

第6回 豆腐公正競争規約設定委員会

議 事 録 (案)

開催日時 平成28年4月22日(金)午後2時00分～5時00分
開催場所 ハロー貸し会議室 秋葉原 II
委員総数 10名
出席者数 委員9名(1名欠席)、オブザーバー14名
出席委員の氏名 村尾 誠、梅内 尨、高木 延光、青山 隆、山森 芳郎
織田 浩司、高橋 栄二、佐藤 正貴、棚橋 勝道
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 定刻より14分遅れにて、村尾議長より開会を宣し式次第に基づき協議に入った。

村尾議長 それでは第6回の豆腐公正競争規約設定委員会を開始したいと思います。14分ほど遅れておりますけれども開始したいと思います。本日、委員の皆さんは全員出席だと思いますが、まだ川田さん、東京都豆腐商工組合の川田さん未だお見えになっておりません。

それから、資料のほうの確認をまずさせていただきます。今日は改めて配布した資料というのは一つだけなのですけれども、封筒の中に入っているかと思うのですが、前回の委員会の中で、食用塩公正取引協議会のほうから新野事務局長にご出席頂いております。食用塩公正取引協議会のほうではですね5年ほど掛けて公正競争規約をまとめられたという事で、その中でいろいろと公正競争規約の設定に関するポイントのようなものを、非常に示唆に富んだ内容でございますので、改めて議事録の中から書き起こして皆様に認識頂くために書かせて頂きました。これについては議論という事ではありませんけれども、皆様に共通にご認識頂きたいという事ですので、今ここで読み上げたいと思います。

まず一つはですね、メーカー側ですね。供給側のほうとして表示で商品のイメージを良くして販売しようと思うのがメーカー側の常であると考えられますが、それについてはある程度は仕方がないでしょう。ただそのような用語を規約で定める場合には消費者に優良誤認を与えない事、が基本です。業界側で明確な基準を作って用語を使用するように心掛けなければならない。消費者にとって響きの良い言葉を使うというのは悪い訳では無いのだけれども、優良誤認に当たらないようにきちんと基準というのを明確にする必要があるでしょうという事ですね。

それからキャリーオーバーの考え方についてですね、これは非常に重要な示唆でございます、「規約は法律の上にある」という事を新野さんはお

っしゃっています。これは消費者庁といろいろと調整をされてきた中で、新野さんのご経験談という事でお話し頂いたと思うのですが、法律というのはですね、食品表示法やそれから過去の食品衛生法、それから JAS 法、こういったものは食品全般に対する最低限の基準を示している訳ですね。ですから、これより緩い業界規約というのは無いのですけれども、これより厳しい、より自分達にとって、自分達を律すると言いますか、自分達の襟を正すと言いますか、そういう姿勢で消費者に対して業界の厳しい自主基準を作るという事は、これは消費者庁としてもオッケーである。むしろそうでないと、業界としての規約としては意味がないという事ですね。こういったことを新野さんはご経験談の中でおっしゃってました。

それから、あの、次のですね、なかなか豆腐業界では過去無かった考え方なんですけれども、塩の立場からおっしゃった時に苦汁と表示できるのは海水等の母液から塩を取った後の液体である。規約案の中で塩化マグネシウムを「本にがり」と書くのはいかがなものか？という事もおっしゃっております。つまり塩の業界から見るとですね、化成品としての塩化マグネシウムは苦汁ではないという事。これは豆腐業界では従来無い考え方ですね。今、表示上の「塩化マグネシウム（にがり）」という表現が認められておりますので、これは塩の業界から見ると、そうではないのだよという話でございます。これについては改めて議論も必要かと思えます。豆腐業界として「にがり」というものはどういうものかという事を改めて考える示唆だという事です。

それからあと、粗製海水塩化マグネシウムの濃度の幅ですね。これが今、第9版の添加物公定書ではですね、12%から30%であったものが、8%から30%に拡大する方向で議論されておりますけれども、これについてはいわゆる「にがりブーム」ですね、10年ほど前になるかと思うのですが、そういったもので家庭用に、苦汁が販売される時にあまり濃度の濃くないもの、薄いものが商品として出回るようになった事から、豆腐用と言うよりはですね家庭で使用する飲用とまではいかないですけれども、健康食品的な苦汁もこの中に含めたという経緯があるという事もおっしゃってました。ですから豆腐用では、あまり8%というものは特に使用する事は少ないと思うのですけれども、一応そういった経緯があって組成海水塩化マグネシウムの幅が広がったという事。この辺も踏まえて今後、どう議論するかというところは誤認識頂いたほうが良いかなというところでございます。このペーパーについては以上です。

あとですね、前回配布したものを今日は皆さんにお持ち頂いておりますので、もしお持ちじゃないという方は事務局のほうから受け取って頂きたいと思えます。前回配布したものと言いますのは、豆腐公正競争規約及び施行規則の2月22日修正原案、A3の縦のものですね。それから同じくその修正案に織田委員のほうからご修正案を頂いたA3縦のもの、それから

高橋委員のほうから修正を加えて頂いたものですね。それと、もう1つはA4で、前回半分ほど議論しましたがけれども、青山委員から出されております豆腐公正競争規約施行規則第1条 別表の訂正及び意見。この4つの資料に基づいて今日も議論を引き続き進めてまいりたいと思います。

それから、今、ちょうどいらっしゃいました。今回初めてのご参加です。アメリカ大豆輸出協会の方、立石さんがお越しになっています。立石さん何か一言。

立石OB アメリカ大豆輸出協会の立石です。今日は、豆腐業界に多くの原料を供給させて頂いており拡大目的として、業界の現状を知りたいと思い参加させて頂きました。どうぞ宜しくお願い致します。

村尾議長 宜しくお願い致します。

はい、それでは前回の議事録についてですが、第5回の議事録。今回も45ページという多いものになっておりますが、これについて皆さん何か、特に議事録の中でこの分が間違っているなど、そういった点はありますか？どうでしょう？宜しいですか？

ではですね、1ヶ月くらい経ちましたので議事録の振り返りも含めて前回の議論のポイントなのですが、まず前回の議論では青山さんから出されました豆腐の定義のところの修正案についてですね、議論させていただきました。特に前回の前半の部分では「手作りとうふ」というのを「とうふ」のカテゴリーに加えてはどうか？原案では「とうふ」と「調整とうふ」という2つの括りで分けたのですが、これに「手作りとうふ」を加えてはどうかという事について皆さんから議論を頂いて、結局、結論としては出ていないのですが、非常に手作り主張することは難しいというような事も前回の議論であったところです。また、あの、第1条の定義のところには加えないのだけれども、第4条の特定表示ですね、そこで「手作り」というものを表示してはどうかという、原案のほうに書かせて頂く代わりに。それについても合わせて議論させて頂いたというところがございます。

それからもう1つ、青山さんのペーパーのほうで2番目の乳化にがり使用の豆腐も「とうふ」の定義に入っているのだけれども、これは凝固剤以外の添加物の使用を明確にすべきであるという事ですね、これは凝固剤メーカーの皆様からいろいろご意見を頂いて、凝固剤の中の、化成品としても塩化マグネシウム、それから、いわゆる苦汁ですね、塩業界で言う苦汁、母液から食塩を取り除いたもの、そういった苦汁。それから、製剤ですね。これは副剤と製剤を含めて「にがり」という事が言えるのかどうか、という事についても議論を進めていった訳ですけれども、前回の議論の中では凝固剤メーカーの皆様からいろいろ承るというところで、特に豆腐業界としてどうするというところの結論には至っていない、というところだと思います。

それから後半の部分についてはですね、先ほども新野さんのほうから塩の

公正取引協議会の立場からのご発言等も頂いております。それから、最後のほうちょっと時間が無かったのですが、高橋委員のほうから修正案のほうのひと通りお話しを頂いたという事でございます。それで今日はですね、前回、お話が出来なかった織田委員のほうからの修正案から話を進めたいと思います。あと、それと合わせてですね、青山委員のところも3番以降は議論出来ていないので、その部分について集中的に議論が出来たらなと思っております。

それでは、織田さんのほうから修正案のご説明をお願いします。

織田委員 はい。

日本ビーンズの織田でございます。遅れて申し訳ございませんでした。1ヶ月経ちましたので、自分の記憶を思い起こすことも含めて、今回、私の修正案をご説明させて頂きたいと思っております。

基本的には「2月22日修正原案」の記載のある原案を順守した形で多少の表現を替えさせて頂いたつもりでございます。まず、大きなコンセプトを申し上げますと、規約と施行規則、それから最終的には恐らく表示、このような形で構成されると思われまますので、豆腐公正競争規約の列に関しては、基本的には簡潔な文章、憲法的な表現というのですか、短い文章。それから、施行規則のところにそのニーズと言いますか、理由付けという風な見え方をしたほうが良いのではないかと思ひ、一部、左から右へ動かしたただけのものもございませますので、その点をご承知おき下さい。

それでは定義のところ、「赤」が入っているところが主に変わったところでございます。公正競争規約の、規約のほうの5番の「以下うんぬん」という表現がございませます。このところで原文では「以下のとうふと称される食品については、本規約の適応除外とする。ア、玉子とうふ、ごまとうふ、凍り・こうや豆腐」という形で記載がございませますが、「大豆を主原料としない「とうふ」と称する食品」とすれば、このところは非常にシンプルに書けるのではないかという事で記入しました。よってその「こうや豆腐、凍り豆腐」の類については、「とうふ」の定義の施行規則のところに移しまして、左側のところに移すようにして多少見え方を変えたという事でございませます。

それから、下に、次に移りまして大豆固形分の表示のところについては、ええっと、(文字の)色が変わっちゃっただけですね。申し訳ございません。その下の原料表現のところの施行規則、大豆の部分に関して、原料の表示方法については、ここで規定するのが効果というのもあるのですけれども、今後の原料のイノベーション等を考慮致しますと、今後、脱脂加工大豆、粉末大豆たん白、大豆クリーム、全粒粉大豆、と書いちゃうと何らか他の加工方法のものが出た時に、少々、また揉めるのではないか。「等と最も一般的な名称を以って」という事で書かせて頂きました。

村尾議長 範囲を広げたという事？

織田委員 そうです。若干曖昧になってどうかというもあるのですが、そこは議論だと思えます。

消費期限または賞味期限のところ、これは修正ではないですが、うちの社員、品質管理部長のところを確認を行ったところ、消費期限または賞味期限の一番、施行規則の一番下にあります表現方法につきまして、①②③④と書いてあって、大体これで網羅出来ている、表示方法として、と言っていました。一般的な表現としてこれでオッケーなのかどうか、ここはちょっと知識がなかったのです。

規約の2番。栄養成分に関する表示については、左から右に移しただけです。その下の特定事項の表示基準。そここのところについて、表示のポジションとして商品名と同一という形のほうが良いのではないかと思えました。豆腐の商品名、濃度を強調する場合、手造り等々なども、いわゆるコピー、キャッチコピーを含めたそのような表現を、まあ森永さんとか、さとの雪さんは、指名をお持ちでしょうし、日本ビーンズの親会社のポッカサッポロにも指名がある、表示名をある程度規定しておかないと今後、表示が変わった時に表示方法と言いますか、現状と変わった時に混乱、混同する可能性があるかなと思ひまして記載を迫記いたしました。濃度を強調する文言につきまして、これは皆さまと意見を交わしたいと思ひましたが、当社にも濃いという表現のものもございます。数値がある程度入るといふ事が必要だと思ひますが、ふと思ひましたのが、木綿豆腐ってどういう扱いなのかなと。豆腐屋になって半年しか経っていないので詳しくは分かっていないのですが、豆乳を固めて崩して圧縮して水分を抜いたという事になれば、濃い豆腐になるのではないかなと感じまして、ここの規定がいかがなものか、どうあるべきか、と思ひまして記載させて頂きました。申し遅れましたけれども、特定事項の表示基準も左から右に移動しております。続きましてその下の4番。「生とうふ」の文言というところを記載しております。それから「本にがり」の文言というところ。この辺が妥協点かと思ひますけれども、乳化にがりとの差別化をされたい方について、これが提案です。

それから6番。地域の伝統的なとうふの品名については、これは未だ議論の途中かと思ひます。7番の賞、推奨等を受けた…も、同様でございます。

10番ですね、製法表示。何らかの製造方法を載せるようであれば、飲料などでよくあるクリア製法、スーパークリア製法、など、今後、お客様に表現する時については、※印にある、根拠となる製法の説明ですね、というものがなくなる。書けばより一層良いのではないと思ひます。

村尾議長 ここは新しく記載されているのですね。

織田委員 はい、記載させて頂きました。これまでが分類、区分、成分というのを、ここで、規約で決めるべきかどうかというのと、表示のマニュアルというのでも構いませんけれども、何かその、製法についてもある程度決めてお

いたほうが良いかなという風に思った次第です。

それから、不当表示につきましても左から右に、説明文については移動をかけています。不当表示の禁止の(2)に、大豆以外の一部原料の不表示。この辺りも記載させて頂いております。大体、私のほうでは左から右に移したものが多のですが、こういったところが私からの修正案になります。宜しくお願い致します。

村尾議長 今、不当表示の中で新たに書き加えられたところというのは…。

織田委員 あっ、右から左でございます。失礼致しました。

村尾議長 新しく加えられたところというのが、9番ですね。国産大豆100%でないにも関わらず「国産」という表示に対して、「国産大豆」というようにしたのですね。

はい、ありがとうございます。織田さんのおっしゃった公正競争規約の条文としてはシンプル、施行規則のほうで詳しくという事ですが、これ恐らくですね、消費者庁へ提出前に提出相談すると、そのように直されるのではないかと思うのです。これ、私も条文から先に作り始めたので、こういう風になっているのですが、織田委員のご指摘の通りだと思います。

それでは、今、織田委員のほうからご提案があったものを含めて、皆様のご意見を頂きたいと思います。全般には渡っているのですが、気になったポイントについて皆さんからご意見を伺いたいと思います。それでは棚橋さんから。

棚橋委員 はい。棚橋です。今、頭の整理が出来ていないので、この通りかなと言う感想なのですけれど…。

村尾議長 濃度のところはどうですか？豆腐の種類によって違うのではないかとと言う意見があるのですけれど。

棚橋委員 木綿豆腐のところですか？

村尾議長 固形分について。

棚橋委員 お話を伺っている時に、ふと思ったのですけれど、いわゆる脱水成型する前の段階でとか、いわゆる木綿豆腐が全て濃厚になってしまうと製法がベタであるのと、違う理由での商品と言うかカテゴリーですから…。絹豆腐に限定すると言うのもおかしな話ですし…。ですから脱水成型前の濃度が13%以上という事になるのかなと。今、それ位しか、頭が働いておりません。以上です。

佐藤委員 アサヒコの佐藤でございます。大豆を主原料、主原材料としてと、言うところで、こうや豆腐が抜かれたという事ですが、これは合理的な形ではないかなと感じました。それからですね、期限表示の部分で①②③④についてですけれども、ケースとして考えられるのは②の29.10.1の.1というのは.01と言う形で記載されているケースもあるのではないかなと言うところがありました。

濃度のところなのですけれども、そうですね、木綿豆腐にしてもですね、元々

の濃度が高いほうがですね、甘み等残りますので豆乳の濃度が高いという部分で商品としては優勢が出てきますので、豆乳の段階ですね、パーセント表示で規定すれば良いのじゃないかなと思いました。

あとですね、製法表示の場合、説明があったほうが良いのじゃないかというところですね。いろいろな製法の名前が出て、これだけでは分からない部分が多々あると思いますけれども、ここですね、完全に規定して、しなければいけないという形にした時に、やはり表示面のほうで、いろいろと書かなければいけないという風になりまして、今、豆腐のほうもかなり小容量化が進んでいる中で、ミニのタイプが増えてきていると思いますし、そこに記載する時に、これが足かせになってしまうのではないかという事が懸念されました。通常を表示をする場合でも、面積が少ない場合はフォントを小さくするとかですね、そういう風に対応するという事もありますので、ここは柔軟に出来るような形にしたほうが良いのではないかなと思いました。以上です。

高橋委員 森永乳業の高橋です。まず1ページ目のところ。大豆固形分というところと、その後に出てきます濃厚という風なところと、合わせてお聞きしたいのですけれども。大豆固形分というのは豆腐の表示として書かれているものなのでしょうか？基本的な質問で申し訳ないのですが…。

村尾議長 書かれていません。

青山委員 強調する場合に書く、強調とか。濃度ですね。

高橋委員 大豆固形分という言葉を使ってですね、前から私が疑問に思っていたのは、豆乳を固めるという事ですから、豆乳濃度、製造過程における豆乳濃度何%のものを豆腐用凝固剤で固めるのが豆腐という認識をしておりますので、最終製品のパッケージに大豆固形分何%と書くのが、無理があるような気がして仕方がないのですね。それはまあ、問題提起という事で確認したいなと思ってお聞きした次第です。

それから表示のところについては、前回、私のほうからも消費期限、賞味期限の表示方法にはいろいろな書き方がありますので、これは広くしたほうが、ここで細かくですね、通知する必要はないと感じております。

栄養表示成分につきましては、法令に基づいて書くのが他の商品と比較もあり、これはそのままの形でいいと感じています。

それから、濃度のところは先ほど申し上げた通りの内容となります。生とうふとかというところにつきましては、青山さんのほうからの提案の中で関わってきますので、またその時に合わせて考えたいと思います。

それから、10番の製法表示をするかどうかというところで、新規の追加項目として挙げたという事ですけども、豆腐の製造方法をパッケージに記載したほうが良いという事でしょうか？

織田委員 明記する場合には、その根拠となる証跡となるものを書いたほうが良いという意味合いです。

村尾議長 「にがり製法」みたいなもので製法を謳って差別化を図るという事。
高橋委員 そうすると〇〇製法と書きたい、それを売りとしたい場合には、その根拠となるものが何なのかという事が分かるようにしたいという事ですね。よく巷で出ている商品で〇〇製法と、自社的な話の中で、明文表示してありますが、じゃあ実際それは何を、どういう製法かというのがなかなか見えないですね。他の製品については、そのように思いますが。製法になってくると、企業の、なんと申しますか、独自技術というところもありますので、あまりオープンに出来ないようなところもあると思うのですね。その辺との、特許とか取得すれば外に出せるようになりますけれど、独自技術を、それを良しとした作り方で、こういうようなテクスチャーだとか、味や成分だという事をどこまで記載するかというと、それは難しいかなと感じます。

村尾議長 森永さんの「森永のおいしい牛乳」がありますよね？「森永のおいしい牛乳」の場合はそういった書き方はございませんでしょうか？

高橋委員 「森永のおいしい牛乳」の、ですか？

村尾議長 〇〇製法というような事で…。製法については、どういう書き方を？

高橋委員 ちょっとすみません。パッケージについては良く見てみないと、不用意な発言をする訳にはいかないのです。どういう製法であり、その説明については、当社ホームページのブランドサイトに書いてあると思っておりますけれども、確認をしてから発言させていただきますが、確か〇〇製法と書いてあったと思います。今、おっしゃられているような事です。

一応、気付いたのはそんなところです。また、他の委員の方の議論の中で考えが浮かんだ時には発言させていただきます。以上でございます。

村尾議長 ありがとうございます。では山森さん。

山森委員 はい、山森です。ずっと見ているのですけれど、いろいろあるのですけれど、自分で作っている豆腐は木綿と絹なのですけれど、木綿は濃度の凄く薄いのを液体の苦汁を使っています。もともと薄いとそれが表示出来ない、薄い豆乳で木綿豆腐は作るのですよね、濃い豆乳だと絞れませんので。絹ごしの場合はBRIXで15以上でしたらば、実際はそれより1度くらい低いと思っておりますけれど、液体の苦汁で作っているのですけれど…。良く分かりません。

村尾議長 確かにおっしゃる通りですよね。最終製品では固形分を絞りますから高くなるのですけれども、豆乳が薄くないと絞れないというのが木綿の特徴ですよね。

山森委員 絹ごしの場合は、濃度を高くしないと固さが保てない。苦汁を入れ過ぎると苦くなるし、足りなければ固まらないし、それが日々手作りの豆乳ですと、日々の濃度を一定に作れないのです。ですから生地を確かめながら、苦汁の量を調整、濃度は一定にしておくのですけれど、その量を調節して多めにしたり、少なめにしたりします。以上です。

村尾議長 はい、ありがとうございました。青山さん。

青山委員 今、豆乳の濃度についてではなく、豆腐の固形分ですよね？

村尾議長 豆腐、ですね。

青山委員 製品ですよ。うち辺りも生産量の半分は7%の豆乳濃度ですから、最終固形分は濃度が薄いほうが、最終的に固形分は高くなるという事です。で、2条の4項の表示のところに、製品での表示のところです。同じ面に現実的に入るのでしょうか？

村尾議長 同一面？

青山委員 3ページ目のところですね。

現実的に、3連パックの場合ですと入れるのは難しいし、有機の場合には周りに記載されていると思うのですけれども、これはミニの話がありましたけれども、全部表面に入れるというのは難しい。変な、見えないようにわざと入れる人もいるかも知れませんが、これは難しいかなという感じもするので。すけれども。

あと、国産大豆の表示については4ページの9番ですね、国産大豆の表示については100%の場合には配合表示は要らないですが、他のものと配合した場合には何らかの表示をしなければいけないという事になっていますので、それは…。そういう事ではないのですね、これは？100%使う場合には根拠という風な事ですかね？

織田委員 国産大豆と書くにはやっぱり100%でなきゃいけないということですね。

青山委員 いや、配合比を含めれば良いのです。例えば国産大豆50%という表示をすれば50%という表示だと。

織田委員 すみません。そのようなものを見た事がなかったもので。

村尾議長 あまり、商品としては無いような…。

青山委員 配合比を書けば良いのです。現在の規定でいけば。

村尾議長 国産大豆の表示に関するガイドラインは配布資料にありましたっけ？

相原OB 入っています。

村尾議長 ちょっと今、調べます。

青山委員 これだけの記録だとかは、当然、普通はやるべきなのでしょうけれども、まあ、出来る業者さんがなかなか居ないんじゃないかなという風に思うんです。遺伝子で、今、分析すれば分かるものなのでしょうけれども、時々事故が発生してはいるのですけれども、ここまで厳しくやるかどうかというところですね。

それと、前から使われている方には疑問はないのでしょうか、本にがりと書いてある4条の5項の「本」とはどういう意味なのか？ただ、にがりです。当然で良いべきものが、わざわざ「本」とつけるのはどういう意味なのか、良く分からないのですけれども。当然、疑わしいものでなければにがりです。良い訳で、先ほどのお塩の関係の業者の方が、苦汁じゃないよという事を言っていましたけれども、厚生省のほうからは過去にそういう問い合わせ

について、にがりの表示で良いですよという事は出ております。それはやはり豆腐業界としては、にがりと表示すれば良いのではないかと考えております。本にがりという意味ですね。

村尾議長 そうですね。その点は、前回も新野さんからご指摘があったように「本にがり」とわざわざ書くのは優良誤認に当たるのではないかとというご指摘もありました。であるならば、豆腐業界として「にがり」というものがどういったものなのか、製品をにがりとするのか、全ての粗製海水塩化マグネシウム、…。

青山委員 粗製海水塩化マグネシウムは後で出てくるか分かりませんが、実際のにがりメーカーさんの生のデータを、前から言っているのですけれども。実際、にがりを作る過去のいろいろな文献ですとかには30%超すものもあるのですね。31とか32位は。ですから30%で切ってしまうと、実施には範囲を超えたものはダメになるという事になってしまいますし。にがりについては相当、詳細に、…。下のほうの8%については実質的に8%というのはかなり…。我々も濃度の薄い豆乳については、薄いにがりでも凝固させるという事で、大体まあ7-8%で濃度を薄くして使うのですけれども、製品として絹ごしだとかに使う時には8%が良いのかどうかというのも異論があるところなのですけれども。にがりの成分については、もうちょっと…、全てにしたほうが良いんじゃないかなと思います。

村尾議長 ありがとうございます。では、高木さん。

高木委員 高木です。特に意見はございません。

梅内委員 太子食品の梅内です。私のほうからは、気になったのは濃度のところですが、固形とBRI Xとありましたけれども、業界内で表現している会社のほうでも、ぐちゃぐちゃになっているように思います。お客様がBRI Xと言われて分かるはずがない。濃度というように表示しても実態が良く分かっていないと思います。ここはもう少し共通認識を持つというか議論したほうが良いのかなと思います。

それともう1点は、使用しない表示についても、これはうちの会社が良く、あちこちの商品に至っているのですけれども、これも前回、前々回から議論になっていました、使用しているものを全て表現するというようになれば、変わってきますので、これも継続して議論したほうが良いのかなと思います。消泡剤を使っていませんから良い商品ですみたいな事を、うちの会社でもやるのですが、この辺ですね、議論を重ねていきたいと思います。原料の方はそれからだと思います。

村尾議長 はい、ありがとうございます。

先ほどの原料原産地、原料大豆ですね、原産地表示に関するガイドラインを確認しましたところ、結論から言うと、国産大豆というように書けるのは国産大豆を100%使用している時のみです。一括表示としてはそうです。ただ、品質表示基準と言って、要は仕様書のほうには国産大豆50%、

外国産大豆50%やアメリカ産大豆50%という、そういう書き方で出すのは良いのだけれども、商品の面に使用する場合には「国産大豆」と書いて良いのは国産大豆100%のみという風になっております。あと、県産大豆を使用する場合もそうですね。〇〇県産大豆というもの、それから契約栽培大豆を使用する場合も、ブレンドしたものについてはその時は表示してはならないというのが、このガイドラインに書いてあります。

織田委員 質問してもよろしいでしょうか？

村尾議長 はい。

織田委員 今、村尾さんほうから説明のあったガイドラインについてですが、今後、この公正競争規約の作成をしていく時に、こちらとの整合性というものも見ながら進めていくのでしょうか？

村尾議長 そうですね。今の原案ではこのガイドライン通りに進めようという原案にはなっていますけれども、もちろん、これよりももう少し厳格な仕様に、例えば、必ず都道府県名は出すようにしようですとか、そういう話であれば規約のほうで出来ると思うのですけれども、今、お話がありましたように国産大豆50%しか使っていないものを50%と表示して「国産大豆」と書くというのは、どちらかと言うと規定を緩めたりする方向になると思うのです。このガイドラインより緩やかにする規定というのはちょっと難しいかなという風に思います。

青山委員 100%使用は分かるのだけれど、国産大豆50%使用というのはいけないですかね？いいのでは？

村尾議長 どうですかねえ。これはそのままガイドラインの文章に照らすと、品質表示基準の規定では、特定の原産地と原材料を一括表示部分以外に強調して表示する場合、当該原材料が100%ではない場合は、表示の種類と原材料と占める重量の割合を記載することは可能であるとなっています。ですから、一括表示の部分には書けなくて、他の部分には国産大豆50%と書けますよという内容ですよ。その後には但し書きがあります。強調した表示が可能であるが、消費者の誤認を排除し表示への信頼性を確保する観点から、(1)の対応によるものとする。(1)の対応というのはですね、国産大豆を使用している旨には原料大豆に国産大豆のみを使用するものに限る、と書いてあります。結局、結論としては国産大豆100%ではないと、国産大豆と書いてはいけませんという事になります。だから、(2)の部分は要らないですよ、このガイドライン。でも、当時いろいろあったから、こういう書き方をしているのでしょうね。

織田委員 加工食品メーカー出身なものですから、ふと思ったのですけれど、ガイドラインに記載されている品質表示基準だけがあるというのは、非常に、私にとっては稀有。表示に関してすべてすべからく規定されているものが本来、いわゆる個別品評と呼ばれるものですので、このガイドライン自体が不完全なものであればというところは感じた次第です。

となると、すみません、この規約、施行規則から豆腐の品質表示基準というものを更に詳細なものを作る必要が出てくるのかなという風に感じました。

村尾議長 原料原産地についてはですね。確かにおっしゃる通りで、ガイドラインにはそこまでしか書いていないのですけれども、農水省のホームページなどを見てみると、都道府県産の大豆を表示する時には、一括表示以外のところに、例えば栃木県産大豆と書くとする、農水省のほうでは100%と明記する事とか、注意書きがホームページには書いてあるという事ですから、必ずしもガイドライン通りで良しとは、していないのではないかなと思います。そういう事から考えると、今後、この公正競争規約の中でも、ガイドラインの5番の1のところをもう少しきちんと運用できるように改めて思うのですが如何でしょうか？これについては私のほうで、もう1回原案を纏めてまいりたいと思います。

それから皆さんのご意見の中でひと通りお聞きすると、やはり議論の的になるのは、特定表示の中での濃度ですね。豆乳の段階での濃度を記載すれば良いというご意見もありましたし、豆乳ではなくて最終製品という意見もありました。改めて皆さんお分かりだと思っておりますが、第3条の必要表示事項の中では10%以上というのが、とうふの定義のところにもありましたけれども、とうふの定義として最低限10%以上ですよ、その場合はそういう風に10%以上と表示しても良いですよという、これは一括表示として。それ以外に、濃厚ですとか特濃ですとか濃いという表現を用いる場合には特定表示を使って書くという事です。その場合には、原案では13%としているのですけれども、これが絹ごし豆腐だとか充填豆腐の場合には、恐らく豆乳からのそのまま濃度は移行していくと思うので豆乳で測定した値が書けると思うのですが、木綿豆腐の場合にはなかなか書き難い。絞った場合、当然その日の状況によってどの位絞れるか、固形分が最終製品としてどうなるかが難しい。というのは測定とか製造上の理由もありますし、木綿豆腐でそういうのを書く必要があるのかというそもそも論もありますので。これについては非常に書き方が難しい部分ではあると思うのですけれども、最終的にどうするかですね。この辺、もう少し皆さんに、掘り下げて考えて頂ければと思うのですが。何かご意見ありますでしょうか？

例えば、絹ごしと充填については書くようにする、木綿についてはあえて書かないという方法もあると思うのです。

もう1回考え方を整理するために、別表ありましたよね。原案に修正原案に。ここで濃度について触れているのは「とうふ」の定義の部分で大豆の固形分が10%以上のもの、「調整とうふ」の場合は10%未満のものとなっているのですが。それ以外に、濃度に関連してくるのかどうか分からないのですが、木綿については木綿豆腐とソフト木綿豆腐という製法が関

わってくる。それで木綿豆腐の場合は荒らしまたは崩しを行い型箱等で押し固めて脱水成型する。自然と濃度が上がる製法なのですね。一方でソフト木綿豆腐になると、脱水成型した後に容器包装したものであるという事で荒らし崩しを行っていないと脱水率が低くなるという事が、この製法からある程度、類推出来る。ここでソフト木綿と木綿の間には論点の違いもあるのかなというのがあるのですけれども、じゃあ、どの程度絞るかという程度の問題はここには書かれていないのですね。実際、市場を見てみると地域の差によってもそうですし、メーカーによっても、非常に柔らかくてほとんど絞っていない、絹ごしをただ崩しただけのような木綿もありますし、しっかり押し固めて固形分を圧縮しているような木綿豆腐もあるので、その辺、木綿とソフト木綿の製法の違いだけで、消費者にとって良いのかどうかということですね。

例えば今日は、木綿豆腐を使って例えば田楽を作りたいという風に、お買い物に来た消費者の方が居たとします。この方が帰ってパッケージを開けて、豆腐を綺麗に四角い形に切り分けようと思ったら、あまりにも木綿豆腐なのに柔らか過ぎて切れなかった、崩れちゃって田楽が出来なくなってしまった。これは消費者にとっては物凄くマイナスですよ。そういった消費者の使い分けニーズにも応えられる様な表示というのは、これは濃度と言ってしまえば硬さが、第2回か第3回の時に、硬さというのは規約とは別で、何て言うのですかね、ガイドメーターみたいなものでパッケージに表示してはどうかと言う案も出ましたけれども、そういったところを濃度ですとか硬さというところで、きちんと消費者の方の意を表すように伝えていくことが良いのではないかという意見も、以前にありましたので、大豆固形分を表現するという事も合わせて、もう一度その辺を考えてみたいのですけれども。

織田委員 宜しいでしょうか？

村尾議長 はい。

織田委員 日本ビーンズの織田でございます。村尾さんのおっしゃった様に、濃さと硬さというのはお客様にとっては重要な情報だとは思いますが、ただ、硬さの時にも意見があったように、状態によって硬さ、豆腐の面の上の固さが非常に測りにくい、ポジションによって全然硬度が違うという状況の中で、それを規約で規定するのは如何なものかというように思っております。私も今回、この修正をするために考えた時に、誤差の範囲がございまして、佐藤さんのおっしゃった様に、濃ければ甘いお豆腐が出来ます。お客様もそのところを期待して買われると思います。木綿豆腐も甘さがあれば美味しいのですけれども、絹に比べると木綿のほうにそのお客様が期待をする事がどの位あるのかという風に思うところであります。申し上げたいのは、規約のこの大部分、施行規則の部分で、非常に細かくなってしまう、この濃さの部分の規定するというところについて、ちょっと無理があるよ

うな、最終的に、私の知り合いが言うには規約というのは憲法で、そのところで非常にデリケートというか、表現の微妙なところをガッチリ書きちゃうと、そのうち何か難しいことが起きるのではないかなと思う次第です。

村尾議長 はい。他に？

高橋委員 森永乳業の高橋でございます。ちょっとお聞きしたい事は、公正競争規約に書かれたものを変える場合と、施行規則に書いたものを改定する場合で手続きというのは違うのでしょうか？

村尾議長 同じだと思います。

高橋委員 ガイドラインよりは厳しくするというのは理解しますが、今の話に合ったように、あまり規約でガチガチに固めてしまった場合にそこから外れてしまう、ブレがあると思うのですが、木綿でも結構なブレがあると聞き取れました。それを、この中でキチッと定め過ぎちゃうと、そこから外れたものがアウトだと。豆腐と、木綿豆腐と言えないのではないかという形になってしまうのは如何なものかという風には思います。ですから、法令は最低限だけでも、規約はもうちょっと厳しいものであると理解しています。ですが、規約があまりガチガチ過ぎて、かえってですね、それがメーカーとして、それが規約違反になってしまうという形になってしまうと。正になんと言いますか、作れなくなってしまう懸念があるような気がしてなりません。感想です、以上です。

青山委員 お豆腐作りで、濃度の濃いものを使う方というのは、技術的にレベルが低い傾向にあるのです。濃度が絶対的な美味しさというのではなくて、豆腐の美味しさというのはいろいろなファクターがあって決まってくるので、濃度が薄くても、いかにしっかりとしたお豆腐、弾力のあるお豆腐を作るかという事なので、その辺は、技術を各豆腐屋さんが1番示せるころなので、あまりそこら辺をしっかりと決めてしまって、その固形分ではないといかんとするのは非常に難しくなるかなという感じがします。技術が発展しないで益々下がる一方ではないですか？

村尾議長 あの、事業者としてそういうことに対応できるか、そういうのが一方である中で、やはり公正競争規約というのは、消費者の優良誤認を防ぐという事ですから、濃いだとか、濃厚だとか、特濃だとかというのを、やはり消費者の方はそれを見ると、これは濃くて甘いお豆腐なのだという事を連想して買い求める訳で、そういった事がある以上は、公正競争規約の中でも何らかの基準を設けていかないと、消費者の優良誤認を防げないというところがあるので、そこの折り合い、豆腐事業者としてブレの範囲ですとか、製法上避けて通れない事と、どうやって折り合いをつけるかというのが、まさしく公正競争規約の条文を纏めていくポイントになるかと思えますけれども。事業者としてブレがあるから書かないという理由はですね、消費者の優良誤認が起こりそうぞという事に対して答えにならない。

青山委員 濃厚とか、濃度が濃いという強調するという基準をどこかに作らなきゃいけないという事ですね、まずね。

村尾議長 これ、液体の場合だとそんなに難しくないのですけれど、測定も簡単ですから。ですから牛乳なんかは加工乳の中に、特濃という表現をする場合には、明確な乳脂肪分の違いなどもあるのですけれども、豆腐の場合はどうするか。先ほどからの繰り返しになりますけれども、絹ごし豆腐だとか充填絹ごし豆腐はそのまま移行するので出来そうだと。では、木綿豆腐は製法上違って来るし、そうですね。要は消費者の方が木綿豆腐に濃さというものを求めているかどうかというところですよ。今、消費者の方が居ないので判断は難しいかと思うのですが、もし、木綿豆腐については濃さだとか固形分だとかという事を特に重視していないよと言うのであれば、これは濃度の規定から外して、絹ごしと充填だけで集中審議する、まあ、おぼろとかもあるのでしょうけれど、そういうところに絞って、第2回、第3回目あたりの議論に出た硬さのガイドラインみたいなものを業界自主基準という形で表示する事を推奨するという様な方法で、消費者の使い勝手、そこに資するという方法論もありますので…。

青山委員 前にも言いましたけれども、静岡県辺りですする様な木綿豆腐というものが、そういうものが木綿豆腐として売られているものがありますよね。

高木委員 村尾さん、この元々の修正原案を概ね15.5以上であれば濃厚うんぬんを用いること出来ると言ったのでしょ。この辺でいいのではないですか？今、おっしゃられる木綿についてはどうするかということですが、その他についてはこれ位の縛りにしておいた方がいいのじゃないですか？

村尾議長 施行規則に書き入れると言え、絹ごし豆腐、絹ごし充填豆腐に関しては、という事になるのですかね。あと、寄せ豆腐とかおぼろ豆腐というのは？

梅内委員 濃度が出てくるのであれば、最初に、固形分かどうかってありますよね。

高橋委員 これは統一できないですよ？

村尾議長 寄せのおぼろなんかも濃いとか書いてあるのが、いっぱいありますよね。

織田委員 弊社も出しております。

村尾議長 それは充填ではなくて寄せですよ？

織田委員 寄せです。

青山委員 そうすると離水してくるわけですね。

村尾議長 はい？

青山委員 充填タイプならないけれど、容器に入っている状態で離水する。

織田委員 離水しています。はい。

村尾議長 それは豆乳の段階での濃さで、濃いという事？

織田委員 はい。豆乳濃度での記載になります。

高木委員 業界が豆乳濃度で来ているから、これは結局、豆乳濃度しかないよ、最終的には。消費者にそれを理解してもらえる様な表現、表示を…。

村尾議長 特にね、零細事業者さんになると最終固形分を測れないですからね。

高木委員 それは当たり前ですわ。

村尾議長 測れないことは無いでしょうけれど、…。

高木委員 全国、豆腐屋が全部、いろいろある訳だから。現実問題、無理があるから。

村尾議長 基本的には、絹ごし豆腐と、充填絹ごし豆腐と、おぼろ、寄せ豆腐に関して、豆乳ですね、原料豆乳の段階で、固形分で測るメーカーさんもいれば、B R I X計で簡易測定するところもあるでしょうけれども、その換算値等を記して、そこで一定の基準をクリアしたものには、濃厚、特濃、濃いなどの表現を使って良いという事に致しましょうか。

高橋委員 木綿は除外？

村尾議長 木綿は除外ですね。

高橋委員 それは木綿豆腐でこういう表示は出来ないという事ですか？

高木委員 木綿は、現実問題できない。いろんなこれはあの、議論があるかもしれないけれど。検証が、検証が出来ない。

棚橋委員 検証できない。

村尾議長 自分で自分の首を絞めちゃうような感じもするのですけれど。

高木委員 反論があるようだったら、出された方がいいですよ。

青山委員 寄せ豆腐をやられているという事は、味が良くなることが前提ですよ。木綿豆腐でも味が良くなるからという事？

織田委員 それはまだ、良く分かっていないのですけれど。

棚橋委員 濃い木綿でありますね。

高橋委員 それはどうして濃いという表現を使っているのですか？美味しさを求めているのでしょ？固形分ではないのですよね？先ほどおっしゃられたように、薄いので作るのには技があるという事であれば、別に消費者は固形分がどうのという事ではないですよ？それが優良誤認に対するものかどうかという事であれば固形分であるのか？先ほどおっしゃられたように、木綿にもそういう名前がついていて木綿を外すというのは木綿にはつけたらおかしいという話なのですよね？

青山委員 豆乳濃度で規定するしかないという事ですからね。

棚橋委員 ただ、木綿豆腐は高い濃度でやると再凝固がしにくくなるのではないですか。結着がしにくくなる。だから非常に硬いものになっちゃうので、基本的に弾力があって美味しい木綿を作ろうと思ったら、豆乳濃度を薄くしなきゃいけないのですよね。だけれど、薄くして絞ったから結構、濃厚、味が濃くなるというのも事実なのですよね。だから固形分が高いと濃厚と書いても良いというのは、一応、筋が通っているような気がします。

山森委員 木綿でも硬いのも出来ますし、柔らかいのも…。

棚橋委員 そうです。関西なんかは、京都辺りを中心にしてかなり柔らかい木綿豆腐を作りますし。

高木委員 だから現実問題そういう事だから、それを決めろという事に無理があるという事。

山森委員 縄で縛ってやるところもありますし。木綿は硬さ、範囲が広すぎますからね。

青山委員 硬ければ硬いほど、甘みがあって美味しいお豆腐になる？

山森委員 肉の代わりに使うと言ってね、そういう場合だともう箸でちぎれるという様な硬さじゃないからね。

高木委員 その通りだよ。

村尾議長 いっその事、木綿については硬度を用いない。ただ全く何でもアリにしてしまうと、これまた優良誤認という事になってしまうのですよね、ですから…。

山森委員 木綿は濃厚で当たり前だということを前提とするとかね。

織田委員 あの、宜しいでしょうか？ 村尾さんのおっしゃる通りの方法もアリかと思いますが、今回、参加させて頂いている自社商品の表示のところがまずいなという事があります。ですが、それを言い出したら、やはり規約は出来ないですから、社内で上にもこれからあげなきゃなど。

村尾議長 そもそもね、薄い豆乳を作るという事は、それだけしっかり絞って硬いものを作りたいという事ですし、濃い豆乳で木綿豆腐を作るという事は柔らかい木綿豆腐を作りたいという事が前提だと思うので、製法が違って来ているという事なのですね、木綿豆腐というのは。

青山委員 ちなみにですね、今、7訂版の木綿豆腐の固形分は13.2です。

川西OB 7訂版って何ですか？

青山委員 最新のもんです。

村尾議長 最新の。まだ確定はしていないのですけれど、5訂から7訂に栄養成分表です。

山森委員 栄養士さんが豆腐の量を考えるのに、たんぱく質がどの位含まれているか、それを基準にお豆腐屋さんにお豆腐何kg下さいとか何百グラム下さいとか。

高木委員 7訂版で、そういう基準が出ているのであれば、それが1つの目安になるというのも1つの考え方だよな。

織田委員 青山さん、今の数字はたんぱく質？大豆固形分？

青山委員 水分が86.8ですから、固形分が13.2。絹ごしは水分が89.4でちょっと低いですよ。

村尾議長 13.2というと比較的しっかりとした木綿豆腐ですよな。切って崩れない。

青山委員 要はにがりですね。マグネシウムではなくて。カルシウムの部分がなくなっちゃったのですよ、7訂版は。

村尾議長 そうなのですか？

高木委員 ああ、そう。

青山委員 だから、相原さんと一緒に文科省に行って増やすように…。栄養士さんは今まで、お豆腐というのはカルシウムが多いという前提で使っていたので

すね。ところが7訂版の栄養成分表を見ると、低くなっちゃっているのです。80台。今まで120だったのが86くらいに。

村尾議長 カルシウムが多いと言うとすまし粉を使っているということですね。

青山委員 原料からもう違ってる。

村尾議長 木綿豆腐の取り扱いについては非常に難しいですね。

青山委員 濃厚と木綿豆腐に書いてあった場合にどうするかです。

村尾議長 そうですねえ。

青山委員 それはどうぞご自由にとということですか？

棚橋委員 それは13. いくつをクリアしていればいいんじゃないですか。

村尾議長 例えばですね。

棚橋委員 ただ自分たちで食って、誰が食っても濃厚だと思わないものにわざわざ書くメーカーは居るのかなあ？

村尾議長 7訂なんかを決める場合は、いろんなサンプルを設定しての平均値ですよな。

青山委員 事前に、業界団体に相談を出さずに勝手に決めてるんですよ。

村尾議長 ランダムにとって…。

青山委員 だから結果が出た時に、問題があった時に、業界団体に相談して過去のデータとこれだけ違うのだけれど、どういう事なのかという事を調べてもらえばいいのですけれど、それなしで進めちゃってる。

村尾議長 ちょっと原案をもう1回作り直してきますけれども、例えばですね、木綿豆腐については、地域、製法、様々なものがあって、原則としても濃厚などの濃さを示す表示は用いない事とするという原則論を書くのもあるかなと。

高木委員 書くなど。

村尾議長 原則として、ですね。あえて書く場合はどうかな。

濃度に関する特定表示のほうについては、もう1度原案のほうを見直してまいります。それから、同じく特定表示のところでいきたいと思います。手作りに関しては、前回、いろいろと議論したのですが結論が出ていないので、今日繰り返し議論して、その後、生とうふとか、本にがりというところについて、皆さんからご意見を頂きましたのですが、生とうふについても先月議論した中では賛否ございまして、本にがりについてもそうなのですけれども、何かご意見はございますでしょうか？生とうふとか本にがりの…、第4条の4番、5番。

青山委員 いいですか？ 生とうふについて、私がああ、表示しない方が良いという事で提案をさせて頂いたのですが、凝固温度と同じという事で考えると、90℃程度で凝固させていると50℃ですか。非常にああ、50℃ですとか60℃でやっているもので、非常にフワッとしたお豆腐が出来上がっている場合には、生とうふ的な感覚なのですから、80℃、90℃で凝固させたお豆腐でカチンと締まったお豆腐はですね、熱殺菌をかけなく

でも熱殺菌をかけたのと同じように弾力が少なくなる傾向のお豆腐になるので、そうすると生とうふとして消費者が買った時に、非常にイメージと違うお豆腐が表現されているというようになるのではないかと考えております。

村尾議長 続いては、太子さん。

梅内委員 今回の条件のお話しは、それはそうだと思いますけれども、実際というか、町にあるお豆腐屋さんを見た場合に我々のような会社との違いというのは、手作りの生だとか、手作りの話はこれから出ると思うのですが、「生とうふなんだ」というところのポイントが大きいと思うのです。表現出来ないとなった時に、すると、どうなのですかね？消費者の皆さんはスーパーに並んでいる安いのも、一生懸命に手で作っているお豆腐も同じような表現しか出来ないという事になるかと思えます。

温度の問題は確かにそうだと思いますのですが、これは表現があっても良いという風に私は考えます。実際にうちでも作っていますけれど、大きなラインだと物凄く作り辛い。こういうコンセプトで作っています。全部がこういう仕事ではないのですが、私は良いと…。

村尾議長 他にございますか？青山委員。

青山委員 ああ、そうした場合にですね、凝固の温度をある程度規定して基準作りが出来ないかなと思いますけれど。

村尾議長 常にですね、こういう議論をする時は、消費者から見てどうかというところに立ち返って議論をしたいと思うのですが、私が何でこの生とうふを入れたかと言うと、別に町店さんの商品を保護しようとかそういう事だけではなくて、何で、豆腐に消費期限の商品と賞味期限の商品とあるのか？「賞味期限の商品と言うのは保存料を使っているのか？」というお問い合わせが、私どものお客様相談室によく来ますし、その位のものとして消費者の方が持ち帰られる。それで、じゃあ何が違うかと言うと、皆さん良くご存じのように、賞味期限のお豆腐というのは、ほとんどのものがボイルクーラー槽というものを使って、1回、容器も含めて殺菌をしてその後に配送をするという工程を経ているものですね。町店さんを中心に、消費期限という商品というのは、そういった工程を経ない。要は豆腐が出来上がって袋詰めしたら、そのまま冷却するという、加熱工程を踏んでいないから殺菌をされないのが消費期限になるという事ですね。

そういった違いを消費者の方に分かって頂くためにはどうしようかなと考えた時に、この生とうふと生とうふ以外という表現の仕方で分かって頂く方法も1つかなと思って、このような話をしたのですが、生ビールとかですね、そういったものとはまた全然定義の内容としては違うので、ともすれば優良誤認も与え兼ねない恐れがあるのですね、「生」という事は。ですから、消費者の方に優良誤認を与えずに、賞味と消費の豆腐の違いというのをしっかりと認識頂くためにはどうすればいいのかなというところ

るもポイントかなと思います。

青山委員 今おっしゃった生ビールですとか生酒だとかというのは、発酵中の酵母を失活させる、そこでストップさせるという目的があるのですね。そういう事でこうゆうものを失活させないよと言う事での「生」という表現だと思うのですね。お豆腐の場合は実際には、そういう事ではなくて二次殺菌的な事です、イメージが。しているか、していないかという事なので。表現しても良いのですけれど、どの位、生とうふが出てくるのかということ、相当これから沢山出てきて、今の町の豆腐屋さんだけではなくて、今までも私どものところにも「生と表示していいのですかね？」と問い合わせが沢山来ていてですね、それに対して一応、理論的にはこれと同じような議論を言っているのですけれども、出来るだけしない方が良いでしょう、と言っているのです…。昔から豆腐屋さんは生で作っているのが当たり前なので、そこら辺がさっきの、表示して良いものなのかどうかの問題かなと思います。

まあ、皆さんのご意見で、した方が良くという事であれば何か、製法上の規定を…、消費者の認識として、はっきりと生とうふは美味しいのだよ！という事になっていかないと意味がないので、そこら辺がちゃんとした基準になっていけば良いかなと思います。

村尾議長 以前、生とうふというのぼりをどこかの業界団体が作って、町店さんに配った事があると思うのですが、あれはどういった経緯がご存知の方？オブザーバーの方でどなたか？

相原OB あの生とうふののぼりを作って配布された経緯については、任意団体の方から、いま言うような有用性をアピールしたいという事で作ったという経緯が過去にございます。私ども、全豆連のほうにこういうものはどうかというご意見を頂いた時には、定義がはっきりしないという事がありまして、全豆連としてはちょっと対応出来ないとお答えした経緯がございます。

村尾議長 はい、ありがとうございました。

今、私が思い付きでここに付けた事なのですけれども、1つ効果があると思えば、「生とうふ」という風に売られていると、消費者の方は「これは消費期限の豆腐だから、持って帰って今日か明日中には食べなきゃいけない」という事で、食中毒とかそういったものを防ぐ1つの一助にはなるのかなという部分は無きにしもあらずかなと思います。

その他、生とうふという事について、どうですか皆さん、この特定表示に入れるのかどうかという事も含めてご意見があれば。

高木委員 別に良いと思いますよ。

村尾議長 入れても宜しいですか？

川西OB 村尾さん、いいですか？

村尾議長 はい、どうぞ。

川西OB 笹かまぼこなんかでも、崎陽軒の焼売なんかでも、加熱殺菌しているのと

していないので、していないものについては今日中に食べて下さいとか、結構ある商品だと思うのです、こういう使い方については。で、生とうふという表現をしないのだったら、例えば加熱殺菌済みとか、していないとかってというような、その区分にあると思うのですけれど、それが消費者に対して良いイメージになるのかどうかという事については、ちょっと首を傾げちゃうのですよね。だから、生とうふという定義を、加熱殺菌をしている豆腐は生とうふではない、していない豆腐は生とうふなんだとかいう定義が適切かどうか別にしても、何かあって生とうふという表現を使うのであれば、イメージとしては良いと思うのですよね。残されるべきだと思うんですよね。だから定義をきっちり、ある程度決められる事であれば、残しておきたいなというのはあると思うのですよね。あの消費期限、賞味期限の問題もあるのでしょうか。

村尾議長 例えばですね、これ、施行規則にだけ定めるのではなくて、表示の仕方として、欄外表示のところに、「生とうふ」という豆腐の商品名を書いた時には欄外表示のところに（加熱殺菌）、いや、（非加熱）とか（加熱殺菌しておりません）とか、そういう書き方をするのもですね…。

高木委員 そのほうが消費者から見ても良く分かるね。

青山委員 そうするとこれ、ホット充填も該当するという事ですね？

村尾議長 ホット充填、ホットパック。

青山委員 はい。凝固温度の、凝固させて容器に詰めて、その後で加熱殺菌しないで、熟成させている訳ですから、…。

村尾議長 そうですね、はい。太子さんのものも、ホット充填していますか？

梅内委員 普通、うちのやつで言う生とうふですか？

青山委員 凝固温度よりも上げない？

村尾議長 凝固温度よりも上げない。それなりに熟成させる？

梅内委員 そんなに熟成させるというほどでは無いですけど。

川西OB 太子さんみたいな製法とか、これ別に大規模なところと小規模なところのどっちかに有利になるのじゃなくて、手寄せなんかでも、沢山作っていらっしゃる方は手で寄せているのを、例えば手作り豆腐という様な、なるような事を、まあ、やりたいと言う人も出ても良いようにしておくべきだと思うのです。

高木委員 そうだね。その通りだ。

村尾議長 一応、生とうふについてはこの特定表示を用いるという事で、もう少し表示方法をですね、…。

青山委員 例えば70℃で凝固させて、65℃で加熱するというのはどうですか？

村尾議長 70℃で凝固させて？

青山委員 65℃で、とりあえず65℃で30分。

村尾議長 放置しておくのですか？低温殺菌という事？

これ、加温をしないという事ですから、…。

青山委員 でも下げていますもんね、70℃から。
村尾議長 加温しないと維持は出来ませんよね。
青山委員 ホットパックして、温度を下げています。
川西OB 目的が殺菌だったら、それは殺菌ですよ。熟成とか言う表現でも良いとは思いますが、目的が殺菌であれば、65℃でも低温ではないですからね、定義とかあると思うのだけれども。
村尾議長 ただ実際には、いろいろ屁理屈の表現をするという様なメーカーが出て来る可能性もあるのですけれど。
川西OB 低温殺菌牛乳というのがありますからね。
棚橋委員 加熱をすると必ず締まるのですよ、脱水してね。組織がかなり密になって食感が明らかに変わるじゃないですか。うちも85℃で殺菌していますけれど、これをどこまで下げられるかという事で、72℃でやった時に85℃（でやった時）より締まりが少ないので美味しくなるのですよ。だけれども、それ以下に下げると逆にヒートショックになっちゃったりもして、保存期間が必ずしも長くないという事になってきたりするので、強度的に。ですから私は、原則加熱したものは何度であろうとやはりだめだと思っております。豆腐というものになってからの状態で非加熱であるのであれば、僕は「生とうふ」と書いても、食感として違いが必ずありますから、良いのではないかとこのように思います。
村尾議長 今回の議論を聞いていると、括弧書きで欄外のところに「加熱殺菌しておりません」とかいう事を用いれば、表現できるのかなという風に思います。一応、その方向で。
それではですね、3時45分になりましたので、ここで一旦休憩を。その後は「本にがり」等について議論したいと思います。

(15分休憩)

村尾議長 それでは後半の議論に入りたいと思います。その前に、先ほどお見えになりました日本豆腐マイスター協会のほうから今日は、理事の山口はるのさんをご紹介致します。一言何かお願い致します。
山口OB 初めまして。遅くなり申し訳ございませんでした。今日はとうふプロジェクトジャパンの磯貝の代わりに参りました豆腐マイスター協会の理事を務めさせて頂いております、豆腐創作料理研究家の山口はるのと言います。豆腐マイスターの認定講師もしております。宜しくお願い致します。
村尾議長 宜しくお願い致します。
後半の議論はですね、本にがりというところ、それから先ほど織田さんのほうから出ました製法表示、これが新たに入って来ました。これをするかどうかというところ、それから青山さんのほうから前回ご提案頂きました3番以降のところですね。おからを分離するかどうかというところ以降です。そこまで、時間があれば議論していきたいと思っております。

まず、本にがりというところですが、原案のほうでどういう意味かと言いますと、塩化マグネシウムまたは粗製海水塩化マグネシウム。要は塩化マグネシウムというのは化成品ですね。それから粗製海水塩化マグネシウムというのは天然由来のもの、製剤ではないという事ですね、副剤等を用いない、製剤ではないという事。2つの添加物を用いた場合のみ「本にがり」という表示が出来るという事で、副剤、加工助剤を使った場合、消泡剤を含めてですけれども、そういった時には「本にがり」という表示は出来ないという風にはしてあります。これについて、本にがりという表現が適切かどうか、これは冒頭で申し上げた新野さんの塩業界から見た「苦汁の定義」という事も関わってきますので、前回の議論を更に深める様な形になるかと思えますけれども、ここで皆さんから、この本にがりという表現が適切かどうか、使う場合にはどういった定義にするかというところのご意見をお伺いしたいと思えます。皆様のほうから何かございますでしょうか？本にがりについて？

青山委員 最初にここに載せた意味というのは？

村尾議長 要はですね、もう少し掘り下げて言いますと、製剤も使った場合ですね、これ乳化にがりの事を指しているのですけれども、そういった場合に、豆腐の作り方として非常に作り易くなるという事です。そうすると職人さんの技術ですとか、豆腐を凝固させる際の職人技というものと、ちょっとかけ離れてくるというか、そういう技術を用いなくてもある程度固める事が出来るという事と、もう1つは消費者の一般的な理解として、豆腐というのは大豆と水と凝固剤、この3つで出来ているという事なのですけれども、現状ではその副剤だとか加工助剤というのを表示しなくて良いという事になっているので、そういった消費者の一般の理解と、かけ離れている部分というのものもある訳です。そこでその消費者の理解に、より、沿うために副剤等を用いないものについては本にがりというのを特定表示の中で用いてはどうかという理由なのですけれども。あえて表現すべきかどうかというところですよ。

青山委員 いいですか？今までは、本にがりと表示されていたのは、「本にがり」という商品を使っていた方々が、結構昔からいて、本にがりというのは扶桑化学さんがですね、昔から、にがりにモノグリと大豆タンパクをコーティングした、そういう商品が出ていて、「本にがり」という商品ですね。それをそのまま表示している方も結構いらっしゃる。

村尾議長 それ以外にも「純にがり」とかですね、にがりの中にはそういった商品もあるのは承知しています。如何でしょうか、皆さん？

棚橋委員 あ、新野さんの塩業界のほうでは、化成品については苦汁とは呼ばない。それに準じていわゆる昔のにがりの製法で作った場合に限定してしまっても良いかなという気がするのですが。最近あまり「本にがり」と書いた商品を見かけなくなりましたので、あまり意味があるのかどうか分かりません

けれど、かっこするならば、塩業界のほうに経緯を表して大元の本にがり、苦汁と称するものを「本にがり」と書くことは良いよという風にすれば良いのかなと思います。

村尾議長 他にございますか？

佐藤委員 私も同意見でございます。指摘を受けて、違った業界ではこういった形にしていますので、代用物、粗製海水塩化マグネシウムに関してはいいですけども、通常の塩化マグネシウムについてはにがりと表記してもいいと私は思っております。

村尾議長 化成品についてはにがりという表現をしないという事ですか？

佐藤委員 はい。

村尾議長 今回の佐藤さんのご意見だと、塩化マグネシウム（にがり）と、今はそういう表現をしています。ただ、本にがりという言葉を使った場合には、化成品についても、にがりという表現はしない様にしていますからということですね。

上田OB ちょっと厳しいな。厳しいですよ。

高木委員 だけどこれ、消費者目線から言うと紛らわしいところがあるね。

村尾議長 そうなのです。あの、片方では塩化マグネシウム（にがり）あるいは粗製海水塩化マグネシウム（にがり）という表現をしておいて、且つ、特定表示のところでは「本にがり」という表示になる。じゃあ、本にがりの「本」とは何ぞやというところが、消費者にとっても非常に分かり難いのかなと。

高木委員 それはあるね。難しいところだよ。

村尾議長 今日、折角お越し頂いているので、山口さん、豆腐マイスター講座等で教えていらっしゃる「にがり」というもの、消費者の方はどういう風に理解されている、どういうものをにがりだと伝えていらっしゃるのでしょうか？

山口OB にがりですか？にがりは、要は凝固剤というイメージ。皆さん結構、理解はされていて海水から出来ているというところで天然のものである、そういうイメージがあると思います。にがりと言うと結構、天然であるイコール安全だというイメージなのですけれど、例えば、こういう風に塩化マグネシウムとかカタカナ表記になってしまうと、結構、消費者の方って敬遠されがち。あれっ、にがりって天然じゃないのかなというイメージがあるのかなと。そういうイメージ、はい。

村尾議長 ありがとうございます。

山森委員 「天然」って、使って良いのですか？

村尾議長 先ほど山口さんがおっしゃったのは、天然というイメージがあるという事であって、我々が使うかどうかという事はまた別問題です。

山森委員 消費者が天然だと思っているという事は、誤解を解くような、豆腐業界がそういう事を、消費者の誤解を解くような広報活動をした方が良いと思います。食品添加物なのですから。

村尾議長 はい。あの、凝固剤メーカーさん。あの今、天然というですね、それについては如何でしょうか？実際には天然のものというのは、なかなか無いという風に我々は認識しているのですが…。

上田OB 赤穂化成の上田です。そうですね、先ほどの議論の中でまず、化成品という言葉があって、化成品はまず何かなというのが、今、非常にちょっと違和感があるのです。昔は添加物、食品添加物は化学的合成品とか天然添加物とかですね分類をしながら、それは基本的には本質を表せないし、安全性の立場に立つと全く意味がないという事で、今は、垣根は全て取り払われて、唯一、判断する基準がいわゆる規格基準になっているところなのです。ですから、化成品だから天然だからという部分は排除をして、いろいろと議論を進めて頂きたいというのが、正直なところではございます。天然かどうかという事になりますと、にがりには塩化マグネシウムを含めて、ある意味、海水とか大地の原料から出来ておりますので、いわゆる塩酸とマグ（マグネシウム）を反応したような塩化マグネシウムは、今はありませんので、それで言うと全て天然物由来という事になってしまうので、そうするとまた、どこからが天然物だという事になりますので、この場におきましてはそういう部分はなるべく除外して、客観的に判断して頂ければ非常にありがたいという風に思います。

それと、本にがりの表現でですね、単純に私ども凝固剤メーカーからすると、本にがりと言うと本物のにがりとか、そのように聞こえて非常に心地良い響きなのです。消費者としてはどうかな？という事を考えた場合に、いろいろと意見はあるのかなと。それと、本にがりじゃない部分の凝固剤についても呼び方がある風考えないと、そこはいわゆる、乳化剤を使っていないにがり、乳化剤を使ったにがり、についても何か表現を考えないと、そこはちょっと公正な点があるのかなと、公正と言う観点からすると、塩化マグネシウム等を使ったのは「本にがり」とするならば、その他のにがり、乳化剤を使ったにがりにも、それぞれ長所がありますので、何かその長所を活かせるような表現があれば公正なような気がする。そのように考えています。

村尾議長 はい、ありがとうございます。

あの、前回からの議論の流れですね、塩化マグネシウムについては化成品という言葉を使っているのですけれど、これ、新野さんのご発言から来ているのですけれど、実際には豆腐業界で使っているフレークの、純度99.9%くらいの塩化マグネシウムですね、これは科学的に合成されたものなのですか、それとも海水から塩化マグネシウムだけを抽出したものなのですか？

上田OB そうですね。いわゆる化学反応で作るものは、今、基本的には無いと思います。やはりコストの観点からです。あとは生産量を確保する観点からも。いわゆるそのマグネシウム金属と塩酸を反応させるようなにがりには、今は

無いという風に…。

村尾議長 無いという事ですね？そうすると、化成品というは化学合成品というイメージで取られがちですけれども、今の、純度の高いフレーク状のものというのは、あくまでも海水から純度を高めて抽出したものだということですね。

上田OB はい。

村尾議長 吉川さん、それについては？

吉川OB 今回の本にがりという事ですね、苦汁のメーカーとして、ちょっと奇異に感ずるのです。と言うのは、新野さんのほうで主張されている食塩業界での固形苦汁については、豆腐用の固形にがりとは異にしている訳です。明治あるいは大正時代から固形にがりというのは固形苦汁（くじゅう）という形で提供されていまして、昭和32年に食添法が出来た時に、塩化マグネシウムとして固形苦汁だけが認定されている訳です。ご存知のように、当時は海水が汚れていたという事もあるとあって、塩田法はダメですという事になりまして、塩はイオン交換膜法で作られるようになりました。安全なものは固形苦汁であるという事で豆腐用塩化マグネシウムが認定されました。昔からあったという事で製海水塩化マグネシウムという形で認定されるようになったのはずっと後なのです。その後既存添加物リストが出まして、当時は既に海も綺麗になっていて、あちらこちらで塩田法の苦汁が出来るようになりまして。それで、塩田苦汁を使いたいという要望から液体苦汁が既存添加物のリストに掲載されました。その時は、粗製海水塩化マグネシウムではなく、塩化マグネシウム含有物という名前が出ました。平成元年に当時の凝固剤の製造の団体と、厚生省が折衝をしまして、そこで昔から使っているという文献も見せているらしいのですけれども、そこにははっきりと当時の豆腐用に固形苦汁（くじゅう）が使われているという事で、塩化マグネシウム並びに粗製海水塩化マグネシウム又は塩化マグネシウム含有物の2種類が「(にがり)」付きで表示して良いと。但し、その時に注意されたのは、「単なる「にがり」だけではどちらを使っているか分からない。」。だから必ず名前の後に「にがり」と書いて下さいという事で、にがりと書く事が認定されたのです。

食用塩の業界の化成品というのは、あくまでも食塩業界での基準から出た定義であって、それ以前に、既に豆腐業界では固形苦汁（以下、固形にがり、と記載）、固形苦汁（くじゅう）という形で使っていた訳ですから、そういう意味では液体、固体の両方とも「にがり」なのではないかと思えます。

それからもう1つ、消費者の目線から見て、塩化マグネシウムは天然物ではないという事なのですけれども、赤穂さんもおっしゃったように、今の段階では、化学反応で作った商品というのは出ておりません。原料は天然物になっており化学合成品は出ていません。但し、食品添加物というのは代表成分を化学名で表示する事になっています。それで固形苦汁は、昭和32年に食

添が出来た時に塩化マグネシウムという事になりました。当時は固形苦汁で限定されたものですから、塩化マグネシウムという名前で残っています。だからと言って化学合成品ではないし、消費者の方々も意識しておられるように、表示のほうも考えていかないといけないのではないかと思います。

村尾議長 はい、ありがとうございます。

吉川OB あともう1つ。これは後でお話ししますが、粗製海水についての濃度の問題が出てきましたので、それについては後で申し上げます。

村尾議長 ありがとうございます。

佐藤さん、今の赤穂化成さんと吉川さんの件でご意見はありますか？どうでしょう？

佐藤委員 そうですね、あの、新野さんの意見に当てはめると、「にがり」と書くのは優良誤認に当たるのではないかという指摘もある中で、過去の歴史の部分も、今、お伺いした中では浸透しているという風に思います。ちょっとですね、やはりこれに対する影響度がかなり大きいと思いますので、消費者の優良誤認に当たらないという風に、私も今、把握を致しました。

村尾議長 はい。これに関しては、今の吉川さんのご発言の中にもありましたけれども、平成2年に当時の全豆連さん、それから全国豆腐企業協議会というのが当時あったのですね、それから日本豆腐協会のほうで、連名で豆腐用添加物表示方法という事で規定をされています。概ね、今のお話の通りですね、食品添加物としても塩化マグネシウムと、当時の塩化マグネシウム含有物という、これについては「にがり」として物質名を表示するという事で、表示方法として規定されているという事です。

もう1つ製剤、この当時は製剤と言うと2つ以上の凝固剤を混ぜたものを製剤という風にしていて、それ以外の副剤については詳しくは分からないのですけれども、…。その時に、副剤についてはキャリーオーバーで、表示は免除されるという事で当時の規約には書いてあります。

それでは、今のご発言からすると「本にがり」というのは、ちょっと違和感がある部分でもあるし、消費者にとっても分かり難いという事もあるので、これは議案から削除したほうが良さそうだという事だと思います。

そうなってくると、施行規則の第1条のところにもう1度、凝固剤の規定を書いた上で、必要表示事項の中にどういう風を書くかですね。

原案のほうを見て頂くと、2 ページ目の「(3) のウ」というところに、豆腐用凝固剤について書いてございます。「豆腐用凝固剤」または「凝固剤」と表示し、…、塩化マグネシウムについては、これ「塩化マグネシウム」又は「にがり」と書いてありますけれども、従来の方法でいくと「塩化マグネシウム (にがり)」という形になりますね。それから、グルコンのところは飛ばしまして、「粗製海水塩化マグネシウム」又は「塩化マグネシウム含有物」又は「にがり」と書いてありますが、これについても物質名を書いて (にがり) と従来通りの表示にすべきかなと。

それとあと、副剤については、当時の表示基準ではキャリーオーバーという考え方なのですが、先月までの議論の中で、流通からの要請、それから消費者からの要請というの鑑みて、何らかの表示方法をとっていかうと。例えば、副剤の中で含有量の高いものから書くという方法ですとか、あるいは今回、食品表示法の中で初めてだと思えるのですが、製造所固有記号の表現をする時にQRコードを用いるという方法が食品表示基準の中で1つ書いてきました。これはどういう事かと言うと、複数の製造所で作った場合に、同一商品を作った場合に、製造所固有記号を書くのですけれども、全ては書けないですね。そうするとそれについては、QRコードを用いて、その会社のホームページに行けば、全て、どこの工場で作っているのかというのが、分かるような仕組みを、初めて消費者庁が用いました。それにならっていけば、豆腐用凝固剤で副剤を使う場合も、その製造メーカーのホームページに行けば、QRコードから行けば見れるという風にするという方法もあるのじゃないかなと。それを施行規則の中に用いてはどうか。私が、次にこれを修正するとすれば、そんな案です。で、QRコードについて、零細事業者が対応出来るのかどうか、あるいはホームページを持っていない事業者が対応出来るのかという点もありますので、そこについてはある程度、企業規模によって対応すべきかどうかというのを入れるという方法論もあるので、そういった方法で凝固剤製剤については表示する方向で考えればどうかという風に思います。にがりも含めて凝固剤、凝固剤製剤ですね、この辺の表現方法については、今の私の発言を踏まえて皆さん、いかがお考えになりますでしょうか？

高木委員 前回お話ししました様に、乳化にがりについては明解にした方が良いです。これはやはり、非常に紛らわしい問題が今後も出ますから、ここで言う塩化マグネシウム（にがり）と、乳化にがり。前回決めました様に、乳化にがりに関しては、上位いくつにするのか、これは議論なんですけれど、添加物表示ははっきりしたほうが良いと思いますね。

村尾議長 はい、ありがとうございます。

青山委員 あの、表現のところなのですが、「又は」と書いてある前に、それぞれのところに「(にがり)」を入れた方が分かりやすいのではないですか？

村尾議長 これはあの、直します。はい、「(にがり)」という様にします。又はではなくて併記。

その他、ございますでしょうか？

青山委員 先ほどの消費者の方の発言で、天然物は安全性が高くて、添加物が悪いというか良くないという発言をされたのですが、もともとの昭和32年の基準が出来た時には、今の粗製海水塩化マグネシウムを使っているお豆腐屋さん保健所が行って、「これは違反ですからダメですよ」という事を言っていたのですね。吉川さんがおっしゃった様に海洋汚染の問題があって、重金属ですとか農薬ですとか、いろいろなものが出るのでダメで

すよと。そういう認識が、なかなか安全性について本来の目的と逆の認識をしているので、先ほど山口さんがおっしゃった様に、そういう部分を消費者に訴える様な何か、そういうことが必要かなと思います。

村尾議長 なかなか難しいとこですね。特に凝固剤メーカーの方や添加物業界の方はご苦労されていらっしゃると思うのですが、添加物イコール体に良くないとか、そういうイメージで消費者の方に捉えられがちなのですが、むしろ安全性をしっかりとクリアして、食品加工に必要なものとして、最低限の使用されるものについては、積極的に安全性をアピールしていけるような風潮に、消費者の方がなって頂くような啓もう活動が出来れば良いのですけれど。

青山委員 現実的な問題としてですね、にがりと塩化マグネシウムと、粗製海水塩化マグネシウムの重金属とか不純物も入っているのですね量が同じように規定されているんですね、ところが粗製海水塩化マグネシウムのほうが余分に凝固剤として使わないといけない訳なのですが、それでも同じ量なのですね。ですから、不純物の量が余分に入ってくる。そういう事ははっきりと消費者の方が分かるような形にして頂きたい。

村尾議長 難しいですね。

吉川OB ちょっと宜しいですか？

村尾議長 はいどうぞ。

吉川OB 吉川です。今、不純物の話が出たのですけれど、それに関連してなんですけど、食用塩のほうで提示なさっているのが8%から30%という様になっています。それで、食品添加物協会のほうから案として出しているのが、12%から30%。これは塩化マグネシウムの濃度なのですが、それで実際に8%という事になりますと、かなり薄いもので、多くは飲料だとかあるいは健康飲料として使っているという事です。豆腐の場合には、この前の確か、協議会で、赤穂さんもおっしゃっていましたが、私も申しあげましたが、市販で出ている粗製海水塩化マグネシウムの濃度というのは15(%)から30(%)くらいが平均的だろうと。現実問題として、8%くらいのもが入って来るという事は、かなり薄いものが入って来る。日本の場合には塩田法からの苦汁というのは、ほとんどありません。観光塩田とかあるいはちょっとしたお土産物にやっている、あるいは伝統的な製法を残すために揚げ浜式で若干等が残っている。

ところが海外の東南アジアその他のところで作っている塩田法の苦汁というのは、塩田の中に必ず蟹だとか海洋生物が入っています。そうすると穴を開けてしまいますものから、それを防ぐために農薬だとか殺虫剤が入っているものがある。塩は結晶体で出てきます。その残液が苦汁です。多くの場合捨ててしまうか何かしている訳なのですが、それがもし万が一、国内に入ってくるとなると、そういうものをガードする規格基準に今はありません。食品添加物協会が出している案についても、例えば世

界的に見るならば、農薬の中に入っている水銀も、あるいは薬品とか、そんなものに対する基準というのは出来ていないのです。そういう意味でも、問題があるのではないかと思います。

日本の製品の場合には考えなくて良いので、輸入の事を考えなければならなかった場合には、安全面からそういう事も必要になってくると思うのです。豆腐業界としては、先ず顧客だという事になりますので、豆腐用の場合にはこういう安全も期して欲しいという事にして頂いたらどうかなと思います。それからあと、上限の30%というのを赤穂さんも、うちもそうなのですが、実際に30%くらいの濃度のものが出る訳ですね。天然の海水原料から粗製海水塩化マグネシウムを作りますので、濃度のコントロールはキチッと出来ません。例えば31%或いは30.1%になったら、これは規格外れとなり、そういう事になると困る訳なのです。もう少し余裕をみて、実際には33%の幅をつけたら良いのではと思います。どうして、そういう風になったか我々はちょっと分からないのですけれども、そんな事を考えております。

村尾議長 はい、ありがとうございます。

公定書のほうには、先ほどおっしゃっていた水銀とか入って来ないのですね。鉛と亜鉛、あとはヒ素ですね。その辺しか基準に入って来ない。農薬だとか水銀というのは入って来ない。ですから、その辺は豆腐業界において、縛りを細かく入れるというのはなかなか難しいので、是非、添加物業界のほうで。豆腐業界のほうはあくまでもユーザーですから、安全という事を信頼して使うわけで、…。

それと、先ほどから8%台から30%というところで議論しているのですけれども、これは前々回くらいだったかな…。この公正競争規約の中には、細かい凝固剤の規定を書くのではなくて、基本的には凝固剤の種類、それと製剤であるのかどうなのかというところ。これは高橋さんからも出ていました、副剤等、加工助剤を用いて製剤とする場合には、製剤も一応凝固剤の中に入れていこうという事だけ書いて、あとはその厚生労働省の食品添加物公定書の最新のものから、大きく逸脱しないもの、というような文章を施行規則の中に書いておけば良いのではないかなと。だから30%が31%になったからいけないと言う話ではなくてですね、公定書の範囲に入っていれば豆腐業界として問題ない、認めるという方向で良いのではないかと思います。それではあの、…。はい、どうぞ。

青山委員 製剤について、私も製剤と言うと凝固剤をブレンドしたものだと思っていたのですが、他の副剤の入ったものも製剤と言う表現なのですか？

村尾議長 それは、先ほど申し上げた平成2年の中で副剤もキャリーオーバーとして…。

青山委員 その範囲ですね、どういうものを入れて良いのか？

村尾議長 青山さん、これは良いかどうかという議論ではなくて、きちんと表示する

という事で議論をするべき。

青山委員 表示すればいいという？

村尾議長 そうですね。

その辺はいかがですか？あの、以前はですね、例えば乳化にがりについても塩化マグネシウムよりも副剤のほうが、含有量が多いという事があったのですけれども、これについてはその、塩化マグネシウムの含有量が2番目くらいのもも認めて良いとするのか？もしくは、あくまでも1番含有量が多いのは、塩化マグネシウム、凝固剤。それ以外のものは凝固剤には含めないとしたほうが良いのか？そうではなくて、含まれているという事をきちんと表示をする、表記するという事であれば良いのかどうかというところについてはどうでしょうか？

梅内委員 表示をすれば良いと思います。

村尾議長 確か原案のところでは、含有量が1番多いのは凝固剤でなければいけないと書いていたと思うのですけれど。

織田委員 宜しいでしょうか？

村尾議長 はい。

織田委員 その議論、前々回くらいにその議論があった時に意見を出させて頂いた者としては、表示をきっちり、順位に関係なく書く。目的が凝固目的ではなく塩化マグネシウムみたいなものがトップに来ているなら何ですけれども、そのもの自体が凝固目的が塩化マグネシウムであれば、表示をきちんとすれば良いという風に依頼したと思います。

村尾議長 その他、皆さんのほうから何か？

一応、原案をもう一度見返してみますと、施行規則第1条の第4項の後半の部分、「塩化マグネシウム以外の全ての成分及び副剤それぞれの成分含有量が塩化マグネシウムの含有量を超えない事」というのを特別に書いていたのですが、それを書かなくとも表示をすれば良いというのが、今の織田委員からのご発言の主旨だと思います。

その議論の元になっているのは何かと言いますと、例えば乳化剤とか油脂を入れた場合は、味とか食感に影響が出るというお話があったので、そういう風にしました訳です。

青山委員 表示の仕方は乳化剤が良いのですか？乳化剤の場合は、グリセリン脂肪酸エステルとかいうような。

村尾議長 乳化目的という事であれば乳化剤。

青山委員 乳化剤だけですね。

村尾議長 ただ、いわゆる乳化にがりのメーカーさんのお話によれば、必ずしも乳化目的ではない。あくまでも、にがりの反応を遅らせる為に入れているのだというような事です。という主旨ですから、その辺は人によって考え方が違ってくるので、何らかの基準と言うか表現方法、縛りというのは必要かと思えます。

青山委員 そうしたら、物質名で書いてもらうしかないですよ。

村尾議長 そうですね。

棚橋委員 そういう解釈で取ればね。乳化というのは状態の事をいう訳で、それは詭弁としか言いようが無い。

高木委員 前回、物質名を書くという事で概ね意見は統一されたよね。

村尾議長 物質名を書くという事は良いのですけれど、元々、原案のところで塩化マグ、いわゆる凝固剤より副剤のほうが多い。例えば、乳化にがりAというものがあって、これの成分を見ると45%が油脂で、凝固剤として30%、その他の物質が10%数%ですと言った時に、これは凝固剤として認めて良いのだろうか？という事か、それとも、表現すればこれも凝固剤、キチッと表示をすれば凝固剤ですよと言うのかどうかです。

織田委員 私は、基本的には表示をすれば、それで宜しいかと思えます。一般的な品質表示等についての含有量の多い順に記載をすると。微細なものについては除外とすればと思えますけれど、基本的にはそれが食品の正しい表示の仕方だと思います。丸めて、乳化剤というのが、高木さんがおっしゃるようにお客様に1番不親切な表示方法でございます。入っているものは入っている。ことさらに自社の豆腐製品を優れたものに見せる為に、耳障りでよろしくないカタカナの物質名を書きたくないというケースもあるという方もいらっしゃるかも知れませんが、お客様目線で見た場合、また使用者として考えた時には、物質名はどう、お客様に誤解を与える恐ろしい名前であったとしても、そういうのがあったとしても、表示の中には書く事が、今の豆腐業界の中で必要な表示方法、表示の決め事かと思えます。それが、量が多いから少ないからという議論よりも、入っているものが何なのか、不使用である事であれば、それは、お客様にとって一番安心安全かも知れませんが、現実、使っている、入っているのであれば、それが正しく表示されていけば、お客様はそれでお豆腐というものを、Aの豆腐、Bの豆腐、Cの豆腐というものをきちんと評価をして、価格とそれから表示と、その他のものを含めて、選択して頂くという事になりますので、私は乳化にがりユーザーとしても、きちんと書くという事が絶対であると思えます。

村尾議長 その場合、例えば表示の仕方として、凝固剤／塩化マグネシウム成分（グリセリン脂肪酸エステル、塩化マグネシウム、その他）とか、そういう書き方になるのですかね？

織田委員 表示のマニュアルとか表現方法についてはこれからの議論になるかと思えますけれども、今申し上げた規約の中でどうゆう考え方かという事でございますので、ここで方法論については未だ議論が尽くされていない中で、発言は控えさせて頂きたいと思えます。

村尾議長 その辺りはどうですか？佐藤さん、何かご意見あれば。

佐藤委員 前回は質問をさせて頂きましたけれども、キャリーオーバーの部分は書か

なくてもいいのではないかという事で質問をさせて頂きましたけれども、先ほども申しあげました様に、表示が面積を取ってしまっているところがあるのですけれども、例えば、先ほどQRコードというお話がありましたので、そういう形であれば情報開示も出来るのかなという風に思っております。決して情報を隠しておきたいという形ではなくて、何らかの形で公開できる形というのがあればなと思っております。

村尾議長 先ほど佐藤さんが、少し言及されたように、ミニ豆腐のような場合には6ポイント表示でも可とかですね、そういった部分も施行規則の中には必要だと思えますね。

織田委員 施行規則に書くという事ですか？

村尾議長 施行規則…。

織田委員 品質表示基準という表示…。

村尾議長 そうですね。表示基準を。そうですね。

織田委員 いやあの、この議論の中で、やっぱりある程度、もう1回、表示マニュアル的に書いていかないと。でも、ここに書き込んだらたぶんえらい事になる。

村尾議長 そうですね。ですから、規約があって、施行規則があって、実際は表示基準、マニュアル…。その他には？

では、基本的にキャリーオーバーとしていた副剤の部分については、きちんと何らかの方法で表現していくという事で進めてまいりたいと思います。

え、あと、町田さんここは何時退室でしょうか？

町田OB えっと、5時までです。5時半までは取ってありますけれど、片付けがあるもので。

村尾議長 なるほど。はい、分かりました。

それでは、あと1点だけ。先ほどの製法表示ですね。これについて新たに加えるという事ですけど、ちょっと具体的な事例がないので、なかなか想像つきにくい部分もあろうかと思いますが、…。

織田委員 宜しいですか？これについて。

村尾議長 はい。

織田委員 私、この資料を提案したのですが、説明が足りなかったので申し上げます。これは、ことさらに強調表示を推奨するためのものではなくて、逆に優良誤認と言いますか、基本的な観点から、ことさらに自社の技術が優れているかのように表示する事を防止するための表示案として加えさせて頂きました。何とか製法というのを、さっぱり分からない、普通のやり方でも何とか製法とか名前を付ければやれてしまう様な表示をさせないための表示案と言いますか、そういった意味合いで加えさせて頂きました。

村尾議長 これは不当表示のほうではなくて特定表示に入れてきたという事は、まあ、書いても良いけれども、と言う？

織田委員 そうです。本当に製法的に優れたものが発見あるいは発明された時には、それこそ書くべきだと思いますので、書かないという規定というよりも、書いても良いけれど、こういう風には書きなさいという規定があれば、証跡が無ければ記入が出来ませんので、そういった意味合いで記載させて頂きました。

村尾議長 これについては皆さん何かございますか？

青山委員 当然、書くという事は、従来品よりも優れているという事ですよね。

村尾議長 だから書きたいのでしょうかね。

青山委員 当然必要だと思っているのですけれども、その評価。よく、社内比だとか従来比だとか、いろいろと書き方があるけれども、そこら辺までもここで規定して、このくらいじゃないとダメだよという様なのはありますか？

織田委員 特にないと思います。一般的に製法表示というものは、自社特有、あるいは何らかの独自性のあるもので、成型、味付けが優れているものが出来まますよと、言うところの表示でございまして、いくつからいくつのスコアでなければならないとかいう様な形式では書けない、やりようがないと思います。一般的に、飲料業界なんて製法表示をする時には、だからこの製法方法という表示が入る。まあ、イラストで作る場合が多いですけれども、こういう風に作っている、ほかより優れているという話ではなくて、うちの味は、こうゆう作り方で出来ていますという表示です。どっちが優れているとか、従来方法はダメだとか、まあコマーシャルではそういう風に言わせるケースもありますけれども、少なくとも製品の表示としては、そういった事を書くケースがあると思います。ただ、面倒くさいので、それをいちいち書くメーカーは少ないです。でも清涼飲料の世界では、かつて、非常に危ない商品が出た為に、清涼飲料というのは非常に厳しい規約になっております。逆方法の形で、その製法表示をしなさい、書くのだったらこういう風にしなさいと言え、いい加減な製法表示が出来ない。お客様にリスクを与える様な事が出来ないという意味合いで、敢えてポジティブな表現で書かせて頂きました。

村尾議長 どこまで書くかというのは、これはメーカーにある程度ゆだねられるよという事でしょうか？メーカー以外知らない、例えば、クリアテイスト製法という形で、これがどういう製法なのかというのを事細かに説明というのはなかなかね。

織田委員 なかなか難しいと思いますよ。

そういう意味合いで、自信がなければ、ホームページから何からでやらなければ分からないという事も往々にして、いい加減なお豆腐が出てこない様な意味合い。

村尾議長 意味合いとしては、いい加減な事を書くなど。

織田委員 そうです。意味合いとして。

村尾議長 その部分は、不当表示の禁止のところでは不当な競争優位表示という、まあ

他社と比較して優位にですとか、そういう部分でもある程度は縛りがあるのですが、敢えてここで1つ設けるとするのは宜しいのではないかと思います。

それでは、製法表示についてはこれで。あと、織田さんの部分については…。国産大豆のところは先ほどのガイドラインでありました。これについては私のほうでもう1回、案を作ってくるという事です。

織田委員 すみません。忘れていました。最後のページだったので見落としていました。

12番。「健康や美容等に効能があるかのように誤認されるおそれのある表示」のところを追加させて頂きました。

村尾議長 これはあの、一応禁止事項でもこういった形で禁止をしておいて、そして表示する場合には機能性食品表示と、あと特保ですね。方法論もありますので、そちらのほうに従って機能表示をして頂くという事で担保できるのではないかなと思っています。

それでは、すみません、青山さん。青山さんのご提案の後半の部分をしたかったのですけれど、今日は時間のほうが…。

青山委員 この製法表示に関連するというか、原料について。今、特に有機大豆とか有機とか無農薬だとかと言う品種があります。

村尾議長 JAS法？

青山委員 それ以外に例えば、大豆の製法（栽培方法）について、自分で独自にやられている特殊な大豆の作り方とか、そういうような形は、製法の表示と同じようなものなので裏付けがあれば良いという事なのではないでしょうか？

村尾議長 特定栽培ですとか特別栽培は、基準が明確にあると思うのですけれど、いわゆる契約栽培みたいなものですよ？

青山委員 作り方を何か、…。同じ地域で作っている農家の方とは違った作り方をしている。

村尾議長 そういった表現ってあるのですかね？

高木委員 いや、これから出てきますよ。

村尾議長 まずそれは、生産者のほうで一定の基準を設けて頂くというのが必要だと思うのですけれどね。先ほどの原料原産地のところの…。

青山委員 例えば、コンバインでやっているところを、全部手狩りでやっているとか。そういったところですか。更に栽培の培土の仕方を変えてもっと良いやり方とかね、そういう様な事なのではないかと。

山森委員 あの時間が4分しかないのですけれど、特定事項の表示基準のところ、絶対に認められないのは、ここで「黒」で書いてあるところなのではないかと、
「職人の手づくりである旨を強調する文言」ってあるのですけれど、手づくりだってこれ、(1)から(5)までやっているところなんか、無いですよ。これでなければ手づくりではない、ダメですって言うのなら、これ、消してもらわないとダメですよ。

村尾議長 はい。これは、今日は前回と同じ資料を使っているのです。前回の議論の中ではこの（４）と（５）ですね、（４）と（５）を以って手づくりとしようかと言うところで議論は終わっているのです、未だ結論が出た訳ではないのですよね。山森さんのそう言ったご意見は承っております。ちょっとこれ、前回と資料が同じものだったので。

山森委員 はい。

村尾議長 前回の議論では確か、手づくりではなくて手寄せくらいにしておいた方がよいんじゃないか、要は寄せ工程だけは、權を使ったりワンツートを使ったりという形でやられているところが多いので、その程度にしておこうかという様な議論でしたので、これについてはまた、後日改めて原案を修正した上で議論を進めたいと思います。

棚橋委員 青山さんがおっしゃっていたのは、全て特別栽培大豆に分類されないのですかね？

村尾議長 特別栽培大豆は農薬です。

高木委員 でもね、原料にこだわったやつとか来るからね。そういう事も有り得るといふ事だよ。

村尾議長 有機栽培についてはJASの認定、海外のものであれば海外のJAS。

青山委員 堆肥の使い方ね、特殊な堆肥を作ってやる訳だから…。

村尾議長 お茶なんかは、ありますよね。例えば、今日は立石さんがいらしてますけれども、ええと、何でしたっけ？トレサビリティ認証、…。サステナビリティ認証ですか、そういったものを表現する場合は？という事もあるでしょうし、まあそういったものが一般化した時に、きちんと規定をしていけば良いかと思うのですけれど。今のところ、ガイドライン…。

青山委員 同じようにそう言った場合には、裏付けが必要になるという事を入れておけば…。

村尾議長 そうですね。今、ガイドラインにあるのは国産大豆の場合と、特定の都道府県産大豆の場合と、それと契約栽培大豆ですね。これらはガイドラインにあって、あとJAS法のほうでは有機JASになります。あと、たしか特別栽培は都道府県のあれですよね。都道府県毎に基準を設けていると思うのですよ。そういうところなので、各規準に基づいて表示をする事という様な事になると思います。

ちょっと私のほうでも、もう1度、その辺は調べておきたいと思います。

はい、では、時間が参りましたので、今日の議論は一旦ここまでにしたいと思います。それでは次回の日程なのですけれども、全豆連さんのほうから5月20日以降にして欲しいと言われております。5月20日は、全豆連さんのほうで大きな大会があるものですから、それ以降という事になりますと、その翌週となるとですね、私が24日か25日くらいしか空いていない。24か25？ちょっと、金曜日ではないですけど。24は火曜日です。25は水曜日。もしくはちょっとずれ込んじゃいますけれど、6

月の第1週。6月の3日、金曜日？

どうですか？24が良い？25が良い？25？

はい、じゃあ5月の25日水曜日の今日と同じ14時。

相原OB 25日の水曜日、パークサイドが取れますので。

村尾議長 事務局のほうからは何かございますでしょうか？皆さんのほうからもご連絡などございますか？宜しいですか？

はい、それでは皆様お疲れ様でした。