

○事務局 それでは、お時間ですので始めさせていただきます。本日はお時間、14時～15時までの1時間をいただいております、厚生労働省より玉川室長に来ていただいております。質問事項については事前にこちらの方から出させていただきますので、これに対する回答を最初に御説明いただきまして、その後、質疑に入らせていただきます。

それでは、早速ですが、よろしくお願いいたします。

○玉川室長 新開発食品保健対策室の玉川と申します。よろしくお願いいたします。

それでは、9月9日付でいただきました御質問につきまして、提出いたしました資料に基づきまして御説明をさせていただきます。

まず、「生鮮食品の栄養成分表示等について」ということで、生鮮食品の表示として、「血糖値の上昇を抑制する」「最大血糖値を遅延させる」などの表示が可能か否か、根拠法令と併せて教示願いたい。併せて、不可の場合、どのようなプロセスを踏めば可能となるか教示願いたいという御質問についてでございます。

私どもが所管しております健康増進法の第26条1項に基づきます特別用途表示というものがございしますが、その一類型でございます特定保健用食品におきまして、特定の保健の用途というところで、血糖値関係も許可の対象となっております、許可実績が既にご覧いただけます。許可を受けた食品につきましては、例えば「食後の血糖値の上昇を抑制する」といった表記が可能となっているところございまして、昨年、食品の表示の関係でこのタスクフォースでも御説明させていただきましたけれども、生鮮食品でございまして、特別用途表示の対象から外れるというのではないということを御説明しております。したがって、こうした形で個別の審査を経た上で、そうした許可表示をして血糖値関係ということを行うことは可能でございます。

御説明を最後まで続けさせていただきます。

それから、2番目の御質問といたしまして、米の表示として「低アミロース米」「高アミロース米」などの表示は可能か否か、根拠法令と併せて教示願いたい。併せて、不可の場合、どのようなプロセスを踏めば可能となるか教示願いたいという御質問でございました。

厚生労働省所管の法令との関係でございますけれども、低アミロース米、高アミロース米といった表示について特段の問題はございませんので、それについて表示いただくことは差し支えないのです。ただし、先ほど申しました健康増進法の中で、もし虚偽誇大ということになれば、例えばアミロースが入っていないにもかかわらず高アミロースとうたうとか、通常の商品よりアミロースが多いのに低アミロースをうたうようなことがあれば、それは成分についても虚偽誇大が健康増進法でかかってきますので、そういう表示はしないでくださいという対象になりますけれども、別に基準値等を定めているわけではございません。したがって、そうしたものでなければ、高アミロース、低アミロースとうたうことは差し支えないということでございます。

それから、3番目の御質問でございます。米の表示として「糖尿病対応米」などの表示は可能か否か、根拠法令と併せて教示願いたい。併せて、不可の場合、どのようなプロセスを踏めば可能となるか教示願いたいというものでございます。

先ほども引用させていただきましたけれども、健康増進法第26条1項の規定というのが、「販売

に供する食品につき、病者用等（病者のほかにもいろいろあるのですが）に適する旨の表示をしようとする者は、厚生労働大臣の許可を受けなければならない」というのが法規範となっております。従いまして、同法に基づいて病者用食品として許可されれば、具体的な疾病名を含めた形で、対象となる具体的な疾病名を表示することは可能でございます。従いまして、病者用食品として「何々病対象の方に」というようなことはうたえるということでございます。

それから、もう一つの病名を出すときのツールといたしましては、少しアプローチが違うのですが、只今説明しましたのは完全に患者となってしまった、病者になってしまった方の場合なのですが、先ほども言いました特定保健用食品、こちらは既に病者となった方ではなくて、疾病が発現する際には様々なリスクがあるわけでございますけれども、そうした疾病リスクの低減効果が認められるということが個別の許可において認められれば、疾病リスク低減表示ということを行うことが可能でございます。現在までに許可されたものといたしましては、カルシウムについて「日頃の運動と、適切な量のカルシウムを含む健康的な食事は、若い女性が健全な骨の健康を維持し、歳をとってからの骨粗鬆症になるリスクを低減するかもしれません」という形で、「骨粗鬆症」という疾病名を出して疾病リスク低減をうたえることとしております。いずれにいたしましても、こうしたプロセスによれば、具体的な疾病名について対応を書くことが可能となります。疾病リスク低減の場合は、疾病リスク低減である旨もちゃんと書いていただくということです。

それから、4番目の御質問でございます。生鮮食品について、特別用途食品の許可を取得する場合に、農業経営者より加工品において事前に許可基準が明示されているとおり、生鮮食品にも事前に許可基準（病者用個別評価型）が明示されていないと、許可取得に向けた栽培管理が困難であるとの指摘があるが、見解を伺いたいという御質問でございます。

実は、特別用途食品の許可基準というものは、加工品と生鮮食品とで全く区別をしておりません。2タイプありまして、病者用の食品でも規格基準が定まっているもの。具体的には、昨年いろいろと御議論の際に説明させていただきました低たんぱく質食品などは許可基準が決まっておりますので、それに合致するかどうか。それは、ただ、ある程度定型化されたものでございますので、様々な病者に効く食品というのが考えられる中で、それ以外のものについては個別評価型。それはどんな疾病も対象となり得るものなのですけれども、予め具体的な規格基準を定めることが困難なものについては個別に評価をするということになっております。これは加工品についてもそういうことございまして、今まで6食品ほどが許可を受けているところでございます。

ただいま申しましたように、ある特定の疾病に限られるというものではありませんので、予めどういう許可基準かということは定めがたいということで、ある意味開放型の基準になっているものがございますから、それについてどのような資料が要るかというのは、正にどういうことを証明したいか、どういう疾病に効果があるかということを確認するところにかかわってきますので、包括的な基準とかいうことはお示しできると思うのですが、具体的に個別のところになると、予めお示しするということが困難でございます。

それから、最後の御質問でございます。生鮮食品について、特別用途食品の許可を取得する場合に、農業経営者より許可取得申請書に、製造所の名称及び所在地、製造方法等を記載する必要がある

るが、生鮮食品は加工品とは異なり、工場においてライン製造を行っているものではないため、製造所の名称及び所在地、製造方法等の生鮮食品上の定義を明確にすべきとの指摘があるが、見解を伺いたいということでございます。

私ども、許可申請に当たって、なぜこの添付書類で製造所の構造設備の概要とか品質管理の方法とかいうことを示すような書面をお願いするかということでございますけれども、申請の際に上がってくるものと許可後に製造される食品が基本的に同一の品質を有する。例えば特保でありますと、申請の際に基礎試験でもこういう効果が出ましたということで上がってくるわけでございますけれども、それと同じような内容成分ということでないと、売られているものについても同じような効果が期待できないものでございます。したがって、そうした同じようなものが生産できるのだということを、製造所を特定することによって、あるいは品質管理の方法について御説明をいただくことによって担保しようというものでございます。従いまして、品質保持について、生鮮食品の場合、具体的にどういう形で品質管理を行っていくかというのは、やり方がいろいろあると思うのですけれども、その管理が、こういうことによって、可能な範囲がここであるということが特定できていれば基本的に品質管理の説明の資料として十分でございますので、そのやり方を、多分、生産の段階においていろいろ工夫等あると思いますが、それをいただいて審査して、基本的に事後つくられるものがこれと同じ範囲でつくられるということが説明できるものであれば構わないということだと思います。

以上でございます。

○事務局 ありがとうございます。

○昆専門委員 1から5の部分まで皆共通したところでございますが、最後のところに出てまいりました「許可基準」というのに、例えば、確かにお米を作ろうとしたら、当該圃場がどういう土壌の性質を持っているとかということが影響するところでもあるわけです。あるいは、気象条件とかですね。そういうものを予め、例えば土壌分析をして、こういうデータを持って、例えばそれによってこういう施肥をして、こういう条件を整えば、一定のこういう成分になっていくだろうということは推測可能なのですけれども、そういうことを、例えば試験研究機関だとかそういうところでの評価を出すということは可能なことなんでしょうか。

○玉川室長 試験研究機関で計るのは、お寄せいただいた検体はそのレンジに入っているかどうかだけでございます。それ以外にどういうものが出回っているとか、作られているかということは、持ち込まれたものでないと分析できないものですから、その生産管理によって、持ち込まれるものが全体を代表すると言えるような管理ができていくということがあれば、それは構わないのだと思います。結局、許可をされても、栄養表示とか特別用途表示の許可食品については、収去試験によって市場に出た後も正しく一定のレンジに入っていることを担保する対象となりますので、例えば栄養成分の量とかだと、基本的に表示値の±20%のレンジに入っていないと、許可を受けたものと比べて不適合ということになってしまいます。したがって、そういうことが予めないように、つくっている段階でこのように管理をしていますということを基本的にはやっていただくのです。その際のやり方は本当にいろいろあるのだろう。あるいは、栄養成分の中身によっても違うのかもしれ

ませんし、あるいは、製造のところではいろいろなものを作るのだけれども、市場に出すまでに選別するようなことでやるのかもしれない。そこは、私は生産段階のプロではないのでわかりませんが、そういうことをございますので、それが管理できるものであれば構わないということをございまして、それは御説明があつて、ちゃんとこういうことで問題ないということ、合理的なものであれば通るだろうと思います。

○本間専門委員 合理性というか、その判断基準が、例えば人によって違うというか、そういうことに対処するためのガイドラインみたいなことは、お考えはないですか。

○玉川室長 今まで、生鮮食品でこうした管理でいうのは、我々はその分野のプロではありませんので何ら知見を持っておりません。基本的には、先ほど申しましたように、栄養成分の量は、許可されたときの許可表示というのが、最後、お寄せいただいた検体を独立行政法人国立健康・栄養研究所又は登録試験機関で計って、それが商品の表示欄で栄養成分量として出てくるわけをございます。そのところで、所要量の±20%の誤差の範囲内で表示されて、その中に含まれていなければいわけですけれども、それを外れていると規格適応外ということになりますので、それに当てはまるような管理をしていただければ構わないということです。

○昆専門委員 ということは、特定の生産者が、あるいは生産法人が、私どもはこの規格基準の中でありますと。当然それは科学的に説明できるレベルのサンプルを取って確認した上でのことかと思ひますけれども、それで、サンプルでその範囲にあると。要するに、生産者が特定されていて、その生産物に対する責任をその生産者が管理する限り、それでその範囲の中に入っていれば、その生産者はそういう表示が可能になるということですね。

○玉川室長 要は、生産者の特定を仮にされていたとしても、例えばここに書いてあるものと40%も違うというようなものが次々と市場に出てしまうと、それは許可取消しの対象となってしまいますので、そういうことがないように、例えばこういうところで計って出しているとか、こういうところで管理をしているということがあつて、これによってレンジの中に入っているという説明があれば、管理方法を含めて特定されていけば、それで構わないということをございます。

○昆専門委員 それは、独立行政法人のところでデータを出していただいて、費用としては、そのコストだけを考えればよろしいということですか。

○玉川室長 最終的に独法の試験研究機関で見るとは、ラベルに張るときに決定した栄養成分の量、だから正にその基準となる場所の量でありますので、そこ自体がそこで管理できるかどうかは、その試験研究機関は全く見ません。持って来られた検体が幾らかということを見るだけです。実際に、では、受理した申請書についてどのように見るかということでもありますけれども、特保でありますと、調査会で、あるいはその上の部会で、こういうことによって管理がちゃんとなっているかどうかというのを薬食審の部会あるいは調査会の先生方に見ていただきますし、特別用途食品の個別評価型の場合には、個別評価型食品の検討会というのを部長の私的懇談会という形で設けることになっておりますので、そこで審査をされるということになります。ですから、そこである程度の委員の方々によって、生鮮は今まで例がないものですからこれまでは加工食品となりますけれども、場合によっては参考人とかいう形で、生鮮食品の生産段階にお詳しい方も入っていただいた上で、

こういう管理で可能であるかどうかということをお聞きした上で許可を検討するということになります。

○昆専門委員 当然のことながら、そういう国が管理する表示をクリアする形で商品開発をするわけですから、生産者としては生産条件の管理責任というのは当然持つわけです。科学的根拠があるとは言いながらも、自然物ですからどうしてもブレは出てくるでしょうけれども、それがこの範囲に入るだろうということを想定することは可能なのではないかなと思います。研究機関も参考人に入れる形で、生産者がそれに取り組むということであれば、それは可能なことではないかなと思いますが。

○玉川室長 審議会自身において申請者自身による説明とか立ち会いということは、認めておりません。ただ、有識者という形で、そういう現場に詳しい方というのは参考人でお呼びして、足りない知見を補うことがありますので、客観的な立場の方がそれで説明した上で審議するという事は十二分あり得ると思います。

○本間専門委員 言わば、これまで特別用途食品に関して前提としてきたのはむしろ加工食品であって、生鮮の例はこれまで余りなかったということなのですが、生鮮についても何らかのきちんとしたガイドラインと言いますか、そうしたものを加工食品と同様に示すということはお考えにはなっていないですか。

○玉川室長 加工食品として示していたというのではなくて、食品全般について単に示していて、それは生鮮でも同様に適用されるということに過ぎません。

○本間専門委員 わかりました。申請書の文言として、例えば「製造所」だとか「製造方法」という言葉を使われているわけですね。それに代わる例えば生鮮食品にふさわしいような、つまり食品全体をカバーするには、やはり言葉の表現と申しますか、そういうものがだんだん適切ではなくなってきたのではないかという印象を持っています。ですから、少し区分けするとか、少なくとも加工と生鮮の間での許可基準の明確化みたいなことの検討というのはなされないわけですか。

○玉川室長 具体的な申請というのが今まで上がってきたことがございませんので、どういう形にするのが適当なのか。特に管理の方法なども、私どもそこは知見がないものでありますから、これと同等のことが基本的に説明できればいいのであって、その際の表現の仕方として、どういうものが適当なのかというのは、むしろ補足資料などを出していただいて、それで合理的なものであればプロセスを前に進めるということで足りるのではないのでしょうか。それがかなり何類型も出てきて、この際、それを予め表現ぶりも統一した方が良いということになれば、そうした段階まで進むかもしれませんけれども、現段階におきまして、アプライオリに私どもの方からこういう形で説明した方がというようなものを投げられるだけの審査実績、知見もございませんので、とりあえずはそういう形で補足説明いただければと思っております。

○本間専門委員 懸念するのは、あえて加工食品と言いますけれども、そうしたものに比べて、さっき昆委員が言われたようにぶれがあるわけですね。その中で、きちっとした制度、この法律に基づいて許可申請に対して審査するのは、場所はいいにしても、製造工程だとかということが非常に狭くされることによって、許可されにくいという状況が起きるのではないかということです。

○玉川室長 昨年、低たんぱく質米について議論をした際には、あれは健常者の方が低たんぱく質の食味という観点からそうしたものを嗜好するというものでした。病者用と誤解されないことさえ担保していれば構わないということだったと思うのですけれども、今回の場合、正に病者用とかセンシティブな人を直接その対象とするものでありますから、基本的にはそこで表示されているとおりの栄養成分ということが担保されていないと、正に一番センシティブな人向けに提供される食品でありますので、そこは食品をつくる側の方にも、どういう形かでちゃんと管理をしていただきたいと考えております。

○昆専門委員 先ほど「一定の範囲」というところで「20%」という数字をお話しされましたけれども、それは何に対して20%ということを持ってくればいいのですか。

○厚生労働省随行者 補足させてもらいますけれども、栄養成分の表示というところに対しての誤差の範囲でございます。ただ、特定保健用食品とか栄養成分でないものにつきましては、その量が有効といたしますか、優位な結果が出るという量を担保しなければいけない。そこは上下20%というわけではなくて、ある程度入っていなければいけないといったことなので、すべて同じようなレンジという幅ではないと。ただ、栄養成分を表示するには、一応、栄養成分表示基準というのがございますので、その表示の範囲ということで、エネルギーとかたんぱく質、炭水化物、脂質、ナトリウム、そういったものは前後20%の誤差範囲が認められているということになります。

○事務局 昨年、低たんぱく質米を売らせていただいた際に、この質問で言いますと①、②、③の中の①、③というのは、言わば抑制する、遅延させる、または対応しているかどうかというような何らかの疾病の低減であるとか安全性の確認、こういうものについては許可が必要だということはおわかりのようですが、②について、低アミロース、高アミロース、これが低いか高いかについては特段問題がないという回答をいただいています。去年の低たんぱく質米、あるいは高たんぱく質かもしれませんけれども、あちらが特保の許可と混同される可能性があるから許可が必要だったのに対して、この低アミロース、高アミロースについて特段の許可は必要ないというのは何なのでしょう。

○玉川室長 昨年は、特保ではなくて、病者用食品、特別用途表示の病者用食品と誤解があるということだったので、病者用食品の中で幾つか規格基準が定められるタイプのものがあります。それ以外は、個別評価型となります。規格基準がある中に低たんぱく質食品というのがあるのです。それと誤解をする可能性があるので、それに紛らわしい食品は作らないでくれというのを指導しておりました。低アミロース、高アミロースというのは、規格基準が全くないので、病者用食品と誤解されるおそれはありません。なので、そうしたものについてつくるのをやめてくれということは、我々は全く言っていないと思います。これについては、そうした誤認をそもそも生じさせるおそれはないので、健康増進法の方から見て問題はないということです。

○事務局 一般的に農業をやっている方からすると、何の成分が誤認されやすいということになって、何の成分は誤認されるおそれがないというのは、何を見ればわかるということになるのですか。

○玉川室長 病者用食品の規格基準型ができているものについては、高たんぱくとか低たんぱくとか、今までそういうカテゴリーがありましたので、それに当てはまるものかどうかということで、

現行制度で行きますと低ナトリウム、低カロリー、低たんぱく質、高たんぱく質、アレルゲン除去、無乳糖、この7つだけです。あとは個別評価型病者用食品があるだけです。

○事務局 その7つに該当するものについての高もしくは低というのを表示する場合は、きっちり許可を得てやらなければいけないということは、ちゃんと一般的に周知されていますか。

○玉川室長 更にややこしいことなのでございますけれども、申し上げたうちの低ナトリウム、低カロリー、あるいは高たんぱく質というものについては、栄養表示基準の中で、栄養表示基準というのは、普通の食品、例えばノンカロリーとかいろいろありますけれども、その基準の中でそうした強調表示をするときには、このルールでやってくださいという特別のルールが設けられています。したがって、栄養表示基準に基づくそういう表示であるということであれば誤認が生じないので、そちらの方でうたっていただければということだったのです。低たんぱく質というのは、日本人の場合は、たんぱく質の全体的な摂取の状況からすると、どちらかというとも足りないグループでございまして、高たんぱく質というのは栄養表示基準にあるのです。これは高たんぱく質の食品だから食べるのに適しているということで高たんぱくの表示はあるのですけれども、低たんぱく質はそういうのがなかったものです。このため、そうした形でも対応ができなかったので、正に誤認をさせるところだけしか残っていないところがあったので、今までそこは指導でよろしくないということをやっている、ただ、病者用でないとして正面から書いていけば、そもそも誤認が生じないのであるから、そうした取り扱いがよろしいのではないのでしょうかという御指摘を踏まえて、通知を改正したところであります。

基本的には、あとは、アレルゲン除去とか無乳糖とか、そういうところしか残っていないはずでありますので、それは非常に特殊な食品だと思います。例えば、小麦アレルギーなのだけれどもうどんが食べたいとか、そういうアレルゲンのもとの物質をわざわざ抜いた何かをつくる、そういう非常に特殊な食品であると思うので、普通の栄養成分の改変ということでいくと、低たんぱく質以外はそうした支障は生じないと思います。

○事務局 要するに、アミロースであれば、虚偽誇大表示以外に特段の規制はないといったときに、生鮮食品ですから、先ほど先生方がおっしゃられたとおり、大きくぶれといいますか、均一化を栽培によってしていこうと努力はされるのですけれども、一定のぶれは出てくるはずなのです。その際に、何を基準に低として、何を基準に高と表示していいかというような。

○玉川室長 基準は、これについては、我々、定めていません。従いまして、本当に先ほど言ったように、全く入っていないにもかかわらず高アミロースとうたうとか、通常よりも高いにもかかわらず低アミロースとかいうような確信犯的な表示でない限り、およそ問題にならないと思っております。

○事務局 例えば、ある農業者にとって、昨年度、従来つくってきたものの成分よりも低かったということをもって、低と表示することは可能なのですか？

○玉川室長 何らかの根拠があって、多分、低アミロース、高アミロースということをやられるのだと思うのですね。今まで計ったとか何だとか。そういうことがあると思いますので、その考え方に沿ってと思います。ただ、考え方に沿っていても、先ほど言ったように高アミロースと言いな

がらアミロースが全く入っていない0%とかというように極端なところでない限り、実質上は、多分、この虚偽誇大規則というのは適用できないと思っています。

○昆専門委員 疾病者用として表示していなければ、たんぱくが低いということは言ってもいいということですね。さっきの証明ができれば。

○玉川室長 たんぱく質については、低たんぱく質食品の取扱いは、去年そうやって通知を出しましたので、そのとおりの、昨年の規制改革推進計画にも載っておりますけれども、これは病者用でないという旨を表示して、通常の米の何%ということを書きいただいているということであれば、低たんぱく質米ということを書きいただいているというのが緩和計画の内容で、我々はその取扱いは、既に3月に通知を出しております。

アミロースについては、そもそもそうした誤認すらおそれがないので、そこは正に虚偽でないようにやっていただければということに尽きます。

○事務局 反対に、先ほどの7つ、もしくは誤認するおそれのあるものの中で許可の取得をして表示するといった場合には、何を基準に高いと言って何を基準に低いと言うか。

○玉川室長 通常の食品でありますので、基本的には同種の食品と比較をしてということになります。

○事務局 その同種というのは、自ら従来栽培してきた中で考えればいいのか、それとも全部の米の中で考えればいいのか、これはどうなるのですか。

○厚生労働省随行者 補足させていただきますと、アミロースで例えますと、そもそもアミロースが少ないものなのだけれども、自分のところで多めのものをつくって、普通のものを自分のところよりも低いですよと。でも、それは普通の米と変わらないですね。

○事務局 ですから、それは自分の分の中で比べるからそういうことが起こるのですね。

○厚生労働省随行者 そういったときは、これは虚偽誇大に当たる場合がある。言ってみれば普通の米と一緒になのですから。逆に、五訂成分表とかに載っている量があるのだけれども、自分のところはそれに比べて20%少ないですよと。そういった表示であれば、それは普通の米よりも20%少ないのですから、それを20%少ない低アミロース米というのは、問題ない、虚偽でも誇大でもないということになります。

○事務局 比較の対象は、自分たちが従来栽培してきたものと比較してはだめということですか。

○厚生労働省随行者 いいえ、自分のところで比較したものも、ある程度ほかのものと同じようなものであれば、それは構わないと。言ってみれば、新しく作ったものが、普通の米とか自分のところの米に比べて低くて特殊なものですよというのであればいいのですけれども、それが特別に高いものと比べて低いとかですね。それは加工食品でも同じです。わざわざ高いものの加工食品を選んで、これよりもエネルギーがこれだけ少ないですよと言っても、それが通常の加工食品と同じ量であれば、それは普通から見れば少なくなっているわけではないので、そういった表示はいけませんよと言っているわけです。

○本間専門委員 逆に言うと、自社なりで自家米をつくっている品質が、ほかのものと同様であるということを証明しなくてはいけないというように聞こえてくるのですけれども。

○玉川室長 ですから、どういうものをサンプルに選ぶかというのは合理的なところがあればいいので、加工食品の場合ですと当社製品と比較か、あるいは、五訂成分表というのは生鮮食品だけでしたか。

○厚生労働省随行者 いいえ、加工食品も一部あります。

○玉川室長 ですから、それと比較してというようなことでありますので、正にそこは許可の基準としての比較ではありません。適当なものと比較をして。先ほど言ったような、わざと比較をつくるために変なものと比較するというようなことさえなければ、そこは構わないと思います。だから、それは許可とかいうことではないのでありますので、実際に消費者の方から、これは虚偽なのではないのかというようなことにならないような説明を、これはこういう考え方でこうなって、これと比べてこうですからということが、事業者の側が説明できるものであればいいのだと思います。

○昆専門委員 基本的に農水省なり試験研究機関が低アミロースなり低たんぱくという目標を定めて育種をしてきた品種で、それをやる場合にはこういう栽培の仕方をしなさいという技術指導も現実になされているわけですね。そういうところを前提に、そもそも低たんぱく、低アミロースの開発意図は、標準的なお米に比べて低い基準のものをつくる目的で育種されてわけです。その意味合いでそれが根拠のある差であれば概ね入ると。しかも、その生産者は、生産者あるいは販売者としての責任は当然問われることですから、そういう検査を受けて、検体を出して確認するというのであれば、おおよそ問題ないということによろしいですね。

○玉川室長 恐らくそれだけ栽培実績があれば、どんな結果だったかというのはほとんど資料があると思いますので、そこでほとんど説明がつくようなものかと思えます。

○事務局 最後の質問に製造方法とか所在地とありますが、生鮮食品、例えばお米だとか野菜の場合に、栽培方法といっても、農業者が直接タッチする栽培方法もありますし、例えば天候であるとか気温、そういった条件にどうしても左右されてしまう栽培方法というものの中にはあるのでしょうか。

あと、所在地といったところでも、例えば先ほどおっしゃられていたとおり、農地のところを所在地と言うのか、それとも加工によって調整するのであれば加工の方を所在地とすべきなのか、本当に実際に申請される人が迷うところでありまして、ここは出されてみてからでないかと答えようがないということですか。

○玉川室長 適当な例かどうかわからないのですが、例えば特保などで、生鮮のものを使った加工食品、お茶形態のものとかが結構ございまして、各種のポリフェノールが入っているようなものなどではそういうものがあるわけですが、実際に原料の受入規格などのところで、どこまで許可品と製造後のものが同一であることを言えるかというところで、場合によっては受入規格の表でそれが縛れるものもあれば、それが難しく、特にナチュラルなものだといろいろなものが入っておりますので、生産をしている段階でGAPとまでは申しませんが、そういうところをある程度特定していただいて、だから最終的にそこから作られるものについてはぶれがないのだというような説明をしていただいたりすることがあります。

それは、様々な管理の仕方とか計り方とかいうところがあると思いますので、実際に出していただくしかないと思うのですが、これによって、中身が担保されているということとの多分セ

ットの説明だと思しますので、それによって追加でいろいろ更に事情を説明していただく、補足資料を出していただくということはあると思います。基本的な考え方は、何のためかということ、要は品質が、売られているものについて、このマークが付いていたものについて、同じであるということが、ともかくそのマークが付いているものについては同じものが出てくるのだということが確保されていることができますよと。それは、この範囲でつくって、こういう管理をしているからですということがわかればいいので、そこは管理の方法とセットのお話だと思います。

○昆専門委員 今、GAPというお話をされましたけれども、そういうものが一つの、基準とは言えないのでしようけれども、評価の参考にする基準になるということなのではいでしょうか。

○玉川室長 私はGAP自体は詳しくはないのですが、いずれにしろ農場段階での管理ということで、何々をしたといういろいろな記録を付けることによって、一定の品質のものを出荷しようという考え方だろうと思いますので、そうした取り組みをもとに組み立てられるところはかなり多いと思います。ただ、実際にそこで要求されるのは、特保のところで関与成分とか栄養成分の量の多い、少ないであります。それによって本当に管理しようと思っているものが出荷量とかいうこと自体については、我々は余り興味がないところでありますので、そういうところで栄養成分などのところが管理できるかどうか、それが専らの関心事であります。

○事務局 プラス・マイナスの誤差の話なのですけれども、例えば米の場合、たんぱく質何%と表示する場合、その一粒一粒が±20の中におさまってなければいけないのか、それとも一定の60キロのうちの平均値がそこにおさまってなければいけないのかとか、そういうのは農業者にとってどのように考えていけばいいのですか。

○厚生労働省随行者 特に決まってはいいないですが、大体一食当たりと考えてもらえばいいと思います。

○玉川室長 要は、摂取をしてその人に対して適しているかどうかの表示ですね。ということであると、摂取をしたときに、正にお茶碗ならお茶碗全体でちゃんと摂れるかどうかということをやりますね。米とかでも、周辺の部分とコアの部分とで違っていると、いろいろ言い出したら多分切りがないのだと思いますけれども、そういう形で摂取をすることを念頭に置いた際に、その範囲内でちゃんと適していると言える。正に摂った人のところにある程度の誤差の範囲内でちゃんと摂取ができるような状態になって出荷されているものであるということであればいいのだろうと思います。

○事務局 今、このようにお聞きしているので直接摂取という単位でお答えいただいているのですけれども、去年、いろいろ生鮮食品の特保の取得に向けた取り組みを支援していただくというような具体的措置に合意していただいて、その結果、実際に摂ろうとした人たちとかが、単位としては摂取当たりで考えればいいたとか、そういったところまで把握している状況にあるのでしょうか。

○玉川室長 生産段階の基本的取り組みということなので、農水省さんを中心に組み込まれているというように承知しております。農水省の方でもいろいろな機会を通じて周知を多分されていると思いますが、私どもの方に具体的にそういう結果としてこの点について明らかにしてほしいとかという形では、今のところまだそこまできていない。そもそも対象となるかどうかと、そういうとこ

ろのサウンドから始めたというところだろうと思いますので、具体的にこういうところについて何かという形でアクションレターのようなものが来たということではございません。

逆に、だから我々もどういうことがあるという生の声が届かないと、何ともお答えしようがないところもあります。

○事務局 実際の例としてありましたのが、要するに低たんぱく質米というのを表示しようとしている方がいて、それを保健所に相談しに行ったそうです。そうすると、中にはその成分、米の何キロを持って行ったのかそれはわかりませんが、全体の平均値で考えて、低いのが従来よりも多い米になっているという米作りを目指されたそうです。全体としてですね。ところが、その米の中には、高たんぱく質成分を持っている米もあって、それが入っている以上は低たんぱく質とはうたえないと言われてしまった例があるそうなのです。

○玉川室長 よく御質問の意味がわからないのですが、結局、摂る人が食べるときにそれを食べて、レベルが高かったらしようがないわけですね。

○事務局 ただ、わかりませんが、お茶碗に1杯食べたときに、少なからずたんぱく質が低いお米の量が従来よりも多いというのは事実らしいのです。

○玉川室長 たんぱく質の量が多いのですか。多ければ問題ないです。

○事務局 低いものが多く入っていると。ところが、高いものがある以上は、要は低たんぱく質としてはうたえない。

○玉川室長 米の中で一粒一粒がたまたまあったとしても、総体であればそれは、一粒一粒で我々は勝負しているわけではなく、一食。例えばいろいろな栄養成分表示などでも、パンなどでも一切れ一切れではなくて全体のところで見ているわけですから、その食品全体のところで見て計ってどうかということだと思います。ただ、300俵とか、よくわかりませんが、出荷した中で200俵は低いだけでも100俵は高いとかそういうことであれば、それはやはりちょっと問題だと思いますので、そこはどのような管理をされているかだと思いますけれども。

○事務局 要するに、農業者自身が、こういう考え方だと、こういう管理の方法でいだろうというのをちゃんと持ち込んで判断を仰がないと、もうどうしようもできないということですか。

○玉川室長 いやいや。今のは、低たんぱく質米のところですね。

○事務局 低たんぱく質でも。

○玉川室長 我々は別に許可とか個別にやっておりますので、考え方としてそういうことで、通知としては、病者用として誤認されないことと、通常の米の何%ということを書いていただきたいという、これがルールですよということを御説明させていただきますけれども、許可申請ではないので、それについて実際に独立行政法人に計って何とかかんとかということではありません。

○事務局 いや、諮らなければいけないものの場合です。

○玉川室長 ですから、許可申請のものと、それ以外のものは、取扱いをまず分けていただきたい。

○事務局 分けて言っていますよ。

○玉川室長 低たんぱく質米の方は許可の対象外ではないですか。

○事務局 低たんぱく質という例が悪いのですけれども、例えば糖尿病米でも何でもいいですけれ

ども。

○玉川室長 だから、糖尿病米であったら、低たんぱく質米と違って、低たんぱく質米は食味がいいから通常の人でも食いたいのので売りたいということだったので、病者とさえ誤解されなければよかったわけですね。糖尿病米は、本当に糖尿病の人が食べてしまうのですから、レンジの中にちゃんと入っているということを我々が審査のところでしっかり見なければなりません。だから、そのために、ちゃんとこういう範囲内です。基本は、摂取ということが目安なので、その際にちゃんとコントロールされるような、別に一粒だけぼーんと上がっていても、お茶碗とかで食べるときにおさまっているようなつくり方で出荷されていれば、それは問題ないだろうと思います。消費者の側から見て、病者の側から見て、どういう管理がなされていけばそれに適していると言えるかどうか、それがすべてです。

○本間専門委員 玉川さんが言っているのは、例えば持ち込んだところの保健所なら保健所がきちんと認知しているかどうかということの問題でしょう。

○玉川室長 保健所の方は、低たんぱく質米の場合ですね。通常の人でも、むしろ通常の人に食べてほしい低たんぱく質米の話ですね。健康人が。病者ではない人がということだと思います。

○事務局 それは分けますけれども。

○昆専門委員 一定の量、確実に下がっていることが証明されれば、許可されるわけですね。糖尿病用という形であると。

○玉川室長 規格基準があるものについてはできるのですが、糖尿病の場合は、今は低カロリーのところだけでありまして、ただ、これは制度の見直しで、今度、そうしたカテゴリーをなくす方向で考えております。従って、個別評価型で病者に適しているということが具体的に認められれば、そこで名乗ることができるということになりますけれども、具体的に言って、それを摂ることがその病者にとって栄養療法としていいのだということが示されるかです。正に、だから、作る側がどうこうというよりも、病院による栄養管理とか何とかというのが、これは本当に病者用でありますので、そういうところでこれがいいのだということが示されて、それで基本的には個別評価型というのは許可になるものでありますので、そうした資料を付けていただいて判断をいただくということになります。

個別評価型は、今まで実際には6食品しか出ていないということで、かなりマーケットとしては狭いものになっていますので、なかなか手を挙げていただけるようなところがないわけですがけれども、申請があつて、それで具体的に適しているということが認められれば、検討会を経てこの許可をするということになります。

だから、本当に例えばアミロースの量が通常のものよりもたまたま上下していて、それが真実だったとしても、例えば5%仮に低かったとしてもですね、5%低いということ自体が病者にとって何も意味がなければ、そこは適していると言えないのです。含有量自体は真実なのかもしれませんが、病者にとって適しているということが、栄養療法にとってこれだけ意味があるということが証明されないと、そこは成分の量を言うのだけではなくて、これに適しているという旨の表示なのです。何々病用というのは、そういうような資料も出していただかなければならないと思

ます。

○事務局 そうすると、適しているということを証明するために、ある農業者は、一食の摂取量ではなくて、60 キロ当たりを単位にしてこれだけだという申請の仕方もあり得るということですか。生産者側は摂取量で管理しているものではないので、どうしても1キロ当たりとか60キロ当たりとか。

○玉川室長 今、申しましたのは、その人の栄養療法の中で、そういう食品を摂ることが優れているということを書いてくれという話であって、その際の摂り方というのは個別の人によって様々で、品質管理の方法としての上下の誤差という話と、適しているか適していないかという話での証拠の話とは別の話なのです。だから、品質管理の方法としては、摂取される時のことを念頭にちゃんと、一粒単位というのではなくて、摂取のこういうロットで管理できるように。それは袋全体で管理できていたら、当然それがそのものと同じような内容構成であれば、品質管理としては多分十分なのだろうと思います。そういう意味で言えば、品質の管理の方法としてはそれでクリアなのだと思いますけれども、適しているか適していないか。その何とか病、何とか病とある中で、それに適しているかどうかは、正に病院などとの共同研究とか何とかで、これは優れている、優れていないということをちゃんと証明していただくということです。

○事務局 よろしいでしょうか。以上でございますかどうもありがとうございました。