懸念や違和感

「サーモントラウト」「ロブスター」などのQ&Aに

メニュー表示で意見交換会

消費者庁

消費者庁は27日、東京・港区の三田共用会議所で「メニュー・料理等の食品表示に係る景品表示法上の考え方について（案）」に関する意見交換会を開催した。事業者や事業者団体、消費者団体など12人が意見を発表。考え方（案）全体に対する意見やQ&Aの個別事項について、卸業者や飲食店事業者、消費者の立場からそれぞれ考えを述べた。

魚介類に関するQ&Aでは、「サーモントラウト」を「サーモン」と表示することを「問題」としているQ&Aについて、多数の意見が寄せられた。サケの輸入事業を営む㈱カマンチャカの三橋平典社長は、「サーモンはサケ類一般の名称であり、個別の種類を指すものではない。水産庁もその見解だ」と指摘。「標準和名に重きを置いているが、名称は食文化に属する部分もあり、魚は漁獲する場所、時期、サイズによっても品質が変わる」。㈱コロワイドMDの井上真社長も「消費者の認識の『ニジマス』は白身の魚で、赤身のものが『サーモン』と広く認識されていると感じる」と述べた。標準和名にとらわれすぎると、メニュー表記した場合に、消費者が素材をイメージできないといった弊害にも言及。

多数の傍聴者が見守る中で行われ、活発な意見が出された

ほかの発表者からも「サーモンという表記が優良誤認になるとは思えない」などの意見が出され、サーモントラウトを用いた「サケ定食」「サケ弁当」も問題ないのでは、との意見が多数で、メニュー名以外での表記なども提案された。

ロブスターなどの輸入販売を手掛ける㈱ラングスターの石塚洋之社長は、イセエビ類イセエビ科（標準和名・イセエビ）とザリガニ類アカザエビ科（標準和名・オマールエビ）について解説し、「オマールエビをイセエビとすることは問題だが、輸入のイセエビ類イセエビ科をイセエビと使うことは適切な表記だと思う。輸入イセエビの方が国産より高い時期もあり、安価品ではない」と発言。産地情報をメニューに出すかどうかは末端事業者が決めるべきことであるとの見解を示した。

考え方（案）全体については、Q&Aの事例が少なすぎる点や、ガイドラインが事業者の実態を把握せずに作成されている点に強い懸念が示された。「事業者が自主的な取り組みを進めるうえでの判断基準を示してほしい」「今回の案に固執することなく見直しをお願いしたい」などの意見が出され、景品表示法だけでなく、食品表示法などとの整合性を合わせる必要性なども指摘された。

消費者庁では、この会で出た意見と同日まで行っていたパブリックコメントの内容を踏まえ、考え方（案）を再検討することにしている。

異種混合

生鮮品から加工食品へ

食品表示部会の専門調査会の一つである「生鮮食品・業務用食品の表示に関する調査会」の第1回会合が24日、東京・千代田区の山王パークタワーで開催された。

食品衛生法で区分が異なる商品で、アレルギー表示など食品衛生法で安全性確保や衛生上の観点から義務付けられている表示項目は維持する方向性が示され、区分方法の見

れていた。これが、生鮮食品の区分となるというもの。この場合、「加工食品」の義務表示項目である「原料原産地」の表示が義務化されることとなる。

に、複数の生鮮食品が混合されて、一つの商品としてそのまま調理・飲食されることが想定されるものを「加工食品」に区分するなどの案が出された。

の定義についての懸念を指摘した。

表示項目は、「品質と安全性、消費者に必要な情報は何かを考える必要がある」との意見もあり、生鮮と加工の線引きや、線引きに用いる用語の定義も含めて、区分や表示が変わる各種食品への影響実態も踏まえて、引き

「消費増税乗り越える」

ップもあるが、外食産業はこれまでも乗り越えて

長、大橋一功府会議員が祝辞を述べ、同会顧問の

2月1、2日に開催

平戸市水産振興協議会

「エビ・カキ祭り」

平戸流炭火焼
エビ・カキ祭り
～ウチワエビ・カキ・サザエの焼き食い～
冬の陣
平戸の旬の味覚を思う存分味わおう！
焼き台500席分用意！

【長崎】平戸市水産振興協議会は2月1、2日の両日、平戸市の平戸港交流広場で旬の魚介類を炭火焼きで味わう「エビ・カキ祭り」（後援・平戸市）を開催する（写真はチラシ）。

祭りでは、炭火焼き基本セット（カキ1㌔、サザエ2個、ウチワエビ1尾）を1200円（ナイフ・軍手は別売り200円）で販売するほか（バラ売りも可）、アワビ、ウチワエビの味噌汁、川内かまぼこなども販売。JF平戸市漁協直売店「旬鮮館」では活イカの刺身を産地価格で提供することにしている。

【訂正】28日付2面「北海道の平成25年漁業生産」の記事で、漁獲量の単位に誤りがありました。すべて千㌧単位であり、おわびして次の通り訂正いたします。

▼主な魚種別漁獲量 ①ホタテ＝45万1千㌧②スケソウ＝20万7千㌧③サケ＝13万1千㌧④サンマ＝9万㌧⑤イカ＝9万㌧⑥ホッケ＝5万2千㌧

▼主な振興局別漁獲量 ①オホーツク＝30万6千㌧②宗谷＝21万2千㌧③根室＝18万9千㌧④渡島＝18万3千㌧⑤釧路＝14万1千㌧

消費者庁に報告する