

第5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3月19日(金)午後2時00分～5時00分
開催場所 ホテルパークサイド「松の間」
委員総数 10名
出席者数 委員10名、オブザーバー19名
出席した委員の氏名 村尾 誠、梅内 壱、佐藤 正貴、高橋栄二、棚橋 勝道、
山森 芳郎、川田 学、青山 隆、高木 延光、織田 浩司
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、一般財団法人全国豆腐連合会・齊藤靖弘代表理事、日本豆腐協会中野高雄会長よりご挨拶をいただき、その後、式次第に基づき協議に入った。

村尾議長) まもなく定時でございますので、第5回豆腐公正競争規約設定委員会を始めたいと思います。まず開始にあたりまして、全豆連の代表理事でいらっしゃいます齊藤様、並びに日本豆腐協会から中野会長もお見えになっておりますので、ご順にご挨拶をお願いいたします。

齊藤OB) 三寒四温で非常に今日は暖かい日になりました。第5回目の公正競争規約設定委員会にお集まりいただきました。これをもって皆さんと一緒にがんばっていただきたい。
大変ありがたいことにたくさんの委員の皆さんが増えてまいりました。本当にありがたいことじゃないかなと思っております。忌憚のない意見をいただきまして、豆腐関係の英知をいただけますことを念頭に置きまして、よろしくご協力お願いしたいと思っております。本日はありがとうございます。

中野OB) 日本豆腐協会の中野でございます。本日、初めて参加させていただくのですが、豆腐業界としてこういう議論が深まることが何よりも大切かなという風に思っております。この公正競争規約、非常に難しい課題であろうかなと思っております。いろいろと皆さんで忌憚のない

ご意見を出し合うことでよりよい結果、どういう落としどころになるのかというところはございますけれども、是非、議論を深めていただきたいなという風に思います。よろしくをお願いします。

村尾議長) ありがとうございます。本日初めてご参加いただきましたオブザーバーの方のご紹介をいたします。まず始めに、食用塩公正取引協議会専務理事の新野靖さま、一言ご挨拶をお願いします。

新野OB) 食用塩公正取引協議会の新野でございます。よろしくお願いします。うちも公正競争規約を作りまして8年になります。それを作るまでには5年くらいの年月が経っておりますが業界内でもめたのが、まとまったという経緯もあります。要は議論を尽くし、消費者目線で規約を作るということでやっています。豆腐の業界の方々も走り出したとお聞きしておりますので、是非、業界にも消費者にもよい規約を作っていただければと思っております。よろしくお願いいたします。

村尾議長) 是非、先輩としていろいろご指導をよろしくお願いいたします。続きまして泰喜物産株式会社代表取締役社長でいらっしゃいます金井健三様、よろしくお願いします。

金井OB) 泰喜物産の金井です。今回初参加になります。よろしくお願いします。

村尾議長) ありがとうございます。続きまして、理研ビタミン株式会社加工用食品営業第2部長の藤岡進様、よろしくお願いします。

藤岡OB) 理研ビタミンの藤岡と申します。大変お世話になっております。当社は平素から豆腐用凝固剤製剤、豆腐用消泡剤等を製造しております。長年、お豆腐業界の発展及び技術革新にご協力してまいりました。私どもの凝固剤製剤は、長年の課題であったにがりでの安定生産と、品質面・衛生面に貢献してきていると考えております。過去4回の設定委員会の議事録を拝見し、様々な意見がございましたが、当社製品は食品衛生法に則って安全性が担保されたもののみで製造されている製剤であることをご理解ください。また、過去の議事録の中で、当社を本委員会に出席してもらおうという記述がありまして、多くの議事録を見た豆腐メーカー様から今回の規約制定の動きには反対との

意見が私どもには寄せられております。当社としてはその詳細を申し上げることはできませんけれども、このような豆腐メーカー様のご意見はこの設定委員会には届いておりますでしょうか。先日、日本豆腐協会理事会様に出席させていただいたのですが、そこでも複数の大手豆腐メーカー様から様々なご意見が出ていることをご理解いただきたいと思っております。本日は何卒よろしく願いいたします。

村尾議長) ありがとうございます。私どもも積極的に反対意見をどんどん聞かせていただこう、そういう立場でやっておりますのでその点をご理解ください。それから、前回ご紹介できませんでしたので、もう一名ご紹介させていただきます。一般社団法人日本豆腐マイスター協会の代表理事並びにとうふプロジェクトジャパン株式会社代表取締役の磯貝剛成さんです。

磯貝OB) みなさまこんにちは。後ろの席から失礼いたします。豆腐マイスター協会の代表をしております磯貝と申します。豆腐マイスターというのは、一般消費者の方が豆腐のことを勉強しようということで受講していただいている講座でございます。一般の消費者の目線で、今後の豆腐業界がどうなっていけばよいかというところを視点に、私どもも協力させていただきたいと思っておりますのでよろしくお願いいたします。

村尾議長) ありがとうございます。それでは、本日は委員の方は全員ご参加いただいております。ありがとうございます。オブザーバーの方も過去最大の人数でご出席いただいております。お忙しいところまことにありがとうございます。本日は時間の方が5時きっかりにここを開けないといけませんので、何卒その点をお含み置きいただいた上で、議論の方、進行をよろしく願いいたします。本日の速記は松岡さんです。

それでは、討議事項にうつります前に、前回議事録についてですが、皆様、全豆連さんのHPを通じてまたは、委員の方には配付させていただいているのですが、前回の議事録について何か間違った表現ですとか、錯誤がございませんでしょうか。特にございませんか。

それでは議事の方に移らせていただきます。人数も多くて暑くなると思いますので、皆さん、どうぞ上着をお取りいただいてリラックスし

た雰囲気、私も早速上着を取らせていただきます。

まず、資料の方の確認をいたします。お手元の方、ご確認ください。まず、開催要項A4 1枚のもの、本日のご出席者の名簿、前回の議論をもとに修正をしまして「豆腐公正競争規約及び施行規則の2月22日修正案別表含む」というA3のものと最後A4のもの1枚、それから修正案について委員の方からいくつかご意見を頂戴しております。まず織田委員の方からの修正案ということで、同じくA3のもの、それから高橋委員からの修正案別表を含んだものです。それから、青山委員から「豆腐公正競争規約施行規則第1条 別表の訂正及び意見」ということでA4一枚のものがあるかと思えます。あと、前回と重複するのですが、「第9版食品添加物公定書案（抜粋）」、「粗製海水塩化マグネシウムの成分規格の一部改正に関する検討（案）」を参考資料としてつけております。それから、同じく参考資料として消泡剤ガイドということで、消泡剤については、あまり体系化された良い資料がないのですが、知識として配付させていただきます。本日配付している資料は以上でございますが、不足がございませんか。よろしいですか。それでは議論の方、早速進めたいと思えます。

前回修正した個所の確認でございます。このA3資料です。ここで確認をさせていただければと思えます。前回の議論で修正したところについては1 / 6 ページの右側の公正競争規約施行規則のこの第1条第2項第4号、(4)というところで、ここに「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、海水から塩化カリウム及び塩化ナトリウムを析出分離して」と書かれていますが、前回の議論の中で塩化カリウムというのは実際にはなかなか除去しきれないというご意見が、凝固剤メーカー様から頂きましたので、公正競争規約の施行規則においては「塩化カリウム及び」というところは削除してございます。若干の公定書案とは異なるのですが、公定書案もこの部分が削除されるのではないかとということも踏まえて削除ということにいたします。それから、公定書の方には無いのですが、豆腐業界としての意見として、その下の部分ですね、「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」というところ、「との総和」というのを削除しまして、「それぞれの成分含有量が塩化マグネシウムの含有量を超えない」、要は、塩化マグネシウムが主成分であって塩化マグネシウムの含有量を超える成分が入ると、これは粗製海水塩化マグネシ

ウムとは呼べないのではないかという意味合いで削除しております。

それから、加筆した部分、最後についている別表のA4資料です。豆腐の定義です。3つ縦列があるうちの真ん中の列、「とうふ」の定義のところの「以下の各号のすべてに該当するもの」というところですが、ここに(1)(2)(3)と3つ加えております。(1)(2)については前回と同じです。(3)を加えております。製品に最も多く含まれる栄養成分が(ここ大豆タンパク質にしようかタンパク質にしようかまだ決めていないのですが)大豆タンパク質であること」の1文を加えております。以上が、前回との変更案です。本日はこの変更案に基づいて、公正競争規約についての第2条の定義のところ、第3条の必要表示、第4条の特定事項の表示、第6条の不当表示のところを合わせて検討を進めてまいりたいと思います。

それでは議論を進めるにあたって、委員の方からご意見を賜っておりますので、それぞれそのご意見の主旨、あるいは詳細につきましてご説明を交えながら意見を述べていただきたいと思います。まず、青山委員の方からよろしいでしょうか。お手元の資料は「豆腐公正競争規約施行規則第1条 別表の訂正及び意見」です。

青山委員) 青山です。自分の仕事がちょっと追われているため、忙しい中でぎりぎりになって見直して意見を出したので、十分でない部分もあるかと思いますが、まず1番のところの考え方というのは、やはり日本の豆腐を伝統的なもの、どこまで古典的なところまで戻すかというのは別なんですけれども、やはり日本の伝統的な豆腐というのは一つ残したいなというようなところで、豆腐という範疇の中にはいろいろと新しい製法のもの、新しい凝固剤も含めた形で入ってきているので、特にその辺りのものを、一つ確立していただけないかなというところで書いたものなのです。

手づくり豆腐という製法についての定義というのは、こうした規約の中ではふさわしくないというお話があるのですが、やはりお豆腐の製造においてはお豆腐の特性を作る1番重要な「一臼、二窯、三に腕」というような腕の部分というのが豆腐の特性が一番あらわされるところで、それでみなさん凝固剤についても非常に苦労なさっていると思うのですが、その部分について豆腐の特性が一番出るところです

ので、そこを手作業で行うことについては、手づくりというような表現で何らかの形で伝統的な日本の豆腐の形態を残せないかなということがもともとの考えの中で表現をさせていただいております。また、製法で規約の中に記されております、石臼からということになりますと、大正時代にモーターで石臼を回すような作業が出てきておりますので、そこまでさかのぼってくると明治時代だとか江戸時代だとかまでさかのぼらないといけないということになりますと、現状の古典的なお豆腐屋さんが作っているものとはかけ離れてしまいますので、そこについて従来の豆乳づくりの中です、原料だけが新しい原料ではなくて、従来の丸大豆の成分を損なわないようなものというような形で取り上げてもらいたいなというようなことで書いております。

2番目のところについては食品添加物ということと書かれていると、なかなか豆腐屋さんのレベルで非常に分かりづらい部分があると、いろんなものが入ってきてしまうということがあってやはり凝固剤の成分の中で、加工助剤というものが風味だとか特性に大きく影響しないものというのが、ある程度縛りを付けたほうがいいのではないかと、これは食品添加物なら何でもいいということではなくて、ある程度範囲を決めたほうがいいのではないかと考えてございます。

それと、豆腐の定義の中の、豆腐の製造工程について、現在の抽出ということだけで、全粒粉のおからも入ったものが含まれてきてしまうということで、当然、今の栄養成分表というものはおからを分離したもので栄養成分表が作られているので、栄養士さんや消費者が栄養成分表を見て栄養成分を計算するとき、全粒粉のおからを分離しないものが入ってくるというのはちょっと合わないのかなというようなことで、やはりおからを分離するという工程はお豆腐作りの中では入れたほうがいいのではないかなと考えております。

それから粗製海水塩化マグネシウムについても非常に範囲が広い8から30%、実際には12から30ですか、それか8~30という範囲になるかと思うのですが、こういう広い範囲の中で同一の基準でやっていたらいいのか、いいのかどうか、ある程度濃度の範囲で分けたほうがいいんじゃないかと。

先ほどの塩化カリウムの成分についても、先ほど注意がありましたけれども、実際に前回の委員会でも申し上げたのですが、生のデータをメーカーさんからそれぞれ出していただいて、実際にどういう数字になっているかを示していただいて、その中である程度の議論をしていきたいと思うのですが、現実的には、ただ言葉だけのやり取りで生のデータが何もないというところで議論できない段階かなと思っておりますので、私のこの意見がいいのか分かりませんが、実際にはそういうところを目指して議論をしていきたいというのが、これを書いた主旨でございます。

それと、生豆腐のことについては、豆腐は野菜や魚とは違って、素材をそのまま食べるものではなくて、大豆から熱処理をして有害成分を不活性化して、なおかつそこで豆腐の風味を作る、豆腐の特性を作っていくことで、加熱というのが非常に重要な工程を占めておりますので、まるっきり生鮮食品と同じような「なま」という表現は難しいのではないかなということで、この辺りを削除すべきではないかなと考えております。それと、幅広い議論がたくさんあるものですから、今回、先ほどの理研さんの方からも日本豆腐協会での意見が聞かれますかとか他の豆腐屋さんの意見も届いていますかという話でしたが、反対の意見が出るのは当然で、このような今まで豆腐業界でまるっきり相反する立場でいろいろ意見を述べたというのは非常に少ないことなので、やはり時間をかけて調整していただきたい。最終的にはやはり我々は消費者目線で作ったんですよと、そういうことがはっきりと言えるような形で締めくくっていただければなと思っております。以上の意見です。よろしく申し上げます。

村尾議長) ありがとうございます。それでは、先ほどの青山委員のご意見につきまして、まずみなさまからご質問を。ございますでしょうか。特に無いですか。それでは順を追ってこのご意見について議論を進めたいと思います。

まず、1. の伝統的な製法の手づくり豆腐を明確に定義すべきであるに3つ黒丸があるのですが、

棚橋委員) 議長、他の方の修正案で関連するところがあれば、一緒に出していただいた方がいいのでは。またそちらに戻っちゃうかもしれませんので。

村尾議長) そちらの方がいいですかね。ちょっと今回、他のお二方については原案に基づいてのお話をいただいております、青山さんの意見は原案というよりは第1回のところに出た方針とかかわるかと思って、ちょっと分けて議論しようかなと思ったのですが、重なるところがあればご意見を伺う形で進めたいと。
それでは、1.の部分についてそれぞれご意見があればということで、梅内さんから順番にお願いします。

梅内委員) 太子食品の梅内です。今のところについて、伝統的な製法というところにこだわって、そういう項目を加えるというご意見だったと思うのですが、私どもの会社の話で恐縮なのですが、製法も進化しないといういけないんじゃないかなと思っています。最終的な商品製品、豆腐がいわゆる表示の話もこの規約に出てくるんですが、いわゆる消費者の皆さんに嘘偽りのない品質のいいものができれば、昔の、昔という失礼なのですが、伝統的な作り方というものも残していかなければいけないとは思いますが、どちらかという進化していくべきものだと考えています。ですからこの規約には賛成しております。

村尾議長) では、高橋さんお願いします。

高橋委員) 森永乳業の高橋と申します。前回前々回と所要のため出席できませんでしたので別のものが参加しておりました。今の件につきまして、もちろん豆腐の定義ですので、重要なところかとは思いますが、ただ、製法について触れるかどうかというところで、やはり手づくり豆腐にはばらつきもあるかと思しますので、あまりここでそれに触れてしまったりかえって伝統的に作っているんだけどもなかなかうまくいかないようなことが発生するのではないかと思っておりますので、作業工程を定義する、製法について決めてしまうというのはいかなるものかと思う次第です。以上です

村尾議長) 続いて、織田さんお願いします。

織田委員) 日本ビーンズ織田でございます。青山議員のご意見を拝聴したところで、素朴に疑問に思ったのは、1.の、「手づくり豆腐を明確に定義すべきである、生豆腐は除外すべきである」について、私個人の感覚

としては、前回、前々回と全豆連の会の皆さんから出た手づくりであろうとなんであろうと豆腐であるというご意見が記憶にありまして、規約の中で消費区分に手づくり豆腐なる消費者に優良誤認を与えかねない表現を組み込むのは、いかがなものかと提言いたします。ただ、お店の中で手づくりで熱を加えないということは、非常においしいお豆腐と個人的には思っておりますので、その表示・表現を規定することは商品のマーケティング上、あるいはお客様目線的に必要な要素ではないかと考えます。以上でございます。

村尾議長) では高木さん、お願いします。

高木委員) ライクスの高木です。そもそも公正競争規約の根幹の趣旨は、いわゆる一般消費者からみて安全安心で、豆腐がどういうものであるかが分かっていたことが本来の趣旨だと思います。青山さんのおっしゃることもよく分かるのですが、ここで豆腐の定義を細かく分類するということは、小さいおとうふやさんの豆腐から、それなりの量産の豆腐まで一つのくくりにしようという規格ですから、ここまで細分化するのは非常に困難ではないかと思えます。ですから、大きな範疇の中の定義の中で豆腐とは何ぞやということによろしいかと思えます。以上です。

村尾議長) では、川田さん。

川田委員) 東京都青年部の川田です。町の豆腐屋代表としての意見になってしまうかもしれませんが、私としては伝統的な豆腐の定義は残していった、なおかつ我々中小企業として大手メーカーさんも正直お豆腐作りのレベルというのはとても機械化も進化して我々も上がっていると思えますし、我々も努力しています。これは個人の意見ですが、残すべきものは残し、新しく進化していくべきものは、しっかりと新しいものを作っていかなければならないという考えでございます。ただ、やはり手づくりという認識が結構あやふやになってしまうのではないかという危惧がございまして、やはり僕も手作業の豆腐を作っているのですが、正直、消費者さんは意外と手づくり・機械作りというのを認識されていないというのが多い、では何が違うのと言われると正直困ってしまうところもありまして、正直、手づくりのいいところはいろいろと融通が利く、機械づくりのいいところは同じ品質のものがいつ

でも作れる、手づくりだとばらつきがあるというところで難しいのではないかなという認識があります。そこも僕個人としては、本当に手づくりという言葉として伝統を残していきたい所存ではございますが、定義を細分化まではしなくても残していくのは難しいと思っておりますので、考えていくというか詰めていった方がよろしいのではないかと思います。以上です。

村尾議長) では山森さんお願いします。

山森委員) 私は豆乳をとるのに機械を、臼だって動力を使っていますし、呉を煮るのでもボイラーを使っていますし、豆乳を絞るのには油圧を使っていますし、全部機械に頼っていますよね。凝固作業の時だけですよね、絹ごしも包丁を使っていますし、木綿も凝固作用をさせる時には櫂でにがりを入れながら回してやっています。それだけが僕の手づくりなので、自分の力だけで、機械を使わないでは仕事をできないので、手づくりということは僕のお店では何も言っていません。豆腐を作る作業の一部しか手づくりしていない。あまり全部手づくりという主張はできません。以上です。

村尾議長) ありがとうございます。棚橋さんお願いします。

棚橋委員) 棚橋食品の棚橋です。私はこの製造方法につきましては当初、公正競争規約の範疇として製法については触れないというような一つの方向性、といいますか、一般的にそうなのかなという風に認識しておりましたので、物理的な差よりは化学的な内容のことについて規定をしていった方がいいのかなと。もちろん、先ほどありましたおからと豆乳を分離するというのは、これは物理的な作業ではありますけれども、その点をのぞけば、果たしてこの公正競争規約というカテゴリーに入れるべきか、J I Sなり何なりで我々の方から働き掛けをしていくのかなという気がしております。ただ、公正競争規約というものが網羅する範囲の中に、製法も入っていいんだよということであれば話が変わってきますが、大前提としてはそのように理解しておりましたので、とりあえずは必要ないかなという風に考えております。

村尾議長) 佐藤さんお願いします。

佐藤委員) アサヒコ佐藤です。前は急遽欠席になってしまって申し訳ございませんでした。今のご意見ですけれども、やはり消費者の方は、手づくりですとか匠の技、職人の技というところで興味を持っておられるし、製法についても非常に興味をもっていらっしゃる方もいらっしゃるし、手づくりという部分には敬意を表している部分はあるのですけれども、製法という部分については定義に入れるべきではないというものとして、成分、原材料といった部分を中心にして定義していくべきという風に考えております。

村尾議長) ありがとうございます。手づくり豆腐の定義ですが、青山さんはどういう風にお考えでしょうか。具体的に文章にするとすればですけれども。

青山委員) まあ、ここでは凝固工程のことしか言っていないのですが、機械的に豆腐作りをすると一定の凝固剤、一定の温度、一定の攪拌力、一定の熟成時間というように非常に一定の物理的に測定できる範囲とか、一定のものでやるわけなんですね、作業を。実際手づくりというのは、なぜ豆腐屋さんのよさって、差が出るかという凝固剤のエンドポイントを見ながら常にこれは熟成を伸ばそうですとか温度を下げようですとか常に豆乳に向かって作業するわけですね。これは現場で豆腐作りを経験なさらないとなかなか分からないことなんですけれども、ここが豆腐作りの一番のポイントなんですけれども、実際に出来上がった商品だけでですね、成分でやったりすると凝固が荒れていても、非常になめらかな豆腐ができて表現できない部分があるんですね。先ほどの「手づくりにばらつきがある」は当然なんですけれども、やはりそういう様に豆腐作りに向かい合ってる部分を日本のお豆腐である中には必ず残さなければならないという考え方なんですけど、ただ、今豆腐屋さんの現場でやられている皆さんがですね、そういう必要がないということで、単に出来上がった商品の成分で追っかけられる分だけであるよということであればそれでいいんですけれども、大多数の業界の方が納得されていけるかどうかというところだと思っております。ですから、私がこういうことを強く言ってるというのは、小さなお豆腐屋さんも参加できるし、大手のお豆腐屋さんも参加できるというそういうことの一つの重要なポイントかなと思っております。規約は皆さんがおっしゃったように大手も中小も一緒になって作るというのは当然そうなんですけれ

ども、結果できたものですね、参加されない方がたくさん出てきてしまったら問題かなと。やはり、大手だけの規約を作っても意味がないという、やはり町の豆腐屋さんが積極的にこの公正競争規約に従ってモノづくりをして、表に訴えてくれるよというところをどこで出していくかなと苦慮しているところなので、こういうことを提案させていただいたということです。

村尾議長) この規約の最初の方針のところを改めて一石を投じていただいたことには感謝いたします。

そもそも豆腐の公正競争規約とは何であるかをもう一回振り返ってみたいとも思います。

規約には「表示に関する」という言葉が入っています。公正競争規約には表示の部分と景品に関するという二通りのものがあるのですが、今回のものは表示、すなわち消費者の方に商品選択をしていただくにあたって、いかに情報を正確に、十分に提供できるかというところが一つ大きなポイントになるというのが、この公正競争規約の性格であります。

もう一点は不当な顧客の誘因を予防することによって事業者の公正かつ公平な競争環境を確立するということがもう一つの目的で、これは、景品表示法の立法の精神にもなっています。こういうことから考えると、製法を入れるべきかどうかというところで、過去の公正競争規約、他の食品の公正競争規約を拝見した場合に製法を明記したばかりに時代が進むとともに陳腐化している規約もたくさんあります。それを改正しない限りは今の商品が成り立たない、そういう規約も実はたくさんあります。そういう反省に立って今回は製法というのは日進月歩変わっていくものであるからできる限り入れない。ただ、豆腐という伝統食品でありますからできるだけ伝統的な部分というのは何とか反映したいというところも最初の意見にありましたけれども、それは定義のところではなく特定表示のところでも何とか補完をしていければというところで、そういった趣旨のところは皆さんのご発言を聞いているとだいぶご理解はいただいているのかなと思っております。そこでですね、この黒丸の2番目のところ、規約でいうと5/6ページ、第4条の第3項、『事業者は、「手づくり」、「手造り」、「手作り」など職人の手づくりである旨を強調する文言を用いる場合は、施行規則第3条第3項の基準によらなければならない』というところで、

この隣にその基準を言うのを書かせていただいております。この部分で手づくりというのを何とか補完していけないかなというところでございます。ただ、今回はこの部分については全く議論できておりません、私の方でおそらく本当に伝統的な、一番手づくりというには厳しい基準を出させていただきましたので、もしこの手づくりというのを特定表示の中に入れる場合は、どういった基準を設けたほうがいいのか、もしくはここに手づくりという一文を入れるのは無理なんじゃないのかとか様々な部分についてはご意見もあろうかと思しますので、この点についてまたみなさまからご意見を賜りたいと思います。

今回は時間がなかったので、ここについては説明させていただいていなかったのですが、その第一条の定義のところに入れるのはどうしても無理があるものですから、ここに入れさせていただいたのです。

金井○B) 質問よろしいですか。泰喜物産の金井ですか。この豆腐の公正競争規約というのは誰に向かってやっていることなんでしょうか。

村尾議長) これは消費者でございます。

金井○B) そうですよ。ありがとうございます。

村尾議長) では、この「手づくり」というところですね、今、金井さんからも重要な示唆がございましたけれども、消費者にとってこうした「手づくり」が必要かどうかということも含めてご意見を賜りたいと思います。

梅内委員) 先ほどお話があったとおり、手づくり風とか、ここに書いてありますが、こういった商品、パッケージの表現でいいという考えです。これもこれから議論なさるということでしょうか。

村尾議長) はい。基本的には「手づくり風」というのは優良誤認に当たるということです。

梅内委員) 優良誤認に当たるといふことなのですが、この表現のところを模索していくという風なところでいいのかなと思います。

高橋委員) 先ほど来から出ていますように、手づくりを公正競争規約の中で規制するという事は、非常にこのどれが足かせになるかということもありますので、慎重な議論が必要となってくると思うんですね。今のこの時間の中で決められないのではと思います。別途時間を設けないと成り立たないのではと感じております。これが厳しいという内容ですが、消泡剤を用いずと書いていますが、本当に手づくりという豆腐は消泡剤が一切使われていないのでしょうかと思っていますが。

村尾議長) 原案はこれありきで議論するわけではなくてですね。

高橋委員) まあ、これは厳しくということですよ。うちは手づくりなんだけど消泡剤は使用しているという場合には手づくりとは言えないのかということ、個別の案件になるので、手づくりを強調して表示したいとおっしゃってる企業にとってもそれはどうかなと、消費者にとっても「手づくり」って何ということになりますので、「手づくり風」は優良誤認だというのは・・・「〇〇風」というのは結構使われますよね。それはなぜ〇〇風というかという本来のその言葉ではないということ、それを裏返して言ってるわけですよ。そうすると消費者は〇〇風というのを「それとは違うんだな」と思って買っているのか、「〇〇風だからそれなんだ」と思って買っているのか分からないので、ここですんなり出るような問題ではないかと思っています。

村尾議長) そうすると結論としては手づくりというのを規約に入れるのは無理があるとお考えでしょうか

高橋委員) 手づくりというのは非常にいいので、日本の豆腐をPRするのにおいては心情としては非常に賛成なんですけど、細かく定義していくのにあたって、本当に可能であるのか、論理的に難しいねということをお話したいなと思った次第です。

織田委員) お二方と同様でございます。表示することはとても大切です。金井社長からもございましたように、お客様に向けての表示ですので、規約の中でガチガチにするということに意義があるわけではなくて、お客様にどう伝えていくのかと、こちらの観点で言えば原案の中にありますような表示について、ことさらに細かい規定などあるいは表示の方法などこれから詰めていく必要があるかと思っておりますけれども、規約

は憲法ですので、憲法の段階であまり細かいところまで入り込みますと非常に運用する側、受けとめる側にとっても分かりにくいものになってしまうのではないかというのが懸念としてございます。

高木委員) これ、でもなかなかいいプランじゃないですか。公正競争規約の定義のところに入れるか、別途特定表示のところに入れるのか、それも一つのプランですね。あと、もう一つ、この辺は時間をください。私は中部豆腐揚流通協議会の代表としても来てますので、この辺結構皆さん意見があると思うんですよ。実際に手づくり豆腐を作ってみえる業者さんもみえますから、もう少し時間をいただいて各業者さんの意見を聞きながらどのようにしたらよいか集約してみたいと思います。

村尾議長) ご意見いただいている最中ですが、これに反するのが次の条になります。不当表示の禁止というのが第6条にありまして、公正競争規約の中では第4条の特定表示というのは定義には無いけれども、こういう表現の仕方はありだよと決めるのは特定表示で、逆に不当表示の禁止、第6条のところは「こういう表示の仕方は消費者にとって紛らわしいからこういう表示をしてはいけませんよ」ということでございます。ですから、「手づくり」というものを入れないということになった時に、逆に第6条のところ「手づくり」という禁止用語になるという可能性も出てくる、そういった相反する表裏一体の一面がこの公正競争規約の中にあるということ、皆様にご認識いただきながらお考えいただきたい。

青山委員) 表示の問題で進めていこうということであれば、(公正競争規約施行規則の) 3項の(1)から(3)までを削除するというかたちで、現実の手づくり豆腐の範疇であれば(4)(5)を残すぐらいでしたらいいのではないかという思いがあります。

村尾議長) (4)(5)を残すという根拠というのは。

青山委員) 先ほど言いましたようにお豆腐を作るというのは凝固工程であるということですね、残した方がいいんじゃないかなと。それが一番の手づくりの表現をできるかなと思います。そのほかの豆乳づくりについては、石臼だと多少違うですとかありますが、それは本質的な差にはなっていないと思っております。

川田委員) 東京都青年部の川田です。手づくりというと、この手づくりの部分は厳しいのは実はあるんですね。正直、消泡剤を用いないというのは中小でも多少なりとも、うちも耳かき一杯分くらいの消泡剤は使っていますので、そうしないと泡が抜けきらないというリスクがありますので使っておりまして、むしろ手づくりというか、うちは「手づくり」という表現は使っていないんですよ、伝統製法で作った豆腐という風に消費者の方には紹介しておりまして、昔ながらの手づくりの作り方というのは何種類かありまして、たまたまうちの先代が、一番古いやりかた、櫂を使った流し込み等、攪拌等、櫂というのは舟のオールみたいな櫂ですが、あれを使った製造というのはおそらく東京で片手で数えられるくらいしかいないですので、それでたまたま伝統製法で作っていますという売り文句ではないですがそのようにしています。手づくりという点に関しては、我々も東京の方で確認して再度詰めていきたいと思います。

山森委員) 先ほども私が申し上げたように、凝固作業のところだけ手でやっているの、あと他は石臼を手で回して呉を作っている訳でもないし、呉を煮るのに電気制御ではありませんがボイラーも使っていますし、凝固作用の、あまり力のいらなところだけ手づくりしています。でも先ほど申した通り、手づくりとはお客さんに申ししていません。道具をいろいろ使って、ガスボイラーを使っていますし、油圧の絞り機も使っていますし、すべて手づくりとはお客様の前では申ししていません。以上です。

村尾議長) 山森さん、櫂でにがりを合わせる時の技は「職人技」と自負していらっしゃいますか。

山森委員) いません。(一同笑い)

川田委員) ちょっとよろしいですか。誤解の無いように、今のだと手づくり豆腐、中小だとワンツーというやりかたと櫂を使ったやり方、この櫂を使ったやり方だと昔からあるやり方でうちの先代社長が大事にしている製法で、今の社長、おやじに当たりますが、ここで大事にしてこれが体に染みついているというのと、まあ、我々もそんな1日に1000丁とか2000丁も作るということでもございませぬし、ワンツーも櫂

もですが町店だからこそできるこの感覚でしっかりと、いいお豆腐を作るという、それで、伝統製法という売り文句もできていますので、そうした売り方もあるということだけご理解いただければと思います。

山森委員) 追加で。僕は豆腐屋を始めたのは17歳の時なので、宣伝めいてしまうかもしれませんが、約50年前なんですけど、豆腐を作り方を習う人がいなかったの、吉川商事のガリ版刷りの豆腐製造の方法というのが書いてありましたので、それを読みまして、吉川さんを褒めている訳ではないんですけど、それで自己流で豆腐を作り始めたので、櫛を使うとか包丁を使うとかそれは自分でやったので技術とは思っていません。教えてもらった大事なことということで感謝しています、ありがとうございます。

棚橋委員) 棚橋です。さすが村尾議長だなど。定義ではなく特定表示のところにもってくるという技、何日幾夜悩みぬいて、ここに持ってきたのかなと敬服いたします。私も青山委員の意見と同じで、最終的に凝固剤の打ち方だなどと思っています。それと、副剤や加工助剤を使わないという意味はですね、やっぱりピュアなにがりであったり、ピュアな硫酸カルシウム、すまし粉であったりは本当に難しいんですよ。ピタッと合わすのが。今、にがりばかりがもてはやされていますけど、今はすまし粉を手で合わせられる人がどれだけいるかなど。以前は荒いすまし粉があって、合わせやすいものがあつたんですけども、最近、すまし粉の質も変わってきまして、なかなか昔のようなすまし粉豆腐が作れなくなってるんですよ。ですから、うちも日夜研究をしているんですけども、暴論を言ってしまうと、ピュアなにがりやすまし粉を使ったもの、手で合わせる合わせないは別にして、それでちゃんとした豆腐が作れるのであれば、暴論として手づくりと言っちゃっていいのではないかなど。グルコンや乳化にがりだったらそれは必要ないんですよ。だれかがボタン押せば済む話なので。それを明確に分けてしまえば、極論ですけどいいとすら思う。ですからもう少し柔らかくすれば、(4)(5)を残してやればいいのではと思います。以上です。

佐藤委員) アサヒコの佐藤です。先ほど手づくりに関しては敬意を表していると話させていただきましたけれども、私も会社に入ってすぐに櫛で豆

腐を作ったことはあります。非常に難しく、權を使ったにがりの豆腐がなかなかうまく作れない、やはりそういった意味で手づくりで作ることに関して敬意を表しているということはありません。そういった意味で手づくりということをごに入れるのは賛成したいと思います。ただ、厳格化することで実際に手づくりという表示ができるところが少なくなってしまうのはあまり意味がないと思いますので、この(1)から(5)の部分ですけれども、ある程度手づくりという表示ができる部分が何なのかというところを探ったうえで手づくりというところは残してもいいんじゃないかという風に思っております。

村尾議長) ありがとうございます。そうですね。この議論に関しては、もう少し時間をかけてじっくりやりたいと思いますけれども、ここでオブザーバーの方のご意見もうかがいたいと思います。豆腐マイスター講座などで、実際に手づくりでお豆腐を作っておられる磯貝さん、豆腐マイスター、一般消費者の方のご意見もまじえて「手づくり」という表現について思うところがあればお願いします。

磯貝OB) 豆腐マイスター協会の磯貝です。そうですね、皆様のご意見もお聞きしながら、僕は豆腐マイスターを受けにくる消費者の方ならどういふ風になっていけば一番喜んでくれるのか考えました。おそらく消費者の方は、手づくりであるか機械的に作っているかと分けたいか分けたくないかということであれば、分けてほしいという風に思っています。

いわゆる豆腐屋さんが伝統的に作っているものは、今の消費者さんというのはやはり意識されて、そういうものを残していきたい、食べるだけじゃなくって技術を含めて残していきたいと言っています。一方で、どこから手づくりなのかという定義の部分で行きますと、私は青山さんの言われているところが消費者の求めるところで、呉を作るのに石臼で作るかグラインダーで作るかは消費者は意識していません。ただ、職人さんが手で寄せているかどうかですね、ここは非常に重要で、なぜ重要かというとおそらく味が違って来るからだと思うんですね。機械で均一に作ったものと手寄せでやっぱりブレがあるもの、ぶれがあることもいいことの一つであると認識しています。おそらくこの線引きが非常に重要なのではないかと考えています。豆乳を作るまでの工程(1)(2)(3)のところですね、ここはあると逆に意味がないんじゃないかなと思っていて、これがあると手づくりと

謳えるところがなくなってしまう。そうすると本当に消費者が求めている手寄せでやっているようなところというのが分からなくなってしまう。だったら、(4)以降のところでは線を引くというのがいいのではないかなと、消費者目線、皆さんからのご意見をお聞きしているとそうじゃないのかなと思います。

村尾議長) ありがとうございます。そのほかに、本日ご出席のオブザーバーの皆様で今のご議論についてご意見があれば。では、川西さん。

川西OB) 機械屋を代表しまして、手づくりということに関して、磯貝さんの話と繰り返しになってしまうかもしれないのですが、やはりお豆腐を上手に作ろうと思った時に、手で凝固させるという工程は非常に微妙なことで、上手にやっているかどうかということ非常に差が出ている製品かなと思います。ですから、手づくりという表現を「手寄せ」に変えるのであればもう少し明確になるかと思うのですが、使われるとするのであればそこにある程度限定されてもいいのではないかなと。男前さんとか実際にやってらっしゃったのですが、これは大規模にやられているところでも、そこだけは手でやれば「手づくり豆腐」と言えるわけですね。そういう定義があったとしたら。そのことの方が消費者に対しておいしいものができるからうちをあえてこういう製品はこのようにやっているということ平等性みたいなものもあるのかなと一つは思うんですね。

先ほど、町店の我々としては残したい方のご意見として、手づくりってことはあまり言っていないということがあるのですが、ますますそういったところを残したいと思うことであって、今まではどちらかという手づくりでやっているというよりは近代化みたいな時代があったと思うのですが、やはり職人だとか手づくりだとかいうのも、時代とともに価値が変わってくると思うのでやはり何らかの形で公正競争規約に入れるのがいいのかどうか分かりませんが何か業界としては定義をしておいた方がいいのかなという風に思います。

村尾議長) ありがとうございます。先ほど来の議論の中で、この施行規則の中にある3項(1)～(5)の中で、(4)(5)のみ残すべきではないかというようなご意見もいくつかございました。この(5)のところには副剤や加工助剤、いわゆる乳化にがりも入っていて、今日お越しいただいている金井さん、藤岡さんからこの点についてご意見はご

ざいますでしょうか。

金井○B) 泰喜物産の金井です。乳化にがりについては豆腐公正競争規約の1から4でかなり議論されていると思います。改めて乳化にがりというものがどのようなものかをご紹介させてください。花王のマグネスファインは食品添加物の凝固剤製剤です。これは今回、高橋さんの方から入れるべきと案が出てきており、非常にうれしいなと思っております。凝固剤の乳化製剤なので、凝固時のコントロールが難しいにがりを高温投入で寄せる時に植物油で乳化して高温寄せが非常に楽にできるということを実現したものです。当然、泰喜としては塩化マグネシウムを含んだ塩化マグネシウム製剤、それから粗製海水塩化マグネシウムを含んだ粗製海水塩化マグネシウム製剤の2品があります。商品の種類としてはもう少し多いのですが、泰喜からのものはこの2品です。製剤に使用している原料は、主剤は塩化マグネシウムのほかに、食用油脂、それから乳化剤、油を酸化から防ぐ酸化防止剤が含まれています。これを食品衛生法19条1項の規定に基づき表示の基準ができています。

食品添加物製剤、凝固剤製剤について表示するとすると、主剤が「塩化マグネシウム」もしくは「粗製海水塩化マグネシウム」と表示してくださいと書いてございます。我々もこれをお願いしています。そして、そのほかの製剤については、表示のガイドが19条の附則があり、食品添加物の副剤はキャリアオーバーとみなされまして表示免除という形で、乳化剤と抗酸化剤は表示免除、食用油脂も油という形で免除となっています。こういう形で全体に添加する量は1%で油の量が40%ですから、にがり成分が0.4%ということになります。今回の案では、副剤も表示するという風に決まったようですが、皆様の総意で消費者にアピールするということも豆腐の売り上げ増大につながれば結構なことなのではないかなという風に思っております。ですからどういう目線で行くのかなというのが一番重要でそこに向けて売り上げ増大、あるいは豆腐の地位が上がる、こういうことを考えていただければよろしいかと思っております。

村尾議長) ありがとうございます。藤岡さんお願いします。

藤岡○B) 乳化にがりは、今、金井社長が発表されましたけれども、手づくり豆腐については我々は豆腐メーカーではございませんので、その分類

ですとかについては意見は控えたいと思います。

村尾議長) それでは、手づくりばかりの議論をしている訳にもいきませんので、先ほど川田さんの方からもありましたけれども、また東京都の青年部、これは町の豆腐屋さんの理事会ですが、こうした議論があることをご紹介いただき、次回の議論で「手づくり」というのを規約に入れるべきか入れないべきか、また入れるとしたらどう入れるかを議論していただきたいと思います。

川田委員) はい。これは月末に東京都は理事会がございますので、理事会に意見を投げて反応を見て議長に報告したいと思います。

村尾議長) ありがとうございます。

それでは、青山さんのペーパーで2. のところで、「大豆、凝固剤、水以外の原材料及び食品添加物」の表示に触れたところ、それからこれについては織田さんも凝固剤に関しては施行規則のところに大きく省略されたものをいただいております。それから、先ほど金井さんからもお話がありましたように、高橋さんからの食品添加物製剤、副剤の定義の案がございますので、それぞれこの案についてご説明をいただければと思います。まずは凝固剤及び添加物について、高橋さんお願いします。

高橋委員) 凝固剤につきましては、豆腐の凝固剤ということで6つ、それはその通りなのですが、先ほどおっしゃられましたように、製剤も実際に存在するわけで、中身についてそれを説明するときには主剤と副剤を分けて記載したほうが合理的であると考えまして、そのように書いてございます。副剤には豆腐凝固剤という以外に凝固剤がたくさんありますので、それは「食品添加物の副剤の定義と分類」に使われている食品の成分表示の定義に則った方が他の食品との整合性が取れるという風に考える次第です。

村尾議長) では織田さんお願いします。

織田委員) 私の修正案の中で、(1) から (7) の細かいところを省略するというので、基本の方で成分的なものを網羅しているということで、それが含まれていれば施行規則の中で区分というか分類を定義する必

要はないのではないかという考え方でございます。前回は申し上げたように、これからいろいろな革新起きていく中で組み合わせたものあるいはそのほかのものを入れたもの、こういったものをとにかく表示をする前提に立った意見ですが、あまりここで「じゃあここから外れているから表示しなくていいんだ」という曲解をしないようなためにも網羅性をという意味で、これは高橋さんと同じ考え方で表現方法が違うだけで、すべて入るんだよという意味合いで略させていただいているつもりでございます。以上です

村尾議長) 副剤に関しては、現行のキャリーオーバーということで、表示は必要ないということですか。

高橋委員) キャリーオーバーにつきましては表示の義務はないということで添加物についての決まりがありますからあえてそれを豆腐に限って表示するのはいかがなものかという風に考えます。

織田委員) 私は真逆で、使ったものを書き込むべきであろうというのが消費者目線で見たときの必要な要素かと思えます。ただし、イオンの分類がどうかというのは非常に難しいと前回伺ったので表現をどうあるべきかというところが、自分の中ではまとまりきっていない状況です。基本的にはお客様に対して使っているもの、入っているものに関してはすべて書くべきだというのが原則だと考えております。

村尾議長) そのほかの委員の方、こういった凝固剤以外の添加物、副剤や助剤も含めてこれらの表示に関してご意見がございましたら賜りたいのですが。

梅内委員) 太子食品の梅内です。私もキャリーオーバーであろうがどうであろうが、表示していく方向で検討した方がいいと思っております。某大手流通はPB商品ですでに表示を始めるといった動きがあって、実際に表示されているものがあります。そういった流通がやっている中で、豆腐公正競争規約をやっている我々が必要ないというのは、ならないだろうと思っております。すべてはお客様のためという風なお題目で表示していくということができておりますので、これは外せないだろうと考えております。

高木委員) 高木です。最初から同じことを一貫して言い続けていますが、基本的には全部表示です。消費者目線のこの公正競争規約の考え方から行きますと豆腐用凝固剤だけで表示なしというのは駄目です。特に乳化にがりは今後大きく変わる要素がありますから、基本決める時に全部表示と、キャリーオーバーしようがしまいが使われているものは表示。ただ、使われているものがあまりに項目数が多い場合に前回は出ましたが、上位何項目とかパーセンテージで決めるか詳細については決める必要がありますが、基本的考え方は表示ということだと思います。以上です。

青山委員) 青山です。私も表示すべきだと思っている。例えば、今回表示しなくても、今後同じような問題が出たときに、消費者に「こんなもの使っていましたよ」というよりも早めにした方がいいと思っています。韓国では全部、日本の食品衛生法を元に作られているのですが、すべて表示している訳ですし、アジアで日本が一番先進的な豆腐作りをしている中で、表示だけが遅れているのはおかしいのではないかなど。最低限の表示にするのではなくて、最高のレベルにしていくべきだなと思っています。ということで表示した方がよいと思います。

川田委員) 東京都青年部の川田です。私も表示に賛成です。先ほど高木委員が言われたように、もし項目がたくさんあれば項目が上位何位までというのはあるかもしれないのですが、今は、キャリーオーバー自体問題になっているということを知っていますので、我々豆腐業界が先行を切って添加物に関して消費者に周知していく、また皆さん業界内で添加物の考え方をもう一度考えてみるという風な考えでございます。豆腐に限らずキャリーオーバーの問題等ございますが、豆腐が先陣を切ってアピールしていけばいいのかなと考えております。以上です。

山森委員) 私も使っているものは全部表示した方がいいと思います。

棚橋委員) 棚橋です。以前もお話しましたが、いろいろとスーパー（が表示義務を）上乘せしてきていることはありますが、条例が上乘せしている事例が出てきています。そうなったときに、今までなかったものが書かれるようになると「何をしていたのか」という話になりかねない部分もあろうかと思っていますのと、弊社がずいぶん前に乳化にがりを使った時に、それを食べた某経営者の方が、「最近出した『あれ』は美味い

ね、まじめに作った豆腐というのはやっぱりああいう味がするんだね」と、これは優良誤認なのかなと。それで、それ以来使っていないのですけれども。乳化にがりを使ったら「真面目な豆腐」と言われると困っちゃうんですけれども、やはり呈味として確実に味を変えてしまっている。キャリーオーバーと言っても呈味性を変えてしまうものについては、しっかりと書いていくべきではないのかなという気がしています。流れとしては変えていくのではないかと考えております。

佐藤委員) 私の意見としては、森永乳業の高橋さまと同じように、豆腐は伝統食品という部分はありますけれども、加工食品という中におきましては今の基準に則った方がいいのではないかと考えております。

村尾議長) その他に、表示に関してオブザーバーの皆様からご意見ございますか。

町田OB) 先般、日本豆腐協会で理事会がございましたので、その時のご意見を少し報告させていただきたいのですが、大体7~8割の方が反対というか、公正競争規約設定自体に反対。豆腐と調製豆腐を分けてとらえることに関して反対、あるいは乳化にがりについてキャリーオーバー分をあえて記載することに反対というような意見が結構ございました。それよりももっと大豆の原料原産地表示の方に力を入れてもらいたいという意見がございました。凝固剤に関して一般の消費者がどれだけ高い関心を持っているのかというのを調査する必要があるのではないかとということで、日本豆腐協会は2000年から1年おきに消費者調査をやっております。その際に、豆腐の購入の際の注意点というのがあるのですが、これはもちろん価格が77.1%の方が購入する際の注意点を挙げています。そして2番目が消費期限、3番目が原料大豆の産地で約38%の方が興味を持っておられます。そして、凝固剤についてどれだけの人が興味を持っておられるかというところ8%しかありません。そういった意味からいうとやはり凝固剤についてそんなに関心が無いということであれば、あえてキャリーオーバーについて表示免除ということになっているものに対して表示する必要がないかなという風に考えています。

青山委員) 逆に、凝固剤に関心が無いというのは、表示をしていないから関心が無いのであって消費者の方はお豆腐はにがりで固めると思ってい

るんですね。そういう間違いだと思います。

村尾議長) 磯貝さん何かありますか。

磯貝OB) そうですね。凝固剤に関しては今青山さんがおっしゃったその通りだと思います。消費者の方の認識としては、私が講座で話をすると皆さん、にがりしか使っていないと思っている。なので関心が低いのは当たり前だと思います。ただ一方、にがり以外のものが使われているんですよと説明したとたん、皆さん反応はすごいです。ですから、やはり消費者の皆さんは何が入っているかというものを、やはり公正競争規約が消費者目線であるならばその表示はあった方がいいかと思えますね。何を使っているか、何が入っているかの表示はあった方がいいと思います。やはり皆さんと話をする、乳化にがりというものがあって、それには油が入っていたりですとかグリセリン脂肪酸エステルが入っていたりとかいう話をすると、入っているのならちゃんと表示してほしいという意見があります。これは間違いなくございます。表示をするのが反対なのであれば、消費者にとって何がデメリットなのかを明確にしたうえで反対という意見を出さないと、メーカー側の都合だから反対だということであると、それは消費者目線に立った公正競争規約ではないのではないかと思います。

村尾議長) 今、磯貝さんからの意見にもありましたが、町田さんの先ほどの日本豆腐協会のキャリーオーバーの表示の必要がないというのは、そのご意見のもとになっているのは何でしょうか。

町田OB) 食品添加物のキャリーオーバーについては表示義務が無いというのは法律がありますから法律に則ってということになります。

村尾議長) 分かりました。前回までの議論、最初にたてた方針の中では、豆腐の表示というのは業界の表示基準が明確に定められていなかったという中で、法律の中での解釈のみでやってきたという反省がございます。そういった反省に立って、消費者のご理解としては、豆腐というものは大豆、凝固剤、水という3つのものでできている理解が一般的であろうかということがあります。しかし、実態としてはそこにありますように、加工助剤がある。実際問題、今流通の中でも消泡剤を使っていないことをあえて表示する流通もございますし、いわゆる凝固

剤以外のものを使っていないということを仕様書に書かせるという流通も増えてきたという、これは流通が消費者に対してできるだけ明らかにしようという動きが一部にはあるのかなという理解です。こういったことに則って、新しく豆腐の公正競争規約を定める時には、これはできる範囲によりますが、当然、パッケージに付ける文言というものも制約がありますし、事業者の負担というものも当然加味しながら、それから消費者に著しい混乱を与えるということが無い範囲でできるだけ正直に表示をすべきなんじゃないかなということが今までの議論でございます。ですから、私も原案については、今まで皆様のご意見にもありました通り、基本的には表示をしていく、加工助剤の中でも主たるものは積極的に表示をして、消費者の方に知っていただくということがまず第一かと思えます。その先の評価ですとか分類というのはこれは、今後の歴史が証明していくことですからまずは今できちんと表示してこなかったことに関して、表示することによって情報を明らかにする、オープンにするということがこの規約の中で大事なのではないかなという風に思っております。現行の原案は表示をするという方向で作成したいと思っております。よろしいでしょうか。反対意見の方はよろしいでしょうか。反対意見の方は、この機会ですから。ここで決めるということではございません。原案ができた時点で、業界にも配付してご意見を得る機会も設けますし、それから表示連絡会において消費者団体、有識者の方々のご意見を得る機会も当然設けますので、これで議論が終わりということとはございませんので、その点はお含み置きいただきたいと思います。

棚橋委員) その場合に修正もそこで起こりうるということですね。

村尾議長) もちろんです。そのための表示連絡会です。

棚橋委員) その辺を明らかにしておかないと、議論に参加してくれる人が少なくなってしまうので。

村尾議長) そうですね。今回の議論、まだ終わりではないですからね。では、いったんここで休憩を取りたいと思います。

<休憩>

村尾議長) 今日は食用塩公正取引協議会の方から新野様にご参加いただいておりますので、先ほどまでの議論のご感想ですとか、私どもが聞いておる中では塩の公正競争規約と添加物の公正競争規約の方で粗製海水塩化マグネシウムの定義が違うということもうかがっておりますので、その辺りの解説も踏まえてお話いただければと思います。

新野OB) 今までお話を聞かせていただき、手づくりとか伝統的という用語が出てくるのですけれども、やはり表示をしてイメージをよくして販売しようと思うのが業界側、メーカー側の考えでこれは仕方ないと思います。ですからそれについて公正競争規約で消費者に優良誤認を与えないことが基本ですから作るのであれば業界側できちんと作って、それを消費者側に納得していただくということが前提になると思います。したがって、書けないのではなく、書くにはどういう基準をもってやっていますよというのを認識してもらえれば用語はある程度イメージのよい用語も使えるというのが規約の基本のところだと思いますので、今までの議論をいろいろなさっけていて進んでいただければいいのではないかと思います。

ただあと1点キャリーオーバーの点、塩はほとんど添加物を使わないのを基本でやっていますので、あまり問題はないのですけれども、要は消費者庁と調整するにあたって、規約は法律の上にある、法律があっても規約を厳しく設定はできる。ただ業界のルールでありますから法律より厳しいルールは作ろうと思えば作れるのは現実みたいですが。そういうことはありますのでご参考までにお伝えします。

粗製海水塩化マグネシウムについては、塩の場合は粗製海水塩化マグネシウムを作っている立場なので、その立場でお話させていただくと、要はにがりという表示できるのは、塩を取った後の液体、にがりですね、一般消費者が「にがり」といって頭に思い浮かべるものは塩を取った後の液体、母液と言いますが、塩化マグネシウムが主成分の液体です。これのみが要するに「にがり」と表示できるものであるというようなスタンスでやっております。したがって、いろいろ規約案を見せてもらいましたが、特に本にがりのところに塩化マグネシウムも書けると書いてありますけれども、塩化マグネシウム自体はにがりを原料とした化成品、要するに食品添加物で使っている化成品なので、そこまでにがりと書けるようにした場合にはやはり一般消費者に優良誤認を与える恐れが非常に高いという風に原案を見て考えました。そ

れが最終的に消費者団体に通るか調整してですね、最終的には規約として成り立ちますので、そこでよく消費者の聞いていただいて、そこはやっていけばいいのではないかと思います。そこはちょっと、うちの協議会としてはその考え方が全く違うので、検討していただきたい点だとは思いますが。

村尾議長) 非常に貴重なご意見ありがとうございます。

青山委員) 今の意見で、食品添加物の塩化マグネシウムはにがりと言っはいけないという意味なんですか。食塩の業界としては。

新野OB) 塩で塩化マグネシウムを使うときは食添と書くだけで、基本的ににがりは塩を取り終わった後の液体、母液、これがにがりという基準です。塩化マグネシウムを塩に加えてもにがりとはいえない。

青山委員) 食添の塩化マグネシウムの場合はにがりとしては駄目だということですか。

新野OB) そうです。塩の場合は実際は使ってないのでそういう実態はありませんけれども。

青山委員) 解釈として塩の業界の方の解釈は食添の塩化マグネシウムというのにがりという表現はしてはいけないということですか。

新野OB) そうです。にがりではないということです。

青山委員) でも食添基準ができたときに当初「にがりでいいよ」ということで規格ができたと聞いておりますが。

新野OB) それは塩の業界の話ではないと思います。

青山委員) そういう解釈で豆腐業界と違っていても従来から違うということですね。

それと、今の塩を取ったものということですね、今、粗製海水塩化マグネシウムの濃度が8~30%と非常に広い範囲で、そんなに範囲がですね、普通に塩を取ったもので差が出るものなのですか。

新野○B) あれは、にがりブームがありまして、にがりと言って表示している液体がいろんなものが出てきたのです。中には粗悪品もあると思います。要するにあの基準を厚労省と調整したのですが、にがりブームでにがりと称して店頭で販売されているものを、その規格の中に入れるために、薄いものまで入ってしまったというのが現実です。

青山委員) 実際のお塩を作っている方からすると、どこら辺が適正ですか。

新野○B) 突き詰めると要するに製法によっては違いますけれども、濃縮していった塩以外のものが析出するポイントまで濃縮するのが一番なんです。ただ、要するにそこまでやるにはいろいろとチェックとかありますので、海水を原料として鍋釜に入れて塩を取っている、お土産などでやっている個人ベースでやっているメーカーさんですと、そこまできちんとできないとこともありますからそこまでならないですけれども、基本的には大体の塩を取り終わった残りの液体がにがりであるということです。

青山委員) そうすると、一番低い基準で何パーセントくらいですか。ふつうに。

新野○B) パーセンテージでは出せないですね

村尾議長) では、上田さんや寺田さんの方で、どの程度であればコントロールできるかというのがありましたらお願いします。

上田○B) 赤穂化成の上田です。まあ、新野様の方からにがりができる製法の本質ということでお話をさせていただいて、その分であればそれぞれのメーカーの製法によって濃度があるかと思うのですが、その範囲についてはなかなか他社さんのことは詳しく分かりませんので申し上げることはできないのですが、粗製海水塩化マグネシウムの規格の範囲を決める場合につきましては広く市場を調査をしたということで、中にはいわゆる薄いにがり、本来は豆腐の凝固剤に使えるものもあったかもしれないですが、それも含めて実態を調査しましてその中から範囲を決めたということでございますので、この範囲が広いか狭いかという部分については客観的ではないかなという気がしております。基本的には豆腐が古くから伝統的な食品であればその伝統的な製法の中で使われているにがりの範囲をきちんと知って、それを範囲とし

たいという意向は非常によく分かるのですが、規格基準という形で見た場合につきましては添加物協会様の方で市場調査をしてきちんと手順を踏んだ範囲でございますので、それにつきましては厳しいと認めていただいた上で議論をしていただきたいと思います。

村尾議長) 御社の場合ですと、豆腐用凝固剤として販売している場合にMSDSに記載する成分はどのくらいでコントロールするのですか。

上田OB) 私どもとしては、結局海水を煮詰めて塩を取った残りをもろろんにがりとしているのですが、その濃度はかなり広いですね。最終的にはお客様の方で、我々がある一定濃度で納入したものを濃度を調整してお使いになるのですが、お客様の方で実際には豆腐に使うときには使いやすい濃度にされているということをお聞きしているのですが、その状況を踏まえて、私どもといたしましてはなるべく濃いものが欲しい。それはコスト的なメリットもございますので、その場合には濃くなるよう濃縮して納めさせていただいております。ただし、濃いものは濃縮の効果から主成分が塩化マグネシウムの濃度が強い凝固剤になる。方や、塩化ナトリウムなど他の要素が入ったものが欲しいというご要望もございますので、その場合には濃度の薄いものを納めさせていただいております。具体的には上限は30%くらい、低いものは18パーセントくらいで豆腐メーカー様に納めさせてもらっています。これは私ども赤穂化成のケースでございますので、いろいろなメーカー様によってばらつきがあると思います。

寺田OB) 私どもとしては、平窯で焚きますので考え方としては大体同じくらいで、30くらい、普通に作ったところの濃度ではそのくらい。それ以外ではお付き合いのあるお豆腐屋さんにご要望のものを買ってもらえませんかをお願いしているのですが、にがりにはいろいろやってくださいという要望は一切なかったものですからずっとそのパターンでやっていますね。

ここに出ています「塩化マグネシウム以外のすべての成分及び副剤それぞれの成分含有量が塩化マグネシウムの含有量を超えることはない」というところは超えることはないです。

普通に作っている場合には無いですね。ご要望があつて対応することをしていませんので、塩を作るのがそもそも単独でそれを目的にしていたから、豆腐の凝固剤を作るという発想ではなくてです

ねご要望をいただくということがそもそもなかったということがあります。あとは、塩づくりは各地で始められた皆さんが、どういう形でにがりをごさされているかは全く分かりませんので私の意見をもってそれはということとは分かりかねますので、細かいところは協議会のみなさんにお聞きしたらいいのではと思います。以上です。

村尾議長) 吉川さん、数々の凝固剤を販売されていると思うのですが。

吉川OB) 皆さんおっしゃっている通りですけれども、私どもでは昔から海から取ったもののにがりを作っています。にがりというものは戦前からのデータもあるのですが、だいたい、一番低いものでも12、流通しているもので15、6からスタートして2、30%くらい。昔は濃いほど純度が高くなる。濃縮していくにしたがって、塩マグ以外のものが析出していくわけです。濃いといったんにがりの状態にしておきますと、例えばカリウムや硫酸マグネシウムが沈殿して除去されていくわけです。そういう工程が入っていく方がいいと。さらに濃厚にがりについても、いったん冬を越した方が塩マグ濃度が高まるということで濃厚にがり重視されたこともある。もちろん流通の面でも楽なんですね。そんなことがあって、できるだけ塩マグ濃度の高い方がいいというのが豆腐業界のニーズでございました。

今は、逆に塩分が入っていた方がいいというニーズもありまして、比較的濃縮段階が低いものが出ていく、ということは塩分が非常に高いものが出ていくという形もございます。これは一つの豆腐業界のニーズではないかと思えます。そういう意味では幅があってもいいのではないかと思えます。ただ、問題なのはあまり薄くしてしまいますと、最近世界的にも、海洋汚染が非常にでておりまして、海水から取る粗製海水塩化マグネシウムは分離工程が無いので、できるだけ濃厚にしていった方が本当はいいわけであり薄形でのものは、それだけ余分なものが入ってくるわけです。安全面からは、日本食品添加物協会ではそういうことも加味してある程度いろんなことがなされているのではないかと思えますので、私の方としては特にいうことはありません。傾向としてはそういうことです。

村尾議長) 従来の作り方だと、例えば重金属やヒ素だけを取り除くというよりは、ずっと濃縮していく中で除去していくということですね。

吉川○B) そうですね。要するに上澄み液を取るという形を取りますので、沈殿物の形で出てくるのでしょうかけれども。ヒ素というものはそもそも海水に入っているものなのですが、本当に微量ですので、汚染物質がそこに入ってこない以上は、普通の海水を取っている分には入ってこないと思います。

村尾議長) 藤岡さんについても粗製海水塩化マグネシウム製剤として扱ってらっしゃいますか。

藤岡○B) 弊社は取り扱いがございません

青山委員) 今、吉川さんの話で、添加物協会という話が出ましたが、塩の業界とはだいぶ違うのですか。にがりに対する考え方というのは。

吉川○B) 先ほど新野様がおっしゃっていたように、塩業でされているにがりの定義と、豆腐を作る場合の塩マグあるいはにがりの定義は違うと思います。というのは結晶になった場合には、塩を作っているところでは違うわけですね。化成品であってにがりではない。ということはいがりではない。ところが、豆腐作りでは塩マグそのものが凝固させますので、凝固剤に入ってくる。ですからカッコ表示で「にがり」でいいですよとなる。昭和32年に規格ができたとき、当時は海洋汚染があったためできるだけ精製したものがいいということで液体のにがりは除外されまして、食添につきましては結晶の塩マグのみとなった。ですから豆腐業界のにがりには結晶も含んでいる。

青山委員) だいぶ意見が違うのであれば、添加物協会の方も来ていただいた方がいいのでしょうか。

吉川○B) いろいろな意見があるので、両方の意見があった方がいいかもしれないですね。私もメーカーとしての姿勢で言っていますので、添加物協会は規格を作ったのは、調査をされてやっているのですけれども、どこでどう決めたというのはもし必要ならばお聞きになった方がいいんじゃないかと思います。

村尾議長) すみません、皆さんの手元の資料2「粗製海水塩化マグネシウムの成分規格の一部改正に関する検討(案)」これ、平成19年に出され

たものですがけれども、この要望を出されたのは日本食品添加物協会さんと、食用塩公正取引協議会さん両方から出されておりますけれども、この時に粗製海水塩化マグネシウムの濃度に関する議論があったと思うのですが、その議論をした中である程度すりあわせが行われてきたのでしょうか。

新野○B) 厚労省でいろいろと話をしまして、厚労省からの話もあったのですが、要望書を出して、添加物協会からも出ていましたけれども、それをもとに厚労省の方で検討して出てきた案がこちらの案であると認識しています。塩の方から出したのは、いろいろと販売できなくなれば困るということデータを持ち上げていろいろ濃度範囲とか厚労省の方に出したというだけです。あとは、厚労省の方でいろいろ検討しながらやったのです。

村尾議長) この2ページ目に、現行規格と日本食品添加物協会のご要望と食用塩公正取引協議会のご要望と比較表で出ているのですが。これをもとに今の第9版ができているということですね

新野○B) そうです。これをもとに検討して今の第9版ができていると。

村尾議長) 塩化マグネシウム製剤を使った時に、(にがり)と称するというこれは、青山さんご存知でしたらどういった経緯でこうなっているのでしょうか。

青山委員) それはちょっと分かりませんね。硫酸カルシウムとか、昔は他のものを混ぜても製剤というのはオクケーだったという時代はありますから。ただその程度ですね。

川西○B) 今も(にがり)は有効なのですか？

村尾議長) 表示してもよいということになっています。

川西○B) 豆腐の業界においてですよ。それをどうするかという話ですよ。

村尾議長) ですから今の新野さんのお話ですと、塩化マグネシウム製剤というのは(にがり)とは別物だということですよ。

川西○B) 業界としてどうするかというのもある程度規約の中で謳えるというば謳える、どうするかは別にしても。みなさんにがりということをやりたいがために粗製海水塩化マグネシウムをいただいたのではないのでしょうかね。

村尾議長) いや、現状は塩化マグネシウム製剤でも（にがり）と表記できますから。

吉川○B) それ製剤ではないですね。

村尾議長) 塩化マグネシウムということですか。

川西○B) たとえば、吉川さんのマイクロにがりはにがりって言えるんですか。製剤ではないからですか。

吉川○B) 製剤というのは他に混ぜ物をしているのが製剤です。

村尾議長) 混ぜ物をしたのが製剤ですね。塩化マグネシウムは単体ですね。

吉川○B) 単体です。粗製海水塩化マグネシウムも単体です。それに何か混ぜたら製剤になります。

川西○B) 全体の使用量はどちらが多いですか？液体を使ってらっしゃるの方が多くなったんですかね。

村尾議長) 私どもは両方使っています。当然、コストは粗製海水塩化マグネシウムの方が高いですから、高級品には粗製海水塩化マグネシウムという傾向はあります。

川田○B) 今現状、東京都ですと、若手はほとんど液体を使っています。フレークもしくは細粒を使っているところはあまり聞かないので、東京の若手の面々、若手と言っても40～50歳ですけども、あまりもうフレークは使うというのはないですね。液体の方が正直扱いやすいというのはありますね。手はかかりませんし、溶かす手間もありませんし。あと、今もにがりも種類が増えましたので、町店の差ではないですけ

れども、特徴をつかもうという動きも出てますので、個人個人で扱いやすいにがりを使って特徴を出していくというのが東京都の若手の中で出てきています。その動きもあってからか、現在は液体の粗製海水塩化マグネシウムを使っているところは多いです。

村尾議長) 先ほどのお話ですと、にがりブームの時に8~30%という広い範囲になったということですが、これは凝固剤メーカーの方にお聞きしたいのですが塩化マグネシウムの濃度8%で固まるものでしょうか。

上田OB) 実際にできるかどうかということになると、社内ではそれで豆腐を作っています。

それは消費者の方に直接販売してですね、ご家庭で豆腐を作ってくださいというにがりなんです。豆乳もご家庭で作られるし凝固剤も弊社のを使ってくださいというようなことなんです。ただし、固め方はいわゆる茶わん蒸しのような作り方をおすすめしているんですね。それでも豆腐はできるので、8%で豆腐はできるのですかと言われるとできるということになると思います。ただ、いわゆる業務用として昔からの製法の方や最近の製法も含めて低い濃度で作るのは実際には無理だと聞いておりますし、私どもそういうものを工場に納入したという実績はありません。

村尾議長) この辺の濃度の問題についてはいかがですか。規約の中で、基本的には公定書というのがあるのでその範囲内とするか、豆腐用ということであえて濃度をもう少し絞り込んだ中で議論をするかということなのですが。

青山委員) 数字にめちゃくちゃ差があるものができるのかどうか。塩化マグネシウムより多いものが無いというのが間違いないのであればいいのですが、実際にそうじゃないようなものが現実に使われている可能性があるのかどうか。

村尾議長) それに関しては、施行規則案の中で「塩化マグネシウム以外のすべての成分及び副剤それぞれの成分含有量が塩化マグネシウムの含有量を超えないこと」というところで規定すれば担保できるのではないかなど。

はい、ありがとうございます。それではその話も関連するかと思いま

すが、高橋さんと織田さんからそれぞれ案も出されておりますので、凝固剤のところだけではなく修正案のポイントをお話いただきたいと思えます。ではまず高橋さん。

高橋委員) 森永乳業の高橋でございます。まず、定義のところの第2条ですね。先ほど出てきておりました通り、「食品添加物及びその製剤を言い、その主剤の成分及び・・・」ということで製剤を認める記載があってもいいということです。Aの主剤の範囲は案の通りです。Bは副剤ということですね。副剤は食品添加物製剤の副剤の定義と分類に謳われている範囲のものを定義した方がいいです。

その下の第3条の(3)原材料のAの成分を調整するような加工・・・というところで、具体的に加工処理をしている大豆の例に「脱脂加工大豆」だとか「粉末大豆たん白」「大豆クリーム」「全粒粉大豆」と表示すると書いてありますが、これは、そのほかのものもありますので、「等」を入れて幅広くしておかないと、それを使っている場合にはそれを使えないのかという話になってしまいますので、法令的な文言としては「等」という風に解釈例規でそれを救おうということです。それから2ページ目に行きまして、豆腐用凝固剤の定義です。二つの案を表記しております。私が先ほど言ったのは食品添加物の中のキャリアオーバーという問題と、副剤という問題を分けて考えたほうがよい場合があるということです。ごく少量のものについてはいわゆるキャリアオーバーとして表示の必要がないというのが他の法令等の定めでありますので、それに準じて豆腐だけが突出することはないだろうという意見を出しましたけれども副剤としてそれが量が多く最終製品に影響を及ぼす場合にはそれは表示免除ではなくて、原材料表示の適切なところに表示すべきだということを書いております。消泡剤についての規定ですが、豆腐用の凝固剤は先ほどのように規定がございます。ただ、消泡剤については豆腐に特化した規定がございませんので、これを区別する必要性がむしろ無いのではということです。これは豆腐全体の消泡剤の先ほどおっしゃられていましたように極微量は使っていますよ、品質の向上のために必要であったりします。全く使われていない場合は強調すべき事項であって、消泡剤を表示義務としてあえて出すのはいかがなものかなというところでございます。

村尾議長) それから、その下の消費期限のところは。

高橋委員) これは表示だけの話で、「以下のいずれの例による方法で表示する」というところこれはいろいろな表現方法がありますので、その企業に任せて、要するにお客様がそれを明確に認識できれば問題視することはありません。例えば日付を印字する印字機の問題ですとかいろいろなスペースの問題ですとかありますので、桁数をそろえたりですとか、そういったことで、例えばこの例で上がっているように、10月1日の1のところは01としてもこれはいいんじゃないかなということを少し書いています。

それから、豆腐の商品名に漢字だとかカタカナだとかひらがなだとかいろいろありますが、細かい話ですけれども、こうしたものを用いるというのが明記されてしまっているのです、その中の富という字ですね、うかんむりとわかんむりが両方存在しますので、あえて言うならば「わかんむり」を入れてもいいんじゃないかなと、だけの話ですけれども、規定してしまうとそういった問題も出てきてしまうので、現実にあるものはそれを認めていくと、このほかに出てくる可能性もございませぬ、その辺を加味した方がよいという提案でございます。

別表の方、これは、豆腐の作り方の定義になってしまうのですが、豆乳を凝固剤で固めるということで、固体状、固体じゃないとお豆腐じゃないかというところが少し気になってその文言を削った方がいいのではないかということです。おぼろ豆腐、固めるという操作自体はあるけれども、固まっていないものもあるので、固体状というのは削った方がいいのではないかという意見です。

あと、社内に出た意見ですが、豆乳の公正競争規約やC o d e xの非発酵大豆食品では固形分8%以上という記載がありますので、10%ではなく8%の方が整合性が取れるのではないかという意見が出ておりました。以上です。

村尾議長) ありがとうございます。第1条関連ですが、豆腐の定義のところ、まず、固体状という文言を削った方がいいのではとありますが、この件については、何かご意見は。

青山委員) もしおぼろ豆腐を懸念するのであれば、おぼろ豆腐は固体という表現でいいかと思うけど。他の物、例えばヨーグルトなど中間のようなものとかはね。

村尾議長) 例えば乳製品の場合は、どの辺で線引きをしているのでしょうか。固体と液体は。

高橋委員) ヨーグルトなんかですよ。あれは固体なのか液体なのかという問題ですね。硬さによってありますよね。

村尾議長) ホエーみたいなものも含め、ヨーグルト製品だということですね。

高橋委員) 柔らかいヨーグルトもあれば、液体様もありますね。飲むヨーグルト、ドリンクヨーグルトと言ったらそれは液体なのかという話ですし、あれは乳酸発酵で固めていますからヨーグルト、発酵乳です。でもドリンクタイプであったり、ギリシャヨーグルトのように非常に硬いものもあって硬さはいろいろありますから、そのような例からも固形じゃないと豆腐ではないと言い切れないのではないかと思います。

高木委員) 大いにあり得るね。今後。そういう可能性は。凝固はさせるけど、半どろ豆腐状の豆腐もあるだろうから、どこまで縛りを入れるかというところは確かに協議しておく必要はあるね。高橋さんの言われるように。

村尾議長) 逆に「固体」をのぞいて支障があるかどうかですね。定義として、固めた食品であってという文言で。

青山委員) 豆乳に硫酸カルシウム0.2%くらい入れたものはほとんど固まらないんですよ。これは豆腐という形でオッケーになるのでしょうか。どちらなんでしょうか。

川西委員) 村尾さんが「固体状」としたのは、その辺りを加味したのではないのでしょうか。

村尾議長) まあ、あくまでも凝固剤で固めるのが前提となっている食品ですから、私どもの話をさせていただければ固まっていなければ不良品なわけ。

青山委員) 商品としては飲む豆腐っていうのを、豆乳の販売ができないから出

したところがありましたよ。

高木委員) いったん0.3%以上の凝固剤で豆腐に固めて、それを砕くというのもあり得るよね。将来を見据えればある意味では範囲を広げておいた方がいいということもあるね。

村尾議長) 完全な液体は別として、ちょっとゲル化したようなものというのあり得るものですね。

高橋委員) 高木さんがおっしゃられたように、いったん固まった豆腐を砕いて非常に柔らかくしたものを最終製品としたものは豆腐としていいんですよ。工程が増えるだけで。

棚橋委員) ただ、当初はそれは加工豆腐だと思っていた。でも、定義はなくなってしまったので。でも個人的にはまだ「豆腐と調整豆腐と加工豆腐」の3つに分けるべきだと思っています。なぜならばそういうものが出てくるから。滝川豆腐とか。そういったものが出てくるので、私は加工豆腐というカテゴリーというのはあった方がいいと今でも思っています。ただ、流れの中であまり複雑化してもどうかと思ったので。

高橋委員) 一つは範囲を狭めない方が今後いいという話と、高齢化に従い、流動食的なイメージがあった時に豆腐の良質な植物性タンパク源であるものを介護食とかにしたときに、お年寄りの方が食べやすい形で豆腐だよと言えるのか、豆腐もどきを食べているというのではイメージが違って、伝統的な豆腐である物を食しているんですよというの、あるのではと私は思っています。

村尾議長) 流動食としての豆腐ですね。

青山委員) 嚥下障害対応だからある程度ゲル化しているでしょう。液体ではないですよ。

棚橋委員) 後の禁止事項のところでは話題にしようかと思ったのですが、いわゆる一括表示内だけではなく、商品名としてのところも豆腐と謳っちゃいけないんですよ。ここで例えば定義や特定表示に入らなかったものについては、いわゆる一括表示としての豆腐ではなく商品名と

して書くときに「〇〇豆腐」と謳っちゃいけないんですよね。

村尾議長) それは基本的には準ずるようになる。ですから豆腐の定義の範疇外になるものは豆腐とは表示してはいけない。

棚橋委員) おっしゃる通りで、今日話題にできればと思ったのは、厳密にカテゴリー的には豆腐ではないんだけど、「なんとか豆腐」にしてもいい部分があるのではないかと、習慣的に。

この議論は非常に難しく、根底からこの規定を破壊しかねないのでまずいとは思いながらも、適用除外の中に卵豆腐とかもありますし、卵豆腐よりよっぽどこちらの方が、オリジナルの豆腐に近いんじゃないかみたいな話が起これないかなというところもあったりして、難しいなと思います。自分の中で意見としてまとめたことが言えないのですが、日本人特有のあいまいなところの部分をどうするのかというところを皆さんにお聞きしたいなと思った部分であります。

高木委員) やっぱり、棚橋さんが言われるように、あまり縛りを入れない方がいいと思います。というのは、伝統食品である豆腐ではありますが、どんどん新製品開発、用途開発していかないと豆腐の需要は伸びないんですよ。あくまで基本的スタイルを変えちゃいかんというのは、この今の項目の中で、原料大豆があって凝固剤を使って凝固して、それ以降の加工の違いは出てくるんでしょうけど、これを豆腐とは違うとしますとメーカーの開発姿勢も変わってきますね。そういう面ではね、あまりこれにこだわらない方がいいと思います。だからその縛りの範疇の範囲をある面では広げておいた方がよろしいかと思えますね。

棚橋委員) 先ほどの特定表示のところに、〇〇豆腐としてその条件として、豆腐を二次加工したものとかそういう書き方はできるのでしょうか。

村尾議長) 基本的には豆腐を二次加工したものはこの規約の範疇には入れていないのです。あくまでも大豆、大豆加工原料から凝固剤を使って固まった一時的なものを豆腐としています。ですから、焼き豆腐も入れていない。今回は、焼き豆腐も豆腐が出来上がってから焼成するものだから、この規約の範疇には入れてない。豆腐を作ってから加工するものは例えばがんもどきも厚揚げもそうなりますから、そういったところに入れると範囲が広すぎるのです。

棚橋委員) 何が言いたいかという、滝川豆腐みたいなものが文化として名前が定着したのがあるので、そういうものはどうするのかなど思ったものですから、あえて加工豆腐というか、加工豆腐はなくしてしまいましたから特定表示の中でその項目を作ったらどうかなど思って発言してみました。

織田委員) 今の議論の中で、私の理解としては、以前も棚橋さまの方から関西の方では寒天状のものを再度固めたものがあるように、地域に根付いたものがある。それも地域伝統食という。一般的には品質表示の中で、まずは一括表示の名称品名に豆腐公正競争規約にのっとった名称を記入するのであれば、この施行規則に則ったものにならないといけないと思うのですが、今これを言うのはいかがとは思いますが、そうでないもの、その他の加工食品、その他のジャンルであって〇〇豆腐と名乗るものについてこの規約で規定するものではないですし、高木社長がおっしゃったように、今後いろんなイノベーションが起きていろんな作り方ができたときにすべて大豆の含有量が多いから豆腐の公正競争規約に入れて欄外あるいは項目分けしながらやっていかなければならないとなってしまうと、後の世代に迷惑をかけることになりますので、私の理解としては一括表示に「豆腐」「調製豆腐」と載せないものについては除外するという理解です。よろしいでしょうか。

村尾議長) 適応除外ということですよ。

青山委員) もう一度、もし固形という表現を抜いた時に、凝固剤はちゃんと入っているけど固まっていない豆腐はどういう扱いになりますか。

村尾議長) そうですね。難しいですね。

川田委員) 今、調べ物をしていまして、豆乳に興味を持っていまして、東京では全国の豆腐にどのようなものがあるのか調べていまして、よく聞くのは藁で包んで二次加工した豆腐とかそういうものを伝統的に残している地域というのがたくさんあるんですね。それはそれで別にしてしまって、先日話しましたが、沖縄の島豆腐は沖縄で保護しているくらいなので、そういうものも公正競争規約設定委員会で扱うかどうかは別にして、豆腐の業界内のグループなどをうまく利用してこういう

伝統的な豆腐はしっかりと形を残していきたい。今、見ているのですが、岐阜県のいぶり豆腐、燻製豆腐は700年も前から伝統的に作られているとかありますので、こういうものを残していくのは残していく、今の公正競争規約設定委員会では豆腐という一つの枠組みをしっかりと作っていくという風に別で考えていく。もしくは伝統は伝統で別のカテゴリーとまではいかないですが、我々で扱っていくのか、全豆連、日豆協なり、もしくは大きい話になってしまいますが農林水産省で扱っていくのか、しっかりと別のカテゴリーとしてほしいと思います。

村尾議長) 今のご意見に関しましては、公正競争規約の第4条第6項、お手元の原案では5/6ページ、事業者は、地域の伝統的なとうふ類に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ことができるということで、一つは地理的表示法、農水省の方が作成した法律があるのですが、これで定める地理的表示保護制度というものがあって、これに例えば島豆腐と商標を取ったとします。そうしますと、これに基づいて木綿豆腐だとか絹ごし豆腐とかそういう範疇ではなくて、島豆腐ということで必要表示に書くことができるし、他の特定表示のところにも島豆腐と名乗れるというものです。もしくは地理的表示法に則らなくても、(2)の方ですね、この島豆腐というものの保護や信仰を目的として組合やまたはそれに準ずる団体の方で規格基準を明確に決めて、かつ規則の中に表示することを公正取引協議会に届けてもらう。そこで認められたものについては同じく従来の規約の範疇以外でも豆腐として認められる。だけれども、あまりにも加工度が高いもの、たとえば「これはどう見ても惣菜だね」というようなものは豆腐以外のところで適用除外のような形で表示していただいているのではないかと個人的には思います。

川田委員) 伝統豆腐は二次加工したものが多いですよ。島豆腐以外。基本的には一回豆腐を作って包んで加工するといったようなものが多いので。これに沿ってではないですけども、しっかりと二次加工したものは二次加工したという風な標記をするのがよろしいのではないかとこの考えがあります。

川西OB) 話を戻しますが、豆乳を固めたものって書いてあるじゃないですか。青山さんが言っている固まっていないものは豆腐じゃないんじゃない

いですか。豆腐の定義に固めたもの、豆腐様にゲル化したものをもっていうところがあると思うので、仮にその豆乳に凝固剤を少し入れて固まっていないもののジャンルというのは、豆乳飲料とかにならないですか。

村尾議長) 固めるということが程度の問題だと思いますが、固めないということになるとなぜ凝固剤を使うのかというそもそも論みたいな話になってくるんですね。ある程度、嚥下対応みたいなことで、固形にはなっているが通常の固形よりは柔らかいとかそういう範囲のものは豆腐と呼ぶようなことが出てくるのではないかと思います。明らかに飲用、飲料と同じようなものについてはどうかと、その線引きができるかどうかですね。

川西OB) たとえば商品で飲める豆腐、豆乳みたいなものを作ったら、それは飲める豆腐であって豆腐ではない、みたいな話ですよ。

村尾議長) まあ、清涼飲料とかそちらの 카테고리 ですかね。

織田委員) 区分としては、それは大豆飲料ですね。

川西OB) やっぱり豆腐を定義している訳だから、固めたというのが入っているものでそれでいいのではないかと思います。

村尾議長) この議論がいいかどうかは別にして、最初のところにあった、豆腐を寄せるのが職人芸という話がありましたから、寄せるというのは豆腐を固めるということで、それで初めて豆腐というものができるということから考えると、ほとんど液体のものまで含まないのではないのかなと。

川西OB) 高木会長がおっしゃったように、ある程度広義にとらえられるようにしておいた方がいい、この委員会では。

青山委員) ヨーグルトの話で、ヨーグルトは固形になっているものは、ゲル化剤で固めたものなのですか。ふつうは液体になっているものなのですか。

高橋委員) 乳にも種類別は厳格に定められておりますので、発酵乳と書いたものはいったん乳酸発酵で固まったものを砕いているので、それは発酵乳ということです。

私が申し上げたのは、固まっていないのではなく、固めて豆腐になったものをたとえば食べやすく砕いたものといった形だとかテクスチャーの話をしているのであって、凝固剤を入れるとか入れないという話ではございません。最終製品の形が固まっているか固まっていないか、まあ、固まっていないと言えば語弊がありますねゲル化はしているが非常になめらかな状態になっているということです。飲むヨーグルトはヨーグルトであることは間違いありません。清涼飲料ではありません。それはきちんとした定義があります。

村尾議長) ドリンクヨーグルトは飲料ではないんですか。

高橋委員) 乳等省令でいう発酵乳ですね。

村尾議長) どうでしょう。では、「ゲル状または固形」では。エマルジョンではないということです。

高木委員) それでいいと思うね、豆乳を固めたということに固執して、今言われるように固形またはゲル状とかそれくらいの範疇に広げておいた方がいいですよ。そういう製品が出てくる可能性が非常に高いから。

棚橋委員) 確かにペースト状にしたら白和えの素だよ。でも豆腐？

青山委員) 凝固剤でゲル化したもの、そうすればあとは崩して作る問題の白和えの素になる。

高木委員) 凝固剤で固めた食品である。別に固体状を外しても問題はないのでは。

高橋委員) さっきおっしゃられたように固めたと書いてありますよね。そこで豆腐という定義があるわけだから、それ以上のことは必要性が無い。文言として削るだけでいいと思います。誤解を生むようなものは逆につけない方がいいと思います。

村尾議長) 分かりました。

青山委員) そうすると、その先のものはいいということですか。固めればそのあと微粉碎して飲むヨーグルトみたいなものにしても。

村尾議長) それは二次加工品になると思いますね。

川西OB) そもそも、ヨーグルトは液体でできているものを固体にしているんじゃないですか。昔はありましたけれど、そもそも液体なんですよ。

青山委員) ふつうは固まっているのでは。

村尾議長) では固めた食品であったで問題なければそれでいきたいと思います。ちょっと時間が無くなってきましたので、今日は高橋さんのところまで、織田さんのは次回ということで。右側の調製豆腐のところですが、豆腐用凝固剤を加筆していただいているのはいいとして、「いずれか一方または」は削除されていますが、両方満たすということですか。施行規則別表のところですが、原案ではいずれか一方に該当すれば調製豆腐とするのですが、両方に該当しなければいけないということですか。

高橋委員) そういうことですね。

村尾議長) このいずれか一方またはを削除するという事は、味も食感も変えています。かつ大豆固形分8%以上の「かつ」となるかどうかですよ。8%以上にしたのでということですね。ロジックからしたらそうですね。これを未満ではなくて8%以上にしたからかつ出ないとロジックが通らないということですね。

青山委員) C o d e x が8%にしたのは論拠があるんですか。

高橋委員) 私もC o d e x の方は理解しておりませんので。

町田OB) 確か、中国の申し入れがあったかと思いますが、

村尾議長) 豆腐の方は申し入れがあって、日本の方で蹴ったというか。豆乳の話ですよ。豆乳は8%ですが算定値、固形分量を量るときの算定根

拠となる数値が定まっていないということを聞いております。

青山委員) 何%でもかまわないですけどね。

村尾議長) 未満だと範囲表示にならないですね。すべて以上ですね。確かに、豆乳だと豆乳飲料だと4%とか調製豆乳だと8%とか成分未調整だと10%とかすべて以上になっていますね。

高橋委員) 未満だとゼロでも。

村尾議長) それではそうですよね。ロジックとしては通るんですかね。8%以上あればいいよと。だけど味や食感を変えているのは調製豆腐。8%という数字は妥当かどうかというのは別にして、ロジックとしては通るのかなと。ではそういう方向で行きましょう。大豆固形分の値については多少議論の余地があると思いますが。ありがとうございます。今日は間もなくお時間が参りますので議論はここまででにしたいと思います。他に皆さんの方から何かありますか。

大石OB) 町田さんの日豆協でご意見で、7割の方が反対というお話が合っ
て、看過できない数字ではありますよね。そのところは今後どうい
う対応をしていくのでしょうか。

村尾議長) その7割という数字というのは、正確に賛否を取られたということ
でしょうか。

町田OB) 意見を全員から聞きまして、22名中、3名の方が現状の流れに一
応賛成。あとの19名の方は反対ということです。反対は先ほども言
いましたように様々な理由からです。日豆協の議論の概要はまとめま
したので、後程議長の方にお渡しします。一応会員にアンケート調査
を取ってみようということになっています。来週中には発送しようか
ということになっています。その際に、相模屋さんあたりの意見を聞
こうと思っております。

青山委員) 意見を聞く側の内容が固まっていないのに、どの部分を出すかとい
うのは難しいですね。

村尾議長) そうですよ。できれば具体的にですね。

青山委員) 公正競争規約を作りたいんだけどどういう意見があるか、ですよ。

大石OB) 基本的に議事録を見て反対ということですかね。

村尾議長) 中身に反対なのか、公正競争規約は必要ないという風にお考えなのか。もし必要ないのであればどういう理由からなのか、アンケートの中で明確にしていただけると議論はできると思うのですが、反対のための反対ということであれば議論できませんので、これは日豆協さんの方でおとりまとめいただけますでしょうか。

青山委員) 反対の方の意見がどんどん出てきてほしい。

村尾議長) その方が望ましいですね。私どもはそういうかたのご意見をしっかり受け止めていきたいですね。

高木委員) 反対者3名を選んでいただいて、反対意見を堂々と述べてもらいたい。

村尾議長) なかなか100%のすべての項目について賛成は難しいのですが、しっかりと議論を尽くしたいというところですね。

◆次回日程 4月22日(金)

◆事務局より 特になし

以 上

中