

### 第3回 「豆腐公正競争規約」設定委員会

#### 議 事 録 (案)

開催日時 平成28年1月29日(金)午後2時00分～5時00分  
開催場所 東京都台東区上野1-16-12 全豆連 6階会議室  
委員総数 10名  
出席者数 委員10名、オブザーバー13名  
出席した委員の氏名 村尾 誠、小森 靖、櫻井 英樹(代理)、棚橋 勝道、山森 芳郎、川田 学、青山 隆、高木 延光、織田 浩司  
議長の氏名 村尾 誠  
議事録作成者 西尾俊治(会議には大久保智徳が出席)  
議事の経過概要 定刻に至り、村尾議長より開会を宣し、一般財団法人全国豆腐連合会・齊藤靖弘代表理事よりご挨拶をいただき、その後、次第に基づき協議に入った。

村尾議長) 時間となったので、開始いたします。まずは会長よりご挨拶をお願いします。

齊藤OB) 今年初めてですので明けましておめでとうございます。昨年は村尾委員長からいろいろとご審議いただきましてありがとうございます、またしっかりとがんばりたいと思います。どうか一つよろしくをお願いします。

村尾議長) 第三回目の委員会を開催したいと思います。新しく委員の候補の方が今のところ候補という形で増えていますので、最初に委員の変更について、全豆連・関豆ブロックの木村会長のほうから一言ご説明をお願いします

木村OB) 実は、関豆ブロックの方から一名委員をとということで東京組合の小林副理事長が当初委員に就任しましたが、どうしても本人の都合がつかないため、東京組合ですが、山森君が代わりに参加ということですが、申し訳ございません。まだ見えていないようなのですが、後程来るかと思いますがよろしくをお願いします。

村尾議長) いらっしゃいましたらご紹介させていただきたいと思います。本日初めてお越しになられている方のご紹介で、まず、すでに委員になられていますが、朝日食品工業の佐藤正貴さんです、

佐藤委員) 朝日食品工業の佐藤です。マーケティングと食品研究所で開発を担当しています。すでに、ご案内の方にはご存知かと思いますが、2月1日から社名の方が変更になります。朝日食品工業から株式会社アサヒコとなりますので、今後ともぜひよろしくをお願いします。非常に重い議論になるかと思いますが、いろいろと議事録は拝見させていただいておりましたが、いろいろと話し合いに加わらせていただき、いい方向

にしていきたいと思しますのでどうぞよろしく申し上げます。

村尾議長) 続きまして、株式会社ライクスタカギの取締役会長でいらっしゃる高木様、お願いします。

高木委員) ライクスタカギの創業者で、現在名誉会長をしております高木でございます。合わせて中部豆腐揚流通協議会の会長もやっております、冷凍豆腐の代表ではありませんが、一員としての意見もありますし、4日にも中部豆腐揚流通協議会も開催します。みなさん結構関心をお持ちのものですから、この度の会合の情報も報告して中部は中部なりの意見もあろうかと思しますので、また意見を収集して報告させていただきます。宜しくお願いします。

村尾議長) 冷凍豆腐に関しては、後程お時間を取らせてもらいます。続きまして日本ビーンズ株式会社常務取締役の織田様、お願いします。

織田委員) 皆様、初めまして。日本ビーンズの織田と申します。どうぞ宜しくお願いいたします。私は実は豆腐屋になりましてまだ半年ですが、本日も勉強させていただきたく参加させていただきました。以前は勤務先でありますポッカサッポロフード&ビバレッジ社という加工食品において商品企画とマーケティングを担当しておりました。清涼飲料加工食品は、協会の標準マニュアル等もかなり厳密なものがあるのですが、やはり私がこれまで表示等に多少なりとも携わる中では、やはりいかにお客様目線でいくかということ、原料製法等にメーカー様の言い分もあるのはどの業界も同じではございますが、お客様が分かりやすくという本来の趣旨というところに、何かもめたときにはまず立ち返って進めるべきだと思っております、少々生意気なことも申しますが、宜しくお願いします

山森委員) 大変遅れまして申し訳ございません。小林の代りに来た、東京都豆腐商工組合の山森芳郎と申します。宜しくお願いいたします。

村尾議長) 本日の書記は松岡さんです。それでは、先ほど、3名の審議委員の方をご紹介させていただきましたけれども、3名の委員が新たに加わっていただくということでご承認よろしいでしょうか。よろしければ拍手をお願いします。それでは10名ということで始めさせていただきます。

最初にみなさんをお願いなのですが、議事録を取る都合上、他の方がご意見を述べられている状況でかぶせてご発言をされますと議事録がとりにくいということがありますので、その点をご配慮をいただいて、途中で発言をされたい方は挙手をお願いします。

それでは議事の方に入っていきたいと思します。

相原OB) 先ほどお配りした追加資料をご紹介致します。昨日、流通関係で発足いたしました一般財団食品安全マネジメント協会ですが、この趣旨は食品安全、品質管理及び信

頼の向上等に資する取り組みの標準化を推進することを目的としておりまして、2ページ目に協会の加盟企業が載っております。一連の品質、それから表示ということについては関連するべきことかと思われましたので、急遽資料を配らせていただきました。以上です。

村尾議長) みなさん目を通しておいてください。

本日の資料の確認ですが「第3回豆腐公正競争規約設定委員会出席者名簿」「公正競争規約設定委員会委員名簿(案)」、委員は先ほど承認されました。「豆腐の定義についての意見」ということで青山委員からご提案があったもの、「豆腐類の表示に関する公正競争規約および同施行規則案」。先週の規約を議論に従って修正を入れたもの、規約と別表1、別表2を新たに添加物の一覧ということで規定させていただきました。それから、「第9版食品添加物公定書案(抜粋)」前回は第8版のものをご紹介させていただいたのですが、今は審議中、と申しましてももう9年も審議しているのですが、まだ決まっていない第9版抜粋をつけさせていただいています。これは豆腐用凝固剤としてつけさせてもらいました。それから案にも入っております「粗製海水塩化マグネシウムの成分規格の一部改正に関する検討(案)」、これは、参考資料としてご覧になってください。なぜ粗製海水塩化マグネシウムの成分規格を改正するかというところの経緯が書いておりますので、議論の際にご活用ください。

資料に過不足はございませんか。よろしいですか。それでは、早速始めたいと思います。

まず、前回の議事録は皆さん、ご覧になっていただいていると思いますが、何か気が付かれた点やここはご発言内容として違うんじゃないかというところはございませんでしょうか。特にございませんか。(意見無し)

まずは、本日は「豆腐類の表示に関する公正競争規約および同施行規則(原案)」について、前回の議論の中で修正したところの確認をさせていただきたいと思います。

まず公正競争規約の第2条の定義のところですが、ここで豆腐類の標記、4番のところになります。「と一ふ」として伸ばして標記するひらがなとカタカナを追加しています。もう一つ、適用除外のところに「杏仁豆腐」と加えてございます。お菓子類ということで、日本で販売されているのは正確にはオリジナルとは違うようなのですが、一応一般化しているということで定義として加えてさせていただいております。

続いて1枚めくっていただきまして「施行規則第1条 別表1」、まず、豆腐の種類の名前のところで、「調整豆腐」の「整」という字、これを「調製豆乳」に倣いまして、製造の「製」である「調製」に変えております。調整というのは過不足を整え

るということで、それは間違いでございましたので、製造過程で調合して整えるということで、調製するというところで、「調製豆乳」と同じ「製」の字の調製に変えております。

それから豆腐の定義のところです。前回消した部分は青で、加筆した部分は赤で記載しております。読み上げますと、豆腐の定義としては、「大豆（成分を調製するような加工処理をしたものを除く）に水を加えた液体から（以下、これを「呉」という。）からタンパク質その他の可溶成分を抽出した液体（以下、これを「豆乳」という。）に、施行規則第1条の2で定める豆腐用凝固剤（以下、「凝固剤」という。）を加えて起こる凝固反応により固めた固形状の食品であって、大豆固形分が10%以上のもの、かつ、大豆、豆腐用凝固剤、水以外の原材料および食品添加物（豆腐用消泡剤を除く。）を含まないもの。」と非常に長いのですが、豆腐の定義としてこのように修正しております。

それから、調製豆腐のところは、豆乳等のところの「等」を除いて「豆乳」としています。それから、ごめんなさい、誤字がありますね。「固また」ではなく、「固めた」ですね。「豆乳に凝固剤を加えて起こる凝固反応によって固めた固形状の食品であって、凝固剤以外に油脂や食塩等の原材料、または、乳化剤等の食品添加物、または、それらの両方を加えることによって味や食感を調えたものであって、大豆固形分が10%以上のもの。」という風にしております。

それから、加工豆腐についても「豆乳を凝固剤添加による凝固反応以外の方法（ゼラチン、寒天、でんぷん、ゲル化剤等をくわえることによるそれらの物質自体の糊化作用、乳化剤等を加えることによる乳化作用、トランスグルタミナーゼ等の酵素を加えることによる共有反応等）で固められた固形状の食品、または凝固剤で固めた場合であっても大豆固形分が10%未満のもの。」としております。

前回の議論はこの3つの部分に集中して行ったわけなのですが、今日はなんとかこのページは全部行きたいなと思っています。

青山委員) (公正競争規約の) 定義第2条の5のところに個別に商品が書いているのですが、大豆成分を含まないものという言葉を書き足すべきではないでしょうか。成分の範囲が何パーセント以下とか以上とかは記載しないのですが。

村尾議長) 主原料が大豆ではないということですね。では、(オ)として、その他、主原料が大豆ではないものとしましょうか。

青山委員) いま、にんじん豆腐とかいろいろなものがありますよね。

村尾議長) 前回からの修正の部分については、皆さん、一旦これでご確認お願いします。

- 高木委員) 議長、質問ですが、このプランから行きますと、別表2で、いわゆる略称でいう「乳化にがり」は、豆腐用凝固剤には該当しないということでしょうか。
- 村尾議長) 凝固剤の中には該当しない。凝固剤の中から乳化にがりは別になるということです。
- 高木委員) 乳化にがり使用のものはここでいう豆腐とは称しないということですか。
- 村尾議長) 豆腐類には入ります。原案ですと、乳化にがりのときは調製豆腐に入ります。
- 高木委員) いわゆる調製豆腐の中で、生揚げとかいろいろありますが、こういうものは調製豆腐に入るのですか。
- 村尾議長) 残念ながら、揚げ物は豆腐加工品のため、今回は議論しません。揚げ物ですとか焼き豆腐ですとかがんもどきについては豆腐を加工したものですから、豆腐加工品の類になってくるということですね。あくまでもこれはもう少し範囲の狭い豆腐に限定して議論を行います。
- 高木委員) 今回は豆腐類に限定してということですね。分かりました。
- 村尾議長) では、前回の議論に関連して青山委員の方からご提案をいただいておりますので、こちらについて議論をしたいと思えます。「豆腐の定義についての意見」というA4の資料がありますので、こちらをご覧ください。まず、青山委員の方から、このご提案をしていただいた背景や意図をお願いします。
- 青山委員) 多少文章間違えているところがあるかと思いますが、また、今の議論させていただいている内容をバックさせるようなことで非常に申し訳なく思うのですが、なかなかすっきりした感じの内容にならない。一般的に大多数の豆腐屋さんが受け入れられるようなものを作る、特に、私が前からいっておりますが、豆腐一本柱を作って、その周りにだんだん作っていくということをご提案させていただいておりますが、なかなかそういうことではなく、むしろ豆腐以外のものがたくさんになってしまうということが見られている、そういう判断をさせていただきまして、それと、町の豆腐屋さんが協力的に、伝統的な豆腐というところでは難しいところがあるのですが、協力して昔からこういうものがあるよということをしっかり日本の豆腐の中に残したいということで考えさせていただきました。
- そして、調製豆腐と加工豆腐二つあるということは、本来豆腐というものが一つでそれ以外が二つというのは違和感があるということで、両方とも加工豆腐で一本化した方がよいのではないかと。
- それと、乳化にがりのところは、調製豆腐や加工豆腐に入るということなのですが、先ほど読み上げていただいた定義の中にも、凝固剤で完結するという部分が、A3の2ページ目の豆腐の定義のところの下から6行目に「凝固反応により固めた固体状の商

品」、ですから、乳化にがりというのは、加工助剤として乳化剤や油が入っているわけなんです、凝固そのものは塩化マグネシウムが主体でほぼ100%それで凝固反応を起こすものであって、それはやはり豆腐の分類に入れるべきだろうということで、提案をさせていただきました。

それと粗製海水塩化マグネシウムについては前回も申しましたように、昔ながらのにがりを作る工程の中に粗製海水塩化マグネシウムがあるのですが、今現在はマグネシウム成分よりナトリウムが多いとか、カリウムが多いとか、異常なものがあるものですから、これは豆腐屋さんが昔からにがりと言っていたものとだいぶかけ離れてしまうもので、これについていい解決方法がないかなということでご検討いただきたいということでご提案させていただきました。

あと、梓の中の内容につきましては、先ほどの従来議論された内容のものを当てはめていってもいいかと思っております。

特にこの中で「手作り豆腐」ということで表示をするときの問題として、どこまでが手作りかということをやはり定義するのも、表示の問題だけで定義するよりも、明確に定義して当初から定義してあった方が、表示しやすいだろうということで、特に凝固方法について手作業で行ったものについては「手作り豆腐」というような形にできればと思っております。伝統的な豆腐ということで、当初考えていたのですが、時代をどこで切るのか、大正昭和で石臼からグラインダーになったり、絞り機が変わったり、凝固剤が戦争中に変わったり、戦後ボイラーが出てきたこととか、昭和40年ちょっと前に流し込み方式ができたとか、どのあたりで区切るかが非常に難しいということで手作り豆腐の方がいいということで提案させていただきました。以上です。

村尾議長) ありがとうございます。では、今のご提案に関して、皆さんからご意見をお願いしたいと思います

小森委員) では、手作り豆腐というところの話だと、定義に関係するのではなく、強調表示としての方がいいのではないかと思います。

青山委員) 従来はそういう発想であったのですが、それを最初の定義からつけたほうが明確になるかなということで、それとこういう項目を挙げていった方が豆腐屋さんの協力も得られるということです。

小森委員) 手作りというのを、どこを手作りにするのかというところで。

青山委員) それは、凝固工程だけです。今回は、凝固工程を手作業で。機械ではなく。ここに書いてありますように、櫛だとか包丁だとか、ワンツーフ方式も含めて、そういうことの工程です。

小森委員) それは、曖昧では。

青山委員) 手でコントロールをして、ものを作るという職人の技というかそういう意味が強調されるのでは。

小森委員) そのこのところは、区別が難しいのかなというところと、手作り豆腐と機械とどちらがいいか、というふうなところが。

青山委員) 良さというのはそれは別です。

小森委員) そうなったときに、手作り豆腐と豆腐をそこまで製法で細かく分ける必要がないのかと感じました。

高木委員) よろしいでしょうか。今の青山様の資料の3)のところ、「乳化にがり使用の豆腐は現在市場で主体となっており加工豆腐（調製豆腐）に含めるのは違和感がある」という表現になっていますけど、これは消費者目線から見ますと、もともと原材料による豆腐だとか調製豆腐だとか、そういう区別をされようという目的じゃないですか。皆さんもご存じのとおり、乳化にがりには豆乳に対する割合が0.6%のうち、0.3%がにがり、0.3%が植物性油脂やグリセリンやデキストリンですとかそれ以外のものが入っています。これらのものは当然GMO由来のものが入っていますし、これは消費者目線で行くとにがりではないのです。ですから、最初に確認しましたように、これは調製豆腐ですか本来の豆腐ですかと。ただし、現実問題、日本中の豆腐メーカーの相当数が乳化にがりを使っているじゃないですか。これはこれで現実は現実。だけど、消費者から見て、豆腐と、例えば調製豆腐としまししょうか。調製豆腐と分かれた場合にいわゆるスーパーや量販店で売られている豆腐の大半は調製豆腐になりますよ。それでよろしいでしょうかというところですよ。ですから、多く流通しているからということで青山さんのプランのように違和感があるので含めようということにしたら、これは私どもが作っている冷凍豆腐も同じですよ。冷凍豆腐もなんら乳化にがりの豆腐と変わりません。凝固剤で固めて、同じようなデキストリンや植物油脂を使っているだけですから。たまたま0.3%がちょっと多い0.5か0.8とかという世界ですから、じゃあ冷凍豆腐も通常の豆腐になるか。でも私どもは販売して30年になるんですが、初めから原材料表示、それからGMO表示、アレルギー表示、全部きちんと表示している。冷凍豆腐の商品をご覧になったことがあるか分かりませんが、そういうことは徹底していますよ。でも今残念ながら乳化にがりはやむやみにしている。ですので、今回これが大きなひとつのポイントとなりますよ、これは。皆さんで決めればいいことですが、そういうことが一つあるということは認識しておいていただきたいです。

村尾議長) 佐藤さんお願いします。

佐藤委員) 今、高木さまからいただいた話につながるのですが、私も乳化にがりに関しては、今回一番大きな焦点だと思っております。やはり、ほとんどの市場の豆腐は乳化にがりを使っているという現状もございますので、こういった議論がなされている

ことは流通さんの方にも行ってしまっていて、流通さんの方からもこれを調製豆腐とすると消費者の方で混乱が起きてしまうのではと危惧しています。今まで食べていたものが豆腐ではないんじゃないかという風に思われてしまうということもある。それで、流通さんの方も非常に危惧しているという部分がございます。当然、消費者の方にというところが一番ではありますけれども、今の現状を考えると、乳化にがりも豆腐という中に含めるべきだと、私の方も考えております。

村尾議長) 棚橋さんお願いします。

棚橋委員) 私は高木さんのご意見に通じるところと、真意に反するところがあるかもしれませんが、乳化にがりには調製豆腐にすべきだと思っています。それは明らかに、油脂成分や乳化成分が入ることで味が変わっています。通常のにがりやすまし粉の豆腐とは違う、明らかに過剰な甘さを呈示するということが、それから、もう一つ、顕微鏡で見れば乳化にがりの場合にはタンパクの凝固物の周りに脂肪球が見えます。豆腐が油に漬かっているような状態です。ですから構造上も違う。何より一番我々が本音のところでは考えたいのは、スーパーの豆腐がすべて調製豆腐になってもいいと思う。それが我々がいわゆる値上げをできないことの前提となっている。前提じゃないけど、一つの要因にはなっている。だから、これは乳化にがりを使っていない、あるいは手作りで作っているようなところが、豆腐を値上げするのに、これは豆腐なんですよ、こちらは調製豆腐なんですよ。調製豆腐で価格競争してください。ということは明確に提示することができる。そういった味の部分や構造上の部分や、それから我々の業界を維持発展させていくための価格調整の側面からも、私は乳化にがりを使ったものは調製豆腐ということにすべきだと思っています。もし大半のご意見がそうではなくて、これを豆腐に入れるということであれば、逆に手作り豆腐ではなくて、純豆腐、純とは何かという議論もありますが、他の物の呈味成分を含まないものを純豆腐という基準を作った方がいいかなど。例えば、酒の業界で純米酒と本醸造というのは明確に分けているわけです。技術的なことを申し上げて、成分的なこと呈味成分もすべて本醸造のものは純米とほとんど変わりません。単にその技術を発展させるために発酵と呼吸という代謝を発酵の方に一律に酵母を仕向けるために、呼び水としてのアルコールを入れるわけです。これは戦前にあった三増酒とは全く種類の異なる技法でわずかにしか入れません。ところがこれは純米酒とは明らかに変えています。純米とは米及び米麴と水で作られたものという定義をされています。ですから私は、それを言うならば純米と本醸造が酒の業界にあるのであれば、今の乳化にがりを入れたら豆腐に入れたら、逆に純豆腐というものを作ればその差というものが明らかになるのではないかと。それが私の意見です。

村尾議長) すみません。ご紹介が遅れました。今日は森永乳業の高橋さんの代理ということで、櫻井さんです。

櫻井委員) 櫻井と申します。高橋は生産本部という本社の部門ですが、私は豆腐を担当してい

る食品総合研究所の製品開発部門のものです。よろしく申し上げます。この意見についてなのですが、豆腐用凝固剤はもともと食品添加物の定義の中からは、主剤として6種類が認められているのですが、豆腐用凝固剤の中には副剤という考え方もあり、それも豆腐用凝固剤として一括表示することが食品添加物の補記の方で認められているので、この6種類以外の副剤を認めないというのと、その上にある法律と矛盾してしまうのかなという気がするのですが、乳化にがりや外の副剤としては一部の食品添加物というものもキャリーオーバーとして上の法律で認められているので、これを豆腐用凝固剤と一括表示することと矛盾しないというためには、こうしたものを使用しても豆腐の分類に入るべきではないかなと個人的な意見ではありますが思います。乳化にがりというものを使っている、使っていないで区別するのであれば、やはり棚橋さんがおっしゃったように、プレミアム豆腐のような形で、一般的な豆腐の上のものという形で区別した方が、食品添加物の標記とも矛盾しないですむのではないかと。公正競争規約の中で議論するのであれば、あくまでも一般的な豆腐というのは、ある程度一般的に認められている豆腐は全体的に認めるべきではないかと思えます。

村尾議長) では織田さんお願いします。

織田委員) 私はこの公正競争規約の案及びご意見を見たときに、区分、名称について論点が非常に進んでいると思うのですが、正直申し上げまして、それは議論して決めればよいのではと考えています。肝心なのは、やはり先ほど高木様がおっしゃったようにお客様目線の中で、表示がにがりで収まってしまっているとか、書いていたり書いていなかったり、ここらあたりがお客様にとって一番分かりにくいところであって、私自身は区分のところと同じような白いお豆腐でこうした違う標記をすることが問題で、逆にお客様に混乱が生じるのではないかと、櫻井さんがおっしゃったのと同じで、よりプレミアムなものといった認識があるのであれば、そういった表記をした方がよいのでは。例えば特級でもいいですしそういったものの方が、コモディティ、センターをどこに置くかお客様にとって、今豆腐というものがどういうポジションであるのかと考えますと、私自身は表示を明確に記入をすることによって、お客様への満足度を上げていくということだと思います。また、町のお豆腐屋さんはおいしいです。でも、手作りという表示は、やはり加工食品の表示関係に長年携わってきた身としては、優良誤認の恐れが非常にあります。これも一つの方法論でございしますが、やはり手作りのお豆腐、町のお豆腐屋さんが朝早くから一生懸命作っているお豆腐を、工場で作ったものとひとくくりにするというのはやはり私個人的には違和感がございします。そうしますとやはりそういったものをさらに区分する、手作りとは分けたい。先般、村尾議長がおっしゃったように、生豆腐といった表現の方が適正なのではないかと思えます。以上でございします。

高木委員) やはり、豆腐用凝固剤とひとつのくくりで標記するのは、私は問題があると考えます。あくまでもどういう使い方をされても各メーカーさんの自由ですが、使ってい

るものはすべて標記すべきというのが考え方です。何を危惧するかといいますと、乳化にがりというのはこれからもどんどん変わります。5年10年先の話ではなく、おそらくいろいろな形で乳化にがりも変わってきます。凝固剤メーカーも乳化にがりと呼ぶところもある。凝固剤は入っているが、凝固剤以上にいろいろなものが入っているものも豆腐用凝固剤としたものが出始めている。この辺を拡大解釈したら際限無いですよ。凝固剤メーカー以外も凝固剤を作るかもしれない。もしくは自社で生産するかもしれませんよ。その場合に何を使用しているても豆腐用凝固剤という一括標記では、消費者からみたら不信ですよ。流通もそうですよ。これ豆腐用凝固剤と書いてあるけどA社もB社もC社も全部同じ凝固剤ですか。確認してきますよ。いや、あそこのは入っている、これは入っていないといちいち説明できませんし、消費者不信を買いますよ。だから、あくまでもどのような凝固剤をどう利用されてもいいかと思いますが、標記の問題もいろいろとありますが、基本的原則的には、標記すべきだという考え方です。参考までに。

村尾議長) 川田さんお願いします

川田委員) そうですね、町の豆腐屋としては、手作り豆腐という付加価値をつけるのではなく、もともとある伝統的な豆腐をまず豆腐と表記して、乳化にがりや充てん豆腐という技術は、戦後なり最近の技術ですので、こちらの方にある意味別の言葉を付け加えたほうがいいのではないかと。仮に「新製法豆腐」なり別の製造方法の豆腐の表示を付けたほうがいい。おそらく町のお豆腐屋さんで、地方ではわからないのですが東京では、乳化にがりを使っている豆腐屋さんをあまり見たことがないので、地方の豆腐屋さんかメーカーさんがおそらく一部使っているのではと思います。現状おそらくそれが多。これからもそうだと思いますので、お豆腐はお豆腐という一本を作るのであれば、今まで伝統的な製法で残している「豆腐」をまず豆腐という名称にしまして、充てん豆腐なり青山さんの資料の「B豆腐」のところに書いてあるグリッツ大豆やフレーク大豆等を使ったお豆腐、また作り方も新しいものが出てきていますので、乳化にがりもここ最近のものでありますので、どちらもイメージを崩さないという意味で、Bの方に言葉を付け加えて、別の名前で新しい豆腐という定義を付けたほうがいいと思います。加工豆腐については、これこそ今でいう枝豆腐や去年ではチョコレートを使ったものやお豆腐クリームで作った豆腐も出ていますので、おいおい詰めていけばいいのではないかと思います。青山さんの資料に書いてあるAとBについての私の意見は以上です。

村尾議長) 山森さん

山森委員) 私は、自分は大豆とにがりではしか豆腐を作っていないので、また、木綿の方は糎で作ります。絹ごしの方は包丁寄せで作っています。他の原材料を使ったことが無いので、私には分かりません。それで、自分が作った豆腐しか食べていないので、他の豆腐は味見はしますが自分の豆腐が一番おいしいと思っていますので、他の人の豆

腐が自分の豆腐より上に行ったとは感じていません。ですから、他の原材料を使ったものを豆腐と言われると、純豆腐とか言わなくても豆腐屋は豆腐屋なので、豆腐という言葉は町の豆腐屋が作っているような手作りのものを言えばいいのであって、工場で作ったものを手作りだとか純豆腐とかそういう名前を付けていただかなければいいと思っています。

川田委員) 実はこの間、東京都の理事会の方に第2回のほうの公正競争規約委員会の報告をさせていただきまして、実は町の豆腐屋さんの伝統的な豆腐の価値が下がるのではないかという意見がでまして。その時は青山さんのこの意見が出る前だったのですが、そういうことではないとお伝えしましたが、ぱっと見、聞いていると、そういうイメージダウンがあるのではないかと一旦は頭をよぎるようですので、それに関しては先ほど言いましたようにまずお豆腐という伝統的な作り方の「お豆腐」に付加価値を付けるのではなく、お豆腐そのものをしっかりと一本通した方がいいのではないかと思います。

青山委員) 先ほど私の方で言い忘れていたのですが、乳化にがりを豆腐に入れるということは表示は別途ちゃんとするという条件です。消費者目線ということで、今現在「にがり」という表示がしてあって、その中には粗製海水塩化マグネシウムなどの昔の食品添加物のにがりもあるし、乳化にがりもあるが、それを消費者が選べない。粗製海水塩化マグネシウムを使っている方は粗製海水塩化マグネシウムが非常に天然に近いという認識で、それを強調表示的な使い方なのです。ですから、そこらへんも実際は本来のにがりづくりの中で出てきたものと、濃厚にがりに食塩などを加えたり、海水を薄めとかそういうものではないということをはっきりさせるということで、表示については高木会長もおっしゃったように、使ったものはすべて記載するというのが前提です。

棚橋委員) 粗製海水にがりも、すべての成分を全部表示すべきということでしょうか。

青山委員) それはどこまでそれを基準にするか。濃縮していった定常のもの範囲を決めていくのか、そこら辺の問題なのです。粗製海水塩化マグネシウムの基準作りの問題です。先ほどお話のあった話は、豆腐屋さんの意見が全然入っていないのです。凝固剤メーカーや専門知識のある人が集まってやっているものですから、委員に豆腐メーカーや豆腐凝固剤のメーカーも入っていないのです。そういうところで議論をにがりについてやっているのです、豆腐屋さんのサイドとして、はっきりと強い意見を出す必要があると思っています。豆腐業界としての凝固剤に対する意見をです。

棚橋委員) 今更聞くのも恥ずかしいのですが、そもそもにがりって何のために作られたのですか。

青山委員) やはり製塩の際に出てくるものです。

棚橋委員) というのは単に製塩の残さというだけの話ですか。戦時中はそれが統制になったりしてそれは単にマグネシウムが必要だっただけで、特段捨てるもので固まったという話で、豆腐屋さんが使っていたというだけですか。

青山委員) おいしいお豆腐ができるというのは、さらに昔から濃縮したものがおいしい豆腐とされています。不純物が入った方がすっきりした味ではないのです。皆さん一口食ただけでもおいしいといいますけど、本来のお豆腐のおいしさとは純粋なマグネシウムの方がクリアな味になる。ですから、いいにがりというのはそういう不純物を除いたものの方が昔は、いいにがりとされていた。

棚橋委員) ということは今の粗製海水塩化マグネシウムはかつてのにがりではなくて、製品としてわざわざ作っている、作ろうとしている、そもそもの発生の起源が違うということですね。

青山委員) だから今の8%まで下がってきたということは、塩を作っているメーカーさんが濃縮しないで出荷できるようになってきた。産業廃棄物のものまで製品化できるようになってきた。

山森委員) ちょっと言わせてもらおうと。豆腐は乳化されたタンパクが、塩化マグネシウムイオンがたんぱく質の周りに集まってできたもの、それを固めたものが豆腐だから、他のカルシウムとかでも豆腐はできるのですが、集まる時間差の問題で一番塩化マグネシウムが早く乳タンパクがイオンの周りに集まる、時間的に早いから塩化マグネシウムが使われていたのだと思います。

村尾議長) 私の方からもよろしいですか。私の方からはですね、まず手作りという名称はですね、先ほど、ご意見にもありましたけど、優良誤認になる恐れがあるのではないかなというのが一つございます。何を以て手作りとするのかということの、いわゆる寄せ工程をよりどころにした議論となりますが、それであれば現在ごく少数いらっしゃる地窯で作っているお豆腐屋さんや、石臼で手挽きで大豆をすりつぶしていらっしゃるお豆腐屋さんとかそういうものとの差というのはどうなのか、そういう方々を手作りと言わないで、寄せの部分だけを取り上げて手作りということは消費者にとっては非常に分かりにくいのではないかなというのが一点あります。そこは合理的に説明できるような名称・分類にすべきかなというのが一つ私の意見であります。

それから、そもそも乳化にがりというのは論点になりやすいです。乳化にがりを使ったものを豆腐に分類するのもしないのかの議論ですね。ここは非常にデリケートな議論だと思います。青山さんがおっしゃるように、現在市場で主体となっている、実際には30%から40%もすでにあるということですから、こういう市場の中ですでに豆腐と呼ばれているものが今度は調製豆腐となってしまうことは混乱の一因にな

るということは十分に認識しています。こうした混乱を起こさないために、乳化にがりを使ったものも豆腐にするというご意見も一理あると思っています。しかし、そもそもなぜこうしたことが起こったのか、なぜこの公正競争規約でお豆腐を分類しようかという話になったかと言いますと、過去、豆腐というものの定義がはっきりしていなかったために加工助剤であるとか副剤であるとかこういうものを表示しなくてもいいという解釈、きちんとしたルールではなくて解釈がまかり通っている。その結果として消費者の皆様にとって分かりにくい表示が続いている。その状況の中で、いろいろと新しい凝固剤ですとか新しい素材というものが出ているということを考えますと、どこかの時点で消費者に分かりやすい形に分類すべきなのではないかと、それを乳化にがりが入っているかどうかということを中心にするのかというのは議論ではありますが、そこは分かりやすくすべきではないかと考えております。

それから、先ほど、加工助剤や副剤のことも表記すべきではないかということが出たかと思いますが、青山さまもここではきちんと表示をすべきではということかと思いますが、これについては本日は資料がありませんが公正競争規約の第3条が表示というところで、いわゆる「一括表示」のところに何を表示すべきかというところを提示するのが表示の部分です。第1回の委員会にご出席いただいた方はご存じかと思いますが、基本的にはこの委員会では加工助剤、豆腐でいうと一番ポピュラーなところでいうと「消泡剤」、それから凝固剤等に含まれている食塩、過剰な食塩であるとか乳化剤、この類はきちんと表示をしようということは方針の中では一度確認されております。ですから第3条の表示のところにも今までは凝固剤とだけ書けばよかったところを、きちんと物質名、副剤も含めた物質名で標記するというところで第3条は作る予定であります。そこに関しては、皆さん共通の認識を持たれているかどうかというところは、今確認しておきたいのですが、いかがでしょうか。

高木委員) 議長、その前に、私は同意見ですからいいですけど、ここのメンバーはこういうご意向で流れていますが、実務面では、相当この業界では抵抗があるのではないですか。乳化にがりを使用している豆腐メーカーの豆腐の割合はどのくらいだと思いますか。

村尾議長) 今、一般的には豆腐の全量に対して4割程度だといわれています。

高木委員) でしょう。それだけのシェアを現実占めている中で、例えば10社の豆腐メーカーがあるとすると、8社9社は乳化にがりを使っていると思います。ですので、これからどういう進め方をされるかは分かりませんが、ここでこういう形で決めたよということだと、ここでいう乳化にがりのものは調製豆腐だよとそういう表記をしるとなるとこれで押し通すということですか。

村尾議長) まずは、この議論の中で進めていくのでどうなるかわからないのですが、これはあ

くまでも案ですから、まずこの委員の中でどうするかというのは今後の議論の結果待ちです。それから、この議論が終了して原案ができた段階で表示連絡会というのが行われます。表示連絡会では消費者団体の方々や流通業界の方々や有識者の方々にお越しいただいて、ご意見を聞きながら原案をどのように修正すべきか、原案が妥当かというところを議論いただくということになっています。いくつかハードルがあります。その先に消費者庁に上申した後に、消費者庁が公正取引委員会、当然農水省ですとか厚生労働省の方に原案を持って行っていろいろ確認をとる。その中で先ほど櫻井さんからもご意見がありましたが、現行の法律ですとか省令、各省庁から出ている通知、これらと異なるような内容のものがあれば、省令を変えなければならない。そうするとこちらの委員会の方で原案を修正をなさいますと言われるのか、今までの例をとりますと、業界からこういう風な案が上がっているの審議会を起こしましょうということになります。そうするとまた相当な時間がかかります。

高木委員) 消費者団体などはほぼそれで賛成だと思います。一番反対されるのは、現実の豆腐メーカーだと思います。そうした現実の豆腐メーカーの意見をほぼ関与せずに進めることに危惧があるよと思っています。基本的には、先ほど言いましたように全部表示すべきという考え方はいいと思う。ただ、乳化にがりがあるかというところで、現実には抵抗のある豆腐屋さんが多いと思います。その辺の啓蒙活動で、本日私がどうしても出たかったのは4日に中部豆腐揚流通協議会の会合があるので、前日もやった時に何かいろいろと始まっているらしいが、どうなっているのかと。議事録を見たら豆腐屋のやつばかりになるぞと不安を持っている。だから、次の4日の会合で、実はこうなっているよ、こう進んでいるよ、あなたたちはついてはどういう意見か、意見があれば言いなさい、それを持ち帰って話をするよと。こういったことをやるわけですが、その辺の全国的な根回しをしないと決めた、決めたというのはいいが、勝手に決めやがってと、この危惧はあるということです。

村尾議長) おっしゃる通りです。他に何かありますか。

川田委員) よろしいですか。メーカー、メーカーと高木さんが言われていますが、我々町の豆腐店からしても、メーカーさんの豆腐と同じ豆腐と言われるのを正直顔をしかめさせる人がいるんですよ。同じ風に扱ってほしくない。正直僕は、伝統的なお豆腐も今のお豆腐もおいしいものはおいしいですので、ただ、やはりどちらもイメージをマイナスにはしてはいけなそう考えていますので、やはり一本筋を立ててから、なるべくこのイメージを損なわないような名称にしていく、だから、余計な付加価値はむしろつけない方がいいと思っています。

村尾議長) すみません。その点はですね、公正競争規約は価値をつけるものではないということは最初に申し上げた通りで、価値の指標にはなりうると思うんですけども、結果的には消費者の方がこういうものを見て価値を決めていくということだと思いま

すので。

川田委員) どうしても今の話になってしまうと。

村尾議長) そうですね。たとえば豆乳でですね、無調整豆乳と調製豆乳と豆乳飲料ですと、市場で一番価値の幅があるのは調製豆乳なんですね。それで無調整豆乳というのは逆にほとんど差別化ができなくて、いつも決まった商品になってしまうことと考えると、一方的に調製豆腐が良くなって豆腐がいいんだという議論にはならないのじゃないのかと。

青山委員) ただ、伝統的な豆腐と豆乳とはだいぶ違うと思います。豆腐屋さんの豆乳と調製豆乳の比較なら分かりますが。

村尾議長) くれぐれも誤解していただきたくないのは、原案のところは調製豆腐も加工豆腐のところも豆腐なんですよということです。豆腐じゃないとは言っていないんですよ。すべて豆腐であって、それぞれ特徴が違うということ、消費者の目線から見て特徴が違うんですよ、中に入っているものが違うんですよというところを分かりやすく示すために3つに分類しているという案ですので、そういったところを皆さんがどういう風にご評価なさるかということ、第一回の議論の時にですね、あまり製法による違い、これを入れてしまうとたとえば、ワンツースで寄せている、櫛で寄せているという人がお父ちゃんがしんどくなってきたので、機械屋さんが自動のヘッダーをタンクの上につけると自動的に寄せてくれるという機械ができたらしいよ、機械屋さんが紹介してくれたんだけど、お父ちゃんどうする？という話になった時に、「いや、うちは手作り豆腐で売っているから、これをつけたら手作り豆腐屋ではなく豆腐屋になっちゃうんだよ」という話になった時に、実際にやってることは機械でやっているか手でやっているかだけの違いなんですね。

川田委員) これは誤解であって。僕の考えは、今までの丸大豆のみではなく、青山さんがBで書いているグリッツやフレークとかということです。

村尾議長) 川田さんがおっしゃっているのは、素材の部分だということは私は認識しております。青山さんのご提案の中でということですよ。

川田委員) 新しくできるようになったっていうお豆腐で分けたほうがいいのではないのでしょうかという話です。乳化にがりもここ最近のものでし、伝統を守るというよりかは、そうですね、なんとはいえいいのか、差別化とまではいかないですけど、消費者の皆さんに分かりやすく、実はこう違うんですよとつけていただければ。かくいう僕もここ数年、まさかフレークとかで豆腐が作れるとは思わなかったもので、ここ最近の機械の進化で。

村尾議長) 他に何かございますか。

青山委員) やはり町の豆腐屋さんというのも非常に大切な存在で、我々の仲間でもあるし、大手の豆腐屋さんもあるし、これは先ほどのように反発ばかり食っても仕方がないし、ある程度受け入れる余地を作っておかないと難しいのかなと思います。

村尾議長) はい、定義のところ一点で今は議論しているので。

青山委員) 手作りというのがある意味、町の豆腐さんの位置づけを出しているのですが、名前がもっといいものがあれば、製法じゃなければどういうものがあれば、そのあたりの議論に進めていただければいいと思います。

小森委員) そのところで、それは分類にすると、どちらがどうだ、こちらがいい悪いという話は言っていないのですが、どうしてもそういう話になってしまうのですが、であれば分類はざっくり、お客様が見たときの冒頭から出てきた豆腐の分類はざっくりにしておいて、パッケージ上や強調表示で伝えるものについては、基準化していくというか、基準を少し明確にした方がそのあたりはアピールがしやすいかと思いました。

高木委員) 確かに小森さんの言われるように、最初に思ったのは、なぜ豆腐や調製豆腐や加工豆腐を分ける必要があるのかと。消費者から見ると逆混乱する可能性だってあるのではないのでしょうか。お客様、消費者は何を見たいか、何を知りたいか、作り方とかは各製造工場によって違いますから、それを知りたい方もいらっしゃるでしょうけど、大半は原料に何が使われているかを一番知りたいのじゃないのでしょうか。この豆腐は豆腐と書いてあるのか、調製豆腐と書いてあるのか加工豆腐と書いてあるのか、逆にお客様から見たら、何が調製かとかえって逆混乱ということだってあるんですよ。小森さんが言われるように、あくまでも表示は全部のきちんとした表示をすれば豆腐と称するものはオール豆腐でもいいんじゃないかという考え方もあるのではないのでしょうか。この路線で来ていますからあえて異論は申しませんが、そういう考え方もあるんですよ。これお客様目線から見たら、豆腐と調製豆腐と加工豆腐と同じスーパーの売り場に3つ並んでいるとする場合、「これは何ですか、調製豆腐ってなんですか、加工豆腐ってなんですか」って聞きますよ。でも売り場じゃ説明しきれないですよ。で、ネットで見るとか、店長が来るだとか、店長もなかなか分からないでしょうけどそういう側面があるんですよ。それであれば、相当アピールしていかないと逆混乱を招くということがあり得ますよ。以上です。

村尾議長) 非常に定義のところは一番時間がかかるころなんですね。他の公正競争規約の例を取りましても、消費者庁の担当官の意見を聞きましても、ここの定義のところが決まってしまうと、ほとんど公正競争規約は決まってしまうといっても過言ではないというところです。ただ、私の反省点を申しますと、この後に第3条の表示のところがあるわけですね。それから、後ろの方には強調表示、先ほどの手作りとは何ぞや、純とは何ぞやとそういったところを加えて議論しないと、議論が進まないな

あとということも今の議論の中では感じたので、第三条の表示のところに何を表示するのか、強調表示に何を強調表示とするのかということと合わせて次回には議論したいと思います。そうはいつても、豆腐とは何ぞやということとある程度決めてしまわないといけないと思っています。

<休憩>

村尾議長) では、再開させていただきます。まず、この一番上の定義のところなのですが、こちらいったん置かせていただいて、その下の木綿豆腐、ソフト木綿豆腐、絹ごし豆腐、絹ごし豆腐（充てんタイプ）、寄せ豆腐おぼろ豆腐、といった豆腐の種類の定義を書いてございます。こちらの方を先に議論させていただいて、定義のところは次回どこまでできるか分かりませんが、第3条の表示のところ、それからその後にございます強調表示と一緒に議論させていただいて定義のところでは区別ができないところについては、特に町のお豆腐屋さんが作るものの価値でありますとか、製法による違いのようなどころは、強調表示で補うような表現で両方つじつまを合わせるという形で、どちらの意見も取り入れるという風にしていければなあと思っております。ですから、一回議論を持越しさせていただきたいのですがよろしいですか。

それで、まず今は豆腐の一括表示のところに書くのは、豆腐という表現、それから木綿豆腐、絹ごし豆腐、充てん豆腐、この3つしか表現としてはありません。今回は、木綿豆腐、ソフト木綿豆腐、絹ごし豆腐、絹ごし豆腐（充てんタイプ）、寄せ豆腐・おぼろ豆腐・ざる豆腐という大きく5つのカテゴリに分けさせていただきました。その意図なんですけど、まずは木綿とソフト木綿という木綿を二種類設けた点はですね、木綿豆腐は比較的好く調理に使われる、調理に使いやすいというような消費者の使い方があります。一方、ソフト木綿になりますとあまり調理向きではなく、どちらかという、木綿だけれども冷奴として食べる、あるいは絹ごし豆腐と同じように使用するというような側面があるかと思っております。同じ木綿豆腐だけだと、消費者にとって使い勝手が分からない、この豆腐は水切りがよくできる豆腐だと思って買ったのにパッケージを開けて豆腐を出してみれば、べちゃべちゃで崩れやすく料理なんかできたもんじゃない、これは消費者にとっては非常に不利益ということになりますので、そういうことをしっかりと分けるために、どちらかという硬さがしっかりとあって固形分が高い豆腐については木綿豆腐ということにさせていただいて、柔らかくて固形分が少ないそういったものについては、ソフト木綿豆腐という風に呼ばせていただいた方がいいのではないかなという案が一つです。それから、絹ごし豆腐ですね、絹ごし豆腐と充てんタイプというのを作りました。基本的には絹ごし豆腐と充てん豆腐との違いというのは容器の中でかためるか、型

箱の中で固めるかという違いだけで豆乳をそのまま凝固剤で固めるという点では共通でございます。ですから、豆腐のテクスチャー自体には違いはないんですけども、従来充てん豆腐というカテゴリがあったので、一応、絹ごし豆腐と書くんですけども、充てん豆腐の方には充てんタイプとつけてあげたほうが消費者にとって分かりやすいのかなというところですよ。

それから、寄せ豆腐やおぼろ豆腐、これは地域によって呼び方が違ったりするのですが、こういったものというのは、豆腐をいったん作って、容器に盛っていくという工程が入るものなのですけれども、こういうものをひとつカテゴリにした方がよいかないということがあって、こういう5つにさせていただきました。

それぞれ定義を読ませていただきます。まず木綿豆腐ですね。

豆乳に凝固剤を添加して凝固させた後、荒しまたは崩しにより数cm角の断片に分割したものを型箱等で湯取り、脱水しながら固めるという方法で作られることから、以下の特徴を持つもの。

- (1) 表面および内部に微細な凹凸や亀裂がある。
- (2) 大豆固形分が13.0%以上であること。
- (3) 硬度は、これ概ねになると思うのですが、この辺どう決めるかなんですが、75g/cm<sup>3</sup>、これ、「以上」とするか「約」とするかこの辺はちょっと議論ですけども、非常にブレの範囲がありますので、プラスマイナスどれくらいにするですとか、一応の案としてこういう風にしておきました。

ソフト木綿豆腐の場合は、「湯取りや脱水をほとんど行わずに」となっています。ここが木綿豆腐と違うところです。それで結果として、大豆固形分が11.5%以上、それから硬度が50g/cm<sup>3</sup>付近ですね。

では、このカテゴリわけの是非について、まずは木綿豆腐についてこのような規定を皆さんどのようにお考えになるかというところで、まず、青山さんお願いします。

青山委員) 二点気が付いた点を、木綿豆腐だけではなくしてですね、硬度の点について日本豆腐協会の充てん豆腐の基準がですね、80g/cm<sup>3</sup>以上だったのですが、充てん豆腐よりも低い数字が木綿豆腐ですと、先ほどの調理しやすい固めということになると、数字が低すぎるのではないかなと。50というと「とろとろ」、75でも「ちょっとやわらかい」かなという感じがしています。

それと、ソフト木綿の方に、脱水をほとんど行わずとありますが、脱水工程は同じように行うので、ほとんど行わないという言葉はいらないかなと思います。荒らしとか崩しとか湯取りをしないということで、通常の製法では脱水工程は入っていますので。

- 村尾議長) なるほど。はい。逆ということですね。荒らしとか崩しをソフト木綿の場合は行わない、湯取りや脱水はしないということですか。
- 青山委員) 湯取りという工程は、崩した後に浮いてきたお湯を取るのが湯取りです。ですから、脱水工程は布目を付けるために成型する、成形工程ですね。
- 棚橋委員) 京豆腐がここに入るのかどうかを考えたときに、京豆腐はゆとりもプレスもするんですよ。崩しを行わないんです。崩しを行わずに桶でゆるく固めたのを表面の湯を取ったうえで、杓で取ったり、そっとそいでプレスをすると、割れたところがすべて決着する、高温状態でやると。そうすると中が絹の状況で布目が付く、これが京豆腐ですから。ソフト豆腐に京豆腐が含まれるのではないかなと思っていたので、そこにずれがあるといけないかなと。
- 村尾議長) 京豆腐は崩しはしないのですか。香川県のソフト木綿は絹ごしに型押しするだけです。プレスはしないですから。
- 棚橋委員) うちんかが京豆腐のような子供のころにやっていたのは、ブリキの箱に抜ける下に穴を作り、そこを埋めておいて絹豆腐を作り、そこに布をかぶせて木箱を重ねてひっくり返して、それを抜いてそれでプレスをしているというのが昔の豆腐だった。今から40年前ですが。脱水は行います。
- 青山委員) 脱水は必ず行うんだよね。
- 村尾議長) 山森さん、関東は木綿が柔らかいと思うのですが
- 山森委員) 僕のは違います。一つの割箱の中に、固いのも柔らかいのも全部いっぺんにつくってしまふ。寄せたときに。
- 棚橋委員) もう一つはね、硬度は規定しない方がいいのでは。関西の木綿豆腐も絹豆腐もあるいは関東と関西という比較は別にして例えば北陸だとかの木綿豆腐はとんでもなく硬いよね。四国の方にしてもね。それは地域の文化によるところにあるので、あまり硬さは規定しない方が、その製法で崩しをするかしないかとか、そういう風にしておいた方がいいのではないかという気がします。
- 青山委員) 崩しを入れたら木綿豆腐にすると。
- 棚橋委員) それと、何センチ角というのは、例えば、かなり薄い豆乳でおぼろの状態にして湯とりをして型箱にいれてプレスしたものは数センチ角ではないからね、もやもやだから。
- 村尾議長) 非常に難しいんですよ。
- 棚橋委員) 要は崩しをしたかしないとか。

村尾議長) 大豆固形分に関してはどうですか。一般的には木綿豆腐の方が薄めの豆乳をたくさん作って、プレスをかけて絹ごしと同じ大きさにするので、出来上がった固形分は一般的には高いのが木綿ということだと思のですが。最近では、ほとんど崩しや荒らしをしないでプレスもかけないでそれを木綿として売っている。固形分を測ってみると絹ごしと全く一緒。実際に市場ではあるものですから、そこは消費者に対してどういう風な表現をした方がいいのかと。

青山委員) それであれば絹ごしという表示でいいのでは。布目は付けているのですか。

村尾議長) 布目は型で付けるだけです。荒らしを入れるといっても、針金みたいなもので、チャット荒らしを入れた風、実際は荒らしも崩しもやっていなくて、筋を付けただけのものもある。それは限りなく絹ごしに近いんだけど、木綿として販売されている。それは何か区別があるような気がしています。

棚橋委員) その辺は決めてもらえばいいけど、大豆固形分については豆腐か否かというところの、こっちの縦の方の分類ですればいいのかなという気がしているんですね。極端に薄い豆乳濃度で、通常絹ごしとして成形できないだろうというものが、他の助剤によって成形されているものをどう扱うかと。

青山委員) 静岡だとすすするような豆腐という、木綿豆腐があるけど。

村尾議長) そこまではいかなくても、こんな薄いのは豆腐じゃないよというのは別にして、大豆固形分が11%くらいのものでして、絹ごしと木綿という風に売られていて、ほとんど変わらない、絹ごしも木綿も大豆固形分を図ったら11%で同じような食感だというものも、市場にはあるものですから、それをきちんと区分した方がいいのか、それはそういったものが出回っているからよしとするのか。川田さんどうですか。

川田委員) そうですね。定義としては、木綿、絹ごしは製法が大きく違うので、製造法で分けるだけでも分かるのではと思いますね。先ほど言われた通り、うちは木綿豆腐は型箱でやっているんで、ムラができるというのがどうしても発生してしまうので、一概に硬度及び大豆固形分で決めるというよりは、しっかりと製法で分けたほうがいいのではと思っています。

村尾議長) たとえば川田さんのところでお豆腐を作られるときに、脱水をどのくらいするという目安はあるのですか

川田委員) 脱水は、大豆も日によって違うので、今日なんか雨なので、今は結構、あくまで個人の私のお店がほとんど学校給食をやっているんで、給食は固いのが好きなので、結構30分くらいゆっくり脱水してしまう。普段だったら20分くらいでさっとやって柔らかいけれども崩れないくらいの硬さにしますけれども。ただ、これは本当に先

方のニーズに合わせているだけであくまでも目安なのですが。

村尾議長) そうですね。そういう個別の企業対企業や団体のお取引だとそういうものがクレームになって直接返ってくるので分かるのですが、消費者はパックの外からしか見ることができないわけで、そうするとその木綿が調理に向いているのか向いていないのか、分からないですよ。対面販売だったらまだいいんですけど、スーパーなんかですと分かりようがないので、そういったものに規定を設けるのか各メーカーの良心に任せるのかということなんですけど。パッケージで判断するには、そういったものに規定を設けるのか各メーカーの良心に任せるか。

川田委員) 今のイメージだと、木綿イコール固いというのがイメージなんですか。

村尾議長) 最近はやわらかいですね。昨年の豆腐品評会なんかですと、あれは生でそのまま何もつけずにというルールがあるので、皆さん、ものすごく柔らかくて口の中でほぐれて甘みが出るような木綿豆腐をたくさん出してきてましたね。

織田委員) 弊社のお客さま相談にそういった類の意見でいくつかあったのが、製法区分はいいと思うのですが、メーカー間で硬さが違うとかそういうことがご意見としてよく入る。だから、「お宅のは固いと思って買ったけど、今日のはあまり硬くないわよね」という話とか、逆に「柔らかい方が好みなんですよね」とかいう話を聞くと、やっぱり棚橋さんがおっしゃったように、北陸に行くときと恐ろしく硬いですし、あまりこの区分で細かく規定してしまうと、全国的に見たときにそぐわないものが出てきてしまう。そうすると、その区分の中で、ある程度多段階表示ができるのかどうかというところはある程度、村尾議長がおっしゃったように固いお豆腐を探されているお客さま、あるいはミドルゾーン、あるいはソフト木綿など何らかの表記の方で分かるようなルールがあるといいのかなと思います。

青山委員) ハウス食品さんはアメリカあたりのところでは、扇型にしてカレーの辛さと同じように豆腐の硬さを表示している。

織田委員) あの星印も、ポッカのスープでもやってるんですけど、メーカーの官能でやっていますから、カレーの辛さもメーカーの星の数が5だからいいだろうと思ったら違うというのがありますよね。

村尾議長) そうですね。調味系の食品であると、メーカーごとにいろいろ違うものが入ってくるんですけど、豆腐なんかはある程度基準を設けてあげたほうが。

青山委員) 硬さは難しいかもしれませんね。当社では100リットル程度の豆乳で豆腐が30kgくらいになる豆腐もあるんですよ。昔からの桶の中でにがりを少しずつ振りかけて、6%~7%の豆乳で作る。そういう豆腐もあります。ですから、60キロの大豆で作って豆腐が120キロできるかどうかといった豆腐もあるし、木綿豆腐ですが絹ご

しタイプで固めておいて、崩してやるタイプもありますから、それですと脱水率は15%くらいですが、2種類作っていますから両方の木綿豆腐も硬さが全然違います。

高木委員) 全国いろいろな木綿豆腐がありますから、あまり細かくやると茶の木畑に入りますから、いわゆる下限だけ設定されたらどうでしょうか。これ以上ひどいのはお豆腐じゃないよと。

村尾議長) 先ほど織田さんがおっしゃったように、業界でアイコンを付けて、業界でそのアイコンの範囲を共有するというやり方ですね。一番柔らかいところが80くらいで、一番固いところが400くらいにしておいて、それを5段階くらいにして、それをメーカーの自主的な判断で測定したもので、星印を付けてくださいとか、メーターを付けてくださいというやり方は消費者に親切かなという気がします。

織田委員) 勉強のため、40社くらい食べさせていただいたけど、全然違うんですよ。木綿豆腐でも。

村尾議長) 実際、弊社でも関西と関東では硬さを変えています。関東は100前後ですが、関西は150前後で堅豆腐というのは400くらいの硬度で、これも全部木綿豆腐でして、地域によって硬さを変えているので、一定の基準はものすごく幅が広いというのも現実問題としてあります。

川田委員) 学校給食などですとニーズもあるので、硬さを指定してくれというのが多くなってしまいうので、一概にはできないというのが町の豆腐屋としては。融通は利かしてくるのですが。木綿の水分を絞って納入してくださいですか。

村尾議長) ちなみに、学校給食に収めておられるお豆腐というのは包装はしていますか。

川田委員) 包装はしていない。しているところとしていないところがあるらしいのですが、うちは包装のごみの問題があるので、別の問題ではあるんですけどね、容器に水を張って出していることが多いです。

村尾議長) この規約は、最初のところにもありましたが、包装された豆腐についての規約ですので、範囲外にはなるということをご理解ください。櫻井さんのところは木綿豆腐は扱っていないですよ。

櫻井委員) はい。ただ、硬度というところは外した方がよいのではと。絹ごししか作っていないので何とも言えないのですけれども、使う大豆の品種によっても、それが新穀か旧穀かによってもまったく同じことをやっても硬度は違いますし、あと測り方もちゃんと規定しないと硬度は出ないし、町のお豆腐屋さんでいわゆるレオメーターで数値が出せないところは手が出ないことになってしまいますので、形状と特徴で規定すればよいかなと思います。あとは、アイコンという点では、公正競争規約とは別のところで業界の自主基準があってもみんなで統一した規格でできればすごく消費

者にも業界にも親切だなと思うので、それはまた別途のところで定めるのがいいと思います。それは絹ごしも含めていいと思うのですが。

村尾議長) ありがとうございます。棚橋さんお願いします。

棚橋委員) 消費者の方は、食育というほど大げさなものでもないですが、一般的に絹と木綿と焼きと製法のことをご存じない方がほとんどなんですね。工場見学に来て、木綿はこうやって作るんですよ、絹はこうなんですよという「へえ」なんていう話になったりとか、昔ひどいのは、学生時代、学部生ですが、「棚橋さん、ボタン押したら絹豆腐、ボタン押したら木綿豆腐、ボタン押したら焼き豆腐が機械から出てくるのではないんですか」と真顔で言う人がいたんですよ。だから、作り方をきちんと決めておけばいいのではないかと。

青山委員) 昔は、木綿豆腐と絹ごし豆腐と価格が10円くらい違っていたけど、今はほぼ一緒になっているからわからないんですよ。

棚橋委員) そうなのです、分らないのです。

村尾議長) ちなみに、作業中ですが、豆腐マイスターの松岡さんは、豆腐マイスターになれる前というのはその違いはご存知でしたか。

松岡OB) そうですね。硬さの違いだとか舌触りとかはもちろん分かっていたのですが、製法のところで詳しくってというのは認識していなかったですね。改めて勉強して、自分たちで作ってみて、こんな風にやっているんだなというのを認識したということです。

村尾議長) やはり消費者には伝わっていないということがこういう話からも分かりますね。

佐藤委員) 私もですね、固形分についても硬度についても、数値では規定する必要がないのかなと思います。やはり木綿豆腐を買われている方は、先ほど、織田さんの方からもありましたが硬さに関してもお問い合わせが多いので、やはり消費者には硬さについて、議論にはなっていましたけど、そういうような基準を別途作った方がいいと思いますし、自主的にもそういうことはやるべきだと思いますけれど。ただ、全体の基準としてやらなくてもいいんじゃないかとは思いますが。

青山委員) 固形分も含めてですよ。

佐藤委員) そうです。

小森委員) 基本的には同感です。数値を細かな規定をしない方がいいのではないかと思います。木綿とソフト木綿というのを、そうなると分ける必要はあるのかな。エリアでだいぶ硬さが、エリアというか各地域で違うということになると、このところが分け

る必要が無いんじゃないかなと思いました。そうなったときに木綿というのは、お話を聞いていると、崩しとか荒らしとかいう話だと、再結着をしてるかしてないかみたいな話が木綿と絹ごし豆腐の違いだけ、という話の方がシンプルなのかなという風に正直な感想としては思いました。そうすれば木綿と絹の違いははっきりするかなと、シンプルになっていいのかなと思いました。

村尾議長) そうすると、硬度ですとか固形分の基準は設けないというのは、皆さんのおおむねの意見ということでよろしいでしょうか。それで、製法によって、木綿としては荒らしまたは崩しを入れる。

青山委員) サイズは抜いたほうがいいですね。

村尾議長) そうですね、サイズは抜いたほうがいいですね。それから今再結着という話があったのですが、断片に分かれたものを再結着ですかね。

青山委員) 型箱で成形っていうのかな。

村尾議長) 型箱で成形しないところもあるので、「型箱等」にしてるんですけどね。

青山委員) 成形脱水だよ。脱水工程で成形か。

村尾議長) 成形脱水したもの。  
今、木綿豆腐とソフト豆腐は分けなくてもいいという議論もありましたけれども、これについてはいかがでしょうか。

青山委員) 今現在分かれてないので、分けたほうが、しっかりさせた方がいいという考えです。

村尾議長) 商品名としては「ソフト木綿」で売られているものがあります、実際に。でも一括表示名のところは木綿豆腐になっているというのが現況ですから、それで先ほどもお話が出ていましたように、ソフト木綿というのはほぼ絹ごしに木綿の型を付けたものが一般的だということを考えると、これをいきなり絹ごしという風にするのは現状とかい離があるという風に考えれば、荒らしまたは崩しをいれなくて型押しだけをしたものをソフト木綿という風に、製法で分けるというやり方が妥当かなと思うのですがその辺いかがでしょうか。

高木委員) これでいいと思いますね。

棚橋委員) これで規定しておかないと、一般の人は京都に行って湯豆腐を食べて、京都は絹ごしでおいしいのよねという人がいるからね。それは絹じゃないっていつも言うんですけどね。

青山委員) 脱水しておいしさが増すんだから。

- 棚橋委員) 余談ですけど、昔京都に営業で行くと、絹がこれで、木綿がこれという、京都は白豆腐としかないとされた。
- 青山委員) 絹ごしを新木綿としていることはあったね。
- 村尾議長) そうでしたら、木綿豆腐とソフト木綿のところをもう一度整理しますね。  
「豆乳に凝固剤を添加して凝固させた後、荒らしまたは崩しを行った後、成形脱水をしながら固めたもの」というぐらいな表現でよろしいですか、文章はもう少しまとめますけれども。  
ソフト木綿の方は同じく「豆乳に凝固剤を添加して凝固させたのち、型押し成形のみを施したもの」という表現になるのでしょうか。荒らしまたは崩しを消してです。脱水は入りますか。
- 青山委員) 凝固させた後、成形脱水でいいんじゃないですか。
- 村尾議長) 脱水と成形というのは工程に入っていますね。そうすると、硬度については、基準ですとか定義に設けるのではなくて、任意表示のような形にして、業界の共通基準みたいなものをこの規約とは別途作るという方向性で。
- 高木委員) それがいいですね。
- 織田委員) 一点確認させてもらってよろしいですか。枝豆が入っているものですか、トウモロコシなどピューレ類が入っているものもこの区分に入りますか。
- 村尾議長) 大豆が主成分のものは、枝豆なんかは大豆ですが、基本的には豆腐の種類に入ります。ただ、枝豆なんかの場合は、枝豆ペーストだとか山芋だとか、現況でいえば、加工豆腐の中に入ってくるのかなと思います。
- 織田委員) 加工豆腐の充てんや寄せの方に入ってくるんですか？
- 村尾議長) この表でいうと、加工豆腐はあまりにも範囲が広いので、その中で木綿とか絹ごしとか分けるのは不可能かなと思ったものですから、どちらかという、木綿だとか絹だとかいうよりかは「枝豆」っていうのを出したいというもので。
- 織田委員) 豆腐食品になるのか惣菜に近いようなものもあるのかなと思ったのですが。
- 青山委員) 現状は、充てんしたものは充てん豆腐と書いてあるし、木綿豆腐は木綿豆腐と書いてあるよね。
- 織田委員) 弊社もそう表記しております。
- 村尾議長) そうではなくて、この縦の分け方で加工豆腐というものが今後定まるのであれば、いろんな原材料、大豆は成分とするのですが、大豆以外のものが入ったものを加工

豆腐として一括のくくりでよいのではと私は考えています。

織田委員) 分かりました。

村尾議長) あと、絹ごし豆腐と絹ごし豆腐(充てんタイプ)のところ、「表面および内部に凹凸や亀裂がなく、全体に均一に凝固していること。容器に水とともに密封包装されていること」、ま、容器に水が入っているというのが絹ごし豆腐ですね。それから、「容器に充てん密封されたのちに凝固させたもの」というのが充てんタイプという話ですが、これについてはいかがでしょうか。

高木委員) これはどうでしょうか。充てん豆腐は相当量増えてきたのですが、「絹ごし豆腐カック充てんタイプ」ではなく、「充てん絹ごし豆腐」とかくくりをちょっとこの際、変えられたらどうですか。絹ごし豆腐はいいですね。従来通りの絹ごし豆腐で。

青山委員) 従来は「充てん絹ごし豆腐」だった。

高木委員) 今も「充てん絹ごし豆腐」の表示の方が多いでしょう。圧倒的に、現状。

村尾議長) そうですね。一括表示のところは充てん豆腐と書いているものもあれば、絹ごし豆腐と書いているものもいろいろあります。一括表示のところは、きちっと分けたほうがいいのかなど。

高木委員) 認知度はここ10年間で相当増えましたから。だから、一つのジャンルとして確立したらいいじゃないですか。

小森委員) 水を充てんしていない絹ごし豆腐があるのですが。

村尾議長) あれは絹ごしなんですか？

小森委員) あれは絹ごしです。

村尾議長) 寄せ豆腐とは違うんですか？

小森委員) 違います。型箱で作った絹ごし豆腐をパックする。水とともに充てんではないんです。

高木委員) 太子さんのところはあるね。

小森委員) それは、ちゃんとした絹ごし豆腐なんですけど。

村尾議長) そうですね。どうしましょう。

小森委員) 「水とともに」というところなんですよね。

村尾議長) 充てんとほとんど変わらない。密閉されたのちに凝固させるか、凝固されたものを

密封包装するかの違いですね。前後の違い。

小森委員) そうですね。

村尾議長) これどうですか。絹ごし(充てんタイプ)とするか、従来通り、充てん豆腐とするのか。

青山委員) 前回こうしたのはね、消費者の方が絹ごしとして認知してるからはっきりさせた方がいいということでこの形になったんですよね。

村尾議長) もしくは、「充てん絹ごし豆腐」という言い方でもいいのですが。

高木委員) 充てん絹ごし豆腐でいいのでは。

村尾議長) 充てん木綿豆腐ないですよ。

高木委員) 昔はあったよね。

村尾議長) これは、「充てん絹ごし豆腐」としましょう。

青山委員) これは表示の時は、「充てん」の「てん」の字はひらがなでもいいですとかそういうのはありますか。

村尾議長) 「填」は確かこれ当用漢字じゃないのでひらがなにしているんですよね。そして表示の時は当用漢字を用いるというのが原則ではあるので「充てん」とひらがな表記になるかと思えます。当用漢字も変わりますがね。

あと寄せ豆腐、おぼろ豆腐、ざる豆腐に関してなんですが、寄せ豆腐とおぼろ豆腐は基本的には定義は一緒だという風に思っております。「豆乳を凝固させたものを容器に盛り付け密封包装したもの」、まあここももう少し、これだと絹ごしとあまり変わらないんじゃないかというところもありますので。

青山委員) おぼろ豆腐と書いていて、実際は充てん豆腐のことがよくある。寄せ豆腐と書いてあるとかね。タイトルに書いてあるのと実際の製品と違うというものがある。

村尾議長) ありますね。丸い容器に充てんするとおぼろ豆腐になるというのはたくさんあります。

高木委員) よくあるね。これ紛らわしいね。よくスーパーで聞かれるでしょう。どっちがおぼろでどっちが寄せだって。

村尾議長) そうですね。

青山委員) 充てんおぼろ豆腐というのが。表示は充てん豆腐だけだね。

- 村尾議長) 佐藤さんいかがですか。この辺いろいろな商品作ってらっしゃると思いますが。
- 佐藤委員) 充てんおぼろ豆腐というタイプもうちも作っています。一括表示に書く部分と、どうですかね。
- 青山委員) 一括表示されていればいいということであればね。
- 佐藤委員) それであれば、あまり混乱なくいくのではないかと思います。
- 村尾議長) すみません、私のところはおぼろ豆腐とか寄せ豆腐は作ってないものですから、正直よくわからないということがありますが。山森さんのところでは作っておられますか。
- 山森委員) 僕のところも作ってない
- 川田委員) 作っています。手寄せですけど。容器にそのまま。絹ごしに近いものを作って、寄せて盛りつける。
- 高木委員) 議長、作ろうという趣旨からいったら、きちんと分けたほうがいいよ。お客様からしてみると分からないもん。町店できちんと手寄せしたおぼろと、大量生産の充てんのおぼろと表記はおぼろ豆腐でしょ。そうした趣旨からいったら分けるべき。
- 村尾議長) そういう曖昧なところを是正するためにこれを作っているのだから、曖昧なまま置いておくというのは、あまりよろしくないのかなという気はします。
- 高木委員) それはどうこうなるもんじゃないんだけど、やっぱり趣旨から行くとね。
- 小森委員) その場合の解釈というのは一括表示で絹ごし豆腐と書いてあって、パッケージの天面のところは「おぼろ豆腐」というのはいいかという話と、パッケージの商品名もだめかということになるのですか。
- 村尾議長) そうですね。それは表示のところで決めないといけないことなんですよね。ちょっと話はずれるんですが、現段階で豆腐と調製豆腐と加工豆腐って3つにしているじゃないですか。これパッケージの天面に商品名なんかで全て豆腐」って書いても差し支えないんです。牛乳なんかは「牛乳」って書けるのは牛乳だけです。公正競争規約で乳脂肪分や乳固形分や生乳100%と認められる物だけが牛乳と書かれていて、加工乳や低脂肪乳は書いちゃいけないんですよね。
- 櫻井委員) はい。
- 村尾議長) それで、加工乳なんかで牛乳に限りなく近く売りたいものは、「牧場のほほえみ」とかそういう書き方をして牛乳という商品名にはならないように、なんとなく牛乳をイメージさせるんだけどそういう風には書いていますよね。豆腐に関して

は、この3種類とも「豆腐」と書いてもいいのではと思っているのですが。

青山委員) 単に「おぼろ豆腐」と書いていて、でも一括表示は充てん豆腐というのは。

村尾議長) 基準によって変わってきますよ。この書き方が。充てんおぼろというのが有りだという風になるのであれば、もう一つ充てんおぼろというのを作ることとなる。

青山委員) その表示の問題で、だめだよということにするのか、いいよということにするのか。

棚橋委員) 製法的に厳密に言えば、おぼろっていうものはゆとり前の状態、湯があつて中でもやややとしているという状態のもので、厳密に言えば、製法的にも状態的にも充てんおぼろってのはありえない。中国のトーフナーならそういつてもいいかもしれないけど。それと充てん豆腐が寄せるといふ行為に認められるかどうかを考えると、基本的には充てん豆腐の場合にはおぼろも寄せもなしだろうという気はしますよね。

高木委員) 棚橋さん、それは充てんは充てんだろうと。丸に入ろうと、四角に入ろうと、瓶に入ろうと充てんは充てんだと。

村尾議長) その辺は従来の手作りの製法に敬意を表し決めたほうがいいのではと思います。

棚橋委員) 柔らかいのは「なめらか豆腐」とかにそういうのに変えてもらうとか。

村尾議長) そうした方が町店の方には分かりやすい。やはり容器に移すということが大前提。凝固させたのちに容器に盛り付ける。

織田委員) すいません。前回までの議論に出ていたら申し訳ないのですが、寄せ・おぼろのところ、ざる豆腐がことさらにその、特にざる目状の容器に盛りつけたものは特に「ざる豆腐」というのはなぜですか。

村尾議長) そうなんです。これ入れる必要があるかなと正直思ったんですけど。

織田委員) そうですか。何か他の地方で特段にそういうことがあるのかなと。そういうことはないんですか？

村尾議長) まあ、市場に広く流通しているものですから、じゃあ、ざる豆腐は寄せなの？おぼろなの？何なのって言われたときにこの寄せ豆腐とかおぼろ豆腐もカテゴリの一種なんだというようなことで入れておいたんですが。

高木委員) それは織田さん、ざるの形をしたプラスチックに充てんしても「ざる豆腐」ということでいいのか。そんなものはざる豆腐ではないと。充てん豆腐だと。

村尾議長) これはですね、ざる目の容器に入れるということではなくて、その前提として豆腐を作ったものを容器に取り分けるということが前提となっているんですけどね。

- 織田委員) 全てが製法上での区分が主になっている中で、容器が出てきたものですから、何か特別な意味合いがあるのかということで、議事録にもなかったものですから質問しました。
- 村尾議長) なくてもいいのかもしれないです。ちょっとそぐわないですかね。雰囲気ものですかね。
- 小森委員) 戻れば全部絹ごし豆腐なんじゃないかと。全部絹ごし豆腐にしたら駄目なんですか。
- 村尾議長) 集約してしまえばそうなんですけど、全部豆腐じゃないかという話にもなりがちなんですけど、この規約を作るときの目的の一つに、豆腐のカテゴリーが非常に広がって、それが市場全体の拡大にも通ずるということが一つ目的にあったものですから、何でもかんでも豆腐というような一つの位置付けにしてしまうともとの目的と外れるということもあったものですから、市場に広く流通しているものについてはカテゴリーを置いた方がいいのではと。  
では、充てんおぼろなどの類は絹ごし充てんということによろしいでしょうか。その他に、それぞれの定義については、もう一回整理して次回にお出ししますが、その他にこういうのが入っていない、こういうのはどこに入るのかというもので、今思いつくものはございますでしょうか。
- 高木委員) たぶんこれは名古屋に持ち帰ると、名古屋地区には「からし豆腐」というのがあるのです。これはどこに入れるんでしょうかという質問が出ます。どうしますか。
- 村尾議長) からし豆腐？すみません、私は存じ上げないです。
- 高木委員) 中部地区にしかない。丸い豆腐を作って、真ん中からしが入っている。
- 村尾議長) からしが入っているんですか。
- 高木委員) 現状は、どのような表記をしているかということ、ばらばら。からし豆腐と書いてあったり、木綿豆腐と書いてあったりばらばら。何十年も前からある地域製品です。製法的にはどちらかということ木綿豆腐。型枠が四角か丸かという違い。
- 村尾議長) 丸い型枠で、固めるときに真ん中からしを入れるということですか。
- 高木委員) そうです。レギュラーであるんですよ。これが。特殊な商品ではないですよ。それでこの質問がでますわ。名古屋では。
- 棚橋委員) たぶん、木綿豆腐だと思います。加工豆腐にするには乱暴だと思うよ。別に混ぜてるわけじゃないので。割って中からからしを取りだして、醤油を溶いてそのまま食べられるという商品。
- 高木委員) なぜその質問をするかということ、我々量産型のメーカーじゃなくて、結構地域の町

の豆腐屋さんがたくさんやっているのだからこれを加工豆腐という範疇にすると、我々は結構「なんでこんなのが加工豆腐なんだ」と町々の豆腐屋さんが言いますよ。何十軒という豆腐屋さんがやっていますから。東海地区は。特殊な例。

村尾議長) 惣菜まではいかない？

棚橋委員) まあ、惣菜と言えは惣菜なんだけど。

高木委員) 町の豆腐屋さんが「何が惣菜だ」と言いますよ。

棚橋委員) 加工豆腐と言えは加工豆腐。

高木委員) 各地域にも、他にもそういうのがあるんじゃないの。たまたま名古屋地区はこのからし豆腐というのがあるんだけど。全国的にもまだ。

齊藤OB) 結局、島豆腐もありますし。

村尾議長) また後程の議論にもなりますが、島豆腐だとか、からし豆腐だとか、地域に伝統的にある豆腐については、特別に別の呼び方もするという規定も別のところで設けることができます。島豆腐なんかはですね、地域の特産みたいなものですから、別の規定を設けないと難しいのかなと。四国でもほぼ絶滅寸前なんですけど、愛媛の今治には海藻を豆乳に練りこんで固める豆腐もある。ですから中に緑のマーブル状の模様が入っている。こういうものもどうなるのかなと。

高木委員) 沖縄の塩豆腐なんかもそうですね。

棚橋委員) 京都の町の豆腐屋さん怒るかも知れないのは、昔は今みたいに豆乳濃度が上げられなかった時代は、京都で絹ごし豆腐と言えは、夏場に寒天で固めた豆腐を言うんですよね。寒天で固めているというわけじゃないんだけど、寒天を入れて補助的に固めてるのものある。この間、久しぶりにそれを食べたのでこんな絹ごしを作るところがあるんだって思ったんですよ。そこなんかは、絹ごしの、このカテゴリだと「絹ごしって書けないのか」って怒るかも知れない。

村尾議長) 怒るか怒らないかは、また別の議論ですね。基本的には、今の議論の中では加工豆腐ということになるかと。そういう地域の特例みたいなものを、すべて基準に持ち込むというのは非常に難しい話ですね。

櫻井委員) 生めん規格だっと思うのですが、地域特有の麺類とかを規定しているのがあったので、豆腐全体を活性化させるという意味では、そういう地域のを何かしら盛り込む形にするという考え方もあるかなという気がするのですが。

村尾議長) それについては、第一回の委員会に出ていた方はご記憶にあるかもしれませんが。お手元に資料が無いとは思いますが、公正競争規約を決める時にこういった定義も

そうなんですけど、8番目のところで、地理的表示に関する表示基準を決めましょうと。地理的表示というのは何かということですね、地域の特産品です。分かりやすく言えば。そういうものについても積極的に決めていきましょう。今農水省が推進している地理的表示制度とって、例えば沖縄の島豆腐、島豆腐というものを沖縄ブランドにしていきたいと思います。要は、商標を認めるという制度があるんですね。仮に島豆腐が農水省の地理的表示制度を使ってブランドを取ったとすると、そういうものがあるわけですから、公正競争規約の中に沖縄の島豆腐というのをこの地理的表示の中にこういう風に規定されるものですよという風に書けば非常にリンクをしてくれる。そういう考え方は当初の方針からは出ていますね。

櫻井委員) 無理に加工豆腐だねというくくりにはしない方がいいのかなと思いますね。

村尾議長) 特区みたいな考え方ですね。経済特区みたいな。この地域のこの豆腐についてはこういう表示、島豆腐という風に一括表示にしていくとか。実は沖縄県の豆腐組合にはこの議論をする前に組合の方で地理的表示制度の商標取得を検討してくださいとは内々に申し上げているのですが。その他にどんなものがあるかというのは調査しきれてないものですから。

高木委員) からし豆腐なんていうのは、東海3県で40~50件ありますよ。

村尾議長) そうですか。もしそういうものがあるのであれば、例えば、愛知県の組合さんとか中部連合会の方でそういったものをこの規約にからし豆腐というカテゴリーを。そうすると一括表示に「からし豆腐」と書けるわけですよ。木綿豆腐だとか加工豆腐だとか書かずにですね。これは「からし豆腐」ですと。

棚橋委員) 滋賀や京都にもあったんですよ。うちは30年前に作ってたんですよ。もうやめましたけれども。京都の嵐山の錦という料亭は、あそこの売りが、懐石の最初からし豆腐を揚げた、揚げ出しにしたものが出てくるのが名物なんですよ。

高木委員) あるんだね。まだね。

齊藤OB) 石川県の方には白山豆腐とか堅豆腐とか、岡山に行けば岡山豆腐とかいうものも地域の文化にあるんですよ。

村尾議長) そういったものについては、みなさんの方から、その豆腐の定義と合わせて整理していただいて、この委員会にご提出いただいた方がいいかもしれませんね。

町田OB) 一回農水省に提出しますと、農林水産省の方で今、委員が決定しておりますので、そちらの方で地理的表示ができるかどうかの委員会を開くことになっています。昨日現在、まだ豆腐業界で地理的表示制度の申請は一軒もないそうです。

村尾議長) かなりハードルは高いんですよ。地域ブランドとして完全に認知が知れ渡って

るものでないとなかなか。

新保OB) 地理的表示制度について教えてもらいたいのです、例えば沖縄の島豆腐、この制度を使ってブランド化しましたとなると、沖縄県外のメーカーさんは、島豆腐という名称は使えないということですか。

村尾議長) それは島豆腐というものをどういう風に定義するかということによります。地理的表示制度の場合は、地域を特定して商標を取るわけですから沖縄の豆腐組合がそれを申請して沖縄県じゃないと表示できませんよとか、沖縄県の中でもこういう製法をやっているところでは表示できませんよとか規定を決めたらもうそれで商標を取られてしまいますので、他の人は、まあ商標の方で使えないということです。

町田OB) 一番有名なのは今治タオルってありますよね。あれなんかそうですよね。

村尾議長) そのほかに、規定に関して何かございますか。  
そうしましたら、今日、せっかく高木さんが見えになっているので、冷凍豆腐です、中身がどういったものであるとか、どういう製法を使っているかなど、私たちの勉強も兼ねてお話しいただければと思います。

高木委員) 1、2回目の議事録を見ていて、冷凍豆腐、冷凍豆腐と言ってももう30年になりますけど、意外とご存じない方が多なというのが正直な感想です。  
何ら通常の豆腐と製造工程等は変わりません、あくまでも原料大豆をベースに豆乳にして、豆乳を凝固剤を使って凝固させています。で、先ほどの乳化にがりではないですけど、食物油脂やデキストリンや、一部でんぷん、こういうものは何のために使っているかというのと、凍結変性防止です。凝固作用はあくまでも凝固剤です。これは冷凍豆腐を作ってみえるメーカーは5社ありますけれど、どこも原理・理屈は一緒です。で、各社とも表示を見ていますと、先ほど言いましたように、すべて表示しています。もちろん凝固剤はにがりですね。それから、食物油脂やデキストリン、例えば乳化にがりに入っているデキストリンは実はGMO由来のものなんです。私どもも、GMOのものはGMO、それからアレルギーうんぬんはアレルギーうんぬんと全て表記するなり成分表示をつけています。だからまあ、そういうことでは、認知いただいている訳ですが、技術的にも相当進歩しまして、30年前当時は相当量添加しましたけれども、ほぼ今は乳化にがり、先ほど言いましたように0.3%がにがり以外の成分が入っている訳ですけど、私どもの冷凍豆腐も0.3まではまだ行きませんが、それこそ1コンマは切りました。だから、相当乳化にがりとなんら理屈は変わりませんが、あくまでもこういう表示でやっていきます。このくくりで行きますと、調製豆腐の範疇にはいるのかなという風に思っていますけれど、まだまだこの技術は進化しますから、あくまでも進化した時点でどういう表記にするかは、使っていく材料は表記していくという考え方で5社とも考え方は一緒ですね。今、私が中心になって、「冷凍豆腐」というカテゴリーを作ったらどうかというこ

とで動いていますけど、やっぱりこういう規格を決められるときに、我々冷凍豆腐を作っているメーカーも参入したらどうか、同じ土俵に乗ったらどうかという提案を、今、し始めたところですけども、各社ともこういう思いは一緒だと思いますね。

村尾議長) 今、御社とテンドレさんと、不二製油さんと、マメックスさんとタカノさんの5社ですね。

高木委員) 私どもと不二製油さんが一番古いんですけど、ユーザーさんには非常に認知されていますが、一般的にはまだ認知されていないと思いますけれども、いわゆる使っているユーザーさんには認知いただいているというのが実情ですね。

青山委員) 加工でんぷんだとかコーンスターチは物性を変えますよね。

高木委員) 物性を変えると言われますけれども、どういうことか分かりませんが、あくまでも、各社によって違いますけれども、理屈は凍結編成防止の利用の仕方ですね。凝固うんぬんには関係ないですね。

青山委員) 生の豆腐で作った時に、冷凍前の豆腐としてはその差がまるっきり分からないということですね。同じ状態ということですね。

高木委員) 全く分かりませんね。  
どうぞ、なんでもご質問あればお答えしますよ。

村尾議長) 植物油脂だとかでんぷん、デキストリンというものをまとめると、大体豆乳に対する添加量はどのくらいの濃度ですか。

高木委員) 現状は、当初は2%くらいからスタートしたのですが、今は1%切ってきましたね。

村尾議長) 豆乳が100mlあったら、1mlくらい。

高木委員) そうです。いわゆるパーセンテージでね。だから、非常に使用量は減っていますから限りなく生の豆腐に近いですよ。現状は。

青山委員) これは、他の会社なんですけれども、15年12月21日付の冷凍豆腐のメーカーさんの商品企画書なんですけど、そこにはコーンスターチと加工でんぷんで1.5%。

高木委員) まあ、それはいろいろあるでしょうね。

青山委員) それぞれあるでしょうが、これだけ入っていると、1.5%も豆乳に対して入っているとすると、相当な物性が違ってくるという感じはします。

高木委員) ま、それはどうであれ、今回の規約の中でどういう判断をするかということになると、規約案通りでいくと調製豆腐になるんですよ。あくまでも凝固は凝固剤でやる

という、このくくりでいきますとね。

村尾議長) 科学的に構造上、凝固剤によって100%固まっているかということですよ。

高木委員) それは、固まっていますよ。いつでも証明できますから。

村尾議長) 例えば、でんぷんやゼラチンによる糊化作用っていうのが、一切作用しないか、その辺の科学的根拠ということなんでしょうけど。

高木委員) 結構ですよ。だから、冒頭に言ったように、この乳化にがり以外に、これからもいろいろなものが出てくると思うんですけど、添加量で豆腐とか調製豆腐だとか加工豆腐のくくりにするのかしないのかということはありませんよ。しかし、基本的に凝固剤による凝固で決めるということであれば、冷凍豆腐の範疇も調製豆腐になります。そういうことです。解釈としては。これを1%使おうが、5%使おうが8%使おうが極端なことを言えば20%使おうが、凝固反応でなければ、この考え方で行けば調製豆腐ですよ。極論をすればですね。

村尾議長) 基本的には、豆腐類の中には冷凍豆腐も含めようという考え方でスタートしてるんですけどね。その時に、凝固剤は今ある、この豆腐にしても、調製豆腐にしても加工豆腐にしてもすべて凝固剤を添加するんですよ。ただその凝固剤の作用だけで固まっているものなのか、それ以外の作用っていうのが入っているものなのかっていうことです。

高木委員) そうしたことなだけでけれども、これは冷凍豆腐に限らず、これからこういう範疇はもっと出てくるんです。いろいろと出てくるんですよ。我々も当然いろいろと研究していますけれども。最初の規約の決め方を何で決めるかによって、これは決まります。標記の方法は。あくまでも凝固剤で凝固するものは、調製豆腐であればこれはいつまで行っても調製豆腐です。何パーセント入っていようがいますが。加工豆腐も同じ理屈です。では、その加工助剤が例えば、乳化にがりのようなものが、これからいろいろ出ると思うのですが、凝固剤と称した中の乳化の部分にこういう凝固以外の作用がいろいろとあるわけですが、これは凝固を手助けするかしらないかということは科学的には難しいですよ。結局は。どう証明するか、逆に検索しようとしても難しいです。現実問題は。だから、どこのくくりで決めるかというのは非常に難しいところがありますよ。これは。

村尾議長) 消費者からの視点から行くと、出来上がったものが、果たして食べたときに豆腐と全く同じなのかという、テクスチャーの問題がありますね。

高木委員) ですから、私の考え方は、消費者に対する目線はどういう材料を使っているかを明確に明記するとしていただければいい。製法は、できた豆腐を凍らせるわけですから、当然製法は違いますが、そういう違いは説明するとして、いわゆる商品の標記

としては使われている材料をきちんと表記していくということでもいいんじゃないでしょうかという考え方です。

村尾議長) 作用は非常に難しいですね。

高木委員) 作用なんてことは一般消費者の方にはね。

村尾議長) ですから、入っている原材料で分けるというのが一番シンプルで、消費者の方に分かりやすいですね。

高木委員) 一番親切だと思います。という風に私は考えています。たぶん、冷凍豆腐業界の他のメーカーさんも同じ考え方だと思いますけれど、一度そういうところは意見を調整してみますけれどもね。

村尾議長) 今回凝固剤で固めるということであれば、高野豆腐も凝固剤を使うのですが、あちらは公正競争規約がすでにあるものですから、除外しているのですけれどね。そのほかに、今の高木さんのお話に関して何か皆さん、ございますか。そうですね、原材料で分けるというのは、一つの考え方かもしれないですね。

櫻井委員) 今伺っていて思ったのですが、これのくくりで行くと確かに調製豆腐になるなと思って、初めに青山さんの方で作成いただいた方の規格で見ると、豆腐には当たらなくなってしまうのだなという風に思って、本当にこの初めのくくりの考え方をしっかりしないとみんなが混乱するんだなとすごく強く感じるところです。

村尾議長) 青山さんの案というのは、若干、昔のにがりと大豆しか使わないというところにぐっと寄った案なんですけれども、もともとの原案というのは、割と現状あるものをどのように仕訳するかというところで、ゼラチンだとか寒天だとか油脂だとか使ったものも、豆腐の仲間なんだけれども、それを加工豆腐としたり調製豆腐としたりというところです。ちょっと軸が若干違うんですけれども。第一回の時にも申し上げたのですが、「こういうものは豆腐じゃないよ」と排除しすぎるという風にはしないと最初の方針にございます。現状あるものはしっかりと認めていきながら、豆腐のカテゴリをしっかりとその中で規定しよう。ですから、何度も言うのですが、別に調製豆腐や加工豆腐というものが価値が低いものではないという、そのカテゴリの中でしっかりと市場の中の位置づけとしてあっていいという風な規定にしたいとは思っています。

高木委員) 最終的に私の感想は、この調製豆腐という文言がどうも引っかかるのです。イメージの問題。というのは、先ほど冒頭に言いましたように、大半が調製豆腐になりますから、この乳化にがりを使ったところが多いですから、そうすると、調製豆腐というこの言い回しはもうちょっと一ひねりか三ひねりくらいの方がいいと思うんです。考え方はこれでいいと思います。すぐに、いいプランは出てきませんが、

お客様目線から見たら、調製って何？と質問されるじゃないですか。どうお答えするかというのが、なんか皆さん、知恵を絞っていただいて。

青山委員) そういう意味では、私の案は、全体を寄せています。

村尾議長) そうですね。中央に豆腐を持ってきて、プレミアムっていうのを設けたようなイメージですね。そこは青山さんの案は一理あったかなという気がしています。基本的なベースは牛乳だとか豆乳の考え方から原案はきている。

高木委員) 我々の業界で素晴らしい言葉を考えましょうよ。

村尾議長) 別に、調製豆乳というのはあんまり悪いイメージはくないですか。

高木委員) というよりも、お客様目線でいうと、豆乳は何を調製しているのと。

村尾議長) まあ、全部調製しているんですよ。豆乳は。

高木委員) お客様目線からいうと、豆乳は大豆をすりつぶして豆乳にするものをどう調製するんですかということでしょう。

村尾議長) そうですね、凝固剤以外のものを入れるか入れないか、どうかということなのですけどね。

織田委員) 豆乳も少し絡んでいるのですが、調整豆乳というと味を付けているという印象があります。加糖とか香料添加しているので、私ももう一つの仕事が豆乳関係なので、ちょっと調製という言葉については若干違和感があります。

櫻井委員) 調製という同じ言葉なのに、違う意味合いで使われてしまっているのが、横で整合性を取る必要まではないのかもしれないですけど。

村尾議長) 調製豆乳の場合は、砂糖類・食塩等の調味料を加えた飲料という規定があります。

織田委員) お客様目線からすると味の付いた豆腐というような印象をもたれるリスクがあるかなと考えました。

櫻井委員) 調製豆乳というのは出来上がった言葉で、お客様にも浸透しているので、同じような枠組みで豆腐も枠組みができたのねと勘違いされると、これは意図と違う枠組みになってしまうなと思います。

織田委員) そうしますと、先ほど棚橋さんがおっしゃったように日本酒のような考え方をもち込むというのもあるのかなとは思いますが。

櫻井委員) それであれば、消費者の認識では豆腐と調製豆乳はやはり青山さんの作られた案のように豆腐とする方が違和感はないような気がします。

村尾議長) 公正競争規約には大きく2つの流れがあって、今おっしゃられた日本酒だとか醤油だとは等級付をする公正競争規約、もう一つは出来上がったものの特徴によって分類をすると、まあ価値をつけるということと、きちんと分類をしていこうという流れが二つあって、そうすると特級豆腐だとか一級豆腐だとか。

棚橋委員) 日本酒は今はそうになっていないでしょう。級数をやめた。あれは食品衛生法の話ではなく、酒税の話で、特級とか1級はアルコール度数で決めていました。

村尾議長) それによって納める税金が変わってきたということですよ。

棚橋委員) 今はあくまで純米とか本醸造とかは、業界の決めた分類です。自主規格のような。

村尾議長) 醤油はすごく等級があったのですが、今は80何%以上が特級。特選もあります。昔は醤油を作る技術だとか原料に粗悪なものが多かったので、上級だとか準特級だとかそういうものがあったんですけど、皆さんだんだん原材料の調達も良くなってきて、技術も上がってくると、ほとんどは特級になってしまったという。呼び方、そうですね、調製豆乳とは若干違うんですよ。何かいいのいいですか

橋本OB) 流通豆腐とか。

高木委員) 宿題、1か月の間に考えてくるわ。

青山委員) 小売店でもいろいろなたくさん作って、お菓子みたいなものもたくさん出ているから。

村尾議長) 原点はやはり消費者の方に分かりやすいということと、優良誤認を招かないということ。公正競争規約の原点となりますから、そういうところに立ち返って、ちょっと皆さんで、その辺はアイデアを考えていただきたいと思います。それでは、残り15分ほどになりましたので、本日の締めに行きたいと思いますが、次回までには、公正競争規約を定義だけではなく、表示の部分、それから強調表示の部分とできるだけできるところまで作りながら、もう一度定義のところと照らし合わせながら議論したいと思っております。

・次回日程：第4回委員会 2月19日（金）14時～

・場所：日本豆腐協会にて（人数により場所変更の可能性あり）

村尾議長) 次回で定義のところをまとめる方向で。第4回は凝固剤メーカーも含め、議論。

4月でまとめるという最初の案だったが、遅れ気味のため、告示まで2年間なので、

その中で調整していく。

事務局より

相原OB) 公正競争規約の設定委員会の運営に当たり、第2回の時に、全豆連と日豆協と一定金額を拠出していただいて、口座開設ができていますので、今後も公正取引委員会の運営等々について会計業務をしていくということになっておりますのでご報告を申し上げます。委員の継続募集についてはどうしますか。

村尾議長) 会場の都合もありこれ以上人数が増えると非常に難しい部分はあるのですが、消費者庁からはできるだけたくさんの事業者さんに参加をしてもらってくださいと言われておりますので。

相原OB) では、引き続き。

村尾議長) ですね。会場が収まりきらない場合は、予算の中で会場を借りて、公民館なども使えますので。

相原OB) 凝固剤業界の皆様ということになりますと、かなりの人数になるということが想定されますので、次、もしそういうことになれば会場の手当てということになります。

大石OB) 次回くらいから参加してもらう方がいいのではないかな？

村尾議長) 次に凝固剤の集中審議を行い、その後に意見をまとめますか。凝固剤メーカーさんに話したところでは、凝固剤は基本的にすべて表示というスタンスをご理解いただきたい。

青山OB) 彼らにすると、「調製豆腐」というところが嫌かもしれない。松竹梅のように見えるからね。やっぱり、みんな公正競争規約のマークをつけてもらおうと思えば、その名前とか違和感を取り払わないとね。

町田OB) メーカーは花王さん、理研さん、吉川さん、赤穂さんでしょうか。

大石OB) それだけだと、にがりばかりじゃないかな？

町田OB) いやいや花王と理研は乳化にがりでしょ。

相原OB) 大阪苦汁さんとか声をかけなきゃいけないでしょ。

村尾議長) 協会長さんですし。凝固剤メーカーさんをお呼びとなると、次回は場所は別になりますね。凝固剤メーカーさんへは事務局の方からお声掛けいただくのと、会場を押さえてもらえればと思います。

町田OB) 貸会議室が日豆協の近くにもありますから。

村尾議長) だいたい40人くらい入るところをお願いします。

以 上