

第20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11月28日(火) 午後2時00分～4時30分
開催場所 台東区上野区民館 1階 101集会室
出席者数 委員 10名、オブザーバー 11名
出席した委員の氏名 村尾誠、梅内壱、村上俊一郎、棚橋勝道、井出総一郎、佐藤正貴、川田学、青山隆
廣部里栄、石川伸
議長の氏名 村尾 誠
議事録作成者 西尾 俊治
議事の経過概要 定刻に至り、村尾議長より開会を宣し、式次第に基づき協議に入った。

(議事)

村尾議長 開会します。本日の出席者名簿のところでは皆さんにお知らせなんですが、山森委員がご都合により今回委員を辞任されまして、代わりに関東ブロックのほうで、現在調整をいただいています。それで、お手元の資料には、千葉県ブロックで専務理事の宇佐見さんの名前が入っていますが、まだちょっと未確定だそうですので、次回の委員会までには、関東のほうから1名追加で出していただけるということで聞いております。それから今日の協議事項関係の資料では、豆腐用凝固剤、消泡剤の表示に関するガイドライン案という資料でございます。それからあとC班の発表の内容として、豆腐固形分測定基準と、それから木綿豆腐、ソフト木綿豆腐、堅さの目安ということで、前回の議題の続きですかね、が入っています。これが一部ですね。それからあとからお配りした資料で、こういったカラーで、委員の皆さんには豆腐の表示のサンプルお配りしています。それから同じくあとからお配りした資料ですね。豆腐公正競争設定に伴う関連作業分科会班分けと作業進捗状況ということで、A3横のものが1枚、それからもう1枚が、豆腐公正競争規約認定に向けた今後のスケジュールということで、1枚ございます。資料以上ですけれども、お手元に足りない資料ございますでしょうか。それから本日は、NHKさんの取材で『金曜イチから』。

NHK取材班 『金曜イチから』という東京のニュース番組の取材です。よろしくお願ひします。

村尾議長 首都圏ですね。

NHK取材班 はい。

村尾議長 首都圏ですから、山梨県とか甲信越は入る、新潟は入らない？

NHK取材班 新潟は、入るか入らないかちょっとまだ決まっていんですけども、入る可能性ももちろん。

村尾議長 じゃあ、関東と甲信ということで7時半から番組で、今週金曜日の放送です。ですので、のちほど、インタビューか何か。

NHK取材班 一番最後に。

村尾議長 では、インタビュー答えてもいいよという方にはご協力いただきたいと思います。できるだけいろんな方のご意見伺いたいということですので、ご協力いただければ幸いです。それでは定刻に

なりましたので、第20回目の委員会を開催したいと思います。それでは、さっそく議事のほうに進みたいと思います。まず、括弧1番、豆腐用凝固剤、消泡剤のガイドラインについてということで、これは今、公正競争規約及び施行規則こちらのほうで、凝固剤の規定を定めております。これは規約が定まっていない現時点では、凝固剤というのは、塩化カルシウムとか塩化マグネシウムのほか全6種類の凝固剤が定められているわけですが、実際には、これ以外のものというのは、法律上は認められていないということになるんですけれども、さまざまな合剤とか混合したものが使われているというのが実情で、その辺がグレーゾーンになっているということがありまして、施行規則の中ではこういうふうに書いてあります。以下の各号に掲げる食品添加物またそれらに副剤等を加えた製剤ということで、いわゆる乳化にがりみたいなものですとか、そういったものも今後は、凝固剤の範疇に含まれるというように、今までグレーゾーンであったものをしっかりと凝固剤として含めていこうというふうにしています。その代わり、そのあとの表示基準の中で凝固剤に含まれる合剤とか副剤ですね。こういったものは、従来キャリーオーバーというような解釈で、なかなか製品には表示されなかったというものが多かったんですが、これらを積極的に表示をしていこうという基本的な考え方で進めてまいろうということで、今までの議論は進んできたかと思えます。今回の1番目のガイドラインというのは何かといいますと、まず、お豆腐屋さんには凝固剤、あるいは添加物が納入される際に、どういった物質が含まれているのかという情報が、きちんと明記されていないと、これお豆腐屋さん自体が認識ができないという状況になりますので、まずは、お豆腐屋さんにはしっかりと認識をしていただいたうえで、製品に表示をしていただくということが手順かと思えますので、その凝固剤、添加剤メーカーさんに対して、どういった表示をしていただくのかということをご案内の中でお示しをして、そのガイドラインに沿って凝固剤、添加物を納入していただくという趣旨でこの1番を議題に持ってきております。では、これはB班のほうで議論をしていただいたと思えますので、B班のほうで議事進めていただければと思います。じゃあ、お願いします。

梅内委員 太子食品の梅内と申します。先ほど、委員長のほうからご説明があったとおりです。今までの議論の中でいろいろ出たんですけども、非常に難しいのが、規約の内容と連動させるってところですね。食べていただくお客様にどこまで情報をお見せするかってところだと思います。さっそく議題、課題について報告いたします。豆腐用の凝固剤と消泡剤の表示に関するガイドライン案ということで、最初に業者の皆様からこういったものがいただきたいというふうなことで、一番最初に書いてあります。主剤及び副剤の原材料名、成分割合、有害物質、重金属を含むかどうか、いろいろご意見をいただいたのが次の項目で、豆腐製造に用いる場合の標準的な添加量、製品に実際に表示する際の表示方法っていうふうなところも情報をいただきたいと。凝固剤なんですけども、この1、2、3、4、5、6、7に書いてますが、塩化カルシウム、塩化マグネシウム、グルコノですね。それと粗製海水塩化マグネシウム、括弧して塩化マグネシウム含有物は、粗製海水塩化マグネシウムに名称を統一するというふうにご案内には出しています。5番が硫酸カルシウム、硫酸マグネシウム、1から6の混合物というふうなところで、これを凝固剤のメーカーさんには、SDSこれも議論になったんですが、SDSあるいはというふうにご案内には書いてあるん

ですが、SDS プラス規格書というふうなところを出していただきたいというふうに考えます。粗製海水塩化マグネシウムについてなんです、この委員会でも議論になったんですけども、食塩水、食塩の割合を記載してもらいたいということ。それと、凝固剤に植物油脂が配合されている場合は、原材料の種類を規格書等で出していただくというふうなことをつけ加えております。そのままいいですか。

村尾議長 はい、どうぞ。

梅内委員 では、実際にお豆腐に表示する際はどうかというふうなところ、ちょっとここわかりづらかったんですけど、ここからはお豆腐の話なんです、2番ですね。1、2、3、4、5、6、説明するまでもないんですが、こういった表現で記載してはどうかというふうなことです。3番です。凝固剤の混合物の豆腐製品の表記というふうなところで、凝固剤の名称のあとに括弧内に配合順位に従って構成比の第3位までの主剤の物質名を記載するというふうな、今までの議論の中からのご提案になります。2番が、主剤、副剤を混合させた凝固剤の表記方法。この例で乳化にがりって書いてますけども、凝固剤の名称のあとに、構成第3位まで物質を記載すると。ただし、副剤として植物油脂が配合されている場合は、植物油脂を大豆のあとに記載するというふうなことで提案させていただきたいと思います。ちょっと委員の皆様だけに、ちょっとこれ、製品の表示なんで、あんまり資料としては出したいんですけども、実際に一部の小売りさんの商品で、こういった表示がされています。決まりのない中で、こういった、小売りさんがやるっていうふうなこと。これは委員会より一歩先に進んでるっていうふうなことなんだと思いますけども、パーム油、パーム油が凝固剤の前に原材料としてもう表示されてるというふうなことが、実際にもうこれが販売されてるというふうな、これ参考資料でここに出してます。こういった表現が適正か。適正っていうか、いいだろうということです。その提案です。それと、続けていきます。にがりとすまし粉の表示要望ということで、一般呼称であるにがりについては、塩化マグネシウム、粗製海水塩化マグネシウムにのみ付与できるというふうなことで提案します。上記に合わない凝固剤、凝固剤混合物、愛称、略称、商品名にかかわらず、類似する名称を含めて記載できないというふうにしたいと思います。それと凝固剤の一般呼称であるすまし粉については、硫酸カルシウムのみには付与できるというふうなことで、今までの議論のまとめになります。それと凝固剤における有害物質の安全性の担保。購買者に対して、納入者、製造者ないし商社が発行する SDS をもって安全性の担保とするっていうふうな、ここではこういうふうに書いてますけども、さっき、最初のほうで報告したんですが、規格書がないと、SDS だけでは詳しいところまでわからないというご意見がありましたので、これに記載の部分、あとで訂正します。規格書をもって担保すると。SDS と両方で担保するというふうにしたいと思います。消泡剤です。主剤の原材料名ということで、グリセリン脂肪酸エステル、その他、脂肪酸エステル類を含む。シリコン樹脂、植物油脂。食品素材というふうに表示されている部分もありますけども、次、炭酸カルシウム、炭酸マグネシウム、レシチン。消泡剤の物質名、配合割合は、これも納品するときに SDS と規格書で記載していただきたいと。繰り返しになるんですけども、植物油脂については種類もお願いしたいというふうな提案です。豆腐のほうの表示なんですけども、豆腐製品に消泡目的で1の原材料を使

用した場合には、消泡剤を記載しなければならないとしまして、表記の方法は、消泡剤の名称のあとに構成比の高い順に2位まで物質名を記載するか、植物油脂については、大豆のあとに記載するっていうふうな表示ではどうかということです。書ききれないものはホームページというのは、この委員会ではよく出てるんですけども、いっぱい使っていればホームページのほうに誘導するというふうな方法でいいんじゃないかというふうに思います。それと、一部見られるんですけども、食品素材っていう表記があります。繰り返し、中身、中身というふうなことで、うるさくここで報告してるんですけども、凝固剤、消泡剤について、食品素材っていうふうな配合されているものがあります。この委員会で議論する課題かどうかはわかりませんが、これが通用するのかというふうなことを議論いただきたいなというふうに思います。それと、消泡剤の有害物質の安全性担保についてということで、これ同じですけども、基本的に購買者、納入者、製造者ないし商社が発行する SDS プラス、先ほどと一緒にです。規格書、データ欲しいというふうなことで提案します。それと、豆腐製品に用いる場合の標準的な添加量。これ、こういう項目が必要かどうかというふうなご指摘をいただいています。ただ、規格書の中にはこういうものがあつたほうがいだろうっていうのが、豆腐を作るほうのサイドとして、欲しいんじゃないかなということとかを書いています。にがりの量はメーカーさんによって、また町店さんっていうふうにいわれる手作りの豆腐を作っているところは、その日の温度だったり、天候だったり、いろんな条件で変わるんでしょうけども、この幅を何とか表現できないかというふうなところでの提案でございいます。ここまでで何かご意見があれば、ぜひお願いしたいと思います。

村尾議長 論点を整理すると、まず凝固剤に関しては、1番と4番、5番が、凝固剤製品そのものの表示方法ですね。

梅内委員 表示方法ですね。

村尾議長 豆腐事業者が納入する際に表示する表示方法が1番、4番、5番。それから2番、3番については豆腐製品？

梅内委員 豆腐製品です。

村尾議長 豆腐製品に、表示する際の表示方法。同じく消泡剤については1番、3番、4番、5番が消泡剤製品に表示する方法で、2番が豆腐製品。

梅内委員 すいません。わかりづらいですね。

村尾議長 豆腐製品に表示する方法ということ。論点はその二つに大きくは分かれるかと思しますので、ちょっとそういう論点整理をしていただいたうえで、皆さんからご質問ありましたら。もしくはご意見ですね。はい。じゃあ青山委員、お願いします。

青山委員 植物油脂という言葉が使われてるんですけども、例えば、ほかに溶剤みたいなものでにがりを溶かした場合には、そういう場合にはどれに適応されることになるんでしょうか。

梅内委員 正直言って、そこまで議論は進んでおりません。そういうのもあるよというふうなご指摘はいただいています。これからのまとめになります。今すぐ、これについてっていうところはまとまりきれてませんので、後日またお願いしたいと。

村尾議長 今、青山委員から溶剤のようなものというご指摘がありましたけど、これは実際にこういった製

品というものはあるんでしょうか。もしご存じでしたら凝固剤メーカーの皆様のご意見を伺いたいんですが。

(間)

村尾議長 どなたかよろしいですか。

上田 OB 知ってる限りでは、ないんじゃないでしょうか。

村尾議長 ないですか。

上田 OB はい。

青山委員 PGは溶剤ではないと？

上田 OB 溶剤？

村尾議長 青山さん、どういったものを想定されてるのかというのを、

青山委員 プロピレングリコールのようなものは溶剤の範疇に入るんじゃないかなというふうに思ってるんですけど。

村尾議長 上田さん、お願いします。

上田 OB 赤穂化成の上田です。そうですね。溶剤は、凝固剤の場合は、いわゆる水に溶いたようなものが溶剤としては多いというふうに、基本的には理解をしています。ただ、凝固剤の最後の、ある姿として、分散剤のようなものを使ったほうが成分が安定するとか、成分のばらつきをいろいろ抑えるために、そういうPGなんかをいろいろ使われるというふうには理解はしておるんですけども、いわゆる溶剤ということでは、凝固剤の液体の、凝固剤になると、基材としては、基本的には水が最も多いんじゃないかというふうに理解をしております。

村尾議長 どうぞ。

青山委員 メーカーさんの名前出したらちょっとあれなんですけど、乳化にがりタイプということで、プロピレングリコールエステルですかね。そういうようなかたちで使われてるものがあるかと思うんですけど、これ大量に使われてると思うんですけども、やはり現在市場に出てる商品にだいた使われてるものなので、はっきりと入れといたほうがいいんじゃないかなという。どういう範疇で入れるかは別としてですね。

村尾議長 じゃあそれに関しては、もう一度B班のほうで、

梅内委員 もう一度検討します。

村尾議長 市場にある製品を調査していただいて、少なくとも豆腐メーカーに対しては、そういったものを表示をしていただくという方向ですかね。

梅内委員 はい。

村尾議長 そのほかに皆様のほうから何かご質問、ご意見ございますでしょうか。

青山委員 すいません。

村尾議長 じゃあ続けて青山さん。

青山委員 SDSというのは、安全性の確認のためということと要ということですか。

梅内委員 最初はそれで担保できるというふうに見てたんですが、その中に書かれないものもあるというふうなことを伺いまして、であれば規格書だというふうなことで、訂正しながら、さっきご提案し

ました。ですから、SDS と規格書とセットで提案してもらいたいと。製品業者さんにですね。そういう意味合いで話をしています。

青山委員 この「或いは」というのは？

梅内委員 「或いは」は訂正します。「と」に訂正していただいて、よろしくお願いします。

青山委員 いいですか。

梅内委員 はい。

村尾議長 どうぞ。

青山委員 SDS となると、例えば粗製海水塩化マグネシウムを作られてる離島の小さな製造所ですとか。

梅内委員 ありますね。

青山委員 そういう方の対応ができないんじゃないかなという感じもするんですけど、どうでしょうか。

村尾議長 これは凝固剤の事業者さんにお尋ねしたほうがいいんですかね。

梅内委員 そうですね。

村尾議長 吉川さん、どうですか。今の青山さんのご質問に対して。マイクをお使いください。

吉川 OB 実際にはよくわかりませんが、多分そういうことじゃないかと思います。非常にお金のかかることだと思います。分析したり、データを出すことが。そうすると、零細企業ではちょっと厳しいと思います。

村尾議長 そのほか。

(間)

村尾議長 よろしいですか。ここに書いてある SDS なんですけれども、これ日本語に訳しますと、製品安全データシートということになると思います。で、規格書と製品安全データシートの違いですけれども、成分規格書とか規格書というものが、その製品に使われている物質名が明記されているもの。また、その製品を使って、どういう用途で加工を行うとか、そういう用途ですね。あと取り扱いの注意点等が書かれてるのが製品規格書になると思うんですが、SDS というのは製品安全データシートですから、安全に関する事項が書かれているということで、必ずしも、その成分すべてが記載されることではないということで、これは安全性という面では SDS。それから成分の規格の情報を知りたいという面では規格書ということで、そういった点、性格の違いがあって、B 班のほうでは両方提出するという結論づけたかと思います。ただし SDS の場合は、これを用意しなければいけない物質名が決まっております。いわゆる危険物のたぐいですね。青酸化合物であるとか、塩酸であるとか、硫酸であるとか、こういった強酸、強アルカリのたぐい。それを使用することによって事故が起こったり、あるいは人体に有害な影響が出たりというものについては、SDS は義務づけられていますけれども、豆腐用の凝固剤の場合はそれほど危険なものではないので、先ほど青山さんが言われたように、零細業者の場合には SDS を用意していないというところがたくさんあるというような事情もあるので、この辺については、ちょっと運用のところで何らかの緩和措置みたいなものは必要なのかもしれません。そのほかに皆さんのほうでありますか？はい。じゃあ井出さん、お願いします。マイクは、すいません、ハンディからでいいですかね。

井出委員 すいません。森永乳業の井出と申します。二つ、ちょっとお聞きしたいことがあるんですけども、一つは、ちょっと私の理解が足りなかったかもしれないんですけど、今、議論してるガイドラインというのは、凝固剤と消泡剤そのものの製品自体に対する、その表示のガイドラインかなと思っただんですけども、これを見ますと、それを製品に、豆腐に使った場合の表示も含めるという、二つのことを含めたガイドラインという理解でよろしいでしょうか。

村上委員 はい。

梅内委員 はい。

井出委員 わかりました。もしそうされるのであれば、先の話だと思うんですけども、今はこの1、2、3、4と混在してるのを。

梅内委員 分けます。

井出委員 例えば凝固剤、製品って分けたほうがいいかなっていうのが一つ。それからもう一つお聞きしたいのは、例えば複合剤といいますか、その原料の一つに植物油脂を使っていた場合に、それを分解して出して、食品のほうの分類のところに持ってくるという基本的なお考えだと思うんですけども、ここの中に、「大豆の後に記載する」と書いてあるんですけども、これは「大豆の後に記載する」というふうに限定できるものなのかどうかっていうのは、ちょっと。

村上委員 一応ガイドラインの案の中で、一応原料の範疇に入るという理解で、「大豆の後に記載する」というのがひとつどうかということを書かしてもらいましたけども。

井出委員 例えば大豆以外の食品材料みたいなやつを、使ってるものがあつた場合に、恐らく量的な部分で、さらにその後となってくることになると思うんで、その「大豆の後に」という限定というのは。

村上委員 これはあくまでも、調整豆腐のことはちょっと考えてなかったものですから、基本的には豆腐という、混ぜものを入れて作るようなタイプのことについてはちょっと考えておりませんでしたので、例えばいろんな香料が入るものですか、あるいは乳化油脂を使ったものとか、それはさまざまございます。当然その場合は、配合比率等を鑑みて書くことになるのかと思いますけども。

梅内委員 そうですね。限定するっていうのは直します。

村尾議長 すいません。いいですか。

梅内委員 はい。

村尾議長 すいません。あんまり議長が発言する必要はないかもしれないんですが、その点は、ちょっと私が見解が違います。というのは、例えば植物油脂が、凝固剤の反応を遅らせるために副剤として使用されたという場合は、これ、あくまでも凝固剤の副剤になりますので、凝固剤の物質名が書かれたあとに、副剤として植物油脂が書かれるのが基本的な考え方ではないかなと。大豆のような原材料のあとに植物油脂が書かれるということは、その植物油脂によって、豆腐の味ですとか食感ですとか性状に何らかの変化が与えられるという前提があれば、これは原材料として書かれるべきではないかなと思うんですけども、あくまでも凝固剤を添加するとき、凝固剤の反応を遅らせるですとか、そういう効果のために使用しているのであれば、やはり凝固剤の範疇に含めるべきなのかなというのが私の基本的な考え方なんですけども。

梅内委員 いいですか、それについて。

村上委員 それについては再度検討したいと思いますが、あくまでも現状の表示に関する法律の中で考えたときに、先ほど資料として一部製品の表示の例を配りましたが、そこに書いているような趣旨で、一応今回は案の中に入れさせてもらいました。

村尾議長 現在の法律に基づけば、そうならざるを得ないという理解は私もしております。ですから現在の法律がグレーであるからこそ、そのグレーな部分を補完して規約を定める。そうすると、規約の中では、凝固剤というものは副剤も含めたものが凝固剤であるというふうに、今度範囲が明確になってくるわけですので、今度は凝固剤の中の副剤という規定がされれば凝固剤の範疇で表示をするという。実際これ、委員の皆様にご覧の資料を見ますと、有機大豆のあとにパーム油というのがあるわけですね。そうすると、これ、消費者で表示に関してよく詳しい方がご覧になると、じゃあパーム油は何のために使われてるのかなということになるかと思うんです。製品のこくを出すために使ってるんじゃないだろうかと、一般的にはそう思いますよね。ですけれども、欄外のところに、パーム油、レシチン、炭酸マグネシウムは製造工程で消泡のために使用していますというふうに書かれています。ただ、じゃあレシチンとか炭酸マグネシウムはどこに書かれているかという、消泡剤、括弧、レシチン、大豆由来、炭酸マグネシウムというふうに書いてあるんですね。こうなると、ちょっと書いていることが矛盾してるんじゃないかなという、消費者が混乱するような書き方になってるんじゃないかなというのが現状ですね。これは法律で細かく規定されていないがゆえにこういうことが起こってるんですが、今度はそこを公正競争規約でしっかりと規定をして、消費者の混乱を招かないようにするという、そういう目的のために規約を作ってるわけですから、これはもう凝固剤の範疇に含めるべきなのかなというふうには、規約を作っている立場としては思いますけれどもね。ほかに何かございますか。はい、廣部さん。マイクをお願いします。

梅内委員 はい。

廣部委員 すいません。おとうふ工房いしかわの廣部です。今の植物油脂の関係に関しては、私もちょっと村尾議長と同じ意見を持ってまして、凝固剤という括弧の中から植物油脂だけ出してしまうと、今おっしゃったように、お客様が、この植物油脂がどこから添加されたものなのかわかりにくいと思う点が、それは私も感じております。で、もう一点なんですけれども、凝固剤の表記方法で、1番の(4)のところに、あ、違いますね。2番ですかね。2番のところに、凝固剤の、この6物質を使ったものに関しては、表示スペースの関係で記載できない場合は一括名で凝固剤と表示して、物質名はホームページで公開するというような内容があるんですけども、一方で、凝固剤製剤の場合は、すべて表示の中で開示するというようなルールになってまして、どちらかという、凝固剤製剤のほうが文字数が明らかに多いような気がしますので。

梅内委員 そうですね(笑)。

廣部委員 この凝固剤という一括表示の規定が要るのかどうなのかというのも思っております。

梅内委員 わかりました。確かにそうですね。

村尾議長 これはどういった意図で、この一括名と。

梅内委員 単純に書ききれないんじゃないかっていうだけの話で書いてました。

一同 (笑)

梅内委員 もう一度議論します。

村尾議長 廣部さん、よろしいですか。

廣部委員 はい。

村尾議長 それに加えてなんですけども、これ、ちょっと私の勉強不足だったらごめんなさい。2番のところ、物質名を化学式で。

梅内委員 書いてもいい。

村尾議長 これは書いてもいいということなんですか。

梅内委員 はい。

村尾議長 これは現状の法律と照らし合わせてどうなんでしょうか。

梅内委員 塩化カルシウム、硫酸カルシウム、これでいいのかどうか。

(間)

村上委員 一応資料2のほうの1番に、法令ということでちょっと書かせていただきましたが、簡略名の表示も現状の法律では表示が許されているというふうに理解していましたが、ただ、どちらかといえば、この括弧の漢字を使った表記のほうがいいのかという気はしていますけれども。現状でも簡略名の表記についてはいいという理解で、一応記載したんですけれども。

村尾議長 これもスペースがない場合の措置ということですね。

村上委員 そうです。

梅内委員 はい。そうです。

(間)

村尾議長 そのほかに、皆さん、ございますでしょうか。よろしいですか。

谷川OB ちょっといいですか。

村尾議長 はい。どうぞ。谷川さんどうぞ。

谷川OB 原材料メーカー表示例のところで、これ自体は品名につける一括表示の枠の中に入れるんですか。

村上委員 3枚目のほうの資料でございますか。

谷川OB はい。

村上委員 一応規格書の中に書いていただければなという意図で、こういうふうにかかしてもらいたくても。

梅内委員 足りないものがあつたら。

村上委員 もし商品自体の一括表示という、にも必要だということであれば、そちらに。ここはあくまでも規格書ということで考えてたんですけれども。この真中の原材料メーカーの表示例につきましてはですね。

谷川OB 了解です。粗製海水塩化マグネシウムで、商品名〇〇〇があつて、粗製海水塩化マグネシウム、点、食塩〇〇%つてなると、これ、ぱっと見、製剤混ぜてるように見えちゃうんじゃないのかなと思うんです。

村上委員 そうですね。その辺の書き方はちょっとわかりにくかったと思いますが、基本的には、粗製海水

については、いわゆる食塩が入ってるわけなので、その食塩はきちっと書いていただいたほうがいいのかなどという理解で書かしてもらいましたけども。

谷川 OB それであれば、栄養成分表示みたいに食塩相当量〇〇%と。これだと添加してるように見えちゃうんじゃないのかなと。食塩相当量とか、食塩成分何%って書いたほうがいいのかなんて。

村上委員 基本的には規格書のほうに、いわゆるどういう成分が何%入っているかとかたちだということを書いてたんですが。

村尾議長 補足させていただきます。資料、この縦型の A4 の資料ですね、あとについてる。そこに、公正競争規約施行規則の修正原案というのが一番左側に載ってるかと思います。「施行規則第 1 条の別表で定める「凝固剤」とは、以下の各号に掲げる食品添加物またはそれらに副剤等を加えた製剤を言い、その主剤の成分規格及び製造基準、品質確保の方法等については食品衛生法第 21 条で定める最新の食品添加物公定書に記載されている内容から逸脱しないものとする」というふうにあるところですね。で、最新の公定書でナトリウムが何%になっているかっていうと、4%以下とするというのが公定書の内容だと思います。ですから、この範疇であれば粗製海水塩化マグネシウムだけ書けばいいのかなどという理解なんですけれども、この範疇を逸脱して多い場合は、これはもう明らかに食塩がたくさん入っているというふうに見なして、別に記載するという方法を取ったほうがいいんじゃないかということだと思うんですけど。村上さん、どうでしょうか、そういう理解で。

村上委員 そうですね。はい。それでいいと思います。

村尾議長 もちろん栄養成分表示の中で食塩相当量というのが記載されますので、それでもわかるんですけども、同じ粗製海水塩化マグネシウムでも、きちんと公定書の内容を守って作ってるものと、明らかに逸脱しているものというものがあつた場合は、やはり情報として消費者にお示しをする方法があるんじゃないかなと。ちょっと具体的に、それを粗製海水塩化マグネシウム、括弧、というふうに書くのか、もしくはもう原材料として出してしまつて書くのかということころは、まだまだ議論の余地があるんですけどもね。

青山委員 すいません、ちょっといいですか。

村尾議長 はい、青山さん。

青山委員 今のお話ですと、公定書の範囲を超えたものでも使ってもいいということになってしまうんですかね。

梅内委員 (笑)。そういうのもあるんですかね。

青山委員 一応、基本は公定書の中の範囲ということになると思うんですけども。

梅内委員 そうですね。

村上委員 その場合は、新たに足してるということであれば、もちろんそれは別途食塩という表示が必要になってくると思いますけども、製品にですね。

青山委員 いや、ここで示す姿勢っていうのは、公定書の範囲を超えちゃいけないよと。当然塩化マグネシウムの濃度にしても、そういうことになるかと思うんですけども、これが、食塩が超えてもいいよとなると、濃度のひどく薄いもの、マグネシウム濃度の薄いもの、食塩の濃度の濃い、濃縮し

てないものがたくさん出てくるっていうことになるわけですね。

村尾議長 その辺はどうですかね。

谷川 OB 粗製海水の公定書自体、基本的に止まっている状況なんで、それを守る必要は、今現在は塩の協議会としてはないっていうことで、成分率も広げるように、今、厚労省に要望出してるんですよ。

青山委員 いいですか。逆にこの委員会の中では、逆にそこをはっきりと絞っていこうというのが今までの姿勢できたんだと思うので、それを広げるというのはおかしいことだと思うんですよ。委員の、この会議の中ではですね。

村尾議長 そうですよ。塩の話ですよ、今のはね。塩の話。

谷川 OB いや、塩の中ではそうなので、今現在止まっている状況だということですよ。

青山委員 ですから、止まって、はっきりと粗製海水というのはどういうものかわかんない状態だからこそ、この公正規約の中ではっきりと決めましょうという姿勢だと思うんですよ。

村尾議長 そうなことだと思います。現在第9版が審議中ということで、もうこれ、既に10年以上経過してるんですけども、それがなかなか結論が出ないんであれば、第8版というのが最新のものという解釈で、それに従うと。ただ、青山さん、さっき塩が多いものを使っちゃいけないとか、いいとかって議論がありましたけど、これは、使うのは任意だと思うんですよ。ただ、塩が多いものを使った場合は表示の仕方を変えてくださいということですよ。凝固剤部分は凝固剤部分、それから食塩の部分は食塩の部分というふうに、きちんとわかるように示すと。

青山委員 そうすると、たくさんお塩が入って、そういうように使っても、この公正規約を受けてる方は認定するまでOKっていうことですよ。

村上委員 いや、塩の基準はあるんじゃないですか、別途。

村尾議長 表示を明確にしていればOKです。公正競争規約というのは、あくまでも表示方法を規定するものであって、使用していいか、悪いかということを決めるものではございませんので、そこは。

梅内委員 書いてくれないと。

村尾議長 ご認識をしていただければと思います。そのほかにございますでしょうか。じゃあ続いて、

梅内委員 はい。続けたいと思います。もう別の資料にまでご意見が及んでましたんで、簡単に報告します。A3の資料ですね。それでは今までどうだったんだということから、あえて書いてます。法令だと凝固剤と。豆腐用凝固剤、今までこれしかありませんということから委員会では始まっていますんで、今のような細かい話になっています。それと規約に対してガイドラインの要点ということで、今、議論になりましたけども、植物油脂の問題、ここに書いています。それと消泡剤も同じです。この辺の議論をして、はっきりさせていきたいというふうなことです。それと実際に製品に表示するときには、さっきもこれ議論になりましたけども、こんな表示でどうだろうかというふうなことで例を書いています。それと最後に、これも簡単にまとめただけなんですけども、メーカーさんに対する表示要望。今、議論になりましたけども、食塩の割合がどうだろうかというのと、消泡剤ですね。さっきも議論になったパーム油。73%だと書いてますけども、いうのもありますよというふうなことで、表示してはどうかということです。豆腐製品について表

示するっていうふうになれば、こうではないかということで、特に消泡剤のところ、クエッションマークをつけてるんですけども、この辺の議論をお願いしたいなというふうに思って書いてます。以上です。

(間)

村尾議長 で、そのあとについてるのが、添加物メーカーさん。これ、一覧表にまとめたものですね。まず凝固剤名が左側にあって、真ん中に、これは豆腐事業者に対する表示ということですか。

梅内委員 そうですね。

村尾議長 で、一番右が豆腐製品の表示で。

(間)

梅内委員 第2、第3位です。

村尾議長 ですから先ほどの議論でいくと3番のところですね、この表示例で言うと。製品への表示例が、食品素材というのが大豆のあとにきてる。4番もそうですね。パーム油というのが大豆のあとにきてるということだったんですけども、先ほどの議論からいくと、ここは再度検討が必要ということですね。

梅内委員 はい。

(間)

村尾議長 それで、この食品素材というのがここに出てきてるんですけども、これ、一般的な消費者の意識からしますと、何のこっちゃようわからんということにもなりかねないと思うんですが、この辺は凝固剤メーカーさん、どうでしょうか。こういったものが実際にあるものですから、ここにもそれが出てきてるんですけど、実際はどういうものが使われているというふうに推定されるんですかね。

上田 OB 食品素材ですから、もうあらゆるものが対象に、

一同 (笑)

上田 OB なってくるというところですね。こういう、そのようなことになってる現状を踏まえて、この規約を作るという意味がまさにあると思うんですけども、いろいろ添加物行政がある中で、天然の添加物から、すべてもう規格、基準が定められたものに移行する中で、現状のほうを広く受け入れるのには、食品素材という言葉が非常に都合がいいと。都合がいいというのは、ちょっと言葉としては語弊があるかもわかりませんが、包括的にそういうものでやると非常にしっくりくる言葉だったということですね。ですから、塩なんかも食品素材ということで入れてるものもありますし、あとは凝固剤としての性能を、凝固のスピードをコントロールするのに油を使ったりする場合も、まさに食品素材ということで使われてきたのは現状であると思います。ですからこの規約の中では、今後この中を、ある程度透明性を持ってやられるようになるというふうに理解をしております。

村尾議長 これはどうなんでしょう。メーカーさんによってはレシピですとかノウハウを、あまりつまびらかにしたくないという意識は働いてるもんなんじゃないでしょうか。

上田 OB そうですね。過去はそのようなところで差別化を図るために。もちろん安全性の担保をされたい

ろんな食品の中から抽出物なんかを食品素材として使っていったというそういう経緯がございませぬ。

棚橋委員 いいですか。

村尾議長 はい、棚橋さん、どうぞ。

棚橋委員 じゃあ、いわゆる凝固剤の中における機能としては全く違う意味合いで食品素材が使われるということになるわけですか。すなわち反応速度を遅らせるという凝固剤としての機能に対しての添加物とそれから塩の場合でしたら、加味成分。それから機能として違うものが同一の言葉であるということがとても複雑だなというふうに今思ってしまったわけで、ちょっとご意見として。

上田 OB そうですね。その点は少し説明がちょっと不足したかと思うのですけれども。単に中に入っている食品の素材で何を使ったかというところがはっきりするものだというふうに理解をしております。

村尾議長 ありがとうございます。そのほか皆さんございますか。

青山委員 はい。

村尾議長 はい、青山さん。

青山委員 先ほどの食塩の件ですけど、原材料メーカーに対しては、この食塩の添加量がこう表示するよということなのですけど、最終商品にはたくさん入っても表示しなくてもいいってことなのですか。

村尾議長 それは違うと思いますね。最終製品では食塩相当量というのが、栄養成分表示で。

青山委員 その注意書きか何かをしといたほうが。

村尾議長 そこは凝固剤メーカーさんとしては難しいのじゃないですかね。注意書きとして書く必要があると思いますけど。当然、土壌由来の食塩というものも大豆の中であると思うので。

青山委員 先ほど表示例までね、凝固剤メーカーさんのほうにお願いするというふうになってましたね。表示例を。凝固剤そのものをどうやって表示するかというのは、ありましたよね。

梅内委員 いや、そういうことではない。表示例までではないです。

青山委員 凝固剤メーカーさんのこれは食塩としての製品の表示が必要ですよとそうじゃないですよというのを書いておいてもらおうと安心できるかなという感じかな。

梅内委員 そういったことを踏まえてですね、SDS と規格書と事細かく提出してもらいたいという意味です。豆腐用の、豆腐そのものの表示についてはそれを基にして食塩が多いものもあるかもしれないですけども。そういったものの表示をちゃんとやるというふうなことになると思います。

村尾議長 どうなんですかね。このガイドラインの中に製品への表示案というのはあくまでも豆腐事業者さんへのアドバイ的な意味合いでつけるというような解釈でいいですかね。実際の表示の仕方については別途マニュアルで規約に添付してその中で事業者さんに判断をしてもらおうというのが基本的な流れですので、この凝固剤使用するにあたって参考にしていただくというような意味合いではないでしょうかね。

梅内委員 そうですね。

村尾議長 そのほかにもございますでしょうか。石川さん今日お越しになってるんで。そもそも論なんですけど、

凝固剤って今の法律でもそうですし、今度の規約でもそうなんですけど、六つの物質に規定されてますよね。ところが中国なんかに行かれたご経験からすると、いろんな物を凝固剤として酸凝固なんかで使われるということで、今後豆腐の多様性というのを確保していくためにはそういったものも想定して行って、凝固剤の幅を広げたらいいんじゃないかというような議論もあるんですけど、その点いかがでしょうか。

石川委員 豆腐の凝固剤というと、日本の中ではこの主に6種類というのが大体あるんですけど、例えば、せんだって中国で豆腐の勉強に行ったときには黄醬水というものがあって、いわゆる木綿豆腐を作った汁からそれを乳酸発酵したものを使って固めるというのが伝統的には中国の製法としてはある。今後、われわれの業界の中でもこういったような製法というものが、もし出てくるのであれば、そういったところについての議論、もしくはゆとりの部分を何らかのかたちで作る必要性があるのかなというふうに思います。例えば、現在では使われていませんけれど、酸凝固というもの。グルコノデルタラクトンも酸凝固ですけど、そういったようなところの中であれば、それに変わるような物質というのは容易に想像できるものはありますので、何かそういったところのゆとりの部分の設定は必要んじゃないのかなというふうに思います。

村尾議長 例えば、かんきつの果汁でも豆腐は固まるということ。

石川委員 そうですね。例えばですね、今だったら話題になってる乳酸菌なんていうもの、これも酸凝固のどこなんかで、これ上手に固まるかなんかどうかというのは別問題ですけど。かつて実験したことがあって、例えば青汁ようなもののカルシウム分でも豆腐っていうのは凝固するんですよね。青山さんご存じだと思うんですけど、青汁で豆腐って固まるんですよ。そうやって考えるんだっただらば、これは何て表示するのかな。それこそ先ほど出ていた自然、食品素材、でいいものかどうかといったところというのは可能性があるものがあるんだっただらば、今はないけれど、次に出てくるんだっただら何らかのかたちのところを設けておかないと、じゃあ、その都度、このもので議論を重ねたほうがいいのか。何らかのルールが必要だと思います。

村尾議長 そうですね。私もちょっと反省してるんですけど、当初は凝固剤というものは添加物としてでしか捉えてなかったからこういう議論になったのであって。実際、酸凝固ということ言えば、たくさんの、

石川委員 可能性はあります。

村尾議長 食品を使って豆腐を固めることができる。逆にそういったものが増えたほうが、例えばミカンの産地であればミカンの汁で固めたお豆腐が名物になるとか、そういった多様性も地域によっては出てくるので、そういったことを規約に盛り込むというのも一つ今後、豆腐の多様性を図るといううえではいいし、消費者にとっても決してマイナスではないというふうには。

石川委員 そうですね。何が出てくるかわからないというのが、開発の余地があるとかなんで。

村尾議長 議論を進めていくうえであまりに凝固剤の種類が増えてしまうというのは、混乱するかもしれないですけど、そこをうまくまとめるというのも一つのこの委員会の役割なのかなという気はちょっと最近してきたもんですから。ちょっと今日の本論からは、ずれるんですけど、皆さんそういった点についてご意見を伺えば思うんですが。

棚橋委員 いいですか。

村尾議長 はい、棚橋さんどうぞ。

棚橋委員 棚橋食品の棚橋です。今、ご指摘のいろんな夢のある話ではあるんですけど、ただそれがどうも豆腐として販売ルートに載るかどうかっていうのは、非常にまたそれはそれで新しい食品として地位を獲得するかもしれないし、その辺を今、どうなのかなと。例えば乳製品のほうなんかでも同じくタンパクであればどんなかたちでも固まったりするわけですし、ちょっとヨーグルトの話は全く、また別なルールがあるんで、一緒に話をすると話が余計おかしくなるのかもしれないんですけど。例えば牛乳を酸凝固させたうえで乳酸菌をね、放り込んでヨーグルトでいいのかっていうと、それはヨーグルトの規定がありますからそのわけはないんですけど。結果おなじものになるから同じ食品、何て言うかな、カテゴリーに入れちゃっていいのかどうかというのは、今思いつきでしかしゃべってませんので、ちょっと感覚的には今もやっとしたものがあつたので、そういう例を挙げてみたまでですので、まだまだ議論の余地はあろうかというふうに思います。

(間)

村尾議長 ほかに、皆さんございませんか。ちょっと横道にそれたかもしれません。

一同 (笑)

村尾議長 何か、佐藤さん、今までの議論の中で何かございましたか？

佐藤委員 アサヒコ、佐藤です。例えば豆乳に近いものでも、0社さんが発売した商品で、大豆飲料ですか、っていうかたちで出してるんですね。豆乳湯葉にしっかりと並んで、消費者もそんな違和感なく買われてるという部分もあるので、豆腐を守っていくという部分もそうですけども、豆腐を使って、いろんな加工食品を大豆食品として広げてく余地は十分あると思うので、この公正競争規約の意義からいって、豆腐の規定は、ある程度制限をしてもいいんじゃないかなというふうには思っています。

村尾議長 ありがとうございます。川田さん、何かありますか。

川田委員 今は特にないです。

村尾議長 大丈夫ですか。それでは議題の1番についてはよろしいでしょうか。ちょっと積み残しの部分もございましたので、溶剤なんかを使った場合どうするかという点ですとか、あと、凝固剤の副剤として、原材料ですね。油脂ですとかそういったものを使った場合の表記方法ですね。これについては再検討ということでお願いします。それではB班のほうの発表は以上です。

梅内委員 ありがとうございます。

村尾議長 ありがとうございます。では、その次、C班のほうの発表ですね。固形分測定基準等についてということで、これは豆腐の固形分を、今回規約の中では10%以上のものが豆腐、それから8%以上のものが調整豆腐、それから6%以上のものが加工豆腐というふうに定義づけをしておるわけですけども、今まで豆腐業界というのは固形分を測定するという慣例がなかったということから、今後は固形分というものを測定して、それを表示しなければいけないということで、事業者さんの中で実務的な混乱というものも予想されます。それで、従来の屈折率計を使ったものとの整合性ですとか、新たに固形分計を使用する際の注意点ですとか、そういったことについて、

今日はC班のほうでまとめてくださいましたので、今日は棚橋委員のほうから、では発表お願いしたいと思います。

棚橋委員 棚橋食品の棚橋です。ほとんどアタゴさんと青山さんの研究所のほうで試験をしていただいているので、私が発表するのもトンビが油揚げみたいな感じで気が引けるところでございますが、お役目で来ておまして、報告をさせていただきたいと思います。資料に書かれてありますように、ケットさんのほうの協力をいただきまして、公定法と、それからケットの水分計でも比較検討をまずはいたしました。もう随分前に報告をしたかどうか、しっかりと記憶しておりませんが、大体、今、乳化にがりなんかを使いますと、Brixで10ぐらい、固形分としては10を切るようなかたちでも豆腐になるというふうなうわさを聞いておりましたんで、一通りいろんな製品を測ってみたんですけども、結局10を下回るものはないというような結果になりまして、いろいろとその辺のご精緻も考えていかなければならないのかなということでございましたけれども、これ、ケットさんのほうは勝手にやっちゃっていいですか。

高橋 OB 大丈夫です。

棚橋委員 資料1というところに、FD-660。この目の前のこれによろしいんですね。機械で、公定法と、それからこのケットさんのほうの機械でいろいろと測りまして、ほぼ測定結果といたしまして、この測定方法、FD-660、括弧の三つ目に書いてありますけども、サンプリングから測定方法。この方法において、この下の表に示しますとおり、公定法とほぼ変わらないような状況で測定ができるということで、従来の、この乾燥法によつての水分測定というものは、しっかりと精度の高い、信頼性が高いものだということに結論づけたわけでございます。ただ、日頃、私も、豆乳の濃度を測るときにアタゴさんの屈折計を使っております関係で、何かしら結びつけができないのかということで、アタゴさんの協力を得て、その屈折計で固形分をある程度判別できないかということ、資料2に記します実験において検証しようとしたわけでございます。で、資料2の一番後ろに、今回使いました機械と申しますか、測定器としまして、アタゴさんの電気伝導計、それから食塩濃度計、それからいわゆるBrix計。Brix計につきましてはツータイプ、ここに載せておりますけれども、これをそれぞれ使用したわけでございます。ちょっと最初に言うべきでしたが、資料2の資料訂正をお願いしたいんですが、大きな表の一つ下、左側ですね。グラフ2と書かれているものですが、この現場豆乳Brixのあとの、スラッシュが入って豆腐ケット固形分というふうになってますが、これ豆乳の間違いです。

村尾議長 豆乳ですか。

棚橋委員 はい。豆腐ではなくて、豆乳ケット固形分ということでございます。で、いわゆる、われわれにとってなじみの深いBrix計で測りますと、豆乳すらも、この、今、資料訂正していただいた表でわかりますとおり、非常に数値が安定しない。さらに、これが負の相関か、相関関係とまで言い切れないんですけども、これ、スケールをもっと圧縮すれば、もう少し納得いただけるのかなという部分もあるんですけども、大体が負の相関のグラフになっております。で、正の相関は、唯一、一番上の大きいもので示してあります、このBrixのPR-201αという機械で測定したものが、かろうじて。これもどの点をどう通して線を引くかという、一応標準になる値を見ながら実

験データは評価しておるわけでございますけれども、この 201 のみが、今現在ではかろうじて使えるのかなど。それと、先ほど申し上げましたように、非常に、乳化にがりもそうですけれども、粗製海水にがりですとか、いわゆる大豆固形分量というものの以外の固形分量が影響する部分もあるやもしれない可能性を含んでるわけございまして、そういう観点から言うと、電気伝導度計ですとか食塩濃度計。この逆相関関数というものが、ある程度そのあたりの補正に役立つのかなという、まだ淡い期待をしておるようなところでございますが、なにぶんここまでそれぞれグラフを見てお感じのとおり、数値もばらついております。この辺のところについて、もう少し精度を上げていかなければならないわけですが、今までこのケットの水分計の上に、すりおろしたペーストを乗せ、アタゴのを Brix の上の乗せておったんですけど、乗せてすぐ測っておったようなところであります。それで随分と数値がばらついて、いわゆるその濃度の濃淡のことでありますとか、あるいはそこで瞬時に水分が飛ぶのかというようなこともあったりして、割と拙速に測定をしておったんですけども、昨日判明しましたことは、2分以上放置しますと、値が、測定値が安定してくるというようなことで、2分以上放置の場合、5分後も数値が変わらないというようなことが判明してまいりましたので、今後その方法を、3分程度放置したあとでの測定のデータを少し積み重ねながら、この評価のありようを再検討したいというふうに考えている次第でございます。そのほかには、一応今のところ、その PR-201α というものの可能性があるんですが、非常にこちらのほうは高額な商品でございますので、皆様に、公定法としてこれを使いなさいとはなかなかちょっとお伝えしづらい部分もありますので、さらにもう少し時間的ご猶予をいただいて、先ほど申し上げました測定方法の検討の中で、もう一度、また後日報告をさせていただきたいと、そういうふうに考えております。雑駁ではありますが、固形分濃度については以上でございます。追加資料につきましては青山さんのほうからお願いします。

村尾議長 じゃあ一回ここで切りましょうか。今までのところで、皆さんから何かご質問ありますでしょうか。ここに出てるアタゴさんの濃度計、4種類ありますけど、これ、原理的には、測定原理としては同じものですか。

中尾 OB すいません。アタゴの中尾と申します。よろしく申し上げます。今日ちょっと担当の元良のほうが出来なかつたので、私のほうがちょっと代理で対応させていただいてます。まずパレット 201α と Brix 計 BLT/A+w って書いてあるものに関しては、測定原理は一緒です。光の屈折を読み込んでます。で、電気伝導率計、EC って書いてあるものと、食塩濃度計、SALT というものも、こちらはこちらでまた、測定原理は同じですね。同じく電気伝導度を取ってるかたちです。

村尾議長 その電気伝導のものと屈折率のもので、測定値というのは変わってくるものなんですか。

中尾 OB 基本的には変わりません。例えば豆腐を測ると、正確に言うと電気伝導度のほうは、豆腐の中に含まれてるにがりを正確に測ってるようなかたちです。で、屈折のほうは、それこそもう溶けるもの全体を測るかたちなので、水分量を正確に測るってなると、本当は屈折のほうに向いているという感じですね。

村尾議長 そうすると、にがりの量によって違いが出てくるということになるんですか。

中尾 OB にがりを大量に入れてしまった場合は、電気伝導度の場合はすごく高く出る可能性はあります。

村尾議長 そうですね。そのほか、皆さんのほうから質問ございますか。

青山委員 このデータを見ての感想。

村尾議長 はい。青山さん、どうぞ。

青山委員 いや、アタゴさんのコメントが、データからの。

村尾議長 データからのコメント。何かアタゴさん、この測定データについてコメント、補足、ございますでしょうか。

中尾 OB すいません。今日ちょっと担当の者からではないので、僕が答えてしまっているのかもあるんですけども、やはり少しばらつきが大きい状態ですね。通常のサンプル、いろんなものを私どもは、Brix 計っていうのを使っていただいて、測ってはいいただいたりしてますけど、少し大きいような状態かなとは思ってます。で、これから先、データの処理をどうするかっていうところと、実際一手間加えれば、もうちょっときれいに測れる可能性もあるので、そのあたりも、ひとつ検討してもいいかなというの思います。例として申し上げます。例えばあんこのお客様なんかは私どもの機械、同じような糖度の測定で使われてます。で、豆腐と同じように、あんこってすごい固形分が多いサンプルでございますので、ああいうものは、より正確に測りたいお客さん、皆さん希釈してます。要は等倍で希釈してしまって、その値を希釈した倍率で計算するという方法ですね。これが一般的なやり方ではあるんですけど、こういうやり方をやってみるとか、あとは乳業会社さんとかがたまにやられてる方法で、生乳をそのまま測定すると、Brix で脂肪分のおつきいものであったりちっちゃいものがありまして、その課題があつて、測定値がばらつくことがあるんですけど、測定時に加工することで安定するっていう現象も実際に見られたりとかします。で、やり方をちょっといろいろ試行錯誤するということはまだ必要だと思うんですけど、もう少し精度を上げられるかなという感じはあります。

(間)

村尾議長 ありがとうございます。実際事業者さんは現在も、凝固剤を合わせるためにとか、そういうことの目的でこういった機器が使われてるんだと思うんですけども、各事業者さんのほうから、現在その機器の使用ですとかデータがどういうふうに活用されているかということと、それとも一つ、この規約ができた場合は、今後どういうふうに、例えば固形分計を考慮するしかないというお考えなのか、換算値のようなものがあれば、従来の屈折率計から固形分計の換算値に変えて使っていきたいとか、そういったご意見があればお伺いしたいんですが。じゃあ廣部さんのほうから順番に。それから、もし現在でも屈折率計と固形分計の両方併用してデータを取っておられるとかがあっていうことがあれば、そういったことを含めてお聞かせいただけると。

廣部委員 今、弊社のほうでは、豆腐を作る前段階の豆乳の Brix は、管理として測定は Brix 計で行っておりますが、できた製品の豆腐の固形分の測定データというのは、ちょっと取ったことがないというような現状です。会社の中に水分計はございますので、同じような原理で加熱で水分を飛ばすものはあるので、測ることはできます。ただ、その数値を、豆腐の設計の段階で測定するというような意味合いで、使うことはないです。

村尾議長 それは、水分計は今、商品開発のためにお使いになってるんですか。何のためにお使い？

廣部委員 一部の商品の水分データを管理として測定するためにも使ってますが、豆腐の固形分を測定するために日常的な使い方はあんまりしてないですね。

村尾議長 そういうことですね。ありがとうございます。では森永乳業さん、お願いします。

井出委員 私どもは豆乳ですね。豆乳の固形分ということで固形を測定しております。

村尾議長 それはどちらを？固形分計？豆乳の固形分を。

井出委員 そうですね。Brix ではないです。

村尾議長 固形分管理をされてるということですね。

井出委員 はい。

村尾議長 じゃあ、いわゆる屈折率計は使われていないということですか、もう現場では。

井出委員 はい。

村尾議長 ありがとうございます。じゃあ太子さん。

村上委員 はい。弊社の場合も Brix の管理ではなくて、豆乳と固形分の管理で製造しております。

梅内委員 そうだね（笑）。

村上委員 もう少しお話しすれば、結局 Brix ですと、原料大豆のたんぱく質、炭水化物、脂肪、これらの組成が変わると、Brix と固形分が必ずしも、一回作った近似式といいますか、比例関係等は狂ってしまいますので、基本的には Brix よりも固形分で管理したほうが、よりいいという。

村尾議長 安定しやすい？

村上委員 安定しやすいということです。その辺もございますけども。

棚橋委員 ただ、それは豆乳段階でっていうことですね。

村上委員 そうです。

梅内委員 同じなので。

村尾議長 豆乳で使われてる？

村上委員 そうです。

村尾議長 製品じゃなくて、豆乳で？

村上委員 製品も、そちらもやってます。

梅内委員 製品も。

村尾議長 製品も、両方やっていただいているんですね。

村上委員 ええ。

村尾議長 さとの雪食品の村尾ですけれども、弊社の場合も、現在は固形分計を使って管理をしています。これは製品に関してと、豆乳に関して、両方でやっております。とはいっても、現場では豆乳の濃度を簡易的に確認するために、光学式の、ちょっと光、プレパラートみたいのところに乗っけて、光に、通して見るような。そうすると、うっすらとラインが浮かんでくるという、要するに Brix 計ですね。そういったものを現場でも併用はしております。長年、やはり光学式のものを使ってたものですから、移行するときに、そのデータをかなりの量取ってまして、そのデータに基づいて、固形分換算値というんですか。それを独自に現場では活用しているというような状況でございます。はい、じゃあアサヒコさん。

佐藤委員 はい。アサヒコ、佐藤です。弊社では基本、製造現場のほうで豆乳の Brix 管理です、今、村尾議長がおっしゃったように、ハンディタイプのもので見えています。で、実際、人によって読み取りの部分に差が出るので、現場では張り紙をして、この位置のところで読むというようなところで標準化をしているようなところなんです。実際の製品の固形分管理は、今はしていません。実際、開発段階で製品を決めるときには、通常の蒸発乾燥法で固形分を測定してます。

村尾議長 ありがとうございます。では、川田さん。

川田委員 東京都、川田です。うちのお店では基本的に豆乳の Brix 計で、固形分のほうはほかの町店でも恐らくやっているとこはほぼないと思われまして、Brix のほう、正直管理っていうよりかは、恐らく一つの目安、基準でチェックするというだけで納めてるといふか、ほとんど皆さん、恐らく大豆を炊いて、常に水、加減してっていう感じで、恐らく勘でやっているとこがほとんどだと思いますので、恐らく管理といふか、データに残すといふところまでは恐らくやっているとこは、そうそうはないと思います。ほとんどが恐らく Brix 計で豆乳濃度をチェックするのみで押さえてるといふか、

村尾議長 じゃあ凝固剤をどれぐらい入れようかというのを決めるために使われてる？

川田委員 そうです。そのチェックだけです。で、ほとんど、やはり言われたとおり、大豆を用意して、お水チェックして、で、今日はこれぐらいのにがりの濃度、量で仕上げるっていうだけの、本当に目安としか恐らく使ってないところがほとんどだと思います。

村尾議長 はい、ありがとうございます。

青山委員 私どもはやっぱり光学的な Brix 計でやってるんですけども、デジタルのやつは数字が直接出てくるんですけども、測るたびに非常にばらつきが出るということで、どこを取っていいかわかんないんですけども、光学的なところは境界面はちょっとぼけるのがあるんですけども、そのほうが非常にはっきりとここであるというのがわかって、現場では使いやすいなということで使ってます。

村尾議長 はい。

棚橋委員 はい。棚橋です。私どもも前3名の方と同じく、通常 Brix ののぞくタイプのもののほうでやります。今回ご紹介したこの平台に載せるようなかたちのものについては、青山さんと同じ理由で使用はしていません。ケットもあるんですけど、それは大体おからの乾燥からの水分測定に使っておるだけで、今後はもう少し固形分を測定してみようかなと思います。以上です。

村尾議長 今は、ここにいらっしゃる委員の方だけですから、総じてやはり大手メーカーを除いて、固形分管理っていうのは現状されてないのかなというようなところがございます。多くは、原料豆乳の段階で Brix 計を用いて、豆乳の濃度を測って、それに基づいて凝固剤の添加量を決める、あるいはできあがる製品にどれぐらい移行されるかというのを推定的に決めていっているというのが現状ですので、そういった背景を鑑みますと、やはりこの規約を、固形分というものを運用していくためには、固形分計を普及していくというのも一つの方法ではあるんですけども、それと同時に移行期間として従来の光学式で測る値と、それから固形分計で、公定法に基づいて得られる値との間に、何らかの換算値がないとなかなか運用するところには至らないということになりそうなん

ですけれども、まずC班の皆様にお伺いしたいのは、今後、これがさらにデータが取れて、ある程度事業者の皆さんが使い勝手のいい換算基準なり、そういったものが実現可能性としてどうなのかということなんですけど、その辺はいかがでしょうか。

棚橋委員 今しがたもアタゴさんの担当の方からお話がありましたように、まだこの屈折計を使っただけで、公定法じゃないけれども、使用方法のマニュアルというものが確立できてないものですから、その辺のところについては、今日、代理の方も来られてますが、モトヤさんっていう担当の方が非常に熱心に協力していただいておりますので。当然、これが何か月も何年もかかってってということではいかなのですけれども、まだ余地がある、昨日の青山さんのほうの実験データでも、この2分から5分で、まあ3分程度の放置というものが、大きく水分蒸発とかそういったものに影響しなければ安定した値が取れてくる可能性がありますので、その辺のところをもう少し見てみたいというふうには考えております。

村尾議長 青山さん、どうですか。

青山委員 アタゴさんのこの機器でやってるとするのは、非常に安価にできるという、簡便にできるというのが目的でやってるんですね。そういう面では、これから確立できれば非常に豆腐屋さんにとってはメリットになるんで、継続したいと思っております。今日、表示したデータの前の、1カ月近いデータがあるんですね。だからそれを見て、解析して、アタゴさんとの相談のうで新しく測定方法を変えたのがこのやり方なんです。ですから、今回このデータを見ていただいて、さらにどういう方法がいいか検討していただき決めたいと思っております。

村尾議長 いかがでしょうか、ちょっと私からの提案なんですけれども、アタゴさんのほうで、これすべてのデータをお取りになるというと非常に大変なものですから、ここに参加している委員の方々の各社のほうに、同じタイプの測定機、アタゴさんからお借りして、それで、それぞれ皆さん固形分計はお持ちのメーカーさんが多いというふうに先ほどのお話にもありましたので、メーカーさんのほうである程度、データも蓄積していただきながら、できるだけデータのN数多いほうが正確にはなってくると思うので、そういったことで各社さんと協力しながら進めていけば比較的短期間でデータが取れるんじゃないかなと思うんですけれども。いかがでしょうか、その辺は。

青山委員 それはアタゴさんのほうから、どの程度対応していただけるかということなので。

村尾議長 どうでしょう、アタゴさん。

中尾OB はい。うちは全然出すのは構わないので、出します。

村尾議長 じゃあちょっと、その辺の今後進め方の設計も含めて、C班のほうで再度討議をお願いしたいと思います。引き続き、先ほどの木綿の堅さの部分ですね。

青山委員 前回のC班のテーマについて、お話をさせていただいたんですけども、測定の機器ですとか、測定のアダプターというか、感圧面の面積によって相当数字が違ってくるということで、今回は同じ機種の中でアダプター径の違うもので測定して、どういうふうに数字が変わるのかということでやってます。従来、お豆腐をずっと作られている方というのは、大体8ミリというアダプターを使われてるところが多かったんですけど、最近になっていろいろ、豆腐業界以外からの参入の方が多くなってきたものですから、いろいろなアダプターを使うようになってきたということで。

各社の比較をするのが非常に難しいということに前はなってます。今回、このようにグラフに示したとおり、やはりアダプターの径によってN値が変わってくるということが明確になりました。その特徴としては、小さいもののほうが大きな数値になるという。頭で考えると逆の結果が出てきて、こういう発表になったわけです。ですから、今後については何ミリのアダプターを使うかというのは、ある程度規格化するというか、規定をしていったほうが各社の豆腐の堅さを表示するのに、しやすいんじゃないかなというように思っております。

(問)

村尾議長 これ、何ミリぐらいが妥当だとかっていうのはまだ、今後の検討？

青山委員 はい。従来で言うと、長年、豆腐屋さんは8ミリで、日本豆腐協会の測定もずっと8ミリで昔からやっていますので、過去のデータと比較する為にも8ミリでやるのがいいんじゃないかなと思っております。

村尾議長 これ、ちょっと前回の議論、忘れたんですけど、データ取ったの、破断強度だけでしたっけ？弾性値？

青山委員 破断強度だけです。

村尾議長 破断強度だけですか。これ、弊社の例なんですけど、弊社は、破断強度のときは小さな、多分8ミリとか10ミリとか、それぐらいのアダプターでやるんですけど。特に木綿豆腐なんていうのは、その部分部分で、破断強度が変わってくるものですから、アダプターの径を大きくして、破断強度だけではなくて、弾性値も含めて、破断するまでの間のデータの経緯というのも一緒に取っているんですけども。あんまり複雑になりすぎてもね。どういうやり方でやるかなんですけどね。

青山委員 ただ、このデータはN数の多さによつての相関性はあるということがわかってるので。

佐藤委員 これは充填豆腐？

青山委員 そうですね、全部。

村尾議長 わかりました。これ、前回の議題ですので、ちょっと前回いらっしやらなかった方は、話が途切れてしまってるかもしれないんですけど。一応、今回はこういったデータもそうなんですけれども、廣部さんのほうから、消費者にわかりやすいようにスプーンですくえる堅さですとか、はしでつまめる堅さですとか、煮込んでも煮崩れしないとか、そういった目安も示されたというところでございます。この点に関しては、皆さんよろしいですか。

青山委員 例えば8ミリと決まったときに、すぐ入手できるようなもんなんですか。

村尾議長 どうですかね。村上さん何ミリでやられています？

村上委員 うちの8ミリですかね。大丈夫だと思いますけど、アダプターだけで。

村尾議長 アダプター変えるだけですもんね。

村上委員 ええ、変えるだけですから。

村尾議長 石川さんも、8ミリ？

廣部委員 今は8ミリではない。

石川委員 いや、今の機械は8ミリ対応できない、つかないんです。

村尾議長 そうなんですか。

村上委員 そうなんですか。

石川委員 メーカーさんがそう言った。

廣部委員 アダプターを買えば。

村上委員 そうそう。

村尾議長 買えば大丈夫ですよ。

廣部委員 ねじなんで（笑）。

村上委員 そうそう、ねじで変えられる。

廣部委員 全然問題ないと思います。

村尾議長 アサヒコさんは？

佐藤委員 8ミリ。

村尾議長 8ミリですか。

石川委員 長く豆腐屋さんやってる方はみんな8ミリです。

村尾議長 そうですね。

一同 （笑）

村尾議長 長く続けることはいいことだと（笑）。はい、では、ここで休憩を取りたいと思います。今、33分ぐらいですかね。じゃあ45分まで休憩を取ります。おつかれさまです。

（休憩）

村尾議長 後半に移りたいと思います。後半につきましては、議論というよりは今後のスケジュール、それから現在の積み残し課題の確認ということで、今日は年内最後ということで。それから早く終わったぶんに関しては、今日、マスコミの方もいらっしゃってるんで、インタビュー等の対応をお願いしたいと思いますが、まず、皆さんのお手元に豆腐公正競争規約設定に伴う関連作業分科会班分けと作業進捗状況という資料があると思います。これで現在の積み残し課題を再確認して、次回以降の議論を決める際の参考にしたいと思ってますので、ご協力をお願いします。まず、一番上の表示マニュアル等作成はちょっと置いときまして、固形分測定基準等、今日ありましたこれについての積み残し課題、改めて確認したいと思います。じゃあC班の方、あと、今後の作業課題としてどういったものがあるかということについて、よろしいでしょうか。

（間）

青山委員 先ほども議論をさせていただきましたように、固形分についてはケットさんの測定装置についてはもう十分使えるだろうということで認識しております。ただ、アタゴさんの、現場で、非常に安易、簡単に簡便にっていうことで、それと装置そのものが安いということで、これをぜひ確立したいと思ってるんですけども、ちょっと時間がかかるという。先ほどアタゴさんのほうから機器の提供については対応していただけるというんで、皆さんの協力をいただいてさらにデータを集めるっていうことで思っております。

村尾議長 まずこの表にある中で言いますと、標準測定機器の選定については、ケットさんについてはも

う問題ないという。

青山委員 問題ない。

村尾議長 それで、アタゴさんに関しては数種類、電気伝導計ですか。それと光学的な屈折計があるんですけども、これは、どちらにするかとか、どの機種を使うかっていうことについては、

青山委員 まだデータが少ないのもっとデータを取る必要があるっていうことで、データが取れて、安定して、これでいけるということになったら、その機械を豆腐の固形分用に目盛りを変えていくという必要があるんですね。ですから、それはもうアタゴさんのほうでこれを商売としてやるかどうかということの判断でということ、そういうとこまでいければいいかなと思っています。

村尾議長 そうすると、アタゴさんの機械の数種類あるものの中からデータを取りながら選定を進めて、豆腐に最適なものをアタゴさんのほうで製品化できるかどうかというところまで絞り込んでいきたいということですね。それから2番目の公定法に基づく測定方法については、基本的にはいいですね、これ。ケットさんの機械を使ったものが公定法に近いということでもよろしいですね。それから、Brix 値から固形分値を算定する際の算定する際の換算表、算定式の制定ということに関しては、これは先ほどのアタゴさんの機器の選定と合わせて。

青山委員 そうですね。

村尾議長 この換算値というのも決めていく。

青山委員 ただ、換算値については塩類の凝固剤の場合には、ある程度、例えば電気伝導度ですとか、栄養成分表の中に固形分とか灰分ですかね。灰分の数値と実際の大豆の灰分の差を出すとかっていうのは、塩類のほうは可能なんですけども、先ほどありました酸凝固のような場合には、有機物を使う場合には、換算値は出せないということになるんで、非常に難しい状況で、ある程度データを集めたところで一定の数字を引くというかたちが一番簡単かなというように思ってます。

村尾議長 あくまでも塩凝固の場合のみ可能になるということですね。わかりました。ただ、日本の豆腐業界を考えると塩凝固のものが非常に多いわけで、塩凝固のものだけでもしっかりと換算値を設ければ、かなり、特に町店さんにとっては有効なコストダウンにもつながるでしょうし。

青山委員 ですから、今回、文部科学省のほうで、栄養分析表を新しく、全国から、われわれの協力のもとでサンプリングして分析していただいているんで、そのデータが有効に使えるんじゃないかなと思っております。

村尾議長 ありがとうございます。それでは続きまして、規約、施行規則における数値基準の根拠検討ということで、これはじゃあ梅内さんのほうから。

梅内委員 10%、8%、6%ということで規約のほうはなりました。引き続きこの件については、実際の、今、市場で販売されている商品の実測値を集めて中小のお豆腐屋さんの負担にならないような数値なのかどうかというのを検証するってことを引き続きやっていきます。

村尾議長 前回の分科会の発表では関東の製品について測定を行って、一部、すまし粉、硫酸カルシウムを使ったもので。

梅内委員 10%以下。

村尾議長 10%以下のものが。

梅内委員 ある。

村尾議長 固形分値がね。

梅内委員 はい。

村尾議長 ですから、今度は関西圏のほうですね。これ、豆腐も地域差があるので、特に京都なんていうのはすまし粉のお豆腐が非常に多いというふう聞いてますので、関西圏の製品についてまた測定行うということですね。それから、2番目の食塩相当量値の根拠についてはどうでしたっけ？これは。

梅内委員 食塩は？

村尾議長 やってないですね。じゃあ、これは全く積み残しですね。

梅内委員 そうですね。

(間)

村尾議長 それから、濃度を強調する表示は、これは前回言及がありましたけど、まだちょっとデータとしては少ないですね。

梅内委員 少ない、そうですね。それも併せてやっときます。

村尾議長 じゃあ1番目と3番目については、もう少しサンプルを集めて測定を。

梅内委員 すると。

村尾議長 するということですね。それから、食塩相当量についてはもう一回、

梅内委員 どうしますか。

村尾議長 どういう進め方をするかということも含めて。

梅内委員 はい。

村上委員 難しいです。

村尾議長 今日の議論の中にも若干ありましたよね。

梅内委員 そうですね。

村尾議長 凝固剤にあらかじめどれぐらいの食塩が含まれているかと。それによって表示の仕方も変えるのか変えないのかということも含めて、これは検討が必要ですので、これ、どういう進め方するか、もう一回Bのほうで、

梅内委員 そうですね。

村尾議長 議論をしていただければと思います。それでは次。豆腐用凝固剤、消泡剤に関する表示ガイドライン、今日やった部分、これは先ほど議論にあったとおり、食品素材等が含まれてる場合どうするかという、これはもう少し市場の凝固剤製品等を。

梅内委員 調査すると。

村尾議長 調査するということですね。それからもう一つ、表示方法ですね。副剤の表示方法について再検討ということですね。あとはいいですかね。主剤及び副剤の原材料名の表示。重金属含むかどうか、標準的添加量と製品に表示する方法。それで、これ、リーダーのところ織田委員ってなってきましたけど、織田さんがちょっとご都合により出席が無理みたいなので、これは村上リーダーでよろしいでしょうか。

梅内委員 村上リーダーですね。

村尾議長 村上さん、よろしく申し上げます。それから、小規模製造小売業者における店頭表示の特例で、まず、基準のところと店頭掲示の方法と記録の保管法について。これ、川田さん、どうでしょうか。何か積み残し課題ありますか。

川田委員 東京都、川田です。今、この委員会と同時進行で、現在 HACCP の委員もやっております、実は悩みが同じでして。どうしても、家族経営ないし1人でやっているお豆腐屋さんにも実はそこそこ数が多く、今、点在しておりますので、どれだけ要点を押さえて、ポイントを押さえて、また、記録方法と保管方法、また、いかんせん、やっぱりそこまで手が回らないんじゃないかっていうのも、そこそこ、やはりお話の中で、特にこないだの HACCP、こないだ全体で集まりありまして、なかなか記録方法とかそういうところに手が回らない業者が多いんじゃないかっていうのも議題にいろいろ挙がってまして、恐らく同じような相談ないし悩み、こういう問題って出てくると思いますので、しっかりと要点絞って、わかりやすく、また、うまく簡略化できれば、できるところを押さえて取り組もうと思っております。

村尾議長 この規約ですとか HACCP 対応、いろいろ認証が、認証ですとかルールが増えると、非常に個人事業主さんとしては負担が大きくなるということですね。

川田委員 負担が大きくなってしまふのと、そこをやはりなるべく、本当に、今言ったとおり、

村尾議長 手間がかからない。

川田委員 手間かからないように、また、簡略化できるように、そして、しっかり記録残しておくことが大事という認識を持っていただくということをしっかりと町店ないし個人事業主の方々に認知していかなくてはいけないと思っておりますので、すいません、また力貸していただけますようよろしくお願いいたします。

村尾議長 これに関して、全豆連さんの加盟企業さんは比較的小規模の町店さん多いと思うんですけども、業界団体としては、先ほどの HACCP 等も含め、どういったサポート体制、どうお考えなんでしょう。ちょっと議題とはそれですけども、正直な悩みとして、今、川田さんのほうからありました。いかがですか。

(間)

橋本 OB 全豆連の橋本でございますが、ご案内のとおり、私どもの会員はやはり小規模事業者が非常に多いということから、こういった、やはり小規模事業者の店頭表示等の特例の啓蒙にあたりましては、できるだけ会としてできることを支援をしまいたいというふうに思っておりますけども、まだ何をどういうふうにするかっていうのは具体的には考えてませんが、できるだけ、やはり会員サービスという点からもしっかりと対応をしまいたいというふうに思っております。

村尾議長 ありがとうございます。この規約におきましても、小規模事業者の定義、それから、小規模事業者の特例というものの、従来の、例えば消費税法ですとか、あるいは、中小企業法とは別に新たな定義を設けて、その定義のもとに特例を決めてございます。これは日本の豆腐文化を守るという観点からも、街のお豆腐屋さんというのが今後衰退していつたりなくなっていくということが起こると、豆腐文化の多様性が損なわれてしまうという観点から進めていることとございます。

ですから、この規約のすべてを、街のお豆腐屋さんに、表示という作業において、非常に手間ひまかかるといふふうにしてしまうと、これは本末転倒というんですかね、おいしいお豆腐を、街の、地域の方にお届けするという本来の仕事に加えて非常な負担がかかってしまいますので、できるだけここは負担を軽減して、負担を軽減しつつも、購入される消費者の方にはできる限りの情報が提供されるような方法というのを考えて特例というのを設けているわけでございまして。そのための店頭掲示の方法ですとか、そういったものについてはもう少し、消費者にもわかりやすく、事業者にも負担にならない方法というのが、まだまだ検討の余地があると思いますので、進めてまいりたいと思います。規約のほうで設けた特例ですとか、あと、小規模事業者の定義については前回の議論でほぼ皆さん異論のないところだったと思いますので、これを堅持しつつ、実際の方法のほうでももう少し慣例化していくということにしたいと思います。続きまして、木綿豆腐、ソフト木綿豆腐の堅さの目安ということで、これはC班のほうですね。青山さん。

青山委員 測定方法につきましては、前回ご報告させていただきましたように、断面か布面かということについては、布面のほうはある程度ばらつきのない数字が得られるということで、布面の3点を測定して値を得るといようなかたちでいいかなと思っています。それと、測定機器につきましては、各社みんな違うということで、これ、統一するというのは非常に難しいんですけども、安価に提供できる機械としてイマダさんの測定装置が、手動式なんですけども安定して測定できるということで、価格も13万円ぐらいでできるんじゃないかなと。これも豆腐屋さんの仕様に仕様変更できるということなんで、そういうかたちで、推奨機器みたいなかたちではできると思います。その他については、各社8ミリのアダプターを準備いただいて、また同じ、アサヒコさんのご協力いただき、8ミリのアダプターを準備いただいた段階で充填豆腐を送らせていただいて、もう一度測定をして、その数値がばらつくかどうかということを見たいなというように思っております。そして、機器の差が、そこで、ないよということになれば非常にいいかなということです。表示方法については、これ、まだ、われわれの男の目じゃなくして、主婦の目でどういうものかいいかというようなかたちでの検討が必要かなというように思っております。

村尾議長 推奨の測定機器を決める際にお願いなんですけども、これ、一社に特定してしまうというのは(笑)、非常に自由競争の観点から問題があると思いますので、推奨機器の原理がどういうものかということをお示しいただきたいなということですね。こういう原理で測っていただければ正確なデータが、できるだけ正確なデータが取れますよというようなことで、その原理に基づいているものであれば、アタゴさんとか、ケットさんとか、イマダさんのものでなくてもOKということになるかと思っておりますので、そこは測定原理も併せて明記していただければと思います。それから最後の表示方法のところについては、消費者に目安にさせていただく方法と、そのバックグラウンドになるデータの範囲というところを併せてお示しいただけると、事業者にとっても消費者にとっても非常にわかりやすいものになるのかなと思いますので、その点もお願いします。それから公正マークについては、井出さんになってますけど、前回私が発表した(笑)、まず、商品パッケージ表示用のデザインと店頭表示用のデザインを、二つをお示ししました。デザインに関してはまだまだ改良の余地がありますので、これは引き続きデザイナーさんの協力を得ながら改良していき

いと思います。それから、公正マーク使用規則ですね。使用規則については前回の議論でほぼご異論のなかったところかなと思いますので、このとおりにいきたいとは思いますが、実際の運用に関してはまだまだ、これは、業界団体含め、いろいろご協力をいただきながら進めないと、現状ではまだまだ難しい点があると思いますので、そこは業界団体さんのご協力も得ながら進めていくということになると思います。あと、パッケージ用のマークのデザインと店頭表示用のデザインに関しては、これ、費用が発生しますので、デザイナーさんへのデザイン料というかたちで発生します。これはまたちょっと皆さんと別途ご相談をさせていただきたいなと思っております。それで、まだ着手してない一番上の表示マニュアル等作成、それから、一番下の豆腐公正取引協議会の設置というところで、それぞれ中身を決めていくということなんですけども。まず、表示、これの班分けなんですけれども、この表の右下に改めて示させていただきました。従来のABC班とは別に、委員とオブザーバーの方を二つの班に分けてご対応いただこうかな。で、表示マニュアルに関してはD班というふうに書かさせていただきます。佐藤さん、井出さん、川田さん、梅内さん、廣部さん、宇佐見さん、青山さん、上田さん、吉川さん、谷川さんというメンバーに、一応、案としてさせていただいてますけれども、公正競争規約と施行規則を定める議論の中で、たたき台の表示マニュアルはもう既に一回作っておりますので、これを基にD班の方皆さんで議論を持っていただく機会を作っていただいて、そして、中身をブラッシュアップをしていただければなと思っております。それからQ&Aですね。これを新たに作成しなければいけないと思うので、今の規約と、それから施行規則ですね。これを一回この委員の各社の方で、自社の品質保証部ですとか、品質管理部ですとか、そういうところを中心に質問事項を作っていただけないかなと思っております。それから、もしできたら、これ、業界団体の方をお願いなんですけれども、何か会員企業の方に現行の案をお示しして一定期間質問を受けつけるというような作業を、もしご協力いただければ、ちょっとその時間を取っていただいて、お手間は取らせませうけれども、アンケートのようなかたちで質問事項を受けつけていただければ、より広く集まるのかなと。そうしたうえで、それに対する模範解答というんですか、をこの委員会、もしくは、D班のほうでたたき台を作っていただくというやり方で進めていってはどうかなと思うんですけど、いかがでしょうかね、Q&Aのほうは、そういう進め方でよろしいですか。

村尾議長 全豆連さん、日豆協さん、その辺は、

町田OB 大丈夫です。

村尾議長 大丈夫ですか。じゃあ、

町田OB それで、もしお集まりになるんだったら、会場の提供もできますが。

村尾議長 そうですか。

町田OB ええ。

村尾議長 よろしくお願ひします。それでは、もしお時間ありましたら、また今日D班の方で集まっていたいて、その日程調整等していただければと思います。表示例についても前回たたき台で作っておりますので、それを基にブラッシュアップしていただければと思います。それから、豆腐公正取引協議会の設置に関してですが、これは、非常に、業界団体とも密接に結びついてやらない

といけないという、どっちかというと業界全体の仕組み作りというのをもう一回やらないといけないというような内容になってくると思いますので、これは私と、あとは、棚橋さんが日本豆腐協会の会長もやられておるということから、棚橋さん。それから、豆機連のほうから川西さんにご協力をいただいて、あとは、事務局の全豆連さんと日豆協さん。もうこれは業界全体の仕組み作りということで、こういったメンバーで取り組まさせていただきますので、皆様のご理解をいただきたいと思います。全体の積み残し課題と、それから表示マニュアルの部分と協議会の設置案という部分については、以上が私の案なんですが、何か皆さんのほうからご意見、ご質問ございますでしょうか。

青山委員 いいですか。

村尾議長 はい、どうぞ。

青山委員 委員の募集をいろいろかけてると思うんですけども、実際には参加したいという方は少ないんでしょうか、多いんでしょうか。

梅内委員 いい話ですね。

村尾議長 どうでしょう。これ業界全体の方に聞いたほうがいいかな（笑）。

梅内委員 そりゃいい話だ。

村尾議長 いかがですか。日豆協さん。

町田 OB 公正取引協議会の委員ということですよ？

村尾議長 そうですね。この委員会の委員。

町田 OB あ？いや、この委員会じゃなくて公正取引協議会の委員ですよ？

村尾議長 協議会自体はまだ募集も何もしてないですからね。

町田 OB この委員？

村尾議長 この委員のことですよ。

町田 OB あ、この委員のことですか。

梅内委員 だんだん欠けてってるし。

一同 （笑）

町田 OB 関西とか中部は、中部は非常にいらっしゃるんですけど、関西は棚橋さん1人。それ以上西っていうのは全然いないんでね。全国的なことを考えると、向こうの方が入っていただければありがたいなということなんですけど。

村尾議長 棚橋さん、西の方は（笑）。

一同 （笑）

村尾議長 あと、全豆連さんは紙面等を通じて募集もしていただいているんですけど、これまでの状況等で何か。

橋本 OB 特に参加希望というのはいっていないところですけども、お声かけは引き続きしていきたいと思います。それから、先ほどちょっと出たかと思いますが、関東ブロックにつきましては委員の異動があったということもありまして、ちょっと仕切り直しをしなくちゃいけない部分が出てきたりもしていますので、そういったところのフォローアップはしていきたいと思っていますけど。

村尾議長 ありがとうございます。あと補足ですけど、先ほどのD班が、D班で進めていただく作業については、弊社の品質保証部の人間も以前かかわらせていただいたので、それは引き続き必要に応じて参加させていただきますので、その点はおっしゃってください。よろしくお願ひします。では、現状の積み残し課題等々についてはよろしいでしょうか。それで、それらを踏まえたうえで今後のスケジュールなんですけれども、

(間)

村尾議長 もう一度ちょっと組み直してございます。今回が11月ですので、現時点での状況が一番左でございます。全体的な必達目標としては、業界内のコンセンサス形成ということでは、引き続き来年度の上半期ぐらいまでかけてしっかり進めていきたいなというふうに考えております。それから、表示基準、マニュアル等の整備ということでは、これは年度内に何とかめどをつけて、一回皆様にお示しできるようにできないかなというふうな目標感で進めております。それからあと、関連業界の周知とか気運の醸成ということと言いますと、業界内の周知がある程度進んだところで並行して行っていきたいなという。関連業界というのは流通業界ですとか、あとは、豆腐の事業者さんを支えてくださってる関連事業者さんですね。凝固剤メーカーさんとか、大豆問屋さんとかそういったところにもご協力いただくということです。で、委員会なんですけど、前回お示しした予定では、3月は予定していなかったんですけども、作業を進めていくという観点で3月も入れたいなと思ってます。ですから、12月、来月は1カ月お休みさせていただきますけれども、1月、2月、3月というふうに、年度末でお忙しいとは思いますが、ここは毎月1回のペースで入れていきたいなと。そのあと、4月は資機材展等もあって、皆さんいろいろご準備等忙しいと思ひますので、ここは1回お休みして、5月、6月と。それから、7、8、9は、8月はお休みで、7、9と。3カ月に2回ぐらいのペースでその後も入れていければなと。その間に分科会等は適宜入れていただければと思ひます。それから、業界内のコンセンサス形成に非常に意味を持ってくる事業者懇談会というふうに書いてますけど、これは4月以降ですね、いろんな、今作ってる資料等ができた時点で集中的に進めたいなと思ってます。まず一つは、今、資機材展が4月の21、22にございますので、ここでパネルディスカッションのようなかたちで、この豆腐公正競争規約について考えるというテーマで、もう一度しっかりと業界内の議論をオープンなかたちで進めたいなと。で、そこには消費者団体の方ですとか有識者の方ですとか、そういった方にも参加いただいて、消費者の意見も伺いながら進められたらなということで、今、企画を進めている最中でございますので、まずそこで1回やりたいなと。ですから、5月から10月の間というのは、豆腐品評会の予選会なんか各地であるんですね。ですから、その際に行われる同時開催のイベント等で、各地で周知活動を行っていったりとか、10月になると今度は豆腐品評会の全国の予選とか、ニッポン豆腐屋サミットというものもござひますので、そういった機会も利用して周知活動を進めていきたいと。それ以外にも何かそういう機会があれば進めていきたいので、皆様のご協力をいただければと思ひます。あ、町田さん、ごめんなさい。日豆協さんの賀詞交換会は1月でしたっけ？2月？

町田OB 1月の16日です。

村尾議長 1月の16日ですか。もしそこで何か機会いただけるのであればお願いいたします。あと、規約、施行規則の内容の見直しというのは、これは議論の最中に見直す必要があれば随時進めてまいります。それから、積み残し課題については先ほど申し上げたとおりですね。まず、先ほどのD班に関しては、1月、それから2月、これ、全部1月でできる必要はないですから、分量が非常に多いものですから、これは中身を分けて2回にわたって発表をしていただければと思います。作業の進捗によっては、今までの確認をしてその次に発表すると、その辺はお任せしますが、そういうスケジュールで進めていただきたいと思います。それから、豆腐公正取引協議会の設置に関しても同じくでございます。1月、2月の委員会の中で議論を進めるということでございます。それから、先ほど確認させていただいた積み残し作業に関しては、その間に各班で議論ですとか作業を進めていただいて、3月、ここである程度おさらいをします。で、規約と施行規則、それから、表示マニュアル等ができた段階で、4月で一回まとめたものをある程度印刷というか、書類にひとまとめにしたいなと思ってます。そのうえで業界への周知活動を行うということですので、今まで資料等もそれぞれExcelで作ったりとかWordで作ったりとか、皆さんがばらばらで持ち寄ってるような状況ですけども、一回、印刷業者さんに入ってもらってちゃんと体裁を整えて、それで印刷にかけてもらえば、より統一できるものになるんじゃないかなと。そこで案を一回作って周知活動を行うというふうにしたいと思ってます。そのうえで、業界の周知活動が進んでいった段階で、下から2段目、消費者庁のほう、事前相談というのをようやく開始できる段階にあるのかなということなんですけど、どうしてもどれぐらいの事業者さんが参加してるんですかということが、一つ、消費者庁との協議を進めるうえでポイントになってきますので、どうなんだろうかね、これ、公正取引協議会連合会にもこれから問い合わせをしたいと思うんですけど、豆腐公正取引協議会の準備会というか、公正取引協議会準備委員会みたいなものを別途立ち上げて、もう皆さんの参加を募って意見を聞くっていうのも一つの手だと思うんで、ちょっとその案についてはまた、先ほどのE班ですか、その中で詰めたいと思ってるんですけども。この委員会だけでは進めようにも参加者を募りきれないというところがあるので、取引協議会の準備と並行して進めていくという作業が必要になってくるのかなという気がしております。そういったことがすべて整って、何とか来年度の上期ぐらいには認定申請に向けた準備が整えられて、表示連絡会を迎えて、あと、認定申請、表示連絡会が終われば認定申請ということになればいいなというふうに思ってますので、それに向けて皆様のご協力をいただきたいという、こういったスケジュール感なんですけどね。かなり詰め詰めではあります(笑)。はい、青山さん。

青山委員 消費者庁の判断の基準で、参加業者数っていうことなんですけども、分母にする数字の件なんですけども、営業許可軒数っていうことになると、現実、明日もう商売やめたいよという人まで全部営業許可ということで載っちゃって。ですから、分母をどうのように持っていくか、公表統計に載ってるような、ある程度事業としてやってる方をベースにするのか、そこら辺のところをはっきりと入れるようなかたちでないと分母が大きくなっちゃうと分子が小さく見えちゃうんで、そういう必要があるかなと思います。

村尾議長 今まで私が消費者庁に何度か相談に行った感じでは、むしろ、事業者数、何千あるうちの何千が

参加するという事よりも、シェアですね。市場シェアをどれくらい押さえているかということのほうが重要視されてる感がありますので、豆腐業界の場合は零細企業さんが非常にやっぱり多いので、中には、一年のある一時期だけお豆腐を作って、あとはコンニャクも作ってるし、雑貨屋さんも作ってるしっていうような事業者さんが非常に多い業界だと思うんですよね。そういった方まですべて包含するかというと、実際問題難しいということは消費者庁の方もだいぶ認識はされてると。であれば、市場シェアとして何%ぐらいの事業者さんが参加しているかということのほうが重要なんじゃないかと。むしろ表示ということになると、スーパーマーケットのようなセルフサービスのところできちんと表示されてるといふことのほうが大事でしょうし、町店さんの場合は対面販売で表示に代わって消費者にお伝えできるので、そこは表示をあまり厳格にする必要もないだろうという観点からいくと、やはり主にスーパーマーケット等で販売、供されてるといふ事業者さんのシェアが重要になってくるだろうなど。そのときの目安として最低限でも6割以上というようなことは前々から言われてますので、そこは目指していきたいなど。ですから、豆腐の卸売りで言うと、今、2000億ぐらいなんですかね、小売りで3600億ぐらいだと思いますけれども、卸売りベース、出荷ベースで言っても1200億円ぐらいの売上規模の事業者さんが集まれば消費者庁としても認定申請に向けて相談に乗っていくよという話になるんじゃないかと思いません。

(間)

村尾議長 あと何かございますか。

(間)

村尾議長 よろしいですか。では、こういったスケジュール感で進めたいと思いますので、1月、2月の日程について進めたいと思うんですが、事務局のほうで、1月、2月と会議室の空き状況は。1月なんですけれども、まず22日の週のどこかでいかがかなと思うんですが。

相原OB 議長。

村尾議長 はい。

相原OB もう先に調べておきましたが、ピンポイントでしかないんですよ、1月2月。24日、水曜日。2月は22日、木曜日。これは会場ちょっと狭くなりますけど、その二つしかその週どこも空いてないです。

村尾議長 1月の24日、水曜日、皆さんいかがでしょうか。ご都合悪い方はいらっしゃいますか。大丈夫ですか。

井出委員 出席できないですが代理を出席させます。

村尾議長 代理出席。では1月は24日で、同じく14時ですね。分科会等で利用される方がいらっしゃれば13時から利用できます。

相原OB 401です。一番広いとこですね。

村尾議長 それから、2月は22日でしたっけ。

相原OB 22日木曜日。

村尾議長 2、2、2ですね。2月の22日ご都合悪い方はいらっしゃいますか。木曜日、大丈夫ですか。じゃ

あ、2月は22日、これも14時。

相原OB 301です。3月はまだ取れません。

村尾議長 3月はまだですね。ですから、1月になりましたらまた3月の日程は決めたいと思います。

以上