

JASと食品表示

巻頭インタビュー

～見学の子供たちの声がきっかけ～

自然農法を活かした日本初オーガニック養鶏！



農業生産法人 黒富士農場 代表取締役
向山 洋平 氏

●農林水産省「こども霞が関見学デー」

JASでお買い物上手を目指す子供たち

●消費者庁 個別品目ごとの表示ルール見直し分科会(第3回)

マーガリン類・みそ・炭酸飲料の検討が行われ、
現状維持や廃止等の方向性が示される

●消費者庁 日本版包装前面栄養表示に関する検討会(第1回)

日本版包装前面栄養表示ガイドライン
原案作成に向けた検討が始まる



教えて食品表示

～ 消費者庁の食品表示調査官に聞きました ～



どんとこい有機



おどろ木 桃ノ木 山椒の木



9月

2024

参加費無料
(事前申込制)

JASにかかる専門人材育成研修会

オンライン
開催

JAS 協会は、農林水産省の令和 6 年度社会的課題に対応する規格等の活用・普及推進調査委託事業の一環として、「JAS にかかる専門人材育成のための研修会」を開催します。JAS の規格・認証の意味とその価値を理解し、JAS の普及に積極的に取り組む人材を育成することを目的とした研修会です。

対象 登録認証機関、業界団体の職員、JAS 認証事業者、JAS 認証取得に関心のある事業者（食品・林産等）

など

主催 農林水産省・一般社団法人日本農林規格協会（JAS 協会）

日程	開催回	日程	定員
	第 1 回	10 月 17 日（木）	WEB 参加のみ 200 名
	第 2 回	10 月 29 日（火）	WEB 参加のみ 200 名

カリキュラム

第 1 部 13:30~14:20



「JAS 制度と優良事例紹介～JAS の戦略的活用について～」

講師：島崎 真人（一般社団法人日本農林規格協会 専務理事）

第 2 部 14:25~15:15

「JAS 等の国際標準化に向けて」

講師：三浦 寛子 氏

（農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 食品製造課 基準認証室 課長補佐）



第 3 部 15:20~16:30



「JAS 制度の新たな可能性 －マネジメントの基盤と多様な要求事項への対応」

講師：湯川 剛一郎 氏（湯川食品科学技術士事務所 所長）

状況より演題及び講師等の変更がありますことをご了承下さい。

昨年、同様の研修会を受講いただいた方の声

- ・資料も今後の勉強になるものが多く、無料の研修会とは思えないほど満足度が高いです。
- ・現在の JAS 法の取り組みについて理解できました。オンラインで参加しやすかったです。

申込み方法

JAS 協会 HP または右記 QR コードよりお申し込みください。

<http://www.jasnet.or.jp/> ※ライブ配信は Microsoft Teams を使用します。

申込み受付は、開催回の開催日 2 営業日前（土日祝日は除く）までとなります。



問い合わせ先

一般社団法人日本農林規格協会（JAS 協会） TEL:03-3249-7120

目次

官報情報

- インタビュー
1 ～ 見学の子供たちの声がきっかけ ～
自然農法を活かした日本初オーガニック養鶏！
農業生産法人 黒富士農場 代表取締役 向山 洋平
〈聞き手〉 JAS協会 岡部 由美
- 農林水産省「こども霞が関見学デー」
6 JASでお買い物上手を目指す子供たち
- どんとこい有機
8 北海道における有機農業の状況
～ 補助金交付で有機飼料の認証事業者が急増中 ～
- おどろ木 桃ノ木 山椒の木
11 こども霞が関見学デー
～ 木と遊び、木を学ぶ ～
- 消費者庁 個別品目ごとの表示ルール見直し分科会(第3回)
13 マーガリン類・みそ・炭酸飲料の検討が行われ、
現状維持や廃止等の方向性が示される
- 消費者庁 日本版包装前面栄養表示に関する検討会(第1回)
20 日本版包装前面栄養表示ガイドライン
原案作成に向けた検討が始まる
- JAS協会の活動 特別セミナーの報告
25 非常にわかりやすく時節を得た内容などの感想がありました
～ ヒューマンエラー対策、人権尊重、栄養成分表示 ～
- 教えて食品表示
28 ～ 消費者庁の食品表示調査官に聞きました ～
- 業界の動向
32 SDGsをテーマとした“食のバリューチェーン戦略”
— 高度化・多様化・法制化・国際化への対応 —
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 会長
田中技術士事務所 代表 / 食品流通アドバイザー
技術士 (経営工学部門 食品包装 / 農業部門 食品流通)
APEC ENGINEER / IPEA 国際エンジニア

官報情報

下記の件について、官報に掲載されましたのでお知らせします。

なお、直近 30 日間分の官報は、独立行政法人国立印刷局が提供しているインターネット版「官報」でご覧いただけます。(http://kanpou.npb.go.jp/)

〔府 令〕

- 食品表示基準の一部を改正する内閣府令(令和 6 年 8 月 23 日内閣府令第 71 号)※

〔省 令〕

- 食品衛生法施行規則の一部を改正する省令(令和 6 年 8 月 23 日厚生労働省令第 115 号)※

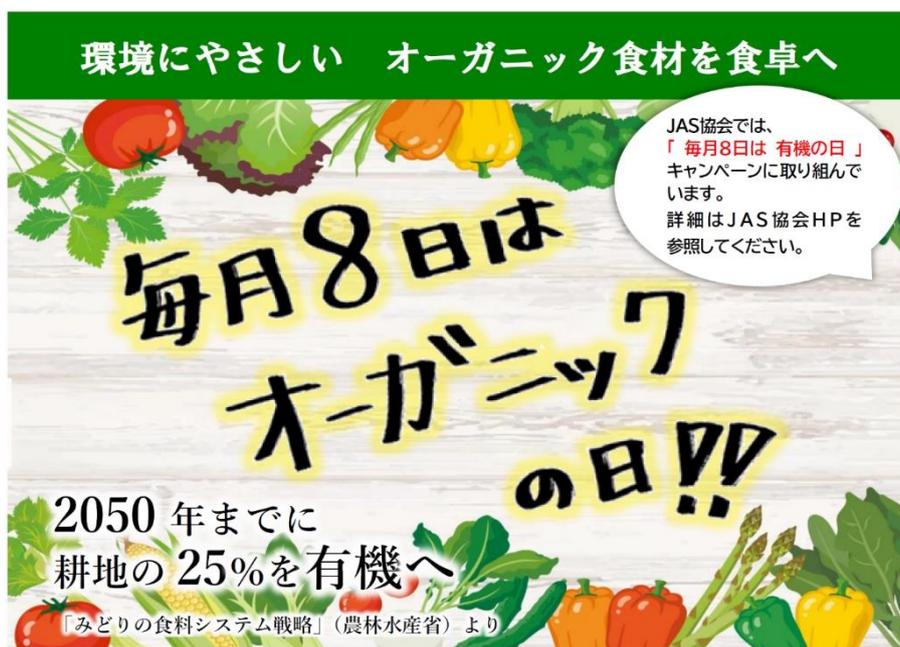
〔告 示〕

- ほうれんそう中のルテインの定量－高速液体クロマトグラフ法の日本農林規格の一部を改正する件(令和 6 年 7 月 31 日農林水産省告示第 1484 号)
- 生鮮トマト中のリコペンの定量－吸光光度

法の日本農林規格の一部を改正する件(同第 1485 号)

- パン粉の日本農林規格の一部を改正する件(令和 6 年 8 月 15 日農林水産省告示第 1587 号)
- トマト加工品の日本農林規格の一部を改正する件(同第 1588 号)
- 醸造酢の日本農林規格の一部を改正する件(令和 6 年 8 月 19 日農林水産省告示第 1590 号)
- ジャム類の日本農林規格の一部を改正する件(同第 1591 号)
- 食品表示基準第二条第一項第十号イの別表第二十六の五の項の規定に基づき、内閣総理大臣が定める届出の方法を定める告示(令和 6 年 8 月 23 日内閣府告示第 106 号)※

※機能性表示食品制度の見直しに関する公布



～ 見学の子供たちの声がきっかけ ～ 自然農法を活かした日本初オーガニック養鶏！

農業生産法人 黒富士農場 代表取締役 向山 洋平 氏（文中、敬称略）

[聞き手 JAS 協会 岡部 由美]

山梨県甲斐市にある農業生産法人黒富士農場では、人も鶏も幸せな環境を追求し、飼育方法や飼料にこだわった日本初のオーガニック養鶏に取り組んでいます。さらには、標高 3000m 級の山々に囲まれた良質な自然環境を活かし、自然体験プログラム「野の学校」の運営にも取り込まれ、食育分野においても他にはない魅力的な体験の場を提供しています。

今回は代表取締役を務める向山氏に、有機畜産やアニマルウェルフェア（動物福祉）の普及活動とそのこだわりについてお話を伺いました。



▲ 放牧中の鶏の様子

人も動物も健やかに生きる

岡部 黒富士農場は 1991 年から鶏の放牧飼育に取り組まれているとのことですが、放牧飼育を始められたきっかけや農場の歴史についてお聞かせください。

向山 1984 年に私の父である先代社長が農

場を創業し、当時は開放式（自然換気をする窓がある）ケージ鶏舎を主流に鶏を飼育していました。1989 年頃から地元の小学校の見学の受入れを始めましたが、見学に来た子供たちの感想文には、「鶏がかわいそう」という声がありました。その言葉をきっかけに、先代社長が食育の推進とともにアニマルウェルフェアにいち早く着目し、徐々にアニマルウェルフェアに基づいた放牧飼育に切り替えていきました。



▲ 機械による洗卵の様子



▲ 衛生管理センターの様子

岡部 現在は約何羽の鶏を飼育されていて、そのうち何割を放牧飼育していますか。

向山 現在の飼養羽数は約5万羽(18鶏舎)で、全体の70%(16鶏舎)を放牧飼育しています。鶏舎によって飼養羽数は異なりますし、時期によっても変動しますので、全体飼養羽数は最大で7万羽ぐらいになる時期もあります。

また、放牧飼育をしている16鶏舎のうち、3~4鶏舎で有機JASの基準に基づいた有機鶏卵を生産しています。

岡部 5万羽というと、1日どのぐらいの卵が採れるのでしょうか。

向山 産卵率95%を目標としているのですが、鶏舎ごとに産卵率は異なってくるため、現状の5万羽の場合、日量は約90%の4万5千個ほどになります。

岡部 放牧飼育で生産された卵や有機鶏卵について、通常品に比べ味や品質、栄養価などに違いがありましたら教えてください。

向山 栄養価には大きな差はありませんが、卵の質には与えている餌が大きく影響しています。当農場では、おからや米ぬかを自家配合したこだわりの飼料に加え、水も天然の湧水を使用しています。

湧水にはカルシウムやマグネシウムが豊富に含まれているため、放牧卵は自然な味わいで、卵自体の濃厚さを感じていただけたと思います。また、消毒用の塩素が含まれない、天然の湧水を使用していることから臭みがないことも大きな特徴です。

放牧卵の中でも有機JAS認証を取得している有機鶏卵については、飼料の95%が有機のトウモロコシと大豆のため、卵本来のシンプルな味わいが特徴です。

卵の味や品質以外の面では、与えている飼料が有機であることや飼育方法がストレスフリーであることから、鶏自体の免疫力が非常に高く、実際のところ病気になる鶏も本当に少ないです。

有機JASの有用性

岡部 2008年に有機JASを取得され、日本で初めて農業生産法人として有機鶏卵を市場流通されたとのことですが、有機JASが果たす役割や有用性などについて、どのようにお考えでしょうか。

向山 国内の有機認証制度が確立していなかった1990年代後半から、当農場では有機の先進国である欧米へ出向いて研究を行うなど、既に有機鶏卵作りに着手していたため、有機畜産物のJASは基準を作る草創期から関わって

います。

私達にとって有機 JAS は、生産技術、飼養衛生管理において厳しい基準・審査をクリアした証明となる、非常に重要な認証制度であると考えています。



▲ 黒富士農場 向山代表取締役

岡部 有機 JAS を取得されて、お客様の反応や売上はどのように変化されましたか。

向山 最初に有機 JAS の認証を取得した 2008 年頃は、まだ日本国内で有機鶏卵の需要や認知度は高くありませんでした。また、試験的に始めたこともあり生産数量も 1500 羽ほどであったため、赤字でのスタートでした。2013 年頃から次第に国内の有機鶏卵の需要が高まり、生協様などでお取り扱いいただけるようになりました。

岡部 最近では国内でも有機（オーガニック）という言葉の認知が広がっていますが、需要は上昇傾向になっているのでしょうか。

向山 大幅に増えているということではありませんが、ホテル関係等を含めアニマルウェルフェアの動きの中で、ケージフリー卵（平飼い卵）が注目されてきています。有機鶏卵に関

しても徐々に出荷数量が増えており、初めは 1500 個しか出せなかったものが、現在は常時、約 1 万個／日の有機鶏卵が出荷できるようになっています。そのような意味では、有機鶏卵の供給数が増えているため、昔と比べ上向き傾向にあると感じています。

岡部 これだけの数を飼育しているということで、有機飼料を集められるのにもかなりの労力が必要になるのではないのでしょうか。

向山 有機飼料はトウモロコシや大豆が主原料ですが、基本的に国内だけでは賅えないため、海外からも輸入をしています。有機飼料を輸入するためには、登録認証機関の方と現地を訪問し、生産履歴を確認していただく必要があります。有機鶏卵はそれらを踏まえた上で作られているため、どうしても価格は一般の卵より高くなってしまいます。

しかしながら、その分「環境や動物に優しい」といった面で評価していただいております。関東や関西の高級形態のスーパーや、有機食品の売り場を持つスーパーを中心にお取り扱いいただいております。

岡部 販路の開拓や拡大は、ご自身で取り組まれたのでしょうか。

向山 JA 全農たまご様に仲介として入っていただいております。そこから派生して様々なところを紹介いただいております。

有機 JAS のお菓子製造

岡部 2020 年に有機加工食品の生産行程管理者の認証を取得され、農場で生産された卵を用いたお菓子の製造をされていますが、そのことについてお聞かせください。

向山 先に有機鶏卵の認証は取得していましたが、日本国内には有機原料の加工食品がまだ少なく、有機鶏卵を活用した加工品を作りたいと考え有機加工食品の認証を取得しました。現在、燻製卵やカステラに加え、アイスクリームや日本初の有機バウムクーヘンを製造しています。バウムクーヘンは数量限定で、直売店併設の工房で専門の職人がこだわりの製法で製造しています。



▲ 日本初の有機認証バウムクーヘン

自然に触れながら食育を学ぶ

岡部 小学生の見学受入れなど、農場では自然体験プログラムを数多く実施されていますが、これらの活動に対する思いがありましたらお聞かせください。

向山 農場見学の取組は35年ほど続いており、受入れ開始当時に訪れた子供たちが30～40代の親世代になり、その子供たちがまた農場に来てくれていることは非常に嬉しく思います。

私たちの農場では、見学受入れの他にも「野の学校」という農場の自然を学び・知ってもらうための取組を行っています。外部から講師を招いて学習会を開催するなど、子供だけでなく大人も学びが得られるプログラムで、15年ほど実施しています。

最近の子供たちは、農場や畜産の生産現場に

行く機会が少なく、卵がどのように生産されているかを学ぶ機会もほとんどないと思います。鶏の生態や、放牧飼育をすると人間に対して警戒しない穏やかな鶏に育つということなど、「農場の自然に触れる」体験を通して、生産現場や黒富士農場のこだわりを知ってもらうことが非常に大切であると感じていますし、このような取組を継続していくことが重要だと思います。

持続可能性のための取組

岡部 大学や様々な団体と協力されて新堆肥の開発に取り組まれているとのことですが、研究の詳細について教えてください。



▲ JAS協会 岡部

向山 共同研究を行っている山梨大学の准教授の方とご縁があり、現在新たな堆肥の研究・開発に取り組んでいます。現在、農場で生産・販売している既存の堆肥は2種類ありますが、新しい堆肥はもみ殻を加えたり、土壌有用微生物を添加した未利用資源（鶏糞等）をブレンドしたりすることで、病気に強い高品質な堆肥の実現を目指しています。新しい堆肥は今年中に販売を開始したいと考えており、堆肥を購入いただいている農家の皆様に、新たな選択肢として活用いただけることを期待しています。



▲ 上空からの農場の様子



▲ 直営店にて販売されている有機鶏卵

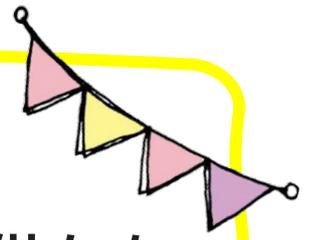
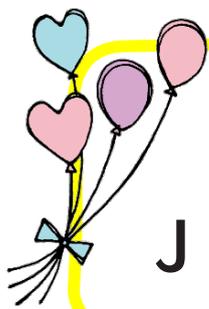
岡部 「有機・平飼い養鶏技術支援」のような後進育成にも力を入れて取り組まれています。今後、有機やアニマルウェルフェア畜産を始めてみたいと考えている事業者に向けて、メッセージがありましたらお聞かせください。

向山 農場で培ってきた技術は約40年になります。そのため、今後は自分たちの技術を世の中に発信し役立てていきたいです。また、平飼い養鶏技術支援に関しては、33年の生産技術をさらに国内の生産者に広げていきたいという思いで取り組んでいます。有機やアニマルウェルフェアの普及活動において技術支援できることがあれば、ぜひ協力させていただきたいと思います。



▲ 平飼い飼育の鶏

岡部 これから有機畜産や放牧飼育を始めたいと考えている方々にとって、40年近く経験のある方から支援いただけることは、大変心強いと思います。有機JASや農場の取組についてたくさんお話しいただき、ありがとうございました。



農林水産省「こども霞が関見学デー」

JASでお買い物上手を目指す子供たち

8月7日～8日の2日間に渡り農林水産省「こども霞が関見学デー」が開催されました。

「こども霞が関見学デー」は、文部科学省をはじめとした府省庁等が連携して、業務説明や省内見学などを行うことにより、親子の触れ合いを深め、子供たちが夏休みに広く社会を知る体験活動の機会とし、府省庁等の施策に対する理解を深めてもらうことを目的として、実施されています。

当日の朝は、開会前から正面玄関に行列ができるほどの人気ぶりで、農林水産省の庁舎にたくさんの夏休み中のこどもたちが押し寄せました。

JAS 室では、「JAS ってなんだろう？」をテーマに、JAS マークについて学び、JAS マークがついた食材を使って「JAS 丼」を作るお買い物ミッションが準備されていました。

当日の様子を写真でお届けします。





ジャスマルクんと記念撮影



カードから食材を選ぶ



Memories



特色 JAS の
間違い探し。
難易度は高めです

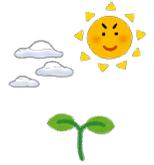


ほかの出展も
見てみよう！



FAMIC による
人エイクラを
作る実験





北海道における有機農業の状況

～ 補助金交付で有機飼料の認証事業者が急増中 ～

公益財団法人 北農会は、北海道内の農業関係試験研究機関と密接な連携を保ち、試験研究成果の普及を図ると共に、試験・研究・調査などを推進して、北海道農業の発展に寄与することを目的とする組織です。1999年に有機 JAS 制度が始まった当時から、有機農産物検査・認証センターを設置して JAS の認証活動を行っています。このたび、北海道における有機農業の現状と同会の活動状況についてご紹介します。

公益財団法人北農会 有機農産物検査・認証センター 次長 丸山 健次

はじめに

政府は「みどりの食料システム戦略」において有機ほ場面積を 2030 年には 6.3 万 ha、2050 年には 100 万 ha になることを目標に掲げています。これは北海道の全耕地面積に匹敵するほどの面積を有機ほ場に転換する施策になっています。

そのような中で、北海道における有機農業の現状は、認証事業者については 2016 年頃から緩やかな増加傾向を示し、2019 年以降になると対前年比 10%以上の伸び率となっていますが、有機農産物の認証事業者は横ばいの状況です。この伸び率の要因は 2019 年度から始まった酪農家を対象にした「環境負荷軽減型酪農経

営支援事業（通称：エコ酪事業）」の交付金により有機飼料の認証事業者が増加したと考えられます（図 1）。

また 2022 年度からは酪農・肉用牛経営に対して「環境負荷軽減型持続的生産支援事業（通称：エコ畜事業）」の交付金により、より一層有機飼料の認証事業者と認証面積の増加が顕著に見られます。

有機認証ほ場面積の推移は、普通畑については多少増加傾向にあるのに対して、牧草地の面積は 2019 年を 1 とすると 2020 年は 2.4 倍、2021 年は 5 倍、2022 年は 6 倍と急激な増加傾向を示しています（図 2）。

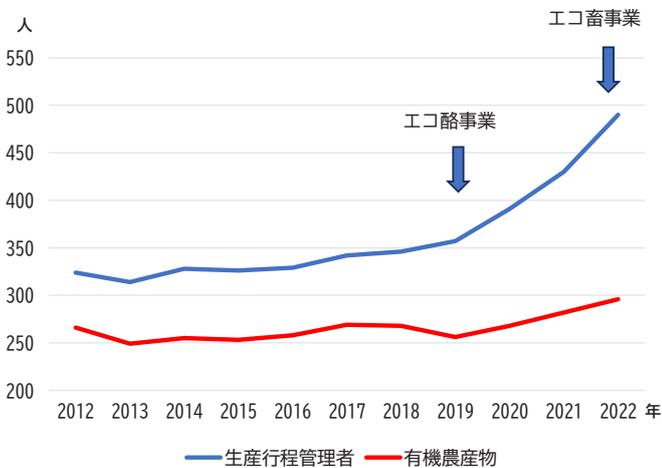


図 1 北海道における認証事業者の推移

出典：農林水産省

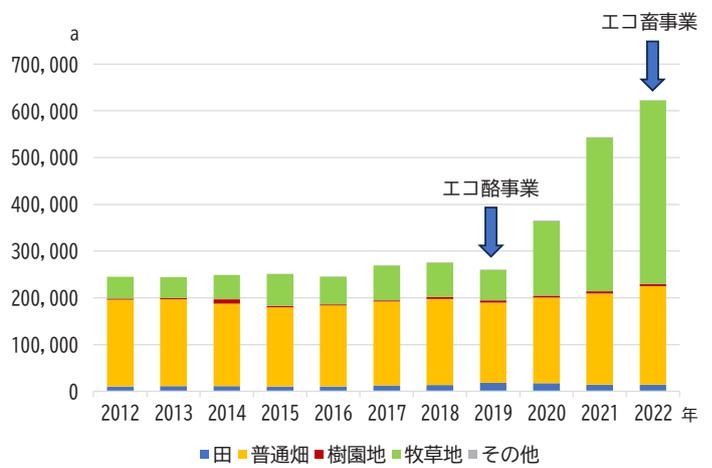


図 2 北海道における有機ほ場面積の推移

出典：農林水産省

エコ酪事業（環境負荷軽減型酪農経営支援）

ふん尿の還元に必要な飼料作付面積を確保しながら環境負荷軽減に取り組んでいる酪農家に対し、飼料作付面積に応じて交付金を交付

- ・酪農家でかつ飼料も自ら広い面積を栽培している事業者が対象。
- ・交付金額は、一般の飼料作付の場合は、1ha あたり 1.5 万円の交付であるのに対し、有機飼料の作付の場合は、1ha あたり 4.5 万円と大幅な増額となっている。

エコ畜事業（環境負荷軽減型持続的生産支援）

飼料作付面積を確保しながら温室効果ガス排出削減に取り組んでいる酪農・肉用牛経営に対し、交付金を交付

- ・エコ酪事業が、酪農家対象であったのに対し、エコ畜事業は酪農と肉用牛の両方の事業者が対象となり、対象者が増えた。
- ・交付は、いくつかの取り組みに対し出されるが、飼料作付面積あたりの交付金額は、エコ酪事業と同様、一般の飼料作付の場合は、1ha あたり 1.5 万円の交付であるのに対し、有機飼料の作付の場合は、1ha あたり 4.5 万円。

公益財団法人北農会の状況

このような北海道における有機の状況にあつて、当会における認証事業者、特に有機農産物と有機飼料についての最近の認証状況について説明します。

1. 認証事業者の推移

有機農産物生産行程管理者（以下、「有機農産物」という。）と有機飼料生産行程管理者（以下、「有機飼料」という。）の推移を2013年から2023年までの10年間の推移を図3に示しますと、有機農産物は、2020年までは若干の

変動はありますが50数件で推移していました。しかし、2021年からは毎年10件程度増加傾向を示しています。

一方、有機飼料は2018年までは5~8件程度で推移していましたが、2019年から始まったエコ酪事業の影響で、2018年を100%とすると、2019年は対前年比150%、2020年は対前年比166%、2021年は対前年比160%、2022年は対前年比191%、2023年は対前年比147%と前年をそれぞれ上回る増加傾向となっています。

特に2022年は、対象畜種を肉用牛に拡大したエコ畜事業の関係から顕著な傾向を示しています。

2. 有機ほ場面積の推移

有機ほ場の面積は認証事業者の推移と関係しており、有機ほ場面積の推移を図4に示しますと、普通畑は2019年までは有機農産物とほぼ同様な傾向になっています。

牧草地については、2019年から始まったエコ酪事業の影響で、2018年を100%とすると、2019年は対前年比109%、2020年は対前年比



図3 公益財団法人 北農会における認証事業者の推移

出典：公益財団法人 北農会

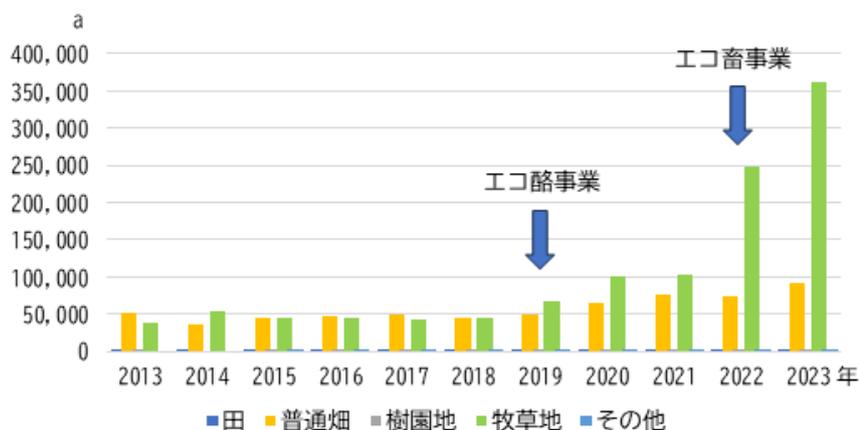


図4 公益財団法人 北農会における有機認証面積の推移

出典：公益財団法人 北農会

134%、2021年は対前年比115%、2022年は対前年比98%、2023年は対前年比122%と前年をそれぞれ増加傾向となっています。

特に、2019年のエコ酪事業と2022年のエコ畜事業開始の翌年に増加傾向を示しています。

1件当たりの平均認証面積は、有機農産物では1,160aに対して有機飼料では5,300aと有機農産物の約5倍となっており、認証面積の拡大には有機飼料の認証申請者の増加の影響が大きいと考えられます。

3. 認証事業者の増加の取り組み

(1) 指定講習会の定期的な開催

当会では2018年までは4半期毎に講習会を開催していましたが、2019年からは原則月に1回講習会を定期的に行うことにしました。このことにより有機申請を希望する方の問い合わせが多くなるとともに講習会受講の機会が増え、新規申請者の掘り起こしをすることができました。

(2) リモートの利用

指定講習会は対面を基本としていましたが、

新型コロナウイルス感染症対策からリモートによる講習会の開催も取り入れることにしました。北海道のように広大な地域では対面講習会を受講するため時間と費用を掛ける必要がある地方の方がわざわざ対面会場まで来なくても受講できるようになり、たいへん喜ばれています。

ただ、リモート講習の場合は、申し込みがあったとき受講希望日を聞き取り、事前にリモートの接続環境を確認したり、講習会テキストを事前に発送するなどの準備が必要となります。準備が整いましたらリモート講習を実施して、対面講習と同様に新規申請者の掘り起こしを行っています。

4. 有機 JAS 認証取得補助事業

指定講習会を受講し、認証申請する新規申請者にとっては審査経費の補助事業はメリットが大きいと考えられますので、新規申請者にはできるだけPRを行っています。

また、既に認証されている事業者にもPRを行い、補助事業の要件に適合する方には申請するように誘導しています。

こども霞が関見学デー ～ 木と遊び、木を学ぶ ～



8月7日～8日の2日間に渡り農林水産省「こども霞が関見学デー」が開催されました。JAS室での催しは別途お伝えした通りですが、このコーナーでは林産関係の催しをご紹介します。

1 お山の小さな仲間たち

- 霞が関にたくさんのきのこが現れた！
- お山から遊びに来たきのこたちと触れ合おう！

林野庁広報誌の「お山ん画」でお馴染みの平田美紗子さんのイラストパネルが会場を彩るなか、原木や菌床で栽培中のきのこが展示され、来場者の目を引きました。



▲ しいたけの植菌地表示の説明



▲ 本物のきのこに触れることができる



▲ 白と黒のまいたけ



▲ きのこと帽子が可愛い案内人



▲ 竹製の箸やノート

純国産メンマの製造を通じて竹林整備を進め、放置竹林の資源化を図る様子のパネル展示の傍には、竹を利用した様々な製品が並んでいました。

2 木のストローをつくらう

住宅メーカーのアクюраホーム（㈱AQ Group）が、鉋（かんな）による薄削りをヒントに開発・量産化に成功した「カンナ削りのストロー※」を使ったワークショップが開かれました。

この木のストローは、薄くスライスした木材の片面にのりを塗り、芯棒に斜めに巻き上げて作ります。

こどもたちは、講師の話をよく聞きながら真剣にストロー作りに取り組んでいました。

※第29回地球環境大賞「農林水産大臣賞」やウッドデザイン賞2019「優秀賞（林野庁長官賞）」など数々を受賞

- 日本の森から伐りだしたスギで、環境にやさしい木のストローを作ってみよう！



▲ 木のストローや手作りキットは市販もされています



▲ 木のストローを作る様子

3 木とあそび・木を学んで樹木博士になろう！



▲ アオダモの切り口から青い光が流れ出す

アオダモやトチノキの枝からは青い蛍光物質が出ます。

ワークショップでは、アオダモの枝を切った先を水に入れてブラックライトを当て、青い光を観察していました。また、アオダモで紙に文字や絵を書き、ブラックライトを照射して光らせる実験では、青い光にこどもたちの歓声が上がりました。

- 「森林インストラクター」が森林や樹木の秘密を教えてくれるよ。きみも樹木博士になろう！

木の葉や実、幹の写真から木の種類を当てるクイズのコーナーがありました。

「ドングリのなる木の名前は？」そんなこどもの質問に、大人は意外と答えられません。知ってるようで知らない木を学ぶ良い機会になっていました。



▲ 10種類の木の枝、木の実が並ぶ

マーガリン類・みそ・炭酸飲料の検討が行われ、 現状維持や廃止等の方向性が示される



▲ 分科会の様子

7月22日に、食品表示懇談会 第3回 個別品目ごとの表示ルール見直し分科会が開催されましたので、以下に概要をお伝えします。

議 題

- (1) マーガリン類の個別品目ルールの説明及びヒアリング
(日本マーガリン工業会)
- (2) みその個別品目ルールの説明及びヒアリング
(全国味噌工業協同組合連合会)
- (3) 炭酸飲料の個別品目ルールの説明及びヒアリング
(一般社団法人全国清涼飲料連合会)

始めに、澤木委員(公益社団法人 全国消費生活相談員協会 関東支部 食の研修会 代表)から提出された意見書について説明がありました。これまでの検討会で廃止の方針が示された「調理冷凍食品」「チルドハンバーグ」「チルドミートボール」「チルドぎょうざ類」の個別表示ルールについて、品質を判断できるルールは残して欲しいため再度の検討を望むこと。個別表示ルールを廃止するのであれば、消費者が自主的・合理的な選択ができるような、コーデックスや

EU 並みの原材料%表示の実現を強く要望するとのことです。

消費者庁食品表示課の清水課長は、令和5年度食品表示懇談会取りまとめから、個別品目ごとの表示ルールの方向性について説明したうえで、諸外国の表示制度との整合性について、大きな方向性としては、我が国の状況や食品表示に関するコーデックス一般規格への諸外国の対応状況を踏まえつつ、合わせられるところについては、合わせていく。個別の表示事項をどのようにしていくかについては、令和6年度(2024年度)以降に議論することとする。その際、表示すべき内容が拡充される可能性も踏まえ、デジタルツールの活用についても併せて検討していくと話されました。そして、今後も食品表示懇談会やパブリックコメント等の色々な場面で意見を聞いていくことが伝えられました。

■ マーガリン類の個別品目ルール

【消費者庁の説明】

マーガリン類の個別品目ルールと業界団体等の要望の概要について、消費者庁の坊調査官から説明がありました。

昨年、マーガリン類の JAS を見直したところであり、業界団体は、基本的には現状維持で継続を希望する。また、栄養強化の目的で使用される添加物の表示に関する規定は、全ての食品に適用されることになればこの規定を存置する理由がないため、廃止を希望するとのことでした。

【日本マーガリン工業会からのヒアリング】



▲ 日本マーガリン工業会

続いて、マーガリン公正取引協議会の専門委員会委員の宮崎氏（雪印メグミルク株）及び日本マーガリン工業会（以下、マーガリン工業会）の岩濱専務理事などから説明がありました。

2024 年 2 月に、会員を対象にアンケート調査したところ、JAS との一体的運用により、業者毎の表示の揺らぎをなくし、消費者にとって分かりやすい表示が行われているため、現行規定の存置を要望する声が多くあった。ただし、一部には横断ルールへの統合を望む声（「異なるルールでの表示作成による回収事故が起きにくくなる」）もあったとのことでした。

協会の方針として、今回の個別の表示ルールの見直しは、昨年の JAS 見直し方針と整合することが重要であり、基本的に、個別の表示ルールは現状維持としたい。一方で、見直し方針は賛成であり、次期 JAS の改訂に併せて、消費者の方々の意見を聞きつつ、個別表示ルールの存廃について検討したいとの考えが示されました。

個別ルールごとの意見は以下の通りです。

定義（別表第 3）

【見直し要望】 現状維持

【理由】

- 業務用・家庭用マーガリン類の定義として、利用されており、油脂含油率 80%を境に、マーガリンとファットスプレッドを製品分類しているほか、原材料や製造方法等を規定。
- コーデックス規定と併せ、JAS の改定を行ってきており、国際基準（油脂含有率で）との整合性を取っている。
- このような定義の下に、マーガリン類の生産が行われ、品質の安定・維持が図られており、消費者にも商品の特性等が伝わりやすくなっているものと考えられる。

個別ルール（名称）及び名称規制（別表第 4・5）

【見直し要望】 現状維持（次の JAS の見直しに向けて検討）

【理由】

- 別表 4 の名称は、今後の JAS の見直しに向けて検討。現状、包材の在庫等を考慮すれば、直ちに見直すことは困難。
- 別表 5 の名称規制については、他の類似食品^{*}との区別を図ることで、適切な情報を消費者に提供するとともに、事業者に対しては、商品の品質の維持等を促すことになる。
 - ※原材料等が異なる類似食品
 - ①乳等を主原料とする食品
 - ②食用油脂加工品
 - ③油脂加工食品
 注）油脂含有率等の表示なし
- よって、マーガリン、ファットスプレッドについては、別表 3 の定義と同様な内容で維持する。

個別ルール（原材料名・添加物）（別表第 4）

【見直し要望】 原材料名の規定は維持、添加物の規定は廃止

【理由】

- マーガリン類の商品表示では、個別ルールを利用し、多くの場合は、原材料表示を食用植物油（国内製造）、食用精製加工油脂の表示順で記載しているものが多い。このような中で、マーガリン類の硬さは、季節（保存状態）に応じて、油脂類を調合（融点調整）することで変更しており、重さ順の原材料表示だけでは、表示変更が常に生じてしま

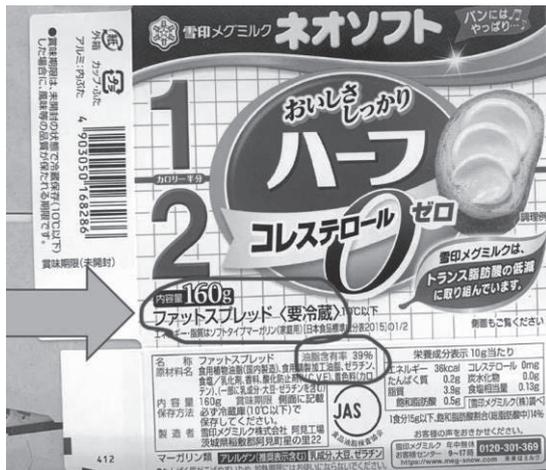
う可能性がある。

- なお、栄養強化目的の表示は、業務用の一部で用いられているが、家庭用では、現在、ほとんど利用されていない。更に、ただし書き規定が全ての食品に適用される。削除で問題なし。

個別義務表示及び表示の方法（別表第 19・20）

【見直し要望】 現状維持

【理由】



- 商品名には、企業ブランド名が多い中で、商品の種類が、包装前面に 14 ポイントの活字で大きく表記されている。
- また、ファットスプレッドの油脂含有率の表記は、健康志向のより軽さ等を求める消費者にとって、商品選択の一助となっている。
- このような一連の表示様式は、特に、高齢者の方々から、役立っているとの意見をお客様相談室等でいただいている。

注：「日本マーガリン工業会提出資料」を基に作成

【審議】

委員からは、以下の意見等がありました。

- 個別表示ルール見直しに際しては、原材料名に係る個別のルールについて、横断的な表示ルールに寄せていく方向でお願いしたい。包装の表面にはコーンやヒマワリがイラストで描かれている製品でも、裏面を見ると全部一緒に「食用植物油、食用精製加工油脂」と書いてある。消費者には記載順まで決められていることはわからないことだ。
→（マーガリン工業会）書き振りについて消

費者庁と整理、相談し引き続き検討したい。

- 油脂含有率について、制定当時は油脂が多い方が良品ということでもがき物防止に役立ったが、現在は油脂含有率が低い方がヘルシーであるとして、制定時の目的とは別の意図で利用されている。まがい物防止のために規定された表示がまだ必要なのかの観点で見直しを検討してほしい。

→（マーガリン工業会）最初にできた経緯とは違った形だが、油脂含有率を表示することは消費者のニーズに沿って規格の見直しを行ってきた結果であることをご理解いただきたい。

→（消費者庁）栄養成分表示が義務化されているので、どの商品にも脂質は表示されている。油脂含有率を検討する際は、そのことも踏まえて検討いただきたい。

- コーデックス規格では、油脂含有率の表示まで規定しているのか。

→（消費者庁）コーデックスに油脂含有率 80%以上がマーガリン、それ未満がファットスプレッドという規定はあるが、油脂含有率まで表示することは定めていない。

- 名称を商品名の近くに 14 ポイント以上で表示するルールは、任意表示で工夫する観点で見直しまでに検討してほしい。

→（マーガリン工業会）高齢者の商品選択の一助になっていることから、今のところは維持を望む。

→（委員）お客様相談室に寄せられた意見などを集約して、残すのであればその理由もお示しいただきたい。

→（マーガリン工業会）検討する。

- 業界団体の意見がどれくらい業界で浸透しやすいのかを知りたい。流通商品に占める会員のシェアはどれくらいか。

→（マーガリン工業会）会員 22 社の生産量がほとんどを占め、家庭用・業務用共に、業界で決定したことが国内で守られる。輸入品が約 3,000t あり、その影響が少し懸

念される。

- ・消費者に役立つ情報が減ることを考えると、必ずしも横断的な表示ルールに合わせるばかりがよいとは思わない。今回の提案の通りでよいのではないか。
- ・今回の提案に賛成する。油脂含有率の表示は目安になるので残して頂きたい。
- ・業務用に比べて家庭用の生産量が下がっている理由は何か。
→ (マーガリン工業会) トランス脂肪酸報道の影響で、消費者にマーガリンは体に悪いといった誤った理解が広がった。正しい情報提供をすることが各メーカーの責務と考えている。
- ・ほとんどのマーガリンに「油脂の加工工程で生成されるトランス脂肪酸の原因となる部分水素添加油脂を使用していません」という内容の表示がある。この表示に業界基準があるのか、各社独自の取組であれば、表示ルールを検討していただきたい。
→ (マーガリン工業会) 業界基準はなく、メーカーが自主的に表示している。基準作成について議論しているところだが、なかなか簡単ではない。意見として承る。
- ・(座長) マーガリン類は、JASの見直しが終わったところのため現状維持を基本としつつ、添加物の表示は廃止、その他の項目は今後も必要な部分を検討いただくということで取りまとめた。

■ みその個別品目ルール

【消費者庁の説明】

みその個別品目ルールと業界団体等の要望の概要について、消費者庁の京増調査官から説明がありました。

業界団体は、原材料名に係る個別ルールは、重量順に表示する横断的な基準に合わせる方向で見直すこともやむを得ないと考えることから廃止を、表示禁止事項は一部改正を、その

他の定義や名称に係る個別ルール等は日本の伝統的なみその定義がされていることから現状維持を希望するとのことでした。

【全国味噌公表協同組合連合会からのヒアリング】



▲ 全国味噌公表協同組合連合会

続いて、全国味噌公表協同組合連合会(以下、全味工連)の加藤理事から説明がありました。

「みそ」の定義は、みその成分を形作るのに必要な原材料だけでなく伝統的な製造方法も包含した書きぶりになっており、柔軟かつ的確に日本の「みそ」を表していること。「米みそ」「麦みそ」「豆みそ」等の定義に沿った「みそ」というものを消費者は理解しており、事業者もそれに沿った製品を製造していることで、共通認識のもとに消費者は製品を選択することができているとのことでした。

個別ルールごとの意見は以下の通りです。

定義、個別ルール(名称)及び名称規制(別表第3・4・5)

【見直し要望】 現状維持

【理由】

- ・みそは日本の伝統的食文化を支える食品。みそに類似した食品は各国にあるが、「みそ」は日本にしかない。
- ・この定義を修正もしくは廃止した場合、「みそ」という食品があいまいになり、かえって消費者の著しい混乱を招く。日本の伝統が消えてしまうおそれがある。海外の類似食品との区別もできなくなる。

個別ルール(原材料) (別表第4)

【見直し要望】 廃止もやむを得ない

【理由】

- 個別の品質表示基準は、主原料を先に、副原料を後に、という考え方をもとに規定されており、現状においても品目の特徴を表しているものとする。
- しかし、一律重量順表示という考え方が消費者にとってわかりやすいとの判断であれば、廃止しても問題ないとする。

表示禁止事項（別表第22）

【見直し要望】 項目1～3は現状維持、項目4は廃止

【理由】

- 品質表示基準制定当時に問題となっていた表示に関する規定で、1～3は用語の定義、4は横断的な禁止事項であり、いずれも、現代においても問題となりやすい表示である。

1 純・純正	2 天然・自然
3 醸造期間	4 受賞・推奨表示

- 1～3は、みそで特によく使われる用語であり、横断的ルールでは読めない内容である。これらを修正または廃止した場合、公正競争規約しか規制するものがなくなり、規約の会員と会員外で同じ用語でも異なる意味合いの表示が発生したり、紛らわしい表示が混在することになり、消費者の合理的な選択を阻害するおそれがある。
- 4は、かつて受賞表示が一律禁止となっていたことから盛り込まれているが、現在は正しい表示であれば受賞表示は許容されている。また横断的ルールでも読める内容のため、廃止しても差し支えない。

注：「全国味噌工業行動組合連合会提出資料」を基に作成

【審議】

委員からは、以下の意見等がありました。

- 2年ほど前、愛媛地方で製造された大豆を用いない「麦みそ」が、みその定義に該当せず問題となった。みそは大豆等の穀類と麴を合わせて熟成する伝統的な作り方が定義されており、それを守る意味から定義と名称を残した方がいいと思う。
- （委員）地域の伝統食品としてみそと表示

して使われていた食品だったので、切ない思いもある。基本的に今回の提案でいいと思うが、当該事業者の現在はどうなっているのか。

→（全味工連）食文化を大切に続けていくことは非常に重要と考える。話にあった事業者は会員でないのかわからないが、同様の製品を作っている会員事業者には、麦みそとは表示せず、別の名称で表示するよう指導していた。そうした中で起きた問題だったので、関係者は困惑していると聞いている。まず法令に則り表示することが大前提だが、今後このような場合は全味工連にご相談いただき、消費者や行政を交えて話し合いのテーブルに着くことが必要と考える。

- みそはまだ「無添加」と大書きされている表示がある。添加物を使わなければ「純」「純正」と書いてよいか、公正競争規約の不正表示に「無添加」表示の記載があることで、逆説的に「無添加」等を容認して、大書きに繋がっているのではないかと懸念している。表示禁止事項を廃止にすると余計にひどくなるということであれば残すこともやむを得ないと思うが、そうでなければ一度見直しを検討して頂きたい。

→（全味工連）法令順守は当然と考えており、会員に再三説明しているが不足している点があるとする。真摯に受け止めて一層の周知啓発に務める。

- 提案内容でよいと思う。特に醸造品は表示禁止事項の「純正」「天然」「自然」を使いたがるので、ある程度の制約をしないとそれぞれの考えで表示してしまう。麦みそ問題は、ルールを知らないことから始まっていると思う。まずは定義に沿った形で運用し、問題があれば議論するということがよいのではないかと懸念している。
- 食生活の変化や時代に合わせて柔軟に見直す姿勢があればよいと思う。

・表示禁止事項の4を廃止した場合、横断的なルールの中のどの条項で読むのか。

→ (消費者庁) 基本的にどの条項に違反するかは実際の表示を見ないと判断がつかないところだが、受賞していないものに受賞したと表示することは食品表示法や景品表示法など他法令を含めてできない。第9条第13号かと思うが、ケースバイケースである。

・ (座長) みそは、定義、名称、名称規制は現状維持。原材料名は懇談会の方針に沿った形で横断ルールに合わせていくということで廃止の方向、表示禁止事項は一部改正という方向で取りまとめた。

■ 炭酸飲料の個別品目ルール

【消費者庁の説明】

炭酸飲料の個別品目ルールと業界団体等の要望の概要について、消費者庁の京増調査官から説明がありました。

業界団体は、全て廃止で問題ないが、原材料名に係る個別ルール (別表第4) の印刷瓶のいわゆる「王冠」に表示する場合の糖類の表示方法については、王冠に表示できる表示可能面積を考慮し、引き続き短縮した表示方法が可能となるように何かしらの手当てを要望することでした。

【一般社団法人全国清涼飲料連合会からのヒアリング】



▲ (一社) 全国清涼飲料連合会

続いて、一般社団法人全国清涼飲料連合会 (以下、全清飲) 技術部の日下部氏から説明がありました。

印刷瓶詰炭酸飲料について、印刷瓶は、リターナブル瓶とも呼ばれ、基本的には瓶を洗浄するだけで再び充填して使用できる環境に配慮された容器であること。インクを瓶に直接印字するために瓶本体に特別な加工をしておき、ラベルを貼ることができないこと。このため、表示可能面積が王冠部分に限られており、王冠に義務表示の内容を記載しているとのこと。

個別ルールごとの意見は以下の通りです。

定義、個別ルール (名称) 及び表示禁止事項 (別表第3・4・22)

[見直し要望] 廃止

[理由]



印刷瓶詰炭酸飲料では、表示可能面積が王冠のふた部分に限られているため、原材料名等の省略が認められているが、消費者への情報提供の観点から、糖の簡略名表示を活用して表示をしている。

ルール廃止後も現行の情報提供を継続したいため、糖の簡略名表示の維持を要望する。

▲ 糖の簡略名表示の実例



▲ 分科会の様子

- ・定義や名称に係る個別ルールが廃止されても、横断ルールのみで現行の食品表示と同様に表示することができ、影響はないと考えられる。
- ・表示禁止事項が廃止されても、横断的な表示禁止事項や景品表示法を参考に判断できると考えられる。

個別ルール（原材料）（別表第4）

【見直し要望】 基本的には廃止

【理由】

- ・横断ルールのみでも現行の食品表示と同様に表示することができ、廃止されても影響は無いと考えられる。
- ・しかしながら、「印刷瓶」に関する王冠へ表示する場合の糖類の表示方法については、王冠に表示できる表示面積を考慮し、引き続き、短縮した表示方法が可能となるよう要望する。

注：「一般社団法人全国清涼飲料連合会提出資料」を基に作成

【審議】

委員からは、以下の意見等がありました。

- ・個別表示ルールを廃止した場合、王冠表示はどのような形で手当てされるのか。
 - （消費者庁）Q&A等で手当てするのが適切かと現在のところ考えている。
 - （委員）品目に関わらず、個別表示ルール

を廃止した場合、どのような他の方法で手当てできるかを、行政側から団体にアドバイスして欲しい。

- ・飲料の甘さを判断したり、中身を知るために、別表第4の規定がなくなっても、「異性化液糖」と表示するのではなく、なるべく「ぶどう糖果糖液糖」や「果糖ぶどう糖液糖」と表示して欲しい。
- ・（座長）炭酸飲料は、廃止の方向で検討を進めることにする。ただし、印刷瓶で王冠にのみ表示が可能な場合の糖類の表示法については、引き続き糖類の簡略化した表示が可能になるよう何らかの手当てをする方向で検討するという事で取りまとめたい。

■ その他

事務局から次回開催は8月28日を予定しており、議題を含む詳細は後日ご案内する旨の連絡がありました。

なお、本分科会の全ての資料は消費者庁WEBページ (https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_012/038591.html) からご覧いただけます。

日本版包装前面栄養表示ガイドライン 原案作成に向けた検討が始まる



令和6年7月24日に、第1回日本版包装前面栄養表示に関する検討会が開催されました。

以下に検討会の概要をお伝えします。

議 事

1. 検討の方向性及び主な論点(案)
2. 対象外とすべき食品区分
3. 摂取時の量とのかい離が生じる食品の取扱い(1)
4. 加工食品における栄養成分等の表示実態調査の方法
5. その他

冒頭、消費者庁食品表示課保健表示室の今川室長は、本検討会の開催趣旨に触れながら、この検討会は昨年度末に取りまとめられた「我が国における包装前面栄養表示の検討の方向性」等を踏まえて日本版包装前面栄養表示の具体を検討するものであると挨拶されました。

本検討会の開催趣旨

2015(平成27)年から容器包装に入れられた一般用加工食品及び一般用添加物には、「食品表示基準」に基づき、栄養成分の量及び熱量の表示(栄養成分表示)が義務付けられている。その一方で、食品表示については、食品表示基準において容器包装の見やすい箇所に行うこととされているが、実際の栄養成分表示の表示場所は容器包装の裏面とされることが一般的である。

諸外国では、栄養成分表示の見にくさや分かりづらさを補足する取組として包装前面栄養表示が導入されており、2021(令和3)

年11月のコーデックス委員会において、包装前面栄養表示ガイドラインが採択された。国内においても、自主的な取組として包装前面栄養表示を採用する食品関連事業者が存在する。

他方、2023(令和5)年に健康日本21(第三次)が公表され、健康・栄養政策において、健康的で持続可能な食環境づくりが推進されているところである。これを好機として、栄養成分表示等を通して、消費者の健康の維持・増進に資する食環境づくりを後押しすべきタイミングを迎えている。

本検討会は、こうした状況を踏まえ、我が国の包装前面栄養表示について検討するため、消費者庁が開催するものである。

■ 検討の方向性及び主な論点(案)

消費者庁 食品表示企画課の斎藤課長補佐から、開催要領、昨年度の検討概要、今年度の検討の方向性及び主な論点(案)について説明がありました。

今年度は、5回程度検討会を開催し、我が国における包装全面栄養表示についてガイドライン原案及び様式案、食品表示基準における位置づけ等について議論する予定です。

【審議】

- ・食品表示基準における位置づけと任意表示の関係を具体的に知りたい。

→(消費者庁)食品表示基準第8条「表示の方式等」に日本版包装前面栄養表示を、別記様式に様式(ロゴ)をそれぞれ位置付け

ることを考えている。第8条に加えられたからといって義務表示にはならず、「取り組んでいただく際にはこの方法に従ってください」というニュアンスになる。

- ・様式（ロゴ）の決め方の過程がとても重要になる。消費者に認知され、活用されるように、決め方をしっかりする必要がある。
- ・様式（ロゴ）は、内々で決めず、コンペなど外部の意見を取り入れていくことが重要と考える。
- ・有機 JAS マークを決めた際は、公募して話題になり、広報性があった。コンペなどは透明性を高める意味でも良いと思う。
- ・来年度以降に検討が予定されている「日本版包装前面栄養表示の導入による健康・栄養政策上の効果等の評価の方法」について、今回の検討を踏まえてどう評価するかは非常に重要である。コーデックス委員会のガイドラインにも評価は必要との記載があるので、そこを視野に入れながら今回の検討を進めていただきたい。
- ・（座長）主な論点を少し修正する。様式案は、限られたグループではなく、広く案を募集するニュアンスを入れ込む。食品表示における位置づけは、同基準のなかでも任意であることが明確になるように記載する。

■ 対象外とすべき食品区分

齋藤課長補佐から、日本版包装前面栄養表示を適用する範囲は「容器包装に入れられた一般加工食品」と広く大きく括り、一部の食品について対象外とする案が示されました。

日本版包装前面栄養表示の範囲の方向性（案）

- ✓ 日本版包装前面栄養表示を適用する範囲については、**容器包装に入れられた一般加工食品**としてはどうか。
- ✓ ただし、健康増進法における**特別用途食品のうち病者用食品及び乳児用調製乳**並びに酒税法における**酒類**については、日本版包装前面栄養表示を導入することは望ましくないとしてはどうか。

（消費者庁 WEB 資料 5 より）

【審議】

- ・消費者が利活用しやすい食品単位で表示されていることが非常に重要と考える。包装された全てが一度に食べ切れる、または一食分が明確に定義されている食品を対象とし、一食分が定義しにくいものは対象から外してはどうか。醤油や砂糖など一食分の使用量の幅が大きいものについては、他との比較という意味で馴染まないのではないかと。
- ・調味料を対象外とするのは慎重に考えた方が良い。ドレッシングは一回当たりの使用量を大きじ1と表示して、裏面に大きじ1の栄養成分表示があったり、砂糖はティースプーン一杯分の栄養成分が表示されていたりする。単位を工夫すれば役立つ情報になると思う。また、スナック菓子や饅頭など、人によって食べる量が異なる商品が、一食や一包装に該当しないとして対象外になってしまうことを懸念する。できるだけたくさんの情報を前に出すことが目的だと思うので、慎重に考えていただきたい。
- ・調味料は、自分が調節して使うときにどのくらいの栄養成分が含まれているかを知りたいと思う。消費者が使う場面や使い方を考えて対象製品や表示の仕方をよく考えると良い。
- ・一回で食べる量について具体的なイメージがあるものは対象となると思うが、使用者の使用量の幅が広い醤油などの基礎調味料は難しいと思う。今後の議論で詳しく検討すると良い。
- ・世の中が減塩食品を増やすことを後押ししているため、調味料も対象に残して企業に努力や工夫をしていただくのも一つの手かと思う。
- ・ベビーフードは栄養素等表示基準値がなく、子供用の飲料などは WTO の基準値を用いている。日本の栄養素等表示基準値が 18 歳以上の値であることを考えると、子供を対象と

した食品はどうか。

- ・酒類は包装前面栄養表示に馴染まないと思うが、望ましくないとするのが良いのかは検討の余地があると思う。
- ・健康面から考えると、酒類は栄養成分よりアルコール量の方が理解してもらうのに大切である。包装前面栄養表示はなくても良いのではないか。
- ・（消費者庁）3つの論点に整理できる。

①「食品表示単位」：食品表示単位で細かく規定を作り、表示できる食品と出来ない食品のコントラストをつけていくことが適切。

②「アルコールの取り扱い」：日本が実施しようとしている包装前面栄養表示に馴染まないのではないか。昨年度取りまとめた方向性では、様式（ロゴ）は必要量に占める重量割合を表示にすることになっている。アルコールの消費を促すような方法で使用するべきではなく、各国やコーデックスにおいても酒類を包装前面栄養表示から除外している。

③「栄養素等基準値について子供を対象とした場合の対応」：栄養素等表示基準値は栄養機能食品で一番活用されている。栄養機能食品では、対象者が女性や子供に限定されている場合は、その年齢階級の日本人の食事摂取基準を使うことについて規定しているので、例えばそういった方法を活用しながら子供向けに割合を示すことができるのか、それとも栄養素等表示基準値だけを使うべきか今後の課題である。

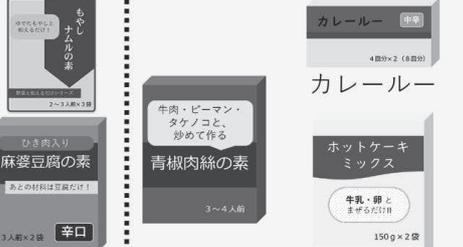
■ 摂取時の量とのかい離が生じる食品の取扱い（1）

斎藤課長補佐から、販売時と摂取時の栄養成分等の量にかい離が生じる食品について説明があり、意見が求められました。

【審議】

- ・摂取時の状態の表示を許容する範囲について、図（資料6の下図、以下同じ）の上段のみを対象とすべきと考える。
- ・図の上段のみに限定することに賛成。そもそも

販売時と摂取時の栄養成分等の量にかい離が生じる食品

水で抽出する食品	水で塩抜きする食品	湯切りする食品
 <p>紅茶 ティーバッグ 茶葉</p> <p>コーヒー豆 カリフォルニアブレンド コーヒー豆</p>	 <p>塩蔵わかめ 塩蔵わかめ</p>	 <p>カップ ソース焼きそば カップ焼きそば</p>
一般的に牛乳を加える食品	調理方法を表示する調味料	
 <p>COCOA 牛乳でつくる ココア ココア等</p> <p>鉄 食物繊維 たっぷり シリアル シリアル</p>	<p>一つの食品を追加</p>  <p>たらこ パスタソース ゆでたパスタと あえるだけ 1人前×2袋</p> <p>合わせ調味料</p>	<p>複数の食品を追加</p>  <p>カレー 4袋×2（8袋分） カレールー</p> <p>ホットケーキ ミックス 牛乳・卵と まぜるだけ 150g×2袋 ホットケーキミックス</p>

（消費者庁 WEB 資料6より）

も、栄養成分表示は可食部分の栄養成分を表示することとなっている。ガムは、噛むことで溶出する成分のみを可食部分として表示しており、缶詰は液汁を除く表示をしている例もある。食べようと思えば食べられるけれど、食べないところは除いている。上段は従来行われてきたこれらと同じやり方と考える。

- 一般的に牛乳を加える食品と言っても、それが普通牛乳、脱脂牛乳、低脂肪牛乳のいずれかによって栄養成分が変わるのでそぐわないと思う。
- (座長) 下段の食品は消費者の好みによって加えるものも違うし、表示されていても消費者の誤認を招くことが考えられる。誰もが同じ操作をする食品で、既に表示基準が定められている上段に絞ってはどうか。
- 誤認させないようにということで上段に賛成。一方で包装前面栄養表示は任意表示であり、昨年の議論でも裏面表示を表面に持つてくることにどういう意味があるのかとの意見があったことや、活用しやすさを考えると、下段の食品でも検討した方が良くと思うものがある。

例えば、ホットケーキミックスは標準的な調理方法が表示されており、それに従って作られたホットケーキについて栄養の参考表示をしているものがある。このような製品は、粉自体の栄養表示をしてもあまり活用できないようにも思う。「裏の調理方法による」と記載し、一枚当たりの表示ができれば活用しやすい。事業者も取り組みやすく、消費者も使いやすいのではないかと。実態調査や海外の表示を見ながら、もう少し丁寧に検討したい。

- カレールーの調理方法では、「牛肉(もも肉)を使った場合」などの但し書きがしっかりと表示されている。但し書きを雑に認識したり、消費者を誤認させる調理方法を示すと包装

前面栄養表示を誤認するという懸念がある。

- 幅表示や推定値を用いた栄養成分表示で包装前面栄養表示を作る場合、前面に(推定値)などと表示するのか。その取扱いも今後検討した方が良い。
→ (消費者庁) 推定値だからと言って包装前面栄養表示の対象から除外することは無い。前面の表示方法については具体的にもう一度検討する。
- 塩蔵わかめなどは、塩抜き加減で栄養成分の数字が変わる。調理方法をしっかりと表示していただいたら良いと思う。ココアについても、スプーン1杯の栄養分量と牛乳の栄養分量が分かっていたら、調整して利用しやすい。実際の使い方と組み合わせて検討したら良いと思う。
- 実態調査結果や海外の実態を踏まえて丁寧な議論をすることに賛成する。
- 図下段右の複合調味料は、2~3人前の商品など一食当たりの量に幅がある場合がある。前面に一人分を表示する時は根拠が分かりやすいように、「○○g」ではなく「1パックの1/3を作った場合」などとするようガイドラインに記して欲しい。
- 議論となっている下段について、対象範囲の検討というよりは、日本版包装前面栄養表示のルールを活用した調理方法等の栄養情報提供の在り方だと思う。分けて議論した方が、混乱しないように思うがいかがか。
- 賛成する。ココアやホットケーキミックス、調味料については、調理方法は書いてあるけれども調味料の使い方は複雑で個別多様性があると思う。調理方法や表示方法は対象範囲と分けて議論した方が良い。
- (座長) 今までの議論から対象は大きく3つに分けられる。①上段にあるもので、必ず処置をして食する完全にかい離が生じているもの、②ココアやホットケーキミックスなど必ず何かを加えて食べるもの、③パスタソー

スなど調理方法を表示する調味料。

細かく調理方法を指示するのは非常に難しいところだと思うが、さらに今後議論していきたい。

■ 加工食品における栄養成分等の表示実態調査の方法

斎藤課長補佐から、摂取時とのかい離が生じる食品を調べる目的で、加工食品における栄養成分等の表示実態を調査する説明があり、その内容について意見が求められました。

なおこの調査は、オール日本スーパーマーケット協会の会員企業の協力を得て実施するもので、調査結果は第3回検討会で報告される予定です。

【審議】

- 調理をする食品の表示を議論した方が良いという観点で、類型化のイメージに、「味付け肉」「油で揚げて食べる冷凍食品」を加えていただきたい。
- 大手企業や特定の企業に偏らないように、企業の規模などに考慮して選定すると良い。
- PB商品に偏らないように配慮して頂きたい。
- 飽和脂肪酸、食物繊維、糖質の表示についても確認してもらいたい。また、栄養素等基準値が定められておらず、手当が必要なものが出てくる可能性があるのでその観点で見て欲しい。
- 非常に面積が狭い食品について、表示面積による影響が分かるように見ていただきたい。

- （消費者庁）頂いたご意見を踏まえて実施したい。

■ その他

最後に、消費者庁食品表示課の清水課長から、表示実態調査は、国内の表示だけでなく、海外の表示についてもWEB等で情報を確認したいとの話があり、検討会は閉会しました。

なお、本検討会の全ての資料は消費者庁WEBページ (https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/meeting_materials/review_meeting_013/036571.html) からご覧いただけます。

「令和6年度 日本版包装前面栄養表示に関する検討会」 開催スケジュール等

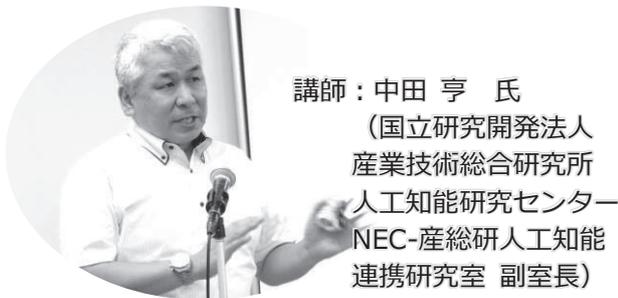
	開催日	議題等
第1回	2024（令和6）年 7月24日	・ 検討の方向性及び主な論点（案） ・ 対象外とすべき食品区分 ・ 摂取時の量とのかい離が生じる食品の取扱い（1） ・ 加工食品における栄養成分等の表示実態調査の方法
第2回	2024（令和6）年 8月下旬頃	・ 摂取時の量とのかい離が生じる食品の取扱い（2） ・ 日本版包装前面栄養表示の様式（1）
第3回	2024（令和6）年 11月以降	・ 加工食品における栄養成分等の表示実態調査の結果 ・ 摂取時の量とのかい離が生じる食品の取扱い（3） ・ 日本版包装前面栄養表示の様式（2）
第4回	2025（令和7）年 1月以降	・ 日本版包装前面栄養表示の様式（3） ・ 日本版包装前面栄養表示ガイドライン原案（1）
第5回	2025（令和7）年 2月以降	・ 日本版包装前面栄養表示ガイドライン原案（2） ・ 食品表示基準における日本版包装前面栄養表示の位置付け

（消費者庁WEB 資料4より）

非常にわかりやすく時節を得た内容 などの感想がありました ～ヒューマンエラー対策、人権尊重、栄養成分表示～

令和6年7月23日に、ヒューマンエラー対策、人権尊重、栄養成分表示をテーマに専門家の先生方をお招きして特別セミナーを開催し、会場（主婦会館）およびWEB配信で約160名の参加がありました。講演概要を以下にご紹介します。

1 「ヒューマンエラー対策の理論と実践」



講師：中田 亨 氏
（国立研究開発法人
産業技術総合研究所
人工知能研究センター
NEC-産総研人工知能
連携研究室 副室長）

ヒューマンエラーの三大原因に、「マニュアル」「チームワーク」「チェックのやり方」が挙げられる。

(1) マニュアルは、こう作る

世の中には、難解なマニュアルが多く出回っており、それがミスや不効率を招いている。

マニュアル作りの5つの鉄則は以下の通り。

- ・「注意せよ」「参照せよ」は禁句。「何をするか」に置き換える。
- ・「できる／できない」を並べたルールブックではなく、「何をするか」の手順主体で書く。
- ・説明はシンプルに。否定形、二重否定、漢語、遅い結論は避ける。
- ・ビジュアルで伝える。視覚で理論構造を理解させ、条件分岐は早見表を使う（フローチャートは使わない）。

- ・「指示＋リスク」で語る。人間は、「それをしてはいけない理由」を教えない限り、してはいけないことをする。

(2) チームワークの改善

チームワークでは、仕事が今どうなっているか？何が危ないか？などについて、全員の認識を一致させることが大切。

列車の通行許可証や飛行機のドア動作モード管理のように、モノで状況を例える「情報の物体化」こそ、チームワークの決め手である。

また、事故はかなり予測できるものであり、3H（はじめて、久しぶり、変更した）なしではほとんど起こらない。4M（Man：作業員、Machine：機械・道具、Material：原材料・作業対象、Management：上司、規則）のどれかに3Hが該当したら、そこが「本日の事故現場」の最有力候補であり、見守りが必要。

事故予防の決め手は5Sであり、5Sができていれば、ヒューマンエラーも事故もまず起こらないので、事故が起こる前に5Sを守らせる。

(3) チェックの正しい流儀

チェックポイントを置き、記憶に頼らない論より証拠のチェックをする。

「忘れミス」の原因は工程の分岐にあるため、一本道に改善すべき。手順の中に検査を混ぜ込むと検査が甘くなるため、ここぞというタイミングで一斉検査をする節目が大切。

質疑応答

Q：人と機械の連携をどう進めたらよいか。

A:機械が行う内容を人間がよく理解しているなら安心できるからよい。逆に、ブラックボックス化していてわからない機械の場合、その工程の後に全体静止で点検することで保証が可能。AIなどで機械にすべてを任せると人間が気を抜いてしまう。本当に優秀な機械なら、意図して人に負荷をかけて人に仕事をさせる。手作業を残して人を鈍らせないようにしている。

2 「食品企業に求められる人権尊重の取組」



講師：春日 朱里 氏
(農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部 新事業・国際グループ 課長補佐)

令和5年12月に農林水産省大臣官房新事業・食品産業部から「食品企業向け人権尊重の取組のための手引き」が公表された。

企業活動のグローバル化によってバリューチェーンが世界中に広がる中で、企業活動による人権への負の影響(人権侵害リスク)が顕在化し、懸念が高まっている。2011年に国連の人権理事会は「ビジネスと人権に関する指導原則」を定めるなど、ビジネスにおける人権尊重の取組が求められている。

特にサプライチェーンが多く、生産・製造流通小売まで広く関係する食品産業における人権尊重の取組は、リスク管理やESG投資への対応として重要であることはもちろん、少子高齢化で労働力人口が減少する中で、我が国の食品産業が雇用を確保し生き残る道でもある。

手引では、「なぜ人権尊重に取り組む必要があるのか」「取り組む上での考え方」から、「何をしなければならぬか」といった人権尊重の

取組の全体像について、ポイントを絞った内容を様式例や実践例を交えて掲載している。

各企業においてこの手引きを活用して人権尊重の取組をまずは始めていただき、取組を積極的に公表することで経験を共有し、食品産業全体でさらに取組を深めていただくことを期待する。

質疑応答

Q:日本の企業は、問題が起こった時に公開することが苦手だが、起こったことへの対応が大切であるとの話があった。実際は、起こったことに注目が集まりがちだと思うがどうか。

A:それを判断するNGOや消費者の意識を変えていくことが大切。きちんと対応する企業が評価されるよう啓発したい。

Q:会社や企業ではなく、国の制度に関わる内容は、どう対応したらよいか。

A:各国の法律によって対応が異なる。厚生労働省が、日本と他国の法律を比較した資料を公開しているので参考にしていきたい。

3 「栄養成分表示制度をめぐる現状と課題」



講師：石見 佳子 氏
(東京農業大学 総合研究所 参与・客員教授)

分かりやすい栄養成分表示の取組に関する検討会(消費者庁)中間とりまとめを中心に、日本の栄養成分表示制度や包装前面栄養表示について説明する。

(1) 日本の栄養成分表示制度

2020年4月から完全義務化された栄養成分

表示は、食品分析による表示と根拠資料確認による表示の二通りがある。

栄養成分の表示の在り方は、①消費者における表示の必要性、②事業者における表示の実行可能性及び③国際整合性を勘案して決定することとしている。具体的には、①から③の全ての観点を満たす場合は義務表示、①の観点を満たす場合は推奨表示、①の観点を満たさない場合は任意表示としている。

(2) 健康・栄養政策との関連

平成 25 年に食品表示法が公布されて以降、「日本人の食事摂取基準」や「日本食品標準成分表」の公表に連動して、食品表示基準において栄養素等表示基準値及び栄養機能食品に係る規定及び別表、栄養成分の分析方法を見直してきた。

令和 5 年に厚生労働省から公表された「健康日本 21（第三次）」では、食塩摂取量の改善が求められている。政府が掲げる健康・栄養政策と連携した食環境づくりの推進のため、消費者庁では、消費者にとって分かりやすい栄養成分表示の取組みが進められている。

(3) 包装前面栄養表示(FOPNL)について

消費者の健康的な食品選択を助けるため、諸外国における重要な政策ツールであるとして、WHO は 2019 年に FOPNL のガイドラインを公表、コーデックス委員会も 2021 年に、栄養表示に関するガイドライン(CXG 2-1985)の附属文書 2 に「包装前面栄養表示に関するガイドライン」を位置付けることに合意し、総会において当該ガイドラインを承認した。

諸外国では、既に任意又は義務の FOPNL の取組が進められており、日本でも一部の企業で導入事例がある。

消費者庁では昨年度、分かりやすい栄養成分表示の取組に関する検討会を開催し、我が国における FOPNL の検討の方向性（中間とりまと

め）を公表した。

同検討会に関連して実施された調査では、日本版栄養プロファイルモデル試案に基づく FOPNL は、食習慣の改善意欲がある者に広く受け入れられ、健康的な食行動の実践に良い影響を及ぼす可能性が示された。

(4) 我が国の FOPNL の検討の方向性

分かりやすい栄養成分表示の取組に関する検討会では、以下の内容の中間とりまとめが整理された。

我が国の健康・栄養政策との整合を踏まえた上で、包装前面栄養表示として取り組むべき栄養課題から、日本版 FOPNL の対象となる栄養成分等については、義務表示に位置付けられている熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（食塩相当量に換算したもの）とすることが適当である。

消費者がふだんの食生活において栄養成分表示が利活用しやすくするために効果的な方策として、栄養素等表示基準値に占める当該量の割合を表示すること、食品単位を当該食品の 1 食分とすること、任意表示の取組と位置付けた上で、一定のルールを設けることなどが考えられる。

消費者への取組であることを優先しつつも、「健康的で持続可能な食環境づくり」の推進の観点から食品関連事業者の実行可能性が担保される方策が必要。

質疑応答

Q: 栄養成分表示の推奨表示である飽和脂肪酸と食物繊維は、今後国内で義務化される可能性はあるか。

A: 消費者庁に聞いていただきたいというのが率直なところ。まずは推奨表示の普及がどれだけ進んでいるかを調査しなければいけないのではないか、その調査結果次第ではないかというのが個人的な考えである。



教えて食品表示

～ 消費者庁の食品表示調査官に聞きました ～

1. 湯通し塩蔵わかめの原料原産地表示に関する照会

Q

保存性を高める目的で大量の食塩に漬けている湯通し塩蔵わかめであれば、重量の割合が最も高い原材料が「食塩」となるが、その場合、原料原産地名の表示はどのように行えば良いのでしょうか。

A

塩蔵品については、大量の食塩に漬けることにより保存性を高めており、当該食塩は製品の主要な構成要素とは認められないことから製品の重量割合を計算する際は、食塩を除いた原料で重量を計算してください。したがって、湯通し塩蔵わかめの原材料名が、「食塩、わかめ」の順番であっても、主要原材料である、わかめの原料原産地名の表示を行う必要があります。



名 称：
 原材料名：食塩、わかめ（国産）
 食塩含有率：60%
 内 容 量：
 賞味期限：
 保存方法：
 使用方法：塩抜きして使用すること
 製 造 者：

解説

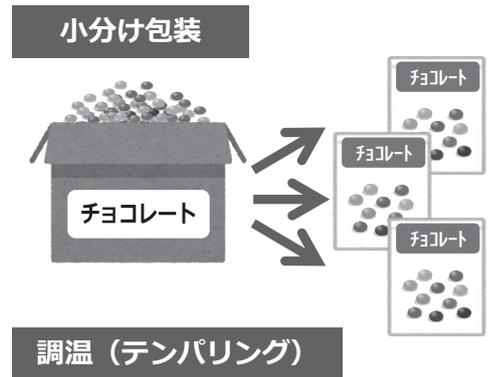
食品表示基準別表第 15 の 1 については、原材料及び添加物に占める重量の割合が最も高い生鮮食品の割合が 50%以上であるものとされています。このため、原材料及び添加物に占める重量の割合が最も高い原材料が生鮮食品でなければ、食品表示基準別表第 15 の 1 に該当しませんが、塩蔵品については、大量の食塩に漬けることにより保存性を高めており、当該食塩は製品の主要な構成要素とは認められないことから製品の重量割合を計算する際は、食塩を除いた原料で重量を計算し、生鮮食品の重量割合が 50%以上であれば、食品表示基準別表第 15 の 1 に該当することとなります。したがって、お問合せの湯通し塩蔵わかめにおいては、わかめの原料原産地名を表示する必要があり、「食塩、わかめ（国産）」等と表示することになります。

（食品表示基準第 3 条、食品表示基準別表第 15、食品表示基準食品表示 Q&A（原原-60）参照）

2. チョコレートを小分け・調温（テンパリング）した場合の表示に関する照会

Q

外国から日本に輸入したチョコレートを自社で小分け包装し、販売する場合、又は外国から日本に輸入したチョコレートを自社で再度、調温（テンパリング）し、販売する場合、食品関連事業者（表示責任者）と最終的な衛生状態を変化させる場所が同じときの事項名はどのように表示を行えば良いでしょうか。加えて、これらの製品の産地表示はどのように行えば良いでしょうか。



A

外国から輸入したチョコレートに自社でいわゆる小分け包装【加工（※1）】のみを行い、販売する場合は、食品関連事業者の事項名は「加工者」、最終的な衛生状態を変化させる加工が行われる場所の事項名は「加工所」等となり、輸入品として原産国名の表示を行う必要があります。また、外国から輸入したチョコレートを自社で再度、調温（テンパリング）【製造（※2）】し、販売する場合は、食品関連事業者の事項名は「製造者」、最終的な衛生状態を変化させる製造が行われる場所の事項名は「製造所」等となり、輸入品以外の加工食品として原料原産地名の表示を行う必要があります。ただし、表示責任者である食品関連事業者及び最終的な衛生状態を変化させる製造又は加工が行われる場所が同一である場合は、「製造所」、「加工所」等の最終的な衛生状態を変更させる場所の表示は省略することが可能です。

解説

原産国とは、景品表示法に基づく「商品の原産国に関する不当な表示」に規定しており、「その商品の内容について実質的な変更をもたらす行為が行われた国」のことを示しています。この場合においては、次のような①から⑦の行為について、「商品の内容について実質的な変更をもたらす行為」に含まれません。

- ① 商品にラベルを付け、その他標示を施すこと
- ② 商品を容器に詰め、又は包装をすること
- ③ 商品を単に詰合せ、又は組み合わせること
- ④ 簡単な部品の組立てをすること

これに加え、関税法基本通達では、

- ⑤ 単なる切断
- ⑥ 輸送又は保存のための乾燥、冷凍、塩水漬けその他これに類する行為
- ⑦ 単なる混合

についても、原産国の変更をもたらす行為に含まれない旨が明記されています。

このため、国内でチョコレートを小分け包装する行為は、上記②に該当し、「その商品の内容について実質的な変更をもたらす行為」に該当しないため、原産国名の表示を行う必要があります。

また、チョコレートを調温（テンパリング）する行為は、品質等を調整するために行われると考えられるため、「その商品の内容について実質的な変更をもたらす行為」に該当するため、外国から輸入したチョコレートを国内で調温（テンパリング）した場合は、当該チョコレートに原料原産地名の表示を行う必要があります。

なお、「製造者」、「加工者」等の食品関連事業者の事項名を決定することと、国内で実質的な変更をもたらす行為かどうかは別ですので、それぞれ個別に判断する必要があります。

※ 1 加工 材料としてその本質は保持させつつ、新たな属性を付加すること

※ 2 製造 原材として使用したものとは本質的に異なる新たな物を作り出すこと

（食品表示基準第3条、食品表示基準 Q&A（総則-14,加工-16,141,151,152, 原原-43）参照）

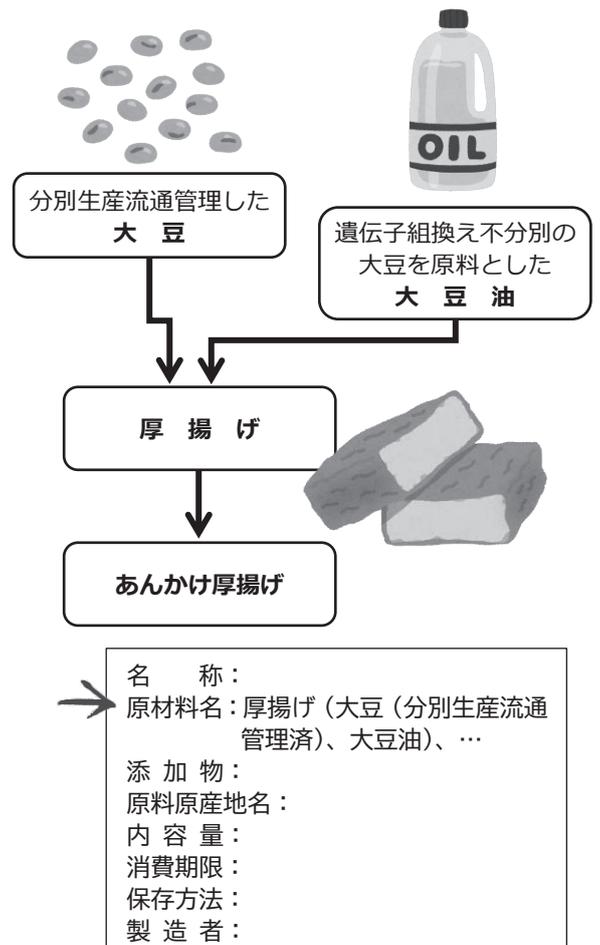
3. 分別生産流通管理した「大豆」と不分別の大豆を原料とした「大豆油」を使用した厚揚げを用いた食品の原材料表示に関する照会



分別生産流通管理（※1）した大豆と遺伝子組換え不分別の大豆を原料とした大豆油を使用した厚揚げを原材料とする、「あんかけ厚揚げ」の遺伝子組換え食品の表示として原材料名に、「厚揚げ（分別生産流通管理済）」と表示することは可能でしょうか。



原材料名欄に、「厚揚げ（分別生産流通管理済）」等の表示を行うためには、厚揚げに使用している全ての大豆が分別生産流通管理を行っているものと誤認を与える恐れがあるため、大豆油に使用されている大豆を含め厚揚げに使用されている全ての大豆に分別生産流通管理が行われている必要があります。したがって、「厚揚げ（分別生産流通管理済）」と表示することは不適切となりますので、「厚揚げ（大豆（分別生産流通管理済）、大豆油）」等とどの対象農産物が分別生産流通管理されているかが明確になるように表示してください。



油やしょうゆなど、DNA 及びこれによって生じたたんぱく質が加工工程で除去・分解され、広く認められた最新の検出技術によっても、その検出が不可能とされている加工食品については、遺伝子組換えに関する表示義務はありませんので、大豆油の原料に遺伝子組換え不分別の大豆を使用していたとしても、遺伝子組換え不分別である旨の表示を行う必要はありません。

また、遺伝子組換え農産物が混入しないように分別生産流通管理が行われた対象農産物（※2）及びこれを原材料とする加工食品についても、遺伝子組換えに関する表示義務はありませんので、厚揚げに使用する大豆に対して遺伝子組換え表示を行う必要はありませんが、任意で、分別生産流通管理が行われた旨を表示することができます。

このため、分別生産流通管理した大豆と遺伝子組換え不分別の大豆を使用とした大豆油を原材料とした厚揚げは遺伝子組換え義務表示対象ではありませんが、任意で遺伝子組換えについて表示する場合、遺伝子組換え不分別の大豆を使用している大豆油を原材料としているため、使用している大豆が全て分別生産流通管理しているかのように誤認させる恐れがある「厚揚げ（分別生産流通管理済）」と表示するのではなく、「（厚揚げ（大豆（分別生産流通管理済）、大豆油））」のように、厚揚げに使用している遺伝子組換え不分別の大豆を使用した大豆油が、分別生産流通管理した大豆を使用していると誤認されないように表示する必要があります。

- ※1 分別生産流通管理：遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物を生産、流通及び加工の各段階で善良なる管理者の注意をもって分別管理すること（その旨が書類により証明されたものに限る。）をいう。
- ※2 対象農産物：組換え DNA 技術を用いて生産された農産物の属する作目である、大豆、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ及びからしなの9種類の農産物。

（食品表示基準第3条第2項（遺伝子組換え食品）、食品表示 Q&A（GM-1）、
知っていますか？ 遺伝子組換え表示制度 参照）

SDGs をテーマとした“食のバリューチェーン戦略” -高度化・多様化・法制化・国際化への対応-

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 会長
田中技術士事務所 代表 / 食品流通アドバイザー
技術士（経営工学部門 食品包装 / 農業部門 食品流通）
APEC ENGINEER / IPEA 国際エンジニア

田中 好雄



21 世紀、食品産業は高度化・多様化・法制化・国際化の波に揺られている。2015 年 9 月の「国連サミット」で 150 を超える加盟国参加のもと、SDGs が全会一致で採択された。

SDGs は「持続可能な開発のための 2030 アジェンダ行動計画」に掲げられた「持続可能な開発目標」を言い、SDGs「Sustainable Development Goals」と表現される。本稿においては、フードサプライチェーンを“バリューチェーンに変革するための戦略”について要点を述べる。

キーワード：SDGs、食品産業の潮流、フードサプライチェーン、フードロス、マイクロプラスチック

1. はじめに

食品業界は食料・資源・エネルギー・円安など外部環境の影響を受けて苦境にある。このような時こそ、冷静・沈着な対応が必要であり、かつて日本が GDP（国内総生産）世界第二位の実力を誇った技術大国であった頃の努力を忘れるべきではない。国際連合が提唱する SDGs 目標を参考に、”食のバリューチェーン戦略”、つまりフードサプライチェーンの中の課題を「高度化・多様化・法制化・国際化」という視点からそれぞれ抽出し整理する。その結果、明確になった対応策をビジネスチャンスとして位置づけ、マネジメントしてゆき、キャッシュフローに結び付け「全体最適化されたシステムの構築」を目指すことが狙いである。¹⁾

2. 何故、SDGs をテーマとした“食のバリューチェーン戦略”なのか

(1) SDGs 実現のための前提条件

以下の 5 点が前提条件としてあげられる。

- ① 「すべての国と人に関係」する。(普遍性)
- ② 平均ではなく「ひとり一人に焦点」をあてる。(包摂性)
- ③ 「全員」で取り組む。(参加型)
- ④ 「経済・社会・環境のすべての分野」で、バランスを取りながら実行して行く。(統合型)
- ⑤ 言うだけではなく、「実行力が伴う」ことが必要。(透明性・自己責任)

(2) SDGs 実現のための関係機関の役割

以下の目標と 4 つの関係機関がそれぞれの役割を実践して行くことが重要である。²⁾

- ① 「世界を変革」する持続可能な行動計画。(アジェンダ・目標)
- ② 「政府の役割」：国際社会での主導力の獲得。(国連・G20・G7) (長期戦略の構築)
- ③ 「企業の役割」：本業として SDGs を推進してゆく。(価値創造・リスク管理・コミュニケーション)
- ④ 「ステークホルダー (利害関係者)」：投資家・金融機関との関係。
- ⑤ 「地方自治体・市民社会」：持続可能な街づ

くり、自己責任で行動。

3. SDGs17 の目標のうち食品産業に密接に関係する4項目を選択

4項目の具体的な目標について、フードサプライチェーンの流れに沿って下記の順序（工程）で解説する。図1に世界の食品産業の潮流を探る4要素を示した。それぞれの事例を以下に述べる。



図1 世界の食品産業の潮流を探る

(1) 目標9「産業と技術革新の基盤」をつくらう（生産工程）

① 高度化・技術革新（Innovation）

人口減少、少子・高齢化への対策としてAI（人工知能）・IoT（モノのインターネット）により自動認識・制御・遠隔操作を行う）、その他にロボティクス、新素材、省エネルギー、トレーサビリティなどがあげられる。事例として「腐敗検知システム」を組み込んだ乳製品用パッケージ、「バイオマス樹脂原料」を使用したPETボトル、「AI/IoT」を使用した在庫管理システム、JR赤羽駅での「無人店舗」実証試験などがある。

② 多様化（Diversification）

生活者のニーズは多様化しており、如何にそのニーズを具体化して実現してゆき顧客満足に結びつけるかが、企業のし烈な競

争に打ち勝つ手段となってきた。食品産業に関する場合、事業戦略、利便性、健康・美容、美味しさ、商品への付加価値・魅力の付与などがあげられる。指を指すと「商品がモニターに表示」、すべての商品が「ネット販売可能」、鮮魚も「QRコードでネット販売」、3km以内「無料配送」などがある。

③ 法制化（Regulation）

安全・安心な商品・サービスを提供することが生活者ニーズを充足する基本である。そのために企業は日夜努力を重ねている。Compliance（法令順守）、CSR（企業の社会的責任）、Corporate Governance（企業統治）、Global Standard（ISOなどの世界標準）、食品ロスの削減、マイクロプラスチック対策などがあげられる。農場から食卓までをフードサプライチェーンとして捉えた場合、ISO22000「食品安全」・ISO9001「品質」・ISO14001「環境」などのマネジメントシステム、GAP（適正農業規範）、GMP（適正製造規範）、HACCP（危害分析重要管理点監視システム）、HALAL（ハラール監査システム）などがある。

④ 国際化（Globalization）

世界は情報通信技術（ICT）の進展によりボーダーレス、つまり国境のない市場となり、高度化・多様化・法制化された商品・サービスは瞬時に生活者を魅了する。その一方で経済格差が多くの問題を孕んできている。国際化はフードサプライチェーン全体を包括した対応が必要であり、R&D（研究・開発）、技術移転、OEM（委託生産）、M&A（合併・買収）、六次産業化の推進、SMEs（零細起業家）などの人材育成が必要である。

国際化（グローバルサプライチェーン）の事例として、生産者が「直接受注」、スマート工場で生産、消費者が「タブレットから発注」、そして「ドローン、無人トラッ

クで配送」する事例があげられる。

(2) 目標 12「持続可能な消費と生産のパターンを確保」しよう(製造・加工工程)

持続可能な消費と生産のパターンを確保する事例として、「農・水・畜産物のフードサプライチェーンを“バリューチェーンへ変換する事例”を以下に述べる。基本となるフードサプライチェーンの考え方を図2に示す。

①「農産物」のバリューチェーン変換事例 「ハウス栽培事業化」のポイント(中国)

トマト、パプリカの品種を「自動化温室」で同時栽培する事例として、先ず「栽培区域と附帯施設」(育苗・選果場・低温倉庫・会議室など)を建設する。敷地は45haに5haのガラス温室で「年間1,700トンを生産する」規模である。北京地域に新鮮な野菜を供給するための「安定的な生産方式と相対取引システムの確立」を目指している。

マーケットは北京のデパート・ホテル・レストラン・青果店などで、「安全を旗印」として信頼性を構築」してゆく。品質の均一化、農薬・殺虫剤の安全性確保、生産性向上などを進める必要があり、特に「品質管理とマーケティング力向上」が今後の課題である。

②「水産物」のバリューチェーン変換事例 環境に適合した「養殖エビの事業化」(ASEANブルネイ・ダルサラーム)

ブラックタイガー、バナメイエビの養殖は、タイ、インドネシア、ベトナム、ブルネイ・ダルサラームなどのASEAN(東南アジア諸国連合)で海洋開発の実例として盛んに行われている。ここでは、水質・空気のきれいな利点を活かして活動するブルネイ・ダルサラームのブルーシュリンプについて述べる。

ニューカレドニアでとれた親エビから稚エビを採取して養殖池でおよそ3か月間、品質管理の行き届いた環境でエビを養殖して水揚げし、処理・加工・包装という工程を経て高級ブランド化した製品を中国・台湾・香港・日本へ輸出している。

③「畜産物」のバリューチェーン変換事例 「チルドビーフ/冷蔵真空包装牛部分肉」の市場展開(米国・豪州・日本)

部分肉とは、牛の枝肉を各部位毎に分割し、骨を取り除き、血液やリンパ節などを除去し、余分な脂肪を取り除いて整形(トリミング)した状態の生肉のことを言う。部分肉の取引を容易にするため、(公社)日本食肉規格協会が部位別に規格の適用条件、分割・整形方法、重量範囲などを「牛部分肉取引規格」として定めている。分割・整形された部分肉は真空包装された後、ダンボール箱(1箱当たりの重量は約20kg)に入れられて低温流通し、品質保持期限は0±1°C45日間を保証する。

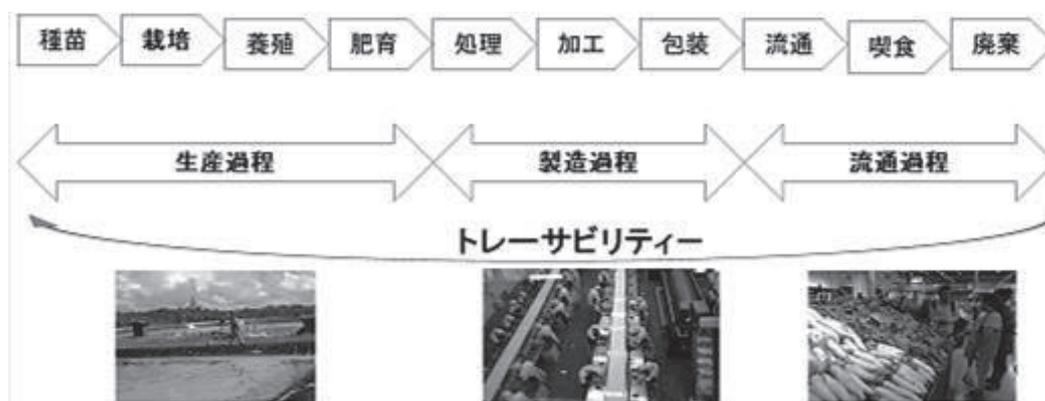


図2 フードサプライチェーンの基本概念

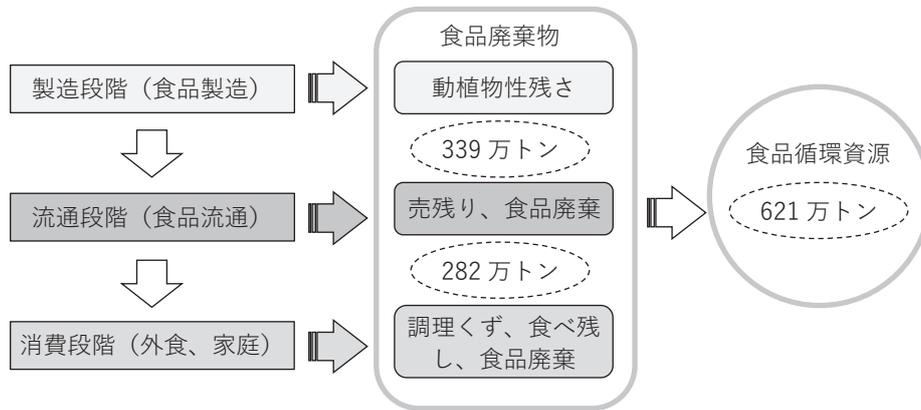


図3 我が国の食品ロスの現状

(3) 目標2「飢餓をゼロ」にしよう！（流通・消費工程）

飢餓を終わらせ、食料安全保障及び栄養の改善を実施するには、「食品産業の技術革新とフードロスの削減」を進めることである。

「フードロス」と国内外の動き

世界の食品全生産量の三分の一に当たる「約13億トン、金額にして1兆米ドルの食料が毎年廃棄」されている。先進国では、「農業生産から消費に至るフードチェーンでのロスが多く、開発途上国では消費段階でのロスが少ない傾向」にある。消費者によって廃棄される年間一人当たりのフードロスは、「欧州で95kg、北米で115kg、南・東南アジアで11kgである。（日本は42～75kg）」

欧州連合（EU）では、「欧州資源効率化計画（ロードマップ）」が2011年に提出された。経済協力開発機構（OECD）は2011年から加盟国を対象として、「フードサプライチェーンにおける食品廃棄物に関する統計の収集と比較を行う作業」に着手した。

我が国のフードロスの現状を見ると、食品関連事業者（製造業・卸売業・小売業・外食産業など）からの規格外品、返品、売れ残り、食べ残しなどで339万トン、一般家庭からの食べ残し、買い過ぎによる品傷み、直接廃棄などで282万トンと合計621万トンのフードロスが発生している。図3に我が国のフードロスの現状を示した。³⁾

(4) 目標14「海洋と海洋資源を保全し、持続可能な形で利用」しよう（廃棄工程）

「海洋資源」の保全を持続可能な状態にするには、事例として、「マイクロプラスチックと容器・包装廃棄物対策」を進めることである。

大きさが5mm以下の「マイクロプラスチック」が海に漂流し、生態系に加え、魚介類を通じた人への健康の悪影響が懸念されている。魚やクジラなどが「餌と間違えて食べて」、その体内から見つかっている。マイクロプラスチック発生のメカニズムは、①自然界へプラスチックが廃棄されゴミとなる。②プラスチックは紫外線・熱・波などにより小片化・微細化しマイクロプラスチックとなる。③マイクロプラスチックを魚が食べることによる食物連鎖が考えられる。④魚を人が食べることによる健康阻害の可能性が考えられる。（図4にそのメカニズムを示した。）⁴⁾

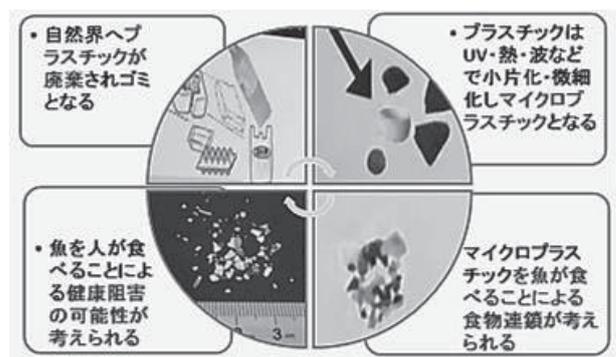


図4 マイクロプラスチック発生のメカニズム

4. まとめ

“食のバリューチェーン戦略”を実現するための要因として、生産段階ではグローバルサプライチェーンの推進、加工段階では AI・

IoT の活用、包装段階では生物資源から得られるカーボンニュートラル樹脂の開発、消費段階では ICT (情報通信技術) の導入が必要である。⁴⁾

<参考文献>

- 1) 田中好雄：食のバリューチェーン戦略、(株)NTS：p109、2020年
- 2) <https://www.unic.or.jp>、国際連合広報センター、2015年
- 3) 農林水産省 食品ロス削減資する容器包装の高機能化事例集、2014年
- 4) 中好雄：食のバリューチェーン戦略、(株)NTS：p130、2020年

公益社団法人 日本技術士会 登録グループ

食品産業関連技術懇話会のご紹介

当会は、JAS と食品表示誌に「業界の動向」として、食品産業関連技術懇話会のメンバーが毎月執筆をさせて頂いており、同懇話会が、農林水産省を始めとする諸官庁、独立行政法人等に対して「食品産業に関する適時的な情報提供又は提案」をした最近の事例を紹介致しております。

当会の活動目標は、「産官連携による食に関連するテーマ」を取り上げ、フードサプライチェーン（種苗・栽培・養殖・肥育・処理・加工・包装・流通・喫食・廃棄）の過程での課題を抽出し、専門家（技術士）として適切な提言をしてゆくことです。

JAS講習会・セミナーのご案内

01

▶ 食品製造業品質管理担当者等一般講習会

- 食品関係全品目に共通する品質管理等について、一般的な基礎知識の習得を目的としています。
- 多彩な講師陣による講義は、食品工場や流通関係者から好評です。

会場

2日間

資格

WEB

テスト

修了書

▶ カリキュラム・講師

①JAS 制度について	農林水産省 大臣官房新事業・食品産業部 食品製造課基準認証室 担当官
②食品表示について	宮城大学 名誉教授 池戸重信 氏
③品質管理概論	柴田 CS マネジメント(株) 代表取締役 柴田純男 氏
④確認テスト	—
⑤食品の安全性	アース環境サービス(株) 学術部 次長 島崎光臣 氏
⑥食品工場における 衛生管理	ジャパン・フードセイフティドクター(株) 代表取締役 池亀公和 氏
⑦品質管理活動の実際	(一財)日本食品検査 首都圏事業所 衛生検査部門 技術顧問 井上誠 氏

▶ 対象

- ・食品製造業で、品質管理や JAS 格付業務の担当者
- ・社員教育にも利用可能

▶ 日程

第1回：5/21(火)―22(水)―東京 終了
第2回：10/1(火)―2(水) 東京 受付中
第3回：未定

▶ 料金 (非課税)

会場：28,000 円～
WEB：38,000 円～



お申込・詳細はこちら→

02

▶ 有機加工食品 JAS 講習会

- 食品に有機表示をするためには、JAS の認証取得が必要です。
- 有機食品の認証制度、有機加工食品の JAS、認証の技術的基準について、基礎～実践的な内容まで分かりやすくご説明します。

会場
A1-3のみ

1日間

資格

WEB

テスト

修了書

▶ カリキュラム・講師

①JAS 法及び 有機食品の検査認証制度	(独)農林水産消費安全技術センター 担当者
②有機加工食品の日本農林規格及び 認証の技術的基準	(独)農林水産消費安全技術センター 担当者
【Aコース】 生産行程管理者・小分け業者 ③各論：生産行程の管理又は把握の方法及び格付の方法（外国格付表示を含む）、小分けの方法及び格付の表示の方法	(一社)日本オーガニック検査員協会 丸山豊 氏
【Bコース】 輸入業者 ③各論：輸入品の受入れ・保管の方法及び格付の表示の方法	(一社)日本オーガニック検査員協会 福川美代子 氏

▶ 対象

- ・生産行程管理者（有機加工食品のみ）、小分け業者、輸入業者、外国格付表示業者
- ・JAS 認証の取得を検討中の方
- ・社員教育にも利用可能

▶ 日程

第1回：6/12(水)―東京 終了
第2回：11/6(水) 東京 受付中
第3回：2/14(金) 東京 受付中

▶ 料金 (非課税)

会場：12,000 円～
WEB：17,000 円～



お申込・詳細はこちら→

資格

…JAS 認証の技術的基準で義務付けられている資格要件を満たす講習会として、登録認証機関から指定されています。本講習会を指定している登録認証は、JAS 協会ホームページでご確認いただけます。

お申込み及び詳細は、JAS 協会ホームページをご覧ください。講義内容・講師は都合により変更となる場合がございます。

JAS講習会・セミナーのご案内

03

▶ 演習で学ぶ食品表示セミナー

- 演習を通じて必要な知識を身に付ける少人数制セミナーです。
- 実践的に表示の作成をすることができ、表示ルールの説明だけでは物足りない方におすすめです。

会場

2日間

資格

WEB

テスト

修了書

▶ カリキュラム・講師

経験豊富な専門家である一般財団法人日本食品検査（JFIC）の講師が、一貫してサポートします。

① 開会挨拶、オリエンテーション	—
② 食品表示法の解説	講義
③ 一括表示項目に関する法律の根拠	講義・演習
④ 添加物、アレルギー物質、遺伝子組換え食品の表示のポイント	講義・演習
⑤ 原材料欄作成のケーススタディ	講義・演習
⑥ 栄養成分表示と景品表示法について	講義・演習
⑦ 理解度テスト、質疑応答	テスト・質疑応答

▶ 対象

- ・表示の作成や点検に携わる方
- ・表示検定の受験を考えている方
- ・社員教育にも利用可能

▶ 日程

第1回：5/9（木）—10（金）—東京 終了
第2回：9/9（月）—10（火）東京 受付中
第3回：11/25（月）—26（火）東京 受付中
第4回：3/3（月）—4（火）東京 準備中

▶ 料金（税込）

一般：49,200円

会員：46,700円

※ハンディ版食品表示基準を
持参した場合、上記から書
籍購入費を差し引きます。



お申込・詳細はこちら→

04

▶ 社内研修サポート事業

- 経験豊富な講師があなたの工場に伺います
- 食品工場に必要な基礎知識を習得するためのカリキュラムをご用意しました。A～Gの中からご希望のカリキュラムをお選びいただけます。（最大6時間まで）

会場

1日間

資格

WEB

テスト

修了書

▶ カリキュラム・講師

経験豊富な専門家である一般財団法人日本食品検査（JFIC）の講師が、一貫してサポートします。

A：異物混入防止対策	E：5S活動の取り組み方
B：衛生管理の基礎知識	F：食品表示の基礎知識
C：製造工程管理の基礎知識	G：やさしい作業手順書の作り方
D：HACCP手法の基礎知識	—

▶ 対象

- ・JAS協会会員（業界団体、食品関係企業）
- ・一般の食品関係企業 等

▶ 日程

随時 受付中

▶ 料金（税込）

10名未満：165,000円～

※上記料金に加え、旅費（実費）及び宿泊費（発生した場合のみ）を頂戴します。

自分の工場に
合った研修をしたい！

—そんな需要にお答えします—

経験豊富な講師が
あなたの工場に伺います。

- 少人数でもOK
- 質疑応答が十分できる



お申込・詳細はこちら→

2021年8月1日、JFS-A/B 適合証明プログラムに基づく監査会社として食品安全マネジメント協会に登録されました。

JFS-A/B 適合証明プログラムに基づく監査及びコンサルティングは、加工油脂及び植物油脂類の HACCP 構築支援 20 年以上の歴史がある弊会にぜひご相談ください。

私たちは、
未来を見つめて
分析に取り組んでいます。



農林水産省 登録認証機関
ISO/IEC17025 認定機関
JFSM 登録監査会社(JFS-A/B 規格)



(本部) 東京都中央区日本橋浜町 3-27-8 日本マーガリン会館内
TEL : 03-3669-6723 FAX : 03-3669-1019
(大阪検査所) 大阪府大阪市北区天神橋 3-8-9 新末広ビル内
TEL : 06-6358-6414 FAX : 06-6358-6454

公益財団法人 日本食品油脂検査協会

<https://www.syken.or.jp>

営業許可のHACCPの義務化で必要な「衛生管理計画書」を作成いたします。

1. 保健所さんとの対応が楽くなります。
2. これがあるとHACCP義務化の法令順守となります。
3. 従業員さん教育の根拠となります。
4. 税込み33,000円でお引き受けしております。
5. Zoomでの対応もしております。



マトハヤ・フーズコンタクト株式会社

法令制度テクニカルアドバイザー

代表取締役 的早 剛由 (まとはやたけよし)

元農林水産消費技術センター主任調査官

〒701-1351 岡山県岡山市北区門前 232-9
TEL.086-287-8567 FAX.086-201-0540
携帯 : 080-3051-1897
E-mail : mfc@matohaya.jp
<http://www.matohaya.jp>



JASマークは 安全・安心の認証マーク

一般社団法人 日本農林規格協会(JAS協会)

〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町15番12号 八重洲カトウビル4階

Tel.(03)3249-7120 Fax.(03)3249-9388

Eメールアドレス jas@jasnet.or.jp

ホームページアドレス http://www.jasnet.or.jp