

第9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7月25日(月)午後2時00分～5時00分
開催場所 ホテルパークサイド「松の間」
委員総数 10名
出席者数 委員8名、オブザーバー13名
出席した委員の氏名 村尾誠、梅内 壺、佐藤 正貴、高橋 栄二、棚橋 勝道、
山森 芳郎、川田 学、青山 隆
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)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) 委員の方、8名でございます。日本ビーンズさんと、それからライクスタカギさんがご欠席です。で、今日はオブザーバーとして初めてお見えになった方がいらっしゃいます。室戸海洋深層水株式会社の小松様です。小松様、一言ご挨拶をお願いします。

小松 OB) 皆さんこんにちは。

一同 こんにちは。

小松 OB) 室戸海洋深層水の小松でございます。弊社のほうも会社創立以来、塩とにがりを作っておりまして、当初は、流下ネット方式で製造しておりましたが、流下ネット方式では、生産量は安定しない、品質が安定しないということで、2015年から高知工科大学と共同研究で新しい製塩装置の開発を行い、5年間の共同研究の中で新しい新製塩装置の開発ができ、それを平成20年から順次導入しながら、昨年度、ものづくり補助金で減圧濃縮のRVC方式を採用しております。要は蒸気を循環させて化石燃料を使わずに、蒸発させていくという装置です。これによって非常に安定性が出てきております。われわれのほうも、にがりについても当然作っておりますが、まだまだ皆さん方から比べて非常に少ない量でございます。どちらかというと、飲料水向けが多いです。弊社のにがりの特徴としては、SO₄を除去しカリウム、カルシウム、マグネシウムが非常にバランスよく入っているというのが特徴です。特に飲料水につきましては、カルシウムとマグネシウムの含有量で硬度が決まるということですので、非常に使いやすい商品になっています。豆腐関係につきましては、そんなに多く出回ってないですが、今後生産量が増大してくると当然、豆腐のご使用にもお願いしていく必要があるだろうと考えております。なにぶんにも本日は初めての出席でございますので、わからない点がありますが、今後ともよろしくお願ひしたいと思います。どうもありがとうございました。

一同 (拍手)

村尾議長) ありがとうございます。また、のちほどいろいろご意見を賜わろうと思います。それでは議事のほうに入りたいと思います。まず最初にちょっと私からお詫びなんですけども、本日、

皆様のお手元に資料があるかと思いますが、資料の確認まいりますね。開催要項と豆腐公正競争規約設定委員会出席者名簿、それは手元にあるかと思いますが。それから、豆腐公正競争規約及び施行規則の今回修正した原案ですね、前回の議論を受けて、7月25日修正原案というものがA3の大きなものであると。それから、それに基づく表示基準というものを準備してたんですけども、まだ皆様のお手元に届いてないってことです。これは後ほど事務局のほうからお手元に届くと思います。それで、おわびというのは、この表示基準をもっと完成度の高いものにしてこようということで、考えておったんですけども、ちょっとこれ言い訳になるんですけども、7月2日にテレビ放送でおからに関する特集がございまして、それで、皆さんご記憶もあると思うので、話のネタとして聞いていただきたいんですけども、このおからの放送が非常に反響が大きくて、私ども全国約4000店舗ぐらいに、おからパウダーという商品を配荷しておるんですけども、通常はそんなに売れるものではありません。お店の棚に2、3パック置いてあって、それが週に1回転か2回転ぐらいすればいいのかなというようなものだったんですけども、放送直後の7月2日ですね。普段の50倍の発注がきまして（笑）、それから、その次の日曜日にもさらに60倍ぐらいの発注がきまして、それで当初5日間ぐらいはもう大慌てで、本当に何をやってんのかよくわかんない感じで対応しておりました。当然、乾燥おからの在庫なんかもすぐに底をつきまして、（その日の）豆腐の生産から出るおからしか、乾燥からのほうに回せないというような状況がいまだに続いておるんですけども、現在、今日時点でも発注をいろいろ抑えていただいて、それでも普段の3倍ぐらいの発注がきてます。それに対して私どもとしては出荷が普段の2倍ぐらいしか出せないというような状況がいまだに続いておまして、もう社員総動員で生産にあたりだとか、お客様のところにいろいろ調整をお願いに行ったりとか、私も例外ではなく、お客様のところに調整のお願いを毎日やっているというような現状でございまして、そういったことがあって、ちょっと今日、表示基準のほうの資料が非常に中途半端な資料になっておりますので、その点をご勘弁をいただきたいかなと思っております。それからあと資料ですね、もう2部ついているかと思いますが。一つは冷凍豆腐の仕様書ですね。これがA4で2枚とじたものがあると思います。これは今日お越しになってませんけれども、ライクスタカギさんで凍り豆腐メーカー4社にお声がけをいただきまして、集めていただいたものです。これについてはのちほど審議をしたいと思います。それから、もう一つ、豆腐の保存基準に係る省令の改正に関する要望という書類があると思いますが、これ何かといいますと、森永さんと弊社だけなんですけども、今のところは、常温対応可能な豆腐、これについて豆腐の保存基準が今、冷蔵だけですので、まあ、冷凍豆腐もしかりなんですけども、この常温保存についても保存基準を厚生労働省も変えていただこうということで、今、全豆連さん、日豆協さんを通じて要望書を出しているという状況であります。これが豆腐の公正競争規約の中の一文中にも関係してくるものですから、今日はこの資料をちょっとつけさしていただいたという

ところでございます。では、表示基準についてはまもなく資料がくると思いますので、まずは前回の確認から進めたいんですけども、前回の議事録で何か皆さんのほうから特に議事録に問題があったとか、そういうものはございますでしょうか、ないでしょうか。ないですか。はい。それではこのA3の公正競争規約と施行規則、7月25日修正原案というものを見ながら、前回の審議の中で変更になった点について確認をしたいと思います。まず、第2条です。規約の第2条ですね、定義のところ。施行規則では第1条になると思いますけれども、ここの別表について確認をしたいと思います。別表一番後ろにA4についております。まず豆腐の定義のところ、ここにダイズ、括弧、成分を調製するような加工処理をしたものを除く、括弧閉じるに、水を加えた液体から、おからを分離しという赤字で書かれておりますね。ここを加えております。豆腐に関しては伝統的な製法というのを再認識するために、一応おからを分離してたんぱく質、その他を抽出した液体というふうに書いておりますので、こういう基準にしております。一方調製豆腐のほうはおからを分離しというのを書いておりません。ですから、全粒粉大豆を使用したものですね、おからと分離しないような製法のものについても、調製豆腐については認められるというような解釈になるうかと思うんですが、そういったことで分けております。この点については皆さん、文章としてはよろしいでしょうか。ご異議ありませんでしょうか。

村尾議長) 青山さん大丈夫ですか。

青山委員) 今のところは。

村尾議長) それから調製豆腐のほうですね。(3)番に施行規則第1条、別表の豆腐の定義に該当しないものがあります。これは調製豆腐として(1)番、(2)番だけでは該当しないものがあるだろうということで、もう一つ、豆腐の定義から漏れるものも調製豆腐の範疇でありますよという意味合いで、この3番を作っております。この点はよろしいですかね。

男性?) はい。

村尾議長) 問題ないですね。それから、A3のほうですね。1ページ目になります。公正競争規約施行規則のところの、大豆のところですね。ここに第2項目に、特別栽培大豆である旨を表示する場合はというものを加えております。これは、実は私のほうでちょっと漏れがありまして、表示基準なんかを作ってるときに、特別栽培大豆というものも表示することはあるものですから、これを原料原産地と遺伝子組み換えだけではなくて、特別栽培大豆である旨を表示する場合というのも加えております。皆さんよくご存じだとは思いますが、特別栽培農産物というのは減農薬ですとか、減化学肥料、これが地域によって異なるので、都道府県の認可ということにはなってるんですけども、その都道府県の実情と比べて、約50%以下の減農薬、それから減化学肥料ということで栽培をしている農産物について、都道府県から認可を受けて表示することができるというのが特別栽培農産物ですので、大豆についてもいくつか品種が、そういったものがあるようでございますので、ここに加えております。そして、こ

のガイドラインについては平成19年3月23日に最新の改訂が行われているということでございます。この点はよろしいですか。新たに加えました。続いて、3ページ目ですね。(6)番の保存方法のところですね。ここには、これまで、先週までは、アの豆腐類と、ウの冷凍豆腐だけしか書いてなかったんですね。そこに、イの常温保存可能な豆腐の保存方法というのを書き加えました。これは、どういうことかといいますと、豆腐の保存方法として認められているのは、法令上は今、アだけなんですね。豆腐類は要冷蔵で、もしくは、流水の中にさらすとか、そういう保存方法しか認められてないんですけども、現在、資料にもありますとおり、常温保存可能な豆腐については、厚生労働省の告示改正ということでこの保存方法の改正をお願いしています。これは科学的な保存試験等を行いまして、こういう直射日光だとか、高温多湿を避けるというような条件で常温保存が可能な豆腐、これについては、今、告示改正を申請していると。それからまだ申請はしてないんですけども、冷凍豆腐というのが今のところ、具体的な定義がないということなんです。今回この公正競争規約において、冷凍豆腐も調製豆腐の中にも含めようということになりますので、当然冷凍豆腐の保存方法というのも厚生労働省の告示改正にかかってくる可能性もあるということで、両方に入れていくということですね。ちょっとこの後先がどうなるのかということについては、消費者庁にこの規約を申請してから、もしくは、申請の事前の段階で調整をするようなかたちになるかと思えます。当然消費者庁と厚労省の間でもやり取りは行われると思うんですけども、当然業界からこういう告示改正にかかわる文書が出てきたということであれば、省庁を横断的に審議するというようなことになろうかと思えますので、一応、先行して、もう規約には入れさせていただいたということです。

青山委員) 今の見通しはどうか？

村尾議長) 実は今年度に入って、議事録に残っちゃうんで申し上げにくいんですけども(笑)、あまり明確な進捗が見えてこないというような状況ですね。先ほどの添付文書で26年の8月7日に提出してるということですから、この28年の8月で2年がたつわけですけども、最初、大体見通しとしては2年ぐらいですねというふうなお話が厚労省のほうからもあったので、既に2年経過しているということで、何とか今年度中に常温のほうだけでも告示改正が進まないかなということで、いろいろ打診はしてるところでございます。高橋さん何か補足ありますか。

高橋委員) 特にございませぬ。

村尾議長) ないですか。はい。これについても、一応こういうことが、まあ、告示改正に先行して加えていくということでよろしいでしょうか。

青山委員) ならないっていう可能性はゼロなんですか。

村尾議長) ならない可能性もありますね、そこは100%なるとは言いきれないので。よろしいですか。それでは次に5ページ目ですね。特定表示事項のところになります。まず4番、生豆腐と表

示する場合、これは前回の議論がございました。前回の議論の中で事業者は以下の基準を満たすときに限り生豆腐と表示することができるとして、容器包装に密封されたのちに加熱処理を行わないものということで、前回は書いておったんですが、その前に規約第2条及び施行規則第1条、別表で定義する豆腐にあって、括弧、ただし充填絹ごし豆腐は除くというふうに、あえて書き入れました。これを書かなくても文脈から充填豆腐というのは除かれるということは、読みようによってはわかるんですけども、さらにわかりやすくするために充填豆腐の場合は生豆腐ではないですよということで明確にしております。ですから、絹ごし豆腐、それから木綿豆腐、おぼろ豆腐の中から生豆腐という定義に当てはまるものが出てくるということです。これに対しては、よろしいですか。

青山委員) 容器に入って、蓋がされない状態で熱処理っていうのは。

村尾議長) この規約の大前提として、そのあと密封するんでしょうか。

青山委員) そうですね。

村尾議長) それは該当しないと思いますよ。あくまでも容器密閉包装をしたあと、ですから、蓋をしない段階でどうこうするっていうのは該当しないですね。

青山委員) じゃあ、生豆腐いってことですか。

村尾議長) 具体的にはどういうケースをおっしゃってるんでしょうか。

青山委員) 容器に入れて、温度保持だけですけど。

村尾議長) それで最後は？

青山委員) 最後？

棚橋委員) スチームかけて、そのあと、ホット充填みたいな形にするってことですか？

青山委員) そのあとシールするってことですね。

棚橋委員) シールして、急冷すると。

青山委員) まあ、密封って書いてあるから、密封しないで上蓋(?) 入ってなければいいのかなってことになっちゃう(笑)。

棚橋委員) 考え得るという範囲の話で、めんどくさいことはやらないだろうとは思いますが、でも、生豆腐じゃないですよ。

青山委員) でも、デザートみたいなやつは半分充填して、冷却して、また充填してとか、そういうラインもあるからね。

村尾議長) ありますね。

青山委員) 加熱ではないんだけどね。冷却っていう方向ではある。

村尾議長) 実際にできないことはないですけど(笑)、非常にコストがかかっているねとか(笑)、製品にしていくうえでも、課題の残る製法だとは思う。あまりそういった方法は取れないのかなとは思いますが。

青山委員) そういう場合はだめだっていうことでしょうか。

村尾議長) どうでしょうね。文脈から読むと生豆腐で読み取れますよね。どうでしょうか。その今、青山さんからありましたけど(笑)。

村尾議長) 器に盛りました。そこからスチームかけたりとかするわけですよ。

青山委員) まあ、スチームって大体、横置きでしょうけど。

村尾議長) ただその状態で、開放の状態ですと温度保持とか、加温したとしても、あまり殺菌効果がないような気がするんですけどね。

村尾議長) 逆に汚染度が上がるケースも考えられるので(笑)。あえてそういう方法を取る人がいるのかどうかということですけど。

青山委員) 容器包装って、包装ってということは、上蓋までするところが包装ではないんですかね。

村尾議長) いや、もう完全に。

梅内委員) 密封っていう。

村尾議長) 密封するってことです。

青山委員) また密封とは重複してる言葉を使ってるってことですかね。

村尾議長) まあ、包装。容器も包装もいわゆる、名詞であってですね。包装が動詞で捉えられる場合もあるんですけども、容器包装、器だとか、袋に密封した状態ということ言ってるわけで、まあ、密封するというのはあえて入れておいたほうがいいと思うんですけど。容器包装されたんだと、開放型の容器っちゃうのがありますしね。開放型の包装という。

青山委員) そうすると、密封しないで一部だけちょっと空けとくとかっていうのも入ってくる(笑)。

一同 (笑)

村尾議長) それ言や切りがない。

村尾議長) あんまりないですけど、リスクが高まるだけの話ですから(笑)。はい。どうぞ。

川西 OB) そういう商品作られてる方は現実的にいるんですけど、その方たちは基本的に生豆腐にエントリーしようっていう感覚は薄いですよ。あくまでも、やっぱり充填に近いような。ないことはないけれども、限りなく生豆腐ではないんじゃないですかね。

青山委員) でも、生豆腐かどうかわかんないやつがこれから出てくるっていう可能性も、

川西 OB) あるでしょうね。

山森委員) 容器包装って書いてあるんですけど、これ容器と包装と、という二つの意味ですか。だって、包装容器にしたほうが、逆に字面も並べ替えたほうがわかりやすいんじゃないかな。

青山委員) 包装容器。

村尾議長) 包装容器。

青山委員) 包装する容器にっていう意味ね。

山森委員) 容器に密封されただけじゃ言葉が足りないっていうんで、

村尾議長) まあ、容器だと器ですよ。

山森委員) 器ですよ。

- 村尾議長) 包装っていうのはフィルムシールがつくだとか、三方包装で包むだとか、そういうもの。
- 山森委員) だから、これは絶対密封しなきゃいけないんだから、包装容器のほうが言葉として、どちらなのでしょうかね。
- 村尾議長) 日本語の(笑)。
- 山森委員) 日本語の理解度の問題で(笑)。
- 村尾議長) よく食品の表示のいろいろ文献を読むと容器包装という言葉が出てくるけど(笑)、包装容器という書き方はあまり出てこなかったもので、これを使ってるんですけども。
- 山森委員) 確かに。
- 青山委員) 包装できない容器っていうのは使ってる? 街の豆腐屋さんが使ってるやつは包装できない容器なんですか。
- 川西 OB) いや、
- 青山委員) 昔の青いパックみたいな、そんなことはない?
- 川西 OB) しない場合はありますよ。
- 山森委員) しない場合はあるけど、できるとは思うんですね。
- 青山委員) やればできるってこと。
- 山森委員) 熱で結局溶かしてつけるわけだから、熱圧着ですから、
- 青山委員) 単なる器として使ってるものはないの?
- 山森委員) 単なる器として使ってるお豆腐屋さんもありますけど、それはお客さんに販売するときの形が崩れると。で、今のお客さんは、昔は朝、お鍋とか、そういうものを持ってお豆腐を買いに来た人が主流だったんですけど、この朝買いに来るっていうお客さんがいなくなって、昼手ぶらで買いに来るんですよ。ですから、私のところはクロマツのキョウビンにくるんで、包装用紙、まあ、言えば包装用紙ですけど、それにくるんで、ビニールの袋に入れて、冷水を混ぜて、口を縛ってお客さんに渡します。クロマツつつうのは抗菌作用があるんで、プラスチックとその他抗菌作用のない品物よりお客さんが持つてく間に雑菌の繁殖を抑えられるという、そういう効用があるんで、私んところでは使用してます。
- 村尾議長) 一応この規約の定義、1 ページ目を見ていただくと、第 2 条の一番最初にあるんですが、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、施行規則以下、施行規則という、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、これ大前提なんですね。容器または包装に密封されたものでないものについては、この規約で取り扱わないということで、まあ、ここで容器と包装という、こういう順番をそのまま持つてきてるというのもあるんですけど(笑)。だから、この第 2 条の条文どおりいくのであれば、容器と包装の間に、または入れたら、もう整合性は取れる感じです。第 2 条と同じように書いておこうか。これであれば問題ないですよ。よろしいですか。

- 梅内委員) そうですね。または包装容器とか。
- 村尾議長) いいですか。じゃあ、第2条と同じ書き方で、ここは容器または包装に密封されたのちに加熱処理を行うものということにします。青山さんからご指摘のあったように、一部こう、このまま加熱するっていうのは現実問題として、どうでしょう、あまりないとは思いますが。もし、そういうものが出てきた場合には、個別に公正取引協議会のほうで対応するというところでよろしいんじゃないですか。
- 棚橋委員) Q&A で、Q&A つける。
- 村尾議長) Q&A までできるかどうか。
- 棚橋委員) まあ、公開するときに。
- 村尾議長) それはできます。
- 青山委員) それあればいいね。そういうやつは違うよという質問ですね。
- 棚橋委員) そんときに Q&A で (?) 。
- 村尾議長) 当然パブリックコメントを出したときに、そのパブリックコメントで出された質問に対する解答というのが Q&A になると思いますので、
- 棚橋委員) いや、そこをサクラで、そこをクエスチョンにして。
- 村尾議長) (笑)
- 棚橋委員) で、答えときゃいいじゃん。
- 村尾議長) はい。それから、その次の5番目です。これは前回の委員会で新たに出てきた事項ですね。新穀、または新大豆と表示する場合ということで、事業者は新穀、または新大豆など、原料大豆が新しいものである旨を表示する場合には、当該商品で使用されるダイズが収穫されてからおおむね4カ月以内のものであり、かつ、当該ダイズを100%使用するものに限り表示することができる、ということですね。ですから、まず一つ目の要件としては収穫されてからおおむね4カ月以内であることですね。まあ、これプラスマイナスどれぐらいなんだという話になるかと思えますけれども(笑)、プラスマイナス1週間程度って考えればいいんじゃないかなというふうに思ってます。それから、もう一つの要件としては、当該ダイズを100%使用するもの。だから、ブレンドはだめですよということです。旧穀50%と新穀50%で作りにくい感じになるかとは思いますが(笑)、それで新穀大豆使用というふうに書いてはいけないということで。
- 棚橋委員) 揚げなんかはやりそうだよ。でも、これ豆腐だから関係ないか。
- 村尾議長) ちょうどいいみたいな感じ(笑)。まあ、表示しなければいいんですよ。表示しなければ全然ブレンドするのはOKなんですけど、表示する場合には。
- 青山委員) もっと新穀を使うべきだと思ってるんだよ。
- 村尾議長) そうですね。これに関してはよろしいですか。続いて6ページ目まいります。品種表示の第5番目、(5) 唯一性を意味する用語の表示で、前回までは最上級、最高級など、客観

的根拠に基づかないという一文が入ってたんですけれども、これは最上級とか、最高級っていうのは客観的根拠というのはほぼないと、曖昧なものですからもう、この文は削除します。ですから、最上級、最高級な唯一性を意味する用語の表示、これは禁止となるという意味合いでございます。これについてはよろしいですね？はい。それから、これも前回出ましたQ&Aみたいな話ですけども、スンドゥブの場合はどうなんですかという話が出てきますので（笑）、まあ、これ実際にスンドゥブという商品もございますので、括弧書きで、ただし朝鮮半島の豆腐料理であるスンドゥブを意味する場合を除くというふうに書いてございます。これに関してもよろしいですか。以上ですね。規約と施行規則の変更点については以上でございます。これに関してはよろしいですか。一応ご報告なんですけれども、先般、私と全豆連の相原さんとで、乳業会館におじゃまをしまして、その飲用乳公正取引協議会のほうでいくつかお話を伺ってまいりました。実際にどういう事業をされてるかとか、どういうふうに公正取引協議会を維持運営をしているかということ、まあ、皆さんもご存じのとおり、乳業界というのも非常に規模が小さくなっておりまして、事業者も減っていたりとか、今は440社って言うてましたね、加盟が。ただ、それでも全国の牛乳生産者の方はほぼ加盟はしてるという状況です。それから、常駐の事務をご担当される方も大手3社から各1名協議会に出向されておりまして、ですから、雪印メグミルクさんと、それから森永乳業さんと、明治さんからそれぞれ人が来ておりまして、あと公正取引委員会のOBの方が事務局でいらっしゃる。それと事務員の方がいらっしゃる。6名体制ぐらいで運営をされてるということで、豆腐がなかなかそこまでできるかというところもあるんですけども、市場規模としては、今、飲用乳の市場規模、豆腐の2倍ぐらい、ですかね、約7000億市場。まあ、豆腐はその半分なんですけども、そして事業としてやられてることは、まずこれは飲用乳の協議会は独自にやってるんですけども、新商品の版下ができたら、必ず公正取引協議会のほうにそれを提出するという事です。そこで、チェックをしてこういう文言は使えませんよ、こういう文言はこういうふうに直してくださいというようなことを、チェックしたものを各メーカーに返すという、これをやってるのは恐らく、飲用乳だけじゃないかなというふうにおっしゃってましたけども、そういうふうなチェック機能も果たしておられるということで、まあ、今後、公正取引協議会の役割について、細かく決めていくことにはなると言うんですけども、大変参考になりましたということはお伝えしておきます。あと、それでは、規約と施行規則についてはよろしいですね。では、今度は表示基準、あとから配布されました表示基準の案で、もうこれ、ちょっと全然網羅できてないんで申し訳ないんですけども、一応、規約や施行規則と並行しながらやっていきたいです。表示基準を作るときに、まず規約で言いますと第3条、4条、6条のところです。施行規則で言うと、第2条、それから3条、5条のところにあっただと思うんですが、これに基づいて表示基準というのを細かく定めていくというのが今後の進め方だというふうに思います。それでまず、必要表示事項、規約の第3条、施行規

則の第2条に当たるところなんですけれども、今回から新しく表示される必要表示事項として大豆固形分というものがございます。これについては、基本的には固形分計というもので実測していただくというのが理想ではあるんですが、固形分計というのはなかなか大規模なメーカーさんでしかお持ちになられてないということもありますので、通常慣例的に行われてるのは糖度計ですね、簡易糖度計、まあ、Brixメーターとか、そういう呼び方もされてますけれども、そういったものをご使用の事業者さんが多いということです。そこで、糖度値から固形分値を算出する方法として算定式というのをを出しております。これは弊社のほうで糖度計から固形分計に移行するときに、従来の糖度計で測っていたものが固形分計ではどれぐらいになるだろうかとこの分布を取りました。また、固形分計メーカーにも、いろいろサンプルを取っていただきまして、それで分布を取った中の中央値ですね、平均値ではなくて中央値をそれぞれ取っていきまして、それで多少の上下のぶれはあるんですけれども、そこから導き出される算定式というのをを出しております。ですから、これはあくまでも案でございますので、ここにご参加の事業者様は色々、いや、うちではこういう値でやってるよとか、そういったお話があれば、ぜひお話を聞かせていただきたいんですが、一応私どものほうで出した値は「 $y=0.6473x+2.9671$ 」というところで算定をしております。つまり y というのが固形分値ですね。で、 x が Brix 値になります。ですから、Brix 値に 0.6473 をかけて、それに 2.9671 を足した値がほぼ固形分値になるということですね。

青山委員) Brix の測定してる機械のほうはどういうふうに？

村尾議長) デジタル測定ですね。

青山委員) デジタルで。

村尾議長) 当然測定するたびに若干変わったりしますので（笑）。それはもう中央値を取るというやり方でやって。これを基に算定をしたのがその下にある簡易計算表でございます。まず Brix のほうから見ますと、Brix10 というのが固形分値で大体 9.44 という、で、Brix11 になると 10.09、12 だと 10.73、13 だと 11.38、Brix14 だと 12.03 という、15 だと 12.68、16 で 13.32、17 で 13.97、18 で 14.66 と、大体こういうところになると思いますね。それから、逆に固形分値から見た場合ですね。まず固形分値 7、これはコーデックスなんかに中国のほうから豆腐の固形分値として下限を 7 で設定したいというようなお話がよくるんですけれども、これ Brix で言うと、6.23 という非常に低い値です。恐らく、にがりだと、川田さんできませんよね、これ。豆腐固まりますか、Brix6.23。

川田委員) 時間かければ（笑）、って感じですかね。

青山委員) 昔はみんなそのぐらいだから大丈夫だよ、楽ですよ。

川田委員) 大丈夫。

青山委員) うちだったら 6%ですよ。

川田委員) そうすつと時間かければって感じですかね。

- 青山委員) 10倍加水する。
- 川田委員) 確かに。それぐらいは(笑)。
- 村尾議長) 非常に難しい。10倍加水するぐらいだよ、大体。それから、規約の中で、別表のほうで調製豆腐の下限値として設定しております8%ですね。これであればBrix値で大体7.78というところですね。それから同じく規約のほうで豆腐の下限値としています、固形分値10%以上ということになると、Brix値で10.86。で、さらに濃いでありますとか、濃厚ですとか、こういった濃い旨の表示をする際には、固形分値13%以上という書き方をしますけども、この場合は15.49というBrixの値になると思います。先般の品評会なんかに出されるお豆腐はおおむねこういうところで皆さん作っておられることが多いというのが(笑)、最近の傾向でありますね。これについては、あくまで案でありますので。
- 青山委員) お豆腐屋さんだと、光学式でその形がN-1とか、20だとか、型式によって数値が違い、豆乳用は近い数値が出るから、デジタルの場合だと、N-1ぐらいのと同じですよ。
- 村尾議長) そうですね。ですから、そこはもうある程度概算で、自己責任でやっていただくというのが、まあ、当然ぶれが出てきますんでね。
- 青山委員) だから、これが型式が、ここへ書く場合にBrix値っていうのをどの型式の機械でやったとかっていうのを書いとかなないとまずいんじゃないですか。メーカー、例えば、アタゴのデジタル計か何か、そういうようなことない。
- 村尾議長) それを書きますか。
- 青山委員) そうすれば、ほかの場合には、違う数字だっていうことがわかるけども。
- 村尾議長) 皆さんがそのメーカーのを使っちゃう(笑)。
- 青山委員) 例えば、アッペの屈折計でちゃんと測ってとか、そういうものとは違うから。
- 村尾議長) そうですね。ちょっとそこところは私も不勉強でしたので、糖度計がどういったもの、測定方式のものがあるかっていう話をもう少し勉強して、佐藤さん、何かその辺で糖度計の種類だとかご存じのところありますか？
- 佐藤委員) ちょっと開発で使うものが、いくつかデジタル計のタイプがあって、特定をしてないんですよ。ですんで、なかなか特定したかたちにするのは難しいかなとは思いますが。でも、確かにデジタル計によっても違ってきますので、ここをどうするか難しいですね。
- 青山委員) 固形分を確認するぐらいのね、まあ。これ確認したあと濃度計で管理するわけだよ。そういうかたちじゃないと正確にならないと思うんですよ。アッペの屈折計なんて、屈折で出るから正確に出るんで、脂なんて測ると二重結合の数も全部測定でわかっちゃうんですよ、屈折比だけで。
- 村尾議長) 豆乳になるとやはりぶれが大きいですよ。
- 青山委員) 正確な屈折比として出ないから。
- 村尾議長) ただ、どうですかね。

- 青山委員) 固形分として書いておいて、参考で。
- 村尾議長) あくまでも参考値なんですけどね。とはいっても、まあ、豆腐屋さん場合は、ほとんどが光学式のアナログで見るとようなものですね。
- 棚橋委員) そうですね。
- 村尾議長) じゃあ、それをデジタルに変えろというのも無茶な部分もあってですね(笑)。最近はデジタルのものも割と安価なのが出てくることは出てくるんですけど。
- 佐藤委員) 例えば、固形分値8%のもののBrix値の基準として7から8は、っていうかたちで少し幅を持たしてのほうがいいんじゃないですか。
- 村尾議長) そうですね。これはあくまでも換算値ですので、実際に表示基準に入れるときは幅を持たせたかたちがいいのかもしれませんが。どれぐらいの幅を持たせるかというのも、分布データを見れば大体ドットの集中してる部分がわかってくるので、それで幅を持たせるということは多分可能だと思うんですけどね。こういった表記をするときは、大体数値にある程度の幅を持たせるというほうが、実際に事業者さんが扱いやすいことにはなると思います。川田さん、こういった簡易換算表みたいのがあったほうが。
- 川田委員) そうですね。
- 村尾議長) やりやすいですね、事業者さんも。
- 川田委員) どうでしょう。町店もまず糖度計を持ってるのかっていう問題は必ず出る。まずそこまで濃い薄いが多分表示しないと思いますし。
- 村尾議長) ただ必要表示の部分ありますからね。この10%以上だとか8%以上の部分あるので。最低限光学式のものぐらいは、事業者さんであれば持っていたきたいというようなね。逆に言うと、そういうものをしっかり準備していただいて、換算値を使って表示を適正にすると。そういう事業者さんに対して公正マークというのをつけていただけることになるので、いや、俺は勘でやるから、
- 一同 (笑)
- 村尾議長) そんなもんは要らないよっていう方には、残念ながら公正マークつけさせていただけないということになるんですが(笑)。これに関してはまた、各委員の方からご意見等ありましたら、次回の、今後の委員会の中でまたご意見を出していただければと思います。次ですね。原料大豆の原産地、栽培方法、遺伝子組み換えに関する表示ということで、これも施行規則の3番の、アの部分ですね。ここで原料大豆の表示の規則を決めてるわけですが、まず原料、原産地等についてなんですけど、これは基本的には一括表示内の任意表示になりまして、必要表示ではないということですね。ですから、原料、原産地は書かなくてもいいという、基本的には理解となるんですけども、書く場合はということなんです。まず国産ですね。国産と書いた場合には、国産大豆を100%使用していること。いうふうになります。それから次に都道府県産ですね。これも特定の都道府県産大豆を表記する場合には、100%その都道

府県のものを使用していること。ということですね。で、恐らくここで、例えば北海道産と九州産を50%50%で使っていると。で、そのときの表記として、九州産50%、北海道産50%と表記したいという事業者さんがいたとします。どうでしょうか。

一同 (笑)

川田委員) 昨日の品評会なんか見ると結構、やはり国産を二つ三つ使って豆腐を作られてる方もいますので、結構二つ、やはり品種なり産地はつけたいっていう方は出てくると思います。現にうちも二つ使ってますので(笑)。

村尾議長) そうですよ。

棚橋委員) そういうときは、産地二つ使ってるということが非常に重要ですか。それとも国産大豆という表示であれば、別に構わないわけですよ。

川田委員) もしかしたら、ここ使ってますってこだわって、使ってますって押す人もいると思うんですよね。結構地域のブランドイメージっていうのって大きいと思いますので。

青山委員) 半分でそこを強調していいかどうかっていうのは。

川田委員) そうですよ。そこもあると思うので。恐らくでも出てくるとは思います。

村尾議長) どういった表記をしたらいいと思います？

青山委員) 両方書くしかないよね。

川田委員) そうっすよね。

青山委員) 3種類もありますからね。

川田委員) そうっすね。

村尾議長) ですから、例えば北海道産と九州産と栃木県産を。この割合をブレンドするときには決まってるんでしょうけど、そのブレンド率が100%移行するものではないので、何%とか書けないですよ。

川田委員) そうですね、それは書けないですよ。

村尾議長) けども、使ってる大豆がその3県の大豆しか使っていないと。3道府県の大豆しか使っていないという場合は、その三つを書けばいいんじゃないかなと思うんですよ。その率が問題ではないですよ。その三つの都道府県産のものしか使ってませんよということがわかれば、消費者としては十分だと思いますので。その割合がどうかっていうのは、あまり。豆腐になっってしまうともう(笑)、それはぶれが出てくるわけですから。だからもし混合して書く場合は、国産大豆、括弧、何々県、何々県とかいう書き方。

川田委員) こうどここっていうね。

村尾議長) で、いいのではないのかと思いますね。

棚橋委員) 例えば有機だとか、産地指定をしたときのトレーサビリティといいますか、いわゆる仕入れがどれだけの数量で出荷がどれだけの数量で、トレースを考えたらこれが成立するというのが一つ検査されますよね。

村尾議長) はい。

棚橋委員) そういうことからしたときに、3種が入ってますっていうときに、そのトレースをどうするのかっていう(笑)、

青山委員) 配合比率をちゃんとしといて、仕様書作っとけばいい。

村尾議長) その場合はもう、仕様書で対応する以外にはないのかなと思いますね。豆腐の天面に、これ必要表示とか一括表示内の話ですから、明確に配合比率までは書けないと思うので、一応こういう配合で作ってますということを仕様書にうたって、書くのではないかなという。その次の特定の地方産というのもそうですね。いけないのは北海道と九州しか書いてないのに、東海産のものが10%ぐらい入ってますよとか(笑)、それを書かないというのはいけないという。国産とだけ書くんだったら、それでも構わないわけですけども。地方名を書く場合には、すべて書くということですね。含まれてるものはすべて書くと。大きなメーカーさんの場合は、あまり書かないですよ。調達の問題が出てきますので。この大豆は足りなくなっちゃうということが(笑)。

川田委員) 国産の場合だと町店でこだわって使ってる人ぐらいだと思いますので。

村尾議長) あと品種名についても原則は同じですね。表記しているものを100%使用するということですね。

青山委員) 品種名、銘柄名も一緒ですか。銘柄名も?

村尾議長) 銘柄名も一緒です。

青山委員) それ品種として捉えてですか、銘柄は。

村尾議長) そうですね。品種、銘柄、両方ですね。北海道産なんかそうですね。総称してトヨマサリとか。

川田委員) そうですね、たくさんある。

村尾議長) 品種とは違う銘柄というのがありますから。

青山委員) 富山のエンレイにしても、新しい品種についてエンレイっていう名前をつけてくれって今言ってるんですよ。新品种を。

棚橋委員) それは派生として?

青山委員) うん。

棚橋委員) 派生のもの。

青山委員) そうしてくださってということを農水省のほうに今、現場からみんな上がってきてるわけですね。だからそういう品種名が実際のものとは違う、

棚橋委員) 違うんですね。

青山委員) だから銘柄的なものとどうなのか、これが新しい品種がどんどん出てくると、農家サイドとしては従来のいい品種に合わせたいんですね。

村尾議長) ブランド名がとおってる。今やってるフクユタカA1なんてそうですね。品種としては

フクユタカ A1 種ということで、これ従来のフクユタカだけじゃないものを育種して作ってるものなんですけども、これもフクユタカということで銘柄に入れて販売してるというね。

川田委員) 難しいなあ。

村尾議長) あと、すいません。ここちょっと抜けてるんですけども、外国産についてもそうですね。アメリカ産、カナダ産とかね。そういうのも産地を書く場合についても、それぐらいに 100% アメリカ産とカナダ産どちらかのものであれば、そういう書き方をさせていただくと。外国産だと途端に広くなっちゃうんですけどね (笑)。オハイオ産だけでも結構日本と大して面積が変わらんから (笑)。

青山委員) アメリカ、カナダなんて行ったり来たりしてるからね。

棚橋委員) 北米産で一括にしてほしいんですけどね。

青山委員) 北米産にしないとだめです。

村尾議長) ミシシッピ川の光景を見ると大体わかりますよね。上流のほうから順番に大豆集めていきますからね (笑)。次に今日新しく入れた特別栽培大豆についてですね。これも任意表示ということになります。特別栽培大豆というふうに書きたい場合ですね。これについては都道府県において特別栽培認証を受けているダイズを 100% 使用していることと。いうことですが、これ都道府県によっては、全くこの特別栽培大豆がないような都道府県もたくさんありますんで。

吉川 OB) JAS じゃないかな (?)。

村尾議長) はい、何?

吉川 OB) JAS じゃないの。JAS 法でしょ、外国産の。

村尾議長) 一応 JAS 法ですよ。外国産の特別栽培、私、不勉強でわからないんですが。

吉川 OB) あり得るでしょうね。

村尾議長) あるんでしょうか。

梅内委員) さあ。

吉川 OB) 海外の有機のは。

梅内委員) 有機は?

村尾議長) 有機はありますね。減農薬とか減化学肥料っていうのは、あんまり外国産は。

梅内委員) 聞いたことないですね。

村尾議長) というのは聞いたことないですけどね。あと有機栽培大豆です。これについては海外のものもありますね。日本で使用されてるのはアメリカ産だとか中国産だとか、そういったものが使われてますけれども。これについては有機 JAS 認定を受けているダイズを 100% 使用していること。これも有機 JAS 認定なんですけども、今、国際的に認証機関が相互乗り入れというんですかね。してるケースもあって、例えば EU の有機認証取ってるのは、いくつかの認証機関によれば、日本の有機中央会で認証を受けているのと同等とみなすというのは、

原則決められてるみたいなんですけども、実際われわれも農水省に確認したところ、きちんと日本で認証受けてください、その場合でも、というような運用にはなってるようです(笑)。だから二重に認証を受けないといけないということになるんですけどね。そしてこれ、特別栽培にかかわる話ですけども、無農薬、減農薬、無化学肥料、減化学肥料等の用語は、原則使用できないとあります。これ農業の場合はやはり、非常に広い空間でやるものですから、完全に無農薬でできるかとかいうところについては根拠がないんですね。よそから農薬が飛んでくるかもわからないので、そういったところもあるので、基本的にはこのような用語は使わないと。もしそれに近いかたちで書くのであれば特別栽培ということで、認証を受けてくださいというようなことですね。ことだそうです。よろしいですか、特別栽培。あと遺伝子組み換えですね。これはもうガイドラインのとおりです。必要表示になるのは、遺伝子組み換え大豆を使ってる場合ですね。この場合には、この以下の方法で表示しないとイケない。遺伝子組み換えとか、それから遺伝子組み換えのものを分別と書くか、大豆、括弧、高オレイン酸遺伝子組み換えというような書き方とか、いくつかやられてます遺伝子組み換え、ここのやつ。全部で六つですかね。これはガイドラインのほうで明確にやられてますね。ただし日本の場合、5%はコンタミする可能性があるということで運用してますので、これきちんと管理をしたうえでですけども、きちんと分別管理をしたうえで5%以内ですね、のコンタミがあっても表示してもよいということになります。ちなみにこれ国際的には非常に甘い基準ですよ。ヨーロッパのEU基準だと0.9%です。次に任意表示。これは遺伝子組み換え大豆を使ってない場合ですね。この場合は、遺伝子組み換えでない、または遺伝子組み換えでないものを分別とかたちで書くことになっております。ただしこれ、規約の第6条ですね。第6条の、2番ですね。特定の原材料、または食品添加物等を使用していない旨を強調する表示というところで、禁止表示があります。遺伝子組み換えでない原材料を用いる場合において、ことさらに遺伝子組み換えでない旨を強調するというのは禁止事項ですよということになります。ですから一括表示に遺伝子組み換えでないを書く程度、あるいは欄外に書く程度、同じポイント数で、一括表示と同じポイント数で書く程度は規約上いいんですけども、赤い文字ですとか、フォントが大きい文字ですとか、ボールドの文字ですとか、そういうもので強調するのはアンフェアなので禁止事項としますというふうにこの規約ではしております。よろしいですか、ここまで。あと凝固剤に関する表示ですね。ここも一つ一つ書いておられます。ちょっと抜けがあるかもしれないので、抜けがあればご指摘をお願いします。まず凝固剤ですね。塩化カルシウムだけを使ってる場合は、凝固剤塩化カルシウムというふうに表記をします。それから凝固剤塩化マグネシウムだけを使ってる場合は、凝固剤塩化マグネシウム、括弧にがりとかたちで表記をします。これ括弧にがりが必要表示にするか、任意表示にするかというところなんです。現在は塩化マグネシウム自体を書かなくていいので、すべて任意表示なんですけども、今回もう必要表示にしたほうがいいかなと

思うんですけども、どうでしょうか。物質名を書くところまでは必要表示にしましょうということにしてるんですね。で、括弧にがりというの、あえて入れるか入れないかっていうの事業者の判断に任せるのか、もう塩化マグネシウムと書いたらにがりというものもセットで必要表示とするのか、なんですけど。何かご意見ありますか。

青山委員) 任意でいいんじゃないの。私はそう思う(笑)。ことさらにがりと表示、強調するというじゃないほうがいいんじゃないかって感じしますよ。

村尾議長) じゃあこれは任意表示にしますか、はい、そうですね。物質名までは必要な表示と。次、グルコノデルタラクトンですね。凝固剤、括弧グルコノデルタラクトン、またはGDLでもわかると思うんですけど、書くスペースの問題もあるので、グルコノデルタラクトン非常に長いもんですから。こう書いた場合はグルコノデルタラクトンのみを凝固剤に使用してるものですね。これもよろしいですね。それから硫酸カルシウム、括弧澄まし粉。硫酸カルシウムのみを凝固剤に使用する。この場合も澄まし粉については任意表示ということで。それからあとは、硫酸マグネシウムについても同じでございます。それからここはぜひご意見を伺いたいんですけども、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ですね。これについては括弧にがりということで書くんですけども、できるだけ物質名をしっかりと表示しようということで、この凝固剤成分以外のものが、重量比でおおむね5%以上かつ第3位までの物質名っていうのは表示しましょうということです。ですから5%以上含まれてるということが第一条件ですね。で、かつ第3位まで。だから第3位は例えば3%以下しかおおむね含まれないという場合は、第3位書かなくていいんですけども、第3位以上のものがすべて5%以上含まれるというふうになった場合は、ここに物質名を書くということです。代表的なものとしては、カリウムだとかナトリウムというものが入ってくるのではないかなというふうに思いますが、書き方としてはちょっと長くなるんですけども、粗製海水塩化マグネシウム括弧にがり、また括弧終わってカリウム、ナトリウム等という書き方ですね。こういう書き方でよいのかどうかって(笑)、ここ、私は非常に悩んだところなんですけども、できるだけ粗製海水塩化マグネシウムがどういったものかという情報を消費者に伝えるために、こういう書き方はどうかなという案でございますが。まず委員の方、いかがですか。

村尾議長) じゃあここは、凝固剤の作り手の皆さんのご意見を、お聞きしたいと思います。

上田 OB) 赤穂化成です。上田です。ここは、ここに書いてる状態では、必要表示というよりも任意表示という意味合いが強い。先ほどにがりは任意、塩化マグネシウムでにがりは任意表示をするということであったんですけども、粗製海水塩化マグネシウムはにがりの部分と、あと成分は主な成分を情報公開のために表示されるということで、この辺は必要表示というような意味合いが強いわけですね。

村尾議長) 基本的には物質名を書くときは、必要表示というふうに解釈してます。

上田 OB) そうですね。あとにがりの、何回か前にもちょっと申し上げたんですけども、粗製海水

塩化マグネシウムの本質というか基質というか、添加物公定書にまだ案の段階ですが、海水から塩を取って、残りの液体ということであれば、恐らくここに書いている以外にカルシウムをはじめ、ナトリウム、カリウムが入ってくるということで、それ以外のものなかなか入ってこないのかなという気がしております。それからあと、物質名で表示するなら、ほかには例えば塩素とか、硫酸根とかですね。そのようなものもちょっと入っておりますので、その辺がちょっとそういう部分の表示はどうするのかというところと、それと、粗製海水塩化マグネシウムのにがりのMgCl₂の含量が当初は8から30、最近のやつでは12から30%、

村尾議長) そうですね。

上田 OB) なるんじゃないかということになりますと、12%付近のものは、多分カルシウム、ナトリウム、カリウムがあるのが普通かなと思うんですが、30%ぐらいに近くなりますと、微量ではもちろんカリウム、ナトリウム、カルシウムもあるんです。5%以下のものも結構あるのかなという気がしておりますので、その辺のことがちょっとどうかなという部分がありますので、ちょっと凝固剤、にがりを作ってるメーカーからすると、一緒にちょっと表示についてはどのようにしたらいいのかなという部分が、非常にちょっとクエスチョンマークがたくさん思い浮かぶ部分かなと思います。消費者の方に情報を提示するというのはもう全くそのとおりでと思うんですけども、このぶんはもう少しいろいろ情報がある中で決めていかれたほうがいいんじゃないかという気がしております。

村尾議長) 私もこれを考えるにあたって、いくつか凝固剤メーカーさんから仕様書を取り寄せさせていただいて、今おっしゃったみたいにMgCl₂が30%近いものっていうのは、そのほかのカリウムだとかカルシウムだとかは、もう4%以下ぐらいになってるんですね、通常。そうするとMgCl₂以外はほぼ書かなくていいということになって、逆に12とか13とかその辺の値のときは、カリウムが6%ぐらい入ってるとか、カルシウムも同等ぐらい入ってるとか、そういったものが非常に多かったので、おおむね食品表示法の中では全重量に対する5%、もしくは第3位ぐらいまでは書きなさいよというような表示の原則があるもんですから、それに倣ってこういう書き方をしてたんですけどもね。吉川さん、いかがでしょう。

吉川 OB) 吉川です。このカリウム、ナトリウムだけの表示だと、ちょっと不十分のような気がして、何の目的かという感じになります。実際問題として粗製海水塩化マグネシウムを作っている工程は2通りの作り方があって、一つはイオン交換膜のような膜法で作っているものと、もう一つは従来法といいますか、海水を煮詰めて作っている方法があります。後者の場合、マグネシウムが2通りに分かれて塩になっています。硫酸根が入ってきますので、硫酸マグネシウムのかたちと、塩化マグネシウムのかたちで入っています。この2通りでマグネシウムが分かれて入っているわけですが、これは一括して粗製海水塩化マグネシウムと言っているのかなというのが一つあります。もっとも濃度が先ほどあったように濃縮されてゆき、濃厚にがりレベルになりますと、硫酸マグネシウムはある程度沈降してゆき、濃

厚な粗製海水塩化マグネシウムでは硫酸マグネシウムはそれほど入ってこないと思いますが、それから先ほどの膜法で作った場合の粗製海水塩化マグネシウムには硫酸根は入ってきませんが、カルシウムが入ってきます。そうすると、ここの項目でカルシウムもやっぱり入れておかなければいけないかなって思います。このように複雑な粗製海水塩化マグネシウムの表示をどうするかは目的次第ですが、やっぱり消費者にすべてを知らせるということが目的であれば、何らかのかたちでやったほうがいいかと思いますが、かと言って表示のかたちでこうやって全部、並べるのはどうかなっていう気もしています。

村尾議長) すべてのを並べるというのは、細かいものまで、並べる必要はないと思うんですが、当然、これ塩化マグネシウムが12%で、ほかのものが多く入っているものと、塩化マグネシウムが30%近い、ほぼ塩化マグネシウムに近いというものでは、豆腐の味に違いが出てくると思います。そうしたときに消費者の心理として、同じ粗製海水塩化マグネシウムを使ってるのに、どうしてこっちのお豆腐はこういう味がして、こっちのお豆腐はこれが違うんかなってという疑問が出てくると思うんですよね。それに対する情報提供として、一つこういった書き方もあるんでないかなというような考えがあります(?)。

青山委員) いいですか。公定書が前提として今回、あるわけですね。ですから従来より幅はだいぶ狭くなってきていると思うんです。京都の品評会のときはひどかったんです。本当に食添というか、緩衝剤、ナトリウムだとか、カリが山ほど入っているようなお豆腐が多くて。昨日の品評会は非常にレベルが上がって、豆腐として技術もだいぶよくなり、やっぱり関東はさすがだなという、

一同 (笑)

青山委員) 感じはしましたけども、昨日のものでも何点かは、やはり相当ナトリウム、カリウムっていうのが入ってるものがあるんで、だから公定書の中で全部決められたとおりにやれば、それがそんなに5%以下のもので大体抑えられるのであればいいんですけど、問題はにがりより多いようなナトリウムが入ったりとか、カリウムが入っているという、そういうことの問題なんですね。ですからそこら辺が抑えられるのであれば、そんなに細かく書く必要はないし、公定書を条件ということでやればいいのかと思ったりします。実際のデータとしてどうなのかっていうことですね。

村尾議長) 小松さん、いかがですか。何かこの件について、

小松 OB) 室戸海洋深層水の小松です。大体、赤穂さんと、それから吉川さんのほうからおっしゃられたと思うんですけど、大体その方向でわれわれのほうも逆浸透膜使ってますので、硫酸根は全く入ってません。そうなってくるとやっぱりカリウム、カルシウム、それとマグネシウムは大体14%ぐらい。あとカリとカルシウムが6、7%ぐらいの程度で入ってます。ですから、皆さん言われてますように、やっぱり製造方法によって非常に変わってくるというところがあって、一時、もう7、8年ぐらい前に厚労省が、にがりに規格設定を行なうと、い

うことがあったと思うんですけど。そのときにも、規格設定しようとしたときに一番ネックになってきたのは、成分の違いということもあって、急遽3月末で取りやめたということがありますので、非常に難しい問題です、やっぱり十分に実際のにがりの成分等、かなり調査して、その中で考えていったほうがいいんじゃないかなというふうに感じています。以上です。

村尾議長) ここに書いてあるのは、カリウム、ナトリウムだけで出してますけども、当然、カルシウムが一番、塩マグの次に入っているものであれば、カルシウムが第1番にくるとか、そういった書き方になるという意味合いですけど。

青山委員) 普通、濃縮していく場合にはカルシウムが一番最初に取れちゃうんですね。

吉川 OB) 違います。

青山委員) 違いますか。もう結合しちゃってるっていうこと？

吉川 OB) 製法によって違ってきます。

小松委員) 凝固でしていくと、硫酸分、硫酸カルシウムとか硫酸マグネシウムとかいうもの全く入ってなくて、ほとんどもう全部塩化に変わります。

村尾議長) じゃあSO4は。逆浸透膜、通らないということですね。

小松委員) 全部ではないですが殆ど通らない。

村尾議長) 今日は豆腐マイスター協会から、山口さんがおこしになってますけども、マイスター講座なんかで、にがりをお使いになって、お豆腐作られると思うんですけども、そのにがりの違いについて、講座でお話しされることなんていうのは、よくあるんでしょうか。

山口 OB) にがりの違い。

村尾議長) にがりにも、マグネシウムが非常に多く含まれたものと、マグネシウム以外のミネラルがたくさん含まれたものがある。というお話なんですね。それで、今はそれを同じように表示してるわけです。にがりという表示をしてるわけですがけれども、そのにがりの種類の違いというものを、これを表示しようという話を今してるわけですが、そういったものをマイスターさんは、講座の中で認識された場合の反応ですとか。そういうものがあるかどうか。

山口 OB) 名前は、皆さんにお伝えしてる感じなんですけど、グルコノデルタラクトンだよとか。だけれども、こと細かには、特にはお話ししてないんですね。それに対しての反応というのがそんなに皆さん、うーん(笑)。

村尾議長) 今の話伺ってどうですか、にがりにも濃いものと薄いものがあるって、それによって味が違うというお話は。

山口 OB) ですから私的には、やっぱり違うと思うんで、そうやって書いておいてもらおうと、うれしいなと思うんですけども。ちょっと今、難しいなと思って聞いていたので。

村尾議長) 非常に難しい議論になるんですけどね、ここは。

山口 OB) そうなんですよね。例えばマイスター講座でも、カリウムが多くなるとこういう味がするよとか、ナトリウムが多くなるとこういう味になるよと、そこまでは行ってない状態なんですね。だから実際に皆さん、これを見ても、これが入ってるからどういう味になるかっていうのは、実際は想像がつかないというところではあるので、難しいなと思って聞いていたんですけれども。

村尾議長) これ凝固剤メーカーの方に伺いたいんですけど、この凝固剤成分以外に入っている成分っていうのは、実際にはやっぱり調味料的な役割っていうのは果たすんでしょうか。

上田 OB) そうですね。豆腐の、私どものにがりを使っていただいた、それぞれの豆腐のメーカー様の作る豆腐の評価、非常に気になるところでございまして、常にそういう情報、フィードバックする中で、やはりナトリウム分が多いと非常にお客様のほうから好評な声が多いというのは、数多く経験してきてるところですね。それで実際に私どももにがりは12%付近のものから30%近いもの、あるいはそれと中間付近の濃度の、大体3種類ぐらいで差別化して、市場に出しておるんですけれども、やはり比較的マグネシウムが低い部分、中間ぐらいから低いものにつきましては、いろいろナトリウム分も溶解度の関係から、結果的には多く含まれておりまして、それを要求される豆腐のメーカー様は、非常に多いというふうに理解をしております。その理由としては、やはり豆腐の味がよくなるということに起因しているということ聞いております。

村尾議長) ありがとうございます。ほか、ございますか。

吉川 OB) 赤穂さんもおっしゃった通りですが、もう一つの理由として、ナトリウムだとか、カリウムは、昔から凝固を遅らせると言われていています。即ち緩衝剤として使われる方向にもあります。例えば固形のにがりについても、ナトリウムだとか、カリウムだとかの塩分を付加して、製剤のかたちにする方法もあります。勿論味をよくするという事は大切なことなのですが、ご存じのように固形にがり即ち塩化マグネシウムは非常に反応が早いので、それを遅らせる方法としての使い方も、大きな理由になっていると思います。特にこの粗製海水塩化マグネシウムについては、新しい規格でも濃度範囲が非常に広いわけです。

昔からあったのは生にがりだとか、濃厚にがりだとか、越冬にがりとか言う区分をしながら、濃度がある程度違う商品のかたちで出ていました。今は一括して、粗製海水塩化マグネシウムでまとめられているので、どのような幅のものか分り辛い。各メーカーさんが各自の商品名で出している状況です。以上であります。

小松 OB) 赤穂さんと吉川さんが言われたとおり、われわれのほうも、やはりナトリウムが入ったほうが甘いということは聞いてます。やっぱりナトリウムとカリウム入っていることは、結局、緩衝剤として結晶がほぐれるということが、どうも甘みにつながってるというふうに豆腐のメーカーからも、お話をいただいてまして、それはそれなりのまた評価があると思うんですけど、実際問題として、私たちもあんまり大々的には豆腐業界には入ってないので、

吉川さん、それから赤穂さんのほうがもっと詳しいかなと。ただ、われわれ聞いた段階では、やっぱり、ナトリウム、カリウムが入ったほうが、確かに味は変わるという評価はあります。

村尾議長) ありがとうございます。ちなみにカリウムとか、ナトリウムとか、カルシウムが多く含まれたものと、そうでないもの、コスト的にはどうなんですか。違いはあるんですか。

小松 OB) 単純にマグネシウムだけ取るとすれば、結晶濃度っていうか、濃度を多くすれば、やっぱりナトリウム、カリウムは飛んでいきますからマグネシウムは増えていきます。当然、そうするとそれなりのコストがまたかかってくるわけですが、従来のそのままのにがりだったら、そんなにコストはかかりません。ただ、それをどういうふうに扱っていくかということになると思うんですけど、なかなか現実問題としてはやっぱり早く結晶したいとか、そうするとやっぱり価格の問題で、できるだけ安く使いたいとか、いろいろ皆さんあると思いますので、一概には言えないと思うんですけど、調整によっては熱処理によって、ミネラルを調整することは可能です。

村尾議長) ありがとうございます。委員の皆さん、何かこの件に関して、ご質問だとか。表示の仕方、どうあるべきだというご意見でもよろしいんですが、ありますか。

青山委員) やはり基本的に、味に大きく影響するものは、書かなくちゃいかんということできてたんですけども、ですから、実際のデータとして、公定書どおり作ったら、各メーカーがどういうものを作ってるかっていう、生のデータを出していただいて、もう一度検討するっていう必要があるんじゃないかなと。

村尾議長) そうですね。各社、いろんな商品もあるでしょうから、ちょっと仕様書を集めさしていただいて、そのうえで検討しましょうか。では次回までにそれは集めることに。委員の皆さんである程度、メーカーさんから集めていただくことって可能ですか。

梅内委員) 仕様書？

村尾議長) 仕様書。凝固剤の仕様書。ご自身が使ってるものだけじゃなくて、いくつか商品があれば出していただくことは、可能ですか。

佐藤委員) それは言ってみます。

青山委員) 今現在、何社ぐらい粗製海水を作られてるんですかね。

梅内委員) 何社だろう。知らない。

一同 (笑)

梅内委員) すごくある。

吉川 OB) 結構ある。

青山委員) 100社いく？

吉川 OB) いや、もっと。

青山委員) 100社超す。

一同 (笑)

吉川 OB) 各社っておっしゃったんですけども、社じゃないところもございますので。

一同 (笑)

村尾議長) ありますね。

青山委員) 一応、届けはしてるわけですよ、各県単位で。製造する場合には。

小松 OB) 一応、各地域の財務局のほうに届け出をせんといけませんので、

青山委員) 財務局？

小松 OB) 財務局になります。

青山委員) 保健所関係では、

小松 OB) じゃなくて。財務局が管理してます。これは、塩の関係で。

梅内委員) 塩の関係。

青山委員) 塩の関係ですか。

小松 OB) そうです。多分だから皆さん今おっしゃってますように、にがりの規格が難しいというのはそういうことがあって、以前、厚労省がやろうしたときにできなかったというのは、そこにあるわけです。

青山委員) お酒と一緒に。

小松 OB) 多分だから、きちんと企業設定できてないところが、非常に多くて、非常に商品がばらついてるとというのが現状です。

村尾議長) 相原さん、今、全国で品評会予選をやっているときに、MSDS であるとか、MSDS に変えて、仕様書、凝固剤の仕様書をご提出いただく、いただいていると思うんですけど。それらを使わしていただくというのは可能ですかね(笑)。どこが何を使ってるかっていう、別で。資料としてです。

相原 OB) 実行委員会のほうがいいと言え、それは、

青山委員) 私も、お願いしようと思ったんです、今日。昨日のデータ出たやつを全部、Excel ファイルで全部、提出してくれる内容全部、一覧表にしてもらいたいなと思っていました。

相原 OB) 品評会の予選が各地で開催されておまして、今おっしゃるように MSDS の添付ということは、今回から義務づけられました。それでエントリーには、もれなく皆さん添付して、参加されておるわけですけども、中には今、議長おっしゃるように MSDS がないという凝固剤メーカーさんもおいでな訳でして、じゃあそれはどうするんだということで、仕様書を出してもらったり、あるいはメーカーさんが今回そういうことをきっかけに MSDS の作製をメーカーに求めるというような動きも、今回出てまいりました。意識を持ってくださるということにおいては非常に傾向としてはいいことなのかなと思いますけども、今の、データの開示ということに関しては、品評会の実行委員会の会合がございますものですから、そちらのほうに一応、了解を取ったうえで皆さんにお知らせをしたいと思います。

村尾議長) 私も実行委員の 1 人、やらさせていただいておりますけども、今年から MSDS つけていただ

くとしたのは、やはりきちんと安全なものを使っているということを事業者さん自体もご確認いただいたうえで品評会に、そういった安全安心なものを出していただくという趣旨から、MSDS の添付というのを義務づけさせていただいたんですけども。そういった資料が、こういった規約作成についても、もし使えるのであれば、情報をご提供いただけないかなど。これは実行委員のほうでまた。現在、200 社以上集まっているんですかね。四国、関東、近畿。

相原 OB) 今、300 近いと思います。

村尾議長) 300 近いですかね。

相原 OB) ですから実行委員会が 8 月 2 日にございますので、そこで皆さんにお諮りしたいと思います。

村尾議長) ありがとうございます。では、これに関してはもう少し、資料を収集して、議論を深めるということにいたしましょう。それから、その次は凝固剤製剤に関する表示。これも同じなんですけども、一つは 2 以上の凝固剤を混合して使用している場合ですね。これについては重量比で 5% 以上のものはすべて表示ということで、例えば硫カルと GDL を混合して使っておる場合には、こう言った書き方ですね。副剤で 5% 以下のものは、基本的には容器には表示しなくてもいいと。あとは QR コード対応みたいなことも考えますけれども、そういった内容になってます。それからもう一つ、凝固剤製剤で、いわゆる乳化にがりのところでございまして、これについては、例えば植物性油脂が一番含まれていると。40% ぐらい含まれていて、塩化マグネシウムが 35% ぐらいで、グリセリン脂肪酸エステルが 5% ぐらいというものがあつたとしますと、こういった書き方になります。凝固剤製剤、括弧、植物性油脂、塩化マグネシウム、グリセリン脂肪酸エステル、というような書き方をしていきたいと。凝固剤の凝固反応を緩やかにする等の目的で副剤を使用した場合に、重量比で 5% 以上のものを第 3 位まで。ということで。ポイントとしては、まず、凝固剤製剤という書き方が一つ今回、新たに入ったということですね。これは、今までグレーゾーンだったわけですね。それを凝固剤っていう単体の物質、食品添加物だけではなくて、副剤等用いたりとか、合剤を用いてる場合については、凝固剤製剤という書き方をしましょうということですね。それともう一つは物質名表示をするという形で。

青山委員) 乳化にがりの場合で、例えばグリセリン脂肪酸エステルが 5% 以上っていうの、まずないと思うんですよね。

村尾議長) いや、モノグリ結構使ってる所ありますよ。植物性油脂を使ってる場合はモノグリの比率が高まる、これ、仕様書なんかを見ると。植物性油脂を使った場合はモノグリが少なくなる。

青山委員) リシノール酸エステルみたいなものは、例えば 1%、2% 使ってるようなものは、これは書かなくていいですよ。

村尾議長) え？何をですか。

川西 OB) そういふことですよ。モノグリが5%以下だったら、書かなくてもいいですよって書いてあるわけですよ。

村尾議長) 基本的にはこれ、容器に対する表記ですからね。

川西 OB) 容器としては。

村尾議長) だからこれを補完する目的でQRコードで、そのホームページに飛んで、そこですべて表示するという対策はするんですけども。容器の天面は制限がありますから、スペースに。だから上位3位以内とか、5%以上ということにする。

川西 OB) 思いとしては、かなり妥協されたような感じですか。イメージとして。

村尾議長) いや、妥協はしませんよ。原則としてはすべて表示ということになってます。ですけども、スペースに限りがあるので、これは事業者さんの負担だとか、要は容器全体が表示だらけになってしまうと、これは消費者にとっても、この商品がおいしいのかどうかイメージしにくいというようなものになってしまうと、それはよろしくないんで、できるだけその表示内容を抑えるということで、こういった制限を設けてるわけですね。

青山委員) ほかの食品の場合は、例えば乳化剤って書いてある場合には、そんな5%よりもっと少ないものも書いてますよね。

村尾議長) 書いてますよね。そりゃ全体重量に対してでしょう。これは凝固剤製剤の重量に対してでしょ。豆腐全体の重量じゃないですから。

青山委員) そりゃ当然です。

村尾議長) はい、どうぞ。

川西 OB) 一番、日豆協さんなんかでも、この辺、議論されてるっていうか、賛同を得にくいような話を聞いていますけど、直接聞いたわけじゃないですけども、少なくとも凝固剤製剤であることは間違いないじゃないですか。乳化にがりっていうものに対して。その豆腐メーカーさんの団体として、そういう表現、そういうジャンルを設けて、凝固剤製剤なんですよっていうことに対して、ご意見をお伺いしたいですけどね。こちらにおみえの方でも、やはり使われている方は多いと思うので。乳化にがりを悪者にするつもりもないし、今後ともやっぱりこういったものって増えてくるだろうと思うし、やはり消費者目線で、いいものができる、昨日の品評会でも出ましたけれども、やっぱり区別するっていうか、いうことも必要なのかなと思うし。反対されてる豆腐メーカーさんがどうしたいのか、消費者に対して。というようなこともやっぱり聞きたいですよ。

村尾議長) これはここでも、今までずっと議論されてきたことなんですよ。川西さん。議論してないということではなくて、ここに来られてない方のご意見っていうのは、これから何うことになると思うんですけども。当初、凝固剤製剤、特に乳化にがりについては、調製豆腐に分類されてたんですよ、最初の原案では。だけれども、今、市場の一般的な、市場に出回ってる商品を見ると、乳化にがりを使ったものもかなり多数あるということで、それも豆腐と

して広く消費者に認知されているということも鑑みて、凝固剤製剤を使ったものについても豆腐の範疇に加えましょうということになってきたわけですね、議論の中で。ただし、消費者の一般的な認識としては、豆腐というのは、大豆と凝固剤と水でできてるということで、消費者の認識の中に凝固剤製剤っていうのが今まで、これは言っていないからわからないんですよ、入ってないわけですから。じゃあそのときに、凝固剤製剤に入ってるグリセリン脂肪酸エステルって何なのとか、植物油脂ってどんなもの使ってるのというのは、消費者が知り得なかった情報であるので、これはきちんと消費者の方に知っていただいて、選択をしていただくというふうにご議論では変わってきたんですよ。ですから凝固剤製剤も、今までは書かなかったわけ、グレーゾーンで置いといたけども、これは凝固剤製剤を認めましょうと。認めたらえできちんと表示をして、選択していただく情報として、開示するというふうにご議論が変わってきたわけ。この委員会の中においては、そういった議論が方向性っていうのは、ぶれてないっていうふうには私は認識してるんですけども。そうはいつでも、実際にこの乳化にがりを作られてるメーカーさんも、過去1回しかご出席いただいてないですし。積極的にそういったものを使っている事業者さんの中には入ってないので、それについてはこれからの意見交換会等を開いていく中で、議論すべきところかなというふうに思っております。佐藤さんのところは、一部そういった、

佐藤委員) 使ってます(笑)。

村尾議長) 使ってますよね。

佐藤委員) 使ってます。ちょっとこの凝固剤製剤なりのところで、ちょっとどうなのかなっていうところがあるんですけども。例えば凝固剤製剤、乳化にがり、まさに乳化にがりのところで、植物性油脂、塩化マグネシウム、グリセリン脂肪酸エステルってなってるじゃないですか。実際、凝固作用があるのは、主剤である塩化マグネシウムなので、そちらが先頭にくるべきではないかなと思うんです。主剤が先にきて、副剤があとにくる、単純に重量比じゃなくて。というところが、そう思います。

村尾議長) それはおっしゃるとおりですね。凝固剤として作用するのが1番目ですね。

佐藤委員) 上の、硫酸カルシウムとGDLの場合は、これは当然両方とも凝固にかかわる主剤ですので、その重量順でいいと思うんですけども。

青山委員) 用途名っていうのは、必要ないですかね。

村尾議長) 用途名。

青山委員) 乳化剤とか。

村尾議長) 乳化剤ではないですよ、認識としては。どうなんですか、この植物性油脂とか、グリセリン脂肪酸エステルっていうのは。凝固反応、緩やかにする目的ではあるんでしょうけど。

佐藤委員) これは、認識としては、製剤そのものを乳化する効果っていうために使ってるということなんですけども、豆腐そのものの、乳化作用じゃないっていうふうにはなりませんね。

- 村尾議長) ですよ。
- 青山委員) 花王さんはそうじゃないって、乳化剤じゃないってはっきりと。
- 村尾議長) ええ、乳化剤じゃないとおっしゃってます。だから、それは食品に対して乳化作用を起こすものではないというふうな言い方だと思うんですけど。
- 青山委員) 遅延効果、凝固の遅延効果を起こすものだって、そういう言い方でしたね。
- 村尾議長) でしょ。だから凝固剤に対して働くものであるから、だからこそキャリアオーバーであるという認識になってくるんですけど。食品に直接影響しないから。
- 町田 OB) 分散剤ですよ。言い方とすれば、分散剤ですよ。主剤の、主剤を分散させる剤。
- 村尾議長) そうですね。だからこれ、食品添加物の効果を書く場合は、食品に対してどういう作用をするかということで、乳化剤であるとか、消泡剤であるとか、凝固剤であるとか、書くわけですよ。食品に直接影響しない場合は、原則として書く必要はないという認識なので。これはあくまでも副剤としての書き方しかないのではないかなと、僕は思うんですよ。だから今、佐藤さんがおっしゃったように凝固剤製剤である以上は、凝固作用のあるものが一番にくるとというのが、これ当然で、ちょっと私もこの点、失念しておりましたけれども。そのあとに重量比で多いものっていうのを、主だったものを書いていくというのが基本原則かなと。
- 青山委員) 理研さんのやつは、あれ油脂に入らないんですよ。
- 村尾議長) 理研さんのはモノグリが結構、たくさん入る。
- 青山委員) PG、プロピレングリコール。
- 村尾議長) PG も。
- 青山委員) それはモノグリとして入ってる。溶剤？
- 川西 OB) 分散剤です。
- 青山委員) 本来、溶剤ですよ。
- 村尾議長) あくまでも理研さんの商品についても、花王さんの商品についても、豆腐という食品に直接働く目的で入れてるわけではないという、ご認識ですよ。凝固剤の反応に対して、作用するという認識である以上は副剤ですよ。ですから食品に対して乳化作用があるとか、そういうことではないので、乳化剤という書き方をしなくていいと思うんですけどね。これについては、ちょっといろいろとご意見があるとは思うんですけどね。凝固剤製剤、括弧で塩化マグネシウムのほかに、凝固剤以外の物質を書いてしまった場合に、凝固剤以外の物質も凝固剤として誤認されてないかと。植物性油脂は凝固剤じゃないよねと言われたときに、どういうふうな回答の仕方をするとかね。そういった問題が出てくると。
- 佐藤委員) その場合、その凝固剤、括弧、塩化マグネシウム、括弧閉じで、そのあとに書くようなかたちになるんじゃないかなと思う。
- 村尾議長) そうですかね。
- 佐藤委員) ちょっとそこのほうが、確認が必要かなと思いますね。

村尾議長) 書き方ですよ。書き方の問題ですよ。

青山委員) 次の消泡剤についてのところは、全部、みんな、消泡効果があるものということで考えているわけですね、逆に。

村尾議長) これについても、私もよく不勉強でわからんですけど。モノグリに関しては消泡効果はあるという。レシチンも油脂ですから、これはあるでしょう。炭カルっていうのは(笑)、炭カル、大体よく入ってますけど、消泡剤に。

青山委員) 水和性をよくするっていう、

村尾議長) 炭カル、pH調整剤なんかでよく使われますよね、確か。

佐藤委員) pH調整剤と解釈してるところもあるんでしょうね。

青山委員) カルシウムが、仲介して、水和性をよくするっていう。

村尾議長) そうでしょうね。それはあります。

青山委員) 親水性をよくするっていうのかな。

村尾議長) ですから、これ、乳化にがりに関して、消泡剤にしてもそうなんですけど、粗製海水と同様に、少し仕様書みたいなものを、しっかり収集したうえで、それぞれの物質がどういう働きをするのかとかですね、どれくらい含まれているのかに応じて、標準的な表示基準というのを決めていきたいと思います。ちょっと表示基準になってくると、細かい話に(笑)、議論が大変、難しい議論になりますね。では、4時近くなりましたので、ここで10分間の休憩を取りたいと思います。今、56分ですから、6分まで休憩。お願いします。4時6分。

(休憩後、会議を再開)

村尾議長) 再開します。それから、もう一つ今日、ふれてない資料があったので、このA4の資料ですね。原材料配合表、だとか、製品企画書という2枚とじのものが。ちょっと、残念ながら今日はライクスタカギの高木委員がお越しになってないんですが、これは高木委員のほうで集めていただいた冷凍豆腐の仕様書です。それで、今回、冷凍豆腐は調製豆腐の中に入りますけれども、先ほどの別表のところ、その調製豆腐の定義に照らし合わせて、この仕様書で問題がないかというのを、ちょっと皆さんのほうで今、ご覧いただきたいのと、ここで問題がなければ、あとは先ほどの厚生省の370号告示、豆腐の保存方法のところだけがハードルとなってきますので、まずこの配合表、もしくは仕様書を、規格書をご覧いただいて、調製豆腐の範疇に入るかどうかというところをちょっと皆さんに、

青山委員) これ、用途としては、原材料なのか、どうなのかっていうのは。

村尾議長) それは書いてないですよ。

青山委員) 原料なのかね。

村尾議長) あくまでも原材料というくくりでしか書いてないですもんね。食品添加物と分けてないですけど、この辺。

青山委員) これか。数字、パーセントが入ってる、入ってないメーカーさんもあるんですね。

村尾議長) ありますね。メーカーさんによって、書き方は若干違う。

棚橋委員) いいんじゃないですか。調製豆腐で。

村尾議長) おおむね澱粉（でんぷん）だとか、デキストリンのたぐいが、一番多いところで、不二製油さんですかね。澱粉（でんぷん）とデキストリンを合わせて4.4%。

青山委員) 4.4、4.5%。

村尾議長) ほかは、ライクスタカギさんは、デキストリンと澱粉（でんぷん）で1.8%。マメックスさんが、1.9。

青山委員) 1.9。

村尾議長) これ、ソイフさんですかね、これ。和歌山ですから。が、1.8%。ちょっと不二製油さんは高めではありますけれども。

青山委員) 安定剤っていうのは、原料には入るんですか、入らない？

村尾議長) 安定剤、食品添加物ですね。これ、澱粉（でんぷん）のところに安定剤って書いてあるんですよ、でも（笑）。澱粉（でんぷん）は、食品添加物の中、入らないですよ。

青山委員) いや、これ、加工澱粉（でんぷん）は食品添加物ですから。

村尾議長) 加工澱粉（でんぷん）はそうなんですか。

青山委員) 原料には入らないですよ。でも、原料に多いものは、あります。

村尾議長) そうか、これ、松谷化学さんのを使ってるからか、はいはい。

青山委員) これ、加工してるんです。トウモロコシも加工してあるんです。

村尾議長) でも、食品添加物で書くのか、原材料として書くのか、それを使ってるメーカーが、使い方しだいで。

棚橋委員) どっちにしても、この規定に入るんじゃないと思いますけど。

村尾議長) ありますよね。

青山委員) でも、原料として書くか、どっち書く、どっちに書くかっていうの必要なの？

棚橋委員) 原料でも、要するにダイズ以外の原料は認めてないでしょ。

青山委員) でも、澱粉（でんぷん）が、原料になる。

棚橋委員) いや、だって、豆腐の規定は凝固剤、水以外の原材料及び食品添加物を含まないって。だから、

村尾議長) 豆腐には入らないですけど、調製豆腐は、大丈夫ですかね。

棚橋委員) 調製豆腐に収まるでしょ。

村尾議長) 以外の食品添加物や調味料、原材料。

青山委員) それ、どちらでもいいってことなんですね。添加物でも原料でも。

村尾議長) どちらでも構わないです。

棚橋委員) どっちの解釈でも調製豆腐に入ります。から、問題ないんじゃないかな。

川西 OB) 安定剤とか品質改良剤とかって書くんじゃないんですか。

青山委員) 書き方？

村尾議長) 書いてもいいし、原材料の中に、どっちでもいいと。

川西 OB) それはメーカーさんの、

青山委員) いや、加工澱粉（でんぷん）は原料に入れられないですよ。

村尾議長) 加工澱粉（でんぷん）として、もう、そういうかたちで購入していれば、

川西 OB) それで、いいんじゃないの。

村尾議長) あとは、もう厚生省の告示改正がどういうふうに影響するかというところなんですね。

青山委員) これ、ちょっと、配合比として、マメックスさんのやつが、大豆に対してにがりか0.3%っていうのは、ちょっとおかしいですね。豆乳に対してじゃなくて、大豆に対して0.3%って書いてあって。

村尾議長) （笑）。これ、大豆に対して。

青山委員) 不二製油、数字いくつなんですか、不二製油のやつ。

村尾議長) これ、豆乳ですよ。配合は。

青山委員) ん？

村尾議長) 丸大豆97.8って書いてありますけど、ここ、豆乳が97.8ですよ（笑）。

青山委員) 丸大豆豆乳ってことだろうね、これね。そうしないとな。

村尾議長) これ、ちょっと書き方が、錯誤があるんですよ。

佐藤委員) 原材料表示は、丸大豆が先にきて。

青山委員) ああ。

村尾議長) はい、ありがとうございます。一応、今日準備させていただいた資料としては以上でございます。で、引き続き、この表示基準については、中身充実させていくんですが、ちょっと、内容は細かくなるので、私の希望としては、ここにおいでになってる委員の方の、主にメーカーさんになると思うんですけど、ちょっと部会みたいなもので、それぞれ各社で、例えばの話ですけど、この必要表示のところの表示基準については、アサヒコさんの中で原案作ってもらったりとか、特定表示のところについては、他社さんの中で原案作ってもらったりだとか、私どものところでは、禁止事項をやったりとか、そういうふうにならばと作業を分けさせていただくと、スピーディーにできるのかなというふうに思ってるんですけども。そういうお願いをさせていただくの可能ですかね。

佐藤委員) いくつかの、

村尾議長) そうですね。パートに分けて、パートに分けて特定表示。それで、特定表示になると、当然図解みたいのも入れないといけないと思うんですよ。特定表示というか、表示基準になってくるとね。まあ、これ、牛乳の例ですけども、こういうふうには、一括表示のところ、こういうふうにならばと、というような表示例を。これは、パンフレットですけ

ども、でも、表示基準の中にもこういったパンフレットに載せるような図解というのを載せてあげたほうが事業者さんはよくわかると思うんで。もし、よろしければ、

青山委員) はい、いいです。

村尾議長) こういった事業者さんへのご案内のパンフレットにつながるような表示基準にするのが、一番いいのかなというふうには思うので。ちょっと、その辺、ご協力、お願いできますかね。それで、じゃあ、どういったイメージのものを作るのかっていうことについては、私もご説明に伺ったりとかいうかたちで、連携を取りながら、そういうふうだね。

村尾議長) 皆さん、ちょっと、そんなかたちで役割分担を。

青山委員) お願いします。

村尾議長) 決めさせていただいてよろしいでしょうか。私一人でやってると、何カ月かかるかわからないものですから(笑)。

一同 (笑)

村尾議長) じゃあ、どうします? 必要表示のところ、とりあえずやりかけたんで、私でやってよかったですか。

梅内委員) どうでしょうか。うちのそういった担当の詳しい者を、で、分科会みたいなことでよろしいですか。持ち寄って。

村尾議長) そうしますか。持ち寄って。でも、地理的に皆さん遠いので(笑)。

梅内委員) いやいや、そんなに毎週やらないでしょ、

村尾議長) うちも徳島から来ないといけないので、集まれるかな。

梅内委員) うちも、青森のほうから来ますから。徳島なら・・・。

村尾議長) だから、やり方としては、大体たたき台を作っておいて、そのうえで、ちょっと集まって、

棚橋委員) 擦り合わせたほうが早いと思いますね。

村尾議長) 擦り合わせる。そんな感じでやりましょうか。

佐藤委員) 結構な頻度になりますよね。

村尾議長) 何回ぐらいやるんだっていうことになりますけどね。いいものができちゃえば、そんなにすり合わせる必要はないですけど、もうここで議論して修正して済むのであれば、別に2、3回集まっていたいただければいいと思いますし。じゃあ、とりあえずパート決めましょう。必要表示、第3条にかかる部分については弊社がやることにして、特定事項、第4条のところは、じゃあ、アサヒコさんをお願いしてもいいですか。

佐藤委員) 特定の方ですね。

村尾議長) 特定のほうですね。それで第6条の不当表示のところは太子さんのほうで表示基準をそれぞれ作っていただいて。

村尾議長) それで一回、三者で持ち寄って、それぞれ整合性を取らないといけないと思うので。社

長さんが渋ったら、私、直接お伺いして、社長さんにお願ひしますので（笑）。

一同 （笑）

村尾議長）あと、先ほどの凝固剤だとか、消泡剤関係の仕様書集めに関しては、全員の皆様にご協力いただき、事前に、あと、あれがあるのか。品評会に出てるものもある。

相原 OB) あります。

村尾議長）だから、まず、8月2日に実行委員会あるね。だから、そこで、品評会のほうで集まるんであれば、それで。

相原 OB) まあ、業界へのご協力ですから、皆さん、異論はないとは思いますがね。一応は。

村尾議長）そこで、集まれば、乳化にがりも結構たくさんありましたもんね。

相原 OB) あります。

村尾議長）表示基準作りについては、そういったかたちでご協力いただくということで進めます。それから、あと、9月10月の2カ月の間で、業界内での意見交換会というのを、何度か行わせていただけないかなというふうに思っております。で、日本豆腐協会さんのほうでも、主催して一度。

棚橋委員）明日議題に挙げていただきますか？

町田 OB) え？

棚橋委員）明日話し合います？

町田 OB) だから、意見交換会の日程は明日の理事会で。

村尾議長）理事会でかけていただけるということですね、はい。

町田 OB) ええ。

棚橋委員）そうそう。

村尾議長）あと、全豆連さんのほうで、ちょっとどうしましょう。僕、一番網羅しにくいのは、その日豆協さんに加えられてるメーカーさんと、全豆連さんに加えられてる、メンバー、そういうところの間ぐらいの、

村尾議長）年商規模で言うと、5億前後ぐらいのところって、どっちにも加盟してないところが多いんじゃないかなっていうイメージとしてはあるんですけど、それで、

棚橋委員）私、実は近畿の協議会で、もちろん全豆連が入ってらっしゃるところありますけど、日豆協に入っていないところ、結構ありますんで。で、近畿とそれから中部協も母体持ってますから、そこは、ちょっと私のほうから連絡しますけど。

村尾議長）近畿協議会のほうですね、中部協の、はい。多分、5億前後のところって、やっぱり地元のスーパースタッフさんに納めてるじゃないですか。そうすると、この規約の対象になってくる商品が多いんですよ。で、そういうところが一番数が多いと思うので。

青山委員）中国、四国は、近畿のほうで大体網羅してるんですか。

村尾議長）四国のほうで、1回。

- 青山委員) 中国は。
- 村尾議長) 中国もこの間の品評会の予選と併せて、説明はやらせていただいたんですけど、また意見交換っていうところまでは、ちょっとぴんときてないのかなという感じですけど。
- 青山委員) 近畿、中部は、あと、九州と東北、北海道。北陸は理事長のとこ。
- 相原 OB) 一応九州はサミットで公正競争協約の件もちょっとね。
- 村尾議長) 説明会としてはできるでしょうけど、なかなか意見交換会まで、サミットでいければいいんですけどね。どうかなど。
- 川西 OB) ただ、内容的に意見交換会を開くことは必要だとは思っただけけれども、特に何かを配達しようとか、そういう内容じゃないから、ある程度意見交換会を開きながら、全員の意見を網羅してくってというよりは、ここにいらっしゃる方たちも、そういった方たちにも理解していただくようなことで進めているわけですから、やっぱり憲法みたいなもので、作ることにやっぱり一つの目標を置いたほうがいいと思うんですよね。委員長ももちろんわかってらっしゃると思うんですけど。ただ、形式っていうのも大事だと思うので、お金をあまり使わないで、意見交換会を開きますと、開きましたっていう事実は。
- 村尾議長) 目的としてはいろいろありますよね。本当にここで議論してる内容というのを、そのお話として皆さんに知っていただきたいという、その周知という目的が一つあるのと、それから、事業者さんの生のご意見を逆に聞かせていただきたいという、本当に意見を伺うというところですよ。その二つが大きな目的だとは思ってますけど。あとは、できるだけ多くの事業者の方に何らかのかたちで参加をしていただけてるという実績作りみたいな部分はありますけれど。じゃあ、ちょっと、意見交換会については、各団体といろいろ調整をしながら、スケジュールを決めていきたいと思しますので、ご協力をお願いします。あと、皆さんのほうから何か今日の議論について、ありますでしょうか。
- 棚橋委員) こういうものを作られるのであれば、そこで解決することが随分あると思うんですけど、先ほどの話で、どう解釈するかっていうことに対してのパブリックコメントと、それに対する想定 Q&A みたいなものを用意しておく、その辺、もし何かあったときに、記録として残していけるんじゃないのかなと、という気はします。
- 村尾議長) 消費者庁に出す段階では、表示基準までは、細かいところまでできてる必要はないようなんですけども、事前、ただ、この間、消費者庁のほうに聞いたところでは、かなり事前に、実際じゃあ、表示どうするんですかっていうようなことも含めてやり取りをしたうえで、申請をしてるみたいなので、ここでできたから申請っていうふうには、なかなかいかないみたい。あと、もう一つは、消費者庁のほうで、この規約の窓口が、ほぼ担当の課長さん 1 人でやっておられるということで、今、食品表示法の改正に伴って、公正競争規約もどんどん改正の手続きを各種各業界がやってるということで、非常に混み合ってるというふうには聞いてまして。ですから、まあ、ちょっと早め早めに事前相談をしないとイケないのかなとい

うとこです。はい。そのほか、皆さんのほうから何かありますでしょうか。よろしいですか。
事務局のほうから、大丈夫ですか。

相原 OB) 特にありませんけれども、今後の活動という部分で、先ほどもちょっとお話がありましたが、今度、公正取引協議会連合会のほうにも一度足を運ぶというような予定もしておりますので、これは、うち、業務執行理事の橋本のほうから、ちょっとご仲介をいただいて、連合会のほうの、一度、お話をヒアリングしてまいりたいという予定が、今のところございます。

村尾議長) はい、わかりました。それは、もう、私も行かさせていただきます。はい、ありがとうございます。では、次回日程、決めたいと思います。それでは、次回は9月2日、金曜日の2時からということで、よろしくお願いします。で、何とかそこで、おおむねまとめたと思います。それでは、皆さん、どうもおつかれさまでした。

一同 おつかれさまでした。

以上