

加工食品の原料原産地表示制度の あり方について

2016年 11月10日
消費生活コンサルタント
森田 満樹

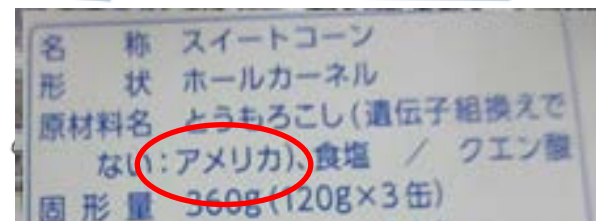
目 次

1. 現在の表示制度について
2. 原料原産地表示制度のこれまでの経緯
3. 農水省・消費者庁共催「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会」について
4. 今後の課題

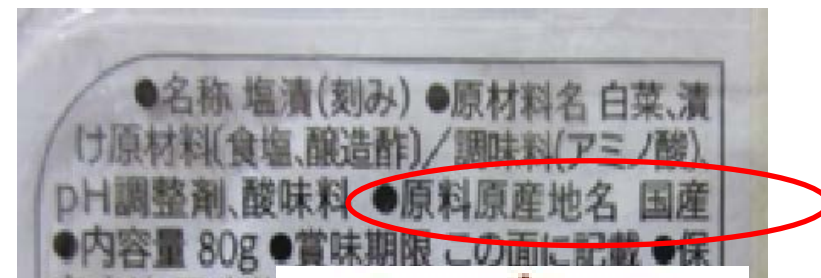
1.現在の表示制度について～身のまわりの産地表示～

産地表示には様々な法律やガイドラインがある

- 生鮮食品は「**原産地**」表示
- 加工食品は「**原料原産地**」表示
- 輸入品は「**原産国**」表示
- 米製品の「**産地情報**」(米トレーサビリティ法)
- 外食等による自主的な「**原産地**」表示
(外食の原産地表示ガイドライン)



名称	ピーナッツバター
原材料名	ピーナッツ、ぶどう糖、食塩(原材料の一部)
内容量	340g
賞味期限	2016年9月4日
保存方法	高温多湿の場所、避けて保存してください
原産国名	アメリカ合衆国
輸入者	株式会社花正 東京都港区新橋1



原産地、原料原産地、原産国とは？

●原産地とは・・・生鮮食品に義務付けられている(食品表示法・食品表示基準第18条)
「農産物」は**獲れた場所**の都道府県名、「畜産物」は最も長く**育った場所**の国名、「水産物」は**水域名**又は都道府県名。輸入品は国名を表示する

●原料原産地とは・・・一部の加工食品に義務付けられている(食品表示基準第3条)
現行制度では加工食品の**原材料の生鮮食品の原産地**に関する表示で、22食品群＋4食品に義務付けられている。

●原産国とは・・・輸入品に義務付けられている(食品表示基準第3条)
その食品をつくった国の表示が義務付けられている。「原産国」の定義は、景品表示法に基づく「商品の原産国に関する不当な表示」において「**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なわれた国**」と定義されている。
輸入品には、原料原産地表示は義務付けられていない。

原産地、原料原産地は、生鮮食品が獲れたところ。
原産国は、その食品をつくったところ。
消費者が知りたいのは、どっち？



原料原産地とは

加工食品の原材料である生鮮食品の原産地のことです。
決められた一部の加工食品にのみ、表示が義務付けられています。

(例) 素干魚介類(例: アジの干物)、農産物漬物(例: たくあん漬け) など

中国産の大根



日本で
たくあん漬けを
製造



たくあん漬け(国内製造品)

○ 原料原産地=中国

× 原産国=中国



原産国とは

輸入品に表示義務があるもので、その食品を作った国のことです。
単に切ったり袋詰めしたりしただけの国は原産国ではありません。

ベトナム産の
大根



中国で
たくあん漬けを製造
↓
日本で小分け



たくあん漬け(輸入品)

× 原料原産地=中国

○ 原産国=中国



現行の食品の産地表示

「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会」
第1回(2016年1月)資料より

- 食品表示法に基づく食品表示基準により、消費者が購入する食品に表示を義務付け。
- 生鮮食品には「原産地」を表示。加工食品については、国内製造品の一部には「原料原産地名」、輸入品は「原産国名」を表示。
- 外食については、産地表示を含め表示の義務付けがない。

生鮮食品 (義務表示事項)

名称、**原産地** 等



加工食品(義務表示事項)

名称、原材料名、添加物、内容量、賞味期限、保存方法、製造業者名及び住所 等
上記に加えて、国内製造品の一部には、**原料原産地名**。輸入品には、**原産国名** 等

国内で製造したもの

原料原産地表示の 義務があるもの

名 称 味付けカルビ
原 材 料 名 **牛肉(〇〇産)**、醤油、砂糖、
みりん、にんにく
調味料(アミノ酸等)
内 容 量 100g
賞 味 期 限 〇〇、〇〇、〇〇
保 存 方 法 要冷蔵、10℃以下に保存
製 造 者 株式会社〇〇
東京都千代田区△△

原料原産地表示の 義務がないもの

名 称 ぎょうざ
原 材 料 名 野菜(キャベツ、はくさい、に
ら、長ねぎ、しょうが、にんに
く)、豚肉、しょうゆ、でん粉、
砂糖、オイスターソース、ご
ま油、食塩、香辛料、皮(小
麦粉、でん粉、大豆油、粉末
状、植物性たん白、米粉、食
塩)
調味料(アミノ酸等)、乳化剤
内 容 量 560g
賞 味 期 限 平成〇〇年〇〇月〇〇日
保 存 方 法 直射日光・高温多湿をお避
けください。
製 造 者 株式会社〇〇
東京都千代田区△△

輸入品

名 称 ぎょうざ
原 材 料 名 野菜(キャベツ、はくさい、に
ら、長ねぎ、しょうが、にんに
く)、豚肉、しょうゆ、でん粉、
砂糖、オイスターソース、ご
ま油、食塩、香辛料、皮(小
麦粉、でん粉、大豆油、粉末
状、植物性たん白、米粉、食
塩)
調味料(アミノ酸等)、乳化剤
内 容 量 560g
賞 味 期 限 平成〇〇年〇〇月〇〇日
保 存 方 法 直射日光・高温多湿をお避
けください。
原 産 国 名 **〇〇**
輸 入 者 株式会社〇〇
東京都千代田区△△

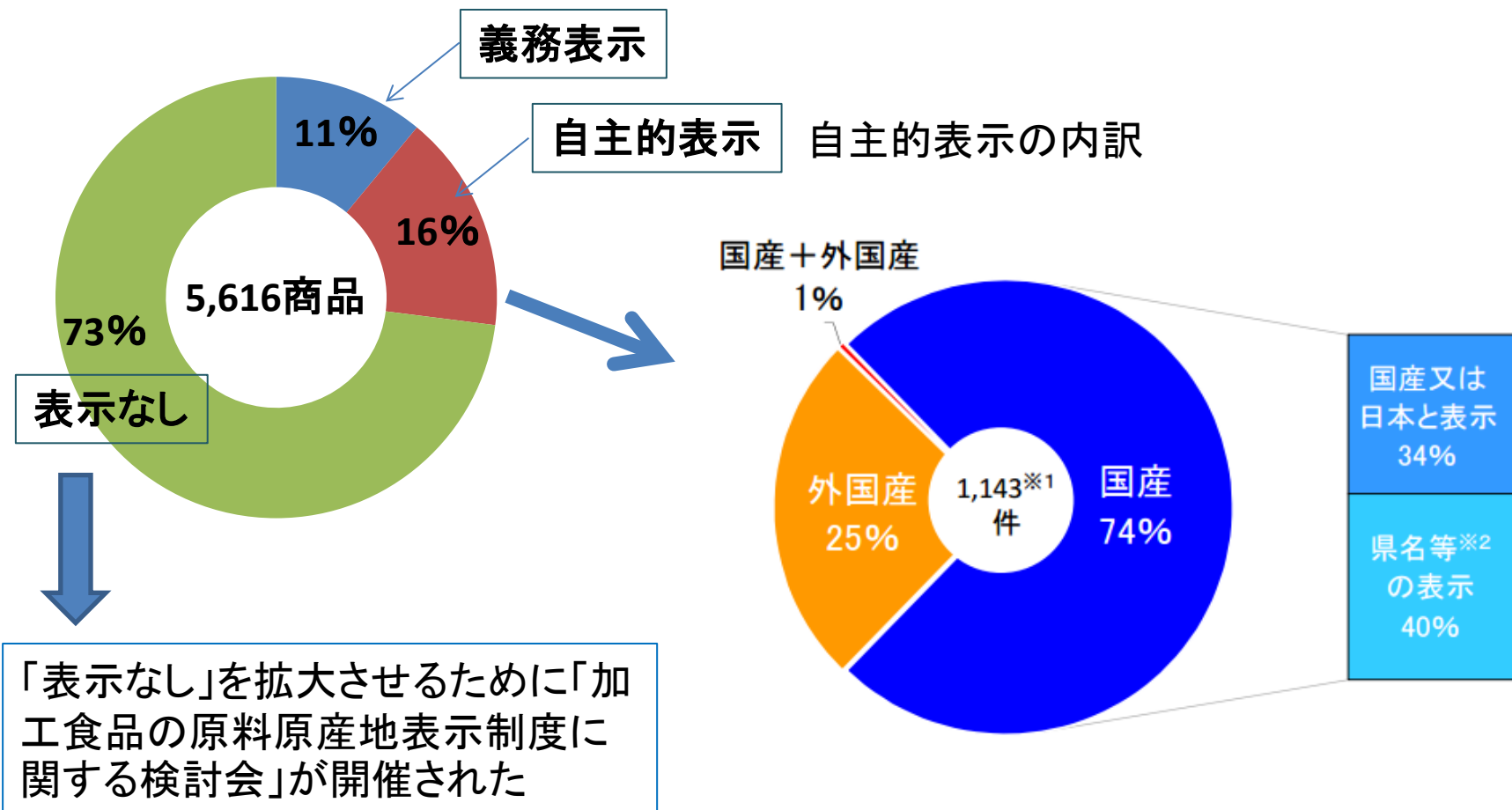
国内製造品にあつては、原
産国名「国産」と表示する義
務はない。

現在は22食品群+4食品の対象品目のみが原料原産地の義務表示となっている

現在の加工食品の原料原産地表示の状況

「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会」第5回(2016年5月)資料より

加工食品の自主的表示等の状況について(2016年5月18日・消費者庁・農林水産省職員による店頭調査)・・・埼玉県総合スーパーで店頭販売されている加工食品(酒類、輸入品及びいわゆるインスタ加工品を除く)5,616商品の原料原産地表示を調査



2. 原料原産地のこれまでの経緯

1970年 JAS法改正「原産国」の表示
が一部の食品で始スタート
1973年 景品表示法により「原産国」
が定義される
1993年 JAS法改正 一部青果物に原
産地表示義務化
2000年 全ての生鮮食品に原産地表示
が義務付けられる
2000年 梅干し、らっきょうの2品に原
料原産地表示を義務付け
(2003年までに8品目までに拡大)
2004年 20加工食品群に原料原産地
が義務付けられる
2011年 2食品群が加わる
対象品目は22食品群+4品目となる
2015年 食品表示法成立

2016年 「全ての加工食品に原料原
産地表示を義務化」が決まる

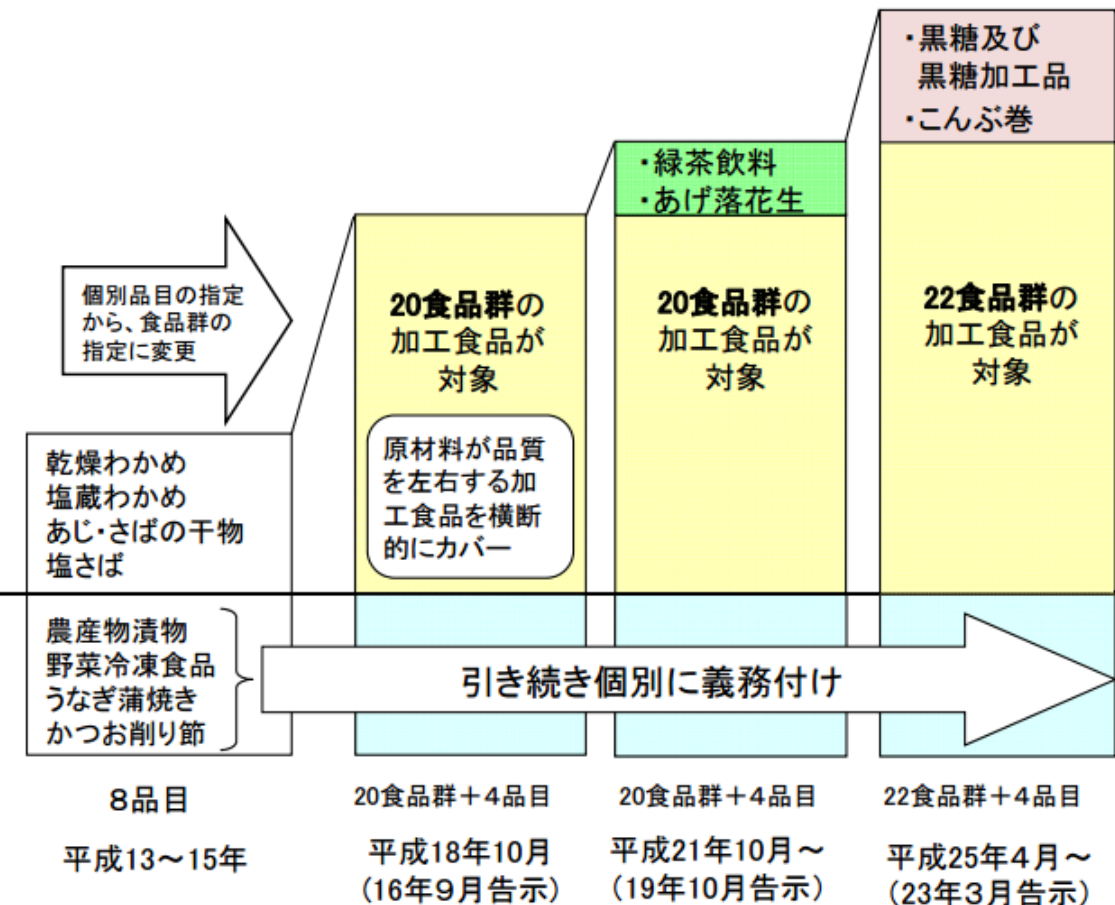
検討会等の開催

2000年 農林水産省「加工食品の原料原
産地表示検討委員会」
2002年～2009年 厚労省・農水省「食品の
表示に関する共同会議」
2010年 消費者庁「原料原産地表示に
関する意見交換会」実施
2011年 消費者委員会「原料原産地表示
拡大の進め方に関する調査会」
2011～2012年 消費者庁「食品表示一元
化検討会」
2012年3月 消費者庁 食品表示一元化
検討会中間論点整理の意見募集と意見
交換会が実施される
2012年8月 「食品表示一元化検討会」報
告書で合意がまとまらず先送りに
2016年 農林水産省・消費者庁「加工食品
の原料原産地表示制度に関する検討会

原料原産地表示対象品目拡大の推移

○ これまで、22食品群及び4品目に原料原産地表示が義務付けられている。

※22食品群



1. 乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実
2. 塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実
3. ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん
4. 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、果実及びきのこ類を異種混合したもの
5. 緑茶及び緑茶飲料
6. もち
7. いりさや落花生、いり落花生、あげ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. 調味した食肉
11. ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵
12. 表面をあぶった食肉
13. フライ種として衣を付けた食肉
14. 合挽肉その他異種混合した食肉
15. 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
16. 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
17. 調味した魚介類及び海藻類
18. こんぶ巻
19. ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類
20. 表面をあぶった魚介類
21. フライ種として衣をつけた魚介類
22. 4又は14に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの

※22食品群については、日本標準商品分類(総務省)の分類を参考に制定

「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会」第1回(2016年1月)資料より

加工食品の原料原産地は、原材料の原産地であり 加工地と誤認されないように明確に区別されてきた

消費者庁食品表示基準Q&A「原料原産地表示」より抜粋

(Q全般－1)原料原産地表示とはどのようなものですか。

(A)加工食品とは、野菜や精肉、鮮魚をはじめとする生鮮食品などを原料として製造・加工される食品です。原料原産地表示とは、加工食品の原料に使われた一次産品(農畜水産物)の原産地に関する表示のことです。

(原料原産地表示導入の経緯)

原料原産地表示の導入にあたっては、2000年以前に生鮮食品にちかくて加工度の低い食品において、原料の原産地を表示せずに加工地や製造地の表示を表示することで消費者の誤認を招くものがみられた。このため、対象品目を定めて、原料となる生鮮食品の原産地まで遡って「国別」表示をする「原料原産地」が義務化された。

2004年にはJAS法が改正され、対象品目が20食品群に拡大された際には、加工食品工全般について、産地名が加工地を示すのか、原料の原産地を示すのか、不明確な表示は禁止された。

→ 消費者が知りたい「原料原産地」は原料の収穫地であり、可能性表示や加工地表示は誤認を招くので、ごく一部の例外以外は認めてこなかった

原産国か、原料原産地表示か、不明確な表示は禁止されている

*新表示では栄養成分表示も義務付けられている

ゆで枝豆(タイ産) 

原材料名 枝豆(大豆)、食塩
内容量 100g
消費期限 ○○
保存温度 10℃以下

198円
(税込価格)

加工者 ○○スーパー株式会社△△店
東京都千代田区△△ ○-○-○

不明確な事例:「タイ産」とあるが原産国(製造地)か、原料原産地か不明

ゆで枝豆 

原材料名 枝豆(大豆)、食塩
内容量 100g
消費期限 ○○
保存温度 10℃以下

198円
(税込価格)

加工者 ○○スーパー株式会社△△店
東京都千代田区△△ ○-○-○

原産国名 タイ

タイで製造されている
(収穫地はわからない)

ゆで枝豆 

原材料名 枝豆(**大豆(タイ)**)、食塩
内容量 100g
消費期限 ○○
保存温度 10℃以下

198円
(税込価格)

加工者 ○○スーパー株式会社△△店
東京都千代田区△△ ○-○-○

タイで収穫された枝豆を使って国内で製造している

スーパーどなの現場では、原産国か、原料原産地表示かをわかるように表示するよう、食品表示Gメンなどによって、行政による監視指導が行なわれている



消費者庁・食品表示一元化検討会の検討経緯 (2011年9月～2012年8月)

より多くの消費者が、実際に商品を選ぶ際に役立つ「**わかりやすい食品表示**」の実現を目的として、食品表示に関する一元的な法律について、これからの食品表示のあるべき姿を求めて、検討を行った。



現行の3つの法律、JAS法、食品衛生法、健康増進法の食品表示部分を一元化することを決め、食品表示法ができた

原料原産地表示の拡大についても話し合われ、中間論点整理の時点でパブリックコメントを求め、公開意見交換会も開催されるなど、国民の意見を積極的に取り入れて丁寧な議論が行なわれた



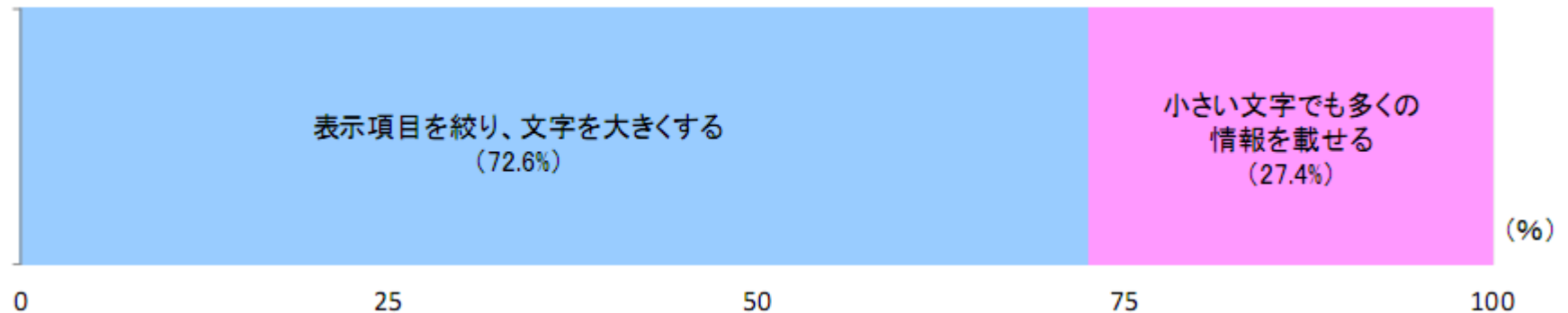
しかし、原料原産地の拡大に向けた合意を得ることができず、先送りとなった

食品表示がわかりにくい理由(複数回答)

食品表示に関する消費者意向等調査(消費者庁2012.2.21発表Webアンケート結果より)

項目	(回答数)	専門用語が多くて 分かりにくい	記載内容が多 すぎて分かりにくい	文字が小さいため 分かりにくい	商品によって表示 の仕方が違うので 分かりにくい	その他
名称	(n=94)	10 (10.6%)	22 (23.4%)	50 (53.2%)	27 (28.7%)	5 (5.3%)
内容量	(n=166)	5 (3.0%)	35 (21.1%)	101 (60.8%)	45 (27.1%)	2 (1.2%)
原材料名	(n=192)	25 (13.0%)	73 (38.0%)	113 (58.9%)	48 (25.0%)	4 (2.1%)
消費期限・賞味期限	(n=243)	3 (1.2%)	25 (10.3%)	134 (55.1%)	124 (51.0%)	11 (4.5%)
製造者・販売者等の名称及び 所在地	(n=208)	10 (4.8%)	34 (16.3%)	119 (57.2%)	69 (33.2%)	13 (6.3%)
栄養表示	(n=222)	28 (12.6%)	71 (32.0%)	116 (52.3%)	69 (31.1%)	6 (2.7%)
保存方法	(n=287)	5 (1.7%)	59 (20.6%)	146 (50.9%)	98 (34.1%)	18 (6.3%)
問い合わせ先窓口の電話番号	(n=204)	4 (2.0%)	28 (13.7%)	127 (62.3%)	66 (32.4%)	9 (4.4%)
栄養成分の強調表示	(n=285)	24 (8.4%)	75 (26.3%)	115 (40.4%)	119 (41.8%)	10 (3.5%)
原材料の原産地	(n=347)	4 (1.2%)	71 (20.5%)	186 (53.6%)	137 (39.5%)	25 (7.2%)
輸入品の原産国・製造国	(n=374)	3 (0.8%)	71 (19.0%)	197 (52.7%)	151 (40.4%)	27 (7.2%)
食品添加物	(n=367)	128 (34.9%)	135 (36.8%)	158 (43.1%)	96 (26.2%)	4 (1.1%)
遺伝子組換え表示	(n=358)	28 (7.8%)	81 (22.6%)	169 (47.2%)	146 (40.8%)	19 (5.3%)
食べ方、調理方法に関する事項	(n=326)	10 (3.1%)	60 (18.4%)	145 (44.5%)	135 (41.4%)	32 (9.8%)
アレルギー(特定原材料)の表示	(n=350)	27 (7.7%)	98 (28.0%)	184 (52.6%)	126 (36.0%)	14 (4.0%)

文字の大きさと情報量について



情報の表示以外の媒体利用について



食品表示一元化検討会報告書の概要

平成24年8月 消費者庁

検討会(座長:池戸重信宮城大学特任教授)は、平成23年9月から12回開催

食品表示の機能:適切な商品選択のための情報提供と、実際にその食品を摂取する段階での安全性の確保
今日的な課題への対応のための食品表示制度の見直し
・我が国の食生活をめぐる状況変化への対応
(食生活の多様化、高齢化の進展、様々な情報伝達手段の普及)
・諸外国の食品表示制度の動向を踏まえた対応

新たな食品表示制度の基本的な考え方

現行制度の枠組みと一元化の必要性

- 食品衛生法、JAS法、健康増進法のうち、表示部分の一元化
- 分かりやすい食品表示が必要～現行制度は複雑で、消費者、事業者、行政にとって問題

消費者基本法の理念と食品表示の役割

消費者基本法において消費者の権利とされている安全の確保と自主的かつ合理的な選択の機会の確保の両方を実現するために重要な機能

新しい食品表示制度の在り方

- 新制度の目的は、
・食品の安全性確保に係る情報の消費者への確実な提供(最優先)に併せて、
・消費者の商品選択上の判断に影響を及ぼす重要な情報の提供を位置付け
- 食品衛生法とJAS法で定義が異なる用語の統一・整理
- より重要な情報が、より確実に消費者に伝わるようにすることが基本
- 食品表示の文字を見やすく(大きく)するための取組の検討が必要

義務表示事項の範囲

- 表示の義務付けは、表示により情報が得られるというメリットと、表示に要するコストというデメリットを、消費者にとってバランスさせることが重要
- 現行の義務表示事項について、長年の議論も踏まえつつ、情報の確実な提供という観点から検証
- 新たな義務付けを行う際には、優先順位の考え方を活用
～容器包装以外の媒体での情報提供を前提とした容器包装への表示省略も考慮
- 将来的にも必要に応じて見直しできるような法制度とすることが必要

新たな食品表示制度における適用範囲の考え方

中食、外食等におけるアレルギー情報の取扱い } 専門的な検討の
インターネット販売の取扱い } 場を別途設け検討

新たな食品表示制度における栄養表示の考え方

健康・栄養政策における課題

栄養表示が、健全な食生活の実現に向けて重要な役割を果たすことを期待
～生活習慣病の増加等に対応

国際的な栄養表示制度の動向

2012年コーデックス委員会総会において、栄養表示の義務化に向けた見直しを合意

栄養表示に関する基本的な考え方

栄養表示の義務化は、消費者側・事業者側双方の環境整備と表裏一体

新しい栄養表示制度の枠組み

<義務化の対象>

- ・原則として、全ての加工食品、事業者¹に義務付け
- ・対象とする栄養成分は、義務化施行までに幅広く検討

<表示値の設定方法>

- ・計算値方式の導入、低含有量の場合の許容範囲の拡大等

栄養表示の義務化に向けての環境整備

- ・計算値方式等の先行導入及びそれらを活用した表示拡大(食品、成分)の推奨
- ・栄養に関する情報についての消費者への普及啓発
- ・公的データベースの整備、計算ソフト等の支援ツール等の充実

義務化導入の時期

新法の施行後概ね5年以内を目指しつつ、環境整備の状況を踏まえ決定

本報告書で示された基本的考え方を踏まえ、新法の立案作業に着手
⇒成案を得た後、速やかに法案を国会に提出することが適当

加工食品の原料原産地表示 } 一元化の機会に検討すべき項目とは
遺伝子組換え表示など } 別の事項として位置付け

食品表示一元化検討会報告書のポイント

- できるだけ多くの情報を表示させるよりも「より重要な情報」が、より確実に消費者に伝わることが大事
- 「より重要な情報」とは、食品安全性確保に関する情報（アレルギー表示、消費期限、保存方法）
- 原料原産地表示は、商品選択のための表示であり、安全性のための情報ではない。
 - 表示の義務付けは、表示により情報が得られるというメリットと、表示に要するコストというデメリットを、消費者にとってバランスさせることが重要

これまでの表示制度の検討は、表示項目ごとに細かく深掘りしていくものであったが、一元化検討会では、全ての表示項目の中から、**安全性やコスト**に踏み込んだのが特徴

食品表示一元化検討会報告書のポイント ～新しい表示を定めるときは①～

報告書「2. 新たな食品表示制度の基本的な考え方」より

（3）新しい食品表示制度の在り方

食品表示は、消費者がその表示を見付け、実際に目で見えて、その内容を理解し、活用することによって初めて価値を発揮するものである。したがって、新たな食品表示制度の検討に当たっては、その表示が、消費者がその表示を見付け、実際に目で見えて（見やすさ）、その内容を理解し、消費者が活用できる（理解しやすさ）ものになっているか否かの視点をもって検討を行う必要がある。

（4）義務表示事項の範囲

ア）基本的な考え方

食品表示制度の目的の中でも、食品の安全性確保に係る情報が消費者に確実に提供されることが最も重要であり、表示を義務付ける事項の検討に当たっては、食品の安全性確保に関わる事項を優先的に検討する必要がある。

食品表示一元化検討会報告書のポイント ～新しい表示を定めるときは②～

報告書「2. 新たな食品表示制度の基本的な考え方」より

（4）義務表示事項の範囲 ア）基本的な考え方（続き）

一方、食品の安全性確保に関わらない事項について表示の義務付けを検討するに当たっては、個々の消費者にとっての重要性は消費者によって異なることに留意すべきである。個々の食品の容器包装へ表示するためには相応のコストがかかり、それによって食品の供給が制約されることになること、必ずしもそのような情報を求めている消費者が利便を受けることが困難になったり、その負担が増加するおそれがある。このため、消費者にとってどのような情報が真に必要な情報であるか否かよく検証することが必要である。また、表示を義務付ける以上、基本的に、規模の大小を問わず全ての事業者が実行可能なものであるか否か、また、表示内容が正しいか、事後的に検証可能なものであるか否かの検討が必要である。このため、消費者への情報提供を充実させていく上で、商品の容器包装への表示が良いのか、むしろ、代替的な手段によって商品に関する情報提供を充実させる方が良いのか、事業者の実行可能性に影響を及ぼすような供給コストの増加があるのか、さらに、監視コストその他の社会コストなど総合的に勘案した上で、消費者にとってのメリットとデメリットをバランスさせていくことが重要である。（傍線は森田によるもの）

なぜ、これまで対象品目が拡大されてこなかったか ～表示できない理由がある～

【原材料の実態とコスト】最終製品の品質の安定のために、また、コスト低減やリスク分散のために、原材料を複数の産地から調達している。調達先や配合割合を頻繁に変更している食品もあり、原料原産地表示は大きな負担を伴い、コストアップを伴う

【中間加工品の存在】諸外国では原料原産地に関する情報を伝達する商習慣がなく、中間加工品の場合は原料原産地の情報を入手できない

【わかりやすさ】表示が小さくなり、わかりにくくなる

【監視指導の実行可能性】適正表示を監視指導し、事後の確認ができるか。行政コストがかかる

【環境問題】調達先変更により、包材の廃棄を引き起こす

できないものを無理やりに表示させると、様々な問題が
起こるので、これまでは対象品目は拡大できなかった

加工食品の原料原産地表示拡大の考え方(案)

消費者委員会の意見では、消費者の商品選択に資するという観点から「品質の差異」に着目するJAS法の制度下では、加工食品の原料原産地表示の拡大には一定の限界が存在しているとしている。

このようなことを踏まえ、原料原産地表示拡大の進め方に関する調査会報告書においては「現行のJAS法にとらわれない幅広い議論が行われ、新たに制定される法体系の下で、原料原産地表示の対象品目や選定方法等が改めて設定されることを期待する」とされているところ。

◇ 原料原産地表示における対象品目の選定の考え方について

- ① 一般消費者が商品選択をするに当たって、原料原産地表示をその判断材料とする加工食品はどのようなものか。
- ② ①で原料原産地表示を義務付けることが適当とされた加工食品に共通するメルクマールは何か。

(参 考) これまで、加工食品については、その原産地に由来する原材料の品質が製品の品質に大きく関わっているような、以下の要素に合致するものに対して原料原産地表示を義務付けることとしてきたところ。

- ◆ 加工の程度が比較的低い、言い換えれば生鮮食品に近い加工食品であること
- ◆ 原産地によって原料の品質に違いがみられ、商品の差別化(価格等を含む)がされていること
- ◆ 原料の調達先が海外を含め多様であること
- ◆ 単一農畜水産物の重量の割合が高いこと

加工食品の原料原産地表示拡大の考え方(案)

③ これまで、対象品目の選定に当たっては、消費者団体、事業者等が公開の場で検討するとともに、パブリックコメントを活用すること等により、幅広い関係者の意見を聴取して検討してきたところ。

しかしながら、パブリックコメントを実施しても、消費者の多様な意見をまとめることは難しいとする指摘もあり、消費者の要望を把握するさまざまな工夫が必要であると考えられる。このような状況を踏まえ、対象品目の選定にどのような方法が考えられるか。

◇ 原料原産地の新たな表示方法について

加工食品の原料原産地表示の新たな方法として、(ア)切り替え産地を列挙する可能性表示、(イ)「国産」「外国産」又は「輸入」といった大括り表示、(ウ)輸入中間加工品の原産国表示の導入といった案が示されているが、これらの案についてどのように考えるか。

なお、加工食品に原料原産地を表示することは事業者にとってコストアップ(原産地の変更に伴う経費(例えば、多種類の包材の準備や包材の切替)など)の要因であり、それが消費者価格に転嫁される可能性がある。その場合には、転嫁されたコストは、原料原産地表示を必要とするか否かにかかわらず、当該加工食品を購入する全ての者が負担することに留意する必要がある。

一元化検討会でも例外表示は検討されたが、見送られた

「可能性表示」「大括り表示」「輸入中間加工品」とは？

原料原産地表示を行う際の課題と表示方法

加工食品の原料原産地表示を行う際の課題

表示方法(イメージ)

課題1: 頻繁な原材料産地の切替えへの対応

- ・ 複数の原産国の原材料を使用している場合には、重量の多い順に記載する必要があることから、主原料の原産地が季節によって変動したり、複数の原産地のものを混合使用したりする際に、その都度重量順が入れ替わったり、国名が変わることに対応して、その都度包材を切り替えるのは不可能。
- ・ 仮に対応可能な場合だとしても、複数の包材を用意するために表示コストが上昇するのみならず表示ミスを招きかねない。

① 切替え産地を列挙する 『可能性表示』

A国産、B国産又はC国産の原料を使用する可能性がある場合
原料原産地名: A国又はB国又はC国

課題2: 物理的スペースの制約

- ・ 容器包装の面積は限られており、多種の原料の産地を表示することは困難。
- ・ 限られた表示欄に多種の原料の産地を表示した場合、商品購入時に必要な情報を直ちに探し出すのが困難な、分かりにくい表示となる。

② 「国産」「外国産」又は「輸入」といった 『大括り表示』

A国産、B国産又はC国産の原料を使用する可能性がある場合
原料原産地名: 外国産

課題3: 原料原産地情報の分からない輸入中間加工品への対応

- ・ 原材料に輸入された中間加工品を使用している場合、海外では原料の産地を伝達するルールがないため、輸入国は分かっても原料の産地までは正確な情報を入手できない場合がある。

③ 輸入中間加工品の 『加工地表示』

A国で加工した中間加工品(原料の産地は不明)を使用する場合
加工地: A国

(参考) 対象品目を拡大するに当たっての課題

◇ 原材料として輸入される中間加工品※の存在

(※中間加工品の例:果実飲料に使用される濃縮果汁、菓子類に使用される砂糖等)

- ・ 原料原産地は国際規格(Codex)でも表示すべき項目とされていないこと
- ・ 原料原産地表示を食品全般に表示を義務付けている国は少ないこと
- ・ 諸外国では原料原産地に関する情報を伝達する商慣行がないこと

などから、製造業者等が中間加工品を輸入しても原料原産地の情報を入手できない場合があること。

表示が義務化された場合、海外原材料メーカーが原料原産地情報を保有していないことが多いことから、海外原材料を使用することができなくなる結果、原材料の調達が困難になることも想定される。

◇ 調達先の変更に伴う包材等の切り替え等が困難

加工食品メーカーは、最終製品の品質及び生産の安定、コストの低減、リスクの分散等のため、原材料を複数の産地から調達するとともに、その調達先や調達割合を頻繁に変更している場合もある。

表示が義務化された場合、原材料の頻繁な変更に対応して包材等を切り替える必要が生じるが、通常、包材は加工食品製造時の数ヶ月前までには発注する必要があることから、原材料の調達先の急な変更に対応することは困難。特に中小零細企業にとっては負担が大きい。

◇ 環境への負担が増大

多種類の包材を用意することも考えられるが、原材料の調達先の変更により使用できなくなった包材はロスとなり、環境負荷が増大する。

なお、原料原産地の偽装に対してはJAS法の直罰規定があることや表示ミスがあれば表示を修正しない限り販売できず、結果として回収せざるを得なくなることが多く、義務化された原料原産地表示にミスがあると、企業は多大な損失を負うことに留意する必要がある。

海外の原料原産地表示制度

国際的にみると、原料原産地表示制度を導入しているのは、日本、韓国、オーストラリアなど、ごく一部の国に限られる。

（１）国際規格であるコーデックス規格
原料原産地に関する規定はない。原産国表示（COOL）については、2000～2005年に議論したが各国の意見が異なり議論は打ち切られた

（２）韓国の原料原産地表示
ほぼ加工食品全般に義務付けられており、可能性表示、大括り表示、輸入中間加工品の原産国表示が導入されている。監視指導の実態は明らかではないが、違反が多いことが報告されている。

（３）オーストラリア
食品表示の法律ではなく、オーストラリア消費者法に基づき規定されている。食品によって「優先食品」「非優先食品（調味料、菓子類、清涼飲料水など）」に分類され、非優先食品は原産国表示のみ。

3. 2016年 加工食品の原料原産地表示に関する検討会 (2016年1月～2016年11月)

2015年秋のTPP大筋合意を踏まえて2016年1月～11月まで農林水産省・消費者庁共催による検討会が開催された。

＊2016年6月に「日本再興戦略2016」において、「消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会の確保に資するよう、原料原産地表示について、全ての加工食品への導入に向け、実行可能な方策について検討を進める」とされ、全ての加工食品への導入に向けて検討が行なわれた



国内で製造された全ての加工食品の重量順位第1位の原料原産地表示について、国別表示を原則とし、新たに4つの例外表示方法が提案されて、義務化されることになった

本検討会における検討項目

1 現行の加工食品の原料原産地表示制度や取組の検証

- 現行の様々な取組方策（表示の義務付け、事業者団体による自主的な情報提供など）や、これまで開催された検討会における論点・課題について検証する。
- 原料原産地に関する情報の必要性や具体的な提供方法について、消費者、事業者等の意見や要望を整理する。
- 事業者の実行可能性について考察する。
- 以上を踏まえ、今後の原料原産地表示の在り方について議論する。

2 加工食品の原料原産地表示の拡大に向けた具体的な方策

- 1における議論の結果を踏まえた上で、食品表示法の目的に鑑み、消費者が適切に食品を選択するための機会の確保や、消費者の需要に即した食品の生産の振興に資するよう、実行可能性を確保しつつ原料原産地表示の拡大方策について検討する。

3 その他

【検討会の経緯】

第1回(1月29日)今後の進め方等について

第2回(3月1日)過去の検討の経緯と委員からの意見開陳

第3回(3月31日)委員からの意見開陳と事業者調査・消費者調査について

第4回(4月27日)関係者からのヒアリング(消費者団体、生産者団体、事業者団体)

6月2日 日本再興戦略 2016で閣議決定

第5回(6月13日)関係者からのヒアリング(中小事業者を中心)、海外の表示制度等

第6回(7月26日)加工食品の原料原産地表示制度の検討に当たっての論点

第7回(8月23日)実行可能な方策についての検討

第8回(9月12日)実行可能な方策についての検討

第9回(10月5日)今後の加工食品の原料原産地表示制度について

第10回(11月2日)中間取りまとめ(案)について

日本再興戦略 2016 (平成28年6月2日閣議決定) (抜粋)

第2 具体的施策

I 新たな有望成長市場の創出、ローカル・アベノミクスの深化等

3. 攻めの農林水産業の展開と輸出力の強化

(2) 新たに講ずべき具体的施策

ii) 国内バリューチェーンの連結

④ ブランド力を発揮するための環境整備等

・農林漁業者が、自らのブランド力を生かし、国内・国外の競合産地と適正に競争できるよう、また、消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会の確保に資するよう、原料原産地表示について、全ての加工食品への導入に向け、実行可能な方策について検討を進める。

検討会における意見の対立

生産者団体と一部消費者団体

- 全ての加工食品に原料原産地表示を義務付けるべき
- できないものは、可能性表示、大括り表示、製造地表示などでもいいので表示すべき



対立

食品関連事業者と一部消費者団体

- 実行できるものは義務化を拡大し、できないものは義務づけるべきではない
- 可能性表示、大括り表示、製造地表示は、消費者が誤認するので導入は反対

最終的には全ての加工食品を対象とすることになった²⁸

加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会中間取りまとめ(案)による新ルール

国別表示（重量順）

原材料名 / 豚肉(アメリカ、カナダ、その他)、…

既に定着している現行の国別重量順表示を原則とする。
原産国が3か国以上の場合は3か国以降を「その他」と表示

国別重量順表示を原則とし、
以下の表示を例外的に認める。

可能性表示

例外1

原材料名 / 豚肉(アメリカ又はカナダ又はその他)、…

※ 豚肉の産地は〇〇年の取扱い実績

使用可能性のある複数国を、使用が見込まれる重量割合の高いものから順に「又は」でつないで表示する方法。
(使用実績又は使用計画等をあわせて表示する)

大括り表示

例外2

原材料名 / 豚肉(輸入、国産)、…

3以上の外国を「輸入」と括って表示。輸入品と国産を混合して使用する場合、輸入品と国産との間で重量の割合の高いものから順に（輸入、国産）（国産、輸入）と表示する。

可能性+大括り表示

例外3

原材料名 / 豚肉(輸入又は国産)、…

※ 豚肉の産地は〇〇年の取扱い実績

3以上の外国を「輸入」と括って表示したうえで、「輸入」と「国産」の産地が頻繁に切り替えられる場合、使用が見込まれる重量割合の高いものから順に「又は」でつないで（輸入又は国産）（国産又は輸入）と表示する

製造地表示

例外4

原材料名 / 果糖ぶどう糖液糖(国内製造)、…

対象原材料が中間加工原材料である場合に、当該原材料の製造地を「〇〇（国名）製造」と表示する方法。製造地が複数国の場合は（ドイツ製造又は国内製造）等と表示する

可能性表示・大括り表示等のメリット・デメリット

		消費者の立場	製造流通業者の立場	生産者の立場
可能性表示	メリット	・使用される可能性のある国が分かる。 ・国産又は特定の国のものを買いたいという要望にある程度沿う。	・重量割合や原産地が頻繁に変更される場合も対応可。	・国産という情報がある程度消費者に伝えられる。
	デメリット	・使用していない国も表示されるため、誤認等につながるおそれ。	・表示スペースの確保が困難。	
大括り表示	メリット	・国産か輸入の原料使用の情報が得られる。 ・国産のものを買いたいという要望に沿う。	・外国産の原料について重量割合や原産地が頻繁に変更される場合も対応可。 ・表示スペースがそれほど必要ない。	・国産という情報を消費者に伝えられる。
	デメリット	・特定の国を知りたいというニーズに応えていない。	・原産地の詳細について問合せが増える可能性。 ・「国産・外国産」、「外国産・国産」であっても頻繁な配合変更により表示変更はあり得る。	
中間加工品の加工地表示	メリット	・どこで加工された原料(中間加工品)であるかという情報が得られる。	・中間加工品に使用されている原料の原産地の特定が困難な場合も対応可。	
	デメリット	・中間加工品に使用されている原料の原産地は不明。		・中間加工品に使用されている原料が国産かどうか不明。

※本検討会開催以前の検討会を含めた検討会での議論及び本検討会での意見を基に作成

「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会・中間とりまとめ(案)による新表示例

同じような商品でも、原材料の調達状況に応じて、様々な表示方法を認める

【原則 国別重量順表示】

名称	乳化液状ドレッシング
原材料名	食用植物油脂(大豆油(大豆(アメリカ、ブラジル、カナダ、中国))、なたね油)、...

原料調達が複数国にわたり、加工度の高い食品は国別原則表示は困難を伴いコストがかかる。これを「原則表示」とするのは、無理がある。

【例外1-1 可能性表示(2か国の場合)】

名称	乳化液状ドレッシング
原材料名	食用植物油脂(大豆油(大豆(アメリカ又はブラジル))、なたね油)、...

大豆の産地は、平成25年から2年間の取扱い実績

【例外1-2 可能性表示(3か国以上の場合)】

名称	乳化液状ドレッシング
原材料名	食用植物油脂(大豆油(大豆(アメリカ又はブラジル又はその他))、なたね油)、...

大豆の産地は、平成25年から2年間の取扱い実績

【例外2 大括り表示(外国産3か国以上の場合)】

名称	乳化液状ドレッシング
原材料名	食用植物油脂(大豆油(大豆(輸入))、なたね油)、...

【例外3 大括り+可能性表示(外国産3か国以上)】

名称	乳化液状ドレッシング
原材料名	食用植物油脂(大豆油(大豆(輸入又は国産))、なたね油)、...

大豆の産地は、平成25年から2年間の取扱い実績

【例外4-1 中間加工原材料の表示】

名称	乳化液状ドレッシング
原材料名	食用植物油脂(国内製造)、...

【例外4-2 中間加工原材料の表示】

名称	乳化液状ドレッシング
原材料名	食用植物油脂(国内製造又はアメリカ製造)、...

食用植物油脂の産地は、平成25年から2年間の取扱い実績

(検討会では話し合われていませんが)表示全体で見ると・・・

名称	乳化液状ドレッシング
原材料名	食用植物油脂(大豆油(大豆(アメリカ又はブラジル又はその他))、なたね油)、醸造酢、しょうゆ、砂糖、ごま、しいたけエキス、食塩、卵黄／香辛料抽出物、調味料(アミノ酸)、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)(一部に卵・小麦・ごま・大豆・りんごを含む)
内容量	380ml
賞味期限	枠外左部に記載
保存方法	直射日光を避け常温保存
製造者	●●株式会社 東京都渋谷区〇〇・・・

製造所 ▲▲株式会社 茨城県〇〇郡・・・

* 大豆の産地は、平成25年から2年間の取扱い実績

* 主要な原料の産地の詳細については、●●ホームページ、お客様相談室にお問い合わせください

栄養成分表示
さじ1杯(15g)当たり

エネルギー	49kcal
たんぱく質	0.4g
脂質	5.1g
炭水化物	0.4g
食塩相当量	0.4g

原材料名のカッコの中には、原料原産地表示だけでなく、アレルギーの個別表示、遺伝子組換え表示、複合原材料表示、野菜(キャベツ、白菜)などのまとめて記載の表示、添加物の表示、アレルギーの一括表示など、さまざまな意味合いがあり、わかりにくい

一括表示の枠外の表示は、製造所表示や注意喚起表示などが記され、「原料原産地表示の可能性表示の取扱い実績表示」は埋もれてしまう

一括表示、枠外表示には、表示しなければならない項目がたくさんあり、新ルールが追加されると、全体的にさらに文字が増えて見にくく、わかりにくくなる

食品表示一元化検討会の委員として、今回の中間とりまとめ案をみると・・・

食品表示の機能:適切な商品選択のための情報提供と、実際にその食品を摂取する段階での安全性の確保

今日的な課題への対応のための食品表示制度の見直し

- ・我が国の食生活をめぐる状況変化への対応
(食生活の多様化、高齢化の進展、様々な情報伝達手段の普及)
- ・諸外国の食品表示制度の動向を踏まえた対応

新たな食品表示制度の基本的な考え方

現行制度の枠組みと一元化の必要性

- 食品衛生法、JAS法、健康増進法のうち、表示部分の一元化
- 分かりやすい食品表示が必要～現行制度は複雑で、消費者、事業者、行政にとって問題

消費者基本法の理念と食品表示の役割

消費者基本法において消費者の権利とされている安全の確保と自主的かつ合理的な選択の機会の確保の両方を実現するために重要な機能

新しい食品表示制度の在り方

- 新制度の目的は、
 - ・食品の安全性確保に係る情報の消費者への確実な提供(最優先)に併せて、
 - ・消費者の商品選択上の判断に影響を及ぼす重要な情報の提供を位置付け
- 食品衛生法とJAS法で定義が異なる用語の統一・整理
- より重要な情報が、より確実に消費者に伝わるようにすることが基本
- 食品表示の文字を見やすく(大きく)するための取組の検討が必要

義務表示事項の範囲

- 表示の義務付けは、表示により情報が得られるというメリットと、表示に要するコストというデメリットを、消費者にとってバランスさせることが重要
- 現行の義務表示事項について、長年の議論も踏まえつつ、情報の確実な提供という観点から検証
- 新たな義務付けを行う際には、優先順位の考え方を活用
～容器包装以外の媒体での情報提供を前提とした容器包装への表示省略も考慮
- 将来的にも必要に応じて見直しできるような法制度とすることが必要

適切な商品選択のための情報か？

高齢化の進展、様々な情報伝達の普及に対応したか？諸外国と比べると？

わかりやすい表示か？

安全性確保の情報が最優先のはず？

より重要な情報が伝わる内容か？

文字が見やすく(大きく)なるか？

表示に要するコストとのバランスは？

4. 今後の課題 新表示ルールの問題点

1. 例外表示、特に「製造地表示」が増える

検討会で行った農林水産省の事業者調査では、加工食品の半数ちかくが中間加工品の原材料を使っている。このため、製造地表示が半数ちかくになると思われる。製造地表示は、消費者からみると「原料の原産地が隠されているのではないか」と誤認されやすい。

2. 例外表示のうち可能性表示は、検証が困難である

報告書案では、過去の使用実績や使用計画に基づき可能性表示が行われる。監視指導の立場からいえば、その食品の表示が適正かどうか、検証ができない。消費者にとっても、原則表示との区別がしにくい。

3. 大括り表示は、いい加減な表示だと認識される

原料の調達先が頻繁に変更される場合は大括り表示+可能性表示でなければ無理な場合もあるのにいい加減な表示と受け止められる

原料原産地表示が不可能な商品に無理やり例外表示を定めたため、
表示の信頼性が損われる

→それでも義務付けられるなら、消費者が誤認しないように発想転換が必要

1.例外表示の「例外」の位置づけを見直し、原則表示と並列にする

加工食品は、品質の安定やコスト削減のために、複数国から原材料を調達し、調達先や配合割合が頻繁に変更されるものがある。例外表示しかできないものに「例外」と位置づけられると、原則表示への努力が足りないように受け止められてしまう。国別原則表示は、これまでの対象品目の考え方によるもの。対象品目を全加工食品に拡大するのであれば、実態にあわせて「例外」の位置づけを並列するよう食品表示基準に位置づけてはどうか。

2. 表示方法を検討する

製造地表示は、これまで原料原産地を生鮮食品の原産地としてきた考え方と大きく異なる。このため、一括表示の枠外に書くことを認めるなど表示方法のあり方の検討してはどうか。また、インターネットなど新たな表示媒体の利用を再度検討してはどうか。

3. 消費者啓発が必要

原料原産地表示は、安全性のための表示ではなく、選択のための表示である。加工食品の中には国別表示ができないものもあり、全加工食品の原料原産地表示に厳格性を求めることは困難である。表示方法だけでなく、輸入食品の安全性に関する啓発も含めて、消費者に幅広く伝えることが重要ではないか

今後のスケジュール(記者会見等によるコメントより森田作成)

2016年11～12月 中間報告書とりまとめ(パブリックコメントはなし)

2017年春ごろ 食品表示基準を改正した内閣府令案を作成

2017年春以降 食品表示基準案が公表され、パブリックコメント、WTO通報等の手続きが行なわれる

2017年春以降 消費者委員会で食品表示基準案を審議

2017年夏 新基準案の公布をめざす

その後、施行、移行措置期間を経て、完全移行となる。

検討会の最終回では、十分な移行期間を設けるように事業者から要請された。