

第 25 回 豆腐公正競争規約設定委員会

議 事 録

開催日時 平成 30 年 5 月 24 日（木） 午後 2 時 0 0 分～5 時 0 0 分
開催場所 台東区上野区民館 3 階 301 集会室
出席者数 委員 8 名、オブザーバー 11 名
出席した委員の氏名 村尾 誠、梅内 壱、宇佐見 順、櫻井英樹、佐藤正貴、川田学、青山隆、廣部里栄
議長の氏名 村尾 誠
議事録作成者 西尾 俊治
議事の経過概要 定刻に至り、村尾議長より開会を宣し、式次第に基づき協議に入った。

（議事）

村尾議長 先日の公開委員会では皆様おつかれさまでした。どうもご協力ありがとうございました。公開委員会明けての第 1 回目の委員会ということになります。それで、まず、今日初めてお越しいただいた方が 2 名いらっしゃいますので、自己紹介も兼ねてご挨拶いただきたいと思います。一般財団法人の穀物検定協会の竹内様、松本様、よろしくお願いたします。

松本 OB 日本穀物検定協会の本部の業務グループでグループ長をしております松本と申します。本日は初めて参加させていただき、誠にありがとうございます。また、これを機にいろいろとおつき合いのほう、できればいいかなあと考えておりますので、よろしくお願いたします。

竹内 OB 同じく日本穀物検定協会の業務グループで飼料と包装を担当しておる竹内と申します。今後ともどうぞよろしくお願いたします。

村尾議長 よろしくお願いたします。それではお手元の資料の確認をいたします。まず本日の開催要項、それから出席者名簿ですね。それから前回の議事録をつけております。それから規約施行規則の必要表示の部分、それから、豆腐公正競争規約管理、進捗管理表というものをつけております。以上です。

村尾議長 それでは、さっそく議事に移りたいと思います。本日は私が議長を務めさせていただきます。よろしくお願いたします。1 番目の議題で、公開委員会の総括ということで、公開委員会では一般の方も多くみえるということで、一番一般の方にもわかりやすい部分で、豆腐の定義というところで議論をいたしました。それで、1 時間半ぐらいの短い議論でございましたんで、皆さん、まだ議論が尽くせていないところ、意見をもう少し言いたかったところがあるかと思っておりますので、その辺で何か追加で、こういうところはもうちょっと議論したかったというようなことがあれば、ちょっとご意見いただきたいと思います、何かございますか。

（問）

青山委員 いいですか。

村尾議長 はい、青山さん、お願いたします。

青山委員 食塩の問題が出たんですけども、粗製海水塩化マグネシウムについては、公定書に準ずるとい

かたちでの規定でよろしいですか。確かそうなるんですよね。

村尾議長 一応、数値基準は0.16ミリグラムというのを原案では設けてますね。何で0.16になったかという、これは吉川さんとか赤穂化成さんのお話からですね、粗製海水塩化マグネシウムの場合、今、公定書も、大体それぐらいになる値だと思うわけなんですけども、通常、作ればそれぐらいが限界値だという。

青山委員 公定書を守らせるということをやらないと、公定書のほうがあの基準より低い値になると思うんですね。ですから、公定書守ってれば基準内に入るというのは当然だと思うんですが強く訴えるようなかたちが取れないかなあと考えて。

村尾議長 そうですね。一応、ちょうど今、皆さんのお手元にあるところで言うと、公正競争規約施行規則の第1条ですかね、になる場所ですけども、ここに凝固剤の規定を設けておまして、その中に、1条の2号のところ、と、その主剤、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のは、一応ざっくりとですけど書いてあります。それで、食塩相当量については、やはり消費者の方が非常に気になる部分であるというところであるので、あえて0.16ミリグラムという基準を、別表のほうですね、そこで設けるといふところなんですけど。

(間)

村尾議長 その0.16が本当に味に対する変化というところで妥当かどうかというのは、今後ちょっと検証は必要だと思いますけど。

(間)

村尾議長 ほかに何かございますでしょうか。議事録の15ページですけども、今日いらっしゃらないんですけど、棚橋さんのご意見で、中ほどですかね。厚揚げに関して、油揚げは全く生地が別なんだけど、厚揚げというのが豆腐を揚げるという認識であると。そういう観点からいくと、焼き豆腐と同じく加工豆腐に分類されるのではないだろうか。むしろ、この規約では揚げ類というのは適用除外ということで、2条の5項の(2)で、油揚げ、厚揚げ、生揚げ、がんもどきというのを適用除外にしてるんですけども、棚橋さんのご意見では、厚揚げはむしろこの中ではちょっと違う種類っていう、お豆腐を加工したものという認識なんじゃないかというようなご意見があったんですけど、この点については皆さんいかがでしょうか。

(間)

川田委員 じゃあ、よろしいですか。

村尾議長 はい、川田さん、お願いします。

川田委員 川田でございます。厚揚げと、もしかしたら、ちょっと地域の特色というか、地域性で呼び方が違ってくるところが結構あると思うんですよ。例えば栃尾揚げなんか、あっち、北陸のほうなんかは、薄揚げ、中揚げ、厚揚げっていう、生地のおおきさ、厚さによって呼び方が違ってくっていう。で、そっちは厚揚げってはっきり言っちゃってるらしいんですよ、もう。油揚げと同じような生地。で、関東圏、うちなんか基本的には生揚げとして売られて、それはもう、基本的にもうお豆腐水切りしちゃって、そのまま揚げさしていただいて、製品にしてるんですけども。

そこをどう、もし、生揚げ、厚揚げをそこの加工豆腐類に入れるとすると、しっかりと統一性、統一していかないとちょっと難しいのかなとはちょっと思ってます。焼き豆腐は、恐らく、もう全国共通でしっかりと、バーナーないし、しっかりと焼き目をつけたお豆腐っていう認識でいいと思いますけども、生揚げ、厚揚げに関しては、恐らく地域によって呼び方とか、もしかしたら違ってくるのも出てくると思うので、一般のお客さんでも、厚揚げ、生揚げって同じものでしょって思ってるお客さんは多いと思うので、消費者の方が。しっかりと統一していかないと難しい案ではないかなと思ってます。

村尾議長 線引きの仕方が難しいっていうところですね。

川田委員 線引きですね。基本的に、結構いろいろと僕も豆腐業界、まだ入って全然浅いんですけど、いろいろと豆腐は食べる機会ありまして、油揚げとかも、やはり結構呼び方とか、あ、これが厚揚げなんていわれてるんだ、これが生揚げっていわれてるんだ、で、これはお豆腐といわれてるんだ、結構、地域によって呼び方と認識の違いが差が出てるのが多かったので、結構、線引きが難しいので、そこら辺の、しっかりして決めてかないと、とは思っています。

村尾議長 ありがとうございます。そのほか、皆さん、この件に関して何かご意見ございますか。

(間)

村尾議長 佐藤さん、何か、いいですか。

佐藤委員 アサヒコの佐藤です。厚揚げを豆腐のほうに入れるという、やはり線引きする中で、じゃあ、薄揚げ、いわゆる薄揚げですよね、と厚揚げのところで、どういうふう線引きをするかっていうところも出てきてしまうんで、それを入れるっていう話になれば、一般の薄揚げも入れてくる方向になるのかなっていうふうに、感じはします。ですので、今回、焼き豆腐と違って、油揚げは厚揚げ・薄揚げでジャンルになってると思うんで、そこは分けて今までどおりの話で良いのではないかと思います。

村尾議長 ほかにいかがでしょうか。

(間)

村尾議長 廣部さん、何かないですか。

廣部委員 私も、さっき川田さんがおっしゃったように、言葉の使い方が難しいなと感じてまして、地域によって、例えば、厚揚げ、生揚げは豆腐類に入れるといった場合に、油揚げの分厚いものを厚揚げと呼ぶような地域があったところでもしあれば、それを厚揚げと呼べなくなってしまうっていう問題が起こるということもあるので、確かに個人的には何で焼いたら豆腐で、揚げたら違うんだっていう違和感はあるはあるんですけども、佐藤さんとか川田さんがおっしゃってるように、線引きが難しいなとは感じます。

村尾議長 恐らく、厚揚げと呼べなくなるということはないかもしれないですけど、一括表示のところはどういった分類名で書くかという、一般的な豆腐を揚げた厚揚げですね。これに関しては加工豆腐という名前になるっていうことですね。商品名としては厚揚げとか生揚げとか、そういう呼び方でいいのかもしれないんですけど、豆腐のカテゴリーですよということになって、この規約の規制を何らかのかたちで受けちゃうというのが、そういう状態になるんじゃないかなという。

(間)

村尾議長 じゃあ、生地まで遡ると油揚げの生地は豆腐じゃないのかっていうような話までなってくると、非常に(笑)、ややこしくなるところがあったんですね。

青山委員 いいですか。

村尾議長 はい。

青山委員 現実的には普通の豆腐揚げてるんですが、本来、生揚げのいいもの作るってことになるのと、同じ豆腐でいいものできないんで、本来は違うんです。厚揚げという基準を作ると、最近ではでんぷんが入ったり酵素が入ったり、いろいろあるので、非常にまた基準作りが難しくなるかなという感じもするので、はずしといたほうがいいかなと思います。

村尾議長 今、前回のおさらいというか総括をしてるんですけども。棚橋さんのほうから、厚揚げは加工豆腐の仲間に入るんじゃないか。要は豆腐を焼けば焼き豆腐、これは加工豆腐です。では、おんなじように揚げたものが厚揚げという考え方からすれば、加工豆腐に入るんじゃないかというご意見があったんで、これは果たしてどうしたものかなというような議論をしてるんですけど。

宇佐見委員 私の感覚の中でも同じですね。私の感覚としても棚橋さんと同じ感覚がありますね。あまり細かく分けてしまうのはどうかなって、青山さん、今、言われましたか？

青山委員 豆腐の基準の中に入れない。

宇佐見委員 ですよ。

村尾議長 要は、この規約で扱うのは、今は厚揚げは扱わないようにしてるんですよ。どっちかというのと、油揚げだとか、がんもどきだとか、そっちのほうのカテゴリーに入りますと。

宇佐見委員 そうですね。私もそういう感覚で今までいました。

村尾議長 こないだの棚橋さんの意見は、そうじゃないだろと。あれは豆腐の一種で加工豆腐だよというご意見だったので、ちょっと皆さんご意見を伺ってみたいなど。

宇佐見委員 私は今言った、油揚げ、がんもの仲間という感覚があります。

村尾議長 ほかにありますか。よろしいですか。

梅内委員 いいですか。同じ意見ですけど、太子食品、梅内です。私もこれ、もう揚げってということで除外したほうが良いと思います。弊社でもいろんな厚揚げを作ってますけども、おおよそ、まあ今、議論してるようなお豆腐から作ったような厚揚げではないんで、青山さんと一緒なんですけども、これは除外しといたほうが良いと思います。

村尾議長 スーパーマーケットの売り場を見ても、何となく揚げの方の部類に入ってるのかなという気がする。逆に流通さんのところで混乱しちゃったりとかっていうのもあるので、ごもっともなご意見ではあるんですけど、扱い上は豆腐の中には入れないということで、現状はそういうかたちで進めようと思います。ほかに前回の議論に関して何かございますでしょうか。

(間)

村尾議長 一般の方のご質問に対してまだ十分応えてないんじゃないかなあとかいうところも、ありましたら。

青山委員 いいですか。

村尾議長 はい。青山さん。

青山委員 意見の中で、今、現行の制度の上乗せするのはよくないっていうような意見ありますけれども、現実には、商品に残留の問題にしても、本当のキャリアオーバーの理屈と違つかたちでキャリアオーバーが許可っていうことになっちゃいますね。実際には、商品に残って、効果が出る、消泡剤については相当効果が出るんですね。そういうことを決めるときの議論のときに、ネグレクトっていうか、もう排除したかたちで強引に決めてしまったというようなことがあると思うんです。ですから、それは本来のキャリアオーバーと違つかたちなんで、やはりちゃんとしたかたちで表示したほうがいいんじゃないかなというふうに思っています。

村尾議長 ちょうど議事録の17ページのところね、今のお話は。M社のMさんというふうにありますけれども、法律にのっとってやったほうがいいのではないかなというふうなご発言だったので、これがまさしくキャリアオーバーのことおっしゃってるんだと思いますけど、消泡剤のようなものは加工助剤として、今、表示義務がないんですけれども、そういったものを規約では表示義務にしようということに対するご意見だったと思うんです。逆にそういった任意表示のところを義務化したり、あるいは任意表示でできるものを上乗せしたりとか、そういうのが規約の役割かなというふうに思ってます。じゃあ逆を言えば、例えば国産大豆というのは、今の法律上は書かなくてもいいんですよね。大豆とだけ書いていけば法律上は十分なんですけど、書いてもいいよということになってるんですね。加工助剤の場合は書かなくてもいいよ。ということは、書きたくないものは書かない、で、書きたいものは書くっていうことだったんですよ、わかりやすく言えばね。そういうグレーゾーンみたいなものを設けて、そこは事業者の判断に任せてるというのが現行の法律だと思うんですけど、そこを消費者によりわかりやすくきちっと情報提供するということで、義務化の範囲を一つ上乗せするというのが規約の役割なんじゃないかなというお答えを、私もそのときはしたと思うんです。今後こういった議論が出てくるでしょうから、そういったことに対しては、今のような説明でお話をしていけばいいのかなというふうに思います。

廣部委員 すいません。

村尾議長 はい、廣部さん。

廣部委員 今の添加物の表示の問題で、加工助剤をできるだけ書くようにするというのは、できるだけ消費者に開示していくという意味合いもあると思うんですけども、添加物、キャリアオーバーの中には、例えば、いわゆる遅効性になりの中に入っている乳化剤だったりですとか、植物油も添加物の一種と見た場合に、主剤じゃないものを、例えば凝固剤という用途名の括弧の中に書いてしまった場合、逆に、お客様にすべてが凝固の役割をしている物質かのように捉えられてしまうので、わかりにくいから、今、現状の法律はその用途の主剤となるものだけを書くというような、複合の添加物の場合ですね、そういう見方で決まっているルールもあるので、そのあたりはちょっと消費者庁との調整も必要なんじゃないかなと思います。

村尾議長 そうですね、はい。

櫻井委員 森永乳業、櫻井です。井出の代理で出席させていただいています。消泡剤は書いたほうがいいというような、この委員会の中なんですけれども、私個人的には、義務とすることには問題があると

思ってます。凝固剤であれば豆腐用凝固剤という豆腐に限定された枠組みがあるんで、これに関しては、現行の法律よりも厳しいものを業界で決めるぶんには全く問題ないと考えていますけれども、消泡剤については、豆腐業界だけではなく、豆乳もそうですし、ほかの一般食品でも普通に使われてるものの中で、豆腐だけを義務化してしまうと、え？豆腐って余計なものが入ってるんじゃないの？というような誤解を生みかねない。あと、公正競争規約っていうのは、今の課題の一つとして、いかにたくさんのメーカーの方に賛同していただくかということがあると思うんですけども、これを義務化するとすると、この委員の中では使っていないメーカーの方も多いんでいいんですけども、賛同者を増やしたいときに、これを使わなければいけないとなると賛同しづらい法律の中身になってしまうのかなあというようには思います。なんで、妥協点としては、不使用に関する強調表示を認めるとか、そういうふうにしたほうが、例えば消泡剤を使ってもよっていうのをこういうルールにのっとって書いていいようなことにしておけば、使わないで頑張ってるしゃるメーカーも、浮かばれるって言うに変ですけども、それも主張できませんし、現行の法律にも違反しないし、豆腐業界そのものにも悪いということではないと思うので、あまり、入ってるから義務っていうのは、特に消泡剤については、私としてはやめたほうがいいのかと思ってます。

村尾議長 青山さん、どうぞ。

青山委員 ほかの食品と違って、豆腐の場合は消泡剤の最終商品に対する影響っていうのが非常に大きい。豆乳の場合、単に消泡だけなのか、あと、乳化効果で味が変わるのかどうかわかりませんが、豆腐の場合は、添加量によっては極端に、風味だけじゃなく、凝固の状態が非常に大きく変わるということがあるんで、やったほうがいいのかと思うのと、これ、江戸時代から消泡剤っていうのは使われてるもので、非常に安全性の高いということを示してるものなので、表示したほうがいいのか。むしろ書かないでいるからこそ、余計、消費者が消泡剤に対する疑問を、疑念を持っているんじゃないかなということ。以前は書いてたわけですから、キャリーオーバーのこの基準が、21年ですかね、できたときからなくなってるんで。それまで書いたもんなんで、書いたほうがいいのかというように思っております。

村尾議長 ありがとうございます。どちらも非常にいい意見だと思うんですけど。ほかの皆さんはいかがでしょうか。ここ、非常に難しいとこだと思うんですね。消泡剤を使ってる食品はもう櫻井さんご指摘のようにたくさんあるわけですけども、豆腐の場合は使ってる原材料が非常に数が少なく、シンプルなおえに消泡剤を書くか書かないかというところが議論のしどころというところで、ここの判断は、本当にお二方の意見、全くごもつともなところなんです（笑）。

村尾議長 なんで、本当に難しいと思うんですね。どうでしょうか。

櫻井委員 あともう一つだけ、消泡剤を入れたときのデメリットとしては、どうやって書くかということを見ると、消泡剤って用途名表記のみを認められては、今、いなかったと思うんですよ。そうすると、物質名を書かなくてはいけません。物質名を書くと、例えて言うなら、グリセリン脂肪酸エステルと書いて書かなければいけないんですけども、グリセリン脂肪酸エステルとして一般的に使用される用途としては乳化剤なんですけれども、これ、乳化剤っていうものは、物質名表記を併用することは義務ではない。これはなぜかっていうと、グリセリン脂肪酸エステルみたいなものがわかりにくいから、これは用途名表記のみでいいよと、香料とかもおなじですけども。なので、書くことになると、わかりにくくて表示しなくていいよというふうに言ってるものを表示しなければならないという矛盾をはらんだものになるので、難しいかなと思ってます。

村尾議長 それは、グリセリン脂肪酸エステルというふうに物質名だけ書くとわかりにくいですか。それとも用途名と併記？

櫻井委員 グリセリン脂肪酸エステルというものが一般的にどれだけわかりやすいかなという問題です。

青山委員 その中でも書いてもらってますね。

梅内委員 太子食品です。今、弊社の商品は不使用表示だけでございます。

村尾議長 (笑)

梅内委員 まさにどうなんだということになると思うんですけど、もっともなお話なんですけど、まあまあ問い合わせが、お買い上げになってるお客様、そうなったときに説明しなきゃいけない。ほかの食品と違って、お豆腐については、わたしとこはこういう規約があったほうがいいと思います。使っていない、使っていないって書いてるメーカーが言うのも何ですけれども、豆腐に限っては(笑)、うまくいくと思うんですけども、そういう意見です。

村尾議長 ほかにご意見ありますか。現行でも、流通さんのPBなんかで消泡剤を書きなさいよというふうに指導されてるPBも多く見受けられるということも現実的にはあるんですね。ですから、それが流通さんはどういった観点で消泡剤を明記させてるのかっていうところだと思うんですけどね。消費者の知りたいというご要望があるからそういうふうに対応してるのか、流通さん独自の考え方があるのかということだと思うんですけどね。

(間)

村尾議長 さっき廣部さんのおっしゃってた乳化にがりについて、主剤じゃないものを書いてしまうと、かえって消費者にとってわかりにくくなる、いう点については、皆さんいかがですか。今は、D班の先日の最初の報告の中では、第3位まででしたっけ。

青山委員 ですね。

村尾議長 ですね、重量順で。そこまでは書いたほうがいいんじゃないかというご意見だったと思うんですけど。いかがでしょうか。確かに、仮にこの公正競争規約が施行されるようになると、何だか豆腐のところ、添加物がやたら増えたなっていう(笑)、雰囲気には、なってくる、

櫻井委員 なりますね。

村尾議長 と思うんですけどね。

梅内委員 なりますね。

村尾議長 はい。

廣部委員 以前なんですけれども、複合の添加物製剤の表示をしようとしたときに、ちょっと書き方に迷って消費者庁に聞いた際に、主剤以外は書かないでくださいって言われたこともあるんですね。一応、添加物の役割を担う物質以外を書くとはわからない、わかりにくいので書かないでくれというふうに指導されたこともあるので、お客様にとってわかりやすい、わかりにくいというのはちょっと慣れの問題もあるんで、また別の話なんですけれども、国の法律との整合性が、どうやって取るのかなっていうのはちょっと感じます。ほかの食品はこういうふう書いてあって、豆腐はこういうふう書いてあるっていう。で、豆腐の公正競争規約っていうものをお客様にどこまで浸透させるかっていう問題もあると思います。

村尾議長 これまでの議論の中で、何でそういった主剤以外のものも書くという話になったかという、複合剤の中で主剤以上に含まれているものが結構見受けられるということがあって、果たしてこれを、主剤だけを書くのが本当に正しい書き方なんだろうかというようなところが議論の取っかかりとしてはあったように記憶はしてるんですけども。であれば、主剤とおなじぐらい含まれる、重量順で多いもの三つぐらいは豆腐業界としては書いたほうがいいんじゃないかというような、確かそんな議論だったんですね。

(間)

村尾議長 本当、櫻井さんがおっしゃるように、こういうものをたくさん書けと言われると、非常に業界内の反発も多いだろうなっていうところは(笑)、確かなんですけど、廣部さんが今おっしゃったように、慣れというものも出てきて、豆腐に、ある程度当たり前に入ってるようなもんだったらというふうに消費者が認識してしまうというふうになる可能性もあるという(笑)。もうこればかりは時がたたないとわかんないですけど。どうぞ。

櫻井委員 すいません、櫻井ですけれど。凝固剤に関して、私は、書くことそのものは、どちらかといえば賛成なんですけども、じゃあ書き方をどうするかっていうのはこの中では決められないかなと思っていて、新表示って基本的には食品と添加物を明確に分けるっていう方向だったと思うんですけども、添加物の中に食品に当たる油脂だとか食塩だとか出てきたときに、じゃあ、それを取り上げて食品のほうに持ってきてっていうと、少なくとも、もの仕込んで配合するときにやってるのは状態が乖離してしまうので、消費者庁が意図してる表示基準とまた別になってくるなあ。かといって、凝固剤、括弧の中に食品原料が入ってくると、これはまたおかしなことになってくるので、一つの案を持って消費者庁に伺うっていうことはできないのかなというのが、私の進め方の提案です。

村尾議長 これまでも出された資料、いろいろ、消泡剤ですと、凝固剤、いわゆる遅効性のにがりなんかの場合に、成分を見てみると、櫻井さんもおっしゃってたとおり、グリセリン脂肪酸エステルだけじゃなくて、食品素材だとか、植物油脂だとか、そういったものが中に入ってるんですよ。だから、そういう書き方っていうのは非常にやっぱり難しいところがあって。で、それが果たして書いてしまったときに添加物の範疇なのかどうかっていうところは、消費者庁としても見解を出しづらいところじゃないかなという気はするんですけど(笑)。

宇佐見委員 いいですか。

村尾議長 はい。

宇佐見委員 私、乳化にがりとか脂肪酸エステルっていうものを使ったことがないんで、すごくいつも疑問に思って、あまり調べちゃうと、自分の中で、消費者じゃないですけど、悪いものって決めちゃうと思って、あまり調べないようにしてたんですけど、凝固剤っていうのは塩マグだけですよ、あの中で、多分。何種類か、3、4種類入る？その中での、前回、前々回でしたか、上位、量の多い第3位まで記載するっていうのが、そこがすごくポイントのような気がして。パーセントではっきり、僕が数字で言えないんですけど、塩マグよりもほかの成分のほうが多かったように思うんですけど、それを塩マグだけ載せて、もっとたくさんの物質使ってるのに、それを載せないって

というのが、これ、正直なあれなのかなって。消費者といますか、栄養士とか、そういった人たちと話すると、やたらとその言葉が出てきて。脂肪酸エステルは何に使ってるんですかとか、ちょっと気にしてる先生はそこまで聞いてきて、簡単に言うと、消泡剤と凝固剤に含まれてるものがありますよっていかたちで説明するんですけど、じゃあどのぐらいの割合？って言われたときに、非常に私からは言いづらかったから、ものによるんですよ。

村尾議長 ものによって違いますよね。

宇佐見委員 作ってるメーカーさん、凝固剤メーカーさんによっても違うんで、言えなかったんですけど。物質の多いものを表示するっていうのは、何となくそれが一番無難なのかなって気はしております。以上です。

村尾議長 ありがとうございます。まさしく消費者目線からいくと、にがりとおんなじぐらい入ってるのに書いてないっていう、

宇佐見委員 (笑)。そうなんですよね。

村尾議長 こともありますね。

宇佐見委員 専門的に食品の物質と凝固物質と、分けたら混乱するっていいんですけど、どうなんだろう。(笑)。私はちょっと疑問に思ってるね。

梅内委員 いいですか。

村尾議長 はい。

梅内委員 すいません。今の議論の中で、前もこの委員会で某量販店の商品出したと思うんですけども、もう既に、ここで議論してこうしようっていうふうなこともなしに、大手の流通が表示してる商品があるんですね、油も含めて。これはこういうふうな目的で使ってますなんていうところまで書いてやられてしまってるんですね。そういった商品がこれからどんどん出てくるかどうかは別に、出るとすれば、この業界がここでこういう議論してていいのかっていう思いはありますね。

村尾議長 そうですね。そういった流通なんか積極的に書いてるものに関してはどうなのでしょうね、消費者庁の見解は。

青山委員 いや、逆に流通で書いてるやつは、食品の部類に入れたりしてるでしょ、今回の分類。ですから、消費者としては逆に食品と誤ってしまう。そうじゃなくて、やっぱり凝固剤の中に入ってるということで、凝固剤のくくりの中で入れないと、それはまずいと思うんですよ。

櫻井委員 そうですね。

村尾議長 D班のほうで具体的な書き方のマニュアル、ちょっと今日持ってませんが、どのようになっていますか。添加物は原材料の中にスラッシュで凝固剤を書いて、そのあとに。

(間)

佐藤委員 例えば、乳化にがりの場合で、凝固剤、括弧、塩化マグネシウム、点、で、そのあとにプロピレングリコール、脂肪酸エステル、点、グリセリン脂肪酸エステルっていうことで、一応、重量順に書いていますと。ですので、これはそうか、これ全部、添加物だけのパターンですね。

村尾議長 物質名のあとに括弧書きで等を含むという書き方をしている。

佐藤委員 そうですね。等を含む。

村尾議長 だから、あくまでも凝固剤の中の複合剤ですよということがこれでわかるんじゃないかという書き方。

梅内委員 そうですね。

佐藤委員 そうですね。ですんで、中に含まれる植物油脂を分解して表に出し、原材料のほうに出してるっていう例は、この中には作ってはないですね。

梅内委員 大手流通のPBは出てますか。

佐藤委員 出てます。原材料に入ってます。

村尾議長 流通さんも非常に書き方悩んだんでしょね。

佐藤委員 悩んだうえでそういうかたちにしてると思うんですね。

村尾議長 明確に凝固剤、添加物ではないと。

廣部委員 その書き方は今の食品表示法にのっとるとそうせざるを得ないっていう。

梅内委員 そうなんですよ。

村尾議長 原材料のあとにスラッシュで添加物というのを書くというね。

佐藤委員 その表示では一括表示以外に凝固剤の成分、凝固剤の中に含まれる成分ですとか、そういうただし書きが書いてあったと思うんですが。

梅内委員 消泡の目的に使うとかいう。

佐藤委員 例えば、一括表示の中は現行のルールに従ってやって、一括表示以外に公正競争規約の表示方法としてそのように書くとかたちにすれば、法的にも合致しますし、公正競争規約上のルールとしても成り立つのかなと、そういうふうにはちょっと今思いました。

村尾議長 法律としては原則論的な書き方があるんですけど、個別基準として公正競争規約で定めた書き方が・・・。

佐藤委員 多分ですね。

村尾議長 豆腐の個別の書き方になるというような、そういった考え方なんですかね。

佐藤委員 凝固剤っていう用途名で表示されるわけですけども、その中に、括弧書きの中に入るものは、いわゆる凝固剤成分のみになって、それ以外の物質は枠外に書くようなかたちになればいいのかなと思います。

(間)

村尾議長 恐らく、こういった副剤の部分を一括表示内に書くというふうになると、消費者庁と書き方については調整になるでしょうね。豆腐業界の考え方としてはこうなんだということに対して、法律的にはこうだとかね。

(間)

佐藤委員 だからその場合、表示する面積が、

村尾議長 (笑)

佐藤委員 非常に、さらに多くなるなっていうところが、今、頭が痛いなあとって (笑)。

村尾議長 そうですよ。

一同 (笑)

村尾議長 あんまりたくさん書くとそうなるんでしょうね。だから、最大でいくと、凝固剤の物質名があつて、それであと二つ副剤の物質名があつて、そのあとに消泡剤が、2位まででしたっけ、

梅内委員 そうです。

村尾議長 二つあるってということで、五つの物質が並ぶというようなイメージですね。

佐藤委員 そうですね。

(間)

村尾議長 これは、一応この案というのは今のところ堅持しておいて、この委員会、どっかで取りまとめをして、そして、その取りまとめに基づいて、もっとたくさんの方の事業者さんに入ってもらって、準備協議会みたいところで最終の議論をしていきたいと思ってるので、この委員会としての考え方というのを、もし皆さんご同意いただけるのであれば、これまでの議論どおり、書き方も、今、D班のほうで作成していただいたような書き方で定義するという方法でいかがかなと思うんですけど。

青山委員 いいと思います。

梅内委員 はい。

佐藤委員 それは賛成です。

村尾議長 そのほかに何かございますか。

(間)

青山委員 名前ですか。条件と(笑)。

村尾議長 ああ、名前ね。一番最初、名前の議論でしたね、そうでしたね。

青山委員 大きいところ。

廣部委員 名前に関しては、前回、名前だけを取り上げたような議論になってしまったので、

一同 (笑)

村尾議長 不本意だと(笑)。

廣部委員 最後、井出さんがおっしゃったように、大事なのは呼び名ではなく(笑)、その中身ですよっていうのがごもっともなことだと思います。

村尾議長 ほかに何かございますか。

(間)

村尾議長 よろしいですかね。

梅内委員 はい。

村尾議長 では次の議論で。公正競争規約、及び、施行規則原案修正についてということで、ちょっと私のほうも修正作業をサボっていたこともありまして、今回、実はこの、一番初めに規約と施行規則を作ったときには、まだ新しい食品表示法に基づく新食品表示基準というのが整備されていない状況で作りましたので、ちょっと今回、新食品表示法の記載方法に従って、合致してるのかなという部分も含めて見直しを始めたところ、随分と合致してないところがあったりとかして。非常に、今、修正作業、結構、それも細かく見てると時間かかるというところで、今日は必要表示までのところですね。ですから、特定表示だとか不当表示のところにはまだ作業がいつてないですけど

も、一応直してきたので皆様にご覧いただき、気になるところがあればご意見をいただきたい
と思います。それでは、資料に基づいて順にいきますけれども。これ、新食品表示基準に合致し
てる、してないにかかわらず、森永の井出委員のほうからご指摘があった部分についての修正を
しておりますので、その点も含めてお話しします。まず公正競争規約の定義第2条のところ
で、この規約で小規模製造小売事業者とは、前項にかかわる事業者であって、かつ、以下のすべての
要件に該当する事業者をいうと。これは書き方を変えただけです。以下の要件をすべて満たすと
か、そういう書き方をしたので、書き方を変えただけです。それから、その5番のところ、
5項のところですね。先ほど議論した厚揚げというのが、※印がついてますけど、これは先ほど
のご意見で、厚揚げのほうは揚げ類に含んで適用除外としたほうがいいんじゃないかという意見が
多かったものですから、これはそのままにしたいと思います。それから、

青山委員 厚揚げと生揚げと別ということ？

村尾議長 ここの書き方ですね。厚揚げ、生揚げ、一緒なんですけどね。（笑）。

青山委員 関東生揚げ、関西厚揚げ、そういう感覚あるんだけどね。

村尾議長 じゃあ、飛竜頭はどうなんだとか、いろいろ出てきそうですけどね。（笑）。ぎぶとん揚げとか
ね、いろいろありますからね。

青山委員 これだと厚揚げと生揚げは別のものっていうふうに。

村尾議長 これ、いろいろ世間一般にあるものを列挙してるというような、別に別物だという考え方で書い
てるわけではないんで、地方によって呼び名が違うもんですから。厚揚げだとか、生揚げだとか、
がんもどきだとか、飛竜頭を入れてもいいのかもしれないんですけど、そういったものが違うカ
テゴリーになります。それから、お隣の定義のほうにいまして、第1条第2項のところで、この
規約でというふうに赤で引いてありますけど、これは別表に定める凝固剤とはとかいうことを書
いてたんですけど、先に施行規則があって、施行規則の別表ですから、それをまた循環的に（笑）、
指すのはおかしいということで、この規約でというふうに直した、それだけのことですね。それ
から、ちょっと私、修正し忘れたというか、まだ修正できてないんですけど、そのあとの文章で、
以下の各号に掲げる食品添加物って書いてあるんですけど、どうも新食品表示基準だとか食品表
示法を見ると、かつて、JAS法だとか食品衛生法だとか、そのほか付随する法律では、添加物に
ついては書き方が統一されてなかったんですね。今回、食品表示法になってから、食品という
のをもう書かずに添加物とだけ書くように統一してるようです。これは法律の条文をずーっと読
んでみても、食品添加物という用語は使われていないので。ただ、このあと第2項の3行目に、
最新の食品添加物公定書に記載されているってあるんですけど、これは書類の名前ですから、こ
れについては食品添加物公定書というものが実際にありますので、これはもうそのまま踏襲しま
すけれども、1行目の以下の各号に掲げる食品添加物っていうのはもう添加物というふう
に書きます。ですから、この中でまだ修正できてないところたくさんあると思うんですけど、食品添加物
と書いてあるところは基本的にすべて添加物というふうに修正をいたします。それから、第2項
の(4)、これは粗製海水塩化マグネシウムまたは塩化マグネシウム含有物と書いてありますけれ
ども、この委員会の議論の中では、これ、統一してはどうかということで、消費者にとって同じ

もので二つの名前使うというのも非常に紛らわしいので、粗製海水塩化マグネシウムの一本に絞ろうという議論が確かあったと思いますので、これは、または塩化マグネシウム含有物というのも削除でいこうと思います。定義のところは以上ですね。何かございますか。あ、そうだ。ここで川田さんの議論が出てくるんだよな。実は、ここには書類としてはないんですけども、川田さんのほうから皆さんにメールでもお送りしたと思うんですけども、組合員の方から、この第2条の定義のところ、この規約で豆腐類とは豆腐類の表示に関する公正競争規約施行規則で定めるものであって、容器または包装に密封されたものをいうというところがあって。この容器または包装に密封されたものを、じゃあ裸で売ってるものは豆腐じゃないのかというようなご質問が東京都の組合員の方からあったということです。それで、基本的には、加工食品というものは、容器包装されたものを法律上は取り扱うということにはおおむねなっているんですけども、この議論を進めてきた中で、第2条の3番、小規模製造小売事業者という定義を作りました。それで、そのあとにも小規模製造小売事業者の特例というのを確か設けたと思います。必要表示は最後のほうなんですかね。

(間)

村尾議長 あ、ごめんなさい。最後のじゃないですね。1ページ目の第3条の2項ですね。第2条3に該当する小規模製造小売事業者は、店頭への掲示等、顧客へ正しく情報提供する方法により、容器または包装への表示に代えることができる。すなわちどういうことかということ、小規模製造小売事業者というのはいわゆる町店さんのことです。当然、町店さんの中にはお豆腐を店頭で裸で販売されるという町店さんも、少なくなったとはいえ残ってるという実態があってですね。そういった町店さんの表示を、パッケージでの表示ではなくて、店頭表示を推奨してるんですね、この規約というのは。それを推奨するという条文を入れた以上は、容器または包装に密封されたものというものに限定をすると矛盾が生じちゃうということですね。せっかく町店さんがご協力いただいているのに、包装したものじゃないと豆腐の定義に入れないよというふうなことになってしまうので、この矛盾点があるので、ちょっとここは、この容器または包装に密封されたものというのを削除していく方向で検討したいかなと思ってます。

(間)

村尾議長 これ、食品表示法のほうを見ると、容器包装に密封されるということで初めて表示義務が生じるとか、いろいろあるんですね。例えば生鮮食品なんていうのはそういうところがあって。肉なんかでも、塊のまま特に加工しなくて売らるであれば表示義務は定義上にはないんですけど、スライスしてグラムで量って、よくスーパーの店頭で売られてると思うんですけど、ああいうふうな加工をすると、加工食品の部類にはあの程度の加工では入らないんだけど、そういった容器包装をしたことによる表示義務みたいなものがある。加工食品の定義っていうのは必ずしも容器包装することではなくて、どういう加工をしているかということが加工食品の定義なんですけど、それを容器包装すると、さらにパッケージに表示をしなければいけないということも言うので、その辺はちょっと細かく、もう少し、新食品表示法とか表示基準を読み込まないといけないなと思うんですけども、今のところの方向としては、この第2条の容器または包装に密

封されたものをいうというのは削除する方向で、書き方を再度改めたいというふうには思っておりません。定義のところ、よろしいでしょうか。何かほかにお気づきの点とかありますか。それでは、その次ですね。必要な表示事項、規約の第3条のほうに移ります。第3条のところでは、事業者は、豆腐類の容器または包装に、次に掲げる事項を、施行規則が定めるところに、見やすい場所に邦文で明瞭に一括して表示しなければならないということで、これは一括してというのが不要なんじゃないじゃないかというようなご意見が出てました。それで、ほかの公正競争規約も含めて私もいろいろと見直してみたんですけども、一つは明瞭に一括して表示するっていうのは公正競争規約のほかのものでも慣用句のように使われているようなところがあってですね。そういった流れから、ここも一括してというふうに書いたんですけど。それともう一つは、のちに一括表示欄という言葉が出てくるんですね。施行規則第2条の2項ですね。以下、括弧、一括表示欄という、ここに一括表示するということが書いてあるので、これの根拠となる条文として、第3条のところを一括して表示するというような理解でいけば、もう一括してを省略する必要はないのかなというふうに思いましたので、これはそのまま残そうかなというふうに思っています。それから、そのあと、小規模製造小売事業者はということで、第2条3に該当する、これも、ちょっとどういう書き方していたか忘れたんですけど、非常にわかりにくい表現だったので、第2条3に該当する食品製造小売事業者とわかりやすくしたということですね。それから、そのあと、(1)のところ、種別名称ってあったと思うんですけど、これはすべてもう名称というふうにシンプルにしました。ほかの規約を見てみると、牛乳なんかは種別名称というふうになってますし、それから、種別名称と書いて、または名称、または品名とか、そういう書き方をしてある規約もございました。規約によっていろいろ書き方はあるんですけど、名称で十分かなというふうに思います。ですから、施行規則のほうですね、ここは(1)の後ろに2とか3とかついてたんですけど、これはもうすべて省略をしています。特にポイント数のところはまた表示、必要表示のこの最後のほうで重複して出てきますので、ここは削除しております。それから、ちょっと前後しますが、施行規則の第2条2項ですね。規約第3条第1項に規定する必要な表示事項はということで、第3条から第11条というふうに書いてたんですけど、これ、名称を第3条として、大豆固形分を第4条としてというふうな書き方をしたんですけど、これだと施行規則と規約がリンクをしないで、ちょっと私の書き方としては、途中で番号の振り方が破綻してるなと(笑)

一同 (笑)

村尾議長 正直あってですね。そこを両方がうまく対象になるようにちょっと直しております。ですから、そこは第3条とか何条とか書いてたものを、左側とおなじように括弧書きでそろえたということですね。それから、(2)番の大豆固形分。施行規則のほうで、規約第3条第1項の規定により表示すべき大豆固形分は、重量百分率をパーセントの単位で整数値をもって書いてたんですけど、整数値だと、10%と11%ってかなり大きな違いになってしまうんですね、固形分で。っていうのは、水を除くと、要は水が90%あるとすると、残りの、固形分100のうちの1割ですから、かなり豆腐の味も違ってしまふということで、これは整数値っていうのは、ちょっと無理があるだろうということで、例えば小数点第1位までとかにしたほうがいいのかないかなというところで考えて

おります。小数点第2位までは書く必要ないのかなと思ってたりはしてるんですけど。というところ。それから(3)番のところは、原材料名と添加物等というふうにしました。原材料、これ、スラッシュも、食品表示法の書き方、一応準じてこういう書き方してるというか。この中にも食品添加物という言葉ありますけど、これが全部添加物というふうに書いています。

(間)

村尾議長 それから、原材料名、添加物等、(3)の中に、マル「1」番でダイズというのが入ってくるんですね。施行規則、次のページになりますけれども。で、マル「1」のダイズの中に、アイウエオと五つ項目を振って、最初はダイズを、加工したダイズのことと書いてあって、あと、成分調整したもの、これは、ア、イで書いて。で、ウのところとオのところ、原料大豆原産地表示と遺伝子組み換えに関する表示というところ、要審議というふうに書かせていただきました。これはもう皆さんもご存じのとおり、原料大豆原産地表示については、一応、去年の9月1日からですかね、新しい原料原産地表示制度というものが施行されて、2022年まででしたっけ、移行措置期間が。で、国別重量順表示というものが義務化になります。今はダイズとだけ書いて、原料原産地表示をしてないんですけど、これを、例えば、アメリカ、カナダとか、そういった原産国を書かなければいけないというのが今から4年後なんんですけども。実はその新しい制度、それから元からあった、納豆、豆腐に関する原料原産地表示のガイドラインというものがあります。これは農水省が作ったものなんですけど、そのガイドラインと新しい制度の間に齟齬があるということが一つ課題になってまして。それをどうするかということについてはまだ明確な答えが出ていません。これについては、ちょっと今、納豆業界ですとかも巻き込んで、どういうふうにしたほうがいいのかというのを一回検討したいなというふうに思ってます。ですから、そういうことを含めて、要審議というふうに書いてます。ですから、その結果が出ないと、ちょっとまだ書けないということですね。で、その結果が出て、それを消費者庁に、一応、この規約の中に盛り込むかどうかは別にして、投げかけて、消費者庁がいいよというふうに言うのであれば、そういった法律ののりつうえでの自主基準っていうんですかね、そういったものを考えたい。具体的に言うと、例えば一番問題になるのは、大きくり表示というところですね。輸入または国産みたいな書き方が、新しい表示制度ではできるんですけど、豆腐のようなシンプルな商品で輸入または国産っていう書き方はどうなのかなと(笑)。そういうものを認めなくてもいいんじゃないかというご意見もありましてですね。そういったものは規約のほうで上乗せできたりとか、あるいは業界をまたいで新しい基準作りというのは法律に上乗せするかたちでできる可能性があるもので、そこは要審議としたいと思います。それから遺伝子組み換えに関する表示というのも、現在、中間取りまとめというかたちで、消費者庁のほうから検討会の結果が出されてます。これは、内容としてはどういうものかという、今までは、IPハンドリングをされて、意図せざる混入率というんですね、これが5%以下であれば遺伝子組み換えでないというふうに記載することができたんですけども、今の中間報告の内容では、不検出以外は遺伝子組み換えでないと書いてはいけない、ということです。ですから、0.01%でも遺伝子組み換え大豆が検出されてしまえば、それは表示違反ということになるんですね。逆に、じゃあ、IPハンドリングをしていて5%以下でコ

ントロールされてるものはどういうふうを書くかという、これについては明確な答えが出てません。一応、消費者庁の案としては、IPハンドリングをして分別しているものとか、分別してどうのこうのって、いくつか案が出てたんですけど、恐らくそういうものを提示しても、書かない事業者が多くなるんじゃないかというふうに、今、いわれています。そうなってしまうと、せっかく今までIPハンドリングをしてコントロールしてたものを消費者に情報として与えていたのに、それすらもなくなってしまうということになると、これは消費者にとって情報が一つ減ってしまうということになりますね。ですから、どういった書き方がいいのかというのは、今の検討会の中間報告に対して業界の案を出していきたいなど。これも豆腐業界だけじゃなくて、みそ業界ですとか納豆業界も、今の中間報告案には非常に反対の意見をたくさん述べておられるので、そういったところとも連携をして意見を出して、それを消費者庁がどういうふうに判断するのかということも含めて審議をしていきたいと思います。この遺伝子組み換え表示の義務化については、義務化というか、今から、いつ変更するかって、そのスケジュールも今ちょっと出ていない状況なんですけども、こちらはこちらのスケジュールをしっかり組んで、議論していきたいというふうに思っています。

廣部委員 すいません。

村尾議長 はい、どうぞ。

廣部委員 今、このマル「1」のダイズのところのエなんですけども、特別栽培大豆である旨を表示する場合は、特別栽培農産物に係る表示ガイドラインっていうものが書いてあるんですけども、これはあくまで豆腐の原材料表示ですので、特別栽培農産物に係る表示ガイドラインは関係ないです。

村尾議長 それを表示したい場合どうするかっていうことなんですよね。事業者さんが特別栽培大豆使用ということを書きたい場合に。

廣部委員 特別栽培大豆使用ということを書く場合は、特色のある原材料表示になるので、特色のある原材料表示のルールにのっとって書くということで、特別栽培農産物に係る表示ガイドラインっていうのは、ダイズの農薬の使用率が50%以下だとか、化学肥料の使用が50%以下だとかっていう、このダイズの栽培方法の表示をしなきゃいけないっていうのはダイズが商品の場合でありますので。

村尾議長 じゃあ、これは特色のある原材料ということで、特定表示の、

廣部委員 そうですね、はい。そちらに、

村尾議長 移行するということですね。

廣部委員 なると思います。

村尾議長 わかりました。ありがとうございます。では、エは、ちょっと書き方はこのままでは問題あるんですけど、特色ある原材料ということで、特定表示のほうで記載すると。すいません、ちょっと私、見落としてたかもわからないですね。

町田 OB 議長。

村尾議長 はい。

町田 OB 情報を一つご連絡しますと、4月10日に、消費者庁の方が日本豆腐協会のほうにおみえになって、

遺伝子組み換えに関する表示の件なんですけれども、各会員の方々がお持ちの包材が切り替えられる期限はどのくらいですかというようなご質問があって、われわれ、協会の会員に調査をいたしました。一番長いところで約4年ぐらいかかるというような情報が、

村尾議長 そんなにかかりますか（笑）。

町田 OB 一般的な商品については3、4カ月っていうことだったんですが、特殊な商品については4年ぐらいかかるものもありますよってというようなことで、ありましたので、一応、消費者庁の方には3年ぐらいは猶予をいただきたいというような申し入れはしておきました。以上でございます。

村尾議長 4年ですか。包材の使用期間を過ぎてるような気がする（笑）。大体1年ですよ。

廣部委員 包材の回転というよりも、作業のほうが一気に全部できない（笑）ので。うちなんかだと年単位でかかりますね。

村尾議長 恐らく皆さんそうだと思うんですけど、まず今、栄養成分表示のところも順次もう先取りして、これは2020年までなんですけど、もう今年ぐらいいから順番にやっついていかないと版代が一気にかかってしまうとか、そんな話になるんで、多分、メーカーさんそういうふうに順番でやられてると思うんで、そういうことも含めて4年になると思います。町田さん、ありがとうございます。それから、ちょっとこれも情報なんですけど、6月6日に消費者委員会というのが消費者庁で開かれます。で、ちょっと私も傍聴に行くんですけど、そのときに、この原料原産地表示、それから遺伝子組み換えに関する表示に関して、消費者委員会のほうで議論がされると、遺伝子組み換えに関してのこの前の取りまとめを基に議論されるということですね。なので、また皆様に何かご報告できるかなと思ってます。それから、続いていいですか。その他の食品添加物以外の原材料のこと。これは番号の振り方ですね、これを変えているだけです。それから3番ですね。豆腐用凝固剤のところ、マル「3」番ですか。ここ、D班のほうからだいぶご指摘があったところなので、ご指摘のとおり直しています。けれども、凝固剤にあつてはその物質名を、その他の副剤を含む凝固剤製剤にあつては、原則としてというふうによくと紛らわしいので、凝固剤の物質名を最初に表示し、副剤をそのあとに重量比で第3位までの物質名を重量順に表示するというので、今のD班の表示案ですね。D班で作成いただいた表示案に基づいて、ここは書いておきます。そのあとはただし書き。ただし、表示すべき物質名が多く、容器または包材にすべての物質を記載しきれない場合においては、別途表示基準に定める方法等により自社のホームページ等で情報公開すべきものとする、義務的な表示になったので、これはもう第3位まで書いてあれば、あとのものについては任意表示になるだろうということで、第4位以下のものについては自社のホームページ等で情報を積極的に開示することが望ましいというような表現にしております。それからイのところは、これは一つの物質に対して一つの書き方というふうに変更ということでもあります。以前は、塩化マグネシウムまたは粗製海水塩化マグネシウムについてはとか、対象が二つの物質にまたがってたんですけど、これは1物質に対して一つの書き方というふうに表示方法を明確に規定をいたしました。それから、ウは追加したんですけども、混合する場合がありますので、2以上の凝固剤を混合して用いる場合には、重量順に物質名を表示するというを書き加えてございます。それからマル「4」番。豆腐用消泡剤、これもD班でご検討いただ

いた書き方に従って、消泡剤にあつてはその物質名を、その他の副剤を含む消泡剤製剤にあつては消泡作用にかかわる物質名を最初に表示し、副剤はそのあとに重量比で第2位までの物質名を重量順に表示すると。あ、ごめんなさい、第3ですね、これ。ごめんなさい。コピペしたのがばれちゃいました。それからマル「5」番。豆腐用凝固剤及び豆腐用消泡剤以外の食品添加物及び加工助剤としてたんですけれど、これ、食品は全部削除しております。添加物等というふうにしてます。で、豆腐用凝固剤及び豆腐用消泡剤以外の添加物等については、ここも原則としてというのが紛らわしいので、食品表示法及び商品表示基準の規定に従い表示すると。ただし、表示すべき物質名を容器または包装にすべての物質名を記載しきれない場合においては、自社のホームページ等で情報を積極的に開示することが望ましいと。要は法令にのっとって書いてくださいねということです。凝固剤、消泡剤以外についてはですね。6番、添付調味料については変わりません。それから、ダイズ以外の遺伝子組み換え食品の表示に関しては、これもちょっと、先ほどの遺伝子組み換え表示の影響を受けるかもわからないんですが、一応、今のところ現行と書いてます。

(間)

村尾議長 それから、あと、ちょっとこの内容量のところだけ議論をさせていただいて、それで休憩いしましょう。内容量のところで、豆腐の重量を記載するということを書いてあるんですけども、このときは調味液なんかが入ってる、いわゆる加工豆腐については、総重量が何グラムで、そのうち豆腐が何グラム、調味液等何グラムというかたちで記載するみたいなことは書いてあったんですけど、ご指摘の中で、ざる豆腐みたいなものは、だんだん離水をして減ってくるので、重量表示は難しいんじゃないかと。だとすれば、1丁という表示の仕方を認めるべきじゃないかというようなご意見があったもんですから、ちょっとこの点について皆様のご意見を伺いたいなと思ったんですが、どうでしょうか。

川田委員 ちょっと、よろしいでしょうか。

村尾議長 はい。

川田委員 川田でございます。ざる豆腐、多分、おぼろ豆腐とかも入ってくるかもしれないですけど、もう、離水をするとはいえ、おおよその重量は把握してるはずですので、もしあれでしたら、何グラム以上とかの記載にしましてもよろしいんじゃないかなとは、表示方法がどう変わるかはわかりませんが、絹ごししないし木綿でもない、離水は恐らくしやすいのはわかりますけども、大体の目安の量というか、グラムは把握してるはずですので、離水したとしてもこれぐらいのグラムは盛ってはいますよという目安のグラムで、何々以上ないし、何々前後とか、多分、以上のほうがいいのかもわからないですけど、そういう表示にしまってもいいのではないかなとは思いますが。

村尾議長 ありがとうございます。これ、重量は計量法という法律で決められておまして、プラスマイナス10%？

青山委員 プラス3、マイナス2。

村尾議長 プラス3、マイナス2でしたっけ。

佐藤委員 重量によって変わるんじゃないですかね。

青山委員 そうか。

廣部委員 計量法に指定されてる商品と、それ以外とで変わってくると思います。

村尾議長 豆腐は10%ですよ、でも。違いましたっけ。

青山委員 いや、プラス3、プラス2だった。

佐藤委員 確か、でも、そのグラム、

青山委員 の範囲。

佐藤委員 によって変わるんですね。

村尾議長 変わるんですか。

佐藤委員 と、思います。

村尾議長 で、その計量法の範囲というのがあるんですけど、正直、豆腐の場合、難しいですよ。これはざる豆腐に限らず、充填豆腐はほぼ問題なくいけると思うんですけど、例えば木綿だと、逆にパック水を吸ってしまって重くなるっていう傾向にあって、絹ごしは逆にやせていくので軽くなるっていう傾向にあるので、作ったときの重量、当社の場合で言うと、ちょっと、絹ごしだとやっぱり多めにしてるんですよ。1割以上多めにしてるんじゃないですかね。そうしないと、賞味期限が10日ぐらいあったら、だんだん豆腐がやせてきて計量法違反になってしまうので。

青山委員 消泡剤使わないからです。

村尾議長 (笑)

佐藤委員 (笑)

村尾議長 そんなこともあるんで、ざる豆腐に限らない話かなとは思いますが。ただ、ある程度、経験則で、その辺は、メーカーさんはデータ取れるんじゃないかなっていう気もしないでもないんですけど、どうなんですかね。町店さんなんかの場合はダイズを変えたりだとか、にがりを変えたりとかして、そのときによってやっぱり出来が違ったりっていうので、重量を一定にするのは難しい部分はあるかもしれないんですけど。ある程度オートメーションで作るところなんていうのは、データを毎日取っていけば、ある程度はできるんじゃないかなっていうところで。どうですかね。目安、計量法に関しては、どうですか。

青山委員 10%の誤差っていうのはない。

宇佐見委員 いや、でも、製造者側からしたら10%ぐらい盛っとくでしょう。

廣部委員 (笑)

青山委員 大体多いですよ。

宇佐見委員 ええ。

青山委員 いや、ひどいのは300グラムで400グラムのありますからね。

宇佐見委員 多いのも、2%とか10%っていうのをくりにしちゃうと厳しいっすよね。少ないのはだめだと思いますよ、表示よりね。少ないより多いぶんにはいいだろう、文句ねえだろうみたいな。

青山委員 300表示だと340ぐらいのところとか。

宇佐見委員 ですよ。約20%近くいっちゃうんじゃないですか。

青山委員 そこは文句言われなからね。

一同 (笑)

梅内委員 大きいの買っていかれますよね。

廣部委員 確かに文句は言われなくていいですけどね。ルールの問題ですし (笑)。

村尾議長 そうなんですよ。これでクレームになったってあんまり聞いたことがない。

廣部委員 多くてクレームは聞いたことないですね。

村尾議長 見た目にあんまり豆腐がやせてたりすると、さすがに豆腐がいつもよりちっちゃいとか、そんな話はあるんですけど、

梅内委員 そうですね。言われますね。

村尾議長 重量をいちいち量る人は。

廣部委員 (笑)

村尾議長 そういう問題ではないですから (笑)。

宇佐見委員 ルール決めるんでしたら、その下限は、マイナス認めないでプラスだけ、

青山委員 賞味期限内では重量マイナス、

梅内委員 下回らない。

青山委員 下回らないとかね。

宇佐見委員 そう。だから、プラス 10%、マイナスはゼロというふうにしたら。

梅内委員 下回らないでいいんじゃないですか。クレームきますよね、少ないと。

(間)

村尾議長 記載の問題なんでね。要は、これをグラム表示で統一するのか、1丁という表示もありなんですよってするだけの問題なんです。守るか守らないかはもうメーカーさんの (笑)、ねえ。

青山委員 生揚げとかいうのはグラム表示しないからね。

村尾議長 揚げ類は全部 1枚とか 1丁とか 1個とか、そういう表示ですよ。

(間)

青山委員 1丁。1丁ってところもあるのかな。

村尾議長 あるのかなあ。

廣部委員 ルールですので、書いてあると、もうそれが絶対になってしまうので、

青山委員 (笑)

廣部委員 以前のD班とかの表示例のところでも、離水により重量が変わる商品については1丁表記ができるという書き方です。

村尾議長 逃げ道を作っておく。

廣部委員 そうですね。別にグラム表記ができる方はもちろんすればいいというところで、どうなのかなと思います。

宇佐見委員 いいじゃないですか。

村尾議長 逃げ道を作るときですか。

川田委員 多分、ざる豆腐とかは町店がほとんどだと思うんで、

村尾議長 いや、作っててますよ。

宇佐見委員 何言ってるんだよ。

一同 (笑)

宇佐見委員 作ってるよ。スーパーにだってあるから。

川田委員 あんま置いてないですよ、東京。

宇佐見委員 あるよ。

川田委員 東京、基本的に寄せかおぼろかしか見てないんで。

宇佐見委員 夏になったら出てくるよ。

川田委員 ああ、ある。

村尾議長 じゃあ、離水って一般的なものでいいですか。

(間)

梅内委員 実際のところ、わからないでしょう。離水。

廣部委員 一般のお客さんは離水っていう言葉は読まないですよ。

村尾議長 まあ読まない。

廣部委員 (笑)

村尾議長 豆腐屋さんはわかる。離水によって重量が変化するものについては1丁表示も、

梅内委員 表示できると。

村尾議長 そうですね。1丁表記とすることができる。じゃあ、これを加えましょう。第2項に入れるのか。で、加工豆腐のとは第3項にしよう。わかりました。じゃあ、今ちょうど3時半ですので、休憩したいと思います。

(再開)

村尾議長 はい。それでは引き続き、必要表示事項のところ、(5)番のところですね。消費期限、または賞味期限。これも番号の振り方を変えただけです。内容は変わっていません。それから(6)番の保存方法ですが、マル「2」番のところですね。ここがもうまもなく、常温保存可能な豆腐について。これも6月6日の消費者委員会で検討されるということなんですけれども、そこで消費者庁から表示案が提示されて、その表示案が消費者委員会で問題がなければ、恐らく、まあまあ告示になるんじゃないかなというところがございますので、告示改正が官報に載りましたら、それに従ってここは書くというふうになります。一応、常温保存可能な豆腐と書いてありますけど、その中に無菌充填豆腐に限るという規定がありますので、まあ、無菌充填豆腐という言葉も中に入ってくるのかなというふうに思いますけど、はい。それから、(7)番で開封後の取り扱いの表示を書いていたんですが、これに関しては一括表示には記載はせずに、欄外に任意表示ということで、これは各事業者さんの判断によって記載するというふうに変えておられますので、本項では削除ということになります。それから原産国名ですね。これは輸入品の場合ですね。輸入品にあつては、原産国〇〇〇とするということですね。それから、8番と9番は新食品表示法の記載の仕方に準拠したふうに変えました。今までは事業者名と加工所を一緒にしてたんですけども、これ

を新食品表示法で分けておりまして、まず8番のほうに食品関連事業者の氏名または名称及び住所というふうにして、食品関連事業者の氏名または名称及び住所については、表示内容に責任を要する者の氏名または名称及び住所を食品表示基準の規定に従い表示するというのが新食品表示法での書き方になりますので、そのようにしています。それから(9)番も、製造所または加工所の所在地及び、製造者または加工者の氏名または名称等ということで、これは新食品表示法で大きく変わったところがございますので、新食品表示基準に従って書いてるところですね。まあ、読んでいただいたとおりなんですけれども、大きく変わる場所は、今までの製造所固有記号というものに置き換えられたんですけれども、製造所が1カ所の場合は、もうこれ固有記号を使わずに、製造所の名称の所在地を書くということになります。それから2以上になった場合には、製造所固有記号が使えるんですけれども、これはウェブサイトのアドレス等を明示して、その製造所固有記号がどこの製造所に該当するかっていうところを情報開示をするということが新食品表示法では義務づけられておりますので、そのことが書いてあるということですね。

(間)

村尾議長 それから、その次のページが第3号ということになります。ここは一括表示欄の表示方法ということで、番号の振り方を変えたので、そこ変えたように書いてあります。まあ、原則としてというのを削除して、以下の各号の基準に従って表示するというふうに変えております。それがマル「1」番からマル「4」番で、まあ、ここにもともと、前のほう、1ページ目ですか、ありましたポイント数ですが、そういうことも書いてあります。マル「1」番は容器包装の見やすい場所に、罫線等を用いた枠で囲んで一括して表示するという、一括表示の書き方ですね。それからマル「2」番が、表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とする。わかりやすく書くと。それからマル「3」番が、表示に用いる文字は原則として日本語で書く、8ポイント以上の大きさ、統一の取れた文字にすると。それから、表示可能面積がおおむね150平方センチメートル以下のものであっては、6ポイント以上の大きさの文字とすることができるというふうに書いてあります。ここの議論については、表示面積をどういうふうにするかという議論が確かあったと思うんですけど。これに関しては廣部さん、表示面積の件っていうのは、ここでふれてもらっていいですか。

廣部委員 これも今、現行の食品表示法との兼ね合いの部分が大きいので、この規約に書くにしても、表示マニュアルでもいいと思うんですね。Q&Aに以前は、あったと思います。

村尾議長 そうですね、Q&Aにありますね。

廣部委員 表示可能面積の考え方みたいなもの、Q&Aに確か載せてたと思うんですけども、その考え方が消費者庁にOKかっていうのは、確認は必要だと思います。

村尾議長 そうですね。ちなみに、御社のお豆腐で、袋で縛ってあるお豆腐ありますけど、あれは中のパッケージのほうに表示してあるんですか。

廣部委員 いえ、外装に。

村尾議長 袋の外装に。

廣部委員 はい、外装に印刷してあります。

村尾議長 そうですか。あと、じゃあ、表示可能面積についてはQ&Aのほうで記載すると。あと、第4項は栄養成分に関する表示。で、これはもう新しい食品表示法のとおりでございます。それから第5番、容器または包装の識別表示について、これ容器リサイクル法ですね、関するところでございます。以上、

青山委員 今までのとこで、

村尾議長 はい、どうぞ。

青山委員 規則のほうの必要表示の事項で、第3条、2条って書いてあるとこ、第3条ですか。必要な表示のところ、数字が違う。

村尾議長 ああ、ごめんなさい、そうですね。

青山委員 それと、この10%って、大豆固形分10%はどういう取り扱いで、最終的にはどうするか。いろいろ意見が出てたと思いますが。

村尾議長 別表のほうですか。

青山委員 いや、施行規則のほうの大豆固形分の10%の表示。

村尾議長 ああ、大豆固形分、そうですね、ここ、少し議論に上がってましたよね、前回ね。

青山委員 梅内さんの方でご提案いただいていたやつ。

梅内委員 その議論になったんじゃないんじゃないですか、もう（笑）。おおむね10%は、

青山委員 この変更なしでいく。

村尾議長 9%のほうがとかいう意見は出てましたね。

梅内委員 選択肢が出たわけではないです。

村尾議長 調べると出てくるのかもしれないですけど、まあ、結構、200近く、調べて。

梅内委員 そうです。

村尾議長 ね。

梅内委員 そんなんで、一つ、二つ、

村尾議長 その中で逸脱してたのが少し。

廣部委員 大豆固形分については、やっぱり測定方法が。

村尾議長 そっちのほうですね。

廣部委員 とセットで議論しないと、そもそもどうやって測るんだっていうのがはっきりしてないので。

村尾議長 そうです。固形分ですんで。今日、穀物検定協会の方が、検定協会さんでは、加工食品の固形分、何か検査するみたいなことをされてるんでしょうか。

竹内 OB 日本穀物検定協会です。大豆の加工適正試験をしまして、その中の項目で固形分という分析項目がありまして、それがこちらに該当するんじゃないのかなと思っております。

青山委員 大豆固形分ということになってるんですけど、凝固剤とか消泡剤を除いたものっていうふうに。

村尾議長 そうですね。私どもが今、決めてる規約では、豆腐の場合は大豆固形分、入ってるものが消費者の関心なところだろうということなんですけど、実際には凝固剤で、消泡剤というものも、添加物とか加工助剤使いますので、そういったものの固形分も製品には当然移行してくるわけですね。ただ、その中で大豆固形分だけを測る方法というのは、どうやって規定するかっていうとこ

ろで、いろいろ、われわれも検討してはいるんです、しては。ほかの加工食品なんかではどういうふうに、まあ、いろんな原材料のある中で、総固形で測るのはそんな難しくない話なんですけど、固形分とかって、そういう成分を特定した場合っていうのは、

竹内 OB 今、申し上げた固形分には大豆固形分に。

村尾議長 それは原料ですか。

竹内 OB 豆乳のほうでやりました。

村尾議長 豆乳ですか。

竹内 OB はい。

村尾議長 そうですね。豆乳は規約の中にありますもんね、4%ですとか。豆乳も当然、まあ、牛乳は凝固剤使わないか。

青山委員 調製豆乳だと考えられる。

村尾議長 調製豆乳なんかの場合は、いろいろな原材料が入ってると思うんですけど、そういった場合は大豆固形っていうのは、どういうふうに。

竹内 OB それはちょっと、またお調べして、まだ、そこまで情報を持ちませんので。

村尾議長 はい。また、その辺教えていただきたい。

竹内 OB はい、わかりました。

村尾議長 これも、またマニュアルのほうですとか、Q&A で書かなきゃいけないところですけど、一つは原材料を個別に測るということですね。まあ、消泡剤だから豆乳の段階で入ってますかね。入ってるか、ですよ。だから、豆乳にする前に、どれぐらい配合するかというところから、だから移行率をどういうふうにかけるかという、いうやり方でやる方法が一つあると思うんですね、理屈で言えばですよ。それから、製品で測る方法というのがある。

(間)

廣部委員 特に木綿が難しいなと思う。

村尾議長 木綿が一番難しいですね。

廣部委員 はい。

村尾議長 絞っちゃうんでね。

青山委員 大豆固形分 10%以下っていうのは、少ないですよ。

(間)

橋本 OB ちょっといいですか。

村尾議長 はい。

橋本 OB 細かいことなんですけども、こういったやはり規約とか、施行規則の中で、よく出てくる、またはとか、及びとか、ただしっていうのがよく出てくるんですよ。今、ずっと見てですが。こういうのは一般的に漢字のほうがいいというふうに思ってるんですけども、漢字もあれば平仮名も。

村尾議長 そうですね。統一されてない。

橋本 OB あったりするんですけど、やっぱし、平仮名よりは文字が2字で助かりますんで、漢字で統一されたほうがいいのかなと。

村尾議長 法令の場合はやっぱり漢字使ってますね。ありがとうございます。

(間)

村尾議長 その測定方法については積み残し。

梅内委員 積み残しですね。

村尾議長 課題で、ということで。

(間)

村尾議長 いろいろ、事業者さんのご意見も伺いながら、ちょっと決めていきたいと思います。一番わかりやすいのは、消泡剤を使った豆腐と、使わない豆腐で固形分を測って、製品にどれくらい移行してるのかっていうので、いくつかサンプル取ってやってみると、まあ、ばらつきは当然出る。

青山委員 業者によって全然違うよね。

村尾議長 いや、本当、違うと思うんですよ。でもどっかで決めないと。だから結局そういうデータを取って、それで製品への移行率みたいなものを計算して、それで逆算して出すのかっていう出し方になると思うんですけどね。

(間)

村尾議長 非常に難しいですね。新穀のときと、旧穀のときでは違いますしね。

梅内委員 違う(笑)。

村尾議長 入れる凝固剤の量も違ってきますからね。

廣部委員 あと大豆固形分に関してなんですけども、豆腐事業者さんの中でも、Brix と大豆固形分の違いのご理解っていうのが、前回も途中から Brix の話が変わってたようなところがありまして、そうすると、ちょっとそもそも論で、大豆固形分のところに作ったときの豆乳の Brix が書かれそうな、

村尾議長 そこはちゃんと啓蒙しないといけないところなんですよね。だから、今までほとんどの事業者さんは Brix で管理をしてると思うので、うちの豆腐は豆乳濃度 16 度だよとあって、言ってるときは大抵 Brix なんですけど。それに関しては、当初は、Brix 計で測った値と、固形分計で測った値をデータを取って、相関表というのを作って、それを事業者さんに見ていただいて、Brix で測ったときも、固形分、大体みんな指定何%ですよというふうにしましょうという話をしてたんですけど、で、アタゴさんとケットさんに、いろいろご協力いただいて、データ取ってもらってるんですけど、どうも遅れるんですね、それが(笑)。アタゴさんのほうですかね。

青山委員 先日の展示会のときも、私のデータを基に九つ機械を作って、青山スタイルっていうところでやっただんですけども、今、まだ継続して、まだまだで、いろんな測定、従来のものよりはだいぶ安定はしてはいるんですけど、まだ。(間)

村尾議長 屈折率で。

青山委員 そうです。

村尾議長 ちょっと角度が違えば、値が変わるとかっていう(笑)。

青山委員 新しいスタイルの Brix 計、デジタルは全部そういう形式になってるんですけど。

村尾議長 これも引き続き検証していきましょう。そのほか何かございますか。今日は必要表示のところだけでしたが、そのほかにはどうでしょう。

(間)

村尾議長 特定表示ですとか、あと不当表示、それから公正取引協議会に関する事項とかもございますので、これは順次修正をして、また皆さんにご意見いただいて、修正作業をしていきたいと思えます。あと別表のほうでは、今回ちょっと別表のほうは、ほとんどさわってないですけど、何かあります？

梅内委員 容器のところは、結局どう、

村尾議長 容器のところは、この容器または包装に密封されたものをいうっていうのを削除する。

川田委員 この別表のほうは？

村尾議長 その別表のほうもあるんですけど。

川田委員 容器または包装に密封されてるって書いてあるんで、前のほう。

村尾議長 そうですね。これも同じように削除ですね。どういう書き方がいいかは、その前回も。

廣部委員 充填豆腐はいいですね。

村尾議長 充填豆腐はそうですね（笑）。容器に密封されてない充填豆腐はないので。

(間)

川田委員 はい。

村尾議長 はい。

川田委員 わかりました。

村尾議長 じゃあ、規約と施行規則に関しては以上でよろしいですか。それでは、その次、進捗管理と課題についてという議題でやりたいと思えます。今まで議論したことについて、一応、細かく項目分けて進捗管理表を作ってまいりました。それで、現状の進捗を一回認識して、積み残し課題はどういったところがあるかとかいうところで、今後のこの委員会のスケジュール等にも反映していきたいと思えますので、ちょっと、今後皆様から進捗状況を含め、今日は確認をしていきたいと思えます。それで、まず、規約施工規則のところですね。これは今日もやったんですけども、目的に関しては、もうこれは特にないので、できあがってるかと思えます。それから、定義については若干修正がありますので、これ「△」ということですね。それから、必要表示事項については、新食品表示基準の対応ですとか、原料原産地、遺伝子組み換えの表示対応ということで、これも未完成のところで「△」。それから、特定表示、不当表示についても同じくですね。それから、公正取引書以下に関する事項については、まだ規約、ほぼ手つかずで未完成ですのでこれについてもまだ議論をしていかないとということですね。それから、公正マークも、一度案を示した程度で、最終詰めてないのですが、これも、未審議ということで、あと、附則に関しても同じことで、以上が積み残し課題になっているということです。それから、表示マニュアルと作成、大きくはこの4項目ぐらいかなと思ったんですけど、佐藤さんどうですか、今のは。

佐藤委員 「△」ですね。一応、案は提示していますが、修正点があったことなので、それに対しての、D班の項目、表示マニュアルに関しては、既に「△」というかたちかと思えます。中には、審議を挙げさせていただいて、そのあと修正点を改めたものをまだ提示できてないので「△」というかたちでお願いしております。

- 村尾議長 特に、これは重たいなっていうような積み残し課題っていうのはいくつかありますか。
- 佐藤委員 先ほどの表示例のところですかね。一括表示の中身のところで、今日も議論ございましたけれども、まだちょっと確定的になってない部分があるので、表示例の部分が今後の議論かなと思いますけどね。あと、Q&Aの部分も、できるだけ、充実していたほうがいいのは間違いないと思うんですけど、今の段階の、基本的なパーツとしてはちょっと少ないかなというイメージもあるので、これから順次、話していきながらの話かなと思います。ただ、この完成型っていうのはどこをもって完成型にするのかなってところが難しいかなというところはあります。
- 村尾議長 それから、固形分の測定器、今日、棚橋さんいないんですけど、青山さん、これはいかがでしょうか。
- 青山委員 公定法に近い方法として、乾燥固形分のケットさんの機械については非常に、それに近いという0.1%が出て1%の誤差で測定できるということで、だいたい機種を選定はできております。ただ、非常に簡単ということで、先ほど、ございました Brix 計を使ってでの測定については、今は、うちのお豆腐についてはそれに対応したようなかたちでの機械をアタゴさんに作ってもらいまして、その検証を今、進めるとこなんですけども。ただ、それでも、豆腐の種類が変わると、非常に数字がまるっきりばらついてしまうという、そういうようなちょっと問題があるので、まだまだデータを取って、さらにまだ手直しをする必要があるのかどうかっていうのは、これから、データを逐次提供してやっていきたいというところがございます。それは、現実的には、ちょっと難しい状況になってます。それと先ほど言いましたような固形分として測定しても、大豆としての固形分を取るようになるかということが非常に難しい問題として残っております。
- 村尾議長 これ、だから、どこまで厳密にやるかというところなんですけどね。
- 青山委員 そうですね。アタゴさんのほうの機械も当初、0.1%程度の測定器でやったんですけども、0.5%の単位に変えて、3回測って、それで安定したところに表示するというような機械に変えてやったりしてるんですけども、まだまだちょっと不十分。豆腐の種類が変わるとやはり凝固剤ですかみんな違ってくるんで、記憶させたデータと全然違う値になってしまうという。
- 村尾議長 だから、さっきの重量のところとちょっと似たところがあって、厳密にはどれぐらい変化するかっていうのは、重量もわからないので、移行率だって変化をするわけですよ、そのときの大豆の状態とかで。だから、ある程度、例えば、10%、8%、6%っていうのがあれば、これぐらいの総固形だったら、大豆固形分はこれぐらいだという見なしでいくしか実際にはないんで、難しいのかなというところですけどもね。それから、規約、施行規則における数値基準の根拠検討というところなんですけど、これに関してはどうなんですか。
- 梅内委員 これは、実地で今、販売されている商品を調べるということで、ちょっと時間をかけてましたけれども。先ほど議論になったとおりで、おおむねっていうか10%を下回る商品ってあんまりないっていうふうな結果です。ただ、積み残し、もっと調べようと思えば、大手さんの、意外にここにいらっしやらない大手さんの調べてないんで、そういうところを追加で調査していきたいというところです。それと、次も、続いていいですか。
- 村尾議長 はい。

梅内委員 凝固剤のほうなんですけども、先ほど、議論になったとおり、おおむね使用されている凝固剤も決まってまして、表現方法も決まりましたし、凝固剤のメーカーさんのほうに業者さんのほうに、こういうかたちでっていうふうに、さっき、凝固剤であれば3位まで、消泡剤であれば2位までっていうことでよければ、情報はお話しして、対応するような、ありますよね、仕様書みたいなのが。ああいうのを作っていただくということでいいかと思います。

村尾議長 ガイドライン自体は、凝固剤のガイドラインについては、こないだ、業務内容を作成されたんですけど、これが凝固剤事業者さんのほうで、どれだけ周知できるかといったところだと思います。あとは、濃度を強調する表示を行う場合の大豆固形分値の根拠なんですけど、これ確か、前々回か、その前かあたりで、11.5じゃちょっと低くないかなっていうような（笑）。

青山委員 最近、通常商品が大体、そのぐらい。

村尾議長 結構、11.5ぐらいの濃度を強調してないですか？商品っていうのもたくさんあったのがあったと思うんですけども。

梅内委員 低いほうに合わせたんですよね。11.5あれば、

青山委員 いいだろうって（笑）。

梅内委員 大丈夫だろうっていうね。強調っていう意味で12だ13だっていうのであれば、見直さなきゃいけないですね。そんなにやってるメーカーさんはない、強調してるかな。次、よろしいですか（笑）。

（間）

青山委員 Brix13%で、高濃度で出してるどころありました。

男性？ だから、そうねえ、

村尾議長 大事なのは、消費者の方が食べてみて、

青山委員 おいしいかどうかだね。

村尾議長 濃いって書いてあるけど、たいしたことねえなっていう（笑）。

梅内委員 （笑）

村尾議長 それがどの辺になるかだっていうところですよね。

青山委員 何パーセントあれば、濃いって感じかな。

村尾議長 結構、スタンダードな商品でも濃いものもあつたりとかして。

梅内委員 濃いですね。

村尾議長 大抵、鍋用の豆腐なんかそうですよね。ちょっと堅めにするので、濃いめには作ってあるんですけど、あえて濃いなんて書いてないですもんね。

梅内委員 これは、そんなに大きな問題ですかね。

村尾議長 任意表示なので。

梅内委員 そうですよね（笑）。

村尾議長 だから、逆に、もう、任意表示なんだから、例えば2%ぐらい、

梅内委員 乗せときますか。

村尾議長 違いつけといたほうがはっきりはしやすいという、これは個人的な意見なんですけど。

梅内委員 そうですね。

村尾議長 あんまり何でもかんでも濃いつていうとね、もう、紛らわしくなっちゃう気もしないではないから。じゃあ、続いていきましょう。

梅内委員 そんなにいないではないかと（笑）。

村尾議長 あと、小規模事業者の基準、定義については、もう、これは「○」でいいですね。それから、川田委員 議長。

村尾議長 はい。

川田委員 店頭表示なんですけども、意外と、東京の町店さんとかでも、実は、プライスカード、ショーケースは置いてると思うんですが、プライスカードを置くような場所がなくて、冷蔵庫から取り出して販売しているっていうところも、ちらほらあるので、掲示場所をどのように、一番は、メニュー表みたいなのがあって、ちらしみたいなのがあって、そこで、あればいいんですけども、意外とそういうのがないというところも、冷蔵庫だけあってショーケースがないというところもありますので、そこをどう対応していこうかなというのが。

村尾議長 特に東京の豆腐屋さんって、こう、間口狭いところが多いんですよ。

川田委員 多いです。製造場所っていう感じでやってしまってるので、実は販売してるスペースを後づけであるところが、実は、

村尾議長 小窓から販売してるようなところもありますよね。

川田委員 そこをどう対応していこうかなという、掲示は楽だと思っんですよ。公正取引にのっとってやってますっていう掲示は大丈夫だと思っんですけど、その細かい木綿豆腐、絹ごし豆腐の公正マーク、公正の内容表示ですか、掲示内容ですか、その表示を、

宇佐見委員 お客さんから見えるように、

川田委員 そうですね、一応貼ってると、

宇佐見委員 貼ってあれば、いいんじゃないでしょうかねえ。

川田委員 そこまではね、意外と狭いところもあるんで。

宇佐見委員 大ききの、だって、あれもないじゃないですか。

村尾議長 だから、どっかに表示したら。

川田委員 どっかにあれば、

宇佐見委員 あのA4の半分ぐらいの、あれでもいいわけじゃないですか。

川田委員 そうですね。で、一応、結構前になっちゃうんですけど、もう、俗に言う名刺サイズであれば、全然、お客さんはそれで反応できる、それで、横に掲示みたいなかたちでも大丈夫じゃないかっていうのはありました。

村尾議長 そうですね。プライスカードのようなね。

宇佐見委員 そうそう、ちょっとね、見えるように。

川田委員 細かいとこ、ちょっと工夫して貼ってくださいとしか言いようがないと思っんですけどね。公正のシールっていうかマーク貼るのは、もう全然楽だと思っしますので、貼ってますよっていうのは。だから、おいおい、まあ「○」ですけど、ちょっと積み残しでおいおいちょっと。

村尾議長 はい。それと、表示方法についてはちょっと「△」で、もうちょっとっていうところですね。

川田委員 今回は、ちょっとヒアリングしますので町店さんに、ちょっとそこだけお時間いただければ。

村尾議長 0さんのところだったら、表示できるけど、そのHくんのところは表示しにくいとかね（笑）。

こう、お店を想像すると、何かいろいろ。

宇佐見委員 ショーケースとかあるじゃないですか。ああいうところに、名刺サイズのような、

川田委員 ショーケースがないところが実は、ちょこちょこあって（笑）。

村尾議長 裏の冷蔵庫から出してくるんですよ。

宇佐見委員 でも、お金の受け渡しするスペースがあれば、

川田委員 そうですね、あれば、何とか、

宇佐見委員 そこへちょっとね、

川田委員 いけると思うんですけどね。

宇佐見委員 こういったものに箇条書きして、店主がわかってればさ。

川田委員 そうですね。

宇佐見委員 うん。俺はそっちのほうが問題だと思うよ（笑）。

村尾議長 だから実際問題として、すべてのお客さんに、はなから表示しなくても、ご希望の方には、原材料とかそういうをお渡ししますよということをちゃんとお客さんに伝わってれば、それでも全然、今よりは、一歩前進だと思うんだけど。やり方については、その他、

川田委員 はい、検討します。

村尾議長 一つだけじゃないよと。

櫻井委員 いいですか。

村尾議長 はい、どうぞ。

櫻井委員 ちょっと気になってたんですけども、それ、町店さんのものって、現行の表示基準では、対面販売に近いんで、多分、表示基準対象外だと思うんですけども、これは対象にしようっていうことになる、栄養成分に関する表示だとか、この辺も全部対象になってきちゃうとなると、ちょっと厳しいのかなという気がするんですけども。

青山委員 栄養成分は、

宇佐見委員 引用してよかったのかな。

青山委員 七訂から引用が可能なんです。自分でしなくても、そのために、今、七訂の改訂をいろいろしてもらったんです。

村尾議長 そうですね。

櫻井委員 じゃあ、これはこのまんまでいいんですね。

村尾議長 うん、そうです、特に実測しなくて大丈夫ですよ。

橋本OB ちょっとよろしいですか。

青山委員 食塩だっって入れてる人はね。

村尾議長 はい。

橋本OB すいません、この小規模製造小売事業者のところですけども、議論が前後して恐縮なんですけど、この要件がありますけど、この人数要件ってありますよね、おおむね10名以下っていうのがあつ

て。これは関係法律か何かに準拠して決めたのか、あくまでも自主ルールですから、この委員会で決めればいっていいことなんでしょうけども、そういうことでお決めになったのか、ちょっと、その辺は、前に議論したと思うんですけど、ちょっと、私、忘れてたもんですから教えていただけますか。

村尾議長 これはですね。

宇佐見委員 10名以下だから、以下だよな？

村尾議長 確か、中小企業法の、小規模事業者と、それからあと、消費税法のものは参考にはしたんですけども、どちらも豆腐事業者にぴったり合致するものはなかったの、そういうものを参考にしながら、この委員会の中で議論して、決めたというふうに記録はしてるんですけど。

橋本OB 通常で小規模っていうのがつくと、10名っていうのはかなり、高い、

村尾議長 大きいですよ。

橋本OB 高いですよ。確か、工業によっても違うし、商業によってもちょっと違うんですけども、商業だと例えば3人以上とかね、

村尾議長 工業は5名以下なんです。

橋本OB そうそう、だから、それ、何かあれによったのかどうかってのはあったんで。これは、この委員会で別に決めることなんだから、それはとやかく、いいんだよということなんだけど、それは全くいいんですけども、ちょっと論議で、お決めになったのかなっていうのを聞きしたかったもんですから。

相原OB すいません、ちょっといいですか。

村尾議長 はい。

相原OB 中小企業基本法に規定する小規模事業者、おおむね常時使用する従業員の数が20人。ただし、括弧、商業またはサービス業に属する事業を主たる事業として営む者については5人以下の事業者と。こういうことが中小企業基本法で定められているというやつですね。

村尾議長 確かそういうのがあって、それで20名はちょっと多いよねっていう話だったので、10名以下にしたってぐらいかなと思うんですけども。

(間)

村尾議長 多いんですかね。

宇佐見委員 どうなんですかねえ。

橋本OB 製造事業者とも言い切れない。小売事業者とももちろん言い切れない。製造して小売をするっていうことなんで。

村尾議長 そうです。だからこれ、三つの要件すべて満たすということにしてるのは、そこなんですけど、縛りとしては。ただ単に人数だけじゃなくて、よそに販売してなくて、自分のとこに直売してるとか。

宇佐見委員 5にするのは僕は反対だな。例えば、パートさん、時間長いじゃないですか、われわれ15時間ぐらいで働いてるんで、そんな中、5時間ずつ3人ずつ使ってるので、延べ10人ぐらいはいくところ結構あるんですよ。

村尾議長 なるほどね、そうですね、確かに。特に、これから働き方改革とかなってくると、どうなるかもわからないですね。

宇佐見委員 1人の人、多く働いてもらえないんで。やっぱりそういう根拠をここで明らかにして10にするのか15にするとか。

村尾議長 そういうところ、おおむね10名としたのは、これ、機械をどれぐらい導入するかによってもまた変わってくるので、ちょっと、あんまり厳密に規定しないほうがいいのかなっていうのがあって。わかんないですよ、これからAIとか導入されたらね。人が作ってないとかね。

一同 (笑)

村尾議長 それはあるかも。全部ロボットが作ってますって。ロボットが自分でにがりを作ったりとか。

宇佐見委員 日産何十万丁作っても従業員は数人しかいないとかあり得ますよね。確かに。

(間)

村尾議長 すべての要件って出さないといけないので。15名というところだけが重要なわけではなくて、販売方法も含めて、こう。

青山委員 他社で売ってるってことは、包装できる機械を持ってるってことですから。

村尾議長 そういうことですね、はい。

青山委員 じゃあ、裸で卸すんですか。

梅内委員 いや。

青山委員 学校給食で委託して、

宇佐見委員 あれにはならないよね。俺も保健所に聞いた、それ。うん、ならないよ、それ。

村尾議長 あれは、業務用食材の範疇だと思うんですけどね。

宇佐見委員 卸した先が、消費者に販売するところのことを指すっていうのにしてますね。

(男性) 何か微妙に法律が違うんですよ。

村尾議長 そう、だから、業務用の食品は、また表示方法違うんですよ。だから、ちょっとこの規約には当てはまらないかなと思いますね。それから、次いきます。木綿豆腐、ソフト木綿豆腐の堅さの目安なんですけど、青山さん、こちらのほうはよろしくお願いします。

青山委員 単位として、グラムの単位からニュートンの単位にかえてということで、それは了承いただいてますけども。あと、実際の測定にあたっては感圧面と、荷重とストロークとスピードということで、いろいろ測定装置によってみんな違うもんですから、その各機の整合性を取るために、感圧面を8ミリということで統一したかたちのデータを取りたいということで皆さんに依頼してるんですが、まだそのとこまで、具体的なところを進めてないというのが現状です。数字については、当初の特定した数字の中で、ある程度、基準が作れるんじゃないかと思ってます。現実、今8ミリに変えられたところが、森永さん8ミリに変わってますよね？

櫻井委員 準備はしてます。自社の測定はしてないですけども。

青山委員 準備してます？

櫻井委員 測る準備はできてます。

青山委員 全部、皆さんができれば、また佐藤さんをお願いして、標準サンプルとしてアサヒコさんの充填

豆腐で、それでまたデータを取り直すと。こちらは、各機の、機種ごとの補正值っていうのがある程度できるかなというふうに思ってます。

村尾議長 今のところ「△」。それと、その裏づけとなる数値の取り方についてはそれでいいんですけど、廣部さんからご提案のあった、はしでつまめる堅さとか、スプーンですくうかとか、あれは消費者にとっては非常にわかりやすい目安かなと思うので、ぜひ、Q&Aだとかマニュアルのほうで、表現の仕方としてはあったほうが非常にわかりやすいかなと思います。

青山委員 機能的なはし（箸）も最近ある。

一同 （笑）

宇佐見委員 それ、今の時代に逆に合わなくね？（笑）。だってはしの使い方によって全然あれでしょう。余計わかりづらくないかな。

村尾議長 ただ、ほら、数値って厳密にはこっからここまでって決めないじゃないですか。ある程度数値って幅を持たせますよね。

宇佐見委員 ああ、そっか。それでこんな感じですかっていう、

村尾議長 だから例えば3段階にして、堅い、普通、軟らかいってしたときに、堅いと普通の間にはかぶる部分って、数値なら出てくるんです。それでここの部分を消費者に数値で示しても、消費者、ピンとこないですよ。だから、じゃあ、堅いってどれぐらいですかっていったときに、大体はしでつまめるぐらいの堅さですよかっていう、そういうわかりやすい言い方をしてあげたほうが、例えばスーパーさんのパートさんが店頭で伝えるときには伝えやすいかなと。

櫻井委員 ある特許で、堅さの評価するときに、「何センチ」×「何センチ」×「何センチ」の豆腐をつまむって評価は評価法として見たことがあるので、それは目安の一つになるのかなと思います。

宇佐見委員 そうだね。一切れの重さによって、数字変わってきちゃうもんね。

櫻井委員 そうなんですよ。

村尾議長 ありますね。

櫻井委員 その、豆腐一かけらっていうもの、ごく一般的な厚さを決めて、規約じゃないですけども、Q&Aみたいなかたちで。

村尾議長 そうですね。

櫻井委員 何か、納得はいく数値が、数値じゃないですね（笑）、基準にはなるかと思います。

村尾議長 ありがとうございます、はい。それから公正マークに関しては、今のところ、提示表示用デザインと店頭提示用デザイン案はあるんですけど、まだ決めかねてるっていうことで「△」。それから公正マークの使用規則についてはまだできておりませんので「×」となります。あと豆腐公正取引協議会の設置についてなんですが、協議会規則、まだこれ作っていて、ちょっと着手はしてんですけど。あと会員募集計画案とか事業計画案とか、予算計画案については、一度この委員会で案については承認しましたが、まだ十分な議論がされてないので、これもまだ「△」です。それから、あと一番重要なところ、豆腐業界内のコンセンサス形成というところで、大手、中堅、町店、任意団体、地域で、どういうふうに進めていくかというのは、ここについてはまだ具体化してない、これからということ。

(間)

村尾議長 というようなところですか。それでは、あと15分ぐらいで終わろうと思っておりますけど、今後の進め方についてなんですけど、どうでしょうかね。

(間)

村尾議長 まあ、ちょっと今後の進め方について、特に文章とか書類を作っただけなんですけど、やっぱりどっかで委員会としての規約案とそれから施行規則案、それから表示マニュアル等々、まだ積み残しの部分はあっても、一回、中間取りまとめ、まあ、消費者庁じゃないですけど、中間取りまとめのようなかたちで業界に提示して、それを基に回数を、例えば10回だったら10回で切って、準備協議会を発足させるので、そこに参加してくださいというかたちでどっかの時点で進めようかなと。で、その中間取りまとめでできる限り事業者の皆さんにわかりやすいようなかたちのものを作るための、もう少し委員会が必要だと思うんですけど、あと多くても4、5回ぐらいの範囲内ぐらいで委員会をやって、それで中間取りまとめをして、消費者庁にもそこで中間報告はするんですけど、それで事業者の方を再募集かけて準備協議会というような、私の中では何となくそんなイメージで進めようかなと思っておりますけども、どうですかね、皆さん。

梅内委員 いいと思います、それで。

村尾議長 まあ、年内で一応の決着をつけたいと。

(間)

村尾議長 その進め方でいいですか。じゃあ、中間取りまとめをあと4、5回だとすると、今が、今日が5月の、毎月やったとしても6、7月中ですよ、10月とか。例えば8月開かないとあって、ことがあってもね。だから年内ぐらいをめどにこの委員会は一旦終了して、そして準備協議会に発展、解消していくという方向性でスケジュールを再度組んで進めていきたいと思っておりますので、引き続き分科会のほうでは積み残し作業があると思うので、分科会で集まっていたら、積み残し作業をどういうふうにするかというのは、各分科会で進めていただきたいと思っております。その点は各分科会でよろしくお願ひします。本日の議論、以上なんですけれども、何かオブザーバーの方も含め、協議議論のところでご意見とかありますでしょうか。

(間)

村尾議長 あ、そうだ。ちょうど今日、三幸食品の、来られてる。篠原さん、今日の議論の中でもあったんですけど、原料原産地表示と遺伝子組み換え表示について、ちょっと納豆業界さんですか、みそ業界さんにもお声かけをして、そこに大豆販売事業者さん入っていただいて、一回議論の場を持ちたいなというふうに思ってます、そういう場合って、大豆事業者さんへのお声かけっていうのは、

篠原 OB 関東大豆かなあ

村尾議長 関東大豆とかそういうところですか。

町田 OB それは村尾さんあれですか。納豆組合とか、みその組合とかと一緒に協議をするっていうことですか。

村尾議長 まだ、実際に納豆組合さんとかみそ組合さんにお声かけしたわけではないので、どこで議論をす

るかっていうのはこれからお声かけをしないといけないんですけど、まあ、納豆組合は野呂会長ですよ。あと、みそのほうは私、存じないんですけど、青年部の今、部長をされてるのがタケヤみその藤森常務なので、藤森常務、どなたとお話しすればいいかっていうのを伺って、それで一回お話をしてみたいなと思ってます。

町田 OB むしろあれでしたら、私のほうで、納豆もみそもしょっちゅうお会いしてますから、連絡取ってもいいですよ。

村尾議長 そうですか。ですから、いきなり集まるというよりは、ちょっと下打ち合わせみたいなものをさせていただいて、それで大体方向性としてこういう考え方で進めたいですよっていうような議論をしてから、事業者さんにお集まりいただくのが一番いいかなと思ってますけどね。

青山委員 いいですか。

村尾議長 はい、どうぞ。

青山委員 にがりメーカーさんが2社いらっしゃるんで、先ほど先に出た粗製海水塩化マグネシウムの公定書にはずれるようなかたちで製造されてる業者さん、どの程度いらっしゃいます？

一同 (笑)

谷川 OB それは多分また話ぶり返しますけど、第9版のほうが発表されてますけど、そのあと官報が出て、粗製海水塩化マグネシウムについては従前どおりと。また昔のとおりですよっていうことが発表されてて、基本的に規約が決まってないっていうのが状況です、成分規約は。

村尾議長 昔のとおり？

谷川 OB 従前どおりと、1行だけですよ、官報は。

青山委員 濃度が下がったのか上がったのか。

村尾議長 濃度、下がってましたよね。

青山委員 それが元に戻る？

村尾議長 それが元に戻ったんですか。じゃあ、8じゃなくて10、

谷川 OB 粗製海水塩化マグネシウムについては、従前どおりということで。

青山委員 そうすると、はずれる会社が出てくる。

上田 OB 従来の正7社の方とか従来の、いわゆる会社としてそこそこの事業体の企業の方ははずれることはないと思います。ただ塩が自由化になったときに、にがりもあちこちから自由化になって出てくるんですよ。地方の本当にお土産物で塩を出されてるような方はにがりも出してるんです。そういうのは極めてちょっと、はずれるケースが多いかなと。当然薄くてはずれるケースが多いと思います。

青山委員 現在はそれが自由に販売されてるってことですかね。

上田 OB まあ、そうですね。ただ豆腐ができないものは凝固剤としては問題あるわけであって、にがりなんかも、ね、本当にお土産物ほか、食品に加えるような、いわゆる栄養素をマグネシウムを強化の観点から、そういうかたちでぐらいでにがりもあると思いますので、実際凝固剤として使われる場合については、一定のフィルターはかかるかなは思いますけども、市場に出てるにがりはそういうことでかなり濃度は小規模の方については薄いものが多いかなというふうには思ってます。

す。

村尾議長 実際、この委員会にも出させていただいたのは、品評会に出てた SDS も出されてるあの表なんかを見ると、いわゆる塩にがりというものが使われてて、ほんで塩化マグネシウム、8割に対して2割ぐらい食塩が調合された段階で凝固剤として販売されてる。それ、表示はどういうふうにしてるかという、粗製海水塩化マグネシウムというふうな表示で書類は提出されてたので、その辺もやっぱり、本来のあるべき姿にしていかないといけないのかなと、気がしますけどね。

上田 OB そうですね。まあ、それと、今では公定書に書いてる成分は、その市場調査をやった結果ということですので、業として凝固剤として豆腐屋さん、豆腐メーカーさんで使われてるにがりはやっぱり12%ぐらいはあるものと考えて、それはいいと思いますね。

村尾議長 はい、ありがとうございます。以上ですかね。あと、相原さん、さっきの原料原産地、まあ大豆がメインのお話だったんですけど、あれ、農水省、何か特に今回の件で、例えば遺伝子組み換え表示の件なんかについて、何か、まあ、相原さんでも町田さんでもいいですけど、言及されたりするのでしょうか。消費者の案みたいに、ねえ、消費者庁の案に対しても非常にいろんな業界が反対意見が出てるので、割と農水省、何か言っていないのかなみたいな。

相原 OB いや、農水省、リアクションないですね。

村尾議長 ないですか、はい。

町田 OB まあ、恐らく、原料原産地にしても特に遺伝子組み換えに関しては、消費者庁の方が来られた感じでは、もう中間取りまとめがほぼ決定だというような感じを私は受けました。

(間)

町田 OB 食品産業センターが中心になって反対をしてるんですけども、どうも聞く耳持たずっていうような感じです。

村尾議長 まあそうですね。私、第2回目の説明会、東京開催に行ったんですけど、あれは生活クラブさんだったかな、生協の団体の方が、今後、中間取りまとめに従って消費者委員会にかけられるということなんですけど、名指しで消費者委員会を開かれるときにも、湯川会長は出席するんですかねみたいな、ことを名指しで批判されてた方もいるぐらい、ちょっと進め方に問題があるかなというような印象は覚えてるんですけど。いずれにしても、業界としてこういうふうにやりたいんだっていうのは出してるんで、ほほいいと思うので、できるだけ、みそ、納豆業界さんとも連携してやっていきたいと思います。

相原 OB 何回か開催された説明会でも、ほぼ半ばあきらめムードみたいなものが蔓延してしまってますね。その中には、まあ、事実上遺伝子組換えでないっていう表示ができなくなると、じゃあ、それに代替案がっていうことですが、そこは任意表示なので皆さん、お好きなようにどうぞみたいな話になっちゃってるわけですけど、その中で例えばA社が95%以上遺伝子組換えでない、B社は遺伝子組換え5%未満、C社はほぼ遺伝子組換えでないとか…。

一同 (笑)

相原 OB このようなことが大豆の業界でもうあちこちで散見されるようになったら、これはやっぱり表示の在り方として問題だとは思うんですね。こういうことを皆さんと意見交換をされたいというこ

とだったと思われるので、そこは必要なことじゃないのかなとは思いますが。

村尾議長 そうですね。

大石 OB 前回の確定は 100 ゼロだよ。そのままいくと 100 ゼロはあり得ない。IP ハンドリングして、0.1 までも、アメリカもカナダもできるっていうけれども、こないだの消費者庁の意見は 100 対 0 ですから。

村尾議長 不検出しかだめなんだね、遺伝子組み換えは。

大石 OB だめ（笑）。ということは表示はできない。

村尾議長 そう。だから、

大石 OB ということは、

村尾議長 皆さん表示しなくなっちゃう。

大石 OB GMO を使う業者も現れてきても不思議じゃない。

村尾議長 そうですね。そうすると、IP ハンドリングでコントロールしているものと、全く不分別のものがおなじ扱いになっちゃうって、そこを危惧してるわけだ。

大石 OB そうですね。だからどんなもんでも混ざってくるかもしれない。10%でも 20%でも構わなくなるので、で、アメリカもカナダも 0.9 で、ヨーロッパと合わせることは全部大丈夫ですよ、われわれは 0.1 でも出ますけども 100 ゼロはないんですよ。どっかで混ざります。

青山委員 それはダイズに対してだけですか。

村尾議長 ダイズだけなんですよね。

青山委員 ダイズ以外は、トウモロコシとか（？）

大石 OB だから今これの問題は、もちろん問題になってるのはダイズと、コーンを一緒に考えて、コーンも 100 ゼロというこないだの結末になってるんですよ。

村尾議長 無理です。

大石 OB あり得ないことの結末になってるのは、議長判断でやられて 10 回ぐらいいろんな話し合いをしたのは全部無駄になってるんで。ここは何とかしないと、0.5 でも 95 はもういいですよと。だけどコーンは 95 が限界ですって言うてるんで。そこをちゃんとした、われわれの意見出して、0.1 でも 0.2 でもできますよと。

村尾議長 そうですね。

大石 OB そこをやってかないと。

村尾議長 もうこのままいくと、なし崩しに、取りまとめが決まっちゃいそうなんで、業界としてもちゃんと見解を示しておかなきゃいけない。

大石 OB そうですね。GMO に関して一番だらしのない国になってしまいますよね、無理なことを作れば。

村尾議長 はい、ありがとうございます。では本日の委員会はここで終了としたいと思います。それから次回の日程は、6月22日14時から。7月は18日といたします。以上です。

(以上)