

食品表示ラベルの未来

外国語学部国際文化交流学科 3年 大久保 真純

はじめに

近年、消費者は食の安全性に対し不安を抱くようになり、それは拡大している。その原因のひとつとして挙げられるのが、「生産者と消費者との顔の見えない関係」である。この関係を解消するために、食品表示ラベルが今日では大きな役割を担っている。

しかし、食品表示ラベルは消費者へ食品の情報を提供する以外にも活用できるのではないだろうか。では、活用できるとすれば、私たちの生活はどのように変化するだろうか。

本文ではまず食の安全性に対する不安の原因とは何かを明らかにし、次いで現在の食品表示ラベルについて論じる。そのなかで食品表示ラベルの問題点を明らかにし、どう改善し、今後どのように活用していくべきかを考え、さらにこれからの新しい役割として食品表示ラベルを

食教育の場で活用することを提案する。

食の安全性と安心

1. 不安の直接的原因

消費者がなぜこつも食に対する安全性に不安を抱くようになったのか。直接的な原因になっているのは過去の事件の記憶である。森永砒素ミルク事件（一九五五年）やカネミ油症事件（一九六八年）、水俣病やイタイイタイ病事件がきっかけで、農薬や食品添加に対し消費者は不安を抱くようになったという。また不安とその要因は時代とともに変化し、現在では狂牛病や鳥インフルエンザ、食品偽装等の事件が直接的原因となつて食に対する不安を大きくさせていると考えられる。

一九九七年にセゾン総研が調査した際は、一九九六年に〇一五七の食中毒騒動があつた

だろう。

2. 安心につながるもの

このように食の安全性に対し、大きな不安を抱いている消費者は食品を選ぶ際、どのような情報を必要とし、基準にしているのか。彼らは安全性を確保するためにどのような点において、改善を求めているのだろうか。安心の材料となるものは何なのか考えたい。

農林水産省が実施したアンケート調査の結果ⁱⁱ⁾では、消費者が生鮮野菜を購入する際に必要とする情報を示している。これによれば、消費者は産地名を最も必要としていて、次に安全性等に関する認証、出荷日の項目を必要としているのがわかる。産地名はグローバルシェーションが生んだ生産者との「顔の見えない関係」、産地偽装の事件や中国産野菜に対する恐怖が結果に表れたと考えられる。また出荷日は、より新鮮なものを食べたいという消費者の考えが強く表れている。加えて、日本生活協同組合連合会が調査したアンケート（Good生活NEWS「食品の安全・安心に関わるアンケート」）でも、多くの消費者が生鮮食品を購入する際、鮮度・産国および原産地・価格・栄養価を重視しているという結果が出ている。

また、二〇〇〇年九月に実施された、食品安

全委員会食品安全モニターアンケート「食品の安全性に関する意識調査」の結果の一部では、「食品安全性を確保するために改善が必要と考える段階」という項目において、第一位に生産段階（肥培管理、農薬散布、収穫時の管理など）、第二位に製造・加工段階が挙げられている。以上の結果から、消費者が自分個人では防げないものに対して、大きく興味を示していることがわかる。自分の関わらないところで、どうなっ

ているかわからない、見えないため、不安が高くなるのは当然のことだ。消費者は自分たちが関われない、見ることでできない過程の情報を必要としている。そのため、食品表示や食に関する情報の公開は不安を解消する方法のひとつとして機能すると考えられる。また生協が行った自由回答式のアンケートで、「あなたが安心して食品を食べるためには何が必要だと思いますか」という設問に対し、「メーカーの情報公開」や、「正しい情報」という記載が多くあつたことから、情報公開への対応も、消費者にとって大きなチェックポイントになっているのだという。食品表示は今、消費者の安心を支える大きな役割を果たしているのだ。

このように消費者は毎日食べるものの、鮮度や栄養価そして価格を気にする一方、安全面を

め、「食中毒の不安」が消費者の不安第一位だった。しかし、二〇〇〇年の東京都の調査では、第一位は「食品添加物」、第二位が「遺伝子組み換え食品」だった。また二〇〇三年に食品安全委員会が実施した新しい調査では、「食品の安全性の観点からより不安を感じているもの」の第一位に「農薬」、第二位に「輸入品」、その次は「食品添加物」であつた。第二位に輸入品が高かつたのは、中国からの輸入品が様々な問題を起こしていたためだと考えられる。

このように、そのときどきに起こる事件が消費者の頭に強く残り、食に対する不安へと反映されるのだ。いつの時代も食事・食品は生活に欠かせないもので、毎日私たちが口にするものである。食に関する事件がこれほどにも連続していれば、近年食の安全に対して不安感を抱いてしまう人が多いのは当然のことと言っていい

考えるうえで原産国および原産地、安全性等に関する認証などの情報を必要とし、重視している。また、生産や加工の段階など自分が関われない段階への興味が高いことがわかった。現在これらの情報のほとんどは食品表示ラベルに記載され、消費者の安心につながる材料としての役割を担っている。次の章では、食品表示ラベルの現状を見ていく。

食品表示ラベルの現在と未来

1. 食品表示ラベル概要

前にも述べたとおり、現在、食品に関する情報の多くは食品表示ラベルによって消費者は知ることができる。その表示方法は主に、商品自体に表示、商品に貼付されたラベルや札に表示、商品の容器に表示、商品の包装資材に表示、陳列された商品の傍に置かれる紙片など、いわゆる店頭表示などがある。次に表示内容は、食品の名称、原産地、原材料（含食品添加物）、栄養成分、製造者、販売者、養殖、解凍、期限、アレルギー物質、数量、遺伝子組み換え、保存方法、有機認証等、以上の項目が文言、数字、記号、マークで記されている。このように食品に関する程度の情報を直接生産者に問い合わせることなく、上記の中の何らかの方法で消

費者は知ることができる。

(図1) パック詰めの牛肉の表示例

オーストラリア産 牛バラ肉)

消費期限	20.9.20 (4 以下で保存)
100g当たり (円)	
価格 (円)	
内容量 (g)	100g

スーパー株式会社
東京都千代田区

では、表示されているそれぞれの項目からどのような情報を読み取ることができるのか簡単に例を挙げておく。ここでは生鮮食品の表示から、農産物、畜産物、水産物を見ていくことにする。まず農産物では青果物を見ていく。仮に「愛知県産キャベツ」という表示であれば、そのキャベツの生産された産地は愛知県ということになる。国産の場合なら都道府県名を、輸入

(図2) パック詰め鮮魚の表示例

韓国産 (北太平洋)	解凍
	メバチマグロ (刺身用)
消費期限	20.9.20
保存方法	10 以下で保存

スーパー株式会社
東京都千代田区

品の場合であれば原産国名が記載される。次に畜産物は、食肉 (パック詰めされているもの) を見ていく (図1参照) と、表示からこの牛バラ肉はオーストラリアから輸入されたもので、四 以下で保存する必要があり、九月二十日を過ぎると衛生上の危害が生ずる可能性が高くなることがわかる。また最後の記載からは、この牛肉を加工および販売をしている業者の名称と住所が読み取れる。

最後に水産物のなかから、鮮魚 (パック詰めされているもの) を見ていく (図2参照)。この表示からは、このメバチマグロが韓国から輸入されたもので北太平洋海域から漁獲したものだと思われる。そして解凍の表示からは、一度冷凍したものを解凍したことが読み取ることができる。消費期限、業者の情報は食肉と同じなので省略する。また鮮魚の場合、国産品には、漁獲した水域名が養殖場がある都道府県名が、輸入品には原産国名が記載されている。ただし、国産品で複数の水域にまたがるなど水域名表示が困難なものには、水揚げ港またはその港がある都道府県名で記載されている。なお、輸入品には、原産国名に水域名が併せて記載されていることがある。以上、このようにして食品情報をラベルから読み取ることができる。

そして、これらの情報提供にはいくつかの制度が設けられ、それぞれ表示しなくてはならない項目があり、生産者など食品表示者はこれらを義務付けられている。日本における食品表示に関する制度とは、主に食品衛生法、健康増進法、JAS法などがある。ひとつひとつ見ていくと、まず食品衛生法とは食品の安全性のための基本的法律のことを指す。この法律の目的は「食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地

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」とされている。そしてこの法律によって表示が求められる事項とは、名称、添加物、製造者の指名・住所、保存方法、消費期限または賞味期限などがある。もし食品衛生法に違反した場合、営業取り消し、禁止、停止などの処分が下され、違反した商品は自主回収や在庫破棄をするように指導される。二つ目に健康増進法とは、「食品の栄養成分の量及び熱量に関し表示すべき事項並びにその表示方法」を定めるものである。この法律によって表示が求められる事項とは、熱量 (エネルギー)、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム、その他の栄養成分 (ミネラル、ビタミンなど) である。最後にJAS法だが、正式には「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」という。この法律は、飲食品等が一定の品質や特別な生産方法で作られていることを保証する、「JAS規格制度 (任意の制度)」と、原材料、原産地など品質に関する一定の表示を義務付ける「品質表示基準制度」からなっていて、食品表示に関する中心的な役割を担っている。品質表示基準制度のほかでは、さらに生鮮食品品質表示基準、加工食

品品質表示基準、遺伝子組換え食品に関する品質表示基準に分けられ、それぞれ表示しなければならぬ事項が定められている。もしこれらの品質表示基準を守らない場合には、JAS法第十九条の十四の規定に基づき、農林水産大臣、農林水産省地方農政局長または都道府県知事は、当該販売者等に対して、表示事項を表示し、または遵守事項を遵守すべき旨を指示することとなる。また、その指示に従わない場合は、農林水産大臣が指示に従うべきことを命令することとなる。その命令に違反した場合、個人については、百万円以下の罰金または1年以下の懲役、法人については、1億円以下の罰金に処せられることとなる。

以上、表示の方法から内容、ラベルの見方、法律までを食品表示の概要として述べた。生産者のための生産規格として、使用されていた表示がその対象を拡大され、消費者のために表示がされるようになり、現在の姿になった。しかし、消費者のためと言っても食品表示について疑問を抱く消費者はとも多い。次に、表示ラベルの課題として消費者が理解しにくい表示項目などを挙げ問題点を指摘する。

2. 表示ラベルの課題

前述のとおり、食品表示ラベルは生産者のた

めの生産規格として使用されていた。しかし、食に対する安全に疑いや不安を持つ消費者が増えてきたため、表示の内容および対象が拡大された。「消費者のための食品表示」が必要とされ、そのような姿に現在も変化し続けている。だが、このような取組がされ始めたのはごく最近のことで食品表示の取り決めのなかには消費者には伝わりづらく、読み取りが難しい項目や消費者の要望に答えられていない分野がある。その例をいくつか紹介し、表示ラベルの課題として挙げる。

一つ目は、原産地表示の取り決めの問題である。原産地表示には消費者にとって、わかりづらいうルールが存在する。例えば、加工が単純で生鮮食品に近い刺身の盛り合わせなどの加工食品は原産地表示することを必要とされていない。また、ウナギのかば焼きやホットケの開きなどの加工食品も同様である。ウナギのかば焼きに関しては、中国産のものを日本の工場のかば焼きにして国産にしている業者などもいたという。このような商品に他にも冷凍の野菜や漬物など加工が単純なものは、国産かどうか表示だけでは見極められないという問題点がある。二〇〇二年にこの問題を解消するため、主原料の原産地を表示するように改められたが、産地表

示が二つになってしまうので紛らわしく、消費者が誤解また混乱しやすい表示項目であり、表示する側も不適切に表示してしまうことがある。この問題に対しては、産地表示が二つにならない様に、主原料の原産地の表示名をわかりやすいものに変更するなどの改善が必要なのではないか。

また、勘違いしやすい例として国産牛の表示を挙げる。精肉の原産地表示には取り決めがあり、牛肉の原産地は最も長く飼育された産地を表示しなければならない。そのため、国産牛とは日本で最も長く飼育された牛のことを指す。ならば、オーストラリアで生まれ半年間肥育され、その後日本で二年肥育されれば、その牛は「オーストラリア生まれの国産牛」であり、国産牛ということになる。国産牛と表示されている牛は日本生まれで日本で肥育されているわけではないのだ。この場合の「国産牛」表示については何も問題はない。しかしながら、消費者が誤解をしやすい点である。

二つ目は外食産業における食品表示の問題である。生活スタイルが変化し、食事を加工食品や外食などで済ませる人が増えてきた。加工品にはすでに表示ラベルを付けることが義務化されており、消費者は加工品の食品情報を得るこ

つているかがわかると、子どもたちは食べることのありがたみを感じやすくなるのだという。

そこで、食品や食物の様々な情報を知ることができるラベルをこの食教育の場で活用することとはできないだろうか。上に述べたような地産地消、有機農産物使用の給食が実現困難な地域でも、ラベルを通せば生産者と顔の見える関係は実現可能になるはずだ。ここではラベルを活用した際の利点やその方法について考察する。

まず、食品表示ラベルにあるような情報を学校給食において活用する場合、どのような利点を誰が得ることができるだろうか。第一に考えられるのが、食の安全性に関心を持つ子供達の保護者が安心を得られる点だろう。近年、相次ぐ偽装食品などの事件に学校給食を食べている児童および教職員が被害に度々遭っている。例を挙げると、二〇〇七年九月仙台市の食肉処理・卸業者「精肉石川屋」は、牛肉十四キログラムの賞味期限を改ざんし販売していたことが判明した^{xiv}。この業者は学校給食での取引業者となっていたため、仙台市教育委員会は給食施設での使用中止を指示したという。また神奈川県横浜市教育委員会は、二〇〇七年七月三日付の報道発表で、学校給食に使用予定だった中国産のきくらげについて自主検査をしたところ、基

とができる。しかしながら、外食産業に関しては同等の表示はなされておらず、そのため改善を求める消費者が増えてきた。実際に日経レストランが実施した調査では、「飲食店でやってもらいたい食育は？」という設問に対し、「メニューブックで食材の産地を明記」や、「使っている食材を子供でも解けるクイズ形式で表示」という回答がみられた。この結果からも、消費者が飲食店にも食品に関する情報を求めていることがわかる。そこで農林水産省から、二〇〇五年に「外食における原産地表示に関するガイドライン」が公表され、メニューの主な食材の原産地を表示する動きが出てきた。ファミリーストランのロイヤルホストでは、ホームページに使用した食材の原産地を載せている。だが、法律による義務化はまだされていないので、どの飲食店も表示を行っているわけではない。また国産の表示は消費者にとってイメージが良いため、積極的に表示を行うかもしれないが、外国産の表示はマイナスと捉える消費者が多いので控えたいと思うところが多々あるだろう。しかし、飲食店の原産地表示に対する姿勢が今後注目を浴び、消費者が店を選ぶ基準のひとつになるのではないだろうか。消費者も、正しい情報公開をしている企業には信頼が置け

準値を超える残留農薬が検出されたため、学校給食での使用を中止したことを発表した^{xv}。発注したのは財団法人横浜市学校給食会で、検査を行ったのは教育委員会だった。予定していた献立は、七月の塩やきそばできくらげ抜きでの献立となった。対象は、市内の小学校三四七校と特別支援校九校である。自主検査をしたことについては、中国産冷凍野菜の残留農薬確認が相次いだためという。

このような事件が日本各地で起こっているため、学校給食の食材調達ルートなどに不安を抱いている保護者が少しずつではあるが、増えてきているはずだ。実際に子供たちに安全なものを食べてほしいという思いから、給食センターに食品の表示をしてほしいという意見が「学校給食ニュース」^{xvi}に寄せられている。

このような情報を給食センター内だけではなく、保護者や児童にも開示するようになった場合、表示者側にもより一層強いモラルや責任感が生まれ、表示内容の改ざんも減少するのではないだろうか。また厳しい目を持つ保護者がこれらの情報を実際に目にするにより、気になる項目がある場合でもすぐ彼らが直接問い合わせることを可能にし、安心を得られる。

第二に考えられるのは、実際に給食を口にす

て、安心を得られるので輸入品を使用しているも、表示をする姿勢が良い評価を得られるはずである。

いずれも、消費者を第一に考えた食品情報の公開・公開の仕方が表示ラベルの大きな課題となる。そこで、次では消費者にプラスになる表示ラベルの新しい活用方法を考える。

3. 食品表示ラベルの新しい役割

食教育の場で

日本では食糧危機の不安や子供たちの食への関心が低下していることを懸念し、食育に力を入れ始めている。人間の食に対する関心や食事観、趣向などは子供時代に大半が形成されてしまったためである。そのため、主に学校給食を通して食に対する勉強というものが見直され、学校給食の食材に地産産物のものを使用する「地産地消」の給食や、給食の献立にその土地での郷土料理を出すなど、食と農を地域から学ぼうとする自治体が目立っている。そのなかでも、地産地消の推進に加えて有機農産物を学校給食に積極的に導入している愛媛県今治市では、取り組みの結果、学校給食の食べ残しが減ったという。また、今治市立城東小学校では毎日給食委員が放送で、前日の食べ残しの量とその日の食材^{xvii}を誰が作ったかを紹介する。どこの誰が作

る児童が生産地や生産者を知る良いきっかけになりになる点である。食への関心が薄く、食べ物へのありがたみを理解しにくい状況におかれている現代の子ども達にとって、食べ物と人の関わりを知ることができることは正に食に対する勉強となるからだ。これは非常に大切なことである。実際の生産の現場から離れて生活し、またその様子を知ることのできない子ども達に、食品に関する情報を教える必要性や利点は十分ある。このような場において、食品表示ラベルの新しい役割が見出されていくのだ。普段は何も考えずに食べている食事でも、あの料理に入っている野菜はどこで誰が育ててくれたものだ、この魚はどこで獲れたものだ、というふうになることができる。食に対する知識が増え、興味を持ちはじめると子どもが出てくるのではない。前にも述べたが、地産地消の給食を提供している自治体では、子どもたちが生産者を知ること、給食の食べ残しが激減したという。作っている場所、関わっている人を知れば食に興味のない子どもでも、食べ物へのありがたみを知り、「残さず食べよう」という気持ち自然と芽生えてくる。誰がどこで作ったかを知らずにいるよりは、知る機会を与えてあげの方が効果は出るだろう。

また、普段から食品に関する情報にふれ、知識を得ていれば、子供たちが将来大人になったとき、本当に良い食材を見極めることのできる、よき消費者になっているはずである。このように消費者を教育するという視点からも、食品表示が役立つ点を示唆しておく。

では、どのようにして給食献立の内容や食品情報を保護者および児童らに伝えればいいのか。まず保護者の場合、児童たちに比べてより詳しい情報を求めるので実際の食品表示ラベルに近いものが良いだろう。これは私が実際に経験したことだが、私が通っていた小学校には毎月の献立表が配布されていた。それには、その月の毎日の献立を一覧にして、その料理に含まれている栄養素や旬の食べ物についてのコメント等を栄養士が記載して保護者向けに配布していた。多くの保護者がこの献立表を通して、子供たちが毎日何を食べているのか把握していた。現在仙台市ではメニューの内容、含まれている栄養素に加えてアレルギー表示義務品目を献立表に掲載しているという。同市のアレルギー表示項目と同様に、食品に関する情報も献立表に掲載するのが保護者へ向けて一番いい方法ではないだろうか。掲載される内容は保護者の要望に応じて変化すると思うが、生産地や生産

者、加工品を使用しているならば食品添加物、またアレルギー表示義務項目など、作成する栄養士の負担にならない程度の量の情報を掲載するのが良いだろう。また近年では、ICTタグを使った技術も注目されている。社団法人日本給食サービス協会によって、ICTタグで給食用食材の履歴を管理できるか確認する実験が二〇〇四年に実施されている。このシステムの導入において、コストが高い等の問題はあつた。しかし、実現が可能になれば消費者の安心に大きく貢献するだろう。

次に児童の場合、給食の食材を目にして実際に食べているのでラベルよりは、給食をクラスメートと食べながら食べ物に関する情報を得られる方法がより効果的で良いだろう。食育の例で挙げた今治市のように、昼食時間の放送でその日の献立と生産者の紹介を児童が行うのも効果的だろう。それに加えて、その日のメニューと主な食材の生産地および生産者の写真やコメントが記載された、大きなカードのようなものを教室の黒板に掲示する。そうすれば、給食を食べている間に耳から目からも情報を得ることができ、そして友達と楽しく給食を味わうことができる。家庭科の授業が始まる高学年の児童たちには、生産地や生産者の情報の他に体をつ

くる栄養素などの紹介があつても良いかもしれない。

実際にこのような取組をしている学校はそれほど多くないで、どのような効果や変化が見られるのかはつきりしていない。しかし、先に利点と必要性を述べたとおり給食に関する情報を保護者や児童たちに公開することは、食の安心の確保そして食育の推進においてとても有益といえる。このようにして、食品表示ラベルを活用することを新たに提案したい。

・ おわりに

過去に起きた事件から消費者の食に対する不安は増大し、最近ではマスメディアでも大きく取り上げられ社会的な問題となっている。そこで食品表示という制度が生まれた。そしてその食品表示ラベルが持つその役割は年々大きくなり、生産の規格であつたものが、消費者が安全で安心かどうかを見極めるための材料となつた。しかし、まだ不十分な点や課題は残されており、食品表示ラベルは今もなお進化し続けている。それならば、表示する側（生産者）と消費者は内容の充実化だけを重視するのではなく、表示対象やその活用の仕方にも目を向けたらどうだろうか。そこで、食品表示ラベルの新しい活用として、表示対象を学校給食に広げ、

食教育の場で活用することを提案した。これによって、保護者は安心を得ることができ、子供たちは食と人と農のつながりを学べ、賢い消費者へと導くことができる。食品表示ラベルは単に食品の情報を提供するだけでなく、食育においても活用でき、他の面でも活用することができるはずである。「消費者のための食品表示ラベル」は、今後さらに私たちの食生活を豊かにしてくれるにちがいない。

参考文献

- 中村好志・西島基弘 『食品安全学』 同文書院 2005.10.1
- 橋本直樹 『日本人の食育』 技報堂出版 2006.9.5
- 脚注
- i 橋本直樹 『食品不安 安全と安心の境界』 日本放送出版協会 2007.4.10 参照
- ii 『食の安全と安心を守る』 財団法人 日本学術協力財団 2005.3.1 参照
- iii 榎原正澄・江尻彰 『現代の食と農をむすぶ』 大月書店 2006.5.12 参照
- iv 日本生活協同組合連合会ホームページ <http://jccucoop/>より参照

- v 日本生活協同組合連合会ホームページ <http://jccucoop/> 参照
- vi 城隆「わが国の食品表示 食品の安全性との関係から見た状況」『流通研究vol.13』 2007.3.31 p.1-15 参照
- vii 厚生労働省・農林水産相・公正取引委員会「知っておきたい食品の表示 2008年7月版」 <http://www.pref.kanagawa.jp/osirase/nogyosinko/jas/siteokitai.pdf>参照
- viii 垣田達哉『わかる食品表示 基礎とQ&A』 株式会社 商業界 2005.12.1 参照
- ix 農林水産省ホームページ http://www.maff.go.jp/j/jas/jas_gaiyou.html参照
- x 農林水産省 (社)日本農林規格協会「食品品質表示の早わかり 2008年7月版」 <http://www.pref.kanagawa.jp/osirase/nogyosinko/jas/hayawakarai.pdf>参照
- xi 鷹野美紀「社会の関心高まる食育 今、飲食店は何をすべきか」『日経レストラン』 2006.9 p.28参照
- xii 垣田達哉『わかる食品表示 基礎とQ&A』 株式会社 商業界 2005.12.1 参照

- xiii 大江正章 『地域の力 食・農・まちづくり』 岩波新書 2008.2.20 参照

- xiv 毎日新聞 2007年9月9日付より

- xv 横浜市ホームページ <http://www.city.yokohama.jp/ne/news/press/200707/20070703-022-2201.html> より抜粋

- xvi 学校給食ニュースとは、学校給食全国集会実行委員会が1998年より、全国の学校給食にまつわる様々な問題や事例をお互いに共有する目的で発行している。「学校給食ニュース」の発行母体は、学校給食全国集会実行委員会です。その構成団体は日本教職員組合、全日本自治団体労働組合、日本消費者連盟、全国給食を考える会である。（以上、学校給食ニュースホームページ <http://gakkyu-news.net/jp-01/抜粋>）
- xvii 学校給食ニュース http://gakkyu-news.net/jp/070/072/post_292.html 参照
- xviii 仙台市ホームページ <http://www.city.sendai.jp/kyouiku/kenko-k/allergy.html> 参照

- xix 「ICTタグで給食用食材の履歴を管理」『日経エンジューター』 p.29 2004.2.23参照