

第7回 豆腐公正競争規約設定委員会

議 事 録 (案)

開催日時 平成28年5月25日(水)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9名、オブザーバー13名
出席委員の氏名 村尾 誠、梅内 尨、高木 延光、青山 隆、山森 芳郎
織田 浩司、高橋 栄二、佐藤 正貴、川田 学
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式次第に基づき協議に入った。

村尾議長 時間となりましたので、第7回目の豆腐公正競争規約設定委員会を始めさせていただきます。本日はお忙しいところお集り頂きありがとうございます。今日は委員の皆様は全員ご出席頂きましてありがとうございます。それからオブザーバーの皆さんの中で…。そうだ棚橋さんがご欠席ですね、ごめんなさい。それから、オブザーバーの松田さんは4時くらいにお見えになるという事で聞いております。
それでは、この次第に沿いまして進めさせていただきます。まず最初に、今日は全豆連の斎藤会長がお見えになっておりますので、何か一言宜しくお願い致します。

斎藤OB 先日はいろいろと迷惑をお掛けし、全国大会に皆さん参加して頂きまして本当にどうもありがとうございました。また今後とも宜しくお願いしたいとそうように思っております。それから今日もまた、大変でしょうが一つ、皆さんで審議しながら新しい時代の進展に宜しくお願いしたいと思っております。今日はどうもありがとうございます。

村尾議長 ありがとうございます。それでは、前回の議事録についてですが、皆さんご確認頂いて何かございませんでしょうか？変更点とかございませんか？

青山委員 変更点というより、棚橋さんの言葉でヒートショックという言葉が入っていたのですが、あれを理解していたかどうかというのがあるのですけれど。ヒートショックというのは、耐熱性菌がカプセルを作っちゃうという意味で、彼は発言したと思うのですけれど、単なる温度が…、意味がよく分からなかった。

村尾議長 私もあの文脈では正直良く分からなかった。

青山委員 そういう意味で、温度の掛け方によって、殺菌の仕方によって、ヒートショックでカプセル、芽胞菌を作っちゃうよと意味で発言したので、その温

度の設定については、そういう意味だと思うのですけれど。その意味が、挙げてみて理解できたかというか…。

村尾議長　そうですね。

その他にございますでしょうか？宜しいですか？それでは今日は今までの議論を踏まえて5月25日修正原案というものを作成して参りました。これは今までの議論の内容をもう一度、私のほうで振り返りまして皆様のご意見を取り入れて修正を施したものです。今日はこれに基づいて議論を進めて参りたいと思います。それから今後の進め方についても、今日、時間があれば皆さんにご相談をさせて頂きたいと思っておりますので宜しくお願い致します。

それでは、この修正原案を見ながら進めていきたいと思えます。資料は皆さんございますか？まず、豆腐の定義のところでございます。公正競争規約では第2条、それから公正競争規約施行規則のところでは第1条ということになりますが、まず出てまいりますのは豆腐の定義でございます、後ろから2枚目の別表をご覧ください。印刷の関係から2ページに分かれておりますが、ここで「とうふ」と「調製とうふ」の定義のところですね、赤字で記した部分になります。大豆、凝固剤、水以外の原材料及び食品添加物を含まないものと「とうふ」のほうは定義をしてあります。ただ、とうふ用消泡剤等は除くという事ですね。それから凝固剤というのは、後ほどお話をしますけれども製剤も含まれておりますので、凝固剤にいろいろな食品添加物、加工助剤等を加えて製剤としたものは凝固剤という風になしめます。そういった製剤も含めた凝固剤です。ですからそれ以外のものを使った場合は「とうふ」ではなくて「調製とうふ」のほうのカテゴリーになるという事です。そこが変更点でございます。それから「調整とうふ」につきましても、高橋委員のほうからご指摘がありました通り、大豆固形分10%未満のものとしていたのですが、10%未満だと0%でも、という事になりますので、一応、8%以上であれば「調整とうふ」にしようという事で変えております。

それから「木綿とうふ」については、10%だとか8%の濃度の測定が非常に難しいのではありますけれども、固めた場合に概ね、木綿豆腐の場合はそれぞれ10%だとか8%というのは、こういう値にはなるであろうという事にしてあります。ここでは一応、大きな豆腐の定義の中ではこの8%以上であろうという事にしてあります。まず豆腐の定義についてはこの定義になります。これについて何か、皆さんございますか？

宜しいですか？また何かあれば後ほど。それから次のページをご覧くださいなのですが、「木綿とうふ」については濃度についてあまり言及しない事とするのですが、別途表示基準において、固さの目安となる指標を推奨するという事で、これについては消費者の使い勝手を考えて、固さの基準を3段階ないしは5段階で設けて推奨するようなマークというものを表示

基準のほうで、推奨マークのような形で考えて、消費者が調理に使う際に使い勝手が良いような判断基準の一つ、目安を設けたいと思っております。それでは元に戻って頂きまして、まず、施行規則第1条2項のところ、凝固剤のところです。大幅に表示の規則、表示する部分については文言を少なくしております。読み上げます。「2. 施行規則第1条の別表で定める「凝固剤」とは、以下の各号に掲げる食品添加物、またはそれらに副剤等を加えた製剤を言い、その主剤の成分規格及び製造基準、品質確保の方法等については食品衛生法第21条で定める最新の食品添加物公定書に記載されている内容を逸脱しないものとする。」として、その後に6種類の凝固剤とそれらの混合物という事で定義をしております。前回はいろいろ、公定書のほうから引っ張ってきて、細かい内容を書いていたのですが、公定書から逸脱しないものとするという事で、詳しくは公定書のほうを見て下さいという風にしてあります。それから公定書につきましても、第8版から第9版への移行期でありますけれど、公正競争規約としては最新のものに準拠するという形にしてあります。それと、もう一つ大きなのは、今までは凝固剤というのは食品添加物のみだったのですが、今回、副剤等を加えた製剤も凝固剤として認めるという、ここが大きなポイントになるかと思えます。ここが変更点です。

それから競争規約のほうに戻りまして4番ですね。以下の食品群は本規約の適用除外とするという事で、これは内容的には変わっていません。書き方が変わっただけです。「(1) 凍り豆腐またはこうや豆腐などの凍り豆腐の公正競争規約によって定義される食品群」それから「(2) いかに掲げる大豆を主要原材料としない「とうふ」と称される食品」という事で、玉子とうふ、ごまとうふ、杏仁とうふ、その他大豆を主要原材料としない「とうふ」と称される食品。これらは適用除外という事でまとめてあります。ここまでのところは宜しいですか？

はい、それでは続けます。次のページで、施行規則のところ。まず、大豆についてなのですが、「成分を調製するような加工処理をしていない大豆を使用する場合においては「大豆」または「丸大豆」と表示する。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」等と最も一般的な名称をもって表示する。」。これは前回、高橋委員のほうからもご指摘がありましたし、織田委員からも修正がありましたけれども、これ以外に例えば「豆乳クリーム」ですとか、ここに書いていない素材も出て参りますので、そういうものが出てきた場合でも対応出来るように「等」という言葉を使って、それらについては最も一般的な名称をもって表示するという風にしました。これが1点です。そのあと青字になっているのは、現行あるガイドラインですね、原産地についてと、遺伝子組み換えの表示基準ですね、これに基づいてこの規約も進もうと考えておるのですが、こ

れらを更に公正競争規約の中で厳しく規定したほうが良いのかどうかというところは、ひとつ議論のポイントにはなると思うのです。ただ、例えば原料原産地表示のガイドラインを読み解いてみても、結局は100%使用していないと、例えば国産大豆と称する時には、国産大豆を100%使用していないと、国産大豆と表記してはいけませんよという内容にはなっているのです。いろいろ回りくどい書き方はしていますけれど。これは都道府県産大豆についてもそうですし、それから特別栽培大豆についてもそうです。ですから、そういった事を公正競争規約の中で、ガイドラインは分かり難い表現をしているので、もう少し分かり易い表記にするという方法もあるにはあるのですけれど、内容としては一緒なので、一応、ガイドラインに基づくという風にしておいても良いのかなと思ったのですが。ここは、皆様のご意見を伺いたいところでございます。

それからそのあとですね。ここは今回の一つ大きなポイントになると思うのですけれど、「ウ」の豆腐用凝固剤のところ。「豆腐用凝固剤」または「凝固剤」と表示し、凝固剤にあつてはその物質名を、凝固剤製剤にあつては原則として製剤に含まれるすべての物質名を併記して表示するものとする。ここで、すべての物質名を併記して表示という事を原則で書いてあります。これが今までと違った点であります。今までは右側の※印のところに書いてありますけれども、現行の内閣府令とあります。内閣府令とは何かと言いますと、加工助剤それから副剤等については、キャリーオーバーで表示しなくても良いというのが、現行の内閣府令でございます。これよりも厳しい基準を規約では設けるという事を、ここは表しております。ですからすべての物質名を併記するというのは、今までには無かった点です。それからその次。「塩化マグネシウム又は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あつては「塩化マグネシウム（にがり）」又は「粗製海水塩化マグネシウム（にがり）」又は「塩化マグネシウム含有物（にがり）」と表示することが出来る。」、これは現行と一緒です。それから次が新しい点です。「硫酸カルシウムにあつては「硫酸カルシウム（すまし粉）」と表示することが出来る。」。これはですね、にがり一辺倒にともするにありがちな今の豆腐業界の風潮ですが、これは豆腐の多様性というのを公正競争規約の中でも確保していこうという事で、消費者に親しみやすい名前、硫酸カルシウムと言う物質名だけではなく、すまし粉と言え一般的に理解できる様な事を、少し推奨しようかという意図がございますので、敢えてこういう事も規約に書いてはどうかと思います。

それから、次が豆腐用消泡剤です。「豆腐用消泡剤」または「消泡剤」と表示し、原則として消泡剤に含まれるすべての物質名を表示するものとする。これも現行はキャリーオーバーです。ですから表示しなくても良いのですが、これについても全ての物質名を表示するという事を原則としております。それから、「オ」のところはその他の添加物、食品添加物につい

でも全て表示するという事で、この公正競争規約施行規則のところですね、ここで今までには無かった、使っている全てのもを表示するという風にしています。ただ、実際には、なかなか全てのもを限られたスペースのところに表示するのは難しいのです。そこで、ちょっと飛びますけれども、次のページ、3ページの下のほう2番のところ。「規約第3条1項1号から第9号に掲げる事項の表示は、原則として、以下の各号の基準に従って表示する。」という事で、まずは原則として8ポイントの文字で表示をすとか、一括表示のところは罫線で囲うという事が書いてありますが、その後、これは前回と変わっていないのですが、おおむね150㎍以下のものについては、6ポイント以上の文字でも良いですという事。もう一つ付け加えました。(4)番。「表示すべき情報が多く容器包装にすべての情報を記載しきれない場合においては、別途表示基準の定める方法等により自社のホームページ等で情報を公開すべきものとする。」という一文を加えております。これは新しい食品表示法、平成25年に制定されて今年の4月から施行される新商品表示基準です。これにQRコードを用いた表示方法というものを、製造者固有記号のところで初めて導入されました。それで、豆腐の公正競争規約におきましても、こういった食品の原材料あるいは添加物、これらを全て消費者の方に情報として提供する為にQRコード等を使って自社のホームページのほうに誘導するという方式を取り入れてみてはどうかというところで、ここは豆腐業界のチャレンジです、ひとつの。ただ、個人事業主、個人店等で自社のホームページを持っていないですとか、自社のホームページを更新する事になかなか手間が割けないという事業者さんは実際にはあると思いますので、こちらについては、別途設ける表示基準の中で免除既定のようなものを入れるのか、もしくは施行規則の中に免除既定をあらかじめ盛り込むのか、その辺もこのあとの議論になるかと思しますので、そういった点が一つあるというところをご理解頂きたいと思しますので、とりあえず、これが前半の山場になる部分ですのですけれども、この点について何か？これまでの議論でも全て表示するという事で、皆さん、意見の一致はみていたかと思うのですが。実際にこういった文章をご覧になって何かご意見があれば。織田さん、何か？じゃあ、青山さんどうぞ。

青山委員 表示すべき情報が多い場合の、ホームページ等の情報公開の場合にフィルム上での文字の数だとか、そういう規定というか、最低限の表示をしておいて、実際にはホームページのほうで沢山するというのも出て来るかと思うのですが。

村尾議長 そうですね。

青山委員 最低限表示しなければならないのはここまでとか文字数で決めるとか、…。

村尾議長 そうですね。

青山委員 消泡剤を表示しないで、ホームページにはあるとか。消泡剤を使っている

用途で使っているものについては必ず入れると。その副剤みたいなものについてはどこまで載せるとか、そういう何か基準を作っておかないと、なるべくフィルムの方は少なくして、ホームページに多くという事を意図的にやるというところが出てきてしまう。

村尾議長 例えそうですよね…。これも表示基準のほうで詳しく言及するようになると思うのですが、消泡剤については消泡剤と主剤となる物質名は最低限書いて、凝固剤の場合には取材である凝固剤の物質名プラス副剤がある場合には副剤の中で一番重量配分の多いものは最低限フィルムにかくとか。そういった基準ですよ。そうですね。それは最低限、フィルムに記載すべきもののルール化というものは必要でしょうね。他に皆さんお気づきの点はございませんでしょうか？

織田委員 はい。

村尾議長 はい、どうぞ。

織田委員 これまでの部分につきましては違和感なく私としては受け止めたのですが、特に2ページ目の添加物、豆腐用凝固剤、消泡剤等の表示については、添加物業界の方の（前回もヒアリングを受けたのですが）この段階でのご感想というかコメントを頂ければと思います。

村尾議長 はい、ありがとうございます。では、そういったご意見もありがとうございますので、上田さん、吉川さん、是非ご意見があれば宜しくお願い致します。

上田OB 赤穂化成の上田です。そうですね、先ほどからいろいろ説明をされている中で、凝固剤の部分につきましては私も違和感なく聞かせて頂いております。今回、原材料につきましては、凝固剤はもちろん消泡剤、その他の含まれているものにつきましては、基本的には全成分表示をされるという方向ですので、当然、消費者の方からは中に何が入っているという基本的な部分について責任を果たそうという部分かと思うのです。ただ、今後の事でこれは、もっともっと消費サイドの方に意見を聞く部分かも分かりませんが、全成分表示をしようとする非常に化学物質の名が並ぶという事で、凝固剤については基本的には古くから使われているものですから、先ほど言われたすまし粉のようないわゆる愛称のある名称があるのですけれども、調剤関係その他のものにつきましては、かなり馴染みのない言葉が、物質名が出るのかなと思います。それについては今後いろいろ検討されると思うのですが、ある程度、物質名については簡易的な表示も含めて、それについてもその業界の方のいろいろな意見とか知見を聞く事も必要かという風に今、考えました。ありがとうございました。

吉川OB 吉川商事の吉川です。私のほうも、これには全く違和感がないと思います。私が前に指摘いたしましたのは、この問題ではなくて凝固剤の、添加物協会の問題だと思います。やがて公定書の第9版が出てくると思いますので、その時点でまた、考えさせて頂ければ良い事だと思っております。あとは、こういう表示により物質名がいっぱい出てくるとなると豆腐にこんなもの

が入っていたのかという消費者の方の違和感というのがちょっと心配されます。その辺はうまく表示の方法を考えていけば良いのではないかと思います。化学名の話が出ましたが、化学名が出ますと消費者は恐怖感というか違和感を感じずる様なので、その辺の情報教育も本当は必要なのではないかと思っています。そんなところで、今のところは問題ないと思います。

村尾議長 はい、ありがとうございます。先ほど、上田さんから吉川さんからも指摘があったように、現行は凝固剤とだけ書けば良いのですね、凝固剤に関しては。それが今度は凝固剤の後に物質名、カタカナのものが来て、さらに副剤等が入っているともう一つカタカナのものが入っている。消泡剤も今までは消泡剤という事すら書かなくて良かった。それが消泡剤と書いてカタカナのものという事で、だいたい豆腐の表示がにぎにぎしくなってくるという事と、それから消費者が見た時に、今までは大豆とにがりくらいしか使っていなかったという認識だったのが、急に豆腐にこんな物質が入っているのね、という様な、ある日突然そういう風に変変わった時にどういった反応があるかという非常に豆腐を作る作り手としては不安な部分があるかと。ここにいらっしゃる方は皆さん、それを受け止めるという事で意見は一致しているのですけれど、実際のところ、業界の中ではかなりの波紋を呼ぶのではないかなという風に思うのですけれども。

青山委員 ちょっといいですか？

村尾議長 はい。

青山委員 先ほど話にありました、いろいろなものが入っていると言うのは、我々が普通に思っていないようなものまで相当あるのですか？

上田OB そうですね、実はここに来る前にネットで消泡剤の勉強も必要かなと思って見たのですけれども、一般に知られていない様な物質名がかなりありますので、これがいきなり豆腐に表示されるとなかなか説明が大変かなという様な部分で、一番大変かなと思ったのですけれども。当然、食品に加えられるものにつきましては、国の方が相当数安全性を証明をして、化学的な方法でしておりますので、安全性についてはほとんど問題ないと思うのですけれども、単にカタカナが沢山並ぶ事で、豆腐のイメージが非常に変わったりする様な事がないであろうか。逆にこれは手づくりの豆腐と言われるものにも、消泡剤としていろんな化学物質名が来るという事ですので、その辺が、手作り豆腐のこれまでのイメージと、実際に規約がやろうとしている事と（のギャップを）埋める部分がなかなか大変かなという様なところです。物質名等につきましては、これはどこの、我々凝固剤メーカー、消泡剤のほうにつきましても、これは全てオープンにされていますので、全成分がきちっと表示されると思うのですけれども、その説明の部分がかなり要るのかなという様なところで、そうなってくるとそれをきちっと表示の基準については、大方の豆腐のメーカー様のほうに守って頂く様な部分が今後、力を入れられる必要があるのかなという風に感じました。

青山委員 あ の、良 い ですか？

村尾議長 はい。

青山委員 消泡剤については例えば、グリセリン脂肪酸エステルとか、炭酸カルシウムとか炭酸マグネシウムとか、それとあと廃油、食用油ですかね？その程度かと思っ ているのですが、（それ以外にも）消泡剤は相当あるのですか？

上田OB 今、おっしゃられましたものがほとんどで、それ以外についてはあまり良く知らないのですけれども。ただ、そういうグリセリンとかいう様な名前が出てきますと、グリセリンは違ったイメージを持たれる方がかなり多いと思いますので、消泡剤については微量で、直接、豆腐の凝固には影響を与えないもの ですけども、微量であっても名前が、配合している量に関わらず表示されるという部分では、消費者の方の理解する（為の）勉強というの は多いというところがどうかなと思ったのですけれど。消泡剤の物質につきましては、先ほどおっしゃられた様なものがほとんど主流に占めているという事で、私はそれ以外には知りません。

村尾議長 現状でも、グリセリン、消泡剤（グリセリン脂肪酸エステル）と表示している豆腐メーカーさんは最近増えてきましたよね。乳化剤なんかでも、グリセリン脂肪酸エステルは他の食品でも良く使われています。

青山委員 この内閣府令が出る前は、全部表示していたのですよね。

村尾議長 そうです。実際には書ける面積に限りがあるので、一番使われている植物油脂だとかグリセリン脂肪酸エステルというところに、フィルム面での表記は落ち着いてくるのではないかと思いますけれど。あとは興味がある方がQRコードなんかでホームページを見ると、その辺りの細かく物質が沢山書いている場合に、どうい う印象を受けるかという事ですね。

青山委員 凝固剤については、製剤は、メーカーさんでブレンドして製剤にしたものと、自分で使う、お豆腐屋さんがブレンドしたものと、それは同じものとして表示 ですよ？従来は自分で混ぜたものと、メーカーさんで混ぜたものとはちょっと違う様な表示というか感覚があったような感じがするのですけれど。

村尾議長 具体的には自分で混ぜるとい うのは、どういったケースですか？

青山委員 あと、お塩を入れるとか。

村尾議長 食塩については完全に原材料ですよ ね。

青山委員 食品表示ですよ ね。

村尾議長 はい。

青山委員 自分で塩化カリ（注：塩化カリウム）を入れるとか。それもでも表示は一緒ですよ ね？メーカーさんがやられても、自分でやられても一緒という事。

村尾議長 塩化カリの場合は、別に入れた場合には凝固剤ではないですよ ね。

吉川OB 凝固しません。

村尾議長 凝固しませんよ ね。ですから塩化カリウムという物質を、これ、調味料として入れている訳ですから。

青山委員 いや、凝固反応を抑える為です。

村尾議長 凝固反応を抑える為に、じゃあ副剤として入れている訳ですよ。

青山委員 粗製海水塩化マグネシウムには、そのまま入っている訳ですよ。そうした場合、粗製海水塩化マグネシウムと表示して、その中の成分を表示するのかどうかという事なのですけれど。

村尾議長 原則としてはどちらにしても、全て表示をするので、自分で混ぜた場合であっても、凝固剤メーカーさんで混ぜた場合であっても、関係ない。

青山委員 そうすると粗製海水塩化マグネシウムの場合は、その中に入っている成分は、塩化マグネシウム以外のものも表示するという事ですか？

村尾議長 原則、それはそうですね。

吉川OB それは出来ないですね。

上田OB にがりにつきましては、昔から今も、塩化マグネシウムと塩とか、微量の塩化カリウムとか入っております。それを表示するというのはちょっと、これまでの流れとは違うのかなと。にがりには、確かにいろいろな成分があるのは事実なのですけれども、それは昔からの食経験で、にがりにはにがりという事で使ってきたと思いますので、きちっとした海水から濃縮されて出来たにがりにつきましては、これまでも使われてきたものですので、これは普通に、にがりという事で表示はして頂けないかという様に思います。

村尾議長 中に入っている成分というのは、概ね分かっているのですか？

上田OB もちろん。

吉川OB 粗製海水塩化マグネシウムは、塩を取った残り液という訳です。それが更に濃縮されて、豆腐用のレベルまで濃縮されています。成分は海水の成分がほとんど入っていますので、海水成分と言うのはご存知のように、金まで含めて90から100近くの元素が入っているとされています。それがどのような化学物質になっているか分かりませんが、それを全部表示すると言うのはとても出来ない話です。代表的な成分は、まず塩化マグネシウム、次に塩化ナトリウム、塩化カリウム、それから硫酸マグネシウム、それに微量の硫酸カルシウム。その辺が主要成分だと思うのですが、粗製海水塩化マグネシウムというのは濃縮レベルで成分順位が変わってきますので、実際には表示は難しいと思います。その点からも粗製海水塩化マグネシウムはにがりとしての扱いになるのがよいと思います。ことさらに成分を取り挙げて、例えばカリウムが入っているとかないとか言う取り上げ方は実際的ではないと思います。

村尾議長 ないでしょうね。これ、表示基準の中でどういう風に決めるのか、なのですけれど、組成海水…、フィルム面に表示するのは、凝固剤：粗製海水塩化マグネシウム（にがり）と言う書き方で良いと思うのですよ。それにQRコードなどで更に情報を見たい方には、その粗製海水塩化マグネシウムに一般的に含まれている、MSDSなんかがあれば、その内容のものをホームページに開示するという様な事が実際にはなるのではないかなという

私のイメージなのですけれど、どうですか？

梅内委員 主たる成分の決め方だと思うのですけれど、今までの議論の中で言えばですね、キャリーオーバーの物質も表現しようと言う中で、組成海水にがりだけ、あとは無いよと、にがりで良いのではないかという話にはならないのかと思います。カリウムとか、そういったものが何%かちょっと分かりませんが、多い順番に議論したほうが良いのかなと思います。

村尾議長 100種類もあるのですよ？

吉川OB 元素としては。

上田OB 情報として、当然、にがりの主成分はマグネシウムですね。それ以外が何かと言うところが興味のある部分と言うのは理解は出来ますので、情報として提供するの、我々問題はありませんし、表示面積に限りがあるので、それをQRコードで情報を提供するというのは、それにつきましては良い事かなと思うのですけれど、粗製海水塩化マグネシウム（にがり）で、その次に、何とかナトリウム、カリウムと違って表示する事については、そこまでをもし、にがりだけそういう事をされるというのは、例えば大豆を使った時に、大豆もいろいろな成分があると思うのです、大豆の中にも。大豆は大豆な訳であって、大豆を更に分析するといろいろな成分があって、それが産地毎にばらつきがあるという事なら、豆腐の表示にそれを表示するところまでは恐らく考えられていないと思いますので、にがりにつきましては、にがりはにがりという事で表示をして頂いて、細かい情報につきましては各メーカーさんから来る情報をきちっと表示をされるという様なところで、全体の表示内容については担保する、そのような方向で考えて頂ければ、非常にありがたいなと思います。乱暴な言い方ですけど、ジュースを作った時に、みかんの果汁を入れて、基本的にはビタミンCが入っているのが当たり前なんで、基本的には製造の方法としては、ジュースを作るのにみかんを入れるのであれば、みかんを入れて原材料を書くべきで、その中に含まれているビタミンCとか他の成分までを表示というのはちょっと次の段階での話なのかなと。そういう様な気がしました。

織田委員 ジュース屋出身から一言申し上げますと、今の、上田さんのおっしゃるのは申し訳ないのですが、いささか詭弁かなというところですよ。大豆を反応させる為に凝固剤というものがあって、私がふと、今のお話しの中で疑問に思ったのは、供給者として消費者に対して規格というものをお持ちの話の方。ここでは、ご提案の内容を議論している訳では無いので、供給者側として粗製海水塩化マグネシウムでどのような成分があるのかと。100あるかも知れませんよね、海のものでございますので。そこら辺りが極々微量、本当に入っているか入っていないか分からないくらい微量なものまで明かせという話ではなくて、消費者が気にしているのはやはり上のほうで何が入っているか、主要筋、配合されている成分、比率の高い中で何が入っているのかというのを非常に気にしているという観点でこれまで、全

て表示するという言葉でやってきた訳なので、マイクロ単位でのものを更に低い単位のを明かすと言うよりも何が入っているのかという事。粗製海水塩化マグネシウム、カタカナ少ないですが、何が入っているのか消費者にはさっぱり分からないものについて、例えば上位を示して補足をホームページでやるというようなどころではないかなと、私は個人的にイメージを持ったものですから、ちょっと今の議論のところ、「にがり」で丸めるというのはいささか違和感を感じるころでございます。

青山委員 同じような事なのですけれども、粗製海水塩化マグネシウムが8%から30%と非常に幅広いものですよね。だから低いものについては、例えば食塩のほうが多いようなものも現実に市場に流通している訳ですよね。そのようなものを同じように表示をして、ただ（にがり）で良いのかどうかというのは非常に疑問かなと思います。

吉川OB MSDSという話が出ましたが、これは例えば我々のように専門に粗製海水塩化マグネシウムを作っているようなどころでは可能ですが、個人或いは小規模レベルで作っておられるところでは、分析には非常にお金が掛かり、大変な事なので、MSDSの発行はなかなか難しいことと思います。一般論で言うと、豆腐用粗製海水塩化マグネシウムは、この前も話に出たと思いますが、流通しているものは、塩化マグネシウム含有量が15%から30%くらいの間です。海水が普通に濃縮されていくと、これはちょうど蒸留の逆みたいなもので、濃縮するに従い順番に、結晶化した物質が落ちていきます。最初に、カルシウムが硫酸根と一緒に石膏として落ちていきます。その次に食塩、硫酸マグネシウム、塩化カリウムが落ちていき、最後に残るのが塩化マグネシウムです。従って、どこの時点で切るかによって、各成分バランスが決まってくる訳です。それぞれの成分がどのようなバランスで入っているかという問題なのですが、企業によって、取水の場所や時期また、濃縮の度合いなどが異なり、ばらつきが非常にあります。各社規格をどういう条件で作っておられるか分かりませんが、例えば比重で管理しておられるところだと、成分バランスは大体この辺だと経験から表示する事は出来ると思います。それによって代表的な粗製海水塩化マグネシウムの成分はこれとこれですと、4つくらいの成分は挙げる事が出来ると思います。但し、本来は規格書の形で正確な数値に提出することとものだと思いますが、いわゆる豆腐用粗製海水塩化マグネシウムはこれだけだという様な一つのパターン化出来れば、いちいち表示しなくてもよいと思っています。

青山委員 良いですか？

良心的な両社さんなので、両社が中心になって凝固剤メーカーさんのむしろこういう様な内部規約みたいなもので、ある程度の範囲でまとめてもらうのは出来ないですか？

上田OB そうですね。かなりハードルの高いご要望だと思うのですが、ミネラルの

範囲というのは、この液体の粗製海水塩化マグネシウムの…。これ公定書のほうには未だ最新情報としては公開されないというところもあるのですが、きちっと、それぞれの成分についての上限が決められておりますので、これ以上はなかなか難しいかなと。この内容につきましては、基本的には添加物協会が市場に流通しているにがりの成分をきちっと調べられて、それを参考に決められたかと。規格化する場合についてはパブリックコメントを頂く手順もやっておりますので、これよりもという事になると、それぞれのメーカーの種類を一つ一つ立証するような事になってしまう部分もございます。これ以外を探るのはかなり難しいと考えております。

村尾議長 粗製海水塩化マグネシウムだけ、凝固剤の中で異質な、いろんなものが元から複合されているものですから、まあだから、どうゆう表示にするかというところですね。

上田OB そうですね。今、にがり、液体のにがりにつきまして、いろいろなものが含まれているという観点に非常に興味をお持ちではあるなど。個人的には非常に新鮮な気持ちと言いますか、で聞いておるのですけれども。内容成分を分解していくと、マグネシウム、ナトリウム、カリウム、あとは微量のカルシウムという事で、そうすると各社さん、海水から濃縮した分はそれ以外にあんまり差は無いのかと思いますので、もしそういう方向で進める場合は、現状のにがりの成分を情報として集められて、私の、今の日本の、あるいは外国産のにがりも含めて表示をすると、マグネシウム、ナトリウム、カリウム、カルシウム以外には主成分としては、あまり無いのかなと。もちろん、後から加えれば別なのですけれども、あまり差が出なくなるかなという気がしております。それでやるならば、そういう差が無いマグネシウム、ナトリウム、元素の顔としては差が無いのですけれども、その中の成分については、詳しい部分をメーカー様のほうで、きちっと別の手を使って表示をするという事も方法としては有効なのかと。消費者にきちっと情報を伝えるという意味で言うと、豆腐の限られた面積だけでは難しいと思います。別にきちっと表示をされるというところのほうが良いのかなという気がしております。

村尾議長 これは当然、粗製海水塩化マグネシウムは食添ですから、製品安全データシートみたいなものは添付される訳ですよ？

上田OB そうですね。内容成分については、きちっと分析が出来るのであれば出来ると思います。ただ、分析の能力が無くても製法上、あるいは製法上こういう風に作りましたよと。その分については年に一回、外部の分析で出しちゃおうと、それはそれで成分の表示が出来るのでしょうかけれども、どこを代表して捕まえるかという事についてもかなり凝固剤メーカーの規模によってですね、それもいろいろ考える事が多々出てくるのかなという気がしています。

村尾議長 ではその零細な凝固剤メーカーさんの場合は、毎回毎回分析するというよ

りは一年に一回とか、あるいは一般的な粗製海水塩化マグネシウムの成分というのを製品安全データシートに記載しているという事、そういう理解で良いのですか？

上田OB はい。

吉川OB 粗製海水塩化マグネシウムというのは、海水そのものを取って濃縮している訳ですから、取水する海水の種類によっては非常に問題が出ます。例えば非常に汚い海で取ったものをそのまま濃縮していくという事になりますと、これをフィルタリングする工程が入っていないので、そのまま汚染物質も濃縮されて入ってきます。特に外国から入ってくるという事になりますと、日本だけがイオン交換膜で作っているのも問題ないのですが、そうでは無いところは大体が塩田で作っている訳なのです。海外の塩田によっては農薬を使ったり、殺虫剤を使ったりしており、そのような汚染物質が入ってくる可能性が非常に高くなります。ただ、それを阻止するような規格作りを考慮しなければならない状況ですが、今のところは、日本だけを対象の公定書になりそうな状況です。そのような状況ですが、日本で供給している、あるいは皆さんがお使いになる分については、まず問題ないとは思いますが、先ほどから言っている粗製海水塩化マグネシウムの全ての成分を出すという事は非常に難しい。その為に公定書では組成海水塩化マグネシウムの中の各成分範囲や限度範囲等が示されて訳です。安全を期す為に必要であれば、公定書に則った規格書なり、分析証なりをメーカーが率先して作って持つという様な形を取らざるを得ないことになります。

村尾議長 今、おっしゃった海外からですかね、その農薬等を使ったものが入ってくる可能性があるというのは？消費者が知りたいところはまさしくそこだと思いのです。もし、そういったものが入って来た時に、果たして私が食べているお豆腐、凝固剤って安全なものなのかどうか。安全性を判断する情報を知りたいというのが消費者の望むところだと思いのので、それに対して、どういう対応をすればいいのかというところが、この書き方の一つポイントになってくると思うのですけれど。

吉川OB 大豆の場合には原産地表示がありますよね？ところがにがりなどの場合、私共は求められるので規格書などをお出しするのですが、その中には、原料の産地などは必ず書く事になっておりますので、お豆腐メーカーさんはそういうのをお持ちの筈です。実際には、例えばお豆腐のラベル枠内には、凝固剤の原産地は書かれておりません。

川田委員 宜しいですか？

村尾議長 はい。

川田委員 東京都の川田です。粗製海水塩化マグネシウムをほとんど使っている豆腐屋としてなのですけれども、当店だと9割ほどこれを使っておりますので、原産地表記に関しましては特に対面販売、お客様から直接意見を伺う身としては、産地はどこのものを使っているのですかというの、非常に敏感

に受け取っています。当店でも、ちょっと個人の話になってしまうのですが、伊豆大島と輪島のものを使って原産地表記をしております。元々この添加物法案、粗製海水塩化マグネシウムを更に精製したのが上の塩化マグネシウムになっている訳でして、上の塩化マグネシウムになってしまえばほとんど精製もしていますし、産地がどこどこ、そこまで食品の安全とか全く関係ないですけれども、やはり粗製海水塩化マグネシウムに関しては、ここに関しては、特にイオン膜でも大豆商社あるいは塩田、いろいろと製塩の方法がだいぶ違ってきますので、さすがに製塩の方法とかまでは、なんなので、さすがに最低限、原産地表記、添加物と言いましても食品に近いものですので、ほとんど食品なんですけれども、やはり最低限は使っているメーカーさんは、町店は特に、うちもそうなのですけれども、原産地の表記はしたほうが宜しいのではないかと僕は考えます。こちらの粗製海水塩化マグネシウムに関しての話なのですけれども。

村尾議長 はい。あの、前回までの議論の中で凝固剤に関して、粗製海水塩化マグネシウムについては添加物でもあるので、原産地表示というのはナンセンスだという様なご意見もあったかと思うのですが、ここにきて、安全性の問題から原産地あるいは原産国の表示をすべきではないかと言う意見が再び出てきましたけれども。これについて、委員の皆さんはいかがですか？

高木委員 初歩的な質問だけれど、その粗製海水塩化マグネシウムの外国産ってあるのですか？

上田OB あります。塩を取っているところからは、恐らく、塩を取った残りの液という事で。濃縮、濃度については差があるかも知れませんが、にがりというのは、外国産というのはありますし、それを日本にも実際…。

高木委員 いやいや、粗製海水塩化マグネシウムと称するものの中に外国産はありますか？

上田OB もちろん。

高木委員 あるのですか？

上田OB 私共の商品にも、いわゆる日本国内の工場で海水から作ったものと、外国の塩田で塩を取った残りの液を濃縮したのも、もちろん両方ございます。それにつきましては、両方とも安全性につきましては、先ほどいろいろ農薬云々の話もあったのですけれども、もちろんそれについても調べております。ただ、基本的にはそういう凝固剤の安全性と言う部分につきましては、国の方がきちっと調査をしてきたというところがございます。あと、国産の、外国産の、と言う事で、それが消費者様から興味があるという部分については、それは確かに事実かなと思うのですけれど、国産だから安全とか外国産だから安全ではない、国産だから危ない、外国産だから安全ではないと、安全性と産地表示というのは別に考えて頂いて、そういう方向で行くのであれば、そこはきちっと議論をして頂きたいなと、そういう風に考えます。

村尾議長 これまでの議論で言うと、演繹的な言い方なのですよ。国産だから凄く安全かと言うとそうではなくて、今、吉川さんがおっしゃったように国産の場合はほとんどが膜式でやっている。ただ外国の場合は、塩田法を使っていて、その場合、蟹とかそういったものを殺すために農薬を使っている場合もあるという様な事が、お話として出てくると、それだったら国内産のものの方が安全なのではないかと言う3段論法的な話にはなっている訳です。

織田委員 吉川さんの話の中で、業者さんによっては、零細なところとかは分析はやっていない、理論値みたいな形でやられているというのを聞いた時に、やはり、そこが一番問題なのかなと。我々、ユーザーとして見た時に。これまでも香料とかそういったところで、想定外の成分が実は使われていて大問題になったというのは一度や二度ではないと思いますので、そういったものを防ぐ意味でも、表示の方法、担保の取り方というのは、ここの中で厳密に規定するのか、それとも品質表示基準のようなもので深掘りしていくのかということ、先ほど、川田さんから出た様に、国産…、表示のほうも含めて。一括表示の中に書き出したら書ききれないので、安全第一の表示の方法を定める中で、そこをどう担保を取っていくのかという事は、次の段階で続けるべきではないかと思います。

村尾議長 はい。

青山委員 だいたい粗製海水塩化マグネシウムから飛んでしまって、私の一番最初のそういったところは、粗製海水塩化マグネシウムというのは、この間の話を聞いていると、何か何でもあって製剤みたいな話があったので、そういったところから私の意見を出したのですけれど。あの、純粋に海水を濃縮して食塩を取った残りという事ではっきりしているのですかね、ここら辺のところは？

上田OB はい。全くその通りです。弊社の例で申し上げますと、私どもは高知県の工場で、(工場の)前の海水を、私どもの海水は海洋深層水という事で少し深いところから汲み上げまして、それを使って正にその通りの順番ですね。海水を濃縮して最後に残ったのがにがりという事ですね。ただ、最後のその濃縮する濃度で、どこで最終的な濃度にするかという、マグネシウムの濃度でどこまで濃縮するかを決めるのですけれど、その濃縮の度合いで、含まれるナトリウムとかカリウムとかカルシウムの量が自ずと決まるという事でありまして、海水については代えようが無いと言いますか、イオン交換膜を使われているメーカー様も元は海水をイオン交換膜で出てくる濃い塩水の部分を濃縮されるという事で、多少、途中は違いますけれども、大きく言いますと海水を濃縮されるというところからは外れませんので、粗製海水塩化マグネシウムはいわゆる海水を濃縮して、塩を析出分離して得られたもの、塩化マグネシウムを主成分とするものから外れようは無いのではないかと思います。

村尾議長 青山さんのご質問は製剤になった場合には、粗製海水塩化マグネシウム製剤ですね。

上田OB 粗製海水塩化マグネシウム製剤と言われるもの、私が想像しますに、例えば海水を、いろいろ濃縮をして粗製海水塩化マグネシウムを作るのですけれども、ナトリウム3%のものが出来てですね、いやいや5%のものが欲しいので、あと2%を加えるというものがありませんかという風に思うので、そのようなものが、にがりがあるのであれば製剤のにがりという事になると思います。それは、あとの分析では、ナトリウムが5%の内、元のナトリウムが3%で、後で加えたのが2%と言うのは、分析では分かりませんので、それはもうメーカー様の倫理の部分と、あとは現地で生産工程を確認されるという部分で担保をするしかないのかなと、そのように考えます。

青山委員 ああ、濃厚にがりですね、海水を入れて粗製海水塩化マグネシウムとして出てくるという話を聞いているので、そういうものは業界団体として規約なり規制みたいなものは出来ないでしょうか？

川西OB 委員長すみません。そもそもにがりの定義で、粗製海水塩化マグネシウムがにがりです、と決められたのは業界が決めた訳では無くて、別のところが決めた訳ではないですか？吉川さんなんかは、そうじゃなくてやはりマグネシウムを製剤にして95%にしたほうが安心なのだというご主義をされていたような気がするのですけれども、そもそも豆腐とはにがりで固めたもの、豆乳をにがりで固めたもの。では、にがりは何なのかと言った時に粗製海水塩化マグネシウムで、粗製と言うのは皆さん言うとおられるように、海水からナトリウムを除いたもので、いろいろなものが入っているものと言う、ちょっと化学的などころから外れた内面的な美味しさみたいな話を規定していくという事態については、かなり無理があるのかなと。沖縄のにがりというのは、私が聞くところによると、マグネシウムに沖縄の何m先の海水を加えたものという形で、それを粗製海水塩化マグネシウムで売ってらっしゃるかどうか、製剤で売っているのか、どういう形で売ってらっしゃるのかは分かりませんが、消費者としてはにがりで作るものが本物で美味しいというイメージがあって、我々豆腐業界もそれを支持して厳密にしていけるのか、そういうにがり、業界もあるのだという位置づけにするかによって、扱い方が変わってくるのじゃないかなと。あまり、粗製海水塩化マグネシウム、にがりを経験的にとらえる事は出来ないのではないかなと、私は思うのですけれども。

梅内委員 食べて頂く消費者の皆様へ、伝えたいという想いでここは話をしています。確かに粗製海水にがりという事で、にがりと言うとお客さんは、これは昔ながらの作り方の凝固剤だと思って買っているのは、その通りだと思います。ただ、この規約の中では知って頂くという意味で、今、ずっ

と聞いていると、鼻っから分析できませんみたいな風に聞こえるのですが、乳化にがりも表示しようという話をここでずっとしてきたと思うのです。その中で海水にがりだけ、にがりだと置いておくのは厳しいだろうなと思います。知って頂く、さっきマグネシウム、ナトリウム、カリウム、という話がありましたけれども、それで90何%構成されるのであれば、これは私が言っているだけの話ですけれども、議論しなきゃいけないと思うのですが、そういったものの表示を考えるとというのは…。議長どうですか？この話でここだけ置いておくと、乳化にがりのキャリーオーバーも要らないという形になっちゃうのですよね。

村尾議長 にがりだけ特別扱いだと、そんな話になってくるのですけれども。消費者が何を知りたいのか、どこまで知りたいのかというのがポイントになると思うのです。粗製海水という言葉だけでは分かり難いとすれば、その中に入っているものが主成分として、塩化マグネシウムであったり、カルシウムであったりという程度の表示は当然パッケージのほうには必要だと思いますし、製品安全データシートみたいなもの用意されているのであれば、それをホームページ等に誘導してご覧頂くという事をしっかりやって、表示していくという事は大事な事なのかなと。それは粗製海水塩化マグネシウムに限らず、製剤でもそうですし、他の凝固剤についてもそうだと思うのですよね。それともう一つは安全性ですよ。先ほど、原産地を書く事について是非の議論がありましたけれども、その原産地を書く事が安全性を担保する上で、何かしら一つ重要なファクターになるのであれば、それは原産地を書くという事も有効なのかも知れないし、それが意味がないのであれば書く必要はないのですけれども、先ほどの様に海外と日本とでは製法が違うという事実があるのであれば、一つ、消費者が安全性を判断する重要な情報に成り得るのではないかと、話の中で私は感じますので、この辺をどうゆう風に皆さんお感じになるのかですよね。

前回も、山口さんが豆腐マイスター協会を代表して発言されたのですが、天然のものが良くて、カタカナの物質名が並ぶと如何かと。これは一般的な消費者の方の理解だと思うのです。ですから、そこに対してどれだけの説明責任を果たせるかという事が業界団体のすべき事で、にがりだから書かなくて良いというのは、説明責任をある意味放棄しているのではないかなという風には感じます。

梅内委員 にがりの産地についても、一般のお客様から問い合わせはあります。大豆はどこですか、にがりはどこから来ているのですか、とかなりの頻度であります。

上田OB そうですね。いろいろ議論の中で、消費者に情報を提供するというのは、それは全然異論は無いです。全体の中で、原材料の表示の中で硫酸カルシウム、塩化カルシウムとその辺は物質名で表示をされるものですね。片や粗製海水塩化マグネシウム、これも食品添加物の中では一つの物質名であ

るのです。今度はその、更に突っ込んで表示をしようという部分だと思
うのですけれども、ただ、にがりの本質から言いますと、入っているものは
ほとんど変わりませんので、それを表示をされるという事であると、A社
様、B社様、C社様のお豆腐でにがりを使った場合には、同じ表示が出て
くるしかないのかなという様な事ですね。

あとは、明らかに製剤、後から新たな成分を加えてですね、本質的に、製
剤にあるものを普通のにがりであると言う販売の事自体、それは違法かど
うかというのはいろいろあるかと思うのですけれども、それは違うと思いま
すので、その部分はきちっと分けて考えて頂いて、消費者にそういう事
を提供するのであれば、私共もちろん、豆腐のメーカーさんにはどんど
ん協力していきたいという風に思っているのですけれども、実際にどんな
形で表示になるのかという事も少し考えて頂いて、検討して頂きたいと、
そのように考えております。

村尾議長 そうですね。その粗製海水塩化マグネシウムと粗製海水塩化マグネシウム
製剤では、表示した時に違いは出てくるかと言うのが一つありますよね。

吉川OB 本来、出なければいけないのでしょうかけれども、これは出ません。区別が
付きません。

村尾議長 以前ですと、グリセリン脂肪酸エステルですとか植物性油脂が非常に高い
重量入っていたのですけれども、最近は技術が向上してきてですね、そう
言った油脂だとか、グリセリン脂肪酸エステルの密度を、重量配分として
は少なくしていると言うところがありますから、表示を順番にした場合に、
製剤がどうかという見分けがつかないと言う可能性はあるのですよね。

吉川OB これはご存知のように火を使って、要するにエネルギーを使って濃縮して
いく訳です。作っているところでは、コストを下げる為に出来るだけ濃縮
しない方法でいきたい。そこで、濃縮不十分でも、にがり成分を多くした
いという場合には、例えば、固形にがりを放り込んで塩化マグネシウム濃
度をバランスさせて出す事も出来る訳です。そうすれば、塩の割合を減ら
す事も出来ます。あるいは、濃厚にがりに海水を入れたり、あるいは水を入
れて薄める事も出来ます。しかし分析しても、その調整過程は出て来ま
せん。塩の濃度が5%なのか3%なのか、どの部分が、いわゆる人工的な
もの、あるいは天然で入っているもの分かりません。これはいくら規格で
決めても、その業者さんのモラルの問題だと思います。実際に作っている
工程を出して頂く。それを製剤という形でどうでしょうか、出るでしょ
うか？

上田OB それは分からないと思います。

吉川OB 分からないですね。

村尾議長 同じ成分の場合は分からないですよ。

吉川OB どうしても消費者の方が粗製海水塩化マグネシウムの中身を知りたいと、
どういうものが入っているのだと、それを書いてくれと、いう事になりま

すと、先程申し上げた通り大体4つ書けば十分ではないかと思ひます。まずは塩化マグネシウム、その他の凝固成分として、海水から濃縮されている従来法だと、必ず硫酸マグネシウムが入ってきます。あとは凝固成分にはなりません、海洋成分として、1番多いのがナトリウム成分である塩化ナトリウム、それからカリウムが残りますので、塩化カリウム。この4つで十分ではないかと。硫酸カルシウムは多分ほとんどが入って来ないと思ひます。本当に入っているとしても微量ですので省略しても良いとおもひます。イオン交換膜の場合は、硫酸根が入って来ませんから、硫酸マグネシウムは入って来ない代わりに塩化カルシウムが入ってくると思ひます。その4つでもいちいち書く事になると、大変だと思ひるので、これは何かの形でこういうものだと言う事を表示できませんか？

村尾議長 そういふ事もある、QRコードで表示するという方法を取ったのですが、実際、4つの物質を8ポイントの文字で書くとかなりのスペースにはなってくる。

吉川OB 粗製海水塩化マグネシウムという言葉を使っている、非常に消費者の方も奇異に思ひます、昔ながらの言葉、液体にがりとか固形にがりとすればよい、それだけの問題だと思ひますが。

村尾議長 元々、にがりという言葉のほうに先があつた訳で、粗製海水塩化マグネシウム、添加物としては後付け名称ですから、おっしゃる事はよく分かるのですが、これだけ化学が進んだ時代でもありますし、消費者の知る権利と言ひを勘案してどういふ方法で出来るだけ表示をしていくかと、あるいは表示と同等の方法を取っていくかと言ひ事は業界団体の努力として、必要だと思ひるので、そこところはご理解頂きたいと思ひます。

青山委員 元々は昭和32年の添加物基準が出来た時には、粗製海水塩化マグネシウムは、保健所は違反だから使っちゃいけないという事で指導して、みんな取り締まったのですよね。それが昭和50年、60年になって、消費者の天然志向みたいところで使い出したという事で、本来は無いほうが良いのですよね。

村尾議長 海洋汚染がね、…。
一つ、方法論については表示基準のほうで細かい表示方法というのをこれから定めるのですが、一つ、今出てきた議論の中では、粗製海水塩化マグネシウムに限っては、原産地あるいは原産国表示をすべきかどうかというところが、一つ大きなポイントなのかなと。じゃあ何で他の物資には必要無いのか…。ほとんど精製されたものについては、安全性が確保されるという意味では。やはり、粗製海水塩化マグネシウムは書く必要があるのかなと。消費者が知りたいという要望もあるのではないかなという風な気がします。

高木委員 でもね、そうなるとう普通のにがりも、何産かなとなるじゃないですか。それはね…。

村尾議長 安全性という事でいけば…。

高木委員 消費者サイドから見ると、そうなりますってそれは。意外とね、難しい問題だわ、どっちにしる。

村尾議長 消費者に対して説明はつきますよね。その99.何%ですとか、105%だとか、そういうところまで精製されたものについては、農薬だとか、その他の有害物質というのはほとんど除去されているという事で、表示する必要がないと言えば、これは、理解はしてもらえる。

高木委員 まあ、やはり、原案通りでQRコード表示にして、ただでさえ、いろいろ変わると一番冒頭にあったように、消費者は混乱しますって。これもこれもこれにもかって、ビックリしちゃって。だから、最低限、原案通りにおいて、各社QRコードで細かいサービスで表示する。正にそのほうが落ち着きますよ。これはね、際限ない。特に凝固剤については、いろいろやりだしたら。

村尾議長 他の食品をみても、せいぜい第一位か第二位のところまでしか書かない。

高木委員 それは親切で良いのだけれど、その前に混乱が生じるよ、これは。

村尾議長 缶コーヒーなんか見たら、大変ですよ。

織田委員 大変ですよ。だから個別品評で、ここは詳しくこうとか、ここは短く書こうとか、決めないと、目的と手段、それから含まれているものの多さと機能で、ある程度個別に表示基準を定めていかないと、何でもかんでも、総花的に書くと言ったら、先ほど吉川さんがおっしゃった様に、100個書かなきゃいかんとなると、スペースがあるはずがない。

高木委員 消費者が目をもく。

織田委員 凝固目的あるいは成分的に多いもの、先ほどおっしゃった様に、4つのは書きましよう、それ以外のものの情報が欲しい場合にはQRコードを置きましよう。ただ、QRコードを持っている、更新のメメに出来るメーカー、出来ないメーカーがあると思います。あるいは持っている業者さん、持っていない業者さん。そうなると、例えば全豆連さんのほうに飛ぶような仕組みで救済していかないと、多分、網羅性と言いますか、そういったところが…。

高木委員 それは、グッドアイデアだね。全豆連さんに飛ぶというのは。

村尾議長 逆にそういう事を、零細企業さんの救済対応という事で言えば、全豆連さんまで行かなくても、各都道府県の組合さんの事業としても意味も出てきますし。どうしましょうか。粗製海水塩化マグネシウムについては、原産地表示は入れる方向で検討しますか？対応出来ますでしょうか、これ、原産地表示を？どれくらい細かいかにもよるのでしょうかけれど。

川田委員 僕が知っている限り、粗製を使っているのはそこまでないです、恐らく。

村尾議長 弊社の場合も、過去に使った事があるのですけれども。例えば、オーストラリア産のものを使って、日本の中で精製したりですとか、そういったものは過去にありました。

上田OB そうですね。事実として、日本の国内で作ったもの、外国から作って輸入したものがあるのは事実なのですね。ただ、私共も1消費者の見方がありますので、一般的に国産と外国産、やはり、頭の中で安全性についてイメージをいろいろされると思うのですよね。先ほど、いろいろ外国で、いわゆる日本の法律外の部分で、いろいろ使える部分については不安を持たれる方は多いと言うのは、もちろん、それも事実かなと思うのです。逆に、外国のものであるからこそ、いわゆる人の生活圏の及ばない様な、いわゆる自然とかですね、汚染の無い中で出来るにがりもありまして、品質から言うと、正にそのほうが安全だという事が言えると思うのです。ですから、国産だからどうの、外国産だから安全性について、極端に優位差の無いような部分で、配慮はして頂きたい部分なのですけれども。あともう一つは、良いにがりという事であれば、コストの部分を考え合わせると、当然、大量に出来るにがりのほうが安いという事がございますので、品質についてもいろいろ広く加味をして頂いて、確かに国産、外国産というのは、非常に消費者にとっては興味がある部分で、私共にもいろいろと問い合わせを頂く部分もございますので、それはそれできちっと消費者の方には伝えたいと、そういう想いがあるのですけれども、外国もそういう非常に素晴らしいものがございますので、その辺があるというのは、是非とも認識をして頂いて、産地表示につきましては加味をして、議論して頂きたいとそのように思っております。

織田委員 すみません。あの、国内産、例えば長崎とか伊豆とか、にがりの生産地として、製品として出ているものも数多くあるのですけれども、そういったところが、外(国)産の塩マグですとかにがりの類を助剤として使ったりするケースというのはいり得るのでしょうか？

かつて、粗塩で国内産と称する商品で、メキシコ産の岩塩を塩田の中に入れて再生処理をして、問題になった事があるのですけれども。そういったものは可能性としてあるのでしょうか？特に大手の方は無いと思うのですけれども、分析も出来ない零細業者さんが外産のそういったものを入手して、効果の強いものを作るとか、そういうリスクはあるのでしょうか？

上田OB そうですね。まあ、通常、にがりを作っているメーカーからしますと、大体各社さん、いろいろ製法は分かるのです。ところが、いわゆる非常に、自然の力で作られているところから沢山の量が出ているような事実があると、それにつきましては、方法論としては外国産の…。外国産が安全とか危険とか言う事ではなくて、生産量を、例えば、上げようとするのであれば、あらかじめ濃縮の済んだものを使うというのは、当然、あるのかなという風には思います。ただ、それを消費者のほうにどういう風に伝えるか、ユーザー様、消費者様にどういう風に伝えるかと言う事について、そこできちっと説明がされていないという事であれば、それは非常に問題だなという風に思います。ただ、私共、品質とかですね、弊社のにがりの品質を

上げる為に、いろいろ、各社様のメーカーの物も、いろいろ研究とかもやっておるのですけれども、その中で一つは、コストとかを考えると、これは？というのは確かに、過去には何社かありました。ただそれは、実際にはどうか分かりません。

村尾議長 現在の話では無いのですけれども、10数年前だったと思うのですけれども、弊社で使っていた凝固剤で、どことは言いませんけれども、何何県産海成にがりと、最初はフィルムに表記をされていて、その後詳しく聞いてみると、一部にオーストラリア産の濃縮液を持ってきて、その海水と混合させて使っているという事があったので、フィルムから何何県というのは、取ったという過去の事実としてあります。

織田委員 食品衛生法上では、最終的にパッケージをされている生産業者をもってして、どこ産と言う事が規定されているものですから、今、我々が議論をしているお客様の為の分かり易い情報と言いながら、最終的にパッケージされているところの表記のみならず、そのものは一体どこからルーツとしてあるのかと言うところ。ただそれを、あまりにも悪戯にやり過ぎると、吉川さんがおっしゃった様に、また別の世界の話になってしまうリスクもある事がありますので、今後の表示を考える時に、生産地云々と言うところも念頭に置きながら、強調表示として出来るのかどうかと言うところもやりながら、議論していく必要があるかなと、非常に難しい問題ですし、我々のテーブルではない、土俵ではないところの話が非常に大きく絡んでいるので慎重に進めるべきかと感じました。

村尾議長 ですから、QRコード等で情報を開示していくという方法が一つ効果はあるのかなと。これは、メーカーさんの良心だとか姿勢にもよるのですけれども、外国から持ってきたものをきちっと表示というか、情報として提供するという事があれば、消費者の方も見て判断が出来るのではないかと思います。この話ばかりになってしまいましたけれど、ここで一旦休憩にしたいと思います。3時40分ですから50分まで。

(休憩・再開)

村尾議長 後半の議論に入りますが、その前に皆さま発言をされる時にはマイクをご使用下さい。議事録を取る時に非常に聞き取れない部分等がございますので、ご協力をお願い致します。

それでは、凝固剤の議論でだいぶ時間を取ってしまいましたが、その後の部分で変更点について、ご説明をさせていただきます。

次は3ページですね。3/6のところ。まず、施行規則の中で消費期限または賞味期限と言うところで、これは表記の仕方を増やしたという事で、赤字で書いてある8種類です。たぶんこれで全て網羅されているのではないかと思いますけれども。ここの施行規則に書くのか、表示基準のほうで書くべきかちょっと迷ったのですが、一旦は施行規則のほうに書かせて頂いています。

それから（６）の保存方法について。これは以前と変わっていないのですが、※印で右側に書いてあります。昭和34年厚生省告示第370号との整合性という事はついてまわる事は、再度、ご認識頂きたいと思います。と言うのは、現行は、とうふは要冷蔵保存という事になっています。ですから常温のものとか冷凍のものとかと言うのは、厚生省告示によれば、これは「とうふ」ではないという事。とうふの保存方法としては適さないという事です。常温については、今、全豆連さん、日本豆腐協会さんを通じて厚生労働省に告示変更の申し出というのをしております、恐らく今年度末もしくは来年度には、ある一定の要件を満たした常温のお豆腐と言うのは認められる方向ではあるのですけれど。冷凍豆腐については未だ着手しておりませんので、ひょっとしたらこの規約に、冷凍豆腐と言うのを入れた時に、この告示に基づいて何らかの厚生省から意見が出てくる可能性はあるという事は、ご理解頂きたいと思います。それから、（７）のところ、これ（６）もそうですし、（７）もそうなのですけれど、一応、要冷蔵2℃から10℃とか、凍結を防ぐため冷蔵庫の冷氣吹出し口を避けて保存して下さいと言う文言は、今のところ書いてありますが、詳しくいろいろ実際のお豆腐を持ってきて調査した訳ではありませんので、今後、この辺は、実際の表示がどうなっているのか、例えば、温度も3℃から10℃としていところもあれば、10℃以下というところもあるかと思うのです。これは、業界として推奨していく最も適した言葉と言うのは、選んでいく必要はあるのかなど。その為には、実態調査もしなければいけないのかと言うところです。（７）の開封後の扱いについてもそうですね。

それから、（９）の製造者等の氏名又は名称及び住所というところは、食品表示法で決められているのですが、これは2つ以上の製造所で製造している場合には今回、製造所固有記号の表記の仕方が変わっておりますので、新基準のほうに準拠するという事ですね。それから一括表示の方法については、先ほど来、出ましたQRコードを使用して出来るだけ情報を開示していくというところです。

次に4ページ。こちら、赤字では書いてありますけれど、以前は公正競争規約のほう、左側に詳しく内容を書いていたものを、規約のところは項目だけにして、右側に規則を移したという事で、書き方の問題です。内容的には変わっておりません。アレルギー表示もそうですね、それから容器包装の識別表示についてもそうですね、内容的には変わっておりません。

次に、第4条の特定事項の表示基準のところですか。これも内容的には…、若干変わっているところがありますね。まず、商品名については「豆富」の「富」と字を書いたところが二つ並んでいるのですけれども、ウ冠（富）とワ冠（富）です。ワ冠もありますという指摘もありましたので、加えてあるという事です。

それから濃度の強調、ここについては変えてあります。と言うのは、「木綿

とうふ」、「ソフト木綿とうふ」の類を抜いてあります。濃度の強調表示を行う場合。「木綿とうふ」の場合は、元々薄めの豆乳を作って、それを多めに充てんして絞って、最終固形分としては濃くはなるのだけれども、実際には固形分の測定は難しいという議論が前回ありましたので、「木綿とうふ」については、濃厚とか濃いとか、そういう対象にはならない、しないという事で一旦、文章を作ってあります。ですから、「絹ごしとうふ」、「充てん絹ごしとうふ」、「寄せとうふ」、「おぼろとうふ」及び調整…、後は一緒ですね、にあっては、と言うところで限定をして、大豆固形分13%以上とした場合に、濃厚とか濃いという表示が出来る。ですから、大豆固形分を測れない場合については、濃度を糖度計（Brix計）で、簡易の、最近ではデジタルのものをありますし、アナログで光学式のもの古くから使われておりますけれども、と言うものとの換算値を平均的に用いた場合に、従来の糖度計であれば15.5度以上であれば、大体大豆固形分は13%くらいの換算値になるというところで、濃厚だとか、特濃だとか、濃いと言うのを用いる場合には、簡易測定の値も一緒の表記して頂くという事ですね。ただ、この場合、濃い木綿と言う商品が出てきた場合にどうするかというのは、一つありまして、そのところは皆さんのご意見を伺いたいと思います。

それから3番。「手作り」である旨を強調する表示を行う場合、というところで、前回までは本当の手作りですね、地釜を使って、泡も手で取って、石臼でちゃんと豆を挽いて、そして手で寄せて、という5項目くらい書いていたのですけれど、実際問題としてはもう、そういうところは本当に限られた、日本で何本の指に入るくらいしかないという事でしたので、「手作り」と言うところを残すとすれば、寄せるところの工程だろうという事で二つ書いてあります。まず一つは、豆乳と凝固剤と手技により混合し、凝固させているものですね、これが手寄せという事です。それから（2）のところ。ちょっと突然出てきたので、皆さん、ビックリするかも分かりませんが、グルコノデルタラクトンを除くと書いてあります。と、言うのはですね、グルコンを使った場合には寄せ方が簡単になるという事がありますので、6つある凝固剤の中からグルコンは敢えて除外をして、それ以外の凝固剤を使用した場合ですね、且つ凝固剤に副剤等を混合した凝固剤製剤等を使用していない場合ですね。単一の凝固剤で、大体にがりかすまし粉にはなるかと思うのですけれど、そういったものを使って寄せた場合。この二つの場合。手技で寄せて、グルコン以外のにがりだとか、すまし粉を使って、それらに副剤等が入っていない場合、乳化にがりとかを使っていない場合に限って、「手作り」と言う表示をした方が良いのではないかという風に、一旦書いてあります。ここは、議論の余地があるところだという認識をしておりますので、皆さんからご意見を頂きたいと思います。それから「生とうふ」です。これは前回と変わっておりません。凝固した

後に更に加温しない事という事と、凝固時点よりも品温を上げないという事の、二つの要件です。実際には、右側に書いてありますけれども、パッケージに書く際には、「本商品はとうふを凝固した後に加熱殺菌をしております」という様な文言を加える事で、消費者としては分かり易くなるのかなど。これは表示基準に明記していくべきではないかなと思っております。

それからその後に、前回までは、ここに「本にがり」というものがあつたのですが、「本にがり」というのは、優良誤認に当たる可能性が高いのではないかという、皆様のご意見がありましたので、これについては削除させて頂きました。

それから5番目の、「地域の特色あるとうふの品名」ですが、まず、前回までは「地域の伝統的な…」という風にしてありました。これを特色あるという風に変えました。これは何故かと言うと、B-1グランプリのようなものを想定して頂ければ分かるのですが、新たに町おこしで地域独特の食品を作って、町おこしをしていこうと言う動きがあつた場合に、伝統的なものだけに限ってしまうと、そういったものが地域の名産に成り得ないという事がありますので、これは伝統的なものだけに限るのではなく、新しく出てくるものも想定して、特色あるという風に変えました。特色あるとうふ類の保護振興ですね。を、目的として、以下の各号に定めるとうふ類をとして、地理的表示法という事と、もう一つは組合等を作って地域で進行していくともので、公正取引協議会が認めたものという風に書いてあります。

それから次のページにつきましても、6番、7番、8番についてはこれも内容的には変わっておりません。右か左かくらいの違いです。

それから9番については、織田委員のほうから前回ご提案がありました、独自製法、製法について書く場合です。独自製法ですとか特定の製法を強調して表示する場合には、「とうふ類の製造方法にあたり、豆乳製造方法および豆腐製造方法等において製法名と同一面において、当該製法の根拠となる製造方法の説明を記載しなければならない。」。これも記載面の面積の制限というのは当然出てくると思いますので、QRコード等によって事業者のHPに誘導する方法も含めて、表示基準に明確に明記するとしております。ここまで良いですか？特定表示の部分までですけれども。

青山委員

要冷蔵の件なのですけれど、温度の範囲が決まっておりますけれど、この要冷蔵と言う基準というのは、これで十分だと思っていないのですけれど、10℃と言うのはちょっと危険で、牛乳でもそうだと思うのですけれど、8℃くらいでも菌が増えてくるという事なので、8℃くらいという訳にはいかないですかね？厚生省がこれを作った時に、何らの根拠が無しで出しているのですよ。

村尾議長

実際には、生協さんなんかでも、厳しいところだと5℃以下と言うところ

もあるのですけれど。そうなると凍結リスクも出てくるので、非常に難しいですけれども実際のところは。

川田委員 温度の件なのですけれども、2から10（℃）というのは、衛生面での表示で、10℃以下というのはほとんど菌が動かないと言う、一応これは保健所からのお達しで、4℃以下で更に動かなくなる。0℃以下で死滅までしないけれども動かないという表記になりますので、そもそも、お豆腐に関しては微妙なラインだとは思いますが、…。ただ、実際のこの要冷蔵というのは、もともと何度を指しているという表記は？

村尾議長 これは、一般的には10℃以下ですね。ただ、当然、豆腐の公正競争規約ですから、豆腐としてどうかというところが求められている訳ですよ。個別基準として、10℃以下と言うのが適切なかどうかですね。これ、弊社の基準として2℃から10℃と書いたのは、2℃以下になると凍結するので、だから10℃以下ではダメだという事で、2℃というのを出したのですけれど。確かに10℃近辺というのは、菌が繁殖するリスクというのは出てくる場所ではないですかね。2℃から8℃とした時に、厳密に運用できるかどうかという事も実際としてあります。

川田委員 結局は、あくまでも目安になってしまいますもんね。要冷蔵で、冷蔵の室温としてこれ位ですよ。

村尾議長 如何ですか？

佐藤委員 アサヒコの佐藤です。温度についてですね、やはり実際にはスーパーさんとかで流通する場合には10℃やもっと低い温度で流通していますけれども、宅配便とかそういった形でお送りするケースというの、今、ございます。で、宅配便のほうは10℃以下という事になっていますので、そこで規制してしまうと、宅配便で送れる豆腐が無くなるという形になりますので、やはりこれは10℃以下と言う形にしておく方がベターではないかと思えます。

村尾議長 他はございますか？全て、自社でコントロール出来るのであれば良いのですけれども、ほとんどのメーカーさんの場合は流通に委ねてしまう訳で、そうすると流通さんの冷蔵庫のところで、豆腐だけ2℃から8℃でコントロール出来るかと言うと、実際問題としては難しいのかなと言う、まあ、技術的な部分までですけれど。

他に何かご意見ありますか？はい、どうぞ。

吉川OB あの、表示の問題なのですけれど、濃度のところで濃厚豆腐とって表示するというのがありますね？私、現実にお豆腐をあるところを見て、パックに書いてあったのですけれども、濃厚豆腐16%以上、豆乳濃度16%以上と書いてあった。その、ここで書いてある13%とか15%とかと言う数値は固形分で表示する事になっていますよね？ところがよくよく聞いてみたら、B r i xでパーセントと言っているのですよね。B r i xの場合だと、パーセントではなくて「度」ですよ。だから、これは違ってい

るのじゃないかと思うので、その辺のところは、お豆腐業界として、もっと周知する必要があるのではないかと思うのです。

村尾議長 そうですね。これはおっしゃる通りで、啓もう、教育をしていかないとならない部分です。大豆固形分と糖度計の数値が同じだと誤解している事業者さんは、実は多くて、ほとんどがB r i x計で仮に見た時の度数で濃度を言っていると思うのです。これは、豆腐屋さんだけではなくて、流通のバイヤーさんですとか、そういうところにも一般的にB r i x計での値と言うのがずっと伝わっているので、業界としては、相当努力をして、しっかりどちらかに統一をしていかなければいけない。その一つのきっかけにはなるのではないかと思うのですが、この規約は。

他にございますでしょうか？

織田委員 3番の手作りである旨を強調の表現のところ、豆乳と凝固剤を手技により混合しのところのイメージとしては、權で混ぜているというイメージなのですが、ワンツートかも入るのでしょうか、入らないのでしょうか？

青山委員 まあ、入れた方が良いのではないかと。ワンツートにおいてもですね、非常にその、引き上げ方とか落とし方のスピードによっても相当違いますので、技術が人によって明らかに違ってくるという事です。

織田委員 ありがとうございます。そうすると、弊社も冷豆乳でワンツートの機械でというのがありますが、そこのところと手作りとの違いというのは。

青山委員 2次加熱する訳ですよ、冷豆乳ですと？

織田委員 冷豆乳を加熱して凝固させます。

青山委員 それはダメだと思います。

織田委員 ダメだと思います。

村尾議長 もう一行加えておかないと。冷豆乳はダメだって。

織田委員 弊社の製品に書くつもりは更々ないのですけれど、都合よく考えると、そう言う表示の逃げ道になるかなと、ちょっと思ったものですから。

村尾議長 本当にここはそういう事なのです。手寄せだけをもって手作りだと言うと、これ大手メーカーでもやろうと思ったら出来るのです。

織田委員 山森さんとか、川田さんのお店のほうで、温豆乳の温度としてにがりを打って寄せているという様な作り方なんでしょうか？もっと冷たくして打つのでしょうか？

山森委員 私のところでは、型箱に濃い豆乳、絞ったばかりの豆乳を入れて、液体のにがりで、包丁で寄せています。

青山委員 温度が高いという事ですね？

山森委員 温度は70℃くらいです。

川田委員 東京の川田です。うちも一例なのですけれども、当店の場合だと、絞ったままの豆乳をそのまま、少し、本当にほんの少しですけれど落ち着かせてからなので、恐らく90℃以上は保っていると。

織田委員 そうすると、一般メーカーさんの擬似的なものを防ぐ為に、温度とかそう

いったところも表現すると、やれるかなと思います。

村尾議長 そうですね。青山さん、どういう表現にすれば宜しいでしょうか？

青山委員 冷豆乳の再加熱はダメだという事が一つ。実際にはにがりの最適温度は55℃なのです。塩化マグネシウムで純粹にやると。ですから、温度ですと55℃と言うと、皆さん、相当低い感覚なのですけれども、なので、更に冷やした冷豆乳と言うか、冷却した豆乳を使用し、再加熱した場合。手作業であっても。

村尾議長 二つあると思うのですけれど、冷豆乳にすると言う意味は計画的に生産し易くなる。豆乳の保存性を良くして使いたい時にいつでも使える。実際に寄せる時には、(温度を)上げて凝固させるので技術的には変わらないのではないかと言う反論も出てくるかと思うのですが…。

青山委員 だから、冷豆乳のまま、冷豆乳に凝固剤を入れてという…。

村尾議長 それだと、反応速度は遅くなりますから、当然、技術の面ではね。何か温度条件みたいなものを入れますか？55℃以上だとか。

青山委員 冷豆乳と言うと、抽象的で何℃と言う…。

村尾議長 そうなのです。

青山委員 冷却した豆乳、当然、冷却した豆乳のままでは豆腐にならないですから、加熱しますよね。冷却した豆乳に凝固剤を入れて、加熱をして凝固反応をさせるようなものはダメ。

冷たい豆乳に凝固剤を入れて、…。

吉川OB 出来ないです。温度上げてから入れる。

青山委員 それは技術。それは良い。

生産調整の為に在庫しますよね。生産調整の為に冷却した豆乳を在庫しておいて、その温度を上げてお豆腐にすると。ただ、実際に凝固させるところは手作業ですから、技術的な難しさはあると思うのです。

村尾議長 まあ、手作業をやろうとは思わないのですけれど。一部の商品で、例えば、手作業は本当に価値があるのだというのであれば、やろうと思えば出来るという話になっちゃいますよね。

梅内委員 温度の話よりも…。

村尾議長 温度を入れたところで、余り変わらないのじゃないかと言う気もするのですが。

青山委員 だから、冷めたものを実際に凝固させる為には、加熱で初めて固まる訳ですよ。凝固剤を入れただけでは反応はしていませんから。多少ね、僅かには反応しているのですけれど。豆腐の特性が出来るのは加熱で出来る訳ですから、それは手作業と凝固は違う。

村尾議長 そうすると、温度を入れざるを得ないですよ。冷たい豆乳だったらダメだという事ですと、では、何度で冷豆乳なのか？

青山委員 加熱しない豆乳ということで。再加熱しない。大豆の品質が非常に悪くなって、50℃なんてのも出てくる可能性も。

村尾議長 手作りに関しては、私は全然イメージが湧かない。もう少しきちっとした文言をどなたかに作って頂きたいというのが正直なところです。私に作れと言われても、ちょっと、限界です。

青山委員 一個増やすという事ですよ？

村尾議長 はい。青山さん、増やす文言を考えて下さい。宜しくお願いします。

その他にはございますでしょうか？はい、高橋さん。

高橋委員 森永乳業の高橋です。質問と言いますか確認なのですが、「生とうふ」のところ。とうふを凝固させた後に加熱殺菌をしていません。凝固させる為には熱を加えなければいけない。その凝固させた後に、再加熱と言う理解で宜しいでしょうか？作り方として、先ほど来から話が出ていましたけれど、充てん豆腐の場合ですが、冷たい豆乳に凝固剤を入れて、充てん豆腐の場合ですが、パッケージをします。その後に、凝固させる為に温度を上げる。そこで凝固反応させる。更にその後に、それ以上の温度を、その後の工程で上げるという場合に、これに該当すると言う理解で宜しいでしょうか？

村尾議長 充てんとうふの場合は支障が出てきますね。

高橋委員 充てん豆腐の場合は、通常は冷たい状態で凝固剤を混ぜます。その後に、凝固槽を通して温度を上げます。で、ここの文言を見ておきますと、凝固した後に再度の加熱という意味合いに取れるのですね。逆に、加熱しなければ凝固出来ない訳ですから、先ほどおっしゃった様に温度を上げるのは当たり前、何℃にするかはメーカーによって違いはあるでしょうけれど。

青山委員 ホット充てんもありますよ。

村尾議長 そうですね。確かに、高橋さんがおっしゃる様にこれだと充てんとうふは全て生とうふ。但し、充てんとうふは除くにしておかないと。

青山委員 あ、充てん豆腐も実際の凝固は前半の20分くらいなのです。後半は殺菌なのです。品温が80℃くらいまで上がる場合で20-30分か。

高橋委員 当社の場合も、温度履歴を取りますと凝固させる温度以降、上がらないのです。上がらない様にセーブしている。という事であれば、それは該当してしまうのですよね？で、何時間と言う時間規制は無いのですよね？温度を更に、凝固させる温度以上に上げなければ大丈夫。私どもが生とうふと言う事を考えている訳では無いのですが、ただ、規約を作る時には、今後、そういう製法が出てくるメーカーさんがいらした時に、それはどうなのと言うところは明確にしておいた方が良くかなと思って、発言させて頂きました。

ついでながら、3番の(2)で、グルコノデルタラク톤は除きましょうと言うので、先ほど、これは簡単に出来てしまうからと言う事だったのですけれども、グルコノデルタラク톤はそもそも豆腐の凝固剤として定められているので、それを使ってやって、手作りとは言えないというところの理屈が良く分からないので説明して頂ければと思います。

村尾議長 非常に寄せやすいというところだけなのですけれど。

高橋委員 寄せやすいと、手作りではないのでしょうか？これも、私がどうのと言う事ではなくて、単純にこの規約を作るにあたっての理屈を確認したいという事でございます。

青山委員 誰しものが簡単に出来てしまうと、技術があまり必要ないという事。

高橋委員 技術が必要ない場合には、手作りではない？まあ、難しいところですね。技術の無い作り方をするなら手作りと呼ぶなど。その基準は何だ？という事になってくるかも知れない。

村尾議長 そもそも、この手作りの強調表示を入れた意図は何かと言うと、どちらかという町店さんで手作り、昔ながらの手作りでやっている事業者さんの保護というのも一つ入れてはどうかと。これは、消費者目線から見た、という時とは若干違って来るかも知れないのですが、そういった方々を保護していくのも規約の中にあっても良いのではないかなと。

高橋委員 私が言いたいのは、まさしくそれは、町店さんを保護するのは大いに賛成ですし、いろいろな作り方がありますから、それを否定する訳では無くむしろ賛成する次第ですけれども、ただ、これは基準を作っている訳ですから、その辺を明確にしておかないと。町店さんでは、グルコノデルタラク톤は一切使っていないのですか？

川田委員 使っているところと、まちまちですね。

村尾議長 使っているところはあると思いますよ。

高橋委員 ありますよね。

青山委員 凝固剤メーカーさんにお聞きすると良いのですけれど、合剤として、比較的良く使われているというのがありますね。

高橋委員 合わせてその後に、凝固剤製剤も使用しない事と言うのを、更に付け加えられているのですけれども、別に凝固剤製剤でも良いのじゃないのと言う気はするのですけれど。

村尾議長 これの意図しているところは、乳化にがりなのですよ。遅効性を施した製剤と言うところを意図しているので、一般的な理解として、にがり豆腐を作るのは難しいと、より技術があると、いうところを想定しているので、こういう文章なのですけれど。

佐藤委員 佐藤です。にがりとすまし粉を複合させた製剤というものがあると思うのですが、そういった部分も規制が入ってしまうのかなと。

高橋委員 今、おっしゃった事は、私も気になっているところで、製剤で、凝固剤同士が混ざったものも製剤となってくると、いろいろな作り方がありますので、それが手作りとうふと言えないというのは、如何なものかと思います。

川田委員 宜しいでしょうか？東京都の川田です。手作りに関しては、正直、凝固剤は、町店でも乳化にがりを使っているところもありますし、すまし粉のみ、もしくは塩マグにすまし粉をブレンドして、自分達で独自に配合しているお店も実際にございますので、特に凝固剤に関して、特に制限せず、しっ

かりと手作りと言う表記をするのであれば、しっかりとこの手技により混合し凝固させたというところに重点を置いた方が宜しいのではないかと。ワンツートったら、大手メーカーだったら、もしかしたら出来てしまうと言うお話なのですけれども、正直、僕としては大手さんも出来るのでしたら、手作りとして参戦して頂いても、僕らとしては張り合いが出るので。ただ、やはり昨今、昔ながらの權の手法なり、ワンツートなり、機械なり、もちろん技術が進歩しているというのは、町店としては理解していますので、僕としてはある意味、公正取引と言うよりか、お互いの目指すところは一緒ですから、より良い豆腐を消費者の皆さんに送る事というのは、我々は同じだと思っていますので、僕としては一つ良い方向に持っていけば、別に手作り表記は、大手さんのワンツートでも手技でもやって販売すれば構わないのではないかと判断なのですけれども。まあ、それで業界が活性化すれば、それはそれで良いに越した事はないと、僕は思っていますので。

村尾議長 はい。ありがとうございます。すみません、ちょっと愚痴を言わせてもらって良いですか？この「手作り」というところと「生とうふ」に関しては、規約の文章を作成する立場から言わせてもらおうと、非常に文章作成者泣かせなのですよ。どんなに作っても突っ込みどころ満載。だから、本音は作りたくない。ただ、やっぱり何とかして町店さんの保護だとか、豆腐の良さを消費者に伝える一つの手段として、ここに盛り込みたいので、あったほうが良いのかなと思って作っているのですけれど。どなたか助けて下さい、これ。

川田委員 あの、宜しいですか？東京の川田ですけれども、今、基本的に「生とうふ」とかと言う表記と言うのは、…、ああ、太子さん。あったなあ。

村尾議長 あの、過去はですね、地豆腐倶楽部さんが、生豆腐と言うのぼりを作って、それを店頭に表示して。要は消費期限のお豆腐ですよ。賞味期限ではなくて消費期限の、再加熱しないお豆腐については生豆腐と言って、町店さんのお豆腐をもっと世に認めてもらいましょうという事で、大々的にやろうとした経緯はあります。

川田委員 まあ、お豆腐がもともと生鮮食品なので、何とも言えないというのもあるのですけれども。

川西OB 村尾さん、あの、マイスターの松田さんにもご意見を折角だから消費者目線で。

村尾議長 今、「手作り」だとか「生とうふ」と言うところがあるので、…。

松田OB ありがとうございます。私が消費者目線でちょっと思った事なのですが、例えば凝固剤の種類を書き入れるという事で、これから書いていくという事で、こんな物を使っているのだ、って、やっぱり思う方がとても増えると思うのです。で、それが手作りに繋がる、直ぐに繋がるとは思わないのです。例えば、グルコンを使っていると手作りじゃないとか、にがりを使

っていると手作りって言うところが、そこまで消費者の方には分かり難い
のですね、一番最初に。なので、凝固剤はこれを使っているから手作り
と言うところは、ちょっと私は結びつかないなと思うのですが、でも、原材
料表示をきちんとしているという事は、とても消費者の方は興味を持つ
と思うのです。これはどういうものを使っているか、どうゆうもので出来
ているのか、という事を凄く皆さん、今、目が厳しいと思うので、そこに興
味が行ってもらえば、じゃあこれは、どういうもので出来ていて、どうや
って出来るのかなと言うところにも繋がるし、それで町のお豆腐屋さんが
売っているお豆腐が例えばこの値段、こちらのお豆腐はこの値段と言う
ところの差にもやっぱり興味が行くと思うのです。だからと言って、例え
ば安いお豆腐を買わないという訳ではなく、それは用途によって使い分け
が出来ていくので、全くそれはそれで良いと思うのですが、なので、この凝
固剤に何をを使うかによって、手作り、手作りじゃないと言うところまで
はちょっと、私は結びつかないかなと言う気が致しました。すみません、参
考になるか分かりませんが。ありがとうございます。

村尾議長 そうですねえ。

はい、ありがとうございます。あの補足の為に申し上げておきますと、前
回までの案では、石臼を使って大豆を挽いて、地釜で豆乳を炊いて、泡も
手で掬って取って、そしてにがり自分で手で打って凝固するという工程
を全部やれば手作りという風に規定をしていたのですけれど、そんな豆腐
は今どき無いよと、そんな豆腐屋は今どき居ないよ、と言う話でまあ、だ
ったら手寄せのところだけにしましょうかという風にした途端に、ハード
ルが低くなってしましまして手作りの。はい、川西さん。

川西OB あ、手焼き煎餅とか手打ち煎餅とかで売っている商品があるじゃないで
すか？大小様々なメーカーさんがあるでしょうけれど、やはり何かの定義
があって、どちらかと言うと手寄せというところが良いと思うのですけれ
ども、私は個人的には。で、その手寄せの豆腐を「手作りとうふ」と称す
るみたいな形をイメージして考えているのですけれども、だから大手さん
でも、一番最初にも言いましたけれども、男前（豆腐）さんなんかは手
でやっているというラインがあって、高い値段で売っていらっしゃる商品
にはなっていると思うのですけれども。やはり、自動化だとかロボットだ
とか進んでくる世の中ではあろうかと思うのですけれども、人の手による手
作りと言うものをある程度残したいなど。意味はいろいろあると思うし、
一番のあれは小規模の方のお豆腐の値段だとかを上手に付加価値が付けら
れる様な、というのを盛り込んで頂ければと思うのですけれど。

村尾議長 これ、1番だけにしたら支障はありますか？豆乳と凝固剤と手技による混
合し凝固させるという事という、この条件のみ。

青山委員 問題ない。乳化にがりは手作業出来ないですか？

村尾議長 いや、この間、品評会で一番を取ったところは乳化にがりですからね。あ

の長野の。どうやって、やっているのかは分かりませんが。

川西OB それなりのミキサーはあるのです、ハンドミキサーみたいな。
村尾議長 富成五郎商店でしたっけ？手作りかどうかは分かりませんが、乳化にがりは使っていますよ。

織田委員 宜しいでしょうか？

村尾議長 はい。

織田委員 僕も1番の部分で大体良いかなと思います。敢えて書くとしたら、例えば、豆乳抽出後速やかに、とか、そういう表現を入れることによって、温度面の担保を取るという事かなと思います。それ以上書くともう、おっしゃる様に突っ込みどころ満載ですし、書きようがない。

村尾議長 はい、ありがとうございます。あと「生とうふ」ですね。

織田委員 「生とうふ」も同様で、ここで町店さんのお豆腐が美味しいのって、保存を目的とした再加熱をしないという事ではないですか。ただ、それを書けば良いと思うのですけれど。

充てん豆腐だと、温度チャートは先ほどおっしゃった様に、凝固の後に保存を目的とした加熱が続く訳ですよ？

高橋委員 必ずしもそうではないです。

織田委員 結果として、そういう事になりますよね。うちも充てんをやっておりますけれど。

高橋委員 ああ、連続…ですよ。熱履歴を図るとですね、上がらないですね。凝固反応を…。

村尾議長 でも、上がらなくても加温はしていますよね？

高橋委員 加温？どこの段階でですか？凝固させる為の加温はしています。

村尾議長 凝固させる為に加温をして、その後、例えば40分温度を維持しようとするれば90℃の温度を維持しようとするれば、事実上、加温はしていますよね？

高橋委員 90℃40分…。

村尾議長 要は、ボイラーはずっと炊き続けている訳ですよ、その温度は。

高橋委員 90℃40分はそうだと思うのですけれど、それはどこの段階で90℃40分なのですか、凝固剤を混ぜてからですか？

村尾議長 凝固剤を混ぜた後ですよ。

高橋委員 これは非常に難しい問題だと思うのだけれど、90℃40分相当という法令の縛りがあまり出来ていないのじゃないかと、業界として。と言う話をちらっと聞いたことがある。

村尾議長 もしくは、それと同等と言うのがありますから。まあ、電子凝固という様な方法もあるので。

高橋委員 少なくとも、私のところでは、積極的な加熱は実施していません。

青山委員 ホールディング。

高橋委員 そうですね。いろいろな製法に絡んでくるので、あまり詳しくは言いませんけれど、更に熱を加えるという事はないです。凝固の為に上げた以降は、

熱を加えておりません。

織田委員 ホールディングもしていないのですか？

高橋委員 ホールディングは、その温度をキープすると言う意味ですよ？ホールディング程度のエネルギー供給はされています。これはちょっと難しいところですよ。熱履歴は温度と時間の積分値ですよ。どういう風に掛かるかという事になってくるので、いろいろ変わってきます。当社は必要な殺菌効果は確認しておりますが、その辺の話をする、製造のノウハウにも関わってきますので、発言を控えます。

川西OB 充てん豆腐の「生とうふ」と言うのは、存在するのですか？

青山委員 ホット充てん。

村尾議長 今のままだと入ってしまうのですけれど、例えば、殺菌を目的としてとか文章としては書けるのですけれど、まあ、言った者勝ちになるというか、うちは殺菌を目的とはしていませんよ、と言われれば、凝固目的であるまでも加温しているだけです、と言われれば、熟成とか。言い様は沢山あるので…。化学的、製法的に、明確な根拠がないとなかなかこう言った特定表示と言うのは、書ける範疇が本当に決まって来ないですよ。

青山委員 高橋さんのところのは、凝固しましたという事は確認出来るのですか？温度履歴だけですよ？

高橋委員 温度履歴です。

青山委員 ここで固まりました、というのは、確認は出来ないですよ？

高橋委員 それはどういう風にですか？ちょっと、おっしゃっている、ここ、というのは？パック充てんされていますから外からは見えません。だから、こうやって見えて固まったと目視で分かるかと聞かれると分かりません、充てんされていますから。だけど、固まっていなければ、それは不良品ですよ。だからそれが出ることは無いです。

青山委員 不良品の判断は、その時ではなくて、時間がもっと経過した後ですよ？

高橋委員 それは作り方で、まあ、担保を取っている訳で、一つ一つ破壊検査をしている訳ではありませんので、当然ですけれども。一個一個の確認は当然していません。そうしたら製造になりません。

村尾議長 そうですね、充てん豆腐の場合はそうですね。出てきたところで、固まっているかどうかを確認するだけですもんね。

高橋委員 そうですね。もちろん、抜き取り検査はしますから、当然、固まっているかどうかは定時検査で確認はしますけれども、先ほど言いました様に目視が出来ませんので、全ての豆腐がどこで固まっているかという事を、一つ一つ確認はしません。ただ、製造工程上それが安定していれば、この段階で固まっているという事は、エビデンスを持って分かっていると、そうで無ければ、豆腐は作れないという事になります。私が言いたいのは、別に「生とうふ」と言うのがダメだという事では全くなくて、「生とうふ」と言う言葉があった時に、それをどうやって定義するか。「生とうふ」という

言葉がそもそも無ければ、この議論は必要ないですよね？先ほど、町店さんの代表者がおっしゃられたように、「生とうふ」という名前で実際に商品は売られていますか、と言う質問があった時に、一部であるという事で、だけれども、もともと生鮮食品だから、生鮮食品に「生とうふ」と加工食品とその辺の、…。じゃあそれが、賞味期限の長さの問題でと、なってくると、またちょっと議論の仕方が変わってくると思うのですよね。そこをきちっと切り分けないと、收拾がつかないという風に思うのですけれど。

村尾議長 松田さん、「生とうふ」って聞いたことがありますか？

松田OB 分からないです。

村尾議長 無いですか？

松田OB はい。

私の住んでいる地域では、町店さんは販売をしていないのです、お店を持って。全部、卸をしているところが多いので、5店舗あるのですが、なので…。

村尾議長 たぶん、消費者庁からもクレームがつく可能性は高い。

梅内委員 そこはうちが何とかさせて頂いて。

村尾議長 じゃあ、分かりました。太子さん、社内で揉んで頂いて、誰からもクレームがつかないものを作って下さい。誰からも突っ込みどころがない文章を作って頂いて。

相原OB ちょっと質問を宜しいですか？

村尾議長 はい。

相原OB 太子さんの、その生のお豆腐と言うのは、賞味期限のものですか、日持ちが？

梅内委員 はい。

相原OB そうすると例えば、消費期限のものである、という書き方は出来ないという事ですね。

村尾議長 そうすると、太子さんのは「生とうふ」ではなくなるというだけの話です。

梅内委員 うちだけ？うちだけでしたっけ？

村尾議長 はい？

えっと、もう時間が迫っておりますけれども、他にあと一つか二つくらい。不当表示の禁止のところまでは、今日は出来ませんので。

じゃあ、すみません。不当表示のところでは一点だけ、私から良いですか？第6条の(2)のところ。「特定の原材料または食品添加物を使用していない旨を強調する表示」のところでは二点、施行規則に書いてございます。まずは、「規約第3条により表示することと定めている消泡剤及び食品添加物及び加工助剤その他の副剤について」、これは全て表示するという事を原則とします。そうした以上は、ことさらにそれらを使用していない、例えば消泡剤不使用ですとか、乳化剤不使用ですとか、そういう事を強調する表示はいけませんよ、と言う様な内容です。もう一つは、「遺伝子組換えで

ない原材料を用いる場合において、ことさらに遺伝子組換えでない旨を強調する表示」、まあ、良くあります。遺伝子組換え大豆は使用しておりません、みたいな事が書いてあります。それでこれは、ことさらに強調する事を抑制する為に書いています。ですから、情報として、遺伝子組換えではない大豆を使用していますとか、遺伝子組換え大豆は使用しておりません、と言う情報で書く事は良いです。消泡剤もしかりで、消泡剤は使用しておりません、と言う情報として書いて頂く事は良いのですが、これまた、表示基準のほうに明確に後ほど書かせて頂くんですけど、例えば8ポイントの文字が基準になっている一括表示の横に、12ポイントの文字で強調して書くだとか、赤い文字で書くだとか、太字にするだとか、下線を、アンダーラインをわざわざ引いて書くだとか、そういう、あからさまに強調するのは辞めましょう、と言う内容です。その後の※印のところに書いてありますけれど、「消費者保護」と「公正競争」というのは合わせて考えないといけないのですね、この公正競争規約と言うのは。片方のほうに、著しく有利になる様な書き方というのは、やはり抑制しようと言うのが、主旨ですから、安全性がある程度担保されている添加物を使っている以上、それがあたかも人体に対して有害であるという様な事をイメージさせるような書き方というのはフェアではない、と言う事です。という事で、全く情報として書いてはいけないという事ではない、という事はご理解頂きたい。

青山委員 強調表示の件で、このお豆腐は生で食べられます、と言うのは？昔、書いたらスーパーのトップの方から怒られた事があったのですけれど。他のところはダメなのかと。

村尾議長 難しいですね。本来、生ではないのですが、豆腐は。それでは、もう時間もございませんので、規約、施行規則の内容については引き続き、次回に反映させていただきます。

今後のスケジュールについてなのですが、スケジュールとしては3ヶ月ほど押しているのですが、引き続き議論を進めていきたいと思っております。それで、皆さんにご相談というのは、もう数回すると大体規約の内容もほぼ固まってきて、これを業界の中である程度オーソライズをしていかないといけない。それで、業界のみなさんにもっと広く意見を聞く機会を、この委員会だけではなくて何らかの形で設けたいと思うのですが、その方法論について、皆様から何か良いアイデアとかございましたら頂きたいと思っておりますので。

高木委員 どのような事を考えておられるのですか？

村尾議長 業界団体の方にこれを一度、今の中間発表みたいな形で聞いて頂く様な会を、全豆連様とか、日豆協様のご協力も得ながら一回行うとか、そういう事ですよね。もちろん、フードジャーナルさんだとか、そういうマスメディアを通じて公開はしていますし、ホームページでも公開はしているので

すけれど、実際にご質問を受けられる場というのを、一回作るべきかなど。ただ、そうした場合に、メーカーなんかは然るべき担当者が参加しやすいと思うのですけれど、町店さんが、なかなか皆さんがそういうところに一同に介するというのは難しい。

川田委員 一応、組合でその末端に。ちょっと時間も掛かるかも知れない。

村尾議長 日本全国、津々浦々、どれくらい時間をかけて、どれくらいの場所でやるかと言うのも。

川田委員 町店の場合、組合が全国にある訳では無いので、そこがちょっとネック。

村尾議長 アンケートですか。そうですね、アンケートという方法もありますよね。今日は時間がないので、次回までにどういう方法が良いかと言うのも、皆さんでアイデアを考えておいて頂ければと思います。アンケートも主旨とかを良く理解頂いた上で取らせて頂くのと、文章だけ見て頂くのとでは違いがありますからね。はい、分かりました。それでは次回の日程です。ちなみに私は何回か、今の中間報告は、各地方の組合なんかの会合の時に、やらせて頂いた事はあったのですが、一番言われたのは、今の食品表示基準が2020年に変わって、表示する内容が増えますよね。それに合わせてくれと言われます。また、その2年後とかになってしまうと、またフィルムを替えなければいけないので、版代が掛かるだとか、手間が掛かるだとか、そういう現実問題を言われる方が一番多くて、あまり中身についての質問は、実はなくて、替えるのだったら食品表示基準の2020年に合わせて欲しいというご要望が一番多いです。

次回なのですが、6月…。

町田OB 村尾さん、次回なのですが、私共の協会の総会が24日にございまして、出来ますれば、27日からの週でご検討頂ければと。

村尾議長 ちょうど株主総会の時期ですね、この頃は。

ちょっと6月ではなくなりますが、7月1日の金曜日とかは？大丈夫ですか？はい。では、7月1日の金曜日で次回は。14時から。町田さん、場所は？

町田OB ここで。

相原OB 今、聞いています。ちょっと待って下さい。

村尾議長 聞いて頂いている間に、事務局のほうから何か報告事項はありますか？

相原OB 全豆連からでございますけれど、去る5月20日に豆腐業界危機突破全国大会が、自由民主会館において開催されました。席上発足した豆腐議連の会長に就任された林芳正参議院議員がご挨拶の中で、この豆腐公正競争規約について言及されました。世界に向け、「日本の豆腐の基準の策定を」とのお言葉でございます。ご報告申し上げます。

ちなみにこの大会は、一般参加者450名、代理を含む発起人出席が60名、報道関係が32社、40名の参加者総数約550名規模による、昭和48年の大豆パニックを大きく上回る業界の会合となりました。

71名の先生方によるスタートでございましたが、20日以降、現在、新たに16名の先生より加入、資料提供の依頼を頂いておるところでございます。ご協力頂いた各位におかれましては、この場をお借りして厚く御礼を申し上げます。今後ともご指導ご鞭撻のほど宜しくお願い申し上げます。

あの、文部科学省に対して、7訂版の栄養表示の追加を、硫酸カルシウムを使った豆腐の項目を入れてもらいたいという事で、要望書を出したのですけれども、先方の回答で、豆腐業界のにがり（豆腐）の比率、凝固剤の比率が、にがりと硫酸カルシウムの比率がデータの的に取れていないので、そこら辺を業界団体がみんなが集まったところで確認をと。何か確認方法を、こういう形でやりましたと言うものを出して欲しいという事と、今回の提案に対して、日本豆腐協会として、町田専務のほうには電話で確認させて頂いたのですけれども、組織的な部分で決めてもらいたいという事で要望が来たので、次回の理事会で、こういう改定の依頼を継ぐという事について、理事会決定で承認したという事でお願いしたいと思うのですけれども。にがり業界の方に、凝固剤メーカーさんのほうで、そういうのを統計的に取れませんか？ある程度。大雑把で結構なのですけれど。

町田OB 日豆協の会員には取ってみます。今、日豆協（の会員）で販売している豆腐のシェアが32%くらいなのです、全体の。だから、そう大きくは、変わりはないだろうなと思いますので、その比率を使うかですね。

川西OB すまし粉屋さんの売上げ推移みたいなのは？

青山委員 正確なデータが出ているのは、昭和32年に食料統計が取った分しかないのですよね。

町田OB 村尾さん、ここの会場はオッケーだそうです。

村尾議長 大丈夫ですか？では、7月1日14時に、ホテルパークサイドで。

相原OB すみません、事務局からもう一つ。あの、ご返信は必ずお願い致します。

村尾議長 宜しくお願い致します。他に皆様から何かございますか？宜しいですか？では、長時間ありがとうございました。

以上