

## 第2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12月16日(水)午後2時00分～5時00分
開催場所	東京都千代田区岩本町1-1-6 日本豆腐協会 会議室
委員総数	7名
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、古賀 憲治(代理)、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、村尾議長より開会を宣し、出席員の確認、議長より委員に対する依頼事項を伝達があり、その後、式次第に基づき本日の速記担当者である新保 正及び次回の速記担当者である松岡 由紀子の紹介があった後、協議に入った。

村尾議長) 先立ちまして、私の方から3点ほど皆さんにお願いさせていただきます。まず、1点目、本日も1名ご欠席なのですが、非常に委員の数が少ないという事がありますので、欠席の場合はですね、出来るだけ代理の方を立てて頂くという事でお願いをしたいと思います。万一、今後も出席が難しいという事であれば、これは別の委員を立てて頂くとかですね、そういった対応もお願いするかも知れませんが、なるべくみなさんご出席頂くという事でお願いしたいと思います。

それから2点目。公式の議事録というのをこの会議は作っております。これは後々にですね消費者庁あるいは公正取引員会から議事録の提出を求められるケースが非常に多おございますので、そういった場合にはきちんと公式議事録として、まあお見せする、それから対外的にも公表しながらですね、公明正大に議論を展開させていくという意味で議事録を取っているんですが、この議事録以外ですね、ご発言を、対外的に委員の方は発言される場合にはですね、注意して頂きたいと思えます。公式議事録に沿った形で出来るだけご発言を頂きたいと思えます。やはり、委員の方は公式に委員になられている訳ですから、議事録と違う発言をするとそれが独り歩きすると誤解を招くという事がありますので、十分その点をご注意頂きたいというのが2点目。

それから3点目。これは事務局のほうにお願いなんですけど、本日、事前に出欠が取られておりませんでしたので、全豆連さん、日豆協さんのほうで、事前に連絡を取って頂き、出欠を次回からは確認取って頂くようお願いしたいと思います。以上、私からの3点です。

それでは次第に乗っとりまして進めさせていただきます。まず最初に、前回議事録は、44ページにわたる議事録を全豆連の相原さんと、フードジャーナル社の西尾さん

のほうで纏めて頂いて誠にありがとうございました。大変なご苦労だったのではないかなと思います。それで、テープ起こしをやっておりますと非常に時間も掛かって議事録のアップに半月ほど掛かったという事もございますので、今回から速記の方をお願いしております。

その方々をご紹介させていただきます。本日の速記は新保さんですね。宜しくお願いします。自己紹介を！

新保：速記) ああ、すみません。初めましての方と、ご無沙汰してます方と両方いらっしゃるかと思うんですけど、スマイルリンクパートナーズの新保と申します。今日、議事録のほうを取らせて頂きますのでよろしくお願い致します。

村尾議長) はい、宜しくお願い致します。

(拍手)

それから、もう一名。今日のご見学という事でお越し頂きました松岡由紀子さんです。

松岡：速記) 初めまして。松岡由紀子と申します。宜しくお願い致します。1年ほど前に豆腐マイスターを取得致しまして、その時に村尾さんと知り合いになったという繋がりです。今回参加させて頂きました。一応、理系女子ですので、大学時代は蛋白質・アミノ酸関係の分析をしておりました。宜しくお願い致します。

(拍手)

村尾議長) 私が知る限りでは豆腐マイスターきっての才媛ですので、大変力になって頂けるのではないかと。

続きまして、2番目なんですけど委員会の名称変更についてという事で、現在、豆腐公正競争規約設定準備委員会、非常に長い名前になっております。それでこれ、もう設定作業というか作成作業に入りましたので、この準備を取ってもいんじゃないかという事で、豆腐公正競争規約設定委員会、という事で少しでも名前を縮めたいと思っているのですが、皆さんいかがでしょうか？宜しいですか？

(異論なし)

はい、ではご賛同頂けるという事ですね、次回からは豆腐公正競争規約設定委員会という事で名称を変更させて頂きたいと思っております。

それから続いてですが、前回議事録の確認という事で、これは一つひとつ、内容の確認は時間の都合上省きますけれども、皆さんのお手元に前回の議事録があると思います。それであの、ご自身のご発言等ですね、ご覧頂いて特に修正箇所とか、ここはちょっと違うんじゃないかとかというところがあればですね、おっしゃって下さい。

棚橋委員) はい、結構です。

村尾議長) えっと、すみません。町田専務、あの、日豆協さんのホームページでの公開というのは？

町田 OB) 今、頼んでるんですけど遅れてるみたいです。すみません。

村尾議長) そうですか、はい。お願い致します。

西尾 OB) すみません。あの議事録の14ページに、あの、棚橋委員の発言の中で〇〇には？

村尾議長) これが直ってないんですね？

西尾 OB) これは「形状の維持」なんですけれども…。形状の維持。

町田 OB) けいじょう？

西尾 OB) 形に状態の状。これあの、棚橋委員からはすぐにご連絡頂いたんですけど、僕が直す前のやつを送ってようで、あの…。

村尾議長) すみません。これ僕がね、一個前のを送っちゃったんですよ。

西尾 OB) それで、ええ、すみません。今はもう直っているものがホームページにアップされています。

村尾議長) はい。

西尾 OB) それがまず1点。議事録中、えっと、棚橋委員のほうから京都市の条例の事についての話があったんで、一応、京都市に確認したんですけども、京都市のほうでは、そういう条例については、簡単に言うと、ないということでした。で、全部、条例の管轄のところへもきちんと調べたんですけども、まあ一応、京都市としては、どちらかと言えばシンプルにしていく方向だそうです。ですので法律に被せて何か表示を頼むような条例はないという事です。はっきり断言されていました。

棚橋委員) このあいだ、うちの営業が行ったのはどこだったのか？行政にいつてるよ！

西尾 OB) そうですよ。京都市からはそういう回答で。

棚橋委員) 京都府かな。

西尾 OB) 府かもしれないです。

棚橋委員) あの京都ブランド認定委員会があるでしょ？

西尾 OB) 京都ブランドは厳しいんです。

棚橋委員) うん。

西尾 OB) ですんで、京都ブランドとバイヤーが混同されているじゃないかなという話がちょっと社内に出てました。

棚橋委員) ああ、そう。

西尾 OB) はい。あの、それだけちょっと補足で入れさせて。

棚橋委員) バイヤーさんというより平和堂のCSとして、そっちのほうから言われてるんで。

西尾 OB) 追加で情報あれば、また棚橋さんにご連絡します。

村尾議長) はい、ありがとうございます。その他には皆さんございますか？ 宜しいでしょうか？ えっと、それではですね、4番目ですね。いよいよ、メインの審議に入っていきたいと思います。

豆腐の表示に関する公正競争規約の第2条という事ですね。皆さんはお手元に公正競争規約と、それから右にある施工規則ですね、それから別表、主に別表の中で審議をしていく事になると思うんですが、本日はその豆腐の定義のところですね、そこについて集中審議になろうかと思っています。まず公正競争規約に関して、どの公正競争規約をご覧頂いても第1条のところはですね、規約のところをご覧頂いたのですが、この目的という事で景品表示法に則ってこの規約は定められていると書いてあります。これはどの規約をみてもほぼ一緒です。それから第2条のところ非常に重要でして、ここであの豆腐の定義を決めるという事になります、恐らくこの公正

競争規約、これから、すべて作り上げていくのですが、一番肝になる、核になる部分はこの豆腐の定義のところ、それから恐らく施工規則の中で定められるようになると思うんですが、凝固剤に関する定義ですね。まあ、定義というか定義自体は厚生労働省の公定書のほうに書いてあるんですけども、実態がそれに則していないので、実態を公定書に則してもらう為にこの規約の中できちんと定義づけをしていくという事になる。それから、もう一つポイントになるのが、特記事項のところ、そこで豆腐の濃度を”濃い”という表示をする場合はですね、濃さの基準を決めるだとか、それから禁止用語ですね、”純粹”だとか、”ピュア”だとか、”本格”だとか、いろいろな優良誤認に繋がるような文言があると思うのですが、そういうものを特記事項にですね、この3点がですね、恐らく公正競争規約の中の議論が纏まりにくいとかですね、いろんな意見が飛び交うところではないかなと思いますので、そういった部分については時間を掛けて進めていきたいです。それで、本日は豆腐の定義のところなんですけど…。古い方をプリントしちゃいましたね。

(資料差し替えの為3分中断)

村尾議長) はい、すみません。お待たせしました。それでは再開したいと思います。

この定義のところ、第2条読み上げます。(第2条読み上げ)

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工規則、(以下、施工規則という。)で定めるものであって、容器または包装によって密封されたものをいう。この第2条のところでもまず定義しているのは、容器で包装された形態のもので、ですから店頭等ですね、容器に包装されていないものを販売する場合には、この規約の適用外というところでご理解を頂きたいと思います。それで、この施工規則がこの右側にあります。第1条の中に豆腐、第1条、豆腐類の表示に関する公正競争規約(以下、「規約」という。)、第2条の豆腐類とは別表に掲げるものをいう、という事で、別表がですね、この裏側にもありますし、先ほどの大きく印刷した部分にもあります。

この別表のほうは従来、こういう公正競争規約のこういった縦横の表に書くという書き方はしないので、実際は縦にずらずらっと定義を一個一個書いていく書き方にはなるんですが、今日は分かりやすいように縦横の表にしてご提示させて頂いております。

まず、横軸のほうですね。ここに豆腐の定義というのをカテゴリーを3つに分けて表にしてあります。

まず豆腐と称するものですね。これは大豆(丸大豆、挽き割り大豆、粉末大豆、脱脂大豆等の加工大豆を含む)に水を加えて溶かした乳状の液体または同液体から分離抽出された乳状の液体(以下、これらを総称して、「豆乳等」という。)というに、施工規則で定める豆腐用凝固剤、(以下「凝固剤」という。)を加えて起こる凝固反応により固まった固体状の食品であって、大豆固形分が10%以上のもの、かつ、大豆、豆腐用凝固剤、水以外の原材料および食品添加物を含まないもの、これが豆

腐の定義。

それから、その2の調整豆腐。豆乳等に凝固剤を加えて起こる凝固反応によって固まる豆腐状の食品であって、凝固剤以外に油脂や食塩等の原材料、または乳化状等の食品添加物、またはそれらの両方に加える事によって味や食感を調えたものであって、大豆固形分が10%以上のもの。

それから加工豆腐。豆乳等を凝固剤添加による凝固反応以外の方法（ゼラチン、寒天、でんぷん、ゲル化剤等を加えることによるそれらの物質自体の糊化作用、乳化剤等を加えることによる乳化作用、トランスグルタミナーゼ等の酵素を加えることによる共有反応等）で固められた豆腐状の食品、または凝固剤で固めた場合であっても大豆固形分が10%未満のもの。

まずはこの3つのカテゴリー分けについて詳しくみなさんのご意見を伺いたいと思います。それでは順番にいきましょう。川田さんから。

川田委員) そうですね。町店の希望とすれば、お豆腐は丸大豆のみっていう、結局昔からの考えになっちゃうんですけど、丸大豆で豆乳を製造して、で、凝固させたものが豆腐じゃないかと考える人がいるので…。でもこれ見ると、豆乳を、大豆の成分10%以上の豆乳を、まあ、すまし粉なり、苦汁なりでしっかりと凝固させたものを豆腐と呼べると書いてあるので、まあ、言葉は難しくなっても、あまりこちらとしては、町店としてはそんなにマイナスイメージではないのかなあっていう、どう理解してもらっているのはちょっと難しそうだなあって気がしますが、まああと、追々。

村尾議長) 棚橋委員。

棚橋委員) はい、2点。

ひとつは豆乳の定義ですけども、最初のほうの文章は生呉を指しているんですよね？

村尾議員) えっと、生呉…。

棚橋委員) 生呉および豆乳というふうに解釈していいですかね？

村尾議長) そうですねえ、あの…。これ豆乳等としているのは実はそこなんですけれどね。おからと分離したものとはしてない訳です。

棚橋委員) そうでしょ。で、そこは豆乳業界においても、全粒のやつは分けてるじゃないですか？

村尾議長) そうですね。

棚橋委員) それと、豆腐というのは中国にも遡っても生呉そのまま固めているものは、かなり何百年も前だったらあるかも知れないけども、基本的に豆腐という文化、食品となつてからは生呉が入ったものはないんじゃないかと、推測をするんですがね。そうした時に私は、生呉をそのまま固めたものは別のカテゴリー、いわゆる全粒豆腐というものを私は別のカテゴリーに置くべきだというふうに1つは思うんですね。それから2点目は、下の食品添加物を含まない、要するに無消泡のものしか、豆腐として認めないのか？

村尾議長) はい。

- 棚橋委員) 消泡剤は豆乳の炊く時の問題だから、豆乳のほうで入ってるんでわざわざ後から入れてないんで関係ないとする、解釈なのか？これはどう解釈すればいいんでしょう？
- 村尾議長) えっと、そこはあの添加物のところでの議論になるかとは思うのですがねえ。消泡剤を添加物としてみるかどうかというところですね。
- そこはあの、今、無消泡でやっているところと消泡剤を使っているところとで大きな分かれ目になってくると思うので、仮に、消泡剤がこの豆腐用凝固剤以外の添加物となってしまうと、消泡剤を使うものが全て調整豆腐になってしまうという…。
- 棚橋委員) だから、私はあの消泡剤使っただけでもいいと思うんですよね。ただ、こう書いてしまうと厳密には排除されてしまう危険性がないかという事だけ懸念するという事です。
- 村尾委員) まずひとつ、これは逃げではないと思うんですけど、消泡剤は現在キャリーオーバーという形で、使っても表示がないという形で使っているんですけども、その、使う程度で分けるというのは一つ方法論ではあるのかなと思います。必要以上に入れるとやはり乳化作用が出てきてしまう訳で、泡を消す以上のことをしてしまう。まあ、入れ過ぎに関しては表示をきちんとしてもらおうとか、という事でこの定義との整合性をとるという事はひとつ出来るのかなと。
- 棚橋委員) あの、後で議論する余地があれば今は…。
- 村尾議長) 皆さん、この件は如何でしょうか？ 今、棚橋委員からお話があった全粒のものというのとは？
- 青山委員) 一般消費者が豆腐として認識するものには、当然、全粒粉や脱脂大豆については認識してないんですよね。というのは、固形分10%以上という表示で栄養成分を分析した時に極端に違う数字になってしまう。片方は油分が少ない、片方は繊維質が多い。豆腐を食べる時に当然、蛋白質として認識してこれは蛋白量が多いんだなという買い方をする訳ですよね。それが固形分が高くて結果的には蛋白じゃない、他のもので、繊維質が入っている、炭水化物が入っているというような誤認をさせるようなもの、という事から、出来るだけこの項については、伝統的な製法についてのものを載せるべきかなと思います。
- 村尾議長) 私がなぜこのような原案を作ったかというのと、一つは豆乳の公正規約の影響があります。あの豆乳はですね、おからと分離したものを豆乳であるというように定義しているんですね。これに対してどういう事が起こったかというのと、段々その全粒粉の大豆でも食物繊維を感じさせないような製法、技術…。
- 青山委員) まあ、それはあの、私自身も試作しまして、それこそ500とか1,000パスカルの十分の一、500気圧とか1,000気圧位で高压ホモをかけた豆乳で豆腐を作るとマイルドな物性で、ざらつき感も大分なくなり、ホントなめらかなのが出来るんですよね。ですからモノができたから良いという様な新しい技術が入ってきたからどんどんそれを認めるという事ではなく、あくまでも伝統的なモノを一つ決めておくべき、というのがあろうと思うんですよね。
- 棚橋委員) 私もその意見には賛成なんですけど、もう1点は先だって私の地元のほうで病院食の懇談会が病院でありまして、その時に話がでたのは、やはり栄養士さんが5訂な

りなんなりを標準にして考える。そうすると最近その、かつて、昔のことをその方は覚えていらっしゃる年配の方だったんですけれど、グルコノデルタラクトンが出来た時に大体500、600丁しか取れなかった（今は700丁くらい、グラム数が減ってきてるんでね）、それが500、600丁しか取れないものが1,000丁取れるみたいなね、話があって、という事はそれだけ薄くても固まるという事だと、一般的な成分分析表があてにならなくなるという事ですか？という質問を受けたんですね。

その後、今、青山さんがチラッとお話になった、その、固形分全てが入っている場合の栄養成分はガラッと様相が変わってきますんでね、そうした時にそれが明らかになっていないと、そういったところでのカロリー計算であったり、栄養成分計算であったりが変わってくるなという危険性はある。

青山委員) 調整豆腐なんかの別のところに…。

棚橋委員) そう、別のところに入れておけばね。じゃあ、これはどれだけなんだろうという事をそういう時は…。

青山委員) ノーというんじゃないでね。伝統的なモノとそうじゃないモノとを分けていくという必要があるかなと思っている。消泡剤についてもね、江戸時代から消泡剤は使われているから、これはもう結構伝統的なモノ、ただその今みたくね、にがりを使う為に沢山入れれば、にがりの反応がゆっくりになり、使いやすくしちゃうよとか、そういうね、先ほど言ったあの添加量（0.5%）や技術である程度規定するってのは面白いかなとも。

棚橋委員) ただね、技術では規制しないんでしょ？これは？

村尾議長) これは前回の方針の中でも、これからの技術の進歩を妨げるような規約っていうのは極力避けたほうがいいのではないかと。全粒大豆を使った時に従来のお豆腐と同じような食感であり味を再現できる技術がこれから開発されるのであれば、それは消費者にとっても良い事でもあるし、食糧問題にとっても良い事であるし、環境にとっても良い事であって、そういったものを”豆腐じゃないよ”って言ってしまっているのかなという疑問が私の中ではあるんですね。もちろん伝統的な製法はあるんですけれども、それが伝統を壊すような技術であればそれは認めるべきではない。

青山委員) 豆腐の定義の豆乳っていうのは、大豆から抽出するね、水で抽出するっていうこれが最大の特徴なんだよ。これが世界に誇る一番のノーベル賞に匹敵するような技術なんだよ。

村尾議長) それは考え方を換えれば抽出率が上がるという事ですよ？

青山委員) 結局、繊維質が多くなる訳だから、成分が全然違うでしょ？だから、ジャンルを変えて隣のところへ移した方がいいんじゃないか。

村尾議長) 古賀さん、いかがでしょう？

古賀委員) そうですねえ。隣というのは調整豆乳でもない、調整豆腐でもないというところという事ですか？

青山委員) どういう形で作るかね。

古賀委員) そうですねえ、分けたほうがお客さんに対しては親切というか、どちらを選ぶ、選

びたいってというか、未だ今のところその全粒豆腐っていうのは極めて少ない中にありますけれども。もし、主流になっていった時に、通常の繊維を除いた形で作られている豆腐なのか、繊維を混ぜた豆腐なのか選択する時に、お客さんが選択しやすい、一目で見て選択しやすいほうが良いのかなって感じがするんですよね。私もちょっと、…、分けたほうが良いんじゃないかなと。

もう1点、あの、凝固剤、豆腐用凝固剤以外は使えないという中で、次の調整豆腐のところに”食塩等の原材料を加えた場合は”とありますけれど、当然、凝固剤もいろんなものがあって食塩を結構、沢山含んだようなものもありますですよ。そこら辺の区別はどうするのか？

村尾議長) 今ちょっとあの全粒の問題は置いておいてですね、今、厚生労働省のほうから出ているこの第8版の食品添加物公定書とうものがあります。ちょっと今日は皆さんのお手元にはお配りしていないのですが、その中に豆腐用凝固剤があるんですね。私もちょっと存じ上げなかったのですが、今回改めて見てみると、粗製海水塩化マグネシウムが入ってきてるんですね、これに。何年か前に見た時には入っていませんでしたけれども、今、公定書の中に添加物として粗製海水塩化マグネシウムで、これ詳しく読んでみるとよく分らない、私の知識では…。なので、また別の機会に審議をしたいと思うのですが、定義としては、粗製海水塩化マグネシウム、本品は海水から塩化カリウムおよび塩化ナトリウムを析出分離して得られた塩化マグネシウムを主成分とするものである、というふうに書いてありますね。

青山委員) だからあの、普通の塩化マグネシウムっていうのは95%以上まで濃縮しないとダメじゃないですか！という事なんですけど、粗製海水塩化マグネシウムは濃縮する前のものでいいですよ。

村尾議長) そうですね。本品は塩化マグネシウムとして全体含まれる%が12%から30%…。

川西 OB) 液体ですよ？

青山委員) 実際には現在は8%になっているよ、今のはもう。これはだから前のものだよ？ 改正されているんだから…。

村尾議長) 8%になっているんですか？

青山委員) 8%になっちゃっているから、ひどくなっている。イオン交換で分離してなるべく濃縮しないで売っちゃおうという発想が塩屋さんのほうから出てきている。

棚橋委員) ただ、昔から苦汁を使う時はザルにね、ボームでそれぞれに、各豆腐屋さんでね、薄めて使ったりもしてた訳で、だから濃縮したのを元に戻すのは勝手よと。元のまんまかっているのは、まあ、あまり違いはないのかと。

青山委員) ただ、その食塩と塩化カリ、これを除いたものという事？

棚橋委員) そうそう、除いたもの。ああ、除いてないっていう事？

青山委員) そう、今のお話の場合、食塩が…、食塩が多いって言うんでしょ？

棚橋委員) いや、けどそっちの定義は脱塩していると。

村尾議長) ナトリウムは4%以下であるとか、カリウムも6%以下というふうになっているんでね。じゃあ実際どうかというと、まず、後から食塩を添加して、要は合成をして販売しているものも世の中にはありますし。



- 棚橋委員) はい、はい。
- 青山委員) 食塩のほうが多いってのも…。
- 村尾議長) 塩化マグネシウムよりも食塩、ナトリウムのほうが多いというものも実際にはあるもんですから…。この公定書通りに作られているかどうかというのをきちんと検証して、あくまで公正競争規約の法規ですから施工したとしても公定書に従ったものを、粗製海水塩化マグネシウムとして定義する事が大事だと思います。
- 青山委員) 食塩のほう豆腐屋さんが使いやすいからねえ。
- 川田委員) そうですねえ。私の場合は、たまたま精製しないとダメなんで…。
- 青山委員) そういう基準があればね。粗製海水でもねえ…。
- 村尾議長) そうですねえ。はい。この点はまた添加物、特に凝固剤のところ議論する時に改めてしっかり議論したいと思います。引き続き、小森さんいかがですか？
- 小森委員) はい、2つ、気になるところがありまして、調整豆腐の中の、凝固剤の話で、これは凝固剤として1つになったものというふうに…。例えば、食塩等を別で入れる？ 今、いろいろ乳化苦汁もそうですけれど、油脂とかが混合されたものでみるか、それとも別で入れた時は加工豆腐のほうに入る？ 苦汁という凝固剤、豆腐用凝固剤という製品、あの合剤…、そうですね、そういう製品となったものを入れるという場合はこっち？
- 村尾議長) 現状はそういう運用をされてますでしょ、御社では。
- 小森委員) はい。
- 村尾議長) 当社の場合も、当社の工場製品として入ってきた時には食塩が添加されていないもので、当社の工場で食塩を入れた場合は、食塩という表示をするようにしています。
- 小森委員) そうですね、そういう話になった時にそういう場合は表示が必要。でも製品として、仮にこれからですね、そういうようなものが出てきたとなった場合にどっちに？これは今後はあるとは思って…。
- 青山委員) だから、さっきの粗製海水も基準をある程度キープして、その範囲であればいいよと…。
- 村尾議長) 今日はね、ちょっとその議論は深くやるつもりはなかったんですが、添加物のところでこの公定書のベースに従って、添加物業界の方のご意見も聞きながら…。
- 小森委員) ちょっと、その加工豆腐と調整豆腐のところ、仮にですね、豆腐用凝固剤に寒天とか合剤なんかが入って食感がいろいろ振れますよというふうな商品、凝固剤が出てきた場合には、調整豆腐、加工豆腐の間っていう、微妙な線上に載ってくるものが出てくるのかなっていう可能性がある。
- 村尾議長) そうですね。ただ、あくまでもこの添加物の公定書というのが、厚生労働省の考え方ですから、原則としてはこれに沿っているものが凝固剤であるべきなんですよ。今ある乳化苦汁なんていうものは公定書の中になくというモノなので、今のところは解釈で、あれは苦汁ですよという使い方をしている。逆に施工規則の中でしっかり議論して決める事が出来るんじゃないかなと思います。
- 小森委員) もう一つは加工豆腐の中の一番最後に、大豆固形分は10%未満のものとなってい

ますが、これは、以上のものというのが、もし例えば、これを上を作って大豆固形分を…。

村尾議長) それで”または”にしているんです。

小森委員) あっ、そういう事ですね。

村尾議長) はい。”および”とか”かつ”ではないというのは、どちらか一つの要件になっていけばという事です。

小森委員) はい、分かりました。

村尾議長) 高橋委員、いかがでしょう？

高橋委員) あの、定義の問題になるんでしょうけれど、今まで話が出てきた中で凝固剤、凝固剤製剤としてはいろんなものがあるって、豆腐用凝固剤に併せて副剤が入っていることがあるという事。それからソイプロテインアイソレート、大豆蛋白ですねえ、それを添加している場合に、大豆固形分の定義がどうなのかっていう、全固形ではないですよ？大豆由来なのだから大豆固形分ということですよ。大豆、油分が大豆由来の油分であれば大豆固形分というのか？大豆蛋白、糖質含めて、その組成がどうゆうバランスかって言う、その先ほど、組成バランスがだいぶ違うよと言われた中で、大豆固形分って、じゃあ何なのという事を言っておかないと、訳が分からないですよ。分析した時に油分が出てきてそれが大豆由来なのか、大豆由来じゃないのか、ちゃんとそれが判断できるか？

全固形だったら、単純に塊があってそこから水分を除いたものが全固形。じゃあ、そこから大豆固形分ってどれだけなのか？いまいよくわかりませんね。村尾議長) 難しいですよ？これね。

高橋委員) 決められるのかな、本当にそこまで分析できるのかなって気はしますけれど。

あと、食品添加物の理論があるので、消泡剤の扱いはやっぱり気になる場所ですよ。

村尾議長) そうですね。

高橋委員) キャリーオーバーで表示義務がない。食品添加物ではないと言えるのかどうか。これ含まない、とはっきり言っちゃった時に微妙な扱いになってくるんじゃないか？以上でございます。

青山委員) 消泡剤は含めるべきだとは思いますが。だから大豆、消泡剤、凝固剤、水。

村尾議長) 議論を整理してみますと、1つはその全粒のものどうするかという事ですね。それからもう1つはその大豆固形分、その測定方法になるんですかね、をどうするか？それから3点目がその消泡剤と入れるかどうかという事かと思うんですけど。

じゃあまず、この全粒について集中的に議論したいと思いがすが。

青山委員) ただ、このところに日本豆腐協会の基準の大豆から、水で抽出しておからを分離したというような言葉がもし入れば。

村尾議長) そうですねえ。

青山委員) 消費者はそれが豆腐だと思っているよねえ。

村尾議長) 確かにこれだと、おからを分離したものと分離しないものが、一緒のカテゴリーに入ってるんですよ。

- 青山委員) 分離しないと。いわゆる強調表示で“いいよ”という商品を作る訳ですから。
- 村尾議長) 何かこの点についてご意見ありますか？
- 小森委員) 私は分けなくてもいいのかなという気もしたんですけど。消費者から、強調表示と言えると、食物繊維が豊富ですよとか、そういうところと言えらっていいとは思いますが。強調表示の話って…。
- 青山委員) 栄養成分的に、全部に対してのタンパク含有量が低くて、食物繊維、炭水化物が多いということが、良いのかということはある。
- 小森委員) その話だとしたら、凝固剤、苦汁を使ったものとグルコン使ったものと、そこも違って来る訳ですか？
- 青山委員) それよりも固形分になった時の、凝固剤なんてのは0.3%程度位しかないわけなんだから、これはもう桁が違うわけだから。
- 村尾議長) 成分が全く違っちゃうということですよ？おっしゃっているのは？まあ、従来の作り方でいくと食物繊維なんてのはほとんど入っていないわけで、蛋白質と水を除くとあとは脂質と糖質が若干入っているというところが、豆腐の主成分なんです。これを、おからを分離しないと、糖質が増える、全糖の、食物繊維が増えると糖質が第1位に来ちゃって、その次に蛋白質みたいな形になってしまう訳で…。確かに消費者にとっては分かりにくい部分がありますよね。
- 古賀委員) 食物繊維にしても後で加える事も出来るんですよ。そうするとそれは調整豆腐になっちゃうんですよ？食物繊維を加えるっていうのは。
- 村尾議長) そうですね。
- 古賀委員) それも成分分析的にはきっと出来ない。
- 村尾議長) ええ。大豆由来かどうか、ね。
- 古賀委員) 大豆由来だからね。
- 村尾議長) という事は調整豆腐のほうが、合理的なのかも知れませんね。
- 青山委員) これはあくまでも抽出するという、おからを分離するという事を入れたほうがベストだと思う。
- 村尾議長) どうですか？あの町店さんのほうは？
- 川田委員) 町店としてはもう、おからとか、全部、全粒粉を入れちゃえば完全に新製法だと思っているんで、我々からすればもう、技術発展はいいけど、豆腐なのかっていう…。正直出てる方も、僕らなんかは全然、技術出てきて新しいのが出てくれば、僕、個人としては賛成なんですけど、昔からやっている人はもう、豆腐じゃないと言う人もいる位なので…。
- 青山委員) そうですね、まああの、美味しいのは出来てますよね。
- 川田委員) そうですねえ。で、まあこの代表としての立場の発言からすると、新製法豆腐って枠をもう一個作ってしまっって…。
- 村尾議長) まあ、調整豆腐はね、非常に幅広くて、いけると思うんですけどね。
- 川田委員) 全粒を使ってというのは、ここ数十年じゃないかな。たぶん。
- 村尾議長) 昔からやってるんですけどね。まあ食べたもんじゃなかったっていうような。
- 川田委員) ちゃんと、まあなんですかね。お客様に出せる位のやつは平成に入って位からで

すかね？

??委員) つい最近ですよ。

川田委員) つい最近ですよね！

だったらもういっその事、ちょっと線引きで普通の豆腐と言うカテゴリーと、新製法豆腐っていうカテゴリーを作ってみても面白いかなと。まあ、苦汁、凝固剤、消泡剤はまた別の話として…。

一般消費者も恐らく、全粒豆腐っていう存在を知っている人はそうそういないでしょうね。

村尾議長) あまりご存知ないでしょうね。

川田委員) 未だに昔ながらの作り方してるっていうお客さん、一般消費者の方が多いと思いますので、イメージアップもしくは、いろいろと知ってもらおうという意味ではもう一つカテゴリーを作ってみても面白いんじゃないか、とは…。

あと、表記すれば表記するで栄養価成分、新しく出来るっていう幅もありますし…。広い目で見ればそういうのも、やってみてもマイナスではないとは…。

村尾議長) そうするとまずこれ、あの、豆乳等というのを定義した上での話をしているんですけども、今の議論で言うと、この豆腐というのを作る時には豆乳等ではなく、豆乳の定義という…。

川田委員) 豆乳の定義ですね。

村尾議長) 豆乳の定義を、一つ作って、調整豆腐になってくると豆乳等になるというようなことになってくるんですね、そうすると。

豆腐というのはあくまでも、豆乳に豆腐用凝固剤を加えて起こる凝固反応という事で、これ、豆乳等は、要は生呉だとか全粒粉を使ったもの、っていうのが調整豆腐になるんだよという事で。

えっと、今のところの議論だと、全粒のものは豆腐とは分けて考える。まあ太子さんのご意見もありましたが、全体的には分けたほうが良いというようなご意見が多いのですが。その他なにかありますか？

川田委員) もしかしてなんですけれども、町店の豆腐屋に見せてみないと分かんないですけども、恐らくこの、今の豆腐の定義を丸々恐らく町店に見せると、もしかしたら、これが新製法じゃないの？って言われそうな感じはある。

村尾議長) あともう1点ですね。この丸大豆、挽き割り大豆、粉末大豆、フレーク状大豆、脱脂大豆等、まあ、あらゆる大豆の原料の形ですね、書かせて頂いたんですが、川田委員のほうからは丸大豆だけが良いと。まあ、ここはですね、原料がどうゆうふうに変えようとする技術があれば豆腐は作れるので、あまり限定しないほうがいいのかなどというのは私の見解なんですけれども。

青山委員) これは、例えば挽き割り大豆を使った場合、挽き割り大豆と書くという事なんですかね？

村尾議長) 表示…ですね。

青山委員) 最近、お醤油がわざわざ丸大豆って強調して、ね、売ってるんですけども何で大豆から作ったのに、何で丸大豆なんて言うんだろう。消費者は不思議だと思っていな

いのか？今まで脱脂大豆だったのに…。

村尾議長) そうですね、わざわざ書いてるんですよ。

青山委員) わざわざ書いてますよね。だから…。

村尾議長) 厳密に言うと、優良誤認じゃないかという話もあるんですが、わざわざ丸大豆と書く事は。お醤油の場合はね、大豆粕から作っている場合もあるので…。

棚橋委員) これはあの、何て言うのかな、混ぜて使うという事を念頭に置いてここまで全てを書かれたのか、それともそれぞれ単体で使用するという考えだったのか。

村尾議長) あの、過去、弊社のお話をしますと、フレーク状、フレーク大豆だけで作っていた事もありますし、えっと今はですね浸漬時間を短くする為に挽き割り大豆をテストしたりとかですね、そういう事もしています。

棚橋委員) でね、あの、挽き割りでもフレークでも粉末でも、これは全成分を変形させているだけなんで良いとして、脱脂大豆だけはこのカテゴリーで疑問があるんですよ。

村尾議長) なるほどね、はい。成分が違うから。

棚橋委員) 成分が違うから。だから他のものはフレークであろうと粉末であろうと挽き割りであろうと、あの、一個のね、丸大豆を破碎して、いわゆるミルの中でやっているものを外で前処理したという考え方をすれば良い話なんで、いいんですけど、脱脂大豆だけは油成分が無くなっているんでね。

村尾議長) そうですね。そこはちょっと異質ですよ。この中ではね。

棚橋委員) だからあの補助として使う事はあるかも知れないんだけど、単体でははたしてどうかと。

村尾議長) えっと脱脂大豆だけはちょっとこの中では異質じゃないかと。形を変えただけじゃなくて成分が変わってるという事でご意見があったんですが。

それでは今の、全粒大豆とか脱脂大豆についてはですね。

青山委員) ただ、フレーク状大豆でもね、アメリカ辺りで作っているやつはフレークをうまく粉碎するのに多少、ちょっと油抜くってのはある。

村尾議長) ですから脱脂したものを除くというふうに。ちょっとじゃあ条項がどうなるかという

と、大豆、カッコ、丸大豆、挽き割り大豆、粉末大豆、フレーク状大豆、但し脱脂加工したものを除く。粉末大豆もですね？粉末大豆も除くんですか？

棚橋委員) 粉末というと、全部粉末にした大豆ですよ。それはいいんじゃない。あと濾過すれば。

青山委員) あっ、だからそうすれば、その工程におからを分離すると入れたほうが…。

棚橋委員) 入れたほうがいい。

村尾議長) その後に入れるんです。大豆、カッコ、丸大豆、挽き割り大豆、粉末大豆、フレーク状大豆、但し脱脂加工したものを除くを含む、ちょっと分かりにくいですけど。

小森委員) 粉末になるという事は脱脂されてるんじゃない…。

村尾議長) いや全粒粉末の場合はされていないでしょ。

青山委員) ただどこまで粒子を細かくするかっていうので、おからの除去率…。

棚橋委員) 現実的ではないですけど、そこまで細かく擦ったやつをおからで分離するとき。

- 青山委員) 愛知県の業者はそうしないと、うまく出来ないから。
- 村尾議長) 今後、技術開発がなされて、いろいろと使えるようにはなってくると思うんで…。…等の加工大豆を含む、但し脱脂加工したものを除く、カッコ閉じる。
- 青山委員) さっきの全粒粉は、粉末大豆の意味じゃないんですか？皆さんの認識は。
- 棚橋委員) 脱脂大豆の中の粉末だっていう事？
- 青山委員) いや、粉末大豆っていうのは全粒粉、全粒大豆の粉のイメージだよな？
- 古賀委員) ここの豆腐で言っている丸大豆というのは、ある程度細かくして抽出しやすくして、それから除くっていう意味ですね？おからを取るっていう意味。細かくした大豆。
- 棚橋委員) そうそう。
- 村尾議長) 実際にそれで豆腐が作れるかどうかは技術の問題になってくるので、そこにはあまり関わらない。
- 青山委員) それとさっきの繊維質、成分の問題。
- 村尾議長) 要は大豆の形を変えただけのものであれば良い訳ですよ。成分を変えなければいいという解釈なんですけれど。…に水を加えて溶かした乳状の液体または同液体、だから、…に水を加えて溶かした液体から分離抽出された乳状のもの。
- 青山委員) 豆腐屋さんだから、豆腐の商品だから、生呉ってはつきり使っちゃってもいいんじゃない？
- 棚橋委員) 私もそれでいいような気もするんですけどね。
- 村尾議長) 生呉でなくてもいいですよ、煮呉でも。
- 棚橋委員) 煮た呉、呉。
- 村尾議長) 水を加えて溶かして液体、カッコ、呉と言う。…から、おからを分離したもの。
- 棚橋委員) もともと豆腐の製造で、こういう定義みたいなのないの？
- 村尾議長) ありますけど、法律の条文っぽく。青山さんの本とかいろいろ、製法についてはある事はあるんですけど。
- 青山委員) おからを分離するのに。
- 村尾議長) 法律的に書くといろいろと細くなる。ちょっと文章作ってみます。
- 川西OB) 水を加えて…、だけでいいと思うんですけど。
- 村尾議長) 水を加えた液体、カッコ、呉と言う、とか、そういう事ですね。水を加えた液体、カッコ、呉と言う、からおからを分離抽出、おからを分離し抽出された液体、カッコ、以下これらを豆乳と言う、になるんですね。に、豆腐用凝固剤を加えて起こる…というふうにすれば、豆乳に凝固剤を加えるという事に。
- 大石OB) 皮剥き大豆はどうなるの？村尾さん。おからと分離しないんだけど。男前豆腐とかはみんな分離、皮を剥いちゃったやつで…。
- 村尾議長) 脱皮はまあ、工程上ではするんですよ、結局。
- 大石OB) 前段でもうやっちゃってるものもあるからね。
- 青山委員) でも、全粒豆腐っていうのは脱皮していますからね。
- 大石OB) 全粒豆腐っていうのは皮ごとのやつで、あとは皮を剥いて全粒にしているものと2種類ありますね。皮をそっくり剥いちゃったやつで…。

- 村尾議長) まあ、脱皮するかしないかでいうのが、影響あるかと言うと影響ないと思うんですよ。結局、脱皮工程を省く為に。
- 大石OB) いや、俺が心配しているのは、おからと分離するものが豆乳っていうと、おからを分離しない全粒、微塵をちょっと取るくらいかなあ。
- 村尾議長) でも、おから出ますよね？
- 青山委員) だからそれは全粒で、さっきも話した訳だけれども…。
- 大石OB) 皮を剥いちゃった豆のやつで、全粒で皮ごと入れてるやつもあるけれど。
- 青山委員) あんまり豆腐には向かないけれどね。
- 川西OB) 村尾さん、1ついいですか？
- 村尾議長) はい。
- 川西OB) これあの、豆腐と調整豆腐と加工豆腐ってあってね、要するにその豆腐が一番上位にランクされてて…。
- 村尾議長) いやいや、ランクじゃないですよ！それは誤解を呼ぶから止めて下さい。横並びですから。
- 川西OB) 横並びだったとしたら、あのそんな訳だから、そのアイスクリームでもそうですけれど、いわゆる乳脂肪分が高くてこうでって、アイスクリームの定義のものはこういう価格帯なんだとかという事であればね、あの何て言うのかな、さっきから出ている例えば、伝統的な丸大豆を使っている豆腐が豆腐なんだよっていう事でも良いのかなっていう気もするし…。
- 村尾議長) それはね、ちょっと価値とは分けて考える。価値を決めるのはあくまで消費者ですから。私たちがここで価値を決める訳ではないので、あくまでも消費者の価値判断に資する為の指標は作りますけれども。あの、調整豆腐の中でも価値は高いものは出てくると僕はあると思うんで、あまりそこで価値を前提に話をするとおかしくなるから。ただ、その伝統的な製法で作っているものと、まあ、これから出てくる新技術で作るものってのはカテゴリー上、別にしておくっていうのは、議論としては、考え方はあるかなと思う。
- 青山委員) 伝統的な豆腐が大部分であるんだから、丸大豆で作る豆腐ってことで、あんまり複雑に考えないで、消費者が見たらサッとわかるような文章にしておいたほうが良い。
- 川西OB) 例えばAという豆腐屋が凄く画期的なモノを作りました。で、そこは伝統的な製法ではないですと。という事であれば、その調整豆腐でいいかどうかという問題はちょっとあるかと思えますけれど、むしろ誇らしげにこういうものを作りました、という事でもいいんじゃないかなあ。男前さんなんかは実際そうですからね。新製法でこうゆうもの豆腐を作りました。例えば、おからが出ませんとか、おからも食べますとかいう事については、その価値が違うっていう、むしろ付加価値がついてるんだみたいな、話だったらいいんじゃないかと思えます。
- 村尾議長) あくまでも、その消費者の選択のために、あの、情報提供するモノなわけですから。
- 青山委員) あんまり複雑だと消費者がビビって余計…。
- 村尾議長) まあね、実際にはこの条文を消費者が見る事はなくてですね、もっと分かり易くイラストみたいにしたものを、一般には配布したりして…。

- 青山委員) やっぱり、大豆があって豆潰けして、グラインダー掛けて、煮て、おからを分離して、…。
- 村尾議長) そうです、そうです。だから、あの、実際はそうなんです。それはそうで、大豆と水と凝固剤で出来ているものっていうのが豆腐なんですよ、という事なんですけども、あの法律としてきちんと規定をする上ではですね、いろいろ抜けがあると、これも豆腐じゃないか、これも豆腐じゃないか、と入ってくるので、まああの新しい製法が入る余地を妨げない程度で条文は作っておく必要はあるのかなと思います。
- 青山委員) 多分、最初の豆腐については伝統的な豆腐だけにしておいたほうがいいんじゃないかと思うんですけどね？
- 橋本OB) ちょっと1点いいですか？ 教えて下さい。表現のところなんですけど、豆腐のところですね、固体状の食品という言い回しがありますよね。
- 村尾議長) はい。
- 橋本OB) それから調整豆腐、加工豆腐になると豆腐状の食品となっているのですが、豆腐状というのはどうゆう事なんですか？
- 村尾議長) なってますね。これは要は豆腐とよく似たテクスチャーの商品という事なんですけれどもね。
- 棚橋委員) 豆腐の定義はこうだけでも、こっちで作ってこれに似てるやつだって事。だからこっちの…。
- 村尾議長) 誤解の無いように言っておくと、豆腐も、調整豆腐も、加工豆腐も、豆腐類という豆腐のカテゴリーになるんですけども、豆腐と言うものはこれにあの、もう少し狭い範囲で、それから豆腐に若干手を加えたものっていうのが調整豆腐ですよ、それからまあ、豆腐の仲間には入るけれども従来の豆腐とはちょっと別物ですよ、加工食品に近い、加工食品とか惣菜に近い部類ですよというのが加工豆腐というイメージなんですけれどもね。
- 橋本OB) 豆腐状というのは、豆腐状態という意味なんですか？状態が豆腐であると…。
- 村尾議長) そうです。まっ、豆腐によく似たという事。
- 橋本OB) 豆腐様のほうが…。私なんか素人からみて。
- 村尾議長) では、豆腐のところについては、先ほどから議論にあるように、ちょっと全粒のものと言うのはこの中に含めないとする為に、ええ、豆乳等ではなく豆乳ですね、おからと分離した豆乳に凝固剤を加えたもの。それから原材料については脱脂大豆、脱脂加工したものは除くという事で。
- 青山委員) 粉末大豆とはどこまで粉末したものを指すのが難しいよねえ。
- 川田委員) 粉末大豆っていうとイメージ的にはきな粉っすけど。
- 棚橋委員) きな粉は煎ってあるから違うね。
- 川田委員) イメージ的にはあぁいう感じ。
- 青山委員) 細かいよね。
- 川田委員) 細かいですよええ。粉末っていうとそういう事でもんね。
- 青山委員) 実際には皆さん、使われていないですよ？
- 大石OB) ああやって水で、水で溶かしてお湯沸かしてそのまま豆腐を湯で移してっていうと



こありますよね？

- 村尾議長) 昔、ハウスさんが、…、あれは抽出した豆乳…。
- 大石OB) 粉の大豆ってあの回転寿司なんかでお茶やってるお茶の、お茶を粉にしてやるのと同じ製法で加工大豆作ってますね。粉で、で、それを水で溶かして沸かして豆乳作って、豆腐作ってるところもありますね。
- 青山委員) 全粒粉ですね。
- 大石OB) 全粒粉。
- 川西OB) だから調整豆腐じゃまずいんですか？
- 村尾議長) いやっ。今の議論では…。
- 川西OB) ねっ。それであの青山さん心配しているのは、少し大きくなって、そのおからを抽出しましょうという事については、こっちか？こっちか？と言う話だと思うんですけども、おからが出る出ないでいいんじゃない？
- 青山委員) いや、あれは全粒粉を目指してうまくいかないから、おからを分離方法にバックしちゃった。
- 川西OB) でもね、現実、それがないんだから、おからを出す出さないでいいんじゃないんですかっていう気がするんですけど。
- 村尾議長) そうですね。その後、おからと分離するという事を…。
- 川西OB) 自分でそう言ったんだから。それでいいんじゃないかと思うんですけど。
- 村尾議長) 私も問題はないと思う。
- 大石OB) 皮剥き大豆の時にいかがなの？
- 川西OB) 男前さんも全然おからを出していないって訳じゃないんだけどね。皮自体がおからだという感想にしまえば、どこでね、分離しているかっていうのは別にしてもっていうか。
- 大石OB) 微塵みたいなもの。
- 川西OB) あの剥いちゃったらね。でも皮自体がおからというカウントにしまえば、どこで分離しているかという事にしまえばいいんじゃない。だけど、さっきも言ったように調整豆腐が下位にランクされている訳でなければ、新製品を考えたり、新製法を考えたら、みんなそっちに入りたがるような…。
- 大石OB) 脱脂大豆は抜いたほうがいいですね。
- 村尾議長) 僕は脱脂大豆と言う書き方じゃなくて、これらの中で脱脂加工したものという書き方をして全て、脱脂加工は違いますよと。
- 棚橋委員) 丸大豆と言うものが価値を生むというか、あの、消費者に与えているのがバージンだっけと言う意味だと思うんですよ。即ち、脱脂大豆であるとか、要するに何かやった後の残り物、家畜の餌になったりとかそういうのじゃなくて、人様がバージンのものをそこから第1次的に我々が食ってんだという満足感。
- 村尾議長) それは単なるイメージだと思うんですよ。天然のものが全て良いというのと一緒ですよ。天然のものにも良いものと悪いものがある訳で…。大豆をどうゆうふう加工しようがその、意図をもって成分を変更していなければ悪くはない。
- 棚橋委員) だから、バージンと言う意味は脱脂大豆とそれ以外のモノを分ける基準として表現

したつもりですけど。

川西OB) 例えば、ご飯とかおにぎりの定義をしましょう、とした時に、お米を炊いたものをご飯と言います。それを握ったものをおにぎりとするなら、やっぱり豆腐だと思うんですよね。本来の製法で作ったものを豆腐として定義しておく。その米とは何ぞやと言った時に、脱脂大豆を除く、どっかで潰した、グラインダーで最終的にやってるような製法もそうだけれども、事前に潰したものを入れるか入れないかという話だけだと思うんですけど。いまの話の流れだと、入れてもいいんじゃないって話。

村尾議長) あの、先週も申し上げたんですけど、あまり、工程を特定するっていう事はしたくないんですよね。結局、出来たもんで判断していく大前提であってですね、そこでその加工した大豆はダメですよって言うのを入れ過ぎると、もうあの、新しい技術が入る予知が無くなってくる。

棚橋委員) その新しい技術は入れる必要はないと思う。新しい技術で豆腐の様なものを作る、それでそれを豆腐と呼んでいいんだったら、イミテーションまで含まれてくる危険性もある訳だし、だから。

村尾議長) だからそれは、さっき言った脱脂加工だとか成分の変わるもので縛りを入れればいいだけの話で、例えば大豆の形を丸大豆を挽き割り大豆にするだとか、粉末大豆にして、抽出時間が短くなると、これは事業者にとってメリットがある事だし、こういうものを最初から、伝統製法と違うからダメとしてしまうと、事業者の自由度が逆に無くなるような気がするんですよ。もっと浸漬時間を縮めて、楽に仕事をしたいだとか、抽出率を高めて歩留まりを良くしたいだとかいう意図があっても、ここで丸大豆じゃなきゃダメよという縛りをかけてしまうと、事業者としては業務改善をしたいと、…。

棚橋委員) いや、だからあの、そういう事は排他しませんよ。そういう技術は。じゃなくて、さっきも複数の方がおっしゃっているように、シンプルに、昔からやっている製法の理屈、即ち、固体から水溶に栄養成分を移して液状のものに凝固剤を加えて固める、こういったものがキチンとして、最終的な成分を変えないものであるならば、途中の加工工程の物理的な技術については構わないと思うんです。

小森委員) ちょっと、話戻るんですけど、おからを分離するというよりは抽出するっていう事ですよね？だから、おからが出る出ないは別の話で、抽出されていれば豆乳とみなせるんだったら、それはそれを豆乳とすべきだと思う。おからが出る出ないは、さっきのおにぎりの話が分かり易いと思ったんですけど、ご飯を炊いてそれを握るとい話になるんで、それを、おからを抽出したものを豆乳というようになれば、挽き割りだろうが粉末になろうが、製造工程上は丸大豆から加工されてて最終的には、それが浸漬されて、そういうに抽出されて、っていうふうな、それは大石さんが言われてましたけど、生産の中でやる話なのか、原料レベルでやる話なのかになるんで、そこは多様化が全て…。

棚橋委員) それは、私はいいと思う。だから、脱脂大豆以外は、私はOKだという見解な訳ですよ。但し、おからが入っている、要するに繊維成分や何やらというものが残って

いる状態は如何なものか、やっぱこれは分離されている、分離されて豆乳と言うものとおからと言うものが、命名されて存在している、これが混ざったものが豆腐とはやっぱ言えないだろうというのが私の考え方です。

原材料は先ほど申し上げたように、石臼で擦られる工程を前処理としていくらか細かくしているというのは、それは抽出しやすくしているだけの技術なのでOKだという理屈は変わっていないと思います。

村尾議長) 1番の豆腐のところについては、条文はまたきちんと書き直しますけれども、ポイントとしては、その、大豆の形を変えようが成分は変わらない範囲での加工をした大豆、であればこの範疇に入るといふ事と、おからと豆乳を分離して豆乳を豆腐用凝固剤で固めるといふところ、これについては、ほぼ、皆さん同意見ですか？

小森委員) おからを分離するというのが未だちょっと。おからと分離するって言うより抽出という言葉のほうが…。

棚橋委員) 抽出した後に、分離するのは必須だと思う。それはかつてからの豆腐と製法というものに準拠している、伝統的な製法として。そのものが例えば、**The Book of TOFU**のように、分離されておからというものがあって豆乳が出ますよっていうのは、もうある程度は世の中に普遍的に出ているっていうか、ベーシックなものをいわゆる軸として置いておくべきではないか、そこから調整豆乳だったり、加工豆腐だったりというものに分類が分かれていて、それぞれの市場価値を持っていけばいいんじゃないのかなって感じがします。

村尾議長) 例えばですね、今後、絞り機だとか前処理の技術が変わっていったら非常に抽出率が良くなりました、1俵は今、微塵として除去しているものですね、ほとんど豆乳の成分として使えるようになってきましたというように、機械技術が今後進歩したとすると、恐らく歩留りが上がるので豆腐屋さんを使うようになると思う。そうやってきた時に、今は1俵炊いた時に1俵の、60kg位のおからが出てたとして、30kg、機械技術の進歩によって減容されましたと。じゃあ、出来たものは豆腐なのか？という議論になってくるんだと思うですけど。

青山委員) 今の技術では40kg位まで。

村尾議長) だからそれがね、どんどん。

青山委員) 酵素入れてね、繊維を分解して作ったとかね。

村尾議長) それはまたね、違う話ですけど。

棚橋委員) そんな方向に進むかなあ。

村尾議長) 分かんないですよ、分かんないですよ。

川西OB) ミルのね、インスタント業界もこういう業界も、みんな抹茶様のものをいれて味を良くするという事が凄く進んでいるから、粉末豆乳というか大豆というのは今後出てくるといふし、製品も良くなっている訳だから、だがそれが豆腐なのか、ここの議論で調整豆腐ではダメなんですかといふのを決めればいふと思うんですよ。

青山委員) あくまでも、豆腐といふのを1本作っておかないと、これが無くなったらおかしくなるんだから。

棚橋委員) その、どんなに細かくなってもね…。

川西OB) だから、ネスカフェが辞めちゃいましたよね、インスタントコーヒーの協会を。うちのはインスタントコーヒーじゃないんだと言って、辞めたくらいだから、そういうことはあっても良い訳だから。かと言って、普通のコーヒーは普通のコーヒーでしょって言う定義をするのか、この中にこういう範疇、だから僕、脱脂大豆を抜いただけのこの文言について何も問題ないんじゃないかなと言う気がしますけどね。

棚橋委員) やっぱここは分離という定義は必要でしょ。

川西OB) いやいや、ほんとにそう思う。豆腐の伝統的な製法とするんだったら、やっぱり分離抽出というのにしておいて、おからって、そういうものが一つの伝統的な豆腐なんだって言う…。

村尾議長) 製法は伝統なんですけれどねえ…。

川西OB) 村尾さんが新製法って言われるから、新製法の方は、これは豆腐じゃないと言って烙印を押した訳じゃない訳だから、むしろ誇らしげにこういう新製法で作っている、じゃダメなんですか？消費者にもそういうアピールと言うかPRというか。

大石OB) 村尾さん、今回は休憩入れて下さいね。

村尾議長) ちょっとじゃあ休憩しましょう。

(10分休憩)

村尾議長) はい、では時間になりましたので、再開します。今日、町田さんのほうからご参考までに、豆腐製品の自主規制と製造における技術的基準ということで、最初に絹ごし豆腐、これは非常にシンプルな充填絹ごし豆腐の定義という事で、大豆から熱水によりタンパク質、その他の可溶性分を抽出し、ろ過して出来た豆乳、(以下、「豆乳」という。)をいったん冷却し、凝固剤を混合した後、包装容器に注入密封のうえ加熱し、全体を均一に凝固し冷却させたものをいう。これは充填絹ごし豆腐ですけども、こういう出来るだけシンプルなものにしたいとは思っているが、あまり抜け漏れが無いようにするという事で、これはあくまでも法律に準ずる規則を作っていくというご理解を頂いて、ちょっと書いてみたんですけども。今ちょっと作って見たんですが、豆腐の定義ですが、大豆(成分を調整するような加工処理をしたものを除く)に水を加えた液体(これを「呉」という。)から抽出した液体(これを「豆乳」という。)に施工規則で定める豆腐用凝固剤(以下、「凝固剤」という)を加えて起こる凝固反応により固まった固体様の食品。というふうに変えてみたんですが。

青山委員) おからの分離はどうなったの？

村尾議長) いや、おからの分離は…、まあそこは未だ議論…。おからを分離する事が絶対条件かどうかという事なんです。

棚橋委員) 絶対条件だと思うな。

青山委員) 伝統的な製法をまず1本通して、次に…。

棚橋委員) そうそうそう。

村尾議長) そこはじゃあ…。程度の問題が出てきますからね、分離っていうのがでると。

青山委員) そこまでは技術が高めていくんじゃない…。

村尾議長) そりゃ分かんないですよ。スマホがこのタイミングで出てくるなんて誰も分かんない

かった訳ですから。

あの、おからの分離って。

青山委員) 成分的にまるっきり違っちゃう訳だから。本来の豆腐と成分、分析しても違う、数字が違うのだから。そりゃあもうやめたほうが良い。栄養的に、分析表で豆腐っていうのを栄養士が見てて、蛋白質だと思っているのがそうじゃない。

棚橋委員) その辺のことはさっきちょっと議論した話の中でもね、やっぱり一般的な成分分析を頼りにやってる関係から、やっぱり気になるところ。蛋白量であつたり何であつたり。そう思って買ってきたものが違っていたら、根本的に献立が変わってくるんじゃない。

青山委員) 今、学校給食の注文数はみんな多いでしょ？

川田委員) そうですねえ、ハムソーセージと、いろいろと弊害があるらしいですからね、結局加工肉ダメで、気分的に…。

村尾議長) それは成分が変わってくるのがその、いわゆる製法が変わってくれば5訂を…。

青山委員) その活動も含めてやるんなら、相当先になっちゃうね。予算少しは出さないとやってくれないでしょ。

村尾議長) それは出てきてから考えればいい話で、今の時点で成分が変わっちゃうのが出るの…。

青山委員) これからいつ出てくるか分かんないものを、今載せるべきかな。今現在の技術でやるべきだよ。

棚橋委員) それを言い出したら、議長が前提としている新技術というやつはどうなんの？って話。

村尾議長) 新技術、それは調整豆腐でやればいって話なんですけれど、新技術に対応しようと、変えようとするともたまた、同じような手続きを経て改訂をしなきゃいけないという事になってくる。

青山委員) 伝統的な豆腐ってのを1本作んなかったらね、絶対ダメですね。日本の豆腐を作るんですから。

相原OB) 栄養成分表の話、ちょっとすみません。青山さんからちょっと話が出ていましたけれど、今度、2020年ですね。あの、改訂が出来るのが。今年、改訂の年だったんですけれども、やろうとしたんですが、もうあの、時間がなかったという状況。

棚橋委員) いや、だけどね、改訂したら5訂を変えればいい6訂のところ反映させればいいと、そうすると、通常の豆腐と別のカテゴリーを作る事になるね。成分が違うから。っていう事は、ここだって別のカテゴリーにしておかなきゃおかしいんだよ。でないと、例えばね、5-6%のものが20%くらいになる。これだけの幅がありますとか、これの平均値で10ですとかって言ったらね、標準成分表の意味を成さなくなる。

村尾議長) 分離という言葉を入れるとですね、その分離の程度って事がどうしても出てきてしまうんです。

棚橋委員) それを言い出したら、なんでも程度は全ての工程にある。

青山委員) 現在の目先にある技術で確立していく。明日直ぐ出来ますよっていうのがあって、

シェアを80%行きますよっていう商品があればいいけれども、現実的には今、普通の豆腐が市場シェア占めているに近い訳だから。

消費者がやっぱり選びやすいものを作ってやる。

村尾議長) 抽出と言う言葉ではまずいですか？

青山委員) 抽出ろ過、ろ過、おから分離の話ね、そのほうが分かり易い。

棚橋委員) いや、抽出したという事は、抽出物と残さがある訳で、残差は除去されるべきであって、抽出しているけれども混在しているっていうのは果たして抽出と言うのかどうか。

青山委員) 蛋白質だけを抽出とか。それだったら分かる。

棚橋委員) 抽出したものだけで固める。

村尾議長) 蛋白質だけを抽出するっていうのは、それこそ分析の難しい話になってくるんで、出来ないでしょうけど。

棚橋委員) 残さが混在しているものを、100%混在しているんであれば抽出する必要はないんですよ？だから抽出と書いたら分離が必要になってくる。

川西OB) 日豆協さんのやつも、抽出しろ過した豆乳って書いてある。

青山委員) これ1番簡単だよ。

川西OB) これはあの、分離しておからが出ますって言うんじゃないで、ある部分ではこう、ぼかしたりという意味もある訳ですよ。ろ過したらほとんど残りませんでしたっていう場合も、おからがほとんど出ませんでしたって言う解釈も成り立つ訳じゃないですか。それで青山さんが納得してもらえらるんであれば。

青山委員) この文章(日本豆腐協会の基準)であればいいですよ、この文面だったらいいですよ。

棚橋委員) いや、残る残らない、どこまで分離できるんだっていう話をしだしたらね、例えば細かいメッシュのものでやるのと、ザルで分けるのとで、そんな話までしなきゃいけないようになってくるんでね。

川西OB) このね、この従来から充填絹ごしの定義ってのは自主規格としてある訳だけれども、これをこう、準拠するというか、ではまずいですか？

村尾議長) これはあの、やっぱりね製法、例えば、熱水だとかろ過だとかっていう製法は日進月歩変わってくる訳ですよ。そうすると製法が変わってくるのに対応できなくなるわけですね。

川西OB) そうするとろ過をやめて、抽出に。

村尾議長) だから抽出と言う言葉にしておけば、抽出の方法はいろいろありますよ、ろ過もあれば、絞り機を使う方法もあれば、いろいろあるんですけど。

川西OB) 村尾さんおっしゃっているのは、抽出で。

村尾議長) 要は分離、分離というのが必要条件なのかどうかという事なんですよ。

青山委員) 今、必要条件ですよ。

村尾議長) 今はね。

青山委員) 現実には、ろ過しない豆腐がシェアを伸ばしているのだから分かる。現実には、技術があったとしてもシェアはほとんどゼロに近いんだから。

村尾議長) 今はそうなんでしょうけど、原理的にそうなのかという事ですよ？もし、昔の人がですね、大豆を全て使っておかちを棄てることなく豆腐を作ることが出来たとしたら、どっちを選んだかという話。

青山委員) 今、現実目の前の、現実の状況を。

棚橋委員) 未来においても過去においても、もしこうだったらっていう話をする必要はないと思うんですね。なぜなら、今我々が、今ある歴史上のモノ、流れで現存するものに対して規定を与えようとしている訳ですから。先は先の話で、その時、改訂すればいい話だと思いますよ。

今は今の価値観でやっちゃったらいと思う。

村尾議長) どうでしょう、何かご意見。古賀さんいかがですか？

古賀委員) そうですね。その先ほどのその微細粉末化した全粒のお豆腐を作った時に、豆腐って、例えば特許出す時にですね、豆腐って書いていいか迷ったんですね。結局、豆腐様食品に私どもしたんですけれども。やっぱりこう伝統、おかちを分離するってところに敬意を表したって感じですね。それを豆腐という、称するべきなんじゃないかと、社内でもそういう議論になって、だから、おかちを除くというものを豆腐と、やっぱりこう社会的通念も含めてですね尊重して、全粒豆腐は豆腐と言わないようにしようとしたんですけれども。そのほうがいいんじゃないかなあと私は思うんですけれどもね。おかちの分離っていうところは、豆腐公正競争規約設定委員会としては残すべきんじゃないかなあと。

村尾議長) 高橋さんいかがですか？

高橋委員) 豆腐はじゃあどうして凝固剤で固まるかと言うと、大豆から大豆蛋白を分離抽出して、それで大豆蛋白を変性させて豆腐を作るという事からするとですね、大豆加工品としての豆腐と言う製品の位置づけからすると、分離抽出というのが妥当だと思いますけれどもね。豆腐と言うカテゴリーからすると、それがいわゆるそのどうして、豆腐と言う、大豆のものが入って白いこうゆうフワツとして美味しいものになるというところからすると、大豆蛋白を主体としたものが固まる、大豆の変性があった、それは何かと言うと、大豆の余計なモノを、余計って言ったならあれかも知れないですけれども、全てのものではなく、大豆から除去して蛋白を高めて、それを固めたものが豆腐というふうな、今までの従来からの豆腐の概念であるならば、それを尊重すべきだと思います。

村尾議長) まあ、一部、日豆協の製造基準をですね、これから引用しようとする、呉から蛋白質その他の可溶性分を分離抽出した液体、という書き方ですかね。

じゃあ、もう一回整理しますと、

大豆、(成分を調整するような加工処理をしたものを除く)に水を加えた液体(以下、これを「呉」という。)から蛋白質その他の可溶性分を分離抽出した液体(これを「豆乳」という。)に凝固剤…、これが一つ。はい、これについてはそういう審議でよろしいですかね、一旦。その後続けてですけど。

棚橋委員) まあいいです。

青山委員) 大豆のところ、フレークだとかいろいろあったのを、大豆そのものを含んだもの

を失う加工でなければいいよ、という事。

棚橋委員) いやいや、さっきも青山さんがこだわった分離という言葉が入っていない事には、液体にはなってますけど。

村尾議長) いや、分離抽出した。

棚橋委員) あっ、分離抽出。

村尾議長) 蛋白質その他可溶性分を分離抽出した液体、これを豆乳と言う。まあ、どこまで行っても程度の問題は残っちゃうんですけどね。

小森委員) すみません、もう一回いいですか。

村尾議長) はい。大豆(成分を調整するような加工処理をしたものを除く)に水を加えた液体(以下、これを「呉」という。)から蛋白質その他の可溶性分を抽出した液体(以下これを「豆乳」という。)に以下一緒ですね、施工規則で定められた豆腐用凝固剤(以下「凝固剤」という)を加えて起こる凝固反応により固まった固体状の食品。

青山委員) 抽出してろ過して、この文章のほうが分かり易いんじゃない?

棚橋委員) うん、まあ今こう聞いてて。状態、状態をこう、その文言の順番に状態をみていくと、分離抽出した液体は未だ分離されてないんですよ。抽出した後に分離されると。

青山委員) 抽出し、ろ過して出来た…。まあ、抽出はもうグラインダーのところでもう90%くらい抽出されているんですよ。

棚橋委員) うん、だからそこにろ過が欲しい訳でしょ。

村尾議長) ろ過。ろ過以外の方法もありますからね。

棚橋委員) 遠心分離?

村尾議長) 遠心分離も。

青山委員) それはろ過の一種でしょ。

村尾議長) ろ過の一種ですけど。ろ過は何ぞやという話にもなってくるんで、分離抽出で十分じゃないかと私は思うんですけど。

高橋委員) 抽出と分離はイコールですよ? 抽出しても分離しなければ抽出にならないですもんね?

村尾議長) まあそうですね。じゃあ、分離も要らないってなっちゃうね。蛋白質その他の成分を抽出、だけで十分ではないですか?

棚橋委員) う〜ん、微妙だなあ。まあ、いわゆる表現の解釈の問題でね。状態をどう解釈するかっていう。ま、ま、とりあえず。何かあったらまた後で。今日、他にも議論しなきゃいけない事もあるんで。

村尾議長) また議論があったら後程。ええと次にですね、消泡剤をどうするかという事で、この、先ほど豆腐の定義の下3行、ここに大豆、豆腐用凝固剤、消泡剤というのを加えるかどうか。

棚橋委員) 後々こう、我々の中での解釈ではなくて、ここから外に出た時に初めてこの文章を見る人の解釈。あの、ここには消泡剤って書いてないじゃん、っていう話のときにちゃんとみんなが説明出来る? と言うところね。文脈読めよっていう話で通用するものなのかどうか、そうじゃないでしょ。そうなってくると僕は消泡剤という記述あるいは、どこかにカッコ書きでもね豆乳段階での消泡効果を期待して使用するも



のは認めるみたいな事が、なんか要るのかなという気がするのだけれどね。

青山委員) 豆腐作りには重要な素材ですからね。

村尾議長) その他の方、いかがでしょう？川田さん。

川田委員) 豆腐用凝固剤を明記しているのであれば、まあ、豆腐用消泡剤という文面も入れても…。まあ消泡剤って限られてますよね、恐らく？炭カルか、グリセリン脂肪酸か、あと何ありましたっけ。

青山委員) 豆腐以外では乳化剤。

川田委員) 結局でもこれ豆腐様用凝固剤っていうのは、苦汁と硫カルとグルコン入ってるという…。

村尾議長) 6種類。塩化カルシウムですね。

川田委員) ああ、そうか。

村尾議長) 塩化カルシウム、塩化マグネシウム、それからグルコノデルタラクトン、それと粗製海水塩化マグネシウム、硫酸カルシウム、あと硫酸マグネシウムもありますね。の、6種類とこれらの混合物。これが認められている。

青山委員) 豆腐用消泡剤を使うという事で、逆に未使用が可っていう形にしておいたらいいんじゃない。豆腐用消泡剤は使っているよ。カッコ、逆に未使用ね、特例として未使用を入れるとしたら？

棚橋委員) 書いたら書いたでね、使っていないと豆腐じゃないと言われても困る話だし。

村尾議長) まあ、現実的には使っている豆腐屋さんが多いですもんね？

川田委員) 使ってる、使っていないありますから微妙なライン。

古賀委員) 使ってもいいという、欄のどこになんか書いとかなないと使っちゃいけないような事になると思われますもんね。

村尾議長) どういう書き方があるかなあ。

青山委員) 豆腐用凝固剤の次に、豆腐用消泡剤って入れればいいんじゃない？

村尾議長) あの、これ、水以外の原材料および食品添加物の後に、カッコ、豆腐用消泡剤は除く、ってやっておけばいいんじゃないですか？

棚橋委員) それでもいいと思うよ。

川田委員) 使っても使わなくっても、どっちでもいい。

小森委員) 消泡効果のみですか？

棚橋委員) そりゃ、そうだと思う。いっぱい入れて、泡がいっぱい入ってるって言ったらさあ…。

村尾議長) 消泡剤についてはねえ、いやあの実際にはねえ、やっぱあるんですよ。

棚橋委員) あるんだ？

村尾議長) 食感が変わってくるんでね。あの、最近の傾向としてなめらか食感したりとか、コクを増したりとか、…。

棚橋委員) そんないっぱい入れてるとこ、あるの？

村尾議長) 油脂分ですから。

青山委員) 大豆が古くなってくると入ってる人いますよ。

棚橋委員) あんな高いもん。

青山委員) 0.5%ですね。

村尾議長) やっぱり添加物屋さんも技術が向上してますから、味も多少は良くなるみたいなものをね、最近は出てますし。

小森委員) 消泡効果と称してとなればその…。

村尾議長) だから消泡剤の規定を細かくやっぱり別途作るべき。

小森委員) そうすると、理屈的には表示を理解した上でするっていうのが大前提にした上でつてなると、使うメーカーさんと使わないメーカーさんが…。

村尾議長) あの、豆腐用消泡剤の表示についてと、豆腐用消泡剤の成分についてはまたこれ別途の機会を設けますので。じゃああの、書き方としては豆腐用消泡剤を除くというのを添加物の後に入れる事に致します。あともう1点、何でしたっけ？  
固形分だ、大豆固形分の…。

古賀委員) 固形分の定義。

村尾議長) これ測定方法…。実際には難しいですね。これ、古賀さんにご意見を。

町田OB) (豆腐製造の自主規格と製造における技術的基準の) 6ページに書いてあります。

村尾議長) これは全固形、ですね。

町田OB) そうですね。

古賀委員) 大豆由来の固形分だけを、って、無理ですよ。

村尾議長) そうですね、そうですね。  
まあ、もともと、こちらは(先ほどの定義で豆腐に分類されるものは)大豆、凝固剤と水以外は使っていないんで、あえて大豆固形分と書く必要はない。

古賀委員) 豆腐に関してだけは、特に、凝固剤と消泡剤以外にないですからね。

村尾議長) そうですね。

古賀委員) ほとんど、大豆固形分、だといいいんですけれどね。調整豆乳とか、いや調整豆腐とか加工豆腐になると、これ大豆固形分の測定が出来ない、現実には。

村尾議長) そうですね。ここの豆腐の規定のところは大豆というのを消して、固形分が10%以上のもの、というふうに書いても差し支えはない。固形分の測定方法は別途どこかに記載はするんですけど。

青山委員) 10%という数字はどうでしょう？

村尾議長) そうですね。そこも議論すべきところだと思います。これはあの、多くの方からのご意見や文献を読んで、10%は妥当かなと思って出したんですけども。

青山委員) 充填豆腐ではね、柔らかいものも。

村尾議長) そうですね。

青山委員) 豆花(トーフア)みたいなもの。

棚橋委員) その辺は、豆花(トーフア)も含めて調整豆腐のほうに入ってもらったらいかがですか。

青山委員) これ外れたらね。10%を外した場合は調整豆腐に入ってもらおう。

棚橋委員) うん。

村尾議長) 日豆協さんの製造基準の中には、濃度に関してはないですよ。

青山委員) ない。

村尾議長) あの、渡辺先生の本の中には10～13%…。

青山委員) 昔の、昔のだよ。

古賀委員) CODEXの定義、豆腐の定義をしようとした時に、結局その議論になって、すごく少なければ。

村尾議長) 7%でしょ。

古賀委員) これだったら固まるだろう、ギリギリ固まるんじゃないかっていうところを豆腐の定義にしましたよね。

町田OB) 中国が言ったんだよなあ。

村尾議長) 中国は酸で、酢で固めるんで、固まっちゃうんですよね。

青山委員) うちだって6%くらいで作ってる。

村尾議長) そうですか？

棚橋委員) そんなのは、豆腐じゃない。

青山委員) 濃度が低いほうが出来上がったものの固形分が多くなり、水分が少なくなる。

棚橋委員) それは木綿の場合でしょ？

村尾議長) 豆乳じゃなくて、製品ですからね。製品です。ですから、木綿なんかは薄く…。

青山委員) 8%でもね、…。

村尾議長) 確かにね、CODEXの、それはちょっと僕は…、あれは固形分少なすぎるんじゃないかと思ってますけど。

青山委員) 上のほうはいくつに？

古賀委員) 上は無しですね。

村尾議長) あれは蛋白じゃなかったですよ、全固形でしたよね。

古賀委員) ええとですね、どっちでやったかなあ。

青山委員) 35%、37%って言ってるんだったら、水分で60%はなきや…。

古賀委員) 豆腐、豆花(トーフア)ってやつですね。豆花と、普通の豆腐は分けましたね。

村尾議長) 大豆蛋白だとかいう事になるとね、蛋白の換算値をどうするかとかいう事がね。

古賀委員) 先ほどの議論の通り、豆腐のその伝統的な豆腐っていうと、薄いものは除くとか。豆腐とは、という意志を示すために、こういうものという定義をしてもいいのかも知れませんがね。

小森委員) これを下回る場合は何に？

村尾議長) 加工豆腐。

古賀委員) 大豆固形分10%未満のものって事ですか？

村尾議長) これね、大豆固形分が測れないっていうふうになってくると、加工豆腐のところとかどうしようか、全固形でいくといろんなもの混ぜちゃえば固形は高くなるんで。

青山委員) あとのほうは、でも、大豆固形分10%でいいではないですか？

委員複数) 大豆としては測れない。測れない。

古賀委員) だから、何ていうんですかね、その会社の信義にね、信頼するしかない。

青山委員) 灰分を除いてとか。灰分を除いて10%とか…。

村尾議長) どうですか、10%以上という…。

川田委員) 風味とか出るのは12から位ですよ、確か。ええ確か12位から、多分、豆腐と

しての使いやすさで言うと10くらいだったような。

村尾議長) まあ、10っていうと結構薄い…。

川田委員) 薄いですからねえ。

まあ、うちの話だけになっちゃいますけれど、基本的に15、16で固めちゃってるんで、あんまり、正直うちのは参考にならないですけれど。

村尾議長) それはBrix計のほうですか？

川田委員) Brixですねえ。

村尾議長) ああ、Brix。でね、だからBrix計で15というのと大体12.5位なんですよ、固形分。まあこれ、うちがずっと計測した換算表があるんですけど。

棚橋委員) まあ、ちなみにこの10ってのは…、12くらいですかね？

村尾議長) 10くらいですねえ。固形分10というのとかなり薄くてBrixで11以下位ですねえ…。11以下くらい。

大石OB) 10%くらい違うんですか？

村尾議長) これ、分布線形なんで必ずしも。

大石OB) ああ。15が12.5位なんで…。

村尾議長) そうですね。大体…。

古賀委員) 豆腐協会のにありますね、17ページに、回帰方程式。Brixと豆乳固形分の関係。おおよそ、ここによると低い値、少ない量での方程式。多い、すごく薄いのとすごく濃いのとでは、これは違う、外れてくるんですけど、真ん中くらいだったら大体これに入る。

村尾議長) Brix計の場合はね、目視でやるから、かなりブレがあるんで…。当社でやった時も分布を取る訳ですよ、分布を点で取って。人によってやっぱり高い低いが出るんで。それで分布平均を取ったところで線形を作ってやるんですけど。

青山委員) 豆乳よりも製品のほうが固形分高くなるよね。

村尾議長) 調整豆腐とか加工豆腐のほうが全固形はいろいろある。

青山委員) 10%のBrixに合わせるなら8%位にしておかないと。

棚橋委員) 最終が10。最終製品ですよ。もっと低いわけだな…。

村尾議長) 木綿なんか、絹ごしはそのままですけど。

棚橋委員) 絹ごしも若干…。

村尾議長) ここは、豆腐の定義のところは大豆を除いて、固形分が10%以上の…。10%でいいかどうかです。

青山委員) 固形分10%以下の製品っていうのは、普通にはないよね。

棚橋委員) 普通はね。絹で10、固形分10って多いですか？もう少しあげておいてもいいかなあ。

青山委員) まあ、濃度が高いから美味しいって訳じゃないけどね。

棚橋委員) まあ、そりゃそうですけれど。

村尾議長) これはあの、根拠で言われると困るんですけど、皆様のご賛同を得られるところで決めるしかないんですけどね、ここは。それは7%でも超えたら固まるよと、でも固まるからいいのかって、さっきの古賀さんの話じゃないですけど。

古賀委員) だからその豆腐と加工豆腐の境目を、やはり10%辺りが何となく、何となくですけれど、いいところかなあって気がしますけれどね。

村尾議長) じゃあ一旦、10%で。皆さん、各社持ち帰って頂いて、是非、議論をして頂きたいと思います。

豆腐のところについては、一旦、今日は結論が出ました。もう一回整理すると、大豆(成分を調整するような加工処理をしたものを除く)に水を加えた液体(以下、これを「呉」という。)から蛋白質その他の可溶性分を抽出した液体に(以下、これを「豆乳」という。)に施工規則で定める豆腐用凝固剤(以下、「凝固剤」という。)を加えて起こる凝固反応により固まった固体状の食品であって、固形分が10%以上のもの、かつ、大豆、豆腐用凝固剤、水以外の原材料および食品添加物(豆腐用消泡剤を除く)を含まないもの。まあちょっと長いんですけど。

じゃあ引き続いて、調整豆腐。豆乳等に凝固剤を加えて起こる凝固作用によって固まる豆腐状の食品であって、凝固剤以外に油脂や食塩等の原材料、または、乳化剤等の食品添加物、またはそれらの両方を加える事によって味や食感を調えたものであって、大豆固形分が10%以上のもの、とまあ現状はそうなっていますけれど。まず、さっきの豆乳とちょっと定義が違ってくるんで、また、変えないといけないと思うんですけどね。

青山委員) 今回、豆乳でいいんじゃないの？

村尾議長) 豆乳でいいんですかねえ。

青山委員) 豆乳で。称して豆乳と言うって明文にある。

村尾議長) で、いいんですかね。豆乳に凝固剤を加えて…。

青山委員) これ想定される商品、豆腐はどうゆうものなの？

村尾議長) あのお、塩豆腐であるとかですね、あの、味のついたもの、それからいわゆる乳化苦汁を使っているもの…。オリゴ糖だとかね、若干の油脂だとか、そういった程度のものはこの中に含まれるかね、レシチンとかね。

川田委員) 調整豆腐って、俗に言う、枝豆風味豆腐とか、これに入ってくる？

村尾議長) うんとねえ…、

川田委員) あれも結局、クチナシとか枝豆ペーストも入ってますけど、あと植物油脂と入っているはずなんで…。

村尾議長) 基本的に凝固剤で固まっていれば、いいんじゃないですか？

川田委員) メーカーによりけりですけど、苦汁プラス枝豆ペーストで、植物油脂とクチナシと枝豆と添加してる…。

村尾議長) どうですか、その辺？皆さん、ご意見頂いて。

川田委員) すごく昔にやって辞めちゃったんで、どういうのが使われていたか、あれなんですけれど、このあいだチョロっと枝豆豆腐の原材料表示を見たら、クチナシと枝豆ペーストと、植物油脂が入っていたので、調整豆腐に入るのかなと。

村尾議長) 入るでしょうね。

川田委員) 豆腐はまあ、大豆って書いてあったんで豆乳使って加工しているんだというのは、見受けられますけれど。

村尾議長) まあ、枝豆自体が大豆ですから…。

川田委員) そうですねえ…。恐らく枝豆100%っていうのを作っているところはないでしょうし。

村尾議長) そうですね。

川田委員) さすがに。たぶんペースト使ってますもんね。

青山委員) 名前として、調整豆腐でいいんですか？

村尾議長) そうですね、まあ、名称から議論を頂きたいところなんです。じゃあ、今度、青山さんから。

青山委員) 思い浮かばないですね。

川田委員) 原材料だけで言っちゃえば調整豆腐に組み込まれそうな気もするんですけども。原材料だけで言ってしまうえ。

古賀委員) 豆乳はこのちょうせいですけど、あの、製造の製、使ってますよね。豆乳、飲用豆乳の調製豆乳ですが。

村尾議長) そうですね。

青山委員) 凝固剤で固めているんなものが入っているっていう事だよな。

村尾議長) そうです。ポイントは凝固剤で固めるということと、基本的な主原料は大豆という事です。

大石OB) これマグネスなんかで作るのも調整豆乳、調整豆腐になるの？

村尾議長) なんですか？

大石OB) マグネスで作った豆腐？

村尾議長) そうですね。

古賀委員) 豆乳はどうして、ちょうせいの、製造の製を使うようになったんですかね？

村尾議長) あっ、ちょうせい、あっそうかあ。字が違う。

川西OB) 製造の製。

古賀委員) 製造の製なんです。

村尾議長) 製造の製ですよ？

私も勉強不足で…。豆乳は、ちょうせいのせいは製造の製ですよ。

川西OB) イメージがこっちのほうが良いから使ったんじゃないですか？

村尾議長) 豆乳の公正競争規約を読むと、大豆豆乳液に大豆油その他の植物油脂および砂糖類、食塩等を加えた乳状の飲料、カッコ、以下、調製豆乳液と言う。まず、調製豆乳液の定義をしているんですね。その時の”せい”がこの製造の製になっているんですけども。

古賀さん、いかがですか？

青山委員) 昔の人が作ったから。

村尾議長) そういう問題ですか？意味が違うんですかね？

古賀委員) 普通、製造の製だと作り上げるっている意味ですよ。

棚橋委員) 多分、そういう事なんでしょうね。混ぜて調合したっていうんじゃないくて、それを何か加工したっていう事でしょう。

村尾議長) 製造方法を…。

- 棚橋委員) 調べて作った。加工した。
- 西尾OB) 規則や注文に応じて作る方が製造の製、基準や正常状態に合わせるのが、整えるほう。
- 村尾議長) 製造の製のほうが…。
- 橋本OB) 調整っていうのはあれだよ、調も整も同じ意味だよ？で、豆乳のほうは、ちょうせいのせいが製造のほうなんですよ？
- 村尾議長) 製造の製で。豆乳でも前例があるので、調製のほうが消費者にも親しみやすいかなとも思ったので…、いかがですか？
- 棚橋委員) これもつくる方に変えたほうが良いのかも知れないね。
- 村尾議長) そうしましょう。定義の中身については？
- 古賀委員) 大豆固形分、だけを抽出するのは難しいですけども…。
- 村尾議長) そうですね。
- 古賀委員) 現実やっぱり、製造者を信頼してって事ですかね。
- 相原OB) よろしいですか？
- 村尾議長) はい。
- 相原OB) 製造者を信頼してって事でいいと思うんです。何故かって言うと、公正取引協議会が出来れば調査権が認められていますよね？変なものが出てきた時にはあの、調査の仕事が出来る訳ですよ？だからあの、あくまでも僕は製造者を信頼するといった形をとってもよろしいんじゃないでしょうかね。
- 青山委員) 大豆固形分という言葉を使った時、ただ固形分？
- 古賀委員) ただ固形分だったら、凝固剤で固まる限界まで良いつていう事ですよ？7%、8%、ギリギリのところ。でも、それでも良いつて事にするかですね。
- 高橋委員) それ豆乳濃度という事ですよ？
- 古賀委員) そうです。
- 高橋委員) 豆乳濃度で、凝固剤で固まるから、豆乳濃度が10%、8%でも良いんですけど、そういう事、ですよ？これの表現したいのって？
- 古賀委員) 大豆固形分。
- 高橋委員) 大豆固形分。
- 古賀委員) 豆乳濃度が大豆固形分。
- 高橋委員) 大豆固形分っていうのは、豆乳濃度の事でいいんですよ？最終的には…。
- 古賀委員) **Brix** でやるのじゃなくてですか？
- 高橋委員) **Brix** は豆乳の蛋白、固形分っていうか、それをパラメータを **Brix** 計でやってるだけなんで、検量線を引っ張って、それをやれば簡易的に測定できるという事ですね。
- 古賀委員) これはあくまでも何か、乾燥法か何かでやった固形分なんですけれども、他に他のものをいろいろ入れる事が出来るので、現実は大豆固形分を測る事は出来ないという意見も。だからそこは大豆固形分として10%以上の豆乳を使った時にだけ調製豆乳と言えると、そういう意味ですよ。
- 高橋委員) そういう意味だと思えますよ。豆乳で、10%で、豆腐用の凝固剤で固まるものプラスその、いろんなものを入れてトータル固形が上がっても、そこは別にどう

ゆうふうでも、いいんじゃないですか？委ねて。メーカーに投げる話であって。だからこれ、最終固形10%ではなくて、凝固剤で固まる豆乳成分の濃度が何%かってことが重要じゃないですか？議論するのであれば。

村尾議長) でも、木綿と絹とかだと違ってくるじゃないですか？木綿だから豆乳薄く作って後から絞るので、…。

古賀委員) 最終的な固形分の中に添加したその他のものがどれだけに入っているのかは、メーカーは分かる訳ですよ？

村尾議長) 分かりますよ。

古賀委員) メーカーは必ず分かる訳だから。メーカーが豆腐固形分として10%以上必ず入っているという事、の分だけを調製豆乳、豆腐と言う、ふうにすれば。

村尾議長) 自己申告というかね。自主基準。

古賀委員) それとも、もう、ただ固まれば、凝固剤で固まる程度はもう調製豆乳、豆腐で良いと言うふうにするか。するんだったら、10にこだわらなくても良いのかも知れませんがね。

左の定義の豆腐に、ただ、その他のものを入れただけだったという、調べただけなんだという事であれば10%と決めていても良いかも知れませんがね。

青山委員) 結果的に添加物入れればコスト上がるだけだから。

村尾議長) そうなんですよ。実際にはいろんなもの入れるとコストが上がってくるんで、必然的に沢山は入れない様にはなるとは思うんですけど。

豆腐の規定のところとね、何でこっちは大豆を削除して調製のほうが大豆を残しているのか、そこの整合性がどうかなと思うんですけど。

青山委員) 大豆の成分がそんだけ無くちゃいけないよという事だから、…。

棚橋委員) 豆腐のほうは原料である程度、何て言うかな、

村尾議長) 縛っている。

棚橋委員) 縛っちゃってるから、固形分ニアリーイコール大豆固形分という意味合いだけでも、その他のものについてはあの、ニアリーイコールじゃないんでね。

青山委員) 測れば必ず10%以上って事ですよ。10%のものを作ったとしても中に入っているのは…。

棚橋委員) そうですね。

古賀委員) 豆腐のところも大豆固形分と言っても良いですよ。ほとんど大豆固形分ですから。

村尾議長) 測定の時はね、全固形で測って頂いて、測るようにして書き方としては大豆固形分としても。

古賀委員) そうですね。

青山委員) 豆腐だと入るのは消泡剤と凝固剤でしょ。灰分として残らないやつは油くらい、モノグリも油系のものだから残らない。

村尾議長) 油脂系は残ります、よね？残らないですか？

古賀委員) 油、残りますね。

村尾議長) 残りますよね、水溶性じゃないから。だから消泡剤沢山入れたりとか、乳化剤沢山入れたりとかすると、当然上がりますよね。



難しいとこですね、これ。大豆固形分って書いたは良いけどどうやって測るの？っていう話になってきますね。

固形分だけでも良いのかも分かんないですけどね。

青山委員) 全固形分と大豆固形分だと0.5%位しか…。

村尾議長) まあ、加工豆腐ほどは違わないと思うんですけどね。

青山委員) 0.5%くらい。

村尾議長) 作る方は原材料重量比で分かっているんですけどね。

青山委員) 製品の特長を出すんなら、そんな変なものは作らないだろうな、と思うけどな。

村尾議長) あくまでもね、豆腐に限りなく近いものを作るんですからね。大豆の部分を少なくすると…。

青山委員) 低かったら隣に移っちゃうんだから。

村尾議長) 一応、大豆残しておきますか、じゃあ。

青山委員) 信頼してっていう事で。

村尾議長) 調整豆腐に関して他に？それでは次、加工豆腐。ええ、豆乳。これ、ここも豆乳等じゃなくて豆乳でいいですかね？ええ、豆乳を、凝固剤添加による凝固反応以外の方法、カッコ、ゼラチン、寒天、でんぷん、ゲル化剤等を加えることによるそれらの物質自体の糊化作用、乳化剤等を加える事による乳化作用、トランスグルタミナーゼ等の酵素を加えることによる共有反応等、で固められた豆腐状の食品、または、凝固剤で固めた場合であっても大豆固形分が10%未満のもの。

川田委員) これちなみに、どういった製品？

棚橋委員) 冷凍豆腐とか。

川田委員) ああ。

村尾議長) 冷凍豆腐はここに入ります。

青山委員) 加工って言うと、なんか二次加工みたいな感じになっちゃうね。

橋本OB) いいですか？

村尾議長) はい。

橋本OB) 冷凍豆腐の件で、今朝、電話があって、ライクスさんから。次回、今日は伺えないけども、次回この会合に来て、冷凍豆腐について説明をさせて下さいと。皆さん誤解している点もある様に思いますんでという事なんで、それはどうぞと言うふうには申し上げておいたんですが。

村尾議長) 委員にはならないですかね？

橋本OB) そうだよなぁ。

町田OB) 高木さんですか？高木さん？

川西OB) ライクスタカギさん。

棚橋委員) 冷凍豆腐なんて、僕は、ホントに豆腐である必要はないと思うんですけど。

村尾議長) 一応ね、豆腐のカテゴリーには入れようという意図なんですよ。

棚橋委員) もちろん、この範囲の中に入れるのは。

村尾議長) 入れたほうが加工豆腐というところでキチッと表示して頂けるんで、あの、我々のお仲間では当然あるんですけど。

青山委員) 加工と言うと豆腐と非常に近いもの、豆腐を加工するもの…。

村尾議長) そうなんです、名前がね、豆腐様加工、豆腐様大豆加工品とか、そういう長ったらしい名前にしようかとも思ったんですけど。加工豆腐っていうとね、豆腐を加工した〇〇豆腐のようなね。

川西〇B) 豆腐様食品、じゃダメなんですかね？業界で結構、〇〇様食品って。

村尾議長) 豆腐様食品だけだとね、大豆が原料だっていうのがちょっと、分からない。

青山委員) 大豆じゃないものが原料、主原料のような。

村尾議長) だから豆腐様大豆加工品。

川西〇B) だから大豆だよって言いたい？

村尾議長) 入れたほうが良いかなとは思っているんですけど。最初原案では豆腐様大豆加工品にしてたんですよ。

川西〇B) そのほうが良いかもね。

村尾議長) そのほうが良いですかね。

川西〇B) 胡麻豆腐みたいな話が出てきちゃうからね。

村尾議長) 胡麻豆腐は適用除外ですけどね。

川西〇B) いや、豆腐様食品だけだとね。

村尾議長) 豆腐様大豆加工品。

川田委員) どうふよう？

村尾議長) 豆腐、ようっていうのはさま、様ですね。豆腐様大豆加工品のほうが良いですか？豆腐さま、漢字で書くと豆腐様です、豆腐さま大豆加工品。だからあの、例えばゼラチンとかね、でんぷんを入れたデザートみたいなものあるじゃないですか。

川田委員) はいはいはい。

村尾議長) ああいう豆乳を、ああいうので固めたもの。まあ豆腐花なんかも多分。

川田委員) 相模屋でチョコレートの豆腐だしましたよね、確か？

村尾議長) ああ、マスカルポーネの様な…。

川田委員) とか、チョコレートとか、チョコ豆腐だったかな、夏場に出てたような気が。マスカルポーネは豆乳クリームで作ったらしいですよ、大豆とか豆乳ではなくて。

古賀委員) このトランスグルタミンアゼが、を、補助的に、大半は凝固剤の力で固めるんだけど、TGを補助的に使うっていう場合はどうなんですか？

村尾議長) そうなんですよねえ。あのお。

古賀委員) 絹生みたいなね。補助的にちょっと、若干…。

村尾議長) 煮崩れ防止する為に。

古賀委員) そうそう。

村尾議長) ありますね。

古賀委員) そういのありますもんね。

村尾議長) はい、使います。あのお、弊社でも業務用の商品の中で、お客さんからオーダーがあった時には、やっぱり煮崩れ防止の為に入れたりしますね。

古賀委員) そうですね。それは、ここになっちゃうんですか？

- 村尾議長) そうですねえ。いまのところはそういうふうにしようかなと思っ  
ているんですけど。というのは、トランスグルタミナーゼ自体は失活する  
んで表示義務はないですよ。だから表示させるという事は、これは出  
来ないですよ。だから、まあ、あの一応こういうもの使った場合は…。  
だからどこまで補助的かっていうと非常に難しいところでして。
- 古賀委員) 難しいですよ。でんぷんにしても、あの、補助的に使っ  
ている場合がありますからね。
- 村尾議長) そうですねえ。うちでもいろいろテストしたのは、0.5%、  
0.3%位だったかなあ、それくらいだとほとんど豆腐の食感としては  
変わらないんですけど、それを0.1%でも増やしていくとですね、  
段々、蒲鉾みたいになってきちゃうんですよ。まあ一応、豆腐の  
カテゴリには入ってくるので、豆腐様大豆加工品としてお客様に  
ちゃんと説明が出来ればいいのかと、思うんですけどね。
- 青山委員) 表示義務のないトランスグルタミナーゼの表示が、ね、  
今回は入れたものは表示しましょうと言っているのに、表示義務  
がないとね。
- 村尾議長) これはね、でも、…。
- 棚橋委員) トレースのしようはない。
- 村尾議長) しようはないですけど…。
- 小森委員) 補助的と言うところでは調製豆腐の中でも補助的に、  
味付け豆腐だったりっていうのは、でんぷんとかゼラチン、**乳化剤**  
みたいな、**食感調整**みたいな話は…、味付け豆腐だったり  
はそういう…。
- 村尾議長) そうですねえ。
- 小森委員) そのメインで、加工豆腐って言うのは凝固反応、凝固  
剤添加による…。
- 村尾議長) 要は凝固反応のみ。のみですね、加工豆腐、いや調製  
のほうはね。
- 小森委員) ゼラチンで固めるっていう意味合いですよ、この加工  
豆腐のほうは？
- 相原OB) 九州の呉豆腐もここに入りますよね？
- 青山委員) でんぷん、でんぷんだもんね。
- 村尾議長) そうですね。
- 相原OB) 豆腐製造事業者様が伝統的に作った…。
- 町田OB) ライクスさんの冷凍豆腐っていうのは、凝固剤使っ  
ていないんですか？
- 村尾議長) 使っていると思いますね。
- 青山委員) 使っているんじゃないですかね？補助的だよ？
- 村尾議長) 一応、すべて豆腐のカテゴリには入るんですよ、3つ  
とも。豆腐じゃないという事ではなくて、この3つを豆腐の中  
には入れますよと。ただ、一括表示に書くときに分けて書か  
しょうという事ですから。
- 齋藤OB) しま豆腐はどうするの？
- 川田委員) しま豆腐は、先ほど言った通り、沖縄で決めちゃ  
ったからあのままで。
- 村尾議長) 豆腐の規約の中では、あれ塩入りますからねえ。  
だから調製豆腐にはなってくると思うんですけど。
- 青山委員) 海水そのもの使うから。海水が凝固剤だから。

- 村尾議長) そうですね。
- 齋藤OB) それともう一つ、あの、豆腐よう、という、沖縄に、発酵させる、泡盛で発酵させる
- 青山委員) あれは惣菜。
- 棚橋委員) あれは2次加工品。
- 川田委員) あれは玉子豆腐とかと同じですよ。惣菜とか。
- 棚橋委員) 油揚げとかと一緒に。
- 村尾議長) 油揚げとか、焼き豆腐とかと言った類なんですけど。  
あくまでも大豆からの1次加工の製品という事で考えれば、豆腐ようは…。
- 青山委員) あれは加工品だよ。感覚的には加工食品だよ。
- 川西OB) 一つ余談というか、余計な事なんですすかれども。何も加えないで普通の豆腐を、この豆腐のジャンルに入るものを冷凍できる技術があったとするじゃないですか。凍らせましたと、と、豆腐って事で良い訳ですよ？
- 棚橋委員) それは豆腐でしょ。
- 川西OB) 今、問題になっているのは他のものが多いから、あの、まあ例えば、これで言うんだったら加工豆腐にしましょうという事ですよ。
- 村尾議長) そうですね。まあ、実際には凍っても酢が入らないようにでんぷんとかデキストリンを入れて加工するものですから。
- 齋藤OB) 高野豆腐は？
- 村尾議長) 高野豆腐はね、確かあの公正競争規約がもう既にあるんで。  
えっと、すみません、ちょっと議論が遅々として進まない部分があるんですが、大事なところなんでしっかり時間を掛けてやりたいと思います。時間も迫って参りましたんで今日はそろそろ終わりに入るんですが、えっと、ではですね一度、皆さん各社お持ち帰りいただいて、組合のほう等ですね、こういった原案があるという事を。また、議事録のほうには、今日、修正した部分については修正した状態で載せさせていただきますので、まあ次回、議論を持ち越す形でやりたいと思います。  
それから先ほどの、豆腐ようだとかそういった質問があったんですが、もう一度、公正競争規約の規約の部分、前のページですね、そこに戻って頂くと書いてあるんですが、えっとこれの5番ですね。あの、以下の豆腐と称される食品については、本規約の適用除外とする、という事でここでは、玉子豆腐と、胡麻豆腐と、あと凍み豆腐、あっ、凍り豆腐ですね。凍り豆腐、高野豆腐。これを挙げております。  
で、豆腐ようはちょっと惣菜の類になるのでここには書いてないんですけども。一応、豆腐と言っているけれども、この規約の範疇外ですよという事をここにお示ししているという事です。  
それからもう一つ、その上に4番というところで、豆腐類の表記として、これは文字の問題ですね。とみ、とうふのふを富と書くところも、結構、最近はありますので、比較的一般化しているのではないかという事でこういう表現。それから当然、ひらがな、カタカナ、国際的にも T、O、F、U、と書いて TOFU。
- 相原OB) 豆腐が調音の場合は？真ん中が調音。社名なんかにもありますよね？

村尾議長) ありますよね。

棚橋委員) それはいいんじゃないか。細かい事まで言い出すと、収集つかなくなる。

村尾議長) そこまで入れておいても問題はないですよ。だから平仮名、カタカナで伸ばした、と一ふ、トーフと入れとけば、まあ。

青山委員) 最近、人参豆腐だとか野菜みたいなものに豆腐って名前付けてるんだけど。大豆以外の原料を使っているもの…。

村尾議長) そうですね。そういうものが出てきたら、まあ、一般化してきたら適用除外として書いたほうが良いでしょうね。

青山委員) そういうのが出てきた時の対応が重要だね。

村尾議長) 主成分が大豆でね、そこに人参の果汁を加えたりとかしたものは豆腐類の扱いでいいと思うんです。

川田委員) 大豆成分が無い、もしくは向こうが多いので作るかも知れないですし。

村尾議長) それかもしくは、あの、エ)と書いてその他、凍り豆腐はちょっと違ってくるんですけど、大豆、大豆成分を含まないものとかね。

はい、えっと、今日の議論はここまでとして、また持ち越しとなりますので、持ち帰って頂いて、いろいろ議論を深めて頂きたいと思います。

あとですね、その他。まず事務局から、何かございますか？

町田OB) 1月は全豆連？

村尾議長) はい。じゃあ、次回の日程を決めてしまいませんか？

橋本OB) 29でよろしいですか？

村尾議長) 朝日食品さんは？

古賀委員) 今日は、代理なんで。ダメだったら、また、私来ますから。

村尾議長) 速記の方は？松岡さん？

松岡速記) 大丈夫です。はい。

村尾議長) 29日の金曜日。14時にしましょう。

橋本OB) 1月29日、金曜日。午後2時から全豆連でございます。よろしくお願い致します。

大石OB) 添加物関係のメーカーが一度、オブザーバーで出してくれって言ってますけど。

村尾議長) えっと次回は…、そこまで行くかな。

大石OB) その次辺りにしますか？2月くらい。

村尾議長) あの、お越し頂くのはいつでも。

青山委員) 凝固剤メーカーの団体、まとまったところと話しをしないと個別に話すのか…。

村尾議長) そうなんですよ。

大石OB) それはまとめて何社かで。

青山委員) 何社かって、それで網羅してんのかどうか？凝固剤のね、メーカーさんの団体を

川西OB) 一応、組合はあるんじゃないですかね？

相原OB) 凝固剤協会にはもう始まりの時点で投げてるんですよ。

川西OB) 凝固剤って、誰の会社なの？

相原OB) 大阪苦汁なんですけど。

川西OB) それで声掛けてもらって。

- 村尾議長) 全然、そこから連絡がいつてないんですよ。泰喜物産にも吉川商事にも全然話いつてなかったですから。
- 橋本OB) 機能してないんだよ。名前があつてもね。
- 青山委員) ある程度、向こうがまとめてもらつて業界の代表ですよつていう人間が集まつてもらわないと。
- 橋本OB) そりゃそうですね。
- 相原OB) 青山さん、それやるんだつたら全部呼ぶようになりますよ。そのほうが良いですけど逆に。主だったところね。
- 大石OB) 例えば花王さんと、理研さんとですね、吉川さん、赤穂化成さんとか。また多分、意見違いますからね。両方をね、紅組白組を呼ばないといけないですね。大体4社くらい呼べばいいのかなつて、感じはしてますけどね。花王と理研と吉川と泰喜。
- 村尾議長) 塩の業界つてのは、非常に仲が良くないんですよ。旧JT系と…。
- 橋本OB) じゃあ、次回はいいですね。お呼びしませんよ。
- 村尾議長) フードジャーナルには、今回の会議の掲載は？
- 西尾OB) もちろん、いたします。
- 村尾議長) ですから、来るものは拒まずで。聞いて頂くのはいいと思いますよ。
- 青山委員) 消泡剤関係の団体は？
- 大石OB) 花王と理研。大体それで。
- 村尾議長) ほぼイコールでしょ。
- すまし粉と塩マグなんかは製造メーカーが違つたりするんで…。
- 町田OB) 村尾さん、今度19日にあの、講習会やるじゃないですか？あのときに村尾さん、いろいろとやられるんで…。
- 村尾議長) 今日の議論からして、話す事なんてないですよ。進捗と言われても…。前回の時の方針面のところをお話しする程度で。
- あと、あの今、委員が8名ですか。8名ですね。実はサンデイリーの村瀬さんと言う方の名前が前回入つていたかと思うんですけども、手違いだつたらしくてですね、お断りの連絡がございました。愛知のヤマナカさんの子会社です。やっぱり、継続募集をしたいという事でその辺は、フードジャーナルさんや全豆連さんの会合のほうで、継続して募集してますという言及をして頂きたいと思います。
- 西尾OB) オブザーバーさんはいつでも？
- 村尾議長) それは可能です。スペースに問題はありますけど。
- 特にあの、町店さんが若干少ないので、町店さん。東京だけではなく他からも来て頂けると嬉しいです。
- その他、皆さんから何かございますか？よろしいですか？それでは、本日は終了します。お疲れ様でした。

会議は、17:10に終了。

次回、会議は、1月29日 14:00 より、一般財団法人全国豆腐連合会の会議室にて予定

以上