消費者庁遺伝子組換え表示検討会

「遺伝子組換えでない」任意表示の条件厳格化

5%の閾値消滅で混乱も

消費者庁の「遺伝子組換え表示制度に関する検討会」（湯川剛一郎座長）は1月31日の第8回会合で報告書案（たたき台）を議論した。報告書案では、任意表示として認められている「遺伝子組換えでない」表示について、その許容条件を厳格化する考えを示した。

現行の遺伝子組換え表示制度は大豆、とうもろこしなど表示対象の8農作物で、分別生産管理（IP）した非遺伝子組換え原料（non－GM）を使用した加工食品（33品目）は、意図せざる混入率が5%以下であることを条件に「遺伝子組換えでない」などの任意表示を認めている。

逆に、IP管理されていない対象製品は「遺伝子組換え不分別」の表示が義務となっている。

大豆やとうもろこしなど、海外の生産国において遺伝子組換え作物（GM）を使用した加工食品ではIP管理のnon－GM原料を使用し、「遺伝子組換えでない」などの任意表示が一般的に使用されているのが現状だ。

報告書案では、遺伝子組換え表示制度の見直しについて①表示義務対象範囲（8農作物33加工食品）②表示義務対象原材料（重量上位3品目かつ重量割合5%以上）③遺伝子組換え不分別の義務表示――は現行通りとした。

焦点となった「遺伝子組換えでない」表示は、GMが最大5%混入している可能性がある以上、消費者の誤認防止や表示の正確性の観点から「『でない』表示が認められる条件を厳しくすることが適当」との考えが示された。

ただ、IP管理で混入率が5%以内のものは「遺伝子組換えでないもの」を分別して使用」などの任意表示を認める方向で検討する。

検討会では、消費者団体の委員が「『遺伝子組換えでない』と表示するには、混入はゼロであるべき」とする一方で、実行可能性や「遺伝子組換えでない」表示がなくなることによる消費者への影響が懸念されるとした。

さらに「消費者はGMを使用するようになったと誤解し、事業者は混入リスクを恐れ、米国からのnon－GMの輸入が難しくなり、国産もしくはGM作物を栽培していない国からの輸入となれば、相当のプレミアムが発生する」などと強く反対した。

日本スーパーマーケット協会の江口事務局長も「事業者はこれまでコストをかけて消費者ニーズに対応し、『でない』表示に対応してきた。その仕組みが崩れる恐れがある」と慎重姿勢を示した。

食品防御の第一人者で15年前の遺伝子組換え表示制度の設計にも携わった今村知明・奈良県立医大教授は、日本国内で食品として流通するGM作物は安全性が認められている大前提のもとで「手間のかかるIP管理を導入した当時は、これほど『遺伝子組換えでない』表示が広がると想定していなかった。しかし、現実は正反対となった。『でない』表示をゼロにした場合、どのようなことが起きるか、正直分からない」と不安を示した。

その上で「IPハンドリングの仕組みが成立しなくなるリスクは大きい。ゼロリスクを求めるあまり、実際には1%程度で管理されている非遺伝子組換え原料の食品がなくなり、逆にIPでない不分別表示が増加すれば、消費者が望むものと逆のことが起きる可能性もある」と指摘した。

湯川座長は「『でない』表示は正確性の観点から見直したい。さまざまな課題も踏まえ、報告書をまとめたい」とし、3月末までに最終報告書を提出する。

なお、食用油や醤油など、最終製品でGM由来のDNAが検出できない製品は義務対象外とする現行制度を維持する。

最大の論点である「遺伝子組換えでない」表示の見直しは、わが国の食料需給や調達インフラ、社会的コストを踏まえ、消費者との新たな関係をどう築くか。食品界全体を巻き込んだ議論に波及する可能性もある。いずれにしても、遺伝子組換え表示の議論は大詰めを迎えている。

社長に山口専務

フジ

フジは山口晋（ひろし）専務が社長に、尾崎英雄社長が会長に就く人事を発表した。5月の株主総会後に正式決定する予定で、尾崎氏が代表取締役会長とCEO、山口氏が代表取締役社長とCOOを兼務する。同社では事業活動の充実、グループの成長と企業価値の向上を異動の理由としている。トップの交代は12年ぶり。

山口氏

山口氏は1959年3月生まれの58歳。松山商科大（現松山大）卒。81年フジ入社。2009年執行役員改善推進部長、14年常務取締役管理本部長などを経て、17年3月から現職。愛媛県宇和島市出身。

名古屋工場でRTD製造へ

19年5月稼働　需要拡大に対応

キリンビール

キリンビール名古屋工場はRTDの製造設備を新設する。近年は安定的な成長をたどり、今後さらに伸長が見込まれるRTDの需要拡大に備え、缶の製造を手掛けている。約50億円を投資し、調合設備や充填包装ラインを導入。「氷結」「本搾り」など主要ブランドの300㎖缶、500㎖缶、500㎖缶。生産能力は年間約10万kℓで、最大14万kℓまで引き上げられるという。19年5月の本稼働を予定する。

少子高齢化の進行や人口減少社会の到来、若者のアルコール離れ、嗜好の多様化など、酒類をめぐる消費環境が大きく様変わりした現代において、RTDは近年、毎年10%前後の伸長を見せる優良カテゴリー。今後の税制改正の中でも、26年まで税率が据え置かれるため、引き続き市場拡大が期待されている。

キリンビールでは現在、RTDの国内製造拠点として、横浜工場、福岡工場、御殿場ディスティラリー、岡山工場、福知山工場の5カ所が稼働。年間生産量は合計40万kℓに上る。

名古屋工場は「国内最大消費地である首都圏や近畿圏にも商品供給がしやすい」（石島寿也執行役員名古屋工場長）という立地にあることから、今後の中部圏および全国的なRTDの需要拡大に向けた新製造拠点に最適と判断した。

三菱食品 森山社長　アマゾンを語る

物販事業とは異なるもの

リアルはプッシュを強化

森山氏

CGCグループ・アソシエイツ会が1月25日に開催された。例年、三菱食品の社長が日本や世界の経済・政治の状況を総花的に語りあいさつとしていたが、今回はアマゾンのビジネスモデルの説明と、その対応策に焦点を当てたものとなった。アマゾン対応に関しての森山透社長のあいさつを採録する。

アマゾン日本上陸から17年が経過し、食品に関しては①食品飲料事業②酒類事業③パントリー④プライムナウ⑤アマゾンフレッシュ――の5事業を展開している。注目すべきは昨年7月から始まったアマゾンフレッシュ。ここはスーパーマーケットの売れ筋に加え、高級品やこだわりアイテムを揃え、独自のアイテム1万7千SKUに加え、食品飲料事業の10万アイテムが入手可能となっている。配送エリアも開始当初は都内6区だったが、現在では神奈川、千葉の一部エリアまで拡大した。

アマゾンは商品を軸とした事業、サービス以外にも①プラットフォーム②エコシステム③金融④ロジスティクス⑤クラウドコンピューティング――などの多彩な事業を擁している。主たるアマゾンの収益源はクラウドサービスで、米国では収入の57%がアマゾンウェブサービスというクラウドサービスによる。

アマゾンのビジネスモデルは、仕入れた商品に自社構築し低価格を実現することでアマゾン経済圏をどのように広げるか、そしてそのマージンを乗せて売ると同時に、注目すべきは昨年7月から始まったアマゾンフレッシュ。ここはスーパーマーケットの売れ筋に加え、高級品やこだわりアイテムを揃え、独自のアイテム1万7千SKUに加え、食品飲料事業の10万アイテムが入手可能となっている。配送エリアも開始当初は都内6区だったが、現在では神奈川、千葉の一部エリアまで拡大した。

アマゾンは商品を軸とした事業、サービス以外にも①プラットフォーム②エコシステム③金融④ロジスティクス⑤クラウドコンピューティング――などの多彩な事業を擁している。主たるアマゾンの収益源はクラウドサービスで、米国では収入の57%がアマゾンウェブサービスというクラウドサービスによる。

アマゾンのビジネスモデルは、仕入れた商品に自社構築し低価格を実現することでアマゾン経済圏をどのようにマージンを乗せて売ると同時に広げるか、そしてそのマージンを乗せて売ると、さらに顧客満足度を高めている。

ポイントは、彼らが物販ではなく、メディアでありサービスというプラットフォーマーとして、顧客へのアプローチ手法として、ECを主体にリアルに近づくアマンの手法と、リアルからECに近づく手法は根底から異なるが、アマゾンが主眼に置いている顧客アプローチはプル型戦略による囲い込みだ。商品で儲けようとしておらず、装置産業で売っているため、買いたいものが明確な目的買いのニーズは満たせても、今日の夕飯は何にしようという悩みを抱えている顧客に対しては、彼らの武器である膨大な商品群だけで解決することは難しい。

つまり、これまでリアル店舗で磨いてきたプッシュ型戦略こそが彼らが持っていないものであり、リアル店舗の最大の強みだ。アマゾンユーザーが満たされていないこれら分野での対応のマージンを乗せて売ると、さらに顧客満足度を高めてアマゾン経済圏をどのように広げるか、そしてそのづく手法は根底から異なるが、アマゾンに対抗するために重要だと思っている。

逆光線

定説もいつか覆されるのか。地球温暖化と二酸化炭素は関係ないという学説がある。地球の気候サイクルがたまたま気温上昇期に当たっているという。学校で源頼朝の肖像画と教えられた絵は、実は足利尊氏の弟である足利直義を描いたものという説もあるそうだ。それまでの常識がひっくり返るのは、それだけその分野での研究が深まったからともいえる。宮崎県は先頃、「干し沢庵の日常的な摂取により、血圧を下げる可能性が示唆された」という研究結果を発表した▼日本人の被験者21人で臨床試験を行った結果、収縮期、拡張期の血圧が干し沢庵の摂取前と比べて低下した。この研究は宮崎県と宮崎大学、県内12社のメーカーが運営する宮崎県干したくあん・漬物研究会の共同プロジェクトで進められた▼漬物の代名詞である沢庵は血圧上昇の要因として健康面では悪者扱いされてきた。しかし、宮崎県産沢庵を食べると血圧が「下がる」が常識となるかもしれない。

ひかり味噌

年に一度の寒仕込み

こだわりの天然醸造みそ

職人技を継承

ひかり味噌は1月27日、毎年恒例の寒仕込みを実施した。長年培ってきた醸造技術やみそづくりの精神を改めて体感するとともに次世代へ継承していく。

近年、みそづくりの現場では大量生産における品質安定のため、作業の機械化や温度コントロールによる熟成管理など合理化が進んでいる。その中で同社は年に一度、伝統的な手法を用いてみそ醸造を行う〝寒仕込み〟を実施している。

寒仕込みとは、前年の秋に収穫した新穀大豆とコメを原料とし、1月の寒の内（小寒から節分までの約30日間）に行う伝統的手法を用いたみその仕込み。寒さが厳しいこの時期は、空気中の雑菌が少なく仕込みに最も適しているといわれる。

仕込まれたみそは自貢店やインターネットショッピングモールで、長期熟成の天然醸造みそ「名匠」「匠」として販売する。最近では天然醸造長期熟成みそとして海外への輸出も増えてきた。

隔日刊
食品新聞
発行所　食品新聞社
http://www.shokuhin.net/
大阪市北区南森町2－3－30
郵便番号　530－0054
電話　06（6361）4972㈹
東京都中央区入船1－9－8
郵便番号　104－0042
電話　03（3552）3756－4031
名古屋市中区丸の内2－10－11
リプラ丸の内6　305号
郵便番号　460－0002
電話　052（221）5391㈹
（支　局）広島・福岡
© 食品新聞社 2018
THE JAPAN FOOD NEWS
購読料　半年33,346円

カメセの
青のり
自然の恵みを美味に育んで、
皆様にお届けしたい
青海苔専門問屋
株式会社カメセ水産
東京都墨田区錦糸1-1-4
TEL(03)3631-2604
FAX(03)3631-8062

きょうの業界天気図
即席麺
はれ　ところにより　くもり
17年は総需要が3年連続過去最高見通し。課題は袋麺の復活。
きょうの主な内容
6～7　即席麺特集
8　ニッポンハムG展示会

小さいながらも
お茶の味――香り
初士
塩昆布茶
お茶の香りと磯の香り。
とっても上品なおちつきの味わい。
安田食品工業株式会社
香川県小豆郡内海町安田甲103番地　TEL.(0879)82-2225

NISSIN
日清食品
ちゃんとな想いを、ちゃんとする――
HUNGRY DAYS
アオハルかよ。
CUP NOODLE
カップヌードル
© 2018 EISAKU KUBONOUCHI / METEOR STREAMS