

じっきょう 家庭科資料

(通巻 64号)

みんなで家庭科を

No. 49

巻頭

食品表示の向こう側～
食への関心を!!

もくじ／

食品表示の向こう側～食への関心を!!	1
福祉用具のデザイン	6
塩麴でのデザート	14

食品表示の向こう側～食への関心を!!

NPO法人コミュニティスクール (CS) ・まちデザイン 理事長 近藤 恵津子

1. 食品表示一元化の議論

私たち消費者が食品を購入する際、選択の手掛かりとなるのが食品表示です。「食品衛生法」「JAS法」「健康増進法」「計量法」といった複数の法律やそのもとに制定された基準等によって、名称・原材料・消費または賞味期限・保存方法・内容量・輸入品の原産国、製造者、アレルギー物質などを表示することが義務付けられています。また、「不当景品類及び不当表示防止法」によって誇大表示を禁止しています。

食品表示の目的は、消費者の商品選択のための情報を提供することと、衛生上の危害発生を未然に防止することが挙げられますが、現行の表示制度は、根拠法が複数ありそれぞれの目的が違うこと、用語の定義や解釈が違うことなどから、消費者にとってわかりにくい点が多いものです。

そこで、昨年秋、消費者庁のもとに「食品表示一元化検討会」が設置され、新しい食品表示制度の制定に向けて議論、報告書がまとめられました。検討のポイントは、「消費者がその表示を見つけ、実際に

目で見て（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」にすることであり、食品の安全性に係る情報が消費者に確実に提供されることを最優先しつつ、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行うことでした。実際には、栄養成分表示の方向性が示されたものの、中食・外食、インターネット販売等の取り扱い、加工食品の原料原産地表示、遺伝子組換え表示は先送り。特に加工食品の原料原産地表示に関しては、全く合意が得られませんでした。

2. 表示議論の前に必要なこと

検討会の中間論点整理について行われた意見交換会の記録に、事業者の気になる発言を見つけました。義務表示項目が増えれば増えるほど、コストが増すというやり取りの中で、「国産と銘打っても消費者は買わない。消費者は要するに価格。1円でも安いものを買うという姿勢だ」と言われたようです。実際、多くの消費者は価格重視で食品を購入しているでしょう。そうでなければ、安売り合戦など起こらないはずですから。そして、表示の義務枠を広げる

と、コストが増すのも理解できます。たとえば、加工食品の原料原産地をパッケージに印字してしまつたら、厳しい条件でもその産地のものを調達しなければならなくなる、産地を変えればパッケージも変えなければならなくなる、栄養成分の表示を義務付けたら、小さな製造メーカーはそのために人を雇わなければならなくなるかもしれない。コスト増の要因はいろいろ考えられます。

しかし、だれにもわかりやすい表示を求めることが、事業者vs消費者といった構造を生むとしたら本末転倒という気がします。表示がわかりやすくなることで、その商品が売れるようになり、事業者にとっても消費者にとってもメリットにならなければ、意味がないと思うのです。

そもそも表示一元化の議論の前に、私たちにはしなければならないことがあるような気がします。それは、自分が食べるものについての関心と責任を持つということです。今、日本の消費者の多くは、自分が口にしているものが何なのかわかっていないのではないのでしょうか。何をどのように食べたいのか、安ければいいのか、それとも産地にこだわりたいのか、遺伝子組換え食品は避けたいのか…。食品を購入する時、自分の軸となる考え方を持つことが、大切だと 思います。そしてその考えにそって、食品を選択できる表示かどうかを判断すべきです。

また、事業者は、情報公開することを「売り」にできなければなりません。産地も含めて原材料や生産工程を公表できるメーカーであることが、消費者の安心感につながり、商品が売れるようにならなければ何にもなりません。それは翻って、情報公開を求め、それによって食品を購入する主体的な消費者を増やす必要性につながります。私が真の消費者教育の必要性を感じている理由はここにあります。「消費者はどうぞ価格しだい」などと事業者に言われてはいけけないのではないのでしょうか。学校という教育現場でも、地域での食育でも、「あなたはどんなものを食べたいか？」の問いに、きちんと答えられる消費者づくりの取り組みが必要です。

そのために、私が理事長を務めるNPO法人コミュニティスクール(CS)・まちデザインでは、食品表示を様々な角度から読み解くセミナーや講師派遣を行っています。また都内の中学校では、表示を見比べて何を購入するかを決めるゲームを取り入れた授業にも取り組んでいます。

3. 表示の限界と情報発信の可能性

教育の成果があつて、多くの消費者が、自分なりの食品選択の基準を持ち、「わかつて食べる」ことを実践しようとしたとします。

お弁当を例に考えてみましょう。現行の表示制度では、パッケージの外から見れば、何が入っているかわかるからと、このような表示が認められていません(写真参照)。しかし、何かおかしくないでしょうか? 原材料がご飯? 米じゃないの? コロッケの中身は何? 付合せて原材料なの? このお弁当の場合、付合せてはほうれん草のおひたしときんぴらと漬物でしたが、調味料の記載もなく、どんな味なのかもわかりません。ましてや、一体どこでとれた野菜なのか、どんな育ち方をした鶏なのか、全くわかりません。

ただ、もしメーカーが全原材料名とその原産地を表示しようと思つても、お弁当のシール部分だけで



398 幕の内弁当 116

消費期限 10.10.23 午後 5時(10.10.22午後 2時製造)

2006138296189

1600w 35円 500w1分 50円

1食当り 熱量682kcal 蛋白質20.1g
脂質17.8g 炭水化物110.7g Na1.2g

名称 弁当 保存料・合成着色料・甘味料不使用

原材料名 ご飯、カレー風味コロッケ、鶏つくね、焼
鮎、野菜かき揚げ、えび天、鶏唐揚げ、付合せ調味料
(アミノ酸等)、pH調整剤、グリシン、乳化剤、香
料、酒精、酸味料、着色料(野菜色素、フラボノイド
、クチナシ)、カロチノイド、カラメル、紅麹)、増粘
多糖類、乳糖Ca、加工デンプン、塩化ナ、重曹、メ
タリン酸Na、酸化防止剤(V.C)、(原材料の一部に
小麦、卵、乳、いか、大豆、ゼラチンを含む)

消費期限 別途商品名下部に記載

保存方法 直射日光 高温多湿を避けて下さい

は、とても書ききれないでしょう。そう考えると、この不思議な原材料表示を認めているのも、苦肉の策と思えてきます。しかし、これでは「わかって食べる」ことにはなりません。このお弁当のメーカーが原材料についてきちんと把握しているとすれば、その情報を売り場にポップとして示す、原材料を可能な限り細かく書いてチラシとしてつける、ホームページに写真と共に詳細情報を掲載するなどの工夫が考えられます。コストはかかるかもしれませんが、その結果、売上げがアップすれば、価格は据え置けるかもしれません。

4. そうは言っても今の表示を読み解くには…

そもそも表示を理解するために、学習が必要ということ自体、おかしなことです。しかし、とにかく現状は複雑な表示の制度ですから、それを読み解く力というより、表示の向こうにある実態を想像する力が必要です。

たとえば、先ほどのお弁当には「保存料、合成着色料、甘味料不使用」と表示してあります。一般に消費者は、この「不使用表示」に弱いものです。食品添加物は何となくよくないと感じている消費者にとって、心の安らぎになるのでしょうか。しかし、表示をよく見てください。先ほどの「付合せ」のあとに並んでいるのが食品添加物で、確かに保存料や甘味料に分類されるものは使われていません。しかし、pH調整剤には日持ち効果の役割があります。甘味料は使っていないくても、グリシンには十分な甘みがあります。また、合成着色料は使っていないくても、天然着色料でわざわざ色をつけていることには変わりはありません。こういった食品添加物の力を借りることで、このお弁当は消費期限が製造後27時間に設定できているのでしょうか（製造日時が記載されているのは、良心的です）。

「不使用表示」の理由は、その方が消費者が購入するからです。間違ったことを書いているわけではありませんが、情報提供を第一義に考えたら、使っているものをこういう理由で使っていると表現した方が正直です。それがされない現状では、消費者が表示の向こう側を想像するしかありません。

5. 三者三様に解釈する遺伝子組換え食品の表示

日本で安全性審査を終えた遺伝子組換え作物は、じゃがいも・大豆・とうもろこし・わた・なたね・

てんさい・アルファルファ・パパイヤの8品目の189品種（2012年7月19日現在）に及んでいます。そして、対象農産物の遺伝子組換えに関する表示には、次の種類があります。

①「遺伝子組換えでない」

遺伝子組換えしていない作物を生産、流通、加工の段階で分別管理しているもので、その旨の証明書が発行されたものに記載できる（任意表示）。ただし、組換えでないと表示されていても、一定の混入は避けられないという考えから、5%までの意図せざる混入が認められている。

②「遺伝子組換え」あるいは「遺伝子組換え不分別」

上記証明書のない作物自体や、それを使った加工食品のうち、表示が義務化されている品目が対象。ただし、加工食品の原材料としての比率が5%以上、かつ上位3位以内のもののみ表示が必要。つまり、微量に使用する場合は、表示しなくてよい。

③無表示

表示が義務化されていない品目 等

さて、以上を踏まえて考えてみましょう。ここに、遺伝子組換えについて何の記載もない大豆を原料とした「豆腐」と「大豆油」があったとします。さて、表示制度から見て、この大豆は遺伝子組換えしたものでしょうか？ 遺伝子組換えでない大豆でしょうか？ それとも、表示からは判断できないでしょうか？ 講演会でよくこの質問をします。すると、見事に3つそれぞれに手が挙がります。つまり、同じ表示を見ているのに、判断がまちまちになるということです。消費者に正しい情報を提供するための表示なのに、人によって解釈が違ってしまふ制度は、機能していると言えるでしょうか？

では、正解はというと、まず、豆腐は義務表示品目ですから、遺伝子組換え大豆を使った豆腐の場合、その旨表示しなければなりません。表示がないということは、遺伝子組換えしていない大豆を使っているということを意味します。実際には「遺伝子組換えでない」と記載される場合が多いのですが、この場合も上に示した通り、5%までの意図せざる混入は認められます。

一方、大豆油は義務品目ではありませんから、仮に遺伝子組換え大豆を原料としていても、表示しなくていいということになります。表示がないからと

参考資料

日本の遺伝子組換え食品の表示制度（義務表示食品）

① 従来の作物と組成・栄養価などが同等のもの

大豆(枝豆及び大豆もやしを含む)・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

② 従来の作物と組成・栄養価などが同等のもの～加工工程後も組み換えDNAまたはこれによって生じたタンパク質が残存するもの、ただし、重量比で5%以上の原材料で、上位3位までのもの～

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| 1 豆腐・油揚げ類 | 19 冷凍とうもろこし |
| 2 凍豆腐、おから及びゆば | 20 とうもろこし缶詰及び瓶詰 |
| 3 納豆 | 21 コーンフラワーを主な原材料とするもの |
| 4 豆乳類 | 22 コーングリッツを主な原材料とするもの（コーンフレークを除く） |
| 5 みそ | 23 とうもろこし(調理用)を主な原材料とするもの |
| 6 大豆煮豆 | 24 第16から20号までに掲げるものを主な原材料とするもの |
| 7 大豆缶詰及び大豆瓶詰 | 25 冷凍ばれいしょ |
| 8 きな粉 | 26 乾燥ばれいしょ |
| 9 大豆いり豆 | 27 ばれいしょでん粉 |
| 10 第1号から第9号までに掲げるものを主な原材料とするもの | 28 ポテトスナック菓子 |
| 11 大豆(調理用)を主な原材料とするもの | 29 第25から28号までに掲げるものを主な原材料とするもの |
| 12 大豆粉を主な原材料とするもの | 30 ばれいしょ(調理用)を主な原材料とするもの |
| 13 大豆たん白を主な原材料とするもの | 31 アルファルファを主な原料とするもの |
| 14 枝豆を主な原材料とするもの | 32 てん菜(調理用)を主な原料とするもの |
| 15 大豆もやしを主な原材料とするもの | 33 パパイヤを主な原料とするもの |
| 16 コーンスナック菓子 | |
| 17 コーンスターチ | |
| 18 ポップコーン | |

③ 従来の作物と組成・栄養価などが著しく異なるもの 形質加工食品対象農産物

高オレイン酸大豆、高リシンとうもろこしを主な原材料とするもの（脱脂されたことにより、形質を有しなくなったものを除く）

言って使っていないということになりませんから、これは表示からは判断できないということになります。実際、売り場でも何の記載もない商品が多いのですが、日本では「遺伝子組換えでない」という表示が認められていますから、もし、分別輸入した大豆を原料としているなら、メーカーは積極的に不使用表示をするでしょう。そう考えると、何の記載もない油には、おそらく遺伝子組換えされた大豆が使われているだろうと推測されます。

2011年度の日本の大豆の自給率は7%（概算）で、輸入の大半はアメリカからです。そのアメリカではすでに全大豆栽培面積の91%が遺伝子組換えと言われていますから、日本にも当然かなりの割合で遺伝子組換え大豆が入ってきていることとなります。

それでもスーパーなどで「遺伝子組換え」の表示はほとんど見ませんので、表示の義務のない加工食品や家畜のエサ、あるいは、加工食品の中でも少量使用の原材料として使われているということになります。

遺伝子組換え食品については、食べて大丈夫なの？ という消費者の素朴な疑問に対し、安全性審査を行っていて問題はないというのが国の考え方です。しかし、「食べたくない」「できれば避けたい」と感じている消費者に、その選択は保障されるべきではないでしょうか。

EUでは、微量のものも含めて全成分、全品目に遺伝子組換え表示が義務化されていますし、意図せざる混入は0.9%までと決められています。また、

「不使用表示」は認められていません。つまり0.9%の意図せざる混入を認めている限り、全く入っていないと思われてしまう「不使用」の表示はふさわしくないという判断でしょう。

そして微量使用のものや、レストランなど外食での表示をも義務付けられる背景には、食品のトレーサビリティのしくみがあります。日本でこういった制度をつくろうとしても、小さな食品製造メーカーが、少量使用する原材料の素性をきちんと把握することは、かなり難しいと思われます。川上（生産地）から情報が申し送られ続けるしくみがないと、全成分表示は実現できません。実際には、フードチェーン全体の覚悟が必要でしょう。

6. 食の未来を考える

日本のカロリーベースの食料自給率は、この15年間40%前後を行き来しています。TPPやFTAで、外国との関係が今後どのように変化して行くかも気

がかりです。海外から安い食料が入ってくることは、消費者にとって本当に魅力でしょうか？ 表示の制度をはじめとするさまざまな基準が、食料輸入しやすい方向に変わっていつにわたっていいのでしょうか。その結果、日本の第一次産業や食品メーカーはどうなっていくのでしょうか？

状況を正しく理解し、消費者として「こうありたい」という未来の食をイメージできること、その実現のために、毎日の食の選択を主体的にできるようになること、そしてその選択のために、食品の表示をきちんと見て、複雑な制度の問題点に気づき、声を発することのできる消費者になることが大切です。まずは、自分のお金で購入し、食べているものにもっと関心を持つことではないでしょうか。複雑な表示制度の改革も、消費者の関心がなければ始まらないと私は考え、今後も小学生から大人まで、食の現状を知る働きかけを続けていくつもりです。

実教出版発行

DVD映像セレクション

家庭基礎・家庭総合

DVD全セット3巻（各巻約60分）

3巻セット価格 47,250円

各巻価格 15,750円（税込）

- ◎幅広い家庭科の学習内容において、「映像」という媒体を通して学習効果を高めていただけるよう、編修しました。
- ◎高校生に身近に感じてもらえるよう、地域や外国の事例、出演者の生の声などをNHKの豊富な映像から取り入れました。
- ◎1項目4～5分程度としました。授業の導入やまとめ、学習のテーマの確認用にご利用できます。

第1巻「人とかわかって生きる」（18項目）

第2巻「生活をつくる」（15項目）

第3巻「消費者として生きる／キャリアプラン」（13項目）

●対応教科書 043 新家庭基礎／044 新家庭基礎 21／034 新家庭総合／035 新家庭総合 21