

第1回 「豆腐公正競争規約」設定準備委員会

議 事 録

開催日時	平成27年11月11日（水）午後2時00分～5時00分
開催場所	東京都台東区上野1-16-12 全豆連 6階会議室
委員総数	9名（別添参照）
出席者数	委員7名、オブザーバー9名
出席した委員の氏名	村尾 誠、小森 靖、高橋 栄二、棚橋 勝道、小林 哲郎、 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	定刻に至りこれまでの同委員会設置までの経緯から村尾誠氏が開会を宣し、業界団体を代表して日本豆腐協会・町田秀信専務理事、一般財団法人全国豆腐連合会・齊藤靖弘代表理事よりそれぞれ挨拶をいただき、参加委員・オブザーバーより自己紹介・抱負（割愛）を述べられた後、議長に村尾 誠氏、書記に西尾俊治氏を選出し協議に入った。

（村尾委員） 皆様、こんにちは。お忙しいところをお集まりいただきましてありがとうございます。今日は、第1回公正競争規約設定準備委員会ということで、これまで全豆連のなかで表示プロジェクトで、私がプロジェクトリーダーを拝命していた経緯から最初だけ進行させていただきます。まず、開会に当たりましてご挨拶をお願いしたいと思います。では、日豆協の町田専務それから全豆連の齊藤代表理事から一言ご挨拶をお願い致します。

（町田オブザーバー） オブザーバーですけど宜しいですか。昭和55年に私ども日本豆腐協会のほうで豆腐の自主規格ということで設定をさせていただきました。充填豆腐と絹ごし豆腐についてのみでございましたが、まだ木綿豆腐というのが自主規格についてはまだ設定をしておりません。先ほど申し上げましたように昭和55年という大変古い時代の規格でございますので、その見直しも必要かなというふうに昨今思っていたところがございます。日本豆腐協会のなかでも自主企画の見直しを今後図っていくという動きをやっておりました矢先にですね、村尾様のほうからお声掛けをいただいて豆腐の公正競争規約を今後確立していきたいというお話を頂戴したものですから、業界団体としてはそういったものは必要であろうというのは充分認識しておりましたし、豆腐業界全体のいわゆる価値の向上というそういったものも図っていく必要があるだろうということから今回ご一緒させていただくことになりました。日本豆腐協会

としましてもできるだけご協力を申し上げたいというふうに思いますのでどうぞ宜しくお願い申し上げます。

(齊藤オブザーバー) 今日第1回目の豆腐の公正競争規約の設定準備委員会をさせていただきましたところ大変忙しい中、皆様こうやってお集まりいただきまして大変感謝申し上げます。また、今後とも宜しくお願いしたいと思います。この貴重なお時間を大事にしてそして知恵を出していろいろなことに挑戦をしてルール作りをまとめていただきたいと思います。今日はどうもありがとうございます。

【自己紹介】

(村尾委員) それでは初めてですので出席者の皆様から一人ずつご挨拶をお願いしたいと思います。じゃあ、私から順番にさせていただきたいと思います。それでは、さとの雪食品の村尾と申します。宜しくお願いします。この公正競争規約というのはもうかれこれ3年位前になりますでしょうか、私が全豆連さんの理事会においてこういうものが豆腐業界に必要なかという話を申し上げてから、かれこれ話を重ねてきて今日に至ったという意味では本当に感無量でございます。まだ、これからがスタートではありますけれども、ようやくここまで漕ぎ着けたかなという感想でございます。この公正競争規約というのはですね、豆腐業界というよりは消費者にきちんと情報を開かれた業界になるための非常に大きな第一歩であると思っています。そういう意味では私どもの社業を超えて公平な目で取り組んでいきたいと考えておりますのでどうぞ宜しくお願い致します。

(高橋委員) こんにちは。森永乳業生産部安全衛生管理グループの高橋と申します。私兼務しております、豆腐事業の外部の窓口として特命を受けて携わっている次第です。工場で豆腐製造ラインの責任者の経験もございましたので、技術的な側面という形でご協力できたらなということで参加させていただきました。私どもの会社で造っておりますのはいわゆる充填豆腐のみでございます。その他のものは一切造っておりません。乳業は従前より公正競争規約が出来ており、そういった行政、法令に詳しい者もいますし、研究所には、豆腐の原料から製造、出荷に至るまで、専門部隊もおりますのでそういった面からもサポートできればと思っております。一方、販売のほうにおきましては特殊な売り方をしておりまして、宅配専用で売っております。宅配のメリットと致しましては小麦と同じように廉価販売を一切しない。定価のみでずっと売っているということでそういった面では正しくルールを作るということは、グローバルに豆腐業界が発展するなかでは必ずやルールがしっかりしているということは非常に重要なことだと認識しております。もっと世界規模でもどんどん日本の豆腐が広まっていけばいいなと心から思っております。どうぞよろしく宜しくお願い致します。

- (川田委員) はじめまして、東京都豆腐商工組合からまいりました川田 学と申します。どうぞ宜しくお願いします。私も豆腐業界に入りましてまだまだ数年の若輩者ですが、町の豆腐屋代表としていろいろと意見等述べさせていただけたらと思います。また、豆腐業界の発展も同時に向き合っていこうと思いますのでどうぞ宜しくお願いします。
- (棚橋委員) 棚橋食品の棚橋でございます。公正競争規約には非常に興味を持っており期待をするところが多い訳ですけど、昨今の、町のお豆腐屋さんはいっしょと物造りをしていらっしゃるなあというふうに思っているんですけども、ことにスーパー取引の部分におきましては、随分と、形だけは豆腐だけれどもそうでないようなものも散見されるような状況ですし、日本が文化遺産として日本食が取り上げられるなかでですね、日本食の日常がだんだんと貧しくなっている感を強く抱いております。そういった意味においてこの公正競争規約というものが業界の技術力を高めてお客様の日本食に対して価値のあるものとして貢献ができれば良いのかなというふうに感じながら勉強をさせていただくつもりで参加をさせていただきますのでどうぞ宜しくお願い致します。
- (青山委員) 青山と申します、宜しくお願いします。いろいろな立場で仕事をしているので、どう言ってもいいかわかりませんが長年豆腐に携わってきまして豆腐業界の発展にこれから尽くしていこうと思っています。公正競争規約については10年来ずっと訴えてきまして、ここで、こういう形ができたというのは嬉しいことで、大・中・小とか豆腐屋さんの規模に関わりなくやっぱりちゃんとした豆腐を消費者に認識していただいて買ってもらうことが重要なことであるし、棚橋さん言われましたように日本食というのはこれから世界に出ていく、従来中国風の固い豆腐が今まで豆腐として世界に広まったのが、大分柔らかいものですね、日本風のものが好まれるようになっていく段階でそういうときに日本の基準がちゃんとしてないといけないかなということで、そういうものを発信をしていくべき規約を作っていく必要があるかなと思っています。
- (小林委員) 東京の副理事長を仰せつかっております小林と申します。何分にも東京の豆腐組合というのは町中の小さなお豆腐さんばかりですから、こういう定義をしっかりと作っていただいて、我々も大手に負けないような豆腐というものを見直して、しっかりと販売できるような法律が出来ると我々町中の豆腐屋さんも助かるんじゃないかと、こんなに思っていますのでこの規約に関しては大いに期待をしておりますので宜しくひとつお願い申し上げたいと思います。ありがとうございました。
- (小森委員) 太子食品の小森と申します。宜しくお願い致します。今回私もいろいろ勉強させていただきたいと思います。商品の市場自体がいろいろ商品の幅が広がっていく中で、お客様がもう少し商品を選び易くとか買い易くと思った時に、パッケージとか表示というのが選択するうえで非常に大事なキーワードだと我々も感じています。ですので今回このルール化とい

うところでは、ある程度のフレームをしっかりと作るということ、いろいろご協力をさせていただきたいと思いますので宜しくお願い致します。

(橋本オブザーバー) 全豆連、一般財団法人 全国豆腐連合会の業務執行理事の橋本でございます。宜しくお願いします。私もこの業界に身を置いてから、公正競争規約ということは何度か耳にしたんですが、公正競争規約は、この豆腐業界には無い。ところが類似の大豆加工食品の代表的な味噌さんとか醤油さんはですね、既に確か昭和40年代にもうできていると。何故うちはないのかなあというふうな問題意識を持っておりました。ついにこういうものを業界挙げて作ろうとなったことは大変うれしく思っております。ただ、私共は中身についていろいろこうだ、ああだという立場ではございませんので、できるだけ、場作りであるとかあるいは調整役といいますかですね。そういうことに役割を徹してまいりたいというふうに思っています。宜しくお願いします。

(川西オブザーバー) 一般社団法人 日本豆腐機器連合会の会長を拝命しております川西です。豆腐製造機器の立場からやはりあの、こういう規約についてのご意見を述べる場合があるかも知れませんが、あくまでも製造されている方達がルールとして使いやすいもの、それから小林さんが仰ってましたけれども、やはり規模に関わらずですね、正々といい公正競争規約になることを願っております。宜しくお願いします。

(大石オブザーバー) 全豆連の相談役を仰せつかっております大石です。宜しくお願いします。もともと豆腐屋をやっていたのでこういうものには興味があるんですが、我々は先程橋本専務が仰ったようにオブザーバーとしていろんな手伝いをしていきたいと思っておりますので宜しくお願い致します。

(木村オブザーバー) どうもこんにちは。全豆連理事の木村でございます。ほんとにあの、全豆連いろいろ大改革をはじめて以来いろいろなことをやっている訳でございまして、特に今回のこの公正競争規約につきましては、本当に私この委員会に期待を大にしております。是非宜しくお願いを致します。

(西尾オブザーバー) 皆さんこんにちは。フードジャーナル社の西尾と申します。今日はオブザーバーとして参加させていただいているんですけども、一応ちょっと議事録を私のほうで上げるということになっています。フードジャーナルでは公正競争規約の準備の段階から一応記事に取り上げて私自身もですね、非常にこのエポックメイキングな会議になっていくであろうというふうに思っておりますし、業界にとっても非常に大事なものだと思っておりますので、そのエッセンスなりきちんとしたことを雑誌を通じて伝えていきたいと思っておりますので皆さん宜しくお願い致します。

(相原オブザーバー) 全豆連の事務局でございます。相原と申します。先程来からお話がありましたCODEXを始めとするグローバル化の観点

と、日本の豆腐の国際競争力を高めていくという点でも公正競争規約に期待するところがございます。忌憚のない議論を期待しております。宜しくお願い致します。

(片桐オブザーバー) 全豆連事務局の片桐と申します。どうぞ宜しくお願い致します。

(村尾委員) ありがとうございます。それではこれから議事に移る訳ですが、形式的にはなるんですが、まず、議題という冊子がありますのでこれの5番目ですね。3枚目になりますけど。一応役割分担ということで書いています。細かいところは後程決めるとして、とりあえず議長と書記だけ最初に決めてしまいたいと思っているんですが、いかがいたしましょう。

(青山委員) 村尾さん、議長を。

(村尾委員) 宜しいですか、では、今までの経緯もございますので私のほうで議長をさせていただきます。それからあの、書記のほうは業界内広報ということも兼ねてですね、フードジャーナル社の西尾さんをお願いしたいと思います。宜しくお願いします。それでこれから議事に入る訳ですが、私のほうで最初説明も多くなるかと思うので私の発言も多くなると思います。それで後程皆様にもご発言をいただきたいと思いますので宜しくお願い致します。それでご発言された内容はですね、フードジャーナルさんのほうで議事録にする際に、発言者のお名前を明記させていただくということでルールにはしたいと思いますのでその辺はご了承いただきたいと思います。それから発言は主旨をよくご理解をいただいて、できるだけ手短にお話ししたいことが一点ともう一つは他のどなたかがお話しするときに被せてお話をされると議事録が取りにくいですし、議論が進行の妨げとなりますのでその辺はご協力をいただきたいと思います。それではまず、今日は最初ですから、公正競争規約というものがどういうものかということ、皆さん釈迦に説法のところもあるかと思いますが、これについて私のほうから説明をさせていただきます。皆様のお手元に冊子があると思います。「よくわかる景品表示法と公正競争規約」、この消費者庁から出されております冊子を参考にお話をさせていただきます。

I. 公正競争規約とは

(村尾議長より)

消費者庁のパンフレット「よくわかる景品表示法と公正競争規約」に基づき、景品表示法・公正競争規約について解説が行われた。

解説は以下の通り。

景品表示法は、一般消費者の自主的且つ合理的な選択に資するためのもので、こういうものを阻害する恐れがある行為は禁止するというのが景品表示法の大きな目的である。この精神に基づく消費者の利益を保護するための法律である。この法律は消費者のための法律であることが一つ。業界が自主的に

公正な競争をしていくことが目的の法律であることが一つ。ですから景品表示法の大きな目的は消費者保護と事業者同士の公正で公平な競争のためにあるということです。こうした景品表示法に基づき公正競争規約が決められることをご理解いただきたいと思います。公正競争規約の最も大事な点と思われるのが次の点です。国が決めるのは一般論であり景品表示法だけでは細かいルールは決められないので関係法令も取り入れ事業者または事業者団体が自らの業界について自主的に規定を設け、消費者庁長官及び公正取引委員会が認定するのが公正競争規約である。認定されるということは法律と同じ扱いとなり、公正競争規約を守らないということは法令遵守に反する取締りの対象にもなる効力を持っている。この公正競争規約ができれば業界内に置かれる業界に精通した公正取引協議会が公正競争規約を運用する機関となり、消費者庁・公正取引委員会より調査権や勧告の権限の一部が委譲され、法律と同等となる点が業界の一般的な自主ルールと異なる。

しかし、勝手にルールを決めてはならず、①不当な顧客の誘引を防止し、一般消費者による自主的かつ合理的な選択及び事業者間の公正な競争を確保するために適切なものであること、②一般消費者及び関連事業者の利益を不当に害するおそれがないこと、③不当に差別的でないこと、④公正競争規約に参加し、又は、公正競争規約から脱退することを不当に制限しないこと、つまり、どういうことが不適切かということ、一般消費者及び関連事業者の利益を不当に害する恐れのあること、この公正競争規約をつくることによって消費者の知る権利が妨げられたり事業者が過度のコスト的な負担を強いられないこと。不当に差別的でないことであり、参加・脱退についても誰にでも開かれた規約であることなどである。当然、豆腐製造事業者を中心に議論を進めていくこととなるのですが、流通事業者や大豆、凝固剤、製造機械などの関連事業者のご意見や、連絡会では消費者のお声も伺い幅広い意見を拝聴したうえで設定作業を進めていくこととなります。他の業界を見ますと105件の事例があり、表示の規約と景品の規約に分かれており、今回決める表示については67件となっています。設定に向けての大まかな流れは、消費者庁への事前相談(済)→業界における規約案の作成→表示連絡会(消費者団体、学識経験者との意見交換)→規約の認定申請→パブリックコメントの実施(消費者庁)→消費者庁長官及び公正取引委員会による規約の認定・官報告示(消費者庁)となり、我々が行う作業としましては規約の認定申請のところまでとなります。次に公正競争規約の効果ということですが4つあり、まず、社会的信頼の向上です。業界全体に対する信頼性及び公正競争マークの活用などにより消費者にとって安心して購入できる商品・お店であることをアピールできます。次にコンプライアンスの強化です。公正競争規約を守っている事業者はコンプライアンスを遵守しているとして内外にアピールすることができる。3つめが自主的なルールの運用です。これまでは食品衛生法や食品表示法などを個別に解釈をして、ざっくりとした遵守をしていた傾向があるが、今後この規約が決められればこういうものを自

主的に運用していくことで違反事例などに対し業界内で警告を行っていく運用権・審査権を有することとなります。最後に規約に基づく行為の独占禁止法の適用除外ですが、消費者庁長官及び公正取引委員会の認定を受けるといことで、公正競争規約に基づいた適正な行為については法令を遵守していることとなり独占禁止法上の措置を採られません。次に公正取引協議会の役割と公正競争マークの実例について説明します。(省略) それから、町店の方などは、商品ではなく店頭に掲示することができます。昔はよく見られましたが最近は少なくなりましたが、自動車の整備工場などではマークを掲示していたり、不動産業界においては必ず掲示することを宅地建物取引業法で定められております。以上が簡単な公正競争規約の説明となります。ご質問等はございますでしょうか。

(特に質問はなし。)

ここまでは一般論となりますが、続いてこれまでの全豆連表示プロジェクトのなかで色々議論をしてきた内容を踏まえながら、豆腐の公正競争規約がどうあるべきかを私の方で纏めてまいりましたので、順番に説明をさせていただきます。所々で質疑応答の時間を取りますので是非質疑に参加していただきたいと存じます。

II. 豆腐の「公正競争規約」設定の背景・経緯について

(村尾議長) 設定の背景については皆様共通認識がございますので簡単に説明させていただきます。

1) 現状と課題

- ① 豆腐に関して、その種類、価値、表示の客観的根拠が曖昧であり、また、提供される情報量が乏しいことから、消費者が商品選択をするために十分な情報が必ずしも提供されていない。
- ② 原材料や添加物において、新素材や新商品が開発、使用されているにもかかわらず、それらに対応する明確な定義や表示ルールが存在せず、また、審議等の対応をする機関も存在しないこと。例を挙げると例えば乳化にがりなどが非常にポピュラーなところで、こういったものを規定する明確な規約がない。それから最近では豆乳クリームなどの新素材に対する対応なども公正競争規約できちんと決めていければよいかと思えます。
- ③ ①および②の結果、元来豆腐には地域や事業者の違いにより様々な種類の商品が存在し、それぞれの価値が正確に伝えられ、差別化が測られるべきであるにもかかわらず、市場における豆腐の種類や価値は画一的になりがちであり、市場拡大や市場活性化の妨げとなっていること。現在の表示は木綿豆腐・絹ごし豆腐・充填豆腐しかないものだから、店頭で並ぶと全て「豆腐」ということで価格競争の対象となりやすい。ところがそれぞれ地域によって、また、お店によって豆腐に対するこだわりがあるが、今、規約がないばかりにそういうことが表

現しにくい一面があると思われまますので、こういったものも規約によって非常にわかりやすい形にしていきたいと考えております。

- ④ 表示ルールおよび表示違反に対する罰則が明確にされていないことにより、現状においても、表示違反の摘発事例が後を絶たず、豆腐業界の地位向上にとっての妨げとなっていること。これは、一般的な法律ではなかなか細かいところまで規定はできないことも問題点として挙げられます。

2) 豆腐の表示に関する公正競争規約設定にあたっての狙いと考え方

ここからが討議事項となりますので皆様よりご意見を伺いながら進めてまいりたいと思います。まず

- ① 木綿、絹ごし、充てん以外にも存在する豆腐の種類を明確化することにより、豆腐商材の拡大による市場の活性化と消費拡大を図る。無意味な参入障壁は設けない。できるだけ豆腐のカテゴリーを細かく細分化し広げることによってお客様に対してこんな豆腐の種類があるということをきちんと明記する規約にしたいとおもいます。具体的にどうということかという、豆腐のなかには、「木綿豆腐」、「絹ごし豆腐」これは伝統的にあるものですが、それから「充填豆腐」は、物性からいうと「絹ごし豆腐」とほぼイコールなのです。豆乳をそのまま凝固剤で固めるものですが、充填容器に入っているか、型箱に入っているかだけの違いです。ですからあえてここには書いていません。それから「おぼろ豆腐」、「寄せ豆腐」、「調味豆腐」とあるのですが、これはどういうものかといいますと、いろいろ味付けをするものや塩豆腐など。それから今、凝固剤の規定も非常に曖昧で、凝固剤メーカーの方で塩化マグネシウムに塩を投入するもの、これは凝固剤として扱われる。ところが、同じようなことをメーカーで塩と凝固剤を混ぜるとすると、これは表示としては食塩と凝固剤と分けて書かなければならない。そうすると凝固剤メーカーで塩をどれだけ入れても味付けをしても表示をしなくてもいいということになります。こういうものは消費者にとって分かりにくいと思います。であれば、食塩をたくさん入れた凝固剤を使った場合は、一定の量以上となれば「調味豆腐」としてもよいのではないか。調味豆腐のなかでも塩だけのものは「塩豆腐」としたり、あるいは出汁入りとか味を付けたものは「調味豆腐」といったカテゴリーで、一つ豆腐の中に新しいカテゴリーを誕生させても良いのではないか。それから「具入り豆腐」ですが、枝豆豆腐だとか色々最近はでてきておりますので、こういった豆乳を固めただけでなくその中に固形物はいったものが「具入り豆腐」という形で、こういった具材が使われているかや、具材が豆腐に対して何%入っているかということなども消費者に分かりやすく表示ができれば豆腐の世界が広がっていくかもしれません。これは案ですがご紹介させて

いただいた。こういったものを広く規定することによって色々な豆腐があるということが消費者にも伝わるのではないか。先ほど無意味な参入障壁を設けないとありましたが、これの実例として豆乳の公正競争規約（別添）を用意しました。豆乳については昭和37年当時に来たのですが、その当時は豆乳を供給するメーカーは数社しかなかった。粗悪品が出回って豆乳の価値が下がることを回避しようという狙いもあり、参入障壁を高くし製法なども規定したが、豆乳の定義のところを見ていただくと、「大豆（カッコ内略）から熱水等によりたんぱく質その他の成分を溶出させ、繊維質を除去して得られた乳状の飲料（カッコ内略）であって大豆固形分が8%以上のもの」と書いてありますが、この「大豆から」という点で当時はすべて丸大豆の状態から豆乳を作るという規定を設けてしまったのですが、大塚製菓が大豆から作ったものには一括表示に「大豆飲料」と記載されています。これはどういうことかという、大塚製菓の場合は丸大豆から作っておらず、粉末大豆を使用し、しかもおからと分離せずにその成分も全て細かくして入っていることから豆乳と呼べないものとなっている。豆乳としてその参入障壁を上げたばかりに別のカテゴリーのものが出てきてしまった。非常にわかりやすい例だと思います。こういうことが起こると何のために公正競争規約をつくったのかよくわからないという結果となっている。消費者にとってはほぼNEARな商品であっても違うカテゴリーとなってしまっている。そういう意味では消費者にとってかえってわかりにくいという結果になってしまっている。こういうことを防ぐために豆腐の場合は間口を広くし、その代わりに種類を増やして規定をしていきたいと考えている。参入障壁を高くしたいと思って参加されておられる方にとっては、この規定はいかななものかと思われる方もいらっしゃるかもしれません。これまでの点で皆様のご意見が伺えたらと思います。

(棚橋委員) 僕は間口を広げることは良いと思う。豆乳というものは何かと考えた時に大豆の粉から作るのには原材料そこで差がでるのはおかしいと思う。大豆たんぱくが乳化して性質が分けられたものが豆乳であるというのが元々の定義なのだから、僕は大豆飲料といわれたほうが分かりやすい。

(村尾議長) 規定があるばかりに差別化ができてしまった…。

(棚橋委員) それはそれで良いのではないか。ただ、事例としてそぐわないと感想として思うだけで、大元の参入障壁を高くしないほうが良いということに反論する意味ではない。逆に豆腐というものにも全粒大豆というものがあるが、大元の公式からいえばおからの入っているものは豆腐様食品で良いのではないかと思う。

(村尾議長) そういった豆腐と呼ぶもの、豆腐と呼ばないものもここで規定しようと思う。その中で豆腐だけを今回規定するのではなくて、似て非なるものもこの公正競争規約の豆腐のカテゴリーに含めるとしたいと思います。

(棚橋委員) 豆腐というカテゴリーではないものの、中にあるものとするということですね。

(村尾議長) 確かにおっしゃる通り、大塚製菓さんは差別化されたわけですが、逆に豆乳の公正競争規約を作成された方と以前にお話をさせていただいたことがあるんですが、今ではその方自身が「規約に合わないものは豆乳とは別の名前をどんどんつけて売ればいい。」というようなことを仰っている。そうになってしまうと規約が形骸化してしまう。
ご質問等、ありますか。無いようですので、次に進めさせていただきます。

次に、

② 豆腐の価値の違いを明確に定義することにより、豆腐の価格幅の拡大を誘引し、消費者の価格志向や価値志向による買い分けに対応すると共に、事業者間の住み分けによる共存共栄を図る。豆腐の価値を明確にわかりやすくしようということですが、一つは豆腐の定義、「豆腐」と呼んでよいもの、「豆腐」と称してはならないものの基準ですが、私の考えでは、豆乳を豆腐用凝固剤の化学反応（酸凝固・塩凝固）によって固めたものを基本的には「豆腐」とし、それ以外のもので例えば乳化剤の乳化作用で固まっているとか、ゲル化剤やでんぷんの糊化作用で固まっているとかこういった、塩凝固や酸凝固以外の要因で固まっているものは豆腐とは別のカテゴリーとしてはどうかと思う。何と称するかはこれからですが、それによって豆腐と似て非なるものの価値を分けようと考えています。

それから、豆腐の濃度（大豆固形分）に関する表示基準の明確化、これは公正競争規約の中でよくある事例で、特記事項となりますが大豆固形分が原料豆乳のなかに何%あるかということをしちんと測ることによって、例えば「濃厚」と称したり極端に薄いものはその旨を明記するといった規定を設けてはどうか。その基準についてはこれから科学的に検証しなければなりません。また、測定の方法について多くの事業者ではB r i x計が用いられているが、これは糖度を計るもので必ずしも正確な固形分を計るものではない。例えば固形分が低くても糖質が高ければB r i x計では高く測定値が出る。ある程度の相関表を作成し用いるのか、簡易測定方法を機械メーカーと検討するのか、こういった濃度の違いによって豆腐の価値を推し量ることが案としてございます。

(青山委員) 濃度については例えば「濃厚」や「濃い」だとかそういう表示をした場合の基準を作るべきであって、濃度差が豆腐の品質とイコールではない。濃度が薄くても技術の良し悪しで極端に差があるので、強調表示をする場合には濃度・固形分はこうであるということが良い。

(川西オブザーバー) 先ほど、木綿豆腐・絹ごし豆腐（カテゴリーについて）のどこ

ろで、充填豆腐はないという話があったが、絹ごし豆腐のなかに「充填絹ごし豆腐」と「絹ごし豆腐」と位置付けされた方が消費者にとって良いのではないかという気がする。製造的には絹ごし豆腐だが、充填だと日持ちの点でも製造方法が違うことがわかるので、仮に分けるとしたら3種類ではなく絹ごし豆腐のなかに2種類あるほうが分かりやすいのではないか。

(村尾議長) 仰る通りだと思います。絹ごしだと思って買って水を切ろうと思ったら水が入っていなかったということも…。

(川西オブザーバー) そういうことは(消費者は)知らないこともあると思うので。

(村尾議長) ですから絹ごし豆腐で括弧して充填タイプとするとか、いろいろ表記のしかたはあるのでそういう表記は必要かと知れませんね。

(川西オブザーバー) 充填豆腐は豆腐業界ではかなり画期的なものであったし、数量的には主役になっている気はするので、きちんとした位置付けがあった方がいいと思う。

(青山委員) 木綿豆腐もそうですね。木綿豆腐もソフト木綿と木綿豆腐があり、現在、絹ごし豆腐に表面だけ布目を付けたものもある。木綿豆腐の内訳はどういったものか。

(村尾議長) ソフト木綿については地方によって若干違いがあったりするかも知れないがどうでしょうか。

(青山委員) 昭和50年の豆腐製造流通基準のなかには出ているが、最近は更に絹ごしの表面は進化していて、両面ではなくて片面だけに付いているものもある。

(村尾議長) 私の知っているものでいうと、緩く崩してあまり絞らないで固めるというものと、ただ、絹ごしに木綿の布の型押しをただけのもの、大きく分けるとこの2種類があると存じていますが。

(青山委員) 本来の木綿豆腐というものは、凝固させた後に荒らし・湯取りという工程が必要で、昔からの木綿豆腐というのは原料に対して10倍の加水で7%から8%の非常に濃度の薄い豆乳で作る。それが非常に豆腐作りについては理論的に良いものができるわけで、それと、凝固工程でのコントロール、機械化できない部分が手作りでそこで調整ができる。

(川西オブザーバー) 細かいところに入る前に、この業界で一番問題なのは木綿豆腐も絹ごし豆腐も定義されていないというところにメスを入れて、後はみんななその他豆腐という括りにしていかないと、世の中の進歩で色々なものがでてきますよね。

(村尾議長) それについては後ほど触れますが、基本的には製法の違いによる分類はここではやらないと考えています。製法はどんどん進歩していきます。豆乳の例もそうですが、製法が今違ってきているからこういうことが起こる。ですから製法の違いによる分類をするのではなく、出来上がったものの物性によって分類するということです。

(川西オブザーバー) あまり細かいところまでを決めていくというよりは、大枠だけではどうか。

(村尾議長) 細かく決めていかなければ規約にならない。きちんと規定をしないと。大

まかに決めるのであれば食品表示法で良いのでないかという話になる。

(青山委員) もし成分というところからみると、先ほどの10倍加水の木綿豆腐の場合には糖質がみんな抜けてたんぱく質が高くなりますよね。それと普通に高濃度の豆乳で作った木綿豆腐では、成分的に全然違ってしまいます。ですからここに「手作り」とかは無いのですが、手作りのものの良さ、本来の昔ながらの製法の豆腐と新しい製法の豆腐の違いというものは示すべきだと思います。

(村尾議長) それは、物性的にいうとどういう風が変わってきますか。

(青山委員) 物性は柔らかいものから固いものまでありますが、成分的には全然違う。

(村尾議長) その成分の違いというものを豆腐の違いの中に設けるのかどうかということですね。木綿豆腐という定義を作ったときに木綿豆腐の規定にある程度固形分はこれ以上なくてはいけないとか。

(青山委員) それはないですね。東京都内23区では昔から柔らかい、手にやっとな乗るような豆腐の方が価値が高かったのです。布目の付いている周りより真ん中の方が価値が高かった。ですからそういう物性だけではない。

(村尾議長) 私は四国からきたので、東京の木綿豆腐がこんなにも崩れてしまうものかとびっくりした。でもそれは地域の違いだと思います。

(棚橋委員) 意味と意図を聞きたいのですが、豆腐の価値の違いを明確に、この場合の価値とはいったいどういう価値なのかということと、それから豆腐の価格幅の拡大を誘引するという、安いものから高いものまで価格帯のバリエーションが広がるほうがいいということなのか…。

(村尾議長) まず一つは20円の豆腐と200円の豆腐の違いを明確にできるのであれば明確にしたいということです。

(棚橋委員) 差別化ということですね。

(村尾議長) そうです。それから、そういう差別化が出来ないと価格幅というものが例えばスーパーのバイヤーが何を基準にして価格帯を決めるのかわからない。今、せいぜいあるのが国産大豆なのか、輸入大豆なのか位です。大きく言えば。そういうことだけではなくてそれ以外の決め方があるのでは。あるいは、国産大豆と輸入大豆の価値を明確に消費者が価値を認めているのであれば、国産大豆の奨励のために「国産」というものを規定に入れるのかということも議論のしどころだと思います。公正競争規約の中にはそういった国産原料を使ったものを「特級」と称する例もあります。そういう決め方をできないこともない。アメリカ大豆輸出協会からクレームがつくかもしれませんが。

(棚橋委員) 価格幅の拡大を誘引するというのは、価格幅を誘導することではないんですね。

(村尾議長) そうですね。その参考になるような指標のようなものができればと思います。

(棚橋委員) 根拠を与えるということですね。

(村尾議長) そうです。(判断材料としての) 根拠を与えるということです。

(青山委員) 価格の原価に係る豆腐業界の一番の大きな部分は原材料よりも人件費が大きいのので、手造りの価値観を出さなければいけないと思う。製造工程中で熟成を短時間でやるかちゃんとやるか、例えば一桶に一時間かけて固めた豆腐と僅か数秒で固めた豆腐は全然違う。

(村尾議長) この点に関しては非常に難しいのですが、是非、お持ち帰りご検討いただきどういった価値の基準があるかといったところをご意見頂戴したい。私の方でも案を作ってみますが一人の意見で決められるようなものでもないので広くご意見を伺ってまいりたいと思います。

(小森委員) ランクを付けるというのは難しい気がします。手造りが良いというのは雰囲気的にも気持ち的にもそこは分かるのですが、そのところで但し機械が作る時にも限りなくそういうふうな味を表現しようと思って機械化をしたりとか、それを要は大量にどう美味しく安定的に造ろうかという話をするので、手造りがじゃあ全ていいのかということもある。手造りとパッケージに書けるのか、また、書く場合どのようなものが手造りというのかという話も議論できればという気がします。どちらがいいのかというような話になってしまうと、少しおかしい。

(青山委員) さきほどの強調表示と同じことですね。

(小森委員) そうですね、国産もそうですが、国産がいいというお客さんもおりますしそのところも価値観も広がってきておりますし、多様化していくなか、そこをはっきりさせていくのが良いのかなと思います。

(村尾議長) 仰る通り他の食品では手造りと書く場合、こういったものが手造りですよということを強調表示のなかに規定している公正競争規約も確かにあります。

(青山委員) 先ほどの固形分が高いものが良いとか逆に認識されてしまう訳で決してそうではない。

(村尾議長) 少し話が戻るのですが、豆腐のカテゴリーのところの木綿・絹ごし・おぼろ・寄せ・調味・具入り豆腐と案として挙げさせていただいたのですが、その他に何かございますか。青山委員、おぼろ豆腐・寄せ豆腐についてどうですか。

(青山委員) 一般的にはおぼろ豆腐というと大きく桶に寄せたものをいいますが、寄せ豆腐というと一つの容器の中で寄せたようなものをいいますが。

(棚橋委員) ある程度濃度によってあると思うのですが、おぼろというのは静置して絹ごしの様な表情で固まったようなものは寄せ豆腐と呼んでも良いのかも知れないですけど、おぼろは基本的に朧状態、霞状態となっている、要するにかなり薄い濃度、昔の木綿豆腐を造った時の「ゆ」の下にある状態の水を切ったものをおぼろ豆腐で、昔は寄せ豆腐も同じ状態だったと思う。即ち寄せ込みの時の豆腐ですから。それは単に状態を表しているのではなくて製造時の瞬間のことを寄せ豆腐と言っている。

(青山委員) 関西では「おぼろ」と言うのですか。

(西尾オブザーバー) どちらも使っていると思います。

(棚橋委員) 基本的に寄せ豆腐もおぼろ豆腐も同じものを指しているはず、同じ製造の瞬間のものを指しているはずなんですけど、言葉が違うからそれを無理に定義しようと思えば木綿豆腐と絹ごし豆腐の場合の濃度の差によって分けるのは可能かもしれない。

(青山委員) 最初に商品化されたのは寄せ豆腐ですね。

(町田オブザーバー) プリンみたいなのはどうですか。豆腐プリンとか。スイーツ系のやつは。

(村尾議長) 今は充填豆腐というカテゴリーですね。ああいうのは。このなかで調味豆腐というカテゴリーがありますが、豆腐と表示したいのであればそういうカテゴリーでしょうか。

(青山委員) 成分的に豆腐以外のものとなると、お菓子のように許可が変わってしまう。

(村尾議長) あくまでも主成分が大豆であるということが前提だと思います。

(棚橋委員) この間ふと思ったのですが、何に対してという意見ではないのですが、大豆たんぱく質の構造上、そのもので立体構造のとれる濃度のものがある意味、その線引きのところに関わっても面白いのかなと思います。要するにこれは凝固剤の話になってきますけど、普通では絹ごしの立体構造が取れないのに乳化剤が入っているおかげで取れているとか。ただ、逆の方向の定義にはならないですけど。豆乳濃度が高くてにがりを中心にかなり極端に落としてペーストまではいかないけれど、例えば、ジョニーのような、ああいった商品はタンパクの構造上は豆腐になりうる濃度は持っているが、余計なものでわざわざ豆腐としての○○○○もしていないのでそっちのほうには当てはまらないがかなり薄くて水の味しかしないような豆腐もありますからね。

(青山委員) でも、日本豆腐協会の 80 g/cm^3 の基準だったら、8%の豆乳でも十分固まります。

(村尾議長) 一昨年だったか、中国がCODEXで豆腐中の大豆たんぱく固形分7で提示してきたが、向こうは酢水で固めますからそれでも可能なのです。にがりでは到底無理です。

(棚橋委員) 最終の豆腐の固形分濃度でいかないと、いわゆる大豆たんぱくの構造で強度が保てるものということだと、絹ごし豆腐しか成立しなくなってしまうので、元の濃度が薄くてもそれを補強するためにプレスによって成形している。それが豆腐として固まっているのを添加物なしで実現しているわけだから単に仕込みの時の豆乳濃度いうのではなくて、最終製品のもので論じなくては難しいと思う。

(村尾議長) その測定方法も規定しておかなければならないと思う。例えば豆腐何グラムを何グラムの水で薄めて炭化したものを固形分計にかけて押し量るとか、一つの測定方法をしっかり定めておかないと正確な規定ができないということになりますね。

(小森委員) 木綿豆腐、絹ごし豆腐、おぼろ豆腐の定義をしっかりとの方がいいと思います。ちょうどその合いの子みたいなのが結構出てきているというのがあ

りますから。

(村尾議長) そういうことの拠りどころになるのはやはり消費者の利便性がどうかだと思います。木綿豆腐と思って調理をしたくて買って来たのに、いざパックを開けてみると味染みも悪いしグズグズで崩れてしまうとすると木綿豆腐として使いづらいみたいなこととなると、これは消費者にとって不利益となってしまうので、きちんとそういったものを木綿豆腐として規定してあげた方が親切だと思います。

(青山委員) 元の豆乳から何%以上脱水したものとするとか、例えば100%に対してソフト木綿であれば90%、昔ながらの木綿豆腐だと60%から70%、10倍加水でやるとだいたい60%くらいになります。普通に昔からやっているソフト木綿ですとだいたい85%から90%くらい、そのくらいの差がでてきます。そういう脱水比、元の豆乳からどのくらい脱水したら木綿豆腐にするのか。木綿豆腐は当然硬さとか味の染み、荒らしを入れるか入れないかといった技術的な面でも規定していくかどうか。

(村尾議長) 脱水率は測れるものなのですか。

(青山委員) 最終固形分ということですけどね。

(川西オブザーバー) 硬度で硬目とか中目とか柔らか目というようなね、絹と木綿の定義はすごく難しいと思いますけど、消費者は自分としては固い豆腐が欲しかったというような製品を見て買う訳ですから…。

(村尾議長) うちでも堅豆腐と柔らか目の木綿豆腐があるんですけど、柔らか目の木綿豆腐は絞ってもパック水をまた吸ってしまう。堅豆腐まで絞ってしまうときっちり目が詰まっていますのであまり吸わない。テストをしてみるとある程度わかるのですが。

(棚橋委員) 硬さで木綿と絹はちょっと識別はできないと思います。もちろんプランジャーの形状にもよりますが、うちなんかの豆腐だったら木綿より絹の方が硬いのですから。反発係数が大きくなる。

(村尾議長) 弾性がありますから。

(川西オブザーバー) お豆腐の話じゃなくて恐縮ですけど、油揚げで浮かし揚げのことを手上げ風と、この業界であれが出たときに機械揚げではないんだと。手揚げとは呼べないから手揚げ風とかということで、先程太子さんが言われてたけどやっぱり手造りは手造りの定義をして堂々とそれをやはりある意味でPRできるようにして、尚且つそれに似せた機械を使った量産品は例えば手作り風とかといったような言い方が良いかどうかはわかりませんが、こういうふうになっているから手作り風なんだということを決めて、やはり消費者にしてみれば手造りに憧れるようなイメージというものを大事にした方がいいと思うんですよ。それから町の豆腐屋さんの文化を守るためにはやはりその手造りというその価値をもうちょっと高いところに置くというようなこと…。

(村尾議長) 規定を決めると町店さんでも手造りと呼べるところと呼べないところと差がでてくるかも。

(川西オブザーバー) 今、東京都のなかで生き残っている豆腐屋さんは本当文化ですから、あの新鮮感とか商品というのはやはりあの工場ではなかなかできない大切にしたい味だと思うのですけどね。全国的に見ても。

(村尾議長) そういうのはちょっと考えたいですね。そういうのも一つ設けられるのであれば。

(川西オブザーバー) さっきよその業界でそういうのがあると仰ったけどそれを守れないのは悲しいですよ。

(青山委員) 豆腐風というのは木綿豆腐風というのも良いんですかね。

(村尾議長) ソフト木綿という製造基準が一つありましたので。

(青山委員) 荒らしの入っていないものがある。ソフト木綿は荒らしを入れることになっているんですね。

(棚橋委員) 消費者にとってみれば、京豆腐とかはソフト木綿で絹なんですよね。東京のお客さんだって京都の湯豆腐って絹なのにしっかりしているねという話をする訳で、お客さんにとってみれば絹豆腐でもいいのかなという気もするのですが。

(村尾議長) 香川県はソフト木綿が結構必ずあるんですけど、香川県の場合は完全に絹ごしに型押ししてあり製法としては絹です。

(棚橋委員) 僕は絹だと思うんですけどね。

(川田委員) 充填と絹ごしの話なのですが、製造方法をしっかりと記載をしたほうが。今なんかは消費者の皆さんはスマホとかパソコンで簡単に検索かけるので、多少の指標ではないですけどあった方が納得して買っていただけるという点では大事なんじゃないのかと。基本的に充填と絹ごしになってしまうと形は同じであれど製造はやっぱり大分違ってきてしまうので、一つの指標ということであれば、価値もそうですけども製造方法をソフト木綿でしたら木綿（ソフト木綿プレス加工）なり、絹ごしの充填でしたら絹ごし（充填）みたいな記載も大事なんじゃないかと。

(村尾議長) 実はですね、その辺のところは必要以上に製法というのをこの公正競争規約に入れてしまうと…。

(青山委員) 充填と絹でやっぱり包装容器のなかで固めたものと大きなもので固めたカットした商品を明示しないと消費者に不親切です。

(村尾議長) そこは慎重に議論したいと思います。あまりに製法による違いによってしまうと、製法は日進月歩で変わってきます。いろんな素材、食品素材によっても変わってきたりとか、機械技術によっても変わってきたりとか。

(青山委員) でも容器一個一個で固めたものと大きなもので固めたものは根本的に違います。

(村尾議長) それは違います。でもそれをいうと私どもの商品なんかは一丁一丁造る訳です。それはどうなるのですか。ここは最低限にしたいというのが私の考えです。

(青山委員) 充填豆腐の場合は商品として剥離が悪いものがときどき…。昔より技術が良くなったものも出てきたりするのがありますから。

- (棚橋委員) ある程度基本的な製法は抑えようということですね。
- (村尾議長) そうですね。未来永劫、製法が大きく変わらないようなものについては書いても良いかなとは思っています。
- (棚橋委員) 公正競争規約は別に J I S 規格ではないのですね。
- (村尾議長) J I S 規格ではないです。
- (青山委員) 充填豆腐でも製造流通基準のときは豆乳を冷却するという条件があるんですけど、今はホットパックというのが出てきているから容器に一個一個作るということを中心にして充填絹豆腐で良いのでは？
- (村尾議長) その程度は良いかもわからないですね。最たるものは 90℃40分です。今は 90℃40分なんかしなくても充分衛生を担保できるんですけど。
- (青山委員) 殺菌効率として 10 マイナス 5 乗が基準だと。もともと殺菌がそういうことですから。そういう条件をクリア、10 マイナス 3 乗でも十分ゼロになればいい、そういう判断で良い。
- (村尾議長) ですから、結果で決めておけば良かったものを 90℃40分という風に決めたとばかりに設備的に皆さんしなければいけなくなってしまった。
- (青山委員) お湯の温度もそれまでは 80℃とか 75℃でやってたもの。袋豆腐の時は容器が変形してしまうからできなかったですけどね。
- (村尾議長) ここは慎重に議論したいと思います。川田さんが仰ったように最低限消費者に知らしめるべき製法というのはあって然るべきだとこれは当然だと思いますし、でも必要以上になってくると時代の流れに取り残されることもありますので、慎重に議論しながら必要最低限のものを規定したいと思います。
- (青山委員) 今、充填豆腐でも結構値段が高くて良いものも普及しているから、ただ安いということばかりじゃないと思いますので。
- (村尾議長) 今お話のあった通り、繰り返しになりますけれども、基本的には消費者から見た「豆腐の違い」、これを明らかにすることですから従来の製造基準とか衛生基準とはちょっと一線を画した規約だと思います。ただ、こういうものは十分参考にしながら進めるのですが、豆腐の定義は製法の違いが基礎になるのではなくて、物性の違い、出来上がった豆腐がどういうものであるか。これは消費者が見た目や食感ですとかそういうもので判断するものですから、消費者の判断基準に近い形で定めるものを基本としたい。あと原材料や添加物の表示についてもそれを表示することが事業者の著しい負担にならない限りは消費者の選択の機会を確保するために正直且つ正確に記載することとしたいと思います。豆腐の議論もまだ続くと思うのですが、ここで凝固剤や消泡剤の話が当然出てくると思います。今は、例えば一番代表格なのは乳化剤入りののがりですね。こういったものについて「凝固剤」という表示だけで最低限でいけばそれでいい。それから塩化マグネシウム・組成海水塩化マグネシウムと書けば乳化剤の存在は書かなくてもいいということになっていますけれども、実際中身を見てみるとグリセリン脂肪酸エステルが実は塩化マグネシウムよりもたくさん含まれているも

のもあったりとか、明らかに乳化剤による乳化作用というのが食感とかそういうものから認められるにもかかわらず書かなくてもいいものもあるので、そういったことを良い悪いではなくきちんと消費者にお示しをするという方向で進めたいと思います。ただ、必要以上にキャリーオーバーで書く必要がないものを無理に書くというのは行きすぎかと思いますので科学的根拠に基づいた上で。

(青山委員) アジアのなかで日本は遅れているのはよくないですね。アジアでは日本の表示よりも進んでいる韓国なんかそうですね。乳化剤を含め全面表示です。

(棚橋委員) 京都で条例をつくっていて物質名を書かなければならないとなっているらしく平和堂から指導を受けた。加工助剤で明記していなかったり物質名を書いていなかった。凝固剤だけで。それは京都の条例で、それはいかんからと。国の法令に則ってうちはやっていると説明をしているが、京都で販売する分については、それが必要になってくるから表示を変えろという話に今なっている。

(青山委員) (公正競争規約が) 京都の認証とかとの関係に影響できるのか、各地方で上乘せとするのか。

(村尾議長) 当然リンクしなければいけないと思いますが。

(西尾オブザーバー) 京都のメーカーさんなんかもみんなクリアしてますか。

(村尾議長) 条例だったら法律と一緒に守らなければならないですね。

(棚橋委員) 今、全部をそうせいという話ではないんだけど、今回平和堂のPBの油揚げを作ったに對してのことだが。

(村尾議長) 炭酸カルシウムとかをちゃんと書かなければならないということですね。

(棚橋委員) 揚げだけという話ではないと思います。条例ですから。

(村尾議長) 逆に豆腐の消泡剤の扱いとか、揚げの炭酸カルシウムの扱いとかなんで表示しなくて良いということになってしまったんでしょうか。

(青山委員) 木嶋(元日本豆腐協会専務理事)さんがそう決めたからですよ。

(村尾議長) 他の食品でいえば明らかに乳化作用している訳ですよ、消泡剤というのは。乳化剤と書くべきですね。缶コーヒーなんかは全部書いてある。

(青山委員) 豆腐業界だけなんですよ。モノグリが消泡剤としている他では乳化剤です。

(村尾議長) 油揚げの炭カルだって膨張剤じゃないですか、明らかに。でも、キャリーオーバーで書かなくてもいい。よくわからない…。なんでそうなったのか…。

(青山委員) 最近書かなくなったのがおかしいんですね。以前は表示を行っていましたが、最近表示をしなくなったのです。

(村尾議長) あくまでも科学的な根拠に基づいてこれが乳化剤であるという風に判断できるのであれば当然私は書く方向で公正競争規約を考えたいですけど。

(小森委員) できる限り正直に、正確に記載する。

(青山委員) みんながちゃんと書けば消費者は認知するでしょう、書いてないから何も入ってないんだという認識が逆に高まってしまっているんですね。理研ビタミンの凝固剤なんて溶剤を使っているものもある。

- (村尾議長) 食品添加物の表示に溶剤はないですね。この辺は一回凝固剤メーカーさんを然るべきときに来ていただいてそこでしっかり議論したいと思います。基本的な原則については表示すべきものは表示するというで宜しいですかね。
- (小森委員) 安心・安全が大分揺らいでいますからね。本当は全部表示した方がいいかと思います。
- (村尾議長) それから、公正競争規約を作成する過程において、及び設定後の周知段階において、その存在及び意義を業界内外に広く周知徹底、普及推進を図ることにより、豆腐事業者の皆参加による業界組織構築にも寄与するものとする。公正競争規約を作った終わりではなくて、業界内での説明会ですとか、あと流通事業者・関連事業者の説明会をやらなくてはなりませんので、これは後程、公正競争規約が決まってきた段階でどういう風にやるかについては折を見て検討したいと思います。
- (小森委員) 公正競争規約を作ったあとに色々変わってきた場合、直すような場合はどのようになりますか。
- (村尾議長) 改正の場合には、それも業界内で自主的に改正することになるのですけれども。手続きとしては全くこれを作る時と同じ手続きとなります。ですから、こういう風に変えたいと消費者庁に事前相談をして、そこからこういう会をまた公正取引協議会のなかでやって、そして表示連絡会にかけて、そして認定申請をやる、同じ手続きとなります。今回は2年を設定しておりますけど、次回は少なくとも1年の時間を要します。ただ、みなさんやっています。たとえば豆乳はあまりやってないですけどナチュラルチーズ、プロセスチーズ、チーズフードというのは第1回が昭和37年で今日まで2回改正しています。一番最近では平成24年に改正をしています。条文をみても平成13年財務省・厚生労働省・農林水産省・経済産業省令第2号などが盛り込まれていますので少なくともこれ以降には改正しています。
- (小森委員) 食品衛生法とかが変わったとかというときですね。
- (村尾議長) そうですね、食品衛生法関連のものがあれば。ですから、公正取引協議会というのは業界内で常に機能していなくてはならないのですね。常駐していなければ…。
- (青山委員) 包装品も包装していない商品も同じ規約ですか。包装している商品だけですか。
- (村尾議長) それも規約の中にどう規定するかによると思います。現在は、殆ど裸のまま豆腐を販売する方はあまりいないと思うんですけど。
- (川田委員) 都内というか地方ですね。東京23区外ですね。市とかまだ聞きますね。
- (村尾議長) どうなんでしょうね。そこまでくると大きく食品表示法は基本的には生鮮食品と加工食品を分けていますから、裸の状態のものは生鮮食品に近い。もしくは外食みたいな調理品を目の前でそのまま売るとするのはそっちの方に入ってくるのではないですか。
- (川田委員) 元々おそらくお豆腐は生鮮食品の類に入ってくると思います。期限も消費

期限が多くなっていますから、充填以外は、扱いも魚とかと同じような扱いとなってしまいます。

(村尾議長) 基本的には包装されたものという考え方でいいと思います。それから狙いと考え方は皆さんのところでご異論はないかと思います。

(橋本オブザーバー) 先ほど公正競争規約の概要の中で、規約については景表法だけではなくて他の関係法令による事項も広く取り入れてということですが、この段階では何か他の法令についても云々というのはまだ考えていないという理解でいいのですか。

(村尾議長) いや、食品表示法は必ず入ってくることになります。あとはガイドライン的なことになると遺伝子組換え食品に関するガイドラインですとか、原産地表示に関するガイドライン、これは法律ではないですけども農水省ですとかが出しているガイドラインも当然入ってくるものではないかなと考えます。あと、豆腐の場合はJAS法があまり関係ないですよ。ですから、JAS法はちょっと入ってこないのかなというところです。食品衛生法まで入ってしまうとちょっと豆腐とはかけ離れた、要は事業所のほうにも入ってくるのでそこまでは公正競争規約で規定すべきではないかと思います。むしろ食品衛生法できっちり規定されていてそれを遵守されていればここで特段やるべきものではないというふうに私は理解していますけど。

(川田委員) たぶん、おそらくさっきの裸のままの提供のことと関係してきそうなことですね。

(村尾議長) いろいろと議論を挟みながら進めてきましたけども、豆腐の定義、種類についても、それから必要表示事項ですね、ここが食品表示法とリンクしてくるところです。名称、原材料名、内容量、期限表示、事業者の氏名及び住所これらはいわゆる一括表示と言われる部分ですね。罫線で囲まれて表示いなければいけないというところですけど、実は景品表示法はそれ以外のところも規定されます。食品表示法で規定されるのは、いってみればこの中(一括表示内)だけです。ですけども景品表示法はここも、ここも、ここも(その他の部分)全部規定できます。ですからこういうところで不当な表示はしてはいけません。例えば、「ミルクのようにやさしい大豆」と書いてありますが、これを「ミルク」と書くのは絶対だめです。当然ですけど。そういうこともきちんと規定ができるということで、あまりパッケージに誇大広告みたいな形で書くようなことはだめですよというのが景品表示法の狙いですから、当然一括表示の中プラスパッケージの表示全部が規約の対象となりますということです。それから凝固剤の件、消泡剤の件は少し出ましたけどその他皆さんの方で添加物について議論の俎上に載せたいとかそういったものってございますか。

(川田委員) にがりの定義は載せていただきたいと思います。今、正直言ってにがりって間違った理解がされていると思うんですよ。僕の考えですけども。今の表示法ですと、にがりとは薬品と同じ捉え方がされていると思うんですよ。

塩化マグネシウムという記載だけなので。もちろん精製された塩マグはありますけども、基本的にそれをやっけてしますと普通にそのにがりそのものを使っている事業者も結局そういう薬と同じ扱いなのかというイメージを持たれているというのを聞いた話であります。僕はたまたま学校給食に納入していることもありましてPTAの方々からにがりとか今出てきました消泡剤なり乳化剤いろいろと現状質問がきているので。おそらく豆腐商工組合にもきていると思いますけれども。正直、にがりというか添加物に関しては大分、豆腐に限った話ではないかもしれないですけどあやふやになってきているので、一度再確認の意味でしっかりと定義は作っていただきたいと思いました。

(村尾議長) 現状、豆腐用凝固剤として厚生労働省のほうで決められているのが、塩化マグネシウム、硫酸カルシウム、塩化マグネシウム含有物、炭酸カルシウム、グルコノデルタラクトン、それからこれらの混合物の6種類。粗製海水塩化マグネシウムは入っていない。そこがちょっと不思議なところですよ。塩化マグネシウム、硫酸カルシウム、塩化マグネシウム含有物、炭酸カルシウム、グルコノデルタラクトンこれらについては厚生労働省で食品添加物という分類で食品添加物一覧に記載されてこれらを食品添加物ではないということは絶対できない。

(青山委員) 本来食品添加物ができたというのは、森永ヒ素ミルクの事件があつて昭和27、8年のときの事故の経緯で昭和32年に食品添加物の基準ができて、安全性を高めるために、「食品添加物は安全だよ。」ということなんですね。それが今逆になってしまっていますね。添加物が悪みたいになってしまっていますから。

(村尾議長) 添加物イコール悪みたいなイメージになっていますけど、厚生労働省が安全を担保してこれは食品添加物として使ってよいというものなんですね。

(青山委員) 今、粗製海水塩化マグネシウムが液体ではなく固体のものがでていんですよ。それはどういうことかということ、本来95%以上のものでないと塩化マグネシウムとしての規格基準はいらんわけですよ。むしろそれを下げているんですよ。そしてそれを粗製海水塩化マグネシウムと言っている。そういうものがでてきている。科学名がいけないというのは難しいですね。

(村尾議長) ご理解いただきたいのは、厚生労働省が決めた添加物の基準を変えるというのは不可能に近い、法律を変えるという話ですから。これはもう断念せざるを得ないとか受け入れざるを得ないということなんですよ。

(小森委員) 先ほどのそれプラス消泡剤との表記もちゃんとすべきではないか。

(村尾議長) 凝固剤に関して言えば、粗製海水塩化マグネシウムのところですよ。これが実は塩の業界の公正競争規約では、にがりとは塩を取った、「脱塩」をしたものがにがりと規定をしてあつて、豆腐用凝固剤はそれに塩を加えたものも（にがり）と言っている。塩業界と豆腐業界と凝固剤業界で違つ

てきている。こういう矛盾もあるんですね。そこをどう正すかということもあります。

(川田委員) うちのにがりにはちょっと変化球でそのままのにがりを使っているので原産地を書いているんですよ。採ったところの。これが意外と功を奏した。

(青山委員) 豆腐屋さんは作りやすく味が良いというのでね。

(川田委員) これが難点というか、やっぱりちょっとおかしいよねという…。

(村尾議長) 仰る通りだと思います。どこの段階にしたって塩を加えているんじゃないか。だったら、ちゃんと食塩とか塩化ナトリウムと書くとか。

(川田委員) ほんとにだから付け足しなんですよ、この表示は。かといって表示しないと結構不信がられるというのも正直なところありますので。

(村尾議長) こから辺を凝固剤メーカーさんも踏まえた中でどういうふうにしていくのかというところをしっかりと議論したいと思います。一方的に決めるのもどうかと思いますし、ある程度脱塩した段階で今は99.9%まで塩化マグネシウム製剤ができるので。

(青山委員) 100%超えていますよ(笑)。

(村尾議長) まあ、そういう技術的な担保もあるので。塩化マグネシウムだけをにがりとしてしまう方法もあるんですけど、伝統的な作り方をしている塩田にがりのようなものもなかにはありますので。

(川田委員) それこそ海の精さんなんかは、業務用のにがりだと大きい段ボールのパッケージで、添加物と書いていますが天然の素材でございましてと表示されているので。見る度にいたたまれない気持ちにはなります。

(青山委員) オーストラリアのにがりには、元々粗製海水と表示できない濃厚にがりを海上で詰めているんですからね。それは本来表示違反です。

(村尾議長) 凝固剤のところでは一番は粗製海水塩化マグネシウムというのはどういったものか、どこまでをにがりと呼んでいいかということですね。それが一つと乳化剤が入ったものをきちんと乳化剤とにがりと分けて表示するという、そういったものが大きな議論になるかと思います。

(小森委員) 種類のところで調味豆腐、具入り豆腐といったところなんですけど、うちもそうなんですけど、そのものを入れている、例えばエキスを入れるとかペーストを入れる話でいけるものと、人工香料を入れるものという話で風味というのと実際入っているのが違う。そこはかなり混同されているのかなという気がするのですが、そこはどうでしょうか。

(村尾議長) 例えばどんなものがありますか、商品として。

(小森委員) 夏場に出ている枝豆とか。枝豆のペーストとかそのものを入れているメーカーさんと完全に人工香料というかそこだけでそれ用の風味を作っているのは。枝豆風味と書いて、うちは風味と書いています。うちはそこを分けている。そういうときには風味とかなんとか味というのを書いていたんですけど。実際入っているところと入っていないところがあり、表示上だと分かりづらいと思います。

(町田オブザーバー) 一括表示をみないとわからないですよ。

- (小森委員) 香料というような書き方をするんですけど、その香料がそこから抽出した香料なのかというのが分からなくて、今すごいいろんな良いのがでてるのは事実なんですよ。そのあたりはちょっと…。
- (村尾議長) 一つの例を挙げるとですね、果汁飲料はパッケージにリンゴやみかんの写真を乗っけていいのは、果汁100%以外だめなんです。これが果汁50%になると絵になるんです。こんなことは消費者は知らないと思うんですけど。それから50%だったら絵でもいいけどもって何%の類となると…。
- (川西オブザーバー) それはジュースなどの公正競争規約で決められているのですか。
- (村尾議長) そうです。
- (川田委員) 100%でないとジュースと呼べないんですよ。
- (棚橋委員) 絹豆腐、木綿豆腐というものと調味豆腐や具入り豆腐が同列なのがちょっとどうかなと思うところがあるんですよ。
- (村尾議長) 複合的なものもありますよね。
- (棚橋委員) 複合的なものは豆腐は豆腐して作ってそこに青豆が入っているというのならいいんですけども、それが調味料やアミノ酸などいろんなものが入っている調味と行ったそういうものを果たして豆腐という大元のカテゴリーに入れていいのかどうか。即ち牛乳でも牛乳というものと乳飲料を分けますよね。フルーツ牛乳だとかはそっちの方に入ったりとかね。アイスクリームにしても乳脂肪分がいくら以上がアイスクリームのカテゴリーであってそれ以外のものはラクトアイスであるとか、氷菓子とかね。それと同じで絹・木綿の話で豆腐（絹ごし）とか豆腐（木綿豆腐）というのになって、それとは別に豆腐食品だとかそういうものに大分類、中分類というところで分けていくべきではないかなという気がします。
- (村尾議長) そうですね。（以降、ホワイトボードで解説）大きくは、豆腐と呼べるものと、その他豆腐（仮称）とあったとするとこの分類を分けますよね。それで調味豆腐というのは複合し得ると思うんですよ。この中にも調味豆腐があったり、具入り豆腐があったりこういうものがないものもあれば、まる（○）のつくものもあって複合してくる。また、この中にもあると思うんですよ。
- (棚橋委員) 基本、原材料、大豆、豆腐用凝固剤、消泡剤位のものを豆腐と行って、後、フレーバーリングであったり何であったりというものは僕は豆腐以外のカテゴリーに置くべきではないのかなと思う気はするんですけど。
- (川西オブザーバー) その他豆腐でいいですか。取敢えず、
- (村尾議長) 豆腐の定義をどうするか。さっきみたいに凝固剤、大半の原材料がある一定の縛りになるでしょうけど、例えば原材料全体に占める大豆の割合が水を除いて80%以上とかした場合には残りのものが2割しか入っていない、こういうものを豆腐と呼びましょうといった場合にちゃんと凝固剤で固めている場合に2割の範囲内で調味液とか具材が入っているものは豆腐のカテゴリーですとか。
- (棚橋委員) それは違うと思います。ナチュラルチーズは加熱をしてプロセッシングし

たものはチーズなんだけど、それ以外のものはチーズフードに分類しているのではないかなという気がするんだが。

(村尾議長) アイスクリームでいいますと、ハーゲンダッツはアイスクリームですよ。でもその中に抹茶フレーバーが入っているものはアイスクリームではないのかというそういう議論になるわけですよ。

(青山委員) 豆腐には必要なのではないか。

(村尾議長) それはわからないですよ、これからの時代。

(青山委員) それはこちらの部類で入るからいいということですね。それも規定する訳ですよ。

(村尾議長) 牛乳の世界が分かりやすいのは、アイスクリームの場合は乳脂肪分と乳固形分ではっきりと分けているのですが、その中にフレーバーの割合というのは当然あるんでしょうけどその乳脂肪分と固形分の中の範疇にあるものであればこれは混ぜ物が入っていてもアイスクリームだという。

(青山委員) 消費者の選択する立場から考えたらこっちのものがいいと思いますね。純粋に大豆だけで凝固しているもののほうが。

(小森委員) お客様としては豆腐として食べている。そういうような商品もでてくるとなると、どうなのか。先ほどハーゲンダッツが分かりやすかった。

(村尾議長) 例えばゴマ入りの豆腐だとか、枝豆は大豆だからいいのかもわからないですけど…。

(川西オブザーバー) 木綿豆腐で村尾さんは、まる(○)を書かれたけど、ハーゲンダッツはあるかもしれないけど少ないんじゃないかと思えますけどね。木綿の要件を満たしていて尚且つ調味豆腐というのは。

(村尾議長) 木綿の場合はあまりないかもわからないですけど、絹ごしとかできると思うんですけど、おぼろだとかね。要は豆乳に混ぜ込めばいいだけの話ですからね。

(小森委員) 今、差別化を図るといってそっち側にきている。調味とか調理とかすぐ食べれるとかとそっちの方が広がっていくのかなと、惣菜などに振れていくとなると。

(棚橋委員) 明らかに抹茶だとか、そういったものは味のバリエーションとしてあるんだけど、じゃあ白い絹ごし豆腐としてアミノ酸やいろんな味の付けてあるものが「豆腐」でいいんだろうか。僕はそれは調理豆腐になるんじゃないだろうか。

(村尾議長) これは豆腐以外にするのではなくて、豆腐のなかで木綿豆腐の規定の中に、混ぜ物が入っていないものが木綿豆腐なんだというような規定。木綿と絹ごし位はそういう規定にして、その他に関しては調味豆腐というのがあってもいいよとかそういう風に分ける方法もあるんですけどね。木綿と絹ごしというのは割と伝統的なお豆腐ですから、こういうものについては大豆と水と凝固剤以外は入っていないというものにして、それ以外のものについては調味豆腐だとか、具入り豆腐だとかいうものがあってもいいというようなそういう規約にするという方法もあるんですけど。

- (町田オブザーバー)　　だだちゃ豆で作っている豆腐はあれは100%じゃあないでしょう。グリーンの。
- (青山委員)　　あれは入れているだけですよ。
- (大石オブザーバー)　　あれは木綿だけれどもグリーンの、千駄ヶ谷に売ってるやつはそうでしたね。
- (村尾議長)　　でも将来的には出て来得ると思うんですけどね。絹ごし豆腐に…。
- (青山委員)　　いや、出てきてもそっちにおいていいと思うんですけどね。
- (村尾議長)　　でも、豆腐は豆腐だと。ちゃんと豆腐としては豆腐なんです。
- (青山委員)　　豆腐じゃない、豆腐の中の豆乳飲料みたいなそういう分類のね…。
- (村尾議長)　　豆乳の場合は、無調整豆乳というのはこれ何も入ってません。調整豆乳というのは甘味料が入っていたりとかそういうものですから、そういう分け方はあるのかもわかりませんが。
- (橋本オブザーバー)　　分類の視点を考える際に、消費者、これは一番大事ですけども消費者も日本の消費者だけでいいんですか。これから先を見たときに…。
- (村尾議長)　　取敢えずそこはいいでしょう。例えばどうでしょう、豆腐、調整豆腐みたいな、調整豆腐の中に「具入り」だとかそういったものが入ってくるとかね、案ですけど。
- (棚橋委員)　　というよりはそのいわゆる油であったりね、アミノ酸であったり本来の大豆の味を変化させたもの、いわゆる調整豆乳なんかまさしくそうですよね。
- (川西オブザーバー)　　さっき太子さんが言ったそれが悪いということではなくて、消費者に解らしめる、区別がつくということ…。
- (村尾議長)　　そうなってくると、粗製海水塩化マグネシウムで固めてて、塩分がきついものは調整豆腐になるということでしょうか？
- (棚橋委員)　　僕はそれでいいと思う。今ちょっと聞こうかなと思ったんだけど、極論な話、海水よりも塩濃度が高いそういうものがあるのかみたいなね。
- (青山委員)　　(塩化) マグネシウムよりも食塩のほうが多いものがある。
- (棚橋委員)　　ネイティブどうかといったところで線を引いたらどうかなとさっき思ったんだけど、そうでないとするならば僕は意図的に味の改善であったり、旨味を引き立たせるために技術として入れているのであれば僕は豆腐以外のカテゴリーに入れちゃった方がいいのかなと思う。
- (村尾議長)　　ひょっとしたら乳化剤入りのものも調整豆腐になってくるかも知れませんよね。その辺を明確に分けると非常に議論が紛糾するかなというのもあって、豆腐の間口を広げたほうがいいのではないかというのが私の意図だったんですけど。
- (木村オブザーバー)　　今の話の中でいくと例えば今、結構問題となっている冷凍豆腐はどうですか。
- (村尾議長)　　冷凍豆腐はデンプンの含有量がどれ位あるかによると思うんですよ。それとデンプンによって固めているのであれば豆腐の規定から外れると思うんですけどね。豆腐以外で。
- (大石オブザーバー)　　凝固剤で固めてるよねあれは。それでデンプン…補強材で…。

(村尾議長) 凝固剤は申し訳程度に入れているものがあるじゃないですか。豆腐と称したいがために。一応凝固剤を入れました、でも、実際はデンプンで固まっています。

(川西オブザーバー) 豆乳は無調整っていうのが好きだっていう人もいるし、調整豆乳の方が飲みやすいっていう人もいる訳だから、こっちが良くてこっちが悪いという訳でなければ、保証の問題も含めて堂々とこれはこういう豆腐だっていうジャンルを作っちゃったほうが作り易いんじゃないでしょうかね。

(村尾議長) じゃあ3つ位に分けるといいますかね。大筋は。豆腐と調整豆腐とそれにも属さない。

(川西オブザーバー) 氷菓みたいなやつね。

(棚橋委員) 惣菜豆腐じゃないけど。

(村尾議長) 調整豆腐も一応にがりとか凝固剤の作用で固めてますよという範疇にして、3段階位ですか、豆腐というものは本当に純粋なもの。そういう案は分かりやすいかもわからないですね。で、豆腐のなかにはこういうものがありますよ、調整豆腐のなかにはこういうものがありますよ…。そうですね。

(川田委員) このあと出てくると思うんですけど、最近豆乳クリームで造ったやつも豆腐という名称で売られているやつもあるので、あれも結局どういうカテゴリーに入るのかなと思います。

(棚橋委員) あれもだから準じる方に入る、いわゆる本来の大豆の組成を変化させるわけでしょう。

(川田委員) 僕の個人の考えなんですけれども、豆腐というカテゴリーだったらやっぱり大豆からしっかりと、豆乳クリームからではなくて大豆を粉碎し、ちゃんと煮て濾して凝固させる、豆乳とおからに分離させて凝固させるというのが豆腐の大元でしょう。

(棚橋委員) 私も、そこを「豆腐」にしておいて、ベーシックなものを。他のものまで全部入れ込んじゃうと、町の豆腐屋さんとはそれだけで技術を高めていて、おいしいしっかりしたものを造っていて、そうじゃないものを入れて同じようにしたのが同じ値段だったり、あるいは、こっちが安いんだからお前のも安くしろとかね、そういう話に巻き込まれなくて済むんじゃないのかなという気がするんだけど。

(村尾議長) それもありますね。逆に新技術で参入したメーカーは、全て調整豆腐、せっかくものとしてはいい豆腐を造っても豆腐のカテゴリーにはなかなか入れない、悪意ではなくて本当に善意で…。

(青山委員) 普通の豆腐として消費者が認識したものはやっぱり豆腐だとわかるようなものでないと。

(村尾議長) 伝統食品だからそういう考え方は有りかな？とも思いますね。

(川西オブザーバー) 逆に調整豆乳のようなジャンルがあった方がいろいろなものを入れて美味しくしようという技術というか、ジャンルが広がりますよ。後ろ向きに考えない方が。今までは入れているんだけどごまかしているみ

たいな、にがりの問題にしてもね。

(村尾議長) 調整豆腐の棚が一番広がっちゃうみたいな。

(川西オブザーバー) 豆乳だって無調整がすごく売れるんだったら無調整ばかりになる訳だろうけどそうじゃないでしょう。

(村尾議長) 実際そうですね。

(川田委員) 豆乳は偉いもので、大豆だけですもんね。無調整と呼べるものは。あと、出汁加工とか全て調整と書かなくてはならないことにこちらはなっているんで。

(青山委員) カテゴリーがある方が入れやすくっていいんじゃないですかね。

(村尾議長) (一番の) 定義のところを3つ位のカテゴリーにした方が良さそうですね。

(町田オブザーバー) 豆腐なんで一番最初の凝固剤は硫カルじゃないですか。それからだんだん凝固剤が増えてきたんですよ。じゃあその増えてきたのにもかかわらず豆腐と言っている訳ですよ。今のような考え方でいくと硫カルで固めた豆腐だけが豆腐だよと言って、塩マグのやつはこっちだよというふうになりませんか。

(村尾議長) 塩マグはいいんですよ。

(町田オブザーバー) どんどん技術が進歩して、いろんな凝固剤も進歩していくんだよということを考えながらやっぱり分類をしておかないとあまりにも固まってしまふんじゃないのかなという感じがするんですけどね。

(村尾議長) 町田さん、塩マグと硫カルとグルコン、これらの凝固材で固めたものは豆腐ですよ。間違いなく。

(町田オブザーバー) 入れるんでしょう。だから、今みたいな豆乳クリームは豆腐に入れませんかというふうに規定しちゃうとだんだん新しいものをこっちに入れませんか、こっちにしますよということになると、昔は硫カルだけだったですよ、で、塩化マグネシウムとか粗製海水がでてきて新しいものが出てきてそのあとグルコンもでてきましたと、そういう凝固剤がでてきたにもかかわらずそれも豆腐と称するんだったら、これから出てくるであろう凝固剤とかについても豆腐と称してあげないとおかしくなるんじゃないのかなという感じがするんですけどね。

(青山委員) 昔の中国では塩化マグネシウムが北の方で、澄まし粉が南の方で、後その間には先程の酸凝固の3つあるんですよ。日本では今は塩化マグネシウムが中心ですが、昭和32年の食品総合研究所の調査では全国の豆腐で澄まし粉の使用量が95%使用されていた。

(村尾議長) そこは科学的にきちんと裏付けを取ってやりたいと思います。豆乳クリームだって原料は100%大豆ですから。

(青山委員) 豆腐の本来の味とまるっきり違うものが出来てしまって、それでも豆腐だよというちょっとね。豆乳クリームみたいなものは違うと思うんだけどね。

(川西オブザーバー) 町田さんが仰っているのは豆腐の凝固剤の規定みたいなもので今例えば3種類大きくあったとするじゃないですか。第4が出来たとしたときにどこに入れたらいいのかということだと思うのですが。

(青山委員) 澱粉のようなものは除外して塩凝固とか酸凝固で同じようなものが出るのであれば、それを増やしていけばいい。

(川西オブザーバー) 4つにするという幅があればいいんじゃないですかね。

(村尾議長) 本来はですね、今、厚生労働省で認められている添加物で言えば4種類なり5種類となりますよと。新素材を開発したメーカーというのは、厚生労働省に認可を取るべきなんです、本来は。それで認可を得られて新しい物質を豆腐用凝固剤と呼んでも良いと厚生労働省が認可すれば何の問題もないんですけど、現状はその認可を取らずに現状ある凝固剤に乳化剤なりそういうものを混ぜてこれもにがりと呼んで良いですよということを勝手に称しているだけなんで、これはやっぱりはっきりさせる必要があるというのはあるんですけど、新素材が入ることを妨げる、不当に妨げるのはこれは良くないと思うんです。だから、僕は豆乳クリームに関しては非常に微妙だと思ってて、100%大豆なんですよね、原材料は。これが仮ににがりでしっかり固まるものであれば、これを豆腐と呼ばないというのは果たして良いのかなとちょっと疑問は残るんです。

(川西オブザーバー) それは良いと思う。条件を満たしていればね。

(棚橋委員) じゃあ、他の大豆由来成分も新たに加えることがOKなんであれば、乳化剤だってOKだし、いわゆる大豆由来のレシチンだっていっぱいぶちこんだって良い訳だし、大豆白絞油をぶち込んだってOKだし…。

(村尾議長) それは違うでしょう。

(棚橋委員) それを言ったらきりがありません。

(川西オブザーバー) 無調整ということではないでしょう。そこにおいてあるやつを業界としてはあってもいいんじゃないかなという気がするけども。

(棚橋委員) それに新しい凝固剤といってもいわゆるタンパクの架橋構造をやるのかあるいは精練結合さすのかと今従来の理屈で物質名が変わってくるのであればね、例えば、硫酸カルシウム・塩化カルシウムという話ばかり出ているけれども、塩化カルシウムでもいい訳だしそれは単に青山さんが言ったみたいに塩凝固という一つのカテゴリーだし、それからもう一つは酸凝固というカテゴリーだし、そういうところでの解釈で規定しておけば、物質名としては代表的なものだけ書いておいてね。で、それ以外のものでも新しく出来てきたらこっち側に入れてやって良いと思うし。

(村尾議長) 規定を作って当然これから業界広く知らしめたときに、異論があったときにね、きちんと科学的に説明ができればいいと思うんですよ。レシチンというのは明らかに乳化作用がある物質なので、いくら大豆由来だからと言って書かないというのはおかしい。オリゴ糖もそうですね。明らかに豆腐の味を変える作用がある。大豆オリゴ糖を特別に添加してこれを何の表示もしないとかというのはおかしい話なんで…。ただ、豆乳クリームはどういうものなのかなというのはちょっと今私もよく解らない。これが明らかに豆腐の物性を変えたり味を変えたり、凝固剤で固まらなかったらこれはもうちょっと豆腐とは言えない。そういうところを化学的に検証したうえ

できちんと豆乳クリームは本来の豆腐の原材料ではないというのを証明できるのであればいいのかなということです。

(棚橋委員) 原材料ではないと思いますよ。要するに一つの生態系の固体から抽出したものでなくて別の生態系の固体から移したものだから。

(西尾オブザーバー) 豆乳クリームってあの、今の不二製油のやつですよ、U S S 製法の。大豆を遠心分離しているやつ。そのもの、大豆由来のものしか入っていない…。

(棚橋委員) 大豆由来が良いのであればさっきの話、レシチンだってなんだって良いことになる。要は違う大豆原材料が起源じゃあないですか。今この場で豆腐を造りましょう、で、それを持ってきたやつはこの大豆のものとは違う。

(村尾議長) よそから持ってきた原材料…。

(棚橋委員) そう。

(西尾オブザーバー) ああ、そういう意味ですか。

(棚橋委員) だから、それはやっぱり違うと思う。これは一つの製造と…。

(村尾議長) じゃあ、豆乳クリーム100%で固まっちゃったらそれは豆腐でいいんでしょうか。という話になりますけど。

(小森委員) 豆乳クリームを普通の豆乳に混ぜたというイメージですか。

(棚橋委員) そうそう。僕が言っているおかしいと思っているのは。

(町田オブザーバー) 豆乳クリーム100%で固まりますか。100%で。

(村尾議長) 固まると思いますよ。

(小森委員) ただ、固まりにくいと思いますよ。脂質がすごい高いので。それににがりを入れてもどろどろになるだけで。でもそれを良しとするようなお箸で食べなくてスプーンで食べていいですよというような商品だったら出てくる可能性は十分ありますね。そういう風な濃厚感があってヨーグルトとか豆乳との合いの子の商品があって、でもそれはでもずっと出てきた商品のカテゴリーのすそ野が広がるという意味で、豆腐というのか豆乳との合いの子というのか、豆乳ヨーグルトというんでしょうか、そうなれば、大豆を使った商品がもっと広がるということで業界的にはいいのかなとは思いません。

(棚橋委員) だから、広げるのは、こっちのカテゴリーで広げればいい話で。豆腐という分類に入れる必要はないのではないかと。

(村尾議長) 別に調整豆腐が悪いと言っている訳ではないので。

(大石オブザーバー) 名前の付け方だろう。あまりにも紛い物对本物みたいな名前の付け方はだめでしょう。そうした商品はますます出てくるでしょう、さっきの話じゃないけど。

(村尾議長) 出てくるでしょうね。

(棚橋委員) だから、そこを開けておかないと何でもかんでも豆腐にしちゃえば結局何の差別化もできなくなって、誘導だとか何とかという話になって…。

(村尾議長) アイスクリームに例えるなら、アイスクリームにあたるのが豆腐、アイスマイルクにあたるのが調整豆腐、氷菓にあたるのがその他豆腐上の食品とい

うことですよ。

(大石オブザーバー) ただ、デザート系にばかりいつているけど、ソーセージやなんかこんな話が出てるところにくると大豆たんぱくは、食品のおかずとしていろいろと豆腐がスタートしていくといろんなものが出てくるんじゃないかな。必ず惣菜の方へ肉の代わりだとかそっちへ動くのが絶対出てくる。

(村尾議長) でもそれはね、惣菜のカテゴリーに入るからもうここでは議論しなければいいだけの話で。ただ、その豆腐と称して売るものに関してはやっぱり決めておかなければならない。

(大石オブザーバー) 最初に村尾さんが言ったように今後、先がどういう開発が起こるか分からないものにもということを見ると、すごい難しいこと。予想できる範囲はやっておかないとあつという間に一つ開発したらそれがぱつと広がってもっと開発が進んでいっちゃうと、なんだこれ、あんまり意味がなさないねという公正競争規約が。

(村尾議長) だからあまり幅を狭めたくないし、そういうカテゴリーが入ってもいいような規約にはしておきたいんですけど。あまりにも曖昧だとね、また…。

(青山委員) やっぱり伝統食品の豆腐というのはある訳でね、そこはしっかりと柱を作ってその横に作っていてももらわないと。

(棚橋委員) 世界遺産でもね、国宝でも今の素材を使ったらもう取り消しになる訳ですよ。要するに何が本物なのか…。

(村尾議長) 現状変更を認めないってやつですよ。文化財みたいになっちゃいますね。まあ、カテゴリーさえ作っておけば問題はないというふうに考えます。

(青山委員) 拒否している訳ではないですからね、ちゃんと枠がある訳だし。

(川西オブザーバー) こっちが悪いという訳じゃないんだから。

(小森委員) 名前の使い方、その他とか言われるとちょっと何か…。

(齊藤オブザーバー) 新しいチャンネルが増えてくるんだから、やっぱり基本だけきちつとしていた方がいいんじゃないかというふうに僕は思っているんですけど。

(小森委員) そうすると一本なんかしっかりと豆腐だつていう定義を作ってその他変化球とした方が。お客様の目線を考えるとそっちがやはり一番解りやすい。

(村尾議長) それから豆腐の濃度、これは冒頭、青山さんから話が出たんですけど、濃いとかそういう表示をする場合の特定表示というか、今だと濃厚だとか、濃いと書くのに何を基準にというのがないですよ。自主基準だけで。うちもやってますけど。ないから自主基準。

(青山委員) 昔は13%位で濃いつて言えたけどそれより高いものが出てきているから。

(小森委員) そこはB r i xでみるのか、固形でみるのか、他の方法でみるのかという話で、そこ視点が全然違いますよね。

(村尾議長) 今、ちなみに棚橋さんのところはB r i xで決めてます？

(棚橋委員) B r i xで決めています。

(村尾議長) 太子さんは？

- (小森委員) うちが固形。乾燥固形です。
- (村尾議長) うちも乾燥固形です。森永さんはどうですか？
- (高橋委員) 豆乳ベースで濃度を測定しています。
- (村尾議長) うちも昔はB r i x計でやっていたので、相関表というのを持っているんですよ。これ、大豆の種類によってちょっとぶれるんですけど、正直。糖質の高い大豆とタンパクの低い大豆が入るとぶれるんです。
- (高橋委員) B r i x計では、かつて工程管理上で使用していましたが、現在は、使用していません。
- (青山委員) 基準は固形分で出来ても現場管理では固形分は関係ないですもんね。
- (村尾議長) そうですよ。町店さんなんかの場合ではやっぱりB r i x計なんですか。
- (川田委員) まあ、何種類か使っているところは固形の計算でおそらくやっちゃっていると思う。最近は一種類だけっていうのはあまり聞かないですね。基本的にブレンドしているところは。特に東京都の商工組合で輸入だけなんですけど、輸入はブレンドなので、配分大豆は。で、あまり町店でもこれだけですよっていうのは聞かないですね。うちも結局北海道と滋賀を使っているんです。
- (村尾議長) 乾燥固形を計る装置って30万位するんですしたっけ？これ位の大きさのやつで。
- (小森委員) 得意先さんでスーパーのバイヤーさんがB r i x、固形で言ったときに、どっちで言っているかわからないのがあるんですよ。各メーカーさんが商談に行かれた時に、うちのはバイヤーさんから固形いくらなのと聞かれたときにB r i xで答えるメーカーさんもいれば、大豆固形分で答えるメーカーさんもいる、そのところで得意先さんがどっちかをすごく混同されて濃いじゃないか、低いじゃないかって言われてて、でも実はどっちなんだというのは実際今あると思います。
- (青山委員) 商談の場合は乾燥固形分じゃないとおかしいよね。ちゃんとね。
- (村尾議長) バイヤーさんの認識がまちまちですよ。
- (小森委員) そうなんです。そういうのがあって違いがあるんだということが理解はされてないですね。
- (川西オブザーバー) 濃いめっていう表示を使うためには、例えば固形分で何%、B r i x計に換算したら多少のアロウワンスがあるにしてもこの位以上のものを「濃い」ということをある程度決めないと。
- (青山委員) 工程上の管理ならばB r i x、最終商品ならば固形分でメーカーが責任を持ってもらうしかない。
- (村尾議長) 固形分を出すときに、さっきみたいな調整豆腐になってくるといろんな大豆固形分以外の固形分をどうやって計るかという全く難しい問題に入ってくるんですよ。
- (青山委員) それも濃いとかとだすの？
- (村尾議長) それは書くでしょう。
- (川西オブザーバー) 青山さんのうちの豆腐が従来は10B r i xであったと、だけ

ど自分としては12のやつを作ったから濃いめですとって売り始めましたというの今はOKですよ。世の中の的にはそれはちっとも濃くないじゃないかと言えないですよ。何もないから。

(村尾議長) 自社比較ですからね。これは、公正競争規約の中ではこっち(右側)の施行規則のほうで規定すべきなんですけど。

(青山委員) 製造方法からいくと、13%固形分以上でないと濃いとかいう表現はね。裏付けする技術がないとできない。それだけ高いものを普通の製法でやってもできない訳ですから。

(村尾議長) 太子さんは濃縮装置を使っているんですよ。うちも…。だいたいそうですけど。町店さんの場合は加水ですかね。

(青山委員) 普通の煮釜で14~15(%)なんですけど、なかなか難しい。

(村尾議長) 川西さん、測定方法や測定機器について豆機連さんのほうでどういったものが、いろんな方法があると思うんですけど。

(川西オブザーバー) いや、重要なことだと思いますよ。Brix計というのは簡易に使ってますけどね、それをどの位置に置くかですよ。工程管理上はやっぱりいちいちね、時間もかかることだからやれませんか、だから社内秘かも知れないけど村尾さんのところの換算表みたいなものをある程度公にする…。

(村尾議長) そうですね、うちも工程上は簡易的にはこれを見て、一応換算表を見ながら。

(川西オブザーバー) 大豆によって違うといたらかなり難しいけど、ある程度の誤差というかアロウワンス(許容幅)をもって…。

(村尾議長) だけど、ロット毎には全部乾燥固形分の記録は付けていますんでね。その両面でやらないとなかなかできないですけど。ただね、「濃い」と称する以上はこういうことをきちんと決めないと、というのは皆さん異論はないと思うんですけど。

(川西オブザーバー) 豆乳なんかでも濃度が例えば8度とかとなっているじゃないですか。それを下回ってるものが出ちゃいましたとかいったら大問題になりますからね。

(村尾議長) 実際出ているんですけどね。

(川西オブザーバー) まあ、運用はともかくとしてルールはルールということで決めておいた方がいいんじゃないですか。アウトって言えないから、決まってるじゃないと。

(村尾議長) これはまた、機械メーカーさんのご意見も聞きながら決めていきたいと思えますけど。ちょっと飛ばしてたんなんですけど、規定の中に「適用除外」ということで、玉子豆腐・ごま豆腐・杏仁豆腐等と書いてあるんですけど、こういうものは既に何々豆腐というカテゴリーで通っているので、これについて豆腐じゃない、豆腐だという議論は避けるために適用除外としようと思っているんですけど、これについては…。

(青山委員) どんどん増えていますよ、何とか豆腐というのはね。人参豆腐とかね…。

どンドン出ていますよね、ゼラチンとかね。

- (村尾議長) あの、ここに適用除外を明記をしておけばですね、それ以外のもので何々豆腐が出てきたときも、冷凍豆腐がまさしくそうなのかもわからないですけど、これは豆腐のカテゴリーじゃないけど豆腐と呼んでいいよねというのが出てきたときも、文句をつけられるというメリットがあります。
- (青山委員) そういう新しく豆腐と付けたものに対して、クレームをつけて強制的に排除できるのですか。
- (村尾議長) 排除はできないですけど、文句は付けられます。それは受けた側の倫理観だとか良識の問題だとは思いますが。
- (棚橋委員) さっきのいろいろな資料の説明のときに説明されてたけど、要は批准するためにこの中に入っている人達しか規制はされない訳ですか。
- (村尾議長) 基本はそうです。原則はそうです。
- (棚橋委員) これに加盟しないよという人は何やったっていい。
- (村尾議長) そうなるんですよ。
- (棚橋委員) そうだと別にごま豆腐・玉子豆腐の業界の人がね、どうこうという話じゃなくなるから別に議論する必要はないんじゃないか。
- (村尾議長) あれはね、適用除外だからいいんですけど。
- (川西オブザーバー) まあ、我々としては適用除外ですっていうことを謳えばいいんじゃないですかね。
- (村尾議長) 他にここに入れておくべきものがあれば話なんですけど、今はね。冷凍豆腐なんかは適用除外にするべきではないかなと僕は思っているんですけどね。
- (川西オブザーバー) 敵対視するつもりもないけどあれが豆腐だと言われてしまえばやっぱり内容的に問題があるのかなとは思いますが。
- (村尾議長) 冷凍豆腐はね、やっぱり結果として豆腐と同じような使われ方をしているじゃないですか。味噌汁の具材とか、麻婆豆腐に使ったりとか…。それで中身が違うのに、「豆腐」と言っている。
- (川西オブザーバー) そこが一番問題ですね。
- (村尾議長) フリーズドライの豆腐なんかも入ってくると思うんですけどね。
- (川西オブザーバー) だから、少なくとも「その他豆腐」が凍ってますよという位置付けになってもらわないと。こっちに入れようとしているからね、どちらかというところ。
- (村尾議長) だから、適用除外はここに入れないということだね。さっきの棚橋さんの議論なんですけど、仮に自分達は公正取引協議会に入っていないから守らなくていいんだという豆腐屋さんが出てきたとしても、こういうものが通ってしまえば各バイヤーさんにきちんと周知をすれば、世の中通らないんじゃないかなという気がしますがね。じゃあ御社はそういう（公正競争規約も守れない、コンプライアンス意識の低い）メーカーさんなんですかという話になってしまいますのでね。
- (川西オブザーバー) インスタントコーヒー業界のネスレみたいに強ければ自分は出

ていくというのがいるかも知れないけど、

(村尾議長) 豆乳は面白いことに公正取引協議会には大塚さんもヤクルトさんも入ってるんですよ。でも公正競争規約には該当させてないと思いますけど。面白いですよ。

(川西オブザーバー) まあ、入っていないとやっぱり市民権が無いみたいな雰囲気がありますよね、こういうものを作れば。大多数というかある程度のパーセンテージで批准していれば。

(村尾議長) たぶん、大塚さんもそうなのでしょうね。遵守する気はありますけど、規約がうちの造っているものと違うものなのでこういう表示をさせてもらっていますという、まあ、そういう論理なのだろうと思いますけどね。次に参ります。時間も無くなってきましたけど、あと、地理的表示や原料原産地表示に関する表示基準ということなんですけど、地理的表示制度というのはですね、これ、皆さんよくご存じないかもしれないですけど、昨年から農水省のほうで始まった制度です。それでどういったものかという、地域ブランド商品を商標化してそれを地域で自分たちの名物にしても良いというようなことを農水省が認定するもので、例えば干し柿で有名な「あんぽ柿」だとかあいうのものです。そういうものを地域ブランド化して、要はよその地域で取れるもの、造られたものがブランドを称さないようにちゃんと商標化しましょうという話なんですけど、豆腐でいうと将来そういうふうになる可能性があるのは「島豆腐」です。今、沖縄の豆腐組合では私の方から情報を流して、こういう公正競争規約を決めるときに地理的表示制度とのリンクを当然していくようになるので、島豆腐の地理的表示の認定を受けるかどうかこれについては議論をしてくださいねとお願いをしています。そういう議論が進んで地理的認定を受けようであれば、公正競争規約の中に島豆腐とはこういうものですよというのも特別に規定を入れようと思っています。

(川西オブザーバー) 京都とかというのは…。

(村尾議長) 京都ブランドは微妙ですよ。

(川西オブザーバー) 東京都の組合でね、手造りの方が多から江戸豆腐というのをやりたいなあと思うんですよ。こういうことに関係なくね、やっぱりある程度の地域性で排他的なとか守ってあげるみたいなものがないと本当に値段ばっかりになっちゃう。

(村尾議長) 沖縄の場合は明らかに製法の違いだとか食べ方の違いとかあるんですけど、京都ブランドの場合は「京都」自体がブランドであって、豆腐は硫カルの豆腐もあれば塩マグの豆腐もあるので、特徴が一緒じゃないんですよ、京都だからといって、ということです。それから原料原産地に関しては原料原産地のガイドラインがあるので、それに準ずるかたちで、国産については国産100%について「国産」と称して、それから、その他のものについては特に国名というのは記さないということはいこうとは思っているんですけど。これについては特にいいですか。もちろん何々県産とか自主

的に表示することは構わないので。それから優良誤認に当たる表示、使用禁止用語の明記ということで、ここに実例を今回出していないんですけども今考えているのは、「純粹」、「純」、「天然」、「ナチュラル」ですかね。あと、「手造り」、これも、これら全て科学的根拠があれば表示しても良いんですけど、科学的な根拠がない場合はいたずらに表示できないというふうに、この5つの用語くらいは考えているんですけど。

(青山委員) 生…。

(村尾議長) そうだ、「生」、「生豆腐」ありますね。

(青山委員) 熱殺菌かけなければ「生」ということでね…。「おいしい」とかってないんですか。

(村尾議長) 「おいしい」はね…。

(小森委員) 思いっきり書いていますね。

(川西オブザーバー) でも、ビールの業界なんかでも生ビールと違って決まってるでしょう。だから「生ビール」と違って使っている訳ですよ、瓶に入ってる生ビールは。

(村尾議長) 生ビールはね、加熱処理するかどうか。

(川西オブザーバー) それでフィルターが出来たとかいうのがあったら別にやっぱり消費者が受けるような…。

(青山委員) いつ処理するかもあるからね、充填する直前にね、処理するとかね。味が全然違うんだよ。

(川西オブザーバー) そういうのをちゃんとした根拠で使って良いつていう風にするんだったら悪いことではないと思うんだけど、何も根拠がないのにおいしいと書くのは問題があるかもしれない。

(村尾議長) まあね、「おいしい」に関してはなかなか規制できないというふうには聞いたことがあるんですよ。あくまでも一般用語、主観なものですから。ただ、今言った「純粹」だとか「純」だとかは主観用語ではなくて状態を表す言葉なので、その状態が論理的に説明できるかどうかところになるんですけどね。だから「生」も入ってきますよね…。

(青山委員) 「大豆だけで造った」とかそういうやつは…。

(村尾議長) それはさっきの規定の中でいいと思いますね。

(青山委員) 「大豆以外使ってません」とかなったら、他になんか使っているのかと。

(村尾議長) 凝固剤使ってないとか。(笑)

(川西オブザーバー) 東京都の組合で「丸大豆使用の店」とかっていうのありましたよ、その昔。あの粉というか、脱脂大豆を使ってたという昔の話になりますけど、かなり前。

(村尾議長) 事実であれば構わないと思うんですけどね。優良誤認に当たるといけないという話ですから。

(川田委員) 実例で言うと、脱脂大豆を使った豆腐屋は出てはきていたので、規制というかそれだと原材料表示の話になるんですかね、脱脂大豆使用とかの話になると。

- (青山委員) 昭和50年頃まで結構使っていましたね。
- (川西オブザーバー) ちょっと昔の話はその辺で止めましょう、取敢えず。
- (川田委員) これは、脱脂大豆を使って3年前に神楽坂にでてきた。
- (川西オブザーバー) 油揚なんかは今でも使っているんじゃないかと思うんですけどね。
- (村尾議長) 出来上がった豆腐に明確に違いつて出てくるんですかね。
- (青山委員) 普通の豆腐を造ったら味は違いますよね。
- (村尾議長) 脂質が極端に少ないですよ。
- (大石オブザーバー) 表示はどうだろう、丸大豆と脱脂大豆で醤油なんかも全部謳ってるから、それで謳う形にしなきゃだめだろう。
- (村尾議長) ということは、さっき言った必要表示事項の中に原材料名のなかで分けちゃうという方法がありますよね。丸大豆と書くか脱脂大豆と書くか。
- (町田オブザーバー) 一括表示のところにだいたい入ってますよね。その、脱脂大豆とか。
- (村尾議長) 今、書かなくて良いんですけどね、大豆だけで良いんですけど。これはもう明確に…。
- (川西オブザーバー) 粉末にした大豆あるじゃないですか、今少なくなりましたけど。ああいうのだってやっぱり書くの。
- (川田委員) 大豆粉って…。
- (町田オブザーバー) 醤油なんかは脱脂大豆は脱脂大豆って書いてありますね。
- (大石オブザーバー) 書いてある。丸大豆と同じで。
- (村尾議長) じゃあ、それについては必要表示事項の原材料名のところに丸大豆は丸大豆、脱脂大豆は脱脂大豆、フレーク大豆の場合はフレーク大豆とそういうふうに分ければそれは可能だと思いますね。チーズはあまり具体的に書いてないですね、これを見るとね。不当表示のところですけど。
- (相原オブザーバー) これ、醤油の表示で前々から疑問だったんですけど、丸大豆の「丸」っているんですかね。
- (青山委員) 脱脂大豆に対して強調表示として…。
- (大石オブザーバー) そんなところで…面倒くさいから…サイコロみたいで…。
- (青山委員) クラッシュ大豆と書く…。
- (村尾議長) 最近、粉碎するシステムがあるじゃないですか。ワイエスピーさんのものとか。あれなんかは丸大豆なんですかね。使うときには丸大豆でなくなっているという…。
- (青山委員) 韓国あたりだとね、1ミリ位に破碎したやつをグリッツ大豆を輸入して、それで皆造ってますよね。
- (川西オブザーバー) あれは関税逃れでしょう、加工米みたいに。
- (村尾議長) そういふのがあるんですね。この禁止用語については、一個々々丁寧に議論を進めてまいります。豆乳はありますね、「最高」だとか「代表」、「第一」、「最高級」、「超」、「最優良」と、「天然」、「自然」、「ピュアー」、「生」もだめですね。

- (青山委員) 何か基準があるんですか。太子さんの場合で生と書いた場合に。
- (小森委員) 生って書くのは、豆腐は再加熱はしていない、ノンボイルでは生と書いたのと、あとはさっきの乳化にがりとかっていうものを使っていないよっていう意味で純粋というようなことをそういう意味で書いてました。
- (村尾議長) 町店さんのことを考えれば、「生豆腐」というのをきちんと科学的根拠を示してね、表示してあげたいなという気持ちはあるし、私どももその町店さんの「生」といっているものと同等な技術を開発したいという気持ちはあるんですよ。太子さんがね、今それをチャレンジしていますけど。そういうのを何かできないかなあと思うんですけど。非常に難しいですよ。
- (川西オブザーバー) それのいい意味でのせめぎ合いがあることが、業界の発展になる…。
- (村尾議長) そうなんですよ、いたずらに禁止するんじゃなくてね、チャレンジして克服できる技術なんであれば。
- (川西オブザーバー) やっぱりその手造りの文化を守っていくというのが無きゃいかないと思うんですよ、いわゆる大手の人達の気持ちの中に。
- (村尾議長) 加熱か非加熱かというのもね、町店さんも加熱する訳ですよ、一旦は。その殺菌の意味でどうかというのは別にして。殺菌で加熱する場合と豆乳を炊くとき加熱する場合とどう違うのか科学的に説明しろと言われたときに、はたして本当に説明できるのかどうかというのはすごく難しい問題かなと思います。
- (川西オブザーバー) 例えば明治のおいしい牛乳がね、公正競争規約に規定されていないでしょう。何でおいしい、まあ、うちの会社がいろいろと工夫してこういう製法にしたからおいしいんですって言うてる範疇はあんまり考えなくても良いと思うんですよ。例えば太子さんやさとの雪さんがいろいろと工夫したということについては自分の会社の話だし、町店さんがいろいろと工夫してうちのやつはこうやって作ってるんだというのはノーカウントじゃないですか、この場では。
- (村尾議長) まあね、主観でいいと思うんですけどね。「おいしい」というのはあくまで主観ですから、そんなもんおいしくもなんともねえよと思う人は買わないだけの話ですから。「生」とか「純粋」というのはやっぱり優良誤認の対象となると思うんですよ。
- (川田委員) 知っている人だと生はちょっと怖いんで…大豆は…。
- (村尾議長) 逆にね。
- (川西オブザーバー) まあ、生絞りっていうのはありますけどね。
- (川田委員) 絞ってから火にかけちゃいますしね。
- (川西オブザーバー) 表現的にはね。
- (村尾議長) あと、(議題の) 10番、11番以降についてはですね、盛り込まなくてはいけないものですから、その他何かこの公正競争規約の概要のなかで議論すべき事項でまだここは俎上に乗ってないよというのが皆さんの方からあれば次回以降採り上げますので。

- (青山委員) 先ほども出しましたけど他の基準との整合をどんな形でやっていくのか。条例もありますし。
- (村尾議長) 法令とかですね、基本的には法令に規定されているものをわざわざかえるというのはハードルが高すぎるので、法令も変えてもらわなきゃいけないという話になるので難しいとは思っているんですけどね。ただ、消泡剤がね、加工助剤だとかというのは別に法令で書かれているものでもないの、解釈の問題ですから。そういうことについては解釈を変えることはあると思いますけど。
- (青山委員) 遺伝子組換えについては強調表示じゃなくて正確な情報提供をしていくので、遺伝子組換えをしませんとか…。
- (村尾議長) あれはでもガイドラインにあるんですよ。あの、遺伝子組換えをしている場合は書かなくちゃいけない。
- (青山委員) してないものに対して遺伝子組換えをしませんと書いてあるやつとか…。
- (村尾議長) ああ、そうですね、書いてますね。
- (青山委員) これについてはどういう…。
- (村尾議長) どうでしょうか。そこは別に優良誤認じゃないですからね、事実を書くだけなので。それを書いてあるから価値が高まっている訳でも無いですからね、ご自由にどうぞで良いかなと思っているんですけどね。特にこの中に書くとすれば、ガイドラインと同じように遺伝子組換え作物を使っているのであれば遺伝子組換え表示、これは大豆に限らず他の原材料を使うときにも一緒ですけど。
- (青山委員) チーズなんて、どこも書いてないですもんね。
- (村尾議長) 書いてないです。豆腐だけには、納豆とかも一緒ですけど。大豆食品はそうですね。そこはもう基本的にガイドライン通り、特にそれ以上は言及しなくてもいいとは思っているんですけど。何か他にありますか。宜しいですか。それでは(資料)4番のスケジュールだけざっと申し上げたいと思いますが、今日は11日ですね、第1回の委員会です。それで、この議論をですね、スケジュール的には厳しいんですけど何とか今年度以内には進めていきたいなと思います。2月ないし3月位、2016年の3月位には一度まとめをして消費者庁の方へ第2回の事前相談というかたちでやっていきたいなと考えております。で、来年4月になりましたら表示連絡会ですね。表示連絡会をしてからもある程度そこで出たご意見に対してもう一度この委員の皆様には集っていただいて表示連絡会の意見に対する回答の作成をしたうえでこれを消費者庁にもう一回持って行って、それで問題なければ公正競争規約というものを申請する段階となるということになります。それが予定している来年の遅くとも10月にはしたいなと思っています。おそらく、消費者庁の話によると認定申請をしてから最低でも半年位かかりますよということなので。パブリックコメントを通して…、一年みてますけど、予定で。またこれが認定された後もしっかりPRですとか流通に対する説明会とかそういうのも開かなければいけないですから、そ

ういう準備ですね、予算なんかも組んでやらなければいけないと思います。スケジュールはいいですか。あと、役割なんですけど、議長は、取敢えず私で良ければ私がやらせていただきますけれども。あと、事務局なんですけれど、これ、全豆連さんと日豆協さん共同でお願いしたいと思っていますが町田さん、それでよろしいですか。それから書記についてはフードジャーナルさんをお願いしたいと思います。これ、大体西尾さんをご出席くださるんですか。

(西尾オブザーバー) ほぼ、僕は出ると思いますが、余程のときは大久保が出ます。

(村尾議長) これ、議事録の配布についてはどうします、どういう形で…。

(西尾オブザーバー) 今考えているのはですね、まず会議をそのまま書き起こします。それを委員の方、会議に出られた方全員にお配りするんですけども、基本的にはその、公的に付ける議事録と内部の事務局の資料とする議事録というのは通常こういう会議をやるときは違うというか、あまり長すぎると読めないんで、その2種類を作るんですけども全部あげるやつは10日、1週間ほどお時間をいただいて、まずは皆さんにお配りする。それで全部公表していいかどうかを一度検討していただいて、検討後、良いということであれば全部、いわゆる業界の中でどんな会議を、誰がどんなことを言ったのか全部オープンにしてしまう方法と、例えば誰が言ったのかは伏せるとかですね、それを事務局が大体それを決めてどういうふうな形の公表のしかたにするかですね。

(村尾議長) では、一応ここにいる出席のみなさんには流していただいて、今日いない委員の皆様にも含めてですけど。それで、そのなかで発言内容とか修正をしたものを正式な議事録とする…。

(西尾オブザーバー) 間違っているときもありますので、自分で言い間違えたとかもありますんでそれを修正して最終的にそれを発表する場合は例えば全豆連さんと日豆協さんのホームページ上で見れますとか。例えばうちの雑誌で内容を見れるようにするかですね。そのへんをちょっと…。

(村尾議長) 公式議事録をどうしましょうか。全豆連さんと日豆協さんのホームページでそれぞれリンク張って見れるようにします？そうしておかないと議論の経過が皆さんにね。

(川西オブザーバー) 公示したことにならないんだったらある程度ね。

(西尾オブザーバー) おそらく、それを出していると業界の皆さんに了解をもらうのに、それをみんな見ておられますか、調べるように努力されてますかといったことが言えるようになります

(村尾議長) 消費者庁から言われるんですよ、周知をしていますかって言われる。全豆連さんの方は大丈夫ですか。(了承) 日豆協さんは(了承)。一応そういった形で。

(西尾オブザーバー) とりあえずは全部入ったものを先に事務局さんにお出しします。

(村尾議長) 皆さんでチェックしていただいて、最終、私の方でチェックしてそれで公式なものとしたいと思います。それから今後実際に市場に出回っている商

品だとかそういうものをここに買って持ってきて検討しなきゃいけないとかですね、それから外部の有識者の方に来ていただいたりとかそういうことのいろんな調査が必要になってくると思うんですね。それでその調査役というものを数名決めておきたいんですがね。

(棚橋委員) それは出来上がってからその公正競争規約の事務局がね、全豆連に置くとかね、そこから外注に出すのかそこで常駐させるのかそれは後の話じゃないんですか。

(村尾議長) いや、この議論のなかで例えばこんな商品はどうするんですかとかというときに、実際にものを見ないと皆さんの認識がね。

(川西オブザーバー) 買い物にいったりすることについては、僕、場所が近いから協力はしますけれども、なんでも言うてくれれば。

(村尾議長) いろいろね、こういう地方でこういうものもあるんで。太子さんじゃあ小森さんどうですか(了承)。じゃあ関西方面、棚橋さんをお願いしていいですか。

(棚橋委員) どこそこであんなのがあらしいと情報をくれれば買ってきます。

(青山委員) 関東はじゃあ川西さん。

(村尾議長) あとは、サンプル購入したりだとか有識者のかたに来ていただいたときの交通費、こういうものも今後発生してきますので会計を一名置いておきたいと思うんですけども。当面は今のところ会計の事務はないんですけどいづれ出てきたときのことで。会計業務お願いできる方、いらっしゃいますでしょうか。例えば全豆連さんのほうでとりあえず簡単な帳簿をつくっていただくというのは可能ですか。大丈夫ですか、そんな難しいことはないですから。

(片桐オブザーバー) わかりました。

(棚橋委員) 財源はどこからですか。

(村尾議長) 財源なんですけど今考えているのはですね、当面は、後々の公正取引協議会のために全豆連さんとか日豆協さんからお借り入れといいますか、そういう形を。そんな大きな金額ではないと思うんですけど。

(棚橋委員) それは出来上がったときはその加入者の入会金を以て進める？

(村尾議長) そうです。公正取引協議会が正式にできたときには、当然そこに加入してくる事業者さんがいますので、当然入会金とか会費をいただかないと運営できないとなってくると思うんですよね。それを集めたうえでお返しする形を取れないかなと思ってるんですけど。ここに集まって下さってる方からお金を取るというのは変な話じゃないですか、善意で集まっていたのにね、それはできないと思っています。かといって、業界団体から支出をしていただくというのはちょっと違うかなと思う

(棚橋委員) でも、どのみちこの協議会を立ち上げてその所在地を決めないといけないでしょ。当然どこかに置くという話になりますよね。

(村尾議長) どっちかに置きますよ。

(棚橋委員) そうしたらいいんじゃないの、そこで会計やっていてもらったら。

(町田オブザーバー) 当面必要な資金を両方から出してあげばいいんじゃないですか。

(棚橋委員) そうですね、だからあの全豆連さんと日豆協さんをお願いしたいのは次期予算の中にね、委員会に対する資金ということでちょっと予算を組んでいただけると。そんな多額はいらないと思うんですけど。

(相原オブザーバー) いかほどですか。

(棚橋委員) どれ位でしょう？

(村尾議長) まあ、年間100万位あれば。

(橋本オブザーバー) じゃあ50万・50万でね、それで決まり。

(村尾議長) じゃあそういうことで。全豆連さんと日豆協さんで50・50で。あと、次回(委員会)なんですけども、一応案としては日程は来月(12月)の14日~17日のなかでいかがかなと思っているんですが。皆さんご日程の方はいかがでしょうか。16日がいいですか。では、12月16日(水)、時間は今日と同じでいいですか。午後2時ということで。場所については日豆協さんのほうでお願いできますでしょうか。場所は、上野に集まらないでください、間違えの無いように。あそこは小伝馬町が近いんですか。では小伝馬町の日豆協さんで。それで議題については私のほうで何とか可能なところまでたたき台の公正競争規約と施行規則の案を作ってきますので、それについて具体的に一個々々議論をしていく形になると思います。おそらくは豆腐の定義とか豆腐の種類定義というところで濃い議論をするような感じになるかなと思います。

(相原オブザーバー) 委員会の皆様からオブザーバーの参加の要請ってありますか。他の業界団体とか例えば大豆屋さん、凝固剤屋さん、機械屋さん…。

(村尾議長) どうでしょう。他にこういうメンバーも集めたほうがいいんじゃないのか、そういった。ちょっとご紹介が遅れましたけど今日お越しになっていない委員の方で、朝日食品工業の佐藤本部長ですかね、あとサンデイリーの村瀬部長ですね。今日お越しになっていないですがその方達は入ります。

(川西オブザーバー) 凝固剤屋さん誰か。

(村尾議長) 絶対必要だと思うんですよ。

(大石オブザーバー) 凝固剤屋さんを呼ぶんだったらもう3社位いっぺんに呼ばないと駄目だと思う。

(青山委員) 消泡剤のメーカーさんとか団体でどういような対応をするか。

(村尾議長) 一応、凝固剤協会にはお声掛けをさせていただいたんですけど。

(青山委員) 反応がなかったというか、この話を知らない人がメーカーさんで何人もいる。だからちゃんと協会の中で討議してもらって、参加するかしないかとかね、ちゃんとした形の回答をもらったほうがいいと思うんですがね。後になっていろいろ問題が出て…。

(川西オブザーバー) いや、次回が適切かどうかわからないけど、大豆屋さんとかも誰か出ていけばいいけど今誰もいないでしょう。

(村尾議長) 凝固剤とか消泡剤については、集中的な討議の機会を設けたほうが。その

前にきちんと凝固剤屋さんの間とか消泡剤屋さんの間で一回どういう人を出すか揉んでもらってくださいというのを両事務局でご相談いただいております。お願いできないかなと思うんですが。

(青山委員) ちゃんとした団体になっているんですか。

(村尾議長) 一応あるんですけど、ほとんど大阪苦汁のところに場所だけおかれてるだけで、機能してないみたいですね。だから泰喜さんにしたって吉川さんにしたって全然今回のことをご存じなかったかもわからないです。

(村尾議長) セーので出てきてくれてもいいですけど。

(町田オブザーバー) 乳化にがりをやってるメーカーは？。

(村尾議長) それは絶対必要です。それと粗製海水やっているところと。まあ、両方やっているので、恐らく。泰喜さんにしたって吉川さんにしたって、まあ花王さんとかね。

(橋本オブザーバー) ただ、どうですかね次回というのは。かえってまた混乱するのでは。

(村尾議長) だから、どこかでまとめて集中審議するので、それに向けてちょっと準備をしてもらいたいと思います。フードジャーナルさんでこの件、公募しますよというのを載せるのはいつなんですかね。

(西尾オブザーバー) 次は12月号ですから12月15日です。

(村尾議長) 事務局の方から賛助会員がそれぞれいると思うからお声掛けをいただいて、一度、業界内で揉んでくださいと。いつ呼ぶかについては今後ということで。初回から盛り沢山ではございましたが今日は一応こういうで締めたいと思いますけれども。その他皆さんのほうから何か。宜しいですか。はい、ではお疲れ様でした。

以上を以て協議事項全ての審議が終了し、議長が閉会を宣した。

5時7分終了。

以上