



- ◆ 2016年12月14日発行ラインナップ
- ・加工食品の原料原産地表示制度
- ・酢のチカラで減農薬水耕栽培

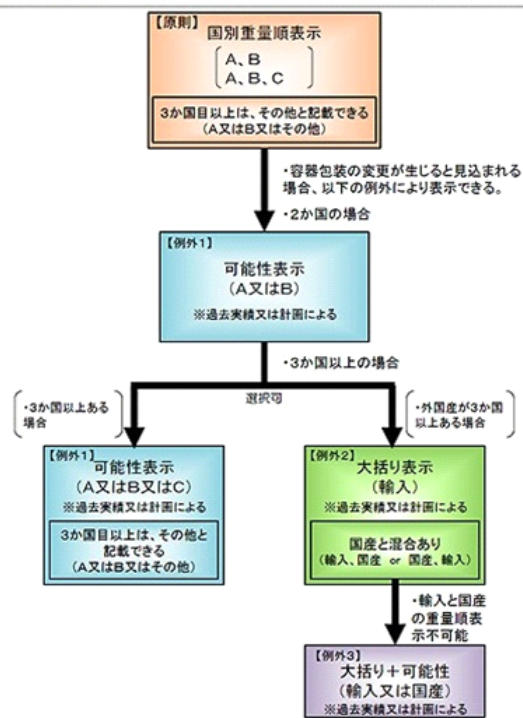
加工食品の原料原産地表示制度

～中間取りまとめ案示される

消費者庁と農水省は11月2日、有識者の委員との検討会にて今年1月より10回もの討議を重ね、加工食品の原料原産地表示制度の中間取りまとめ案を示した。現在、原料原産地表示が義務付けられている22食品群4品目以外に全ての加工食品を対象として原料原産地表示を義務付けしようとするもので大きな改革とも言えよう。現在、農水省の調べでは対象製品に占める義務表示対象商品や自主的表示商品の割合は加工食品全体の3割以下となっており原料原産地表示がされていない商品が圧倒的に多い現状となっている。管轄行政としては、昨今の食品偽装に対する不正問題から消費者が購入時に正しく加工食品が選択できるよう使用原料の情報開示を求める声に応えようとする動きとなっている。よって、初回の検討から全ての加工食品の原料原産地表示を行うためにはどうしたらよいかという大前提で生産者・製造業者・流通事業者・消費者の有識者及び行政側の担当者らが公開協議という形式で検討を重ねてきた。加工食品の原料原産地表示制度（案）は以下の図の通り。全ての加工食品で重量割合1位の原産地を義務表示の対象とする義務表示は国別順表示とする。その年の作柄の影響や産地の切替による容器包装の変更が生じる場合、製造業者の手間負担増からくるコストアップと商品価格への転嫁を最小限にするために「可能性表示」という形で例外表示を認め、使用可能性のある複数国の原料を重量割合の高いものから順に「又は」表示を行う。3か国目以降は「その他」表示も可能とする。ただし、過去の取り扱い実績に基づいて表示を行い新製品の場合には使用計画や包装容器に但し書きが必要とされる。

原料が3か国以上あり、状況に応じて原材料の使用変更が生じる場合は「大括り表示」を認める。それでも対応が難しい場合は「大括り表示＋可能性表示」を認める苦肉の策が示されている。その他に原料が中間加工原材料を使用する場合は中間加工原材料の製造地表示を認めて原材料の製造地を「〇〇製造」と表示することを認める。委員の中では消費者側や流通側、製造側の各立場の違いからなのか、行政側が意見を集約し取りまとめた中間検討案が示されたにもかかわらず最後の最後まで懸念される事象を指摘する意見が活発に出され、改めて加工食品全体に原料原産地表示を課すことの難しさが浮き彫りとなった。製造側の意見を集約すると一定の品質を保つために原料を都度頻繁に変える場合が多く、中小企業の経費的な負担増が懸念される事と原材料が不明瞭な中間加工品を利用する場合の適及負担と信用問題、消費者がそこまで知りたいのか分からない

「今後の加工食品の原料原産地表示制度（案）について」のイメージ図



(次ページへ続く)

(前ページより続く)

いものまで表示することはどうか等難色を示したが、可能性表示や大括り表示であればある程度対応は可能だとして妥協案が示されることになり製造側の意見はある程度通されたと見える。一方で消費者側の委員の意見では可能性表示や大括り表示では表示と中身が一致をすべきという前提から外れてしまい消費者によっては誤解を招く恐れもあるという意見が印象に残る。また、流通事業者側の意見では定着するまでに消費者への対応問合せに苦慮することが想定されるため制度を実施する前に広くパブリックコメントを取り制度が開始されるまでは十分な猶予期間や消費者への啓蒙活動も行政を挙げて協力してほしいとの要望があがった。今回の制度で国産農林水産物を加工する業者はキッチンと消費者に情報が伝わることで表示がない加工食品との差別化が出来るであろうと期待する声もある。また、消費者はある特定の国から来た原料の加工食は買いたくないという選択が購入時に出来るのではないかと期待される声もある。しかし、使用原料重量比で第3国目以下にその国のものが入った場合は表示だけでは判別しにくいといった懸念もあり一長一短があるように思える。今は定着しつつある「賞味期限」と「消費期限」が出た際にも意味が分かりにくいといった事があったが、それ以上にこの表示制度は数パターンの表示方法が出来るわけで例外措置表示が消費者側で表示意味が理解されて浸透していくまでは一定の時間が必要となるだろう。

酢のチカラで減農薬水耕栽培～鳥取県いなば水耕

鳥取県鳥取市にあるいなば水耕様を訪問し、代表の山本様にお話しをお伺いした。同社は約20年前よりガラスハウス10棟にてサラダ菜に特化して水耕栽培をしており、山本代表の他にパート3名で運営している。施設は、みかど協和(株)の設備を使用し、1ハウス当たり1万株植え付け、1ベッドで60ケース程度出荷している。平均すると1日120ケース・1500株程度を広島・米子・姫路・松山・高松等の青果市場に販売している。同社の養液栽培は、培養液を浅い水深で流すNFT、循環式によって園試処方管理法を採用EC2.0・Ph6.3～6.4を維持している。また、プールの水は最低年2回交換している。肥料は、清和肥料工業(株)のウォーターファーム・ビネセーブを3～4年前より使用、特にビネセーブはタマノイ酢の原料を使用しており、酢により病気を軽減できる効果がある。それにより、農薬の使用回数が減少し低農薬栽培が実現し、コスト削減にも繋がった。



同社では年間20L程度ビネセーブを使用しているとの事。商品の問い合わせは当社各支店までご連絡頂きたい。10月の鳥取地震では被害はなかった模様で、各ハウスの中を見学させて頂いた。育苗・稚苗から出荷直前のサラダ菜が栽培されていたが、これから本格的な冬場に入るが、加温設備はあるものの使用せずにより乗り切っていると言う。山本代表がサラダ菜を我が子のように1日も目を離さずに管理していることに頭が下がる思いがした。(大阪支店)

2016年も残すところ半月となりました。今年の冬至は21日です。冬至に行う風習は色々ありますが、その中のひとつ「運盛り」をご存じでしょうか。冬至に「ん」のつくものを食べると「運」が呼び込めると言われています。にんじん、だいこん、れんこん、うどん、きんかん…など「ん」のつくものを運盛りといい、縁起を担ぐそうです。皆さんも冬至に食べてみてはいかがでしょうか？

編集事務局：南部、助川

電話：03-5275-5511/E-mail：macjournal@mcagri.co.jp URL <http://www.mcagri.jp>

