

(ミートジャーナル 10 月号原稿)

## 10 月より改正 J A S 法施行「加工品の表示」どう取り組むべきか

### \*\*\* B S E 問題で厳しくなる加工品の表示 \*\*\*

本年 1 月 20 日に輸入された米国産子牛肉に特定危険部位が発見されて以来、7 月 27 日の輸入再開決定まで、行政・マスコミ・消費者団体の方々と意見を交換する機会が多かった。その中で、特に消費者より行政に対して、強い要望があったのが「食肉の産地表示」であった。今まで長期間続いた B S E 騒動によって、消費者の食の安全に対する関心はますます高まって来ており、食品の原材料や食肉の産地、加工場所などの表示をより多くの食品メーカーや小売店、更には外食でより詳しく正確に開示して欲しいとの要求が強まっており、「この牛肉の産地はどこですか？」と消費者から質問されることが、今後ますます多くなっていくのは明白である。また、このような流れを受けて外食チェーンや量販店などで、野菜や食肉などの原産地をよりわかりやすく詳しく表示する自主的な動きが広がってきている。

農水省が昨年 7 月に「外食における原産地表示に関するガイドライン」を作り、外食各社の自主的な動きを促進してきているが、その結果ある大手居酒屋チェーンでは、肉や野菜などの主要産地をメニューに表示、最大手のファミレスチェーンは今春から一部食材の原産地表示を傘下各店で始めている。全国焼肉協会は、簡単に産地表示ができるプログラムデータを会員に配布、またある大手ハンバーガーチェーンは、その日に使用する生野菜の生産者名を店頭に書き出しており、今年に入ってから、いくつかの大手・中堅量販チェーンでは、契約農家の数をさらに増やしたり、カット果実や魚のタタキなどに原産地の表示を始めたが、消費者の選択肢を広げる役割を果たす事もあって“売れ行きは大変好調”との事であった。これらは、消費者の関心を如実に示しているといえよう。

ここで「表示」で思い出されるのは、昨年 11 月のフォルクスに対する公正取引委員会からの大手ステーキチェーン「フォルクス」に対する排除命令である。これは、内臓肉などをつなぎ合わせた「成型肉」を本来一枚肉であるべき「ステーキ」と表示して販売したとして景品表示法違反（優良誤認）とされた事件であった。外食業界では初の公取委からの排除命令であったからご記憶の方も多いと思う。今までは、季節によって使用する原材料の仕入れ先が異なるなど、色々な理由から表示に関して外食業界には、行政も消費者もそれほど厳しくは無く、法制上でもかなりゆるやかだった。しかし、義務化されている小売、製造、流通業界同様に外食業界全般への表示に対する風当たりも間違いなく強くなってきつつある。いきおい、主要食材を供給する食品メーカーや畜産業界に対しても正しい表示と関連情報の開示要求は益々厳しくなって行くはずである。また、輸入食肉が多様化している状況下にあつて、農水省は「輸入物の和牛などの表示」が消費者に誤解

を与えるのを防ぐため8月31日に和牛や黒豚の食品表示の内容を検討する有識者会議を立ち上げた。これにより和牛や黒豚などの表示を国産に限定するなど、従来に較べてさらに消費者にわかりやすくする方向で進んでいる。

ところで、農水省は2004年9月に加工食品の品質表示基準を改正し、一部の加工品に原産地表示を義務付ける事にしたが、これが二年間の移行期間を経てこの10月から適用される。既にご承知かとは思いますが、改正JAS法10月義務化の国内加工品と任意表示の加工品を列記すると：

#### 【2006年10月から原産地表示義務化対象の加工品】

1. 調味した食肉（たれ漬け牛肉、塩コショウした肉、味噌漬け豚肉等）
2. ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵（ゆでた牛もつ、蒸した鶏肉等）
3. 表面をあぶった肉（牛のたたき等）
4. フライ種として衣を付けた食肉（衣を付けたカツ用牛肉、カツ用豚肉）
5. 合挽肉、その他異種混合した食肉（牛豚肉合挽肉・サイコロステーキ等）
6. 上記「異種混合」以外の生鮮食品を異種混合したもの（野菜入り焼肉セット等）

#### 【2006年10月以降も任意表示の牛肉加工品の例】

ハンバーグ、ローストビーフ、メンチカツ、肉団子など

ローストビーフが任意表示でタタキが義務表示という理由がよくわからないが、たぶん法律を改正した2年前に「加工度合いによって任意か義務か」を線引きしたと思われる。ただし、近い将来にローストビーフにも原産地表示義務が課せられると聞いている。「義務」か「任意」かの線引きについては微妙であるため、もし表示で疑問がある場合は、地方農政局や農政事務所等に問い合わせる事をお勧めする。JAS法は、重い罰則が伴った法律であるため表示に対する十分な理解が必要であるのはいうまでもない。あいまいな表示をしていたのでは会社の信用を失う事になりかねない事に注意が必要だ。

なお、今回の加工品表示義務化とは異なるが、原産地について知って頂きたいのは、「一番長い期間飼育されていた場所」が原産地として表示される事である。

すなわち月齢12ヶ月で豪州から輸入されたアンガス素牛を日本で飼育した場合、

- ・ 日本で11ヶ月飼育した場合は、原産地：豪州産
- ・ 日本で13ヶ月飼育した場合は、原産地：国産

従い、日本で長く肥育した場合は、国産ブラックアンガス牛肉という表示もありうる。なお、以前は特例として3ヶ月飼育すれば、国産と認められていたが、昨年10月以降は特例廃止となった事に注意が必要だ。

また、近年畜産物等の不正表示が多発し社会問題になった事から、2002年にJAS法が罰則強化の方向で改正された。罰則は最悪、個人：1年以下の懲役または100万円以下の罰金、法人：1億円以下の罰金、と大変重いものだが、それにもまして、不正行為によって長年築き上げた会社の信用を一日にして壊してしまい、消費者の支持を失ってしまう例も発生するため「信用第一」との日頃の心がけが大切な事は言うまでも無い。

**\*\*\*まとめ\*\*\***

基本的には表示をする事によって、消費者の「食の安心」を得心してもらう事が、業界繁栄への一つの大きな条件であると思う。我国の食料自給率は40%に過ぎないため輸入食料の利用は、食肉に限らず大部分の小売、外食業界において避けては通れないはずである。任意であっても使用する原材料が、どこ産のものなのかをよく知る事と、はっきりと開示する事が、結局は消費者の信頼を得て業績を向上させる第一歩であると思う。

なお、外食向け、特に焼肉店向けには表示の詳細を本年9月発行の別冊近代食堂「焼肉店第14集」(旭屋出版)に述べたので、ご興味のある方はご一読願いたい。正しい表示方法を身につけられ、正しく実施される事によってそれぞれのビジネスをさらに向上される事を願っている。

**ミートジャーナリスト・コンサルタント**

**有限会社ブリッジインターナショナル  
代表 高橋 寛**