

○米菓(せんべい・あられ)

	主な意見	選定要件との関係																								
賛成	<ul style="list-style-type: none"> ・日本人は、「お米は余っているから輸入した原材料を使わないだろう」と思っている。伝統食品に近いものほど原料原産地表示をきちんとすべき。(事業者) ・安全・安心及び食育の観点からも表示すべき。原料の切り替えが頻繁に起こるのであれば、想定される国を網羅して表示し、切り替えが起こることを明記すべき。(個人) ・消費者は正しい情報提供をされず、誤認してしまう可能性が多々あり、それは原料原産地表示が義務化されていないからである。(農業生産者団体) ・穀類消費量の国産比率が低い日本の現状と将来を考え、表示すべき。配合率はメーカーにより異なるだろうが、表示困難ではない。(事業者) ・20食品群にもちが含まれているので、おかき、せんべい、クッキーなどもちに類似し、一種類の原料で作られる製品に表示を義務づけることは容易であると考え。(消費者団体) 	<p>○米菓の生産量(単位;千トン)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>平成11年</th> <th>平成12年</th> <th>平成13年</th> <th>平成14年</th> <th>平成15年</th> <th>平成16年</th> <th>平成17年</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>214</td> <td>212</td> <td>210</td> <td>210</td> <td>211</td> <td>207</td> <td>212</td> </tr> <tr> <td>変化率</td> <td>100</td> <td>99</td> <td>98</td> <td>98</td> <td>99</td> <td>97</td> <td>99</td> </tr> </tbody> </table>		平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年		214	212	210	210	211	207	212	変化率	100	99	98	98	99	97	99
			平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年																	
			214	212	210	210	211	207	212																	
		変化率	100	99	98	98	99	97	99																	
		<p>○米の輸入量(単位;千トン)</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>平成11年</th> <th>平成12年</th> <th>平成13年</th> <th>平成14年</th> <th>平成15年</th> <th>平成16年</th> <th>平成17年</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>664</td> <td>656</td> <td>646</td> <td>651</td> <td>706</td> <td>787</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>変化率</td> <td>100</td> <td>99</td> <td>97</td> <td>98</td> <td>106</td> <td>119</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>		平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年		664	656	646	651	706	787	-	変化率	100	99	97	98	106	119	-
	平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年																			
	664	656	646	651	706	787	-																			
変化率	100	99	97	98	106	119	-																			
<p>○加工工程</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 精米を蒸米し混捏後成型、さらに乾燥、味付、焼成する。 <p>○主な原料の主な輸入先</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 米の輸入先:アメリカ51% タイ16% 中国15% オーストラリア2%(平成15年) 																										
<p>○対象の考え方(案)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 製造、流通の実態が大きく変化してはいない。 ・ 米を蒸米、成型、乾燥、味付け、焼等の工程を経て製造され、加工度が高い食品。 ・ 米粉等中間加工品を使用しており、実行可能性の課題がクリアされない。 <p>以上の点から義務表示対象品目とすることは適当でないとする。</p>																										
反対	<ul style="list-style-type: none"> ・ 洗米・浸漬し、製粉、蒸練、成形、乾燥、焼成、味付・仕上乾燥という加工工程であり、生鮮食品に近くない。(事業者団体) ・ もちよりも加工工程が多い。(事業者団体) ・ 加工技術によって品質が保たれており、原産地による差別化はない。(事業者団体) ・ 製造・流通の実態は大きく変化していない。(事業者団体) ・ 表示の切り替えはコスト的に困難である。(事業者団体) 																									

○シリアル

主な意見		選定要件との関係							
賛成	・一番多く使われている原料の産地表示をしてほしい。(個人)	○シリアルの生産量(単位;トン)							
		平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年	
		23,249	22,577	24,396	23,508	23,464	24,610	-	
		変化率	100	97	105	101	101	106	-
反対	<p>・シリアルは複数の原材料を加えた加工度の高い商品である。(事業者)</p> <p>・品質や味は、原材料それぞれが持つ品質、特性に加え、製造方法(加工方法)に規定され、原料原産地とのかかわりは極めて薄い。(事業者)</p> <p>・多様な原材料を使用し、各原材料は時期、天候などにより価格が変化し原産地の変動が大きい。(事業者)</p>	○コーングリッツ(加工とうもろこし(コーンフレーク用))の輸入量(単位;トン)							
		平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年	
		1,436	1,397	1,211	778	1,057	2,052	2,520	
		変化率	100	97	84	54	74	143	175
		○加工工程							
		<p>・とうもろこし、小麦、米、大麦などの穀類を圧扁、成型、膨張、焙焼など加工したものを主原料とし、必要に応じ果実、ナッツなどを加える。</p>							
○対象の考え方(案)									
<p>・製造、流通の実態が大きく変化してはいない。</p> <p>・複数の穀物等を圧扁、成型、膨張、焙焼等の工程を経て製造され、加工度が高い食品。</p> <p>以上の点から義務表示対象品目とすることは適当でないとする。</p>									

○魚介類冷凍食品(魚すり身、ポイルむきえび・いか・貝等)

	主な意見	選定要件との関係							
賛成	<p>・冷凍品でも原産地に差があるので表示すべき。ただし、調味した場合は産地による差はないと考えられ、表示は不要である。(事業者)</p> <p>・多くは単一原料の場合が多く加工程度は低い、野菜冷凍食品と同等に表示の対象とすべきである。その場合、魚のすり身は例えばたら、かに、えびなど2、3種混合されているものもあり、その原料が選定要件である単一なものの重量の50%に満たないものもあるが、同じすり身でありながら原産地が表示されているものとないものがあると消費者の混乱を招く、要件に関わりなく一律に扱うべきである。(消費者団体)</p>	○すり身の生産量(単位:トン)							
		平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年	
		134,563	116,379	106,481	94,545	93,356	98,042	89,714	
		変化率	100	86	79	70	69	73	67
		○すり身の輸入量(単位:トン)							
		平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年	
		168,959	173,823	207,378	202,844	168,577	193,550	190,680	
		変化率	100	103	123	120	100	115	113
		<p>○加工工程(すり身)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 採肉・洗浄し、裏ごし・脱水の後、砂糖等を加えて成形・急速凍結している。 <p>○原料の調達先(すり身)</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 主に米国から輸入されている。 							
		反対	<p>・複数の原産地を使用しており、包材の誤使用による意図しない表示間違いにつながる。原産地の固定は、天候や自然環境にも大きく左右され、リスク分散、供給責任の観点から困難である。包材のロスが発生する。(事業者)</p> <p>・複数の原産国の原料を混合して使用しており、産地の変更による資材の変更等、製造業者には必要以上の負担である。(事業者団体)</p> <p>・「原則として5年ごと」に改正することとしており、20食品群の表示の実態把握をした上で見直しに着手することが妥当である。従って、現段階で追加を論ずることは問題である。「選定要件を変更する必要はない」としているが、今回の追加品目には要件から逸脱したものが含まれており、選定基準が曖昧・恣意的にならないよう慎重に対処すべき。(事業者団体)</p>	○対象の考え方(案)					
<p>魚すり身については、</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 製造、流通の実態が大きく変化してはいない。 ・ 採肉・すりつぶし、調味、成型等の工程を経て製造され、加工度が高い食品。 <p>以上の点から義務表示対象品目とすることは適当でないと考える。</p> <p>※ ポイルむきえび、いか、貝については、「ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類」に該当し、表示義務がある。</p>									

○大豆油

	主な意見	選定要件との関係																								
賛成	<ul style="list-style-type: none"> ・消費者は正しい情報提供をされず、誤認してしまう可能性が多々あり、それは原料原産地表示が義務化されていないからである。(農業生産者団体) ・国内産大豆を使用した場合のみ、その旨、任意に表示されている物が見受けられる。事業者にとってメリットがあると思われるもののみ表示されていると考えられるが、一方的な表示は不公正である。消費者の選択のために大豆製品群の原料原産地表示を提供すべきである。(消費者団体) 	○大豆油の生産量(国内で採油したもののみ)(単位:千トン)																								
		<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>平成11年</th> <th>平成12年</th> <th>平成13年</th> <th>平成14年</th> <th>平成15年</th> <th>平成16年</th> <th>平成17年</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>697</td> <td>694</td> <td>714</td> <td>758</td> <td>760</td> <td>693</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>変化率</td> <td>100</td> <td>100</td> <td>102</td> <td>109</td> <td>109</td> <td>99</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>		平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年		697	694	714	758	760	693	-	変化率	100	100	102	109	109	99	-
			平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年																	
			697	694	714	758	760	693	-																	
変化率	100	100	102	109	109	99	-																			
○大豆の輸入量(単位:トン)																										
<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>平成11年</th> <th>平成12年</th> <th>平成13年</th> <th>平成14年</th> <th>平成15年</th> <th>平成16年</th> <th>平成17年</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>4,884,212</td> <td>4,829,378</td> <td>4,831,951</td> <td>5,038,937</td> <td>5,172,520</td> <td>4,407,103</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>変化率</td> <td>100</td> <td>99</td> <td>99</td> <td>103</td> <td>106</td> <td>90</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>		平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年		4,884,212	4,829,378	4,831,951	5,038,937	5,172,520	4,407,103	-	変化率	100	99	99	103	106	90	-		
	平成11年	平成12年	平成13年	平成14年	平成15年	平成16年	平成17年																			
	4,884,212	4,829,378	4,831,951	5,038,937	5,172,520	4,407,103	-																			
変化率	100	99	99	103	106	90	-																			
反対	<ul style="list-style-type: none"> ・製品品質への大豆の原産地の影響を指摘することはほとんど不可能である。本質が変換する程度の加工度を有している。(事業者団体) ・原料の違いが加工後の品質に反映されない。(事業者) ・複数国から輸入しており、包材の切り替えが頻繁に発生し、生産性の低下、包材のロスなどコスト増加となる。意図しない偽装表示につながる。(事業者) 	○加工工程																								
		<ul style="list-style-type: none"> ・大豆を破碎し加熱、溶媒にて抽出後、蒸留精製 ○主な原料の主な輸入先 ・大豆の輸入先:アメリカ75%、ブラジル13%、カナダ7%、中国4%(平成17年) 																								
		○対象の考え方(案)																								
		<ul style="list-style-type: none"> ・製造、流通の実態が大きく変化してはいない。 ・原料の産地が大豆油の品質に大きく影響しない精製度の高い食品。 以上の点から義務表示対象品目とすることは適当でないとする。																								

上記以外の品目については、以下のような意見があったが、義務表示対象とすることは適当でないとする。

○惣菜

主な意見	
賛成	・インスタ加工の原材料には輸入品が使われていると言われたことがあるので、消費者に知らせるために原料原産地表示が必要である。(個人)
反対	<ul style="list-style-type: none"> ・原料の違いが加工後の品質に反映されるものではない。多くの加工工程を経て製造されるものが多く、加工度が低くない。複数国から輸入しており、包材の切り替えが頻繁に発生し、生産性の低下、包材のロスが増加する。また、意図しない偽装表示につながる。任意表示とすべき。(事業者) ・複数の原産地を使用しており、包材の誤使用による意図しない表示間違いにつながる。原産地の固定は、天候や自然環境にも大きく左右され、リスク分散、供給責任の観点から困難である。包材のロスが発生する。(事業者) ・商品の種類が多く、使用する原材料が多い。配合は商品ごとに異なり、原産地の確認や表示に対応することは困難である。品質や価格から仕入れを行っており、原産地が変化することに表示を変更することは困難である。(事業者団体)

○冷凍食品

主な意見	
反対	<ul style="list-style-type: none"> ・原料の違いが加工後の品質に反映されるものではない。多くの加工工程を経て製造されるものが多く、加工度が低くない。複数国から輸入しており、包材の切り替えが頻繁に発生し、生産性の低下、包材のロスが増加する。また、意図しない偽装表示につながる。任意表示とすべき。(事業者) ・海外のカントリーリスクや国内の天候等により供給量、価格変動のリスクから複数の供給元を確保している。供給元の急な変更は包材の変更が必要であり、新包材の入手まで生産ができない可能性がある。(事業者団体) ・原料供給元を複数確保しており、急な変更となればパッケージの差し替えが必要になり、廃棄し、新パッケージの入手までは生産を中止する可能性がある。(事業者)

○全品目

主な意見	
賛成	<ul style="list-style-type: none"> ・加工度が高い低いではなく、消費者の安全・安心のニーズからすべてに義務化されるべきである。流通上、産地を特定できないのであればその旨を表示すべき。(個人) ・農薬等を考えると安心して購入できない。(個人)

○かつお節

主な意見	
賛成	・乾燥段階の薪が異なるため国産と外国産では風味が大きく異なる。削り節には個別品表があるが、かつお節にはない。そのため、原料原産地表示が消費者にとって極めてわかりづらい。(事業者団体)

4 原料原産地表示の対象として追加する品目(案)

<緑茶飲料>

- ・ 製造・販売量が大幅に増加している。
- ・ 茶の特性を踏まえ、原料原産地は「お茶の葉」を摘んだ地ではなく「荒茶」の製造地としており、荒茶を仕上げ加工した緑茶(リーフ)は、原料原産地の表示義務付けの対象となっている(緑茶、緑茶飲料は、20食品群の選定の過程において、加工の程度からではなく「原産地に由来する原料の品質が製品の品質に反映されると一般的に認識されている」可能性のある品目として意見募集が実施され、検討された)。
- ・ 緑茶飲料においては、茶葉からの抽出(飲料としての茶の品質を保ち充填を実施)を行う工程があるが、緑茶飲料の抽出前の茶葉のブレンド・仕上げの工程は、緑茶(リーフ)においても実施される。緑茶(リーフ)、緑茶飲料ともに原料茶葉の選定、及びこれをブレンド・仕上げする工程が、そのおいしさ等の品質を左右する重要な役割を果たしていると考えられる。
- ・ 以上のことを踏まえると、原料の茶葉の品質を踏まえてブレンド・仕上げされる「緑茶」と「緑茶飲料」について整合性を図る意味から、「緑茶飲料」を義務表示対象品目として良いのではないか。

<あげ落花生(バターピーナッツ)>

- ・ 油で揚げた落花生にバターをまぶしたものをバターピーナッツと称していたが、現在はバターをまぶした商品はほとんど無く、落花生を揚げたものに塩等をしたものがバターピーナッツ、あるいは単にピーナッツ、落花生として販売されている。
- ・ 義務化対象となっている「いいり落花生」は、炒った落花生に塩等をしたものであり、「あげ落花生」(油で揚げた落花生)と加工度で差がない。
- ・ いいり落花生とあげ落花生は、商品の取り扱い上、特に区別されずに流通している。
- ・ 以上のことを踏まえると、いわゆるピーナッツとして特に区別されずに流通している落花生のうち、「いいり落花生」は対象とし、「あげ落花生」は対象としない現状が公平性を欠くと考えられることから、「あげ落花生」を義務表示対象品目として追加し、「いいり落花生」との整合性を図ることが必要ではないか。

5 原料原産地表示の対象として追加しない品目について

緑茶飲料、あげ落花生以外の食品については、

- ・ 製造、流通の実態が大きく変化していないもの。
- ・ 食品によって様々であるが、多数の原料を混合し、調味・加熱、複合原材料の使用等加工工程が多段階になるなど加工度が高いもの。
- ・ 20食品群選定の際に指摘された実行可能性の課題(「複数の原産国の原料の混合・切替がある場合」、「中間加工食品を使用する場合」)がクリアされていない、あるいは、20食品群選定の際に検討された品目ではないが、同様の実行可能性の課題があるもの。

等であり、義務表示対象品目とすることは、今回の原料原産地表示の見直しにおいては適当でないと考えられるのではないか。

6 原料原産地の表示義務対象品目でない食品について

(1) 加工食品の原料原産地表示については、今回のパブリックコメント、意見募集だけではなく、都道府県からの政策提案、消費者の部屋、食品表示110番等への意見など、原料原産地表示について関心が寄せられている。

(2) 今回の見直しの考え方を整理した報告書において、

- ・ 第Ⅱ章では、原料原産地の義務表示対象となっていないものについての任意での情報提供の促進
- ・ 第Ⅲ章では、今後、更に原料原産地の義務表示対象品目の見直しを行う場合に考慮すべき具体的な事項

について、考え方をまとめている。

(3) これらのことを踏まえると、

① 今後、義務表示対象品目でない食品について、

- ・ 報告書第Ⅱ章を踏まえ、製造業者等による自主的な情報提供の促進を図ることについて検討するとともに、
- ・ 報告書第Ⅲ章で示された「義務表示と任意表示、更には表示以外の任意による情報提供の方法などの相互関係やあり方について、実態を踏まえた検討」を行う必要がある。

② 今後、更に義務表示対象品目の見直しを行う場合は、本年10月の20食品群への原料原産地表示の義務化以降の状況等も踏まえて、報告書第Ⅲ章で示した様々な課題を検討する必要がある。

なお、今回義務表示対象品目に追加しない理由の中で多くのものが該当した実行可能性に問題があるものについては、

- ・ 複数国の原料が混合・切り替えて使用されている場合、外国産との表示、あるいは使用する可能性のある国を全て表示、あるいは原産地が特定できない旨の表示
- ・ おおもとの原材料の原産地が特定できない中間加工原料を使用している場合、中間加工原料の製造国名表示、あるいは原産地が特定できない旨の表示

といった報告書第Ⅲ章で示した表示方法などについて、検討する必要があると考えている。