

会報



# 日食協

Vol. 136 Oct. 29. 2004

## 事業活動

- グローバル化・IT化の対応の現状認識 ..... -情報システム研究会- 2  
「国産品の愛用」を共に声を大にして ..... -商品開発研究会- 4

目

## 業務日誌より

- 「表示」と「品質管理」について ..... -商品開発研究会- 7  
眞のサービスとは……を学ぶ ..... -近畿支部- 8

次

回  
覧


# グローバル化・IT化の対応の現状認識

## －情報システム研修会－

8月25日13時30分より東京日暮里のホテルラングウッドにて平成16年度の情報システム研修会が開催された。

平成15年度は開催を見送ったので2年ぶりであった。

研修会は、従来は全国酒販卸売組合中央会殿との併催であったが、今回はこれに「酒類・加工食品データベースセンター（SKDBC）」殿も参加、三者共催という事で総勢85名の参加を見る盛会となった。

情報システム委員会では、例年開催して来たこの研修会が、平成15年度は「消費税問題」が発生し、これが為に開催のタイミングを失ってしまったきさつがあった。一方、2年間に当業界の情報システム関連の環境が、グローバル化による影響が出始めている事や新しいテクノロジーの活用実験が聞こえている事に鑑み、情報の整理と共有化のために、この時期に開催する必然性があった。

冒頭、主催者を代表して(社)日本加工食品卸協会 情報システム委員会 委員長代理 加藤和弥氏（加藤産業株）が概要次の如く挨拶した。

『本日は多数お集まり頂き、三団体を代表して厚く御礼申し上げます。

IT化の進展は益々進み、必要性は高まる一方である。従来は各企業において、情報システム化する業務としない業務の振り分けが行われていたが、昨今では殆どの業務が情報システム化される時代となっている。コンピュータを使わない仕事が無くなっているのである。

生き残りをかける経営・ビジネスのインフラとして、IT情報・コンピュータが不可欠であり、経営とコンピュータの距離がなくなって来たと言える。意志決定において重要な役割を果たしているのである。

ところが技術の進歩があり、海外から新しい用語が入って来る。素人には難しいものとなつて来ている。

現場が活用せねばならぬところに難しさが加わって来ているのも現状である。

情報システム化の成功例として各企業が紹介されるが、多くは技術の最先端の活用ではなく、むしろ経営や営業の活用すべき業務をうまく情報システム化させた企業の成功例が多いと思える。



情報システム研修会 会場 挨拶される加藤委員長代理









## 「表示」と「品質管理」について

### -商品開発研究会-

平成 16 年度の商品開発研究会の事業活動の具体化については、幹事店会（国分(株)、(株)明治屋、(株)菱食、(株)サンヨー堂の 4 社、交代制で座長を選出。本年度は島垣研二氏（(株)サンヨー堂）において決定し、実施に入っている。本年度第 1 弹は 7 月 22 日（木）15 時より日食協会議室において、「食品缶詰の表示に関する公正競争規約改正の概要」について、全国食品缶詰公正取引協議会事務局 土橋芳和氏（(社)日本缶詰協会）をお招きして①品名及び原材料の表示方法の規定を簡素化、②形状等の用語の統一化、③内容量の基準化、④特選等優良製品に対する検査の義務化の基本的な方向と予定についての説明をして頂いた。これ等はこれから業界関係者及び消費者団体等から構成される検討会にて討議されて行くものであった。

今回は昭和 43 年制定された規約についての根本的改正になると考えられるので、その方向を事前に理解し、必要あれば然るべく発言の用意が必要となるので、それがために実施されたものであった。

参加者からは、その改正方向に対する賛否はともかく極めて重要な有意義な研修会だったとの評価を頂いた。



「品質管理」勉強会 会場



品質管理の勉強会 吉田勝雄講師

8 月 26 日（木）には 15 時より日食協会議室にて、講師に(財)食品環境検査協会の吉田勝雄氏をお招きして「最近の品質管理上の問題点」についてと題する講演をして頂いた。研修会企画第 2 弾であった。

同氏は、①関係法令（食品衛生法、JAS 法、景表法）の概要、②平成 16 年 4 月 1 日以降の市場からの回収商品、③異物混入の多い食品と実例（国民生活センター資料）、④金属の混入経路と対策、⑤HACCP と基本的心構え（整理整頓、清掃、清

潔、躊）、⑥食品等事業者が実施すべき管理運営基準に関するガイドライン、⑦アレルギー物質について約1時間に亘り講演し、そのあと質疑応答がなされて閉会した。

## 真のサービスとは……を学ぶ

—近畿支部—

9月15日（水）当協会近畿支部では、大阪府食品卸同業会との共催で、太閤園ガーデンホテルにおいて15時20分より研修会を開催した。当日は講師に京都のMKタクシーのオーナー 青木定雄氏をお迎えし「顧客第一主義を貫くサービス哲学」と題する講演を頂いた。競走烈しい業界の中にあって業績を上げている背景にある、「真のサービスとは」を語られたので極めて感銘深い研修の場となった。

終わって懇親の場に移り盛会裡に18時過ぎ閉会となった。

### マーチャンダイジング情報

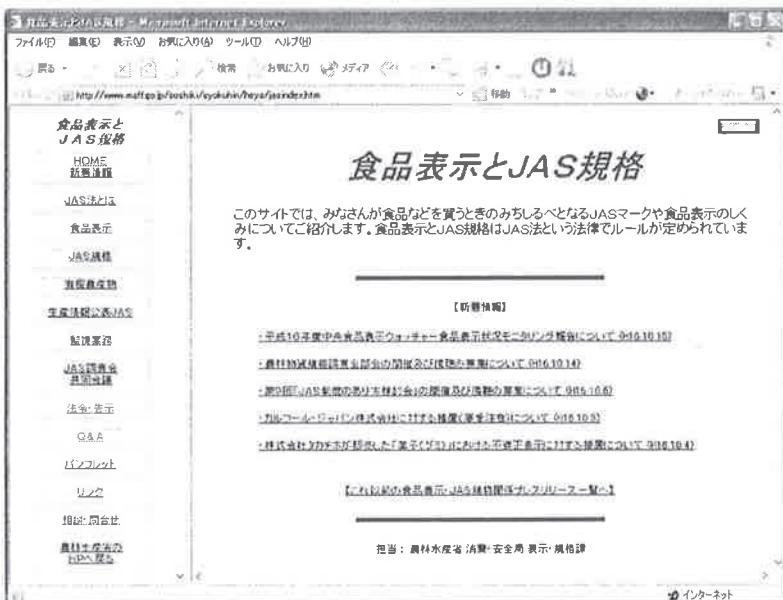
## 一部の加工食品品質表示基準等の一部改正について

—農林水産省—

9月末になって農林水産省消費安全局表示・規格課より「生鮮食品品質表示基準及び加工食品品質表示基準の一部改正について」という通達が届いた。

曰く、9月14日付で官報告示がなされた法令改正についてQ&A形式で解説文を作成したが、傘下会員に周知徹底されたいとの事であった。

今回以下に、加工食品関連部分について掲載をすることで参考にして下さい。



(参考)

### 原料原産地表示の対象となる主な加工食品の例

※この表にあるものは対象商品の一例です。この表にない商品でも品目群に該当するものであれば原料原産地表示の対象となります。

品目群	対象商品の例
1 乾燥きのこ類、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。)	乾しいたけ 乾燥きくらげ 乾燥スイートコーン かんぴょう 切り干しだいこん 乾燥ぜんまい かんしょ蒸し切り干し 乾燥ねぎ 乾燥パセリ 干し柿 干しぶどう 干しバナナ 干しあんず
2 塩蔵したきのこ類、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。)	塩蔵きのこ 塩蔵ぜんまい 塩蔵山菜ミックス
3 ゆで、又は蒸したきのこ類、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。)	ゆでたたけのこ ゆでたぜんまい 下ゆでしたごぼう 下ゆでしたさといも ふかしたさつまいも ゆでた大豆 ゆでた小豆 生あん 乾燥あん
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 (切斷せずに詰め合わせたものを除く。)	カット野菜ミックス 野菜サラダ(生鮮食品のみで構成されたものに限る。) カットフルーツミックス
5 緑茶	普通煎茶 玉緑茶 玉露茶 抹茶 番茶 ほうじ茶
6 もち	まるもち のしもち 切りもち 草もち 豆もち

品目群	対象商品の例
7 いりさや落花生、いり落花生及びいり豆類	いりさや落花生 いり落花生 いり大豆
8 こんにゃく	板こんにゃく 玉こんにゃく 糸こんにゃく
9 調味した食肉 (加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。)	しお・こしょうした牛肉 タレ漬けした牛肉 みそ漬けした豚肉
10 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。)	ゆでた牛もつ 蒸し鶏 ゆで卵 温泉卵
11 表面をあぶった食肉	鶏ささみのたたき
12 フライ種として衣を付けた食肉 (加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。)	衣をつけた豚カツ用の食肉 衣をまぶした鶏の唐揚げ用の鶏肉
13 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。)	合挽肉 成形肉（サイコロステーキ） 焼き肉セット（異種の肉を盛り合わせたもので、生鮮食品のみで構成されたものに限る。）
14 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 (細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。)	みがきにしん たづくり（素干しのもの） たたみいわし するめ あたりめ 丸干いわし さば開干し あじ開干し ほっけ開干し さんま開干し 煮干いわし しらす干 ちりめんじゃこ 干ほたて貝柱 干さくらえび だしこんぶ 干こんぶ 板のり 焼きのり 味付のり 乾燥わかめ 干ひじき 干あらめ

品目群	対象商品の例
15 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類	塩さんま 塩さば 塩かずのこ 塩たらこ 塩いくら すじこ 塩うに 塩蔵わかめ 塩蔵したうみぶどう
16 調味した魚介類及び海藻類 (加熱調理したもの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。)	まぐろしょうゆ漬け あこうだいの粕漬け あまだいのみそ漬け もずく酢 味付けめかぶ いくらしょうゆ漬け 食用油脂を加えたまぐろの剥き身
17 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。)	ゆでだこ ゆでかに ゆでしゃこ ゆでほたて 釜揚げしらす 釜揚げさくらえび 蒸しだこ ふぐ皮の湯引き
18 表面をあぶった魚介類	かつおのたたき
19 フライ種として衣を付けた魚介類 (加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。)	衣をつけたカキフライ用のかき 衣をつけたムニエル用のしたびらめ
20 4 又は13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。)	ねぎま串 鍋物セット（生鮮食品のみで構成されるもの）

注1：対象加工食品のうち、50%を超える原材料のあるものについて、表示が義務付けられる。

注2：パックヤードで加工したものには、表示義務は生じない。（なお、パックヤードで小分けした輸入品については、製品としての原産国の表示が既に義務付けられている。）



## I 制度全般

(全般－1) 原料原産地表示とはどのようなものですか。

(答)

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。

(全般－2) 原料原産地表示の義務付けの発端を教えて下さい。

(答)

- 1 原料調達先の多様化・グローバル化が進展する中、食品の品質に関する消費者の関心が高まり、国内で製造・加工される加工食品の原料の原産地についても品質に関する情報として重要視されるようになってきています。
- 2 加工食品の中には、原料の原産地によって商品が差別化されるものがありますが、そのような商品について加工地を強調することで消費者に原料の原産地と誤解を与えるような産地表示が行われているものがあり、これら特定の品目について原料原産地表示の要望が強く寄せられていました。このため、加工食品の品目ごとの製造・流通実態等を踏まえた検討が行われ、平成12年3月に「原料原産地の表示のあり方」(加工食品の原料原産地表示検討委員会報告)が示されました。
- 3 この報告を踏まえ、まず、梅干しとらっきょう漬けに原料原産地表示を義務づける品質表示基準が平成12年12月に策定されました。以降、個別品目ごとの検討を経て、これまでに農産物漬物やうなぎ蒲焼等の8品目について、原料原産地の表示が義務づけられてきたところです。

(全般－3) 今回(平成16年9月)の改正の背景、検討過程、概要を教えて下さい。

(背景)

- 1 これまで、個別品目ごとの検討を経て原料原産地表示が義務づけられてきた結果、消費者・事業者双方にとって、義務付けのルール、対象品目であるか否かがわかりにくく、また、多種多様な品目を個別に追加していく方式にも限界がありました。また、加工食品には実質的な加工がなされた地域(加工地)を製品の原産地として表示することができますが、なかには、あたかも原料の原産地であるかのように加工地を強調する表示が見られ、このような場合、消費者の誤認を招くおそれがありました。
- 2 さらに、生鮮食品の原産地表示が平成12年7月から義務づけられている一方で、これらを少し加工した加工食品には、原料の原産地表示が義務づけられていないという点も問題視されてきました。

(検討経緯)

- 3 このため、「食品の表示に関する共同会議」において、平成15年2月から義務表示対象品目選定のあり方と表示方法について見直しが開始され、産地を強調して表示する場合のルールや原料原産地表示が義務づけられる加工食品の要件等について、報告書「加工食品の原料原産地表示に関する今後の方向」が同年8月に公表されました。
- 4 この報告書に基づき示された「原料原産地表示を義務づけるべき加工食品の品目について」（「品目群リスト」）（同年11月公表）に対して消費者、事業者等から寄せられた意見を踏まえ、食品の表示に関する共同会議において、①産地を強調した表示に関する誤認防止のルール化、②義務表示対象品目の拡大を内容とする加工食品品質表示基準の改正案が審議され、平成16年4月に了承されました。その後、パブリックコメント、WTO通報、JAS調査会総会等の手続きを経て、平成16年9月14日に改正加工食品品質表示基準が施行されました。

(改正概要)

- 5 加工食品全般について、産地名が加工地を示すのか原料の産地を示すのか不明確な表示は禁止されます。

(①産地を強調した表示に関する誤認防止のルール化)

- 6 生鮮食品に近い20の加工食品群が義務表示対象として横断的に網羅されます。

(②義務表示対象品目の拡大)

(全般－4) 今回の改正に対する移行期間はあるのですか。

(答)

改正加工食品品質表示基準は平成16年9月14日に施行されました。

なお、消費者及び製造者等への周知徹底、新たなルールへの適切な対応のため、約2年間の移行期間が設けられており、平成18年10月1日以前に製造、加工又は輸入される加工食品には改正前の品質表示基準の規定によることができるとされています。

(全般－5) 今後、対象品目が再検討される予定はありますか。

(答)

- 1 今回、あらゆる加工食品を対象に、
- ① 原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると一般に認識されている品目のうち、
- ② 製品の原材料のうち、単一の農畜水産物の重量の割合が50%以上である商品を要件として、表示を義務づけるべき品目を横断的に整理、検討した結果、別表2に示した20の加工食品群を義務表示対象品目とすることとされました。
- 2 義務表示対象品目の選定にあたって、全国で開催された公開ヒアリングなどの場を通じて、さまざまご意見をいただきました。今回の整理では、できる限り多くのご意見を反映させるよう検討を進めてきましたが、残念ながら十分に反映させることのできなかったご意見もありました。

3 このため、今回の改正では、附則として「別表2に掲げる加工食品については、製造及び流通の実態、消費者の関心、国際的な規格の検討の状況等を踏まえ、必要な見直しを行うものとする」旨が明記されています。

(全般-6) 既に原料原産地表示が義務づけられてきた8品目の扱いはどうなりますか。

(答)

1 既に義務づけられている8品目については、引き続き、原料原産地表示が義務づけられます。

2 このうち、塩干魚類品質表示基準によるあじとさばの干物、塩蔵魚類品質表示基準による塩さば、乾燥わかめ品質表示基準による乾燥わかめ、塩蔵わかめ品質表示基準による塩蔵わかめ、これら4品目については、今回義務づけられる20の加工食品群のうち、14、15に分類されることになりますので、原料原産地表示は、本改正加工食品品質表示基準に基づいて引き続き行うこととなります。

3 そのほか農産物漬物品質表示基準による農産物漬物、野菜冷凍食品品質表示基準による野菜冷凍食品、削りぶし品質表示基準によるかつお削りぶし、うなぎ加工品品質表示基準によるうなぎ蒲焼き、これら4品目については、それぞれの品質表示基準に定められた方法で原料原産地を表示してください。

4 したがって、原料原産地の義務表示対象となる加工食品は、今回対象となる20グループの加工食品と既対象の4品目（農産物漬物、野菜冷凍食品、かつお削りぶし、うなぎ蒲焼き）ということになります。

(全般-7) 海外で前処理された原料を使用し、国内で製品を完成させた加工食品に、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

1 問のような製品の場合であっても、義務表示対象品目に該当するものであれば、義務表示の対象です。したがって、原材料名の欄に記載された生鮮食品のうち主な原材料の産地を、原料原産地として表示することが義務づけられます。

2 例えば、A国で漁獲され、B国で切り身にされたニシンを輸入して、国内でフライ種として衣をつけたものには、「19 フライ種として衣を受けた魚介類」として原料原産地表示が義務づけられますので、ニシンがA国産である旨を原料原産地として表示する必要があります。

3 なお、A国で漁獲され、B国で切り身にしフライ種として衣を受けたニシン製品を輸入して、国内で単に小分け・再包装しただけの製品は、原料原産地の表示義務はありませんが、原産国名（B国）を記載する必要があります。

(全般-8) 業務用の加工食品に、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

業務用の加工食品については、JAS法では表示が義務づけられていません。しかし、業務用のものとして業者間取引されたものが最終的に消費者に対して販売される場合には表示が義務付けられることとなりますので、こうしたことを踏まえれば、産地等に関する情報を取引相手に伝達する必要があります。

(全般－9) インストア加工された食品に、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

- 1 インストア加工の食品については、「飲食料品を製造し、若しくは加工し、一般消費者に直接販売する場合」とみなし、JAS法では表示が義務づけられていません。
- 2 ただし、仕入れ、解凍、小分け・再包装等の行為については、インストアで行った場合にあっても表示を行う必要があります。

例えば、冷凍状態で仕入れたタレ付き肉を、インストアで解凍して販売する場合、解凍行為はインストア加工には当たらないことから、原料原産地表示を含めた加工食品としての表示が必要です。

(全般－10) 表示面積の小さい食品に、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

容器又は包装の面積が30平方センチメートル以下である場合には、原材料名等と同様、原料原産地表示を省略することができます。

## II 義務表示対象品目

(20の加工食品群の分類について)

(品目－1) 今回新たに原料原産地表示が義務づけられる加工食品はどのようなものですか。

(答)

- 1 義務表示対象品目の選定に当たっては、
  - ① 原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると一般に認識されている品目のうち、
  - ② 製品の原材料のうち、単一の農畜水産物の重量の割合が50%以上である商品であることを要件として検討を行いました。
- 2 具体的には、生鮮食品に近いと認識されていることを目安として、20の加工食品群が義務表示対象として横断的に網羅されることになりました。これらの加工食品の原材料のうち、重量の割合が50%以上を占める原材料（主な原材料）について、その原産地を表示することが義務づけられます。

3 義務表示対象品目である20の加工食品群は以下のとおりです。1～8が農産物を、9～13が畜産物を、14～19が水産物を加工したものであり、20は生鮮食品である農畜水産物を混合したものです。

4 また、1、14は生鮮食品を乾燥させたもの、2、15は生鮮食品を塩蔵したもの、9、16は生鮮食品を調味したもの、3、10、17は生鮮食品をゆでたり蒸したりしたもの、11、18は生鮮食品の表面をあぶったもの、12、19は生鮮食品にフライ種として衣をつけたもの、4、13、20は生鮮食品を異種混合したもの、として分類しています。

《改正加工食品品質表示基準別表2（抜粋）》

- 1 乾燥きのこ類、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。）
- 2 塩蔵したきのこ類、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。）
- 3 ゆで、又は蒸したきのこ類、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。）
- 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（切断せずに詰め合わせたものを除く。）
- 5 緑茶
- 6 もち
- 7 いりさや落花生、いり落花生及びいり豆類
- 8 こんにゃく
- 9 調味した食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
- 10 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。）
- 11 表面をあぶった食肉
- 12 フライ種として衣をつけた食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
- 13 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。）
- 14 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（細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。）
- 15 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
- 16 調味した魚介類及び海藻類（加熱調理したもの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。）
- 17 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。）
- 18 表面をあぶった魚介類
- 19 フライ種として衣をつけた魚介類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
- 20 4又は13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。）



(答)

乾燥野菜に乾燥きくらげを混合した商品は全体として「1 乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実」に該当することから、その主な原材料について産地表示は必要となります。

(問1-4) 刻みねぎを乾燥させたものは、「フレーク状」に該当しますか。

(答)

「フレーク状又は粉末状」とは、基本的に元の農産物が何であるか判別できない状態を指しますが、刻みねぎについては、ねぎを刻んだものであることが判別できるため、「フレーク状」に該当しません。したがって、義務表示の対象です。

(問1-5) 乾燥パセリ、乾燥バジル、乾燥ハーブその他の香辛料に原料原産地表示は必要ですか。

(答)

香辛料として一般に認識されているハーブ類、スパイス、わさび、さんしょう等は、乾燥野菜に該当せず、「フレーク状又は粉末状」であるかどうかにかかわらず、原料原産地表示は義務づけられません。

(問1-6) 丸ごと乾燥させた唐辛子に原料原産地表示は必要ですか。

(答)

丸ごと乾燥させた唐辛子は、香辛料に該当しますので原料原産地の表示義務はありません。

(問1-7) カップめん等に付された乾燥野菜に原料原産地表示は必要ですか。

(答)

義務表示対象品目の選定に当たっては、生鮮食品に近い加工食品であることを要件の一つとしています。カップめんなど複数の加工食品を原材料としている製品は生鮮食品に近いとは見なされないことから、原料原産地表示の対象とはなりません。

したがって、その原材料の一部である乾燥野菜についての原料原産地表示は必要ありません。

(問1-8) 乾燥ナッツ類は乾燥果実に該当しますか。

(答)

1 くり、ぎんなん、アーモンド、カシューナッツ、ピスタチオのようなナッツ類については果実の範囲ですが、以下の①～③については、生鮮食品として原産地を表示することとなっています。

- ① 収穫後調整、選別、水洗い、乾燥を行ったもの及び単に切断したもの
- ② ①の皮を剥いだり半割、スライスしたもの

③ 同種を混合したもの

2 すなわち、ナッツ類を単に天日干し等で乾燥したものについては、乾燥果実としての原料原産地表示は義務付けられませんが、上記1の①に該当し、生鮮食品として原産地表示が必要です。

(問1－9) 製菓材料としてドライフルーツを細断したものに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

切断したドライフルーツであっても、元の農産物が何であるか判別できないような場合は原料原産地の義務表示の対象ではありませんが、その他の場合は原料原産地表示が必要となります。

(問1－10) バルク輸入した乾燥きくらげを国内で小分け包装したものに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

単に国内で小分け包装を行っただけのものについては、国内で製品の内容を実質的に変更する行為を行っていないため、今までどおり製品の「原産国名」としてきくらげを乾燥した国名の表示が必要です。

(問1－11) バルク輸入したかんしょ蒸し切り干しを国内で再度風乾したものに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

かんしょ蒸し切り干しを輸入し、国内で再度風乾したものは、国内で製品の内容を実質的に変更する行為を行っていないため、今までどおり製品の「原産国名」としてかんしょ蒸し切り干しを製造した国名の表示が必要です。

(問1－12) 生鮮野菜をブランチングして干したものに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

例えば、干し芋、蒸干大根のように原料をブランチングしてから干したものについても、最終製品が乾燥野菜に該当するので、原料原産地の表示が必要になります。

(問1－13) フリーズドライしたきのこ類や野菜及び果実に原料原産地表示は必要ですか。

(答)

乾燥の方法にかかわらず、製品が乾燥したきのこ類や野菜及び果実に該当することから、原料原産地表示が必要となります。



3 ゆで、又は蒸したきのこ類、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。）

（範囲）

- 1 「ゆで、又は蒸した」とは、湯通し（プランチング）のほか、水又は湯による素ゆで、塩を加えた塩ゆで、蒸気による蒸しなどを施すことです。（商品分類上は「ゆで、又は蒸した」という分類は存在しません。）
- 2 具体的には、湯通しして容器包装された山菜やきのこ、ゆでたじやがいも、ふかしたさつまいも、ゆでた大豆や小豆などのほか、大豆水煮、山菜水煮、たけのこ水煮などのいわゆる水煮製品が対象となります。
- 3 また、以下のものは対象に含まれません。
  - ① 缶詰、瓶詰、レトルトパウチ食品（「レトルトパウチ食品品質表示基準」（平成12年12月19日農林水産省告示第1680号）に示すレトルトパウチ食品（プラスチックフィルム若しくは金属はく又はこれらを多層に合わせたものを袋状その他の形状に成形した容器（気密性及び遮光性を有するものに限る。）に調整した食品を詰め、熱溶融により密封し、加圧加熱殺菌したもの）をいう。「以下同じ。」）として販売されているもの
  - ② きのこ類、野菜及び豆類にしょうゆ、砂糖、みりんなどを加えて加熱したもの（砂糖類を加えたゆであずき、煮豆、野菜の煮物など）
- 4 あんについては、ゆでた豆類と同様に表示対象に含めることとしています。この場合の「あん」とは、商品分類に示された豆類の調整品（72-8）の中のあん（72-801）のうち、生あん（72-8011）、乾燥あん（72-8013）を指します。いわゆる小豆あんのほか、うぐいすあん、白あんも含まれます。
- 5 また、さつまいもを原料とした紫いもあんや、豆きんとん（72-8023）、野菜あんかけのいわゆる「あん」は対象に含まれません。さらに、ねりあん（72-8012）については、砂糖を加えて調味を行っていることから、3の②と同様、対象には含まれません。

（問3－1） 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のはなぜですか。

（答）

今回の義務表示対象拡大にあたっては、「原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると一般に認識されている」ことを品目の選定要件とし、「生鮮食品に近い加工食品であること」を具体的目安として、対象品目を整理しています。この観点から、缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものについては、生鮮食品に近いとはみなされないため、今回の原料原産地表示の対象外としています。

(問3-2) 透明パウチのものに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

透明パウチのものは、レトルトパウチ食品品質表示基準に規定するレトルトパウチ食品には該当しないことから、原料原産地表示が必要になります。なお、農産物だけでなく、畜産物及び水産物についても同様です。

(問3-3) 調味液にしょうゆが加えられた水煮に原料原産地表示は必要ですか。

(答)

- 1 しょうゆや砂糖、みりんなどを加えて加熱したものについては対象外としていますが、仮に塩以外にしょうゆ等が加えられたものであっても、外見上、単にゆでただけの「水煮豆」などと同様のものと見なされる食品であれば、義務表示の対象です。
- 2 同様に、蒸したりゆでたりした後に、塩味やしょうゆ味をつけたものであっても、外見上、単にゆでただけの「水煮豆」などと同様のものと見なされる食品であれば、義務表示の対象です。ただし、それらにしょうゆ味等の調味液をかけたものは対象外です。

(問3-4) ゆでた後に塩味やしょうゆ味をつけたじゃがいもに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

ゆでた後に塩味や薄いしょうゆ味がつけたものであっても、ゆでたじゃがいもとして見なされるのであれば原料原産地の表示は必要になります。しかしながら、しょうゆや砂糖で煮こむことで調味されたものについては表示の義務はありません。

(問3-5) あんに砂糖をえた練りあんが義務表示の対象外となったのはなぜですか。

(答)

練りあんは生あんに砂糖を加えて加熱しながら練ったものであり、単にゆでたものとはみなされないことから、原料原産地の表示義務はありません。

なお、製品で輸入された加糖あんを国内で小分け包装したものについては、現行規定により製品の原産国名の表示が義務づけられています。

(問3－6) 水煮豆にドレッシングをかけたサラダに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

ドレッシング等をかけて調味したものは、「ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類」に該当しないことから、原料原産地表示は必要ありません。

一方、小袋のドレッシングを別添した場合については、それぞれ独立した商品と見なしますので、主な原材料である野菜、豆類等について原料原産地表示が必要となります。

(問3－7) ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあんを冷凍したものに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

冷凍したものであっても原料原産地表示の対象となります。

なお、「野菜冷凍食品品質表示基準（平成14年8月19日農林水産省告示第1358号）」に定める野菜冷凍食品に該当するものについては、当該個別の品質表示基準に従って原料原産地表示を行う必要があります。

#### 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（切断せずに詰め合わせたものを除く。）

(範囲)

- 1 カット野菜及びカット果実は、単品の場合、「生鮮野菜、果実を単に切断したもの」として、生鮮食品品質表示基準に従い原産地表示が義務付けられています。しかし、異種混合したカット野菜、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については、加工食品扱いとなっているため、これらについても原材料に占める重量の割合が最も多く、かつ、当該割合が50%以上の主な原材料については、原産地表示を義務付けることとしました。
- 2 対象となるのは、異なる種類の野菜又は果実をミックスしたもので、例えばキャベツ千切りとカットレタスをミックスしたものや、カットパイナップルとカットメロンを盛り合わせたものなどが該当します。
- 3 また、以下のようにカット野菜に加工食品を加えたものは対象に含まれません。
  - ① カット野菜に、加工食品であるクルトン、ゆでたブロッコリー、ポテトサラダ、ツナなどを加えたもの
  - ② ドレッシングなどをかけたもの（小袋で添付されている場合は除く）
  - ③ カット果実に、加工食品である缶詰のシロップ漬けフルーツ（さくらんぼの砂糖漬けなど）などを加えたもの
- 4 なお、野菜、果実を切断せずに詰め合わせたものについては、生鮮食品品質表示基準に従い、それぞれの野菜・果実について原産地表示が義務付けられています。

(問4－1) キャベツ千切り70%、カットレタス30%を混合したカット野菜ミックスの場合の表示はどのようにになりますか。

(答)

原材料に占める重量の割合が50%以上であるキャベツについてのみ原料原産地表示の義務があります。しかしながら重量の割合が50%未満であるカットレタスについても任意でその原料原産地を表示して頂くことは差し支えありません。

(問4－2) キャベツ千切り40%、カットレタス30%、プチトマト30%を混合したカット野菜ミックスの場合の表示はどのようになりますか。

(答)

問のような混合割合の場合、主な原材料（原材料に占める原料の割合が50%以上のもの）がありませんので、原料原産地表示の義務はありません。しかしながら、任意で原料原産地を表示して頂くことは差し支えありません。

(問4－3) バックヤードで盛り合わせたカットフルーツミックスに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

現時点では、インストア加工された食品に対してJAS法では表示が義務づけられておりませんので、問のようにバックヤードで盛り合わせたカットフルーツミックスに原料原産地の表示義務はありません。

(問4－4) キャベツ千切りとカットレタスのカット野菜ミックスに別袋でドレッシングを添付した場合に原料原産地表示は必要ですか。

(答)

ドレッシングを添付した場合、カット野菜ミックスとドレッシングは別々に表示が必要になります。この場合、カット野菜ミックスについては、原料原産地義務表示の対象となりますので、キャベツ、レタスのうち50%以上を占めるものの産地を表示することが必要です。

## 5 緑茶

### (範囲)

- 1 緑茶とは、茶葉（一部茎を含む）を蒸熱または釜炒り等の方法により茶葉中の酵素を失活させた後、飲食用に供せられる状態に製造したものとし、一般に緑茶であると認識されているものが原料原産地表示の対象となります。
- 2 なお、参考として、社団法人日本茶業中央会の緑茶の表示基準における名称の定義を以下に記載します。これらについては原料原産地表示の対象となる緑茶に該当しますが、この他にも、一般に緑茶であると認識されるものについては原料原産地表示の対象となります。

なお、製品の重量に占める茶葉の割合が50%に満たないものは、原料原産地表示の対象となる「緑茶」の範囲には含まれません。したがって、例えば、玄米の重量割合が50%を超える玄米茶について玄米の産地を表示する必要はありません。

### 《参考》社団法人日本茶業中央会の緑茶の表示基準による名称の定義

- 煎 茶：茶葉（自然光下で栽培し、摘採した茶葉）を蒸熱、揉捻、乾燥して製造したもの
- 深蒸し煎茶：煎茶と同様な製造であるが、茶葉の蒸し時間を煎茶の2倍以上の時間で製造したもの
- 玉 露：一番茶の新芽が伸び出した頃からよしず棚などに藁や寒冷紗などで茶園を20日前後覆い、ほぼ完全に日光を遮った茶園（「覆下園」）から摘採した茶葉を煎茶と同様に製造したもの
- かぶせ茶：摘採前7日前後に藁や寒冷紗などで覆った茶園から摘採した茶葉を煎茶と同様に製造したもの
- 番茶又は川柳：新芽が伸びて硬くなった茶葉や古葉、茎などを原料として製造したもの及び茶期（一番茶、二番茶、三番茶など）との間に摘採した茶葉を製造したもの
- 玉緑茶（グリ茶）又は釜炒り茶：煎茶と同様な製造であるが、揉捻の工程のうち精揉工程を省略して製造したもの。（グリ茶ともいう。）釜炒り茶は、製造工程で茶葉を蒸熱に代えて炒って製造したもの
- 粉 茶：荒茶の仕上げ工程でふるい分けされた粉末状の茶で、20号篩下、60号篩上のもの。荒粉、切断された茶を含む。
- 芽 茶：煎茶や玉露の仕上げ加工の工程で篩分けされた芽先のもの
- 茎茶又は棒茶：荒茶の仕上げ工程で木茎分離器などで選別された茶の茎や葉柄、又は荒茶の仕上げ工程で篩分けられた赤茎を言う
- ほうじ茶：煎茶や番茶などを強い火で焙って製造したもの
- 玄 米 茶：煎茶や番茶に焙った米を加えたもの。米の割合は、製品全体の重量の50%以内とする。
- 抹 茶：覆下栽培した茶葉を揉まずに乾燥した茶葉（碾茶）を茶臼で挽いて微粉状に製造したもの
- 粉 末 茶：茶を粉末にしたもの。ティーバッグ又はそのまま飲用する他、食品加工用の原料になるもの
- 抹茶入り玄米茶：玄米茶に抹茶を加えたもの
- 固 形 茶：粉茶に水を加えて固めたもの
- インスタントティー：緑茶から水溶性固形成分を抽出し、これを濃縮、乾燥し、粉末状又は粒状にしたもの

(問5－1) 緑茶の原料原産地はどのように表示すればよいのですか。

(答)

- 1 緑茶の原料原産地表示としては、荒茶の製造国を表示して下さい。
- 2 例えば、
  - ① 国内産荒茶を用いて国内で仕上げた緑茶には、原料原産地として国産である旨を表示する必要があります。
  - ② A国産荒茶を用いて国内で仕上げたような緑茶には、原料原産地としてA国産である旨を表示する必要があります。
  - ③ A国産荒茶を60%、国内産荒茶を40%を混合して国内で仕上げた緑茶には、荒茶の重量順に「A国産、国産」のように原料原産地を表示する必要があります。
- 3 なお、A国で荒茶を製造し、仕上げた緑茶を輸入して、国内で単に小分け・再包装した製品は原料原産地の表示義務はありませんが、製品の一括表示欄に「原産国名」として「A国」(荒茶の製造地=A国)と記載する必要があります。

(問5－2) 緑茶の原料原産地表示と産地銘柄との関係について教えてください。

(答)

- 1 今回の改正は、原料原産地を国レベルで表示することとされており、国内の産地名を表示する義務はありません。ただし、国産である旨の表示に代えて都道府県名等で表示することも可能としています。  
また、原料原産地表示が適切になされていれば、産地銘柄について表示することは差し支えありません。
- 2 なお、緑茶に産地銘柄を表示する際に、一般消費者に原料原産地(荒茶の製造地)について著しく優良であると示すこととなる場合には、景品表示法に違反することがあります。

(問5－3) 砂糖を加えた粉茶のようにお湯を注いでそのまま飲めるようにしたものは「インスタントティー」に該当しますか。

(答)

間のような商品は「インスタントティー」に該当し、原料原産地の表示が必要となります。  
しかしながら、粉茶よりも砂糖の方が重量割合が多いものについては、原料原産地表示の対象となる緑茶の範囲に含まれず、原料原産地表示の義務はありません。

## 6 もち

### (範囲)

もち米のみで又はもち米に米粉、とうもろこしでん粉等を加えて製造、包装したまるもち、のしもち、切りもち、鏡餅等を対象とします。草餅、豆餅のように、副原料を使用した包装もちについても対象となります。

なお、製品の重量に占めるもち米の割合が50%に満たないものは、原料原産地表示の対象となる「もち」の範囲には含まれません。したがって、例えば、豆の重量割合が50%を超える豆餅について豆の産地を表示する必要はありません。

また、みたらし団子、白玉団子、大福もち、さくらもち、かしわもちのように砂糖などで調味しているものやあんを入れたものは、和菓子と認識されるため対象に含まれません。

(問6-1) 米粉やとうもろこしでん粉などを原料とするもちに原料原産地表示は必要ですか。

### (答)

1 もちについては、もち米から製造されるものと、米粉やとうもろこしでん粉などから製造されるものがあり、両者は明らかに品質に差がある一方、米粉やとうもろこしでん粉の産地によって品質に差があるとは考えにくい状況にあります。こうしたことから、米粉やとうもろこしでん粉などから製造されたものは、原料原産地表示の対象外としています。

なお、もち米と米粉等を混合した場合、使用したもち米の重量が50%以上である場合には原料原産地表示の対象となりますので、もち米の産地を表示する必要があります。

2 もち米と米粉等を混合した場合の表示例は以下のようになります。

(例1) もち米粉70%+もち米30% → 原材料名:もち米粉、もち米

(例2) もち米粉30%+もち米70% → 原材料名:もち米(○○産)、もち米粉

\* もちの原料原産地として産地表示が必要な生鮮食品は、重量割合が50%以上を占める「もち米」です。

3 なお、もち米粉又はとうもろこしでん粉を用いた場合、原材料名に「もち米粉」又は「とうもろこしでん粉」である旨明確に表示することが必要です。

(問6-2) あんを入れた草もちに原料原産地表示は必要ですか。

### (答)

草もちにあんを入れたものは和菓子の範囲に考えられるので、原料原産地表示の義務はありません。

(問6-3) 砂糖が入ったもちに原料原産地表示は必要ですか。

### (答)

砂糖が入ったもちについては、和菓子の範囲と考えられるので原料原産地表示の義務はありません。

## 7 いりさや落花生、いり落花生及びいり豆類

### (範囲)

商品分類のいりさや落花生(72-8113)、いり落花生(72-8114)、いり豆類（落花生を除く。）(72-812)を指します。具体的には、素炒りした落花生（さやつき、さやなし）、素炒りした大豆、素炒りしたそらまめなどが該当します。また、炒った豆類に塩味をつけたものであっても原料原産地表示の対象となります。

しかしながら、油で揚げて塩味をつけた落花生など（バターピーナッツ(72-8112)など）については、対象に含まれません。

(問7-1) 生の落花生を塩水に浸漬した後、炒っている「味付け落花生」についても原料原産地表示の義務はありますか。

### (答)

問のように、塩水に浸してから炒ったものについても、炒った豆類に塩味をつけたものと同様、原料原産地の表示が必要です。

(問7-2) 炒った後で砂糖をからめたものは対象になりますか。

### (答)

炒った後で、砂糖をからめたものは原料原産地表示の必要はありません。

## 8 こんにゃく

### (範囲)

商品分類のこんにゃく(72-91)を指します。具体的には、板こんにゃく、玉こんにゃくのほか、さしみこんにゃく、糸こんにゃく、しらたきなどが該当します。また、これらに青のり、ごま、ゆず、しそなどの副原料を使用したものも対象となります。

なお、製品の重量に占めるこんにゃく生芋又はこんにゃく粉の割合が50%に満たないものは、原料原産地表示の対象となる「こんにゃく」の範囲には含まれません。したがって、例えば、青のりの重量割合が50%を超えるこんにゃくについて青のりの産地を表示する必要はありません。

(問8-1) こんにゃくの原料原産地表示はどのように行えば良いですか。

### (答)

- 1 こんにゃくには生芋から製造するものと、こんにゃく粉を原料として入手した上で製造するものがありますが、いずれもこんにゃくいもの産地を原料原産地として記載してください。
- 2 その際、こんにゃく生芋から製造した製品では原材料名欄に「こんにゃくいも（国産）」と行うことになります。

3 他方、こんにゃく粉を原材料として製造されたこんにゃくの場合、

- ① こんにゃく生芋から製造する場合であっても、ほとんどがこんにゃく粉の状態を経ること、また、
- ② こんにゃく粉はこんにゃくいもから製造されることが明らかにわかることから、こんにゃく粉から製造した製品のうち、こんにゃく生芋の産地とこんにゃく粉の製造地が同一の場合、「こんにゃく粉（〇〇産）」のように表示することも可能です。

4 3のケースでは、本来「こんにゃく粉（こんにゃくいも（〇〇産））」と表示することが基本ですが、表示が煩雑で見にくくなることを考慮し、こんにゃくいもの産地とこんにゃく粉の製造地が同一の場合に限り、上記3のような表示を認めるものです。したがって、こんにゃくいもの産地とこんにゃく粉の製造地が異なっている場合に後者を原産地として表示した場合には、原料原産地表示が行われていないものとして、加工食品品質表示基準第4条第1項第8号違反となりますので、この場合には、原材料名欄に「こんにゃく粉（こんにゃくいも（〇〇産））」のように表示するか、原料原産地名欄に「A国産（こんにゃくいも）」のように表示する必要があります。

(問8-2) こんにゃく生芋とこんにゃく粉を両方使用して製造した場合、主な原材料はどのように判断するのですか。

(答)

こんにゃく生芋とこんにゃく粉は別々の原材料として原材料名欄に記載されることから、それぞれの重量は合算せず、こんにゃく生芋とこんにゃく粉のうち製品に占める重量の割合が50%以上である原材料について原産地表示を行って下さい。

(問8-3) こんにゃくの原料が「こんにゃく粉」であっても、原料原産地表示の義務があるのはなぜですか。

(答)

こんにゃくについては、製品となるまでにこんにゃく粉の状態を経ることが一般的であり、生芋から製造したものと、こんにゃく粉から製造したものとは同等の品質を持つと考えられるため、後者についても原料原産地表示の対象となります。この際、こんにゃく粉の製造地ではなく、おおもとのこんにゃくいもの産地を表示する必要があります。

(問8-4) 重量を計算する際、水も原材料としてカウントするのですか。

(答)

水は除いた原料で重量を計算します。したがって、水を除いた原材料のうち、重量で50%以上をしめるものが「主な原材料」となります。



(問9-2) 牛ヒレと豚ロースを盛り合わせて調味液をかけたものに、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

- 複数の畜種の食肉を混合したものに調味液をかけたものも、単一畜種の食肉に調味液をかけたものと同様に「調味した食肉」と見なされるので、義務表示の対象であり、原材料のうち、重量で50%以上を占める畜種の食肉の原産地を表示する必要があります。
- もちろん、調味した複数の畜種の食肉を盛り合わせたものも、商品全体として「調味した食肉」と同様のものと見なされますので、義務表示の対象です。

(問9-3) 豚肉にタレを別袋で添付したものに、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

- タレをかけずに別袋で添付することは、調味する行為には当たらず、ご質問のような食品は、豚肉（生鮮食品）とタレ（加工食品）を単に詰め合わせたものとして扱われます。
- したがって、この豚肉には、原産地表示など生鮮食品としての表示事項が求められます。なお、タレにも一般の加工食品と同様、一括表示を行って下さい。

(問9-4) 複数畜種を混合して作られた成型肉（サイコロステーキ）に、原料原産地表示は必要ですか。また、これにタレをかけたものは対象になりますか。

(答)

- 複数畜種を混合したものであっても、単一畜種のみのものであっても、成型肉（サイコロステーキ）は「異種混合した食肉」に該当し、重量で50%以上を占める畜種の食肉の原産地を表示する必要があります。
- また、このような成形肉に調味液をかけたものも、「調味した食肉」ですので義務表示の対象となります。

(問9-5) 生ハンバーグに、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

- 食塩等の調味料や香辛料を用いてハンバーグ状に固めたものは、「調味した食肉」（挽肉）ですので義務表示の対象です。
- 一方で、調味料のほか、玉ねぎやパン粉などのつなぎを加えたものには、原料原産地表示は必要ありません。

(問9-6) 調味した食肉を凍結させたものに、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

調理冷凍食品品質表示基準に示す調理冷凍食品に該当するものであれば、義務表示の対象外となります。  
なお、調理冷凍食品に該当する食品については、加工食品品質表示基準に加え、調理冷凍食品品質表示基準に基づき表示する必要があります。

10 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。）

(範囲)

1 食肉や食用鳥卵に、湯通し（ブランチング）のほか、水又は湯による素ゆで、塩を加えた塩ゆで、蒸気による蒸しなどを施した（「ゆで、又は蒸した」）ものを言います。多少の調味料を加える等していたとしても、外見上これらと同様のものと見なされるものは対象に含まれます。

具体的には、ゆでた牛もつ、鶏肉を単に蒸した蒸し鶏、ゆで卵、温泉卵のほか、うずらの卵などの水煮製品が該当します。

2 なお、以下のものは対象に含まれません。

- ① 缶詰、瓶詰、レトルトパウチ食品（「レトルトパウチ食品品質表示基準」（平成12年12月19日農林水産省告示第1680号）に規定するもの）として販売されているもの
- ② 食肉、食用鳥卵にしょうゆや砂糖、みりんなどを加えて加熱したもの（「煮る」「焼く」行為となるため）（焼豚、味付けしたミニガーナなど）
- ③ ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵を燻製、味付けしたもの（燻製卵など）

《具体的な商品例》

商品例	対象	考え方
ゆで牛もつ	○	上記のとおり。
蒸し鶏	○	
うずら卵水煮	○	(ドライパックも対象。)
遠赤加熱やスチーム噴射した温泉卵	○	ゆでたり蒸したりしたものとして扱う。→問10-1
牛もつ煮込み	×	ゆでたり蒸したりしただけでなく、味付けしたもの
蒸し鶏にタレをかけたもの	×	は対象外。ただし、上記のとおり、外見上ゆでたり
焼豚	×	蒸したりしただけと見なされるものは対象。 →問10-2、3
ゆで牛もつと蒸し鶏を盛り合わせたもの	○	複数の畜種のものであっても、ゆでたり蒸したりしたもののは対象。 →問10-4
ゆで卵と生野菜を盛り合わせたもの	×	具材として野菜が入っているものは対象外。
燻製卵	×	燻煙したものは対象外。 →問10-5
ピータン	×	発酵させたものは対象外。

(問10-1) 遠赤外線で加熱したり、スチームを噴射したりして製造した温泉卵に、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

ご質問のような工程は、「ゆで」や「蒸し」と同様のものであり、「煮る」や「焼く」には該当しませんので、義務表示の対象です。

(問 10-2) 塩以外にしょうゆ等を加えて蒸したりゆでたりした鶏肉や卵に、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

- 1 しょうゆや砂糖、みりんなどを加えて加熱したものについては対象外としていますが、仮に塩以外にしょうゆ等が加えられたものであっても、外見上、単に蒸しただけの「蒸し鶏」や単にゆでただけの「ゆで卵」と同様のものと見なされる食品であれば、義務表示の対象です。
- 2 同様に、蒸したりゆでたりした後に、塩味やしょうゆ味をつけたものであっても、外見上、単に蒸しただけの「蒸し鶏」や単にゆでただけの「ゆで卵」と同様のものと見なされる食品であれば、義務表示の対象です。ただし、それらにしょうゆ味等の調味液をかけたものは対象外です。

(問 10-3) 水煮にアミノ酸やしょうゆ等の調味液を充填して味を付けたものに、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

しょうゆや砂糖、みりんなどを加えて加熱したものは原則として対象外となりますが、仮に水煮にアミノ酸やしょう油等を含む調味液を充填したものであっても、外見上、(問 10-2) のとおり「水煮」製品と同様のものと見なされる食品であれば、義務表示の対象です。

(問 10-4) ゆでた牛もつとゆでた豚を盛り合わせたものに、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

- 1 複数の畜種の食肉を混合してからゆでたものは、单一畜種の食肉をゆでたものと同様に「ゆでた食肉」と見なされるので、義務表示の対象であり、原材料のうち、重量で 50% 以上を占める畜種の食肉の原産地を表示する必要があります。
- 2もちろん、複数の畜種のゆでたり蒸したりした肉を混合したものも、商品全体として「ゆでた食肉」や「蒸した食肉」と同様のものと見なされますので、義務表示の対象です。

(問 10-5) 煙液に漬けただけの燻製卵に、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

燻煙した燻製卵は義務表示の対象外ですが、ご質問のような単に煙液に漬けただけのものであっても、ゆでた後煙液で風味付けしており、単にゆでただけの「ゆで卵」と同様のものとは見なされませんので、表示義務はありません。

## 1.1 表面をあぶった食肉

(範囲)

1 生の食肉と同様に販売され、消費者からは生の食肉と同様に認識されているが、表面をあぶっているため加工食品に該当するものに原産地を表示することが目的です。

食肉の表面をあぶって、刺身のように生食感覚で食べられるようにしたもので、肉の内部までは火が通っていないものを言います。

具体的には、牛肉のたたき、鶏のささみの表面をあぶったものなどが該当します。

2 なお、以下のものは対象に含まれません。

- ① 表面に調味した上高温で長時間加熱しているもの（ローストビーフなど）
- ② 表面をあぶった食肉にしょうが醤油などの調味液をかけたもの（小袋で添付されている場合は表示対象）

《具体的な商品例》

商品例	対象	考え方
牛たたき	○	上記のとおり。
ささみたたき	○	
ローストビーフ	×	中まで火が通っているものは対象外。
焼き豚	×	
牛たたきにタレをかけたもの	×	表面あぶりだけでなく、味付けしたものは対象外。



## 12 フライ種として衣をつけた食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）

### （範囲）

1 生の食肉と同様に販売され、消費者からは生の食肉と同様に認識されているが、表面に衣をつけているため加工食品に該当するものへの原産地表示が目的です。

生又は解凍した食肉に、フライ用に衣をつけたり、まぶしたりしたものを言います。衣をつける前に食肉に下味付けしたものや、衣に味付けしたものも含まれます。

具体的には、豚カツ用の豚肉、唐揚げ用の鶏肉などが該当します。

2 なお、以下のものは対象に含まれません。

① 1に掲げる食品を揚げる、焼くなどの加熱調理を行ったもの。

② 調理冷凍食品（「調理冷凍食品品質表示基準」（平成12年12月19日農林水産省告示第1676号）に規定するもの）として販売されているもの。

### 《具体的な商品例》

商品	対象	考え方
豚カツ用豚肉	○	上記のとおり。
唐揚げ用鶏肉	○	
下味付けした後、衣を付けたもの	○	上記のとおり。 →問12-1
衣に味付けをしたもの	○	
牛フライ種と豚フライ種を盛り合わせたもの	○	複数の畜種のものであっても、フライ種として衣をつけたものは対象。 →問12-2
調理冷凍食品に該当しないもの	○	上記のとおり。 →問12-3
チーズささみカツ（生）	✗	衣を付け、さらに肉以外の食品（乳製品、野菜等）を混ぜているので、対象外。
鶏肉にシソを巻いて衣を付けたもの	✗	同上。

（問12-1）食肉を調味液に漬けたり、ピックル処理等をした後、衣を付けたものや、衣にスパイスをまぶして味付けしたものに、原料原産地表示は必要ですか。

### （答）

ご質問のような、食肉に下味付けをしたものや、衣に味付けしたものも、「フライ種として衣をつけた食肉」と見なされますので、義務表示の対象です。

（問12-2）フライ種を盛り合わせたもののうち、以下のようないものに、原料原産地表示は必要ですか。

- ①衣付き豚肉（60%）と衣付き鶏肉（40%）とを盛り合わせたもの
- ②衣付き豚肉（60%）と衣付き魚介類（40%）とを盛り合わせたもの

(答)

フライ用の衣を付けた複数の畜種の食肉を盛り合わせたものは、単一畜種の食肉に衣を付けたものと同様に「フライ種として衣をつけた食肉」と見なされるので、義務表示の対象です。

- ① 問のような食品は義務表示の対象ですので、衣を含めた原材料のうち、重量で50%以上を占める豚肉の原産地を表示する必要があります。
- ② 一方、衣を付けた魚介類や野菜を盛り合わせたものは、義務表示の対象ではありません。

(問12-3) フライ種として衣を付けた食肉製品のうち、以下のようなものに、原料原産地表示は必要ですか。

- ①  $-18^{\circ}\text{C}$ 以下の冷凍ケースで販売するもの
- ②  $-18^{\circ}\text{C}$ よりも高い温度の冷凍ケースで販売するもの
- ③ 冷蔵ケースで販売するもの

(答)

フライ種として衣を付けた食肉のうち、調理冷凍食品品質表示基準に示す「調理冷凍食品」に該当するものには、原料原産地表示は必要ありませんが、それ以外のものは義務表示の対象です。

- ①  $-18^{\circ}\text{C}$ 以下の冷凍ケースで販売する場合であっても、「調理冷凍食品」に該当しないものについては、義務表示の対象となります。
- ②  $-18^{\circ}\text{C}$ よりも高い温度のケースで販売するものは、「調理冷凍食品」には該当しないので、義務表示の対象です。
- ③ 冷蔵ケースで販売するものについても、②と同様、義務表示の対象となります。

(問12-4) 衣を付けた後にプリフライしたものに、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

ご質問のような、衣を付けた後、軽く揚げた食肉であっても、そのまま食することはなく、必ず再度揚げる必要があるフライ種の状態であり、「衣を付けた食肉」と同様のものとみなされるため、義務表示の対象とします。

(問12-5) 衣の重量が50%を超えるものに、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

衣の重量が50%を超えるものは対象とはなりません。もちろん、食肉の原産地を任意で表示することは差し支えありません。

**13 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、成形したものを持む。）**

**(範囲)**

- 1 「合挽肉、その他異種混合した食肉」とは、複数の畜種の生鮮食肉を挽肉にしたり、盛り合わせたりしたものを言います。  
具体的には、牛・豚合挽肉、豚・鶏合挽肉、焼肉用に牛肉と豚肉を盛り合わせた焼肉セットなどが該当します。
- 2 また、「肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したもの」とは、畜種が单一であるか複数であるかに関わらず、食肉を加工し成型したサイコロステーキなどを言います。
- 3 このような異種混合品であっても、原材料に占める重量の割合が50%以上を占める主な原材料がない場合には、表示義務はありません。
- 4 なお、これらに調味、ゆで、蒸などを施したものは、それぞれ「9 調味した食肉」、「10 ゆで又は蒸した食肉及び食用鳥卵」などに該当することになります。

**《具体的な商品例》**

商品例	対象	考え方
牛豚合挽肉	○	上記のとおり。
牛肉と豚肉を盛り合わせたもの	○	
サイコロステーキ	○	
牛肉と豚肉の盛合せにタレをかけたもの	○	→グループ9 →問13-1
牛肉と豚肉の盛合せに個包装のタレを添付したもの	○	タレが別袋になっているものは、調味しているとは言えないため、このグループに該当。 →問13-2
ゆで牛もつと蒸し鶏を盛り合わせたもの	○	→グループ10 →問13-1
牛フライ種と豚フライ種を盛り合わせたもの	○	→グループ12 →問13-1
食肉と野菜を盛り合わせたもの	○	→グループ20
ゆで卵と野菜を盛り合わせたもの	×	加工食品(ゆで卵)、生鮮食品(野菜等)を異種混合したものはグループ20に該当せず、対象外。
合挽肉生ハンバーグ	×	つなぎを加えたものは、対象外。

(問13-1) 牛肉と豚肉の盛合せのうち、以下のようなものに原料原産地表示は必要ですか。

- ① 調味した食肉を盛り合わせたものや、タレをかけたもの
- ② ゆでたり蒸したりした食肉を盛り合わせたもの
- ③ フライ種として衣をつけた食肉を盛り合わせたもの

(答)

複数の畜種の食肉を混合したものが「異種混合した食肉」の対象範囲ですが、これらに加工を施した場合であっても、ご質問のようなものは義務表示の対象です。

- ① 「調味した食肉」に該当しますので、重量で50%以上を占める畜種の食肉の原産地を表示する必要があります。(問9-2参照)
- ② 「ゆで又は蒸した食肉」に該当しますので、重量で50%以上を占める畜種の食肉の原産地を表示する必要があります。(問10-4参照)
- ③ 「フライ種として衣をつけた食肉」に該当しますので、重量で50%以上を占める畜種の食肉の原産地を表示する必要があります。(問12-2参照)

(問13-2) 牛肉と豚肉を盛り合わせてタレを別袋で添付したものに、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

- 1 タレをかけずに別袋で添付することは、調味する行為には当たらず、ご質問のような食品は、牛肉と豚肉の盛合せ品(加工食品)とタレ(加工食品)を単に詰め合わせたものとして扱われます。
- 2 したがって、この盛合せ品には、異種混合した食肉として原料原産地表示が義務づけられますので、原材料のうち、重量で50%以上を占める畜種の食肉の原産地を表示する必要があります。(タレにも一般の加工食品と同様、一括表示を行って下さい。)

(問13-3) 牛肉と豚肉を盛り合わせた以下の食品の原料原産地表示はどうなりますか。

- ① 牛ロース70%、豚モモ30%を盛り合わせたもの
- ② 牛ロース40%、牛モモ30%、豚ロース30%を盛り合わせたもの

(答)

- 1 問のような、複数の畜種の食肉を混合したものは、義務表示の対象です。
  - ① 重量で50%以上を占める牛ロースについて、原料原産地を表示する必要があります。
  - ② 牛ロースと牛モモと合わせて牛肉の重量が70%ですので、重量で50%以上を占める牛肉の原産地を原料原産地として表示する必要があります。例えば、牛ロースが国産で牛モモが豪州産である場合には、牛肉が重量順に国産、豪州産である旨を原料原産地として表示する必要があります。
- 2 この場合、主な原材料ではない豚肉については原料原産地表示は義務づけられませんが、牛肉と同様、豚肉にも原料原産地を任意で表示することは可能です。

(水産物を加工したもの 品目番号14～19)

**14 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（細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。）**

(範囲)

1 「素干魚介類」とは、魚介類をそのまま、又はえらや内臓を除去し、丸のまま、もしくは背開きや腹開きなどの処理の後、そのまま乾燥させたものであり、商品分類に示された素干魚介類(74-11)を指します。

「塩干魚介類」とは、塩蔵した魚介類を干したものであり、商品分類に示された塩干魚介類(74-12)を指します。

「煮干魚介類」とは魚介類をゆでた後、乾燥させたものであり、商品分類に示された煮干魚介類(74-13)を指します。

「こんぶ、干のり、焼きのり、その他干した海草類」とは、商品分類に示されたこんぶ(74-21)、干のり(74-23)、のり加工品のうち焼きのり(74-241)、味付けのり(74-242)、干わかめ類(74-25)、干ひじき(74-26)、干あらめ(74-27)を指します。

2 また、以下のものは対象に含まれません。

- ① 細断若しくは細刻したもの（細切したするめいか、刻み昆布、もみのり、あじの開きなどをほぐし身にしたものなど）又は粉末状にしたもの（粉末わかめ、粉末こんぶなど）
- ② 頭や内臓を除いた原料魚を、みりん、しょうゆ、水飴などを配合した調味液に漬けてから乾燥させるみりん干魚介類（みりんぼしいわし(74-19703)など）及びくさや汁に漬け乾燥させるくさや
- ③ 魚介類を炭火などで焼いたあと乾燥させた焼干魚介類（焼干いわし(74-1991)など）
- ④ 燻煙をかけて製品とするくん製魚介類(74-191)
- ⑤ 調味後、ローラーでのばすのし魚介類
- ⑥ 調味したこんぶ加工品(74-22)、のりのつくだに(74-243)

(問14-1)「細切若しくは細刻したもの」は対象外とされていますが、具体的にどのような商品が該当するのですか。

(答)

「細切若しくは細刻したもの」として対象外となるものは次のような商品です。

- |                        |                      |
|------------------------|----------------------|
| ・するめいかを細切したもの（2mm以下程度） | ・細切しためかぶ乾燥品（2mm以下程度） |
| ・刻み昆布（2mm以下程度）         | ・もみのり                |
| ・きざみのり（5mm以下程度）        | ・あおのり                |

(問14-2)くさやなどのように、調味液（しょうゆ、みりん等）に浸してから干したものは対象に含まれますか。

(答)

しょうゆ干し、みりん干し、くさやなどのように調味液（しょうゆ、みりん、くさや汁、魚しょうゆ等）に浸してから干したものは対象に含まれません。なお、少量のしょうゆを加えた塩水に浸して干したものであっても、最終製品が「塩干魚介類」であると判断される場合には、対象に含まれます。

(問14－3) 干した後に塩味をつけたものは対象に含まれますか。

(答)

干した後に味付け程度に塩をふったものは「塩干魚介類」として対象に含まれます。食する際に塩抜きする必要があるほど塩をしたものは対象には含まれません。

(問14－4) 塩のほかに添加物を加えたものは対象に含まれますか。

(答)

調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤などの添加物を加えていても、最終製品が「素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類」である場合には対象に含まれます。

(問14－5) 干した後に表面をあぶった「ふぐひれ」は対象に含まれますか。

(答)

干した後に表面をあぶったものは、「素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類」に該当しません。また、「18 表面をあぶった魚介類」の範囲は、生の魚の表面をあぶったものであるため、干した後に表面をあぶったものは対象外となります。

(問14－6) 以下のものは対象に含まれますか。

- ① ちりめんにしそ、わかめ、ごまなどを加えたもの
- ② 乾燥海藻類のみを混合した海藻サラダ
- ③ 乾燥海藻類とこんにゃくを混合した海藻サラダ
- ④ 松前漬けセット(細切りするめ+細切りこんぶ)
- ⑤ みそ汁の具セット(カットわかめ+乾燥ねぎ)

(答)

1 乾燥魚介類・海藻類の混合品については、最終製品が乾燥魚介類又は乾燥海藻類に該当する場合に対象となります。対象となる場合、当該製品のうち重量の割合が50%以上を占める原材料について、原産地表示が必要となります。なお、重量の割合が50%以上を占める原材料がない場合は原料原産地表示の義務はありません。

2 問の場合、以下のとおりとなります。

- ① しそ、ごまを加えていることから、最終製品は乾燥魚介類とはみなされず、対象には含まれません。
- ② 最終製品が乾燥海藻類の製品であることから、対象に含まれます。
- ③ ②と同じ海藻サラダであっても、こんにゃくを混合していることから乾燥海藻類の製品とはみなされず、対象には含まれません。
- ④ 最終製品である「松前漬けセット」は、細切により対象外となるもの同士の混合品であることから、対象には含まれません。
- ⑤ ねぎを加えていることから、最終製品である「みそ汁の具セット」は乾燥魚介類・海藻類とはみなされず、対象には含まれません。

## 15 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類

(範囲)

商品分類に示された塩蔵魚介類（74-14）及び塩蔵海藻（74-291）を指します。具体的には、塩さば、塩さんま、塩かずのこ、塩たらこ、すじこ、いくら、塩うに、塩わかめ、塩蔵したうみぶどうなどが該当します。

また、塩うにに調味料を加え発酵させた粒うに、練りうになどについては、対象に含まれません。

(問15-1) 以下のものは対象に含まれますか。

- ① 食塩の他に調味料を使用した「たらこ」
- ② 食塩の他に食品添加物を加えた「すじこ」

(答)

① 調味料などを使用していても、最終製品が「塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類」に該当するものであれば対象となります。この場合、最終製品である「たらこ」は明らかに「塩蔵魚介類」の製品であることから対象に含まれます。

② 発色剤や酸化防止剤などの食品添加物を加えたものも対象に含まれます。

(問15-2) 「塩たらこ」のように、ロシア産及び米国産の「たらこ」を混合して使用し、原産地毎に分別して生産することが困難なものについて、どのように原料原産地表示をすれば良いですか。

(答)

1 同じ種類の原材料で複数の産地のものを混合した場合は、「〇〇（A国、B国）」のように、主な原材料の原産地を原材料に占める重量の割合が多いものから順に記載することが原則です。

2 しかしながら、問のような場合については、商品毎に正確に重量順に表示することは困難であることから、原材料の性質等を勘案し、例えば前年の取扱い実績の多い順など、合理的な根拠に基づいた重量順に「〇〇（米国又はロシア）」のように表示することもやむを得ないと考えます。

この場合、消費者に誤認を与えないように、一括表示欄外に「原料原産地は、当社における〇年の取扱い実績の多い順に表示しています。詳細は弊社にお尋ねください。」のように、表示の根拠について記載することが必要です。（詳細は「IV 逐条解説（逐条-11）」を参照。）

また、問い合わせ等に対応できるように、根拠となる書類等を保持しておくことが必要です。

(問15-3) A国で漁獲した「にしん」の卵巣を、

- ① 国内で塩蔵、成形、小分けした「塩かずのこ」
  - ② A国で塩蔵、国内で成形、小分けした「塩蔵かずのこ」
- は原料原産地表示の対象になりますか。

また、対象であれば、原料原産地はどこになりますか。

(答)

1 原料原産地表示の対象となるのは、別表2の20品目群のいずれかに該当する国産品です。対象となる製品については、製品に占める重量が50%以上である原材料の原産地を表示することとなります。

2 問の例では、

- ① 実質的な変更をもたらす行為（塩蔵）が最後に行われた国が日本  
→ 原料原産地表示の対象
- ② 実質的な変更をもたらす行為（塩蔵）が最後に行われた国がA国  
→ 原産国表示が必要

となります。

3 すなわち、以下のような表示することとなります。

- ① にしんを漁獲した国（A国）が原料原産地となります。従って、原材料名欄に「かずのこ（A国産）」のように表示して下さい。
- ② 一括表示の「原産国名」欄に「A国」と表示して下さい。

(問15-4) 乾燥わかめ品質表示基準及び塩蔵わかめ品質表示基準が改正されました。

- ① 「原そう・○○わかめ」表示はできなくなるのですか。
- ② 「湯通し塩蔵わかめ」表示は今後も必要ですか。

(答)

1 今回の改正により、商品名に近接して14ポイント以上の活字で「原そう・○○わかめ」と表示することは義務付けではなくなりますが、今までどおり商品の表面にこのような表示を行うことは消費者の選択に資する観点から好ましいことであると考えますので、これまでのパッケージを作りかえる必要はありません。

2 今回の原料原産地表示対象品目の拡大においては、

- ① 原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると一般に認識されている品目のうち、
- ② 製品の原材料のうち、単一の農畜水産物の重量の割合が50%以上である商品（共同会議報告書「加工食品の原料原産地表示に関する今後の方向」より抜粋。）の要件を満たす加工食品について横断的に原料原産地表示を行うこととしました。

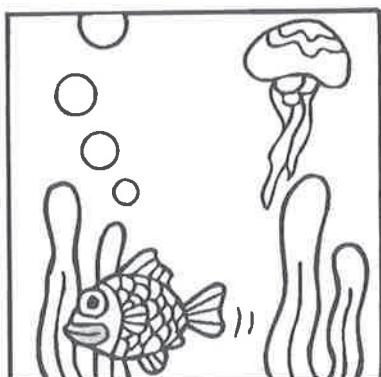
乾燥わかめ及び塩蔵わかめについても、この要件を満たす「14 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類」又は「15 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類」に該当することから、横断的な表示方法に統一することとしたものです。

3 また、今回、乾燥わかめ及び塩蔵わかめの品質表示基準の改正により、原料原産地に関する表示については横断的な品質表示基準によることとなります。他の規定については従来どおりであり、「湯通し塩蔵わかめ」の定義に合致する製品について一括表示の名称欄及び商品名に近接した箇所に「湯通し塩蔵わかめ」と表示する義務があります。

(問15－5) A国産のわかめに「三陸種」と表示することはできますか。

(答)

- 1 今回の加工食品品質表示基準の改正において、「産地名を示す表示であって、産地名の意味を誤認させるような表示」が表示禁止事項として新たに盛り込まれました。本規定の趣旨は、加工地を原料原産地であると誤認することを防ぐことであり、原料原産地表示とは別にそれと異なる地名を表示することを一律に禁止するものではありません。
- 2 「三陸種」という表示は「三陸産わかめの種苗から育ったわかめ」を意味するものと考えられることから、三陸産わかめの種苗がその期待される品質を保持しつつ育ったわかめであることが証明できれば、「三陸種」表示が直ちに表示禁止事項に該当するものではないと考えます。
- 3 一方、わかめの種苗が当初期待した品質を発揮できる期間は限られており、例えば岩手の養殖業界では、鳴門わかめの種苗を岩手に持ち込んで養殖していますが、その際の種苗の寿命は約2～3年で、それ以降は葉の厚さ、形状等が異なってくることから、新しい種苗に更新しています。このことは、わかめの種苗は農産物の品種とは異なり、生育環境によって当初期待した品質が保てなくなることを意味しており、その意味で種苗の産地を表示するのは限定的にすべきです。このようなことを考え合わせると、例えば三陸で採取した種苗をA国へ持ち込み2～3年ごとに更新したものであることが説明できない限り、「三陸種」という表示を行うことは不適切であり、誤認を与える表示と考えられます。
- 4 なお、3に示した要件に従い「三陸種」と商品の表面に表示する場合には、その商品が「三陸産」のわかめを使用したものであるとの誤認を防止するため、「三陸種」表示と同程度の大きさの文字で原料原産地を「原そう・〇〇わかめ」等と明確に表示しなければなりません。



**16 調味した魚介類及び海藻類（加熱調理したもの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。）**

(範囲)

1 鮮魚と同様に販売され、消費者からは鮮魚と同様に認識されているが、調味しているため加工食品に該当するものに表示することが目的です。

具体的には、生または解凍した魚介類及び海藻類を、しょうゆ、酒、みそなどの調味料に漬けたものを指し、

- ① しょうゆに漬けたもの（まぐろ醤油漬け、いくら醤油漬けなど）
- ② 酒やみりんで溶いたみそに漬けたもの（あまだいの味噌漬けなど）
- ③ 砂糖などで調味した酢に漬けたもの（しめさば、ままかり、もずく酢など）
- ④ 酒粕に漬けたもの（あこうだいの粕漬けなど）

が該当します。また、食用油脂を加えたまぐろの剥き身（ねぎとろ）も対象に含みます。

2 また、以下のものは対象に含まれません。

- ① 缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品（「レトルトパウチ食品品質表示基準」（平成12年12月19日農林水産省告示第1680号）に示すレトルトパウチ食品）
- ② 調理冷凍食品（「調理冷凍食品品質表示基準」（平成12年12月19日農林水産省告示第1676号）に示す調理冷凍食品）
- ③ 鯧などに漬け込んで発酵させたもの（いわしのぬか漬け、卯の花漬け、松前漬け、塩辛製品、なれずし、さばのへしこなど）

(問16-1) 調味した魚介類又は海藻類を凍結させたものに、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

凍結させたものも原料原産地表示の対象となります。ただし、調理冷凍食品として-18℃以下で流通、販売されるものは、原料原産地表示の対象外です。

(問16-2) 「しめさば」など、塩蔵品を仕入れ、調味したものは原料原産地表示の対象となりますか。

(答)

「塩蔵品」を原料として仕入れ、調味して製造したものは、生または解凍した魚介類及び海藻類を単に調味したものに該当せず、原料原産地表示の対象外となります。

(問16-3) あまだいの味噌漬けやあこうだいの粕漬けが対象となり、いわしのぬか漬けや塩辛製品が対象外となっていますが、対象か否かの判断はどこですればいいのですか。

(答)

原料である魚介類が発酵しているかどうかで対象・対象外の線引きをしています。従って、同じように味噌漬けや粕漬けを行った商品であっても、最終製品が発酵製品であれば対象外となります。

(問 16-4) めかぶを湯通ししてから細切り、調味液に漬けた「味付けめかぶ」は対象になりますか。

(答)

- 1 湯通し（ブランチング）を行ってから調味したものについては、生鮮食品を単に調味したものと同様とみなし、原料原産地表示の対象となります。
- 2 従って、問のように、めかぶを湯通しして調味液に漬けた「味付けめかぶ」についても、生の海藻類を調味したものと同様とみなし、対象に含まれます。

(問 16-5) 以下のものは対象に含まれますか。

- ① ぶりを醤油、カラメル色素等の入った調味液に漬けているもの
- ② もずくを黒酢の入った調味液に漬けているもの
- ③ ゆでためかぶをししゃも卵の入った調味液に漬けているもの
- ④ いかに辛子明太子をあえたもの
- ⑤ いいだこを茎わさびと混合し、みりんなどで調味したもの
- ⑥ しめさばにバッテラこんぶがのったもの

(答)

- 1 表示対象となる「調味した魚介類及び海藻類」の範囲は、生または解凍した魚介類及び海藻類を、しょうゆ、酒、みそなどの調味料に漬けたものです。従って、単に調味したものは対象となり、一方で調味液以外の原材料と混合し新たな商品特性が加わった商品は対象なりません。
- 2 従って、問の場合、以下のとおりとなります。
  - ① ぶりを単に調味したものですので対象となります。
  - ② 生の海藻を黒酢を含む調味液で調味したものですので対象となります。
  - ③ 混合されているししゃも卵は当該商品の重要な原材料であることから、めかぶを単に調味したものとはみなされず対象外となります。
  - ④ 混合されている辛子明太子は当該商品の重要な原材料であることから、いかを単に調味したものとはみなされず対象外となります。
  - ⑤ 混合されている茎わさびは当該商品の重要な原材料であることから、いいだこを単に調味したものとはみなされず対象外となります。
  - ⑥ 混合されているバッテラこんぶは当該商品の重要な原材料であることから、さばを単に調味したものとはみなされず対象外となります。

17 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。）

（範囲）

1 「ゆで、又は蒸した」とは、湯通し（ブランチング）のほか、水又は湯による素ゆで、塩を加えた塩ゆで、蒸気による蒸しなどを施すことです。（商品分類上は「ゆで、又は蒸した」という分類は存在しません。）

具体的には、ゆでだこ、ゆでかに、ゆでしゃこ、ゆでほたて、釜揚げしらす、釜揚げさくらえび、蒸しだこ、ふぐ皮の湯引きなどが該当します。

2 また、以下のものは対象に含まれません。

- ① 缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品（「レトルトパウチ食品品質表示基準」（平成12年12月19日農林水産省告示第1680号）に示すレトルトパウチ食品）
- ② しょうゆや砂糖、みりんなどを加えて加熱したもの（「煮る」という行為となるため）

（問17-1）ゆでた後、塩味を付けたものは対象になりますか。

（答）

ゆでた後に味付け程度に塩をふったものは、塩ゆでしたものと同様に考えられるところから対象となります。なお、食する際に塩抜きする必要があるほど塩をしたものは「15 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類」としていずれにしても対象となります。

（問17-2）ゆでた後、少し干した釜揚げしらすは対象になりますか。

（答）

ゆでた後に干したものは、別表2の「14 煮干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類」又は「17 ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類」に該当するため、いずれにしても対象となります。

（問17-3）以下のものは対象になりますか。

- ① 皮をそらせて形を整えるために湯通しした「たい」（たいの霜皮づくり）
- ② 短時間の湯通しを行い殻を開けてむき身を取り出した「あさり」
- ③ 食塩、pH調整剤、ミョウバン等を加えて加熱した「たこ」（ゆでだこ）
- ④ 「ゆでだこ」を酢等で調味したもの（酢だこ）

（答）

- ① 湯通し（ブランチング）処理を行ったものも対象に含まれます。問の「たいの霜皮づくり」のように、形を整えるための湯通しを行ったものも対象に含まれます。
- ② 殻を開けてむき身を取り出すための湯通しを行ったものも対象に含まれます。
- ③ 食塩、添加物を加えたものも、最終製品が「ゆでだこ」であるので、対象に含まれます。
- ④ 煮たものと同様、対象外となります。

## 18 表面をあぶった魚介類

(範囲)

1 鮮魚と同様に販売され、消費者からは鮮魚と同様に認識されているが、表面をあぶっているため加工食品に該当するものに表示することが目的です。

表面をあぶった魚介類とは、魚介類の表面をあぶって、刺身のように生食感覚で食べられるようにしたもので、かつおのたたきなどのように、内部までは火が通っていないものを指します。

2 また、以下のものは対象に含まれません。

① 表面をあぶった魚介類にしょうが醤油などをかけたもの（小袋で添付されている場合は表示対象）

② 内部まで加熱したもの（さんまの塩焼きなどのいわゆる「焼き魚」）

(問18-1) 尾部（及び殻）のみをバーナーで短時間加熱し赤変させた「大正えび」は対象になりますか。

(答)

尾部（及び殻）のみを短時間の加熱により赤変させたものも対象に含まれます。なお、身の部分を長時間加熱し、内部まで火が通っているものは対象外です。

(問18-2) 「かつおのたたき」にたれをかけたものは対象になりますか。

(答)

調味したものは「表面をあぶった魚介類」の範囲外です。また、生または解凍した魚介類及び海藻類を単に調味したものに該当しないことから、「調味した魚介類」にも該当せず、「かつおのたたき」にたれをかけたものは原料原産地表示の対象外となります。

## 19 フライ種として衣をつけた魚介類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）

(範囲)

1 鮮魚と同様に販売され、消費者からは鮮魚と同様に認識されているが、表面に衣をついているため加工食品に該当するものに表示することが目的です。

具体的には、生又は解凍したカキに衣を付け、冷蔵状態で販売するカキフライ用のカキ、同じくムニエル用に太刀魚に下味をつけ、衣をまぶし冷蔵状態で販売する太刀魚などが含まれます。衣については、スパイスなどをまぶしたものも含まれます。

2 なお、以下のものは対象に含まれません。

① 1に掲げる食品を揚げる、焼くなどの加熱調理を行ったもの。

② 調理冷凍食品（「調理冷凍食品品質表示基準」（平成12年12月19日農林水産省告示第1676号）に規定するもの）として販売されているもの。

(問19-1) フライ種として衣をつけた魚介類製品のうち以下のようなものに、原料原産地表示は必要ですか。

① -18℃以下の冷凍ケースで販売するもの

② -18℃より高い温度の冷凍ケースで販売するもの

③ 冷蔵ケースで販売するもの

(答)

フライ種として衣を付けた魚介類のうち、調理冷凍食品品質表示基準に示す「調理冷凍食品」に該当するものには、原料原産地表示は必要ありませんが、それ以外のものは義務表示の対象です。

- ①  $-18^{\circ}\text{C}$ 以下の冷凍ケースで販売する場合であっても、「調理冷凍食品」に該当しないものについては、義務表示の対象となります。
- ②  $-18^{\circ}\text{C}$ よりも高い温度のケースで販売するものは、「調理冷凍食品」には該当しないので、義務表示の対象です。
- ③ 冷蔵ケースで販売するものについても、②と同様、義務表示の対象となります。

(問19-2) 「湯通ししたカキ」や「湯通ししたイカ」に衣をつけたものは対象に含まれますか。

(答)

「湯通ししたカキ」や「湯通ししたイカ」などプランチングを行った後に衣をつけたものも対象に含まれます。

(問19-3) 以下のものは対象に含まれますか。

- ① 塩、こしょうなどで下味を付けたカキに衣を付けた「カキフライ用カキ」
- ② 刻みパプリカ入りの衣を付けた「ムニエル用たちうお」

(答)

- ① 下味付けを行ったものも対象に含まれます。
- ② 刻みネギ、刻みパプリカなどが入った衣を付けたものについても下味付けと同様と見なし対象となります。

(問19-4) 以下のものは対象に含まれますか。

- ① 「カキフライ用カキ」と「イカフライ用イカ」の盛り合わせ
- ② 「カキフライ用カキ」と「トンカツ用カツ」の盛り合わせ

(答)

1 フライ種として衣をつけたものの混合製品については、魚介類同士の混合製品のみ対象に含まれます。対象となる場合、当該製品のうち重量の割合が50%を超える原材料について、原産地表示が必要となります。なお、重量の割合が50%を超える原材料がない場合は原料原産地表示の義務はありません。

2 従って、問の場合は以下のようになります。

- ① 魚介類同士の混合であり、最終製品が「フライ種として衣をつけた魚介類」に該当するので対象に含まれます。重量の割合が50%以上を占める原材料がある場合には、その原産地を表示して下さい。
- ② 魚介類と食肉の混合製品であり、対象外となります。

(問19-5) 衣の重量が50%以上を占める商品は対象となりますか。

(答)

衣の重量が50%以上を占める商品は対象とはなりません。ただし、魚介類の原産地を任意で表示していただくことは差し支えありません。

(農畜水産物を混合したもの)

20 4又は13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。）

(範囲)

- 1 焼き鳥用に串にさした食肉については、鶏肉のみで構成される場合、生鮮食品として扱われ原産地表示が必要ですが、これにねぎをさした場合、加工食品扱いとなり原産地表示が不要だったことから、後者のような異種混合品についても原料原産地表示を義務づけることとしました。
- 2 具体的には、鍋物用の食肉と野菜と魚介類の盛り合わせ、焼き鳥用に鶏肉とねぎを串にさしたもの（ねぎま串）などがあり、これらのうち、50%以上の原材料について表示義務があります。
- 3 このような異種混合品であっても、50%以上の主な原材料がない場合には、表示義務はありません。
- 4 また、以下のものは対象に含まれません。
  - ① かまぼこやつみれなど、加工食品を混合した鍋物セット
  - ② タレ付けした肉（加工食品）を使用したねぎま串のように、加工食品を混合したもの（塩、こしょう程度の下味付けは除く。）
  - ③ これらを加熱調理したもの（鍋物、焼き鳥など）

(問20-1) ねぎま串について、ネギ、肉の重量を1本ずつ量り、ネギが多い場合ネギの原産地を、肉が多い場合肉の原産地を表示する必要がありますか。

(答)

- 1 今回の改正では、重量の割合が50%以上を占める原材料を原料原産地表示の対象となる原材料として規定していますが、この趣旨は、その原材料を使用した製品であることが一見して明らかである製品について、その原材料の原産地を表示するということです。従って、重要が同程度となる原材料がある場合、消費者がその商品を購入する際に、どの原材料を重視するかを考慮する必要があると考えます。
- 2 ネギの重量が50%以上を占める場合にはネギについて原産地表示の義務がかかりますが、ねぎま串の場合は、一般的に鶏肉を重視して購入することが多いと考えられることから、このような場合であっても、鶏肉の原産地を同時に表示することが望ましいと考えます。
- 3 なお、ねぎま串のようにネギと鶏肉を同程度混合するような製品の原料原産地表示に当たっては、個々の商品毎の重量順により表示を変えることは困難であることから、上記2を考慮し、消費者が重視する原材料（この場合、鶏肉）について表示を行うか、両方の原材料について表示を行って下さい。

(問20-2) マグロの剥き身と生鮮のネギを混合した「ねぎとろ」は対象に含まれますか。また、これに食用油脂をえたものは対象に含まれますか。

(答)

「20 4又は13に掲げるものその他、生鮮食品の異種混合したもの」とは、生鮮食品同士を混合したもので、マグロの剥き身と生鮮のネギを混合した「ねぎとろ」は対象に含まれますが、マグロの剥き身と生鮮のネギに食用油脂をえたものは対象には含まれません。なお、食用油脂を加えてネギを混合していない「ねぎとろ」については、「16 調味した魚介類及び海藻類」として対象となります。

### III 表示方法

#### (表示方法－1) 原料原産地の基本的な表示方法 (第4条第1項第8号)

- 1 主な原材料が国産品であるものには、「国産である旨」を、輸入品にあっては、「原産国名」を表示します。  
例えば、切り干しだいこんの場合、主な原材料である「だいこん」の原産地を国名で表示します。
- 2 ただし、主な原材料が国産品の場合、以下のような表示が可能です。
  - ① 主な原材料が農産物の場合、国産である旨に代えて都道府県名その他一般に知られている地名 (第4条(8)アの(ア))
  - ② 主な原材料が畜産物の場合、国産である旨に代えて主たる飼養地が属する都道府県名その他一般に知られている地名 (第4条(8)アの(イ))
  - ③ 主な原材料が水産物の場合、国産である旨に代えて生産(採取及び採捕)した水域の名称(以下「水域名」という)、水揚げした港名、水揚げした港又は主たる養殖場が属する都道府県名その他一般に知られている地名。(第4条(8)アの(ウ))  
なお、主な原材料が輸入された水産物の場合は、原産国名に水域名を併記することができます。
- 3 具体的な表示例は以下のとおりです。(例1、例2はどちらの方法も可能です。)

#### 《例1：原材料名欄にかつこ書きで表記（別記様式 備考6）》

名称	あじの開き
原材料名	真あじ (A国)、食塩
内容量	1尾
消費期限	平成××年××月××日
保存方法	10℃以下で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町×—×

#### 《例2：原料原産地名欄による表記》

名称	あじの開き
原材料名	真あじ、食塩
原料原産地名	A国
内容量	1尾
消費期限	平成××年××月××日
保存方法	10℃以下で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町×—×

#### (表示方法－2) 主な原材料と同じような原材料が使われており、「主な原材料」が特定しにくい場合

例えば、主な原材料のだいこんと少量のにんじんが使われている乾燥野菜などの場合は、主な原材料であるだいこんの原産地について表示していることがわかるように、原材料名のだいこんの後ろにかつこ書きで原産地を表示します。

《例3：主な原材料と同じような複数の原材料が使われている場合》

名称	乾燥野菜
原材料名	<u>だいこん (A国)</u> 、にんじん
内容量	100 g
賞味期限	平成××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町×-×

※ 以下のような表示は、(表示方法-1)の《例2》と同様の表示方法ですが、この場合、だいこんの原産地なのかにんじんの原産地なのか判断できないため、第6条第2号に抵触する表示に該当します。

《不適切な表示例》

名称	乾燥野菜
原材料名	だいこん、にんじん
原料原産地名	<u>A国</u>
内容量	100 g
賞味期限	平成××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町×-×

(表示方法-3) 一括表示外に原料原産地を表示する場合 (別記様式 備考5)

例えば、主な原材料の調達先が頻繁に変動する等により、あらかじめ容器包装に印刷して表示することが困難な場合には、賞味期限と同様にこの様式の原料原産地名の欄に記載箇所を表示したうえで、一括表示外に記載することも認められます。

この際、記載場所については、「枠外記載」「別途記載」等ではなく、「商品名下部に記載」等のように、消費者にとってわかりやすいように明示してください。

また、印字又はシールなどで対応することも可能です。シールの場合は容易に剥がれないようにしてください。

《例4：表記箇所を明示した上で枠外に事前に印刷 (別記様式 備考5)》

名称	乾燥○○	商品名  原料○○の原産地名 A国
原材料名	○○、××、...	
原料原産地名	<u>商品名下部に記載</u>	
内容量	100 g	
賞味期限	平成××年××月××日	
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。	
製造者	××株式会社 ××県××市××町×-×	

《例5：本商品に使用した原料の原産地に○を打刻する。》

名称	乾燥○○
原材料名	○○、××、・・・
原料原産地名	A国、 <u>B国</u> 、C国
内容量	100g
賞味期限	平成××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町×-×

注) この商品の原料○○の原産地は○で印字しています。

《例6：包装に事前に印刷するのではなく、打刻やシール添付》

名称	乾燥○○
原材料名	○○、××、・・・
原料原産地名	<u>商品名下部に記載</u>
内容量	100g
賞味期限	平成××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町×-×

シール添付
商品名
<u>原料○○の原産地名</u>
<u>A国</u>

(表示方法－4) 複数の原料原産地を表示する場合(第4条第1項第8号ウ、エ)

- 1 主な原材料について、2カ国以上のものを混合した場合は、原材料に占める重量の割合が多いものから順に原産国名を記載します。(第4条(8)ウ)

《例7：原材料に占める重量の多いものから順に原産地名を記載》

名称	乾燥○○
原材料名	<u>○○(A国、B国)</u> 、××、△△
内容量	100g
賞味期限	平成××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町×-×

- 2 主な原材料の原産地が3箇所以上ある場合は、原材料に占める重量の割合が多いものから順に2箇所以上記載し、他の原産地を「その他」と記載することもできます。(第4条(8)エ)

《例8：原料原産地が3箇所以上であり、全て記載する場合》

名称	乾燥○○
原材料名	<u>○○(A国、B国、C国、D国)</u> 、××、△△
内容量	100g
賞味期限	平成××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町×-×

《例9：原料原産地を2箇所以上記載し、それ以上を「その他」として記載する場合》

名称	乾燥○○
原材料名	<u>○○(A国、B国、その他)</u> 、××、△△
内容量	100g
賞味期限	平成××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町×-×

3 国産の原材料と外国産の原材料を混合した場合は、国レベルでカウントし、3カ国以上のものを混合した場合に「その他」と記載できることとします。

《例10：a県産、b県産の原材料とA国の原材料を混合して使用した場合》



名称	乾燥○○
原材料名	<u>○○(日本、A国)</u> 、××、△△
内容量	100g
賞味期限	平成××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町×-×



名称	乾燥○○
原材料名	<u>○○(日本(a県、b県)、A国)</u> 、××、△△
内容量	100g
賞味期限	平成××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町×-×



名称	乾燥○○
原材料名	<u>○○(a県、b県、A国)</u> 、××、△△
内容量	100g
賞味期限	平成××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町×-×

《不適切な表示例》

※ a県、b県、A国で3箇所とカウントせず、国レベルで日本、A国の2箇所とカウントするため、「その他」表示による省略は不可。



名称	乾燥○○
原材料名	<u>○○(a県、b県、その他)</u> 、××、△△
内容量	100g
賞味期限	平成××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町×-×

(表示方法－5) 主な原材料の性質等により特別な事情のある場合（第4条第1項第8号オ）

複数国の原料を混合して製造する等、原産地の重量割合が商品ごとに特定できない場合については、下記のように表示することも可能です。

ただし、消費者の優良誤認を招かないよう注意して下さい。（この表示の考え方については、「IV 逐条解説（逐条－11）」を参照。）

《例11：合理的な方法に基づき重量順に表示し、その方法及び詳細について回答できる旨を表示》

名称	塩たらこ
原材料名	すけとうだらの卵巣（米国又はロシア）、××、△△
内容量	100g
賞味期限	平成××年××月××日
保存方法	10℃以下で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町×－×

注) すけとうだらの卵巣の原産地は、当社における2003年の取扱い実績の多い順に表示しています。詳細は弊社お客様窓口（電話番号〇〇）にお尋ね下さい。

(表示方法－6) 産地名を示す表示であって、産地名の意味を誤認させるような表示について（第6条第2項 表示禁止事項）

例えば、「沼津産」と強調表示がされたあじの開きがあった場合、「沼津」が加工地なのか原料原産地なのか不明確であり、消費者は強調表示を見て「沼津」が原料原産地であると誤認する可能性があります。このような強調表示が「産地名の意味を誤認させるような表示」に該当します。このような場合に、もし原料原産地がA国であるならば、加工地：沼津、原料原産地：A国と区別して明記すること等により、それぞれの産地名の意味が明確に分かるように表示を行うことが必要です。

《例12：産地を表示する場合、加工地なのか原料原産地なのか分かるように明確に表示》

〈商品表面〉

沼津産  
あじの開き



〈改善表示例〉

(1)加工地、原料原産地を明記

あじの開き  
加工地：沼津  
原料原産地：A国

〈一括表示欄〉

名称	あじの開き
原材料名	真あじ（A国産）、食塩
内容量	1尾
消費期限	平成××年××月××日
保存方法	10℃以下で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町×－×

(2)沼津は加工地である旨を明記

あじの開き  
(沼津加工)

(3)産地名に関する強調表示を行わない

あじの開き

《例13：原料原産地表示義務対象品目ではない場合》

〈商品表面〉

A県産  
あゆの塩焼き



〈一括表示欄〉

名称	あゆの塩焼き
原材料名	あゆ、食塩
内容量	1尾
消費期限	平成××年××月××日
保存方法	10°C以下で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町×-×

〈改善表示例〉

(1) A県は加工地である旨を明記

A県加工  
あゆの塩焼き

(2) 産地名に関する強調表示を行わない

あゆの塩焼き

※ 義務対象品目でない場合であっても、地名を表示する場合、当該地で生産された原材料のみを用いて製造された優良な商品であると一般消費者に誤認を与えるような表示を行った場合、実際のものよりも著しく優良であることを示す表示として景品表示法違反となるおそれがあります。

(表示方法-7) 原材料に占める割合がだいこん40%、にんじん40%、キャベツ20%のように、主な原材料（原材料の重量に占める割合が50%以上のもの）が無い場合に、キャベツ（国産）等と特定の原材料のみ原料原産地を表示してよいですか。

(答)

- 1 原料原産地表示義務の対象とならない商品についても、任意で原料原産地を表示することは可能であり（加工食品品質表示基準第4条第3項参照）、消費者への情報提供という観点から望ましいことと考えます。
- 2 しかしながら、特定の原材料だけ、例えばキャベツ（国産）等と原料原産地を表示することは、他の原材料も同様に国産であるとの誤認を招くことも考えられますので、このような場合はキャベツだけでなく、だいこん（A国）、にんじん（B国）、キャベツ（国産）のように他の原材料についても原料原産地を表示することが望ましいと考えます。
- 3 なお、第4条第1項第8号に規定する方法（表示方法-1～6に示してある方法）以外の方法で原料原産地表示を行う場合には、第5条（特色のある原材料等の表示）に従って、当該原料原産地名に近接して使用割合を表示する等の必要がありますので、ご注意下さい。（第5条第1項参照）

(表示方法-8) 義務表示対象品目であっても、一括表示欄外の例えば商品名の近くに特定の原産地の原材料を使用している旨を強調表示する際には、第5条第1項（特色のある原材料等の表示）に従って、使用割合を表示することが必要ですか。

(答)

- 1 義務表示対象品目について、商品名の近くに原料原産地を表示したい場合は、一括表示欄の原料原産地欄に「商品名下部に記載」のように表示することが必要です。このように、第4条第1項第8号に規定する方法（表示方法-1～6に示してある方法）に従って表示する場合については、%表示を併記する必要はありません。

- 2 下記のように、第4条第1項第8号に規定する方法以外の方法で原料原産地を表示する場合は、第5条に従って、%表示が必要です。
- ① 一括表示欄に「商品名の近くに表示」のように記載せずに、商品名の近くに原料原産地を強調表示
  - ② 複数の原産地のものを混合しているにもかかわらず、特定の原産地のみを強調して表示
- 3 なお、義務表示対象品目以外の商品についても、上記と同様の考え方となります。  
(これらの表示の具体例については、「IV 逐条解説（逐条－14）」を参照。)

(表示方法－9) 牛肉60%、豚肉40%の合挽肉であり、その中の表示対象である牛肉はアメリカ70%、オーストラリア30%の順で重量が多い場合は、原料原産地の表示は原材料欄に、牛肉(アメリカ70%、オーストラリア30%)と割合も表示することはできますか。

(答)

品質表示基準では割合までの表示を記載する必要はありませんが、自主的に事実に基づいて記載することは差し支えありません。

(表示方法－10) 大豆水煮など、遺伝子組換えに関する表示義務が課せられている加工食品について、どのように原料原産地表示を行えば良いですか。

(答)

大豆水煮、ゆでた枝豆等、今回の原料原産地表示の対象であり、かつ、遺伝子組み換えに関する表示義務が課せられている加工食品については、下記《適切な表示例》のような方法で表示を行って下さい。

《適切な表示例》

名称 原材料名 ⋮	大豆水煮 <u>大豆(A国、遺伝子組換えでない)</u> 、××、△△ ⋮
名称 原材料名 ⋮	大豆水煮 <u>大豆(A国)(遺伝子組換えでない)</u> 、××、△△ ⋮
名称 原材料名 ⋮	大豆水煮 <u>大豆(A国、B国)(遺伝子組換えでない)</u> 、××、△△ ⋮

《不適切な表示例》

名称 原材料名 ⋮	大豆水煮 <u>大豆(A国、B国・遺伝子組換えでない)</u> 、××、△△ ⋮
-----------------	--

※ A国、B国のどちらが「遺伝子組換えでない」のか不明確であるため。

名称 原材料名 ⋮	大豆水煮 <u>大豆(遺伝子組換えでない、A国、B国)</u> 、××、△△ ⋮
-----------------	--

※ A国、B国のどちらが「遺伝子組換えでない」のか不明確であるため。

#### IV 逐条解説

(逐条－1) 第3条第5項「輸入品以外の～原料原産地名とする。」

(解説)

- 1 第3条は、一括表示すべき義務表示事項を列記しており、今回の改正で、新たに「原料原産地名」が追加されました。
- 2 これまで個別に義務づけられてきた8品目は、個別食品の品質表示基準に従つて表示方法が定められてきたことから、横断的品質表示基準である加工食品品質表示基準には特別な規定は設けられていませんでしたが、今回、全ての加工食品を横断的に検討した結果、加工食品品質表示基準に一括表示事項として明記したものです。
- 3 「輸入品以外の」となっているのは、輸入品については既にその製品の製造国を「原産国名」として表示することが義務づけられているため、原料原産地名の表示は必要ないこととしているためです。  
例えば、かんしょ蒸し切り干し（いわゆるさつまいもの「干しいも」）を例にとると、  
例1) A国で収穫されたさつまいもをA国内で蒸し切り干しに加工したものを輸入し、日本国内で風乾、消費者向けに袋詰めして販売する場合  
・・・この場合、国内では製品の性質に実質的な変更を与える行為を行っておらず、干しいもの製造国はA国であることから、「原産国名：A国」表示が必要。  
例2) A国で収穫されたさつまいもを輸入し、日本国内で蒸し切り干しに加工し、消費者向けに袋詰めして販売する場合  
・・・この場合、日本国内で製造しており、別表2に該当することから、「原料原産地名：A国」の表示が必要。

(逐条－2) 第3条7項 表示事項欄「～、保存方法及び原料原産地名」

(解説)

容器包装の面積が30平方センチメートル以下の場合、表示事項を省略できる規定が設けられており、原材料名などと同様に原料原産地名も省略可能となります。

(逐条－3) 第4条第1項第8号「対象加工食品にあっては～次に定めるところにより事実に即して記載すること。」

(解説)

主な原材料として、「原材料に占める重量の割合が最も多い生鮮食品で、かつ、当該割合が50%以上であるもの」の原産地を記載することと規定しています。

「原材料」ではなく「生鮮食品」としているのは、記載すべき原産地は当該生鮮農畜水産物の原産地であることを明確にするためです。

例えば、「原材料名：大豆油、・・・」という食品の場合、大豆油は生鮮食品ではありませんので、対象となりません。一方、「原材料名：大豆、・・・」という食品であれば、別表2に該当する食品で、かつ大豆が重量割合の50%以上である

商品については、大豆の原産地を記載することとなります。

(逐条－4) 第4条第1項第8号ア「国産品にあっては～地名を記載することができる。」

(解説)

この規定における「国産品」、「輸入品」とは、主な原材料である生鮮食品が国産品、輸入品であることを示しています。生鮮食品品質表示基準の原産地表示の規定と異なるのは、生鮮食品品質表示基準では、例えば農産物では都道府県名を表示する必要があるのに対し、原料原産地名の表示の場合は、都道府県名までは必要なく、「国産」表示で構わないという点です。

また、(ア)～(ウ)は、「国産」よりも狭く限定された地域を記載できることを示しています。

(逐条－5) 第4条第1項第8号ア(ア)「農産物にあっては、～地名」

(解説)

(ア)の主な原材料が農産物の場合、都道府県名その他一般に知られている地名とされています。生鮮食品の場合と異なり、原料原産地表示では「国産」表示が原則なので、「国産」よりも狭く限定された地域であれば表示可能となります。

例えば、生鮮農産物の原産地表示では都道府県名より広い地域(九州産、関東産)などは認められていませんが、原料原産地表示では、「九州産」「関東産」といった表示も一般に知られている地名として記載が可能です。

(逐条－6) 第4条第1項第8号ア(イ)「畜産物にあっては、～地名」

(解説)

主な原材料が畜産物の場合も、農産物同様、「九州産」「関東産」といった表示も一般に知られている地名として記載が可能です。

(逐条－7) 第4条第1項第8号ア(ウ)「水産物にあっては、～地名」

(解説)

主な原材料が水産物の場合、生鮮水産物と同様に、水域名、水揚げ港名、主たる養殖場が属する都道府県名その他一般に知られている地名の記載が可能です。この際、農畜産物と同様に「九州産」「関東産」といった表示も一般に知られている地名として記載が可能です。

(逐条－8) 第4条第1項第8号イ「輸入された水産物にあっては、～できる。」

(解説)

主な原材料が輸入された水産物の場合、原産国名の記載が必要ですが、例えばインド洋にあるフランス領ケルゲレン諸島で漁獲された魚(メロ)について、原産国名が「フランス」となると、消費者からはフランス本国の近海で獲れたとの誤解を

招く可能性があります。このため、国名だけではわかりにくい場合、水域名を併記できることとしたもので、例えば「原材料名：メロ（フランス（インド洋））」と記載することができます。

(逐条－9) 第4条第1項第8号ウ「主な原材料の～順に記載すること。」

(解説)

主な原材料の原産地が2ヶ国以上に及ぶ（混合使用している）場合には、原材料に占める重量の割合が多いものから順に記載します。

(逐条－10) 第4条第1項第8号エ「主な原材料の～と記載することができる。」

(解説)

主な原材料の原産地が3ヶ国以上に及ぶ場合には、上位2ヶ国以上を記載し、他の原産地は「その他」と記載することができます。

(逐条－11) 第4条第1項第8号オ「主な原材料の性質等により～必要な表示をすること。」

(解説)

主な原材料は、通常の場合使用した原産国ごとの割合を製造業者が把握しているはずであり、このため、主な原材料の原産地を、原材料に占める重量割合の多い順に列記することとしています。（4条(8) ウ、エ）

しかしながら、現実には、輸入した原料を混合して製造するものであって、調達先が頻繁に変わるなど、例外的に原料の原産地ごとの重量割合が商品ごとに特定できない場合があります。

例えば、塩たらこについては、米国、ロシア、国産の3ヶ国に原産国が限定されており、うち国産以外の米国産、ロシア産の原料は品質面でも、価格面でも大きな違いはみられないことから両国の原材料は混合使用され、製品ごとに使用した原産国の重量割合を特定することは極めて困難な状況にあります。

このため、こうした商品については、消費者に優良誤認を与えないことを条件に、別途その旨認識できるよう注意書きを加えることで、製造事業者の責任において原産地ごとの使用割合を合理的に判断し、その判断に従った順序で原産地を表示すること例外的に認めることとします。

例えば、塩たらこについては、米国産、ロシア産の原料のみを使用した商品については、直近1年間の原料使用実態を按分し、多い方から順に表示する等、事業者において原産地の表示順を決めたルールを定め、そのルールに従って表示することを可能とします。

ただし、この場合には、商品にその旨認識できるよう、「原料原産地は、当社における○年の取扱い実績の多い順に表示しています。詳細は弊社にお尋ねください。」等、必ずしも商品ごとの重量割合順に表示しているものではないことを明記してください。

《表示例》2003年の原料取扱い割合が、ロシア6割、米国4割の場合

原材料名：スケトウダラの卵（ロシア又は米国）

注）スケトウダラの原料原産地は、当社における2003年の取扱い実績の多い順に表示しています。詳細は弊社にお尋ねください。

なお、たらこ製品であっても国産原料を使用した場合には、上記の表示はできません。これは、国産原料が輸入原料に比較して高値で取引されることから、「国産」表示がある商品であって商品には実際に国産原料が使用されていない場合には消費者に対し優良誤認を与える可能性が高いと判断されるためです。

※ 6月～7月にかけて行われた「原料原産地表示に関する説明会」において使用した資料の「通常の原料原産地を記載し、例外的に変動する場合がある旨を記載する表示方法（以下の方法）」は認められませんのでご注意下さい。

×

名称	乾燥○○	商品名
原材料名	○○（A国）、××、△△	
内容量	100g	
賞味期限	平成××年××月××日	
保存方法	常温で保存してください。	
製造者	××株式会社 B県××市××町×-×	

（逐条－12）第4条第3項「対象加工食品にあっては～と読み替えることとする。」

（解説）

原料原産地表示の義務表示対象品目以外の品目について、任意で産地表示を行う場合にあっても、4条(8)ア～オの規定に基づいて対象加工食品と同様の方法により表示することができます。

（逐条－13）第4条第4項「第2項の規定は～と読み替えるものとする。」

（解説）

4条(8)ア～オの規定に基づいて任意で原料原産地表示を行う場合については、4条2の規定により、別記様式（一括表示）により表示することができるとされています。

（逐条－14）第5条第1項「～示すものである場合にあっては、～を除き、」

（解説）

第5条では、特定の原産地のものなど特色ある原材料を使用した旨表示する場合には、その使用割合の表示が義務付けられています。

一方、第4条第1項第8号（原料原産地表示）では、使用した主な原材料の原産地全てまたは2以上を記載することから、特定の原産地のもののみを強調して表示しているとは認められず、使用割合の表示までは必要ないと考えられることから、上記表示方法に従った表示を行っている場合には第5条の適用除外であることを明記しているものです。

この考え方は、別表2の義務表示対象品目だけでなく、別表2以外の品目に第4条第1項第8号に規定する方法に従って任意で表示する場合にも適用され第5条の適用除外となります。この場合も、使用した原材料の原産地が複数ある場合には全てまたは2以上記載する必要があります。

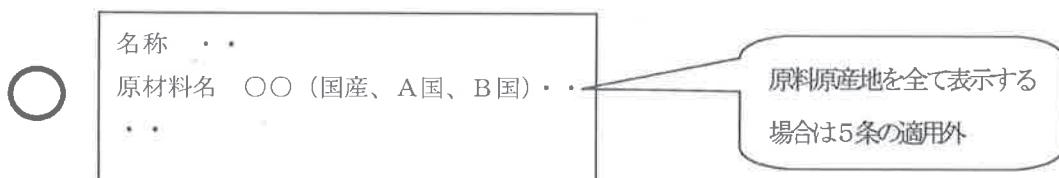
また、一括表示外に特定の原産地のものを強調して表示する場合には、第5条の適用除外とはなりませんので、この場合は当該強調表示に近接した場所又は一括表示の原材料名に割合表示が必要です。

《例》国産原料70%、A国産原料20%、B国産原料10%使用した商品の場合

- ① 任意で国産原料のみを強調表示 = 5条を適用  
(義務表示対象外品目の場合)



- ② 第4条第1項第8号に規定する方法に従い、原料の原産地全て又は2以上を重量順に表示 = 5条の適用外 (義務表示対象、対象外品目とも共通)



- ③ 一括表示外に特定の原産地の原料のみを強調表示 = 5条を適用  
(義務表示対象、対象外品目とも共通)

	【強調表示部】	【一括表示欄】
×	国産○○使用 ××	名称 ... 原材料名 ○○ (国産、A国、B国) ... ...
○	国産○○70%使用 ××	名称 ... 原材料名 ○○ (国産、A国、B国) ... ...
○	国産○○使用 ××	名称 ... 原材料名 ○○ (国産70%、A国20%、B国10%) ... ...

一括表示外に強調表示がある場合は5条を適用











































































