

# 加工食品品質表示基準改正（原料原産地表示等） に関するQ & A 目次

平成23年3月一部改正

平成24年7月一部改正

## I 制度全般

- （全般－1）原料原産地表示とはどのようなものですか。
- （全般－2）原料原産地表示の義務付けの発端を教えてください。
- （全般－3）平成16年9月の改正の背景、検討過程、概要を教えてください。
- （全般－4）今後、対象品目が再検討される予定はありますか。
- （全般－5）平成16年9月の改正以前から原料原産地表示が義務づけられてきた8品目の扱いはどうなりますか。
- （全般－6）海外で前処理された原料を使用し、国内で製品を完成させた加工食品に、原料原産地表示は必要ですか。
- （全般－7）インスタ加工された食品に、原料原産地表示は必要ですか。
- （全般－8）表示面積の小さい食品に、原料原産地表示は必要ですか。
- （全般－9）平成19年10月の改正の背景、検討過程、概要を教えてください。
- （全般－10）平成23年3月の改正に対する移行期間はあるのですか。
- （全般－11）原料原産地表示が義務づけられていないものに自主的に表示する場合の注意点を教えてください。

## II 義務表示対象品目

- （22の加工食品群の分類について）
- （品目－1）平成16年9月に原料原産地表示の対象とされた加工食品はどのようなものですか。
- （品目－2）平成19年10月に原料原産地表示の対象とされた加工食品はどのようなものですか。

(品目－3) 平成23年3月に原料原産地表示の対象とされた加工食品はどのようなものですか。

(農産物を加工したもの 品目番号1～9)

**1 乾燥きのご類、乾燥野菜及び乾燥果実（フレーク状又は粉末状にしたものを除く。）**

(問1－1) 「フレーク状又は粉末状」とはどのようなものですか。

(問1－2) 複数の乾燥野菜を混合した食品に原料原産地表示は必要ですか。

(問1－3) 乾燥野菜に乾燥きくらげを混合したものに原料原産地表示は必要ですか。

(問1－4) 刻みねぎを乾燥させたものは、「フレーク状」に該当しますか。

(問1－5) 乾燥パセリ、乾燥バジル、乾燥ハーブその他の香辛料に原料原産地表示は必要ですか。

(問1－6) 丸ごと乾燥させた唐辛子に原料原産地表示は必要ですか。

(問1－7) カップめん等に付された乾燥野菜に原料原産地表示は必要ですか。

(問1－8) 乾燥ナッツ類は乾燥果実に該当しますか。

(問1－9) 製菓材料としてドライフルーツを細断したものに原料原産地表示は必要ですか。

(問1－10) バルク輸入した乾燥きくらげを国内で小分け包装したものに原料原産地表示は必要ですか。

(問1－11) バルク輸入したかんしょ蒸し切り干しを国内で再度風乾したものに原料原産地表示は必要ですか。

(問1－12) 生鮮野菜をブランチングして干したものに原料原産地表示は必要ですか。

(問1－13) フリーズドライしたきのご類や野菜及び果実に原料原産地表示は必要ですか。

**2 塩蔵したきのご類、塩蔵野菜及び塩蔵果実（農産物漬物品質表示基準（平成12年12月28日農林水産省告示第1747号）に規定する農産物漬物を除く。）**

(問 2 - 1) 農産物漬物に該当しない塩蔵した山菜に原料原産地表示は必要ですか。

(問 2 - 2) 細断した山菜、きのこを塩蔵したものに原料原産地表示は必要ですか。

(問 2 - 3) 塩以外に食品添加物等を加えて塩蔵したものに原料原産地表示は必要ですか。

(問 2 - 4) 生鮮食品ではなく乾燥品を水戻しして塩蔵したものや、生鮮野菜をブランチングしてから塩蔵したものに原料原産地表示は必要ですか。

(問 2 - 5) 重量を計算する際、塩もカウントするのですか。

**3 ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）**

(問 3 - 1) 缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除くのはなぜですか。

(問 3 - 2) 透明パウチのものに原料原産地表示は必要ですか。

(問 3 - 3) 調味液にしょうゆが加えられた水煮に原料原産地表示は必要ですか。

(問 3 - 4) ゆでた後に塩味やしょうゆ味をつけたじゃがいもに原料原産地表示は必要ですか。

(問 3 - 5) あんに砂糖を加えた練りあんが義務表示の対象外となったのはなぜですか。

(問 3 - 6) 水煮豆にドレッシングをかけたサラダに原料原産地表示は必要ですか。

(問 3 - 7) ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜、豆類並びにあんを冷凍したものに原料原産地表示は必要ですか。

**4 異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）**

(問 4 - 1) キャベツ千切り 70%、カットレタス 30%を混合したカット野菜ミックスの場合の表示はどのようになりますか。

(問 4 - 2) キャベツ千切り 40%、カットレタス 30%、カットトマト 30%を混合したカット野菜ミックスの場合の表示はどのようになりますか。

(問4-3) バックヤードで盛り合わせたカットフルーツミックスに原料原産地表示は必要ですか。

(問4-4) キャベツ千切りとカットレタスのカット野菜ミックスに別袋でドレッシングを添付した場合に原料原産地表示は必要ですか。

## 5 緑茶及び緑茶飲料

(問5-1) 緑茶の原料原産地はどのように表示すればよいのですか。

(問5-2) 緑茶の原料原産地と産地銘柄との関係について教えてください。

(問5-3) 砂糖を加えた粉茶のようにお湯を注いでそのまま飲めるようにしたものは「インスタントティー」に該当しますか。

(問5-4) 緑茶飲料の対象について教えてください。

(問5-5) 緑茶飲料の原料原産地はどのように表示すればよいのですか。

(問5-6) カテキンなど特定成分のみを抽出したものを緑茶飲料に混合した場合、これら特定成分の抽出に使用した原料茶葉の原料原産地表示は必要ですか。

## 6 もち

(問6-1) 米粉やとうもろこしでん粉などを原料とするもちに原料原産地表示は必要ですか。

(問6-2) あんを入れた草もちに原料原産地表示は必要ですか。

(問6-3) 砂糖が入ったもちに原料原産地表示は必要ですか。

(問6-4) 米トresa法が施行された後も、加工食品品質表示基準に基づく原料原産地表示が必要ですか。

## 7 いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類

(問7-1) 生の落花生を塩水に浸漬した後、炒っている「味付け落花生」についても原料原産地表示の義務はありますか。

(問7-2) 炒ったり、あげたりした後で砂糖をからめたものは対象になりますか。

(問7-3) あげ落花生の対象について教えてください。

## 8 黒糖及び黒糖加工品

(問8-1) 黒糖とはどのようなものですか。

(問8-2) 黒糖の原料原産地表示はどのように表示すればよいですか。

(問8-3) 黒糖加工品の対象について教えてください。

(問8-4) 黒糖加工品の原料原産地表示はどのように表示すればよいですか。

(問8-5) さとうきびの搾り汁に粗糖、糖みつを加えて製造した加工品について、主な原材料はどのように判断するのですか。

(問8-6) 黒糖加工品に黒砂糖(国産)と原料原産地表示をすることは問題ありませんか。

(問8-7) 黒糖及び黒糖加工品の原料原産地表示には、移行期間はあるのですか。

(問8-8) 黒糖及び黒糖加工品がなぜ原料原産地表示の対象となったのですか。

## 9 こんにゃく

(問9-1) こんにゃくの原料原産地表示はどのように行えば良いですか。

(問9-2) こんにゃく生芋とこんにゃく粉を両方使用して製造した場合、主な原材料はどのように判断するのですか。

(問9-3) こんにゃくの原料が「こんにゃく粉」であっても、原料原産地表示の義務があるのはなぜですか。

(問9-4) 重量を計算する際、水も原材料としてカウントするのですか。

(畜産物を加工したもの 品目番号10～14)

## 10 調味した食肉(加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。)

(問10-1) 玉ねぎやインゲンなどの塊が含まれる調味液をかけた食肉に、原料原産地表示は必要ですか。

(問10-2) 牛ヒレと豚ロースを盛り合わせて調味液をかけたものに、原料原産地表示は必要ですか。

(問10-3) 豚肉にタレを別袋で添付したものに、原料原産地表示は必要ですか。

(問10-4) 複数畜種を混合して作られた成型肉(サイコロステーキ)に、原料原産地表示は必要ですか。また、これにタレをかけたものは対象になりますか。

(問10-5) 生ハンバーグに、原料原産地表示は必要ですか。

(問10-6) 調味した食肉を凍結させたものに、原料原産地表示は必要ですか。

**11 ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵(缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)**

(問11-1) 遠赤外線で加熱したり、スチームを噴射したりして製造した温泉卵に、原料原産地表示は必要ですか。

(問11-2) 食塩以外にしょうゆ等を加えて蒸したりゆでたりした鶏肉や卵に、原料原産地表示は必要ですか。

(問11-3) 水煮にアミノ酸やしょうゆ等の調味液を充填して味を付けたものに、原料原産地表示は必要ですか。

(問11-4) ゆでた牛もつとゆでた豚を盛り合わせたものに、原料原産地表示は必要ですか。

(問11-5) 燻煙せずに燻液に漬けただけの燻製卵に、原料原産地表示は必要ですか。

**12 表面をあぶった食肉**

**13 フライ種として衣をつけた食肉(加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。)**

(問13-1) 食肉を調味液に漬けたり、ピクル処理等をした後、衣を付けたものや、衣にスパイスをまぶして味付けしたものに、原料原産地表示は必要ですか。

(問13-2) フライ種を盛り合わせたもののうち、以下のようなものに、原料原産地表示は必要ですか。

- ① 衣付き豚肉（60%）と衣付き鶏肉（40%）とを盛り合わせたもの
- ② 衣付き豚肉（60%）と衣付き魚介類（40%）とを盛り合わせたもの

（問13-3）フライ種として衣を付けた食肉製品のうち、以下のようなものに、原料原産地表示は必要ですか。

- ① -15℃以下の冷凍ケースで販売するもの
- ② -15℃より高い温度の冷凍ケースで販売するもの
- ③ 冷蔵ケースで販売するもの

（問13-4）衣を付けた後にプリフライしたものに、原料原産地表示は必要ですか。

（問13-5）衣の重量が50%以上を占めるものに、原料原産地表示は必要ですか。

#### 14 合挽肉その他異種混合した食肉（肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む。）

（問14-1）牛肉と豚肉の盛合せのうち、以下のようなものに原料原産地表示は必要ですか。

- ① 調味した食肉を盛り合わせたものや、タレをかけたもの
- ② ゆでたり蒸したりした食肉を盛り合わせたもの
- ③ フライ種として衣をつけた食肉を盛り合わせたもの

（問14-2）牛肉と豚肉を盛り合わせてタレを別袋で添付したものに、原料原産地表示は必要ですか。

（問14-3）牛肉と豚肉を盛り合わせた以下の食品の原料原産地表示はどうなりますか。

- ① 牛ロース70%、豚モモ30%を盛り合わせたもの
- ② 牛ロース40%、牛モモ30%、豚ロース30%を盛り合わせたもの

（水産物を加工したもの 品目番号15～21）

#### 15 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類（細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。）

（問15-1）「細切若しくは細刻したもの」は対象外とされていますが、具体的にどのような商品が該当するのですか。

（問15-2）くさやなどのように、調味液（しょうゆ、みりん等）に浸してから干したものは対象に含まれますか。

（問15-3）干した後に塩味をつけたものは対象に含まれますか。

(問15-4) 食塩のほかに食品添加物を加えたものは対象に含まれますか。

(問15-5) 干した後に表面をあぶった「ふぐひれ」は対象に含まれますか。

(問15-6) 以下のものは対象に含まれますか。

- ① ちりめんにしそ、わかめ、ごまなどを加えたもの
- ② 乾燥海藻類のみを混合した海藻サラダ
- ③ 乾燥海藻類とこんにゃくを混合した海藻サラダ
- ④ 松前漬けセット (細切りするめ+細切りこんぶ)
- ⑤ みそ汁の具セット (カットわかめ+乾燥ねぎ)

## 16 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類

(問16-1) 以下のものは対象に含まれますか。

- ① 食塩の他に調味料として食品添加物を使用した「たらこ」
- ② 食塩の他に発色剤や酸化防止剤などの食品添加物を加えた「すじこ」

(問16-2) 「塩たらこ」のように、ロシア産及び米国産の「たらこ」を混合して使用し、原産地毎に分別して生産することが困難なものについて、どのように原料原産地表示をすれば良いですか。

(問16-3) A国で漁獲した「にしん」の卵巣を、

- ① 国内で塩蔵、成形、小分けした「塩かずのこ」
- ② A国で塩蔵、国内で成形、小分けした「塩蔵かずのこ」

は原料原産地表示の対象になりますか。

また、対象であれば、原料原産地はどこになりますか。

(問16-4) 乾燥わかめ品質表示基準及び塩蔵わかめ品質表示基準が改正されましたが、

- ① 「原そう・〇〇わかめ」表示はできなくなるのですか。
- ② 「湯通し塩蔵わかめ」表示は今後も必要ですか。

(問16-5) A国産のわかめに「三陸種」と表示することはできますか。

## 17 調味した魚介類及び海藻類 (加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)

(問17-1) 調味した魚介類又は海藻類を凍結させたものに、原料原産地表示は必要ですか。

(問17-2) 「しめさば」など塩蔵品を仕入れ、調味したものは原料原産地表示の対象

となりますか。

(問17-3) あまだいの味噌漬けやあこうだいの粕漬けが対象となり、いわしのぬか漬けや塩辛製品が対象外となっていますが、対象か否かの判断はどこですればいいのですか。

(問17-4) めかぶを湯通ししてから細切り、調味液に漬けた「味付けめかぶ」は対象になりますか。

(問17-5) 以下のものは対象に含まれますか。

- ① ぶりを醤油、カラメル色素等が入った調味液に漬けているもの
- ② もずくを黒酢の入った調味液に漬けているもの
- ③ ゆでためかぶをししゃも卵の入った調味液に漬けているもの
- ④ いかに辛子明太子をあえたもの
- ⑤ いいだこを茎わさびと混合し、みりんなどで調味したもの
- ⑥ しめさばにバッテラこんぶがのったもの

## 18 こんぶ巻

(問18-1) 水で戻した昆布の重量を計算する際、水戻しに使用する水の重量も加えるのですか。

(問18-2) 以下のようなものは対象に含まれますか。

- ① 昆布(70%)、干びょう及び調味料(30%)
- ② 昆布(60%)、中芯の具材(20%)、干びょう及び調味料(20%)
- ③ 昆布(40%)、中芯の具材(50%)、干びょう及び調味料(10%)
- ④ 昆布(40%)、干びょう及び調味料(60%)

※ 括弧の割合は、製品の原材料に占める重量の割合です。

(問18-3) こんぶ巻の原料原産地表示はどのように表示すればよいですか。

(問18-4) こんぶ巻を凍結させたものに、原料原産地表示は必要ですか。

(問18-5) バルク輸入したこんぶ巻を国内で小分け包装したものに原料原産地表示は必要ですか。

(問18-6) こんぶ巻の原料原産地表示には、移行期間はあるのですか。

(問18-7) こんぶ巻がなぜ原料原産地表示の対象となったのですか。

**19 ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）**

（問19-1）ゆでた後、塩味をつけたものは対象になりますか。

（問19-2）ゆでた後、少し干した釜揚げしらすは対象になりますか。

（問19-3）以下のものは対象になりますか。

- ① 皮をそらせて形を整えるために湯通しした「たい」（たいの霜皮づくり）
- ② 短時間の湯通しを行い殻を開けてむき身を取り出した「あさり」
- ③ 食塩、pH調整剤、ミョウバン等を加えて加熱した「たこ」（ゆでだこ）
- ④ 「ゆでだこ」を酢等で調味したもの（酢だこ）

**20 表面をあぶった魚介類**

（問20-1）尾部（及び殻）のみをバーナーで短時間加熱し赤変させた「大正えび」は対象になりますか。

（問20-2）「かつおのたたき」にたれをかけたものは対象になりますか。

**21 フライ種として衣をつけた魚介類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）**

（問21-1）フライ種として衣を付けた魚介類製品のうち以下のようなものに、原料原産地表示は必要ですか。

- ① -15℃以下の冷凍ケースで販売するもの
- ② -15℃より高い温度の冷凍ケースで販売するもの
- ③ 冷蔵ケースで販売するもの

（問21-2）「湯通ししたカキ」や「湯通ししたイカ」に衣をつけたものは対象に含まれますか。

（問21-3）以下のものは対象に含まれますか。

- ① 塩、こしょうなどで下味を付けたカキに衣を付けた「カキフライ用カキ」
- ② 刻みパプリカ入りの衣を付けた「ムニエル用たちうお」

（問21-4）以下のものは対象に含まれますか。

- ① 「カキフライ用カキ」と「イカフライ用イカ」の盛り合わせ
- ② 「カキフライ用カキ」と「トンカツ用カツ」の盛り合わせ

(問 2 1 - 5) 衣の重量が 5 0 %以上を占める商品は対象となりますか。

(農畜水産物を混合したもの 品目番号 2 2)

2 2 4 又は 1 4 に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）

(問 2 2 - 1) ねぎま串について、ネギ、肉の重量を 1 本ずつ量り、ネギが多い場合ネギの原産地を、肉が多い場合肉の原産地を表示する必要がありますか。

(問 2 2 - 2) マグロのすき身と生鮮のネギを混合した「まぐろたたき」は対象に含まれますか。また、これに食用油脂を加えたものは対象に含まれますか。

(問 2 2 - 3) 刺身盛り合わせは原料原産地表示の対象ですか。

### III 表示方法

(表示方法 - 1) 原料原産地の基本的な表示方法

(表示方法 - 2) 主な原材料と同じような原材料が使われており、「主な原材料」が特定しにくい場合

(表示方法 - 3) 一括表示外に原料原産地を表示する場合

(表示方法 - 4) 複数の原料原産地を表示する場合

(表示方法 - 5) 主な原材料の性質等により特別な事情のある場合

(表示方法 - 6) 産地名を示す表示であって、産地名の意味を誤認させるような表示について

(表示方法 - 7) 原材料に占める割合がだいこん 4 0 %、にんじん 4 0 %、キャベツ 2 0 %のように、主な原材料（原材料の重量にしめる割合が 5 0 %以上のもの）が無い場合に、キャベツ（国産）等と特定の原材料のみ原料原産地を表示して良いですか。

(表示方法 - 8) 義務表示対象品目であっても、一括表示欄外の例えば商品名の近くに特定の原産地の原材料を使用している旨を強調表示する際には、特色のある原材料等の表示の規定に従って、使用割合を表示することが必要ですか。

(表示方法 - 9) 牛肉 6 0 %、豚肉 4 0 %の合挽肉であり、その中の表示対象である牛肉はアメリカ 7 0 %、オーストラリア 3 0 %の順で重量が多い場合は、原料原産地の表示は原材料欄に、牛肉（アメリカ 7 0 %、オーストラリア 3 0 %）と割合も表示する

ことはできますか。

(表示方法－10) 大豆水煮など、遺伝子組み換えに関する表示義務が課せられている加工食品について、どのように原料原産地表示を行えば良いですか。

#### IV 逐条解説

(逐条－1) 第3条第5項「輸入品以外の～原料原産地名とする。」

(逐条－2) 第3条第7項 表示事項欄「～、保存方法及び原料原産地名」

(逐条－3) 第4条第1項(8)「対象加工食品にあつては、～次に定めるところにより  
事実を即して記載すること。」

(逐条－4) 第4条第1項(8)ア「国産品にあつては～地名を記載することができる。」

(逐条－5) 第4条第1項(8)ア(ア)「農産物にあつては、～地名」

(逐条－6) 第4条第1項(8)ア(イ)「畜産物にあつては、～地名」

(逐条－7) 第4条第1項(8)ア(ウ)「水産物にあつては、～地名」

(逐条－8) 第4条第1項(8)イ「輸入された水産物にあつては、～できる。」

(逐条－9) 第4条第1項(8)ウ「主な原材料の～順に記載すること。」

(逐条－10) 第4条第1項(8)エ「主な原材料の～と記載することができる。」

(逐条－11) 第4条第1項(8)オ「主な原材料の性質等により～必要な表示をすること。」

(逐条－12) 第4条第3項「対象加工食品にあつては～読み替えるものとする。」

(逐条－13) 第4条第4項「第2項の規定は～と読み替えるものとする。」

(逐条－14) 第5条第1項「～を示すものである場合にあっては、～を除き、～」

## I 制度全般

(全般－1) 原料原産地表示とはどのようなものですか。

(答)

加工食品とは、野菜や精肉、鮮魚をはじめとする生鮮食品などを原料として製造・加工される食品です。原料原産地表示とは、加工食品の原料に使われた一次産品（農畜水産物）の原産地に関する表示のことです。

(全般－2) 原料原産地表示の義務付けの発端を教えてください。

(答)

- 1 原料調達先の多様化・グローバル化が進展する中、食品の品質に関する消費者の関心が高まり、国内で製造・加工される加工食品の原料の原産地についても品質に関する情報として重要視されるようになってきています。
- 2 加工食品のなかには、原料の原産地によって商品が差別化されるものがありますが、そのような商品について加工地を強調することで消費者に原料の原産地と誤解を与えるような産地表示が行われているものがあり、これら特定の品目について原料原産地表示の要望が強く寄せられていました。このため、加工食品の品目ごとの製造・流通実態等を踏まえた検討が行われ、平成12年3月に「原料原産地の表示のあり方」（加工食品の原料原産地表示検討委員会報告）が示されました。
- 3 この報告を踏まえ、まず、梅干しとらっきょう漬けに原料原産地表示を義務づける品質表示基準が平成12年12月に策定されました。以降、個別品目ごとの検討を経て、これまでに農産物漬物やうなぎ蒲焼等の8品目について、原料原産地の表示が義務づけられてきたところです。

(全般－3) 平成16年9月の改正の背景、検討過程、概要を教えてください。

(背景)

- 1 これまで、個別品目ごとの検討を経て原料原産地表示が義務づけられてきた結果、消費者・事業者双方にとって、義務付けのルール、対象品目であるか否かがわかりにくく、また、多種多様な品目を個別に追加していく方式にも限界がありました。また、加工食品には最後に実質的な変更がなされた地域（加工地）を製品の原産地として表示することができますが、なかには、あたかも原料の原産地であるかのように加工地を強調する表示が見られ、このような場合、消費者の誤認を招くおそれがありました。

2 さらに、生鮮食品の原産地表示が平成12年7月から義務づけられている一方で、これらを少し加工した加工食品には、原料の原産地表示が義務づけられていないという点も問題視されてきました。

(検討経緯)

3 このため、「食品の表示に関する共同会議」において、平成15年2月から義務表示対象品目選定のあり方と表示方法について見直しが始まり、産地を強調して表示する場合のルールや原料原産地表示が義務づけられる加工食品の要件等について、報告書「加工食品の原料原産地表示に関する今後の方向」が同年8月に公表されました。

4 この報告書に基づき示された「原料原産地表示を義務づけるべき加工食品の品目について」(「品目群リスト」)(同年11月公表)に対して消費者、事業者等から寄せられた意見を踏まえ、食品の表示に関する共同会議において、①産地を強調した表示に関する誤認防止のルール化、②義務表示対象品目の拡大を内容とする加工食品品質表示基準の改正案が審議され、平成16年4月に了承されました。その後、パブリックコメント、WTO通報、JAS調査会総会等の手続きを経て、平成16年9月14日に改正加工食品品質表示基準が施行されました。

(改正概要)

5 加工食品全般について、産地名が加工地を示すのか原料の産地を示すのか不明確な表示は禁止されました。

(①産地を強調した表示に関する誤認防止のルール化)

6 原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると認識されている20の加工食品群が義務表示対象として横断的に網羅されました。

(②義務表示対象品目の拡大)

(全般-4) 今後、対象品目が再検討される予定はありますか。

(答)

1 平成16年9月の改正において、あらゆる加工食品を対象に、

- ① 原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると一般に認識されている品目のうち、
- ② 製品の原材料のうち、単一の農畜水産物の重量の割合が50%以上である商品を要件として、表示を義務づけるべき品目を横断的に整理、検討した結果、別表2に示した20の加工食品群を義務表示対象品目とすることとされました。

2 義務表示対象品目の選定にあたって、全国で開催された公開ヒアリングなどの場を通じて、さまざまなご意見をいただきました。できる限り多くのご意見を反映させるよう

検討を進めてきましたが、残念ながら十分に反映させることのできなかつたご意見もありました。

- 3 このため、附則として「別表2に掲げる加工食品については、製造及び流通の実態、消費者の関心、国際的な規格の検討の状況等を踏まえ、必要な見直しを行うものとする」旨が明記されています。

(全般－5) 平成16年9月の改正以前から原料原産地表示が義務づけられてきた8品目の扱いはどうなりましたか。

(答)

- 1 従来から義務づけられてきた8品目については、引き続き、原料原産地表示が義務づけられています。
- 2 このうち、塩干魚類品質表示基準によるあじとさばの干物、塩蔵魚類品質表示基準による塩さば、乾燥わかめ品質表示基準による乾燥わかめ、塩蔵わかめ品質表示基準による塩蔵わかめ、これら4品目については、平成16年9月の改正で義務づけられた20の加工食品群のうち、14、15に分類されており、原料原産地表示は、加工食品品質表示基準に基づいて引き続き行うこととなっています。
- 3 そのほか農産物漬物品質表示基準による農産物漬物、野菜冷凍食品品質表示基準による野菜冷凍食品、削りぶし品質表示基準によるかつお削りぶし、うなぎ加工品品質表示基準によるうなぎ蒲焼き、これら4品目については、それぞれの品質表示基準に定められた方法で原料原産地を表示してください。

(全般－6) 海外で前処理された原料を使用し、国内で製品を完成させた加工食品に、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

- 1 問のような製品の場合であっても、義務表示対象品目に該当するものであれば、義務表示の対象です。したがって、原材料名の欄に記載された生鮮食品のうち主な原材料の産地を、原料原産地として表示することが義務づけられています。
- 2 例えば、A国で漁獲され、B国で切り身にされたニシンを輸入して、国内でフライ種として衣をつけたものには、「21 フライ種として衣を付けた魚介類」として原料原産地表示が義務づけられていますので、ニシンがA国産である旨を原料原産地として表示する必要があります。

- 3 なお、A国で漁獲され、B国で切り身にしフライ種として衣を付けたニシン製品を輸入して、国内で単に小分け・再包装しただけの製品は、原料原産地の表示義務はありませんが、原産国名（B国）を記載する必要があります。

（全般－7）インスタ加工された食品に、原料原産地表示は必要ですか。

（答）

- 1 インスタ加工の食品については、「飲食料品を製造し、若しくは加工し、一般消費者に直接販売する場合」とみなし、JAS法では表示が義務づけられていません。
- 2 ただし、仕入れ、解凍、小分け・再包装等の行為については、インスタで行った場合にあっても表示を行う必要があります。
- 例えば、冷凍状態で仕入れたタレ付き肉を、インスタで解凍及び包装して販売する場合、解凍及び包装行為はインスタ加工には当たらないことから、原料原産地表示を含めた加工食品としての表示が必要です。

（全般－8）表示面積の小さい食品に、原料原産地表示は必要ですか。

（答）

容器又は包装の面積が30平方センチメートル以下である場合には、原材料名等と同様、原料原産地表示を省略することができます。

（全般－9）平成19年10月の改正の背景、検討過程、概要を教えてください。

（答）

（背景）

- 1 加工食品の原料原産地の対象品目は、平成16年9月に加工食品品質表示基準を改正し、平成18年10月から20の食品群に拡大されました。
- 2 その際、対象加工食品については、当該基準改正後、①表示の実施状況、②製造及び流通の実態、③消費者の関心等を踏まえて、対象品目の追加等必要な見直しを行うこととされました。

（検討経緯）

- 3 このため、「食品の表示に関する共同会議」において、平成17年7月から見直しの考え方について議論が開始され、報告書「加工食品の原料原産地表示のさらなる推進について」が平成18年4月に公表されました。

4 この報告書に示された見直しの考え方に基づき、要望品目についてパブリックコメント等を行い、消費者、事業者等から寄せられた意見を踏まえ、食品の表示に関する共同会議において、加工食品品質表示基準の改正案が審議され、平成19年3月に了承されました。その後、パブリックコメント、WTO通報、JAS調査会総会等の手続きを経て、平成19年10月1日に改正加工食品品質表示基準が施行されました。

(改正概要)

5 既に義務付けられている20の加工食品群に、「緑茶飲料」及び「あげ落花生」を追加することとしました。(義務表示対象品目の拡大)

(全般-10) 平成23年3月の改正に対する移行期間はあるのですか。

(答)

加工食品品質表示基準の改正は、平成23年3月31日に施行されました。

なお、消費者及び製造者等への周知徹底、新たなルールへの適切な対応のため、「黒糖及び黒糖加工品」及び「こんぶ巻」については、2年間の移行期間が設けられています。

(全般-11) 原料原産地表示が義務づけられていないものに自主的に表示する場合の注意点を教えて下さい。

(答)

1 原料原産地表示が義務づけられていないものに自主的に表示する場合についても義務対象食品と同様な方法により表示する必要があります。(具体的な表示方法については、「Ⅲ 表示方法」を参照。)

2 なお、消費者の原料原産地表示に対する関心の高まりを踏まえ義務づけの対象でない加工食品においても原料原産地を把握できるものについて、事業者が自主的に表示することは、消費者が商品を選択する際に役立つものであり、消費者と事業者の良好な信頼関係構築のためにも望ましいと考えます。

## II 義務表示対象品目

(22の加工食品群の分類について)

(品目－1) 平成16年9月に原料原産地表示の対象とされた加工食品はどのようなものですか。

(答)

- 1 義務表示対象品目の選定に当たっては、
  - ① 原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると一般に認識されている品目のうち、
  - ② 製品の原材料のうち、単一の農畜水産物の重量の割合が50%以上である商品であることを要件として検討を行いました。
- 2 具体的には、生鮮食品に近いと認識されていることを目安として、20の加工食品群が義務表示対象として横断的に網羅されることになりました。これらの加工食品の原材料のうち、重量の割合が50%以上を占める原材料（主な原材料）について、その原産地を表示することが義務づけられました。
- 3 義務表示対象品目である20の加工食品群は以下のとおりです。1～8が農産物を、9～13が畜産物を、14～19が水産物を加工したものであり、20は生鮮食品である農畜水産物を混合したものです。
- 4 また、1、14は生鮮食品を乾燥させたもの、2、15は生鮮食品を塩蔵したもの、9、16は生鮮食品を調味したもの、3、10、17は生鮮食品をゆでたり蒸したりしたもの、11、18は生鮮食品の表面をあぶったもの、12、19は生鮮食品にフライ種として衣をつけたもの、4、13、20は生鮮食品を異種混合したもの、として分類しています。

(品目－2) 平成19年10月に原料原産地表示の対象とされた加工食品はどのようなものですか。

(答)

加工食品品質表示基準別表2の5に「緑茶飲料」を、7に「あげ落花生」を追加しました。

《(参考) 旧加工食品品質表示基準別表 2 (抜粋) (平成19年10月 1 日改正)》

- 1 乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実 (フレーク状又は粉末状にしたものを除く。)
- 2 塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実 (農産物漬物品質表示基準 (平成12年12月28日農林 水産省告示第1747号) 第2条に規定する農産物漬物を除く。)
- 3 ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん (缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)
- 4 異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの (切断せずに詰め合わせたものを除く。)
- 5 緑茶及び緑茶飲料
- 6 もち
- 7 いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類
- 8 こんにゃく
- 9 調味した食肉 (加熱調理したものを除く。)
- 10 ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵 (缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)
- 11 表面をあぶった食肉
- 12 フライ種として衣をつけた食肉 (加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。)
- 13 合挽肉その他異種混合した食肉 (肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む。)
- 14 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類 (細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。)
- 15 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
- 16 調味した魚介類及び海藻類 (加熱調理したもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)
- 17 ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類 (缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。)
- 18 表面をあぶった魚介類
- 19 フライ種として衣をつけた魚介類 (加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。)
- 20 4又は13に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの (切断せずに詰め合わせたものを除く。)

(品目一3) 平成23年3月に原料原産地表示の対象とされた加工食品はどのようなものですか。

(答)

加工食品品質表示基準別表2の8に「黒糖及び黒糖加工品」を、18に「こんぶ巻」を追加しました。

《 加工食品品質表示基準別表 2（抜粋）（平成23年 3月31日改正） 》

- 1 乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実（フレーク状又は粉末状にしたものを除く。）
- 2 塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実（農産物漬物品質表示基準（平成12年12月28日農林水産省告示第1747号）第2条に規定する農産物漬物を除く。）
- 3 ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
- 4 異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのこ類を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）
- 5 緑茶及び緑茶飲料
- 6 もち
- 7 いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類
- 8 黒糖及び黒糖加工品
- 9 こんにゃく
- 10 調味した食肉（加熱調理したものを除く。）
- 11 ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
- 12 表面をあぶった食肉
- 13 フライ種として衣をつけた食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
- 14 合挽肉その他異種混合した食肉（肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む。）
- 15 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類（細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。）
- 16 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類
- 17 調味した魚介類及び海藻類（加熱調理したもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
- 18 こんぶ巻
- 19 ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）
- 20 表面をあぶった魚介類
- 21 フライ種として衣をつけた魚介類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）
- 22 4又は14に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）

(農産物を加工したもの 品目番号1～9)

1 乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実(フレーク状又は粉末状にしたものを除く。)

(範囲)

1 「乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実」とは、日本標準商品分類(平成2年6月総務庁。以下「商品分類」という。)に示された乾燥きのこ類(分類番号72-132)、乾燥野菜(72-17)のうちスイートコーン(72-172)、かんぴょう(72-173)、だいこん(72-174)、山菜類(72-175)及びその他の乾燥野菜(72-179)並びに乾燥果実(72-25)を指します。

なお、「乾燥果実」とは、商品分類に示された干し柿(72-251)、干しぶどう(72-252)、干しバナナ(72-253)、干しパインアップル(72-254)、干しあんず(72-255)、その他乾燥果実(果実の種類を問わず果実を乾燥させたもの、72-259)が該当します。

2 具体的には、乾燥スイートコーン、かんぴょう、切り干しだいこん、乾燥ぜんまい、乾燥ねぎ、かんしょ蒸し切り干しなどが該当します。

3 なお、フレーク状又は粉末状として販売されているもの(乾燥野菜のフレーク及びパウダー(72-171)、乾燥きのこ類の粉末など)については、対象に含まれません。

(問1-1)「フレーク状又は粉末状」とはどのようなものですか。

(答)

1 削り取ったり、平たく圧延したり、粉末状にすることで、元の農産物が何であるか判別できないものを指します。

2 具体的には、きのこの粉末やとうもろこしや豆類を圧延し、フレーク状にしたもの等が該当します。なお、スライスして干したしいたけ、にんにくスライス千切り、切り干しだいこんはフレーク又は粉末状には該当しませんので、原料原産地の表示が必要です。

(問1-2)複数の乾燥野菜を混合した食品に原料原産地表示は必要ですか。

(答)

複数の乾燥野菜の中に主な原材料(原材料に占める重量の割合が50%以上を占めるもの)があれば、その主な原材料について原料原産地表示が必要になります。

例えば、乾燥キャベツ、乾燥にんじんを6:4の重量割合で混合したものの場合、50%以上を占めるキャベツについて原産地表示が必要になりますが、乾燥キャベツ、乾燥にんじん、乾燥だいこんを4:3:3の重量割合で混合したものの場合、50%以上を占める原材料がないため、原料原産地表示の必要はありません。

しかしながら、原料原産地表示義務がない場合においても、任意で産地を表示することは望ましいと考えています。

(問 1 - 3) 乾燥野菜に乾燥きくらげを混合したものに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

乾燥野菜に乾燥きくらげを混合した商品は全体として「1 乾燥きのこ類、乾燥野菜及び乾燥果実」に該当することから、その主な原材料について産地表示は必要となります。

(問 1 - 4) 刻みねぎを乾燥させたものは、「フレーク状」に該当しますか。

(答)

「フレーク状又は粉末状」とは、基本的に元の農産物が何であるか判別できない状態を指しますが、刻みねぎについては、ねぎを刻んだものであることが判別できるため、「フレーク状」に該当しません。したがって、義務表示の対象です。

(問 1 - 5) 乾燥パセリ、乾燥バジル、乾燥ハーブその他の香辛料に原料原産地表示は必要ですか。

(答)

香辛料として一般に認識されているハーブ類、スパイス、わさび、さんしょう等は、乾燥野菜に該当せず、「フレーク状又は粉末状」であるかどうかにかかわらず、原料原産地表示は義務づけられていません。

(問 1 - 6) 丸ごと乾燥させた唐辛子に原料原産地表示は必要ですか。

(答)

丸ごと乾燥させた唐辛子は、香辛料に該当しますので原料原産地の表示義務はありません。

(問 1 - 7) カップめん等に付された乾燥野菜に原料原産地表示は必要ですか。

(答)

最終製品が乾燥野菜の場合は原料原産地表示の対象となりますが、カップめんなど複

数の加工食品を原材料としている製品は、最終製品が乾燥野菜とは異なることから、原料原産地表示の対象とはなりません。

したがって、その原材料の一部である乾燥野菜についての原料原産地表示は必要ありません。

(問 1－8) 乾燥ナッツ類は乾燥果実に該当しますか。

(答)

1 くり、ぎんなん、アーモンド、カシューナッツ、ピスタチオのようなナッツ類については果実の範囲ですが、以下の①～③については、生鮮食品として原産地を表示することとなっています。

- ① 収穫後調整、選別、水洗い、乾燥を行ったもの及び単に切断したもの
- ② ①の皮を剥いだり半割、スライスしたもの
- ③ 同種を混合したもの

2 すなわち、ナッツ類を単に天日干し等で乾燥したものについては、乾燥果実としての原料原産地表示は義務付けられませんが、上記 1 の①に該当し、生鮮食品として原産地表示が必要です。

(問 1－9) 製菓材料としてドライフルーツを細断したものに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

切断したドライフルーツであっても、元の農産物が何であるか判別できないような場合は原料原産地の義務表示の対象ではありませんが、その他の場合は原料原産地表示が必要となります。

(問 1－10) バルク輸入した乾燥きくらげを国内で小分け包装したものに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

単に国内で小分け包装を行っただけのものについては、国内で製品の内容を実質的に変更する行為を行っていないため、今までどおり製品の「原産国名」としてきくらげを乾燥した国名の表示が必要です。

(問1-11) バルク輸入したかんしょ蒸し切り干しを国内で再度風乾したものに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

かんしょ蒸し切り干しを輸入し、国内で再度風乾したものは、国内で製品の内容を実質的に変更する行為を行っていないため、今までどおり製品の「原産国名」としてかんしょ蒸し切り干しを製造した国名の表示が必要です。

(問1-12) 生鮮野菜をブランチングして干したものに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

例えば、干し芋、蒸干大根のように原料をブランチングしてから干したものについても、最終製品が乾燥野菜に該当するので、原料原産地の表示が必要になります。

(問1-13) フリーズドライしたきのこ類や野菜及び果実に原料原産地表示は必要ですか。

(答)

乾燥の方法にかかわらず、製品が乾燥したきのこ類や野菜及び果実に該当することから、原料原産地表示が必要となります。

2 塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実（農産物漬物品質表示基準（平成12年1月28日農林水産省告示第1747号）に規定する農産物漬物を除く。）

（範囲）

塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実とは、保存性を高めるなどの目的で、湯通しし又はせずに食塩又は食塩水に漬けたものをいいます。この際、大量の食塩に漬けることにより保存性を高めている場合であっても、当該食塩は製品の主要な構成要素とは認められないことから主な原材料とはみなされず、野菜、果実およびきのこ類が主な原材料となります。

なお、農産物漬物品質表示基準に規定する農産物漬物に該当するものについては、当該個別の品質表示基準に従った表示が必要です。

（問2-1）農産物漬物に該当しない塩蔵した山菜に原料原産地表示は必要ですか。

（答）

塩蔵した山菜にも原料原産地表示は必要になります。

（問2-2）細断した山菜、きのこを塩蔵したものに原料原産地表示は必要ですか。

（答）

塩蔵した山菜、きのこ類は、細断したものであっても原料原産地表示が必要になります。この際、山菜ミックスのように複数の山菜を原料としたもの場合には、単一で重量割合が50%以上の原料がある場合に当該原料の原産地を表示することが必要です。

（問2-3）塩以外に食品添加物等を加えて塩蔵したものに原料原産地表示は必要ですか。

（答）

塩以外に食品添加物等を使用したものであっても「塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実」と見なされる商品であれば、原料原産地の表示は必要となります。

（問2-4）生鮮食品ではなく乾燥品を水戻しして塩蔵したものや、生鮮野菜をブランチング（湯通し）してから塩蔵したものに原料原産地表示は必要ですか。

（答）

乾燥品を水戻しして塩蔵したものや、ブランチングしてから塩蔵したものであっても、

最終製品が「塩蔵したきのこ類、塩蔵野菜及び塩蔵果実」に該当する場合には、原料原産地表示が必要です。

(問 2 - 5) 重量を計算する際、塩もカウントするのですか。

(答)

塩蔵品については、大量の食塩に漬けることにより保存性を高めており、当該食塩は製品の主要な構成要素とは認められないことから、塩を除いた原料で重量を計算してください。

3 ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあん（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）

（範囲）

- 1 「ゆで、又は蒸した」とは、湯通し（ブランチング）のほか、水又は湯による素ゆで、塩を加えた塩ゆで、蒸気による蒸しなどを施すことです。（商品分類上は「ゆで、又は蒸した」という分類は存在しません。）
- 2 具体的には、湯通しして容器包装された山菜やきのこ、ゆでたじゃがいも、ふかしたさつまいも、ゆでた大豆や小豆などのほか、大豆水煮、山菜水煮、たけのこ水煮などのいわゆる水煮製品が対象となります。
- 3 また、以下のものは対象に含まれません。
  - ① 缶詰、瓶詰、レトルトパウチ食品（「レトルトパウチ食品品質表示基準」（平成12年12月19日農林水産省告示第1680号）に示すレトルトパウチ食品（プラスチックフィルム若しくは金属はく又はこれらを多層に合わせたものを袋状その他の形状に成形した容器（気密性及び遮光性を有するものに限る。）に調整した食品を詰め、熱溶融により密封し、加圧加熱殺菌したものをいう。「以下同じ。」））として販売されているもの
  - ② きのこ類、野菜及び豆類にしょうゆ、砂糖、みりんなどを加えて加熱したもの（砂糖類を加えたゆであずき、煮豆、野菜の煮物など）
- 4 あんについては、ゆでた豆類と同様に表示対象に含めることとしています。この場合の「あん」とは、商品分類に示された豆類の調整品（72-8）の中にあん（72-801）のうち、生あん（72-8011）、乾燥あん（72-8013）を指します。いわゆる小豆あんのほか、うぐいすあん、白あんも含まれます。
- 5 また、さつまいもを原料とした紫いもあんや、豆きんとん（72-8023）、野菜あんかけのいわゆる「あん」は対象に含まれません。さらに、ねりあん（72-8012）については、砂糖を加えて調味を行っていることから、3の②と同様、対象には含まれません。

（問3-1）缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除くのはなぜですか。

（答）

義務表示対象拡大にあたっては、「原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると一般に認識されている」ことを品目の選定要件とし、「生鮮食品に近い加工食品であること」を具体的目安として、対象品目を整理しています。この観点から、缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものについては、生

鮮食品に近いとはみなされないため、原料原産地表示の対象外としています。

(問3-2) 透明パウチのものに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

透明パウチのものは、レトルトパウチ食品品質表示基準に規定するレトルトパウチ食品には該当しないことから、原料原産地表示が必要になります。なお、農産物だけでなく、畜産物及び水産物についても同様です。

(問3-3) 調味液にしょうゆが加えられた水煮に原料原産地表示は必要ですか。

(答)

- 1 しょうゆや砂糖、みりんなどを加えて加熱したものについては対象外としていますが、仮に塩以外にしょうゆ等が加えられたものであっても、外見上、単にゆでただけの「水煮豆」などと同様のものと見なされる食品であれば、義務表示の対象です。
- 2 同様に、蒸したりゆでたりした後に、塩味やしょうゆ味をつけたものであっても、外見上、単にゆでただけの「水煮豆」などと同様のものと見なされる食品であれば、義務表示の対象です。ただし、それらにしょうゆ味等の調味液をかけたものは対象外です。

(問3-4) ゆでた後に塩味やしょうゆ味をつけたじゃがいもに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

ゆでた後に塩味や薄いしょうゆ味をつけたものであっても、ゆでたじゃがいもとして見なされるのであれば原料原産地の表示は必要になります。しかしながら、しょうゆや砂糖で煮こむことで調味されたものについては表示の義務はありません。

(問3-5) あんに砂糖を加えた練りあんが義務表示の対象外となったのはなぜですか。

(答)

練りあんは生あんに砂糖を加えて加熱しながら練ったものであり、単にゆでたものとはみなされないことから、原料原産地の表示義務はありません。

なお、製品で輸入された加糖あんに国内で小分け包装したものについては、現行規定

により製品の原産国名の表示が義務づけられています。

(問3-6) 水煮豆にドレッシングをかけたサラダに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

ドレッシング等をかけて調味したものは、「ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類」に該当しないことから、原料原産地の表示義務はありません。

一方、小袋のドレッシングを別添した場合については、それぞれ独立した商品と見なしますので、主な原材料である野菜、豆類等について原料原産地表示が必要となります。

(問3-7) ゆで、又は蒸したきのこ類、野菜及び豆類並びにあんを冷凍したものに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

冷凍したものであっても原料原産地表示の対象となります。

なお、「野菜冷凍食品品質表示基準（平成14年8月19日農林水産省告示第1358号）」に定める野菜冷凍食品に該当するものについては、当該個別の品質表示基準に従って原料原産地表示を行う必要があります。

4 異種混合したカット野菜、異種混合したカット果実その他野菜、果実及びきのこと類を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）

（範囲）

- 1 カット野菜及びカット果実は、単品の場合、「生鮮野菜、果実を単に切断したもの」として、生鮮食品品質表示基準に従い原産地表示が義務付けられています。しかし、異種混合したカット野菜、カット果実その他野菜、果実及びきのこと類を異種混合したものについては、加工食品扱いとなっているため、これらについても原材料に占める重量の割合が最も多く、かつ、当該割合が50%以上の主な原材料については、原産地表示を義務付けることとしました。
- 2 対象となるのは、異なる種類の野菜や果実をミックスしたものなどで、例えばキャベツ千切りとカットレタスをミックスしたものや、カットパイナップルとカットメロンを盛り合わせたものなどが該当します。
- 3 また、以下のようにカット野菜に加工食品を加えたものは対象に含まれません。
  - ① カット野菜に、加工食品であるクルトン、ゆでたブロッコリー、ポテトサラダ、ツナなどを加えたもの
  - ② ドレッシングなどをかけたもの（小袋で添付されている場合は除く）
  - ③ カット果実に、加工食品である缶詰のシロップ漬けフルーツ（さくらんぼの砂糖漬けなど）などを加えたもの
- 4 なお、野菜、果実を切断せずに詰め合わせたものについては、生鮮食品品質表示基準に従い、それぞれの野菜・果実について原産地表示が義務付けられています。

（問4-1）キャベツ千切り70%、カットレタス30%を混合したカット野菜ミックスの場合の表示はどのようになりますか。

（答）

原材料に占める重量の割合が50%以上であるキャベツについてのみ原料原産地表示の義務があります。しかしながら重量の割合が50%未満であるカットレタスについても任意でその原料原産地を表示することは望ましいと考えます。

（問4-2）キャベツ千切り40%、カットレタス30%、カットトマト30%を混合したカット野菜ミックスの場合の表示はどのようになりますか。

（答）

問のような混合割合の場合、主な原材料（原材料に占める原料の割合が50%以上の

もの) がないので、原料原産地表示の義務はありません。しかしながら、任意で原料原産地を表示することは望ましいと考えます。

(問4-3) バックヤードで盛り合わせたカットフルーツミックスに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

現時点では、インスタ加工された食品に対してJAS法では表示が義務づけられておりませんので、問のようにバックヤードで複数種類のフルーツを盛り合わせたカットフルーツミックスに原料原産地の表示義務はありません。しかしながら、任意で原料原産地を表示することは望ましいと考えます。

(問4-4) キャベツ千切りとカットレタスのカット野菜ミックスに別袋でドレッシングを添付した場合に原料原産地表示は必要ですか。

(答)

ドレッシングを添付した場合、カット野菜ミックスとドレッシングは別々に表示が必要になります。この場合、カット野菜ミックスについては、原料原産地義務表示の対象となりますので、キャベツ、レタスのうち50%以上を占めるものの産地を表示することが必要です。

## 5 緑茶及び緑茶飲料

(範囲)

- 1 緑茶とは、茶葉（一部茎を含む）を蒸熱または釜炒り等の方法により茶葉中の酵素を失活させた後、飲食用に供せられる状態に製造したものとし、一般に緑茶であると認識されているものが原料原産地表示の対象となります。
- 2 なお、参考として、社団法人日本茶業中央会の緑茶の表示基準における名称の定義を以下に記載します。これらについては原料原産地表示の対象となる緑茶に該当しますが、この他にも、一般に緑茶であると認識されるものについては原料原産地表示の対象となります。

なお、製品の重量に占める茶葉の割合が50%に満たないものは、原料原産地表示の対象となる「緑茶」の範囲には含まれません。したがって、例えば、玄米の重量割合が50%を超える玄米茶について玄米の産地を表示する必要はありません。

《参考》社団法人日本茶業中央会の緑茶の表示基準による名称の定義

煎茶：茶葉（自然光下で栽培し、摘採した茶葉）を蒸熱、揉捻、乾燥して製造したもの

深蒸し煎茶：煎茶と同様な製造であるが、茶葉の蒸し時間を煎茶の2倍以上の時間で製造したもの

玉露：一番茶の新芽が伸び出した頃からよしず棚などに藁や寒冷紗などで茶園を20日前後覆い、ほぼ完全に日光を遮った茶園（「覆下園」）から摘採した茶葉を煎茶と同様に製造したもの

かぶせ茶：摘採前7日前後に藁や寒冷紗などで覆った茶園から摘採した茶葉を煎茶と同様に製造したもの

番茶又は川柳：新芽が伸びて硬くなった茶葉や古葉、茎などを原料として製造したものと及び茶期（一番茶、二番茶、三番茶など）との間に摘採した茶葉を製造したもの

玉緑茶（グリ茶）又は釜炒り茶：煎茶と同様な製造であるが、揉捻の工程のうち精揉工程を省略して製造したもの。（グリ茶ともいう。）釜炒り茶は、製造工程で茶葉を蒸熱に代えて炒って製造したもの

粉茶：荒茶の仕上げ工程でふるい分けされた粉末状の茶で、20号篩下、60号篩上のもの。荒粉、切断された茶を含む。

芽茶：煎茶や玉露の仕上げ加工の工程で篩分けされた芽先のもの

茎茶又は棒茶：荒茶の仕上げ工程で木茎分離器などで選別された茶の茎や葉柄、又は荒茶の仕上げ工程で篩分けられた赤茎を言う

ほうじ茶：煎茶や番茶などを強い火で焙って製造したもの

玄米茶：煎茶や番茶に焙った米を加えたもの。米の割合は、製品全体の重量の50%以内とする。

抹茶：覆下栽培した茶葉を揉まずに乾燥した茶葉（碾茶）を茶臼で挽いて微粉状に

製造したもの

粉末茶：茶を粉末にしたもの。ティーバッグ又はそのまま飲用する他、食品加工用の原料になるもの

抹茶入り玄米茶：玄米茶に抹茶を加えたもの

固形茶：粉茶に水を加えて固めたもの

インスタントティー：緑茶から水溶性固形成分を抽出し、これを濃縮、乾燥し、粉末状又は粒状にしたもの

3 平成19年10月の改正で、緑茶飲料についても対象となりました。

(問5-1) 緑茶の原料原産地はどのように表示すればよいのですか。

(答)

- 1 緑茶の原料原産地表示としては、荒茶の製造国を表示して下さい。
- 2 例えば、
  - ① 国内産荒茶を用いて国内で仕上げた緑茶には、原料原産地として国産である旨を表示する必要があります。
  - ② A国産荒茶を用いて国内で仕上げたような緑茶には、原料原産地としてA国産である旨を表示する必要があります。
  - ③ A国産荒茶を60%、国内産荒茶を40%を混合して国内で仕上げた緑茶には、荒茶の重量順に「A国産、国産」のように原料原産地を表示する必要があります。
- 3 なお、A国で荒茶を製造し、仕上げた緑茶を輸入して、国内で単に小分け・再包装した製品は原料原産地の表示義務はありませんが、製品の一括表示欄に「原産国名」として「A国」（荒茶の製造地＝A国）と記載する必要があります。

(問5-2) 緑茶の原料原産地表示と産地銘柄との関係について教えてください。

(答)

- 1 原料原産地表示は、国レベルで表示することとされており、国内の産地名を表示する義務はありません。ただし、国産である旨の表示に代えて都道府県名等でも表示することも可能としています。  
また、原料原産地表示が適切になされていれば、産地銘柄について表示することは差し支えありません。
- 2 なお、緑茶に産地銘柄を表示する際に、一般消費者に原料原産地（荒茶の製造地）について著しく優良であると示すこととなる場合には、景品表示法に違反することがあり

ます。

(問5-3) 砂糖を加えた粉茶のようにお湯を注いでそのまま飲むようにしたものは「インスタントティー」に該当しますか。

(答)

問のような商品は「インスタントティー」に該当し、原料原産地の表示が必要となります。

しかしながら、粉茶よりも砂糖の方が重量割合が多いものについては、原料原産地表示の対象となる緑茶の範囲に含まれず、原料原産地表示の義務はありません。

(問5-4) 緑茶飲料の対象について教えてください。

(答)

基本的には上記(範囲)の2に示した緑茶に該当する飲料(いわゆる緑茶飲料といわれているもの、〇〇緑茶などとして一般的に緑茶飲料として認識されているものを含む。)が表示対象となる「緑茶飲料」です。具体的に原料原産地の表示を行うのは、緑茶飲料の原料として使用された原料茶葉の原産地を表示することになります。

例えば、玄米茶については、原料茶葉の割合が玄米を含めた原料全ての50%に満たないものは、原料原産地表示を行う必要はありません。また、玄米の原料の産地を表示する必要はありません。

(問5-5) 緑茶飲料の原料原産地はどのように表示すればよいのですか。

(答)

緑茶同様に原料原産地表示としては、荒茶の製造国を表示して下さい。

(問5-6) カテキンなど特定成分のみを抽出したものを緑茶飲料に混合した場合、これら特定成分の抽出に使用した原料茶葉の原料原産地表示は必要ですか。

(答)

カテキンなど特定成分を抽出したものを添加した場合、当該物質を抽出するために使用した原料茶葉については、原料原産地表示の対象ではありません。この場合、原材料表示は、「茶抽出物(カテキン)」等になります。なお、飲料の原料として使用した原料茶葉については、原料原産地を表示する必要があります。

## 6 もち

(範囲)

もち米のみで又はもち米に米粉、とうもろこしでん粉等を加えて製造、包装したまるもち、のしもち、切りもち、鏡餅等を対象とします。草餅、豆餅のように、副原料を使用した包装もちについても対象となります。

なお、製品の重量に占めるもち米の割合が50%に満たないものは、原料原産地表示の対象となる「もち」の範囲には含まれません。したがって、例えば、豆の重量割合が50%を超える豆餅について豆の産地を表示する必要はありません。

また、みたらし団子、白玉団子、大福もち、さくらもち、かしわもちのように砂糖などで調味しているものやあんを入れたものは、和菓子と認識されるため対象に含まれません。

(問6-1) 米粉やとうもろこしでん粉などを原料とするもちに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

1 もちについては、もち米から製造されるものと、米粉やとうもろこしでん粉などから製造されるものがあり、両者は明らかに品質に差がある一方、米粉やとうもろこしでん粉の産地によって品質に差があるとは考えにくい状況にあります。こうしたことから、米粉やとうもろこしでん粉などから製造されたもちは、原料原産地表示の対象外としています。

なお、もち米と米粉等を混合した場合、使用したもち米の重量が50%以上である場合には原料原産地表示の対象となりますので、もち米の産地を表示する必要があります。

2 もち米と米粉等を混合した場合の表示例は以下のようになります。

(例1) もち米粉70%+もち米30% → 原材料名:もち米粉、もち米

(例2) もち米粉30%+もち米70% → 原材料名:もち米(〇〇産)、もち米粉

\* もちの原料原産地として産地表示が必要な生鮮食品は、重量割合が50%以上を占める「もち米」です。

3 なお、もち米粉又はとうもろこしでん粉を用いた場合、原材料名に「もち米粉」又は「とうもろこしでん粉」である旨明確に表示することが必要です。

(問6-2) あんを入れた草もちに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

草もちにあんを入れたものは和菓子の範囲に考えられるので、原料原産地表示の義務

はありません。

(問6-3) 砂糖が入ったもちに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

砂糖が入ったもちについては、和菓子の範囲と考えられるので原料原産地表示の義務はありません。

(問6-4) 米トレサ法が施行された後も、加工食品品質表示基準に基づく原料原産地表示が必要ですか。

(答)

米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律(米トレサ法)により、平成23年7月1日から、米穀事業者は指定米穀等の産地を一般消費者に伝達しなければならないこととなります。ただし、JAS法により定められた品質表示基準に従って産地を表示しなければならない場合は、米トレサ法の対象外とされているので、もち米の割合が50%を超えるもちについては、引き続き加工食品品質表示基準に基づく原料原産地表示を行ってください。

## 7 いりさや落花生、いり落花生、あげ落花生及びいり豆類

(範囲)

商品分類のいりさや落花生(72-8113)、いり落花生(72-8114)、いり豆類(落花生を除く。)(72-812)を指します。具体的には、素炒りした落花生(さやつき、さやなし)、素炒りした大豆、素炒りしたそらまめなどが該当します。また、炒った豆類に塩味をつけたものであっても原料原産地表示の対象となります。

平成19年10月の改正で、あげ落花生(油で揚げて塩味などをつけた落花生(バターピーナッツ(72-8112)など))も対象となりました。

(問7-1) 生の落花生を塩水に浸漬した後、炒っている「味付け落花生」についても原料原産地表示の義務はありますか。

(答)

問のように、塩水に浸してから炒ったものについても、炒った豆類に塩味をつけたものと同様、原料原産地の表示が必要です。

(問7-2) 炒ったり、あげたりした後で砂糖をからめたものは対象になりますか。

(答)

炒ったり、あげたりした後で、砂糖をからめたものについては、原料原産地の表示義務はありません。しかしながら、任意で原料原産地を表示することは望ましいと考えます。

(問7-3) あげ落花生の対象について教えてください。

(答)

商品分類や日本食品標準成分表においてバターピーナッツとされているものを含めて、油であげて塩味などをつけた落花生(種皮のあるもの及びないもの)が対象になります。

## 8 黒糖及び黒糖加工品

(範囲)

1 原料原産地表示の対象となる黒糖とは、さとうきびの搾り汁に中和、沈殿等による不純物の除去を行い、煮沸による濃縮を行った後、糖みつ分の分離等の加工を行わずに、冷却して製造した砂糖で、固形又は粉末状のものをいい、黒砂糖と同じものです。

一方、濃縮したさとうきびの搾り汁から糖みつを分離して結晶化した粗糖と糖みつ等を原料としたもの等は、黒糖とは認められないので、原料原産地表示の対象に含まれません。

2 原料原産地表示の対象となる黒糖加工品は、製品の原材料に占める黒糖の重量の割合が50%以上のものが対象となります。具体的には黒糖に水などを混合した「黒糖みつ」や水あめ、塩、しょうがなどを混合した「黒糖菓子」などが該当します。一方、製品の原材料のうち、黒糖の重量の割合が50%未満である黒糖パン、黒糖まんじゅう及び黒糖かりんとうなどは、対象に含まれません。

(問8-1) 黒糖とはどのようなものですか。

(答)

黒糖とは、さとうきびの搾り汁に中和、沈殿等による不純物の除去を行い、煮沸による濃縮を行った後、糖みつ分の分離等の加工を行わずに、冷却して製造した砂糖で、固形又は粉末状のものをいい、黒砂糖と同じものです。

国内では主に沖縄県や鹿児島県で製造されているほか、中国やタイなどで製造された黒糖が輸入されています。

(問8-2) 黒糖の原料原産地表示はどのように表示すればよいですか。

(答)

黒糖の場合は、原材料であるさとうきびの産地を原料原産地として記載してください。その際、原材料名欄に「さとうきび(〇〇産)」、「さとうきび(日本(沖縄産)、タイ、中国)」などと表示することになります。

① 国産品にあつては、「国産」又は都道府県名その他一般に知られている地名を記載することができます。

② 輸入品にあつては、「原産国名」を記載します。

(問8-3) 黒糖加工品の対象について教えてください。

(答)

製品の原材料に占める黒糖の重量の割合が50%以上の黒糖加工品が対象となります。具体的には、

- ・ 黒糖に水などを混合した「黒糖みつ」
- ・ 黒糖に水あめ、塩、しょうがなどを混合した「黒糖菓子」
- ・ 黒糖に粗糖や糖みつを混合した「加工黒糖」

などが該当します。

一方、製品の原材料のうち、黒糖の重量の割合が50%未満である黒糖パン、黒糖まんじゅう及び黒糖かりんとうなどは、対象に含まれません。

(問8-4) 黒糖加工品の原料原産地表示はどのように表示すればよいですか。

(答)

1 黒糖加工品には、さとうきびから製造するものと黒糖を原材料として製造するものがありますが、いずれもさとうきびの産地を原料原産地として記載してください。

2 その際、さとうきびから製造した製品では原材料名欄に「さとうきび(〇〇産)」と表示することになります。

3 他方、黒糖を原材料として製造した黒糖加工品の場合、基本的に原材料名欄に「黒糖(さとうきび(〇〇産))」と表示してください。

4 本来「黒糖(さとうきび(〇〇産))」と表示することが基本ですが、表示が煩雑で見にくくなることを考慮し、さとうきびの産地と黒糖の製造地が同一の場合に限り、「黒糖(〇〇産)」のように表示することも可能です。

一方、さとうきびの産地と黒糖の製造地が異なる場合、後者を原産地として表示すると原料原産地表示が行われていないものとして、加工食品品質表示基準違反となりますので、この場合には、原材料名欄に「黒糖(さとうきび(〇〇産))」のように表示するか、原料原産地名欄に「〇〇産(さとうきび)」のように表示する必要があります。

5 複合原材料表示の場合などは、以下のように表示することとなります。

例① 加工黒糖(黒糖(さとうきび(国産))、粗糖、糖みつ)

例② 加工黒糖(黒糖(沖縄産)、粗糖、糖みつ)

例③ 黒糖みつ(黒糖(沖縄産)) ※黒糖みつの原材料が、黒糖と水のみ例です。

(注) 例②及び例③は、さとうきびの産地と黒糖の製造地が同一の場合の例です。

(問8-5) さとうきびの搾り汁に粗糖、糖みつを加えて製造した加工品について、主な原材料はどのように判断するのですか。

(答)

黒糖を使用せず、さとうきびの搾り汁を主たる原料とする加工品の場合、さとうきびの搾り汁の水分が除去されるなど重量に変化があることから、さとうきび搾り汁中のしょ糖分を指標とし、製品全体に占めるさとうきび汁の由来のしょ糖分の割合から主たる原料か判断してください。

(問 8 - 6) 黒糖加工品に黒砂糖 (国産) と原料原産地表示をすることは問題ありませんか。

(答)

黒砂糖と黒糖は同じものであるため、「黒砂糖 (国産)」などの原料原産地表示が必要です。現在、黒糖でないものが「黒砂糖」の名称で販売されていますが、これらの商品に「黒砂糖 (国産)」と表示すると黒糖と消費者が誤認するため、原料原産地表示の完全施行後は、名称及び原材料において黒糖でないものを「黒砂糖」と表示することはできません。

(問 8 - 7) 黒糖及び黒糖加工品の原料原産地表示には、移行期間はあるのですか。

(答)

加工食品品質表示基準の改正は、平成 23 年 3 月 31 日に施行されました。

黒糖及び黒糖加工品の原料原産地表示の移行期間については、消費者及び製造者等への周知徹底、新たなルールへの適切な対応のため、2 年間の移行期間を設けています。

(問 8 - 8) 黒糖及び黒糖加工品がなぜ原料原産地表示の対象となったのですか。

(答)

1 平成 22 年 3 月に消費者庁が開催した原料原産地表示に関する意見交換会及びそれに伴う意見の募集において、原料原産地表示の義務対象品目について多数の要望が寄せられました。

消費者庁としては、これらのうち要望の多かったこんぶ巻、黒糖、果実飲料、かつお削りぶし及び食用植物油について流通実態を調査し過去の義務対象品目の選定基準である以下の 2 要件

- ① 原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると一般に認識されている品目のうち、
- ② 製品の原材料のうち、単一の農畜水産物の重量の割合が 50%以上である商品であること

と照らし合わせ検討した結果、黒糖及び黒糖加工品については、原料原産地表示の義務対象品目として追加することが適当と判断しました。

- 2 黒糖はさとうきびを圧搾・加熱し、沈殿物を冷却・成形したものであり、さとうきびの生産される地域の違いによって黒糖の色や風味などの品質が違ふと一般的に認識されることから、原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると考えます。
- 3 黒糖の生産工程は、原料原産地表示を義務付けている「こんにやく」等の生産工程（こんにやく芋を粉碎・加熱し、灰汁を加えて冷却・成型したもの。）と同様と考え、また、青のり等の副原料を使用したもので、製品の原材料のうち、こんにやく生芋又はこんにやく粉の重量が50%以上使用されている「こんにやく」と同様に、製品の原材料のうち、原材料に占める黒糖の重量の割合が50%以上の黒糖加工品についても対象品目に選定しました。

## 9 こんにゃく

### (範囲)

商品分類のこんにゃく(72-91)を指します。具体的には、板こんにゃく、玉こんにゃくのほか、さしみこんにゃく、糸こんにゃく、しらたきなどが該当します。また、これらに青のり、ごま、ゆず、しそなどの副原料を使用したものも対象となります。

なお、製品の重量に占めるこんにゃく生芋又はこんにゃく粉の割合が50%に満たないものは、原料原産地表示の対象となる「こんにゃく」の範囲には含まれません。したがって、例えば、青のりの重量割合が50%を超えるこんにゃくについて青のりの産地を表示する必要はありません。

(問9-1) こんにゃくの原料原産地表示はどのように行えば良いですか。

### (答)

- 1 こんにゃくには生芋から製造するものと、こんにゃく粉を原料として入手した上で製造するものがありますが、いずれもこんにゃくいもの産地を原料原産地として記載してください。
- 2 その際、こんにゃく生芋から製造した製品では原材料名欄に「こんにゃくいも(国産)」と行うこととなります。
- 3 他方、こんにゃく粉を原材料として製造されたこんにゃくの場合、
  - ① こんにゃく生芋から製造する場合であっても、ほとんどがこんにゃく粉の状態を経ること、また、
  - ② こんにゃく粉はこんにゃくいもから製造されることが明らかにわかることから、こんにゃく粉から製造した製品のうち、こんにゃく生芋の産地とこんにゃく粉の製造地が同一の場合、「こんにゃく粉(〇〇産)」のように表示することも可能です。
- 4 3のケースでは、本来「こんにゃく粉(こんにゃくいも(〇〇産))」と表示することが基本ですが、表示が煩雑で見にくくなることを考慮し、こんにゃくいもの産地とこんにゃく粉の製造地が同一の場合に限り、上記3のような表示を認めるものです。したがって、こんにゃくいもの産地とこんにゃく粉の製造地が異なっている場合に後者を原産地として表示した場合には、原料原産地表示が行われていないものとして、加工食品品質表示基準違反となりますので、この場合には、原材料名欄に「こんにゃく粉(こんにゃくいも(〇〇産))」のように表示するか、原料原産地名欄に「A国産(こんにゃくいも)」のように表示する必要があります。

(問9-2) こんにゃく生芋とこんにゃく粉を両方使用して製造した場合、主な原材料はどのように判断するのですか。

(答)

こんにゃく生芋とこんにゃく粉は別々の原材料として原材料名欄に記載されることから、それぞれの重量は合算せず、こんにゃく生芋とこんにゃく粉のうち製品に占める重量の割合が50%以上である原材料について原産地表示を行って下さい。

また、重量の比較を行う際には、原材料として使用した状態で比較を行うのではなく、同等の状態に換算した重量の比較を行ってください。

(問9-3) こんにゃくの原料が「こんにゃく粉」であっても、原料原産地表示の義務があるのはなぜですか。

(答)

こんにゃくについては、製品となるまでにこんにゃく粉の状態を経ることが一般的であり、生芋から製造したものと、こんにゃく粉から製造したものは同等の品質を持つと考えられるため、後者についても原料原産地表示の対象となります。この際、こんにゃく粉の製造地ではなく、おおもとのこんにゃくいもの産地を表示する必要があります。

(問9-4) 重量を計算する際、水も原材料としてカウントするのですか。

(答)

水は除いた原料で重量を計算します。したがって、水を除いた原材料のうち、重量で50%以上をしめるものが「主な原材料」となります。

(畜産物を加工したもの 品目番号10～14)

10 調味した食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）

(範囲)

1 生または解凍した食肉に、塩、こしょう、しょうゆ、みそ、タレなどをまぶしたり漬けたりしたものを言います。

具体的には、塩・こしょうした牛タン、焼き肉のタレに漬けた味付カルビ、生姜焼きのタレをかけた豚肉、薬味や調味料で和えたユッケなどが該当します。

2 なお、以下のものは対象に含まれません。

- ① 1に掲げる食品を揚げる、焼くなどの加熱調理を行ったもの(豚肉生姜焼きなど)
- ② 湯通しなど一旦加熱した食肉に調味したもの(ゆでたもつにタレ漬けしたものなど)
- ③ 調理冷凍食品(「調理冷凍食品品質表示基準」(平成12年12月19日農林水産省告示第1676号)に規定するもの)として販売されているもの。

《具体的な商品例》

商品例	対象	考え方
味付牛カルビ	○	上記のとおり。
タレかけ豚肉	○	
タレにネギなどの野菜が含まれるもの	○	これらの野菜はタレの一部として扱う。 →問10-1
牛ヒレと豚ロースの盛合せにタレをかけたもの	○	複数の畜種のものであっても、タレをかけるなど、調味したものは対象。
味付牛カルビとタレかけ豚肉を盛り合わせたもの	○	→問10-2
肉と野菜の盛合せにタレをかけたもの	×	具材として野菜が入っているものは対象外。
個包装のタレを添付したもの	—	タレが別袋になっているものは、調味しているとは言えない。 →問10-3
サイコロステーキ(成形肉)	○	→グループ14
サイコロステーキにタレをかけたもの	○	サイコロステーキを調味したものは対象。 →問10-4

生ハンバーグ	－	香辛料や調味料を加えただけのものは対象。 この他、玉ねぎやつなぎを加えたものは対象外。  →問10-5
生ソーセージ	×	塩漬等を行っているため、対象外。
生ハム	×	塩漬、燻煙等を行っているため、対象外。

(問10-1) 玉ねぎやインゲンなどの塊が含まれる調味液をかけた食肉に、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

調味液に含まれる玉ねぎやインゲンなどは、調味液の一部として考えられますので、ご質問のような食品は義務表示の対象です。

(問10-2) 牛ヒレと豚ロースを盛り合わせて調味液をかけたものに、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

- 複数の畜種の食肉を混合したものに調味液をかけたものも、単一畜種の食肉に調味液をかけたものと同様に「調味した食肉」と見なされるので、義務表示の対象であり、原材料のうち、重量で50%以上を占める畜種の食肉の原産地を表示する必要があります。
- もちろん、調味した複数の畜種の食肉を盛り合わせたものも、商品全体として「調味した食肉」と同様のものと見なされますので、義務表示の対象です。

(問10-3) 豚肉にタレを別袋で添付したものに、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

- タレをかけずに別袋で添付することは、調味する行為には当たらず、問のような食品は、豚肉（生鮮食品）とタレ（加工食品）を単に詰め合わせたものとして扱われます。
- したがって、この豚肉には、原産地表示など生鮮食品としての表示事項が求められます。なお、タレにも一般の加工食品と同様、一括表示を行って下さい。

(問10-4) 複数畜種を混合して作られた成型肉(サイコロステーキ)に、原料原産地表示は必要ですか。また、これにタレをかけたものは対象になりますか。

(答)

- 1 複数畜種を混合したものであっても、単一畜種のみのものであっても、牛肉に精製した牛脂を練り込むなどの加工を行った成型肉(いわゆるサイコロステーキなど)は「異種混合した食肉」に該当し、重量で50%以上を占める畜種の食肉の原産地を表示する必要があります。
- 2 また、このような成形肉に調味液をかけたものも、「調味した食肉」ですので義務表示の対象となります。
- 3 なお、単一畜種の食肉をただ単にサイコロ状にカットしただけのものは生鮮食品に該当し、原産地表示が必要です。

(問10-5) 生ハンバーグに、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

- 1 食塩等の調味料や香辛料を用いてハンバーグ状に固めたものは、「調味した食肉」(挽肉)ですので義務表示の対象です。
- 2 一方で、調味料のほか、玉ねぎやパン粉などのつなぎを加えたものについては、原料原産地の表示義務はありません。しかしながら、任意で原料原産地を表示することは望ましいと考えます。

(問10-6) 調味した食肉を凍結させたものに、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

調理冷凍食品品質表示基準に示す調理冷凍食品に該当するものであれば、義務表示の対象外となります。

なお、調理冷凍食品に該当する食品については、加工食品品質表示基準に加え、調理冷凍食品品質表示基準に基づき表示する必要があります。

11 ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）

（範囲）

1 食肉や食用鳥卵に、湯通し（ブランチング）のほか、水又は湯による素ゆで、塩を加えた塩ゆで、蒸気による蒸しなどを施した（「ゆで、又は蒸した」）ものを言います。多少の調味料を加える等していたとしても、外見上これらと同様のものと見なされるものは対象に含まれます。

具体的には、ゆでた牛もつ、鶏肉を単に蒸した蒸し鶏、ゆで卵、温泉卵のほか、うずらの卵などの水煮製品が該当します。

2 なお、以下のものは対象に含まれません。

- ① 缶詰、瓶詰、レトルトパウチ食品（「レトルトパウチ食品品質表示基準」（平成12年12月19日農林水産省告示第1680号）に規定するもの）として販売されているもの
- ② 食肉、食用鳥卵にしょうゆや砂糖、みりんなどを加えて加熱したもの（「煮る」「焼く」行為となるため）（焼豚、味付けしたミミガーなど）
- ③ ゆで、又は蒸した食肉及び食用鳥卵を燻製、味付けしたもの（燻製卵など）

《具体的な商品例》

商品例	対象	考え方
ゆで牛もつ	○	上記のとおり。 (ドライパックも対象。)
蒸し鶏	○	
うずら卵水煮	○	
遠赤加熱やスチーム噴射した温泉卵	○	ゆでたり蒸したりしたものとして扱う。 →問11-1
牛もつ煮込み	×	ゆでたり蒸したりしただけでなく、味付けしたものは対象外。ただし、上記のとおり、外見上ゆでたり蒸したりしただけと見なされるものは対象。 →問11-2、3
蒸し鶏にタレをかけたもの	×	
焼豚	×	
ゆで牛もつと蒸し鶏を盛り合わせたもの	○	複数の畜種のものであっても、ゆでたり蒸したりしたものは対象。 →問11-4
ゆで卵と生野菜を盛り合わせたもの	×	具材として野菜が入っているものは対象外。

燻製卵	×	燻煙したものは対象外。 →問11-5
ピータン	×	発酵させたものは対象外。

(問 1 1 - 1) 遠赤外線で加熱したり、スチームを噴射したりして製造した温泉卵に、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

問のような工程は、「ゆで」や「蒸し」と同様のものであり、「煮る」や「焼く」には該当しませんので、義務表示の対象です。

(問 1 1 - 2) 食塩以外にしょうゆ等を加えて蒸したりゆでたりした鶏肉や卵に、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

- 1 しょうゆや砂糖、みりんなどを加えて加熱したものについては対象外としていますが、仮に食塩以外にしょうゆ等が加えられたものであっても、外見上、単に蒸しただけの「蒸し鶏」や単にゆでただけの「ゆで卵」と同様のものと見なされる食品であれば、義務表示の対象です。
- 2 同様に、蒸したりゆでたりした後に、塩味やしょうゆ味をつけたものであっても、外見上、単に蒸しただけの「蒸し鶏」や単にゆでただけの「ゆで卵」と同様のものと見なされる食品であれば、義務表示の対象です。ただし、それらにしょうゆ味等の調味液をかけたものは対象外です。

(問 1 1 - 3) 水煮にアミノ酸液やしょうゆ等の調味液を充填して味を付けたものに、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

しょうゆや砂糖、みりんなどを加えて加熱したものは原則として対象外となりますが、仮に水煮にアミノ酸液やしょうゆ等を含む調味液を充填したものであっても、外見上、(問 1 1 - 2) のとおり「水煮」製品と同様のものと見なされる食品であれば、義務表示の対象です。

(問 1 1 - 4) ゆでた牛もつとゆでた豚を盛り合わせたものに、原料原産地表示は必

要ですか。

(答)

- 1 複数の畜種の食肉を混合してからゆでたものは、単一畜種の食肉をゆでたものと同様に「ゆでた食肉」と見なされるので、義務表示の対象であり、原材料のうち、重量で50%以上を占める畜種の食肉の原産地を表示する必要があります。
- 2 もちろん、複数の畜種のゆでたり蒸したりした肉を混合したのも、商品全体として「ゆでた食肉」や「蒸した食肉」と同様のものと見なされますので、義務表示の対象です。

(問11-5) 燻液に漬けただけの燻製卵に、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

燻煙した燻製卵は義務表示の対象外ですが、問のような単に燻液に漬けただけのものであっても、ゆでた後燻液で風味付けしており、単にゆでただけの「ゆで卵」と同様のものとは見なされませんので、表示義務はありません。

## 1.2 表面をあぶった食肉

(範囲)

1 生の食肉と同様に販売され、消費者からは生の食肉と同様に認識されているが、表面をあぶっているため加工食品に該当するものに原産地を表示することが目的です。

食肉の表面をあぶって、刺身のように生食感覚で食べられるようにしたもので、肉の内部までは火が通っていないものを言います。

具体的には、牛肉のたたき、鶏のささみの表面をあぶったものなどが該当します。

2 なお、以下のものは対象に含まれません。

- ① 表面に調味した上高温で長時間加熱しているもの（ローストビーフなど）
- ② 表面をあぶった食肉にしょうが醤油などの調味液をかけたもの（小袋で添付されている場合は表示対象）

《具体的な商品例》

商品例	対象	考え方
牛たたき	○	上記のとおり。
ささみたたき	○	
ローストビーフ	×	中まで火が通っているものは対象外。
焼き豚	×	
牛たたきにタレをかけたもの	×	表面あぶりだけでなく、味付けしたものは対象外。

13 フライ種として衣をつけた食肉（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）

（範囲）

1 生の食肉と同様に販売され、消費者からは生の食肉と同様に認識されているが、表面に衣をつけているため加工食品に該当するものへの原産地表示が目的です。

生又は解凍した食肉に、フライ用に衣をつけたり、まぶしたりしたものを言います。衣をつける前に食肉に下味付けしたものや、衣に味付けしたものも含まれます。

具体的には、豚カツ用の豚肉、唐揚げ用の鶏肉などが該当します。

2 なお、以下のものは対象に含まれません。

① 1に掲げる食品を揚げる、焼くなどの加熱調理を行ったもの。

② 調理冷凍食品（「調理冷凍食品品質表示基準」（平成12年12月19日農林水産省告示第1676号）に規定するもの）として販売されているもの。

《具体的な商品例》

商品	対象	考え方
豚カツ用豚肉	○	上記のとおり。
唐揚げ用鶏肉	○	
下味付けした後、衣を付けたもの	○	上記のとおり。 →問13-1
衣に味付けをしたもの	○	
牛フライ種と豚フライ種を盛り合わせたもの	○	複数の畜種のものであっても、フライ種として衣をつけたものは対象。 →問13-2
調理冷凍食品に該当しないもの	○	上記のとおり。 →問13-3
チーズささみカツ(生)	×	衣を付け、さらに肉以外の食品(乳製品、野菜等)を混ぜているので、対象外。
鶏肉にシソを巻いて衣を付けたもの	×	同上。

（問13-1）食肉を調味液に漬けたり、ピクルル処理等をした後、衣を付けたものや、衣にスパイスをまぶして味付けしたものに、原料原産地表示は必要ですか。

（答）

問のような、食肉に下味付けをしたものや、衣に味付けしたものも、「フライ種として衣をつけた食肉」と見なされますので、義務表示の対象です。

(問13-2) フライ種を盛り合わせたもののうち、以下のようなものに、原料原産地表示は必要ですか。

- ①衣付き豚肉(60%)と衣付き鶏肉(40%)とを盛り合わせたもの
- ②衣付き豚肉(60%)と衣付き魚介類(40%)とを盛り合わせたもの

(答)

フライ用の衣を付けた複数の畜種の食肉を盛り合わせたものは、単一畜種の食肉に衣を付けたものと同様に「フライ種として衣をつけた食肉」と見なされるので、義務表示の対象です。

- ① 問のような食品は義務表示の対象ですので、衣を含めた原材料のうち、重量で50%以上を占める豚肉の原産地を表示する必要があります。
- ② 一方、衣を付けた魚介類や野菜を盛り合わせたものは、義務表示の対象ではありません。

(問13-3) フライ種として衣を付けた食肉製品のうち、以下のようなものに、原料原産地表示は必要ですか。

- ① -15℃以下の冷凍ケースで販売するもの
- ② -15℃より高い温度の冷凍ケースで販売するもの
- ③ 冷蔵ケースで販売するもの

(答)

フライ種として衣を付けた食肉のうち、調理冷凍食品品質表示基準に示す「調理冷凍食品」に該当するものには、原料原産地表示は必要ありませんが、それ以外のもは義務表示の対象です。

- ① -15℃以下の冷凍ケースで販売する場合であっても、「調理冷凍食品」に該当しないものについては、義務表示の対象となります。
- ② -15℃よりも高い温度のケースで販売するものは、「調理冷凍食品」には該当しないので、義務表示の対象です。
- ③ 冷蔵ケースで販売するものについても、②と同様、義務表示の対象となります。

(問13-4) 衣を付けた後にプリフライしたものに、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

問のような、衣を付けた後、軽く揚げた食肉であっても、そのまま食することはなく、必ず再度揚げる必要があるフライ種の状態であり、「衣を付けた食肉」と同様のものとみなされるため、義務表示の対象とします。

(問 13-5) 衣の重量が50%を超えるものに、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

衣の重量が50%を超えるものは対象とはなりません。しかしながら、食肉の原産地を任意で表示することは望ましいと考えます。

14 合挽肉その他異種混合した食肉(肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したものを含む。)

(範囲)

- 1 「合挽肉、その他異種混合した食肉」とは、複数の畜種の生鮮食肉を挽肉にしたり、盛り合わせたりしたものを言います。  
具体的には、牛・豚合挽肉、豚・鶏合挽肉、焼肉用に牛肉と豚肉を盛り合わせた焼肉セットなどが該当します。
- 2 また、「肉塊又は挽肉を容器に詰め、成形したもの」とは、畜種が単一であるか複数であるかに関わらず、食肉を加工し成型したサイコロステーキなどを言います。
- 3 このような異種混合品であっても、原材料に占める重量の割合が50%以上を占める主な原材料がない場合には、表示義務はありません。
- 4 なお、これらに調味、ゆで、蒸しなどを施したものは、それぞれ「10 調味した食肉」、「11 ゆで又は蒸した食肉及び食用鳥卵」などに該当することになります。

《具体的な商品例》

商品例	対象	考え方
牛豚合挽肉	○	上記のとおり。
牛肉と豚肉を盛り合わせたもの	○	
サイコロステーキ	○	
牛肉と豚肉の盛合せにタレをかけたもの	○	→グループ10 →問14-1
牛肉と豚肉の盛合せに個包装のタレを添付したもの	○	タレが別袋になっているものは、調味しているとは言えないため、このグループに該当。 →問14-2
ゆで牛もつと蒸し鶏を盛り合わせたもの	○	→グループ11 →問14-1
牛フライ種と豚フライ種を盛り合わせたもの	○	→グループ13 →問14-1
食肉と野菜を盛り合わせたもの	○	→グループ22
ゆで卵と野菜を盛り合わせたもの	×	加工食品(ゆで卵)、生鮮食品(野菜等)を異種混合したものはグループ22に該当せ

		ず、対象外。
合挽肉生ハンバーグ	×	つなぎを加えたものは、対象外。

(問 1 4 - 1) 牛肉と豚肉の盛合せのうち、以下のようなものに原料原産地表示は必要ですか。

- ① 調味した食肉を盛り合わせたものや、タレをかけたもの
- ② ゆでたり蒸したりした食肉を盛り合わせたもの
- ③ フライ種として衣をつけた食肉を盛り合わせたもの

(答)

複数の畜種の食肉を混合したものが「異種混合した食肉」の対象範囲ですが、これらに加工を施した場合であっても、問のようなものは義務表示の対象です。

- ① 「調味した食肉」に該当しますので、重量で50%以上を占める畜種の食肉の原産地を表示する必要があります。
- ② 「ゆで又は蒸した食肉」に該当しますので、重量で50%以上を占める畜種の食肉の原産地を表示する必要があります。
- ③ 「フライ種として衣をつけた食肉」に該当しますので、重量で50%以上を占める畜種の食肉の原産地を表示する必要があります。

(問 1 4 - 2) 牛肉と豚肉を盛り合わせてタレを別袋で添付したものに、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

- 1 タレをかけずに別袋で添付することは、調味する行為には当たらず、問のような食品は、牛肉と豚肉の盛合せ品（加工食品）とタレ（加工食品）を単に詰め合わせたものとして扱われます。
- 2 したがって、この盛合せ品には、異種混合した食肉として原料原産地表示が義務づけられますので、原材料のうち、重量で50%以上を占める畜種の食肉の原産地を表示する必要があります。（タレにも一般の加工食品と同様、一括表示を行って下さい。）

(問 1 4 - 3) 牛肉と豚肉を盛り合わせた以下の食品の原料原産地表示はどうなりますか。

- ① 牛ロース70%、豚モモ30%を盛り合わせたもの
- ② 牛ロース40%、牛モモ30%、豚ロース30%を盛り合わせたもの

┌  
└

(答)

- 1 問のような、複数の畜種の食肉を混合したものは、義務表示の対象です。
  - ① 重量で50%以上を占める牛ロースについて、原料原産地を表示する必要があります。
  - ② 牛ロースと牛モモと合わせて牛肉の重量が70%ですので、重量で50%以上を占める牛肉の原産地を原料原産地として表示する必要があります。例えば、牛ロースが国産で牛モモが豪州産である場合には、牛肉が重量順に国産、豪州産である旨を原料原産地として表示する必要があります。
  
- 2 この場合、主な原材料ではない豚肉については原料原産地表示は義務づけられませんが、牛肉と同様、豚肉にも原料原産地を任意で表示することは望ましいと考えます。

(水産物を加工したもの 品目番号15～21)

15 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類(細切若しくは細刻したもの又は粉末状にしたものを除く。)

(範囲)

1 「素干魚介類」とは、魚介類をそのまま、又はえらや内臓を除去し、丸のまま、もしくは背開きや腹開きなどの処理の後、そのまま乾燥させたものであり、商品分類に示された素干魚介類(74-11)を指します。

「塩干魚介類」とは、塩蔵した魚介類を干したものであり、商品分類に示された塩干魚介類(74-12)を指します。

「煮干魚介類」とは魚介類をゆでた後、乾燥させたものであり、商品分類に示された煮干魚介類(74-13)を指します。

「こんぶ、干のり、焼きのり、その他干した海藻類」とは、商品分類に示されたこんぶ(74-21)、干のり(74-23)、のり加工品のうち焼きのり(74-241)、味付けのり(74-242)、干わかめ類(74-25)、干ひじき(74-26)、干あらめ(74-27)を指します。

2 また、以下のものは対象に含まれません。

- ① 細断若しくは細刻したもの(細切したするめいか、刻み昆布、もみのり、あじの開きなどをほぐし身にしたものなど)又は粉末状にしたもの(粉末わかめ、粉末こんぶなど)
- ② 頭や内臓を除いた原料魚を、みりん、しょうゆ、水飴などを配合した調味液に漬けてから乾燥させるみりん干魚介類(みりんぼしいわし(74-19703)など)及びくさや汁に漬けて乾燥させるくさや
- ③ 魚介類を炭火などで焼いたあと乾燥させた焼干魚介類(焼干いわし(74-1991)など)
- ④ 燻煙をかけて製品とするくん製魚介類(74-191)
- ⑤ 調味後、ローラーでのばすのし魚介類
- ⑥ 調味したこんぶ加工品(74-22)(こんぶ巻を除く)、のりのつくだに(74-243)

(問15-1)「細切若しくは細刻したもの」は対象外とされていますが、具体的にどのような商品が該当するのですか。

(答)

「細切若しくは細刻したもの」として対象外となるものは次のような商品です。

- ・するめいかを細切したもの(2mm以下程度)
- ・刻み昆布(2mm以下程度)
- ・きざみのり(5mm以下程度)
- ・細切しためかぶ乾燥品(2mm以下程度)

- ・もみのり
- ・あおのり

(問15-2) くさやなどのように、調味液(しょうゆ、みりん等)に浸してから干したものは対象に含まれますか。

(答)

しょうゆ干し、みりん干し、くさやなどのように調味液(しょうゆ、みりん、くさや汁、魚しょうゆ等)に浸してから干したものは対象に含まれません。なお、少量のしょうゆを加えた塩水に浸して干したものであっても、最終製品が「塩干魚介類」であると判断される場合には、対象に含まれます。

(問15-3) 干した後に塩味をつけたものは対象に含まれますか。

(答)

干した後に味付け程度に塩をふったものは「塩干魚介類」として対象に含まれますので、原料原産地表示が必要です。

(問15-4) 食塩のほかに食品添加物を加えたものは対象に含まれますか。

(答)

調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤などの食品添加物を加えていても、最終製品が「素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類」である場合には対象に含まれます。

(問15-5) 干した後に表面をあぶった「ふぐひれ」は対象に含まれますか。

(答)

干した後に表面をあぶったものは、「素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類」に該当しません。また、「20 表面をあぶった魚介類」の範囲は、生の魚の表面をあぶったものであるため、干した後に表面をあぶったものは対象外となります。

(問 15-6) 以下のものは対象に含まれますか。

- ① ちりめんにしそ、わかめ、ごまなどを加えたもの
- ② 乾燥海藻類のみを混合した海藻サラダ
- ③ 乾燥海藻類とこんにゃくを混合した海藻サラダ
- ④ 松前漬けセット (細切りするめ+細切りこんぶ)
- ⑤ みそ汁の具セット (カットわかめ+乾燥ねぎ)

(答)

- 1 乾燥魚介類・海藻類の混合品については、最終製品が乾燥魚介類又は乾燥海藻類に該当する場合に対象となります。対象となる場合、当該製品のうち重量の割合が50%以上を占める原材料について、原産地表示が必要となります。なお、重量の割合が50%以上を占める原材料がない場合は原料原産地表示の義務はありません。
- 2 問の場合、以下のとおりとなります。
  - ① しそ、ごまを加えていることから、最終製品は乾燥魚介類とはみなされず、対象には含まれません。
  - ② 最終製品が乾燥海藻類の製品であることから、対象に含まれます。
  - ③ ②と同じ海藻サラダであっても、こんにゃくを混合していることから乾燥海藻類の製品とはみなされず、対象には含まれません。
  - ④ 最終製品である「松前漬けセット」は、細切により対象外となるもの同士の混合品であることから、対象には含まれません。
  - ⑤ ねぎを加えていることから、最終製品である「みそ汁の具セット」は乾燥魚介類・海藻類とはみなされず、対象には含まれません。

## 16 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類

(範囲)

商品分類に示された塩蔵魚介類(74-14)及び塩蔵海藻(74-291)を指します。具体的には、塩さば、塩さんま、塩かずのこ、塩たらこ、すじこ、いくら、塩うに、塩わかめ、塩蔵したうみぶどうなどが該当します。

また、塩うにに調味料を加え発酵させた粒うに、練りうになどについては、対象に含まれません。

(問16-1) 以下のものは対象に含まれますか。

- ① 食塩の他に調味料として食品添加物を使用した「たらこ」
- ② 食塩の他に発色剤などの食品添加物を加えた「すじこ」

(答)

- ① 調味料(アミノ酸等)などの食品添加物を使用しても、最終製品が「塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類」に該当するものであれば対象となります。問の場合、最終製品である「たらこ」は明らかに「塩蔵魚介類」の製品であることから対象に含まれます。
- ② 発色剤や酸化防止剤などの食品添加物を加えたものも対象に含まれます。

(問16-2) 「塩たらこ」のように、ロシア産及び米国産の「たらこ」を混合して使用し、原産地毎に分別して生産することが困難なものについて、どのように原料原産地表示をすれば良いですか。

(答)

- 1 同じ種類の原材料で複数の産地のものを混合した場合は、「〇〇(A国、B国)」のように、主な原材料の原産地を原材料に占める重量の割合が多いものから順に記載することが原則です。
- 2 しかしながら、問のような場合については、商品毎に正確に重量順に表示することは困難であることから、原材料の性質等を勘案し、例えば前年の取扱い実績の多い順など、合理的な根拠に基づいた重量順に「〇〇(米国又はロシア)」のように表示することもやむを得ないと考えます。

この場合、消費者に誤認を与えないように、一括表示欄外に「原料原産地は、当社における〇年の取扱い実績の多い順に表示しています。詳細は弊社にお尋ねください。」のように、表示の根拠について記載することが必要です。(詳細は「IV 逐条解説(逐条-11)」を参照。)

また、問い合わせ等に対応できるように、根拠となる書類等を保持しておくことが必要です。

(問16-3) A国で漁獲した「にしん」の卵巣を、

- ① 国内で塩蔵、成形、小分けした「塩かずのこ」
  - ② A国で塩蔵、国内で成形、小分けした「塩蔵かずのこ」
- は原料原産地表示の対象になりますか。  
また、対象であれば、原料原産地はどこになりますか。

(答)

- 1 原料原産地表示の対象となるのは、別表2の22品目群のいずれかに該当する国産品です。対象となる製品については、製品に占める重量が50%以上である原材料の原産地を表示することとなります。
- 2 問の例では、
  - ① 実質的な変更をもたらす行為（塩蔵）が最後に行われた国が日本  
→ 原料原産地表示の対象
  - ② 実質的な変更をもたらす行為（塩蔵）が最後に行われた国がA国  
→ 原産国表示が必要  
となります。
- 3 すなわち、以下のように表示することとなります。
  - ① にしんを漁獲した国（A国）が原料原産地となります。従って、原材料名欄に「かずのこ（A国産）」のように表示して下さい。
  - ② 一括表示の「原産国名」欄に「A国」と表示して下さい。

(問16-4) 乾燥わかめ品質表示基準及び塩蔵わかめ品質表示基準が改正されましたが、

- ① 「原そう・〇〇わかめ」表示はできなくなるのですか。
- ② 「湯通し塩蔵わかめ」表示は今後も必要ですか。

(答)

- 1 平成16年9月の改正により、商品名に近接して14ポイント以上の活字で「原そう・〇〇わかめ」と表示する義務はなくなりましたが、今までどおり商品の表面にこのような表示を行うことは消費者の選択に資する観点から好ましいことであると考えますので、これまでのパッケージを作りかえる必要はありません。
- 2 この原料原産地表示対象品目の拡大においては、
  - ① 原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると一般に認識されている品目のうち、

② 製品の原材料のうち、単一の農畜水産物の重量の割合が50%以上である商品（共同会議報告書「加工食品の原料原産地表示に関する今後の方向」より抜粋。）

の要件を満たす加工食品について横断的に原料原産地表示を行うこととしました。

乾燥わかめ及び塩蔵わかめについても、この要件を満たす「15 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類及びこんぶ、干のり、焼きのりその他干した海藻類」又は「16 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類」に該当することから、横断的な表示方法に統一することとしたものです。

なお、輸入した塩蔵わかめを国内で単に加塩して選別処理のみをした製品については、加塩や選別処理が実質的な変更をもたらす行為とはならず、輸入品として扱います。このため、原料原産地表示は必要ありませんが、加工食品品質表示基準第3条第6項に基づき、「原産国」の表示が必要となります。

- 3 また、乾燥わかめ及び塩蔵わかめの品質表示基準の改正により、原料原産地に関する表示については横断的な品質表示基準によることとなりますが、他の規定については従来どおりであり、「湯通し塩蔵わかめ」の定義に合致する製品について一括表示の名称欄及び商品名に近接した箇所に「湯通し塩蔵わかめ」と表示する義務があります。

(問16-5) A国産のわかめに「三陸種」と表示することはできますか。

(答)

- 1 平成16年9月の加工食品品質表示基準の改正において、「産地名を示す表示であって、産地名の意味を誤認させるような表示」が表示禁止事項として新たに盛り込まれました。本規定の趣旨は、加工地を原料原産地であると誤認することを防ぐことであり、原料原産地表示とは別にそれと異なる地名を表示することを一律に禁止するものではありません。
- 2 「三陸種」という表示は「三陸産わかめの種苗から育ったわかめ」を意味するものと考えられることから、三陸産わかめの種苗がその期待される品質を保持しつつ育ったわかめであることが証明できれば、「三陸種」表示が直ちに表示禁止事項に該当するものではないと考えます。
- 3 一方、わかめの種苗が当初期待した品質を発揮できる期間は限られており、種苗を他の海域に持ち込んで養殖すると、その際の種苗の寿命は約2～3年で、それ以降は葉の厚さ、形状等が異なってきます。このことは、わかめの種苗は農産物の品種とは異なり、生育環境によって当初期待した品質が保てなくなることを意味しており、その意味で種苗の産地を表示するのは限定的にすべきです。このようなことを考え合わせると、例えば三陸で採取した種苗をA国へ持ち込み2～3年ごとに更新したものであることが説明できない限り、「三陸種」という表示を行うことは不適切であり、誤認を与える表示と考えられます。

- 4 なお、3に示した要件に従い「三陸種」と商品の表面に表示する場合には、その商品が「三陸産」のわかめを使用したものであるとの誤認を防止するため、「三陸種」表示と同程度の大きさの文字で原料原産地を「原そう・〇〇わかめ」等と明確に表示しなければなりません。

17 調味した魚介類及び海藻類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するもの並びに缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）

（範囲）

1 鮮魚と同様に販売され、消費者からは鮮魚と同様に認識されているが、調味しているため加工食品に該当するものに表示することが目的です。

具体的には、生または解凍した魚介類及び海藻類を、しょうゆ、酒、みそなどの調味料に漬けたものを指し、

- ① しょうゆに漬けたもの（まぐろ醤油漬け、いくら醤油漬けなど）
- ② 酒やみりんで溶いたみそに漬けたもの（あまだいの味噌漬けなど）
- ③ 砂糖などで調味した酢に漬けたもの（しめさば、ままかり、もずく酢など）
- ④ 酒粕に漬けたもの（あこうだいの粕漬けなど）

が該当します。また、食用油脂を加えたまぐろのすき身も対象に含みます。

2 また、以下のものは対象に含まれません。

- ① 缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品（「レトルトパウチ食品品質表示基準」（平成12年12月19日農林水産省告示第1680号）に示すレトルトパウチ食品）として販売されているもの。
- ② 調理冷凍食品（「調理冷凍食品品質表示基準」（平成12年12月19日農林水産省告示第1676号）に規定するもの）として販売されているもの。
- ③ 麴などに漬け込んで発酵させたもの（いわしのぬか漬け、卵の花漬け、松前漬け、塩辛製品、なれずし、さばのへしこなど）

（問17-1）調味した魚介類又は海藻類を凍結させたものに、原料原産地表示は必要ですか。

（答）

凍結させたものも原料原産地表示の対象となります。ただし、調理冷凍食品として-15℃以下で流通、販売されるものは、原料原産地表示の対象外です。

（問17-2）「しめさば」など、塩蔵品を仕入れ、調味したものは原料原産地表示の対象となりますか。

（答）

1 「塩蔵品」を原料として仕入れ、調味して製造したものは、生または解凍した魚介類及び海藻類を単に調味したものに該当せず、原料原産地表示の対象外となります。

2 なお、上記の場合、仕入れた状態である「塩さば」と原材料名欄に記載して下さい。

(問 17-3) あまだいの味噌漬けやあこうだいの粕漬けが対象となり、いわしのぬか漬けや塩辛製品が対象外となっていますが、対象か否かの判断はどこですればいいのですか。

(答)

原料である魚介類が発酵しているかどうかで対象・対象外の線引きをしています。従って、同じように味噌漬けや粕漬けを行った商品であっても、最終製品が発酵製品であれば対象外となります。

(問 17-4) めかぶを湯通ししてから細切し、調味液に漬けた「味付けめかぶ」は対象になりますか。

(答)

- 1 湯通し（ブランチング）を行ってから調味したものについては、生鮮食品を単に調味したものと同様とみなし、原料原産地表示の対象となります。
- 2 従って、問のように、めかぶを湯通しして調味液に漬けた「味付けめかぶ」についても、生の海藻類を調味したものと同様とみなし、対象に含まれます。

(問 17-5) 以下のものは対象に含まれますか。

- ① ぶりを醤油、カラメル色素等の入った調味液に漬けているもの
- ② もずくを黒酢の入った調味液に漬けているもの
- ③ ゆでためかぶをししゃも卵の入った調味液に漬けているもの
- ④ いかに辛子明太子をあえたもの
- ⑤ いいだこを茎わさびと混合し、みりんなどで調味したもの
- ⑥ しめさばにバッテラこんぶがのったもの

(答)

- 1 表示対象となる「調味した魚介類及び海藻類」の範囲は、生または解凍した魚介類及び海藻類を、しょうゆ、酒、みそなどの調味料に漬けたものです。従って、単に調味したものは対象となり、一方で調味液以外の原材料と混合し新たな商品特性が加わった商品は対象となりません。
- 2 従って、問の場合、以下のとおりとなります。
  - ① ぶりを単に調味したものですので対象となります。
  - ② 生の海藻を黒酢を含む調味液で調味したものですので対象となります。
  - ③ 混合されているししゃも卵は当該商品の重要な原材料であることから、めかぶを単

に調味したものはみなされず対象外となります。

- ④ 混合されている辛子明太子は当該商品の重要な原材料であることから、いかを単に調味したものはみなされず対象外となります。
- ⑤ 混合されている茎わさびは当該商品の重要な原材料であることから、いいたこを単に調味したものはみなされず対象外となります。
- ⑥ 混合されているバッテラこんぶは当該商品の重要な原材料であることから、さばを単に調味したものはみなされず対象外となります。

## 18 こんぶ巻

(範囲)

商品分類に示されたこんぶ巻(74-226)を指します。具体的には、昆布又は水で戻した干し昆布を原料として、中芯の具材(味付け又は茹でた魚介類等)を入れる又は入れないで昆布で巻き干びょう等で結び、加熱調理した(煮付けた)ものが該当し、そのうち原料に使用する昆布が原料原産地表示の対象となり、かつ、製品の原材料のうち、昆布(昆布を水で戻した状態のもの)の重量の割合が50%以上のものに原料原産地表示の義務が課されます。まれに、中芯の具材が非常に大きく、製品の原材料のうち、昆布の重量の割合が50%未満となる商品もありますが、中芯の具材や干びょう等は原料原産地表示の対象外のため、このような場合は原料原産地表示の義務は課されません。

また、以下のものも対象に含まれません。

- ① 缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品(「レトルトパウチ食品品質表示基準」(平成12年12月19日農林水産省告示第1680号)に示すレトルトパウチ食品)として販売されているもの。
- ② 調理冷凍食品(「調理冷凍食品品質表示基準」(平成12年12月19日農林水産省告示第1676号)に規定するもの)として販売されているもの。

(問18-1) 水で戻した昆布の重量を計算する際、水戻しに使用する水の重量も加えるのですか。

(答)

乾燥した昆布については、他の原材料と同様の状態に換算した重量で比較するため、乾燥した昆布を水で戻した状態で重量の比較を行います。製品の原材料のうち、水戻した昆布の重量の割合が50%以上である場合に原料原産地表示の対象となります。

(問18-2) 以下のようなものは対象に含まれますか。

- ① 昆布(70%)、干びょう及び調味料(30%)
- ② 昆布(60%)、中芯の具材(20%)、干びょう及び調味料(20%)
- ③ 昆布(40%)、中芯の具材(50%)、干びょう及び調味料(10%)
- ④ 昆布(40%)、干びょう及び調味料(60%)

※ 括弧の割合は、製品の原材料に占める重量の割合です。

(答)

- ① 昆布が製品の原材料に占める重量の50%以上を占めるため、原料原産地表示の対象に含まれます。
- ② 昆布が製品の原材料に占める重量の50%以上を占めるため、原料原産地表示の対象に含まれます。

- ③ にしん、鮭、ほたて等の中芯の具材を多く使用した製品の場合、昆布の製品の原材料に占める重量の割合が50%未満となれば、原料原産地表示の対象には含まれません。
- ④ 水あめ等の調味料を多く使用した製品の場合、昆布の製品の原材料に占める重量の割合が50%未満となれば、原料原産地表示の対象には含まれません。

(問18-3) こんぶ巻の原料原産地表示はどのように表示すればよいですか。

(答)

こんぶ巻の原材料である昆布の産地を原料原産地として記載してください。

- ① 国産品にあつては、「国産」又は生産した水域名、主たる養殖場が属する都道府県名その他一般に知られている地名等を記載することができます。
- ② 輸入品にあつては、「原産国名」又は原産国名に水域名を併記して記載することができます。
- ③ 国産品と輸入品の昆布を使用した場合は、原材料に占める重量の割合の多いものから順に記載します。

(問18-4) こんぶ巻を凍結させたものに、原料原産地表示は必要ですか。

(答)

こんぶ巻を凍結させたものも原料原産地表示の対象となります。ただし、調理冷凍食品として-15℃以下で流通、販売されるものは、原料原産地表示の対象外です。

(問18-5) バルク輸入したこんぶ巻を国内で小分け包装したものに原料原産地表示は必要ですか。

(答)

単に国内で小分け包装を行っただけのものについては、国内で製品の内容を実質的に変更する行為を行っていないため、今までどおり製品の「原産国名」としてこんぶ巻を製造した国名の表示が必要です。

また、海外で味付けしたこんぶ巻を輸入し、国内で解凍や殺菌処理等したのもも輸入品扱いとなり「原産国名」の表示が必要となります。

(問 18-6) こんぶ巻の原料原産地表示には、移行期間はあるのですか。

(答)

加工食品品質表示基準の改正は、平成23年3月31日に施行されました。

こんぶ巻の原料原産地表示の移行期間については、消費者及び製造者等への周知徹底、新たなルールへの適切な対応のため、2年間の移行期間を設けています。

(問 18-7) こんぶ巻がなぜ原料原産地表示の対象となったのですか。

(答)

1 平成22年3月に消費者庁が開催した原料原産地表示に関する意見交換会及びそれに伴う意見の募集において、原料原産地表示の義務対象品目について多数の要望が寄せられました。

消費者庁としては、これらのうち要望の多かったこんぶ巻、黒糖、果実飲料、かつお削りぶし及び食用植物油について流通実態を調査し過去の義務対象品目の選定基準である以下の2要件

- ① 原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると一般に認識されている品目のうち、
- ② 製品の原材料のうち、単一の農畜水産物の重量の割合が50%以上である商品であること

と照らし合わせ検討した結果、こんぶ巻については、原料原産地表示の義務対象品目として追加することが適当と判断しました。

2 昆布については、羅臼、利尻、日高など地名がつく種類があり、昆布の産地によって、味や肉質など品質が違っていると一般的に認識されることから、原産地に由来する原料の品質の差異が、加工食品としての品質に大きく反映されると考えます。

3 さらに、こんぶ巻については、

- ① こんぶ巻の昆布の味付け、包装、殺菌等の工程は、原料原産地表示を義務付けているあげ落花生（油で揚げて塩味などをつけた落花生）等の製造工程と同等と考えられること
  - ② 原料原産地表示を義務付けているもちの対象は、もち米のみ又はもち米に米粉、とうもろこしでん粉等を加えて製造、包装したものに加え、草餅、豆餅のように、副原料を使用した包装もちについても対象としていることから、こんぶ巻に使用する干びょうや中芯の具材についても当該副原料と同様と考えられること
- などから、当該要件に該当すると判断し、対象品目に選定しました。

19 ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類（缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品に該当するものを除く。）

（範囲）

1 「ゆで、又は蒸した」とは、湯通し（ブランチング）のほか、水又は湯による素ゆで、塩を加えた塩ゆで、蒸気による蒸しなどを施すことです。（商品分類上は「ゆで、又は蒸した」という分類は存在しません。）

具体的には、ゆでだこ、ゆでかに、ゆでしゃこ、ゆでほたて、釜揚げしらす、釜揚げさくらえび、蒸しだこ、ふぐ皮の湯引きなどが該当します。

2 また、以下のものは対象に含まれません。

① 缶詰、瓶詰及びレトルトパウチ食品（「レトルトパウチ食品品質表示基準」（平成12年12月19日農林水産省告示第1680号）に示すレトルトパウチ食品）

② しょうゆや砂糖、みりんなどを加えて加熱したもの（「煮る」という行為となるため）

（問19-1）ゆでた後、塩味を付けたものは対象になりますか。

（答）

ゆでた後に味付け程度に塩をふったものは、塩ゆでしたものと同様に考えられることから対象となります。なお、食する際に塩抜きする必要があるほど塩をしたものは「16 塩蔵魚介類及び塩蔵海藻類」としていずれにしても対象となります。

（問19-2）ゆでた後、少し干した釜揚げしらすは対象になりますか。

（答）

ゆでた後に干したものは、別表2の「15 素干魚介類、塩干魚介類、煮干魚介類」又は「19 ゆで、又は蒸した魚介類及び海藻類」に該当するため、いずれにしても対象となります。

（問19-3）以下のものは対象になりますか。

- ① 皮をそらせて形を整えるために湯通しした「たい」（たいの霜皮づくり）
- ② 短時間の湯通しを行い殻を開けてむき身を取り出した「あさり」
- ③ 食塩、pH調整剤、ミョウバン等を加えて加熱した「たこ」（ゆでだこ）
- ④ 「ゆでだこ」を酢等で調味したもの（酢だこ）

（答）

- ① 湯通し（ブランチング）処理を行ったものも対象に含まれます。問の「たいの霜皮づくり」のように、形を整えるための湯通しを行ったものも対象に含まれます。
- ② 殻を開けてむき身を取り出すための湯通しを行ったものも対象に含まれます。
- ③ 食塩、添加物を加えたものも、最終製品が「ゆでだこ」であるので、対象に含まれます。
- ④ 煮たものと同様、対象外となります。

## 20 表面をあぶった魚介類

(範囲)

1 鮮魚と同様に販売され、消費者からは鮮魚と同様に認識されているが、表面をあぶっているため加工食品に該当するものに表示することが目的です。

表面をあぶった魚介類とは、魚介類の表面をあぶって、刺身のように生食感覚で食べられるようにしたもので、かつおのたたきなどのように、内部までは火が通っていないものを指します。

2 また、以下のものは対象に含まれません。

- ① 表面をあぶった魚介類にしょうが醤油などをかけたもの（小袋で添付されている場合は表示対象）
- ② 内部まで加熱したもの（さんまの塩焼きなどのいわゆる「焼き魚」）

(問20-1) 尾部(及び殻)のみをバーナーで短時間加熱し赤変させた「大正えび」は対象になりますか。

(答)

尾部(及び殻)のみを短時間の加熱により赤変させたものも対象に含まれます。なお、身の部分を長時間加熱し、内部まで火が通っているものは対象外です。

(問20-2) 「かつおのたたき」にたれをかけたものは対象になりますか。

(答)

調味したものは「表面をあぶった魚介類」の範囲外です。また、生または解凍した魚介類及び海藻類を単に調味したものに該当しないことから、「調味した魚介類」にも該当せず、「かつおのたたき」にたれをかけたものは原料原産地表示の対象外となります。

## 2 1 フライ種として衣をつけた魚介類（加熱調理したもの及び調理冷凍食品に該当するものを除く。）

（範囲）

1 鮮魚と同様に販売され、消費者からは鮮魚と同様に認識されているが、表面に衣をつけているため加工食品に該当するものに表示することが目的です。

具体的には、生又は解凍したカキに衣を付け、冷蔵状態で販売するカキフライ用のカキ、同じくムニエル用に太刀魚に下味をつけ、衣をまぶし冷蔵状態で販売する太刀魚などが含まれます。衣については、スパイスなどをまぶしたものも含まれます。

2 なお、以下のものは対象に含まれません。

- ① 1に掲げる食品を揚げる、焼くなどの加熱調理を行ったもの。
- ② 調理冷凍食品（「調理冷凍食品品質表示基準」（平成12年12月19日農林水産省告示第1676号）に規定するもの）として販売されているもの。

（問21-1）フライ種として衣を付けた魚介類製品のうち以下のようなものに、原料原産地表示は必要ですか。

- ① -15℃以下の冷凍ケースで販売するもの
- ② -15℃より高い温度の冷凍ケースで販売するもの
- ③ 冷蔵ケースで販売するもの

（答）

フライ種として衣を付けた魚介類のうち、調理冷凍食品品質表示基準に該当するものには、原料原産地表示は必要ありませんが、それ以外のものは義務表示の対象です。

- ① -15℃以下の冷凍ケースで販売する場合であっても、「調理冷凍食品」に該当しないものについては、義務表示の対象となります。
- ② -15℃よりも高い温度のケースで販売するものは、「調理冷凍食品」には該当しないので、義務表示の対象です。
- ③ 冷蔵ケースで販売するものについても、②と同様、義務表示の対象となります。

（問21-2）「湯通ししたカキ」や「湯通ししたイカ」に衣をつけたものは対象に含まれますか。

（答）

「湯通ししたカキ」や「湯通ししたイカ」などブランチングを行った後に衣をつけたものも対象に含まれます。

(問 2 1 - 3) 以下のものは対象に含まれますか。

- ① 塩、こしょうなどで下味を付けたカキに衣を付けた「カキフライ用カキ」
- ② 刻みパプリカ入りの衣を付けた「ムニエル用たちうお」

(答)

- ① 下味付けを行ったものも対象に含まれます。
- ② 刻みネギ、刻みパプリカなどが入った衣を付けたものについても下味付けと同様と見なし対象となります。

(問 2 1 - 4) 以下のものは対象に含まれますか。

- ① 「カキフライ用カキ」と「イカフライ用イカ」の盛り合わせ
- ② 「カキフライ用カキ」と「トンカツ用カツ」の盛り合わせ

(答)

- 1 フライ種として衣をつけたものの混合製品については、魚介類同士の混合製品のみ対象に含まれます。対象となる場合、当該製品のうち重量の割合が50%を超える原材料について、原産地表示が必要となります。なお、重量の割合が50%を超える原材料がない場合は原料原産地表示の義務はありません。しかしながら、任意で原料原産地を表示することは望ましいと考えます。
- 2 従って、問の場合は以下ようになります。
  - ① 魚介類同士の混合であり、最終製品が「フライ種として衣をつけた魚介類」に該当するので対象に含まれます。重量の割合が50%以上を占める原材料がある場合には、その原産地を表示して下さい。
  - ② 魚介類と食肉の混合製品であり、対象外となります。

(問 2 1 - 5) 衣の重量が50%以上を占める商品は対象となりますか。

(答)

衣の重量が50%以上を占める商品は対象とはなりません。しかしながら、魚介類の原産地を任意で表示することは望ましいと考えます。

(農畜水産物を混合したもの)

## 2 2 4 又は 1 4 に掲げるもののほか、生鮮食品を異種混合したもの（切断せずに詰め合わせたものを除く。）

(範囲)

- 1 焼き鳥用に串にさした食肉については、鶏肉のみで構成される場合、生鮮食品として扱われ原産地表示が必要ですが、これにねぎをさした場合、加工食品扱いとなり原産地表示が不要だったことから、後者のような異種混合品についても原料原産地表示を義務づけることとしました。
- 2 具体的には、鍋物用の食肉と野菜と魚介類の盛り合わせ、焼き鳥用に鶏肉とねぎを串にさしたもの（ねぎま串）などがあり、これらのうち、50%以上の原材料について表示義務があります。
- 3 このような異種混合品であっても、50%以上の主な原材料がない場合には、表示義務はありません。
- 4 また、以下のものは対象に含まれません。
  - ① かまぼこやつみれなど、加工食品を混合した鍋物セット
  - ② タレ付けした肉（加工食品）を使用したねぎま串のように、加工食品を混合したものの（塩、こしょう程度の下味付けは除く。）
  - ③ これらを加熱調理したもの（鍋物、焼き鳥など）

(問 2 2 - 1) ねぎま串について、ネギ、肉の重量を 1 本ずつ量り、ネギが多い場合ネギの原産地を、肉が多い場合肉の原産地を表示する必要がありますか。

(答)

- 1 平成 1 6 年 9 月の改正では、重量の割合が 5 0 % 以上を占める原材料を原料原産地表示の対象となる原材料として規定していますが、この趣旨は、その原材料を使用した製品であることが一見して明らかである製品について、その原材料の原産地を表示するということです。従って、重量が同程度となる原材料がある場合、消費者がその商品を購入する際に、どの原材料を重視するかを考慮する必要があると考えます。
- 2 ネギの重量が 5 0 % 以上を占める場合にはネギについて原産地表示の義務がかかりますが、ねぎま串の場合は、一般的に鶏肉を重視して購入することが多いと考えられることから、このような場合であっても、鶏肉の原産地を同時に表示することが望ましいと考えます。

- 3 なお、ねぎま串のようにネギと鶏肉を同程度混合するような製品の原料原産地表示に当たっては、個々の商品毎の重量順により表示を変えることは困難であることから、上記2を考慮し、消費者が重視する原材料（この場合、鶏肉）について表示を行うか、両方の原材料について表示を行って下さい。

(問22-2) マグロのすき身と生鮮のネギを混合した「まぐろたたき」は対象に含まれますか。また、これに食用油脂を加えたものは対象に含まれますか。

(答)

「22-4又は14に掲げるものの他、生鮮食品の異種混合したもの」とは、生鮮食品同士を混合したものです。従って、マグロのすき身と生鮮のネギを混合した「まぐろたたき」は対象に含まれますが、マグロのすき身と生鮮のネギに食用油脂を加えたものは対象には含まれません。なお、食用油脂を加えてネギを混合していない「まぐろたたき」については、「17 調味した魚介類及び海藻類」として対象となります。

(問22-3) 刺身盛り合わせは原料原産地表示の対象ですか。

(答)

- 1 刺身盛り合わせについては、

- ① 「2点盛り」、「5点盛り」、「10点盛り」等、その組合せは多種多様であり、50%以上を占める原材料が存在しないケースが多いこと
  - ② これらの原産地を包装容器に貼付するラベル上に表記することは、技術上、作業上の観点から不可能であること
- などから、原料原産地表示の対象とはされていません。

- 2 しかしながら、刺身盛り合わせについては、その原産地について消費者の関心が高いことを踏まえ、水産庁が作成した「刺身盛り合わせの原料原産地等表示自主指針」（平成15年6月）による表示（ボードやパネル等による記載。具体的には下記参照。）を参考とし、事業者が自主的に表示を行うことが望ましいと考えます。

【表示例】

本日の刺身盛り合わせは次の原材料を使用しています。

みなまぐろ：豪州、養殖、解凍

めばちまぐろ：インド洋（焼津港水揚げ）

かんぱち：鹿児島県沖

まだい：三重県沖

ぶり：宮崎県、養殖

ひらめ：大分県、養殖

あおりいか：タイ、解凍

甘えび：デンマーク、解凍

※上記以外の原材料が入荷する場合がありますので、詳しくは売り場係員にお尋ねください。

### Ⅲ 表示方法

#### (表示方法－1) 原料原産地の基本的な表示方法

1 主な原材料が国産品であるものには、「国産である旨」を、輸入品にあつては、「原産国名」を表示します。

例えば、切り干しだいこんの場合、主な原材料である「だいこん」の原産地を国名で表示します。

2 ただし、主な原材料が国産品の場合、以下のような表示が可能です。

① 主な原材料が農産物の場合、国産である旨に代えて都道府県名その他一般に知られている地名

② 主な原材料が畜産物の場合、国産である旨に代えて主たる飼養地が属する都道府県名その他一般に知られている地名

③ 主な原材料が水産物の場合、国産である旨に代えて生産（採取及び採捕）した水域の名称（以下「水域名」という）、水揚げした港名、水揚げした港又は主たる養殖場が属する都道府県名その他一般に知られている地名

なお、主な原材料が輸入された水産物の場合は、原産国名に水域名を併記することができます。

3 具体的な表示例は以下のとおりです。（例1、例2はどちらの方法も可能です。）

《例1：原材料名欄にかっこ書きで表記（別記様式 備考5）》

名称	あじの開き
原材料名	真あじ（A国）、食塩
内容量	1尾
消費期限	平成××年××月××日
保存方法	10℃以下で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町××

《例2：原料原産地名欄による表記》

名称	あじの開き
原材料名	真あじ、食塩
原料原産地名	A国
内容量	1尾
消費期限	平成××年××月××日
保存方法	10℃以下で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町××

(表示方法－２) 主な原材料と同じような原材料が使われており、「主な原材料」が特定しにくい場合

- 1 原料原産地名については、その産地がどの原材料の産地であるのかが明確にわかるように表示しなければなりません。
- 2 例えば、主な原材料のだいこんと少量のにんじんが使われている乾燥野菜などの場合は、主な原材料であるだいこんの原産地について表示していることがわかるように、原材料名のだいこんの後ろにかっこ書きで原産地を表示するか、原料原産地名欄に「A国（だいこん）」のように表示します。
- 3 主な原材料と同じような複数の原材料が使われている場合に、原料原産地名欄に地名だけを表示することは、どの原材料の原産地を表示しているかが明確ではないため認められません。

《例３：主な原材料と同じような複数の原材料が使われている場合》

名称	乾燥野菜
原材料名	だいこん（A国）、にんじん
内容量	100g
賞味期限	平成××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町×－×

名称	乾燥野菜
原材料名	だいこん、にんじん
原料原産地名	A国（だいこん）
内容量	100g
賞味期限	平成××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町×－×

※ 以下のような表示は、（表示方法－１）の《例２》と同様の表示方法ですが、この場合、だいこんの原産地なのかにんじんの原産地なのか判断できないため、加工食品品質表示基準に抵触する表示に該当します。

《不適切な表示例》

名称	乾燥野菜
原材料名	だいこん、にんじん
原料原産地名	A国
内容量	100g
賞味期限	平成××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町××

(表示方法－3) 一括表示外に原料原産地を表示する場合

例えば、主な原材料の調達先が頻繁に変動する等により、あらかじめ容器包装に印刷して表示することが困難な場合には、賞味期限と同様にこの様式の原料原産地名の欄に記載箇所を表示したうえで、一括表示外に記載することも認められます。

この際、記載場所については、「枠外記載」「別途記載」等ではなく、「商品名下部に記載」等のように、消費者にとってわかりやすいように明示してください。

また、印字又はシールなどで対応することも可能です。シールの場合は容易に剥がれないようにしてください。

《例4：表記箇所を明示した上で枠外に事前に印刷》

名称	乾燥〇〇
原材料名	〇〇、××、・・・
原料原産地名	商品名下部に記載
内容量	100g
賞味期限	平成××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町×－×

商品名

原料〇〇の原産地名  
A国

《例5：本商品に使用した原料の原産地に○を打刻》

名称	乾燥〇〇
原材料名	〇〇、××、・・・
原料原産地名	A国、 <u>B国</u> 、C国
内容量	100g
賞味期限	平成××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町×－×

注) この商品の原料〇〇の原産地は○で印字しています。

《例6：包装に事前に印刷するのではなく、シールを添付》

名称	乾燥〇〇
原材料名	〇〇、××、・・・
原料原産地名	商品名下部に記載
内容量	100g
賞味期限	平成××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町×－×

シール添付

商品名

原料〇〇の原産地名  
A国

(表示方法－４) 複数の原料原産地を表示する場合

- 1 主な原材料について、2カ国以上のものを混合した場合は、原材料に占める重量の割合が多いものから順に原産国名を記載します。

《例7：原材料に占める重量の多いものから順に原産地名を記載》

名称	乾燥〇〇
原材料名	〇〇 (A国、B国)、××、△△
内容量	100g
賞味期限	平成××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町××番××

- 2 主な原材料の原産地が3箇所以上ある場合は、原材料に占める重量の割合が多いものから順に2箇所以上記載し、その他の原産地を「その他」と記載することもできます。

《例8：原料原産地が3箇所以上であり、全て記載する場合》

名称	乾燥〇〇
原材料名	〇〇 (A国、B国、C国、D国)、××、△△
内容量	100g
賞味期限	平成××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町××番××

《例9：原料原産地を2箇所以上記載し、それ以上を「その他」として記載する場合》

名称	乾燥〇〇
原材料名	〇〇 (A国、B国、その他)、××、△△
内容量	100g
賞味期限	平成××年××月××日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町××番××

- 3 国産の原材料と外国産の原材料を混合した場合は、国レベルでカウントし、3カ国以上のものを混合した場合に「その他」と記載できることとします。

《例10：a県産、b県産の原材料とA国の原材料を混合して使用した場合》

○	名称	乾燥○○
	原材料名	○○（日本、A国）、××、△△
	内容量	100g
	賞味期限	平成××年××月××日
	保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
	製造者	××株式会社 ××県××市××町×-×

○	名称	乾燥○○
	原材料名	○○（日本（a県、b県）、A国）、××、△△
	内容量	100g
	賞味期限	平成××年××月××日
	保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
	製造者	××株式会社 ××県××市××町×-×

○	名称	乾燥○○
	原材料名	○○（a県、b県、A国）、××、△△
	内容量	100g
	賞味期限	平成××年××月××日
	保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
	製造者	××株式会社 ××県××市××町×-×

《不適切な表示例》

※ a県、b県、A国で3箇所とカウントせず、国レベルで日本、A国の2箇所とカウントするため、「その他」表示による省略は不可。

×	名称	乾燥○○
	原材料名	○○（a県、b県、その他）、××、△△
	内容量	100g
	賞味期限	平成××年××月××日
	保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
	製造者	××株式会社 ××県××市××町×-×

(表示方法－５) 主な原材料の性質等により特別な事情のある場合

複数国の原料を混合して製造する等、原産地の重量割合が商品ごとに特定できない場合については、下記のように表示することも可能です。

ただし、消費者の優良誤認を招かないよう注意して下さい。(この表示の考え方については、「Ⅳ 逐条解説 (逐条－１１)」を参照。)

《例 1 1 : 合理的な方法に基づき重量順に表示し、その方法及び詳細について回答できる旨を表示》

名称	塩たらこ
原材料名	すけとうだらの卵巣 (米国又はロシア)、××、△△
内容量	100g
賞味期限	平成20年××月××日
保存方法	10℃以下で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町×－×

注) すけとうだらの卵巣の原産地は、当社における平成19年の取扱い実績の多い順に表示しています。詳細は弊社お客様窓口 (電話番号〇〇) にお尋ね下さい。

(表示方法－6) 産地名を示す表示であって、産地名の意味を誤認させるような表示について

例えば、「沼津産」と強調表示がされたあじの開きがあった場合、「沼津」が加工地なのか原料原産地なのか不明確であり、消費者は強調表示を見て「沼津」が原料原産地であると誤認する可能性があります。このように、加工地をあたかも原料の原産地であるかのように誤認させるような表示が「産地名の意味を誤認させるような表示」に該当します。このような場合に、もし原料原産地がA国であるならば、加工地：沼津、原料原産地：A国と区別して明記すること等により、それぞれの産地名の意味が明確に分かるように表示を行うことが必要です。

《例12：産地を表示する場合、加工地なのか原料原産地なのか分かるように明確に表示》

〈商品表面〉

沼津産  
あじの開き



〈改善表示例〉

(1) 加工地、原料原産地を明記

あじの開き  
加工地：沼津  
原料原産地：A国

〈一括表示欄〉

名称	あじの開き
原材料名	真あじ（A国産）、食塩
内容量	1尾
消費期限	平成××年××月××日
保存方法	10℃以下で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町××

(2) 沼津は加工地である旨

を明記  
あじの開き  
(沼津加工)

(3) 産地名に関する

強調表示を行わない  
あじの開き

《例13：原料原産地表示義務対象品目ではない場合》

〈商品表面〉

A県産  
あゆの塩焼き



〈改善表示例〉

(1) A県は加工地である旨を明記

A県加工  
あゆの塩焼き

〈一括表示欄〉

名称	あゆの塩焼き
原材料名	あゆ、食塩
内容量	1尾
消費期限	平成××年××月××日
保存方法	10℃以下で保存してください。
製造者	××株式会社 ××県××市××町××

(2) 産地名に関する強調表示を行わない

あゆの塩焼き

※ 義務対象品目でない場合であっても、地名を表示する場合、当該地で生産された原材料のみを用いて製造された優良な商品であると一般消費者に誤認を与えるような表示を行った場合、実際のものよりも著しく優良であることを示す表示として景品表示法違反となるおそれがあります。

(表示方法－7) 原材料に占める割合がだいこん40%、にんじん40%、キャベツ20%のように、主な原材料(原材料の重量に占める割合が50%以上のもの)が無い場合に、キャベツ(国産)等と特定の原材料のみ原料原産地を表示してよいですか。

(答)

- 1 原料原産地表示義務の対象とならない商品についても、任意で原料原産地を表示することは可能であり、消費者への情報提供という観点から望ましいことと考えます。
- 2 しかしながら、特定の原材料だけ、例えばキャベツ(国産)等と原料原産地を表示することは、他の原材料も同様に国産であるとの誤認を招くことも考えられますので、このような場合はキャベツだけでなく、だいこん(A国)、にんじん(B国)、キャベツ(国産)のように他の原材料についても原料原産地を表示することが望ましいと考えます。
- 3 なお、加工食品品質表示基準に規定する方法(表示方法－1～6に示してある方法)以外の方法で原料原産地表示を行う場合には、特色のある原材料等の表示の規定に従って、当該原料原産地名に近接して使用割合を表示する等の必要がありますので、ご注意ください。

(表示方法－8) 義務表示対象品目であっても、一括表示欄外の例えば商品名の近くに特定の原産地の原材料を使用している旨を強調表示する際には、特色のある原材料等の表示の規定に従って、使用割合を表示することが必要ですか。

(答)

- 1 義務表示対象品目について、商品名の近くに原料原産地を表示したい場合は、一括表示欄の原料原産地欄に「商品名下部に記載」のように表示することが必要です。このように、加工食品品質表示基準に規定する方法(表示方法－1～6に示してある方法)に従って表示する場合については、%表示を併記する必要はありません。
- 2 下記のように、加工食品品質表示基準に規定する方法以外の方法で原料原産地を表示する場合は、特色のある原材料等の表示の規定に従って、割合の表示が必要です。

- ① 一括表示欄に「商品名の近くに表示」のように記載せずに、商品名の近くに原料原産地を強調表示
  - ② 複数の原産地のものを混合しているにもかかわらず、特定の原産地のみを強調して表示
- 3 なお、義務表示対象品目以外の商品についても、上記と同様の考え方となります。  
(これらの表示の具体例については、「IV 逐条解説（逐条－14）」を参照。)

(表示方法－9) 牛肉60%、豚肉40%の合挽肉であり、その中の表示対象である牛肉はアメリカ70%、オーストラリア30%の順で重量が多い場合は、原料原産地の表示は原材料欄に、牛肉（アメリカ70%、オーストラリア30%）と割合も表示することはできますか。

(答)

品質表示基準では割合までの表示を記載する必要はありませんが、自主的に事実に基づいて記載することは差し支えありません。

(表示方法－10) 大豆水煮など、遺伝子組換えに関する表示義務が課せられている加工食品について、どのように原料原産地表示を行えば良いですか。

(答)

大豆水煮、ゆでた枝豆等、原料原産地表示の対象であり、かつ、遺伝子組換えに関する表示義務が課せられている加工食品については、下記《適切な表示例》のような方法で表示を行って下さい。

《適切な表示例》

名称	大豆水煮
原材料名	大豆 (A国、遺伝子組換えでない)、××、△△
⋮	⋮

名称	大豆水煮
原材料名	大豆 (A国) (遺伝子組換えでない)、××、△△
⋮	⋮

名称	大豆水煮
原材料名	大豆 (A国、B国) (遺伝子組換えでない)、××、△△
⋮	⋮

《不適切な表示例》

名称	大豆水煮
原材料名	大豆 (A国、B国・遺伝子組換えでない)、××、△△
⋮	⋮

※ A国、B国のどちらが「遺伝子組換えでない」のか不明確であるため。

名称	大豆水煮
原材料名	大豆 (遺伝子組換えでない、A国、B国)、××、△△
⋮	⋮

※ A国、B国のどちらが「遺伝子組換えでない」のか不明確であるため。

#### IV 逐条解説

(逐条－1) 第3条第5項「輸入品以外の～原料原産地名とする。」

(解説)

- 1 第3条は、義務表示事項を列記しており、平成16年9月の改正で、新たに「原料原産地名」が追加されました。
- 2 従来、原料原産地表示の義務づけ等は、個別の品質表示基準により行ってきたことから、横断的品質表示基準である加工食品品質表示基準には特別な規定は設けられていませんでしたが、全ての加工食品を横断的に検討した結果、加工食品品質表示基準に義務表示事項として明記したものです。
- 3 「輸入品以外の」となっているのは、輸入品については既にその製品の製造国を「原産国名」として表示することが義務づけられているため、原料原産地名の表示についてまで義務づける必要はないこととしたものです。

例えば、かんしょ蒸し切り干し(いわゆるさつまいもの「干しいも」)を例にとると、  
例1) A国で収穫されたさつまいもをA国内で蒸し切り干しに加工したものを輸入し、  
日本国内で風乾、消費者向けに袋詰めして販売する場合

・・・ この場合、国内では製品の性質に実質的な変更を与える行為を行っておらず、  
干しいもの製造国はA国であることから、「原産国名：A国」表示が必要。

例2) A国で収穫されたさつまいもを輸入し、日本国内で蒸し切り干しに加工し、消費者向けに袋詰めして販売する場合

・・・ この場合、日本国内で製造しており、別表2に該当することから、「原料原産地名：A国」の表示が必要。

(逐条－2) 第3条第7項 表示事項欄「～、保存方法及び原料原産地名」

(解説)

容器包装の面積が30平方センチメートル以下の場合、表示事項を省略できる規定が設けられており、原材料名などと同様に原料原産地名も省略可能となります。

(逐条－3) 第4条第1項(8)「対象加工食品にあつては～次に定めるところにより事実在即して記載すること。」

(解説)

主な原材料として、「原材料に占める重量の割合が最も多い生鮮食品で、かつ、当該割合が50%以上であるもの」の原産地を記載することと規定しています。

「原材料」ではなく「生鮮食品」としているのは、記載すべき原産地は当該生鮮農畜水産物の原産地であることを明確にするためです。

例えば、「原材料名：大豆油、・・・」という食品の場合、大豆油は生鮮食品ではありませんので、対象となりません。一方、「原材料名：大豆、・・・」という食品であれば、別表2に該当する食品で、かつ大豆が重量割合の50%以上である商品については、大豆の原産地を記載することとなります。

(逐条－4) 第4条第1項(8)ア「国産品にあつては～地名を記載することができる。」

(解説)

この規定における「国産品」、「輸入品」とは、主な原材料である生鮮食品が国産品、輸入品であることを示しています。生鮮食品品質表示基準の原産地表示の規定と異なるのは、生鮮食品品質表示基準では、例えば農産物では都道府県名を表示する必要があるのに対し、原料原産地名の表示の場合は、都道府県名までは必要なく、「国産」表示で構わないという点です。

また、(ア)～(ウ)は、「国産」より狭い限定された地域を記載できることを示しています。

(逐条－5) 第4条第1項(8)ア(ア)「農産物にあつては、～地名」

(解説)

(ア)の主な原材料が農産物の場合、都道府県名その他一般に知られている地名とされています。生鮮食品の場合と異なり、原料原産地表示では「国産」表示が原則なので、「国産」よりも狭く限定された地域であれば表示可能となります。

例えば、生鮮農産物の原産地表示では都道府県名より広い地域(九州産、関東産)などは認められていませんが、原料原産地表示では、「九州産」「関東産」といった表示も一般に知られている地名として記載が可能です。

(逐条－6) 第4条第1項(8)ア(イ)「畜産物にあつては、～地名」

(解説)

主な原材料が畜産物の場合も、農産物同様、「九州産」「関東産」といった表示も一般に知られている地名として記載が可能です。

(逐条－7) 第4条第1項(8)ア(ウ)「水産物にあつては、～地名」

(解説)

主な原材料が水産物の場合、生鮮水産物と同様に、水域名、水揚げ港名、主たる養殖場が属する都道府県名その他一般に知られている地名の記載が可能です。この際、農畜産物と同様に「九州産」「関東産」といった表示も一般に知られている地名として記載が可能です。

(逐条－8) 第4条第1項(8)イ「輸入された水産物にあつては、～できる。」

(解説)

主な原材料が輸入された水産物の場合、原産国名の記載が必要ですが、例えばインド洋にあるフランス領ケルゲレン諸島で漁獲された魚(メロ)について、原産国名が「フランス」となると、消費者からはフランス本国の近海で獲れたとの誤解を招く可能性があります。このため、国名だけではわかりにくい場合、水域名を併記できることとしたもので、例えば「原材料名：メロ(フランス(インド洋))」と記載することができます。

(逐条－9) 第4条第1項(8)ウ「主な原材料の～順に記載すること。」

(解説)

主な原材料の原産地が2ヶ国以上に及ぶ(混合使用している)場合には、原材料に占める重量の割合が多いものから順に記載します。

(逐条－10) 第4条第1項(8)エ「主な原材料の～と記載することができる。」

(解説)

主な原材料の原産地が3ヶ国以上に及ぶ場合には、上位2ヶ国以上を記載し、その他の原産地は「その他」と記載することができます。

(逐条一 1 1) 第 4 条第 1 項 (8) オ「主な原材料の性質等により～必要な表示  
をすること。」

(解説)

主な原材料は、通常の場合使用した原産国ごとの割合を製造業者が把握しているはずであり、このため、主な原材料の原産地を、原材料に占める重量割合の多い順に列記することとしています。

しかしながら、現実には、輸入した原料を混合して製造するものであって、調達先が頻繁に変わるなど、例外的に原料の原産地ごとの重量割合が商品ごとに特定できない場合があります。

例えば、塩たらこについては、米国、ロシア、国産の 3 ヶ国に原産国が限定されており、うち国産以外の米国産、ロシア産の原料は品質面でも、価格面でも大きな違いはみられないことから両国の原材料は混合使用され、製品ごとに使用した原産国の重量割合を特定することは極めて困難な状況にあります。

このため、こうした商品については、消費者に優良誤認を与えないことを条件に、別途その旨認識できるよう注意書きを加えることで、製造事業者の責任において原産地ごとの使用割合を合理的に判断し、その判断に従った順序で原産地を表示することを例外的に認めることとします。

例えば、塩たらこについては、米国産、ロシア産の原料のみを使用した商品については、直近 1 年間の原料使用実態を按分し、多い方から順に表示する等、事業者において原産地の表示順を決めたルールを定め、そのルールに従って表示することを可能とします。

ただし、この場合には、商品にその旨認識できるよう、「原料原産地は、当社における〇年の取扱い実績の多い順に表示しています。詳細は弊社にお尋ねください。」等、必ずしも商品ごとの重量割合順に表示しているものではないことを明記してください。

《表示例》平成 19 年の原料取扱い割合が、ロシア 6 割、米国 4 割の場合

原材料名：スケトウダラの卵（ロシア又は米国）

注）スケトウダラの原料原産地は、当社における平成 19 年の取扱い実績の多い順に表示しています。詳細は弊社にお尋ねください。

なお、たらこ製品であっても国産原料を使用した場合には、上記のような表示（原材料名：スケトウダラの卵（国産又はロシア）等の表示）はできません。これは、国産原料が輸入原料に比較して高値で取引されることから、「国産」表示がある商品であっても商品には実際に国産原料が使用されていない場合には消費者に対し優良誤認を与える可能性が高いと判断されるためです。

※ また、以下のように通常の原料原産地を記載し、例外的に変動する場合がある旨を記

載する表示方法は認められませんのでご注意ください。



名称	乾燥〇〇
原材料名	〇〇（A国）、××、△△
内容量	100g
賞味期限	平成××年××月××日
保存方法	常温で保存してください。
製造者	××株式会社 B県××市××町×-×

商品名
原料の調達事情により、 原料原産国は変動する場 合があります。 この原料〇〇の原産国に ついては、弊社にお尋ね 下さい。

(逐条－12) 第4条第3項「対象加工食品にあつては～と読み替えるものとする。」

(解説)

原料原産地表示の義務表示対象品目以外の品目について、任意で産地表示を行う場合にあつても、第4条の規定に基づいて対象加工食品と同様の方法により表示することができることとされています。

(逐条－13) 第4条第4項「第2項の規定は～と読み替えるものとする。」

(解説)

第4条の規定に基づいて任意で原料原産地表示を行う場合については、別記様式(一括表示)により表示することができるとされています。

(逐条－14) 第5条第1項「～示すものである場合にあつては、～を除き、」

(解説)

第5条では、特定の原産地のものなど特色ある原材料を使用した旨表示する場合には、その使用割合の表示が義務付けられています。

一方、原料原産地表示では、使用した主な原材料の原産地全てまたは2以上を記載することから、特定の原産地のもののみを強調して表示しているとは認められず、使用割合の表示までは必要ないと考えられることから、上記表示方法に従った表示を行っている場合には第5条の適用除外であることを明記しているものです。

この考え方は、別表2の義務表示対象品目だけでなく、別表2以外の品目に第4条に規定する方法に従って任意で表示する場合にも適用され第5条の適用除外となります。この場合も、使用した原材料の原産地が複数ある場合には全てまたは2以上記載する必要があります。

また、一括表示外に特定の原産地のもののみを強調して表示する場合には、第5条の適用除外とはなりませんので、この場合は当該強調表示に近接した場所又は一括表示の原材料名に割合表示が必要です。

《例》国産原料70%、A国産原料20%、B国産原料10%を使用した商品の場合

- ① 任意で国産原料のみを強調表示 = 第5条を適用  
(義務表示対象外品目の場合)

○

名称 ..
原材料名 ○○ (国産○○70%使用)、..
..

×

名称 ..
原材料名 ○○ (国産)、..
..

強調したい原料のみ表示する場合は5条が適用され、割合表示が必要

- ② 第4条に規定する方法に従い、原料の原産地全て又は2以上を重量順に表示 = 第5条の適用外 (義務表示対象、対象外品目とも共通)

○

名称 ..
原材料名 ○○ (国産、A国、B国) ..
..

原料原産地を全て表示する場合は5条の適用外

- ③ 一括表示外に特定の原産地の原料のみを強調表示 = 第5条を適用  
(義務表示対象、対象外品目とも共通)

【強調表示部】	【一括表示欄】					
<p style="font-size: 2em; margin: 0;">×</p> <table border="1" style="width: 100%; height: 80px;"> <tr><td style="padding: 5px;">国産○○使用</td></tr> <tr><td style="text-align: center; padding: 20px 0;">XX</td></tr> </table>	国産○○使用	XX	<table border="1" style="width: 100%; height: 80px;"> <tr><td>名称 ..</td></tr> <tr><td>原材料名 ○○ (国産、A国、B国) ..</td></tr> <tr><td>..</td></tr> </table>	名称 ..	原材料名 ○○ (国産、A国、B国) ..	..
国産○○使用						
XX						
名称 ..						
原材料名 ○○ (国産、A国、B国) ..						
..						
<p style="font-size: 2em; margin: 0;">○</p> <table border="1" style="width: 100%; height: 80px;"> <tr><td style="padding: 5px;">国産○○70%使用</td></tr> <tr><td style="text-align: center; padding: 20px 0;">XX</td></tr> </table> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 10px; padding: 5px; margin-top: 10px; width: fit-content;"> <p>一括表示外に強調表示する場合は第5条を適用</p> </div>	国産○○70%使用	XX	<table border="1" style="width: 100%; height: 80px;"> <tr><td>名称 ..</td></tr> <tr><td>原材料名 ○○ (国産、A国、B国) ..</td></tr> <tr><td>..</td></tr> </table>	名称 ..	原材料名 ○○ (国産、A国、B国) ..	..
国産○○70%使用						
XX						
名称 ..						
原材料名 ○○ (国産、A国、B国) ..						
..						

【参考：問い合わせ窓口一覧】

○消費者庁食品表示課

TEL 03-3507-9225

(ホームページ)

<http://www.caa.go.jp/foods/index.html>

○農林水産省消費・安全局表示・規格課

TEL 03-3502-8111 (内線：4486, 4622, 4487)

(ホームページ)

<http://www.maff.go.jp/j/jas/index.html>

○各地方農政局消費・安全部表示・規格課 (全国7ヶ所)、北海道農政事務所消費・安全部表示・規格課及び沖縄総合事務局農政部消費・安全課

北海道農政事務所消費・安全部表示・規格課 (札幌市) TEL 011-642-5490

東北農政局消費・安全部表示・規格課 (仙台市) TEL 022-263-1111 (代)

関東農政局消費・安全部表示・規格課 (さいたま市) TEL 048-600-0600 (代)

北陸農政局消費・安全部表示・規格課 (金沢市) TEL 076-263-2161 (代)

東海農政局消費・安全部表示・規格課 (名古屋市) TEL 052-201-7271 (代)

近畿農政局消費・安全部表示・規格課 (京都市) TEL 075-451-9161 (代)

中国四国農政局消費・安全部表示・規格課 (岡山市) TEL 086-224-4511 (代)

九州農政局消費・安全部表示・規格課 (熊本市) TEL 096-211-9111 (代)

沖縄総合事務局農林水産部消費・安全課 (那覇市) TEL 098-866-1672

○独立行政法人 農林水産消費安全技術センター (全国7ヶ所)

札幌センター (札幌市) TEL 050-3481-6011

仙台センター (仙台市) TEL 050-3481-6012

本部 (さいたま市) TEL 050-3481-6013

本部横浜事務所 (横浜市) TEL 050-3481-6014

名古屋センター (名古屋市) TEL 050-3481-6015

神戸センター (神戸市) TEL 050-3481-6016

福岡センター門司事務所 (北九州市) TEL 050-3481-6017

(ホームページ)

<http://www.famic.go.jp>

