

第 23 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 3 月 23 日（金） 午後 1 時 0 0 分～ 5 時 0 0 分
開催場所 台東区上野区民館 3 階 301 集会室
出席者数 委員 8 名、オブザーバー 13 名
出席した委員の氏名 村尾 誠、梅内 壱、宇佐見 順、井出総一郎、佐藤正貴、川田学、青山隆、廣部里栄
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。

（議事）

村尾議長 忙しいところお集まりいただきましてありがとうございます。資料の確認から始めます。

（問）

村尾議長 まず、本日 23 回目の設定委員会の開催要項、それから出席者名簿、それから B 班のほうから規約施行規則における数値基準の根拠についてという資料でございます。数値がついてますね。結構な枚数だと思いますが。それから D 班分科会最終報告ということで、1 部でございます。凝固剤という資料、ありますね？それから、次回の第 24 回豆腐公正競争規約設定委員会の公開開催要項概要というのが 1 部、それから、公正マークの案が、パッケージ用のものが一つと店頭用のものが 2 枚でございます。それから、お豆腐の表示が変わります、これも次回の会議でも配布しますし、一般に広く配布しようということで、今、作成しかかっています。以上ですけれども、

（問）

村尾議長 過不足ないですか。大丈夫ですか。それでは議題のほうに移りたいと思います。まず 1 番目、特に前回議事録の確認とか、今回ちょっと議事録が遅くなったんですけども、皆様、お目通しいただけたらと思います。ご覧になってない方、また全豆連さんのホームページ、日豆協さんのホームページでもご確認ください。あと、議長報告は特にございませんで、B 班の発表から、もういかしていただいているですか。それでは（2）の豆腐用凝固剤、消泡剤に関する表示ガイドラインについて、B 班の梅内リーダーのほうよりご報告いただきます。よろしくお願ひします。

梅内委員 よろしくお願ひします。太子食品の梅内と申します。豆腐用の凝固剤、消泡剤の表示に関するガイドライン案ということで、これ、昨年から作成していたものを一部手直してなことで、今回ご報告させていただきます。この 1、これ全部説明必要ないですよ？

村尾議長 お任せします。

梅内委員 何回もご報告してますんで、ポイントだけ報告します。先ほどちょっとご指摘いただいたんですが、5 番の凝固剤における有害物質の安全性の担保等についてっていうところがあるんですが、この文の中で（1）ですね。基本的に、購買者、豆腐メーカーに対して、納入者、括弧、にがり製造業者ないし商社っていうふうになってるんですが、このにがり製造業者の、このにがりのところを削除して、ここでことさらに、にがりっていうようなことは要らないだろうというご指摘あ

りましたんで、ここは削除です。それと、確認なんです、**SDS** と商品の規格書というところが、一番最初にご提案した報告書と変わったところで、規格書と **SDS** というふうなところを出していただくっていうふうなことです。ざっと読んで変なところがありましたら言っていただければと思います。2枚目の消泡剤の表示についてなんですが、これも変わっておりません。今回もう一度お伺いしたかったのは、この原材料名についてっていうところにパーム油等っていうふうなのを2行目の一番後ろのほうに書いてあるんですが、これは次の報告のときにもう一度お伺いしたいと思います。表示、凝固剤については、これ全部説明しませんので、以上です。何かここはっていうのがあればご意見をいただきたいなというふうに思います。前回、にがりっていうか凝固剤について、これから将来新しい凝固剤が出てきた場合はっていうご指摘も前々回いただいたんですが、それは出てきてからというふうなことで、今回は考えないことにしましたんで、それぐらいかな。

(間)

村尾議長 豆腐用凝固剤、消泡剤のガイドラインについての説明でしたが、何か皆さんのほうからご意見、ご質問ございますでしょうか。

(間)

梅内委員 **B** 班資料3枚目、資料2っていうふうになってますが、先ほど申し上げたパーム油の件ですね。メーカーさんはいろいろちゃんと出してくださいと、**SDS** と規格書っていうことなんです、豆腐製品に表示する場合ということで、案というふうにして書いてますが、この4番の乳化にがり製品についてと。原材料メーカーさんの表示例の案はあって、最後、ちょっと、ずーっと議論になってたのは、豆腐の製品に表示する場合、凝固剤、括弧、塩化マグネシウム、括弧、にがり、グリセリン脂肪酸エステルのとにパーム油っていうふうなことで。

村尾議長 パーム油。

梅内委員 すいません。資料がないということなんで口頭で説明します。もう一回あれですけども、メーカーさんの表示はちゃんとしてくださいっていうところまではいいんですけども、そのあと、豆腐の製品にどうやって表示するんだというふうなときに、乳化にがりの場合は凝固剤として、凝固剤と書いてまして、塩化マグネシウム、グリセリン脂肪酸エステル、パーム油っていうふうな表現になるだろうというふうなことで、前々回、いろいろ議論をいただいたんですけども、これでいいのかっていうところですよ。何がいいか悪いかっていうの。

村尾議長 植物油脂の、

梅内委員 表示の仕方ですね。

村尾議長 中の名称を詳しく表示するということですね？

梅内委員 いや、大豆、原材料のところに書くか書かないかの議論です。

青山委員 それ、消費者庁、一応、問い合わせして、まだ返事きていません。

梅内委員 え？

青山委員 まだ返答、返事がない。

梅内委員 わかりました。前回、議長のほうからは、凝固剤だから凝固剤のほうに書くべきだろうというご

指摘いただきましたので、今回こういうふうにお話をしてるんですけども、であれば、消費者庁のほうから確認して。

村尾議長 今のは凝固剤の中の副剤のほうですか、消泡剤ではなくて。

梅内委員 副剤とかっていうんじゃないかと、乳化にがりに関してですね。油が入ってる、その油を原材料として書くか、凝固剤の中の第3位っていう範囲の中で書くかっていうところでした。表現の仕方っていうか、一括表示のところの。

村尾議長 基本は原材料の中の5%以上、第3位でしたっけ。

梅内委員 5%っていうよりも、第3位まではもう書くと。

村尾議長 第3位まではかかるということですね。

梅内委員 一回規約になると。それはそれで、それはいいんですけども、そのパーム油の扱いをどうするかっていうところですよ。パーム油自体が凝固剤なのか、そうでないのか、というところでした。

井出委員 すいません、森永です。前々回か何回目か忘れちゃったけども、案としては、食品、いわゆる原材料のところに書いたらどうかっていう案が示されました。そのときに、やはり製剤中に入ってるのであれば、そちらに、製剤の中として書いたほうがいいんじゃないかっていうご意見が出たという経緯があって、で、前回のD班の分科会の中でもその議論はしたんですけども、結論は出なかったということで、今、もう一度この場で議論をしようという、そういうご提案ということでよろしいでしょうか。ただ個人的には、製剤中に書いたほうがいいと思うんですが、今の食品表示法上はそれは認められないんじゃないかっていうことで、青山さんのほうから、今、消費者庁に問い合わせ中ということで、よろしいでしょうか。

青山委員 はい。

梅内委員 それでは、この件については問い合わせの回答しだいと。

村尾議長 というか、この規約自体を消費者庁に事前相談のときに挙げますので、その中で包括的に、だから、もうこの委員会の案としてはこういうふうを書くという案を出してもいいんじゃないかなあというふうに思いますけどね。要は、凝固剤の中の、凝固剤の主剤の部分と、それから副剤の部分の書き方というのを委員会として示して、それで、消費者庁のほうでどうかと。

青山委員 消費者庁の方は、使用する商品にどう書いてあるか、どういう商品名で書いてあるかということなんで、当然、凝固剤中に入っている副材の添加量が主剤よりも多い場合に原材料のほうへ書かなくちゃいけないのか、どうするのかということをお問い合わせをしています。

村尾議長 だから、どうなんだろうな。あくまでも凝固剤として使ってるわけですね、事業者は、一緒、一体的に使っているものを、わざわざ、さも事業者がパーム油だけ別に使ったように書くっていうのはちょっとおかしいのかなという話なんで、だから、豆腐なんかでも、豆腐と、あと、調味料の部分っていうのは別に書きますよね。豆腐をまず書いて、調味料書いてという、そういう流れで書くほうが一番わかりやすいと思うんですけどね。主剤があって副剤という流れ。多分、消費者庁のほうも、これ、食品表示法では、もともと消泡剤にしても、それから、乳化にがりにしても、キャリーオーバーという考え方で、書かなくてよいというのは基本的な考え方だと思うんですね。それをあえて豆腐業界のルールとしてそれに追加するかたちで、凝固剤と消泡剤について

は物質名を書きましょうという案を出してるので、こちらから案を示さないと、恐らく消費者庁も判断できないだろうなと思いますね。

青山委員 本来書かなくていいものを書こうという話ですね。

村尾議長 そうですよ。

梅内委員 そうです。

村尾議長 それであれば、どういう書き方を考えてますかというキャッチボールになると思うんですね。だから、もうキャッチボールになる前にこちらから案を示すというかたちのほうが、消費者庁も判断しやすいんじゃないかと思います。すいません。じゃあ、あと、何か。

梅内委員 凝固剤についてはここだけですね、積み残しの課題だったのは。あと、内容について、ここはというのがさらにあれば、お話しいただければと思います。

村尾議長 じゃあ、パーム油に関しては消泡剤についても同じことがいえるということですかね。

梅内委員 そうですね。消泡剤、もしあればですが。

青山委員 あと、例として、括弧書きでパーム油等って書いてあるんですけど、例えばこれ植物油っていうことにするほうがいいということはないですか。

梅内委員 油の中身の表現についてどうするかっていうところも、これは議論になったと思うんですけども、メーカー様からの中身の説明の中に植物油脂って書いてあって、これが凝固剤の物質名のところに出てきてしまったときに、実際に食べていただくお客様が納得するかどうかっていうのはありました。でも、これはもう植物油脂でずーっととおってるんですよ。

村尾議長 一般論としては、今まで植物油脂でとおってたんですけど、この委員会のこれまでの議論の中では、植物油脂とか、あと、食品素材とか、そういう書き方というのは消費者にとっては非常にわかりにくいと、何を使っているか。植物油脂にも飽和脂肪酸と不飽和脂肪酸っていうのを気にされるお客様もいらっしゃるんで、そういうことを考えると、できるだけ原材料名書いてあげるのが親切なのではないかなというような議論は、今までの経緯としてはあったと。

廣部委員 はい。

村尾議長 どうぞ。

廣部委員 今の、植物油脂とまとめ書きしないで何由来の油か書くということなんですけども、もし何種類か混ざるような植物油脂が凝固剤とか消泡剤の副剤として使われていると、ちょっと長くなっちゃいますね。

村尾議長 そうですね。その課題がありますよね。

廣部委員 パーム、ナタネ、ダイズとか。そういう場合は、やはり植物油脂と書いてもいいというふうにしておいたほうが書きやすいのかなとは思いますが。

村尾議長 複数の原材料を混合してる場合ですね。植物油脂の中に、そうですね、その場合はもう植物油脂でまとめて書かざるを得ないような気がしますね。

(間)

梅内委員 いいですか。

村尾議長 今の議論でいけば、もう単一の植物油脂、これもあくまでも第3位までに入る場合っていうこと

になりますけど、単一の場合は、原材料、何由来の植物油脂かということを書き。それで、複合してる場合はもう植物油脂でくくりの定義にしてもいいということ。

梅内委員 それでは、そういうふうにして、まとめて報告いたします。

井出委員 すいません。ちょっと一つ質問というか、があるんですが、この内容ということではなくて、消泡剤について、概念として主剤と副剤っていうのがあるのかどうかって、ちょっと私、よく理解できてないんですけど、凝固剤については、こちらに書いてあるようないるんな物質が主剤で、副剤というのもあるかなあとは思いますが、消泡剤の主剤、副剤という、そういった考え方っていうのはあるかっていうのはちょっと疑問に思ってます、もしどなたかおわかりになる方がいらっしゃれば教えていただきたい。

村尾議長 消泡剤を取り扱いのメーカーの方いらっしゃい、吉川さん、消泡剤は。

吉川 OB 凝固剤だけです。

村尾議長 取り扱いないですか。

吉川 OB はい。

青山委員 例えば油の酸化したものを使う、単体よりも副剤として炭酸カルシウムとか炭酸マグネシウム入れたほうが、消泡効果が高くなるというのは明らかなんですね。ですから、相乗効果ということで、どちらが主剤副剤というのは、なかなか難しいものがあるかと思えます。

村尾議長 油だけを入れるよりも、ほかの油が入ってるほうが。

青山委員 石灰とかですね。

村尾議長 界面活性剤みたいな役割ですね。

青山委員 脂肪酸単体でも消泡効果はあるわけですけど、高いわけですけども、鹼化させたほうが消泡効果が強いそうです。

村尾議長 じゃあ、特に副剤だとか主剤だとかっていうのじゃなくて、そういったものを混合したものが消泡剤。

青山委員 普通に市販の、従来は、酸化した油が、量が多いもんですからね、それが主剤として、副剤としてほかの添加したものっていう考えがあったんでしょうけども、実際の効果と考えると、そこら辺よくわかんない部分はあると思えます。

(間)

梅内委員 では、いいですか。

井出委員 あとで多分、全部もう一度 D 班のほうの発表の部分で、凝固剤ですとか乳化剤の書き方があると思うので。

梅内委員 ありました。

井出委員 それで主剤とか副剤とかっていう、

梅内委員 あ、すいません、申し訳ないです。のちほど D 班のほうの議論にあると思うんですが、凝固剤、もしくは消泡剤の表示について主剤とか副剤という言葉が出てくるので、そのところでまた議論すればいいかなと思えます。凝固剤、消泡剤のところではかにあれば。

(間)

梅内委員 よろしいでしょうか。なければ、B班、次の議題報告のほうに移りたいと思います。これです。規約施行規則における数値基準の根拠というふうなことで、10%、8%、6%というふうなことで、豆腐の種類っていいですか、決めたわけなんです、これについての根拠というふうなことで、昨年から実際に商品の成分のほうを調査して、数値を検証というふうなことで取り組んできています。1番目に、豆腐、黒、太文字にしたんですが、豆腐の基準案、大豆固形分10%の検証というふうなところで、ご報告します。(1)番なんですが、これは委員会参加企業様に成分のデータを提出していただいて集計したものと、これ、資料でついていると思うんですが、東京都内の町店様のお豆腐25品分析したものの数値を検証しています。委員会参加の企業さんは、ほとんど塩化マグネシウム、粗製海水塩化マグネシウムを使用したもので、固形も、総固形なんですけども10%以上ということで、担保できるというふうな結果であります。それと、都内の町店様のお豆腐、一部、25品中10%以下の製品が3品目というふうな結果でした。それと、次に(2)番なんですが、北海道、埼玉、長野、中部地区、西日本エリアというふうに書いてますけども、これは、吉川様、上田様、ご協力いただきまして、分析したのは弊社の日光工場だったり十和田工場だったり、するんですけども、分析しました。結果が、北海道、3社10品、ちょっと少ないところもあるんですけども、結果も別紙に添付しました。中身なんですけども、190品、190アイテムサンプリングして、全固形分が10%を下回ったものは4品です。埼玉は9.5%がありましたという意味でここに書いてるんですけども、少数なんですけども、10%以下で実際に販売されているというふうな実態ですね。これ、もっと調べるともっと出るのかもしれないんですが、考慮すると、お豆腐の今回の規約の大豆固形分、お豆腐というふうに表示していいよという基準ですね。これは9.5、これも前々回お話をしたんですけども、10%でいいのかっていうところを、今回もう一度議論していただければなというふうにして、ここに書いてあります。調製豆腐、加工豆腐についてはこのままでいいのかなというふうにして、B班は判断しています。ここまででいかがでしょうか。

村尾議長 太子食品様におかれましては190品も調査いただいてありがとうございます。

梅内委員 赤穂化成さんにもご協力いただきました。

村尾議長 大変な労力だったと思います。ありがとうございます。あ、赤穂化成さんにもご協力いただいた、どうもありがとうございます。今のご報告では190品目中4品ですか、10%下回るものがあったということで、これを測定誤差だとか逸脱と見るのか、それとも9.5以上というところに収めたほうがいいのかというところなんですけど、皆様、何かご意見ございますか。どうぞ、青山さん。

青山委員 このデータは乾燥固形分なわけですよ。実際の大豆固形分ということではないわけですね。そうすると、これからさらに消泡剤を添加するだとか、凝固剤を添加したぶんを引かなくちゃいけない。そうすると、9.5というのが担保できない場合もあると、9.5ではですね。ですから、やっぱり9%ぐらいでもいいんじゃないですかねという事です。

梅内委員 この資料2枚あって、一番最後に、今、青山委員のほうからあった話をこれからどうしようかっていうことで、一番最後の4番に、今回の調査は、総重量、総固形分というふうなことなんです、にがり、凝固剤も入ります。先ほどいろいろお話しになった油も入ります。乳化にがりにお

いてはですね。こういったものが含まれてどれぐらいの数値になるのかっていうふうなことを、前回、分科会でここをいろいろ調査しようというお話になったんです、実は。ただ、各メーカーさん、事業者様、いろんなお豆腐作ってますんで、一概に、ここでこんぐらいの割合差っ引こうというふうなことにはならないのかなというところで、実はこれは、このようにしたらどうですかというふうな結論には至っていません。今回、一番最初に、今、議論をお願いしたかったのは、既に9.5、もう9.5というよりも10以下のものがあるって、さらにここから0.数%、凝固剤とかほかの入ってる成分を差っ引くと、さっき言った青山委員のお話のように、9%になる商品も売られているかもしれないということです。どうしますかという話なんです。

青山委員 さらに、長年、昭和40年代から豆腐屋さん、Brixで10%という感じで、豆腐作りやっているので、固形分は、大体9%ぐらいになってしまうというのが伝統的にお豆腐を作ってきたお豆腐屋さんの作り方で、最近は非常に濃いのが多くなっているんですけども、そういう伝統的なものを守っていかうっていうことになると、そこら辺のほうがいいのかなっていう感じもいたします。

村尾議長 ほかにございますか。ご提出いただいたデータを見ると、一方では、高いものでは、16.2とか、17.2とか、15.2とか、その辺の数値のものが、木綿なんかは比較的高くなるんでしょうけど、絹ごし豆腐のほうを見ても、2ページ目、15.4、12.1、12.5というものが多く見られるわけですね。そうすると、9.5に下げると、さらに同じ豆腐というカテゴリーの中で、かなり乖離幅があるということもいえるわけで、その辺をどう考えるかだと思うんですよね。

梅内委員 集計して、197、多いか少ないかというふうなことにはなろうかと思えますけども、これ集計してこの辺が一番多いっていうふうなかたちで出してもよかったんですけども、それでは固形の届いてないところはどうか、いうとこだけですね。

村尾議長 本当に考え方だと思うんですけど、190点のうちの4点ですから、2.何%というところで、これが測定誤差だとか、たまたま個体として商品単体として逸脱したものというふうに考えれば、もう10%のままでいいというような考え方もあるでしょうし、こういうものを含めて救済措置でというふうに考えるのであれば、9.5%というところでもいいとは思いますが。

青山委員 あと、D班のほうの議論の中でも含めてやっていただければいいかと思えます。

梅内委員 ありがとうございます。それでは2番、これも食塩相当量の根拠というふうなところで、これはもう、赤穂化成様、上田様のほうにご協力いただきまして、112品、ナトリウムの量を測定していただいたものが資料別紙にあります。ここでも0.16という数値が、これ、相当な数値なんだというふうな議論の中で決めてきたわけなんですけど、やはり調べると、それ以上のお豆腐が3品あるというふうなことです。これも全部含めてしまえよというふうなB班の意見ではないんですけども、もし、もしかっていうより、今、実際に販売されている商品があるというふうな実態を踏まえると、これもちょっといろいろご意見があると思うんですけども、0.2、ところまで引き上げて、入れてしまったらどうかというふうなご提案です。これもぜひ議論をお願いしたいと思います。分科会では何かおかしくないかという、おかしくないかって失礼なんですけども、これも塩をあとで添加してる商品もあるのではないかというふうなご意見もあったんですけども、そういったところも加味して議論をいただければと思います。

村尾議長 これ実際に0.2という値までいった、官能みたいなものっていうのはされてないですかね。

上田 OB 官能まではしてないです。

村尾議長 ですから、ここで課題になってくるのは調製豆腐と豆腐の大きな違いというのは、味ですとか、食感を調製したものかどうかというところが大きな定義の根幹になるので、調製の範囲、調製したかしないか、しないところのぎりぎりの範囲内というのが0.16なのか0.2なのかという範囲なので、明らかに官能に違いが出るとすれば、これは0.16であろうが0.2だろうがもう少し下げないと、ということになるんでしょうし、官能にほとんど差がないというのであれば、もう少し数値を引き上げるという、そういう議論を進めていくべきかなというふうに思いますね。

(間)

梅内委員 そうすると、これは0.2グラムのお豆腐、実際に作ってみてっていうことになりますか、やっぱり。

村尾議長 作る、試作してみるという方法もありますし、計測したもので0.2というものがあれば、そういうものを。例えば93番の充填豆腐、0.23ですよ？で、こういうものと、0.15ぐらいのもの、これが平均的に出ればの話なんですけどね。

(間)

梅内委員 わかりました。それでは引き続き、やりますか。0.16っていうところはどうなんでしょうか。これはこれでずっとお話をしてきた数値なんで、置いといて。

村尾議長 0.16決めたときも、市場にある商品の食塩相当量の表示上から読み取って決めたんで、官能はしてないんですよ。

梅内委員 官能ということで、それでは引き続き。

村尾議長 いや、それはあくまで私の意見なので、皆さんの意見を伺って。

梅内委員 そうですね。

村尾議長 どうなのかというのを。

吉川 OB すいません。吉川です。

村尾議長 はい、どうぞ。

吉川 OB このデータ見ますと、0.2グラムっていうのと、0.23っていうのと、0.22っていうのが、これ、番号でいきますと、96番、

青山委員 と107番。

吉川 OB 107番ですね。この2点なんですけれども、これには茶豆風味っていう、両方とも茶豆風味って書いてあるんですよ。だから、風味づけのために、これ、どういのかわかりませんが、何か味つけした可能性もあるということだと、あえて塩が入ってる可能性もあるわけですよ。

梅内委員 そうですね。

吉川 OB だから、ちょっとこれ検証しないとわからないんじゃないですか。

村尾議長 そうですね。塩豆、塩ゆでの茶豆を想定してるわけですね？これ、商品名から。

梅内委員 そうですね。

村尾議長 風味づけしてるということであれば。

佐藤委員 原材料名、でも、これ、食塩は書いてないですね。

村尾議長 書いてないです。

佐藤委員 書いてないですね。

村尾議長 香料なんかは入ってる、それはわからない？わからない。

梅内委員 いかがでしょうか。いっても、112品の中のこれくらいのもので、私個人的には少ないほうだと思いますんで、個人的には0.16でもいいと思うんですけども。

村尾議長 一回、うちのほうで充填豆腐とかでよければ試作してみましようか。食塩相当量として、0.1のもの、0.15と、0.2とかっていうので。うちの会社でできるのかな（笑）。

梅内委員 （笑）

村尾議長 聞いてみないとわからないですけど、そういうものができれば、一回、委員会の席に持ってきて官能テストをしてみるとかね。

梅内委員 やってみましようか。もうそれしかないんじゃないですかね。

村尾議長 結局。

佐藤委員 塩味は割と感じやすいので、結構きれいに出るはずなんですね、0.1と0.15の違いとか。

村尾議長 そうですね、多分ね。

佐藤委員 ほかの甘味とかに比べて、結構きれいに官能は出てくる。

梅内委員 わかりました。それではどういう数値がいいでしょうか。何回も、多分、やれないと思いますので。

佐藤委員 だから、0.1と0.15でも差が出るっていうものだと思うんで、そうしたときに、じゃあ、0.1と0.15の、やっぱり違うから、味つけたっていうふうに言われればそうになってしまうなあと思いますけどね。

村尾議長 あと、もう一つ議論があったのは、粗製海水塩化マグネシウムっていう、で、通常作ったときにふれの範囲として0.16ぐらいは入るんじゃないかとは、ご意見をちょうだいしていただきますね。

梅内委員 そうですね。

佐藤委員 ある意味、そういう科学的な根拠で0.16決めたっていう中であれば、一番きれいに説明できるんじゃないかなと思いますけど。

村尾議長 どうでしょうか。

梅内委員 やりますか。食べてみますか。

村尾議長 どうでしょう。

梅内委員 もう確認ということで、わかりました。試作品ができるかどうか確認しますけど。

村尾議長 塩化ナトリウムでいいですね。

佐藤委員 はい。塩化ナトリウム（笑）。

梅内委員 試作品が作れるかどうか（笑）。

一同 （笑）

村尾議長 多分、作れると思います、塩化ナトリウム。

梅内委員 できた結果でいいですか。今、これぐらいの作れって言われると大変なんで。

村尾議長 そうですね。ちょっと確認してみます。

梅内委員 それでは、次に移ります。3番なんですけども、これも濃度を強調する表示を行う場合の根拠、おおむね11.5ということで、分科会のほうでもこれでいいだろうというふうなことにはなってるんですけども、調べた結果は、そんなに濃度を強調するような商品の数はないんですけども、1件あったというふうなことを、ここに数値が書いてあるのかな。1件あったということなんで、これは1件だけだったらいんじゃないかというふうなことで、11.5のままで。

村尾議長 11.5を下回ってたんですか。

青山委員 12.1。

梅内委員 12.1って書いてますかね。間違えてるかもしれないですけど、濃度のところ。一番最後か。

村尾議長 これは絹ごし、充填、寄せに限るわけですね。でも、これ、分析いただいたデータを見ると、結構な商品が（笑）、濃度を強調できる、ことができる商品になりますね（笑）。

梅内委員 （笑）。それ、売られてる商品を担保しようというふうなことで、11.5まで下げたんですけど。委員長おっしゃるとおりで、全部。

村尾議長 全部。

梅内委員 ほとんどが濃いついていう話になる（笑）、んですけども。

村尾議長 なりますよね。

梅内委員 どうでしょうか。

村尾議長 ちょっとどうなんだろうなあ。（笑）。意図せざる濃厚さみたいな感じで（笑）。

梅内委員 規約の中で、これ、もっと、縛るっていう言い方はよくないんですけども、濃度を強調するぐらいだったら、これぐらいっていうのであれば11.5というのは、委員長おっしゃるとおりで、足りないというふうなことになるとは思います。

（間）

村尾議長 皆様もどうですか、自社の商品も入ってきてるかもしれませんね。

（間）

村尾議長 アサヒコさんなんかも別に濃厚とうたってない商品もありますか。

佐藤委員 そうですね。

村尾議長 じゃあ濃厚って何って話になっちゃいますよね（笑）。

一同 （笑）

（間）

佐藤委員 これを見るとちょっと基準、逆に上げてもいいんじゃないかっていう（笑）。

村尾議長 社内基準ってあります？。

梅内委員 社内基準はあります。ここで社内基準はなかなか言いづらいですが。

一同 （笑）

村尾議長 言いづらいでしょうね。

梅内委員 言いづらいですね。調べた結果はあるにしてもです。

(間)

村尾議長 うちの場合は濃厚っていう場合は 12.5 以上なんですね。だから、12.5 下回る商品には濃厚って書いてないですけどね。

(間)

梅内委員 どうでしょうか。資料間違えてると思うんですけど、12.3 とか 12.1 とか、充填豆腐でこういうのもあります。

(間)

梅内委員 12.7。

(間)

村尾議長 名称を見てみると、あまり濃いと使われてる商品はないのか。

青山委員 だから、この濃い絹って書いてあるとこの下のところが、濃い、普通の豆腐ですよ。60 と 61 番。普通のやつは低いってことですかね。

村尾議長 これちょっと低い。

青山委員 これ、ここは濃さをアピール。

村尾議長 そうですね。

青山委員 全部が低い。

村尾議長 60 番は 12.1 ですよと。で、64 番が濃厚と、あと、濃いと書いてあるのは 60 番、64 番と、あと、濃い、濃い。大豆たっぷりとかもそうですよね。濃厚とうふ。というのが、これだしが入ってる。極濃おぼろ豆腐。濃いミニおぼろ。95 番、国産大豆の濃い豆腐。あと、寄せのほうにあって、105 番か。濃いお豆腐ですよ。東日本では、60、64、80、86、93、94、105 の濃い豆腐。濃いと濃厚感表す。これ、西日本も同じ調査ですか。

梅内委員 西日本は表示があるものはここも、同じ調査ってどういう？

村尾議長 分析の意図は違うのかな、多少。

梅内委員 そっちは。

村尾議長 違うんですか。

(間)

梅内委員 意図が違いますね。

青山委員 5 番は濃いて書いてある、こく濃きぬ。

佐藤委員 右から 2 番目の列は濃度を強調する表示、一応、このとおりです。

村尾議長 あ、ここに書いてある。

梅内委員 そうです。

村尾議長 あ、じゃあ、こっち。

佐藤委員 商品名になくても直接表示してるものは書いています。

村尾議長 ここはあれなんですね。これでいくと、1 番と 5 番と、12 番と 15 番が、濃厚を強調する表示があると。これらを見ると、大体もう 12 以上にはなってる。

梅内委員 オールクリアですね。間違えてます。

佐藤委員 12にしてもオールクリアですね。

村尾議長 全部12以上ですね。

梅内委員 12%にしてもOK。

村尾議長 12.6。一番低いので12.1ですもんね。

梅内委員 そうですね。

村尾議長 今回、調査いただいたメーカーさんがすべて良心的なのか、それとも一般的にそうなのか。

梅内委員 (笑)

村尾議長 大体、皆さん、濃いという表示をするときは、一般的な理解として固形分12以上では作ってるという調査結果ですよ。

梅内委員 はい。それではこれもまた最後に結論を出していただければありがたいんですが。

村尾議長 どうでしょうか、皆さん。ハードル多少上げても差し支えないようにしたいじゃないですか。

梅内委員 最初、一つだけ問題がありまして、最初に申し上げたんですが、4番のところ、青山委員のほうからもあったんですが、凝固剤差っ引いたらどうなんだっていうふうになると、この12.1がどんななるか、ぎりぎりになる恐れはありますね。

村尾議長 消泡剤自体の固形分ですね。

梅内委員 換算すると何でしたっけ。

佐藤委員 計算、どっちで、換算すると半分ぐらいですか。例えば0.3%だといったら、その0.15ぐらいが全固形に反映されました。

村尾議長 0.15%。

佐藤委員 はい。

青山委員 乳化にがりを使った場合、添加量が多いからね。

村尾議長 そうですね。乳化にがりはちょっと固形分高めですよ。

梅内委員 12とした場合はぎりぎりのところをいくことになりますね。0.3とか0.4とかっていうのが差っ引かれた場合ですね。

村尾議長 それと、12ってなっても、由来の部分が0.15ぐらいかな。

梅内委員 そうですね。ただ、この調査の結果見て、委員長からもありましたけども、そうはいつでも強調する商品ですから(笑)、これが、

村尾議長 あんまりハードル低くする意味がないような気は、

梅内委員 そうなんですよね。

村尾議長 するんですよ。

梅内委員 固形分表とかって普通に作れる？作ろうと思えば。

(男性) 作れますけども。

川田委員 俺も、こないだの東京の町店の、東京のほうの豆腐分析結果の固形分見ても、これ、結構、使ってる機械、まだ昔の機械とか使ってるところもあるので、今なんかほとんど最新型というか、絞り機ないし、使っているとは思うので、町店としては別に、正直、そこまで強調表示してる方

もないので、強調表示されたい方は、一つのブランドイメージのアップになりますので、公正取引、こういう確約すれば。なので、町店側とすれば、挙手制みたいな感じで、もしも強調表示さしてくださいっていう方で、公取通じてちゃんと調べてもらって、大丈夫ですよとゴーサインを押すかたちで大丈夫だと思うので、12 ないし、全然引き上げていただいても町店側としては問題はないと思いますので、12 ないし 12.5 とか全然引き上げていただいても、そこまでは反発もないでしょうし。ただ、もうそこまで、町店として、言ったとおり、そんなに濃度強調表示をするところがないので、全然、引き上げていただいて、で、いや、どうしても強調表示したいっていう方はとおしていただいて、ゴーサインを出していただくというかたちがベターだと思います。

村尾議長 実際に、これ、メーカーさんで作る場合ですけど、濃厚表示をする商品の固形分管理っていうの、豆乳段階でやってますか。

佐藤委員 弊社、豆乳段階ですね。

村尾議長 豆乳段階ね。絹ごしとか充填の場合。太子さんもそうですか。

梅内委員 そうですね。

村尾議長 いしかわさんどうですか、濃厚表示をする商品。

廣部委員 濃厚表示。

村尾議長 濃厚表示の濃度管理って。豆乳の段階で測定して、

廣部委員 そうですね。通常、豆乳の段階で Brix 管理。

村尾議長 Brix 管理のほうですか。

廣部委員 はい。

村尾議長 固形分計ですか。

佐藤委員 いや、

村尾議長 Brix ですか。

佐藤委員 Brix です。

村尾議長 青山さんは固形分計？

青山委員 固形です。

村尾議長 固形ですか。最終製品ですね。だから、大豆固形分ってことで言うと、木綿は別ですけど、絹ごしとか充填であれば、豆乳、原料豆乳の段階でやったほうが、より正確にはなる。だから、さっきのは凝固剤の固形分をどう見るかというところで、大豆固形分。

梅内委員 根拠なく意見を申し上げれば、10%が仮にお豆腐なんだと。濃いのが 12%ってわかりやすいですよ。

村尾議長 (笑)

梅内委員 (笑)

青山委員 現実的に今の数字を見ても、非常に高い数字があるんで、濃厚って出す場合には、製造者がそれを意識、さらに高いものを作らないと、栄養成分表示をした場合に、ほかの会社に比較し低い数字を書くようなことになるんで、その数字ってあまりこだわらなくてもいいのじゃ、現状でもいいんじゃないんですかね。やっぱり製造する立場として、いいもの作ろうという姿勢で出

さなくては意味がないので、その数字じゃないような気がします。

村尾議長 作るときに、実際、クリアしなきゃいけない、高めには作るんですけどね。下回っちゃうと逆に、自社企業として表示できないってことになるでしょ？

青山委員 実際の高い数字を求めるんなら、例えば 14%とか、もっと 13%とか、高くする必要があるかと思えます。数字をいじるんであればね。

梅内委員 11.5 っていう表記で、あんまり問題ない？

村尾議長 問題ないっちゃ問題ないけど、自社の商品が全部濃厚になってしまう（笑）。
一同 （笑）

青山委員 それはおいしさと違いますから。

梅内委員 じゃあどうしましょう。

川田委員 これは、でも豆腐の製品としたあとの話ですよ、豆乳段階じゃなくて。

梅内委員 そうです、はい。

村尾議長 ただ実際、測定のとときに凝固剤も含めた固形分になってしまうので、厳密に大豆固形分とはいえないと。

川田委員 豆乳段階でよければ、全然もう 13 とか、引き上げちゃってもいける

村尾議長 だから多分、これ固形分管理をするようになると、メーカーさん、どうするかっていうと、原料豆乳の段階で、絹ごしとか充填の場合は測ると思うんですよ、大豆固形分。そこで管理をすると思うんで、管理手法としては原料豆乳ですね。できた製品というよりは、やっぱり凝固剤が入っていたりとか、ほかの。

川田委員 町店もほとんどもう豆乳、

村尾議長 加工豆腐とか調製豆腐になると製品で管理できないですもんね、いろいろなものが入ってますからね。だからあくまでも豆乳段階の管理になるので、実際にはじゃあ今度 12 というふうに決めたとすると、にがりが入ったぶんも勘案すると 13.5 ぐらい、それぐらいになる可能性があるんですよ。

川田委員 町店、目標の基準を、原料豆乳の段階で Brix 計で測ってるのがほとんどだと思いますので、そんなに製品自体をついていうのは、まずないと、

村尾議長 だからこれを例えば高い数字にしちゃうと、どんどん濃くなっていっちゃうっていうか、傾向として。そういう可能性はある。11.5 でも、にがりのぶん足したら 13.5 ということになるんですよ。管理を豆乳ですと。

佐藤委員 0.5 グラムじゃないですかね。

村尾議長 ああ、0.5 グラムですか。じゃあ 11.5 でやって、12.0 ですか。

川田委員 11.5 で。

梅内委員 11.5 で。

川田委員 問題はないかなと。

村尾議長 はい。

梅内委員 はい、じゃあ 11.5 ということであれします。あとは 4 番はいいですか。さっきから 4 番、ずっと

言ってるんですけども。今の議論になった凝固剤のぶんを差っ引くなんていうことは。

川田委員 数字を出さないと町店は厳しいですね。基本的にもう原料豆乳でやっちゃってるんで、何とも言えない。

村尾議長 できたとしても、コストかかりすぎますよね。

梅内委員 はい、B班は以上です。最後に、お豆腐の基準のところですか。確認できればいいと思います。10%、9.5%、先ほどご意見ありましたが、これが確認できれば大本の基準が決まって区分けがはっきりするだろうというふうに思いますので、よろしくお願いします。

村尾議長 はい、ありがとうございます。それでは次の議題にいきますか。いいですかね。次は3番目、表示マニュアル等の作成についてということで、D班、じゃあ佐藤委員からお願いします。

佐藤委員 はい。それではD班の報告に移りたいと思います。ちょっと複数ページありますので、今までから変更した部分を赤で示しています。今日は、その必要表示の部分と特定事項と、あと不当表示の部分と、あとQ&Aの案ということで何個か用意しております。では順にご説明をしていきたいと思えます。まずめくっていただいて、資料1の1、こちらのほう、まず上のその一括表示の枠の部分の数字の部分を変更をしました。1番、名称、2番、大豆固形分、3番、原材料名、4番、内容量、5番、賞味期限、6番、保存方法、7番、製造者。8番はちょっと右のほうにあるんですけども、これは原産国の部分のマル「8」番ということで、その下にあるんですね。マルじゃない数字とリンクさせてるかたちになっています。9番のほうは、右のほうにいていただいて、Aを成分表示の部分、それから10番は材質表記というかたちになってます。このマルの数字の部分は、規約の第3条の第1項の各番号に合わせた数字を、ここに割り振っております。ただ、これちょっと31項の部分の変更にしなればいけないかと思うんですけども、規約のほうの資料はちょっとつけてませんので、お持ちでない方は。

村尾議長 規約のほうの31項？

佐藤委員 そうですね。31項ですね。31項の中の7番目が、開封後の取り扱いの表示というのが入ってました。6番が保存方法で、7番が開封後の取り扱い表示というふうに入りましたので、これは削除させていただいて、これは一括表示の中でなくてよいということで、この番号を削除して、原産国名を7番に繰り上げるようなかたちでの変更は必要かと思えます。そのようなかたちで、数字の割り振り、変えています。それぞれの説明のほうに入っていきます。1番の名称または品名というところは、特に変更はございません。ここも名称にしていますので、ちょっと今気づきましたけども、または品名、は要らないかなと思えますので、名称のみというかたちでよろしいかなと思えます。2番目が大豆固形分ですね。こちらについては赤の部分ですね。今まで加工豆腐似合っでは6%以上で、そのあとに11.5%、つまり濃度の強調表示をする部分が記載してあったんですけども、これは特定事項に当たる部分の表現になってますので、ここは削除させていただきました。3番目です。3番目については原材料名というところですけども、これについては新しい原産国表示の部分とガイドラインの整合性っていう部分を、まだ結論的に出てない部分もありますので、結論に即して変更は必要じゃないかというふうに思っております。この中で削除したのは、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ほかの箇所に表

示することができるというふうに書いてますけども、法的に一括表示で義務づけられてるものは、これは当然ながら順守しなければいけませんので、これはほかの場所に表示できない部分になってますので、混乱招くので、これは削除としております。あとはその下で、成分を調節するような加工処理をしているダイズって、例えばってということで、括弧、脱脂大豆等というところに入れたほうがわかりやすいだろうということで、入れております。次のページです。こちらの部分は前回、説明したとおりで、上から4行目の粗製海水塩化マグネシウムの記載を、これは削除しております。そのあとの凝固剤製剤の部分で、B班のほうで検討していただいた、おおむね5%以上、かつ、という部分は削除で、重量比で第3位までの物質名を表示するというかたちに変更しております。それから消泡剤の部分についても、5%以上、かつ、というのが削除されて、第2位までというかたちでB班のところに合わせております。あと、その下ですけども、豆腐用凝固剤及び豆腐用消泡剤以外の食品添加物は原則として使用しているすべての物質名を表示するという部分、これも前回、説明したと思いますけども、削除というふうにしております。あと4番目のアレルギー物質の表示、ここについては、当初、規約の中でも項はありませんでしたので、削除しております。4番です、内容量の表示ですね。内容量の表示については、グラム、キログラム単位で表示するというふうにありますけども、ただし離水により重量が変化する商品については、内容量1丁等の表記ができると、括弧、寄せ豆腐、ざる豆腐など、というふうに入れております。これも前回、議論されたことだと思います。5番目ですけども、消費期限または賞味期限の部分です。定められた方法によって保存した場合に、という部分をつけ加えて、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あとに、その年月日をうんぬんと、それ以外の食品にあつては賞味期限と表記したあとにその年月日を表示するというかたちにしてます。それから賞味期限、製造または加工の日から賞味期限までの期間が3カ月を超える場合にあつては、賞味期限と表記したあとにその年月を、というかたちで、ちょっとここも文言のみの変更になってます。ちょっと駆け足できてしまいましたが、ここまでのところで何かございましたら、よろしくをお願いします。

村尾議長 はい、何かございませんか。

井出委員 よろしいですか。

村尾議長 はい、井出さん。

井出委員 2ページの上から2行目の凝固剤の部分なんですけども、ちょっと私の理解、少し違っていたので確認をしたかったんですが。前回の分科会のときには、例えば2行目のところを読みますと、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併記して表示する、と書いてあるんですが、消してある、もう一個下のところに、凝固剤製剤を使用している場合、凝固作用にかかわる物質名を最初に表示し、副剤はそのあとに表示する。重量比で第3位まで、ということで、全部書くというのと3位までっていうのが両方書いてあつて、これが矛盾してるというところですね。なので、恐らく2行目の凝固剤製剤にあつてはっていうところから、飛んで、その下のポチのところの、凝固作用にかかわる物質名を最初に表示し、というところにつなげればいいのかなど。

村尾議長 これ、施行規則を直してしまっただけがいいんですかね。

町田 OB 施行規則もこれ、全部ってなってますね。だからそれも直さないでだめですね。

村尾議長 そうですね、はい。

井出委員 それともう一つ、ここで分科会でも議論があったんですけども、この第3位まで書くというところが、この案ではまず、いわゆる主剤だと思うんですけども、凝固作用にかかわる物質名をまず書いて、副剤はそのあとに書くということで、この主剤が何個入って副剤が何個入ってるかにもよるんですけども、その主剤、副剤を明確に分けて書くのか、それとも主剤も副剤もひっくるめて全部の中で3位まで書くのかというのを、どっちがいいのか、いろいろ問題があると思います。

村尾議長 そうですね。

井出委員 はい。そこを整理したほうがいいかなと。

村尾議長 要は主剤よりも副剤のほうが内容量は多いという場合もあるので、その場合の書き方等を明確にしとかなないと、事業者さんが迷うんじゃないかと思いますね。

廣部委員 主剤だけで何種類か。副剤だけとかないんですか、可能性もありますよね。

村尾議長 (笑)

青山委員 あるんですよ。硫カル、ちょっと入れて、GDL、ちょっと入れて3種にしたっていうのが。

廣部委員 (笑)

(間)

佐藤委員 それをやってくと、書ききれないとかいう話はあった。

村尾議長 じゃあ主剤、副剤にかかわらず、

佐藤委員 3位まで。

村尾議長 3位まで。

佐藤委員 のほうが、

廣部委員 それをやったときに、主剤が出てこないっていう可能性もないですか。

村尾議長 わかんないですね、それは。

佐藤委員 主剤は出てきますでしょ。

村尾議長 だから主たる主剤、よくわかんないけど。

一同 (笑)

村尾議長 主たる主剤と、あと副剤で。

梅内委員 主たる主剤(笑)。

村尾議長 何かわかんない。

佐藤委員 同じですか(笑)。

村尾議長 書き方の問題なので、その施行規則、

青山委員 主剤は全部書くっていうのでやらないと。

村尾議長 それで問題ないような気がしますよね。三つも四つも混ぜるっていうのはあまりないことでしょうからね。

青山委員 これは今の意見、曲げて使う場合に、乳化にがりのパームのオイルだとか、例えば乳化剤みたいなものを書きたくないっていう、意図的に少し入れ副剤を記載しない事をやる人、考える人がいるということです。

一同 (笑)

(間)

村尾議長 そうですね。だから書き方としては、凝固剤製剤を使用している場合、凝固作用にかかわる物質名を最初に、すべての物質名だね。凝固作用にかかわるすべての物質名を最初に表示し、副剤はそのあとに表示すると。で、重量比で第3位までの物質名を表示すると。

梅内委員 凝固剤のガイドラインのところだけで6種類。

村尾議長 仮に主剤で3種類混合でやった場合には五つの物質名を書くということですよ、副剤も含めて。

青山委員 副剤はその後に表示して、重量比で3位までとする

村尾議長 副剤はそのあとに重量比で、

青山委員 第3位まで。

村尾議長 第3位、

青山委員 凝固剤も含めて第3位っていう意味なんですか。

村尾議長 そうですね。だから主剤は混合してたら一つとカウントするということです。

青山委員 そうするとやっぱり全部を書けっていうのも、それは書かないでいいことになる。

村尾議長 もしくは、副剤はそのあとに主剤の重量比で第3位のあとに書くと、2位まで表示すると。だから主剤はもう書く、それ以外に二つ書くという言い方であれば、副剤はそのあとに、主剤を除き重量比で第3位までの物質名を表示する、で、よくないですか。

(間)

廣部委員 とすると消泡剤も同じこと、

村尾議長 消泡剤、さっき主剤があるのかっていう話がありました(笑)。

廣部委員 (笑)

村尾議長 だけど、どうなんでしょう。消泡剤はもう第2位まででいいんじゃないですか。

廣部委員 文章を少し直したほうがいいっていうことですね。消泡剤以外にかかわる、

村尾議長 消泡剤、製剤という言い方自体があれなんですね。消泡剤を使用してる場合はで十分。わざわざ製剤とか書かなくていいでしょ。消泡剤を使用してる。

(間)

村尾議長 その前の文章で、消泡剤、製剤にあってはっていうのは要らないですか。

廣部委員 そうですね。

村尾議長 消泡剤は豆腐用消泡剤、または消泡剤と表示するだけですね。そのあとに消泡剤を使用している場合、これ、そういうふうを書いてあるのか。消泡剤を使用してる場合、

青山委員 重量比で、

村尾議長 重量比で、そうですね。重量比で第2位までの物質名を表示する。

(間)

村尾議長 はい、すっきりしました。ありがとうございます。すいませんでした。

川西 OB 消泡剤は第2位まで入れるんですか。

佐藤委員 はい。

川西 OB 消泡剤、製剤と？

村尾議長 そうです。

(間)

廣部委員 これは凝固剤にしても消泡剤してもなんですけども、もし3番目までとか2番目まで書いたあとに、実際にほかにも省略している部分がある場合は、その他ってつける？

(間)

廣部委員 結果的には、原材料表示のところを原材料で省略する場合は、三つ書いて、その他って書きます？

村尾議長 そうですね。

川西 OB すいません、何で消泡剤は二つなんですか。凝固剤が。

村尾議長 この分科会の中でいろいろ出てきたんですよ。

梅内委員 いろんな物質名がいっぱい出てきて議論になったんですけども、

川西 OB 今、割とヨーロッパでシリコンだめっていうのはすごくいわれてて、シリコンは書かなくてもいいことになりますよ、多分。3番目じゃないかと思うんですよ、シリコン。いや、別にその他って書いとけばいいのかもしれませんが、多分そうだと思うんですよ。

梅内委員 そうですね。分科会の議論の中では、その前もこれもある、あれもある、これもある、で、シリコン出てきて。

川西 OB いや、それであるのであれば、凝固剤のほうも二つじゃないんじゃないかっていう気もしないわけでもない(笑)。

村尾議長 (笑)

青山委員 消費者庁は、書かないと書いてある、加工助剤は、書かなくてもいいんじゃないかと書かないと書いてある。だから書かなくていい、書かない、そういう感じです。だから今後、業界団体として、そのときに質問をしてくださいとの事です。私は書きたいんですけどっていうふうに言ったんだけど、書かないって。

一同 (笑)

村尾議長 書かないっていう。まあ食品表示基準ではそうなんですけどね。ただ規約でそれを書くというふうに今回はしてるんで、

青山委員 今回の答えは、検討してくださいって言ったら、それは出したって言うしかないです。

梅内委員 消泡剤は何で2位までですかって今、質問が。いや、いっぱい出てましたけど、いろんな経過が。

(間)

青山委員 消泡剤で第3位に入るようなものっていうのは、酸化防止剤みたいな、シリコンですかね。そう

ということか。

一同 (笑)

村尾議長 一つ例を挙げると、グリセリン脂肪酸エステルがきて、炭酸カルシウムがきて、そのあとにシリコンがくるんだけどシリコンは入ってないっていう。

青山委員 無機のシリコンが一番安全性が高い。

川西 OB 今の加工助剤は書かないっていうのは、例えば消泡剤だったら消泡剤って書いてあればいいってことですか。それとも消泡剤も、

村尾議長 消泡剤自体が加工助剤ですから。

川西 OB 書かなくてもいいってことですね。

村尾議長 それはもう食品表示基準では明確にはなってるんですけど。それはあくまでも法律の話で、この規約は法律にプラスオンするという考え方ですから書きましょうと。

梅内委員 今、消泡剤不使用とかいうことで、それをうたう商品があるんですけど、その消泡剤不使用っていったところで、消泡剤って何って感じで今、書かなくてもいいですか。何かわかりづらくなってる。

村尾議長 だから書く場合は物質名まで書けというようにはなってる。

梅内委員 2位か3位かっていう問題は。

川西 OB すいません。

村尾議長 はい、川西さん。

川西 OB せんだって、日豆協の理事会に出て、大手の社長さんが理事なもんで、ここのところを書かなくてもいいというのを書きましょうっていう話については、簡単に言ったら賛同が得られないんじゃないかと。ほかの業界との並びも考えておかないといけないんじゃないかと。自分たちだけがこういうふうにしてるっていうのは、いかがなものかというのを非常に強く言われてました。で、今度の豆腐屋のときも、ぜひとも質問してください、皆さん、おんなじように感じてる人もいらっしゃるでしょうと話しましたけれども。

村尾議長 そこは非常に今後の議論をすべきところだと思う。当委員会の考え方としては、豆腐というのは消費者の一般的な理解として大豆と凝固剤と水だけでできるという認識が広がっている中で、実際にはこういった加工助剤も使っているということが一般的にもかかわらず、消費者の理解につながっていないので、そこは消費者に適切かつ正確な情報を伝えたほうがよからうということなので、豆腐のようなシンプルな食品であるがゆえに、あえて表示するということにしたわけですね。ですから、ほかの食品に、すべてと比べてどうかというよりは、豆腐の特定の事情を勘案して表示するというような考え方で進めているっていうのは、当委員会の考え方かなというふうに思いますけど。

川西 OB この辺は個人的な意見で言わせてもらいましたけれども、基本的にここの場でいろいろと細かいところまで話しといて、実際運用するというか作るときに、どうしようっていう話はまた別にやる機会が出てくるんじゃないかと。ここですべてをこうやりましょうを決めてるわけではないんだっていうようなことでしていただきましたけども、慎重に考えたほうがいい部分なのかなと。凝固

剤についても同じようなことがあるのは皆さんもご存じのとおりだと思います。

村尾議長 今後の議論のポイントになるでしょうね。逆にそこをあまり妥協しすぎてしまうと、この豆腐の公正競争規約を作ること自体の意義というのが薄れてくる、当初の目的の部分から考えると薄れてくるということになりかねないので、そこは大いに議論を深めていくということだと思います。

川西 OB 両方というか、厳しくすると入る人が少なくなるとか、そういった問題だと思うので、大概の方が賛同できるようなものにしなきゃいけないのかなと思いますけど。

(間)

梅内委員 第2でいいのかなっちゅう、第3位。

村尾議長 これ分科会の中で出てきてるようですよ。それであまりたくさんの物質が書かれすぎると、かえって消費者が混乱するからということで、凝固剤については第3位まで、消泡剤は2位ぐらいが適当であろうということですね。まあ、現状の案はそれでいいんじゃないですか。また今後の議論で決めていける、はい、じゃあ先進めてください。

佐藤委員 じゃあ次のページですね。3の3のページです。保存法なんですけども、冷蔵保存する場合は要冷蔵、2～10℃等と表示する理由等というものについて書いています。その下の凍結を防ぐためのうんぬんとは、開封後は賞味期限にかかわらずってというのは、一括の枠外でということで、括弧して一括枠外というふうに書いています。あと7番ですけども、製造者等の氏名及び、または名称及び住所というところの文言を、これはこの食品表示ガイドに書かれてる文言を活用させていただいて、そのような表示にしています。以前の文面では、販売者に関する記載がなかったので、販売業者が表示することも可能ということも入れ込んだということが前回との違いになります。あと原則文面は表示制度にのっとって表示するというふうにしていますが、これもガイドラインとの整合性のところは引き続き課題というところ。あとは10番目の容器、包装識別表示、これ前回話したとおり、種類ではなくて材質というふうに書いたというふうなところがございます。このページについてはいかがでしょうか。

村尾議長 何かございますでしょうか。

(間)

村尾議長 変更というか追加があるとすれば保存方法のところですね。これは現状、要冷蔵だけになってますけど、ご存じのとおり、一部の商品について常温保存というのが厚労省のほうにとおりましたので、まもなく官報に記載されると思うんですけど。

(間)

村尾議長 あと、すいません、ちょっと戻っていいですか。さっきのアレルギー物質のところ。確かに一括表示にはアレルゲン入っていかないんですけど、一応義務表示ではありますよね、アレルゲン表示はね。ですから必要上、表示事項の中に入ってくると思いますけど、実際、記載する場合には表示マニュアルにはどういう取り扱いするのかという。あとで出てくるんですか、どっか。

佐藤委員 アレルギーに関してはあとも出てきてないので、

村尾議長 出てきてないですよ。だからそこは逆にアレルゲンの義務表示ということを明確にしておかないと、事業者が誤認する恐れがあるのかなというふうな、

青山委員 規約のほうにもありますか。

村尾議長 規約は別のところにアレルゲンは書いて、規約の必要表記がないんですけども。アレルゲンは施行規則ですね。施行規則の一応、必要表示の中の規約のところにはないんですけど、施行規則の8番ということで、原材料にアレルゲンを含む場合にあつては、商品表示基準第3条第2項の表の別表第14に掲げる食品原材料とする加工食品を含むという、一括表示欄に表示するというふうには施行規則にあります。

(間)

村尾議長 規約の原材料名というのがありますよね。第3条の(3)の原材料名というのがあるんですけど、その原材料名(3)に対応してアレルゲンの表示も含んでいる。

(間)

佐藤委員 そうしましては、以前、大きい4番ってかたちでここにあったんですけども、この3番の原材料名の中に次の項っていうのが出てきて、アレルギー物質の表示について入れておけば整合性は取れるんじゃないかなと思います。

村尾議長 一応3番、原材料名のところに対応するもので、ここにはないもので規約の中に入れてるのは、添付調味料ですね。それから大豆以外の遺伝子組み換え食品の表示。それからアレルゲンとアスパルテームを含む商品ということは現行の規約の中には書いてある。で、アスパルテームを含む食品っていうふうに、まあ豆腐の場合はないと思うんですけど、加工豆腐というか調製豆腐になってくると、アスパルテームを使用する場合もあるかと思ったのでこういう記載になるんですけど。

佐藤委員 施行規則にこれが入ってるのであれば、これに対応したかたちで入れたほうが当然いいと思いますので、そこは整合性取って、今のアスパルテームも含めて、ここに入れるようなかたちで考えます。

村尾議長 あと抜けてるのが、今、食品表示基準のほう見たらL-フェニルアラニン化合物の場合も記載しなければいけないので、これも施行規則では追加しとかなきゃいけないのかなと。

(間)

青山委員 でもそういうのがどんどん増えてくると、これ変えなきゃ、それ何か一括でそういうものを表示できるような、

村尾議長 食品表示基準に準ずるって書けば、それはいいですが(笑)。

一同 (笑)

村尾議長 あまりにもちょっと乱暴かなっていう気はする(笑)。

(間)

村尾議長 ほかにございますか。4分の3までですか。

(間)

村尾議長 製造者のところは、新しい食品表示基準って書いてあるんですか。

佐藤委員 そうですね。ただ、全部は書ききれないので、ちょっと米印で事項名の省略、新食品表示基準に従って表記するというふうにしています。

村尾議長 はい、わかりました。

(問)

青山委員 ガイドラインにあったら記載するんですか。

佐藤委員 そうですね。これも、ガイドラインとの整合性を取っていかなければいけないので、

村尾議長 そうですね、ここは今後の議論になるかと思います。それで、前回の委員会での報告の中ではガイドラインの部分を取り入れようとする、例えば、大きくり表示というのは、とおる予測がないのでやめたほうがいいんじゃないかというような議論もありますし、それから、北米産っていうような表示ね、法律に準じるというかたちになりますので。そういった点をちょっと書き加えるかたちになると思いますね。ちょっと、個人的な意見なんですけど、ガイドラインを修正してもらうのは農水省任せになっちゃうので、うちのほうで決めてしまったほうがいいんじゃないかなって。それを農水省に追認してもらったほうが早いんじゃないかっていう気はしてますけどね。

青山委員 先ほど添加物のほうもそういう方向なんで、今後それでいいんじゃないですかね。

(問)

村尾議長 はい、じゃあ、次いってもらえますか。

佐藤委員 では次、資料1の2になります。ここは、原産国を書いてなかったところは括弧、米国産とかそういうかたちでマル「1」番、マル「2」番を書いているのと、マル「3」番、で、そのあと、カリウム、ナトリウム等を含めて、これは削除としています。あと、右側にただし書きが書いてあるんですけど、概ね5%以上かつ、ということが書かれていることについては削除しています。で、マル「4」番については、消泡剤、これもその、炭酸カルシウム等を含むの等を含むを削除。第2位までっていうことにするにはしています。

村尾議長 おおむね5%以上っていうのをもう削除した経緯って何か、前回も言及ありましたっけ。分科会の中で説明ありましたか

(問)

町田 OB? このマル「4」の一括表示の右っかわに消泡剤製剤のところ、第3位って。

佐藤委員 すいません、これ、2位の間違い、2位にして、変更ですね。はい、そうです。

(問)

佐藤委員 次のページ、4の2のページですよ。これは濃度を強調してる表示の場合で、波側のほうの説明書きで13%以上ってかたちになってたんで、大豆固形分11.5%以上にしなければならないと。で、大豆固形分欄に11.5%以上、または、実測数値を規制することができるということで、例えば、13%の実測数値があれば13%っていうふうに書けるということでそのようにしております。あとは、マル「6」番、マル「7」番は、凝固剤と消泡剤の表示の基準に合わせての変更をしているというところです。あと8番は、これは、寄せ豆腐の一括表示の例ということで内容量1丁というパターンをここに入れました。

(問)

佐藤委員 次のページ、4分の3のページですね。こちら基本的には凝固剤と消泡剤の表示の部分を合わせて、変更に合わせて変えていくというところです。

(問)

佐藤委員 あと最終ページについては、この以前の変更のままなんですけども、塩化マグネシウム含有物という言葉は削除して、すべて粗製海水に統一してるというところと、商品名の表示があったのでそれは削除してるというところですよ。

村尾議長 さっきの廣部さんのご意見ですけど消泡剤とか凝固剤の成分について、そのほかにもここに記載がある以外にもある場合には、やっぱりその他って入れたほうがいいのかっていう。この書き方だとこの物質しか入ってないように取られてしまうので、どうですか、その辺？

梅内委員 そうですね。

村尾議長 グリセリン脂肪酸エステル、炭酸カルシウム、その他という書き方になるのかなと思うんですけど。

(間)

佐藤委員 で、その他というかたちで入れとくというかたちで。

村尾議長 はい。

佐藤委員 では、次にかかせていただきます。特定事項の表示基準です。こっちが商品名についてというところで、表示ができる場所というところに新たにつけ加えています。商品名と一括表示が同一面上にある場合は一括表示の名称のみの表記でもいいというかたちになってます。ただ、袋物とかピロー包装の場合で、裏側に一括表示が回ってしまってるような場合は、見える位置に表記をしていくと、調製タイプ等の表記をしていくというかたちで、そういう意味があつてここの中に書かれています。あとは、手作りである旨を表示する場合というところで、手作りのところ、凝固剤の部分の規定は、これは不要じゃないかというような意見が出ていました。手作りという中では、町店さんが表記してるのが多くなるのであればということが、町店さんの意見を聴取したうえで、削除するかどうかというところは決めていったほうがいいのかないところがございます。

川田委員 これは、副剤とか、合剤使ってるところはちょこちょこあるので、恐らく、削除したほうが優しいのかな。結構、もう今、乳化にがりじゃないですけど、ほかの合剤ないし使ってる方は結構多いので、特に、東京もそうですけど地方の方、結構使われてるって聞きますので、僕は別に削除しちゃうっても構わない。

村尾議長 これ、削除しちゃうと、作りやすさ、要は何で手づくりという表現をしようかっていうと、職人の技で作ることに価値があるというところから、特定表示の基準を求めようというものがある。ところがその、乳化にがりなんかを作って、作ることが簡単になっちゃったっていう(笑)、ことになると、あんまり職人芸関係ないのかなってなっちゃうんだと。これは手作りって言うてる中にも本当ににがりの寄せ方にこう、テクニック使ってやってる人と、そうじゃない人として出てくると、どうも公平じゃないのかなという気もしないではないんですけど。

川田委員 多分、感覚とすると凝固しやすくなったか、なんないかぐらいの考えなんですかね？宇佐見さん、どうなんですかね、そこは。

宇佐見委員 僕も村尾さんとおんなじ、やっぱりそこにタッチしたほうがいいと思うな。

村尾議長 前、NHKの『仕事の流儀』で山下さんが寄せてるところ映ったじゃないですか。あれを見て僕の知り合いのお豆腐屋さんは、しびれたって言うてるけど、僕らにはわかんない感覚なんですけど、

でも、そういう要するにしぶれたとかっていうところが豆腐屋さんのいいところなんじゃないかなっていう気はするんですね（笑）。

宇佐見委員 そう。大手さんがそうやって認めてくれるんだったら、僕は逆にラッキーだと思ってるんですけどね。

村尾議長 だから、そこに凝固剤で易しくなっちゃったとかっていうのを言うと、何か町店さんに対して失礼なんじゃないかっていうような気がするんですよ。

川田委員 こだわってる人はこだわってますね。

一同 （笑）

川田委員 何かもう、それで、だいたい楽しんでる職人さんを知ってるんで。

宇佐見委員 都内にいる？一応うちは、まあ広いけど。

川田委員 どっちかなんですよ、正直言うと、もう合剤毛嫌いしてる人か、もう合剤ありきで楽しんでるっていう人かっていう。

青山委員 合剤はいいんですよ。

村尾議長 合剤はいい。

川田委員 合剤っていうか、一応、加工調剤ですか。結局、どっち派かもう、ぱっくり分かれるんですよ。

村尾議長 だから、加工調剤を入れる目的が、にがりの反応速度を遅くするというので、これ作りやすさ含めちゃうわけですよ。そうすると、あえて難しいことにチャレンジして、豆腐作りをするっていうことの価値がちょっと薄れてしまうのかなという気がするんですけどね。

川田委員 意見分かれそうですよね、でも、これね（笑）。

一同 （笑）

村尾議長 いや、当然分かれるんですけど、ここはもう町店さんの心意気の問題です（笑）。

一同 （笑）

川西 OB でも、川田さん言ってるじゃないですか。合剤であって、副剤が入ってるやつって使ってるってしゃると本当少ないと思います。例えば、東京都の町店で乳化にがりを使ってるっていうところは、ちょっと具体的に言うと、そういうところはほとんどないですよ。

村尾議長 逆にコストが上がっちゃってあんまり意味がないんじゃないんですかね。

川西 OB それから、機械だとかもないことはないけども、わざわざそんなものを使ってる所ないから。だから、これはこれで、そういう意味で、いわゆる乳化にがりなのかわかりませんが、こういったものをあまりよしとしないで、やっぱり伝統の、どっかに書いてありますけど、古式豆腐みたいなこと言うのであれば、宇佐見さんなんかまさにそういう仕事やってらっしゃるからそこは守りたいよねみたいなのが、業界としては、あったほうがいい、

宇佐見委員 それははありますね。

村尾議長 だから、これが必要表示だったら、厳しくすると問題あるんですけど、特定表示ですから、あえて難しいところにチャレンジする人がいて、その人の価値を認めるんだったら、認めてあげようっていう性格だと思うんですよ、特定表示って。

（間）

川田委員 これは、去年の豆腐フェアの関東予選見てると、結局、それこそやっぱり、半々ぐらいなんですよ。その乳化にがり使ってらっしゃるところと、にがりのみ、もしくは、昔から使われてる硫酸カルシウムと、

宇佐見委員 だから、おいしさの提言、何？みたいなの。そもそも論になっちゃうんだよね。

村尾議長 そうなんですよ。結構、

宇佐見委員 多いんだよね。

村尾議長 第1回の品評会で金賞取ったところは乳化にがりやってる。全然、それは構わないですけど、そういうのはもう全然OKなんですけど。

川田委員 特定事項だったら、結構、固めてしまっても。

一同 (笑)

村尾議長 傾向としては、さっきの濃度のところもそうなんですけど、特定表示っていうのは、あえていいように見せるという内容なので。だから、言いたいんだったらハードル上げますねというのが特定表示ですよ。そんじょそこらの人ができることで特定表示なんかされたら困るわけじゃないですか。

川田委員 でも、それだけ、豆乳濃度とかの話になって。だから、もしかしたら、これもちょっとオフレコか微妙な話かもしれないですけど、結構、あんまり手作りみたいなのは押してるお店、そう正直、最近ないですよ。

一同 (笑)

村尾議長 豆腐フェアとか行くと手作り豆腐ってのれんかけてるところいっぱいありますよね。

川田委員 だから、一個一個これを、そのもし文面残しても、そこまでダメージは豆腐屋にあんのかなって思う。

宇佐見委員 今まで、何のガイドラインもなく、機械で全部バケット上げて、平箱を包丁でならしたら、もう手作りって許されてた時代があるわけじゃないですか。だから、初めてここで、こういう具体的な業界として決めるわけだから、ここでハードル下げちゃったら、だって大手さんらが認めてくれるのを、われわれ、いや、こんなの要らないって、

一同 (笑)

宇佐見委員 それもどうかなって。

一同 (笑)

宇佐見委員 何か間に挟まってるから、

村尾議長 ちょっと楽したいみたいだね。

川田委員 これもう、その一番悪い時代にこっちの両側入っちゃったっていう。

一同 (笑)

川田委員 そう、まずいのを全部見てきちゃったんで、一番最初に。僕ら、残したいのはもちろん残したいんですけどね、結局、その、無形文化財とまではいかないですけど、やっぱり残すべきものは残したほうがいいと僕は思ってるんですが、ハードルが下がりすぎちゃって、もう。

川西 OB 手打ちそばとか、手焼きせんべえとかって言葉があるじゃないですか。そういう感じで、やっぱ

り手作り豆腐っていうのを残したくて、

川西 OB 前にこの話したら、いや、うちはグラインダーを使ってるから手作りじゃないんだって言われた方がいたんです。だけど、さっき言われるように、やっぱり業界としてその手作り豆腐を守っていかうと。そういう文化的に守ってこうと思うのであれば、やっぱりきちっと決めといてこれは手作りだよと。で、なおかつ、ある程度のハードルが高いものにしとかなないと、みんな手作りだつてことになりますよね。

村尾議長 それと価値がなくなっちゃいますもんね。

川西 OB なくなっちゃう。機械で作ってるのに手作りだつて話になりかねない。で、やっぱりこういうやり方がいいと思うんですけどね。

宇佐見委員 僕は残してほしいと。

村尾議長 じゃあ、これは残す。

佐藤委員 じゃあこれは残すということで決定です。今のその、

宇佐見委員 ただ、一つだけ。冷却豆乳、これは入れなくていいですよ。冷却豆乳を凝固剤で固める方法、これは手作りって認めないって、でいいですよ。

村尾議長 そうですね、はい。これも、冷却豆乳するっていうのは、やっぱり凝固反応遅らせるっていう、乳化にがりとおんなじような意味だと思うんで。

青山委員 じゃあ、何℃まで決めてますか。

一同 (笑)

佐藤委員 ちょっとこの部分の意図ですね。なぜ、手作りでそういう匠の技をやっぱり守りたいっていう、そういう意図が伝わるように Q&A で説明するようなかたちが一番、ソフトかなと思いますんで。手作りなんだけど、乳化にがりを使ってるのはなぜだめなのかとか、そういったところのフォローができるようにちょっと考えてみます。

川田委員 これ、もしあれだったら、冷却豆乳は定義ちゃんとして、何℃までって、

一同 (笑)

村尾議長 やめたほうがいい。

川田委員 冷却豆乳っていったら、もう冷えたってわかってるから特には要らないですかね？

村尾議長 凝固させるためには、一旦、温度は、昇温しないといけないじゃない。そうすると昇温しなきゃいけないところまで冷やすとやっぱり冷却豆乳に。

青山委員 桶に取った豆乳を自然放冷して、ある程度、冷却するのが普通のお豆腐屋さん。例えば、型箱に入れて冷却する。それも冷却ということになると困るんですね。ですから、実際、塩化マグネシウムの凝固温度っていうと 55℃なんですね。だから 50℃以下とか 40℃以下とか、そのくらいの設定だったら適正かなって感じはします。

村尾議長 一応、でも文面で昇温により凝固を完了させるって、

青山委員 書いてあるから大丈夫ですかね。もっと、そこまで冷やしたっていう証拠になる。

村尾議長 そうですね。昇温しないと凝固させられないっていうくらいの。

宇佐見委員 有名なところだったら。

村尾議長 手作りとは書いてないので。

宇佐見委員 まあね、そこで勝負しないと（笑）。

村尾議長 3時6分、この時計で6分だから、じゃあ、20分まで休憩。

（再開）

佐藤委員 原材料の表示をする場合のところが文言をちょっと間違えています。読み上げますと、特色のある原材料を使用したことを豆腐へ表示する場合は、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と。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いうかたちで書かれています。あとは豆腐製法の部分ですね。この文言を、ちょっとわかりにくいという部分がありましたので書き替えています。豆乳及び豆腐製造方法において、その製法名を強調して表示する場合は、豆腐や製法の根拠となる製造方法の説明を記載しなければならないというふうにしています。QRコード等を表示し、ホームページ上での説明も可というところ、ここは変えてません。よろしいでしょうか。

井出委員 よろしいでしょうか。

佐藤委員 はい。

井出委員 すいません、一番上の商品名のところなんですけども、施行規則ですとかには、その具体例というところに書いてある、要するに豆腐の商品名にはひらがなのとうふですとか漢字の豆腐とか、豆の富とかっていうのを使いますよってということが書いてあるんですけども、その必要な表示事項のところに行きますと、要は名称を書くというようなことが書いてありまして、そこ、整合性が取れてないと思うんですけども。で、その赤いところではその商品名の同一面上に名称を書くというようなこともあって、ちょっと商品名にどういう言葉が使えるのかっていうのと、名称を書くってことは何かごちゃごちゃになってるような感じですね。

（間）

井出委員 公正競争規約の4条の1項に商品名というのがありまして、施行規則の第15条というところに商品名の表示っていうのがあるんですが、多分、その項目のことをここでは言ってると思うんですけども、特定事項の表示ですから。なので、豆腐類の商品名にはこういう言葉が使えますよというのが書いてあるんですが、その必要な条件っていうところには名称を書くということが書いてあるので、ちょっと関係ないことが書いてあるんです。

村尾議長 ちょっと性格がだいぶ違う。

井出委員 そうですね。違うのかな。

村尾議長 だから、この第4条の1項と、それから施行規則の15条のところ、ここに書くのはあまり適当ではない。単にその豆腐というのをこういう言葉、豆と腐とか、アルファベットとかに置き換えてもいいよということで書いただけなんですけど。

井出委員 それは文面のところには規約の第2条及び施行規則第1条も兼ねるという、番号が違うものがそ

ここに書いてあります。

村尾議長 そうですね。

(間)

廣部委員 この内容に関しては、この名称を併記しなければならないというのが、特定事項の表示基準と不当表示の禁止と、ちょっとまたがっちゃってる部分もあるんですね。なので、どちらかに統一させて今、井出さんのおっしゃったように、こっちは商品名の表現の仕方だけ、で、不当表示の禁止のほうに名称を書かなきゃいけないとか、そういうことをまとめるとか、ちょっと分けたほうがわかりやすいかもしれないですね。

村尾議長 そうですね。

(間)

井出委員 話が戻るかもしれないんですが、過去の議論の中で施行規則の第3条のところに名称の表示っていうのがありまして、その2項のところに名称は一括表示に表示するほかに、商品名と密着した部分に書きなさいというのが書いてあったんですけども、これについては要らないという、削除する方向と。

村尾議長 同一面に記載する場合は要らないということですね。

井出委員 ということになったと思いますので、もし、書くとしたら、その必要な表示事項のところにも書くとかですね。不当表示なのかなっていうのは、ちょっと難しいところかなという気がします。

(間)

村尾議長 ただ、必要表示っていうのは何を表してるかといえば、いわゆる一括表示部分ですよ、ここではね。だから、一括表示に書くような内容ですとことかなんで。では、商品名が紛らわしいと、例えば、加工豆腐なのか調製豆腐なのか、豆腐なのかわからないという場合には、その商品名のそばに注意を書くということを横に書けばいいかもしれませんね。不当表示に書くのが適当なのか。

(間)

井出委員 すいません、そしたら、ちょっと私の理解が間違ってたかもしれません。過去の議論でちょっと先に飛んじやったらまずいですかね、6条はまた別の、次のとこでやったほうがいいですかね、13のところ。

佐藤委員 せっかくですから続けて。

井出委員 じゃあ、あと、さっき廣部さんが言われたとおりでと思うんですが、資料3の一番初めのとこに第6条で不当表示の禁止の1に商品名と書いてありまして、で、過去の議論で施行規則のほうは第26条にあるんですけども、それは何か削除する方向みたいなことの議論があったと思います。紛らわしい商品名の表示の禁止ということで、ほかの項目に合わせた方がいいんじゃないかというふうに、私も言ったと思うんですけども、もし残すとすれば、この第6条の(1)を商品名じゃなくて、例えば紛らわしい商品名ですとか、そういうふうに変えれば、多分、整合性取れるかなと思われまして。で、同一面にあれば名称は書かなくてもいいけどもっていうことが、多分、この赤いとこで書いてあると思うんですけども、一括表示がですね。

村尾議長 そうですね。

井出委員 すいません、訂正します。

村尾議長 ありがとうございます。

(間)

村尾議長 もともともうこういう原案を作ったときの意図としては、一括表示部分については、例えば豆富という言葉だとか、TOFU、アルファベットなんかはもともと和文じゃないので使ってはいけないですし、ここはもう、規約だとか施行規則に定められたとおりの文言で品名を書くというところで、これがパッケージの部分に大きく表示する商品名の場合は、いろんな表現の仕方をしたいであろうから特定表示というところに持ってきたんですけど、それで問題なければ特定表示のところでもいろんな言葉を使っていいよというふうにしてもいいのかなと。ただ、その特定表示に書くほどでもないよということであれば、どこで補完をするのがいいのかな。

青山委員 必要な条件のところに一括表示という場合はそういう言葉がないんだろうか。

村尾議長 必要な表示事項で第3条のところで見やすい場所に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ことで、これをもって一括表示というふうに解釈してるんですけど。

青山委員 商品に対しては豆腐とかいうのは、それも一括表示をしなくちゃいかんねという。

村尾議長 そうです、そうです。

梅内委員 それも商品名ですからね。

村尾議長 そうですね。

梅内委員 そういう意味ですよ。

村尾議長 そうです。

青山委員 だから、一括表示の機会っていうこと。規約第2条よりっていうところ。必ず一括表示すると(笑)。

村尾議長 だから、必要表示イコールこの部分ですよということなんですね。じゃあ、この部分はどうかってところで規定表示に当たる部分。

廣部委員 規定表示ではあくまでも商品名の書き方の説明だけであれば、名称の説明をここに書いてないほうがいいと思うんですよ、わかりにくい。

青山委員 要らないでしょう。要するに商品名がこの具体例になるためには、一括表示書かなくちゃいけないというのは当たり前のお話なので(笑)、わざわざ書かないほうがちょっとらしくないような。

廣部委員 そうすると商品名に対しての必要な条件っていうのは何になるんでしょう？豆腐に書いてる。

青山委員 そこに書いてある具体的な文言であるとかっていうような。

村尾議長 特定表示の商品で？

青山委員 第15条にこの必要条件が書いてあるとこをなくしちゃう。

廣部委員 そうですね。今、この商品名の説明と必要な条件の説明が一致してないということでしたね。

村尾議長 はい。

町田OB この必要な条件の内容は商品名じゃなくて名称ですもんね。

廣部委員 そうです。

村尾議長 名称です。

町田 OB 名称ですもんね。

井出委員 例えば、施行規則第 15 条にこの具体例が書いてあるので、それを書けばよろしいんじゃないかと思えます。その状況なら、施行規則第 15 条のとおりでいいんじゃないかなと。具体例も全くおんなじなんです（笑）。

一同 （笑）

（間）

佐藤委員 必要な条件の書き替えますと、ちょっとどうなんですか。

廣部委員 15 条の文章にそのまま持ってくる感じ。

佐藤委員 その文章そのまま入れるんですね、はい。

村尾議長 では、ここに今、この資料 2 の 1 の一番上に書いてあるように、むしろ紛らわしい商品名でもないのか。

井出委員 その商品名から紛らわしい商品名とか。

（間）

佐藤委員 そこへ表示ができる場所の今、赤で示したものの、ここを削除しちゃって、ここにはないほうがいいんでしょうね。

村尾議長 名称はなしでいいんじゃないですか。

（間）

佐藤委員 基準が同一でない場合の文言は資料 1 の 1 とかを見たらいいんですね。

（間）

廣部委員 それを禁止とするのであれば、表示事項に入れないといけないということなんですね。

佐藤委員 入れないといけません。

（間）

村尾議長 牛乳なんか、きちんとしていますね。

（間）

井出委員 牛乳の場合は、まず商品名とかが一番大事なところで、商品名は表示の中で一番大きな文字だっというのが確か商品名っていう。つまり、ここで言うところの条件になるのかもしれないけども、そういうのもあって、この一括表示に種類別名称を一括表示に書くとか、商品名のこの、すぐ横に種類別名称を書かなくちゃいけないというのはもう決まってるんですね。

村尾議長 牛乳の、飲用乳の場合は特定事項の施行規則、何て書いてあるかっていうと、一つ目は特別牛乳、成分調整牛乳、低脂肪牛乳及び無脂肪牛乳の文言を用いることとし、これらの文言から牛乳の文言を分離して用いてはならない。要は牛乳だけを取り出してしまうと紛らわしい表示になるだけだということと、それから、活字の大きさとか色調を同一のものにし、それから、ミルクとか乳っていう言葉を用いることができるというふうに書いてあるんですけど、そのミルク、または乳を用いる場合には無脂乳固形分が 8.0%以上というような規約ということですね。で、無脂乳固形分が 4%、

（間）

村尾議長 場合によっては4%以上のものでも使えるものがあるというようなことが書いてあるのかな。その四つぐらいですよ。

(間)

村尾議長 乳脂肪は？名称の書き方は。

(間)

村尾議長 逆に牛乳の場合は、これ、特殊なんですかね、必要表示事項の中にこの大きな商品名も入ってくるんですね。それで、最も大きな活用3分の2以上の大きさと種類別名称書くとか、そういうことまで牛乳も書いてるんですね。だから、ちょっと牛乳とは豆腐の場合、性格異なる。

井出委員 そこまでががちに決めないほうがいいと思います。

村尾議長 そうですね。

(間)

廣部委員 表示基準の3種類あると思うんですけども、必要な表示事項と特定事項と不当表示の禁止ということで、それぞれの項目において何をそこに書いていかなければいけないかというのをはっきりさせたほうがいいと思うんですけども、必要な表示事項というのが一括表示に限らず、パッケージにおいて表示義務を持たせたいものをすべて必要な表示事項とするのであれば、商品名の横に名称を書くというのもこちらにくると思いますし、特定事項というのがあくまでも事業者が強調表示をしたい場合の条件づけというのが特定事項という位置づけにすれば、ここに不当表示に当たるような表現とかがくるのはちょっと種類が違うというふうになると思いますので、そこをはっきりさせてどこに義務表示を持ってきて、どこに禁止事項を持ってくるかというのをはっきりさせるとわかりやすいかと思います。

(間)

村尾議長 だから、特定事項のところであえて名称というのを入れる必要ないかもわからないですよ。必要表示のところでは名称の書き方をしっかり書いてしまえば、特定事項のところにあえて書く必要はない。

(間)

村尾議長 不当表示についてはわかりやすいところですけど、豆腐でないものを豆腐というふうに書いたりとか、調製豆腐でないものを調製豆腐と書いたりっていうのは、これ、不当表示に当たるので、この要するに特定表示の中に名称を入れることがちょっと紛らわしいですよ。

(間)

村尾議長 ちょっと規約のほうを修正したほうがいいのかなって、施行規則のほうね。

(間)

村尾議長 例えばですけど、必要表示事項の中に種類別の名称というのと、それから商品名のところに含んで書いてしまって、ただし、商品名書くときに紛らわしくない表示をするための方法っていうのを書いたりとか、あと、豆腐という言葉が一括表示部分を除いては豆と腐だとか、豆腐とかいろいろ表現で書くことができるというようなことを書き入れといて、それで特定事項から商品名削除してしまうというほうがわかりやすい。ちょっと直してみます、私のほうで(笑)。

(間)

村尾議長 はい、すいません。

(間)

佐藤委員 ほかはよろしいでしょうか。

(間)

佐藤委員 続いて、その次のページが記載例で、特定表示事項の記載例の部分です。ここは前回、もう商品名のところを取ってしまったんですけど、商品名のところが復活してるのと、ここも今の議論と同じところですね。商品名のところが必要表示のほうに入っているのであれば、この部分がいわゆる豆腐の文字のバリエーションの部分だけになるかなと思います。では、次のページで不当表示の禁止、資料3になります。ここは今ご指摘があったように、(1)番、商品名とありますけど、ここは紛らわしい商品名というかたちでの訂正です。

(間)

佐藤委員 あとは次のページでこれの原産国表示の部分なので、先ほどと同様にガイドラインの部分がどうするのかというところをやっておかないとというようなところですね。今までのところよろしいでしょうか。

村尾議長 消泡剤不使用とかは基本的には強調は一切しないというふうに？

佐藤委員 基本的にはそうですね、基本、強調しないというかたちの方向で、大きいポイントはそういうとこになりますし。

村尾議長 ほかの記載と同様に書くだけということですね。

佐藤委員 そうですね。

(間)

佐藤委員 では、資料4のQ&Aというかたちで、これ、初めて報告になりますけども作っております。まず、一番上ですけども、豆腐容器での表示可能面積等ということで、ほかの表示ができない場合、どこでというようなものがありましたので、表示可能面積とはということで入れました。豆腐の一般的包装トップフィルムと容器の場合は、容器はリブつきが大半であり、直接印刷及びシールチョークが困難なため、トップフィルム部分を表示可能面積と捉えることができるというふうにししました。下にある参考例は、これは食品表示基準Q&Aの加工の267というところに載ってる例でして、このひねりを加えてるような部分は表示できない部分ということなので、この白い部分が表示可能面積になりますというような例です。もし、わかりやすくするのであれば、豆腐の容器の漫画を描いて、ここが表示面積だよというかたちにするのがわかりやすいかなと思います。じゃあ、2番目、一括表示欄の表示方法について、原則、罫線を用いて枠で囲むとありますが、例外事項ありますかということで、ここで表示可能面積150平方センチ以下の場合には省略できますとしました。3番目、すべての情報を記載できない場合は何を優先するのか。法令、食品表示基準、それから公正規約で義務化したもの、必要表示、これは原則として表示します。独自製法の情報はHP等で公開することで省略できますというふうにしてます。4番目、消泡剤の主剤とは、メーカーから明記されるようなところですか。これも先ほど主剤という文言取ってしまえば、主剤と

は何ぞやということが出てこないと思うんですけども、豆腐の凝固剤、消泡剤の表示に関するガイドラインにのっとって、主剤、副剤を、これ、メーカーさんのほうに明記していただきますというふうに勝手に書いてしまいました。それから5番目、

村尾議長 消泡剤はなくてもいいんじゃないですかね、さっきの議論で。

佐藤委員 そうですね。

村尾議長 消泡剤っていうか混合されたものも含めて。

佐藤委員 っていうふうになりましたので、これ、凝固剤の主剤とはという感じで大丈夫ですか。

村尾議長 そうですね。

佐藤委員 凝固剤の主剤とは、明確化に明記されるような豆腐凝固剤のガイドラインにのっとって主剤、副剤を明記していただきます。

村尾議長 さっきのすいません、1番のところですが、結局、トレイ容器の場合は天面だけにしか一般的にそれをしてない場合どうしますかね、それも側面も。この間リブがあるなしとか、そんな議論もありましたけど（笑）。

（間）

村尾議長 裏にシール貼る人もいる。こないだ、リブがある場合はそこは表示しないみたいな、前回そういう議論してましたよね。

廣部委員 表示部分にしないというよりも表示可能面積として計算するかどうかというところなので、実際に、じゃあ、リブのところはサーマルラベルを貼っちゃだめって言うわけではなく、文字の大きさをトップフィルムの面積だけで計算して決められるようにしましょうという趣旨ですね、これは。

（間）

廣部委員 容器に名札を貼ってる方はトップフィルムに印刷されてるんですか。

青山委員 今、両方貼ってるんです。

廣部委員 そういうことか。

青山委員 表にそのデザインをしたシール、裏に必要表示か何か。

村尾議長 そういうケースがありますね。難しいな。やろうと思えば一か八か。大量に生産する場合はいちいちラベルなんか貼ってたらコストが合わないからやらないだけの話で、やろうと思ったらできたりする。

佐藤委員 不可能じゃないんですね。

村尾議長 不可能じゃないけどね。役所の見解としてはそうなっちゃうと思うんですよね。表示しようと思えばできるでしょうっていう。

廣部委員 ただ、しわが寄っていたりとか、こういうキャンディのような場合はそもそもそこに印刷してても読めないっていうような。

村尾議長 こういうところは除くんですね。

廣部委員 はい。こういうところなので、豆腐業界としてリブのある容器が一般的に多いので。そこに表示をしたところできれいに表示が、シール貼るっていうのとちょっと別の話になっちゃうんですけ

ど（笑）、印刷が困難っていうものに、もう統一してしまうってすると、表示可能面積の考え方がすごくわかりやすくなります。

村尾議長 Q&A を実際に作る時は、リブあり容器なんかの例を図解で出してあげる。充填豆腐でリブなしなんかの場合はこれはやっぱり表示できるよなっていう話に。

廣部委員 というふうに消費者庁から言われちゃうかもしれないという。

村尾議長 そういうこと。

廣部委員 なので、これは先ほどから同じように当然、競争規約ではこういうルールにしてみましたっていうのを、

梅内委員 提案する？

廣部委員 ぶつけるっていう（笑）、

梅内委員 提案して。

廣部委員 っていうことになりますね。

（間）

村尾議長 はい、すいません、ありがとうございます。

佐藤委員 では5番目ですね。配合順について、水分の取り扱いがドライベースなのか、結晶水はどうかという質問を想定して、使用原材料の仕入れたときの状態での重量を基本としますというふうにしています。次のページいきます、6番目。小分け豆腐の容量表示はっていうことで、小分け豆腐のグラム数と個数を表示してください。80グラムかける4個。7番目、タレの容量表示は、アンサー、豆腐〇〇グラム、タレ〇〇グラムと表示してくださいにします。8番目、寄せ豆腐、おぼろ豆腐の容量、固形分の基準は、離水をどう見るかということです。離水を抜いた重量固形分で表記してください。ただし、離水量の変動による重量変化が著しく許容範囲内に収まることが困難な場合は容量については個数表示ができるというようにしています。

村尾議長 すいません。

佐藤委員 どうぞ。

村尾議長 6番なんですけど、小分け豆腐の容量表示ということで、弊社の場合で言うと充填豆腐の場合はこういう表示をしてるんですけども、木綿豆腐とか絹ごし豆腐で4個カットして小分けにしてるのは300グラム、括弧、75グラムかける4とかにしてるんです。なぜかというと、厳密に1グラム単位まで、きれいに小分けができない、技術的な問題で。そうなってくると75かける4っていうことだけ書いてると、計量法に違反する可能性が出てくる（笑）。70グラムのものと80グラムのものに分かれちゃうものもあるんです。そうすると、これ、10%以上違うので計量法違反になるじゃないですか。だから、300グラムというふうに一応書いて、括弧書きで75グラムかける4という、

佐藤委員 目安？

村尾議長 目安で書いてるんですけど、というケースもあります。っていう話ですね（笑）。

一同 （笑）

佐藤委員 貴重な（笑）ご意見。

青山委員 村尾さんここに聞いてみたら。

村尾議長 多分、木綿の3個分けなんかもそういうことがあるんじゃないのかなと思いますよね。あれも板状のところカットして作っているの、ちょっと例としてもう一つ加えるべきかな。

青山委員 どういうふうに変える？

佐藤委員 300グラム括弧。

井出委員 300グラム括弧。

村尾議長 充填豆腐は全く問題ないですけどね。

佐藤委員 ちょっとその例も書かせていただきます（笑）。

村尾議長 いやー、すいません。

佐藤委員 いやいや。

（間）

佐藤委員 ここもあれですよ、カット豆腐の場合は計量法での、それもちょうと入れといたほうが親切ですよ。

村尾議長 計量法対応としてということですね。

佐藤委員 対応として。

村尾議長 カットサイズにばらつきが出てくるのでとか、そういう書き方を。

佐藤委員 はい。じゃあ続いて9番目です。木綿豆腐とソフト木綿豆腐の差異について。片面だけの荒らしはどちらに入るか。

男性？ （笑）

村尾議長 これ片面だけの話なんですか。

男性？ いやー。

村尾議長 片面だけの話。

佐藤委員 裏側まで崩さないという。

村尾議長 上のほうだけ。

佐藤委員 上のほうだけ崩すというパターンはどうだという。そういう質問があった場合のガイドラインとして、片面の荒らしが豆腐高さの半分以上で木綿豆腐（笑）。

村尾議長 （笑）

佐藤委員 それ以下ならソフト木綿豆腐とする。

村尾議長 そんなのあるんですか。

佐藤委員 （笑）。まあこういう質問がありまして、答えるとしたらということで。はい。10番目です。保存方法で、要冷蔵10℃以下という表示は可能か。可能ですが、凍結防止のために2℃から10℃と表示することを推奨しますということで。ただ、それも可能だということにしています。11番目、乳化剤不使用の表示はどうするか。一括表示のポイントならよいのか。ことさらに強調しない範囲であればよい。範囲基準は消泡剤不使用と同一。12番目、QRコード以外に情報を確認することはできますか、メーカーのホームページ、直通ダイヤルをご利用ください、にしています。13番、登録商標を取得している商品名等について、当規約における表示の制限がかかりますかと

いう部分です。これについては個別の事案判断となるため、消費者庁への問い合わせをしてくださいというふうにしました。ここで、いい、悪いというふうにしてしまうと、なかなかちょっといろいろ問題かなということ、そのような表現にしました。次、14番目。商品名への名称の記載方法についての特例はありますかということ、表示可能面積が少ない場合、括弧、天面のみなどは、一括表示での記載でもやむを得ませんが、三方包装などで一括表示が裏面になる場合は、表面に記載してくださいというふうにしています。15番目、ここ、注って書いてあるんですけど、これ、委員会の中でも、これは問題課題みたいな話が出てます。業務用として豆腐を使う場合の原材料表記について規制を受けますかということ。豆腐、調製豆腐、加工豆腐の名称に従って表記をしてください。おのおのに含まれる原材料、添加物については、食品表示法に従い表記してくださいというふうにしています。結構そういう問い合わせを受けてる例もあるようですので、ここをいじって、どうするかというところがあります。

青山委員 ほかの意見はどうなんですかね、っていう話でしたけど。

村尾議長 これは、どうなんだろう。

青山委員 最終製品を作るところが調製豆腐を使ったからっていう場合。加工する場合。

村尾議長 基本的にはこの規約に従って記載をしてもらっても差し支えはないと思うんですけど、その特定事項だとかそういうところから、あんまり。あと、業務用加工食品の表示に関する特則っていうのが。

青山委員 あんかけ豆腐とか。

廣部委員 あんかけ。

青山委員 調製あんかけでしょ。調製豆腐使用みたいな。

廣部委員 そうですね。

村尾議長 原材料名って。

廣部委員 あんかけ豆腐、総菜になった場合の原材料表示に、今までだったら1番目に豆腐ってきていたものを、それがもし調製豆腐に当たる豆腐を使っていると、

青山委員 調製豆腐、

廣部委員 調製豆腐と書かなきゃいけないのかっていうのが、

青山委員 そう。そこら辺ですよ。

廣部委員 ほかの食品業界の方が気にされてるっていう。

村尾議長 そういうことね。

廣部委員 はい。

青山委員 そうということなんですね。書いておかないと。

廣部委員 業務用でどう表示して出荷するかではなく、

青山委員 出荷したときの品質を書いてもらえると、むしろ。

廣部委員 豆腐としての商品のパッケージの名称が調製豆腐とか書かれてしまうので、受け取った側として、原材料表示に使う一般名称が何かと言われると、それになんじゃないか(笑)。

青山委員 一般名称でしょ。

村尾議長 今でもありますよ。カップみそ汁、乾燥豆腐が入ってる。あれ原材料名見ると、豆腐って書いてあるんですよね、原材料。でも豆腐じゃないよって感じじゃないですか（笑）。

青山委員 いや、でも最近、豆腐で添加物なしで作ってるのがあって。

村尾議長 あるけど、この規約ができちゃうと、豆腐の定義が。

青山委員 いや、豆腐で作ってるんですよ、乾燥した。

村尾議長 でも乾燥したのは最終製品としての豆腐じゃないじゃないですか。

廣部委員 豆腐類に入ってこなくなっちゃうってことですね。

村尾議長 そう。そういうこと。

廣部委員 豆腐類の定義からはずれてくる（笑）。

村尾議長 いや、みそ汁に使われてる豆腐なんだけど、これ、

青山委員 乾燥豆腐。

村尾議長 豆腐類とは別ものですよって話になっちゃうよね。調製豆腐にも加工豆腐にも当たらんくなっちゃう。

廣部委員 なので、ほかの業界の方への説明をどうするかってというのも、

村尾議長 それはありますよね。

廣部委員 少々考えないと、結構気にされていらっしゃるので、皆さん。

村尾議長 自分で考えてくださいって言うの不可能だしね。

一同 （笑）

青山委員 いや、でも乾燥した商品を仕入れて使った人と、自分で乾燥して最終みそ汁に作る人と、二つあるっていうか。

村尾議長 それはあるでしょうね。

佐藤委員 自分で加工した場合はあれですよ。元の原材料は豆腐だから。

青山委員 そうだね。

佐藤委員 そうですね。

（間）

村尾議長 ああ、本当だ。そうですね。ありますね。食品表示、例とかを見るとありますね。

佐藤委員 チョコレートケーキの原材料で、準チョコレート、括弧、パーム油で、そういうところを見ると。

青山委員 こういうものなんですね。

村尾議長 まあそういうことですね。この、これ、消費者庁のホームページで早わかり食品表示ガイドっていうものが、52 ページ見るとそういうふうにありますね。

廣部委員 そうですね（笑）。

村尾議長 でも、そのようにお願いしますっていう立場じゃないですかね、この、

青山委員 なんだけど、

村尾議長 公正取引協議会とかの立場としては、この規約に従って原材料の記載をお願いしますというのが、それ、何でもいいですよって言うと、立場ないですもんね。

青山委員 そういうことで、こういう案があるんですね。

佐藤委員 うん。まさに。

廣部委員 牛乳なんかはどうなんですかね。やっぱり、

村尾議長 脱脂粉乳とかの。

廣部委員 牛乳を原料として使った場合と、

村尾議長 低脂肪乳を、

廣部委員 脱脂粉乳は、そう。低脂肪乳を使った場合とか。

村尾議長 低脂肪乳とか加工乳とか。

廣部委員 原料名として書く場合も。

井出委員 そういう内容について、牛乳の公取協の Q&A とかには多分書いてないと思います。そこまで、協議会は制限がかけられるかって言ったら、かけられないんですね。なので、それは恐らく消費者庁とかそういったところの判断になると思うんですけど、うちとしては、私たちが決めた名称を書いてくださいっていうのは言いたいんですけど、書いてくださいと、お願いすると言ったらあれですけど。

村尾議長 推奨ぐらいですよ。牛乳でもね。

廣部委員 実情はどうなんですか。

井出委員 実情は、例えばそれは、乳の場合には、もう名称が決まってるんですよ。でも成分調整牛乳とかってありますけども、それを原材料名書いてるの、あんまり見たことないので。

村尾議長 ないですよ。

青山委員 調整牛乳使用ってないですよ。

廣部委員 ないです。

井出委員 例えばその成分調整牛乳とか牛乳とか、その加工乳の名前をみると、乳という表現を使えたりするものもありますし、例えば脱脂粉乳とかそういうのも、乳製品という一括名みたいなやつが使えるのもありますので、それはこちら側が指定するんじゃなくて、使う側が決められた範囲内で決める。で、最近多いのは、「乳等を主要原料とする食品」というものがあるんですけど、昔はいろんな書き方あったのも、最近それが増えてますね。

村尾議長 そうですね。

青山委員 消費者庁にお問い合わせください。

村尾議長 だから、ほかの加工食品に、

川西 OB グレーに落として。

村尾議長 豆腐を使う場合でしょ、これ。

川西 OB そうです。

村尾議長 ね。ほかの加工食品に豆腐を使う場合の原材料表記については、これはこちらではオーダーできないっていうのが（笑）。

一同 （笑）

佐藤委員 これ、取ってしまってもいいとは思うんですけど。

梅内委員 取っても聞かれることは聞かれると思う。

村尾議長 聞かれるでしょうね。実際にお弁当屋さんとか総菜メーカーさんとか、
廣部委員 メーカーとしては聞かれると思いますね。
村尾議長 聞かれますよね。
廣部委員 はい。
佐藤委員 メーカー向けの Q&A ということで（笑）。
一同 （笑）
梅内委員 聞かれた場合にどう答えるかっていうための Q&A という、そういう位置づけなんですね。
佐藤委員 そうですね。
村尾議長 できるだけ規約に沿った名称をご使用いただくように推奨してください、ぐらいしか書きようがないと思うんですけどね。
廣部委員 これは、もし公正競争規約に入っていないメーカーさんの調製豆腐には、
村尾議長 知りません（笑）。
一同 （笑）
廣部委員 使った場合はどうなんですかね（笑）。
村尾議長 知りません（笑）。
一同 （笑）
梅内委員 あんまり厳しく言うと。
佐藤委員 そっちのメーカーを使いたいっていうふうに言われたらって（笑）。
廣部委員 （笑）
井出委員 もっと言うと、業務用食品というのは公正競争規約の対象外になる。
村尾議長 対象外ですね。
井出委員 だからそこまで、
廣部委員 （笑）
井出委員 ここで縛るかっていうのは。
村尾議長 そうですね。
廣部委員 でも業務用だったら豆腐は豆腐、全部豆腐みたいな感じになりますよね（笑）。
村尾議長 一応ね。一応そうなんですけど、業務用加工食品っていうのは、表示としては別枠になりますからね。
井出委員 推奨しますと。
村尾議長 はい。
佐藤委員 はい。次、16 番です。加工豆腐で味が濃いことを強調する場合は、濃度を強調する表示に抵触するか。何が濃いのか明示してください。
佐藤委員 17 番目。どのように公正マーク表示することができますか。好ましくは一括表示枠内に表示してください。好ましくはとしてますので、枠外でもいいということです。次に、これ、全部 Q&A が
出きってないというのもあったので、この早わかり食品ガイドの Q&A から抜粋した Q について、
この文言だったら、公正競争規約の場合はこういう質問が想定されるのじゃないかというのを赤

で示しています。この総則の13番という中では「以下の商品は生鮮食品ですか、加工食品ですか。」ということで、それぞれの例が載ってるんですけども、例えば以下の商品は調製豆腐ですか、加工豆腐ですかというQにして、いくつか例を示すというのもできるんじゃないかなというところなんです。で、加工の17番目のQです。「どのように、消費期限や賞味期限を設定する必要がありますか。」という質問がありましたので、例えば豆腐の公正競争規約の場合は、どのように調製豆腐または加工豆腐の大豆固形分を測定することができますかというふうなQですね。または、このような場合は手作りとか生豆腐と表示することができますかというQです。それから独自製法の根拠はどのように示せばよいですかというQですね。こういったQが想定されるんじゃないかというところなんです。あと18番目で「食品関連事業者が消費期限又は賞味期限を設定する場合に実施しなければならない検査等は定められているのですか。」というふうなQがありますので、〇〇を設定する場合に実施しなければならない検査等は定められているのですかというふうなQですね。例えばここは、固形分を設定する場合にとかそういった文とかが入ってくるんじゃないかというところなんです。それから加工の52というところで「中間加工原料を使用した場合の原材料名の表示方法について教えてください。」というふうな内容がありましたので、乳化にがりを使用した場合の原材料名の表示方法について教えてくださいというQに対するアンサーをつけたいんじゃないかというところなんです。で、そのほか、何か参考になるんじゃないかというふうなものを抜粋してたのが、その以下の黒のところになります。で、次のページにいきまして、最後の部分ですけども、おおむねとはどの範囲まで指すのですかというふうなところがあったので、実際の規約の中では、おおむねOKですということで、おおむねの範囲は示さなかったんですけども、Qっていう中で、このおおむねとはどのような範囲まで指すのですかというふうなQがあった場合に、示していいんじゃないかということで入れました。ここについて、アンサーができてないかたちで、まだちょっと入れてます。

佐藤委員 続いて、白の5番目で、こちらは今の太子さんの、村上室長のほうで作っていただいたQ&A案です。大豆固形分はどのように計算するのですかというQに対しての答えです。施行規則では、大豆固形分の数値を元に、豆腐、調製豆腐、加工豆腐の規格を定めており、豆腐の中に含まれる原料大豆に由来する固形分のみの数値を表しますと。具体的な計算方法は、豆腐の乾燥固形分から豆腐に添加されてる添加物の乾燥固形分を引いて、以下のとおり計算します。豆腐の乾燥固形分、引く、豆腐に入っている添加物の乾燥固形分の合計、括弧、ダイズ由来の原材料、調味料、凝固剤、及びほかの食品添加物というふうにしてます。で、※印。消泡剤等の加工助剤やキャリーオーバーとなる添加物の固形分は計算に入れず除外とします、としてます。例の1番。凝固剤の塩化マグネシウム、にがりを使用して製造した絹ごし豆腐の場合、豆腐の乾燥固形分11%、引く、塩化マグネシウムの乾燥固形分。95%かける添加割合で***をかけて、それを差し引くと、大豆固形分10.7%になるということで例が示されています。※印のところなんです。豆腐の定義に入る製品の場合、粗製海水塩化マグネシウムや乳化にがりも同様に、凝固剤の乾燥固形分と凝固剤の添加割合をかけた数値を引いて計算しますというふうに入ってます。

村尾議長 わかりやすいですね。

佐藤委員 はい。例の2番。豆乳に、凝固剤のほかにはダイズ以外の原材料A、凝固剤B、食品添加物Cを添加した調製豆腐の場合ということで、豆腐の乾燥固形分からAの固形分と、かける添加割合、Bの固形分からの添加割合、Cの固形分からの添加割合、これを引いたものが大豆固形分ですよということで、わかりやすく例を挙げていただいています。続いて、

上田OB すいません。ちょっといいですか。

佐藤委員 はい。

上田OB 赤穂化成の上田です。計算方法のところですが、このようなかたちで計算式を設定するということはわかるのですが、これは客観性といいますか、この計算で凝固剤の乾燥固形分の測定をして、それと凝固剤の情報から計算はできるんですけども、これを客観的に、例えば市場から豆腐を収去してこれを調べるというところでは、どういう段階を、どういう手順を踏んで、これを確認させるのかなというところが少しよく見えません。そうすると、かなり細かいところを決めないと、あるいは情報開示がないと、実際じゃあ、将来、協議会で市場にある豆腐を、豆腐の表示が正しいかどうかを収去検査するときには、かなり難しいのかなという気がちょっとしております。この部分は今後もいろいろと考えていただきたいというのがちょっと一点あります。こういうことをされるのであれば、多分凝固剤メーカーのほうもかなり化学的な、そういう乾燥固形分とかを提供しないといけないということになりますので、ちょっとその辺、これは、すいません、ちょっと私、B班ですが、すいません、こういうこと言うのは非常にあれなんですけれども、そのところはもうちょっといろいろ整理をしていただいて、もう少し先も見て考えていただければありがたいかなと、そういうふうになんかちょっと感じます。

梅内委員 いや、これ、やり方なんで、検証をどうすんだっていうのは、まだ課題です。

上田OB そうですね。

村尾議長 ばらつきがありますからね。

梅内委員 実際の評価っていうのも使って。

上田OB そうですね。

井出委員 よろしいですか。

村尾議長 はい。

井出委員 参考までになんですけど、さっきの飲用乳についても、やっぱり公取協で検査を、公取協というか、乳技協というところで実際やってるんですけど、その場合には、今おっしゃられたように、まず製品を測るんですけども、測った数字から、例えば乳飲料なんかの場合には、砂糖ですとか、コーヒーですとか、そういった固形分がどれくらい入ってますかっていう情報も一緒に集めるんです。それを差し引くということをやっています。

上田OB そうですか。それは実際の、その収去された商品のメーカー様、あるいはそこからのそういう情報を仕入れて確認をされるということなんですね。

井出委員 そうです。

上田OB はい。ありがとうございました。

村尾議長 だからやっぱりメーカーのほうとしては管理基準として、すべての原材料の固形分を個別に認識

しておくっていう必要はあるということですね。

上田 OB そうですね。それと豆腐の乾燥固形分の 11%と、凝固剤の乾燥固形分の割合を同じにしていかがどうかというの、化学的に言うといろいろあるのかなというところがちょっとあります。今後いろんな多分メーカー様がくると、ちょっとその辺もいろいろ、この式の意味といいますか、本当にこの式を一つにしちゃっていいの？というようなところも、ちょっと化学的にはいろいろある中だと、そういうような気持ちもしておりますので、その辺もちょっと加味をして。

村尾議長 それはあれですか。凝固剤の固形分の中にはバック水とか、豆腐からの離水によって流出してしまうぶんがあるということですね。

上田 OB そうですね。全くそのとおりですね。ですから、いろんな情報を得て、これが妥当性があるんですよということであれば、それはそれでいいんですけども、現在の段階ではまだ、いろいろまだ確認ちょっとする必要があると思いますので、そこだけちょっと加味をしていただければというふうに思います。それともう一ついいですか。少し戻っちゃうんですけども、11 番ですね。すいません。Q&A の案のところの 11 番で、乳化剤不使用の表示ということで。分科会のほうだったか思うんですけども、不使用表示で、通常使われてないものまで不使用表示をするというのは少し問題がありますねということで、ちょっと不使用については注意をお願いしたところもあるんですけども、今伺いますと、豆腐は相当乳化剤を使ってるものが一般的で、そういう意味から言うと、乳化剤不使用という言葉自体は致し方ないかなというふうに思うんですけども、最近、日本食品添加物協会から、ホームページを見ていただければわかるんですけども、添加物の、いわゆる無添加表示、それと不使用表示については見解がありまして、大卒言いますと、添加物協会としては無添加表示、不使用表示については自粛をお願いしますと、そのようなことでホームページ上で展開をされています。特に無添加については、要するに原料から、製造工程から、ひょっとすると包材もあるのかもわかりませんが、そこまで無添加かどうか確認されていないのに無添加表示をされてるというような実態がありまして、非常に慎重になってほしいというところでその掲載をされています。豆腐の場合は凝固剤を、食品添加物を使いますので無添加という表示はないかと思うんですけども、不使用の表示については、今、協会として、これ、決められてるところなんですけれども、添加物協会としては、国に定められた規格基準である添加物については、もう安全性が保証されておりますので、これらの表示が、そういう安全性を誤認されるようなものとか、そのようなことがないような配慮はちょっと必要かなというふうに感じております。消泡剤を使わない、それはどうしてなのか。乳化剤を不使用という意味はどうなのか。安全性については恐らく問題ないということだとは思うんですけども、その表示してる意味ということについても、消費者に誤認を与えないような配慮を、どこか、Q&A がいいのか、業界として訴求していく方がいいのか、その辺の、ちょっと配慮があれば、添加物協会のほうの受け入れも非常にスムーズかなと、そのように感じております。以上です。

村尾議長 そうですね。どうですかね、その辺。消泡剤の場合は、豆腐用に使う、使わないっていう感じで、乳化剤として表示する例はあんまりないですよ、豆腐は。だからほとんどの豆腐で乳化剤として、食品添加物の乳化剤として書いてないにもかかわらず、乳化剤不使用って書くのは、

逆に言っちゃうと書きすぎ。

宇佐見委員 悪意を感じる（笑）。

村尾議長 ねえ。

梅内委員 それが今の業界です。

村尾議長 もう書くこと自体が、ことさらに強調してるんじゃないかなという気もしないでもないですね、上田さんがおっしゃるとおり。一般的に、乳化剤使うものと使わないものっていうのが混在してるんだったら別なんですけど、乳化剤としては使ってないですもん。

上田 OB そうなんですよ。厳密に言うと、そういう意見が出ると思いますね。

村尾議長 そうですよ。だから使ってないものに対して、使ってないよということを強調する必要はないんじゃないかと思います。

宇佐見委員 そう思います。

梅内委員 書きますかね、今の流れでいくと、物質名を。

宇佐見委員 使ってないのに書くのは、混乱する。

村尾議長 混乱しますよね、やっぱり。

宇佐見委員 消泡剤の脂肪酸と同じだと思うな。

（間）

梅内委員 はい。じゃあ検討しましょう。

（間）

宇佐見委員 世の中に、その物質が体にめちゃくちゃ悪くて、ほんのちょっとでも取ったらがんになる、死んじゃうよみたいなね、僕、昨日たまたまそういうお客さんが来て、すごくしつこく聞かれて、じゃあ何のために使うんですかとかすごく聞かれて。僕、ちょっと知識あったんで、逆に言ってやったんですけど、独り歩きしすぎちゃってるところがあるんで。いや、ネットで見て体によくないって聞いたんでって。

梅内委員 いますね、そういう方。

宇佐見委員 ね。いますでしょ。

梅内委員 結構増えてきてる***。

宇佐見委員 うん。だからその辺、もうちょっと業界として。豆腐の場合には、豆腐1丁に対したら0.00グラムっていう%じゃないですか。%にしたらもっと低いじゃないですか。50リッター中20グラムぐらいしか入れないうちの2%とか1%ぐらいしか使ってないんで。ね。そうするともう1万分の1グラムとか、そんな数値になるんじゃないのかな。

梅内委員 なりますよね。

村尾議長 最近うちもよくあって、トランス脂肪酸を使ってますかっていう、

宇佐見委員 ありますね。

村尾議長 ご質問がよくお客様相談室にきて、そうなりとお客様相談室の人間は、消泡剤から凝固剤から、いろんなものにトランス脂肪酸が使われてるのか、使われてないのかっていうんで、ひっちゃきんなって調べるんですよ（笑）。でもそれって作業としてもすごく（笑）、何かむなしい作業

だなんていう気が。入ってたとしてもほとんど影響がない量ですからね。

宇佐見委員 そうなんですよね。そこにすごく重点を置いたお客さんが突っ込んでくるから、だったら世の中もっと心配する材料いっぱいあるでしょって、最後言って納得したんですけど。

宇佐見委員 業界として、だからこれを、使ってないのをいいネタにするのはいい傾向じゃない。業界が悪いものだって認めちゃうようなものなので。

村尾議長 そうですね。

(間)

青山委員 今、全然豆腐業界では使われてなくて、ほかの業界で殺菌剤とかに指定されてるものをうちは使ってませんかというようなことがある。

村尾議長 だからもともと豆腐に使用してないものを、ことさらに使用しないっていうことを書くっちゃうのは。

青山委員 防腐剤使用してませんが、防腐剤不使用。

村尾議長 それが必要ないもんね。

青山委員 防腐剤禁止になっているんでね。

村尾議長 うちも昔怒られました、保存料不使用って書いて(笑)。

一同 (笑)

梅内委員 保存料使ってるだろって言われるから。

村尾議長 そう。

梅内委員 そう言われるから。

青山委員 日もちするようになってから余計にそうですよ。

村尾議長 そうです。紙パックの豆腐が180日もつから、

梅内委員 何か使ってるだろって言われて。

村尾議長 保存料不使用って書いてあるんですけど、保健所には怒られましたからね。

梅内委員 そうですね。

佐藤委員 その防腐剤とかその辺、防腐剤、乳化剤の表記については、これはですから、Q&Aで少しフォローしていったほうがいいですよ。

村尾議長 そうですね。そういう豆腐には一般的に使わないものについては、こういう書き方をしないということ。

梅内委員 これ、大豆固形分についても、本当は別のところに書くぐらい大事なことだと思うんですよ。この入り方っていうのは。でもさっき言ったようなことなんですよ。最終製品でそのまま移行してこないのかっていうQ&Aにしたんですけども、もうちょっと足りないのかもしれない。

佐藤委員 これはひき算でやる方法ですけど、それ以外に豆乳からやる方法もありますもんね。

梅内委員 そうですね。

村尾議長 実際の管理としてはそっちのほうが。

佐藤委員 そっちのほうが多いですもんね。

村尾議長 そうじゃないと管理できないですよ。流出していく部分なんて管理できないので。

梅内委員 できない。できないですね。

村尾議長 だから、豆乳の固形分がなんぼです、凝固剤の固形分がなんぼです。だから、両方均等に移行するんだったらこういうふうになるはずですよというふうな管理しかできない。

梅内委員 またもう少し検討がいきますね。

青山委員 ちょっと凝固剤さんメーカーさんに質問なんですけど、例えば凝固剤を、乾燥固形分測るために測定してると、元の重量より多くなっちゃうようなものありますか。乾燥工程で。

上田 OB 元の？

青山委員 水分は飛ぶんだけど、途中で化学反応を起こして重たくなるとかっていうようなものありますか。

上田 OB この規約にある凝固剤の中では、すいません、ちょっと GDL はよくわからないんですけど、無機の凝固剤は多分ないと思います。

梅内委員 何ならあるんだ。

一同 (笑)

梅内委員 何があるんですかね (笑)。

村尾議長 空気中の中で結合しちゃうとかそういうやつですね。はい。時間もないので、巻きでお願いします。

廣部委員 すいません。一点よろしいですか。

村尾議長 はい。

廣部委員 原材料に豆乳以外の、例えば枝豆とか大豆成分のものを入れた場合の大豆固形分っていうのはどういうふうに、

村尾議長 (笑)

廣部委員 考えますか。

梅内委員 あまり考えたくない (笑)。

一同 (笑)

梅内委員 入れようと思ったらいろんなものが。

村尾議長 原料として分けて管理してるのであれば、それぞれ分けて考えるべきなんだろうけどね。大豆固形分としては、それはありますけどね。

廣部委員 そうすると、ここで言う大豆固形分というのは、あくまでも豆乳由来の大豆固形分という考え方に。

村尾議長 そうです。だから豆腐にした、要は枝豆が粒で入ってるとか、それは豆腐じゃないです。

廣部委員 (笑)。凝固に絡んでるダイズの固形分ってことですよ。

村尾議長 そう。そういうことです。

廣部委員 それもちょっと明確にしておいたほうがいいかもしれないです。

梅内委員 はい。

村尾議長 じゃあ小豆だったらどうなの、みたいな話になっちゃうじゃないですか (笑)。

梅内委員 はい。

佐藤委員 はい。次です。2番、豆腐を製造する際、凝固剤とは別に食塩を添加しても豆腐と表示できます

かという問いです。答え、できません。施行規則、第1条、別表の定義では、ダイズ、凝固剤、水以外に、原材料及び食品添加物及び加工助剤等、豆腐用消泡剤を除く、を含まないものとされ、最終製品に含まれる量が、食塩相当量として100グラム中0.16グラム以下でしています、っていうふうにしてます。次、特定事項の表示、基準関係ということで、濃厚、特濃、濃い等、濃度を強調するものを表示する場合、豆腐の乾燥固形分が11.5%あれば表示できますか。できません。16条では大豆固形分は11.5%以上と規定されていますので、使用している凝固剤の固形分を豆腐の乾燥固形分から引いた値が11.5%以上なければ表示することができませんということでの説明です。続きまして、次のページの2番。手作りを強調する表示を行う場合の基準を教えてくださいというところです。答え。施行規則、第17条では、豆腐に手作りを強調する表示を行う場合、温豆乳を使用し、凝固剤混合する場合、機械を使用せず、櫂（かい）、包丁、流し込み、ワンツーン等で、手技により混合して凝固を完了させることとなります。2番目。冷却豆乳を使用し、凝固剤を混ぜて、そのあと温度を上げ凝固を完了させる製法は、手作りという表示はできませんという答えをしています。

村尾議長 これにもう1個加わるんですね。

佐藤委員 もう1個加わりますね。

梅内委員 ですよ。

佐藤委員 施行規則で、凝固剤について。Q&Aについては以上になります。D班の分科会の中で、その区分について、これも覆そうということはないんですけども、こういったかたちで区分けしたほうが、事業者も含めて理解されやすいんじゃないかということで、検討案ということで記載させていただいてます。じゃあここについての詳しい説明は、廣部さんのほうからよろしいでしょうか(笑)。

廣部委員 D班の分科会で2回ほどお話をさせていただいた中で、やはり大豆固形分ですとか、あと食塩相当量ですね。数字の基準を巡って議論をさせていただいたんですけども、結局のところ市販されている豆腐の中に、はずれるものがないように基準を設定しましょうというような結論に至ってくるような流れもありまして、そうしてきたときに、じゃあなぜこの固形分、大豆固形分ですとか食塩相当量の数字で豆腐の分類を定義する必要があるのかというところの目的が、やはりちょっと見えにくいということと、あとやはり名称のところ。この二つが、豆腐を単に分類したいだけのはずなんですけども、それが豆腐を、優劣をつけているような表現に見えやすいということもありまして、では、じゃあどうしたら本来豆腐を定義していく、よりわかりやすい分類の仕方があるのかなということと、ちょっと何回か話はさせていただきました。で、数字の基準というのが本当に必要なかどうか。お客様がダイズの固形分が高いものが好きだとか、そういうもので選びたいということであれば、大豆固形分は、表示されていれば一般の消費者の方はそれを見て選ぶことができます。ただ、大豆固形分が低い豆腐だからといって、それが品質が悪い豆腐ではないというのは皆さんがよくご存じではないかと思われまして、それを分類の基準にする必要がないんじゃないかなということと、あと塩分、食塩相当量も、栄養成分のほうで表示がしつかりなされる。もうそれは食品表示法で決まっているところに持ってきて、そこをさらに、豆腐の分類に食塩相当量の数字基準が要るのかということですね。これが何を意味しているのかが

ちょっとわかりにくいのではないかと思います。それよりは、シンプルな原材料で作ったものと製法で豆腐を分類したほうが、豆腐の事業者にとっても、一般の消費者の方にとってもわかりやすいのではないかと思います。今回ちょっと、単なる案なんですけども、例えばこういうふうにしてみたらどうでしょうというものを表にしてみました。

(間)

梅内委員 食塩の相当量については、いろいろ調べてますけど、

廣部委員 (笑)

梅内委員 同じ意見です。0.何グラムとかいうことを議論してもどうかなとは思いますが。

(間)

村尾議長 4時45分にこの話が出てくるとややこしいなって。

梅内委員 そうですね。

一同 (笑)

村尾議長 1時の時点で出してほしかったなっていう感じが(笑)。

一同 (笑)

青山委員 私の意見としては、調製豆腐のときには調味料とか食品添加物というのを入れたものでもよかったと思うんですけども、新式豆腐とか新豆腐とか、ただ単純に、ただ豆腐なのかもわかりませんが、そういうものになったときに、調味料とか食品添加物が入ってるっていうのはちょっとやだなあという感じします。

梅内委員 豆腐なのということですね。

村尾議長 ね。これ議論すると終わんなくなっちゃう(笑)。

一同 (笑)

梅内委員 10分じゃ利かないですね。でもいいんじゃないですか。いいと思います。

村尾議長 出していただいたことについてはとてもいい。

(間)

青山委員 恐らく名称としては、この名称じゃなくして、いろいろ皆さんで考えたらいいいという判断じゃないかと思いますがね。

村尾議長 古式とか新式とかっていうことが消費者にどう響くかという。

梅内委員 そうですね。

村尾議長 ね。ありますからね。

(間)

佐藤委員 さっきの手作りというところも、できれば、この検討協議会ですね。

(間)

川西 OB すいません。

村尾議長 はい。

川西 OB アイスクリームとか、ビールとか牛乳とかの乳脂肪分だとかって、ああいうようなものがあると非常に消費者としては、わかりやすかったんじゃないかということで、ずっとこの委員会に参加

させてもらってますけど、やっぱりお豆腐っていうの、廣部さん言われたように、堅いとか柔らかいとか、薄いとか濃いとかっていうことで、その優劣とか区別するようなことがなかなか難しい食品なのかなというふうに思うので、僕もこの伝統豆腐というか、何かいい名前ないかってずっと思ってるんですけども。それと、新しい技術だとかが今後もどんどん出てくると思うんですよ。それを否定するつもりもないし、その昔ながらの豆腐が一番いいんだっていう業界だけでもね。それにこう、それを大事にしてる人もすごくいいあれだとは思ってますけれども、もう少し、進歩した豆腐も豆腐なんだよっていうようなことが消費者に伝わるようなやり方。何か偽物とか、ずるしてるみたいにとられるのもいけないのかなと。だからこういう考え方は、今、業界の中で多く持ってらっしゃる感覚ではないかなと思うんですけど、これっていった名称とかが、委員長言われたように、何かいまいちなんですよ、正直言って（笑）。

村尾議長 名称もそうですし、あと実際に折り合わせていくときに、やっぱり数値基準っていうのがあるほうがいいのか、ないほうがいいのかっていうのは、やっぱり議論していくべきだと思いますよね。数値基準がないと管理ができないっていうデメリットが出てくるんですよ。だから管理できないものを分類するっていうのはどういうことやねんっていうことにもなってくるので。

川西 OB 最初からのテーマですよ、この問題っていうのは。

宇佐見委員 ですね。

村尾議長 管理する必要ないじゃんって言ってしまえばそれまでなんですけど、そうすると公正競争規約を作る意義もなくなって。

宇佐見委員 そもそも論になってしまうな。

村尾議長 そう。そもそも論になってくるっていうのもあるんで、落とすところでしょうね、そこは。あんまりやりすぎても問題だし、でも、

川西 OB アフターファイブでしょ、はっきり言って（笑）。

村尾議長 アフターファイブというか、この議論をしだすと本当にね。

梅内委員 数値はあったほうがわかりやすい。

宇佐見委員 そうですね。ある程度の基準がなければどうにもならないので。だからさっきもおっしゃった、優劣つけてるわけではないわけでしょ、もともとはね。

村尾議長 そうですね。だから別にこれ、豆乳からスライドしてきた、持ってきた部分もあるんですけど、調製豆乳が悪いって言うてる人は別に誰もいないわけですからね。調製豆乳もしっかり売れてるわけですし。多分牛乳の世界もそうですね。加工乳だとかそういうのは、気にしないで買ってる消費者は結構いて（笑）、数字は。

宇佐見委員 ほとんどが気にしてないと思いますし、

梅内委員 調製牛乳のほうがもうかってる。

宇佐見委員 アイスの種類だって、ニュースでばんばんやらなかったらわからなかったことじゃないですか。そういう分け方だったんだ。だから豆腐業界も、何十年かしないと認知されないと思う、多分。

村尾議長 そうですね。だから定着しちゃえば違和感はなくなるんでしょうけど、最初、その切り替えのと

きがだいぶ抵抗は生まれて。

宇佐見委員　今までなかったものをそれで、

村尾議長　これは何でもそうだと思うんですけど。

宇佐見委員　やるわけですから。

村尾議長　多くの公正競争規約が昭和 30 年代に作られたときっていうのは、どういう製品も結構粗悪品っていうのは世の中にあって、その粗悪品が世にはびこっちゃうと、その業界全体の質の低下だとかイメージの低下っていうのがおこるので、そういうことを防ぐために、みんなで規約をしっかり作って運用しましょうというのがベースにあったの、昭和 30 年代ですね。で、今の世の中っていうのは、なかなかそういう粗悪品が出てきにくい状況にはあるんで、今の時代に合ったやり方でやるとすれば、廣部さんの案も一つ検討する必要があるのかなという気はしますが、ちょっと今日、時間ないのでこの辺で（笑）。

一同　（笑）

村尾議長　この議論を。

青山委員　こういう内容でやるのであれば、表示の部分については、さらにもっとしっかりと厳しく、すべてを表示するぐらいのどこへ持っていったほうがいいと思うんですけどもね。

村尾議長　そうですね。ちょっと曖昧になってますね。

青山委員　これは、これでやるなら、もう全部ですね。それがいいと思います。

村尾議長　すいません。じゃあ一応ここまでいいですか。はい。じゃあ残り 10 分しかありませんけども、私のほうから。4 番。豆腐公正取引協議会の設置についてということ。その前に、次回の委員会です。第 24 回の委員会は公開委員会ということになりますので、そこでどういう委員会にするかということで、ちょっとレジュメを簡単に作っております。日時は 4 月 22 日、日曜日の 10 時半から 12 時ということで、委員の皆様、一応皆さんご参加いただけるということですよ。

一同　（笑）

村尾議長　場所は東京ビッグサイトの西 3 ホール。SOYMEX のセミナーの一番奥の、入り口から、奥じゃないか。入って左かな、ですね。入ってすぐ左側の奥ですね。なります。で、内容としては、委員の方を紹介さしていただいて、私のほうから、このページの内容を。ちょっとこれの内容についても今日はいろいろご意見いただきたいと思うんですけど、ちょっと時間なくなっちゃいましたので。四つのことが書いてあります。表面、お豆腐の表示が変わりますというところには、一つはお豆腐の特徴をわかりやすく表示しますよということで、さっきの議論ありましたけど、ここには豆腐と、調製豆腐と加工豆腐というふうに書かしていただいて。それからその右側には、食品添加物表示も明確になりますよということで。にがり、括弧、塩化マグネシウムとか。これ本当は、現状は凝固剤とだけしか書いてない例もあるので、そういうのもちょっと修正していきたいと思ってます。それからその左下のほうでは、紛らわしさ。これは特定表示のところと、それから不当表示のところですね。それから一番左側のほうには、信頼の証、公正マークという、こういうのをつけてますよということで。それから裏面ですね。裏面には、公正競争規約を導入するメリットということで、消費者にとって、それから豆腐事業者にとって、それからお取引様

にとってということ、三つ書いております。消費者にとっては、1番目が、原材料や食品添加物についての情報を、より正確に知ることができますということですね。それから消費選択の幅が広がり、使い勝手や料理メニューに適した商品を選ぶことができます、ことが2番です。それから、公正マークが表示された商品やお店を選ぶことで安心してお買い物ができますということが3番目です。豆腐事業者にとってということでは、まずは豆腐の種類や定義が明確になり、事業者ごとの住み分けが進み、無意味な価格競争が減少しますと。それから消費者の消費選択の幅が広がることで、豆腐市場の活性化や拡大化が期待されます。3番目は公正競争規約を重視することが、消費者やお客様からの信頼につながりますということで、さらに規約設定のあとに設置される公正取引協議会に加盟していただいた事業者には、公正マークを表示することで、消費者やお取引先様からの信頼が得られると。それから商品の表示について、公正取引協議会の事前チェックや事前相談が受けられます。それから、仮に表示違反等があった場合でも、消費者庁や公正取引委員会からすぐに課徴金を課せられることはありません。公正取引協議会が、監督官庁にある程度報告をしますという内容。あと、お取引先様にとっては、これ、主に流通系だと思うんですけど、公正番号が表示された商品は事前に表示チェックを受けた安心の商品ですということで、表示違反による回収とか、そういうリスクはなくなるということですね。それから正しい表示の商品を取り扱うことで、コンプライアンスの確保が図れます。それから消費者の商品選択の幅が広がり、豆腐の種類も広がることで、豆腐売り場の活性化にもつながりますと。で、もう一つメリットとしては、日本の豆腐基準が世界の豆腐基準になるかもということ、これコーデックスの基準のことですけど、ひいては海外でのビジネスチャンスも広がるんじゃないかということを書いてございます。あと、今後の流れが下にちらっと書いてます。で、公正取引準備協議会を発足させて、そこに参加してくださいねというような呼びかけ。こんなものをちょっとお配りしようかと。

青山委員 お求めの豆腐の特徴をわかりやすくっていうと、豆腐は、原則大豆、凝固剤、水だけと書いてあるんで、これ読むと、公正規約全部を読んだ人は問題ないんでしょうけども、これだけ見た場合には、消泡剤無添加じゃないと豆腐と言えないんだろうというように思うんじゃないでしょうかね。

村尾議長 そうですね。そこは何かフォローが必要でしょうね。あと、この内容について何か。ここを直したほうがいいのかありましたら。ちょっと時間がないので、あれば後日メールでも。で、当日配布するものとしては、これと、あと公正競争規約と施行規則。それをしっかりもう一回、前回、森永さんから指摘いただいたこととか、今日のD班の報告に基づいて、ちょっとしっかり直したましたので、それを原案として作るということで、あとアンケートを作成してるので。それで、その配布をしようかなと。で、今回は、もうこのレジュメに関する、このレジュメに基づいて、簡単に私のほうから説明をして、それで、あとは質問を受けつけるような形式にしたい。で、質問も、ただ質問どうぞって言うとなかなか難しいので、いくつかのこんな質問の中から選んでくださいみたいな仕掛けをして、それで質問を受けつけようかなという流れです。で、お答

えいただくのは委員の皆さんということで、ご指名があればぜひ。

梅内委員 違う答えしたりして（笑）。

村尾議長 それはそれで。

一同 （笑）

村尾議長 委員によって言ってることが違うじゃないかって、

梅内委員 違うねえ。

村尾議長 それはもう違うご意見が。

梅内委員 そういう流れですね。

村尾議長 それから公正マークですね。ちょっと前回の案から修正しまして、まずパッケージを、こちらになるんですけど、豆、ダイズの形に絞って四つの案、修正してもらったんですけど、前回どっかのメーカーさんのおかめマークの形で、

一同 （笑）

村尾議長 話があったんで、何パターンか。どれがよろしいですか。ちなみに、この真ん中の段は、ベア豆腐って書いてありますが、ベア豆腐って全く通じない英語なので（笑）、あんまりこれ、よろしくない。

村尾議長 ベア豆腐。ベア豆腐って。

梅内委員 生の豆腐でしょうね。

村尾議長 何かないですか。

梅内委員 一つじゃなくてもいいんでしょ？

村尾議長 はい？

梅内委員 一つじゃなきゃだめなんですか。

村尾議長 最終的には一つ。

梅内委員 最終的には英語バージョンと日本語バージョンみたいに。

村尾議長 いや、最終的には一つです。で、基本的には邦文でというふうに言われてるんで（笑）。あんまり英語使うなって、

梅内委員 （笑）。そうでしょう。

村尾議長 言われてるんですけど。

青山委員 これ、太さが違いますし、色も違う。

川西 OB さっきの二つを、

村尾議長 若干豆の形変わってます。

大石 OB 豆腐の形にしたらどうなんですか、豆じゃなくて。

川西 OB ねえ。その案だったと思うんだけど。

村尾議長 豆腐の形は、型箱の形はあったんですけどね。豆腐の形ですか（笑）。あと店舗に貼るのはこんな形で。これ、違いは1行目と2行目。2行にしているか、3行にしているかという話なんですけど。ちなみにこれ、FTCTっていうここの刻印みたいなもの。これはFair Trade Council of Tofuという、豆腐公正取引協議会の略。Fair Trade council of Tofu。それからここにあるCertificate

of Compliance with Correct Display of Tofuというのは、表示ルールを守っている証みたいで
す。ということで、次回は公開委員会という。ちょっと今日詳しくできなかつたので、公開委員
会の段取りをまたメールで皆さんにお伝えしながら、ご意見をいただきます。ということで、次
回は4月22日と。おつかれさまでした。

一同 おつかれさまでした。

以上