

加工食品の原産地と原料原産地

食品の安全・品質と表示を考える

食品の安全性や品質を科学的な視点で解説し、食品表示の見方や課題、「食品表示法」などを紹介します。

板倉 ゆか子 Itakura Yukako 消費生活アナリスト
元国民生活センター商品テスト部調査役。放送大学非常勤講師、公益社団法人全国消費生活相談員協会関東支部食の研究會顧問。

加工食品の原料原産地表示の変遷

1990年代後半、加工食品の中には、和歌山県産と表示されているのに種の形が国産の梅と違うという苦情があった梅干しなど、海外から原料を輸入しているのに加工地の表示を強調することで消費者に原料の原産地と誤解させるようなものがありました。

このような消費者の誤解を防ぐために、JAS法のもと、2001年10月、梅干しやらっきょう漬けを対象に、原料原産地表示(品質表示基準)の義務づけが始まり、2003年3月までに義務化は8品目まで広がりました(図)*1。その後、義務表示対象品目の要件等についての抜本的な見直しが図られ、原産地に由来する原料の品質の差異が、①加工食品としての品質に大きく反映されると認識されている品目のうち、加工度が低く生鮮食品に近いと認識されている20の加工食品群を義務表示対象とし、②原材料および添加物に占める重量の割合が最も高い生鮮食品で、当該割合が50%以上を占めるものについて、その原産地を表示する告示が2004年9月に出されました(図)*2。その際、既に義務化されていた8個別品目のうち、4品目は20の加工食品群の中に組み込まれ、残りは個別品質表示基準のまま表示義務が継続されました。その後、

*1 「食品表示基準Q&Aについて(平成27年3月30日消食表第140号)別添 原料原産地表示」消費者庁
http://www.caa.go.jp/foods/pdf/150331_qa11-betu3.pdf

二度の見直しにより、品目群に対象品目の追加があつて22食品群と4個別品目になった後、食品表示法の施行により2015年3月末に明らかになった食品表示基準(別表第十五)には、4個別品目も含め全部で26食品群が記載されています(図)。

表示対象品目の分かりにくさ

消費者からみると、どの加工食品が原料原産地表示義務の対象になるかは、分かりにくいところがあります。例えば、茶葉を蒸熱または釜煎り等により茶葉中の酵素を失活させた後、もみながら乾燥し飲用にする緑茶は、加工度の高いインスタントティー*3にまで表示義務がある一方で、生鮮に近いイメージのある小麦粉やジュースは対象ではありません。ローストビーフは対象ではないのに牛たたきは原料原産地表示が必要です。

豆を煮て潰しただけの生あんやそれを乾燥させたさらしあんは表示義務がありますが、芋のあんには義務がありません。あんは砂糖を加えてねりあんになると表示義務がなくなります。

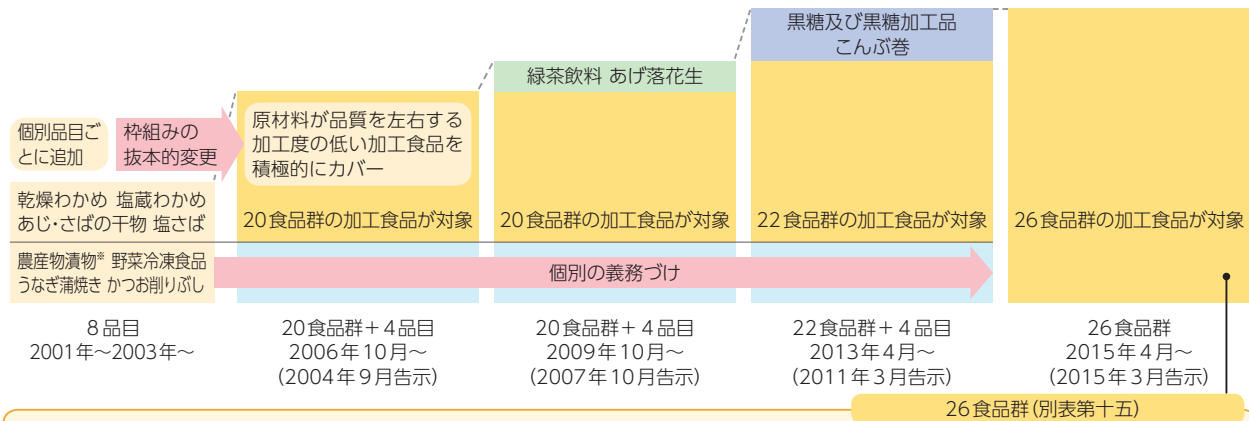
合いびき肉は、牛6：豚4の場合、50%以上の牛肉の原料原産地だけ表示義務があるとはいえ、食品表示のQ&A*4では、原材料に占める重

*2 「消費者問題及び消費者政策に関する報告(2009~2011年度)第2部 消費者政策の実施状況」(消費者庁)をもとに一部改編
http://www.caa.go.jp/adjustments/houkoku/honbun_2_2_3_2.html

*3 緑茶から水溶性固形成分を抽出し、これを濃縮、乾燥し、粉末状または粒状にしたもの。



対象品目の拡大の経緯



26食品群(別表第十五)

- 乾燥きのこと類、乾燥野菜及び乾燥果実(フレーク状又は粉末状にしたものを除く。)
- 塩蔵したきのこと類、塩蔵野菜及び塩蔵果実(農産物漬物品質表示基準(平成12年12月28日農林水産省告示第1747号)第2条に規定する農産物漬物を除く。)
- ゆで、又は蒸したきのこと類、野菜及び豆類並びにあん(缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)
- 異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのこと類を異種混合したもの(切断せずに詰め合わせたものを除く。)
- 緑茶及び緑茶飲料
- もち
- いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類
- 黒糖及び黒糖加工品
- こんにゃく
- 調理した食肉(加熱調理したものと及び調理冷凍食品に該当するものを除く。)
- ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵(缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)
- 表面をあぶった食肉
- フライ種として衣をつけた食肉(加熱処理したものと及び調理冷凍食品に該当するものを除く。)
- 合挽肉その他異種混合した食肉(肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む。)
- 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類(細切もしくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。)
- 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
- 調味した魚介類及び海藻類(加熱調理したものと及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)
- こんぶ巻
- ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類(缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)
- 表面をあぶった魚介類
- フライ種として衣をつけた魚介類(加熱調理したものと及び調理冷凍食品に該当するものを除く。)
- 4または14に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの(切断せずに詰め合わせたものを除く。)
- 農産物漬物
- 野菜冷凍食品
- うなぎ加工品
- かつお削りぶし

加工食品の原料原産地の対象品目 ※梅干しとらっきょう漬けを含む

量割合が50%未満であっても任意でその原料原産地を表示することが望ましいとの考え方を示しています。50%未満の原料に表示がない場合、原産地を見誤る可能性もあるからでしょう。

適正表示のための企業方策

企業が、一定の品質を保って加工食品を製造するためには、価格や生産量等をみながら一定以上の品質の生鮮食品を調達する必要があります。そのため、原料の調達国の変動もあり得ますが、原料原産地を正しく記載しなければ、義務表示違反に問われることとなります。違反を避けるには、価格等が変動しても仕入先を固定化して表示を維持するか、仕入れ先を変えた際には、原料原産地に合わなくなった表示のある容器包装の廃棄や更新をするかを選ばなければなりません。さらに、消費者に原産地について

品質が悪いとの思い込みがある場合には、原料原産地表示をすることで、商品イメージが低下し、売上に影響することもあります。

輸入加工食品には、原産国の表示義務がありますが、原料原産地表示義務はありません。国際食品規格(包装食品の表示に関するコーデックス一般規格)では、原料原産地にまで踏み込む規則は定められていません。そのため、輸入加工食品に原料原産地表示を義務づけることは、貿易の障害に当たるとして、WTO協定上問題があると指摘される可能性があります*5。表示面では、国産品は輸入品と比べて不利が生じるため、国内の工場が海外へ移転して、国内産業が空洞化するという懸念もあります。表示によって情報を知りたいという消費者の要望と企業の都合の折り合いは難しいものです。

* 4 「食品表示 加工食品Q&A」消費者庁
http://www.caa.go.jp/foods/qa/kakou03_qa.html

* 5 「第21次国民生活審議会総合企画部会『生活安全プロジェクト』(行政のあり方の総点検)『食べる』ワーキンググループ第5回(平成20年2月13日)資料1-6」内閣府
http://www.caa.go.jp/seikatsu/shingikai/kikaku/21th/taberu/080213shiryu1-6.pdf