

第4回 「豆腐公正競争規約」設定委員会

議 事 録

開催日時	平成28年2月19日(金) 午後2時00分～5時00分
開催場所	ハロー貸会議室秋葉原岩本町 千代田区岩本町2-2-14安岡ビル4階
委員総数	10名
出席者数	委員9名、オブザーバー 18名
出席した委員の氏名	村尾 誠、棚橋 勝道、梅内 壱(新)、織田 浩司、青山 隆、川田 学、山森 芳郎、高木 延光、櫻井 英樹(代理)
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、全国豆腐連合会の齊藤代表理事より挨拶を頂き、出席員の確認、その後、式次第に基づき協議に入った。

村尾議長) それでは定刻になりましたので、始めさせて頂きたいと思います。では、最初に齊藤会長からご挨拶を頂ければと思います。

齊藤OB) 大変お忙しい中こうやってお集まりいただきありがとうございます。この規約は、何にしろ、大事な規約でございますのでひとつ宜しくお願い致します。是非皆さんの知恵をお借りしながら団結して完成させて頂きたいと思いまので、どうかよろしくお願い致します。

村尾議長) ありがとうございます。まず初めに資料の確認をさせて頂きます。皆様のお手元の資料です。ええ豆腐公正競争規約設定委員会開催要項という本日の次第が一枚ございます。それからとうふ類の表示に関する公正競争規約および同施行規則(原案)というものです。合計6枚のもの。それから別表になりますけれども、えっと、1枚のカラーコピーのものですね、ちょっと字が小さい。これは前回までの施行規則第1条 別表です。それからもう一つは2枚組になっていますけれども、こちらのほうが、今回変更した分ですね。それからもう1枚です。食品添加物公定書案における豆腐用凝固剤一覧。これは参考資料になりますけれども、こちら1枚。それからあとは、本日の出席者名簿、委員名簿になります。

ええ、不足されている方いらっしゃいますでしょうか、大丈夫ですか？

はい、それではあの本日ですね凝固剤メーカーの皆様にお忙しいところご出

席を賜りましたので、誠にお忙しいところありがとうございます。本日初めてでいらっしゃると思いますので、まずはあの凝固剤メーカー様のほうからですね、簡単な自己紹介を頂ければと思います。

上田○B) はい。赤穂化成の上田と申します。本日は宜しくお願ひします。私どもあの、元々、塩のメーカーで赤穂の甘塩というものを販売しているのですけれども、海水から取れる無機塩類の凝固剤ですね、塩化マグネシウム、塩化カルシウム、硫酸カルシウム、硫酸マグネシウム、それらを製造販売させて頂いております。本日はどうぞよろしくお願ひ致します。

安田○B) 同じく赤穂化成、東京支店におります安田と申します。商圏としては東日本地区の営業を担当しております。販売している商品については主に豆腐用の凝固剤です。今日は宜しくお願ひ致します。

谷川○B) 菱塩の谷川と申します。宜しくお願ひします。当社も同じく塩を作っております。まして塩の副産物としての苦汁を販売しております。宜しくお願ひ致します。

吉川○B) 吉川商事の東京におります吉川と申します。私のほうは、塩は作っておりませんが、江戸末期からですね、お豆腐屋さん向けに苦汁を作っているメーカーです。どうぞよろしくお願ひ致します。

村尾議長) ありがとうございます。

本日の出席なんですけれども、まず、委員のほうはですね、朝日食品工業の佐藤委員は本日所要の為、急遽欠席という事です。それから棚橋委員ですね、30分ほど遅れていらっしゃるという事ですので、間もなくいらっしゃるかと思ひます。それから川田委員のほうはご連絡頂いていないものですから、恐らく遅れていらっしゃると思うのですけれど。そういう状況になっております。

それからオブザーバーの皆様ですが、凝固剤メーカーさんのほうで、海の精さんの寺田さんが未だお見えになっておりません。それからシュアナチュラルの安里様とおっしゃいますね、もお見えになっておりません。それからあとはですね、とうふプロジェクトジャパンの磯貝さんですね、未だお見えになっておりません。あとはお見えになっています。

それでは次第に沿って進めてまいります。まず第1点目、委員の異動についてという事で、今回あの太子食品様のほうで社内の人事異動がございまして、その関係で委員の方の交代の申し出がありました。小森委員に代わりまして梅内委員。梅内さん、どうぞ一言。

梅内委員) 太子食品の梅内と申します。お仲間に入れて頂きまして是非あの公正競争規約を作っていきたいと思ひます。宜しくお願ひ致します。

村尾議長) それではあの一応、この交代に関して皆様ご承認頂きましたら拍手をお願

い致します。

[拍手]

村尾議長)

それからそうですね、ご紹介遅れました。森永乳業様の高橋様、高橋委員が所業がありまして、前回に引き続き櫻井さんがお越し頂いております。

それではですね、川田さんもいらっしゃいましたので議題のほうに移りたいと思います。まず前回の議事録についてなんですけれど、皆様のほうで前回の議事録について、ご覧になられて何か発言と違うですとかの内容はございましたでしょうか？特にございませんか？それではあの議事録に関しては、これで終わりにしたいと思います。

それであの一つ事務局のほうにですね、お願いなんですけれども、まあ、お願いというかちょっと気が付いた事で恐縮なんですけど、議事録の他にですね、いろいろと全豆連さんのホームページを見ると配布資料をですね、沢山、ホームページのほうにアップして頂いています。その中に例えば前回の第9版公定書案ですとか、それから粗製海水塩化マグネシウムの成分規格一部改正に関してとか、こういった公的機関が発行しているような、こういったものはあの、他のサイトからもホームページでも閲覧できると思いますので、沢山アップすると見るほうも見づらくなるという事もありますので、基本的には開催要項、次第ですね、それから出席者名簿、それからその日に配布されている豆腐公正競争規約の原案、あとそれに付随する別表等の資料ですね。こういったモノのみで結構かと思います。

それでは今日は折角ですね凝固剤メーカーの皆様にお集まり頂いておりますので、前半の部分は規約につきまして凝固剤メーカー様に関連する凝固剤ですとか消泡剤に関連する部分ですね、について集中的にお話をさせて頂いて、後半については、まあ関連はするんですけれど規約についてお話をしたいと思います。

それであの、まず皆様にお断りなんですけれども、前回まではですねこの別表ですね、先ほどもお話しましたけれど。豆腐の分類を3つに分けた、「豆腐」と「調製豆腐」と「加工豆腐」の3つに分けた別表をつけていたんですが、それをですね今回は「とうふ」と「調製とうふ」の2つに絞ったというか集約した形の原案を提示させて頂いております。あのこれは前回の議論、議事録等を拝見しておりますと、まあ所謂、乳化にがりを使ったお豆腐というのが非常に市場には一般的に出回っております。前回まではこれが「調製豆腐」で、更に味付けをしたもの等が「加工豆腐」。簡単に言うとそういう3つの分類になっていたんですけれども、市場にですね通常豆腐として認識されているものをそういう風に分けるというのは、混乱の元にもなるのかなというご意見も多々ございまして、それであの今回は、基本的には「とうふ」

というのは水と凝固剤と大豆というこの3つから出来ているもの。それでこの凝固剤の中には、乳化にがりも基本的には含まれるという風な感じですが。そして「調製とうふ」のほうは、味ですとか食感ですとか、こういうものを変えている、豆腐と明らかに違うものですね。例えば塩が過剰に入り過ぎていてというものも「調製とうふ」になってくる。それから乳化剤の類もですね、沢山入るとこれは、油脂が多いですからコクが出てくるという事もありますので、こういったあの助剤ですとか副剤の領域を超えた多くのものが入ってくる、それで味とか食感が変化、変わってくるものについては「調製とうふ」にしているんですけれども、あの、前回のようにそういうものが入っているからといって、即「調製豆腐」というような考え方を少し改めまして、「とうふ」と「調製とうふ」という2つの分類にしておりますので、また議論の中では詳しく説明はさせて頂きたいと思っておりますけれども、そういう風に変えているという事を前提に、今日はお話しを進めて頂けたらと思います。

それでは、まずはですね凝固剤メーカーさんに、いろいろ今日は、我々も勉強のつもりで教えて頂くという観点で、いろいろ質問もさせて頂きながら進めたいと思っておりますので、最初のほう、いろいろ発言をお願いするかと思います。宜しくお願い致します。

それでは、公正競争規約と施行規則のほうで第2条から順にいきたいと思います。まずあの凝固剤について出てまいりますのが、(定義)のところの公正競争規約施行規則第1条の2項ですね。こちら読み上げます。

【公正競争規約施行規則第1条2項読み上げ(1)から(7)】

という事になります。これについては第9版 食品添加物公定書から、重要な、一般の方に分かり易い形にして重要な部分だけ抜き出したもので、細かくは資料のほうをご覧頂きたいと思うのですが、一つだけ違っている点がございまして、粗製海水塩化マグネシウムに関してはですね、その、2段落目と言うのですかね、「塩化マグネシウム以外のすべての成分及び副剤との総和が塩化マグネシウムの含有量を超えないこと。」と書いてあります。これが現行の公定書と若干異なってくる部分かなと。まあ、豆腐事業者が考えるというよりはですね、まあ、一般の理解からして主成分がやはり塩化マグネシウムであって、それを超えるような副剤ですとか他の物質が沢山入っているというところは、ちょっと、理解の範疇外かなという風に思いましたので、一応、豆腐業界として、こういう理解をしたらどうかなという案でございまして。

まずこの点について凝固剤メーカーの皆様にお伺いしたいのですが、まず、塩化カルシウムについて、このような記載で特に問題ないでしょうか？

上田OB)

ここに書かれたのは、現として食品添加物の公定書の中には所謂当然、豆

腐用凝固剤類として引かれたものはあるんでしょうけれども、ここに書かれた事は基本的にはそれを超えたりとか、あるいはちょっと縮小した理解をするものではなくて、全く同じものという事で考えられるのですか？

村尾議長) まあそうですね。原則として、こういうものを使う。

上田OB) という事なんですね。

村尾議長) 豆腐屋の添加物、食品添加物ですから、多少の副剤等を使用するという事は法的にも認められている事ですので、まあ、そういう事は常識の範囲内では認めるんですけど、大量に入っているとかですね、質が異なるもの、違うものが入っているというのは、基本的にはここでは認めないよという事ですね。

上田OB) はい、分かりました。

青山委員) 別の質問、いいですか？

村尾議長) はい。

青山委員) 乳化にがりを作っている花王さんと理研さんと今日お見えになっていないようですが、調整、来て下さいっていう要請は？

村尾議長) それはしていると思います。事務局いかがですか？

町田OB) ちょっと聞こえなかったんですが。

村尾議長) ちょっとここハウリングするので聞こえないですよ。結構大きな声で。あ、今のご質問は、所謂乳化にがりを作られている花王さんですか理研ビタミンさんが、今日、お見えになっていないんですけど、お声掛けはされましたか？という質問です。

町田OB) はい、しました。理研ビタミンさんにも。

村尾議長) 両方ともに。

青山委員) 欠席、参加しないという返事が？

町田OB) 参加をしないというよりはですね、ご意見があったんですけど。

高木委員) これは青山さんね、ちょっと片手落ちだね。乳化にがりのメーカーが居ないっていうのは。

町田OB) とりあえずこういうご返事を頂いております。ええ、第4回豆腐公正競争規約設定委員会にお声掛けを頂きましたが、社内で検討の結果、まずは貴会、というのは設定委員会ですね、からご質問を頂いてその回答をさせて頂くという事で今回は欠席とさせて頂きます、というご返事をもらいました。

大石OB) それはどこですか？

町田OB) 花王さんです。で、理研ビタミンさんも同じような、全く同じような。

村尾議長) じゃあ、事前に何か質問を出してくれという事？

町田OB) そうですね、はい。

村尾議長) はい、だそうです。

一つ一つ見ていっても、時間の都合もございますので、この凝固剤の、この豆腐公正競争規約の中での定義ですね。これに関して何か皆様からございましたら、ご意見を頂戴したいんですが。凝固剤メーカーの皆様もご遠慮なく。

上田○B) あっ、そうですね。あの、いろいろな例えばあの、非常に簡潔に書いて頂いて趣旨はすごく理解するんですけども、簡潔な分、いろいろちょっと解釈される場合もございますので、基本的にはその、ええ、現に厚生労働省、国が定めている食品添加物の範囲を超えないというのを、はっきりですね、その認知がされておればですね、私ら凝固剤メーカーは当然、法令順守というのは共通の認識だと思いますので、曖昧な部分をちょっと避けるという意味では、そういう部分をですね少し配慮頂ければいいのかなと。

村尾議長) 公定書の範囲を超えないという言葉を追記するという事ですね？

上田○B) そうですね。

谷川○B) 1つ宜しいですか？

村尾議長) はい。

谷川○B) ええと。食品添加物公定書のほうは未だ決まっていない段階？

村尾議長) そうです。

谷川○B) 食用塩公正協議会というのが塩のほうであるんですけど、そちらの方からも粗製海水塩化マグネシウムの定義のところ、ええ、海水から塩化カリウムおよび塩化ナトリウムを析出して得られたところの、塩化カリウムを削除するように頼んでいるんですね。

実際、正直、国内で塩化カリウムを作っているのは当社だけなんで、ええ、それ以外は塩化カリウムを除去しなければ苦汁と呼べないとなると、かなり、苦汁も、海の精さんも、ねえ。塩化カリウム作られてないですよ？

寺田○B) そうですね。

谷川○B) うちが言うのもなんなんですけども、塩化カリウム、は変えておいたほうが良いのではないかと。

上田○B) そうです、正にそういう事があると思うんですね。まあ、しかしながら趣旨から言うと、あとはやっぱり食品添加物の公定書という事をベースに、ええ、それと路線はしっかりと確定して頂きたいところですね。粗製海水塩化マグネシウムにつきましては、皆さんご存知ですけども、未だ規格基準が設定される直前でまあ、止まっておりまして、その部分につきましてはいろいろ解釈もあるところで、その部分につきましては添加物協会の主張、あるいは食塩の公正協議会の主張というのは第3回目の時にですね、資料として出ておりますので、その流れは状況を皆さん確認をして頂ければいいのではないかと思います。但しまあ、いずれにしても国としましては規格化をすると

いう方向では進んでおりますので、将来に渡ってはやっぱり公定書ですね内容をですね、やっぱ尊重するというのが非常に大事ななという風を感じています。

青山委員) カリウムを抜いた時には…。

谷川○B) 塩化カリウムを除去してるっていう状況を、やってるメーカーって非常に少ないんですよ。

青山委員) でもここにはカリウム入っているって書いてありますよね。カリウムを含む液体って書いてありますよね。

谷川○B) はい。ただ、あのう…。

青山委員) 何か問題が？

谷川○B) この公定書には、塩化カリウムを析出分離させるっていう風に書いてあります。

村尾議長) 塩と一緒にカリウムを取り除いちゃうって事ですよね？

谷川○B) はい。

公定書で言うと、あの、公定書では性状の部分は参考という風になっていると思いますけど。

村尾議長) そうですね。

谷川○B) 粉末とか具体的に書かれているんですが、ここら辺は性状まで具体的にし
ばり…。

村尾議長) あのお、公正競争規約というのは化学的に突っ込むとキリがない。

谷川○B) まあ、確かに。

村尾議長) あくまでも、一般的な理解としてというところで、あの…。

谷川○B) これについても性状は、参考という事で捉えて？

村尾議長) はい。

この、ええ、まずいくつかご質問させて頂いてよろしいですか？

まず析出分離、海水から析出分離っていう風にあるんですけども、この析出分離の具体的な意味というのはどういう事なんでしょうか？

上田○B) そうですね。あの、析出分離の、ええまあ一つは例えば海水から塩化カリウムをですね、取る事を目的として、まあ所謂、工業的、機械的に分離をして結晶として取ってですね、それを業として製造販売するという部分が現としてあると思うんですね。それともう一つは海水のですね、濃縮すると当然、溶解度差で、途中で必ずカリウムは出てしまうので、そういう意味では海水を濃縮していくと、塩化カリが析出分離するというのは、ある意味自然な事だと。2面。2面ですね、現とすればあるのかなと。所謂、自然に海水を濃縮すると濃度差でナトリウムが出てしまうという事と、現にそれを機械的に析出分離をして塩化カリウムとして販売している場合と。意味としては2つ

に解釈が一般的にはされる。まあそのように…。

青山委員) この塩化マグネシウム8から30、いや12から30。この範囲だと、塩化カリの析出程度はどの程度なんですか？

上田OB) ええっとですねえ、あの、それはあの3回目ですね資料の中にいろいろあるんですけど、一般的にはどんどん、あの、海水を濃縮してですね、苦汁のマグネシウムを濃くすると、そういったものはどんどん薄くなるんですね。但しゼロになる事はないと思います。所謂、まあ、じゃあどの位かと言うと、0.1%とか0.5%とか、苦汁が濃くなってもカリウムとしては残るんですね。ですから完全にゼロに析出するという事は理論上考えられても、現実ではなかなかその様にはならないです。

村尾議長) あの先ほどの、塩化カリウムをこの公定書の中から、その文言を除くとおっしゃった意味というのは、これ平成20年7月に食塩、食用塩公正取引協議会から出ているんですけども、それは除去しきれないから、あのこれは、文言として残さなければいけないというものなのか、むしろそういうものも有効に活用して凝固剤の成分としたいという意味合いなのかどっちなんですかね？

上田OB) そうですね、あの、ええっとですねえ…。現状その点はその塩のですね、公正取引協議会のほうからですね、コメントをお願いしたいところなんですけども、ええ、その辺はすみません、菱塩様の方が…。

青山委員) 塩の業界と豆腐業界と、苦汁の定義がなかなか一緒にならないでしょ？

上田OB) 一緒になっていないです。

青山委員) 今は豆腐の定義として苦汁を決めていこうという…

谷川OB) だからあのお、まあ、うちは、うちとしてはこう、さっき言ったみたいに段階経て塩作っているのですが、それこそ海水直射とかで、結晶を摘出する段階が1段階しかないというメーカーさんになっちゃうと…。

青山委員) その時はどの位の量になるの、カリウムの量は？

谷川OB) カリウムの量は、どれだけ塩のほうに行ってるかによって、ええ、塩に残るカリの成分によってかなり違ってるんで、例えば沖縄あたりはあのお、石膏、あの、硫酸カルシウムとか塩化カリウムとか一緒に出来ちゃって、かなり塩の中にも入ってたり。ええ、一番、塩分濃度の低いお塩で70%くらいですかね。

青山委員) もうちょっとあるだろう？

谷川OB) もうちょっとありますか？雪塩あたりが70%くらいだったんで…

残り30%が、塩マグ、塩化カリウム、塩化カルシウム、あつ、硫酸カルシウム、要はカルシウムって言うような、残り30%になります。逆に海水直射でも90%以上の塩分濃度まで高めているところもありますんで、一概

のどれ位、塩化カリウムが、ええ、析出されるかっていうのは、そのお、多分、塩のメーカー全部違うと思いますね。

寺田○B) よろしいですか？

村尾議長) はい。

寺田○B) なので、所謂その天然塩、自然塩、今、禁止用語になっていますけれども所謂自由化、2002年頃、自由化になってあちこちでこう塩造りを始めた人が居て、塩作れば副産品として苦汁が出ますね。その苦汁を、まああの、どこそこの苦汁を使ったという事でまあ、付加価値を上げてお豆腐屋さん結構、展開されていますよね？

で、まああの公定書が確定してないっていうのは確か政権が変わった時に確かフリーズしたような状態があったんですね。でその後、今、動きが有るような無いような状態なんですけれども。今日ちょっと初めて来て、それであるの、1番不安に思うのは、そういう各地でやっている人たちがあの、例えばカリウムが入ったらイカンとか、カルシウムが絶対入ったらイカンとか、そういう事になった時に実際に豆腐屋さんがかなり困ると、塩造りしている人たちがじゃあ、どうゆう風な製法はまあ伝統製法で皆さん解釈している人が多いんですけれども、せいぜいその、硫化式のその小型のやつでやると全部入ってしまうという事は必然なんです。その時に、既にこちらで決まったんだと言って、一斉にこの、こうゆう規則が施工された時に大変な事が起こるっていうのは間違いないです。で、あのお、指定添加物になった時でも厚生省のおっしゃって、あのお、あれは何て言うんですか、資格を…。

谷川○B) はいはい。添加物管理者。食品、衛生…。

寺田○B) 食品衛生管理者ですか？それを取りに全国のお豆腐屋や塩屋さんが言ったんですね。それでももう入りきれないで、追加追加で講義をやったという事があって、厚生省のお役人さんも「なんでこんなに塩屋が来るんだ？」って言って、呼ばれてお話しした事があって、まだ追加を大阪で何かやったというような状態。ですから、これと同じような事が起こり兼ねないんでないかなあと、ちょっと心配してて…。

村尾議長) はい、すみません。分かりました。

あの最初に申し上げますけれども、この今の原案を何の議論もなく押し通すつもりは毛頭ございません。その為に皆さんにお越し頂いているんなご意見を伺っている訳です。

寺田○B) 塩のメーカーのほうも、塩事業センターの方もいらっしゃれば、私どもも、待っててくれんかというところもいっぱいある訳ですね。

村尾議長) そうですね、そうですね。

寺田○B) なので、統一見解が出ていないというのは、これは完全に問題は問題だと

思うんです。ですから一部のこれだけで、じゃあ行きますよという事にならないようにお願いしたいです。

村尾議長)

はい。

本日初めてお越し頂く方もいらっしゃると思いますので、最初に申し上げなければいけなかったのですが、私どもの協議委員会として最初に方針を決めました。これは消費者に対してですね、まずは分かり易い分類を作るという事。それからええ、長い歴史の中で豆腐の中には様々な助剤ですとか副剤ですとか、そういったものが含まれてきた経緯というのがあるんですけれども、過去、豆腐業界がですね、そういうものの表示について積極的に臨んで来なかったという反省。その反省に基づいてですね、すべからく一般の理解としては、お豆腐というのは大豆と凝固剤と水で出来ているという理解が一般的だと思いますので、それ以外のものを出来るだけ積極的にきちんと消費者に表示をしていこうと。これは決して添加物がダメだとかですね、副剤がダメだとか大豆以外の原材料がダメだと申し上げているのではございません。きちんと消費者にお示しをして、評価は消費者の方々に判断頂こうという事が基本的な考え方でございますので、あの、この添加物の定義を決める際もですね、先ほど、安里さんが教えて、ご指摘下さったようにですね、現行のその、流通しているものについて著しく混乱が起こるような事は、我々も望んでおりませんので、そういった観点からですね、忌憚なくご意見を頂いて、所謂落としどころというんでしょうか、そういうものをきとんと決めていきたいと思えます。

ただあの、今までのように入っているのに表示しなくて良いというようなですね、そういうような考え方っていうのは今回改めていきたい。出来るだけ表示できるものについては、事業者が無理のない範囲で表示を積極的にしていくという考えでございます。で、その点をご理解を頂きたいと思えます。

青山委員)

カリウムも今のね、提案に対しても、具体的に分析値が無いと言うんでは議論のしようが無いんで、実際、製造工程を出して頂いて、それにしただってどうゆう数値が変わってくるかという事の中でですね、議論をさせて頂ければ分かり易いかと思えます。

寺田○B)

自然物なんで若干ブレはあると…

青山委員)

当然ね、ブレはあるでしょうけれど。

寺田○B)

その辺は願わくば、ある程度まとまって…。

青山委員)

ですから幅をね、範囲を超えた、これくらいの範囲が実際にデータとしてありますよという中でね、議論をしないと、何もありませんという事では議論が出来ないですね。

村尾議長)

それはあの、先ほど公定書の一覧表にしたものがついております。こちら

の方にはですね、カリウム、カリウム K、カリウム分子としてという事なんですけれども6%以下という事が参考値として出ておりますけれども、この値というのは、皆さんからご覧になってどういうものなんでしょうか？あの、除去、塩化カリウムを除去するとこれくらいの値になるのか。

谷川○B) いやっ、実際除去しているところが無いはず。基本的にはないんです。うち以外は。

村尾議長) そうすると今の第9版、これ、いつ決まるか分からないけれども9年も審議していると。あの、これは塩化カリウムを除く、除去しないという…。

谷川○B) なると思います。

村尾議長) 濃厚ですね。

谷川○B) 無くなると思います。まあ広く、うちだけ、もうちょっと広くして組成カリウムまで、組成塩化カリウムまで広げたとしても、直射でも全くそういう工程はありませんので。

上田○B) 添加物協会様のほうですね、あの旗を振って頂いているんですけどね、いろいろな市場でのサンプリングをまあされてですね、その中で原則、流通しているものは問題になっていない、安全性も問題ないと広く受け入れようという事で規格を設定された経緯がございますので、その中のまあ、6%なら、最大をみても超えないという値を採用されたというように聞いております。そんな考えで言いますと、カルシウムとかナトリウムもですね、市場の濃度を調べて決められたという事です。で、数字としては根拠のある数字ではないかと、そのように考えています。

吉川○B) ちょっと製塩メーカーの事をお聞きしたいんですけども。

ナトリウムとして4%以下という事は、塩化ナトリウムに換算すると10.1%位ですよ？それでカリウムというのは6%以下という、16.4%くらいになるんですよ？これは、ナトリウムよりカリウムが多いという事例があるからこういう事になるんだよ、という事でしょうか？

谷川○B) そうだと思いますね。

青山委員) 海水中に多たって事ですか？元の原料の海水の？

谷川○B) ただ沢山のメーカーがあって、作り方も…。

上田○B) 海水から、…。そうだ。結局、所謂、濃縮の仕方ですね、あの、結果いろんな方法があるんです。加熱濃縮の仕方でも常圧で加熱する、あるいは真空中でね加熱する場合がありますし、その元のね海水の、元の濃縮の仕方前半がイオン交換などを使って濃縮する、やっぱ出来た苦汁の組成はかなり違います。

その様なものを全て受け入れた規格に検討されたという風に私どもは理解しております。

- 青山委員) それが今のやつ？
- 上田○B) そうですね。
- 高木委員) あのですね、ちょうどあの凝固剤メーカーさんも来られて、1回、ちょっとあのお聞きしたいんですけど、消費者の質問でたまにね、凝固剤、苦汁と書いてありますけれど、「これは国産ですか？」という質問があるんですけどね。ね、ちょっとそれぞれご意見をお伺いしたいのですけれど。すごく単純にお聞きするんですけど、苦汁は国産ですか？
- 上田○B) あのですねえ、まあ塩を作ると必ず苦汁が出来るんですからねえ。私どもでは海水の濃縮をやって塩を作っておりますので、苦汁も所謂私どもの工場内で作っております。そのようなものは国産と呼んでおります。それと、ええ、塩の生産で、海外に向けると、実は海外に非常に大きな天日塩田がございます。そこから大量の苦汁がですね、当然、塩が出来ると苦汁も出来る訳で、その苦汁を私どもは輸入をしていろいろ商品化しております。それは外国産の苦汁。
- 高木委員) その両方ある。
- 谷川○B) ええと、その通りですね、はい。両方ありますね。
- 寺田○B) うちが国産のものだけ。
- 高木委員) それでですね、あの、これはどうこうっちゅうわけではないけども、最近ね、一部の豆腐には国産苦汁ですよってという表示のところが出てきたんですよ。消費者がみると、じゃあ、国産苦汁と書いていない豆腐の苦汁はじゃあ輸入物ですかと。これねえ、まあこの今回の質問になると非常にねえシンプルな質問なんですね、お客さんからしてみりゃ。これを今回、こういう事に当てはめるかどうかというより、議題にされたほうが良いかと思っておりますけど。
- 村尾議長) そうですね、あの…。
- 高木委員) そういう声があるっちゅう事は、苦汁メーカーさんもお承知の上でね。私どももいろいろ勉強してますから、両方あるという事は当然承知してはありますが、意外と凝固剤メーカーさんの製品にも記載されていないものもあります。お宅らが販売されている凝固剤の中に国産使用というものもありますし、全く無記名のものもある。いろいろあるんですけど、その辺ちょっと曖昧になされているので、正直な実感ですね。
- 村尾議長) それは表示としては原産国表示ですか？
- 上田○B) そう、そうねんですね。あの、私ども実はまあ、例えば中国から、中国でも広い塩田があります。中国で苦汁が販売されているんですが、それを私どもの社内で、当然、成分調整したりとか夾雑物を取り除いて、包装準備をして出荷をするんですけども、原産は中国なんですよね。でも、今のJAS法の中では、国内で選別をすると国産と言う事が可能なんです。ですから

原料は中国であっても、日本の国内で主要な工程で成分を調製して、いろいろな夾雑物を取り除いて、安全性を確認をして、食品添加物として作ればそれは国産という風になる。

高木委員) 塩の世界もそういう風なものの考え方は、輸入されても国内で再加工すれば、国産の塩だよという解釈ですか。

谷川OB) 塩はね、塩は食用塩公正競争規約というのが出来た事で、きっかけでして、まあ具体的に名前を言っちゃうと伯方の塩。伯方の塩は国産じゃないという報道の中で、赤穂化成のイイダさん達が音頭をとって作られたというようなものなんですけれども、でも基本的には、原産国が違う場合は、例えば伯方の塩であれば同一視野内で打消し表示をするという事になっています。そういう風なルールになってます。

上田OB) それと塩の場合は原材料が外国、所謂、外国産という事であればきちっと原産国を表示するというような規約には一応なっておりますので、…。

高木委員) それを消費者の方は知っているんですよ。

上田OB) そうですね。

高木委員) 塩はそういう表示がされるという事。苦汁も多分そうじゃなからうかと言う…

上田OB) ああ。

村尾議長) 塩の、塩の原料原産地も表示するのですか？

上田OB) そうですね。

村尾議長) そうすると…。

谷川OB) 同一視野内、同一視野内で。

上田OB) 所謂、枠内、枠内表示ですね。そこに表示をしなさいと言うよう事になっております。

村尾議長) なるほど。そうすると、日本の海水に中国の岩塩を溶かした場合は、日本産、中国産、両方…。

上田OB) そうです。分かるようにしなさいと。そうです。

高木委員) 塩はそういう事になっておるんですよ。

村尾議長) 凝固剤はそのルールがないという事ですね。

上田OB) そうですね。その辺、皆様が選択されるかどうかという事が、まあ基本としてあるかとは思いますが、消費者の目から見ると分かり易くなるのかどうかという事だと思います。

高木委員) で、ところでその今、現状、私らが買っている苦汁っていうものは概ね外国産という事でいいですか？全体を100としますと、アバウトな質問だけど。

上田OB) そうですねえ、非常にそれは、まあ各社さん違うと思います。まあただ、

ええ、お客様、例えば国産か外国産かという部分の選択肢と、当然コストの選択肢もありますし、中の成分の選択肢もいろいろあるかと思うんですね。

高木委員) どう思われます？今出回っている日本国内の凝固剤の苦汁は、どのくらいの割合だと思われます？国産のものと外国産の苦汁とでは？7：3とか8：2とか5：5とかそういう比喻でみますと。

上田OB) そうですね。すみません、あの個人的には頭の中に数字はあるんですけど、それは恐らく消費者様がですね、選んでいる結果としてね、あの起こる事だと思うんですよね。で、私共の場合は、国産と外国産と両方のものがありまして、基本、社内としては当然、国産はですね、いろいろアピールをしたいという事で、私共としては今、半々くらいのスタンスでですね、営業はやらせて頂いております。その点はちょっといろいろと、軽々と発言して、後で痛い目に合うと思いますのでよろしくお願い致します。

谷川OB) 塩マグは全部輸入ですよ？それと組成については一部、1／3くらいですかね。

高木委員) 恐らく塩マグはほぼ輸入品でしょ？粗製海水以外は？

谷川OB) 100…。

高木委員) 100に近いでしょ？そういう事、そういう解釈でいいでしょ？

上田OB) 所謂その原料として、素原料としては外国産のものが非常に多いです、はい。

村尾議長) 今のお話によりますと、岩塩ですとかあの結晶、まあ外国から持ってきたものを一旦海水に溶かして、そこから分離析出するという事ですよ？これは予めそういうものを混ぜた時に、その、海水から分離析出という定義に脱するのでしょうか？

谷川OB) ただあれはもう、なんか例えば、この間、青海省というか塩マグの声、大元のところのメーカーとも会ったんですけど、もう塩マグの湖で、湖から結晶として塩マグが出てきちやっているんですよ。

村尾議長) そうですね。

谷川OB) 塩マグを溶かして塩マグを作っているというのが、今の現状なんですけれども。ただ長い歴史で何億年も図って見たら、元々海水だったものから成分、塩が出てきたりして、塩マグの成分だけ残ったという事で、何億年のスパンで見ると。

村尾議長) 山の上にあっても、地球の長い歴史で中では…？

谷川OB) はい。海のものであるのは間違いない。

川西OB) 自然に析出したっていう事？

谷川OB) そうですね。

吉川OB) それともう一つですね、やっぱりあの、日本で今まで、我々は完全に塩マ

グだけのメーカーだったんですけれども、本来戦前までは、周りから、あの、いっぱい製塩業者があつて苦汁を頂いていたんです。その苦汁っていうのは、頂く苦汁っていうのは、かなり濃厚なものが多かったですよ。所謂、生苦汁というものです。それをそのまま、あるいは濃縮したり、どんどん濃縮して固形化したりしていたんです。ところが、あの、専売法になりまして、そういう製塩を作っている原料屋が無くなってしまったんですね。そうすると7社に限定された大きな専売公社と日本鋼カンパク(?)からの苦汁を頂くしかない。当時はちゃんと、我々、苦汁業者に対しても良い様な苦汁濃度ものを頂いていたんです。従来、小さな製塩業者のものと同等のやつを頂いていたんです。ところが、これ解除になりましてね。そうするとあの谷川さんのところもいらっしゃるですけれども、大手ではそんな事やっつけられない訳ですね。とりあえず薄くて、とてもじゃないと合わない。となるとやっぱ国内で原料を選べない。それで探し出したのが、そういう海外という事になって今、ほとんどのメーカーさん、そして結晶苦汁を作っているところは、海外の製品になっているところですよ。で、その場合も出来るだけそういうタイプのっていう事になるんですけれども、汚染のないようなものを、探し出して皆さん、原料になさっていると思います。

高木委員) ちょっと参考までにお聞きしたいんですけど、塩は別として苦汁使うね、原材料はどこが多いんですか? 中国、オーストラリア、カナダ、いろいろあるニュージーランドありますけど、どこの輸入が一番多いんですか、今?

上田OB) そうですね、ちょっと輸入統計っていうのは私は申し訳ないですが…。あの、私共社内ですと、古くから中国と縁がいろいろありまして、苦汁も沢山、中国のほうから固形にしろ、液体にしろ、入れておったんですけれども。いろいろ中国の国内ですと、環境の問題とかですね、いろんなもので、なかなかちょっとまあ、所謂安全面がですね、ちょっとなかなか担保出来ない。で、いろいろまあ、お客様も心配の声が挙がるという事で、今、海外の部分はオーストラリアとかメキシコとかですね、中国以外のものにシフトしているという状況でございます。

青山委員) 貿易統計だって、工業用に使っても一緒に出てくるんじゃないの?

上田OB) ああ、そうですね、ちょっとすみません。まあ、例えば工業用で私共、現に外部から、中国から買う場合にはですね、昔はあの、全部工業用です。まあ、工業用途でしか買えなかったというのが現実があると思うんです。でも最近、中国のほうも、非常にきめ細かい分類をするようになりまして、そういう食用とか工業用とか分けようという努力はいろいろされていると思うんですけれども。現にそれは、中国の管理の仕方が変わっただけで、私共とすれば、そう、そう、なん箇所もある訳ではございません。ええ、社内と

しては特にそういう事で使い分けをしている、そういう事でございます。

村尾議長)

ちょっとですね、委員の方に順番にお伺いしたいと思うんですけど、今あの、高木委員のほうからお話が出ましたけれども、凝固剤に関して原産地のですね、規約の中に表示をすべきという文言を入れるかどうかという事について、皆様のご意見とその理由ですね、順番にお話しを頂ければと思います。では櫻井さん、よろしいですか？まだお考えまとまっていなければ後でも良いですけど。

櫻井委員)

かなり個人的な意見にはなってしまいますけれども、私は、凝固剤はあくまでも食品添加物なので、食品添加物の産地をっていう事は、普通は無い、一般的には無いかと思います。それで、表示をしたが故に消費者に海外産だからというマイナスのイメージを与えてしまうような事を敢えて義務化する必要は無いではないかと思えます。その場合はそのメインの原料の大豆のほうで、確かガイドラインが出ていたと思うので、そちらの方を消費者がメインで気にされると思うので、食品添加物までは適切ではないかと思えます。

村尾議長)

では、高木議員。

高木委員)

はい。私はあの、他の食品と違いまして豆腐というのは、水と大豆と凝固剤だけですから、食添という感覚じゃなしに一つの原材料という捉え方をしているんですね。で、前回もお話しましたようにやっぱりあくまでも消費者目線でいきますと、あの、どういう材料はどのように使われているかっていうのが一番の今回のポイントだという考え方なんですね。そういう概念からいきますと、大豆の原料は勿論ですけど、凝固剤についても原産地は何々で、どういう凝固剤を使っているという、表記の仕方はいろいろありますけど、そういう基本的概念で進めたほうが良いと思ってます。で、これは凝固剤以外の添加物についても同じ考え方ですね。ある程度、消費者に認識できる範囲内の表示をするべきであるという考え方です。以上です。

村尾議長)

はい。山森委員。

山森委員)

はい。私、個人商店なんですけど、パックもしますけど、まあ、原材料表示という事で国産大豆と書いてあるんだったら、凝固剤のほうも外国産とか国産とか入れたほうが良いんじゃないかと思えます。

村尾議長)

はい。川田さん。

川田委員)

ええ、そうですね。僕も個人商店なので、一応まああの、僕も、元々苦汁をあんまり添加物と考えてない、添加物に制定されたのもつい最近なんで食品と考えています。あと、一応、他の豆腐と差別化を図る為に、うちの話、個人の話で申し訳ないですけど、一応、どこどこ産と表記してますけども。僕としては正直、任意でも付ける人は付ける、付けない人は付けないという

形で、特にあの強制で付けるべきではないと。添加物と表記してしまっ、食品なんかは別の話かも知れませんが、もう添加物と指定してしまっている、特にあの凝固剤という観点からみて特に表記する必要は無いと僕は思います。まあ、任意で特に付けたい人がいれば付けて頂くという形が一番ベストだと思っています。

村尾議長) はい。青山さん。

青山委員) 国産大豆と輸入大豆の差っていうのは結構本質的な部分で相当あるんですけど、凝固剤の苦汁粉に対してはですね、本質的な差があまり無いと思うんですね。そういう意味では表示する必要は無いかなというように考えています。ただ、先ほどの任意にね、してしまうとまた不当な競争というんですかね、そういう事が起こるという事で、むしろこの規約に反するような事になってしまうのは、良くないなあと思っています。

村尾議長) すると逆に言うと、殊更に国産にがり使用みたいな事を書く必要が無いという事ですね？

青山委員) そうですね、はい。0.3%が大体基準で、尚且つ苦汁がね、輸入の苦汁と国産の苦汁と差が明確なものであれば、それはあの製品が明らかに変わってくる、消費者に対して何か有利な点があるだとか、そういう事があれば表示する必要があるかと思うんですが、そういう事が無いんでね、それは技術として…。

村尾議長) ありがとうございます。

織田委員) はい。個人的な意見で恐縮ですけども、そもそもお豆腐に関してはお客様が見た場合、なるべく分かり易く正しくが基本であると思います。ただあの、豆腐にとって大豆に比べまして食品添加物、ましてや塩化マグネシウム、苦汁の類については階層が深いだけに、メーカー、売り手のアンコントロールという風に思います。それを踏まえた中ではやはり殊更に、アンコントロールなものに対して、強調表示をするのは如何なものかと思います。ただ、表示・表現については殊更にあのアンコントロールなものに対して、適切でない表示を強調するという事については、私もあまり同意できませんので、やはりあの、規約に加えて表示の中で、禁止あるいは任意というところは特筆すべきではなかろうかと思います。以上です。

梅内委員) 先ほど出ましたけれども、豆腐については大豆と苦汁しかありませんから、方向性としてはですね、表示していくべきだと思います。あの、この規約、初めて来てこういう話をするのもなんなんですけども、消費者の視点というところで考えれば、方向的にはしなくても良いのかも知れないんですけども。でも豆腐に対してはですね、これが結構真剣なんです。先ほどありましたけれども、凝固剤が国産かという質問は確かにあるんです。それにやは

りお応え出来ればですね、企業としては一番いいのかなと思います。

棚橋委員)

いやあの、遅参を致しまして申し訳ございません。今ちょっと流れが見えないところなので、現時点での意見は差し控えさせていただきます。この後、次の順からは…。

村尾議長)

分かりました。まあこれ、多数決で決める事ではないので、いろいろ議論を尽くしていただければと思います。私はですね、基本的に原産地を書く必要は無いのかなと思っていて、これは、誰が最終的に安全性の責任を持つかという原産国ではないはずなんですよ。凝固剤を作っているメーカーさん、それからそれを仕入れている豆腐屋さんがコントロール出来れば豆腐屋さんも含めなんですよけれども、そういう人たちが苦汁の安全性という事の責任を持つというのが主体であると考えますけれども、原産国が安全か安全でないかということところは、あんまり関係が無いのかなと思いますので、基本的には必要ないのではと思っています。

仮にですね、今度、凝固剤メーカーさんをお願いします。原産国を書くという事になった場合、それから、先ほどちょっと意見が出ましたけれども、殊更に原産地原産国を書くべきではないという意見もありましたので、其々そういう事になった場合に、どのような問題が生じるかというのを、皆様のご意見を伺えればと思います。

上田OB)

そうですね、まあ、1つはあの国産だ外国産だという事になると、先ほど言われたように我々は、原産国は外国でも我々の手で苦汁を最終的に仕上げているので、こっちは国産という表現をされると思うんですね。そういう意味で言うと、どこのメーカーさんののも全て国産になるのかなという気がします。それからあと、添加物の現状を言いますと、あまりまあ一応、加工、添加物はやっぱりね、加工の済んだものもいろいろありますし、じゃあ、外国のものと国産を半々半々混ぜたものはどうなる、という議論もいろいろあると思いますので、海外のものが安全で国産のものが安全ないですとか、その逆の考えとか、ちょっとまあ、消費者にですね、それは、基本的には混乱を招く側のものかなという気がしますね。ただ、やっぱり安全性につきましては、やはりまあ、繰り返しになる表現で、言い方ですれば、国が全て、いろんな化学的見地からですね、公定書のほうで決めた規格基準というものがございまして、そういったもののいろいろちょっと情報を加えるという事になると、逆にまあ、そういう業界とか主なメーカーのスタンスのどこまでいくのかということ、非常にまとめるのが大変かなというところがございますので、参考としてはなかなか大変になるんじゃないかというような感想を今、持っております。

村尾議長)

逆にその規約の中で、国産にがり使用っていうのは、書くのは優良誤認だ

と、書いてはいけませんよ、となった場合はご商売で困りますか？

上田○B) そうですね、先ほど言ったように国産かどうかという事になると、全て国産になってしまいますので、あまりその辺はちょっと、はい。皆様が意図されるような、消費者の方に情報提供というのは、ちょっとならないような気がしますね。

村尾議長) 菱塩さん。

谷川○B) 当社、あの全部国産なんで。

村尾議長) 原産国が国産という事？

谷川○B) 原産国も全て国産。

村尾議長) あっ、そうなんですね。原料も？

谷川○B) 原料の場合も当社の場合も全て国産です。で、ただ、あのお、強調表示。お豆腐なんか見ても強調表示されてる苦汁、先ほどおっしゃったような、何々苦汁使用。今現在、ちょっとあれですけど、例えばオーストラリアから苦汁を持ってきて、それを地元の海水で薄めれば、日本国内の産地名称をつける事が出来る。そういう苦汁、結構多いじゃないんですか？

村尾議長) 多いですね。

谷川○B) ですんで、強調表示する為のルールを決めるというのが良いんじゃないでしょうかね。例えば、謳う場合は原産地を書くべきだとか、そういう風にしたほうが良いんじゃないでしょうか。お豆腐の場合、差別化するポイントが大豆と苦汁くらいしか無いような気もするんで…。メーカーさんみんな、強調表示したいでしょうから、その強調表示する為のルール決め、国産と謳うには例えば100%国産の海水から取ってるものだけですよ、とかにしたら良いんじゃないでしょうかね。

村尾議長) 吉川さん。

吉川○B) 私共のほうでは、ほとんどが固形にがりを主体に作っておりますので、そうすると先ほど申し上げたように原料は外国産。で、液体にがりの場合には国産です。そういう事があるんですけど、問題なのはやっぱり、結晶にした場合は非常に安全な物質になるんですね。不純物がほとんど入ってこない。これは逆に、私共では国産の液体にがりを出しているという理由は、海外のやつは、どんなやつが入ってくるか分からない。それからその、特に最近、海水の、海洋汚染ですね。これが非常に重要視されていまして、そうすると苦汁はご存じのように、海水を、まあ、塩を取ってどんどん濃縮していく訳ですけども、どんどん濃縮が進んでいくに従って、先ほどの話にあったように、カリウムだとかいろいろなもの取れていくわけですね。どんどん純度が上がっていくわけなんですけれども。それが低い状態だと、いろんな不純物が入った状態のまま入ってくる可能性が非常に多いわけなんです。そう

なりますと逆に、そういう液体にがりの場合には特定表示を、国産というかね、原産がどこだというのをする必要のあるのかも知れないけれども、それはあくまでも我々メーカーとしては必ず、これは例えば原料はどこどこだ、それで作ったのはどこだと、そういうのは書いて出してありますんで、それを採用するかしないかというのは、お豆腐屋さんの消費者に対する姿勢の問題だと。

村尾議長) はい、ありがとうございます。寺田さんは？

寺田OB) まあ、非常に難しいですね。その国産と言ってもいろんなタイプのにがりがありますよね。なので、塩の場合だったらあの、製法表示でいろいろこう塩に至るまでの工程で、まあ、暗号みたいになっていますけれども、その分かるようになってるんですね。だから国産、外国産という単純なくくりで、まあ、どちらがいいって言うのはお客さんホントに余計混乱するような気がしますけどね。ですから今の時点では何とも言えないですけども、もし、その例えば、同じ国産でも、もっと知りたいんだったら、2次元コードでも作って、その苦汁がどういう製法をされているとかですね、そういう事が分かるかにかにする。そういう風にしたほうが、中途半端にはならないのではないかなあという気がしますけどねえ。あとあの、国産でも私共の苦汁と他のメーカーさんの苦汁を混ぜて使ったりとかってあるので、同じ国産って書いてあっても、何種類かのメーカーさんのを混ぜている場合もありますから、ホントに情報としてそれこそ、その同一視野内に書き切れるだろうかっていう、いろんな背後の製造の工程がありますので、どこまでやるのかなっていう気がしますねえ。あの漠然とそんな気がしているだけです。すみません、ありがとうございます。

村尾議長) 今、皆さんの意見を伺っていてですね、まあ書く必要はないんだけど、その任意の場合、完全に任意にしまうと…というご意見もございました。それで谷川さんのご意見の中でその、強調する場合ですね、どこどこ産にがり使用だとか、そういう風に強調する場合には、原産地、原料原産地ですね、原料原産地を必ず書くという事、書いてはどうかというご意見もありました。まああの、必ずしも添加物ですから、全て原料原産地を書く必要は無いんだけども、そういう強調表示をする、したい、特記事業者については、きちんと原料原産地を書くという事を、これ規約で言うとはですね、第4条ですね。第4条、特定事項のところなのでですけども、ここに盛り込むと。で、これは規約の中には入れませんが、例えば施行規則の中の1部にですね、事業者は消費者から問い合わせがあった場合には、苦汁の原産地、原料原産地ですね、原産国について情報を開示できるように準備しておく事、そういう事を付ければですね、お知りになりたいという意味にもお応えできるので

はないかなと思うので、そういう案を盛り込みたいと思うのですがいかがでしょう？

高木委員) まあ、村尾さんの案でよろしいんじゃないですか？やっぱりこの辺りが妥当だと思いますよ。要はこの規約の中に凝固剤という欄を、1つ項目を作っ
て…。

村尾議長) 強調表示をする場合はですね。

ではその方向であの、作りたいと思います。次にですね、粗製海水塩化マグネシウムの中なのですが、粗製海水塩化マグネシウムの定義の中にですね、段落の二つ目ですね。「塩化マグネシウム以外の全ての成分及び副剤との総和が塩化マグネシウムの含有量を超えないこと」と書いてあります。公定書のほうではですね12%から30%というように塩化マグネシウムの量が目安として書かれている訳ですね。そして、それ以外の硫酸塩、臭化物、それから鉛とか亜鉛は飛ばしまして、カルシウム、ナトリウム、カリウムですね、こういったものの一応目安の上限値というものが4.8%、2.5%と書いてございます。これらの上限値を全て足すと21.3%になるんです。それからいくと、仮に塩化マグネシウム含有量が12%だった場合には、はるかにそれ以外のものを含めてしまう事になるんで、ちょっと公定書と合わないなという風にはなるのですが、何故、こういう風な文章を作ったかというところ、一般的な理解として苦汁というのは塩化マグネシウムが主成分ですよというところがあったのと、それ以外の成分が沢山入った場合は、2番目に多いものは書く必要があるんじゃないかなという考え方があったのと、それから、所謂、乳化苦汁の場合はですね、グリセリン脂肪酸エステルがですね、塩化マグネシウムの量を超えて入っているというケースがございまして。例えば私の手元にも資料があるんで、…。

青山委員) 例えばこれ数字は、塩化マグネシウム、6水塩じゃないですよ？

村尾議長) はい？

青山委員) 6水塩だと、この倍の…数字になる訳ですよ？

村尾議長) そうです、そうです。NaCl…、あっ、ごめんなさい。MgCl₂としてですね。6H₂Oは…。

青山委員) 約、倍以上になりますよね？

棚橋委員) うん。

村尾議長) 実際にはどうなんですかね？あの…。

上田OB) これはまあ、所謂、液体の場合は全てイオンになっておりますのでね、塩マグでもまあ、マグネシウムの部分と、Clは分かれているわけなのでね。それは、製法上は、最初から言っている海水から濃縮したものですよという事であれば当然、海水の成分は揃っている。その中の最大値、地上にあるも

のは大体こんな感じに入っていますよというような規格でございます。逆にこれを、塩類の計算をちょっとしてですね、ちょっと合計をして、ちょっとマグネシウムを超えないようにするという事にするというものです、ちょっと違和感ある…。

村尾議長) それは製法上も難しいですか？

上田OB) 製法上難しい…。

青山委員) 12とか30の範囲にした時にどうだろうか。

上田OB) そうですね。はい、12の範囲にすると所謂マグネシウムが12%という事なんです。それでもまあ、カルシウムとかナトリウムとか、カリウムについては、12%を超える事はないですよ、規格上は。ただ、それをいろんな副塩として計算すると、いろんな計算の仕方がちょっと出来てしまうので、ええ、カルシウムも、まあ、どうみるのかと言うようなこともございますので、…。

青山委員) 総和っていうのは、最初に、1番最初に石膏として取れているんじゃないのですか？

上田OB) あの、石膏としては取れます。塩カルとしては残っています。

青山委員) 塩カルとして残っている。

上田OB) そうですね。マグネシウムの液と塩カルの溶液っていうのは、実際、そういうのはあると思いますので。その辺の議論がいろいろ出てくると思いますので、総和という部分に、部分がありますと、どんな、ええ、…。

青山委員) かつて、元々は極端にね、食塩とかカリウムとか、多いものがあるから、苦汁以上に強調されている商品が沢山あるんで、豆腐として異常じゃないかという事なんです。

村尾議長) そうですね。あのこれ、意図はそういう事なんです。当然、ね、塩化ナトリウムなんかが多いとですね、塩梅が良くなって豆腐の味も甘味を強く感じやすくなるという事が出てくるものですから。まあ、いたずらにそういう事が起きるのは、ちょっと如何なものかという考え方がございます。

青山委員) 普通に製塩でやって、出来たものが、結果的に数値がね、そうなるのはしよがないと思うのだけれど、意図的におかしくなっているものが、あつてはいけないという事ですよ。

上田OB) そうですね。海水から単一濃縮したりするくらいは、まず主成分が塩化マグネシウムと逆転する事は無いとはまあ、ほぼ、思うのですけれども、凝固剤のメーカー様それぞれ、いろいろちょっとありますので、ちょっと総和という事になりますと、そのような形で、計算でですね、考えられるか、非常にまあ気になされるメーカーさんもちょっとまあ、いらっしゃるんじゃないかと…。

村尾議長) 他の方、いかがですか？寺田さん、どうでしょう？

寺田○B) おっしゃる通りひっくり返るようなことと一緒にやったらですねえ、ひっくりかえされてる理由が今、おっしゃった特殊なものが逆にあるんですか？そういうものが？

高木委員) あるんですよ。

村尾議長) 実際、凝固剤メーカーさんの話を聞くとですね、あの凝固剤を作る過程において食塩をある程度入れて、それで納入した場合は、これ粗製海水塩化マグネシウムとして納入する。要は食塩を原材料して書かなくても良いですよというような事をおっしゃる方もいるという事です。

上田○B) う～ん、そうですか。入れたものは書いて頂きたいですね。

谷川○B) 基本的には、あれは製剤ですね。

上田○B) 製剤ですね。

谷川○B) それは。あの、多分そういうものは製剤です。食品添加物製剤。だから、ちょっと外れるのじゃないですか？多分、それは保健所によって、多分アウトです。粗製海水として販売していたら、塩を加えてますなんて、うちは長崎県なんで長崎県の保健所でこういう作り方してますって言ったら、それはもうアウトです。

川西○B) 粗製海水…

谷川○B) 塩化マグネシウムではありません。

川西○B) 豆腐の凝固剤としては良いわけでしょ？

谷川○B) 業界としてはいいですけど、その代りには食品添加物製剤という事で、お豆腐に表示する場合は凝固剤って書いて、カッコして粗製海水塩化マグネシウム使用とか、カッコして全部の原料を書かなければいけないです。

川西○B) いや、それで、そのお豆腐にした場合に、そのお豆腐、すみません。お豆腐なのか、その、加工豆腐なのか。で、加工豆腐であれば、その塩をたくさん、まあ、何らかのものが沢山入っていても良いわけでしょ？そこに位置付けられていれば、別に、誰に何を言われても良いわけでしょ？それが普通のお豆腐だと言う事に…。

村尾議長) あの、調整とうふの場合は、原材料に食塩とか書くんです。

川西○B) 入っていても良いわけでしょ？

村尾議長) 原材料にちゃんと書く。

川西○B) ここに当てはまれば良いんじゃないのですか？いや、そこにしないであなた達、虚偽表示だとか、嘘ついている事になってしまうけれども、それが美味しくて消費者が支持しましたと。それが売れちゃいましたって事になったら、別にそれはダメですよって、いう、ちゃんとしてれば、って事ですよ？現実性のない話で申し訳ないけれど。

青山委員) 逆に濃厚苦汁を薄めて粗製海水で出すという事はないですか？
谷川OB) それはやられていますよ。
青山委員) それはオッケーなのですか？一旦、濃厚にして…。
谷川OB) それは多分、あの。
青山委員) したものを薄めて出すっていうのは？
谷川OB) 長崎県の保健所だったら、アウト。製剤って言われるけど、保健所によってはそれを苦汁として認めるみたいなどころもあるみたいな…。
青山委員) なんでもオッケーなんだな。
吉川OB) じゃあその、粗製海水同志だったらいいわけでしょ？
谷川OB) 粗製海水同志だったらオッケー。
高木委員) 意外とねえ、あやふやなところがあるのですよ。
谷川OB) 水はだって、100%アウトですよ。
上田OB) 水で薄めてしまえば、なんにでも出来てしまいますよね。
川西OB) ちゃんとしてれば、そういう商品が出来て、まあその、消費者に支持されれば、良いんじゃないかと思えますけどね。それがダメですよっていうのは、嘘のほうに入っているからダメという事…。
村尾議長) いやいや、ダメという話は全然してないですよ、川西さんに。川西さんがダメとおっしゃっているだけなので。実際には塩豆腐みたいなものもあるわけですから。
高木委員) だから紛らわしいところがあるんですよ。
谷川OB) 売っていらっしゃるところがあるとすれば、…。
吉川OB) そのちょっとよろしいですか？今の話であの、塩豆腐という話が出たんですけれど、要するに、ええ、指定添加物あるいはその粗製海水、まあ、既存添加物も含めてね、今の段階ではね、それを使ってなければ、要するに副剤だとか要するに助剤を使っていなければ、100%凝固剤を使ったという事になるのですね。ところが美味しい豆腐を作る為には、多少そういう塩だとか、あるいは粗製海水を何故使うかっていうと、塩分が入ってくるからお豆腐として美味しくなる。それから最近、嗜好の動向が柔らかい、それからソフトな感触だとか、という事になってくると、どうしてもお豆腐はもうちょっと柔らかいほうが良いねと、それから甘いのが良いと、という事になってくると塩が入ってくると、俄然良いわけですよ。作る方としても。そこは我々としては、食添として売りたいんですけども、それを入れた、例えば塩をちょっと若干入れたようなものを入れますと製剤になるのですね。で、製剤になると先ほどジャンルの中に入れておられたけれども、例えばあれ乳化にがりもあれは製剤ですね、ある意味ではね。それと同じジャンルになりますか？ってことです。それから凝固剤同志を混ぜますね。これは製剤にな

るんですね？例えば、塩化マグネシウムと硫酸カルシウムを一緒にしたものをちょっと入れますと、これは製剤なのですね？別にかまわないのですよ、我々のほうは、…。表示の問題ですね？さっきの話は。どういう類に入れられるか、そういうお豆腐は。これは従来作っておられる従来方式なのですね。だから伝統豆腐じゃないよっていうほうに入っちゃうとまずい。まあもし、作られるとすればですよ。それで、そうすると粗製海水塩化マグネシウムの先ほどから議論されているけれども、濃厚苦汁から非常に薄い生苦汁を取る、薄いジャンクまで入ってくる可能性がある訳ですね。そうするとそれは、食塩だとか副剤が逆に言えば、入ってくる、自然に入ってくるという事ですよ？

村尾議長) ある意味ではおっしゃる通りだと思います。ですから、極端に行われないうえにというのですかね。ある程度これ、海水から析出分離するものですから、その塩化マグネシウム以外の塩分が入っているのは仕方がない事だと思うのですけれども、後からそういうものを足したりだとか、塩梅が強くなり過ぎないようにする為にはどうするか？要は消費者が食べた時に、何かこのお豆腐味が濃いね、で、表示をみると苦汁としか書いていない。だけど、よくよく聞いてみると、だいたい塩が入っているんだ、という事になるとこれ、要はちゃんと書かなきゃいけないのじゃないの？という話になるのじゃないですかと、単純にそういう事が言いたいだけです。

谷川○B) 凝固剤のメーカーの問題です。多分、塩足したらそれは、粗製海水ではない。

上田○B) そうですね、製剤ですね。

谷川○B) そう、製剤ですね。

高木委員) まあねえ、塩を入れる入れないは、我々豆腐業界の問題であって、御社、所謂、凝固剤メーカーの中で、塩をプラスするという事は凝固剤ではないという…。

谷川○B) ええ、製剤。

高木委員) 製剤ね。お国もそう言う、厚生省もそう言う。

青山委員) お水は製剤になんないのですか？

谷川○B) お水入れても製剤です。

川西○B) 水で薄めても製剤になるの？

谷川○B) 要は海水から、塩化カリウム、塩化ナトリウム、析出で得られた塩化マグネシウムを主成分とするものっていう前からある添加物の定義、その状態から何かしたらもう製剤になる。

村尾議長) なるほどね。2段落目のところというのは、この、総和というのは除いた文章のほうが偏りが無い文章になるのですかね？塩化マグネシウム以外の

…

谷川○B)

モルの総和だったら分かる。

村尾議長)

そこまで、…。一般的な消費者の理解として、塩化マグネシウム以外の成分及び副剤の含有量が、塩化マグネシウムの含有量を超えないこと。

はい。ではあの、時間もだいぶ経っておりますので、施行規則第1条、定義のところですね。まず、これに付け加える事としてはですね、第9版公定書というのは、書いていいものなのですかね？未だ決まっていらないのですけど。補足で、原則として公定書の範囲を超えない事というのを書きたいとは思うのですけれど。

上田○B)

9版というのは、おっしゃる通り未だ、粗製海水についてはまああの、指定のところには入っておりませんので、そのところだけなののですけれどね。

村尾議長)

でも9版が作成に掛かっているという事は、第8版の否定というのは、効力は発しない訳ですよ。

上田○B)

そうですね。

村尾議長)

まあ、9版の範囲という事になると、先ほどのカリウムも入ってきちゃうのですよ、他のところはね。ただ、審議の行方が今後どうなるか分からないのですけれど。

高木委員)

それはいつ頃の予定？

村尾議長)

いや、分かりません。もう9年も審議しているのですから。平成19年から審議していますから。

青山委員)

あやふやなところがいっぱいあるから決まんない。

村尾議長)

前回の審議会が、12月ですよ、確か。やっていますので、…。それ以後は開催されていないのですけれど。

棚橋委員)

最新版に準ずる、とかどうなの？

村尾議長)

まあ、原案。原案と書いておけば、一応現時点では、ひょっとしたらこの競争規約が認可されるまでの間に決まるかも分からないので。

青山委員)

あと、この100%を超えるところの説明をちょっと。

村尾議長)

あっ、そうですね。一般的な理解として分からないとね。この95%から103%とか、100%を超えるのが掛かっているのはどういう事かっていう、ちょっとご説明頂けますか？

吉川○B)

いいですか？

村尾議長)

どうぞ。

吉川○B)

これはあの、塩化マグネシウムの固体を作っていく場合には、先ほどの液体苦汁をどんどん濃縮していく訳です。それで、あの、濃縮していきますと、純度の高い塩化マグネシウムになる訳なののですけれども、その時の計算がですね、定義が6水塩になっているんです。例えば、46%の塩化

マグネシウムという事になりますと、約2.135倍ですかね。するとその計算になるんですけれども。すると、それよりもちょっと多くなる可能性があるんですね。それは何故、多くなるかって言うんですね、やっぱりあの製法の仕方によって違うのですけれども、例えば釜で炊いたり、あるいは何か他の方法で炊いたりしますとですね、温度が上がり過ぎて、6水塩の維持できる温度範囲というのがですね、160℃位で普通やっているんですけれども、120℃とか110℃とか非常に低いところなんですね。ところが実際には低いところでやると、なかなか出来ない。で、その為に、もうちょっと温度を上げてやるわけですね。160℃位に上げてやるわけですね。そうすると、6水塩が、水が飛んじゃって4水塩とか2水塩になっちゃう可能性がある。中にそういう事が混ざる可能性があるので、そうすると計算はそういう風になっているけれども、6水塩でやっちゃいますと多くなっちゃいますね。だから、そういう事があるんで、あえてそういう風にしてあるのだと思います。

村尾議長)

ありがとうございます。社長これ、硫酸カルシウムについても、 $2\text{H}_2\text{O}$ ってというのは、水分が飛んで、 $1\text{H}_2\text{O}$ になっちゃうんですかね？という事ですよね？

えっと、どうしても粗製海水の話ばかりになるのですが、その他には、この基本的にはこういう概念で、これに公定書の範囲を超えないという事を追記するという形でよろしいですか？さっきの粗製海水のところで、カリウム及び塩化ナトリウムというところなのですが、塩化カリウムというのは除いておいたほうがよろしいでしょうか？今の流れ的には、どうなのでしょう

谷川OB)

食用塩公正協議会からは、そういう風に頼んでいますね。

村尾議長)

そうですね。一応、そういうお話が合って、これ、衆議院の何かの委員会でも、お話しをされていますので。

それであればね、第9版のほう、中でこう、消しておいて頂けるとありがたいのですがね。未だ、消されていないのですよ。

はい？

織田委員)

素朴な質問なのですが宜しいでしょうか？こちらのほうに、凝固剤、1番から7番までの記載なのですが、今後、あの技術革新とかそれなりの革新の中で、新たな凝固目的のものが出た時には、これは追記されていくものなんではないでしょうか？

村尾議長)

これは、どうなんでしょう？

青山委員)

添加物として認められれば。

村尾議長)

この6種類が、豆腐用凝固剤として認められているというのは、どういうプロセスを経て、認められているのでしょうか？新たなものが入るとしたら、

どういうプロセスなのでしょう？

吉川○B)

あの例えばですね、慣習的に絡んでいたものっていう事になると、1番最初に、あの中国であったあれが、塩酸カルシウムですね。それから塩化マグネシウム。その後で、塩化カルシウムですね。それから、硫酸マグネシウムですか。この4つがあったんです。ところが途中でですね、えっと、GDLが出てきたんです。これは新しい、その、凝固剤ですね。だから、そういうのが出てくる可能性は有り得ると思いますので。将来的にはね。今、たまたまその、塩化マグネシウムという事になりましたけれども、粗製海水塩化マグネシウム。これはもう、戦前は両方同じだったんです。両方、区別がなかった。まあ、規格もなかった。

織田委員)

可能性としては？

吉川○B)

有り得ると思いますね。GDLがあった様に、また…。これはやっぱり業界の認知だと思いますね。

村尾議長)

当然、でも、出てきた場合には厚生労働省に…。

吉川○B)

認可を得られないと使えないはずですから。

織田委員)

分かりました。どうもありがとうございます。

村尾議長)

あとあの、先ほどの(4)からの粗製海水のところについては、総和がという書き方をせずに、塩化マグネシウム以外の全ての成分及び副剤が、塩化マグネシウムの含有量を超えない事という書き方に改めたいと思います。

えっと、次に、ちょっとここで時間が掛かってしまいましたが、その次にですね、凝固剤に関して出てくるところについては、施行規則の、次のページの右下ですね“ウ”の豆腐用凝固剤。えっと読み上げます。

【公正競争規約施行規則 第2条(3)ウ 豆腐用凝固剤 読み上げ】

と言う事で、こうゆう風に表示をするという事になっています。あの、従来と違うところはですね、硫酸カルシウムについてはですね、すまし粉と表示しても良くしたところですね。それからもう一つ大きな変更点としては、豆腐用凝固剤または凝固剤と表示した後にですね、この物質名を書くという事が義務化されている、という2点ですね。これを併記して書くというのが新しいルールですよという事にしてあります。実はですね、これはその後の、次のページをご覧頂くと“オ”のところですね。

【公正競争規約施行規則 第2条(3)オ 豆腐用凝固剤及び豆腐用消泡剤以外の食品添加物及び加工助剤 読み上げ】

と書いてあるのですけれども、実はこの内閣府令ですね、内閣府令の中に「凝固剤とだけ書けばいい」と言うルールになっているんです、現在は。原則、こういった府令が一旦出されたものを、変更するというのはそれだけで、非常に時間が掛かるというものではあるのですけれども、内閣府令の違うと

ころは省令だとか政令と違ってですね、閣議決定で変わるという非常にあの手続きとしては、簡便に済む場合もある。それともう1つは、今まで凝固剤として書けば良かったのを、業界が自主的に物質名まで書きましよう、これは、むしろ布令を改正する方向、消費者により、消費者の知る権利に対して、消費者の利益になるような改正を提案すると、業界がその積極的な提案をするという事ですから、この公正競争規約と一緒に提出した場合には、府令も一緒に変更しましよう、改正しましよう、という様な可能性も出てくるかと思しますので、基本的には府令だとか省令だとか合わせても、照らし合わせた時に矛盾が生じる様な事って言うのは、この規約に書かないという事も考えてはいたのですが、今回、この規約の肝になるかと思しますので、一応もう、府令の変更も念頭に入れて、こうゆう風に併記する、物質名を併記するという風なところで、今回は出ささせて頂きました。この件について、皆さん何かご意見がございますでしょうか？

高木委員) それでいいと思いますね。

織田委員) 結構かと思えます。府令が出ている場合、業界が自主的に書く事を変えて下さいと出来るものなのですか？

村尾議長) それはちょっとやってみないと分からないですけどね。

織田委員) 加工食品の場合、各分野別に対処になります。まあ、それを詳細に記載する事については、問題はなくて、逆に略する場合はですね、確かこれは、法律や省令・府令を変えましようとはいかなくて、済むんじゃないでしょうかと思えますけれど。

村尾議長) とは思えますけれどね。

櫻井委員) ちょっと宜しいですか？細かい事ですけども、確か今、塩化マグネシウム（にがり）という書き方が許されていると思うのですが、ここに書いてあるのは塩化マグネシウムまたはにがりという事で、今、許される表記なのだと思いますが…。

村尾議長) そうですね。

青山委員) 逆のほうの方が分かり易いかも知れませんね。

村尾議長) にがり（塩化…）。

櫻井委員) 今はでも、塩化マグネシウム（にがり）ですね、書き方は。その点はちゃんとしておいたほうが良いと思えます。

村尾議長) そうですね。実際には記載例みたいなものを作る様になると思うのです。その時にどうするかという事なのですけども。どちらがいいですかね？にがり（塩化マグネシウム）もしくは、塩化マグネシウム（にがり）とするか、にがり（粗製海水塩化マグネシウム）とか…。

青山委員) にがり（塩化マグネシウム）のほうの方が分かり易いですよね。

- 櫻井委員) 今、塩化マグネシウム（にがり）というのは、上の法律で決められているから、にがり（塩化マグネシウム）にすると、相当面倒くさいんじゃないかと思います。
- 村尾議長) 先ほどの府令であれば、府令ですので一緒に行ける可能性はあるのですけれどね。でも、粗製海水塩化マグネシウムもにがりと称して良い訳ですよ。そうすると、にがりって言う部分が変わらないのだけど。カッコ書きの中が変わったほうが通常ではないかと思う訳ですよ。
- 織田委員) 僕もそう思いますね。乳化にがりの場合は含有率ですか？
- 村尾議長) 乳化にがりはどうでしょうねえ…。
- 青山委員) 成分、成分全部記載する訳ですよ？
- 櫻井委員) 通常では、乳化にがりには塩化マグネシウム（にがり）でいいと思うのですが。
- 村尾議長) そうですね。
- 織田委員) 総和が塩マグの量を超えなければ、それでいいわけですね。一番下の段落ですね。そうすると、塩化マグネシウム又は塩化マグネシウム含有物において、塩マグ以外の原材料の総和が塩化マグネシウムの量を超える場合においては、その主たる物質名を併記する、という事を考慮すると…。
- 村尾議長) そうですね。超えなければ、書かなくていいという表現ですね。
- 織田委員) そうですね。
- 青山委員) じゃあ、55%が塩マグで45%が油使ってたって、良いという事？
- 織田委員) そうですねえ。使い手としてはそのほうが良いと思いますが、やはりこの主旨からすると、分かる範囲、例えば手作り豆腐ならこれこれ、これは一般的な食品であるところのこれこれ。
- 村尾議長) そうですねえ。
- 櫻井委員) あと、その下のほうの文章について議論したいんですけど。
- 村尾議長) はい、どうぞ。
- 櫻井委員) 「豆腐用凝固剤の凝固作用を補完する目的で使用される副剤及び加工助剤については、その物質名を併記する」というのがあるのですけれども、そもそも副剤とか加工助剤っていうのは、表示が免除されているからこそ、副剤とか加工助剤のメリットなので、ちょっとそこは、言葉遣いが少し矛盾するのかなと…。
- 村尾議長) おっしゃる通りです。法律の主旨から言うとね、矛盾するのですけれども、豆腐については一般的にはその、凝固剤と大豆と水以外は使わないと言う一般的な理解があるので、まあ特別にという意味合いを込めているのですけれども。
- 櫻井委員) そこは結構、議論のしどころかなと。

- 村尾議長) はい。
- 櫻井委員) その分の前は良いと思うのですけれども、そこって言うと、それこそ乳化にがりの話題になっちゃうかなという気がして、僕はあまりそこを突っ込んでもしようがないかなと思うのですけれども。例えばそれが、塩化マグネシウムの量を超える様な副剤や加工助剤が仮にあったとしたら、それはさすがに書いたほうが良いかなと思うのですけれども、それを切る全てのものを書くと言ったら、現状のものだと、かなりな量を書かなければいけないものも、あるのではないかなと思うのですけれども…。
- 村尾議長) 実際にはどうなのでしょう？副剤として使用されているものって、そんなに沢山種類がある訳ではないと…。マグネシウムとかね。
- 織田委員) まあ、副剤を書かなくても書いても、その使用する目的であるとか、あるいは含有される理論値の一定の数値とか。
- 櫻井委員) やっぱり、基準は、必要は必要だと思います。
- 村尾議長) そうですね。何種類かあの、ここ、花王さんのマグネシウムで例にとりますと、ええ、ある種類のマグネシウム TG というものでは、植物油脂が 36.915…。
- 櫻井委員) ちょっと古いから正しいか分からない。
- 村尾議長) 今は？これはだいたい前の資料で 2006 年の資料になります。塩化マグネシウムは 36.6 くらいですので、0.3%位、植物性油脂のほうが多い状況にはあるのですけれども。そうですねえ。含有量で、どこかで切る形が合理的ではあるのですけれども。
- 青山委員) でも、モノグリみたいな、乳化剤みたいなものは含有量をみた時に 1%か 2%ですよ？その、消費者の知りたいところはそこら辺のところなんで…。
- 町田OB) 最新の資料です。
- 村尾議長) ああ、なるほどね。これはあの…。あの花王さんと理研ビタミンさんの最新の成分分析表で照らし合わせてみてますけれども…。
- 青山委員) 花王さんのは、タイプがいろいろあるから。
- 櫻井委員) さっき言った塩化マグネシウムというところではない
- 織田委員) まあ、超えようが超えまいが、書けばいい
- 織田委員) 塩化にがりユーザーとして…。
- 櫻井委員) その線引きをどこにするかが、…。
- 村尾議長) そうですねえ。
- 織田委員) 総和でいいのでは？総和で 90 とか 91 とかいうところを、まあ記載の順位とかで。
- 高木委員) まあこれがね意外と、ここがポイントなんですよ。現状はまだこれだけ。これまだ、いくらでも出てきますからいろんなものが。だからある程度基本

的なルールだけはあるね。丸つきり無しという訳にもいかんし。そうかと言って、どこまでもっていうと、これ、いろいろと弊害もあるしね。微妙なところですよ、これは。

村尾議長) あの、粗製海水塩化マグネシウムの場合って言うのは、 $MgCl_2 \cdot H_2O$ って言うのは、全体の何割くらい？

谷川OB) いやっ、もうイオン化されちゃっているんで…。

村尾議長) イオン化されちゃってる。

谷川OB) はい。

吉川OB) 逆算して計算する訳です。

村尾議長) さっきの12から30%と言うのは、マグネシウム…。

上田OB) そうですね。マグネシウムがイオン化しているという事ですね。それを計算する場合は、あの、単純に化学式から係数をかけて計算をしているだけです。ですから、塩類で計算する場合は、実際にはイオンですので、まあ、その部分については、どう考えるかについて、しっかり議論をされないと、あまり意味がないかなと。

あっ、すみません。先ほどの、その12から30って言っていたのは、割合としては $MgCl_2$ で12から30です。元々は $MgCl_2$ を分析するのではなく、あくまでもMgを測定しているという事ですね。

村尾議長) そうですね。

青山委員) 普通、豆腐の凝固剤って添加量を決めているのは、6水塩の量で添加量何%って出しているのですよね？だから、この数字掛けてもダメなんだ。

上田OB) ダメです。この6水塩換算にしたら、…。

青山委員) 2.2倍くらいでしょ？

吉川OB) ちょっと宜しいでしょうか？

村井議長) はい。

吉川OB) 先ほどの表示のところですね、塩化マグネシウムまたはにがりって言うのはその、粗製海水塩化マグネシウムまたは塩化マグネシウム含有物またはにがりですかね。

村尾議長) はい。

吉川OB) 今それでこれ、業界でもって、塩化マグネシウムあるいは、粗製海水塩化マグネシウム、塩化マグネシウム含有物で、ええと理解されるんでしょうか？

村尾議長) まあ、豆腐業界としては理解をしている。一般消費者はどうか。

吉川OB) 含有物と粗製海水がイコールなんですよ？

村尾議長) まあ、公定書の…。

吉川OB) または、ですからね。それでこれを、またはにがりではなくて、ホントは

(にがり) なんですね？

村尾議長)

そうですね。

吉川○B)

それがあの、まあ赤穂さんもおられるのですけれども、業界としてですね、最初にこの規格が出来た時ですね、食添が出来た時に結局、海の汚染がひどくて従来の所謂液体の苦汁をですね、許可されなかったんです。それで塩化マグネシウムだけで、要するに固形だけが認可された時代がございまして、それは化学名で必ず書かなきゃいけない、原料名を書くことになっていたんで、塩化マグネシウムなんかだと、それでは消費者に分かり難い。だから、苦汁っていうのを表示させてくれと陳情した訳です。で、その時に()で書いて良いよと、で当然、後で出てきた粗製海水の場合も…。その前に、塩化マグネシウム含有物が出てきた。で、その時も良いよという事になったのですね。

村尾議長)

その時に決まったのが、(にがり)？物質名(にがり)？

吉川○B)

そうです。だから、これ、非常に苦労して作った…。

村尾議長)

分かります。じゃあ、そういった諸先輩方を尊重して…。ですから凝固剤：塩化マグネシウム(にがり)みたいな形でいいですかね？もしくは凝固剤、塩化マグネシウム含有物(にがり)。

じゃあ、苦汁の表記についてはそうしましょう。過去の歴史も踏まえて。それから、すまし粉についてはどうでしょう？吉川さん一番、お詳しいのかな。

吉川○B)

すまし粉というのはこれ、ご存知のように、あれを入れた時にですね、済んだようなあれになる事で、すまし粉っていう名前がついたと聞いているのですけれど。これ、単なるニックネームであって、所謂製品名じゃなくて、製品名ではないですね。ニックネームですから。

村尾議長)

あの、京都の、京都府なんかですまし粉豆腐というのが、結構、一般化しているのかなという事と、昨今の合意として、苦汁じゃないと豆腐じゃないみたいなですね、その傾向があるのかなと思ひまして、キチッとそれはすまし粉のお豆腐、威厳と言いますか、消費者の方に認知して頂いた方がいいのじゃないかなと、いう様な考え方があって、より親しみのあるすまし粉という事を書けるようにしようと、今回、そのように思った訳なのですが。

吉川○B)

これはやっぱり業界で、そのような使い方を慣例的に使っているのであれば、お使いになったほうが良いと思いますね。

青山委員)

苦汁粉って、載せてくれって言うかも分からないですよ。

村尾議長)

苦汁粉はちょっと紛らわしいのじゃないかなあ。すまし粉で統一したいと思うのですけれど。それはね、品名か特徴品名ですから。

高木委員)

すまし粉って、ニックネームかね？

村尾議長) 元々ですね、中島さんですよ？すまし粉って開発されたのは。それでその時に、石灰だったのですけれども、すまし粉と中島さんが命名されて、それが今、一般的になったという事です。では、すまし粉のくだりは、これも確固書きでいいですかね？硫酸カルシウム（すまし粉）。

で、問題はその後ですね。「豆腐用凝固剤の凝固作用を補完する目的で使用される副剤及び加工助剤については、その物質名を併記する」という、まあ、原則としてあるのですけれども、実際、全部書くのは大変だという議論も出ているかと思うのですが。その後に、「粗製海水塩化マグネシウム又は塩化マグネシウム含有物において、塩化マグネシウム以外の原材料の総和が塩化マグネシウムの量を超える場合においては、その主たる物質名を併記する。」。ちょっと矛盾するのですけれど、2つ目の段落と。

青山委員) 粗製海水は公定書に載っているものですから、これでいいと思うのですよね。製剤の分ですよ？

村尾議長) そうですね。

青山委員) これ、現状では問題があるというのが、同じように塩化マグネシウム（にがり）という表示が問題あるという事で、こういう事になっていると思うので、どこまで表示するかという事。

村尾議長) そうですねえ。

青山委員) 用途が違うものが入っている場合には、表示するようにすれば？乳化目的のものは乳化剤ですね。

村尾議長) これ、目的としては苦汁の凝固反応を遅延化させるという事ですよ？

吉川○B) 無くても出来るんじゃないですか？乳化剤なしでも。

川西○B) 村尾さん、ちょっといいですか？遅延化させる目的で油脂を入れると。乳化剤が入っている入っていないがあるでしょうし、今、乳化剤、所謂乳化剤を使わなくても、同じような効果が出せるお豆腐って言うのがあって、よく品評会なんかで高得点を取るみたいな傾向がありますよね？ちょっと自分なりに考えたのですけれど、油脂分を添加する事によって、コーヒーにクリームを入れるみたいな効果があって、お豆腐も美味しくなりますよという事が、ある程度一般化、仮にしてですよ、その油脂分を入れるという事が、ある程度一般化した時に、お豆腐の定義として、それはその油を入れているからって言うお豆腐の括りにあるのであれば、別に乳化凝固剤であっても、その括りであれば問題はないではないかなと。その目的が何であれ、ただ乳化剤、所謂モノグリの様な乳化剤を入れるのであれば、書かなきゃいけないのかなと思いますけれど。表示としてはですね。豆腐の括りとしては豆腐でいいのだけれども、入っているものについては、消費者の目線で見ても書くべきなのではないかなと。例えそれが、油であったとしても。

- 村尾議長) そういう考え方ですよ。
- 川西○B) もしくは食塩であったとしても、そういう感じなのかなと。
- 村尾議長) 基本的な考え方はそうです。凝固剤、副剤とかね、その他の原材料については、基本的には消費者の皆様にも明らかにしていきたいと思いますという事が、あるのですけれど、それはあまり行き過ぎちゃると、何でもかんでも書けという風になると、書くスペースの問題もありますしね、あと、食品添加物を指定している法令の基本的な考え方として、副剤とか加工助剤のキャリーオーバーは、製品に著しい影響がない場合には書かなくてよろしいんです。これ内閣府令にあるわけです。
- ただ、そうは言っても、今ここで議論しているのは豆腐というのはすべからず消費者というのは、大豆と凝固剤と水で出来ているという認識が大方なので、そういう認識にそぐわないものについては、きちんと表示をしましょうと、積極的に。
- 川西○B) あの、花王さんと理研ビタミンさんでしたっけ？いらっしゃってなくて質問しろという事で、作られるメーカーさんとしては、これは加工助剤なりで表示はしなくて良いと、という事を通してほしいとか、そういう位置づけにして欲しいとかっていう要請があるのですか？
- 村尾議長) いや、別にないですよ。
- 谷川○B) 加工助剤で、先ほどの著しい…、うちらなんかでは最終商品に影響が出たら、それはもうキャリーオーバーじゃないって言う。さっきの味に影響があるのとかは、…。
- 村尾議長) 加工助剤はそうですよね。基本的にはその、出来上がった製品が例えば苦汁だけで作ったお豆腐と、乳化剤が入った苦汁で作った豆腐が、味も食感も全く同じだと、いうのであればこれは製品には影響していない、書く必要は無いという事になります。
- 谷川○B) 味に影響があるという事ですと、先ほどおっしゃった通り。
- 村尾議長) 書かなくてはいけませんね。
- 吉川○B) 例えば、塩マグに塩を入れますね。そうするとそれがどの位味に影響するのでしょうか？何%くらい入ったら、味に影響がでるものなのでしょうか？
- 高木委員) まあいくらにせよ、何らかの影響があるのです。
- 吉川○B) あれを入れるのは、一つにはですね、味もあるでしょうけれども、丸くして…。
- 青山委員) 凝固反応を…
- 吉川委員) 凝固反応を遅くする目的で入れているのが多いですね。
- 高木委員) 両方ありますね。
- 吉川○B) それがたまたま多いと、味に影響があるんでしょうか。塩を入れて隠し味

みたいなね。いう風に言われているのですけれども。

青山委員) 半分くらい。凝固剤半分くらい。塩でもね、それだけ、50%もね凝固剤が入った豆腐がね、ネチャつとした豆腐が出来ますから、最終商品に影響するという事になる。

吉川OB) 塩が食品だからじゃないですか？

高木委員) だけど、通常、今の苦汁、凝固剤は豆乳に対して0.3%でしょ？

青山委員) 0.3%。

高木委員) 0.3%でしょう。それで塩を0.5%入れたら、1.5%入れたら美味しい豆腐ができますよ、それが現実ですから。

村尾議長) もう一つの意味はですね、苦汁の反応速度を遅めるという事。まあこれは化学的に遅めている訳ですよ。ですけれども、その豆腐屋さんにとっては、早い反応をする苦汁を如何に自分の技で上手く作るかというのが、これ、伝統的な豆腐屋さんの技のみせどころな訳です。で、この公正競争規約を作る1つの目的の中には、伝統的なお豆腐屋さんというのを、ある意味、保護ですね、そういうものもしっかりしていこうと。伝統的な豆腐作りの技というものが、無くならないようにという事も考えております。そういう意味で、それが、その遅行する苦汁がいけないという事ではないのだけれども、使う場合はきちんと表示をしましょうという事なのです。当然、豆腐屋さんで苦汁を主義でやる場合には、そういうものは使わない訳ですから、その差は明確に消費者に分かるようにしようというのが主旨なのですけれども。

高木委員) 村尾さん、この件は前回も相当議論しましたし、基本的にはその線で…。

村尾議長) それはそうなのですけれど、書き方を…。書き方をどうやって書いたらいいかという、非常に悩ましい。これは法律の条文に明確に書かないと…。

高木委員) 決め方っていうのは。

青山委員) 全部書くっていう風にしたら、メーカーさんが、いろいろ段々と抜いてくるのじゃないですか？

織田委員) メーカーさんのほうで、書かないっていうのはありますよね？それを作るための助剤、キャリアオーバーのものを、そこまで書くって言うのと、誤解されないような情報にすることが必要でないでしょうか？

村尾議長) 例えば凝固剤の量に対して1割を超えるものとかは、記載するとか。

織田委員) あるいは、僕はそのまま書き方はちょっと分からないですけれども、含有率の総和が塩化マグネシウムの9割のものとか。

村尾議長) これ、塩化マグネシウムの場合はね、これ、先ほど公定書にもあったように、95%から103%ですから、この範囲内におさまっていれば、塩化マグネシウムと書いて、(にがり)という事ですよ。これ、塩化マグネシウム含有物とか粗製海水塩化マグネシウムという事になると、はなから塩化マ

グネシウムの量が少ないものですから。

織田委員) そうですね。そうなると塩化マグネシウムが1番か2番になって順に書くことになってしまう。

村尾議長) 上田さん、すみませんあの、粗製海水の場合に、塩化マグネシウム以外の物質で含有量が1割を超えてくるような物質って例えばあるのでしょうか？

上田OB) あの、粗製海水塩化マグネシウムは、液体をベースに考えておりますので、全てイオン、イオンなのですよね。そんな中にマグネシウムがあって、 $MgCl_2$ と関連している。ええまあ、12%という事なのですけれども、ただカルシウムの場合、カルシウム単体、主成分のマグネシウムだけ $MgCl_2$ で考えて、副剤、副塩と呼んだ方がいいかも分からないですね、カルシウムを、ただそれを足していいのかどうか。恐らく、リン酸化で入っているかも分からないですし、硫酸化で入っているかも分からないし。もし、塩化カルシウムで計算するか、硫酸カルシウムで計算するのか、という形にすると、ひょっとすると、逆転するような苦汁が理論上で出来るかも分かりません。ですから、ちょっと先ほど、そろばんという風になりますと、やはり液体の中で、イオンで入りますのでね、ここを書いた人は非常に理解をしているところではあるのですけれども。そうですねえ…、現実問題は、主成分が塩化マグネシウムである限り、他のですね、海水から由来するものは、主剤をこういうものであるというように考えている。添加物協会は、規格を決める段階ではですね、それを考慮して決められておりますので、もし、主剤を塩化マグネシウムを超えるものを、あるとすればですね、意図的に加えるという可能性は非常にあるかなと、そういう考えです。

谷川OB) 意図的に加えると言ったら、それは出てきちゃうことありますか？

上田OB) 例があれば、はい、具体的にこんな感じ…。

谷川OB) 塩マグ、塩マグ濃度の高いの、温めたり冷やしたりの工程がいくつも分かれているもんで、塩マグのほうを沢山取っちゃうと、塩カルの方が残っている場合のほうは多くて、塩マグと塩カルが逆転しているケースもあります。それは、粗製として販売しない様にはしています。

村尾議長) なぜ、そんなことを聞いたかという、例えば、その凝固剤の量に対して1割を超えるものは、全て記載するという事になった時に、粗製海水においても、その塩化カリウムっていうのを、書く事になってくるので。まあフェアに書く。それと、乳化にがりにおいて、グリセリン脂肪酸エステルをきちんと書くのと同じように、粗製海水塩化マグネシウムと書いた場合にも、括弧してそういうものを書いて頂くような形になるのかなと思って。

青山委員) 塩化カルシウムとか硫酸カルシウムは凝固剤ですよね？凝固反応を起こす

ものでしょ？ナトリウムだとかカリは、凝固を起こさない物質でしょ？そういう区分けでやれば、いいとおもうのですよね。そういう凝固反応を起こさない物質での総和が多くならないように。

上田○B) むずかしいなあ…。

青山委員) 自然にね、海水から入って来て、塩カルだとか硫カルが入ってくるのであれば、それまあその、自然でしょうがないという。その総和についての問題は除去して、ナトリウムとカリだけで、そういう海水由来でも凝固反応を起こさない物質という事で指定して。

村尾議長) まあ、今日は花王さんも理研ビタミンさんもいらっしやらないですけど、植物油脂とかグリセリン脂肪酸エステル、扱いとしてはあれですか、加工助剤ですか、助剤ですか、加工助剤ですか？

青山委員) 関西に行ったら、原料、原材料ですよ？

川西○B) 今、グレーゾーンになっているじゃないですか、業界では。それもまあ、消費者にとっては面白くないと思うのですよね。消費者に対して失礼だと思うのですよ。だから、使って良いものが出来るのであれば、堂々と使う様な方法に持っていけないと、業界の発展としてね、面白くないのじゃないかと。ですから、それが悪いっていう位置付けにする訳ではない訳だから、

村尾議長) 勿論そうですよ。

川西○B) だからさっき、青山さんが言った通り、凝固には関係ない訳ですよ、その植物油脂…。

村尾議長) 凝固速度ではなくてですよ。

川西○B) で、凝固剤ではないけれども、凝固速度に影響が出ている訳だから書く方向が良いのではないかと。それと両方、塩マグに対しては10%を超えていますよね。半分くらい入れて使う訳だから。

村尾議長) あの最初のほうに比べると、だいぶ減ってきてはいるようです。

川西○B) 半々くらいになっていますよね。

村尾議長) この文章については考えておきます。今の部分ですね、後半の部分ですね。ちょっと休憩を挟みたいと思います。20分くらいまで取りますか？じゃあ16時20分という事にします。

(休憩)

村尾議長) それでは後半の審議に移りたいと思います。前半のところでは凝固剤を中心に議論してきた訳ですが、前回までのところですね、豆腐の定義の議論をしておりました。それで前回の議論を踏まえて、豆腐の分類というのを再度整理して、前回は3分類だったのですが、2分類にかえております。それが、皆さんのお手元にある別表ですね、別表のほうで、「とうふ」と「調製とうふ」という2つに分かれているところが、2ページにまたがって見辛い

かも知れませんが、それが今回の案でございます。凝固剤と関係するところですので、良く内容をもう一度、確認したいと思いますが。

まず、「とうふ」ですね。「とうふ」のほうは、

【施行規則第1条 別表 「とうふ」の定義部分 読み上げ】

という風に変えております。前回とどこが違ったかという点ですね、可溶性分を抽出した液体の前の、“呉”というものが入っていたのですけれども、水を加えた液体（呉という）という風に書いていたのですけれども、それ以降は呉という言葉が規約の中で使う事がないものですから、それは省きました。それ以外については変えておりません。

それで一方、「調製とうふ」に関してはどうかと言いますと、「大豆（成分を調製するような加工処理をしたものを含む）にして、あの、これは「とうふ」のほうは所謂大豆、丸大豆という事ですね。こういうものから作るのが「とうふ」。ここがまず違います。「調製とうふ」の場合は、例えば脱脂大豆ですとか加工した大豆ですね、フレーク大豆ですとか、そういうものを使っても「調製とうふ」のほうは良いよという風になっております。

そのあと続けて読みますと、「水を加えた液体からタンパク質その他可溶性分を抽出した液体（以下、これを「豆乳等」という。）。「とうふ」のほうは豆乳でしたけれども、「調製とうふ」のほうは豆乳等としています。これは、原材料が違って良いと、ただ、出来上がる液体については豆乳と非常に似通っておりますので、豆乳等というように分けております。

それ「…に施行規則第1条第2項で定めるとうふ用凝固剤」と先ほど見てきたものですね、「以下（凝固剤という。）を加えて固めた固体状の食品であって、以下の各号のいずれか一方または両方に該当するもの。（1）が、大豆、水、凝固剤、とうふ用消泡剤以外の原材料、調味料、食品添加物のいずれかまたはこれらを複合して加える事で味、食感等を調製したもの。」これはどうゆう事かと言う点ですね、味・食感等を調製するというのがポイントな点ですね。味・食感等を調製していない場合はですね、当然、凝固剤の中にも副剤等含まれますので、そういうものが入っていた場合でも、味とか食感に影響がない限りは「とうふ」と呼んでいいんだという事です。ですから、先ほど来から議論にある乳化にがりを使った場合でも、味・食感に影響がないものについては「とうふ」、それから、味・食感に影響があるものについては「調製とうふ」という事です。だから、食塩が過剰に入っているとかですね、それから、油脂が過剰に入っていてコクが出ているもの、そういうものについては「調製とうふ」。あとは2番として、大豆固形分が10%未満のもの。これはもうあの、大豆、薄い大豆を固めて作ったようなものについて「調製とうふ」。これは文句なしに、そういう事でございます。

それで以下、木綿豆腐、ソフト木綿豆腐、絹ごし豆腐、充填絹ごし豆腐、寄せ豆腐、おぼろ豆腐というところにそれぞれ、「とうふ」と「調製」という。

で、今回は木綿豆腐のところに「大豆固形分が13%以上である」とか「硬度」が入っていたのですが、この辺はメーカーの自主的な製法によって、変わってくるという事で、それは省きまして、木綿豆腐については、「豆乳または豆乳等に凝固剤を加えて凝固させたものに、荒し又は崩しを行い、型箱等で押し固め脱水、成形した後、容器包装したもの。」という風にしてあります。本来、公正競争規約の中では、あまり製法の規定を設けないというのが、基本的な考え方ではあったのですが、最低限、木綿豆腐ですとか、絹ごし豆腐ですとかは、製法というものが入ってくるだろうという事で、これは敢えて一般的な製法を記載しております。

一方、ソフト木綿豆腐は「豆乳または豆乳等に凝固剤を加えて凝固させたものを型箱等で押し固めて脱水、成形した後、容器包装したもの」。つまり荒しとか崩しを入れないで、脱水成形のみしたものがソフト木綿豆腐。一般的には、木綿豆腐に比べて柔らかいお豆腐ですけれどもということにしています。

絹ごし豆腐については「豆乳または豆乳等に凝固剤を加えて型箱等で凝固、成形した後、容器包装したもの。」ですね。

それから充填絹ごし豆腐については「豆乳または豆乳等に凝固剤を加えた液体を容器に直接充填し、密封包装した後に凝固させたもの。」。

それから寄せ豆腐、おぼろ豆腐ですが、これは「豆乳または豆乳等に凝固剤を加えて凝固させたものを成形することなく容器に盛り付け密封包装したもの」、要は容器に盛り付けて、要するに形は問いませんという事ですね。成形はしませんという事で、盛り付けて包装したものであれば寄せ豆腐という事になります。ですから、今現在、市場に一部あるですね、“充填おぼろ豆腐”と言うものというのは、今回の規定以降、無くなるという事になります。

それからもう一つあの、前回、議論をさせて頂いた“冷凍豆腐”についてですね。これについては「とうふ」のほうのカテゴリーにはございません。通常、デキストリンですとか、澱粉等を入れて、凍らない、凍らしても、すが入らない様に加工したものですから、定義としては「豆乳等に凝固剤その他の原材料及び食品添加物を加えて凝固、成形、冷凍した後、容器包装したものであって、冷凍保存(-18度以下)され、解凍して食するもの」。高木さんこれ、順番としては、凝固、成形、冷凍した後、容器包装で？

高木委員)

そうです、はい。

村尾議長)

それで、この括りでいくと冷凍豆腐は「調製とうふ」になるんですが、その後にはですね、米印で1つ、ちょっと課題を書いてございます。「食品添加物等の規格基準」という事で、これは、昭和34年厚生省告示第370号という事で、整合性を要検討すべきという事を書いてありますが、これがどうゆうものかという事ですね、豆腐の保存基準、これを読み上げます。皆さんのお手元にはないのですが、「豆腐は冷蔵するか、または十分に洗浄し、且つ殺菌した水槽内において冷水（食品製造用水に限る）で絶えず換水をしながらか保存しなければならない。但し、移動販売に係る豆腐及び成形した後水さらしをしないで直ちに販売の用に供される事が通常である豆腐にあつてはこの限りではない。」と書いてあるのですけれども、これはどういう事かと言うと、豆腐の保存というのは冷蔵じゃないとダメと、厚生省のほうで決められているのですね。これからいくと、冷凍豆腐はですね、豆腐の保存基準の中に無いという、それで、私はそれ以外に冷凍で何かないのかなと調べたのですが、冷凍食品に対してあるのは、冷凍調理品ですね。餃子だとか焼売だとか冷凍コロッケだとか、惣菜の類ですね。そういったものに関しては、冷凍…、冷凍…、調理冷凍品の品質基準があります。それからもう一つ、冷凍野菜。これは野菜を直ぐに冷凍して容器包装したものです。これについても基準はあるのですが、冷凍豆腐については冷凍食品というものの基準がないのです。そういった事から、冷凍豆腐を豆腐の中に入れる為にはですね、この厚生省の告示ですね、厚生省告示第370号を変えていかないといけないという一つ課題がございまして。実はこれあの、去年の4月に、全豆連さんと日本豆腐協会さんの連名でですね、厚生労働省に告示変更の申し立てをしております。これは実は冷凍豆腐ではございませぬ。豆腐の常温保存についてですね、現在、私共、さとの雪食品と森永乳業さんのほうで作っている長期保存型の紙パックの件でですね。これはあの技術的には常温保存が可能ですが、現在、日本の告示に従って要冷蔵のほうで販売をしております。これについて、技術的に問題がないという事を、今、検査をして頂いておまして、それで恐らく来年度ですね、平成28年度ですか、には食品安全委員会の審議を経て、一定の条件を満たすものについては常温保存可能というように告示が変更される予定です。そういう手続きを踏まないと、実は変えられないんです。これに冷凍豆腐もいれるとなると、常温保存の話が一旦終わってからですね、もう一回、告示変更の話をしなないとちょっと。公正競争規約の中で、同じところのカテゴリーに入れて良いものかどうかという疑問は一つ残る事には、これはちょっとやってみないと分かりませんので、一応、この中に入れてはどうかと思っております。そういう課題があるという事は承知していただきたい。

青山委員) 今、冷凍食品として出荷しているのですか？
高木委員) いやいや、豆腐です。豆腐でもあり、冷凍食品でもありますが。
村尾議長) でも当然、冷凍保存、冷凍輸送ですよ？
高木委員) もちろんそうですね。
村尾議長) これはちょっとですね、また後日、冷凍豆腐についてはどうゆう風な理論にするかというのは、もう1回検討してですね、高木さん、もし可能でしたら、というより是非お願いしたいのですけれども、4社か5社しかメーカーさんごさいませんよね？そこの仕様書をちょっと集めて頂いて、この委員会に対してご提出頂きたいのですが。

高木委員) 例えば、どんな仕様書？
村尾議長) えっと内容ですね、それから成分分析表であるとかですね。そういったものがあれば。あとまあ、保存方法ですね。

高木委員) 分かりました。ちょっと時間掛かるかも知れないけれどもね。
村尾議長) はい。

と言うのは、もし、この規約を提出した時に、当然厚労省にも規約が回っていきます。そうすると厚労省のほうから「これ、うちの告示と違うよ」と、「この冷凍豆腐が入っている根拠って言うのは何なんだ？」と言うような話は必ずあると思うんですね。その時にこちらが理論武装していないと、「それはもう外してくれ」という答えになり兼ねないので…。私共としては、冷凍豆腐も一応、豆腐の中のカテゴリーの一つとして入れたいと思っています。

ええと、ちょっと冷凍豆腐の話にはなりましたが、それで、施行規則の第1条の別表にはこのように定義をしています。今度、公正競争規約の中です、規約で言うと第4条、それから施行規則で言うと第3条ですね。お手元の資料では、4ページの下の部分。ここに具体的な表示基準と言うのを書いてございます。あっ、ごめんなさい、これ特定事項だ。ごめんなさい、その前の2ページですね。2ページに、施行規則の名称または品名と言うところがありますね、第2条になります。ここから細かく規定をしております。名称又は品名のところは実際のことを書いてございますけれど、それぞれこの表に従って、木綿とうふについては木綿とうふと、調製木綿とうふについては調製木綿とうふと、いう風に書いてございます。それで、ちょっとこれ、後に書いてある第3条のあの、私もいろんな日に書いているので、矛盾するんですけど、ここでは調製豆腐と言う品名を書くようにしているのですけれども、特定事項の、さっき言った4ページのほうですね、ここでは、調製豆腐の場合はですね、(調製タイプ)と書いても良いという事ですね。これはあの、違いは何かと言いますと、第2条のほうは必要表示事項。要は一括表示です、その罫線で囲まれた。この中に書くときには、何何とうふと書

くとか、調製何何とうふと書きなさいよ、という事で、それから、特定事項の表示って言うのは、一括表示以外のところに書く場合とご理解頂ければ良いのですけれども。まっ、品名で書くときですね。品名で書くときに「とうふ」のほうは良いとして、「調製とうふ」の場合は、調製何何とうふと言う品名はさすがに抵抗があるだろうと。だから、木綿とうふ(調製タイプ)と、カテゴリー分けの中、多少、冒頭の大きさを落とした、切ったものですが、そういう風な書き方もオッケーにしようと言う事にしたのが、この主旨ですね。

まあ、表示の仕方。豆腐の種類を表示の仕方に対してはそういう事ですね。それから、もう1度2ページに戻って頂いて、新しく入るところとして、当然、大豆の定義に大豆の固形分を入れている訳ですから、2番目のところですね、一括表示の2番目のところ。従来は書いていないのですけれども、ここに、大豆の固形分を10%以上と、「とうふ」については、そういう書き方をしています。それから、「調製とうふ」については、何%以上とか、10%を超えない範囲で、あっ、10%超えても良いのですね、あの、書いて頂くと。実測値であったり、これはいろいろな方法があります。5訂から引っ張って引用しても構わないのですけれども、いくつかの方法があるかと思えます。従って書いて良いと。

それから、先ほどの豆乳と豆乳等というところがございましたけれども、それが原材料名、その下です、その「ア」の部分。「成分を調製するような加工処理をしていない大豆の場合においては「大豆」または「丸大豆」と表示する。」。まあこれは、どちらでも良いという事ですね。それから「成分を調製するような加工処理をしている大豆を使用する場合においては、「脱脂加工大豆」、「粉末大豆たん白」、「大豆クリーム」、「全粒粉大豆」と表示する。」と書いたのですが、これ以外、何かございますか？

青山さん、何か思い当たる事はありませんか？

青山委員)

まだ頭に入っていない、全然入っていない。

織田委員)

ちょっと宜しいでしょうか？

村尾議長)

はい。

織田委員)

あの、粉末大豆たん白、たん白を取ったもの、抽出したものと言う理解で宜しいですか？

村尾議長)

そうです。所謂、大豆粉。全粒粉のものは、大豆たん白とは違うと思うのですけれども。

織田委員)

使われている方が実際にいるわけで、世の中の的には大豆を微粉碎したら大豆粉になるというのが、存在しているというか、その場合は上に「大豆又は丸大豆」と言う表示になるのでしょうか、それとも、全粒粉。

- 村尾議長) 全粒粉として、まあ、紛体に加工されたものを使用する場合は、下の方になるかなあ…。
- 織田委員) 私共は使用していないので具体的によく分らないのですが、恐らく抽出の過程がちょっと違ってくるのでしょうか？
- 村尾議長) あと、全粒粉をおからと分離せずにそのまま使うケースもありますよね。その場合は、出来上がった豆腐の成分が違ってくる。蛋白質が主体のものが、今度は植物繊維ですとか、糖質とか、そちらの方が主体になってくる。まあ、こういうものも「調製とうふ」のほうに加えたほうがいいのではないかと。あくまでも大豆からたん白を抽出して、それを苦汁で固めたものが基本的には「とうふ」と言う理解を。
- 織田委員) 豆乳に於ける大豆飲料という関係ですか。
- 村尾議長) そうですね、はい。
- 織田委員) 入っているのだったら、それで良いと、オッケーだと思うのですが、もしもそれが、いやいや、おからが入っているというケースが出た場合、使用者ないしは供給者のほうから成分は別に抽出していませんということはありませんか。
- 青山委員) 一応だからその、前回あの、抽出の後にろ過ってという言葉を入れれば、ろ過をしてあるけれども、例えばあの0.3%のメッシュを掛けてもウェットの状態でも0.3とか0.5ってというのは、普通、豆腐屋さんの豆腐におからは出てくると思うよ。だからその、ろ過、ろ過って言う言葉を入れて、ろ過してあれば良いという事に、やったほうが良いかなと。抽出だけだと、全粒粉も、一応抽出は、たん白は抽出する訳ですからね。でも、おからは入っているのもあるでしょ
- 村尾議長) そうですね。
- 青山委員) 抽出して、前回もろ過の問題を随分論議したけれど、ろ過って入れるべきじゃないの？抽出ろ過って。
- 村尾議長) そこは議論になりますけれどね。前回もろ過しないと必ずしも抽出出来ないのかとかね。
- 青山委員) ろ過しなければ、全粒粉の大豆が入っているのと同じだよな。
- 川西OB) 粉末豆乳って言うのがあるでしょ。
- 青山委員) それはもう成分調整されているから。
- 川西OB) それのことを言っているのじゃないのですか？この粉末大豆たん白というのは？
- 青山委員) いや、繊維質の入っていない…。
- 川西OB) 繊維質。その話とちょっと違うのだけれど、抽出をして…。
- 青山委員) それはもう、大豆じゃないからそれでいいのですよ。

川西○B) ダメ？
青山委員) 豆腐という中に、全粒粉のやつが入ってきちゃう可能性がありますよね。ろ過しないで抽出すると。
村尾議長) でも、ホモみたいなものを掛ければ、ろ過しても通っちゃうんですよね。だからその、ろ過って言うのを無くしたのです。ろ過イコール抽出の要件ではない訳ですから。
青山委員) 全粒粉に豆腐が良いですよって事を言って、それを考えているという事ですか？
村尾議長) まあ、そこは…。
青山委員) 本質的に、栄養成分表を見た時に、消費者が栄養成分表の中の豆腐を見て、数字を当てはめたのに、全然違うものが豆腐としてある訳ですよ。それじゃ、困るよって言う事です。だから全粒粉のやつが豆腐のところに入るような作り方はまずいという…。それを配慮するような作り方をしないと。
村尾議長) でもね、今、申し上げたようにホモを掛ければ、…。
青山委員) だから、栄養成分自体、まるっきり違うものになるじゃないですか。
村尾議長) 違いますよね。
青山委員) それを言っているのです。
村尾議長) だからあの、ろ過だけでは不十分かなと思うのですけれどね。
青山委員) だからそこで補おうという…。
川西○B) 微粉碎とか。
青山委員) まあ、ろ過っていう定義はね、そういう繊維質、他の成分を除去するっていう、そういうところで定義しても構わない。この「とうふ」に、大豆粉を入れるのか入れないのかという事です。今の状態だと入っちゃうのですよ。
村尾議長) 例えばその、全粒粉のものは凝固剤だけで固まるのですかね？
青山委員) 固まります。
村尾議長) 固まる？
青山委員) はい。
高木委員) 確かに、それはあるね。
村尾議長) 高木さん作られていますよね、全粒粉ね？
高木委員) 何の、あれも無しに作っている。そういう概念ってやつね。
村尾議長) あれは原料としては、大豆から、ですか？
高木委員) 単純なものですよ。大豆をあくまでも微粉化したものです。
村尾議長) 微粉化して、それでそれをろ過して、それで煮沸して豆乳。ろ過はしてない？
高木委員) している。
村尾議長) しているのですか？

- 高木委員) 多少はしている。
- 村尾議長) 多少はしている。
- 高木委員) 多少は。多少はしている。出る量は少ないですけどね。
- 村尾議長) ホモは掛けている？
- 高木委員) ホモ？ホモは掛けていない。
- 村尾議長) ホモは掛けていないですか。
- 青山委員) 確かにあの、高圧ポンプでね、1000気圧くらい、500から1000気圧でやれば、2回くらいやれば、完全に豆乳もマイルドな…。
- 村尾議長) ええ、もうだから、大塚さんの「スゴイダイズ」ね、あれなんかも、目の細かいメッシュ通しても、全部通っちゃいますから。一切、固形分残らないと思いますよ。
- 青山委員) ケースとして、栄養成分表に、そういうね、繊維質の入った豆腐というジャンルがあって、分析表に載ればいいですよ。
- 村尾議長) いやでも、栄養成分表でしょ？義務化になりますからね。だからそこで違いの分かるという事で、良しと…。
- 青山委員) でも、伝統的なお豆腐っていうのは立てようという話が1つある訳だから、それまで入れちゃうと、全部のお豆腐がここに入っちゃうようになるでしょ。
- 村尾議長) 例えばどういう記載の方法がありますかね、それを…？
- 青山委員) そのために前回のは、3つに分けたのですけれど。もしね、そういうものを入れるのであれば、その1ランク上のものを一つ作らなくちゃいけないと思うんです。1ランク上って違うね、伝統的なお豆腐の製法っていうのを1個作らなくちゃいけない。
- 村尾議長) あの、ちょっと先に進んでいいですか？そういう事にも配慮をしてですね、実は特定表示基準というのを、第3条、施行規則の第3条ですね、規約のほうでは第4条。規約のほうの第2項になるのですが、1番目が豆腐の呼び方の問題ですから、2番目がですね、「事業者は「濃厚」、「特濃」、「濃い」など濃度を強調する文言を用いる場合は、大豆固形分13%以上としなければならない。事業者は前号の基準を満たす場合に限り、規約第3条に定める一括表示内の大豆固形分欄に「13%以上」と記載することができる。」とあって、施行規則のほうでは、「大豆固形分の測定が困難な事業者においては、簡易測定方法として、豆乳(糖類等がその他の原材料を加えない状態のもの)濃度をBrix計で測定した値の平均値が概ね15.5以上であれば、「濃厚」、「特濃」、「濃い」など文言を用いることができる。」。これはあの、相関を測る方法という事で、これ、弊社のデータから引っ張ってきたので、データについては若干異論があるかも知れないのですが、一応、こういう事であれば、メーカーの自主的な記載により、「濃厚」、「特濃」、「濃い」という事

を書く事が出来ますよと。

それから、3番目のところですね、「手づくり」ですね、手づくりの基準。まああの、これも施行規則のところでも議論頂きたいのですが、「手動の石臼等で大豆をすりつぶしていること。電子的な温度制御によらない方法で加熱している。消泡剤を用いず、手動で泡の除去を行う。豆乳と凝固剤とを手技により混合し、凝固させる。凝固剤以外の副剤や加工助剤を使用しないこと。」という、本当に手づくりでやるというところで、この5つの例を作ってみました。ちょっと、今日は時間が無くなっているので、一応、こういうものを作ったという事をご報告しておきます。

それから、その次4番ですね。「きどうふ」もしくは「なまどうふ」。「とうふ類を凝固した後、さらに加温をしないこと。または凝固時点の温度より品温を上げない事」。要は後ボイルをしないという事ですね。凝固温度以上の高い温度で、改めて再ボイルしない。というものについては、熱によって風味が飛ぶという事があるという前提でですね、「生とうふ」と称しています。これなんかは、町店さんが生とうふと表記したい時には、消費期限をきちんと書くと。

それから5番目ですね。本にがりと書く場合。「凝固剤に施行規則第1条第2項に定める塩化マグネシウム又は粗製海水塩化マグネシウム(塩化マグネシウム含有物)を使用し、かつ、一切の副剤や加工助剤を使用しないこと。」。これについては「本にがり」という事です。なかなかその、豆腐の定義だけでは伝統的な豆腐を守るという観点は難しいものですから、ここに「手づくり」と言う定義、それから「きどうふ、なまどうふ」と言う観点、それから「本にがり」と言うところを設けたというのが、伝統的な豆腐を保護する目的で設けた3つなんですけれども。

それともう1つは、伝統、地域の伝統豆腐ですね。先般、高木委員のほうからご指摘があったと思うのですが、地域の伝統的な豆腐はですね、「事業者は、地域の伝統的なとうふ類の保護及び振興を目的として、以下の各号に定めるとうふ類を特定の文言を用いて表示する事ができる。」という事でして、1つは地理的表示法ですね、これで登録された品名については、その品名を使用する。ですから、千葉とうふというものが認定されていれば、木綿とうふだとか、調製木綿とうふだとか、そういうカテゴリーではなくて、千葉とうふというのが、一括表示でも書けるし、表示としても付けられるという事です。それから「当該とうふ類の保護及び振興を目的とする組合又はそれに準ずる団体等によって、当該とうふ類の品名及び規格基準が定められ、かつ、第7条により設置される(仮称)全日本豆腐公正取引協議会に届出が行われた場合については、その品名。」。前回の議論で高木委員のほうから、

“からし豆腐”について、からし豆腐と言うものを一つ、品名にする場合には、まずは、からし豆腐の事業者さんで組合だとか任意団体を作って頂いて、それで、そこで規格基準を作って頂くと。それで規格基準をもって、この公正取引協議会に届出をして頂いて、それが受理された場合には、それはもう調製とうふとか、そういう類ではなくて、地域の伝統的なからし豆腐というものが、一括表示にも品名にも謳えますよという内容です。こういう事であるので、伝統的な豆腐の保護というものを積極的に図りたい。その為には、一定の手続きをふんで頂きたいと思っております、という内容です。こういった事をちょっと、まっ、あれですね、伝統保護とか町店の特徴ある豆腐ということでございます。

それであるので、まあ未だ議論は尽きないのですが、もう5時になっておりますので、今日のところはこれ位にさせて頂いて、皆さんにはもう一度ちょっとこれ、持ち帰って頂いてですね、よくお読み頂いて、次回の審議の際にいろいろポイントを指摘して頂ければと思っています。ちょっと中途半端なところで今日は残念でしたが、ご了承頂きたいと思っております。

それであるので、次回の日程を決めたいと思っております。次回3月、年度末となりますけれども、…。

- 青山委員) 25日、金曜日は？
- 棚橋委員) 25日、金曜日。アウトです。
- 村尾議長) ええとですねえ、金曜日が良いですかね？
- 青山委員) 私は金曜日が良いです。
- 村尾議長) 18日では？
- 川田委員) 私は大丈夫です。
- 村尾議長) 大丈夫ですか？
- 高木委員) 大丈夫です。
- ???) 金曜日ですか？
- 村尾議長) はい。3月18日金曜日です。一応、場所は全豆連さんという事にしておいて、人数が増える場合にはですね、別会場を。で、今日、凝固剤メンバーの皆様にお越し頂きましたが、次回以降も積極的にお越し頂いて、むしろ出てきて頂いて、いろいろご意見をお伺いしながら進めたいと思っておりますので。
- 櫻井委員) 理研ビタミンさんとか花王さんとか、そういうところの意見を聞いておいたほうが良い様な気が。
- 村尾議長) そうですね、はい。そうですね、この原案とそれから議事録を…。
- 高木委員) 失礼だよ。私に言わせたら、そんなもんは。我々、業界がユーザーですよ。質問出せなんて横着ですよ。
- 相原OB) 議長、すみません。凝固剤メーカーさんに、今回、ご案内した先、お知ら

せしておきますと、大阪苦汁さん、花王さん、理研ビタミンさん、本日お越し頂いている皆様を除いて、中島さん、倉谷さん、それから泰喜さん、錦海ソルト、つらら、越前塩、ナイカイ塩業、宇部合成工業、西晶、富士見物産、室戸海洋深層水、田中苦汁、田野屋塩二郎、天然塩の会、甕海洋深層水、三宝化学さん、シュアナチュラルさん、鳴門塩業さん、なずなの塩、ユングブントラワー、それから、石元食品、こういうところ。約30社です。一応、今回のご案内はさせて頂きました。

村尾議長) 事務局のほうは、御苦勞なのですけれども、今回の議事録と公正競争規約の原案のほうを、凝固剤メーカーさんのほうにお示し頂いて、ご意見があれば次回、18日の委員会までに、まっ、出来ればご出席頂くのが一番良いのですけれども。そういう形でお願いしたいと思います。

青山委員) 凝固剤メーカーって、まとまった団体はないのですか？

村尾議長) 一応あるのですけれど、あまり機能していないみたいです。

青山委員) 団体さんで意見をまとめて頂いて、それをもらうのが1番…。

谷川委員) 塩の業界も公正競争規約があるので。

村尾議長) 是非、その横の連携を…。

青山委員) 塩寄りの意見じゃなくて、豆腐寄りの意見でまとめて頂きたい。

谷川委員) そうですね。

上田委員) 凝固剤ってないんですよね。日本食品添加物協会様のほうなんかは、あれですね、意見をまとめられると思うのですが、呼ばれるご予定はないのですか？

村尾議長) ええと、いや、是非ご意見は。

上田委員) そうですね。先ほどの粗製海水の団体と、或いは表示の部分ではですね、添加物協会でも、いろいろまあ、ご意見があるかなと、今日、感じたので、ご言動頂ければと思います。

村尾議長) はい。あの、そうしましたら、そういったところの連絡先もご存知でしたら、事務局のほうにお教え頂いて、事務局のほうからご連絡差し上げたいと思います。それから、今日、ご紹介しなかったのですが、日本豆腐マイスター協会の磯貝代表理事です。で、消費者団体、豆腐を非常に好んで食される消費者団体の1つとして、今後もご協力頂きたいと思います。次回、是非ご出席頂けるようでしたら、是非、ご意見を頂きたいと思います。

その他、皆様のほうから何かございますでしょうか？それでは終わります。ありがとうございました。

以上。