

第 27 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 7 月 18 日 (水) 午後 2 時 0 0 分～5 時 0 0 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 8 名、オブザーバー 9 名
出席した委員の氏名 村尾 誠、梅内 壱、櫻井英樹、佐藤正貴、宇佐見 順、青山隆、廣部里栄、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。

(議事)

村尾議長 まず、7 月の 6 日から 8 日にかけて西日本のほうで豪雨被害がありまして、多くの方が亡くなったりとか、それから、今もって被災地では避難が続いているということについても、改めてお悔やみ、それからお見舞いを申し上げたいと思います。われわれの仲間の豆腐事業者さんの中でも、まあ直接の被害は今のところ私のほうでは聞いていないんですけども、工場の周辺が水害に遭ったり、あるいはその関係で電気がストップする、それから、水道がストップするということで操業停止を余儀なくされた事業者さんが複数いらっしゃるというような状況は聞いております。7 月 16 日ですから、ちょうど発生してから 10 日たって、ようやく徐々に電気が回復するのですとか、道路、水道含めインフラのほうで正常化してきたということなんですけども、まだ、完全には復旧していないというような状況聞いておりますので、改めて、自然災害の怖さというのを痛感する次第です。それから、話は変わりますけれども、5 月、総務省の家計調査ですね。こちらのほうも非常にちょっと心配なデータが出ております。豆腐の 1 丁当たりの価格なんですけれども、昨年 2017 年の 5 月には 67.24 円でした。これはその年の 1 月、72.7 円ですね、これがここ十数年では最高の価格というんでしょうか、回復基調ということが起こったんですけども、そこから反転して、また下落し続けているんですね。何と今年の 5 月は 58.91 円という過去最低の価格を更新したということでございます。これは前月に対して 3 円 2 銭マイナス、それから、前年同月比で同月に比べて 8 円 3 銭のマイナスということで、非常に豆腐を巡る環境がまた厳しくなってきたというような状況があって、こういったことを打開するためにも、この公正競争規約をまとめて、やはり豆腐市場拡大とか豆腐市場活性化というものに、この規約を役立てていかなければいけないなというものを痛感する次第ですので、今日、委員会含めて、できるだけスピーディーにこの規約をまとめて早く認定を取得するということにいきたいと思いますので、皆様にはご協力をお願いしたいと思う次第でございます。それでは委員会のほうに移りたいと思います。まず、本日の資料の確認です。まず、開催要項ですね、それから、お手元に配付資料ございますね。一覧がありますんで、これで確認をしてください。先ほどの開催要項と、それから今日の出席者名簿のほかに議長報告という A4 の縦型の資料。それから、参考資料として一般財団法人食品産業

センターの第10回食品表示対策委員会、配付資料一覧ということで、資料があります。それから、同じく参考資料ですね、原料原産地表示の表示方法について業界団体主導で決定する場合の独占禁止法上の取り扱いというのがあります。それから、同じく参考資料で納豆原料大豆原産地表示マニュアルというのがあります。それから5番目、豆腐の表示に関する公正競争規約及び施行規則に基づく特定事項の表示基準ということでD班の発表のものになります。それから、豆腐類の表示に関する公正競争規約及び同施行規則ということで7月18日本日付けの修正原案というものの、その別表ですね。それから、無菌充填豆腐の常温での保存できる旨の表示についてという資料ですね。それから、食品、添加物等の規格基準の一部を改正する件についてというもの。それから最後が公正競争規約関連の進捗管理表というものがあるはずです。以上でよろしい？D班のほうは何か追加資料ございますか。

佐藤委員 追加資料ですね、A3の表裏の資料ですね。表示マニュアルの表示基準の案をお持ちしましたので、ご覧ください。

村尾議長 それ追加資料としてあるということです。資料は以上ですけれども何か過不足ありますでしょうか、不足ありますか。大丈夫です？それではさっそくですが議題のほうに移ります。まずは今日は議長報告からということですね。それでは手元の資料の議長報告に従って、私のほうから発表したいと思います。議長報告についてということで、今回は原料大豆に関すること2点、動きがありましたので、ちょっとその報告を申し上げます。まず1点目は原料大豆の原産地表示についてです。これについては昨年9月1日に食品表示基準のほうに明記をされまして、もう既に法整備はされてるということで、実際には平成32年の4月1日から表示義務化ということになるというふうに、もう既に決まっております。ただ、従前のガイドラインというものが、豆腐と納豆の原料大豆原産地表示ということで、農水省から発表されているガイドラインということでございまして、これとの齟齬がある点について、どのように取り扱うかということで、昨年来、農水省からもこの投げかけが豆腐業界、納豆業界にありましたし、それぞれの業界でも議論されていたようなんですが、今回、納豆組合連合会のほうと、その辺の調整の話し合いをしましたので、それについてのご報告です。まず、6月25日に日本豆腐協会にて、これはこの本題も含んで、大豆関連食品業界関係者と会合しました。ただ、原料原産地表示については、もう、豆腐業界と納豆業界の関係するということで、ここでは後日に個別議論ということになりました。そして、7月4日、全豆連さんのほうで全国納豆組合連合会の松永専務理事にお越しいただきまして、全豆連のほうからは橋本専務、それから相原さん、そして私が出席しまして、この話し合いを行いました。ガイドラインと新基準との齟齬について、どういうものがあるかと、それから、じゃあ、整理の方向として、その齟齬の部分についてどのように考えるかというところで意見交換をしました。その表が下の表になります。順を追って申し上げますと、まず、ガイドラインでは、原料原産地表示の原材料に対応して表示しなくてもよい、というふうになってます。今は欄外に原料原産地というものを書いて、アメリカ、みたいな書き方ができるということで、その横にはその書き方だと実際は何がどの原材料がアメリカなのかよくわからないということがあるんですけど、ガイドラインでは納豆と豆腐だけでしたので、そういう書き方でもOKだというふうになってます。

納豆ということが消費者は容易に推測できるだろうということでそうになっていったんですけども、食品表示基準では必ず原材料名の横に囲みで、アメリカとかカナダとか日本だとか、そういった書き方をしなくてはならないというふうに表示しておりますので、この部分が違ったということで、これについては整理の方向としては、もう食品表示基準に従って、原材料名に対応して原料原産地を書くということでいだろうということです。参考資料を見ていただくと、その辺は非常にわかりやすいんですが、参考資料の納豆原料大豆原産地表示マニュアルというものを、同時にちょっとご覧いただきたいと思います。そのマニュアルの4ページの③番がそういった書き方なんですけれども、原料大豆の原産地名、アメリカという、ここでは原料大豆の原産地名と書いてあるんですけども、この原料大豆の原産地名というのを入れなくても、ガイドラインの中では、原料原産地、アメリカというような書き方でよかったんですが、今回はそうではなくて、もう一括表示の中に、大豆、括弧、アメリカ、カナダとかそういう書き方をしなさいということです。だから、その前のページを見ていただくと、②番で出てますけれども、原料原産地名、アメリカ、括弧、大豆という書き方ですね。必ずそういった原材料名と原料原産地というものを対応して書くというふうにすると、これはもう法律で決まってるとおりになります。それから2番目、「または表示」をする際、過去の実績または今後の調達計画を表示しなくてもよい、というのがガイドラインでしたが、今度の食品表示基準では過去の実績、これは過去3年間の中で調達したところを取るんですけども、過去の実績または今後の調達計画を表示しなくてはならない、というふうになっております。これも食品表示基準に従って表示するという整理の方向でよろしいかと思います。それから3番目ですね、一括表示部分以外への記載が可能。これは先ほどの4ページ目で見えていただいたような中ですね。これが可能だったのが、今後は一括表示欄に記載ということで、3ページ目のような書き方にすべて変更するというので、これも食品表示基準どおりです。それから4点目、原産国名にマルをつけて表示、ということで、これは4ページ目の④番、ばってんがついてますけども、こういった書き方が認められてました。アメリカ、カナダ、中国というのは使う可能性があって、その時期によって違うので、該当するものにマルをつけるという表示の仕方がガイドライン上は認められてたんですけども、今度の食品表示基準ではそういう書き方っていうのは基本的には想定していない、いうことでありますので、これも食品表示基準に従って表示するということです。それから5番目ですね、「または表示」をする際の表示の順番に関する記載なし、ということで、これについてもガイドラインでは特に順番までは決めてなかったんですけども、今回は国別重量順表示というのが原料原産地表示の基本ルールとなっておりますので、そのルールに従って、重量割合の多い順に記載すると。国の名前を重量割合の多い順に記載するというのが原則になりますので、これも食品表示基準に従って表示するということです。それから6番目、「または表示」は北米のみ、南米のみに限定する、ということで、以前はアメリカの大豆を使ってるのか、カナダの大豆を使ってるのか、そのときによって調達の都合によって変わるということで、アメリカまたはカナダということが同一の地域であれば許されています。同じように南米についてもブラジルまたはアルゼンチンまたはボリビアみたいな書き方ですね。非常に広い範囲だと思うんですけど（笑）、そういった書き方がガイドラインでは認

められてます。ただ、ガイドラインで認められてるのは、この二つの地域だけで、例えばアジアだとかヨーロッパだとか、そういうものについては一切、記載がなかったということなんですけれども、今度は国別重量順表示の中の「または表示」ということで、これも過去3年の実績のどこかを使って、もしくは今後の調達計画に基づいてということ、重量割合の多い順に記載することになりますので、例えば、アメリカまたは中国または日本みたいなかたちで、書き方も、これは過去の実績があれば書けるということになりますので、これはもう北米、南米のみに限定しないということ、食品表示基準に従って表示するという事です。それから7番目、「または表示」をする際、問い合わせ先等を注釈に表示、ということ、以前は「または表示」をした場合に、そのある地点で捉えたときにどこの大豆を使ってるかわからない。じゃあ、それについてはお客様相談室ですとか、その会社のホームページなんかアクセスして情報を入手することがガイドラインには書かれていたんですけども、それについては今回の食品表示基準では、根拠となる過去実績または調達計画を表示したうえで根拠書類の保管が条件、ということになってますので、パッケージを見てわかる部分があれば、もし、わからなければ、これは別の原料原産地表示とは別の規定で食品表示基準の中にも問い合わせ先を明記するということがありますので、そこに確認すればいいということ、特に食品表示基準については原料原産地について、この問い合わせ先を書くというよりは、新しい食品表示基準に基づいてすべてのことについて問い合わせ先を書く。例えば、工場の固有記号、製造所固有記号の該当する工場はどこに当たるとか、そういったことはきちっと問い合わせ先を書いて、そこで質問を受けつけるというふうにしておりますので、これも新食品表示基準に従うということですね。それから次のページにいていただきまして、ここからがガイドラインのほうが厳しい基準になっているところですね。今までの7点についてはすべてガイドラインよりも新食品表示基準のほうが厳しい内容だったんですけども、次の特に3点についてはガイドライン固有のもの、または新食品表示基準に上乘せしてるものということになります。まず、大きくり表示を認めないということです。大きくり表示ってどういうものかということですね、大豆、括弧、日本、または輸入という書き方のようなものですね。こういった大きくり表示はガイドラインでは認めておりませんでした。では、食品表示基準では、産地が3カ国以上の場合、使用実績等根拠を明確にするなど一定条件を満たせば大きくり表示が可能、となっておりますけども、これも納豆連さんともお話をしたんですが、豆腐ですとか納豆の場合は大きくり表示は消費者の意識、それから事業者の実態にそぐわないだろうと、わざわざ大きくり表示を認めなくても皆さん表示ができるだろうということですね、「または表示」ぐらいまでの範囲であれば、十分にどの事業者も対応可能であるし、そのほうが消費者に正確な情報を伝えられるんじゃないかということで、大きくり表示を認めない方向で検討してはどうかというところで意見の一致を見ております。それから、その次、国産大豆、〇〇県産大豆、契約栽培大豆等特定の原産地の大豆を使用している旨を強調表示する場合は100%使用が条件というふうになってまして、これは強調表示に関することなんですけども、これについては食品表示基準では強調表示の規定がありません。ですから、これはガイドラインの規定を堅持していくという方向で、これも意見の一致を見てます。国産大豆、〇〇県産大豆、契約栽培大豆に

限らず特定の原材料ということで、その下の黒大豆、青大豆についてもつけると、ガイドラインでは特定銘柄の青大豆の名前とか丹波黒とかいろいろそういったものも書いてあるようなんですけど、そういうものに限らず、特徴のある原料大豆を使用する旨、強調表示する場合は100%使用が条件ということで、正直、黒大豆、青大豆に関しては納豆連のほうから何もなかったんですけど、特に使ってるメーカーも少ないということで、ただ豆腐の場合は黒大豆とか青大豆、特に青大豆なんかはよく使うメーカーさんが多いので、これはもう特徴ある原料を使ってるということで、その上の国産大豆だとか、〇〇県産大豆というものの取り扱いと同様に、100%使用を条件として強調表示を認めるという方向でよろしいのではということになります。それから、ガイドラインを遵守すれば「農林水産省ガイドラインによる表示」という表示が可能、ということなんですけど、これは必要ないかなと（笑）。農水省のほうもどっちかというところ、このガイドラインは自然消滅させてくれみたいな雰囲気（笑）、口調の中では結構強くて、もう表示のことは消費者庁のほうに任せますよっていうようなスタンスを取ってますので、これは特に必要ないでしょうと思います。それから、中間加工原材料の表示を認めていない、ガイドラインでは当然ふれてもないんですけども、食品表示基準では中間加工原材料である場合には、ものによるんですけども生鮮原材料まで遡った産地を表示すると。大豆で言えば原料大豆がどこで、脱脂加工大豆がどこで加工されてるか、ものによっては加工地を原産地として書く場合もあるんですけども、基本的にはこれは加工地ではなくて、その前段の原材料がどこで採れたかというのを書きましょうということなんです。これも食品表示基準に従って表示すればいいんじゃないかと。基本的には大豆の原産地を書くということですね。脱脂大豆であろうが大豆たんぱくであろうが、大豆クリームであろうが、その加工地ではなくて原産地を書くという、基本的にはそういう書き方でいきましょうということ、それで、じゃあ、これを何に書くかということなんですけれども、豆腐についてはこの公正競争規約の中に盛り込んでいくというのが妥当かなと思ってます。それから、納豆についてはもう自主基準、これは農水省のガイドラインというのが実質的にはあまり効果がないということになりますんで、納豆業界の自主基準のようなものを作って明文化することということで変えていくということでございます。今後なんですけれども、今日、ここでこの点について皆様から意見をいただいて、本当にご了承いただけるのであれば、再度、納豆連さんのほうにこの原料原産地表示について結果をお知らせして、それで両業界のこういったコンセンサスを進めるということで農水省等にも報告をいたしますし、それから、消費者庁にも報告をするというようなかたちです。まずは、この原料原産地表示についてなんですけども、皆様から何かご質問、ご意見ありますでしょうか。

（問）

村尾議長 青山さんどうぞ。

青山委員 これは、食品表示基準と違う場合の、この団体で大きく表示を認めないとか、こういうのは提案したらすぐ素直に、はいっていうことになるのですか。

村尾議長 それはどこが？

青山委員 消費者庁のほうで。

村尾議長 消費者庁のほうでは豆腐に関しては豆腐の公正競争規約に書かれていることについて消費者庁が認定すれば。だから、規約の認定をもって認めるということになります。あくまでも上乘せ基準ですので、食品表示基準はもう平成 32 年から効力を発して進んでるわけですよ。例えば、この公正競争規約が 32 年以降に認定を受けたとすれば、豆腐に関しては上乘せ基準ということで認定されると、そういう理解になると思います。ほかにございませんでしょうか。

(間)

村尾議長 特に問題点はないように思うんですけどね、今までガイドラインどおり、ほぼやってきてますし。現状に比べてなくなっちゃうのは、北米とか南米表示ぐらいですね。あと、ほぼほぼ現状どおりでいいのかなということですね。

(間)

村尾議長 むしろ、この新食品表示に対応して使用実績を残したり、調達計画をちゃんとまとめて提出したり保管したりとか、そういうことのほうが事業者さんにとっては手間が増えるということで、この大きく表示を認めないだとか、特定の原材料、特徴ある原材料について強調表示するっていうことは、今までどおりそんなに手間かからないということですね。じゃあ、この方向で納豆業界さんと話をまとめるということによろしいですか。

梅内委員 了解です。

村尾議長 じゃあ、これについては以上です。それから 2 番目ですね、遺伝子組換え表示制度についてということで、これは今年の 3 月に消費者庁で行われてる遺伝子組換え表示厳格化に向けた表示制度検討会というものが 10 回ぐらいを経てまとめられました。座長は湯川剛一郎さんっていう東京海洋大学の教授で、この 3 月に退官をされて、今は湯川技術士研究所ですかね、の所長をやられてるということで、この湯川座長の元、まとめられます。内容としては皆様もご存じのとおり、今までは、遺伝子組換え大豆の意図せざる混入率が 5%以内であれば遺伝子組換えでないという表示ができたということなんですけども、この 5%以内というのを今回は改めまして、不検出でないと遺伝子組換えでないという表示ができないということになります。ただ、じゃあ 5%以内でコントロールされてる場合どうなるかということなんですけども、これについてはまだ表示方法は明確には決まっておられません。いろいろ消費者庁から案は出てますけれども、まだ決定的な案が出てないということをございます。それから、じゃあ 5%を超えたらどうかと、要は遺伝子組換え大豆が 5%以上混ざってる。これは従前と同じで、遺伝子組換えという表示をすると。これは義務表示です。ですから、今までは遺伝子組換えという義務表示と、それから任意表示として 5%以内であれば遺伝子組換えでない、この二つだったものが、今度は遺伝子組換えという義務表示、それからもう一つ、表示方法が決まっていなくても 5%以内の任意表示、それと不検出の場合は遺伝子組換え、これも任意表示ということで、義務表示と任意表示という点では 2 段階で変わってないんですけど、中身としては 3 段階ということですね。そういうふうになってしまうということで、これに対していかなものかということで、この以下にある、納豆、みそ、醤油、凍り豆腐、それから大豆、それから豆腐ですね、この各業界の方々が集まって話し合いを持ったということです。このとき出席されてなかったのは豆乳、黄な粉、あと、植物たん

ぱくですね、あと油糧関係、油ですね。この辺はご参加されてなかったんですけども、このときの議事録をこういったところにも送って結論としてはこの文章を通じて読んでいただければわかるんですけども、最後のほうに書いております、今の技術的なことで申し上げますと、遺伝子組換えの検出技術で言いますと、ほぼ1%未満のレベルまでの混入率というのは達成できるようになってるんですね。ただ、不検出かどうかというところまでは検出限界として明確になってないということと、それから消費者庁とか、この検討委員会のほうでも、じゃあ不検出かどうかを判定するときの公定法。どういった方法で不検出かどうか見極めるんですかというところについては、全く示されていないというような事実があります。これからそれについては検討するというような内容にはなってますけれども、そういった公定法が定まっていなくてもかかわらず、不検出ゼロというふうに決めるというのは、話し合いの方向としてはいささか乱暴なのではないかということですね。それからほかの例を取ってみますと、例えば無農薬ですとかっていう表示をするときには、指定農薬が残留率0.01%以下であれば無農薬という表示をしてもいいんですけども、そういう人体に影響を及ぼす農薬でさえも、そういった数値基準が決められているにもかかわらず、厚生労働省が人体への影響ありませんよと言っている遺伝子組換え大豆、遺伝子組換え食品に対して不検出というのは、はなはだ行き過ぎじゃないかという、こういった観点から、もう一度この議論を、その不検出ということを決定づけたという議論を差し戻して、もう一回数値基準ですとかそういったものの議論をきちんとやってくださいということ、業界団体が合わせて共同声明とか、共同の要望書とかたちで消費者庁に提出するといった内容になっております。提出した結果どうなるかというのはまだまだわからないんですけども、一応業界横断的にこういった声明を出して、大豆に関しては、冷静にその検出率の議論を進めていただきたいというような内容でございます。それで一部の方からは、もっと踏み込んで、じゃあ5%以内、不検出と5%以内の間のところですね。ここについて表示方法を業界団体に決めたらどうかというような議論があったんですけど、そこは次の段階だろうと。まずは不検出というものを、もう一回考え直してもらおうということ、まずしっかりやって、そのうえで、もしそれでも不検出だというのであれば、表示方法というのを業界団体に提案していくという方向でいいのではないかと、それは先送りの議論になっておりますので、一応今のところこういった段階であるということで、ご報告差し上げております。これについて、何か日本豆腐協会さん、それから全豆連さんのほうから補足はございますでしょうか。

町田 OB 前回の会議の議事録を今作成しておりますので、それができたら前回ご参加いただいた団体の方にお送りするとともに、前回参加されてない豆乳協会とか、きな粉協会、工業会ですね。それから日本植物蛋白食品協会等々の皆さんにも議事録をお送りして、いろいろご意見を再度いただいたうえで、もう一回、内輪で会合を開いて結論を出していきたいというふうに考えております。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。

高木委員 ちょっと、これ1点お聞きしたい。

村尾議長 はい。

高木委員 ここにある、厚労省から安全であるお墨つきをいただいておりますというのは、具体的には、これどういうことですか。いつ頃？教えてください。いつ頃？何かありました？これ。

村尾議長 遺伝子組換え食品が安全であるという話ですか。

高木委員 うん(?)。このお墨つき。

村尾議長 はいはい。これ、ご存じの方いらっしゃいますか。いつ頃？

町田 OB いつ頃だろうな。

村尾議長 これは、ちょっと時期については相当前ですよ。

町田 OB 20年以上前だと思います。

村尾議長 ですよ。

高木委員 文面か何か、そういうもの残ってます？これ。

町田 OB 探せばあると思うんですけどね。

高木委員 ありますか？

町田 OB あると思う。はい。

高木委員 同じ行政の、かたや厚労省は安全であると。

町田 OB え？

村尾議長 いや、危険だと言ってるところはどこもないですよ。僕も今日資料持ってきてないけど、

高木委員 ああ、そういうことね。

村尾議長 こないだの消費者委員会での議論のところにその辺が、ひょっとしたら書かれてたかもわからないんですけど、すべての遺伝子組換え食品について言ってるんじゃないで、日本が受け入れる遺伝子組換え食品というのは決まってるんですね。大豆であるとかコーンであるとか、綿実油であるとか菜種であるとか決まってるんですけども、それについては安全なものを輸入するという前提で、5%以内でのコントロールをするということが示されてるので、その中では全く危険性はないということを厚労省も言い切ってるんですね。だから従来、もう即危険性があるものですよ。毒物であるとか農薬のような劇薬であるとか、命にかかわるようなものであれば、こういう厳しい基準を設けるっていうのは適当なんですけど。

高木委員 まずそもそも消費者庁の今回のこの元は何？なぜこういうことを言い出した？

村尾議長 相原さん、どうぞ。

相原 OB ちょっといいですか。今の高木委員のご質問ですが、平成11年の7月13日に、遺伝子組換え食品委員会における技術的検討のための小委員会の報告の中で「現実に流通し、利用されている遺伝子組換え農産物は、政府により安全性の確認が行われたものであり、表示の目的はこのことを前提として、消費者の商品選択のため、遺伝子組換え技術の使用、不使用に関する情報を提供するもの」という前提で報告がなされています。11年。

村尾議長 平成11年？

相原 OB 平成11年。

高木委員 そんなに古いあれじゃないんだ。

相原 OB 平成11年なので19年前。約20年前です。

村尾議長 だから豆腐業界が遺伝子非組換え宣言というのを国会でやったのも、大体それぐらいですよ。今から20年ぐらい前。ちょうど太子食品の工藤社長が……。国会に呼ばれて、参考人招致されて、そういったことが。

高木委員 あったね、そういや。あった、あった。

相原OB それから議長、すいません。細かいことなんですけど、遺伝子組み換えの「み」は入りませんので、これは。役所の公文書の中では。

村尾議長 わかりました。一応今のところ業界団体では、こういった方向で再度検討を要望するということになってるんですけど、皆様から何か意見ありますか。

高木委員 ちょっといいですか。

村尾議長 はい。

高木委員 これ、そもそも消費者庁がその1%以下でも認めないという根拠か何かって具体的に出てます？ こうしたいという意向の根本は。

村尾議長 明確な根拠はないですね。

高木委員 ないです。こうしたいというだけで。

村尾議長 ただ、その委員の中には当然消費者団体とか流通関係者もいまして、私も全部議事録を読んだわけではないんですけども、まず食品産業センターが食品業界を代表して出てるんですね。で、食品産業センターは一貫して、不検出っていうのは合理的でないと。その数値基準を決めるのであればまだわかるけども、不検出っていうのはあまりにも業界に対して、事務的な負担も大きいし、表示ができなくなるおそれがあるということで反対をしてるんですけど、ほとんどその意見は聞き入れられてないという。で、一部の消費者団体の方が2名ほどいらしてたんですけど、そのうちの1名の人の強硬な意見が随分と受け入れられてるかなという、議事録を読む限りではそういうふうに見えました。あとは、もう流通関係も、現状このままでいいんじゃないかと。もしくは数値基準を設けて、もう少し数値基準を厳しくするかその程度であればいいんだけど、いきなり不検出っていうのはちょっときついんじゃないかなっていうのが、日本生協連さんとか、日本チェーンストア協会とかそういうところが呼ばれて意見を言われてたんですけど、ほぼ聞かれてない。

町田OB いわゆる任意表示がありますよね。遺伝子組換えでないというような表示を、今、任意でしてるんですけども、遺伝子組換えでないというふうに表示してるにもかかわらず、5%以内は入ってるんですねっていうのが、その消費者団体の意見なんですね。

高木委員 何%かね。

町田OB で、入ってるのであれば、遺伝子組換えでないという表示をするのはおかしいんじゃないですか。何にも書かなければいいんですけど、たまたま今、日本全国のいろんな業者が遺伝子組換えでないという表示をしてるものですから、してるにもかかわらず、5%までは入ってるんですねという表現なんですね。

高木委員 表現なんだね。

町田OB はい。

高木委員 で、それに対して、もう既にこの業界、要望を出されたわけでしょ。

村尾議長 まだ出してない。

町田 OB これから出すところです。

高木委員 で、出すところなんだけど、どういう要望を出そうとしとるわけですか。それにはこたえられんという要望なのか。

町田 OB そうですね。基本的に不検出っていうのは、いきなりその5%以内だったものがゼロというのはないでしょうと。だから1%ぐらいまでは、もうわれわれとしても分別流通管理できるような体制が整ってるんで、数値基準でやっぱりやってほしいというのが要望ですね。

高木委員 そういう要望を出そうとしてる？

町田 OB 出そうとしてるんですね。

高木委員 1%なら1%ぐらいで。

町田 OB ええ。そういう数値基準を示してくださいと。ゼロじゃないですよっていうことです。

高木委員 わかりました。どうも。

村尾議長 当然その遺伝子組換えでないものをできるだけ分別するために、分別事業者さんとかもずっと努力を繰り返して、20年間の間で1%ぐらいまで精度を上げてきてるんですね。それで当然コストもかかっている。で、それに対してプレミアムというかたちでわれわれも対価を払ってますから、大豆を仕入れてるという、そういった、かかったコストであるとか、事業者さんの努力であるとかそういうものが全部、今回反故になってしまう可能性があるということで、それはちょっと事業者側から見ると、あまりにも厳しすぎるんじゃないかということですね。

高木委員 これ、タイムスケジュール的にはいつ頃出そうとしてるんですか。

村尾議長 今の消費者庁も明確には答えないんですけど、恐らく来年の3月ぐらいには、これを食品表示基準の中に入れるべく、もう最終まとめにかかると。で、多分原料原産地と同じように来年9月1日ぐらいに施行して、食品表示としての施行開始っていう、そういうスピーディーなスケジュールなんじゃないかなというふうに思ってますが。

高木委員 大きなものだよな。

村尾議長 だから、大豆業界が声を上げてもなかなか聞く耳を持たれるかどうかわからないんですけど、でも言うべきことは言わなきゃいけないと思います。

高木委員 そら言わな。で、こちらの言うタイムスケジュールはいつになってますか。

村尾議長 いつぐらい？スピーディーに、もう来月とかそのぐらいですかね。

町田 OB できたらお盆前ぐらいに提出をしたいとは考えてます。

高木委員 次回の集まりによっては。

町田 OB まだ今からです。

村尾議長 っていうのは、今、消費者委員会というところでこの議論がされてるんですね。今までは消費者庁の中の検討会で検討されて、ようやく前回6月6日の日に、消費者委員会に諮問をしますよというお知らせがあったんです。で、まだ諮問はしてないんです。で、次回の消費者委員会が8月に恐らく開催されるんですけど、そこでは正式に諮問がされて議論をされると思うんですね。で、

実はその消費者委員会のメンバーの中には、今回の検討会のメンバーが3人入ってるんです。だから多分この3人が、もう検討会で十分議論しましたから、この問題は先に進めましょうっていうふうになってしまえば、もうよっぽど反対意見を言う人がいない限り、消費者委員会もすんなりとおってしまうという可能性がなきにしもあらずなので、もう8月には声上げとかないといけない。そうすると、こういう声が上がってますよということが消費者委員会に出される可能性があるかなというふうに思ってるんですよ。

(間)

村尾議長 食品産業センターさんあたりがもう一回頑張っていたけるといいんですけどね。武石さんじゃなくて、今回渡邊さんという方が消費者委員会には出ておられるので、ちょっと武石さんと捉え方がどう違うのかというのは気になるんですけど、そんなところですよ。じゃあこれについてはまた引き続きご報告しますし、この結果によって規約の中の遺伝子組換え表示の内容も変わってくるというところは、皆さんご承知おきいただきたいと思います。それで、今の原料原産地表示と、それから遺伝子組換えに関連して、参考資料が2点。ちょっと私、この二つの参考資料について把握してなかったんですけども、この食品表示対策委員会配布資料一覧っていうのは、これに関連する項目ですか。これ町田さんのほうでおつけいただいた資料ですよ。

町田 OB ええ。添加物の表示についてというのが、資料の1の1にあります。それから添加物に関して、事業者に対するヒアリングとか、あるいは消費者に対するヒアリングですね。そういったところがあるんで、これはあとでご覧いただければと思うんですけど、例えば消費者に対するヒアリングとしては、「食品添加物は、安全性が評価されたものや、わが国において広く使用されて長い食経験のあるものとして国に認められたものが、食品の加工または保存の目的で使用されていることを知っていますか」というような問いに対して、消費者がこう答えてるっていうのがここにあります。それから、ずっとあとのほうになるんですが、

村尾議長 原料原産地については2の4で資料をつけていただけてますね。

町田 OB すいません。資料の2の2っていうのがあると思うんですが、食品産業センターのほうから消費者庁長官宛に、食品表示見直しのルール化などについてというA4の表裏の1枚ぺらがありますけれども、この中で栄養成分表示の義務化とか、あるいは原料原産地の表示制度の拡大とか、あるいは今回の遺伝子組換え表示制度の見直しというのが、もう立て続けにいろいろあって、やはり事業者としても包材の切り替えとか、あと時期の問題とかいろいろありますので、この辺についてルールをきちっとしてくださいというような要望を、食品産業センターのほうから出してあるということです。それから2の4については、原料原産地表示制度に係る事業者の実態調査ということで、これはこれから調査をするという内容でございます。それから、その次の1枚ぺらですが、原料原産地表示の表示方法について、業界団体主導で決定する場合の独占禁止法上の取り扱いについてということで、これ、公正取引協議会を持ってる団体であると非常に有利なんですけれども、公正取引協議会がないところについては、やはり公正取引委員会に相談してほしいというようなことが書いてある書類でございます。以上です。

村尾議長 ありがとうございます。非常に助かります。こういう資料があると。裏を返せば、豆腐業界にお

いても公正取引協議会をしっかりと作って、公正競争規約上できちっと規定をすれば、公取委としては何も言わないよということですよ。

町田 OB はい。そうです。

村尾議長 ですからそういうことで進めたいと思います。それから、先ほどの資料 2 の 2 については本当に町田さんのおっしゃるとおりで、例えば 1 版、フィルムを変更すると、大体 10 万円から 15 万円ぐらいかかっちゃうんですね。そうすると、メーカーさんにもよりますけれども、100 アイテムあれば、それだけで 1000 万から 1500 万の費用がかかってしまうという。社会的コストで言うと、これが、100 メーカーがそういう対応をしたとすると、10 億円とか 15 億円という無駄な社会的コストがそこで発生してしまうと。しかも、それが 2 年ごとに起こるわけですね。平成 30 年、今年もありますし、それからその 2 年後、平成 32 年に、今度原料原産地があって、さらに平成 34 年にもあるということで、2 年ごとに今起こってるので、ちょっとこの公正競争規約についても、そういった事業者負担っていうのを考えながら、消費者庁が行う表示変更のタイミングにできるだけどこかでうまく合わせて、猶予期間もしっかり取って進めていかなければいけないというような内容だと思います。ありがとうございます。それでは議長報告に関してはよろしいでしょうか。それでは 2 番目の議題ですね。D 班のご報告について進めたいと思います。じゃあ佐藤さんのほうから、お願いします。

佐藤委員 はい。D 班なんですけども、今回準備した資料は、事前に村尾議長のほうからいただいた最新版の規約、施行規則の内容を表示したかたちになってますので、できればそちらの説明をしていたらいいと思います。D 班の報告をさせていただいたほうが、スムーズかなと思います。

村尾議長 規約の説明ですか。

佐藤委員 はい。それに合わせて付番とかを変えましたので。

村尾議長 わかりました。では、お手元の A3 縦型の、豆腐の表示に関する公正競争規約及び同施行規則というものと、あと別表ですね。これで説明していきたいと思います。まず別表に関してなんですが、前回議論をして、さっきの、どういうところ削除したかというところ、容器、包装、密封したものというところが至るところについてたんですけど、それは削除をいたしました。これは小規模製造小売事業者の特例というものがございますので、その特例に該当する事業者にとっては、ちょっとそぐわないものもあるから、必ずしも容器、包装で密封しないということで、そこを省略しております。あとの内容については、別表については従来どおりでございます。それから規約のほうも、前回議論して、削除するというので皆さんに合意をいただいて、削除とか訂正ですね。それについて合意をいただいた点については、もうすべて変更してますので、前回と比べて、あ、カラーで印刷してないからちょっとわかりにくいですね。実は前回に比べて変更したところは赤で記載してきたんですけども、それがちょっと手元の資料だとわかりにくいことになってますね。

梅内委員 そうですね（笑）。

村尾議長 ありますか？大丈夫です？はい。じゃあ変更したところを説明していきます。これ前回のぶんですね。まず順を追っていきますと、1 ページ目の施行規則の第 2 条の 2 項ですね。記載方法に基づ

き、第4条に掲げる様式、括弧、以下、一括表示欄という、により一括表示するというふうを書いてあるんですけど、これは記載方法により一括表示するというので、に基づきから括弧書きのところまでは割愛しております。それから、そのページは特にないですかね。次のページにいつてもらって。

(間)

村尾議長 前回変えたところは、恐らく豆腐用消泡剤のところですね。これは誤記があって、第4位以下と書いてあるんですけど、これ第3位の間違いだと。ここを修正して訂正してありますね。ここはそれぐらいかな。それからその次は、変わったところと言いますと⑦ですね。大豆以外の遺伝子組換え食品の表示というところで、あ、これは特に変わってません。ごめんなさい。それから、その次のページです。(4)番、内容量のところです。そこの3行目。ただし、寄せ豆腐またはおぼろ豆腐にあって、離水等によりその重量が著しく変化するものについては丁の単位で表示することができるということで、これ、寄せ豆腐とおぼろ豆腐に限ってですけれども、重量が明確に書けないという場合については、1丁、2丁でもいいですよということを加えております。それから(6)番、保存方法のところですが、ここの②のところ括弧書きで、常温保存可能品というところに加えられております。前回までは、直射日光、高温多湿を避け、涼しい場所に保存してください等と表示するだけで書いてあったんですけど、今、消費者庁のほうから示されてる案では、一括表示の中に常温保存可能品ということを書きなさいということですので、これを一言加えてあるということでございます。それから次のページをお願いします。

(間)

村尾議長 次のページの冒頭ですね。一括表示欄の表示方法ということで、ここは番号が変更になったので、(1)から(9)というところは前回から変えてあるということですよ。それからその次の4番ですね。これは施行規則もそうですし、規約のほうでもそうですけれども、4番が、無菌充填豆腐の常温での保存が可能である旨の表示ということで、これは7月13日付けの括弧で記載されたとおりですね。無菌充填豆腐に関しては常温保存が、告示改正が認められましたので、その表示方法について、正確にはまだ消費者庁確定の情報はないんですけども、一応消費者庁の案に従って、このように記載しております。無菌充填豆腐の常温での保存が可能である旨の表示方法として、規約第3条と第4項の規定により表示すべき無菌充填豆腐の常温での保存が可能である旨の表示は次の基準によるということで、(1)、常温保存可能品の文言を表示する。(2)、表示する場所は商品名の周辺部分とする。(3)、常温保存可能品の文字の大きさは、JISZ8305に規定する16ポイント以上の肉太の文字とし、当該文字を四角で囲むものとするということで、これについてはちょっとあとで櫻井さんのほうから、牛乳の参考例なんかを拝見しながらお話しいただきます。それから、その次の5ですね。栄養成分に関する表示方法ということで、ここに食品表示基準、括弧、平成25年内閣府令第15とか書いてありますけど、食品表示基準でもとおると思いませんので、ここの部分は削除しているということですよ。あと、この4番を挿入したことによって、5番、6番が繰り下がって番号が変わってます。それからその次は、特定事項の表示にいて、施行規則の第3条の(1)、商品名のところに、3行目、以下同じというところがありますけど、これ

も前回の議論で、以下同じって何だっという質問がきて、よくわかりませんねっていう話があったので削除をしております。それからしばらくはなくて、その次が次のページですね。次のページいきまして、施行規則のところです。(10)番、特色のある原材料を使用している旨の表示というところで、原材料の特色について、そのあとが新しく加えた部分です。国産、〇〇産、括弧、〇〇は都道府県名または市町村名等、特定の銘柄名、特定の品種、契約栽培等、特別に強調する表示を行う場合は、というところを加えております。そして特色のある原材料の使用割合まではそのまま、あと取り消し線を引いてありますが、パーセントで表示しなければならない。ただし特色のある原材料が100%使用されている場合はこの限りでないというのがあるんですけども、ここは先ほども強調表示のところでも出ましたけれども、特色のある原材料の使用割合が100%でなければならないというかたちに変更しております。だから、ただし書きというのはないということですね。そこが変わっております。それから、その次が不当表示です。同じページです。同じページの不当表示。ごめんなさい。次のページです。7分の6ページいきまして、施行規則。類似誤認を与える表示のこの(4)番。以下に掲げる客観的な根拠に基づかない類似誤認を与えるような表示ということで、前回10番まで入れてたんですけども、よくよく内容を見ると、7番までは類似表示、類似誤認を与える表示。要は紛らわしいっちゃうことですね。なんですけども、8、9、10については明らかに虚偽表示みたいなものも含まれてくるので、ちょっと類似表示とは違うなということで、この8、9、10というのはあとに出してありますので、この7番までが類似表示ということです。それで7番については、規約第3条7の規定に該当しないような私的な品評会や私的推奨により、あたかも権威のある賞を受賞したかのように表示することと書いてありますけど、これが私的な品評会とか私的推奨って何ぞやっという話になって、これも非常に曖昧であったので、ここについては変えております。第3条7の表示については、ある特定の商品に向けた賞、推奨等であるにもかかわらず、当該事業者に係る他の商品についても、賞または推奨を受けたかのように誤認されるということに、ちょっと内容変わってるんですけど、要は、ある会社が品評会で賞を、ある商品についてとってますと。でも、その商品について賞をただけで、そのほかのその会社の商品についてはすべて及ぶものではないので、あたかも会社全体が賞を受けたような表示の仕方をして、紛らわしい表示をしてはいかんというような内容に変えてあります。じゃあもともと私的な品評会とか私的推奨みたいな、勝手なものはいかんよというのはどこにいったかという、そのあとのほうにいつてまして、(11)番ですね。架空の、または容易に得られる賞の表示というふうに書いております。以下に掲げる架空の、または容易に得られる賞の表示をしてはならないということで、ア、その事実がないにもかかわらず、あたかもその事実があったかのように見せかける賞。イ、社会的な地位や責任のないものがつけた賞。ウ、申請者が全員入賞するような場合の最低賞。エ、自己のつけた賞という、こういうふうの規定してるということですね。ですから前回のこの⑦番というのは、この(11)番の外に書き移したということです。あと変わった点で言うと、(9)番ですね。ちょっと戻りますけれども、これは規約も施行規則もここで新しく加えております。特色ある原材料を100%使用していないにもかかわらず、当該原材料を使用している旨を強調して表示すると。これは強調表示の逆になりますんで、

100%使用してないのに書くというのはいけないよということですね。それから、あと先ほども、その次の10番か。10番の④も新しく加えています。ここに先ほどの類似誤認を与える表示の10番がきてるってことですね。特に優位性のない製法であるにもかかわらず、あたかも独自製法であるかのように強調して表示をすること。また製法名のみ表示し、根拠となる説明を表示しないことというのは不当な競争優位に当たるといことで、ここに場所を移しているということですね。それから、走り走りで恐縮なんですけども、(12)番ですね。合理的な根拠がないにもかかわらず、豆腐類が健康や美容等に効果、効能があるかのように誤認されるおそれがある表示ということで、これも一つ項目として出しております。食品表示法の規定に基づかない健康機能表示等を行うこと、また合理的な根拠がないにもかかわらず、豆腐が病気の予防、美容や健康に効果、効能があるかのような表示をしている。これはだめですよということですね。それからあと変わってるのは、次の公正取引協議会の設置というところで、前回までは、事業者及び有識者というふうに書いていたんですけども、これを、事業者及び事業者団体をもって構成とするという。それで事業者の団体をもって構成するってどういうことかということ、例えば有識者なんか、事業者の団体が推薦する有識者というのは構成メンバーに入るといことで、有識者っていうのが非常にわかりにくいものですから、一応構成メンバーとしては、事業者及び事業者団体ということに改めております。それから、あと変えたのは第9条ですね。次のページのところで、7分の7。公正マークまたは適正表示ステッカーという。今までは公正マークだけだったんですけど、あ、ごめんなさい。それで右側の施行規則のところ、直ってないですね。公正マークまたは適正表示ステッカーということで、これも同じように直します。ちょっと訂正しておいてください。施行規則のほうも同様です。適正表示ステッカーですね。内容としては、会員はこの規約に従い、適正な表示をしている豆腐類の容器、包装等の見やすい場所に公正マークを表示するという。ただし、小規模製造小売事業者にあつては、適正表示ステッカーを店頭で顧客から見やすい位置に掲示することができるというふうにして、これは例外規定の、その小規模製造小売事業者のことについても記載を加えているということですね。施行規則もそうですね。公正取引協議会が加入してる事業者が販売する豆腐類には公正マークを表示すること。公正取引協議会に入るといことが大前提であるということですね。ただし公正マークは、通い箱、その他反復して使用する容器また包装に表示と、この辺は変わってません。あと、ステッカーの件が2番についてということですね。それから3番については、公正マークと適正表示ステッカーについては、公正取引協議会がいろいろ規定を決めますよという内容になっております。あとは変更点あったかな。

(間)

村尾議長 消泡剤のところですかね。以上ですね、変更点。以上が前回との変更点になります。では、佐藤さん、またお願いします。

佐藤委員 それではD班の報告のほうに移りたいと思います。こちらのA3の表裏のカラーのものになります。資料1の1、2018年7月18日改訂版というものになります。よろしいでしょうか。こちらは、先ほど議長のほうから新しい、今日の改定版に基づいて、前回のこの版から変わってないともあるんですけども、引き直しました。で、まず赤で示してあるところがあるんですけども、左側の

上から4行目のところです。豆腐の表示の方法は、食品表示基準と豆腐の表示に関する公正競争規約に定めるところにより、1から9までを枠で囲み一括して表示しますというふうにしています。前は8までというかたちだったんですけども、付番に合わせて8番、9番が製造者等の表示の数字になってますので、1から9までを枠で囲んで表示するというかたちに変更しています。それから10番、11番。で、10番として、栄養成分表示のほうになってます。それと識別表示ですね。これも11番のほうに番号が変わってますので書いてますね。で、その下の一括表示の表が、栄養成分表示の表示例がありますけども、その番号のほうも、それに合わせて変更しております。あと、以下1番からの説明をさせていただきますけども、1番の名称の部分については、これ、名称及び商品名っていうかたちでしたが、商品名は削除して、名称オンリーというかたちになっています。それから2番目の大豆固形分のところです。ここはちょっと青で示してますけども、以前は整数値をもって表示するというようなかたちだったんですけども、小数点第1位までの数値というふうに変わってますので、それに対応しています。それから3番目ですね。原材料名のところですけども、原材料名、スラッシュ添加物等というかたちで施行規則のほうも表示が変わってますので、そのようなかたちに変更しています。で、3番の原材料名、添加物等の中を、細かくマル数字でそこに書いてますので、①番、大豆。②番がその他の食品添加物以外の原材料。で、③番が豆腐用凝固剤。④番が豆腐用消泡剤。で、⑤番が、豆腐用凝固剤及び豆腐用消泡剤以外の添加物等ですね。6番が添付調味料。で、裏にいきまして、7番が大豆以外の遺伝子組換え食品の表示。で、8番がアレルギー。9番がアスパルテームを含む商品ということで、改めて引き直しております。で、この具体的な内容につきましては、施行規則の文言をそのまま使用させていただいて、大豆はそれぞれ、加工されていない大豆と加工された大豆のところ、アとイのほうが構成されております。で、ウについては原料大豆の原産地表示。それからエに関して遺伝子組換えに関する表示。これは今、審議してる内容になりますので、これが明確になってくれば、こちらのほうも表示していくというようなかたちになります。で、②番の食品添加物以外の原材料に関して、これも砂糖類に関する表示の部分ですので、ここも細かくは説明しません。割愛させていただきます。で、③番。豆腐用凝固剤のところです。ここも文言についてはいろいろ議論された部分でございますので、これについてはちょっと読み上げをさせていただきます。豆腐用凝固剤、アです。豆腐用凝固剤または凝固剤と表示し、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、で、この赤の部分は、ちょっとD班の中で加えさせていただいた文言でありまして、施行規則には書いてませんでしたので、ちょっとあえて赤で入れさせていただきました。これは必要ないというのであれば、切ってしまうても特に、特段問題ないのかとは思いますが、その辺は見えていただきたいと思います。凝固剤製剤にあつては凝固作用にかかわるすべての物質名を最初に表示し、副剤はそのあとに、重量比で第3位までの物質名を重量順に表示するっていう部分です。で、次、イです。この部分は言葉どおりになりますので、説明ははぶかさせていただきます。次にウです。二つ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をするというところです。で、ちょっとこの部分に関しては、先ほどD班の分科会の中でちょっと意見が出まして、ウのケースというのは自社で混合するケースを言ってるんですよと

いうようなところがありました。で、ここはそういう想定ですので、見直しをD班の中でもしています。で、ここで、凝固剤製剤ありの部分でありますけど、凝固剤製剤に食塩等を副剤として含んでいる場合と、自社で混合してる場合に、凝固剤と一緒に食塩等も混合する場合は、ちょっと表示の方法が変わりますよねという話がありました。で、凝固剤製剤に含まれる場合は、凝固剤、括弧の中に主剤があって、副剤としての食塩を記載するようなかたちになりますけども、自社で混合する場合は、食塩の部分については添加物って言わないので、原材料のところです。その名前の上に表示することになっています。で、この部分についてはQ&Aで、こういったケースの場合はこういうふうに表示しますというかたちで表示していくようなかたちを取りたいなというふうに思っております。次に豆腐用消泡剤というところです。豆腐用消泡剤または消泡剤と表示し、重量比で第2位までの物質名を重量順に表示する。また、重量比で第3位以下の物質については、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かたちです。⑤番、凝固剤、消泡剤以外の添加物等については、これは公正競争規約の中ではプラスアルファのところはございませんので、通常の法律上の規定に従って表示するというような内容です。で、⑥番。添付調味料についてなんですが、ここも以前とは変わってございません。で、次のページいきまして、⑦番。遺伝子組換え表示の部分です。これもまだ決定されてないところもありますので、検討会報告の内容を踏まえ、消費者庁と調整と。で、⑧がアレルゲン、⑨がアスパルテームを含む食品。これについても法にのっとり、法の基準で表示してくださいというかたちになります。ちょっと以上まで一旦区切らしていただきまして、不明な点、意見等ございましたらよろしくお願ひします。

高木委員 よくわからんのがありました。今の佐藤さんの説明の中で、③、豆腐用凝固剤で、塩を自分とこの会社で製剤にして混合した場合の表示は、塩は原材料表示のほうに入れるって？

佐藤委員 そうですね。

高木委員 凝固剤のどこじゃなしに。

佐藤委員 そうです。添加物ではないので、

高木委員 原材料、大豆の次に入れる。

佐藤委員 そうですね。大豆の次というような感じになります。

高木委員 わかりました。

青山委員 はい。

佐藤委員 はい。すいません。

(間)

青山委員 凝固剤の表示のところで、塩化マグネシウム、括弧にがりとか、粗製海水塩化マグネシウムの、括弧にがり、硫カルのすまし粉というこの括弧書きは、入れなくてもいいわけ？この書き方は全部入れることなっちゃうんですけど、入れなくてもいいわけですよ。

佐藤委員 そうですね。それは入れなくてもいいですね。ここは、ちょっと表現の方法は、

村尾議長 またはを入れればいいんじゃないですか。

佐藤委員 塩化マグネシウムまたは、

村尾議長 粗製海水塩化マグネシウムにあつては、粗製海水塩化マグネシウム、または粗製海水塩化マグネシウム、括弧にがり、とか。

佐藤委員 括弧にがり。そうですね。またはというかたちで、括弧にがりのパターンと、括弧にがりを入れないパターンと、それはそのようなかたちで。

村尾議長 だから施行規則もそういうかたちで直せばいいですね。

佐藤委員 はい。ありがとうございます。

青山委員 それと、議長のほうが説明した内容の中で、表示してはいけない項目のところ、

村尾議長 禁止表示？

青山委員 禁止表示のところ、

村尾議長 不当表示。

青山委員 私的な賞だとかそういうのはいけないと書いてますね。でも近所のおばちゃんが推薦したお豆腐とか、近所の方の個人的な名前で、誰々が食べてるお豆腐だとか、そういうふうなことは強調表示の中に入るのかなあ。

村尾議長 入らないでしょうね（笑）。

青山委員 そういうのは書いてもいいということ？

村尾議長 ですからそれは、施行規則（11）のイに該当するんじゃないですかね。社会的な地位や責任のない者のつけた賞（笑）。

一同 （笑）

村尾議長 ですから、基本的には強調表示はバツなんですけど、じゃあこういうケースがあると。商品名を面白くするために、うちの近所のおばちゃんが一番おいしいと言ってる豆腐っていう商品名があったとします。これはいいんじゃないかなっていう感じですよ（笑）。要は、半分冗談として皆さんが捉えるような中身についてはいいと思うんですけど、明らかに誰々が言ってますよ。あと、このたぐいでもう一つ補足すると、よくあるのが宮内庁御用達とか、それから豆腐で言うと大山阿夫利神社推薦豆腐みたいな、そういう神社仏閣とかそういったものですね。そういう権威に対して言うようなものっていうのもどうかということなんですけど、これについては特定表示のところ、きちんと、いつ、誰々がどういう目的でこの賞を、まあ推奨を授けたかというのを明記するというふうにあるので、例えばどっかの神社仏閣が推薦してますよというのを書く場合は、何年にその神社から推薦状をもらったとか、こういうことが書かれてないと書いちゃいけないというふうな規定になってますので、それも防げるのかなっていうふうには思ってますけどね。すいません。ちょっと余計なこともしてしまいました。

廣部委員 すいません。今ので一つちょっと確認したいんですけども、ここに書いてあるのは、あくまでそういう賞っていうことですよ。

村尾議長 賞とか推奨。

廣部委員 推奨。例えば生協さんなんかでよくあるのが、会員さんおすすめみたいな紹介をしてあるようなものがあると思うんですけども、そういうのはここには当てはまらないという。

村尾議長 当てはまらないと思いますね。

廣部委員 ですよ。なので、近所のおばさんのおすすめっていうのも、

一同 (笑)

廣部委員 当てはまらない (笑)

村尾議長 罪のない範囲の中は可能です。明らかに、それがもう、別に強烈な強調表示じゃないというふう
に皆さんがわかるものについてはいいんじゃないかと思います。

廣部委員 ありがとうございます。

(間)

村尾議長 ちょっとさっきの食塩のところ、もう一回整理をしときたいなと思うんですけど、できるだけダ
ブルスタンダードにならないようには私も工夫して書いたつもりなんですけど。

(間)

青山委員 だから食塩を入れる目的が、凝固反応抑えるための製剤として入れているのと、お豆腐の味つけ
で入れているのと二つの目的があって、その両方の目的で使うのと三つに分かれますね。

村尾議長 まず、もう一回頭の中で整理するためにも、あくまでもこの規約というのは、こういう豆腐の製
品にあって、これに対して消費者がどう捉えるか、どう感じるかという、これ、ここに一番焦点
を置いてるわけですね。で、それ以前の段階では、豆腐製造者が、どのように製造したか。

(間)

村尾議長 というのもあって、食塩で言うと、ここで食塩を加える、

(間)

村尾議長 加えないという、こういう段階があるんですけど、規約の中では、この製造方法にこだわること、
製造方法についていろいろとやかく言うと、いろんな製法があったりとか、それから時代の変化
とともに製法は変わったりとかするので、ここに言及するんじゃなくて、消費者がどう感じるか
というところの消費者の疑問を、いかにその表示で説き明かそうかとするところに焦点を置きま
しょうというところである。それでもう一つその前段階に、じゃあ原材料メーカーではっていう
ので原材料。それから添加物メーカーさんですね。

(間)

村尾議長 メーカーがどのような加工、もしくは配合をしてるかということで、原材料についても大豆の質
を変えるところで、例えばたんぱくだけを抽出するとか、それから食物繊維を添加する
とか、いろんな前加工なんかであったりとか、添加物、凝固剤に関して言うと、この時点で食塩を
加えるとかですね。それに対して、ここも何も加えないというものもあると思うんですけど、粗製
海水塩化マグネシウムなんかの場合は、加える、加えないという以前の、調製したけども塩が残っ
てるというような段階なので、この3段階あるんですね。で、今の現状で言うと、特に分類もし
てないのでダブルスタンダードとなるんですけど、ここで加えた場合は、原材料として食塩、あ、
加えた場合か。加えた場合は原材料として書くということですね。で、こっちは書かないという
ふうになってますね。で、じゃあ今度の規約でどうなるかという、加えた場合は書く。そして
加えない場合は同じく書かないんだけど、加えた場合でも、0.16グラムを超えないものは、要は
味の調製とかはしてません。でも食塩を多少加えてある。0.16グラムを超えないものっていう豆

腐になる。食塩、ここの加工だ。要は豆腐製造者が食塩を加えた場合でも、0.16グラム、100グラム中0.16グラム超えないものは豆腐ですよ。それから超えちゃった場合は加工豆腐ですよってことです。それで、じゃあ加えない場合でも、もともとここで食塩が多い粗製海水塩化マグネシウムを使って、結果的に製品で0.16グラムを超えてしまった。そういった場合はどうなるかという調製豆腐になる。だから、あくまでもここの製品の段階で、食塩に関してだけ言えば、0.16グラム以下は豆腐なんですね。これを超えるかどうかというのが調製豆腐と豆腐の分かれ目になるということで、ここで加えない、加えるっていうのは関係ないですよという立場にしてるんです。あくまでも最終製品ですよ。それで、最終製品で見ることによってダブルスタンダードになるのを極力避けてるということなんですけど、ただ、ここで加えちゃった場合は原材料に書かなきゃいけない。こっちは書かなくていい。0.16グラム超えてても書かなくていいっていうと、若干そのスタンダードがここで別になっちゃうんですけど、それは調製豆腐とか豆腐の分類とは全く別のところで、原材料を書くかどうかという話なので。

高木委員 ようわからん。もう一回ちょっと整理してもらおうと、まず表示だけでいくと、今の話だと、0.16うんぬん関係なしに、自社で製造段階で塩入れたら、表示としては塩と書く。

村尾議長 そうですね。

高木委員 で、添加物メーカーで塩を入れると言って作らしたやつはどうなるんですか。

村尾議長 表示はしなくていいです。

高木委員 しなくていい。それは0.16も関係なしと。

村尾議長 0.16 関係あります。

高木委員 それは関係ある？

村尾議長 はい。

高木委員 ややこしいね。

谷川OB 表示しなきゃいけないんですかね。

高木委員 0.16 以上塩入れろって作らした、

村尾議長 いや、表示しなくていいです。

高木委員 ん？

村尾議長 表示はしなくていいです。

青山委員 でも副剤の順番としては。

高木委員 何？ちょっともう一回言って。

村尾議長 だから塩の、塩、どういうふうに行けば。

青山委員 凝固剤で説明しとかなきゃいけない。

佐藤委員 凝固剤の副剤として食塩を表示しなきゃいけない。

村尾議長 塩を加えていると。

(間)

青山委員 わかりやすくしなきゃいけないけど、どうやったらわかりやすくなるんだろう。

村尾議長 製品ですよ。

町田 OB 製品ですよ。そうですね。

高木委員 これ、青山さん。塩以外のこういう類のものは、

青山委員 も同じです。

高木委員 同じ理屈？

青山委員 だから食品の範疇に入るものと添加物に入るものがある。

高木委員 それはわかるけど、いやいや、そうじゃなしに、塩以外で何か代わるものあるわけ？今のところないんだけど、塩に類似したのがこれから出てくる。

青山委員 塩化カリだとかね。

高木委員 そうそう。出てくるんだけど、そういうものはまだ整理されてない？

青山委員 それは食品に入っていないから。

高木委員 何が（？）？

青山委員 添加物の欄に、

佐藤委員 油とかですね、油。

青山委員 ああ、油か。

佐藤委員 油がありますね。

青山委員 油。

高木委員 いろいろあるんだけど、これ見てるとちょっと不明瞭なところが感ずるんだけど、まあいいや。もう一回整理してもらってからでいいわ。

青山委員 自分で。

村尾議長 これでいくと、製品として0.16を超えた場合ですね。超えた場合は、原材料表示には、

高木委員 超えない場合も書いといて。

村尾議長 難しいな、これ。どうやって書けばいいかな（笑）。

高木委員 で、縦軸に0.16の、

村尾議長 超える、超えない。

高木委員 多いのと少ないの。

村尾議長 そうですね。

佐藤委員 それは副剤だから。

梅内委員 副剤だから。

村尾議長 超、で。

高木委員 以内。

村尾議長 これの2番ですね。

高木委員 2番。まずそれで、現在の表示と豆腐の分類があるでしょ。あと、その別として。

村尾議長 原材料表示では、これだけでは左右されないんですよ。ここが0.16っていうのは、原材料表示には影響しないんです。

高木委員 は？

村尾議長 まず0.16を超えるかどうかっていうの、こっちにしか影響しない。こっちの場合は、

高木委員 何で？今の話だと、

村尾議長 こっちが超の場合は、これは調製豆腐。

高木委員 分類はね。

村尾議長 調製豆腐または加工豆腐になる。で、これが豆腐と。0.16 というのはこれにしか当たらないんですね。で、豆腐メーカーで食塩を加える。加えない、加える。っていうと、ここでは、加えた場合は食塩。で、加えない場合は、ここは書かなくていい。こうですね。で、この食塩を加えて、これが味の調製が目的だったら、

高木委員 調製豆腐と。

村尾議長 これ、味の調製が目的で、かつ0.16 超えてると。超の場合は調製豆腐ですね。ただ、味の調製目的じゃないから、凝固反応遅らせるだけだから、0.16 未満であれば、これは豆腐ですよ。これ加工も入るんですけど、加工豆腐。で、豆腐メーカーで加えない場合でも、これ一緒です。これイコールです、0.16 超えてたら。ただ食塩とは書かない。で、これ凝固剤メーカー。凝固剤メーカーが加える。加えるというか、加える、加えないという言い方が適切かどうかわかんないですけど。ここは加える、加えない。加えても、加えなくても書かなくていいです、原材料としては。

佐藤委員 凝固剤の中には書かなきゃいけない。

村尾議長 中に。

佐藤委員 添加物として。

村尾議長 ただ、豆腐の表示としては書かなくていい。

梅内委員 このアでいくと、要は凝固剤製剤にあってはってということなんで、塩を加えた時点で、もう製剤となる？

村尾議長 製剤となるんですけど、食塩が第3位までに入ったら書かなくちゃいけない(?)。

梅内委員 そうですね。そうです。

佐藤委員 そうということですね。

村尾議長 ここは加える、加えないじゃなくて、製剤、凝固剤製剤か。凝固剤。

村尾議長 製剤。製剤の場合。製剤の場合ですね。だから、重量順、第3位まで。

高木委員 重量順の第3位までに入れば、

村尾議長 第3位までに食塩が入ってる。この場合は、原材料表示ではなくて添加物の後ろに書くんじゃないですか。

青山委員 凝固剤の。

佐藤委員 凝固剤の括弧の中。

村尾議長 凝固剤の括弧書き。凝固剤の、

高木委員 凝固剤の括弧書きの中に書くのね。

村尾議長 そう。

佐藤委員 凝固剤の中に。

村尾議長 凝固剤のあとに括弧書き。に、括弧書きで書くっていうことなんです。それでこれも一緒です。0.16 を超えてれば調製、加工で、未満だったら豆腐。

高木委員 そうすると、例えばいくつかのケースが考えられるんだけど、例えばじゃあ凝固剤に油脂を入れる凝固剤を作る場合、同じ理屈だね。

村尾議長 同じ理屈です。だから、

高木委員 重量比3位、

村尾議長 食塩が油脂に置き換わる。

高木委員 置き換わるだけで。

村尾議長 はい。

高木委員 それで豆腐メーカーで油脂を添加したら、あくまでも原材料に油脂と。

村尾議長 それは原材料として植物油脂となります。同じです。

高木委員 そういう考え方ね。

青山委員 はい。そういうこと。

高木委員 いっぱい考えられるから、それはこれから。

村尾議長 そうですね。

高木委員 それがよくわかるかなという。

村尾議長 だからちょっと、0.16、僕が出しちゃったからややこしいってなったんですけど、原材料表示に書くか添加物表示に書くかというのは、今のところこういうことがあるということです。ただ、消費者庁が示してるのは、凝固剤に関係のない物質については原材料ですから、添加物とは別のところに書きなさいということが、もっと言えばキャリーオーバーは書かなくていいって話になるんですけど、豆腐の場合は、あえて全部書きましょうというふうな話に。

高木委員 その点は皆さん納得して決まってるわけやね。

村尾議長 一応そういう案になってます。ちょっとここんどこややこしいです。

廣部委員 すいません。ちょっと同じところなんですけども、ちょっと別件で確認したいことがありまして、今お話の中にあつた、豆腐メーカーが豆腐を作る際に食塩を添加した場合に、最終商品でナトリウム塩が、

村尾議長 0.16。

廣部委員 0.16を超えない量の添加であれば、調製豆腐にはならないという認識。

村尾議長 そういうふうに読めますよね。

青山委員 なります。これだと。

廣部委員 別表をちょっと読む限り、すいません、大豆、凝固剤、水以外の原材料及び添加物等及び加工調剤等を含まないものと書かれてるんですけども、この後ろのナトリウム塩にあつては、0.16以下ってというのは、これは凝固剤由来のナトリウム塩のことを言ってるのかなと思ってまして、すいません、今まで。

村尾議長 そうですね。

青山委員 そうですね。

高木委員 添加物でね。

青山委員 そのとおりです。

村尾議長 そうですね（笑）。

廣部委員 なので、少量でも塩入れたら調製豆腐なんだなっていう、ちょっと認識だったんですけども、

村尾議長 そうですね。

廣部委員 違います？（笑）。

一同 （笑）

梅内委員 そうですね。

高木委員 あなた、いいとこ突いてるよ。

村尾議長 そうですね。

廣部委員 （笑）

高木委員 そのとおりよ。

村尾議長 そのとおりですね。

高木委員 そのとおりだ。

廣部委員 そうなんですか（笑）。あれ。

高木委員 不備があった。

村尾議長 加えちゃいけないんだ。

高木委員 そうよ。

村尾議長 少量でも。

廣部委員 ですよ（笑）。

村尾議長 そうですね。そうです。それはだから 0.16 とか関係なく、加えたらもう。

一同 （笑）

村尾議長 調製か加工になる。

青山委員 表作ります？

一同 （笑）

高木委員 これは作ったらいいわ。ようわからんわ。

村尾議長 そうですね。わかんないですね。僕が間違えるぐらいですから、

一同 （笑）

村尾議長 利用される方、間違えますね。

高木委員 そらわからんわ。

村尾議長 確かにこの規約を見るとそうってますね。確かに別表見ると。

青山委員 文章で表現できない（笑）。

高木委員 まあ、よくわかったね、これで。

村尾議長 はい。廣部さんのおっしゃるとおりです。

櫻井委員 あともう一点よろしいでしょうか。

村尾議長 はい。

櫻井委員 さっき佐藤さんのほうからの紹介のときに、③の豆腐用凝固剤のAの赤字になってるところの、凝固作用にかかわるすべてのっていうところが赤字になって、これは親切表記で要らないかも

しれないというような話があったんですけども、今ちょっとお話を伺っていると、凝固作用に結局、食塩とかもかかわってきってしまうので（笑）、そうすると、ここはないほうが、むしろ凝固剤っていうのは施行規則で定義されてるので、ないほうがわかりやすいかなと。むしろこう書くと、解釈の余地が出てきてしまう余地が。

村尾議長 そうですね。遅効性のあるものも凝固作用にかかわりますもんね。

櫻井委員 はい。なんで、除いたほうが文言としては明確かと思います。

高木委員 そうだね。

佐藤委員 そうですね。おっしゃるとおり（笑）。

廣部委員 （笑）

村尾議長 だと思います。

佐藤委員 はい。取っちゃいます。

村尾議長 だから凝固剤の物質名を最初に表示。

青山委員 そうです。

村尾議長 凝固剤の物質名を最初に表示し、副剤はそのあとに重量比で、

佐藤委員 主剤とは凝固剤ですよ。

青山委員 主剤でも。

村尾議長 主剤でも意味は通じる。

佐藤委員 あと副剤も。

青山委員 主剤。主剤だな。凝固剤、括弧主剤。

佐藤委員 凝固剤、括弧主剤。

青山委員 うん。

（間）

佐藤委員 じゃあちょっとそのように。

村尾議長 はい。あとちょっと全体的なこと恐縮なんですけど、この規約及び施行規則に基づく表示基準として、この一番最初に示されてる表示例みたいなものが、これはすごくわかりやすいんですけど、あとは文章のところでは、ほぼ施行規則、

佐藤委員 ほぼ施行規則です。

村尾議長 の焼き直しみたいなので、具体的例を表示して書いてあげるとかっていうふうにしたほうがいいのかという気もしてるんですけど。だから表示例みたいにはなっちゃうんですけど。

佐藤委員 そうですね。これ、前回これしてないのかな。すいません。もともと資料の表示例っていうかたちで、全部で13パターンの表示例を作っていましたので、こちらのほうを充実させるかたちでよろしいかなというふうに思います。

村尾議長 そうですね。

佐藤委員 はい。あと、少し補足するようなかたちは入れられれば、よりいいかなというふうには思います。例えば1番の名称の部分を入れてあるとか、あとは6番の保存方法のところ、①番、豆腐類があるんですけども、こういう表示をしてもよいというような話で、一括枠内に表示するようなか

たちで書いてあるものもありますので、こういった補足するようなものは入れてもいいかなと、文章編のようなかたちで入れてもいいかなとは思っています。

村尾議長 ありがとうございます。

(間)

村尾議長 あと、この資料もあるんですけど。

佐藤委員 そうですね。

村尾議長 じゃあこれも。

佐藤委員 はい。特定事項の部分ですね。もう一つ資料をお願いして、

村尾議長 今まで、必要表示のところはいいですか。

佐藤委員 そうですね。必要表示のところは、3 ページ目、4 ページ目も、これもほとんど焼き直しのかたちでそのままになっていますので、特に説明は不要かなと思います。他に、何かあれば。

青山委員 栄養表示のところ、先ほどの分科会でキロカロリーとキロジュールですかね。その単位についてどうするかというところがあったのですけど。

佐藤委員 そうですね。分科会の中で、熱量のところですけど、キロカロリー表示だけではなくて、国際基準に合わせたジュール等の表示について、どう考えるかというふうなところがありました。

村尾議長 これ一緒なんですか、数値。

青山委員 食品の栄養成分表については両方が併記されてるんです。

村尾議長 そうですか。文科省の栄養成分表ですね。

青山委員 はい。

佐藤委員 そうですね。

佐藤委員 またはというかたちで書いていけばよろしいかなっていうところですかね。

青山委員 こういうふうにしたほうが、どちらかにね。

村尾議長 国際的にはジュールというふうになってるんで、それに、恐らく日本も徐々に移行はしていくんでしょうけど、国民の一般的な理解としては今のところキロカロリーなんで、それをいかにソフトランディングしていくかというところが。豆腐業界が先走ってやるのも変な話かなという気はしないでもないですけど。

青山委員 そのときでいいですかね。

村尾議長 数値としては変わらないんですよ。

青山委員 いや、数値違います。

村尾議長 変わるんですか。

青山委員 数字、値が違います。

村尾議長 値が違うんだ。

梅内委員 混乱しますね。

村尾議長 じゃあミリバールがヘクトパスカルに変わったときみたいにはいかない。

青山委員 あれ、ほんのちょっとだけの差だけど、あれは。

吉川 OB 数字的にはかなり変わっちゃいます。

村尾議長 変わる？

青山委員 相当数値違います。

吉川 OB 国際表示にするのは、尺貫法でわれわれが経験したのと同じですね。

村尾議長 尺貫（笑）。

吉川 OB 大変だったんですよ（笑）。

青山委員 そのくらい違うのですよ（笑）。

男性？ 尺貫法（笑）。

村尾議長 僕、余談ですけど、車の馬力も、いまだに馬力で表示してくれないとわかんない（笑）。

青山委員 エネルギーが、80 キロカロリーが、ジュールでやると 334 キロジュール。

村尾議長 ああ。それはちょっとだめだ。

青山委員 変わったときに変える。

佐藤委員 そうですね。いずれ変わるっていうところなので、

青山委員 様子を見ながら。

佐藤委員 はい。状況を見ながら。

廣部委員 消費者庁から出している栄養成分表示の様式の単位が全部キロカロリーだと思いますので、まずはそこに合わせておいたほうが、国内ではいいんじゃないかと思いますが。われわれが考えることじゃないですよ。消費者庁がこうしろって言われ手から（笑）、ですね。

佐藤委員 ありがとうございます。ほかに何かございますでしょうか。

村尾議長 じゃあ4時10分まで、休憩します。

（休憩）

村尾議長 では、始めます。お配りした資料はのちほど回収しますので、ご覧になったらまたお返しします。じゃあ、青山さんのほうからご説明を。

青山委員 先日、13日の日に文科省に訪問して、昨年の秋から年末にかけて全国から700種類ぐらいの豆腐を集めて、食品分析センターで分析した結果が、まとまった文書を公開していただきまして、その内容に問題がないかどうかをチェックしてほしいということで、この資料が、それをちょっと転記したものがこの資料なのですが、12月に七訂の追加補正ということでオープンになると。8月の初旬に専門委員会の方が検討するということなので、ちょっと瞬間的に見て難しいかと思えますけど、もし何か意見がありましたらお願いしたいと思えます。従来は塩化マグネシウムとか硫酸カルシウムだとか、そういう分類としての豆腐がなかったんですけど、今回やはり塩化マグネシウムがたくさん増えたということで、店頭で見ると塩化マグネシウムなのですが、専門の先生たちはそういうとこしか見てなかったんですけど、やはり豆腐業者としては硫酸カルシウムの豆腐ですとか塩化マグネシウムの豆腐があるということで、硫酸カルシウムの豆腐は特に学校給食ですとか産業給食で使われてるイメージが高いので、ちゃんとしたものを作ってもらいたいので、今回こういう体裁になりました。それで、今回、七訂の追補として出すということな

のですね。従来は凝固剤表示はなかったのですが、表示として凝固剤のところに塩化マグネシウム、硫酸カルシウム、あと凝固剤区分なしという分類があります。これ区分なしというのは、全部の商品を集めて合計したというか平均したものというふうになります。大体カルシウム、マグネシウムの平均的な数字になっています。その特徴として、今回たんぱく質が従来絹ごしで5%以下の七訂の場合は4.9なんですけども、それがたんぱく質のところを見ていただくとわかりますように、だいぶ増えてきております。そういう点では業界にとってはプラスになるのじゃないかなと。それと今まで議論しております、先ほども議論しました食塩のところがなんですけども、ナトリウム、真ん中ぐらいのところを見ていただくとわかるのですが、一般成分の下の方に、無機質のナトリウムっていうのがあるのですが、これが七訂で絹ごし豆腐で59と非常に高い数字だったので、今回の分析においては4.3ぐらい、五訂版ぐらいのところで戻ってくるということで、全国でやっぱ良心的に作られてる豆腐屋さん多いのかなという位置には今回の分析記録からわかるのかなと思います。だいぶわれわれとして見て改善されたなっていう内容なので。ちょっと字がちっちゃくて非常に難しい、見づらいかもしれませんが。非常にいいデータが集まったなというふうに思っております。今後の問題について何かいろいろあったときに私が中心で全豆連として対応していくと思うので、ある程度お急ぎいただきたいなあと思っており、よろしくお願ひします。

(間)

青山委員 正式発表までオープンにできないので。

(間)

村尾議長 これでいくとナトリウムっていうのは、グラフで言うと、

青山委員 だから表示する必要がない状態ですね。

村尾議長 0.02グラムぐらいですね。

青山委員 はい。だから実際は豆腐としての表示は必要ない。食品としての表示になる。

村尾議長 だからさっきの0.16ってのはかなり高い。

青山委員 はい。

村尾議長 わかりました。ありがとうございます。じゃあこっちへ送っていただけますか。

(間)

村尾議長 では、佐藤さん、お願いします。青山さん、ありがとうございます。

(間)

佐藤委員 では、D班の部分、特定事項の表示基準のところになります。ちょっと廣部さん、よろしいですか。変更点、赤の部分と青の部分のところをお願いします。

廣部委員 それでは特定事項の表示基準の変更点に関してご説明させていただきます。今回の資料は6月の委員会でのお話を基に修正したものになります。まず、結論がちょっとまだ曖昧な部分として、濃度を強調する場合の表示の大豆固形分の11.5%というこの数字ですね。これは、今後まだ検討していく余地があるのではないかとというようなところでしたので、ちょっとまだ確定にはしておりません。その下の手作りである旨を強調する表示のところの凝固剤の条件ですね。これは6月

の議論の中では副剤を使用していない凝固剤であって、それ以外の原料の食塩ですとか海洋成分由来のもの以外は加えないということでどうかということでしたので、このような内容にしておりますが、こちらに関しては今後も議論したほうがいいのかどうかご意見いただければと思います。さらに下に下がりました、特色のある原材料の表示に関してなんですけども、こちらすいません、内容がちょっと規約の文章と若干違う行がありますのでこれはそろえていきたいなと思います。それとこの部分で私から一点確認させていただきたいんですけども、先ほどからご説明いただいているガイドラインの、今後進めていく大豆のガイドラインの方向性なんですけども、あれに沿ったかたちに合わせるというのはいいんですが、それはあくまでも原料大豆に関してのみということになりますので、特色のある原材料の表示の規定というかたちにしてしまうと、副原料を使っている場合の副原料も全部100%じゃないとだめとか、かかってきてしまうんですけども、それを分けるかどうか、どうしましょうかというのをちょっと皆さんでご意見いただければと思います。一番下は、規約に合わせてちょっと文字を変えただけですのでたいした変更ではございません。以上です。

(間)

佐藤委員 じゃあ、まず大豆固形分のところですけども、仮確定として11.5というような話になってますけども、これについてまだ検討していく必要があるかなというふうなところですけど、これについて意見のほうはいかがでしょう。

村尾議長 いいですか、ちょっと。議長ですけど。今まで梅内さん中心に継続していただいたデータでは、大豆固形分じゃなくて全固形なんですけども、一部10を下、濃いか、濃いだから、濃いとうたってない商品でも11.5(笑)を上回るものが結構あったなというように記憶しています。そういうことからいうと、12でも今までのデータを見る限り、11.5だと弊社でもいろんな商品を濃いって(笑)、まあ書かなくてもいいでしょうけど、書けるようになっちゃうというようになってくるので、もう少し明確にしてもいいのかな。差をつけてもいいのかなという気はしてますけど。

佐藤委員 ほか、これに関してご意見はいかがでしょう。

青山委員 11.5っていうのは昔の濃厚とか濃いか書いてたお豆腐が大体13%Brixぐらいで作ってるんで、これって。というのは通常の豆腐がBrixで10%ぐらいということなものですから、これでいいんじゃないかと思います。それでこれ以上濃いものが、数値が高くなると普通の豆腐が逆に非常に薄いという評価が高くなるんじゃないかなっていう逆に心配をしています。

村尾議長 例えば準備協議会の中でもう一回再検証するときに過去のデータもありますよね。そういったものを全部一回出してみても、それで議論すればいいんじゃないかな。ただ委員会としてどうするかっていうことについてはちょっと決めたいほうがいいのかもわかんないですけど。11.5でいいのか12にしたほうがいいのか。

(間)

宇佐見委員 すみません、もう一回お願いします。

佐藤委員 手作りという表示の中で副剤の使用はしないということで、前回話し合いをされてたんですけど、これについてももう少し検証値が必要じゃないかというようなところがあるんですけど、これについ

ていかがでしょうか。

宇佐見委員 私はいいいと思います。

佐藤委員 じゃあここは、前回、今回という中で特に異論がなければ副剤は使用しないということでまとめたと思います。

村尾議長 海洋成分うんぬんのところも書かないで、要は凝固剤のところでは逸脱しない範囲でと書いてあるので、あえてここで書く必要はないということで削除しちゃうんですね。規約のところに。今日直った規約を見ていただくと特に海洋成分うんぬんも書いてないんですよ。書いてあるのは、1番、温豆乳を使用し凝固剤の混合は電動やエア一作動など機械を使用せず、櫂、包丁、流し込み、ワンツ一式等の手技。これは機械使わないってことですね。2番目についてもシンプルに施行規則第1条の1から6で定める凝固剤または合剤を使用して副剤等を使用しない、書いてあるね。

佐藤委員 ただし以下が削除してある。

村尾議長 そうです。ただし以下はもう、海洋成分うんぬんは削除してある。で、冷却豆乳を使用し、凝固剤を混合後昇温により凝固を完了させる方法は、これは手作りじゃないよと、この3点だけ書いてます。

佐藤委員 じゃあちょっとそちらの方向で再修正というかたちに。

廣部委員 食塩は使っていいよにするみたいな話がなかったでしたっけ、先月。

(間)

村尾議長 いや、だからそれも粗製海水の中に含まれてる範囲内で。足したらだめ。

廣部委員 足したら調製豆腐になっても手作りは別に変わらないですよ。手作り、調製、

村尾議長 食塩関係ないです。関係ないでしょ、手作りうんぬんと食塩は。

廣部委員 そうなんですか。これ、何の。

村尾議長 要は凝固剤に副剤が入ってないでしょ。食塩は調味料として加えるのは全然、手作りのとは何ら関係ないです。ってことでしょ。食塩の話するとややこしくなる。

一同 (笑)

村尾議長 あくまでも手作りかどうかの基準ですから。

廣部委員 先月もそんな話をして最終的にやっぱり残すって私メモしてるんですけど(笑)。青山さん、何かおっしゃってませんでしたっけ。ここの海洋成分うんぬんの。

村尾議長 だからあんまり入れすぎると凝固阻害を起こすから、要はにがりを合わせる時の手技の意味がなくなっちゃうという主張を青山さんはされてたんですよ。

(間)

廣部委員 消して大丈夫ですか(笑)。

青山委員 どっちでもいいですよ。

村尾議長 (笑)

(間)

佐藤委員 じゃあ、ただし以下は削除するということろで。

村尾議長 ちょっと気になるっっちゃ気になりますよね。あとから油入れた場合はどうなるとかね。あんまり

そういう人はいないのかもしれないですけど。凝固剤加えるときに自分で油も配合しながら合わせるなんていうことは。なかなかそういう人はいないかもしれないですけど、いたとしたら、それは、した人がいた場合どうしようと。

佐藤委員 そのケースだったら調製豆腐、加工豆腐は除くっていかたちにするかですね。豆腐だけですって。

(間)

佐藤委員 右側に条件を満たせば表示できる豆腐の種類ってありますけど、ここ、木綿豆腐、絹ごし豆腐ってありますけど、調製木綿豆腐とか調製絹ごし豆腐はここに入らない。

村尾議長 そういうふうに決めちゃったほうがいいですよ。豆腐に限るっていうふうにしちゃえばわかりやすい。

佐藤委員 ここは異論ないでしょうか。

青山委員 右に書いてあるのは。

村尾議長 そうですね。

青山委員 ここはすべての情報が。

佐藤委員 必要な条件は豆腐類に限るというふうに一応入れとく。

村尾議長 この表がわかりやすいですよ。調製とか加工は入らない。手作りに該当するのは豆腐類だけ。これ、じゃあ施行規則のほうも。

佐藤委員 そうですね。じゃあ施行規則の方も合わせましょう。

青山委員 豆乳の温度のことについて規定するかどうかという部分。温豆乳として。

村尾議長 前日も話出ませんでしたっけ。やめましょうって。

佐藤委員 先ほどD班の会議でもそういう話も出て、これはQ&Aのほうである程度推奨の温度を入れてったらいいいじゃないかという話で。

村尾議長 これ、前回詳しく話したかどうかはちょっと記憶にないですけど、あえてする必要ないんじゃないかっていう。温度ね。規定する必要がある。っていうのは、当然豆乳をたくじゃないですか。そのときは105℃とかぐらいまで昇温して炊くと思うんですけど、にがりを混合するときっていうのは70℃付近まで大体ちょっとさましてですからね。それ以上に下げちゃうと、今度、そこでは凝固しなくなる。

青山委員 大丈夫。55℃とかでも、びしーと固まりますから。

一同 (笑)

村尾議長 それぐらいが限界じゃないですか。それは冷豆乳とはいわないじゃん。

青山委員 それと冷たい豆乳を使って温めちゃいけないのですよ。冷たい豆乳に一晩凝固剤を入れて置いて固める豆腐って作っている人いたのです。

村尾議長 それは可能ですね。可能だと思います。ただ効率は悪くなる(笑)、あえてそういう方法を取る、そういう方もいらっしゃるでしょうけど、そこまで言及する必要はないんじゃないかなと思いますけど。

(間)

村尾議長 すいません。ちょっと時間がないのでテンポアップしてお願いします。

佐藤委員 はい。じゃあ最後ですね。特色のある原材料を表示をする場合のところで、もう一度この部分、廣部さんもう一度、お願いできますでしょうか。

廣部委員 規約のほうも今までこちらの特定事項の表示基準のほうも特色のある原材料ということで、大豆しか対象じゃないみたいな書き方をしてきたんですけども、特色のある原材料というところ、豆腐に、まあ調製豆腐なんかでしたら、例えばユズ入れてみたりですとか、枝豆入れてみたりとか、そういった副原料が入ってきた場合の副原料をうたいたい際の条件も全部大豆と同じ並列の条件になってしまうので、それを全部一緒にしてしまうか、それとも副原料に関しては食品表示法にのっとった状態の書き方にそろえるか、どっちにしたほうがいいかなど。ちょっと副原料の存在を忘れていたっていうのがありまして。

村尾議長 そうですね。大豆に関してしか書いてないので。この特色ある原材料。

廣部委員 間違いのない主原料である大豆の場合と、それ以外の副原料である場合とちょっと2段階に分けたほうがいいでしょうか。

村尾議長 そうですね。書き方をどうするかがね。大豆以外の原材料についてはその限りではないとか、そういう書き方をするとかそういうことですよ。

廣部委員 大豆とそれ以外の原料での特色のある原材料の扱いに関して、分ける方向で書き直す。

村尾議長 そうですね。枝豆ペースト、とか（笑）。

佐藤委員 じゃあ大豆と大豆以外を分けて明文するというところでお願いします。じゃあD班、以上でございませう。

村尾議長 ありがとうございます。D班、今までの発表チーム、何かありますか。よろしいですか。じゃあ次ですね。無菌充填豆腐の常温で保存できる旨の表示について、櫻井さんですね。

櫻井委員 じゃあ私のほうから。配布資料の8番と9番。8番が無菌充填豆腐の常温で保存できる旨の表示について、9番が食品添加物などの規格基準の一部を改正する件について。まず9番のほうなんですけれども、食品添加物の規格基準の一部を改正する件について、豆腐の規格基準の一部改正がちょうど先週の7月13日に告示されまして、改正されることになりました。この件、無菌充填豆腐って作ってる会社は非常に限られてるんですけども、全豆連、日豆協の名前で要望書を出させていただいてまして、全豆連、日豆協の皆様と、あと、この委員会でお話しできるということで、委員とオブザーバーの皆様、これまでご支援いただきましたことをこの場を借りて厚く御礼申し上げます。弊社は無菌充填豆腐しか作ってないちょっと変わった会社なんで、少しでもこれをきっかけに豆腐の活性化にお役に立てればいいなと思ってます。内容としてはこれまで豆腐は冷蔵でしか流通できませんでしたというのが、常温でも無菌充填豆腐に限っては流通できるというようなことで、具体的には殺菌条件だとかいろいろがつけ加わったんですけども、細かくは見ていただければと思います。それで無菌充填豆腐の常温で保存できる旨の表示についての8番の資料のほうなんですけれども。そういう豆腐という分類が明確に法令で改正された以上は、反映させる必要があるだろうということで、牛乳の場合も乳等省令で常温保存のものがあって、その中で公取規約のほうでそれを細かく定めてるという例がありますので、基本的にはそれに倣っ

た状態にするのがいいのかなと思ひまして。参考、2枚目以降で、牛乳の場合の公正競争規約とその施行規則を載せているんですけども、牛乳の場合は少し細かくて、例えば常温保存可能品を大きさによっては16ポイントだとか18ポイントだとか、あとは2面以上に表示しなきゃいけないとかってすごく細かく決まってるんですけども、豆腐はそこまで細かく決める必要はないかなということで、必要最低限のことを入れとくということで、改正案をここに挙げております。村尾議長のほうにはもうこれを既に規約のほうに反映させていただいてるようなので、具体的には公正競争規約の3条の4項で、無菌充填豆腐を常温での保存が可能である旨の表示をつけ加えているということと、公正競争規約施行規則のほうの第2条の4項で無菌充填豆腐の常温での保存が可能である旨の表示というふうなものを入れております。厚生労働省のほうから告示がされたのは、豆腐の規格基準の一部改正なんですけれども、これの中で、リスク評価の中で消費者が表示のものを誤解しないようにしなければならないっていうような報告がありまして、それを消費者庁が受けて、今度は消費者庁が食品表示の1号を改正する内閣府令っていうのを今出そうとしてまして、内容としては無菌充填豆腐っていう食品の分類を追加するっていうことと、表示として常温保存可っていうことを書くっていうことと、表示の方向として常温保存可能品の文言を表示するっていう単純にそれだけで、今、パブコメが多分終了したところで、早ければ来月以降にこれも出るのではないかなと思っているんですけども。それを受けて公正競争規約のほうでは必要最低限のものとして、常温保存可能品の文言を表示する、で、表示する場所は商品名の周辺部分とする。具体的には牛乳で、ちっちゃくて申し訳ないんですが、弊社品の牛乳を持ってきたんですけども、商品名からそんなに離れてないところにわかりやすく常温保存可能品といったような表示をすればいいかと。で、常温保存可能品の文字の大きさも極力、牛乳だと1リッターとかそういうおっきなものもあるんですけども、豆腐の場合はサイズとしては限られているので、JISの16ポイント以上ということで、牛乳の500ミリリットル未満の規格に対応した大きさとしておけば、これだけ決めておけば無難であろうということで案として提出をしたところ、村尾議長のほうが気を利かしてもう既に規約のほうに盛り込んでいただいたというようなことで、先ほども変更点として紹介していただいたということになっています。

村尾議長 ありがとうございます。特に、2社にしか関係のないことなので（笑）。もし新規で設備をされたいという方は私のほうで承っております。では、最後の議題になりますが進捗管理表を皆さん出していただけますでしょうか。A3の横長のものです。今回、赤の太字で示さしていただいたところ、これを優先順位高というふうに。先にやっておきたいこととして示しております。ですからこの優先順位高のものについては、この11月まで、12月にも議論はあると思いますけど。年内の議論の中でもうやっつけてしまえというふうに思っていますので、ちょっと今日もあんまり時間ないですが、スケジュールの中に入れていきたいと思ひます。まず、規約と施行規則についてはほぼほぼ今日で議論を終えてますんで、あとは微調整というかたちで今日の本案プラス微修正をもって次のステップに移りたいなというふうに思っています。それから表示マニュアル等作成のところは、もうちょっと表示例も含めて、佐藤さん、どの辺のスケジュールですか。まあ今日議論はしたんですけど、ある程度完成させるというのと。

佐藤委員 そうしたら10月ですかね。

村尾議長 10月目指してじゃあ進めていきましようか。それからその次ですね。今日ちょっと棚橋委員はいらっしやらないんですけど、ここはちょっと肝になるので、ぜひやっておきたいんですけど、公定法に基づく測定方法、大豆固形分の話ですね。さっきの遺伝子組換えじゃないですけど公定法も定まってないのに数値基準だけ決めるって何事かって話に絶対なりますので。公定法に基づく測定法と、それから配合前の原材料のほうから固形分に、まあ要は移行係数というやつですね。例えば乳化にがりを使った場合ですね。いわゆる乳化にがりを使った場合は固形分にどれだけにがりの固形分、凝固剤の固形分が移行するのか。それから乳化にがり以外の通常の粗製塩化マグネシウムですとか、塩化マグネシウムとかそういうものを使った場合は原材料から換算したときに製品にどれだけ固形分が移行するのか。この移行係数というので計算する方法もあるかと思えます。それからあとはすべての事業者さんが固形分計を買えるわけではないので、屈折率計、Brixですね。Brixで測定したときにそれを元に算定する算定根拠みたいなもんですね、算定方法。これも今恐らく、アタゴさんのほうですね。あと、それぞれの標準測定機器というのも定めないといけないので、ちょっとこれを急ぎたいなど。アタゴさんのところが一番心配ですかね。はい、青山さん。

青山委員 アタゴさんのBrix計で固形分を測定するというのをずっと継続的に新しいタイプのものでやってくるんですけども、基本的なデータをこの半年ぐらいで取り補正值を入れて作ったのですね。ところが木綿豆腐、絹ごし豆腐、全然数字がまとまんない。ばらばらになってですね。今後についてデータ補正していったらそれは使える、そういう感じなのですが。難航しております。もっと価格の高い屈折率計ですね。100万円とかそういうやつ使うと固形分もっと正確に出る。でも簡易なやつで何万円かで出る機械でやろうということでは非常に今難しい現状なのですね。

村尾議長 でも実際にはこういう簡易の普通に豆腐屋さんが使ってる屈折率計でやるので。どういうところで、豆腐のサンプルとかで苦労されてるんですか。

青山委員 いや、使う凝固剤ですとかね。凝固の充填豆腐のようなものは荒れが少ないんですけど、絹ごしだとか木綿だとか毎回凝固状態が相当違うんですね。そうするとまるっきし数字が違ってくる。

村尾議長 ばらつきはね。

青山委員 それは非常に屈折率の値と実際の固形分の差の勾配がものすごい寝てるんです。ですから非常に調整しにくい、こういう急角度でいってれば調製しやすいんですけども、ものすごい寝てるんです。ですから非常に難しい。まあもう一度データまとめてアタゴさんとちょっと打ち合わせしてみます。

村尾議長 もしアタゴさんとも相談ですけど、例えばこの3社であればいろいろ豆腐のそういう計測サンプルがいっぱいあるわけで、そこに固形分計を皆さん持ってらっしやいますよね。だからそこにアタゴさん一定期間お越しいただいて、それでデータ取りをそれぞれの会社でして、当然分布のばらつきはあるんですけど、その分布のばらつきの中の中央値と固形分計の比較みたいなもので大体測定、算定値を出すという方向であれば3社で協力もできると思うんですけどね。

青山委員 今のタイプ、全体で9台作ってるので、3社ではっていうか、私とこにあるから、あと2社ぐら

いは対応できると思います。

村尾議長 それこそサンプルなんていうのは品質管理室にいけばいくらでも、多分この3社であればいけるので、それぞれ3社がご了解いただけるのであればそこに来ていただいて固形分計の。

青山委員 お借りしてずっと自分でデータ取ってく。

村尾議長 そうです。そのほうが豆腐サンプル送るよりも多分やり方としては早いと思います。あと公定法についてはこれケットさんのほうですよ。標準測定器を。

青山委員 ケットさんのほうはまあ。

村尾議長 あと移行係数か。これも何か進めてましたよね。

青山委員 これはばらつきの問題。

村尾議長 これもばらつくんですよ。だから、よくわれわれも製造現場で言うんですけど、今日にはがりが入っていかないみたいな表現をするときがあるんです。いくらにはがり入れても凝固がうまくいかないっていうとき。そういうときに、じゃあにがりをたくさん入れたけど実際の製品にはどれぐらい移行してるのかって、あんまり測ったことないんですけど。

青山委員 村尾さんとは無添加ですから、消泡剤使っているところはさらにばらつきが増えてくみたい、余計ばらつきが大きくなっているのですね。相関関係がまだ取れてない。実際の固形分とそこら辺の部分の添加したものととの相関関係は、まだ取れてない状況です。

村尾議長 例えばこの移行係数の部分だけはもう少し準備協議会ができて大手メーカーさんがもう少し入ってきた段階で大手メーカーさんにもご協力いただいて数値を取るとか。残念ながら太子さんだけだと凝固剤の部分しかできないので、消泡剤のところの移行係数も必要でしょうから。

(間)

村尾議長 11月ぐらいまでに何とかこの公定法のほうと屈折率計の算定の部分、一回、

青山委員 凝固剤の量にしてもメーカーさんによって極端に添加量が違う。にはがりは0.28ぐらい、0.26%ぐらい豆乳に対して入れているところもあるし、0.4ぐらい入れているところもあるし、硫酸カルシウムについてはもっと幅広いし、乳化にがりも非常に幅広く皆さん使ってるので、このメーカーのデータだけで集めてっていうのであればある程度まとまってくる可能性はあるのですが、それを全国の豆腐屋さんにも適用する数字にするとなるとちょっと難しい部分で。

村尾議長 実際にはいろんなデータ取って、それもばらつきの中の分布中央値みたいなものを取っていくんでしょうけど。データがないことにはそれもできないので、そのデータをどうやって取るのかでしょうね。仮に乳化にがりの場合はよくわかんないですけど、凝固剤をたくさん入れたとしても反応するぶんしか製品には移行しないわけですよ。

青山委員 いえ、残ります。

村尾議長 残ります？反応しないで？

青山委員 残ります。

村尾議長 固形として？

青山委員 塩化マグネシウムの場合は多ければ。

村尾議長 要はさらし水の中に逃げちゃう、反応しないぶんっていうのは逃げちゃわないですか。

青山委員 いや、それは少ないです。

村尾議長 ここがちょっと肝になるので、ちょっとC班の方にはこれ引っかけて、何とかめどをつけていただきたいなというところがありますけど、何とか11月ぐらいに一回何らかの。中間報告でもいいんですけど、じゃあ次のステップの準備協議会に向けてこういったところを検証していきますというような、中間報告でも構わないのでちょっと一回やっていただけませんか。それからあと優先順位で言うと、公正マークですね。これ一応11月のところに丸をつけてるんですけど、これもデザイナーとの話なんで、10月前倒しでもいいですし。ちょっと9月はどうかなどは思うんですけど。というような段階です。まあ1回は作ったんですけどね。デザイナーが随分頭を悩まして（笑）。あと公正取引協議会の設置なんですけど、これは協議会規則の作成と、あと準備協議会発足準備の部分分けて9月、10月。それからあと一番最後の下の部分ですね。大手メーカー、中堅メーカー、主要組合、主要任意団体。あと流通業界だったりとか消費者団体ですね。これについては事務局ですとか齋藤会長、棚橋会長にもご尽力をいただいて、何とか8月上旬までに1回、このメンバー、ここに書いてある6人のメンバーで集まってスケジュール案を作りたいなあと思ってます。それで具体的には大手メーカーであれば、S社、T社、Y社というところをどういうスケジュールで回ろうかというところ。それから日豆協さんの会員さんですとか、最近開いてないですけど近畿、中部各流通協議会とか、そういったところでの説明会。あと主要組合、主要任意団体ですね。そういうところへの説明会ということでどういうふうに進めていくかということも含めて、8月上旬までにスケジュールを作成するというので。これでいくと9月の委員会、次5日なんですけど、ここの議題が薄くなってしまうので、それ以外の、赤字以外の部分で今進めていただいていることがあれば9月のところである程度。中にはほぼ終わってるものもあるんですね。数値基準の根拠、若干濃厚なんかのところでも再議論とかありましたけど、これはもうデータをもう一回出して再議論するっていうのは、9月でもできるかなあと思ってます。それから小規模事業者の基準の定義のところはもう進んでると。あとは店頭表示方法を、今日、川田さんいらっしやらないんですけどもう少しまとめていただいて確定するという、これも9月でもできるかなあ。あと青山さんにいろいろご尽力いただいている木綿の堅さの目安ですね。これはどうですか。

青山委員 測定装置がそろった段階で出して。文言の部分についてはこれから・・・。

村尾議長 廣部さんが出していただいた案、すごくよかったんですけど、バックボーンとなる数値基準はある程度決めるとしても消費者に示す案としては廣部さんのスプーンですくえるとか、はしでつまめるとか、ああいう堅さ表示が非常にわかりやすいと思うので、あれで進めたいと思います。これも10月ぐらいだったらできますかね。

青山委員 議長のほうの、

村尾議長 大丈夫です。すぐに、夏前には取り寄せます。

青山委員 お願いいたします。

村尾議長 大丈夫です。じゃあおおむねそんなところでスケジュール案ができましたので、これで次回、進めていきたいと思っております。いよいよ大詰めになってまいりましたので、皆様のご協力をいただい

て、ぜひ次のステップにしたいと思います。では、あと何か。

橋本 OB ちょっといいですか。昨日、私どものほうに電話がありまして、愛知県の安城市のメーカーの方なんですけども、いつもこの議事録をホームページで丹念に見てますと。進捗管理表のことだと思うんですが、よくこれを信じて何とか自分ところの仕事場の作業計画みたいなものを考えたりしてんでしょけども、よく変わるんで困っちゃうって言うんですよ。

一同 (笑)

橋本 OB それなんで、もっと管理表の精度を上げてくれませんかという。じゃあ明日委員会ございますから、一言私のほうからお願いをしときますということでお答えしたもんですから。はい、以上です。

村尾議長 非常にありがたいお話で(笑)、ご期待に沿えるためにも頑張りたいと思います。

相原 OB 議長。ホームページにはちなみにアップしておりませんので、この資料は。

村尾議長 そうなんですか。じゃあ何でだろう。

相原 OB 要するに議事録の中を見て、

村尾議長 ですから要は消費者庁の認定を得るというスケジュールはどんどん後ろにいつてるということへのお叱りだというふうに思います。何ともね、これは。もっと予定をしっかりと組んで進めたい。あと、今日時間がないので日程だけ。9月は、9月5日(水)。10月は10月5日(金)。よろしくをお願いします。それでは本日お時間となりますのでこれで終了します。どうも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