

2013年3月29日

日本弁護士連合会 御中

2013年2月14日付の「新食品表示制度に対する具体的な提言についての意見書」に対する意見

鈴鹿医療科学大学薬学部 中村幹雄

NPO 食品安全グローバルネットワーク事務局長

本年2月14日付けで貴連合会より公表されました「新食品表示制度に対する具体的な提言についての意見書」を拝読いたしました。この意見書の総論については概ね賛成ですが、各論については消費者の利益に適わないのではないかとと思われる箇所がありますので、以下に申し上げます。

第1 養殖と天然を区別することについて

9ページの⑥に「養殖、天然の別」と記載されています。天然物と養殖物に品質の差があり、天然物が養殖ものに比べて良品であるとの価値観が前提となっていると思われまふ。しかし、第1に、持続可能な消費者市民社会を求めるとすれば、「採る漁業」から「育てる漁業」への転換が必要です。資源が枯渇しつつあるウナギを例にとるまでもなく、養殖技術の向上と養殖による生産量の増大が求められていることに多くの方々は異論がないと思ひます。第2に、「天然」と「養殖」を区別する基準が曖昧です。明確に区別するにはかなりの社会的コストを要します。基準の曖昧さは「偽装」の背景でもあります。

区別を止めた例として、食品添加物があります。「天然」と「合成」の区別を止め、「天然」との記載ができなくなりました。そのような措置が妥当だと思ひます。従って、「天然」と「養殖」を表示させることに反対します

第2 水の表示について

意見書の「表示義務の拡大」に「水の表示」がありますが、小生は、「水」の表示に反対します。第1に、全ての食品は水を含みます。(括弧内が水の含量です。)キャベツ(93%)、きゅうり塩漬(92%)、ロースハム(65%)、ローストビーフ(64%)、ちまき(62%)、ウインナーソーセージ(53%)食パン(38%)、あんまん(37%)、さんま味醂干(25%)、精白米(16%)、中力粉(14%)、板ガム(3.1%)、ミルクチョコ(0.5%)……。第2に、意見書は、「注入した水」を表示させようとの趣旨と拝察いたしますが、「食品原料由来の水」と「添加した水」を区別することはできません。第3に、水は食品の保存性に関係してはいますが、保存性は期限表示(消費期限、賞味期限)でカバーされています。純粋な水そのものは食品の安全性に関係しません。第4に、分析による栄養成分表示では、脂質、たん白、水分を求め、炭水化物(=100%-脂質-たん白-水分)を算出します。「水」を必ず測定しますので表示可能です。どうしても、表示させたいのであれば、栄養成分表示として記載させることです。

一方、水分を表示することで、必要な表示事項を阻害し（薄め）ます。例えば、水、お茶、ビタミン C、香料でできた茶飲料の上位 3 品目の原材料の産地を表示するとします。①水、②お茶、③ビタミン C の原産地を表示することになります。水を除いた 3 品目であれば、①お茶、②ビタミン C、③香料の原産地を表示することになります。同一条件であれば、「水」を除いて表示させ方が消費者には有益な情報が提供されることになります。

また、「水を表示せよ」と云っても、なぜ、「空気を表示せよ」と云わないのかとなります。アイスクリームは、多くの空気（例：オーバーラン 60～100%）を含みます。食品表示の議論において、水の議論は後回しでよいのではないのでしょうか。現実に即した議論が展開されることを切望します。

第3 製造者、製造所、原産国について

食品・食品添加物の「メーカー」と称する事業者の行為は、対象商品の実質的な変更には該当しないと思われる篩分、小分け、ラベル貼付の程度であることが散見されます。例えば、食品用ビタミン C は日本で生産されていません。世界の 95%を生産する中国から輸入し、篩分、小分け等の行為で、「国産」と称して販売しています。また、タイで製造されたチキンカツの冷凍品を輸入し、ソースを掛けキャベツとともに挟んで「国産」のサンドイッチとして販売されています。このような事例は枚挙に遑がありません。

こうした中で、昨年（平成24年）9月28日、消費者庁は、有限会社藤原アイスクリーム工場に対する景品表示法に基づく措置命令を出し、「藤原アイスクリーム工場が、対象商品について行っていた濾過、低温乾燥加工、混合及び充填は、対象商品の内容について実質的な変更をもたらす行為とは認められない。」とし、同社の表示は、「対象商品の内容物のうち中国又はハンガリーで採蜜された天然はちみつが、それぞれの国で採蜜されたものであることを一般消費者が判別することが困難なものであった。」ので、「対象商品の原産国について、一般消費者に誤認されるおそれがある表示であり、景品表示法に違反するものである」との見解を示しています。

貴連合会におかれましても、製造者、製造所、原産国について表示が由々しき事態であることをご理解いただき格別のご支援を賜りたいと思います。

第4 食品添加物の途名の記載について

11 ページの②の「添加物については、物質名と用途名を全て記載すべきである。一括名表示は廃止すべきである」と記載されています。一括名は、用途名に衣を掛けたもので、全く同一です。一括名の「香料」は、用途名の香料、一括名の「調味料」は、用途名の「調味料」です。「一括名表示」の廃止と「用途名表示」を求めることは全く矛盾しています。全ての一括名を廃止するなら全ての用途名を廃止しなければならなりません。尚、一括名の「香料」と「ガムベース」の廃止は、技術的に無理があると思います。

一方、「合成着色料無添加」、「合成保存料不使用」、「香料無添加」のような無添加表示が溢れています。公正な取引を担保するためにはこの無添加表示を止めさせる必要があります。そこで、

食品添加物の表示制度の変遷を踏まえ、少し詳細にお示しします。尚、1972年以前の法令等では「標示」が用いられていましたので、ここでは原文通りとします。

(1)食品添加物表示の始まり

食品中の添加物の表示は、「人工甘味質取締規則」（明治34年10月16日、内務省令第31号）によりサッカリンを使用した食品に「人工甘味製」と表示することから始まったとされます。戦後、食品衛生法（昭和22年12月24日、法律第233号）の施行により、法第11条で「販売の用に供する食器及び添加物並びに前条の規定により規格又は基準が定められた器具及び容器包装で、公衆衛生の見地から必要なものには、一定の標示をしなければならない。」、第12条で「食品、添加物、器具又は容器包装に関しては、公衆衛生に危害を及ぼす虞がある虚偽の標示その他の標示はこれを行つてはならない。」と定められました。今日の食品衛生法第19条と第20条に相当すると思われます。昭和23年に公布された食品衛生法施行規則で標示方法の詳細が定められ、「合成調味料」、「合成着色料」、「合成保存料」、「合成漂白料」との用途を示す語句が見られます。今日に用途名の源流と思われる。当時、サッカリンやズルチンは「合成調味料」に分類されていました。

森永ヒ素ミルク中毒事件に鑑みて、昭和32年の食品衛生法改正で別表第五が設けられました。よく聞きなれた「人工甘味料」、「合成着色料」、「合成保存料」、「合成殺菌料」、「合成糊料」です。このときの改正は、別表第五の添加物を含む合成樹脂容器包装詰の食品は全てその旨の標示を必要とするもので、「全面表示」の先鞭を告げる画期的なものでした。しかし、食品業界への影響が大きいとして、昭和33年1月1日の施行直後の同年1月20日に再度施行規則が改正され、清涼飲料水のみ限定されることになりました。まさに、幻の「全面表示」です。大事件があってもなお業界寄りとの姿勢は今日まで継承されています。

(2)添加物表示の強化で、表示不要の天然添加物への移行

昭和43年の消費者保護基本法の制定や米ぬか油中毒事件を受けて食品衛生法の抜本的な改正の機運が高まったが、法改正に至らず省令改正にとどまりました。このとき、別表第五の添加物を含む食品の標示の対象が、缶詰、瓶詰、つぼ詰、たる詰の食品、合成樹脂性容器包装詰の清涼飲料及び酒精飲料から、容器包装に入れられた全ての加工食品に拡大された。その後の改正で、「漂白剤」、「酸化防止剤」、「発色剤」が加えられ、今日に用途名併記の8用途に繋がりました。

こうした食品表示規制の強化に対して、食品業界は、別表第五の表示を避けるために、表示の要らない天然添加物の使用に大きくシフトし、天然添加物の全盛期を迎えることになりました。合成着色料は天然着色料へ、合成甘味料は天然甘味料へ、合成保存料は日持ち向上剤へというように大きく変化しました。それを支えたのが食品添加物製造業の技術者達でした。小職も1974年4月に入社しましたが、最初の仕事は天然着色料の褪色防止剤の開発、第2の仕事は天然乳化剤の基礎と応用に関する研究でした。消費者が排斥のターゲットとする添加物から「表示不要」あるいは「イメージの良い」添加物に事業者がシフトすることは、経済的・社会的に普遍的な行動です。その結果、合成添加物の市場は衰退し、天然添加物の市場が拡大しました。今日、合わせて1兆円にまで成長しました。しかし、天然添加物の安全性確認は、平成7年の食品衛生法改

正の際の衆・参両院の委員会付帯決議をもってしても未だに完了しておらず、「天然だから安全」とは言い切れない状態が続いています。

(3)用途名の不思議

亜硫酸ナトリウムは、食品の保存、漂白、酸化防止の目的で使用され、それぞれ「合成保存料」、「漂白剤」、「酸化防止剤」とされます。いずれも別表第五にあるので必ず表示されますが、事業者の目的で表示事項が異なります。亜硝酸ナトリウムは、肉製品や魚卵の発色の目的で使用され、「発色剤（亜硝酸ナトリウム）」と表示されます。ボツリヌス菌対策にも有効ですが、その目的のときの表示も多分「発色剤（亜硝酸ナトリウム）」でしょう。ナイアシンは、ビタミンであって、栄養強化の目的で使用されますが、動物性食品の発色にも有効です。発色の目的であれば「発色剤（ナイアシン）」と表示されます。グリシンは、多くの場合日持ち向上の目的で使用されます。このときは、物質名である「グリシン」と表示されます。塩なれ効果もあります。その目的で使用するときも、物質名であるグリシンと表記しているのでしょうか。また、アミノ酸でもありますので、「調味料（アミノ酸等）」と表記する場合もあるでしょう。使用目的によって、表示が異なります。表示されない場合もあるのではないのでしょうか。

このように、使用目的が複数ある場合、他人の胸の内が判らないように消費者が事業者の真の目的を推認することは極めて困難です。食品添加物の利用の技術が進歩し、食品衛生法の使用基準の範囲内でさまざまな使用方法があみ出され知財となっています。食品衛生法が想定していない使用方法が出現する今日においても、「用途名」を規制することは不思議でなりません。

(4)食品の安全性確保のための物質名表示

ピリン系感冒薬とアゾ系色素との相互作用、「子どもの他動性」と6種のアゾ系色素、離乳食に不使用のカラギナン、子どもの喫食に制限のある4種の加工澱粉、アレルギーを発症するコチニール色素、腎臓疾患に相応しくない重合リン酸塩の摂取、発がん予防に努める喫煙者とβ-カロテン、添加物ではないが乳糖の不耐症、アレルゲンであるヒスタミン等々、喫食時に避けたい食品添加物や化学物質は多数あります。牛乳、小麦、卵等のアレルゲンを避ける場合と全く同様です。個々人が回避しなければならない物質は異なりますし、購入時に必須の情報です。

着色という用途ではなく食用赤色2号、増粘あるいはゲル化という用途ではなくカラギナン、乳化という用途ではなくポリソルベート80。消費者にとって、最も必要な情報は物質名です。安全の確保のためには、物質名の表示が必要です。全ての加工食品に、全ての添加物名が表示される「全面表示」を求める理由はここにあります。

そもそも食品衛生法は、公衆衛生（食の安全）を確保するための法律であり、表示を定めた第19条もそのための条項です。「用途名」は、消費者の選択に資するものであっても、安全の確保に必須のものとは考えにくいと思います。食の安全に必要な表示は物質名です。まずは、それを完璧に実施させることだと思います。物質名の表示で足りないことがあれば、上乘せすれば済むことです。何を上乘せするかは、「物質名」の完全表示（これが全面表示）の実現の目処がたつてからでも遅くないと思います。

(5)用途名は必要か。

食用赤色 2 号で着色された食品に「着色料」と記載がなくても、着色されたことは判ります。ビタミン C と記載されておれば、酸化防止の目的で使用されたことが判ります。逆に、栄養強化の目的で使用されたときは表示されないこともあります。栄養強化の目的であっても、酸化防止の目的であっても、ビタミン C であることに変わりありません。甘く感じる濃度以上の人工甘味料が使用されておれば甘く感じるわけで、「甘味料」と表示される必要があるのでしょうか。「アセスルファムカリウム」、「ステビア」のように物質名が記載されていれば、甘味の付与に使用された添加物名（物質名）が判ります。デザートにカラギナンの表示があれば、ゲル化の目的で使用されたことが判ります。調味料に安息香酸と記載されていれば保存料が使用されたことが判ります。従って、用途名の表示は必要でしょうか。さらに、別表第五（現在は、内閣府令第 45 号の別表第三）は必要でしょうか。

添加物の用途は、厚生労働省や関係団体野のホームページ等にも掲載されています。詳しい情報は様々な書籍にも記載されています。学校教育の中で取り上げることも必要ではないでしょうか。別表第五の添加物であるかどうかではなく、普通に（科学的に）安全性を考えることが必要ではないかと思えます。

(6)無添加表示の源流

極論ではありますが、全く添加物を使用しない食品はあり得ません。水のろ過や砂糖の不純物の除去に使用されるイオン交換樹脂、植物油の製造に使用されるヘキサンも食品添加物です。水を含まない食品はあり得ません。植物油を使用しなければできない食品も多数存在します。特定の目的で使用される添加物が別表第五に分類されました。多くの消費者は、自らが思考したわけではなく、「安全ではない」、「できれば避けた方が良い」とマスコミ等から刷り込まれました。多くの消費者が別表第五の添加物に悪いイメージをもっていることは、小生達の WEB 調査でも明らかです。「無添加表示」は、そうした消費者の不安感を利用した販売方法です。

また、食品添加物への消費者の不安は、過去に多くの食品添加物が安全上の理由で消除されたこと、食品添加物の安全性試験が不十分であること、食品添加物が安全だと説く行政や専門家が消費者に信頼されていないことも原因です。食品添加物の安全性確認がいつこうに進まない現状では止をえません。

しかし、別表第五の添加物が長年やり玉に挙げられてきたので、事業者が別表第五の添加物の使用を可能な限り避け、それが実現できたところから無添加表示を行うという事業戦術を、一方的に停止させることもできなでしょう。食品業界の中にあつて、日本食品添加物協会も平成 14 年に見解を出すなど働き掛けてきたことも事実でしょう。

(7)添加物の用途名の廃止

明治 34 年のサッカリンに対する「人工甘味製」の表示から続いてきた用途名を廃止し、「食品の製造、保存、加工等に使用した全ての食品添加物を表示しなければならない。食品添加物の表示（添付のカタログ、広告等を含む）は、物質名以外は使用してはならない。」こととした上で、「合成着色料不使用」、「合成保存料不使用」等の「無添加表示」を禁止したらどうでしょうか。

ラベルは勿論のこと、パンフレットや広告についても「無添加表示」を禁止することができるのではないかと思います。これでもなお残る「無添加表示」もあります。例えば、お茶飲料の「無香料」や「無着色」です。これは微妙な問題であり、現時点で妙案はありません。

明治以来脈々と続いてきた「用途名表示」制度とそれを避けたい「表示の回避」は、今日の「無添加表示」に繋がっています。新食品表示法の制定に合わせ、ここらで、その流れを断つ必要があると思います。あえて、議論が起こることを期待して、貴連合会の「用途名併記」ではなく「用途名の廃止」を提案することにしました。

注：法第 19 条の消費者への移行に伴い、内閣府令第 45 号の別表第三となった。

一	甘味料	甘味料、人工甘味料又は合成甘味料
二	着色料	着色料又は合成着色料
三	保存料	保存料又は合成保存料
四	増粘剤、安定剤、ゲル化剤又は糊料	主として増粘の目的で使用される場合にあつては、増粘剤又は糊料 主として安定の目的で使用される場合にあつては、安定剤又は糊料 主としてゲル化の目的で使用される場合にあつては、ゲル化剤又は糊料
五	酸化防止剤	酸化防止剤
六	発色剤	発色剤
七	漂白剤	漂白剤
八	防かび剤又は防ばい剤	防かび剤又は防ばい剤

貴連合会の社会的影響力の大きさに鑑みて小生の意見を申し上げることにいたしました。機会がございましたら、誠に僭越ですが、意見交換をさせていただきたいと思います。また、小生の浅学による誤解等につきましてはご容赦いただきたいと思います。

以上。

連絡先：NPO 法人食品安全グローバルネットワーク

〒530-0047 大阪市北区西天満 3 丁目 13-18 島根ビル 5 階

電話：06-6311-1594 FAX：06-6311-1484

携帯電話：090-3280-4181 中村幹雄

e-mail：mikio-nakamura@mopera.net