

第19次東京都消費生活対策審議会
第8回総会
議事録

平成20年4月30日(水)
都庁第一本庁舎42階特別会議室A

午後 3 時00分開会

消費生活部長 定刻でございますので始めさせていただきます。

生活文化スポーツ局消費生活部長の宮川でございます。どうぞよろしく願いいたします。

本日は、ご出席をいただきましてまことにありがとうございます。前回の4月14日に引き続きまして、「食品の原料原産地表示のあり方」についてご審議をいただきます。座ってご案内させていただきます。

最初に、委員の皆様方の出席状況についてご報告させていただきます。ただいまご出席をいただいております委員の方は全部で15名でいらっしゃいます。委任状が事前に5通届いておりますので、委員総数25名の過半数13名以上の出席という総会開催に必要な定足数を満たしておりますことをご報告申し上げます。

次に、JAS法に関する事務を所掌しているところの福祉保健局健康安全部の部長以下、担当幹部職員及び同局総務部長が、前回、前々回同様に同席しておりますことをご報告申し上げます。皆様方からのご質問等にお答えすることになっております。

なお、本審議会は原則公開として、総会の内容は都のホームページ等に掲載し、公表させていただきます。

それでは、松本会長、よろしく願いいたします。

松本会長 ただいま報告がありましたとおり、総会開催に必要な定足数を満たしておりますので、第19次東京都消費生活対策審議会第8回総会を開会いたします。

審議に入る前に、配付資料につきまして事務局からご説明をお願いいたします。

企画調整課長 消費生活部企画調整課長の樋渡でございます。よろしく願いいたします。

それでは、お配りしております資料の確認をさせていただきます。本日の資料として、答申案「食品の原料原産地表示のあり方について」をお配りしてございます。表紙を含めて9枚になってございます。

なお、机上に、第6回総会資料から、資料3「食品の原料原産地表示に関する東京都の考え方」、資料4「加工食品の原料原産地表示のあり方を検討する際の留意点」、資料5「加工食品の原料原産地表示に関する意見書」、参考資料として「食品表示に関する主な法律外8件」。また、第7回の総会資料から抜粋しておりますけれども、資料「調理冷凍食品の原料原産地表示に関する当協会の考え方」、資料「都内における調理冷凍食品

の製造業者へのヒアリング結果について」、資料「食品の原料原産地表示に関する東京都の考え方について」に対する都民意見募集結果。そのほかに関係規定集も配付してございますのでご確認願いたいと思います。

以上でございます。

松本会長 ありがとうございます。

それでは、お手元の会議次第に従って議事を進めさせていただきます。

前回の4月14日の第7回総会において答申案の起草部会を設置し、齋藤部会長を中心に6人の委員の方々に、この間、お骨折りをいただきまして、これまでの審議内容を踏まえた答申案をおまとめいただきました。これから、本日の総会においてご審議いただき、答申として取りまとめたいと思います。

まず、齋藤部会長から答申についてご説明をお願いいたします。

齋藤会長代理（起草部会部会長） それでは、お手元の「答申（案）」と書いてある資料をご覧くださいと思います。

まず目次をお開きください。この答申案につきましては、8つの部分に分かれて答申内容が記載されております。「はじめに」から始まって「その他留意すべき事項について」までですけれども、逐一その8つのパートについての内容を、概略になるとは思いますけれども、ご説明させていただければと思います。

まず1ページをご覧くださいいただければと思います。「はじめに」の部分につきましては、今回、知事から諮問をちょうだいするに至った経緯を書いております。輸入の冷凍食品、特に輸入冷凍ギョウザなどによる健康被害を契機にして、食品の安全性に関する不安が社会的に高まっている状況を踏まえて、消費者のほうも、食品を安心して選択するために、原材料の原産地を知りたいという要望が高まってきていることはご承知のとおりであります。

他方、我が国の、この原料原産地表示につきましては、後にまたご説明いたしますけれども、JAS法によって、一定の限度で原料原産地の表示が義務づけられているにすぎないということがありまして、問題になっているような加工食品についてはそういう制度が十分に完備しているとは言えないという状況を踏まえて、知事から諮問がなされたわけがあります。食品の原料原産地表示のあり方について検討してほしいという諮問を踏まえて検討してまいりました。

続きまして、2の項目についてご説明させていただきます。先ほどから問題にしており

まず食品表示ですけれども、法律としてはＪＡＳ法、食品衛生法という法律が既に存在しておりますし、我が東京都の消費生活条例の中にも食品表示に関する規定が置かれています。これらの法律・条例の中で、特に原料もしくは原産地及び原料原産地の表示につきましては、ＪＡＳ法に次のような規定が置かれ、ルールが定められています。少しわかりづらいのですが、まず原産地名の表示が必要とされているものは、いわゆる生鮮食料品については原産地表示が必要とされております。それから、原産国の名前の表示が必要とされているものにつきましては、外国で製造された加工食品です。したがって、（１）と（２）は、生鮮食品か加工食品かによって表示すべき内容が違っていることになります。それから、今回、問題にしております原料原産地の表示が現状で必要とされているものについては対象が限られておまして、品質が原材料によって左右されることになってしまうものとして、20の食品群をＪＡＳ法によって規定しております。それから、これに加えて、個別の加工食品ごとに、こういうものについては品質の表示が必要であるという基準を定め、それについてのみ原料原産地表示がされている制度になっております。

具体例で申し上げますと、「例」としてありますように、ノルウェーで漁獲されたサバを使って国内で塩サバに加工した場合にはどう表示するかとなると、原料原産地名はノルウェーと記載しなければいけない決まりになっておりますが、今、申し上げた（１）から（３）のようなもの以外につきましては、原料原産地の表示を義務づけるというルールは、国内法及び条例では存在していない現状になっていることをまずご認識いただく必要があるということで、少しわかりづらいこともありますので、例を挙げてここで指摘しております。

そうしますと、本来、食品の制度は、全国民一般的にかかわることですので国によってきちんとした制度を組み立てていただくのが本来のあり方ですけれども、先ほど申し上げたような法律の現状が一部のものについてにとどまっていることを踏まえ、必ずしも国の対応が十分とは言えないのではないかと指摘しております。特に、加工食品のうち調理冷凍食品につきましては、我が国の今の食生活の現状からすると大変重要なものですし、特に大都市である東京においては、日常的に大量に消費されていることから、この調理冷凍食品に関する食品表示は都民の生活に非常に大きな影響を与えるものではないかということになります。したがって、こういうものを都が先駆けて行うことにつきましては、もちろん、国の食品表示に関する制度を後押しすることになりますし、それだけではなく、都民の食品の安全かつ適正な選択に資するという制度をより一層都民

のために進めることになるという指摘を2ページのところでさせていただいております。

そうしますと、それを実現するための制度としては、東京都消費生活条例の中に食品表示制度がありますが、この中で原料原産地表示を知事が指定して行うことができるような建前に条文上はなっておりますので、そういうことを導入する必要があるだろうと。ただし、その場合、どうしてそういうことを導入することが必要であって、なおかつ合理的であるかということにつきましては、3ページの第2段落、「そして、」以下に記載させていただいております。

前回の総会においてもご議論いただきましたし、ご意見をちょうだいしました。それから、都民意見の中にも、このような表示を義務づけることについてのきちんとした合理的な理由を明らかにすべきだというご意見もちょうだいしておりますので、その点を踏まえて少し理由を書き込んであります。

具体的には、確かに、表示するということは、消費者に対する重要な情報提供の手段ですけれども、同時に、情報を提供する前提として、事業者の皆様方には、みずから製造・加工している食品の原材料の原産地をきちんと調査し、その記録を整備して残しておかないと、最終的にはこの表示の適正を図ることができないことが事実上求められます。これを消費者の側から見ると、安心な原材料を調達し、使用することを事業者に促していく効果がある。この辺も、このような表示を義務づけていただくための根拠になると考えられます。したがって、都条例によって原料原産地表示をしていただくことについては、合理性もある、必要性もあることがここでご理解いただけるように意見をまとめさせていただいております。

3ページの4です。ただ、そうは申し上げましても、加工食品というのは非常に幅が広くいろいろな種類があります。また、加工食品に使われている原材料は種類も大変多く、いろいろなところから来ているという現実がありますので、これをすべてについてきちんと原料原産地をトレースし、そのデータを残し、もしものときに備えてこれを開示し、整理しておくことを事業者にも義務づけることもなかなか困難な事情もあります。

そうしますと、表示をきちんとしていただくために、実現不可能なことを事業者にお願いで、義務づけても、これは意味がないこととなりますので、おのずからその範囲を限定せざるを得ないと言えます。その限定をどこの範囲に求めるかとなると、今回のような表示をお願いすることの発端になったものが調理冷凍食品ですし、そこにこの食の安全に関する消費者の不安が集中しているということもあります。

それから、新たな法的な意味での義務を課するということですので、なるべく必要最小限の対象に絞るという趣旨から考えまして、対象は、加工食品一般ではなく、加工食品の中の、特に調理冷凍食品に限る必要があるのではないかと。なおかつ、他方、調理冷凍食品が、先ほど申し上げましたように、都民に広く利用されていて、日常生活に必要なものとして使われているという現状を踏まえると、ここにきちんとした表示をしていただくことによって、都民の食の安全に対する意識も適切な選択ができるようになるのではないかと。こういう観点から、調理冷凍食品に限定して原料原産地表示を行うことが適切ではないかという意見に至っております。

実際に、事業者のほうで任意の取組をこの点ではされているところもありますけれども、私どもも実際に販売されているものを見ても、そこは必ずしも適切に広く一般的に消費者が把握できるような形でなされているとも言えない現実もありますので、それを踏まえると、やはり条例によって表示の制度化が必要ではないかという意見を述べさせていただいております。

次に、4ページの5です。そうしますと、原料原産地表示を義務づける対象の食品は調理冷凍食品に限定することが適切であるとなりましたけれども、その場合に、調理冷凍食品であっても、その原材料は、やはりさまざまなものが利用されているという現実があります。少し例を挙げてご説明するのが便利かと思い、小麦の例を挙げております。これも理解するのはなかなか大変ですが、例えば、調理冷凍食品に小麦粉はたくさん使われています。例えばギョウザの皮がそうですし、シュウマイの皮がそうですし、天ぷらの粉がそうですし、フライの衣として使うパン粉の中の生地は小麦粉です。

例えば、「小麦粉」といった場合、小麦と小麦粉をきちんと分けて考えざるを得ないという現実があります。小麦は穀物の小麦で、これを粉にひくと小麦粉になります。小麦と小麦粉では、加工が必要であるという点で、小麦粉自体は加工食品になります。しかし、調理冷凍食品の原材料として小麦粉が使われている場合には、小麦粉ができたところの原産地を表示すればいいこととなりますけれども、実は、小麦粉はさまざまな国から、いろいろな品種の小麦を混ぜて一定の品質を持ったものに加工することが必要になってくるわけでありまして、そういう現実があることも調査の結果、理解できてきているわけです。

そうしますと、小麦粉は、日本で加工すれば日本産になりますが、その原材料もまた多岐にわたっておりますので、すべての原材料について原料原産地の表示を義務づけることはなかなか難しいという点が現実問題として生じ得るわけですし、そうではない、難しい

ことを無理に表示させても、結果的には適正な表示が担保されないこととなりますので、やはりその対象を限定せざるを得ないということに部会の審議の中ではそういう意見が大勢を占めました。

そうすると、どの範囲に絞るかということですが、2つの方向から考えていかざるを得ないということで、適正な情報の提供と現実の実効性を担保するということ。これについては、既にJAS法の中で、原料原産地を表示すべきものとしては、先ほどご指摘しました生鮮食品及び生鮮食品に近い加工食品と言われているものがあります。これについては、20品目群として挙げられているもの、個別の品質表示基準が定められている4品目ということになっておりますので、これにつきましては、法律もそのように定めていることからすると、考え方としては、この考え方を援用していただくのが一番適切ではないか。現実問題としても適切であるし、食品表示制度と法律と条例の関係から言っても適切ではないかと考えた次第であります。

したがって、部会の意見としましては、ここに申し上げましたように、原料原産地表示をすべき原材料の範囲として、JAS法で定められている原料原産地表示が必要な20品目群と、個別の品質表示基準が定められていて、そこで表示すべきとされている4つの品目に限定した上で、表示すべき原料とすべきではないかという意見にしました。

次に、5ページの6です。今、申し上げたものを、今度はすべて表示するのはなかなか困難な現実があることもご指摘せざるを得ないということもあります。例えば、皆さん方、スーパーマーケット等で調理冷凍食品の裏を見ていただくと、現在でさえたくさんの表示がされていることは、前回の総会の資料などでもおわかりいただけることだと思います。したがって、表示を見て、原料原産地がわかりやすく消費者が認識できるということと、その表示を現実に行うことができるということの2つの側面から考えて、適切な範囲に限定せざるを得ないこととなります。

特に、先ほど小麦の例を申し上げましたけれども、原料原産地が頻繁に変更されるという現実、食品の製造メーカーからそういうことがあるというご意見も寄せられておりますので、そこを踏まえると、表示すべき原材料の範囲を定めておくことが重要になると考えられます。それにしましても、既にJAS法の中で、野菜の冷凍食品については、原材料の重量に占めるが上位3位までのものであって、かつ原材料の重量に占める割合が5%以上のものということで、このような原材料についてのみ原料原産地表示をすべきであるという考え方がとられておりますので、やはりここを援用させていただいて、法律のルール

との整合性を図り、なおかつ、現実的な表示が適正に図られる限度で、それにプラスして、消費者から見て適切な情報が入手できるものという形で考えると、やはりこのJAS法に規定されているような内容のものについて原料原産地表示をすべきであるということになると思います。そのような意見としてまとめさせていただいております。

ただし、この数値的な意味での基準に当てはまるものではないものについても、消費者の選択という観点からどうしても考えざるを得ないものが出てまいります。それは、その商品に名前として、商品名に冠されているものについては、その包装に書かれている商品名を見て消費者が選択するケースが多くなりますので、例えば「エビグラタン」、「エビピラフ」などのように、エビを使っていることを商品名に冠している場合については、その商品名に冠されている原料についての原産地表示をきちんとすべきではないかという意見が大勢を占めましたので、そのような趣旨で、ここについても原料原産地表示をすべきだという意見にさせていただきました。

第7ですけれども、表示の方法です。原則として、調理冷凍食品の包装容器に表示すべきであるということについては異論ありませんでした。ただし、先ほどもご指摘しましたけれども、狭いスペースに正確かつわかりやすくこれを表示することは、現実問題としてなかなか難しい面があります。したがって、原則は容器包装に表示すべしということを考える必要があるということで意見をまとめさせていただいておりますが、それが難しい場合には、もう少し弾力的な表示方法も認めていって、それを活用していただくことも必要ではないかという意見にさせていただいております。

具体的には、ホームページやファックス、電話等によって、消費者が簡単に問い合わせをすれば原産地を表示することができる方法であるとか、問い合わせ窓口を明記していただいた上で、そこに問い合わせをすれば、簡単にその原料原産地の表示が消費者に対して説明できる、事業者側の積極的な対応が可能となっている仕組みを用意していただく。こういう代替措置をとっていただければ、本来の制度趣旨に適合するような原料原産地表示がなされていると考えてよろしいのではないかという意見がありましたので、今のような結論にさせていただきました。

6ページの最後の8ですけれども、以上の2～7までが原料原産地表示のあり方として条例によって対応すべき内容ということですが、それ以外に、やはり製造メーカーだけではなくて、実際に販売の現場でも調理冷凍食品に関する表示がきちんと消費者に伝わるようなご努力をいただかないと、書いてあるとか、聞けばわかるとか、見ればわかる

ということではなかなか適切な選択をしていただけないということもありますので、その点をきちんと対応していただくように、販売業者に対しても取組をしていただきたいという要望が8の最初に述べられております。

それから、表示の印刷その他、先ほど申し上げたような情報提供のための仕組みを構築していくためには、それ相応の準備期間が必要であるというご意見が事業者団体その他からなされておりますので、この点も配慮せざるを得ないと考えますので、経過措置についても一定の期間が必要であるということも意見として取りまとめました。

さらに、この制度を広めていただくことによって、東京都独自の制度ではありますがけれども、そこを広く周知し、認識し、取り組んでいただくための積極的な活動も東京都には必要ではないかということで、リーフレットの作成など、制度の周知に努めることが特に重要であるということをご指摘させていただきました。

最後に、もう一度戻りますけれども、食品の表示制度ですので、本来は国が全国的な観点から取り組んでいただくべきことであります。今回のこの答申の内容は、東京都独自の制度になっているわけですけれども、引き続き、国に対しても東京都から、表示制度を全国的にきちんとしたものにしていただくような取組をしていただくよう働きかけていただきたいという意見を答申の中で述べさせていただいております。

長くなって申し訳ありませんでした。以上でございます。

松本会長 ありがとうございます。

それでは、これからこの答申についてご審議をお願いしたいと思います。具体的な審議の進め方ですが、答申の1から8までの各項目を順次読み上げ、その都度、委員の皆様からご発言をいただいて、各項目ごとに順次、答申の内容を確定させていきたいと考えております。どうぞよろしく願いいたします。

では、事務局から、まず1「はじめに」の読み上げをお願いいたします。

企画調整課長 それでは、答申案の1について読み上げます。

1 はじめに

輸入冷凍餃子を原因とする健康被害の発生により、調理冷凍食品に対する国民の不信感が高まったことを契機にして、食品全体の安全性についても社会的な不安が高まっている。

一方、カロリーベースで見ると、平成18年度のがが国の食料自給率は39%であ

り、調理冷凍食品はもちろんのこと、国産の原材料だけを使用して加工食品を作ることはもはや困難な状況がある。

こうした状況を背景にして、国内で製造される加工食品についても、消費者が安心して食品を選択するために、その原材料の原産地を知りたいという要求が高まってきている。

現在、加工食品の原料原産地表示は、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（以下、「JAS法」という。）に基づき、加工度が低く生鮮食品に近い20食品群及び個別の品質表示基準で表示の方法と内容が規定されている4品目についてのみ義務づけられているにすぎず、加工度の高い加工食品には原料原産地表示が義務づけられていない。

このような現状を踏まえ、東京都消費生活対策審議会（以下、「審議会」という。）は、平成20年3月27日、知事から「食品の原料原産地表示のあり方について」の諮問を受けた。

審議会では、食品の製造や流通に係る事業者団体から意見を直接聴取するとともに、関係団体や都民から広く意見の募集を行った上で、都が示した「食品の原料原産地表示に関する東京都の考え方」について検討を行った。

このたび審議会では、都民が適切かつ安心して食品を選択するための方策として、原料原産地を加工食品に表示する場合の基本的な考え方を取りまとめたので、答申する。

以上です。

松本会長 ありがとうございます。

それでは、ただいまの「はじめに」の部分について、委員の皆様からご発言をお願いいたします。何かご意見がある方はどうぞご発言ください。

桜井委員 東京都から国に対して働きかけをする必要があるということをおっしゃっておられましたので、そういう観点で1点質問します。

加工度の高い加工食品には原料原産地表示が義務づけられていないということですが、これはどういう理由で義務づけられていないのでしょうか。

食品監視課長（福祉保健局） 先ほど、答申のほうで小麦粉の例が話されておりましたが、同じような理由で、やはりロットごとにフォローしていくことが難しいという理由で、

はかられていないと聞いております。さらに多様な食品がありますが、JAS法においても、加工度の高いもの、なおかつ、加工品であれば50%の含有料があるものに限って表示されているという現状で、それ以上のものを表示するのは困難であると聞いております。

遠藤委員 勉強不足で申し訳ありませんが、「加工度の高い加工食品」とは、例えばどんなものを言いますか。

齋藤会長代理 典型例が調理冷凍食品です。調理済みの食品ですので、例えばギョウザを例にとりますと、ギョウザの皮は小麦粉、水、場合によっては粘性をつけるための添加物や、添加物までには至らない食品が入っていることもあります。それから、ニラを使えばニラという野菜が入ってきます。お肉を使えば、豚肉があれば豚肉が入っていますね。それ以外にニンニクが入っていたりということで、さまざまな原材料が入っているわけですが、例えば豚肉一つをとっても、一つの国の一つの地域から採られた肉とは限らないわけです。例えば、今、豚肉は、メキシコ産とかカナダ産、アイルランド産などという豚肉が市場には結構たくさん並んでいます。

そうすると、メーカーは、一定の品質を確保するために、いろいろな国から来たいろいろな品種のものを混ぜて挽き肉にして、例えばギョウザの肉に使うという形をとるわけです。そうすると、例えばギョウザ一つをとっても、そのギョウザをつくるのに必要な材料を書き出すと、場合によると10や20ではおさまりがつかない。100ぐらいの原材料が組み合わせられている可能性があります。

例えば、先ほどは小麦を例にとりましたが、原材料に小麦粉を使っていますと書けばいいかということ、原料原産地表示までいくと、小麦粉のもとになっている小麦は一体どこで採れたものかということまで考えていくと、どんどん枝分かれしていくわけです。そうすると、際限なく枝分かれしていったら、例えば10の材料でできている食品だとしても、その10の材料の一つ一つが加工食品の場合もあります。例えば、ピザにソーセージが入っているとすると、ソーセージは加工食品ですから、ソーセージの皮の部分はどこから来たのか、中の肉の部分はどこから来たのか、それに混ぜている胡椒はどこから来たのかということになると、組み合わせると、それこそ星の数ほど全部トレースしていかなければいけないということになってしまっていて、加工度の高い食品であればあるほど、現実の問題として、原料原産地をトレースしていくことがだんだん不可能になってくる。こういう現実があることが加工食品の特質です。

もう一つは、ここにちょっと書きましたけれども、加工度が低いとどういうことになるかということ、原料の持っている品質や原料が持っている特性が、食品全体の特性や品質を規定することが直接的になってきますけれども、加工度が高いと、使われているものがうんと少ないと食品全体に及ぼす影響がだんだん薄まってきます。というのは、総合したものが一つの食品になりますから。今、申し上げた、100だったら100のものが集まって一つのシューマイとかギョウザとかピラフになっているわけですね。そうすると、加工度が低いということは、それだけ原料原材料が持っている特質がそのまま食品に反映しやすいという特質がある。したがって、この原料がどこでつくられているもので、何でできているかということを示してあげると、直接、その食品として全体の品質を選択する上で役に立つということがあります。したがって、加工度が高いものについてこのような制度が一応国の法律でなされているというのはそういう趣旨もあるということでご理解いただくとわかりやすいです。

ただし、そうはいつでも、やはり問題が起きるものもあるわけですから、それを今回、調理冷凍食品について東京都が率先して、できることはやるべきだという意見としてまとめさせていただいたとご理解いただければと思います。

遠藤委員 わかりました。話を聞けばわかりますけれども、これは重要な部分だと思います。ですから、これをもう少しわかりやすく、字句を少し増やしてもらったほうがいいのではないかというのが一つの意見です。

松本会長 その字句というのは、どこの部分でしょうか。

遠藤委員 「はじめに」の上から10行目ぐらい、「現在、加工食品の原料原産地表示は、」とありますね。その真ん中辺、「このような現状を踏まえ」の2行上、「加工度の高い加工食品には原料原産地表示が義務づけられていない」ということに対して、先ほど桜井委員から質問がありまして、今、私が関連したわけですが、その「加工度の高い」というあたりを、もう少しわかりやすい説明といいますか、何かが入ったほうが、より理解されやすいのかなという思いがあります。

松本会長 恐らく、加工度の低いものは何かということ挙げて、それを引いたほうがわかりやすいのではないかという気がします。

机上配付資料としてとじてあるものの十数枚目に、JAS法で加工食品で原料原産地表示が義務づけられているものが20上がっていますが、例えば、調味した食肉、衣をつけた食肉、衣をつけた魚介類、こういうものがJAS法で言う加工度の低いものだということ

ですから、これよりももう少し複雑なものというイメージになるわけですが、文章で書くのはなかなか。

消費生活部長 遠藤委員からのご指摘は、我々も、実は、事務局として部会の審議にかかわらせていただいたのですが、確かにごもっともでございます。この辺をどのように都民の皆さん方に理解していただくかということで、例えば4ページの5「表示すべき原材料の種類について」のところで、「調理冷凍食品の原材料には、野菜や肉等の生鮮食品のほか、ソーセージや小麦粉のような加工食品が数多く使用されている」という表現などもそれぞれのところに入れていきます。しかし、実際にそれぞれの字数の中でどのように表現するかということについて限界があるにしても、今回、6ページの「その他留意すべき事項について」の下から2番目のパラグラフにありますように、とにかく消費者に対してもこの制度の周知をきちんと図る必要があると審議会からもご指摘がございました。私どもは、答申は一つの答申としていただくにしても、その中身について、具体的によくわかるようなパンフレットを作成して、十分にお伝えするように努力したいと考えております。

松本会長 よろしいでしょうか。

遠藤委員 はい。

松本会長 表現がなかなか難しいということで抽象的な表現にとどまっているようですが、実際の運用に関しては、周知していただけるように具体的なパンフレット等で行っていただくということです。

ほかにご意見ございませんか。

また後で全体を通じてご議論いただく時間をとりたいと思いますので、続いて2について読み上げをお願いいたします。

企画調整課長 それでは、読み上げます。

2 食品に関する表示制度の現状について

食品に表示すべき事項を具体的に規定している法律には、JAS法及び食品衛生法がある。また、東京都消費生活条例（以下、「消費生活条例」という。）でも、一部の食品について表示事項を規定している。

これらの法律、条例では、消費者が安全で適正な食品を選択できるようにする観点から、いくつかの表示事項を定めているが、そのうち、原産地（原産国）及び原料原産地の表示については、JAS法により以下のようなルールが定められ

ている。

(1) 野菜、肉、魚等の生産食品については、その「原産地名」の表示が必要

【例】北海道産たまねぎ アメリカ産アスパラガス

(2) 外国で製造された加工食品については、それを製造した「原産国名」の表示が必要

【例】イギリスで製造されたキャンデーの場合

原産国名 イギリス

(3) 国内で製造された加工食品のうち、加工度が低いことから原材料が品質を左右することになる20の食品群と個別の品質表示基準が規定されている4品目(うなぎ加工品等)については、その原材料の「原料原産地名」の表示が必要

【例】ノルウェーで漁獲されたさば(原材料)を国内で塩さばに加工した場合 原料原産地名 ノルウェー

しかし、国内で製造されたその他の加工食品については、法律や消費生活条例で原料原産地表示を義務づける規定はない。

以上です。

松本会長 このところで、先ほどの加工食品についてももう少し具体的な例が挙がっていることになるとと思いますが、この2の部分についてご意見ございますか。

大津委員 これ以降、お読みになるときに、聞こえにくいので、はっきり、ゆっくりと読み上げていただきたいと思います。読めばわかるとはいえ、読み上げの段階で聞こえるようお願いいたします。

さっきのいろいろなお意見もそうだと思いますが、せっかく画期的ですばらしいことをしようとしているところに、パンフレットはもちろんわかりやすくすることは当然ですが、この答申の中身の言い回し部分さえも原産国をはっきりさせるぐらいですから、文章ももう少しわかりやすくすることは当然のご意見だったと思います。それを踏まえて、この(3)の「しかし、」からの1文章、「国内で製造されたその他の加工食品について」云々「規定はない。」とありますが、これについての例を4~5個述べていただけますか。

松本会長 規定がない例を挙げることはなかなか難しいかと思いますが、可能ならばお願いします。規定があるという例は挙げやすいでしょうが。

大津委員 可能でないと困ります。例外も具体例が出せないようではお話にならないです。

松本会長 例外ではなくて、原則として「ない」という世界において、表示を義務づける規定が上の3つがあるということでしょうから、それ以外はないと。

大津委員 国内で製造されたそのほかの加工食品についての具体的なものをちょっと挙げてくださいということです。

松本会長 可能なら、どうぞ。

食品医薬品安全担当部長（福祉保健局） 先ほどもご覧いただきました前回の机上配付資料、先ほどもご説明があった資料ですが、資料3 - 1というものがあります。いわゆる生鮮食品以外の加工食品について、今、原料原産地の規定がされているものがここに網羅されている食品、これがすべてでございます。

したがって、ここの右側にも対象食品の例を掲げさせていただいておりますが、これに類するもの以外が、今のご質問の「その他の加工食品」に相当するとご理解いただきたいと思えます。

食品監視課長 当課が示しました基本的資料の図3で、例えば、前回、塩を挙げさせていただきましたが、表示が義務づけられていないものとしては、砂糖、小麦粉、マーガリン、ショートニング、味噌、マヨネーズ。あるいは、菓子類、つくだ煮、惣菜。そのようなものを第1回目の資料でお示ししております。ですから、ここに掲げてあるもの以外のすべての加工食品ということになります。

鹿野委員 今のことにかかわる点ですけれども、確かに、原則を挙げることはかなり難しいことは承知しています。ただ、今回は、従来の法律では規制がかかっていない部分について、特に都において新しく表示義務を一定範囲で定めようというものですから、従来は漏れていたけれども、今回の条例で義務づけがはかってくる部分と、それと、今回の条例でもそこまでは義務づけができない部分とができてくると思えます。その典型例を若干挙げるだけでも、一般の都民からすれば全体を通して見やすくなるのではなからうかと思えますが、いかがでしょうか。

松本会長 誤解を与えない形でできるのであれば、していただくほうがわかりやすいかと思えますが、いかがでしょうか。

つまり、現在のところ、原産地表示がされていないものは無数にあるのですが、その中から、例えば、これとこれと挙げた場合、それ以外の挙がっていないものについては、

義務があるかのような誤解を与えるような挙げ方をすると、むしろマイナスになりますから、そこが難しい。

鹿野委員 表現の仕方が、例えば、これとかこれとかいうことで、「をはじめとして、この20品目 + 4品目以外のものについては表示義務がない」ということで書いていただいて。ただ、なぜそこに具体的な例として挙げるかという、後のほうを説明するとき、その例が挙がっていたほうが、今はこれはないけれども、ここでこういう形で新しく規制がかぶってくるんだなということがわかりやすくのではないかと思います。そういう意味です。だから、それだけしかないというような書き方をすると、かえって誤解を招いてまずいとは私も思います。

松本会長 それでは、資料3 - 1をそのまま資料としてつけていただきますでしょうか。

齋藤会長代理 例を挙げろといえ、考えてみると幾つかありまして、例えば、ソーセージとかウィンナーソーセージは加工食品ですけれども、その中に入っている原材料を全部表示しろという義務づけは、このJAS法から言うとありません。例えば、この4品目は個別の品目を指定しているので4品目として別のカテゴリーで分けられていますが、3 - 1の一番下を見ていただくと、例えば「うなぎ加工品」というのはウナギだけです。じゃ、アナゴはどうかと。アナゴは入っていないです。それから、燻製はどうか。お肉も燻製がありますし、魚も燻製がありますが、これはどうかという入っていない。だから、挙げていくといろいろあります。要するに、3 - 1の資料にあるものは、今は原料原産地表示をなさないと義務づけられているけれども、ここから外れてしまうような加工食品は世の中にもっとたくさんあって、恐らく、ここで議論しているとイメージがつかみにくいけど、スーパーマーケットで加工食品と思われるものを手に取っていただいて、これをお持ちになりながら、これに当たるものはあるかなど。裏を見ると、確かに書いてあるなど。そういう形を見ていただくと、結構たくさん、加工食品であって、なおかつこの中に入っていないものがあります。

今回は、先ほどからちょっと議論させていただいていますけれども、答申案としては、加工食品全体を対象にしているわけではなくて、調理冷凍食品についてのみ対象にしているということを、議論の順番は逆かもしれませんが、そこを考えていただきたいということを強調させていただければと思います。

したがって、この3 - 1を後ろにつけていただいて、後ろにあるもの以外はこのようものですよとご説明したほうが、確かにわかりやすいというのはもっともなご意見だと思います。

ますので、場合によっては工夫いただく必要があるかもしれません。

しかし、いろいろ考えていくと、例えば農産加工品は、緑茶はありますが、紅茶はないですね。何かクイズ番組みたいですが、意外とありますので、そこは、ここで一つ一つ挙げていくと大変だと思しますので、この3 - 1の資料を後ろにつけていただいて、そこを参照していただくのご理解いただけるという工夫で何とかなるのではないかとと思いますが、いかがでしょうか。

松本会長 確かに、資料3 - 1を見ないと具体的なイメージが湧かない。つまり、既に法律でカバーされている部分がどこかわからない状況下で議論すると、人によって、考えているタイプの加工食品が違うということにもなりかねませんので、3 - 1は、本文に入れるには分量もあるかと思いますが、資料としてつける形でご処理いただきたいと思します。これに挙がっていないものはすべて法律の規制は一切ないということです。

ほかにご意見、ご指摘、ございませんか。

遠藤委員 それにしても、非常に難しいですね。ですから、さっき私が質問して、パンフレットをつくるということも言われましたけれども、そういう形で、わかりにくい部分をそういうものでよく理解してもらえような方法を、二段構えといいますか、パンフレットの中で十分わかりやすくしてもらおう。これだけしっかりしたものをつくっても、失礼だけど、意味がわからなかったり、解釈がいろいろに取れるようになってしまうと、かえって混乱してしまうので、ぜひ事務局のほうで、パンフレット等でこれを十分に補完できるような資料をお願いしておきます。

消費生活部長 ただいまの点につきまして、食品の関係については非常に複雑なものがありますので、私どもだけではなくて、都民一般にもご理解いただけるような、そうした準備をするようにいたします。

松本会長 資料3 - 1の真ん中辺、アスタリクスで、「加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く」とあることの意味は、例えば、フライ種として衣をつけた食肉は、例えばトンカツ用食肉は、冷凍してある衣つきトンカツというのは、対象にはならないということですか。

齋藤会長代理 そうです。

松本会長 今回、それがようやく対象になるということですか。

齋藤会長代理 冷凍してしまうとだめです。そうではなくて、あまり日持ちがしないもので、衣をつけて置いてあるものです。例えば、スーパーマーケットがこれをつくる場

合、当日、バックヤードで衣をつけて店頭に出す。その日のうちに調理するというのは、具体的には、家に帰ってから油で揚げていただくというものが対象になっていると考えていただいたらよくて、工場で製造して冷凍されて、配送して、そこで店頭に並べるようなものは除くというのは、そういう趣旨だとご理解いただければと思います。

私が言っていることが間違っていたら補足してください。

食品監視課長 特にございませぬ。

松本会長 よろしいでしょうか。

それでは、3についての読み上げをお願いいたします。

企画調整課長 読み上げます。

3 消費生活条例に基づく食品の原料原産地表示について

食品の表示制度は、すべての国民にかかわる全国的な問題であるから、本来、国がそのあり方を検討すべきものである。

しかし、はじめに指摘したように食品の安全性に対する国民の不安が高まり、消費者が適正な選択をすることに支障が生じているにもかかわらず、現行の食品表示制度が上記の内容に止まっている現状を踏まえると、国が十分な対策を講じているとはいえない状況となっている。

加工食品、特に調理冷凍食品は、今日の食生活に欠かせないものの一つであり、大都市東京においては日常的に大量に消費されており、調理冷凍食品に対する信頼が損なわれることは、都民の食生活に大きな影響を与えることになる。

都民の安心かつ適正な食品選択を確保するためにも、国に先駆けて都が原料原産地表示義務づけの対象となる加工食品の拡大に取り組むことは、大きな意義があると同時に、国の施策を動かす原動力ともなり、結果的には都民にさらなる安心かつ適正な食品選択の方途を提供することにつながる。

他方、消費生活条例第1条第2号は、都民の消費生活の安定と向上を図ることを目的として、適正な表示を行わせる権利を確立するとしており、この点からも都は条例に謳われている消費者の権利を積極的に擁護、増進する施策を講じる責務がある。

そして、食品の原料原産地表示は、消費者が食品を購入するに当たり、選択を行うための重要な情報提供の手段であると同時に、事業者においては自らが製造、

加工する食品の原材料の原産地をトレースし、その記録を整備し、保存することが事実上求められることになり、事業者に対し、消費者からみて安全、安心な原材料を調達、使用することを促す効果がある。

このような趣旨からすれば、都民の食品に対する安心で適正な選択を確保するための方策として、消費生活条例第16条第1項に基づく表示規定を活用し、事業者に対し加工食品について一定の限度で原料原産地表示をさせることとすべきである。

以上です。

松本会長 ありがとうございます。

ただいまの部分について、ご意見、ご指摘がございましたらお出しください。

宮崎委員 今の最後のほう、下から5行目ぐらいのところ、ここで初めて「安全、安心な原材料」ということで、安全と安心がワンセットの表現で出てきました。このフレーズの前に、似たような概念の箇所がありますが、そこでは、安全ということが落ちていきます。あえて逃げているのかなという感じもするのですが、安全と安心ではもとより意味が違うと思います。しかし、全体を通して、何回か「安全、安心」と言いたいところが出てくる。あるいは、言いたいというよりも、「安心な」ということで片づけたいとご判断されたのでしょうか。そういうニュアンスのところも出てくると言うべきかもしれません。

何カ所か出てくる「安心」、それから、「安全」は1カ所だけつけ加えてありますけれども、これは全体として、必要な箇所には「安全、安心」と両方を使うべきか、片方を使うべきかということ整理する必要があるかなと感じます。

それから、伺いたいのは、この文章の場所において、特別な意図があって、この「安心な」という「安全」落とした言葉が使われたのでしょうか。

それから、下から5行目の「安全、安心な」というのは、どういう意図で両方の言葉が使われたのでしょうか。

齋藤会長代理 お答えします。

一言一句、その使っている場所ごとにすべてきちんとたたいて検証したかと言われると、そこは私もちょっと自信がないのですが、考え方があってこのような使い分けをしています。

具体的には、特に前回、平林委員のご指摘などもありましたけれども、この表示をさせ

ることと、食品の安全を確保することはどういう関係にあるかという重要な問題提起をしていただいております。「安心」しか書いてないのは、消費者から見て、情報を提供していただいて、選択をする場面については、これは消費者が安心できるかどうかという基準で選ぶための制度として提起していることがわかるように「安心」という言葉を使っております。

強いて「安全」使っていないのは、先ほど申し上げましたように、表示が適正であれば必ず安全なものが使われているかどうかということとは、論理的には直接はつながりません。しかし、3ページの4の前、最後の段落の前の段落のところは、事業者に表示していただくことをお願いすれば、事業者とすれば、その原材料を選択する際に、どこから何を調達するかということ意識していただくということからして、これはあくまでも間接的効果かもしれませんが、当然、安全に配慮していただくことが従前よりも、表示を義務づけることによって高まるだろうと。そういう趣旨も含まれているので、ここは「安全」という言葉を強いて入れさせていただきました。こういう趣旨でご理解いただければと思います。

ただし、先ほども申し上げましたように、すべてのこの言葉が使われているところを一つ一つ検証して今のようなことで統一しているとおっしゃられると、私もそこまで確認されていないかもしれませんが、趣旨としては、今のような趣旨で、少し言葉を使い分けているということは、ご指摘のとおりです。

松本会長 ご理解いただけますでしょうか。恐らく、安全の確保は事業者の本来の責任であって、消費者としては、事業者が安全に配慮して製品供給されていることを信頼できるか、できないか。そのために表示をしていただくことは、信頼できる方向に行くだろうと。信頼が、恐らく安心の話になるという構造かと思います。

桜井委員 事業者に対して、安全、安心な原材料を調達して使用することを促す効果があると書いてありますが、これはあくまでも期待だけですね。その点、もう少し詳しくお願いします。

齋藤会長代理 事実上の効果ですので、評価の仕方によっては期待の限度にとどまるという見方もできるかもしれませんが。ただし、表示の面での義務づけをされるとなると、この答申に中に書かせていただきましたけれども、やはりきちんと表示ができるということは、その裏付けがあるということになりますので、そこは単なる期待ではなくて、適切な企業活動、企業行動を、言葉づかいとしては、事実上担保していただけるそれなりの制

度だろうと認識しておりますので、促す効果があるという表現を使わせていただいているとご理解いただければと思います。

桜井委員 わかりました。

松本会長 食品衛生法上、事業者には、衛生上に限定されていますが、安全なものを供給する義務が課されているはずですから、そういう意味では、安全ではないものを供給することは食品衛生法上、そもそもよくないことをしていることになるわけで、多くの事業者は、そこはきちんと考慮して活動されていると思いますが、消費者から見て、そうは言われてもわからないではないかという部分を、いかにきちんと消費者から信頼してもらうかということが、今、事業者にはいろいろな面で問われているわけです。そのための一つの方法が事業活動の中身、取り扱われている商品や製品の中身をなるべくきちんと見せていくという、見える形にすることによる信頼の確保ということですから、加工食品についても、基本的には安全な方向できちんとやっていただいているだろうけれども、それを外からも見えるようにしてくださいということで、一つは表示をしてもらおうと。

それ以外にも、製造工程についてきちんと記録を残したりしていますよというハセップの仕組み、あるいは、食品安全マネジメントシステム、ISO22000といったようなものもありまして、さまざまな仕組みで事業者がしていることの見える化が行われていると思います。この表示もその一つだろうと思います。一つだけで効果があるというわけではないでしょうけれども、それも入ることによって、全体としての安全のクオリティが上がっていく効果は期待できるのではないかと思います。

ほかにございませぬようでしたら、4の読み上げをお願いいたします。

企画調整課長 はい。

4 原料原産地表示を行うべき加工食品について

ところで、原料原産地表示を事業者に行うこととさせる場合、加工食品全体を対象にしてかかる方策を導入すべきとの考え方もあるが、加工食品に使われている原材料は非常に多種、多岐にわたる産地のものが利用されている現実がある。

また、加工食品の製造、加工にかかわる事業者の対応能力によっては、原材料の原産地を的確にトレースし、情報を整理、記録し、それを正確かつ適時に表示することが困難な現実もある。

このような現実を踏まえ、すべての加工食品に原料原産地表示を義務づけ

ることは、表示の実行可能性と正確性の確保の観点から、結局のところ消費者の利益につながる結果となるとの意見も考慮すべきものとする。

とすれば、原料原産地表示を義務づける食品は、自ずから限定されることになるが、今般の食品に対する安全、安心の揺らぎの原因となった加工食品が調理冷凍食品であること、加工食品の中で特に調理冷凍食品は、利便性が高く都民に広く利用されていること等を勘案すると、対象とする加工食品は、当面、調理冷凍食品に限定するのが適切である。

なお、輸入冷凍餃子を原因とする健康被害の問題を契機に、都民・消費者の間には、加工食品、とりわけ調理冷凍食品の原料原産地表示を求める声が増大したことに対応するため、調理冷凍食品業界では、既に個々の企業による自社ホームページでの原料原産地の公表などの自主的な取組も始められている。

これらの取組については、製造業者から消費者への情報提供の充実という点から評価すべきものである。しかしながら、調理冷凍食品に対する消費者の不安を解消し、製造業者の取組をさらに確実なものとするためにも、上記3でも述べたように、都としても早急に消費生活条例に基づく表示の制度化を行い、一定のルールを定める必要がある。

以上です。

松本会長 ありがとうございます。

ただいまの4の部分について、ご意見、ご指摘がございましたらお出しください。

遠藤委員 3ページの下から5行目に、「当面、調理冷凍食品に限定するのが適切である。」とありますけれども、この「当面」とはどういうことを意味しますか。

齋藤会長代理 これは全体のトーンもそうですが、やはり食べ物ですから、本来は国全体でやるべきで、そのうち、都がどうしても必要だと思われるものについて今回はこれをやろうということです。したがって、国のこれからの施策がどうなるかということと、場合によっては、ほかの加工食品についても、先ほどちょっとご指摘があったような安全や安心が揺らぐような事態が生じた場合には、国がもう少し広く一般的な制度をとらえない場合には、また同じような問題が生じる可能性もありますので、そういうことも検討の中では意識せざるを得ないだろうと。そういう趣旨でこのような言葉を使っているということでご理解いただければと思います。具体的にこうだということをおっしゃっているつもり

はありません。

遠藤委員 その前の3で、2ページの下から5行目、「都民の安心かつ適正な食品選択を確保する」云々のくだりがありますね。「国に先駆けて」云々、「国の施策を動かす原動力ともなり、結果的には都民にさらなる安心かつ適正な食品選択の方途を提供することにつながる。」とありますけれども、これがこれにつながってくるわけですか。

要するに、これをもっと拡大していくという意味でしょう、2ページにあるのは、20に限定するのではなくて、原料原産地の表示を拡大していくということは、この20が増えていくということも考えられますか。

齋藤会長代理 大変わかりづらいというご指摘をまたいただくかもしれませんが、調理冷凍食品も加工食品の一種です。この答申の考え方は、まず加工食品についてどうなっているのかということから議論が出発していて、本来、加工食品についても原料原産地表示が、もしできるし、それなりの必要性、合理性があるのであればやったほうがいいだろうということになるわけですが、加工食品全体に広げてしまうと、国もやっていないのに大変なことになるかもしれない。実際には、それだけやる実効性が確保できないということになりかねないということで、広く議論を始めてはいるけれども、現実的な対応その他実効性の確保その他から考えて、対象を調理冷凍食品に限ったと。こういう論理を展開していることになりますので、そういう意味では、初めから調理冷凍食品だけが問題だということを行っているわけではないということもありますので。

それから、先ほど申し上げましたように、食品の問題というのは、国全体がどう取り組むべきかということで本来は考えていただかなければいけないので、そういうことで、当面というのは、国の制度が全部きちんとできてしまえば、逆に言うと、都が条例でやらなくてもよくなりますので、そういうことも含めて、先を走って、少なくとも今の現状でやるべきことはこういうことですよということを指摘したいがために、「当面」という言葉を使っているとご理解いただくと助かります。

遠藤委員 わかりました。私もそういう理解をしたいのですが、この前に、国に先駆けて都が原料原産地表示の対象を広げていくという表現がありますよね。だから、その辺とこっちがつながってくるのかなという思いがありましたが、そうではないわけですね。

齋藤会長代理 ご指摘のとおりのご理解で間違いのないと思います。先ほど申し上げたように、調理冷凍食品だけではなくて、やはり加工食品という広い概念のものについてまず議論を始めているわけですね。そのうち、絞る対象を、今回、特に制度としてきちんとや

るのが調理冷凍食品ですということが次の段階として述べられておりますので、ご指摘のように、この2ページのところは広い問題をとらえて議論していますし、3ページ、4ページは、そのうち一部に限ってこういう制度を今回は具体的にやるべきだということを議論していますので、ご指摘のような考え方でよろしいと思います。

ただ、先ほども申し上げましたように、「当面」と書いてあるからどんどん広げていくことを具体的にテーブルに載せて検討しているということではないということです。

御船委員 3ページの下から9行目、「とすれば、原料原産地表示を義務づける食品は、自ずから限定されることになるが、」という言い方がちょっと気になります。「自ずから」は取って、「限定せざるを得ない。」のほうがいいと思いますが、いかがでしょうか。

齋藤会長代理 特に異論はありません。これは表現ですし、ご指摘のとおりでよろしいかと思います。

文言の修正の都合上、正確にご指摘いただけるとありがたいのですが。

御船委員 「自ずから」は取って、「限定せざるを得ない。」と。「ことになるが、」を削ってしまって、「限定せざるを得ない。今般の食品に対する」とつなげていくのがいいと思います。

ちょっと説明させていただきますと、もう少し技術とか、さまざまな情報革新がされれば、加工食品であれ、かなり表示をするという方向性は、思想としては前面に出したほうがよろしいかと思いますので、自然にそんなことを限定するような感じは避けたほうがいいかなと考えました。

以上です。

松本会長 ほかにどうぞ。

桜井委員 まず1点は、これを調理冷凍食品に限定するというのはやむを得ないと思いますが、逆に、調理冷凍食品はすべてということですね。例外なしということですか。

齋藤会長代理 食品の種別としてはそういうことになると思います。ただし、後半のところにありますけれども、表示すべき対象がかなり現実的な対応で絞られておりますので、そういう観点では、事業者の負担がこれによって極めて重くなることはないという考え方を提示しているのご理解いただければと思います。

ですから、加工食品のうち、調理冷凍食品という意味では、それはすべて対象になるとご理解いただければと思います。

松本会長 ただし、資料3-1で挙がっている原材料群を全く含んでいない冷凍調理食

品がもしあるとすれば、それは対象外になりますから、確かに、わかりにくいといえればわかりにくいですね。一般論としては適用されるけれども、次で絞られて、また絞られてと。

宮崎委員 私も、ほぼ似たような表現の問題です。3ページの下から5行目、「調理冷凍食品に限定するのが適切である。」という、この言い切りが、多少、答申の文案として適切なかどうか引っかけられます。むしろ、ここであっても「限定せざるを得ない」というニュアンスをどうしても含まざるを得ないのかなと。そういう立場の答申のほうが好ましいように思います。理想的に言えば、加工食品全体に対して規制をかけたいぐらいの思いもありますので、全体的に理解すれば、「適切である」という文言を使われたのはよく理解できます。理解できるけれども、答申の文案として果たしてどうなのかということが一つあります。

それから、例えば冷凍ギョウザではなくて、冷凍しないで持ってくるギョウザが近く入ってこないとも限らないわけで、そうしたことも考えると、冷凍食品だけに限定することが適切であるというのは、そういう意味からしても適切ではないという感じがしますけれども、いかがでしょうか。

松本会長 事務局にお尋ねしますが、チルドは冷凍ではないんですね。

食品監視課長 冷凍食品というものは、通常、1年ぐらいの賞味期限があるというか、もちますので、流通とかそのようなものを含めると、食べた味は一緒ですけれども、流通状況その他から異なった性質の製品であると見なします。

松本会長 その上で、宮崎委員のご提案について、部会長、お願いします。

齋藤会長代理 消費者の立場からすると、「せざるを得ない」ぐらいの表現にさせていただくのが一番いいと思いますが、事業者団体もしくは事業者の皆様からのご意見、都民意見などもありますので、その辺も勘案してこういう表現にさせていただきました。もちろん、総会のご審議の上、総会の総意であるということであれば、特にその点に、私は個人的には異論はございません。

むしろ、皆さん方のご意見がそういうことでよろしいということであれば、そのように直すべきだと思います。

松本会長 いかがでしょうか。恐らく、ここの趣旨は、限定せざるを得ず、そのような限定は適切であるという趣旨になると思います。技術的に当面は限定せざるを得ないだろうと。そのような判断は、今の段階では適切なのだろうと。

このままにしておくか、あるいは、「限定せざるを得ないけれども、それが適切であ

る」では煩雑ですよね。

前の御船委員のご提言で、「とすれば」の1行目のところが「限定せざるを得ないと」、ここで使っておりますから、最後のところは、限定せざるを得ないというのは、消費者の側から見れば、もっとやってほしいところがあるけれども、現段階では、いろいろな事情を考慮してこのような判断で適切であるという趣旨だとご理解いただくとして、原案どおりということにとりあえずさせていただきたいと思います。

よろしいでしょうか。

(「はい」の声あり)

松本会長 ほかにご意見、ご指摘、ございませんか。

鹿野委員 細かなところですけども、4ページの3行目の真ん中あたりに「しかしながら、」というところがあります。その前の文章が、企業の自主的な取組に関する記述があって、取組については評価すべきものであるということですが、「しかしながら」の後に、必ずしも、企業における対応がすべてとられているわけではないので、自主的な取組だけでは不十分だという趣旨のことを、先ほど、口頭ではおっしゃったように思うのですが、その趣旨をここに入れていただいたほうがいいのではないかと思います。

以上です。

齋藤会長代理 できれば、どういう文言にしたほうがいいのか具体的におっしゃっていただけると助かります。私が具体的にどうしゃべったのか、今すぐには出てこないんですが。趣旨のご説明なので、例えば、現実に調理冷凍食品の裏側を見てもすぐには理解できないような場合が多いのではないかと話をしたように記憶しておりますが、それを入れるというご趣旨でしょうか。

松本会長 恐らく、すべての事業者が自主的な取組を皆さんやっているのであれば、あえて条例にする必要はないけれども、やっている事業者もあれば、やっていない事業者もあるし、やっている事業者でもさまざまな度合いがあるという中で、都として最低のルールはきちんと定めるべきだという趣旨だと思いますから、「しかしながら」の次に、「すべての事業者が以上のような取組を行っているわけでもない現状においては」とか、そういう趣旨を挟んで、以下そのまま残すという感じでしょうか。

鹿野委員 はい。

松本会長 「しかしながら、すべての事業者が上記のような取組を行っているわけではない事情をかんがみれば」とか。ちょっと堅いですか。

その辺、事務局のほうで、いい文章を考えていただければと思います。

齋藤会長代理 今の会長の言葉をそのまま使わせていただいて、「すべての事業者が以上のような取組を行っているわけではない現状があることから」でいいと思います。その次に、「調理冷凍食品に対する消費者の不安を解消し、」云々かんぬんを「確実なものとするためにも、」ということによろしいのではないのでしょうか。

もう一度言いますと、「しかしながら、」の次に「すべての事業者が以上のような取組を行っているわけではない現状があることから、」と。

松本会長 ありがとうございます。わかりやすい文章になったと思います。「しかしながら、すべての事業者が以上のような取組を行っているわけではない現状があることから、」という文言を挟むということで修正させていただきたいと思います。

ほかにご意見ございませんか。

それでは、5の部分についての読み上げをお願いいたします。

企画調整課長 はい。

5 表示すべき原材料の種類について

調理冷凍食品の原材料には、野菜や肉等の生鮮食品のほか、ソーセージや小麦粉のような加工食品が数多く使用されている。

これらの加工食品は、さまざまな原産地の原材料によって作られており、調理冷凍食品の製造業者がそうした原材料の原産地まで遡って把握することは、現実には困難な場合が多いものと思われる。

例えば、調理冷凍食品に幅広く使用されている小麦粉は、一般に単純な加工品と思われがちであるが、実際には強力粉や薄力粉といったそれぞれの小麦粉の特性を保つために、複数の産地の小麦がそのつど複雑に混合されて製造されている。したがって調理冷凍食品の製造業者が、小麦粉の原材料である個々の小麦の原産国を正確に把握することは難しいことが少なくないと考えられる。

また、JAS法に基づく原産国表示の考え方からすれば、外国産の小麦を使用して国内で小麦粉を製造すると、その小麦粉の原産国は「日本」となる。仮に、このようなJAS法の考え方を形式的に当てはめると、調理冷凍食品に原材料として使用されている小麦粉が、本来は外国産の原材料（小麦）を使用した加工品であるにもかかわらず、小麦粉の製造地である「日本」が原料原産地として表示

されることになるが、その場合、消費者に「国産小麦を使用したもの」との誤解を与えかねない。

したがって、原材料によっては適正に原料原産地の表示を実行できるのか否かを十分考慮する必要があるし、また消費者にも誤解を与えないよう、表示すべき原材料の種類を定める必要がある。

これらのことから、原料原産地表示をすべき原材料は、生鮮食品及び生鮮食品に近い加工食品（JAS法で原料原産地表示が必要な20食品群及び個別の品質表示基準で規定されている4品目）に限って表示するべきとの考え方は、JAS法の規定との整合性も考慮されており、妥当であるとする。

以上です。

松本会長 ありがとうございます。

かなり具体的な議論になってまいります、5の部分について、ご意見をお出しください。どうぞ。

大山委員 これていくと、例えば冷凍うどんの小麦粉は原産地表示はなしということになるわけですね。

齋藤会長代理 そうではなくて、それはその次の「表示すべき原材料の範囲について」のところに関係してまいります。例えば、冷凍うどんだとする、これは冷凍食品ですので、この場合、重量比率が上位3位までのもので5%以上という部分に該当すれば、これは対象になります。

大山委員 20品目。

齋藤会長代理 失礼しました。20品目に入りませんから、そうです。

大山委員 入らないから、うどんという、大部分が小麦粉であっても表示はしないということですね。

齋藤会長代理 そういうことになります。

大山委員 この間、ここの審議会でも、トレースできないところの食品、原材料が一番心配だという話が何度も出たと思います。それで、これは今の到達点であるということでは、到達点だと言えばそうだから、しょうがないといえばしょうがないのですが、ねらいの中で、トレースして、きちんと業者が保存したり記録したりすることが安心・安全につながるというねらいできちんと書いてある中で、トレースできないものをそのままにして

おいていいのかということがあると思います。

小麦粉などが原産地の表示の対象外になるのは、前にもらった資料3-3でも、食料自給率の推移があって、小麦が13%であるという状況では、ほとんどが外国産で、しかも、どこから入ってきたかわからないし、輸入する時期によっても違うということで、今の到達段階だけれども、やはり自給率を高めていくことが、表示にも正しい表示を促す、できる根本であるというか、非常に重要な役割があるということでは、自給率を上げていくことも必要だということを書けたらいいなと希望しますが、ここの答申にはふさわしくないという話なのか。自給率との関係は、やはり大きな問題だと思うのですが、いかがでしょうか。

松本会長 一つは、自給率の問題にもう少し言及するかということ。もう一つは、冷凍うどんは落ちてしまうけど、これでいいのかということが、恐らく、言外にご指摘があるかと思いますが。

齋藤会長代理 私もあまり詳しくなかったのですが、意見をまとめるときに、小麦のことを自分なりに少し調べてみたりしました。これはなかなか大変だというのが現実で、これが一旦制度としてきちんとできてしまうと、やはりやらしてもらわなければいけないわけですね。やらしてもらえないことを制度として組み立ててしまうと、それは制度全体の信頼性がなくなってしまうことになりますので、そこは、本当にできることは、できるからやってくださいと言わざるを得ないわけです。その辺は、限界事例も当然ありますので、私が申し上げていることがすべてそうだと言えるかどうかは自信がないところもありますけれども、やはりそういう観点から考えていかざるを得ないということで限定される必要があるだろうと。

特に、小麦、うどんとかそういうものになると、おそばもそうです。そば粉なんていうのは、オーストラリア産、ニュージーランド産がたくさんあって、ニュージーランドに行くと大変いいおそばが食べられるそうですから、そういう現実を踏まえると、それを踏まえてちゃんとした制度として実現していただく、適正な表示をしていただけるということも大切な判断ではないかと思います。そういう観点でご容赦いただかざるを得ないということが一つ。

それと、これはもう少し法律的な理由で、法律にないことを条例でやろうとしていますので、法律と条例の関係で、私は弁護士なものですから自分のテリトリーに引き込んで議論するようで申し訳ないのですが、やはりその説明がうまくつかないと、いわゆる方体

系的な考え方からすると批判されることになります。そうすると、こういう表現がいいかどうかはありますが、法律で一応取り込んでいるものについて、さらに少し厳しい対応をとるといふ形であれば、十分に説得できるのではないかと思いますし、世の中のきちんとしたご理解をいただけるのではないかと。そういう観点もあって限定するようなご意見にまとめさせていただいているということで、委員ご指摘のところは、私も現実問題としては、なるべくこういうものは入れるべきだと思いますが、今のようなことで、苦渋の決断でこういう内容になっているということでご理解いただければと思います。

大山委員 到達点としては、苦渋の選択ということで仕方がないことだと思います。これで必ずやらなければいけないといった場合には、できないという現実があるということでは、現在の到達点としてはやむを得ないと思いますけれども、今後の課題として、自給率を上げていくことが課題ではないかと思います。この答申にはなかなか入れづらいかもしれませんので、せっかく、福祉保健局も、生活文化局も、産業労働局もいらっしゃるものですから、やはり都としても自給率を高めていくことを本気になって位置づけていただきたいという意見を述べておきます。

宮崎委員 頭から5行目、「現実には困難なばあい多いものと思われる。」ということで、そういう場合が多いと記されています。さらに、10行ぐらい飛ばして、「個々の小麦の原産国を正確に把握することは難しいことが少なくない」と記されています。ここの両方に共通するのは、原産国をトレースすることが極めて困難な場合が多い、そういう事実に基づいた表現になっていると言わなければならないと思いますが、実は、私は、前回、前々回で業界の方のヒアリングをしましたけれども、このようにはお聞きしませんでした。というのが私の理解でありまして、小麦粉についても、今、別途調査してみたというお話もありましたけれども、小麦粉は果たしてそうなのでしょうか。原産国をたどろうと思えば、私はたどれるのではないかと思います。

そのほかのことについても、想像ですが、原産国を逐一たどろうとすれば非常に難しい場合もあると。こういう理解を私はしています。ですから、答申文案において、こういう難しい場合があるという表現でよろしいのかというのが疑問です。

齋藤会長代理 実態については事務局から補足していただければと思いますし、違っていたらご訂正いただければと思いますけれども、小麦粉をつくる業者さんというのは、確かに大きなところもありますし、そうではないところもあります。また、それを使って加工する業者さんもあるわけですね。うどんに加工するとか、ほかのものに加工するとか。

結局、そういうものを原材料として使う場合、またずっと後追いでいかなければいけないということもありますので、制度ですから、Aという業者、Bという業者、個別に対象にするわけではないということもありますから、全体を見通した場合にそういう業者もいるだろうということ踏まえて書いております。表現の仕方について、前回の事業者団体のご報告やご発言、ご意見を踏まえて、やはり適切な内容にすべきだということで、総会のほうでご意見がそういうことでまとまるのであれば、直すこと自体について、まとめた当事者として異論があるわけではありません。

その事実関係の補足をお願いします。

食品監視課長 トレースの場合を触れてありますけれども、委員ご指摘のとおり、すべてがトレースできないわけではないということと、今後の議論は、あくまでも即時の表示に反映させるという意味の情報収集ですので、トレースバックが全くできていないという次元のことではないということです。表示させるというのは、製造されたときに、例えばパッケージ印刷であれば、そこでプリントアウトするというのが原則になりますので、そういうようなリアルタイムの対応での把握が困難であるということでもあります。ですから、少し時間をかければ、例えば、食中毒とかの事故があれば、少し時間をいただいて調査するというのでその多くのものは判明すると思いますが、表示との関係において、適時に的確に把握して表現することが難しいという側面も含んでおります。

宮崎委員 ヒアリングのボリュームというか、質というか、これが十分であったかとかということも、私はずっと少し引っかかっているところです。業者の希望は、前回、前々回、それからきょうもご指摘があったようにたくさんあるわけで、そういう意味では、かなり複雑な状況があるだろうと。それを現実に沿って理解しておくことがとても大切だろうと一つは思っています。

ですから、私もそれなりにヒアリングをしてみたり、想像してみたりということ判断するしかないわけですが、今のお話を聞くと、問題が起きた場合はトレースできるというニュアンスのお話があったようにお聞きました。であれば、表示のときから、それは表示しようとするればトレースできるわけですから、そのところは、そのように難しいというふうに理解すべきではないだろうと思います。

いずれにしろ、ここの表現は一つの文章にすぎませんけれども、事実関係を押さえるという意味では大切な部分だと思います。決論的には、そのように、原産国を特定することが難しい場合が多いのか、あるいは、難しい場合もあるのか、ここのところをはっきりと

事務局のご判断をお聞きしたい。その判断があるのであればお聞きしたいと思いますが、いかがでしょうか。

食品監視課長 先ほども申しましたけれども、原産国をフィードバックして追いかけることは、多くの場合、可能であると思います。ただ、表示との関係の中で、わりと早い時間帯でそれを把握して表示に反映させることが困難であると思います。ですから、ある意味では、事業者の方が前回にもおっしゃっていましたが、使った原材料とプリントアウトの印刷が、販売店におけるPOSシステムのような、システムとかそういうものが開発されれば、そういうものはより可能になっていくかと思えます。

宮崎委員 調べればわかるということは調べてもらって表記してもらう、そう願いたいと私は思います。したがって、その事実認識はどうかというと、がんばって調べればわかる状況にある、こういう理解をするのが正しいのではないのでしょうか。

松本会長 恐らく、ヒアリングとの関係では、小麦の話がここで突然出てくるのでややこしくなっているのですが、野菜などでは、原材料の輸入国は比較的トレース可能だろうと。ただ、中間流通業者がきちんとその情報をつけて流してくれて、加工業者のところまで届くか、届かないかというところに問題があるのだらうと思えます。

小麦の場合は、小麦の粒を輸入して、自前で製粉する加工業者であれば、どこ産の小麦であることはトレース可能でしょうが、日清製粉のようなところが、グラインドしてパックして売っている場合、そのパックには、この小麦はどこで採られた小麦であるとは普通は書いてないですね。たしか義務づけられていないと思います。そういう状況下で、小麦の原産国はどこかということを経営加工業者が調べることは不可能だろうと。それは、何か強制力でも持ってやらないと難しい。あるいは、アメリカ産の小麦だけでつくった粉をくださいと特注しないと得られない状況だろうということだと思えます。

小麦を強調しすぎているから、ほかの魚も肉もみんな同じなのかと理解されると誤解があるだらうと思えますから、小麦については、小麦の原産国を正確に把握することは難しいことが少なくないということは事実でしょうが、小麦以外はどうなのかという点について、上の3行目から5行目までで、「現実には困難な場合が多いものと思われる。」という表現になっていること、これが適切なかどうか。小麦はたぶんそうだろうと。小麦からどうなるのかと。

食品医薬品安全担当部長 前回、私ども、ヒアリング調査させていただきましたというご報告をさせていただきました。それは、すべてを網羅したわけではないのですが、ほぼ

都内にある消費者向けの冷凍食品をつくっているところ、わりと規模が大きなところは第1回目の資料でご提供させていただいております。前回、第2回目に提供させていただきましたのは、もう少し規模の小さいところについてご紹介させていただいております。

そのヒアリングで調査させていただきましたのは、今、話題になっている加工品の小麦粉のトレースバックができるかという具体的な調査は、実はしていません。そのときには、都の基本的な考え方でお示しさせていただきました。いわゆるJAS法で規定されている生鮮食品、それに近い加工度の低い加工食品20食品群、それと4品目、こうしたものを対象として、上位3つ、冠表示、こうしたものについての原料原産地表示が可能であるかどうかという視点から調査させていただきまして、その内容でお示しさせていただいております。

今、小麦粉は、加工食品の一つのトレースバックができないケースがあるということの例示として掲げさせていただいておりますので、そういう意味では、前回、ヒアリングの結果とは直接つながってこない状況で、今、ご質問があるような形で、定量的に多いのか、それとも、そういうものがあるのかという意味での全体像を把握しているわけではありません。もし、「多い」という表現が根拠として薄いということであれば、「困難な場合がある」という表現も可能かと思えます。

前回のご報告内容に即して補足説明させていただきました。

松本会長 表現として、「多いものと思われる」が少しあれではないかということで、単に「困難な場合がある」という表現にするか、あるいは、「困難な場合が少なくない」という表現にするか、3つぐらい考えられると思います。「多い」、「少なくない」、「ある」、いかがいたしましょうか。

桜井委員 全体の流れの中でお話しさせていただきたいのですが、本来、そもそも加工食品全部を対象にしたいのしょうけれども、現実問題としてそれは無理だということで、調理冷凍食品に絞るということになりつつあるわけですね。ということは、これは製造業者の言い分、主張がかなり大きく取り込まれていることになるのではないかという感じがします。その絞り込まれている調理冷凍食品、その表示すらさらにまた限定になる、表示が難しいのだという言い方になってくると、抵抗感を信じるようになるのではないしょうか。そこらあたりのところは、後退に後退を重ねているというイメージがこの文章からは感じられます。一度決められたら、これを一回決めたら、これはしばらく動かさないでしょうからね。そこらあたりのところは、後退に後退を重ねているわけではないという説

明をいただきたいと思います。

消費生活部長 今回、調理冷凍食品について、東京都でこの表示の義務化を実施するという基本的な考え方をこの審議会にお示しして、ご議論をいただけてきました。確かに、今、桜井先生がおっしゃられますように、これで限定してどんどん絞っていくのかというご疑問もお感じになると思いますが、まず一つは、条例の告示で義務化するという事で、少なくとも、これ以上のことは行政としてやっていただかなくてはいけないというその基準をまずお示ししようと。そのためには、やはりきちんと実行されなければ意味がないので、その辺についていろいろと専門的にもご議論いただけてきた結果で、これ以上にやっていただくことについては、我々は大いに期待すべきことですし、現に、大きな企業においても、すべての原料を原産地表示してわかるようなホームページも開設しているところもございます。

ですので、私どもは、少なくともこれ以上のことをやってもらおうということで、まず条例の告示で打ち出して、再三申し上げておりますが、本来は全国的ベースで考えていかなければいけない問題ですので、国のほうにも必死に考えていただこうと。そのためには、少なくとも、急いで一つの動きをつくる必要があるという観点から、私どもとしては考え方をお示ししてご議論いただけてきたということでありまして、これに縮減しようという考え方は持っていません。

松本会長 今の表現の部分ですけれども、客観的に、現実には困難な場合があるものと思われる、その例として小麦が並んでいるという流れにして、したがって、小麦を対象にするのは困難であると。資料3-1を見て、ここに挙がっているものであれば、JAS法でも義務づけられていることから、比較的、都条例に取り込むことにもそんなに無理がないであろうと。こういう流れで、すべてを入れるのは困難である、その一つのはっきりした例として小麦粉が具体的に挙がって、では、どう絞るかということで、ほかにももっと広げる余地があるかもしれないけれども、ほかの法律等との整合性を考えて、JAS法の20食品群+4品目を対象にするという流れでご理解いただきたいと思います。

ほかが一括だめなのかという個別の部分についての検討までしているわけではないけれども、JAS法の20+4であれば、それほど無理なく取り込めるだろうと。これまた当面やりやすいやり方としてということだろうと思います。

鹿野委員 冒頭のところで、1ページあるいは2ページあたりで議論があったところとも関連しますが、1ページのところでは、現在どういう法律上の規制があってということが

書いてあって、JAS法の20食品群+4品目ということについては、原料原産地表示が義務づけられていて、ほかはそうではないということが書いてありますよね。その後、4ページの今のところに来るわけですが、要するに、先ほど議論の途中でも出たように、この20食品群に該当しても、調理冷凍食品に該当するものは除外されているわけですね。だから、今回はそれが条例で規制の対象になってくるということだろうと思います。それがもう少しわかりやすく全体として表現できないものかと思います。それは、1ページのところに何か書くのか、それとも4ページのところに何か書くのか、両方とも可能性としてはあると思いますが、今の文章では、それが果たして、だれが読んでも明確に

松本会長 流れが、20食品群というのは原材料ベースの品目ですから、これを混ぜ合わせて加工したものについては、現在のJAS法では対象になっていないわけですね。今回の条例は、個々の20食品群の中で、冷凍していないものはだめだということで外れているものは当然入ってくるけれども、それ以外の、これらを混ぜてピラフにしたとかいうものも入ってくるというところに大きな意味があるので、素材の部分について、ここに挙がっている20食品群

鹿野委員 それをどこかに、もう少しわかりやすく書く。4ページのほうがいいのかもしれませんが、要するに、従来、どこまでが外れていて、今回、対象を絞ったけれども、そこで対象に入ってくるものはどこなのかということが明確にされるべきではないかと思います。それが、ちょっとわかりにくい表現になっているのではないかと思います。

今、松本会長がおっしゃったように、それを混ぜ合わせてということは加工度の問題ですよ。その部分と、もともとそのまま冷凍にしても対象外であったものと、大きく分けると2つあるのではないかと思います。それが、この答申案の表現ですんなりとわかるものではないでしょうか。

ということが疑問なので、もう少しわかりやすく書いたほうがいいのではないかと思います。

松本会長 どこをどう変えればいいですか。

佐野委員 例えば、資料3の2ページの下のところ「加工食品」とあって、「既にJAS法で規制済」とあって、「今回新たに条例で規制検討」と。これを入れたらいかがでしょうか。

第1回目の資料3の2ページ目の下のこれだったらわかりやすいかなと思います。

松本会長 ただ、これだけでは、鹿野委員がおっしゃった、調理冷凍食品の中に何が入

っている場合が対象になるのかという部分が必ずしもわからない。調理冷凍食品というジャンルが指定されるというだけであって、その中で、20食品群 + 4品目が含まれていて、上位幾つという制限がありますから。

佐野委員 右のほうの「既にJAS法で規制済」というものを文章で足せば。この右のほうにあるのが、既にJAS法で20食品群と4品目が書かれているので、そこを文章で少し足して書いてはいかがでしょうか。この冷凍食品の中で、この20食品群と4品目。その後に来るのが、何%とか、5%から上位3位ということが書かれているので、それをここにくっつけて一つのものにしたら。それと、資料3-1を資料としてつけたらわかりやすいかなと思います。

松本会長 なるほど。「既にJAS法で規制済」という、4品目 + 20食品群を原材料とする調理冷凍食品と書けばわかりやすいと。

ということで、さらに資料として、先ほどの3-1とは別に、今の2ページ目の下の図3「原料原産地表示の対象食品」の図をもう少しわかりやすくというか、今、言いましたように、「JAS法で規制済の4品目 + 20食品群を原材料とする調理冷凍食品」というふうに、調理冷凍食品のほうにもう少し限定を加えるという形で、JAS法で規制対象のもの、今回の調理冷凍食品の関係がどうつながるのかということがわかるように、少し工夫していただければと思います。

齋藤会長代理 本文を外すわけですか。

松本会長 いえ、本文に、今言ったことを簡単に挿入できるならそうしていただければいいのですが、なかなかできないようであれば、この図をつけていただくだけでも。

消費生活部長 本文の中に組み込むのはいろいろ難しい点もありますので、先ほどの1ページの部分で、「別紙資料参照」と入れなければいけないことになりますので、そちらのほうでまとめて整理してつけ加えさせていただくと。ただいまの佐野委員からのご指摘などもきちんと踏まえたものにしてまいりたいと思いますが、いかがでしょうか。

松本会長 それでは、本文のほうはこのままにして、図を見ていただくともっと具体的なイメージが湧く形にさせていただきたいと思います。4ページの下4行が今言ったことを意味しているわけですが、文章からだけでは必ずしも具体的な感じがつかめないで、図で補強していただくと。

ほかにありませんようでしたら、次に6を読み上げてください。

企画調整課長 はい。

6 表示すべき原材料の範囲について

消費者の立場からは、調理冷凍食品に使用されているすべての原材料の原産地を表示することが情報入手の手段としては最も望ましい。しかし、限られた表示スペースに多くの情報を表示することは物理的にも困難であり、また、原産地が頻繁に変更される原材料についてすべて表示することを製造業者に求めることは、必ずしも合理的とはいえない。

したがって、消費者が求める情報量と製造業者にとっての実行可能性の2つの面を十分に考慮した上で、わかりやすい原料原産地表示制度となるように、表示すべき原材料の範囲を定めることが重要であり、かつ現実的である。

具体的には、消費者が食品を選択する際には、その食品を特徴づける主な原材料についての情報が重要であるため、その情報を提供することが求められていると考える。

原料原産地表示が求められている主な原材料の範囲については、既に、JAS法の野菜冷凍食品の品質表示基準において、「原材料の重量に占める割合上位3位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が5%以上」とされている。この考え方を調理冷凍食品における原料原産地表示に援用することは、消費者による適正な選択の確保という観点並びに法律上の表示制度との整合性の観点からも妥当である。

また、消費者の適正な選択の確保という意味では、重量比率は低い場合であっても、例えば、「海老グラタン」とか「海老ピラフ」と表示のある調理冷凍食品における「海老」という表示のように、商品名に冠されている原材料もまた、消費者の食品の選択に大きな影響を与えるものである。

したがって、上記の重量比率による基準に加えて、その商品の特徴づける原材料を商品に冠した場合には、その原料原産地を表示することとすべきである。

松本会長 ただいまの6について、どうぞご意見をお出してください。

これは、先ほどの冷凍うどんは入りませんでしたけれども、チャーシューメンは入りませんか。食肉加工部分が入っていて、チャーシューを強調しているとすれば、どうですか。

食品監視課長 「チャーシュー入り」などと冠にしていれば、原則的にそのチャー

シューは、そこでつくられているものであれば必要になります。5%未満であっても必要になります。

松本会長 ただの「ラーメン」だと入らないかもしれない。

食品監視課長 はい。ただし、そのチャーシューに2種類ありまして、その製造所で豚肉からチャーシューをつくった場合です。ですから、チャーシューをチャーシューとしてどこかほかから仕入れてきた場合には、冠をつけてあっても対象にはならないことになります。

松本会長 既に加工済みのチャーシューを一緒にして冷凍しただけでは入らないと。

食品監視課長 はい。

松本会長 わかりました。難しいですね。

どうぞ。

大山委員 今、BSEの問題で、また危険部位が入っていたという米国産があるわけですが、例えば牛肉の場合だったら、5%以上のところでクリアされるものがあるのかもしれないけれども、ビーフエキスとかいうと、5%未満のケースもありますよね。そうすると、それはどこの牛を使ったかということは表示されないことになりますね。

食品監視課長 そうです。

宮崎委員 今の、既にできたものを持ってきたチャーシューは、今度の表示の対象にならないと。どうしてならないんですか。

食品監視課長 最終の冷凍食品をつくっている製造事業者が、そのチャーシューを直接つくっているわけではありませんので。例えば、チャーシューの場合、主原料は豚肉ですが、必ずしもトレースできない場合があるということです。最終の冷凍食品をつくっている事業者は、チャーシューをつくっている ハムとか、そういうところに問い合わせることが必要になってきますので、現在、JAS法において、チャーシューとかそういうものについては規定がありませんので、ここで新たな全く新しい義務を調理冷凍食品の事業者に課することになるので、今回は対象外としております。

宮崎委員 個別の話になりますが、やはりこの条例は、個別のものをどこで切るのかという、その表現に苦心するところだろうと思いますけれども、今のご説明ではよくわかりません。チャーシューは豚肉でしょう。そうすると、20食品群の資料3-1ですけれども、ここでは、畜産加工品のどこに入るのかよくわかりませんが、ここで、豚肉というのは、そういうカテゴリーはここでは入るのではないですか。

食品監視課長 少し詳細な議論になりますけれども、JAS法の規定を確認しますと、味付けをしたものについては入っていないということで区切っております。ですから、ポイルしたものとかであれば入ってくるかと思えますけれども、この10番のカテゴリーでは、通常、チャーシューは味付けしてありますので、詳細ではありますが、入らないという判断でございます。

宮崎委員 それが理由なんですね。

食品監視課長 はい。

松本会長 ハム、ソーセージ、焼き豚などはここには入ってこないということですね。

食品監視課長 そうです。ハム、ソーセージなどは、さらに添加物とかそういうものが使っておりまして、さらに加工度が高いと考えられますので。

松本会長 ということで、なかなか難しい、我々でもこんな複雑な議論をしているわけですから、一般の都民はなかなかわかりにくいと思うので、ぜひ図表等で補強していただきたいと思います。

遠藤委員 豚肉に味がついたら対象外と何とか言うけど、今、安心・安全の、例えば豚肉を供給するには、味がついていようと、ついてまいと同じだと思います。もっと単純にわかりやすく。例えば、5%という線があるけど、あれだって、危険なものだけど5%未満なら対象外になってしまうとかね。今ここで言ってもしょうがないけど、もうちょっとね。

松本会長 私もよく似た感覚を抱くのですが、先ほどの小麦粉と同じようなもので、小麦粉にしる、ハム、ソーセージにしる、チャーシューにしる、それ自身が独立した加工品として流通していて、それを買ってきてほかの加工食品の一部にするという製造方法を行っている以上は、独立して流通している食肉加工品についての原料原産地表示が義務づけられていない以上、その次の段階である最終製品にする段階で義務を負わせても、それはきちんと守ってもらうことが難しいということになるわけで、ここはやはりやむを得ないだろうと。豚肉の段階からチャーシューにしたら入るということですから、そういう手作りの業者さんを信頼して買いましょうということになるのかもしれないですが。

ほかにございませんか。

ございませんようでしたら、7の「表示の方法について」をお願いします。

企画調整課長 読み上げます。

7 表示の方法について

表示の方法としては、原料原産地を容器包装に直接表示することを原則とすべきことに審議会では異論はなかった。

一方、意見募集に寄せられた意見では、同じ種類の原材料であっても、その産地は、季節、農産物の豊凶、国際的な相場の影響で頻繁に切替えが生じるものであり、原材料の調達先が変わる度に容器包装の印刷を変更することは、実現性に乏しいとの指摘もあった。このような場合には、確かに容器包装への印刷という方法では、表示方法として現実的な対応が困難となる場合も生じることから、一定の配慮は必要であると考えられる。

そこで、容器包装への表示を原則としつつ、それが困難である場合には、弾力的な表紙方法でも足りるとする必要がある。例えば、ホームページやファックス、電話等により消費者が簡便に原料原産地を知ることができたり、さらに、原料原産地に関する問い合わせが可能な対応窓口などを容器包装に明記した上、消費者がそこに問い合わせをすれば、製造業者が正確な情報を提供するなど、適切に対応する仕組みを用意してあれば足りるとすることなども手法として考えるべきである。

松本会長 「表示の方法について」の部分につきまして、ご意見ございますか。

鹿野委員 前は欠席していたので、議論があったのかもしれませんが、確かに、包装に印刷する、それを変更することは難しいかもしれないのですが、包装にシールを貼るという形をとれば、随分と臨機応変な対応が比較的容易にできるのではないかと思います。素人ですからよくわかりませんが、そういうようにも思いますが、そういうことは考えられなかったのでしょうか。

松本会長 シールによる対応ということですが、いかがでしょうか。

食品医薬品安全担当部長 シールの場合、そのロットごとに情報の中身を変えられるということですね。当然、そういうことも含めて容器包装への表示ということの概念に含めております。それを原則とするという基本的な考え方は、その中に含まれております。ただ、それに限定することなく、実行可能性を高めるために、ほかの方法も考慮するという考え方が示されているということでございます。

松本会長 シールの場合は臨機応変にできるけれども、逆に、流通過程ではがれたよう

な場合には、虚偽の表示になりかねないという問題もありますね。

どうぞ。

宮崎委員 6ページの頭から4行目、「それが困難である場合には、弾力的な表示方法でも足りるとする」というところがとても引っかかります。原則は、容器包装への表示を求めているわけですが、困難であるという理由によって、既にホームページで公開している事業者が、容器包装を回避するというのが、この答申案では可能になる。したがって、条例はどのように表現するかという最終的な問題は残りますけれども、この答申案はこれでよいのかなと思います。例外的に、容器包装以外の手段でもよいという強い表現にしたほうがいいのではないかという感じがしますが、いかがでしょうか。

齋藤会長代理 そういう趣旨で書いたのですけれども、ここは日本語の使い方、原案を書いた人間の日本語能力がないということを指摘されているのかと思います。

といたしますのは、「例外」というと、非常に抽象的で広いです。そうではなくて、原則は何に表示しろと書いてあるかという、容器包装に表示しろと書いてあるわけで、それが困難というのは、物理的もしくは客観的に難しいという状況を意味しているわけで、そういう趣旨で書いたのですが、それが読んでいただけないと、原案をつくった私の日本語能力が拙いということですので、もし、よいご表現があれば、ぜひご提案いただければと思います。

宮崎委員 「例外的には」というのは、今、いみじくもご指摘がありましたけれども、それでは強すぎますか。一般的な理解であれば、消費者サイドに立ってこうした表現をする場合、「例外的に」と言ってもよろしいのではないのでしょうか。

松本会長 今のご提案は、「それが困難である場合」の前に、「原則としつつ、例外的にそれが困難である場合には」という言葉を挟むということでしょうか。

宮崎委員 いえ、「例外的に弾力的な表示方法でも足りる」と。例外的に認めるという意味合いです。

松本会長 それについて、齋藤委員は、「例外的」と言うあいまいで何でも入ってくるかもしれないから、もう少し絞るという意味で「困難である場合」にしたということだったと思います。ここは、恐らく、どちらの言葉のほうがより縛りが固く感じられるかという語感の感じになるのかもしれませんが。

宮崎委員 ご指摘はわかります。しかし、再度申し上げますが、この表現のままでは、容器表示を回避してもよいという理解が可能である答申文になるのではないのでしょうか。

重ねて恐縮ですが、私はそういう印象を持ちます。

松本会長 「困難である場合」というのを、だれがどのように判断するかということに帰着するわけですね。恐らく、ご指摘ありましたように、条例の規則の書きぶりがどうかによって最終的には決まってしまうと思いますが、ここで、客観的に困難である場合、例えば小さなものであって表示できるスペースが限られている場合などが一番はっきりした例外だと思いますが、そういう意味だということをもう少し書き入れるかどうか。

例えば、「表示スペースが限定されている等の理由で困難である場合には」とかいう具体例を挟むことも一つ考えられますが。

御船委員 それに加えて、修文を要求します。

「原則としつつ、」がすごくあいまいになってくるので、「表示を原則とする。それが極めて困難である場合、例えば の場合には」と。「弾力的な」もすごく気になる言葉なので、大したことではないですが、例えば「代替的な表示方法」とかにして、それにふさわしいというニュアンスを入れてつくってはいかがでしょうか。とはいえ、まだまだ足りませんが。

松本会長 という具体的な修文の提案が出されましたが、いかがでしょうか。

鴨木委員 今の委員さんの意見の、「原則とする。」というのは私も賛成です。それで、「困難である」ということよりも、それを補足する場合には、ホームページとかファックスなども活用できるとできないものかなと感じました。

松本会長 「補足する」ということの意味ですが、スペースがないから、これ以上書けないことを補足するというのは、何か書いておいて、より以上の情報はということであれば補足でわかりますが。

鴨木委員 例えば、私も今回、冷凍食品の表示を少し見て歩きました。結局、PRする部分の文字は非常に多いわけですが、消費者が本当に読みたいところは、やはり下のほうにしか書いてない。そんな現状もありますので、私は、表示は原則であって、だけど、それ以外に補足するものがあれば、そういうホームページを使えばいいのであって、スペースがなくてできないということは、ちょっとあり得ないのではないかと。あちこち見て、私はそう思います。

松本会長 わかりました。商品名はうんと小さくして、情報を出してもいいのではないかとご指摘だと思いますし、消費者側としてはそういう意向もあるのかもしれませんが。

どうでしょうか。「原則とする。」と言い切りにする点についてはご異論ないと思

ます。

齋藤会長代理 「すべき」ではないですか。

松本会長 「原則とすべきである。」と。

弾力的な、代替的なということで、容器包装に匹敵するような形に近い機能を持つということにして、例外的な場合、もとの案では「それが困難である場合には」ですが、この書きぶりをどう考えるかということで、一つは、御船委員がおっしゃった、「それがスペース等の制約のため極めて困難である場合には」という形で行くか、あるいは

鴨木委員、「すべきである。それを補足するために代替的な表示方法でも」と。

鴨木委員 「補足する情報があれば」という感じでいかがかと思いますが。

齋藤会長代理 例外がないというお話なので、そこは難しいのではないのでしょうか。

鴨木委員 厳しいでしょうか。

食品医薬品安全担当部長 今、スペースの問題が議論されて、それはそれでよろしいかと思うのですが、この前のページの最後のところで、スペースの問題ではなくて、原産地情報そのものが頻繁に変化があるということで、それに応じて印刷パッケージを交換することが現実的に不可能だという、こういった事例も踏まえてご検討いただければと思います。よろしく願いいたします。

松本会長 それでは、「それが極めて困難である場合」というような表現で、今言ったような幾つの場合を含めることにしましょうか。

池山委員 消費者の立場から見ると、確かに、ここの点は業者に厳しくやっていただきたいと思いますが、やはりこういう容器包装というのは、一定の量を印刷すると思えます。それが頻繁に産地が変わる場合、今まで印刷していたものは全部廃棄しなければならないと思えます。それで新しいものをまた急いでつくって、それで中身を詰めなければならないということもあると思うので、やはり事業者にしてみると、最低、そういう困難さもあって、消費者として現実的にそれができるのかどうかということを考えざるを得ないと思えます。

私としては、ここのところは、今、松本会長がおっしゃった文言でおさめるのが適当ではないかと思えます。

松本会長 それでは、今のご提案に従いまして、「それが極めて困難である場合には、代替的な表示方法でも足りるとする必要がある」という表現で、ここはまとめさせていただきたいと思えます。

どうぞ。

宮崎委員 参考までに、私がヒアリングした範囲内で一つ、二つご披露したいと思いません。

原産地の表示につきましては、今、池山委員からご指摘がありましたけれども、すべての業者ではありませんが、消費期限などと同じように、原産地を表示するパーツを持った機械が恐らく開発されるだろうということを言ってくれた企業がありました。恐らくそうなるのかなという感じを持っております。

それから、シールについては、シールを貼ると、ごまかしたと見る消費者がいて、シールは好ましくないと。ですから、例えば、輸入国が中国、ベトナム、タイとあるとすれば、その3つを並べておいて、最後に、 なら で刻印する。その刻印も、機械がその表示をするようなパーツを持った機械が開発されるのではないかという話でした。

例えば、「中国」と表示した包装資材があって、それを「アメリカ」にチェンジした場合、「アメリカ」というシールを貼った場合、ごまかしたという理解をする消費者の感覚があるのではないかということをご指摘した業者がありました。もっともなことかなと聞きましたけれども。

参考まででございます。

松本会長 ありがとうございました。

それでは、最後の8について読み上げをお願いします。

企画調整課長 読み上げます。

8 その他留意すべき事項について

都民からちの意見募集の結果、消費者が販売店の店頭で表示を見られるようにすべきとの意見があった。実際、売場で商品を手にとって直ちに確認したいとする消費者の求めに対しては、製造業者のホームページでの情報提供のみでは対応することは難しい。このような消費者のニーズに対応するためには、今回の制度に基づいて製造業者が提供する情報を、販売業者も消費者に提供するような取組が望まれる。

また、製造業者からの意見聴取の結果、容器包装材の切り替えのための準備、原材料の調達先の変更など、原料原産地表示の実施体制を整えるためには、準備期間が必要であるとの意見があり、経過措置についても一定の配慮が必要である。

さらに、広く事業者向け説明会の実施やリーフレット作成など制度の周知に努めることが重要である。また、消費者に対してもこの制度の周知を図る必要がある。

なお、今回の調理問題等食品の原料原産地表示に関する取組は、現時点では都独自のものである。しかし、食品表示は国民一般の消費生活にかかわる重要な問題であることに鑑みれば、今後、都としても、国に対し、食品の原料原産地表示について抜本的に取り組むよう、働きかけていくべきである。

以上です。

松本会長 ありがとうございます。

それでは、8についてご意見がございましたら、どうぞお出しください。

鴨木委員 8の内容については、別に問題はありません。ただ、最後のところの2行、「都としても、国に対し、食品の原料原産地表示について抜本的に」と今後への働きかけが書いてありますが、今回、パブリックコメントに、多くの方たちから、この20食品群と決まっている4品目以外のそれがあります関係で、今回は調理冷凍食品に限られましたけれども、もっともっと、こういう加工食品の幅を広げてほしいというご意見がこの中に書かれてありますので、そのあたりを入れられたらありがたいと思います。いかがでしょうか。

それと、これはここで言うべきことではないかもしれませんが、この答申案を通して、今後への課題として、ある委員からのご提案がありまして、私も最初から、安全・安心な食事態勢をつくるには、自給率を上げていくという抜本的な対策をなさっていかねばいけない。特に、都においては、近郊農業の振興とか、また、それらを通じて国に対しても提案しながら、国もさらに深めていかない限り、この安全な、私たちの食生活の保障は得られないような、そんな気持ちがございます。それをここに、「その他の留意すべき事項について」にするのか、それとも、今後への課題としていけるのか、そのあたりはご検討いただきたいのですが。

パブリックコメントの意見とあわせて、先ほどの意見に私も賛成しますので、ぜひそこに記していただければと存じまして申し上げます。

松本会長 第1点目のご指摘の原産地表示について、もう少し具体的に方向性を書くべきであるという点については、例えば、「原産地表示について対象品目を拡大する等」と

かという感じで入れていただきましょうか。

最後の行の「原産地表示について対象品目を拡大する等、抜本的に取り組むよう、働きかけていくべきである。」という表現にしたいと思います。

それから、食料自給率を上げるという点については、大山委員も最初のほうで指摘されたことですが、これはどのようにしましょうか。そういう趣旨を書き加えるか、あるいは、その問題は諮問事項とは別の問題であるから、ここでは特に触れないけれども、最初の1ページ目に、食料自給率がカロリーベースで39%であると指摘されているということは、言外に、この低下が問題であることを指摘しているということですから、これぐらいでその趣旨のことを匂わせているから、これぐらいの表現にとどめておくか、あるいは、もう少し積極的に書くかということですが、これはこれでまた一つの大きな論点かと思いますが、いかがいたしましょうか。

生活文化スポーツ局長 今回の食料自給率の問題は非常に大きな政策課題ですので、8番の「その他留意すべき事項について」は、ここでは、答申に当たっての留意事項及び今後の課題というレベルですので、大きな政策課題をここに書き込むことは、やや均衡を失するのかなと思います。

もう一つは、最初の前段のところに、会長がおっしゃいますように、これは引用的に入っていますので、私ども、本日の議論を十分受けとめさせていただいて、都庁内の関係局にも本日の議論を伝えて、都としての取組を今後検討していきたいという形で事務局は対応したいと思っております。

大山委員 食料自給率のことは本当に重要で、今、大きな政策的な課題であるという局長のご発言ですけれども、その他留意すべき事項と今後の課題という項目なので、政策的課題だけれども、ここでちょっと触れるか、それとも、「39%であり」云々「国産の原材料だけを使用して加工食品を作ることはもはや困難な状況がある。」と書いてあるので、「さらに引き上げる必要がある」とかいうことは、ここではまずいですか。安全な食品、自給率向上も考えているということも入れておいたほうがいいなと思いますが。

平林委員 私は、食料の自給率向上ということは、消費者の利益に合致するかどうか、必ずしもそう簡単に言い切れる問題ではないと思います。いろいろな「消費者の利益」の考え方があろうかと思えますけれども、消費者は、安くて、よくて、安全なものであれば、どこの国産のものであろうと、それは本来構わないはずで、食料の自給率というのは、むしろ、食料の安全保障の問題から出てくる問題で、消費者政策なり消費者の利益とは必ず

しも一致しない、いろいろな考慮が必要な分野ではないかと思しますので、ここで議論するには大きすぎるテーマではないかと思します。

松本会長 ご議論はいろいろあると思します。消費者の利益としてどっちなのかという話と、食料が外国から運送されてくることに伴う環境問題、いわゆるフードマイレージとされている問題が、安全保障とはまた別にもう一つ大きな考えるべきことでもありますから、この論点は相当大きなことですので、ここで簡単に書き切れる問題でもないかと思します。

1 ページに、食料自給率が非常に低いということを指摘していることから、消費者にはお考えいただくことにして、ただ、審議会においては、食料自給率を上げるために都としても取り組むべきであるという意見がかなり強く出されことは、きちんと記憶に残していただいて、都としても、そういう観点からご検討いただきたいと思します。

それでは、以上で、一応のご検討を終えていただきましたので、修正した部分について、事務局で確認していただいて、それから答申をお渡しすることにしたいと思します。

消費生活部長 それでは、ただいまのご議論のところ、答申の中身について修正すべき部分について確認させていただきます。

資料につきましては、今回、お手元にごさいます第6回総会資料、第7回総会資料のつづりの中の最初のほうの資料3の2ページの下にある図を、今回の議論の対象になっているものがもう少し明確になるようにということでの説明も加えた上での資料とし、さらに、資料3-1もあわせてつけ加える。つまり、別紙資料としてこの答申に添付することにさせていただきますことがまず1点でございます。

中身に入ります。3ページ目を確認させていただきます。4の「原料原産地表示を行うべき加工食品について」の4番目のパラグラフ、「とすれば、原料原産地表示を義務づける食品は、自ずから限定されることになるが、」のところ、自ずからを取り、「限定せざるを得ないことになるが、」という表現に改めます。

次に4ページをお開きいただきたいと思します。3行目、「しかしながら、調理冷凍食品に対する消費者の不安を解消し」とありますが、「しかしながら、」の次に、「すべての事業者が以上のような取組を行っているわけではない現状があることから、調理冷凍食品に対する消費者の不安を解消し」云々と、こういう表現に改めさせていただきます。

5の「表示すべき原材料の種類について」の5行目、2番目のパラグラフ、「現実には困難な場合が多いものと思われる。」を「現実には困難な場合があるものと思われる。」

と改めさせていただきます。

6 ページをお開きいただきたいと思います。ここでは、4 行目の「そこで、」以下になりますが、「そこで、容器包装への表示を原則としつつ、」とありますものを、「容器包装への表示を原則とすべきである。」とし、次に、「それが困難である場合には、弾力的な」とありますが、「それが極めて困難である場合には、代替的な表示方法でも足りる」のように改めさせていただきます。

最後に、6 ページの一番下になりますが、「国に対し、食品の原料原産地表示について抜本的に取り組むよう、働きかけていくべきである。」のところを、「食品の原料原産地表示について対象品目を拡大する等、抜本的に取り組むよう、働きかけていくべきである。」、これがこの場での修正ということで確定された事項と考えますが、よろしゅうございますか。

齋藤会長代理 言葉の問題なので、それはいいとして、一つだけ。鹿野委員からご指摘があったところで、別紙をつけるのはいいのですが、やはり本文にちょっと入れておいたほうがいいというご指摘もあったので、それをご配慮いただければいいと思います。

ページで言うと、2 ページの、ノルウェーの例の次、「しかし、」の次です。「国内で製造されたその他の加工食品」の後に、せっかく 3 - 1 をつけますので、「3 - 1」という表示になるかどうかは別として、「（別紙 に記載されている食品以外の加工食品等）については」としていただいたほうが、せっかく後ろにつけますので、わかりやすくなるのではないかと鹿野委員のご指摘が実現できるかなと思いますので、せっかくつけるのであれば、そうしていただくほうがいいかなと思います。

もう一度言います。「国内で製造されたその他の加工食品（別紙 に記載されている食品以外の加工食品等）については」と。「その他の加工食品」というのは「20 食品群と 4 品目以外の」という意味ですから。それが後ろの表で対照すれば具体的にわかるようにしていただいたほうがわかりやすくだらうというご指摘を実現できるのではないかと思います。

それ以外には、私、ご意見を聞きながらメモしていったものとそう違いがないので、よろしいと思います。

松本会長 ありがとうございました。

それでは、ただいま読み上げていただきました修文を加えたものとして、この答申案を確定させていただきたいと思いますが、よろしいでしょうか。

(「異議なし」の声あり)

松本会長 ありがとうございます。

それでは、そのように修正されました答申書を、これから谷川副知事にお渡ししたいと思います。

(答申書手交)

松本会長 それでは、委員の皆様の熱心なご討議によりまして、無事に答申書を谷川副知事にお渡しすることができました。どうもありがとうございました。

ここで、副知事よりご挨拶をいただきたいと思います。

谷川副知事 どうもありがとうございました。東京都副知事の谷川でございます。

ただいま松本会長から、去る3月27日に諮問いたしました「食品の原料原産地表示のあり方について」の答申を、石原知事に代わりましてちょうだいいたしました。年度末から年度初めにかけて、委員の皆様には大変お忙しい中を、総会、部会とご出席いただきまして、このたびの立派な答申をまとめていただきました。松本会長をはじめ委員の皆様のご尽力に対しまして、知事に成り代わり厚くお礼を申し上げます。

さて、今日のように、食品の安全性に対する都民、国民の信頼が大きく揺らいでいるときに、都が国に先駆けて食品の原料原産地表示を義務づけることの意義を答申においてはっきりと認めていただいたことは、私どもの大きな自信につながるものと喜んでおります。

食品の表示は、都民、国民の消費生活にかかわる重要な問題でございます。今回は、喫緊の課題となっている調理冷凍食品の原料原産地表示に関して、その具体的なあり方をお示ししていただきました。この上は、答申の考え方を十分に尊重して、速やかに告示案を作成し、WTOなどの必要な手続きを進め、調理冷凍食品の原料原産地表示を義務づける都独自の制度を確実に実行に移してまいります。

あわせて、国に対しても、食品の原料原産地表示について抜本的に取り組むよう働きかけていく考えでございます。今後とも、都として、食の安全、安心の確保のため全力を挙げて取り組んでまいります。

最後になりますが、委員の皆様のますますのご健勝とご活躍を心よりお祈り申し上げまして、私の挨拶とさせていただきます。

どうもありがとうございました。

松本会長 どうもありがとうございました。

それでは、事務局からご報告がございましたら、どうぞ。

生活文化スポーツ局長 生活文化スポーツ局長の渡辺でございます。

本日をもちまして、第19次の消費生活対策審議会におきまして予定された審議はすべて終了となります。2年間の任期の間、先生方におかれましては、2つの大きな答申をいただきました。

一つは、平成18年10月の「消費者被害防止のための事業者規制のあり方について」でございます。これにつきましては、消費生活条例を平成18年12月に改正し、翌年7月から施行しております。悪質事業者につきましては、重大不適正取引の規制と、業務禁止命令並びに罰則規定を盛り込んだものでございます。

2番目は、今回の「食品の原料原産地表示のあり方について」の答申でございます。1カ月間に3回の総会並びに起草部会を開催していただきまして、大変ありがとうございました。

社会的に大きな影響のある2つのテーマについて、2年間の間にご尽力いただきました。歴史に残る貴重な答申になると思っております。今後、これらの答申や貴重なご意見などを都の行政に積極的に反映させていきたいと思っております。まことにありがとうございました。

なお、若干、事務的な説明がございます。

消費生活部長 本日修文させていただきました部分については、本日中に手直しいたしまして、皆様方のところに速やかにお届けするようにいたします。

なお、資料につきましては、見やすく、わかりやすくというご指摘もございますので、お時間をいただきまして、これも確実にお届けするようにいたしますので、ひとつよろしくお願ひしたいと思います。

ありがとうございました。

松本会長 ありがとうございました。

これをもちまして、本日予定されました審議は無事終了いたしました。会長として、委員の皆様方のご協力に対して感謝を申し上げたいと思っております。どうもありがとうございました。

午後5時45分閉会