

III. 調査

1. 業界団体等の意見

財団法人食品産業センター（以下「食産センター」という）のご協力を得て、会員団体・企業に、特色のある原材料の考え方について照会した。

（1）実施対象

155団体139企業（食産センター会員団体・企業）

※団体会員に対しては、傘下会員への照会をお願いしていただいた。

（2）主なご意見及び回答

食産センターに寄せられた主なご意見について、以下のとおり整理した。

主な意見
表示義務を課すべき原材料表示は、優良誤認を与える恐れがあり、虚偽・欺瞞、錯誤を生じる可能性のある表示に限定されるべき。
一般名称で表示された原材料については、「特色のある原材料」に該当しないと整理すべき。
使用した商品の加工過程で消滅してしまうものや、使用した製品の本質に関連しない原料の特色については、その表示を認めるべきではない。
「抹茶入り」のように、使用量が微量で、かつ競合する他の食品と併用するとも考えにくいようなものについて割合表示を義務化するのは不適切。
風味付けのために使用する原材料についても、割合表示の対象となるのか。
抹茶など着色、香りづけ等様々な目的で使用されるものについては、何を基準に使用比率を表示するのか不明。
例えば「伯方の塩で味付け」という表示について、味付け以外の工程で「伯方の塩」以外の塩を使用している場合、100%使用とみなすべきではないと考えるが、製品全体に含まれる塩の量を把握することは困難であり、分母について何らかの基準が必要。また、様々な調味料の集合体であるソースやドレッシングの使用割合の算出は、分母たるソースやドレッシングの原材料範囲をどこまで求めるかが曖昧で難しいのではないか。
乾燥具材とレトルト具材では重量に差が大きく、割合を表示した場合に誤認を与える可能性がある。
「乾燥具」を強調している商品の場合、製品と出来上がりでは見た目が大きく変化しており、実情を反映していないので割合表示にはそぐわないのではないか。

主な意見
「たっぷり」や「徳用」などの表示は義務対象となるのか。
「たっぷり」は、多く使用しているという表示ではあるが原材料の特色を表示しているわけではないので、特色ある原材料に該当しないと整理すべき。
「たっぷりチョコカフェオレ」のように、原材料（チョコ）を香料的、あるいは風味付けに少量使うことを前提にしている製品にあっては、”製品の味や特徴的識別のため必要なもの”として割合表示を必要としないものとすべき。
例えば「野菜たっぷり、青海苔たっぷり」のような表示で、割合表示と限定しないで、事業者の裁量の範囲で重量表示も可能となるようにしてほしい。
多い・少ないの感覚は対象となる原料や個人の感覚などによっても異なるため、%表示することでかえって混乱をきたすのではないか。
例えば「磯の香りたっぷり」「濃厚なえびの風味」などのように、ボリューム(使用量)を示すのではなく、香りや風味を強調するためのものについても、それぞれの原材料の使用割合を表示するのか。
特色のある原材料として、定義と検証の方法が規定できないものについては、表示をおこなうべきではない。
品種名、種類、ブランド名、商品名の中で定義のはっきりしているものだけ義務化の対象とすると、義務化でないものとのバランスを失すことになるのでは。
「厳選」などの表示については、企業によってとらえ方が異なるのでは。
「特製」は対象か。
定義が明確でない表現については、使用割合を求めるのではなく曖昧表現として不適切とするべきではないか。
「エスプレッソ」などの製法を表す用語は対象か。
「リオレッド種使用」のような品種名は対象か。
例えば「三陸近海でとれたするめいか使用」でするめいか以外のいかも使用していた場合、分母をするめいかとすると使用割合が高くなり優良誤認を与えかねないので、使用した「いか」全体の中の割合を表示すべき。
複数の食品を組み合わせた弁当商品のような場合は、個別の食品をもとに割合表示をするべきか、それとも弁当全体に対する割合を表示するべきか。
組み合わせ製品で分別表示している場合の原材料の割合は、分別表示部分毎に対する割合表示とするよう願いたい。

主な意見

栄養成分に関するものは栄養表示基準で対応されるので、対象から外してもよいのではないか。

微量成分の一部を強調して表示する場合は、今後の課題として栄養表示基準や保険機能食品の規定などで検討されるべきで、現時点で特色ある原材料としての割合表示の対象としなくていいのではないか。

微量に配合されている成分は絶対量で表示すべきであって、割合表示の対象外とすべき。

はつ酵乳や乳酸菌飲料には容量が100ml以下 のプラスチック容器入り商品があり、これらは表示可能面積が小さいため、これ以上に表示事項が増えると全てを記載することが困難になることが想定される。

加工食品や農産物名を商品の冠に表示することで消費者への商品情報を提供しているものにまで使用比率の義務化を課すと、消費者にとって必要な情報まで制限してしまうのではないか。

「栗饅頭」、「メロンパン」のように、形にちなんで命名され、広く一般に知られている商品について、その原材料の使用割合を義務づけることは不適切。

「果汁〇〇%」など公正競争規約に基づき製品中の原材料割合を表示している製品において、さらに特色ある原材料の割合表示を併記すると、消費者にかえって誤解を与えるのではないか。

生めん類の公正競争規約において、「〇〇産地粉」と表示する場合は全量が〇〇産地粉であることと定められていることから、割合表示を義務化する必要はない。

即席めんでは即席めん類等の公正競争規約において、「地域的特長を意味する事項を表示する場合は当該地域で広く認知されている調理品に使用するめん、スープ、具材の特徴が再現されること」と定められており、規制の対象となると多くの商品で「函館塩ラーメン」「札幌みそラーメン」などの表示ができなくなる。

多くの乳・乳製品は公正競争規約や業界自主基準で内容を規定しているので、割合表示を必要としないものに「他の規定のあるもの」を追加願いたい。

「〇〇ブレンド」のように記載する場合、配合する〇〇原料がその分母となるものの100%を占めていれば省略可能ということか。

個々の商品ごとに割合にばらつきが生じてしまうものについて、その都度表示を変えるのは困難。

アーモンドを衣として付ける場合など、個々に大きさのばらつきや付着率が一定でないものについて表示することは困難。

主な意見
使用割合が100%なら省略できることとなっているが、農家から加工業者までの間のコンタミも考慮し、80~90%以上あれば使用している表示を容認すべき。
「やわらかな肉と、うまいにあふれる玉ねぎ」のように、原産地や品種、優位性、その量について言及されていない原材料の配合割合表示は不要。
例えばたまり醤油や煎りごまなど、商品の味などを最適化するためのもので少ないと100%でないことが良くないととられる表示は、かえって消費者を誤認させることになるのではないか。
例えば「黒糖」については、黒糖だけを使用すると味がくどくなりすぎるので他の糖類と組み合わせて最適量を決める。したがって、使用量の多寡が製品の優劣を示すものではないが、消費者は多い方がよいと判断しがちであり、使用量を表示することでその商品の品質価値がゆがめられるおそれがある。
味付けに関してはその使用量の多少について消費者が製品品質を判断する上で重要なことは考えておらず、一般的な調味料・風味付け等についての割合表示は不要ではないか。
「黒酢使用」、「りんご酢使用」などの表示は、製品の味や特徴識別のために必要な表示であるため割合表示不要なのか、一般普及品との差別化を意図しているため割合表示が必要なのか不明確。どちらに該当するか、メーカーの意図と消費者認知との間にくらい違いが生じるのではないか。
茶では、茶を濃縮した茶エキスや、特定の成分を抽出した茶抽出物という素材があるが、これらを同種の原料としてどう解釈するのか。
例えば「ふじ、むつ使用りんごジュース」の場合、ふじ、むつの使用割合は変動することから「ふじ、むつ合わせて…」のような表示は可能か。
使用割合が季節変動する場合、どのように割合表示を行うのか。

2. 消費者の意見

公募による消費者参加の上で検討会を開催し、加工食品品質表示基準における特色のある原材料の考え方についてグループ作業による検討を行った。

(1) 検討会開催日程

開催地	日時	
横浜市	平成17年7月25日(月)	13:00~16:00
広島市	平成17年8月 2日(火)	

開催にあたり、出席者を5月23日(月)から6月30日(木)の期間において公募した。その結果、募集人数の15名を超える応募があったため、選考の上、次項のとおり各会場17名に出席をお願いした。

参考

当検討会は、昨年度も「わかりやすい食品表示」をテーマに、札幌市、名古屋市及び福岡市において、開催した。今年度は、上記を除く都市を対象に、開催地を選択した。

(2) 出席者の属性

出席者：一般公募により選考した消費者34名。

グループ：性別、年代、職業等を考慮し、出席者を5～6名×3グループに分けた。

横浜会場：17名（男性4名、女性13名）

広島会場：17名（男性6名、女性11名）

年代別・性別

開催地	横浜			広島			合計	
	年代	男性	女性	計	男性	女性	計	
	20	0	0	0	1	0	1	1 (2.9%)
	30	0	5	5	0	2	2	7 (20.6%)
	40	1	1	2	1	2	3	5 (14.7%)
	50	1	5	6	2	1	3	9 (26.5%)
	60	2	2	4	1	4	5	9 (26.5%)
	70	0	0	0	1	2	3	3 (8.8%)
	合計	4	13	17	6	11	17	34 (100.0%)

職業別・性別

開催地	横浜			広島			合計	
	職業	男性	女性	計	男性	女性	計	
無職	2	8	10	0	4	4	14	(41.2%)
会社員	2	2	4	2	0	2	6	(17.6%)
パート	0	0	0	1	2	3	3	(8.8%)
自営業	0	0	0	2	0	2	2	(5.9%)
その他	0	3	3	1	5	6	9	(26.5%)
合計	4	13	17	6	11	17	34	(100.0%)

グループ別・性別

グループ		男性	女性	合計
横浜	A	1	5	6
	B	2	4	6
	C	1	4	5
広島	D	3	3	6
	E	2	4	6
	F	1	4	5
合計		10	24	34

(3) 検討内容

店頭等で収集したラベルの分類に基づき、一般名称を使用したり、特定の産地、商品名等を使用しているもののうち、特性を表す表示をしている表示例を選び（下表参照）、特色のある原材料として割合表示が必要か否かの検討を行った。

表 ラベル表示例

No	商品名	強調表示	
①	黒毛和牛のビーフカレー	黒毛和牛	品種名を強調して表示するもの
②	バターロール	バター	一般的な名称で強調しているもの
③	チリソース	レモン風味のさっぱりとした味わい	味・風味等を一般的な名称で強調しているもの

No	商品名	強調表示	
④	春雨となすのピリ辛煮	緑豆はるさめ、輪切り唐辛子、ごぼう・にんじん・きくらげ入り	一般的名称で強調しているもの
⑤	丹波黒豆きな粉	丹波黒豆	ブランド名を強調して表示するもの
⑥	落花生クッキー	落花生がたっぷり入った	使用量の多寡を強調して表示するもの
⑦	えび揚げせん	伯方の塩使用	商品名を強調して表示するもの
⑧	夏めくショコラ	抹茶香料使用	味・風味等を一般的名称で強調しているもの
⑨	玄米黒酢飲料	かめ壺黒酢	特別な製造方法や製造者が特定の考えの下で特色付けたもの
⑩	チョコレートビスケット	胚芽入り全粒粉使用	特別な製造方法や製造者が特定の考えの下で特色付けたもの
⑪	炭焼麦茶	炭焼き焙煎麦使用	特別な製造方法や製造者が特定の考えの下で特色付けたもの

※⑥について、横浜会場においては、商品名「ちくわの磯辺揚げ」、強調表示「青のりたっぷり」の表示例を使用した。

各グループの検討結果は下表のとおり。

グループ	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦	⑧	⑨	⑩	⑪
横浜	○	○	×	×	○	×	○	×	○	○	○
	×	×	×	×	△	×	×	×	○	×	○
広島	○	×	×	×	○	×	△	×	○	△	△
	○	×	×	×	○	×	×	×	○	×	×
	○	×	×	×	○	△	○	△	○	○	○
	○	×	×	△	○	×	×	×	○	×	×

(○…割合表示が必要と考えるもの、×…割合表示は必要ないと考えるもの、△…意見が分かれたもの。)

上表を大別して整理すると以下のとおりとなる。(主な考え方を列挙)

割合表示が必要と考えるもの (①、⑤、⑨)

- ・ブランドや品種を強調している場合。…①、⑤（特定の銘柄によるブランド化が突出しているものについては、使用したことをうたう以上、100%未満での表示は禁止すべきという意見があった。）
- ・他の商品と差別化を図るような原材料を使用している場合。…⑨

割合表示は必要ないと考えるもの (②、③、④、⑥、⑧)

- ・一般商品名として原材料が記載されている場合。…②（バターロールの原材料にバターが含まれていないことがあるので割合表示は必要と考えたグループがあった）
- ・風味や香味等を付加するため、微量で使用されている原材料が強調されている場合。…③、⑧
- ・一般的名称で原材料を強調した場合。…④（商品名で「春雨となすのピリ辛煮」とありながら、なすが入っておらず、誤認を与える恐れがあるため割合表示が必要という意見があった）
- ・原材料の多寡を強調した場合。…⑥

意見が分かれたもの (⑦、⑩、⑪)

「伯方の塩」「胚芽入り全粒粉」「炭焼き焙煎麦」の価値に関してこだわりがあるか否かで意見が分かれた。他の商品と差別化を図っていると考えるグループは割合表示を必要とし、価値にこだわりはない又は価値はあっても微量であると考えたグループは割合表示を必要としないとした。

その他、当検討会において出席者から出された主な意見は次のとおり。

- ・割合表示は、製品全量に対する割合か、その原材料に対するものかによって意味が変わる。
- ・原材料に対する消費者の関心が高いものや、表示することに価値があると考えられるものには、割合表示が必要である。
- ・企業は強調表示によって、その商品を宣伝したがる。強調して表示するのならば割合表示を全て書いてもらうべきだ。
- ・「青のりいっぽい」は何を基準にして「いっぽい」と表示しているのかわからない。
- ・胚芽入り全粒粉使用について、小麦全体にどれくらい配合してあるかによって、味や効能が変わることを強調するのであれば、企業秘密に該当し、そこまで表示を求める必要はない。

- ・消費者の利便性を図る、また消費者に理解してもらいたいという、事業者の「親切表示」のような概念も必要なではないか。
- ・風味原料等、製品全体に占める割合が微量なものは、割合表示にそれほど重要性を認めない。また、風味で使用されているものは商品の区別的な部分なので、割合表示は必要ないのではないか。
- ・割合表示をする場合、パーセントでの表示より、一日の食バランスを考える上からグラム表示の方が好ましい。