

## 第 15 回 豆腐公正競争規約設定委員会

### 議 事 録

開催日時 平成 29 年 4 月 12 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 24 名  
出席した委員の氏名 村尾 誠、梅内 壱、佐藤 正貴、井出 総一郎、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 それでは第 15 回目の委員会を開始いたします。今日は初めてお越しいただいた方がいらっしゃる  
まして、まずは埼玉県豆腐商工組合常務理事の山田様。どうぞ。どうもありがとうございます。  
一言何かございますか。

山田 OB 埼玉からはるばるまいりました山田でございます。どうぞよろしく。

村尾議長 ありがとうございます。

一同 （拍手）

村尾議長 それから、千葉県豆腐商工組合から大勢様がおみえになってます。代表してじゃあ理事長から。

安原 OB 今日は千葉から 4 人でまいりました。どうかよろしくお願いします。

村尾議長 よろしくをお願いします。

一同 （拍手）

村尾議長 それから、のちほどデモンストレーションをしていただきますけれども、まずはケツト科学研究  
所の櫻本さん。

櫻本 OB ケツト科学研究所の櫻本です。よろしくお願ひいたします。

村尾議長 よろしくをお願いします。

一同 （拍手）

村尾議長 それから株式会社アタゴを代表しまして、中尾様。

中尾 OB アタゴの中尾と申します。よろしくお願ひいたします。

村尾議長 よろしくをお願いします。

一同 （拍手）

村尾議長 それから名簿にはないですけど、室戸海洋深層水株式会社の小松社長もお見えになっています。  
過去最高の 33 名。この部屋もちょっと手狭になってきたかなって感じなんですけど。それか  
ら、委員の皆様は、日本ビーンズの織田さんが今日は所用によりご欠席ということになっており  
ます。それではさっそくですが、議事のほうを進めていきたいと思ひます。まずは前回議事録の  
確認に入るんですけども、委員の皆様、議事録等で何かお気づきの点とか修正が必要な点ござい  
ますでしょうか。いいですか。それではさっそくなんですが、今日冒頭に固形分計のデモンスト

レーションということで進めたいと思います。これはこれまでの議論の中で、今までは糖度計です。いわゆる Brix 計といわれるもので、光学的に豆乳濃度を測って、それをもって豆腐の固形分というのを決めていたというのが豆腐業界の慣例ではございましたけれども、今後、食品表示法の改正で、栄養成分表示の義務づけがなされるとすると、これ固形分というものをしっかり測っておかないと正しい表示ができないと。実測値でやる場合は正しい表示ができないということもあります。それから豆腐のこの公正競争規約の中でも、固形分によって豆腐と調整豆腐と加工豆腐というものを分けていたり、それから濃厚というふうに表示する場合には固形分 11.5%。これは豆乳ではなくて製品の固形分です。これをしっかり測定して表示をしていくという方向で議論が進んでまいりますので、今日はケツト科学研究所様とアタゴ様にお越しいただいておりますので、豆乳濃度を測るという現状のやり方と、それから製品の固形分を測るというこれからのやり方です。これがどういうふうに違うのかということを実際に皆さんにご覧いただいて、今後の検討の糧にしていきたいなというふうに思っております。それでは最初、アタゴ様のほうからご説明、デモンストレーションをして。

川西 OB ちょっとごめんなさい。ケツトさんのほう先にやって、  
村尾議長 ケツトさんのほう先にやる。じゃあ川西さんお任せしていいですか。

川西 OB すいません。

村尾議長 すいません。

川西 OB 議長からの宿題でいただいております、今の固形分と糖度計、濃度計の、ことについて、日頃からお使いになってる機械というか計測器だと思いますけれども、ここで改めて委員の方たちにご認識いただいて、今後、全豆連なり公正競争規約で濃度、固形分ということで、はっきりとした測り方とか、そういったマニュアル作りも含めまして 2 社には協力をしていただこうということで、この場でご了解いただければ今後の作業に移っていこうという次第で、今日 30 分ぐらい 2 社で時間をいただいて、実際の測り方とそれから注意点を説明してもらおうと思っておりますので、よろしく願います。

櫻本 OB ありがとうございます。では私のほうからは、豆腐の固形分の正確な測定方法に関してお知らせさせていただきます。皆様お手元に封筒を置かせていただきました。茶色の封筒なんですけれども、そちらにカタログと、「知っておきたい赤外線水分計」という冊子。資料のない方いらっしゃいますでしょうか。大丈夫ですね。カタログと、ホチキス留めの冊子と、オレンジ色の「知っておきたい赤外線水分計」の冊子、こちらの三つですね。もしない方いらっしゃったらお手を挙げてお知らせください。

(間)

櫻本 OB 当社は主に水分計のメーカーとして 70 年ほど営業させていただいております、水分を測るということは、すなわち残りの固形分を測ることもありますので、今回お持ちした水分計、水分の表示もちろん可能なんです、切り替えて固形分の表示をすることも可能です。まず見ていただきたいのが、こちらの「知っておきたい赤外線水分計」の冊子になります。開いていただきまして、右側に公定法ってという欄があるかと思っております。水分、固形分を測るにあたって非常に重要

なのが公定法の存在になります。結局水分、固形分測るときに、測定方法が異なれば測定値というものが変わってきます。そこで公定法というものを頼りにして測定の条件を決めたり測定する機種を決めたり行っていくんですけども、公定法というものが多くは国などに定められた方法になります。豆腐に関しては、この公定法、あるいは標準法というのはないんですけども、確認したところ、すいません、次はホチキス留めの冊子にちょっと移っていただくんですけども、一番上の測定目的の下に、豆腐の公定法値というのが書いてあります。豆腐に関しては、食品衛生検査指針というものがございまして、こちらに測定条件が載っております。105℃のオーブンで5グラムのサンプルを粉碎して2時間乾燥させて、その差式で水分値、あるいは固形分値を求めるという方法になります。当社の機械は、先ほどのオレンジの冊子にまた1ページめくっていただきまして、図が出ているんですが、非常に公定法、乾燥法に近いタイプの水分計になります。機械の下に電子天秤がありまして、上にお皿があります。お皿に載つけたサンプルの重さを測って、乾燥を行って、その重量差式で固形分値を出すという方式になります。そこで重要なのが、例えばサンプルの量ですとか、あるいはかける温度、乾燥させるときにかける温度ですね。あるいは、どの程度時間をかけるのか。こういったものが非常に重要になってきます。先ほどの隣を見ていただくと、乾燥上手が測定上手というのが書いてあるんですが、結局サンプルを乾燥させるので、例えば温度が低いと水分が飛びきらずにうまく固形分だけを測定できない可能性があります。あるいは、温度をかけすぎてサンプルが焦げてしまった場合に、水分以外の固形分も炭化して飛んでしまうので、これもうまく測ることができません。なので、かける温度、時間、あるいはサンプルの取り方というものを工夫していく必要がございまして、またページをめくっていただきますと、測定条件の作り方が書かれております。この場合は粉体を測っていきまして、公定法が、常圧加熱乾燥法、10グラム、110℃、2時間というものなんですけれども、これと近い値を出すための条件を作るときにやり方が書いてあります。まず同じように110℃でかけた場合、僕らもやってるんですが、ちょっと写真を見ていただくと焦げっぼいですね。実際に公定法と比べても水分がかなり高めに突出している状況になります。こうすると、焦げてしまっているんで温度を下げなければいけないということで、下の図にいきますと、10℃下げて100℃で5グラムで測っています。そうすると今度は、ちょっと水分が飛びきってないかなというところで、最後に105℃、5グラムというところで測ってみると、ちょうどその公定法との差がなく正しく測れている、精度よく測れているということがわかるような仕様になってます。資料を移りまして、先ほど見ていただいたホチキス留めの資料ですね。こちらが当社で木綿豆腐を買って測定条件を作った結果になります。下の測定結果という表を見ていただくと、いろいろと前処理によって測定値を分けているんですけども、公定法が87.5に対して87.6%、公定法87.9%に対して87.6%、87.4に対して87.5、87.5に対して87.6と非常によい結果が出ております。このときの測定の方法なんですけれども、サンプリング方法、FD-660の測定方法と書かせていただいているんですが、簡単に説明したものが次のページにございまして、まずこちらのページには書いていないんですけども、測定条件110℃になっています。110℃でオートモードというのがありまして、1分間にコンマ1の水分変動がなかった場合に自動で止まるものです。なので、測定時間は大体21分から30分程度、

むらはあるんですけども、その程度でオートで終わるモードになっております。まずマル「1」、豆腐をざるに置き、30秒間水を切るとというのが、工程がございます。今日は実際機械をお持ちしましたので、実際に説明しながらサンプリングから測定を行っていきたいと思います。まず、パックから取り出した豆腐をざるに開けます。

川西 OB アサヒコさんの豆腐です。

櫻本 OB このとき、ざるにあける時間は。

(ストップウォッチ音)

櫻本 OB 30秒と決めさせていただきました。公定法も30秒なので、それに倣いまして30秒というふうになってます。例えばこれが時間がむらがあると、どんどん乾いていってしまうんですね。なので、ここは必ず30秒と決めたら30秒、終わったらすぐにサンプリングをしていただくというのが必要になります。あと5秒程度ですね。

(ストップウォッチ音)

櫻本 OB 30秒たちましたら、大体この半量ですね。ミキサーに入るぐらいの量をミキサーに入れていただきます。

(間)

櫻本 OB 収まりましたら、

(ミキサー音)

櫻本 OB 今1回10秒程度やりました。

川西 OB ほぼ碎けています。

櫻本 OB 一度ちょっと混ぜまして、なぜかという固形分がちょっと残ってることがありますね。なので1回混ぜて確認しまして、もう一度10秒程度かけます。何でもこういうことをするかという

(ミキサー音)

櫻本 OB 豆腐の中にも場所によって水分のむらっていうものが考えられます。なので、それを一度攪拌してしまうことによって均一にする。そうすることによって測定精度、繰り返しの精度を高めるといふ狙いがございます。サンプルが攪拌できましたら、一応固形分が残っていないことを確認していただいて、5グラムサンプルを取ります。こちら、この部分が、皿の部分が天秤に載っていますので、そのままサンプルの量を測っていただくことが可能です。

(間)

櫻本 OB サンプルの量は5グラムです。

高木委員 きっちりじゃなきゃいけないの？

櫻本 OB できるだけきっちり取っていただいたほうが精度が高いですね。プラマイコンマ1グラムで入れていただければ十分かと思います。5グラムサンプルが取れましたら、お皿にできるだけ平らに広げていただきます。無駄なく水分を飛ばすためですね。例えばだまになっていると、加熱乾燥をしているときに中に水分が残ったまま表面だけが焦げてしまうということがあり得ます。なので、できるだけ薄く広げていただきまして測定をする必要があります。ここまで終わりましたら、

あとは測定条件入っていますので、スタート、測定押すだけです。これで測定が始まります。実際に測定が終わるのはこれから 20 分か 30 分後ぐらいです。加熱乾燥が終わって水分の変動がない時点で測定が終わりまして、測定値が出てきます。使い方に関しては以上になります。なので、当社の機械の特徴としましては、直接水分を測っていますので、かつ公定法という大本になる方法も把握しておりますので、それに近い値が出るということで、トレーサビリティを取りやすいという点が有利かと考えております。

川西 OB 何か質問、今のところで質問ありますか。

櫻本 OB これで説明させていただいたんですけれども、使い方不明な点ですとか、あるいはこういうふうに見えるのかですとか、ご質問あればと考えております。

村尾議長 委員の方でもオブザーバーの方でも構いませんので、この機会にご質問いただければと思います。

川西 OB いずれにしてもこれ 20 分から 30 分かかりますので、アタゴさんに代わってもらおうと思っておりますけれども、何か質問があれば。よろしいですか。

櫻本 OB あと最後に補足になるんですけれども、非常に原始的な方法といいますか簡単な方法なので、例えば油揚げ測ってみたいとか、豆乳測ってみたいとか、ほかの食品測ってみたいという場合にももちろん使うことができます。なので、食品業界ではかなり広く使われてる方式になりますので、非常にそういった意味ではほかのサンプル対応しやすいというのがメリットになりますので、検討いただければと思います。

村尾議長 すいません。それを攪拌するときは、公定法にはホモゲナイザーって書いてありますが、なかなかそこをあんまり細かくはできないと思うんですけど、どの程度を目安に。

櫻本 OB 今回は、もともとやはり公定法にはホモゲナイザーという攪拌機が決められているんですけれども、基本的には混ぜてしまえばいいので、ミキサーで十分です。市販で数千円で売ってるミキサーで全く問題ありません。

村尾議長 だまとか大きな固形分が残らないように混ぜてやればいってことですね。

櫻本 OB おっしゃるとおりです。もう目で見てだまがない状態になればそれで十分です。

村尾議長 ありがとうございます。

川西 OB ちなみにこれどっかに価格出てましたけど、18 万弱ぐらいの一番安価な機械で。

村尾議長 これ機種によって測定時間変わるんですか。

櫻本 OB そうですね。先ほどオレンジの冊子の最後のページなんですけれども、3 機種載せさせていただいてまして、例えば一番上の機種ですと、高射温度計といってサンプルの表面温度を見ることができるとですね。なんで、焦げない程度にがんがん熱をかけて、例えば 10 分 15 分で短縮して測定できるということが考えられます。その下の機種に関しては、天秤の精度が高いので、精度がさらに出しやすいですよという機械ですね。ただ時間はやはり 10 分は最低でもかかると考えていただいたほうがよろしいかと思います。

上田 OB すいません。ほかにいわゆる乾燥機を使った加熱乾燥のタイプと、それとデータの相関なんかはいかがですか。

櫻本 OB 相関は非常に高く、というのも、オープンを使ったものもともと公定法で行われておりまし

て、それがこのホチキス留めの冊子ですね。これの公定法と書かれたやつは、オープンを使った方法になります。オープンの方法だとオペレーターの方が割と苦勞されたりですとか、時間もかかるので、そういったものを近い精度で安い金額で再現できますよというのが当社の機械になります。

上田 OB 公定法ですと2時間かかるものが、この方法ですと約20分強ぐらいでできると。そういう理解でよろしいですね。

櫻本 OB おっしゃるとおりです。はい。

上田 OB ありがとうございます。

村尾議長 ほかにございますか。

青山 価格ですけども、例えばこういうことで推奨品みたいなかたちになったら、半値だとか3分の1とかにしてもらえるとか。

一同 (笑)

川西 OB 今日そのために来てもらったんです。

一同 (笑)

櫻本 OB やはりまとめていただいた台数によっては考えております。ただ半分ですとかっていうのはなかなか難しいかと思えます(笑)。ありがとうございます。

村尾議長 そのほかございませんか。よろしいですか。ちなみにこれ、資料の最初にある公定法というのは、食品栄養成分表示なんかで測定するときこの公定法というのをを使って測定してるということです。じゃあ川西さん。

川西 OB そうですね。いずれにしても、これできあがったら音が出るので、それまでっていうかアタゴさんに代わってもらいたいと思いますんで、よろしく願います。先ほど委員長のほうから、今までは濃度を管理してたけど、これからは固形分なんだよということを言われましたけれども、アタゴさんの光学式のやつっていうのは現場では今までもずっとよく製造管理で使われてるわけで、それについても測り方だとか読み方だとか、機種が何機種かデジタルのやつも出てるので、その辺の違いだとか、ちょっと突っ込んだ説明がいただけると思ってますので、願います。

(間)

元良 OB 本日はお時間いただきまして誠にありがとうございます。アタゴ営業部の元良と申します。本日はよろしく願います。ではお話しいただきましたとおり、弊社 Brix 計、糖度計ですね。こちらについて、どのようなものであるかということと、なぜご使用いただけるかということについてご説明させていただきたいと思えます。資料のほうが机に1部ずつありますので、ご不便ですが皆様ので一緒にご覧ください。ではまず、アタゴといえば糖度計というふうに皆様お聞きになられると思えます。まず糖度と濃度、Brix の関係について簡単にご説明させていただきます。弊社の機械は屈折率計といわれる機械でございます。液体の屈折率を測定することを目的として作られておりますが、液体の濃度(可溶性固形分量)は屈折率の上昇に相関性がございまして。例えばお水の中にお砂糖を1グラム2グラム3グラムと増やしていきまると、屈折率もそれに合わせて少しずつ上昇していきまると。イメージとしましては、透明な器の中にお水を満たしていた

だきまして、はしをすっと刺していただきます。それを横から見ていただきますと、恐らくはしが少し曲がって見えるかなと思います。この器の中のお水を例えばお醤油にしたりとか、お砂糖をたくさん溶かしてみたりすると、このはしの曲がり方が大きくかくっと曲がってくるようになります。液体の中に溶けているものの量が増えればそのぶん屈折率は大きくなりますので、弊社の機械はその原理を元としております。先ほど川西様のほうから Brix という単語いただきましたが、Brix とは可溶性固形分というものを意味する言葉である為、濃度とイコールになります。結論として、弊社の機械は液体の中の可溶性固形分を測定するという機械になっております。では、なぜこれが豆乳・豆腐関係でよく使っていたかという点につきましてご説明させていただきます。今お話しさせていただいたように、水溶液中に溶けている可溶性固形分量を測る機械になりますので、例えば生乳だったり豆乳だったり塩化マグネシウムだったり、いろいろな液体がどれくらいの濃度であるかというのを簡単に測定することができます。実際の数字としてはやはり乾燥法というところが公定法にございますが、弊社の機械は相関性のある数値が簡便に測定ができるというメリットがございます。今こちらの機械（水分計）、実際に測っていただいて大体 10 分から 20 分ほどお時間かかるというふうに伺いましたが、弊社の機械ですと測定時間が大体 3 秒から 4 秒ぐらいで行うことができます。実際に今こちら手元にあるのが、恐らく皆さんも一度ぐらい見たことがあるかなとは思いますが、これがよくいう手持屈折計、糖度計というものになります。こちらの機械、ここの蓋をかぱっと開けると下の部分がガラス面になっております。このガラス面に 1 滴液を垂らしていただいて、蓋を閉じ、中をのぞき込む。この動作だけで測定は完了です。例えば、液量をしっかり測ったりとか、何かしらの下処理をしなければいけないという手間が基本的にはございません。製造現場さんの棚にでも機械を 1 台置いておいて、測定するときにぱっと手に取ってスプーンでぱっと液をかけて、あとは中をのぞき込むという動作で完了してしまいます。扱いの簡便さ、使いやすさ、この点から様々な業界で弊社の機械ご採用いただいております。また、今ではこのように中をのぞき込むようなタイプ以外にも、液を同じように滴下していただいて、測定ボタンを押すと数字として表示するデジタルモデルもございますので、より使いやすさが上がっているかなと思います。こちらの機器は豆乳の大豆固形分を表示するようなモデルもご用意しています。豆乳内の大豆固形分も濃度が上がっていけば屈折率も上昇するという相関関係がございますので、弊社のほうで乾燥法を基にデータを作成して機械に入力してあるものがございますので、乾燥法と同じような測定値を得ることができます。本日は実際に皆様にぜひ一度機械を触っていただきたく思います。サンプルは豆腐ではないのですが、とある飲料メーカーさんの飲み物になります。片方はいわゆるお砂糖がたくさん入っている非常に甘いもの。もう一つはダイエット飲料といわれる、非常にカロリーが少ないものになります。こちら色は全くおんなじ黒色で、両方とも飲んだときに甘さを強く感じますが、糖度計で測った場合には、片方は非常にたくさんお砂糖が入っているので濃い濃度が出てまいります。片方のダイエット飲料は人工甘味料が入っていてお砂糖が入っていませんので、中に溶けているものの量が少ないということで、実際にはほぼお水に近い濃度が出てまいります。機械としてはこのようなかたちで可溶性固形分、中に溶けているものを瞬時に測ることができます。この

あと機器を皆さんに回させていただきますので、ちょっと見ていただければと思います。実際に機械ご使用いただいているお客様の中には、例えば今お話ししたデジタルの糖度計、こちらのほうだとちょっと数字が暴れやすいとか、例えば手持ちの屈折計のほうでも中の境界線を読み取ったときに線がぼやけてしまってちょっとわかりにくいなっていうことを、実際に現場のほうから意見で伺ったりとか体験されたお客様もいらっしゃるかなと思います。そちらについてアタゴが豆乳を測定する際にどうすればいいか回答がございますので、ご説明させていただきます。数字が安定しなかったりとか、線がぼやけやすいという原因について、まず液自体にむらがある場合です。しっかりと固形物が溶けていなくて、だまやむらが出てしまってるような場合には、液自体に濃度の真値がございませんので、そのぶれ幅が数字の移り変わりだったり線のぼやけという形で表示されます。なので、一番簡単な方法としては、液をよく攪拌していただくということです。サンプルの豆乳だったり生乳だったりを滴下する前に、よく混ぜていただいたうえで滴下してすぐに見ていただく。デジタルタイプで測るときには、通常よりも機械に液を多く取っていただいて、おはしなどでくるくるとかき混ぜながら測定をしていただく。こういった動作の一つでも前より測定値を安定させることができます。またこちらデジタルについてのお話ですが機械の原理である屈折率が温度に影響を受けてしまいます。機械としては中に温度センサーがついておりまして、温度を測定した上で補正值をかけて数字を安定させているのですが、やはり温度が極端に冷たかったり熱かったりした場合、基準となる20度から大きくずれてしまっていると、室温にサンプルの温度が引っ張られてセンサーが追いつかず補正值にずれが発生し、数字が安定しなくなる可能性があります。なので、機械に滴下した状態で30秒から1分ぐらいおいていただいてから測定ボタンを押していただくとより安定した測定値を得ることが出来ます。またちょっとお話としては変わってしまいますが、弊社としては配管に取りつけて自動で豆乳だったり生乳の濃度を連続測定できるようなモデルもあつたりしますので、運用方法や測定値の安定性というところに、別のアプローチでご案内をすることができるかなと思っております。また、最後にお値段というところでちょっと簡単にお話しさせていただきます。こちらの機器は1万2500円からご用意させていただいております。現場さんでご使用するとすると、やはり作業の方がつるっと落としてしまったりだったりとか、もしくは台数が複数必要だったりというところで、単価が高い機器ではコストを圧迫してくると思います。弊社の機器はこの価格ですべて日本製の非常に高い品質でご用意させていただいており、また現状で非常に多くの豆乳か豆腐関係の製造の方々も既にお持ちになられてるということがありますので、規格化の際も無理なくご採用いただけるのではないかなと思っております。私からは以上とさせていただきます。何かご質問ある方いただいてもよろしいでしょうか。

川西 OB この前、話で、開発中だつていう話だったんですけども、お豆腐の固形分を測るようなものを今、開発中っていうか作られてるっていう話があったんですけど、その辺の話。

元良 OB はい、今お話しはしてなかったですが、豆腐自体もほぼ水分でできてるようなものですので、豆腐をすりつぶしていただいて機器で測定してみると、固定での数値差というのは出てくるようになっております。ただ、川西さんに前回お話しさせていただいたとおり、それ専用の検量線（実

験データ) というのがまだ弊社のほうでご用意ができてない段階です。公定法というのはやはり乾燥法になって時間と手間がかかりますので、現場で簡単に水分が見れるような機械の開発ということで、アタゴも今後も技術としてご協力させていただきたいと思っています。

川西 OB 青山さんと一緒にその辺も協力っていうか、お互いに協力して、簡易ではあるけれども、固形分、自分のところのお豆腐が例えばどのくらいの固形分なんだっていうのを測れるような手段があればなどは思ってますんで、いずれにしても今後の問題だと思うんですけど。それともう一つ、この、豆乳ってこういうふうになるじゃないですか。ぼやけるじゃないですか。この文章だと、これだといくつって読むですか、例えばこの 40 から 50 ちょぼちょぼのところ。

元良 OB そうですね、失礼しました。線がちょっとぼやとしてる際に、上と下どちらのほうを見ればよいかとご不明かと思いますが、アタゴとしては一番濃く線が見える場所の数値を採用頂くようおお勧めしています。

川西 OB 濃くってというのはどこのこと、40 の 5 ミリぐらい上のところ。

村尾議長 上のほう。

元良 OB そうですね。ちょっとこちらの図見てもらうと、下のほうが少しぼやとした線から始まって、上の 45 ぐらいのところが一番濃い線が出てると思うんですけども、アタゴの推奨としてはその一番濃く出ているところ、下のぼやけから大体 5 ミリぐらい進んだところです。そちらのあたりをしっかりと読むところとして推奨しています。

川西 OB 高木会長なんかだと濃い目に読むし、誰かは薄めに読む人かっていうのがないようにしたいので、ある程度決めたいんですよね。これでやるかどうか別にしても。こういう場合はアタゴさんとしては 45 ぐらいだよっていう感じ、

元良 OB そうですね。

川西 OB ここに「△」でもつけて。

元良 OB もしそちらが公式に文章として必要ということがあれば、図を表示してこのところを読んでください。アタゴ推奨ですというかたちでご用意することは可能です。

高木 びしっと 1 本の線にならんのかね。

一同 (笑)

高木 何十年とそれずっとそう。進化がないわ。

元良 OB なかなか難しいところありまして。現在ではちょっと色を調整したりして、前よりは見やすくなるようなモデルもあります。

川西 OB 例えばじゃあデジタルだったら、これと同じサンプルを取ったとしたら何て出るんですか。

元良 OB 正直に申しますと、下側のちょっと薄くなってるところから上の濃いところまでで数字が動く可能性があります。

川西 OB 動くんだ。

元良 OB はい。ただ、先ほどお話しした、はしで攪拌するような方法を取っていただくと、そのぼやけ幅を抑えることができます。

川西 OB それ見るほうだけど、デジタル、

元良 OB デジタルも同じです。線をはっきり見るという方法をデジタル的にやるには攪拌してあげるとい  
うことです。

川西 OB もう会長一番いいこと言われたけど、僕らの業界で Brix が 12 ぐらいって、必ずぐらいってつく  
わけね。だから固形分みたいな話にしていかないと、あんまりぐらいじゃいけないよねって話な  
んだけど。

元良 OB 数値を安定させる機構を持ってるモデルというのもご用意しておりますが、今後もよりクリアな  
測定値を得られるよう開発を続けて参ります。

青山 あと豆腐屋さんが経験的に、境界面が非常にクリアに出るやつは、よく煮えてる豆乳、濃度が非  
常に薄いやつはクリアに出るんですけども、油だとか炭水化物みたいなものはあんま熱かけても  
成分崩れて変わらないと思うんだけど、たんぱく質は熱をかけていくとどんどん変性して変わっ  
てきたり、あと油との関係ですと乳化状態で粒子が大きかったり小さかったりする。そういうよ  
うな点っていうのは、どういう影響っていうか何かあるんですか。

元良 OB 機械としては可溶性固形分を見ておりますので、先ほど言いましたたんぱく質の熱の変質などで  
可溶性でない固形分に変質してしまえば影響はあります。

青山 そこまでの過熱はしてないんだけども、一応可溶性であるんだけども、昨日とか一昨日だとか、  
それほど豆が、浸かったり古い豆でやったりすると、煮ただけで可溶性じゃなくなっちゃうって  
のあるけども、通常の豆乳の製造段階で煮てるのであればほとんど可溶性っていうことなんだけ  
ど。

だからそういうときに生と、生から温度をかけていって、100℃で何分だとか、そのときの差とい  
うのはデータの的にありますか。

元良 OB データということでは、すみませんがご開示できるものは現時点ではないです。

川西 OB 青山さんが研究してくださいっていう。

村尾議長 青山さん、そらマニアックだ（笑）。

川西 OB マニアックですよ。

元良 OB 機械としてはもう正直なところ非常にシンプルで屈折率を測ってるだけですので、熱にしても成  
分にしても屈折率の変動を元に測定値を出しているだけになります。

川西 OB いずれにしても、今日皆さんにこういうかたちで取り組んでいこうと思うので、ご承認をいただ  
ければ、もう少し、青山さんのマニアックにもつき合えるような環境にしようと思っておりますので、  
そういったことで、この固形分と濃度計、糖度計、固形分計の一つの相関関係みたいなものも要  
ると思うんですよ。どうしてもやっぱり現場っていうのがあって、なかなか導入できないとあっ  
てあるんで。

（タイマー音）

川西 OB ちょうど鳴ったんで、おしまいにしてください。

一同 （笑）

村尾議長 すいません。ほかに質問ございますか、皆さん、アタゴさんのほうに。ちょっと私からいくつか。  
まずこのカタログパンフレットのほうに、

元良 OB 豆乳のですね。

村尾議長 そうですね。左側は豆乳固形分という目盛りが入ってます。で、右側は塩化マグネシウム濃度と  
いうのが入ってます。それからこちらのほうになると、**Brix**が入ってるんですけども、これはそ  
れぞれ違うんですかね。

元良 OB 別の目盛りということになります。

村尾議長 別の目盛りですか。

元良 OB はい。**Brix**は可溶性固形分、ショ糖濃度と屈折率の関係を基準とした**Brix**という単位になります。  
豆乳モデルは大豆固形分のほうで、こちらについては弊社のほうが公定法を基に検量線の相関デー  
タを持っておりまして、そこに合ったスケールとしてご用意しております。塩化マグネシウムも  
同じように弊社のスケールとしてご用意しております。

村尾議長 それで、先ほどの公定法で測った方法と、この目盛りに出てくる値とを比べた場合、違いが出て  
くるのでしょうか。

元良 OB 基本的には弊社のデータとしては同じような数字が出るようにご用意させていただいております。

村尾議長 当社のほうで測定すると、固形分計で測った値に対して**Brix**の場合はプラス2ぐらいの値がいつ  
も出てくるんですけども、その違いというのはどういったことでしょうか。

元良 OB 大豆固形分の屈折率の上昇幅と、**Brix**いわゆるショ糖ですね。ショ糖の屈折率の上昇幅が違いま  
すので、そこからその数字差が大きくなればなるほど濃度として差が出てくるようなかたちにな  
りますので。実際には**Brix**に、詳細な数字は言えないのですが係数をかけるとそのまま大豆固形  
分になるようなイメージですね。

川西 OB ちゃんと係数があるのね。

元良 OB 係数は弊社のデータとしてございます。

村尾議長 そうすると、豆乳固形分を測りたいときにはこちらの目盛りの商品を使用したほうが良いとい  
うことね。

元良 OB さようでございます。そのまま固形分を見るということであればそちらをご使用いただいたほう  
がよろしいかと思えます。

村尾議長 こちらはショ糖なんですね。

元良 OB そうです。そちらは**Brix**という単位になりますので。

村尾議長 わかりました。

高木 それなら議長、豆腐業界向け仕様つちゅうやつ1本作るようにはしてもらおう。

村尾議長 (笑)

元良 OB もちろんそのあたりもご協力はさせていただきたいとは思っております。

高木 一本化したほうがいいわ。

川西 OB 本当に。

元良 OB なので、ぜひ弊社としてはそのあたりも今回の企画決めに合わせてご協力させていただきたいな  
と。

川西 OB あとこの油の劣化計のパフレット入ってますけど、これは例えば数字はちゃんと出ますか。

元良 OB ちゃんと出るといふと。

一同 (笑)

川西 OB 幅があるとか。

元良 OB 油やサンプルの影響を受けますので、準備が必要になります。こちらは弊社の新商品で、参考までに入れさせていただいたものになります。

村尾議長 川西さん、それは今の議論と違ふ。

一同 (笑)

村尾議長 それともう一点。このデジタルで測った値といふのは、こちらの先ほどの3種類の目盛りで言うところの値。

元良 OB デジタルの豆乳のモデルは、大豆固形分の目盛りになります。

村尾議長 じゃあ、この一番左側の。

元良 OB さようございます。

村尾議長 このあたりと基本的には同じ。

元良 OB 同じものでございます。塩化マグネシウムのモデルもまた別としてご用意しております。

村尾議長 わかりました。ありがとうございます。

元良 OB 長々と申し訳ございませんでした。

川西 OB ありがとうございます。

中尾 OB ちょっとだけ補足させていただきます。今の説明が若干わかりづらかった方もいらっしゃるかわからないですけども、簡単に言うと、お砂糖を10グラム溶かすのとお塩10グラム溶かす場合の光の屈折、曲がってくる角度違うんですね。食塩水でデータを引っ張ってあげれば食塩水濃度計、お砂糖で引っ張ってあげた場合は濃度計、糖度計ですね。Brix計といわれるもの。で、大豆固形分を溶かしたものでデータを引っ張ったものが大豆固形分濃度計ですよ。それだけの違いです。大きく分けるとそれぐらいですね。実際皆さんお使いのモデルっていうのが、Brix計であったりとか大豆固形分濃度計。で、昔のものをお使いの方は中が青色の目盛りのものをお持ちの方が多はずなんです。で、青で見るとそもそも見づらんです。今の大豆固形分濃度計モデルは紫色にしてるんですけども、理由は紫にしたほうが見やすくなるからです。青色の昔のタイプをお持ちのお客さんで、なかなか境界線がきれいに出てこないっていうとき、まずその理由の一つとしてあるのが、中にサイズの塊が入っちゃっている可能性があること。要は溶けきってないものが入ってくると光をじゃまするので、そもそも線がきれいに出てこない。なので、そういうときは一回捨てて、もういっかい取っていただくか、蓋を何回かパチパチ閉め直していただくと、それだけでも見やすくなったりはします。あともう一つが、この蛍光灯とかの真下とかで見ると、そもそも光が多すぎて見えづらくなってしまふ可能性があるんで、いっそのこと蓋の上を指3本ぐらいで隠していただいて見ていただくっていうかたちです。これよくあんこの職人さんとかやる方法です。見えづらいときに青と白のコントラストよりも、こうしてあげると、中が黒と白で見えます。そういう方法で使ってあげるだけでも全然見やすさは変わります。そういうことがちょっと一つ技術的なテクニックとしてはあるかなと。デジタルのものに関しては、先ほど元良のほう

からお話しさせていただいたとおり、基本皆さん豆乳は冷たいやつ熱いやつのほうが多いと思うんですね。で、時間を置いて測るっていうのがそもそも現場でなかなかできないっていう方もいらっしゃると思います。うちのほうで温度を安定させるオプション部品として、デジタルにはマジックっていわゆる金属の蓋を別個でご用意しています。実際豆腐の会社さんでも既にそれを導入していただいて現場で使っていただいていたたりします。古いモデル新しいモデルで、皆さんいろいろご質問あるとは思いますが、基本的に私どもはデモ機を無料ですべて皆様にお送りさせていただいて、一番いいものを選定してくださいねというやり方をしています。細かくフォローをさせていただきながらこのあと一緒に頑張っていけたらなと思っていますので、よろしくお願いいたします。

村尾議長 ありがとうございます。今のご説明で、屈折計にもいろいろあるということが皆さんおわかりいただけたと思うので、恐らく現場ではいろんなタイプのものをお使いになってるんじゃないかなと思います。今後規約に基づいて固形分というのをしっかり測定していくためには、こういった機器もこういったタイプのものを使うかということも現場でしっかり管理をしていただくということが必要になるということは十分ご認識いただけたかなというふうに思います。では測定が終わってます。

川西 OB もうちょっとですから。またケツトさんに戻って、櫻本さん、最後の締めを。

櫻本 OB お待たせしました。22分かかりまして、固形分値が12.8%です。

村尾議長 すばらしいですね（笑）。

青山 合ってる？どうなの。

村尾議長 すばらしいですね。

青山 低いって。

村尾議長 濃厚ってありますが。

青山 低すぎる。

川西 OB これ固形分とかって書いてあるのかな。書いてないな。

櫻本 OB 測定条件をつけるときの測定値も、恐らく12.1とか、12.8から12.1で出ているので。

川西 OB 木綿、

櫻本 OB 非常に再現性、繰り返し、精度よく測れてるかとは思いますが。

村尾議長 しっかり絞ってるのね。ちなみに今の商品は木綿豆腐ですね。

川西 OB 質問は、なければ一応。

村尾議長 ご質問ございますでしょうか。

川西 OB 繰り返しになりますけど、こういうことでアタゴさんとケツトさん、ほとんど独占みたいな会社なんで、同等品とかいう言葉を入れるかもしれませんが、ご協力いただいて、もうちょっといいマニュアルを作ったりとかしていこうと思っておりますので、よろしくお願いいたします。

村尾議長 ありがとうございます。

（間）

村尾議長 それでは議事のほうに戻って、誰か聞きたいことありますか。

(問)

村尾議長 前回の委員会で、東京とそれから京都で行いました説明会、こちらのアンケートを見ながら議論を進めてまいりました。それで、両方とも3番の必要表示のところまでは前回で議論が終了しておりますので、今回は特定表示についてというところから始めたいと思います。お手元資料ございますね。

(問)

村尾議長 特定表示についてのところでは、まず東日本のほうのアンケート結果を見ますと、大変高い数字で84.8%の方が非常によく理解できたし納得できるものであったという結果です。それから、10%の方が理解はできたが納得できる内容ではなかったということです。それで4.5%の方はよく理解できなかったというふうにおっしゃっていたと。で、自由な意見のところを見てみますと、東日本のほうは、豆腐の価値情報を適切に知ることができるということとか。あと、濃度の基準についてはよいというようなことがありました。それからやっぱりゆっくりっていうのはちょっとあれですけど、あんまり性急に事を進めないでくださいとかいうようなこととかもある。それから、西日本のほうを見てみますと、75.4%の方がよく理解できたし納得できるものだと。理解はできたが納得できる内容ではなかったという方が21.7%。よく理解できなかったという方が2.9%となっております。こちらのほうでは、堅さの表示はどの時点の堅さかっていう、賞味期限の最後なのか製造時かというようなことが書いてます。これ堅さについては特定表示には実は入ってないんですけども、推奨表示のほうで入れてるんですけども、ちょっと中身を勘違いされてるのかなという部分はあるんですが、これ先ほどの公定法じゃないですけども、測定時点をどういうところで測定するのかというようなご質問も入っています。それからあと、堅さのアイコン表示。これもちょっと勘違いですね。これは特定表示ではなくてあくまでも推奨表示。堅さに対する質問多いですね。木綿豆腐の堅さどうやって測るのか。あと、特定表示の定義がまだ少し不足している。何が不足しているかというのは書かれてないんですけども、そういったような内容でした。で、皆さんのお手元に規約があると思いますので、もう一度特定表示のところをご覧くださいと、

(問)

村尾議長 特定表示というのはわかりやすく言えばどういうことかということ、商品のよさを強調したいときに使う表現ですね。表示の仕方。これが特定表示。ですから商品名でもよく見せたいというような意識が働いたときには商品名を工夫してこういうふうにするという。豆腐の書き方なんていうのもさまざま漢字ですね。当て字では豆腐のフの字を富という、豆富のフというような書き方もしたりしますが、そういうところも定義をしたりしています。それから今回のポイントで一番大きいのは濃度を強調する表示ですね。これは濃いとか濃厚だとか特濃だとかですね。先日、私、豆腐マイスターの講座にいったら、豆乳なんかでは調製豆乳の中に特濃っていうものがあるんですね。これは基準があるわけではなくて、調製豆乳っていうのは固形分が6%でしたっけ。

佐藤委員 6%。

村尾議長 6%ですか。6%だけでも、その特濃っていうのは8%って書いてあるんですけど、実は無調製豆

乳というのは10%ぐらいのものが市場にありまして、無調製豆乳よりも薄いんだけど特濃って書いてあるみたいな、そういったよくわからないような事例もほかの食品ではあるんですけども、豆腐の場合はこういった用語を用いるときには、一応今のところ大豆固形分11.5%というふうに書いております。こういうことで統一したい。先ほど測ったものなんか木綿豆腐ですけども、一応濃いという表記もできるというような。それからあとは、手作りである旨を強調することですね。あと生豆腐という表示をする。それと新穀、新大豆っていう表示をする。これは作り手のほうが積極的に訴えたいということで、濃いからといって書かなくていいんですけども、新穀を使ってるからといって義務ではないんですけども、書きたい場合はこの規定に沿って書いてくださいなという。あとは地域の特色あるものとか、賞を受けたものとか、特定の健康機能だとか成分、そういったのは。あとダイズの産地ですとか栽培方法ですね。こういったものも特定表示に入ってるということです。一応こういったものが特定表示なんですけど、一部の意見でまだこれだけでは不十分じゃないかというようなご意見もあったり。何か委員の皆さんでこの点についてはご意見ありますか？

高木 質問が一つあります。いいですか。この間、この中の6番、地域の特色ある豆腐の品名の件で質問があったんですよ。その(1)番、地理的表示法に定める地理的表示法制度により登録された品名についてはその品名。この、どのぐらいこれ時間がかかるかっていう質問がありました。いわゆる東海中部地区でからし豆腐っていう豆腐が地域食品としてあるんですよ。で、これも一応この協議会で委員長してもらいたい、当然ながら何にもやってないです、今まで。地理的表示法うんぬんなんてことは。これどのぐらい、どういうとこに届けを出してどのぐらいの年月がかかるもんですか。

村尾議長 ちょっとその点は、

高木 やられたことありません？全国的にも。

村尾議長 もちろん豆腐業界ではなくて、

高木 ないですね。

村尾議長 私が聞いているのは、干し柿で市田柿とかいう、あれが確かGIを出してるというようなことは聞いたことありますね。

高木 これはまず所轄官庁はどこに出すんですか。

村尾議長 農林水産省です。

高木 農水ね。農水に出して、何らかの申請書を業界団体として申請書を出すよ。

村尾議長 そうです。

高木 それが1年なのか2年後なのか、要はこれに間に合わせるように出してくれと。そういう質問があったんですよ。

村尾議長 間に合わなくてもあとから検討できますけどね。

高木 そうですか。じゃあそういう返答でいいですか。

村尾議長 はい。GIについては農林水産省のほうでホームページなんかパンフレットとかも出てますので、ちょっとそちらのほうご覧いただいて確認もいただければと思います。

高木 わかりました。一応そういう方向で進めるということに決めてきましたから、ちょっと報告だけしときます。以上です。

町田 OB すいません。それについては、例えばからし豆腐というのを名古屋の名物として登録したいということであれば、名古屋のほうの組合か何かで農林水産省のほうに申請をしていただくと、農林水産省のほうで専門家会議を招集して、そこで地理的表示ができるかどうかの検討をするということになっております。豆腐類に関しては、ちょうど1年ほど前に農水のほうから日本豆腐協会のほうに推薦をしてくれてということで、どなたかということは申し上げられませんが、日本豆腐協会のほうから1名委員を推薦をしております。

高木 それは何の委員ですか。どういうあれですか。

町田 OB それが地理的表示にふさわしい商品かどうかを検討する専門委員です。

高木 それは決められました？豆腐協会の。

町田 OB ええ。メンバーは決まっております。

高木 じゃあ、

町田 OB ただ、まだ1回も豆腐業界から申請がないものですから、まだ招集はされていないと思います。

高木 わかりました。どちらにしてもじゃあ、東海中部豆腐揚げ流通協会っていう一つのグループがありますから、その名義名目で申請をとおすのは1回出しておきます。で、その後についてこの段階でね。そういう、

町田 OB それがまず申請されないとその専門家会議も招集されません。

高木 そういことですね。わかりました。

村尾議長 これ地理的表示法って日本語で言うところなんですけど、よくGIって言って。で、どういうことかという、商標登録をするんですよ。普通、商標登録というのは特許庁に申請するものなんですけれども、このGIに関しては、農産物に関しては、あと農産加工品に関しては農林水産省が所管になるということです。日本は残念ながらまだあんまり事例がないんですけども、海外の場合は有名などこではシャンパンとかパルメザンチーズとか、そういうものがGIになっております。昔はスパークリングタイプのワインはすべてシャンパンって言ってたんですけど、これが今は言ってはいけないことになってます。シャンパーニュ地方で採れたブドウでシャンパーニュ地方で加工したもののみシャンパンと言う、それでそのほかはもうスパークリングワインと言いなさいということになってますので。パルメザンチーズなんかも同じですね。

高木 だから議長、ほかの地域の、こういう事例があるかどうかわかりませんが、こういう事例もあるぐらいだから、この協議会としても逆に待ってるだけじゃなしに、そういう語りかけしたほうがいいと思いますよ。ほかどうなんすか、こういうのはないんすかね。

村尾議長 私のほうからお声かけしてるのは、沖縄県の豆腐組合。こちらには島豆腐というのがこれに当たるんじゃないですかと。組合で検討してくださいねというお声かけはしてます。

高木 そのぐらいかね。

村尾議長 日本でGIが取れるのはそれぐらいじゃないかなと思いますね。かなりやっぱり要件としては厳しくて、その地域の方にしっかりと知られてて、それが誰が見てもこの地域の名産だというぐらい

の認知度がなくなかなかGIとおらないというのが実情です。

高木 棚橋さん、関西はそういうの無い？

棚橋 ないですね。

高木 ないですか。

村尾議長 京都ブランドがちょっと微妙なところですね。

高木 わかりました。

村尾議長 そのほかご質問ございますでしょうか。それでは特定表示については一応、この案件の結果については以上とします。続いて不当表示についてです。まず東日本のほうでは、よく理解できたとし納得できるものであったというのが89.7%でした。それから、理解はできたが納得できる内容ではなかったという方が8.8%、よく理解できなかったという方は1.5%ということです。自由意見としては、不当表示を明確に規制する必要があるという積極的に規制を望む意見、それからゆっくりと、というのは先ほどと同じ。それから原産地表示についての方向性について興味があるということで、これはのちほど少しふれたいと思います。それから外国産を使っているのに内地を使っているなどの消費者からの信頼を失うようなことのないようにしっかりと定めてほしいと。これも原料原産地表示ですね。それから消泡剤に関してインターネットで情報が出回ってるだけに、正しい知識として修正していかれるとよいという、誤解されないように。これは、消泡剤については不当表示というよりはどちらかという必要表示の中で今回議論したのですが、こちらのほうにご意見出ています。それから西日本のほうは、よく理解できたとし納得できるものであったというのが83.3%、理解はできたが納得できる内容ではなかったというのが15.3%、よく理解できなかったという方が1.4%ということで、自由意見としては、商品名を変えないといけない。これはご自身の商品と照らし合わせてお考えになったんですね。それから、不当表示とはキャッチコピー等なのか、商品名にも関係するのでしょうかというご質問です。それから、消泡剤不使用について一括表示内に入っていないければ使用していないということであるか、いろいろな記入事項が書かれている中でお客様はきちんと全部の表示を見て判断してもらえるか心配であるというようなことですね。それから、未消泡ですかね。未消泡を強調表示しなくても消泡剤の物質を表示すると、消費者は未消泡のものを選ぶのではないのでしょうかというようにご懸念ですね。それから、不当表示にならないよう十分注意したいと思いますというご意見でした。不当表示についてもう一度おさらいをしておきますと、第6条のところですね、規約の。これも商品名で紛らわしい商品名表示ですね。例えば豆腐なのか調製豆腐なのかよくわからないような表現をしているとか、一括表示に書いてある商品名と明らかに異なるような商品名がパッケージの大きな商品名のところに書かれていると。こういう紛らわしい表示はやめましょうというのが1番目のところ。それから2番目は、特定の原材料または食品添加物を使用していない旨を強調する表示ということで、ここで消泡剤不使用とか、乳化剤不使用とか、あとは保存料不使用とか、そういうことが出てくるわけですね。あと遺伝子組み換えでないというふうに。これはよく誤解されるんですけども、消泡剤を使用していないことを書いてはいけないと言ってるわけではなくて、ことさらに強調しないでくださいということと言ってるという。ここのところはよく周知をしなけ

ればいけないなというふうに思います。これはマニュアルのほうでしっかり記載の仕方というのを決めてあげないと、事業者の方、実際にこういう表示の仕方いいんですかっていうようなことにもなりかねないので、どの程度だったら強調表示になって、どの程度であれば強調表示に当たらないのかということは、今後ちょっとマニュアルを作成していく中で細かく決めていきたいなというふうに思っております。から、あと類似誤認を与える表示ということで、客観的な根拠に基づかない用語を使うことですね。本生豆腐とか、本格豆腐とか、よくわからない表現ですね。あと〇〇風なんていうのも、実際に、よくあるのは京風みたいな（笑）、京都で作ってないのに京風みたいなものあって、こういうものについては紛らわしい表示ということになって類似誤認を与えるということですね。あと、唯一性を意味するような表記ということで、最上級、最高級。これはもう根拠がないのでやめましょう。あと、天然であればいいという、日本の場合は特に合成のものはだめ、天然のものはいいというような固定観念があるんですけども、それに基づいて、天然だとか自然とかナチュラルだとか、そういうものを想起させるような表現はやめましょう。それからあと、純豆腐とか純粋豆腐、純正だとか、今はよくありますよね。こういったこともやめましょう。あと新鮮だとかフレッシュだとかいうことも、これ事実を書くのはいいんですけど、例えば豆乳を絞ってから何分以内に豆腐を作りましたっていうのは、事実であればそれを書くのはいいんですけど、それをもって新鮮だとかフレッシュだとかっていうふうに言葉を置き換えるのは、これは優良誤認になるだろうということです。それから、9番の原料原産地のやつですね。これはあとで中見てみたいと思います。あと、他社と比べてどうだとかいう。これ日本の場合は広告も含めてすべて禁止されているというのが現状ですね。アメリカなんかに行くとこの辺の規制緩くて、比較広告というのが認められたりしてるんですけども、日本の場合は通例としては禁止されてるということですね。その他、消費者に優良であるというような誤認を与えることは不当表示に当たるということで書いております。それで、自由意見の中にあつた、キャッチコピー等なのかということなんですけど、これはもうパッケージに表示するものはすべて当たるということですね。商品のキャッチコピーであろうが、商品名に補足して書く部分であろうが、すべてパッケージに表示してあるものはすべて当たるということになります。以上なんですけど、不当表示のところについて委員の皆様から、特にアンケート結果をご覧いただいてのご意見に対するご感想ですとか、こういうところはもっと詰めたほうがいいんじゃないかとかいうようなご意見ありますでしょうか。井出さん。

(問)

井出

森永乳業の井出と申します。よろしくお願ひいたします。今、関西のほうのアンケートの結果で、商品名なんですか？キャッチコピーなんですか？というご質問に対して、今、議長の方から表示全てですというご説明があつたんですけども、例えば私も関係している飲用乳の公取規約でいきますと、確かに、例えばこの具体的な例でいきますと、新鮮ですとかフレッシュということについては不当表示ということで禁止されているんですけども、商品名についてはダメです。ただ説明文ですとかそういったものについては、全て良いつていうことじゃないんですけども、ちゃんと根拠があれば良いというようなことになっておまして、それに比較しますとかなり厳しい規定を

されてるというふうに感じております。

(間)

村尾議長 飲用乳の場合は、根拠があればどういった表現であればいいとなっているのでしょうか。

井出 例えば、「新鮮な生乳を使用しました」ですとか、「新鮮な風味」ですとか。商品自体が新鮮ですとかフレッシュですということはもちろん言えないと思うんですけども、例えば、味ですとかもしくは原料について、もし根拠があれば、全てダメということではないというふうになっております。

村尾議長 ありがとうございます。

青山 根拠の基準ってのは業界で決まってるんですか。

井出 具体的にはやはり、公正競争規約があって施行規則があって、その後にこちらで言ういわゆる表示基準といったものに相当すると思うんですが、Q&A っていうのがございます。その Q&A の中には、書いても良いですよという表示例としてそういったものが記載されてるといことです。

村尾議長 たまたま私、今、手元に飲用乳の公正競争規約を持ってるんですけども、規約とか施行規則の中には詳しくは書かれてないですね。それで Q&A とかで実際に運用としてはこうですよということだろうと思いますね。

井出 なのでその辺が、こちらで今考えられてる表示基準というところに入ってくるかとは思いますが。

村尾議長 そうですね。

(間)

村尾議長 私すべてのものが該当しますと言いましたけども、その書き方についてはやっぱり一考の余地はあるのかなと思いますね。

井出 やはり商品名っていうのは一番大事だというふうに皆さんお考えになると、私もそう思いますけども、やはり商品名とそれ以外の説明文ですとか、そういったものに少し差をつけるという考え方もありかなというふうに思います。

村尾議長 わかりました。メーカーが苦勞して開発した商品であればあるほど、やっぱりそういうことはしっかり消費者に伝えたいという部分もあるんですけども。そこをやはりどういうふうに線引きするかというのは、今後細かくマニュアルを作っていくうえでやっぱり取り決める必要があると思います。ありがとうございます。

佐藤 先ほど表示という中で、議長もパッケージにっていうような話をされてましたけども、景品表示法の中で表示ってなると非常に広義なかたちで定義されてまして、店頭に表示する POP であるとか、そういったものも含めて表示というふうに捉えられていますので、その表示っていう部分についてある程度明確にしておかないといけないかなというふうに思います。

村尾議長 ありがとうございます。佐藤委員のおっしゃるように、確かにこれパッケージの表示だけではないですね。街のお豆腐屋さんが店頭に表示する表示もこれ表示に当たりますし、それからスーパーマーケットの店頭でお店側が店頭表示するときの POP なんていうのも、一応その景品表示法には該当するので、この辺はちょっと細かく決めていく必要があるのかなと。どこまで決めれるのか

というのはあるんですけど、できる限り決めていきたいというふうには思っています。そのほかございませうでしょうか。それでは原料原産地の話が出てきましたので、ちょっといろいろ今動きがございませう。お手元の資料ですね。食品表示基準改正のポイントという資料があると思ひます。これ抜粋で、実際は33ページぐらいあったものの中から関連する部分だけを抜粋しました。実はこの食品表示基準改正のポイント、今回の改正のポイントは何かというと、原料原産地表示の義務化ということですね。これは2020年の東京オリンピック・パラリンピック大会に向けて、内閣が今非常に性急にとひますか力を入れて進めている。これは国際基準に合うような表示基準にしようということ、さまざまな栄養成分表示なんかもその一つですし、こういった原料原産地域表示というのもその一つで、何とか2020年のオリンピックまでに日本の食品表示も国際基準のあれにしていこうということ、非常に今、急ピッチで進めているということ。さまざまな業界からのご意見があつて、それをまだ消化しきれないような状態なんです、実は3月の27日にもう既にパブリックコメントを開始しております。それでこの消費者庁のホームページのほうでパブリックコメントを開始したんですが、それで4月の25日まで、ですから締め切りまでもう2週間を切ってるんですね。この間にパブリックコメントを集めて、パブリックコメントが出てきたからといってすべてに対してもう一回審議をし直すということは通例としてはあんまりないんですけども、大体パブコメが終わるとそれから半年ぐらいして、この場合はひょっとしたら閣議決定でもう法律の施行、新食品表示の施行になってしまう可能性もあるということ。ただ、さまざまな業界団体から反対の意見も出てまして、今までガイドライン等々を積み上げてきたものが、今回の、大きくは可能性表示と大括り表示という非常に緩和された表示によってより消費者に誤認を与えてしまう恐れがあるんじゃないかということをおっしゃっている団体がたくさんいます。そういったことから、もっと猶予期間を延ばすように。性急にやらない、今は食品表示基準っていうのは2020年の4月から実際に施行するということで進めてるんですけども、これをあと3年延ばして2023年まで延ばしてくれなんていう議論も、今、出始めてるぐらい中身は紛糾してるのはこの原料原産地域表示ということになってます。それで、じゃあ豆腐業界どうするのかということなんですけども、まずは今回の改正のポイントを1枚めくったところで見ただくと、今までは22食品群と4品目ということで、この中には豆腐は入っていませんでした。今度改正をすると、基本的にはすべての加工食品該当するんで豆腐も当然入ってくるというところが改正のポイントですね。それからもう一つは、国別重量順表示というのが今まではこの22食品群と4品目については義務的に用いられてたんですが、これもすべての食品に対して行われるということで、豆腐も例えば国産大豆とアメリカ産大豆とカナダ産大豆というのを今申し上げた順番で使っているとすると、今まではこれはサイズというふうにだけ書ける事業者さんがいたわけですけども、今度は国産大豆、アメリカ産大豆、カナダ産大豆というふうに、使用実績に基づいて重量順に書かなければいけないということになりますね。ただし、これには抜け道といひますか、ちょっと緩和的な措置がありまして、可能性表示というのが一つあります。可能性表示というのはどういうことかということ、例えばあるサイズの調達が難しくなると。そうすると、そのたびにフィルムを替えるっていうのは非常にこれ事業者さんにとって負担ですよ。であ

れば、あらかじめ向こう1年ぐらいは可能性のあるものすべて書いておきましょうということなんです。それでこれは、これも過去の実績に基づくんですけども、アメリカ産大豆で作ってる商品にちょっと国産の豆乳が余っちゃったから国産豆乳を混ぜて使いましたっていう場合になると、これ実績として国産豆乳使ってることになりますね。そうすると、可能性表示として、アメリカ産または国産というふうに書くようになるわけですね。あくまでも可能性ですから、国産大豆全く1粒も使ってなくても、使う可能性があればこういうふうに書いておかなければいけないということで、これは国産大豆を使っていないにもかかわらず国産という文字が一括表示に入ってくるということで、優良誤認に相当するのではないかというご意見も実際あるんですね。それから、大括り表示というのはもっとアバウトでして、大体その地域、調達する地域を書いとけばいいということで、どこまで求められるかっていうのはこれから細かい議論になるんですけど、例えばアジアとか、北米大陸とか、そういった大きくくりで書いても構わない。それから、もっと大きくくりで言うと、輸入っていう書き方も認められるというのがこの大括り表示。消費者団体なんかは、この大括り表示っていうのこれはないだろうっていうようなことで、今一生懸命意見を消費者庁に出しているところですね。豆腐業界としては、残念ながら今までこの次のページにあるガイドラインですね。これは平成18年ですから今からもう10年以上前に、当時の日本豆腐協会さんですとか、全豆連さんとか、関東大豆さんとか、そういったところなんか審議に参加して作られたガイドラインなんですけども、一応こういうガイドラインあるんですね。

(問)

村尾議長 国産大豆使用の場合は国産または日本というふうに書くと。それから外国産大豆使用の場合は原産国名を記載するというふうにあるんですけども、実際は外国産大豆の商品ってほとんど原産国名が書かれてる商品っていうのはないというのが実情なんですね。ですからガイドラインがあまり重視されていないということになります。ですから、あと複数の国にまたがってる場合でも重量割合が多い順に原産国を表示というふうに書いてあるんですが、これも外国産とか、ダイズって書くだけとか、せっかくガイドライン作ったんですけども守られていないというようなことがあるんですね。ですから、今回義務化ということにはなるんですけども、大括り表示だとか可能性表示というものに沿っているとやはり消費者の信頼が得られないという観点からいくと、この公正競争規約の中でも、現状あるガイドラインというものをしっかり順守していくというふうな考え方で進めたほうがいいんじゃないかというふうに私の意見としてはあるんですけども、今後ここについては慎重に豆腐業界で議論していく必要があるのかなというふうに思っています。こういったこともあったもんですから、今回ちょっとあえて説明をさせていただきました。これは恐らく非常に重要な問題になってくると思うんですね。ですからせっかく公正競争規約を作るのであれば、もうこの機会に、公正競争規約の中に何をもちて原料原産地表示、適正な原料原産地表示とするかというところはしっかり規定しておいたほうがいいのかなというのは、今の経過を見ての私の意見であります。何か皆さんのほうからご意見あればお願いします。

(問)

青山 いや、そのとおりでいいんじゃないですか。

村尾議長 いいですか。

青山 今日、大豆屋さんがみえてますけど。大豆の間屋さんがみえてます。

(間)

村尾議長 参加者名簿に抜けていますね、すいません。三富実業の富成さん何か原料原産地表示についてご  
ざいますか。

富成 OB 輸入はアメリカ産、カナダ産、中国産、あとウクライナ産、ブラジル産、アルゼンチン産、パラ  
グアイ産ぐらいなんです、今のところ輸入は。その中で今度はアフリカ産が入ってきてというこ  
とで、そういう意味では広がっていく可能性はあると。いわゆる低開発国のダイズが入ってくる  
可能性は非常に高いと。そんなところですかね、原産国。

村尾議長 これ、せっかくお越しいただいてるんで、国別にご提供いただくダイズをしっかりと表示をしてい  
ただくということは、大豆間屋さんとしては可能なんですか。

富成 OB もう全然可能ですよ。

村尾議長 可能ですか。

富成 OB ええ。だって全部原産地証明、原産国証明ついていますから、これに基づいて表示するわけですか  
ら、その辺について一切偽装とかそういうのはないと思いますよ。もうそのまんま。

村尾議長 そうなってくると、もう豆腐メーカーのほうの問題ということになりますね。ですから、コンタ  
ミリスクをできるだけ避けるような製造の仕方ですとか、あるいはコンタミをする場合は国別重  
量順表示ということに適応した製造の仕方、もしくは管理の仕方ですね。レポートの管理の仕方  
ついでいうのをしっかりといただければ、表示はできないことはないということですね。これにつ  
いてはもう本当に、町田さん、日豆協さんのほうでは、これ各メーカーさんの議論っていうのは  
なされてるんでしょうか。

町田 OB いや、特にはまだしてないですね。ただ理事会でこの原料原産地の件についてもいろいろ話はし  
てあるんですけども、ただ基本的に、以前作った国別表示をするというガイドラインが既にあり  
ますから、基本的にはこの方向でいきたいなということで、食品産業センターなんかの専門委員  
会ではお話ししてるんですが、ただやはり加工食品全部に対する義務化ということになりますと、  
やはり以前からお話ししてるように、菓子業界とか洋酒の業界とか、いろんな各業界の思惑が出  
てきて、なかなか全部の業界を統一して決めていくっていうのが非常に難しいような状況になっ  
てるっていうのが現状だと思います。

村尾議長 ありがとうございます。この国別重量順表示が義務化されたら困るっていうようなご意見はあり  
ますか(笑)。今はほとんどやってないです。

高木 でも大手企業では問題ないでしょ。

村尾議長 そうですね。

高木 問題ないと思いますよ。

青山 組合の配給大豆は年間で相当比率変えてんですか。

川田 横井さんあれ、組合の配給って、

横井 OB 配給。

横井 OB 組合からの供給でしょ。

川田 供給も、配給になるので、取り扱うので、

川田 あれって今アメリカ、カナダだけでしたっけ。

青山 いや、ブレンドだ。アメリカ、カナダの両方。

川田 どっちでした。

横井 OB 基本的にアメリカとカナダのブレンド。

川田 「5・5」でしたっけ。「50・50」でしたっけ。

青山 いや、比率が変わるからなあ。

横井 OB 配分？

川田 配分。

横井 OB 配分はだから、カナダとアメリカで基本的に一つが4でほかは3であるとかそういうような割合で。

青山 逆転することあるんすか。

横井 OB 基本的にだから、配分は変わるという。例えばカナダの大豆が非常に採れなかったっていう時期があったんですよ。そういうときは逆にカナダが1割ぐらいになって、ほかはというような案配になったことはあります。言葉としては要するに共同購入の話だよな。

川田 そうです。でも、東京都は普通に新聞でも公表しちゃってるし。

横井 OB 東京はちゃんとしてますね。

村尾議長 川田さんそれ、豆腐屋さんの店頭に来るときは紙袋で来るんですね。

川田 紙袋です。

青山 ブレンドしたものが来る。

村尾議長 それ紙袋に書かれてあるのは、ブレンドしたものが書かれてるんですか。

川田 ブレンドしたものなんです。

村尾議長 もう既にブレンドされちゃっている。

川田 もう既にされちゃってるやつなんですね。

横井 OB 紙袋じゃない、BP袋だろ。

川田 BP袋です。

横井 OB 内地は紙だよ。

青山 その配合比率が50%を超えて反対になることがあるのかどうかってことですよな。

横井 OB だから、どこかの銘柄が極端に採れないというような場合においては、産地を結局分散してるっていう表現してるんですけど、うちは東邦さんメインでやってるけれども。だからそのために産地を分散して安全を取ってるみたいなの。だから1品ずつをみんなが見ると、やっぱり好みってのはそれぞれ分かりますけれども、それだけじゃなくて産地を。

青山 だから重量別にやると逆転することがあるって。

村尾議長 ありますよね。そうすると、もうそれは東京都の組合さんで、すべての組合員さんのぶんを引くくめてもう産地証明を取ったりだとかブレンド比率っていうのを管理されてるということね。

横井 OB それはもう必ずやっております。

村尾議長 だから、それぞれのお店に来るときはブレンド比率が逆転する可能性もあるということですね。

山森 山森と申しますけど、東京都の事業委員会の委員をやってみて、ダイズの価格決定にちょっと深くかかわってます。ダイズは普段は3種類の混合でやっていますので、40%とか20%、40%という割合になったりしますが、3種混合なんで、突出して一つのダイズが50%を超えるようなことはこの2、3年ありません。最高は40%ぐらいで、あと30、30とか、3種類混合なんでカナダ産1種類とアメリカ産2種類とかありますので、過半数を1種類のダイズの品種が超えるってことはありません。以上です。

青山 1番2番が入れ替わるってこと、重量比が。

山森 重量比でそれはあります。

(間)

村尾議長 そんな情報っていうのは町店さんのところではわかんないですもんね。

山森 いや全部、

村尾議長 わかるんですか。

山森 組合の新聞に比率全部書いてあります。

村尾議長 それは東京都が仕入れているダイズのトータルでわかるんですよ。

山森 いや、1俵当たりの比率が書いてあるの。

村尾議長 それ1俵当たり。じゃあ、

青山 今月は比率をこうしますよ。そういうことを書いてある。

村尾議長 じゃあその袋の中の比率はそうなってるということですか。

山森 はい。

村尾議長 わかりました。それであれば管理できますね。中身と書いてあることが一緒であれば。わかりました。そのほか、原料原産地についてはよろしいですか。あと、最後やってしましましょう。あともう一つは、貴社は豆腐の表示に関する公正競争規約が認定された場合、公正取引協議会に参加し規約を順守しますかというような。これは公正取引協議会に御社入りますかということですね。東日本については6割の方が積極的に参加したい。それから1割の方は、他社が参加するのであれば参加したいってことで、何らかのかたちで参加いただけるのかなっていう方が7割、まだわからないという方が26.7%、それから今のところ参加する意思はないという方は3%。それから、西日本については、積極的に参加したい方が52.9%、他社が参加するのであれば参加したいっていう方が13.2%、合わせて66.1%の方が何らかのかたちで参加を意図されてると。まだわからないという方は33.8%、約3分の1強の方でした。で、自由意見のところに、認定は全商品対象か一部でいいのかと。これは個別の商品に対して認定するわけではないので、この規約を認定していただくという話なので、規約を順守するというかたちで、公正取引委員会に入った場合はすべての商品が対象になると。それから、豆腐製造事業者ではないので自社では参加しないが協力したいと。これは業者さんですね。それから固形分表示を技術教育をお願いします。今日もやりましたけど、これはやはりマニュアルのとおり整備していった。それから、業界発展のため

にも第1供給者としても積極的に協力をしていきたいということで、積極的にご協力いただくと。それから、その次は、消費者が GMO 表示義務化を進めています。消費者は過去の GMO に関心を持っているだろうと思います。これを表示の中に入れることを記述されてはいかがでしょうか。要は、アメリカ産大豆を一応 5%まで日本の場合は GMO の混入認められてるんだけど、これを GMO 大豆使用っていう、表現するのはいかなものかということをおっしゃりたいんですね、これは。それから、一般消費者にとってわかりやすいことが最重要と考えます。ご検討お願いしますということですね。それから曖昧さもさらに規制してもらえ、なぜ議会メンバーに大手業者が入っていないのか。これは、売上高トップのところが入っていないというようなところのご指摘かもしれませんね。それから、西日本のほうは随分たくさんご意見をいただきました。

(問)

村尾議長 3番目のところ、正しい知識をどのようにして消費者の方に知っていただくかが大切なのではないか。確かにおっしゃるとおりで、PR 方法なんかについても今後どういうふうに進めていくか、これ予算もかかることですので、関係各位ともご協力させていただきながら進める必要があると思いますね。それから協議会に参加する規約を順守した場合は義務になるのでしょうか。これは義務ではないですけど、せっかくだからつけてくださいということでした。あと、町店さんへ情報を伝える方法を確立しないと不公平さが出るのではという。これも周知徹底の方法ですね。これについても検討していくのかなという。それから、猶予期間ですね。これもどれぐらい取るか。それから、その次は情報管理。あと、凝固剤のルールに関しては明確にしてほしいという、これ実際保健所でも形態が違うというのは実際にあることなので、これについてはきちっと規約の中でも定めますし、それから凝固剤業界の皆様に対して公正取引協議会のほうから、表示のガイドラインっていうんですかね。豆腐屋さんに納品していただくときにどういった適正表示をしていただくかということをお願いするガイドラインというのも作っていくということで、一応検討はしております。あと 2020 年の食品表示改正の連携で一括表示修正を考えていた。これは二度手間になるんじゃないかということですね。これはおっしゃるとおりなんですけども、今のスケジュールではちょっと難しいかなというところで、あまり慌てて公正競争規約を決めても事業者さんの参加が得られないということであれば、これ決めただけということにもなりかねないので、ここはちょっと二度手間にはなるんですけども。

(問)

村尾議長 次のページのところで、他業界で湯葉豆腐という名で販売されてる商品に対してはどうなるのでしょうか。他業界、豆腐業界以外で湯葉豆腐って商品（笑）。豆腐業界では湯葉豆腐っていうのはあるんですけども。

(問)

棚橋 ごま豆腐が、

村尾議長 あるんですか。

棚橋 豆乳使ったりする。

村尾議長 ただそれは内容成分によりますよね。内容成分はこの規約の範疇に入ってくるのであれば豆腐の

範疇で登録をしていただくし、ダイズというのが原材料の1番でなければ、これはもう適用除外ということになるかと思えますけど。あと、資材の表示項目が多くなるため文字が細くなる、逆に見えにくくなってしまうという、これも事業者のお悩みとしてはあるので、できるだけ細かく表示になってもいいように、方向はこれから具体的にやっていこうということですね。それから、油揚げについてはちょっと待ってください（笑）。以上のようなご意見でした。今のところはおおむね大体6割がたはご参加いただけるんじゃないかなというところなんですけど、これ事業者の数だけではないので、全体のシェアとしても大半の方が参加いただくということが必要だったので、まだまだここについては努力が必要かなというところ。何か最後の部分ありますか。どうぞ。

青山 参加者を増やすということは重要だと思うんですけども、一般の町店の方々が単独に参入するというのは、費用がまだどのくらいかかるかわかりませんが、非常に大変かなと思うんで、団体加入、各組合団体の加入で個別の参加者が明確になってれば、そういうものもいいとあって、そういう検討するのは可能なんでしょうか。

村尾議長 それちょっといろんなケースを想定して、今後の議論なんですけどね。一つ困ると思うのは、これどうしても規約ですから、規約違反、違反事例が起こったときに、警告であるとかもしくは課徴金、罰金っていうことが生じるときに、団体加入をしてると個別の事業者さんに対して指導するっていうことで、その団体にも及んでしまわないかっていう、その辺の区分けがきちんとできるかどうかですよ。

（間）

青山 それをできるような方法、

村尾議長 そうですね。方法を考えていかないといけないですね。

青山 今日も多数参加されてますけども、その方々が参加していただくっていうのはベストのことだと思うんで。

村尾議長 だから、事業者さんの顔がしっかり見えるようなかたちで管理ができてればいいと思うんですよ。それで、中間的に組合さんとか団体さんがまとめていただいて、どういう方法がいいか、ちょっとこれは議論ですね。いろいろ実情をくみ取りながら議論していかないと。原則としては、やはり事業者さんと公正取引協議会ってのが直接関与していただくというのが原則みたいですけどね。ただ牛乳業界なんかもう各支部で管理をされてますよね。全国8支部でしたっけ。

井出 そうですね。基本的にはやはり企業さんといいますか、が会員になってるとは思いますが、管理体としてはその上に支部っていうのは。

村尾議長 やはりどうやって管理をしていくのか。周知徹底も含めてすべて全国一元っていうわけにはいかないと思うので。支部の整理だとかそういう組織の在り方というのも今後検討していくべきかなと思います。ほかにございますか。ちょっとこれ皆さんに今日回覧しようと思って持ってきたんですけども、参考までに牛乳の、飲用乳というんですけど、その公正競争規約と、それから公正競争規約と付随してどんなものを作っているのかという、パンフレットも作られてますし、公正取引協議会の規則みたいなものを作られてるんで、そういったものをちょっとご覧いただきな

がら、今後の進め方も頭に描いていただければなというふうに思います。では、ただいま3時40分ですので、40分ちょっと過ぎてます。じゃあ55分まで休憩といたします。おつかれさまです。

(間)

村尾議長 後半、再開したいと思います。この部屋は5時からもうお使いいただくということで、ちょっと早めに45分ぐらいには終わるようにしたいと思いますので、予定どおりすべていってるかどうかはちょっと難しいんですけど、進めたいと思います。続いて4番、表示基準マニュアルについてということで、お手元の資料のほうは、クリップで留めたほうですね。「豆腐の表示に関する公正競争規約及び施工規則に基づく表示基準（必要な表示事項）（案）」。これ、必要表示の部分と特定表示の部分と不当表示の部分ということで、第10回の委員会のほうに提出したんですけど、中身については細かく見るのが、そのときはできませんで、今回、改めて見てみようということです。規約等も中身が変わってますので、気づいた部分については修正、若干したんですが、修正しきれない部分もあるかと思います。それと、今、乳業のほうで作ってるこういった表示基準みたいながありますが、これは今、委員の皆さんに回覧してますので、それと併せてご覧いただければなと思います。で、まず、この必要表示のところについてなんですが、事業者さんにわかりやすいように、合計10カ所ですかね、のポイントということでお示しをしております。1番目が名称ですね、それから、2番目が大豆固形分、これが今回の規約によって新たに義務表示となる部分ですね。それから3番目が原材料名で、これについては4番もあるんですけども、凝固剤ですとか消泡剤というところが、ここに義務化として入ってくるということですね。それから、内容量、5番目の内容については変わりません。それから、賞味期限についても基本的には今と変わらないということになります。ただ、賞味期限については食品表示法のほうで今回しっかり書かれていますけど、今までは欄外に表示みたいなことだけで書かれてたと思うんですが、今度の食品表示法では欄外のどの部分に記載してるのかということをはきちんと明示しなさいというところに微妙に書き方が変わってまして、例えばパッケージの右上に書く場合は、容器右上に表示とか、そういうふうに書くようになってます。それから、7番目は保存方法ですね。これも従来どおりではあるんですけども、現在、告示改正で厚労省のほうで進めているものがありますので、これについては常温保存可能品については、常温で保存する場合は保存方法というのを書くようになります。それから、冷凍豆腐については冷凍で保存する場合の温度帯というのを書くようになるというところが変更点になります。それから、8番目が製造者ですね。これも従来と変わらないんですけども、これも食品表示法の改正に伴って製造所固有記号を使う場合の規定は変わっておりますので、これは新食品表示法に準拠するということになりますね。それから9番目が栄養成分表示ということで、これは新食品表示法、新食品表示基準で義務化になったというところで、特に一番最後の食塩相当量、今まではナトリウムで表示してたものが食塩相当量表示になるということですね。それから10番目はリサイクル法に基づくリサイクルの方法。ここには書いてないんですけども義務表示ではないんですが、これに付随して例えば遺伝子組み換え、非組み換えに対する情報を書いたりだとか、あと、消泡剤不使用というようなものを書くときな

んかも、基本的には一括表示の周辺に書いていただくというところが原則になってくるのかなというふうに思います。それから、木綿豆腐の堅さ表記、それなんかもこの周辺に書いていただくということで、こんな表示になっています。今、豆腐業界もこういった食品表示基準にあんまり沿ってない表示というのが、実は目立ちまして、基本的にはこういったかたちでけい線という枠の中に 12 ポイントの文字でわかりやすく書くということが義務づけられてるわけですが、例えば、フィルムの周辺ですね、そういうのをカットする周辺にぐるっと外周に沿って書いてる商品なんかもよく見受けられます。それから、文字のポイント数も 8 ポイントぐらい、もしくは小さいものと 6 ポイントとか、そういったものも散見されますので、そういったものはこの機会に直していきたいというふうに思っています。ただ、例外規定もありまして、パッケージの表示面が 150 平方センチメートル以下とか、そういったものについては 12 ポイントより小さいものでもいいよとか、そういった措置も講じていくということになっています。上から順番に見ていきますと、まず、名称または品名ですね、これについては豆腐類の表示に関する公正競争規約に定めるところにより名称を表示するというので、名称に代えて品名と表示することもできます。その種類、書き方なんですが、これは規約に沿って、木綿豆腐、ソフト木綿豆腐、絹ごし豆腐、充填絹ごし豆腐、おぼろ豆腐、または寄せ豆腐、ここまでが豆腐ですね。それから調製豆腐のほうは、調製木綿豆腐、調製ソフト木綿豆腐、調製絹ごし豆腐、調製充填絹ごし豆腐、調製おぼろ豆腐、または調製寄せ豆腐、調製冷凍豆腐、これが調製豆腐の区分。それから、加工豆腐の部分は加工冷凍豆腐と加工豆腐というこの 2 種類、合計 13 種類で表示をするということになります。続いて 2 番目、大豆固形分の表示。これは豆腐に含まれる大豆固形分の重量 100 分率をパーセントの単位で整数値をもって表示するというので、表示する値は実測値を原則とするが、豆腐にあっては 10%以上、それから調製豆腐にあっては 8%以上、加工豆腐にあっては 6%以上、また、濃度を強調する文言を用い大豆固形分 11.5%以上を満たす場合に限り 11.5%以上と記載することができる。これは実測値に基づいてこの 6%だとか、1%だとか、8%、あるいは 11.5%という規定が満たされていれば、その規定以上というような書き方ができますよということ。もちろん実測値でプラスマイナス 10%の範囲で書いていただくということは可能です。で、測定の方法ですとかそういうものについては、先ほどデモンストレーションにもあったとおり、公定法に基づいてきちっと測定をするというやり方をしますし、それから今、この議論に基づいて、6、8、10 という、あと 11.5 と数値を書いていますけれども、これは表示連絡会というのが今後ございますので、そこに向けてきちっとした根拠をある程度示さないといけない。それをどうやって示すかということ、やはり市場に出回ってる商品等々を収集して、ある程度根拠に基づいてこの決め方が正しいというところもデータ収集をしてお示しをしないといけないと思うので、そういうことを丁寧にやっていって、だから、もしくはその収集していく中でこれが若干変わってくる可能性もあるんですけども、一応、現状ではこういうふうなパーセントで進めていくという。それから 3 番目が原材料名ですね。これは、使用した原材料を食品添加物以外の原材料、食品添加物、あとは調味料、調味料を添付した場合、これ、添付調味料の場合ですね。中に入るものではなくて添付調味料の場合は順番としては一番あとということ、それぞれ原材料に占める重量の割合の多

いものから順に表示するという事です。で、原材料名を一括して表示することが困難な場合には、その表示箇所を表示すれば他の箇所に表示することができるということですね。これはQRコード等を使用する場合ですね。それから成分を調製するような加工処理をしているダイズを使用する場合においては、最も一般的な名称と。これは脱脂大豆とか、そういったたぐいです。

(間)

村尾議長 あと、凝固剤については、これ、8月から9月にかけて作った表示なんですけども、凝固剤は豆腐用凝固剤または凝固剤と表示し、凝固剤にあつてはその物質名を、凝固剤製剤にあつては原則として製剤に含まれるすべての物質名を並記して表示するとあるんですけども、これも実際はすべて書くっていうのはスペースの問題もそうですし、消費者にとってかえってわかりにくいということもあるので、これはどこまで表示するのがいいのかというのは、しっかり今後、議論の中で決めていくということですね。一応、このときの議論では粗製海水塩化マグネシウムについては、凝固剤の中で重量比でおおむね5%以上かつ第3位までの物質名を表示するという事になるという。それから、凝固剤製剤ですね、この場合も5%以上かつ第3位までということを書いています。あとは消泡剤ですね。消泡剤についても同じく5%以上かつ第3位ということを書いています。これも一応この議論をした時点ではこういうふう決めてるんですけども、実際に今、市場で流通している凝固剤、消泡剤ですね、こういったものをきちっと調べて、この範囲で書いたときに無理のない表示ができるのかどうかということは、検証しながら進めていくということとやっていきます。あと、豆腐用凝固剤及び豆腐用消泡剤以外の食品添加物については、原則として使用しているものをすべて書くということですね。これも一応、法律にのっとって書くということなんですけど、加工助剤等々でキャリアオーバーとして書かなくてもいいものというの、今後、検証はしていく必要はあると思います。あと、調味料を添付した場合における調味料、原材料は添付調味料と表記し、原材料においては一般的な名称をもって併記する。これは食品表示法どおりですね。ここまでのところで何かご質問ありますか。よろしいでしょうか。それでは続いていきます。アレルギー物質の表示ですね。これはアレルギーで決まっておりますので、基本的には食品表示法に基づいてということになると思います。ダイズは特定原材料に準ずる20品目の中に入っているということですね。特にこの特定原材料7品目、加工豆腐なんかの場合は使う可能性があるんで、これがある場合には表示を義務づけるということになります。内容量は現行どおりですね。それから消費期限または賞味期限についても現行どおりです。あとで例が出てきます、そちらのほうでご覧いただけます。それから、保存方法について、冷蔵の場合は要冷蔵2℃から10℃というふうに表示する。これ、2番はちょっとばらばら、3℃から10℃っていうところで書いてる事業者さんもあれば10℃以下というような表記をしてるところもあるんですけど、10℃以下というと凍結の恐れがあるので、これはやはり2℃から10℃というところで書いておいたほうがいいのかなというところで、部会のほうでは議論をしております。より消費者のためにわかりやすく書くのであれば、凍結を防ぐため冷蔵庫の冷氣吹き出し口を避けて保存するということを表示するとか、それから、開封後については賞味期限にかかわらず、できるだけ早くお召し上がりくださいとか、その日のうちにお召し上がりくださいとか、こういったことを補助的に書くこ

とも可能だということです。これは義務ではないですけども、消費者のことを考えて親切表示っていいですか、書くと。あと、冷凍豆腐の場合は、これは冷凍食品ですから保存の場合は18℃以下ということで書くと。それから、常温保存可能品については、まだ書いてないですけど、これは告示改正に伴ってどういった表示をするかというのは、また厚生労働省との間で詰めることになると思うので、基本的には牛乳に準じてやることにはなると思うんですけど、今、牛乳は、井出さん、常温保存可能品という書き方ですね。

井出 常温保存可能品という単語といますか、文言自体が乳等省令という省令で決まっていますので、いわゆる例えば、これ（ペットボトルのお茶）が違うかもしれませんが、常温でも大丈夫な商品と、牛乳で言う常温保存可能品っていうのは全く別の、

村尾議長 区別をしてる？

井出 区別をしています。で、常温保存可能品っていうのは乳等省令で、厚労省に認定を受けないといけない商品ですので、こういう原料を使って、こういう製造方法で、こういう管理をしています、データも提出して、それで常温保存可能品という表示が認められてるという。今後はそれが見直される、届け出制といますかそういうのになるというのは、もうなったか、もしくは今後なるか、ちょっと私、今、把握してないんですけども、そういう方向で見直しはされてると聞いております。

村尾議長 そういうことで基本的には作り方は牛乳と非常に近い作り方をしておりますので、厚生労働省の指示に従うことになるんじゃないかなと思います。それから、製造者についても基本的には変わりません。あと、栄養成分表示については、書き方としては1個当たりとか、最近は3個に帯巻きで包装されたものだと、150グラム当たり、3個のうちの1個当たりみたいな書き方をしているのがありますし、それから、100グラム当たりで書いてるところもありますね。これもどちらで表記してもいいですけども、消費者にとってわかりやすいような表記にしていきます。それから、リサイクルマークについては容器リサイクル法に従って書くということになってます。で、この辺の例が、A3の縦の資料。いろんなパターンで書いてあります。マル「1」番は木綿豆腐の場合の一括表示ですね。それから、2番がソフト木綿豆腐、マル「3」番が絹ごし豆腐、マル「4」番も絹ごし豆腐ですね。これは凝固剤が違ってるパターンで書いてありますね。それからマル「5」番が充填絹ごし豆腐。マル「6」番も充填豆腐。マル「8」番までが豆腐の区分で書いてる商品になります。ここで一番見ていただきたいのは、やはり大豆固形分のところですね。皆さん10%以上って書いてありますけど、そのマル「5」番の充填絹ごし豆腐なんかは13%以上って書いてある。これ、ちょっとそのあと議論で11.5%って書いてあるけど、これは規定に沿って書くのなら11.5%。それから、もう一つは凝固剤の書き方ですね。マル「2」番のソフト木綿のところをご覧くださいと、凝固剤、括弧、硫酸カルシウム、括弧、すまし粉というふうに書いてあります。これはすまし粉のお豆腐ですね。最近少なくなってるんですけども、こういったものも少しにがりとは違うお豆腐の種類として、もっと消費者に親しみを持っていただくということで、括弧、すまし粉という表記を可能としています。それから、マル「3」番のところを見ていただくと、ちょっとこれはのちの議論でこの書き方はやめましょうということになってますが、カリウム、ナトリウム

等を含むって書いてますね。このときはちょっと食品表示法の規定を見過ごしております、これを書いた場合は栄養成分のところにカリウム、ナトリウムがどれぐらい含まれてるかというのを表記しないといけないという（笑）、逆に義務が増えてしまうので書けない。しかも、一定量以上入ってない場合は書いてはいけないというんですね。要はミネラル類というのは体にとって有益な成分だと、優良誤認に当たるんじゃないかということで、一定の量以上含まれてない場合にカリウム、ナトリウムを含むというふうに書いてはいけないというふうになってますので、ちょっとここは消しておいていただきたいなと思います。それから、4番目のところではにがりにグルコンを使って消泡剤でグリセリン脂肪酸エステルと炭カル等っていうふうに書いてると思うんですね。これは重量比でおおむね5%以上かつ第3位までの物質名ということで書いています。8番目がいわゆる乳化にがりに該当する書き方ですね。凝固剤、括弧、塩化マグネシウム、括弧、にがり、そのあとに括弧して、プロピレングリコール脂肪酸エステル、グリセリン脂肪酸エステル等を含むというふうなかたちで、

高木 これは通常やっぱりこうなりますか。植物油脂は入ってきませんでした？

村尾議長 これ、ものによって違うと思います。いろんなタイプの乳化にがりがあるので、これは、

高木 植物油脂は入ってくるでしょう？

（間）

村尾議長 ですから、これは乳化にがりの仕様書に書かれてる書き方で書くと。6番、7番についてもナトリウム等を含むのか、カリウム、ナトリウム等を含むというふうになり、これはちょっと書けませんので消していただきます。それから、9番からが調製豆腐。9番については脱脂加工大豆を原料として使っている場合、多かったですね。で、10番は、これは調製絹ごし豆腐なんですけど食塩を添加した場合。添加をしなくても、これは、こののちの議論で食塩は。

（間）

村尾議長 16ミリグラムですね。食塩相当量として100グラム中16ミリグラムを超えるものについては調製豆腐になりますんで、その場合は食塩というふうに書いていただくというふうにしております。それから、11番については、ユズ果汁ですとか、そういったものを添加した豆腐をいいますね。それから、12番も同じく昆布エキス、かつおぶしエキス等で味つけしたもの。それから、13番は冷凍豆腐。ちょっとこの時点ではちょこちょこカリウム、ナトリウムを含むというのがあるんですけど、これはすべて消しておいてください。

（間）

村尾議長 で、ちょっと加工豆腐に関して、この表記基準を作ったときに詳しい議論がまだ成されてなかったのについてないですが、これを今後、表示例を作っていくということで、表示例対応表というのが一番最後にありまして、これは豆腐と調製豆腐についての表示例の内容ということになっていきます。

（間）

村尾議長 以上、必要表示に関するマニュアルについては、基本的にはここまで。もうちょっと進化をさせていきたいと思ってるんですが、何かご指摘等ございます？はい、青山さん。

青山 丸の11番の凝固剤のところに、塩化マグネシウム含有物っていうのがあるんですけども、これは合剤っていう意味なんですか、それとも粗製海水を書き間違えてるのかどっちなんですか。

村尾議長 合剤ということではないと思います。今、両方の表記が現行法では認められている。

青山 ということで書いてあるってことですか。

村尾議長 はい。

青山 これなんか一本化したほうがいい。もし、両方を使おうというのなら一本化したほうがいいと思います。

村尾議長 今までその議論しなかったですね。粗製海水塩化マグネシウムと基本的には同じという認識なんですけど、一本化して問題ないですよ。上田さん、公定書のほうには粗製海水塩化マグネシウム、両方書いてあるんですけど。

上田 OB まだ、名前は残ってますけど、全体としては粗製海水塩化マグネシウムを使いなさいというのは行政のほうには方向あるんですけども、含有物ではまだ残ってますので、あとはそれを使うかどうかというのは、今の時点ではまだ使ってもいいかなとは思いますが。

村尾議長 これ、粗製海水に名称を一本化してしまうことによって、凝固剤事業者さんのほうで支障等ありますか。

上田 OB 私どもとしてはないと思いますね。逆に豆腐メーカー様のほうのこれまででどうかたちで表記されたか、塩化マグネシウム含有物を使いたいということなのか、粗製海水塩化マグネシウムを使いたいということなのかということになると思います。ただ、いろいろ保健所とか行政に問い合わせると、粗製海水塩化マグネシウムを使われてはどうかというようなことは、最近聞くことは非常に多くなっています。

村尾議長 委員の皆さんいかがですか。

高木 一本化でいいと思います。

村尾議長 一本化でいいですかね。私も昔は塩化マグネシウム含有物で書いていたんですけど、公定書に載ってからかな、粗製海水に一本化してるので、特に問題ないですかね。では、そういう方向で規約のほうも修正をしていきたいと思います。ありがとうございます。そのほか、ございますでしょうか。

川西 OB すいません。

村尾議長 はい。

川西 OB いずれにしても粗製海水塩化マグネシウム、括弧、にがり、塩化マグネシウム、括弧、にがりっていうのがある？

村尾議長 はい。

川西 OB いわゆる本当のにがりの表記と吉川さんの例えば何とかにがり、マグネシウムを使ってる人もにがりって、括弧にがりは書けるわけですよ。

村尾議長 両方書けます。

川西 OB 書けるっていうことですね。念のためですけど。

青山 乳化にがりでも書けるっていいことですか？

川西 OB (笑)

村尾議長 もちろんです。

青山 追加したものを書く？

村尾議長 はい。

(間)

村尾議長 そのほかありますか。

井出 よろしいですか。

村尾議長 どうぞ。

井出 ちょっと何点か質問があるんです。まず、この必要表示のこの B5 の冊子ということですね。あと、公正競争規約と施行規則の A3 のとじてあるやつ、ちょっと比較したんですけども、1 番目の項目で A3 の方は、種類別名称というふうに書いてありまして、この B5 の方は 1 ページ目に名称、または品名というのがあるんですが、これは何か意図があってこういうふうにされてるのか、ちょっとその辺が分からなかったのが、先ず一つ。それから、二つ目は B5 の方の 1/3 ページの 3 の項目に原材料名がございしますが、この中で 3 行目ぐらいのところから、「原材料を一括して表示することが困難な場合は、その表示箇所を表示すれば他の箇所に表示することができる」ということで、過去の議事録等を読ませていただいても、先ほど議長からもお話があった QR コードですかホームページですか、そういうところに飛ばせるよというのが何か所かあったと思うんですが、その根拠がちょっとよく私分からなかったのが、今直ぐじゃなくても構わないんですけども、本当に出来るのかというところを別途確認していただきたいということが一つ。それから、B5 の方の 2/3 ページの 7 項目目に保存方法があります。先ほど言いました、A3 の方の 3/7 ページに保存の方法と、その下に開封後の取り扱いの表示というのが、分けて項目としてあります。で、それが B5 の方の 2/3 ページでは一つの項目に入っていて、これはどちらかに統一しなくちゃいけないかなというふうに思います。

村尾議長 そうですね、おっしゃるとおりだと思います。

井出 以上です。

村尾議長 順番にいきます。種類別名称、これは用語を統一していくべきですね。規約に従うのか、それとも現状のほうがいいのか、これはちょっとしっかり見直して修正をしていきたいところです。それから、2 番目のところが QR コード等を出していくっていいことですね。これが可能なのかどうかなんです？

井出 はい。

村尾議長 ここの表示例にはつけてなかったんですけど、説明会の際の資料には QR コード、これは自社のホームページに飛ぶかたちのものでしていたんですけど、そこに自社のホームページのあるページに飛んでいくと、商品の原材料情報が見れますよというようなことを推奨するような話はあるんですけども、すべての事業者さんでできるのかどうかっていうところもあるんで (笑)、これについてはどの程度の範囲で、事業者さんの規模によってきちっとやってくださいというの

か、あくまでも推奨ですけどというふうにするのかということところは細かく決める必要はあるのかなと思います。技術的には可能だと思いますね。製造所固有記号がもう既に商品表示法のほうで二つ以上の工場で生産してる場合は、その工場名をすべて明記するか、明記できない場合は QR コード等で自社のホームページでその製造所を表記しなさいということになってますので。

井出 今、議長がおっしゃった部分というのは確かに確認したんですけども、例えば商品に製造所固有記号が例えば「AB」と書いてあります、その「AB」というのは実際にはどの工場なんだというのを知るためにホームページに飛ぶというのは、それは多分認められてると思うんですが、そもそも表示自体を本体といいますか商品に書かないで、ホームページに飛ばすことが出来るのかというのが、ちょっと分からなかった部分ですね。

村尾議長 法令的にできるのかということですか。

井出 はい。

村尾議長 これ、消費者庁のほうとちょっと調整してみないとわからないんですけど、基本的には規約できちっと表示すべき範囲を定めてやるぶんには問題はないかなというふうに思ってます。ここ、それは消費者庁と確認を進めてまいりたいと思います。それから、最後の部分ですね、この保存温度のところはちょっと施行規則の第9条ですね。これが議論の途中になってまして、本来は任意表示なんですね。ですから、施行規則に書くべきものではないところが、まだ、そのまま残ってるんで、これは修正をいたします。実際には開封後の責任というのはメーカーですとか作り手は負えないわけですので（笑）、責任を負えないことについて規約に書くっていうのは、基本的にはなしということを考えています。ありがとうございます。そのほか、はい、どうぞ、青山さん。

青山 この表示だと、例えば製品に粗製海水塩化マグネシウムを使ったのか、自分で配合したのか製剤で混じってたものかというのが、実際の商品としてはわかんないわけですよ。食塩だとかカリウムが入ってる、粗製海水塩化マグネシウムって書いて、実際にはそうじゃないものを使ってる場合にはわかんないわけですよ？

村尾議長 製剤の場合ですか。

青山 製剤を使ってんのか粗製海水なのかというのは、商品を分析してもわかんないわけですよ？

村尾議長 わからないでしょうね。

青山 わかんないですね。そこら辺の押さえっていうのはどういうかたちで。ですから、実際に粗製海水で入ってるものを成分を表示させたほうが本来はいいのかなという。製剤の場合には書くわけですよ？中身は。

村尾議長 そうですね。実際どういうことが起こり得るのかなということなんですけどね。塩分濃度が高い場合は、先ほどの 100 グラム当たり 16 ミリグラム超えてれば、もう食塩で、原材料として書いてくださいと。そこで歯止めは一つ利くんですけど、カリウムなんかの場合、ちょっとわからないですね。だから、そこは、今後は凝固剤メーカーさんに対して、凝固剤の表示ガイドラインっていうのをこの委員会で作っていこうということ考えてるんですけど、そのときに凝固剤メーカーさんの場合は、この製剤の場合はこういうふうに表示をしてくださいねというようなことを、凝

固剤メーカーさんのほうからきちっと情報提供いただくということでもって書いていただくことにするというやり方ぐらいしかないのかなと思ってて、製品見てもわからないですから、そこはもう基本的にメーカーさんの良心に任せるしかないということなるんですよね（笑）、作り手のほうとすると。

（間）

村尾議長 ほかにございますか。

（間）

村尾議長 よろしいですか。では、時間があまりないんですけど、特定表示の方へ。

（間）

村尾議長 これはA3の縦長のもの。これ、ちょっと2番目のところが直ってない。これは13分類になってないということ、11分類のままおいてあった。加工豆腐が入ってないですからね、ここは直さないといけない。重複するんですけども、まず1番目の商品名のところなんですけど、商品名のところ、ちょっとこれは議論の余地があるのかなというふうに思ってますが、商品名として大きな文字で調製豆腐っていうのも（笑）、なかなかどうかなってところあるし、消費者にとっては何だろうかっていう、だから、その調製豆腐たるゆえんの書き方を。例えばさっき昆布だし入りみたいなものがありましたけど、昆布だし入り豆腐みたいな書き方をさせていただくとかね。実際に消費者にわかりやすい書き方ということで言えばそういう書き方のほうがわかりやすい。塩を添加したものであれば塩豆腐っていう書き方をさせていただくとか、そういった事例のほうがわかりやすいと思うので、ちょっとこの商品名のところについては、まだ、これを作った時点では議論が十分成されてないのかなということなんで、今後、議論をしていくということになります。

高木 これ、議長、とにかく、そこはよく議論したほうがいいですよ。調製豆腐ってのはちょっと禍根を残すから、今、議長言われるようなこれからこういう種類はどんどん増えますから、ね。

村尾議長 そうですね。あと、濃度を強調するところについては、今のところの議論では11.5%ぐらいということですね。それから、ブリックス計で15.5っていうのも、これも暫定的な数字になってまして、これも先ほどアタゴさんみえましたが、ここ相関指標というものを整備していくということですね。それから手作りですね。

（間）

村尾議長 これ、ちょっとマニュアルの種類をもう少し、この資料のいろんなケースがあると思うので、こういった場合は手作りって表記してはいけないよというような事例も書かないといけないかもわからないですね。あと、生豆腐についてもそうですね。Q&Aと似たようなかたちにはなるんですけど、加熱処理はしてないけどこういう温度でホールドした場合にはどうなるのかとか、そういったケースが出てくると思うので。

（間）

村尾議長 新穀、新大豆と表示する商品については、これも規定によっては大豆が収穫されてからおおむね4カ月以内なんですけど、ロングライフの商品については除外すると。冷凍豆腐についても除外

すると。これは賞味期限の長い商品になるので、書くことが合理的ではないということですね。あとはちょっと、この特定表示についてはもう少し全体的にちょっと事例を含めて（笑）、作っていかなきゃいけないですね。

（間）

村尾議長 規約と規則からそのまま持ってきただけのような、具体例というところで若干書いてるのかなと、肌の潤いに役立つとか（笑）。

一同 （笑）

高木 やっぱり栄養記号だとか機能性食品、増える可能性がありますから、この辺はちょっといろいろ先を見据えてちょっと議論しないと。

村尾議長 特にやはり調製豆腐だとか加工豆腐については、実際にこんな商品が出てきますよというような事例をいくつか挙げて説明をするのがわかりやすいと思うので、今後、このマニュアルもそういうふうに作り替えていきたいなと思います。

（間）

村尾議長 不当表示ついてないですね。ちょっとお手元の資料、不当表示に関する、ついてなかったもので、では、この議論はここまでにします。それで、ちょっと時間もなくなってまいりましたので、次は議長報告ということですね。簡単に議長報告させていただくと、4月5日に消費者庁の、前回、説明会で講演をしてくださった猪又課長補佐、それから熊谷係長のところに、私と全豆連の相原さんとで行ってきまして、それで、前回、説明会に対するご協力のお礼と、それから、アンケート結果の報告をして、それで今後どういうふうに進めるかということについて意見交換をしてきたということになります。で、もうこれは繰り返しになるんですけど、基本的にはできるだけ多くの事業者さんに参加していただくことと。これがないと消費者庁としても認定することは難しいですよということで、特に今回言われたのは、シェアの部分ですね。で、大手事業者さんのほとんどは参加するようなかたちを取ってくださいということで、それについて今後どうしていくのかということで意見を述べられたと。それで、私のほうからは、各地で説明会だとか意見交換会っていうのをこれからやっていくことにはしておりますということですね。それと、全豆連さんなんか、今、ご協力いただいているのは、規約ということではないんですけども、大手事業者さんともどんどん接触を持っていただく。それで、理事の皆さんと大手メーカーさんの社長さんですとか、そういったところでお話し合いをする機会を持っていただいて、その中で規約のほうにも、ぜひ、参加いただきたいということなんかご協力いただくということでお願いをしています。一応、消費者庁に関して、先ほど原料原産地表示については話をしましたが、で、原料原産地表示についてちょっと詳しく業界のほうに説明してくれないかというような話もしたんですけども、それについては今、微妙な時期なんでちょっと勘弁してくださいっていうような（笑）、ご発言があってですね。以上でございます。では、今日これぐらいにして、あと、事務局のほうからなんですけど、食品製造業、小売業の適正取引推進ガイドラインというものができまして、これ、規約とは直接関係ないんですが、業界にとっては画期的なことでありまして、食品業界として初めてということもあるので、これは橋本専務のほうからご紹介いただきます。

橋本 OB それでは、簡単にご報告を申し上げたいと思います。今、議長からお話がありましたとおり、3月31日午後3時、農林水産省のほうからこの適正取引推進ガイドラインということで、豆腐、油揚げ製造業版という、こういうようなガイドラインが公表をされました。ここで言う食品製造業、それから小売業というのは、言うならば、スーパー等のいわゆる小売業でございます。それを指してございますけども、ということで、この31日に公表をされたということでございます。ガイドラインの内容については、そんなに厚いものじゃございませんので、ご覧いただければすぐわかりますけども、今、お手元にチラシがございますが、ここに書いてございますとおり、この独禁法や下請法に関して問題となり得る事例と望ましい取引実例を11項目わかりやすく掲載してトラブルの未然防止を図っていますということになっております。ここにも四つのケースが掲載をしております。今後、私どももこのガイドラインも規約と一緒にですけども、多くのお豆腐製造事業者の方にご理解いただいて、是非、これを活用いただきたいというふうに思っております。それから、こういったガイドラインができた経緯でございますが、私どもが昨年5月、豆腐業界の危機突破全国大会の開催をいたしまして、そこで日本の豆腐文化を守る議員連盟というのが立ち上がりました。そして、9月にこの議員連盟の総会がございまして、そこにおきまして私ども全豆連側として、豆腐業界、長い間この業界に横たわるいわゆる小売業との取引の慣行といいますか、こういうものを少しでも改善したいということで、他省庁にある、既にできている下請ガイドラインと同じように、この豆腐、油揚げ製造業にも是非ガイドラインを作してほしいということを要請し、こういったことが契機となりましてガイドラインができたということで、業界挙げて、皆さん一致結束した結果であるというふうに理解をしております。で、来月の29日ですけども、私ども、このガイドライン等につきまして説明会を実際にお作りになった方にお越しいただいて、これ、農水省が作ったわけですけども、その担当官からご説明いただこうというふうに思っておりますので、是非、お時間のある方はお越しをいただきたいと。今月終わり頃、皆様のほうにご案内をいたしたいというふうに思っております。ということで、本当にこれ、第一歩ですけども、これからまだまだこの業界に横たわる問題たくさんございますけども、このガイドラインをまず活用して取引については少しでも改善の方向になるように努めていきたいというふうに考えています。以上でございます。ありがとうございました。

村尾議長 ありがとうございます。これ、動画はこちらからお願いしたんですか。

橋本 OB いや、作ってくれました（笑）。

村尾議長 （笑）、異例中の異例ですよ、ここまで大サービス。

橋本 OB こういうのを作ってくれとは言っていない。ただ、やはり私思ったんですが、多分、今回のこのガイドラインの作成っていうのは、農水省にとってもものすごくいい仕事をやったんだというふうに思っています。で、農水省さんは、今回は、豆腐、油揚げ製造業ですけども、既に次の業種のガイドラインを作る準備に入っています。ということで、食品製造業って非常に幅広いですからたくさんございますので、多分、かなりの数、またこれからガイドラインができるんだというふうに理解しています。ということで、この動画は向こうが自主的に制作をしていただいたということでございます。以上です。

一同 (拍手)

村尾議長 ありがとうございます。では最後に、今日、初めて参加は、久々におみえになった方もいらっしゃるんで、感想もお伺いしたいと思ってるんです。まず、埼玉県豆腐商工組合さん。

山田 OB 座ったままで失礼いたします。

村尾議長 はい、どうぞ。

山田 OB こちらにまいりまして、皆様方のお話をお聞きいたしまして、こんな頭ですけれどもいづらか整理して組合員の方にもお伝えしたいと思います。本日はどうもありがとうございました。

村尾議長 ありがとうございます。

一同 (拍手)

村尾議長 続いて、千葉県豆腐商工組合さん。

宇佐見 OB 座ったまま失礼します、千葉の宇佐見です。本日、この会議に参加させていただきまして、とても難しい幅の広い、豆腐業界といってもいろんな業態にもかかわらず幅広い製造事業所に対してのガイドラインを作る、非常に難しい大変な困難なガイドラインだと思うんですが、非常に身のある話し合いの中で決められているなという感想を持ちました。これからもよろしく願いいたします。今日はありがとうございました。

一同 (拍手)

村尾議長 ありがとうございます。最後に塩の公正取引協議会のほうの新野さん。

新野 OB 食用塩公正取引協議会の新野です。1年ぶりに参加させていただいて、公正競争規約自体はだいぶ完成に近づいていると、自分は感心をしてるんですけど、恐らく私なんかは塩の規約できて10年目になるんですが、私も10年間携わってきたわけですけど、何が大切か大変かと言うと、規約作ってる段階も大変なんですが、先ほどマニュアルというふうに、まあQ&Aですね。いろんな実際スタートすると、いろんな表示の事例っていうのが出てきますので、その辺の対応のQ&Aの作成とか、例えばあとは実際スタートして、今度、審査が始まるわけなんで、また、不当表示のかかわる、要するにどれを優良誤認って判断するかとかいう、そのような審査基準の作成とか、これからもまだまだ大変な場面が出てくると思いますので、皆さん頑張ってください。

一同 (笑)

村尾議長 ありがとうございます。それから、今日、横井さんも久しぶりにおみえになってるので、ぜひ、横井さん、よろしく願います。

横井 OB 東京組合の横井でございます。いろいろ真摯なご議論、伺っていて素晴らしいなと思ったんですが、ただ、これでこの議論っていうか、今まで討議された内容っていうのを自分の組合の中に周知させ、あるいは啓蒙していくっていうのは、かなり難しいという感覚があります。前回、うちの組合の平田という者が来て、この議論の中で取り残されていくんじゃないかというような心配もしておりましたけれども、実際にそういう危機感を持ってるようなメンバーっていうのは、かえって一生懸命勉強しているメンバーだと思う。本当にうちの組合あたりだと、夫婦で何十年もやってるようなメンバーっていうか組合員が多いので、まず、この規約自体の必要性はそれなりに理解していても、その細部について理解していく、あるいは理解していただくための啓蒙す

るための努力っていうのは、やっぱりこれからのかなり大きな課題だなと思っております。今日はどうありがとうございました。

村尾議長 ありがとうございます。

一同 (拍手)

村尾議長 ありがとうございます。それでは次回なんですけども、一応、予定では5月は1回ちょっとお休みになってまして6月になってるんですけど、6月、株主総会なんかもあって、皆さん非常に忙しいんじゃないかなと思ってんですけど、いつがよろしいですか。6月です。6月に1回です。1週じゃなくてもいいか。中頃にしましょうか。

川西 OB FOOMA がありますね。

村尾議長 FOOMA があるんですか。FOOMA は何日からですか。

西尾 OB 13 から 16 です。

村尾議長 13 から 16。

川西 OB やってても別に。

村尾議長 その辺のほうは逆に(笑)、いいんじゃないですか。皆さん展示会行けるっていうことは、これにいられてるってことです(笑)。13日、火曜日。

村尾議長 いいですか。じゃあ、6月13日、火曜日。で、ちょっと時間もないんで、一応そこで暫定的に先に決めちゃいましょう。14時からです。それでちょっと私のほうからご提案なんですけど、これから例えばマニュアルの整備ですとか、凝固剤事業者さんへのガイドラインを作ったりだとか、あと、根拠となるデータ集めだとか、いろいろ作業が増えてきますんで(笑)、部会編成をちょっとやりたいなと思ってまして、とはいってもこの委員の方のメンバーだけだとあれなんで、ちょっと改めて全豆連さんとか日豆協さん通じて募集をかけたいなというふうに思ってますけどいかがでしょうか、ご協力いただきたいと思いますが、いいですか。

川西 OB 異議なし。

村尾議長 じゃあ、ちょっとそれについてはまた事務局と相談しまして、早急に対応したいと思いますので、よろしくをお願いします。それで、委員の皆様には各部会で役割分担が、リーダーになっていただくようになると思いますので(笑)、ぜひ、よろしくをお願いします。

相原 OB 議長すいません、会場の件なんですけれども、29年度の予算の関係もありまして、このすぐ近くに上野地区センターという区の施設がございます。そちらで今、聞きましたところ空いてるということなので、次回、会場変更になるという可能性があるということだけ、

村尾議長 ありがとうございます。

川西 OB 14時はいいですね。

相原 OB 時間は大丈夫です。

村尾議長 できるだけ低予算でやっていただいて結構でございますので(笑)、

川西 OB そうだよ、もったいないよ。

村尾議長 よろしくをお願いします。

相原 OB もう本当にすぐ近くです。

村尾議長 あと、事務局のほうから何かございますでしょうか。いいですか。では、ありがとうございました。

以上