

## 第13回 豆腐公正競争規約設定委員会

### 議 事 録

開催日時 平成29年1月11日(水) 午後2時00分～5時00分  
開催場所 ホテルパークサイド「鶴の間」  
委員総数 10名  
出席者数 委員10名、オブザーバー13名  
出席した委員の氏名 村尾 誠、梅内 壺、佐藤 正貴、高橋 栄二、棚橋 勝道、  
山森 芳郎、川田 学、青山 隆、織田 浩司、高木延光  
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 それでは今日、ちょっと大変資料が多くなっておりますが、資料の確認からさせていただきますと思います。まずお手元に開催要項、1枚ですね。それから本日の出席者名簿、それから、公正競争規約と施行規則、その別表ですね。1月11日修正原案です。それから資料で、食塩相当量を各社様にご提出いただいた資料が全部で、とじてるものでいうと2部ですかね、弊社が出したものとアサヒコさんが出したもの、追加で何かございますか。

梅内 太子食品は口頭で。

村尾議長 そうですか。

織田 日本ビーンズも口頭で。

村尾議長 では口頭でお願いします。それから吉川商事さんのほうから、粗製海水塩化マグネシウム及び製剤使用の豆腐中のNaCl量試算ということで、資料2ということです。それから消費者庁のほうの資料で、加工食品の原料原産地表示の検討についてということで、パワーポイントの資料です。

村尾議長 それからその後ろのほうに、この12月19日に行われた食品審査部会のほうでの各委員の方からこれに対する意見意見というものがついております。これが5部。それから、景品表示法及び豆腐公正競争規約に関する説明会開催要項ということで、要項案と、それから、現在のところの参加者名簿、それから当日の発表資料ですね。ちょっとまだ、私のほう、作りかけのものなんです。と、

それと、アンケートですね。これは消費者庁さんのほうのアンケートとそれから委員会のほうのもの。そちらのほうつけております。資料以上でございますが、不足ないですか。大丈夫ですか。はい。それでは今日、盛りだくさんでございますので、さっそく進めさせていただきます。まず規約及び施行規則についてということで、前回の話で、豆腐及び調整豆腐における食塩相当量基準についてということで、議論しておりますので、規約のほう、定義を皆さんもう一度ご覧いただきたいんですけども、前回までの案では、豆腐の定義というのを、豆腐と調整豆腐と加工豆腐、この三つに分けました。で、豆腐と調整豆腐については、近年非常に食塩相当量というのが、過去から現在に至るまで非常に増えてきているということもあって、何らかの一定の歯止めというか定義を設けてはどうかという話、ということで、豆腐について、それから調整豆腐についてナトリウム塩、もしくは食塩相当量として100グラム中何グラムを超えないものというような文言を入れることで、一応、制限をかけるということでの議論をしてもらっています。そこで資料のほうご覧いただきますが、果たしてどれぐらいの食塩相当量、もしくはナトリウム量であれば妥当かということで、まずは弊社で調べた資料をごらんください。

(問)

村尾議長 1枚目のほうでは、一応当社のほうでの基準はここには書いてないか。2枚目以降、表になっておりますけれども、まず、他社さんの商品をいろいろ購入しまして、実際に弊社のほうで測定をした結果であります。ちょっとこれ、食塩相当量のところの記載が、計算式が間違ってます、実はこの単位数量というのが、各社さん100グラム当たりになってないですね。100グラム当たりになっているところもあれば130グラム当たりになっている、175グラム当たりになっている、100グラム当たりになっているところはいいですけども、130グラム当たりと175グラム当たりのところは計算しないと。

青山 これは1パック当たりってということかな。

村尾議長 そうでしょうね。これですから、見方としては、

(問)

村尾議長 ちょっと計算してみないとわからないな。この4番目のA社さんの商品ですと、

55 ミリグラムですから、これに 2.54 をかけたのが、130 グラム当たりの食塩相当量ということになってますね。それが恐らく 0.14 になる。ですから 100 グラム当たりに換算すると、0.11 ぐらいになるのでその左側に書いてある、フィルムに記載している、0.1 グラムというのは概ね妥当な線かなということになっているので、ちょっとこの食塩相当量、括弧グラム、ナトリウムから算出という白抜きのところというのは、左側の単位数量当たりのグラムが記載されてるといふふうにご理解いただければと思います。

(問)

村尾議長 木綿豆腐の場合は、ここで見る限りは一番多いところで 0.14 グラムというものが 100 グラム当たりに換算すると 0.11 グラムですね。これが一番多くて、しかもこれは食塩という表示があるんですね。食塩をあとから添加しているということで。それから絹ごし豆腐ですね。これについても 4 番目の A 社さんののが 175 グラム当たり 0.15 ですから、実際には 0.08 グラムぐらいなっておりますけども、食塩を添加してこの値ってことですね。100 グラム当たりでいうとこの 6 番目の X 社さんののが一番多いですかね、0.1 グラム。それから次のページが充填豆腐になります。これについても、6 番目、7 番目が A 社さんで、これも食塩を添加はしてるものですが、これでも 150 グラム当たりで 0.11 グラムですから、実際には 0.07 グラムぐらい。100 グラム当たりに換算すると 0.07 グラムですね。

(問)

村尾議長 それからその次の数字が木綿豆腐、これ、今度関西圏になるんですけども、関西圏のほうで行った調査。一番多いもので B 社さんの、150 グラムあたりで 0.09 グラム、100 グラムあたりにすると、U 社さんですかね。0.08 グラムっていう。

(問)

村尾議長 それから、その下、これは木綿と絹が同じページになってますけれども、絹豆腐に関しての B 社さんのほうは 150 グラム当たりで 0.13 ですから、おおむね 0.1 かぐらいかな、100 グラムの食塩相当量。それから、その次は関西圏の充填豆腐。で、一番多いもので H 社さんの粗製海水塩化マグネシウムですね。これがナトリウム量で 50 ミリグラムで、食塩相当量で 0.13 グラム。この辺が一番

多い。で、その次が弊社の商品なんですけれども、

(問)

村尾議長 弊社の場合は実際の管理、実測値、もしくは範囲で表示してるのはいくつかサンプルを測定して、実測値ですかね、それで記載しています。おおむね 0.14、一番多いもので 0.14 ですかね、木綿に関しては。食塩、添加のものあるのですが、それでも 0.08 ですね。その下が絹ごし豆腐になりますけれども、これでも一番多いので 100 グラム当たり 0.99 というところですね。

(問)

村尾議長 それから、充填豆腐はちょっと高めになる、弊社の場合は。粗製海水使ったものですと、0.16 グラムというのがある。あと、その下の充填豆腐、大体 0.04 ぐらい。といったところが、弊社のものです。あと、アサヒコさんのほうからご提示いただいたこちらの資料見ていきますと、充填豆腐で塩化マグネシウム含有物ということで、粗製海水ですね。

佐藤 ですね。

村尾議長 で、100 グラム当たりで一番多いもので 0.10 グラム。大丈夫ですかね。あと、そのほか太子さん、日本ビーンズさん、ご紹介のほうを、どうぞ。

梅内 太子食品の梅内です。すみません。提出してなかったもんですから口頭で報告します。東北のほうは主に調べましたけども、Z 社さんが 0.09 が一番高いっていうふうなことで、あとはおおむね 0.05 以下でした。メーカーもあまりないもんですから、こんなところです。

村尾議長 あと、日本ビーンズさん。

織田 はい。日本ビーンズの織田でございます。すみません、弊社のも持参してないもんですから、簡単に口頭でご説明させていただきます。弊社の場合、塩化マグネシウム、粗製海水塩化マグネシウムの 2 種類を使っております。おおむね一番高いもので 0.1 グラムっていうレベルでございます。で、比較として、調整豆腐に分類されることは確実な、調味とした塩を入れて、調味目的で食塩添加したものの数値、弊社だとおぼろと称される商品ですけど、こちらのほうの塩分量を測りますと、低いもので 0.15、エダマメを使ったタイプのものと、0.2 グラムっていうのが食塩相当量になります。このあたりは多分加工、調整豆

腐の中で味つけ目的で調味した、それに伴う食塩量っていうものがあるんじゃないかなっていうふうに考えます。以上です。

村尾議長 そのほかありますか。はい。

高橋 森永乳業の高橋でございます。弊社の豆腐、ワンアイテムしかございません。紙パック入りの、種類別は充填豆腐になります。で、凝固剤は塩化マグネシウムとグルコノデルタラク톤を混合で使っております。で、食塩の添加は、あとからの添加はございません。100グラム当たりナトリウム量で40ミリグラムですので、食塩相当量で0.1グラムということになっております。以上です。

村尾議長 そのほかお調べいただいた方は、ないですかね。先ほど結果見ると、おおむね0.1グラム前後の食塩相当量、それで多くても0.15ぐらいが出るんじゃないかなというようなところが、調査結果からも見えてくるわけですが、今日は吉川商事さんのほうからそれに関する科学的な見地も含めて、資料を頂いています、こちらについてちょっと吉川さんのほうからご説明をいただいて、そのご説明をいただいたうえでちょっとみなさんで考えたいと思います。じゃあ吉川さん、お願いします。

吉川 吉川です。まず表のほうから説明させていただきます。これ、この前の議論のところで、塩マグと種類と、それから塩の入ってる濃度、それとあと豆腐の中にどれだけ入ってくるんだとかいうんで、この表は一応豆乳濃度が12%。それから、添加量が0.3%。これは固形塩化マグネシウムとして0.3%という一つの目安ですね。これに基づいて計算しました。で、青く出てる横線で見ただくところが0.3%のところなんです。それで、もう一つのところは0.3じゃなくてもうちちょっと多くなったら、じゃあどのぐらい塩がいくのかな、塩化ナトリウムとしてどのぐらいいくのかなというんで試算したものです。これはそのところで12%なんですけど、実際に豆乳濃度が14%、あるいは16%に上がった場合には、当然それだけ余分ににがりを入れますので、豆腐にいくナトリウム量も多くなっていくわけです。で、これで試算してみると、豆乳が16%でやっても、まあ、0.2までいかないんですね。それから、今度は同じように、粗製海水の場合ですと、これは5%になってますが、あとで表で説明させていただきますけれども、なぜこれを5にしたかってことを説明させていただきます。で、これ

で計算してみても、これはもう当然低くなりますので、これよりも低めに、10%よりも低くなるわけですね。それから、その下のところは塩化マグネシウムの製剤として、固体としてした場合ですね。で、これはこの前10%入ってるよっていう話だったんですけど、これは溶かした状態でそういうふうに、それよりも低くなりますよというふうに話したんですけど、これは固体が85%に対して塩が15%というものがあつた場合にはどうなのかと。と、これ、ナトリウム、ここで入ってくる0.3%っていう量は、豆乳に対して0.3%ですから、当然もっと低くなるわけですね、薄いものより。粗製海水ですと薄いわけですね。ですから、そのぶんだけ余分に入れなきゃなんないですけども、実際にはこの量で少なくなかった。ということは、実際には16%の塩が入ってるにもかかわらず、最終的に豆腐に入ってくる塩の量はもっと低くなるわけです。これをちょっと検証してみたわけですね。それからあと、0.36というのは最大値で、じゃあ、もっと割合を多くした場合どうなるかと。0.4というのではないじゃないかということで、大体多くても0.35から0.36ぐらいかなというふうに最大値を取って見たわけですね。それでも、先ほどのあれですけども、0.8、0.2いかないわけですね。それで、あともう一つ、赤いところに3対1っていうのがありますけど、これは下に説明があるように、一般的においしさを求めた場合、大体固形にがり換算で3対1ぐらいの塩がおいしさを感じるんじゃないか、それが最大値じゃないかということで、とりあえずその数値を入れてみたんです。そうすると、そこであるように、それでもそんな数値になるわけで、実際に市場に流れてるのは0.2取っとけばまず十分じゃないかなっていう一つの、塩化マグネシウムの添加の点から見た数値です。ですから、これはもう、いや、そうじゃないよと、もっとおいしくするためにはもっと入れなきゃだめだということであれば、また別問題だと思うんですけども、とりあえずこういうふうに入れてみました。ですから、これと、先ほどの市場調査と併せてみれば、大体わかるんじゃないかなというふうに推測したわけですね。それから、もう一つの説明ですけども、表があります。2枚目、3枚目ですけども、これは2005年の日本海水学会の学会誌から取ったものなんですけども、1枚、最初の3枚目のものは、これは一般に海水濃縮をした場合に、濃縮していくと海水成分が、

濃度が上がっていくわけですね。ということは、濃縮してるわけですから蒸発していきいくわけです。それで、どんどん上がっていくと、比重が大体 1.2 ちょっと過ぎたところで、大体塩が析出してくるわけです。このようなピンクの NaCl っていうところがございませけれども、大体 20% ぐらいですかね。20% 超えたところで塩が析出してくる。そうすると、どんどん濃縮していくと塩が圧縮してって、最後には塩ができるというかたちなんですけど、できない (笑)、少し残るわけですね。で、あと、一方、MgCl という線があるわけなんですけど、それをずっと見ていくと、それが濃縮していくにしたがって比重が上がっていきませけれども、そうするとどんどん上がっていくわけです。で、ここでちょっと私が線書いてみたんですけれども、12%、この、先ほどの表の中で、A っていうのと B っていうの、仮にこういうもんだったらどうだ、とかっていうので、12 というのは現在第 8 版で実行されてないんですけれども、粗製海水に関する企画書が、表示してるものが 12 から 30% の塩マグ濃度ということになっております。それから、あと一方で、ナトリウムの規制が入りまして、ナトリウムが 4% ということになってるわけですね。それで換算してみると、どういうところから来たのかなっていうのが、それである程度わかるんですけれども、例えば 15% とかを見てみますと、その下ずっといったとこの塩の見てみると 43 になってます。これは 4.3% ぐらいですね。それから、もう一方、12 のとこで見ると、これは 76 になってます。これ、7.6%。塩の濃度がそういうことになってる。で、今度 2 枚目いきます。2 枚目は、これは膜濃縮ですね。イオン交換膜でやった場合の濃度チャートなんですけど、これも同じように濃度を束ねていくわけです。そうすると、塩がどんどん落ちてくるという状態のところがあるわけですが、ちょうど 150 って書いたとこ、そこで見てみますと、これが、塩が 55 になってます。一方、120 っていうとこ、12% ですね。これが、見てみますと 95 と。約 10% と。そこから多分最大値のほう取って、ナトリウムが 4% っていう数字を取ったのではないかなと推定してるんですけれども、これはちょっとその辺の状態、私知りませんのでわからないんですが、推定でいくと、多分データ、こんなところから取ってんじゃないかというふうに思います。それから、規定、先ほどの方なんですけれども、A と B っていうのが仮想してそうい

うものを作りました。それで、あとで説明しますと言った5%は、この表から平均値で4.5と5.5なんで大体5%ということ取って見たわけですよ。そんなことなんですけれど。

村尾議長 はい、ありがとうございます。

吉川 で、それからあともう一つは、私の字書いてあるやつで、補足資料と書いてございますんで、これは読んでいただければわかると思いますので、ここでは説明いたしません。あとで読んでいただければ、と思います。

村尾議長 青山さん、この実験にご協力いただいたということで、何か補足ございますか。

青山 いや、今のご説明で十分なんですけど、マグネシウムが濃度が上がっていくと食塩が落ちて、実実際はこうですよということ。ですから、この数字よりもナトリウムが多いというのはあとから添加したとか、そういうことがあるんじゃないかなということが想定されてるということですね。

(間)

村尾議長 これ、実際に0.36とか添加すると、全部反応しきるもんなんですか、凝固剤としては。

青山 いや、やっぱり残ります。

村尾議長 残る？

青山 はい。

村尾議長 じゃあ、実際にはもう0.3より多い。

青山 そうですね。0.36でも相当多い方ですね。

村尾議長 相当多いですよ。

青山 あと、実際には0.28とかそれぐらいでもう十分な量かな、と。

村尾議長 その場合でもBrix16%の豆乳使ったときに、MgClが10でいったとき、0.156というところですから、それぐらいが最大値、

青山 0.2は超えないということですね。だから、これより超えてるのは相当もう入れている

村尾議長 もう明らかに味つけ目的になってくるということですね。

青山 はい。3分の1ぐらいの食塩量でしたら、感じるか感じない、ぎりぎりぐらいですね。そこは作り方によって感じたり感じなくなったりという程度だと思います。

ます。

村尾議長 ということなのですが、今までのこういったデータ、それから吉川さんの見解なんかを総合しますと、食塩相当量として0.16ぐらいがもう限度かというところが何となく見えてくるんですが、その辺で基準を定めて差し障りないですかね。皆さんどうですか。上田さん、何か。

上田 はい。上田です。赤穂化成です。大変データ、ありがとうございました。まさに市場に流れてる商品ということで重要に、実態もあるし、説得力もあるのかなと思ってのんですけども、いろいろなところで商品を集められたと思うんですけども、食品成分表、7訂をちょっと見ると、南のほうの、沖縄のほうの豆腐が海水とで、にがりと入れると。雑誌なんか見ると島豆腐というようなかたちでいろいろ持っているんですけども、それが私の記憶ではもう少し高く、0.3とか0.4ぐらい塩が入ってるというふうには記憶をしておるんですけども、その辺のところの一つどうかなという気が今、しております。それと、あとは規格、基準を決める場合は、これも検討としてはもう少し先でもいいんでしょうけども、実際に数値でやると、分析、技術上のこともありますので、村尾議長さんが言われた0.16とするか0.2とするか、0.20とするか、その辺のテクニックのこともいろいろあるかと思いますので、今後その辺もいろいろ議論をしていただければというふうに思います。ありがとうございました。

(間)

村尾議長 そのほか何か委員の皆さんご意見ございますか。0.2としてはかなり振れ幅が大きいのかなという(笑)、気はするんですけどね。0.16と0.2では全然違いますから、味も違ってくるのではないかなというふうな。あと、島豆腐に関しては基本的には調整豆腐の分類に入ってくるのかなというふうには思いますけどね。もしくは、特定表示事項のところ、島豆腐がきちっとGIのものを取って商標化すれば、島豆腐という独自の基準でうたうこともできるので、この範疇とまた別のカテゴリーになってくるということも可能性としては。

(間)

村尾議長 事業者さんが実際にコントロールできるかどうかというところで、事業者さんの製造の仕方ですとか管理レベルにもよるんでしょうけども(笑)。ただ、い

ろんな原材料を混ぜてるような加工豆腐のものだとコントロール難しいかもし  
れないですけど、豆腐と調整豆腐の範疇ぐらいでしたら原材料も少ないです  
から、要は食塩がどれぐらい入ってる、凝固剤使うかどうかというところで、  
コントロールは可能だと思いますので、0.16 ぐらいで設定しても、恐らく管理  
はできるんじゃないかなって、私の私見では思うんですけど、どうですかね。  
いかがですかね。

佐藤 管理はできるんじゃないかなとは、私も思います。

村尾議長 例えば、山森さん、町店さんの場合は、こういう基準ができたとしてどうい  
うふうな感じですかね。

山森 粗製海水の場合は食塩入ってるんで、ゼロとは表示できないんですけど、それ  
以上に食塩を入れて味を調整するっていうことは考え方、そういうものがない  
ので、豆乳濃度濃くって、濃厚に固めればうまみつつうのは出てくると思うん  
です。

村尾議長 吉川さん、例えばこういった、仮に 0.16 というような基準ができた場合に、町  
店さんのようなところに凝固剤を下げるときには、大体これぐらいの添加量で、  
この製剤であれば、使っていただければこの範囲内、収まりますよというよう  
なものを資料（になってるということがあるんですか）。

吉川 ちょっと管理できないですね。

一同 （笑）

（間）

上田 すいません。実際は、これはすいません、私もよくわからない、ナトリウムは  
凝固剤から取るものと、それと、ダイズから取るものがもしあるとすれば、ちょっ  
とばらつきなんかも考慮されたほうがいいのかもわからないですね。凝固剤、粗  
製海水塩化マグネシウムは液体にしる固形にしる、剤自体のナトリウムの量は、  
これは細かく数字としては恐らくご提供はできるかなと思うんですけども、  
一般的にダイズのような、いわゆる天然の作物のようなものになりますと、当  
然産地によってもいろいろ違うかなと思われまして、その辺も少し考慮されて  
はいかがかなと、そういうふうに思います。

村尾議長 はい、どうぞ。

青山           ダイズ由来のナトリウムは1ミリグラムとか2ミリグラムしかないんで、ほとんど無視して分析しても出てこないようなところも、分析しても出てこないのもありますんで、そのくらいなんで無視してもいいかなという数字だと思います。

村尾議長      結構塩分の高い場所で栽培されたものでも0.05とかそういった反応しか出ないものですから。あんまり検討することではないかと思います。

（間）

村尾議長      そのほか、どうですか。棚橋さん、何かありませんか。

棚橋           いえ、明確に数字、調査させていただいておるので、その中で勘案していけばいいと思います。

村尾議長      では、食塩相当量として100グラム中0.16グラムということで問題がなければ決めたいと思います。よろしいですか。

複数           いいと思います。

村尾議長      ありがとうございます。0.16グラム以下のものであれば、豆腐になるということですね。それで、0.16グラムを超えた場合は調整豆腐になるということですね。

織田           質問よろしいでしょうか。

村尾議長      はい。

織田           日本ビーンズ、織田でございます。確認させていただきたいんですが、今のご説明の中で、にがり由来、あるいはダイズ由来の塩分、食塩相当量が0.16以上になった場合調整豆腐ということによろしいですか

村尾議長      製品として、

織田           製品としてですね（？）。

村尾議長      製品としてです。

織田           ただ、こちらの規定の中にあるように、調味料、原材料、食品添加物を加えたものが例え0.16以下であっても調整豆腐という言い方ですよ？

村尾議長      そうです、はい。

織田           わかりました。ありがとうございます。

村尾議長      調整豆腐というのは、大きな目的として味を変えたりだとか食感を変えたりと

いうことを意図的に作ることが前提ですので、それはメーカーさんの判断にもなりますけれども、そうした場合は調整豆腐です。では、食塩相当量については以上でございます。次に、濃度かな。濃いと表示する場合の固形分濃度基準についてということで、これも資料がございます。まず、お手元にある資料ですと、弊社の場合は充填豆腐で、

(間)

村尾議長 豆乳、**Brix** の参考値としては 15 前後、14.8 から 15.1、三つサンプル取ってま  
すけれども。それから、固形分で言うと、必ずしもこれ、**Brix** と連動はしてな  
いんですけども、固形分が 12.6 から 12.9。で、他社さんの調査の結果ですが、  
他社さんで濃い、濃厚などの表示のある充填豆腐を調べたところ、A 社さんの  
は 12.4、それから D 社さんの 10.9、W 社さんが 11.4、R 社さんは 15.1、H  
社さんが 13.3、U 社さんが 11.3。かなり固形分としてばらつきがあるのかなと  
いうのが実態です。アサヒコさんのほう。

佐藤 資料が、こちらの資料の 2 枚目についてでございます。弊社の中で絹豆腐、3 種  
類濃いというのを称したのがございまして、一つが濃い豆乳の豆腐というのが  
ございまして、こちらが **Brix** の管理値で 14。で、至極というのがございまし  
て、これは **Brix** で 15。最後ですけども、極濃という種類でございます。これ  
が 18 という **Brix** 管理値です。大体固形分的には 2 から 2.5 引いた数字が大豆  
固形分の数値として見ておりますけども、実際の管理としては **Brix** として管理  
してるというようなところでございます。

村尾議長 でもこれ、一番上の商品だと、固形分だと 11.5 から 12 ぐらい？

佐藤 そうですね。そういった数字になりますね。

青山 18 っていうのは濃縮してるの？

佐藤 そうですね。18 は濃縮してます。15 のものも濃縮はしてなくてもぎりぎり  
できるところではあるんですけど、この 15 のほうも濃縮はしています。

村尾議長 当社も濃縮かけてます。太子さんはありますか。

梅内 一つしかないんで。

村尾議長 大丈夫ですか。日本ビーンズさん。

織田 はい。日本ビーンズの織田でございます。手元資料で申し訳ございません。弊

社は1アイテムのみでございまして、工程管理のほうで管理しております。豆乳濃度13%以上をBrix計で測定して、工程管理してございまして、固形分量管理で11.5以上、いずれもセンターとかではなくて下限、最低限これを下回らないという管理方法で運用しております。以上でございます。

村尾議長 そのほかの委員の皆さんで濃いというような商品がございますか。ライクスさんは？

高木 は、ないです。

村尾議長 ないですか。棚橋さん。

棚橋 棚橋食品としてはないです。で、東京のくらまき豆腐店のほうでは一つだけありまして、それがBrixで管理してありますが16です。

村尾議長 16。はい。

(間)

青山 ぴったり16ってこと？

棚橋 いや、まあ平均値です。

村尾議長 大体中央値ぐらいですね。

棚橋 中央値です。

村尾議長 アサヒコさんも中央値ですか。

佐藤 そうです、中央値ですね。ただ、その中でも当然中央値でも、ぶれすぎてしまうと問題ですので、一応プラスマイナス1の許容範囲っていうかたちにして、

村尾議長 山森さん、川田さん、どうでしょうか。非常にばらつきがあるんですけど、Brixで言うと大体14ぐらいですかね、一番低いところで。

川田 多分町店で濃いて言われてるんでしたら、Brix最低でも13以上、多分平均で言うと14、15とかは、そこら辺はもう町店さんによってばらつきがあると思うんですけども、恐らく最低ラインで言うと13以上は必ず取ってるはずですね。

村尾議長 山森さんいかがですか。

山森 いや、うちはもう15.5以上ですから、しっかりした感じですね。

(間)

村尾議長 データとしては若干少ない気もするんですが、今の皆さんのお話を伺ったりと

かした限りでは、11.5 ぐらいの加減で、Brix の参考値としては 14 ぐらい以上であれば、濃いと称していいのかなというところではありますけどね。

(間)

村尾議長 何かご意見ございますか、濃いということ。

(間)

村尾議長 11 下回ってると厳しい感じはしますよね？

梅内 普通に 10% くらいはある。

村尾議長 それ、プラス 1% で、そんなね。11.5 ぐらいが大体妥当かなということですけどね。この表だと 3 社さんが、D 社さん、W 社さん、U 社さん。まあこれ実測値ですからね (笑)。管理値としてはどのような感じになるのかということけど。

棚橋 多分これは相対値、自社でのことだと思いますから、あくまで規定を絶対値っていいですか、世の中の相場というか (笑)、に置き換えた場合はこうなるってことで致し方ないんじゃないかなっていう気はしますけど。

川田 むしろ、大手メーカーさんの普通の豆腐って大体どれぐらいなんですか、Brix で。

青山 12、3 でやってんじゃないの？

村尾議長 大体 12 ぐらいですね。

佐藤 12 ぐらいです。

梅内 11、2 ですね。

村尾議長 木綿の場合はもうちょっと薄くなりますけど。絹ごしとか充填の場合は 12 から 12.5 ぐらいかな。Brix で。

梅内 11.5 くらい。

(間)

村尾議長 明らかに濃さが出るっていうのは 11.5 ぐらい、以上かなと思うけどね。

高木 議長、11.5 でいいじゃないですか。とにかく濃くない濃い豆腐がいっぱい出回ってるから、

一同 (笑)

高木 やっぱある程度のところで決めとかないかんですよ。

村尾議長 これはもう基準ですからね。決めるしかないです。

高木 中部圏は、名古屋圏は薄い豆腐で濃い豆腐がいっぱい出回ってるから、

一同 (笑)

高木 いや、しっかりしたほうがいいです、これは。だから、今、議長案の 11.5 ぐらいがまあまあ妥当なところやないですか。

村尾議長 じゃあ 11.5 でお願いします。

高木 この数値のとおりだな。10.5 ぐらいで濃い豆腐がいっぱい出回ってた。

村尾議長 本日の調査データを、これは議事録等では、消しますので、各メーカーさんの秘密事項もありますから。

高木 これ何、この数値はどっからきてる数値ですか。

村尾議長 当社で測定した数値です。

高木 収集してね？

村尾議長 はい。本日食塩相当量のところありましたが、定義のところは 0.16 という数字を入れるということが一点と、それから、前回の議論で加工豆腐というところの会議で、揚げ類も入ってくるのかというのがありましたので、これは規約の 1 ページ目の、第 1 条の 4 番ですね。この (2) のところに、油揚げ、厚揚げ、生揚げ、がんもどき、以下これらを総称して油揚げ等という等の食品類というのは、適用除外のところに入れております。ですから、大豆を主原料とした商品ではあるんですけども、この豆腐の規約には含めないということでございます。確認しているというところでございます。それから、先ほど議論していただいたのは、4 ページですね。この施行規則第 16 条のところ、濃度を強調する場合にということ、大豆固形分ということ、11.5%以上。まあ、これ施行規則にはこういうふう書いてありますけど、Brix 表示、Brix で管理してるというところもありますので、これは、表示規則のほうですね。で、簡易表示なのであろうというふうなことをお示ししたいというふう考えております。で、やっぱり、消費者にわかりやすくするためには、今後、固形分値ということが一般的に理解されて、お豆腐屋さんもそれに対応していくというのが理想かなというふうに思います。

(間)

青山 いいですか。

村尾議長 はい。

青山 青山です。この 11.5%以上という最終商品を、何か測定方法みたいなのを基準を作っていきますか。

村尾議長 そうですね。だいぶ前の回に川西さんをお願いして、どういった測定機械がいいのか、

青山 機械っていうか、例えば、非常に離水の多いお豆腐ですと、開封直後に測った場合と、5分お皿の上に置いて測ったときとか、全然もう、非常にいいものは離水少ないんですけども、凝固のあれで、最近の特に食塩が入って、展示会にじゃあ出品されたりとか、品評会に出品された商品っていうのはものすごい離水の多いものが多かったんですけどね。そういうものの測定方法が決まってないといかんのかなという。

村尾議長 表示基準で議論したときって、測定方法って、何か議論しました？

佐藤 いや、そこは議論しなかったですね。

村尾議長 ですよ。

佐藤 はい。

村尾議長 ですから、まあ開封して、どういうふうに、測定できるかっていうところですね。何分間放置したとか。

(間)

村尾議長 はい。

青山 前回行われた成分表の分析による食品分析センターは、開封後 30 秒間網の上に載せてっていう。

村尾議長 30 秒間。

高木 やっぱり、そういう規定があるんですか。

青山 そういう基準を作って全部をやってる、

村尾議長 おんなじ基準で測らないとですね。

高木 それはそうですね。

(間)

村尾議長 これは、じゃあ、今後表示基準を作っていくときに、議論をしてまいりたいと

思います。

(間)

村尾議長 はい、ありがとうございます。

(間)

村尾議長 はい、ここまでよろしいですか。それでは、次の議題に移りたいと思います。前回も少しふれさせていただいたんですが、原料原産地表示について、大きな動きがございましたので、それも含めてちょっと、皆様のご意見をいただきたいと思います。で、資料のほうはお手元に加工食品の原料原産地表示の検討についてということで、消費者庁の資料、それから、5名の委員の方から意見書が提出されましたので、それを検討して。それで、前回も説明をさせていただきましたが、これ、消費者庁の資料。この表示と義務づけということがあります。それで、原則としては、加工食品については、国内製造品の一部には原料原産地表示、輸入品には原産国名を表示するという事なんですけども、これは、現在議論されてるのは、その次のページですね。2 ページのところは 22 の食品群というところで、この中で豆腐は実は入ってないんですけども、いずれ、入ってくるであろうというふうに今、見られております。

(間)

村尾議長 それで、前回お話があったとおり、この義務化をする際にどういうふうな表示にするかというか、大原則としては国別重量順表示と。表示の仕方ですね。これが大原則だよということを、政府のほうはいつております。国別重量順表示ってどういうことかっていうと、例えば、アメリカ産を過去1年の使用実績ですね。その国の中のAという商品に対してアメリカ産を60%使いました。それから、カナダ産を39.99%ぐらい使いましたと。でも、その前に国産商品を製造するということがあつて、最初の豆乳とか国産のほうに入ってくるということなので、これも実際に含まれると思いますから、0.何%かを国産大豆が入りますよね、という製造実態があるとすると、これ国別重量順表示ということになると、アメリカ産、カナダ産、及び日本というふうに書かないといけない。これが大原則です。で、今、申し上げましたように豆腐屋さんというのは通常国産豆乳から製造を始めまして、それで、できるだけ歩留まりよくするために、

余らせないようにするんですけども、豆乳が若干余ってしまうと、これ捨てるのもったいないですから、アメリカ産のものに混ぜて、次の商品に移行するというのが、通常まあよくある製造方法なんですけども、この最初の何ショットにしか国産豆乳は混ざらない。残りの九十何%のものはアメリカ産、またはカナダ産しか使わないということであっても、今度の義務化表示では国産を使う可能性があるのであれば、それを表示しなさいということになって、そこに国産というものが入ってしまうんですね、3番目に。で、これが大原則で、それでもう一つは可能性表示というものがあって、これは国産が入るかもしれないし、入らないかもしれないというような場合ですね。この場合は、またはアメリカ産、または国産というようなかたち。それから、もっとどういいう大豆が入るか特定できない原材料の場合、調達が非常に難しくなる場合は、特例として大きく表示というのがありまして、これは輸入または国産という、まあ、輸入のものについてはあまり国名を表示しなくても、輸入ということで一くくりにしてもいいということで、要は大原則はあるんですけども、その例外の二つ、可能性表示と、大きく表示というもの、合わせて三つの表示の仕方が今回義務化に向けて採用されるというようなことになります。ただ、どういった基準で大きく表示にしていとかと。どういった基準で可能性表示にしていとかということは、まだ明確に示されていないので、そこで非常に皆さん戸惑っているというところです。それで、各委員からの意見書というのが出てるんで、これをご覧いただきたいんですけども。

(問)

村尾議長 まず、日本生協連さんですね。

(問)

村尾議長 これは原料原産地表示自体には、基本的には賛成してるんですけども、中間とりまとめの内容については、かなり危惧をしているというところですね。消費者とか事業者の双方にとってメリットはないんじゃないかということ、生協連さんはおっしゃっています。で、まず一番に検討の進め方が非常にまずいんじゃないかと。すべての加工食品を義務表示の対象とする方法、揺るぎない前提とする議論を進められたことに対して大変違和感があります。まあ、これが必ず

しも消費者の商品の選択に資するという事になってはないんではないか。要は義務化ということ的前提にするばかりに、表示の仕方というのが曖昧な方向にいつてしまって、誰でもができるような、曖昧な方向にいつてるんじゃないかということで、かえって消費者の商品の選択に資するという事からかけ離れていつてるんじゃないかというふうにおっしやっています。あと、誤認とか誤解を招くという。豆腐の例なんかそうですね。または国産なんて書いてしまうと、国産使ってないのに国産使ってるかのように表示されてしまうということで、そういった危惧もあります。あと、コストの問題ですね。あと、詳しくは。それから、あと、エイキャップといいまして、これ弊社も参加してるんですけど、エイキャップって、お客様センター、お客様相談センターみたいなものの全国組織ですね。ここが正式名称は公益社団法人消費者関連専門家会議ということですが、ここの意見としては、やはり消費者の疑問、不安や誤解を招く可能性があるんじゃないかと、かえって疑問が膨らんだり、不安を煽る可能性があるんじゃないか。あと、事業者の負担も増えるというようなことを理由として書いておられます。あと、細かい点。あと、日本チェーンストア協会。日本チェーンストア協会さんは、非常に強い語調で、食品表示基準として新たに規定することについて、反対しますということで、中間とりまとめの内容自体反対ですということです。で、あとは、チェーンストア協会さんの立場としての意見というものが全面に押し出されて書かれておりますけれども、やはり原料原産地を国別重量順表示等、書き方については、原産地情報についての誤認を招く恐れがあるんじゃないかということの検証が不足しているというようなことも指摘をされている。それから、あとは、この渡辺さんというのは、食品産業センターですね。食品産業センターの渡辺さん。これについても、すべてを義務化するというのは本当に必要なかどうかという、その義務化を前提に閣議決定をするという決め方にも問題があるんじゃないかというような決め方、話、議論のプロセスですね。が、あまりないというようなことを危惧されています。あとは、経過措置期間だとか、そういうものの心配等された、まあ、細かい技術論の指摘ですね。最後に日弁連さん。

(間)

村尾議長 日弁連さんの場合は、商品の特徴における原材料は商品名にかかわる商品については、重量割合にかかわらず当該材料の原産地等を記載すべきである等々書いてます。それから、例外の可能性表示とか、大きくり表示、これについてはもう反対だということです。辻褄が合わなくなるということですかね。

高木 消費者庁が進めとるわけでしょう。

村尾議長 まあ、こういったかたちですね。これ、大体 10 名ちょっと委員の方がいらしたと思うんですけど、その中の約半数、5 名の方がこういった、ほぼ反対というような意見が出てることから、今の原料原産地表示の義務化の方向については、この公正競争規約の中でも、これを追随するっていうのは、ちょっと難しいのかなというふうに私も考えております。で、昨日も実はご挨拶で、各省庁に全豆連さんとお話を伺ったんですけど、そのときにお話をしてて、消費者庁さんなんかは、私がお話ししたのは表示対策課ということで、この公正競争規約の窓口で、この原料原産地表示っていうのは規格ということでやってるんですけども、なかなかその情報を外に出さないらしいということで、消費者庁の中でも情報が流れてこないというようなことを、表示対策課の担当者も非常に危惧してたというか、困惑してる状況です。で、やはり各食品ごとにそれ以上の厳しい基準を設けるといふような対応をしないと、今の原料原産地表示では難しいんじゃないかなという、義務化で議論されてるのでは難しいんじゃないかなというようなことは、ちらっとおっしゃってた。それから、農水省さんと若干立ち話でこの話をしたんですけど、正直困惑してました、ですね。この議論がどういう方向でいっていかってっていうのは、ちょっとよくわからない。何か実際ちょっと誰が主導して、このような流れになってるかっていうところ、非常にわかりにくいところです。まだまだ方向性が定まっていない。ですから、まあポイントとしては、今ある豆腐と納豆に関する原料原産地表示のガイドラインというものが、今後この義務化の中でどういうふうな取り扱いになっていくのかということなんですけども、基本的には今のガイドラインで国産と称する場合は国産を 100%使用していないとだめということで、それ以外については国産という表記をしないということですね。ですから、まず義務化の中でも可能性表示だとか、国別重量順表示の中でも国産がほとんど使われないものについて

てはむしろ1%や2%国産使ってるからとって、国産という表記をさせないという方向のほうがいいのではないかなというところは、私の個人的な認識です。何か、皆さんからこれについて、ご意見ある方は。

青山 青山です。製造行程中で最初に委員長が説明したような、国産を作って、そのあとで輸入大豆やったときに、そこに国産が混じるというのが、どう表示するというのが、おかしいことだって、遺伝子組み換えの問題でも5%という大きな枠の中で対応してるんで、やってそこら辺の場合はパーセント、これ以上だとか、そういう基準が必要じゃないかなというように考えます。この中に、別に弁護士さんの方のほうは、上位二つが大多数であれば、そのあとは書かんでいいというようなこと、書いてありますけど、そういうようなことが必要かなと思います。

村尾議長 はい。そのほか、ございますか、原料原産地表示について。

織田 北米の場合はNAFTAでしたっけ。自由貿易競争になってるので、カナダとアメリカって、明確に分けられるものなんですかね。経験が少ないんで、ちょっとお話がわからない。

村尾議長 今日は大石さんいらっしゃらないですね。

織田 国内でよくある話ですけど、県の仲介場と、生産者の住所が違ってて、県産表示っていうの、非常にグレーになってる場合がありますして、多くのメーカーはそういった場合は、そこは使わないというふうに、というんですけど、カナダとアメリカも自由貿易協定が結ばれている状況の中で、圃場と集会場とかそこら辺の加工者との兼ね合いで、本当にそれをきっちりあまり書きすぎて、逆にその実態と違うじゃないかみたいな話が出てくることはないのかなとふと思ったんですが。

村尾議長 町田さんは、その辺はご存じないですか。

町田 OB いや、ちょっとわからないですね。恐らくカナダはカナダでアメリカはアメリカで分けられているとは思いますがね。例えば、カナダの生産者がやったものをアメリカの収穫業者が収穫するっていうことはないと思いますが、

村尾議長 弊社が契約栽培してるWFPっていうワールドワイドフード何とかという会社があるんですけど、そこはミシガン州にあるんですね。で、ミシガン、WFPじゃ

ないか。何かミシガン州にあるサプライヤーなんかは、カナダからも買ってる。カナダの農場とも契約をしてるんですけど、一応彼らの説明では、それは分けて分別して、

町田 OB カナダ産ということにしてますでしょ？

村尾議長 いうふうには、

町田 OB アメリカ産にはしませんよね。

村尾議長 はい、はい。

高木 まあ、結局両方ありなんですよ。で、結局今の段階では通関は、向こうはどこで、アメリカで来ていたのかカナダで来ていたのか、あたりが仕分けの基になってますね。だから、どちらも今は現実がありますよ。アメリカの農場のものをカナダから出てくる場合もあるし、逆もありますしね。だから、向こうの都合でいくと、どこの国から出荷したというあたりが意外と現実ですよ。

村尾議長 で、これ原料原産地の問題はちょっとこの公正競争規約の中で、これだけ取り上げても非常に時間かかる問題で、重たい話なんですけど、逆に全豆連さんとか日豆協さんのほうで、意見書を取りまとめるとかそういうご予定っていうのはいかがなものなんでしょう。これ、恐らく業界ごとに意見書を取りまとめないと、官庁ではまとめられないと私は思いますね。今までの議論の結果を見ると、もう官庁のまとめる機能が、

一同 (笑)

村尾議長 これ、オフレコでお願いします(笑)。ちょっと、限界がきてるのかなという気がしてならないですけど。

高木 いや、意外とそうだろうね。

村尾議長 ええ。

町田 OB 食品産業センターのこの原料原産地の表示制度の委員会があって、私も出てるんですけど、やっぱり業界ごとに、それぞれやらないと、加工食品全部一緒くたっていうとなかなか難しいんですよ。だから、やっぱり今おっしゃったように、業界ごとにやっぱり意見書を出して、その業界ごとにやっぱりこれは作るべきじゃないかなというふうに私は思ったんですけどね。

村尾議長 例えば、来年度の事業計画の中で、日豆協さんとか、全豆連さんのほうで、そ

れに対して業界の意見交換の場を設けるとか、そういうことはまだ予定されていないです？

町田 日豆協では前回の理事会でこれについて議論をしまして、一応今のところ、国別表示ということになってますけれども、可能性表示が最低のラインかなという意見になりました、この前は。ただ、その中でやっぱり議論になったのは、さっき村尾議長さんがおっしゃったように、切り替えのときのコンタミがありますよね。それをどうするかっていうのは、まだ議論の余地があるかなというところですよ。

村尾議長 そうなんです。実際切り替えのときなんか、弊社の例を取ると、最初の2パックや3パックは、明らかにこれ国産豆乳なんですけど、ほとんど（笑）。

一同 （笑）

町田 OB ありますよね。どっちかいうとね。

村尾議長 だけど、アメリカ産の豆乳に切り替わってるとすれば、国産ダイズのをそんなに混ぜ込むと、やっぱり歩留まりが落ちちゃうとか、価格が全然ダイズの価格と違っちゃうんで、利益に直結しますから、できるだけそういうことはないように生産コントロールはしてるんですけど、それでも数パックから数十パックはそうなっちゃうんですけど。それでも、確率からいうと、1万分の、多くの10とかで、1000分の1ぐらいまでの確率でしたから。そういうものに対してわざわざ国産というのを書くっていうのは。

町田 OB だから、今はほとんどもう無視して、みんな各メーカーやってると思うんですけど、仮にこれが義務化された場合に、ここだけの話だけど、タレコミがあった場合、どうするんだというような意見もこの前出たんですよ。

村尾議長 それ、意図せざる、意図せざるという用語があるんでしょうけど。あの、

町田 OB まあ、意図してやってるわけじゃないですけどね。

村尾議長 そうですよ。

町田 OB ええ。で、国産が入るわけですから、逆だったらまたちょっと問題が違いうでしょうけど、

一同 （笑）

村尾議長 みんなそう思ってるんだよね（笑）。有機の場合は、完全に切り分けて、そこ

でCIPを入れるんですけども、これは法律で定められてるので、しょうがないんですけど、国産がそこで混ぜてしまうことに対して、消費者は不利益をこうむるわけでもないですからね。かといって、そのために国産表示をしなきゃいけないっていうの、ナンセンスなんで。はい、どうぞ。

梅内 何か今の議論で、ちょっと否定的な雰囲気になってきたんで、一言申し上げたいと思いますけども、弊社の場合はこんにやくも納豆も製造してます。で、どちらも産地表示はしなきゃいけないんです。だから、そういった管理の中でやってくと、今、お豆腐の議論になってますが、お豆腐も全く問題ないなど。議長のおっしゃるショットの問題、ありますけれども、やっぱりこの前までに凝固剤の表示までお話、議論してきたんですけども、ここがみそだと思うんですね。ぜひやるべきだと思います。困難はいろいろあって、表示の仕方もいろいろあると思うんですけども、弊社の場合は、とうとう今年ぐらいで中国産の原料がすべて使われなくなります。この資料にもあったんですけども、この原料何だっていう問い合わせ、いっぱいあるんですね。中国って言った瞬間に、うそつきとかはつきり言われる場合もあります（笑）。表示もしてませんからうそもついてないんですけども、こういった問題っていうのは、やっぱりお客さんに直接伝わる話なんで、申し訳ないんですが、困難はあると思うんですが、豆腐の業界はやるべきだというふうに思います。

村尾議長 そうですね。やるべきだということは、恐らく皆さん、同じだと。やるべきではあるんですけども、今の中間とりまとめの内容が（笑）、

一同 （笑）

村尾議長 あまりにも優良誤認を与えるような、逆に。ですから、本当に国別重量順表示っていうのを、アメリカ産もカナダ産も使ってるのであれば、実績に基づいてやるんですけども、そこに国産のものがそういった製造の都合で入ってしまうからといって、国産ということを書く必要はないんじゃないかというね。それは、別に消費者に伝えないからといって隠してるわけでも何でもなくて、かえって優良誤認を招かないための、好意的な意思に基づくものであるということからいうと、すべて厳密に国別重量順表示ということをする必要はないんじゃないかということですよ。ぜひ、これは業界団体にちょっと考えていただいて、

恐らく来年度ですね。この議論、さらに窮してくるのではないかなというので、各業界団体に、多分農水省あたりからくるんじゃないですかね。業界団体の意見をまとめるように。

橋本 OB よろしいですか。

村尾議長 はい。

橋本 OB 現状はやはり豆腐については、ガイドラインございますけどね。で、これがきちっとやはり順守されているかどうかっていうのが、今までこういったこともチェックもしたこともなければ、皆それぞれ事業者のいわゆる自主性じゃないんですけども、そういうふうになんて任せられてるわけですよ。で、私がちょっと思うに、やはり消費者の立場からちょっと危惧するのは、やたら国産というのは、非常に表示が多い気がするんですよ。そうでもないんですかね。だから、国産ってやっぱりある一定の量しか取れないわけですから、

村尾議長 積極的に加工して、

橋本 OB こんなに国産があるのっていうふうな、そういう何か消費者の方にはちょっと、何か疑問じゃないけども、そういうふうに思ってる方も結構いらっしゃると思うんですよ。だから、今のガイドライン自体もなかなか守られてないというふうには私は思ってるんですけど。だから、それが義務化になったとしても、結局それは本当の実効性が担保できない。だから、義務化になってしまえば、それはそれに対応するしかないんですけども、何とかやはりこのガイドラインの時代を長く引っ張ってくじゃないけども、そういうこともやはり考えざるを得ないのかなというふうには、ちょっと個人的には思ってる。

村尾議長 そうですね。現時点では、今おっしゃったガイドラインを、ちょっと基準として重視するということを、この公正競争規約には書いてるわけですね。で、今度の義務化の場合は、今あるガイドラインよりも一部表示が後退してしまうというか、より消費者に正確な情報が伝えられない危惧があって、そこについてはどちらを選択するかっていうのは、公正競争規約の中では考えていくべきかなというふうに。ただ、やっぱりガイドラインを守られてない現状を考えると、最低でもガイドラインをしっかり守るというようなことを、この公正競争規約の中で義務化していくべきかなと思います。ほかにもございますか、原料原産地

表示について。よろしいですか、はい。それでは、一旦休憩に入りたいと思います。

(休憩)

村尾議長 後半は、今度の1月27日、それから2月の13日に予定しております。この景表法及び豆腐公正競争規約の説明会に関する話題でございます。で、昨日、消費者庁行ってきて、ぶっちゃけ事前相談というのは、今、私は行ってるつもりでいたんですけども。その事前相談が終わって、規約の内容が大体、途中まとめ、まとまったというふうに判断したら表示連絡会を開きます。表示連絡会というのは消費者団体ですとか、有識者の皆さんで、集まっていたいでやる。そこで、いろんな議論を、議論とかご意見をいただく機会なんですけど。その表示連絡会にいくまでの事前相談ってどっから始まるんですかっていうことを消費者庁から聞いたんですよ。今は事前相談なんですかって言うと、いや、違いますとおっしゃるんですね。で、じゃあ、事前相談ってどっからですかって言うと、業界の少なくとも過半数の方が、この規約を行うことに賛成をしてるということが明らかになってからが事前相談ですって。

一同 (笑)

村尾議長 だから、今の段階は事事前相談の段階で(笑)、

町田 OB 過半数っていうのは、それは業者の数ですか。

村尾議長 いや、業者の数と、あとはシェア。で、この2点を重視するんで、必ずしも厳密に過半数以上じゃないといけないとは申しませんがとはおっしゃってましたが。事業所統計なんかでいくと7500の、ね、製造許可の事業所があるわけですから、その過半数とかいったら大変なことになってしまうので(笑)、何をもって過半数とするかっていうところなんですけど。ということでしたので、今回の説明会というのは一つの大きな試金石になりますし、今後はその規約の内容を詰めていくということももちろん大事なんですけども、業界内の皆さん、できるだけ公正取引協議会に参加をしていただくと。参加の意思を示していただくということが今後、大事なことになるので。この委員会も、今後はロ

ビー活動（笑）、力をいれていくということにならざるを得ないと考えているところ。それで、今度の説明会なんです、こちらの資料にも、お手元の資料にもありますとおり、1月27日に月島社会教育会館ホール。これは240名収容のところなんです。それから2月13日にはメルパルク京都というところで、これはマックス100名ぐらいのところなんですけれども、そういった会場を設けさせていただいて開催していきたいと。で、いずれも受付開始は1時15分ということで開始をしたいと。それから司会進行は、ここに案として書いてますけど、東京開催のほうは、町田専務にお願いしたいと思います。それから、京都開催のほうは橋本専務にお願いしたいと思います。よろしいでしょうか。

橋本 OB はい。

村尾議長 はい。よろしくお願いします。で、前説の部分とか、せりふについてはまたお話を詰めていきたいと思います。で、スケジュール的には14時に開会挨拶として、全豆連さんのほうから齊藤会長、それから日豆協のほうからは棚橋会長のほうにそれぞれご挨拶をいただきまして、14時10分から、第1部というかたちで景品表示法の概要並びに課徴金制度等についてということで、これは東京、京都両方ですね、消費者庁のほうから協議会参加の猪又課長補佐が多くの資料をきつとくださると思います。今日、資料つけようかと思ったんだけど、消費者庁の資料、非常に分量が多かったもんですから（笑）、あえてつけてはおりません。3部構成ぐらいで、ものすごい分厚い資料、2時間で終わらないんじゃないかなみたいな資料でございますけれども、うまくまとめてお話をさせていただいて、大体1時間ぐらいで質疑応答を含めてお話を伺います。第2部が15時10分、10分休憩したあとに開始するということになってますけれども。今、どなたかというのは決まってないんですが、一応豆腐議連さんのほうから1名ご挨拶というか、かけつけで、ご登壇いただくようなことも考えております。そのあと、委員の皆様にはご登壇いただきたいと思っておりますので、当日お越しいただいた方をご紹介しますんですが。ちょっと今の皆さんの予定を再度確認をさせていただきたいです。東京開催にご出席くださるという方は？それから京都開催のほうでご出席くださる方？それから、川田さんは？

川田 一応大丈夫。

村尾議長 京都？京都のほうね。

川田 はい。何とか時間取れそうなので。

村尾議長 はい。そしたら一応、それでもう確定しますね。

川田 はい。

(間)

村尾議長 はい。じゃあ、東京開催が委員の方6名。それから京都開催が4名ということでお願いします。それで各委員の紹介をしたあと、私のほうから、講演っていうふうにありますけど、説明ですね。公正競争規約設定委員会の進捗だとか、その前に意義をしっかりしたいと思いますけども。で、質疑応答があって終了という感じですけども、アンケートというのも用意しています。それで現在の出席状況なんですけど、これ全豆連、相原さんのほう取りまとめられていますので、今の出席状況についてちょっとご報告をお願いします。

相原 OB はい。昨日現在の参加者の、これは正式に申し込みがあった皆様を載せてあります。そこにはこの委員の皆様、あるいは、当方の役員さんであるとか、まだまだ掲載がございませんが。それから、都道府県の組合単位に関しましては取りまとめを強く要請をしておりますので、これから上がってくるものと思われれます。で、今現在、東日本東京都全豆連につきましては89名。それから京都につきましては47名となっています。ご参加のご要請につき皆様方よろしく願いを申し上げます。以上です。

村尾議長 はい。ありがとうございます。それで東京がまだまだ余裕があるんですね。今んとこ90名ぐらいですから、140名入る会場ですからね、まだ50名ぶん余裕あるんですけども。

(間)

相原 OB それから議長、

村尾議長 はい。

相原 OB ご参加者につきましては、豆腐の業界の会合っていうのは、これはいつもパターンですけど、ぎりぎりになんないと参加者集まってこないっていうこともありまして、

村尾議長 そりゃそうなんですけどね（笑）。

相原 OB で、もう本当にひどい、ぎりぎりのところまでいかないと、数が集まってこないってこともあります。組合に関しては取りまとめをお願いをしているところなんです。電話での参加についてのご連絡をいただくことがありますので、その際には、当日まで受けつけますというふうに申し上げてあります。事前受付がないと参加ができないということではありません。当日は申し込みはなく、ご参加いただくことも可能ですので、こぞってお誘い合わせのうえご参加くださいと、このようにお話をさせていただいております。できましたら委員の皆様お早めにお返事のほうをよろしく願いいたします。

村尾議長 はい。

（間）

村尾議長 川西さん。これざっと見ていただいて、首都圏で主要なメーカーさん。

川西 OB かなり皆さんから問い合わせがあって、出てくださってという話はしてるんですけども、ちょっと名簿での照らし合わせはしてないんですけども。

村尾議長 あと、日本豆腐協会さんのほうでは何か会員の方への働きかけというのは？

町田 OB いや、全豆連さんで送っていただいたんで、特にはしてませんけど。ちょっと参加が悪いようなんで、もう一回声はかけてみます。

村尾議長 17日の催しのときにもぜひお声かけをいただければと思いますので。

（間）

村尾議長 中部はどうですか、高木さん。

高木 いや、今、これから声かけないと。これ今、見て、こうやって、だあれも来とらへんで、こらだめだと、

一同 （笑）

高木 もう強制的に（笑）、5、6社は連れてきますわ、んなもなあ。

村尾議長 ね。D社さんとかがね。G社さんだとか、W社さんもありますね。

高木 そう。

町田 OB あ、K社さんも入ってませんね。

村尾議長 K社さん。

高木 いや、誰も入ってないわ、これ。（笑）。だめだこりゃ。

(間)

村尾議長 佐藤さん、アサヒコさんにもぜひ(笑)。応じていただいて(笑)。京都でも構わないですよ。

川田 東京は若手が何人か、

村尾議長 そうですか。ありがとうございます。

川田 ちょこちょこ、当日まで、多分、大丈夫だからとは言ってるので。

村尾議長 ぜひぜひ。東京の重鎮の方がいないので。

一同 (笑)

(間)

村尾議長 もうひと頑張りぐらい必要ですね、これ。ここで会場がすかすかですと、消費者庁の方も何だこんなもんかっていう、まだ事前相談は、早いなあ(笑)、な感じになっちゃいますので。

村尾議長 動員をかける(笑)。

一同 (笑)

村尾議長 やっぱりアンケートを取る関係上、できるだけ事業者さんが。M社さんは、全豆連のほうがダイレクトメールを6事業所か7事業所に送ってる(笑)、みたいですけど。

青山 あと、A社さんも。

村尾議長 A社さんは来そうになかったですね。

青山 (笑)

村尾議長 お誘いはしたんですけど。

村尾議長 出席状況に関しては今こういうこと。当日しゃべる内容なんですけど、まだちょっとこれ未完成です。まずは規約の中身そのものより、規約を作る目的ということをしっかりご理解をいただきたいなというふうに思います。それで、今、農水省なんかに結構問い合わせもきてるらしいんですけど、何で今、規約作んなきゃいけないんだっていうようなご意見も結構あるというふうに聞いていますので、じゃあ、規約というものはどういうもので、どういう目的で作られるものかっていうのをしっかりご認識いただきたい。最初のページ、1枚目めくっていただいたところに書いてあるんですけども、皆さんの卑近な例としてこ

ういうことがあるんじゃないかなあと。これ、左側、流通バイヤーさんなんですけども、PB豆腐の仕様を輸入ダイズから国産ダイズに変更すると。については、価格は据え置きだ、各社検討のうえ回答してくださいっていう卑近な例はよくありますね？皆さん。（笑）。で、こういうときに、事業者さんどういうふうに考えるかという、A社、B社、C社、各社、考えが浮かんてる。A社の場合は、こんなのはもう無茶な要求だと。残念けども断るしかないなと、正直にできないものはできない、ということで、お断りしようというのがA社です。B社は、難しいけど何とか値上げをお願いするとか、硬軟織り交ぜて何とかつないでいきたいなと、多少価格も下げるけども、ほかの部分で何とか、ちょっと新商品も入れてもらうとか、何かそういうことを硬軟織り交ぜてお願いしてみようかなというのがB社。それからC社ははっきりしてますね。味落ちちゃうけど、豆乳濃度下げるかと。これでコスト下げて何とか対応しようというのがC社です。で、問題は、今の法律に照らし合わせると別にどの会社も間違っただけではない。けども、消費者の目線からすると、C社は大豆固形分を下げて味を落としちゃう、というのが、消費者からはわからないうちにやられてるわけですね。じゃあ国産ダイズに変わったよ、ここの流通のPBが国産ダイズに変わったよ、前よりよくなってるじゃないというふうに消費者は実は思いがちなんですけども、実は大豆固形分を落としてコストを合わせてたっていうと、これ、よくなったのか悪くなったのかってよくわからない。ってことが実際には起こってるんだけど、消費者からはこういった実態は知る由もないということが。こういうことを未然に防ぐために、今の規約では大豆固形分の濃度というのを豆腐の定義の中に設けてるわけですね。そうすることによって、流通から、小売りから要請があったときに、大豆固形分を下げるともうこれは豆腐じゃなくて、調整豆腐の部類に入る。じゃあこういう提案はおのずとできないですよ。事業者にとっては裁量の範囲っていうのは狭くなるんですけど、それをきちんとした基準の中で対応すれば、狭くなって当然のことで、できないものはできないということを規約に基づいて明確に言えるというような基準ができるわけですね。ですから、無意味な価格競争の元凶にもなってるということですね、こういうことが。大豆固形分をメーカーの裁量で簡単にコントロー

ルできるということは、無意味な価格競争の元凶にもなるので、こういうことを一つ予防しますよというような目的でこれを入れる。ちょっと話の持っていく方だとか、そういうものについてはもう少し話し合いをしたい。それから、次のページにいきます。これは豆腐品評会のお話ししたんですが、塩の問題ですね。凝固剤メーカーさんのほうで調合したものについては、今は凝固剤として塩化マグネシウム含有物としてSDSなんかには書かれてるという例が実際にありました。一方で、豆腐メーカーさんのほうで食塩、混ぜた場合は食塩と凝固剤と別に表示する。で、この食塩相当量としては全く変わらないですね。こういったものが実際には、表示としては違うんだけど、消費者の方にはわからないということですし、品評会なんかをやると、この左側のものは品評会にエントリー可能なんですね。で、右っかわのものはこれはエントリーできない。今の品評会の規定だとそうなる。ダブルスタンダードが業界の中でできてしまう、こういうものをよりわかりやすくしましょうという、これも一つの例ですね。

(問)

村尾議長 要は、大豆の違いですとか、豆乳濃度の違い、凝固剤の違い、作り方の違い、価格が違う、価値が違う、こういったものが。牛乳であれば明確な、無脂乳固形分ですとか無脂肪分という違いというものがあるんですけども、豆腐の場合はない。これでお客さんに伝わってると言えるのだろうかというところですね。こういうところに皆さんに気づいていただきたいということです。その次のページが、今、最低限の表示方法ね。大豆と凝固剤とだけ書いてしまいがちなんですよね。豆腐の表示が終わってしまうというところで、本当に正確な情報がこれで消費者に伝わってるのかどうかと。消費者の自由な選択に資するということでは、もう全く、今、豆腐業界として対応できてないんじゃないか、いうことを皆さんにご認識いただく。あとは、公正競争規約とは何ぞやというところで、中には法律があるから、法律どおりやればいいじゃないかとおっしゃる方もいらっしゃるんで、そうではなくて、食品表示法という国が決める法律というのは、多くの食品に共通したことしか決めません。個別のことについては各業界で決めてくださいよということで公正競争規約というのが、その一つ

の表示ルールを決める制度としてあるということですね。じゃあ、誰のための規約かというところでは、一番は一般消費者のためですよ。自主的かつ合理的な商品選択の機会の確保という、消費者の選択機会を増やすとともに、不当表示とか、優良誤認っていうのを防止すると。あとは、流通事業者さんだとか、仕入れ業者さんのほうも適正表示によるコンプライアンスの確保を図る、商品価値の確保、というような側面もありますし、われわれ豆腐事業者自身にとっても公平で公正な競争環境の確保だとか、コンプライアンスにおける信頼の確保と、業界全体の底上げになるということですね。で、対象となる豆腐事業者とは。これ、熊本のときに、質問形式で皆さんに手挙げてもらったりしたんですけども、この五つの要件を満たせば満たすほど必要が高くなる、ということで。町店さんでも、だんだん下にいくほど必要性は増えていきますよ、と。あと、公正競争規約で何が変わるのかということで、一番はやはり消費者の皆さんに豆腐の違いを正しく知ってもらえる、大豆固形分が違うということだとか、豆腐の種類ですね。カテゴリーのこういうふうが違うんだ、凝固剤がこういうふうが違うんだ、消泡剤を使っているのか使っていないのか、こういった情報が正しく消費者の方に伝わる。それから、消費者の目的において豆腐を選ぶ。情報が正確に伝わるということは、選択の幅が広がるということですから。あと、豆腐のカテゴリーが増えて、棚や市場が増える。今度は豆腐のカテゴリーが豆腐だけじゃなくて、調整豆腐、加工豆腐ということで、明確にカテゴライズされているので、そういったことによって、棚の広がりというのも期待できるんじゃないかということです。あと、伝統的な豆腐と、新しい豆腐、商品の違いによる事業者間のすみ分け、無理な価格競争がなくなるような環境には進んでいくんじゃないかということです。あと、国際的なコーデックス等の基準に対しても、こういう規約があれば対応できる、ということです。あと、この次に関しては、前半部分で消費者庁の方が詳しくお話くださるんですけど、やはり大きなところとしては平成28年から課徴金制度が導入されたっていうことで、公正取引協議会に入って、公正競争規約を順守していれば、消費者庁ですとか公正取引協議会から一発で課徴金を課せられるということはないわけですね。この猶予保留とか、猶予期間。でも、この取引協議会に入っていない場合に、不

当表示をしてしまったということになると、これはもう問答無用で課徴金が課せられるという対象になりますから、かなり公正競争規約を遵守するということに対するメリットが出てくると。で、最後、この意義をまとめております。豆腐の価値を根底として、無意味な価格競争により事業者が自ら豆腐の価格を下げている事業者の減少によって、活性化が進み、業界の体制が失われつつある、だからこそ私たちは消費者に豆腐の価値を正しく伝え、事業者同士が公平、公正に切磋琢磨できるためのルールを、私たち豆腐事業者自ら作らなければならないということで、ご参加の皆さんに、ぜひ参加していただきたいということを書いています。あとは、委員の方の紹介ですとか、今までの会議の状況、あと、情報公開として全豆連さんのホームページ、日豆協のホームページでも議事録等を紹介していますよというところですね。それから、あと、委員会審議の資料としては豆腐の定義の説明。それから、豆腐の定義と併せて一つ例に出してるのは、豆腐市場の拡大ということで、豆腐市場を牽引してるのは調整豆腐。実は無調整豆乳じゃなくて、調整豆乳のほうが市場を牽引してるんですよというグラフがありますので、一応、豆腐も従来の概念に縛られているんじゃないかと、白物の豆腐だけじゃなくて、調整豆腐、加工豆腐で市場を拡大していつてはどうかというような問題提起もしております。それから、その次が必要表示事項ですね。実際にはこういった表示の負担がどれくらい増えるのかって、皆さん関心持っておられると思いますので、ここでポイントについて解説しております。大豆固形分の表示義務とか、凝固剤ですね。物質名表示併記の義務化。あと、硫酸カルシウムの場合はすまし粉ですね。消泡剤では、これちょっと直さんといけないですけど、消泡剤については消泡剤使用の有無というのを表示するのが義務化なんですね、今の議論だと。等々、書いてあります。あと、特定事項ですね。濃度の強調、手づくり、生豆腐、新穀、新大豆などの表示の基準の明確化。それから最後に不当表示。ちょっと7番目のところは原料原産地にかかってくるので、どういう表記にするかっていうのは、ちょっと議論しないと。まだデザインはできてませんが、公正マークというものを商品の場合にはつけますと。それから、店舗小売りをされてる町店さんなんかについては店舗にステッカーを貼っていただくとかですね。実際に規約ができた場合

にシンボライズされるかなというようなイメージでデザインしていただきたいなという。あとは、スケジュールです。スケジュールをちょっと直さなきゃいけないんですけども、この辺を整理して、一応全体の流れとしてはこういったことで考えてるんですけど、もっとこういうことを入れたほうがいいんじゃないかとかいう何かご意見いただけましたら伺いたいと思います。

棚橋 いいですか。

村尾議長 はい。

棚橋 棚橋食品の棚橋です。日本豆腐協会のほうでこの議論になるとき、先ほど、理事長のほうからも少しありましたけれども、なぜ今これ作んなきゃいけないんだと、今までどおりでいいじゃないかっていう声がやはり多いんですね。そのときに私が説明するのは、こういう人にこういうふうに言ったほうがいいよって話じゃないんですけど、消費者庁のお役人さんも来られるところであんまり政治家のことをしゃべっちゃいかんのかもしれんのですけれども。そもそもこれやった理由の一つに、日本としての、日本食を海外へ波及していくという政策の中で、この豆腐というものの基準が日本になくて、なおかつ、コーデックス等で、かつて、10年か15年ほど前の話かもしれませんが、例えば豆腐という名称に対して、DOFUのドーフだとか、DOBUのドーブだとかっていうことが、韓国や中国から、名称の変更、コーデックスで豆腐というものを規定し直すっていうような圧力がかったことがありましたけれども。そういったことで、日本が日本食文化を外へ持っていくときに、ある一つの業界としての豆腐というものに、国内の基準がないということが、コーデックスや、あるいは海外に向けて豆腐というのも説明する、あるいは規定をしていくときに、非常に弱い立場に今後立たされてくるっていうようなことが、当時の林大臣からあったって話を伺いました。その話をしますと、割とすんと腹に落としてくれるんですよ。ああ、そういうことがあったのかと。だから、なかなか政治家からこう言われてどうのこうのって話をしちゃうと省庁の方に迷惑かもしれないんで、やはりわれわれが今後も海外の市場も見たときに、丸裸で国外へ出ていくよりはやっぱりきちんとルール化したものを持って出ていくべきだし、これが最終的に日本の豆腐文化というものをきちっと海外へ伝えていくことの最

低限の基準になるんじゃないかっていうようなことの一つの、なぜ今作らなければいけないのかということに対しては、今、日本の国として、あるいは、食がユネスコの文化遺産になったりとか、日本がこれからどんどん食文化を海外へ発信していこうとするときに、その一翼を豆腐業界として担うんだっていうような、そういうことも理由としてあってもいいのかなという気がしますことと、それから、あんまりスーパーさんとのやり取りの話で価格のどうのこうのっていうのは、本来はもともと2、3年前にそういう話を確か村尾議長も陳情した、とにかく業界をきちっと守っていくためにこういうことが必要だっていう会話はした覚えがあるんですけども、しかしそれを言うよりは、やはり豆腐の文化というもの、われわれが豆腐の文化や市場の中でなりわいとさしていただいているというものの、やはりきちっとした業界、将来にわたっての業界の健全性というものを守るんだと。そのうえにおいて、われわれが今後も生活をしていける、あるいは業界に携わるものが幸福を追求していけるというふうな、そういう大義といいますか、それが先ほど議長も説明されておった、知らない間に自分たちの都合でお客様に不利益を与えるがために豆腐の価値がだんだん、自分自ら下げていて、われわれが住むべき市場や環境を汚濁していつているっていいですかね。そういうような、あんまり直接的にわれわれの利益だったり何であつたりということよりは、大きな大義を一つ持つてくることがあつていいのかなっていう気はいたします。それと、もっと現実論の話、申し上げると、さっき前半のときに最後にお話しすべきだったのかもしれないんですけども、今回の参加を要請してる方たちの中にも、例えば、凝固剤については非常に細かく物質名を要求してるのに、なぜ消泡剤については追求しないのかと。そこに論理的な説明の欠如があるんじゃないかということをおっしゃることと、それから、そうやって曖昧にしているのに消泡剤使ってないって書いちゃいけないのはどういうわけだと。それは理不尽じゃないかと。きちっと書いてくれてれば、ないことに対しての有位性が保てるけども、そこを曖昧にしてるから、消泡剤使ってませんよと堂々と書きたいのに、それが一つの、優位性をパッケージに表現できるのにそれを書かしてもらえないんだつたら参加しないというような意見もあつたりとか、いうことがあつたことも、ちょっと当日出てこられ

るかどうかわかりませんが、そういう意見がありますということで、紹介しておきたいと思います。以上です。佐藤さん、それぐらいだったっけ？

佐藤 それとあと、ソフト豆腐。ソフト木綿豆腐。

棚橋 ああ、そっか。

佐藤 九州地区についてはソフト木綿豆腐っていう名称が一般的ではなく、ソフト豆腐っていう名称を使うので、これがソフト木綿豆腐というかたちになってしまうと非常に消費者のほうで混乱するんじゃないか。

(間)

村尾議長 それはソフト豆腐っていうのは木綿なんですか、絹ごしなんですか。

佐藤 いわゆるここで規定するソフト木綿、カテゴライズしたソフト木綿の製法のものが、九州地区ではソフト豆腐です。

村尾議長 ああ。現時点ではソフト豆腐。

佐藤 寄せ豆腐、おぼろ豆腐っておんなじようなかたちで、別の名称っていうかたちであったほうがかもしれない。

村尾議長 ソフト木綿イコールソフト豆腐。

佐藤 そうですね。

棚橋 括弧書きするのか。

佐藤 するのかですよ。

村尾議長 ソフト豆腐っていう表示、一括表示のところだけソフト木綿という表示をするとか、運用の仕方はいくらでもあると思います。

棚橋 割と日豆協の中ではそういう具体的なことだとか、あるいは、冒頭に申し上げたような、林さんからこういうのがあって、やはり確かに世界へ出てく、ちょっとそれはコーデックスとのやり取りの中で、非常に今、輸出関連において、想定されるんで、こういう要請を受けてやり始めたんだよっていう話をする、割とすんと、そういう裏があったのねって。だったらむげに反対はしないけど、でもこういうとこ何とかしてよっていう論点変わってきてるんで。

川西 OB すいません。

村尾議長 はい。

川西 OB 今の棚橋委員の話で、誰かから要請があったっていうよりは、誰かに何かをお

願いするときに、お豆腐の定義とかいうものが確固たるものがない状態で何か協力をお願いするとか、何かをしてもらおうとかっていったときに、業界として非常に、もともと公正競争規約がないほうが不自然なぐらいの伝統がある、世の中的に趣のある食品にもかかわらず、今までそういったことがなかったっていうことのほうが、ほかの業界と比べてもおかしいんだと。だから、これを機会にやはりこういう、先ほど話があったように、海外でも出ていこうとしてるような豆腐だから、ここでこういったことを決めたいんだというかたちのほうが。例えば、林さんを例に挙げると、林さんに相談したときの、例えば、木綿豆腐って何なんだよ？って聞かれたときに明確に定義されてないわけですよ、まず。一般的にはあるだろうけど。そのこと自体がやっぱ問題なんだという指摘を受けたということはいいんでしょうけど、だから作れよって言われたっていうのも、今さら、ものすごい恥ずかしいことだと思うんですよね、業界としては。豆乳の業界なんかは持ってらっしゃるわけだし、規定を。ですから、ないのを恥ずかしいことだというぐらいの気持ちでいかないと追いつけないんじゃないか。

村尾議長 そういう論点は必要でしょうね。規約がないことイコール消費者に正直に向き合っていないというね。

川西 OB そんな感じでいったほうが、農産物みたいな扱いになっちゃってるような気がするんですよね。僕は、何でこういったものが伝統食品の豆腐になかったのかっていうと、どっちかっつうと、農産物加工品みたいな感じであったのかなと。地方色も強いし、地域色も強いしっていうことであまり定義をしていかなかったんじゃないかなと思うんですよね。だけど、こんにち、本当に流通さんも大きくなったし、メーカーさんも大きくなって以上は、やはりこういったものがぜひとも必要なわけであって、まあそのあとのことはこの辺に書いてあるとおりだと思うんですけど。

村尾議長 はい、ありがとうございます。さっき、凝固剤については、表示基準を細かく規定して、消泡剤についてはそうじゃないとかっていうのは議論の流れがわかんないとなかなか説明できないと思うんですけども。

棚橋 まあまあ、そうです。われわれは長い議論の中で、流れでやってきてるんで、

結局そこで落ち着いたんですけれども（笑）、そうじゃない人たちにとってみれば、これどうなってるの、こっちとこっちの添加物は書かなくていいとかとかね。そういったところを引っかかってこられて、ほかが全部要らない、要らないって話になるのはもったいない話なんで、ちょっとそこのところ、念頭に置いといたほうがいいかなということで、今日はお話をしています。

村尾議長 ほかにございますか。

（間）

齋藤 OB いいですか。

村尾議長 はい。

齋藤 OB 消費者のほうから見ますと、非常に今豆腐の種類が豊富になったでしょ。そうすると、どれが本当の豆腐なんか、どれがどうなってるのかいう、そのことが非常にわかりにくいということで、この規約はできたのですよっていう話、しましたら、非常にいいことじゃない、われわれ買うほうにしても、高いんだから、安いんだから、いろいろあるから、その用途に応じて使い分けできるという。それ、消費者の目線からいうと、言うていただける方々が選択できると。例えば、柔らかい豆腐はもうみそ汁に使えばいいし、やっこで食べるのはちょっと高いものを買うという、それやっぱり、これからの時代はそういう多種多様な時代が変わってきとるもんですから、非常にこういう規約はもう、規約はもう僕はもう本当に来た時から、全豆連入ったなりから何とかしようというふうに言ってやっとなったやつなんですけども、ようやく村尾議長さんにやっていただいて、本当に感謝しておるわけなんで。で、また消費者の方々もぜひこれはやっていただきたいという要望は非常に多いんですんで、まあ、本当に一緒になって、これ作り上げればいいなというふうに思っております。以上です。

村尾議長 豆腐の値段の違いだとか要素の違いってというのは、消費者にわかりやすくするような話で。

（間）

村尾議長 ほかに、ほかに何かアドバイスみたいなので。

川田 じゃあ、よろしいでしょうか。

村尾議長 はい、どうぞ。

川田 東京の川田です。東京都の特にベテランさんのほうから、意外と見てる人は見てる人で食塩の量とか、今、自分でやってるのどうかなみたい。まあ、若手の方は理解してるのであれなんですけども、そこら辺の、全然実はそうではないということと、本当にもう、ただ定めただけで、不当廉売とか、不正のために定めただけで、普段どおりお豆腐作っていただいて構いませんよというのを、もうちょっと説明というか、補足を入れたほうが、もしかしたら、特にうちの東京都の組合の理事の面々は理解していただくとは思いますが、

村尾議長 事業者さんの負担がそんな大きく増えるわけではない内容みたいな感じなんですかね（笑）。

川田 不安っていう、そうですね。

村尾議長 難しいな（笑）。

川田 あんまり正直いい顔しないんですよ、理事面々が。

（間）

川田 青年部とか別の東京都内のほかの支部の若手とかは理解示してくれて、枠組み作ってちゃんと型枠作ってもらってやったほうが、それはまあ全然こちらとしてはうまく差別化できるから、むしろブランド化しやすくて、こっちとしてはありがたいみたいな意見もいただいているぐらいなんですけども、どうも東京都の理事面々があんまりいい顔をされてないのが現状、ちょっとまだマイナスイメージを持たれてる方がほとんどとっていただいても構わないぐらいの。

村尾議長 そんな細かいこと決められてもよくわかんねえよと、

川田 そうですね。

村尾議長 そういう感じですかね。

一同 （笑）

川田 まさにそんな感じ（笑）、なんですね。一応意見を伺っていると。

青山 具体的にこういうジレンマがあったりだとか（？）。

川田 そうですね。で、そうではないとは一応説明は、させていただいてるんですけども、どうも難しく考えて、マイナス方向に考えてしまうのが多い方、多いので、正直な話。そこはもうちょっと、全然説明としては全然思い浮かばないですけども、まあ、型枠を決めるというだけで、もう普段どおり変わらないとい

うのは、補足でつけ加えていただくと、もしかしたら。

村尾議長 豆腐の作り方自体は変わるわけではないというような。

川田 そうです、そうです。

村尾議長 やっぱり、やっていただくことは実際増える部分もあるのかな。

川田 一応、まだ包装、包材使ってないところは、あるはあります。それは全然対応はちゃんとしているとは、説明はさせてはいただいているんですけども、どうもいかんせんマイナス方向に持っていきたがりなのか、ちょっと悪い方向に考えてしまう方がそこそこいますので、それもサポートして、サポートする役目もわれわれの役目のはずですので、あと、僕のほうでもいろいろとは手は打ってまますけども、全体説明でも恐らくそういうのは出てくると思いますので、

村尾議長 昨日消費者庁さんから貴重なお話いただいたんですけども、どこの業界っていうふうに具体的にはおっしゃらなかったんですけど、非食品業界で 4000 事業者さんぐらいある業界ですね。やっぱり、この規約を改正しようというような動きがあって、そのときに新しい規約っていうの、その従来のモデル、かなり踏み込んだ細かい内容となっているので、ということなんですね。で、その業界がどうしてるかという、規約を決める前段階、こうして議論してる段階のところで、1回事業者さんでその表示の仕方なんかの練習をしてみましよう。実際にどういうふうな表示の仕方になるかって、その事業者さんはパッケージなんで店頭でやられる方が多い事業者さんだということなので、そんなに金型作ったりだとか、判を作ったりしなくても、練習ができるわけですね。店頭表示を変えるだけで。それで、そういう練習を積んで、不具合があるかどうかというのを見極めてから規約を制定しましようっていうようなことをやってる業界もありますよっていうような話もあったので、実際にそういう体験をされてみて、やれば、だんだん規約自体なじんでいただけるのかなというような気も、私なりにですけどね。だから、まあ豆腐の場合も当然移行措置期間みたいなものを入れて、その期間に慣れていただくっていうようなことは、当然、説明の中で入れようかなと思ってます。

川田 一応、今月 25 日でしたっけ。理事会に、審議。同じ日でしたっけ。

青山 説明会と？

川田 東京都の理事会っていつでしたっけ。そうすると、前日か前々日ぐらい前に理事会があったはずですので、もう一回、はい。声かけをして、まだ全然理事の面々、まだ3分の2に満たないぐらいなので、この人数は。そうですね。もう一回声かけして、何とか、とりあえず全員参加はさせたいので。青年部のほうは僕のほうで調整はしてますので、

村尾議長 青山さん。普通の豆腐作りしてれば、そんな大きな問題はないと思うんですね、この規約、今の作ってる内容ではですね。で、特別に何か食塩を余分に入れてるとか、濃いだとか、そういうのをうたってるような場合は、ちょっとめんどくさくなるかもしれない。従来の豆腐の範疇からはずれるっていうことになってくるんですけども、普通の豆腐作りしてれば、大体豆腐っていう、非常に当初の考え方比べるとだいぶレベルが下がってる感じするんで。

一同 (笑)

村尾議長 お願いいたします。

高木 そのとおりだわ(笑)。

一同 (笑)

村尾議長 で、実際ここで議論してる人はおわかりだと思うんですけど、増えるのは固形分表示、例えば食塩相当量なんていうのは栄養成分表示の中でこれから義務化されるんで、これは公正競争規約関係なくやっていかなければいけないと思うし、また必要表示で増えるものじゃないですね。凝固剤の物質名特定したいとか、そういうことはやってるメーカーさんはやってらっしゃるし、だから、それをやってない方は対応してもらおう。

川西 OB だから、川田さん最初に言ったように、負担が増えるっていう方向ではない、基本的には。

川田 そう。そういうのを考えず、

川西 OB 東京都の組合員の役員さんたちが負担が増えるっていう話ではないからね。

川田 そう。そう考えちゃう人がいるので、どうしても。それが、僕らでそうではないよっていう説得をしなくちゃいけないっていうのは、

村尾議長 だから、やっぱり、この規約を作ることで、業界全体のボトムアップっていうんですかね、レベルアップっていうのは一つ、きっかけにしてほしいなという

ふうには思ってるんです。例えば、今まで製造記録をほとんどつけていなかった事業者さんが、こういう規約ができたことによって、製造記録をきちっとつけて、今日はどういう大豆をどれだけ使ったとか、どういう凝固剤をどれだけ使用したっていうことを、きちっとして記録として残すことによって、この規約を守るということだけじゃなくて、これから HACCP に対応していくとか、そういうことにもなって、業界全体の事業の管理レベルが上がっていくんですかね。こういう一つのきっかけにはしたいと思ってるので、多少めんどくさくなっても、そういうことは事業者として積極的に取り組んでいこうっていう方向に考えていただけると非常によいのかなと。

川西 OB 川田さん言われるように、青年部の方たちが積極的に取り組んでもらえれば、役員の方たちはとりあえず何を話してもそういうスタンスなので、なかなか、  
一同 (笑)

川西 OB 変わっていただくのは非常に難しいので、憲法ができるんだよぐらいにしといてもらってもいいのではないかと。だけれども、今後は村尾議長議長が言うように、どんどんこういったことっていうのは必要になってくる時代だから、若い人たちには取り組んでほしいとは思いますがけれども。

山森 山森ですけど、この豆腐の表示に関する公正規約っていうものは、パックした豆腐に対してだけですから、一般のお豆腐屋さん、パックしたの、包装して売ってないんだから、義務ない。で、今まで、私なんかは表示なんかしたことないからね。

山森 で、昔のだとすれば、凝固剤と丸大豆と、あと消費期限ですよ。それと製造所、製造者、そういう昔の規格でしかやったことないわけですよ。で、一般の豆腐屋さんでパックして売らないところは表示義務ないんだから。みんな若い人に青年部の研究員の成果を自分たちも豆腐を研究した結果を公表すれば、じゃあ、僕たちのおじさんたちの豆腐はどうなんだろうかなって、啓蒙してくださりゃ、で、いいんじゃないかと私は思ってます。惑わせちゃいけないと思えますよね。

一同 (笑)

山森 以上です。

高木 そのとおりだわ、ねえ（笑）。

（間）

村尾議長 はい。ほかにございますか。じゃあ、本番当日までにもう少しちょっと内容は吟味させていきたい。それから、アンケートを今回取ってます。このアンケートを取る目的は、事業者さんの意見を広く聞くということは、まず一番の目的ですけども、もう一つはこの公正取引協議会ができた暁に参加の意向をこれが消費者庁と今後進めるけども、先ほどの数の論理じゃないですけども、非常に重要なポイントになってきますので、その意向調査の目的もあります。それで、アンケート2部ついてますけど、一つは消費者庁さんのほうのアンケート、これは置いていてですね。公正競争規約に関するアンケートということで、今言ったようなことですね。こういったアンケートの内容でいいかどうかですね。非常に簡単に作ってますけれども、最初に豆腐公正競争規約を作る目的や意義についてよく理解できたし、納得できるものであった、それから今は理解はできたが、納得できる内容ではなかったです。3番は、理解できなかった、という三択にしておりますけども、こんな簡単でいいのかと。まあ、あと一緒です。一応豆腐の定義は2番ですね。で、この3番。必要表示ですけども。次に特定表示について、各カテゴリごとにこういうふうを書いて、最後に6番目ですね。貴社は豆腐の表示に関する公正競争規約が可決された場合、公正取引協議会に参加し、規約を順守しますかという質問内容。で、1番が積極的に参加したい。2番目が他社が参加するんであれば参加したい。で、3番目がまだわからないと。で、4番目が今のところ参加する意思はないということで、ここだけ四択になってますけども、こういった質問内容と選択肢で大丈夫かなっていうのもあるんですけど、どうでしょうか。で、一応アンケートは記名式にさせていただきます。会社名と役職、氏名は書いていただく。

（間）

村尾議長 よろしいですか。こんな簡単なアンケート。アンケート、詳しく書いていただけるかというがあるので。

（間）

村尾議長 はい。

青山 先ほどの説明のところなんですけども、業者さんに凝固剤とか消泡剤とか、そういうようなものについての SDS のようなものをもし取ってなければ、一応自分で取ってみて、内容の確認をしてくださってというような、ちょっと追加説明入れていただければ。

(間)

村尾議長 それから、もう一点、今回説明会を開催するんですけど、今日オブザーバーのほうでご出席をいただいている土屋さんをお願いしたいんですが、土屋さん、実は本業のほうはデザイン会社さんのほうであるんで、それで、その説明会の際の音声と、それからプレゼンの資料ですね。これを合体させて、映像資料としてまとめていただいて、これを YouTube ですとか、全豆連さんのホームページ、日豆協さんのホームページにアップしていただくっていうのを、ちょっとお願いしようかなと。で、そうすることによって、この規約の周知、徹底はさらに広範囲にできるのかなというふうに思いますので、費用的にはこの委員会の予算の中で十分収まりますので、ぜひその点を土屋さんをお願いしたいなと思ってはいますが、それ、よろしいですかね。

高木 ああ、いいことやね。

土屋 はい。。

村尾議長 はい、じゃあ、お願いします。

土屋 お願いします。

村尾議長 じゃあ、よろしくをお願いします(?)。

町田 OB 委員長。

村尾議長 はい。

町田 OB この資料の中の委員の紹介のところなんですけど、佐藤さんの所属する社名が間違ってます。それを早々に。

村尾議長 ごめんなさい。昔の社名のままだったです。

村尾議長 失礼しました。そうですね、失礼しました。

(間)

高木 これは、やはり町田専務、あれですか。日本豆腐協会の参加メンバー、これで見ると意外と少ないんだけど、なかなか賛同者が少ないっていうことも言える

んですか。

町田 OB まあ、可能性がありますね。

高木 そうですか。

町田 OB ただ、参加しないことには意見も言えませんのでね。今度 17 日に研修会がありますので、そこで、はい。

高木 そうですね。

(間)

村尾議長 逆にこの 2 回の説明会以外に北海道で開催してくれないかとか、九州で開催してくれないのかみたいな、ご要望はいただいているんですけど、まあ、当事者ガイダンス、そうですね。(笑)。

高木 そういう要望もあるんですか。

村尾議長 要望あるんです。だから、予算の関係も。

棚橋 うまいもん、食いに行くんでっていうこと。

一同 (笑)

青山 すいません。もう 1 個聞きたい。

村尾議長 はい。

青山 具体的な表示例みたいなものはまだ出せる状態ではないのですよね。

村尾議長 具体的な表示例ですか。いや、出せますよ。前、表示基準でいくつか事例作ってますので、そういったものをもっと出すのは、あるとわかりやすいのか。で、前作ってましたよね。じゃあ、ちょっと、それで検討してみたいと。具体的な表示例ね。

(間)

佐藤 すいません。あと、スケジュールなんですけども、結局その事前相談が、ちょっと事前相談になったんだっていうのはあるんですけど、もともとは新食品表示の移行措置期間に合わせて 2020 年というところまでに、こちらも期間の設定なんですけど、これがちょっと遅れた場合ですね。例えば、1 年半っていうかたちになってくると、非常に移行措置としては短くなるように危惧されるんですが。

村尾議長 そうですね。これ、ちょっと難しいかもわかんないですね。食品表示上の、

佐藤   に合わせるというふうな。

村尾議長   そこに無理やり合わせたばかりに、ちょっと、移行措置期間が短くなっちゃうってというのは、事業者に対する負担が大きくなりますとね。

佐藤   もう既に新食品表示のほうにかなり多いと思うので、

村尾議長   そうですね。だから、ちょっと二度手間にはなるんですけど、新食品表示が若干遅れぎみになってるっていうぐらいの、そういう感じのものは考えてとか。

(間)

村尾議長   はい、ありがとうございます。ほかに何かございますか。よろしいですか。はい、では、27日ですね。東京開催ですけども、皆さんぜひ、まだまだ余裕がありますので、ぜひお声かけをいただくとともに、当日、ご協力をお願いしたいと。若干時間が、今日初めてお越しいただいたオブザーバーの森永乳業の井出課長に、何か今日のご感想などおありになりましたら(笑)、すいません。急に振っちゃって。

井出   森永乳業の井出です。本日は出席させていただき、ありがとうございました。正直申し上げまして、私、過去の委員会の議事録、すべて詳細に読み込んできているわけではないんですけども、今日お話を拝見しまして、非常に皆さん真摯にといいますか、議論されてるとというのがよくわかりました。それから、過去のいろんな、紆余曲折といいますが、っていうのはあったかと思えますけども、今日のお話では非常に聞いててわかりやすかった、基準がぴっぴぴと決まってきましたんで、非常にわかりやすかったと感じました。はい、以上です。

村尾議長   ありがとうございます。今日みたいにぽんぽん決まるのは、珍しいです(笑)。

一同   (笑)

村尾議長   非常にいいときにいらっしゃったと(笑)。

一同   (笑)

村尾議長   なかなか決まらなくて(笑)。あと、高木さん、すいません。前回お話があった冷凍豆腐がほかの食品でどうなってるか。ちょっと、私も調べる時間が取れなくて、次回までに。

高木   はい、よろしく。

村尾議長   もし、冷凍豆腐業界さんの中でのこういう事例があるよというのがあれば、どっ

かご紹介いただいでよろしいでしょうか。

高木 はい、わかりました。

村尾議長 よろしく申し上げます。以上ですが、ほかに皆さんのほうから何かございますでしょうか。いいですか。それで、次回また議論するのは、特にもう大体終わっちゃったんですけど、どうしましょうか。次回やるとしたら、その、

青山 先ほどの消泡剤についての例示の提示をすとか、それはどうする？

村尾議長 前回の議論の中では消泡剤については、物質名表記のほうがいいんじゃないかと。話の流れとしては、物質名表記を凝固剤と同じようにしましょうということになったんですけども、添加物の表示で用途表示がしっかりとされるような物質名までは。物質名表示まではしなくていいよというような、表示基準が、食品表示法のものであって、それにのっとればいいんじゃないかということがありますね。それで、消泡剤については、今までキャリーオーバーだったものを、そういう消泡剤という用途名を書くことでもいいということなので、それでよしとしようではないかというふうになったんですけども。凝固剤については、凝固剤の性格によって豆腐の性格も変わってくるという背景があって、それであれば凝固剤の所在については明記しよう。それから、副材として使ってる分量の多いものについては、きちっと記載しようということ。その分量の基準を第3位にするか、重量について、重量配分によってどれぐらいまで表示するかっていうのは、まだ詳しく議論できてないところなんですけども。

高木 これで2回説明会開きますと、またいろんな意見が出てきますよ、恐らく。この中での討論以外のことが。だから、ちょっと待ったほうがいいんじゃないですか。ご意見もいろいろ出てくる中で、どういう意見があるかということも参考にしながら、

村尾議長 だから、できればそういった細かい基準については、おおむねわかったと。この公正競争規約でやるっちゃうことにはおおむね賛成だと。だけど、細かいことについて、もっと専門家会議みたいものをやろうじゃないかみたいなことになってくれば、より細かい話に議論できる

高木 いや、それはわからんですよ。おまえらぐらいのメンバーでやっとなっちゃうとか、

一同 (笑)

高木 いろんな意見が当然出ますって、それは。まあ、その辺の意見があるかどうかは知りませんが、そういう意見は出てくるから、ちょっとその辺の意見もどうするかっていうことも踏まえて、ちょっと間を空けたほうがいいんじゃないですか。

村尾議長 そうなんですよね。実際に実務に携わってる人であれば、わからないっていう部分も。

高木 全然違う視点でものを言う人も当然出てきますからね、はい。

村尾議長 表示に関して検討会がある場合には参加したいとか

高木 それも一つだね、確かにね。

村尾議長 この6番の件ですね。

高木 物申したい人も中にはそれはいるからね。それはそういう書く欄っていうのも、確かにいえますね。

高橋 すいません。今のでどうなんですか。消泡剤の件で話があったのは、消泡剤今任意表示でキャリーオーバーだと書かないというけども、それを書くとした場合には、用途名のみではなくって、物質名も書かないといけないというのが法律で、法令で定められてるかもしれないですね。ですから、用途名だけにするということは、法令もいじっていかないといけないになってしまうんで、ちょっと、遅くなってしまうんじゃないかっていう心配、懸案がありますよね。

村尾議長 そういう議論でしたっけ。

高橋 今、現在変わらないんですよ。

村尾議長 今は、

高橋 キャリーオーバー、

村尾議長 消泡剤と書くのであれば、物質名も併記しなさいよというのが今の運用ですよ。

高橋 そうですね。だから、それを今、消泡剤はとりあえず書きましようっていうようなかたちになっちゃうと、物質名も書かなきゃいけないっていうのが、今の決まり事ですから、それを公正競争規約の中で、とりあえず消泡剤と書きましようってなったときには、物質名も書かないとだめだよっていわれちゃうから、

法令のほうも直していかないと、整合性が取れなくなってしまうっていう懸念があるんですよね。

村尾議長 法令、それ今、キャリアオーバーのものをあえて書く場合はっていうことなんですね。

高橋 そうなんですね。

村尾議長 ただ、今度公正競争規約で書くことを義務化しましょうっていうと、これ、法令に準ずることになって、義務化する場合は、その添加物の物質名書く必要がない、どういうふうに作用するかって、膨張剤だったら膨張剤とだけ書けば、物質名は書かなくていいっていうのが今の、添加物として書く場合はそれが認められてるわけです。だから、そっちに準じてはどうかという議論で、その消泡剤として書くことを義務化するんであれば、内部の物質名書く必要ないんじゃないかっていう、そういった議論になったんじゃないかなっていう議論してるんですね。これ、確か櫻井さんがそういうかたちで。

青山 でも、現実的に添加物の中に消泡剤はないんですよね。

村尾議長 添加物の中にはないですね。

青山 消泡剤はね。

村尾議長 硫化剤はあったですね。

青山 シリコンだけしか実際の添加物の中ではないんですよね。

高橋 法律であって、その上乘せの規制はいいんですけども、法律を変えるようなことになってしまうのは。

村尾議長 法律上緩くなっちゃうということですね。

高橋 緩くなるというか、法律で決められていることを変えてしまうのは、難しい。要するに法律を変えないと、ならないかもしれない。

村尾議長 消泡剤という添加物はないっちゃうことだね。

青山 ないです。

村尾議長 消泡剤はもうキャリアオーバーとしてしか認識されてないっちゃうことね。そうですね。

高橋 そうすると、ほかの食品にも影響が出るようになってしまうと。

村尾議長 なるほど、そうかそうか。そうすると、消泡剤プラス資材の物質名ぐらいを書

いておくということにしといたほうが今の法律には合致するっちゅうことですね。

高橋 書くのであればですね。

(間)

村尾議長 そうですね。

高橋 余分な物質名書くんだけど、一部を書いて、あとは例えばホームページでいう話になると、どこまでそのスペースがあるから、それがそのメーカーによって任意になってしまうと、すごく書くところと、少し書いて、あとはホームページ見てくれってなると、消費者はその場で見ただけですから、そこまで厳密にするかってなってきたときにね。

村尾議長 そこは表示基準でしっかり決めとかなきゃいけないでしょうけどね。

高橋 かえって誤認してしまうというか、こっちはすごく悪くて、こっちはいいっていうふうに、その場で思ってしまったら、むしろ公正な競争に反してしまうような気がして。

村尾議長 そうですね。そこは、不公平がないようにやっぱり基準を設けるべきですね。

青山 でも、現実的には消泡剤の表示してるとこ多いでしょう。実際には。

村尾議長 結構最近積極的に、逆に流通さんからもご要請があったりして、書くメーカー増えてきてますよね。

青山 昔は全部書いてあったです。

(間)

村尾議長 はい。ちょっとその辺は細かい議論に入ってまた。はい。どうしようかな。次回どうしましょうか。やるとすれば、この説明会第1回目終わっての、反省会じゃないですけど、

村尾議長 その次に向けての修正ということなんですけども。あと、中身について、もし皆さんから突っ込んだご指摘があれば、議論するわけですけど。どうでしょうね、次回、内容も多いので。

青山 いろいろ意見をまとめる時間ってかかりますか。

村尾議長 意見をまとめる？

青山 そのアンケートとかですね(?)。

村尾議長 アンケート。アンケート、集計するのは相当時間かかるでしょうね。そうですね。アンケートの結果を見て、2月の13の前とかですね。2月6日の週で。

高木 両方終わってからのほうがええね。

村尾議長 両方終わってからのにします？

高木 ねえ。両方終わってから3月の頭ぐらいに、ちょっとまとめたほうがいいですよ。

村尾議長 いいですか。

高木 うん。

(間)

村尾議長 じゃあ、3月2日、木曜日。はい、ありがとうございます。じゃあ、14時からお願いいたします。

あと、事務局のほうから何かございますでしょうか。はい。

(間)

村尾議長 それでは、本日もありがとうございました。

一同 ありがとうございました。

以上