

第 26 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 6 月 22 日（金） 午後 2 時 0 0 分～5 時 0 0 分
開催場所 台東区上野区民館 1 階 101 集会室
出席者数 委員 7 名、オブザーバー 14 名
出席した委員の氏名 村尾 誠、宇佐見 順、井出総一郎、佐藤正貴、川田学、青山隆、廣部里栄
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。

（議事）

村尾議長 では、今日の議題を進めたいと思います。本日の出席者なのですが、理事の方が 3 名ほど欠席の方がいらっしゃいまして 7 名となっております。それからオブザーバーの方は 14 名ですね。相原さん初めてですか、今回。じゃあ、何か一言。

相原 OB 埼玉糧穀の相原宏一郎と申します。本日はこういった貴重な会議に参加させていただきますけど、いろいろと勉強をして帰りたいと思います。今日はよろしくお願いします。

一同 （拍手）

村尾議長 それでは資料のほうの確認をします。公正競争規約と施行規則の、6 月 22 日修正原案というものがお手元に 1 部あるかと思います。それから別表のほうです、施行規則第 1 条の別表、これが 1 部。それから豆腐公正競争規約関連の進捗管理表というものがあります、1 部ですね。あとは次第と出席者、不足ございませんでしょうか、大丈夫ですか。それでは議事に沿って進めてまいります。まず前回の振り返りなんですけれども、前回いろいろ規約の修正した部分について、皆さんご意見をいただいて議論をしましたので、その修正したところの確認の意味も含めて、お手元の 6 月 22 日修正原案を見ながら確認をしてみたいと思います。

（問）

村尾議長 まず、規約の第 2 条の 5 のところですね。前回、厚揚げの扱いについてどうするかということで、棚橋委員のほうから前々回提案がありました。厚揚げというのは、豆腐を揚げるということから加工豆腐でいいんじゃないかというような議論が出ましたけれども、皆さんからご意見をちょうだいした結果、スーパーマーケットのほうでも油揚げのコーナーにある商品もありますし、揚げるといふことでは一応揚げのカテゴリに入れておいたほうがいいたろうというようなご意見が大半でしたので、これはもう今の原案のほうをキープするという方向で進めます。それから施行規則第 1 条のところ、(4) 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あるんですが、前回の議論ではこれは粗製海水塩化マグネシウムの一本でいこうというような委員の方のご意見が大半でしたので、または塩化マグネシウム含有物というところは削除しておいてください。これは次回修正を反映させてまいります。それから、施行規則第 1 条、規約の第 2 条に関

連して別表のほうで食塩の含有規準ですね、これで現行 0.16 グラムというものが妥当かどうかというようなご意見も前回青山委員、それからオブザーバーの吉川さんのほうからもご意見をいただいたんですが、ご意見の中では今までの議論も含め、添加物の公定書に相当すると思われるものがこの 0.16 グラムという規準であろうということから、一応この 0.16 グラムという規準をキープしようということで、これも原案どおりということになっております。それと同じく別表の中で、既に赤で線が入ってますけども、容器、包装に密封されたというものに限らず、例外規定として町店のほうで容器または包装に密封されないものも販売すると。それについても規約の範疇として例外も含めてということですから、この木綿豆腐、ソフト木綿豆腐、絹ごし豆腐、それから寄せ、おぼろ豆腐、あと冷凍豆腐ですね。以上について、容器または包装で密封されたというところは削除ということを進めてまいります。

(問)

村尾議長 それから次、消泡剤についても議論がございました。これは必要表示のほうになりますので、施行規則の第 2 条の④というところですね。(3)の④ですね。原材料、添加物等というところで。消泡剤についても、内閣府が示しておりますキャリーオーバーの考え方について、今の内閣府の見解どおり記載しないという方向でいくべきじゃないかというご意見も前回も出ました。それから、公開委員会のところでも一般の方のご質問の中からそういうことが出ましたけども、豆腐については多くの方が、多くの事業者の方が一般的に使用されているということと、それから消費者のほうで一般的には豆腐というのは大豆と水とにがりだけでできているという認識がありながら、そういった消費者の認識とのギャップがあるということですね。それからもう一つは青山委員のほうからありました、やはり消泡剤を入れると多少味に影響が出るということも鑑みまして、豆腐用消泡剤については積極的に表示するというので従来のキャリーオーバーの考え方を超えて記載をしているということですね。そういうことで皆さんの意見がほぼ一致したというところで、これは消費者庁との相談になりますけれども、今の原案をベースにするということです。それから凝固剤のところと併せて書き方の問題なんですけど、これも前回議論が出ました。それで従来は表示をするときに、法令どおりだと原材料と書いて、そして添加物とかというのが一般的というか法例どおりの書き方なんです。それでこの添加物に副剤等を加えた場合、製剤になる場合は、これはキャリーオーバーで書かなかつたり、もし書く場合は、添加物の作用する成分と違うものはもう原材料のところ、前に出すということですね。だからもう少し具体的に書くとどういうことかっていうと、大豆というのがなくて、で、ここに凝固剤、括弧、粗製海水塩化マグネシウム。従来略しませんけど、で、粗製海水塩化マグネシウムだけが使われている場合だとこういう書き方もできるんですけど、これが遅効性の凝固剤になった場合は、これ以外にグリセリン脂肪酸エステルですとか、炭酸カルシウムですとか、こういうものが多くの場合は含まれていることですね。あと植物油脂とか。で、法令に則って書く場合は、この辺のものをよく流通の PB なんかであるのは、この大豆のあとに書くというような書き方もあるんですけども、一応今、D 班のほうであれですけども、表示例のご検討いただいて。で、今ご検討いただいている表示例では大豆というふうになって、スラッシュをして、凝固剤。で、括弧、粗製海水塩化マグネシ

ウムと書いて、その後にもう一回括弧を持ってきて、グリセリン脂肪酸エステル、それから第2位が炭酸カルシウムですとか、炭酸カルシウム←等を含む、括弧閉じと。こういう書き方で一度消費者庁と調整をしてみよう。要は、あくまでも凝固剤の副剤としてこの辺を使用してるんですよということが、消費者にも伝わるような書き方として、こういう書き方を提案してみようという議論で今回はまとまっておりますので、一応この書き方、表示でということを進めていこうということになっています。前回そういうことがございました。主剤以外のものを書くところについては、豆腐用凝固剤については上位第3位なんですね。それから消泡剤については上位第2位までいうところなので、主剤を除くと凝固剤の場合は2個、それから消泡剤の場合は1個だけということです。青山委員 第4位っていうのは。

村尾議長 第4位？

青山委員 第4位、消泡剤。

村尾議長 直ってないですね、ごめんなさい、ここはごめんなさい、修正です。これは第3位ですね。第3位以下の物質名についてですね。ところどころそういうところがありますんでご指摘ください、お気づきになりましたら。

(間)

村尾議長 あと前回の議論としては、内容量のところですね。3ページ目になりますか。必要表示のところで、内容量ですね。これが直ってなくて、まず前回番号の振り方が(4)、内容量のあとにうちは2項目あるんですけど、これは①、②という数字が振ってなかったんで、ほかのところと同じように①、②という話になりました。それからここではすべてグラム表示、またはキログラム表示というふうに書くというふうにしてるんですけども、前回の議論の中で離水等があつて、離水等が著しく出たりして、必ずしもグラム表示をすることが難しいといいますが、適当でないというものについては、例外規定を設けてはどうかという議論があつて、皆さんの意見を伺ったところ例外規定設けましょうということになってました。今日の前案にはそれ反映してなくて申し訳ないんですが、ここにはただし書きのようなかたちで、ただし製造後に豆腐の重量が著しく変化するものについては一応表記を丁で記載するとか、そういった書き方を一文加えろということだと思います。ここに関しては修正が一部あります。あと、書き方の問題ですけども、これ、橋本専務のほうからご指摘があつたんですが、またはですとかおよびというところはすべて漢字で記載する。あと、よくかかわらずという言葉が出てくる。これも漢字、仮名交じりで記載するっていう、統一するように一応直してはありますが、直ってないところがありましたらまた皆さんからご指摘をちょうだいしたいと思います。一応ざっとではありますけれども、必要表示のところまで前回のおさらいとしては以上なんですけど、皆さんのほうでこういったところが直ってないよとか、こういう議論もしたよというところで、お気づきの点とかございましたらお願いいたします。

橋本 OB ちょっといいですか。

村尾議長 はい、橋本専務。

橋本 OB 施行規則の第2条の以降ですかね。以降のところ、規約第3条第1項にうんぬんと書いてあり

ますけども、それを4条に掲げる。この4条っていうのは、規約の4条ってことなんですか。あるいはこっちの規則の4条なのか、4条を見ても規則で4条ったら何か不当表示のあれになる。

村尾議長 そうですね。すみません。これ、青山さんから指摘を受けたかな、違うか。

橋本OB 読んでてわかんなくなっちゃったもんですから、すみません。

村尾議長 そもそも様式を掲げてないっていうところがあったんですけど。一括表示のところに記載するということですから。

(間)

村尾議長 これは施行規則の第2条ですよ。規約第3条第1項に規定する必要な表示事項は以下の(1)から(9)に掲げる規準に基づき、でも様式がないんで、ちょっとこれ、修正必要ですね。様式は別途のような書き方をしないと。

廣部委員 すいません、ここは施行規則の第2条の、これ第3条の間違いではないでしょうか。

村尾議長 施行規則の第2条？

廣部委員 2条が二つ。

村尾議長 どこのことですか。

廣部委員 施行規則の定義のところ、1条、2条。

村尾議長 違います。これは第1条豆腐類の表示に関する公正競争規約、括弧以下、規約という第2条。ですから、これ、わかりにくいですか。公正競争規約の第2条の豆腐類とはっていうことです。

廣部委員 はい、わかりました。

村尾議長 はい。ご指摘のとおり、ちょっとこれ、何を言ってるかわからないので、要は別途定める様式に従って一括表示することなんですけど、第3条は何を指すかとかそういうことがわからないので、これは別途定める様式というのがほかの表示例になるのかとか、表示基準というのを別途作ってそれに定めるのかどうかというところは、のちのちきちんと明記をして表示するというふうにしたいと思います。もしくは、以下の1から9に掲げる規準に基づき一括表示欄に記載するという書き方でもいいんですけど、この施行規則の中ではね。で、詳しい表示例は別に設けると。そのほうがいいですかね。じゃあ、そうしましょう。以下の(1)から9に掲げる規準に基づき、一括表示欄に記載する。で、多分通じるかな。この一括表示欄っていうのは何ぞやというところを書きたかったらこういった感じで。

井出委員 よろしいですか。

村尾議長 どうぞ。

井出委員 これ多分、今、今回提示いただいているこの規約と施行規則の原案というのは、これまだ全部はできてない？一部っていう理解でよろしいでしょうかね。

村尾議長 はい。

井出委員 で、7分の6ページ一番下のところに33条って書いてあって消してあるんですけど、その前は第4条なので、5から32がすぼーんとここ、多分抜けてるとするか、

村尾議長 そうです。全部修正したんです。

井出委員 そうですよ。だからその中に多分この一括表示のフォーマットみたいなやつがもしかしたら過去あったのかもしれないですね（笑）、そのような気もしますが。四角い枠で囲ってこういうふうを書くみたいな。

村尾議長 この辺は辻褄が合うように直したいと思います。ありがとうございます。そのほかに何かございますでしょうか。

（間）

村尾議長 あと、食品添加物というふうに書いてあるところがすべて添加物というふうに直しました。もし直ってないところがあったらご指摘いただければと思います。

（間）

青山委員 7の2ページのところで、施行規則の②のときに、その他の食品の、以外の、これは添加物以外の？

村尾議長 そうですね。その他の添加物以外の添加物。ありがとうございます。

（間）

村尾議長 その他の添加物以外の原材料、ちょっとおかしいですが。その他の原材料っていうのも、でも添加物も入っている、その他の原材料及び食品添加物ですね。その他の原材料及び食品添加物のことを書いてありますもんね。食塩、枝豆、植物油脂っていうのは食品です。それから糖類については、まあ、糖類も食品か。添加物じゃないですね。その他の原材料でいいですね、これ。はい、すいません。食品添加物以外のところを削除する。その他の原材料。

（間）

村尾議長 よろしいでしょうか。質問とか何かございますでしょうか。

（間）

佐藤委員 先ほどD班分科会もあって、この凝固剤と消泡剤の部分の文言の確認をしてたんですけども、凝固剤のほうについて議論したんですけど、消泡剤について、消泡剤製剤っていうのはそもそも書く必要があるんだというのがありまして。で、消泡剤は、消泡剤製剤っていうこの名称が必要なんじゃないかっていうのがありました。副剤を第2位まで書くっていうかたちじゃなくて、消泡剤に含まれるものについて重量順で表示するっていうような認識かなっていうことで、D班の中では話をしておったんですけども。

村尾議長 そうですよ。これだと副剤料二つ書くっていうふうにとれますもんね。

佐藤委員 そうですね。で、そもそも、じゃあ第2位にしたのはどういう理由だったかっていうのが今話もあって、D班の中では凝固剤は大差ないとしてる中で消泡剤第3位まででもいいんじゃないかっていう意見も出たんですけど、ただやはり表示面が非常に多くなるっていうところもあるので、改めて委員会の中で議論が必要じゃないかっていうような意見が出てます。

村尾議長 そうなると、凝固剤のところも書き方が同じようにとれますよね。副剤はそのあとに重量比で第3位までの物質を重量順に表示するという。これだと副剤を三つ書けというような。

佐藤委員 D班の今日の議論の中では、凝固剤の主剤はすべて表記をして、副剤は第3位までっていうかたちにしてます。

青山委員 凝固剤については、非常に凝固効果があるものと、そうじゃない副剤と明確に分けやすいですけ

ども、消泡剤については主剤となる部分と副剤そのものと分けることが非常に難しいそうです。わずかな消泡効果のものがたくさん入ってるようなことですよ。それが難しいのでそうしたほうがいいんじゃないか。製剤というのを区分ができないっていう。

村尾議長 そうですね。

(間)

村尾議長 製剤という書き方ではなくて消泡剤に含まれる物質というような表現の仕方がいいですかね。

佐藤委員 そうですね。

村尾議長 まあ、その上の豆腐用凝固剤のところもそうなんですけど、凝固剤の主剤を含んで第3位までか、というふうにわかるように書き方をもう一度修正してきます。それから消泡剤のところは、

廣部委員 村尾さん。

村尾議長 はい。

廣部委員 凝固剤に関しては、前回の議論のときに、凝固剤は主剤を全部書いたうえで副剤をさらに三つ書くというような話になりましたので、多分このように書いてあるんだと思います。

村尾議長 そうですね。主剤が二つ以上ある場合なんですかね。主剤をすべて、

井出委員 すみません、よろしいですか。

村尾議長 はい、どうぞ。

井出委員 すみません、ちょっと、

佐藤委員 今、修正があるんですけど、文言としてはちょっと読み上げますと、凝固剤は豆腐用凝固剤または凝固剤と表示し、凝固剤にあつてはその物質名を、凝固製剤にあつては、凝固作用にかかわるすべての、だから凝固作用がある、主剤っていう意味ですよ。すべての物質名を最初に表示し、副剤はそのあとに主剤を除いて重量比で第3位までの物質名を表示するというっていうかたちでまとめてます。

村尾議長 D班の最終報告ですか、それは。

井出委員 すいませ、ちょっと、この話の流れがもう各論に入ってしまったみたいなんですけど、議事次第で今、1番の前回議事録の確認と議長報告ってやってると思うんですけど、その2番で分科会報告というのがあって、まさにこの委員会の前にあった分科会報告をされるのであれば分けてやったほうがいいと思います。

佐藤委員 そうですね、はい。

井出委員 ずっと今流れで入っちゃってますけど。

村尾議長 もし前回のおさらいのところなければ、もうそのまま分科会報告にいくんですけど。

廣部委員 一点よろしいでしょうか。

村尾議長 はい、どうぞ。

廣部委員 公正競争規約の特定事項の表示基準のところなんですけども、7の4ページですかね。

村尾議長 これはあとでお話ししようと思ってますけど。今、必要表示のところ、前回のおさらいですから。

廣部委員 はい、わかりました。

村尾議長 じゃあ、必要表示のところはもうなければ、D班の分科会報告含めてお話しいただけると。

佐藤委員 それでは。今日の1時から2時の間にD班分科会を行いまして、特に資料のほうはまだ用意できてないんですけども、その中で出た議論についてご報告したいと思います。一番、今、申し上げた凝固剤と消泡剤の表記の仕方について、前回5月24日、修正原案っていうのが出てきてるっていうのがあったのでそれも含めてこういう認識かというようなことで議論をしています。今、先ほども申し上げたように凝固剤の場合については豆腐用凝固剤と凝固剤、これについては、その物質名をすべて書くというかたちなんですけども、凝固剤製剤については主剤をすべて表示して、副剤はそのあとに第3位まで表示するというようなかたちで確認しています。消泡剤につきましては消泡剤製剤っていう部分は、先ほど青山委員のほうからご説明ありましたように、主剤と副剤を分けるのは非常に難しいんじゃないかという部分がありますので、すべてこの重量順に第2位までの物質名を表示するというようなかたちにしています。ただ、この2位がいいのか3位がいいのかっていうのは、これは委員会のほうで議論をしたほうがいいんじゃないかというような意見がございました。あと、まだ対応ができてないんですけども、原材料の中に遺伝子組み換え、アレルギー、フェニルアラニンといったものも追加するようなかたちになっていましたので、それは今、改定されている施行規則にのっとった書き方を表示しようというかたちになっています。

(間)

佐藤委員 あとは保存方法の部分なんですけど、前回、常温保存という部分も加えていきたいと思います。あと保存方法で記載する文言についてはそうなんですけども、やはり常温保存の部分については必要な表示として一括表示なり、表面に常温保存等というようなかたちになるかと思うんですけど、記載しなければいけないので、その必要な表示事項という中には1項目入れて表示したほうがいいんじゃないかというような話が出ております。

(間)

佐藤委員 あとは細かな表記の部分ですので、主にはそういった話が主体でした。あと、菱塩様のほうから粗製海水についていろいろと情報が得られてますのでちょっとご報告いただければありがたいなと思います。

(間)

大町 OB 粗製海水塩化マグネシウムについては従前どおりという官報がでているようです。それについて食用塩公正取引協議会のほうから厚労省のほうに従前どおりとはどのような意味かというような問い合わせを行ったところ、第8版で取り消した内容と同じだということで、要は何も決まっていないということだそうです。

村尾議長 第8版で取り消した内容？

大町 OB 要は、第8版告示したけれども中小企業が適合しないようながりがあるので取り消した過去があったと、実際皆さんご存じだと思うんですけども、そこと同じだと、ほかは何も変わってないというようなことだそうです。なので、こういう公正競争規約施行規則の中の凝固剤の中で食品衛生法第21条で定める最新の食品添加物公定書に記載されてる内容から逸脱しないものとするを書いてありますが、公定書自体がなかったことになっているのでちょっと内容が一致しないというか。

村尾議長 それは公定書の8版に書いてあるものが生きてくるということなのか9版に書いてあるものが、
大町 OB いや、どちらもありません。要は、7版というか、何も決めてませんっていうようなことを従前ど
おりという意味だそうです。

村尾議長 粗製海水塩化マグネシウムについて記載されたのは8版からですか。

大町 OB 確か8版からです。

村尾議長 じゃあ、8版の記載ももうなかったことになってる？

大町 OB なかったことです。

村尾議長 なるほどね、困りましたね（笑）。

廣部委員 （笑）

村尾議長 食品添加物ではないってことですよ。公定書に載らないってことですからね。

大町 OB 既存添加物になると思います。

村尾議長 既存添加物ですよ。

（間）

村尾議長 じゃあ、これ書き方も変えないといけないってことですよね。公定書に記載のある添加物と、
それから既存添加物の粗製海水塩化マグネシウムというのが凝固剤になるということですね。で、
添加物については公定書の記載のあることから逸脱しないってことなんですけど、既存添加
物になると何か基準を設けとかないといけないってことですよ（笑）。

大町 OB 記載がないと、実際は記載があるんですよ。だから、法的には執行をして、直前に、

村尾議長 止めてるんだ。

上田 OB 止めてるということですよね。ですから国が定めようとした規格基準は記載はされてるところ
なんですよ。ですから、法的に執行がないということと、現実はこちらではそういう
の、

青山委員 載ってるの？

上田 OB うん、載ってるのは載ってるんですよ。そこのところをどう考えるかという部分もちょっと視
野に入れればいいのかなどは思いますけどね。

吉川 OB 法的には結局、既存添加物まで戻っていいと思います。そうするとそこは規格がないのです。
定義としてただどういうものかと言うことしか記してないのです。その文言は従来の天然添加
物として使っていた、いわゆる今の粗製海水塩化マグネシウム、海水にがりですね。定義以外に
製法の中に1回冷却して冷却してカリウムを取るっていう工程まで書いてあります。ということ
は昔のにがりに相当するそういうものだと思います。ただし、安全規格である、例えばヒ素はど
れだけ入っているとか、あるいは重金属がどれだけ入っているとかそういう基準は何もないわけ。
基準がないものを何でもいいよっていうふうに使っていいのかと。食品を扱う豆腐業界としては
どうなのか。

（間）

村尾議長 極端な話をすると、昔よく島豆腐であったみたいに、もう目の前の海から海水くみ上げてきて、
それをちょっと煮詰めてそこから出てくる、いわゆるにがりですよ、それをそのまま使っても

全然問題ないということですよ、それはもう海洋汚染されていようが。でもそれは、それをそのまま公正競争規約で認めるっていうのはあまりにも乱暴な話ですよ、安全性も何もあったもんじゃないですよ。どういうふうにすればいいと思いますか、その既存添加物は、一応公定書の中では既存添加物も認められている。公定書以外は、本当に認められるっていうことなんですか、じゃあ、凝固剤業界としてはどういうふうにお考えになりますか。

上田 OB 実際にあの規格を決めるまでは、食品添加物協会とかいろんな関係者と市場の調査をして、あの規格が妥当であろうというような手順を踏んだ規格ですので、非常に小規模の、いわゆる塩を作っている事業者で、塩は完全に自由化で非常に小規模の企業の方が塩を作れると、じゃあ、そこからたくさんのがりが出るので、急遽それをどうするんだというふうなかたちの部分がまだ消化されてなかったんで、法の施行としては止まったんですけども、規格基準については当時凝固剤として使われる粗製海水塩化マグネシウムとしては妥当な基準であるというような、一応経過はあったわけですから、当然その8版、まあ9版になっても記載されてるものは、豆腐の製造メーカー、業界としては基本的にはあれをちょっと順守する方向ではあってほしいとは思いますが、それがなければ、極端な話、もう液体か個体かというところまで遡る可能性があるんで、そうなるともう非常に収拾のつかないようなかたちになるのかなという気がしてますので、法的に言えば、施行されていないとはいえ公定書に載ってる活字として表記されてるものについてはなるべくそれは順守していただきたいと思うのが一番、凝固剤のメーカーとしても望ましいだろうというふうに。

村尾議長 努力目標のようなかたちになるんですね。

上田 OB そうですね。

吉川 OB もう一つは、先ほども話が出たのですけれども、藻塩がありますね。で、藻塩を作った残り液が、藻塩にがりとかたちで、やっぱりそういう企業もありまして、できるだけマーケットに乗せたいということもありますが、色が着色してしまうと、一見ダーティーになり、そのときにも他の着色したものと区分できないと検討されたと思います。現に第8版、第9版の出るときに。それも着色しているものを認めるとほかのものも判断つかなくなるということで、検討されたと思います。今回そういうことも含めていろんなところからの、政治的な判断もいろいろあったのではないかと思います。

村尾議長 こないだ私もたまたま、テレビ東京か何かかな、空から日本を見てみようみたいな企画をやって、それで高知県の山の中でビニールハウスが見えたんでそこに行ったら、海から40キロぐらい入ったところに。で、海水をタンクローリーみたいなのでくんできて、それで、ばーと板の上にまいてるんですよ。そこでビニールハウスですから自然に蒸発させて、それで残った粗塩からさらさらにながりを、本当に汚いバケツなんですよ、ジャーっと注いで、で、それを近所のお豆腐屋さん配ってんだみたいな話をしてたんで、おいおいって思いながら見てたんですけど（笑）。

（間）

大町 OB すいません、よろしいでしょうか。にがりの規格については、われわれも、特に文句をつけるようなことはないんですけども。吉川さんおっしゃった藻塩にがりとかその公定書どおりにする

と、にがりとはならないから、粗製海水塩化マグネシウムにならないものがあるっていうのでその公定書に準じてしまうと、要は藻塩にがりを使った豆腐なんかは、やはり豆腐とならないというようなことになってしまうので、基本的に公正競争規約の在り方としては既存のあるものが、ほぼ網羅されるようなかたちでやるっていうのが前提条件になると思うので、その辺は公定書のほうもあると思うんですけども、藻塩にがり使っても豆腐と言えるような、逃げ道となるような書き方ですか、そういった書き方が必要じゃないかなと思います。

村尾議長 一応、塩分については豆腐の基準のほうにそれぞれ設けてるんで、そういったところで一応、基準はあるので、それに従っていただくかと思いますが。委員の皆さん、どうですかね、この粗製海水塩化マグネシウムの取り扱いについてはですけども。

青山委員 この公定書どおりで何か問題ありますか？今の8版？

村尾議長 記載はあるんですよ。記載はあるんですけど公的に執行・・・。

青山委員 この公定書に記載されてればいいということですよ？この文脈なら。

上田 OB そうですね。現に記載はありますね、最新ののものにも記載があるし、恐らく10版になっても記載はあるんだと思いますね。

青山委員 だから、この文言そのものは変える必要がないという、

上田 OB そうですね。事実には反してないということであれば問題はないと思います。

青山委員 それで今の藻塩にがりのようなものについては、特殊な何か地域性とか、何か〇〇豆腐ということで何か認定ができれば、それもいいかなという感じですけど。

吉川 OB 最新の第9版と第8版のところと、塩^{えん}の、例えば、塩マグとか塩化ナトリウムの濃度だとかそういうものはあんまり変わってないです。変わったのは何かって言うと、やはり安全うんぬん基準の、例えば不純物としてヒ素がこのぐらいだとか。

村尾議長 カドミウムとか鉛とか。

吉川 OB そういうのも変わってくるわけですね。で、世界の今、趨勢としては、日本の足りないぶんは、アンモニアとそれから水銀が抜けています。そういうことのチェックが必要になってくる。例えば、第10版になった場合にはそういう項目も多分出ると思います。

川西 OB アンモニアと何ておっしゃいました？

村尾議長 水銀。

吉川 OB 水銀です。

(間)

村尾議長 これ仮に第10版というものができたときに粗製海水塩化マグネシウムがごっそり記載がなくなるという可能性はあるんですか。

吉川 OB 使っているものはないと思います。

上田 OB 基本、ないんじゃないかなと思いますね。

村尾議長 ないですか。

上田 OB 止めてるだけです。

村尾議長 記載はあるけれども、要は参考程度のような？

上田 OB まあ、そうです。いわゆる規格基準として取り締まれるものではないと思いますね。

村尾議長 記載があるんであればその記載から逸脱しないという書き方については問題ないですよ。

大町 OB 例えばですけれども、Q&Aのほうでその辺、言及して、公定書から規格ずれてるけれども、拘束力のあるものではなく、あくまで基準とか、まあ基準という目標値じゃないですけど、そういった書き方をつけ足して、例えば、ちょっと塩分が多いとか、カリウムが多いとか、色がついてるとかそういったにがりでも問題ありませんよっていうような書き方をすれば問題ないかなと思いますね。

村尾議長 はい、ほかにこのケースで委員の方から何かありますか。いいですか。では、粗製海水塩化マグネシウムについてはよろしいですね。

佐藤委員 そうですね。

(間)

村尾議長 あと、いいですかね。

佐藤委員 そうですね、あと Q&A の部分については、ちょっとまだ時間割ができてないので。あと、その Q&A の部分については前回以降、議論していないので、新たな Q の案があれば、委員の方で、D 班が集めてそれについて拡充していこうという話になってます。ですので、ほかの委員の皆様、オブザーバーの皆様からこれまでいろいろ議論なり、公開委員会等が出た質問などについて、こういう質問が出たよというようなことがあったら入れていただけるとありがたいですので、よろしくお願いします。あと、今、議長のほうからこの記載として、この白板にあるようなかたちでちょっとわかりやすく書いていただいているのもあるので、ちょっとこういった部分の実際の記載でも今、作ってはいるんですけども、その案も用意したいと思います。

村尾議長 ありがとうございます。それでは、今の D 班からのお話にもありましたとおり、豆腐用凝固剤と豆腐用消泡剤の施行規則の内容については D 班の提案に従って修正をしてみたいと思います。それから、あとアスパルテームとかについては食品表示基準にしたがって書いていくという感じで、多分豆腐事業者さんが見るとその前の砂糖とかそういうところもそうなんですけど、何で豆腐の基準にこんなこと書いてあるんだっていうふうに思われるかもしれないですけども、加工豆腐になってくると、当然使用する可能性も出てくるということで、これは法令にのっとって書くということですね。それから、保存方法のところについては、これは井出さんのほうで。常温保存のところについて。

井出委員 7 分の 3 のページの (6) ですね。もう保存方法のマル「2」に常温保存可能な豆腐、括弧、無菌充填豆腐の保存方法というふうに書かれていますので、一括表示の中に書く保存方法についてはこの内容でいいと思います。もう一つ、そこもちょっとあれですかね、保存方法なんてのはあとでされますか。

村尾議長 いや、特にしないと。

井出委員 じゃあ、ちょっと、皆さんもう既にご承知だと思うんですけども、せっかくの機会なのでこの場で少し議論をしていってあげればと思いますので、ご紹介したいんですけども、無菌充填豆腐の

表示については確か6月の6日に内閣府の消費者委員会という委員会で食品表示基準の一部改正ということで議論されまして、無菌充填豆腐については「常温保存可能品」という文言を書かなければいけないという、義務表示になるということが承認されました。で、まさにその当日6月6日から確か7月の5日ぐらいまでだと思うんですけど、もうパブリックコメントも出ておまして、こういうふうに変えるけれどもというのを今、意見を求めているところなんです。恐らく、それに対して特に何もなければ無菌充填豆腐については「常温保存可能品」という文言をどこかに書かなければいけないということになりますので、それについては今検討しております規約、施行規則の中に盛り込む必要があるということです。で、消費者庁のほうは「常温保存可能品」という文言を書かなければいけないということしか決めていませんので、じゃあ、具体的にどこに書くかとか、どういうふうに書くかというのについてはこの規約の中で決めていいと思いますので、法律が変わってから、それからスタートするのではなくて、もう今の段階からある程度決めておいて、必要によっては消費者庁とかそちらのほうに相談する必要があるかもしれませんが、まずは業界の中で議論をして早めに決めていきたいというふうに考えてます。

村尾議長 ありがとうございます。私も井出さんと一緒に6月6日のその消費者委員会に出てたんですけども、当初の委員会に提出された資料の中では、常温保存可能品と書くだけではなくて、従来の要冷蔵のお豆腐については、これが常温保存と間違わないような記載の仕方を検討することというのがあったんですけど、特にその消費者委員会の中では従来の要冷蔵が常温保存と間違わないような書き方をどうするかということについては議論はなかったんですよ。それはありませんでしたので、恐らくこのままいくと常温保存可能品という言葉とその無菌充填豆腐については明確に記載することが義務づけられるというふうに思いますので、それに従って規約のほうもちょっと修正をしていくということですね。直射日光高温多湿を避けてとかいう書き方もあると思うんですけど、その前に常温保存可能品ということを明確に書くということだと思います。

井出委員 よろしいでしょうか。

村尾議長 ありがとうございます。

井出委員 今ちょうど、いわゆる必要な表示という義務表示のところを議論してますので、恐らくこの項目はどっかに入れなければいけないと思うんですけども、具体的に言いますと、今、第2条が必要な表示事項の表示基準ということで、施行規則の第2条の第2項について一括表示に書くものがずらずらっと並んでいまして、具体的に言いますと、7分の4ページの上半分、赤いところまでが必要一括表示となるので、第3項が一括表示欄の表示方法、4番目が栄養表示、5番目が識別表示というふうになってますので、恐らくこの3番以降、3、4、5の途中に入るのか、もしくは最後に入るのかのあたりに、その「常温保存可能品」というのを無菌充填豆腐については書くと。で、施行規則の中で商品名の下に書くとか、正面の見やすいところに書くとかといったような書き方を規定するのかなというふうに思います。

村尾議長 3、4、5のあと？

井出委員 第3項が一括表示の表示方法、第4項が栄養成分表示、で、第5項が識別表示ですね、リサイクルマークですね。ここまでは必要な表示ということで、この義務表示で書かなければいけないと

いう項目なので、この同じ並びに「常温保存可能品」という文言を無菌充填豆腐については書くというのを入れる必要があると思います。

村尾議長 無菌充填豆腐の保存方法規約といますか。保存方法でいいのかな。

井出委員 保存方法ではない。

佐藤委員 表示方法ですか、常温保存の、

村尾議長 常温保存可能品の表示方法。

井出委員 厳密に言うとな法的な部分では、まず、食品ごとに必要な表示事項が決まっているのがありまして、その前、前段としては共通項目があって、それ以外に食品ごとに書かなければいけないという表示が決まっている別表第 19 っていうのがあるんですけども、食品表示基準の中に、その第 19 の中に今回、無菌充填豆腐っていうのが追加されます。で、食品は「無菌充填豆腐」、で、表示事項については「常温での保存が可能である旨、及び常温で保存した場合における賞味期限である文字を冠した、その年月日。」で、具体的な表示方法については「『常温保存可能品』の文字を表示する」という、そういうふうな表示基準ができますので、保存方法では多分ないんですね。要するに常温で保存できる旨を書かなければいけないということで、規約の項目としては「常温で保存できる旨」と書いて、具体的な規則のほうで、「常温保存可能品」というのをどこどこに書くというようなかたちになるかなと思います。

村尾議長 そうですね、一般的な保存方法とは別に常温保存可能であるものについては、

井出委員 旨を書かないといけない。

村尾議長 項目として出して記載するということですね。わかりました。はい。

橋本 OB その今の常温保存ということなんですが、ちょっと全く私、素人でよくわかりませんが、要冷蔵とか要冷凍っていうのは、具体的に何とかの何℃とか書いてありますよね。で、一般的にこれを常温といった場合には、そういうものは書けないもんなんですか。

村尾議長 ああ、温度ですか。

橋本 OB うん。常温ってのはどういう定義が。

村尾議長 これ定義はあるようなないようなっていうのが実は（笑）。一応、25℃というのが、日本工業規格でしたかね、常温の定義っていうの。確か JIS 規格か何かで常温っていうのは 25℃ですよという規格はあるんですけど、これ JIS 規格ですから食品と直接関係するものではないですね。あくまで工業化の規格の中で常温かなという話ですので、じゃあ、常温の保存基準っていうものが食品衛生法とかそういうもので過去決められたかっていうと決められてないんですよ。だから何℃から何℃までというふうな書き方をしにくいところなんですけどね。

橋本 OB 消費者が常温保存可能だっていうふうに書いてあっても、常温ってじゃあ何℃ぐらいなのか、意外に知らないと思う、私はもちろん知らないし。ただ、冷蔵ではなくてももちろん冷凍でもない、その温度帯だというふうにはわかるんですけど、なければしょうがないですね、わかりました。

村尾議長 だから要冷蔵についても 10℃以下っていうのは法令的にはあるんですけど、当然 0℃とかだと凍ってしまうんで。これはメーカーのほうはその辺を付度して 2℃から 10℃とか、3℃から 10℃っていうふうに書いてるんですけど。冷凍についてはもう明確にマイナス 18℃以下というのがあるも

のですから。

青山委員 それぞれの業種によって違うみたいですね。薬局方だとか工業製品みたいな、おんなじなわけじゃないです。

(間)

村尾議長 そんなことからちょっと具体は書いてないというところですか。ほかにございますでしょうか。じゃあ、D班からの分科会からの報告についてはいいですか。

佐藤委員 はい。

村尾議長 よろしいですか。それでは続きまして、今度は特定表示のほうに移りたいと思います。これは今日は新しくというか修正案を皆さんにお知らせするものです。お手元の資料の7分の4の下の部分からですかね。

(間)

村尾議長 それでは特定表示のところ読み上げます。まず、特定事項の表示基準というところは、規約のほうにあったっていうのは、これ基準は削除してください。特定事項の表示ということなんですが。第4条ですね、事業者は豆腐類の取引に関する事項について、次の1から11に掲げる事項または用語を表示する場合においては、施行規則の定めるところによらなければならないということで、(1)が商品名になります。で、同じく施行規則のどこ、特定事項のこちらは表示基準になります。第3条ですね。規約第4条の規定に基づく表示は次の1から11の基準によるものとするということで、まず、(1)の商品名についてですけど、これは従来と変わりません。事業者は、豆腐類を示すとおり、ひらがなの豆腐以外に、漢字、それから豆富というふうに書いてあるのとか、あと豆腐のウのところを長く伸ばしたものだとか、カタカナだとか、あとアルファベットでTOFUというものをを用いることができるということを一応書いてます。それから、(2)番が濃度を強調する表示を行う場合ということで、これも従来と変わらないんですけど今までの議論の中で11.5がいいのか12がいいのかみたいところはまだ話としては決着がついてないのかなというところですね。それから、その次のページでして、(3)番は手作りである旨を強調する表示を行う場合ということで、施行規則のほうは手作りであることを強調する表示について、これ表示基準って書いてるんですけど。それでここも従来のと変わらないですね。マル「1」マル「2」マル「3」というふうに三つ項目をつけております。それで、前々回、議論があったと思うんですけど、冷却豆乳を使用し凝固剤を混合後、昇温による凝固を完了させる方法を用いないことというふうに書かれる、ちょっと書き方がわかりにくかったので書いたという経緯があります。それから(4)番が生豆腐と表示する場合ということで、これは容器包装に密封されたということのみになってますので、容器包装に密封されないものもあるんで、豆腐が成型されたのち、または容器包装に密封されたのちに加熱処理を行わないものというふうに。要は、豆腐ができてからあとで熱を加えないということが生豆腐の要件ですよということで書いております。それから第5番目が新穀または新大豆について。これは今までと変わりません。それから第6番は地域の特色ある豆腐類である旨を強調する豆腐ということで、これについても従来のGIとそれからGI以外の方法ですね。

特許庁のほうでの認定とか、それから各地域のほうで都道府県が認定するもの、京ブランドとかいうようなものですね。そういったものがあるので、そういった認定があった場合には公正取引協議会のほうにも申請していただいて、地域の特色ある名前というのが記載できるようにするという事です。それから(7)番は、賞、推奨等を受けた旨を強調する表示と。これも大きく分かりますね。それから8番については特定の健康機能、成分等を表示する場合ということで、これは特保、栄養機能表示、機能性食品というところです。それから、9番が有機、これは有機JAS法がありますので、その規定に従ったという感じですね。ただ、10番のところは今まで特定原材料うんぬんとかっていうのを書いていたんですけども、これが特色のある原材料を使用しているものというふうに変更しております。で、施行規則のほうも特色のある原材料を使用している旨のとおりということで、原材料の特色について特別に強調する表示を行う場合は、特色のある原材料の使用割合をパーセントで表示しなければならないと。ただし、特色のある原材料は100%使用されている場合はこの限りではないということで、例えば、有機無農薬栽培大豆、どこどこ産有機無農薬栽培大豆というのをを使って、それを100%使用している場合は、そのまま書いていい、100%使用というのを書かなくても100%使用だなということが消費者に伝わるってことです。ただ、それを50%しか使ってない場合は、どこどこ産有機無農薬栽培大豆を50%使用ということを明確に書きなさいということ。これも食品表示基準にのっとって、こういうところに記載しております。それから、(11)ですね。独自製法等、特長のある製法を強調して表示する場合ということで、施行規則の場合も、豆腐類の製造にあたり、特長のある製法を強調する表示を行う場合は、当該製法の名称及び当該製法の根拠となる説明を記載しなければならないということで、これまでの原案のところではちょっと非常にわかりにくい書き方をしてたので、これはシンプルに直しました。特定表示のところについてはざっとお話ししましたが、以上なんですけど。廣部さん、何かありますか、ここ。

廣部委員 はい。

村尾議長 大丈夫ですか。

廣部委員 特定事項の表示基準なんですけども、まず、1番目の商品名なんですけど、前回の委員会のときだったと思うんですが、商品名が特定事項に当たるかどうかというようなお話がありまして、この項目自体が特定事項の表示の項目の中に不要ではないかというようなお話があったように記憶してるんですけども、いかがでしたでしょうか。

村尾議長 前回？24回？24回るときこの話してないよね。

廣部委員 5月るときじゃなかったかな。

村尾議長 前回？5月？

佐藤委員 第25回。

廣部委員 25回ですかね。

村尾議長 そうですね、前回。

(間)

村尾議長 あるないは別にして、確かにおっしゃるとおりですね。特定事項に当たるか当たらないか。

(間)

村尾議長 それで、

廣部委員 はい。

村尾議長 これ要らないんじゃないかっていうことですか。

廣部委員 そのときにもともとさらについてた木綿豆腐にあつては木綿豆腐、ソフト木綿豆腐にあつてはソフト木綿豆腐とか、この種類別まで書くような内容がもともとここに含まれてまして、それは間違いなく要らないみたいな話だったと思うんですけども、

村尾議長 そうですね、それは削除してましたね。

廣部委員 はい。で、今残ってる豆腐、漢字だとかアルファベットだとかカタカナで豆腐という言葉を表現してもよいというところを残すかどうかというのをちょっと確認したいんですが。

村尾議長 確かに特定表示に当たるか当たらないかっていうのは、商品名書いたところでそれが特に強調したい表示なのかというところもあるんですけどね。

廣部委員 その漢字だとかカタカナだとかっていう表現をしてもいいよっていうのが、ほかのところに書いてないのであれば、ここに登場してきてもいいのかなと思うんですけども、もしかぶって書いているところが、

村尾議長 書いてないですよ、ここしかない。

廣部委員 でしたら、これはこの部分は残しておいたほうがよろしいですかね。

川西 OB 以下同じって、これどういう、何ですか、それ。最後に、TOFU 以下同じってというのは。

村尾議長 豆腐類を示す商品名に以下も同じように使いますよということなんですけども。

(間)

青山委員 すいません。この名称のところはこの名前を使っていいということなんですとかね。

村尾議長 だから一括表示のところは、あんまりいろんな漢字とかカタカナが入ってしまうと具合が悪いのかなと。

青山委員 これがそういうことですよ。

村尾議長 そう、そういうことなんです。だから一括表示に書くときはひらがなだったらひらがなに統一するのか、そういうことなんですけど、商品名として書く場合は、いろいろ皆さんこだわりがあるじゃないですか。俺は豆富って書きたいという方も絶対いらっしゃると思うので、それに関しては商品名のところはいろんな書き方があっていいよという、そういう意味合いなんですけどね。

(間)

村尾議長 じゃあ、ケンちゃんはだめじゃないかとかそういう話？(笑)。にはならない？

廣部委員 ならないですね。これはこういう文字を使ってもいいよっていうだけですよ。

村尾議長 いいよっていうだけですもんね。だめとは書いてないですからね。だから、あえてそういういろんな文字を使って豆腐というものを表現していいということを書きたいがために商品名っていうのを入れてあるというふうにご理解いただければいいんですが。

廣部委員 はい、わかりました。あと(3)番なんですけれども、

村尾議長 手造り。

廣部委員 手造りのところの施行規則。(3)のマル「2」で、海洋成分、この凝固剤の条件を消すか消さないかという話があったと思うんですけど、これは前回のときにこの条件残すというふうなお話になったんじゃない、

村尾議長 ただし以降、海洋成分、食塩、塩化カリウム等は、重量合計で凝固成分の重量を超えない範囲で使用できると。

廣部委員 そうですね。ただ、もうちょっと実際にご意見とか現状を確認するというようなこともあったかと思うんですけども、手造りというところでいわゆる遅効性になりを許容するかどうかみたいな話があって一旦残すというふうなお話になりませんでしたでしょうか。

村尾議長 まず、施行規則第1条で定める1から6の凝固剤または1から6の合剤を使用して副剤等を使用しないことっていうのは、凝固剤製剤、遅効性のようなものは使用しないというのが一つですよ、話をしたのは。ただし海洋成分、括弧、食塩、塩化カリウム等は重量合計で凝固成分の重量を超えないって、これは何のことを指してるかという、さっき議論になった粗製海水塩化マグネシウムで、結構、塩の量が多いだとか、カリウムがたくさん含まれているとか、そういうものを指してるということなのかな、ですよ。だから二つの構成でできてると思うんですけど。これ何で削ったのかな。恐らく、粗製海水塩化マグネシウムをこの施行規則第1条で公定書の範囲を逸脱しないということで書いてあるんで、あえてここに海洋成分は重量合計の凝固成分の重量を超えないと書く必要がないんじゃないかということで消したのは。これは、海洋成分が凝固成分とおんなじぐらいあれば、これはもう逸脱しちゃうわけですから。

佐藤委員 そもそも逸脱しちゃう。

村尾議長 そもそも逸脱しちゃうわけだから逸脱してるものをここでだし書きでまた追認するような話っていうのはちょっと辻褄が合わないんじゃないかということで削ってあるわけですけど、何で残しとこうって議論になったかと思ってるんですよ。

廣部委員 私が議論をしていたと言ってたのは遅効性のほうですね。なので、ここは消えてないところがいわゆる副剤を使用していない凝固剤に限るというのは残ってるっていうことですよ。

村尾議長 そうです。残ってるというか、ここは要は凝固剤だけを使うということですよ。そういうものじゃないと手造りとは言わないと。

廣部委員 ということですね？

村尾議長 そうです。

廣部委員 わかりました。

橋本 OB よろしいですか。ちょっとわかんないんですけども、この第4条の特定事項の表示ということで、事業者は、豆腐類の取引に関する事項についてっていうふうになってますが、先ほど必要事項の表示については容器または包装に表示する場合ってことで、ちょっと違うと思うんですけども、この豆腐類の取引に関する事項について、こういう表示をする場合はこうしましょうよってことなんですよけども、豆腐類の取引に関する事項っていうことは、一般の消費者の方が何かそういう購入する場合とかはそういうものはあんまり考えてないって意味なんですか、これは。それは除いてるって場合なんですか。取引に関する事項っていう。

村尾議長 これ、おっしゃるとおり非常にわかりにくい表現だと思うんですけど、これ豆腐類の取引に関する事項というふうに範囲を非常に広くしているのは容器、包装への表示だけではないんですね。ここは、例えば、テレビ、広告をする場合、それから、公正競争規約の定義第2条をご覧くださいとわかるんですけど、第2条の4項、この規約で表示とは、顧客を誘引するための手段として、事業者が自己の供給する豆腐類に関する事項について行う広告その他の表示であって、次の各号に掲げるものをいうということで、容器の表示であつたり、見本、チラシ、パンフレット、説明書、広告、それからポスター、看板、ネオンサインなどもあるとか、新聞、雑誌、その他の出版物と。こういったものを総称して、表示というというふうに書いてあるんですけど、一般的に表示っていうふうに書いてしまうと容器への表示だけを皆さん連想されるので、そうじゃなくて取引に関する事項ということで、いろんな広告も含まれているという、そういう解釈ですけどね。ちょっと書き方をもう少しわかりやすくする必要があるかもしれないですね。

橋本 OB わかりました、了解です。

(間)

村尾議長 廣部さん、何か続けてありますか。

廣部委員 もう一点よろしいでしょうか。(10)番の特色のある原材料を使用している旨の表示なんですけれども、食品表示法に基づいた条件であれば、ここに書いてあるもので間違いはないと思うんですが、今、ダイズを表示するにあたっては現行のガイドラインなんかですと100%でないと、例えば産地表示だとか、だめというガイドラインが生きた状態になってまして、そことの整合性をどう取るかという話があったと思いますので、今ここに書いてあるそのまんまだけでしたら、パーセンテージ書けば、100%でなくてもダイズの特色も書いてもいいってということになるとは思いますので、そこもちょっと整理しておいたほうがいいかなと思います。

村尾議長 ありがとうございます。おっしゃるとおりだと思います。あえてそこに言及しなかったのは、7分の2のところの施行規則の上のほうに書いております、マル「1」大豆のウですね。ここは、原料大豆原産地表示ということで、この原料原産地表示について要審議というふうに今、書かせていただいているんですけど、ちょっと先ほど、皆さんにご報告するのを忘れたんですが、

(間)

村尾議長 実は、来週6月25日の月曜日午後2時からなんですけども、これは日本豆腐協会さんにおいて原料原産地表示についての各業界団体の考え方についてと、それからもう一つ遺伝子組み換え表示についての各業界団体の考え方についてということで、ダイズ関連の業界の皆さんと会合を持つことになっています。それでこの1回でまとまるものとは思ってないですが、今回をきっかけにこれについては議論をして、消費者庁にダイズ業界がこういうふうな考え方をしてるんだということを経済産業省に報告にはなろうということということでこういう会議を招集したということです。出席者について申し上げますと、全国豆腐組合連合会の専務理事、それから全国味噌工業協同組合連合会の理事、日本醤油協会の専務理事、全国凍豆腐工業共同組合連合会の専務理事、関東大豆卸商組合連合会の理事、それから互明商事さん、それからこの公正競争規約設定委員会から私、あと、全豆連さんから、これは最終的には3名？

相原 OB 3名になります。

村尾議長 それから日本豆腐協会さんという構成で話し合いをすることになったんです。で、今まさに廣部さんがおっしゃっていた納豆豆腐の原料原産地ガイドラインと、それから今回、昨年9月1日に施行されました原料原産地表示、義務表示、これとの齟齬がある、についてどういうふうに各業界が考えるのか、特に納豆豆腐業界はガイドラインとの整合性をどうするのかというところと、それから遺伝子組み換え表示の厳格化に対応して、サイズではどのように考えるかという大きさはこの2点について話し合いをするということになりますので、こういった話し合いの結果を受けて、この公正競争規約の中でも必要表示のところはもちろんするし、特定表示事項を表示する場合の表示事項というのは、書き加えていくということになっていくと思います。ということで廣部さん、よろしいでしょうか。

廣部委員 はい。

村尾議長 そのほか、特定事項のところ何かございますか。

(間)

村尾議長 いいですかね、特定事項のところ。じゃあ、ちょっと、休憩に入りたいと思います。

(再開)

村尾議長 それでは続いて不当表示の禁止というので、7分の5ページの下の方から始めたいと思います。まず不当表示の禁止ということで、第6条、規約のほうは第6条ですし、事業者は豆腐類の取引に関し、次の各号に掲げる表示をしてはならない。施行規則のほうは不当表示の禁止基準という、第4条、規約第6条の規定に基づき禁止する表示は次の、これも1から11で合ってるのかな。1から11じゃないですね、1から9ですね。今のところは、の基準によるものとする。それで(1)番、ここからは今までの原案からは大きく変えております。まず(1)番は豆腐類でないものを豆腐類であるかのように誤認される恐れがある表示ということで、施行規則も、規約第2条及び、施行規則第1条に定める豆腐類以外のものを豆腐類であるかのように誤認される恐れがある表示をすること。ただし、規約第2条第5項で適応除外とされる食品はその限りではないと書いてあります。これ、どういうことかという、この規約に規定してあるもの以外は豆腐というのは書かないでくださいねっていうことを示しています。まあ、この規約を守る人っていうのは、公正取引協議会入る人なんで、そういう、外部の人に対して言う意味があるのかということもあるんですけど、一応豆腐の基準、豆腐類の、豆腐のカテゴリっていうのはこういう基準ですよってことを示すためにこの一文を入れてあるというふうにご理解ください。それから(2)です。これも施行規則のほうに特にたくさん加えています。(2)規約第2条及び施行規則第1条で定める豆腐類の種類について誤認される恐れがある表示。これは別表に書いてある豆腐の種類ですね。この中で種類の違いが明確になっておりますので、その種類の違いというものがよくわからない表示ですね。そういうことを防ぐための規定です。詳しくは施行規則のほうに書いてあります。(2)豆腐類の種類について以下に掲げるまぎらわしい表示を行うこと。これが禁止事項になります。

①調製豆腐において、当該商品が調製豆腐であることがわかりにくい表示をすること。②加工豆腐において、当該商品が加工豆腐であることがわかりにくい表示をすること。それから③調製豆腐及び加工豆腐において、成分無調製、無調製等の表示を行うこと。それから④番、加工豆腐において、加工方法や加工後の状態がわかる一般的な名称を用いないこと。まあ、焼き豆腐、想像していただければわかるんですけど、焼き豆腐であるということが一般的にわかるような名称を使ってくださいねっていうことです。それから⑤番、ソフト木綿豆腐及び調製ソフト木綿豆腐において、ソフトの文字を省略すること。これ省略してしまうと、木綿豆腐ということになってしまいますから、これは紛らわしいので、ソフトというのは必ずつけてくださいということ。それから⑥番、充填絹ごし豆腐及び調製充填絹ごし豆腐において、充填の文字を省略する。これも一緒ですね。絹ごし豆腐なのか、充填豆腐なのかよくわからないっていうのではなくて、必ず充填豆腐については充填という言葉を使うと。それから⑦番、充填絹ごし豆腐及び調製充填絹ごし豆腐において、寄せ、おぼろ、ざる等の名称を用いること。これは、充填豆腐でよく丸い形のカップだとか、ざる目がついた丸いプラスチックのカップの商品があるんですけど、そういうものにざる豆腐とか、寄せ豆腐とか書いて販売してるものが、非常に多いんですね。ですから、これも充填豆腐であるならば、きちんと充填絹ごし豆腐と、あるいは調製充填絹ごし豆腐と書いて、紛らわしい表示をしないというふうに書いてあります。それから⑧番、調製冷凍豆腐及び加工冷凍豆腐において、冷凍の文字を省略する。これは当然ですけども、あえて書いているということ。それから(3)番です。添加物等を使用していない旨を強調する表示ということで、施行規則のほうが、以下に掲げる強調表示を行うことということで、①番、保存料及び合成保存料を使用していない旨をことさらに強調する表示、それから②番、着色料及び合成着色料を使用していない旨をことさらに強調する表示、それから③番、乳化剤を使用していない旨をことさらに強調する表示。それから④番、消泡剤を使用していない旨をことさらに強調する表示。それから⑤番、その他法令等により、使用することが認められてる添加物について、使用していない旨をことさらに強調する表示。それから⑥番、豆腐類に使用することが一般的でない添加物について、使用していない旨を表示すること。ちょっと⑥番だけが性格が違うんですけど、①番から⑤番については従来の添加物については、表示する、それから添加物以外でも消泡剤についてはこの規約の中で表示するということを義務づけておりますので、その表示しているものについて、きちんと使用していることを表示しているものについて、表示をしていない人が、あえて表示をしていないということを強調して書く。それでことさらに強調する表示というふうに書いてあるんですけど、これもことさらに強調する表示というのはどういうものなのかっていうのは、これは表示例であるとか、Q&Aの中でちょっと明確にしとかなければいけないのかなということあるんですけど、例えばどういうことかという、これ、全豆連さんの、事業者さんのほうから、いろいろご意見があるということなんですけど、これもホワイトボードに書くと、よく一括表示、品名から原材料、いろいろ各事項があって、よく生協さんなんかの豆腐では、こういうところに赤で、ちょっとポイントの大きい文字で、本品は消泡剤を使用しておりません。こういう書き方だとか、あるいは、黒でこんなふうに、縁取りがしてあって、この中に、白抜きだったり赤文字で消泡剤

不使用とか、こういうふうが目立つように書いてある例が結構あるんですね。で、こういう、ことさらに強調するというのは、こういうふうに赤で書いたりだとか、あえて枠線を用いて、その中に赤で文字をしたり、白抜き文字をつけたりとか、そういうかたちで目立つかたちでこういうことを書くのはやめましょうというふうに言ってるのが、この規約の中の案です。で、例えばここに書いてあるのとおなじポイント文字で、欄外に消泡剤は使用しておりませんと。この程度で書くのはこれは情報として書いているので、この程度はいいだろうという、これ、表示例の中で決めていくことなんですけど、ことさらに強調しないというのはこの程度だという、で、こっちはことさらに強調するので、これはだめということです。何でこういうこと書いてるかっていうと、やっぱり、積極的に消泡剤についても表示をしていただくわけですし、添加物についても事業者さんに正直に表示していただくことを推奨している一方で、不使用ということを使用していない人が、あからさまに書いていくっていうのは、その、ちゃんと表示をしてくださっている方に対して不公平だという、そういう考え方ですね。ですからそこは公平性を保とうということで、ことさらに強調する表示についてはこれ、すべて禁止していこうという、そういうことですね。あと、マル「6」については、ちょっと性格が異なるというのは、これは豆腐にあんまり一般的に使用しない添加物ですね。合成保存料とかもそうなのかもしれないですけども、そういう一般的には使用しないものについて、あえて使用していない旨を表示することっていうのはやめましょうということ。だから、これはひよっとしたら合成保存料とか、合成着色料っていうのも豆腐には使用しない、一般的に使用しないということであれば、これは①②から、合成保存料とか合成着色料とかを抜いて、こういう言葉自体を使わない、だから⑥で一括して、もう表示しないということを決めるという案ももう一つあると思うんですけども、そういうことを表してます。合成保存料はなくても、保存料のたぐいは、食品添加物なんで、使ってるお豆腐屋さんもあるので、そこまではちょっと書けないんですけど、合成保存料はさすがに使ってないと思います。以上が

(3) 番ですね。それから (4) 番は特定事項の裏返しのようなことですね。特定事項で書くことと類似誤認を与えるような表示はやめましょうというような意味合いです。①番は、本格豆腐とか本豆腐とか何が本格なのか何が本物なのかとか、本物の豆腐であるみたいな表現はやめましょうというのが①番ですね。それから②番、規約3条の2というのは何かというと、濃厚、特濃、濃いなどの濃さを表す表示なんですけど、これが規定、11.5%の基準を満たしてないにもかかわらずこういう表示をすることは類似誤認だからやめましょうと。それから③番は手作りの規定ですね。これも表示していいよというふうには書いてあるんで、それに該当しないものは書いてはいけないということを書いているわけで、手造りとか、手造り風とかよくこういう逃げで、〇〇風っていうのは使うんですけど、こういうものはやめましょうという。それから④番については、生豆腐の規定に対する禁止事項ということで、本生豆腐だとか生仕立てとか、基準に該当しないのにこういう表示をするのはやめましょう。それから⑤番が新穀や新大豆ですね。それから⑥番が、GI だとか地域ブランドのところで、括弧書きで書いてあるの、これは基準に入れるかどうかは別にして、例として挙げてるのが京風だとか、沖縄風島豆腐とか、こういうのは表示としてはだめですよという意味です。それから⑦番は、私的な品評会だとか、私的推奨ですね。で、賞を取っ

たことを、あたかも権威のある賞を受賞したかのように表示すること。それから⑧番は、これは健康機能だとか、あと美容機能ですね、こういうことが食品表示法の規定に基づかない、エビデンスがないような、そういうものについて法令にのっとらない書き方をするのはやめましょう。それから特色ある原材料を100%使用していないにもかかわらず、当該原材料の使用割合を表示しないと。これは当然であるわけですね。あと、⑩番は特に優位性のない製法であるにもかかわらず、あたかも独自製法であるかのように強調して表示をすること、また、製法名のみを表示をし、根拠となる説明をしない。これ、二つのことを言ってますけど、まずは大して特徴のない製法でしか作っていないのに、あたかもそれが独自製法であるかのような書き方をするっていうの、これは優良誤認に当たるので書かないっていうことが一点と、それから何々製法っていうことを高らかに書いておきながら、その製法がどういう根拠に基づくものか、その製法はいったい何なのかという情報が書かれていないということは、これは特定表示の規定に反するので、これもだめですよという。特定表示のところ見ていただければすべて裏返しになっているというのが(4)番。それから(5)番はこれまで案とそう大きく変わりません。唯一性を意味する用語の表示ということで、最上級、最高級など唯一性を意味する用語を用いること。それから(6)番は天然、自然、ナチュラルという用語ですね。客観的な根拠を示すことなく、天然や自然、ナチュラルなど、天然性を強調する用語を用いること、これも禁止です。それから(7)番、純粋性を示す用語ということで、純、純粋、純正、ピュア等、客観性に基づかない純粋であることを示す用語ということ。ただし書きで、これ、書かなくてもいいのかもわかりませんが、スドゥブですね。スドゥブなんて商品の中にあるので、これは例外ですよということなんです。それから(8)番は新鮮、フレッシュ、作りたて、できたてですね。商品の鮮度、根拠に基づかない、客観性に基づかない表記をすることですね。これ、じゃあ、どういうふうに鮮度を表わせばいいのかっていう質問が多分くると思う。これはQ&Aのほうで、例えば豆乳を絞ってから何時間以内に充填しますとか、そういう事実を書く、豆腐を作ってから8時間以内にお届けしていますとか。そういう事実を書くのはOKなんですけど、事実かどうかわからない新鮮とかフレッシュとかっていうのはやめましょうと。それから(9)番のところ、これは原料原産地表示にかかわるところなので、丸ごと削除しています。第33条とあって、以前の条文も書いてありますが、それも今後の経過に基づいて記載するかどうかというのは決めていきたい。それから次のページにいきまして、不当な競争優位表示ということで、(9)ですね。事業者は他の事業者との比較において、以下に掲げる表示をしてはならないということで、日本の場合は多くの法律、これ、広告なんかに関連する法律で、景品表示法でも比較広告というのが禁止されてますので、それに基づく条文ですね。①成分、製法、品質、原材料等について、実際のもの、または自己と競争関係にあるほかの事業者に係るものより著しく優良であると誤認される恐れがある表示、これ、根拠が明確にあって、著しく優良であればいいんですけども、根拠なく、優良であると誤認される恐れがある表示はだめですってことですね。それから②番は他の事業者、またはその製品を中傷し、誹謗し、またはこれらの信用を毀損する恐れのある表示。これは当然だめだと。それから③番、伝統、歴史、製造技術、生産規模、生産設備、販売量、販売比率、その他事業者の実態について、実際のもの、

または自己と競争関係にあるほかの事業者に係るものよりも著しく有意であるかのように誤認される恐れがある表示ってということで、これも二つの要素のこと言ってるんですけど、実際のものってというのは、事実に対して誇張して書くということが実際のものなんですね。ですから、業界シェアナンバー2なのにナンバー1って書くとか、こういうのは実際の事実とは異なるので、だめだという。それから、もう一つあるのは、またはのあとなんですけど、自己と競争関係にあるほかの事業者に係るものよりも著しく優位、これは他社と比べて、アメリカなんかでよくペプシとコカ・コーラの比較広告みたいなことがあるんですけど、ああいうこと、日本の場合はしないということですね。あと、この伝統歴史製造技術なんかでよくあるのが、こないだもどっかの老舗のお菓子屋さんかな、あれですね、八ツ橋ですね。ああいう事例です。創業何百年とかってというのが根拠に基づいてるのかどうかということですね。そういうところは事実に基づいてきちんと書かないといけない。それからよくあるのが元祖と本家、うちが本家であつちは本家じゃない。じゃあうちは元祖ですとか、こういう、これも基本的にはよくないということです。それからあと、架空表示等の禁止とか、ここら辺については上と重複するんですね。賞、品評会等で賞を取った内容とか原料原産地のものとか、ちょっと違う要素を二つ書いてるっていうのもあったんですけど、(4)番と重複するため省略しています。それから健康や美容等に効能があるかのようにというところも(4)番と重複するので省略して。それから(10)番は前各号に掲げるもののほか商品の内容または取引条件について、実際のもの、または自己と競争関係にあるほかのもの、それ以外でもこういうものがあれば禁止事項に当たる可能性があるということなんですけど。以上が不当表示の禁止のところでございます。

青山委員 いいですか。

村尾議長 はい、どうぞ。

青山委員 6の7の、ことさらに表示するという書き方なんですけども、保存料は使ってませんというのは小さく書くのはいっていいことなんですか。

村尾議長 この辺はどうかっていうことなんですけどね。この辺議論したかったところです、正直。例えばうちも最初は紙パックのロングライフ、あれは保存料不使用、保存料は使用してませんみたいなこと書いてたんですけど、保健所から、豆腐っていうのは一般的に保存料を使用するんですかって質問があったんです。で、いや、使用しませんって、だったら保存料不使用って書いちゃだめでしょって言われて書かなくなったっていう経緯があるので。

青山委員 はっきりと書いちゃいけないっていうふうにしたほうがいいんですよね。ことさらにっていうのは、ちっちゃくすればいいっていうことなっちゃうから。

村尾議長 ただ、いろんな市場にあるお豆腐を見てると、これ、保存料に当たるのかどうかなんですけど、グリシンをよく使ってる例はたくさんあるんですよね。で、グリシンってアミノ酸の一種ではあるんですけど、これ日もち剤として食品添加物でもあるんですよね。これ、どうなのかなど。保存料として使ってるお豆腐屋さんもあるのという見方もあるので、この辺、皆さんのご意見を伺いたかったというのは正直なところなんですけど。

青山委員 グリシンを保存料として書いてるところは少ないです。ほかの食品でもね、アミノ酸として書い

てる。

村尾議長 アミノ酸なんですけどね。でも実際には日もち効果あるんじゃないか。

青山委員 日もちだけじゃなくて甘みも出ますね。

宇佐見委員 ビタミンCもそう、割と日もちが良くなる。

村尾議長 ビタミンCも安定剤とか保存料で使いますからね。だからまあ、ポイントとしては豆腐に一般的に使うかどうかというところが、これ、従来の豆腐では使わないけど、加工豆腐まで範囲を広げると、ひょっとしたら使うかもしれないなというところも含めて検討しないといけないと思います。例えば加工豆腐の中で、デザート類みたいな、アサヒコさんなんか作ってるマンゴープリンみたいなものだと、クチナシ色素を使ったりね。これ、着色料ですよ。だからこういうものは使ったりするので、それ、使ったりするものに対してことさらに強調しないというのは、これは辻褄は合うのかなと。白いお豆腐だけで考えると違うけど、加工豆腐まで入ると辻褄があってくるというものもあるんですよ。

(間)

佐藤委員 そうですね。保存料の部分に関して弊社も、まあ常温ではないんですけども、チルドで、日もちが長い豆腐を作って、で、やはり日もちが長いので、お客様から何か保存料使ってるんだろうという問い合わせ、かなり多くなって部分があって、それで保存料は使用してませんって書いた事実もございます。ただ、そういう中では、ことさらに強調する、大きく書くということはせずに、通常のサイズで表記するのはいいんじゃないかなと思います。

村尾議長 森永さんは過去どうですか。ロングライフのお豆腐について、そういった表記というのは。

井出委員 ちょっとそれを今、確認しまして、今実際、自分の商品見たんですけど、保存料不使用と書いてあります。

村尾議長 あ、そうですか(笑)。

井出委員 はい。これは今、商品ですけども、この茶色といいますか、黄色っぽい丸で囲ってある部分に、日もち長もちと書いてあって、保存料不使用と書いてあります。やはり、佐藤さんと同じように普通そんなにもたないのに10カ月もつということで、お問い合わせがあり、書いてあるという経緯はあると思います。

村尾議長 お客様からお問い合わせをいただいたことに対してパッケージ上でお答えしてるという内容ですよ。

佐藤委員 確かに表示担当者、気になるって話はその議論の中では出たんですけど、そういった問い合わせも多いので、こういうかたちで、弊社では途中から入れるようになりました。

宇佐見委員 いいですか。私のところ大手じゃないんですけど、やっぱりお客様からスーパーで売ってるやつは日もち長いから入ってるんでしょっていうふうに聞かれたときにも、いやいやそうじゃないですよ。もともとないもの増えないですから、長もちしちゃいますよって、その辺の消費者の考え方が昔と今で、消費者が全然、知識のバランスが悪いような気がするんですよ。20年30年前にホットパック方式ができたときに、われわれ町店でもホットパック製法でやると1週間、10日、検査しても菌が300以下ということが明らかになったときに、あ、これすげえなって僕、

おやじと一緒にやってる頃に、あったかいまんま包装して何やってんだみたいに怒られた時代を思い出したんですけど、そういう意味からして、決して日もちするから変なものを加えてるっていうところを何か、払拭させないといけないかな。だから表示すること、僕は、いいんじゃないかなって思いますね。何かその、合成保存料みたいなのを使っていないのであれば、ああいう表記の仕方はいいんじゃないかなっていうふうに感じてます。

村尾議長 どうでしょうか、ほかの委員の方、いいですか。はい、どうぞ。

(間)

橋本 OB 類似誤認を与える表示ということで、その中の今、マル「7」ということで、規約3条(7)の規定に該当しないような私的な品評会、私的推奨によりあたかもうんぬんというふうには書いてあるんですが、こういう表示をすることはだめですよということだけでも、これ、この説明の中で、説明ぶりとして私的なっていうのをあえて書く、私的な品評会、私的推奨って、この私的なっていうと、まあ、こっちの前の規約第3条の(7)を見れば、これが私的なか公的なかどうかっていうのはあまりないと思うんですね。例えば私どもが今やってる品評会、これは私的な品評会ですか。公的な品評会ですかといった場合は、この場合の規約第3条(7)の規定に合致はするんですけども、で、こっちのほうで指定する場合に、私的なとか、私的ってのはあえて書く必要あるのかなってことなんですけどもいかがでしょうか。

村尾議長 該当しないようなで、十分だということですかね。

橋本 OB そう。

(間)

宇佐見委員 私的だっていうと、じゃあ、その反対に公的な品評会ってのは何を指すのか。

橋本 OB 公的推奨っていうのは何をいうのか、通常私どもだって、私的といえば私的ですよ。公じゃありませんから(笑)。だから、あえてこういう説明ぶりですよ、この説明文の中で私的なっていうのは、どうかなっていうふうに思ったと。

(間)

村尾議長 映画賞、映画賞なんかもよくわからないですもん(笑)。東スポ映画賞とカンヌ映画賞と、どう違うの。わかりました。これについては他の規約等も含めてよく確認をして適当な書き方にしたいと思います。先ほどのお話に戻りますけども、保存料ですとか着色料のところですね。マル「1」マル「2」番、あえて保存料とか着色料、ここに入れるべきかどうか、青山さんからそういったご指摘があつて。

青山委員 私のほうは理解しました。

村尾議長 及び合成保存料とか及び合成着色料までは書かなくていいのかなとは思っていますけど、ほぼこれについては使っていないですもん。ただ、某コンビニエンスストアのテレビCMなんかでは合成保存料使用してませんとか書いてますけど、今どき合成保存料使ってる食品メーカー、あんまりないんじゃないかなと思いつつ僕いつもCMは拝見してるんですけど。ほかにこの特定事項のところについて何かございますでしょうか。

川西 OB すいません。(3)の6の7の上から二つ目の(3)の一番右に青い字でことさらに強調する表示っ

ということで、定義が必要かってなってますけれども、これは結局例えば誰かが商品として出したものがことさら、これ、強調してるよねっていうことを判断する機関みたいなものがあるって、注意するとか、やめなさいとかっていうのを、この公正競争規約委員会か何かでやる？

村尾議長 そうですね、これは表示例を作るとか、あとは Q&A の中で、明確な基準を作るとかそういった対応なるかと思うんですけどね。

川西 OB それでもやっちゃった場合には、直しなさいとか、

村尾議長 当然です。だからそういう表示例があるということはそれから逸脱するようなものについては是正をお願いしたりとかですね。よくあるのが流通の PB が多いですよ。名前出したらあれですけど、生協さんの PB が多いです。生協さんはやっぱり消泡剤を使わないでくれっていう生協さん多いので、それで生協さん専門でやってるメーカーさんなんかもらっしゃるんですよ。そういうところは今現在でも全豆連だとか日豆協さんに対して、消泡剤不使用っていうのを書きちゃいけないってのは困るとっていうようなお問い合わせがきてるといふうに聞いてますので、その辺の折り合いをどういふうにつけるかですね。

川西 OB ことさらっていう表現が非常にあいまいなので、今言われたようなことでもしないと、これだけ読むと非常に難しいっていうか。

村尾議長 そうですね。だからもう実際には本当に細かい話になって、何ポイントまでの文字だったらいいの、文字の大きさですね。それから文字の色、赤だったらいいの、青だったらいいの、黒だったらいいのとか、それから文字の色の下地ですね。白に反転させるとか黒に反転させて、その上に白で書くとか、そういった書き方でいいのとか、あと罫線とか赤の枠とか、そういうもので囲んでもいいのとか、いろんな細かいことがあると思うので、そういうこと、やっぱり最終的には決めていかないとなかなか実際に表示担当者の方はお困りになるんじゃないかなと思うので、ことさらに強調する表示というのがどういうものかっていう例をいくつか出しておかないと多分運用は難しいでしょうね。

川西 OB 実際、消泡剤不使用のメーカーさんに話を聞くと、あまり具体的な効果はないっていう話をされてますけどね。デメリットのほうが多いよっていうことなんだけれども、村尾さん言われてるように特定のお客さんはそれじゃなきゃだめみたいな、多いですよ。

村尾議長 そうですね。

(間)

村尾議長 ほか、どうぞ佐藤さん。

佐藤委員 ことさらに強調する表示の部分については、表示マニュアル作っている中で、不当表示のところに入れてます。消泡剤の部分だけでしたけども、こちらにありますように、白抜きにするとか、8ポイント以上にするのを、そういったかたちにしてますので、それはそういうかたちで対応できるかなというふうに思ってます。消泡剤以外もそのようなかたちでいいんじゃないかなと思ってますので、そういう例を作りたいと思います。

村尾議長 はい、ありがとうございます。そのほか皆さん何かございますでしょうか。

吉川 OB 遡ってもいいですか？

村尾議長 どうぞ。

吉川 OB 7の5ページの手造り豆腐のところ。

村尾議長 何番ですか。

吉川 OB これはマル「2」番のところですね。そこで、海洋成分うんぬんってところが、棒で消していますよね。これはどういう理由で消したのでしょうか。

村尾議長 これは、それ以前のところで、粗製海水塩化マグネシウムも含む凝固剤については、食品衛生法第21条で定める最新の食品添加物公定書に記載されている内容から逸脱しないということを書いていますね。こうやって規定しているにもかかわらず、ここでただし海洋成分は重量合計で、凝固成分の重量を超えない範囲で使用できるって書くと、前にこの逸脱していないと書いたことを、ある意味矛盾してくる、じゃないかなと。

吉川 OB この文面は、前にこれは強調のところだったのですけれども、いわゆる手造りで造る場合の一つの範囲として、6種類の凝固剤があります。それにあと、それを混ぜて合剤はいいよと。ただし、従来からあった、例えば海洋成分加えた、村尾さんがよくおっしゃっている、80%の塩化マグネシウムで20%が塩というような、市販で出ている製剤、これは計算しても粗製海水塩化マグネシウムの規格値の範囲を超えていないわけです。例えば添加率0.4%の割合で入れたとしても、0.16%の食塩成分が豆腐には出てこなく、その範囲内です。そういう商品は従来、小規模の町店が使っていることが多いんです。そういう場合にはどうしたらいいのでしょうかという問いが出たときに、その粗製海水塩化マグネシウムの塩分、海洋成分の規格値を超えない範囲だったらいいのではないのと、そういうことでこの文言を入れたと理解しています。要するに、ただし、ほかのものを加えてはいけないけれども、海洋成分はいいと。これが消えちゃうと、手造り豆腐のところで、小規模の町店が今まで使っていた塩と塩マグの固形にがりを使ってお豆腐を作っておられた方は手作り豆腐でなくなってしまうと。で、もし造ったら、それは強調表示になりますよと。そういうことになるわけですね。

村尾議長 ああ、そういうことですね。

吉川 OB だからどうして消えたのかなと思ったわけです。

村尾議長 なるほど。そうですね、これを加えても公定書の範囲を逸脱することにはならないということですね。だったら消す必要はないという、そういう話ですよ、今の。これはあくまでも手造りの規定なので、

吉川 OB 現実問題としてそういう製剤として、塩化マグネシウム製剤として、要するに固形凝固剤、製剤という名前で、そういうものが世の中出ているわけです。当社も出しておりますし、もちろん

赤穂さんも、あるいはほかのところもそういう商品を出しておられます。これは大手の豆腐製造者の場合だったら、自分のところで機械でおやりになりますので、加えてもどうってことないと

思うのですけれども、小規模のところは、こういう商品を使って手造りでやっておられます。

村尾議長 さっき私がお話した、高知の山あいの藻塩作りをなさっているところのにがりをお豆腐屋さんそのまま使ったり、それにちょっと案配足すために、多少塩入れたりとか、そういうかたちでお豆腐作ってる場合みたいなことですよ。

吉川 OB ですが、これ、ちゃんと規格品ですから。その規格の中に入っています、こういうことです。

村尾議長 まさに手造りで作ってんだけど（笑）、この規定をなくしちゃうと全部製品として流通してるものじゃないと手造りにならないということになってくるというですね。

吉川 OB 小規模の町店などが手造りの表示ができなくなる。

村尾議長 そうですね。なるほど、わかりました。

青山委員 先ほど廣部さんの質問はどういうこと、

村尾議長 廣部さんとおっしゃったこととおんなじような内容なんですかね。

廣部委員 私が話してたのは、前回ここを消すか残すかっていう話で、残すってということになったよなと思ったので、

村尾議長 なるほど。ちょっと私、頭の中から、そこが抜けてたかもしれないですね。今、吉川さんのお話を伺うと、確かに残したほうがよさそうだなというふうには受け止めてはいるんですけど。どうでしょうか。いかがですか。

（間）

宇佐見委員 私の個人的な意見では残したほうがいいのではないかなと感じております。

（間）

村尾議長 はい、どうですか。

（間）

川田委員 これ、僕としても残して、副剤を使用しないと書いてますし、ただし書きで海洋成分書いたほうが丁寧なのかなとは思いますが、残しておいたほうが文言が面倒とかそういう言い回しじゃなくて丁寧ではないのかなとは思いますが。

村尾議長 ですね、いろいろ手造りのお豆腐で工夫しながら、例えば俺んところはミネラル豊富なにがり使ってたよねとか、それでもっと複雑な味も出てくんだとか、そういうイメージですよ。

川田委員 で、にがりをお豆腐を別のをブレンドして使ってる豆腐屋さんって結構いますので、1個の海域1個のメーカーさんじゃなくて、別の海域で別のメーカーさん使ってる所が多いので、それを考えるとやはり残しておいたほうがちゃんと、にがりとにがり何たら、その副剤とかじゃなくて、にがり、にがりをお豆腐をブレンドしても普通に使えますよっていう、丁寧な説明になるんじゃないのかなと思いたすので、残しておいたほうが、多分、町の豆腐屋さんにもわかりやすいのかなっていうのがあります。

村尾議長 じゃあ取り消し線書いてありますけど、これ、はずすということよろしいですか。

廣部委員 すいません、質問なんですけれども、今のにがりの中に海洋成分として食塩を加えたものを使って、町店さんたちがお豆腐を作られるということなんですけど、その場合の栄養計算というのはどういうふうにご検討をさせていただきますでしょうか。

村尾議長 なかなか痛いところ（笑）。

廣部委員 豆腐の区分の基準のところでは食塩相当量の0.16という数字があると思うんですけど、こういう場合に実際の栄養成分表示は標準成分表から0.2とかってというのが、0.2でしたっけ、もっと低いですよ。が出てきて、現実にはちょっと違うっていうところの、整合性もどうするのかなどというのがちょっと疑問としてあります。

（間）

村尾議長 そうですね、実際問題としては、7版からの引用で表示するんですけど、それよりかなり、

廣部委員 そうですね、で、皆さん一応表示は目安ですって書かれるっていう、

宇佐見委員 うちの組合でも、その辺の質問が理事会やるたびに出されてまして、一応今の段階では決定はしていないけど、こういったグレーゾーンじゃないですけど、引用できるようにするつもりですっていうふうな今のところ逃げて説明はしているんですけど、だめでしょうか（笑）。

青山委員 その範囲内でね。

宇佐見委員 範囲内でね、ええ。

村尾議長 これ、引用表示も認められてる以上は引用表示でやってもいいと思うんですけど、実際にこの規約ができて、それで公正取引協議会が調査をすると思うんですね。で、実際に商品を買ってきて、食塩相当量なんかは栄養成分表示に書かれてるとおりに表示されてるかどうかって、これの調査をしたときに、著しく栄養成分表示の食塩相当量が違ってるといっていいことであれば、これは当然協議会としては、御社、ちょっとこの表示はあまりにも実態とかけ離れてるんで直してくださいねって、こういうふうな、まさにそういうことをするために協議会っていうのはあるわけですから、そういう運用の仕方でお互いに情報を交換しながら修正していくというようなやり方になるんじゃないかなと思いますけれどね。理想は実測値で表示するのが一番いいんでしょうけど、なかなかすべての事業者さんがそういうことできるわけではないので。

宇佐見委員 そうですね、正直言って、皆さん、この表示法とか、規約が決定してしまうと、その時点で、じゃあ金かけらんないからやめるわみたいな、脅かされるんですよ。だったらもう、組合員抜けるわみたいな。

一同 （笑）

宇佐見委員 要するにそういう逃げ的なことを言われてしまうと、ちょっと待ってくださいって、そうじゃないんですよっていうふうには説明は個人的にするんですけど、一応、ですから、理事会の会議の場では、年内にはある程度の骨格を発表しますよね。それができあがったときに、個人的に誰さんの場合にはこういう表示をしてくださってというところまでやらないと、なかなか浸透、われわれの町店を統括するには、そういう細かいところまでわれわれがやってあげなきゃいけないのかなっていうふうにはちょっと感じてます。これ、千葉だけの話なんですけど。

村尾議長 難しいのは、法律っていうのがある程度規定だとか基準だとかを決めるんですけど、それに100%合致するって結構難しいことだと思って。で、大豆固形分にしても、おなじメーカーが作ったとしても、10.5のときもあれば、9.8のときも、実際問題あるわけじゃないですか。それを例えば協議会が調べて9.8だったからおたくのは規約違反ですよって、これはやっぱり運用としては違う

と思うよね。9.8 だったから、10 になるように修正してくださいねと。それだったらこれからもこの表示続けていただいて結構ですからって、こういう運用になると思うんですよ、実際はね。それでも直さなくて、どんどんそれは 9.5 とか、9 とかそういうふうになら下がっていったら、それはもうあきらめて、ルール違反ですよっていうふうになるんですけど、まさに規約とか基準っていうのは、守っていただく努力を皆さんにさせていただくために作ってるもので、罰するために作ってるわけじゃないですからね。だから、それは運用の仕方カバーしていくべきかなと思うんですけど。

廣部委員 先ほどの栄養成分のお話だと食品表示法では逃げ道がちゃんとありまして、この表示値は目安ですと書けば、

宇佐見委員 ですから、今、あえて言いませんでしたけど個人的にはそういう言い方を説明して、逃げないで受け止めてくださいっていうふうには言ってあります。

廣部委員 ただ、この規約のほうだと、ちょっとその数値基準というのが設けられてしまっているの、そういったところでの逃げ道がこっちのほうにあまりないのかなというのがちょっと感じましたので、どういうふうに運用するのかなと思ひまして。

(間)

村尾議長 ほかにありますでしょうか、特定表示事項。

宇佐見委員 ほかに、じゃあ、もう一つ、ちょっと気になるんですが、手造りの同じところで冷却豆乳を凝固剤で作った豆腐、手造りともう呼べなくなりますよね。これで異論ないですか。居酒屋さんなんかで当社手造りっていう場合はいいんですよね？

青山委員 それは関係ないです。

宇佐見委員 関係ないですもんね。

村尾議長 よくありますよね、冷却豆乳とにがり持っていくと。

宇佐見委員 ほとんどの居酒屋さんこうだと思いますよね。

村尾議長 鍋であっためながら凝固していくんですよ。

宇佐見委員 そうじゃない豆腐屋さんでもこの電子凝固を使ってる豆腐屋さんが手造り、多分、絹ごしだけだと思うんですよ、電子凝固使ってるのは。木綿は手造りであっても絹ごしは手造りでないっていうふうにカテゴリー分けるんですよ。うちがそうじゃなくて、

村尾議長 電子凝固使った時点でアウトなんですけどね（笑）。

宇佐見委員 ですよ？

村尾議長 そうですね。

宇佐見委員 今でもだって、あるじゃないですか。名前は出しませんが、何百年続いてる老舗が今は電子凝固でやってるっていう豆腐屋さんもあるので、いいのかな（笑）。

村尾議長 マル「1」の規定にそれは引っかかってくるのでアウトですけどね。冷却豆乳を、最後に残された職人技だと思ってますからね、多分。

宇佐見委員 僕は賛成なんですけど。

村尾議長 いいんじゃないかなと思いますけど。

宇佐見委員 以上、確認でした。

村尾議長 あんまり僕の意見を（笑）、僕らは別に手造りってうたうつもりは毛頭ないので。手造りとうたいたい方がどういうふうに考えるかというところだと思うんですけどね。

川田委員 今んとこ町店では出てないですよ。

村尾議長 そうですかね。

川田委員 町店サイズであります？

宇佐見委員 あるよ。有名なお店だってやってっから。

川田委員 そうですね。

宇佐見委員 これ使ってんだって俺自身も驚きました。

川田委員 本当は大きな声で言えますね（笑）。

宇佐見委員 僕も言いづらいんですけど。

村尾議長 だから、これはそんな造り方をしてるんなら手造りの風上にも置けねえっておっしゃる方が多いんだったらやっぱりそれはだめでしょうし。

川田委員 公正取引委員会自体には、何件か問い合わせがきてる状況ですか、冷却豆乳。

村尾議長 協議会ですか。

川田委員 はい。

村尾議長 協議会にそういう手造りに関して何かきてます？ご意見。協議会というかこの委員会。特にきてないですか。

川田委員 冷却豆乳使って、やってるところとか意見があれば。

村尾議長 いや、特に聞いたことないですね。

川田委員 検討しなくちゃいけないかと思えますけど、すぐに。

相原 OB 全豆連にはきてません。

村尾議長 冷豆乳使うとこ少ないですもんね。町店さんではほとんどないでしょう、冷豆乳使うっていうの。あるんですか。

宇佐見委員 木綿は手造りでやってても絹ごしは電子凝固、

村尾議長 でも、村のおっさんはそうか。

男性？ そうですね。

村尾議長 あそこ冷蔵庫で冷やしてるから。

宇佐見委員 だから、意外にそういうのが賞取ったりなんかしてるから。

村尾議長 あそこ手造りとは書いてないからね（笑）。

宇佐見委員 そうでしょう。だから、おいしいとはまた別の話でね。

村尾議長 だからあくまでも手造りと書きたい人はという大前提があるんですね。

宇佐見委員 そうですね。

町田 OB すいません、あともう一点いいですか。6 ページなんですけど、左の規約でいくと4 番の類似誤認を与える表示、右のほうの規則でいくとマル「2」からずっとマル「7」まで規約第3 条（2）の規定に該当しないにもってあって、その次もマル「3」のところ規約第3 条っていうふうにあるんで

すが、これ規約で言うと多分4条だと思っんですよ。第3条っていうふうにするんであれば、規則というふうに、

村尾議長 そうですね、おっしゃるとおりです。

町田 OB そういうふうに規約と規則を分けたほうがわかりやすいんじゃないかなと思います。

村尾議長 おっしゃるとおりです。これ直します。規則のほうですね。

(間)

村尾議長 このように抜けがたくさんありますので、もうどんどん指摘していただけるとありがたいです。ありがとうございます。そのほか、ございますでしょうか。ちょっと時間もなくなってまいりましたんで、このあとに公正取引協議会に関することとか公正マークに関するものが入って規約と施行規則はほぼ完成ということになるので、議論でおおむね決まったことについては、今、いろいろ赤で書いたようなとか、取り消し線書いたとこっていうのも、こういったところはすべて清書をしてやっていきたいと思っんです。それから、(4)番については先ほどご報告しましたのでいいですね。それからその他のところで、ちょっと今日、今後の予定についていろいろ皆さんにご相談しようと思っつたんですが、欠席者の方がすごく多いので、改めてメール等を使ってこれは皆さんにご連絡を取っていききたいと思っんです。進捗管理表のほうを出してください。今後の予定なんですけども、今日が6月22日です。それから、あと委員会はちょっと8月は皆さんお盆休みが入ったりとかいろいろ夏の繁忙期でお忙しいというところもあるので、ちょっと1回お休みにして、あとは7月と9月、10月、11月、この4回でおおむねまとめていきたいというふうに思っつてます。ですから、ここに書いてある項目すべては完成はできないと思っんですので、この中で優先順位をつけて、その4回の中で最低限何を決めていこうというところをちょっと皆さんにご相談しながら詰めていききたいと思っんですので、7月18日の次回までの間にその辺は何らかのかたちでやり取りを皆さんとしたいと思っんですのでよろしくお願っします。それで、12月には中間取りまとめということで、ある程度ものをそろえて、業界に対しても公表したいですし、それから消費者庁に対してもこういうかたちで本番入りますということにしたいと思っんです。それから、進捗管理表の一番下のところ、ここが重要なんですけども、大手メーカーだとか中堅メーカーだとか、組合、任意団体に関しましても、この委員会とは別のところで、業界団体、全豆連さん、日豆協さんにご協力をいただきまして各社を回るですとか、何らかのかたちで説明会を開くとか、そういったかたちで業界内のコンセンサスを形成していきたいと思っつてます。それで、今日はちょっと日豆協の棚橋会長はいらっっしゃらないですけど、棚橋さん、それから斎藤代表理事はじめ、業界団体の皆様にその辺ご協力を、ぜひ、いただきたいと。それで具体的にもう何月何日に何々社さんに出向いて説明をするとか、そういう具体的なスケジュールを決めて進めたいと思っつてますので、別途それについては打ち合わせをさせていただきたいと思っんですのでよろしくお願っします。いよいよ委員会のほうも大詰めになってまいりましたので、皆さんお忙しいとは思っんですけれども、詰めるべきところをしっかりと詰めるという作業にご協力をお願いいたします。私のほうからは以上ですけど、皆さんのほうから何かございますでしょうか。何かございますか。次回の日程を決めときましようか。

青山委員 前回もお話ししたんですけど、固さの測定については大体準備ができたんじゃないかと思うんで、そろそろ佐藤さんと相談させていただいてサンプルの豆腐をお願いしたいと思います。よろしくお願ひします。

村尾議長 木綿の固さなんかそうですね、入りますね。わかりました。

男性？ 充填って言ってたよね。

村尾議長 当社のほうも準備はできてますのでいつでも。あと、皆さんのほうから何かご連絡はないですか。じゃあ、次回は7月の18日なんですけど、相原さん、9月はまだ場所取れないんですかね。

相原 OB 9月5日空いてます。

村尾議長 じゃあ、9月5日でよろしいでしょうか。じゃあ、9月は5日で準備をしておきます。それから分科会のほうで集まりたいということでしたら、日豆協さん、全豆連さんのほうに。町田さん、日豆協さんは場所あるんでしたっけ。打ち合わせするところ。

町田 OB あります。

村尾議長 大丈夫ですか。ご相談して各班で集まってください。

町田 OB 分科会はその前に日豆協の会議室でやるんですか。

村尾議長 そうですね、集まる場合は、いろいろ。

町田 OB じゃあ、こっちに移動するの？

村尾議長 ここでやる場合はもうその前に1時からとか今日みたいにやっていたいただいても大丈夫です。

町田 OB 7月の18日はここでやりますか。

佐藤委員 そうですね、基本的にD班は前の1時間使ってやるようにしてますので。

(間)

村尾議長 それでは、本日は以上でございます。長時間ありがとうございました。

一同 ありがとうございます。

以上