

会 報



日食協

Vol. 112 Jan. 1. 2000

目

| | | | | | | |
|-------------------------------|-------|----------|---------|------------|------|----|
| 新春のご挨拶 | ----- | 会長 國分勘兵衛 | ---- | 2 | | |
| 正副会長会議・理事会開催さる | ----- | | ----- | 11月9日 | ---- | 3 |
| 講演録 | | | | | | |
| 日食協経営実務研修会 アメリカ卸売業の21世紀戦略 | ----- | | ----- | 中野雅司氏 | ---- | 9 |
| 本部活動 | | | | | | |
| 2000年対応はできてますか 第23回食品卸団体連絡協議会 | ----- | | ----- | 10月14日 | ---- | 14 |
| 新しい仕組みは良きパートナーと 第39回賛助会員世話人会 | ----- | | ----- | 11月16日 | ---- | 16 |
| 事業活動 | | | | | | |
| 酒類・加工食品データベースセンター近況 | ----- | | ----- | | | 18 |
| 業界の共同物流構想 | ----- | | ----- | | | 18 |
| 食品流通委員会のワーキング・グループ | ----- | | ----- | | | 19 |
| 各県ブロック代表と「実践」についての討議 | ----- | 関東支部 | 流通業務委員会 | ---- | | 19 |
| 日食協経営実務研修会 環境問題との取組み・アメリカの流通 | ----- | | ----- | 関東支部 | ---- | 20 |
| 第35回商品研究会開催 | ----- | 関東支部 | 流通業務委員会 | ---- | | 21 |
| 行政連絡 | | | | | | |
| 加工食品品質表示基準と遺伝子組換えに関する表示について | ----- | | ----- | 農林水産省食品流通局 | ---- | 21 |

次

| | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 回 | | | | | | | | |
| 覧 | | | | | | | | |

新春のご挨拶

社団法人 日本加工食品卸協会
会長 國分 勘兵衛



新年明けましておめでとうございます。

西暦2000年の新年を業界の皆様におかれましては、例年と異なった感慨を持たれてお迎えの事と存じます。

それは、人類の一区切りであります千年紀の元旦という事でもありますので、改めて感慨を抱く事も多いかと思うのでありますが、そこに本年は加えて「コンピュータ問題」があり、昨年暮れから

例年になく対応に追われ、憂慮しつつの越年であったからであります。

結果は如何でございましたでしょうか。

恐らく皆様方がそれぞれのお立場で、予測された結果となったと拝察申し上げます。

さて、昨年度は従来の「農業基本法」「中小企業基本法」のそれぞれの見直しがあり、行政当局も漸く重い腰を上げたかに見えた年でありました。

しかし、年末の備蓄仮需を除けば業界環境としては消費低迷の最中にあり続けた一年でありました。

既存小売業の苦戦の中に低価格志向、食品の安全性、環境問題等の課題が浮上し、経営の効率化を求め、そして構造改善の再編成が進んだ年でもありました。

新年度はこうしたトレンドに拍車がかかり、加えて新春早々の「仮需反動」もマイナス要因として働き、極めて厳しい展開が予測される処であります。

一方、ここ数年来当協会としては、新しい産業構造に適しい中間流通業の機能を模索し、新しい商取引慣行を提唱し、それに於ける公正取引と公正競争を目指し研究を重ねて参りました。愈々本年はこれらの結論を見出し、21世紀に具現させるべく、最終段階に至ったと認識致します。

消費不振・過当競争・構造変革の渦の中の企業体質の変革という事でもありますので、その困難度はその極に達したのではないかと考えます。

しかし、かかる時こそ問題認識を一にする同志の結束を図り、新しい産業の確立を目指すべきであるとも考えます。

当協会としては、微力ながら21世紀における新しい産業構造を想定し、そこに働くべき機能の、その担い手としての条件を解明すると共に、周辺環境のあるべき姿についての提言を続けて行く所存であります。

厳しい環境の中にあるとは申せ、業界の皆様方の良識と努力を信頼申し上げ、この一年が佳き年でありますよう祈念し、念頭のご挨拶と致します。

正副会長会議・理事会開催さる

—11月9日—

平成11年11月9日（火）
鉄道会館ルビーホールにて
10時より正副会長会議が
開催され、引き続いて理事会
が開催された。

正副会長会議は、定刻10
分前に全員集合し、直ちに
討議が開始された。主議題
は当日の理事会の討議予定
議案の確認であったが、そ
の中でも、①「定款変更等
研究会」の報告と提案 ②
「酒類・加工食品データベ



理事会会場

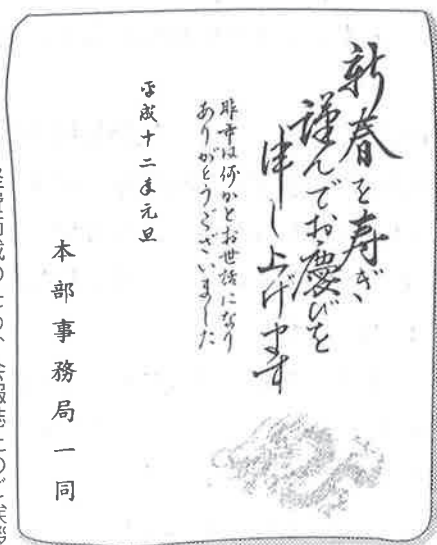
ースセンター」の現状報告と対策 の2点について、その周辺課題も含めて慎重な討議が行われ、予定時刻を上回る11時20分過ぎに閉会する所となった。

「定款変更等研究会」の報告と提案の内容は、理事会第2号議案として提案報告がなされたので、後述する理事会議事録抜粋を参照して頂くこととするが、早くも来年5月の総会を想定してのそれまでの諸事業活動についての確認と今後の運營業務の基本的スタンスについての確認がなされた。換言すれば、変革を要求されている業界、そして会員メンバーの新しいニーズの汲み上げを以前に増して充実して行うと共に、問題認識を一にして、当産業の確立を図るべく、ゆっくりと大きくハンドルを切った会議であった。

酒類・加工食品データベースセンターについては、加入企業が300社に達し、勧誘の任に当たった方々の労を多とすると共に、その存在意義の再確認がなされた。

同時に一刻も早く収支運営状況の安定化を図るべく、大企業の参加、勧誘を中心とする対策を討議した。特に同センターの運営委員会の意向如何に依るものの、当協会事務局のより密接な協力方法について具体論が討議されたのであった。

引続いて定例の理事会が開催されたのであるが、以下に理事会議事録抜粋を掲載するので参照されたい。



経費節減のため、会報誌上のご挨拶にて年賀状に代えさせていただきます。

| | |
|------|---|
| 開催日時 | 平成11年11月9日(火) 11:30～14:15 |
| 場 所 | 鉄道会館 ルビーホール 11階 橋の間 東京都千代田区丸の内1-9-1 |
| 出欠状況 | 理事総数 27名中 出席理事 22名 委任状 5名 計27名 監事総数 2名中 出席監事 2名 計2名 |
| 議 案 | 第1号議案 平成11年度上半期事業報告及び下半期活動 第2号議案 定款変更等研究成果について 第3号議案 その他 |
| 議事内容 | 井岸専務理事の進行により開会。 上記出席状況の報告、依って理事会の成立を確認した。 冒頭國分勸兵衛会長より次の如く開会の挨拶があった。 |

國分会長挨拶



挨拶される國分会長

本日は皆様大変お忙しい処、又ご遠方からご出席頂きまして厚くお礼申し上げます。

農林水産省食品流通局商業課山下課長はじめ、幹部の方には公務ご多用の中をご出席頂きまして有難うございました。

ご出席の皆様には各地におきまして、日頃から日食協の事業活動につきまして特段のご支援、ご協力を頂いておりますことを、重ねて心よりお礼申し上げます。

本日は上半期の事業活動についてご報告を申し上げ、又下半期についてのご意見をいろいろ

頂く会議でございますので、どうぞ宜しくお願い申し上げます。

こういう変化の厳しい時でございますので、活動にいろいろご要望があるのではないかとと思いますが、そういう貴重なご意見を頂ければ幸いに存じます。

ご承知の通り世界的にもいろいろ災害が発生しておりますし、又わが国におきましても混迷の経済状況の中でございます。

我々の業界に致しましても大きな変化が進んでおるわけでございます。社会環境の変化も非常に厳しい状況になりまして、そのような中でこの日食協は、我国の業界で唯一の全国団体ということになっておりますが、最近では公益法人の見直し政策が言われております。

日食協も公益法人化してもう6年になるということでございますので、政府の施策に沿って、この見直しを進めていかなければならないというふうに思っております。

加えて会員の皆様が少しずつ減っていくというような非常に淋しい状況になっておりますし、定款の変更、組織の問題、日食協の求められるニーズの問題というようなことについて、事務局におきまして、合宿をして頂いていろいろ考えて頂いた経過もございます。

本日はいろいろ申し上げて皆様にご理解を頂き、ご意見を賜る機会でございますのでどうぞ宜しくお願い申し上げます。

それからご承知の通り日食協で進めて参りました主要業務のひとつとして、データベースセンターがございますけども、会員の数が増えるようになって参りましたが、まだまだ会員の数が増えないというのが現状でございますので、皆様方にも是非ご支援の程宜しくお願い申し上げます。

本日は通常の議題に加えまして、農林水産省から専門の方に来て頂き、遺伝子組換え表示問題について、いろいろお話を承ることになっております。一応推定終了時間は2時45分になっております。それまでお付き合いをお願い致します。

以上をもちまして、ご挨拶にかえたいと思います。どうも有難うございました。

続いて来賓代表として、農林水産省食品流通局商業課 山下貴史課長より、次の如くご挨拶を頂戴した。

山下課長ご挨拶

只今ご紹介賜りました農林水産省食品流通局商業課長の山下でございます。今日は日本加工食品卸協会の理事会にお招きを頂きまして、有難うございました。

こうして皆様方の前でお話をさせて頂く機会を与えられまして本当に光栄に存じている次第でございます。

この日食協が公益法人になってから6年位ですか。しかし、それ以前からの歴史がずっとございまして、加工食品流通業の振興のための調査研究活動等、業界振興のための取組みに昔から非常に熱心に、地道に取組みをして頂いている団体だと認識を致しております。

そういう意味で業界の活動に対しまして、日頃から敬意を持っている次第でございます。又、先般8月にトルコで大変な地震がおきました際に、被災者に対する救援物資の供出という呼びかけに快く応じて頂きまして、国際貢献に大いに協力して頂きました。

この辺につきましても併せて深くお礼を申し上げておきたいと思っております。

食品流通業を巡る全体の情勢ということになりますと、ご案内のように最近漸くGDPの数字が回復の兆しをみせて来ておりますが、しかし依然として個人消費の数字で見ますと、まだまだ回復基調にある、或は盛り上がりが出てきたとは言えない状況が続いているわけでございます。

その意味では食品流通業全体を取り巻く情勢は依然として厳しいと言わざるを得ないかと思っております。

そうした中にありながら、國分会長の方からもお話がありましたが、社会全体を取り巻く情勢は様々に変化、多様化してきております。

21世紀を直前にして、この業界の課題はということになりますと、一つは社会全体でものすごいスピードで進んでおります情報化に乗り遅れないように、しっかり対応していかなければならない情報化対応。二番目に、更に物流全体の効率化ということに、今後更に力を入れていかなければならない。三番目に、資料を見せて頂きましたけれども、食品流通業全体の取引慣行の改善合理化。こういったことも考えていかななくてはならないと思っております。

更に異様な高まりを見せており、消費者が関心を寄せております環境問題に、この業界としても的確に答えていく努力をしっかりとしていかなければならないという、こんな数々の課題が沢山あるかと思っております。

今後皆様方の一層のご努力をお願いしたいと思っているわけですが、行政としても今年の7月に新基本法という法律を通して頂きました。これは従来ありました農業基本法を抜本的に全部廃止をして、新たに食料・農業・農村基本法というのを制定させて頂いたわけであります。

これに基づきまして所謂農政改革を断行する時期に立ち至っているわけですが、その中で食品流通政策につきましても消費者の視点を重視した施策を通じて食品産業全体の振興という事に、行政としても意を用いてそういうことを決意致しておる所でございます。

今後とも皆様方と手を携えて皆様方のご理解、ご協力を頂きながら施策の推進に努めて参りたいと思っておる所でございます。

年末になりますと、後60日位で今年も終わりです。そこでこの点だけ申し上げておきたいと思いますが、コンピュータ2000年問題というのが今言われております。

これだけインターネットやパソコンを通じていろいろな情報の流通が行われている現状を考えると、この2000年問題は我々も真剣に受け止めておるわけございまして、万一の事が無いように再々皆様方の協会にもご連絡を差し上げて万全を期して頂いている所であります。

しかし、何が起こるかわかりませんので、引き続き年末から年始にかけて、我々行政としても万一に備えた連絡体制を、しっかり作らねばいけない、ということでその整備を今行っている所であります。

皆様方も万一の時に備えて大変恐縮ではございますが、今一段の、この問題に関する対応を宜しくお願い申し上げたいと思います。

最後になりますが、今日の理事会が有意義な会合となり、日食協が益々発展をし、併せて会員の皆様方の今後の益々ご発展、ご繁栄されんことを祈念申し上げまして、簡単でございますが私の挨拶とさせていただきます。

どうも有難うございました。

続いて、井岸専務理事より、理事会の議長は定款により会長が就く旨が告げられ、國分会長が議長席に就いた。

議長より議事録署名人として、笹田伝左衛門理事と標昌彦理事を指名し、了承されて議事に入った。

第1号議案 平成10年度上半期事業報告及び下半期活動に関する件

議長より第1号議案であるが、事業報告及び収支報告を一括して事務局より報告せよとの指示があり、井岸専務理事より会報Vol. 110、Vol. 111等を資料としながら報告がなされた。



来賓挨拶する商業課 山下課長

主な概要は次の如くである。

1. 各支部活動・各支部総会、支部活動費配分。
2. 日食協経営実務研修会・東北支部10月5日、北海道支部10月6日、関東支部10月29日実施。
金沢ブロック平成12年3月8日実施予定。
3. 賛助会員世話人会・11月16日予定。
九州沖縄支部他各地にて賛助会員メンバーと交流。
4. 関東支部・物流コスト調査実施。
5. 各委員会活動・食品流通委員会取引改善ワーキング・グループは「卸売業の明日に向けて」の啓蒙と「機能対価の具現化の方法解明」に着手。
6. 食品流通委員会・ガイドライン見直しワーキング・グループでは「今日的取引ルールに関する考え方」をまとめ、これをベースに、業界内外の有識者のヒアリングを行い提言作成する予定。
事務局委託費を(株)流通政策研究所に150万円支払う予算計上。
7. 食品流通委員会・2000年問題対応ワーキング・グループは「西暦2000年問題に関する営業部署の対応心得」を作成し会員に配布。
今後は契約書に関するワーキング・グループに戻って研究再開の予定。
8. 情報システム化委員会・7月27日情報システム研修会開催。同委員会の一部の委員は酒類・加工食品データベースセンターの委員として運営とその実務で活動中。
因みに同センター入会者合計300社達成。但し大企業入会者、特に卸売業の参画不足が目立つ。
日食協会員であって不参加者の中から、主だった企業には漏れなく参加してもらう予定。
9. ネットワーク検討会・「卸・メーカー間標準システム」の追補版を作成。
10. 物流委員会・「業界の共同物流構想」の具体的策定にワーキング・グループを結成して着手。
11. 缶詰ブランドオーナー会・缶詰部会がパイナップル缶詰、みかん缶詰の情報交換会開催。又品質対策部会と共催で「遺伝子組換え食品の表示について」の研修会を開催。
品質対策部会は「商品クレームの調査」を予定。
12. 当協会が主催者の一員である缶詰業界の新年賀詞交換会は、平成12年1月5日(水)14時よりパレスホテルにて開催予定。
13. 会員動向・9月末日まで移動なし。但し10月に入り退会者1社。企業合併3社有り。会費未納 38社(10月末日現在)
14. 収支動向・9月末日現在会費収入未納が目立つ、ここで再度請求予定。
事務費の一部に年度末迄に予算オーバーの懸念あり。

続いて議長より、出席の萩原監事に監査報告を求めた。

萩原監事は「さる10月22日、戸田監事と共に監査を行ったが、その内容については今報告のあった通り、適正に処理され誤りのなかったことを報告します」と発言された。

議長は議場に質疑の有無を確かめた所、なかったため承認を求めた。結果拍手で満場一致の承認を得た。

続いて議長より、第2号議案「定款変更等研究成果について」の説明を事務局に求めた。

事務局は9月14日～15日両日運営委員を中心とする「定款変更等研究会」のメンバーがまとめた「事業活動の見直しについて」の説明を行った。内容は

- この見直しを行うに至った背景を整理した当面の課題。
- そして下半期より実施したい対応。
- 更に次期総会における決定事項及び平成12年度の継続討議事項の確認。

であった。

特に下半期からの対応として、①ワーキング・グループがない支部におけるワーキング・グループの結成 ②拡大運営委員会の開催（平成12年2月予定）を中軸にした各支部活動の活性化と、協会に対する各地のニーズの吸い上げについてを実施するが、これについては各理事からの意見も寄せられ、概ね賛同されたので具体化を運営委員会にて行う事とした。

次期総会決議事項及び平成12年討議事項については、特段の意見はなかった。

議長は改めて意見を求め、賛否を問うたが異論はなく、第2号議案が承認された。

次に議長は第3号議案の提起を出演者に求めたが、なかったので事務局に求めた。

事務局より次回理事会を平成12年4月20日（木）開催。

議題として平成11年度事業報告、5月の総会開催その議題予定についての提起があり、これも承認された。

以上で審議を終了し、議長が謝辞を述べ閉会とした。

尚、この日は引き続いて「構造改善計画作成会議事業」の一端として、農林水産省食品流通局品質課 食品表示対策室 課長補佐 川村和彦氏より「遺伝子組換え食品の表示について」と題する講演を頂く研修会を開催して、15時にこれを閉会した。

この11月9日の一日は、正副会長会議・理事会が開催された一日に過ぎなかったが、討議された事項、交換された意見も含めて、結果として極めて重要な基本方向を選択し始めた一日であったと思う。

結果は来年5月の総会終了時点の決定事項として表現される事になるのであろう。

この下半期の具体的事業活動方向の承認、そして運営全般に対する改善努力計画は、総会議案の内容に大きな影響を与えるであろう事が予測されるからである。

愈々21世紀を迎える事業年度の体制を整える段階にさしかかったと認識したい。



表示問題を講演する農水省 川村課長補佐
(中央マイク前)

アメリカ卸売業の21世紀戦略

I GA U ジャパン 中野雅司氏

前月号に開催を報じた日食協経営実務研修会、東北・北海道両支部会場に於ける、当日の講師中野雅司氏（I GA U ジャパン 常務取締役）の講演の概要を以下に掲載する。

はじめに

90年代に入り、食品業界ではE C R、S C M、C P F R、S B T等アルファベットを使ったキーワードが次々と登場している。これらは主にロジスティクスの改善を目指した食品業界全体のイニシアチブであり、そこでは従来の部分最適ではなくサプライチェーン全体の効率化が叫ばれている。小売業サイドでは、ミールソリューション、HMR、F S Pそして最近ではE・コマース等が登場、さらには自社物流を行う大手チェーンストアによる業界再編の動き、そしてウォルマートの食品業界への本格的参入とその急激な拡大と、この業界における変化と競争の度合いは益々加速化しているようである。

こうした激しい変化の時代に、フルライン・フルサービスの伝統的な卸売業は、その中心的な顧客ベースである独立店のマーケットシェアの継続的な縮小によって、彼らの経営環境は極めて厳しいものになっていると言えよう。

但しこうした急激な変化は、確かに伝統的な卸売業を苦しい立場に追い込んでいることも確かだが、同時に大きなビジネスチャンスも提供していると考えられる。新しいニッチを模索して21世紀への生残り、さらには成長・繁栄を目指す革新的な企業も出てきている。この講演ではそうした卸売企業に焦点を当て

て、卸売業の21世紀戦略というテーマで話しを進めていきたい。

卸売業を取り巻く環境の変化

今日の卸を取り巻く環境の中で最も重要なものは、彼らの中心的な顧客ベースである独立店のマーケットシェアが継続して縮小傾向にあるということである。こうした傾向に歯止めをかけるためには卸は過去数十年間に亘り高度なりテールサポートサービスを提供してきたが、数字を見る限りは独立店の減少に歯止めは掛かっておらず、この傾向は今後も続きそうである。ちなみに75年に45%のシェアを占めていた独立店は95年には27%までシェアを落としているのである。自分たちの既存の中心的顧客ベースが縮小傾向にあるビジネスにとって、新しい顧客ベースを開拓する必要があるのは誰の目にも明らかである。

新しい顧客ベースの開拓について今大手卸売業が真剣に取り組んでいることの 하나가、



缶詰売場

直営店舗の拡大である。卸としての規模の経済性を発揮するために、自ら顧客ベースを創造しようという戦略を取っているのである。ちなみにスーパーバリューは全米11位、フレミングは14位の食品小売業でもあり、また第3位のナッシュフィンチは近い将来直営店の売上比率を50%にまでもっていく計画を発表している。

今年に入って全米最大の卸企業のスーパーバリューが、年商30億ドルのリッチフードを買収し、大手企業による中小企業の買収が、この業界に引き続き活発に行われていることを改めて印象づけたのである。スーパーバリューは今後もこうした買収機会を模索していくと言い、フレミングの動きと併せてこの業界の寡占化が今後さらに進むことを示唆している。小売業界でもクロガーのフレッドマイヤーの買収、アルバートソنزのアメリカンストアーズの買収という二大企業の最近の動きにより寡占化が進んでおり、各地で競争状況の変化が顕著である。こうした大手企業の規模の拡大の根底には、ウォルマートとの競争という視点があることは常に理解しておくべきであろう。食品業界に本格参入したウォルマート（最近ネーバーフッドストアという平均的な規模の食品スーパーマーケットを導入していよいよ同社が食品業態中心の成長戦略を展開していくことが明確になっている）と競争していける規模を持つことが、今日のアメリカ企業にとって最重要事項なのである。



飲料水売場

ウォルマートの食品業界への進出によって最も大きな影響を受けたのが、独立店である。というのはウォルマートの本拠地と、独立店及び彼らをサポートする卸売業のテリトリーが同じ中西部であったことが理由である。ウォルマートの低価格戦略に対抗するためには、卸もある程度の規模を持って低コストで取引小売店舗に商品供給できることが不可欠になってくる。だからスーパーバリュー・フレミングの二大卸売業のエンジニアリングの中心的課題は規模の経済性の達成と、ロジスティクスの改善による供給コストの最小化にあるのである。

サードパーティーロジスティクス企業（3PL）の台頭も、卸にとって大きな脅威となっている。ECR以降企業のDCはコストセンターとして位置づけられるようになっており（ECR以前はプロフィットセンターであった）、自社物流を行う大手チェーンストアを含めて、自社でDCの施設やオペレーションの改善を行うべきか、アウトソーシングすべきかについて考えるようになってきている。こうした中で東海岸には、従来自社物流を行ってきた大手チェーンをターゲットにする卸企業（3PL）も出てきている。卸企業にとっての新しい顧客ベースとして、伝統的に競合関係にあった大手チェーンストアが注目されるようになってきているのである。スーパーバリューも新しいDCを建設し、大手チェーン企業に対しオペレーション効率の悪い低回転商品に特化した物流サービスを提供するようになってきている。同時に卸が提供する機能の中で中心的なものと考えられる効率的ロジスティクス機能に特化した3PL企業の台頭も著しい。将来、卸と3PLの間の競争が激化していくことが考えられる。

多様化する消費者ニーズへの対応も、リテールサポートカンパニーとしての卸企業に求められている。即ちミールソリューション、FSP、E・ビジネス等消費者の新しいニ-

ズに対応した新しい形態の小売ビジネスが台頭してきており、卸はリテールサービスの一環として、取引小売にこうした新しい機能を提供していかなければならないのである。特にE・ビジネスは近い将来小売業の中で大きなシェアを占めることが予想されており、卸が取引小売に対してそのインフラを提供していくことが期待されている。

加速度的に進歩するテクノロジーへの対応もまた21世紀の卸が提供する重要な機能のひとつになるだろう。FSPを使った高度な顧客管理の仕組みは、顧客ロイヤルティの確立には不可欠なものであると考えられ、卸がサービスビューロー（アウトソーシング機能）としての機能を取引小売に提供することが求められている。今後卸に限らず、テクノロジーの高度活用が勝負の明暗を分けると考えられ、いかなる企業も避けては通れない部分である。こうした高度なテクノロジーへの投資を可能にするためにも、企業買収による規模の拡大、そしてコア機能以外の機能のアウトソーシングが、今後とも活発に行われていくことだろう。

食品流通における日米の相違

アメリカの食品流通チャンネルについて考える場合、卸機能を提供するのは卸と自社物流を行うチェーンであり、両者ともディストリビューターと呼ばれ同じ位置づけを受けていることにまず注意すべきである。定義上の卸売業はメーカーの販売組織やフードブローカーと呼ばれる販売エージェントも含まれるが、彼らはよりメーカー側に近く、純粋な卸機能を考えるとやはり前記のディストリビューターが提供しているものと言えるだろう。

1920年代から、A & Pに代表される大手チェーンストアはメーカーと直接取引を始め、この伝統が現在も続いている。この時チェーンストア企業がメーカーと取引を始めるとい



卸売業のセンター

うことは、従来チェーンが商品提供を受けていた卸をその供給チャンネルから排除することを意味していた。つまりアメリカにはチェーンストアの自社DCからの供給システムと、卸から商品供給を受けるチャンネルが共存していることになる。通常チェーンストアはある地域（マーケットエリア）で一定以上の規模を達成すると従来からの卸企業との取引を止め、自社でDCを運営して自社物流を行うようになる。最近でもフレミングの最大の顧客であった大手チェーン企業のファーズとランドールズが相次いで物流効率化を理由に、自社物流に移行したのは、記憶に新しい。

ここで言う一定規模とは通常年間出荷額で6～7億ドル、また店舗数では30店から50店程度と言われている。つまり卸は取引小売業（独立店または小規模チェーン）をサポートして規模を拡大していくと、彼らはいずれ自社物流に移行してしまうというジレンマに晒されているということなのだ。先程独立店が継続的に縮小傾向にあると言ったが、これは彼らのすべてが競争に負けてビジネスが縮小しているということではないのだ。そこには規模を拡大したためにチェーンとして定義されてしまうという、定義上の問題が存在するのである。いずれにせよ、食品業界における最も基本的な競争は、卸の供給チャンネルと自社物流を行うチェーンストアの間に存在するものである。

次に食品流通における日米のもう一つの大

きな相違点について話をしておきたい。それは卸と取引小売の関係という問題である。アメリカにはプライマリーホールセラーという呼び方があるように、卸と取引する小売業は主要な卸企業を一社選択する。そしてこの卸企業から自分の店舗で扱う商品の大半を仕入れるのである。後で解説するように、アメリカではDSDチャネルのシェアが30%近くあるため、卸からの仕入の割合は通常70%程度になると言われる。日本のように複数の卸と取引しないと商品が揃わないとか、安く仕



アウトレットモール

入れられないといった論理はアメリカでは通用しない。アメリカの大手卸企業は基本的にはフルライン・フルサービスの卸であり、これが意味するところは取引小売業が扱うものはすべて一社で供給できる体制を整えているということなのである。小売業は仕入れをプライマリーホールセラー1社に集約した方が価格の問題も含めて有利であると考えられているのである。従って、ある地域でスーパーバリューとフレミングがディビジョンを持っている場合（例えばミネアポリス）、小売が“うちはスーパーバリューの得意先です”または“うちはフレミングの得意先です”と言うことはあっても、“うちは両方の得意先です”とは決して言わないということなのである。独立小売業は通常何世代にも亘って同じ卸と取引しており、その関係は単なる取引関係とは言い切れない極めて強い関係が存在すると言える。その大きな理由は、50年代から卸がリテールサポートカンパニー

として積極的に小売の経営改善をサポートしてきたことにあると言えよう。

80年代後半には、アメリカの大手卸企業は高度に完成されたリテールサポートカンパニーとして日本からも多くの企業がそのノウハウを学ぶために訪問したのである。ところがこうした高度に完成されたリテールサポートカンパニーである大手卸企業のフレミングとスーパーバリューがECRの登場以後相次いで大きなエンジニアリングへの取組を始めたことで世間をあっと言わせたのである。なぜ高度に完成されたリテールサポートカンパニーであったこの2社が大規模なリエンジニアリングをしなければならなかったのか。そこには今日、卸売業とその供給チャネルが抱える問題が存在する。

卸の供給チャネルの問題点と21世紀戦略

アメリカの卸売業の業界団体であるFDI (Food Distributors International)が最近出した“2005年戦略”が、自社物流を行うチェーンの供給チャネルに比べて、卸の供給チャネルが非効率的であることを、いくつものデータを挙げて明らかにしている。ここではそのうちいくつかをご紹介します。

1992年と1997年のDSDチャネル、卸のチャネル、チェーンの自社物流チャネルのシェアの推移を比較してみよう。DSDは92年に26.3%であったものが97年には27.5%とかなり安定して推移している。これに対し卸の供給チャネルは42.3%から37.3%へと大きくシェアを落としている。反対に大手チェーンのシェアは31.4%から35.2%へと大きく拡大している。今でもまだ卸のシェアはチェーンのそれをわずかに上回っているものの、過去5年間に卸のシェアをチェーンが奪い取って、つまり卸の犠牲の上に成長してきたことはこの数値からも明白である。

先程独立店のシェアの縮小について述べたが、これをより細かく見ていくとその問題点



大衆的スーパーマーケット

が浮き彫りになる。年間12%の成長率を遂げているスーパーセンターや、同じく年間7%の成長率を達成している100店以上を運営する大手チェーンに対しては、卸の供給シェアは圧倒的に低いのである。これに対し縮小傾向にあるカテゴリー、例えば1~10店の独立店（年率▲3%）や51~100店（年率▲10%）に対する供給について、卸は圧倒的に大きなシェアを持っているのである。

また次のようなデータが卸のオペレーションが自社物流チェーンに比べてより複雑であることを示している。まず1DC当たりの年間出荷額を比べてみると、卸が4億ドルであるのに対し、チェーンのそれは6.5億ドルとなっている。次に1DC当たりの取扱アイテム数を比べると、卸が21,000アイテムであるのに対し、チェーンは14,000アイテムとなっている。デリバリールート当たりの配送店舗数を見ても、卸が2.5件であるのに対し、チェーンは1.8件となっている。さらに1回のデリバリーの出荷ケース数を比べると、卸は539ケースに対しチェーンは783ケースとなっている。これらの統計データのどれもが、卸のオペレーションの複雑性、つまりチェーンに比べて効率が悪いことを示しているのである。その理由としてFDIは取引小売が卸に対し多くを要求しすぎることを挙げているのである。

今後卸の供給チャンネルがチェーンと同様の高い効率を達成し、競争していくためには卸を本部とするバーチャルチェーン化、即ち卸と小売のより強い関係＝アライアンスの構築が不可欠であると考えられる。その時独立店はある程度の独立性は犠牲にしなければならないということなのだ（つまり店舗名はSmith's IGAと自分の名前を付けていても、IGA本部の設定した厳しいスタンダードを受け入れなければならないということである）。但し彼らが21世紀に生残って行くためには、やむを得ない犠牲ということになるだろう。

卸の供給チャンネルの複雑性を排除するためには、規模の経済性＝バイイングパワーの拡大と、専門化した卸とのアライアンスの形成も重要である。規模の経済性を達成することで商品原価とロジスティクスコストを同時に削減することが可能となり、ある機能または業態に特化した専門型卸との提携によって自らのコアコンピタンスに資源を集中することが可能になるからである。

今後もサプライチェーンの中から卸機能がなくなることはないはずである。但しそれを提供するのには、伝統的な卸企業であるとは限らないのである。ECRやSCMが主張する全体最適に貢献できる高度な機能を提供できる卸企業が21世紀の卸の姿である。



卸売業のセンターのラック

2000年対応はできていますか
第23回食品卸団体連絡協議会

—10月14日—

本年度の食品卸団体連絡協議会は10月14日（木）東京ステーションホテルにて14時より開催された。

今年は当協会側の当番ということで井岸専務理事の司会進行により開会となり、冒頭東京都食品卸同業会 会長 山下新三郎氏（国分株）より次の如きご挨拶を頂いた。

本日は第23回の連絡協議会を開催いたしましたところ、ご多忙の中ご参集頂き誠にありがとうございます。

ここ迄の私共の会合においては殆ど「2000年問題」がテーマになっておりましたが、本日もこの問題について、意見交換討議が行われることと存じ期待しております。

加えて「遺伝子組換え食品表示問題」を始めとして、今日的テーマが多々あるものと考えますので、本日は多角的に皆様方のご意見が伺えればと考えております。業界の進路についてご指導願えればと思う次第であります。

続いて直ちに議事に入り中部食料品問屋連盟常任理事 佐竹喜代一氏(佐竹商事株)より、本年4月15日に名古屋で開催された会議とその直後の業界紙記者発表についての報告があった。

1. 年末年始など長期連休中の物流問題

商品の供給調査の円滑化を考えると、今日の小売流通の実態を併せて考えて、メーカー各位においては4日以上連休をとらぬ様に要請した。

2. 商品の包装形態に関する問題点

環境問題を念頭に入れ、包装資材の省資源化と型態の改良と一部の包装の強度改善についてメーカーに要望した。

3. 正月元旦営業の再考要請

近年の小売業の元旦営業傾向について、その効果、そのための業者の負担、そして日本の文化保持の諸点から考えて再考を願うもの。法的規制を含めて行政当局にアピールしたい。

4. 医薬部外品の差別販売廃止の要請

メーカーがCVS、SM、キヨスクには4月1日から販売させ、一般小売店には5月以降でないと販売させなかった事に問題がある。差別を廃止されたい。

加えてその後のアンケートや現状について報告した。

1. メーカーの連休体制について

151社にアンケートを発信、120社から回答。最長3日の要望に対して、既に対応済42社、

対応を検討中4社、不可能72社。対応不可能の理由として「物流業者の休業日」「臨時特例対応あり」が挙っていた。

2. 包装形態に関する問題点

バンドラ、ラップなど廃棄物の問題については104社の回答。対応済33社、対応を検討中47社、不可能27社。対応不可能であるが、「すぐには出来ないが、以後改善する」とのコメントが多く、全般的に協力姿勢が感じられた。

3. 医薬部外品の取扱い現況について

当社は二次店として大正製薬の取扱い、を開始した。取引保証金を要求されたが、現況は順調である。

一方、当協会としては情報システム化委員会副委員長 皆本睦夫氏(㈱菱食)から「酒類・加工食品データベースセンター」の現状と勧誘の報告。食品流通委員会ワーキング・グループ座長 大竹一太郎氏(㈱明治屋)から取引改善ワーキング・グループの労作「卸売業の明日に向けて」の作成意図と基本的スタンスを説明し、その機能対価の収受が可能となる取引条件の具現化への困難さを訴えると共に、そのための理論的裏付けを模索している活動状況の報告を行った。

2000年問題については食品流通委員会2000年問題対応ワーキング・グループ座長 浅尾章二氏(国分㈱)から同ワーキング・グループが作成中であった冊子「西暦2000年問題に関する営業部署の対応心得」(当時は原案)の説明を行った。

いずれにしても予測の段階であるが、過度の危機感を煽る事に依って一時的品不足の混乱を起こす事もマイナスであり、消費者が動かず流通在庫となる事も好ましい事ではない。こうしたマイナスを最小限に留めるのが営業マンの努めである事の説明報告であった。

この後で双方の提起した各テーマについて、意見交換が行われた。物流関連問題については、個々について具体的に掘り下げると細かく整理せねばならない点もあるので当協会として協力出来る範囲、或いは見解を述べる場面もあった。

2000年問題対応については、品不足商材についての配荷について「公平」を求める声があった。しかし何をもって「公平」とするのか、検討を要するとの意見もあった。

マージン・機能対価の確保についての意見交換においては、これと言った討議もなかった。流通センターフィについても、我々の機能を金額換算するにしても、我々の業務のABC分析がなされる等、客観的数値の掘り下げがないのが現状である。これに加えて優越的地位の濫用というべき商慣行も相変わらず存在している。

これを一気に解決する事は不可能だが、海外の先進例等を参考として、一步一步、根気よく解決策を模索し、実現に向けて行動するしかない事を再確認した。

会議は16時30分、食品流通委員会 委員長 市ノ瀬竹久氏(㈱菱食)が閉会の挨拶の中で「最近の環境は、特に21世紀を睨んで文化が変わりつつある事が、現実化されたと考えるべきである。商慣行のグローバルスタンダード化もその一つである。行政も漸く腰を上げた動きがある。これも我々の長年に亘る努力が結実したと考えたい。前向きな対応により来年のこの会で更に内容の濃い話し合いが出来るように努力すべきである。」と結んで閉会した。

新しい仕組みは良きパートナーと 第39回賛助会員世話人会

—11月16日—



挨拶する廣田副会長

本年度秋季賛助会員世話人会は、11月6日(火)日本橋精養軒にて11時30分より開催された。冒頭、当協会副会長 廣田 正氏(㈱菱食)より、次いで世話人会を代表して岡部有治氏(味の素㈱)より、各々次の如くご挨拶があった。

廣田副会長 挨拶

廣田でございます。本日は世話人会の皆様方におかれましては、大変ご多忙中にも拘りませずお繰り合わせご出席頂きまして、誠に有難うございます。厚く御礼申し上げます。また各社様より常日頃、日食協各社に対しまして温かいご支援を頂戴致しておりまして、併せて御礼申し上げます。私も当世話人会をいつも楽しみにして出席をさせて頂いております。と同時により一層充実したディスカッションを後ほどご展開願えれば、極めて幸いであるというふうに存する次第でございます。

業界は大変厳しい状態というふうに考えております。私共、12月決算でございますので上半期の中間決算をかなり前に発表したわけでございます。その時に1-6月の売上高伸び率が2.4パーセントであったわけでございますけれども、それをかなり上回る下期伸び率で臨むつもりであったわけでございます。しかし、7月以降10月までの数字を取ってみるとかろうじて前年増という事でございます。分けても9、10月が極めて不振だというような状況にございまして、なかなか厳しい状態だと考えておる所でございます。若干の例外のメーカー様もありませんけれども、なべてトータルのには同じような流れでおられるのではないかと拝察するわけでございます。まさしく近づいております21世紀を目前に致しまして、従来からの仕組みがいよいよ限界に来て、新しい仕組みを考えて作り上げていかなければならない時代に来た、と言う事をひしひと感じておる次第でございます。各企業がそのようなテーマを克服しなければ、次の世紀に繁栄出来ないと同じように業界もまたしかりで、業界全般に亘る諸問題が現在噴出しているような状況でございます。それを皆様方とよきお話し合いのうちに、積極的に新しいステージに、更に発展をめざして共に進んで行くという姿勢がなければやはり次の世紀における相互の繁栄はないものと理解しなければならぬと覚悟しておる所でございます。そのような意味でこのような世話人会は、まさしくその目的を達成するにふさわしい会合ではなからうかと思うわけでございまして、後程当協会の状況等につきまして専務理事を中心と致しましてご報告を申し上げますので、いろいろとまた温かいご支援を賜われれば幸いと存する次第でございます。問題は山積しておりますので、テーマは大変多いかと思いますがよろしくお願い申し上げます。簡単でございますがご挨拶に代えさせていただきます。

味の素(株) 岡部常務 ご挨拶

ご紹介頂きました味の素の岡部でございます。前任の大瀧に替りまして営業担当という事になりましたので、賛助会員の世話人会でお世話になる事になりました。どうぞよろしくお願い致します。只今、廣田社長様から業界の状況、お話がございましたが、私も大変厳しい状況に置かれている事は間違いないと考えております。この数年来の変化というの



世話人会を代表して 味の素(株) 岡部常務

が本当に予想した以上のスピードで起きている、特に金融の再編と言いますか構造改革が思いもよらなかったような、予想もしないような提携・合併が行われたり、或いはいろいろな銀行が破綻をするというような状況でございます。私共の業界をとりましても今年一年を振り返っていろいろな再編が行われている、あるいは合併が行われているという、非常にビッグニュースがあった年ではないかというふうに思います。そしてこれからもやはりいろいろ過去の数年以上のスピードで改革が行われるのではないかというふうに思います。そういう中でこれからの新しい構造とか変革に対応する、私共の仕組みとか組織に変えていかないと勝ち残ってはいけない、生き残っていけない時代になるのではないかと思います。これから公正で秩序のある業界の取引を構築。同時に全体の仕組みがサプライチェーンマネジメントの観点という立場で、社会全体で効率のよい物の流れと言いますか仕組み、構造を作っていかなければいけないのではないかと感ずる次第でございます。これからの流通の皆様とメーカーの両方が利益の出せる形を作って、お互いに新しい形の連携というのが求められるのではないかと強く思っております。これからも日食協の皆様にはこれまで以上のご支援ご鞭撻をお願いする次第でございます。簡単でございますがご挨拶にさせていただきます。有難うございました。

議事に入って11月9日に開催された理事会の内容報告と、賛助会員の絶大なるご支援を頂いた酒類・加工食品データベースセンターの稼働状況報告を行った。

質疑応答の後で2000年対応問題について双方の情報交換を行った。

出席者全員が交互に報告を行ったが、賛助会員各位からは、①自社の対応進展状況 ②危機管理計画の中から営業関連、生産関連、原料関連 ③年末仮需の予測と対応 が各々述べられた。

これに対して会員側からは、①自社の対応進展状況 ②末端の年末需要に対する動き、情報がそれぞれ述べられた。

出席者企業は共通して自社内チェックテストは既に出来る範囲は既に完了しているが、テスト未済取引先の存在が各々ある事が述べられた。

年末年始の勤務体制には若干の違いがある事が判った。各々の把握している「備蓄需要」に関しては、両極端の存在、つまり全く現状無計画派と早くも具体的な商品確保指令が出された小売店もある積極派のある事が判明した。しかし飲料水については既に要望される数量合計が生産能力を上回っていたり、容器（ペットボトル・段ボール）が間に合わないという状況報告があった。

予定の14時30分迄熱の入った意見交換・情報交換がなされて閉会した。

なお、理事会報告の一部として、物流関連の卸の要望事項含め、情報交換の場の必要性についてふれた。特に「業界の共同物流研究結果報告」と関連する標準化、合理化についてはタイミンクを見て開催の申入れをする予定。

事業活動

酒類・加工食品データベースセンター近況

去る3月23日に設立された同センターの活動状況は、事務局の机を当協会事務室内に置いている事もあり、当協会業務の一端として日常は推移している。とは申せ、独立した任意団体であり、毎月運営委員会が定例的に開催され遅ればせ乍ら所期の軌道に乗りつつあるのが現状である。

10月末日現在で加盟会員は300社（内大企業139社）、業種で見ると、メーカー181社、卸112社その他7社である。登録されたアイテムは約20,000。既に登録完了で軌道に乗ったメーカーも約50社、このデーターを随時、卸が利用している。

システム小委員会では、システムメンテナンスについてアンケートをとり目下集計中、12月14日（火）には公聴会を開催し、会員の意見を集めている。同時に画像情報についても「情報の標準化」以外にそのデータベースの持ち方、既存データベースとの関連、等々について討議を重ねている。

取引先コード小委員会では、業界における取引先コードとして標準化するその「取引先」とは何をさすのか愈々この掘り下げを討議する段階となった。各社の「取引先マスター」の概念と共通化した「取引先コード」の概念の乖離がある事が再確認された。

課題は収支状況にある。とりあえずの300社に到達したとは言うものの、運営費を支える大企業300社という前提的目標にはまだ遠い。懸命の勧誘活動は尻上りに会員数を増やしているとは言うものの、利用卸の数が意外と少ない。

本年度、次年度の当面の乗り切りを画する運営委員会の結論は勧誘努力、会員獲得以外にはないというのが現状。

改めて当協会としての支援策も計画中。

業界の共同物流構想

12月6日（月）9時30分より共同物流研究ワーキング・グループの会合が開催された。年末の多忙時であったが、12月10日の物流委員会に対する報告を睨んでの討議がなされた。

内容は、メーカー在庫を一ヶ所に集中管理する事を想定し、地域内の多数の卸がこれを利用する物流形態を前提としたもの。

その場合における ①卸の発注、センターの受信、メーカーに対する発注について ②卸の入荷時に受けるサービス内容 ③センターを中心としたシステム化の範囲 ④取引条件を含め

て物流に関連する必要とする標準化についてと各々を掘り下げた。構想のアウトラインを浮き彫りにする作業であった。

まだ討議する場面の多いプロジェクトであるが、もし具現化にこぎつけたとすれば、我が国の社会構造の中に特筆されるべきテーマであるだけに、メンバーの発言も真剣であり、常に前向きなディスカッションが続けられている。

なお12月10日（金）の物流委員会においては、上記に加えてこの運営主体のあり方の検討に入り、次回迄にその実際像をこのワーキング・グループと各企業が各自画くこととなった。

食品流通委員会のワーキング・グループ

既に具体的実践活動に入った三つのワーキング・グループであるが、12月17日（金）にワーキング・グループ全体会議を開催、相互の活動の中間報告をし、相互確認の場を持った。

取引改善WG（座長 大竹一太郎氏 ㈱明治屋）は、愈々機能対価の要請の原点である卸の日常業務と、建値制度におけるマージン・オープンプライス制におけるフィならびに諸手数料、報奨金等との結びつき、望ましい算定のあり方等についての整理の段階になった。

ガイドライン見直しWG（座長 浅井久生氏 伊藤忠食品㈱）は、①一般社会ビジネス社会に認知させたい事項 ②行政に対する要望 の2点の整理を行った上で内外の学識経験者のヒアリングを行っている。加えて過去の当協会の研究成果を合せて最終的には行政に対する提言その他をまとめる予定。

契約書研究WG（座長 浅尾章二氏 国分㈱）は10月末迄の活動を「2000年問題対応の営業部署の心得」をまとめる作業に費やした。休む間もなく本来の契約書研究のテーマに戻し「流通センター」「EOS利用」にまつわる取引契約の研究素案を作成した。今後これを中心に研究し、出来れば成果をまとめて会員の実践に生かせる教材とする予定。

各県ブロック代表と「実践」について討議

— 関東支部 流通業務委員会 —

10月29日（金）10時30分より関東支部流通業務委員会が開催された。今回は各県ブロックとの合同会議が行われ、各県ブロック代表委員も出席した。

会議は冒頭に本部報告として、11月9日開催の理事会報告予定の中から、本部事業の概要を事務局から報告し議事に入った。

1. 「センターフィ調査の方法論」については会員の意見を交換した。その内容では各社の計上科目もマチマチであり、調査集計結果の活動目的も分かれる所であったが、経営を圧迫し、大きく左右する金額であるだけに、やはり有志が数値を提供し合っても調査をすべきという意向が汲み取れた。具体的方法については着手する年度は、物流委員会では平成9年度に遡及し、拠点毎の支払額（簡易算出方法あればそれも可）より蓄積開始の方針があるのでそれに準じる事などの対話がなされた。

2. 情報システム以外に対応すべき2000年問題については、タイミング良く食品流通委員会ワーキング・グループが策定した「西暦2000年問題に関する営業部署の対応心得」を中心に情報交換した。
3. 環境問題の取組みについては「これからやろうとしている」会員（70%）と「取り上げるムードに欠けている。従って何もしていない」会員（30%）と判断された。しかし関連担当者各自の意欲がある点については共通しているとも判断されたので、爾後の啓蒙普及活動にまつ所となった。

合同会議はこの他にこの後開催された研究会の運営内容を確認して閉会した。

日食協経営実務研修会

環境問題との取組み・アメリカの流通

— 関東支部 —

10月29日（金）13時30分より繊維会館会議室にて関東支部主催の日食協経営実務研修会が開催された。流通業務委員会 委員長 田中実氏（三友㈱）の挨拶があり研修が始った。

テーマ：① 当社に於ける「環境問題」の取組み

講師 ㈱菱食 システム本部環境管理室主事 三宅義之氏

② 「卸売業の明日に向けて」をアメリカの現状に投影すると

講師 井岸松根

テーマ①については、㈱菱食がISO14001認証を取得したその背景の説明から、どのような取組みを現在行っているかについて、担当責任者である三宅氏の報告形式で行われた。「同社はいち早く「卸売業の産業化」を提唱して来たが、提唱し産業化するためには環境問題と無縁であってはならないというスタンスからこの問題に取組んだ。現在ISO14001の認証取得したが、これは決してゴールではない。スタートである。」という基本スタンスと、具体的にどのような業務行動でこれを推進しているかの実践例。

更には、経過の中での「電気使用量データの収集の困難さ」等の課題の紹介もあって、同業他社の担当者にとっては極めて有益な報告を頂く事が出来た。

テーマ②については、井岸専務理事が会報111号に掲載されたレポート、「アメリカ流通業界の現状」をベースに我が国卸売業の新しい機能について、これを投影解説した。同時にOHPに依り、撮影して来た現場風景を紹介した。残念にも時間に対して内容が盛り沢山で消化不良の報告となった事が悔やまれる所となった。

当日は予定通り約60名、満席という参加者を見た。関東支部としては、首都圏中心になってしまうのが残念であるが、我々の課題を克服するためには研修の場というものが不可欠であることは言うまでもない。

きっかけさえあれば、テーマを選び企画し、会員のニーズに応じて行くのも任務の一つである、と事務局として再認識させられた。

第35回商品研修会 開催

— 関東支部 流通業務委員会 —

11月2日（火）関東支部流通業務委員会が主催する第35回商品研修会が開催された。

当日は7時45分集合、バス1台に全員32名搭乗し目的地に向った。今回は午前中が日本食研(株)千葉本社工場殿 午後が味の素(株)首都圏冷食物流センター殿 の見学研修であった。

出発直後から、流通業務委員長 田中実氏(三友食品(株))の挨拶、片岡事務長のガイダンス、井岸専務理事の当協会の紹介と昨今の事業活動報告が車中で行われた。

日本食研(株)では大木専務取締役以下のお出迎えを頂いた上に、講話と、工場設備の見学説明がなされた。

「たれ」に代表される同社のヒット商品の数々が合理的かつ絶対の安全衛生が保たれ、しかも省力化すべき部分はオートメ化された近代的装置の中で製造されていた。この貴重な研究成果の集大成を実感見学する機会を得て、極めて有益な研修の場となった。

味の素(株)では、現場の委託先である(株)サンミックスの勝又所長以下のお出迎えと説明及び施設の見学をする機会を頂いた。

このセンターは味の素(株)のロジスティクス政策の一端を具象化した、しかもその中の冷凍食品に関する基幹拠点の一つである。全国に販売先を持つ総合食品メーカーの同社の、原料調達から始まるロジスティクスのトータルシステムの全容は巨大であり、緻密さが要求される事は理解し得るものの、奥行の深さは窮うべくもない。

その一端を設備的に見学する機会ではあったが、零度以下の職場環境の中で立体自動倉庫を中枢に、入荷から保管そして出荷を、最終的にローコスト化を目指して構築した巨大な装置を目の前にして、トップ企業のレベルの高さにただ敬服するのみであった。

行政連絡

加工食品品質表示基準と遺伝子組換えに関する表示について

— 農林水産省食品流通局 —

本年度農林水産行政が最初に力を投入したのが一連の「表示」に関する問題であった。この事について一連の作業が進み、当事務局も農林物資規格調査会の専門委員の一員として任命され討議の会議に出席したりしている中に、今回食品流通局の各課連名で、平成13年4月1日施行（平成12年4月告示）の案が事務局に送付されて来たので以下に掲載する。

この案に対して行政はホームページ等を通じての意見徴集を図っている。なお今回掲載以外に生鮮食品・玄米及び精米・水産食品の各品質表示基準（案）が事務局に届けられているが、紙数の都合上割愛した。

いずれにしても、当業界においても大きく影響する問題であるだけに研究を必要とするのではなかろうか。

加工食品品質表示基準の制定について（案）

農 林 水 産 省

平成11年11月29日

1. 制定の趣旨

近年の食品の消費形態の多様化、食品に対する関心の高まり、国際化等の進展に対応して消費者の視点を重視し、消費者が自己の判断で適切に商品を選択することが可能となるよう食品の表示内容の充実を図ることが求められている。

そこで、一般消費者の選択に資するため、J A S法第19条の8第1項の規定に基づき、一般消費者向けのすべての加工食品の品質に関する表示について、その製造業者又は販売業者が守るべき基準を定める。

2. 制定の内容

コーデックス規格に準拠し、名称、原材料等の表示の基準を定める。

加工食品品質表示基準（案）

（適用の範囲）

第1条 この基準は、加工食品（一般消費者に販売するものに限る。）に適用する。

（定義）

第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

| 用 語 | 定 義 |
|--------------|--|
| 加工食品 | 製造又は加工された飲食料品であって、別表1に掲げるものをいう。 |
| 賞味期限（品質保持期限） | 容器包装の開かれていない製品が表示された保存方法に従って保存された場合に、その製品として期待されるすべての品質特性を十分保持すると認められる期限をいう。 |
| 消費期限 | 容器包装の開かれていない製品が表示された保存方法に従って保存された場合に、摂取可能であると期待される品質を有すると認められる期限をいう。 |

（一括表示事項）

第3条 加工食品の品質に関し、製造業者（販売業者が製造業者との合意等により、製造業者に代わってその品質に関する表示を行うこととなっている場合にあっては、販売業者。以下「製造業者等」という。）は、加工食品の容器又は包装に次に掲げる事項を一括して表示しなければならない。ただし、飲食料品を製造し、加工し、若しくは調理しその場で一般消費者に販売する場合、又は飲食料品を調理し、若しくは設備を儲けて客に飲食させる場合は、この限りでない。

- (1) 名称
 - (2) 原材料名
 - (3) 内容量
 - (4) 賞味期限（品質保持期限）
 - (5) 保存方法
 - (6) 製造業者等（輸入品にあつては、輸入業者）の氏名又は名称及び住所
- 2 充てん液とともに容器に入れ、又は包装されたものにあつては、製造業者等がその容器又は包装に一括して表示すべき事項は、前項第3号に掲げる事項に代えて、固形量及び内容総量とする。ただし、固形物と充てん液が区分できないものにあつては、この限りでない。
- 3 品質が急速に変化しやすく製造又は加工後速やかに消費すべきものにあつては、製造業者等がその容器又は包装に一括して表示すべき事項は、第1項第4号に掲げる事項に代えて、消費期限とする。
- 4 輸入品にあつては、製造業者等がその容器又は包装に一括して表示すべき事項は、第1項各号に掲げるもののほか、原産国名とする。
- 5 第1項の規定にかかわらず、次の表の左欄に掲げるものにあつては、同表の右欄に掲げる表示事項を省略することができる。

| 加工食品 | 表示事項 |
|--|-------------------------|
| その容器又は包装の面積が30cm ² 以下であるもの | 原材料名、賞味期限（品質保持期限）及び保存方法 |
| その原料又は材料（以下「原材料」という。）が1種類のみであるもの（缶詰及び食肉製品を除く。） | 原材料名 |
| 常温で保存すること以外にその保存方法に関し留意すべき事項がないもの | 保存方法 |
| その内容量を外見上容易に識別できるもの（特定商品の販売に係る計量に関する政令（平成5年政令第249号。以下同じ。）第5条の特定商品（飲食料品に限る。）を除く。） | 内容量 |
| 品質が安定し経時変化が極めて少いもので別表3に掲げるもの | 賞味期限（品質保持期限）及び保存方法 |

（表示の方法）

第4条 前条第1項第1号から第5号までに掲げる事項、同条第2項の固形量及び内容総量並びに同条第3項の消費期限の表示は、製造業者等は、次の各号に規定する所によらなければならない。

(1) 名称

表示をしようとする加工食品の内容を最もよく表す名称を記載すること。ただし、別表2の左欄に掲げる加工食品にあつては、同表の右欄に掲げる告示により定められたところによりその名称を記載することとし、それ以外のものにあつては、当該名称を記載してはならない。

(2) 原材料名

使用した原材料を、それぞれア及びイの区分ごとに、次に定めるところにより記載すること。

ア 食品添加物以外の原材料は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、その最も一般的な名称をもって記載すること。ただし、使用する原材料がそれ自身2種類以上の原材料からなるもの（以下「複合原材料」という。）にあっては、その複合原材料の名称に括弧を付して、それ自身の原材料を原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載すること。この場合に、複合原材料が製品の原材料に占める重量の割合が5%未満のとき及び複合原材料の名称からその原材料が明らかなきは、当該複合原材料の食品添加物以外の原材料の記載を省略することができる。

イ 食品添加物は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に、食品衛生法施行規則（昭和23年厚生省令第23号）第5条第1項第1号ホ及び第2号、第11項並びに第12項の規定に従い記載すること。

ウ アの規定にかかわらず、次の表の左欄に掲げる分類に該当する原材料にあっては、同表の右欄に掲げる類別名をもってその記載に代えることができる。

| 分 類 | 類 別 名 |
|--|--|
| 精製油脂 | 「植物油」、「植物脂」若しくは「植物油脂」又は「動物油」、「動物脂」若しくは「動物油脂」 |
| あらゆる種類のでん粉 | 「でん粉」 |
| あらゆる種類の魚（当該食品の表示において、特定の種類の魚の名称を明示していない場合に限る。） | 「魚」又は「魚肉」 |
| あらゆる種類の鳥肉（当該食品の表示において、特定の種類の鳥の名称を明示していない場合に限る。） | 「鳥肉」 |
| 無水結晶ぶどう糖、含水結晶ぶどう糖及び全糖ぶどう糖 | 「ぶどう糖」 |
| あらゆる種類の砂糖 | 「砂糖」 |
| あらゆる種類の異性化液糖 | 「異性化液糖」 |
| あらゆる種類の砂糖と異性化液糖の混合物 | 「砂糖混合異性化液糖」又は「砂糖・異性化液糖」 |
| 原材料に占める重量の割合が2%以下で含まれる香辛料及び香辛料エキス（既存添加物名簿（平成8年厚生省告示第120号）に掲げる添加物に該当するものを除く。） | 「香辛料」又は「混合香辛料」 |
| 原材料に占める重量の割合が2%以下で含まれる香草 | 「香草」又は「混合香草」 |
| 原材料に占める重量の割合が10%以下で含まれる糖果 | 「糖果」 |

エ アの規定にかかわらず、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（昭和25年法律第175号。以下「法」という。）第14条第1項又は第15条第2項の規定による格付の表示がなされた有機農産物（有機農産物の日本農林規格（平成〇〇年〇〇月〇〇日農林水産省告示第〇〇号）第2条に規定するものをいう。）又は有機農産物加工食品（有機農産物加工食品の日本農林規格（平成〇〇年〇〇月〇〇日農林水産省告示第〇〇号）第2条に規定するものをいう。）を原材料とする場合には、有機農産物原材料又は有機農産物加工食品原材料である旨を記載することができる。

(3) 内容量

内容重量、内容体積又は内容数量（特定商品の販売に係る計量に関する政令第1条に規定する特定商品（飲食料品に限る。）であって第2条に規定する特定物象量。）を表示することとし、内容重量はグラム又はキログラムの単位で、内容体積はミリリットル又はリットル単位で、内容数量は個数等の単位で、単位を明記して記載すること。

(4) 固形量

固形量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載すること。

(5) 内容総量

内容総量をグラム又はキログラムの単位で、単位を明記して記載すること。

(6) 消費期限又は賞味期限（品質保持期限）

消費期限又は賞味期限（品質保持期限）を、次に定めるところにより記載すること。

ア 製造又は加工から消費期限又は賞味期限（品質保持期限）までの期間が3月以内のものにあつては、次の例のいずれかにより記載すること。ただし、(イ)、(ウ)又は(エ)の場合であつて、「.」を印字することが困難であるときは、「.」を省略することができる。この場合に、月又は日が1桁の場合は、2桁目は「0」と記載すること。

(7) 平成12年4月1日

(イ) 12. 4. 1

(ウ) 2000. 4. 1

(エ) 00. 4. 1

イ 製造又は加工から賞味期限（品質保持期限）までの期間が3月を超えるものにあつては、次に定めるところにより記載すること。

(7) 次の例のいずれかにより記載すること。ただし、b、c又はdの場合であつて、「.」を印字することが困難であるときは、「.」を省略することができる。この場合に、月が1桁の場合は、2桁目は「0」と記載すること。

a 平成12年4月

b 12. 4

c 2000. 4

d 00. 4

(イ) (7)の規定にかかわらず、アに定めるところにより記載することができる。

(7) 保存方法

飲食料品の特性に従つて、「直射日光を避け、常温で保存すること」、「10℃以下で保存すること」等と記載すること。

2 前条に規定する事項の表示は、別記様式により、容器又は包装の見やすい箇所にしなければならない。ただし、容器を包装紙で外装する場合は、外装紙に必要な表示をするか、又は容器の表示が外装紙を透かしてよく読めるようにするか、若しくは外装紙で隠されないようにすること。

(特色のある原材料の表示)

第5条 原産地等特色のある原材料を使用したことを表示し、又は加工食品の名称が特色のある原材料を使用したことを表すときは、製造時における当該原材料の配合割合を単位を明記して当該表示に近接する箇所又は第4条第1項第2号の原材料名の表示において名称に括弧

を付して表示しなければならない。ただし、特色のある原材料の配合割合が100%である場合は、その表示を省略することができる。

- 2 特定の原材料の製品に占める重量の割合が低いことを特に強調して表示する場合は、当該原材料の製品に占める重量の割合を単位を明記して当該表示に近接する箇所又は第4条第1項第2号の原材料名の表示において名称に括弧を付して表示しなければならない。

(表示禁止事項)

第6条 次に掲げる事項は、これを表示してはならない。

- (1) 第4条から前条までの規定により表示すべき事項の内容と矛盾する用語
- (2) その他内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示

第7条 この基準に定める事項以外の事項であって、加工食品に関し特に必要な品質に関する表示について製造業者等が守るべき基準は、別に農林水産大臣が定める。

別表1 (第2条関係)

- 1 麦類
精麦
- 2 粉類
米粉、小麦粉、雑穀粉、豆粉、いも粉、調製穀粉、その他の粉類
- 3 でん粉
小麦でん粉、とうもろこしでん粉、甘しょでん粉、馬鈴しょでん粉、タピオカでん粉、サゴでん粉、その他のでん粉
- 4 野菜加工品
野菜缶・瓶詰、トマト加工品、きのこ類加工品、塩蔵野菜（漬物を除く。）、野菜漬物、野菜冷凍食品、乾燥野菜、野菜つくだ煮、その他の野菜加工品
- 5 果実加工品
果実缶・瓶詰、ジャム・マーマレード及び果実バター、果実漬物、乾燥野菜、果実冷凍食品、その他の果実加工品
- 6 茶、コーヒー及びココアの調整品
茶、コーヒー製品、ココア製品
- 7 香辛料
ブラックペッパー、ホワイトペッパー、レッドペッパー、シナモン（桂皮）、クローブ（丁子）、ナツメグ（肉ずく）、サフラン、ローレン（月桂葉）、パプリカ、オールスパイス（百味こしょう）、さんしょう、カレー粉、からし粉、わさび粉、しょうが、その他の香辛料
- 8 めん・パン類
めん類、パン類
- 9 穀類加工品
アルファー化穀類、米加工品、オートミール、パン粉、ふ、麦茶、その他の穀類加工品
- 10 菓子類
ビスケット類、焼き菓子、米菓、油菓子、和生菓子、洋生菓子、半生菓子、和干菓子、

- キャンデー類、チョコレート類、チューインガム、砂糖漬菓子、スナック菓子、冷菓、その他の菓子類
- 11 豆類の調整品
あん、煮豆、豆腐、油揚げ類、ゆば、凍豆腐、納豆、きなこ、ピーナッツ製品、いり豆類、その他の豆類の調整品
- 12 砂糖類
砂糖、糖みつ、糖類
- 13 その他の農産加工品
こんにゃく、その他1から12に掲げるものに分類されない農産加工食品
- 14 食肉製品
加工食肉製品、鳥獣肉の缶・瓶詰、鳥獣肉冷凍食品、その他の食肉製品
- 15 酪農製品
牛乳、加工乳、乳飲料、練乳及び濃縮乳、粉乳、はっ酵乳及び乳酸菌飲料、バター、チーズ、アイスクリーム類、その他の酪農製品
- 16 加工卵製品
鶏卵の加工製品、その他の加工卵製品
- 17 その他の畜産加工品
はちみつ、その他14から16に分類されない畜産加工食品
- 18 加工魚介類
素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類、塩蔵魚介類、缶詰魚介類、練り製品、その他の加工魚介類
- 19 加工海藻類
こんぶ、こんぶ加工品、干のり、のり加工品、干しわかめ類、干ひじき、干あらめ、寒天、その他の加工海藻品
- 20 その他の水産加工食品
その他18及び19に分類されない水産加工食品
- 21 調味料及びスープ
食塩、みそ、しょうゆ、ソース、食酢、うま味調味料、調味料関連製品、スープ、その他の調味料及びスープ
- 22 食用油脂
食用植物油脂、食用動物油脂、食用加工油脂
- 23 調理食品
調理冷凍食品、チルド食品、レトルトパウチ食品、弁当、そうざい、その他の調理食品
- 24 飲料等
飲料水、清涼飲料、氷、その他の飲料
- 25 その他の加工食料品
イースト及びふくらし粉、粉末ジュース、その他21から24に掲げるものに分類されない加工飲食料品

別表2（第4条関係）

| 加工食品 | 告示 |
|---------------------------|--------------------------|
| 炭酸飲料 | 昭和46年8月3日農林省告示第1342号 |
| 食用植物油脂 | 昭和47年1月27日農林省告示第26号 |
| 即席めん類 | 昭和47年8月25日農林省告示第1572号 |
| ベーコン類 | 昭和48年5月25日農林省告示第1048号 |
| 凍豆腐 | 昭和48年6月4日農林省告示第1083号 |
| マカロニ類 | 昭和49年2月1日農林省告示第22号 |
| ウスターソース類 | 昭和49年6月27日農林省告示第566号 |
| プレスハム | 昭和49年7月8日農林省告示第605号 |
| 混合プレスハム | 昭和49年7月8日農林省告示第606号 |
| みそ | 昭和49年7月8日農林省告示第607号 |
| 特殊包装かまぼこ類 | 昭和50年1月22日農林省告示第25号 |
| うに加工品 | 昭和50年2月22日農林省告示第136号 |
| 風味調味料 | 昭和50年11月18日農林省告示第1064号 |
| うにあえもの | 昭和50年11月18日農林省告示第1065号 |
| 乾燥スープ | 昭和51年8月11日農林省告示第794号 |
| ドレッシング | 昭和51年8月11日農林省告示第795号 |
| 乾燥マッシュポテト | 昭和52年2月10日農林省告示第89号 |
| ソーセージ | 昭和52年4月25日農林省告示第413号 |
| 混合ソーセージ | 昭和52年4月25日農林省告示第414号 |
| 削りぶし | 昭和52年7月8日農林省告示第666号 |
| 魚肉ハム及び魚肉ソーセージ | 昭和53年1月10日農林省告示第42号 |
| さくらんぼ砂糖づけ | 昭和53年2月15日農林省告示第127号 |
| チルドハンバーグステーキ | 昭和53年6月23日農林省告示第762号 |
| 乾燥わかめ | 昭和53年6月29日農林省告示第787号 |
| 塩蔵わかめ | 昭和53年6月29日農林省告示第788号 |
| アイスクリーム | 昭和53年7月21日農林水産省告示第64号 |
| 調理冷凍食品 | 昭和53年10月7日農林水産省告示第343号 |
| 食酢 | 昭和54年6月8日農林水産省告示第802号 |
| 果実かん詰及び果実びん詰 | 昭和54年7月7日農林水産省告示第933号 |
| トマトピューレ及びトマトペースト以外のトマト加工品 | 昭和54年10月11日農林水産省告示第1420号 |
| しょうゆ | 昭和55年3月7日農林水産省告示第289号 |

| | |
|------------------------|--------------------------|
| 手延べそうめん類 | 昭和55年9月26日農林水産省告示第1361号 |
| 野菜かん詰及び野菜びん詰 | 昭和55年10月3日農林水産省告示第1374号 |
| ハム類 | 昭和56年8月21日農林水産省告示第1261号 |
| 豆乳、調製豆乳及び豆乳飲料 | 昭和56年11月16日農林水産省告示第1801号 |
| めん類等用つゆ | 昭和59年10月16日農林水産省告示第2068号 |
| 畜産物缶詰及び畜産物瓶詰 | 昭和61年11月18日農林水産省告示第1867号 |
| 乾めん類 | 昭和61年11月18日農林水産省告示第1868号 |
| 調理食品缶詰及び調理食品瓶詰 | 昭和61年11月18日農林水産省告示第1869号 |
| ジャム類 | 昭和63年4月20日農林水産省告示第525号 |
| レトルトパウチ食品 | 昭和63年4月25日農林水産省告示第541号 |
| チルドミートボール | 平成2年8月9日農林水産省告示第1048号 |
| チルドぎょうざ類 | 平成2年8月9日農林水産省告示第1049号 |
| 風味かまぼこ | 平成2年8月9日農林水産省告示第1050号 |
| 乾しいたけ | 平成8年9月6日農林水産省告示第1452号 |
| マーガリン類 | 平成8年9月9日農林水産省告示第1460号 |
| ショートニング | 平成8年9月9日農林水産省告示第1461号 |
| 精製ラード | 平成8年9月9日農林水産省告示第1462号 |
| 果糖 | 平成8年9月9日農林水産省告示第1463号 |
| にんじんジュース及びにんじんミックスジュース | 平成8年9月9日農林水産省告示第1464号 |
| 煮干魚類及び煮干魚類粉末 | 平成8年9月9日農林水産省告示第1465号 |
| 農産物漬物 | 平成8年9月9日農林水産省告示第1466号 |
| パン類 | 平成9年3月26日農林水産省告示第433号 |
| 生タイプ即席めん | 平成9年4月24日農林水産省告示第606号 |
| 果実飲料 | 平成10年7月22日農林水産省告示第1076号 |

別表3（第3条関係）

- 1 チューインガム
- 2 砂糖
- 3 アイスクリーム類及び冷菓
- 4 食塩
- 5 氷
- 6 うま味調味料
- 7 清涼飲料水（ガラス瓶入りのもの（紙栓をつけたものを除く。）又はポリエチレン製容器入りのものに限る。）
- 8 でん粉

別記様式（第4条関係）

| |
|-------|
| 名 称 |
| 原材料名 |
| 内 容 量 |
| 固 形 量 |
| 内容総量 |
| 賞味期限 |
| 保存方法 |
| 原産国名 |
| 製 造 者 |

備考

- 1 表示に用いる文字及び枠の色は、背景の色と対照的な色とすること。
- 2 表示に用いる文字は、日本工業規格Z8305（1962）に規定する8ポイントの活字以上の大きさの統一のとれた活字とすること。ただし、表示可能面積がおおむね150cm²以下のものにあつては、日本工業規格Z8305（1962）に規定する5.5ポイントから7.5ポイントまでの大きさの活字とすることができる。
- 3 原材料名、内容量、固形量又は内容総量を表示しないものにあつては、この様式中その項目を省略すること。
- 4 賞味期限をこの様式に従い表示することが困難な場合には、この様式の賞味期限の欄に記載箇所を表示すれば、他の箇所に記載することができる。この場合において、保存方法についても、この様式の保存方法の欄に記載箇所を表示すれば、賞味期限の記載箇所に近接して記載することができる。
- 5 この様式中「賞味期限」とあるのは、これに代えて「品質保持期限」と記載することができる。
- 6 品質が急速に変化しやすく製造後速やかに消費すべきものにあつては、この様式中「賞味期限」を「消費期限」とすること。
- 7 賞味期限の表示を省略するものにあつては、この様式中「賞味期限」を省略すること。
- 8 保存方法の表示を省略するものにあつては、この様式「保存方法」を省略すること。
- 9 表示を行う者が販売業者である場合にあつては、この様式中「製造者」を「販売者」とすること。
- 10 輸入品にあつては、9にかかわらず、この様式中「製造者」を「輸入者」とすること。
- 11 輸入品以外のものにあつては、この様式「原産国名」を省略すること。
- 12 この様式は、縦書とすることができる。
- 13 この様式の枠を記載することが困難な場合には、枠を省略することができる。
- 14 法第19条の8第2項の規定に基づき、飲食料品の種類ごとに定められた記載事項その他法令の規定に基づき定められた記載事項は、この中に書くことができるものとする。

附 則

（施行期日）

この告示は、平成12年4月1日から施行し、平成13年4月1日以後に製造又は加工（輸入品にあつては、輸入）される加工食品に適用する。

遺伝子組換えに関する表示に係る加工食品品質表示基準第7条及び生鮮食品品質表示基準第7条の規定に基づく農林水産大臣の定める基準（案）

（適用の範囲）

第1条 この基準は、加工食品品質表示基準（平成〇〇年〇〇月〇〇日農林水産省告示第〇〇号）第2条に規定する加工食品及び生鮮食品品質表示基準（平成〇〇年〇〇月〇〇日農林水産省告示第〇〇号）第2条に規定する生鮮食品に適用する。

（定義）

第2条 この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、それぞれ同表の右欄に掲げるとおりとする。

| 用語 | 定義 |
|------------|--|
| 対象農産物 | 組換えDNA技術（酵素等を用いた切断、再結合の操作によって、DNAをつなぎ合わせた組換えDNAを作製し、それを生細胞に移入し、増殖させる技術をいう。以下同じ。）によって得られた農産物が存在する作目に係る農産物として別表1に掲げるものをいう。 |
| 遺伝子組換え農産物 | 組換えDNA技術によって得られた農産物をいう。 |
| 非遺伝子組換え農産物 | 対象農産物のうち遺伝子組換え農産物ではないものをいう。 |
| 分別生産流通管理 | 遺伝子組換え農産物又は非遺伝子組換え農産物を生産、流通及び製造の各段階で善良なる管理者の注意をもって分別管理し、かつ、各段階における管理の内容を証明する書類により善良なる管理者の注意をもって分別管理されたことを明確にした管理の方法をいう。 |
| 主な原材料 | 当該加工食品の全原材料のうち、原材料に占める重量の割合が上位3位までのもので、かつ、原材料に占める重量の割合が5%以上のものをいう。 |

（遺伝子組換えに関する表示が必要な加工食品及び生鮮食品）

第3条 対象農産物を原材料とする加工食品（これを原材料とする加工食品を含む。）であって、加工工程後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたたん白質が存在するものとして別表2の左欄に掲げるものにあつては、加工食品品質表示基準第3条及び第4条に規定するもののほか、次の各号により、別表2の右欄に掲げる対象農産物である原材料について記載すること。ただし、容器又は包装の面積が30cm²以下である場合は、この限りでない。

- (1) 分別生産流通管理が行われたことを確認した遺伝子組換え農産物である対象農産物を原材料とする場合は、当該原材料の名称の次に括弧を付して「遺伝子組換えのものを分別」、「遺伝子組換え」等と分別生産流通管理が行われたことを確認した遺伝子組換え農産物である旨を記載すること。
- (2) 生産、流通又は製造のいずれかの段階で遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が分別されていない対象農産物を原材料とする場合は、当該原材料の名称の次に括弧を付して「遺伝子組換え不分別」等と当該原材料について遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨を記載すること。

- (3) 分別生産流通管理が行われたことを確認した非遺伝子組換え農産物である対象農産物を原材料とする場合は、当該原材料の名称又は当該原材料が1種類のみであって、その記載を省略できる場合には当該食品の名称のみを記載するか、又は当該原材料の名称の次に括弧を付して「遺伝子組換えでないものを分別」、「遺伝子組換えでない」等と分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物である旨を記載すること。
- 2 対象農産物である生鮮食品にあっては、生鮮食品品質表示基準第3条及び第4条に規定するもののほか、次の各号により生鮮食品の名称について記載すること。
- (1) 分別生産流通管理が行われたことを確認した遺伝子組換え農産物である対象農産物の場合は、名称の次に括弧を付して「遺伝子組換えのものを分別」、「遺伝子組換え」等と分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物である旨を記載すること。
- (2) 生産又は流通のいずれかの段階で遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が分別されていない対象農産物の場合は、当該対象農産物の名称の次に括弧を付して「遺伝子組換え不分別」等と遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨を記載すること。
- (3) 分別生産流通管理が行われたことを確認した非遺伝子組換え農産物である対象農産物の場合は、当該対象農産物の名称のみを記載するか、又は名称の次に括弧を付して「遺伝子組換えでないものを分別」、「遺伝子組換えでない」等と分別生産流通管理が行われた非遺伝子組換え農産物である旨を記載すること。
- 3 分別生産流通管理を行っても、意図せざる遺伝子組換え農産物又は非遺伝子組換え農産物の一定の混入の可能性は否定できず、第1項第1号若しくは第3号又は前項第1号若しくは第3号の確認が適切に行われている場合には、意図せざる混入があっても、第1項第1号若しくは第3号又は前項第1号若しくは第3号に掲げる分別生産流通管理が行われたことを確認した遺伝子組換え農産物又は非遺伝子組換え農産物とする。

(遺伝子組換えに関する表示が不要な加工食品)

第4条 別表2の左欄に掲げる加工食品の原材料のうち、対象農産物であって主な原材料でないものについては、分別生産流通管理が行われた遺伝子組換え農産物である旨若しくは非遺伝子組換え農産物である旨又は遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が分別されていない旨の表示（以下「遺伝子組換えに関する表示」という。）は不要とする。ただし、当該原材料について遺伝子組換えに関する表示を行う場合には、前条第1項第1号から第3号及び第3項に準じてこれを記載しなければならない。

- 2 対象農産物を原材料とする加工食品であって別表2の左欄に掲げるもの以外のものの原材料については、遺伝子組換えに関する表示は不要とする。ただし、当該原材料について遺伝子組換えに関する表示を行う場合には、前条第1項第1号から第3号及び第3項に準じてこれを記載しなければならない。

(表示禁止事項)

第5条 加工食品品質表示基準第6条及び生鮮食品品質表示基準第6条に規定するもののほか、遺伝子組換え農産物が存在する作目以外の農産物及びこれを原材料とする加工食品にあっては、当該農産物に関し遺伝子組換えでないことを示す用語は、これを表示してはならない。

別表1（第2条関係）

| | |
|---------------------|-------|
| 1 大豆（枝豆及び大豆もやしを含む。） | 4 なたね |
| 2 とうもろこし | 5 綿実 |
| 3 ばれいしょ | |

別表2（第3条関係）

| 食 品 | 対 象 農 産 物 |
|------------------------------------|-----------|
| 1 豆腐・油揚げ類 | 大豆 |
| 2 凍豆腐、おから及びゆば | 大豆 |
| 3 納豆 | 大豆 |
| 4 豆乳類 | 大豆 |
| 5 みそ | 大豆 |
| 6 大豆煮豆 | 大豆 |
| 7 大豆缶詰及び大豆瓶詰 | 大豆 |
| 8 きな粉 | 大豆 |
| 9 いら豆 | 大豆 |
| 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食品 | 大豆 |
| 11 大豆（調理用）を主な原材料とする食品 | 大豆 |
| 12 大豆粉を主な原材料とする食品 | 大豆 |
| 13 大豆たん白を主な原材料とする食品 | 大豆 |
| 14 枝豆を主な原材料とする食品 | 枝豆 |
| 15 大豆もやしを主な原材料とする食品 | 大豆もやし |
| 16 コーンスナック菓子 | とうもろこし |
| 17 コーンスターチ | とうもろこし |
| 18 ポップコーン | とうもろこし |
| 19 冷凍とうもろこし | とうもろこし |
| 20 とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰 | とうもろこし |
| 21 コーンフラワーを主な原材料とする食品 | とうもろこし |
| 22 コーングリッツを主な原材料とする食品（コーンフレークを除く。） | とうもろこし |
| 23 とうもろこし（生食用）を主な原材料とする食品 | とうもろこし |
| 24 第16号から第20号までに掲げるものを主な原材料とする食品 | とうもろこし |

附 則

- この告示は、平成12年4月1日から施行し、平成13年4月1日以後に製造又は加工（輸入品にあっては、輸入）される加工食品及び同日以後に販売される生鮮食品に適用する。
- 別表2に掲げる食品については、新たな遺伝子組換え農産物の商品化、遺伝子組換え農産物の流通及び原料としての使用の実態、組換えられたDNA及びこれによって生じたたん白質の除去・分解の実態、検出方法の進歩等に関する新たな知見、消費者の関心等を踏まえ、1年ごとに見直すものとする。
- この基準に定める対象農産物及びこれに原材料として製造又は加工された加工食品に係る表示事項及び表示の方法については、食品の生産・製造・流通・加工の現場での遺伝子組換え農産物・食品の取扱いの状況、国際的な規格の検討の状況等を踏まえつつ、見直しを行うものとする。

