

加工食品の原産地表示が拡大

今月より加工品の原産地表示が義務付けられる食品が20種類拡大しました。生鮮食品により近い加工食品が今回の表示義務化への対象となりました。

ただし豆腐、納豆については表示義務化が必要という意見がありましたが、ガイドラインまたは公正競争規約による表示の普及に努めることとなりました。義務化の対象から外れた理由は、中小零細企業が多くその都度包装を変更することは困難なこと、平成19年から大豆を対象品目に含む品目横断的経営安定対策が実施されることにより、国産大豆の品質の向上や豆腐・納豆の製造業者等の望む品種の生産拡大等の変化が見込まれるため、今後、原料調達ルートが多様化するとともに、従来以上に特色のある商品が製造される方向に向かうものと思われることとしています。

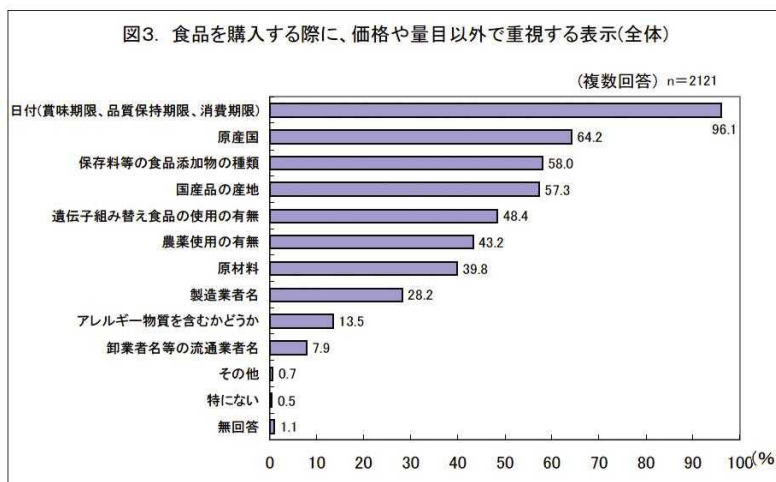
大豆と同じように、品目横断的経営安定対策の対象品目となっている大麦を原料としている精麦も、加工食品扱いとなり原産地表示の義務はありません。

大麦にもお米と同様に品種、等級（1等、2等、規格外）の検査があるのになぜ？

お米と同じように外皮を剥いた加工をするだけなのになぜ？

来年からスタートする品目横断的経営安定対策により、お米の生産から大麦の生産に切り替えようとする生産者も多いと考えられます。しかし、せっかく作っても「精麦」と一まとめにされては、付加価値が付かないし、米の生産から大麦への切り替えの促進を阻害してしまうことが心配されています。

国民生活センターの調査では、食品を購入する際に価格や量目以外で重視する表示は、原産国を



重視するという回答が64.2%を占めていまい結果が出ており、注目すべき事でしょう。(左記グラフ参照)今までは精麦を食べる人は、高齢者が多かったのですが、若くて健康に気を使っている人の消費が、雑穀とともに増えてきています。そのような人は、原産国を気にすることが多いのではないのでしょうか。RIは、精麦にも原産地の表示が必要で、原産地を表示することで大麦の消費が増え、生産する産地の活性化にも繋がるのではと考えております。