちょっと補足もさせていただきたいと思います。

一つは原料原産地表示のところでございます。中間加工品をたくさん使っているというお話をしましたけれども、私どもが使っている中間加工品につきましては、中間加工品の元の原料がどこでつくられたかということはさして重要ではない。例えば、お砂糖ですと、精白すると果糖とブドウ糖の結晶ですので、元がタイのサトウキビであろうが、キューバのサトウキビであろうが、私どもとしてはそういうことよりも、上白糖なのかグラニュー糖なのか、ザラメを使うのか、そういうことが大事だということでございます。小麦粉についても、今日午前中もございましたけれども、どこの国のもとのいうよりも、強力粉なのか、準強力粉なのか、中力粉なのか、薄力粉なのか、一等粉か、二等粉かといったものが非常に大事で、それが製品の品質に影響を及ぼすものだということでございます。

それをさかのぼって、例えば元のサトウキビの産地がどこかということまで消費者の皆さんには知る必要があるのかどうか。一律に表示すべきだと、商品選択のための基本的な権利だというお話もあるようでございますけれども、ほとんど品質には影響がないようなものまで。それをやり出したら使っている原料も何十種類とありますので、膨大な話になります。そういうことをぜひご承知おきいただきたいということが1点目です。

2点目は、藤田様のご意見で、1点目の特徴的原料と使用原料を含めて構成比を書くと、これはEUでは既に実施済みというお話ですが、日本ではなかなか難しいと考えます。例えば、最近でもPB商品とかたくさん出ておりますけれども、使用成分の構成比とか特徴

的原材料の使用量とか、そういうことまで情報として開示していくと、全く同じ商品が簡単につくれるということにもなりかねません。特徴的原料というのは、まさにその商品の特徴を出すための企業努力の成果でございますので、日本でも小売業の皆さんから、原料構成比とか原料仕入れの企業名を教えるとか、いろいろな情報提供要求があつたりしますけれども、それはなかなか企業としては教えられないというのが現状だということでございます。

それから、栄養成分表示の話は、アメリカも肥満が増えて非常に困っているということから始まっているんだと思うんですが、義務化された後もアメリカでは肥満が増えたという結果も見たことがございます。義務化することが目的ではなくて、消費者自らが自分が摂取する食品の栄養成分をきっと見て管理できると、こういう教育のほうがまず最初に大事ではないか。義務化したからといって、じわじわと教育効果があるということは否定はしませんけれども、加工食品だけ義務化するんだということよりも、消費者の意識改革と言いますか、そういうことを先行してやっていただくことが大事ではないかと私は考えております。

○池戸座長 ありがとうございます。

そのほか、いかがでしょうか。加藤さん、どうぞ。

○公益財団法人日本健康・栄養食品協会（加藤） 今回、食品表示一元化検討会の中で、私としては健康食品のお話を申し上げたんですが、健康食品の表示に関する検討会の内容というのは、この一元化の中に今後組み入れられるのでしょうか。それは関係なく進むのでしょうか。

○平山企画官 検討会で中間論点整理に向け6回ほど議論させていただきましたけれども、その議論の土俵というのは、基本的には、この論点整理にお示ししている範囲ということでございまして、今、まさにご意見を募集しておりますので、そこでのご意見にもよると思うのですが、基本的には論点整理の枠の中でやっていくと。そして、ご意見を募集した中で、例えば、健康食品についても議論すべきという声があれば、さらに検討するということでございます。

○池戸座長 若村さん、どうぞ。

○消費生活アドバイザー（若村） ネーミング、つまり商品名ですが、これはとっても大事だと先ほど言いましたが、皆さんいかが思われますか。これまでの検討会で議論されていなかつたというのが私は不思議でならないんです。現に商品を選ぶ時、まず最初にネーミングを見ますでしょ、見ますよね。次に、キャッチコピー。その次にこれは何からできているのだろうなどと思って一括表示を見るという順序になると思うんです。なのに、ネーミングについての検討がなされていないのは、もしかして、ネーミングは表示の枠には入れないといった取り決めもあるんでしょうか。ちょっと伺いたいんですけども。

○平山企画官 特に取り決めということはございません。

○消費生活アドバイザー（若村） だったら、お願いします。

私、今日例に挙げたような表示をいろいろな方にお見せするんです。すると皆さん、勘違いされる。まさに優良誤認です。そして、「若村さんからその話を聞いてからスーパー やコンビニに行くと、いやーありますね。いろいろ…」と言われるんです。その気になると、見つかるんです。そして皆さん、おもしろいネーミングを発見してくださって。

ところで、これをご覧ください。10年以上前のものですが、いかにもダイエットに効果がありそうなネーミングの調理油です。これについてはメーカーさん、さすがに気が引けたのか、今は別のネーミングに変えて売っていますけど。

それから、「○○○燃える」といった、いかにもエネルギー消費に効果のありそうなネーミングのサプリもあったりします。

いずれにしろこうしたネーミング、消費者に中身を勘違いさせるようなのはよくないですね。で、せっかくの検討会でもあり、ネーミングは最重要課題と思うんですが、いかがでしょうか。

具体的には、ネーミングを表示としてしっかり位置づけることだと思うんです。ですから新法ができるとしたら、「目的」の項にも、「～内容物を誤認させるようなネーミングは、キャッチコピーなどとともに禁止」ということをはっきりうたうべきだと思います。

それからお断りしておきますが、私がここに例で挙げたネーミングの商品は、個人的に恨みがあるといったことでは全くありません。それに法規制ができれば、恐らくこれらのメーカーさんはちゃんとなさると思うんです。先ほど、私がメーカーにかけ合ったと言いましたが、こういうふうにおっしゃっていたメーカーさんもあります。「問題と言えば問題だし、法規制がないことに甘えていると言われればそれまでですが、とにかくないですからね」と。ですから、法規制をしっかりと、また監視もしっかりとやっていただきたいと思っている次第です。何卒よろしくお願ひ致します。

○池戸座長 はい、どうぞ。

○藤田技術士事務所（藤田） 先ほどの内容、重量表示をやれば企業秘密がバレるというお話があるんですけども、そういうことはまずありませんですね。これで初めて消費者が商品を選びやすくなる。そして、本当の品質競争が始まるんですね。例えば、ベトナムのソーセージは、牛肉ソーセージは牛肉40%と書いてあるわけです。それから、イチゴヨーグルトは、たとえイチゴが0.5%しか入ってなくても韓国では表示します。

そしてまた、今のお話に関連しますけれども、例えば、「ナチュラル」とか「自然」、あるいは、「天然」とか「純粹」、こういう表現は韓国の場合は禁止しています。アメリカではここから先はいいけれども、ここから先はヤバいよというふうな、一つのガイドラインみたいなものができています。例えば、「ナチュラル」という言葉。アメリカは「ナチュラル」は多いんです。ですから、あまりそういうことを気になさる必要はないし、禁止すべきものは禁止できるんですから、やっていただきたいですね。今の「優良誤認」は本当にいい例だと思いますね。

○池戸座長 ありがとうございました。

そのほか、いかがでしょうか。

よろしいでしょうか。では、これで終わらせていただきます。どうもありがとうございました。

○宮下調査官 どうもありがとうございました。

ここで一たん休憩に入らせていただきます。

次のグループは16時から開始させていただきたいと思いますので、よろしくお願ひいたします。

午後3時50分 休憩

午後4時00分 再開

○宮下調査官 それでは定刻となりましたので、議事のほうに入らせていただきます。

まず、下村様、よろしくお願ひいたします。

○下村 今紹介にあずかりました。私は、一般消費者としての発言をさせていただきたいと思います。一般消費者として、このような場所で意見を発言できる機会をえてくださいまして、ありがとうございます。

論点5、外食の栄養表示の義務化について述べたいと思います。あと、論点3の適用範囲についてもかかわってくるかと思います。

まず、外食の栄養表示について考えるようになったきっかけというのがあります。まず、私は普通に昼間勤めているのですが、お昼は基本的に外食です。従業員食堂を含めまして、外食をしております。それで、消費者の責任として、できるだけ食べ物を捨てたくないという気持ちがありまして、多少量が多いなと思いつつ全部食べるようになっていたところ、去年の30歳の健康診断で血糖値が高いという、要観察という結果が出まして、今まであまり生活習慣病とかを気にしたことがなかったのですが、その結果を見て、食べ過ぎたらいけないのだなと思いました。

そこで、まず第1に、自分が健康でいるために、そして第2に食品の廃棄物、ごみを減らすために、栄養表示と申しましても、現行の栄養表示ではなくて、量がわかるような表示をしていただきたいという、「成分の見える化」とおっしゃっているかと思うんですが、量がわかるような表示の推進を求めるます。

それは、私個人の問題ではなく、実際に国民健康栄養調査などでも、糖尿病の患者が増えているという結果が出ています。それから、食品ロスについては、外食だけではなく、メーカーや小売店さんを含めた数字ですけれども、食べられるはずの廃棄物が年間300～500万トンと言われています。

次に、外食の栄養表示は今現在どうなっているかということなんですが、カロリー表示というのはかなりファミリーレストランのメニュー表示などでもされているんですけれども、個人的には、あまりダイエットに興味がなくというか、したことがないので、それはあまり気にしていなかったというのが一つと、ちょっとカロリー計算というものが面倒くさいということがあって、例えば1食について計算ができたとしても、3食毎日毎日計算し

て、それがどうかとやるのはちょっと大変かなという気持ちがあります。

それから、あとバランスですけれども、主食・主菜・副菜のバランスに気をつけようということで、いろいろな取組等が今されているかと思うのですが、例えば、東京都の取組で「栄養成分表示の店」という取組とか、外食料理の栄養成分表示活用サイトというホームページで、そういう外食産業さんの自主的な取組や消費者の表示の活用を促しているようなんですが、それを実際にされているお店というのは一つしか私は出会ったことがありません。

それから、農林水産省の食事バランスガイドというのがあるかと思うんですが、1日分の食事をこまの絵で表現したもので、皆さんもご存じかと思うんですが、そういうものに基づいて表示している弁当チェーンさんも見たことがあるのですが、ちょっと細かくて見づらいなという印象を受けます。

それで、私が欲しい情報というのは、そういうカロリーとか、自主的な取組は大事だとは思うんですが、現状の表示ではちょっと物足りないというか、私は量を選択したいので、それらの表示ではちょっと足りないと思っています。お店のメニューごとに量が決まっているので、外食で食事をする際には、メニューの選び方と、あとご飯の量の調節というのを重視して、いつも食事をしています。その際に困っていることなんですが、量でメニューを選ぼうとすると、食べたいものが食べられないんです。例えば、中華料理店に行くんですけども、めんの料理が5種類とかあって、定食が3種類とかあったとすると、私は定食のほうは選べない。それで、いつも野菜がいっぱい入っている野菜タンメンなどを頼みます。

また、ショーウィンドウでサンプルを出されているお店もたくさんあるかと思うんですが、メニューサンプルだと、実際の量と、その消費者の感覚というのはあいまいというか、人の感覚は当てにならないなと思うんですが、実際に運ばれてきた時の感覚の量とショーウィンドウ越しに見る感覚の量というのは違うので、そこで見てもちょっとわからないというのが正直なところです。あと、初めて入るお店では、そのお店の出すメニューの量がわかりません。それから、ご飯の量で調節しようと思って、「少な目でお願いします」と言うんですけども、定食のご飯の器がそもそもお茶わんではなくてどんぶりだったりすると、少な目でも多くて、「それを半分にしてください」と言っても、半分にしてくれないんです。それはお店のサービスだと思うんですけども、私としてみれば、結局残すことになるので、「半分」と言ったら半分にしてほしいなと思うんです。それと、必ず言うというのも難しくて、言いそびれて、もう出てきてしまって、「どうしよう」となったりもします。

では具体的にどのように表示するかということなんですが、1人前の量について、まず主食であるご飯やパスタといったものが何グラムなのか、それを表示してほしいということ。うどんやそばはあまり食べ過ぎたりしないので、1玉とか1.5玉とか、そういった表示でも構わないんですけども、特にご飯の量というのが大事かなと思います。あと、タ

ンバク質は、成分ではなく、量です。肉や魚、卵、豆腐などの量が何グラムか。それから塩分、食塩が何グラムなのか。その表示をしてほしいということを思っています。

すみません話が下手で。どうもありがとうございました。

○宮下調査官 どうもありがとうございました。

続きまして、社団法人日本フードサービス協会常務理事関川様、よろしくお願ひいたします

○社団法人日本フードサービス協会（関川） 社団法人日本フードサービス協会の関川でございます。今日はこういう意見発表の場を与えていただきまして、大変ありがとうございました。

意見の前に、私ども外食産業の概要を若干申し上げたいと思います。外食産業は、市場規模が23兆6,000億円、店舗数でいいますと72万店、従業者470万人の産業でございます。ただし、経営体の99%は中小事業者でございまして、いわゆるまちの飲食店といいますか、そういうものがほとんどであるというのが産業の実態でございます。そのうち、私ども協会は、全国チェーンを中心に850の会員でございまして、約7万店の店舗を抱えてございます。

今日の会議のテーマでございます食品表示の一元化と義務表示の拡大については、1つは表示の目的なり必要性、2つ目は零細企業も含めての実行可能性、3つ目は義務化による社会コスト、4つ目は、こういった事業者の自由で公正な競争を促進する、あるいは事業者の自主的な努力を促す方向で、ぜひ慎重な議論を検討会の委員の皆様にお願いしたいと思っております。

食品表示の一元化といいながら、対象を特定の法律に係る表示事項に限定するといった今までの議論の方向になっておりますし、また一方で表示の範囲を拡大という当初の検討会の設置の目的からするとどうなのか、異なった運営がなされているのではなかろうかということを大変懸念しておりますし、先に決められたスケジュールに間に合わせるために一方的に法制度の一元化と合わせて適用範囲を拡大する議論を誘導するといったことについては、大変疑念を抱いてございます。

それでは、論点に沿いまして申し上げたいと思います。1点目は、新たな制度の目的でございます。食品表示関連3法を一元化する目的並びに必要性が明確でないと思っております。食品表示の一元化は、JAS法、食品衛生法、健康増進法の表示に係る条項をまとめて新法を制定するとしておりますけれども、既存の3法においてそれぞれ立法の趣旨と法律の目的があり、3法以外にも、牛トレサとか、米トレサ、それから景品表示法、これらの法律がございます。実態としては、表示という意味では、これらの法律も重要な意味を持っていると思っておりまして、なぜこれを除外するのか、あるいはなぜ3法に限定するのか、その辺の議論がきちんと行われるべきであると考えております。

また、パブリックコメントでは、新たな食品表示制度の目的をどうするかという意見を求めておりますけれども、そもそも新たな法律をつくるということは、法の目指す目的を

遂行するための手段であって、新法ありきで、後から目的を考えるというのは本末転倒ではなかろうかと思っております。

法の一元化は、法の執行体制と合わせて議論されるべきものと考えております。しかし、消費者庁は、食品表示一元化検討会において、食品衛生法は保健所、JAS法は農林水産省という二重の監視指導体制については検討しないと言っておられます。このまま食品表示が一元化された場合、事業者は一つの法律で複数の機関の監視・指導を受けることになり、事業者の負担軽減につながらないばかりか、今まで以上に現場は混乱することが予想されます。

論点の2点目は、食品表示の考え方であります。新たな食品表示制度のもとでの表示事項は、現行表示制度における表示の現状を検討した上で、真に消費者が必要とする表示事項を検討すべきであると考えております。消費者庁が実施されました消費者アンケート結果によりますと、表示のわかりにくさの理由として、多くの消費者が「文字が小さい」「情報が多過ぎる」ということを理由としており、わかりやすい表示を目指すためには、新たに表示事項を増やすのではなく、今ほど申し上げましたように、消費者が必要とする表示の優先度に配慮した見直しが必要と考えております。包装等への表示を補完するものとしてウェブサイトやQRコードの利用が検討されておりますけれども、それらの手段に対応できない消費者や、一方で事業者も、先ほどの零細事業者が多いということもございますが、多数存在するという現状において、表示義務事項の手段として採用することは適当ではないではなかろうかと思います。

食品表示は事業者が実施するのですが、表示事項を拡大する場合、それに伴うコストは消費者も負担するという国民的な合意が必要と考えます。また、実行可能性を無視したルールの押しつけになるとすれば、人為的なミスによる表示違反をいたずらに増やす結果となり、かえって消費者の信頼を損なうという結果になることに配慮すべきであります。

3点目は、食品表示の適用範囲についてであります。特に外食への義務表示の拡大について。外食業界は、先ほど申し上げましたように、いろいろな業種・業態を抱えております。多種多様で気象の影響を受けやすい食材を日々調達し、消費者の注文に応じてメニューづくりやトッピングなど、多様なサービスを行っております。また、一口に外食と言いましても、ディナーレストラン、ファミレス、ファーストフード、居酒屋など、多くの業種・業態がありまして、食材の種類、食材の調達方法、加工調理の方法、メニューの種類の多さ等、一概にこれと規定できないという難しさはありますし、多数の中小零細業者が存在するといったことも、実行性の確保からも表示を義務づけることは困難であると考えております。外食・はかり売り等は基本的に対面販売であり、私どもは従業員とお客様のコミュニケーションといったことを一番重要と考えております。消费者的皆様からの様々なご要望に対応する努力もしているということであります。つくり手の姿が見えずに会話もないスーパー等で販売される大量生産の加工食品と同列に表示を議論することは、現実性がないと考えております。主食に主菜・副菜を多様に組み合わせる料理、飲酒に合

わせた多種類の食材を使ったさかな等、原料原産地の表示を外食が行う場合には、技術的な問題もございます。それとともに、もしフードチェーンを通じたそういう表示を求めるのであれば、フードチェーンの川上・川中・川下の全体を通じたシステムというものが必要になってくると思っておりまして、表示だけの問題ではないと考えております。こういったことから、私どもは平成17年に農林水産省と一体となって、法的規制ではなくて、自主基準として、外食産業による原産地の表示に関するガイドラインを策定しております。この普及に努めているところであります。一律な義務づけではなく、業界の自主的な取組を評価し、引き続き支援していただきたいと思っております。

4点目は、加工食品の原料原産地の拡大についてでございます。原料原産地表示については、農林水産省・厚生労働省が共同会議ということで議論してきましたけれども、表示拡大の議論はこの共同会議の考え方を検証した上で行うべきと考えております。原料原産地表示については、食の安全の担保は、どこの地域でつくられたかということではなくて、生産・加工・流通・保存等、フードチェーンの多段階で安全性がどう確保されているかということに基本があるわけでして、そういう考え方のもとに検討すべきであると考えております。

論点の5点目になりますが、栄養表示の義務化についてでございます。そもそも食生活の改善と健康増進は、消費者自身が日常食生活の中で管理するものであり、零細業者に過大な負担をかけて栄養表示の義務を課すことにより解決できるものではないと考えております。栄養表示の義務化については、小規模事業者については配慮するという考え方をございますけれども、消費者にとっての表示というものは事業者の規模に関係するものではないと考えております。その場合、もし栄養表示が必要であるとすれば、それは任意の表示事項とすべきであると考えております。

以上5点を申し上げました。よろしくお願ひいたします。

○宮下調査官 どうもありがとうございました。

続きまして、食物アレルギーの子を持つ親の会代表武内様、よろしくお願ひいたします。
○食物アレルギーの子を持つ親の会（武内） 食物アレルギーの子を持つ親の会代表の武内澄子と申します。発言の機会を与えていただきましたことに深謝いたします。

私は、論点3について発言いたしますが、先に論点1について若干触れさせていただきます。アレルギーの人たちが表示を求ることは、表示を見ることでアレルギー症状の発症を予防することと、食べても発症しない食品を選択できる情報が得られることです。したがって、健康危害発生防止目的の食品衛生法と、消費者の食品の選択に資するJAS法の両方に基づく表示が望ましいので、論点1の考え方1-3に賛同いたします。

論点3に入ります。まず、表示の有用性についてお話しします。平成15年度文部科学省科研事業で、全国のアレルギー患者を対象に食物アレルギー発症リスク回避アンケート調査を行いました。有効回答数は1,383名です。それによると、食品を購入する時に表示を「よく見る」が91.4%、「まあまあ見る」が7.8%、「あまり見ない」が0.8%で、

99.2%の人が表示をよく見ていました。発症のリスク回避と摂取可能な食品を選択するために、表示はとても重要な情報です。

次に、アナフィラキシーを誘発した原因食品の調査結果です。容器包装加工食品が29.4%に対して、対面販売品やレストラン、宿泊施設などの表示対象外食品でアナフィラキシーを誘発したものは33.7%を占めていました。

表示対象外食品の飲食が原因で発症した事例です。まず外食です。乳アレルギー児が和食屋でごま豆腐を食べたら、全身が真っ赤に腫れ上がって、呼吸困難を起こしました。ごま豆腐に牛乳が使われていたことが原因です。

次の事例では、レストランのメニューを見て、店員に「魚のフリッターに卵が使われていますか」と尋ねたら「使っていません」と言うので、注文して食べたら呼吸困難が誘発されました。これにも卵が使われていました。

次は、対面販売品です。乳アレルギー児の事例です。米パンに乳成分が使われていないかを店長さんにしつこく聞いてから買いました。ところが、半分も食べないうちにじんま疹が出て、のどが苦しくなり、声もかれて、意識が低下してきました。店に戻って確認したら、脱脂粉乳とバターが使われていることがわかりました。

次の事例です。豆腐屋の店先に豆乳ドーナツがありました。「おじさん、これ牛乳使っていますか」と尋ねたら「使っていないよ」と言うので、子供に与えたら、じんま疹が出て、嘔吐てしまいました。確かに店内では牛乳は使っていなかったのですが、ドーナツミックス粉を使っていました。それに脱脂粉乳が配合されていたのです。

次に、ケーキ屋で購入したアップルパイをごまアレルギー児が食べたら、30分後に激しい嘔吐を繰り返して、意識消失しました。再度同じ商品を購入して分解してみたら、パイ生地に5～6粒の白ごまが入っていました。アップルパイの生地にごまが入っているとは常識的には考えられず、また色も似ていることから気づきませんでした。

いずれの事例も病院で治療を受けて回復しましたが、発症した人は、原材料表示があれば発症を予防できたのにと答えています。

誤表示の例です。ホテルのビュッフェスタイル食事会場で、料理ごとに義務品目が記載されたプレートが置いてあります。お麩入りのメニューに「小麦」の表示がなかつたり、クリーム入りのデザートに「乳」の表示がなかつたりという誤表示が多々見受けられます。

次に、義務品目を掲示している米パンの店の事例です。小麦の表示がないので、店員に「小麦は使っていませんか」と聞いたら「使っていない」と言うので、再度「グルテンは使っていませんか」と聞いたら、使っていることが判明しました。「グルテンは小麦だから表示が必要です」と店員に言ったのですが、理解していただけませんでした。

最近は、○×による自主的なアレルギーの情報が提供されるようになってきました。アレルギーに対する情報提供の必要性を認識していただいていることに感謝申し上げていますが、サービスによる情報提供にはこのように不適切な表示が見受けられるため、不安を感じています。子供は、間違いがあっても疑問に思いませんから、大変危険だと思っています。

ます。

容器包装加工食品は、流通過程にまで表示が義務づけられているため、最終製品に対する表示に対する信頼性は高いと考えています。ところが、アレルギー表示対象外の食品については、何を根拠にした情報が出されているのか、非常に疑問に思っています。アレルギー表示対象外の食品に対しても、サービスではなくて、法律に基づいた精度の高い表示が必要です。

次に、外食は単なる楽しみにとどまらないことについてお話ししたいと思います。飲食店の原材料が把握しにくいため、外食は困難をきわめています。それは、旅行や宿泊を伴う学校教育にも関係しています。移動教室や修学旅行などの場合は、宿泊施設に食事の原材料を提出していただきて、食べられるかどうかを判断しています。また、昼食で利用するまちの飲食店の原材料情報も把握しなければなりません。宿泊施設の食事にはアレルギー表示が義務づけられていないため、情報が提供されるまでに膨大な時間がかかります。その上漏れが多くて、何度も何度もキャッチボールをしなければならず、正確な情報を得るために非常に困難があります。宿泊施設の食事が食べられないことを理由に、学校から参加を拒まれるようなこともあります。平成19年に報告された文部科学省の調査報告書によると、全国の公立小中高中等教育学校の中で、食物アレルギーがある児童・生徒の数は約32万9,000人でした。これに私立と国立の小中高を合わせたら、さらに増えることが予想されます。これらの子供たちの安全な教育を確保するためにも、外食のアレルギー表示義務化を推進していただきたいと考えています。

食物アレルギーは、生命の危機を伴う疾患であり、十分な注意が必要とされています。私どもの会には、アナフィラキシーショックで亡くなったお子さんがいます。1995年のことでしたが、家族のために購入した惣菜を夕方に誤食して、翌朝未明に亡くなりました。生きるために不可欠な食事で健康を害したり、生命の危機に瀕することがより少なくなるように、表示対象外の食品に対するアレルギー表示の義務化を強く望みます。

最後になりますが、アレルギー表示品目の見直しについて少し述べたいと思います。現行のアレルギー表示で特定原材料等に指定されている品目は、十数年前の古い調査をもとに決められたものです。アレルギーを起こす原因物質は時代とともに変わりますから、早急に見直しをしていただきたいと思っています。そして、見直しの際には、現状に即した品目を新たに追加するだけではなくて、最近の実態調査で症例が報告されていない品目は思い切って整理していただきたいと思います。

以上で私の発言を終わります。時間超過をおわび申し上げます。ご清聴ありがとうございました。

○宮下調査官 どうもありがとうございました。

続きまして、全国和菓子協会専務理事藪様、よろしくお願ひいたします。

○全国和菓子協会（藪） ご紹介いただきました全国和菓子協会の藪でございます。時間の関係もございますので、かいつまんでお願いを申し上げます。

初めに、論点2にかかわることでございますが、加工食品等の表示について、情報のさらなる開示を求める声が一部消費者の中にあることはよく承知しております。原料原産地表示義務の拡大や、栄養成分表示義務化が検討されているわけですが、表示事項が多岐にわたればわたるほど、ある意味では消費者にとって見にくい表示になることは否定できないと思います。

一方、表示については、加工食品の個包装化が進みまして、その一つ一つの商品における表示スペースを十分に確保することができないという物理的な困難があつて、表示の文字が小さく煩雑で見にくい表示になっているという事例もございます。こうした点から考えても、表示義務事項を増やすことは、見やすい表示を求める声と逆行し、消費者の利益につながらないのではないかと考えております。表示義務事項については、消費者にとって見やすく利用しやすい表示になるように、できるだけ簡素化して、必要最小限の表示内容にとどめることがよいのではないかでしょうか。

今般の検討会において、表示について、QRコードを携帯端末で読み込んで情報を入手する方法や、ウェブサイト等の表示を活用するような意見もあるようですが、表示はあくまでも商品を手にとった際に確認できなければ意味がなく、またウェブサイト等の活用については、利用が困難である消費者が多数存在することや、対応ができない零細事業者が多いという問題がございます。そうした方々を置き去りにするような形で表示のあり方が議論されていることは、いささか問題があるのではないかと思います。

次いで、論点3の法令の適用対象外の販売形態についてございますが、和菓子産業には、無包装のバラ売りの生菓子が、だんご、さくらもち、柏もち、草だんご、草もち、うぐいすもち等、多数あるわけですけれども、ほかにはかり売り、赤飯などの商品もございます。また、消費者の求めに応じて、その場で詰め合わせて販売するが多くございまして、それらへの表示は不可能であることから、現在、表示義務は課せられておりません。これらに表示義務を課すことは、それらの商品の形態から考えて不可能であるばかりではなく、その製造事業者の大変が零細事業者であり、表示義務化の実行可能性は極めて低く、従来の適用除外をそのまま存続させていただきたいと思うところでございます。

論点4の加工食品の原料原産地表示についてでございますが、和菓子業界は、その商品特性から、それぞれの企業において少量多品種製造を余儀なくされております上に、季節ごとに異なる商品を製造するということが欠かせません。そのため使用する原材料は多岐にわたり、また頻繁に使用する原材料が変化することになり、その都度、原材料の原産地を表示することには多大な労力を必要とすることになりますて、その営業規模から考えて、対応は極めて困難であると考えております。

また、特定の産地の原材料を使用することにして対応しようとしたとしても、産地の供給力が伴わない場合が多く、結果として頻繁に使用する原材料の産地を変えざるを得ないことになり、対応は極めて困難です。主原材料の一つであります砂糖、小麦粉、デンプン、水あめなどは中間加工品でございまして、需給価格の状況によって輸入先や原料の産

地が頻繁に変更されるとともに、多段階の流通経路を経て仕入れられるので、原産地情報の把握が困難であり、なかなか対応が難しいです。

原料原産地表示を求める委員さんの中には、国産農産物の需要促進につながるとの意見もあったように仄聞しておりますけれども、国産農産物の自給率を高めることは大変重要な政策課題ではございますが、原料原産地表示義務化とは次元の異なる話でございまして、他の政策をもって検討されるべきことだと思います。本検討会においてこうした意見が出ることはちょっと容認しかねると感じております。

論点5の栄養成分表示義務化についてでございますが、国民の食生活は加工食品にのみによって成り立っているものではありません。家庭内調理を中心に、外食、中食などを利用することによっております。そうした中で、加工食品のみに栄養成分表示を義務化することは不合理であり、義務化るべきではないと考えています。

和菓子は、それぞれの地域で生産された農産物を主原料とすることが多く、これらの農産物は収穫年によって品質の状態が異なります。また、使用される原材料の種類、産年、品質、使用方法等により栄養成分の数値は異なってまいります。さらには、商品の品質の安定を図るため、季節ごとに、例えば冬と夏などのように、温度や湿度の状況に合わせて原料の配合を変更することがあり、その都度栄養成分の数値は異なってまいります。したがって、栄養成分表示の正確性を担保することはできないと考えています。

一つの例として、栗まんじゅうを挙げますと、栗まんじゅうはおおむね、みつ漬けの栗をあんで包み、さらに小麦粉種で包んで焼成されるのですけれども、1個45グラムで仕上げる場合に、栗の大小により当然あんなどの量は変化することになります。栄養成分数値は1個ごとに異なると言っても過言ではありませんので、栄養成分表示の正確性を担保することができないと考えております。

栄養成分表示につきましては、正確性を求めることができないという事実があるため、現行の任意表示においても20%の誤差が認められていると認識しておりますが、そのように誤差の生じるものを表示義務化することは、本来正確であることが求められている表示として不適当ではないかと思います。また、誤差のあるものを表示義務化することにより消費者において栄養成分について誤った認識を持つことにつながるおそれがある上に、一部疾病患者などにおいては20%の誤差はかなり大きなものでありますし、健康被害につながる可能性も危惧されるので、義務化には反対だと申し上げたいと思います。

その他として、和菓子業界、これは洋菓子業界も同様なのですが、和菓子、洋菓子ともに合計で約5万件の事業者数となります。零細事業者の占める割合が90%を超える構造でありますが、それらの事業者は、それぞれの技術を生かして個性的な和菓子を製造し、各地域の食文化や伝統保持に貢献し、地域経済はもとより国民の生活文化にとって大きな役割を果たしております。これらの零細事業者において、原料原産地表示義務化及び栄養成分表示義務化に伴い、他種類の包材の確保、事務量の増大、成分分析委託費用の負担、表示変更に伴う費用負担などが生じ、その費用を価格に転嫁しにくい社会情勢の中にあって、

零細企業の経営を脅かし、死活問題となり、ひいてはそれが地域経済停滞の一因ともなり得るので、原料原産地、栄養成分とともに、表示義務化には反対したいと思っております。

2として、零細事業者の対応が困難であることから、それらへの配慮として、一定規模以下の事業者についての表示を免除する、あるいは罰則を免除するなどにより、表示義務化を推進していくという考え方があるように仄聞しておりますが、それは結果として零細事業者への配慮にはなっていないことに留意していただきたいと思います。零細事業者のみが表示を免除されるという点について、消費者の理解を得られることは事実上不可能でありまして、結果として、免除規定があるにもかかわらず表示せざるを得ないという状況が生み出され、事業者の経営が大きく圧迫されることになります。また、それに対応できない多くの零細事業者においては、表示を行えないことで消費者に対して自らが零細事業者であることを明らかにすることにもなり、公平なる営業を阻害する原因ともなる可能性があるので、表示義務化はやめていただきたいと思います。

最後に、消費者各位において表示についての理解度には大きな差異があると思います。例えば、賞味期限表示一つを例に挙げてみた場合でも、本来賞味期限表示は、期待される品質が保持される期限であって、期間経過後も十分に食べられるものである。しかし、まだ食べられる状態であるにもかかわらず賞味期限が過ぎた食品を廃棄してしまうことが多くある現状、あるいは福島原子力発電所事故に伴う一部産品の購入忌避による風評被害の発生などは、消費者において表示についての正しい理解が得られていないことを示しているように思われます。表示は、その表示を利用する消費者の正しい理解なしには有効ではないと考えるものでありますし、消費者の理解を高めることを目的とした消費者教育にも十分に力を注いでいただきたいと、消費者庁に特にお願いしたいと考えているところでございます。

以上でございます。

○宮下調査官 どうもありがとうございました。

それでは、意見交換に移りたいと思います。16時55分をめどといたしまして意見交換を進めさせていただきたいと思います。よろしくお願ひいたします。

○池戸座長 どうも、遅くなつてからありがとうございます。今、4名の方からご意見をいただきました。今いただいたご意見も踏まえて、さらに意見交換をしたいと思います。ご意見のある方はどうぞご発言いただきたいと思います。補足的なご意見でも結構ですので、ございますでしょうか。どうぞ、藪さん。

○全国和菓子協会（藪） ただいまは私どもの業界事情を中心にお願いいたしましたんですが、先ほど武内さんのお話を伺つておりますと、私どもの関係業界でも、みたらしだんご云々でアレルギー症状が起きたという事例を拝聴いたしました。まことに申しわけないことで、私どももいたしましたが、アナフィラキシーショックあるいは材料のコンタミネーションの心配などについて、よく業界内に通達あるいは指導を行つて、こういうことがないように相努める努力をいたしたいと思っております。今日は、そのお話を聞いただけ

でも出席したかいがあったなと思っております。

○池戸座長 ありがとうございます。

そのほか、いかがでしょうか。はい、どうぞ。関川さん。

○社団法人日本フードサービス協会（関川） 外食におけるアレルギーの問題を実例を挙げてお話しいただきました。私ども、以前にアレルギーを持たれている消費者の皆様方とお話し合いをした経緯もございます。その際にいろいろ具体的な例をお伺いしながら、飲食店では店員が直接お客様と接して注文をお伺いし食事を提供するというところに特色がありますので、その機能を十分に発揮していきたい。今ほどいろいろな具体的なお話もございましたけれども、私どもが気がつかない、あるいは気がついていてもなかなか徹底できないようなところもお教えいただいた経緯もございます。その中からどうしたらいいのかといったアドバイス、貴重なご意見をいただいたという感じがします。一方で消費者の皆さんも、特にアレルギーをお持ちの皆さんのお母様方は、お店の特徴というのですか、いいところもあるし、至らない点もあるのですけれども、お互いに、意見を出し合いながら、お店におけるサービスを提供し、あるいはサービスを享受する、そういうものを両者でつくり上げていくという方向性を模索したような経緯がございます。したがって、今日のお話を伺いながら、さらに私どもも努力してまいりたいと思っております。

○池戸座長 ありがとうございます。

そのほか。では、武内さん。

○食物アレルギーの子を持つ親の会（武内） ありがとうございます。外食店でも様々な規模があって、零細中小企業には難しいとか、いろいろ論議がされているようですが、例えばまちの家族経営などの小さな店では、大きなレストランほどメニューの数は多くないと考えています。外食店や対面販売品に表示は無理なのかというと、既にアレルギー表示という土台があるので、加工食品を仕入れる時には既に原材料は明らかになっているわけです。アレルギー表示をつくる時のように、川上からさかのぼって全部を調査するという手間が今回は省けているはずなんです。ですから、事業者の実行の可能性だけではなくて、人の健康を守る視点で考えていただきたいと思っています。

○池戸座長 ありがとうございます。

では、下村さん。

○下村 外食の飲食店について、もし栄養表示を義務づけるということになった場合の適用範囲についてなんですかとも、ある程度事業規模の大きい飲食店、例えば従業員数がどのくらいかとか、チェーン展開をしているかどうか、そのあたりを考慮に入れて、範囲は決めていただいているのではないかと思っています。といいますのも、家族経営のような小さな飲食店で、つくっていらっしゃる方の顔が見えて、その方とコミュニケーションがとれるようなお店では、「ちょっとご飯を少な目にしてください」と言うと対応してくれますので、表示しなくてもいいかなと思います。また、前にもお惣菜やお弁当の話もあったかと思うんですが、例えばコンビニやスーパーなどで売っているお惣菜やお弁当とい

うのは、自分で手にとって感触として近くで見られるので、私が申し上げたような量の表示とかも、そこまで必要ないのかなとは思います。

以上です。

○池戸座長 ありがとうございます。

どうぞ。

○全国和菓子協会（藪） 表示の一元化ということが議論されているわけで、表示を一元化する法律というのが新しくできるという考え方で、別に食品衛生法とJAS法が一緒になるということではないわけでございましょうから、基本的には、監視の体制と指導の体制は従来どおりであって、表示に関しては違う法律で管理する。このことについて、末端で非常に意思の疎通を欠いたり、あるいは誤解を招いたりといった非常に厄介なことが起きるのではないかということをちょっと危惧しております。監視・指導の体制というのは、一つの法の中で違う場所で行われるというのもちょっと変なことかなという気もするんです。その辺のところを消費者庁としてどのようにお考えなのかということを事業者に対してよくわかるようにきちんと説明していただきたいなという感じも持っております。

一部の事業者では、法律が一元化になることについて、これは厚生労働省と農林水産省とでは違う二つの対応をしなければいけなかつたのが、一つの対応になって楽だと考える向きもありますけれども、実際の現場では一つにならないわけです。その辺のところが私どもとしては非常に戸惑いのあるところでありまして、表示一元化という法律と、食品衛生法、JAS法あるいは健康増進法との実際の施行・監視・指導の問題がどのように一体化していくのかということについて、ちょっと見えないところがあるので、大変不安に思っております。

○池戸座長 ありがとうございました。

そのほか、ご意見はございますでしょうか。何でも結構ですので。よろしいでしょうか。事務局のほうでもよろしいですか。

それでは、どうも本当に熱心にありがとうございます。

○宮下調査官 どうもありがとうございました。これにて意見交換を終わらせていただきます。どうもありがとうございました。

本日の議事は以上となります。関係者及び傍聴の皆様方にはお忙しい中ご参考いただきまして、まことにありがとうございました。

最後に、食品表示一元化検討会の池戸座長よりごあいさつがありますので、よろしくお願ひいたします。

○池戸座長 今日はお忙しい中、朝早くから多くの意見の発言者の方、また傍聴の方にお集まりいただきまして、本当にありがとうございます。時間が非常にタイトな中で、非常に貴重なご意見をたくさんいただきまして、大変ありがとうございます。改めて、この食品の表示の機能の形で役割の重要性を再認識させていただけた次第でございます。

また、今日はグループ的な形でご意見をいただきましたので、お聞きになりましたよう

に、表示を使う立場の消費者の方と、それから表示をつけるほうの事業者の方と、一緒に両方のご意見をいただきました。それぞれ真剣な深刻な要望あるいは事情をご披露していただいかと思います。そういう意味で、両者のいろいろな置かれた状況あるいは要望等をお互いに理解するという場にもなったのではないかと思います。

先ほど事務局が申しましたように、来月の4日までですか、今並行してパブリックコメントを求めております。今日はいろいろなご意見をいただきましたけれども、それを踏まえて、さらにご意見をいただいても結構ですし、またこの今日の意見以外の意見も当然参考にさせていただいた上で、私ども一元化検討会の報告書の取りまとめに向けまして、さらなる議論を深めていきたいと思っておりますので、よろしくお願ひいたします。

最後に感謝の言葉を申しまして、あいさつとさせていただきます。どうもありがとうございました。

○宮下調査官 どうもありがとうございました。

それでは、本日はこれにて閉会させていただきます。

なお、第7回の食品表示一元化検討会につきましては、第6回の検討会の場でもお伝えさせていただきましたとおり、4月に開催させていただきたいと思っております。日程の詳細につきましては、後日消費者庁のホームページを通じてお知らせしたいと思っておりますので、よろしくお願ひいたします。

本日はどうもありがとうございました。

午後4時50分 閉会