

原料原産地表示

についての一考察



公益社団法人日本技術士会 登録
 食品産業関連技術懇話会 会員
 東京海洋大学 先端科学技術研究センター 教授
 技術士（農業部門（食品化学）、総合技術監理部門） 湯川 剛一郎

1. 現行の原料原産地表示制度

現行の原料原産地表示は、原料調達先の多様化・グローバル化が進展する中、食品の品質に関する消費者の関心が高まり、国内で製造・加工される加工食品の原産地についても品質に関する情報として重要との考えに基づき食品流通局（当時）に設置された「加工食品の原料原産地表示検討委員会」が平成12(2000)年3月にとりまとめた報告書を受け、梅干し及びらっきょう漬けについて制度化されたものが最初である。

この検討では、

- ① 流通、消費段階で商品の差別化がされているか、
- ② 消費者に誤解を与えるような表示が行われている実態があるか、
- ③ 他の方法によって消費者の誤認を防ぐことは困難か、
- ④ 原材料の安定供給が可能で、原料原産地表示がある程度一定しているか、
- ⑤ 適正な表示を指導し、また、事後的に確認する手法・体制は十分か

という点を総合的に判断して検討が行われた。

結果として、表示方法については一般的に、

- ア 国内産原料については「国産」である旨を表示すること、
- イ 外国産原料については国名でよいと思われること、

ウ 表示する原材料の範囲としては商品名にその名称が現れるような主要な原材料に限ること、

エ 表示場所としては一括表示の原材料欄において対象となる原材料の次に括弧を付して原産地を表示すること

とされた。

報告書では、さらに、梅干し及びらっきょう漬けについて品質表示基準を策定することが必要であるとされた。

さらに、個別品質表示基準を改正、新設する形で、野菜冷凍食品、かつお削りぶし及びうなぎ蒲焼きが追加されたところであるが、消費者等からのさらなる対象品目拡大の要請を受け、2003年以来「食品の表示に関する共同会議」において検討が行われ、義務表示対象品目の選定要件として、

- ① 原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると一般に認識されている品目のうち、
- ② 製品の原材料に占める主原料である農畜水産物の重量の割合が50%以上である商品とするとの考え方をまとめた。

その後、平成16(2004)年の加工食品品質表示基準の改正で20食品群を対象とする原料原産地表示が本格導入され、平成19(2007)10月には、緑茶飲料及びあげ落花生が追記され、平成23(2011)年3月には新たな品目と

して黒糖及び黒糖加工品、こんぶ巻きが追加され現在の形となった。

現行の品目の考え方は、図表1に示すように、農産加工食品、水産加工食品、畜産加工食品と乾燥、塩蔵、ゆで・蒸し等のマトリックスにより原料原産地表示が必要な領域はほぼカバーしていることがわかる（図表1）。

2. 原料原産地表示の位置づけ

食品の安全、安心と関連づけて話題になることの多い原料原産地表示であるが、食品表示基準移行前に原料原産地表示を義務づけていたのはJAS法であり、食品安全の確保とは関係はない（図表2）。食品表示法はその第6条第8講で安全性に重要な影響を及ぼす事項を内閣府令として定めることとされているが、実際に定められている項目は名称、保存の方法、消費期

限又は賞味期限、アレルゲン、L-フェニルアラニン化合物を含む旨等であり、原産地表示や原料原産地表示は定められていない（図表3）。輸入食品や輸入原材料の安全性は厚生労働省の輸入検疫制度により確保されており、消費者が自ら表示を確認してリスク管理を行う必要はない。なお、府令で定められた項目と定められていない項目の違いの一つは、表示可能面積が小さく表示の省略が求められる場合でも府令で定められた項目は省略できないという点である。

3. 消費者が注目する表示事項

（1）消費者庁 WEB アンケート

2012年2月に消費者庁が公表した「食品表示に関する消費者の意向等調査（Webアンケート結果）」では消費者が商品選択の際に確認する項目として原料の原産地名を「確認している」、「時々

図表1 品目の考え方

原材料に占める重量の割合が最も高い生鮮食品で、かつ、当該割合が50%以上であるものの原産地を表示する。

	農産加工食品	水産加工食品	畜産加工食品
乾燥	①乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実	⑮素干魚介類、塩干魚介類、煮干し魚介類及び昆布、干しのり、焼きのりその他干した海藻類	—
塩蔵	②塩蔵きのこ類、塩蔵野菜及び乾燥果実	⑯塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類	—
ゆで・蒸し	③ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん	⑰ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類	⑪ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵
表面をあぶったもの	—	⑳表面をあぶった魚介類	⑫表面をあぶった食肉
フライ種として衣をつけたもの	—	㉑フライ種として衣を付けた魚介類	⑬フライ種として衣を付けた食肉
調味	—	⑰調味した魚介類及び海藻類	⑩調味した食肉
異種混合	④異種混合したカット野菜、カット果実、その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの ⑳上記「異種混合」以外の生鮮食品を異種混合したもの	—	⑭合挽肉、その他異種混合した食肉
その他	⑤緑茶及び緑茶飲料、⑥もち、⑦いりさや落花生及びいり豆類、⑧黒糖及び黒糖加工品、⑨こんにやく	⑩こんぶ巻き	—

この他、個別の品目として農産物漬物、野菜冷凍食品、かつお削りぶし、うなぎ蒲焼きが対象

図表2 原料原産地表示の位置づけ

根拠法	JAS法	JAS法+食品衛生法	食品衛生法
目的	商品選択	(両法で義務づけ)	食品安全の確保
表示事項	原材料名	名称	アレルギー物質
	内容量	賞味期限	添加物
	原産地・原料原産地	保存方法	その他
	その他	遺伝子組換え 製造者名等	

原料原産地表示は旧JAS法に基づく商品選択のための表示として位置づけ。

資料: 消費者庁食品表示課「食品表示に関する制度について」(2011年11月)を基に筆者作成

3

図表3 食品表示法第6条第8項の規定に基づく内閣府令

(食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項)

第1条 食品表示法(以下「法」という。)第6条第8項に規定するアレルギー、消費期限、食品を安全に摂取するために加熱を要するかどうかの別その他の食品を摂取する際の安全性に重要な影響を及ぼす事項として内閣府令で定めるものは、次に掲げる事項及びこれを表示する際に食品関連事業者等が遵守すべき事項とする。

1. 名称
2. 保存の方法
3. 消費期限又は賞味期限
4. アレルギー
5. L-フェニルアラニン化合物を含む旨
6. 特定保健用食品(略)を摂取をする上での注意事項
7. 機能性表示食品(略)を摂取をする上での注意事項
8. 次に掲げる食品にあっては、食品表示基準別表第19の当該食品の項の中欄に掲げる表示事項のうちそれぞれ次に定めるもの(以下略)

注: 原料原産地表示は安全性に重要な影響を及ぼす事項としては位置づけられていない。

(注: 「食品衛生法第19条第1項の規定に基づく表示の基準に関する内閣府令」の内容が引き継がれている。)

4

確認している」者は7割近くに達しており、価格や賞味期限に次ぎ、原材料名や内容量と並び注目度の高い項目であることが分かる(図表4)。

(2) 女子大生が注目する表示事項

2013年7月に都内女子大の4年生を対象に行った調査では、食品を購入する際に重視する項目として、食品の表示制度に関する項目の中では原産国名・生産地を挙げる学生が59名中29名と約半数に達し最も注目率の高い項目となった。因みに2位の項目は期限表示である。原産国名・生産地に注目する理由については安全性と関連づけて考えている者が多い(図表5)。

(3) 子育て世代の家族が注目する表示事項

東京海洋大学修士課程に在学していた大平洋介君は修士論文で子育て世代が商品選択の際に

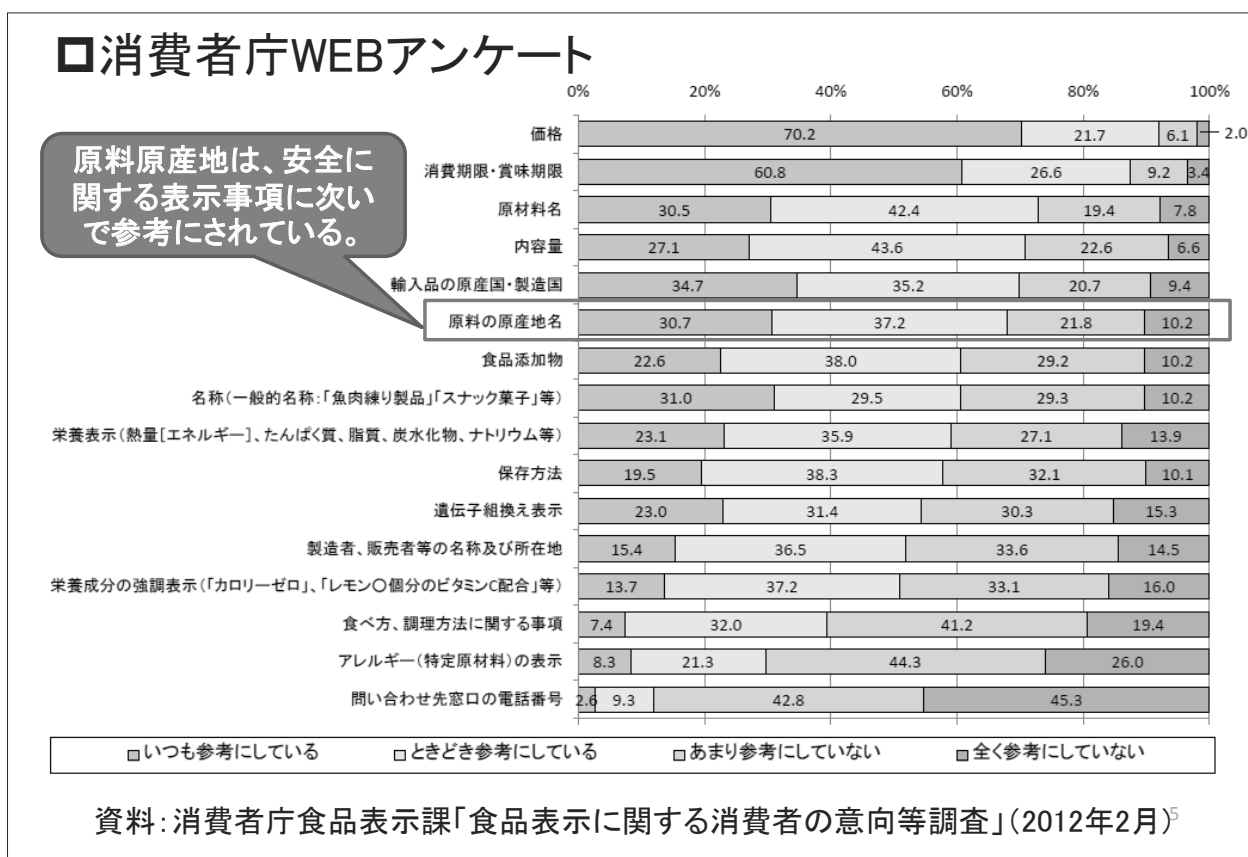
食品表示事項のうち、何に注目しているのかを、実際に購入してもらったソーセージと豆腐について、ラベルにマークしてもらおうという方法で調査した。その結果、ソーセージでは期限表示、商品名、製造・販売者、原材料名、無添加に次いで第6位、約2割の注目率であった(図表6-1)。また、豆腐では原料大豆の産地は期限表示に次いで第2位、約7割の消費者が注目する項目であった(図表6-2、6-3)。

このように、様々な調査から、消費者が商品選択時に原料原産地表示を確認する割合は高いと結論づけられる。しかし、その理由の多くは産地を見ることで安全性を確認したいというものであり、必ずしも合理的な判断とは言えない。

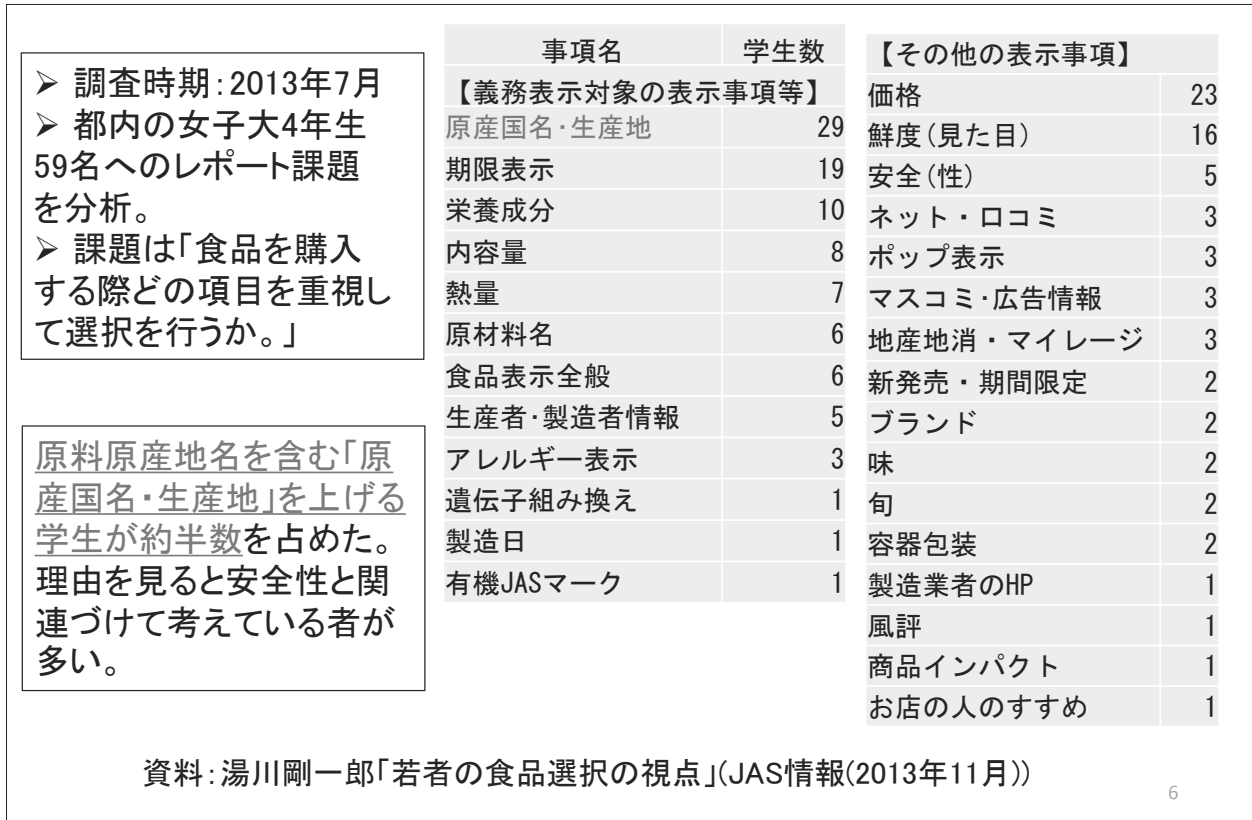
4. 原料原産地表示をめぐる課題

原料原産地表示については国産農産物の振興と

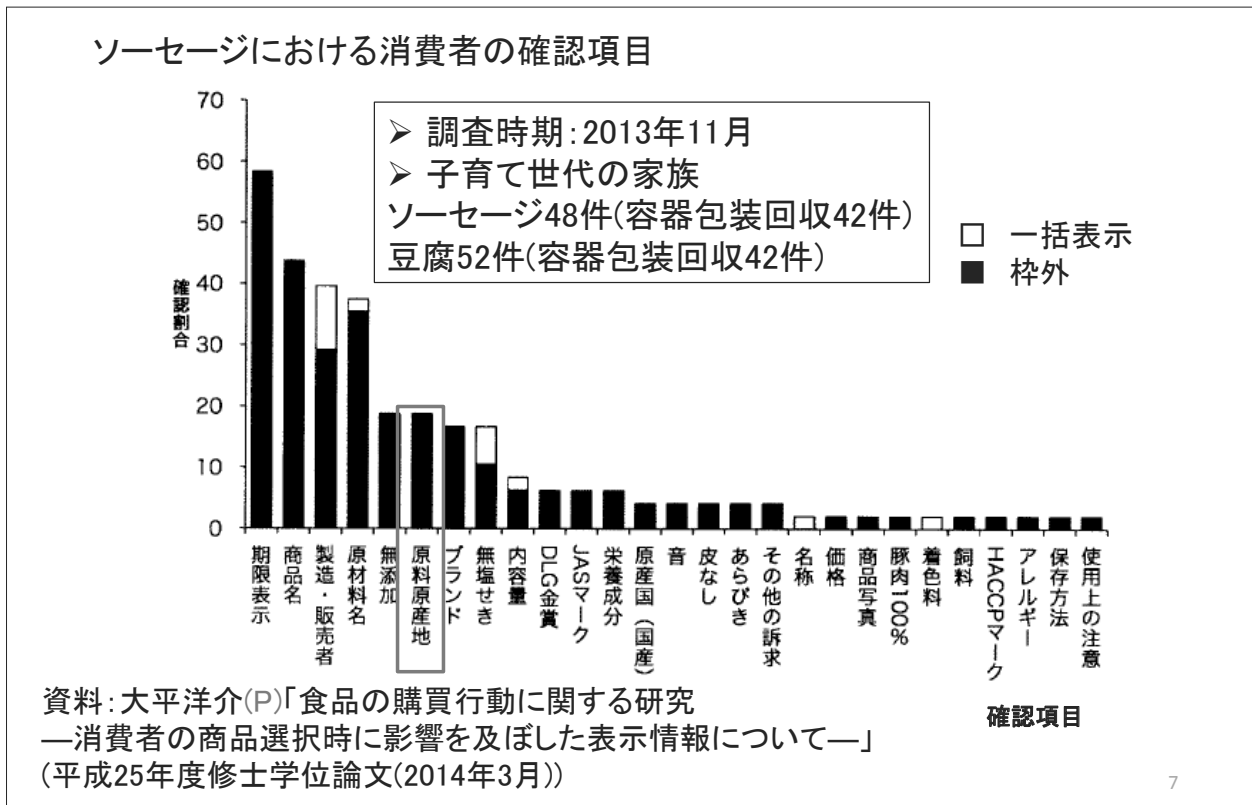
図表4 消費者が注目する表示事項



図表5 女子大生が注目する表示事項



図表6-1 子育て世代の家族が注目する表示事項



合わせて議論されることが多い。消費者が積極的に国産農産物を選択しようとする雰囲気がある場合は問題はないが、表示は中立であり、国産の農産物に安全上の問題が生じた場合、輸入品を積極的に選択する手がかりとなる。BSE問題や東日本大震災による原発事故の際には国産や特定地域の農産物が敬遠されることとなった（図表7）。原料原産地表示が必ずしも国産農産物の振興に結びつかないリスクもあることを念頭に制度の検討を進める必要がある。

その他、原料原産地表示をめぐるのは

- ① 輸入品には適用されず国産加工食品だけの負担になる（輸入品には原材料原産地ではなく原産国を表示する。）、
- ② 大括り表示（国産、輸入）をしても時期によっては順序が逆転することがある（大手食品メーカー）、
- ③ 原料原産地表示義務違反の罰則は直罰であり、表示についてミスがないよう慎重に対応する必要（大手食品メーカー）、
- ④ 中小企業では表示に関する知識を有する

担当者を配置することが難しい、また、食品の原材料に関して原材料を含むトレーサビリティの構築が困難、

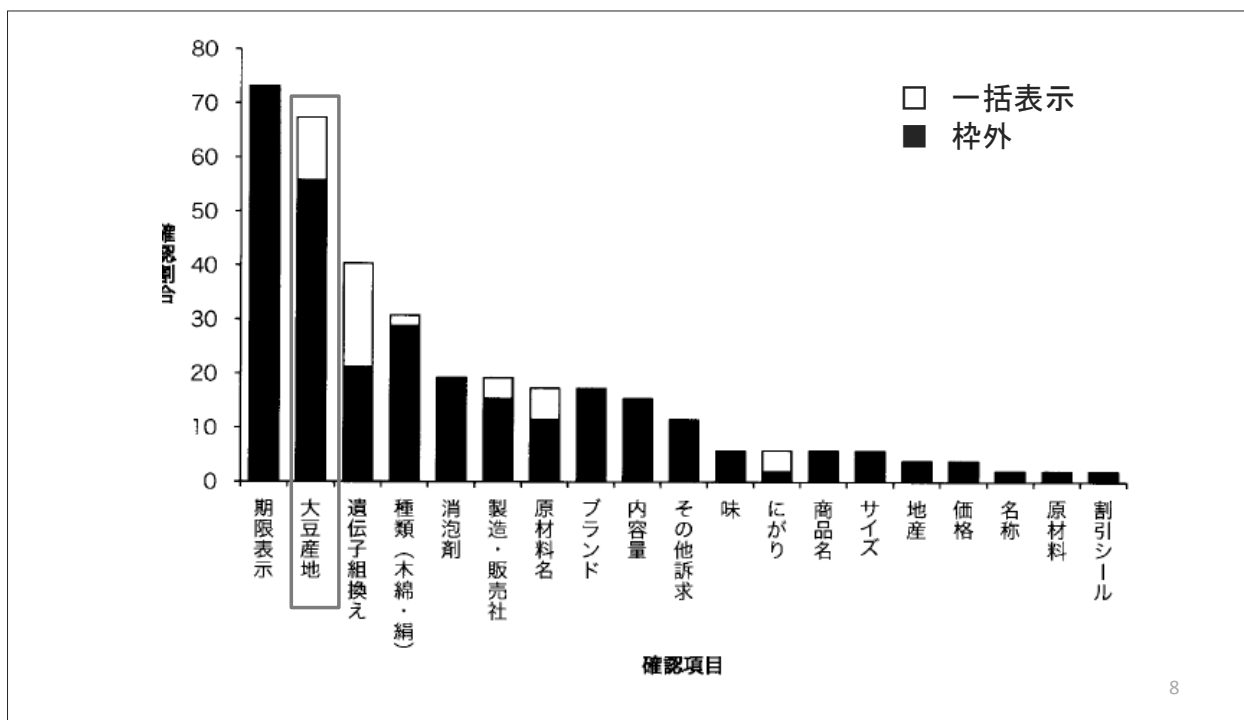
- ⑤ 表示のスペースが限られ、表示事項の増加は避けたい、
 - ⑥ 新表示制度の対応（包材の改版）に数億円のコストがかかるため、新たな負担は避けたい（大手食品メーカー）、
- といった意見がある。

5. 原料原産地表示のあり方

（1）基本的な考え方

現行制度の問題点の一つは、表示が義務付けられている品目とそうでない品目を分ける基準があいまいなことである。「原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると一般に認識されている品目」であって「主原料の農畜水産物の割合が50%以上のもの」を対象としている。これは具体的には、加工の程度が比較的低い、言い換え

図表6-2 豆腐における消費者の確認項目



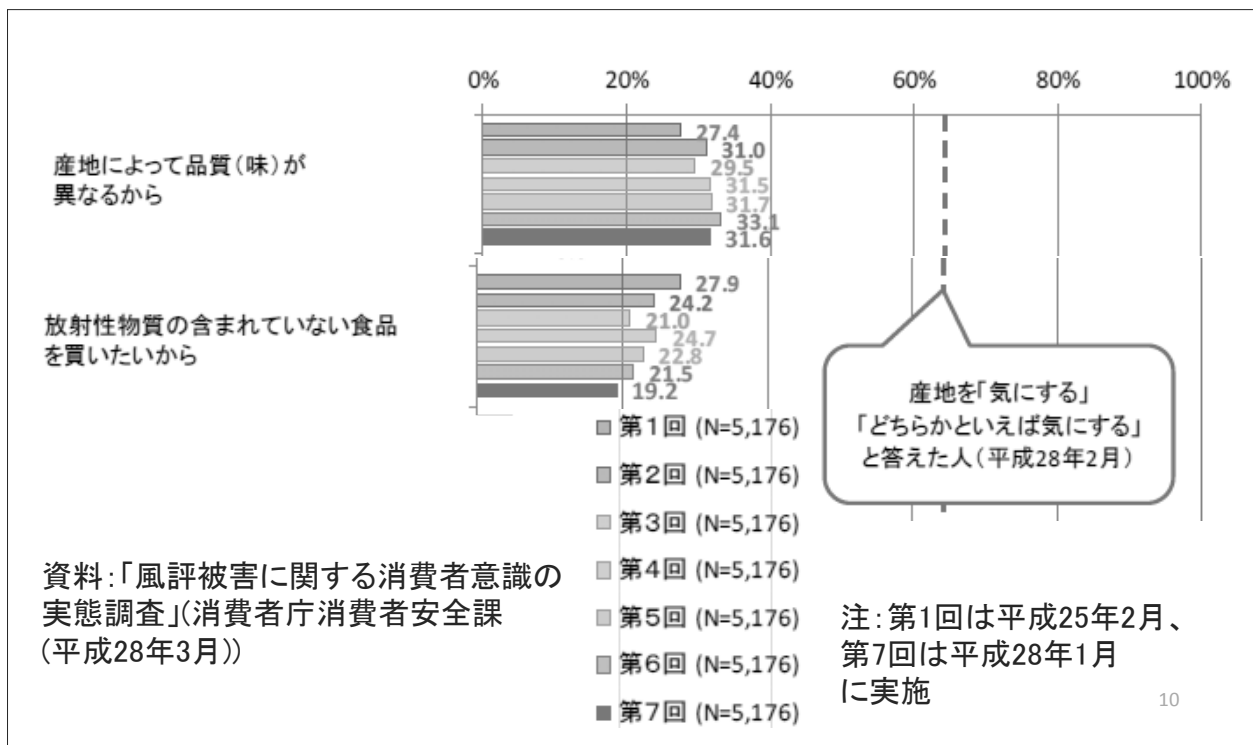
図表6-3 回収した豆腐パッケージ



大豆原産地、食品添加物などリスク情報を確認している例

9

図表7 普段の買い物で食品の生産地を「気にする」又は「どちらかといえば気にする」と回答した者に対する理由の調査



10

れば生鮮食品に近い加工食品で、かつ単一の原材料が半分以上を占めるものということで、それなりの合理性はあると考えられるが、制度発足後十数年が経過し、消費者や生産者の意識も高まってきた現在、加工度の違いを大きな拠り所として個別の品目を追加する、という手法でははたして新たな表示のニーズに対応していけるか疑問である。

したがって、原則として全ての品目を検討の対象としつつ、どのようなやり方であればそれが食品関連事業者にとって実行可能となるかという観点から対象範囲や方法についての検討を進めるべきであろう。その際、原料原産地表示は安全確保のためではなく、商品選択のための表示事項であることを踏まえ、あまり厳格ではない運用を考えるべきであろう。

(2) 対象範囲

現在の原料原産地表示は、(1)に記載したとおり対象範囲に「加工食品の性質」と「主原料の割合」の2つの条件を設けている。これらの条件は性格が異なるため対象を拡大しようとする場合2つの条件を全く白紙にするのではなく、これまでの実績も踏まえそれぞれの条件について検討を行うことにより議論が整理されるのではないかと。

(3) 表示方法

全ての食品を対象とする場合には、義務表示

については「国産」か「外国産」、いわゆる大括り表示を認め、原産国名は任意表示にとどめることを検討すべきである。

また、季節により国産、輸入で順序が入れ替わる可能性のある商品については、例えば前年の取扱い実績の多い順など、合理的な根拠に基づいた重量順に「〇〇(国産、外国産)」のように表示することもやむを得ないのではないかと。(参考：食品表示基準 Q&A 問 16-3)

(4) 省略

現行の原料原産地表示同様、容器包装の表示可能面積が30平方センチメートル以下であるものにあつては表示を省略することができることとしてはどうか。

また、日替わり弁当のように栄養成分表示同様、極めて短い期間で原材料(その配合割合を含む。)が変更されるものについては表示を省略することができることとしてはどうか。

なお、栄養成分表示では中小企業の負担への配慮として消費税法第9条第1項において消費税を納める義務が免除される事業者が販売するものにあつては表示を省略することができることとしている。原料原産地表示の義務づけ拡大に際しても中小企業への配慮が望ましい。

(5) 経過措置

食品関連事業者の負担を軽減するため十分な経過期間を取るべきであろう。