

第 12 回 豆腐公正競争規約設定委員会

議 事 録

開催日時 平成 28 年 12 月 6 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 10 名、オブザーバー 13 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、高木延光
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 定刻となりましたので、第 12 回の豆腐公正競争規約設定委員会を開始します。それでは、さっそくですが、本日の審議を始めたいと思います。先週、規約案を、まあ、特に豆腐の定義のところを大きく取り上げました。それに対するご意見をいただきました。で、さっそくなんですが、今日はそれに対して修正の案を出しておりますので、別表のほうでご覧いただきたい、字が小さくて恐縮でございます。それで、施行規則第 1 条のところの豆腐の分類ですね。これを三つ、大きく分けて三つに分けました。で、一つは豆腐ですね。従来どおりなんですけども。それでこの中に一点変えたのは、(1) のところですね。大豆凝固剤、水以外の原材料、及び食品添加物及び加工助剤等、(豆腐用消泡剤を除く) を含まないということで。ただし、ナトリウム塩にあっては、最終製品に含まれる量が食塩相当量として、100 グラム中〇〇グラム以下であると。これ何グラムにするかっていうのは、ちょっとまだ先週も議論がまとまっていなかったので記載をしていないんですが。一応食塩相当量で分類するというような手法を案として出しております。それから、あとは従来どおり大豆固形分が 10% 以上のもの。それから製品に最も多く含まれるのが大豆ということ、この 3 点をすべて満たすのが、豆腐ということですね。それから調製豆腐のほうにまいりますと、以下の三つの要件のうち、いずれか一つ以上に該当するものというふうにしています。ですから、それをすべて満たす必要はないんですけど、どれか一つに該当すればいいということ。一つは大豆凝固剤、水以外の原材料、調味料、食品添加物のいずれか、または、これらを複合して加えることで、味、食感等を調製したものという。ただし、ナトリウム塩にあっては、最終製品に含まれる量が食塩相当量として 100 グラム中〇〇グラムを超えないものはその限りではないというふうにしております。

(問)

村尾議長 だから、こういう書き方してますけども、規定の量を超えて、ナトリウム塩が入ってるものについては調製豆腐ですよということですね。あとは大豆固形分 10% 以上のもの。3 番は、それより施行規則第 1 条別表の「とうふ」の定義に該当しないものということでした。で、ナトリウム塩について着目したのは、この理由というのは、大きくは、今、新食品表示法、表示基準におきまして、食塩相当量というのが記載することを義務化されるということになってます。それで消費

者の関心も食塩相当量というところに、非常に関心が高いところから、豆腐についても当然栄養成分表示、食塩相当量が書いてあるんですけども、豆腐の場合、凝固剤に最初から含まれるものですね。粗製海水塩化マグネシウムになる場合はナトリウム塩が当然、一定量含まれております。それからあとから添加する場合がありますね。これを食塩として添加する場合がありますんですけども。これ、あとから添加した場合であっても、元の凝固剤に含まれてる場合であっても食塩相当量というのは当然算定されるべきものでありますから、最終製品の食塩相当量の基準を明確化することによって、その調製豆腐と豆腐の分類をしようと、ここですね。現状ではあとから入れると食塩という表示をしなきゃいけないとか、そういうことがあるので、その辺があとから入れた場合でも、それからあらかじめ凝固剤に入ってる場合でも同等の扱いとなるような考え方ということです。それから、三つ目ですね。先週いろいろ、いろんな細かい分類を出したんですけども、皆さんからのご意見で、もう少しシンプルにまとめたほうがいいのではないかと。あまり細かく分類すると、のちのちそれに該当するもの、それから複数該当して、どれに分類してよいかかわからないというようなご意見もいただきましたので、それに基づいて、調製豆腐よりもより加工度の高い豆腐というイメージでありますけれども、加工豆腐というカテゴリを設けました。これの定義なんですけれども、読み上げます。大豆（成分を調製するような加工処理をしたものを含む）に水を加えた液体から、たんぱく質その他の可溶性成分を抽出した液体、（以下これを「豆乳等」という）に施行規則第1条第2項で定めた豆腐用凝固剤（以下、「凝固剤」という）を加えて固めた食品であって、ここまでは調製豆腐と一緒にですね。大豆固形分が6%以上であり、かつ、以下の各号のいずれか一つ以上に該当する、ということで、加工度が高くなると、いろんな食品添加物とか、原材料が入ってきますので、当然、大豆固形分濃度が下がる傾向にあるということも勘案して、これは調製豆腐よりもさらに大豆固形分2%低いところで6%としています。あと、以下に該当するものですね。以下のいずれか一つ以上に該当する。1番は豆腐以外の固形原材料を加えたもの。これは先週お話しした、具材等が入ってる豆腐、そういったものです。それから（2）表面を焼成加工したもの。これは焼き豆腐ですね。焼き豆腐の場合は豆腐を一旦作ってから、それを焼成加工するということで一応、加工するということから加工豆腐の分類といたしております。それから3番の水以外の調味液、または、調味料、（以下、「調味料等」という）に漬け込むことによって、味や、風味づけしたものです。これは豆乳に漬け込んだ豆腐とか、あと、だし、調味料ですとか、そういうものに漬け込んだもの、そういうものも含まれる。それから、燻煙したもの、これは豆腐の薫製みたいなものです。それから、あと、施行規則第1条の普通の豆腐、または調製豆腐のいずれの定義にも該当しないものというもの。一応この三つの分類としたんですけども、まずこの分類について皆様からご意見ですとか、ここはこういうふうに変更したほうがいいんじゃないかと、いただければと思いますので。

（問）

村尾議長 いかがですか。はい。青山さんお願いいたします。

青山 青山です、焼き豆腐を加工豆腐の中にとというのは伝統的な製法でずっときてるんですけども、そこは皆さんのご意見っていうのはどうなんでしょうか。

(間)

村尾議長 どうですか。

(間)

村尾議長 はい。どうぞ。棚橋さん。

棚橋 はい。確かに伝統から見ればそうしたいところなんですけど、割り切って考えた場合に、よく機械メーカーさんなんかもおっしゃる言い方で、焼き豆腐と生揚げで、それを油で揚げてあるのか、火で焼いてあるのか(笑)、木綿豆腐の例外の作り方もそういうにする場合もありますし、この辺を割り切って加工豆腐に入れてしまってもいいのかなど。その技術的な側面から言えば、そうは思います。ただ、その辺はもう(笑)、体制的に、まあ、一般の豆腐と認めてもそれは、どちらとも、私も言いかねるところはあります。以上です。

青山 じゃあ、すいません。青山です。そうすると、今のお話ですと、生揚げも将来的に入れる場合には加工豆腐ってということになるんですか。この規定だと、可能性ありますよね。油揚げはどうなるんだろう。

村尾議長 どうなんでしょうね。

(間)

村尾議長 非常に加工豆腐の場合は、間口が広がりますね。

川西 OB はい。議長。

村尾議長 はい。川西さん。

川西 OB すいません。オブザーバーの川西ですが、消費者の目線というか、視点に立った場合に、今まで焼き豆腐は、もしくは、生揚げっていうのは、豆腐との位置関係ってはっきりしなかったんじゃないかと思うんですよ。厚揚げとか、呼び方もさることながら。で、その豆腐を加工したものだという、焼いたり、揚げたりっていうことであらば、かえって消費者的には加工したものだというのでいいんじゃないかと思えますけど。一方的な見方っていうか、消費者目線ということで言わせていただくと。それと、下に薫製っていうのも入ってますけれども、例えば、焼き豆腐は伝統的に加工豆腐じゃないと、仮に、どっかに移した場合に、薫製の豆腐っていうのは、じゃあ、焼いたのと違うのかっていうような話が出てくるのかなというような心配というか、問題も出ちゃうんじゃないかなと、出てくるんじゃないかなと思います。

村尾議長 そうですね。ここでの議論のポイントは恐らく、豆腐というものは、一般には、作って、それを二次加工のようなものをしたものまで豆腐の分類に入れてるわけなんですよ。そうすると、広義の意味で言うと、油揚げですとか、生揚げとか、じゃあ、がんもなんだとか(笑)、そういう議論になりますけど、その範囲はやっぱどっかで切っておかないと、際限なくいってしまうともう総菜でも何でも豆腐使ったものということになってきますので。ある程度、元の豆腐の原形をとどめてる(笑)、ようなものに限っていくというためには、どういう規定ですか、というところが議論のポイントになってくるんじゃないかなと。

青山 青山ですが。加工豆腐の中で、今のがんもどきとか、油揚げとか、生揚げとか、あと焼き豆腐というのは、商品名として既にそういう表示されてますよね。だから、表示のところで、例えば、

それがこの基準でいくと、括弧、加工豆腐だけっていうことになってしまいますよね。ですから、そういう商品については、分類としては加工豆腐だけでも、表示としてはそういうことで許すよという方向が作ればいいかなと思いますけども。

村尾議長 もしくは、もう最初から適用除外、揚げ物類に関しては、伝統的にその違うカテゴリだという認識で、将来、その規約ができてくるかどうかわからないんですけども、分類上別のものにしておく考え方もありますよね。

青山 あと当社で作ってるのは、絞り豆腐っていうのあるんですけど、木綿豆腐を絞って、そうすると、これも加工豆腐っていうことになるんですかね。

村尾議長 木綿豆腐をさらに絞るんですか。堅くするっていうことですか。

青山 すだれで絞るわけですね。

高木 いわゆる、こも豆腐のようなやつね。

青山 そんな堅くはないんですけども。学校給食ですとか、学校給食では随分、そういう絞り豆腐ということで、一旦できた豆腐を何割絞ってくださいっていうことを要求がきて、それに対応した商品を出す。店頭でも加工用ということで売ることがある。

村尾議長 それはもう調理しやすいように絞っておくということですね。

青山 そういことです。

織田 押し豆腐っていう。

村尾議長 押し豆腐ね。

青山 でも、この規定だとそれも加工豆腐。

村尾議長 脱水の感じなんですな。

(間)

村尾議長 ほかに何かご意見ありますか。

(間)

佐藤 よろしいですか。

村尾議長 はい。

佐藤 すいません。アサヒコの佐藤です。加工豆腐なんですけども、ここに規定されてる数字が6%っていうことなんですけども、ここは将来的にある程度の幅を持たせたほうがいいんじゃないかっていうので、もうちょっと広げてもいいんじゃないかなということで、4%以上っていうようなかたちでもいいんじゃないかというふうに考えました。基本的にはその豆腐用の凝固剤で凝固させるんですけども、ほかにも、ある程度形を出していくという部分もありますので、幅を広げるという意味では、広げたほうがいいんじゃないかという提起です。

青山 すいません。そうすると、4%っていうと、ほかの入るもの、総量に対して、50%以上になるということですか、4%で。

佐藤 そうですね。それだと半分以上にはなりませんね。

青山 4%で半分以上っていうことですか。

佐藤 はい。

青山 だから、そこら辺の、入れた場合の、豆腐以外のものになってくるのもありますよね。

村尾議長 豆腐が主なのか、それ以外のものが主なのかっていうところですけどね。実際、豆乳なんかの場合は（笑）、あれって、一番低いのは豆乳飲料ですか。

佐藤 豆乳飲料が4%。

村尾議長 4%ですよ。ですから、

高木 これね、ちょっと、

村尾議長 はい。高木さん。

高木 高木です。これね、将来考えると、今おっしゃられる、豆腐は固形分6%とか、8%以上でも、豆腐と豆腐の化合物作った場合、例えば、豆腐が40%、豆乳以外の素材が60%の商品作ったとするじゃないですか。それを加工豆腐に入れるのか、入れないのかというところの、これもまた選択難しいですよ。だから、その辺、先行きの豆腐を作れる範疇を広げとくという意味でも、ちょっと許容範囲を広げとかないとまずいんじゃないですか。という考えもあると思いますけどね。その辺の歯止めはあってないようなところもある可能性もあるんだけど。どこまでを豆腐加工品と称する、で、従来品は大体、皆さん、ご参集の方はこれは豆腐かと、それはわかりますけど、今後のことを考えると、そういう類の商品もどんどんできてくる可能性があると思いますけどね。ちょっとそこら辺も議論されとったほうがよろしいんじゃないですか。

村尾議長 そうですね。もちろん範囲を広げるといことと、それともう一つは、どこの範囲で止めとくかという（笑）、やっぱりここのが出てくるんですね。

高木 それもある。

村尾議長 その両方を考えていって、まあ、頃合いのいいところを。

（間）

村尾議長 今、佐藤さんから4%というご意見がありましたけれども。

青山 やっぱり4%ではちょっと低いかなっていう、その豆腐として、飲料の場合はいいかもわかりませんが、やっぱり固形物として、豆腐っていうのは固形物、流動性のあるやつを豆腐というかどうかわかんないんですけども、やっぱり豆腐として、固形物として出す場合には4%ってちょっと低い感じはしますね。6%でいいんじゃないかなと私は思ってます。

村尾議長 どうなんでしょうね、考え方として。やっぱり凝固剤である程度、固められる範囲で止めとくというのが豆腐の一つの考え方にしておくのか、いや、そうじゃないよと。澱粉（でんぷん）だとか、乳化剤とか、そういうもので固めても、加工豆腐の範囲はそれでも豆腐だと（笑）、一分類だという考えなのかというところでもんね。

（間）

村尾議長 実際に、

棚橋 例えば、4%ぐらいでどういうものが想定されるんですか。

村尾議長 実際そういった商品ありますか（?）。

佐藤 いや、今、うちには、まだまだないですよ。まだないです（笑）。まだないですけど、

村尾議長 あるかもしれない。

佐藤 あるかもしれない。

高木 いや、あるでしょうね。出てくると思う、それは。

棚橋 どこまで想定するかっていう話なんですけどね（笑）。例えば、滝川豆腐のように、寒天でほぼ固めてるようなものっていうのが、一つは想定の中にあったんですけれど。で、それは滝川豆腐でなくても、昭和の初期だか、戦後だか、フードジャーナルさんなんかの、昔の絵、冊子なんかに昔書いてあったのは、記憶してるのは、京都で冷奴始めましたと、夏の風物詩で。当時は、そんなに機械が進んでなかったんで、絹豆腐っていうのは作れなかったわけなんですけれども。寒天で固めて、絹豆腐と称してた。そういうものは何となくわかるんですよ。豆腐として売りたいという意図もあるし。なんですけど、その4%以下になってきたときに、じゃあ、8%の豆乳を作って、別の素材を半分入れて4%になりましたと。それはいったいどういうものが想像できるんだろうか。それをわざわざ豆腐という必要があるのか。

村尾議長 そうですね。

棚橋 うん。別の食品になっちゃわないかと。味にしても、テイストにしても、何にしても、もうそれは半分以上別のものが入って、何とか寒天や、タピオカで固めたもの。確かに適用除外としての、玉子豆腐とか、いわゆる、柔らかくてぷるぷるしてるものを豆腐と呼びたいということで、豆腐のカテゴリにぜひ入れてくれという話みたいなことになっちゃうのかなと。それだったら適用除外っていうか、豆腐の分類ではなくていいんですかっていう話にならないかなという気がするんですね。ですから、豆腐としての形状で、見た目豆腐だというところで、紛らわしくないようにと、通常の豆腐とは違いますよということで加工豆腐というカテゴリを作ってるのであれば、まだそれは、より豆腐に近いものでないといけないはずだと想定しますと、6%ぐらい、6%、8%ぐらいをめどでもいいのかなという気はいたします。

高木 いいですか。

棚橋 はい。

高木 この加工豆腐の一つを範疇に増やされた趣旨っていうのがいまいちよく、理解してませんけれど、やっぱり豆腐業界の業界サイドから見ると、やっぱり将来、禍根を残さない意味でも、いわゆる、可能性のある範囲をできるだけ広げとくっていうことは大事だと思うんですね。除外、除外って、除外項目ばかり増やされるよりも、可能性の範囲を広げとくっていうのは一つの趣旨に私はされたほうがいいと思う。じゃあ、どこまでが豆腐で、これが豆腐以外かというね。最低ルールだけ決めたとえで、適用範囲を広げるというような方向に持ってかれたほうがいいと思うんです、私は。ちょっとそういう意見もあるということで、はい。

村尾 高木さん前回ご出席されてなかったんで、もう一つ調製豆腐とはね、別にもう一つカテゴリを設けたというのはまさしくその豆腐の世界をもう少し広げていこうと。

高木 ですよ。

村尾 調製豆腐と豆腐だけだと、消費者にとっても調製豆腐って何だろうかってよくわからない。

高木 それはいいことだと思いますね。

村尾 いろんな加工したお豆腐も実際にはあるものですから、そういったものを豆腐の仲間としてしっ

かりカテゴリしておきましょうという考え方から、作ったわけですけども。はい。

織田 日本ビーンズの織田でございます。高木さんがおっしゃった趣旨については、私も理解できますけども。この規約の立ち位置を改めて確認したほうがよろしいのではないかと思います。といいますのは、まがいもの、あるいは、正しくない表示をしたものを排除といいますか、規制するものであるのか、それとも、豆腐のマーケットを活性化するために幅広く規定をして、いろんなものが出てきて活性化する方向性を狙うのか、恐らく、この加工豆腐の表現というか、規定の仕方、正しく表現することなのか、それとも、幅広い商品を向かい入れるのかというところは決めるべきではないかなと思います。以上です。

村尾議長 はい。ありがとうございます。今の二つの選択肢で言うと、今までの議論で申し上げてきたのは、もうマーケットを広げていく方向ではあるんですけども、それ以前に、やはり公正競争規約は何のためにあるのかというと、消費者にとって豆腐というものが、きちんとわかりやすく分類されている。で、消費者がその表示を見て、合理的な選択ができるということがあると思います。そういうふうにと考えるとマーケットを広げる方向で検討するのはいいんですけども、じゃあ、玉子豆腐と豆腐の境目は、どの辺なのかとかですね（笑）。あまり、大豆が主成分でないもの、むしろ、大豆以外のものが主成分になってくるものまで豆腐というふうにしてしまうと、これは別の食品なんじゃないかと（笑）。無理やりそういうものを豆腐のカテゴリに入れるのはいかがなものかというような考え方も出てくるので。要は、それが4%なのか、6%なのかっていう、数値で分けるとすれば、そういった考え方ですよ。

（間）

村尾議長 4%の場合、にがり以外の凝固剤だったらいかがですか。グルコンですとか。

佐藤 まあ、グルコンでぎりぎりのところかなと思いますね。

青山 でも、ほかのも入れて、だから、元が4%のものを使うってことではない。元のものが4%の豆乳だったら、もっと薄くなっちゃうから（笑）。

村尾議長 だから、一つの考え方として、豆腐っていうのはもう大本の考え方としては豆乳と凝固剤、これが入ってる。凝固剤を入れるという意味は、やっぱり凝固剤を入れたらある程度固まりますよというところがベースになってくると思うんですね。だから、凝固剤を入れても、固まらないような薄さの豆乳を使うっていうのは、これはほかの原材料で固めない、固まんないということですから。だから、その辺が一つ分かれ目になってくるんじゃないかなと思いますけれどもね。

（間）

梅内 半分以上なら4%なんですか。大体、そういう今お話？豆腐が半分以上入ってるって想定した場合、4%なんですか。いろんな作り方がありますが（笑）。

佐藤 通常5%とか、全体の半分ってことなんですけど（笑）。

棚橋 4%でぎりぎりグルコンで固まることも、いろいろ50%ほかのも入ったら緩衝作用で、あるいは、別の要因で固まらなくなるんじゃないかなっていう気はしますよね（笑）。多分、塩分の中入っちゃうと。

川西 OB すいませーん。

村尾議長 はい。

川西 OB 例えば、木綿豆腐がありました。で、別のものに固形分が、まあ、今の数字だと6%とか、4%になるように加えて、寒天なりで固めました。でも、加工豆腐ですよね、この文章を読むと、その大豆固形分が6%の豆乳を固めましようとか、4%を固めましようって言うてるわけではなくて、結果、できた製品の大豆固形分が4%なり、6%あれば、いいっていうことのように取れるんですけど、これだと。

村尾議長 まあ、一つはそうですね。

青山 そういうことです。

川西 OB だから、滝川豆腐って、豆乳から作られてんだか、豆腐を細かくしてクリーム状のものを入れてとかってというような作り方もあろうかと思うんですけども。やっぱり、先ほど来より議長もおっしゃってるように、豆腐の公正競争規約で豆腐とは、何ぞやといったときに、ある程度のラインがあってもいいような気がするし、それが、4がいいのか、6がいいのかとかっていう話は、すごく難しいというか（笑）。

村尾議長 まあ、明確な根拠っていうのが、科学的な根拠っていうのは難しいところなんですけど。一つは豆腐って90%ぐらいが水ですよね。ということは、この豆腐のカテゴリで大豆固形分10%以上っていうことは、もう豆腐の場合は大豆がほぼ100%ですよっていうことなんですよ、水以外。すると、4%っていうことは、60%は大豆以外のものだっていうことなんです（笑）、固形分。水を除いた固形分っていうこと。

川西 そういう、だから、

村尾議長 だから、6%にしたっていうのは、これ固形分1%の違って結構大きいんですよ。固形分が1%違うとBrix値で2近く変わってきますから。結構大きいので。6%にしたっていうのは半分以上、固形分のうち6割が大豆という考え方なんですけど、考え方としては。

梅内 そうなんでしょうね。

川西 OB はい。よくウニの瓶詰めみたいなお土産があって、ウニがちょっとしか入ってないのにウニの瓶詰めとかいってやってるのが、消費者庁だとかで問題になって、何%以上入ってなきゃだめですよってというような話ってあるじゃないですか。その何々を使ってるとかって。で、そういった観点から言うと、加工豆腐っていうことで言うのであれば、6%っていうのが非常にいいのかなって思うんですよ。で、もっと言うんだったら、例えば、1%なりを豆乳なり、豆腐なりを使った食品を作りましたというのであれば、大豆なり、豆腐なり、主要食品みたいな位置づけになると思うんですよ。だから、加工豆腐とも呼べないみたいな。

村尾議長 ほかの食品ですよ。

川西 OB うん。

村尾議長 ほかの食品がメインで、それに豆乳を加えてるというイメージになると思うんですよ。

川西 OB そんなイメージになってると思いますよ。で、それを加工食品のジャンルが、幅が広いから加工食品なんですっていうことは、高木会長が言われるのはよくわかるんですけども。何となくそのことで言うんだったら、やっぱり6%みたいな加工豆腐っていうことで言うのであれば、ちよっ

と何か守ったほうがいいのかみたいな、僕が言うのはおかしいですけど。

高木 うん。それは、だから、おっしゃるとおりですよ。要は、やっぱりまず豆腐を使った何々っていうのは当然可能性あるじゃないですか。すると、その元の豆腐はやっぱり6%だとか、何%だとか、やっぱりそれは決めるべきですよ。で、それを凝固剤で固めた豆乳、豆腐を使ったなにがしっていうのは出てくる可能性がありますから、その辺の範疇をある程度フリーにされたいほうがいいよっていう私の考え方ですね。だから、元ベースの豆腐うんぬんはやっぱりこの規格基準で決めておくべきですよ。そういう考え方なんですけどね。

村尾議長 皆さん、たった2%って思われるかもしれないですけど、2%ってかなり大きいですからね。これ、6%の豆乳で、豆乳、大豆固形分の豆乳で豆腐を作ってるメーカーさん、今、ほとんどいらっやらないと思うんですよ。じゃあ、6%のものにどういうものを混ぜたら、どういう食品ができるのかってかなり今までよりも可能性が広がってると思うんですよ、この2%だけでも。4%に広げるっていうのも、まあ、案としては一つはあると思うんですけど。やっぱり大本の豆腐が10%ってあるんで、そこの半分以下っていうのはちょっと少ない、大豆固形分としては少ないかなと、私は思ってたんですけどね。

棚橋 棚橋です。前回、調製豆腐からこれを増やしたときっていうのは、調製豆腐では収まりきらないというか（笑）、範囲が広すぎて、こっちもんとこっちもがおんなじカテゴリだと想像つきにくっていうことがあって分けた。で、それは、じゃあ、大本は何かっていったら、それは豆腐に対して調製豆腐があつて。で、基本的にそれは充填豆腐で、丸い充填豆腐があつたり、からし豆腐が丸かつたりっていうのは別にして。そういったものも、アバウトに含めた、四角くて、白い豆腐というものの、見た目じゃわかんないところを分けていきましょうっていうのが大本なんだと思うんです。そうしたときに、それで加工豆腐が今回スライドさしたもので、やっぱり一応そういうことが念頭にあって、それをただ薫製してるかとか、塩に漬けてるかとか、あるいは、ちょっとフルーツでも入れて、果汁が入るのかとか、そんな程度だと理解してるので、そういうベースを考えたときに、4%ってあり得んのかなっていうのがね（笑）。そうなるってくるともう完全にそれが加工豆腐よりもさらに進んだ調理豆腐とかね。もう調理の分野に入るんじゃないのかなっていう気はするんですね。

村尾議長 そうですね。牛乳をイメージしていただくと一番わかりやすいのかな。牛乳のほかに低脂肪乳ですとか、それから加工乳ってありますけど。これ、白物でわかんないんですよ、消費者が見たときに。飲んでみると、まあ、濃さがちょっと違うかなっていうんですけど。でも、乳飲料になると、コーヒー牛乳であつたりですとか（笑）、フルーツ牛乳であつたりとか、明らかに味の違いが出てくるとか、そういうイメージかなって、ありますね、一つはね。

高木 そうだね。だから、意外と議長言われるような、6%あたりが妥当なところじゃないですか。

村尾議長 そうですね。ただ、これ乳飲料で、例えば、乳脂肪分が0.何%要るかっていうと、それはもう清涼飲料水じゃないかっていう話になってくるわけですよ（笑）。

高木 そりゃそうだ。

村尾議長 カテゴリが全く違ってくる、ということなんで。やはり豆腐として、最低限の固形分っていうの

は考えてほしいかなと。

棚橋 そこはもう、4なのか、5なのか、6なのかは、もうその辺はお任せします（笑）。

梅内 せめて半分以上。

（間）

村尾議長 一応、じゃあ、

青山 現実に4%でやったときに、商品として最低ぎりぎりで作った場合、最終製品の固形分が8%ちょっとですよ。それと4%だと、豆腐の固形分どんなものができるかって想像がちょっとできない（笑）。

村尾議長 だから、豆腐とおんなじような固まり方のものにしようと思うと、もっとほかの原材料、たくさん入れるということになるから。ひよっとすると全固形のうちの、大豆固形よりももっとほかのものが多くなる可能性が多くなりますね。

高木 通常はそういうふうになりますよね。

村尾議長 やっぱり辛うじて大豆固形がナンバーワンになってるということが必要じゃないかなと。そのぎりぎりが6%じゃないかなというふうに思いますけど。

高木 そう。そんな感じでね。いいんじゃないですか。

村尾議長 で、よろしいですか、ここの議論は。それと、もう一つさっきの揚げ物（笑）、焼き豆腐が入るんだったら、生揚げも入るんじゃないかって（笑）。ここは悩ましいところです。

高木 それは際限がなくなるね。本当（笑）。

川西 OB 焼き豆腐っていうと、世の中的に加工豆腐じゃないんですかね。できたときに、焼けてる豆腐っていうのはあんまりないわけで。豆腐を焼くなり、薫製なり、揚げるなりして加工してるわけだと思うんですよ。

村尾議長 二次加工ですかね。明らかに二次加工ですね。

川西 OB 二次加工。昔からあろうとなかろうと、二次加工じゃないんですかね。

青山 どちらでもいいんですけども、

一同 （笑）

青山 基本的に、

川西 OB 自分で言ったんじゃない。

青山 でも、加工豆腐って、何か入ってるというようなイメージなんですよ。

村尾議長 イメージとしてはそうですね。

青山 イメージとして、入ってる、何か添加されてるという、そういうイメージで出てくるんで、焼き豆腐は括弧で、加工豆腐だった場合には、何かを入れて作ってんじゃないかっていう、そういうイメージがちょっと心配してる所なんです。

梅内 いいんじゃないですか。

村尾 それはでも、原材料のところ、大豆と凝固剤しか書いてなければ、まあ、これ焼いてあるから加工豆腐なんだなという理解になってくるんじゃないかなと思うんですけどね。

高木 まあ、消費者目線からいきや、加工豆腐ですって、やっぱり。

棚橋 逆に加工度が上がってるんだという認識を新たにしてもらったほうが、絹豆腐とおんなじ値段と

いうのはちょっと。

一同 (笑)

高木 そうや。それは言える、

村尾議長 コストがかかっている。

高木 それは言える。コストがかかっている。

村尾議長 それをアピールするために。だから、揚げ物についてはどうしましょうね。

高木 やめといたほうがいいって、もう際限なくなるって。

村尾議長 際限なくなるんですかね。

高木 そんなもん、協議しだしたら、またこれから3年かかるよ、いや、本当に(笑)。まあ、揚げ物はまだまだ範疇広いから。どうですか、皆さん。そらあ、僕はやめておくべきと。

棚橋 いや、やめておくべきだと思いますよ。

高木 山ほどあるで。

棚橋 せいぜい入れても生揚げまでで止めておかないと。

川西 OB いや、地域性がすごくあるって。

青山 揚げ物類については、最近その生揚げに澱粉(でんぷん)類で。

高木 あるある。いっぱいある。

青山 入ってるものがたくさん出てきているから。そうすると、それは加工豆腐と、純粹に揚げた生揚げは普通に生揚げと、そういうような分け方をしなくちゃいけないのかなという気持ちもあるんで。

高木 それもあるね、確かに。

棚橋 それは次の議論として。

川西 OB 揚げ物公正競争規約。

梅内 それをまた別に作る。

高木 (笑)

村尾議長 そういう考え方はできると思います。油揚げだとか、厚揚げのたぐいについては、別途ね、将来基準を考えるとということで(笑)。

高木 いや、同じ観点でいきゃ要るんですよ、やっぱり。結局は。だけど、ちょっと広がりすぎるという懸念があるだけで。

村尾議長 そうですよ。公正競争規約の第2条の適用除外のところの一部書けば済む話なんですけどね。

高木 そうか。そういう手があるんだね。

村尾議長 油揚げ、厚揚げ、がんもどきについては適用除外とすると書いておけば。

高木 なるほど。

(間)

村尾議長 どうですかね。揚げ物は販売を見てもちょっと別カテゴリー、そういうところもありますし、事業者さんなんかでも、揚げ専門の事業者さんがいたりっていうわけですから(笑)。じゃあ、適用除外のほうに入れるということでもよろしいですか、揚げ物については。

(間)

村尾 そのほかに、この定義で言葉足らずなところ、もしくは、もう少し表現を変えたほうがいいとか、そういったことはございますでしょうか。

(間)

高木 これ議長ね、この修正案の別表の中で、あと一点、冷凍豆腐の件ですけれど、ちょっとこれいろいろ、もう少しちょっと調べていただきたい案件があるんですよ。で、これ、ちょっと今、字が細かくて読みづらいんですけど。適用除外が、何て書いてあるんですかね、

村尾議長 食品衛生法及び冷凍食品の規格基準に該当する食品である場合は、適用除外または豆腐と異なる商品として取り扱われる可能性大。

高木 そうですね。それで、要は、ほかの業種の例ですね、例えば、麺類のうどんなんかも、チルドのうどんもあれば、冷凍うどんもありますよね。こういう加工食品ってそういう類のものは世の中にいっぱいあると思うんですけど、要は、基準としては豆腐であるんだけど、いわゆる、保存基準だけが違うよと、こういうことですから。保存基準に関しては、当然これ、冷凍食品の範疇の基準でやってるわけですから、冷凍食品の基準に準ずるとか、そんなような書き方、記入の仕方、消費者庁にしても、そういうところの、そういうほかの事例がどうなってるかっていうのをちょっと一度、調べていただきたいんですよ。

村尾議長 今ちょうどお話しいただいた麺ですね。

高木 麺ちょうど。

村尾議長 麺については、生麺の公正競争規約というのがありますね。

高木 あるんでしょう。

村尾議長 それから、乾麺、要は乾麺っていうのがあるかと思います。

高木 どうなってます？

村尾議長 そうですね。生麺類の表示に関する公正競争規約というのがありまして。それで、乾麺、インスタント類、ちょっと手元にはないんですけど。乾麺も分かれてます。それで、冷凍麺については、麺はないんですけど、冷凍食品。

高木 ですね。

村尾議長 これは公正競争規約じゃなくて、食品衛生法のほうの基準になってますね。

高木 それは豆腐でも一緒ですよ。要は、冷凍食品規格がありますから、それに準ずるだけで、冷凍食品の認定みんな受けてるわけですから。その範疇の規格基準でやって、表示もそうしてるわけですね。それは麺だろうが、豆腐だろうが、何だろうが、それはもうすべて同じなんですけど、その場合に、生麺の、競争規約の中にはどううたってるんですか。生麺の競争規約には、生麺の場合の冷凍麺は除外になってるんですか。

(間)

村尾議長 これは定義の中にあります。この規約で生麺類とは、小麦粉等の穀粉類っていうんですかね、粉類を主原料として、製麺、成形したもの、及び、製麺、成形したあとゆで、蒸し、油揚げ、半生、または冷凍の工程を経たものって書いてありますね。

高木 やっぱりそうなってるんですか。

(間)

村尾議長 乾麺、即席麺、食堂で顧客に提供するために調理した麺類、及び、自動調理販売機により販売される麺類は含まない。だから、乾麺と、即席麺は含まないということになりますね。保存基準見ればいいのか。保存方法。保存方法は製品の特性に従って、冷凍庫、マイナス 18℃以下で保存することと表示すること。じゃあ、冷凍も入ってますね、生麺はね。

高木 そういうことですね。だから、村尾議長、今じゃなくていいんですけど。ちょっとよく一回調べていただいて、多分恐らくおんなじような、準ずると思うんですよ。これ、豆腐も、生麺も同じ分類ですからね。それ、もともと戦後できた法律の中で冷凍麺はなかったわけですから、生麺も初めは要冷蔵だけだったと思うんですよ。それが途中から当然冷凍麺になりましたから、その辺が、その公正競争規約の中にどういうふうに着たわれてるかということと、消費者庁にしても、農水省にしても、どういう概念で捉えられてるか、それどういう認知をしたかというあたりをちょっと調査していただけますか。

村尾議長 はい。こういう生麺の例をちょっと取って。それともう一つは、先般、ちょっと話題にもなった豆腐の保存基準という感じで、これに冷凍というのが入っていないので、こちらも改正してもらわなきゃいけないというふうにはなってくるんですけどね。

高木 だから、保存基準を改定せないかんものなのか、いわゆる、冷凍食品の範疇で当然その規格基準に入ってますから、保存基準に関しては冷凍食品の規格基準に準ずると。そんなような表示内容で認知されないかどうかということもちょっと知りたいんですよ。

村尾議長 わかりました。

高木 ちょっとまた時間、当然、ありますから、ちょっと調査して。

村尾議長 消費者庁との調整ですね。

高木 そうですね。お願いいたします。

村尾議長 わかりました。ありがとうございます。

青山 いいですか。

村尾議長 はい。

青山 すいません。最初の、昔の議論は、ちょっと忘れてしまったんですけども、木綿豆腐のところ、湯とりというのが抜けてる。これは抜けていいっていうことで。

村尾議長 湯とり？

青山 荒らし、崩しを行い、湯とりっていう、まあ、従来の木綿豆腐っていうと湯とりっていうのが入っているんですけど。

村尾議長 型箱ごと押し固めて脱水するというのが湯とりに当たるということですか。

青山 いや、型箱を入れる前に湯とりなんですね。

棚橋 どうでもいいような気がしますけど(笑)。

高木 型箱入れる前に湯とり。

棚橋 確かに丁寧な作り方ですけど。手作りとしてはそうですよね。盛り込みのときに湯とりしてから盛り込みますみたいな。

村尾議長 うちは湯とりしてないもんですから（笑）。

青山 従来の、昔から木綿豆腐の作り方っていうのはそういう手法ですね。

織田 でも、現状の作り方に沿って登録すべきだと思います。

青山 それはコスト問題っていうことですよ。

（間）

青山 伝統的な製法っていうのは木綿豆腐っていうのはそういうことなんですけどね。

村尾議長 あまり製法を細かく規定しすぎると、新しい製法が出てきたときにどうするか、まあ最終製品としては木綿豆腐に違わぬものできていのに製法の違いによって、木綿豆腐と言えないというようにことになって困るので、そこはあまり細かく規定しないような考え方なんですけど。よろしいですか。では、冷凍豆腐、冷凍麺、ほかの例を調べるといことと、それから、揚げ物に関しては適用除外ですね。

（間）

村尾議長 あとカテゴリなんですけど、木綿豆腐と調製豆腐に関しては木綿、ソフト木綿、絹ごし、充填、絹ごし、寄せ豆腐というふうに5分類、それぞれしてるんですが。加工豆腐に関してはもう一分類でよろしいですかね。焼き豆腐なんかは木綿の範疇には入ってくると思うんですけども。

高木 いいんじゃないですか。

梅内 区分けできないですよ。

村尾議長 特に、細かく分けなくていい。

（間）

村尾議長 それで、あと規約のほうなんですけど、規約、これちょっと白黒印刷なのでわかりにくいかとは思いますが、これに伴って変えているところは1ページ目の第4条のところですね。加工豆腐にあっては6%以上と表示することができるという。

（間）

村尾議長 それから、今の定義のところはちょっと直接関係ないんですが、2ページ目の施行規則の(3)ですね。大豆のところの(3)。原料大豆の原産等については、豆腐、納豆の原料大豆原産地表示、原産の表示に関するガイドラインの定める基準により表示するというふうな、前回もこの議論をしてたんですけども。11月29日ですね。消費者庁のほうから、今日のお手元の資料にあります加工食品の原料、原産の表示制度に関する検討会、中間取りまとめというものが出てきました。これは報道等で皆さんご存じのとおり、加工食品の原料、原産地表示の義務化されるということで、ようやく中間の考え方が出てきたということですね。で、現状議論されてるのは、4項目22品目でしたかね。で、議論されているので、実は豆腐というのはこの中には入ってこないんですけども。でも、早晚、すべての加工食品について義務化という流れで議論しておりますので、ちょっと今のガイドラインではこの義務化に対応できないということですね。で、どういうことかといいますと、

（間）

村尾 13ページあたり、12ページ、そうですね、11ページ以降になりますね。まず大きな基本的な考

え方としては、今度の義務化するときの表示の仕方は、国別重量順表示を原則とする。これ 12 ページに記載あります、義務表示の方法。ですから、例えば、国産の大豆を 50%使ってますと、アメリカ産 25%、カナダ産 25%使ってますっていうふうになったときに、国産が 1 番、国産、アメリカ産、カナダ産、こういうふうに表示するようなんです。大原則はこうです。それから、例外というのがあります、それは可能性表示というものです。次の 13 ページのアのところなんですけども、国別重量順表示で行った場合、包装容器の変更が生じると見込まれる場合には変更しない。まあ、しょっちゅう大豆の比率が変わったりとか、そういうことで、いちいち版をそのたびに変えていられないという場合どうするかということですね。例えば、皆さんでも国産から順番に作って、国産の豆乳が余ってしまった。これ捨てるのもったいないですよ。そうすると、次の外国産の豆乳に残った国産豆乳混ぜて、豆腐を作る。まあ、現状は今、丸大豆とかね、産地表示はしてませんから、それでもいけるわけですけれども。そういう作り方をしている場合には、国産が外国産の大豆に混ざってる可能性が出てくる。そうすると、可能性表示を書く場合には、可能性のある国名を全部書く。それで重量順に書くもんですから、アメリカ産のものをメインで使った場合はアメリカ産、その次に国産とか、そういう書き方をすると。で、またはアメリカ産、または、国産というような書き方をすると。これが可能性表示ですね。で、もう一つ 15 ページにあります大括り表示。これは外国の大豆を調達するときに、アメリカなのか、カナダなのか、ブラジルなのか、その時々によって違うという場合については、大括りで輸入というのが認められますよ。原則としては、あんまりこれは奨めてはいないんですけども、調達が難しい場合に限って、（輸入）という書き方ができる。ですから、国産をメインに使って、輸入のものを使う。両方混ぜて使う場合ですね。その場合は国産と輸入という書き方。それから国産使うか、輸入使うかわからないという場合、これは国産または輸入という書き方。

（間）

村尾議長 この三つの書き方というのが大原則になってくるので、これをもう規約の中に入れていくのかっていう、まあ、入れていかざるを得ないのかな。根拠となるものの中間まとめというわけにはいかないの（笑）、明確にこれを文章にして書く必要があるということですね。で、ただ、そういうふうには義務化されるということではあるんですけども、事業者さんの負担というか、今までの製造方法で対応できるのかどうかというのもしっかり議論をしておかなければいけないので。これ、この場というのは原料原産地に関して業界内の議論をする場ではないんですけども、参考までに皆さんこれについて何かご質問ですかとかご意見とかありましたらこの機会にちょっと。何かしらあればと思います。そうですね、まあ公正競争規約に明らかにに入れてしまうということでもいいんであれば入れときますけど。はい、織田さん。

織田 日本ビーンズの織田でございます。議長にお尋ねしたいんですが、公正競争規約の中への記載の方法としては、このガイドラインと申しますか、ここに規定されている文言を大豆に置き換えてそのまんまと申しますか、それを優先して書き込むということでしょうか。

村尾議長 ちょっと軽々には書けないのかなというふうには思っております。まだ正式にこれら大豆加工食品について決まってる話ではないので、それともう一つ、現行のガイドラインっていうのがあります。

ますので、じゃあ国の考え方がどうなのかというところもよくよく押し量ってでないと、場合によっては事業者さんが今までどおりにものを作れないことになってしまいますし、じゃあ可能性表示とかそういうことがやれないからもう豆乳を全部捨てちゃうとか（笑）、そうすると事業者さんの利益も損なうとかっていうことになってくるので、よくよくこれはちょっとコンセンサスを業界内で得てからでいいんじゃないかなと。かなり私は慎重に考えています。

織田 わかりました。私も同様でございます。ただ気をつけなきゃいけないのは業界の中でここに書いてある内容とは違うものを独自に必要と考えるケースがあるんですが、それをやるとやはり漏れとダブリができて、結局何にもならないケースが多いんですが、基本的にはこの線を継ぐとして、あとは個別の事情に応じて表示表現を、おっしゃるとおり軽々に判断せずにやるべきだなというふうに私も思います。以上です。

村尾議長 はい、ありがとうございます。青山さん、どうぞ。

青山 この原産地表示制度に従うっていうそういうかたちだけでいいんじゃないですか。もう義務化されれば義務化として書かなくちゃいかんわけで、

村尾議長 そうですね。あとは細かいその大豆加工食品ゆえのこういうやり方とか、表示の方法というものがどういうものであるかというのはしっかり書かないといけないと思いますけど。

(間)

村尾議長 今は比較的安定的に大豆が調達できてるからいいようなもんですけれども、大豆の調達が逼迫してくるなんていうことになった場合に、アメリカ産、カナダ産だけじゃなくて全部の国名を書かなきゃいけないとか、そういう可能性はなきにしもあらずなんですよ。

青山 でも先に決めて、それを取り入れてくれるってことはないわけですよ。

村尾議長 ちょっとまだそこまで私、わからないですね。これから説明会の、もう一つの資料のほうに、皆さんのご案内として説明会の開催案内をつけておりますけども、東京は12月21日ですかね。

(間)

村尾議長 先ほど申しましたように、まだ大豆加工食品については22品目の中には入ってませんので、ただ入ってないとはいえ、いずれ入れますよという考え方なんでしょうね、消費者庁は。ですからそこはもうよくよく消費者庁と業界団体とで詰めていかないといけないのかなというふうに思いますけどね。

(間)

村尾議長 納豆の場合は今、現行のガイドラインには従ってるんですね。ただ可能性表示までは納豆はいつてないのと、納豆の場合は豆乳みたいに作るものじゃなくて、豆で分けられますからそんなにいろんな可能性ないですけど、豆腐の場合はそれこそ豆乳クリームを使ったりだとか、いろんな原材料、大豆由来原材料を使ってるけど、原産地表示、非常に難しくなりますからね。

(間)

村尾議長 ですからちょっと現時点で言えるのはこのところは従来のガイドラインではなくて、新しいその義務化される原料原産地表示、どういった表示の仕方をするかというふうなところになっていくということをご認識いただければと思っております。

(問)

村尾議長 あと、そのページの3番の豆腐用凝固剤のところです、前回の議論のときは凝固剤の、凝固剤自体がまあ、ナトリウム塩濃度ということを書いてたんですけども、今回の定義で最終製品の食塩相当量ということで統一しましたので、一応この凝固剤由来というのは削除してあります。それとその下の4番、豆腐用消泡剤についてなんです、これは前回の議論にありました豆腐用消泡剤または消泡剤と表示して、すべての物質を原則として書くというふうに書いてたんですけども、物質名の表示は省略することができるという、180度変えました。これは前回の議論で、消泡剤という書き方をすれば従来の考え方だと、その物質名までは書かなくていいんじゃないかというところがあるので、これは書く必要はないのかなというところで180度省略しよう。省略できるということです。ただし表示を省略した物質名については原則として、社のホームページにおいて情報を開示すべきものとするというように書いてあります。これについてはその前の3番の豆腐用凝固剤のところはちょっとまだ残してあるんですけども、凝固剤製剤にあっては原則として製剤に含まれるすべての物質名を一覧表示するものとする。これに関してもちょっと考え方をどうしようかなというふうに思ってます。当然パッケージ上に副剤とかすべての物質を書くというのは無理があるわけですから、原則としてすべて書くようにするというふうにするのか、もしくはは。

(問)

村尾議長 例えば副剤、乳化にがりみたいなものを想定すると植物油脂が塩化マグネシウムと同じぐらい含まれているというようなケースの場合はもうそれは植物油脂として書くとか。

(問)

村尾議長 ここがちょっと悩ましいところで、凝固剤として主剤だけ書けばいいというような、豆腐の場合はそうじゃない場合もあるので、そこの書き方をどういうふうにするかというところは皆さんにご相談なんですけど。

(問)

青山 いいですか。

村尾議長 はい。青山さん、どうぞ。

青山 記載できないというその範囲というのは、自分で、各社で勝手に判断して構わないんですか。

村尾議長 これとは別に表示基準、今、作りかけのものがあるんですけども、そこで細かく規定をするという考え方で今までやってたわけです。

(問)

村尾議長 だから原則すべてを表示するっていうふうに施行規則に対してやると、ちょっと誤解というか、事業者さんはびっくりしちゃうかなというふうに思っております(笑)。ホームページ等で公開するというのはいいと思いますけど、パッケージに書くとなるとそんなの書けないよっていう話が先にきてしまって。

青山 それは書けないっていうのと書きたくないっていうのとがあって。

村尾議長 両方あると思いますけども(笑)、

一同 (笑)

青山 非常に判断が難しくなってしまうんで。

村尾議長 そのこの考え方を統一したいと思ってるんです。

高木 一時議論にあった、いわゆる物質上位3個を書くとかっちゅう案はどうなっちゃったんですか。

村尾議長 それはこれとは別の表示基準。

高木 表示基準のほうだね、

村尾議長 というふうに入れてますから、上位三つか、5%以上。

高木 いわゆる表示基準のほうにそれを入れようかということね。

村尾議長 そうなんです。だけど、どうせだったら施行規則にわかりやすく書いてあげたほうが、やっぱり事業者さんはこの施行規則見ますから。

青山 書いてあったほうがいいんじゃないかな。皆さんの一番の議論がそこに集中してきたもんですからね。

高木 ねえ。最初ね。

青山 それをここで最後になって削るっていうのはもったいないっていうか、当初の議論が無になったのかっていうことになってしまうと思いますね。

村尾議長 そうですね。だから消泡剤に関しては、これはキャリーオーバーだったものを表示するというところで一步前進なので、物質名まで書く必要はないかなというふうに思っておりますけど、凝固剤に関してどういうふうな表現がいいかな。

(間)

村尾議長 例えば凝固剤の量に対して、その凝固剤の量の半分を超えるものは記載するのかどうか、半分じゃなくてもいいんですけど、2割でも20%でも10%でもいいと思うんですけど、そういうふうな規定を設けるとか、これはちょっと凝固剤、特に凝固剤製剤の成分表を細かく見て、ちょっと決めていかないといけないかなと思うんですけど。

高木 でもやっぱり、これは堂々巡りの議論になるかもしれないけど、やっぱりこの規則のほうにうたうべきですよ、これは。ある面では。それをうたい方、内容どうするかっちゅうことで、これも議論のうちには当然あると思いますけれど、議長言われるように、やっぱり施行規則のだけでは。別途表示基準のほうではちょっとやっぱり弱いと思うね。

村尾議長 わかりました。じゃあ凝固剤、主剤である凝固剤の量に対して何%を超えるというところで、ちょっと何%にするかどうかは成分比較表なんかをちょっとしっかり見てみて読み込んで、

高木 読み込みするか、ほかの例のように上位三つでいくのか。いくつでも考え方ができるでしょうけどね。

村尾議長 これ原則としては食品添加物というのは作用する物質に書いとけば、ほかは書かなくていいとかね。原則なんですけども。豆腐の場合は消費者の理解が大豆と凝固剤しか使っていないという理解なんで、あえてしっかり書きましょうという考え方にしてるということから考えると、副剤もある程度書くことと。

(間)

村尾議長 それでは5番のそれ以外の添加物だとか加工助剤だとかそういった食品添加物について、ここは通常の食品添加物の書き方に準じていけばいいと思うんですけども、すべてに共通するのは自社のホームページ等でQRコード使って表示していきましようという、これはちょっと今回の公正競争規約の売りみたいなところでもあるので(笑)、豆腐業界はそれでQRコードで情報公開するというところを取り入れたということも一つ売りにしたいなと思ってますので。

(間)

村尾議長 あとはそんなにないかな。先ほどの冷凍保存の件になりましたので

(間)

村尾議長 青山さん、今日、栄養成分に関して何かお話があるということなんで、次の4ページのところに栄養成分表示のところもあるので、それと関連づけてお話をお願いします。

(間)

村尾議長 はい、どうぞ。マイクを使ってください。

(間)

青山 前回の委員会の最後のところで皆さんに硫酸カルシウムの豆腐、マグネシウムの豆腐について栄養成分のことについてお伺いして、硫酸カルシウムの豆腐を入れたほうがいいのかということでもまとめていただきまして、ありがとうございます。その結果を持って文部科学省に行きまして、その成分表の追加項目として入れていただくように一応話して、今月末から来月に予算が、あっ、今月ですね。今月中に予算が取ればそれを進めるということになりました。それでその会計作業としては分析は1年以上かかって実際に発表されるんで、栄養表示成分を義務化される前にデータとしては提供できるということでした。それでどういう内容を分析するかって、文部省としての案として、今回木綿豆腐、絹ごし豆腐というのを追加して、中で3種類を追加して、内容として塩化マグネシウム、硫酸カルシウム、その他というかたちで文部科学省としてはやりたいということなんです。それを2品目、絹ごしと木綿豆腐。で、おぼろ豆腐、寄せ豆腐については今回ちょっと勘弁してもらいたいということなんです。次回ぜひ予算を取ってお願いしますっていうことは申し上げたんですけども、今回は予算もないということで。成分分析として細かい塩化マグネシウムって、マグネシウム、カルシウム等は入れるんですけども、項目として全項目をやると1品100万かかるので、やはり主成分の表示義務のあるような成分項目だけをうまく分析するという話で話がつきました。そのときにあと、決まったあとに今度全国を7ブロック、行政の文部科学省、農水の行政区分と同じように地区ごとに7ブロックから全部サンプルを集めたいということなんです。それを今度この、やらなくちゃいけないということでちょっと大変な仕事になります。それで7ブロックで一つのブロックで6業者を選定してください。それと豆腐3種、マグネシウムを使った豆腐、カルシウムを使った豆腐、それとその他ですね。その3種類の豆腐を各2丁ずつ1店舗から集めると。それをまとめて分析センターに各社から送って分析してもらおうということなんで、相当の、500以上の豆腐を集めて分析してるということなんで相当の膨大な作業になるんで、全豆連として、日本豆腐協会も含めて、各地区ごとの業者さんの協力を得なくちゃいけないと。それちょっと大変かなということで、予算的に今度総量をどうする

かとか、それはちょっと出てくると思うんですけども、そういうところまで進んでおります。内容的にどこで分析するかっていうのはオープンにはなっていないんですけども、恐らく日本食品分析センターであろうと。これは入札をこれからかけていくんで、恐らくそこへ送ってもらえばいいんじゃないかということなんですけども、その日にちを指定した日に送ってもらう。特別な商品を作るんじゃなくして通常の商品を送ってもらいたいということなんで、各ブロックの協力者を求めて、その方にまとめてもらって、手配してもらうという事になるかと思うんですけども、今そういうところまでの段取りが進んでおります。何か質問ありますか？

(間)

青山 以上です。

村尾議長 じゃあこれ、また全豆連さんのほうから事業者のご案内があるってことですけど。はい、ありがとうございました。今のお話は七訂ですよ。

青山 はい。七訂の食品栄養分析表示。

村尾議長 七訂の食品栄養分析表示ということで、この施行規則、13条にもある栄養成分表示っていうものは原則としては実測値なんですけども、参照表示ということで、七訂を参照して表示することが認められておりますので、その今、作業をされているということです。

(間)

村尾議長 あれ、参照表示をしてもいいっていうのは何か事業者さんの規模によって分かれてるんですけど。違いましたっけ。

相原 OB いや、規模じゃないですね。先ほど議長おっしゃるように原則実測値。

村尾議長 原則は実測値ですよ。

相原 OB 原則実測値なんですけども。

村尾議長 それ、参照表示をする事業者さんっていうのは縛りはない？

相原 OB 縛りはない。

(間)

青山 実際には20%の誤差はOKっていうことになると、その差は広いですよ。

高木 あ、そう。20%？

村尾 実際問題、結構、木綿豆腐なんかの食塩相当量なんていうのはそれぐらい平気で増えると思えますけど。原料由来もありますし、そのときの製造条件もあると思うんですけど。

織田 実測値がすべての代表性を持つてることはないですからね。

村尾議長 そうなんですよ。

高木 要は何？青山さん、それを全部取りまとめて、そんだけの膨大な数を検査して、それを基にデータベースを、

青山 そうです。

高木 作ると、そういうことですか。

青山 はい。そうです。一丁一丁分析するんじゃなくって、その6業者のぶんを集めて、それでミックスして、

高木 混ぜちゃって、
青山 中身、ブロックごとにまとめて、
高木 そういうやり方取るんだ。
青山 相当の部分は、はい。
高木 なるほどね。

村尾議長 はい、ありがとうございます。それでは、それ以外のところについては今日 1 枚物のペーパー、皆さんお配りしてありますが、豆腐の表示に関する公正競争規約の施行規則原案を消費者庁に事前提出するにあたりまとめるということであります。

(間)

村尾議長 それで、あと皆さんのご意見を伺いたいところを私がちょっと書いております、まず 1 番目は豆腐の定義について先ほど議論がありました、大豆固形分ですね。大豆固形分は豆腐 10%以上、調整豆腐は 8%以上、加工豆腐 6%以上で良いか、先ほどの議論で原案どおりで、そこはいきましよう。それから 2 番目、これが悩ましいんですけども食塩相当量ですね。豆腐と調製豆腐についてこれを一つ区分しようということにしてるんですけども、どの程度にしとくのがいいかっていうところですよ。これが前回、森永乳業の桜井さんのほうから 0.2 グラムというご提案がありましたけども、それは七訂のナトリウム量から出されたんですかね。これ、五訂のときはもっと低いんですよ。食塩相当量に換算すると 1.5 以下ぐらいなってくるんですけど、最近ナトリウムが多く含まれてる凝固剤を使ってるサンプルが非常に増えてきたということで七訂では増えてきてるっていうのが実態なんですけども、どの程度にしておくのかということ、非常に難しいですね、これは。ですから、その食塩相当量をどうするのがいいかと、0.2 にするのがいいか 0.15 にするのがいいかとか、いうところと、あともう一つはそのあとから食塩を添加した場合っていうのがあるんですね。だからメーカーさんで食塩を入れて、食塩相当量が増える場合がある、これ表示としてはメーカーさんで食塩を入れた場合は食塩で表示する、そうですよね。そこはあんまり変える必要はないのかなと思うんですけど、食塩相当量のところで消費者の方がきちっと判別ができるようにしとくべきかなというもので、

(間)

村尾議長 だからそういう区分でいいかどうかですよ。これ、皆さんにご意見を伺いたいんですけど、仮に最終製品の食塩相当量というのを決めましたと。調製豆腐と豆腐で決めましたよと。そのときに、メーカーで食塩を調味料として加えてるんだけど、それが調製豆腐の食塩相当量より下回った場合、この場合豆腐になるっていうことなんですよ。それでいいかどうか。要は凝固剤に元から含まれてるのも、あとからメーカーが入れたのも、最終製品で食塩相当量が一定以下だったらこれは豆腐でいいじゃないと。これ一定以上だったら調製豆腐にしようじゃないかという考え方なんですけど。ちょっとこれは今までの議論とは若干違う、今までは食塩を加えたらこれは調製豆腐っていう話だったんですけど、はい、織田さん。

織田 今のお話について最初に添付した別表の中の加工豆腐の定義の中で、以下の各項のいずれか一つ以上に該当するもの、最後の一文がそうっております。その中で括弧の 3 番、水以外の調味液

または調味料、以下、調味料等というに漬け込むことによって味や風味づけをしたものに含めて
いただきたいんです。要するに調味目的で添加したものであれば、調味料とかかるわけですね。
確か食塩も調味料扱いになるんじゃないでしょうか。

村尾議長 加工豆腐もそうですね。

織田 そういう目的で入れてあるのであれば、加工豆腐になるっていう理解の仕方、あるんじゃないか
なというふうに。出てしまう、食塩相当量っていうか食塩が出てしまう、出る出ないではなくて
既に業者が調味を目的として調味料を添加するのであれば、この段階で加工豆腐っていう意味合
いになるってことか、と思ったんです。加工食品の考え方を、目的が何なのかっていうところ
によって調味料と豆腐っていう規定をされているように、私は思っておるんですけど、以上です。

村尾議長 それ、ちょっと言葉足らずかもしれないんだけど、加工豆腐の場合はできあがった豆腐自体を調
味液だとか調味料、豆腐を塩漬けにするとか、豆腐を調味液に漬け込むということがこの括弧 3
番の意味で、調製豆腐のほうも調味料を使う。

織田 そうすると言葉が重なってるので。

村尾議長 調製豆腐の場合は大豆凝固剤、水以外の原材料、調味料、食品添加物のいずれか、またはこれら
を複合して加えること。どっちかという、豆乳だとか凝固剤と一緒に混ぜてやるっていうイメージ
が調製豆腐。で、加工豆腐はできあがった豆腐を塩漬けにするとか、できあがった豆腐を調味
液漬けにするっていうことなんで、ちょっとのことで全然違ってくる。

織田 そうすると、調製豆腐の中に入ってるわけですね。

村尾議長 そうなんですよね。であるから、そのあとにただし書きを入れたんですね。これで、食塩相当量
は、以前は括弧書きの番号で入れてたんですけど、ただしナトリウム塩にあっては、最終製品に
含まれる量が食塩相当量として、100 グラム中〇〇グラムを超えないとか、その限りでないとか。
まあ調味料を加えてはいるんだけど、ごく微量の塩梅っていうか、これは何を指すかという、
粗製海水塩化マグネシウムと同等程度ということを指すんですけども、意味合いとしては。

(間)

青山 ちなみに、食塩の量が三訂版の当時は、木綿豆腐で5ミリグラムぐらいあった。それが五訂版で
13 ぐらい。七訂版で59。

村尾議長 59 でしたね、今ね。

織田 そんだけ増えたんです。

棚橋 いいですか。

村尾議長 はい。

棚橋 あるラインはやっぱり押さえておくべきだというふうには思います。それは例えば、今一番特殊
な加工をしていないナチュラルな粗製海水にがりを目安にしとくかですね。で、あくまで添加し
たものは調味として書くという規定は書いてますね。で、その範囲内だったら、あとから加えて
も書かなくても見過ごされるということは、これはしょうがない話かなと。規定はするけど検査
はできないという、検出はできないというところに留めざるを得ないのかなっていう気はします。
それ以上にすると、本当に意図的に味をつけようとしたことになりますから、それは調製豆腐で

あつたり加工豆腐であつたりになるべきだろうとは思いますが。

高橋 森永乳業の高橋です。私も似たような意見で、この別表のところで書いてありますとおり、100グラム当たり、前回0.2グラムということで、この〇〇のところで意見を出させていただいたんですけど、やはり七訂を鑑みても、0.2以下であれば普通の豆腐の中に入れ、この調製豆腐のほうでそれを超えないというところの区分を明確にしておくのはいいかなというふうに思っています。ですから、最終製品で消費者は食塩相当量を栄養表示成分として知りたいというのが最終的な目標であると。消費者は何を知りたいかというところの観点からすると、ここをきちっと明確にして、豆腐と調製豆腐というふうにして、で、それをはるかに超えるような、あとから添加するようなものは加工豆腐というのが、全体的に見て理にかなっているのかなと思います。

上田 OB 赤穂化成の上田です。前回ちょっと参加できておりませんので、議論が後退しているかもわかりません。弊社は、にがりを作っており、塩も作っておりますので、食塩相当量というところに今も注目しており、いろいろ議事録等見せていただいているのですけれども、味つけの目的で、皆さんから言うと、豆腐に調味料として入れてられるのでしょうか。そういう実態は、理解はできるのですが、豆腐と調製豆腐の境目ですね。そこに妥当な設定点とかできるのか。その部分が可能であるかどうかということが非常に疑問なところがあるんですね。恐らく調味料で、味つけで入れてるのであれば、できた豆腐の評価は官能的なところで評価されるであろうし、塩を入れてる目的そのものについて、なかなか消費者の方は、調味料というのはなかなか理解をできてないというところもあります。単に塩の量だけで豆腐と調製というのは非常に難しいのかなと、そういう気がします。もともと豆腐の品評会だったのでしょうか、各社営業部材メーカーから提出されたSDSが非常に塩を使っているという実態から、そういう実態があるのに塩の添加は表示が免除されている場合が多いというところが問題の出発点だったと思うのですけれども。であれば、食塩を今回のこの規約で、必ず食塩を表示すると、入れるものは全面表示なので、これまでは表示しなかったものが、食塩と表示されれば、当面の目的は達成されてるのではないかということです。それで、もし、その辺の豆腐と調製豆腐との所定量を決められるのであれば、もう少しいろいろ検討していただいてから決めていただければと思います。ナトリウムの量は、すいません、これも私、頭の中にデータがないのですが、出来上がりの豆腐のナトリウムの量であれば、凝固剤中の、いろんな材料からの、ナトリウムがキャリーオーバーで当然あるわけでしょうから、大豆自体もそうですね。その辺もいろいろ実態の調査をされてから、この量であれば調味目的で豆腐と調製との所定量としましょうと。そういう妥当性が見えるようなところでできれば決めていただきたい。そういうふうに感じました。これは恐らく調味料の目的であれば、豆腐よりも調製が妥当だというような見解があると思うのですけれども、実態を見るとこれは皆さん、いろんなメーカーさんの凝固剤は塩を入れてられるわけですよ。それが、じゃあ、今作られている凝固剤メーカーさん、それを使った豆腐のメーカーさんは豆腐を作られるんですよ。それがある日突然、豆腐が、調製豆腐になるという基準を今決めていっていることだと思うのですが、そこはもう少し議論があつてから決められたほうがいいのではないかと思います。逆に塩、最初は豆腐とか調製の部類ではなくて、塩自体が、実際に広く使われているので、その辺は思い切っ

て、最初は豆腐の部類にあえて入れて、その後いろいろ、いろんなメーカーさんが集まって議論をされて、豆腐と調製豆腐との所定量を決められてからでも基準作りは遅くないのかなと、そのように感じました。

村尾議長 はい、ありがとうございます。

上田 OB 以上です。

村尾議長 まさにそれを今、議論しようとしてるところです。もちろん調製豆腐っていうのは塩だけの問題ではなくて、ほかの調味料だとか添加物が入ったものも調製豆腐にはなるんですけども、あえて塩の基準を一つ設けたのは、新食品表示制度で食塩相当量というところが義務化されるということで、非常に消費者の関心も高いというところから一つ入れたのと、もう一つは従来の粗製海水塩化マグネシウムっていうのが傾向としてちょっと今、塩が多く入ってきているような傾向にあるということで（笑）、何らかの一定の基準っていうのは必要かなと。これ、極端なこと言いますと、豆腐塩漬けしたものなんかでも結構そんなにしょっぱくなく食べれるんですよ。チーズみたいな風味になって、これはこれでうまいんですけども、基準を設けないとそこまでいってしまうっていうことなんですね。で、果たしてそれが本当に従来の豆腐なのかどうかというところですから。で、先ほど青山さんのお話にもあったように、三訂、五訂、七訂って進むにつれて（笑）、どんどんやっぱり塩梅が強くなってくのが皆さん好みになってるというのも。塩っていうのは人間にとってある種麻薬みたいなもので、1回味を覚えるとどんどん濃いものって求めがちになりますので、そういうことが健康面から本当にいいことなのかどうかということも含めてちょっと検討はすべきかなと思うんですけどね。

（間）

村尾議長 これ、どういう決め方をしましょうね？一つの方法としては、今の最新の七訂に従うと。ここで一回基準を決めてしまうというのも一つで。それから、実験をするっていうやり方もありますよね（笑）。どれぐらいの塩分濃度の凝固剤を使う、何パターンか使って豆腐を作った場合、そこで味の違いがわかるかどうかっていうのを実験してみて、明らかにここで皆さんが味の違いがわかるっていうところで決めるようなやり方もありますし。

（間）

村尾議長 どういった決め方をしましょう。

青山 今回の分析表で三訂版、五訂版、七訂版と増えてきてるのは、消費者の好みというよりもお豆腐屋さんの思考っていうか、にがりを使う目的で増やしてる。そうすると味がよくなるという味つけの目的でね。明らかにそういう目的なんで、どっか基準作ってはっきりと表示を規制する必要はあるかと思います。三訂版の当時はにがりのほうが、まだ少なかったんですね。硫酸カルシウム使ってるところが多かったんですけども、五訂版できるようになって、少しずつにがりの豆腐が増えて、50年、60年近く、昭和60年頃ですね、だんだん増えてきて、最近なって特に粗製海水が増えてにがりに食塩が多くなってる。

高木 それがさっき、何グラムでしたっけ？

青山 最新は5ミリグラム。三訂版。昭和40年、50年頃のとこだとね。それが五訂版になって60年し

たら、また、以降、それが 17。

高木 さっき 30 か 50 ミリグラム、

青山 13 ですね。

村尾議長 七訂が 50。

高木 七訂版が。

青山 七訂版が 59。

高木 59？

青山 はい。

高木 えらいあれだね。七訂版がおおむね何年後ですか。

青山 今年、これまだ 1 年ぐらい。

高木 今年ですよ。

村尾議長 今作ってる。

高木 そうですよ。50 ミリ。

青山 三訂版の 10 倍は入ってる。12 倍（笑）。

村尾議長 はい、どうぞ。吉川さん。

吉川 OB 今、第 9 版の公定書で粗製海水塩化マグネシウムをまとめようとしている中では、ナトリウムの量が、

村尾議長 4%以下ですね。

吉川 OB 4%ですね。

村尾議長 はい。

吉川 OB そうすると、これ食塩に換算すると約 10%ぐらいですね。10 点何%、100 グラム中だと。

村尾議長 10.16 グラムですかね、100 グラム。

吉川 OB そのぐらいになりますよね。そうすると、その範囲を実際に世の中で出ている製品は超えているのでしょうか。それとも少ないのでしょうか。私どもで取り扱っているものはそんなに多いものはないので、わからないのですが、私が感じるのは、品評会などで見るところの豆腐ではかなり塩分が濃く、豆腐自体にしょっぱい味がしているので、相当濃い。

村尾議長 吉川さんの商品でも確か「塩にがり」っていう商品があるんですけど（笑）、それは 100 グラム中 20 グラムぐらい塩が入ってる。

吉川 OB え？当社のその製品は溶かすと、同じレベルかそれより低くなると思います。

村尾議長 8 対 2 ぐらいですよ、塩マグと食塩がね。確か。

吉川 OB 9 対 1 とか。

村尾議長 9 対 1 ですか。

吉川 OB はい。それぐらいだと思います。多いもので大体 15%ぐらいです。そのぐらいの範囲になっていると思います。ですから、どのレベルまで塩を入れなければならないのか、求める豆腐の味で決まってくるのではないのでしょうか。今ご存じのように公定書が第 8 版が出ていますが、実際には、それがいわゆる規則として制定されてない状態になっているのですが。

村尾議長 アサヒコさんとかいかがですか。

佐藤 自分とこで調合して作ってるものもありますし、塩が入ってたり(?)、いろいろと調合されたものを使って表示してるものもあります。

村尾議長 何%ぐらいか覚えてますか。

佐藤 0.05 から 0.1 ぐらいですね。パーセンテージで。

村尾議長 それは食塩相当量として？

佐藤 食塩相当量として。

村尾議長 豆腐の食塩相当量としてですか。

佐藤 はい。

高木 要は、議長、現状では何にもデータがないですか。世の中に出回ってる豆腐がどのぐらいがその辺かなというの。

村尾議長 測定しないとかななか。

青山 だから、にがりに対して入ってるのはわかるけども。

高木 それはまあわかるでしょう。

青山 豆腐にそれが移行して。

高木 現実、豆腐のデータがない。

青山 それは作り方によって全然違います。

村尾議長 結構ばらつきが、

高木 もちろんあるんだけど、

村尾議長 だから、私どもも自社で管理してるのは凝固剤に食塩を入れたときにナトリウム量として何%かという管理ですから、今やっぱり木綿豆腐だと塩分が抜けちゃうんですね、絞るから。

高木 抜ける、抜ける。

村尾議長 だから、ちょっと塩梅を整えるためにナトリウム量で 2.5%ぐらいかな。

高木 2.5%ね。

村尾議長 混ぜて、ちょっと味を整えて。

高木 最終品で何%になってます？

村尾議長 最終品測ってないです。

高木 測ってない？この辺がわからんのよ、どうもね。

村尾議長 分析して、やっぱり最終品は。

高木 だって消費者目線からいきやあさ、

村尾議長 でも、今度測らないといけないですね。

高木 消費者から見りゃ豆腐 1 丁に何%入るかだけのことだもん。それが凝固剤で入れられようが食塩で入れられ、そんな関係ない話だもんね。要は最終品で何%ぐらいが(笑)、現行、私もよくわからないけど。

村尾議長 だから現行は、最終製品はナトリウム表示でいいもんですから、栄養成分表示(笑)。だから、食塩相当量測ってない。換算すりゃわかるんですけど。

青山 いや、品評会出てるやつは凝固剤の半分以上入ってるでしょう。

高木 そうでしょ？

一同 (笑)

高木 それはわかる。

棚橋 だから、こないだ櫻井くんが言ってたのは、かなり平均値的な話より多めに考えてのっていう。

村尾議長 一番マックス。

棚橋 話だったんで、僕はそこでいいんじゃないのかなという気はするんですけどね。ただ、まあ、

高木 多めっちゃうのは何%ぐらいってことですか。

村尾議長 食塩相当量で0.2%。で、栄養成分のナトリウム表示だと59ミリグラムですかね。

青山 これは分析してる人たちも食塩量に驚いてんですよ、文部科学省でも。

棚橋 問題化していただいて。

一同 (笑)

村尾議長 五訂から比べると4倍になってるわけでしょ？

高木 強烈だな。

棚橋 うん。

川西 OB すいません。

村尾議長 はい。

川西 OB 昔の製法ではお豆腐をさらしてる時間とかが、

青山 それも長かった。

川西 OB 多かったんじゃないかなと思うような、製法の変化、レシピの変化もあると思いますけど、製法っていうか、さらし工程っていうのがどんどんなくなったんじゃないかっていう気もするんですけどね。

青山 一応分析するときには網の上にお豆腐乗せて、30秒間おきますと。ですから、その間パックの水には移行してるから。

川西 OB いや、それにしても昔は19℃になるまで水ん中入れててかなりの時間、大手のお豆腐屋さんでもさらしてた時代があるんですけど、ホットパックの時代になってもう結構長い時間たちますけど、抜け方が10倍っていうのはすごくちょっと大きな変化だと思うんですよ。で、私を知る限り、塩マグに粗製海水とおんなじような塩を入れることによって緩衝作用っていうか、溶剤の効きが遅くなるということで、同じようにしようよっていうのはあって、三和豆友さんが少しお塩入れるとおいしくなるし固めやすくなるっていうことでかなり一生懸命やられたほうなんだと思うんですけど、昔の話ですけど。調味っていうようなことでやってらっしゃるところが、品評会に出すから塩たくさん入れようぜっていうのがあるのかなと思ってるんですけど。

村尾議長 いや、実際あると思います、私。

青山 食塩たくさん入れると固まった豆腐が締まんないでふわっとした凝固になるから、

川西 OB やわらかくなりますよね。

青山 やっぱり残るのも多くなりますよね。

高木 現実、業界は随分増えてますよ、塩うんぬんは。それはもう現実だから。

村尾議長 今年の品評会でも地区予選で敗れた、それで本部予選っていうので敗者復活戦で上がってきてる人ってというのは、やっぱり相当凝固剤の中の塩梅ってというのは工夫されてるんじゃないかというところが推測できるんですね。短期間で結果を出すっていうとそれが一番早いですから。大豆の炊き方とかそういうのを研究するのはやっぱ時間かかる話なんで、短期間で品評会の結果、がらつと変わるってというのはやはり凝固剤の工夫。あとは大豆です。

川西 OB 品評会のいいとか悪いとかっていうことを言及したいわけじゃないんですけど、通常消費者の方って、最近は何もつけないで食べるってというのが一つのならわしみたくなってきてる気がするんですけど、基本的には何か調味料、お醤油をかけて食べるとかっていう時代が長かったような気がするんですけど、品評の仕方についても一考しなきゃいけないのかなっていうぐらい、やっぱり私も審査員をやりましたけれども、その（笑）、お塩が濃ければいい点が取れるってというのがちょっと逆に問題なのかなと思っちゃいますけどね。ちょっと話が違いますけどね。

青山 豆乳の煮方によっても、食塩が、さっきの量が一緒でも、全然最終的な残り方、味に感じるのが違うんですね。適正な状態ですとちゃんとナトリウムがアミノ酸と結合するんで、それは同化してマグネシウムになってないのも結構あるんですね。ところが、よく煮すぎるとやっぱり S-S 結合で、食塩が結果直接出てくるんです、味として。ですから、それは味の濃さってのは食塩のほうが、同じ量入っていても違います。ですから、数字的にパーセントで規定していかないとおかしいと思いますね。

村尾 ですから、別にこれ塩が悪者とかそういう議論をしているのではなくて、

一同 （笑）

村尾議長 従来から、伝統的にはにがりというものを使ってたわけですから、この中には自然と塩というのは含まれていたんですけども、その範疇を超えるっていうんですか、逸脱するものについてはやはり一定の縛りをつけとかないと際限がなくなるということだと思うんですね。だから、それがいかほどか。確か昔の文献なんか見ると天日干しの場合にはにがり液 100 グラムに対して 13 グラムとか 14 グラムぐらいは食塩が残る。で、先週テストで飲んでいただいたのが大体 12 グラム。

一同 （笑）

村尾議長 なんですけどあれぐらいは残る。ただ、今は天日干しじゃなくて、膜式等になってますから、相当少なくなってきてる。で、4%でも結構多いですよ。10.16 グラムですからかなりしょっぱい凝固剤にはなるんで、当然大豆の甘みを引き出すとかそういうところに最後はすることにはなってくると思うんですけど。

高木 要は議長の感覚では何%ぐらいになるの？

村尾議長 （笑）

高木 要は普通で言う余分な添加をしない用法で作った豆腐は、

村尾議長 ごめんなさい。これ、ちょっと最終製品の移行ってというのが、うちもデータこれ持ってない、何とも言えないんですよ。

高木 で、まあちょっと時間おいてその辺のデータ出して、あれだわ。妥当な数字を出す。

村尾議長 最終製品取ってます？

佐藤 取ってない。

梅内 取ってないのを規定するのは（笑）。

村尾議長 今ナトリウム表示だから、

織田 でもまあ換算できますよね。

村尾議長 換算はできる。今、栄養成分表示は皆さん実測ですか、それとも参照？

佐藤 ほとんどが実測ですね。

村尾議長 実測ですか。

佐藤 9割は実測。

村尾議長 ということは換算はできるんですね。

村尾議長 ビーンズさんは今、

織田 実測ですよ。

村尾議長 実測ですか。

織田 はい。

村尾議長 じゃあうちも実測だから換算できるか。ちょっと自社の製品でそれぞれ出してみましよう。森永さんはどうですか。

高橋 実測です。

村尾議長 実測ですか。

高木 みんなで持ち寄るなら持ち寄ってそれで数字一回出してみいや、そんじゃあ。

村尾議長 そうですね。それでナトリウム量の2.54かければ出るので、ちょっとやってみましよう。

高木 で、A社からB社までみんな大体おんなじようなら間違いねえわ。

村尾議長 実売商品でやってみましようか。

青山 みんな濃かったりして。

一同 （笑）

川西 OB みんな一緒に濃かったら（笑）、品評会じゃないちゅうの。

村尾議長 だから、粗製海水を使ってる商品と、それから、塩化マグネシウムだけでやってる商品。

高木 そう、そういうこと。

青山 ですから、今回の分析もそういう履歴と一緒にセットするということを提案してあるんで、そういうことで文科省に分析をかけてもらうということで。

村尾議長 それで、われわれが持ち寄ったのと、今、文科省で進めてる七訂のところでそんなに大きな違いがないのであれば、七訂でせっかくデータ取ってるわけですからそれを基準にするというのは一つの合理的なやり方かなと思いますけどね。はい、そんなところでございませうか。ちょっとこれは非常に時間取ってしまいました。あと冷凍豆腐については、もう少し研究してみて。それから、原料原産地表示も先ほどやりました。可能性表示と。それから、あと、これも先ほどお話ししましたが、凝固剤の表示についてすべての物質名、これでよいかということですね。これについてはちょっと基準を設けるということですね。それから、消泡剤に関しては物質名までは

表示の必要なしと。それから、その他の原材料、食品添加物についても、原則上、表示ですけど、これは従来の食品表示法に従うということでもいいですね。ことさらに物質名まですべて書くというんじゃないくて。それから、これ先ほど議論したのと一緒ですかね。で、これも先ほど食塩相当量と併せて考えるということで、ちょっと持ち寄りましょう。それから、8番の、濃度を強調する場合の表示に関して。これですね。ここもちょっと皆さんの意見を。ですから、これもちょっと宿題にさせてください。自社で濃厚だとか濃いとしているときの Brix の基準だとか、大豆固形分濃度、これをご確認いただいてちょっと教えていただければ。

梅内 それを持ち寄るんですか。

村尾議長 議事録に載せないでほしいっていう方はあらかじめ言ってください（笑）。議事録からは削除します。

一同 （笑）

村尾議長 あと、表示禁止用語。代表的なものだけ、今、施行規則に載せてますけども、で、表示の基準の中ではもう少し細かく案を出して、ちょっとそれは皆さんにまだお見せしてないですもんね。ですから、表示基準を次回持ってきますので。それでよろしいかどうかという、ちょっと皆さんのご意見を伺いたいと思います。はい。議論のポイントとしてはこういうところをまとめていけばほぼ公正競争規約は、まとまるんじゃないかなということだと思います。ほかに皆さん何か気になる点とかありますか？大丈夫ですか？次回に向けての宿題なんですけども、まずは食塩相当量ですね。これを決めたいと思いますので、今のナトリウム表示にされてる方は実測値で自社の豆腐がどういったナトリウム量かというか、いうのをちょっとサンプルデータを皆さんお持ち寄りいただいて。

梅内 食塩相当量で。

村尾議長 できれば食塩相当量で。それぞれカテゴリー別のデータを。凝固剤は粗製海水のと塩化マグネシウムのと。それ以外の凝固剤使ってる場合はそれ以外の凝固剤で、凝固剤と対応させて、それで木綿、絹、充填、それぞれデータを持って来ていただく。それが一つと、それから濃厚ですとか濃いというふうにしている商品の大豆固形分濃度、もしくは Brix の値ですね。社内基準をどうされてるか。

（間）

村尾議長 この二つでよかったですかね。

（間）

村尾議長 で、あと、私のほうではその説明会での資料を準備するのと、冷凍豆腐のほかの麺とかそういうのどうなってるか、こちらで調べます。豆腐に関しては。これは消費者庁との事前折衝の中で入れていきましょう。では、次回は1月11日の14時に鶴の間で。それではちょっと定刻よりも早いですけれども本日の委員会はこれにて終了します。どうもおつかれさまでした。

一同 おつかれさまでした。

以上