

「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会 中間取りまとめ」に係る説明会の開催について

消費者庁と農林水産省の共同で開催していた「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会」において、平成28年11月29日に「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会中間取りまとめ」が取りまとめられた。説明会を開催する。参加希望者は申込方法に従って申し込む。

1. 説明内容

「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会中間取りまとめ」の内容を中心に、検討会で議論された新たな原料原産地表示制度の基本的な考え方や表示方法について説明します。

なお、具体的な食品表示基準の説明は、来年の春以降、改めて消費者庁主催で行われる見込みですのでご承知おき下さい。

2. 日時及び開催場所

(ア) 【北海道会場】

日時：平成29年1月中旬を予定
場所：札幌市

※日時及び会場が確定しましたら募集を開始します。

(イ) 【宮城会場】

日時：平成29年1月中旬を予定
場所：仙台市

※日時及び会場が確定しましたら募集を開始します。

(ウ) 【東京会場】

○1回目(開催済)
日時：平成28年12月21日(水曜日)10時00分～

場所：中央合同庁舎第4号館2階共用220会議室

○2回目(開催済)
日時：平成28年12月21日(水曜日)14時00分～

場所：中央合同庁舎第4号館2階共用220会議室

○3回目
日時：平成29年1月中旬予定

場所：調整中
※日時及び会場が確定しましたら募集を開始します。

(エ) 【石川会場】

日時：平成29年1月中旬を予定
場所：金沢市

※日時及び会場が確定しましたら募集を開始します。

(オ) 【愛知会場】

日時：平成29年1月中旬を予定
場所：名古屋市

※日時及び会場が確定しましたら募集を開始します。

(カ) 【大阪会場】

○1回目
日時：平成29年1月11日(水曜日)10時00分～

場所：大阪合同庁舎1号館第1別館2階共用大会議室

所在地：大阪府中央区大手前1-5-44
参加可能人数：200名程度

※申込期限：平成29年1月5日(木曜日)18時00分

○2回目
日時：平成29年1月11日(水曜日)14時00分～

場所：大阪合同庁舎1号館第1別館2階共用大会議室

所在地：大阪府中央区大手前1-5-44
参加可能人数：200名程度

※申込期限：平成29年1月5日(木曜日)18時00分

(キ) 【岡山会場】

日時：平成29年1月12日(木曜日)13時30分～

場所：岡山第2合同庁舎2階共用会議室

所在地：岡山市北区下石井1-4-1
参加可能人数：200名程度

※申込期限：平成29年1月6日(金曜日)18時00分

(ク) 【熊本会場】

日時：平成28年12月13日(火曜日)14時00分～

場所：熊本地方合同庁舎A棟1階共用会議室

所在地：熊本市西区春日2-10-1
参加可能人数：150名程度

※申込期限：平成28年12月9日(金曜日)18時00分

(ケ) 【沖縄会場】

日時：平成28年12月15日(木曜日)「開催済」

場所：沖縄県立博物館・美術館3階講堂

・各ブロック説明会の詳細情報については、今後決定次第、随時更新する。

(注) 各会場とも、受付は、開始時刻の40分前から。

3. 参加申込要領

(1) 申込方法

参加を希望される各会場の申込期限までに各登録フォームより申し込む。申込みによって得られた個人情報等は厳重に管理し、参加の可否確認等御本人への連絡を行う場合に限り利用する。

(2) 抽選の実施

希望者多数の場合は、抽選を行う。参加いただける方へは、説明会前日までに、登録いただいたメールアドレスに連絡します。

参加いただけない方には、特段連絡いたしません。当日お越しになりましたら参加できませんので御了承願います。

(3) 参加する場合の留意事項

・会場までは公共交通機関を御利用ください。

・会場までの交通費は自己負担となります。

・カメラ撮影は冒頭のみとなります。

・担当の指定した場所以外の場所に立ち入ることはできません。

・会場での飲食、撮影及び録音は御遠慮ください。

・会場では、携帯電話の着信音等は、音が鳴らない設定にしてください。

・その他、担当職員の指示に従ってください。

参考

平成28年11月29日付けプレスリリース「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会中間取りまとめ」の公表について

<http://www.maff.go.jp/j/press/syouan/hyoji/161129.html>

原料原産地表示のねらいは

原料原産地表示制度に関する検討会

11月2日開催で全10回目となる加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会(中間取りまとめ)が行われ公表された。本紙11月号で中間取りまとめ(案)掲載した。これから新たな表示について、年明けしてから具体的な表示方法が決まるが、日刊紙等でいろいろ解説が掲載されている。そこで、消費者、メーカー等の声を情報提供したく掲載した。国内で作られる加工食品に主たる原料の原産地を必要とするのは、国産の表示で消費拡大をねらう感じが否めない。原料原産地表示は、政治主導型で進められ一気に進められ来年中には義務化が施行されるだろう。

加工食品の原料で原産地表示が初めて義務づけられたのは、2001年だ。梅干しとらっきょう漬けが対象だった。原材料を輸入しているのに「紀州産」「鳥取産」のように加工地を産地と銘打って売られていたことが社会問題になったためだった。

その後、魚の干物やウナギのかば焼きなど加工度の低い食品が順次追加され、全体の1/2割にあたる22食品群・4品目が対象となった。

表示対象はそれ以上はなかなか広がらなかった。消費者庁などの検討の場で消費者側と業者側の意見がまじりあっていた。この状況が変わるきっかけとなったのが、環太平洋経済連携協定(TPP)だ。TPPの大筋合意を受け、自民党のプロジェクトチームは今年5月に「すべての加工食品」を掲げて表示拡大を提言・輸入品に対して、国産と明記すること、その消費を促す狙いがあった。

8月、消費者庁などの有識者検討会の議論も動いた。「すべての加工食品」を対象に含めるために、業者に配慮した「可能性表示」として表示は拡大・しなやかに表示が求められるようになった。

「例外的表示で使っていない国の原料を記載すると、消費者が混乱する」「あいまいな表示だと問い合わせが殺到する」。検討会では消費者、業者双方の委員が殺到する。検討会では消費者、業者双方の委員が殺到する。検討会では消費者、業者双方の委員が殺到する。

「例外的表示で使っていない国の原料を記載すると、消費者が混乱する」「あいまいな表示だと問い合わせが殺到する」。検討会では消費者、業者双方の委員が殺到する。検討会では消費者、業者双方の委員が殺到する。

「例外的表示で使っていない国の原料を記載すると、消費者が混乱する」「あいまいな表示だと問い合わせが殺到する」。検討会では消費者、業者双方の委員が殺到する。検討会では消費者、業者双方の委員が殺到する。

「原産地表示は追い風」。そう話すのは、青森県産リンゴ果汁を使ったジュースを製造販売する「青森県産りんごジュース」(青森県黒石市)の担当者。市販のりんごジュースには輸入果汁が混入している。他社製品との差別化を図る。「輸入と国産のどちらを選ばせよ、消費者が納得し表示できる商品のみ確実に表示する」と主張する。

消費者庁が国内の消費者を対象にした今年3月の調査では、原料原産地表示を参考にする理由として「原料が国産のものを選びたい」とした人が65%(複数選択可)にのぼった。また、「原料が特定の国産のものを選びたい、また、選ばない」との回答も30%(同)あった。

(朝日新聞より転載)

表示することを求める。食品メーカーの業界団体は表示の変更による負担増などを訴えてきた。また、ある菓子メーカーの担当者「安全に問題がなくなると、消費者が『中国産』など特定の原産地の商品を選ばなくなるかもしれない」と懸念を示す。

消費者庁が国内の消費者を対象にした今年3月の調査では、原料原産地表示を参考にする理由として「原料が国産のものを選びたい」とした人が65%(複数選択可)にのぼった。また、「原料が特定の国産のものを選びたい、また、選ばない」との回答も30%(同)あった。

(朝日新聞より転載)



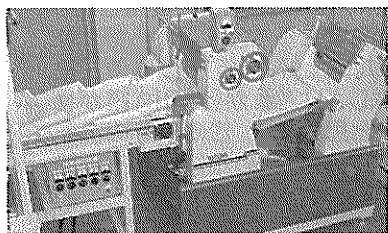
11月2日、お茶の水女子大学大学院教授の森光康次郎氏が「安全で安心な国産肉の加工品を消費者が選びやすくする」と歓迎する一方で、表示対象外の総菜や外食にも広げると主張する。

消費者団体の間では、新ルール案への評価がわかれていた。主婦連合会は、全ての加工食品に表示を義務づけた点を評価。その上で「例外的表示の対象を厳格に絞ってほしい」と注文する。一方、全国消費者団体連絡会は、例外的表示案を認めて「全加工食品に表示を義務化する」と主張する。

表示することを求める。食品メーカーの業界団体は表示の変更による負担増などを訴えてきた。また、ある菓子メーカーの担当者「安全に問題がなくなると、消費者が『中国産』など特定の原産地の商品を選ばなくなるかもしれない」と懸念を示す。

食の安心・安全を追求する スズキ式製麺機

スーパーミキサー、真空ミキサー、乾麺、半生、生、手延麺等製造設備



株式会社 スズキ麺工

〒719-0232
岡山県浅口市鴨方町本庄509-1
Tel: 0865-44-2125
Fax: 0865-44-6348
<http://www.turuturu.co.jp>

麺も喜ぶこの効果!

まずはお試し下さい日本コロイド

美味しさをお手伝い

活性小麦蛋白
天然パウダー



麺質改良剤
山芋粉

使用原料の重量に対し2%の使用で「やまいも入り」の表示が可能です。
(全国乾麺協同組合連合会自主基準)

日本コロイド株式会社
<http://www.nippon-colloid.co.jp>

本社：東京都文京区本郷1-28-24
TEL: 03-5689-2040 FAX: 03-5689-2031
札幌営業所：札幌市豊平区平岸1-1-6-1
TEL: 011-823-1568 FAX: 011-823-1567

統計のページ

めん都道府県庁所在地別1世帯当り支出金額

平成28年 9月

(単位:円)

	生うどん・そば	乾うどん・そば	スパゲティ	中華めん	カップめん	即席めん	その他めん							
札幌市	227	103%	339	122%	96	128%	361	119%	333	99%	79	71%	42	145%
青森市	188	118%	409	149%	70	92%	511	103%	496	90%	215	176%	33	66%
盛岡市	160	63%	531	124%	56	72%	580	87%	277	83%	81	59%	71	135%
仙台市	191	84%	586	151%	110	145%	481	139%	367	94%	101	94%	103	137%
秋田市	253	123%	839	101%	58	92%	622	138%	378	96%	76	63%	42	183%
山形市	289	114%	766	101%	189	177%	503	93%	405	105%	80	50%	77	167%
福島市	207	83%	563	139%	105	122%	422	111%	451	128%	173	105%	52	70%
水戸市	191	74%	367	48%	80	80%	416	93%	287	93%	62	74%	39	46%
宇都宮市	319	165%	353	19%	81	78%	434	101%	309	97%	119	97%	58	73%
前橋市	320	69%	202	54%	71	69%	374	93%	287	82%	103	89%	71	197%
さいたま市	241	105%	332	98%	124	77%	458	93%	350	82%	88	71%	59	80%
千葉市	239	113%	267	123%	89	90%	338	79%	259	81%	119	124%	46	105%
東京都区内	193	96%	259	96%	107	86%	430	111%	251	101%	99	78%	76	97%
横浜市	270	113%	394	166%	107	86%	457	105%	197	68%	98	77%	62	74%
川崎市	203	112%	265	95%	89	69%	431	99%	387	109%	127	105%	78	84%
相模原市	242	88%	366	95%	61	74%	383	90%	227	102%	91	66%	52	90%
新潟市	188	155%	551	72%	107	170%	417	99%	401	80%	109	89%	36	51%
富山市	314	138%	411	67%	108	124%	374	75%	404	143%	153	109%	18	40%
金沢市	211	95%	360	83%	68	71%	414	129%	201	69%	129	102%	45	141%
福井市	358	105%	287	59%	87	79%	405	95%	258	110%	101	77%	21	66%
甲府市	275	95%	611	315%	91	82%	454	111%	317	94%	183	148%	30	60%
長野市	321	173%	499	142%	109	85%	466	105%	339	136%	113	113%	58	73%
岐阜市	278	114%	384	180%	101	106%	427	139%	331	106%	110	97%	69	133%
静岡市	223	86%	272	60%	110	138%	453	86%	295	123%	50	79%	87	145%
浜松市	314	126%	249	87%	112	99%	410	105%	255	80%	92	88%	46	118%
名古屋市	214	71%	187	47%	73	79%	398	107%	310	112%	101	59%	61	161%
津市	231	97%	207	63%	58	82%	379	98%	247	93%	102	140%	41	75%
大津市	255	96%	395	85%	138	162%	456	112%	297	154%	80	65%	27	61%
京都市	370	114%	378	139%	135	193%	357	81%	249	85%	99	93%	57	92%
大阪市	307	92%	257	67%	77	110%	307	99%	260	97%	113	70%	35	80%
堺市	326	117%	199	106%	82	83%	335	102%	254	85%	130	76%	40	114%
神戸市	317	119%	567	146%	103	93%	407	119%	304	138%	78	52%	86	79%
奈良市	225	94%	590	250%	74	74%	379	91%	240	129%	114	104%	51	124%
和歌山市	257	97%	503	113%	63	109%	301	88%	197	86%	118	91%	60	91%
鳥取市	133	62%	277	54%	118	139%	358	96%	289	64%	221	105%	21	78%
松江市	250	69%	211	22%	144	105%	323	69%	311	113%	158	81%	17	94%
岡山市	240	75%	360	103%	92	82%	413	94%	287	133%	110	56%	36	69%
広島市	200	90%	318	46%	68	60%	361	90%	279	102%	117	60%	56	90%
山口市	244	115%	183	58%	100	120%	460	91%	268	104%	160	92%	66	157%
徳島市	265	173%	634	186%	99	129%	332	112%	236	70%	155	134%	46	100%
高松市	616	130%	614	88%	131	248%	426	129%	213	127%	107	86%	53	83%
松山市	237	145%	411	62%	89	93%	320	110%	222	78%	116	110%	67	156%
高知市	199	78%	731	430%	65	100%	253	95%	255	84%	94	70%	46	121%
北九州市	235	113%	201	53%	91	124%	318	110%	293	103%	135	171%	40	114%
福岡市	195	105%	260	138%	90	74%	211	66%	224	112%	122	80%	59	80%
佐賀市	121	95%	295	78%	65	86%	285	101%	242	104%	147	83%	40	114%
長崎市	133	71%	320	154%	92	121%	313	105%	258	145%	148	176%	49	102%
熊本市	114	88%	313	88%	72	67%	227	88%	188	73%	80	42%	81	323%
大分市	144	81%	359	116%	83	90%	255	83%	189	102%	114	74%	60	136%
宮崎市	144	103%	225	85%	93	106%	289	101%	163	79%	124	109%	23	100%
鹿児島市	144	120%	366	37%	69	73%	313	111%	267	114%	134	144%	37	168%
那覇市	78	62%	510	154%	87	90%	347	82%	251	95%	97	78%	19	83%

品目説明 うどん・そば:冷凍・半生を含む。
中華めん:生・蒸し・揚げ・冷凍。
即席めん:カップめんを除く。アルファ化。

スパゲティ:生も含む。
カップめん:お湯を注ぐだけで飲食できるもの。
他めん類:皮(ギョウザ地)・ビーフン。

麦加工食品の生産量

単位:千トン

業 種	9月	1~9月
小麦粉	383 98.2%	3,451 99.9%
パン	99 100.4%	930 99.5%
食パン	48 99.4%	456 99.2%
菓子パン	32 97.9%	303 99.6%
その他パン	19 108.1%	172 99.8%
麺類	115 105.2%	1,030 98.5%
生麺(冷凍含)	54 105.7%	471 101.5%
乾めん	13 114.0%	147 92.3%
即席麺	36 104.3%	302 100.0%
パスタ	12 97.6%	109 91.7%
パン粉	-	-
ビスケット	21 94.6%	192 102.1%
プレミックス	29 95.4%	265 97.6%

(社)食品需給研究センター調べ

※%は前年同月(同期)比

乾めんの生産量

単位:トン

品 種	9月	1~9月
うどん	2,411 102.1%	18,896 95.2%
ひらめん	962 167.3%	3,472 107.4%
ひやむぎ	653 108.8%	16,728 92.2%
そうめん	1,788 81.7%	23,924 76.5%
そ ば	3,188 149.7%	34,768 97.3%
干 中 華	1,151 139.0%	9,707 114.9%
手 延 べ	3,071 112.1%	40,801 97.8%
合 計	13,224 115.8%	148,296 93.6%

※%は前年同月(同期)比

生麺の生産量

単位:トン

品 種	9月	1~9月
うどん	17,426 101.2%	152,671 97.7%
生 麺	1,624 89.0%	15,286 89.8%
茹 麺	15,802 102.6%	137,385 98.7%
中 華 麺	28,780 98.5%	275,193 101.8%
生 麺	12,932 107.0%	139,340 107.6%
茹 麺	6,335 99.8%	51,435 110.7%
蒸 麺	8,323 86.7%	72,038 86.6%
皮 類	1,190 100.8%	12,380 110.7%
そ ば	7,761 165.7%	52,501 139.0%
生 麺	1,196 123.2%	12,679 98.9%
茹 麺	6,565 176.8%	39,822 159.7%
合 計	53,967 105.6%	480,365 103.5%

※冷凍麺生産量を含む

※%は前年同月(同期)比

乾めんの輸入と輸出

	輸 入	輸 出
9月	9トン 25.0%	3,354千円 28.1%
1~9月	228トン 57%	83,624千円 51.1%
		1,226トン 107.4%
		371,192千円 109.2%

※%は前年同月(同期)比

乾麺水分計
HB-400

繊細な水分測定ができます。

乾麺の製造工程での適正な水分管理は、品質維持上の大切なポイントとなります。乾麺水分計HB-400は、そうめん、ひやむぎなどの乾麺の水分測定水分計です。

- 乾麺専用のセンサ
試料を挟む力が一定に保たれ、繊細な乾麺のような繊細な測定対象でも測定が可能です。
- 上下限設定アラーム
任意の水分値を設定すると、水分値が設定範囲を外れたときにブザーで知らせてくれます。



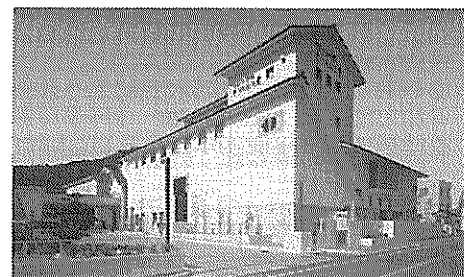
株式会社ケット科学研究所

東京本社 東京都大田区南馬込1-8-1 TEL:03-3776-1111
大阪支店(06)6323-4581 札幌支店(011)611-9441 仙台支店(022)215-6806 名古屋支店(052)551-2629 九州支店(0942)84-9011
●この商品へのお問い合わせは上記、またはE-mailでお願いいたします。URL <http://www.kett.co.jp/> E-mail sales@kett.co.jp



揖保万葉

そうめんの里

見て、触って、体験して味わう
そうめんのテーマ館兵庫県たつの市神岡町奥村56番地
TEL.(0791)65-9000(代)

- ◆著 者 安藤剛久
- ◆監 修 全国乾麺協同組合連合会
- ◆価 格 1,296円(税込)・送料別途

お申し込みは
全国乾麺協同組合連合会へ

〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町15-6
TEL:03-3666-7900 FAX:03-3669-7662
E-mail:kanmen@mint.ocn.ne.jp



『乾めん入門』改訂4版販売中

◆ 乾めんの歴史から一般的知識まで ◆

本書は日本の食生活に長年根差してきた、乾めんの文化を適切に解説したものです。中国から日本に伝来して既に1200年の年月を刻みながら、時代の変遷とともに歩んできた乾めんは、今日なお多くの人達から好まれて主食の一角を占めております。好み・茹で・つゆの三拍子が揃えば、乾めんの美味しさはこれからも引き継がれ愛され育てられていくものと思います。この永遠のテーマを次の時代へ橋渡しするための乾めんに関わる一般知識を、できるだけ平易にまとめた入門書です。