

第1回専門チーム会合 議事概要

1. 日時：平成29年11月22日（水）10:15～12:03

2. 場所：中央合同庁舎4号館12階 共用1214特別会議室

3. 出席者：

（委員）森下竜一

（専門委員）川渕孝一、渡邊美衡

（事務局）田和室長、窪田次長、福田参事官

（説明者）株式会社サラダコスモ 研究開発部長 中田 光彦

消費者庁 食品表示企画課長 赤崎 暢彦

農林水産省 生産局園芸作物課園芸流通加工対策室長 郡 健次

4. 議題：

（開会）

1. 生鮮食品の機能性表示食品制度について

（閉会）

5. 議事概要：

○福田参事官 定刻となりました。ただいまより「規制改革推進会議 第1回専門チーム会合」を開始いたします。

委員の皆様方には、御多用中、御出席を賜り、まことにありがとうございます。

この専門チームは、本年9月11日の規制改革推進会議において設置が決定されました。

規制改革推進会議のホットラインには、数多くの改革提案をお寄せいただいております。

そして、これらの提案は本会議や5つのワーキング・グループ、また行政手続部会とその傘下の2つのチームなど、幾つもの会議で領域別に審議がされておりますが、取り上げる提案には限りがございます。そこで、ホットライン対策チームの主査によって更なる検討が必要とされた提案については、この専門チームによって取り扱うということが決められたわけでございます。

今般、第1回目の会議といたしまして、生鮮食品の機能性表示食品制度について検討することになりました。本件については、10月24日の規制改革推進会議において御了解をいただいております。

専門チームの構成は、議題となる事項ごとに、委員及び議題となる事項に関連した知見を有する専門委員の中から、議長の了承を得て主査が指名する者が参加するというルールでございますので、本日は森下竜一委員、川渕孝一専門委員、渡邊美衡専門委員によって御審議いただくこととなりましたので、よろしくお願いいたします。

運営につきましては、ワーキング・グループに準じまして、近日中に本日の資料、議事

録は、内閣府の規制改革推進会議のホームページにて全て公開をいたします。

また、議題ごとに、互選により議事進行を担当する委員・専門委員を決定するとなっておりますので、川渕委員、どなたか御推薦ございますでしょうか。

○川渕専門委員 このテーマについて造詣の深い森下竜一委員が適任かと思えます。

○福田参事官 渡邊専門委員、いかがでしょうか。

○渡邊専門委員 私も同様に森下先生にお願いするのが一番適切であると考えます。

○福田参事官 ありがとうございます。

それでは、これからの議事進行は森下委員にお願いしたいと思えます。

森下委員、どうぞよろしくお願ひいたします。

○森下委員 皆様、ありがとうございます。

それでは、本日は第1回の専門チーム会合ということで、議事に入る前に御出席の専門委員の皆様より、一言ずつ御挨拶を頂戴したく存じます。

まず、川渕専門委員、渡邊専門委員、一言、御挨拶をお願いいたします。

○川渕専門委員 私は医療経済学が専門で、現在、東京医科歯科大学で教鞭をとっております。専らヘルスケアに三十数年間、携わってきましたので、微力ながら貢献できたらと思えます。

以上であります。

○森下委員 それでは、渡邊専門委員お願いします。

○渡邊専門委員 渡邊でございます。

規制改革推進会議の農林ワーキング・グループと水産ワーキング・グループで専門委員を務めております。

現在、勤務先はカゴメで、ブランドステートメントが「自然を、おいしく、楽しく。」なのですけれども、生鮮トマトを売ったり等、トマトケチャップやトマトジュースから、幅広く生鮮食品の分野にも業務領域を広げているところでございますので、本日のテーマは大変興味深く考えております。

どうぞよろしくお願ひいたします。

○森下委員 ありがとうございます。

私からも一言、御挨拶申し上げたいと思えます。

きょうのテーマであります機能性表示食品、特に生鮮食品に関しましては、前会議体である規制改革会議で46年ぶりに改正をいたしまして、農業の海外進出も視野に入れて、今後の農業改革とあわせて非常に大きなテーマである、政府全体で取り組むべきテーマであると考えております。

機能性表示食品の制度施行から2年間経ちまして、種々のメリット、制度上の問題点も出てきたのではないかとということで、今日はホットラインの専門チームの初めての会合になりますけれども、是非成果を上げていきたいと思っておりますので、よろしく御協力いただければと思えます。

さて、本日の議題は「生鮮食品の機能性表示食品制度について」ですけれども、本日は大阪商工会議所を通じまして規制改革ホットラインに提案をしていただきました株式会社サラダコスモさん、それから所管省庁であります消費者庁、農林水産省の順に御説明いただき、その後、質疑応答に移りたいと思います。

まずは、株式会社サラダコスモの中田研究開発部長より説明をお願いいたします。

○中田研究開発部長 サラダコスモの研究開発部長をやっております中田と申します。よろしくをお願いいたします。

このような場をいただきまして、ありがとうございます。

本来は、大阪商工会議所の機能性の農林水産物研究会でこの提案をさせていただいているわけですから、そちらの商工会議所の方と、それからもう一人、野菜の生産に関しての抗酸化力の測定などをやられているデザイナーフーズ株式会社の丹羽社長と同席したかったのですが、時間がないということなので、私が代理をしてお話をさせていただきたいと思います。

私のほうで資料を2つ用意しております。資料1-1と1-2があります。資料1-1を中心にお話を進めますが、横目に資料1-2を時々見ていただきながら、お話しさせていただければありがたいと思いますので、よろしくをお願いいたします。

資料1-1の前文からですが、生鮮食品の機能性表示ということなのですが、そもそも生鮮食品の持っている栄養成分というのは本当に複雑多様で、いろいろなものを同時に含んでいる商品であり、生き物であるということがまず言えます。そういう、いわゆる食品としての商品の中の栄養機能性を提示していくに当たって、今回の機能性表示のやり方というか制度については、特定の成分に絞って、その機能性を書く形になっておりますが、そのこと自体が生鮮品にとっては違和感があるなというのがまず率直な意見でございます。

資料1-2の1ページ目ですけれども、私ども野菜生産者としては、弊社は大豆もやしということで、大豆イソフラボンの機能性で出させていただいて、好評を得て、売り上げも2倍ぐらいに増えておりますけれども、まだ生鮮ではもやしとミカンしかない。2種類しか、生鮮品では今のところ機能性表示の届け出が完了していないということですが、そもそも今、日本人の健康に資することを考えた場合に、現在の野菜の摂取量をまず量的に増やすことも大事ですし、もう一つは質的なものを増やす。量がなかなか食べられなくなってきておりますので、せめてその成分の有効なものをたくさん含んだような野菜を提供していきたいと考えています。

そういう意味では、この機能性表示食品制度は、我々農業生産者にそのような場を与えていただいたということではないかなと思うのですが、その目的として、生産者に野菜の栄養素をもっと増やしたり、考えたりさせる場となり得ているかなということですが、今まで、割と姿形やコストで野菜を評価するところが多かったのですが、もっと栄養素は大事ですよということを農業生産者にも伝えないと、10年ぐらい前から比べると、本当に野菜

の栄養素がどんどん減ってきているということがあります。こういうところも、この機能性表示食品制度で野菜生産者に栄養素を考えさせる場にはなっているかなとは思いますが、今度は消費者にも、もっと野菜の栄養素について考えてもらう場を増やしていかないといけないなと思っております。

資料1-2の2ページには、野菜には多くの栄養素が含まれています。それらをもっとうまく伝えていきたいということを書かせていただいております。

資料1-2の3ページ目を見ていただきますと、農林水産省さんが「にっぽん食育推進事業」の中で、このようなマニュアルを平成19年に作成されて配布されていますが、そもそも野菜にはもっとこのような機能性表示ができるチャンスがあった。POP等を使って、この真ん中に書いてある例ですと、トマトのリコピン、カロテンの例がありますが、以前は明らか食品としての野菜の機能性はある程度書けたのです。この制度でもっと野菜をアピールすべきだったのですが、この時代にも、これを活用して情報提供しているところはそんなに多くはなかったのですが、弊社などは、このような制度を利用して大豆イソフラボンの機能性についてはある程度書かせていただいたり、サイトで紹介したりして、提示することができました。

このような背景がある中で、機能性表示食品制度ができたのですけれども、逆にできたことによって、以前の明らか食品としての立場がなくなってしまい、エビデンスを用意して届け出をしない限り、機能性が一切書けない形になっているという背景をまず御理解いただきたいと思っております。

資料1-1に戻りまして、そのような状況ではありますが、この機能性制度を何とか利用して、生鮮品をもっと世の中に知らしめていきたいと思ひ、その制度を改善していくとすればどうしたらいいかという意味で、改善要望をまとめさせていただきました。

「1.」の(1)から見ていただきますと、まず、先ほども言いましたように多様な栄養素を同時に併記できないと、1つの成分だけで勝負するということになりますと野菜の良さが伝わらない。生鮮品の持つ豊富なビタミンやミネラル等の栄養機能食品表示をしていると、機能性表示ができない。例えば私どものもやしでいいますと、大豆イソフラボンの機能性を書くと、葉酸の機能性が書けないという制度に今なっています。だから、両方書かせていただきたい。そうすることで、野菜のよさがどんどん伝えられます。大豆もやしですと、ビタミンCも入っています。ビタミンEも入っています。今はそのような栄養素を同時に表現できないのです。それがちょっと不合理さを感じます。

「(2) エビデンスと機能性表記に関して」なのですが、生鮮品は、RCT型の臨床試験でエビデンスを構築するのはなかなか難しいです。それは、一つにはまずプラセボをつくることができない。大豆イソフラボン抜き的大豆もやしは作れない訳です。それならば、緑豆もやしという豆ではないもやしを立てたらどうかという意見もありますが、見た目も全然違います。そうすると、RCTの群間比較の臨床はもう無理ですから、結局、抽出物か簡素物をカプセルか何かに入れてプラセボと比較評価して、それで出しますと、直接的な製品

の臨床になりませんから、システマティックレビューをやらなければいけなくなってしまう。

そういう意味では、世界中でいろいろなコホート研究がやられておりますが、そのコホート研究の活用、これも既に消費者庁や農林水産省の方々に今、検討を進めていただいていると思いますが、コホート研究がもっと活用できるようにならないと、生鮮品は厳しいかなと思っています。

あと、先ほども話したようにプラセボは作成不可能ですから、通常食プラス介入食と通常食だけの場合との比較での臨床試験の結果とか、このような形でも利用できるようなエビデンスで評価できるものであれば、生鮮品でもそのようなことができるのかなと思っています。

あと、規格化のための特定成分基準を設定するものの、生鮮品の可食部全体を食することで機能性を発揮していることの表現。例えばリンゴですとプロシアニジンというのがありますが、ペクチンというものも含まれる。それぞれがLDLコレステロールに機能があたりしますと、その両方が効いている可能性はあるのです。一つだけにして何かエビデンスを整えるというのは、何か不合理なような気がします。

リンゴだからこそ、いろいろな成分があって、同時に同じような機能、LDLコレステロールを下げるようなことがあると思うのです。ですから、リンゴにこのような効果があるよと本当は言いたい。プロシアニジンにこのような効果があるよというよりも、リンゴにそういう効果があると言えるほうが、生鮮品としてはありがたいなと思っております。

あと、農研機構さんに公開型の研究レビューをやっていただいておりますが、もっとそのようなものをそろえていただければ、農産物生産者ももっと機能性表示ができると思います。とにかくエビデンスを構築するところがまずは大きな壁になっているということです。

そのような公開型のレビューを整えていただいて、例えばケルセチンという成分で機能性のエビデンスが構築できれば、さまざまなタマネギの生産者が、あとは成分の含有量の担保だけきちんとやって、品質管理をちゃんとやって、エビデンスを張り付ければ、機能性表示ができるよというようになれば、もっと農業生産者もできることになると思います。

「(3) 包装、表示に関して」ということで、これは資料1-2の4ページ目も一緒に見ていただけるとありがたいのですが、生鮮食品は、その他のサブリや加工品と違って、流通をした後にパッケージに入れられるような商品が多いのです。例えばJA三ヶ日ミカンでも、段ボールでまずスーパーまで届いて、スーパーで機能性表示の書かれた袋が支給されていて、そこに詰め直して店で売る。

農産物は、なぜこのようになりやすいかというと、運ばれている間に傷がついたり、ちょっと痛んだりすると、店ではじきたいわけなのです。あらかじめ袋に入れて送りますと、傷んだものが中に入ってもわからないのです。それがクレームになったりします。ですから、できればスーパーでそれを選択したり、大きさをそろえたり、または時期の終わ

りごろになると、大きいものと小さいものを一緒の袋に入れたりして、いろいろな形で売りたいわけです。ですから、流通をした最後のところでパッケージに入れられるということを見ると、その時点の栄養成分担保は、なかなか生産者段階では難しいです。これをどう捉えるか、どう表現するかは、生産者に考えろと言われてもなかなか難しい。流通さんの協力がないと、どのようになっていくかはなかなか難しいところでもあります。

例えばショウガなども、産地から土つきのままスーパーへ行って、最後に土を落とされて、根っこを切られて、トレーに入れて、ラップして販売するのが一番鮮度が高くておいしいわけです。それを生産地で袋に入れてしまいますと、きれいに土も落として洗ってしまっただけで送りますと、傷んだりします。いろいろなそういう問題が起きますので、生鮮品ならではのパッケージの状況を考慮した形にしていきたい。

特に機能性表示の場合は、書かなければいけない文言が多過ぎて、簡易包装にしたいと思っているのですが、書かなければいけないので相当大きな袋に入れないと書けないということも災いしております。ですから、機能性表示をやりたいなど生産者が思っても、このようなところでつまづいてしまって、そんなことならばもういいやと断念される方も多々ございます。このあたりを考慮いただけたらありがたいです。

具体的には、できればラベルで、簡単に機能性表示食品というマークだけぽんと張って、その上に安全性のことや注意事項などをPOPなどで表示したり、サイトを見てくださいという形にしたり、チラシで案内したり、補完的にそのような情報を提供することであれば割とできると思うのですが、全部、袋に入れろということになると、特に生産者段階ではなかなか難しいと思っています。

「(4) 成分量の担保と数値表示に関して」ですが、そもそも特に野菜などは賞味期限、消費期限は表示の義務がございません。もう一つ調理法によっても、食べたときの成分量はいろいろと変わります。そのような中で、機能性表示を届けますと、保管期間中の成分は担保できますかという不備事項が来たり、お米の場合ですと、例えば炊いた後にGABAがちゃんと残っていますかということをお問われたりして、いつまでの消費期限で担保すればいいのですかだったり、どのような調理法まで担保しないといけないのですかと思ったり、真面目に考えれば考えるほど、たくさんの研究をやらないと担保などできないです。そのあたりも、この生鮮品のネックなところといえます。

あくまでも生産段階、出荷段階での成分量担保で、ある程度上乘せして出すことは構わないと思うのですが、そのあたりの表示でオーケーとしないと、消費する段階での成分量まで担保することなどは到底無理だと思っております。

あと、制度の運用面に関してですが、生鮮品はとにかく収穫時期が限定されて、1年に1回とか2回とかの生鮮品がほとんどです。ですから、届け出を出して60日後に回答が来て、また不備事項を出して、また60日ぐらいかかってということをやっているうちに、その旬の時期が終わってしまい、また来年ということになります。ともすると、3回目ぐらいの不備事項で、成分量の担保についての不備事項が来て、はかり直そうにもまた来年サンプ

リングをしないとわからないようなことが多々起きます。

このあたりは運用上、まずは届け出を受理していただいて、問題があればそこをどんどん後で修正するようなやり方にしていただかないと、生鮮品はもう時期を完全に逸してしまうと思っています。

「2. 制度活用に向けた施策の充実」ということで、このあたりは資料1-2の7ページ目ぐらいに関係する情報を載せております。機能性表示食品制度は、制度上の問題もありますけれども、業界特有の問題や、先ほどからお話ししているような農産物特有の問題が全部絡んでなかなか難しくなっているのですが、特に業界の中の問題としては、そもそも食品表示ということ、基本的な栄養表示すらも今までしていなかった業界ですから、いきなり機能性表示と言われても、まずハードルが高い。表示する、パッケージに入れるということもなかなか経験が少ないので、段ボール箱で供給していましたよみたいなどころが多いので、そもそも食品表示に対する知識も少ない。業界全体にそういう部分が少ないですから、それをもっと周知していくことがまず大事だと思いますし、先ほどもお話ししましたように、農研機構さんの研究レビューをもっとたくさん準備していただいて、農産物で機能性をしなさいよとしていただければ、これはもっと前に進むかなと思っています。

特に公開された研究レビューを拝見しますと、特定農産物由来の成分としてのシステムティックレビューをやられていて、サプリメントや加工品は由来原料に関係なくレビューをやっていますから、論文の件数も多く、いろいろなものが集められますが、例えばホウレンソウのルテインとやったときに、ホウレンソウのルテインと絞ってしまうと、SRが本当にしにくいというか、ほとんど論文が集まってこない。サプリメントや加工品はそこまで限定していない。だから、SRが負けてしまっているのです。加工品やサプリメントのほうが、割と自由自在にその辺ができていて、そこは同等に扱って考えていただいて、ルテインならばルテインのエビデンスがあれば、ホウレンソウのルテインにそれを使うことができてもいいのではないかと思いますので、このあたりは農研機構さんにもう少したがをとっていただいて、緩めていただいてレビュー論文をたくさん成立させていただきたいというのが我々の願望です。

(2)が、さらに機能性表示食品制度の関係省庁担当者への周知、一般消費者への周知強化です。消費者にもっと野菜の機能性に興味を持っていただかないと、やる側もモチベーションが上がってきませんので、もっと世の中に周知を広めていただいて、前向きにこのような問題を捉えられるようにしていただけたらありがたいと思っています。

最後に「以下は、長期的課題としての提言とします」と書いてある部分は、JAS法改正の法改正等もありますので、そのあたりともリンクして、野菜の有効性を伝えられるようになればいいなと思っています。ここは後で読んでいただければと思います。

以上です。

○森下委員 ありがとうございます。

質疑応答は、後ほどまとめて行いたいと思います。

続きまして、消費者庁食品表示企画課の赤崎課長より御説明をお願いします。

○赤崎食品表示企画課長 ただいま紹介いただきました消費者庁食品表示企画課の赤崎でございます。

それでは、消費者庁からは、お手元の資料2に沿って、簡潔に御説明をさせていただきます。

まず、これまでの機能性表示食品制度の運用状況を御説明させていただき、その中で、我々として今、何を課題として考えているのかも御説明させていただきます。あわせて、これは森下委員よく御承知ですが、今年6月9日閣議決定の規制改革実施計画で、機能性表示食品制度について8項目の検討課題をいただいております。これは生鮮食品に限った課題のほか、生鮮食品とそれ以外との両方にかかわる課題もありますので、その状況についてもあわせて御説明させていただきます。

まず、1ページで「保健機能食品制度」ということで、今、国には3つの制度があります。それぞれ要件も違って、強み弱みが異なっていますから、組み合わせて相互補完として対応しております。左下に機能性表示食品という制度がございます。これは事前届出制ということで、上の特保の許可制と違って、特保が入り口規制であるのに対して、機能性表示食品は事後チェックに重きを置いた制度です。

これは企業等の責任において保健の機能の表示ができるということで、エビデンスがあれば自由度の高いヘルスクレームをうたうことができます。この自由度の高さがこの制度のキーになっていると理解しています。

右下に、栄養機能食品がございます。これは先ほど中田部長から機能性表示食品と併記できないかというお話がありましたが、栄養機能食品は定型表示であり、所定の成分が定量入っていれば、国が定めた表示がオートマチックにできます。その意味では、許可も届出も不要ですが、自由度はないことになっています。

2ページに基本的な考え方を書いています。特保との比較がこの下に出ております。左の特保の仕組みのところ、事前個別許可という入り口規制に立脚した制度になっておりますが、機能性表示食品は右にあります「事後チェック制度」を導入したものであり、出口に重きを置いた体系となっています。

また、特保はヒト試験、つまり臨床試験が必要条件となっておりますが、機能性表示食品については、ヒト試験でも問題ありませんが、システムティックレビューも認められており、既存の査読を受けたクオリティーの高い論文もエビデンスとして使えます。

ただ、どちらにしてもエビデンスがしっかりしていないと、消費者との関係で見ても、いわゆる機能性というものがしっかりと自信を持ってアピールできないことになりそうですから、そのようなものとして我々は制度運用を考えています。

右に、3つの丸が書かれています。上に「安全性の確保」、左下に「機能性表示を行うに当たって必要な科学的根拠の設定」ということで機能性、その両方がしっかりしている

ことが前提ですが、右に「適正な表示による消費者への情報提供」とあります。要は事前チェックではありませんから、きちんと情報を消費者に出して、消費者に正しく判断していただく。その意味では、正しい情報開示、わかりやすい情報開示が同様にこの制度のバックボーンとなっているということです。

次の3ページは今の届出状況になります。機能性表示食品制度は平成27年4月にスタートした制度ですが、今、大体1,100件以上、届出を公表しています。ただ「2）」の内訳で見ますと、生鮮食品は9件しかありません。これは少ないということが、いろいろな方々が問題意識を持たれている要因だと思っています。

生鮮食品以外は、サプリ形状のものとその他加工食品がおおむね半分程度になっています。その他加工食品とは、例えば缶詰やお菓子、ヨーグルト、飲料など、場合によっては食事に置き換えができるようなものです。

生鮮食品は9件と、確かに少ないのですが、その内訳が4ページにあります。

そこに一覧表がございますが、結局はミカンともやしだけです。ミカンは全部で5つ、もやしは4つです。もやしは中田部長のサラダコスモから2品目、届出をいただいています。

9品目と確かに少ないのですが、次の5ページを見てください。

実は、分類上は加工食品になるのですが、生鮮食品に近いものもございます。ここに幾つか御紹介しているのは、いずれも単一の農林水産物を原料にしたものです。例えば左上に緑茶ティーバッグがあります。茶葉は、摘んだ当初であれば生鮮食品なのかもしれませんが、普通、製茶ということで、基本的には蒸して、乾燥した形で売りますので、分類上は加工食品になってしまいます。ただ、加工度は低く、このようなものがどんどん届け出されるとなれば、生産者にとっては非常に力強いことだと思っています。

左下に「もち麦ごはん」もありますが、これも原材料は大麦だけです。精米という言葉がありますが、これはその麦版で、精麦ということで、外側をむいて、場合によってはローラーで平らにして形を変えますが、それだけで売っているもので、御飯の代替になるようなものだと思っています。これも分類上は加工食品になってしまいます。

右にジュースがあります。右上はミカンのジュース、右下にはカゴメのトマトジュースですが、ミカンなりトマトなり、もぎたての形ではなくて、それを絞ってジュースにしただけということで、このような単一の農林水産物を原料としているものが今どれだけあるか調べてみると、大体30程度あります。このようなものも射程に入れて、いろいろ御議論いただければありがたいと思っています。

6ページ以降は、これまで我々は生鮮食品についていろいろな取り組みもしていますので、それをまとめた上で課題も整理しております。

左に取組として、生鮮食品の対応に応じたいろいろな実際的な運用をしているということで、まず「1.」でガイドラインという、事業者が届け出をするベースになるルールにいろいろ配慮をしています。

「2.」で、先ほど中田部長からもありました、届出書類のやりとりでなるべく手戻りを少なくし、事業者の予見可能性を増すような、これは生鮮食品に限ってではありませんが、制度全体として、そのような観点からいろいろな改善もしています。

あと「3.」に、今年の秋ですけれども、規制改革実施計画の指摘を受けて、関係者からお話を伺っているということです。

それでは、ガイドラインでどのような扱いをしているのか、7、8ページに書いております。生鮮食品の特徴を踏まえた取り扱いということで、左側がガイドラインの一般ルール、右側が生鮮食品でどのように運用しているかです。

例えば左で見ますと安全性の根拠ということで、生鮮食品の場合、安全性は食経験、おそらく長い間多くの人が食べている。それで安全性が裏打ちされているというのがベースになると思っています。一般的には全国規模で評価する必要がありますが、生鮮食品の場合、ローカル流通とかいろいろな事情があります。そのようなものに応じて食経験を判断できることになっています。

右の2番目になります。品質管理ですが、生鮮食品の場合、工場での規格生産、大量生産と違って、それぞれの事情に応じた品質管理も当然必要ですから、そういうものを届出資料として出していただいて、それに依って制度を運用するという形にしています。

その次に、製品規格とあります。一般的に加工食品の場合、規格の下限値、機能性関与成分の下限がどれだけなのかに重きを置いておりますが、生鮮食品の場合、成分量の規格を適切に定めるという意味で、ガイドラインの書き方を変えています。後でまた御説明します。

また、品質管理で必要な成分が定量入っているかどうかの確認は、幅広く、農家の方々が普段接する分析機関で分析ができることとしています。

8ページ、続きになるのですが、機能性の根拠ということで、臨床試験、つまりヒト試験でもいいし、先ほど言ったとおり査読付きの論文も採用できますが、加えて、観察研究もデータとして使うことができるとしています。臨床試験は介入試験といって、あるものを投与するもの、しないものの2群に分けて差を見る手法ですが、観察研究とは社会的に2つのグループがあって、一方と他方で要件が違ったものを経時変化で状況を見る。そういったものも採用できるように間口を広げています。

最後、表示の内容については、機能性関与成分の含有量についても異なる扱いをしています。一定の成分が一定量入っているのが鍵な制度ですが、気象条件等々で場合によっては下限を担保できないものが出ることもあり得ます。我々は、それを考慮しています。そこに書いてあるように、いろいろな事情で含有量が表示値を下回る場合もありますと書けば、そのようなケースを許容しています。

例えば、ミカンの場合だとβ-クリプトキサンチンというのが一定量入っている。これが基本になっているのですが、実際の表示は、気象等の影響により表示されている値を下回る場合があると書くことも認めています。

中田部長のもやしの場合は、収穫場所や気温などによって、含有量が表示されている値を下回ることもあるというのを認めていますので、その自然条件等に左右されるということについては、今でも一定の配慮はさせていただいていることとなります。

その上で6ページに戻ります。何が課題かを、我々なりに整理しています。3点あると思っています。今の中田部長のお話にあったように、生鮮食品の生産・流通・販売がややほかのものと地合いが違うというのが背景にあります。一つは、まず機能性表示食品制度は研究レビューや臨床試験を要件としています。エビデンスがないと、我々も消費者にきちんと説明ができません。ただ、届出実務について、必ずしも一般の生産者なり生産者団体が十分理解できていない、普通の農協の関係者にいきなりシステムティックレビューと言っても、なかなかわからないというのが多分事情としてあると考えています。

2点目は、生鮮食品は機能性関与成分の含有量のコントロールがなかなかできません。サプリメントだと特定の成分を濃縮して得ることができますが、生鮮食品はそのものですから、往々にして必要な成分が余り入っていない。その意味では、1日摂取目安量があって、ミカンの場合は1日3個食べましょうとか、もやしの場合は200グラム食べましょうと、今、そのような形で運用をしていますが、1日摂取目安量の一部分の摂取だけのような表示も認められないかという要望が出ています。濃縮すればできるのでしょうか、もぎたて、できたてだと、そのような事情もあるのかなど。これは生鮮食品特有の御事情なのだろうと思っています。食事の代替といった要素もあるので、全体のバランスの中で、単一の食品をたくさん食べさせるのもこれまた問題ですから、そこをどう折り合いをつけるかです。

3点目は、消費者への情報提供です。今、消費者は必要な情報は表示から得て買いますから、そこを切り離して販売すると、多分、情報が途中で切断される。いいミカンがあっても、普通のミカンとごちゃ混ぜになってわからなくなるといったような、そのような点をどう考えるかが大事だと思っています。

その上で、今度は9ページになりますが、一般的な取り組みということで、これは中田部長も含めて多くの方々がお感じておられると思いますが、書類を出していただいた後、不備があると我々が指摘をして、何度かそのようなやりとりをしますが、そこに時間がかかる。我々の指摘の意図もよくわからない。予見可能性がないので、手戻りも多くなる。このような御意見をいただいておりますので、我々は予見可能性をできるだけ増やすために、上にあるように、例えば留意事項、確認事項やチェックリストをつくって、できるだけケアレスミスが出ないようにという取り組みもしています。

あと、上の3つ目の○の届出データベースということで、今、やりとりは全てオンライン化しています。紙でのやりとりだと、いろいろ時間も手間もかかる。したがって28年度から、制度が始まって1年の時点でオンライン化をインフラとして整えて、今、その中で届出受理手続を行っています。

また、業界団体との連携ということで、我々が個別の事業者とやりとりすると、事業者の数だけ手間もかかりますので、業界団体を通じて、いろいろな話も伺いますし、いろい

ろな情報提供も行っています。

加えて、Q&Aの策定ということで、ガイドラインだけではなかなかわかりづらいところを別途補足するような目安となるルールもお示ししています。

次の10ページにありますように、生鮮食品についてはいろいろな関係の方々から御事情も伺っています。今年の9月から大体2カ月かけて、10の方々からお話を伺っています。

これは研究されている方もおられるし、事業者の方もおられます。事業者の中には届出をもう既にしている方だけでなく、届出を考えている方、関心を持っている方を含めて、我々としていろいろ事情をお伺いしていますので、その成果や、このワーキングなり専門チーム会合での御意見も踏まえて、いろいろな見直しを今後考えていきたいと思っています。

11ページ以降が規制改革の関係で、今年の6月9日に閣議決定されたいろいろな検討課題を一覧でまとめたものです。

8項目ありますが、上から5番目に、まさに生鮮食品に限って活用促進という御指摘をいただいています。

あと、広く生鮮食品に関係する御指摘を見てみますと、上から2つ目の届出書類の簡素化、この点については、書類を減らせないかということで、2割削減という目標を打ち出しています。年度末にかけて、今からどの書類を減らすのかについて詰めていきたいと思っています。

上から3つ目に、先ほど言いました業界団体との連携強化があります。具体的には、下に※2のdがありますけれども、例えば届出済みの機能性表示食品があります。それと似ている。部分的に変えているけれども、基本的なところは同じ食品の場合、今はどこが同じでどこが違うのかわかりませんから、全部チェックしています。今後は、ここはどこそこの届出が公表されたものと同じ、でも、ここだけは違うということを知るように書いてもらえれば、我々は変わったところだけチェックすればいい。そういうことも含めて、全体の運用改善も考えています。

上から4つ目のガイドラインの見直しやQ&Aの策定も一部やっておりますが、さらに生鮮食品に限ったいろいろな注意点があれば、この中で対応していきたいと思っております。

上から5つ目の生鮮食品の活用は、本年度中、来年の3月までに一定の結論をとなっています。今、そのためにヒアリングも行って、我々のほうでも事情を伺って必要な対応したいと思っています。

以上が資料2です。

あとは2、3分で、中田部長からいただいている6項目の提案について、簡単にポイントだけお話をさせていただきます。

参考資料2を見ていただければと思います。これは委員の皆様方は既にお目通しいただいていると理解していますが、最初に規格基準型の採用があります。

いろいろ書いていますが、我々の一番の問題意識は、機能性表示食品制度の性格が大きく変わるのではないかとことです。というのも、現行制度は企業の責任でエビデンスさえあれば、自由度の高いヘルスクレームをうたえる。要するに、規格基準とは違ってかなりフレキシブルな制度だと思っていますが、そこで国のお墨つきみたいなものを入れるというのは、この制度として、あるべき姿としてまずどうか。加えて、先ほど言ったように、既に届出を公表しているものと同じものが来れば、運用としては当然、特段の事情がなければ届出を受理することになります。また、既に受理している食品と比べて、どこが同じで、どこが違うのか、そういったことをわかりやすく書いていただくといった工夫も今やっていますので、そういうやり方の中で、この規格基準型というのは、實際上、担保されるのではないかと。それはぜひ御理解いただければと思っています。

次の併記という問題です。機能性表示食品制度における機能性関与成分と、栄養機能食品制度の対象成分の併記。これは、よくご要望をいただきます。

我々は別に筋論としておかしいとは考えていません。ポイントは、消費者にきちんと伝わりますかということです。というのも、機能性表示食品は、事業者の責任で届け出したものである旨を表示することとされています。そういう建付けになっています。

しかし、栄養機能食品は、一定量入っていたらお墨つきを与えていますから、オートマチックに表示ができる。それをまとめて書いた場合、自己責任で届け出したというのは、片一方だけということが伝わるのか。まさか商品の表面に機能性表示食品の表示をし、商品の裏面に栄養機能食品の表示をするわけにもいきませんから、まとめて一つの食品に表示をしたときに、それぞれの性格の違いがきちんと伝わればいいのですが、そこが果たしてどうなのかという問題意識を持っています。

3 ページ目に「抗酸化力」がありますが、これも我々は「抗酸化力」自体がだめだというわけではありません。ただ、総合力というのがくせ者で、我々はどの成分に由来して、どのような有効性があるのかが鍵だと思っていますので、どの成分かはわからないけれども何かの効果がありますというのは、エビデンスとしてはどうなのか。

問題意識はそういうことでして、別に機能性関与成分が1つでなくても、複数でもいいのです。今もDHAとEPAをセットで出しているものもありますし、複数の成分を合わせ技にして、複数のヘルスクレームを機能性表示として出しているものもありますので、一定のそういうフィールド、枠組みの中で、どの成分に由来するのがエビデンスとして立証されれば、いろいろな展開があるのではないかと考えております。

それ以外の4点目以降は先ほどの説明で尽きておりますので、今の時点のこちらからの説明は省略させていただきます。

○森下委員 ありがとうございます。

それでは、続きまして農林水産省生産局園芸作物課園芸流通加工対策室の郡室長より御説明をお願いいたします。

○郡園芸流通加工対策室長 御紹介いただきました郡でございます。

農林水産省といたしましても、この機能性表示食品制度は、生産者などがその生産品に健康の維持増進に役立つ機能性関与成分が含まれていることをアピールできるという制度でございまして、国内生産の生鮮食品にとって需要を伸ばしていく、ないし、より強固な需要をつかんでいくということで、有効な手段になり得るものと考えております。

他方で、生鮮食品における表示につきましては課題が多い。このことは既に中田部長ないしは赤崎課長のほうから御紹介があったとおりでございます。

その中でも農林水産省ができることを抽出しながら、現在も一定の取り組みを行っており、また、さらにこれからもやっていきたいという心構えでおりますところで、その概要を、ごく簡潔でございますが御紹介差し上げたいと思います。

資料の1枚目の右のほうに、課題はもう既に皆さんがるおっしゃったとおりでございますけれども、取り組みのところは、機能性表示食品としての届け出に当たって、なかなか産地だけで取り組むことが難しい。特に機能性の根拠を明らかにするという点で、それぞれの生産者が非常に零細であったり、ないしは科学的な分析能力等々を備えた主体ではないということもございしますが、難しい、ハードルが高いということになっておりますので、届け出の際に機能性の根拠として利用できるような研究レビューの実施、公表を行っております。β-クリプトキサンチンないしは緑茶のメチル化カテキン等、9の成分について、現在のところ研究レビューを公表させていただいている。

中にはまだその機能、目的が十分に発揮できていない部分もあるようでございます。とりあえず今の実績としてそのような状況でございます。

それから、品質管理に係る支援といたしまして、どうしても農産物の場合、機能性成分の含有量にばらつきが生じやすいということがございます。そのために生鮮食品の含有量を適切に計測する。適切な機能性表示を行うための生産現場における品質管理に関する技術的な参考マニュアルを作成し、公表するという取り組みも行っております。

さらには、かつて受理された経験をお持ちの三ヶ日ミカンがございまして、それらの届け出のノウハウ等を共有するというところで、生産者、農業者団体のほうに問い合わせ窓口を設置し、随時その申請に係る問い合わせに答える取り組みも行っております。

また、制度が始まりました以降、特に28年度、それから29年度もそうでございますけれども、各地でこの制度の紹介をするセミナーを実施しております。もちろん、その中には生鮮品におけるさまざまな、先ほど赤崎課長のほうから御紹介があったような運用上の工夫も伝えながら取り組みが少しでも前進するように説明を繰り返しておるという状況でございます。

1枚めくっていただきまして、今後の取り組み方法でございますが、先ほど申しました研究レビューでございまして、これは既に9つ公表しておるわけでございますが、まだその一部には質的な改善、充実を図る必要があるものもございまして。また、その横幅でございまして、その成分ないし品目にも可能な限りの充実を図っていくことに取り組みたい。必要に応じて機能性の根拠取得のためのヒト介入試験の実施なども検討し

たいという方向であります。

それから、品質管理に係る支援に関しましては、既にマニュアルを公表しておるわけでございますけれども、生産者の相談を受け付け、農研機構の研究者等が個別に応答できるような、アドバイスをあげられるような体制を検討したいと考えております。

届け出の円滑化、また品質管理に関して、これも類するところかもしれませんが、機能性成分の含有量を定量的に示していく必要があるわけですが、その測定方法について、信頼性を説明したいということも求められていくわけだと思っておりますけれども、そこを今般、改定されましたJAS規格制度の中で、そういった試験方法についてを、この方法であれば、この成分の定量計測には信頼に足るといようなことを認定することによりまして、その方法を用いていけば、信頼ある試験法であるということが簡易に説明できるように、こういった制度も新たに運用することになったということでございます。

こういったことに取り組みながら、さらなる届け出のサポートを進めていきたいと考えております。

最後、規制改革実施計画に対する取り組み状況でございますが、こちらはヒアリングに取り組んでおるといことで、この結果を消費者庁さんとともに整理いたしまして、また今後の対応を整理していきたいと考えております。

以上でございます。

○森下委員 ありがとうございます。

ここから、以上の説明につきまして御意見、御質問がありましたら自由討論ということにしたいと思います。

最初に私のほうから、この制度の意義ということで少し御意見を述べさせていただきたいのだけれども、今回、生鮮食品が入っているというのは世界的にも例がない、日本が初めての制度であるということで、特に規制改革では農業改革も進めてまいりましたけれども、そちらと相まって、努力する農業の方が日本国内だけでなく世界にも出ていけるよというということで、世界で初めてこの制度を導入するということで、総理の言葉を借りれば、世界最先端の規制改革を実施するということで始まった制度となります。

その意味では、9件にとどまっているというのは大変遺憾であると思っておりますし、残念ながら制度上の問題点があると言わざるを得ない状況であろうと認識しております。

また、この制度は、最初に議論したときは、今日は随行に水産庁が来られていますが、生鮮食品は農業だけではなくて、漁業関係も、例えば養殖のタイとかも当然視野に入れていたということでしたし、制度の開始時には農水省も含めて議論させていただいた経緯もありますので、そちらのほうもぜひ今後は伸ばしていく必要があるだろうと。特にTPP11、EPA等が発効する中で、日本発のこのような制度が世界の中に出ていくということを目視野に入れて議論していきたいと思っております、これは本当に骨太の議論が必要かなと思っておりますので、ぜひ、この後、皆様の御意見を聞いて、消費者庁、農水省さんには大胆な改革をお願いしたいと思っております。

1点、まず事実関係の確認を私のほうからさせてほしいのですが、資料1-1、サラダコスモさんの資料の中で、これは生鮮食品のままプラセボは当然無理だろうと思うのですが、現状、運用上は通常食プラス介入食と通常食との比較臨床試験もエビデンスとして認められたいという御要望なのですが、認められないのかどうかという点なのです。個人的には認められているような気がしているのですが、まず、これが認められないのかどうか。

2点目は、その下の成分量の担保と数値表示に関してなのですが、出荷時は確かに成分量はできると思いますが、調理後の成分担保というのはとても保障ができないと思うのですが、果たしてここまで本当に消費者庁さんが求めるような運用をしているかどうか。もししているのであれば、これは非常に困難であろうというのは当然そのとおりだろうと思います。

3点目はリンゴのところで、これもサラダコスモさんの説明がありましたけれども、単一の関与成分以外のものが本当に効いていないかどうか。これは効いていないということを実証するのは悪魔の証明だと思いますので、絶対に言えないと思うのです。サプリメントの成分であれば、当然ながら入っている成分が効いているかどうかということに関してのみのSRだと思いますので、こうした生鮮食品に全部の効いていないということの担保を求めるのは不可能だろうと思うので、もしそういう運用がされているのであれば、それは問題ではないかと思います。

まず、この3点の事実確認から赤崎課長にお願いしたいと思います。

○赤崎食品表示企画課長 1点目です。この資料1-1の(2)の中に、「通常食と介入食」、「通常食」とを比較した臨床試験結果もエビデンスとして認められたいというのがあります。

まず、この点になります。生鮮品のままのプラセボが作成不可能というのはその前にもありますけれども、場合によっては、プラセボが作りづらいものもあると思っています。

一般にプラセボは見た目や味も含めて区別がつかないというのが前提となります。もやしの場合は承知していませんが、ミカンの場合、糖度が高いとβ-クリプトキサンチンも多いというのがあると思っていますから、まず、この前段のプラセボについては、作成不可能があるということで、その中でいろいろな工夫をとることになると思っています。

そのところに通常食プラス介入食、それから通常食との臨床試験結果をエビデンスとして認められたいという要望がございますが、介入食ということで、それが一般のものと通常食と比べて、どういう形で違いとなってあらわれているのか、それがわかるものかどうかがポイントだと思っていますので、そういう形のものがエビデンスとして出てくれば、我々はそういうものとして対応することになると思っています。

以上が1点目になります。

2点目は何でございましたでしょうか。

○森下委員 調理後の成分担保まで要求しているかどうかですね。

○赤崎食品表示企画課長 調理後の成分担保については、我々は要求しておりません。こ

これは現行ガイドラインを見ると、結局、消費者に販売するときが一つの節目のタイミングになっていますので、その意味では、生鮮食品の場合は、販売期間を通じて含有する値の担保ということになっています。

その意味で、消費者に売る時点で適量入っていることをもってこのガイドラインの運用をしていますので、その後の調理の過程で、もやし一つとってみても、油で炒めたり、水で煮たり、生で食べたり、いろいろありますが、それは我々のガイドラインの射程外になっています。

○森下委員　しかし、出荷してデパートやスーパーに置いてある期間中の機能性関与成分の量を担保するというのは、生産者には不可能ではないですか。

○赤崎食品表示企画課長　これは2点コメントすることになるかと思います。

結局、消費者に一定の機能性を保証して売るものですので、消費者の手元に、買う時点で既にその値を下回っているというのをどう評価するのかということと、これは一般の加工食品にも当てはまる話だと思っています。一般の加工食品についても賞味期限や消費期限が定められており、食べていい期間がありますが、多分、製造した後から品質の劣化は定性的には始まっているのではないかと。

しかし、現実には、一般の加工食品も含めて、まず消費者の購買を一つのタイミングとして捉えて制度の運用をしていますので、基本はそういう考え方の中で、どういう問題があって、個別に対応する必要があるのか。そういうアプローチで考えていくのが適切と思っています。

2点目については以上でございます。

○森下委員　中田さん、何か御意見はありますか。

○中田研究開発部長　実際に届け出をして、保存期間中の成分担保を求められたり、調理をした場合にどうなるか、それはどうなっていますかということ、これはお尋ね的な不備事項のケースもありますけれども、そういうことは実際には来ています。ですから、その不備事項の重要度がほかのエビデンスの不備事項と同等に見えるのです。このようなことを言われるのだったらやめようかという話になりがちです。

それは、そんなに強く言っているつもりはないという消費者庁さんの考えはあるかもしれないのですけれども、届いた側からすれば不備としてのレベルが同じなのです。それは温度差をつけていただくのであれば、何か明記していただかないと、生産者は全く同じ土俵で考えてしまいますので、それは難しいですよということは御理解いただきたいですし、もし保存期間中云々言われるのであれば、例えば3カ月を目途として評価してみてくださいなどというのであればやれると思うのですが、その明示がないと、いつまでやればいいのかよくわからないという状況です。

○森下委員　どうですか。

○赤崎食品表示企画課長　我々のほうで、いただいた書類を見させていただいて、確認と言っていますが、気づきの点があれば不備指摘という形でお伝えをしています。その中に

は事業者としてどう考えているのかを確認するという趣旨のものもあります。どう考えているのかを聞くのが大事で、その結果によって判断が変わるものもあるかもしれませんが、必ずしもそうではないものもあります。

中田部長のお話にありましたように、その辺りが今、はっきりしない。それが原因でシュリンクして意欲がそがれるというのであれば、それは我々も本意ではありませんから、何らか工夫ができないか考えてみたいと思います。

○渡邊専門委員 今の議論に補足して、要は生鮮食品の場合には、賞味期限もなければ消費期限すらない。そのためシェルフライフ期間中の分量を担保しろと言われても、いつまでなのかというのは多分難しいと思うのです。ですから、例えば標準的な消費期間を出荷後1週間として、1週間後に125%入っているから、1週間たっても100%というのは実験の結果でそうなっていますからそれでいいですか、多分そのところは事例が増えていけば、Q&Aなどで補足できる部分ではないかと思っています。

○森下委員 海外の論文の査読を一緒にするのがいいのかはわかりませんが、普通、論文の査読はメジャーコメントとマイナーコメントが出てきて、メジャーに関してはちゃんと返事をしないと論文は通らないよと。マイナーに関して言うと、ある意味、口答えすればいいみたいな印象で査読を返すのです。そういう意味では、主要な、届出時に至らないようなポイントと、質問しただけというか、些細なものに関してはマイナーなり、わかりやすいようにして分けてもらえれば、事業者の方も判断しやすいのかなと。確かに今、差戻しのときの消費者庁のコメントが非常にフラットなので、私もよく相談を受けられますけれども、消費者庁の意図はどちらなのだと。これが直らない限り絶対受け取らないのか、それとも本当に聞いただけなのか、あるいは単純に書類をもう一回チェックしてくださいという意味なのかわからないという声が多いので、そこは運用上、少し工夫してあげてもいいのかなという気はします。

○赤崎食品表示企画課長 わかりました。その御指摘につきまして、我々もできるだけ誤解を招かないように、対応を考えたいと思います。

○森下委員 ほかに御意見はいかがでしょうか。

○川渕専門委員 今日の話の中で、エビデンスということで、実は2000年に入ってマイケル・F・ロイゼンという教授が書いた本に『リアルエイジ』という本があります。翻訳本も出ているのですが、これはアメリカでベストセラーです。シカゴ大学の医学部の教授が書いた本ですが、例えば、葉酸がどれぐらい健康寿命、リアルエイジを定量的に分析しています。これに対して中田部長は熱い思いで勇気を持っておっしゃいましたが、結局、御要望は都合11ですか。赤崎さんの参考資料2を見ると、結局、対応不可、事実誤認、現状でもできるのではないかとということで、非常にお寒い回答です。これだと明日からアントレプレナーシップでやろうかというやる気をそいでしまうのではないかと。この場合は、対立構造から何か接点がないかと思って聞いていたのですけれども、どうでしょうか。

まず、中田さん、せっかくおいでになったのですけれども、これで御満足なのかどうか。

つまり世の中にはA、B、Cがあって、ここを変えてくれれば業界団体も含めて元気が出るというところがあると思うのですがいかがでしょう。

もう一つ、今日は農林水産省の方もお見えだということですが、先ほどのマイケル・F・ロイゼンの本の中にも、メジャーエビデンスとマイナーエビデンスが出ているわけです。葉酸と何とかを組み合わせると物すごくリアルエイジが改善するとか、そういうイメージです。そういう合わせ技みたいなものを求めても難しいのかなと。

そして赤崎さん、これは本当に白紙回答なのか、もうちょっとここはのめるとか。何か元気が出る御提案はないものかと思えます。

以上、3人の方に御質問であります。

○中田研究開発部長 本当に元気が出るようにしたいと思っていますし、先ほど資料1-2の1ページ目でも書かせていただいたのですが、この機会に農業生産者側も栄養に関してもっと勉強しなければいけないと思っていますし、消費者に何かを伝えるという努力を、間に入っているJAさんや全農さんばかりに任せるのではなくて、自分たちでもっと消費者に伝える。自分のつくっているエンジンにはこんないいものがあるのだということを伝えられるように努力しなければいけないと思います。今まではそれができていなかった。

そういう観点からも、教育的な制度という意味では、私はあつていいなと思うのですけれども、ただ、制度が特保、機能性表示、栄養機能表示と分かれていたりする余りに、そんなのに野菜の栄養がついていくのはどうなのかというのが、野菜をやる人間であればあるほど、何かおかしい感じがしている。

今、先生がおっしゃられたように、葉酸とイソフラボンを組み合わせると何かよさそうだとか、先ほど森下先生にも突っ込んでいただいた通常食プラス介入食というエビデンスというのは、例えばお魚とこれを一緒に食べるとDHA、EPAの吸収が促進されるとか、食前に野菜をこの程度、何グラムか食べると糖質のインスリンの上がり方が抑制されるとか、そういうのはあると思うのです。

それを比較検討したようなエビデンスで十分この野菜のよさが伝えられるのではないかと。何か成分があるものとないもので比較しなければいけないみたいなことは、実際に野菜を食する場面を考えるとちょっと違う感じがします。

例えば、大豆もやしを200グラム毎日食べてもらったら、これは不健康になると思うのです。今日、私どもの狙いとしては、大豆もやしは今日食べて、明日は納豆、明後日は豆乳で十分だと思っています。いわゆる大豆の加工品の中に大豆もやしもエントリーしてくださいぐらいのイメージなのです。それを毎日食べないとだめだとかになってしまって、消費者から、これは毎日食べないとだめなのですかと質問されたときに、いや、そうでもないですと答えること自体、もう変な感じがしています。

ですから、生鮮に関してはもう少しやわらかい機能表示で十分ではないかと思えますし、過剰摂取などというのも、もやしを600グラム食べられるかということ、食べられないです。

それも毎日など絶対無理です。それを3倍量ぐらいに計算されて、過剰摂取云々とか言われても、違うのではないかな。

そのあたりは、サブリ、加工品と同じ土俵で評価されるのは違うと感ずますし、やる気の出る制度としては、先ほど言いましたように、例えば三井物産から出ている北海道の「さらさらゴールド」で、機能性表示をとりましたというマークがあつて、上にPOPが掲げられて、機能性表示として届け出を受理されましたぐらいで、注意事項ないしは何かをPOPで表示できるみたいぐらいにできれば、生鮮品はやる気が起きるのではないかと思います。

○森下委員 赤崎課長、いかがですか。

○赤崎食品表示企画課長 消費者庁としても、できるだけ農家の方々のやる気を後押ししたいという思いを持っています。

我々は別に、いろいろなステークホルダーがおりますけれども、対立構造では捉えていません。農家の方々が自分のつくったものを自信を持って売ることができると。それはきっといい品質のもので、消費者の選択も広がることになると。より良いものをマーケットに出しやすくすることは、農家の方や消費者総体としてウイン・ウインの関係を築く。それが我々の目指すところであり、目標です。

その上で、どうすればゴールにたどり着くのか。これは非常に難しい要素もあるのですが、ただ、先ほどの中田部長の資料1-2を見て、非常に私は心強く思いました。というのも、制度の問題という切り口もありますが、実はそれだけではなくて、農産物特有の問題も9ページに書かれています。また別途、業界特有の問題も書かれています。

多分制度外の問題と制度の問題が相まって、ミックスされた状況がいろいろ考えるときのベースといたしますか、裏を返すと問題点、課題なのだろうと思っています。そういう現状に対しては、多分、万能な即効薬はなかなかなく、愚直になるのかもしれないが、一つ一つ潰していくこととなります。

機能性表示食品制度はまだできて2年半の制度です。その意味では、まだ不十分なところもあると思っていますが、逆にいろいろな見直しをすると、その改善のポテンシャルは極めて高いと思っていますから、そこは我々も虚心坦懐にといたしますか、いろいろな方々の意見を聞いて、余り予断を持たずに対応していきたいと思っています。

ここから制度を所管している我々として、当座何ができるのかということになりますけれども、先ほども少し申しましたけれども、ミカンを3個食べてくださいとか、もやしを200グラム食べてくださいというのが、生鮮食品の特徴から見るとやや無理があるというか、栄養の観点から見たら合理的なのかもしれませんが、一方で、バランスのいい食生活があつて、その中で特定のものにシフトをかけて、ドライブをかけて、たくさんとるのは、いろいろな意味で考える余地もあるのではないかと思います。

こういう御意見はヒアリングでお話を伺っていると多く聞かれましたので、そういうところでまず何か工夫できないかという問題意識は持っています。

それ以外、先ほどの中田部長ほか皆様のお話にありましたように、我々の制度運用の何

気ない一挙手一投足がかなり増幅されて伝わって、それが結局、皆様方のやる気といいますか、前向きな意欲をシュリンクしているところがあるのだとすれば、それは正直ベースでいろいろと実情を伺って、我々の真意がそうでなければ、きちんとそのようなアナウンスをし、周知をして、より前向きに取り組んでいただけるようなベースをつくる。こういうところは今、具体的に何がというのはあるわけではありませんが、本日のこの場や過去のヒアリングも含めていろいろ御意見をいただいていますので、また、規制改革実施計画で期限を切っていただいて、ガイドラインの見直し、Q&Aの設定、拡充等の宿題を受けていますから、その中で現実的で実のあるいろいろな見直しをどんどんやっていきたいと思っております。

○森下委員 郡さん、どうですか。

○郡園芸流通加工対策室長 この制度が、特定の機能性成分を確実に含んでいるということ、同じリンゴの中でも、ミカンの中でも、確実性を明確にしながら、それを消費者にPRし、認知していただくという仕組みである以上、その優良誤認を与えるわけにはいかないという制度の趣旨を踏まえながら、我々もできることをやっていかなければならないという意味で、余り元気の出るお話になるかどうかはよくわかりませんが、とにかくそういう意味では、申請についてのサポートとなるような機能性の説明とか、定量化の苦勞をいかに簡潔に、シンプルにたどり着いていただくかということについて、重点的に取り組む。情報を質、量ともにより深めていくということが我々の役割になるのだろうと思います。

野菜がどう、リンゴがどう、ミカンが体にいいとかいう非常に包括的な健康性のアピールというのは、この表示制度とは別世界なのかなという印象も受けますし、そういった中で、この制度に対して我々はそういった技術情報をしっかり御提供していくことによって貢献していきたい。

もちろん、農研機構は非常に優秀なスタッフがたくさんそろっておりまして、関連のスタッフもたくさんそろっております。レビューを重ねる中で、彼ら自身がこのようにならないかどうか、ないしは評価に当たってより改善できないかという希望も当然ながら持ち合わせておると思っていますので、そういったところを消費者庁さんにもしっかりお伝えし、両方で解決策を探していきたいと考えております。

○森下委員 この話は今まで消費者庁サイドの問題で、農水省さんのほうは何となく自分たちの問題でないという認識もあったのではないかと、正直な話、私は思っているわけです。

実際、農研機構がやっているレビューの9のうち使われているのは2つですかね。あと7つは使われていないとか、消費者庁さんの基準にもともと合っていないとみなされると思うのです。規格基準型をもし採用しないのであれば、両省で合わせて、農研機構も入った形で消費者庁さんが受け取れるようなレビューをつくってもらわなければいけないのではないかと。今、それぞれが独立してやっていて、レビューを出してみたけどだめでし

たという、こんな無駄な話はないのだろうと思うのです。同じ政府部内であって、全く独立した動きはよくないだろうと。

そういう意味では、是非消費者庁さんとよく相談した上で、御一緒にレビューをつくってもらって、確実に使えるものを出していただく必要があるのではないか。残り9成分もされているのであれば、まずはそれを届け出していただけるような形で仕上げさせていただくというのが必須だと思うのです。

そういう意味では、今まで省庁が違うということで、ばらばらにされていたのだと思いますけれども、ここから先は御一緒にしてもらわなければ、規格基準型という新しい、本来の趣旨でいえば、これは赤崎課長が言うのは筋論だと思うのです。届け出なので、そういうものがあるというのはおかしいというはそのとおりだと思いますが、逆に言うと、そこまで踏み込まなければいけないような形になるというのは本意ではないので、実質上それにかわるようなものをつくっていただく必要があるだろうと。それぐらいしないと、私も某農協さんを手伝いましたけれども、ある意味当然なのですけれども、いいものをつくるというところに主眼があって、そこから先の話は彼らにとってお仕事のうちに入らないですね。

そういう意味では、流通のところは農家の本業を超えている話なので、それは農水省が全面的に支援しない限りではうまくいかないのだろう。ぜひ両省の間でしっかり話をさせていただいて、確実に消費者庁が受け取っていただけるもの、届け出できるものをつくっていただくというのが大きなポイントだと思うので、ぜひ農水省さんはここからは主体性を持って、毎回会議に来ていただけるぐらい、ぜひ取り組んでいただきたいと思っております。

渡邊さん、何かありますか。

○渡邊専門委員 冒頭の森下先生のお話で、生鮮食品を含んで、世界に先駆ける制度をつくったという点に関連して、日本あるいは東洋のよき伝統である医食同源をどう生かしていくかが大事なところだろうなと思います。そういう意味で、きょうの資料で一番私が大事だと思ったのは、資料1-2の11ページ目の、バランスのよい食事を推進したいとの記載です。要はいろいろなものを少しずつたくさん食べることが一番健康になる近道だということだと思います。

ガイドラインのデータベースを昨日ばらばらと見てみたのですけれども、1,100件ぐらい届け出があるうちに、関与成分として一番多いのが難消化性デキストリンで150件以上ぐらい。その次に、本当にそれが第2番目かどうかはわかりませんが、何となくこの辺が多いなと思ったのは、EPA、DHAの100件ぐらいという感じなのです。

○中田研究開発部長 GABAも多いです。

○渡邊専門委員 GABAも含めてそうですけれども、これはサプリでなければとれないのかという、そのようなことはなくて、例えばきちんと1日350グラムぐらいの野菜をとっていけば、デキストリンかどうかは別として、要は水溶性の食物繊維は必ずとれる。あるいは

は、青魚をとっていればDHA、EPAは必ずとれる。GABAも多分とれる。そういうものを、いかに生鮮食品の持つ機能性として表示しやすくしていくかということが、私はこの制度を考える上で一番大事だと思います。

それは、例えば12種類のビタミンとか5種類のミネラルも同じことであって、私は赤崎さんの説明で、国が認めたものと事業者の届け出の二つが同時に表示されていたら、その区別は消費者にわからないではないかというのはもっともだと思いますけれども、一方で同じ食品に、それだけの機能を持っているのに表示できないというのもおかしな制度だと思います。それであれば、例えば私の極論は、もう栄養機能食品という制度をやめてしまえばどうかと。届け出でできるのだから、これはこんなにミネラルが入っています、ビタミン入っていますと全部届け出れば、制度は特保か機能性表示だけになるというような、ある程度大胆な改革まで踏み込んで考えていかないと、この問題は解決しないのではないかという感じがいたしました。

2番目に、量の問題ですけれども、どれだけ食べればいいのかということについて、例えば1日の必要量のこのぐらいだけ入っています、例えばその3分の1入っていますとか、生鮮の特有の事情に合わせた表示の柔軟さみたいなこともこれから求められていくのではないか。それはパッケージについても同じで、ばらで売っていても、今度は販売者の責任になるかもしれませんけれども、例えば売り場に表示されていれば、要するにばらでジャガイモを売っている、キャベツを売っている、ニンジンも売っている。それで十分ではないかとも考えられるのではないかと思います。

○森下委員 私は渡邊さんが言われたとおりだと思うのです。

赤崎さんのほうからは、栄養機能食品の話が出まして、それは難しいという話ですけれども、別に栄養機能食品と相乗りではなくても、栄養機能を表現できればいい話だと思うのです。必ずしも栄養機能食品でやるというのが必須だと私は思わないので、むしろ生鮮食品だけは機能性表示に加えて栄養機能表示ができる。要するに、内部の栄養の成分を書けるようにすればそれでいいのではないかと思います。

根本的には、生鮮はサプリメントと分けて考えるという大前提を置かないと、いつまでたっても話が前に進まないのです、そこのところは是非分けた形の制度設計をしてもらうというのが、今後はメインになってくるのだと思うのですが、いかがですか。

○赤崎食品表示企画課長 今、渡邊専門委員なり森下委員からお話がありましたように、制度としての機能性表示食品と、同じく制度としての栄養機能食品の両立というのはいろいろ考える点がありますが、機能性表示食品制度に寄せた中で、いわゆる栄養機能といいたましようか、我々は一次機能と言っておりますが、そういったものをクレームとして述べることは、制度論的にはあり得ると思っています。

あとは、それぞれ成分が複数になると思います。ヘルスクレームも複数になりますが、それぞれ、例えば相互作用といった問題とか、どれがどれだけ効いているのか、定量といったところがきちんと説明できるのかどうか、そういう実務的なところはありますが、今、

お話を伺った限り、栄養機能として、まさに一次機能としてうたっていることを入れてはだめというわけではない。そこだけはお話しさせていただければと思っております。

○森下委員 大変前向きなお返事をありがとうございます。

栄養機能を入れるときに、先ほどもお話が出たように、医師会でも1日ミカン3個では果糖が取り過ぎになってしまうと話題になっていました。必ずそれをとらないといけないという設定自体が論理的にも破綻していると思うし、常識的ではないだろうと思います。3回食べると1食分だから、3分の1に当たりますみたいな表現であったり、他の食材もとってくださいと記載するのが普通の感覚だと思います。

やはり食育の観点も入れていかないといけないと思うのです。食育基本計画も政府として定めていますし、そういう意味ではアメリカのダイエタリー・サプリメントというのはもともと栄養教育基本法ですから、ある意味、国民に栄養教育をするための法律というたてつけになっているので、是非生鮮食品あるいは、これは明らか食品も入れていいのではないかと思わないでもないのですが、その議論はあるにしても、少なくとも明確に分けられる部分は是非分けていただいて、制度設計を大胆に見直していただくというのは大変、私はうれしいお話かと思うので、ぜひお願いしたいと思うのです。

○赤崎食品表示企画課長 今の森下先生のお話にありましたように、我々としてもいろいろな問題意識の共有をさせていただいております。

1日当たりの摂取目安量の3分の1だけで、まずはいいのではないかと。ミカン1日3個、もやし200グラムがマストかと言われると、皆様方からお話のあった、バランスのいい食生活という面から見ると、我々もいろいろ検討する必要があるのではないかと考えていますので、そこは皆様方の御意見を重く受けとめて、同じような考えは我々もいろいろなところから聞いていますので、その中でどういうことができるのか、まずは実務的に検討し、対応していきたいと考えています。

○渡邊専門委員 そういう意味で、サラダコスモの中田さんから御要望のあったような、明らか食品のような表示の復活というのも大変大事なことだと考えておまして、それは例えば農研機構さんで、誰でも使えるような形でレビューが公表されて、そのレビューを使えば機能性表示の届け出ができるというような、オープンリソースのプラットフォームとしての農研機構の研究成果の活用ということに、私は将来の活路が開けるのではないかと期待しております。

○森下委員 郡さん、いかがですかね。

○郡園芸流通加工対策室長 我々もそういった機能性の説明が、レビューによって完結できるようにするということが我々の仕事とは考えてございます。

○森下委員 川渕先生、どうですか。大分、赤崎さんが前へ来てくれましたけれども。

○川渕専門委員 ありがとうございます。私自身、この会議に出ていまして、何か一つの共通認識はないかと思っているのですけれども、赤崎さんも言っていたように、実は今日の資料1-2の9ページや10ページの 이슈、つまり特産物特有の問題だけでも詰めら

れないかと思ったのですがいかがでしょうか。つまり、何がビックイシューかと思ったときに、私は2番、3番、6番なのかなと。サプリメントの消費量がアメリカと随分違うので、私はオーダーメイドサプリメントみたいなのが日本に出てきたらいいなと思っている一方で、生鮮食品は全く違うジャンルではないかと思います。2番、3番、6番の問題意識にもそう出ていますね。

赤崎課長、下限値の表示推奨していますが、平均値で表示できないのは納得できないと書いてある。この辺とか、それから、先ほど御案内の6番。プラシーボ作成はほぼできないということで、臨床研究で群間比較での有意差を出すのは不可能ということで、これもマイケル・F・ロイゼンの本に出ているのですけれども、マイナー、メジャーというエビデンスのほかに、RCTか、システマティックレビューか、観察研究か、エビデンスの強いもの順に明記している。合わせ技一本みたいなことで、もうちょっと弾力性があってもいいのではないかということ、赤崎課長にもう一回、質問したいのですがいかがでしょうか。

○中田研究開発部長 一点だけ今の件に加えていいですか。

9ページの3番の農水省ガイドラインの下限値で表示を推奨しているのは、農水省さんが出されているガイドラインにそう書いてあったので、農業生産者はみんなそれを真面目に捉えて、正規分布を書いて下限値でクリアしなければいけないと思ったのですが、先日消費者庁さんのヒアリングの場面でこのお話をしましたら、別に消費者庁としては平均値はいけないとは言っていないとお答えいただいて、我々もはっと目を覚ましたというか、私のほうから提案したのです。農産物を毎日食べていけば平均値になっていくではないですかと。下限値にしてしまうと過剰摂取になりますと。

○川渕専門委員 確かにマイケル・F・ロイゼンも危ないと書いてある論文も列挙しています。

○中田研究開発部長 そもそも平均値で、例えば単回投与で一発食べて効果があるようなエビデンスでやる場合は、確かに保障しないといけないのですけれども、ある程度、長期摂取のエビデンスで、エビデンスの下限値、いわゆる最小用量を平均値でクリアできていけば、生鮮はもう十分でないですかということをお伝えしたら、別に消費者庁としてはそれでもいいですよみたいに御回答を先日いただきまして、あれと。その本も先ほどの話ではないのですけれども、農水省さんと消費者庁さんの間でもう少し詰めて世の中に公表していただきたいと。これでいいと言っていたきたいと思います。

○森下委員 いいですか。

○川渕専門委員 大丈夫ですね。

○赤崎食品表示企画課長 今の中田部長のお話を補足させていただくと、要するに、下限値と平均値なりが、1日当たりの摂取量とどういう関係になるかですが、我々は確かに平均値だからだめとかいいとか、明確にそうは言っていません。結局、この問題は対消費者でして、エビデンスで1日当たりこれだけの量があれば健康の維持、増進が効果として見られる。その量が担保されているというのが原則になるのだらうと思います。

ただ、農産物というのはいろいろな気象条件、栽培条件で、成分量がどれだけ入っているかは変動しますから、たまたま下回ったことをもって、商品全体として不適切とは言えないだろうと。基本はそういう形で運用しています。

その意味では、先ほども一定の気象条件等によっては下回ることもあるというお話もさせていただきます。

ただ、平均値の場合に問題になるのは、どういうばらつきがあって平均値になるかでして、例えばほとんどばらつきがない、狭いレンジの中でこの平均値が出てくる場合は、その平均値が1日当たりの摂取目安量を上回っていたら、おおむねどの時期も通じて大丈夫なのだろうと思います。

ただ、余りにも乱高下が激しくて、例えば期間で見ると、9割は下回っている。でも、1割上回っているのが飛び抜けて上回っているので、結果を平均すると1日当たりの必要量を上回るというのは、これはまたいろいろな判断もあるのだろうと思います。

ただ、我々は別に平均値だからいいとか悪いとかではなくて、それは個々の品質管理とか、いろいろな事情を見て、まず、事業者のほうでよくお考えをいただいた上で一義的には対応されるものであって、我々が事前にあらかじめ線を引いていいとか悪いとか、それは、またやり過ぎると現実とのかかわりで、ややしゃくし定規で実態には合わないのではないか。

そういう中で、3番の問題については考えていきたいと思っています。

○川淵専門委員 そうすると、今の話に関係して、郡さんに聞きたいのは、10ページの業界特有の問題についてです。⑥は、研究レビューを期待していたが、成分の由来原料を農産物に限定する「こだわり」にかぎ括弧がついています。臨床研究の試験が集まらず、サプリや加工品と比べてエビデンスが構築できないということですが、逆にいえば、研究者もそういう「こだわり」のない研究にならないか、ここはいかがですか。

もう一つ中田さんに聞きたいのは、下の⑦ですが、特定の農家に優位な状況を生み出しているとはどういうことなのですか。ちょっと気になって聞きたいです。

以上2点です。

○森下委員 農研機構さんが開発した品種にこだわり過ぎているのではないかと危惧しています。リンゴ、ミカンとか、一般的な商品に対してのレビューではなくて、特定の品種に対するレビューということになると非常に使える人が減ってくるので、そこは幅広に、リンゴならリンゴのポリフェノールとか、ミカンならミカンのβ-クリプトキサンチンとか、カテキンなり、余りこだわることないレビューをつくってあげたいというお話だと私は理解しているのですけれども、是非、これはそういう方向でやっていただくというのが必須だろうと思います。

皆さんが使えるようなものをつくっていただきたいという御要望でいいのかと思います。

○渡邊専門委員 それに補足すると、要するに由来原料を吟味するののかしないのかという問題提起も中田部長さんのほうからいただいたと思いますので、そこについても由来や原

料にかかわらず、関与成分が同一であれば、同一の機能が認められるという考え方で、今後、進められることを期待しております。

○森下委員 ここはぜひ、御要望として聞いていただければと思います。

時間もなくなったので、赤崎さんのほうにお願いしたいのは、先ほど中田さんが言った、制度の運用面に関して、農作物の場合、届出が受理されてから60日後にならないと販売できないというピークは終わってしまうので、場合によっては届出を受理していただいた上で、修正を届出してもらおうということになれば販売ができるので、届出ができる範囲内の問題であれば、先に受理していただいて微修正をかけていただくというのも、生鮮食品に関してはぜひ運用面を考えただければというのが1点。

もう一点は表示に関してです。これも先ほど来、別になるということだと思いますが、一方で小分けとか、現場ではざるに入れて売られるというケースもあるので、サブリと同じ扱いをされると非常に大変ですし、いちいち袋をつくるのも非常にコストなので、現場の農家の方の負担が減るような形の運用も、生鮮食品に関して、特にスーパーの小売、あと要望が出てるのは外食産業でつくるときにも是非その表示ができないかと。例えば、どこかの機能性表示の、ミカンを使ったような何とか食事みたいなものも表示したいという外食のメーカーさんもいらっしゃるので、こういうことも可能かどうかというのもぜひ検討をお願いしたいと思います。

○赤崎食品表示企画課長 今の森下先生からの御指摘でございます。

1点目の、生鮮というのは年一作のものもあります。なので、時期を失すると売るタイミングもなくなってしまうという点ですけれども、事情は我々もよく承知しています。

いろいろ不備指摘のやりとりをさせていただくときも、これは先ほどもお話をいただきましたが、確認後の指摘については、どうしてもこれは対消費者で大事な譲れない点というものと、こうした方がより良いのではないかという観点からの指摘もありますので、その意味では我々が一旦公表をした後に事後的に補正というのも、いろいろなケースの一つとしてもあり得ると思っていますので、まさにそれは生鮮食品に限らず弾力的な形で、この制度を運用していくというのが、まず我々としても考えているというのが一点です。

2点目の小分けの場合で、現在、容器包装への表示義務を課しています。そのところができるだけ実態にかなった形で、無理なくスムーズにできないかという点については、我々も対消費者へのきちんとした情報提供という意味だと、何らかの容器包装への情報付与は必要だと思っています。ただ、いろいろな形態の容器包装というのは現実にあると思っております、そこは決め打ちにはしていません。

場合によっては、こういう容器包装を使いたいとなった場合は、既に我々が届け出いただいたものの変更で対応できますので、特段の事情がなければこういったものを使いたいと変更届を出していただく。それがかなりフレキシブルなものだと思っておりますが、そういう御要望があれば、我々のほうで変更届出の公表をさせていただいて、使えるようになりますので、実際どういうものがあるのかというお話になると、よくお話も伺いながら、

できるだけ容器包装への必要な情報の印字という、ここは根幹ではあると思っておりますが、実際の運用でいろいろ工夫とか知恵が出せるのであれば、それはまた個別にいろいろな方々から御事情も伺って、いろいろな形で対応していきたいと思えます。

○森下委員 郡さん、先ほどの議論で何かありますか。

○郡園芸流通加工対策室長 流通形態が極めて多様化してきているとか、今後はさらに輸送の問題ですとか、流通の効率化の問題の過程において、包装容器の変更、見直し、ないしはもう少し合理化を進めていくというニーズも非常に高うございますので、こういったあたりが柔軟に対応いただけるような制度であることは重要だと思っておりますし、今、課長から御説明があったようなことを踏まえながら、こちらも伝えるべき要望があれば伝えていきたいと思えます。

○森下委員 ありがとうございます。

あと、もう少し委員の方で追加御意見がありましたら。

中田さんはありますか。

○中田研究開発部長 先ほど川渕専門委員の御指摘の中で、10ページの⑥とか⑦がありましたが、ここをほじくり返すつもりはないのですけれども、農家の機能性表示をやりたいという方々からよく出るのは、イヌリンがもう通っているのではないかと。イヌリンのエビデンスを農研機構さんが出せないのかと。もう通っているサプリや加工品であると。そのエビデンスと同じようにやってもらえればいいのではないかとというような意見とか、ルテインもいっぱい通っている。マリーゴールド由来のルテインかもしれないのですけれども、ルテインで何ミリグラムあれば機能性を欠いているのではないかと。それをハウレンソウのルテインではだめなのかという話になってしまうのです。

通っているものが、エビデンスがあるのではあればそれをまねてといたら変なのですけれども、同じようにSRをして、その通っているもののSR自体が問題であればそれは問題なのでしょうけれども、そうでないもの、例えばGABAなども相当数出ています。ですから、そのGABAのエビデンスなども、農業生産物でGABAが多いものはすごく多いですから、それも公表レビューの中の1個としてGABAが出てきてもおかしくないと思うのですけれども、ないとか、そういう声が多いということを確認していただきたいという感じです。

○森下委員 郡さん、お願いします。

○郡園芸流通加工対策室長 本日、専門家が来ておるので、補足させていただいたよろしゅうございますか。

○森下委員 結構です。

(委員全員の了解を得て、農研機構食品研究部門食品健康機能研究領域
山本万里領域長が着席)

○山本領域長 農研機構の山本と申します。どうぞよろしくお願ひいたします。

先ほど先生方からいろいろな御指摘を受けまして、いろいろあるとは思うのですけれども、幾つか要点だけ示させていただきたいと思います。

御指摘にございました、品種に偏り過ぎているのではないかという点ですが、そちらは全くないということで申し上げさせていただきたいと思います。

ハウレンソウであればハウレンソウとして、緑茶であれば緑茶としてレビューしております。品種にこだわったものではないかとありますが、先ほど中田部長様からお話しいただいた点なのですけれども、もともと生鮮食品ということで、エビデンスをしっかりと確かめなければいけない。その品目、基原でエビデンスを確かめなければいけないということがございまして、ルテインに関してはハウレンソウのルテインについてレビューを行っております。機能性関与成分でのレビューということに関しては、そういう形で心がけて実施しておりますので、機能性関与成分としてのレビューを行わないというようにこだわっているわけではございません。

ただ、ルテインに関しては、ハウレンソウとマリーゴールドで含有のカロテノイド類の成分プロファイルが異なっているということがございまして、私どもはハウレンソウ丸ごとで食べていただきたいということがあるものですから、それをマリーゴールドと完全にイコールだという形に科学的にはいえないだろうという部分はございます。ですから、代謝などを考慮して、フリー体が効いていることがわかっているものは、エステル体もフリー体も同様に考えて、両者とも、しっかりとレビューの中に取り入れていきたいと考えております。機能性関与成分のレビューをしないということはなく、その部分については大丈夫です。

あと、ほかの機能性関与成分ですでにレビューを使って届け出・受理されているものがあるだろうという御指摘なのですけれども、イヌリンに関しては、2年前にプレレビューをやったのですけれども、採用論文がほとんどないということがございまして、今のところ公開のレビューとして取り上げておりません。

こちらのことに関しては、なぜ採用論文が少ないかという点なのですけれども、もともと論文がないのではなくて、論文自体はたくさんございます。しかし、今の消費者庁様のガイドラインに沿ってやっていると、病者要件や群間差が無いなどにより採用論文が少なくなってしまうという現状がございます。

実際には、私どものレビューを使って、ハウレンソウなりリンゴなりを届け出たいという事業者さんがございますので、そちらに関しては農研機構としてしっかり支援をしているところでございます。

○森下委員 是非通るような形でやっていかないと、結局これも税金でございまして、むだになっても困りますので、是非消費者庁とよく相談した上でやっていければと思います。

○山本領域長 ありがとうございます。

○渡邊専門委員 最後に補足して、本日の赤崎課長さんからのお話の中で、観察研究も今

後は認めていくような方向で考えられていらっしゃるということでしたけれども、農研機構さんでそのようなコホート研究への取り組みの現状はいかがでございましょうか。

○山本領域長 実際にはミカンで、私どもでそういったコホート研究をやっておりますので、その論文を入れた形のレビューをやっております。

ですので、現在はまだ公開しておりませんが、そのレビューは実施しているところだということを言わせていただきたいと思います。

○森下委員 早目の公開をお願いいたします。

本当に農家の方は、かなり農研機構さんのレビューに期待されていると聞いておりますので、ぜひこれを使えば次から次に届け出が受理できるという形に持って行っていただくのが非常に重要かと思っておりますので、よろしくをお願いいたします。

(山本領域長退席)

○森下委員 お時間となりましたので、本件についての議論は本日はここまでとさせていただきます。

この件につきましては、当専門チームで引き続き議論していきたいと思っておりますので、是非最終的な着地点を見出すところまで、消費者庁、農水省にはおつき合いいただければと思っております。

最後に事務局より連絡事項がありましたらお願いいたします。

○福田参事官 本件に係る今後の対応につきましては、追って事務局より御連絡申し上げます。

○森下委員 それでは、これにて会議を終了いたします。

本日はお忙しい中、御出席いただきまして大変ありがとうございます。第1回目の専門チーム会合ということで、やり方も暗中模索の中でやっておりますけれども、消費者庁、農水省も大変前向きに御対応いただきましてありがとうございます。引き続き最終のところまでおつき合いいただければと思っております。

どうもありがとうございました。