

## 第24回 豆腐公正競争規約設定委員会

### 議 事 録

開催日時 平成30年4月22日(日) 午前10時30分～12時00分  
開催場所 2018豆腐資機材フェアSOYMEX 会場 東京ビッグサイト (今回の委員会は公開で行われた)  
出席者数 委員 10名、オブザーバー 公開委員会見学者  
出席した委員の氏名 村尾 誠、梅内 壱、宇佐見 順、井出総一郎、佐藤正貴、川田学、青山隆、廣部里栄、  
棚橋勝道、高木延光  
議長の氏名 磯貝 剛成  
議事録作成者 西尾 俊治  
議事の経過概要 定刻に至り、村尾委員より開会を宣した。今回は、議案の内容に則り、公平を期するために、議長は第三者である磯貝氏に委ね、磯貝議長の進行により式次第に基づき協議に入った。

村尾委員 おはようございます。

会場 おはようございます。

村尾委員 この豆腐公正競争規約設定委員会の議長を務めさせていただいております、村尾と申します。本日はたくさんの皆様にお集まりいただきまして、どうもありがとうございます。まずはお手元の資料から確認をさせていただきたいと思います。まず1枚目、豆腐公正競争規約設定委員会の出席者名簿ということで、今日は委員の名簿がついております。それからこのカラーの、お豆腐の表示が変わります、いうチラシが入っていると思います。これが1枚で、それからA3版の白黒で、施行規則第1条別表、7月26日修正原案というものが、これはお豆腐の定義について、今まで話し合われた内容が掲載されています。それからもう1枚、カラーでA3版ですが、それに対する対案が出てきましたので、D班分科会検討案というものが入っていると思います。資料は以上でございます。お手元過不足ございますでしょうか。ございませんか。大丈夫ですか。それでは、今日は初めてこの委員会をご覧になる方もいらっしゃると思いますので、豆腐公正競争規約というものがどういうものかについて、簡単に説明をさせていただきます。まず公正競争規約というものは、景品表示法という国が定める法律に従って定められる、業界の自主ルールというものです。それで景品表示法というものがどういうものかといいますと、これは平たく言うと、ものの作り手が消費者に対して言葉巧みに商品を、さもよいものであるかのように、要はだまさないように、その表示のルールを明確にして、消費者にきちんとした表示で商品を選んでいただくという内容のものです。ですから、この景品表示法に基づいて公正競争規約というものを決めると、豆腐の表示のルールが明確になるということですね。それで公正競争規約自体は、業界、豆腐でしたら豆腐の業界では自主的に決める自主ルールでございますけれども、それを消費者庁と公正取引委員会、つまり国が認定いたします。ですから業界の自主ルールを国が認定するというかたちで決める表示のルールですね。いわば豆腐業界の自主憲法のようなものというふうに考えていただければいいかと思います。今から54年前にこの制度はできたんですけども、豆腐業界ずっとこのルールというのを作ってまいりませんでしたので、今まさにそのルールをこれから作ろうというところでございますので、皆さんご興味を持って聞いていただけたらと思います。それでは、こ

ここからはちょっと座って進めさせていただきます。本日の委員の方を簡単にご紹介させていただきます。先ほどの名簿に従って呼びますので、委員の方は立ち上がって、オブザーバーの皆様の方を向いていただければと思います。まず私、村尾でございます。よろしくお願いいたします。それから、梅内委員。

梅内委員 梅内でございます。

村尾委員 棚橋委員。

棚橋委員 棚橋でございます。よろしくお願いいたします。

村尾委員 井出委員。

井出委員 井出です。よろしくお願いいたします。

村尾委員 高木委員。

高木委員 高木でございます。よろしくお願いいたします。

村尾委員 宇佐見委員。

宇佐見委員 宇佐見です。よろしくお願いいたします。

村尾委員 佐藤委員。

佐藤委員 佐藤でございます。よろしくお願いいたします。

村尾委員 川田委員。

川田委員 よろしく申し上げます。

村尾委員 青山委員。

青山委員 青山です。よろしくお願いいたします。

村尾委員 廣部委員。

廣部委員 廣部です。よろしくお願いいたします。

村尾委員 以上 11 名の委員で、今日は審議させていただきます。会議の最中、委員から発言ありますけど、もし観客席の方からご意見ありましたら挙手をされて、所属と名前をおっしゃっていただいて、質問いただければ随時進行のほうを止めて進めてまいりますので、よろしくお願いいたします。それでは時間もないことですから、さっそく議題のほうに移りたいと思います。この公正競争規約設定委員会は、2015 年の 11 月 11 日に第 1 回開催されまして、2 年と 4 カ月にわたって、長きの間、議論が繰り返されてまいりました。それで、その議論の中でおおよそ規約というものと施行規則、それから豆腐の定義についてはほぼ固まって、皆さんにも発表させていただいたんですが、前回第 23 回の委員会で、今日お手元にあるこのカラー版の新しい豆腐の定義に対するもう一つの案というのが出てきました。それで、この案は内容をご覧くださいとわかるんですけども、今までの議論を根底から覆すような案になっております。そういうことで、私これまで議長を務めてまいりましたが、これまで議論をまとめてきたという経緯から、この案に対しては私自身は正直反対をしている立場でございます。こういう反対の立場の者が議長を務めるというのは議論の公平性を欠くという観点から、今日は私、議長を降ろさせていただきます。それで新しい議長を選びたいと思うんですが、委員の皆様、新しい議長の方ご推薦、自薦他薦問いませんが、ございますでしょうか。ないですか。なければ私のほうから推薦をさせていただきたいと思いま

す。今日、消費者に最も近い、しかも豆腐に非常にご興味のある、消費者に最も近い団体の代表  
されてます、日本豆腐マイスター協会の磯貝さんに議長をお願いしたいと思うんですが、皆様い  
かがでしょうか。もしよろしければ、拍手で。

会場 (拍手)

村尾委員 それではすいません、磯貝さん、議長の大役を(笑)、お引き受けいただいて。

(間)

磯貝議長 ただいまご紹介いただきました、日本豆腐マイスター協会の代表をしております、磯貝と申しま  
す。僭越ながら議長を務めさせていただきます。よろしく願いいたします。それでは座らせて  
いただきまして、議長を務めさせていただきたいと思います。豆腐公正競争規約設定委員会の第  
24回を開始させていただきたいと思います。先ほど、村尾委員より説明がありましたとおり、施  
行規則第1条のところについての議論となります。今まで、7月26日の修正原案ということで豆  
腐の定義が議論されておりましたが、前回、D班より資料6というかたちで対案が提出されてお  
ります。これについて、D班のほうからその内容と対案の理由等をご説明いただければと思いま  
す。ではD班の方、お願いいたします。廣部さん、お願いいたします。

廣部委員 では、前回提示させていただきました、D班で検討させていただいた対案に関してご説明させて  
いただきます。まず皆さん、今、規約のほうで固まりつつある原案のほうを、オブザーバーの皆  
様を含め、まずはご理解いただきたいと思うんですけれども、この中で豆腐を分類する定義とし  
まして、とうふ、調製とうふ、加工とうふという、まず大きな分類がございます。そこに条件と  
しまして、大豆固形分の数値基準と、塩分ですね、ナトリウム、食塩相当量の数値基準というも  
のが設けてございます。私は昨年の秋からこちらの公正競争規約に参加させていただきまして、  
それまでは、1年前に説明会が行われたこの原案の説明を聞いたのみでございました。ですので、  
今、後ろに座っていらっしゃるオブザーバーの方と同じような状況で、昨年の秋から、まずこの  
規約というものがどういう状況にあるのかということを理解してまいったんですけれども、その  
中で、今この原案で進んでいる規約の分類の仕方、豆腐の定義の仕方に関して、自分で理解を深  
めていく中で、ちょっとこれは今、実情、市場に出回っている商品を把握して行って、そぐわな  
い点があるのではないかとということで、D班の検討会の中でそちらの意見を出させていただきま  
して、皆さんと検討してきたということでもあります。こちらの対案のほうで、まず一番大きく違  
うのは、とうふ、調製とうふ、加工とうふという呼び名をちょっと変えてみてはいかがかとい  
うところと、大豆固形分ですとか食塩相当量の数値基準というものが、必要なかどうかとい  
うところで、一旦はずすというところで対案を出しているというのが大きな違いになっております。  
大豆固形分の数値基準に関しましては、昨年の秋からこの委員会の中でも、実際市場に出回っ  
ている多くの商品、200品近い商品の固形分測定というのを行ってきたんですけれども、もともと  
原案を立ち上げた中で想定されていたような、非常に固形分が薄い豆腐、そういったものが存在  
するかどうかということで確認作業を行ってきた中で、現実としてそういった豆腐がほとんど見  
られないという実情がございました。そういった実情の中で、大豆固形分を豆腐の定義の基準に  
していくことに、ちょっと疑問を感じるというのが現在の状況でございます。また、食塩相当量

に関しましても、食品表示法の国の法律の中で栄養成分表示というものが義務化になって、栄養成分表示の中で食塩相当量が表示されているというところで、あえて豆腐の分類に数値基準が要るのかというところで、D班の中でも検討させていただきまして、今、現状は必要ないのではないかとということで、こういった分類の対案を出しております。

磯貝議長 はい、ありがとうございます。あと、この名称についての変更については。

廣部委員 名称についての変更なんですけれども、原案の中にあります、とうふ、調製とうふ、加工とうふという呼び名ですね、豆乳の公正競争規約に準じたかたちで、まずは定義されているかと思うんですけれども、もともと豆腐というのが今、全国にすごくいろんな種類のもので販売されておりまして、地域に根づいたものも非常に多くあります。その中で、今からルール化する豆腐の定義で、とうふと3文字で呼べるものと、それに何かがついてしまって、豆腐とはちょっと違うものというような印象を与える呼び名の分類をしてしまうと、今まで消費者の方も含め、自分が毎日食べていた豆腐は豆腐だと思っていた方が、ある日突然、あれ、これは豆腐ではなかったのかというような印象を与えるネーミングというのはいかがなものかと思ひまして、であればすべてに、何とかとうふ、とつけてしまうとか、そういった名称のつけかたはどうかという対案になっております。

磯貝議長 ありがとうございます。本議論はそもそも豆腐というものを、どういったものを豆腐と呼ぶかというところも含めての議論、それからその定義というところで、大豆固形分は必要ないのではないかとということ、それから食塩量相当ということの定義も必要ないのではないかとということ、この3点ということでもよろしいですね。はい。では、D班よりこの対案が提出されましたので、委員の皆様、それに対してのご意見等ございましたら挙手いただければと思います。はい、では村尾さん。

村尾委員 村尾でございます。たくさんあるんですが、まず一つ一ついきたいと思ひます。まず呼び名なんですけれども、原案のほうは、とうふ、調製とうふ、加工とうふという三つの呼び名にしております。これは、なぜそうしたかという、とうふは説明するまでもないですが、調製とうふに関しては大豆、括弧、成分を調製するような加工処理をしたものを含む、いうふうに書いてあります。また、そのあとの(1)番のところにも、味、食感等を調製したものというふうに書いてあります。すなわち、何らかのかたちで調製を加えているからこそ調製とうふというふうに言ってるわけで、極めて単純明快なロジックになっております。加工とうふもしかりです。加工とうふは加工度が高いことということで定義をしておりますので、これも調製とうふに比べて加工度が高いんだなということを消費者がすぐにわかるというふうに、定義とその名称がシンクロしているということになると思うんです。一方、古式とうふ、伝統とうふ、新式とうふというのは何をもって古式というのか、何をもって新しくするのかというところが、これは私が見る限りでは全くわからないです。例えば充填豆腐というものは古式とうふからはずれていますけれども、これ充填豆腐も登場してから半世紀たってるんですね。かたや絹ごし豆腐というのは、江戸の元禄の頃にできたものでございます。それまでは木綿豆腐しか実情なかったわけで、じゃあどこをもって新しくするのか、どこをもって古式とするのかというところが明確でないにもかかわらず、こういっ

た古式とか新式とかいう言葉を使うのは、これ自体が消費者に非常に誤認を与えてしまうのではないかなというふうに感じます。以上です。

磯貝議長 ありがとうございます。まず名称のところについてでございますね。新しい案は、ある意味、時系列的な名称がついていると。で、それが時がたてば新しいものは古くなるということで、これでちゃんとした表示の設定とできるのかっていうのが、多分、村尾さんの言われることだと思います。皆様のほうから、これに対するご意見、それから先ほどのD班の意見に対するご意見でも構いませんが、ございますでしょうか。はい、棚橋委員。

棚橋委員 棚橋でございます。2点ほどあるんですが、今、村尾委員のほうから、絹とうふが元禄の頃っていうお話がありましたけど、多分今、製法的な絞りのことやら、いろんなこと考えた場合、元禄に出てはきたというのを私は全国的ではなかったんではないか、一般的ではなかったと。で、実際は絹ごし豆腐がきちっと流通し始めて、っていうのは、スーパーの台頭による量産に始まってくるんじゃないかなというふうな、個人的には見解を持っています。そういった意味では、私は木綿豆腐やソフト豆腐、いわゆる京豆腐というものについては古くからありますけれども、厳密な規定をしなきゃいけないのは絹ごし豆腐、充填豆腐に限ってもいいのかなっていう気はしてるんですね。で、そういった意味ではもう充填豆腐なんかはそのまま新式とうふになっちゃうのかなという気はするんですけども、しかし村尾委員がおっしゃったように、もう既にそういった時代からしても随分と年月がたっているわけでありますので、この辺についてはちょっと定義の仕方が、私にとってはちょっと難しいなというふうな。それともう一つ、濃度の件なんですけれども、今、われわれで調査したところ、固形分が10度以下のものがなかったということなんですけれども、じゃあなかったらこの定義をはずしていいのかっていいいますと、今後出てきたとき、それ認めるのかっていう話になってくると思うんですね。で、それが技術が進歩して、2、3度でも豆腐になるんだよと。それを豆腐と呼んで果たしていいのかと。例えばアイスクリームの定義なんていうのは、この委員会の中でも話をしたんですけども、じゃあラクトアイスというものは新式アイスクリームと呼んでいいのかっていう問題であったり、ジェラートだって若干練ったり何したりして、ちょっと製法が違うのかもしれませんが、私は、今、決めておかないといけないことってあると思うんですね。それは食品産業センターの運営委員に、日豆協の代表として出させていただいてるんですが、そこでいろんな方と公正競争規約のことについてお話をしたことがあるんですけども、やはり技術が新しいからこういうものができましたって、それ何でもかんでもありにしてしまったら、そもそもその文化がどうであったのかとか、その市場がどうなっていくのかっていうことが、予測がつかなくなってしまう。で、そういったときに、きちっとそのものの価値というものをどこに置くのかっていうことを考えていかなきゃいかんじゃないですかねっていうような意見が結構、聞かれました。ですから、今、固形分濃度10度以下がないからいいっていう話ではなくて、われわれが豆腐と呼ぶものをどう定義するのかっていうところをしっかりと議論していかないと、いいじゃないかって、やめとこって置き去りにすることは、非常に私は危険ではないかなというふうな思いをしております。以上です。

磯貝議長 ありがとうございます。ほかのご意見ございますでしょうか。

青山委員 はい。

磯貝議長 はい。

青山委員 青山です。今のご意見に対してなんですけれども、固形分のパーセントと食塩の問題について、ちょっとお話をさせていただきたいのですけれども、スーパーの豆腐が大量に出たときに、その当時のお豆腐の作り方は昭和40年代なので、Brixで10%の豆乳を作ること自体が非常に難しい。で、スーパーに出ているお豆腐は、10%が上限で大体9%ぐらいのものが主力だったと思うんですね。現実には、いまだに街のお豆腐屋さん、東京都内でやはりそのような製法で作られている方が結構いらっしゃる。それは結果的に、検査の中には引っかからなかったぶんもあるのですけれども、一部はやはり10%を割ったものが検出されています。ですから、10%という基準に問題があるのかなと。何十年も作っていた豆腐が豆腐じゃないと言われると困るという豆腐屋さんも、街の豆腐屋さんの中でいらっしゃるので10%の基準をもう少し下げても、9%とかに下げて濃度の基準を残せばいいかなというような気持ちもあります。それと、食塩の基準については、栄養表示で書くからいいということでご意見がありましたけれども、街の豆腐屋さんとか、資本力のない小さなところは、日本食品栄養成分表からの転記でいいということになっています。そうすると、実際に自分で食塩の多い粗製海水塩化マグネシウムのにがりを使っていたりした場合でも、結果的に栄養成分表から転記して書いた場合には、実際の数字と違ってしまいます。本来は自分で分析してそれを掲載しなくちゃいけないのですけれども、しなくていいようなことになっていますので、そこら辺に問題があるので、やはり食塩の基準も、ある程度この基準の中で残しておいたほうがいいかと思います。ただ、今回の基準の0.16というのは、にがりの中に約半分の食塩が入ってもいいよという、そのぎりぎりのところをいろいろ検査した結果での数字が出されているので、これは残すべきでないかなというような意見です。以上です。

(間)

磯貝議長 ありがとうございます。今お話があったのは、棚橋委員からありましたけれども、そもそも新式と古式のポイントとして、絹ごしでできてるのを新式なんだとするのは、どうなんだろうかというところと、あともう一つは、今は薄い豆乳濃度の豆腐がないにせよ、将来を見据えたときに、やはり決めておくべきなのではないかというところ。それは青山委員のほうからは、大豆固形分については確かに今、まだ10%ないものもあるんじゃないかというところで、やっぱりちゃんと決めておいたほうがいいのではないかという意見。それからあと、食塩については、やはり栄養成分表で今後表示をしてしまう業者がいるところはありますから、ちゃんとそれを提示したほうがいいのではないかというところ、このあたりが出てまいりました。いかがでしょうか。廣部委員のほうから何かこのあたりについて、ございますか。

(間)

廣部委員 今、ご意見いただいた、まず棚橋委員の濃度基準に関してなんですけれども、私も今、公正競争規約を定めるにあたって豆腐業界として何を守りたいかというものははっきりさせるのは、非常に大切ではないかと考えております。将来的に、例えば今、常温豆腐、豆腐が一般市場の中で常温で販売できるというような動きがありまして、そうなってきた場合に、今、国内で豆腐を作っ

ている豆腐屋さんだけでなく、異業種ですとか海外から日本に向かって豆腐が入ってくる可能性があります。ただ、それは日本の豆腐屋さんが常識としている製法とは全く違うかたちで作ったものを、豆腐として日本の市場の中に入ってきてしまう場合も考えられますので、今、業界として何を今後豆腐として守っていくかという意味での濃度基準、例えば最低濃度を定めるといったような、濃度基準は非常に重要ではないかと思うんですけども、今、現状ある豆腐を分類するために濃度基準を設ける必要がどこまであるのかなというのが、疑問点として残ります。塩分に関してなんですけれども、もちろん栄養成分表示で義務化された場合に、栄養分析を一つ一つかけない業者様が、食品栄養成分表の豆腐の栄養成分を表示される可能性が高いと思うんですけども、そうなったときに、栄養成分表の食塩の相当量というのは0.2とか、非常に低い数値なんですけど、その方がもし凝固剤で塩分の多いものを使った場合、分類としてはなぜか豆腐じゃないのに、栄養成分では0.2と書いているというような矛盾も生じる可能性は、ちょっと危惧しております。以上です。

磯貝議長 ありがとうございます。委員の皆様、もしくは会場のほうからもしご意見があれば、このあたりも聞いてみたいと思いますが、いかがですか。はい。

村尾委員 いくつか論点があるので改めて論点整理したいと思うんですけど、一つは呼び名の問題ですね。名称の問題。それからもう一つは、これ大きな点だと思うんですけど、資料6のほうには古式とうふ・伝統とうふ・とうふのところで、4行目ぐらいですか。括弧、副剤等を加えた製剤を除く、というふうに書いてある。これはつまり、いわゆる乳化にがりを使ったものは、この古式とうふ・伝統とうふ・とうふに入らないというような判断だと思えます。それに対して現状の案は、乳化にがりを使ったものも現状40%ぐらい市場に流通しているということから、とうふの定義に含めるということで、そこが大きく違うのが2点目だと思います。それからもう一つは、この数値基準、大豆固形分と食塩相当量という数値基準を分類とリンクして、数字基準を設けるかどうか。この大きさは3点だと思うんですね。それで、数値基準に関しては、今まさに廣部委員からご発言があったように、海外から入ってくるというような懸念もございます。第1回の委員会のとときに、実はこの議論を始めるにあたって、豆腐公正競争規約をどういう方針で定めるかという、方針の確認をしております。これについては委員の皆さん、一旦は同意をいただいたのもう一度読み上げますと、5点ございまして、1番は、木綿、絹ごし、充填以外にも存在する豆腐の種類の定義を明確化することにより、豆腐商材の拡大による市場の活性化と消費拡大を図ると。これ、消費拡大もしていこうということですね。それから、豆腐の違いを明確に定義することにより、豆腐の価格幅の拡大を誘引し、消費者の価格志向や価値志向による買い分けに対応するとともに、事業者間のすみ分けによる共存共栄を図る。要は一つのカテゴリーだけ、無差別級一本勝負だと、これはどうしても業者間でつぶし合いになってしまう、ということで、そうではなくて、バンタム級ですとかウェルター級ですとか、フライ級、ライト級、ヘビー級と、そういうふうに分けるのと同じように、豆腐についてもどういった違いがあるのかということを確認に消費者に示すことによって、豆腐のカテゴリーがたくさんできるでしょうと。それによってすみ分けができるんじゃないかということです。すみ分けができれば市場も拡大していくことを狙っ

てます。これはビール市場ですとかアイスクリーム市場を見ていただければ、皆さんよくわかると思います。それから3番目、公正競争規約っていうのは消費者が主眼ですよということなんですけれども、消費者を主眼とするときに、従来の製造基準や衛生基準というものをあまり入れることはないようにしようと。要は、製造基準とか衛生基準っていうのはJAS法ですとか食品衛生法、食品に関するほかの法律で決められるものであるから、景品表示法では基本的には取り扱わないけれども、そのときに、豆腐の定義は製法の違いによるものではなくて、物性による違いによって定めるということで方針を決めています。どういうことかという、製法で決めちゃうと、製法っていうのは日進月歩、変わっていくわけですね。例えば絹ごし豆腐と充填豆腐だって、型箱に豆乳とにがりを入れて固めるかと、容器にそのまま直接入れて固めるか、それだけの違いなんですけれども、そういった新しい製法が出てくるたびに法律をころころ変えるんではいけないので、消費者のお手元に届くものが、豆腐そのものがどういうものかということによって違いを明確にしていきたいと思いますというのが3番目の方針でした。それと、あとはこれを周知していくということと、5番目には、コーデックスと世界基準に対しても明確な基準提示をしていくということが入っています。これは、例えば中国ですと、コーデックス委員会に対して、大豆固形分7%で作るのが豆腐の基準ですよということを再三再四にわたって申し入れてきています。さっき廣部委員のご説明にもありましたけれども、この委員会で調べたところ、200点ぐらい豆腐調べたんですが、ほとんど10%以上クリアしてるんですね。ということは、日本の豆腐業者さんは非常にまじめに豆腐を作ってるんですね。これを基準としていいんじゃないかと思うんですね。そして、これが世界標準の豆腐だよということを日本が胸を張って言うということも、この規約の目的にしておりますので、そういった五つの方針というのが最初に定められて、皆さん同意のもとで今、議論が進んでいるということは申し上げておきたいと。以上です。

磯貝議長 ありがとうございます。ほかの委員の皆様、もしくは会場のオーディエンスの皆様、ご意見等、もしくはご質問等ありましたら。はい。

梅内委員 梅内と申します。私も村尾委員と同じ意見で、10%、8%っていうふうな規約を作りましたけども、これには賛成したいと思っています。お豆腐の製造業者様に、今までの議論の中で負担を強いるようなことはよくないなというふうなことを、もう再三討議してきたと思うんですけども、ずっとこの規約設定委員会に参加して言ってきたんですけども、食べるお客様が今のお豆腐をどう評価できるのかっていうところにこだわっていきたくないなというふうに考えています。今の、凝固剤っていうふうに表現すれば、あとは何も書かなくてもいい、というふうな状態で、お客さんがどういうふうに判断したらいいのかっていうふうな観点を、このお豆腐の名称のところにリンクさせていかないといけないのかなというふうに思います。古式とうふっていうふうになったときに、これお客さんどう判断するのかちょっと疑問が出てくるなというふうに見ています。今、買っていただいて食べていただくお客様から、時々質問があるんですけども、何でこれ50円で、こっちは100円で、300円なんだ、というふうな、価格についての問い合わせ、この凝固剤については何が入ったんだというふうな、中身の原材料、特に添加物、いろいろそういうふうなお問い合わせ、今、54年ぶりに規約っていうふうな段階で、今の段階でどこまでお客さんに規約で、変えて伝え



られるのかっていうところの観点を、ちょっと盛り込んでいただければなというふうに思います。10%、8%、いや9%、7%でもいいんですけども、ものすごくわかりやすくなるんだろうなというふうに思って見てました。

磯貝議長 ありがとうございます。固形分のところのご意見をお伺いしていると、既存のところであれば将来の豆腐の定義を、はい、では手が挙がりましたので、所属とお名前を言っていただきまして、ご意見をお願いいたします。

質問者 A K県のAのNと申します。ちょっと質問なんですけど、固形成分10%と8%で分けるってことなんですが、200点ぐらい調べてもらったってことで、ほとんどが10%になってたってことで、ちょっと村尾さんも言われてましたけど、階級分けをするっていう、僕的なイメージ、その乳業メーカーさんとか、低脂肪牛乳とか無調製牛乳とかっていうかたちで、あの乳業メーカーさんとかっていうのは結構、価格帯がわかりやすいじゃないですか。何で安いかって、何となくイメージでわかってくると思うんですけど、今言われた200品目調べて10%だっていうことなんですけど、今、ディスカウントの豆腐ってあると思うんですけど、あの辺も10%やったかどうかっていうところをちょっと聞きたいなと思ひまして、ご質問させていただきました。

(間)

梅内委員 梅内です。実は、ディスカウントされているお豆腐、そんなに調べてないんですね。これは私どもの社内で調べた数値でいくと、9%程度のものは販売されています。

磯貝議長 Nさん、いかがでしょうか。

質問者 A 9%っていうことは、お豆腐っていうジャンルに入っていることですか。

梅内委員 いや、今の10%、8%でいくと、調製とうふに入ることになります。

質問者 A すいません、了解しました。

磯貝議長 ありがとうございます。はい。

質問者 B H県のW社のWと申します。今の分類の部分でいった場合、今、既存にある豆腐自体をとうふとし、調製とうふ、加工とうふって、何か価格を下げてくものになるんじゃないかなっていう気がするんですよね。それでいけば逆もしかりで、今、豆腐の濃度をみんな上げてこう、上げてこうとか、味をどんどん出してこうってなってく中で、13%以上だとか14%以上のものに関しては、例えば日本酒とかっていう部分での純米大吟醸だとか大吟醸だとかっていう部分で、付加価値をつけるものとして数も作れる部分が少ないので、そういった上を目指してく分類、価格を上げていけるような分類を作ったほうがいいんじゃないかなと思うんですけども、いかがでしょうか。

梅内委員 はい。そのとおりだと思います。大きなくくりしか出てないんですが、強調表示とかそういう観点でも、濃厚とかついてますか。ついてます？濃いついていうお話だけじゃなくて、手作り豆腐の決まり事とか、生豆腐っていうのはこういうふうにしたら生だとか、濃厚っていうふうな表現は何%以上とか、いうところの決まりも今、表示のところで作ってはいます。ですから、今のお豆腐よりももっといい表現をするときにはこれぐらいの基準だよというところも、今まで議論してきましたので、よろしく願ひします。

質問者 B はい。わかりました。

磯貝議長 現状ですと、濃い豆腐というのは何をもちいて濃い豆腐といえるのかと。

梅内委員 今は11.5%以上。

磯貝議長 今、11.5%以上のものを濃い豆腐と呼べるように設定をしようという話になっているということですね。はい、棚橋委員どうぞ。

棚橋委員 話を混乱させるつもりはないんですけども、この際なので濃度のことを、ちょっと私の主観を述べておきたいなと思うんですけども、私はある意味上限を決めてもいいんじゃないかなと思ってるんですね。っていうのは、何かいきすぎてるなっていう、本当のおいしいものっていったいどういうものなのか、今の価値って、濃厚という価値しか認められてないところがあるような気がするんですね。だけでも本来、豆腐というものは、さっぱりしたものであったり、私にとって豆腐って、きれがないとだめだろうっていう考え方をしているんですね。で、みんなが今、濃度をとにかく上げて、またそれに見合うような味つけるために、にがりをごり入れて、はたまた油を入れて、そんな濃厚な、まるでイミテーションの国産牛に牛脂を注射しているような、そんなイメージを私は持っているんですよ、今の豆腐に対して。だから、もっと豆腐というものが本来、何でもここまでおいしい、おいしいといわれてきたのかというところ、例えば、荻原井泉水がなぜああいう随筆を書いたのかとか、また別の豆腐の、きれであったり、さっぱりしてたり、のどごしがよかったり、舌ざわりがいいとか、そういう価値がもっと生まれてきていいはずなのに、何でもか知らないけど今はとにかく濃いことにみんなが突き進んでるっていうのが、とても不安なんですね。それは先ほどオブザーバーの方もおっしゃってましたけれども、生産量が、そこまで濃度を高くしちゃうと絞れなかったり、いろんなことで生産量も限定されるんで、みんながみんなそこに走ってるわけではないとは思いますが、通常のスーパーに並ぶさっぱりとした豆腐っていうのはもちろん残ることではあるんですけども、何か私は、下のほうの話もあるんですけども上にも疑問を持っているという、個人的な、この際ですので見解を述べさせていただきます。以上です。

磯貝議長 ありがとうございます。固形分のところについては非常に難しいところがございますが、棚橋委員の意見も、もっともと思われると思います。一方で消費者のほうは、やっぱりお豆腐を買うときに、まさに棚橋委員の言われたとおり、このお豆腐は濃い味がして、どっしりくるお豆腐なのか、はたまたすっきりした味わいのもなのか、のどごしがいいものなのか、そういったものを、やっぱり買うときに一つの基準にしたいというところがあるのかと思います。そういった意味でいくと、固形分に基づく表示の定義というのは、あってもよいのかなというのはありますけれども、そういった部分も含めてのディスカッションになろうかなと思います。消費者が選ぶ立場となったときに、どういう表示がわかりやすいのかというところかと思えます。固形分のところの議論がだいぶちょっと深まってまいりましたが、一旦ちょっと戻して、名称の部分についてはどうかというところも議論しておいたほうがよろしいかと思えます。D班の代替案のほうには、要は時系列をもって、最近の新技术をもって作られたお豆腐は新式、新とうふとしましょう、昔から、古来の伝統製法等で作られた豆腐は古式、伝統とうふとしましょうというところ。具体的に言うと、新式のお豆腐というのは新しい技術を持った凝固剤、具体的に言うと乳化にがり等を使っ

て作ったお豆腐は新式とうふ、もしくはほかの添加物等を使って作られたお豆腐なんかを新式とうふと呼んでいくというような判断だと思います。一方で従来の定義というのは、加工のプロセスに沿って、何も調製していないもの、いわゆる添加をしていないものに関して、今の定義で言うとダイズと凝固剤のみを使って作られたものを、とうふと定義しましょう。で、調製とうふは、それに何らかの加工を加えているものを、調製を加えているものを調製とうふとしましょうというようなところかと思いますが、このあたりについてもう少しご意見、議論を深めたほうがいいと思いますが、いかがでしょうか。

青山委員 ちょっと意見。

磯貝議長 はい。青山委員、お願いします。

青山委員 言葉の使い方で、乳化にがりという言葉が使われたんですけども、先ほども会場に行って、あるメーカーさんに、おたくの凝固剤は乳化にがりですかと言いましたら、いや、そうじゃありませんと。遅効性にがりだというお話があったんですけども、今、一般的に乳化にがりとして、皆さんは呼んでいるのですけれど、乳化にがりというのは、非常に限定された、乳化したものです。にがりには何かコーティングをして遅効性を出したようなものもが研究されていますので、そういう意味では、乳化にがりという言葉じゃなくして、遅効性にがりという言葉に置き換えたほうがいいんじゃないかなというふうに思っています。

磯貝議長 ありがとうございます。遅効性にがりですね。この、副剤等を加えた製剤を除くというのが、そのまま遅効性にがりを含むという考えでよろしいですね。含むということですね。先ほど村尾委員のほうからは、技術の進歩によって、何をもちって新式といえるのか、何をもちって古式になるのかという定義が非常に難しいし、そのために公正競争規約を変更していくのはよくないんじゃないかという反対意見というか、新しい意見に対しての懸念がございましたら、このあたりについて、よろしいですか。

村尾委員 やはり古式とか新式という名前を使ってしまうと、新参者を排除するという、排除の理論のような気がして私はならないんですけど、結局、古いものをよいものというふうに考えるから、あとから出てきた、いわゆる副剤等を加えた製剤が入った、まあ凝固剤とか、そういうものもけしからんという話になったり、充填豆腐も、あとから出てきたからけしからんみたいな、そういうイメージをちょっと持ちちゃうんじゃないかなという。やっぱり世の中、排除の理論では進まないのかなと、新しく入ってくるものをどうやって取り入れて発展につなげようかというところで、一定のやはり縛りというのは入れておかないと、何でもありっていうふうになってしまうので、その辺をうまく考えていかなきゃいけないのかなというふうには思います。今ある、いわゆる乳化にがり、遅効性にがりというのものも、ある意味技術の進歩だと思うんですね。ただ、こういった技術の進歩があっても、その中に入ってるものを今、表示しないということが問題になるわけで、そういった遅効性にがりの中には、例えばグリセリン脂肪酸エステルが凝固剤、塩化マグネシウムよりもたくさん入ってるようなものも、一部あるというふうに伺っていますので、さすがにそういったものについてはきちんと表示を、消費者の方にこういったものが入ってますよというものを示したほうがよかろうというような、そして示したうえで消費者の方に選んでいただ

くというのが適当だと思うので、まず分類のところをそういうものを除外してしまうのではなくて、これもお豆腐の一種ですよというふうに認めたくえで、でも中身はこういうものですよというふうにお示しするのが適当なんじゃないかなというふうに、私は思います。

磯貝議長 青山委員、お願いします。

青山委員 名称の分類については、やはり一番は、一般のお豆腐屋さんというか、皆さんが作ってる方が疑問に思うというのは、豆乳と同じように調製という言葉が一番問題にされているんじゃないかなと。ですからこのところの名称の新しい考え方を、何か進めたらいいんじゃないかなというように気がいたします。

磯貝議長 はい。よろしいですか、高木委員、お願いします。

高木委員 高木です。私は原案どおりで賛成という意見でいいんですけど、今日、議長、せっかくこういうふうに皆さんたくさんみえてますから、今日一番ちょっとお聞きしたいのは、消費者の方がこの豆腐っていう、今、定義を検討してるわけですけど、もともと村尾さんが言ってみえるように、塩が入るととか、にがり以外のものが入るとというのは、意外とご存じないというふうに私、見てるんですね。そういうことも消費者観点から言えば、やっぱり表示すべきじゃないかと、それは消費者が選んでいただくという観点で、この原案を決めたんですけど、この中に、そういうことに関して、関係者とか業者以外の方でご意見ないですか。ちょっと議長、聞いていただきたいんだわ。

磯貝議長 そうですね。せっかくなので、一般の消費者、もしくは消費者に近い方、豆腐の製造事業者ではなくて、普段お豆腐を買ってる、使ってるという方のご意見をちょうだいしたいと思います。はい。この凝固剤に入っている成分だとか成分で、もしくは固形分ですとか、あとは塩分、こういったものを普段、気にして買ってらっしゃってるかどうか。何名か豆腐マイスターの方々も見えますけれども。じゃあ、今、前のほうに来られました女性の方。

女性 A そうですね。本当にマイスター関係なく一般の方ということですよ。本当に一般という意味ですね。

磯貝議長 消費者の目線で。

女性 A そうですよ。そうすると、やっぱりよくわからない方が多いと思います。

磯貝議長 そうですね。もう一方、僕からのご指名で、関西からお越しの K さん、ちょっと今の議論を聞いてご意見を。豆腐マイスターの講師ではありますが一般の消費者でございますので、消費者の目線から、もしくはご自身が接してらっしゃる消費者のご意見等を踏まえて、ご意見いただければと思います。

女性 B さっきからお話を伺っていて、原案のほうに大きくなずいてたんですけど、濃度が濃いほうにも規約が必要っていうところなんかは、これは消費者の決めることだなと思ってたんです(笑)。それと、あと、新式とかっていうほうが逆にわかりにくい気がします。

磯貝議長 ありがとうございます。

女性 B はい、すいません。

磯貝議長 そのほか、ご意見ございますか。はい、では川西さん。

川西 OB すいません、村尾委員に。先ほどちょっとおっしゃってたんですけども、遅効性のにがりだとか乳化にがりについては、現状たくさん販売されているような時代になってますけれども、お豆腐の分類に入れるということで考えてよろしいようなことを言われてましたよね。そこが、やっぱり大勢の方に賛同していただかないと、公正競争規約っていうのができないと思うので、やはり大きな論点になってると思うんですけども。それともう一つ、調製とうふっていうのは豆乳の業界でもそうなんですけど、むしろ業界の発展のためには、もっとどんどんいろいろなお豆腐を開発するうえでは非常に重要な要素だと思うんですよ。ですから、堂々とちゃんとしたかたちで表記して、いろいろなかたちのおいしい豆腐を作っていくっていう、豆乳がそうなんですけど、調製豆乳のほうがはるかにたくさん売れてるような時代になってますので、やっぱり調製とうふはだめなんだっていうような位置づけにはしたくないと思うんですけども。

磯貝議長 はい、村尾委員お願いします。

村尾委員 川西さん、ありがとうございます。今の川西さんのご発言の中で、多くの方に賛同していただきたいからというお話があったんですけど、それはちょっと誤解でして（笑）、私は一切そういう気持ちはございませんで、変に妥協するつもりは全くございません。ただ、なぜいわゆる遅効性のにがりというものをとうふのカテゴリーに入れたかという、もう既に市場の4割ぐらいは流通してて、一般消費者の方もそれをとうふとして認識してるということが一点と、それから、そういった従来の凝固剤では作りにくかった部分を、もっと作りやすくして一般に広く流通させようというのは、これ、技術革新の一つだと思うんですね。そういった技術革新を排除するような規約というのはよくないだろうということで、そういったものも積極的に取り入れていこう、ただし表示するにあたっては、きちんとその成分がどういうものかというのを明示しながらカテゴリーの中にきちんと入れていこうという発想があったものですから、必ずしもこれ、多くの方に妥協してご賛同いただきたいから入れたというわけではないということは申し上げておきます。

磯貝議長 はい、ではお願いします。

質問者 C F 県の K 社の K と申します。僕なんか今、油脂系のにがりなんてのを作ってはいるんですけど、自分の中でどうしても作りたくないなっていう思いでいます。それってどうしても、豆腐ってやっぱり自然のものっていうか、ダイエット、ヘルシーなものっていう思いの中で皆さん買われてると思います。そんな中で、油脂系のにがりってどうしても油、僕らも作ってて、あのにがり手がにつくと手に白い油がつくっていう、あれが自分でもどうしても嫌だなんて思ってて、それが多分差別化にもなるのかなって、にがり 100%で作ったおいしいお豆腐、かたや油脂系のにがりで作ったお豆腐っていうの、そこでやっぱり、僕らも差をつけてほしいなって、作ってる側も思ってるんで、油脂系のにがりの差別化っていうのは、やっぱり必要じゃないかなっていうふうに思いました。以上です。

磯貝議長 ありがとうございます。そのほかご意見等ございますでしょうか。はい、川田委員お願いします。

川田委員 川田でございます。先ほどありました乳化にがり、遅効性にがり、ほかの加工助剤ですか、入ってるものに関して、やはり、たまにお店でお客さんとか聞かれるときに、たまにスーパーのお豆

腐とか何かで、こういうグリセリン脂肪酸入ってるとか、大豆油、パーム油が入っている、これ  
どういうものなんですかっていう質問は多くいただくんですよ。で、一応説明はするんですけど、  
お客さんは納得してくれるんですけど、やっぱりどうしても油とかグリセリン使ってるっていう、  
書いてあると、どうしてもやはりイメージとしては、添加物入っているというイメージがどうし  
てもついてしまうっていうのは、もう仕方ないことだとやはり思うんですよ。で、やはり今言わ  
れたとおり、この数十年で乳化にがり、遅効性にがりが多く流通してきて、豆腐も作りやすくなっ  
た、いいものが作りやすくなった、技術も革新的になったとかありますのはもう事実なんで、む  
しろこれをしっかりと修正原案ないし、しっかりと枠組みを作っておいて、例えば牛乳みたいに、  
特級品ないし、そういうもう一つ、ワンランク上のを作るんだったら、これとまた別でそういう  
特級品、もしくは例えば理由づけをつけて、もう少し個人でプレミアム感出すとか、また新しい  
ルールを作って、例えばこの豆腐はサイズ、水、にがりだけで作りましてっていう、そういうプ  
レミアム感を出すっていうまた別の表示方法を考えるっていうのも一つの手なのではないかとは  
思っています。で、それをやることによって新しく差別化、もしくは、それこそ自由度も広がる  
と思いますので、僕はそういうのをもう一つ提案したいと思います。

磯貝議長 ありがとうございます。遅効性のにがりについては、とうふの分類にしたうえでということですかね。で、例えば天然の、粗製海水塩化マグネシウム等を使ってるのは別の表示のところで差別化をするかたちがいいんじゃないかということですね。ありがとうございます。はい、棚橋委員お願いします。

棚橋委員 度々すいません。私もこの2年以上にわたって議論してきているので、原案支持が原則なんですけれど、調製とうふっていうのを出したときに、私もう一つは調味とうふっていう言い方もした記憶があるんです。

磯貝議長 調味とうふですね。

棚橋委員 調味とうふです。要するにアミノ酸入れたり塩入れたりっていうのは、味を整えてるんだよね。だからそれは、調理するものを事前に工場生産したっていうものなのかな、じゃあそれは、確かにもの、形、食べた満足感というのは豆腐なのかもしれないんだけど、それは調理されたものと同じレベルじゃないのかなっていう気がするんですね。惣菜に入れろとは言いませんけれども、同じように、この新式とうふの中にはクリームであるとか、脱脂大豆とか、まあ脱脂大豆は悪くはないですが、昔の消費者の価値観から言えば、脱脂大豆で水増ししてて、まがいもの豆腐でしょっていうのが一般的な通年なんですね、消費者さんの。でも今はそうじゃなくて、おいしいもできますよっていうことなのかもしれないんだけど、これはもし消費者目線っていう話をするならば、ちょっと違うのかなというようなあれなんで、別に私は脱脂大豆入れちゃだめだとは思っていないので、それだって私はとうふの分類にすべきだというふうに思っています、原材料として。ただ、そこに、ここにも書かれてるのはクリームとか、例えば今後、水飴が入ったり何が入ったり、いろんなものを入れて新式とうふ OK よっていったら、これ何でも OK かいみたいな話になってこざるを得なくなってしまうんで、やはりその辺は、さっき K さんもおっしゃったけれども、一つの豆腐屋の良心というか哲学というか何というか、そこんところでしっかりと、

原則はこれが豆腐ですよと、別に調製とうふっていうものは軽く見てるわけではなくって、先ほど川西さんもおっしゃったように、そうしたほうがおいしくなるんだっていうことがあれば、それはそれでとても価値のあることです。私どものメーカーでもクリーム入れたり、アミノ酸入れたり、オリゴ糖入れた豆腐もあります。だけど私はそれは調製とうふでいいとは思ってます。私が自分で、もしそういう定義ができれば、胸張って調製とうふって書くつもりはありますけれども、やはりそのように、今後何でもありかみたいなことにならないためにも、一つのベースというものは作っておくべきでないかな。で、それが成分を調製したり、あるいは味を調製したりということがほかの副剤でされるのであれば、これは純粹なとうふというよりは調製とうふ。あるいはさっき申し上げたように調味とうふとか、そのほうが私は消費者の方にとっては親切ではないのかなというふうには思ってます。それと、加工とうふについての議論は全く出てこないんで、そこんところ一言申し上げておけば、昔、大学で同僚や後輩が、棚橋さん、豆腐なんつったら焼き豆腐っていうボタン押したら機械から焼き豆腐ぽろっと出てくるでしょって真顔で言ったことがあったんですよ。だから、それは豆腐屋さんの苦労というか、加工度というもの全然理解してないというところがあって、そういった意味ではやっぱり焼くとか、代案にもそういうふうに書かれていますけど、私はある意味厚揚げも焼くんじゃなくて揚げるっていう、油揚げとは別に、揚げ焼きをした豆腐だというような考えで、特にそういうふうにはラインを作っちゃるとも結構メーカーさん、おありですよ。そういった点から私は、焼き豆腐だとか厚揚げだとかっていうものは加工とうふにすればいいんだらうな。いろんな製法の段階がわかる、加工度がわかる。それによって付加価値度が上がってることを理解してもらえれば、焼き豆腐や厚揚げが高い理由が理解していただける。そういうふうには基本的には考えております。以上です。

磯貝議長 ありがとうございます。だいぶん時間のほうも迫ってまいりまして、あと 30 分弱ぐらいしか時間がないような状態でございます。ポイントは、やっぱり今、定義の固形分のところはまた引き続きご議論をされるかと思っておりますけれども、名称をどちらの方向性でいくかという部分と、あともう一つは遅効性の凝固剤をどの分類に入れていくかというところが、本日出てきたようなポイントかなと思っておりますが、特にこの名称のところについてはどうでしょうか。特に D 班の皆様は、今までの議論を聞いていただいて、ご意見等ありましたら。はい。

佐藤委員 佐藤です。いろいろと今日議論をする中で思ったところなんですけど、やはり定義の区分、名称の部分もあると思うんですけども、やっぱり定義の区分が価値の区分になってしまっただけじゃないかなというふうには考えてます。先ほど棚橋委員のほうからもありましたけども、調製、加工といくにしたがって価値を落としていくわけじゃなくて、先ほどありましたけども、加工とうふは当然加工度が上がりますから、当然原価も高くなるし、付加価値も上がっていくというふうには思います。で、調製とうふについても、ちょっとやはりイメージが先行して、まがいものであるようなイメージが先行してしまうと、やはりこれはよくないというふうには思ってます。で、調製とうふにしても、いわゆる安全、安心で非常においしい調製とうふ、名前は変わるかもしれませんが、豆腐ができる可能性は十分ありますし、例えば出汁を入れておいしく調製して、消費者の方

が喜んで買っていただくようなかたちもできると思います。例えば全国、品評会へ行っても、調製とうふの部で優勝したものが、もしかしたらとうふよりもブランドでは高い評価を得ることもあるんじゃないかなというふうに思いましたので、やはりこの区分が価値を分けるようなかたちになってはいけないというのが私の思いです。基本的には、私の意見としては原案のほうをベースにすべきじゃないかなというふうに思ってます、ただ名称の部分は考えていく必要があるんじゃないかなというふうには考えています。

村尾委員 私も佐藤さんのご意見には賛成です。この大豆固形分について、私の考えではどちらかというと結果論として大豆固形分という基準が出てくるのかなというふうなイメージでした、というのは、豆腐の加工度を上げていくと、調製とうふにすると調味料とかが入ったりとか、加工澱粉が入ったりとかして、当然大豆固形分というのは下がってくるわけですね。ですから、ほかのものを入れたぶん2%ぐらい大豆固形分が下がった結果として、調製とうふになる。で、加工とうふになると、さらにキサンタンガムを入れたり、カボチャペーストを入れたりとか、デザートのようなものもできるので、さらに大豆固形分というのは下がってきて、6%という基準になると、どっちかというそういった結果論として出てくるものを、あえて基準としてお示しておこうというようなイメージで私は捉えています。それともう一つは、先ほど価値の話が出ましたけれども、こうやってカテゴリーを分けておいたほうが、いろんなところの価値で戦えるのかな。例えばダイズがものすごく高騰したときに、ダイズ、要はとうふだけというカテゴリーですと、価格のバッファがないわけですね。ところが、うちは調製とうふで勝負していくとか、加工とうふで勝負していくという、ダイズ以外の安い原材料も使っている豆腐のバラエティ化しているところで戦いもできるということで、やっぱり単一のカテゴリーだけだと、ものすごく狭い範囲だけの戦いになってしまっていて、価格のバッファもなくなってしまうと。原材料の選択もなくなってしまう。これ、業者が自分で自分の首を絞めているということと同じだと僕は思うんですね。やっぱりいろんなカテゴリーで戦えるという土俵をたくさん用意していくという意味でも、このカテゴリーをしっかりと作っておくということは大切だと思ってます。

磯貝議長 ありがとうございます。手が挙がりました。お願いします。少し前に出ていただいていいですか。

質問者D I県のT商店でございます。よろしく申し上げます。先ほど、今、村尾さんがお話しされたように、戦うって言うてましたが、あくまでこれは消費者に向けての公正競争規約というところで、何で戦うのかなと。お豆腐屋さん同士で戦う必要があるのかなと。やっぱり僕も豆腐以外の消費者ですので、単純に見たときに何が入っているのか、このものは何が入ってて、どういうのなのかを知りたいだけであって、戦う道具では一切ないと僕は思ってるので、カテゴリーを決めるにしても全然構わないんですが、ある意味、消費者の立場として、明確に何がわかるのかぐらいはきちっとしておいたほうがいいんじゃないかなと思っております。それは、僕らせっかくお豆腐屋さんなので、口に入れるものです。小さい子どもからお年寄りまで食べられる可能性の高いお豆腐です。そこに戦いを入れるっていうのは、僕はナンセンスなのかなって。ではなくて、やはり明確に何が入っているのか、そしてどういふふうには伝えたいのかぐらいはきちっと考えたほうがいいんじゃないかなと思っております。以上です。



磯貝議長 ありがとうございます。このカテゴリー分けの意義というところですね。意義をもう一度考えてみてはいかがでしょうかと。あくまで消費者が選ぶためのものっていうところ。はい。

村尾委員 まさしく、Dさんの今おっしゃるとおりだと思います。まず一番大事なことは、消費者が何が入っているかということがわかるということが、この規約の最大の目的でありますので、その目的の中で消費者が一番大事だということは、私も全く同意見です。ただ、同時に豆腐事業者さんがこういった規約を導入するメリットって何なのというところもご理解いただかないと、なかなか導入に賛同していただけないという部分もあると思うので、同時に、事業者さんにとってどういったメリットがあるんだろうかというところ、それについて私がちょっとわかりやすく申し上げたわけでございます。

磯貝議長 ありがとうございます。そのほかご意見ございますか。もう、あと時間のほうが少なくなっております。はい、会場のほうからお願いします。少し前のほうに出てきていただけると助かります。

質問者 E すいません、M社のMでございます。よろしく申し上げます。先ほどからちょっとお聞きしてましたら、法律に関してはJAS法とか食品表示法、ちょっと法律はそれに従えばいいっていうふうにおっしゃってたんですけども、ことこの添加物の使用に関しては、県でものすごく話が進んでるんです。これは今、消費者庁や食品産業センターさんとか、ほかの業界団体さんもそうだと思うんですけども、ほかの異業種での公正競争規約っていうのは、基本的には法律にのっって行っていくっていうかたちでやってると思うんです。で、私これ、公正競争規約は必要だと思うんですけども、全員が全員参加していけないと、これっていうのは成立しないんじゃないかと思ってるんです。日本の立場として、コーデックスできちんと話をしていく、そういうのをすると、そういうものでは絶対に作らなきゃいけないんです。そこは賛成なんですけど、それを考えると、今、例えばパンであったり、ほかの業種で公正競争規約でやってるように、最終的に法律にのっって、今、現行の表示法等ありますから、それにのっってやるっていうふうにやったほうが、全員が参加できて、まずはこの土台を作るっていうことですからそういうふうに行って、これから先、この表示要請がどういうふうになっていくかっていったら、恐らくどんどん厳しくなって、表示をしていかなければいけなくなってくるっていうふうに思います。ただ、そこはまずは法律にのっってやったほうがいいのではないかっていうふうに、ちょっとお聞きして素朴に思ってたんですけども、すいません。

磯貝議長 このあたりについては。

村尾委員 村尾でございます。法律にのっってやるというのは、もうベースの部分では異論はないんですけども、この規約というのは、法律と全く同じでは規約を作る意味というのが実は全くないんですね。法律というのは共通項、すべての食品に該当するような共通項を決めているものでございます。一方、こういった公正競争規約というのは個別品表といいまして、特定の、特定という言葉はあんまりよくないですね、それぞれのカテゴリー、豆腐だったら豆腐だとか、牛乳だったら牛乳というふうな、そういった食品のカテゴリーによって個別のルールを決めるというのは、個別品表といわれてるんですね。その個別品表の一種が公正競争規約だと思います。それで、法律というのはそういった意味で、すべてに共通するので非常に緩い部分しか決めてないという部

分があって、それではなかなか消費者の知りたいというご要望にお答えできないという部分もありまして、特に豆腐なんかの場合は、一般の理解としては水、凝固剤、ダイズと。この三つでしかできてないというのが一般的な理解ではあるんですけども、実は消泡剤というのも入ってるし、凝固剤の中にもいろんな副剤、製剤というものが入ってる。こういったシンプルな食品であるからこそ、法律より一步踏み込んで明確に消費者にお示しするということが豆腐業界の誠意であろうというふうに、この委員会としては考えましたので、ここについては業界の皆さんとさらにご意見、ご議論を進めていくべきところだとは思いますが、より消費者の知りたいというご要望にお答えしてやっていくということで、法律より一步踏み込んでるところはご理解をいただけたらなというふうに思っております。

磯貝議長 はい、青山委員お願いします。

青山委員 すいません、ちょっと名称の件とははずれるんですけども、食塩の議論が深まってないんで、ちょっと説明を。食塩が昭和40年代の三訂版の栄養成分表ではナトリウムとして5ミリグラムぐらいだったので、それが昭和50年代の五訂版の栄養成分表ですと15ミリぐらいになってます。で、今、現在出てる七訂版ですと、もう59とか60、三訂版と比べたら10倍以上、12倍ぐらいの食塩量が入っています。これは消費者はほとんどご存じないし、そういう点では、なぜそうなったかっていうと、昭和32年、食品添加物規格基準ができたときには、95%以上の純度の高いにがりしか許可されてなかったんですね。で、粗製海水を使ってるお豆腐屋さんに行ったら、保健所は全部これ違反だよということで取り締まったんです。それは不純物が入ってるからダメだよ。この食品添加物規格基準ができた元は、やはり食品事故、不純物が入ったための事故の結果でできたんですね。そういう思想がずーっともう受け継がれてきたのが、最近それがなくなって、天然物に近いものは何でもいいよというようなことになって、今現在は、にがりより食塩が多いものまで出てきて使われてるんですね。そうすると、食べたときに味はちょっと食塩の味がしていいよということと、作るときには食塩が緩衝効果になって、お豆腐が作りやすいよということで、食塩が多用されてる。こういう点も、やはりしっかりと消費者に示すべきだなというように思っておりますので、一言ご説明させていただきました。

棚橋委員 すいません、少し関連するんで、もともとの意見述べた方もそうなんですけど、いわゆる、私はキャリーオーバーであるとか、今、法令で決まっている範囲だったらいいと思ってるんです。ただし、今、青山さんが説明されたように、大豆、凝固剤とか何とか出てきて、凝固剤のほうに入ったら表示義務がなければ、とめどなくこれまたいっちゃう可能性があるわけですね。で、例えば遅効性のにがりにしても、例えば油、油分がちょっと入ることで風味が変わってとてもおいしくなるからって、多分、凝固剤メーカーさんに失礼なことを言っちゃうようだけれども（笑）、20%、30%、これ入れたほうが実はもっとうまくなりますよって、そういう製剤作ったんですけどねっていうような話したら、やっぱこれもうふになっちゃうと（笑）、そこにももちろん凝固剤メーカーさんはそんなことされないと思いますし、そういうことはなかなか突拍子もない話ではあるんですが、可能性としては放置したときにはあり得る。それが結局キャリーオーバーもくそもなくなってくる。で、キャリーオーバーの範疇超えれば、まあ書かなきゃいけないという

法令ではあるんだろうとは思いますが、でもその辺は杞憂に終わるのかもしれないんですけども、しかし、どっかに歯止めをかけておかないと、すごい未来が待っていることも否定はできないというような気がするものですから、その辺のところを、われわれがどう良心として解決をしていくか、いうところだと思います。

磯貝議長 ありがとうございます。もう時間があと 10 分もないぐらいになってしまっておりますので、もしご意見がなければ、まとめのほうに入っていきたいと思っておりますけれども、会場のほうからもご意見等、せっかくの機会ですので、公正競争規約、特に豆腐の定義、はい、井出委員お願いします。

井出委員 すいません、ちょっと一言もしゃべってなかったものですから、最後に。まとめではなくて、個々のことについてもあんまり時間がないので意見だけ言いますと、名称については今の段階でどちらがいいかということではなくて、やはり定義っていうのが先にあると思いますね。それがまず決まったあとで、じゃあそれに対してお客様にわかりやすいというか、そういった名前を決めればいいと思いますので、今、調製がいいだとか、新式がいいとか悪いとかそういうことではなくて、もう少しやっぱりこれは議論する必要があるかな。場合によっては、今、この委員会の中だけで聞いてますけども、今回、会場からも意見いただいたように、いろんな広い方々、意見をいただくというのもありかなという気がします。以上です。

宇佐見委員 すいません、宇佐見です。私、村尾さんの意見にととても同調してまして、すみ分けをすることによって、さっき戦うという言葉は不適切じゃないかっておっしゃいましたけど、要するに場所を区別するということには大賛成でありまして、名前も、この名前は僕はすごくいろいろ議論してここへ収まったんだと記憶してるんですけど、その中で先ほどの添加物の話によりまして、入ってるものの成分を表示しましょうよ、うそ偽りなく表示して、それを選ぶのは消費者なんだからというところで、大きく分けた三つのカテゴリーの中の、凝固剤であったり副製剤であったりしたものの成分を表示することによって、あとはお客様が選ぶ。これがまさに規約の目的じゃないかなというふうに、私は思ってます。以上です。

磯貝議長 ありがとうございます。そのほか、もうよろしいですかね。では棚橋委員どうぞ。

棚橋委員 すいません、井出委員に質問なんですけども、定義というものをどういうふうに確定すべきか、ご示唆いただければありがたいな。

井出委員 先ほどから論点がいくつか出てましたように、一つは原料があります。それから固形分という成分の規格を入れるかどうか、あと製法というのもあったんですけども、これについてはちょっと、さっき村尾さんは製法は入れないという一番初めの方針があったと言われましたけども、じゃあ加工とうふというのは製法で分けてるじゃないとか、そういったちょっと疑問もあると思いますので、そういったいくつかのポイントがあると思います。あと、ちょっと私があまり詳しくないので、凝固剤の話とかについてはあまり正確なこと、突っ込んだことは言えないんですが、そういったものですか。

棚橋委員 乳業なんか、ほかのところはどういうことをベースにしたり、理念にしたり、哲学にしてるといふ、そこが非常に興味があるんですけど。

井出委員 乳業につきましては、まず、今言いました乳等省令という法律で定義が決まっています。そちら

の中では、まず原料ですね。それからあとは製造方法というのも定義の中に一部含まれるものもあります。定義とは別に成分規格、例えば乳固形分何%ですとか、乳脂肪分何%って定義ではなくて成分規格というのが別にございまして、そちらのほうで決められているということでございます。

磯貝議長 青山委員。

青山委員 固形分の定義について、色々と数字が出てるんですけども、現実的には大豆固形分という言葉が使われてるんで、非常に測定が難しいのが現状です。今現在の一般に栄養成分表とかに固形分として載ってるのは、例えばお豆腐で使われてる消泡剤ですとか、凝固剤とか、そういうものも含まれた全体の固形分なんで、大豆固形分ということで表現するって非常に難しいことは確かなんで、まだまだここら辺の表現の仕方についても、検査方法についても、まだ検証する必要があるかと思えます。

磯貝議長 ありがとうございます。では、お時間がもう迫ってまいりましたので、まとめに入って終わりにしたいと思います。今回、D班のほうから対案というものが出されましたけれども、いろいろ議論をされていく中で、これがだめだというわけではなく、もともとの原案のいろんな課題があるところを抽出していただいているようなところだと思います。一つはカテゴリーの分け方というところと、あと調製とうふという名称がそもそもいいのかどうかという部分。それからあと、大豆固形分の表示が要るか要らないか、要るとしたときに、大豆固形分のパーセンテージは本当に既存の10%、8%、6%でいいのかどうか。これは今日、会場からもたくさんのご意見が出たところだと思います。そして塩分の表示ですね。塩分の表示も要らないんじゃないかというご意見、対案でしたけれども、それが要るのであれば、じゃあなぜ要るのか、どの程度要るのかというところを再度議論していく必要があるというところが最後のところだと思います。そしてもう一つは、副剤等を加えたいいわゆる遅効性の凝固剤等を、とうふというカテゴリーに入れるのがいいのか、もしくは出すのがいいのか、これも再三議論をされて恐らく原案になっているところだと思いますが、その名称が決まったところで、多分それは最後にやはりどちらがいいのかを、もう一回議論するというようなところになるのかと思います。このあたりを次回以降の委員会に持ち越しとかたちにしていただきまして、本日の委員会は締めにさせていただきますが、皆さん、いかがでしょうか。よろしいですか。では、以上で豆腐公正競争規約設定委員会、第24回を終了とさせていただきます。これで議長の任を降ろさせていただきます。ありがとうございます。

会場 (拍手)

以上