

## 第8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7月1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9名、オブザーバー12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、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、日本豆腐協会棚橋勝道会長、一般財団法人  
全国豆腐連合会・齊藤靖弘代表理事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) お時間になりましたので、第8回委員会を開催したいと思います。今日のご出席ですが、ライクスタカギの高木会長がご欠席ということです。川田さんは少々遅れていらっしゃいます。8名ということになります。それでは早速始めさせてもらいたいと思います。では最初にご挨拶いただきたいのですが、今日は新しく日豆協の会長になりました棚橋さん、ご挨拶をかねて一言お願いします。

棚橋委員) 皆さん、公正競争規約策定委員会へのご参加ご苦労様です。今しがたご紹介いただきまして、先日24日の総会におきまして新会長ということで選任をいただきまして、日本豆腐協会にこれからお役に立つように頑張っていかなければならないと気持ちを新たにしているところです。

日豆協と全豆連とタッグを組み合わせながら、この規約の委員会の運営を事務局と進めているのですが、昨年、日豆協が全豆連さんから脱会をしたということもありましたけれども、協調関係はすでに結べているという判断で、今後は連携を軸にがんばっていきたいという風な表明を前任の会長がしておりました。出たり入ったりということもそう頻繁にすることでもございませんので、しばらくはこの協調関係を維持しながら、日本豆腐協会の方におきましてはサロンの意味合いをもう少し強化していきながら、大手の豆腐メーカーさんのコミュニケーションを深めていくところでこの公正競争規約についても協力をしていけるように、また業界の諸問題がまだまだ山積でございますけれども、このことについても日豆協として各メーカー間のコミュニケーションを取りながら、特に気心したところから手がつながっていくのではないかと信じて取り組んでいきたいと考えていると

ころでございます。今後とも、皆様のご協力ご指導を頂戴しながら努めさせていきたいと思っておりますので、どうぞ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。では、全豆連の齋藤会長から一言お願いします。

齋藤 OB) 皆さん蒸し暑い中、ご苦勞様でございます。何分にも、この規約を世界に結び付けてそして世界に持っていくというそういう形のもので一生懸命頑張っていきたいという風に思っております。どうかよろしく願いいたします。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、まず前回の議事録の確認ですが、発言の修正等ございますか。よろしいでしょうか。

よろしければ、本日お配りしている資料の確認です。まず、設定委員会開催要領、出席者名簿、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（7月1日修正原案）、これは前回5月25日の修正原案の若干の修正です、赤で表示しているもので印刷は見えにくいのですが、修正を施したものです。

もう一つ、これは、第5回の委員会で配付させていただいたものですが、青山委員の方からご提案があった内容で2番のところまでしか審議が進んでおりませんでしたので、今日は3番以降の審議を進めたいと思いますので、よろしくお願いします。

それでは、規約の方の審議に入りたいと思います。前回の委員会でまだ審議が途中だったところ、「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（7/1 修正原案）資料」の4ページですが1つは特定事項の表示基準のところ、3番の「手作りである旨を強調する表示を行う場合」というところがございます。これについて前回は結論が出なかったのですが、今回青山委員の方から、手作りの定義というところで案をいただいておりますので、その点について審議をしたいと思います。

読み上げます、施行規則の第3条3です。

<資料4ページ施行規則第3条3号読み上げ>

事業者は、以下の各号をすべて満たすことにより「手づくり」である旨を強調する表示を行うことができる。

(1) 原則温豆乳を使用し、凝固剤の混合は電動・エアー作動など機械を使用せず、櫛・包丁・流し込み・ワンツース式等手技により混合し、凝固を完了させていること。

(2) 施行規則第1条で定める(1)～(6)の凝固剤又は(1)～(6)の合剤を使用して副材等を使用しないこと。但し海洋成分(食塩・塩化カリウム等)は重量合計で凝固成分の重量を超えない範囲で使用出来る。合剤に海洋成分以外の物質は使用しないこと。

(3) 冷却豆乳を使用し凝固剤を混合後、昇温により凝固を完了させる製法は手作り豆腐

に含めない。

これについて、青山委員の方からご解説がありましたらお願いします。

青山委員) そこに書いている通り、小さいプリントの方は非常に見づらいとは思いますが、(1)の手で作業する凝固工程が非常に豆腐作りで重要な要件ということで、手で凝固するということを明記しております。具体的に先日の質問も、ワンツーフはどうかという話もありましたので、一応、手作業でコントロールするということで具体的に櫛とか包丁とか流し込み、流し込みというのは型箱の中に豆乳を一気に流し込んでやる方法ですが、そういうものも含めて、手作業であるというところを規定していくということです。

2 番目としては、凝固剤については最初の方の項目で定義されているので、その凝固剤を使って、なおかつ合剤はオクケーということです。やはり手作りをやっている方でも食塩等については使用の方が非常に多いので、それも一応含めて、添加剤としての食塩や塩化カリウムについて凝固剤の成分よりも多くない量であれば使用していいという書き方にしました。

冷豆乳を使ってやるということは、手で凝固剤を攪拌してもそこで凝固が完了しない、加熱によって初めて凝固が完了するということで、手づくりということから外させていただきました。以上です。

村尾議長) ありがとうございます。それでは、今の青山委員の解説につきまして、ご質問のある方はいらっしゃいますでしょうか。私の方からよろしいでしょうか。

(1) のところに原則温豆乳と書いていらっしゃいますが、温豆乳というものの定義といえますか基準はどうなるのでしょうか

青山委員) 温度で規定するのは難しいですね。50℃代から 80 から 90℃くらいがあるので、凝固がそこで完了する温度ということです。

村尾議長) はい。あと、もう一点なのですが、(2) の海洋成分（食塩・塩化カリウム等）とあるのですが、これらについては凝固剤にもともと含まれているものではなく、後から添加するものということですか。

青山委員) それはもともと含まれているものではなく、後から添加するという意味です。

村尾議長) 原材料として食塩や塩化カリウムを使用した場合にも、これは手作りの範囲というお考えですか。

- 青山委員) はい。そうです。「等」というのは海水そのものを使う場合もあるということで、海洋成分の中で「等」という標記にしています。
- 村尾議長) そうすると、豆腐であってもいいし調製豆腐であってもいいということですね。他に皆様何かございますでしょうか。よろしいですか。山森さん、特に手作りに関してはいかがでしょうか。
- 山森委員) 私は、包丁と櫛だから。包丁で絹ごし作る人なんてめったにいないからね。代表じゃないと思うんだよね。そんなのできる人ほとんどいないから。
- 川田委員) 今、おそらく流し込みが主だと思います。絹ごしに関しては。後は、木綿はほとんどワンツー、だと思います。ところで、ちなみにこれ、温豆乳の温度の記載はしないといけなくなりそうですか。
- 村尾議長) どうでしょうね。明確な基準は、今青山さんがおっしゃったように非常に範囲が広いということがあるので。
- 川田委員) そうですね。癖がありますから。例えば、90℃でそのまま豆乳を絞りとってそのまま余分なアクとかを取ってしまってそのまま入れるところもあれば、少し冷ましてからにがりをつとところがありますので。
- 村尾議長) ですので、これは、(3)と併用した定義になるのではないかと私は理解しているのですが、冷却豆乳を使用したものは認めないとなっているので、いったん冷却したものを昇温して使う場合には温豆乳ではないですよというような理解でよろしいのではないのでしょうか。
- 青山さん、それはそういう文脈でよろしいですよ。通常は、手作りで作ってらっしゃる方はわざわざ冷ますことはないですよ。温かいところをある程度凝固に適したと思われる温度まで冷まして、にがりを打ちますよね。
- 山森委員) 私は最初に濃い豆乳を出しますが、熱い豆乳を頼まれると、その数が多いと次第に温度が下がってくる。温度は55℃くらいから90℃くらいまでで、早さが違うだけで凝固はするので(温度を規定しなくても)いいのではないかと。
- 村尾議長) 下がり過ぎると凝固しないという話ですよ。そういった理解でよろしいのではないのでしょうか。特に温度の基準を設けるといふ必要は、この場合はないかと思えます。書くとし

たら概ね 50~80℃くらいでしょうか。どうしても書くという場合には、では、これをもって特定表示のところに手づくりの定義を加えさせてもらうということでもよろしいでしょうか。オブザーバーの方で何かございますでしょうか。

それでは、続いて 4 番ですね。生豆腐と表示する場合。前回紛糾したところですけども、太子食品さんの方からご意見をいただきましたので、進めたいと思います。

<4 ページ施行規則第 3 条 4 を読み上げ>

4 事業者は以下の基準を満たすとうふに限り、「生とうふ」と表示することができる。規約第 2 条及び施行規則第 1 条別表で定義するとうふにあつて、容器包装に密封された後に加熱処理を行わない。

規約第 2 条及び施行規則第 1 条別表というのは、皆様のお手元にあると思いますが、この表の真ん中の「とうふ」というところで、「調製とうふ」は生豆腐の類には入りません。そして、そのとうふの中で、容器包装して密封した後に加温しないということになりますが、充填豆腐は容器包装に密封してから加温しますので、これに当たらないということになります。何かございますでしょうか。

佐藤委員) 加熱処理という形をとっているということでもよろしいですね。

村尾議長) 加熱の目的ということが様々ありますので、すべて加熱を有するということは生豆腐の定義からは外れるということです。

佐藤委員) 目的を問わず加熱処理ということですね。

村尾議長) そうですね。高橋さんいかがでしょうか。

高橋委員) ここに記載された内容については異議ございませんが、この青い文字のところ（手元資料中の）は何でしょうか。

村尾議長) この青い文字のところは表示基準のところを書くようになると思うのですが、表示する場合には包装後や密封後に加熱殺菌をしておりませんということで、ともすれば消費期限のことなど、期限内に召し上がっていただかないと安全の問題がありますので。

高橋委員) 生豆腐ということを表示したところは、この青い文字で書かれている本商品は密封包装後に加熱していませんということを明記しなければいけないということですか。

村尾議長) そこは義務にするのか推奨にするのか。というところは表示基準のところを決めるようになると思います。

高橋委員) 生豆腐というところでは、ここに書いていることは問題ないと思うのですが、青い文字についてはよく分かりません。

村尾議長) なぜこういうことを書いたかといいますと、どうしても容器を密封した後に加熱殺菌をしないということになると当然一般生菌というのは容器内に残ってくるということなんですね。ですからこういったものは腐敗の可能性が、加熱殺菌したものに比べれば高いものですから、こういった注意書きをした方が消費者にとっては親切かな、そういったところです。

川田委員) これはおそらく消費者目線からでいうと、生豆腐ってなんなのって言われたときに対応が面倒だと思いますので、標記は義務付けまで行かなくても。

村尾議長) すみません。特定事項というのは、任意表示ですので、生豆腐という風を書く場合には、この青い文字を書いてください。自分のところは生豆腐と書きたくない場合には書く必要がない。

川田委員) 消費者が惑うかもしれませんが、結局は任意ということですので、消費者がとりあえず惑わされない分かりづらくない表示であれば、正直今となっては安全安心が注目され重要視されている時代になってきているので、面倒だと思っても記載して、おそらくマイナスではないと思いますので。

村尾議長) 特定表示でなぜ規定しようとしたかという、実際に市場にもいくつかあるんですね。スーパーマーケットの店頭で並んでいる商品で私が知っているだけでも生豆腐と表現されている商品が3社程度です。それから過去、地豆腐クラブさんというところで、生豆腐というのぼり旗を店頭を立てて、要はスーパーの豆腐と差別化を図りたいという話が実際に過去にあったものですから、そういうことも踏まえて表示する場合にはきちんと定義していくということでございます。

先ほど、川田さんから消費者の目線という話がありましたが、今日は豆腐マイスター協会の磯貝さんがいらっしゃっていますが、何かそうした生豆腐ということに関してマイスターさんからご質問があったこととかありますでしょうか。

磯貝 OB) 生豆腐について、まだあまり市場に出回っていないので、正直一般の方は意識をしてはいないです。ただ、マイスター講座でお話をするときに、加熱殺菌した豆腐と出来立ての豆腐というのは二種類あるんですよというお話をすると、あ、そうなんですかと言われます。消費者の関心の高いところですね。加熱しているからいい悪いではなくて、加熱してあれば日持ちするから安全性は高い、ただし、加熱しているから出来立てより味が変わっている可能性があるよと。で、加熱していないものは、出来立ての味ですが早く食べないといけなないので、使い分けをした方がいいですよと教えています。そこは、非常に消費者の関心が高いところですね。生活に密着するところですので。ですから、生豆腐と書いてあれば、早く食べなければと認識できるということでは消費者にとっていいことだとは思いますが。

村尾議長) 単に事業者が記載したいというよりも、こうした記載があれば消費者も使い分けするご参考にはなるということですね。

磯貝 OB) 一つの基準にはなるかと思えます。購買の幅が広がるというんでしょうか。

村尾議長) ありがとうございます。

棚橋委員) この条項を読んでおりますと、容器包装に密封された後に加熱処理を行わないということになると、別表7にあるとうふで充填豆腐もあるのですが、容器包装に密封ということであれば、無条件に充填豆腐は外すということでもいいのかという確認と、もしこれに対して豆腐というテクスチャー、形状になってからの一時加熱ということになると、固形整型されてからは充填豆腐は二度熱をかけていないよというつつこみが入った時には、どう説明するかと。条件として、原則容器に入ってから加熱は駄目なんだと言えはいたん区切りはつくのですが、そこに熱変性やいろんな条件として充填豆腐は生なんじゃないのかと言われたときに、我々はどう説明するべきなのかと。もちろん私もこういう概念でいいとは思っておりますし、充填豆腐は除外すべきだとは思っているのですが、そういうつつこみがあつた時に我々はどう解釈していけばいいのかという確認です。

村尾議長) 今の棚橋さんのご意見について皆さんどうでしょうか。まず、充填豆腐は加えなくていいか、逆に充填豆腐も熱履歴としては、生豆腐と言われるものと変わりはないじゃないか、一回しか昇温履歴が無いしというところで、風味というところをうんぬんするのであれば生豆腐でよろしいのではないのでしょうかということですね。

棚橋委員) 情緒的感情的には含めたくないですね。

青山委員) ホット充填というのもあるので、はっきりと充填豆腐は除くと言ってしまってもいいのではないのでしょうか。

村尾議長) この文脈からも充填豆腐は除くと読み取れるんですけど、あえて書くことではっきりしますかね。

梅内委員) 前回は課題をいただきまして、社内で二回くらいもんで、今お話が合ったような充填豆腐の件で非常にもめました。皆様のご意見にも出たのですが、結果的には、充填豆腐は、理屈はともかく生豆腐ではないだろう。誰だってそう思うでしょうということで、結果的にはそういうことです。どこまでが凝固でどこまでが殺菌かとおそらく豆腐屋さんでもどうでしょうか、証明できるんでしょうか。うちの会社ではその辺ははっきりしないだろうということもありますし、充填豆腐は外そうということで、今言った通りです。

村尾議長) ありがとうございます。その他よろしいでしょうか。では、案にありましたように、「規約第 2 条、施行規及び施行規則第 1 条別表で定義するとうふ（充填豆腐は除く）」とあえて書かせていただきますが、「にあって、容器包装に密封された後に加熱処理を行わないもの」と書くことにいたします。ありがとうございます。

それでは、特定表示と第 6 条の不当表示のところは過去の委員会でも言及しておりませんでしたので、これらを読んでいきながら、皆様の方からご質問等あれば一つ一つご審議したいと思います。

まずは、5 番ですね。

#### <5 ページ 5 項読み上げ>

事業者は、地域の特色ある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ことができる。

(1) 地理的表示法（平成 27 年 6 月 1 日施行）に定める地理的表示保護制度により登録された品名については、その品名。

(2) 当該とうふ類の名称が地域の消費者に広く認知されており、かつ、一定の地域において複数の製造事業者による製造が継続的に行われている場合においては、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、規約第 7 条により設置される日本とうふ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。

これどういうことかということ、代表的なところでは、沖縄の島豆腐ということですね。伝統的にその地域に根付いていて、一概に公正競争規約の定義の中にぴったりと納まらない



場合、こういうものは特定の名称をもって、商品の品名としようということ、これは一括表示でも品名を書き、パッケージの件名にも品名を書くということになりますし、そういったものがこの(1)(2)のどちらかに該当するようであれば、その品名を積極的に使っていこうということです。

これについては皆さんよろしいですか。願わくば、こういうものがいろんな地域からもっと出てきてくれれば、豆腐がもっと豊かになり、豆腐業界も発展していくと思いますので、是非各地こういうものを推奨していく声が上がることが望ましいと思います。それから、第6番ですね。

#### <5 ページ 第6項読み上げ>

賞・推奨等を受けた旨を表示する場合は、これを受けたものと同一の商品について表示することとし、品評会等主催者又は推奨者の定める表示基準により、受賞年又は推奨を受けた年、品評会等主催団体又は推奨者の氏名又は名称等を表示することができる。容器包装にシール又はラベルを貼付して表示する場合には、規約第3条及び施行規則第2条に定める必要な表示事項にかからない場所に貼付すること

今ちょうど各地域で豆腐品評会等が昨年から行われており、今年も行われているようですが、こういった受賞した旨を書くということについては基本的に推奨者団体がしっかり、素性がはっきりしているもので、商品について与えられるものなので、特定の商品についてきちんと書くということですね。また、ラベルを貼る場合には、一括表示にかからないですとか、必要表示事項にかからないということは原則として守ってもらうということです。これについてはよろしいでしょうか

#### <5 ページ 第7項読み上げ>

特定の健康機能、成分を表示する場合（特定保健用食品、栄養機能食品、機能性食品）には、食品表示法及び食品表示基準の規定に基づき表示する。

これはこのとおりかなと。今の食品表示法の基準と同じですね。

#### <5 ページ 第8項読み上げ>

「有機」又は「オーガニック」など有機農産物加工食品である旨の表示を行う場合は、農林物資の規格及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号）及び有機農産物加工食品の日本農林規格（平成12年農林水産省告示第60号）により表示する。

これはいわゆる JAS 法ですね。JAS 基準に従ってくださいということです。

<5 ページ 第9項読み上げ>

とうふ類の製造にあたり、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。

※QRコードにより事業者のHPに誘導する方法も含め、表示基準に表示方法を明記する。

これは第5回の時に織田委員の方からご提案があった方法でございます。

青山委員) 製法について、例えば今回のものについて委員会の方に報告書類を出すとか、全豆連や日本豆腐協会等、自分の所属する団体のどこかにそういう製法を届け出るといったことは必要ないですか。

村尾議長) どこまで情報開示いただけるかと。例えば、特許を取っている場合は公開されていますが、独自のノウハウについては情報を開示いただけないので、そういう製法については。織田さんどうでしょうか。

織田委員) この条文を付記させていただいた動機は、一般的には商品の中には、製法をうたうものが多くございます。これは、青山委員のおっしゃったように、業界の認可を受けたものではなく、やはり各社の味を表現するための作り方としての説明です。ただ、あまりにもあいまいな表現にならないように、追加の付記をすることによって、過重な表現を防ぐという意味合いで書いたものです。一般の消費者にとっては〇〇製法ということはそれほど違和感がないかと思えます。ですので、業界で管理するほどではないかなと考えております。

村尾議長) 今、盛んにテレビコマーシャル言われています、果汁が入ったお酒ですかね。その日、24時間以内に絞ったとか。ああいうのはきちんと根拠を示さないと難しいのかなと思いがら見ていたのですが、ああいうのは飲料業界ではきちんと決まっているのでしょうか。

織田委員) そうですね。加工食品の出身者としてはごくごく当たり前のことです。原料の履歴の明確さを訴えるために、あるいは収穫後24時間以内、私が担当したものは収穫48時間以内にボイルしているということで、不当表示にならないようにすべて原料の履歴といたしますか、業者の証明書を取った上で担保している。そのうえで、各社ともにそういう風に担保を踏まえたうえで、CMやパッケージの表現を取っておりますので、多くは問題が無いものかと思えます。

村尾議長) そうしますと、先ほどの青山委員からのご質問に関しては、パッケージの方にはメーカー

の自主的な基準を標記してもらおうということで、これについて消費者から何かクレームや問い合わせがあった場合には、情報を開示していただくということで、公正取引協議会が求めるといった管理の仕方になるのではないかと思います、よろしいでしょうか。

特定表示のところについては以上でございます。これに追加して、特定表示のところで他に何かございますか。

次は不当表示のところにつります。第6条です

<公正競争規約6条公正競争規約読み上げ>

第6条 事業者はとうふ類の取引に関し、次の各号に掲げる表示をしてはならない

- (1) 商品名
- (2) 特定の原材料または食品添加物等を使用していない旨を強調する表示
- (3) 第2条定義及び施行規則第1条に定義される事項又は用語の基準に合致しない表示
- (4) 類似誤認を与える表示
- (5) 唯一性を意味する用語の表示
- (6) 「天然」、「自然」、「ナチュラル」等の用語
- (7) 純粋性を示す用語
- (8) 新鮮であることを示す用語
- (9) 国産大豆100%でないにもかかわらず、「国産」と表示すること
- (10) 不当な競争優位表示
- (11) 誤認される恐れのある表示
- (12) 健康や美容等に効能があるかのように誤認されるおそれのある表示
- (13) 前各号に掲げるもののほか、商品の内容又は取引条件について、実際のものの又は自己と競争関係にある他の事業者に係るものよりも著しく優良又は有利であると一般消費者に誤認されるおそれがある表示

まず商品名についてです。

<5ページ 規約施行規則第4条読み上げ>

第4条

- (1) 公正競争規約第2条第1項及び施行規則第1条第1項の別表に定めるとうふ類の定義に合致しない商品について、それぞれ「〇〇とうふ」、「調整〇〇とうふ」であるかのように誤認されるおそれのある表示
- (2) 施行規則第1条第1項の別表に定める名称又は品名とそれぞれ類似するまぎらわしい表示

これはどういうことかと言いますと、一括表示にはこの規約第2条と施行規則第1条で定

めた品名を書いていただくわけですね。木綿豆腐だとか調整木綿豆腐だとかそういったものを書いてもらうわけですね。ただ、それと異なるものをパッケージに表示するということですね。いかにも調製とうふのように、もしくは逆にとうふのように記載するのは紛らわしいのでいけません、基本的には一括表示に書いてある品名と同じような表現にしてくださいということです。

これはなかなか分かりにくいことがありますので、表示基準のところ、こういった例でということ、こういった書き方をしてはいけませんよという事例を出してご理解していただくことになるかと思えます。

織田委員) この部分で確認ですが、ここでいう商品名というのはパッケージ上の表に出てくる商品名でしょうか。一括表示に出てくる品名ではなく、商品名ということですか。そうすると、例えばおぼろ豆腐の場合、「調整おぼろ豆腐」という商品名でないといけないということでしょうか。

村尾議長) その点については、例えば、おぼろ豆腐と書いて（調製タイプ）と小さいポイントで文字をつけるですとか、調整豆腐である旨が分かるような記載をしていけばいいのですが、一括表示を見なければ全くそれば分からないというのは、まずいかなと思います。

織田委員) 文脈として、一連の商品名ではなくては駄目ということではなくて、商品名のそばに何ポイント以上で隣接して書くことという理解でよろしいでしょうか。

村尾議長) そうということです。  
それでは、(2) ですね。これは施行規則の第2条の3の原材料名のところにありますが、このところに原則としてはすべて記載するということが書いてあるのですが、例えば、ウの豆腐用凝固剤のところに「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」と書いてありますし、エの豆腐用消泡剤のところにも「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」と、このように表示を義務付けている訳ですね。そして、表示を義務付けることによって、事業者の皆様はきちんと正直に使ったものを書くということです。当然この書いているものは厚生労働所の認可を受けた食品添加物で安全性の高いものであるということが前提であります、にもかかわらず、それらを使用していない事業者が、「消泡剤不使用」ですとか、「乳化剤不使用」ですとか「グリセリン脂肪酸エステル不使用」みたいなことを強調して書くことを禁じるという条項になります。これも実際には表示基準の中に盛り込むということになります、例えば一括表示というのは、8ポイント以上の文字ということでおおよそ8ポイントで書かれているとは思いますが、それと同等であればいいのですが、消泡剤不使用という文字を12ポイントで大きく書く

ですとか、赤字で着色するですとか太字で書くですとかフォントを変えて書くですとか、こういった類の表現はかえって公正競争に反するということですね。ですから、消費者の方に情報として認識していただければ十分であるということで、アンフェアな記載にあたるのでこれをやめましょうということです。遺伝子組み換えについてもそうですね、遺伝子組み換えでないということを書くのは任意表示で認められているのですが、ことさらに強調するという必要はないという認識をこの協議会では持ちたいなと思っております。この点に関してはいかがでしょうか。よろしいですか。

続いて、(3) 第2条定義及び施行規則第1条に定義される事項又は用語の基準に合致しない表示ですが、第2条のとうふの定義ですね、これに合致しないものは書いてはいけないというところで、あまり違和感はないかと思えます。

それから(4) 類似誤認を与える表示。

客観的な根拠に基づかない、第4条に規定する事項又は用語に類似する表示を行うことにより、著しく優良であるかのように誤認されるおそれのある表示というところで、先ほど特定表示のところでお話しましたが、例えば、本生豆腐。手づくり風とか、きちんと定義しているものについて類似するようなものは優良誤認になるのでやめましょうということです。ちょっとありそうな感じがしますね。どうでしょうか。一般的な理解として、「手づくり風」と書けば、「手づくり」とは言っていないというようなことでしょうか。

棚橋委員) これは豆腐なので、揚げの範疇ではないと思うのですが、揚げでは「手揚げ風」というのは多いですね。

織田委員) 「風」をつけるというのは、ありがちな表現ですし、ダメという業界もないですよ。ですので、ここであまりガチガチに縛ると、他の商品と表示が違うといえますか、お客様の受け取り方が違って混乱を生じさせるのではないかなと思います。

村尾議長) 少なくとも公正競争規約の特定事項の中で定義しているものについては、〇〇風というのではないかなと。定義していないものについて「風」をつけるのはある程度自由というか、事業者さんの良心に任せるところかなと思います。

棚橋委員) 手づくり本豆腐というのは、手作りはちゃんと規定にあっているのであれば。

村尾議長) 本豆腐は規定にない方がいいのではないかと。実際には保健所の方でどのような指導をするのかなということになるかと思うのですが。この公正競争規約においては特定事項の方に定義がしっかりあるものについて「〇〇風」とか類似する表現については、基本的には

禁止ということで大丈夫でしょうか。

(5) 唯一性を意味する用語、これは使われているケースは今はほとんどないと思います。最上級最高級、これ自体が何をもち最上級なのか、何をもち最高級なのかという根拠が明確にできませんので、いろいろな見方がある中で最上級最高級というのはこれは使えないということではよろしいのではないかと思います、他の公正競争規約を見ても同じようなことが記載されています。

(6) 「天然」、「自然」、「ナチュラル」等の用語、これは実際にはあるんですね。「天然にがり使用」ですとか、製法でもありますね、なんとかナチュラル製法というもの。例えば明確な根拠を示せばという一文をつけるという方法もあるのですが、どうでしょうか、これについては、明確に禁止にするのか、根拠に基づけば標記してもいいとするのか、どちらがよろしいでしょうか。

青山委員) 天然については取引先から「表示させてほしい」と言われて困っている状況です。表示をしてはいけない、無い方がはっきりしていいかとは思いますが。いろいろルールを作ってもその境が難しいかなと思いますので、無い方がよいかと思います。

川西 OB) たとえば、真鯛で養殖と天然のように具体的にはっきりしているもののように、我々の業界の豆腐製品でも定義がなされたら、天然豆腐と言っはいけないということではないんじゃないでしょうか。  
あまり我々の業界でここを厳しくやるよりは、具体的な定義がある場合には使ってもいいといった形にされておいた方が、豆腐の業界に限ってここだけ厳しくするのは共通的に避けたほうがよいのではないのでしょうか。

村尾議長) そうではないですね。ほとんどの公正競争規約の条文にはこういうものが入っている。過去には、天然のモノの方が危険だという時代も実はあります。汚染されているものが多いですから。そういったことから、天然というものが必ずしも消費者にとっていいものではないという時代もあったものですから天然というのをあえて書くのはやめようというそういう機運もあったのではないかと思います。

川西 OB) 横並びというか他業界の方と合わせたほうがいいような気がするのですが。

村尾議長) 実際には豆腐で何をもち天然と書いているかという、ほとんどにがり、凝固剤なんですよ。私も各社のホームページを見ると、なかなか大手さんではないのですが、個人でやられている豆腐屋さんでは天然にがりを使っていますとあります。品評会のエントリー

シートでも「天然にがり」と持ってこられる方も多いので、その辺の天然の根拠があるのかなと非常に疑問なのですが。

吉川 OB) 実際問題、お豆腐の中で天然を使うとしたら、大豆は天然と表示することもないと思いますので、凝固剤のことだと思います。天然と言いますと、すまし粉は天然と合成がありますが、それは言うことはありません。ところが、にがりに関しては、なぜだか液体にがりについては、特に小規模製塩所で作っている液体にがりに対し、天然だという言い方をしているのではないかと思われまます。ただ、他のタイプのにがりについても現在は原料は天然しかないので、天然とあえてつけることはどういうことなのか、その辺のところ我々よく分かりません。ですので、天然というのはいかがかと思えます。

上田 OB) 社内ではよく検討してきたところですが、結局は誰も説明ができない部分です。塩も規約ができる前は天然、自然を普通に使っていました。非常に都合のいい言葉でして、天然というのはどういうものですか、機械と人が使われていないということですかということ、そんなことは無いですので、極めてその時々で使われる言葉だと感じております。もちろん、言葉が持つ意味ではそれでもいいのかもしれませんが、規則を作ろうとする場合であれば、このようなものをある程度前もって使わないとした方が規約としてはあいまいな部分を排除して、ベースのコンセンサスをなす部分ができるのかなという風に思っておりますので、ここに書かれているものにつきましては違和感がないと受け止めております。

青山委員) 今、にがりの話でしたが、水も「天然水」というのが表示される場合もあり、自然に湧き出たそのものを使うということではなく、井戸水をくみ上げてフィルターだけを通したものは天然水とっていいというのが農水省の基準ができていますので、水についても「天然」と表示される場合があるので、むしろそれも含めて天然と表示するのはやめたほうがよいかと思えます。

村尾議長) ちなみに、私の手元に他の食品の公正競争規約があるのですが、例えば飲用乳の場合には、本物、生、天然、自然、純、新鮮、これらの類似用語はすべて禁止となっております。それから、食パンに関しても天然、自然、ナチュラル等、食パンに関しては具体的に立証できることと書かれています。豆乳の場合も、天然、自然等の用語、純粹、純正、ピュアその他純粹であることを示す用語は禁止であると書いております。禁止している規約は多いですね。なかなか根拠を明確にできないという背景があるのでしょうか。基本的には禁止用語の中に含めるということによろしいでしょうか。

吉川 OB) 食品添加物の場合にも、天然、自然というのは禁止ではないのですが、回避するようにと指導されています。

- 村尾議長) 食品添加物ですね。はい、他に何かございますか。  
では、(7)「純」「純粹」「純正」「ピュア」等客観性に基づかない純粹であることを示す用語。  
これも実際にあるんですよ。現状で。純豆腐といって販売しているところが実際にあります。日本語としては、製法のところにピュアとかフレッシュとか書くことがありますね。
- 棚橋委員) スンドゥブ(純豆腐)は。
- 村尾議長) スンドゥブの場合は、スンドゥブという言葉が一つの用語ですから、もし書くとすれば「韓国の豆腐料理であるスンドゥブを指す場合は除く」ですかね。それは但し書きで書くということにしましょうかね。スンドゥブを指す場合は除く。  
これも具体的な根拠を示せる場合を除いて禁止用語ということでもよろしいでしょうか。  
続いて(8)新鮮であることを示す用語ということで、「新鮮」「フレッシュ」「作りたて」「できたて」等の用語でございます。客観性に基づかないという但し書きがついておりますけど。
- 棚橋委員) これは生豆腐にこういう敬称を付けていいのかと。
- 村尾議長) ありがちですね。
- 棚橋委員) 生と書くだけで新鮮なイメージがあると思うんですけど。
- 村尾議長) これも具体的に大豆のことを指しているのか豆腐のことを指しているのか、何をもって新鮮としているのかと。「作りたて」「できたて」というのも、先ほどの果汁入りのジュースのように何時間以内に絞りましたという根拠があればいいのでしょうかけれども。
- 織田委員) でもその場合も、「新鮮」や「フレッシュ」という表現は使っていません。
- 村尾議長) あくまでも収穫してから何時間以内に搾汁しましたという事実を書いているだけなんですね。
- 織田委員) 製法を原料の裏付けとして表示することもあります、「ナチュラル」「純」「ピュア」という表現は絶対に駄目です。
- 村尾議長) 何をもって新鮮だとか、何をもって純粹だとかというところが、あいまいだということで



すね。

織田委員) そうですね。規定ができないので。

村尾議長) 規定ができないということ。それが、さも消費者には優良であるようなイメージを与えるということ自体が問題であるということですね。

織田委員) 私はそう思います。ただ、町店さんの店頭で売られるものについては、(聞き取れませんでした) 表示すべきではなかろうかと思います。

村尾議長) そうですね。「焼き立てパン」と同じですかね。

青山委員) 東京都の組合の中でも販促するために「新大豆」をアピールするように新鮮な大豆を強調してもいいのではという話をしているのですが、今の若い方は、新大豆というのは春先になって出るという感覚を持っていて、というのは国産大豆は秋口に出てこなくて、春先に出てくるんですね。そういうことで新穀が非常に遅くなっているの、春先大豆に新大豆と表示するのが出てきてしまいます。それが、今の規定の中で非常にあいまいになっていますので、期限が収穫後何か月以内とか規定があった方がいいのではないのでしょうか。ブラジルだとか南米でとれたものは違うのですが。通常、アメリカから入ってくると 11 月には輸入大豆の新穀が入ってくるんですね。ただ、国産大豆は一部 12 月に入札が入ってきますが、非常に国産大豆が出るのが遅いです。

村尾議長) そうですね。大体 1 月以降の入札ですね。

青山委員) その辺が非常にやりたいけれど難しい部分があるので、ある程度規定をしておいた方がいいのか、まるっきりそういうのは無しで新大豆とするか。中小のお豆腐屋さんの販促のためにそういうことを推進しなさいよということを一生涯懸命やっているのですが。

村尾議長) どうですか、川田さん。そうしたことを組合の方で推奨されているのでしょうか。

川田委員) そうですね。補足になるのですが、組合で押さえている大豆と個人で取っている大豆がありますので、正直、あいまいといいますか時期が多少ずれることはあります。組合で押さえいるものだけ使う方もあるし、うちだけではなく他のお豆腐屋さんも多くなっていると思うのですが、個人で大豆屋さんを押さえている中小もありますので、外国産を使っているところもありますし、国産を使っているところもありますし、メーカーも違うというものもありますので、新穀の表示というのは正直大豆屋さんにはゆだねるしかないというのが

現状ですね。大豆屋さんから「新穀入りしましたのでお願いします。切り替えました」とあります。うちは新穀は切り替えてから1か月くらいは新穀を使っていますというのはお伝えしています。卸先に説明しないと、結構品質が違ってきますので。一応、一か月くらいは「新穀を使っていますので、普段のとうふよりも少し柔らかいかもしれません」という風に伝えてはいますが、一応、ズレがあるということをお伝えしておきます。

村尾議長) すみません。兼松ソイテックの大石さん、新穀というものは大体何月から何月くらいのものなのでしょうか。収穫してからどのくらいでしょうか。

大石 OB) これは各メーカーさんによって全然違って、豆腐だと12月から使うところもありますが、油揚げメーカーだと3月4月からということで、絞りづらいものですからそういう形を取っているところが多くて、一般的に年明けが多いですね。新穀を使うのは、12月の一番忙しいときに新穀でラインを入れることは難しいので、1年半ばかりまでひねを使って1月中旬くらいから新穀に切り替えていくということが大体一般的ですね。油揚げメーカーや高野豆腐メーカーなどは4月くらいから新穀に変えて絞りやすくなってから使うというのが一般的になっていますね。

川田委員) もう一つよろしいでしょうか。あと、東京都組合で押さえている大豆屋さんで一般流通して同じものを使っているのですが、今言った別の大豆屋さんのもを使っている豆腐屋さんなどは、使っている銘柄も様々ですので、やはり一概に新穀がずれるというのがどうしても出てきてしまうというのが現状になっています。

村尾議長) この中にいらっしゃる事業者さんの中で、新穀・新大豆と表示されている、あるいはシールを貼られている方はいらっしゃいますか。

梅内委員) 1月いっぱいぐらいには表示しています。今おっしゃったとおり、12月には使えませんから。うちの場合は他に在庫もありますが、販促につながるというお話もあったのですが、そういった目的で新しい大豆を使って新穀というのは何年かやりました。来年やるかどうかは分かりませんが。

村尾議長) これは収穫されてから概ね何か月以内というのはありますか。

梅内委員) そういう認識はないです。うちで一番早く使えるのは1月ということですが、なので、1月に「今新穀を使いましたよ」という表示ではなくシールを使っています。

青山委員) 新豆というのは季語でいうと秋なんですよ。

- 棚橋委員) 成分的には新穀とひねという中間は無いのですが、結局梅雨を越して油やけしたものから劣化していき、だいたいスフェロゾームから劣化して油がタンパクの方へ移動して歩留まりが落ちるといったところの成分的な変化で分けているとは思いますが、今は保存状況がよくて低温でやっているの、あまり変わらないというところがあるかもしれません。ですので、太子さんがおっしゃるような大豆を切り替えたときにスタートですよと1か月くらいアピールされるのはいいのではないかという風に思います。
- 村尾議長) 今、青山委員からの方からご指摘がありました、新穀や新大豆を使う場合、禁止用語じゃないのですが、何か規約の中に基準を設けるのかという話ですけど。
- 青山委員) 私は是非、やりたいと思っているのです。ただ、今の現状の大豆の間屋さんに対応できないのです、ほとんど。古いものを抱えているので新穀を出せない。そういう努力をしてもらいたいということで、新穀をやはり年内、秋に出したいなという希望があります。
- 棚橋委員) 実際農家さんが大豆を専業で作っていらっしゃる大規模なところは別として、大体、米と大豆というセットでやってらっしゃるので、米の収穫が終わるまでほったらかしのところが多いので、10月とか11月に刈っているところが多く、早く持ってきてもらいたくてもなかなか契約栽培で相対でやっているようなところでも11月すぎないと持ってこれないというのがあります、それは冬じゃないのかとは思いますが。その辺がちょっと厳しいかなということがあります。
- 青山委員) そういう現実なので、5月末に農水省で講演させてもらったのですが、もっと売りたいのであれば我々に新穀を秋に持ってきてもらいたいという話は強くしたのですけれども。やはり業界全体が前向きに売上が上がるとかでそういう方向でこの規約も進んでいければいいかなという意見です。
- 村尾議長) 両面あると思うんですね。そういったものを例えば特定表示等できちんと基準を設けて皆さんにご利用いただくということで、販促だとかそういったフレッシュな大豆をお使いになるというのもあるとは思いますが、逆に流通事業者さんがこの時期は新穀を他社がやっているんだからお前のところもやれというような話になり、皆さんが新穀争奪合戦みたいなことになってくると、ともすれば必ずしも新穀を使っていないのに新穀と書いた方が有利だということで、違反を助長してしまうような、ちょっと逆に違反表示を誘発しないかなということが危惧としてあります。
- 青山委員) 現状ですと、基準が無いので勝手にやってよいということになってしまいますよね。

- 村尾議長) どうでしょうか。新穀表示。入れるとすれば特定表示ですよ、任意表示の中に入れるのですが、根拠の作り方としては、収穫から何か月以内ですとか、例えば概ね4か月以内にするとかでしょうか。
- 青山委員) そうですね、遅くとも春までということですよ。夏になって新穀というのはおかしいかと。
- 村尾議長) 大石さん、一番早いところで北海道などで9月くらいでしょうか。
- 大石 OB) そうですね、基本的に先ほど棚橋さんがおっしゃったように、収穫は出来上がるのですが、集めて粒量から識選などにかけていって、ある程度寝かせないと水分が落ち着かないから、逆に新穀は使いづらいというのが現状で、先ほど言ったように新穀を使うのなら2月から3月からを新穀というのでないとできないのではないかと。秋口に新穀を使ったらおいしい豆腐ができるのかどうか。固まりづらい。ということは新大豆のイメージを損ねるということにかえってなるかと思えますけれども。
- 青山委員) それは豆の作り方が変わってしまっているというわけです。そういう点も、努力してもらわないといけない。コンバインで早めに刈り取って、倉庫にまんたんにして後で選別にかけてくるんです。ですので、昔のようにいいものと悪いものが出てこないですべて混ざってしまう。ですから完熟した豆をそこで検査させて流通させれば短時間で出てくると思います。そういうシステムを作らないとどんどん国産大豆を増産させていくのに、需要家の我々が使えないですよという話をしています。
- 村尾議長) なかなか原料の流通の段階からいろんなことがありますね。
- 大石 OB) とうふの公正競争規約を作る上で、全農と農水省とケンカしても意味がないので、そこに合わせて入ってきたものを我々が買うということですので、そこで合わせていただくのではないかなと。
- 村尾議長) もし書くとすれば、新穀あるいは新大豆と表示する場合には収穫から概ね半年以内のものを使うことというくらいでしょうか。
- 青山委員) 収穫の時期が例えば九州のふくゆたかなどだと非常に遅くなって天気が悪かったりしますと12月10日ごろまで収穫しますので、それであれば半年くらいと決めてあれば結構使える範囲ではあると思います。本当は4か月とか3か月とかにしたいのですが。ただ、最終

的な時期としては夏になっても新穀というのはおかしい。5月までどうかそういう期限を切ってもよいのではと思います。

村尾議長) 12月の収穫というのはあまりないですよ。ほぼ11月に終わっていますよね。だとすれば、11月だとしたら5月、半年くらいでしょうか。いったん、そういったものを目安として書いておけば、今青山さんがおっしゃったように収穫の仕組みが変わることにつながるということがあるかもしれません。しかし、あまり助長すると、新穀合戦みたいなことになって本当に何がいいのか分からなくなりますから。

大石 OB) 12月の収穫も先ほどのように九州などですとありますが、北海道ですと雪が降ってしまうのでどうしても早め早めになってきますね。

織田委員) 今の流れですと、新穀についての表示は規定を入れるということでしょうか。

村尾議長) そうですね。新穀ということを書く場合はということで、任意表示です。第4条の方に入っていることです。

織田委員) 商品パッケージ上ということでしょうか。

村尾議長) そうですね。よくあるのは新穀シールを貼るといったことでしょうか。

織田委員) 豆腐屋になって日が浅いものですから、半年間の表示期間の新穀というものが、お客様の目線で見たとときに、そもそもこの公正競争規約は流通への導入促進を図るものではなくて、消費者の方々に豆腐の良さを分かってもらおうというものですので、半年間の新穀標記を規約で規定することがお客様目線で見たとときに、どうなんでしょうか。流通的にはいいんです、区分ができるし。おっしゃるように量販さんからお前も持って来いと言われそうですが。豆腐に、買っていただくお客様に夏前までやっていた方がいいのかなど。あえて、やる気はないのですけれども申し上げます。

村尾議長) 確かに、1月にも出てるし4月にも出てるし、いったいいつが新穀なんだという話ですよ。今、実情、ヒネからの切り替え後1か月くらいやっているということでしょうかね。

梅内委員) 切り替えではないです。年明けにあえて新しいのを使っています。そうするとやはり売れます。

青山委員) 春先ですかね。本当は秋にしたいのですけれども。

佐藤委員) 米はどうなんですか。新米。

青山委員) 米は早いんですね。8月とか。

織田委員) 新穀で売れる、非常に作りづらいということで、今までの物とはちょっと違うということ  
を表現するという意味では表示はあった方がいいとは思いますが、いささか半年という  
のは長いのでは。要開始で1か月くらいでしょうか。あまりこれが横行すると、じゃあで  
は管理できているところはよしとしても、そうでないところはこれに乗れないということ  
になると、公平性に欠けるのではないかなと懸念しております。

村尾議長) ネットで調べてみたのですが、新米については、生鮮食品品質表示基準によると、新米の  
用語は原料玄米が生産された12月31日までに容器に入れられ、もしくは包装された玄米、  
または原料玄米が生産された当該年の12月31日までに精白され、容器に入れられ、もし  
しくは包装された精米のこと。  
ですから、とれた年の年内。早場米ですとお盆ごろですので、4か月くらい。新穀表示を  
4か月とすると、できるところもあるという状況でしょうか。結構、実際には難しいで  
しょうか。どうでしょう。特定表示に新穀と記載する場合は、収穫されてから6か月以内で  
あればということで、入れる方向で検討します。

あとは、(9) 国産大豆100%でないにもかかわらず、「国産」と表示すること。  
国産大豆はガイドラインがあるのですが、国産大豆、国産使用と表記する場合には、  
100%国産大豆を使用していなければならない。何回か出てきましたが、ガイドラインの  
表現があいまいで演繹な書き方をしていますので、ここで標記した方がいいかなど。それ  
以外に都道府県産、例えば栃木県産100%や佐賀県産100%だといった書き方もあると思  
うのですが、これも基本的に準ずるということですね。特別栽培大豆だとかそういうもの  
も同じでございます。これは表示基準のところでも細かく規定しているということですね。

あとは(10) 不当な競争優位ということで、他社に比べていいですよ、ですとか、そう  
いうことを日本では広告でも比較広告として禁止されていますので、表示においても他社  
より優れていると書くのは禁止しましょうということです。あと、誤認される恐れのある  
表示。これはあまり公共性の無い賞を取りました、自分のところで主催して自分のところ  
で取ったですとか、あまり客観性の無いものについて賞を取ったと誤認されるようなこと  
を表示することです。あるいは、原産国や原料原産地について誤認される恐れのある表示  
ですね、そういったものは禁止するということです。

あと、健康や美容等に効果があるというのは、これは薬事法や健康増進法で規定をされていますのでそれに触れるような表示というのは認められない。

あと（１３）前各号に掲げるもののほか、商品の内容又は取引条件について、実際のもの又は自己と競争関係にある他の事業者に係るものよりも著しく優良又は有利であると一般消費者に誤認される恐れがある表示、こういったものを禁止するということです。

禁止事項については以上なのですが、他に何かこういうところが抜けている等、ございますでしょうか。

青山委員) 私の技術が一番だとか、うちの工場の技術が日本で一番というのが出てこないでしょうか。

村尾議長) これは（５）の唯一性と同じではないんじゃないかと思いますが。品評会で一番を取った場合は別なのですが。

磯貝 OB) 例えば、安全だとか安心だとかという表示はどうでしょうか。豆腐は安全で安心であるのが当然なのですが、逆にそれがあるがゆえに、それがついていないと安全ではないのかといったことだったりとか、少し引っかけたのですがいかがでしょうか。

村尾議長) 安全・安心という言葉を使うことを禁止すべきということですか。

磯貝 OB) 禁止ではないのですが、何をもってそれを安全安心ということが言えるのかと。豆腐で安全でないものは何だろうと思った時に、さほどそういうものはないのかなと思うのですが、しきりに安心だとか安全だとしていると、消費者から見たときに豆腐の安全とはなんだろうと素朴に思うわけですね。ここに入れるかどうかは別の話なのかもしれませんが、今この中で他にそういうものはないのかなと思ったのですが。

村尾議長) そういった表示というのはありますか。各社さんホームページでは謳っていますが。衛生的な環境で作られているですとか、容器の面取りをしているから容器で手を切る心配がありませんですとか、そんなことはホームページで謳っていますけれども。パッケージ表示ではあまりないですね。

磯貝 OB) ここに定義に乗せる必要はないのかもしれませんが、定義になかったものですか。

村尾議長) 実際にそういうことを強調表示で訴えるような事業者さんが出てくるようであれば、何をもって安心で安全なのかと公正競争協議会で取り上げるようなことがあると思うのですが、

実際になればここであえて今のところ入れる必要はないのかなと思います。  
ありがとうございます。他によろしいですか。

<休憩>

村尾議長) では、再開させていただきます。

第5回の時に青山委員から提出されたご意見の中で資料（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3番のところですが、「とうふ」の定義のところ、豆乳とおからを分離するというところで、豆腐の定義を決めるところで積み残しとしてあったかと思えます。青山委員のご意見について、十分には議論が尽くされてなかったかと思えますので、時間が経ってしまって恐縮なのですが、もう一度この部分について青山委員の方からご解説をお願いいたします。

青山委員) ここに書いてある通り、栄養成分表的に見て出来上がった豆腐が相当違ってしまふので、おからが入っているものと入っていないものには差をつけるべきではないかと思っています。栄養成分表については、今、全豆連の方から文科省の方に改定の依頼を出しているのですが、この中にも通常のおからと乾燥したおからはあるのですが、豆腐についてはおからが入ったものが栄養成分表に無いので、普通の豆腐としておからが入ったものが栄養成分表に出てきてしまうと、栄養士さんも混乱するのではないかなということがあります。それとお豆腐というものは、おからを分離して豆乳ということがベースで言われておりますので、これが覆るようなところは明記しておいた方がいいのではないかと考えております。

村尾議長) このようなご意見がありまして、皆さんの手元に別表があるのですが、ここで豆腐の定義の中に一つ加えました。(3)のところ。「製品に最も多く含まれる営業成分が大豆タンパク質であること」ということで、全粒粉大豆等を使った場合は食物繊維が入ってきて糖質や食物繊維が栄養成分の一位にくる可能性がどうしても出てきてしまうものですから、そうしたものは従来のタンパク食品としてのお豆腐としては少し異質であるかなということがありましたので、これはおからを分離するか否かというのではなくて、結果として大豆タンパクが栄養成分の一番にくるということでこの豆腐の定義としてはどうかなというところでご提示したというところです。  
皆さんいかがでしょうか。これをもってよしとするのがおからと分離するという製法を入れたほうがいいのかという議論ですが皆さんいかがでしょうか。

青山委員) どの本を見ても、お豆腐を作るのには、豆乳とおからを分離ということが必ず入っていますので、伝統的に大豆タンパク食品ということがここには入っているのですが、明確



にした方がいいと思っています

村尾議長) 逆に全粒粉大豆を使って作っているところは、おからと豆乳を分離しているのでしょうか。していないのでしょうか。

青山委員) 多少粒子の荒いものを使っている会社で愛知県の製粉メーカーさんがありますが、おからを分離しないと食感が悪くなるので使っているところがあるのですが、通常はむしろおからの絞り機を通したら目詰まりしてラインが動かなくなってしまうという状況です。

川西 OB) 青山委員に質問ですが、ここで定義されているような全粒粉でお豆腐を作った時に、そのお豆腐をどこかに所属させてあげなければということはないのでしょうか。

村尾議長) それは調製とうふです。

川西 OB) 全粒粉で作った時には調製とうふというくりにしたいということで納得していただけますか。なおかつ、そのとうふの定義のところに、成分だけではなくておからを分離していることという文言も入れなさいということですか。

村尾議長) ですから、今、全粒のものを調製豆腐とすることについて、この定義が十分かどうかということですね。大豆に水を加えた液体に凝固剤を加えて固めるのですけれども、その時に大豆、凝固剤、水以外の原材料、食品添加物、加工助剤等を含まないですとか、大豆固形分が10%以上であるとか、製品に最も多く含まれる栄養成分が大豆タンパク質であること、このすべてを満たせば、全粒の物でも自動的に調整とうふになってしまうのかということですね。

棚橋委員) 調製豆腐のところに(3)として上記以外でもとうふの定義に当てはまらないものというのはどうなんでしょうか。

青山委員) 今のとうふの定義の(3)のところだと100%分離しないけれども一部おからを入れるというものは入ってくるんですね。

村尾議長) 今のこの書き方であれば、タンパク質が栄養成分の一位であればそういうものが入ってもとうふの範疇になりますね。

青山委員) やはりおからを分離した方がいいかとは思いますが。

村尾議長) それに関しては、過去の議論ではおからを分離するのが程度の問題としてどの程度なのかとか、そういったものがありますね。また製法が発達してきたときに、必ずしもおからを分離しなくても作れるような方法が出てきた場合とか。

青山委員) それは調製どうふですね。

大石 OB) 豆乳はどうなのでしょう。「スゴイ大豆」とかはどうなのでしょう。

村尾議長) 「スゴイ大豆」は豆乳ではないです。実は、大豆飲料です。ですから、大塚製薬さんは豆乳の公正競争規約には入っていないです。豆乳協会には加盟していますけれども。そういうことで公正競争規約は自分のところは範疇外ですよということです。

青山委員) 豆乳は丸大豆のみですよ。脱脂大豆を排除するというのが最初からあるのです。

村尾議長) 今、実際、私のところにも「全粒で作っているところはとうふでしょうか、調製とうふでしょうか、どちらでしょうか」と、こういう情報を見てご質問をされてくるところがあって、現状はまだ決まっておられませんということでお答えしています。

川西 OB) 今、青山さんのご説明の中でもお話があったのですが、私のお客様の中でも自分の全粒の大豆を使って、全部を豆腐にしたい、商品の特異性を出したいというところがあったのですけれども、なかなか全粒大豆でいい豆腐ができないので、どうしてもおからが入りたいのであれば、一度豆乳をとっておからをだけをさらに加熱して、それをホモゲナイザーにかけて元の豆乳に戻すというやりの方がいらっしゃるんですよ。それについても、やはり調製豆腐でもいいのではと思うのですが。これで行くと豆腐の定義に入るとは思うのですが、あくまでも調製豆腐は豆腐の下にランクされるというよりは、いろいろな新技術などを加えて、大塚さんの話もありますけれども、従来の豆腐はこういう定義だけれども、それとは違うものを作ったんだというのを調製豆腐にしていけないと、昔ながらのということがあまりにも重んじられてしまうような規約になってしまうのかなと。かといって、昔ながらを大事にするんだということであれば、おからを分離するというようなことがある程度入っていても違和感がないのではないのかという気がしますけれども。

村尾議長) 最初からそういう作りです。調製豆腐だからいいとか悪いとかそういうつもりは全くなくて、むしろ調製豆腐というカテゴリが広がっていけばいいのではないかなと思います。豆腐の市場が広がっていかないと事業者にとっては意味がないということですから。例えば、調製豆腐の中に塩豆腐ですとか出汁入り豆腐ですとかそういうカテゴリが今後どんどん出てきて、調製豆腐の棚の方がにぎやかになっていくということになれば、これも市場の活

性化につながるし、消費者の方も選択の範囲が広がるということで、むしろそういう風に規約の方がなっていくことが望ましいと。ですから、あまり豆腐というのはこれでなければとガチガチに決めてしまうと、その「調製豆腐に外されちゃった」みたいなイメージになるので、それでこの定義も、あまりおからと分離するということを大前提にしないように、書き方としてはタンパク質その他の可溶成分を抽出した液体と書いてあります。ですからあくまでもタンパク質を抽出して、それを凝固剤で固めたものですよという最低限の定義は守っていただくのですが、それに若干類するようなもので全粒を使っているも例えばタンパク質が一番高いですとか、その辺り抽出技術が発達してうまくできているのであれば、とうふと言ってもいいのではないかという範囲に収めています。さっきおっしゃったようなホモジナイズしたものを加えるというのは、ちょっとどうなのだろうとは思いますが。抽出した後にいろいろと手を加えているので。それは伝統的な豆腐を守るということも一方ではあるわけですから、そこまで加えてもいいものかどうかというものはあります。

川西 OB) もちろんです。ただ、全粒大豆で全粒豆腐というのを豆腐としていいのかということについては、この要件を満たしていれば豆腐と呼んでいいのかということは議論が分かれるかと思えます。やはり丸大豆が自分の工場でいったん粉にしたものを豆乳にしていくという工程を踏まれているのであればともかくとして。

村尾議長) 前提は大豆ですよ。成分を調整したというものは入らないですから。ですので基本は粉末の大豆とかではありません。他に何かございますか。佐藤さん、開発の立場から、おからと分離するというのが定義の中に入った方がいいかどうかいかがでしょうか。

佐藤委員) 私としては、分離というものは入れてもよいのではないかと思います。

青山委員) 辞書を見ても、おからの分離は必ず入っていますので、全部変える必要が出てくるのでは。

村尾議長) そうすると、「大豆に水を加えた液体からおからを分離し」というのが定義のところに入るということですね。「おからを分離しタンパク質その他の可溶成分を抽出した液体」ということですね。

織田委員) 分離と抽出は一体ですよ。

村尾議長) そうなんです。そこが最初の定義のところ議論になったんです。分離と抽出で、おからを分離とあえて書く必要が無いんじゃないかと。

棚橋委員) 豆乳と書いているので、豆乳の方の規約に合わせるとか。

村尾議長) あれは飲料としての豆乳ですので、原料豆乳としては規約としては別物になるのです。

青山委員) 明らかに脱脂大豆を排除したいので作っているのです。

村尾議長) ですので、豆腐の公正競争規約は排除するというのではなく、豆腐の市場を広げていこうというものですから。

青山委員) 昔の規約は丸大豆と書かれていますが、今回は丸大豆ではないから。

村尾議長) 少し話はそれますが、公正競争規約は昭和 34 年くらいから作られてきて、当時の一番の目的は粗悪品を排除する、粗悪品が消費者のところに行かないように規約で縛るということが目的で作られたわけですけど、それから 50 年以上たって、今なぜ豆腐業界でこういうものを作ろうということになったのかということ、今の時代においては、安全性というのは確保されているので、むしろ消費者に対してもう一度技術の進歩だとかいろいろと添加物等を使うようになったということ、きちんとわかっていただこうということが一つですし、製法の進化等によって、いろいろとカテゴリが増えているので、そのカテゴリが豆腐というひとくくりになっているのが非常に消費者にとって分かりにくい、そういうものをカテゴリを明確に示してあげることで、分かりやすいものにしよう。そして分かりやすいものにするのであれば、もっと豆腐市場が活性化するようにもっと種類が増えてもいいんじゃないかというのがあります。ですから、本当であれば塩豆腐ですとか出汁豆腐ですとか規定も作りたいのですが、それは今後の時代の流れに期待して、そのベースのところを作っておこうというのがコンセプトです。

川西 OB) 今飲まれているようなお茶も、粉碎の問題で、抹茶のようなお茶がたくさん認知されてそれを謳って出してらっしゃる技術革新の部分では、石臼で引いて絞り機で絞っておからを分けてというような形ではなく、村尾議長さんが書かれているような書き方で、要件が満たされていれば。やはり技術進歩というのはわかりませんので、昔からこうだったという、青山さんのおっしゃっていることは非常によく分かるのですが、あまりきちんとした定義をするよりは、ここはそういう意味なんだというような認識でいいのではないのかなと。すごく難しい話ではあるのですが。伝統と新技術みたいな話でいうと。

村尾議長) そうなんですよ。そこの許容性というのは想定して、こういう条文を作っているんですけども。

棚橋委員) お茶は違うでしょう。茶道というものがあって、煎茶の茶道と抹茶の茶道があって、どち

らもお茶という文化がありますので。

川西 OB) 例えで出しましたので、おっしゃることはよく分かりますので。だけど、どちらかという  
と煎茶だったんですね。飲料の関係というのは、漬けているお茶が多かったわけですけ  
ど。

村尾議長) 要は技術革新があつて優れたものが出てきた時に、それを排除するような規約であつては  
いけないということが大事なことだと思います。

川西 OB) 青山委員がおっしゃっているのは、栄養成分的に変わるようなことがあると戸惑うので  
ということがあれば、こういう文言を入れておいた方がいいのではないかなと。

棚橋委員) 公正競争規約を作ることの意義がいくつかあると思うのですが、原理原則の中で、今青山  
委員がおっしゃったように、分離するという大前提は私は残してもいいのではと思います。  
どんなに進歩しようが。それは、調製豆腐を排除しない、それで市場が膨らんでいくな  
らということであれば、それはそれで技術の進歩があれば、そういう形で膨らんでいけば  
いいので、もっと軸はしっかりした方がいいと思います。特に、手作り豆腐とかという定義  
も入れてきているのであれば、ずれたものは手作り豆腐にはなりようがないはずですし、  
私も青山委員のご意見の中でかねてから共感しているところが二つあつて、一つはやはり  
成分表示の取り上げ方、ここもそちらに対してこういう項目を作つてほしいと業界側から  
要望しないとイケないということも出てくると思うんです、それはそういう風にしていけ  
ばいいなと思っています。もう一つは同じようなことなのですが、そういったことを基軸  
にしていけば、他の栄養士さんなどに混乱を起こさせないためのベースは、きちんとして  
おく必要があるのではないかなと思っています。

村尾議長) ありがとうございます。おからを分離しというのをあえて入れてはどうかというご意見が  
多いようですか。

高橋委員) 豆腐の定義は昔からおからを分離するというのが書かれている、一般の消費者も豆腐って  
何か？と言われたときには、それが思い浮かぶんじゃないかなと思います。それが先ほど  
からあつたように、昔からずっと言われているように豆乳とおからという言葉があつて、  
その豆乳を固めるというのが豆腐である、根本的な豆腐の定義はそのまま残してもいいの  
ではないかなと。それは、技術革新とは少し違う観点じゃないかなと、だからと言ってそ  
れを排除するというのではなくて、それでいいのではないかなと思いますので、調整豆腐  
が豆腐の下であるというものでもなく、どんどん技術革新で新しいものができていって全  
体の市場が増えていけばいいのであつて、豆腐の概念の中では豆乳ということばとおから

という言葉がなくなるのは違和感がありますので、そういう形でいいのではないかと思います。

村尾議長) 梅内さんはいかがでしょう。

梅内委員) 私は、入れてもいいと思います。

棚橋委員) 調製豆腐の中にも全粒豆腐というのがもう一つあるのかもしれませんが。将来的には。

村尾議長) 将来的には。豆腐というのは伝統的な部分というのはしっかり残しつつ、革新的な部分は調製豆腐でどんどんカテゴリを広げていただくということで、そういった方向性で。では「液体からおからを分離し」というところは明確にしましょう。よろしいでしょうか。青山さん、あとは、5番の生豆腐と凝固剤のところはよろしいでしょうか。

青山委員) 公定書を参照するということで、ただ、暫定版がはっきりしていないのでどうするかというところですね。

村尾議長) ありがとうございます。概ねこれで、公正競争規約と施行規則については、内容の議論としては終了しました。あとは、公正取引協議会自体の設置については、今後公正取引連合会というところがございますので、私が出向いて実際に他の公正取引協議会がどういう規定の中で規定されているかというところをもう一度しっかりと勉強して記載をしていきたいと思えます。

それから、もう一つ、公正競争規約、施行規則、表示基準という3点セットが無いと、実際に事業者さんが表示するときに、いろんな例を参照しながら表示できないので、表示基準というものをしっかりと今後作りこんでいくということになります。これはお時間をいただきながら進めていきたいと思えます。

それで、今日、議論が早く終わったものですから、皆さんにざっくばらんに意見をいただきたいのですが、青山さんの資料にも6番のところに書かれているのですが、業界のある程度のコンセンサスを得るのであれば、今後どういう風に進めていくかということで、こういう風に進めればいいのではないかとか、こんな会を開いたらいいのではないかとかというご提案があれば承りたいのですが。

棚橋委員) 冒頭にご紹介いただきました通り、日本豆腐協会の代表としてご依頼させていただきたいのは、我々の団体としては反対という方が結構多いわけです。ただ、皆さんこういったこ

とはきちんと策定していかなければならないということについては同意をいただいております。ものと私は感じております。

特に青山委員のペーパーで、色が変わっているところ（凝固剤以外の添加物の使用の明確化）のご理解というか、価値観というか視点というか、どちらが悪いわけでもなくて、従来業界として自分たちを守っていくもののスタンスの取り方が違うのがありますので、再三、協会の方ではこの委員会では門戸を開いていて、まだ委員に参加できるとアナウンスしましたけれども、できればこの委員会と日本豆腐協会でのメンバーでの交歓会を、単に私一人の話ではなくてですね、いろいろなメーカーの方が出てこられることによってどういう風にここでこのスタンスを取るに至ったかという経過や価値観の摺合せをしていかなければと難しいかなと。特にやはり日本豆腐協会や全豆連のどちらにも所属していない方もいるので、そこはそこで別途機会を作らなければいけないのかもしれませんが、まずは日本豆腐協会と一緒に事務局を運営しているメンバーたちに機会を頂戴できればと思っております。

川田委員) 東京都の豆腐組合も反対が多い。というのも、正直言うとイメージ先行で話を聞いていないというのが多いのです。棚橋さんもおっしゃったとおり、東京都なり全豆連なりで関東ブロックなりで説明会が必要になってくる。正直、東京都豆腐商工組合に加盟している大体 400 切ったくらいプラス 300 の、合計 700 店舗ないくらいで、東京都の中小の個人店には 300 くらい加盟していないところがありまして、説明会等を実施していかないと、どうして急にこういう話になったのかということになると思いますので、東京都にもできればこういうことを説明してもらいたい。何度か僕も投げてはいて、こういうことで決してマイナスにはならないからと言っているのですが、やはりイメージ先行なのか、よくない意見が飛び交っているので、日豆協さんなり全豆連さんなりでしっかりと説明会は開いていただきたい。先導は我々がやっていけばいいだけです。全豆腐業界に必要だと思っております。

村尾議長) その他、皆様ご意見、ご要望はございますでしょうか。関連業界の皆様はいかがでしょうか。例えば、日豆協さんとの会合ですとか、組合さんとの会合と一緒にご参加いただきながらご意見をいただくとか、よろしいでしょうか。そうすると、時期的には秋口くらいに 9 月 10 月くらいにそういったものを開いてということでしょうか。では、今のスケジュール感で言いますと、先ほど申し上げた表示基準のたたき台を作って、それはこの委員会の場で議論したいと思っております。それから、公正取引協議会に関するものはそれほど項目は多くないので、準備はできるかと思っております。

今日の委員会は、本当は 6 月に行われるものでしたので、7 月にもう一回と 8 月のこの 2

回で、表示基準が細くなるので2回で終わるか分からないのですが、なんとかがんばってやっていって、9月10月の間に業界内の説明会、というか意見交換会をやると。そして、そこが順調にいけば表示連絡会ということで、消費者団体や学識経験者をお招きしてご意見を頂戴するという事です。それで、後は、どちらにも属さない皆さんについては、そういうところにも来ていただくということでしょうか。全豆連さんからもお声掛けはしていただいているんですね。会員さん以外の方へ。主だったところには私も連絡を取って、7月8月を目途に連絡を取ってお話に行こうとは思っているのですけれども。

青山委員) ちゃんとした情報が伝わっていない可能性はありますね。何かいろいろと誤解されていますよね。

村尾議長) そうでしょうね。

青山委員) いまだに最初の資料の内容で考えている方がいらっしやると思う。

村尾議長) そうですね。そういった業界内の説明会を開くにあたって、東京だけでやって行き渡るものなのでしょうか。全国行脚でしょうか。例えば、東京、大阪くらいは最低限やるのですとか。

川田委員) 組合に入っていない豆腐屋は結構いますので、正直全部にいきわたらせるのは難しいと思っていただいた方が。

村尾議長) すべてのというのは無理だと思うのですが、ある程度主だった方に説明会を開くとか。少なくとも西日本と東日本でやるとかした方がよろしいですかね。

棚橋委員) そうですね。西でも入っていない方が大手さんでもいますので。

橋本 OB) 説明会をやるのであれば、広く全国にいきわたるような説明会をやった方がいいのではないかと思います。よく役所などで新しい制度が固まった時や法律が通った時には、各県ごとにやるのは非常に大変なので、ブロック単位で北海道は北海道、東北は仙台などのように、ブロック単位でやるケースが多いんですね。ただ、うちの場合どこに声をかけるかという場合になった場合、組織があるところは組合がある場合にはそこから声をかければいいのですが、全く組織に参加していないところは声をかけようがないんですね。そういう場合には、私どものホームページにこういうことについて規約の原案がまとまったので、説明会をやりますからとホームページに載せておくですとか、いろんなやり方をしながらできるだけ事業者の方に出ていただく、そういう形でできればブロック単位でやり



たい。ただ、経費が掛かるんですけどね。

村尾議長) 私が想定していたのは、この公正競争規約が認可を受けて、当然その後移行措置期間があるので、その期間にどういう風に表示が変わるかということについては、取引協議会がきっちりと予算を取って全国何ブロックかに説明会を開くべきかなと考えていたのですけれども。今の案の意見交換会みたいに、意見を承るということですよ。なかなか予算が無い中で進めなければいけないということですよ。

相原 OB) それはパブコメ的なことをやるのが先なのか、説明会をやるのが先なのか、どちらが先でしょうか。協会内のコンセンサスを得るのがワンクッションありますよね。

村尾議長) そうですね。

大石 OB) まだ説明会まで行ってないですよ。先ほど棚橋さんがおっしゃったように、日豆協のメンバーとの会話をもう一度取ってください、それと他にどこにも属していないところの意見を吸い上げてほしいということではないでしょうか。

村尾議長) そうです。それをどういう形で進めましょうかということです。

大石 OB) 説明会ということではなく、そこを合わせての協議会をもう一度進めていかなければならないのではないかと考えているのですが。

棚橋委員) 説明会ではなく意見交換会ですよ。まだ固まってませんので。修正する余地はあるんですよ。ただ、お互いの価値観をすりあわせてそれがまあ今の原案に落ちればベストですけども、そうでない場合もありますということです。そういう機会は必要だと。

村尾議長) 相原さんがおっしゃるようにパブコメは、消費者庁もそうですけれども、インターネットに出してこの期間に意見をくださいというやり方ですが、そのやり方だとなかなか業界内に浸透するのは難しいかなと思いますので、できればひざを突き合わせて顔を見合わせて意見交換を行う必要があるのかなと。

大石 OB) 青山さんの6番目のご意見のところ、それこそコンセンサスが無いという状況で参加者が多数では無かったら公正競争規約は成り立たない。その人たちに分かっていただく努力が足りないのではないかと思います。窓口を開けているのでどんどん来て意見を言ってもらえれば一番いいのですが、ずっと同じメンバーでやっていますので、日豆協さんのメンバーの方からそういう話が出たらそこは説明して大多数でものをやっていかないと

いけないというのが必要なんだということです。後ろで川西さんが「憲法なんだからしつかり作れ」と言っていますが、憲法なんだから半数以上の51%が最低必要なのですが、今のメンバーでは51%にとっても届かないですから、これからまだ努力して増やしていかないと説明会とか回るといふ話までいかないですし、そこがまだ足りないのかなと思っているのですが。

村尾議長) ですから、それをやるという意味は皆さんあると思います。ただ、どういうやり方をすれば皆さんの意見を集められるのかという話です。そういったところなのです。日豆協さんにご協力いただくですとか全豆連にご協力いただくということはあるのですが、どちらにも加盟していない方が大勢いらっしゃるし、最大手も入っていないわけですし、そういった方々に来ていただく、私が直接お願いしに行くということも考えていますが。

青山委員) ホームページにアップした時に流通の方々にある程度の案が固まっていたので見てくださいという意見は出しているのですか。

村尾議長) 流通さんには認可を受けてからの説明でいいのではないかなと思っているのですが。言葉は悪いですが圧力団体になる可能性もありますので。ただ、私はこういう立場ですから、個人的に知っている流通の方には、こういうことをやっています、こういうところで公開していますということは申し上げます。

橋本 OB) 日豆協さんと東京の組合さんからは原案の段階で説明をしてほしいということであれば、また意見交換会をかねて説明をしてほしいということであれば、それはとりあえずやればいいのではないのでしょうか。そして、その後どうするか、どこにも組織化されていないところが日本全国にはたくさんあると思うのですが、その辺はあとで考えればいいじゃないでしょうか。

村尾議長) では、9月10月くらいで調整させてもらえれば。組合の方は関東ブロックでよろしいでしょうか。

橋本 OB) できるとは思うのですが、ただ、出席する人は少ないんですよね。東京でも役員クラスしか来ないんですよね。実際には300人くらいいても20人くらいしか来ないんですよ。ですから、そういう説明会でいいのか、意見交換会でいいのかといつも疑問に思うんですよね。役員会だと下には通じないですし。

相原 OB) 東京は機関紙を発行しているが、組合さんに対して。でもそれすらご覧になっていない場合もケースもあるものですから。ただ、「よく分からないから反対だ」というレベルの話ではないですし、ここは東京の組合さんとよく相談しながら意見交換会をやる必要はあるの

ではないかと思います。

村尾議長) あと、近畿・中部の販売協議会のようなものの予定はないですか。

橋本 OB) 今のところはないのですが、時折会合は持っていますので、この話を主なテーマでやることは可能だと思いますが。

村尾議長) できれば販売協議会だけではなくて、京都の組合さんとか大阪の組合さんとか一緒にお呼びしてできればいいのですが。実は、近畿中部もお豆腐屋さんよりも周辺メーカーの方が多かったです。その辺は調整しながら。もしよければ熊本のサミットとかでご説明させていただけるのであれば。

織田委員) 巷で聞こえてくる声としては反対ありきとか、キャリーオーバーであるとか、変える、変えないの混在があるとか、2020年の表示変更の件ですとかいろいろ聞こえてくるのが、自分の所属する団体の方からも聞こえてくるわけで、ある程度固まってから秋口以降の意見交換というの、これはステップとしては当然なのですが、各委員のせめて本籍地だけでも固めておく、今、棚橋さんもおっしゃったように、日豆協理事クラスの常態的に出席される方を含めての意見交換会ですとか、オフィシャルになるかもしれませんが、そういったところまで票固めしていかないとマジョリティーを固めるステップ、いきなりマジョリティーを狙って歯抜けになるよりも、自分の所属するところは固めておかないと、何のために実務を割いて出てきているかは分からないものですから、やはり日豆協、全豆連関東ブロック、東京都商工組合、まずはそこから反対意見を吸収していくというのはステップとして大事なのかなと思っております。

村尾議長) 総論賛成各論反対は多いんですよ。

川田委員) 東京都も町の豆腐屋のイメージダウンになるのではないかと、レベルが下がるのではというイメージだけなのです。

織田委員) そうすると説明会の前にある程度意見交換をして、背景や狙いや期待できる効果を少なくとも自分の所属団体で固めておかないと。

村尾議長) そうしたら、各団体の理事の皆さんに集まっていただいて、話を聞いていただくというワンステップがあって、それから意見交換会ということですね。

織田委員) 事前に資料を配付しておいて見ておいて、主たる表示の変更というところを背景を含めて

やった方がいいのではないかなと思います。

村尾議長) 日豆協さんは7月8月の予定は。

町田 OB) 7月19日火曜日に理事会です。時間を延ばせばいい。

村尾議長) その点で表示基準まで出来上がっているか自信が無いのですが、できるだけ現状をまとめたものを出したいと思います。

川田委員) 東京都は毎月月末にやっています。

棚橋委員) 7月19日は駄目なので、日程のスケジュール調整をしましょう。

村尾議長) 全豆連さん理事会は。

橋本 OB) 次回の予定はありませんが、9月上旬までにやりたいと思っています。場合によっては早まるかもしれません。

村尾議長) 関東ブロックの会合は7月24日にありますが、それ以外にありますか。

橋本 OB) ありません。

村尾議長) 関東ブロックは総会がありますよね。この後にお時間取ってもらえないですか。

橋本 OB) その日は品評会があるので、説明時間は取れないですね。

青山委員) 資料配付くらいはできるのでは。

橋本 OB) それは、お渡しすることはできるけど読まないでしょう。こんな難しいのは。やっぱり噛み砕いて説明してあげないと。

織田委員) 表示の策定経験があれば、できるでしょうけど、よく分からないということになりますよね。

村尾議長) いろいろ工夫しながらできるだけ皆さんに理解いただけるようにしていきたいですね。

相原 OB) これでほぼほぼ公正競争規約の議論が集結したという段階で、素案を皆さんに流すということは優先なんでしょうね。そこから意見交換会をどうするかということで。議事録見てくださいと言っても皆さん、見ないでしょうけれども。見ている方がいらっしゃると思うのですが。

青山委員) 議事録を要約してみてもうでしょうか。

村尾議長) それは難しいですね。ハードル高いですね。

磯貝 OB) 大事なのは、議事録よりもこの規約が何のために大切で、どこを目指しているのかをご理解いただいて、それについて議論をしていくことの方がまず大事で、反対している人は目的が理解できていない。中身はその後だと思います。

村尾議長) 先日の四国の品評会の時も実はセミナーを開いて、この議事進行がどうなっているかよりも、どういう考え方で進めていますというところを説明させていただいて、そこは非常に納得いただけたのかなと思います。

磯貝 OB) 各品評会がこれからあるので、前の四国の時もそうですけれども審査しているときは来てる人は暇なので、セミナーを入れていけば効率的だとは思いますが。

相原 OB) 熊本サミットもありますので、そういうところを議題の一つとして。

村尾議長) そういった機会を活用していただいて進めたいと思いますので、情報をどんどんいただいて。それから、意見交換会の際は皆さんもご出席ください。  
それでは、お時間になりましたので、事務局から何かございますでしょうか。

町田 OB) 特にありません。

次回予定 7月25日(月)14時～

以上