

第 21 回 豆腐公正競争規約設定委員会

議 事 録

開催日時 平成 30 年 1 月 24 日(水) 午後 2 時 00 分～4 時 50 分

開催場所 台東区上野区民館 4 階 401 集会室

出席者数 委員 11 名、オブザーバー 14 名

出席した委員の氏名 村尾誠、梅内壱、村上俊一郎、棚橋勝道、櫻井英樹、高木延光、宇佐見順、佐藤正貴、川田学、青山隆、廣部里栄

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。

(議事)

村尾議長 それでは定刻になりましたので、第 21 回の委員会を開催いたします。本日、初めて委員になった方がいらっしゃいます。関豆ブロックのほうから千葉県豆腐商工組合、宇佐見委員。

宇佐見委員 宇佐見です。よろしくお願いします。

村尾議長 よろしくお願ひします。それではまずお手元の資料の確認をします。まず D 班分科会。名簿と資料がございまして、そして D 班の中間報告。それから D 班のほうから資料 1 の 1、1 の 2、それから資料 2 の 1 と 2 の 2、それから資料 3、それから資料 4 の 1 と 2、それから資料 5 の 1 と 2、資料 6 の 1。D 班から提出の資料、皆さん、お手元にございますでしょうか。不足ございせんか。大丈夫ですか。それから、廣部さんからのご意見、公正競争規約についてというものと、それから村上さんからの規約、施行規則、表示基準を満たす社内意見まとめ、いうものがあるかと思ひます。以上が D 班関係の資料でございます。それから、それと議題の 2 番目なんですけれども、E 班のほうで豆腐公正取引協議会設置に関してという資料があるかと思ひます。3 番目、それからそのあとの議題で、豆腐公正競争規約設定委員会を発展、解消し、文科省豆腐公正取引協議会を設置する経緯について、(案)ということで、これ 2 枚目ですね。それからあと、豆腐の表示に関する公正取引規約、及び施行規則となつて、あと豆腐取引協議会の収支、予算書というのが 2 枚ございます。あと、豆腐公正競争規約認定に向けた今後のスケジュール、1 月 26 日修正案っていうのと、それから前回と同じ資料ですけれども、規約設定業務の関連作業分科会班分けとその進捗状況、あと SOYMEX のチラシが 1 枚ございます。ちょっと資料、今回多いんですけれども、よろしいですか。お手元、ございますか。今日は D 班のほうで、たくさん細かい作業を進めていただきましてありがとうございました。表示マニュアルですね。施行規則と規約に基づく表示マニュアル等について、だいたいつっこんだご検討をしていただいたようなので、D 班のほうから発表していただきたいと思ひます。では佐藤さん、よろしくお願いします。

佐藤委員 アサヒコの佐藤です。それではD班で分科会を行って表示マニュアル等の作成ということで、中間報告というかたちでさせていただけたらと思います。こちら、束になってる資料のほうになりますので、よろしくお願いします。一応資料の確認なんですけども、下のほうに本日の資料ということで書いてございますけども、資料1の1。

村尾議長 資料はもう確認してます。

佐藤委員 ああ、そうですか。じゃあもう資料確認していただいているということで、始めたいと思います。まず進捗なんですけども、12月22日に、以前に作成したマニュアルがございます。こちらの資料のほうの内容を確認させていただいて、実際は施行規則等のほうも変更になっている部分がありますので、その変更のほうの確認をさせていただきました。それからさまざまな意見も出ましたので、それに沿って、今、修正版を作っているところです。こちらの修正版については、各委員の方々に送付をさせていただいて、今、意見収集中というかたちになっています。一部、既に意見が返ってきたものもございますので、それを今回、資料の4、5というかたちで、あ、加えて7というものが加わりました。それを今回、追加資料としてつけさせていただいてます。本日の委員会に至るということで修正案の報告と、出た意見の報告ということ、そういった流れになっています。本日は修正になった表示基準案、表示例等のご報告と、あと修正案等、出てきた内容について検証させていただいて、議論ができたというふうに思っています。それでは、資料に沿って説明させていただきたいと思います。まず資料1の1のところからでございますけども、こちら修正部分は赤で示しております。削除した部分に関しては、削除線で赤で示していますので、そこは修正点というかたちで見ていただければと思います。まず1ページ目は右側のマル「9」番の栄養成分表示のところ、括弧で100グラム当たりというふうにしています。以前は150グラム当たりというかたちにしていたんですけども、100グラム当たりというかたちで修正をさせていただきました。この下の部分で、3番目が原材料名につきましては、現在D班のほうでガイドラインを検討中というところがありますので、それが出てきましたら、この部分を修正していきたいというふうに考えております。続きまして2ページ目になります。2ページ目につきましては、上から4行目、凝固剤の表示の部分になりますけども、粗製海水塩化マグネシウムのみ、または塩化マグネシウム含有物のみという記載をしていたんですけども、こちら委員会のほうで粗製海水塩化マグネシウムという表示一本に絞ろうというようなことにしましたので、この含有物という部分は削除させていただきました。次に4番目のアレルギー物質の表示になります。こちらにつきましては、現行のアレルギー表示を法令に従って記載してたんですけども、今後また法令が変わるということもございますので、最新の法令を見て、それに準拠して表示してくださいというかたちにさせていただいています。こういった部分、今後、そのあとにもいろいろ法律に沿ったかたちでという部分にしてはいいんじゃないかと

いう議論もありましたので、それも併せてこういったかたちにするべきかというのは議論させていただきたいと思います。続きまして6番目。消費期限、または賞味期限というところで、ちょっとこちらにあった文面がちょっとわかりにくいというようなご指摘もありましたので、口語調でわかりやすい文面に変えています。どうしても法律の文章っていうのは決められたかたちで書いておりますので、ちょっと堅苦しい表現になっていましたので、ここを訂正します。品質が急速に劣化しやすい食品にあつては、消費期限と表記したのちに、その年月日をという表示にしています。もともとは消費期限である旨の文字を冠した年月日という感じだったんですけども、表記したあとにというかたちで、この消費期限のあとも、賞味期限のあとも訂正させていただいています。あと一部、誤字があつたので、製造または加工の期間が賞味期限までの期間が3カ月を超える場合にあつてはというかたちで訂正をさせていただきました。この1の1に関しては以上になります。次に資料の1の2番になります。こちらは表示事項の中の表示例ということで、以前作られたものの変更をしております。こちらまず1番目が、これ、木綿豆腐の一括表示欄の記載例というかたちでまとめたものになってまして、この枠で囲った部分が表示例で、右側に解説がされてるかたちになっております。で、こちらのほうは原材料名だと思うんですね。ダイズのあとに加工品はなかったんですけども、現在の原産地表示の部分に照らし合わせまして、括弧、米国産というかたちで入れております。2番目のソフト木綿豆腐の部分、括弧、米国産という表示を表示例に入れております。4番目、マル「4」番についても同様で米国産というふうに入れてあります。次にページ、変わりまして、6番目です。マル「6」の充填絹ごし豆腐の一括表示例、ここも産地名を表記してる部分と、凝固剤の括弧書きの物質名の部分ですけども、塩化マグネシウム含有物となっていたところを、一本化の粗製海水塩化マグネシウムのほうに変更しております。続いてマル「9」番、こちら原産地表示の部分を加えていくという部分です。次のページ、11番についても凝固剤の変更の部分。で、12番についても原産地の表記を加えていくというかたちになっております。で、最後のページ、6ページ目になりますけども、こちら、商品名、凝固剤と消泡剤、商品名が書いてましたので、そこは商品名が出てしまつてはどうかという部分がありましたので、商品名のほうは削除したかたちになってるのと、あと凝固剤の名称、先ほど来話してる、粗製海水塩化マグネシウムに変更してるというような内容になっております。以上の資料1の1、1の2までが必要事項に関する表示マニュアル、表示例というかたちになりますが、ここでご質問等がございましたらお願いいたします。

村上委員 よろしいでしょうか。

佐藤委員 はい。

村上委員 資料1の2の表示でのところ、2ページ目のマル「5」の充填絹ごしとうふの段なんですけど、それで濃度を強調する文言ということで、大豆固形分の13%以上って書いてるものですが、

ここはまだ、これはB班でこれから決めていくということになるんですけど、規約ですと11.5のままなので、ここをちょっと直していただければと思います。あとのこの表示全般なんですけど、この名称という言葉を使うのか、規約に出てきている種別名称というかたちでもっていくのか、その辺、どうなんでしょうか。

佐藤委員 資料7でいただいていたものに、記載していただいていたと思うんですけども、その議論のところになるかと思いますが、で、先ほど出た大豆固形分の部分なんですけども、一応、「濃い」という表示をするにあたって、11.5%以上というかたちで変更になったんですけども、この部分に関しては11.5%以上であれば、この商品が13%以上であれば、13%以上っていうふうに記載できるというふうに考えて、記載しています。ですんで、ちょっと右側に書いてある説明書きの部分、これは11.5%以上であるので、「濃い」という表示もできるし、13%という表示ができるというふうにしたいと思ってます。実際豆乳なんかでも、豆乳の場合は8%以上が無調製豆乳というかたちになってるんですけども、特濃等、特に濃いものは10%以上というかたちの記載でされてますので、ここは13%以上だったら正直に13%以上っていうふうに書いても問題ではないんじゃないかというふうに思っております。はい。

村尾議長 ですから右側の解説の部分は、数値を直してもだめっていうことですね。

佐藤委員 そうですね。そういうことですね。

村尾議長 13%、一括表示の中の部分は実測値であれば13でも15でも構わないということですね。

佐藤委員 そうですね。で、種別名称の区分につきましては、ほかの協会の中で種別名称というところがあったので、種別名称っていう言葉にももとはなっていたと思うんですけども、これについては、ぜひ議論する対象だと思うんですけども、ある程度簡易的に話の中では名称っていうかたちでいいんじゃないかと私個人としては思っていますが、ほかの皆様はいかがでしょう。

村尾議長 確か委員会の中でも名称に統一したほうがいいんじゃないかというようなご意見が過去にあったようには記憶してるんですけど。

佐藤委員 はい。そうしましたら、元の部分のところで種別名称ではなくて名称というかたちで変更、修正できたらと思います。こちらのほうは森永乳業さんのほうからも同じようなコメント、いただきましたので、変更、修正ということで認識します。はい。ほかにはございますでしょうか。

村尾議長 ほかにございますか。資料1の1の栄養成分表示のところなんですけど、ここで保健所の指導等によりますと、100グラム当たりで書く場合と、それから商品が例えばこれ、左の一括表示が300グラムの内容だと思いますので、この場合は300グラム当たり、商品の内容量に合わせて書くことができるというふうに運用されてると思うんですけど、その点はいかがでしょう。

佐藤委員 そちらの部分は表示を国の決まりに従って表示すればいいというふうに思ってますので、左側の内容量、300グラムになってますので、それについては右側も300グラムにしてもOKという認識です。で、左側が300グラムであるにもかかわらず、右側が150グラムになっているのは問題あるということで100グラムに直しましたけれども、または300グラムというかたちにしておいたほうが親切かもしれないですね。両方記載できますよっていうかたちができればと思います。

村上委員 個食の場合は1個当たり例えば80グラムだったら80グラム当たりというような。

村尾議長 そうですね。そういう記載です。

佐藤委員 そうですね。ですので、これをここに、場合、場合のものを書くのか、表示例のところでのパターン、パターン、で書くのかになりますかね？

村尾議長 9番のところに書いてあるんですよ。栄養表示が1%当たりをその重量当たりで80グラム当たりとか、または100グラム当たり。

佐藤委員 あ、そうですね。3ページ目に栄養表示は1個当たりや、その重量当たり、括弧、例80グラム当たり、または100グラム当たりで表示すると。そうですね。こちらのほうに説明書きが書いてございますね。はい。

村尾議長 ほかにご質問、ございますか。はい、梅内さん。

梅内委員 この資料1の1の3ページ目の8番、製造者のところなんですけど、私のとこの社内の意見をまとめても書かせていただきましたが、ちょっとこの3行の文章だけでは少し足りないのかなってということで、表示に責任を持つところが製造者ということになるのかなと思うんですけども、その辺はどうでしょうか。あと販売者のほうにつきましては、例えば製造業者さんとか加工業者さんと相談のうえ、販売先を記載するとかというかたちで表示、法律的にはそんなかたちになってるのかなと思ってるんですけども、いかがでしょうか。

佐藤委員 そうですね。基本的には法律にのっとってというかたちになりますので、ちょっとこの説明が不十分であれば、加筆して、もうちょっと具体的に書いていく必要があるのかなとは思いますが。

村尾議長 これ、新食品表示基準での変更というか、改正を反映してない部分がありますね。現在はこれ、2行目以降だと、販売者とか加工業者、輸入者でも構わないというふうになってるんですけど、現行の表示基準に照らし合わせると、製造所は必ず書かないといけないということで、製造所が1カ所の場合は必ず、輸入の場合はちょっと違いますがね。ただ国内で製造している場合については、製造所を明記しなければいけないということと、それから二つ以上の製造所で製造する場合は、固有記号を用いても構わないというルールになってるかと思えます。で、その固有記号を用いる場合でも、自社のホームページ等で製造所を明記するところがあるかと思えますので、最新の食品表示基準に照らし合わせると、そ

のように変更になるのではないかなと思います。

佐藤委員 それで、例えば将来的に2カ所で生産する場合にはその旨を提示したうえで、表示ができるっというようなかたちになったかと思うので、どこまで書くかということはあるかとは思いますが、先ほどのアレルギー物質の表示等にあるように、最新の法令に準拠して表示してくださいというかたちにするのか、ある程度、これがバイブルになるので、ある程度親切にこれを見ればある程度網羅できるようにしていくのかというところはあるかと思いません。

村尾議長 アレルゲンの場合はちょっと、法令がころころ変わったりするので、これでもいいかもしれないんですけど、製造所ぐらい書いておいてあげたほうが親切かなという気も（笑）。何でも法令どおりっていうか、あんまりマニュアルがね、意味がなくなってしまうので（笑）。

佐藤委員 ある程度基本原則的なところが書いて、ちょっと例外的なところはもうちょっとですね。そういう部分ですね。ちょっとこら辺は細かくどこまで書くのかっていうのが議論していければと思います。

村尾議長 そのほか、ございますでしょうか。

青山委員 今のことでいくと、すべての項目が法律が変わったら準ずると書いて良いと。

村尾議長 そう書くか、通常は法改正、今回の食品表示基準が変わったときもそうなんですけど、それに基づいて規約も中身を改正するのが一般的なんですよ。ですから、法律が変わるから、最新の法律に合わせるって書いておけばいいじゃないかっていうのはちょっと乱暴かなとは思いますが（笑）。それは規約もきちっと法律にのっとって変えていくということが本筋じゃないかと思えます。ほか、ございますか。じゃあ、続けてお願いします。

佐藤委員 はい。では次の特定事項の表示基準、資料2の1のほうにまいりたいと思います。資料2の1、変更点の部分、それから提案事項ということで、赤の部分は分科会のほうで出た意見をもとに、表していただいています。提案事項という部分は、こうしたらいんじゃないかということで提案いただいている部分になりますので、両方、今回見ていきたいと思えます。まず1番目、商品名についてという部分です。で、ここは検討が必要というふうに、これは分科会の中でも出てたんですが、商品名に種別を記載する必要があるのかと、一括表示のほうで豆腐、調製豆腐、加工豆腐というふうにするんですけども、商品名は種別に記載する必要があるのかというような意見がございました。この部分については、それ以降の部分でもたびたび出てくる部分でありまして、かなり長期といいますか、業界の中で一番ポイントになるところではないかというふうには感じています。それから2番目です。濃度を強調する表示を行う場合、こちら大豆固形分11.5%ということで、修正をしております。これ、または豆乳濃度をBrix計で測定した値が15.5以上であること、というふうに記載してはたんですが、こちらのほうはもう一本化をして、大豆固形分のみで記載したらいいんじゃないかと

というような意見が委員会の中でございましたので、こちら、一本化をしたというようなところでは、それから3番目の手作りである旨を強調する表示を行わないということで、提案事項という中で、手作りという名称よりも、手寄せといううたい方のほうがよいのではないかというようなご意見でございます。次に生豆腐の部分です。これは必要な条件のところを、容器または包装に密封されたのちに加熱処理を行わないものというふうにしていたんですけども、これ、もう少し具体的に生豆腐の定義を記載したほうがいいんじゃないかというようなところでは、続きまして新穀、新大豆と表示する場合のところでは、収穫の定義、おおむね4カ月というところ、ここの部分、おおむねというのがございますので、ここは明確にしたほうがよいのではないかというようなところでは、それから地域、これについては記載してましたので、この部分の条件等はどうかというところでは、それから下のほう、いきまして、特定の健康機能成分を表示する場合というところの提案事項でございます。効果効能の表記や特色のある原材料に関する表記など、基本的には食品表示法や景品表示法、薬事法によっている内容であればあえて記載しないほうが誤解がないのではないかということで、逆に法改正等の部分もあるので、こちらの提案としてはあえて記載しないほうがいいんじゃないかというのが意見の一つになります。それから有機、またはオーガニックなど、有機農産加工食品や、特別栽培大豆である旨の表示、この部分の確認事項です。左に書いたような原料を使用したことを豆腐に表示する場合は、食品表示基準第7条、特色のある原材料等に関する事項に基づいて表示する。豆腐自体を有機加工食品として表示する場合は、食品表示基準及び有機JAS規格の規定にのっとり有機JASの認定や表示を行うと。このようなかたちでどうかというようなところでは、それから一番下です。独自製法等、特製の製法を強調して表示する場合のところでは、こちらの部分に関しては、赤で書いてますように、QRコード等を表示して、ホームページ上での説明というような部分が、ここに記載したというようなところでは、続きまして、表示例のほうになります。資料の2の2になります。こちらの部分はまず1番目の商品名の部分に関しましては先ほどあったように、こういう種類別を記載する必要があるのかというような、議論の部分です。それから2番目、濃度を強調する表示を行う場合というところでは、もちろん大豆固形分11.5%ですね。こちらのほうに変更しております。で、濃厚という場合でも、豆腐の、大豆固形分の濃度が高いという部分ではなくて、副原料の味が濃い場合の表記法としては、濃厚な枝豆の風味とか、こういった部分であたかも大豆固形分が高いような表記にならないようにということで、そのような表示例になっております。3番目、手作りの部分です。ここも先ほどございましたように、手寄せのほうがしっくりくるんじゃないかというような提案内容です。5番目の申告の部分に関しては、これも先ほどあったように、申告の部分、新大豆の定義ですね。おおむねというのではなくて、はっきりとしたほうがい

いんではないかと、こういうようなところでございます。以上、資料の2の特別な表示基準、これにつきまして、皆さん、質問事項、ございましたらよろしくお願ひいたします。

村尾議長 はい。だいぶ細かいところになります。いかがでしょうか、皆さん。何かございますか。じゃあ、私からいいですか。まず一番上の商品名についてなんですけど、これも過去の委員会の中で牛乳の例を出して、お話があったと思うんですが、例えば加工乳などで牧場の〇〇という商品名がある横に、それが加工乳なのか、牛乳なのか低脂肪乳なのか、よくわからないので、牛乳の場合は一括表示とは別に商品名の横にこういった、括弧書きで加工乳とか書かれている場合があるかと思うんです。アイスクリームでも同じで、ラクトアイスの場合なんかで、何とかバニラ味という商品名の横に、ラクトアイスというのが一括表示外でパッケージに書かれて商品の種別がわかるようにしている例をとって、豆腐の場合もその調製豆腐なのか加工豆腐なのか豆腐なのかというところが、消費者に明確にわかるように、商品名の横に一括表示とは別に記載するというような議論が過去あったかと思うんですが、今回は一括表示だけでよいのではというようなお話があったもんですから、なぜそういう議論になったかということについて、ちょっと教えていただきたいと思ひます。

佐藤委員 過去にそういう議論した部分の内容について、そこで今、ご質問あったようなかたちで、D班の中でちょっと理解、共有できていなかったというところがあるんですけども、まあ牛乳等と比べて豆腐のパッケージ、非常に限られたスペースしか書けないという部分もありまして、そういった部分もあって、本当にすべてを表示することはできないという中での一括表示、それで消費者に伝わるんじゃないかというところがあったかとは思ひます。

村尾議長 おっしゃるとおりの点は確かにいえると思ひますね。牛乳だとかアイスクリームなんかの場合は、天面だけではなくて側面ですとか裏面ですとかそういうところにも表示ができるということがありますがけれども、豆腐の場合、多くは天面のみ、要は一括表示と同じ面に表示をしてあるということが多いので、限られたスペースを有効に使うということでは同じ表示を同じ面にしなくてもいいんじゃないかというのは一つ根拠があるような気はするんですが、皆さんいかがですかね、この点については。

青山委員 これ資料の2の2のところ、調製豆腐のところに赤い字で括弧で枝豆腐のところに書いてある、こういう表示方法のこの括弧書きは要らないんじゃないかということですよ、今の議論は。

村尾議長 そうですね。

(間)

村尾議長 はい。どうぞ。

梅内委員 太子食品の梅内です。一番この公正競争規約を進めるうえで懸念されるのが、こういった調製豆腐っていうふうな表現の中で、今まで販売していたパッケージがあたかも、これは私の意見ですけど、今までよりも品質が落ちたかのように思われるかもしれないという危惧と、

それと商品名は各社いろんな会社が何とか絹ごし豆腐とか、何とか木綿とかっていうふうな商品名をつけて差別化するというふうなこともおやりになってる中で、ここに大きく調製という言葉が入ることによって、商品の価値自体どうなのかなっていうふうな危惧です。ですから、ここでこの調製タイプという言葉自体をどういうふうに幅を持たせて表現させるかっていうところの議論が必要なんだなっていうふうに思います。

村尾議長 ありがとうございます。ほかにどうですか。結構これ商品名ということで、商品の顔の部分ですから、皆さんこだわって名前はつけると思うんですね。ところが法令によってある程度、法令というか規則によってある程度制限が出てしまうということが、事業者にとってはいかなのかという点と、それからもう一つは、消費者にとって一番わかりやすい方法、十分伝わる方法っていうのは何なのかという、その議論の間で決めていくような内容だと思うんですけども。どうですか。皆さんのご意見。

青山委員 この豆腐の絹ごし豆腐というもののこれ商品名書いてあるのは、全然別の名前でもいいわけですよ。絹ごし豆腐じゃなくても、何を書いてもいいんですね、一括表示に対してはちゃんと書いてあればということですね。

村尾議長 絹のような肌ざわりとか、そういうのね。

青山委員 そうですね。ですからそういうようないろいろな言葉が使われた場合には、何か書いてあったほうがいいのかなという感じはいたしますけどね。

(間)

村尾議長 ほかにいかがでしょうか。

(間)

村尾議長 一括表示に書かれていればそれで十分じゃないかと思われる方、どれぐらいいらっしゃいますか。挙手をして。結構多いですね。

(間)

村尾議長 同じ面に書かれているっていうのは大きなファクターだなと思いますけどね、僕はね。

(間)

棚橋委員 乳製品なんかは一括表示の外側に明記することっていう。

村尾議長 明確にあります。

(間)

村尾議長 牛乳の公正競争規約の施行規則のほうには、種類別名称は一括表示欄に表示するほか、次の基準により表示する。表示する場所は、商品名と密着した周辺部分に1カ所以上表示する。種類別名称の前に併記して、種類別と表示し、この文字を四角い枠で囲むものとする。加工品及び乳飲料にあつては、商品名にミルクまたは乳の文言を表示する場合は、種類別名称の活字の大きさは商品名の最も大きな活字の3分の2以上の大きさにより表示する。かなり細

かく。要は小さく書いたら消費者に伝わらないよというような感じの決め方ですかね、これはね。牛乳はそうですね。

青山委員 これは書くか書かないかっていうのは、調製豆腐という言葉そのものがこれでいいのかとの問題も含めて、これはただ普通のお豆腐ってことであればいいということになるかもしれないし、ここですぐ結論は出せないんで、最後でいいんじゃないかなと思います。

川西 OB 先送り（笑）。

一同 （笑）

高木委員 ここまで議論してていい文言がねえっちゅうことはないんだぜ。

村尾議長 そのほかの皆さん、ほかの部分でも結構ですんで。ございますか。

青山委員 手作りのところは手作りのほうがいいんじゃないかなという感じはいたします。

村尾議長 これ手作りを手寄せというふうに案を出していただいたのは、より正確な表現という意味ですかね。

佐藤委員 こちらはのほうは、同じく D 班から出ていた内容に合わせて、今回いただいた意見の中で出てましたんで、ちょっとそのぶんの理由っていうところまではちょっと聞けてないとこなんですけど、廣部さん、よろしいでしょうか。

（間）

廣部委員 すいません。こちらの提案内容に関しては、定義のほうが、手作りという表現で一般のお客さんがどういうことを想像されるのかなってということと、手作りといっても実際手作業になっている条件のところは寄せる工程のみということで、ダイズを擦ったりとか、結局豆腐は設備を大幅に使う製造工程を取るものですので、そこを考えると、手作りという本当にご家庭のミキサーとかでやるわけではなく、寄せるところだけであれば手寄せというほうが実質に近いのではないかなと思いましたので、ちょっと書かせていただきました。

村尾議長 どうぞ。

青山委員 そうというような手寄せということにした場合に、手作りっていう言葉をどっかで使ってもいいということになってくんですかね。

廣部委員 手作りというワードの行き先についてまではちょっと考えてなかったです（笑）。

（間）

村尾議長 確かに手作りというと非常に範囲が広がるという点を懸念されてるということですかね。多くが機械化されてる中で。規約の中では手作りの定義自体は決めてるんですけど、それは消費者に伝わるものではないですよ。消費者はいちいち規約を読むわけではないですから。ですから、手作りというと本当に豆をすりつぶすところから寄せるところまですべて手作業でやってるという意味で、これが優良誤認に当たるかどうかっていうのは別として、誤認をする可能性はなきにしもあらず。手寄せというと、より正確な工程、手で寄せてるということ

ころを表してるというのは理屈にはかなってるかなというふうに思いますけど。あと皆さん
どういうふうに。

青山委員 そうすると手作りは強調表示として使っちゃいけないとかっていうことにしていかないとだ
めですよ。

村尾議長 そうなりますね。不当表示になってきますね。結構表裏一体な部分があるんですかね、この
特定表示とこの表示というのは。

(間)

棚橋委員 製法についても商品名にもあることなんですけど、例えばおぼろ豆腐と寄せ豆腐とか、地域
によって言い方が違ってくる、ちょっと箱の形態が若干違うということはあるんですけども、
いずれですけどそこで手で寄せていくなり何なり。だから手作りというのはある程度広い意
味、今、優良誤認にならない程度の採用をしておいて、手作りで寄せ工程を特にやっている
ところを強調したいときはそれを認めるみたいなことにしといてもいいのかなっていう気はし
ます。

村尾議長 あともう一点、この議論で考えるべきかなと思うのは、寄せるという文言が、豆腐事業者は
寄せるということが何かというのはわかってるんですけども、消費者が果たして豆腐を作る
ときに寄せるという概念がぱっと頭に浮かぶのかどうかっていう、そこもちょっと勘案しな
いといけない。

青山委員 一般の消費者はわかんないかもしれない。TV 番組で地方の農家がお豆腐作ったとき、寄っ
た、寄ったとか、言葉としては使われてますけどね。

(間)

村尾議長 D 班の中の議論ではどっちがいいっていう話ですか(笑)。

佐藤委員 いや、これはそのときに出たんですよ。

村尾議長 意見として出たという。

佐藤委員 いや、これはそのときに意見は出てなかったですね。あとから出てきた部分なので、ちょっ
とまだ D 班の中ではまだ議論はできてないところです。青のところがそうです。

(間)

村尾議長 さっきからどっちがいいかみたいな議論。

一同 (笑)

村尾議長 結論出すのが難しいです。

高木委員 村尾さん、だけど、いいですか。まだ聴衆会は開いてみえないと思うんだけど、これ町店の
豆腐屋さんも相当数あるわけですよ。で、彼らは当然手作りしてるところは多いわけで、手
作りの範囲、協議をあまりすると反乱というか反対意見がたくさん出ると思うよ。だからも
ともこの会議で決めた手作りの定義のままでいいじゃないですか。それと表現の仕方がど

うするかっていうことですか。

村尾議長 そうですね。もともと手作りというものを、

高木委員 いや、手作りだろうが手寄せだろうが、要は手作りの定義を決めたんだもので、

村尾議長 決めました。

高木委員 その範囲であれば手作りだろうが手寄せだろうがいいだで。というふうにしたほうがいいって。そんな細かく決めたってあかんでそりゃ。

村尾議長 議論の経緯から言いますと、今、本当に一から十まで手作りでやってる豆腐屋さんっていうのは少なからうと。ただ寄せるところだけはワンツートを使ったりとか權を使ったりとかそういうことをやってるんで、それをもって手作りというふうにすれば多くの町店の方々は手作りという文言を使えるんじゃないかということで、ある程度範囲を広く取って手作りとした。

高木委員 そう。それでいいと思うよ。

村尾議長 ですから逆に言うと自釜で炊いて自分で臼ですりおろしてる人も手作りという言葉を使えるという。

高木委員 これ議論し出したら堂々巡りになるだけで、そんなもんは。

村尾議長 まあ何でも議論はそうなんですけど。

高木委員 (笑)。というのが私の意見です。

村尾議長 宇佐見さんどうですか。組合の中で手作りというふうにうたってる方とか。

宇佐見委員 私は高木さんの今のご意見に賛成です。ここを突き詰めてやっちゃうと、また最初から戻って、じゃあ手作り、じゃあどこまで許すのっていうことで、多分町店さんと大手では大きな、根本的に違うところがありますんで、意味がなく、せっかくここまで煮詰めてきた議論が無駄になってまた最初っからみたいになってしまうんで。僕も先ほど今までに決まった定義を基に進めていくのが一番いいのかなと。その中に手寄せであったり、手作りであったり強調するところを各お店が工夫して表示できる範囲を設けとけばいいんじゃないかなって思います。

村尾議長 いい意見ですね。どうでしょう。今の宇佐見さんのご意見を踏まえて、例えば手作りというのを称してもいいんだけど、それに類似する言葉で手寄せですとか、自釜使ってるところは自釜炊きとか、そういうものも事実としてあるならばいいということですね。含まれるというような。

宇佐見委員 あと、ここでもう一つすいません。僕がもう一つお聞きしたいのが、手作りの作るが、にんべんとしんにようと両方あると思うんですけど、ここ僕、昔からこだわってまして、食品の場合はしんにようのほうが僕はいいイメージを持ってたんで。

村尾議長 造という字ですね。

宇佐見委員 そうです。そこつけ加えさして。

高木委員 全部入れたらええがね。

川西 OB 含めて。

佐藤委員 そうですね。こちら具体例っていうところにありますので、その左側の手作りである旨を強調する場合っていうの、これはこのままでいいと思うんですけど、具体例として手作りのひらがなの手作りであるとか、先ほど宇佐見さんが言われたように造るっていう字ですね。製造の造っていかたちで、具体例をこうやって書いたらいいんじゃないかということ、具体例に手寄せという表現を、これ手寄せ自体は、寄せの部分を手でやるというところで規定しますので、手寄せはこの具体例に入れてもいいんじゃないかとは思いますが。

村尾議長 そうですね。それが一番解決方法としてはいいかもしれないですね。

佐藤委員 ここで自釜炊きとか書いてしまうと、これはちょっと。

村尾議長 ややこしくなってきますよね。ちょっと定義と変わってきますから。

佐藤委員 そうですね。具体例としてはそこに絞る方が。

村尾議長 手作りの中に手寄せも含まれるという意見ですね。ありがとうございました。

高木委員 あと村尾さん、先ほど言った調製豆腐の件だけど、やっぱりここまで協議してなかなかいい文言出てこんっちゃうことは、やっぱ出てこんだわ。で、一括表示だけでいいということにしたらどうだね。この商品名に、さっき梅内さんが言ってみえたように、結構この調製豆腐という文言には抵抗あるよ。大きさにもよるし、うたい方にもよるんだけど。で、その定義として決めたもんだから、これも一括表示のところできちんと表示だけして、あと品名はそれぞれが協議の中での範囲内で名称を決めるというのでいいんじゃないですか。どうですか。皆さんのご意見、ちょっとまとめられたらいいよ。

村尾議長 どうでしょう。皆さん。

(間)

高木委員 挙手がさっき多かったよ。

村尾議長 多かった。

一同 (笑)

高木委員 いや、これ一つに決めて。

村尾議長 そうですね。例えば、

高木委員 その都度その都度また問題、議論ばっかしとらなんで。

村尾議長 例えば、おんなじ面にある場合はもう一括表示その場で入れるのでいいと思うんですけど、三方包装なんかをして裏側に一括表示がくる場合ですとか、帯書きの商品などで側面にくる場合なんかは、商品名だけが消費者に見えてしまうというのがあるので、そういった場合はちょっと例外として設けてもいいのかなという気がするんですけどね。同じ面であればもう一括表示だけでいいというふうにすればいかがでしょうか。どうですか。よろしいですか。

高木委員 決めましょうよ。決めたからあかんって言ってるけど、そんなんどうん先送りしたって決まらねえでこんなものは。

村尾議長 ありがとうございます。フォローしていただいて。

(間)

川西 OB すいません。

村尾議長 川西さんどうぞ。マイクを。

川西 OB オブザーバーから申し訳ないんですけど、調製タイプっていうことでここに言葉が使われてるんですけど、これは調製タイプっていうふうになるんですかね。それとも調製豆腐って書くんですかね。先ほどのところで、

村尾議長 どうします？これ。

川西 OB いい言葉のような気もするんですけど、ここに書かれてると。

棚橋委員 僕なんかこれ、調製タイプ、何かかっこええな。

川西 OB 調製豆腐よりいいような気がするんで。

棚橋委員 これだとかえっていいなと思う(笑)。

一同 (笑)

村尾議長 これ表示例作ったときに何となく採用したからこうなったんで、特に根拠はなかったと思います。

佐藤委員 調製豆乳なんかはそういった書き方があったんじゃないかなっていうちょっと記憶してるんですけど、ちょっと今ずばりはないですけど。

村尾議長 さっきの牛乳の例で言うと、もうそのまま種別名称を書いているんですけど、豆乳はひよつとしたら、多分、わからないですね。

(間)

棚橋委員 美味そうな出てきたなっていう感じがするんですが。

一同 (笑)

川西 OB どっちかいうといいイメージになるような気がする。

青山委員 ほかの資料のとおり枝豆豆腐はだめだって書いてありますね。こういう場合にはやっぱり調製豆腐って入れないとまずいということは書いてないですかね。

(間)

川西 OB 枝豆豆腐ってこれだと加工豆腐になるんじゃないんですかね。澱粉(でんぷん)が入ってる、酵素が含まれてる。

村尾議長 豆乳の場合は、実例は別にして規約とか施行規則の中には調製タイプという言葉は出てこないですね。〇〇調製豆乳とか〇〇豆乳飲料とか、そういう書き方は可というふうに思ってますけれども、特に何々タイプというような書き方はないですね。

(問)

佐藤委員 調製豆腐の定義としまして、先ほどの枝豆豆腐は調製豆腐ではなく加工豆腐を使うのではないかといいようなどころがありましたけども、調製豆腐の記述としては、ダイズ、凝固剤、水以外を原材料、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などを調製したものというところで、調製豆腐の中に入れてまして、ただ大豆固形分が8%以上のものというかたちになってますので、大豆固形分が8%以上で枝豆原料と配合したものは調製豆腐に当たるといようなかたちになります。澱粉(でんぷん)等を使って8%未満の大豆固形分で枝豆原料を使った場合は調製豆腐ではなくて加工豆腐に当たるといようなかたちになります。

廣部委員 すいません。今の枝豆豆腐が加工豆腐じゃないかというのは、恐らく加工豆腐の定義の中に、固形原料を入れたら加工豆腐ということになっているので、固形原料というものがどういものかっていうことになると思うんですけども、例えばピューレだったら液体なのか、枝豆の粒だったら固形なのかと、そういうことではないでしょうか。

(問)

佐藤委員 そうですね。調製豆腐の定義のほうに、水以外の原材料っていうかたちである程度大きくくりになっている部分があるので、この中で固形原材料が入ってるってかたちになるんじゃないですかね。その固形原材料の定義ですよ。それだから固形状になっているのか。その場合、ピューレタイプで入れた枝豆豆腐は調製豆腐になるし、枝豆そのものが入ったものは加工豆腐になるっていう話にこの定義から言うとなりますよね。

廣部委員 今現状だとそういうふうに取りれてしまうというところがあるので、副原材料の形態でここちょっと区別がなされてしまっているんで、わかりにくい点ではあるなと思います。

高木委員 いやいやもともと大豆固形分で定義したわけでしょ、佐藤さん。大豆固形分8%以上で定義しとるわけでしょ。

村尾議長 それも一つの要件。

高木委員 原料が固形だろうが液体だろうが何だろうが関係ないでしょ。そういう解釈じゃないの？

青山委員 いや、フレーバーだったら調製豆腐だし、枝豆が本当に入ったら加工豆腐だし。

高木委員 いや、そうじゃなしに、大豆固形分8%でくくっとるわけでしょ。

青山委員 いや、それ以上でいいよな。

高木委員 以上で。

青山委員 以下です。

高木委員 以下なら文句なし、問題ないですけど。

村尾議長 ただ、それはあくまでも大豆固形分っていうのは一つの要件であって、加工か調製かっていうのは、それ以外に。

高木委員 それの区分けかね。

(間)

棚橋委員 すいません。ややこしい話。

村尾議長 ややこしい話(笑)。

棚橋委員 あまり話をややこしくしてはいけないんですけど、一応最初の頃に、あれがどうなのかみたいな話があったんですけど、焼豆腐とか厚揚げは加工豆腐じゃないかなと思ってるんですよ。豆腐を火で焼いたものと油で揚げたもの。で、厚揚げっていうのは油揚げの種類に入ってそうなんだけど、僕はでも豆腐に入れてもいいんじゃないかなという気がして。

一同 (笑)

村尾議長 ややこしい話ですね。

青山委員 今の意見を、やはり地方のお豆腐屋さんと一緒に話したときに、やはり焼豆腐のように伝統で作ってるものが加工豆腐ってのにおかしいって意見はだいぶありました。

(間)

川西 OB でも加工豆腐なんじゃないですか。

村尾議長 一つの根拠としては、規約の第2条の5番目のところですね。適用除外として油揚げ、厚揚げというふうに明記をしてあるというところが一つの根拠になる。それから焼豆腐に関しては、明確には焼豆腐がうんぬんっていうところはないんですけども、これはやっぱり二次加工をしているというところでそう解釈するということになってくるんですかね。表面を焼成加工したものだ、そうですね。ですから豆腐の燻製みたいなものも、そういう加工が入ってるので、加工豆腐に分類されることについて抵抗があるないは別として、そういう定義づけを今しているということですよ。

佐藤委員 焼くとか蒸すとか調理の加工で、揚げに関しては油揚げという部分があるので、揚げたものはここから除外されているっていう。

村尾議長 そういうくくりですね。

(間)

村尾議長 じゃあ当然そういう議論があるとは思んですけど、一応定義としてこれ、過去に決めてきているということですので。これを変えるとなると、もう一回議論しますよという話になってくるんですけどね(笑)。そのほかにありますか。先ほどの資料2の1、2の2に関してです。すいません。生豆腐の定義を記載する、については、生豆腐の定義はございましたよね。施行規則でしたっけ。

(間)

村尾議長 施行規則の第18条のところに生豆腐の定義がありますね。容器または包装に密封されたのちに加熱処理を行わないものと。ただし充填絹ごし豆腐は除くですね。ですからそれをここ

に明記するというのでいいですね。

(問)

村尾議長 いいですか、ここについては、それからその次、おおむね4カ月と、これはおおむねを取って4カ月というふうにしたほうがいいと。これ実際問題としてきちんと大丈夫ですかね。大豆サプライヤーの方は。大石顧問お願いします。大石顧問すいません。今、新穀だとか新大豆だとか書くときに、今まではおおむね4カ月というふうにしてたんですけども、収穫されてから。これをもう4カ月というふうに明確に区切るってというのは可能なものでしょうか。

大石 OB 国産大豆は十分に可能だと思うんですが、輸入大豆に関しては収穫時とサプライヤーのところに行ってるのとの、結構微妙に難しいところがあると思いますけども。

村尾議長 ダイズを納品するときに、収穫した日なんていうもの書かれていますか？

大石 OB 国産でやる場合に、それを入れてくれと言えに入れることはできますね。倉庫の入庫日ですとか、収穫して倉庫に入れたときの日にちを入れることはできますね。ただ同じダイズでも、同じ地域でも、収穫日は何日か違うので、いつまでが4カ月ということははっきりとは申し上げづらくなりますね。きっと。三之助さんがやっていますよね。

村尾議長 ロットが小さければある程度可能かと思うんですけど。

大石 OB あれ2カ月ぐらいいきり、やってないと思うんですけども。

(問)

村尾議長 これ明確に4カ月というふうにしてしまうと、かなり製造条件として厳しくなってくるんじゃないかなという気がしないでもない。

大石 OB プラスコストがかかるかと思いますね。管理していただくということに関しては。

(問)

村尾議長 どうでしょう、これ。例えばプラスマイナス前後15日以内とかいうふうにするとか、30日以内とか(笑)。

大石 OB 微妙に難しい。品種によって収穫時がだいぶ変わるので、

村尾議長 変わりますよね。

大石 OB 遅い品種なんかで4カ月っていうと、2月頃収穫したやつを5月6月新穀っていうのもまたおかしい話になるのかなと。

村尾議長 北海道産と九州産では2カ月ぐらいい違って来るわけですから。

(問)

村尾議長 厳密にする意味があるかどうかっていうのを検討すべきですかね(笑)。

村上委員 要するにダイズそのものの品質が、4カ月過ぎたらすぐだめになるとかそういう部分で、むしろ梅雨越しとかそういった部分が大きいわけでしょうから。ですので、おおむね4カ月と

いうことで問題ないんじゃないかと思うんですけど。

村尾議長 佐藤さん。

佐藤委員 そうですね。これ以外の部分も議論が出たんですけども、規約と施行規則に関してはこのようなかたちにして、Q&A っていうかたちで、例えばおおむね4カ月とは、どうですかっていう中で、3カ月から4カ月の範囲が望ましいではないでしょうか、そういったかたちで対応できればいいんじゃないかなとは思いますが。

村尾議長 例えば8月とか9月になって新穀なんて表示をしてみると、これは明らかに表示違反だろうなというようなかたちでいえると思うんですけど。

棚橋委員 それか、常識的に3月まではいいよとか、2月まではいいよとか、おおむね常識的な範囲で当該年度の収穫物を翌年の2月までは言うっていうのはいいと思いますよ。だからそんなふうにしたほうがわかりやすいんじゃないかな。

(男性?) 南半球は。

一同 (笑)

村尾議長 逆になりますよ。

一同 (笑)

(男性?) 失礼しました。

村尾議長 いや、言おうと思いました。今の棚橋さんのご意見でいいんじゃないですかね。大体こういう国産大豆、北半球で取れた時期であればこの時期からこの時期というのをある程度目安としてマニュアルに記載しといたら。南半球だと半年ずれるわけですけど。で、基本的にはおおむね4カ月ということにしとけば、性善説(?) の中ではそんなにそれを逸脱して表示するという人はいないんじゃないかなというふうに思いますので。

(男性?) いいんじゃないすか。

村尾議長 いいですよ。じゃあ、ちょっとマニュアルを作成するうえではそこを追加で、大体何月から何月っていう。

佐藤委員 わかりました。ちょっとじゃあ、そこに追加して。

村尾議長 お願いします。それから地域の特色ある豆腐の品名についてなんですが、ここについても、
(間)

村尾議長 これは、これも施行規則に明記してあるので、特にマニュアルで詳しくふれる必要もないのかなというふうに思います。一つは地理的表示法に定める地理的表示法制度に登録されてる。これGIですよ。それから当該豆腐類の名称が、地域の消費者に広く認知されており、かつ一定の地域において複数の製造事業者による製造が継続的に行われている場合。これ高木委員のほうから、からし豆腐なんていう例が出されたかと思うんですが、地域で組合ですとかそういうところできちんと認証制度を作って、それに基づいてきちんと認証されていれば

それを認めるというような方法で支障はないのかなというような気がします。仮にそれを違反した場合は、その地域の方がこいつは違反だよということを訴えるでしょうから、その地域の方にお任せをしていればある程度運用としては問題ないのではないかなと。先日、沖縄が島豆腐の商標、ブランド認定というのを、

高木委員 出されました？

村尾議長 ええ。出されたようですので。ただ GI が取れなかったそうです。GI が何で取れなかったかという、島豆腐に国産大豆使ってないじゃないかと農水省がですね。

一同 (笑)

村尾議長 農水省としては国産の原材料使ってないものに GI をあげられない。

高木委員 それは農水省に文句言わないかんわ。

村尾議長 ということで、林大臣に私は文句言ったんですけど。農水省がこんなこと言ってんですよって (笑)。沖縄産大豆があるわけじゃないですかいうことですね。

高木委員 農水省、せこいこと言うとな。それいくつかここにありますか？この該当するのは沖縄のこれと。

村尾議長 今のところ一番近いのは島豆腐ぐらいで、あとは特に、私のところには情報は入ってきてないですね。どんどん活用していただければいいとは思いますがね。

(間)

村尾議長 それからあとは、特定の健康機能、成分等を表示する場合について。これは記載する必要はないということですかね。

(間)

村尾議長 これも食品表示法の中で特定保健用食品とか栄養機能食品、機能性食品、そういうのが定められてるので、法律に従えばいいっていうだけの話ですので、公正競争規約に書かなくてもというご意見はあるかと思うんですが、ほかの公正競争規約を見ると同じような文章があったのでそれを踏襲しただけなんですけれども。

(間)

村尾議長 書いといても支障がないんであれば入れといてもいいのかなという気がするんですが。はい。どうぞ。

廣部委員 書き方が結構、ここの表示が、記載のされ方が簡易的な内容になっていることが多くて、その場合に、この規約をどういうふうを活用するかなんですけれども、例えば先ほどちょっとおっしゃっていたように、この規約を豆腐屋さんがバイブルのように使われるということであれば誤解を招くなと思ひまして、ちょっとどうなのかなという意見なんですけれども。

(間)

村尾議長 その点については、ここにいらっしゃる方はわかると思うんですが、公正競争規約がすべて

ではないということ、それから同じく食品表示法がすべてではないということですね。食品表示法というものがベースにあって、その法律で規定してないこと、さらに厳しい運用ですかそういうことについて規約で補完していくということなので、当然規約を作るうえでは法律の内容というのは踏襲しながら作るもので、あえてここにも法律と同じ内容書いてはいるんですけども、すべてを規約が法律もすべて包含するかどうかというところ、またちょっと別の部分があるので。書いといて支障はないんだけど、これをすべてと思われたら困りますっていうだけの話なんですけど。

(間)

廣部委員 特に、この特定の健康機能、成分を表示する場合と書いてあるので、表示していいんだみたいなのにちょっと取れないのかなというところが。

村尾議長 表示することはいいんだと思うんですね。表示してもいいんですけど、その場合は法律に従ってくれっていうだけの話なんですけどね。

(間)

村尾議長 こういう書き方をすれば、どうなんでしょうね。事業者の方大体法律はみんな、表示はチェックすると思うんですけど。内容がダブってるというだけの話ですよ。

高木委員 ここも原案どおりでいいんじゃないですか。

村尾議長 特に問題ないですよ。それからその次が、有機またはオーガニックのところの確認が必要というふうに、左記のような原料を使用したことを豆腐に表示する場合は、食品表示基準第7条「特色のある原材料等に関する事項」に基づき表示する。豆腐自体を有機加工食品として表示する場合は食品表示基準および有機 JAS 規格の規定に則った有機 JAS の認定や表示を行う。どういう点での確認が必要だということでしょうか。

廣部委員 すいません。こちらも、もともと書いてあったのは、農産物に対しての表示の基準が書いてありましたので、それは豆腐に対しては対応外というか。なので、豆腐に対してこういった原料を使う場合の規定として書くのであればこういった内容になるかなと思うんですけども、ちょっとそもそも論で、その1個前に書いているような、こういった細かいところを規約に盛り込んでいたほうがいいのかどうかというところでのちょっと確認という意味合いです。

(間)

村尾議長 原産地。

(間)

村尾議長 すいません。ちょっと私の認識不足かもわからないですけど、この施行規則第23条というのは、いわゆる JAS 規格のことですよ。JAS 認定有機のことを書いてるというふうに理解してるんですけど、有機またはオーガニックのものを有機農産物食品であることの表示というのが JAS 規格。

廣部委員 そうですね。有機のほうは有機加工食品ってことでふれられてるんですけども、特別栽培大豆である旨を表示する場合に、特別栽培農産物に係る表示基準ガイドラインというのは、特別栽培のダイズを販売するときに必要な表示基準であって、特別栽培大豆を使った豆腐を販売する際には特色のある原材料を使った表示基準に基づくだけで。

村尾議長 わかりました。

廣部委員 農薬が 50%以上だとかそういったことまでは。

村尾議長 それはおっしゃるとおりですね。わかりました。じゃあこれは、第 24 条はあくまでもダイズに対することなので、そうではなくて、食品に対するこの食品表示基準第 7 条のほうを適用したほうがより正確だということですね。わかりました。ありがとうございます。勉強になりました。

(間)

村尾議長 ちなみに、特別栽培大豆以外に豆腐で言うと、特色のある原材料等っていうのに該当するものってどういったものがあるか。

廣部委員 この産地表示ですね。

村尾議長 産地表示。

廣部委員 はい。

村尾議長 とか、ダイズの銘柄とかも入ってくる。

廣部委員 そうですね。それも入ってくると思います。

村尾議長 そうすると、かなり適用範囲がもっと広くカバーできるということになるわけですね。

廣部委員 そうですね、はい。

村尾議長 はい。わかりました。ありがとうございます。

(間)

村尾議長 あとは、独自製法等のところ。これは QR コード等を表示してホームページ上での説明という。これはどちらかですね。ほかの加工食品によっては、商品の特徴にもよるんですけど、パッケージにきちんと明記しなければいけない商品なんかもあるというふうに、確か織田さんにご発言されてたように記憶してるんですけども、豆腐の場合どうでしょうかですね。

(間)

村尾議長 織田さんがおっしゃってたの、スープとか、ポッカさんですから、そっちのほうでおっしゃってたんですかね。

(間)

青山委員 これは商品には何も書かないで全部 QR コードとかそういう HP という意味ですか。

村尾議長 ですから何々製法とだけ書いて、その製法が何となくいい感じだなんていう雰囲気だけ漂わしといて、じゃあそれが何かということを説明しないということなんですよ。この説明に

についてはこちらみたいなかたちでQRコードを示すという方法でもありえます。

佐藤委員 それ次のページの表示例を、ちょっとイメージ載せてるんですけど、右下のほうですね。○
○製法っていうかたちでパッケージに書いた場合は、その説明はこちらっていうかたちでQRコードを書いたようなかたちのイメージですね。

(間)

村尾議長 ちょっとこれについては消費者庁に確認してみるほうがいいかもわからないですね。例えばこのQRコード等表示、先ほども出ましたけど、豆腐の場合は表示できるスペースが限られているので、QRコード等で説明するということが消費者庁に投げかけて、それについてご意見を伺ったほうが結論は早いような気がしますね。ですからここに書いてあるように、QRコード等で表示するという方法もありだというふうに一旦はしといてはいかがですかね。

棚橋委員 すいません。

村尾議長 はい。どうぞ。

棚橋委員 制度うんぬんの話なんですけど、さっきも手寄せっていう話がありましたけれども、いわゆる業界の中ではみんなが理解してる。だけど業界の外では理解していないという。で、そのことを各社が、例えば手寄せであったり寄せ箱だったり何であったりっていうものを各社がホームページ作らないとわからないとすることでもいかなのだろうなど。どっかに何か担保するっていうか。だからそうすると、例えば今後の話になるかと思えますけど、協議会の中でのこの規約の説明のところで用語みたいなね。どっかでまとめてカバーしていく必要、この委員会で決めることじゃないかもしないけども、その次、このあとの話かもしれませんけれど、申し送るなり、何かそういう配慮がちょっとあったほうがいいかなと。一般の人がそこまで勉強しないよっていう話で済ますんじゃないかと、やっぱり本当に今でも意識持ってらっしゃる方が例えば、豆腐言葉を知ってるかもしれないしっていうことはあるんだけど、そういう人が増えてくればまたそういう人がロコミでいろいろと説明はしてくれることもあるだろうから、どっかで一つ担保してやればいいのかという意見だけ申し述べておきます。

村尾議長 製法を全部挙げていくっていうの、例えば新しい製法なんかを名称つけてどっかのメーカー書いた場合は。

棚橋委員 それは全然構わない。

村尾議長 どんどん増えていくっていうことで。これ不当表示なんかとかかわってくるかもしれないんですけど、確かに牛乳なんかでもナチュラルテイスト製法(笑)、っていう、あったかと思うんですけど、これナチュラルとか自然っていうのは不当表示として使ってははいけませんよってあるんですけど、製法としてはその名称をつけて書いてありますよね。

棚橋委員 それはいい。

村尾議長 ね。で、そんなとこグレーかなとは思いますが、だからこそ説明をあえてパッケージに書いてるのかなということなんですけどね。

(間)

村尾議長 ちょっと、そういう今言ったような製法の中にそういう不当表示と誤認になるような言葉があるってのも含めて、消費者庁に確認すべきかなと思いますね。ありがとうございます。気がついたらもう 1 時間 30 分ぐらいたってますね (笑)。

一同 (笑)

村尾議長 じゃあこの資料 2 に関してはいいですか。じゃあ続けて。

佐藤委員 それでは続きまして、ちょっとこちら資料 3 っていうのは、文字は打ってないんですけども、不当表示の禁止という部分ですね。これについて修正部分を提示したいと思います。括弧 2 番の特定の原材料または食品添加物等を使用していない旨を強調する表示という部分で、消泡剤不使用あるいは無添加。乳化剤不使用または無添加ということで、これは乳化剤不使用の部分もこちらの不当表示の禁止等を書いてあったんですけども、これ乳化剤不使用の部分は取って、消泡剤不使用の部分のみに変えております。で、あとは次のページで、これは誤字の部分、違いますか。その上のぶんです。作りたて寄せ豆腐という部分を「×」にしていますけども、客観的にこの内容を説明できない場合は不可ということで、説明できない場合は不可というところを修正してるのと、下から 2 番目の括弧 11 番の、誤認される恐れのある表示で、イの原料及び原料原産地の表示例というところですね。外国産の塩を混ぜてというふうにちょっと誤字がありました。そこでそこを、外国産のにがり混ぜて国産のにがり表示する場合等っていうことで、これはそのように変更しております。というふうな部分の修正について以上ですね。

青山委員 消泡剤の使用は 8 ポイント以下だったら構わないっていうことですよ。

佐藤委員 そうですね、はい。

村尾議長 要は一括表示と同じポイント数に限るということですね。

佐藤委員 はい。

(間)

村尾議長 それから白抜き文字等で強調して表示している場合ですね。

(間)

村尾議長 皆さんありませんか、ここについては。

石川 OB この場合、登録商標を取ってある場合はどうしたらいいですかね。

村尾議長 そうなんです。それがあつたんですよ。

石川 OB 例えば、商品名ではなくて、例えばそれ以外に書いてある場合であるんだつたらそれはあれですけど、例えばそれが結局、「究極のきぬ」ってのは登録商標なんです。これは登録商

標までここにゲインをするようだとどうでしょうかね。

村尾議長 そうですね。よく似た例で、京都のほうに永井の純どうふという、屋号自体が純という言葉を使ってる豆腐屋さんもあって、そういう場合はどうするんだというのを以前、京都の組合から質問受けたこともあるんですけど。

(間)

村尾議長 これについては実例がたくさんあると思います。ハムもよく、ありますよね、ハムって特選だとか。

梅内委員 芳醇とか。

村尾議長 芳醇ですね。使っちゃいけないのが規約に書いてあるんだけど、実際の商品にはたくさん書かれてて、それを商品の、もう商標として取ってる場合とかがある。これは実例でこういうものがあるけどどうだっというのは消費者庁に確認したほうがいいかもわからないですね。

石川 OB 例えばこれ究極とか至高というのは、例えば公取委員の中でも問題ないといわれてる表現なんです。

村尾議長 そうですよ。

石川 OB で、登録商標というかたちの中で保護された意味だっということ使ってるんで、逆に言うところからはずしといってもらおうと。

村尾議長 これちょっとどういう言葉あるかっていうのは今思いつくものをば一っと挙げてる段階ですよ。ですから、実際に一般市場でいいものか悪いものかっていうのは、これはもう消費者庁と話し合ったうえで、

青山委員 中身が伴ってるかどうか。

一同 (笑)

村尾議長 青山先輩恐ろしいなあ。

石川 OB 恐ろしい。

高木委員 消費者庁に伺って。

村尾議長 そうですね。例えば最上級とか最高級っていうのは、これ他と比較してというようなところなので根拠がないというのはわかるんですが、至高とか究極っていうのはもう一般名称みたいなところがあるので、ちょっとこれは消費者庁に確認するというところで。

(間)

村尾議長 それから 2 ページ目の新鮮であることを示す用語ってということで、作りたてというのがあるんですが、例えばもう市場に流通するような、流通市場に乗るような豆腐については作りたてというのは基本的には使わないというふうに明記してしまっていないんじゃないかと。それで製造小売り、町店さんのような製造小売りの場合は、作りたてっていうのを使えると思うので、スーパーマーケットの総菜と同じような感覚で、大体作ってから何時間以内とかって

ということでマニュアルに明記してあげたほうが親切なのではないかなという、そう思います。で、最近のスーパーマーケットの総菜コーナーを見ても、作りたてとかできたてっていう表現をできるだけしないようにしてるというのがトレンドだと思います。何時までに作りましたという書き方をしてる。より正確に表すということですね。ですからこれ新鮮なものもそうですけど、あくまでも新鮮だというのは主観に基づく言い方ですから、作ってから何時間とか取れてから何時間とか、そういうかたちを取るのがより正確でいいのではないかなというふうに思いますので、ここは表現の仕方をもう基本的には作りたてとかフレッシュ製法とか新鮮とかっていうふうにはしなくて、事実を書くというやり方にするのは一番問題がないのかなという気がしますね。

青山委員 でも温かいままで売るっていうのは沖縄だけ OK でほかはだめなんですけど、それは記述してありますか。

(間)

村尾議長 沖縄はこうやってさわって確かめて買うからいいんじゃないですか(笑)。

村上委員 それは Q&A とかそちらのほうで。

村尾議長 そうです、もし沖縄だけの習慣だとすれば、もう島豆腐の中でルールを決めていただくっていう方法もありますしね。あえて、

青山委員 本土のほうでそれはダメ?

村尾議長 それは食品衛生法上だめです(笑)。ほかにありますか。櫻井さん。

櫻井委員 漢字のミスだと思うんですけども、1 ページ目の(1)の不適となる表示例 1、調製豆腐のセイの字が、ここ多分ややこしくなると思うので統一してお願いします。

村尾議長 調製の製、製造の製。

櫻井委員 次もそうです。大豆凝固剤、枝豆とうふ、調整豆腐になってるのが 2 カ所だと思います。

村尾議長 ありがとうございます。

(間)

村尾議長 ほかがございますか。いいですか。

(間)

村尾議長 はい。では 55 分まで 10 分間休憩します。

(再開)

村尾議長 それでは再開いたします。では、引き続き、資料 4 のほうからですかね。よろしく申し上げます。

佐藤委員 本日の予定なんですけども、修正案の部分ですね。皆さん議論していただいて、議論ありがとうございました。で、資料 4 以降の部分なんですけども、各社様からのご意見っていうことで、

今回出た意見を、こういった意見が出てるということで共有させていただいて、本日はその議論までは達しないかたちで進みたいと思います。で、D班の分科会を次の22日の委員会の前に1回開きたいと思ってまして、そこで出てきた意見等について、D班としての解釈なりをして、22日に臨みたいというふうに思っておりますので、これからまた各社様から意見いただけたらと思うんですね。それを含めて次回協議というようなかたちにして、22日に、次にすいすいと完成するっていうのは、ちょっと難しいかなという部分がありますので、22日審議して、その次に完成させるような日程で進めさせていただけたらと思います。ですんで、ちょっとこのあと20分ぐらいの時間の中で、各社様からいただいた意見についての協議というかたちで進めさせていただきたいと思います。それでは資料4の1のほうですね。森永乳業様のほうから修正案、意見等の部分です。まず上の部分ですけども、定義の部分の2番目ですね。施行規則のほうです。で、施行規則第1条の別途でされるというふうに記載してるんですけども、この規約でというようなかたちでしたほうがいいんじゃないかということで、これは書き方の部分、いろいろとアドバイスをいただいている部分がございます。あと、途中、真ん中のほうの文末の丸は不要であるとか、そういった指摘をいただいております。あと、必要な表示事項のほうで、邦文で明瞭に一括して表示しなければならないっていう、一括しては必要ないんじゃないでしょうか、必要でしょうかという。それから、これは、2番っていうふうに書いてますけども、これ5項でいいんじゃないかというようなところですね。あと、第2条、第3の要件を満たすと、この満たすっていうのは不要じゃないかというところと、あと種類別名称、先ほども出ましたけども、これを名称というかたちで変更いたします。で、右のほうにいきまして、ただし商品名については邦文以外の文字で表示することができるっていうところですけども、第15条、下のほうになりますけど、そこで規定してるので、ここでは不要では？という意見です。それから、その下の部分もそうですね。種類別名称の部分です。ここに規定してる部分、この規定は必要でしょうか、そうであれば表示例にも例示する必要がありますというようなご意見でございます。次のページにまいりまして、これも数字の収め方の部分のご意見ですけども、1、大豆というふうになってますよね。これ、項としての番号かどうかというところ、そうであれば、2から始まるべきじゃないかというところのみですね。それから、下のほうにまいりまして、豆腐凝固剤の文中に、物質名はという部分をうちに加えたらいいんじゃないかというふうに。あとは、その下の塩化マグネシウム等の欄になりますけども、1対1で対応するように記載したほうがわかりやすいんじゃないかと。○○にあって△△、□□だったら××というようなかたちで、1対1でしたほうがいいんじゃないかということですね。それから、下のほうで5番目ですけども、物質名という、物質名を表示するものとするというふうになってますけども、一般名、一括などを認めないっていうかたちになるんですかというようなところですね。それから、加工

助剤という文言を、5番目のところに書いてあるんですけども、加工助剤の表示方法に関する記載がこの中に入ってませんよというようなところですよ。それと、今、先ほど議論がありましたけど、ホームページで情報を公開するっていうふうにしますけど、本当に可能ですかというようなところ、ご指摘いただいています。それから7番目の、大豆以外の遺伝子組み換え食品の表示という部分で、一括表示欄に表示するというかたちになってますけども、原材料の欄にというかたちのほうがいいんじゃないかというふうな指摘でございます。次のページにまいります。内容量の部分ですけども、別表、2番の加工豆腐のうち、(3)に該当するものにあつてはとなってますけども、この(3)の部分の説明が足りてない部分があつて、別表の中に用いられてるぶんがあるので、別表の定義の(3)という表現のほうがいいんじゃないかというところと、そのあとの次の行の、一括表示欄に記載するという部分の一括表示欄、これは不要ではないかというところですよ。続いて、保存方法の部分です。要冷蔵、2℃から10℃ってありますけども、凍結を防ぐため、冷蔵庫の冷氣吹き出し口を避けて保存してくださいと表示するというふうに書いてます。この部分を表示で義務化するかと、義務づけするのかというようなことなので、これこれ等と表示するというかたちの方法もあるのではないかというようなご意見です。それから、7番目、開封後の取り扱いの表示ですけども、これもその一括表示に表示するようにしますかというクエスチョンでございます。それから、9番目の製造者等の表示の部分について、販売者の表示の部分について抜けてる部分がありますので、これも記載をしたほうがいいんじゃないかというようなところですよ。それから、2番の一括表示欄の表示方法という部分で、原則としてというふうに書いてございます。で、規約の第3条では一括してとあるんで、ここの整合性のうんぬんだと思います。それから、下の部分の赤線が引っ張ってる部分で、ホームページで公開という部分ですけども、ここの部分についても、カットするのかというところですね。明記が必要じゃないかというところでございます。4ページ目いきまして、特定事項の表示事項の商品名の部分です。で、この項としては2項に、そうじゃなければ(1)、(2)というかたちがいいんじゃないかというようなところですよ。で、5番目の申告の定義です。これは先ほど議論があつたところですね。おおむねという部分の表現が可能かというところですよ。それから、独自製法の11番目のところですけども、ちょっとここの言い方がわかりにくいんじゃないかというような、文章の書き方の部分のご指摘です。次のページ、5ページ目にまいります。不当表示のほうになります。不当表示のこの文言としては、次の各号に掲げる表示をしてはならないと。商品名うんぬんってありますので、これはそういう書き方はしないほうがいいのではないかと、基本のご意見をいただきました。(2)番のほうの、特定原材料のような部分ですけども、特定原材料という名称ではなくて、アレルギーというかたちのほうがいいんじゃないかというところですね。あと、線が引っ張ってます、加工助剤その他の副剤についてというところ

の部分、これは第3条によって表示することになってますかというようなところ。そこから辺ちょっと、整合性のところ、確認していきたいと思います。あと、天然、自然、ナチュラル等の用語の部分です。で、客観的な根拠を示すことなくというふうに書いてますけども、客観的な根拠に基づかないという文面のほうがいいんじゃないかというようなところが、この第30条のところと第32条のところのアドバイスになります。それから、(9)番、国産大豆100%でないにもかかわらず国産と表示することという部分に関しましては、2番と一緒に特定のという言葉は要らないんじゃないかというところ。最後になりますけども、100%該当することということに、100%でないと書けないというかたちになってんですけども、割合表示による説明文を記載しても、100%以外は不可としますかというご質問をいただいております。それから12番目にいきまして、健康や美容等に効果があるかのように誤認されるおそれのある表示、ここについて薬事法ってありますけど、これ現在名称が変わってるんじゃないかというところ。それから最後の、同一ないし誤認を与えると判断する用語の表示っていうところを、または類似の表示をすることにより、これこれをしてはならないというようなものの方がいいんじゃないかというようなご指摘でございます。で、次のページ、6ページ目になりますけども、そのあたりにありますように、表示案を検討することを、表示案を点検するということを記載しないでよいでしょうかというところ。規約、施行規則に関するご意見、修正案については以上でございます。次のページが、必要な表示事項の部分でございます。この部分については、規約では全部で9項あるんですけども、ここは1から8までというかたちになってますので、整合性の部分のご指摘でございます。で、アレルギー表示の部分があるんですけども、ここにはないというところですね。あと、左側のほうに、先ほどの名称の部分ですね。これは名称というかたちに統一というようなかたちになります。それから、下のほうにいきまして、大豆固形分の表示の部分です。で、また濃度を強調してる文言を用いというこの文言、これ必須ですかというようなところ。それから原材料名のところで、原材料名を一括して表示することが困難な場合には、自社のホームページ等で情報を公開することができる、ということでもありますけども、これは法的に本当に可能でしょうかというところ。それから、次のページの消費期限、賞味期限のところ。で、定められた方法によって保存した場合にという文言を最初に追加したらいいんじゃないかというようなところでございます。それから、3ページ目です。これは保存方法の部分ですけども、保存方法とは別の項目、または一括表示欄に表示するかということで、開封後の保存の部分の書き方をどうするかというところの内容でございます。あと10番目、容器包装の識別表示については、プラスチック等の種類というように材質と書いたほうがいいんじゃないかというようなところでございます。以上が森永様のほうからいただいた修正案、ご意見のほうになります。続いて資料5の1ですね。こちらはいしかわ様のほう

からいただいたものになります。で、1 ページ目はよろしいですね。2 ページ目のほうです。内容量の部分です。水が切れて重量が変化するような商品に対して、内容量 1 丁というふうな表記を許容するかどうかというようなところで、ざる豆腐等の場合、内容量の表記の、グラム表示ではなくて 1 丁というかたちでどうかというようなところがございます。次のページになります。製造者等の部分ですね。8 番と 9 番合わせてですけども、現状の食品表示法にのっとった表示内容になると思います。特にこの 2 項は、今回の食品表示法において大きく変更になった点でもあり、製造者表記は販売者や複数工場などが絡むと複雑なルールになります。そこで、言及してしまうと誤解を招きやすいのではないかとというようなところですね、をいただいております。あと、この資料、5 の 2 になりますけども、公正競争規約について全般的な、ということで、意見をいただいております。この部分は、もしよろしければ直接説明していただいてもいいかなと思いますので、廣部さん、よろしいでしょうか。

廣部委員 はい。こちらは、規約について意見を収集したいということで依頼をいただきまして、今回、私のほうもこういった委員会に参加させていただいたりですとか、あと、大豆固形分の測定なども、実際にちょっと今までやったことがなかったものやってみて、規約の、すいません、ちょっと大本に戻ってしまうような部分で申し訳ないんですけども、今現状の分類ですとか、大豆固形分を分類の基準にされて、今、なっていることに対してちょっと疑問がありましたので、こういった提案をさせていただきました。今現状豆腐の分類として、豆腐、調製豆腐、加工豆腐という分類の名前になっているんですけども、豆腐とそうでないものという印象を与えるような名前のつけ方になっているという点で、今現在、豆腐というものは日本全国それぞれの地域でさまざまな豆腐が根づいてますので、そういった豆腐を、豆腐とそうでないものみたいな分け方をすることに対して、ちょっと疑問があるなということと、あと、大豆の固形分ですね、こちらが分類の基準の一つになっているんですけども、大豆固形分を基準にすることというのが、もともと私の今、認識では、薄い豆乳を使って作った豆腐と、濃い豆乳を使って作った豆腐というところで、豆腐の分類にされているということだったんですが、それが何のためだったのかなというところがあるんですけども、例えば価格の差ですとか、そういったものが大豆固形分に表れるのではないかとというところから出てきた話というような、今、認識をしているんですけども、実際に大豆固形分を測定してみて、販売されている売価の高い低いにかかわらず、特に、例えば 10% を切るような豆腐が今あるかといわれたら、ほとんど見受けられないという現状があることと、逆に言うと、豆乳の濃さというのは、それぞれの事業者さんが、自分たちがどういう豆腐を作りたいかという目的に基づいて濃度を決定されていたりですとか、あくまで手段でしかないものに対して、それを豆腐の種類別の基準にしてしまうというのが、ちょっと実情とそぐわないのかなというような印象がありましたので、ちょっとこのあたりが、今実際に販売されている豆腐をルール

づけするにあたってどうなのかというところを、もう一度再検討してみたほうがいいのではないかと、それをやるにあたって、豆腐事業者の方々がこの規約に参加しないことには、公正競争規約というのは消費者のほうにもメリットが還元されていかないというところで、では事業者が参加したくなるような公正競争規約という視点で、もう一度ちょっと検討してみたいかと思いましたが、こういった内容をまとめさせていただきました。

(間)

佐藤委員 ありがとうございます。非常に大事な部分かと思っておりますので、ちょっとこういう提案をしていただきましてありがとうございます。で、これは各委員の方々も、これは議長のほうが申し上げたほうがいいのかもわからないですけども、またちょっと原点に立ち返って、次回の、22日の委員会でこの部分を議論できたらいいかなと思っております。D班の中でもこの部分、次の分科会の中では議論していきたいというふうに思っております。ありがとうございます。議長、よろしいでしょうか。あと、最後に太子食品の村上様のほうから、社内で意見をまとめていただいたということでございます。じゃあ、こちら村上様に、よろしいでしょうか。

村上委員 すみません。直接、規約あるいは施行規則に書けば、よりわかりやすかったと思うんですが、資料4の1の森永様からの資料をちょっと参考に、照らし合わせながらお話しさしてもらいたいと思います。まず規約と同施行規則についてということなんですが、施行規則の第5条について、原材料名の表示、この件については冒頭も議長のほうからお話があったとおり、平成18年の6月の豆腐、納豆、原料大豆産地表示に関する検討会で定める基準と、いわゆる平成28年9月施行の原産地表示との整合性を図るということなので、これはこの方向で進むのかなと思っております。それから、次のマル「2」の施行規則の第6条、森永様のほうからお話があったことと同じだと思うんですが、加工豆腐のうち(3)という表現になっていますが、加工豆腐のうちの定義というふうに、定義という言葉を入れたほうがわかりやすいのではないのかということです。それから、マル「3」は、施行規則の第10条、開封後の取り扱いの表示。これについては、欄外に任意表示するというふうな方向で、メモ書的に書いてましたので、このような方向がよいのではないかなというふうな意見です。それから、施行規則の11条、これが先ほども私のほうから話しましたが、これは施行規則自体も、ちょっと書き方をもう一度見直しする必要があるんじゃないかな。いわゆる販売者とか、そこをきちっと入れるとか、あるいは表示内容に責任を持つものが製造者、加工者、あるいは販売者と。販売者のほうにつきましては、ちょっと必ずしもそうは言えない可能性もございますけども、そういうふうな私たちでもうちょっと、この文章ですと、最終的に衛生状態を変化させる製造は、加工うんぬんという言葉がついてますので、ちょっとこの辺はわかりづらいかということもございました。それから、施行規則の第12条、一括表示欄の表示方法。

ここでは、けい線等を用いた枠で囲んで一括して表示するというふうになってはいますが、枠を省略できますという記載もありますので、このけい線等を用いた枠で囲んで一括ということは修正する必要があるんじゃないのかなど。実際の商品見ますと、一括表示、テキスト、枠を囲んでない表示の方法も実際ございますので、そこは検討する必要があるんじゃないかなと思います。それから、施行規則の16条は、ここは言葉の使い方になりますが、濃度を強調するという文言よりも、濃いことを強調するとしたほうが、より伝わりやすいのではないかということです。それから、17条、ここは先ほども少し議論ございましたけども、この第1条の中に、凝固剤うんぬんっていう内容が出てきますけども、手作りという表示に、なぜ凝固剤が関係するのかよく理解できないというメンバーからの話もありましたので、むしろ作り方のみの記載でもよろしいのではないかということです。それから、施行規則の第18条、生豆腐と強調する表示の中で、加熱処理というふうになってますが、この辺の定義は、少し、これをQ&Aのほうに持っていったほうがいいのかということもありますけども、定義をもう少し具体的に決めたほうがいいのかという意見です。それから、施行規則の第33条、原料、原産地や栽培方法の表示に関する禁止事項ですね。これ、ガイドラインに沿うと、100%の国産大豆でなければ国産と表記できないというふうになっておりますけども、実際使用してる割合を表示しても、国産大豆使用と記載できないのか。これもこれからの議論を待つところでありまして、そういう意見がございました。それから、次、2ページ目のほうですが、2ページ目は豆腐の表示に関する表示基準、括弧、必要な表示事項について、という部分になります。①のほうは、先ほどお話が出たように、名称のところという、名称という表記をしていますが、例で、種別名称というふうに変更したほうがよいのではないのかと。これは名称という言葉にするということですので、それはそれでよろしいかと思います。それから、原材料名の項目の中で、加工処理をしている大豆という文章の中で、最も一般的な名称を使用すると。この一般的な名称とはちょっとわかりづらいので、具体的な事例で記載してほしいと。例えば脱脂大豆などなどということです。それから、③、凝固剤製剤という言葉の意味がなかなか理解しにくいのではないかということです。それから④、重量比、おおむね5%以上かつ第3位までの物質名を表示すると。ちょっと表現の仕方がわかりづらいという意見がございました。それから⑤、これ、8の製造者についてですが、これは私のほうからも先ほど話しました内容です。食品表示法と見比べると、記載内容にそごがあるように感じましたということです。表示法では、表示内容に責任を有する者の氏名、または名称及び住所を表示し、製品の製造業者である場合は「製造者」、加工業者である場合は「加工者」、輸入業者である場合は「輸入者」と表示するのが基本ですと。また、販売業者が製造業者、加工業者、輸入業者との合意等により、これらの者に代わって販売業者が表示することも可能で、この場合は「販売者」となりますというような内容ですと

ということです。実際の、特にPBの商品なんかは、販売者という表示を弊社でも併記しております。それから3番目として、豆腐の表示に関する表示基準。これ、表示例の中ですが、これも同じになります。ただ、あともう一つ、表示例の中に公正マークがまだ決まっておりますけれども、公正マークをこういうふうにつけますよというような例があってもいいのではないかということ、意見が出ました。それから、充填豆腐の表示。これは先ほど話しましたように、濃度を強調する場合の濃度が13%以上となっておりますので、11.5%と修正する必要があるんじゃないですかということです。以上です。

佐藤委員 ありがとうございます。では以上で、ちょっと長くなって申し訳ありませんでしたが、D班の報告とさせていただきます。

村尾議長 ありがとうございます。先ほど後半の部分でご紹介いただいた森永さんのについては、非常に細かい体裁の部分までご指摘いただきましてありがとうございました。それから、おとうふ工房いしかわさんからは、原点に立ち返っての議論ということ、これはどういう場合においても、なぜそのように決めていくかという原点に立ち返りながら議論をするってことも大切だと思います。それから、太子食品さんのほうからも、さまざまなご意見をいただきましたので、以上についてはまた別途機会を設けて議論を進めたいと思います。では、D班の皆さん、ありがとうございました。引き続きまた議論を行いたいんですが、続いて、E班のほうから発表になります。E班については、12月27日にE班のメンバーで集まりまして、豆腐公正取引協議会の設置に関してということで議論を行いました。資料、今、E班、豆腐公正取引協議会の設置に関してというものがあると思います。まず、豆腐公正取引協議会というものは何であるかということ、これは公正競争規約を運用していくための協議会でございます。で、まず母集団となるもの、どういう母集団かということ、これは豆腐業界の事業者ということになりますので、ここの1の会員数というふうに書いてありますけれども、まずは豆腐製造業、営業許可施設数というのが、現在、昨年度調べですけど、6971あるということです。それから、あと、そのうち売上高1億5000万円以上、年間ですね、の事業者っていうのが、約300社。これは日豆協さんのほうの資料から挙げていただきました。それから、その中で内訳で言うと、50億円超というのが約15社、それから、10億円以上50億円未満というのが60社、5億円以上10億円未満というのが約60社、それから1.5億円以上5億円未満が約170社。それから、あと、6971施設あると言いましたけれども、実稼働している事業者数ってどれぐらいいるのかなっていうところで、これも定かではないのですが、全豆連さんの聞き取りによると、大体4000社ぐらいは施設数としてはあるんじゃないかなというようなお話でした。そういうことから推定すると、売上高1億5000万円未満の小規模事業者というのは3700ぐらいいらっしゃるのかなということですね。それからあと、賛助会員として容器フィルム事業者さんとか、これ日本食品包装協会会員というところの会員数

で言いますと、この中には食品メーカーも入ってますので、そのぶんを除くと 70 社ぐらいいらっしゃるのかな。それから、もう一つ問題となるのは、母集団の数だけではなくて市場規模というところなんですけれども、豆腐のみで、揚げ類ほかを除きますと、メーカー出荷額としては 1645 億円ということ、これは 2016 年版の富士経済調べです。それから、上位 30 社のシェアでいきますと、このうち約 1000 億円ということで、大体 60% ぐらいかなというところなんです。それから、売上高 10 億円以上の企業のメーカーシェアということで、約 1400 億円ぐらいになるであろうということで、これで大体 8 割ぐらいかなというところがございます。じゃあこういった母集団の数とそれと市場規模から、大体会員獲得目標ということで設定すると、事業者数の過半数ということで言えば、2000 社、もしくは 2000 製造施設以上には参加していただきたいということが一つと、あと市場シェアの 8 割以上ということで言うと、1316 億円ということになります。それから、実質じゃあどれぐらいの目標設定でいくかということ、まず売上高 1.5 億円超の企業、大体このぐらいの売上高ですと、ほぼ卸しというのをやっている事業者さんになってくるので、ここについてはやはりセルフサービスですね、スーパーマーケット等で販売することが多いので、皆さんに参加していただきたいということで約 300 社。それから、全国の豆腐商工協同組合加盟者というのが、ちょっと実動どれぐらいいるかということなんですけど、1200 ぐらいはひよっとしたらいらっしゃるのかなということで、合計 1500 社ということで設定をしております。あと賛助会員としては 10 社程度ぐらいかなということなんです。で、2 番目の予算についてなんですけども、別に予算書を後ろのほうに、別資料につけてます。2 案、A 案、B 案という二つ作ってますけれども、A 案のほうは 1500 社が参加してくださるということを前提に、常勤職員が 3 名ということで試算しております。これでいくと、会費収入が、正会員からは約 4000 万ですね、4068 万、それから準会員から 120 万ということで、合計 4188 万ということで、あと職員の給料ですとか賞与ですとか福利厚生、旅費交通費等々。それから、一番事業にかかわるところで言うと、検査費 800 万だったりとか、あと各支部の助成費 240 万ですとか、あと印刷等にかかります 200 万とか、そういったところがあって、もろもろかかって 4000 万の支出ということで、大体こういった条件になるだろうと。それから、会費なんですけれども、下の※印のところですね、一番下の基本会費というのはすべての会員さんからいただく会費で、あと売上高に応じてか豆腐の生産量に応じてか、この辺は細かく決めていく必要があると思うんですが、大体平均して売上高に応じて会費をいただくとすると、こういう額をいただいたとして 4000 万という額になるでしょうということです。それから、B 案のほうは、それが 800 社、1500 社集まらない場合、800 社ぐらいを仮定したときに、当然常勤職員の方の作業量、そのぶん減ってくるので、3 名ではなくて 2 名ということにして試算したのが B 案でございます。収入合計が 3500 万弱、それで支出が 3000 万ぐらいということで試算をし

ております。事業をまともにやっていくと、特に公正競争規約を運用するためにはフィルムの検査ですとか、あと実際に販売されている製品の判定だとか、そういうこと、細かい作業が必要になってきますので、そういうものをきちっとコストをかけてやろうとすると、3000万から4000万ぐらいの費用がかかるでしょうと。それに伴って、会費というのもこれぐらいいただかないと協議会として成り立たないということで、予算を組ましていただいております。それから3番目、事業内容ですが、まずは容器表示案の点検指導ということで、これが年間1000点ぐらい。特に5月、11月の新商品ができあがる頃、前ですね、その頃が集中すると思います。それから2番目、店頭表示の点検指導ということで、これは町店さんの場合ですね。町店さんの場合は店頭に表示をしていただくんですが、こういうものも1年で全部回るというのは、数が多くて不可能なので、2年ぐらいかけて巡回をしていくというイメージが必要だろうということです。それから、市販品表示調査ということで、これは公正取引協議会に加盟している、加盟していないにかかわらず、市販されている商品について、公正競争規約に照らし合わせて適正表示かどうかということを経営者、非経営者、公平に判断して、記録をしていき、また違反があった場合には消費者庁、公正取引委員会に報告をするというような内容です。それからあと、定期固形分検査ということで、これは会員が自主的に検査をしていただくということで、飲用乳なんかの場合はやられておるものです。これは認定検査機関等の設置というものも伴いますので、実際にできるかどうかということは、ちょっとこれから検討していかなくてはならないんですが、こういうものもやったほうがいだろうということです。それから、適正表示研修ということで、これは豆腐事業者に対する研修ですね。こういうものも開かなければいけないだろう。それから、全国豆腐品評会出品商品の表示点検ということで、品評会をやっていくうえで適正表示ということを経営者の目的で、品評会と連動してやっていくということは非常に効果的ではないかということで入れております。あと、公正マーク、規約の普及、PR活動。そして、規約、施行規則等改訂作業ということで、これは法改正があるたびに改訂が必要になってくると。大体こういう事業内容に分かれてるということですね。あと、組織体制、これはあくまでも案ですんで、今後議論していくことですが、やはり全部東京で一極集中というと、費用もかかりますし時間と労力もかかるということで、本部と支部制みたいなものを取って、全国八つぐらいの地区に分けて、事務をある程度事業者さんの、組合ですとか大手事業者さんにも委託をしながら進めていかなければならないだろうなというイメージです。それからあと、中に委員会というものを次は設置するんですが、これは企業のトップですとか組合のトップの方によって構成されるというのが委員会ですね。飲用乳の場合なんかは、今、雪印ミルクの社長さんが委員長をやられていると思うんですが、各社のトップが集まって委員会というのが組織されて、年一回定時委員会を開くというかたちになっています。豆腐の場合は、今、広域展開してると

ころがここに書かれてる6社ですから、こういったところからは漏れなく人を出していただいて、あと各支部より1名、関東の場合は2名、あと業界団体から1ないし2名ということで、16名から17名で構成するというイメージです。そして、その委員会の下に専門部会ということで、実際にはここが運用していくということになるんですけども、広域展開する上位上記会員企業の担当者でありますとか、各ブロックから推薦の有識者、あと消費者団体等から推薦の外部委員等ですね。あと、公取協事務局長で、13名から15名ということで、年4回程度集まって、例えば違反があったですとか、それから各種検査とか調査の内容ですね、これがどういった内容であるかということに基づいて審議を図っていくということです。それから、あとはブロック会議なんですけど、これは支部に対して規約ですとか施行規則を周知、徹底したいとか、あとは協議会の活動報告、あと違反事例等の共有、行政の動き等について情報共有ということで、コミュニケーションを図っていくということです。会則についてはまだ作成しておりません。その他決めることとしては、協議会の設置場所とか名称とか、こういうことも決めていかななくてはならない。あと、協議会設置に向けた今後の進め方と課題ということで、ここはE班の皆様で意見を交換をさせていただいたんですが、一つはやはり会員企業をたくさん参加していただかないといけないということで、この規約を作っているということを周知していくうえでは、やはり流通事業者にも周知徹底をしていかなきゃいけないのと、ただ、やり方、間違えますと圧力団体になりかねないので(笑)、ここはきちんとコントロールしていく必要がありますけれども、こういったことで消費者に対して適正表示を豆腐業界は進めているんだということで後押しをしてもらおうということは、活動の一つとして必要ではないかというご意見をいただきました。あと、生団連という、これ、何年か前にライフコーポレーションの清水会長の呼びかけで発足した連合会ですが、生活産業ですね、経団連が重厚長大産業中心なのに対して、生団連はどちらかというとサービス業と、あとは消費者団体が合わせて作った連合会で約554社が参加している団体です。それで、私たちの身近なところで言うと、いわゆる賞味期限の3分の1ルールですね、納品許容期限とか。それを今、3分の1から2分の1にするように働きかけてたりしてるのが生団連ですね。要は食品ロスをなくす取り組みですとか、そういう消費者にとっても事業者にとってもメリットのある活動を展開されているというところですけども、これ日本豆腐協会さんも確か会員になられてると思うんですが、そういったところを通じて流通業界団体ですとか、消費者団体に周知を行うという方法もあるんじゃないかというようなご意見をいただきました。あと、規約の早期認定を図るためにということで、このあたりもちょっと議題に入れてありますけれども、マンネリ感いうものを打破していかないといけないだろうなということで、新しい取り組みとして、規約設定委員会を発展解消して、豆腐公正取引準備協議会のようなものを発足させてはどうかという意見をいただきました。以上の議論を受けて、今後の流れな

んですけれども、あくまでも案ですけれども、今年度末めどにこの委員会の一旦取りまとめを行って、そして消費者庁からも中間報告そろそろしてねということも言われてますので、関係省庁ですとかそういったところに中間報告をしたうえで、豆腐公正取引準備協議会というものを発足させてはどうかというようなことも、結構踏み込んだ議論もE班の中ではしております。あと、一番最後に書いてありますけれども、新協議会においては、やはり業界大手の会員参加ですね、ということが必須になってくるので、これ、単に公正取引協議会ということではなくて、業界団体のご協力も得ながら、業界全体の議論を巻き起こしていく仕掛けが必要ではないかということでございます。そこで、もう一つのペーパー、今日ここで結論出していただく必要はないんですが、案として聞いておいていただきたいのは、豆腐公正競争規約設定委員会を発展解消して、豆腐公正取引準備協議会というものを設置してはどうかという案でございます。一つの目的としては、より多くの豆腐事業者の参加を募って、規約に関する議論をもっと活発に業界全体でやっていこうと。それから、もう一つは規約認定に向けた作業をスピードアップさせていこう。それから、規約認定後の公正取引協議会設立に向けたより実効性の高い準備というのをしていく必要もあるでしょうということで、こういった三つの目的のもとに今の委員会を発展解消してはどうかという案でございます。スケジュールとしては、あくまでもこちらに書いてるんですけれども、今年度で一旦、今の議論をまとめて、まとめたうえで再度新たに参加希望を業界全体に募って、そして新しいメンバーで議論を進めるということで、9月の下旬ぐらいには一回、これちょっとあとのスケジュール案と合わない部分がある（笑）、間違ってる、またこれはちょっと整理します。で、構成メンバーとかはここに書いてあるとおりなんですけど、事業者さんにできるだけ多く参加していただくということと、あとは関連事業者さん、業界団体、あと関係省庁OBなんかも入っていただければと思います。で、公正取引協議会の準備協議会ですから、できるだけ近い組織ということで、協議委員と専門部会みたいなものを設けて、実際には専門部会委員で規約の内容は詰めていくんですけれども、協議委員というのは企業のトップですとか組合団体のトップの方に出させていただきますので、こういった方の指示のもとに実務担当者が参加するというような内容になっております。あと、会費もいただいております。これ用に、当然予算もある程度組み立てた中で、より活発な活動をしていきたいということとありますし、会費をいただくということで、会費を払った以上積極的に物申したいということも出てくるんじゃないかなというところで、ここは議論が分かれるところではありますけれども、一応案として出してしております。で、当然準備協議会で支払われた会費については、公正取引協議会ができた暁には、これは残高というのは繰り越されるということと、それから、準備協議会中に支払われた会費については、今度の新しくできた公正取引協議会の会費から差引くような対応も必要じゃないかなと。要は前もって努力したいと（笑）、何らかの軽減措置と

というのが必要かなと思いますね。で、審議事項については、これまでの議論をさらに進めていくということと、もう一度根本的な議論も必要ではないかなということなるかと思います。あとは参加者数の目標とか、実際どういうふうに活動していくかというのは、もう少し詰めていかないといけないですけど。こういった案で、そろそろこの委員会もまとめにかかってはどうかという案ですので（笑）、ちょっと今日は議論の時間ないと思いますので、皆さん持ち帰ってご検討いただいて、次回この方向でいくかどうかというところもご意見いただきたいと思います。あと、スケジュール案ですね。ちょっと先ほどのペーパーとここに出したスケジュールが若干違ってると思いますので、訂正をしてみたいと思います。それから、作業進捗については、皆さんこの表で各自の班が今どういう状況にあるかをご確認をいただいて、次回までに修正できるのであれば私のほうまでご報告いただければというふうに思います。あんまり時間もないので、これまでのところで何かございますか。よろしいですか。ではちょっと後半はしよりはしよりで申し訳なかったんですが、最後に豆腐資機材フェアに関する事です。で、これ、SOYMEX といわれてるんですけども、これが4月の21日、22日に東京ビッグサイトで開催されます。で、SOYMEXの実行委員会のほうから、豆腐公正競争規約をもっと広く豆腐業界の方に知っていただくために、公開委員会をこのSOYMEXの会場の、別会場なんですかね。

川西 OB いや、会場の中の、
村尾議長 の部屋なんですかね。

川西 OB 一部分をイベント会場にします。

村尾議長 そこで、時間としては1時間半ぐらいですけど、公開委員会開いてはどうかというようなご提案があって、ちょっと皆さんに諮る前に、せっかくですから、じゃあお時間いただいて何かやりましょうということで、引き受けさしていただいたんですが、よろしいですか。ちょっと事後承諾みたいな感じになって申し訳ないんですが（笑）。で、じゃあやるとしたら、どんなことやりましょうかっていうところなんですけど（笑）、何か案ございますか。私も今んとこちょっと中身についてはノープランなんですけど。

（間）

村尾議長 今ちょっと思ってるのは、3月までに一旦規約ですとか施行規則の中身っていうのがまとまるという前提で、配布資料のようなかたちで参加いただく皆さんに配って、それで若干内容の説明は必要だと思うんですけど、それに対して広く皆さんから意見をいただくようなかたちにしてはどうかと。ですから、委員会を皆さんの前でやるというよりは、ちょっと意見交換会みたいなかたちにしてはどうかと。辛辣な意見もたくさん出るのかとは思いますが（笑）、そういうものにもさらされながら、今後も議論を深めてまいりますというような内容でやってはどうかと思うんですけど、どうでしょうかね。よろしいですか。皆さん

参加してくださいね。

一同 (笑)

村尾議長 4月22日、よろしくお願ひします(笑)。蓋開けたら2、3人とか、僕1人だけだと、僕はもう逃げますけど(笑)。参加していただいて、ご質問いただいたぶんについては委員の皆さんからもいろいろ答えていただきたいと思いますので、できるだけ開かれた会でやってますよということを周知する機会にしたいと思います。では、後半ちょっとはしよりはしよりではあったんですが、今日はそろそろお時間ですので、議事のほうは終わりたいと思います。で、次回なんですが、2月の22日、14時ですね。場所はここ取れてるんですね。

相原OB 取れてます。

村尾議長 はい。それから、3月、まとめにかかるところだと思ふんですが、何日で行きましょう、皆さん。年度末にはなってくるんですけど。22日の木曜日。祝日明けですけど、春分の日翌日になります。はい、青山さんどうぞ。

青山委員 2点ほど。前回8ミリのアダプターのことをお話ししたんですけど、入手できますかね。豆腐の硬さを測る計測で。

村尾議長 硬さ計測。

青山委員 最終的な結果を出すのに、大体同じ8ミリで測った結果で、スピードだとか荷重だとかっていうのを、ある程度まとめていかなきゃいけないかなと思ってるんで、皆さんで8ミリのデータということを前回お願いしたんですけども、話が進んでるかどうかわざっと聞きたいんですが。

青山委員 森永さんはどうですか。

櫻井委員 ちょっと確認します。

村尾議長 ちょっと確認してから。

青山委員 石川さんとは？

村尾議長 今10ミリでやってられる。

石川OB 今10ミリやめた。変えました(?)。

青山委員 大丈夫ですか。特別に作っていただいているんで、標準品ではないですね。ですから、お願いすれば。

廣部委員 はい。

櫻井委員 厚みとかは関係ないですか。もう8ミリの丸であればいい。

青山委員 面積ですね。それで、皆さんがそろったところで、また佐藤さんをお願いして同じサンプル送って、そのデータで荷重とスピードがどういうふうに影響してるかっていうのをまとめたいて。そうしないと、どこのメーカーの機械っていうことになってしまうので(笑)、その差が、係数をかければそれである程度一定になるかどうかとか、そういうようなところ

ちょっと出してみたい。

櫻井委員 スピードとかももう決まってるんですか。

青山委員 ですから、今の各社が持つる機械は標準的なスピードも決まっていますよね。そういうことで、各社の違うスピードで測ったらどうなるか、8ミリだけは統一したいんですね。そういうことと、あともう一つ、アタゴさんと、打ち合わせしまして、現場で通常使ってるデジタルの糖度計に使いづらいという問題が各社から、ほかの業界でも出てるんですね。そういう面で、もっと正確に測る方法として、単位を0.2にするということ、何回か測定して、値が安定したら表示するという、そういうようなかたちの機械を作ってもらってというのと、豆腐の固形分については、0.5%単位の目もりにもしてもらってということ、それと今言ったように、数字が安定したら表示するというようなかたちの機械を、テストに作ってもらって、それができた段階でまたテストするというふうなことで。現在取った何か月かのデータを全部お渡しして、向こうで解析して今、いただいているので、それを参考にして、向こうでどういう係数をかけて機械を作っていけばいいかっていうので、やっていただいています。やっぱ定価で光学的なやつと同じ程度の値段でできれば非常にありがたいことなんで、時間がかかるんでしょうけども、挑戦していきたいなと思ってますのでお願いします。

村尾議長 ありがとうございます。では、3月は23日、最後まとめですから13時からにしましょう。

(間)

村尾議長 はい、ありがとうございます。ほかに皆さん何かございますか。事務局のほうからは何かありますか。

(間)

(橋本 OB) おつかれさまでございました。事務局からのお知らせでございますが、まだ今年、新年に入りまして初めての委員会でございますので、一応新年会ということで、会場を取ってございますので、ぜひお時間のある方、ない方も何とかしてご出席いただければ大変ありがたいというふうに思っております。

村尾議長 ありがとうございます。それでは終了します。

以上