

第 16 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 6 月 13 日（火） 午後 2 時 0 0 分～ 5 時 0 0 分
開催場所 台東区上野区民館 3 階 301 号室
委員総数 8 名
出席者数 委員 8 名、オブザーバー 13 名
出席した委員の氏名 村尾 誠、村上 俊一郎、佐藤 正貴、井出 総一郎、
山森 芳郎、川田 学、青山 隆、織田 浩司
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 お足元悪い中、皆さん、お集まりいただきましてありがとうございます。まずはお手元の資料の確認からいきたいと思います。ちょっとたくさんあるんですけども、まず今日の開催要項ですね。それから出席者の名簿。それから豆腐公正競争規約設定に伴う関連作業分科会班分け案という A4 横のものでですね。それから平成 29 年度の委員会分科会活動予定スケジュール案というもの、一枚物ですね。それから新聞記事が 2 枚ございます。日本農業新聞と、それから食品新聞ですかね、ございます。それから議長報告、一枚物があります。それからパワーポイントの冊子、全部で 8 ページになるんですけども、これが 1 部。それから同じくパワーポイントの資料で、これが 3 枚、4 枚物ですかね。食品産業センターの資料ですね。これが 1 部。それから規約、施行規則案ですね。以上でございます。不足ございませんでしょうか。大丈夫ですか。

村尾議長 それでは今日は初めてお越しいただいた方がいらっしゃいますので、ご紹介いたします。まず太子食品工業の村上課長様。

村上委員 太子食品の村上と申します。よろしくお願ひいたします。

村尾議長 よろしくお願ひいたします。それから赤穂化成株式会社の高岡様ですね。

高岡 OB 赤穂化成の高岡と申します。よろしくお願ひします。

村尾議長 はい、よろしくお願ひいたします。それでは議事のほうに入ります。まず、前回議事録の確認なんですけど、皆さん、前回議事録等ご覧になって何かございますでしょうか。一点、私のほうからよろしいでしょうか。前回、確か井出委員のほうから種類別名称というところが、施行規則の第 2 条、それから規約の第 3 条のところ、ここにあつて。それとは別に特定事項の表示基準、特定事項のほうでいくと商品名の表示ということで、商品名とか種類別名称とかいろいろ出てくるんで、この辺を統一してはいかがかというご指摘があつたかと思うんですが、種類別名称って、牛乳、これ乳等省令なんかで決められてるんですかね、牛乳の場合は。規約ですかね。どちらかで決めてるんですけど。牛乳の場合はここに種類別っていうふうを書いてあるんですね。それでなぜこういうふうを書いてあるかという、ここは商品名になってくる。商品名はいろいろメーカーさんが規約の範囲内でつけられるんですけど、ここにはこう、いろいろ顧客に対して響きの

いい言葉だとか、メーカーとしてアピールをしたい言葉なんかが並ぶんですけど、それだけでは種類がわからないので、これが牛乳なのか加工乳なのか特別牛乳なのかというのを明確に表すために、あえてここに種類別というふうに書いてるとね。で、牛乳の場合は一括表示がこういった横面、側面だとか裏面にあったりしますから、表面にあえて、こういうふうに書いてあるんですけど、豆腐の場合は1面に全部プリントしてある場合もあるので、ひょっとしたら種類別という言葉は要らないかもしれないということもあって、ちょっとこれは、表示基準案を整備していく中で再検討して、必要なければ取るという方向で考えたいと思います。それから前回、皆さんのお話の中で、この施行規則の2番にある凝固剤の種類ですね。(4)番の粗製海水塩化マグネシウムまたは塩化マグネシウム含有物というふうに、今は公定書を、添加物の公定書なんかでも両方の名称が書いてあるんですけども、これ、規約を作るに当たって、二つ名称がある必要はないのではないかというような議論もありまして、この規約の中で統一していくというのも一つの案ではないかなというふうな意見が出ましたので、これも併せて検討したいと思います。私のほうからは以上です。では議事録についてはよろしいですか。それでは2番目の議題にいきまして議長報告のところで、先ほど、議長報告というペーパーが1枚あったかと思っておりますので、そちらをご覧くださいと思います。皆さん、ご存じのとおり、6月5日にお手元にもお配りしております、日本農業新聞さんのほうで豆腐業界初の定義、大豆10%以上「とうふ」というような、1面の記事が出まして、これ、農業新聞さん自体は業界紙なんですけれども、これがYahooのトップニュースに取り上げられたということで、アクセス数も経済ニュースの中では2番目か3番目に多かったということなんですけども。その影響がありまして、非常に皆様のところでもばたばたしたのではないかなというふうに思っております。これ、事の経緯なんですけど、まず4月の24日に日本農業新聞さんに豆腐の公正競争規約についての取材を私が受けたということですね。この時点では担当記者の方も自分の勉強も兼ねてということで取材、すぐに記事にするということではなかったんですけども、それから1カ月ぐらい過ぎまして、5月の29日、ちょうど全豆連さんが、豆腐業界にかかわる重要課題に関する説明会という会合を開かれたときに、ここに農業新聞の記者の方もみえてまして、それで私の立ち話の中で、来週ちょっと記事、掲載しますからというようなことで、記事が掲載されたということですね。というのが経緯でございます。それでほぼ、書いてることは事実ではあるんですけど、どうしてもマスコミの取り上げられ方が、ここにも書いてあるとおり、品質を明確に、安売りを防止という、安売り防止のところに、

一同 (笑)

村尾議長 スポットライトが当たってしまって、その影響で、この議長報告にも書いてありますとおり、TBSだとか日テレだとかテレ朝さんから取材も来たんですけど、おしなべて何でこの規約を作ろうと思ったんですかみたいな話になってくると、安売り防止のためですかという答えありきの質問がくるので、私も必死の抵抗をしてそうではないような答えを(笑)、一生懸命答えたんですけど、一部のニュースではやっぱり安売り防止のために作ったんじゃないかみたいなところを取り上げられてました。そういった経緯がございます。それ以外のところで言いますと、公正競争規約をどんどん業界内で知っていただくという活動においては、5月13日に私、福岡のほうに伺って、

九州沖縄豆腐業研究会というところで規約についての説明をさせていただきました。約30名の方がご参加くださっています。それから5月の24日、日本の豆腐文化を守る議員連盟の総会が開かれまして、ここで豆腐の表示を巡る課題ということで、公正競争規約については順調に進んでおりますということで、ご報告を申し上げます。ただ、それとも関連して、今、非常ににぎわしております原料原産地表示、これの義務化については、どうも現行のガイドラインと義務化の基準、これが齟齬があるということで、これは業界の意見をもうちょっと聞いてくださいということをお願いしておきました。その場で林会長のほうから、たまたまなんですけど、そのとき消費者庁の方がいらっしゃらなくて、農水省のほうにどうなんですかというような質問があって、農水省からは業界の方ともきちんと議論をして進めたいと思いますという回答はあったんですけど、進めるのは消費者庁なもんですから（笑）、ちょっとどれだけ効果があったかというところがございます。それからそれに関連して、原料原産地に関連するということ言えば、29日に全豆連さんの会合の中で、食品産業センターの武石企画調査部長の講演がございまして、ここで講演終了後に豆腐業界の現状ということでお話をいくつかさせていただいた中では、だいぶ意見が一致したということですね。食品産業センターも非常に今の原料原産地表示義務化については疑問を持って、安全に深くかかわる表示ではないのに、なぜこれだけ強硬に進めるのかと。もう少し業界の意見をちゃんと聞いてもいいんじゃないかということ、武石さんもしきりにおっしゃっていらっしゃいました。ちょっとはしよりはしよりお伝えしたんですが、議長報告としては以上のような状況なんですけど、皆様のほうにも恐らくお客さま、あるいはマスコミ等々からお問い合わせがあったかと思しますので、そういった状況について、少しご報告いただければなと思いますので、お願いしていいですか。

佐藤委員 アサヒコ、佐藤です。弊社のほうにも4社ほど問い合わせがございました。4社のうち3社が弊社のPBの製品作ってますので、PBを作ってる流通さんからの問い合わせがありました。内容としては該当する商品の固形分の数値を教えてくださいというところが1社。それから実際の製品1パック当たりのダイズの使用量、割合を教えてくださいというのが2社目ですね。大豆固形分と成分について情報提供をお願いしますというのが3社目です。4社目が該当商品の濃度について調べていただきまして連絡をお願いしますということで、基本的には濃度であるとか、固形分、それからダイズの使用量っていうことで問い合わせがございました。で、大豆固形分っていうのは、そのまま正確に言ってくるのは1社でして、そのほかはダイズの使用量でありますとか、全固形分っていうかたちでお問い合わせがありましたので、ちょっとしっかりと捉えられて質問されてきたところは1社だけだったというような現状でございます。実際に大豆固形分については明確に数値が出せないような状況になってますので、ちょっとそのようなご回答をさせていただいております。

村尾議長 ありがとうございます。村上さん。

村上委員 太子食品の村上です。私どものほうには、フリーダイヤルのほうに一般のお客さまから1件、それから私どもがPBを作ってるお豆腐の事業主さんのほうから1件ございました。で、一般のお客さまはニュースを見て、これから豆腐はどうなるんですかっていう（笑）、そういう、結構年配の方、

60代ぐらいのお方、男性の方からのお問い合わせ、いや、大丈夫ですというような話（笑）、まだ案ですからというような話でお答えしております。で、事業所、お客様のほうから、PBを作っているようなお客様の、得意先様のほうが大豆固形分についてPBの商品、5アイテムございますけども、その大豆固形分をというお話でした。ただ、私ども大豆固形分っていう部分では品質を管理してませんので、お豆腐の乾燥固形分、豆腐の固形分というかたちでお答えしておりました。私どものほうはまだ具体的にはお得意先様1社、一般の方1名、そんな現状でございます。

村尾議長 はい。青山さん、取材を受けられて。

青山委員 いろいろ取材を受けてるんですけど、

一同 （笑）

青山委員 ダイズの固形分というのは、今のお話のように誤解されてる、当然、抽出された成分が特に入ってくるんですけども、ダイズそのものの量がどうだっていう、そういうディレクターさんの方だとかも、問い合わせ、そういうことが多いんですね。そのことを説明するのに非常に時間がかかる状況でした。ですから、規約の中の言葉の使い方をどうしたらいいのか、今の豆腐の固形分としては今のように簡単に分析できるけれども、大豆固形分となると、ほかの固形分成分が、凝固剤だとか、消泡剤だとか入ってくる分について、排除できないっていうか、分けてなかなか分析できないっていうところで、そこら辺はちょっと難しいなということで。ちょっと関連して、あとで話そうかと思ったんですけども、ケットの方も、そういう分析については、豆腐の分析は非常に簡単に固形分は、ほかの食品と比べると非常に均一な状態で分析はしやすいと。いろいろたくさん試してみて、そのマニュアル化みたいなものは、動画を作ってちゃんと提供できるような準備をさせていただきますというようなところまで話は進めてあります。あと、今月の19日にまた収録があるんですけども、7月2日の『噂!東京マガジン』とかっていうので、6%の豆腐を作ってくれてというようなことを、わざわざ今回、

一同 （笑）

青山委員 要請してきまして、単体の凝固剤で何か作るか、ほかのゲル剤みたいなものを入れて固めるか、今ちょっと、今週考えてやる予定にしております。

村尾議長 それでは、井出さん。

井出委員 はい。ありがとうございます。森永乳業の井出でございます。私どももやはり得意先様のほうから営業のほうに問い合わせが何件かあったと聞いております。具体的な内容につきましては、大豆固形分がいくつですか？というようなご質問、私どもは1品しかないので、おたくの豆腐がどうですか？という質問です。それについては規約の定義に合致してるか、合致してないかというような聞き方もされておりますが、まだこれは案の段階であって、別に決まったわけではありませんので、それについては特にこちらからは言及はしておりません。以上です。

村尾議長 ありがとうございます。

織田委員 日本ビーンズの織田でございます。当社のほうへのお問い合わせといたしましては、まず、お客様相談室、フリーダイヤルのほうにお問い合わせがあったというふうに聞いています。確か1件か2件。それから営業のほうに流通様のほうからの問い合わせは、プライベートブランドを供給

している企業様から固形分量を測定してほしい。レギュレーションはどうなっているのかっていうようなお問い合わせをいただいております。またほかにも2、3、営業の通常の商談の流れの中で、この規約なるものはどういうふうになっているのかっていうようなお問い合わせをいただいとるというふうに報告を受けております。以上でございます。

村尾議長 ありがとうございます。川田さん、今、6月5日の報道を受けて、いろいろ反響があったかどうかということ、お話しいただけますか？

川田委員 出ますけど、ちょっと私ども6日のテレビ朝日さんの前の番組のほうに、ちょっとインタビュー受けさせていただきまして、こういうお豆腐自体、問い合わせとかは、特にいただいてないんですけども、やはり見てくれたというお客様はちょこちょこいらっしゃいまして、今まで不透明な部分があったので、その点をはっきりするのはいいことではないかという声と、表示をするのであれば、今までみたいなそういう原材料表示のままだとやはり、それを見てもわからないので、やはりやるんでしたらもう少しそういう明朗な表示にさせていただかないとまた買うほうも困るとい意見もいただいとるのと、そしてやはりお豆腐とついでって言い方すると語弊がありますけども、お豆腐の話が、両方出まして、いかに値段が実は、こういうからくりがあつて、実はこういうことされてるっていうのが意外とやはり消費者に伝わってないんだなっていうのが、一番感じたことですので、どれだけ消費者の皆様、業界は恐らくすぐ情報、回すと思いますので、いかに一番末端の消費者の皆様、伝えていくとか、やはり今後の鍵なんではないかなという実感はあります。以上です。

村尾議長 あと、業界団体のほうには全豆連さん、日豆協さん、お問い合わせ等ありましたか？

町田 OB 日豆協には、テレビ朝日ともう1社どこでしたっけな、どっか2社ございました。で、その中でやはりディレクターの方がおっしゃってたのは、豆腐と称せられる固形分が10%以上のものが高級で、加工豆腐と称せられる6%のものについては安売りの豆腐なんですかっていう質問がやたらしつこく聞かれました。そういうことじゃないんですよと。6%でも高級な豆腐もありますし、そういう意味で豆腐と調整豆腐と加工豆腐というふうに分けたわけではありませんっていうような説明をさせていただきました。やたらと先ほどもおっしゃったように、安売り防止ということを目指してやってみようというイメージを出したい、番組の中で出したいのかどうか知りませんが、やたらそういう方向に持っていきたいような感じがちょっとしました。それに対して、そうではないんですよという説明をするのに30分ぐらいかかったような状況でございました。以上です。

橋本 OB 私どものほうは事務局が主に対応してましたんで、相原さん。

(間)

相原 OB 6月5日の新聞報道、それからYahoo!ニュースが公表されて以来、20件ほどテレビ、新聞、それから一般の方からも随分、この件に関してのお尋ねが寄せられました。一般の方で面白かったのが、豆腐ってダイズ100%じゃなかったんですかと。

一同 (笑)

相原 OB こういうようなことまで寄せられる始末でございます。それが今、まだ続いとる状態です。以上

です。

村尾議長 ありがとうございます。今回、時期尚早だったかなという気もしないでもないんですけど（笑）、ただテレビの報道なんか見ると、一般の方のインタビューの中で、豆腐に濃さがあることをあまりご存じなかったというお声も、街の声なんかでよくあったので、そういった点では、一石を投じる結果にはなったのかなというふうに思います。やはり皆さんお困りなのは、あたかももう決まったことであるかのように報道されているがゆえに、御社のお豆腐はどうなの？とか、うちが委託してるPBはどうなの？というようなお問い合わせが多数あったかと思うんですけど、それについてはまだ決まっていないということで、お答えいただくしかないということなので、今後、これが加熱するようであれば、当委員会としても何らかのコメントは出さなきゃいけないかなというふうに思うんですけど、とりあえず、今のところは静観しつつ、せっかくこういうかたちで報道が出たので、これを契機にこの会に参加していただくメンバーを、これを増やしていくように呼びかけをちょっともう一段階盛んにしていこうかなというふうに思っております。この件に関してはよろしいですか。では以上でございます。

青山委員 これ以外の表示全体のことを言っても、みんなカットされて、なかなか取り上げてくれない。

村尾議長 そうですね。

一同 （笑）

村尾議長 あんまり細かい説明をしても、特に民放さんの場合は結論ありきで（笑）。

青山委員 それよりもっとこっちが重要なんですよと言っても、なかなかメインに放送されない。

村尾議長 私が取材を受けた中では日テレさんが比較的丁寧に、青山さんも出演されてましたけど、細かく検証しながら報道して下さったかなという印象ですけどね。では、続いて分科会についてということで、次の議題へ移りたいと思います。まず皆さんのお手元に分科会の班分けの案というものがあるかと思います。A4横のものですね。この班分け案と、それから今後のスケジュールについて皆さんに事前にメールでご案内をしたところ、数名の方から、概ねご了承いただけるというようなお返事もいただきまして、特にこの案で問題なければこのとおりに進めていきたいと思っております。それで、その中身についてちょっともう少し詳しくご説明を申し上げたいので、パワーポイントの資料を、こちらを見ながらちょっと詳しく説明をさせていただきます。今後、公正競争規約をまとめていくうえでは、単に規約と施行規則があるだけではなかなか関係者の方にもご理解も得られないし、細かいところを対応をできないということもありますので、2枚目のところにみんなの豆腐公正競争規約にするためにというふうに書いてありますけれども、まずは消費者にとってわかりやすい表示でなくてはいけないし、2番目には、事業者にとってわかりやすく、かつ負担がないように簡便な表示にしないといけないと。それから三つ目は市場の現状をきちんと反映しているということと、かつ市場の変化にある程度対応できるという規約でないといけないと。それから4番目は現行の法令、これと齟齬のない規約でなければいけない。それから5番目はたくさんの豆腐事業者に参加していただかないと意味がないということですね。それに基づいて、分科会で細かいところを整備していこうということでございます。まず、1枚めくっていただいて、消費者にとってわかりやすい表示とするためにはということなんですけど、一つ

は豆腐、調整豆腐、加工豆腐はそれぞれどう違うのかということですね。これについても、最終的にはわかりやすいパンフレットのようなものを作成して、やっていかなきゃいけないのかなど。それから豆腐の堅さの目安なんていうのも、今回、任意表示で出すことを提案してますけれども、これについて、どういった目安でやるのかということ、これもやっていかないといけない。それから公正マークですね。これも一目でわかるように、牛乳なんかの場合はこういう形で、ちっちゃいですが、これ、丸に公正という非常にシンプルなマークついてますけれども、豆腐なんかでもシンプルかつ親しみやすいものをデザインしていかないといけないということですね。まず、消費者向けパンフレットの作成。これは作業としては一番最後の作業になってくるんですが、アウトプットとしては最終的にここを目指さなきゃいけないということで、1番目に持ってきますけれども、掲載内容としては規約ってというのはどういう目的なのか。それから、豆腐、調整豆腐、加工豆腐の違いですね。これも単に大豆固形分だけではなくて、商品の特徴、それから具体的に調整豆腐ってというのはどういうものなのかとか、加工豆腐っていうものにはどういったものがあるのかと、こういうのも具体例を示しながら、わかりやすく解説する必要があります。それから豆腐の分類がこれ以外にも、木綿、絹、それからソフト木綿、寄せ、おぼろとありますので、こういった従来型の豆腐の分類と、この今回の三つの分類、これをかけ合わせたときにどういった分類形態になるのかということもわかりやすく解説しないと。それから凝固剤の種類ですね。これもほとんどご存じないですね。今回の報道にも若干ありましたけれども、にがりというぐらいしか一般の方はご存じなくて、6種類も豆腐の凝固剤があるということはほとんどご存じないので、こういったことも解説をしていかないといけない。それから今回、非常に焦点になってます、大豆固形分ってというのは何だろうかということですね。これについてもわかりやすく解説が必要だと思います。あと、特定表示ですね。不当表示、これらの中身についても主だったところを解説する。それから公正マークということ。大体こういった構成にはなってくると思うんですけども、こういったパンフレットを作って、あまり分量が多くても読めませんから、一般向けとしては印刷物としてはA4見開きぐらい、カラー一枚物で。イラスト等を使用して、わかりやすく解説して、ウェブ対応なんかも行っと、できるだけ対応していくと。最終的にはここを目指すということですね。それから豆腐の堅さの目安についてということ。これも任意表示ではあるんですけど、消費者にとってはわかりやすい、非常にアイコンになりますので、これは分科会のほうでぜひご検討いただきたいんですけども、これは木綿豆腐とソフト木綿豆腐のみ適応していくのか。絹ごしには必要ないのかとか、充填豆腐には必要ないのかとか、そういったところも分科会の中で、ちょっともんでいただければと思います。それから堅さの目安となる数値の範囲、これはきっちり決められないと思うので、ある程度範囲で示すという、かといって、これはその範囲からはずれるからいけないということではないんですけども、大体消費者の利便性を考えてどれぐらいの範囲にするかということ。それからその範囲を決めるときのある程度根拠みたいなものを明確にしておいたりとか、あと、堅さの測定方法をどうするかということですね。これは皆さん、非常に悩むところだと思うので、こういったところもわかりやすい測定方法を決めてあげることが必要だと思います。あと、表示方法をどうするか

ですね。言葉で示すのか、数値で示すのか。こういう料理に合いますよというような示し方もあるので、一般の方に伝えるときにどういった示し方をするのかということも検討課題だと思います。あとはアイコンのデザインですね。これが豆腐の堅さの目安についてということになります。それから公正マークですね。これ、商品パッケージに表示する公正マークと、それから製造小売をされてる皆さんにとっては、店頭表示用というものもあると思いますので、こういったそれぞれのデザインをどうするか。あと、デザインしたものを意匠登録とかする必要のあるのかとか、あとマークの使用規定、使用規則、こういったものも作成しなきゃいけないというところで、消費者のところっていうのは、一番、作業としてはあとになるんですけども、こういったことを決めていかなきゃいけないのかなというところなんです。それから2番目です。事業者にとってわかりやすく、かつ簡便な表示とするために。ここが一番、本来は肝になってきますし、優先順位としても、まず最初に決めていかなければいけないところです。三つございまして、一つは事業者向けの表示マニュアル、Q&A、表示例の作成ということで、前回の委員会的时候に、以前、太子さんとそれからアサヒコさんと、当社で作ったたたき台のようなものを出さしていただきましたけれども、それをブラッシュアップしながら、中身を詰めていくというような作業になっていくと思います。それから2番目に固形分測定基準等の制定ですね。あと、凝固剤、消泡剤に関する添加物事業者向け表示マニュアルの作成と、三つ挙げております。まず1点目、事業者向けの表示マニュアルQ&A、表示例の作成というところで、表示マニュアル、表示基準と言ってもいいと思うんですけど、規約とか施行規則に即して、具体的な表示基準っていうのを作成しないと、なかなか事業者の方が守ろうと思ってもよくわからないということになってきますので、例を三つぐらい挙げてますけども、凝固剤、消泡剤の副材についてパッケージにどこまで記載するかというところも、こういうケースであれば記載しなくてもいいですよと。こういう範囲以上は記載しましょうねという、記載の範囲を明確にしてあげることが一つ必要だと思います。あと、QRコードでホームページ等に誘導して、原材料、添加物等の表示をできるだけしてくださいねということも規約のほうには書いてございまして、そういった場合にQRコードで飛んだホームページにはどうにかたち、どういう書式で記載すればいいのかというの、一定の書式を作っておいたほうが各メーカーさん、守りやすいんじゃないかなということですね。それから3点目として、消泡剤等を使用していない旨をことさらに強調する表示は禁止ということで、これ不当表示の中に入れてますけれども、こういった場合でも情報として載せる程度はいいですよというふうに言っていますね。その場合、どういった表示だったらいいのかという、これだったらいいですよという表示例を載せといてあげないと、すべてだめとするわけではないので、生協さんなんかからも当社にお問い合わせがあったのは、同じポイント数で白抜きにするぐらいだったらいいんですかとか(笑)、具体的なお問い合わせがあったので。それは具体的な表示方法することを明示しておかないといけないのかなと。非常に細かい作業になりますけれども、こういったことが一つ一つ必要になってくるというのが、表示マニュアルになってきます。よく似てるんですけど、Q&Aについてもそうですね。豆腐事業者向け、流通事業者向け、分けて作る必要があるのかどうかということも、併せて検討しないといけないですけども、マニュアルに即して、その点もどういふ

うに挙げていくかというところがポイントになってきます。1月、2月に説明会のアンケートを取り、質問もありましたので、こういったものも参考になろうかと思しますので、これがQ&Aになってるのかなど。あと、表示例ですね。一番、わかりやすいのは、この表示例を具体的に何パターンか示してあげると、調整豆腐の場合はこうですよとか、加工豆腐の場合はどうですよとか。調整木綿豆腐の場合はこうですよとか。あと、副材を使った、凝固剤を使っている場合はこうですよというような、そういった表示例をいくつか示してあげるというのも親切になってくるのではないかなと思います。それから2番目、次のページにいていただいて、固形分測定基準等の制定なんですけど、これ、今回の報道でも非常に固形分、大豆固形分というのを、誤解というか理解がされてない部分があるんですね。この間、公定法で測る方法っていうのをやりましたけども、豆腐がありますよね、で、これをこういう固形分計で測ります。これで出るのは全固形なんですね。もう一つつけ加えるとすると、製品、豆腐製品の全固形ということになります。じゃあ全固形って何かというと、例えば材料がダイズと凝固剤しか使っていないということになると、これダイズの固形分プラス凝固剤の固形分、厳密に言うところなんです。ただ、この凝固剤の固形分っていうのは非常にわずかししか入っていないので、ダイズ100%、原料に凝固剤以外はダイズしか使っていないよという場合であれば、ほぼこのダイズの固形分が全固形と等しいであろうという、みなし大豆固形ということになる。だからこの規約で豆腐と称される場合には、この全固形が、みなし大豆固形でよかろうということになってくるんですね。これは豆腐の場合ですけども、じゃあ調整豆腐だとどうなるのかと。それから加工豆腐どうなってくるのかということなんですけど、こうなってくるとやっぱり難しくなってくるんですね。この場合は、製品の固形分は当然測りません。だから製品固形。これイコール全固形ですよ、全固形。そこから原料の固形分はやっぱり測らないといけないということになってくるんですね。原料が豆乳、それからほかに原材料で原料Aというのがありました。Bというのがありました。Cというのがありました。四つぐらいの原材料を使っているとすると、それぞれの固形分がどうなのかというのを、おんなじ単位で測っておきまして、それでそれを製品にどのくらい投入するかですよ。製品への投入量。成分比と言ってもいいかもわからない。成分比と言うとおかしいか。配合比ですね。これはそれぞれ配合比が、ありますので、これは何対何対何対何対っていうのがあると思うので、それぞれ測った固形分をこの比率に落とし込んでやって、それで全固形からこれとこれとこれを引いてやると、大豆固形になるという、こんな計算になるわけですよ。だから豆腐の場合は製品だけ測れば何となく、みなし大豆固形っていうが出てくるんですけど、調整豆腐、加工豆腐の場合は、それぞれの原材料の固形分というのをしっかり把握しておかないと、それで、そのうえで計算をしてやらないと、ここは求められないということになってくるので、こういったことを詳しくマニュアルに書いてあげないといけないのかなということですね。何か皆さん、補足ありますか？私のつたない説明で合ってます？

青山委員 豆腐にしても凝固剤、例えば塩化マグネシウム単体で使う場合には豆乳濃度が10%で、0.3%とか0.2%だとか、少ない量ですが、乳化にがりだと固形が多くなります。

村尾議長 そうですね。ちょっと固形が多くなりますね。

- 青山委員 倍以上になっちゃうわけですね、固形分の量が。そうすると0.3じゃなくて0.6だとか0.7っていうことになる。固形分として、比率として高いものが入るようになっちゃうので、難しいなど。
- 村尾議長 そうですね。よく乳化にがりなんかを使うと製品にコクが出るなんて言いますが、あれはやっぱり固形がちょっと上がってる状態を指すので、厳密に言うのであれば、このところもきっちり測ってあげたほうがいいということですね。
- 青山委員 そういうものを固形分として、換算したやつを引くことをやるような、マニュアル化をしないと、ほうがいいのかなっていうのは思います。
- 村尾議長 そうですね。だから原則としてはこれを使ってくださいねと。大原則であるんですけど、ただ、やっぱり原材料が多岐にわたる場合は、まず各原材料の固形をしっかり測っておいて、そこからダイズ以外の分を引いてあげるということですね。こういったものを、ダイズ以外の分の固形を除いてあげる。こういった計算式で測れるので、そうすると実際には全固形、製品の固形を測るというよりは、豆乳の固形を各社測っておいて、それでそれ以外の原材料の固形を測っておいて、それを合算したり差し引きしたりとかたちでここを求めるといいます。
- 青山委員 それ、絹ごしタイプはOKですけど、木綿タイプになるとちょっと通用しなくなってしまう。
- 村尾議長 木綿になるとそうですね。木綿になるとどうしても、こっち、製品の固形を測っていかないといけないということに。非常にこの大豆固形分を出すっていう、製品の大豆固形分を出すっていうのは、厳密に言うと難しいというか、手間がかかるんですね。だからそこを代表的な例としてはこうですよっていうことを、マニュアルに表示してあげないと、なかなか正確な値っていうのは出てこないのかな。皆さん、慣れてくれば、大体これを10%以上っていうのは、こういうふうなやり方だったら10%出るよとかっていうので（笑）、大体表示、問題なくできてくるとは思うんですけど、慣れないうちはこういったやっぱりケアが必要かなと思います。
- 佐藤委員 それで、凝固剤についてはあとから添加するのでいいんですけども、消泡剤は豆乳抽出する際に使うんで、豆乳のほうに含まれてしまうんですね。そこがちょっと、その部分がちょっと細かいところではあるんですけど、ネックであるなっていうのが。消泡剤も油脂成分ですので、脂肪のほうに栄養成分的に加算されてしまいますので、
- 村尾議長 絞る前の段階でもあるわけで。
- 佐藤委員 そうですね。それがおからに移行の分と、豆乳に移行する分と、そういったところ出てきますんで、っていうのがありました。
- 村尾議長 だから非常に厳密に出すのは難しいですけどね。
- 青山委員 許容範囲を決めとくっていうんですかね。プラスマイナスで。
- 村尾議長 だからこういう作り方をすれば間違いなく8%以上にはなるとか、10%以上になるとか、そういった方法を各社で確立をしておいて、それで測定するときにはこういう方法をいろいろ駆使してやるとか。
- 佐藤委員 今現在、豆乳の規格でも大豆固形分を使ってると思いますし、アイスクリームについても乳固形分としてますので、そこでどういう、Q&Aっていいですか、固形分表示に関して決められてるのかっていうのは、情報は取れたらいいかなとは思いますが、

村尾議長 井出さん、乳の場合は乳固形分、乳脂肪分を測定されてると思うんですけど、どういった方法を。

井出委員 飲料乳については、やはり「無脂乳固形分」といいまして、無い脂肪の乳固形分なので、固形分から脂肪を除いた部分を「無脂乳固形分」っていうんですが、それを表示することになっていまして、その表示についてはやはり種類によって計算方法が違います。で、本当にシンプルな乳原料だけ使ったものであれば単に全固形分を測って、そこから脂肪分を差し引きするということになりますし、例えば乳飲料の中でコーヒーですとか、フルーツとか、そういったものを使ったものについては、やはり同じように全固形を測りまして、そちらからいわゆる乳固形以外の固形分を差し引くというかたちにしております。

青山委員 それは計算上ですか。

井出委員 はい。そうです。

村尾議長 製品から測っても全固形だけしか測れないですよ。

井出委員 そうですね。その全固形の中で乳原料、いわゆる乳固形分以外のコーヒーですとか、砂糖ですとか、そういったほかの原料からくる固形分を引いて出すということですね。あとで脂肪を抜けば無脂乳固形分っていうのになります。

村尾議長 ありがとうございます。

佐藤委員 チーズなんかですと、ホエイなんか出たり(?) しますので、そういう何か計算方法ってあるんでしょうか。

井出委員 チーズについては正確には承知してないんですけども、チーズは特に固形分とかっていうのを書くことになっていないと思いますので、そういう考えは多分ないかと思います。ただ、アイスクリームについてはご指摘のとおりありますので、

村尾議長 そうですね、アイスクリームはありますね。

井出委員 はい。

青山委員 調整豆乳は、どうでしょうか。

村尾議長 ご存じの方、いらっしゃいますか。ご存じないですか。

織田委員 すいません、そこまで詳しくないです。

青山委員 大豆固形分の表示のことですね。

織田委員 そうですね。

佐藤委員 チーズフードだったら、ナチュラルチーズとプロセスチーズは固形分とか脂肪分を書かなくていいんですけど、

村尾議長 チーズフードって何ですか。

井出委員 ナチュラルチーズ、プロセスチーズに該当しないようなものですね。もっと多分、チーズ分が少ない、チーズ様の形といいますか、風味ですとか、形態が似たようなものだというふうに簡単に考えていただければいいかなと思います。

村尾議長 実際の運用にとっては原料段階の固形というのをしっかり測っておいて、全固形からそれを差し引いた計算式で求めるということですよ。ありがとうございます。そういったかたちで固形分の測定基準っていうのは一つ、この規約の大きなポイントになりますので、その測定方法、計算方

法、これを明確にわかりやすく示してあげることが一つ、必要になってくるのかなということですね。あと、そうはいつでも、町店さんのような小規模製造小売事業者の方っていうのは、なかなかそこまでできないというところもあるので、従来から使っている屈折計ですね、これによって原料豆乳の測定値から簡易換算をして求める方法っていうのも提示してあげる必要があるのかなというところが一つあります。それからこれらの機器、固形分計を使う場合にはどういった固形分計を使うのか、それから屈性計についてはどういったものを使うのかということも、標準的な測定機器というのもある程度推奨してあげるというところが必要になってくると思います。それから2の3番ですけども、凝固剤、消泡剤に関する添加物事業者向け表示マニュアル、ガイドラインの作成ということで、これが何かといいますと、今、そろそろ豆腐品評会の予選が各地で行われる頃になってますけど、各主催者が非常に苦労してるのが凝固剤、消泡剤入りのSDSとか、それから成分表ですね。これをつけてくださいというふうなことが規定にあるんですね、品評会の。ただ、なかなか出てこない。それで、これを集めるのに非常に苦労してます。っていうのは、一つはやっぱり凝固剤業者さんも、きちんとかいうものをお持ちのところももちろんあるんですけども、成分表なんかを持ってないっていう事業者さんも非常に多いということで、この辺をやっぱり整備していかなくちゃいけないのかなということですね。すべての豆腐事業者が法令及び規約に則って、豆腐製品に正しい表示を行うために豆腐事業者は、凝固剤とか消泡剤を納入する販売事業者の方に対して、表示すべき製品の情報について、きちっと定めてあげると。そうすると添加物業者さん、大小あると思うんですけど、そういったところも徐々に整備が進んでいくと思いますので、添加物事業者さん向けのマニュアルというのを豆腐業界から提示するということですね。それで内容としては品名、原材料名、成分割合、有害物質、重金属等を含むかどうか、豆腐製造に用いる場合の標準的な添加量。取り扱い上の注意。それから豆腐製品に表示する際の表示方法。その他。こんなところになるんじゃないかなと思うんですけど。吉川さん、これぐらいで大体、よさそうですかね。

吉川 OB 今のところはそれでいいと思います。特に粗製海水塩化マグネシウムにはいろんな種類があって、これは豆腐業界から提示しないと、今のところ、規格がないですから、売れば何でもやりたいっていうのが業者です。

一同 (笑)

吉川 OB 豆腐業界のほうからこういうふうに決めていただいたほうが、いわゆる安全なものが入手できるんじゃないかと思います。

村尾議長 やはりポイントになってくるのが、今、吉川さんがおっしゃった粗製海水塩化マグネシウム、それと副材等を用いたいいわゆる乳化にがり、合剤のぶんです。それで品評会に添付されてる資料なんかを見ても、乳化にがりの場合は成分非公表というようなSDSが随分たくさん見受けられました。現状ではそれでとおってるんですけど、表示を厳密にするということになると、なかなか成分非公表では豆腐事業者も参考にできないという部分があるので、この辺は事業者さんのご理解も得ながら進めていくべきかなというふうに思ってますので、これが分科会のほうでまた特に、今申上げた粗製海水と乳化にがり等についてはきちん并表示する中身というのを詰めていただ

きたいなというふうに思います。以上が2番目のとこですね。事業者にとってわかりやすくというところですね。それから3番目、次のページにいていただいて、市場の現状を反映し、かつ市場の変化に対応できる規約であるためにということ、せっかく作った規約も市場の現状とかけ離れてしまってるとか、あるいは市場が変化していつて、せっかく作った規約が市場の変化についていけないと。それで全く効力を発しないというふうになってしまっはこれ、何のために決めているのかわかりませんので、その辺もきちっと対応できるようにしておかないといけないということでございます。まず1番目は規約、施行規則における数値基準等の根拠について。もう一回、検証が必要かなというところ。豆腐、調整豆腐、加工豆腐、それぞれ大豆固形分としては、4、6、8というふうに決めてるんですが、これが本当に適正なのかどうか。それから同じく、分類の基準となる食塩相当量、これも100グラム当たり16ミリグラムというふうに決めましたけれど、これが本当に適正な値なのかどうかと。あと、濃度を強調する表示を行う場合の基準となる大豆固形分値、これについても適正かと。どういうふうに検証するかについては、やはり市場にあるサンプル等、買い集めて検証していかないといけないということにもなってくると思うので、これについてはちょっと手間ひまはかかるんですが、作業としては非常に単純な作業ですね。手間ひまをかけてやるというようなことになると思います。これらのサンプリングをどういうふうにするのか調査の設計ですね。これを分科会のほうでしっかりしていただきながら、進めていただきたいなというふうに思います。価格帯によって、例えば固形分の差が出るのかとか、地域によって出てくるのかとか、いろいろそういった特性もあるかと思しますので、そういったことも考慮しながら、調査設計をしていただきたいというところでございます。ほかの食品でどういう事例があるかといいますと、二つほど載せてます。一つは醤油ですね。醤油では公正競争規約で超特選から標準まで5段階の等級というのがあったんですね。これは中に含まれてる窒素分、要はアミノ酸のうまみ成分を測るときに窒素分で測ってるってということなんですけど、これの含有量で等級分けをして、当時は標準とか上級とかってというのはたくさんあったそうなんです。ところがだんだん醤油の製法が皆さん上手になって、向上してきて、気がついたらほとんど特級以上、今はほとんど特選以上しかないというような現状になってまして、特級以下の醤油って、市場ではほとんど流通しなくなっちゃったってことなんです。こういうふうになると、何のために規約作ったのかよくわかんないし、何のために等級制度を作ったのかよくわからないということで、醤油については見直しが必要だというふうにいられてます。それからあと清酒ですね。これ、われわれよりもご年配のユーザーさんなんかは特級酒、2級酒、1級酒とよくおっしゃってたと思うんですけど、等級も6等級、特級から5級まで分かれてます。これは酒税法で税金を徴収する際の基準として決められてたんですけど、どうも消費者の考えるお酒の良しあしとは乖離してるということで、消費者団体からクレームがついて、1980年代ぐらいに大きく見直して、この等級制度をやめたという経緯があります。現在は製法と品質基準というのが新しく決められて、精米歩合だとか、使ってるコメの名前だとか、そういったことが書かれてるというふうになってます。こういうふうに時代とともに、あるいは消費者の声とともにこういった規約が陳腐化するというような恐れもあるので、今、決めている規約が陳腐化しないように、もう一度、検証する

ことが必要かなというところが、この3番のところですね。それから4番目ですね。商品表示法等、関係法令と齟齬のない規約とするためにはということで、これ、規約自体も法律に準ずるものだから、法令、省令等と齟齬があってはいけないということで、法令、省令よりも業界にとって厳しい内容、自分たちを規制する内容については、齟齬とはならないんですけども、緩やかな規制となる場合には、これ法令のほうが優先されて、規約が無効になります。そうすると規約を作る意味がないということで、ここは検証が必要かなというところでございます。まず、1番目の改正食品表示法における加工食品の原料原産地表示基準というところで、資料が皆さんのお手元でございます。まず、この原料原産地表示に係る食品表示基準改正案というところと、それから新聞記事ですね。食品新聞の新聞記事だったと思いますけども、こちらを参照しながらお話ししたいと思いますけども、今、原料原産地表示、加工食品については、すべての加工食品が対象となって、義務化というのが進められています。それで原則は国別重量順表示ということですね。これは例えば、当社で、ある製品ですけど、アメリカ産大豆、それからそれからその次にカナダ産大豆、その次に多いのが国産大豆という割合で、製品を作った場合は、その順別に表示をしなければいけないということですね。アメリカ、カナダ、日本というふうに表示しなければいけない。これが大原則となってくるんですけども、なかなかこれができないということがあります。というのは、ラインを組んでるようなメーカーさんでは、どうしても途中で国産の豆乳とアメリカ産の豆乳が混ざってしまうポイントがあったりとか、あるいはタンクにためている、貯乳してるところでも、タンクの中で混ざってしまうと。これをいちいち洗浄していると、豆乳のロスとかが出て、非常にコスト的にも負担が大きいので、混ぜて使うということはよくやられてると思うんですけど、そういった場合にどうやって表示をすればいいんだと。毎日分量なんていうの変わるわけですから、これはなかなか対応できないってということで、どうすればいいんだといったときに、例外表示というのが二つあって、一つは可能性表示。これは、またはという言葉でつないで、アメリカまたはカナダまたは日本みたいな書き方をするのが可能性表示ですね。それから大括り表示、これはもっと緩やかで、日本または輸入とか、輸入または日本みたいな非常に曖昧とした書き方をすると。それでただこの、それを認めると何でもかんでも大括り表示とか可能性表示、事業者さんは逃げちゃうというので、その大括り表示をやってもいいよ、可能性表示をやってもいいよ、だけどその場合はこういうふうと考えてねという基準が38ページのところで、案として書かれていますね。これは過去3年の実績に翻って、その中で1年以上実績があるところのデータを使っていいですよ。だから例えば、この図で言うと、遡る3年で、その1段下に2、3年前って書いてありますね。だから2、3年前の2年間、平成26年と27年は、カナダ、アメリカ、日本の順番で重量割合で使ってましたと。カナダ、アメリカ、日本と、書けばいいってことなんです。で、平成28年度になって、これでアメリカとカナダが例えば逆転したっていうことになっても、まだこの2、3年前の実績が使えますよということなんですけど、これが3年前、1年だけの実績しかない場合は、直近の実績を使ってくださいねみたいなことを書いてます。こうすると毎年変わるような場合っていうのは、3年前の実績は使っちゃだめよって書いてあるんですね。となると、2年か1年に1回は、結局フィルム変えなきゃいけないんじゃないか(笑)、

みたいなことになって、事業者の負担が非常に増すので、この大括り表示とか可能性表示を使えないっていうことになっちゃうというようなお話が、このお話であります。

町田 OB 先週の木曜日か金曜日だったかと思うんですが、消費者委員会があって、この過去、製造年から3年前の年が不可というのが、これが可能になったと理解してました、

村尾議長 それがこの添付してる新聞記事の中身なんです。それでは事業者としては使えませんねということで、食品産業センターさんなどが中心に消費者委員会のほうに提言をさせていただいて、まずこの中で一つは経過措置期間、これは2020年までです。平成32年まで延ばすっていうことですね。平成32年3月までとしていたのをさらに延ばすっていうことですね。施工後5年間、確保してくださいねということで、経過措置期間を見直したのと、もう一つは記事の一番下の部分になるんですが、またというところからあとですね。また可能性表示、大括り表示を行う場合の根拠となる過去の産地別使用実績の対象期間について、当初案では製造年から3年前の1年は不可でしたが、製造年から遡り3年以内の中で1年以上であれば期間の取り方に制限を設けず、ということで、3年以内の中で、1年以上であれば。だから3年前のデータも使えるということですね。ですから、メーカーとしては3年間はフィルムを変えなくてよいということになって、多少、当初の案よりは緩和されたということになってます。ただ、そうはいつでも、現行のガイドラインの中ではやっぱり国産という表示を使う場合は、100%国産を使うということを推奨してますので、今度の法律がかなり緩いものになって、消費者の誤認、優良誤認ですね。国産を使ってない可能性があるにもかかわらず、または国産と書くわけですから、それは消費者にとっては優良誤認を引き起こすんじゃないかというような意見もあって、そっちのほうはまだ払拭されてないですね。ですからその辺をガイドライン、今の現行あるガイドラインとどういうふうに折り合いをつけるものかというところで、一つ、事業者の負担という面では、一つ解決されたんだけど、消費者の優良誤認を払拭するという点では解決されてない問題がまだあるというところがあるということです。これについては引き続き、議論の行く末を見守りながら、食品産業センターとも連携して、何をもちて原料原産地表示にするのかというところでは対応していきたいというふうに考えています。それから2番目、現在、改正審議中の厚生労働省告示、この規約では冷凍豆腐も認めますし、常温の保存、常温保存の豆腐も認める。これはどっちかっていうと先取りをして、規約に入れてるんですけども、今のところは豆腐の保存基準ということでは、冷蔵保存のみしか認められていないということなので、この辺が規約とどういうふうに、齟齬になるのか、それとも冷凍豆腐も、一応、規約上はいいよということになれば、後追いで告示が改正になるのかというところなんですけど、ここのところがちょっと、認定申請を出してからの議論になってくるんじゃないかなというところなんです。それからもう一つ、小規模事業者の定義をどうするかということ、これのちほど、小規模事業者のところ、詳しく話しますが、小規模事業者っていくつか定義があるんですね。消費税法で言うと免税業者に当たるっていうことで、課税売上高1000万円以下という、かなり小さい規模になってくるんですけど、の事業者さん。それから中小企業基本法では小規模事業者ということで、従業員20人以下ということですね。それからあと、豆腐の場合は、製造小売で家族経営でやられてる方中心にいますので、これに対して豆腐製造小売業独自の小規

模事業者の基準みたいなのを設けるのかどうかというところも検討してみる価値はあるのかなと。より実態をしっかり把握して、これが豆腐業界で言う小規模事業者だということでは問題提議する意味でも投げかける価値はあるのかなというふうに思っていますので、これも分科会のほうでちょっと検討していただきたいなというふうに思っています。それで5番目、すべての豆腐事業者に参加していただくためにということで、一つは先ほど言いました小規模店頭小売事業者における、店頭表示の特例ということで、よく町店さんなんかの場合は、原料大豆が日によって変わることがあったりとか、こだわりのあるお豆腐屋さんなどは、今日は天候がこんなだからちょっといつもと違うサイズ使って作ってみようかなという職人さんもいらっしゃるかもしれません。こういった職人芸の部分の価値というのも認めるという観点では、こういった現状も鑑みて、一定の条件を満たす事業者に限っては、容器包装へ表示するのではなくて、店頭の見やすい位置に掲示するという方法もありではないかなと。ただ、やっぱり制限は出てきますよね。それをスーパーマーケットの店頭と並べるなんていう場合は、やっぱりスーパーさんが売るわけですから、認められなくはなってくるんですけど、自分のところで小売する場合に限ってくると思うんですが、パッケージに表示せずに、店頭表示でお客様にご理解いただくという方法が認められて当然ではないかなというふうに思います。じゃあその要件とは何かというの、細かく決めていかないといけない。それから店頭掲示の方法ですね。どんな書式でどういうふうに掲示すれば、お客様に見やすい掲示になるのかと。それから記録の保管も一定期間してもらわなきゃいけないとこですね。あと、公正マークと一体化して、専用掲示板みたいなものを作って差上げると、店の方も使いやすくないかなみたいな案もあるので、その辺も含めて、分科会のほうではご検討いただきたいなというふうに思います。それから最後、5の2番、豆腐公正取引協議会、こういう協議会に皆さんにご参加いただくということになってくるので、そろそろ、こういった協議会というのがどういったものなのかというの、かたち作っていかなくちゃいけないということで、ここでも設置の目的だとか、事業の内容とか、協議会の規則、会費、役員、委員、職員、設置場所、名称、会計と、こういうこと、細かく決める必要が今後は出てきますということで、草案をどっかの段階でまとめて、しかるべき時期に業界内で協議会の準備会みたいなものを作って、どのくらいの方が参加するのかというのを図るという意味でも、1年後とか、1年半後ぐらいには作る必要があるんじゃないかなというふうに思っております。以上のような内容で分科会を進めていきます。それでA3の横のほうに戻っていただいて、これら八つの分科会、八つに分けるわけにはなかなかいかないの、人数的に。一応、三つの班に分けさせていただきました。A班が井出さん、川田さん、高木さん、私、それから豆腐マイスター協会、今日、いらしてませんが、磯貝さんですね。それからB班が、梅内さん、織田さん、山森さん、それから今日は上田さん、おみえになってないですけど、赤穂化成さんとか、吉川さん。それからC班が青山さん、佐藤さん、高木さん、川西さんという三つの班分けにしております。それでA班の方には、この小規模小売製造事業者における店頭表示の特例ということと、それから公正マークに関することですね。それからあと、C班と合同で表示マニュアル等の作成にあたっていただくと。それからB班の方は、凝固剤、消泡剤の表示、ガイドラインですね。それから規約施行規則における数値基準の根

拋を検討というところと、それからA班と合同して豆腐公正取引委員会の設置というところですね。それからC班の方は固形分測定基準、それから木綿、ソフト木綿の、これ木綿、ソフト木綿だけじゃないですけど、堅さの目安の基準を決めるための決め方ですね。それとA班と合同しての表示マニュアル等の作成と、こういうかたちであたっただきます。それで皆さんにこれから作業をそれぞれ分かれてしていただいて、9月の委員会以降、9、10、11と連続してある予定ですけども、そこに二つずつ案を提出していただくと。一番最初が固形分測定基準と小規模事業者ですから、C班とA班、なのかな、そうですね。それでその次の10月が、規約施行規則の数値基準ですからB班と、それから堅さの目安ですからC班ですね。11月が消泡剤ガイドラインということでB班と、それから公正マークに関することで、A班。で、年明け1月がACとBCという。そういった班分けになっています。非常にはしよりはしより説明を申し上げたわけですが、何か皆さんのほうからご意見、ご要望、ほかにこういうふうに進めていったほうがいいんじゃないかというような補足があれば、お伺いしたいですが、いかがでしょうか。

(間)

織田委員 よろしいでしょうか。

村尾議長 はい。

織田委員 日本ビーンズの織田です。今、議長のほうからご説明いただきました八つの分科会でございますけども、チームは三つでございますので、このチームでそれぞれが、該当するチームごとにこの検討をすればよろしいということなんでしょうか。

村尾議長 当然、チームごとに検討してる内容が、ちょっとうまく言葉見つからないですけど、規約の趣旨からそれるようなことがあってはいけないというふうなことも思いますので、これをうまく連携というか、情報共有を図ることは必要だと思います。活動自体は別々に、それぞれ少人数で行っていただくんですけども、何かしら連携連絡を取り合うところのケアは必要かなと思ってますので、私がどれだけ顔出せるかわからないんですけど、そういった意味で何かしら、連絡が取れるような手段を講じたいと思ってるんですけど。

織田委員 例えば担当B班で検討、その場合はB班のメンバーが議論に参加する、作業に参加するという・・。

村尾議長 そうですね。作業としてはそうですね。草案を作るというイメージですけど。

織田委員 それで、一番下の協議会設置に対して、A班とB班が適時集まるといった考え方でよろしいんですか。

村尾議長 そうですね。

織田委員 わかりました。

村尾議長 そのほかに何かご質問、ありますか。

(間)

村尾議長 よろしいですか。今日、ちょっとすべての委員の方、高木さんとかいらっしやらないんですけども、このあと休憩を取りまして、ちょっと班ごとに、ある程度どういうふうに来るのかとかいう相談をしていただかなくてはいけないので、スケジュールを決めていただかなきゃいけないので、ちょっと休憩のあとは班ごとに集まってミーティングができるような体制を取りたいと思

ます。じゃあ、ちょっと長めに休憩取らせていただいて、3時35分に再開します。

(再開後、各委員会で議論)

(設定委員会の後半の議論)

村尾議長 では、よろしいですか。では、まずA班からですが、A班は小規模製造小売事業者におけるデータ表示の特例と、それからもう一つ、公正マークに関することで、川田委員が小規模事業者に今回当たると思いますので、その小規模事業者とは何ぞやという基準のところを川田委員の方で検討していただいて、あと店頭掲示の方法、これはひな型を作成するというのと、あとは小規模事業者の特例というのはどういう特例かというのは規約に盛り込むということで、これは私のほうで担当させていただいて、次回7月の6日に集まって、議論しましょうということにしました。それから公正マークに関することは、公正取引協議会連合会のほうに、公正マークをデザインするにあたっての制約みたいなものがあるのかどうかというのは聞いたうえで、これも同じく7月6日に集まって、それで、実際にデザインするとなると、デザイナーに任せるのか、それとももっと簡単にわれわれでやっちゃうのかということも含めて十分議論をしたい、ということになります。A班は以上です。じゃあB班。

織田委員 はい。B班のほうは分科会の名称としましては、規約施行規則における設置基準の根拠検討と、もう一つは豆腐用凝固剤、消泡剤に関する表示ガイドラインの二つでございます。まず規約の施行規則における数値基準の根拠検討につきましては、主に大豆固形分量、食塩相当量、こちらの根拠を示せというところがございます。このあたりにおきましては、まずはサンプリングを行いまして、既に1回やっておりますけども、改めてもう少しサンプリングを行いまして、相当数値の適正な値というものを決めていきたいなというふうに考えております。それから、凝固剤、消泡剤に関する表示ガイドラインにつきましては、基本的には過去の議事録を再度、読み返したうえで、そのときの議論のところを確認しましょうというところがございますが、論点といたしましては、まずは粗製海水塩化マグネシウムの部分、食塩相当量で担保というところがございますけれども、ここらあたりの表示をどのようにしていくのかということと、乳化にがり、こちらのほうの表示方法等を決めていかなきゃいけないと。それから赤穂化成さん、吉川商事さん、ご参加いただいておりますので、まずは業界のほう、添加物業界のほうの表示、商品表示というものがどのようになっているのかということと、まずは確認させていただいて、逆にこちらからこういう表示でお願いしますと。製品に表示に反映するようなかたちでの表示を決めてくようなものにしていきたいと思っておりますので、業界の表示内容っていうものを集めていただくというところでご

ざいます。次回につきましては、まだ日程決めておりませんが、次回の、この公正競争規約設定委員会にくっつけることができたらというふうに考えております。B班以上でございます。

村尾議長 すいません、B班の方に一つお願いなんですけど、豆腐によっては、粗製海水塩化マグネシウムの原料原産地を、結構、うたい文句に書いてる豆腐があるんですけど、これについての取り扱いについても、併せてご検討いただきたいと思います。

織田委員 そのあたりが業界でどういう表示を、表示表現を現在しているのかというところから、全体を含めて。

村尾議長 はい、お願いします。ではすいません、C班。お願いします。

青山委員 じゃあC班のほうは今日、メンバーが打ち合わせしたのは2人だけで、川西さんがあとから来られたんですけども、棚橋さんに連絡つかないものですから、次回の日程も決まってない状況です。で、固形分の測定基準についてなんですけども、ケットさんとの打ち合わせを進めておりまして、恐らくこの機械でいいんじゃないかなという、佐藤さんとの打ち合わせは認識しております。それでケットさんのほうで、ある程度のマニュアル化も進めていただけるということなものですから、そういう方向で進めたいと思ってます。あとBrixとの関係についても、これ今度アタゴさんを含めまして現状の機種でどういうものが最適なのかということを確認して、アタゴさんの数値をケットさんの数値を合わせて、裏づけを取っていくというようなかたちを進めたいと思っております。それとあと木綿豆腐とソフト木綿豆腐の堅さの目安ということで、非常に凝固のばらつきというのがある、非常に難しいということなんですけども、単位として表示するのはやっぱりグラムパースクエアセンチがいいんじゃないかという事です。いろいろ機種によって、単位がみんな違うかたちで出てくるものですから、一番わかりやすいのは、1センチの面に対して何グラムの力がかかるかというような単位がいいんじゃないかということで、佐藤さんとの間では認識をしております。それと堅さの表示を3段階にするか、5段階にするか。またそこら辺もこれからの問題です。それと測定の方法として、布目部分を測ってもなかなか難しいんで、お豆腐を3等分だとかして、その断面の部分を測定する。その何等分にするとか、何カ所測るかというのはこれからのことで、佐藤さんの方で、全国からサンプル集めていただいて、実測データを取っていくのと。それと私ですとか、棚橋さんのところのデータも合わせて、ある程度の基準を決めていこうというところまで、お話をしております。布目ですと、非常に堅すぎて、それと何で断面にしたかっていうのは、食べるときにはカットして食べる、そういう実際に食べたときの食感に合ったような測定方法がいいんじゃないかということです。測定機器については非常に難しいんで、メーカー、いろいろなメーカーあるんで、やはり最終的に単位で、先ほどグラムパースクエアセンチということでもいいんじゃないかというようなことも・・・。

(間)

村尾議長 ありがとうございます。あと、AC班の表示マニュアル等作成についてなんですけども、これはもう前回の委員会に、前回、前々回ですか、一応、たたき台を出さしていただきました。それで、このたたき台は相当前に作ったものですので、まだ規約が、いろいろ規約案が改正というか、いろいろ変わったことを反映しておりません。それで一番最新の規約案に照らし合わせてもう一度、

前回は太子さんとアサヒコさんと当社3社で、主に品質保証部の方のご協力を得て作成したんですが、もう一度、佐藤さんと私と梅内さん、もしくは村上さんのところで、今の表示マニュアルと規約、最新の規約との間に変更点、反映されてるかどうかというところをチェックしていただいて、それで反映されてないところをまずはチェックします。それでそれをもう一度、各社のマニュアルを作ってくださいの方に差し戻さしていただいて、そこで最新の規約を反映したものにちょっと作り変えてもらいます。それでそこで出そろった表示マニュアル、あと表示例を、今、委員をやってらっしゃる方の会社にそれぞれお返しします。それでその会社の中で規約、施行規則、それから表示マニュアル、表示例というのをご覧いただいて、それで赤入れをしていただいたり、あるいは質問事項、箇条書きにして出していただくと。そこで出てきたものがQ&Aになったりとか、それから表示例、表示マニュアルをブラッシュアップしていく材料になるということなので、そういった作業を進めたいと思っています。スケジュールについてはまだ打ち合わせしてないですけども、そういう作業をこれからおいおいしていくということでご理解いただければと思います。以上でございます。本日議題はこれだけなんですけど、各班で日程決めていただいて、9月ですかね、にはそれぞれ案が出てくるように、9月以降、案が出てくるようにお願いしたいと思っています。以上ですが、皆様のほうから何か。じゃあ、青山さん。

青山委員 従来からいろいろお願いをしていることで、お豆腐の栄養成分の分析の作業なんですけども、文部科学省のほうで予算が取れて実行するということが決まりまして、先日打ち合わせをしたんですけども、いろいろまだ豆腐に対する理解が不十分だということで、今月の29日の日に、その栄養成分の分析を進めている先生方との打ち合わせすることになりましたので、経過を報告させていただきます。それとその分析するにあたって、全国を7地区に分けて1地区に6業者からサンプルを集めると。そのサンプルの内容についてはニガリと塩化マグネシウム、硫酸カルシウム、その他。その他というのは、そこら辺のことは打ち合わせが十分できてないんです。われわれとしては合剤ということで複合剤を想定しているんですけども、先生方はGDLみたいな感覚でいたり、なかなかそこら辺の豆腐の実態というのがなかなかわかってないんで、29日の日に打ち合わせをしたいと思っています。その分析にあたって、協力をお願いしたいと思っておるんで、一応会議が始まる前に個別にお願いをさせていただいてご了解をいただいているんですけども、さらに全国で協力をいただけなくちゃいけないという部分があるもんですから、大変な作業になるかと思っていますけども、各地区ごとにお願いに全豆連の事務局のほうからお伺いするかと思いますんで、協力をお願いしたいと思っています。以上です。

村尾議長 はい、ありがとうございます。そのほか皆さんから何がございませうか。

土屋OB どうぞ教えていただきたいのですが。

村尾議長 はい、どうぞ。

土屋OB 初歩的な質問で恥ずかしいんですけども、栄養成分表示のところ、食塩相当量にしなさいというふうに言われているんですけども、これは7訂のマグネシウムに確か2.56だったか、かけた数字を提示しておけばよろしいんでしょうか。教えていただければと思います。

村尾議長 マグネシウムじゃなくて、ナトリウム。

土屋 OB ごめんなさい、ナトリウムですね。

村尾議長 基本的にはそれで。

土屋 OB 今、これから作るパッケージではもうそういうかたちで統一してよろしいということですか。よろしいですかね。じゃあ、7訂に出ているナトリウムの数値に確か2.56かけるというということとで。

村尾議長 はい。

土屋 OB はい、ありがとうございます。

村尾議長 そのほか何かございますか。次回なんですけれども、分科会に分かれて作業をするので、次回7月は一応予定はしてるんですけど、やるかやらないか。

村尾議長 一応、じゃあ、7月26日に関しては、この場所でのこの1階で委員会ということで。お部屋のほうは1時から5時で借りれますので、分科会等やられたい方は早めにお越しいただいても大丈夫です。委員会やるということになれば、13時14時で。

村尾議長 そうですね。じゃあ、今回は分科会中心ということで、三つの分科会、連携もしなきゃいけないので。じゃあ、13時17時で場所は取ってますので、それをお願いします。

以上