

食品表示の法的整備の現状 ～食品表示法施行に伴って～

谷口 裕信
食物栄養科

1. はじめに

私たち消費者は、食品を購入するとき何を基準に選ぶだろうか。野菜・果物・肉・魚介類等の生鮮食品は、直接店頭で見たり販売員に聞いたりして実際に内容を確認して購入できる。加工食品は、メーカー・ブランド名やパッケージ及び包装に記載されている表示内容を参考にできるが加工度が高い食品は判断が難しい。加工食品に表示されている内容は、原材料や食品添加物から商品のアピールやアレルギーや栄養成分さらに製造者や販売者など多岐にわたるので消費者自身が情報を選ぶ必要がある。食品の表示は、製造・販売者から消費者へ情報を伝達する手段であるが表示のルールや内容が分かりにくいことが多い。食品の表示は、消費者が食品を購入の際に表示内容を考慮したいがその内容が分かりにくいことが根本的な問題である。^{1) 2)}

食品の表示は、分かりづらいことも多々の事例が生じているが表示に関わることで消費者に不安を促す問題も発生した。数年前、食品表示の偽装は社会的問題となり、消費者にひどく不安を与えた。この問題は、賞味期限が切れている商品の再度販売や原産国及び産地が偽装された食品が販売された事例である。過去に消費者が食品の表示に影響した事例は、昭和35年の「にせ牛缶詰（牛肉の大和煮缶詰）」の問題に遡る。³⁾ これは、消費者が牛の表記された牛肉の大和煮を購入した際、中身の肉が鯨の肉であった事例である。この事例では、当時の牛肉は高級品で鯨の肉は比較的安く購入できる時代であったので鯨肉が牛肉の代用として使用されていた。当時の加工食品の中には、牛肉の代用に馬肉を使用されたものもあり、偽装という認識より代替品の意味合いの印象があった。戦後の食糧難から脱却過程の時期では、

代替品も当たり前で処理されていた。しかし現代では、原料の偽造は消費者の信頼を著しく失う事例である。特に平成14年は、食品表示の偽造等が多発した。肉類では、原産地を偽造した例として、豪州産の牛を国産、国産牛に輸入牛を混入等、牛肉の産地偽装など多く発生した。これは平成13年9月に国内で初めて狂牛病（BSE）が発覚したことが背景にある。このような状況化での産地や原料等の偽造行為は、消費者の不安を逆手に取る悪質な対応である。

食品の偽造が起こる背景は、食品メーカー自身の問題と消費者の心理の影響があげられる。食品メーカーは、安いものを高く売りたいことや在庫品を減らしたいことなどのメーカー側の事情と消費者自身が厳密には商品の違いが解らないと推測される場合がある。これは、例えば国産の牛肉と外国産の牛肉を食べ比べて本当に消費者が味の違いが解るかなどのケースである。食品の加工度が低い商品は、消費者が国産と外国産の違いが解るかもしれないが加工度が複雑になれば難しくなる。消費者の心理では、ブランド志向や付加価値のあるものをありがたがる傾向がある。これは、特別なもの例えば〇〇産の食品は品質が良いとか美味しいとかの視点で商品の選択をする事例である。この事例では、牛肉が外国産より和牛さらに松阪牛や神戸牛など消費者が高級牛を好む傾向が当てはまる。偽装された食品は、実際に消費者にとってその実態が分からない内容が多々あり、メーカー側の悪意としか思えないものである。

食品表示の偽装が繰り返されるのは、生産側の事情もあるが消費者には別次元の問題である。容易に表示の偽造ができるのは、消費者に提供される情報が十分でないことがあげられる。消費者の立場では何を基準に食品を購入すべきかがよくわからなくなっ

ている。そもそも食品の表示とは何であろうか。実際に加工食品の表示は、大変多岐にわたる情報が記載されていて消費者には分かりづらい。このような状況の中、平成27年には食品表示法が施行され新たな食品の表示制度がスタートした。⁴⁾ 著者は、長年にわたり食品企業及び同業界にて食品の表示に携わってきた経験があり、作成者と消費者の両方の立場で表示を研究してきた。今回は、新しくスタートした食品表示法を通じて最近の食品の表示の動向を検証したい。⁵⁾

2. 食品の表示とは

従来食品の表示は、食品衛生法（厚生労働省）、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律、いわゆる JAS 法（農林水産省）、健康増進法（厚生労働省）及び不当景品類及び不当表示防止法表、いわゆる景表法（公正取引委員会・消費者庁）および計量法（経済産業省）等の法律で規制されていた。各法律の食品に係る表示は、どのような主旨と目的で作成されているかが管轄官庁等の立場で若干異なっているのでそれぞれ法規に従って解説する。

食品衛生法では、その制度の目的が食品の安全性の確保の為に公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図ることとしている。その例として食品衛生法は、万が一事故が生じた場合にその責任の所在を明確にし、製品回収等の行政措置を迅速、的確に行う為の役割を果たすことがある。表示は、この趣旨に基づいて、食品添加物の表示やアレルギー物質を含む食品や遺伝子組み換え食品に関係する事項、製造者名等その他を対象としている。⁶⁾

JAS 法では、その制度の目的が農林物資の品質に関する適正な表示を行わせることによって一般消費者の選択に資し公共の福祉の増進に寄与することとしている。⁷⁾ この法律は、そもそも「農林物資の規格化」と「品質表示の適正化」となる二つの柱から形成され、その中の品質表示基準に基づいて表示を制定している。^{8) 9)}

健康増進法では、その制度の目的が国民の栄養の改善その他の国民の健康増進を図る為の措置を講じ、

国民保健の向上を図ることとしている。表示の対象は、健康上特別な状態にある人の発育又は健康の保持若しくは回復のように供される食品の機能性に係ることや栄養成分の表示がある。¹⁰⁾

今回の食品表示法には、直接は組み入れなかったが表示に関連するもので景表法がある。¹¹⁾ この法律は、不当景品類及び不当表示防止法から構成されている。制度の目的は、商品やサービスの取引に関連する不当な表示により顧客の誘引を防止するため独占禁止法の特例を定めることにより、公正な競争を確保し一般消費者の利益を保護することとしている¹²⁾。表示の対象は、事業者の供給する商品が対象となる。この法律は不当表示の禁止を定めており、具体的には「内容についての不当表示（優良誤認）」、「取引条件についての不当表示（有利誤認）」、「その他の不当表示」などがあげられる。¹³⁾

今までの食品の表示は、管轄官庁等の主旨が行政間の立場により違うことが消費者に分かりづらくしていた。行政間の立場については、消費者にとっては関係ない事項である。その中で食品の表示に関係した法規では、食品衛生法・JAS 法・健康増進法の食品表示の3つが束ねられた。この法規を扱う行政は、表示内容が消費者の視点に合わせたこともあり管轄官庁が内閣府の外局である消費者庁となった。平成25年に食品表示法（消費者庁）が公布されて食品の表示がここに一元化された。食品表示法は、平成27年4月から施行されて、内閣府令として食品表示基準も合わせて公布され新しい食品表示の体制がここに整ったのである。^{14) 15)}

3. 食品表示法

食品表示法は、食品衛生法、JAS 法、健康増進法に基づく表示に関する規定が統合され、食品の表示に関する包括的・一元化な制度として平成25年6月に公布し、平成27年4月から施行された。⁴⁾ 食品表示法の目的は、消費者基本法の基本理念を踏まえて、表示義務付けの目的を統一・拡大とされている。基本理念の第3条では、食品表示の適正確保の為の施策は消費者基本法に基づく消費者政策の一環として、消費者の権利（安全確保、選択の機会確保、必要な情報の提供）の尊重と消費者の自立の支援を基本と

している。また食品の生産の現況等を踏まえては、小規模の食品関連事業者の事業活動に及ぼす影響等に配慮するよう求めている。食品表示の公布に伴い表示の具体的なルールは、食品表示基準が制定されてこの基準に基づいて、加工食品・生鮮食品・添加物に分けて表示が適応されている。

3-1. 食品表示基準

食品表示のルールである食品表示基準は、食品衛生法、JAS法、健康増進法の3つ法律の下に定められていた58本の表示基準を統合し、消費者が必要とする情報提供と事業者等の対応性のバランスを図り、両者に分かりやすく策定された。¹⁴⁾ 食品表示基準は、内閣総理大臣のもと内閣府消費者委員会食品表示部会が食品表示法で規定される各種食品基準についてパブリックコメントをはじめとして多くの意見を収集し審議された。食品表示基準では、内閣総理大臣が食品及び食品関連事業者等の区分ごとに販売の用に供する食品に関する基準を定めなければならないとされている。表示項目としては、名称・アレルゲン（食物アレルギーの原因となる物質）・保存方法・期限日（消費期限、賞味期限）・原材料・添加物・栄養成分の量及び熱量・原産地その他食品関連事業者等が食品の販売する際に表示されるべき事項があげられている。食品表示基準の構成では、食品には「加工食品」¹⁶⁾、「生鮮食品」¹⁷⁾、「添加物」¹⁸⁾の3つの区分に分けられて、それぞれが一般用と業務用に分類されている。食品関連事業等では、食品関連事業者に係る基準と食品関連事業者以外の販売

者に係る基準に区分されている。以降からは、一般用について加工食品・生鮮食品・添加物について解説する。

3-2. 加工食品とその表示

加工食品は、製造又は加工された食品と定義され、調味や加熱等加工処理したものが該当される。（食品表示法 食品表示基準 別表1より）¹⁶⁾

表示方法は、一般消費者が理解しやすいような日本語で容器包装を開かないで容易にみることができるように容器包装の見やすい箇所に一括表示を基本とする。

下記に主たる表示項目について補足する。

名称 その内容を表す一般的な名称を表示する。名称とは、必ずしも商品名ではない。

原材料名 原材料に占める重量の割合の高いものから順にその一般的な名称をもって表示する。2種類以上の原材料からなる原材料は複合原材料といい、表示方法は3つのパターンに定めてある。

添加物 食品に添加物を使用した場合や使用した原材料に添加物が含まれる場合は、添加物に占める重量の高いものから原則、該当添加物の物質名を表示する。また添加物の表示方法には、①品名、簡略名または類別名表示、②用途名併記表示、③一括名表示、④表示の免除の規定がある。

内容量 内容量では内容重量はグラム又はキログラム、内容体積はミリリットル又はリットル、内容数量は個数の単位で表示する。

消費期限又賞味期限 食品の特性等を十分に考慮し

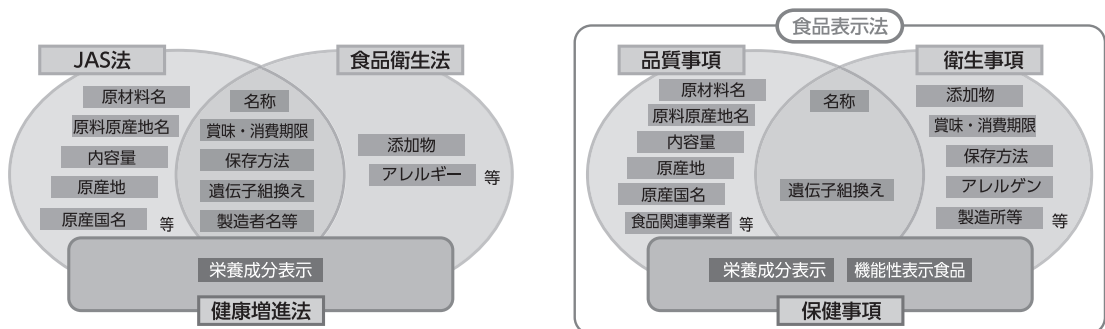


図.1 食品表示旧と食品表示法
(東京都福祉保健局ホームページより)²⁾

た上で品質が急激に劣化しやすい食品にあっては「消費期限」である旨の文字を冠したその年月日を、それ以外の食品にあっては「賞味期限」である旨の文字を冠したその年月日を年月日の順で表示する。

保存方法 食品の特性に従って、具体的かつ平易な用語で、流通、家庭等において実行可能な保存方法を表示する。

栄養成分 栄養成分表示の規定は、消費者の日々の栄養・食生活管理による健康増進に寄与することを目的に国際的な整合性なども踏まえて策定された。食品表示法では、栄養成分として、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（食塩相当量に換算したもの）及び熱量を表示する。¹⁹⁾

アレルゲン アレルゲンとは、アレルギーの原因となる抗原のことで食品表示基準には表示義務のある「特定原材料」の7品目と表示を推奨する「特定原材料に準ぶるものの21品目がある。表示義務のある特定原材料は、そば、落花生、乳、小麦、かに、えび、卵で、特に発症数、重篤度から勘案して表示する必要性が高いものと判断された。

表. 1 加工食品¹⁶⁾

1	麦類 精麦
2	粉類 米粉、小麦粉、雑穀粉、豆粉、いも粉、調製穀粉、その他の粉類
3	でん粉 小麦でん粉、とうもろこしでん粉、甘しょでん粉、ばれいしょでん粉、タピオカでん粉、サゴでん粉、その他のでん粉
4	野菜加工品 野菜缶・瓶詰、トマト加工品、きのこ類加工品、塩蔵野菜（漬物を除く）、野菜漬物、野菜冷凍食品、乾燥野菜、野菜つくだ煮、その他の野菜加工品
5	果実加工品 果実缶・瓶詰、ジャム・マーマレード及び果実バター、果実漬物、乾燥果実、果実冷凍食品、その他の果実加工品
6	茶、コーヒー及びココアの調製品 茶、コーヒー製品、ココア製品
7	香辛料 ブラックペッパー、ホワイトペッパー、レッドペッパー、シナモン（桂皮）、クローブ（丁子）、ナツメグ、サフラン、ローレル（月桂樹）、パプリカ、オールスパイス、さんしょう、カレー粉、からし粉、わさび粉、しょうが、その他の香辛料
8	めん・パン類 めん類、パン類

9	穀類加工品 アルファー化穀類、米加工品、オートミール、パン粉、ふ、麦茶、その他の穀類加工品
10	菓子類 ビスケット類、焼き菓子、米菓、油菓子、和生菓子、洋生菓子、半生菓子、和干菓子、キャンデー類、チョコレート類、チューインガム、砂糖漬菓子、スナック菓子、冷菓、その他の菓子類
11	豆類の調製品 あん、煮豆、豆腐・油揚げ類、ゆば、凍り豆腐、納豆、きなこ、ビーナッツ製品、いり豆、その他の豆類調製品
12	砂糖類 砂糖、糖みつ、糖類
13	その他の農産加工食品 こんにゃく、その他1から12に分類されない農産加工食品
14	食肉製品 加工食肉製品、鳥獣肉の缶・瓶詰、加工鳥獣肉冷凍食品、その他の食肉製品
15	酪農製品 牛乳、加工乳、乳飲料、練乳及び濃縮乳、粉乳、発酵乳及び乳酸菌飲料、バター、チーズ、アイスクリーム類、その他の酪農製品
16	加工卵製品 鶏卵の加工製品、その他の加工卵製品
17	その他の畜産加工品 蜂蜜、その他14から16に分類されない畜産加工食品
18	加工魚介類 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類、塩蔵魚介類、缶詰魚介類、加工水産物冷凍食品、練り製品、その他の加工魚介類
19	加工海藻類 こんぶ、こんぶ加工品、干のり、のり加工品、干わかめ類、干ひじき、干あらめ、寒天、その他の加工海藻類
20	その他の水産加工食品 その他18及び19に分類されない水産加工食品
21	調味料及びスープ 食塩、みそ、しょうゆ、ソース、食酢、調味料関連製品、スープ、その他の調味料及びスープ
22	食用油脂 食用植物油脂、食用動物油脂、食用加工油脂
23	調理食品 調理冷凍食品、チルド食品、レトルトパウチ食品、弁当、そうざい、その他の調理食品
24	その他の加工食品 イースト、植物性たんぱく及び調味植物性たんぱく、麦芽及び麦芽抽出物並びに麦芽シロップ、粉末ジュース、その他21から23に分類されない加工食品
25	飲料等 飲料水、清涼飲料、酒類、水、その他の飲料

食品表示基準 別表第1より

3-3. 生鮮食品とその表示

生鮮食品とは、加工食品及び添加物以外の食品として農産物、畜産物、水産物、玄米及び精白米をあげる。¹⁷⁾ (食品表示法 食品表示基準 別表2)

表示方法は、一般消費者や使用するものが理解しやすいような日本語で「容器包装に入れられた生鮮食品」にあつては、容器包装を開かないで見ることができるように容器包装の見やすいところに表示する。「容器包装に入れてない生鮮食品」にあつては、食品に近接した掲示やその他見やすい場所に表示する。

表示項目は、原則として名称と原産地を表示するが農産物、畜産物、水産物では若干異なる場合がある。農産物にあつてはその土地で収穫されること、畜産物は生まれた場所やと畜された場所がそれぞれ異なる場合があること、水産物は特定の水域で漁獲されるなど、それぞれごとに生産の実態が異なる。原産地は、一律に表示方法を定めることが難しいのでそれぞれに即した原産地を表示している。

表. 2 生鮮食品 農産物 抜粋¹⁷⁾

1	米穀 (収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したもの及び精麦又は雑穀を混合したものを含む) 玄米、精米
2	麦類 (収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの及び単に切断したものを含む) 大麦、はだか麦、小麦、ライ麦、えん麦
3	雑穀 (収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの及び単に切断したものを含む) とうもろこし、あわ、ひえ、そば、きび、もろこし、はとむぎ、その他の雑穀
4	豆類 (収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの及び単に切断したものを含み、未成熟のものを除く) 大豆、小豆、いんげん、えんどう、ささげ、そら豆、緑豆、落花生、その他の豆類
5	野菜 (収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したもの及び単に凍結させたものを含む) 根菜類、葉茎菜類、果菜類、香辛野菜及びつまもの類、きのこ類、山菜類、果実的野菜、その他の野菜
6	果実 (収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したもの及び単に凍結させたものを含む) かんきつ類、仁果類、核果類、しょう果類、殻果類、熱帯性及び亜熱帯性果実、その他の果実

7	その他の農産食品 (収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したもの及び単に凍結させたものを含む) 糖料作物、こんにゃくいも、未加工飲料作物、香辛料原材料、他に分類されない農産食品
---	--

農産物共通表示事項は、名称と原産地である。原産地は、国産品が都道府県名または市町村名その他一般に知られている地名、例えば甲州や土佐なども表示できる。輸入品は、原産国名または一般に知っている地名、例えばカルフォルニアや四川省なども表示できる。

表. 3 生鮮食品 畜産物 抜粋¹⁷⁾

1	食肉 (単に切断、薄切り等したもの並びに単に冷蔵及び凍結させたものを含む) 牛肉、豚肉及びいのしし肉、馬肉、めん羊肉、山羊肉、うさぎ肉、家きん肉、その他の肉類
2	乳 生乳、生山羊乳、その他の乳
3	食用鳥卵 (殻付きのものに限る) 鶏卵、アヒルの卵、うずらの卵、その他の食用鳥卵
4	その他の畜産食品 (単に切断、薄切り等したもの並びに単に冷蔵及び凍結させたものを含む)

畜産物共通表示事項は、名称と原産地である。食肉は、鳥獣の種類(動物名)を表示し、鳥獣の内臓にあつては「豚肝臓」、「心臓(鶏)」等と表示する。原産地は、国産品と輸入品に分けられる。国産は、主たる飼養地が属する都道府県名、市町村名その他一般に知られている地名を表示する。畜産物には、原産国(海外)で生まれたものを国内で肥育して食肉にする場合もある。そこで国内における飼養期間が外国における飼養期間より短い家畜を国内でと畜を行い生産したものは、輸入品として表示される。輸入品は、原産国で表示し、2か国以外の外国で飼養された場合は飼養期間が最も長い国の国名を表示する。

表. 4 生鮮食品 水産物 抜粋¹⁷⁾

【ラウンド、セミドレス、ドレス、フィレー、切り身、刺身（盛り合わせたものを除く）、むき身、単に凍結させたもの及び解凍したものと並びに生きたものを含む】

1	魚類 淡水産魚類、さく河性さけ・ます類、にしん・いわし類、かつお・まぐろ・さば類、あじ・ぶり・しいら類、たら類、かれい・ひらめ類、すずき・たい・にべ類、その他の魚類
2	貝類 しじみ・たにし類、かき類、いたやがい類、あかがい・もがい類、はまぐり・あさり類、ばかがい類、あわび類、さざえ類、その他の貝類
3	水産動物類 いか類、たこ類、えび類、いせえび・うちわえび・ざりがに類、かに類、その他の甲かく類、うに・なまこ類、かめ類、その他の水産動物類
4	海産ほ乳動物類 鯨、いるか、その他の海産ほ乳動物類
5	海藻類 こんぶ類、わかめ類、のり類、あおさ類、寒天原草類、その他の海藻類

水産物共通表示事項は、名称と原産地である。名称は、「魚介類の名称のガイドライン」に従って表示する。²⁰⁾ 原産地は、国産品と輸入品に分けられる。国産品は、水域名又は地域名とし主たる養殖場が属する都道府県名で表示する。水域名の表示が困難な場合は、水揚げした港名又は水揚げした港が属する都道府県名をもって表示することもできる。輸入品は、原産国を表示し、また原産国に水域名を併記することができる。

表. 5 生鮮食品 玄米及び精白米 抜粋¹⁷⁾

1	玄米 もみから、もみ殻を取り除いて調製したもの（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したものと及び精麦又は雑穀を混合したものを含む）
2	精米 玄米のぬか層の全部又は一部を取り除いて精白したものの（収穫後調整、選別、水洗い等を行ったもの、単に切断したものと及び精麦又は雑穀を混合したものを含む）
3	もち精米 精米のうち、でん粉にアミロース成分を含まないもの
4	うるち精米 もち精米以外の精米
5	原料玄米 製品の原料として使用される玄米

消費者に販売するために容器包装に入れられたものに限る。主だった表示項目は、名称、原料玄米、内容量、調整年月日、精米年月日又は輸入年月日がある。

名称 「玄米」、「もち精米」、「うるち精米」又は「精米」、「胚芽精米」の中からその内容を表す名称を表示する。

原料玄米 ①単一原料米 産地、品種及び産年が同一である原料玄米を用い、かつ当該原料玄米の産地、品種及び産年について証明を受けた原料玄米の場合「単一原料米」と表示し、その産地、品種及び産年を併記する。

②複数原料米 「複数原料米」、「ブレンド米」、「混合米」等原料玄米の産地、品種若しくは産年が同一でないか又は産地、品種若しくは産年の全部若しくは一部が証明を受けていない旨を表示し、その産地及び使用割合（原料玄米の製品に占める重量の割合）を併記する。この場合、国産品にあっては「国内産〇割」と輸入品にあっては原産国ごとに「〇〇産〇割」と国産品及び原産国ごとの使用割合の高い順に表示する。

3-4. 添加物とその表示

添加物とは、食品の製造の過程において又は食品の加工若しくは保存の目的で、食品に添加、混和、浸潤その他の方法によって使用するものとされている。一般消費者が理解しやすいような日本語で容器包装を開かないでも容易に見ることができるように容器包装の見やすい箇所に表示する。¹⁸⁾ 主だった表示項目は、名称、添加物である旨、保存方法、消費期限、賞味期限、内容量、栄養成分がある。

名称 その内容を表す一般的名称を表示する。

添加物である旨 「食品添加物」の文字を表示する。保存方法、消費期限、賞味期限、内容量、栄養成分の表示は、加工食品に準ずる。

4. おわりに

食品表示法は、消費者の適正な食品の購入に促す指針として従来の表示に関連した法規を一元化した画期的なものである。この法律は、消費者の視点から表示の主旨が作成され、既存の食品衛生法と JAS

法と健康増進法が組み合わされて成り立っている。組み合わせられた法律には、それぞれの立場で長所・短所があったが一元化されることによる矛盾もみられている。その矛盾の解消策は、今後の食品表示のあり方を更に深く見出すヒントになるかもしれない。次には、食品表示法にみられる矛盾について提示し解消策を模索したい。

矛盾の一つは、食品毎の位置づけに係ることで、加工食品と生鮮食品と狭間にある食品の解釈と位置づけが難しい場合が生じている。加工食品と生鮮食品との違いが分かりづらいのは、単品か組み合わせ品の場合と調理操作があるかないかなどの場合で消費者に分かりづらい事例である。農産物ではカット野菜、サラダミックス野菜、炒め物野菜などがある。この例であるカット野菜は、単品の野菜を単に切断したものでは食品表示基準からも生鮮食品と規定されている。サラダミックスや炒め野菜などは、複数の野菜を混ぜたもので、野菜を数種混ぜる行為が調理された食品として扱われ加工食品となる。畜産物の例では、合挽肉、複数の部位の食肉を切断してパックしたものや複数の部位の食肉を切断して調味液につけてパックしたものがある。この例である合挽肉は、複数の種類の食肉を混ぜ合わせることで調理された食品なので加工食品と扱われる。これは、ハンバーグの原料となる豚肉と牛肉の合挽などが該当する。複数の部位の食肉の例では、調味液につけた場合は、調理されたとして加工食品、同種の肉を部位ごとにただパックされた場合は生鮮食品として扱われている。この事例は、水産物で一種類の魚のカマや身アラの詰め合わせが生鮮食品と扱われるのと同じ場合である。水産物では、刺身の盛り合わせや赤身とトロの盛り合わせの事例がある。複数の種類の刺身の盛り合わせは、加工食品の扱いである。マグロなどの赤身とトロの場合は、同じ種類の魚であることで生鮮食品に扱われる。¹⁵⁾ 加工食品の定義では、「製造」と「加工」という行為がありこの処置を行うと加工食品と解釈される。この場合の加工は、新しい属性を付加する行為をいい、加工行為を行う前後で比較して本質的な変更を施さない行為が該当する。その例は、加塩、冷凍、解凍など加工処置があげられる。加塩の例は、既に塩味のついた加工食品

に加塩するもので塩鮭の甘口にふり塩をして塩鮭辛口にする場合がある。冷凍は、単に加工食品を冷凍したもので冷凍食品等の製造行為に該当するものを除くとされている。この場合は、単に魚を冷凍した行為とは異なることになる。解凍の場合は、自然解凍等により、単に冷凍食品を冷蔵若しくは常温の状態まで解凍したものである場合であり、冷凍ゆでダコを解凍した場合があげられる。^{2) 15)} これらの事例は、食品を加工食品、生鮮食品と無理に線引きをしており、法規的にはやむをえない事情だが消費者には分かりづらい要因でもある。

矛盾の二つは、食品衛生法と JAS 法及び健康増進法による法規を合わせることにより内容の無理が生じる場合である。この問題は、そもそも主旨の違う法律をまとめて一元化を行うことへの限界である。食品衛生法は、すでに述べたが食品の安全性確保の為の公衆衛生の見地である。⁶⁾ JAS 法は、農林物資の品質に関して適正な表示を行うことで消費者の選択に資することにある。^{7) 9)} 健康増進法は、国民の栄養改善と国民の健康増進を図ることにある。¹⁰⁾ 食品衛生法と健康増進法の公衆衛生と健康増進は、同じ方向性をみだしやすいが JAS 法の食品の品質に関しては一致するとはいいがたい部分もある。食品において表示と品質は、戦後の公衆衛生が整わず、安全性に疑問視されるものが出回った時代ではそれぞれの関りは重要であった。実際にそのような状況下で JAS 法は、規格と品質表示に分けてスタートして、後に横断的品質表示基準などにより加工食品の品質と表示はカバーされてきた。しかし、現代のように食品の加工技術も製造工程も整備された時代では、加工食品については安全性に疑問視される食品自身が存在しにくい状況でもある。食品表示法では、生鮮食品と添加物も対象にしているのでこの部分では品質と表示を合わせることは多少の無理が生じてしまう。食品表示法では、食品衛生法と JAS 法と健康増進法を合わせるに当たり、品質事項と衛生事項と保健事項を規定して表示事項に反映させている。品質事項では、JAS 法で定められた、食品の品質に関する表示の適正化を図るように必要な食品に関する表示事項として原材料や原産地など品質に直接関わる事項を反映させている。衛生事項では、

食品衛生法で定められた国民の健康の保護を図るために必要な事項であり、添加物や消費・賞味期限及び保存方法、アレルゲンなどが反映されている。保健事項では、健康増進法で定められている国民の健康の増進を図るために必要な事項として栄養成分などに反映されている²¹⁾。

新しい表示として食品表示法は、平成27年に施行され加工食品・生鮮食品及び添加物が対象としてスタートした。著者は、食品会社及び食品業界で表示の作成と関わり、消費者としても日々表示に接している。今回は、新しくスタートした食品表示法を通じて最近の食品の表示の動向を検証し、食品表示法の矛盾も見えてきた。食品表示法の矛盾は、先にもあげた「食品毎の位置づけ」と「法規の組み合わせの矛盾」である。食品毎の位置づけは、食品の表示に関して、加工食品と生鮮食品及び添加物に分類されていることも消費者に分かりづらくしている。これは消費者の視点では、同じような食品（見た目等）でも食品の定義において別の食品とされる場合である。法規の組み合わせの矛盾は、法規合わせに無理があることであり、私たちの食生活がそれぞれの法律が施行された時期から現在に至るまでかなり変化していることが影響している。その変化の過程の中では、食品の表示を合わせることがかなりハードな作業でもある。しかし、この表示体制は、3つの法規のバランスをとるためにそれぞれの事項を更に掘り下げては適応できない事情もみられる。これは、生産者、製造者及び流通関係者の問題や消費者の心理の影響も関係してくる。しかし、問題点は、多少はあるとしてもそれぞれの立場での調整を経て食品表示法は、消費者の視線で表示内容が反映されるように整備されつつある。今回の食品表示法は、食品衛生法・JAS法及び健康増進法の3法の一元化にとどまり、景表法までは取り込めなかった感がある。食品の表示は、消費者に正しい情報を提供する手段である以上、今後は景表法も取り込み完成度の高い内容が求められる。^{13) 22)} 消費者は、表示を適正に読み取ることで同種他社製品との比較や自分に必要な情報の把握など多彩な利益を得ることができる。食品表示は、生産者（製造メーカー等）と消費者を結びつなぐ意味合いもあるので内容が適正であり

食生活を豊かにしうるものであって欲しい。食品表示には、時代にとって必要な事項も取り込む必要があり、今後も時代とニーズに合わせて進化することを期待したい。

利益相反

利益相反に相当する事項はない。

参考資料・文献

- 1) 食品表示法ができました 東京都
- 2) 東京都福祉保健局 食品衛生の窓 食品表示制度
- 3) 朝日新聞 1960年9月
- 4) 食品表示法 平成25年法律第七十号
- 5) 食品表示法の概要 平成26年6月 消費者庁
- 6) 食品衛生法 昭和二十二年法律二百三十三号 第四章 表示及び広告（第十九条・第二十条）
- 7) 日本農林規格等に関する法律 昭和二十五年法律第七十五号
- 8) JAS法に基づく品質表示の早わかり 平成23年12月版 消費者庁・農林水産省
- 9) 食品の品質表示とJAS規格について 農林水産省 消費・安全局 表示・規格課
- 10) 健康増進法 誇大表示の禁止 第65条1項
- 11) 不当景品類及び不当表示防止法 昭和37年法律134号
- 12) 表示に関する公正競争規約条文 食品関係35品目
- 13) 景表法の概要 平成28年 消費者庁表示対策課
- 14) 食品表示基準 平成27年内閣府令第10号
- 15) 大切です食品表示 食品表示法 食品表示基準編 東京都
- 16) 加工食品品質表示基準 平成12年3月31日 農林水産省告示第513号
- 17) 生鮮食品品質表示基準 平成12年3月31日 農林水産省告示第514号
- 18) 食品、添加物等の規格基準 昭和34年厚生省告示第370号
- 19) 栄養成分ハンドブック 東京都
- 20) 魚介類の名称のガイドラインの一部改訂及び魚介類の名称ガイドラインに係る魚類の新標準和

名提案手順 令和2年7月22日消費者庁食品表示企画課

- 21) 栄養改善法 昭和27年9月16日 発衛第174号
- 22) 知っておきたい広告表示のルール 東京都

