

食の安全・安心に関するシンポジウム

～加工食品の表示を読む～ 質疑応答

Q：加工品には販売者のみで原材料の産地が書かれていないものがあり、不安に思います。〇〇使用と書いてある場合、容量を示していない場合は全て100%使用と考えて良いのでしょうか。

A：例えば「石川県産五郎島金時使用」などと、特定の原産地、品種名、特別な栽培方法など特色のある原材料を使用していると示す場合、加工食品の品質表示基準では、使用割合が100%である場合には、割合数値を省略することが可能である。ということになっています。

なお、100%で無い場合は、一般的名称で表示される原材料に対し、差別化が図られた原材料については、消費者が、特色ある原材料の使用割合が100%であると誤認する可能性があるため、①特色のある原材料の使用割合を原材料全体に占める重量の割合、②特色のある原材料と同様のものの原材料に占める割合、これらのいずれかを表示することとされております。河二さんの商品は特色ある原材料で、使用割合が書いてないということで、五郎島金時100%ということであります。

Q：生産者が一生懸命においしい農産物を生産しているが、途中の加工で不要な添加物を入れるのは困る。

A：消費者としての意見ですが、加工食品には様々な添加物が入っており、迷惑に感じる部分も確かにあります。

事業者も当然、不必要な添加物は使用していません。昔のように作った物をすぐに販売し、消費する形であれば添加物も不必要でしたが、今は消費する側と生産（製造）する側が離れているため、どうしても数日

は日持ちさせなければならないし、また、見栄えを良くするなどの場合もある。

使用される添加物は、安全性もほぼ確認されているということで、私としては気にしなくても良いのではないかと思います。ただ、学生に聞いてみるとやはり食品添加物に不安を感じているとのこともありますので、気になる方は表示を確認し、摂りたくない添加物を含む食品は買わず、代わりに食品を探せば良いのではないかと思います。

Q：ノンアルコールビールの栄養成分表示で 100ml 当たりプリン体 2mg と記載されている場合、飲んだときの身体に与える影響を知りたい。

A：プリン体というのは核酸物質の一部で、プリン体を摂りすぎるとご存じのように痛風になる。現在は、ビールなどでプリン体 70%オフなどの表示がされ、プリン体を低減した商品が数多く販売されています。痛風は贅沢病とも言われ、肉や卵など、核酸を多く摂取すると発症します。ビールは酵母で作っていて、酵母には核酸、プリン体が多く含まれます。従って、痛風の方は日本酒やビールなど酵母を使って作るアルコール類ではなく焼酎やウィスキーなどの蒸留酒を飲んでください。と言われる。

質問にある 2mg というのは、そんなに多い量ではないため、350ml を 1 缶程度ならそんなに気にする必要はない。肉や卵を食べ過ぎる方がプリン体の摂取量は余程高くなります。

Q：食物繊維を多く含む、高カルシウム、低カロリーなど、いろいろな表示があるが、どのような基準となっているのでしょうか。

A：それぞれに基準となる数値が決められています。また、「含む」というのと「効果」は違うということで、「高い」や「多い」というものはある基準以

上を含んでいる必要がある。「含む」や「含有」にはまた別の基準がある。詳細な数値はこの場でハッキリと示せないが、大体、「多い」の基準の半分が「含む」の基準となっています。

Q：(意見) 今日のシンポジウムですが、食事が一番大事であり農業が一番大事だと思い参加しました。大事な農業を守るためにも、買い物に行くと、必ず表示を見て、なるべく能登産のものを買うようにしています。

Q：金沢市の北部でタケノコなどを作っているのですが、イノシシの被害がとても多いです。五郎島の方では鳥獣被害の状況はどうでしょうか。

A：ケモノではハクビシンやタヌキの被害がありますが、イノシシの被害はまだ無いです。ただ、2年前にイノシシの足跡が発見され、ニュースにもなりました。実際に被害の多いものでは、キジ、カラスがほとんどです。

イノシシについては、ジビエ料理に力を入れている「白山ふもと会」という団体があり、ハンターが中心となってイノシシを狩り、その肉を活用して地域興しをしていこうというものです。白山麓では、実際に相当なイノシシの被害があるわけですが、牛の放牧によってイノシシの被害を軽減するといった取り組みもあります。白峰では柵で囲ったことでイノシシの被害はほとんど無くなったのですが、柵を跳び越えることができるサルやカモシカの被害が相当あるようです。また、以前は能登半島にはイノシシが居ないと言われていたのですが、最近は被害も出ているようです。

Q：表示には、原産地や販売者が記載されていますが、その間の加工業者が書かれていないことが多いため、中には、中国で加工されて日本に輸入され、日本の業者が販売している場合もあると思う。加工業者と販売業者が違う場合、

加工業者を必ず入れなければならないということではないのでしょうか。入れて欲しいと思っています。

A：製造者名、加工者名、販売者名のうちのいずれかを記載することが一つの約束事となっております。販売者のみを書く場合には、販売者の後に記号が書かれており、それが製造場所を表す固有記号となっております。販売者に問い合わせれば、大抵は製造者を教えてくれます。

総括：矢野教授

食品表示法が6月から施行されるということで、食品企業も一生懸命に表示の勉強をして、対応をしようとしているところですが、消費者側もこの様なシンポジウムを通じ、ちゃんと表示を理解し、賢く買い物をしていくことが大切となるかと思えます。