

豆腐・納豆の原料大豆原産地表示に関する ガイドライン

平成18年6月27日

豆腐・納豆の原料大豆原産地表示に関する検討会

目 次

はじめに

| | | |
|-----|--|----|
| I | 趣旨 | 1 |
| II | ガイドラインの位置付け | 1 |
| III | 対象業者について | 1 |
| IV | 対象品目について | 2 |
| V | 原料原産地表示の方法について | 2 |
| 1 | 原料原産地表示に関する基本的考え方 | 2 |
| 2 | 表示する原料原産地の名称 | 2 |
| 3 | 原料原産地表示の箇所及び方法 | 2 |
| 4 | 複数の原産国の大豆を使用する場合の原料原産地表示 | 3 |
| 5 | 原料原産地表示を補完する表示 | 6 |
| 6 | ガイドラインに基づいている旨の表示 | 7 |
| 7 | 留意事項 | 7 |
| | (参考1) 検討の経過 | 9 |
| | (参考2) 豆腐・納豆の原料大豆原産地表示に関する検討会委員名簿 | 11 |
| | (参考3) 豆腐・納豆の原料大豆原産地表示に関する検討会の開催状況 | 12 |
| | (参考4) 豆腐・納豆の原料大豆原産地表示に関するガイドラインに 関する用語集 | 13 |

はじめに

豆腐・納豆は、我が国の食文化を形成する伝統食品です。しかも、消費者の9割以上の方が1週間に1丁あるいは1パック以上購入するなど、国民の食生活において欠くことのできない重要な地位を占めているとともに、健康のために摂取する食材の上位に位置付けられています。

近年、BSEや高病原性鳥インフルエンザの発生、輸入農産物からの基準を超える残留農薬の検出など、食の安全を脅かす出来事が続く中で、消費者の食に対する関心が高まっています。消費者は、購入しようとする食品が安全で安心できるものかどうかを判断する基準として、食品の表示を従来にも増して重視するようになってきています。

このような中で、豆腐・納豆の原料大豆の原産地表示については、平成16年3月24日開催の「食品の表示に関する共同会議」において、原料大豆の混合、切り替えが頻繁に起こること、中小零細企業が多くその都度包装を変更することが困難なこと等から直ちに義務化せず、ガイドライン等により表示の普及に努めることとされたところです。

また、大豆を対象品目に含む品目横断的経営安定対策が実施されることにより、国産大豆の品質の向上や豆腐・納豆の製造業者等の望む品種の生産拡大等の変化が見込まれるため、今後、原料調達ルートが多様化するとともに、従来以上に特色のある商品が製造される方向に向かうものと思われれます。

さらに、現在、食育や地産地消等に対する消費者の意識が高まり、ますます豆腐・納豆の原料大豆の原産地表示を望む声が高まってきています。

このような状況を受け、豆腐・納豆の原料大豆原産地表示に関するガイドラインの策定を目的として、「豆腐・納豆の原料大豆原産地表示に関する検討会」が開催されることになりました。本検討会は本年3月から3回にわたって開催され、その検討結果をガイドラインとして取りまとめました。

本ガイドラインは、豆腐・納豆の製造業者等が自主的に原料大豆の原産地を表示する場合の指針です。豆腐・納豆の製造業者等におかれては、原料大豆の原産地表示を新たな負担と受け止めることなく、付加価値を訴えるものとして位置付け、消費者の商品選択に資するために積極的に取り組まれることを期待します。

また、豆腐・納豆の製造業者等が消費者ニーズに即した豆腐・納豆を製造し、販売するためには、その大前提として、実需サイドの求める品種・品質の国産大豆を安定的に生産・供給することが重要です。

最後に、原料大豆原産地表示の取組が促進されることにより、消費者の適切な商品選択に資するとともに、豆腐・納豆の需要が拡大し、豆腐・納豆の製造業者、大豆生産者等が発展していくというよい循環が生まれることを期待します。

平成18年6月27日

豆腐・納豆の原料大豆原産地表示に関する検討会
座長 畑江敬子

豆腐・納豆の原料大豆原産地表示に関するガイドライン

I 趣旨

加工食品の原料原産地表示については、商品の品質に関する情報を適切に提供するという観点から積極的に推進されており、生鮮食品に近い20食品群について、平成18年10月2日以降に製造されるものから義務化される。

一方、豆腐・納豆の原料大豆の原産地表示については、平成16年3月24日開催の「食品の表示に関する共同会議」において、「豆腐、納豆については、身近な食品であり義務表示が必要との意見がある一方、原料の混合、切り替えが頻繁に起こること、中小零細企業が多くその都度包装を変更することは困難なこと等から、直ちに義務化のための告示は行わず、ガイドライン又は公正競争規約などにより表示の普及に努めるとともに、実行可能な表示方法を実証的に検討した後、おおむね2年後を目途に、表示の実施状況をふまえ、義務表示に移行するか否かについて共同会議において検討する。」とされたところである。

また、大豆は平成19年産から実施される品目横断的経営安定対策の対象品目であり、国産大豆の生産・流通及び実需者の原料調達構造が大きく変化することが見込まれている。

こうした状況を踏まえ、豆腐・納豆の製造業者（豆腐・納豆の販売業者が製造業者との合意等により製造業者に代わってその品質に関する表示を行うこととなっている場合にあつては、当該販売業者。以下「豆腐・納豆の製造業者等」という。）の自主的な原料大豆の原産地表示の取組が推進されるよう、「豆腐・納豆の原料大豆原産地表示に関するガイドライン」を策定する。

II ガイドラインの位置付け

本ガイドラインは、消費者の商品選択に資する情報提供を行うとの観点から、豆腐・納豆の製造業者等が自主的に原料大豆の原産地を表示する上での指針であり、豆腐・納豆の製造業者等に原料大豆の原産地表示の自主的な取組を促すためのものである。

III 対象業者について

本ガイドラインは、事業規模の大小に関わりなく、すべての豆腐・納豆の製造業者等を対象とする。

IV 対象品目について

(1) 本ガイドラインは、豆腐については日本国内で製造される豆腐のうちその大半を占める「もめん豆腐」、「きぬごし豆腐」及び「充填豆腐」であって、容器に入れ、又は包装されたものを対象とする。

納豆については、日本国内で製造される納豆であって、容器に入れ、又は包装されたものを対象とする。

(2) ただし、「もめん豆腐」、「きぬごし豆腐」及び「充填豆腐」以外の豆腐であって容器に入れ、又は包装されたものについても、本ガイドラインにのっとり、積極的に原料大豆の原産地表示を行うことが望ましい。

また、インストア（店内加工調理施設）等で製造された商品で容器に入れられていない、又は包装されていないものについても、本ガイドラインにのっとり、店頭でのポップ表示や掲示板等の活用等により、積極的な情報提供を進めることが望ましい。

V 原料原産地表示の方法について

1 原料原産地表示に関する基本的考え方

原料大豆の原産地表示は、原則として加工食品品質表示基準（平成12年3月31日農林水産省告示第513号。以下「品質表示基準」という。）の規定に基づいて実施するものとする。

2 表示する原料原産地の名称

国産の大豆を使用している場合にあっては国産である旨を、外国産の大豆を使用している場合にあっては原産国名を記載する。ただし、国産の大豆を使用している場合にあっては、国産である旨の記載に代えて、都道府県名その他一般に知られている地名を記載することができる。

なお、国産である旨の具体的な記載方法は、国産又は日本のいずれかとする。

3 原料原産地表示の箇所及び方法

(1) 原料原産地名の表示は、原則として、一括表示部分に記載する。

(2) 原料原産地名を一括表示部分に表示することが困難な場合には、一括表示部分に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる（ただし、4(2)（品質表示基準の考え方を踏まえた具体的な表示例）の場合を除く。）。この場合における一括表示部分への記載箇所の表示は、消費者がすぐにその記載箇所を見つけられるような具体的な内容とする。例えば、「商品名下部（上部、左部、右部）に記載」、「枠外下部（上部、左部、右部）に記載」のように記載する。

(3) 原料原産地名の表示は、印字、シール等に対応することも可能である。

(品質表示基準に基づく具体的な表示例)

① 原材料名に括弧書きで表記

名 称 豆腐
原材料名 大豆(国産)(遺伝子組換えでない)、凝固剤((塩化マグネシウム)「にがり」)
内容量 350グラム
賞味期限 平成××年××月××日
保存方法 10℃以下で保存してください。
製造者 ○○豆腐(株) ○○市○○町1-1

② 原料原産地名部分による表記

名 称 納豆
原材料名 大豆(遺伝子組換えでない)、納豆菌
原料原産地名 アメリカ
内容量 50グラム
賞味期限 平成××年××月××日
保存方法 10℃以下で保存してください。
製造者 ○○納豆(株) ○○市○○町1-1

③ 一括表示部分以外に記載する記載

名 称 豆腐
原材料名 大豆(遺伝子組換えでない)、凝固剤((塩化マグネシウム)「にがり」)
原料原産地名 商品名下部に記載
内容量 350グラム
賞味期限 平成××年××月××日
保存方法 10℃以下で保存してください。
製造者 ○○豆腐(株) ○○市○○町1-1

④ 本商品に使用した原料の原産地名に○を打刻する表記

名 称 豆腐
原材料名 大豆(遺伝子組換えでない)、凝固剤((塩化マグネシウム)「にがり」)
原料原産地名 アメリカ、カナダ、中国
内容量 350グラム
賞味期限 平成××年××月××日
保存方法 10℃以下で保存してください。
製造者 ○○豆腐(株) ○○市○○町1-1

＋
商品名下部に記載(印字、シール添付でも可)

原料大豆の原産地名
アメリカ

注) この商品の原料大豆の原産地は○で印字しています。

4 複数の原産国の大豆を使用する場合の原料原産地表示

(1) 複数原産国の大豆を混合しており、原産地が2カ国以上ある場合にあっては、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載する。

(品質表示基準に基づく具体的な表示例)

名 称 豆腐
原材料名 大豆(アメリカ、カナダ)(遺伝子組換えでない)、凝固剤((塩化マグネシウム)「にがり」)
内容量 350グラム
賞味期限 平成××年××月××日
保存方法 10℃以下で保存してください。
製造者 ○○豆腐(株) ○○市○○町1-1

なお、実際の製造に当たっては、3カ国以上の大豆を混合している場合はほとんど見られないものの、原料大豆の調達状況によっては、混合する場合も考えられる。その場合にあつては、原材料に占める重量の割合の多いものから順に2カ国以上記載し、その他の原産地を「その他」と記載することができる。ただし、より多くの原産地について情報提供が可能な場合は、積極的に記載することが望ましい。

(品質表示基準に基づく具体的な表示例)

① 原産地が3カ国以上であり、すべて記載する場合

| | |
|------|---|
| 名 称 | 豆腐 |
| 原材料名 | 大豆(アメリカ、カナダ、中国)(遺伝子組換えでない)、凝固剤((塩化マグネシウム)「にがり」) |
| 内容量 | 350グラム |
| 賞味期限 | 平成××年××月××日 |
| 保存方法 | 10℃以下で保存してください。 |
| 製造者 | 〇〇豆腐(株) 〇〇市〇〇町1-1 |

② 原産地を2カ国以上記載し、それ以上を「その他」として記載する場合

| | |
|------|--|
| 名 称 | 豆腐 |
| 原材料名 | 大豆(アメリカ、カナダ、その他)(遺伝子組換えでない)、凝固剤((塩化マグネシウム)「にがり」) |
| 内容量 | 350グラム |
| 賞味期限 | 平成××年××月××日 |
| 保存方法 | 10℃以下で保存してください。 |
| 製造者 | 〇〇豆腐(株) 〇〇市〇〇町1-1 |

③ 都道府県名を記載する場合
(都道府県名は、1カ国に数えない。)

| | |
|------|--|
| 名 称 | 豆腐 |
| 原材料名 | 大豆(日本(北海道、茨城県)、アメリカ、カナダ)(遺伝子組換えでない)、凝固剤((塩化マグネシウム)「にがり」) |
| 内容量 | 350グラム |
| 賞味期限 | 平成××年××月××日 |
| 保存方法 | 10℃以下で保存してください。 |
| 製造者 | 〇〇豆腐(株) 〇〇市〇〇町1-1 |

(2) 複数原産国の大豆を混合しており、原材料に占める重量の割合の多いものの順が頻繁に変動したり、原産国の異なる大豆が頻繁に切り替わる場合にあつては、大豆の品質面等で大きな違いが見られないとの観点から、その大豆が同一農業地域(「アメリカ、カナダの北米地域」又は「ブラジル、アルゼンチン、ボリビア、パラグアイ等の南米地域」)内で生産される場合に限って、これらの国の中で実際に原料として使用する予定のある大豆の原産国名のみを原産地として次の例により記載することができる。

ただし、この場合には、その表示の考え方及び詳細について回答できる旨を注釈として記載しなければならない。このため、製造日ごとに原料として使用した大豆の原産国や使用重量割合等の情報を管理する必要がある。

なお、同一農業地域内で生産される場合以外は、この表示は認められない。

(品質表示基準に基づく具体的な表示例)

- ① 一括表示部分に記載する場合
(北米地域の例)

| | |
|------|---|
| 名 称 | 豆腐 |
| 原材料名 | 大豆 (アメリカまたはカナダ) (遺伝子組換えでない)、凝固 剤 ((塩化マグネシウム)「にが がり」) |
| 内容量 | 350グラム |
| 賞味期限 | 平成××年××月××日 |
| 保存方法 | 10℃以下で保存してください。 |
| 製造者 | 〇〇豆腐(株) 〇〇市〇〇町1-1 |

注) 原料大豆の原産国は、当社における〇年度の取扱い実績の多い順に表示しています。詳細は弊社お客様窓口(電話番号〇〇〇〇)にお尋ねください。

- ② 一括表示部分に記載する場合
(南米地域の例)

| | |
|------|---|
| 名 称 | 納豆 |
| 原材料名 | 大豆 (ブラジルまたはアルゼ ンチンまたはボリビア) (遺伝 子組換えでない)、納豆菌 |
| 内容量 | 50グラム |
| 賞味期限 | 平成××年××月××日 |
| 保存方法 | 10℃以下で保存してください。 |
| 製造者 | 〇〇納豆(株) 〇〇市〇〇町1-1 |

注) 表示してある原産国の大豆を適宜混合して使用しています。詳細は弊社お客様窓口(電話番号〇〇〇〇)にお尋ねください。

(品質表示基準の考え方を踏まえた具体的な表示例)

- ① 一括表示部分以外の近接した箇所に北米産である旨を記載する場合

| | |
|------|------------------------|
| 名 称 | 納豆 |
| 原材料名 | 大豆 (遺伝子組換えでない)、 納豆菌 |
| 内容量 | 50グラム |
| 賞味期限 | 平成××年××月××日 |
| 保存方法 | 10℃以下で保存してください。 |
| 製造者 | 〇〇納豆(株) 〇〇市〇〇町1-1 |

+

| |
|---------------------------------|
| 原料大豆は、北米産 (アメリカまたはカナダ) を使用しています |
|---------------------------------|

注) 原料大豆の原産国は、当社における〇年度の取扱い実績の多い順に表示しています。詳細は弊社お客様窓口(電話番号〇〇〇〇)にお尋ねください。

- ② 一括表示部分以外の近接した箇所に南米産である旨を記載する場合

| | |
|------|--|
| 名 称 | 豆腐 |
| 原材料名 | 大豆 (遺伝子組換えでない)、 凝固剤 ((塩化マグネシウム)「に がり」) |
| 内容量 | 350グラム |
| 賞味期限 | 平成××年××月××日 |
| 保存方法 | 10℃以下で保存してください。 |
| 製造者 | 〇〇豆腐(株) 〇〇市〇〇町1-1 |

+

| |
|---|
| 原料大豆は、南米産 (ブラジルまたはアルゼンチンまたはボリビア) を使用しています |
|---|

注) 表示してある原産国の大豆を適宜切り替えて使用しています。詳細は弊社お客様窓口(電話番号〇〇〇〇)にお尋ねください。

(不適切な表示例)

- ① 一括表示部分内で同一農業地域外の原因国を「または」で記載する場合

| | |
|------|---|
| 名 称 | 豆腐 |
| 原材料名 | 大豆 (<u>アメリカまたは日本</u>) (遺伝子組換えでない)、凝固剤 (塩化マグネシウム)「にがり」 |
| 内容量 | 350グラム |
| 賞味期限 | 平成××年××月××日 |
| 保存方法 | 10℃以下で保存してください。 |
| 製造者 | 〇〇豆腐(株) 〇〇市〇〇町1-1 |

- ② 一括表示部分以外の近接した箇所に同一農業地域外の原因国を「または」で記載する場合

| | |
|------|---|
| 名 称 | 豆腐 |
| 原材料名 | 大豆 (遺伝子組換えでない)、 凝固剤 ((<u>塩化マグネシウム</u>)「にがり」) |
| 内容量 | 350グラム |
| 賞味期限 | 平成××年××月××日 |
| 保存方法 | 10℃以下で保存してください。 |
| 製造者 | 〇〇豆腐(株) 〇〇市〇〇町1-1 |

+

| |
|---|
| 原料大豆は、 <u>北米産 (アメリカまたはカナダ)</u> または <u>中国産</u> を使用しています。 |
|---|

5 原料原産地表示を補完する表示

- (1) 原料原産地表示を補完する情報提供として、商品パッケージに特定の原産地等の原材料を使用した旨を強調して表示する場合があるが、次の表示をする場合にあっては、品質表示基準の規定に関わらず、本ガイドラインにおいては、それぞれ次に定める場合に限ることとする。

- ① 国産大豆を使用している旨の表示

原料大豆に国産大豆のみを使用する場合

- ② 〇〇県産大豆を使用している旨の表示

原料大豆に〇〇県産大豆のみを使用する場合

- ③ 契約栽培大豆を使用している旨の表示

原料大豆に豆腐・納豆の製造業者と農業者・農業協同組合等の間で栽培方法、品種、購入量、作付面積等を取り決めた契約により栽培した大豆のみを使用する場合

- (2) 品質表示基準の規定では、特定の原産地等の原材料を一括表示部分以外に強調して表示する場合、当該原材料の割合が100%ではない場合は、同一の種類原材料に占める重量の割合を記載すれば、強調した表示が可能であるが、消費者の誤認を排除し、表示への信頼性を確保する観点から、(1)の対応によることとする。

- (3) また、品質表示基準の規定では、当該原材料の割合が100%である場合は、割合の表示を省略することができるが、(2)と同様の理由から、(1)①～③の表示をするに当たっては、「100%」の表示を当該表示の近接した箇所等に行うこととする。

6 ガイドラインに基づいている旨の表示

本ガイドラインに基づいて商品パッケージへの原料原産地表示を行っている場合には、「農林水産省ガイドラインによる表示」である旨を一括表示部分に近接した箇所に記載することができる。ただし、一部でも本ガイドラインにのっていない原料原産地表示を行っている場合には記載することができない。

7 留意事項

- (1) 一つの製造ラインで、日々時間帯を区切って、異なる原産国の原料大豆を使用して商品が製造されている場合があるため、豆腐・納豆の製造業者においては、原料の切り替え時に発生する原産国の異なる原料の混入防止のために、必要な対応をしなければならない。
- (2) 豆腐・納豆の製造業者等が適切な表示に取り組めるように、豆腐・納豆の製造業者等に対する納入業者等調達先からの原料の原産地情報の提供強化を推進する必要がある。
- (3) 原料原産地表示に当たっては、原料の原産地情報の管理を徹底し、誤った表示を行わないようにしなければならない。また、表示の根拠とした仕入伝票その他関係書類の整理に努めなければならない。
- (4) 積極的な情報提供を進めるために、本ガイドラインに規定する商品パッケージへの原料原産地表示の方法に加えて、
- ① 店頭でのポップ表示や掲示板等の活用
 - ② インターネットを通じた情報提供
 - ③ お客様相談窓口等消費者からの問い合わせ対応による情報提供等を進めることが望ましい。
- (5) 大豆が原材料の大宗を占める豆腐及び納豆については、商品の特性をより消費者に対して伝える観点から、一括表示部分の「原材料名」について、次の例示にある原料を使用する場合にあっては、それぞれ次に定める表示を行うことができる。なお、当然ながら、次の原料以外の原材料を使用する場合には、その原材料の表示も行う必要がある。
- ① 「中生光黒」、「いわいくろ」、「丹波黒」等の品種の黒大豆

- ア 黒大豆のみを使用する場合
「原材料名／黒大豆」
 - イ 黒大豆以外的大豆と混合して使用する場合
「原材料名／大豆（黒大豆〇〇%）」
- ② 「青丸くん」、「キヨミドリ」、「あきたみどり」等の品種の青大豆
- ア 青大豆のみを使用する場合
「原材料名／青大豆」
 - イ 青大豆以外的大豆と混合して使用する場合
「原材料名／大豆（青大豆〇〇%）」

検討の経過

1. ガイドラインに対する基本的な考え方について

- 複数の委員から、「消費者の食の安全・安心に対する意識の高まりの中で、現在の原料の表示だけでは、消費者が原産国を誤解する可能性があるため、原産国の表示を推進すべき。」という意見が出されるとともに、学識経験者の委員等から、「原料原産地表示は、消費者に対する付加価値を訴えるものとして考えるべき。企業の社会的責任が言われている中、豆腐・納豆業界の健全な発展のために、消費者に対する情報開示を積極的に進めてもらいたい。」という意見が示された。
- また、製造業者団体の委員から、「原料原産地表示について、義務化には反対だが、ガイドラインにより進めることは賛成。業界の取り組みやすいガイドラインにして欲しい。」という意見や、「消費者に正確で詳細な情報提供をしていかなければならないという観点から、あまり負担にならず、順守できる範囲で取り組んでいく。」という発言があった。
- 消費者団体の委員から、「豆腐・納豆は日本人の食生活に関わりの深い食品であるため、情報弱者である消費者に対してきちんとした情報を気軽に提供できるように環境を整備する必要がある。そのために、実施しやすい内容をルール化したガイドラインを策定して欲しい。」という意見が出された。
- このように各委員からガイドラインの必要性を認める意見が出された。

2. ガイドラインの内容について

- 大豆生産・流通関係の委員から、「輸入原料を使用しているにもかかわらず、商品パッケージに日本の地名等の表示を行い、消費者に国産原料使用との誤認を与えかねない商品がある。」という事例の紹介があった。
- 製造業者団体の委員から、「国産大豆の生産量の増加、品質の向上・均質化、実需サイドの求める品種の開発・栽培技術の普及が重要であり、これらに向けた生産サイドの積極的な取組が必要である旨をガイドラインの留意事項に盛り込んで欲しい。」という意見が出された。

- 消費者団体の委員から、「商品パッケージに、ガイドラインに基づく表示である旨を示す方法等を検討すべきである。」という提案が出された。
- 消費者団体の委員から、「商品の性質は、大豆の品種によるところが大きいのであれば、品種名まで記載するようにはどうか。消費者にこの品種がおいしいということが広がれば、その品種に関する研究、生産が多く行われ、国産大豆の生産振興につながると思う。」という意見が出された一方、大豆生産・流通関係の委員から、「日本人の国産志向が強い中で、国産と表示するとプラスになるだろうが、産地や銘柄までの表示は、供給量や価格の変動により産地等の限定ができないことから、困難である。」という意見が出された。
- 大豆生産・流通関係の委員から、「表示に伴う製造業者のコストを軽減する観点から、ガイドラインの構成を最低表示項目と任意による追加表示項目という二段階としたらどうか。」という意見が出された一方、消費者団体の委員から、「ガイドラインという性質上、最低表示項目と任意による追加表示項目とに区別する必要はなく、原案に賛成。また、「外国産」という記載ぶりにとどめて、国名を記載しないということには、消費者の立場から反対である。」という意見が出された。
- これらの意見を踏まえて、ガイドラインの内容を取りまとめた。

3. その他

- 製造業者団体の委員から、「原料大豆の原産国の切り替えにあわせて、従来の数倍の包材が必要となり製造コストが上昇する。」という意見が出された。

豆腐・納豆の原料大豆原産地表示に関する検討会委員名簿

| | | | |
|------------|-------------|--------------------------------------|----------------------------|
| あいはら 相原 | もきち 茂吉 | 全国穀物商協同組合連合会 理事 (関東大豆卸商組合連合会 会長) | |
| あらた 荒田 | はるひこ 治彦 | 全国納豆協同組合連合会 流通部会技術委員 | |
| おおき 大木 | みちこ 美智子 | 消費科学連合会 会長 | |
| きじま 木嶋 | ひろのり 弘倫 | 日本豆腐協会 専務理事 | |
| さたけ 佐竹 | たかお 孝男 | (株)西友 デイリー食品部ダイレクター (日本チェーンストア協会) | |
| にいしま 新浜 | はるよし 晴美 | 全国農業協同組合連合会 農産部長 | |
| のむら 野村 | かずまさ 一正 | 農林中金総合研究所 顧問 元 時事通信社 解説委員 | |
| <座長> | はたえ 畑江 | けいこ 敬子 | 和洋女子大学 教授 お茶の水女子大学 名誉教授 |
| ふじ 富士 | しげお 重夫 | 全国農業協同組合中央会 基本農政対策部長 | |
| もりた 森田 | まき 満樹 | 消費生活アドバイザー (元(株)食品科学広報センター 主任研究員) | |
| もりと 森戸 | さぶろう 三郎 | 全国豆腐油揚商工組合連合会 専務理事 | |
| わたなべ 渡邊 | しゅういち 秀一 | 日本生活協同組合連合会 テストキッチン・表示企画室長 | |

(敬称略・50音順)

豆腐・納豆の原料大豆原産地表示に関する検討会の開催状況

- 平成18年3月22日 第1回検討会
豆腐・納豆の現状等について
- 4月24日 第2回検討会
ガイドライン骨子(案)について
- 4月28日 ガイドラインの骨子(案)についての意見・情報(パブ
～5月28日 リックコメント)の募集
- 6月27日 第3回検討会
ガイドラインの取りまとめ
ガイドラインの普及について

豆腐・納豆の原料大豆原産地表示に関するガイドラインに関する用語集

(豆腐の種類)

もめん豆腐

大豆から熱湯によりタンパク質などの可溶成分を抽出したものの(豆乳)に凝固剤(にがりなど)を加えて凝固されたものを崩し、型箱に移し、圧搾、成型したものです。

きぬごし豆腐

豆乳と凝固剤を型箱の中で混合し、全体をゲル状に凝固させたものです。

充填豆腐

豆乳をいったん冷却し凝固剤を混入した後、包装容器に注入密封の上加熱し、全体をゲル状に凝固させたものです。

(原材料として使用されるものの表示)

丸大豆

豆腐・納豆の製造において、豆腐においては、粉末豆乳を使用したもの、納豆においては、ひきわりにした大豆を使用した「ひきわり納豆」があることから、これらと区別するためにそのまま使用する大豆は「丸大豆」と呼ばれています。

脱脂大豆

大豆から油分を除去したものをいいます。油揚げ等の原材料に少量用いられる場合があります。

凝固剤

大豆から取った豆乳を凝固させるために、昔から酸類や海水から食塩を取った残りの「にがり」などの塩類を使うのが一般的でした。現在は、硫酸カルシウム、塩化マグネシウム、グルコノデルタラクトン、塩化カルシウム、硫酸マグネシウム、粗製海水塩化マグネシウム(塩化マグネシウム含有物)の合計6種類を使います。「にがり」とは、塩化マグネシウムが主成分で、海水から食塩を取った残りのものをいいます。これらの添加物を使用した場合、原則物質名の表示が義務付けられていますが、「豆腐用凝固剤」又は「凝固剤」などの、一括名の表示をもって、物質名の表示に代えることができます。なお、豆腐に塩化マグネシウム及び粗製海水塩化マグネシウムを使用した場合に限って、物質名を表示する場合に「にがり」の文字を付

記することが特例として認められております。

消泡剤

大豆から豆乳を作る過程において、激しく泡が出て、きれいな組織の食感のよい豆腐が作りにくくなることがあり、その場合に使用します。なお、加工中に消滅又は最終食品に残っていても微量、かつ、その成分による影響を最終食品に及ぼさないものは、「加工助剤」として扱われ、表示を省略することがあります。

納豆菌

枯草菌（こそうきん）の一種で、空気中に浮遊し、枯れ草や稲わら等に付着して生息しています。蒸煮した大豆のタンパク質や炭水化物を分解して、アミノ酸や独特の香りや糸等をつくり、納豆にします。

(その他の表示)

賞味期限

定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいいます。ただし、この期限を過ぎたからといって、すぐに食べられないということではありません。

消費期限

定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗、その他品質の劣化に伴い安全性を欠くおそれがないと認められる期限を示す年月日をいいます。

特別栽培農産物

農産物の生産過程等において使用される化学合成農薬の使用回数及び化学肥料の窒素分量が、各地域の慣行的な使用状況に比べて5割以下で栽培された農産物をいいます。

有機農産物

① 種まき又は植え付け前2年以上、禁止された農薬や化学肥料を使用していない田畑で栽培する。
② 栽培期間中も禁止された農薬、化学肥料は使用しない。
③ 遺伝子組換え技術を使用しない。
などの有機農産物の日本農林規格に定められた条件を満たした農産物のことで、「有機JASマーク」を付すことができます。この有機JASマークがない農産物に、「有機」という名称の表示や、これと紛らわしい表示を付すことはJAS法で禁止されています。

遺伝子組換え

豆腐・納豆の原料である大豆については、加工後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたタンパク質が検出可能とされており、「遺伝子組換え」や「遺伝子組換え不分別」との

表示が義務付けられています。なお、分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え大豆を原料とした場合は、「大豆（遺伝子組換えでないものを分別）」「大豆（遺伝子組換えでない）」等の表示を任意で行うことができます。