

第 11 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 11 月 9 日 (水) 午後 2 時 0 0 分～5 時 0 0 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 15 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、式次第に基づき協議に入った。

村尾議長 では少し早いですけれども始めたいと思います。第 11 回目の委員会となります。まず先週は開催予定をしていながら、私の都合でお休みになりましたこと、この場をお借りしておわび申し上げます。皆様にはサンプル等もご用意いただいていたのかなということで、非常に申し訳ありませんでした。今日はそのぶん、できるだけテンポを上げて審議を始めたいと思います。それではさっそくなんですが、もう報告のほうに移りたいと思います。その前にちょっと資料だけ確認しましょうか。まずは今日の名簿ですね。それから今日の開催要項、議長報告。それから資料として、先般、熊本の豆腐屋サミットで私が講演させていただいた際の発表資料でございます。それから規約と施行規則の 11 月 2 日修正原案でございます。それから別表ですね。それから事業者さんからのご意見として、高丸食品様からのご意見がございます。それから森永乳業様からご提出いただいた意見書ですね。それと説明会の開催要項案ということで、以上でございますが、資料のほうでございますでしょうか。不足ございませんか。

村尾議長 森永さんのご意見についてはどういったタイミングでお話しますか。規約のお話。

高橋 議論の折に。

村尾議長 それでは議長報告のほうから申し上げたいと思います。まず、今日 5 件ほどございます。9 月 27 日に自民党豆腐議連総会が自民党本部のほうで行われました。林会長をはじめ、衆参両院から 35 名の議員の方々、それから代理の秘書の方も 20 名ということで、あとは業界関係者等から 45 名、それから関係省庁の課長クラスですね。総勢 100 名を超える総会でございます。そこでさまざまな豆腐業界の課題について審議が行われたわけですが、私のほうからは、公正競争規約について以下の 4 点をお話しさせていただきました。まずは豆腐の表示に関する公正競争規約の骨子ということで、これは皆様ご存じのところでございます。それから 2 番目。いわゆるキャリアオーバーに対する考え方について、関係省庁の考え方について質問をさせていただいたところで、現在は消泡剤等々、それから副剤、こういったものはキャリアオーバーですが、これについて規約では表示という方向で考えておるということについて、いかがなものかということで申し上げたところ、規約のほうで表示ということにさせていただくのは問題ないというような内容でございました。あと豆腐の保存基準に関する問題について、これは主に常温保存豆腐に関する

問題なんです、これについては厚生労働省のほうから現在の進捗について説明がありました。これは後ほど触れたいと思います。それから、4番目の HACCP の導入と表示の関連についてということなんです、これは今、厚生労働省が HACCP 管理というのを義務化しようということで、今はまだ具体的にはなっていないんですが、そういったことを進めております。それで、もし HACCP 認証を事業者が取得するという段階になりますと、当然 HACCP 認証マークというものを取得されるわけですね。それでそういったものを公正競争規約を作る際に、HACCP 認証マークをそういった規約でも連動してパッケージに表示することについて、どのようなお考えが厚生省のほうにあるのかということをご質問申し上げたんですが、これはまだあまり厚生省でも話が進んでないということで、一応こういったご質問があるということは承りましたというような内容になっています。以上が豆腐議連でお話し申し上げたことでございます。それから 10月4日、厚労省、基準審査課のほうでヒアリングを受けております。これは基準審査課の青木課長補佐以下3名、それから業界のほうからは全豆連の橋本専務理事、それから森永乳業の高橋部長、それから私の3名でヒアリングに臨みました。まず1番目。これ規約にも関係するところですけども、豆腐の保存基準に係る告示改正ということで、11月に審議会を開催予定ということにはなってるんですが、どうやらまだ審議の予定はないようでございます。今のところ入ってるのは、この11月1日に基準審査課が入ってる審議会のみで、これはこの告示改正とは全く関係のない審議会のようにして、もう一度事業者、われわれにヒアリングを行ってから審議にかけるとということで、恐らく12月か1月以降に延びるのではないかなというふうに思っております。それから豆腐の保存基準に係る告示改正案ということが提示されております。これはまだ案の段階ですので、業界のほうでも確認をしてほしいということでこういったものをいただきました。この(1)と(2)が新しく設けられる基準でございます。常温豆腐を作る際の製造基準、主に殺菌、滅菌のところですけども、それについて基準を出しております。2番のところでは、いわゆる F4 ですね。F 値として。殺菌レベルで4段階の F4 というところと、もしくはそれと同等ということで定めようかという案でございます。それから3番の保存基準については、現行ある保存基準への追加及び常温保存可能商品にあってはこの限りではないという部分が加えられているという案でございます。それから、これは公式なコメントではないという断りがあったんですが、厚労省としてのお考えということで、今日、高木委員がご出席されてないんでちょっと残念なんです、冷凍豆腐について言及がございました。冷凍豆腐については冷凍食品の規格基準というものがあまして、これによって冷凍食品に分類されるということです。冷凍食品の規格基準の資料はついてましたか。

梅内 あります。

村尾議長 ありました？あ、ありますね。これをご覧いただければと思うんですが、この1番のところですね。「冷凍食品（製造し、又は加工した食品）」うんぬんのところに、「魚肉ねり製品、ゆでだこ及びゆでがにを除く」というようなことが書いてあります。こういったかたちで冷凍豆腐を除くということがこの基準にあれば、冷凍豆腐というのは冷凍食品の扱いではなくて、豆腐の扱いになる可能性もあるんだけど、今のところはそういった除外規定が書いてないので、基本的にはこの冷凍食品の規格基準に入るのではないかと。そうなった場合、豆腐として扱うというこ

とはいかがなものでしょうかというような言及がありましたので、これについては消費者庁がどういうふうに考えるかと。規約を提出した場合にですね。ということでございます。今後これをどういうふうに反映するかどうかというところは審議によるということでございます。それから3番目でございます。3番目は、消費者庁のほうに、前回の9月2日までの規約原案ですね。これを提出させていただきました。そこで、それに対するコメントはあんまり具体的にはなかったんですけども、消費者庁からのご要望というのもいただきました。ご出席としては表示対策課の猪又課長補佐、それから熊谷係長、それから私と全豆連の相原さんの2名で伺いました。まず私どもの説明としては、公正競争規約の目的と意義についてということと、規約案及び施行規則案の骨子についてと。考え方の部分ですね。ここをしっかりお話をさせていただいて、今後のスケジュールってことをお話ししました。それでそれを受けて、2番目のところ、消費者庁から10月21日に電話で一応ご連絡をいただきまして、まずスケジュールについてなんですが、現時点から2年は見ておいてくださいねということです。実は消費者庁と公正取引委員会がこの公正競争規約を所管するようになってから、新規で出された公正競争規約というのは1案しかまだ事例がないということです。仏壇だけなんですね。ですから、正直どれぐらいの時間がかかるかわからないんですけども、仏壇の場合は表示連絡会があつてから規約を見直すまでに半年間の時間を要したので、それぐらいの時間を表示連絡会以降見ていただいて、それから申請ということになる可能性もありますよと。これは表示連絡会で中身がちゃんと詰められていれば、逆に言うとその半年というのは縮められるということにはなると思うんですが、仮に消費者庁との事前相談が、2017年3月、今年度いっぱい終わったとすると、4月から9月、半年間、表示連絡会の審議の期間を見てくださいと。ここで規約内容を見直して、もう一度表示連絡会で了承得られれば、2017年の10月に消費者庁へ規約案の本申請ということになります。そこから消費者庁、公正取引委員会で審議。もちろんこれは関係省庁の農水省ですとか厚労省のほうにも規約案は回っていくということで、これは大体8カ月ぐらい見といてくださいということです。それから、そこからパブリックコメントですね。それでパブコメを出してから、もしパブコメに対する回答ということで3カ月ぐらいかかるとすれば、規約の認定を受けられるのが2018年の10月という、前回まで申し上げていたスケジュールよりさらに半年延びるというようなことを見ておいてほしいということでした。これはスケジュール感の問題ですので、何とか審議を早くして中身を詰めていけばもう少し早くできる可能性もあるんですが、一応今のところそういったコメントでございます。それから表示連絡会開催までに事業者の参加率を上げてくださいということを言われました。事業者数に対するシェアですね。これは8000社あるとしたら8000社のうちの何千社が参加するののかということ。それから市場占有率。これは各社がどういった市場シェアを持っているのか。それに対して何%のシェアの事業者さんが参加しているか。豆腐、例えば出荷ベースで2000億の市場があるとすれば、2000億のうちの1500億ぐらいを占める事業者さんが参加ですね。そういったところをきちんと把握して、できるだけたくさんの方に参加していただきたいと。それは業界内で努力をしっかりとってくださいということでした。どちらかというと話のニュアンスでは、市場占有率、シェアのほうが大事かなというニュアンスでした。ただ、仮にこれが、大半の事業者さん

が参加して大手数社だけが参加しないというような場合には、消費者庁からその数社に対してヒアリングをかけるということもありますというふうなコメントもいただいております。何で公正競争規約に参加しないんですかと、正当な事由を述べてくださいというようなことをヒアリングすることもあると。ただ、そういうふうにはならないように業界内で努力をしてくださいねというふうなコメントをいただきました。あともう一点は、所管官庁である農水省のご意見もしっかり聞いておいてくださいということでしたので、まずは10月24日ですね。農水省、食品製造課、妹尾課長補佐と松川係長に私からご説明を申し上げた次第です。それから4点目ですね。これは第6回ニッポン豆腐屋サミットでの講演ということで、別添の先ほど資料あったと思うんですが、サミット参加者、約200名を超える方々にプレゼンをさせていただきました。約45分のプレゼンだったんですけども、サミットに参加される事業者さんは比較的関心が高いというか、意識が高い事業者さんが多いので、私の印象ではとても手ごたえのあった説明会ではなかったかなと。規約の重要性ということについて、非常に皆さんの反響が強かったように感じております。それで講演資料については現在全豆連さんのホームページのほうにアップしていただいているんですが、今日もオブザーバーでお見えの静岡県豆腐油揚商工組合の土屋事務局長さんのほうが、組合員さんに向けて、YouTubeでパスワードを入れたら私の講演と講演資料が動画形式で見られるようなこともしていただいておりますので、今後こういったものを事業者さんの周知徹底のために公開していったらどうかと思います。このサミットの資料というよりは、あとでお話しします説明会ですね。説明会なんか動画なんかにして、土屋事務局長がそういった面ではプロの方ですので、ご協力をいただきながらそういった公開というのも考えていきたいなというふうに思っていますので、これについては、そういったものを公開すべきかどうかというようなことについては、皆さんのご意見をお伺いいたします。それから5番目ですね。大手メーカーさんのほうにも説明にあがっています。これ、すいません、事務局の方をお願いなんですけども、ここに、企業名のところにどなたを訪問したかというのを資料に書かせていただいているんですが、この資料を今回の議事録と一緒にホームページにアップするときに、この個人名をちょっと消しておいていただきたいんですね。一応どなたとお話ししたかとか、それからどういった内容のお話をしたかということについては、公開してもよいというご了承はいただいておりますので、一応私が相模屋食料さんとタカノフーズさんを訪問したという事実にとどめさせていただきたいと思います、ここでは、内容については個別の事情ですので、のちほどご希望があればオフレコでお話ししますが（笑）、この場では言及することは控えたいと思いますので、その点をご理解ください。ざっと申しますと、私のほうとしては各社のお考え、それから公正競争規約についてどういった見方をされているのかというものをヒアリングした。それから一番の目的は、この委員会に参加してください、もしくは今度行う説明会に参加してくださいというふうな勧誘をさせていただいたということで、中身については極力議論はさけて、どちらかというと私のご意見を伺うことに努めたというような内容となっています。ざっとご報告申し上げましたが、議長報告につきまして何か皆様のほうからご質問ございますでしょうか。よろしいですか。それで一点皆さんに、中身がどういったものかというのを、ちょっとご覧にならないとあれかもしれないですけど、こういった講演資料

とか公正競争規約の意義なんかを述べたものを動画で公開するということについて、何かご意見があれば伺いたいですけど。

(間)

村尾議長 どうでしょう。

(間)

村尾議長 ちょっとこれ、今こんなかたちで。今、音声がちよっとあれですね。メモリの関係で同時に入っていないんですけど、画像だけなんですけど(笑)。音声つきで見れるという。パソコンだったら多分間違いなく見れますよね。スマホだとなかなか重いです。

川西 OB パスワードを入れないと、いわゆる一般の消費者とかは見られないということですか。

村尾議長 それは設定の仕方だと思います。どなたでも見れるようにする場合は、もう完全にパスワードをなくしてどっからでもアクセスできるよということ。今のところは静岡県さん、当然土屋さんに著作権もごさいますんで。動画の作成ですね。ですから当然一定の対価もお支払いしながら作成いただくということなるんで、そこはパスワードを設定しないというのもできます。

(間)

村尾議長 できるだけ、私としては周知のためにこういったものは活用していきたいなと思っておりまして、もし皆さんにご異論がなければ、今後の説明会等の動画をしっかり録画をして、そういったものを啓蒙資料として活用したいなというふうには考えております。

川西 OB そうですね。

村尾議長 よろしいでしょうか。

川西 OB はい。

村尾議長 それでは規約のほうの資料ですね。そちらに移りたいと思います。それではお手元の資料、11月2日修正原案の別表のほうですね。ご覧いただきたいと思います。これ、急にどうしたんだろうと、村尾議長はちょっと頭おかしくなったんじゃないか(笑)、というふうに思われる方もいらっしゃるかもしれないんですけど。こういったかたちにしたのは、一旦前回の審議を終えまして冷静に考えてみたときに、どうしても調製豆腐というだけではちょっと、何が変わったのかわからないし、豆腐と調製豆腐に仕分けをただけなんじゃないかというふうに感じられると。要は、見方によっては調製豆腐のカテゴリーにされた人は、自分のところの商品、豆腐じゃないよというようなレッテルを貼られたようにお感じになられるというような懸念もございました。で、調製豆腐は何ぞやというところを消費者の皆様にはわかりやすくご説明を申し上げたほうが、調製豆腐というものも受け入れられやすいのではないかとということで、調製豆腐の中にいくつか代表的なカテゴリーを設けて、それらも規約の中に入れていけば、消費者にとっても合理的な選択の材料が整うということにもなりますし、豆腐業界にとってもこういったカテゴリーが明確になることによって、今まではいわゆる色物ですね(笑)。色物として、色物は売れないからもう棚落ちだなみたいな話が、よく私ども営業してあるんですけども、こういったものが定着していく一要因にもなるのではないかなと。そして、ひいては豆腐のコーナーがバラエティ豊かになって、または豆腐屋さんの店頭が、いろんなカテゴリーの豆腐ができて、豆腐の市場全体拡大の一

つのきっかけにはなるんじゃないかなと。事業者さんにもこういった規約をご利用いただいて、豆腐の市場拡大を図っていただくということができるんじゃないかなというふうに思いましたので、現在あるような商品をここにカテゴリズしてみたということでございます。それでは別表で変更点のあったところについて読み上げたいと思います。まずは豆腐のところですね。括弧4番に、ナトリウム塩が添加する凝固剤液または凝固剤水溶液中、ナトリウムとして4.0%以下、または食塩相当量として100グラム中10.16グラム以下であるというふうなものを入れました。これは何かというと、塩ですね。ナトリウム塩が入る基準を一つ設けたほうが、塩豆腐というカテゴリを設けましたので、一つ豆腐の定義としてわかりやすいのかなということがあります。で、じゃあこの4%だとか10.16というのは何を根拠にということなんですけど、これは再三審議の中に出ております粗製海水塩化マグネシウムのナトリウムの含有量ですね。これの添加物公定書に書かれている一応基準でございまして、4.0%以下ということになっております。ナトリウムが4.0%の場合は、これに換算値2.54をかけますので、10.16グラムというのが100グラム中の水溶液中の食塩相当量ということになって、これを超えた場合には塩豆腐。それからこれを超えない場合には豆腐のカテゴリとしていいんじゃないかという案でございまして、で、一点これを書いていて思ったのが、調製豆腐のほうが、メーカー側で食塩を超えた場合は調製豆腐になるということなんですけども、この辺もちょっと検討が必要じゃないかなというふうに考えてます。というのは、今の解釈では、豆腐メーカーにおいて塩化マグネシウムと食塩を混合した場合は、これはもう原材料として食塩と書くようになってるかと思えます。一方で、凝固剤メーカーさんの場合で、食塩と塩化マグネシウムを混合して製剤とした場合は、表示としては塩化マグネシウム含有物とされてる例がたくさんあります。これは先般、前回の委員会でご紹介した、豆腐品評会に出されたSDSですね。これなんかを見ても、塩化ナトリウムというのを混合したものが塩化マグネシウム含有物として表示されてるという例がたくさんありましたので、これは実質的にはほぼ同じようなものであるのにもかかわらず、かたや原材料、かたや凝固剤としてるというのはいかなものかというのがありますので、食塩を、今は調製豆腐になってますけども、仮に豆腐メーカーのほうで食塩を加えた場合でも、この括弧4番の規定以下の場合であれば豆腐としていいんじゃないかなというような考え方もありますので、この辺はのちほど皆様からご意見を伺いたいというふうに思います。それから豆腐のところ、縦軸のところの一つ焼き豆腐というのを入れました。これは焼き豆腐、一般的に商品としてございまして、今までは豆腐の2次加工品という扱いをしてたんですけども、そんなに、2次加工品だから書かないという必要もないので、木綿豆腐の表面に焼き目をつけたものと。これ絹ごしってないですよ。焼き豆腐って（笑）あるんですか。

青山 ソフト木綿。ソフト木綿は入れるのですか。

村尾議長 はい？

青山 木綿豆腐及びソフト木綿。ソフト木綿は下にあって、

村尾議長 ソフト木綿の場合もあるんですか。

青山 うん。あります。

村尾議長 じゃあ、木綿豆腐またはソフト木綿の表面に焼き目をつけた云々。

(間)

村尾議長 これは簡単に定義しております。

(間)

村尾議長 それから調製豆腐のほうにいきまして、塩豆腐については、まず定義としては、調製豆腐であって以下のいずれかに該当するもの。(1)、原材料として食塩のみを用いて味つけをしたもの。(2)、ナトリウム塩が凝固剤液、または凝固剤水溶液中ナトリウムとして4.0%を超える、または食塩相当量として100グラム中10.16グラムを超えるものというふうにしております。塩で意図的に味つけをしたということが前提ラインなんですけども、一応粗製海水の範疇を超えないものは豆腐ですね。それから、超えたものについては塩豆腐というカテゴリーにしております。で、その下に、それぞれ塩豆腐といっても木綿豆腐でもあり得るでしょうし、焼き豆腐でも塩味をつけるものはあるでしょうし、以下ありますので、塩木綿豆腐とか塩絹ごし豆腐とか、あるいは、絹ごし豆腐(塩味)とか、そういった、塩で味つけしてますよというのが消費者の方にわかりやすいように表示をしようという案でございます。続いて具入り豆腐なんですけども、調製豆腐にあつて豆腐以外の固形原材料(以下、具と言う)を、これ括弧が間違ってますね。かぎ括弧じゃなくて普通の括弧ですね。を加えて固めたもの。で、(1)、具が入っていることが目視及び食感により確認できること、としています。例としましては、ゆば入り豆腐であるとか枝豆豆腐、シソ豆腐、からし豆腐等と。これについても木綿、絹、それぞれあり得る商品だと思しますので、表示で一括表示の表示がいいと思います。それから3番目、風味豆腐。調製豆腐にあつて、風味の素としてその風味を想定させる原材料を一切用いず、香料等の食品添加物や調味料、その他の原材料のみで風味づけをしたもの、または食感を再現したもの、とあります。これはどういったものかという、実際には枝豆とか枝豆ペーストが入ってないんですけども、香料とか調味料で枝豆風アレンジをしたと。クチナシ色素とかそういったものも入るとは思いますけども、そういったものであります。主に香料なんかで風味づけをしたものについては、実際の具入り豆腐とか原材料を使われているものとは区別をして、風味豆腐というふうにしてはどうかという案が出てます。これについても同様、確認しようと思ってます。それから4番目に甘味豆腐ですね。調製豆腐にあつて、以下のいずれか、または複数の要件に該当するものとして、(1)糖類を加えて味つけをしたもの。(2)甘味料を加えて味つけをしたもの。それから(3)果肉及び果物から抽出した果汁やエキス等で味つけをしたもの。括弧4番、糖類または甘味料等を含む加工原材料等を加えて味つけをしたものというふうには、4種類ございます。これについては、いわゆる豆腐スイーツのたぐいですので、木綿だとか絹だとか、あまりカテゴリーはないかなと思いますので、一くりに甘味豆腐というかたちにしています。それから漬け豆腐ですね。これは調製豆腐にあつて水以外の調味液または調味料、以下、調味液等と言う、に漬け込むことによって味や風味をづけをしたものということで、例としては塩漬け豆腐だとか醤油漬け豆腐、味噌漬け豆腐。豆乳入りなんというものも漬け豆腐の中に入ってくるのかなというふうには思います。表示としては〇〇漬け豆腐として、〇〇というのが調味液等の名称ということですね。それから6番目が薫製豆腐。調製

豆腐にあつて木材等により豆腐を薫煙したもの。ただし薫製液に漬け込んだだけものは漬け豆腐とするということです。一応この別表については以上なんです、ここでご意見を伺っておきたいと思います。何かご意見ございます？はい。

青山 グリシンだとかグル曹みたいなアミノ酸類は、これは風味豆腐の中に入るのでしょうか。

村尾議長 どう、お考えになりますか。

青山 まだそういうものが、豆腐の製造工程中に入れる場合と凝固剤の中に入ってるような場合とでは違いますよね。

(間)

村尾議長 凝固剤に入れる目的にもよると思うんですけどね。グリシンなんかは保存料として使用することもありますよね。だから、どうなのでしょう。原則としては製造者がどういった意図でそれを入れるのかによると思うんですけども、ほかのものでも、例えば境目が曖昧なものってあると思う。甘味豆腐なのか具入り豆腐なのか、複合的に（笑）、

青山 グリシン、甘みも出ますし

村尾議長 ある場合もありますからね。

青山 保存性もあるし、遅延効果もあるとかいろいろ複合目的に使うでしょう、凝固剤として。豆腐に入れる場合は、通常は、今までは保存目的が多かったと思うんですけど。

村尾議長 どうですか、皆さん。グリシンなんかを。

青山 昔、長野県ではそういう豆腐、たくさん出てたんですけどね。

川西 OB グルコースって、ブドウ糖が凝固剤の、一般的に複合剤の中に結構な割合で入れてあつて、目的は多分甘みが増すとかつていう意味じゃないかと思うんですけども、そういった凝固剤を今まで使ってたという方は、例えば今後この公正競争規約ができたときには調製豆腐っていうかたちで売らなければいけないとか、書かなきゃいけないっていうふうになりますよね。

村尾議長 入れる目的ですよ。凝固剤に混合させるという目的が、味つけを目的として入れてるんであれば、これは調味料だと思うんですよ。

川西 OB 私も、目的は聞いてないんですけど、多分甘くなるから、風味や味覚がよくなるということだと思うんですけど、今まで複合剤を使われてる方にしてみたら、あまり意識はなかったと思うんですよ。

村尾議長 そうだと思います。

川西 OB ところが、たまたまそういうことでこういう規定になりました。で、目的は味覚の向上ですということであれば、当然今のルールでいくと調製豆腐ですねっていう話になりますよね。

村尾議長 そうですね。

川西 OB それでいいとか悪いとかじゃなくて、やはりもっとおいしくなるような凝固剤を開発しましょうとか、さっき委員長言われたような、調製豆腐が・・・。

村尾議長 おいしくなるような凝固剤っていうのが、

川西 OB (笑)

村尾議長 果たして凝固剤なのかということですね。凝固剤というのはあくまでも豆乳を凝固させるための

ものであって、おいしくするために加えるんじゃないくて（笑）。

川西 OB だけど、例えば甘味豆腐だとか風味豆腐で堂々とおいしいお豆腐を作っていくとかっていうことについては、悪いことでもなければ、

村尾議長 もちろんそうです。だから、別に調製豆腐だからどうのこうのっていう話じゃないわけですから、堂々とグル曹使ってるということを書いていただければそれで済む話ですので、凝固剤の中の副剤ですよとする必要がないのではないかなと私は思いますけど、皆さんいかがですかね。

（間）

青山 副剤としてちゃんと表示をしてもらおうのであれば。

村尾議長 表示してもらえればいい。調味料として使った場合、副剤になるのかって話なんですけど。

青山 （笑）

村尾議長 これは（笑）、凝固目的で使うから凝固剤なわけですよ。それを凝固剤に混ぜて使ったからといって、凝固目的でない味つけ目的で入ってるのであれば、これ別の添加物になるんじゃないですかね。

（間）

青山 あとで表示のところでちょっと確認しようと思ってたんですけども、例えば凝固剤でモノグリが使われてると、消泡剤でモノグリが使われてますよね。そうした場合には、その両方を凝固剤の欄にモノグリ書いて、消泡剤の欄にもモノグリ書くという、二つ書くっていう、

村尾議長 モノグリ。副剤として書く場合は、これ表示の仕方によると思うんですけど、同じ物質であればわざわざ二つ書く必要ないのかなとは思ってますけどね。

青山 そうすると、どちらに書けばいいのかということになっちゃうんですよ。

村尾議長 そうですよ。

棚橋 いいですか。

村尾議長 はい。

棚橋 例えば、バターミックス粉なんかで、バターミックス粉をして小麦粉とだけ書けばいいって話じゃなくて、バターミックス粉はいろんな味をつけるためにあるわけですよ。で、凝固剤メーカーさんも、これを使うとより風味がついて、おいしいものになりますよってということで、あとから調製して入れるには街の豆腐屋さんじゃ難しかろうから、そういうの作りましたからどうですかみたいなことで売り込んでいかれるのであれば、やはりそれはそうとして受け手も今後は受けていかんといかんだらう。そういった意味ではやはり皆さんおっしゃるように、それは凝固目的ではなくて添付とか味の改良剤として、それは明記をしていくということにルール化していったほうがいいんじゃないのかなというふうに思います。

村尾議長 基本的にはどういった目的で原材料を使っているか、添加物を使っているかということが焦点になると思いますよね。ほかに何かございますでしょうか。

高橋 ちょっとよろしいですか。

村尾議長 はい。

高橋 森永乳業の高橋でございます。今、調製豆腐のカテゴリーの件について言及されてますので、私

のほうで出させていただきました意見書は添付されておると思うんですね。これの2番のところをご覧いただきたいと思うんですけど、今回11月2日の修正原案ということで、調製豆腐が非常に細分化されたということですね。これは現行売られているというか、世の中に出回っているものを分類すると、こんなような分類になったというふうに考えておきまして、いわゆる古来からいらわれている豆腐というのが一番左の豆腐ということで、日本古来の従来の作り方のベーシックな豆腐ですね。これプラス、今後、前々の委員会の中でも発言がされてましたとおりの、新技術がどんどん出てって、いろんな作り方だとか、あるいは新しい味だとか、いろんな技術要素が含まれてくると、この細かく分けた中でも、今話が出てきたように、どっちのじゃあカテゴリーに分類されるのかですとか、両方に入るんじゃないのか、いろいろそういったところでもめてくる可能性があります。で、公正競争規約を作る場合には、やっぱり公正な競争ですから、あまりここの段階で細かくしないほうが後々いいのかなということをお考えまして、私のほうから提出させていただきました意見書の2番のところですね。1ページ目の2番見てください。調製豆腐のカテゴリーの分け方というところで、今回も赤で書かれた新ジャンルのカテゴリーが提案されますけれども、やはりこの線引きが難しいというような意見が、今もございましたとおりのことを書かせていただいております。で、さまざまな風味のもの、消費者に受け入れられているということから考えますと、この豆腐の定義も、あまり細分化してしまうというメリットはないのかなあ。逆に混乱をしてしまうかなと。消費者がわかりにくくしてしまう。これはこういう分類のものだということを決めつけてしまう。でも、実はそうじゃないんだよということも出てくる可能性もあるということで、提案としまして、「●」二つあるんですけども、私が推奨するのは、せっかくこういった調製豆腐をさらに分類するということであるならば、下の豆乳飲料にもあるように、通常の豆腐原料にはないものを加えたものという分類に大きく分けて、その中でこういったネーミングですとか、ものにしたほうが、今後この取り扱いがしやすいのではないかと。で、ひとたび公正競争規約が認定されてしまいますと、これを変えるのは、非常な努力が必要で、なかなか容易には変えられない。エビデンスがしっかりないと変えられないということをお考えますと、かえって豆腐の成長を妨げてしまう、豆腐業界の新しい豆腐の開発ですとかそういうのを妨げてしまうんじゃないかということも懸念いたしまして、もう少し広い範囲でカテゴリーの分類を、ちゃんと分類をしたほうがいいのではないかとということでご意見差し上げる次第です。とりあえず意見書の中の2というところ、以上でございます。

村尾議長 そうすると、分類としては二つないし三つで、

高橋 そうです。

村尾議長 よいということですね。ありがとうございます。今の高橋委員のご意見につきまして、皆様の、はい。

棚橋 棚橋です。私も同じようなことを考えて今日まいったんですけども、一つには、じゃあ、こういう分類でやっていると、また違うものが出てきたときまた追加するのか、というような話があったりしますし、逆にこれだけを書くっていうのはどうかなと。で、今ちょうど高橋さんのほうからお話があったのになるほどなと思いますものは、この豆腐食品というような意味合いで、例え

ば薫製豆腐であったり具入りの豆腐なんかはそっちへスライドできるのかなと。だから、せいぜい分けても調製豆腐と豆腐食品っていうんですか。私は最初この原案だけ見たときは、ここまで細分化するんだったら調味豆腐とか、あるいは薫製とかだったら調理豆腐とか、そういう作業というのかプロセスの意味合いの命名をしたほうがいいんじゃないのかなということを考えてきたところではあったんですけども、ほぼ高橋委員の意見と一緒にございますと。

村尾議長 ありがとうございます。ほかにございますか。

青山 すいません。確認で、今の豆腐食品という範囲は、今の赤く書かれたあたりがそういうことになるようになりますか。

高橋 基本的にはそういった、こんな、このような細分化してしまうと、今話が出たように、ここに当てはまらないものも出てくる可能性があるんで、それを引くためのジャンルの決め方のほうがよろしいんじゃないかと。その中に豆腐という言葉はやっぱり残しておきたいのは、われわれ豆腐の公正競争規約を作ってますから、豆腐とはじゃあ何ぞやっていうベーシックなところに戻ると、ダイズを使って、豆乳とおからを分類してそれを凝固剤で固めたっていうところははずせない。これをしっかり守っておれば、それにいろんなものを付加するという新しい食べ方。実際に今いろんな、スイーツ系だとかいろんなものが入ってますよね。そういったものも全部ここで網羅できるんじゃないかと。だから、公正競争規約においてそこまで細かく決める必要はないんじゃないかなということでございます。

(間)

棚橋 よろしいですか。

村尾議長 はい。

棚橋 追加して申し上げると、これちょっといきなり大きなカテゴリーの変更になるので、ちょっと今さらという、自分で申し上げときながら今さらという思いはあるんですけども、豆腐と調製豆腐と、もう一つ、本来、私、もともと申し上げてるように、加工豆腐みたいなのですね。いわゆる滝川豆腐とか、一旦豆腐にしたものを加工するようなものがあるかと思うんですね。だからそういったもので、そういったもののほうに、例えば、加工豆腐と若干意味合い違うかもしれませんが、例えばここに書かれてるような薫製の豆腐ですとか、あるいは具材を入れたようなものっていうのは、本来入るべきではなかろうかなというようなですね。で、調製豆腐っていうのはあくまでも成分調整をしたり、豆腐そのもの、プレーンな豆腐に見えてるものが、いろいろと成分が少し変わって、テクスチャーが変わってきてるものというものと、いわゆる構造的なものを変えるべきではないのかなっていう気は従来よりしておりました。意見として申し上げておきます。

織田 日本ビーンズ、織田でございます。今さらということで、それでは委員長、一度、この投げかけをされた経緯について確認させていただきたいと思います。これまで10回の委員会の中で、ほぼほぼ原案固まった中で、メールをいただいた中で、議長のご意見としては個人的なお考えというご動機だったんですが、端的に申し上げますと、これまで業界内でのコンセンサスを取るために、業界他社さん、それから官公庁回られている中で、こういった区分もあったほうがコンセンサス

を得やすいというようなご判断をされたっていうことなんでしょうか。

村尾議長 コンセンサス。すいません。コンセンサスを得やすいかどうかということと言えますと、必ずしも話をまとめるためにいう考えではなくて、一番の理由としては調製豆腐は何ぞやというところが、この中では議論はされてきたわけですけれども、じゃあ果たして消費者に調製豆腐というものをお示ししたときに、すぐには連想できないんじゃないかな。想像できないのではないかな。だから、それであれば、具体的な中身がどういったものがあるかというものをお示したほうが、消費者の方たちの、カテゴリーはちょっと今回の案では増えてますけれども、調製豆腐というものはこういうものだ、ご認識を得やすいんじゃないかなというふうに思ったというのが一番の理由です。

織田 わかりました。個人的な意見を申し上げます。この公正競争規約に記載される品名なるものは、この豆腐とそれから調製豆腐の、私は二つであるべきだというふうに思っておるんですが、カテゴリー化されるような個別名称。そういったものについては、一括表示ではなく商品の表面に記載されるものであって、規約と品質表示基準がいささか混同されているような印象を原案見たときに思いました。あくまでも規約は憲法であって、運用細則、つまり表示基準はその下にあってフレキシブルに動くべきものでございますので、高いレベルで判断できるお話でなければ、やはりここまで練り上げたものについて、ただ、議長のおっしゃりようの中で、確かに、じゃあこれをどう展開していくのか、何をもってして、どう展開していくのかっていうところについてはまだ詰めてないわけなので、そういった進め方をしたほうがよいのではないかなと。多分このカテゴリー化っていいですか、こういうふうに細分化、セグメンテーションしていきますと、既に、じゃあうちの枝豆おぼろがどこに入るのかなと。調味料入ってるし、塩入ってるし、他にも入れているしみたいところが、もう既に現状で起きてる、想定、容易にされるケースであれば、この先イノベーションが起きて、何らかまた、どこに置くんだと、前職で相当私も経験積みましたので、あまりがちがちにやると、のちのち規約の一部を変えるがために規約委員会を開いて、パブリックコメントをやり、監督省庁に陳情するようなことになるのは、やはり本末転倒かと思えます。あと最後に一点だけ、これは本当に個人的な意見ですが、この塩豆腐の中に記載されている、粗製海水塩化マグネシウムに関する部分については、私はまだ、あまり細かいところについて、確かに、精製されたといいますか、できあがった商品について、塩味というものが強く出ることが想定される、あるいはそれをうたっている原料もある現状ではございますがここの部分、あまりに恣意的な表現をしていきますと、コンセンサスを得るべく、同業の方々から反発、あるいは関係業界の方々からもさまざまな抵抗が起り得るかなというふうに個人的には危惧しております。以上でございます。

村尾議長 はい、ありがとうございます。はい、どうぞ。

高橋 今、粗製海水の話がありましたので、併せまして私のほうも出ささせていただいております意見書のほうに基づきまして、ナトリウム食塩の話で、これを決めたときの話は、粗製海水に塩化マグネシウムが、ばらつきがあると。濃度にばらつきがあるからこれだけの範囲でもったということと、それもやっぱり現状のものであったというふうに認識してしまっていたのだということと、

あと、凝固剤製剤というもの、非常に多く出回ってますので、そこで主剤はもちろん凝固剤、その副剤についてはどういう、どれだけのパーセントが入っているかとか、そういうことも議論する必要があるのかなというふうに思います。先般、前回行われたときに、この辺の議論はかなり深く、凝固剤についてはされたかと思いますが、そのときに私が発言したところも、製剤の中、凝固剤の中に入ってる、あるいは凝固剤、これは凝固剤製剤だと。その副剤の中に入ってる、例えば塩化ナトリウムだと。あるいは製造工程中で塩化ナトリウムを添加した。これはやっぱりどこがどうであっても、あまりそんなに、いわゆる消費者として必要性はないものじゃないかというふうに感じています。ですから、表示改正の中で、今後食塩相当量というかたちで出すわけですから、最終的に消費者が知りたいのは、この豆腐を買うとその中に食塩がどれくらい入ってるかということが一番知りたい情報であって、そこまでの過程がどうであれ、あまり重要視する必要はないというふうに感じている次第です。そこでこの表示の仕方も、じゃあ何%、食塩相当量でどれくらいがこっちに入って、それ以上だと調製豆腐だと、塩豆腐という場合もありますけどそういったカテゴリーもちょっと難しいかなと、この表で出させていただいとおり、本来からの豆腐であっても、これだけの塩、塩類のばらつきがあるっていう事実からすると、これをまたがちがちに決めてしまうっていうのはいかがなものかというところがありますので、ここはもう少し検討する必要があるのかなというふうに考えます。以上で、意見として。

村尾議長 これは食塩相当量が0.2グラムを超えるものというふうに書いてありますけども、これについてはどういった観点からご提案をされてるのでしょうか。

高橋 ではちょっとこれは、今日オブザーバーを連れてきておりますので、製品開発部の櫻井のほうから説明をさせていただきます。

櫻井 OB 森永乳業の櫻井です。数値自体は深く考えたわけではないのですが、七訂という最近出された栄養成分表の中で、豆腐を一通り引き出してみても、一番多いのが59ミリグラム、これが食塩相当量で七訂の記載値で0.1グラム、ただ、細かく計算すると、確か0.15だったと思うんですけど、ここで豆腐と書いてあるものが豆腐に入らないというのはやはり問題があるのではないかと思います、線引きが必要かどうかは別にして、もし線引きが必要なのであれば、表示上でわかる明確なものの方がいいと思ひまして、0.1を線引きにすると、これが入らなくなる可能性があるので、0.2と仮に書かせていただきました。

村尾議長 なるほど。わかりました。正直私もこれについては悩んだところがございます。最終的な豆腐にどれだけ移行するかというのはそのときの豆の状態によっても違ったりとか、製造工程の中でばらつきが出てくるものがございますから、最終的なところで判断するのが難しいかなという考え方もあって、加える時点で、すべて、副剤等も含めた凝固剤の水溶液中にどのくらい塩が含まれるかということに基づいたほうがわかりやすいかなということで、工程書を基準に出したものであって、これについては本当に議論がさまざまあるところではないかなと思います。で、今日ちょっと皆様にご用意しましたので、ナトリウム量が違うことによってどれくらい味覚が違うかというものをご用意しており、ちょっと事務局のほうでお手伝いいただき、お配りいただけますか。そこにペットボトルが三つございます。で、皆さんのお手元にA、B、Cというカップがあ

ると思いますので、これの中にペットボトルに A、B、C というのを振ってありますので、それを少しずつ、よく攪拌していただけますか。

村尾議長 実は私も全然味見をしてなくて、調合したものを持ってきたので、味に違いがないかもわからない（笑）。

（委員が試飲）

村尾議長 これ、皆さん全部飲みました？一番濃いのが A だと思う方。わかりました。一番濃いのが B だと思った方。じゃあ C だと思う。大体皆さんおわかりになる。実はこれ、どういった濃さかといいますと、まず C ですね。これは 5 グラムの塩に水を足して行って、100 グラムにしたもの。ですから 5%。ところが、ナトリウムでいうと、2.0%なんですよ。B は工程書の上限、4.0%。A が 6.0% これは 15 グラムに水足して 100 グラムにしたもの。ですから今の粗製海水塩化マグネシウムというのは、工程書によると、この B。かなりしょっぱいってことご理解いただけたかなと。

棚橋 その原液を飲んだの。

一同 （笑）

村尾議長 まあ、そりゃ当然豆腐に移行すると、このうちのどれだけ移行するかということですが、まずは、実は食塩が入ってる凝固剤っていうのは、これぐらいの味なんですよってことを確認していただいたかったなと（笑）。で、当然、これだけ塩っ気がありますから、甘みをひき出すのに十分な作用があるということですよ。

棚橋 とうか、いいですか。櫻井さんにご存じかどうかわかんないけども、お伺いしたいのは、これが、0.15 を 0.2 に見て、想定したというお話でしたが、この優位に塩濃度を味覚として、違いが感知できる、例えば 0.05 ぐらいの幅で、明らかに味覚としてはわかるのかどうかっていう、その辺はどうなんでしょう。

櫻井 OB 食塩の濃度でいきますと、0.03 ぐらいでもかなり差がわかります。ただ、敏感かどうかにもよりますし、元の味にもよりますけれども、はい。

棚橋 ありがとうございます。で、要は濃いもの、今、飲みましたけれどもね、製品の中で、何ミリグラム変わると優位に転移する、状態が変わってくるのかっていうようなところがある程度、一般的にわかっているのであれば、それだけを変化させる量が入っていたら、もう書くべきだよっていうふうにすべきなのかもしれませんし、それとこの七訂と五訂が随分と増えてるのは、結構、この改定 2 回あるうちの年代で変化している。統合、サンプリングして分析したのかな。

青山 相当、数量、全国から相当の数量をごちゃまぜにして分析したらしい。

棚橋 かなり統計的にはしてます？

青山 単品の検査じゃないです。

村尾議長 すまし粉なんていうものは、五訂のときはあったけど、七訂ではなくなって、粗製海水のものも。

青山 だから四訂のときはもっと少ないんです。食塩がだんだん増えている。

棚橋 で、一つは、今、ちょっと変わったかどうか知りません、前は、一般成分分析を書くのに、自社

の製品を書かなくても、五訂から転記してその旨を書けばいいみたいなどころがありましたけど、これだけ、五訂から七訂までの変化があつて、商品ごとにもそれだけあつて、例えば先ほどおっしゃったように、0.03 ミリグラム、ん？

村尾議長 0.05 で、味覚の違いが出てくる。

棚橋 出てくるっていうことは、そこ自体、まあでもこれ、街の豆腐屋さんにそれ、分析しろっていうのも酷な話なんですけど、そこが非常に悩ましいとこかなと、今思った次第であります、意見です。

青山 分析してる人たちも、食塩の味を感じるような豆腐が増えたという言い方、意見がある。

村尾議長 それは、今年行われた品評会の予選で、審査員の方の講評なんかにも随分、しょっぱかったとか、そういったご意見もあったようですので、これ、五訂から七訂の間でもそれだけ変わってるっていうことは、案配を調整して味を変えているということがどんどん一般化しているということでもあるんですよ。これをどうするかということだと思ふんです。一定の基準をどこかで設けるのかどうか。

棚橋 木綿豆腐なんか 0.03 グラム以上増えてるもんね。

青山 基準を設けたほうが良いと思うんですけども、これが、B が粗製海水そのものと同じ基準であれば実際にはもっと、豆腐としては低い数字で設定しなくちゃいけないんじゃないかなっていう感じがします。

村尾議長 恐らく B のレベルであれば 0.05 グラムいかないと思うんですよ。これを入れたからといって、ちょっと当社の製造担当者にもどれぐらい移行するのかというのを確かめても、正直その時々によって違うというのが実際でして、粗製海水塩化マグネシウム、Brix 値で管理しているので、食塩水がどれぐらい入ってるかっていうのは、今のところ管理をしてないというのが実情なんですよ。ただ、一点、やっぱりこれ、しっかり議論していかなくちゃいけないのでは、こういった管理が難しいものではあるんだけども、食品表示法の表示基準で、食塩相当量ということは表示義務になりますので、何らかの一定の目安というか、基準っていうのは作っておかなければいけないかなということがあつて、あえて今回、こういうことを、新食品基準を意識して書いた部分も実は、佐藤さん、どうですか。この辺の製造のときにこういった食塩の管理っていうのはどういうかたちでやられてますか。

佐藤 製造のときにですか。

村尾議長 はい。

佐藤 弊社でもいろんな凝固剤を使っておりますけども、特に管理というものはしていませんね。そういう、風味がどう変わるかっていうところで管理するとしてるのみでして、意図的に塩を加えるような話はしてませんので、管理としてはしていません。

村尾議長 そうなってくると、新食品基準にどうやって対応するのかというところだと思うんですよ。各メーカーさん非常に試行錯誤してるところじゃないかなと思うんですけども、

棚橋 これは凝固剤メーカーにお願いするしかないのかな、うちの凝固剤使ったら、何グラム相当含まれますっていう。

村尾議長 ただ、先ほど来の話ですけど、凝固剤メーカーさんはそういった配合で作ったとしても、実際に豆腐にどれだけ移行するのかっていうこと、ばらつきがあるという現実がありますので、

棚橋 そりゃしゃあない。

佐藤 基本的には表示、今、新表示にしていってるんですけど、基本的には分析してその数字を書くっていうかたちにしてるので。ただ、これを規定したときに、メーカーさんのほうで、かなり厳しくなっちゃうのかなというのはやはり、懸念される場所ですね。

村尾議長 ですから、当然フィルムに印字をする、印刷をするということになると、ある程度、上限の範囲を持たせて書かざるを得ないので、その上限としてどれぐらいであれば許容範囲内なのかとかいうことですよ。すいません、凝固剤メーカーさんの皆さん、吉川さん、小川さん、ちょっとお尋ねしていいですか。大体粗製海水として、どれぐらいナトリウム塩、コントロールできる範囲というところで、

吉川 コントロールですか。

村尾議長 食塩をずっと取って行って、いくらでもコントロールできるかもしれないですけど（笑）。

谷川 うちの場合、全部プラマイ 1%でやってるんですけども、基本的に粗製海水塩化マグネシウムは天然添加物で、塩を取った残り汁っていう考え方であれば、塩が多くて当たり前のものですね。で、残り汁なんで、基本的には、ぶれるもの。ぶれるのが多分本物で、うちみたいに全量分析して、分析範囲内だけ出すっていうほうが珍しい作り方で、ほかはみんなぶれるものが当たり前です。

村尾議長 はい。過去の文献を、この間、吉川社長から文献いただいたんですけど、苦汁っていう文献いただいたときに、その当時、あれは昭和 20 年代からですか。

吉川 結局 20 年代じゃなくて、それ以前の文献から、20 年にたまたま発行したという文献ですね。ですから、あのデータは、昭和 11 年前後、その頃の塩業が盛んな頃ですね。日本が瀬戸内、その他、沿海で塩業やってる時代のにがりですね。

村尾議長 あれを私も拝見したときには、当時は膜式という方法がなくて、火力でやるか天日干しかという比較でしたけど、天日干しの場合は 100 グラムあたりに 14 グラムとか 15 グラムとか入っていて、火力の場合はもう少し塩の抽出がよくなって、大体 7 グラムとか、そういう値になっていましたけども、

吉川 だから、実際にはそういう天然物であれば、ある程度の濃縮度によって、コントロールはできるんですけど、実際には比重で管理するようなかたち取ってますので、ばらつきが大きかったです。で、もっと厳しく、谷川さんのとこのように管理なさってる場所は、プラマイ 1%とおっしゃってますけど、それまでできると思います。実際のメーカーさんで取ると、プラマイ 5%でも厳しいって言ってます。

村尾議長 なるほど。ちなみに先ほど皆さんに飲んでいただいた A、一番濃いものだと、100 グラム当たり 15 グラムになるんですね。ですから昔の天日干したときの塩分の残りみたいなものに近いものになってくるんで、今の精製でやるともう少し塩の濃度っていうのは落とせるのかなと、B ぐらいにはなるのかなという、そうでもないですか。

谷川 いや、多分本物のにがりだったら、多分もうこっちが本物ですよ。精製してるほうがやっぱり、多分、粗製海水塩化マグネシウムったら、塩が残るものだから、基本。

村尾議長 天日干しぐらい、

谷川 ですよ、それぐらいですよ。

村尾議長 とうか、今回のこの数字は工程書の数字、これには収まるわけですよ。

谷川 だから工程書が止まったわけですよ。沖縄あたりのそういう、本当の塩、海水から作ってる塩、

村尾議長 B っていうのは厳しすぎるっていう、厳しすぎるっていうか、塩を取り除きすぎるっていう。

谷川 それで工程書は止まっているわけですから。

吉川 結局、日を使って濃縮していくわけです。そうするとできるだけ、コスト面から見れば浅い状態で出したほうがいいわけですよ。ということは塩分が非常に高い、それから塩マグの濃度も低いというかたちになるわけです。で、以前、12%だったものが8%という提案があったわけ。

川西 OB あってもできないっていうことで止まっているっていう意味ですか。

吉川 いや、もう既に販売されていますんで、そういったにがりが。そういったものも、あのときは中小の沖縄の業者さんたちが、それじゃあ廃業することになるじゃないかって言って、突然止まった話で、ですから今度の工程書では多分その辺も鑑みてる、範囲に入ってくるのは当然ですよ。

村尾議長 ですからポイントとすれば、工程書というのを基準とするのか、もしくは七訂の栄養成分表示で実際の商品どれぐらい移行したのかということにするのかということが一つ、基準になってくるんじゃない？どちらかの基準になってくるんじゃないかなというふうには思うんですけどね。

(間)

村尾議長 どうですかね、難しいですね、この辺は。

青山 もう凝固剤関係なく豆腐として基準作っていくしかないんじゃないんじゃないですかね。

村尾議長 だと思います。だから、当然塩を入れすぎると凝固不良を起こして、白水が出てくるじゃないですか。そうすると、凝固のために使ってるのか、味のために使ってるのか。そのところ、境目が非常に不明瞭になってくるので。

青山 ですから、この議長から出た案ですと、この量が豆腐に残ってたらものすごい多い（濃い？）わけですよ。

村尾議長 いや、これ、豆腐に残るという意味ではなくて、凝固剤としてこういうものを使うということですから、実際に豆腐に残るのは0.05グラムとか、それぐらいになると思うんですけど。

梅内 基準をやっぱり、製品中の量とか森永さんもおっしゃるように、ここのところを決めてくしか。

村尾議長 そうですね、実際の表示ということになると、食塩相当量が義務化になるということもあるので、食塩相当量で基準を設けるのが一番合理的なような気がするんですけどね。ただ、非常に難しいですよ。これ、その都度測定して、本当にその範囲に収まるのか。はい。少し議論戻させていただいて、カテゴリーですね。私も皆様のご意見を聞いて、最もだと。あまり細分化しすぎるのはナンセンスだということ、一つ、問題提起でこういうものを出させていただいたんで、当然そういったご意見は想定しておったんですが、とはいえ、豆腐と調製豆腐というだけでは、いろんな加工度の高いものというものについて、どこまで範疇に含めるのかなという、二つ三つあっ

たほうがいいのかと森永さんの案は三つで、三つぐらいの中で区切ってもいいのかという気がしてるんですけど。

梅内 加工豆腐って先ほど出てましたけど、それぐらいでいいのかと思います。

村尾議長 そうですね、私も皆さんのご意見聞くと。

梅内 本当に、今、既にうちで生産している商品も、どれに入るかわからないっていうお話がありましたけど、もう三つぐらいにまたがるものも。

村尾議長 実際私も作っててそう思います。

梅内 具も入れば香料も入る。

村尾議長 そうです。

梅内 区切れませんね、

村尾議長 そうなんですよね。そこの線引きが難しいですね。

織田 例えば凝固剤以外のものも凝固作用があるから。滝川豆腐のように、凝固剤以外のものも凝固作用を持たせてできるというようなレベルを書いておかないと、調製豆腐との、今度はまた、仕分けが難しくなるかなと。具材入りというのはわかりやすいんですが、そのベースとなるお豆腐がどういった性状のものなのか、大豆固形分がどの程度のものなのかっていうところでまた分かれてきて、それはやっぱり、豆腐はあくまでも商品名なんで、品名としての区分とはまた違うものになってしまうなというふうに見ながら思ったところです。

村尾議長 以前のように豆腐と調製豆腐というのにしておけば、何でも調製豆腐の中に入ってしまう、非常に楽は楽なんですけど、本当にこれが消費者の方にとって、調製豆腐というのをしっかりイメージしていただけるようなものなのかというところですね。

青山 この調製豆腐は(1)のところの大豆凝固剤、水以外の原材料っていう、増粘剤みたいなもので固める場合は水以外の原材料というところに該当させるってことですかね、今の。

村尾議長 今までの議論の中ではそうですね。もう一つ、皆さんに伺いたいと思っていたのが、大豆固形分が8%以上としてますよね。いろんな具材を入れたりとか、甘味料を入れたりとか、砂糖を入れたりすると、大豆固形分の8%は維持できなくなってくるんじゃないかなというふうに思ったりしたんですが、その辺はいかがですかね。どうですか、佐藤さん、スイーツ系、たくさん作っておられますけど。

一同 (笑)

佐藤 スイーツ系は、結構作ってるんですけども、基本的には凝固剤で固める、凝固剤のみで固めて製造してるので、8%以上には入ってますけども、やはり、もっといろいろと、食感とかそういったものを変えてこうとしたときには、この8%を切るものも当然出てくるのは想定されます。

村尾議長 ゲル化剤なんかを入れるとやっぱり。

佐藤 そうですね、ゲル化剤を入れてるっていうかたちにしてくと、8%切るものは出てきますね。それを豆腐でないというかたちにすると、ちょっと幅が広がりにくくなるのかなっていう感じはしますね。

村尾議長 豆乳はそういったかたちですよ。調製豆腐と豆乳、豆乳飲料は4%ですね。調製豆乳が何%だっ

けな。

佐藤 調製豆乳は6ですね。

村尾議長 6%ですかね。

佐藤 果汁が入ると2%。

村尾議長 そうですよ。

棚橋 マイクをとおすまでもないというか議事録に上げていただく必要もないかなという思いなんですけどね。失礼ながらいろんな考え方はあると思うんですけど、私は、スイーツ系の豆腐とかは、豆腐のカテゴリーに入れる必要のないのになと普段から思ってるんです。自分のとこで作ったら、多分入れないだろうな。そんなことで、豆腐売り場より、僕は乳製品とか、洋日配のほうの売り場のほうへ持ってって、20~30%ぐらいのスーパーの粗利で勝負したいなっていう気はするんですよ。

一同 (笑)

棚橋 50%やる必要はないだろうと。そんなふうに思ってるもんだから、豆腐である必要があるのかなと。それは個人的な、ちょっと、感想です。

村尾議長 もう一つの方法としては大豆固形分で、3段階に分けるとかっていう方法もあるんですね。いろんな具材が入ってくる、いろんな添加物が入ってくる、そうするとおのずと大豆固形分っていうのは下がってくるということで、そういったものをまたもう一つの分類とするのは、一つの案かなと思いますけどね。

織田 この場で決は取らないかと思えますけどね、個人的には賛成です。レギュレーションの基準は同じものの大小で決めるのが一番、のちのちもわかりやすい。

村尾議長 わかりました。では、この分類については一旦皆さんのご意見を踏まえてちょっと3カテゴリーぐらいで、1回案を作ってきたいなというふうに思っております。では、3時半が近づいてまいりましたので、一旦ここで休憩を取ります。3時35分、皆さん口の中しょっぱいと思います。

一同 (笑)

村尾議長 口直しをしっかりとしてください。でも、原液ってこんな濃いんだなってことですよね。

(後半)

村尾議長 それでは、別表のところ、定義のところは一旦飛ばして。それにも関連するんですが、一応、この定義をこういったふう書き換えたということと関連して、施行制度のほうもいくつか見直しておりますので、その見直した箇所について、一応、ご確認をいただきたいと思います。まず、1ページ目。規約、施行規則の1ページ目のほう。必要な表示事項の表示基準っていうところ。これは、書き方もちょっと変えてあるということも含めてですけど、新食品表示基準なんかにも基づいて変えております。第2条のところなんかはこれがそうですね。第2条、規約第3条第1項の規定により、表示すべき事項は、容器または包装の見やすい場所に表示した文字が、鮮明に識別できるよう邦文をもって表示する。これは、より詳しく施行規則で書き方について研究したと

いうもので、前回と書き方が変わってますよというところですので。今日は以前のものを、ご記憶にないかと思いますが、ご確認をいただければ。あと、先ほど、カテゴリーをたくさん設けましたので、種類別名称。今まで、名称というふうについてたんですが、種類別名称というふうにしています。そういったことで別表に基づいて、種類別名称を設けています。ここについては、内容はあまり変わってないです。あと、大豆固形分の表示については、以前の原案では、調整豆腐については固形分8%以上というのが、書き漏らしがありましたので、ここは調製豆腐にあつては8%以上というふうに変えております。ただ、それ以降は、規約3条第1項の規定により表示すべき何々はという部分、二つを変えたというところが載ってます。あと、次のページにいきまして、2番の、その他の食品添加物以外の原材料ということで。砂糖と、糖類ですね。そういったものを、表示というのをここに加えたんですね。これは、カテゴリーを二つ三つに絞り込んだ場合でも、糖類の表示の仕方というのは、今回の新表示基準では明記すべきというようなことがありますので、これは、新商品表示基準にのっとって、糖類を使う場合にあっては、こういった表示基準にするということ、さらに加えたいというふうに思ってます。あと、先ほど議論がありました、3番の豆腐用凝固剤のところですね。凝固剤なんかの塩分をどうするかというところですが。これは、今後の議論によって変わってくるかと思えます。一応、先ほどの別表と整合性を持たせてこのように書いてみたところです。それから、5番目のところで、ただし、表示すべき物質名が多く容器、または、包装にすべての物質名を記載しきれない場合においては、別途表示基準に定める方法等により、自社のホームページにおいて情報を公開すべきだとする。これは、こういう記載がなかったので加えました。で、これについては、ちょっと資料にはないんですが、新食品基準の中で、原則すべてを記載するというを書きおいたんですが、実は、いろいろ新食品基準を調べておりましたら、特に、凝固剤、粗製海水なんかに含まれてるカリウムとかカルシウムですね。これは、実は、栄養表示にも関係するところで。新食品表示基準の中の、ミネラル、栄養成分ですね。こういったものが高いこと、もしくは含まれること、もしくは強化された旨の表示の基準というのは、別表の中にありまして。その中に、カリウムだとかカルシウムも入ってるんですね。ですから、凝固剤の中にカリウム、カルシウムが含まれてるからといって、それを一括表示に書いてしまうと、それが含まれるということで、栄養成分表示にも書かなければいけないというのが、今の新食品表示基準、規定ではあるんですね。ただし、書く場合には、含有量が一定以上ないと書いてはいけないことになるんで。凝固剤のように、もう微々たるものしか豆腐に移行しないということであれば、カリウム、カルシウムが、例え含まれてても、一定以上じゃないと書いてはいけないということになるんですね、結論として。それが何かというと、カリウム、カルシウムを含むという表現をする場合は、100ミリリットル、もしくは100グラム当たり、豆腐の場合は食品ですから、100グラム当たり420ミリグラム以上カリウムが入ってないと、一括表示の栄養成分表示の書いてはいけないということなんですね。で、それで、カルシウムの場合は102ミリグラム以上。だから、実際には豆腐にこんなに移行しませんもんね。カルシウムはね。だから、

青山

カルシウムは、だから、硫酸から、最後にちょっとお願いしときます。硫酸カルシウムの場合は、

なりますから。

村尾議長 移行しますか。

青山 120 とか、160 だとか。

村尾議長 あと、もう一つ、100 キロカロリー当たりというのがあります。カロリーベースで。カロリーベースで見たときに、35 ミリグラムっていう書き方とか、ちょっとこれどういうことか私も。100 キロカロリー当たり 35 ミリグラムかな、っていうのは、どういったものか、ちょっと詳しくは調べてないんですけど。一応、別表のほうにはそういうふう書いてあるので。硫カルなんかを使った場合に、これぐらい移行するのとかというところですね。でも、硫カル使った場合は、物質名で硫酸カルシウムと書くほうが、その場合、栄養成分表示に入ってくるかどうか。これ、七訂は確かなんですよ、硫カル。

青山 それもちょっと最後に皆さんの意見聞いて、というのは、分析、文科省のほうで、次のものに載せてもらいたいという要望してるんですね。だから、皆さんのご意見をちょっと聞きたい。

村尾議長 ちなみに、マグネシウムもその別表の中には含まれてまして。マグネシウムの場合は、100 グラム当たり 48 ミリグラム以上、書いてる場合は含まれてるという表示。

(間)

村尾議長 ということでございます。あとは、ビタミンとかそういうもの。関係ないんですけども。関係するとしたら、カリウム、カルシウム、マグネシウム。それは、新食品表示基準と照らし合わせながら、どういった表示が適正なのかっていうのは、もう少ししっかり検討したいと思います。

(間)

青山 カリウムが多いのは今、充填とか、今の、七訂版どおりのカリウムが多いのは、充填豆腐ということかな、充填豆腐が多いというの、よくわかんないんですけど。七訂版に載ってるやつは。210 だか、452 だか、420 には・・・。

(間)

村尾議長 その辺も、七訂と照らし合わせて検討していきたいと思います。

(間)

村尾議長 それから、次のページいただいて。遺伝子組換え食品の場合は、もっと下のほうに多分書いてたんですが。これは少し順番を入れ替えた。遺伝子組換え、アレルゲンというところを。これはもう、新食品表示にのっとったいろんな表示のほうから見て、こういうふうにしたというだけで、書く順番が変わったり、書く場所が違ったりというだけだったので、内容的には変わってないです。ただ、今までは遺伝子組換え食品の表示については、遺伝子組換え食品の表示のガイドラインというものを基にしてたんですけども、今度は、新食品表示基準の中に、そのガイドラインが盛り込まれたということで、もう、根拠としては、新食品表示基準が根拠になってるということでもあります。ガイドラインではないというね。それから、9 番目にアスパルテームということなんです。これは、アスパルテームを含む場合は表示をしなさいということで、新食品表示基準にはなってますので、あんまり、普通のお豆腐には使いませんが、いろいろ、調製豆腐の場合は使う場合が出てくるというところですかね。何が問題かというところ、アスパルテームを含

んでると、L-フェニルアラニン化合物というものが入っております。それで、これはフェニル何とか症っていう、8万人に1人ぐらいの病気をお持ちの方がいらっしゃるって、それに対して、L-フェニルアラニンが反応して、病気の発症ですとか、そういったものに関係するということで、表示しなさいということになってるようでございますので。これも、新食品表示基準にのっとって加えたということになります。第6条のところに、漬けとうふにあってはとありますけど、これは、ちょっとこれから変更の可能性があるということですね。

(間)

村尾議長 あとは、これ、左側と併せて、第何条というのをしたんですけど、もうどうしても、施行規則のほうが項目が多くなるので、大きな項目で第7条第8項というふうに変えた。今までは(1)とか、第1項とかだったんですが、そういうふうに変えて。あと、このページで言うと、原産国、これは原産国名はあれか、豆腐自体の原産国ですね。

(間)

村尾議長 次のページ、アレルギーはもともと上のほうに載っていたと・・・。

(間)

村尾議長 商品名の表示についても、この商品名でわかる、わからない、ある程度、事業者の裁量に任せてるということで、豆腐という言葉を用いるときは、こういったものを使えよという程度に止めておまして。それから、まだ議論が尽くされてないところとしては、濃度を強調して書いてるんですね。これが11.5がいいのかなというのは、これ、どういうふうに決めましょうかね。この、濃いとか、今日も『ためしてガッテン』で濃い豆腐があるようなんですが。やはり、濃い基準というので、一つ設けておいてはいいかなというふうに思うんですが。当然、町店さんで寸胴の中で作るものと、それから、量産メーカーでパイプラインを通すものになってくると、濃い基準っていうのが、作れる範囲というのが変わってくるんですね。パイプラインを通す場合は、フィルターなんかもかませると、あんまり濃いものは作れない。けども、自社比で言うと濃いという表示をしてると。これが現状あるんですね。Brixで言うと、もう大手メーカーの場合は15とか、それぐらいが限界ですかね。Brix16になるとかなりきつくなってくるけども、手作りの場合は16とか17とか、場合によっては18とか(笑)。かなり濃い。今日の『ためしてガッテン』なんか、かなり濃いの出てるんですね。ネタバレになるかも。

村尾議長 濃いことを強調するということに対して、どれぐらいの基準を設けるか。

(間)

村尾議長 あとはどこに書いてある、第何条というところになるかと思います。

(間)

村尾議長 特性表示についても特に中身を変えたものはないですね。あと、品種表示のところ、原料原産地、施行規則の第33条、6ページ目なんですけど。これについては、今、政府のほうで、原料原産地表示をもっと詳しく書くべきではないかという検討会が進められておるので、消費者庁のほうから、その辺の検討会の動向を見ながら、豆腐業界さんとしても、公正競争規約を入れられるのであれば、一緒に決めてくださいねということでもあります。で、ちょっと私も、検討会の中身

というものがわからなかったもので、いろいろ調べてみたんですが。今、具体的には、どうしようこうしようっていうところではなくて、表示の仕方をもっと厳しくしようという段階の議論しかされてないようなんですけども。かなり、それが今後、厳しい方向に進むのではないかというような段階です。まだ具体的にあんまりわからないですね。ただ、例えば、今、外国産大豆については、皆さんどうですかね。アメリカだとかカナダとか、国名を書かれてるのか、もしくは、もう、丸大豆というような書き方で、これ、調達リスクも含めて書かれてるのか。どちらなんですかね。どうでしょう。

村尾議長 外国産大豆が使われてる。あ、使われてますか。順番に、今、国名の表示ってされてますか。

山森 してません。

村尾議長 されてない？

山森 はい。

村尾議長 で、表示はどういうふうに。

山森 丸大豆です。

村尾議長 丸大豆？

山森 はい。

棚橋 うちも丸大豆ですね。ただ、スーパーに出すものは・・・。

村尾議長 仕様書。

棚橋 仕様書には、北米産、アメリカ及びカナダっていうような書き方をしています。

村尾議長 どうですか。

高橋 丸大豆で括弧してアメリカ産とか書いてます。で、参考までに、私、ちょっと最近見たところに、アメリカ産またはカナダ産っていう表現にしてある豆腐を、書いてたんで。そうすると、どっちを使っても自由なのかなっていう、そういう表現ってあるのかなっていうのが。

青山 (笑)。いいようにしたらいいんじゃないですか(?)。

高橋 いいんですかね。またはっていう表現。どっちが入る。最近ちょっと見たんで。うちは、今使ってる国名で表示しています。

佐藤 またはで表示してます(笑)。

梅内 弊社の場合は、今のところ、大豆としか書いてないですね。国名は書いてない。仕様書には書いてありますけど。

織田 同じです。丸大豆か、大豆。書いてないです。

(間)

青山 当社は丸大豆で書いて、仕様書にはカナダ産ケベックっていうことで入れてます。

(間)

川田 うちも国産ですけど、国産の。一応、北海道産と滋賀県産と細かく表示はしています。

村尾議長 これは、今、原料原産地のガイドラインでは、納豆と豆腐ということで、同じガイドラインになってまして。一応、国産については国産大豆 100%である場合に、国産大豆と表示。それから、外国産については、義務ではないんですけども、国名を表示するのが望ましいというふう書いて

るんですね。それで、複数ある場合は、アメリカまたはカナダ。これにアルゼンチン産も入る可能性があるのであれば、アメリカまたはカナダまたはアルゼンチンとか、こういったかたちで国名を書くことが望ましいというのは、実はガイドラインの中でして。今、豆腐業界で一般的な丸大豆というような表現でありますと、このガイドラインにのっとってないんですね、実は。で、納豆業界はどうかといいますと、納豆業界の場合はこのガイドラインにのっとって、もう、ほぼすべてが、アメリカまたはカナダとか、アルゼンチンまたはブラジルとか、そういった何らかの国名を書いているというのが納豆業界らしいです。ですから、この辺はどうなんでしょうね。豆腐業界も、今の状況から言うと、あんまり調達リスクがないのであれば、国名を表示するというふうにしたほうが、より消費者のニーズにこたえるのではないかなというふうに考えておりますけども。

木村 OB 実はこれ、つい11月3日の日経新聞に出てた記事なんですけど。すいません。ちょうど日経新聞の11月3日に出てた、これやっぱ産地表示のことなんですけども。あたかも、これも義務づけされたような書き方で出てるんですね。実際、これ、当然、のちには義務化になると思うんですけど。やっぱり、この内容見ると、まだまだ全然メーカーさんとか、理解がしっかり得られてないような書き方をされてる。私どももそうなんですけど。私たちは実際、大豆は、規格大豆と、原産地は書かないで表示してるんですけど。これ、一般の、本当に街の店の人たち、非常にこれ、コスト面で非常に負担になるのかなっていう気がするんですけど。これ、のちのちどういふことになるんでしょう。これ、日経でいくと、何だかもう、これ義務化でやらなきゃいけないというふうには取れるんですけど。

村尾議長 いろんな論調を見ると、実はそうなってまして。それで私も、今回あえてこの点勉強したんですけど。それで、消費者庁と農水省とお話をしたときに、実は逆に質問を受けたんですね。豆腐業界どうされるんですかっていう質問を受けて（笑）。で、いや、まだ豆腐業界としては、そういう議論っていうのはやってないんですけど。逆に、消費者庁さんとか農水省さんのほうで、どういふふうにすべしとかっていう議論なされてるんでしょうかって。皆さん、どこで、その議論が具体的にされてるのかというのが、あまり明確ではなくて。ただ、そういう機運が高まっているので、豆腐業界で、もし表示を変えていく、原産地表示を変えていくということが議論としてあるのであれば、逆に教えてくださって、正直、これ言われたんですよ。だから、それ、日経の記事とか、どこでそういった議論。

木村 OB これ、消費者庁です。

村尾議長 消費者庁ですか。じゃあ、表示対策課ではなくて、別のところでやられていますね。

青山 もう義務化ってもうはっきりと、タイトルが義務化だもんね。

木村 OB ええ。こうなると、何かすごく、町店の方って非常に負担。これ、包装についてのことだと思うんですけど。

村尾議長 すいません。ちょっと私も勉強不足で、その辺の消費者庁の議事録等も見えないので、もし議事録が公開されてるようであれば、次回また見ておきたいと思うんですが。

町田 OB すいません。ちょっとよろしいですか。

村尾議長 はい。どうぞ。

(間)

町田 OB 原料原産地の問題については、農水省と消費者庁が、加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会っていうのを、今まで 10 回やっております。で、基本的には来年度、平成 29 年度には義務化をしていくということで、ほぼもう決定してるようです。で、今、食品産業センターのほうで、各業界の方々を集めて、この原料原産地に関する打ち合わせをしております。で、次回は 11 月の 29 日か、12 月の 2 日か、12 月の 5 日に開催される予定ですけども。それに向けて、日本豆腐協会として、どういう方針で臨むかということで、9 月の 20 日に私どもの理事会をやりまして、日本豆腐協会としては、可能性表示でいきたいということで、9 月 20 日の理事会では、基幹決定をしたところでございます。以上でございます。

村尾議長 町田さん、そういう、この内容っていうのは、議事録は閲覧できるんですか。ホームページで。

町田 OB 恐らく、消費者庁のホームページか何かで見れるんじゃないかなと思うんですけどね。

村尾議長 で、日豆協さんは、この審議会には出られてます？

町田 OB この審議会には出てません。

村尾議長 ご出席はされてない？

町田 OB ええ。ただ、食品産業センターがまとめて、消費者庁、農水省に意見プッシングをしておりますので、食品産業センターはこの委員会に出てるんですね。

村尾議長 では、取りまとめは食品産業センターがやられてる。

町田 はい。で、例えば、お酒の業界とか、製粉業界とか、納豆は出てないですね。豆腐はわれわれが出てますし、それから、パンの業界、乳業メーカーですね。そういったところが出ております。

(間)

櫻井 OB ちょっと細かいこと気になってしまったので、いいですか。

村尾議長 はい。どうぞ。

(間)

櫻井 OB 公正競争規約の施行規則の欄の 2 ページ目の一番上のところで、既に、1、大豆の (3) で、原料大豆原産地表示については、今、議長おっしゃられた、豆腐、納豆の原料大豆原産地表示に関するガイドラインの定める基準によって表示するって言い切ってしまうので。これが施行された際には、これに従わなければいけないというのが豆腐業界の方針になると思うんですけども。結構、このガイドラインの推奨って厳しくて。アメリカまたはカナダとかっていう書き方したときには、欄外に、どっちが多いとかっていう、調達状況によって調整するっていう追記をしなければならないことになってるので。現状の、例えば、またはっていう表示をしてるだけだと、もしくは、それを書いてないと、厳密にはこれに従ってないことになると思うんですよ。で、こう明確に書いてしまうと、それも全部従わなくてはいけないっていう、結構厳しいものになってしまうかもしれないので。そこは業界で、ちゃんとコンセンサスを取っといたほうがいいなと思った次第です。

村尾議長 ガイドラインを拝見すると、複数の原産国の大豆を使用する場合は、2 カ国以上ある場合にあつ

ては、原材料に占める重量の割合の多いものから順、記載するとありますよね。

櫻井 OB で、その重量が決まってる場合には、その順番で書けばいいんですけども、またはっていうときは確か欄外に。注釈を書かなきゃいけないとか、そういうのが確かあったと思うんですけど。

齊藤 OB または、入れられんがやっちゃ。

棚橋 昔は、「○」をつけろみたいなのとかありましたよね。

櫻井 OB 重量比が決まってる場合はいいですよ、そのまま。決まってない場合は、調達リスクで変えなきゃいけない場合って結構めんどくさくって。表示見ると、割と納豆はそういうことを従ってらっしゃるんですね。

村尾議長 そうですね。納豆はかなり従ってますよね。

櫻井 で、豆腐は、業界的にまだ従ってないものを、ここに明確に書いて大丈夫かなというのがちょっと気になったところです。

(間)

川西 OB 何で納豆、従えるんですか。(笑)。

青山 納豆は割り切ってる。

村尾議長 納豆ができて豆腐にできないわけではないと思うんです(笑)。納豆のほうが、むしろ調達リスクあるんじゃないか。小粒なんてなかなか手に入らないですからね。

齊藤 OB それは、夏場の天候によって、大豆のたんぱく質が変化するもんだから、多分そこで調整があるもんだから、またはって入れとんがやろうと思うんやけれども。そこは確かに微妙なところなんです。

青山 佐藤さんのまたはっていうのは、ブレンドじゃないですよ。アメリカ大豆を使うか、カナダ大豆を使うか、そういう意味ですよ。

齊藤 OB 多分、そうやと思うんやっちゃ。

青山 ブレンドしたかは、じゃあ、はっきりと表示をしていかないとね。

棚橋 そうですね。ブレンドした場合は、

梅内 順番に。

村尾議長 またはの場合は、

齊藤 (笑)

村尾議長 推奨の表示例ということで、ガイドラインに書いてあるのは、アメリカまたはカナダと書いた場合、脚注を欄外につけて、原料大豆の原産国は、当社における○年度の取り扱い実績の多い順に表示しています。詳細は弊社お客様窓口、何番にお尋ねくださいというような書き方は、具体的な表示例として認めてるようですね。それから、あとは、

(間)

村尾議長 そういったことは認められてる。で、不適切な表示例としてあるのは、アメリカまたは日本とかいう書き方をしてるだけとか。一括表示部分内で、同一農業地域以外の原産国を、またはで記載する。だから、日本とアメリカだと、もう大陸が全く違うので。それをまたはという表示はだめという。それから、

梅内 厳しいな。

村尾議長 原料大豆は北米産、アメリカまたはカナダまたは中国産を使用。これもそうですね。近接した箇所がない。あといいですね。

(間)

青山 ブレンド使用する場合には、年間品質を一定にするために、配合比率は変えていくんですね。恐らく、東京都の組合の配給大豆の配合比は変わってます。

棚橋 そうですね。配合していくもんですもんね、あれ。それ、大変だよ。(笑)。

山森 前年度産と今年度産と混ぜることもあるの？

棚橋 アメリカとカナダとか。

山森 ああ。混ぜますね。

櫻井 OB なんで、意外とガイドラインまじめに読むと、結構厳しいと思った覚えがあるんで。(笑)。参考までに。

村尾議長 ここですよ。複数原産国の大豆を混合しており、原材料に占める重要な割合が多いものの順が頻繁に変動したり、原産国の異なる大豆が頻繁に切り替わる場合にあっては、大豆の品質面等で大きな違いは見られないとの観点から、その大豆が同一農業地域、アメリカ、カナダの北米地域、または、ブラジル、アルゼンチン、ボリビア、パラグアイ等の南米地域内で生産される場合に限り、これらの国の中で、実際に原料として使用する予定のある大豆の原産国名のみを原産国として、次の例により記載することができるとありますから。まずは、くくりとしては、アメリカ、カナダっていうくくり。それから、南米ですね。ブラジル、アルゼンチン、ボリビア、パラグアイっていう。これに限ってはいいいですよ。

青山 またはっていうのはだめってことですよ。

村尾議長 そうですね。

青山 ブラジルとカナダとか。

櫻井 OB 確か、まじめに読むと、または注釈が必要じゃなかったでしたっけ。

村尾議長 または、は注釈が要ります。必ず、弊社窓口のほうにお尋ねくださいみたいな、注釈は入れないといけない。

櫻井 OB 今後、入れるのが、これをまじめに読むとそうなってくということですよ。

村尾議長 でも、この注釈さえ入れれば、国名で、またはもできるということですよ。

櫻井 OB そうだと思います。

櫻井 OB それを業界としてやってくという取り組みっていうことになるっていうことですよ。

梅内 大変だ。

村尾議長 これ、皆さんの意見は十分お伺いしたうえで、この公正競争規約の委員会の趣旨にのっとっていけば、こういったガイドラインに対しては厳しく、ガイドラインどおりに書いていくと。消費者にわかりやすいように。そもそも、丸大豆とは何ぞやみたいな(笑)、ところもありますので。しっかりと、原産地名をガイドラインどおりに書いていくという方向で検討してはどうかと思いますよ。

(間)

村尾議長 あんまり、どうですか。相原さん、この辺の議論っていうのは過去、現在も含めて豆腐業界では、過去、このガイドラインができるときはあったようですが、それ以降っていうのは。

相原 OB やってないですね。そのガイドラインが、確か、私はちょっといなかったんでわからないんですが。恐らく、日豆協のほうで検討したやつを、農水省に上申して作ったやつじゃないかと思いませんけどね。

村尾議長 このガイドライン検討会委員名簿の中には、日本豆腐協会専務理事の木嶋専務。それから、今も関東大豆の会長やられてる相原会長も入ってるようですので、日豆協さんと関東大豆ですね。あと、全豆連さんのほうも森戸さんが入られてたようです。

橋本 OB 私ではありません。

一同 (笑)

相原 OB ガイドラインの取り扱いなんですけども。先ほどの話だと、同様のお問い合わせを、消費者庁のほうにさせていただきましたところ、明確な回答は得られなかったんですが。業界によって、ガイドラインがあるようなところの取扱いはどうなるんですかと、そのようなお話は申し上げたところ、それに関しても、明確な回答が得られない状態です、今まだ。

村尾議長 ちょっとこれ、委員の皆さん、次回の委員会はちょっとまだ日程決まってないんですけど、各社、もうお持ち帰りいただいて、調達ご担当の方等々に、このガイドラインちょっと詳しく読み込んでいただいて。これ、インターネット等取れると思いますので。で、納豆業界と同じように、ガイドラインどおり、国名の表示というのをしていくことっていうのが、現状可能かどうかっていうところですね。支障がないかどうか。ご確認をいただきたいと思うんですけど。この程度、北米地域とか、南米地域であれば、弊社も恐らく問題はないかなと。よほどのことがない限り。

(間)

棚橋 参考までに、某大手さん、この規約に反対されてる某大手さんは、この原産地表示こそが消費者の一番必要なことであって、これをやってない業界が公正競争規約を決めるなんてことはナンセンスだと言って脱退をされていった。

一同 (笑)

棚橋 ところがございましたという。

村尾議長 どこかわかっちゃいますよ。

一同 (笑)

(間)

相原 OB そもそも、ガイドラインができた背景っていうのは、義務化を回避するためということだったはずなんです。ですから、それが時間とともに遵守されなくなってきたりとか、あるいは、わからないっていうケースも、今はあるようです。知らなかったとか。

村尾議長 この辺をちょっと曖昧にしてきたというのは、反省しないといけないかもわからないですね。せっかく、こういったガイドラインを豆腐業界、納豆業界、それから、メンバー見ると流通業界も入ってらっしゃいますよね。そういったメンバーで決めながら、結果として、豆腐業界はこれをほご

にしてるといことなんですね。ですから、これはきちっともう一回、反省に立ち返って遵守する方向で検討するということです。もう一度、各社、お持ち帰りになって、その辺の方向等、社内で議論していただきたいと思いますので。ぜひよろしくお願いします。櫻井さん、どうもありがとうございました。

(間)

村尾議長 規約については以上でございます。

(間)

村尾議長 私のほうから、こういった定義の部分も含めて、皆さんを大変混乱さしてしまった部分もあるかと思うんですが。問題提起という意味も含めて出さしていただくので。できれば、次回の委員会までに、こういう、これをご覧になって、カテゴリーをどういうふうにするのかという、皆さんなりの案があれば、お出しいただきたいです。それ以外に、新食品表示としては、こういったことも盛り込まなければいけないのではないかというようなところも、私がやるだけでは、当然、抜け落ちるところがありますので、ご協力をいただければと思いますので、その点は次回までお願いしたいと思います。それから、先ほど、懸案事項であった、食塩の表示ですね。食塩相当量の表示。実測で測ったものを出せばいいのではないかという乱暴な議論ではなくて。きちんと基準というのを設けるということですね。そういった観点に立って、大体どれぐらいの相当量でなければいけないのかという、一種の歯止め、これ、先ほどの五訂と七訂の議論でもわかるように、年々、塩で案配を調整してやるということは一般化されてるということですね。これも何らかの一定の基準設けておかないと歯止めがなくなりますので、ここについても、皆さんのご意見というのをちょっと一度、検討してお持ちいただきたい、これが3点目。それから濃度、濃度を強調する場合の表示としていったい何%、固形分として何%、Brixとして何度っていうんですかね、それもどれぐらいが適正かというところについても、ちょっと皆さんのご意見を伺いたいところですが。これ、ちょっと宿題ということにさせていただきたいと思いますが、ぜひよろしくお願いします。全体をとおして、皆さんもう一度、何かこういった部分抜けてるんじゃないかとかございましたら。それとか、前回までの第10回までの議論の中で、まだこれが議論できてないよというようなところがあれば。

高橋 この意見書。

村尾議長 それはこれからやります。

(間)

村尾議長 あと、高橋さん、先ほど意見書の中で議論されてない部分があるかと思いますが、併せて。

高橋 1番2番は先ほどの規約の中で話題になったところですので発言いたしました。その2ページ目のほうの凝固剤と消泡剤についてですけども、いわゆる豆腐業界以外に波及してしまう内容をどうするかというところで、まずわかりやすい4番の消泡剤のところを見ていただきたいと思いますが、消泡剤は豆腐のみならず豆乳だとかほかの食品でも一般的に使用されているということで、豆腐用の凝固剤っていうのは先ほど来からこれですとガイドラインで決まっていますよ、これ明確なんでいいんですけど、こと消泡剤に至っては、今現在、表示義務っていうことはない、

ということですから、それがいろんなところでそういうふうにかかれて、豆腐以外のところにかかれてる、一般的にもこういうのが決まっておりますのでかかれてるということで、事務局のほうで添付していただけてます。例えば、食品衛生の表示のところ、加工助剤については、3つに該当する場合には表示は免除されているというふうにかけてあります。で、特に、2ページ目、3の2で食品衛生のホームページにおいて、一括名で表示できるものとして凝固剤と書かれてますし、その下にグリセリン脂肪酸エステルという、乳化剤というかたちで書かれてあります。で、乳化剤として使用する場合は、グリセリン脂肪酸エステルというのは、そもそもわかりにくい表示だから一括名で表示したほうが消費者にわかりやすいと、これ何の目的で入ってるのかさっぱりわかんないと、これは乳化剤、乳化目的で入ってますよということが消費者にわかりやすいためにわざわざ一括表示を認めてるという観点からすると、あえて難しい方向に持っていくのは混乱を招くであろうということがあります。それからその下に、表示が免除されといるという事例のところ、加工助剤や消泡剤に該当する添加物は表示が免除されていますということが明確にかけてありまして、特に一番下の加工助剤の、食品の加工の際に添加されるもので次の3つに該当する場合は表示が免除されていますというところで、1番、2番、3番とあります。3番も最終的に食品中にごくわずかな量しか存在せず、その食品に影響を及ぼさないもの。例として豆腐の製造工程中、大豆汁の消泡の目的で添加するシリコーン樹脂、そういったものについては加工助剤で免除が決まっているということがかかれてありますね。そうしますと、この公正競争規約で消泡剤の表示を必須とした場合には、こういったほかのところにかかれてるものと矛盾が生じてしまいますので、こういったものも全部見て整合性を取っていかないといけなくなるということです。それからこの豆腐公正規約を作るにあたって、先般、豆腐議連の林前農水大臣、会長も言っていましたとおり、日本の豆腐を国際競争に、グローバルに持っていくときに、公正競争規約をしっかりしてなきゃいけないと。豆腐とはどういったものかというのを明確にするという中で、海外における法令とか表示義務についても目を向けていかないと、やっぱり日本独自のものになってしまうとレギュレーションの問題で国際標準化しておく必要があるということをお考えますと、例えば弊社で輸出している、アメリカですとか欧州ですとかオーストラリア等では、表示は義務化されていないという実態があります。そうすると、

村尾議長 それは何に対してですか。何についての表示が義務化されていない？

高橋 消泡剤です。まあ加工助剤ですね。そういったものになってますので、これは海外でも通じるような日本の、要するに豆腐の基準を決めるにあたって国際標準を目指していくのであれば、その点はそろえるべきだというのが意見として述べさせていただいてるところであります。したがって、加工助剤ですとかキャリーオーバーの表示免除については現行のままのほうがいいんじゃないかというようなことを再度お話しさせて、意見として出させていただいております。で、当初、私、一番最初の頃のところ、現行こういっていわゆる豆腐以外の食品との整合性が必要ですからってということで、そこまで言ってしまうと、かえってほかの業界との公正ではなくなってしまうということもあるということと言及させていただきまして、これは表示しない方向に進めたらという意見を出させていただいたんですけど、いわゆるこうやってよく調べていくと、い

ろんなところで整合性が取れない部分が出てきてしまうので、そうしたところをもう一度考え直したほうがいいのかという意見でございます。凝固剤につきましては、凝固剤、製剤ということにつきましては、あっ、ごめんなさい、凝固剤ということについては豆腐業界だけの話ですから、そのガイドラインに沿ってのつとったかたちになります。ただし、乳化にがりについては、乳化剤で使うグリセリン脂肪酸エステルについては、ここの黒丸で、3番のところで、黒丸で示したとおりです。こういったかたちで物質名表示は主剤のみとしたほうがよいだろう。で、現行の食品表示法では、食品添加物や乳化剤等の凝固の用途で使用する場合には一括名で表示することが認められているということで、この一括名は先ほど言いましたようにそのほうが目的がわかりやすいということが消費者目線から見てわかると。すべて書かれても何のことかさっぱりわからない、というようなことがありますから、そういうことで、一般的に書かれているものだということですね。で、それを公正競争規約の中に書いたときに、書かなくていいといわれて一括表示名で書かれている食品と比較したときに、これだけが突出してしまうと、豆腐の中のこれはほかの食品と比べてどうなんだろうかというようなところもございますし、先ほど話が出ていましたように、すべての物質名を記載すると。それはホームページ等で書ききれないところは記載するというふうになりますけど、これもホームページを見ないとわからないということであると、じゃあどこまでホームページ上に記載して、あとはホームページ見てくださってなるとその基準も曖昧ですから、パッケージには書けないから主剤だけ書いて、あとはホームページ見てくださいみたいな。そうなってくるとここも公平性がちょっと奪われるというような意見として書かせていただいております。

村尾議長 すいません、ちょっと今の乳化にがりに関してのご意見、最後よくわからなかったんですけど、どういった表示にするのが望ましいというご意見？

高橋 乳化にがりの乳化剤については、その記載はよしとしてもよいということです。

青山 よしってというのは、しなくてもいいってこと？

高橋 いや、書いて。書いてもいい。

村尾議長 消泡剤については書く必要はないけれども、乳化剤については乳化剤ということ凝固剤とは別に書いたほうが良いということですか。

高橋 ごめんなさい、わかりやすく櫻井が説明しますので。

一同 (笑)

村尾議長 災難だな(笑)。

櫻井 OB 今、結局、表示するかしないかってグレーな部分があると思うんですよ。最終製品に影響を及ぼすか及ぼさないかっていうのはちょっとメーカーの判断的なところがあると思うんですけども、いわゆる乳化にがりっていうのはちょっと最終製品の食感的にも影響があるような面もあるので、ここは凝固剤として使用した場合は業界としては表示必須とすべきだろうという意見です。これは個人的というか担当的な一案なんですけども。で、その場合は凝固剤、括弧、塩化マグネシウム、にがり、点、乳化剤ってということになるのかなと思います。まあ凝固剤の中に入れちゃうとまた現行法と変わってきちゃうので、この書き方であれば現行法と矛盾がないかなという妥協

案ですね。で、あとちょっと食塩とか植物性油脂も最終商品に影響を及ぼすか及ぼさないかっていうのがちょっと今グレーなので、これは業界内で統一見解としてもいいのかなと。で、それを統一見解として表示するとなった場合はもう、食品素材なんで食品素材として表示してしまうっていうことを凝固剤に関しては取り決めてしまえばいいのではないかなと思います。ただ、いわゆる現行の凝固剤というものとして使った場合は、豆乳と凝固剤で固めたっていうものなんで、乳化にがりを使おうが植物性油脂が入っていようが豆腐の範疇には入れるべきではないかなというふうに思っています。

村尾議長 皆さん、おわかりになりました？大丈夫？

青山 表示するということね？乳化にがり。乳化にがりの場合は。

梅内 乳化剤として。

櫻井 OB 乳化にがりを使ってることがわかるというような表示はする。というのが、多分これまでの議事録を見て総意だったのではないかなという印象を持ってるんで。

青山 消泡剤については消泡剤として添加物で許可されたのシリコーンだけなんですよね。ただ、豆腐の場合は加工助剂というかモノグリが消泡剤として規定されてるんですね。ですからほかの一般食品とは違うんですよね、そこが。だから書くべきじゃないかなというようには思いますけど。

村尾議長 ほかの皆さん、いかがでしょうか。はい、川西さん。

川西 OB すいません、オブザーバーですけども、今までの議論の中でキャリーオーバーかキャリーオーバーじゃないかっていうことについてが一番、現時点でも問題になると思うし、今の櫻井さんの話では最終製品に対して影響があるからこれは加工助剂ではないとして表示をしましょうと。けれど、例えば乳化剤メーカーさんなんかにしてみたら、これは加工助剂じゃないかという意見もあると思うんですけども、その辺は大丈夫ですかね、凝固剤メーカーさんとか。

青山 乳化にがりを使ったお豆腐と普通のにがりを作ったお豆腐と明らかに違う商品ができあがるということですよ。ですから、当然その効果があるということだと思んですけどね。それと先ほどの消泡剤についても、消泡剤の影響ってのは凝固にもものすごく大きく影響してるんですよ。添加する量によって、それとモノグリだけじゃなくして炭酸カルシウムだとか炭酸マグネシウム配合してますんで、非常に pH の緩衝効果が高くて、にがり非常に難しい人でもちょっと凝固剤余分に、消泡剤増やせば非常に緩慢に凝固するようになりますしね、添加した量によって凝固の比率が大きく変わってくるということなので、ちゃんと表示したほうがいいかと思います。

村尾議長 ほかの委員の皆さんはいかがでしょう。

川西 今の青山さんの話だと、消泡剤のモノグリも表示するべきだっていう話ですか。

青山 そう。だからそうなるね。

村尾議長 まあ、この委員会のこれまでの議論ではそういう方向でしたね。

川西 OB そういう方向で？

村尾議長 はい。

梅内 全部表示っていう。

村尾議長 ほか、ございますか。この点については実は議長報告の中には書いてなかったですが、消費者庁

のほうに規約の説明をする中で確認は一応しました。それで今、キャリーオーバーということで内閣府だとか食品表示基準のほうで豆腐の消泡剤は書かなくていいということなんですけども、すべからく消費者の認識としては、豆腐というのは大豆、凝固剤、水、この三つの物質でできますよというのが一般的な認識ですと。であるからして、消泡剤だとか、それから乳化剤、こういったものを使う場合には消費者にわかりやすく、それを使っているということをお示したほうがいいと。その場合、従来のキャリーオーバーの規定とは違ってくるんだけど、ほかの食品への影響等を考えて、これは従来と同じようにしたほうがいいのかということで消費者庁の方にお尋ねをしました。そうすると、公正競争規約の中で、豆腐の場合はそういうふうに表示するということを決めていただくのであれば、ほかの食品への影響は考えなくてもいいですよというようなことをヒアリングの中ではおっしゃられています。これは相原さんも一緒に聞いていただいているかと、間違いないところだと思いますので、以前、塩の公正取引協議会の中から新野さんが来られたときに、規約は法律の上にあるというような言い方もされてましたけども、そういった個別の基準をしっかりと根拠に基づいて決めていただく場合には問題ないですよというのが消費者庁の見解からも確認できたというふうに私は認識しております。ただ、書く場合には矛盾のないように書かなければいけないというのは努力しないといけないと思いますけど。

櫻井 OB 例えばそういう認識が消費者庁にあったときに、今、一括名で表示できるのが 14 種類っていうふうに完全に決まってるので、消泡剤を一括名で書けないですけども、消泡剤使ってるかどうかを明らかにしたいから消泡剤を一括名で認めてほしいっていうような要望っていうのは出せるんですか。

村尾議長 一括として消泡剤って書くってことね。

櫻井 OB はい。っていうのは、今はそれが認められてないですよ。

村尾議長 はいはい。

櫻井 OB で、消泡剤を書くにあたっては、今は、例えばグリセリン脂肪酸エステルだとかそういう一般消費者にとってわかりにくい名称を書かなくてはいけないという、そこは何か私の中ですごく矛盾してると思うんですよ。それであれば、消泡剤っていう一括表示を認めてもらったほうがまだわかりやすいのかなという気がしてるんですけども。

村尾議長 そうでしょうね。今までの議論の中では含有量の多い主剤を物質名として書くというような節はあったんですけど、実際、消泡剤なんかを見えますといろいろ配合されてるという部分もあるので、一括名で消泡剤を使ってるという書き方のほうが消費者にとってわかりやすいというのは一般的な理解だと思うけど、その辺ちょっともう一回、議論すべきかなという思いはありますけど。いたずらに物質名ばかり並べてもかえってわかりにくくなるというのはおっしゃるとおりだと思います。

高橋 そもそも一括表示にした理由が、消費者にわかりやすくするためというところから始まったんで、決まったんですよ。じゃあ、それに反するようなことになってしまう。ただし、加工助剤とかキャリーオーバーは免除するというふうに決まってるから今は書かなくていいんですけども、書くということになったときには一括表示を今度逆に認めてほしいという意見ですよ。

村尾議長 これ、私個人の意見ですけど、消泡剤と書くということだけでも一歩前進だと思うんですね。それで、中の物質名をどうするかというのは、例えば QR コードなんかを使って表示を推奨するというので一つのまたエポックにはなると思うので、必ずしもすべてパッケージに書く必要のないのかなというふうには、今の議論を聞いてて思いますけど。

青山 これはまた別の機会に議論しないと。

村尾議長 そうですね。ちょっとすぐには結論出ないと思いますよ。

(間)

村尾議長 高橋さんのほうからは以上でよろしいですか。

高橋 はい。

村尾議長 ありがとうございます。それではしっかりと議論して、こういった点も深めていきたいと思えます。それともう一つ、高丸食品さんから、この設定委員会についてご意見をいただいています。これはちょっとだいぶ前になります8月の18日でございます。ご意見としては二つです。まずは生豆腐についてということで、町店の方々が最近よく旗などで宣伝されているのを拝見しますが、もとより古来からの製法でお作りになっておられるわけで、新しくボイルクールのお豆腐と差別化を考えてとのことですが、本末転倒ではないかと。ボイルクールのお豆腐を加熱処理豆腐として新たに分類を設定されてはどうかと思っております。そうしませんと、消費者の方々は生豆腐という新しい豆腐のジャンルができたと勘違いされるのではないのでしょうか。そもそも豆腐というのは元来、生豆腐であって(笑)、ボイルクールのほうがあとから出てきたんじゃないかと。じゃあ、ボイルクールのほうを分類すべきじゃないかというようなご意見ですね。それから、2番目が凝固剤についてということで、乳化にがりの内容物の表記基準について、植物油は凝固に寄与しないので、にがりのあとに記載するような案が有力視されておりますが、一括表示の場合、一般消費者は多い順に記載されていると認識されていますので、やはり多い順に記載するのが消費者の正しい認識には必要かと思えます。凝固剤製剤としてくくってあるので、以下はそれの正しい説明が適切と思われるということで、まあこれも原理原則では含有量の多いものから書くということなんですが、添加物の場合はどれに作用するかという作用する物質が前にくるというもう一つの原則がございますので、ここの書き方についてご意見ですね。これ、どういふふうにお答えしましょうかね。

(間)

梅内 生豆腐はないですからね、逆にボイルクールのほうが多い。

村尾議長 そうなんです。やはり現状におけるシェア、そもそもそういうふうになってきたんだけど、現状、一般に多いものとしてはどうかという考え方に立っていると、むしろ生豆腐のほうが今は貴重、貴重というかちょっとね(笑)、

青山 新しいジャンル(笑)。

村尾議長 少数になってきてるということで、あえて町店さんのお豆腐で生豆腐ということで販売されたほうがいいというものであれば、まあ表示をしたいということがあれば生豆腐を認めるという方向でいいのではないかなと思います。

青山 加熱処理も増やしてもいいんじゃない？逆に衛生的に安全ですよっていうことを訴えるっていう。

村尾議長 生豆腐と合わせて加熱処理豆腐みたいな。

棚橋 それまたわかりづらい（笑）。加熱処理って（？）。

織田 飲料の世界ではよく括弧殺菌という表示をされる、

村尾議長 すいません、マイクお使いください。

織田 日本ビーンズの織田でございます。飲料の世界では、例えば乳酸菌系の飲料ですと、括弧加熱、あるいは括弧殺菌というような表示を義務づけられてもでございます。現状の表示からずれるというか一步今までの議論とはちょっと変わるかもしれませんが、お客様に安心いただけるという意味合いでの加熱という表示をするかどうかという議論も一度してみたいかかかなと思います。と申しますのも、一部の県の給食会のほうでは、お豆腐のほう、給食会なのかちょっと、料理関係の人間に聞いたんで詳しくは覚えてないんですけども、公的なところからお豆腐を生で供しないようにと、1回加熱してから冷ますようにというような指導が入ってる県もあるようでございます。恐らくそれは昔のお豆腐の基準に沿ったかたちでの部分なかなとは思ったんですが、こういったことも含めて議論のベースにしてはいかがかなと思う次第です。

村尾議長 今おっしゃるように、加熱処理をしてるか非加熱なのかというのを一言書き加えるというのは、消費者にとっては非常に役に立つ情報かなという気がしますね。

（間）

川西 高丸さんっていうのはどのくらいの製造されてる人なんでしょうかね。

大石 OB 一日20～30俵、20俵かな、大阪の中百舌鳥でやっていますね。

村尾議長 確か近畿の品評会には出品されてた方だと思います。

大石 よく出ますね。全商品、油揚げも豆腐もみんな作っています。

川西 せっかくこうやって意見を言われてるので、参考にさせていただきますとか何か返事をしておいたほうが

村尾議長 もちろんです。ちょっと時間たってしまったんですが。基本的には、現状、加熱処理したものが多いうちで検討したということと、もう一つは、今、織田さんのご意見にあったように、非加熱か加熱かということをお消費者に対して明確に書くと、情報を伝えるということで検討進めてまいるということが1番目の答えになるかなと思います。それから乳化にがりについてなんですが、これは凝固剤というものが何なのかというものがまず第一義的にくるということで、それに対して副剤というのは原材料の重量比で多いものであっても2番目にくると、こういうルールで書くという原則があるので、二つ、重量の多いもの順という書き方と、それから添加物については添加物がどういう作用をするかという書き方の順番がありますので、その二つの基準にのっとってということで回答させていただければと思います。よろしいでしょうか。それでは、説明会についてです。消費者庁からのご要望というかご意見にもあったとおり、業界内での周知徹底を図ってくださいますと、参加者をできるだけ増やしていただきたいということですので、そちらを推進する目的で説明会を、一応もう場所のほうは押さえてありますので、開催するかどうかということについて、いま一度、皆様でご審議を図りたいと思います。名称としては、景品表示法及び豆腐の表

示に関する公正競争規約の説明ということで、で、内容としては、第1部が景品表示法について、これは消費者庁の表示対策課のほうからお越しいただけるということで、今、内諾はいただいております。正式にはこの依頼文書を出してからということになります。それから第2部として、豆腐の表示に関する公正競争規約についてということで、私含め委員の皆様にもご登壇いただいて説明を差し上げたいというふうに思っております。日時は、東京開催が平成29年の1月27日で、月島の社会教育会館ホール。ここは240名が定員の小さな公会堂のようなところですね。それから、西日本のほうは京都開催ということで2月13日、金曜日、これもメルパルクにあまり空きがなかったところ日程を押さえたんですが、メルパルク京都、これは京都駅下りですぐのところで、ここにある会議室です。75名ぐらい入るということです。机を少なくして、もう少し椅子だけにすると100人ぐらいですね。ということで、この2会場で今のところ押さえております。あと、この第2部につきましてはできればこれからの打診になるんですが、所管官庁の農水省にもお越しいただいて、ご一緒に業界内の意見というのを聞いていただくというふうには思っております。ただ、残念ながら消費者庁につきましては認可官庁になりますので、この第2部については公平性の観点から参加できないというふうには言われておりますので、これは第1部でご退席いただくということがございます。で、まずこれの開催することについて、皆さんよろしいでしょうか、開催の方向で。

梅内 はい。

高橋 これ、2月13日って月曜日？

村尾議長 ごめんなさい、月曜日ですね。間違っていました、月曜日です。すいません。誤植です。それで、当然、動員をかけたいと思います。もちろん関連事業者さんのご参加も大歓迎なんですけど、まずは豆腐事業者、特に販売シェアの高い順からお声かけをしっかりと行って、できるだけ販売シェアのほうもしっかり押さえていきたいと思うので、ちょっとこの辺をリストアップ作業、これ、事務局のほうでリストアップできますか。シェア順にずっと並べていただいております。お声かけをしていくというふうにしたんですが。

相原 OB 大体わかると思います。

村尾議長 わかりますか。

相原 OB はい。

村尾議長 じゃあリストを、その辺、事務局のほうでお作りいただいて。で、あとは誰がどこに声をかけるのかというのもちょうとまた別途ご相談をさせていただきたいと思うので、その点ご協力をお願いします。場合によっては豆機連さんですとか、あと、大豆卸商の皆さんにご協力いただく部分もあるかと思いますが、ぜひご協力をお願いしたいと思います。

(間)

村尾議長 以上でございます。年内にもう一回ぐらい開催したいと思います。

(間)

村尾議長 12月。12月、皆さんお忙しいと思うんですが。6日はどうでしょう。6日、火曜日。

(間)

川西 OB 森永さんの大豆クリームと豆乳クリームの最後のあれはいいんですか。

高橋 これは意見というか大豆クリームという言葉がホームページにあったんで、何だろうかなという
ことで（笑）、

川西 OB どっちかっていったら商品名みたいな、

村尾議長 定義はないということですね、大豆クリーム。

高橋 そうです。勝手につけた名前なんだなっていう。

村尾議長 豆乳クリームも製品名としては結構あるんですけどね、定義ということではない。

高橋 でも、公正競争規約の中で豆乳クリーム使っていましたよね。

川西 OB 大豆豆乳クリームにしといたほうがいいですよ（笑）。

村尾議長 会場の都合もあり、6日の時間は2時で。

（間）

高橋 豆腐公正競争規約の中で豆乳クリームを原材料の中で文言として入ってるから、それは使ってよしということなんで、大豆クリームって何か調べてみると、どうも大豆粉とココナッツオイル
だとかそういったもの、これは豆腐ではないだろうということだから、それをごっちゃにしちゃ
うとまずいかなっていう意見でございます。

（間）

村尾議長 ありがとうございます。

青山 ちょっといいですか。

村尾議長 はい、どうぞ。

青山 先日、栄養成分の七訂版の追加で、カルシウムの豆腐が入ってないんでそのお願いをちょっと文
部科学省にしたんですけども、業界内である程度そういう方向性を出してほしいということなん
で、大手の方はにがりの豆腐が中心なんですけど、中小の方は硫酸カルシウムのお豆腐が多いん
で、特に学校給食に納めてるような業者さんってのはまだ硫酸カルシウムのお豆腐が多いんで、
そういうことで栄養成分表に載せていただきたいということを要望したいんですけども、皆さん
が賛同していただいて、まあ業界、ある程度のこういう今回の会の中でそういう方向性が出たよ
ということにしたいんで、よろしくお願ひしたいんですけども。

村尾議長 硫カル、作ってます？

青山 硫カル。

村尾議長 硫カルのお豆腐作ってる方？

木村 OB うちはやってます。それって業界よりはメーカー、メーカーさんがどれだけ出してからで、大体
使用量ってある程度わかるんじゃないでしょうかね、例えば、

村尾議長 うちで作ってないな。にがりですもんね。

棚橋 うちで作ってますよ。関西は基本的にはそっちベースかな。

村尾議長 まあ滋賀県は当然やられるでしょうね。

棚橋 で？硫カル作ってるメーカーって？ある程度、限られてるでしょ。

川西 OB 全体的に言ったら半分ぐらいは作られてんじゃないですかね。スーパー関係の方はにがりが多いけど。

(間)

村尾議長 あんまり関東は使わないですね。昔使っていた。

青山 関東か、むしろ東京都内少なくて、北関東から東北が全部。

村尾議長 まあ東京だったら青年部長の樋口くんのとこなんかは硫カルですけど。京都は割と多いですよ。

青山 だから、メーカーさんがある程度、硫カルが年間このくらい出てますよって数字がわかるとありがたいんですけど、なかなか出てこない(笑)。

川西 OB 凝固剤屋さんに、赤穂さんなんか集計をやってないですか？

小川 OB いや、うちの数字だけは言えますけど、

一同 (笑)

小川 OB ほかのメーカーのやつはちょっとわかんないですね。ただ言えることは、年々ユーザーさんが減ってますので、一番減ってるのは硫酸カルシウムかなというのはあり得ると思います。

青山 学校給食の栄養士さんは、成分表を基にソフトができてるんでそれから引用してくるんですけども、実際載ってないんですよ。

小川 OB そうですね。で、子どもの数も減ってますので、学校給食を重視するいうのもちょっと難しいのかなとも思われますし。お豆腐屋さんの数がある程度増えてくれば、そういう可能性もあるんでしょうけど。

村尾議長 これ、栄養成分が必要なんですか。

青山 はい。だから逆に言ったら、東京都内のお豆腐屋さんでも、今度、栄養表示の義務化がされたときに、七訂版とかそういう成分表から引っ張って載せていいわけですよ。そのときにそういう商品がないってことなんですね。

川西 OB でも、青山さんが言うように、ないから反対するっていう話にはならないわけで。

村尾議長 五訂からそのまま移行しちゃだめなんですか。五訂にはあったわけですか。

青山 五訂には、はい。五訂にあった。

川西 OB 何でなくなっちゃったんですか。

村尾議長 いや、そういうサンプルを集められないから。

川西 OB ないからか。

青山 だから、学者先生たちがスーパーの店頭のお豆腐を見てサンプル集めた。

村尾議長 あれはどういうやり方するっていうと？

青山 だから、業界に相談していただければ、多少でもそういうサジェッションして、そういうものも混ぜてくださいよって言えるのに、それはなかったの。

村尾議長 女子栄養大学とかそういうところに文部省から依頼がくるわけです。そうすると、皆さん、買い集めてくるよね。スーパーに硫カルの豆腐がないと、サンプルとしてないから測りようがないんですよ。

木村 OB それは業界に対して認識が甘すぎるんだよね。だって(笑)、スーパーだけで売ってるのが豆腐

じゃないわけだから。

川西 OB だから青山さん、やっぱり業界のことよく知ってらっしゃる人がいないのが現状なんだから。五訂をもう一回。

青山 まあ分析を、ですから、

川西 OB してもらおうと。

青山 してもらうんですけども、そのときに業界としての意思がないとやっていただけないんで。一番いいのはシェアを、実際にがりが何%って、

村尾議長 メーカーさん、硫カルの商品出されてるメーカーさんだとか、町店でも大きなお店だとかそういう。

木村 OB そこまでも突っ込んで聞いたことはないんだけど、実際、だからわかるのは、企業秘密がなかなかわからない

一同 (笑)

村尾議長 企業秘密じゃないとは思うんですけど(笑)。

川西 OB 次回までに僕も聞いておきますよ、硫カル屋さん、みんな知ってますから。栄養成分表、随分違うんですか、硫カルと塩カルと、塩マグと何が違うのですか。

青山 塩化マグネシウムそのものが今多くて、硫酸カルシウムが少ない。だから、東京都の店頭には昔は180だ240だとかそういうのビラ貼ってたわけです。全然その数字、今、栄養成分表にいかないわけ。もう100以下、100以下。

川西 何が。カルシウムが？だけどさ、無機のカルシウムって体に入らないっつうんで、カルシウムはカルシウムだけどちゅう話あるんですよ。

棚橋 いや、それ計算に算入してもいいっていうことになったんですよ。

川西 OB あれなったんですか。

棚橋 なったんです。だから、硫酸カルシウムの豆腐はカルシウム量が多いんですよ。

川西 にしてもいいわけですね。

棚橋 そうです。

青山 ダイズからくれば60だとか。

川西 いや、そのうち昔の豆腐で懐かしいっていうのが硫カル豆腐になるかもしれないんで、今の流れがそういうだけじゃなくなるかもしれないから、入れとくのは入れといたほうがいいし、木村さんがおっしゃってるのを無視するわけには絶対いかないと思うんで、私としてはね。

青山 だから、ここは全豆連の関係者も日本豆腐協会の関係者もいらっしゃるので、両方が合意したよっていうかたちを取っていただけるとありがたいです。

男性？ いいんじゃないですかね。

棚橋 まあ、それに病院食には硫カルのほうがいい。塩がないですから。ナトリウム量は明らかに少ない。

青山 以前から問題になってたんですけども充填豆腐の殺菌温度の件で、やはり地方行くと必ず90℃、40分という指導が入ってるということで、

棚橋 すが入っちゃう（笑）。

青山 そういうことあるんですけども、実際にできたときにそういう測定方法でやられたわけじゃなくて、袋豆腐が78℃しか上がらないものとの比較ものになって87、8℃まで上がるようになってきたってことで、90℃、40分、相当と書いてあるんだけど、

村尾議長 または同等ですよ。

青山 同等ですね。でも、それを認めないで、なっていないからだめだって言い方が結構まだ出ている。ですからそれについて、ある程度、厚生労働省から末端の保健所に指導してもらわなくちゃいけないんですよ。で、もともとできた根拠も、まあ実際には10℃マイナス5乗ぐらいの殺菌って結構あるわけですよ。ですからそれと同等程度っていうか、昔の豆腐だと10万だとか、何万とか、豆乳も多かったんだけど、今のやつはみんなもう非常に少ない状態であるんで。

村尾議長 厚労省としては同じ方法でなくても殺菌効果がちゃんとデータとして取ってあればいいということなんですよ。今回常温豆腐もやりましたけど、120℃、4分なんていうのは、私とこはやってないですよ実は（笑）。でも、それと同等のデータをちゃんと示せるのでまあ話が前に進むんですけどね。

青山 その話が地方の保健所行くと通らないんですよ。

村尾議長 そうですね。いつものように90℃、40分だけが独り歩きしてしまう。

棚橋 滋賀の保健所が認定するなかでも、うちの工場は充填豆腐はずしててなんです。なぜかっつたら、それがあから。それに準拠してないものは認められないっていう。

青山 だから、京都タンパクさん行ってもね、もうちょっと下げたほうがおいしくなるよって、いや、これは保健所うるさくてだめなんですよと（笑）。

村尾議長 うちもね、

川西 OB でも、今の話は別の機会でちゃんと保健所に徹底してもらおうとかってやらないと、

村尾議長 これ、今の表、包装道具の製造基準っていうのがあるんですけど、こないだ厚労省からも意見求められたんですよ、告示改正に合わせて。それで、またはこれと同等って書いてるので、この中でもあとはメーカーさんのそれぞれの作り方でちゃんとデータ示せばいいんじゃないですかという、まあ厚労省としてはそういう見解なんだよね。ただ、保健所の解釈がどこでも場所によって違うということなんで、そこをやっぱり、別の方法でやって実績がちゃんと取ればいいんですよということが、示せばいいということを保健所に認識してもらう必要がある。

齊藤 OB だいぶん前の話やから、そこはやっぱ解説せんなんもんは解説していかんなんわね。

村尾議長 いや、これ、つい最近あったんですよ、会長。

川西 OB この前、この前、

村尾議長 北海道の保健所から。

川西 OB オシキリさんが言われて。

村尾議長 だから、ことあるごとに結構これあるんですよ。で、うちなんかも90℃、40分じゃなくても殺菌できるのはわかってるんで（笑）。で、おいしいのもわかってるし。20分ぐらいのほうがおいしいんです、実は。だけど、やっぱそれがあからんで40分かけて殺菌してますけど。

齊藤 OB 改正するには、改正していけばいいやんな、時代のあれが。

村尾議長 いや、これ、会長そうおっしゃるけど、改正するのってすごい労力がかかるんですよ（笑）。

小川 OB これ、各保健所で全部全然別の意見を持ってるわけでしょ、基本的には。

村尾議長 担当者。だから担当者が変わると、

小川 OB も、変わるでしょうから。

村尾議長 そういう意見が出たりするんで。

小川 OB だから、保健所を統括する厚労省の課が当然ありますよね。だから、そこと話し合って、こういうふうにしてくださいというのはね、で、その主旨に沿ったものを各保健所に流してもらう、文書を1枚。それで何かやってもらうしかないんじゃないですか？

村尾議長 もしくは豆腐メーカーのほうで、または同等というところと同じ、または同等という範疇に含まれるやり方をしますと、データとしてもお示しできますっていうのがあれば一番いい。菌数のデータちゃんと取っというて、うちは90℃、30分だけど全く菌数問題ありませんっていうデータを即座に保健所に出せれば何の問題もないですから。すいません、ちょっと規約とは関係ない。では、以上です。事務局のほうから何かございますでしょうか。

村尾議長 ありがとうございます。では、今日は以上。おつかれさまでした。

一同 ありがとうございます。

以上