

第10回 豆腐公正競争規約設定委員会

議 事 録 (案)

開催日時 平成28年9月2日(金)午後2時00分～5時00分
開催場所 ホテルパークサイド「松の間」
委員総数 10名
出席者数 委員10名、オブザーバー11名
出席した委員の氏名 村尾 誠、梅内 壱、佐藤 正貴、高木 延光(途中退席)、高橋 栄二、棚橋 勝道、
山森 芳郎、川田 学、青山 隆、織田 浩司(途中退席)、
議長の氏名 村尾誠
議事録作成者 西尾 俊治
議事の経過概要 定刻に至り、村尾議長より開会を宣し、式次第に基づき協議に入った。

村尾議長 では定刻になりましたので、始めたいと思います。本日は、第10回目となります。皆様、いつもお忙しい中、おつき合いいただきまして、ありがとうございます。今日、一応節目にして、消費者庁のほうに、一度原案のほうを上げたいと思います。のちほどご報告申し上げますけれども、いろいろ全国公平取引協議会連合会のほうからもアドバイスをいただきまして、今後のスケジュール等について、検討しておりますので、今日、一段落としたいと思っています。それから、その割には今日盛りだくさんでございますので、できるだけ早いテンポで進めたいと思いますので、ご協力のほど、お願いしたいと思います。それから、まず最初にお願いなんですけれども、今日、本日速記の方がいらっしゃいません。それでのちほどテープ起こしということで、フードジャーナルさんのほうからテープ起こしの方、特別に頼んでやっていただく関係で費用が数万円発生しますので、この委員会予算の中から拠出したいと思っておりますが、その点については、皆さん、よろしいでしょうか。ではそういうことで、事務局のほうでご対応いただければと思いますので、よろしくお願いたします。それでは資料の確認から、まずまいりたいと思います。まず、この開催要項ですね。お手元でございます。それから本日の出席者名簿ということで、今日は皆様ご出席いただいております。それから議長報告ということで、A4、1枚のものがあるかと思えます。表裏ですね。その後ろのほうです。これがございます。それから、公正競争規約及び施行規則の9月2日修正原案。それと別表ですね。修正原案のほうはA3、縦長で、7ページ。それから別表のほうはA4横で1枚のやつですね。それから、とうふの表示に関する公正競争規約、表示事項案ということで、A4のものが3ページですかね。それから同じく表示例、これも字が小さく細かくて見づらいかもしれないですが、これも4ページ。それから次は不当表示の禁止に関する表示基準(不当表示の禁止)が2ページですね。それからあとは特定事項に関するということで、1枚ものの表。それからA4横で豆腐用凝固剤成分一覧というのと豆腐用消泡剤一覧というものが1枚ずつ。それからのちほど先ほど梅内さんのほうからお配りいただきました参考資料ですけども、カラー版のA3ですね。パッケージを書いた。それから、特定表示の資料で一部抜けがありますので後ほどお配りします。非常に今日は多いんですけども、資料は以上になりますが、よろしいでしょうか。それでは議事のほうを進めたいと思います。まず前回の議事録について、

もう1カ月以上前になるので、皆さん、お忘れの部分があるかもしれませんが、何かございますか。特になければ。前回議事録で問題になった部分は、今日、規約の原案のほうで、修正しておりますので、のちほどそこでご確認ください。それでは議事の2番目のほういきます。議長報告ということで、この1カ月間で私のほうで、いろいろと公正競争規約の設定について、関係先を訪問してまいりましたので、その報告でございます。まず1番目ですね。全国公正取引協議会連合会というところでございます。これは各業界の公正取引協議会が加盟している連合会なんですけれども、そこに全豆連の橋下専務と一緒に8月4日におじゃまをしてきました。先方は岡田専務理事という方と小出事務局次長というお二方にご対応いただきまして、それでいろいろお話を伺ってきております。まず規約内容なんですけど、まず今後の進め方についてアドバイスをちょうだいしました。まずはこの規約の原案を早く消費者庁に出したほうがいいよということをおアドバイスいただきました。これ提出すると、いろいろ事前の段階で何度も赤ペンで添削が入ってやり取りがあるということで、そこがほぼ済んでしまえば、あと表示連絡会等々お決まりのパターンでことが進んでいくので、まず消費者庁のところで、しっかり相談をすることということで、アドバイスいただきましたので、これは今日原案でご承認いただきましたら、さっそく進めてまいりたいと思っております。それから窓口に関しては表示対策課で、現在は猪俣課長という方と、熊谷係長という方ですね。これも今年になって担当者の方が変わっておりますので、新しい担当者。以前、私も昨年お会いしてたんですけども、2名とも、新しい担当者になってますから、もう一度仕切り直しということになります。それから現状なんですけれども、食品表示法が施行されたということで、それに伴って各業界は規約改正を進めているということです。今、非常に窓口が立て込んであるということなのでございます。それから報道等でご存じの方もいらっしゃると思いますが、消費者庁の一部徳島移転問題ということで、前河野担当大臣が非常に強力に進めておった関係で、消費者庁の担当の方も、徳島に1週間だとか1カ月とか体験というんですかね。そういうことで滞在したりとか、そういうことをやってる関係で、そういった影響もあるということですね。それからあと、そういったこともあるので、できるだけ早く消費者庁に回したほうがいいぞというようなアドバイスでした。それからこの連合会は、じゃあ何をするとところかということでお話を伺ってまいりました。連合会の役割としては、消費者団体のご紹介ですね。表示連絡会等これからございますので、そういったところでご協力いただける消費者団体をご紹介いただいたりだとか、あと関係省庁とのパイプ役ということでございます。それから試買検査会といいまして、市場にある商品をいろいろ検査をするというのを、各業界単独でやるところもあるんですけども、合同で開催するケースもあるそうです。そういったときには連合会が窓口となって、いくつかの公正取引協議会に参加してもらって、場所も合同で借りてやったりするということで、そういったことでもいろいろお力をお貸しいただけるということです。それから関係法令の改正等、今回のように食品表示法等が改正した場合には、それに伴って規約も変えなければいけませんよというような、そういった省庁関連からの要望を紹介をしていただくということです。あと会費については、非常に気になる場所なんですけど、これはあまり明確にはお答えいただかなかったんですけども、業界規模によりますよということです。その業界規模というのは、公

正取引協議会に参加している企業とか事業者の合計の市場規模というような言い方をしたので、それによって額が決まってくるというような内容でした。その他のアドバイスということで、消費者庁の事前相談、これは繰り返し言ってますけど、これをしっかり対応する。それから景品表示法が改正になりました。これは昨年から非常に厳しくなって課徴金制度というものが導入されましたよ。これに伴って、公正競争規約に参加する意味合いというのが非常に強くなっているのです、これは事業者さんにぜひお伝えいただきたいということで、アドバイスがありました。どうということかと申しますと、まず消費者庁のほうが、課徴金納付命令の基本的要件に関する考え方というのを出しております。どうということかといいますと、公正競争規約に沿った表示など、優良・有利誤認表示に該当しない表示をした場合には、課徴金対象行為は成立せず、課徴金の納付を命ずることはないというふうに明言されている。また、公正競争規約は、景表法に基づき消費者庁長官及び公正取引委員会の認定を受けるものであるため、公正競争規約に基づいた行為である限り、公正取引委員会から独禁法上の措置を取られることはないという、この二つのことが明確にうたわれてまして、これは公正取引協議会連合会が出している冊子にも明記をされています。どうということかという、公正競争規約を守るために、公正取引協議会に加盟している企業については、消費者庁だとか公取からいきなり課徴金を科したりとか、それから罰則を科したりすることはないよ。ワンクッションあるということね。公正取引協議会の中で1回適正な措置をしてもらって、そこでさらに批判するような事業者に対しては、これは当然課徴金対象になったりするんですが、そういったことをいきなりはしなくて、まずは公正取引協議会に任せるというような措置を取るのです、逆に言いますと公正取引協議会に参加していない事業者が違反行為をした場合。これはお役所のほうから直接懲罰が与えられる可能性がありますよということを示しているということでございます。こういったことから公正取引協議会に参加する意味があるということで、ぜひ多くの事業所さんに参加を促してほしいというようなことを言われました。ここまでよろしいですか。続いて2番目ですね。5月に全豆連さんが中心になりまして、主に与党自民党ですね。それから一部公明党のご参加もあるようですが、日本の伝統文化である豆腐を守る議員連盟ですかね。ちょっと正式名称忘れちゃったけども、略称豆腐議連というものが発足しております。そこで三役の方々と懇談会というのを全豆連さん、持たれましたので、公正競争規約の関係もあるということで私も呼ばれてまして、同席をしましてまいりました。公正競争規約に関する部分にのみ報告いたします。ちなみに面談者は豆腐議連のほうから、林芳正会長、元農水大臣ですね。それから宮腰光寛幹事長、この方は衆議院の農水委員長ですかね。今、お仕事されてます。それからJA出身の山田俊男参議院ですね。こういった農水族の議員の方が布陣を固めていただいています。全豆連さんのほうからは、齋藤代表理事をはじめ、評議員の方々、それから理事の方、監事の方がご覧の方々、出席されております。その中でお話があったのは、林会長のほうから、公正競争規約の進捗についてお尋ねがございました。そこで私のほうから規約の内容はほぼ固まりつつあるということ、ご報告申し上げて、もう消費者庁に事前相談できる段階ですというお話を申し上げると、もうそんなところまでいってるのということで、一定のご評価をいただいています。ただ業界内の周知徹底だとか、コンセンサス等、まだ時間を要するという話を申し

上げたところ、ほかでもそうだったんだよねということ、内情をよくご存じでいらっしやって、日本酒業界の例なんかをおっしゃってました。日本酒業界でも醸造用アルコール入ったのは、日本酒じゃないのかとかそんな議論が随分戦わされたという経緯があったというようなことで、最終的にはきちんと入っているものを表示するというで落ち着いたんだよねというような事例も出していただいて、安心して進めてくださいというようなことをおっしゃられてました。それからスケジュールについては、一応食品表示法の新食品表示基準ですね。これの経過措置期間終了に合わせて、2018年3月末までに公正競争規約の認定を目指しておりますということをご説明したところ、もっと早くならないの？というようなお話もいただきました。林会長は、この公正競争規約を最初始めるきっかけになったご進言をいただいたということで、ちょうど大臣おられたときに、早く業界で進めてくださいというようなアドバイスもいただきましたので、それから数年たってますので、もっと早くしてくださいというような意味合いもあったのではないかなというふうに思います。こういうことで、非常にご注目もいただいているということです。できるだけスピーディーに対応してほしいということでございます。それから、じゃあ豆腐議連さんのほうでどういったかわりを、今後この規約について持ってくるのかということなんですけども、9月27日に豆腐議連の第1回目の総会が予定されております。ここでこれ設立総会と書いてありますけども、第1回総会の間違いですね。ここで関係省庁、農水省、それから消費者庁、経産省、厚労省、あと文科省、公正取引委員会、こういったところの担当者の方にもお越しいただいて、公正競争規約だけではないんですけども、豆腐業界に関する諸問題ですね。これについて豆腐議連として、いろいろ業界からヒアリングを行うということで、そこでも公正競争規約の問題点について、お話をしてくれということです。これは9月27日に向けて準備をして、対応してまいりたいと思っております。以上が議長報告でございます。それからこれは議長報告に載せる必要はないんですけど、オフレコで業界内でまだ大手といわれるところで、まだご参加されていないところもあります。それで実は来週の8日水曜日になるんですかね。私が相模屋食料の鳥越社長と面談のお時間をいただいてまして、ぜひご理解いただきたいということでお話をしたいと思っております。結果はどうなるかわかりませんが、お時間取っていただけたということで、一歩前進かなというふうに思っております。議長報告以上でございます。何かご質問ございますでしょうか。よろしいですか。それでは続きまして、専門部会報告ということに移らせていただきます。これはアサヒコさんと、太子食品工業さんのご協力をいただきまして、8月8日と8月24日の2回、専門のご担当者の方にお集まりいただいて、この公正競争規約及び施行規則に基づく表示基準の案というのをご作成いただいております。ご紹介しますと、アサヒコさんからは佐藤さん、それから食品研究所の福光（ふくみつ）さんという方がご参加されてました。それから太子食品さんからは、梅内さんと、それから品質保証室の村上室長にご参加いただきました。それから私どものグループからは、四国化工機株式会社の品質保証部の村本という課長と小倉という担当者。それからさとの雪食品のほうで表示担当をしている樋川という担当者、この3名が参加させていただいて2回にわたっていろいろ協議をし、内容をまとめてまいりましたので、ご報告を申し上げます。それでは資料のほうは、まず必要表示事項のほうから、ご説明申し上げ

たいと思います。

(問)

村尾議長 この A4 の紙なんですけど、まず必要表示、よく一括表示と言いますが、ここに書く事項でございまして。1 番から 8 番までありますけども、これ表示、まずは罫線の中にまとめて書くということでもあります。それからポイント数としては、原則は 8 ポイント。それから表示面が小さい場合は 6 ポイントでも書くということになりますけれども、そういったルールを守っていただいて記載するというのが一括表示でございまして。縦書きの場合も、これは認められております。これは木綿豆腐の例が、このレジюмеに書いてありますけれども、まず 1 番目に名称ですね。それから 2 番目が新しいところで、今まで豆腐にはなかったんですけども、大豆固形分 10%以上ということが入ります。これが調整豆腐になると 8%以上になりますね。それから 3 番目が原材料名ということで、大豆、凝固剤、括弧、塩化マグネシウム、にがりと、ここには書いてございます。これ、マル「4」番のところで凝固剤のところ、これはアレルギーですね。アレルギー物質も同時に原材料名のところに書いておりますね。それから 5 番目が内容量。これは従来どおり。それから賞味期限も基本的には、一括表示内に記載するというのが原則ではございますが、なかなか印字の関係がございまして、多くの場合は、容器底面に記載とか、容器右上に記載だったりとか、そういったことで枠外に書いてあるということが多い。それから 7 番目が保存方法。要冷蔵とか。それから 8 番目が、製造者ですね。これ原則として製造者ということですから。販売者なんかを書くケースもありますけれども、原則としては、製造者ということでございます。それとあと枠外になりますけれども、今度の食品表示法から義務化がされております。栄養成分表示ですね。これはエネルギーですね。これは何グラム当たりのものかというのを明記したうえで。それからたんぱく質、脂質、炭水化物。それからこれまではナトリウムだったんですけども、今回の改正から食塩相当量ということで、食塩相当量を書くことになりました。ちなみにこれを書く場合は、基本的には原則実測値というのが大原則ではあるんですけども、なかなかその都度変わるものに対して、実測値というのは毎回変えることはできませんので、その場合は平均的な値、実測値の平均的な値であるとか、あとは五訂ですとか、七訂の栄養成分からの引用も可能ということになっております。あと 10 番目ですね。これは容器リサイクル法に基づく表示でございまして。プラスチック容器の場合は、こういったかたちでということで、あとフィルム容器の材質を書く場合もございまして。フィルム PS とか容器 PP だとか、そういう略称で書く場合があるんですけど、これは省略できるというように聞いてます。以下、説明ですね。名称については規約の定義どおり書くということでございます、11 種類。ここで冷凍豆腐というのが、調整というの書いてないんですけど、これについては、のちほど規約のところを、もう一度ご確認をいただこうと思います。それから 2 番目の大豆固形分の表示ですね。これについては豆腐については 10%以上。調整タイプの豆腐では 8%以上というふうに書いたんですけども、特定表示のところ、濃いという文言を用いる場合は 13%以上というふうに規約では記載をしておいたんですけども、実務のほうから、なかなか大豆固形分で 13%というのは難しいんじゃないかと。これ Brix で言うと 15 とかそれぐらいの値になって、Brix 計ではなかなか測定できない。光学式のものでは、測定しにくいですね。15%

を超えると、場合によっては配管が詰まったり、フィルターが詰まったりとか、そういうそこまで濃いものはなかなか製造できないメーカーが多いんじゃないかというような意見が実はございまして、各社その3社さんの意見を聞いたところ、大体濃厚とか、濃いかというふうに表示をしているものは、大豆固形分で11.5%ぐらいの豆腐じゃないですかというようなご意見を伺いましたので、これについては規約のほうに修正案を入れておりますので、ここは皆さんのご意見を伺って、濃いと表示する相当の濃度というのが、いかほどのものかというのは、のちほど審議をしたと思います。続いて原材料名ですね。基本は使用した原材料を食品添加物以外のものから書くということですね。原材料を書いて、食品添加物を書いて、添付調味料がある場合は、添付調味料を書いて、その添付調味料を書いたあとに、中身の原材料。すべて重量順に書くというのが大原則でございます。原材料名を一括して表示することが困難な場合には、その表示箇所を表示すれば、他の箇所に表示することができるということで、これはQRコード等でホームページのほうにいて閲覧していただくという意味合いもあります。あと、成分調節するような加工処理をしている大豆を使用する、これは規約どおりですね。あと凝固剤に関しては、豆腐用凝固剤または凝固剤と表示し、凝固剤にあつてはその物質名を、凝固剤製剤によっては原則として製剤に含まれるすべての物質名を併記して表示する。これも規約どおりです。それから粗製海水塩化マグネシウム、それからその下の凝固剤製剤ですね。これについては、おおむね5%以上かつ第3位までの物質名を表示するというふうに原則で決めております。そこで今日は参考資料でつけております成分一覧、ちょっと細かくて見づらいと思うんですが、豆腐用凝固剤成分一覧と消泡剤一覧を、ご覧いただきたいと思います。凝固剤については、いろいろ種類がたくさん多くて、これは出典は何かというと、前回もお話ししましたように、現在行われている豆腐品評会の地方予選。三つの地区の予選が終わった段階で、ほぼ300点のお豆腐が展覧されてましたので、そこに添付されていたMSDSでありますとか、企画書のたぐいですね。そういったものを集めまして分類したところ、凝固剤については63種類ありました。それから消泡剤については27種類ございますので、それを一覧にしております。これをご覧いただくと、なぜか塩化マグネシウムと称しながら、塩が10%とか20%入っているようなものもございしますが、凝固剤混合製剤なんかの場合は、大体おおむね3位ぐらいまで入ると5%以上になってくるのかな。中には4位ぐらいまで、5%超えるもの入ってますけれども、ほぼ書けるのかなという。ただ書き方として食品素材という書き方がされているものが一部あったりとか、これでは消費者によくわからない部分がありますので、これ食品素材と称されるのが油脂であるのか、調味料であるのか、その辺はもう少しまびらかにしていただきたいなというところはあるんですけども、きちんとMSDSなんかに書いてあるところでは、例えば植物性油脂なんかでも、コーン油という原材料まで書いてるところもありますので。基本的には、この第3位かつ5%というのは、容器の表面に記載するときには、まっとうなところではないかなというのが、この一覧を見て私の感想です。また皆さんからもご意見をいただきたいと思います。それから消泡剤についても、ほぼ主成分としては、グリセリン脂肪酸エステルが主成分のものと、あとは油脂系ですね。上から21番目、それから26番、ポリグリセリンなんかがそうですね。これは油脂系がほぼ大半を占めてまして、で、22番から25番につい

ては油脂よりも炭酸カルシウムのほうをですね。pH調整剤の役割だと思っんですが、そちらのほうが多くて、逆に油脂が炭酸カルシウムより少なくなっているというような種類のものがあります。大きく分けてその2種類ですね。で、油脂に加えて3%とか5%とか10%入ってるのも、基本的には樹脂系、油脂系のものが多いのかなと。中にはちょっと調味料っぽいなあというものもあるんですけども、基本的には一緒だと思いますので、これも第三位で5%以上という書き方であればほぼ書けるのかなということでございます。こういったことを原則に組成解析と凝固剤製剤、それから消泡剤についてもどのように書いてもらいたいねというところでございます。そして書ききれないものについてはQRコード等でホームページにて参照ということでございます。あとアレルギー、これはもうアレルギー物質に関する法令がございますので、そのとおりに書いていただいているので、特定原材料何品目については必ず義務記載ということ。それから大豆の場合は推奨表示ではあるんですけども、アレルギー物質ですので、これも記載するということですね。内容量、これ調整豆腐になってくると内容量なんかいろいろな原料調味料があったりとかしますが原則としては法令のとおりですね。あとは消費期限、賞味期限、これも法令どおりになります。それからあと保存方法について、これも若干の議論があって、2℃から10℃というのがいいのか、10℃以下がいいのか、メーカーによっては5℃から10℃とか、いろいろあったんですけども、基本的には2℃から10℃ということであれば凍結も防げるし、かつ10℃以下で、腐敗を予防できる範囲内ではないかなということで、これを推奨表示としております。あと注意書きとしては凍結を防ぐため冷蔵庫の冷気吹き出し口を避けて保存するにはどうしたらよいかという書き方でありまして、開封後は賞味期限にかかわらずできる限り、開封後の書き方ですね。保存方法のところの開封後を書くかどうかというところが議論がありまして、一括表示の枠内には開封後の保存方法を書かなくていいんじゃないかと。牛乳とかは書かなくてはいけませんね。腐敗すると非常に危ないという点もあって、かなり明確ですけども、ほかの食品の場合はメーカーとしての責任範囲ではないことですので、欄外に書く場合が結構あって、ペットボトル飲料だとか缶入り飲料だとか、欄外でそういう書き方をしたりするんですけども、豆腐についても欄外でいいんじゃないですかというようなご担当者からのご意見もありましたので、これはのちほど規約についてもそここのところ検討しますのでご意見を伺いたいと思います。あとは製造者ですね。原則は製造所、または加工所を書くということで、そこに住所氏名を書くということで。それからよくあるのがPBの場合、販売者というのが当てはまりますけれども、販売者を変えた場合はどうなるのかということがあるんですけど、これも製造所が1カ所の場合は製造所をきちんと明記する。これは製造所の氏名、住所、これを明記するということですね。それから複数ある場合ですね。この場合は製造所固有記号というものをを用いることが可能なんですけれども、その場合もQRコード等で、複数の製造所がどこかというのをわかるように処理しようと誘導してくださいというのが基本的な原則にはなっているのであります。ですからそういった原則を基に進めていくということですね。それから栄養成分表示は先ほど申し上げたとおりですけど、1点気になるのが先ほど凝固剤のところはかなり塩が入ったものがあったので、こういったものについて五訂だとか七訂の引用表示でいいのかどうかというのがちょっと疑問が残るところ

かなというところでございます。あとはプラマーク等はリサイクル法との関連のことでござい
ます。で、あとは表示例なんですけど、これはすべて読み上げると時間がかかってまいりますので、
いろんなパターンを指定しておりますので、皆さんのほうでご覧になって、何かございましたら
ご一報いただければ。一番後ろのページに一覧表示例の対応表というのがついてございます。こ
れを見るとどういうパターンで書いているのかとか、豆腐の種類、こういう種類ですよと。それ
から凝固剤、材料種類、凝固剤の種類、あと消泡剤についてとか、いろんなパターンについて、
なるだけすべてのパターンを網羅できるようなかたちで作成をしておりますので、ご参考になさっ
ていただければと思います。必要表示については以上でございませけれども、つらつらと説明し
ましたが、何か。

青山委員 いいですか。

村尾議長 はい、ありますか。

青山委員 調整豆腐 8%という、調整豆腐が 8%ということになってますけども、以上ってことで、それ
以下の場合にはお豆腐じゃないっていう、どういう何か共有方法ありますか。6%で豆腐を作った
場合の表記方法とか、

村尾議長 そういう場合は豆腐と表記してはならないところになるんじゃないかと思えますけどね。

青山委員 どういうようなかたちならいいんですか。

村尾議長 (笑)、そうか、協議会として言えるのは豆腐と表示しないでくださいとしか言えないですね。
どういうふうに表示するかはそれは食品事業者の自主的な判断だとは思いますが、

青山委員 大豆加工品とか、豆腐用食品とか、そんなものでいいですか。豆腐用食品。

村尾議長 それは何か考えていただかないといけませんよ。

青山委員 いろいろそういうものがたくさん出てきたときに、いろいろ混乱にはならないですか。

村尾議長 まあ例があるとすれば、インスタントコーヒー、ネスレさんはこれ公正取引協議会に入っていま
せん。ですからネスカフェゴールドブレンドとか、ネスレのコーヒーには実はインスタントコー
ヒーとは書いてないですね。では何て書いてあるのかというとレギュラーソリュブルコーヒーと。
自分ところの製法が通常のレギュラーコーヒーとは違うんだということで、個別の名称をつけて
いるということですね。ですから消費者にとっては混乱の要因にはなるんでしょうけれども、そ
ういった別の名称をつけていただくという対応を、これは豆乳も一緒ですよ。大塚食品、大塚
チルドさんでしたっけ、大塚チルドさんがやられてるスゴイダイズっていうのは大豆飲料とい
うことで、あれはおからと豆乳を分離していないですから大豆飲料ということで名称をつけていま
すので、そういった規約以外の名称をつけていただく。お豆腐という言葉が使えないというのは
公正取引協議会としては明言はできると思うのですけれども、何をどういう名称つけてください
というのは、これはもうそちらで考えてくださいということになるんじゃないでしょうか。ほか
にございますでしょうか。

織田委員 はい。

村尾議長 はい。どうぞ、マイクを1本使ってください。

織田委員 日本ビーンズの織田でございます。今議長からご説明いただきました、案の中身についての質疑

をしてもよろしいということでしょうか。

村尾議長 そうですね、ご意見があったら、

織田委員 それでは1点ご質問を申し上げます。2枚とじの表示基準について、3番の原材料名の表示の部分にございますが、豆腐の部分については問題ないと思いますが、今業界として広がっている食品の表示方法の案では、原材料の占める重量の割合の多いものから順に表示するという原則が書いてあるんですが、この中で添加物につきましては重量順とは別に最後尾に使われている添加物を記載しなければいけないのではないかというふうになって、知識は少ないんですが。

村尾議長 何ですか？

織田委員 順番、重量順で中身を記したのちに食品添加物に関しましては、その順位から外してまとめて最後段に記載するというかたちだったと思うんです、添加物に関しましては、その点については。

村尾議長 ですから、まず書く順番としては食品、原材料があります。添加物以外の原材料を書きます。で、そのあとに食品添加物を書く。

織田委員 そういう意味合いでございますか。

村尾議長 そうでございます。そうです、そういう意味合いです。

織田委員 はい、理解いたしました。ありがとうございます。

村尾議長 それでそれぞれの中で重量順ということになりますね。

(間)

村尾議長 ほかにございますでしょうか。それで今のこの表示基準案の作成に伴いまして、規約と施行のところ、こちらのほうを、ちょっと矛盾点があったものですから、カラー印刷のあたり、カラー印刷のところ、まずご指摘があったのが、1ページ目でこの施行規則第2条の第1項、名称または品名のところで、冷凍豆腐については今までは調整というのを頭につけておりませんでした、前回の原案では。これはほかのカテゴリについては豆腐と調整豆腐というカテゴリがあるんですけども、冷凍豆腐については調整豆腐のカテゴリしかないの、あえて調整をつける必要はないんじゃないかということで原案に書いていたんですけども、調整豆腐のカテゴリに入るのであれば調整冷凍豆腐という書き方のほうが、ほかの調整豆腐と横並びでいいんじゃないですかというようなことが実務のほうから求められまして、言われてみればそのとおりです(笑)。消費者によりわかりやすいということであればそのほうがいいんじゃないかということで、調整というのをつけると。これが1点です。

(間)

村尾議長 それから2ページ目、これは原則のところ書き加えたんですけども、これも施行規則のウのところですね。豆腐用凝固剤のところ、製剤に含まれるすべての物質名を併記して表示するものとするところまでしか前回の原案では書いてなかったんですが、ただしということでしたし書きを3行に入れております。表示すべき物質名が多く、容器または包装にすべての物質名を記載しきれない場合においては、別途表示方法及び、以上の方法で、情報を公開すべきものということでただし書きを入れております。それから、エのところの豆腐用消泡剤についても、下3行、ただし、以下、ですね。ここもただし書きを入れております。それから、カの添付調味

料のところですね。ここは書き方が非常にわかりにくい文言だったために、これも実務のほうから指摘があって、よくわからないということだったので、シンプルな書き方にさせていただきます。何だか読み返してみると、前回の資料を見ていただくとわかるんですけども、読み返してみると意味がよくわからない書き方になっていました。あと3ページ目、これも施行規則のエのところですね。表示の方法ということで、例示を1番から8番まで書いてありますけど、これについては表示基準のほうにすべてを記載するというので、施行規則のほうには書かないでいきます。施行規則のほうは消費期限、または賞味期限のあとに西暦年、または現行年、月、日の順に記載するとだけ書いてるんですね。それから7番のところは削除していいものかどうかってのはちょっと迷うところなんですけれども、開封後の取り扱いの表示ということで、一括表示入れる必要はないんだけど、一応規約には入れといてもいいのかなというふうに思ってます。だからちょっと斜線入れてるんですけども、ただし欄外に任意表示でも可能とか、そういったことを表示基準に入れるとか、そういったところで一応ほかの食品の規約を見ても開封後の保存方法等は書かれてるケースは多いので、必要表示の中にですね。ただ一括表示の欄外には書かなくてもいいという、ちょっと例外のパターンなんですけども、ですから規約には入れておいて表示基準のほうで欄外でも可ということにしようかなと思います。

(間)

村尾議長 以上が必要表示関連のところですね。

(間)

村尾議長 ではよろしいですか。何かご質問なければ、続いて特定表示のほうに移ります。では特定表示を、佐藤さん。

佐藤委員 それでは特定表示の基準案をご説明したいと思います。資料のほうですが、A4の、こちらの、豆腐の表示に関する公正競争規約及び施行規則に基づく特定事項の表示基準、このA4のものと、あとのちほどお配りしましたこのA3の、縦の表示案、こちらで説明をしたいと思います。

(間)

佐藤委員 まず、A4の縦を見ながら説明をしたいと思います。まず商品名についてということで、商品名については、具体例として、こちら議論がありましたけども、ひらがなでとうふ、それから豆が腐るで豆腐、それから富という字の2種類ですね。それからトーフと真ん中をのぼすかたち、カタカナでも使える。それから英字でのTOFUですね。こういったものを具体例として挙げております。で、必要な条件の部分は、これは施行規則に合わせたかたちで書いてございますけども、先ほど冷凍豆腐のところは変更になっておりましたので、こちらがそれに合わせて直したりしております。で、右側のほうにどの豆腐がこの基準に当てはまるのかということを書いていますけども、こちらの商品名についてはすべての豆腐に当てはまるというふうなことです。続きまして、濃度を強調する表示を行う場合ということで、具体例としては濃厚、特濃、濃い、コク、それから濃い何々、何々濃いというようなかたちがそれに当てはまるということで示しています。で、必要な条件ですけども、そちらはまだ以前のままで13%以上というかたちにはしていますが、これも部会のほうで議論になりまして、11.5というかたちで変更、再討議が必要です。このぶん

議論をお願いしたいと思います。で、該当する豆腐なんですけども、絹ごし、それから充填絹ごし、寄せ、おぼろ、それから調整の絹ごし、調整の充填絹ごし、それから調整の寄せおぼろ、それから冷凍豆腐ということで、除外されるのが木綿豆腐、ソフト木綿豆腐、その他の調整のものも含めてというところが除外になるかたちになっております。次ですけども、手作りである旨を強調する表示をする場合ということで、こちら具体例として手作りというふうに挙げておりますけども、こちらの部分、条件については施行規則で示されたとおりのことを書いてございます。で、該当する豆腐につきましては、木綿豆腐、ソフト木綿豆腐、絹ごし豆腐、寄せ、寄せ豆腐、おぼろ豆腐というかたちで、充填豆腐と調整充填豆腐、並びに調整はすべて除外というようなかたちになっております。続きまして、生豆腐と表示する場合ということですけども、こちら生豆腐というような具体例として挙げた「生とうふ」。必要な条件としては、容器または包装で密封されたのちに加熱処理を行わないものということで、充填絹ごし豆腐を除くというかたちになっております。こちらのほうは豆腐の種類はこちらに書かれているとおりでございまして、充填、並びに調整充填、それから冷凍豆腐というものが除かれたものになります。続きまして新穀、新大豆と表示する場合ということで、具体例としては新穀、新大豆、それから新豆、とれたてといった表現を挙げております。で、こちらの条件としましては、使用されるダイズが収穫されてからおおむね4カ月以内のものであり、かつ当該ダイズを100%使用するものに限るということで、これは規約のとおりですね。こちらの対象の豆腐としてはすべての豆腐、ただしロングライフのお豆腐であるとか、冷凍豆腐を除くというようなかたちにしております。それから地域の特色ある豆腐の品名ということで、これについてはまだ具体例がございませんので、ここは未記載というふうにしております。続きまして、賞、推奨等を受けた旨を表示する場合ということで、具体例としては○△賞受賞というようなかたちです。こちらについては、施行規則どおりのことを書いてありますけども、賞を受けた旨表示する場合は、これを受けたものの同一の商品について表示するというところで、これに類似する商品ではだめだということですね。で、どういった品評会かと、それから受賞年度が何年かというところを実際に表示するというかたちにしております。こちらは、該当はすべての豆腐に当てはまります。続いて、特定の健康機能、成分等を表示する場合ということで、例えば肌の潤いに役立つなど、こういった部分の表記をする場合ですけども、こちらは基本的に法令に従って表示するというようなところでございます。こちらの対象はすべての豆腐が当てはまります。続いて有機、またはオーガニックなど有機農産物の加工食品、それから特別栽培大豆である旨の表示ということで、具体例としては有機大豆、オーガニック、それから特別栽培大豆という表記になりますけども、こちら法律にのっとって表記するというかたちにしてます。これもすべての豆腐に当てはまります。最後ですけども、独自製法等、特製の、特製の製ってこれでしたかね。特定ですね、すみません。特定の間違いではあります。独自製法等、特定の製法を強調して表示する場合ということですが、○○製法といったような表記がそれに当たります。で、こちら豆腐類の製造にあたって、豆乳製造方法、及び豆腐の製造方法において、製法名と同一面において、当該製品の根拠となる製造方法の説明を明記しなければならないということで、その根拠となる説明を表記するというようなかたちにしております。で、

これを大体イメージとしてどんな記載例になるかというところを、この3の、この下のほうに書いてます。この四角で囲った部分が製品側ですね、店名の部分というところのイメージで書いてございます。商品名、絹ごし豆腐というようにところをですね。それから、その右側のほうに調整豆腐のパターンですけれども、例えば、枝豆を添加したものの場合は枝豆腐、括弧調整タイプとかたちで表記する場合は、この調整タイプという文字は8ポイント以上のサイズということで例を示しています。で、その右側のほうにありますけれども、澱粉（でんぷん）であるとか、酵素、果汁、香料、こういったものを使用したものは調整豆腐になりますよということで書いてあります。次に濃度を強調する表示の場合、この場合は特濃絹ごし豆腐で、大豆固形分13%というようなかたちになります。で、その右側にある例なんですけれども、豆乳、大豆固形分ではなくて、枝豆の風味が濃いという場合はどうなるのかというところがありまして、この場合は枝豆、例えば、枝豆風味でしたら枝豆風味が濃いとかたちで、絹ごし豆腐の部分が濃いというところとはしっかり分けて書くようにということで、こちらに記載しております。それから、手作りの部分は手作りというところ。それから、生豆腐の部分に関しましては、絹ごし豆腐、下に生豆腐。で、ただし書きで本商品は密封包装後に加熱殺菌をしております。こういった部分ですね。例として挙げています。それから新穀、新大豆の場合は、新大豆使用の絹ごし豆腐、このようなかたちを入れてます。それから7番目ですけれども、賞、推奨等を受けた場合、何々賞受賞という、これはロゴも合わせての部分、それから受賞名、受賞団体ですね。こういったものを示すようなかたちにしております。で、右下の部分ですけれども、独自製法の場合は〇〇製法ということで、製法名の記載ができない場合はQRコード等で、ホームページで誘導してご理解いただくと、説明するというようなかたちになろうと思いますので、このようなかたちでやらさせていただきました。簡単ですが、以上で終わります。

村尾議長 はい、ありがとうございます。何かご質問、ご意見等どうぞ。

吉川 OB いいですか。

村尾議長 はい、どうぞ。

吉川 OB これから、

村尾議長 どうぞマイク、お使いください。

吉川 OB はい。吉川です。これから20年のオリンピックを控えて、いろんな国の人が入ってくるんで、お豆腐についても、例えばハラールとかってという言葉を表示することがあるでしょうか。

村尾議長 現状では考えてません。それで、ハラールについてはハラール認証という認証制度がありますので、今その点については公正競争規約ではふれてませんが、今後そういったものが一般化してくれば、改正のときにハラールというのを、何かしらのかたちで導入する可能性はありますが、現状では全く考えてない。

青山委員 それは特殊製法ってということじゃない？

村尾議長 いや、ハラール認証、

青山委員 認証を取ってから。この中に入れるってことじゃない？

村尾議長 まあ特定表示に当たるんですかね。現状では考えてないというところで（笑）、はい。

村尾議長 ほかにございますか。

高木委員 高木です。この地域の特色は、この品名のところで、具体表示例、具体例、具体例、東海産というの、からし豆腐を入れてください。

村尾議長 いや、これは、すみません、タカギさん。施行、規約のほうをご覧くださいんですけども、まだこれ、具体例を入れることは現段階ではできないと思います。なぜかという、何ページになりますかね。規約の5ページですね。地域の特色ある豆腐の品名ということで、施行規則のほうをご覧ください。事業者は、地域の特色ある豆腐類の保護、及び振興を目的として、以下の各号に定める豆腐類を特定の文言を用いて表示することができる。(1)、地理的表示法に定める地理的表示保護制度により登録された品名。まずこれは農水省が定める地理的表示法というもので、認定を受けてくださいということですね。それから(2)、当該豆腐類の名称が地域の消費者に広く認知されており、かつ一定の地域において、複数の製造事業者による製造が継続的に行われている場合においては、当該豆腐類の保護、及び振興を目的とする組合、またはそれに準ずる団体等によって、当該豆腐類の品名及び規格基準が定められ、かつ規約第7条により設置される日本豆腐公正取引協議会に届け出が行われた場合についてはその品名。ですから、からし豆腐という…。

高木委員 いくつか出てきました？

村尾議長 まだ全く出てきていません。島豆腐も出てきていません。ですから、からし豆腐をもしここに例として挙げたいのであれば、からし豆腐の組合みたいなものを作ってください。

高木委員 これ、各地区で説明会いるわ、すぐ出るわ、東海地区は。からし豆腐入れるのかとすぐ話が出てくるから、そういう参考のためにこういうこともあるよということは事前に、出しといたらいいよ。

村尾議長 そうですね。ですから、そのためには、これ沖縄には既に口頭では打診してあるんですけど、特に島豆腐なんていうのは一番に出てくると思うんですね。それで、

高木委員 名古屋ではからし豆腐が一番に出てくるよ。

一同 (笑)

高木委員 勝手に決めやがって、すぐ出てくるから、こういう例も実際に、何十年ちゅう歴史がある独特の豆腐だから、こういう具体例もあるよということは何らかのかたち、ニュアンスを出しといたらいいですよ。

村尾議長 なかなか、認定を受けたり、協議会として届け出がないものを、具体例として書くというのは難しいということです。

高木委員 意外とこれ、よくわかるんだけど、そんな小難しいこと、ぎゃあぎゃあ言っという話があるんだわ。

一同 (笑)

村尾議長 まあ法律ですから。

高木委員 法律、それはわかるけど、このメンバーはよくわかると思うけど、各豆腐業者にしてみりゃあ、おまえら勝手に決めて、何でこれから認定出さないかんのか、どうなっとなるが一ちゅう話にすぐなる、これは。なるので、

村尾議長 現状は、そのからし豆腐というのは一括表示名というふうに書いてあるのでしょうか。

高木委員 ただのからし豆腐だよ。

村尾議長 総菜でもない？

高木委員 総菜じゃないもん。あくまで豆腐製造業の範疇中の豆腐だもん。木綿でも絹ごしでもねえ、からし豆腐という、堂々とからし豆腐と書いとるわ。誰からも文句言われずに。だけど、これからそういうわけにはいかんから、何らかのかたちで決めといて、ルール決めといてこうなるぜと、早く出せと、こういうことは。いうふうにしとかないと、

村尾議長 この規約がまとまってきたどこかの段階で、今こういうことを検討中ですので、地域のそういった特色のあるものについては、こういった書式に従って申請を1回出してくださいよ、というような対応を。

高木委員 優しく説明しとかと（笑）。いろんな人がおるで。

村尾議長 はい、ありがとうございます。ほかにございますでしょうか。これ、生豆腐の書き方なんですけど、例えば、生絹ごし豆腐とか、生木綿豆腐というような書き方はどうですかね。特に問題ないように思うんですけど、いかがでしょうか。実際に私が見た事例の中で、生木綿豆腐というのが商品名として書いてるところ見たことがあるもんですから。

佐藤委員 じゃあ、そのようなかたちでも、使いやすく書いていったほうがいいかもしれませんね。

村尾議長 絹ごし豆腐生豆腐とか、まあまあいろいろ書く順番はありますけど。生タイプみたいな書き方（笑）、ひょっとしたらあるかもわからないので。

（間）

村尾議長 ほかに特定表示に関してございますか。

織田委員 具体例を示していただいて非常にわかりやすく、その中で、枝豆のところあえて書かれたと思んですが。きめの問題だと思んですが、商品名のところで規定されている言葉を別の表現、要は豆腐が濃い場合はこういうふうにするよというような決まっている状態の時は、その表現は使っちゃだめというやり方も一つあるんですけども、ここは使ってもいいというところできめということでよろしいでしょうか。どっちがどっちというよりもきめの問題なので、

村尾議長 両方ありますよね。

織田委員 両方、各商品、両方あるので（笑）、

村尾議長 ですから、豆腐が濃いというふうに、豆腐自体が濃いというふうに誤認されるような書き方は禁止表示にはなってくると思います。

川西 OB 枝豆風味が濃いつて何か気持ち悪そう。

一同 （笑）

織田委員 いや、でもケーススタディとして非常にわかりやすい。

村尾議長 わかりやすいですね。

織田委員 はい。いろんな業者さんがいますから。豆腐のどこにかかるかのごとくデザインングすればそういうふうに見えるようにすることも可能かとは思いますが、ただ、あまりにもがちがちにやりすぎて表現の自由を失うというのもいかなものかと思うので、そういった事例で書かれたんだら

うなと思ってあえて質問させていただきました。

村尾議長 逆に、こういうケースはだめだよみたいのをいくつか示せば。例えば甘みが濃いみたいな。うまみが濃いかですね。これは非常に曖昧で優良誤認に当たるんじゃないかなというのがあるので。それはちょっと禁止のほうの事例として挙げたほうがいいかもわかりません。で、枝豆風味が濃いというのは枝豆風味がたくさん出ると濃いとかですね、

一同 (笑)

村尾議長 いやいや、でも、濃いだしを取って、だしの風味が濃いという、将来表れてくるかもわかりません。ひょっとしたら醤油豆腐みたいなものが将来はやってですね、

棚橋委員 でも、濃いて基準が作れないのでは。

村尾議長 基準がないですけど。

棚橋委員 豆乳の場合だとかいう固形分含量を作ったけども、こちらのほうはそういう基準が少ない。

村尾議長 だから、あんまり添加物に濃いてという書き方は推奨はしないんだけど、ある程度書きたい部分もあるんじゃないかと(笑)、いうところが。

織田委員 難しいところだと思います。

村尾議長 あまり氾濫するとまた何かルール作ったほうがいいのかもわかりませんけど。あくまでも豆腐が濃いということと混同しないように。

棚橋委員 にがり濃いなていう。

一同 (笑)

村尾議長 にがり濃いて(笑)、それ失敗作じゃないですか(笑)。

棚橋委員 すいません、いいですか。

村尾議長 はい。

棚橋委員 さっきの議論で、固形分濃度 13 から 11.5 に、あれ、11.5 にすることで決定ですか？

村尾議長 いや、まだ皆さんのご意見を伺いたいところです。

棚橋委員 いや、これ、特濃ってのを見ちゃうと、確かに 11.5 は濃いんだろうけど、特濃っていうかなと(笑)。

梅内委員 特に濃いですよ。

佐藤委員 その中での基準が(笑)、

棚橋委員 11.5 まで落としちゃうと特濃ってのがどうかなっていうので。

梅内委員 13 のは作れないだろう

村尾議長 手作りだったら作れるんですけど、13 っていうのは。だけど、

棚橋委員 じゃあ、あえてそこは手作りで作ってもらわんといかんとか(笑)。

青山委員 収量を犠牲にしても付加価値つけていって、そういうことしてもらわないとね。

村尾議長 固形分濃度 13 の場合は特濃とかっていう段階をつける方法もあるんですけどね。

棚橋委員 あんまりやりすぎると、

青山委員 11.5 っていうとみんな今、普通に作ってんじゃないですか。

棚橋委員 11.5 つうとブリックス 14、3？

織田委員 14 ぐらいじゃないですか。

梅内委員 14 ぐらいですね。

棚橋委員 14 くらいか

青山委員 じゃあぎりぎりラインで流せますわね。

村尾議長 そうですね。

梅内委員 流せるよね。

青山委員 流せちゃうけど

村尾議長 だから、13 っていうとブリックス 15.5 ぐらいになってきますよ。そうすると、フィルターとか使っているところはもう詰まっちゃったりフィルター破れちゃったりとかね。

青山委員 それを乗り越えて商品を作りましたっていうのが価値あるんですよ。

村尾議長 (笑)、まあそりゃそうなんですけど (笑)。

青山委員 ということなんですけどね。誰もできちゃうものは意味ないと思うな。

村尾議長 ただ、一般的に濃いというラインですから、それで、ここで1個ちょっと、川西さん今日お見えになってるので、豆機連さんにちょっとお手伝いをいただきたいなと思ってまして、前回の議論の中でブリックス計と、それから固形分計、それぞれを基準の機械を決めてはどうかという案がございまして、固形分計で例えば1%ずつ違ったときに、ブリックス系の測定範囲をどうするか、範囲で書きましようっていうお話も前回あったんですね。これがちょっとなかなか、各豆腐メーカーで意見がまとまらないもんですから、機械屋さんの立場でどういった案ができるのかというのを、ちょっとご尽力いただけないかなと。

川西 OB はい、わかりました。具体的に例を示して、一つに絞れなければ A と B がありますけれども、どうしましょうみたいな。もしくは、A、B どちらかでもいいとか。で、その表ができあがってたほうがいいでしょうね。

村尾議長 そうですね。それと、基準機器として豆機連さんがすすめる推奨機器としてはこういったものがありますねとか (笑)。あればですけど。

川西 OB まあ、そんなに数はないと思いますし、一つの指針を出しておけばやりやすいと思うんですよ、ほかの方も。

村尾議長 はい、ですね。

川西 OB わかりました。

村尾議長 はい、すいませんが、よろしく願います。

青山委員 今のブリックス 13%で濃いつて書いてあるところありますよね。

梅内委員 あります。

青山委員 13 で。

村尾議長 13 ぐらいでも書くのは書くでしょうね。

青山委員 一番最初は日本ビーンズさんでしたね。

織田委員 はい？濃いって昔からですけど。当時の基準からすると、自社比較においてですけど。時代の趨勢の中で別に。

村尾議長 うちの場合なんか、もう加水を減らすと非常にパイプラインで詰まったりとか、スケールが止まったりとかする可能性があるんで、再濃縮をかけるんですよ。再濃縮をかけると、14以上とかになりますけどね。

織田委員 それはもう別に自社のものにこだわる必要ない、もう業界で決まったなら、もうそれで粛々と、あまり変えれないなっていうこと。当然それがルールですし、規約ですから。ブリックス 14だと、固形ぶんでいくつぐらいになるんだろう。

青山委員 まあ、10年、20年ぐらい前だと、13%で濃いっていうんで出していました。

村尾議長 ブリックス 13ですね。

青山委員 技術はこっだけ進んだ状態で。

佐藤委員 11ないですね。

村尾議長 11ないですからね。ちょっとそこは検討課題ということ。

青山委員 13、濃かったですか。

棚橋委員 はあ、昔もまあまあ。

青山委員 昭和 60年の昔はね。

村尾議長 搾り機の性能もあんまりよくなかった頃ですよ。今、搾り機の性能も上がってますしね、濃縮機等もありますから。

棚橋委員 15年から20年ぐらい前だったら13で当たり前だった。

青山委員 当社は大体13ですよ、通常作業でね。

村尾議長 山森さんも、濃いお豆腐なんかは作らないんですか。

山森委員 ああ、作りますよ。普通のはしで持てる絹ごし作るには、やっぱり糖度計で、うち糖度計しかないんですけど、15.5ぐらいの。

青山委員 ああ、濃いですね（笑）。

山森委員 豆乳は、油圧搾り機なんで。

棚橋委員 油圧だから、もう。

山森委員 搾れるんですね。それで、海水のにがりで、20ぐらいの濃い、海水のにがり使って、包丁で、ササボコで包丁で作るんですけど、2往復ぐらい。1往復目でもう固まっちゃうんですからね。だから、1秒ぐらいで固まっちゃうんで、きれいに絹ごしするのは非常に難しいけど、一回きれいなものを作っちゃって売ると、変なのは売れないからね（笑）。だから毎日大変ですよ（笑）。

一同 （笑）

村尾議長 そうですね。

山森委員 それで、その絹ごし作ったやつをもう一回煮るんですよ、木綿にしちゃうの。そうすると、7%ぐらいの豆乳濃度で木綿をもう、それも僕、にがりしか使わないんで、にがりで固めますんで。

村尾議長 その手作りのお豆腐屋さんから見ると、ブリックス 13なんていうのは、濃くも何ともない。

山森委員 何ともないですね。

一同 （笑）

川田委員 あくまで一例ですけど、あくまでも。

- 村尾議長 品評会出てるのなんかも、最高でもブリックス 18 だって豪語してる男がいましたからね。
- 織田委員 どうやって測定してるのかなと思って。
- 山森委員 品評会の豆腐って、甘い豆腐ばかりだからね、あれ、たくさん食べたらおいしくないよね。ちょっと味見るだけでいいんで、
- 青山委員 そこは余談として聞いておきます（笑）。
- 高木委員 だから、青山さん、これは東京の組合行ったら、13、とんでもねえわつつて言われるよ（笑）。何あんたら考えとるんだつて（笑）。
- 村尾議長 そうですね。まあ、そういった手作りと機械製法での考え方の違いというものもあると思うけど、ちょっと豆腐屋さんにもその辺はご意見も伺って。恐らく濃いという炊き方についても、機械屋さんのほうから、こうやったら濃くなるよってアドバイスなんかもあると思うので、そういったときのね。
- 川西 OB おっしゃるように、カルピスと一緒に、濃ければおいしいっていうもんでもないんですけどね、ただ、商品として基準を設けておかないと、消費者にしてみればわかりにくいっていう観点だと思っんですけども、おいしい、まずいではないと思うんですよ。
- 村尾議長 だから、そこはもう豆機連さんからもご意見を出していただければと思います。はい、それでは続きまして。まだ休憩取らなくて大丈夫ですか。では、禁止事項のところ。

（間）

- 梅内委員 太子食品の梅内です、不当表示というところを朗読します。基本的には、表示法とか法人、いろいろありますけども、今回、公正規約のほうができあがりました。で、それに合わせてというふうなところで、事例も入れて 2 枚、A4 の 2 枚のほうに書いてあります。説明します。1 番に商品名ですが、今回、豆腐っていう、調整豆腐と豆腐というふうな表現にしますというところで、一つは香料、弊社でも作っているんですけど、香料等が入ったものについては調整豆腐というふうに表示しないとだめですよというふうなことで、ここに枝豆豆腐がバツになってますけども。が、一つ。それと、例として、ソフト木綿という、全国いきますと、ソフト木綿だったりいうふうな表現があるんだろうというふうなところから、絹ごしなのに木綿というふうに書いてるところがあるんだろうということで、荒らし等崩しを行ったものでなければならぬということ、ここに例を出しています。それと、絹ごし豆腐、固形分にかかわらず絹ごしっていう表現もあるんだろうというふうなところで、これは規則にあるとおりです。10%以上で絹ごし豆腐っていう表現をしてくださいということで、例を出しています。次に、強調する表示というところで、これはもう議長のほうから何回も説明がありましたけども、これから原材料を添加物等を表示していくっていう中で、ことさらに使用してない旨を強調しないというふうなところで、消泡剤、それと乳化剤、遺伝子組み換え大豆、この例がちょっとこれでいいのかってのはありますけども、強調しないというふうなところで、この三つを挙げています。それと、類似誤認ということで、さっき生の話があったんですが、手作り風、手寄せ風、ハンドメイド、あるかどうかわかりませんが、本生、生作り、こういった用語は使わないというふうなことです。それと、唯一性で目にする用語表示ということで、これ以上というか、最上級、最高級、逸品、絶品、極上、いろいろ書

きましたけども、もっとあるかもしれないんですが、こういった表現はしないというふうなことで。もっとありましたら教えていただければと思います。それと、天然、自然、ナチュラル、飲料メーカーではありますけども、客観的な根拠に基づかないこういった表現はしないというふうなことで掲げています。ただ、これは天日干し製法によるにがりとか塩、こういった根拠のあるものについては、こういった表現でどうかということです。あとは純粋性を示す用語、これもいろいろ商品ありますよね。純粋、ピュア、ナチュラル、無垢、うち何やったかな。

一同 (笑)

梅内委員 自己反省しながらですね。純真、純、これらはもう表現、用語は使用しないと。あとは新鮮ということで、この例には新鮮大豆使用、木綿豆腐と書いてますけども、証明できないものは、こういった表現をしないということです。前々回、議論になりました新穀とか新大豆という表現については、4カ月というふうな期間で、これは表示してもいいというふうなことになります。作りたて、寄せ豆腐、これも、作りたてをお客様が見えたときにすぐ出すというふうな場合はそうなんでしょうけども、一般的にスーパーに並べてる商品については、こういう表現はしない。下も似てます。で、フレッシュ製法ですね。何がフレッシュなのかかわからないというふうなことになりますので、こういう根拠がない場合は不可ということで、例を出しています。それと、原料を国産大豆が100%で、何もかわらずというふうなところなんですけども、一括の表示に合うとこですけども、国産とアメリカ産と書いておいて、国産というふうな表示はだめですよというふうなことを。あとは産地ですね、九州産の大豆使用なんていうふうに商品に書いておいて、北海道、富山もあります、表記にあるというのは、当然だめですよというふうなことで、例に出していません。それと、不当な競争優位表示ということで、これはいろいろ書いてるといっぱいあるんですけども、何とかが豊富、何とかいっぱい、何とかたっぷり、いろんな例なんですけども、根拠のない表現というふうなことで、だめですよということです。イの何とか製法、本作り、昔ながらの、謹製、特製、伝統製法、これも、書くんであれば製法を明らかにするというふうなことです。ずっと一番でこれ読んでいただければと思います。元祖、本家、創業、これもほぼ元祖ってない、表現できないです。ということで、してはいけませんということです。その他、先ほども出しましたけども、賞、推奨等の表示例ということで、もちろん架空の協会、個人の推奨、こういったものにつながるような表示はだめですよというふうなことで書いています。この下のイのところなんですけども、外国産の塩を混ぜて、国産にがりと表示する場合等と書いていますけども、にがりについてもこういったものを表現する場合にはということで、あえて書いています。それと、健康、美容、効能があるような、誤認されるおそれのある表示という。これはもう法律に基づいてやってくださいということで、薬事法と食品添加表示法、こちらのほうに従ってください。簡単なんですけど以上です。

村尾議長 はい、ありがとうございます。これは随分既存の商品等でも表示ができなくなってしまう例があるように思うんですが、皆さんからご意見がありましたら、これはいいんじゃないのとか(笑)、そういったご意見もあるかと。

棚橋委員 確かに情緒がなくなって。

村尾議長 (笑)

青山委員 いいですか。日本で2番とか日本で一番最後だとか、一番悪いとか、そういうやつは？

一同 (笑)

村尾議長 一番悪いって書く人います？日本一まずいとか。

青山委員 何かラーメン屋にそういうのがあった。

村尾議長 ありますね。かえって受け狙いみたいなのがあるんですよね。

川西 OB すいません、今の話と同じなんですけど、これが全部客観的根拠と書いてあるんですけど、例えばA社が自社製法とまた違った何らかのそのプラスアルファで、世の中の的とか、今までの従来のうちの製品とは違って、こういう表現を使いたい製品ができましたっていう、その客観性というのは誰が認めてくれるとか、誰かに言わなきゃいけないのか、自分で認めればいいのか、消費者が認めてくださるだろうでいいのかっていうのはどうされるんでしょうか。

梅内委員 これ、冒頭申し上げたとおり、法律がありますんで、それにはもちろん従っていただく。今回は公正競争規約のいわゆる出てきた調整豆腐、豆腐の区別にも従っていただきたいと思うのだと思ってた。あとの製法とか、これをお客様に訴える場所を変化するっていうところは、自社の責任になっていいんですと。

川西 OB 例えば明治のおいしい牛乳とか、酸素が必要だから、言ってますけど、あれがどんなかたちで認められたんでしょうかね。

梅内委員 はい。あれについては、やっぱりおいしい牛乳については、当社でもおいしい登録を出したから、そのときに随分議論をしました。で、保健所等にも伺って、おいしいという、まず一般名称で、これ自体、表現することは、それぞれの主観によって決まることがあっていいですよ。これ世界一おいしい、日本一おいしいといった、表現が最上級なわけですけど、一般論として自分がおいしいということ表現をするのは構わないですよ。ただ明治さんのおいしい牛乳に関しては、あれは商標は取れないそうですね。おいしいも牛乳も一般名称なんで。ですから商標は取れないということですけど、おいしいという肩書自体は問題ない。

川西 OB 全部に書いてあるんですけどその客観的な根拠があれば、どうしても使いたいんだと思う製品については、こういうその表現がしたいんだということがあれば、どうしたらいいですか。非常に結局だめだよっていうことは書いてあるんだけども。

梅内委員 そのために公正取引協議会というところが設置されるわけですから、そこで審議をさしていただいたりだとか。

川西 OB 何かそういうことがないと、これはだめ、あれはだめみたいな感じに捉えられちゃうと、何か反発を受けるというか。

村尾議長 よくあるのは、全国初の製法、みたいなんです。今までにない製法、全国初製法みたいなことで表現をしたりとかいうのはあると思います。それが本当に初めてのことなのかどうかですかね(笑)。

川西 OB ちょっと余談なんですけど、お豆腐という食品は、お肉だとかに比べると、満腹感とか満足感という食品ではないような気がするんですよね。何ていうのか、清涼感とかさっぱり感みたいな位

置づけ。だから、例えば肉豆腐とかすき焼きに焼き豆腐が入ったことと違っていうと軽くなるみたいなイメージなんだけど、でも、何となく食べ物を食べるということは、その満腹感ていうか、満足感を得たいっていうその食べ物を取るっていう行動に対して、少し脇役ていうか、弱いような気がするんですよ。で、そのときに、例えばすごく、調整豆腐みたいなもので満足感が得られるような豆腐を仮に作ったとして、これは満足豆腐なんですよというような表現をしたら、別にだめとは書いてないですよ、この中に。

村尾議長 書いてないですね。そこは事業者の自由。

川西 OB 満足って何なんだって話もなるでしょうけど。

村尾議長 その人の主観によって捉え方が違うような表現については、形容詞ですね。

川西 OB おいしい豆腐みたいな。おいしい牛乳みたいな話ですよ、どっちかという。

村尾議長 そうですね。それについては、基本的には認められるという考え方ですけどね。最上級だとか、そういうもの場合は根拠がないということで認められないですね。

川西 OB すいません、ちょっとはずれましたけれども。

村尾議長 これ、あの天日干し製法によるにがりというのは、これは製法の実事を書くということで、いいということですよ。そういう意味合いですか。

梅内委員 そういう意味合いです。

村尾議長 吉川さんか上田さん、天然にがりというものっていうのは、あるんでしょうか。またあった場合、根拠というものはあるんでしょうか。定義ていうか。

上田 OB 結局何が天然で、何が自然ということで、塩の表示についてもその辺についてもなかなか証明ができないってことですね。昔は天然塩ということで、天然の原料から塩ができれば天然塩だったんですけども、当然人の手が介在するし、やっぱり天然の理解の幅というのが非常にかなり幅があると思いますので、いわゆる本当に人が介在をしなくても、全く自然のにがりとかいうのは、やはりちょっとないのではないかというふうに理解をしておりますので、天然とか自然というのはやっぱりにがりでも、私はちょっと無理があるのではないかというふうに思っております。

村尾議長 塩の場合は天然という用語は禁止になってる？

上田 OB 禁止ですね。天然、自然は禁止になります。

村尾議長 じゃあ、もうそれに、考え方としてはそれに準ずるという考え方ですか。

上田 OB そうですね。

村尾議長 だから、こういうただし書きのところにこう書いてありますけど、天日干し製法という製法自体を書くのは問題ないと思うんですけど。

上田 OB そうですね。実際はいろいろ製法があるわけですし、その名前についてもいろんな議論はあるかとは思いますが、その製法を事実をもって表示することは問題ないのではないかとこのように考えます。

村尾議長 はい、ありがとうございます。

吉川 OB 補足ですけども、結局、天然という言葉は塩と同じで、天然原料はあっても、加工していない天然にがりそのものはないということです。

村尾議長 製品としても？

吉川 OB はい、製品としてもです。

村尾議長 ありがとうございます。そのほか、何かございますでしょうか。よろしいですか。それでは、この表示基準については、今後どうなるかということなんですけども、このスケジュール、この表示基準の最終エンドは、この規約と施行規則が認可されて、実際に施行されるまでの間に、完全に整備されればいいものだというふうに理解してます。当然、規約と施行規則を出すときに一緒に消費者庁のほうに、これを資料として提出させていただきますけれども、非常に細かい基準です。規約のほうが決まると、こっちも決まらないわけですね。ですから、消費者庁の認定を受けてから手直す部分があるということで、これはもう実際に施行されるまでの間に作ればいいのかという理解で。それで、今後もこれについてはいろんな方からご意見をいただきながら、手を入れていくというような内容でございます。それでは、ここで一旦休憩をいたします。45分まで休憩を取らせていただきます。

(会議再開)

村尾議長 今、表示基準案については一通り説明をしましたが、また何かあればよろしくお願ひします。それから、参考資料として今日おつけした凝固剤と消泡剤の一覧なんですけど、非常に貴重な資料でございますのでよくご覧いただいて。

上田 OB 前半の議論の中の質問になるかと思うんですけど、凝固剤の、特に粗製海水塩化マグネシウムの上位、重量比はおおむね5%以上で、第3位くらいのもを表示するということですね。いろいろ表示例も説明していただいているところなんですけど、先ほどの品評会の上位の方の豆腐のメーカー様の凝固剤のMSDSの一覧表について言うと、これを先ほど拝見してて少し驚いているところもあるんですけど、製剤についてはおおむね、恐らく原材料の物質名を書かれてて、原材料名については非常に統一されているようなんですけど、粗製海水塩化マグネシウムについてはかなりいろいろイオンの表現とか、いわゆる金属元素の表現、陽イオンとか陰イオンとか、表示、表現方法がそれぞれのメーカー様でかなりばらつきがあるのかなという気がしております。まだまだ粗製海水塩化マグネシウムは規格基準というのが、いわゆる法律化はまだ準備段階です。かたちは決まっております、その情報のご提供をしてもらっているところですが、いわゆる規格基準にはまだなっておりませんので、かなりいろんなメーカー様のほうからいろんな考え方で表示が出てくるのかなという気がしております。今後、こういう表示基準の議論が進む場合は、物質名の表示の仕方もある程度統一感のあるものに検討されるほうが、消費者のほうでもわかりやすいかなという気がしておりますので、その辺を今後加味して議論をしていただければと思いますので、よろしくお願ひいたします。

村尾議長 おっしゃるとおり、私も非常に表を作って困ったのが、粗製海水のところですね。成分で書かれているところと、イオンのあれで書かれているところ。

上田 OB そうですね、その辺は規格基準がまだ決まっていないため、凝固剤業界の食品添加物の表現はこ

のようなかたちになってしまうと思います。また、規格基準が有効になるためには、まだ少し時間がかかるというふうにも、添加物協会のほうからも聞いておりますので、その辺もいろいろと、凝固剤メーカーあるいはいろんな豆腐メーカー様の意見も聞いて、検討していただければというところですよ。

村尾議長 一点気になるのが、消費者の一番気になるところで言えば、食塩相当量としてどうなのかというところだと思うんですね。イオンで書いた場合でも、添加物イオンとナトリウムイオンの量がわかれば、そこから塩化ナトリウムの分子量というのが算出できるはずですから、そのときに食塩相当量として、何グラム相当が製品に移行するのか、というところが、事業者としても把握しておかなければいけないところだと思うんですよ。その辺を統一した MSDS なり、製品企画書の書き方というのを、何か作れないかなと思ってるんですけどね。食塩相当量だけでもね。

上田 OB そうですね。少し考え方として、整理が必要な部分かもわかりませんね。塩素イオンと言いつながら、実際は NaCl の塩素イオンと、にがりによっては、CaCl の、塩化カルシウムの塩素イオンと、両方ありますので、その辺をどう合理的に考えるかということなんですけど、塩の業界、われわれにがりの業界では、イオンの計算によって塩類を求めるような考え方の計算式もあります。今後もし参考になるようでしたら私どもの凝固剤メーカーで、一般的に塩の分析なんかで、塩もいろんなイオンが含まれておりまして、同じように塩素、例えば塩の塩素イオンが塩の中でも、NaCl の塩素イオンがいくらか、MgCl₂ の塩素イオンがいくらか、CaCl₂ の塩素イオンがいくらかと。そのような具体的な計算方法も、統一されたものもございます。もし必要であればそのようなものも提供することが可能かなというふうに思っております。

村尾議長 例えば 45 番の塩化物イオンと、硫酸イオンと、ナトリウムイオン、マグネシウムイオン、カリウムイオンとなっているんですけど、こういったものがわかればある程度 NaCl としてどれだけ、MgCl₂ としてどれだけというのは、計算できるということですか。

上田 OB はい、そのとおりでございます。具体的に、にがりメーカーのほうで、きちっと調べることができれば合理的に計算で算出することが可能かと思えます。

青山委員 硫酸イオンにマグネシウムがついてた場合と、塩化マグネシウムとの差っていうのは出るわけですか。

上田 OB 例えば、マグネシウムが当然イオンの状態が入ってるんですが、そのマグネシウムが、硫酸マグネシウムとして存在する分、それと塩化マグネシウムとして存在する分、両方考えられるのです。それも具体的な計算で、実際はどうかというのはなかなか難しいんですけど、その辺は計算方法で、経験的にこのような計算をすれば硫酸イオンでも塩化イオンでも、それぞれ結合塩類として計算する方法がございますので、それが参考になるのかなというふうに思います。

村尾議長 ということは、両方の書き方があるということは、結合物質で書いてあるところは、計算式使ってます。

上田 OB そうですね。そういう計算式で恐らく考えられたと思いますね。一番わかりやすいのは、イオンで表現すると、それはにがりであっても、マグネシウムはマグネシウム量。カリウムはカリウム量。カルシウムはカルシウム量でございますので、そういうイオンで表示したほうがすっきりは

すると思いますね。ただ、その場合は、一つの物質名の表示について、イオンで表示するというような、表示の基準の補足する内容を表記しておく必要があるかなというふうに思います。

村尾議長 委員の皆さん、どうでしょうか。

青山委員 塩化物イオンっていうのは、マグネシウムイオンなんですか。クロールなんですか。

上田 OB CLはクロールです。

青山委員 クロールですよ。例えば、50番なんていうのは、塩素が一番多いってことですか。

村尾議長 50番は、塩化ナトリウムとして書いてあったんですよ。不思議な書き方なんですけど。

吉川 OB まず、液体の中の物質成分を出す場合、分析を行うと、イオンでしか出てきません。化合物としては分析結果から計算して出します。即ち一つ一つの元素を分析して、化合物として何%入っているかは計算で出していく訳です。今、赤穂さんおっしゃったように、一番シンプルなのは、そのままイオンで出すことだと思います。マグネシウム、塩素イオン、硫酸イオン、ナトリウム、カリウムで各々いくらかと言うかたちで出すわけです。私どもでは、イオン交換膜法で作ったにがりと、天日製塩法で作ったものとは、成分内容が違いますが、普通の天日法のにがりは、硫酸根が入ってきますが、カルシウムも入っていますので、一番最初に析出するのはカルシウムとの化合物の硫酸カルシウムなので、その分の硫酸根量を除外し、残った硫酸根をマグネシウムとの化合物の硫酸マグネシウムとして計算するわけです。次に硫酸マグネシウムとして計算されたマグネシウムイオンを除外して残ったマグネシウムイオンを塩素イオンとの化合物としての塩化マグネシウムとして計算する訳です。塩素イオンはナトリウムが残っていれば、塩化ナトリウムとしての分量を除去し、残り分が塩化マグネシウムとして計算されます。分析値として表示している、塩化マグネシウム 6H₂O など化合物塩として計算して表示するわけです。一覧表に記載ある粗製海水塩化マグネシウムで、塩化ナトリウムとして記載あるものは全て計算値です。

青山委員 でも50番は隣にまたナトリウムってあるんですけどね。

吉川 OB ナトリウムですね。通常は塩素が全部入って来るのですが、そのまま出しているのではないかと思います。

村尾議長 塩化物イオンとしては15.29なんだけど、塩化ナトリウムを計算すると12.なにになにという書き方になる。

吉川 OB そうすることだと思います。これ、計算してみないと。

青山委員 マグネシウムはずっと一番後のほうですよ。粗製海水塩化マグネシウムの。

村尾議長 マグネシウムはこれイオンなんです。塩化マグネシウムの数量としては計算しないと。

青山委員 マグネシウム、換算して並べないと、添加量の順番というのは出せない。

吉川 OB 出せないです。

青山委員 イオンで出してたらね。

吉川 OB そうです。一番いいのは本当はイオンですよ。

青山委員 イオンで出してもらって、なおかつMgCl₂だとかNaClとか、換算した塩(えん)のほうと、両方出してもらわないといかんということで。

上田 OB そうですね。

村尾議長 いい機会ですので、委員の方にもどういった表示方法。要は消費者は何を知りたいかという。これを見ると、私は単純に塩化マグネシウムというのは、しっかりとがり成分として使われているということはまず、一つと。それと、結構塩化ナトリウムというのが入ってるなど。そうすると食塩相当量ということ、積極的に表示をなささいという方向性になってたので、これも消費者は知りたいと。

青山委員 50番だと、KCl、カリウムが入ってるわけですね。そうするとクロールが三つの物質にくっついてるってことですね。

上田 OB そうです。そのとおりです。

村尾議長 微量ではありますよね。KClの場合はね。

(間)

青山委員 50番は、塩化マグネシウムで換算すると、これが10%いかないぐらい？

上田 OB 50番ですか。いや、マグネシウムで3.52です。10%超えます。

吉川 OB 目安として約4倍すればいいのです。

上田 OB そうですね。

青山委員 カリウムだと、約倍にすればいいんですね。だから1%ですね、この場合。

(間)

青山委員 でも塩化マグネシウムは硫酸イオンにもついているんですね。

上田 OB そうですね。

村尾議長 硫酸マグネシウム。

上田 OB マグネシウムは塩化マグネシウムと硫酸マグネシウム、両方についてるという考え方も合理的になってしまうので。でも実際、どちらかというのはなかなか。これは計算上で導くということになってしまうんです。そういう面から言うとイオンですね、ナトリウムとかカリウムとかカルシウムとか、そういうのはイオン単体の量として表示するというのが一番事実でわかりやすいかなと。そのように思います。

村尾議長 例えば、こういった表示の仕方を統一していただく方法として、なかなか施行規則だとか規約に書くことも難しいと思うんですけども、表示基準の付則だとか注意事項の中にかき方をこういうようなかたちにしてくださいという。基本としては、粗製海水の場合はイオンで書いていただいて、ただし塩化マグネシウム相当量と食塩相当量については別途計算したものを記載することなんですよね。

上田 OB そうですね。

村尾議長 それか統一。

上田 OB はい。そのようなかたちで明文化することでかなり統一できるんじゃないかと思います。

村尾議長 それと、製品への移行ということを考えると、事業者さんによって添加量は違うんですけど、おむね塩化マグネシウムの場合は0.03%くらいでしたっけ。豆乳に対して。

青山委員 0.3%。

村尾議長 0.3%でしたっけ、それくらい添加するので。

上田 OB ナトリウムとしては、その中の5%ということになりますので、全体でいうと非常に微量であるとは思いますが。

村尾議長 ざっとこれをご覧いただいて、これはかなりしょっぱくなるんじゃないかなって、ものっていうのはありますか。

吉川 OB 50番しょっぱいのではないですか。

上田 OB 50番ですね。

村尾議長 塩化ナトリウムが12.68という。それから、味が明らかに変わってしまうものについては、原材料としての食塩表示というのを検討したほうがいいんじゃないかなという。上のほうの塩化マグネシウムのほうにも実はあって、こっちのほうが僕ショックだったんですけども。例えば5番。塩化マグネシウムというふうにMSDSに添加物の名称書いておきながら、塩化マグネシウム80%で塩化ナトリウム20%ですよっていう。MSDSにも実際こうなってるんですよ（笑）。

上田 OB 実は私もこれは非常に気になりまして、これはどこで間違いがあったのか、転記をミスされたのか、それとも豆腐メーカー様のほうがミスをされたのか。これはちょっとないですね。これはちょっとまずいですね。これがもし流通していれば、どこかに間違いがあると思いますね。

青山委員 これは製剤じゃないですか。

村尾議長 これは製剤ですよ。

上田 OB 3番もおかしいんですよ。

村尾議長 3番もおかしいですね。10%。

上田 OB 製剤の文字があれば、全然問題ないですけども、添加物の場合は必ず製剤をつけるということが食品衛生法で決まっておりますので、製剤という文字がなければ、ちょっとそれはまずいかなという気がします。

村尾議長 私も製剤じゃないかと思ってMSDSを探したんですけど、添加物の名称のところには塩化マグネシウムとしか書いてなかったものですから。

上田 OB そうですね。同じように言うと16番もおかしいと思いますね。

村尾議長 これ12番、13番はどうなんですか。いわゆる乳化にがりだと思んですけど。

上田 OB MSDSから転記をされたということで、これも塩化マグネシウムということでは、もちろんこれ製剤ですね、混ぜておりますので。これもちょっとどこかで何か足りないかなという気はしません、大体。

村尾議長 その辺のルール、製品企画書に名称を正しく書くのか、MSDSに書くのかというところは、私もちょっと正確にはわかってない部分があつてですね。

上田 OB MSDSの場合は、一般的にあまり、基本的には情報開示をかなり優先をするような文書ですので、ちょっとその辺は、法的な部分がちょっと欠けてる可能性もあるのかなという気がしています。厳密に、これはとりあえず表にまとめられただけのものですんで、ちょっと実際はどうかはわかりませんが、いずれにしても企画書か、MSDSでもいいんですけども、メーカーのほうからきちっとしたものを提出させていただいて、それに基づいて、表示をするのであれば、物質名のルールにしたがって表示をするような流れが必要になるのかなと、そういう気がしました。

青山委員 MSDS については書き方とか基準っていうのはないんですか。

上田 OB 一般的には MSDS につきましては、いろいろ、国、一つは労働安全の観点から言えば、いろいろ書くべき情報のほうもいろいろ決まっておりますね。それと、化審法なんかからも、いろんな業界からガイドラインがありまして、MSDS の書き方については、いろいろあるのかなあという気がしております。ですから MSDS につきましては、いろいろ目的によって、ひょっとするといろいろ、ちょっと書き方がちょっとあるのかなあという気がしております。ただ、これはあくまでもやっぱり、食品用凝固剤の食品衛生法に基づく MSDS というふうに理解するので、そういう意味であると少し、情報が、いろんなメーカーさんも MSDS はちょっとまた情報がいろいろ欠けた状態で流通されてるのかなと、そういう気もしております。

村尾議長 これ、すべてが MSDS というわけではなくて、SDS というものもありましたし、それから製品企画書という名称のものもあったので、すべてが同じ書式ではなかったんですけども。棚橋さん、はい。

高橋委員 今ちょっと、上田さんのほうから、労働安全衛生の話がありましたが、私、安全衛生のほうもやっていますので。以前は MSDS と呼んでたんですね。で、今、国際的に SDS という、名称が変わってきたってことですよね。今ずっとこちらで議論されてるのは、MSDS っていう言葉でずっとされてるのは、それは私も担当している安全衛生上の SDS とこちらの MSDS っていうのは、何か違うんですかね。

上田 OB すいません、いや、同じ意味です。

高橋委員 同じ意味ですよ。化学物質とか、有害性のあるものはそういったものは今、グローバルハーモナイズドシステムとしてハーモニーのあれで、国際的に今 SDS に日本も統一しているのかなあと思いますので、一般的に使うのであれば SDS だと思います。それから、この表を見てると、単純に言えば今の議論の中で 5 番が非常にわかりやすく、塩化マグネシウムで、塩化マグネシウム 80%、塩化ナトリウム 20%と書かれてて、これはよくわかりませんが、食品添加物の名称としては塩化マグネシウム、で、先ほどちらっとありました、凝固剤として、豆腐として製品に移行するという考え方からすると、添加物の規定で、塩化マグネシウムは添加物としての扱いだから、それがこうやって書かれてる、要するに添加物のフォーメーションとして書かれてる。塩化ナトリウムは食塩として食品原料であるというふうに言われてますから、添加物じゃないという考え方ですよ。ですから、食品添加物としては塩化マグネシウム、で、塩化ナトリウムは食品原料として食塩という使われ方をしてますから、今の議論だと、添加物としてはどうですかということになってくると、塩化マグネシウムと。で、食塩はどうかと言うと、食塩は豆腐の中に入ってる原料だというふうに捉えるならば、こういう書き方になるのかなあと感じました。それ、正しいかどうか、ごめんなさい、わかりません。法令を詳しく見ないと。

吉川 OB これ今の 5 番ですね。それとあとおかしいのが 17 番。塩化マグネシウム含有物と書いてありますが、これだと本当は塩化マグネシウム製剤の筈です。

村尾議長 (笑)

吉川 OB その表示ではちょっと成分がおかしいです。

村尾議長 (笑)。

吉川 OB それから、あと 50 番も、粗製海水塩化マグネシウム含有物って書いてありますね。これも名前がダブっています。ということで、ここで書いてある表示が統一されていないので、今後の課題だと思います。製剤とそうでない物もの、それから今の話の 5 番の場合には、これは例えばわれわれ販売者は、必ず塩化マグネシウム製剤として販売いたします。塩化マグネシウムではありません。しかし、表示の場合には、凝固剤としては塩化マグネシウムだけでいいわけです。

村尾議長 これ豆腐の製品の表示名としては、食塩という書き方をしなければいけないんですか。この場合、塩化ナトリウム入ってる。

吉川 OB これは、規約で決めればいいことであって、普通は食材だから免除されてしまいます。あるいは入れてもいいわけです。

村尾議長 まだ塩化ナトリウムとか書いてくれればいいですけど、中には、

青山委員 食品素材って書いてあるのが、これ食塩でしょ。

村尾議長 食品素材。

吉川 OB そうですね。食品素材というのもあります。

村尾議長 多分そうだよ。

高橋委員 私が言いたかったのはそういうことです。今言ったように。添加物だと書かなければならないけれども、食塩は食品原料、食品素材だから、書かなくてもいいんだよ。

村尾議長 だから、今の解釈としておかしいのは、例えば豆腐メーカーで、塩を 10 キロに対してにがり 50 キロ入れましたと。これ、成分的にはこの 5 番の製品と同じような感じなんですけどね (笑)。40 キロと 10 キロか。40 キロ、50 キロね。でも、これ豆腐メーカーでやっちゃうと、原材料名として食塩と書かないといけない。で、凝固剤メーカーさんが調べてくれれば、食塩で書かなくていいっていう、これは、明らかに矛盾ですよ。こういうところがちょっとルール化したいなあと考えてるんですよ。どっちでやったっておなじことですからね。

織田委員 ただ、塩を意図的に入れた場合には調整豆腐が使えないわけですよ。

村尾議長 当然です。

織田委員 そうですよ。

村尾議長 はい。

織田委員 それは一つのファイアウォールというか、ルールかなと。

村尾議長 そうですね。だから、凝固剤としてこういうかたちで元から混じっているものも、これも調整豆腐に入りますよというふうにしておかないとですね。

織田委員 ただ、今伺った中で、イオンで表示するのが一番適切であるというところになると、イオンがどこにくっついて、NaCl になるのか、KCl、最終的に食塩として入っているわけではなく、最終的に塩化物となる場合のものを、調整豆腐って書きなさいというのはちょっと無理があるのかと。ただ村尾さんが主張されたように、今や食品の表示の中で食塩相当量を書くのは必須の事項です

から、食塩相当量をきちんと書けるかどうか。ただ中小のにがり業者さんのほうで、そもそもイオンで書けるのかどうか私も存じ上げないので、そのあたりがこの表示、特にイオンの表示になると、一般のお客様には理解不能なケースが多くありますので、ことさらに下の食塩相当量に結びつくものですよというところ、例えばそういう表現をしておかないと、恐らくうちのお客様相談室もちょっと、（笑）、答えきれずに往生すると思うんですね。

村尾議長 何が一番わかりやすいのかね。凝固剤の中での食塩相当量というのは、もう、統一基準で書いていただくというのがまずあって。

（間）

青山委員 食塩の場合、豆腐に残らないで、外に出ていきますよね。

村尾議長 とは思うんですけど、それを言ってしまえば、豆腐メーカーで塩混ぜたって一緒じゃないのかっていう議論になっちゃいますからね（笑）。

高橋委員 これ、栄養成分表示では、きちっとナトリウムのときは食塩相当量に書きますよね。で、今、もうどしたんでしょう、原材料名の中で、消泡剤という言葉と凝固剤っていう言葉があって、その中の塩化マグネシウムとかそういう話ですよ。だから、消費者として、じゃ、これ食塩としてどれぐらいあるかは、消費者がわかりやすいように、ナトリウムと書いたらぴんとこないから、じゃあ食塩だったら何グラムかっていうのがわかるっていうのが、例えば食塩の量を規制されるような方々でも、これで大体すぐわかるようになる、そういった、消費者目線からすると、栄養表示のほうでどれだけ食塩分がわかるっていうことが、明確にこちらのほうで表示できてますから、今の議論になっている、下のほうに、凝固剤のイオン表示は、私は塩化マグネシウムというので、もう十分かと思うんですけどねえ。ナトリウムがどうのちゅうのは栄養成分のほうで開示できてますから、しっかりと。

村尾議長 いや、それは栄養成分ちゃんと書いてくれればの話でしょ。

高橋委員 でも栄養成分は今、食塩相当量で書くことになってますでしょう。それで測っていただける。

青山委員 それは各社が、ちゃんと分析して出すレベルの企業はいいんです。今現在は、表示は、栄養成分表から流用していいよということでやってますよね。

村尾議長 七訂とかだと、木綿豆腐の場合だと食塩相当量 0.01 グラムぐらいです、そんなもんですけど、5番あたりの、塩化ナトリウム 20%ぐらい入った凝固剤入れると、さらに 0.03 上がっちゃうんですよ。すると、食塩相当量としては 0.04 ぐらいになるはずなんですけど、そこまできちっと業者さんが測定して書くかどうかっていうところがあるんですね。七訂でも OK なわけですから、書かない可能性もあるんですよ。

（間）

村尾議長 だから、凝固剤中の食塩相当量がこれぐらいであれば、豆腐に移行した場合は食塩相当量として 100 グラム当たり何%ぐらい上がりますよということを、ある程度明確にしておけば、凝固剤のほうに食塩相当量を書いてもらえば、書いて納品をしてもらえば、豆腐事業者さんはそれを、七訂使ってる場合だったらプラスアルファで書いてもらおうとか、そういうふうにならなくて、ややこしいですけど、やっとならないと、本当に凝固剤中の使用がどれぐらいかっていうのがブラック

ボックスになっちゃうと思うんですけどね。

(間)

高橋委員 すみません、今って移行期間中ですよ。

村尾議長 2020年の3月からですね、はい。移行措置期間ですね。

高橋委員 だから移行期間で、今そういうだから、どんどん表示変更していて、最終的にはそういうことをしっかり書かないと、メーカーは違反表示になる。書かなきゃいけないんだと。これが間違っただけで表示になると、違反になりますから、そうなってるんじゃないですか。

村尾議長 と思います。恐らくこのところは、全部表示しろという原則を、この公正競争規約で掲げてますよね。ということは、消費者庁から見たときに、じゃ、食塩相当量ってどういうふうに考えてるんですかっていう話になると思うんですね。で、凝固剤にも食塩入ってる、食塩相当量入ってるんですよ。だったらこれ、豆腐に移行するときに、それを加味して、食塩相当量記載しないとうそですよっていう。

高橋委員 それはそれで、そのとおりなんです。

村尾議長 理屈で言えばそういうことなんですよ。

高橋委員 最終的な豆腐は、成分分析したときに、食塩相当量を書けば良いわけですよ。それが凝固剤製剤から、私は製剤って書いたほうが良いと思うんだけど、先ほども言ったように凝固剤の製剤の中に塩化マグネシウムと塩化ナトリウムがあって、で、添加物として書かなきゃいけないのは、塩化マグネシウムで、食塩の部分は、例えば、ほかから入れても、とにかく食塩は食塩だから、栄養成分表示に、豆腐の中の食塩相当量は何グラムですかというふうに最終的には書けるわけですよ、製品に。だから最終的な結論としてはおなじになると思うんですけど、そこにいく過程のやり方が、こっちで計算してこっちで、例えば製造過程で入れて、じゃあそれ足して、数字だとか、そういうことをおっしゃってるんですかね。

村尾議長 そう。

高橋委員 そういうことですね。

村尾議長 はい。それでもう一つ表示としての矛盾をなくすためには、当然、食塩相当量が移行してプラスオンになるわけですよ。それは原材料として食塩入れているのと同じ状態なわけですよ。そのときに、かたやメーカーで塩を足したものは原材料と、ここに食塩と書いていて、凝固剤メーカーで塩を調合したものについては食塩と書かなくていいっていうの、これの矛盾があると思うんで。

高橋委員 それは違う。それはおかしい。

村尾議長 だから、結果として食塩相当量が上がらなければ、それは凝固剤の中に入っていようが、メーカーで塩を添加しようが、食塩として表示すべきだと、僕は思うんですよ。

高橋委員 それはおっしゃるとおりです。それは、そのとおりです。だから豆腐としての栄養表示成分のどこには、どっちからこようが何であろうが、ここに入れるんですよ。だから SDS であれば、正しく塩化マグネシウム製剤だとして、それぞれは何%だと、SDS に記載されているはずですよ。

村尾議長 記載方法統一を求めながら、豆腐業界としてどういうふうにしてくださいっていうのは、ちょっと、詳しく決めたほうが良いです、これ、ちょっとね。規約の中にすべて取り込むの難しいかも

わかんないですけど、ガイドラインみたいなものを別途、これに関しては作るということで検討したいですね。すいません。かなり、これ実は品評会にも、非常に影響のある話でして、現在の品評会っていうのは、塩を添加したものは出品不可なんです、実はね（笑）。ですけどもう事業者さんは、自分で塩を添加してないから、こういうにがりが実際には使われてるんですけども、当然ご自身の認識がないから品評会に出してるっていうことなんです。ですから、こういうものが同じ土俵で賞レースに乗ってるというのも、一つ問題があるもんですから、こちら辺は、現状は表示をしっかりとってないんで、事業者さんに責任を取るのはなかなか難しいんですけど、ちょっとルール化すべきかなあというふうに思ってます。それでは、第4番目のところの議論したいと思いますけれども、一応今日の議論をもって、公正競争規約とそれから施行規則について、消費者庁のほうに事前相談を進めていこうと思います。で、それにあたって、ちょっと先ほど、必要表示のところについては変更点申し上げましたけども、まだ申し上げてない点がいくつかありましたので、そこをご確認いただきたいと思います。まず、定義のところ。

（間）

村尾議長 定義については、これ皆さんカラーではないんで、わかりにくいかもしれませんが、変更したところは、前回議論がありました、容器または包装に密封されたものというところの文言を統一しようと、そこを書いてあります。木綿豆腐のところですね。これ、容器包装されたものというふうに書いてあったんですけど、これを、容器または包装に密封されたものに変えて、それからソフト木綿についても同じです。容器または包装に密封されたものであってと、それから絹ごし、充てん絹ごしについてもそうなんですけれども、寄せ豆腐のところだけはちょっと変えにくかった（笑）。凝固させたものを成型することなく容器に盛りつけというふうに書いてある。そしてそのあと密封包装したものというふうに書いてあるので、ちょっとここ、寄せ豆腐とかおぼろ豆腐は製法上どうしても容器、または包装に密封されたものという書き方がそぐわないのかなというものがあったものですから、そのままにしています。それから冷凍豆腐についても同じ、それからさっきあった、冷凍豆腐の前に調整ということを入れてあります。定義のところについては以上です。それから特定事項と禁止事項、以下のところ、ついてですね、規約と施行規則の4ページ以降、下のほうになりますが、濃度を強調する表示を行う場合、これもちょっとまだ暫定的ではありますけれども、大豆固形分、11.5%以上にしなければならないという、これは皆様のご意見、もう少し詰めて、今のところ暫定案としてちょっと出しておきます。それから別途表示基準に定める簡易測定機器を用いた場合における簡易測定値と大豆固形分との換算表を用い、大豆固形分が11.5%以上とみなされる場合において、濃厚、特濃、濃いなどの文言を用いることができるというところを修正しております。簡易測定方法もBrixだとかいろいろ書いてあったんですけど、Brixだけでも、簡易測定器という、まだ不確定なものですから、こういうような書き方です。それから5ページっていただいて、施行規則のほうですね。手作りのところですけども、ごめんなさい、手作りの前後の括弧が違う括弧になっています、これはどっちかに統一します。で、

(1) 番、原則、温豆乳を使用しって書いてあるんですけども、これ、原則は特に必要ないんじゃないかということなんです、青山さん、どうですか。温豆乳を使用して問題ないと思います

が、原則意味ないんじゃないかと。あんまないですよ。ですから原則はこの場合、必要ないかなということ。それから10番ですね。ここはなかったんですけども、特別栽培大豆というのが抜けてましたので、特別栽培大豆を使用している旨の表示というのを特定表示に入れました。

(間)

村尾議長 大豆のところですね。2ページの大豆のところには有機栽培大豆だけでなく、特別栽培大豆も入ってます。そこと辻褄を合わせてるということ、そこをちょっと、ですから独自製法のところが11番。それから、次のページ6ページにいただいて、公正競争規約施行規則の第4条の6ページ、あ、印刷でずれてますね、ごめんなさい。じゃあ施行規則の第4条のあとってことですね。(3)第2条定義及び、施行規則第1条に定義される事項又は用語の基準に合致しない表示というものを禁止してるんですけどこれ、具体的に何のことを指すのかわからないというのが専門部会のほうで出されて、1の商品名のところで、辻褄が合わない商品名ということですね、基本的には一緒じゃないから、この3番要らないんじゃないですか。具体的にどういう例があるんですかと言われたとき、私も答えられなかったんですけど、これ削除していいですかね、この(3)番の第2条定義及び、施行規則第1条に定義される事項又は用語の基準に合致しない表示。ただ、商品名以外、第2条の定義というところていくと、凝固剤のことも書いてあったりとか、適応除外のことも書いてあったり。具体的に何を指すんですかといわれると例がちょっと思い浮かばないんですけど、削除して差し障りがあるかどうかですね。というので、その右側に内容としては(1)の商品名と同様の事柄になると書いてあるんですけど、

棚橋委員 これって8%以下のやつ。

村尾議長 ああ、そういうのも関係してくるから、定義とね、定義、そうですね。それだと出てきますね。6%だとか5%だとか、そうですね。じゃあ一応置いてもいいですかね。8%未満のとかね。じゃあ、とりあえずは置いときましょう。消費者庁からいろいろあるでしょう。あと、12番ですね。ここが薬事法、健康増進法と書いてたんですが今、健康増進法というのは、今食品表示法の中で統合されてますので、ここは薬事法、食品表示法など関連法規によりというふうに書いております。それから第7条以下、これは公正取引協議会の設置以降で、今までちょっと表示のほうばかり書いていたので、公正取引協議会自体については作ってなかったんですが、新たに作ったものです。これはよくある一般的なものをそのまま踏襲したものなので、ほかの公正取引協議会とそんなに変わるものではないんですが、例えば違約金ですね、第9条のところの違約金なんかは、5万円としてるところもあれば3万円としてるところもある、業界によって違うということです。それから第10条についても2項で、これは警告を入れたものが従わないときの違約金なんですけども、これも一応今、原案では30万円としておりますが、ハムソーセージの業界なんか50万円ですね、業界によってこの金額が違うようです。これは公正取引協議会で決めればいい気がしますね。あんまりね、罰金の額入れるのはどうかというような気はするんですけど、それよりも消費者庁長官にされたことのほうがダメージが大きいというふうには理解してるので。ここは一般的なことです。で、一応こういうふうには作ったんですが、ちょっとそのあとに、今、ちょうど食品表示法の移行措置期間中で、それに合わせた公正競争規約の案というのをちょっと、他の

業界からいただきました。これ開示してくれるなど言われてるので、どの業界かというのは伏せてお話ししますが、そちらを見るとかなり食品表示法の新しいことが取り入れられてるんですね。例えば栄養成分、これ栄養成分表示、義務になりますから、それに伴って強調表示が出てくるだろうということで、それに対して、さっきから凝固剤の話を、関連するんですけど、ナトリウム塩を添加していない食品のナトリウム量の表示基準っていうの、施行規則に入れたりとか、それからナトリウム塩を添加していない旨を表示する、要は食塩無添加みたいな。そういう書き方をするに対して、特定表示としてはこういう書き方をしなさいよというようなことを施行規則に書いてるところがございます。同じく糖類を添加していないこと、これ、砂糖も取りすぎると糖尿病だとか、そういうリスクが高まりますので、こういった栄養成分表示が義務化されることに伴って熱量だとか砂糖だとか、塩だとか、そういうものを特定表示として、積極的に表示するんだけど、その表示するときのルール化をしようというようなことが新しい施行規則、規約には見られるということですね。それから同じく、栄養機能食品である旨の表示であるとか、特定保健用食品である旨の表示とか、機能性表示食品である表示。これは新しく統合されたので、それに伴って書いているということなので、ちょっとこの辺の新食品表示対応のところは修正がかかるのかなというふうに思っております。あともう一つは、施行規則のほうにも書いてるんですけど、公正マークというのをうちも作りましょうということで、どういったデザインのものかというのはまだ全く決まってないんですが、それについてもルール化、別途決めなきゃいけないっていうところがあって、例えば町店さんの場合は紙なんかで貼る場合があって、あまり印刷面としては大きくないですよ。そこの中に公正マークだの何だのごちゃごちゃ入れるの難しいのがあったりとかするので、店頭で公正競争規約を一応守ってるということで表示するステッカーみたいなもの考えるべきかなと思っています。

川田委員 そうですね、恐らく包装してるところとしてないところ、現状恐らく半々ぐらい、東京の話ですけど、だから全国的に考えると恐らく、包装、ああ、でも今だったら多分半々ぐらいです、以前だったら、全然、包装してないほうが、おそらく全国的には多いと思うんですけど、今、町店、全国規模でいったら、半々ぐらいになってるかなあ。

村尾議長 だから全く包装してないお豆腐に関しては、公正競争規約のルール、範疇外になるんですけど、でも、2通りあると思うんですよ、一つのお店で包装せずに売ってる豆腐もあれば、この豆腐については包装して売らしようっていうケースもあると思うので、包装している豆腐について、ルールをしっかり守ってるという事業者さんについては、お店を持ってる方については、お店の店頭で公正競争規約を守ってるお店ですというようなことが、何かわかるようなステッカーでいかなって。そういったルールも決めなくてはいけないんですが、規約としては今、書いてるのは、一応公正マークを作るということと、それから公正マークのルールを別途決めますということだけは今、決めておきたい。

(間)

村尾議長 で、現状こういうことなもんですから、まだちょっといくつか確認しなければいけないところとか、議論しなければいけないところあるんですけど、一旦これで消費者庁のほうに提出してみて、

消費者庁のご意見を伺うということで進めたいんですけど、何かございますか、よろしいですか。ちょっとどれぐらいの期間かかるかというのも聞いてみて、それによってこの会もこの委員会もちょっと一旦お休みみたいなかたちにはなると思います。はい、では規約の原案については以上でございます。ではその他報告にいくんですね。今日ちょっと、先般、台風が3連続で来たりして東北方面、北海道方面、ダイズの被害等もあると、岩手なんかでは亡くなった方もいらっしゃるんですけど、今日、大石顧問、実際にご覧いただいたんですよ。

大石 OB ちょうどわれわれ、

村尾議長 はい。その報告もいただければと思います。

大石 OB 北海道のほう行ってまして、相当やられてるだろうという、われわれイメージだったんですが、大豆はそれほどでもないですね。鞘が高いもんですから、金時ですとかアズキですとか、相当やられて、タマネギなんかは全滅してるような、十勝あたりあったんですが、大豆のほうは、道産の大豆は、ある程度、予定どおりまではいかないけど、それに近いところまでしっかりできてるんじゃないかとか、結局これからも、同じだけのものは出てくるんじゃないかなと思います。で、岩手のほうとか、あちらのほうの大豆に関して、宮城やなんかはそれなりに影響なくしっかり取れてるというので、基本的に北海道、宮城、佐賀が安定していれば、それなりの量は出てくるので、前年割れはないでしょうという、全農からの報告でもありましたし、われわれが見てきた感じでもそういうことでした。よろしいですか。

村尾議長 はい。ありがとうございます。それからあと、その他のところで、今後のスケジュールについてということなんですが、表示基準に関しては、先ほど申し上げたとおり。それからこの9月中には、今日、一応ご承認いただいた施行規則と規約ですね。これを体裁整えて、消費者庁のほうに1回事前相談でお持ちしようと思っておりますので、その時期が決まりましたら、皆様にメール等でご報告をさせていただこうと思います。それで、大体どれぐらいの期間見て修正、消費者庁のほうから赤入れですね、して返すよというようなことも、そのときにいただくと思いますので、それが1カ月なのか2カ月なのか3カ月なのかっていうのはちょっとわからないので、それによって次回のスケジュールを決めると。それからもし、2カ月も3カ月もかかるということであれば、その間に、業界内の意見交換会というのを、日豆協さんにもお願いしてたんですが、再度日程を決めて、詰めたいと思っています。その意見交換会には委員の方もご出席いただけるようでしたらできるだけご出席いただきたいと思っておりますので、ご協力をお願いいたします。スケジュールに関してはそそういったことでございます。本日は以上でございます。事務局のほうから何かございますか。

町田 OB 今の議長のほうからもございましたように、今回の第10回で一区切りついたということがございますので、打ち上げをやりたいと思います。

村尾議長 一段落ですから皆さん、ご出席いただければ。

青山委員 意見交換会の開催のスケジュールってある程度出ない？終わりのほう決めていくのか、どうなのか、消費者庁と並行して。

村尾議長 できれば9月、10月ぐらいまでに1回。

青山委員 全国的にやっていくわけですね。

村尾議長 本当にね、津々浦々までは難しいんで、西日本と東日本でぐらいいかなとイメージ的には思ってるんですけど。だから、どうせやるんでしたら、何十社ってご出席がないと、4社、5社でやると、ちょっとやってもしょうがないかなって。

川西 OB でも招集をかけるの、10月なら10月ぐらいにしとかなないと集めるのも大変ですよ、やっぱりね。消費者庁の動向とかっていっちゃうと、やっぱり予定を入れてもらって、かなりの人数集めたほうが、どうせやるんなら。で、やっぱり東京なら東京で1回やれば、かなり影響は出ると思うんですけど、

村尾議長 規約については流動的な部分はまだあるので、その考え方ですよ。この規約を作るということの大本の目的だとか、そういったことをしっかり業界内で共有をまずしたいというふうに思ってるんですけどね。皆さんご感想あるのは実際に表示がどういうことになるのかということなんで、考え方に基づいてこういう案を出してるというところ、

川西 OB あんまり固まる前に、そういう意見を聞けるようなタイミングのほうがいいのかなと、

大石 OB 豆腐サミットのときにはその企画はないんですか。

村尾議長 豆腐サミットのときは私のほうから説明をさせていただく時間はいただいています。これは10月16日。

大石 OB 質疑応答は？

村尾議長 質疑応答の時間を持っていたらどうかっていうのは、ちょっと実行委員会と詳しくは詰めていくので。

高橋委員 人数が集まる時というのと、サミットが良い機会では。

村尾議長 豆腐サミットの場合は恐らく今回、どれぐらい想定してるんですか、相原さん？

相原 OB 大体100を下ったことはないんで、そのぐらいいらっしゃるのかなと。

村尾議長 150名とか、去年の京都ほど来ないと思うからね。ですから豆腐サミットの機会は1回持てるのはあるんですけど、あとは、やっぱり大手メーカーさんに集まってくれて、来週、鳥越さんなんかにもその辺のことはご相談はしたいと思ってるんですけどね。また日豆協さんのほうでも、ちょっと、事業者さん、今20社ぐらいですか加盟してるのは？

町田 OB 23社ですね。

村尾議長 23社ですか。23社さん、本当に皆さん集まってくれるのであれば、かなり影響力はあると思うんで、そこはぜひご尽力いただきたいと思うんですけども。それから、日程としては10月末までに1回やりたいと思ってますんで、そうするとサミットと、大手メーカーさんとで、200社弱集まれば結構、周知はできるのかなとは思ってるんですけどね。

大石 OB 近畿協議会とか中部協議会もどうでしょうね。

村尾議長 まあ、もちろんそれも。近畿協議会集まり悪いんですよ。ほとんどメーカーさんじゃなくて、賛助会員さんばかりでね。

(間)

村尾議長 まあ、四国豆腐連合会も11月に総会はやるんですけど、定時総会、そのときに中国地区の事業者

さんなんかは集める、そういう機会を利用してもいいんですけど。あと関連の会合とかありますか。皆さん。あんまりないですかね。じゃあ大どころとしてはサミットと、あと日豆協さんのご協力ということで、お願いしたいと思いますので。日程はまた別途。詰めさせてください。はい。では何かございますか。よろしいですか。はい、では、今日はありがとうございました。

以上