

## 第 14 回 豆腐公正競争規約設定委員会

### 議 事 録

開催日時 平成 29 年 3 月 2 日 (木) 午後 2 時 0 0 分～5 時 0 0 分  
開催場所 ホテルパークサイド「松の間」  
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、梅内 壱、佐藤 正貴、櫻井英樹 (代理)、棚橋 勝道、  
山森 芳郎、川田 学、青山 隆、織田 浩司、高木延光  
議長の氏名 村尾 誠  
議事録作成者 西尾 俊治  
議事の経過概要 定刻に至り、村尾議長より開会を宣し、式次第に基づき協議に入った。

村尾議長 時間となりましたので、今日は第 14 回目ですかね。委員会を開催したいと思います。先日の、1 月 27 日、それから 2 月 13 日の説明会、委員の皆さんにおかれましては、大変おつかれさまでした。また、ご参加くださいました方、誠にありがとうございました。のちほど詳細は、ご報告申し上げますけれども、延べ 250 名を超える皆様にご参加いただいて、周知徹底のいいきっかけになったのではないかなというふうに思います。で、本日なんですけど、まず、出欠のほう確認させていただきます。山森さんは今日のご出席の予定ですよ。

町田 OB その予定です。

村尾議長 予定ですか。じゃあ、ちょっと遅れて来られますので、はい。それから、今日オブザーバーとして初めてご参加くださった方がいます。一言ご挨拶いただけたらと思います。まず、三善豆腐工房代表取締役の平田慎吾さんです。

平田 はい。東京都豆腐商工組合からまいりました三善豆腐工房の平田です。先日の説明会を受けまして、また前回の理事会で、青山委員に参加いただきレクチャー等を受けました。で、組合としても、組合なりの考え方、案なりをまとめたほうがいいんじゃないかという話が出ております。で、そのための情報収集というか勉強させていただきにまいりましたので、どうぞ今日はよろしくをお願いします。

村尾議長 よろしくをお願いします。

一同 よろしくをお願いします。(拍手)。

村尾議長 それから、今日は赤穂化成株式会社のほうから品質保証部グループ長の八木様、来ていただいています。

八木 赤穂化成株式会社の八木と申します。よろしくお願いいいたします。弊社、凝固剤メーカーとして、一助になればと思って参加しています。本日は、勉強をさせてもらいに来させていただきました。よろしくお願いいいたします。

一同 (拍手)

村尾議長 ありがとうございました。それでは、これからの審議に入るわけですが、これまで 13 回の中で、規約、それから施行規則については一旦ほぼ審議を終了したというふうに見ております。今後はこの中身を、業界の皆様と意見交換をしながら、さらに細かく詰めていくべきとか、あと

は周知徹底を図っていくということになると思いますので、むしろその中身の審議もそうなんですけれども、それよりもできるだけ広く業界の方に知っていただくということに、私たちは努力をしなければいけないということですね。それで、委員の皆様をお願いしたいのは、やはりきちんと自分で説明できなければ、ご理解をいただくというのは非常に難しいということになりますので、委員の皆様もこの規約を設定する意義ですとか目的はもちろんですけども、中身についてもぜひもう一度詳しく見ていただいて、説明を求められたときにしっかり説明できるということをお祈りしたい。それから、もう一つは業界関係への声かけですね。シェアで申しますと、これ会社名具体的に申し上げますけれども、トップの相模屋食料さんですとか、タカノフーズさん、それからヤマミさんというところも今、この委員会にはご参加されていないわけですし、説明会のほうもお越しいただいてないということですので、シェアで見た場合にはこうしたところにきちっと説明をさせていただく、あるいは意見交換をさせていただくという機会を設けなければいけませんし、あと、事業者の数ということで申しますと、町店さんを代表とする多くの豆腐事業者さんですね。そういうところにもお声かけをして、いろいろ意見交換をしていく。そういう意味では各都道府県の組合さんですとか、あるいは全豆連さんに加盟している加盟団体のほうとも懇談会をこれからどんどんやっていかなきゃいけない。そういうステージにこの委員会は入っているということをお祈りして、これからは業界内の理解をしっかりと深めるといふことに、皆さんエネルギーを注いでいただきたいなというふうに思っております。それで今日は第1回、先日行われました東京と京都での説明会のアンケートができておりますので、まずはこれの結果を皆さんと一緒に共通認識をしたうえで、アンケートそれから質疑応答の内容に対して、どういったふうにお答えするか、あるいはさらに内容をもう少し詰めていかなきゃいけないのかというところを、課題を抽出していきたいと思っておりますので、そちらから進めていきたいと思っております。じゃあ、すいません。事務局のほうでアンケートをまとめられておりますので、簡単にそのアンケートの結果をかいつまんでご説明いただきたいと思います。

(問)

相原

はい、それでは、8月27日並びに2月13日に開催いたしましたアンケート結果の件なんですけれども、東日本、西日本と分けて皆様のお手元にあるかと存じますが、合算しなかったのは、これ、東日本・西日本で温度差があるのかということも比較できればと思ひまして、このように、一つにまとめずに皆さんにお示ししたところでございます。内容に入りますけど、まず「1.」、豆腐公正競争規約を作る目的や意義につきましては、東日本では84.5%がよく理解できたし、納得できるものだ。これに対して西日本のほうでも78.1%という結果となっております。個別のご意見の中では、特に「1.」では、東日本では消費者に立っているものであるというようなことを多く寄せられているところでございます。それから、豆腐の基準がないので、基準を設けることは非常によいことである。消費者に理解されて価格に反映させやすくなるなど。そのようなご意見がある一方で、一般の豆腐店はだんだんと置き去りにされる気がするというようなご意見が寄せられたり、消泡剤添加の部分についてはさらに議論が必要であるのではないかなというようなご意見もございました。「2.」の豆腐の表示や分類につきましても、東日本

77.5%、西日本でも77%と、ほぼ同様の回答となっております。その中では生豆腐が当たり前なので、そうでない方を書くべきではないとか、大豆固形分の表示について良いと思うということ、それから、豆腐の区分について細かく説明があって、よくわかりやすかったという一方で、基準数字などメーカーによって製法・設備が違うためにずれる可能性があるのではないかというようなご意見や、固形分による類別化は理解できないなど。6%の木綿は定義からはずされてしまうのかといったご心配の声もございました。それから、「3.」の必要表示につきましても、東日本で77.7%、西日本で76%、ほぼ7割を超える皆様にご理解、納得をいただいたという結果が出ております。この中では固形分の計測方法であるとか、道具などについてももう少し言及して欲しかったということや、ブリックス計を持っていないのではないかな。あるいは、硬さの表示はもう少し議論が必要なのではないかな。それから、正直にすべて表示するという考え方は誠実であり、消費者にも受け入れられると思うということ、濃さや硬さを自社の基準ではなく、業界全体の基準で定めると選択性が出てよいと思うというようなお声が寄せられていた反面で、国の基準をクリアしていて、公正競争規約でNGの場合、ペナルティや検査はどうなるんだとか、あるいは固形分を検査機関に出すと、費用の面が心配であること。この委員会でもお話が出ておりましたが、B r i xとの相関表ができると助かると。このような要望もございました。それから、「4.」特定表示につきましても、東日本で84.8%、西日本で75.4%となっております。またその表示をどうしていくかということが課題として西日本のほうから出ておりました。「5.」の不当表示につきましても、原料原産地表示についての方向性について興味がある等々、理解ができたという方は両説明会で80%を超えております。東日本でも89.7%という高い理解度ということになっておりました。それから、「6.」の最後のところで、「貴社は豆腐の表示に関する公正競争規約が認定された場合、公正取引協議会に参加し規約を遵守しますか」という問いに関しましては、東日本で60%、積極的に参加したいと答えた方は60%、西日本では52.9%、意外と多かったのは、他社が参加するのであれば参加したい。まだわからないというところも3割近くあるということで、今後、さらに理解度を高めていくという作業が求められていくのではないかと、そのような感触でございました。具体的なお声としましては、GM表示の義務化のことについてはどうなるのかというようなことであるとか、わかりやすいということが最重要であるということ、事業者の側、流通、それから一般消費者への皆さんへの周知普及の方法について、ご心配の声が寄せられているところでございます。アンケートの結果についてのご報告は以上でございます。引き続きご審議のほど宜しくお願いいたします。

村尾議長 はい、ありがとうございます。では、今、駆け足でご説明をいただいたわけですが、委員の皆様、それからオブザーバーの皆様も、ご覧いただいて、少しお時間をおきますので、どういったご意見に対してはしっかりと、もう少し掘り下げて、審議をしたほうがいいのではないかなとか、それから、この委員会の中でもこの部分は理解されて、十分に共通理解されてないではないかという部分もあるかと思っておりますので、ご覧いただいたうえで、ぜひ皆様からご意見を伺いたいと思うのですが、ちょっと少しだけ時間をおきますので、詳しく見ていただけますか。

(間)

村尾議長 目的意義のところ、1番のところについて、気になるご意見等々、ありますでしょうか。じゃあ、高木さんから、まいりましょうか。

高木 1番についてですか。

村尾議長 はい、1番についてです。

高木 特にないです。

村尾議長 特にないですか。

高木 はい。

村尾議長 櫻井さん。

櫻井 私も特にありません。「よく理解できたし納得できるものであった」が、非常に多い割合でよかったかと思います。

村尾議長 織田さん、いかがでしょうか。

織田 問題ございません。

村尾議長 佐藤さん。

佐藤 はい、特にありません。

村尾議長 梅内さん。

梅内 ここに書いてあるんですけど、一般のお豆腐の店、だんだんと置き去りにされるっていうところがちょっと気になりまして、これは先ほどの説明にいろいろありましたけども、計測する機材を使って、ピピッと測るんですか、という問題。あと、Brixを固形分にどうするかみたいなどころ、このわかりづらいところがこういった意見になるんだというふうに思いますんで、これはちょっと審議したほうがいいかなと思います。

村尾議長 棚橋さん、いかがでしょう。

棚橋 おおむねよかったなというふうに感想なんですけれど、一部ちょっと、こっちの関西、西日本のところで一部は納得できたが、納得できかねるものがあった。で、その二つ下に納得できないということではないって書いてあって（笑）。

一同 （笑）

棚橋 この辺のあいまいな中身は具体的にどうだったのかなということと、もう一つは、納得できないということではないという、そこのわだかまり、感情論なのか何なのかが、ちょっと気持ち悪いなあという感触です。以上です。

村尾議長 山森さん。

山森 僕のところは手作りばかりなんで、まあ、これでいいんじゃないかと思いますけど。

村尾議長 はい、ありがとうございます。はい、川田さん。

川田 東京の川田です。先ほどありましたけれども、一般の豆腐屋、中小と町の豆腐屋さんが、やはり少し戸惑うというか、一旦この東京の東日本の説明会とか、終わったあとに東京の若手の集まる会があって、ちょっと一応話を投げたんですけども、やはりちょっといまいち、初めて業界に投げたというのはあるんでしょうけども、いまいちやはり、ちょっと理解できかねるというか、

ちょっとまだ、興味を持ってないわけではないんですけども、ちょっとクエスチョンマークがついているというか、ちょっとはしこりが残っている感じではありましたが、やはりそこをまた再審議、もしくは詰めていく必要があると感じました。以上です。

村尾議長 ありがとうございます。青山さん。

青山 青山です。今、皆さんと同じように、最後のほうの個人の方も対応できるような基準とか、置き去りにされるという。これは私の考えでは、現在町の豆腐屋さんが作っているお豆腐が大体基準に入るといような認識をしております。これは栄養成分表の三訂版か七訂版見ても10%以下のお豆腐は出たことがないし、今現在でも最低でも10.5%という豆腐なんて、普通の作り方をすれば入るとい。ですから、そういうことに対する説明不足。13回のこの委員会があって、これが発表されたのちに、やっと皆さんが関心持ちだしたといようなことなんで、これからまだ説明を重ねていく必要があるのかなとい認識でした。

村尾議長 ありがとうございます。そのほか、1番の目的意義のところについては、オブザーバーの皆さんの中で、何かご意見だとか、この中で気になる意見があると、こういうところをもっと考えたほうがいいんじゃないかといようなご意見があればお願いします。

平田 よろしいでしょうか。

村尾議長 はい、どうぞ。

(間)

平田 三善豆腐工房の平田です。話にもありましたが、一般の豆腐店はだんだんと置き去りにされる気がする。ちょっとそれは、われわれ町店の、ちょっと心情を表しているんじゃないかなといふうに思います。こういったことが起きた場合、もうマイナスな影響が出た場合、または負担の面とかは、小規模事業者のほうが負担の割合とか影響は大きくなります。で、全豆連に加盟している業者は大部分が小規模事業者なので、それに対する配慮といものが足りないんじゃないかと、もっと今後すべきではないかとい意見が多く出ています。

村尾議長 ありがとうございます。そのほかにもございますか。はい、川西さん、よろしくお願いします。

川西 すいません、2点ありまして、一つは、もともとこの豆腐公正競争規約を作っていこうっていう中に、小規模でやってらっしゃる方も、大きく数たくさんやってらっしゃるところについても、どちらかをどうしようっていう意図はなかったと思うし、どちらかが有利になって、どちらかが不利にならないように、また消費者目線で、よくスーパーで売っているお豆腐は日もちするの、町で売っているお豆腐は日もちがしないと。で、日もちがしないのは衛生的じゃないし、スーパーのほうは何か添加物が入っているんじゃないかみたいな、両方にあまりいいイメージがないようなことを、正しい理解が消費者の間に広まるようにといことでやっている、進めてきたつもりだと思うんですね。それは小規模の方に特に、今も平田さん、おっしゃいましたけれども、より公正な状況で頑張っていけるようなルールにしていきたいと思ってるといことは、私は最初から思っていることではないかなといふうに思います。それから、もう一点、濃度とBrixと固形分については、これ、青山さんとも日々ちょっと忙しさにかまけてますけれども、一度濃度計と固形分計で一つの換算表を作って、きちっとした、一応皆さんが納得できるような換

算表を作ろうと。もう一度作ってみようということは委員長のほうからも言われてますし、この前の説明でちょっと誤解があったのかなと思うのは、豆腐の固形分であって、もともとのそれを作った豆乳の固形分のように取られた方が、私に直接質問された人もいましたけれども、昔の木綿豆腐って本当に濃度が薄くて、それを固めて絞って、固形分の高い木綿豆腐を作ったっていう経緯がありますし、皆さんよくご存じだと思いますけれども、その元の豆乳の濃度と豆腐の固形分っていうのは、絹ごしの場合は比例するかもしれませんが、木綿の場合はどのくらい絞るかによって変わってきますし、それを一度実数値でグラフと表みたいなものを作って、ある程度の基準になるようなものを作りたいなど。作ろうということは思っています。以上です。

村尾議長 ありがとうございます。そのほか、ございますか。私もこのアンケートの結果を見て思ったのが、この西日本のところに書いてある2番目ですね。このまず食品表示のルール自体が非常に今複雑化しているということで、これはなかなか一般消費者の方々が理解できない現状である。これは本当にそのとおりで、食品表示法っていうのは、旧 JAS 法とか食品衛生法の時代から、何か食品事故が起こるたびに、どんどんその指定項目が多くなってきているんで、非常に複雑化しているっていうのは、そのとおりなんです。ついせんだっても乾物ののりからノロウイルスが検出されたなんていうケースもありますけれども、ああいったことが起こると、今まで乾物っていうのはあんまり、菌検査等もチルドの商品なんかには比べたら緩くやっていたんでしょうけれども、乾物についても厳しい規制が入るっていうのはもう目に見えてることですし、こういうことが起こるたびに複雑化していくんですね。それにさらに上乗せして公正競争規約を作るっていうことから、非常に複雑化するという事なんですけども、これをどうやってわかりやすく周知していくのかっていうことは、一つ大きな課題ではあると。で、同様に下から5番目か6番目ぐらいですかね、消費者の立場で考えればよいことだと思うんだけど、豆腐事業者さんに賛同していただけるかどうかっていうのは非常に難しいというご意見もあって。これもしかりで、どうしてもこの公正競争規約であるとか食品表示をしっかりとやっていただくということは、事業者さんに負担をお願いせざるを得ないという部分があるので、この負担をいかに軽くする方法をしっかりと考えるかということも、規約の目的を果たすためには重要なのではないかなということも、今このご意見から感じた次第です。では続きまして、総論としては非常に約8割の方がご理解いただいたところなんですけれども、ここから各論に入ってまいります。豆腐の定義、分類についてという2番目の部分なんですけども、ここについて伺います。じゃあ、高木さん。

高木 高木です。感想、まず言いますと、この豆腐の定義や分類については、予想どおりというか、受け止められ方がやはり非常に多様だったなというふうにまず感じましたね。ということは、周知徹底の仕方も当然ばらつきありますし、受け取られる方の参加頻度の問題もあるし、初めての方もあれば、いろいろ聞いてもらっている方もいる。当然だと思いますけれど、やはりこのアンケートの中のいくつかの中に、調整豆腐だとか加工豆腐はマイナスイメージがあるかなとか、不安があると。ここらもわからないことはないですけど、この辺も一つ、意見としては、やっぱりそうかなということは受けました。ただ、これだけ回数を重ねて協議してきたわけですから、この定義や分類については大きく変動させる必要はないと思います。やはり、これをより周知徹

底していくということに力を入れたらいいと思いますね。ただ、調整豆腐、加工豆腐のイメージうんぬんちゅうたら、皆さん、どういうご意見を持ってみえるかわかりませんが、私も幾人かからやはりこういう意見を聞きました。これは表現の問題ですから、いろいろあると思いますが、それは一つ検討課題が残ったかなという感じも受けました。以上です。

村尾議長 ありがとうございます。はい、どうぞ。

櫻井 森永乳業、櫻井です。2番と3番、少し共通してるので、ここでお答えなんですけど、やっぱり大豆固形分という言葉が気にされてることが多かったんですけども、この規約、2020年の新しい表示基準が施行されるのと同時にやることを目標としているという話だったと思うんですけども、その表示基準って確か栄養表示も義務化されるということは、固形分もどちらにしろ測らなければいけないということになると思うんですが、そういうことをあまり全体的に意識されていなかったのかなあという感じがするので、これは豆腐業界のほうとして、固形分って今後必要になってくんだよということをもっと周知していかなければいけない事項なのかなというふう

に、これを見て感じました。

村尾議長 ありがとうございます。

織田 日本ビーンズの織田でございます。先ほど議長がおっしゃったように、総論は賛成だけれども各論ではうんというところが、これ以降、出てくるかと思えます。やはり加工豆腐ですとか調整豆腐という文字面に意識が慣れてないだけに、各参加者の方から、その違い、今まで豆腐と書いてるのに、新たに作るものと、偽物ではないかとか、まがいもののような印象を持たれてるんだらうなというようなところは、このご意見の中から感じられました。これにつきましては、ガイドブックなり、さまざまな周知活動の中で理解を高めていくことが必要ではないかなと思えました。以上です。

村尾議長 ありがとうございます。はい、では、佐藤さん、お願いします。

佐藤 アサヒコ、佐藤です。これ見させていただいて、生揚げとか、油揚げ、がんもどき、こういった部分がどうなるかっていう部分、気になるというような意見もありましたので、それは除外であるというところ、明確にしたいというところと、あとやはり、実際、意義なり大枠な区分はわかるんですけども、表示のガイドライン、そういったところも併せて説明すれば、納得っていいですかイメージがつかみやすいのかなっていうふうに思います。あと、こういったところで、いろいろと質問事項がありますので、Q&Aを数を集めて答えていくというような作業が一番わかりやすいんじゃないかなと感じました。

村尾議長 ありがとうございます。

梅内 意味っていうところ、分類っていうところなんですけども、少し言い方を変えて、弊社のことも考えると、この規約で分類が多く発生するのが、大手ではないんですけど、われわれみたいな業者がどんどん発生してくるっていうところを、小さい事業者ってことではないんですけど、そういうところよりは、この規約でばたばたするのは大手なんだよって話は時折してっただほうがいいのかなっていう（笑）。

一同 （笑）

梅内 思います（笑）。中小をどうのこうのっていうよりも、何回も言いますが、今、規約の設定委員会に出席しながら、うちはどうなるんだっていうの、今考えているところで。

一同 （笑）

梅内 そこら辺の、時折、議長、話をしていたほうがいいのかなっていうふうに思います。

村尾議長 ありがとうございます。棚橋さん。

棚橋 棚橋です。おおむね皆さんと一緒にすけれども、ここに調整や加工っていうのはマイナスイメージだっていうふうに書かれていますし、どんなに名前を変えようとも、豆腐のカテゴリーからはずされるということが既にマイナスイメージだというふうにとられてるわけで、これは言葉遊びしてもしょうがないので、やはり議長が説明会でよく説明をされたアイスクリームであるとか、あるいは豆乳であるとか、これを育てるといような視点で、決してイメージが悪いんじゃないかと、これを一つの市場として育てていくんだというように説明をこれからも重ねていく必要があるのかなというように思いがしましたことと、やはり、この定義のところの、絶対われわれとしても落とすどころなんていうもの、絶対したくないのはやっぱり固形分濃度。これがしっかりしないと、まさしくアイスクリームの話ではありませんけれども、どんなに薄くてもいいんだよっていうようなね、これだけはやはり、どんなに薄くしても作れる豆腐っていうのは、町の豆腐屋さんじゃ技術的に不可能、設備的に不可能ですから、逆にやっぱりここをしっかりとすることっていうのは、町のお豆腐屋さんを守ることにつながるよということも、しっかりと肝に銘じておきたいなというふうに考えます。以上です。

村尾議長 ありがとうございます。

山森 山森ですけど、今日も Brix 計で自分の作った豆乳、測ってたんですけど、室内だとよく見えなかなと思って、外に出てまで見たんですけど、Brix16 と、にがりとかそういうのだったら線が出るんですけど、製法上は2分間以上沸騰させるってことになってるんですけど、ストップウォッチで6分煮沸して、ちょっと測ったんですけど、やっぱり Brix で 16、17 の間ぐらいでぼけちゃうんだよね、

村尾議長 もうね、15 を超えるとね。

山森 低ければね、Brix が、はっきり出るんだろうけど、あまり濃いのはやっぱり作ってるもんだからね。で、海水のにがり使ってたけど、そんなにかちんかちんにはならないんでね。だから、濃度を濃くしても、Brix が上げて、がちがちの絹ごしにはならないと思うんで、薄ーいんで作らないほうが、お客さんのためには品質的にいいんじゃないかと思います。以上です。

村尾議長 ありがとうございます。

川田 東京都、川田です。自分は豆腐の区分というか、意外と、やはり業界の人間、豆腐業界なり大豆業界さんが参加していただいて、意外と、沖縄の島豆腐か何かは、沖縄でもう既に製法とか伝統文化として保護されつつあるとかというのが、意外と業界内でも浸透していないと、このアンケート見て思いました。やはり、ということは、一般の消費者の人にも実はそこまで浸透していないんじゃないかと思いますので、定義分類の中身はもうちょっと、先ほどもございましたけども、加工豆腐、調整豆腐の名前の問題なり Brix の問題だと思うんですけども、定義でも分類



で、まず業界の皆さんに周知して、それから消費者の皆さんにも周知していく必要がちょっとあるのかなと思いました。それをやって、今、われわれ、公正取引の委員会であり、ちょっとそこも詰めて、また、どう皆さんに提供していくかというのを、もうちょっと詰めて考えていく必要があるのかなと思いました。以上です。

村尾議長 ありがとうございます。じゃあ、青山さん。

青山 青山です。やはり固形分のところについて非常に疑問を持たれているというか、固形分濃度が高いからおいしいということは決してイコールじゃないんで、自分のところを振り返ってみますと、量を一番たくさん作っているのは Brix10%のホット充填のお豆腐なんですけども、これはすごくおいしい、大変おいしい（笑）、誰が食べても。輸入大豆で作ってるんですけども、食べると、え？これ輸入ですかという、特に川西さん、いつもうちの会社来ると食べさせるんですけども、まさかこれ輸入って言わないでしょ？って言われるぐらいおいしいものを作ってます。ですから、濃度・固形分がイコールおいしさじゃないので、そういうことを乗り越えて、固形分で何%と決めなくちゃいけないよという説得ある説明ですかね、そういうことをちゃんと確立する必要があるかなという感じはいたします。

村尾議長 ありがとうございます。私も説明をさせていただいたんですけども、やはり、調整豆腐とか加工豆腐という言葉に対するアレルギーってというのはどうしてもあるのかなというふうに、意見を見ても思いますね。それで、先ほど棚橋さんがおっしゃいましたけど、もうこういうものをしっかり育てていくということで、そういう部分は払拭されていけばいいなって。逆に何の分類もなければ、これまた、規約を作る意義そのものがなくなってしまうということにもなるので、しっかり規約の中で分類をした以上は、そのカテゴリーがいい悪いではなくて、それぞれのカテゴリーが豊かに育つことは、きちんと皆さんにご理解を求めていくということが必要なのかなという点は感じております。それから、意外に、私は凝固剤について、今回、乳化にがりのような凝固剤製剤といわれるものですね。これを、今まではグレーゾーンだったものをきちんと定義づけをさせていただいたつもりなんですけど、で、そういうふうに一生懸命説明もしたんですけど、意外とそれについては（笑）、反応があまりなかったかなということで。これはやっぱり凝固剤とは何ぞやというところを、業界の方々もにがり以外についてはあんまり理解がなかったんじゃないかなっていうところもちょっと感じてる次第なんですけど、その辺はどうですかね。オブザーバーの皆さんからもご意見いただきたいんですけど。何か、凝固剤のことを、この中にもありますよね。凝固剤まで気にするのかとか、凝固剤の種類もわからない消費者が多いのでは？と書いてあることは、凝固剤のことは表示しなくていいんじゃないかみたいな（笑）、意見だと思うんですけど、こういうことに関してオブザーバーさんから何かご意見ありますでしょうか。

吉川 OB いいですか。

村尾議長 はい。吉川さん。

吉川 OB 吉川です。まず、最初に凝固剤なんですけども、私どもは専門メーカーなのでいろんな知見は出せるわけですが、一般の消費者の方に聞いてみると、お豆腐に使う凝固剤っていうのに、そういうこと関心なくて、ただ「にがり」でしよっていうことになるんですね。固めるものはにがり

しょって。もう澄まし粉だろうと何だろうと関係ないと、そういうような認識ですよ。その中で、いきなりこういうのが表示されたらどうなんだろうというのが一つあるから。もう一つは、固形分のことを議論されていましたが、これも、やっぱり消費者の方は、お豆腐というのは植物性のたんぱくでしょと。そうすると、たんぱくの濃度っていうのはわかったほうがいい。そこで、固形分とどういう相関関係あるんだ？ということが出てくる。そういうことを聞かれたことがあります。

村尾議長 ありがとうございます。今日は豆腐マイスター協会さんからもお越しいただいているわけですが、こうやって豆腐の種類がいろいろ増えて表示されるっていうことだとか、あと、凝固剤のことを詳しく表示されるっていうことについて、一般の消費者の方の受け止め方を含めて、何かご意見みたいなのはありますか？

山口 OB 日本豆腐マイスター協会の山口です。まず凝固剤についてなんですけれども、先ほど皆さんもおっしゃっているように、はっきり言って、消費者は凝固剤に関心がないです。凝固剤の名前を書かれても、これを使われてるからどうかっていうところまで結びつかないので。なので、凝固剤についてはそんなに細かい明記は必要ないかなあというふうに思うんですけれども、とにかく消費者が求めているものは、おいしくて安全なお豆腐を選ぶ、そういった公平な物差しが必要ということで、やっぱり一番求めるのはシンプルで明確である表示ということになってきます。ちょっと戻ってしまうんですけれども、この固形分のことについてなんですけれども、固形分うんぬんよりも、今、すごく私自身が思うことなんですけれども、ここに書いてあるように、木綿とか絹、寄せの分類、種別を明確にすべきでは？っていうのが本当に、まさにここで。木綿豆腐を買っても絹ごし豆腐みたいなお豆腐が、今、あつたりとかして、すごく消費者が混乱するんですよ。今って、もう本当に紛らわしいんですけど、ソフト木綿っていうのも出てるじゃないですか。だから、そこら辺も、もう消費者としては本当に混乱してしまって、木綿豆腐だと思って買ったのに、何でこれこんなに柔らかいんだろう？とか、そういったところになってしまうので、もう本当、そういう難しいことよりも、とにかくこれは硬いのかとか、これは濃厚な味がするのかとか、そういったことの表示がはっきりとわかるといいかなっていうふうには思っています。とにかく、もういっぱいお豆腐があるので、こういうふうにして表示をしっかりといただくということは、私たち消費者にとっては本当に、皆さんおっしゃられたアイスクリームじゃないんですけれども、とてもありがたいことになってくるので、それで、中身がわかれば、そういう手間がわかれば高くても買いますよっていう感じだと思います。

村尾議長 ありがとうございます。そのほか、オブザーバーの皆さんからご意見ありますでしょうか。固形分については次の必要表示のところにも出てきますので、ちょっと詳しく、皆さんの共通理解を、一回、固形分についてはしたいと思いますので、次のところに移らさせていただきます。それで、必要表示についてなんですけど、これについても順番にご意見を伺いたいと。高木さん、お願いします。

高木 高木です。必要表示については、なるほどなってご意見たくさんあります。やっぱり固形分うん

ぬんのことはちょっと引かかる点ありますね。一つ、ちょっとこれは私もうかつだったというか、気がつかなかったというのは一つありましてね。東日本のほうの8番目の、大豆状態により、凝固剤、消泡剤を変更する可能性のある場合の表示方法を検討いただきたいというご意見がアンケートの中にあっただけですけど、これは検討しなかったですね。こういう可能性はあるかもしれないですね、確かにね。大手の豆腐メーカーじゃ、多分、こういうことはないと思うんですけど、

村尾議長 ですよ。

高木 でも、

村尾議長 大手の場合は表示に合わせて作るという方法ですから。

高木 そうそう。だけど、あ、こういうご意見もあったなっていうのが、素直な、正直な感想ですね。多分、こういう方もみえると思いますよ。と、参考までにしてください。以上です。どうぞ。

櫻井 森永乳業、櫻井です。2番と3番、少し共通した意見なんですけど、2番のほうでは先ほど議論があった固形分のこと、3番のほうも含めて凝固剤と消泡剤についての意見が多いかなという印象を受けました。先ほど申し上げたとおり、固形分のほうは、これから食品全体としてでも測っていかなければいけないので、業界として測っていく方向で取り組むという姿勢が必要かと思ひまして、一方、凝固剤と消泡剤っていうのは、豆腐業界のうちうちの中の話なので、私自身も、今、仮にできている公正競争規約案の中でも、ちょっとここはこうしたほうがいいかなと、少し曖昧な部分がないわけではないので、この点についてはもう少し案のところで詰めていく必要があるところだなと思ひましたので、ちょっと固形分のところと、凝固剤、消泡剤は別の考え方でいく必要があると思ひました。以上です。

村尾議長 ありがとうございます。織田さん、どうぞ。

織田 日本ビーンズ、織田でございます。必要表示、全般的にウェルカムというか、必要であるという印象を、ご意見で持ちました。ただ、西日本のほうで、6行目ぐらいですか、適法に対して誰が判定して監査して、というような、かなり具体的なお話があります。まだこの部分については議論はしていないところでありますし、やはり、受け入れるということを前提に考えた場合、どういう運用をしていくのかっていう前向きなご意見だというふうに感じました。今後、先ほどのガイドラインっていうお話も含めて、どのように回していくのかっていうところをこの委員会で議論して、決めていければというふうに感じました。以上です。

村尾議長 ありがとうございます。じゃあ、佐藤さん、お願いします。

佐藤 アサヒコ、佐藤です。こちら、関東も関西もですが、両方あると思うんですけども、やはり、表示面積との部分ですね。これも委員会の中で議論しておりましたけども、やはり、非常に表示しなければいけない項目が増えるので、表示面積の制約の部分があると思ひます。QRコード等でホームページに誘導するようなかたちということも入っておりますけども、実際に必ずパッケージに表示しなければいけないものと、QRコードに飛んでもいいものですね。これはやはり明確に基準を作って示していかないといけないというふうに感じました。以上です。

村尾議長 ありがとうございます。じゃあ、梅内さん。

梅内 共通してるっていえば共通してるんですけども、先ほどありましたけども、キャリーオーバーの物質まで表示しようなんていう議論をして、そういったことになってるんですけども、まさに混乱を起こすだろうっていうふうな心配がこの中にいっぱいあるように見えます。ただ、この場でいろいろ議論してきた中では、食べるお客様、先ほどありましたけども、食べていただくお客様にどれだけ情報を開示していくかっていうところに取り組んできましたんで、ここは、もう議論の余地はあるっていうご意見もありましたけれども、もっと詰めてはっきりさせなきゃいけないっていうふうに感じてます。ここまではやるけどこれはいいかなっていうところをそろそろはっきりさせる時期なのかなっていうふうに感じます。それがこの規約の議論の中で見れば、もっとご理解いただけるだろうなっていうふうに感じました。

村尾議長 ありがとうございます。

棚橋 棚橋です。議長が、非常に、両説明会でうまく説明してるっていうか、なるほどな、と思ったのは凝固剤の中に既に塩が含まれてる場合と含まれてない場合、今の表示法だと表示が別になる。じゃあ、全くおんなじ分量の塩が入っているにもかかわらず、お客さんには、塩と書いた商品、原材料に食塩と書いたものと、書かれない、ただ、大豆、凝固剤と書かれたものが、実は中身一緒であるのに表示が違う場合が往々にして発生する。これは消費者の方が見たときに、全く中身一緒なのに、これ食塩入ってないから私は血圧高いから（笑）、血圧に影響を与えるほど豆腐の場合は入ってないだろうと思いますけども。しかし、消費者の方が誤認をする恐れっていうのは往々にして、今の表示法だと、われわれが規約で定めない限り、そういう落とし穴を持っているっていうのは、これは非常に危ないことだなということを感じました。ですから、やはりこの表示というのはとても必要なことだなということの思いと、それから、先だって、京都のほうも欠席してしまっ大変申し訳なかったんですけども、ちょうど食品産業センターの委員会のほうへ出ておりましたんで、そちらで即席麺の協会の会長さんとちらっとこんなお話をしたときに、え？じゃあ、お豆腐業界っていうのは濃度が違う商品が同じ価値なんですかって聞かれたんですね。（笑）。

村尾議長 （笑）

棚橋 それ、すなわち、Brix10のものと16のものがおんなじ値段とか、値段が違うこと自体が、消費者が許せなくなってくるような状態なんですかって言われて愕然としてしまった（笑）、ことがありまして、やはり固形分というものについてきちっとした線引き、標準を作るのがお客様にとってもなぜこの豆腐がこういう値段であるのか、あるいは、こういうクオリティを強調してるのかっていうことがきちっと伝わる、その根拠が明確になる。そういうことはやっぱり必要だになっていうことを改めて感じた次第です。以上です。

村尾議長 ありがとうございます。山森さんお願いします。

山森 山森ですけど、うちでは木綿豆腐は食品添加物の塩化マグネシウムを使っていますが、絹ごしは粗製海水塩化マグネシウムを使っているんで、その表示に、木綿の場合はにがりとだけ書いてます。塩は使ってませんが、絹ごしの場合は粗製海水塩化マグネシウムと書いてありますので、食塩が入っているというのは消費者にわかると思いますけど、それで、食塩はうまみなんで、粗

製海水塩化マグネシウムで絹ごしを作ったほうが反応速度の抑制にもなりますし、作りやすいので、そちらのほうがいいと私は思っています。以上です。

川田 東京都、川田です。必要表示なんですけども、やはり、恐らくメーカーさん、中小もそうなんですけども、表示方法、表示スペース、特に町店ではまだ裸で販売してるところがありますので、そこをどう対応していくか、また、われわれはどういうサポートをしていくかというのが問題になってくると思います。少し、話にもありましたけども、今、特に食品なんかは、もう安心安全は必ずオープンにしていけないといけないという風潮でもありますので、うちはこうだからという方もいるとは思いますが、やはり世間が許してくれない（笑）、というのもあると思いますので、どれだけわれわれがサポートなり、また、理解をしていただける働きかけをしていくかが大事だと思います。以上です。

村尾議長 ありがとうございます。

青山 青山です。固形分に対する理解、認識が非常にできてない部分が多いので、固形分の場合に、乾燥ということで、乾燥固形分という言葉を使ったほうがわかりやすいかなというように思います。あと、法的に義務化される部分と現在進めてるものを一覧で並行的に見れるようにして説明したほうがいいかなというように思います。それと、凝固剤、消泡剤の表示は、昭和の時代はほとんど皆さんしてたわけですね。それが、キャリアオーバーだとか加工助剤なんていう言葉が出てきて結果的に消されてしまったんであって、そのまま継続してればよかったわけなんですけども。ですから、ここで、平成に生まれた方々はそういうことを知らないということで、最近、お豆腐にかかわった方は知らないわけなんですけども、昔は全部してたわけですから、それを戻すということなんです、それ、消費者により親切になるということでもいいかと思えます。それと、棚橋さんの麺の話とお豆腐の話の違いなんですけども、麺っていうのは非常に単純なものなんですけども、ただ、それでも塩を入れて練ってから熟成させた時間とか、非常に長く取ったものと短く取ったものって全然違う商品できあがる。ですから、同じ固形分だから同じ商品っていう価値があるというんじゃないと思うんですね。特にお豆腐というのは、同じ材料、同じ設備で作ったからといっても決して同じじゃない、非常に大きな差が出るというもんなんです、ですから、単にいいものを作ってる方は固形分だけで差別化されるというのはちょっと嫌かなという感じは持ってると思う。ですから、そこら辺の説明をどうやってしていくかというのが一番重要なことのように、先ほどと同じようなことだと思います。

村尾議長 ありがとうございます。この必要表示というのは、言い換えれば義務表示ということになって、この規約を順守するメーカー、事業者さんについては、必ず表示をしなければいけないということになります。ですから、ここが一番規約の中でも肝になってくる場所なんですけども、もう一度整理をしますと、今回新しく義務表示に加わるということが大きくは三つあります。一つが固形分表示ですね。それからもう一つが凝固剤の物質名、明記するということ、それともう一つは消泡剤の物質名を明記すると、この三つが大きく新たに加わるということになるので、まずは、固形分というものがどういうものであるかということ、しっかり、もう一度この委員会の中で理解を深めたいと思うんですが、アンケートの結果なんかを見てもわかるとおり、豆乳の固形分な

のか豆腐の固形分なのかという（笑）、理解も曖昧なところがありますし、それから、これは私が今まで規約を作ってきた経過の中でのミスでもあるんですけども、大豆固形分という書き方をしたりとか、固形分とだけ書いたりということで、それが総固形なのか、それともダイズ由来の固形分だけを指すのかということも、まだ明確じゃない部分もあるので、こういったところでしっかり議論をしたいと思うんですけども。今日、櫻井さんもお越しになってるんで、乳業界なんかでは乳固形分というのを測定したりだとか、あと、いろんなものが入ってるものでは総合計の測定がもう数年と思うんですけど、食品業界の中で、固形分っていうものの測定方法であるとか、あるいは、固形分っていうのはどういうものになるのか（笑）、ということですね。一般的な理解を、

櫻井 基本的には水分を乾燥させて除いたものの残りですね。先ほどもちょっと申し上げましたけれども、新表示基準が、2020年から施行しなければいけないものは、成分表示が必要であって、これは、脂肪、たんぱく、炭水化物を書かなければいけないんですけども、炭水化物を測ることってすごく難しいので、そうすると、固形分から、脂肪、たんぱく、灰分の値を引くということになるので、結局、食品業界に、加工食品にかかわる方々は必ず固形分を測らなければならないということになるので、それはもうその方向で豆腐業界もやっていかなければいけない。これは、豆腐の公正競争規約に限らずということだと思うので、これはもう、逆にこちらから周知していくような努力をしなければいけないのではないかなと考えてる次第です。

村尾議長 ありがとうございます。固形分というのは、原則としては製品の中から水分を飛ばした残りのものが固形分という考え方ですね？

櫻井 はい。

村尾議長 測定は製品において行われるということですね？

櫻井 はい。

村尾議長 製品の中で細かい固形分の中身がわからないときはもう原材料から推定するという方法ですか。

織田 計算値ですかね。

村尾議長 計算値ですね？

櫻井 はい。

村尾議長 ですから、ここの理解を共通しておきたいですね。豆腐業界では長年、Brix 計という糖度計が使われてて、豆乳の濃度を測って、それによってにがりを合わせるときの目安にするとか、そういうことが行われてたものですから、固形分っていうのは非常に、ちょっと縁遠い認識だったんですけども、今、櫻井さんがおっしゃったように、2020年の4月以降は食品表示法で栄養成分表示が義務化されるということになると、水分を飛ばした固形分、それから、その中身のたんぱく質とか炭水化物ですとか、脂肪分ですとか、あと食塩相当量、こういったものは明記をしないといけないというのが大原則としてあるわけですね。ですから、そういうことも絡めて固形分っていうのを、固形分をしっかりと測るということ、豆腐業界も他の食品と同じように一般化すべきではないかというのが、櫻井さんの、今、ご意見だったんですけども。とはいっても、固形分どうやって測るの？っていう（笑）、ところですね。今日、川西さん、水分計だとか固形分計、

いったいどういうものかというのを。

川西 OB これ、一応調べまして、一番昔からあるのは、ケツト科学研究所っていう会社の赤外線ランプをつけて必要量のサンプルを取って、言われているように、水分を一定時間飛ばした残りの、最初のグラム数、残りのグラム数っていうのを測って、残った分が固形分っていうことになってる。これは測るのにしばらく時間かかりますので、すぐ、例えば、今、豆腐を寄せてるときに固形分の値が欲しいっていつてすぐ測れるような、Brixのような簡便なものではないんですけども、一度測っとけば、大体、相関が出ますので、そんなに何度も測ることではないと。それから、アタゴのBrix計の中で、豆乳固形分計っていうのが、型番忘れましたが、出てますけれども、それはアタゴのほうで豆乳の濃度に比例した豆乳の固形分を目盛りを読みやすくしたって、決して読みやすくはないんですけども、豆乳の場合ははっきり出ませんので、一応、その豆乳濃度計という固形分計というのがあります。これも、普通のにがりなんかも測れるレンジの屈折計のものも、一応、簡易な測り方で、豆乳の中の固形分、糖度ではない固形分ですね、計るもの。

村尾議長 そういうものがあるんですか。

川西 OB ええ。それで、例えば、さっき、山森さんがおっしゃってましたけど、人によって、見方でぼけますので、豆乳の場合は、例えば、10と11の間ぐらいになっていて、これをとりあえずうちの会社では10.5と読もうというぐらい、デジタルのものに比べると読み取りにくい、数値化しにくいような目安なんですよね。ですから、最近、デジタルのものも出ていて、よく、デジタルのほうに誰が測ってもおんなじに出るよねっていうことで使われてる方も多いですけれども、これも信憑性についてはあまりないのかなというぐらい、やはり最終的には水分計、水分固形分計で、水分を飛ばしたものの値を押さえとかなきゃいけないと。これ、私としてはこの委員会なり全豆連なりで、一つの、昔の豆腐の科学だとか本見ると、非常に簡単ではあるんですけど、換算表みたいなん出ていますけれども、それをもう一回やってみたいなと思うんですけど、これまた、サイズによって違ったりしてるはずなんですよね。豆腐によっても凝固剤によっても違うと思うんですよ。だけれども、そういうことがない業界だということについては非常に嫌なので、心細いので、一度機会を作って、正確なものを一回やってみよう、目安を皆さんに提示ができるようなテストをしてみようということで、やりたいと思うんです。ちょっと別の話っていうか、今の話と違いますけども、固形分とたんぱく量と、それから硬度っていうのの相関みたいなものも、ある程度、このサンプルではこうだったとかっていうような一つの例を、お豆腐によっても違うし、凝固剤によっても、作るメーカーさんによっても違うかもしれないんですけども、青山さんのところで一回やってみようということで用意はしてます。それから、くどくなりますけど、豆乳の固形分と豆腐の固形分って、飲料の豆乳の固形分といわゆる豆腐にした場合の固形分っていうのは、厳密に言うと、みじんの量っていうのがありまして、みじんがすごく多い豆乳については固形分が上がるじゃないか、いうことを考えたんですね。心配したんですよ。だけれども、ある人に聞いたら、豆腐にしてるわけだから、みじんが多くても、固形分は、簡単に言ったら豆乳なんじゃないかというような考えの方もいました。これについてはまた皆さんのご意見が聞きたいというか（笑）。

青山 いいですか。

村尾議長 どうぞ。

青山 今のみじんの件については、お豆腐作る段階で、ウェットの状態で0.3%ぐらいだと豆腐の品質には全然影響はないですね。1%ぐらいいくと、やっぱりちょっと食感が悪くなったりしますが、0.3%っていう、自社の基準は0.3%以下にしていますけど、そのぐらいだとまず問題が全然ありません。それと、固形分について、栄養表示の義務の場合は、成分がプラスマイナス20%ぶれてもOKなんですよね。非常に大きいわけですね。この場合には、そこら辺の検証をどうするかという問題が一番大きな問題に残るかと思います。非常に、コストかけないで固形分測るのは、昔、大手の乳業メーカーが生乳の受け入れの検査でちょっと研究したことあったんですけど、電子レンジで全部かんかん乾燥して、すぐ短時間で出しちゃおうというやり方をしていますね。私あたり、おからの乾燥して水分を測るときにはいつも電子レンジでやります。それと、お豆腐も50グラムとか、ケツトは5グラムとか10グラムなんですけども、50グラムとかで行います。ちょっと多くして、自分の家庭のはかり、ちゃんとしたはかりで（笑）、測っていただいて、10%以上あれば、大体、問題なく、誤差範囲に入るといふふうに理解しています。

棚橋 いいですか。

村尾議長 どうぞ。

棚橋 棚橋です。固形分の今までのお話の中でふっと思ったのは、品評会じゃないんですけど

（笑）、いい豆腐と悪い豆腐っていう言い方も一元的な話になってしまうので論じることも必要ないのかもしれないんですが、われわれ豆腐メーカーっていうより豆腐職人としては、離水の少ない豆腐を作る、保水性の高い豆腐を作るっていうことが最上の技術であろうというふうに、私なんかはそういうつもりで長年やってきたつもりなんですけど。ところが、にがり対応してる、例えば、去年の熊本の品評会でも相当離水してるんですね。お皿1回じゃなくて、2回、3回捨てないとあふれちゃっているようなお豆腐がいっぱいあって、完全に豆腐がしぼんでたり、上のほうが乾燥しかけてたり、それは長い時間置いとくからっていうものもあったでしょうけれども、上げて30分もしないうちにだーっと離水していくものもあるわけですね。ですから、そうやってきたときに、じゃあ、離水した、本来的にはよろしくない、技術的には、よろしくないけれども、そういう豆腐は固形分量が高くなんのかと。

一同 （笑）

村尾議長 離水が進んだ場合ですね。

棚橋 そうそう。だから、もちろんそういうのは行程的に、例えば、何分後に測れっていうものはあろうかとは思いますが、何分後でも、（笑）、ええかげんなどで離水がブシャーっとするようなものは、固形分濃度高くなっちゃうのかなと思って、これ、ちょっと待てよと、

（笑）、いう思いがあったんですけどね。そんなことも考えていくと、決して、固形分の濃度が高いからいい、低いから悪いっていう話じゃないっていう議論は、先ほどありましたけども、低いなら低いなりに、先ほど、市場を育てていけばいいという話の、加工豆腐や調整豆腐のほうの、で、あ、こんなおいしいのかと、10度を切ってもこんなにうまいんだな、でいいとは思



んですけど、濃かったらいいのかという一元的な価値観の持たれてしまっているところにおいて、測定方法であったり、その辺はちょっと考えとかないかなというふうに、今、ちょっと感じました。以上です。

村尾議長 固形分については、大きくはいくつかポイントがあって。一つは、機器の問題ですね。測定機器の問題。固形分計とか水分計っていわゆるものは、大きく分けて、電気抵抗式のもの、それから赤外線方式のもの、あとはマイクロウェーブ方式のものぐらいですかね。三つぐらい固形分計ある、ほかにもありますか。

佐藤 いや、大きくはそれくらいです。

村尾議長 大きくはそれぐらいだと思んですけども。こういった機器を一般的に使うのがいいのか、どうなんですか、これ。電気抵抗式のものっていうのは、私、あんまり正確じゃないというふうに、思っているんですが。

青山 正確じゃないですね。

村尾議長 要は、タニタの体組成計みたいな（笑）、ものなんですよ。ですから非常にぶれが大きいというふうには聞いているんですけど。赤外線方式のもの、マイクロウェーブ方式のものは原理としては一緒で、水分をからからに乾燥するまで飛ばして、残った固形を測るということです。そちらを推奨していけばいいのかな。機器としてはそんなとこでいいのかなと思うんですけどね。それともう一つは、そういった測定機器を持たない事業者さんの場合にどうするのかということですね。これも先ほど川西さんからもお話があったように、通常使ってる糖度計との換算式で計算するという、簡易的な検査方法っていうのもあるかと思えますし、あと、そうした場合に、豆腐、調整豆腐、加工豆腐と分けていくと、豆腐とか調整豆腐の場合は、それほどほかの原材料由来の固形分が多くは入らないということが想定されるので、絹ごし豆腐だとか充填豆腐に限っては豆乳の固形分がそのまま豆腐に移行するのかなということは推定されるんですけど、木綿は絞り方によって全く変わってくるので、豆乳の固形分を測っただけでは意味がないということになってきますね。だからその問題をどうするのかというのを。

川西 OB すいません。

村尾議長 はい。

川西 OB 木綿豆腐で、例えば豆乳、1俵から300リッター取りました、例えばですね。できた豆腐が、例えば200キロ取れましたといったときに、ホエイだとかで固形分逃げますけれども、ある程度の目安はできるんですね。だから、豆乳収量と、キログラムとできあがりの豆腐でどれだけの固形分の豆腐が何キロ取れているっていう目安はないことはないですよ、木綿でも。

村尾議長 あとは、あ、そうか。豆乳収量から測るんで、おからは関係ないんですね。

川西 OB これはあくまでも目安なんですけど、それから、棚橋さん言われたように一応固まってたんだけど、どんどん水がなくなっちゃいまして、どんどん固形分が多くなりましたっていうようなことも考えられますけど。すいません。

村尾議長 だから木綿の場合、そういった計算式をきちんと提示して、

川西 OB やっぱり一つの“あんちょこ”っていうか、例は作る。

村尾議長 実測でやれない場合に、木綿の場合はこういう測り方をしてください、もしくはこういう計算式。で、その計算式をやるためにはホエーの量っていうのをきちんと（笑）、しとかないといけない、非常に難しいかなとは思ってるんですけど。

川西 OB いずれにしても、小規模の店舗の町店さんで毎日測りましょうとか、さっき、栄養成分表のこともありましたけれども、誤差の範囲っていうか、かなり幅があれば、そんなに、水分固形分計を買わなくても、どっかに出しても、誰か持たれてるところで一回測っても、高額なものではないんですね。後学のために測られるっていうのも一つの方法だと思いますけど、青山さんとこで測ってくれるか。

青山 （笑）

村尾議長 ですから、毎日測るべきかどうかっていうこともあって、大手メーカー、優良メーカーさんなんかは、大手のところは、日報もつける必要があるんで、毎日、測定をすると思うんですけども、ただ、パッケージ表示を作る際っていうのは、ある程度最初にサンプルを取っておいて、その中央値だとか下限値だとか、そういうところで表示をするわけですよ。で、一旦表示をしてしまうと、それが、自分で守られてるかどうか、これはメーカーの自主判断で、守られている範囲内で、多分牛乳なんかはバラつきはありますよね。

櫻井 もちろんそれはありますが、

村尾議長 エサだとか、産地によって。

櫻井 一応表示基準の中ではプラスマイナス 20%っていう、誤差が認められてますので、

村尾議長 ですから、ポイントとしては最初に製品の表示を作るときに、どういう測り方、どれぐらいのサンプルで測るかというところもしっかりと明示していかなければいけないですし、あとはチェック方法ですね。プラスマイナス 20%とかそういう誤差も認められてくるのでそういったものを明示しながら、チェック方法こうですよということをする。あと、実際の運用の工夫としては組合がある県だとかそういうところに関しては、組合に固形分計を一つ買って置いて、そういったところで年に何回か組合の方が測るとか、そういった運用方法っていうのも参考に提示をしていく必要があるのかなと。それからあとは、棚橋さんがさっきおっしゃった、離水の問題なんですけど、これは開封して一定時間水を切ってから測定するというのを決めておけばいいかなと。あまり長い時間必要ないと思うんですけど、30 秒だったら 30 秒。

青山 日本食品分析センターは、今の栄養成分表は 30 秒。

村尾議長 30 秒ですよ。一般的な先ほど青山さんがおっしゃったような目安で測定したものを基準にすればいいのかなというふうには思います。そのほか固形分のことについて、皆様から、オブザーバーの方を含めてご質問だとか、こういった部分をもう少し明確にしたほうがいいんじゃないかっていうところはございますか。

佐藤 じゃあちょっと、アサヒコ、佐藤です。今、今回豆腐からはずれてはいるんですけども、絹タイプの厚揚げ、多くデンプン等入れて作ってるものがありますけど、これ、豆腐としての場合は調整豆腐に当たると思うんですけども、これの固形分を測ると、大体 17%あるんですね。でするので、大豆固形分の表記をする場合は、実測では測れないんですね。ですんで、換算して表記す

るようなかたちになってくると思いますので、やはりこの定義でうたってるのは総固形分ではなくて大豆固形分という部分なので、そういったケースについても何かご指摘する必要があるかなというところです。

村尾議長 ありがとうございます。測定のことを考えると全固形というのが表示としてはやりやすいんですけども、特に加工豆腐になってしまうと、デンプンだとか、固形の原料を使うことが多くなっていくということが想定されます。すると、全固形で測ってもあんまり意味がないですね。そういう場合にはやはり、加工豆腐なんかの場合はもとの原料豆乳、それからそれ以外に混ぜたデンプンだとか、そういったものの固形分っていうのをあらかじめきちんと把握しておいて、計算式でもって測るということが必要になってくるのかなと思いますね。これ、細かい計算式っていうのは、加工豆腐の原材料によって違ってくるんでね、もうメーカーが自分で考えるしかないとは思うんですけどね。

佐藤 豆乳協会は大豆固形分、表示してますよ。ほとんど大手がやっているんで、その辺はクリアになってると思いますけども。

平田 OB 一つよろしいでしょうか。東京の平田です。町店が固形分を測る場合は Brix 計しかないと思うんですね。で、Brix 計からの換算値っていうのは表示に表記していい数値なんでしょうか。以前、どっかで聞いたとこですと、成分分析をしないとだめだっていう話も聞いたことあるんですが、換算値でも構わないんでしょうか、Brix 計からの。

村尾議長 その辺は、それでいいのか、よくないのかっていうのは今後の議論なんですけど、食品表示法なんかの大原則で言うと、実測値っていうのは大原則ではあるんです。ただ例外も認められてる場合がある。今日、織田さんとか櫻井さん来られてますけど、やっぱりほかの食品なんかで、なかなか実測できない場合があるんですよ。炭水化物は測れないとか。そういった場合は計算式に頼らざるを得ないんで、Brix 計からの換算値っていうのも、一つ方法としては認めていかなきゃいけないのかなと思います。

青山 木綿ではまず不可能ですから。

村尾議長 木綿では不可能なんですよね。だからそこをどうするか。

平田 OB 実際豆乳を測っての濃度になってきますけどね。そこから豆腐の大豆固形分をどうやってもってくのか、その辺ができるようにならないと町店のほうはこれを導入することはできないだろうと思います。

村尾議長 第何回でしたかね、第7回ぐらいのところで、弊社でずっと、弊社も最初 Brix 計ばかりでやってたんですよ。で、ある時点から、新しい工場を建てたあとは固形分計を導入して、で、それまでずっと工場のオペレーターっていうのは Brix 計でにがりを含ませていましたから、固形分計がいきなり入ると、にがりをどうやって合わせていいかわかんないっていうことになってちゃって、で、そこから固形分計と Brix 計の相関データをずっと取り出したんですね。ですからそれを第7回でしたっけ、そのぐらいのこの会合のときに一回お示しをして、当然ぶれはあります。ダイズによっても変わってきますし、でも大体ぶれの中での中央値みたいなものを取ってみると、何となくこれぐらいの計算式でいけるんじゃないかっていうのはお示したことがあるん

ですけど、それはあくまでも当社のデータなので、今後いろんなメーカーさんとか、あと、豆機連さんのご協力なんかもいただいて、より精度の高いっていうか、皆さんが納得できるものを作っていくべきかなと思っています。

平田 OB そうですね。町店が入れる場合はその辺がポイントになるかなと思いますね。それとあとちょっと戻ってしまうんですが、私、前回の説明会で初めてこれを見まして、もうちょっと、質問をさせていただいたんですが、ちょっと感想でもよろしいですか。第1回目の説明会の。初めて調整豆腐、加工豆腐、これを濃度で分けるっていうふうに見たとき、われわれ手作りの豆腐屋からすると、われわれ代々作ってきた豆腐こそが豆腐だろうと。手作り豆腐こそが豆腐だろうと。それを事業者によっては多種多様のものであるのに、濃度だけで分けるのはどうだというのが、まずわだかまりとして持ったんですよ。で、その辺の話はみんなに伺ったところ、まず、概ね大体同じような感想を持ってるとというのが現在の状態かなというふうに思います。われわれからすると、濃度だけで手作りのものと、機械で量産したものが同じ扱いになってしまう。確かに手作りという強調表示はありますけども、それが本当に目的として豆腐の価値を上げるとありますが、本当に価値の向上につながるのかなというふうに私は思います。何が価値を上げるもの、豆腐の中で一番何が価値があるかといえば、ハンドメイドであったり、やっぱり手作りのものだと思うので、強調表示にはあるんですが、手作りのものを、これは私個人の感想なんですけども、これとは別にきちんと手作り豆腐っていうものは定義したほうがいいのかというふうに私は個人的に考えました。

村尾議長 義務表示としてということでしょうか。

平田 OB 強調表示でなくても、定義として手作り豆腐を入れたほうが豆腐全体の価値は上がるんじゃないかなというふうに私は感じます。以上です。

村尾議長 今の平田さんのご意見についてどうですか。

青山 平田さんの今の手作り豆腐を一つ、新しい、今の、豆腐と調整豆腐と加工豆腐のほかに手作り豆腐というのを新しいジャンルを作るという、そういうことですよ。

平田 OB そうですね、それが昔だったら、手作り豆腐こそが豆腐で。その他が調整豆腐、加工豆腐であるべきかなと思うんですが、今、時代は違いますんで、

青山 もし作るとした場合に、平田さんのイメージとして、どのような定義で作るということでしょうか。

平田 OB 手作り豆腐の定義ですか。

青山 はい。

平田 OB 基本的にこちらの議論であったかもしれませんが、手で寄せる、手で豆腐を盛る、その部分だと私は思います。

青山 そうすると、豆乳を作る工程については変わらないということでしょうか。

平田 OB その部分までちょっと言及するのは実際問題難しいのかなとは思いますが、最後の部分の、にがりで、手で寄せる、手で盛り込むという部分かなというふうに思います。

青山 そうすることで、私も当初そういう手作りというか、伝統豆腐ということで、ジャンル分けをし

たいということで、意見を言ったんですけども、なかなかそうすると、じゃあ石臼を使って、地釜を使ってジャッキとか、天秤棒で豆乳を絞り、それで手で凝固させると、それで型箱で押し、そういうことでジャンルを作るということになってしまい、ほとんどの豆腐屋さんが、そこに入るものがなくなってしまう。全国見てもあるかないかという、数件っていうことになってしまふんじゃないかというようなことも意見があったんですね。そういうことで手作りというところのジャンルを、表示を、凝固工程に限定すれば町の豆腐屋さんがやられている部分について取り上げられるっていうか入れられるなということで、進めてきたんですけども、そこら辺の定義の仕方の問題なんですね。

平田 OB 強調表示よりもその部分のほう豆腐全体の価値は上がるのではないかなという私の感想です。  
村尾議長 そういったご意見もちろんあるかと思います。それで、この委員会を最初に立ち上げたときに、その点は非常に時間をかけて議論したところで、手作りがどうかということよりは、最初、豆腐の定義を製法によって分けたほうがいいのか、それともできあがった製品の状態によって分けたほうがいいのかっていうことをよく議論をしたのを覚えています。結論としては消費者が見た状態っていうのは、製品としての状態を見るわけですから、これがどんな製法で作られようが、製品の中身がどうであるかということをしっかり表示してあげたほうが消費者のためじゃないかというところに議論としては落ち着いたんですけども、製法というのは、伝統的な製法というのが、もちろん価値があるということも、委員の皆さん認識してますし、一方で技術革新によって新しい製法が出てきて、それが食品の市場を広げるとか、豆腐の新しい価値を生み出すという可能性も否定はしてはいけないというところで、議論が非常に白熱したんですけども、やはり両方をうまく生かすべきだろうということで、落ち着いたのが製品の状態ですね。ですから固形分だとか、それから凝固剤とかそういうもの添加物をどういうものを使っているのかということも消費者の方にしっかりとお示しをさせていただいて、製法であまり区別をすると、将来、新しい製法が出てきたり、製法が技術革新で変わったときに規約を大きく変えなきゃいけないっていうことになってしまうので、そこはあまり製法で規定をすることはやめましょうと。ただ、手作りの価値というのを残すために特定表示という方法を使って、手作りの価値というのを示したい方はそこを利用していただくっていうふうに、いろいろ検討をした結果そうなったという経緯があるんです。

青山 それとあと製法については今、検討を進めてきたんですけど、実際残ったのは木綿豆腐とソフト木綿の差ですとか、そういうところについては、製法の差がはっきりと入っています。

棚橋 はい。棚橋です。手作りの定義を先ほど青山さんがおっしゃったけれども、石臼であるとか、せめて油圧ジャッキかいみみたいな、じゃなかったら竹2本渡してぐるぐる絞って絞るかいと、そこまでは今、町の豆腐屋さんもしてない。で、そこまでやっているのだったら、もう豆腐という定義はあんまりにも狭まっちゃう。で、間違いなく手作りじゃないとできない、機械作りじゃないのは Brix10 以下のもの、青山さんは 10 で作ってるって言うかわかんないけれども（笑）、まず自動凝固成型では無理、あれは乳化物で粘性を足してるからできる。だから Brix10、固形分濃度 10 っていうのは割とそういう手作りではできない境のところではあるんですよ。ただ、あん

まりそこまで手で合わす、盛り込むっていうことになる、私はまた、豆腐職人ですけど、くらまき豆腐っていうのもありまして、そちら、機械の連続ラインで作ってますけど、寄せるとこと盛り込みのところ手作業なんです。うちの1日1万丁でも作るころがオール手作りになっちゃうんですよ。それよりは固形分量でちゃんとやっというほうがいいんじゃないかなという、理性的なとか、論理的な線引きであるということをご理解いただくとありがたいなと思うんですけど。

青山 10%っていう Brix の豆乳濃度について、恐らく委員の方々、非常に低いという認識があるかと思うんですね。ところが現実に昭和の30年後半、40年頃に、カットの絹ごし豆腐の製造が開始された当時は、木綿豆腐の豆乳しか作れないような豆乳の設備だったわけですね。当然煮釜も完全によく煮えないし、絞り機もそんな絞れない、ちょっと濃度をこくしたら絞り機が目詰まりしてべちゃべちゃべちゃってなっちゃう。ですから、ほとんどの豆腐が10%ぎりぎりで作られてたんです。ですからそれが、型箱において、離水が出て、水さらしされると10%以上に上がるという。ですから10%豆乳は非常に薄いんじゃないくて、結構濃いんですね、豆乳としては。それと、例えば日本豆腐協会の基準で充填豆腐硬度  $80\text{g}/\text{cm}^2$  の基準は8%の豆乳でできちゃいます。

村尾議長 Brix10%というのは固形分で8弱ぐらい。

棚橋 豆乳にもよりますけどね、9%ぐらい。だけど、それは澄まし粉主体だったからでしょ？グルコンとかね、そうそう。だから、少なくともにがりではそれは難しいでしょう。

村尾議長 こないだ平田さんが説明会のあとにご懸念されてた話を私も耳にしたんですけど、澄まし粉で作られている方なんかは比較的薄い豆乳を使われるので。

平田 OB そうですね、Brix 換算で12%以下で作ってるところもあるという話ですね。

村尾議長 そうすると、何も混ぜものしてないのに調整豆腐になっちゃうんじゃないかというご心配もあったので、その辺はどうなんですかね。僕も澄まし粉使っていないのでよくわかんない。

棚橋 固形分量10でしょ、10だから11.5ぐらい、Brix。固形分量10、Brixだと、

村尾議長 固形分10っていうと、

平田 OB 先日の話ですと12%ぐらいがちょっと境ぐらいっていう話を聞いたんですけど。

川西 OB そんな高い？

青山 実際は水さらしだとかそういうのがないから余計固形分が・・・。

川西 OB 今、豆乳濃度の話してます？

村尾議長 いや、固形分の話、

川西 OB できた豆腐の？

村尾議長 できた豆腐の固形分。

川西 OB 固形分ですよ。

平田 OB 絹ごしの場合はそのまま固まるんで、そのまま固形分になりますね。

高木 現実問題 Brix11はOKだね。10で作れなくはないけど。

山森 流カルのほうが量が採れるから。

村尾議長 そういうことなんですよ。流カルとかグルコン使えば歩留まりが高くなるので、当然水分、保水性が高いということで、なるんですけど。

川西 OB 澄まし粉、使うと調整になっちゃう。

村尾議長 ですね。調整になったから別にどうってことはないと思うんですが（笑）。基本的な考えではあるんですけど。

川西 OB 委員長よろしいですか。前の委員会で、僕、同じ話したんですけど、平田さんのおっしゃること、すごくよくわかるし、例えば草加の手焼きせんべいっちゅうのが売られてますけど、草加の手焼きせんべいってどういうせんべいを手焼きっていうっていう定義がないと、機械でどんどんやってるせんべいも手焼きせんべい、ではないと思うんですよ、何らかの。だから、手作り豆腐の定義っていうのを、例えば凝固剤合わせるとこと、盛り込みのところを手でやってれば手寄豆腐イコール手作り豆腐だよってという話は、この委員会でも、議論しましたね。

村尾議長 それはもう特定表示の中に規定しています。

川西 OB 表示に入れよう。かといって、例えばさっき、くらまきさんのお話も出てましたけど、男前豆腐店っていうのは、三和さんっていうのはやっぱり凝固機を使うよりも手で合わせたほうが、20年も前からいい豆腐ができるつって、桶をたくさん買って、大量の手寄せを始めた。そのことによってにがり豆腐が安定してよく売れたっていう時代もあったぐらいで、この規約自体はさっきも言ったように小規模のほうにお手盛りをして、大手さんには困らせようとか、そういう意図は、両方ともないんですよ。だから、消費者が本当に手寄豆腐イコール手作り豆腐が受けるんだったら、タカギさんのところで、桶いっぱい担いでやりましょうって話があっちゃだめですよって話ではないと思うんですけどね。

村尾議長 固形分の話、それから凝固剤、あと消泡剤のところの話はちょっと時間かけてやったほうがいいと思いますので、引き続きやりますけど、一旦休憩をここで取りたいと思います。

棚橋 実際豆乳つつうのは昔、絞り器もなかったし、Brix、7とか9とか。

高木 棚橋さんよ、年がばれるぞ。

一同 （笑）

（休憩）

村尾議長 先ほどの大豆固形分のところの Brix からの換算値とか、あと大豆固形分濃度が 6%、8%、10% というふうに出た根拠だとか、そういったこと前回説明会のときに平田さんからもご質問があった内容なんですけど、これについては今日お越しになっている静岡県豆腐組合の土屋さんのほうで、説明会に提出した資料を私の説明と合わせて、映像化をしていただいて、それで映像化したものが、全豆連さんのホームページにアップされている。これがスマホなんかでも、ご覧になれるので、ご覧いただきたいんですけども、それで言うと例えば、Brix からの換算値というのと、これ決まった話ではないんですけど、過去の委員会で出された参考資料でいくと、「 $Y=0.6473X+2.9671$ 」っていう換算式、一応提示はされてるんですけど、これは弊社のほうで長年積み重ねた

データから導き出した換算式なんですけども、Yというのは固形物、Xというのが Brix 値、ですから Brix 値で計った値に 0.6473 をかけて、それに 2.9671 を足したのが固形物だということが、大体過去の測定値からするとそんなラインがわかる、ということも示されていたりします。あと大豆固形分の基準を決めたのは、明確な根拠というのは、明確というか決定的な根拠っていうのは、実はないんですけども、その市場にあるお豆腐からこの委員会の中でいろいろ各メーカーで測定してきたものをサンプリングして、それで皆さんに議論した結果だということなんです。これはルールっていうのは、すべてのルールに明確な根拠があるかというところ、例えば野球のグラウンドの広さだとか、サッカーのグラウンドの広さ、何で野球は両翼 490m なのか、サッカーのグラウンドは長いところで 120m なのかっていう、これ決めた根拠ってないような気がするのね。ただルールを作るうえで皆さんで議論をして、これぐらいで妥当だろうというところで当時の設備状況だとか、人間の身体能力だとか、そういうものを勘案して決めたということがあると思うんで、豆腐のこの固形分値についても、根拠が全くないかというところ、ないわけではないんですけども、その子細のところは皆さんで議論して決めたということですので、これが最終の決定値ではないので、今後も議論の対象にはなるとは思うんですけど、ルール決めというのはそういうところだということでご理解をいただければというふうに思います。では引き続き、固形分の議論が続いておりましたけれども、何か皆さんのほうからございますでしょうか、固形分。よろしいですか。では、ないようなので、続いて凝固剤、それから消泡剤の物質の表記というところに移りたいと思うんですけども、ポイントはどこまで表示するのかというところで、今までこの委員会の中では原則としては、全部表示しましょうというような非常にざっくりとした議論しかなかったと。それでセイコーさん(?)と、太子食品さんにご協力いただいて、この3社で一応品質管理担当者だとか、商品開発の担当者が集まって、実際にパッケージを表示するにはこれぐらいが妥当だろうということをいろいろ凝固剤だとか消泡剤の成分表見ながら、物質で上から第3位で重量比の何%とかっているの、一応お話ししましたよね。というところなんですけど、今後どういうふうに表示していくかいうところについて、皆さんからご意見があれば、これを機会に議論しておきたいんですが、まず凝固剤について、特に凝固剤というと粗製海水、乳化にがりっていうのがポイントになってくると思うんですけども、その点はいかがでしょうか。

(間)

村尾議長 順番にいきましょうか。高木さんから何かありますか。凝固剤投入について。

高木 いや、特にはないです。

村尾議長 特にはないですか。櫻井さんは。

櫻井 多分、今までも結構言ったことなのであえて、かなと思うんですけども。

村尾議長 確か主剤を表示すれば、そういうことでしたね。

櫻井 そうですね、全部ってのは、かなり難しいところがあるかなと思うので、あくまでも主剤かと思っています。

村尾議長 織田さん。

織田 同様です。



村尾議長 同様ですか。佐藤さん。

佐藤 基本、凝固剤として、まさにそのままであれば、基本的にはすべて表示すべきだということはあるんですけども、やはり先ほどの表示面積の部分等もありますので主剤のみにするのか、途中で議論もありましたけど、パーセンテージで指定するのかっていうところは、非常に微妙なところだと思うんですけど、ただそれは決めていかなきゃない話で、ただやっぱり面積的なところで言うと、主剤を正しい表記をして、第2位、第3位の部分はQRコードになるかなという感じはします。

村尾議長 梅内さん何かありますか。

梅内 太子食品の梅内です。ずっとこの委員会でお話をしてきたんですけども、私のところは基本的に凝固剤の中身も全部書きたいなというふうに考えています。今、市販されているお豆腐いろいろ見るんですけども、そんなに種類、どこでも種類使っているところってあんまり見たことないんで、スペースの問題もあるかもしれないんですけども、とにかくお客様にわかるように書いていったほうがいいんだろうなと思います。

村尾議長 はい、棚橋さんは。

棚橋 あまり私、乳化にがり使ったことがないので、わからないんですけど、乳化されてるのであたりが柔らかくなって、ひょっとして普通の凝固剤より味を出すためにたくさん入れられるとしたときに、それが固形分量に影響するのかどうか、1%も影響するとは思いませんけど、0.何%のところ、例えば固形分量を補完して10%達成したみたいなことがあるのかどうか、その辺は非常に微妙な話なんで、あんまり考える必要もないことなのかもしれないですけども、ただやはりそういった視点からも補完する意味において、きちっと書いたほうがいいんじゃないのかなと、特に乳化にがり以外の場合は。最近はにがり成分が多いものに改良されてきてるっていうふうに聞いてますので、そんなに油の量つつうのは多くないのかもしれないかもしれませんが、そこはやっぱり見ておいたほうがいい、確認だけでもしておいたほうがいいのかなという気がするのと、それと乳化にがりや粗製海水はまた違う部分の話で、さっきも外で話題になりましたけど、物質名きちっと書いとかなないと、割と固めるものをにがりだという表現をする町の豆腐屋さんも多いですし、そのぐらい誤解をして、にがりだと聞いた、だけど一応凝固剤ってしか書いてない、だからにがりなんだろうと思ったら、澄まし粉だったとか、そんなこともあり得ますので、その辺はよくきちっと使用成分、それからせめて第3位ぐらいのところまで表記をしておく必要があるのかなというふうに相対的に考えることです。

村尾議長 山森さん。

山森 私は、凝固剤は6種類とその合剤ということで使って豆腐っていうのを作るということになってるんで、その凝固剤は何だ、何を使っているかっていうのはやっぱり表示したほうがいいと思います。

村尾議長 はい、お願いします。

川田 東京都の川田です。凝固剤は特ににがりなんか食品添加物として掲載してしまったので、厚労省のルールにのっとって、うまく進めていかないかないといけないのかなと思います。表示方法等

の添加物、今いろいろと消費者、気になってる点もあるんで、私たち事業者もなかなか厳しいところございますので、しっかりと、もしあれでしたら厚労省さんとか公正規約も含め相談していったほうで、そこで詰めていったほうがよろしいのかと思います。

青山 青山です。主剤を書くというのは当然なんですけども、そのまるっきり違う商品になってしまう、加工助剤ですとか、キャリアオーバーのようなものが入ったときに、消費者に知らせるべきだという感じでずっときていると思うので、それはやっぱり書く必要が、目的の違うものを使った場合には入れるべきじゃないかなということを考えてます。それと粗製海水については、実際に本当の粗製海水なのか、調整されて出てきたものなのかなかなか主剤だけですと、わからなくなってしまうので、そこら辺もどうに検証していくかっていう方法があればいいんですけども、それがないとすると、みんな書いたほうがいいのかないかなというところですね。製剤として皆さん使う場合もですね。

村尾議長 凝固剤に関しては、今までの議論の中で従来ある六つの物質プラス今回は凝固剤製剤、というものを凝固剤の中に加えたというのが大きなポイントで、従来ある六つの物質の中で言えば粗製海水の表示の仕方っていうのが一つ、が課題に上がったということと、もう一つ凝固剤製剤です、いわゆる乳化にがりのようなものっていうのが議論の俎上に過去上がってきた。それでこれまでの議論で言うと、まず粗製海水化マグネシウムについては、従来は塩を取り除いていく過程でできるものが粗製海水塩化マグネシウムなんですけども、どうも実際に市場に出回っているもの、品評会に提出されている SDS なんから見ると、凝固剤メーカーさんのほうで少し調整をしたものがあるように見受けられる。調整ってのは何かというと、塩化カリウムだとか、塩化ナトリウムを少し多めに足して、それで豆腐の案配を調整するようなにがりですね。こういうものを作ったものが見受けられたということから、やはり調整をしたものについては、凝固剤製剤になるんじゃないかなという議論があったかと思います。それについては実際、製品となってしまうのは、われわれ豆腐メーカー、わからないですけども、吉川さんなんかから知見をいただいたのはおおむね通常の製法で塩を取り除いていくと、ある一定の範囲内に成分が収まってくれる。だから、これから逸脱するっていうようなものは、何らかの調整をしているものなんだというふうに見出しで表示をしてもらうのか、あるいはわれわれのほうから、豆腐業界のほうから、凝固剤メーカーさんに、粗製海水塩化マグネシウムに関する表示ガイドラインみたいなものを、調整をしたものについてはきちっと何をどれだけ足したのか、というのがわかるような表示の仕方をしてくださいというようなガイドラインを作って、それに基づいて表示をするというような。こないだの説明会でもあったように、凝固剤に塩を添加したのであれば、それは食塩として表示していただくとか、そういったことを今後ルールを詰めていく必要があるんじゃないか。これは粗製海水塩化マグネシウムに関する話。それから乳化にがりですね、いわゆる。これはよくあるのは、塩化マグネシウムだとか粗製海水塩化マグネシウムという主剤があって、それにグリセリン脂肪酸エステルだとか、あとは炭酸カルシウムだとか、こういった副剤を用いて、反応速度を遅くしたような、それについてはこれまでの議論の中では、主剤の粗製海水塩化マグネシウムと塩化マグネシウム、当然書きましょう、けどこれだけ書くと純粋な塩マグとか、純粋な粗製海水

との差がわからないので、それ以外の副材の中の一番重量の多いものだとか、重量の多いもの二つあれば、その二つを書きましょうとか、そういった議論が出たかと思います。細かい凝固剤中の数%しか入っていないものまでは書く必要はないので、こういったものはQRコードでホームページに仕様書なんかを掲載して、そちらを見ていただくということでご理解いただければいいんじゃないかなというような議論が出たと思うんですけど。先ほど川田さんがおっしゃったみたいに厚生労働省で決まっているというのは、食品添加物の最低限の表示の仕方しか決まっていなくて、この規約というのはそれに上乗せして豆腐業界独自のルールを作りましょうというものですから、当然消費者庁とか厚労省と調整はするんですけども、まずその厚労省が作ったルールの上をいくものだというような理解で行っていただくかと。ですから、今後どこまで表示するのかっていうのは、もう少しこの委員会の中で詰めるのか、分科会みたいなものでしっかり表示ルールを作って詰めていくことになるのかということになると思うんで、引き続きそれを皆さんにお示しをしながらご意見を伺っていきたいと思います。凝固剤に関してはそんなところよろしいですか。

織田 すみません。

村尾議長 どうぞ。

織田 日本ビーンズ、織田でございます。今、各委員からのお話の中で多少温度差があったように見受けられたんですが、これまでの議論の中では、基本的には主成分は書きましょうという認識でおったんですが、それももう一度議論は戻すということでもよろしいでしょうか。

村尾議長 主成分といいますと。

織田 重量順位で第3位まで。

村尾議長 そうですね。そこまではやりましょうという議論です。

織田 若干そのところで、そうでもないという意見も多かったんですけど。そのところはここで意思を確認しておかなくてよろしいのでしょうか。

村尾議長 どうですか、皆さん。これまでの議論の中では重要順位で第3位ぐらいまで書いておこう。

棚橋 私はさっき三つって話でしたよねって話をしました。それでいいと思います。

村尾議長 アサヒコさんはそれでよろしいですか。機能の主剤というの意味でいうと塩マグだけですけども。

佐藤 この委員会の中で主剤っていう部分で第3位までの部分を主たるものっていうふうにしてみましたので、そこは変えていません。

村尾議長 失礼しました。あと何かありますか。

櫻井 私自身は主剤なんですけども、重量順っていうと、例えば配合はよくわからないんですけども、主剤じゃないものをたくさん入れているものとか、そういうものだと、単純に重量順でやってしまうと、例えばこんなものがあるかわからないんですけども食塩をちょろっと入れてたけども、それが重量順で3位に入ってこなかった場合は、食塩って絶対味に利いてくるけれども、表示はしなくてよいとなっちゃうとか、そういうことがあり得るから、あくまでも主剤は絶対に書く。それ以外のものはどこまで書くかっていうのは、議論のしどころかなという立場です。

ちょっと先ほど、豆腐マイスターの方が、やっぱりおいしくて安心な安全なものを選ぶ公平な物差しってということをおっしゃってたんで、その視点で言うとどのあたりまで書くというのが、  
(笑)。

山口 OB やっぱり主剤ということと、私も初めこういうふうに皆さんが意見されてるときに、私は初めずらざら一つと並んでいると、消費者っていうのも本当に嫌になっちゃって、ずらざら一つと並んでるものじゃないものを買う傾向にあるんですね。なので、私は主剤1個だけでいいかなと思っていましたが、でもやっぱり聞いたら、ちょっと気持ちが変わりまして、副材でも要は味に影響のあるもの、重量ではなくて、味に影響があるもの。だから、例えば食塩が入っていたらちょっと塩の味がしょっぱくなるよとか、あとそれが入ったことにより、固まりがこういう特徴があるよとか、そういったものを副材として一つぐらい書いていただくと、そこぐらいまでいいかなというのが率直な感じですよ。そうしないとまたこんがらがってしまう、さっき棚橋さんがおっしゃったように、今回育てていくっていう意味で言うと、このみんな表示がわかってないところから、育てていく感じなので、例えば今豆腐マイスターではグルコンを使っているとちょっと酸味があつてとか、あと湯豆腐でもすまし粉を使った豆腐をなんてお話をさせていただいたりとかして、グルコンが入っているからこうなんだっていう認識ができてくるんですね。だから、例えばそれがほかの凝固剤に関しても、これが入ってるからこれなんだっていうふうに、消費者の方がわかるように本当にシンプルに、だから六つとあと副材でも本当に限られた副材だけ、こん中から選んでくださいね、ぐらいに。だから、副材もいっぱいあると消費者もこんがらがっちゃうので、副材も五つだったら五つっていうふうに決めていただいて、副材はこっから選んでくださいよぐらいにさせていただくか、そもそも型はこれで固めていて、これが入ってるから、多分こういうお豆腐の味なのかな、こういう固まり方なのかなっていうのが想像できるので親切かなっていうふうに思います。ただずらざらと書かれてもやっぱり難しいかなっていうので、それだとだつてあれですよ、もしも知りたければっていうことであとで見れるっていうことは、それで十分かなっていうふうには思います。

村尾議長 ありがとうございます。高木さん、何かありますか。

高木 委員長ね、アンケートの感想のところだったので、さっき何も言わなかったんだけど、凝固剤の主成分上位三つ書くのは相当議論重ねてきた議題ですから、もうこれ以上蒸し返してやる必要ないと私は思う。

村尾議長 (笑)

高木 これ、いくらやっても際限ない。だから相当皆さんで時間をかけて決めたことですから、この辺で微妙な差や異論は多少あるかもしれませんが、消費者目線から見ても、上位三つを気にするっていうことであれば、ほかの業種、凝固剤を比べても、そういうこと多分消費者に対する開示ですから、私はこれ決めたルールでいいと思いますけど。以上です。

村尾議長 ありがとうございます。原則論としては、先ほど織田さんがおっしゃったように、これまで議論してきた第3位までを書くということでもいいと思うんですけど、櫻井さんから非常にいいお話があったんですけど、食塩なんていうのはちょっと入るだけで結構味が変わってきますからね。

高木 だけど、そんなこと言い出したら切りがないで、それは（笑）。

村尾議長 だからケースバイケースっていうところは、やっぱり想定しておかなきゃいけない、

高木 食塩については前回議論した、食塩ナトリウムも計算基準値作ったやないですか。あれの物差しで済むとか。

村尾議長 食塩相当量の表示でとか、ということでもあるし、

高木 相当量の、だからその歯止めはいくつか作ったんだから、もうこれ以上ややこしくしたらかえって混乱すると思う。

村尾議長 もちろん原則をゆがめるっていうことは、あんまりやるべきではないと思うんですけど、いろんなケースがあるんで、もう一度その基準を作るとき、表示基準ってものを作るときに、今、世の中にある凝固剤製剤の成分表みたいなものをしっかり集めて、こういった特殊なケースの場合はこうするっていうのは例外規定みたいなのは……。

高木 多少はね。

村尾議長 入れておいたほうがいいと思うんです。第3位に当たるものが、本当数%しか入ってなくて、それが味にも何にも影響しないのであれば、あえてそれを書く必要はないんじゃないかなという判断も、ものによっては出てくると思うんですね、

高木 それはあり得るね。

村尾議長 そういったものについては例外規定みたいな設けるとか何とかですね。では、消泡剤についても今までの原則論では基本的には消泡剤の主剤と書いて、それも第3位までというような議論になってたかと思うんですけど、ほぼそれでよろしいですか。消泡剤については主剤だけでいいんじゃないかというご意見もあったように思うんですが。

棚橋 あその議論は、もう一度確認しておきたいんですけども、食品添加物法で消泡剤を凝固目的で添加物として使う場合、表記しなくて……。

村尾議長 消泡剤という食品添加物はないんです。それで、どこで内閣府令によってキャリーオーバーという解釈で書かなくてもいいよというものの代表として、業務用凝固剤っていうのがあれなんで。これはなぜかという、入れる量が少量で味にもほとんど影響がないでしょうということだった。

青山 おからにいつちゃうよっていう説明したら。

村尾議長 おからにいつちゃう、そういう説明だったら。

青山 現実的には入ってる。

村尾議長 この中でいろいろ議論をすると、いや消泡剤なんかもちよっと多めに入れるとこくが出ちゃうとか（笑）。

棚橋 そんな入れんの。

一同 （笑）

村尾議長 水分からするとそういう。

青山 保水量全然違いますよ。

村尾議長 そんな議論があつたりとか、それ以前に味に影響があるとかないとかでなくて、入れているものを

しっかり表示しましょうねという原則に基づいて、消泡剤も安全なものであればきちんとお示したほうがいいんじゃないかということだったんですけど。あとは凝固剤について三つ書く、消泡剤について三つ書くというと6種類（笑）、サイズの全く異なる、それが技術的に、技術的というかパッケージに表示する内容として多いのかどうかというのは、しっかりと検証はしないといけないなと思いますけど。そこについては、この委員会で今まで議論した原則に基づいてもう一度基準案を作る段階で、実際の物質名だとか、中身何%ぐらい入っているのかというのをきちんと検証しないと、ちょっとこれ以上議論できないと思いますんで。はい、どうぞ。

青山 先ほど、山口さんがおっしゃった何種類か決めといてこれから使ってくれっていうのは、いいアイデアだと思うんです。

櫻井 私もそれはすごくいいアイデアだと思っていて、それを使ってるか使っていないかということが多分消費者には大事であって、それを何種類使っているとか、何を使ってるっていうのはそんなに消費者は気にされないし、多分知識的にも追いついてこないとは思いますが。今、個人的には、個人的にと言うと変なんですけど、消泡剤は国際的にも表示してないものが多いので、表示するべきではないと思ってるんですが、ただ業界として表示するっていうのであれば、消泡剤は表示したい。ただ今の現行法では消泡剤って一くりにすることができないので、1種類だったらそれは1種類でもいいのかなっていうのは私の今の感覚です。3種類はちょっと、凝固剤のほうはいろいろあるんで、3種類っていうのもありかと思うんです、消泡剤3種類はちょっと、しかも物質名がグリセリン脂肪酸エステルだとか、消費者に非常にわかりにくいし、誤解を与えるものなので、そこは一律に決めるのではなく、わかりやすい方法というのを念頭において、ガイドラインをしっかりと決めるべきではないかと思えます。

村尾議長 山口さん。

山口 OB 消泡剤ってなぜかわからないんですけども、消費者の方からすると、すごい悪みたいな部分があって、だから、

青山 悪いて宣伝した人がいるの。

山口 OB だからすごくそれで広まってしまっているのがちょっとやだなってところがあるんですけども。例えば平等でということ考えると、消泡剤を使っていたら三つまで書いてくださいってなると、その悪じゃなくて、よいとして使ってる会社さんが三つも書いて、じゃ消泡剤使っていないところ、消泡剤書きませんってなると、そうなる、いや、ここ三つもこんなもん使ってるっていう感じになってしまうので、平等ではなくなってしまうっていうところはあります。難しいですね、消泡剤は、だから、あの。

村尾議長 そこは、この委員会の考え方としては、決して危険なものを使ってるわけじゃないし、必要不可欠だから使ってるわけで、それをイメージが悪いから隠すのではなくて、しっかりと表示をして理解をしてもらおうと。その理解をってもらう努力を事業者っていうのはすべきなんじゃないかっていうところが大本の考え方なんですけどね。

山口 OB ですから、そこを広めていくっていうところでも理解はしているんですけども、やっぱり三つまでは書かなくていいかなっていうのは正直な意見で、ただ使っているか使っていないかだ

けでいいと思っています。そうすると、そういったことも広まりやすくなっていうふうには思っています。

棚橋 消泡剤のことに、今、フォーカスが当たってるんですけど、不当表示のところでも、一番意見が多いのは使っていませんという表示、不当表示かどうかは知らないけど、強調表示になるんですか。ですから、ここのバランスを考えないと、非常にね。要するに、使ってないという強調表示ができないんだったら、これには参加しないっていうところが結構、

一同 (笑)

棚橋 あったりするんですよね。それだったら、彼らの主張を受けるんだったら、じゃあ、書かなくてもいいものは書かないようにしといたほうがいいんだ、(笑)、まだ痛み分けだろうみたいなね。けんかじゃないんだけど、だから、やっぱりわれわれのスタンスとしては、もともと入れるものは書きましょう、それは悪いものじゃないんだから、使ってませんという強調表示はやめときましょうっていうのが、

梅内 そういう感じですかね。

棚橋 これが、ある程度理性的な(笑)、

一同 (笑)

棚橋 ほうの着地点なのかなというふうに、ここでは議論がなったわけなんすね。ですから、消泡剤のことを議論していくと、使ってませんという表示、強調表示のことに併せながら議論していかないと、片一方やると、またこっちの議論のときにまた蒸し返しになっちゃうんで、ちょっと要注意かなというふうには思っています。

村尾議長 西日本会場のほうのアンケートの1ページ目にもありますよね。5番目のところですかね、上から。消泡剤の添加の表示に関して通常使用して作るものを製造しており、お客様の選択する情報を示しているものであると。できるだけ添加物を摂取したくないお客様もおられ、その表示を禁止するのは消費者に不親切だと。これ、ちょっと誤解もあってですね。表示してはいけないとは、(笑)、言っただけでなくて。消泡剤を使用していませんよという表示はしてもいいんですけど、これをことさらに強調するのはやめてくださいと言ったつもりなんですけど、どうも、これ、消泡剤不使用というのを書くのは違反だというふうにこの方は誤解されてるかもしれん。

棚橋 やめましょうっちゅう話になったんじゃないかな？

村尾議長 いや、なってないっすよ。

棚橋 あ、なってないの？

村尾議長 うん。強調表示をやめましょう。

棚橋 強調表示ですね。

村尾議長 消泡剤を使用していませんということをでっかい文字で書いたり、赤文字で書いたり、太文字で書いたり、そういうことをやめましょう。情報として消泡剤を使用しておりませんというのは、書くのはいいですよという議論ですね。

棚橋 それ、どこに書く？

村尾議長 それは…

棚橋 ちっちゃく書く。

村尾議長 それは特定表示のところですから、必要表示？

棚橋 一括表示の中に？

村尾議長 一括表示の中ではないです。だから、商品名の横にでかでかと消泡剤不使用と書くのはやめましょうという。

棚橋 だけど、それ書きたいって言ってる人がいっぱいいて（笑）。

村尾議長 だから、そこはアンフェアじゃないかということ。先ほど、山口さんのご意見にもあったんですけど、使ってる人がまじめに書いているのに、使っていない人があたかも消泡剤使ってるのが悪だというような書き方をするのはアンフェア。これについては、実は先日、私、日本生活協同組合連合会に呼ばれて、この公正競争規約について説明をしろということがあって、説明に行ってきたんですが。日本生協連の PB っていうのはほとんどが消泡剤不使用っていうのを、消泡剤を使用しておりませんというふうに書いているんですね。これ、生協の規定の中では消泡剤っていうのはできるだけ使用しないというような規定があるようで、それで書いてるんですけども、日本生協連も非常にこの表示の仕方というのは勉強されていてですね。消泡剤不使用っていうのをあからさまに書くっていうのは、保健所とか厚労省からこれは優良誤認だというふうにお叱りをよく受けるみたいなんです。それで、苦肉の策として同じ 12 ポイントの文字で、最初は表示、情報だけ書いてたんですけど、そうすると、組合員の方から、消泡剤使っているんですか使っていないんですかって、パッケージ見ただけではわかんないって。で、いや、これ、書いてあるじゃないですかと、情報として消泡剤使用してませんって書いてありますよと。でも、こんな書き方じゃわかんない、

一同 （笑）

村尾議長 組合員からまたお叱りを受ける（笑）。そこで、罫線でその部分だけを白抜きで囲って書いたみたいなこと、この程度の表示だったらいいんですかねみたいなことをそのとき聞かれて、それは今即答できないんで、今後、

一同 （笑）

村尾議長 （笑）、検討しますというふうに言ってきたんですけど。消費者の中にはそういうことを非常に気にされる方もいて、しっかり表示していただきたいというご意見もあるので、どこまでやるかというのは、もう基準をしっかり作るしかないのかなとは思っておりますけど。ただ、アンフェアにだけはならないようにしたいとは思っています。

青山 ですから、豆腐屋さんで、消泡剤っていうのは江戸時代から使われてるわけで。それが消費者に非常に悪い印象を与えてるっていうのは、これ、昔、ブロー豆腐を作っている業者が、生協だとかデパートの地下で、昭和 50 年代に、売るときに、消泡剤が悪いっていうことをビラ配ったんですね。これ、昭和 47 年の名古屋のがん学会で、ラットに発がんさせるためにモノグリが入っていたんですね。その発がん物質と一緒に食べて食べさせたのでモノグリが入っていること自体で（笑）、出たみたいなことを書いて出したんです。それが、生協の皆さんに非常に、（笑）、

村尾議長 あたかも発がん性があるかのようにね。



青山 発がん性があるみたいなことでだめだということでやられたんですね。でも、お豆腐屋さんでは廃油、古い油に石灰ですとか炭酸カルシウムとか、石灰を入れて昔からやっていたわけですけども、肝臓障がい起きないということで、問題ないということをやってるんで、実際に、どちらも安全。モノグリにしても、おみそ食べるときでも、われわれが体内に取るときにはみんなモノグリに、トリグリセリドを分解して吸収するわけですから、普段、食べているし、安全で間違いないと思うんだけど、そうやって悪いって言われるから。

村尾議長 間違った知識。

青山 ただ、乳化にがりの問題のやつはちょっと、リシノール酸エステルみたいな、ああいうものはちょっとどうかっていうのは、分子量が大きいものはちょっとわかんないですけども、普通の凝固剤で使う、あるいは消泡剤として使っているものについては、問題ないと思います。消泡剤そのものとしては先ほど、櫻井さんが、国際的にも消泡剤はOKっていう言い方しましたけど、それはシリコンオイルのことですか。日本で消泡剤として添加物で許可されてるのはシリコンオイルだけなんですよね。モノグリだとかは消泡剤の基準は添加物としてはないです。

櫻井 乳化剤かな。

青山 乳化剤。

村尾議長 乳化剤ですよ、グリセリン脂肪酸エステルはね。

櫻井 乳化剤ですね。

村尾議長 乳化剤として使用する場合は書く必要があるんですね。

村尾議長 乳化目的のはね。どうぞ、川西さん。

川西 OB せんだって、スペインでお豆腐屋さんをやっている方から、消泡剤の中にシリコンが入っていると、で、スペインではシリコンが入っている消泡剤については禁止なんだということで、エマルジューのAっていうのに変えてくれ、簡単に言うと、そういう話があったんですね。モノグリについても、長い歴史の中で最も安全な添加物だ、乳化剤だっていうことになっていますけれども、今、アメリカなんかでも問題になるようなことが起こるかもしれない。ですから、使っていますよ、使っていませんよっていう話については、できれば表示したほうがいいのかっていう気はしますが、平田さんがおっしゃっていたような気がするんですけど、もともと、川田さんも言ってたけど、キャリーオーバーだから表示しなくてもいいんだよと、この委員会でも何回もやったことですけども、本当に何回もやったことだけでも、それを覆す、また、納得してもらおうと、製造メーカーの人に納得してもらうためには、ものすごくいい言い方をしないと、表示しなくていいって言ってるじゃないかという話は出ると思うんですよね。

村尾議長 そこはもう、この公正競争規約の一番ベースになってる考え方をお示しするしかないと思うんですけどね。使ってるものはしっかり表示するというのが大原則だという。それは消費者に対してきちっと豆腐業界が向き合うんだっていうとこの最大のポイントであって。

川西 OB せんだって、今まで豆腐製造全然されてない方が検討されるっていうことで、消泡剤についての話、たまたま使ってる会社と使ってない会社を見に行っちゃったっていうことがあって、どうなんですかっていう話をされたときに、私も手を洗うときに、石けんを使って手を洗うのと石けん

を使わないで手を洗うのと同じようなことだと思うっていう話をしたんですけども、石けんが安全じゃないっていうわけでもないし、石けんを使うと早く汚れが落ちるとか、石けんがなくてもお湯が何かできれいに洗えば落ちないわけではないんですけども、そのどっちがいいですかみたいなもので、どっちも悪くはないというようなことだと思ってくださいと。ただ、手を洗うのに石けんを使ったほうがいい場合も、メリットも多いし、石けんがもう昔から悪いっていう話ではないわけだから、それは取りようですねって話をしたんですけど。

村尾議長 まさしくそのとおりだと思います。使ってることがいい面もあれば、悪い面もあるっていうことなんですね。だから、使う人はやっぱり何かいい作用があるから使ってるわけですね。そうすると、それを判断するのはやはり消費者ですから、消費者に使ってるよという情報はしっかりお示ししましょうと。そこで消費者に判断してもらいましょう。ただ、先ほど山口さんがおっしゃったように悪いイメージが先行してるとか、そういうこともあるので、そういったイメージ、負のイメージについては、業界挙げてきちんと払拭していく努力っていうのも必要じゃないかと。それをしないで、使っているものをあたかも使っていないかのように表示しないというのは、豆腐業界が消費者と向き合っていないということになるんじゃないかなというのが、この委員会で散々議論されてきたことなので（笑）。

川西 OB （笑）、一番やったとこだけだね。

村尾議長 消泡剤っていうのはキャリーオーバーで法的には表示しなくていいってなってるんだけど、あえてそこはしっかりと豆腐業界、多くの方が使ってるんで、きちんと表示をして、それで消費者の誤解を解いていきましょうという立場ですよ。どうぞ、山口さん。

山口 OB ありがとうございます。先ほどお話をされていた、お豆腐によく消泡剤不使用っていう特定表記、特定表記を厳しく禁止したほうが、もし、そういうことができたなら禁止したほうがいいかなっていうふうに思いました。しないでくださいだと、多分、書いてしまうんですね。

川西 OB （笑）

山口 書いてしまうとどうなるかっていうと、消費者って、例えば、何とか不使用って書かれていると、そうやって知識のない人でも、あ、こうやって書かれてるっていうことは、消泡剤ってすごい悪いもんだっていうふうにして認識をしてしまって、私たちが広げていこうとしている、消泡剤は悪いものじゃないんだよっていう、そうやって広げていこうとしているのに逆行してしまうんですよ、要は。なので、そこをまず皆さんに消してもらっていうところから、それで、原材料にきちんと使っていたら消泡剤、消泡剤を使っています、使っていませんっていう、だから、消泡剤については原材料のところだけにしか書けませんとか、そういう感じで厳しくしたほうがいいかなと思いました。なのでもう、禁止です、ぐらいい（笑）。

一同 （笑）

村尾議長 いろんなご意見があると思いますね。全くもう書かない、消泡剤を使ってませんということを全く書かないようにするというのも一つの方法だと思いますし。情報としてやっぱり欲しいっていう方がいらっしゃるんであれば、どこまでが単なる情報なのかっていうところを線引きしてあげるっていう方法もあると思います。いろんな考え方があるんで、そこは今後しっかり議論して

やっていくしかないと思うんですけどね。ほかに消泡剤に関してよろしいですか。今後、消泡剤の表示の仕方、それから凝固剤の表示の仕方については、表示基準案という、さらに詳しい、マニュアルですね、言ってみれば、事業者にとってのマニュアルを作る中で、例外規定も含めて詳しく作っていきたいと思います。そのほか、必要表示のところでないですか。

(間)

村尾議長 じゃあ、今日は、あまり時間もないので、特定表示、不当表示、あと、協議会に参加するかどうかのところ、それはまた次回に回すとしてですね。あと、今日、高木さんのほうで冷凍豆腐の表示について調べていただいたということなので、それを高木さんのほうからお話をいただきたいと思います。資料、お手元にありますか。表示、付録1というふうに書いてある資料ですね。

高木 よろしいですか。

村尾議長 はい。お願いします。

高木 皆さんご存じだと思いますけど、まず現状の冷凍豆腐の法的な部分ですとか表示について、もともと私どもは、もうかれこれ30年生産販売してるわけですけど、これ、消費者庁の発布しておる食品表示法の中の冷凍食品品質表示基準という中の付録1なんです。これは、ここにも書いてありますね、表示事項とその方法ということで、冷凍食品の表示についてどういう表示をしないという部分の抜粋をお出ししてるわけですね。私どもの豆腐以外のものは、具体的にいろいろ書いてあるものとそうでないものと雑多混じってますけれど。現状、厚労省の、昔の厚生省の食品衛生法の要冷蔵、豆腐は要冷蔵ということになっておるわけですが、現行は、私どもでもそうですけど、冷凍豆腐に関しましても、消費者庁のこの食品表示法に基づきなさいというご指導のもとに、冷凍豆腐という表示で、そういう一括表示の中に豆腐という表示で、原材料名、その他添加物等の表示をしてるという表示の仕方でも進めてきたわけですね。当然、今回の冷凍豆腐につきましても、調整豆腐という範疇になるだろうということで今まで検討していただいとるわけですけど、やはり消費者目線から見ましても、具体的に冷凍豆腐の内容とはこういうものだというのをよく協議していただいて、進めていただければと思います。何かこれについてご質問ありますか。

村尾議長 特にこの中で冷凍豆腐と特定して言及してる場所は？

高木 ないです。

村尾議長 ところ、ないですね。

高木 どういうことかといいますと、これ、一応、窓口は冷凍食品協会っていうのがあるんですね。私ども、当然、冷凍食品協会にも加盟しておりまして、その中で協議をしていただいて、一応、この消費者庁に出すわけですけど、どういう内容でよろしいかということは出しています。それを認可していただいたうえでしてるわけですが、特になかったわけですね。この中にいわゆるハンバーグだとかいろいろあるわけですけど、いわゆる誤認を与えるものについては、一括表示中の表示事項として、こういう表記をしないというのがこの文例なんですけれども、その文例にも特に該当しなかったものですから、そのまま一般的に使われてる名称として豆腐ということになってるわけです。だから、したがって、われわれの公正取引の委員会で、この冷凍豆腐とは何

ぞやというものを確定した時点で、こういう、もう一度お伺い立てないかと思えますけどね。  
このような内容でよろしいかということで、出せばよろしいんじゃないかと思ってますけどね。

村尾議長 ということは、あまりこれまで議論を細かくはしてこなかったんですけど、冷凍豆腐とは何かという定義を、この委員会でもう一回しっかり定める必要があるのでしょうか。

高木 そうですね。もう一回定めていただいて、それによりまして、特に原材料の表記の部分ですとかね。制度そのものは特に何ら問題ないと思うんですけど、その辺、何かあれば、一応決めるものは決めて、そして、もう一度認定をいただくというようなスケジュールでよろしいかと思うんですけどね。

村尾議長 それに関連して、西日本の説明会のときに質疑応答のところで、コスモスライクさんですかね。

高木 ありましたね。

村尾議長 のほうから（笑）、

高木 私どもとこの関連会社なんですけど（笑）。

村尾議長 高木さんところの関連会社だと思うんですけど、フリーズドライのお豆腐はどうなんですかっていう、ご質問はあったんですが。

高木 フリーズドライは、現状は冷蔵豆腐と同じでして、私どもで、冷凍豆腐じゃなしにチルドの豆腐を作りまして、それを供給したものをフリーズドライの工場にフリーズドライ加工されて出荷されてるという流れですね。これは私ども以外でもそうだと思うんですけど、したがって、各エンドユーザーさんには、こういう豆腐の原材料のもので作られたものをフリーズドライ加工したものですよということでの表記ですね。したがって、最終、末端商品としては、例えば、インスタントみそ汁に豆腐と書いてありますけれど、一応、豆腐だけの表示ですね。豆腐、括弧、凝固剤うんぬん、何々という、でんぷんうんぬんと書いてあるところもありませんけれど、意外と最終製品には豆腐という記載だけのところが多いですね。一応、現況はそれでおってますね。

村尾議長 それは、現況はおおるんですよ。

一同 （笑）

村尾議長 規定がないからおおる（笑）。

高木 で、それも、それに（笑）、つきましても同じ理屈でしてね。これも要冷蔵の商品ですから何ですけれど、これも調整豆腐の一環の中で、そういう原材料うんぬんがどうであるかということを確認して決めればいいんじゃないかと思ってますけどね。

村尾議長 これ、一つ、フリーズドライという新しいところも出てきたんで、委員の皆さんのご意見も伺いたいのですが、私も以前から、インスタントみそ汁なんかを買うと、やっぱりフリーズドライのお豆腐入ってるんですね。原材料のところを見ると、豆腐って書いてあるんです（笑）。非常に違和感を覚える1人でもあるんですけど、私自身。どうでしょう。これをきちっと定義づけをして、豆腐の公正競争規約の中の豆腐の種類に加えていくということについて、委員の皆さんのご意見伺いたいんですけど。そういうご意見以前に。

織田 すいません。

村尾議長 はい。

織田 一応、フリーズドライ豆腐を扱ったことのあるメーカー出身ですので、一言ご意見を。まず、この公正競争規約の規定のときの原点を確認させていただきたいんですけども、対消費者に向けてのパッケージングの、お豆腐をどうあるべきか、どう表現すべきかっていうところからスタートしてるかと思うんです。確かに、大きく見れば加工食品の中に入っているお豆腐の表示ですんで関連しないことはないと思うんですが、豆腐入りみそ汁の原料のところの規定まで豆腐公正競争規約が及ぶかどうかっていうところは、少々疑問な部分です。そもそものこの目的というのは、やはり豆腐の消費が落ちている、それから入り口というかトライアルが減っている、食卓登場頻度が落ちているっていう現状の中で、やはりメーカーとして襟を正して、正しい表示をしていきましょう、普及していきましょうという原点を見据えると、加工食品の表示にまでここが口を挟むというところは、ちょっと難しいかなというところは感じる次第です。

村尾議長 例えば、そういったものが一般製品として出てくる（笑）、っていう可能性もありますから。

織田 例えばスープの場合、フリーズドライのスープの場合はスープ業界の個別品評があります。公正競争規約ないですけども、ですので、そこで欽定されている表示を、豆腐の公正競争規約がほかの業界で定める個別品評に口を挟むということはいささか難しいんじゃないかなと思うんですが、これが不当に間違っていたならともかくですね。サイズでないものを固めたものを豆腐なんて表示するのはいかなものかっていう意見はありますけども、原材料の一部の中での表示のところまで及ぶというのは、少々難しいかなというところが感じる所です。

（間）

村尾議長 ほかにご意見ありますか。

青山 細かく規定するのは難しいかもしれませんので、供給してる豆腐メーカーさんのほうで、この、今、作っている基準に合った豆腐であればその品名で記載してもらおうという、ただ豆腐、調整豆腐を納めてるんであれば調整豆腐として書いてもらう、その程度で、努力目標というかたちで。

村尾議長 というと、例えば、調整豆腐の規定に収まる、であれば、調整豆腐の1カテゴリーになってくるということですね？フリーズドライの豆腐も。

青山 で、普通のお豆腐で納めているのであれば豆腐として書いていいっていう。

村尾議長 要は、この規約を見て、自分のところの豆腐が加工豆腐なのか、調整豆腐なのか判断して記載していただくということですね。

（間）

棚橋 表示、具材の中に、野菜の場合も野菜って書いてる？野菜っていうか、キャベツとかそんな。

村尾議長 乾燥野菜とか書いてあるんですかね、どうなんですかね。

高木 それはいろんな表記の仕方があるんですよ。実際の加工の仕方にもよりますしね。多種多様にわたっていますね。

村尾議長 基本的には全種類書くというのが、

高木 書くのが原則です。

村尾議長 原則なんですね。

織田 乾燥豆腐って書いてりゃ問題ないのかなっていう気がして、豆腐って書いてあるとね

(笑)。

村尾議長 それだとスープ業界のほうからすると、フリーズドライをする前の状態のものを、

織田 仕入れ、

村尾議長 表示の基準としているので、その表示方法をすれば、乾燥キャベツと、乾燥ニンジンと、乾燥トウモロコシと、乾燥云々。

一同 (笑)

高木 そうなっちゃいます。

村尾議長 と、乾燥みそっていうかたち。

一同 (笑)

村尾議長 フリーズドライのお豆腐っていうのは全く通常のお豆腐とおなじものなんですか。それとも、

高木 多少は、

佐藤 調整豆腐ですね。

高木 調整豆腐の範疇ですね。

佐藤 近いですね。

高木 ほぼ生、通常の豆腐に近いものもありますよ。だけど、割合、一般的に言うのは、例えば、0.5%とか1%の範囲内ぐらいの調整的なでんぷんだとかそんなものは入れてますけどね。

村尾議長 冷凍とか乾燥状態から戻したときに、要は、高野豆腐みたいにならないために、「す」が入らないためにでんぷんを。

高木 いや、必ずしもそうやないですぜ。

織田 壊れないために。

高木 それはいわゆる冷凍変性を防ぐとかいろんな目的はありますけれども、

村尾議長 いや、こないだ、コスモスライクさんからご質問受けたときに、私、逆に質問したんです。まあ、高木さんもいらっしゃいましたけど。豆腐以外の原材料にどういうものが入ってますかっていうふうにご質問したら、その原材料のところはごによごによって(笑)、

一同 (笑)

村尾議長 お答えいただけなかったんで(笑)、

高木 それは基準に合わせてんでしょ(笑)。それは当然ね、

村尾議長 やっぱそういう凍結したときに崩れないだとか、そういうことのために何かしらの原材料を使う。

高木 それは結局、原材料規格書を、当然、使われるエンドユーザーのメーカーさんに提出してますから、またそれはエンドユーザーメーカーさんが、またその自己判断でどういう表記をされるかっていうのは、当然、決められてますから、我々は我々の範囲内でこういうものを使ってますっていうことは出してます。それをどう開示されるのかは、それはまたメーカーさんの考え方ですから、我々はそのまでは立ち入ることはできませんからね。

村尾議長 そうすると、今までの議論を総合すると、我々としては通常市販されてるお豆腐の定義を決めておいて、メーカーさんのほうでその範疇に入るものであれば、その範疇で表示をしていく。だから

ら、今、加工食品の表示のところに、豆腐と書いてあるものが、ひょっとしたら今後は調整豆腐になるかもしれないし、加工豆腐になるかもしれない。

高木 単純なことを言えば、棚橋食品さんが普通の豆腐を作って、あるフリーズメーカーに供給すると思いますでしょ。それはあくまでもやっぱ豆腐なんですよ。それだけのことです。単純なことと言えば。

村尾議長 わかりました。考え方は理解できました。ほかに皆さんご意見ありますか。いいですか。では、この議論については、あえて特別にフリーズドライの豆腐だとか、冷凍豆腐について細かい定義を設けるということはしないということで。それでは、来年度の活動予定について、案を作ってみましたので、一応ご説明を申し上げたいと思います。また活動目標としては、1番目は規約認定に向けて、業界内において十分な議論を行うとともに、事業者の会員参加とコンセンサス形成を目指すということで、ここにまずは力を入れていきたいと思っています。そして2番目として規約、施行規則に基づく実際の表示基準枠等についても具体的な整備をしようということで、より事業者が実際に使いやすい規約になるように表示基準案を整備していくということが2番目です。それから関連する流通、サイズ、凝固剤、機械等の業界にも周知を行って、規約認定に向けた機運を醸成すると。これは現在もしておりますけれども、より一層機運の醸成というところには関連業界も含めてやっていくということをつ三つ目の目標にしたいと思っています。で、必達目標と書いてあるところがアクションプランの進捗なんですけれども、まず業界内コンセンサス形成というのを今もやっておりますけれども、これを何とか年内に頑張りたいなど。もっと早くやろうよって（笑）、いう方がいらっしゃればご意見いただきたいんですが、じっくり時間もかけてコンセンサス形成をやるにはこれぐらい最低必要かなと思いました。あと表示基準とかマニュアル等の整備は、当然規約内容とか施行規則の内容も若干見直しを進めながらやっていきますので、そういったものと並行してやっていくと業界内のコンセンサス形成をしながら、それがほぼ終わったあとにも若干整備が必要かなということで、2月までという話です。それから関連業界への周知、機運醸成というのは、まずやっぱり業界内をしっかりとめないとお話にならないということで、平成30年から進めていこうかなということです。それから委員会については、毎月1回これまで開催をしていたんですが、3カ月に2回ぐらいのペースで来年は進めようかなと。そのぶん事業者懇談会のようなものを設けて、この委員会の中だけの議論ではなくて、実際の事業者さんと議論をする機会というのを増やしていこうかなということです。それで今は委員会のほうは4、6、7、9、10、11、12がなくて1というふうに予定してますけど、これは皆さんと相談しながら随時決めていきたいというふうに思っています。あと事業者懇談会なんですけども、これは全豆連さんとか日豆協さん、それから加盟団体さんと相談しながら進めていきたいんですが、今のところ私に入っている情報でいくと、4月の15日に中国、四国豆腐連合会の合同会議というのがあるので、そこでご説明をさせていただく。それからこれも5月の13日ですかね。九州豆腐業研究会というのが昨年立ち上がりまして、そこの研修会があるので、そこと意見交換させていただく。あと9月ですかね。9月の3日にべに白会という、これは全豆連の加盟団体なんですけど、ここと話をさせていただくということで、一応予定には聞いております。こ

れ以外にもどんどん予定を入れていきたいと思っています。それで特に全豆連さんにも日豆協さんにも加盟されていないアウトサイダーの皆さんですね、そういった方とどういうふうに議論を深めるかということも併せて考えないといけない。これは皆さんにお知恵をいただきながら、そういう機会を設けていきたいなということでございます。あとは規約、施行規則の内容見直しというのは随時やっていくことになると思いますし、表示基準案等の作成については、昨年原案については作っていますので、これを次回の委員会で検討してから分科会のようなものを作って、また少しずつ作り込んでいこうかなど。2月にはまとめていきたいなと思います。あと豆腐用凝固剤の表示ガイドラインについては担当を決めたうえで、凝固剤メーカーさんとお話し合いをしていただいてまとめていただきたいなというふうに思っています。推奨表示というのは何かというと、これは木綿の硬さですね。これ、義務表示と勘違いされてる方も説明会ではいしましたが、推奨表示ということで進めたいと思っています、そうはいつでもある程度の範囲、硬さの範囲だとか測定の方法だとか、そういうものも技術的に決めていけないといけないので、これについても担当を決めさせていただいて、作成を進めていきたいなというふうに思っています。あと流通業界向けの資料の作成だとか、表示連合会開催に向けた準備というのは、これは主に消費者庁だとか、あと公正取引協議会連合会なんかにもいろいろご指導いただいて、どういった消費者団体呼べばいいのかとか、そういったことも準備は1月ぐらいから進めていく。あと消費者庁とは随時意見交換もしながらなんですけど、半年に1回ぐらいはしっかりと中間報告、市民からのご意見のまとめ。で、これらがまとまっていったら、いよいよ豆腐公正取引協議会設立準備に入って、乳業界の例なんかを取りますと、各社の社長さんが委員になられていて、今は雪メグさんでしたっけ。石川さんが委員長になられてますけど、大体各社の社長さんが委員になって、それで委員長はその中の誰か1人になるというパターンになっていますので、経営トップの方に出てきていただくというのも進めていかなきゃいけないなと思いますね。ざっくりですけども、こんな感じでスケジュールを組んでいますけど、こういった部分が足りないよ、とかございますでしょうか。

高木 これ流通業に関しては、これまではずっと何もしません。

村尾議長 情報はね、

高木 ちょこちょこ情報が流れていて、問い合わせが始まりましたよ。

村尾議長 そうなんですよ。

高木 どうします、その辺は。

村尾議長 うちの営業マンなんかでも、バイヤーに聞かれたんですけどどうしようって僕んところに相談をしてくる営業マン、結構（笑）。ただ、確定的なことはまだ何も言えない、

高木 ホームページを見てくれぐらいでいいんですか、今の段階では。

村尾議長 今んところはね。

高木 しょうがないでしょう、そのあたりは。

村尾議長 じゃないと、決まってないことを説明すると、かえって混乱すると思うんですよね。

高木 そう、混乱するしね。その辺、方針はつきりされといたほうがいいですよね。



村尾議長 それと場合によっては圧力をかけられるっていうことがあるかもしれない（笑）。

高木 それはそう、あるある、それは大いにある話ですよ。

村尾議長 だから、日本生協連さんの場合は、ひょっとしたら今後の表示連絡会のときの委員になっていただく可能性もあるので、私も説明にあがったりしてるんですけども、個別に流通に説明するのは避けよう。それで例えば日本チェーンストア協会さんとか、そういった業界団体からお話があれば、それは説明に伺うんですけども、個別に何々チェーンさんから説明に来いっていうふうに言われると、それは決まってからということに統一しておきたいなと思います。ほかには何かございませんか。一応、来期の活動予定についてはこんな感じでよろしいですか。これでいくと消費者庁に認可申請するのは来年度じゃなくて再来年度になるというようなスケジュールにはなるんですけど、それよりも業界内の中でしっかりコンセンサスを作っていくことのほうが大事だと思いましたので、じっくり腰を据えてやっていきたいと思っております。では、あと事務局のほうから何かございますでしょうか。あとは昨年1年、平成28年度は全豆連さん、それから日本豆腐協会さんから50万円ずつこの委員会に予算を組んでいただきまして活動してきたんですけども、それについて何か、予算の使い方の状況とか、簡単にご報告いただければ。

相原 委員、オブザーバーの皆様には14回にわたり、年度内慎重審議をいただいたところでございますけれども、予算は両団体から出てるものを超過しておりますですね、と申しますのは、説明会にかかる費用のことであるとか、思ったより審議がスムーズにいった関係で超過しております、また来期においても日豆協さんと手前ども全豆連のほうで相談をしながら、費用の抛出ということを今検討しているところでございます。引き続き宜しく願いいたします。

村尾議長 お察しいただき、予算としてはこの会場って当初ホテル使う予定じゃなかったんですね。全豆連さんの事務所だとか日豆協さんの事務内で行う予定だったんですけど、人数が入りきらないところ、会場結構あったのでその予算がだいぶ嵩張っていることと、それから説明会を2回やりましたが、その予算を、当初はそこまでいくと思ってなかったので取ってなかったということで、そのぶんが非常に超過をして、特に印刷代がかかったということで、ご理解をいただければなと思います。

相原 消費者庁さんの資料が…。

村尾議長 それはね（笑）。

相原 膨大だと思うんですけど、それがちょっと予定外だと思う。

青山 初参加の平田さんにちょっと、一言いただきましょう。

村尾議長 そうですね。せっかくですからご感想も含め、平田さんどうぞ。

平田 すみません。

町田 それから、15回の日程をあとで。

村尾議長 そうですね。

平田 今日はどうもありがとうございました。正直言いまして、私初めて参加させていただいて、最初の説明会で何となく上から押しつけられるイメージが非常に強くて、これはどういうことなんだというのが組合内でも話がありました。今日お話を聞かせていただいて、それぞれ細かいことにつ

いて支援していきたいという点はすごく理解ができましたので、今後組合のほうでもどんなかたちでコンセンサス取れるのか、一緒に考えていきたいなと思います。ありがとうございました。

青山           メンバーとしてもお豆腐屋さん出身の人が半分以上で、東京都の組合で入ってきた人も2、3人おられます。ですから、大手だけじゃないんで、ご理解のほうは。

村尾議長      本当に参加していただいてよかったです。ありがとうございます。あと先ほどちらっと紹介しましたが、土屋さんのほうでご作成いただいたものがDVDでも、日豆協さんに5部と、それから全豆連さんに今4部あるんですかね。こういったものも貸し出しもできますので、ぜひ委員の皆さんもご利用いただいて周知をしていただければ。私のつたないパワーポイントの資料を、非常に土屋さんがうまく見やすく編集してくださってるんですけど、説明会以上によくわかる。

一同           (笑)

村尾議長      DVDになっていますので(笑)。

高木           それは土屋さんが撮られたの？

村尾議長      土屋さんが録画をされて、それでパワーポイントの資料ありますよね。あれももっと見やすくですね。それで私が資料にないことも説明してるんですけど、その資料にないところの資料も土屋さんがつけていただいたりとかして、

高木           プロなんだ。

村尾議長      アイスクリームのところも商品の画像をちゃんと添付してくれています。

一同           (笑)

高木           大したもんだな、それはすばらしいわ。

相原           映像なんですけども、先日長野県の組合の若手の人たちが研修に使われました。それで、それをもとに組合の皆様、それから関係者の方々に公正競争規約の骨子をご説明をされたということでございます。こんな使われ方ができれば幸いかなというふうに住じます。

青山           YouTubeに出ているのと一緒。

相原           ちょっと違いますが同じですね。同じです。YouTubeにもアップしてますし、両業界団体のホームページにもアップされております。

土屋           いくらでも焼きます、いくらでも、実費で。

相原           それでは次回、日程のほうをよろしくお願いします。

村尾議長      4月の日程ですが、年度が変わります。

(間)

村尾議長      それと皆さんご紹介遅れたんですけど、ご存じの方も多いと思いますけど、森永乳業の高橋さんが神戸工場のほうにご異動になりまして、後任は井出課長になるんですね。井出課長が後任です。今日は参加していただいていませんが、すいません、ご紹介が遅れました。

(間)

村尾議長      では次回は、4月12日の14時から。次回は特定表示のところと品質表示のところ、それから基準案を、マニュアルですね、作りましたので、そこを皆さんにご覧いただいて中身詰めたと思

います。よろしくお願ひします。あと、いろいろな団体だとか事業者さんとの懇談会ですね。これについても委員の皆さんでこういう情報、ここでこういう会合をやるよとか、そういう情報があればどんどんお寄せいただひて、私が全部行くのも非常に難しい部分があるので、委員の方にもご協力いただひてやりたいと思ひます。よろしくお願ひします。じゃあ、長時間本日はありがとうございました。

一同      ありがとうございました。

以上