

平成18年度 食品等リスク情報共有化意見交換会・金沢会場 議事録

平成18年11月1日(水)

石川県女性センター 会議室

○牛島廣美(コーディネーター)

パネルディスカッションの司会を務めます牛島です。よろしくお願いいたします。

本日の意見交換会のパネリストのご紹介をさせていただきます。

消費者の立場から、石川県消費者団体連絡会 幹事の吉田寿子 様でございます。

製造者の立場から、佃食品株式会社 社長の佃 一成 様でございます。

販売者の立場から、ユニー株式会社 食品本部 チーフマネージャーの加納秀郷 様でございます。

行政の立場としてご参加頂いております、石川県 農林水産部消費流通課 消費安全グループ 主幹の林慎吾 様でございます。

先程、基調講演を頂きました、北陸農政局 消費・安全部表示・規格課 課長の大木晃夫 様でございます。

最後に、先程より司会を務めさせて頂いております、私ども、センターの消費者情報課長の小川和行でございます。

このパネルディスカッションを進めるにあたり、本日の意見交換会の目的としては、「食品の表示に関する関係者の皆様の関心を把握するとともに、正しい食品表示の確保に関して、それぞれの立場からの考えや取り組み状況について、情報を皆様方と共有し、相互理解を深める」ことなので、よろしくお願いいたします。

パネルディスカッションの進め方は、北陸農政局 大木課長のご基調講演を頂いたが、意見交換に入る前に、本日、ご出席の皆様方から、「正しい食品表示の確保に関する取り組みや感じていること、現場でのご苦労について」等、それぞれの立場から率直なご意見をお聞かせ頂きたい。

その後、パネリスト間で意見交換をして頂き、最後に、4時15分前を目途に、会場の皆様方からご質問・ご意見を頂きたいと考えているので、よろしくお願いいたします。

「正しい食品表示の確保に関するそれぞれの立場からの取り組みについて」限られた時間ですが、お一人ずつご発言願いたい。

まず、消費者のお立場から吉田寿子 様をお願いしたい。吉田様は、消費者団体の役員としてご活躍しているが、日頃、食品を購入する際に表示について考えられていること、また、食品表示に関してのご意見・ご要望についてお話し頂きたい。

○吉田寿子氏(消費者の立場)

今日は、仲間とともに参加した。今日の意見交換会のために、急遽勉強し、それを少しまとめたので、提案していきたい。

長年の消費者運動として、「名称・原材料・内容量・賞味期限・価格」等が、こと細かく表示されてきたことは、一定の評価と思っている。しかしながら、「細かく表示するこ

と」と、「わかりやすくすること」とは、違うと思う。その表示が理解されているか否かという基本的な所を少し問題提起したい。

消費者にとってわかりやすい表示を求めたい。

①原材料名表示欄に食品添加物を含めることに疑問がある。より明確にするには、食品添加物の欄を設けるべきではないか。

②個別にわかれている表示の仕方については、各種表示を一元化した方がわかりやすいのではないか。

また、1つの種類の食品添加物の有害性については、行政チェックがなされていると思うが、その複合性の有無についてのデータが明確に把握されているのか、あるいは生産者業界として、独自にチェックを行っているのかを、この場をお借りしてお聞きしたい。

一日摂取する量は、人によって違って来る。しかし、色々な食品を口にするが、1つ1つはチェックされていても、一日に食べる量はどうか常に心配して食べている。

次に、輸入牛肉の再開に伴い消費者の食の関心が高まる中、生鮮食品に近い加工品20食品群にも新たな原産地表示を拡大したことは、とても良いことだと喜んでいる。しかし、もう一歩進めて、第2次・第3次・第4次の加工品にも表示することが、消費者の選択肢を増やすことになると思う。

食品表示問題や食育について「学習の場の提供」をお願いしたい。

行政も事業者もすべて消費者です。自分や家族には「安全な食べ物」を提供してほしい。

安全なものとして「自然食品、無農薬、減農薬、有機」等の言葉によるごまかしや遊びで、消費者は混乱している。1つ1つの意味はわかるが、「わかりやすいの意味」での交通整理をして頂きたい。

最後に、一番言いたいことは、徹底した「情報開示」に尽きることだと思う。それが消費者の選択肢につながると思う。

○コーディネーター

どうもありがとうございました。

吉田様のご意見である「食品表示がわかりにくい、食品添加物の有害性、原料原産地表示の見直し」については、後程各パネリストの方々に、それぞれの立場からお答えを頂きたい。その時は、よろしく願いたい。次に、製造者のお立場から佃食品株式会社 佃一成様をお願いしたい。佃様は、佃食品の社長として日頃、食品を作っており、商品の原材料や食品添加物など、その管理や表示方法等についてご苦労されていると思うので、その辺りをお話頂きたい。よろしく願います。

○佃 一成氏（製造の立場）

ご紹介頂いた佃でございます。本日は、製造メーカーの立場としてご指名頂き、また、皆様方には、平素より私どもの商品をご愛顧頂き御礼申し上げます。

父から「佃煮だけで生きているわけではない。消費者の立場に立って、良い原材料で良いものを使って良いものをつくれ、食品添加物は使わない」という理念を、現在も継承している。

私の会社では、食品添加物は一切使っていない。この席には、食品添加物を使用してい

るメーカーに座って頂ければ良かったと思う。

戦前の食品会社では、どこも殆ど食品添加物は使っていなかった。戦後、60年ころに安い原材料を使用するために、食品添加物が使われはじめ、食品製造の脱線が起こったと思う。

食品添加物には、合成添加物が347種類、自然のものには、たとえばカラギーナン（増粘多糖類）・ソルビット等があるが、必ずしも安全なものとは言えない。

食品添加物は、1100程度ある。不明な点がある場合は、保健所等の関係機関に相談し、食品添加物であれば、使用しないようにしている。他社についてはわからない。

表示については、食品添加物・アレルギー・栄養成分等は、すべての商品に記載しているので、是非、見てもらいたい。

食品製造ということで、非常に気を遣っている。

「安全で安心して食べられること」ということで、「食品添加物を使用しないこと、異物混入がないこと、細菌汚染がなく衛生的なこと」等に神経を使って管理している。

昨今、HACCP システムにより空気にも気を使っている。工場見学もしてもらいたい。

「安全であること、ごまかしのないこと、良い味を追求すること、品質に応じた妥当な価格であること」をテーマにしてやっている。この「4つのものさし」を皆様にも持ってってもらいたい。「香辛料」は食品添加物ではない自然のもの。「香料」はすべて合成の食品添加物である。香辛料と香料は全くの別物。皆様には、「見る目」を持って頂きたい。

寒天とカラギーナン・醤油原材料の丸大豆と脱脂加工大豆・みりとみりん風調味料との違いをよく見極め、良いものを見て頂き、わかるようになってもらいたい。

作る立場として4つの原則を考えている。

- ①原料を厳選すること。
- ②加工段階を純正に行い、途中で楽をしないこと。（ごま油の圧搾法と抽出法の違い）
- ③時代が変わっても考え方は変えないこと。企業姿勢を変えない。
- ④製造者も消費者である。99.9%は消費者である。消費者の立場でつくること。

全く食品添加物を使用しないメーカーとボーダーラインぎりぎりまで使用するメーカーと2つあることを、理解してほしい。

流通の方をお願いしたい。JASマークも正直、ぎりぎりである。たとえば、脱脂加工大豆醤油にもJASマークが付いている。私が、JASマークを付けないのは、私の商品がぎりぎりに見られるからである。このような商品はたくさんある。公正取引委員会の土産品公正競争規約も同様である。消費者にはその点を見てもらえればありがたい。地方でも饅頭・豆腐・菓子・麩等良いものを作っている人も多くいるので、是非、見てほしい。良いものが消えてしまう。石川県の「とき」と同じである。

表示も大事ではあるが、消費者は、表示に関してわからない場合は、聞いてもらいたい。メーカー・販売者には「答える義務」がある。消費者には「聞く・知る権利」がある。そうして良いものを育ててほしい。「わかりやすい食品表示」には、メーカーとして努力し、「石川県食品憲章」として啓蒙している。不都合があったら石川県食品協会にご相談願いたい。

食育に関して、販売員は「こうして食べて下さい。こうするとおいしいですよ」と一生懸命言いますが、皆さんは、昆布に例をとると「日高昆布、真昆布、利尻昆布、ぜぶろ昆

布」どれが一番高価なのかわかりますか。昔の日本料理は、全部昆布で味付けをして昆布の良し悪しが味に影響した。しかし、現在では、その善し悪しもわからない。かつお節の本節・枯れ節・荒節・生節等があるが、ランクはわかりますか。最近、「ぜんまいを昆布巻きにしたらおいしいよ」と言うが、ぜんまいをあく抜きすることを知らない人がいる。

若い人は、ほうれんそうもドレッシングをかけて食べている。ほうれんそうにはシュウ酸があり、そのまま食べるとよくない。学校教育では、こういうことを教えることが大事である。動物でも生きるために食することを教えている。人間は教えていない。

地方にも大手の資本力が進出して本部契約するので、日本中どこに行っても同じで、良いものが埋もれてしまっている。厳しく言うが、消費者にも良いものを買ってほしい。

○コーディネーター

どうもありがとうございました。

製造者の立場として製造に対するこだわり、姿勢についてお話し頂きました。ありがとうございました。流通のお立場で、ユニー株式会社 チーフマネージャーとしてご活躍の加納さんに、ユニーさんの表示に対する取り組みと表示の確認体制等、日頃、ご苦労されていることをお話し頂きたい。よろしく願いいたします。

○加納秀郷氏（販売の立場）

当社での「食料品の扱い品目」といってもたくさんあるが、その中での現状とどういうことに注目して取り組んでいるかを話したい。

正しい表示が当たり前であって、一部に正しくない表示をして、消費者を欺く事件が発生しているから、大騒ぎになっているのが現状である。

テキストに「食品表示もさまざま」と書いているが、先程の北陸農政局様の話にあったように食品には法律で定められた表示すべき項目がある。

「一般消費者の選択に資する」目的でJAS法はある。

「飲食に起因する事故防止」のために食品衛生法がある。

「一般消費者が良質廉価な商品を選べる」ために公正取引委員会がある。

1つには、選択をして頂くお客様の方にも「購入しようとする食品をよく見て、そして、そこに何が書いてあるか、内容をよく確認して頂きたい」と思います。

そこには、先程言った法律で定められた表示すべき事柄が表示されているはずです。

そのような確認を意識することで、表示された項目から商品を見る目が養われていくと思います。

また、私共としてもお客様に伝えたいこと、また、伝えていかなければいけないこともある。例えば、「特別な産地・特別な栽培・特別な肥育の方法で育てていますとか、この時期に食べて頂くとおいしい旬の時期・製造方法・変わった調理方法・お値打ち・効能」などをお客様に伝えて販売していかなければならない。ただし、これらの表現は、“売り文句”でもあり、間違った言い方をしてしまえば「優良誤認」となる場合もあるので、注意して使用しなければならない。

良いもの・おいしいものは、一般的に値段も高い。これは、それだけの手間や良い原材料を使用しているなど、その分、値段も高くて当然だと思う。

また、信頼できる店・信頼できるブランドで選択するという方法もあるのではないか。

当社の食品の表示例として紹介する。食品表示と一言で言っても、ざっと店内を見てもPOPをはじめ計量器のラベル・コマーシャルPOP・啓発ポスター等様々あり、そこには、産地・名称・価格等が表示されている。(テキストの表示例を順次説明した)

表示には多くの情報が記載してあるが、表示した以上、その根拠がしっかりしたものでなければいけない。

自店で付けるPOPや計量器のラベル等の表示物は「自分で表示した以上、表示に対する責任をきちっと果たす」というつもりで取り組んでいる。

1つ目には、作業手順の中に確認作業を組み込むようにしている。2つ目には、抜き取り確認を行い、店頭表示と伝票の表示が合っているか確認作業を行っている。3つ目には、同じ作業を繰り返す中でのチェックの形骸化の防止のため、本部の人間が、店の確認作業を3ヶ月に1度再確認している。

また、会社としては、監査項目として監査部が店に入り、監査を行うことにより、より確実なものとなるよう取り組んでいる。

農政局からも、ご指導頂いている中で、一切、誤りがないように、毎日確実な取り組みを行っているのが現状である。

○コーディネーター

どうもありがとうございました。

加納様からは、「表示の説明ができる根拠を明確にする。表示の確認体制、取り組みについて」お話し頂きました。今まで消費者の立場、製造、流通の立場から様々なご意見を頂きましたが、現在でも一部であります。市販されている商品に不適正な表示、偽装表示があるのも事実である。これらの不適正な表示に対し、行政がどのようにチェックしているのか。また、消費者に対してどのような食品表示制度の啓発を行っているのか、そのような取り組みについて、石川県の林様に行政の立場からお願いしたい。

林様は、石川県の消費流通課で食品表示制度の普及・啓発や監視業務に携わっておりますが、その業務紹介と石川県における監視体制について、ご苦労話しを含めてお話しして頂きたい。

○林 慎吾氏（行政の立場・石川県）

石川県の表示行政でJAS法を担当している。食品衛生法に関しては、保健所で行っている。

監視活動としては、

- ①小売店の表示調査を消費者団体の協力を得て、年間300店舗行っている。
- ②米の表示は、DNA鑑定により表示と中身が合っているかということを調査している。
- ③食品表示モニター（ウォッチャー）、一般消費者を公募による100名により、日常の買い物の中で表示の点検を行ってもらっている。
- ④食品衛生法の表示については、県の保健所が中心になって4500件程を見ている。表示制度の普及は、
 - ①主に食品業者への研修会、パンフレットの配付が中心となっている。

②消費者の皆さんへは、食品表示ハンドブック石川版を配付している。ハンドブックは1万部作成し、食品事業者へも配布した。

小規模販売店・個人商店等への周知が悩みである。

10月から生しいたけの菌床栽培、原木栽培の生産方法が義務づけられましたが、個人の八百屋さんへの周知・徹底に頭を抱えている。商工会議所を通じて周知している。

○コーディネーター

どうもありがとうございました。

表示の監視の取り組みについて、石川県の状況をお話し頂きました。

北陸農政局の大木課長にお座り頂いていますが、基調講演の中で農林水産省の取り組みについてお話し頂きましたので、最後に、私ども農林水産消費技術センターにおける表示に関する業務について、消費者情報課長の小川から説明させて頂く。

○小川和行（行政・検査の立場）

農林水産消費技術センターでは、本日のテーマである「正しい食品表示の確保」に関する業務として、「牛肉・まぐろ・うなぎ等の品質を判別するためのDNA分析やねぎ・梅・しいたけなどに含まれる微量物質元素を測定して原産地を判別する技術」によって、食品表示の真正性の検査を年間6000件行っている。

これらの検査の結果、疑義があった場合には、農林水産省との連携により業者等への立入検査等を行い、偽装が判明した場合には、行政処分が行われるとともに公表している。

最近、センターが分析を行った結果により、行政処分とともに公表された例として、

①果実飲料の原材料にでん粉から作った糖を添加しているにも関わらず、果実のみ使用した商品であるかのように表示していたもの。

②おにぎりに〇〇産コシヒカリと原材料表示してあったもので、DNA分析で品質判別を行った結果、コシヒカリの以外の米が80%以上混合されていたもの。

③ハチミツにでん粉から作った糖を2割も使用しているにも関わらず、糖についての原材料表示をせずに、あたかもハチミツのみを原材料として純粋なハチミツであるかのように商品名に「純粋」と冠して表示していたもの。

④緑茶にうまみ成分であるアミノ酸を故意に添加していたにも関わらず、あたかも原材料が緑茶のみであるかのように「食品添加物」の表示をしていなかったもの。

⑤食品表示110番として、消費者から某スーパーマーケットで「有機無農薬大豆うの花」というのが売っているけれどJASマークがないとの通報があり、調べたところ有機の認定も受けずに有機農産物加工食品と誤認を与える表示をしていたもの。

以上、ありました。

○コーディネーター

どうもありがとうございました。

センターの業務としまして、検査分析をとおして、また、不正な表示の事例を含めながらご紹介させて頂いた。

パネリストの皆様方には、限られた時間の中で、日頃の取り組み様子や考え方をお話し

頂きました。どうもありがとうございました。

これからは、パネリストの皆さんに意見交換をして頂きたいと考えておりますが、先程消費者の立場の吉田様から、製造者・流通販売業者・行政に対して、ご意見・ご要望がありましたので、それに対するご回答をそれぞれの立場からお願いしたい。

一つ目として、「原材料欄に原材料名と食品添加物を欄に分けて表示してほしい」というご意見に、行政の立場から大木課長にお願いしたい。

○大木晃夫氏（行政の立場・北陸農政局）

参考として、お話ししたい。

加工食品の品質表示基準においては、「使ったものは全部表示しましょう、多い順に表示して下さい」と決めている。原材料については、その中で「食品添加物と食品添加物以外の原材料に分けて表示してください」と、明確に決めている。

食品添加物の表示については、「食品衛生法」でたとえば調味料としてグルーピングしてよいもの、物質名と用途名を併記しなければいけないとか細かく定めている。

「それに従って表示して下さい」と品表基準では定めている。

したがって、ご要望の欄を設けることについては定めていないが、よく見て頂くとある一定の法則に沿って食品添加物は表示されているのではと、私どもは思っている。ただ、この加工食品品質表示基準ができてかなり年数経つが、まだまだ、ご理解頂いていない製造者もおられるようなので、さらに啓発・普及に努めたい。

この件については、次の「品表基準の改正」の中に盛り込めるかどうかは、本省の方に伝えて参りたいと思う。

○コーディネーター

どうもありがとうございました。

只今のご説明のとおり、現在の基準の中では、通常の原材料とそれ以外の食品添加物を分けて表示をすることになっているが、「消費者からみると非常にわかりにくい」というご意見でした。それに対して、「製造者並びに消費者に対して基準をわかって頂くために、普及・啓発を図っていく」ということでした。ありがとうございました。

次に、食品の品質表示基準にはいろいろ基準があるが、それを「わかりやすくするという想定をして一元化できないか」というご意見を吉田様から頂いているので、この件についても、大木課長にお願いしたい。

○大木氏

加工食品品質表示基準が制定されたときには、すでに、個別品質表示基準はあった。

昭和46年頃からそれぞれ個別の品質表示基準が定められておりました。それは「しょうゆ・果実飲料・みそ」といった一部食品に対してのみ個別の品質表示基準が定められていた。横断的加工食品品質表示基準ができた時に、一部の個別品質表示基準を包含して定められたが、その時に、「既存の個別品質表示基準を残していた方が、消費者にわかりやすい」という基準については、存続した経緯もあり、ご指摘のようにそれぞれわかりづらい面もあるのも、かなり古い歴史によるものである。

どちらかという、製造者の方で個別品目に特化して作られている方は、個別品質表示基準を参考にして、表示をしているのが現状である。

このような状況下で、個別品質表示基準を突然廃止することが良いのか否かということもある。

いずれにしても、食品の表示の改廃に関しては、食品の表示に関する共同会議ですべて検討することになっている。過去に共同会議で廃止が決定され、廃止された個別品質表示基準もすでにある。このように使命を果たし、必要のなくなった個別の基準については、共同会議において、順次、整理・廃止されていくものと思慮している。

○コーディネーター

どうもありがとうございました。

食品の安全性の観点から食品添加物の有害性について、その取り扱いや使用をどのように考えているのか、行政・製造・販売のそれぞれの立場から聞いて参りたい。

まずは、行政側から大木様にお願いしたい。

○大木氏

農水省の立場で食品添加物についてお話しするのも如何なものかなと思うが、品質表示基準で食品添加物の表示を義務づけているので、お話しさせて頂く。

食品添加物は厚生労働省が管理しており、「食品添加物の指定及び使用基準に関する指針に基づき、安全性と有効性の評価が行われている」と聞いている。この審査では、「長期間に及ぶ動物投与試験による個々の物質の慢性・急性毒性はもとより、生体内での安全性、生化学的な分解物の安全性、さらに微量に含有する不純物などいろいろな切り口から安全性の評価がされている」と聞いている。このようにして、食品添加物は指定されている。

製造者の方は、安全性ありきの視点にたって使っている。その時、「複合的にどうか」であるが、それぞれの食品添加物は安全性ありきとなっているので、農水省としては、特にそれぞれの食品添加物を合わせて使った場合のデータは持ち合わせていない。また、収集についても、農林水産省は所管が違うのでやるべきではないと考える。

食品添加物全体の安全性等については、むしろ食品安全委員会と厚労省がタイアップして評価していくのが良いのではと考えている。

○コーディネーター

どうもありがとうございました。

農水省の立場から食品添加物の取り扱いについてのお答えを頂いた。

次に、製造者の立場から皆様には、先程、「食品添加物は使用しない」というお話は伺いましたが、いわゆる、製造者の立場から食品添加物に対する思い、考え方についてお話し頂きたい。

○佃氏

吉田さんと立場が一緒で、99.99%消費者である。消費者のような意見を言うのを

お話し頂きたい。先程の吉田様の「食品添加物と原材料を別にする」という意見には大賛成である。線を引いて「これは原材料・これは食品添加物」はつきりさせる。

もう1つは、怪しきは近寄らずということで、先程、「安全性ありき」と言いわれますが、私は、安全性はないと思う。「防腐剤は細胞を殺す・菌を殺す」ということは、人間の細胞が死ぬ可能性があるので、発がん性があり得るということである。

必ず、「防腐剤は1 Kgあたり何g以上使ってはいけない」という基準がある。

着色料も発がん性ありきと言われている。

抗生物質は養殖魚・畜産等に使われている。表示義務は無いのはおかしいと思う。抗生物質の表示は絶対すべきと思う。

このような点から、製造業者として、改めて「怪しきは近寄らず」と言いたい。

トレハロースとかグルタミン酸ソーダとかありますが、それも食品添加物である。さとうきびとかとうもろこしから作ると言われているが、製造工程は合成している。

(米でんぷん・ソルビトール・酢の製造について説明) 怪しきは近寄らずである。

表示基準は、ボーダーラインだけれど、法律はぎりぎりである。製造者はぎりぎりも良いけれど、もっと高いレベルを求めるような指導を農水省にはやってほしい。ぎりぎりで行っているから良いということではない。悪いことをしたら、明日は会社がない。故意に悪い表示をやった場合は、大会社であろうと中小企業であろうと、処罰が一律に科せられる。でも、中小企業の人たちが「うっかりとか法律の周知がなかった」という場合には、まずは、啓発・指導の徹底からして頂きたいと思う。

農薬のポジティブリスト制度が施行されたが、農政局でも税関でも検査はできない。pH試験紙やリトマス紙のような検査キットもない。

金沢にも良い工場はたくさんある。食品添加物・抗生物質は危ない。

少し製造者というより消費者よりの立場になり、申し訳なかった。

○コーディネーター

どうもありがとうございました。

次に、流通業者の立場としてのお考えをお話し願いたい。

○加納氏

販売者としては、その質問に逃げているわけではないが、それぞれのメーカーさんは、厚生労働省の「食品添加物を使っても安全である」という範囲の中で使用されているはずですので、それについて、私共、販売者側から意見を言う立場ではない。食品添加物は「なるべく使用しない方がよい」ことは当たり前であるが、使用することによりメリットがあり、メーカーさんの判断で使用されているものと思う。

消費者の方も表示をご覧いただければ、ある程度の食品添加物はわかると思う。

例えば、醤油・味噌は、豆・米・塩ぐらいの原料で作るもので、それ以外のものが入っているということは、食品添加物が使われているということで、さほど難しいことではなく、そんなことは誰でも気づかれると思う。

では、何故「食品添加物の入っていない商品をお買いにならないのか」と聞きたくもなるが、食品添加物を使用していないものは、日持ちもしないし、作るのに手間も掛かり、

その分確かに値段は高いものになってしまっている。

表示を見て頂ければ、食品添加物が使われていることもわかり、摂取を減らすこともできるので、皆さんで気をつけて頂きたい。

ただ、私共の企画商品や自社ブランド商品については、使わないにこしたことはない防腐剤や合成着色料等の食品添加物等を控えて作っているのは事実である。

○コーディネーター

どうもありがとうございました。

加納様からは、流通販売業者のお立場として、食品添加物の取り扱い・考え方や、また、消費者に対しては、表示をよく見て頂きたいというお話を頂きました。

次に、輸入牛肉の再開がされたわけだが、「消費者が原産地表示に関心が高まった」ということにより、生鮮食品に近い20食品群に10月から表示が義務づけられたが、先程の、吉田様の「更に対象を広げることにはできないのか」というご意見に対して、大木課長にお願いしたい。

○大木氏

加工食品品質表示基準の附則の中に「別表2に掲げる加工食品の見直し」と、はっきり謳っている。20食品群の追加については、「食品の表示に関する共同会議」の中で討議がされている。その後、パブリックコメント、場合によっては公聴会も開かれ、20食品群に追加の動きに対して、広く意見の申し込みの受付が行われている。

このように流通の実態、国際的なルールの変更、消費者の関心の高いもの等について、所要の見直しを図っていくということが基準の中にある。

また、現行の表示制度では義務表示とは別に、任意表示によりセールスポイント的に事実即して、例えば「これこれは〇〇産地のもの」と表示できることになっている。

○コーディネーター

どうもありがとうございました。

次に、吉田様からの「食品の表示問題や食育についての消費者に対する啓発が必要」というご意見については、製造者・流通・行政の立場でお話頂いたので、時間の関係上、お答え頂いたということで、先に進ませて頂きたい。

次に「自然食品・無農薬等の表示が溢れており、わかりづらいので、消費者にわかりやすい表示はできないか」という問題提起を頂いているので、再度大木課長からお願いしたい。

○大木氏

無農薬とか減農薬というような言葉ですが、農林水産省で「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」を策定し、生産者に対して特別な栽培方法による場合には、「この指針に従って表示して下さい」ということをお願いしている。

ガイドライン改正時を契機に、「全く無農薬なんだ」・「全く化学肥料を使っていないんだ」・「現行のオーガニックとか有機制度よりずっと良いんだ」・「無農薬・無化学肥料」

という言葉に、消費者が勘違いや誤認を招くというご意見が多数寄せられた。

このご意見を受けて、ガイドラインでは「無農薬・無化学肥料」は表示禁止事項として
いる。では、どのように表示すれば良いかという、「栽培期間中無農薬・当地比5割減」
といった表示にすることとしている。

有機については、JAS法が平成11年に改正し、本格的に制度が創設された。今まで
「有機と標榜」していたものは、「JASマークがないものは駄目」ということで、現在
は店頭から消えているのではないかと思う。しかし、まだ、ご理解頂いていない生産者も
若干いて、「有機JASマークがないもの」が「有機と表示」され販売されている状況が、
全国的に散見される。

いずれにせよ、この有機制度の啓発がもう少し進めば、解消できるのではないかと思う。

自然食品については、私見になるが、現状は公的な位置づけは全くないと思う。「当店
は自然食品を専門に扱っています」という店舗もあるが、有機制度創設以前の状況でない
かと思う。有機食品も混ざり合った状況ではないかと思う。欧米では、「ロハス」とか「マ
クロビオテック」等の新しい発想で、「環境に負荷を与えない、健康に優しい」などの生
活の仕方・考え方があり、我が国にも、今後、「ロハス」的な考えが浸透してくると「有
機」と同じのように何らかの交通整理の必要性が生まれ、定義づけが自ずとできあがっ
てくると思われる。

○コーディネーター

どうもありがとうございました。

最初に申し上げたように、消費者の立場の吉田様のご意見や問題提起に対し、それぞ
れの立場からご回答頂いた。吉田様の問題提起については、「消費者にとってわかりやす
い表示が必要なんだ」と、「その中で徹底した情報開示」をしていく。それが、消費者の
商品を選ぶ際の選択肢となり、逆に言うと、それが、いわゆる表示する側の製造者・販
売者と取り締まる側の行政と、それを実際に選ぶ消費者との信頼関係が、正しい表示
につながるということにつけるのではないか。

まとめのような話になったが、吉田様の消費者の立場からの「正しい食品表示」につ
いてのご意見を基に、パネリストの方にお話し頂きました。

時間が迫っているが、折角の機会であるので、本日、ご来場頂いた方の中から、ご質
問・ご意見等がございましたら、お答えしていきたい。その際には、所属とお名前をお願
いしたい。この際お聞きしたいという方は、挙手願いたい。

○A（消費者）

今日は、今まで知らなかったことを教えて頂いて、大変良かったと思う。特に、佃食
品社長様のお話は、「良いものを見る目」を消費者は持たなくてはならないということが
わかった。ありがとうございます。

生鮮食品に近い加工食品20食品目群に原料原産地表示が対象と説明を受けたが、

「カレールー」の加工食品原産地表示について、「ビーフエキス」と表示してあるが「
国産牛かアメリカ牛か」ははっきり表示してないので、きちんと表示して頂きたい。

食品添加物の複合性に関して、「農水省の立場から食品安全委員会で」と言ったが、横

のつながりを大事にして頂き、お互いに情報交換しながら進めてほしい。

○コーディネーター

どうもありがとうございました。

只今、ご意見頂いた点は多々あると思うが、

1つは、パネリストの話の中にもあった「加工食品の原料原産地の対象になっていないものについても表示してほしい」ということですが、先程、大木課長から同様の回答を頂いたので、それをお答えとしたいと思う。食品添加物については、「縦割りの行政ではなく横の連携を取り合っ」て」という厳しいご意見に対し、行政の側で受け止めておくということによろしいでしょうか。

次に、ご意見のある方お願いします。

○B（消費者）

佃食品社長さんのお話は、諸手をあげて大賛成です。ありがとうございました。

行政の方に、2点ほどお願いがあります。

1点は、食品添加物の中に〇〇類とか〇〇等と書いてあるが、何種類のものがどれだけのものが入っているのか消費者にはわからない。全部書くと表示がいっぱいになると思うが、もっともっとわかりやすい表示をお願いしたい。

2点目は、「食品品質表示の早わかり」に「ぶり・養殖・〇〇県で養殖」とありますが、どういう餌を使って養殖したか全くわからないので、そのことを表示してほしい。

○コーディネーター

どうもありがとうございました。

今のご意見の中には、食品添加物と生鮮食品の表示についてのお話でしたが、大木課長からお願いしたい。

○大木氏

逃げるわけではないが、1点目の「食品添加物の表示方法について」は、こと細かに厚生労働省で決めていることで、それを後発の加工食品品質表示基準で、「食品衛生法に則さない表示方法や今までの法律内容や慣行」を曲げてまで、対応できるものではない。まとめ書きができるというものについては、たぶん、厚生労働省として安全性がかなり高いものだと判断しているのかと思う。

養殖については、現在、生鮮食品品質表示基準に基づき、生産者から流通業者・卸の方に「産地情報」を伝達して頂き、店頭で表示が行われているのが現状である。やっとなような状況が、整ってきたところである。更に、「養殖の餌の表示をして下さい」ということになると伝達する内容が多くなり、その辺りについて、業界として対応できるかどうかということがあがる。もし、その点をにらみ検討を行うのであれば、生産者・流通業者のすべての方の意見を聞きながら決めていくことになる。

養殖魚については、「生産情報公表JAS」が検討されており、それができれば「業者の方がしっかり管理して養殖していることを公表する」ということで、JASを取得して頂ければ、全ての情報が開示されていくものと思う。

○コーディネーター

どうもありがとうございました。

予定の時間が過ぎているが、もう1人お願いしたい。

○C（消費者）

マーガリン関係で「トランス脂肪酸」が、欧米諸外国で「食べ過ぎてはいけない」と、タバコと同じように記載されている。我が国でも表示すべきである。「発がん性」があるので表示できるか疑問であるが、行政の縦割りの中で国民をどう守るかという立場でやってほしい。

しいたけの露地栽培とハウス栽培では、品質等が大きく異なるので表示をしてほしい。

○コーディネーター

どうもありがとうございました。

厳しいご指摘・ご意見であるが、マーガリンの「トランス脂肪酸」、しいたけの露地栽培ともについては、表示に対してのご要望として、受け止めさせて頂く。

大木様、よろしいでしょうか。

○佃氏

今のご意見のように、きちっと表示してもらいたい。

魚の抗生物質の表示もきちっとした方がよい。ビタミンCと表示してあるが、実は、食品添加物の「L-アスコルビン酸」であり、薬品名で表示してもらわないと、消費者は、みかんのビタミンCと一緒に思う。ビタミンCとかビタミンEと表示すると「体に良い」と感じるので、製造者は薬品名では表示しない。茶飲料の中にビタミンCと表示してあるが、L-アスコルビン酸で酸化防止剤である。お茶の色が変わらなくするため、L-アスコルビン酸を入れている。ビタミンCと表示しているが、農政局には、「これはダメですよ」と行政指導等をやってほしい。

なぜ、ビタミンCとかビタミンEとか表示できるのか。

○大木氏

厚生労働省の所管であるので、そちらにお願いしたい。

○吉田氏

今日の話聞いて、農林水産省は依然として事業者に向いている。消費者に対してきちっと目が向いていないと感じた。

○コーディネーター

どうもご指摘ありがとうございました。

会場の皆様方にも貴重なご意見を頂きまして、ありがとうございました。

予定の時間も過ぎましたが、本日のテーマである「正しい食品表示を確保するため」の意見交換会の総括ということで、少しまとめさせて頂く。

本日は、非常に限られた時間ではあったが、食品表示に関する関係者の皆様方に参集して頂き、それぞれの立場からご意見・お考えを頂き、ありがとうございました。

最後にまとめとして、食品の表示については、消費者が「何を買うか」等、商品を選択する上の根拠となり・拠り所となるもので、適切な商品選択ができるように明確かつわかりやすいことが求められている。

また、消費者が食品表示を信頼できなければ、表示の根拠とならない訳で、適切な選択ができないことになる。「表示の信頼がやはり一番大事だ」ということに尽きるかと思う。

そこで、まとめとして、

行政に対しては、ご意見の中にもあったように、わかりやすい表示・きちっとした表示の確保・偽装を許さないためにも、監視体制のより一層の強化を図って頂きたい。

製造・流通・販売業者に対しては、消費者に食品を選択して頂くための消費者対策が大事で、現在も工夫はされていると思うが、正直で誠意のある表示を心がけてもらいたい。ひいては、それが、より消費者との信頼関係につながっていくのではないかな。

また、消費者に対しては、商品の選択の際にはよく表示を見て頂くことが、一番大事である。その表示が「おかしいとか、内容がよくわからない」場合は、是非とも行政やメーカーに声を上げて頂く。それが、結果として、消費者にとって「よりわかりやすい表示・正直な表示」につながると思うので、購入の際は、よく表示をご覧頂きたい。

それが、本日のテーマである「正しい食品表示の確保」につながるのではないかな。

是非とも、よろしくお願ひしたい。

以上で、パネルディスカッションを終了させていただきます。ありがとうございました。