

生麺類業界を取り巻く環境、 直面する諸課題と取組み

平成28年3月23日
全国製麺協同組合連合会
原田 勝雄

目次

1. はじめに …………… 2
2. 税制 …………… 3
 - (1) 消費税率
 - (2) 軽減税率
 - (3) 外形標準課税の拡充
 - (4) 相続税
 - (5) 事業継承
3. 環境問題 …………… 9
 - (1) 食品ロス削減のための取組み検討
 - (2) 食品リサイクル法の見直し
 - (3) 容器包装リサイクル法の見直し
 - (4) 廃棄食品横流し
4. 食品表示 …………… 11
 - (1) 食品表示法成立
 - (2) 食品表示基準案
 - (3) 機能性表示制度
 - (4) 外食等におけるアレルギー情報
 - (5) 景品表示等改正法成立
 - (6) 地理的表示法成立
 - (7) 食物アレルギーの対応
 - (8) 加工食品の表示の確認（調査結果）
 - (9) 食品標準成分表の改定
5. 生めん類の規約 …………… 20
 - (1) 生めん類の公正競争規約及び施行規則の一部変更
 - 1) 主な変更案
 - 2) 変更にあたっての手続き
6. 食品への農薬、異物混入、食品偽装事件発生 …………… 22
 - (1) 冷凍食品への農薬混入事件
 - (2) 異物混入
 - (3) 食品回収増
 - (4) 食品偽装
7. 経済連携 …………… 24
 - (1) 経済連携協定（EPA）／自由貿易協定（FTA）の動向
 - (2) 環太平洋経済連携協定（TPP）大筋合意
8. 行政等の動き …………… 27
 - (1) 所管官庁再編
 - (2) 農林水産省

- (3) 厚生労働省
- (4) 他
- 9. 原料・燃料の高騰、高止まり …………… 33
 - (1) 原料・小麦
 - (2) 原料・そば
 - (3) 燃料
 - (4) 包装資材
- 10. 行政への要望 …………… 35
 - (1) 農林水産省（食料産業局、生産局）幹部
 - (2) 原料・エネルギーコスト増加分の適正転嫁を要請
- 11. 食品販売、企業の経営動向 …………… 36
 - (1) 食品の販売動向
 - (2) 製品価格値上げの動き
 - (3) 生産コストの見直し
- 12. めん類の生産量等 …………… 37
 - (1) 生産量
 - (2) 購入頻度、支出金額、購入数量、平均価格の推移
 - (3) 生麺の味、ヒット
 - (4) 減塩、糖質オフ・ゼロ食品の拡がり
 - (5) 外食・セルフ式のうどん店、都心部で出店拡大
 - (6) 立ち食いそば店（駅そば）が変化している
 - (7) 量販店、CVS、大手製麺、冷食拡大
 - (8) 大手製麺の動き
 - (9) 麺類関係イベント
- 13. その他 …………… 41
 - (1) 大規模小売業者の優越的地位の濫用行為への対応
 - (2) 酒の安売り規制
 - (3) 当面の電力供給事情
 - (4) 外国人研修
 - (5) パートの厚生年金基金さらに適用拡大
 - (6) 改正労働契約法
 - (7) 最低賃金（時給）
 - (8) 年金
 - (9) マイナンバー（個人番号）制度

1. はじめに

食品業界では食品の安全性の確保、関係法令の遵守に一層の努力と自己改革が求められている。一方、輸入小麦、国産小麦及び玄そば（主原料費）の高止まり、原油の国際相場もガソリン、軽油、重油（物流費）及び包装資材の価格は下がっているが、電力需要では安定的な需要バランスの確保が求められているなか電気料金の値上げ、ガスの高止まり、等々で生産コスト増に繋がっている。

加えて、個人消費の需要の低迷、食品のデフレ基調が長引く恐れもあり、製品へのサービス及び価格への転嫁は容易ではない現状にある。

また、消費増税後の消費動向が懸念され、低価格化と店舗の拡充している業務

店の伸長、小食化、簡単、便利、保存性の高いもの、熱を加えないもの等、消費者のニーズの要求は多様化している。

景気は回復傾向、デフレ脱却の傾向にあると云っているが、我々中小企業にとっては依然としてその恩恵、実感がないのが現実にある。また、新食品表示基準の検討、TPP（環太平洋戦略的経済連携協定）交渉の大筋合意、EPA（経済連携協定）に伴う小麦の自由化及び安価な二次加工品の流入等その影響も懸念される。

一方、食品の“安全”と“安心”は消費者の最も大切な要求事項であるなか、食品の安全管理レベルの向上が事業者の経済活動の安定を図るために必要な措置であること、企業のリスク対応力が問われる時代であることを認識しなければならない。

業界を取り巻く環境は一段と厳しくなると思われるが、そのため“過度な低価格依存からの脱却”、“安さよりも大切なモノに気付けるか。意識の高まり”、“真の消費者の求める製品づくり”、改めて、“地域に愛され、地域性の高い、国民食、地域食、郷土食としてのめんづくりの見直し（村おこし精神）”、“麺へのこだわり”、等ができる環境づくりが必要であると考えている。いまこそ同業者及び関係者が一体となって麺の価値を高めていくことが必要なときであると考えている。

資金難、人材難等で個々の企業が単独で取り組むことは容易ではないが、中小の利点である小回りができ、“創意と工夫”、“知恵と工夫”をもって、できることから一つ一つ取り組む必要があり、そのためには組織（組合）の必要性と重要性が重くなってくると考えている。

2. 税制に関する問題

(1) 消費税率

1) 消費税率の引上げ

5%（消費税4%・地方消費税1%）→ 8%（消費税6.3%・地方消費税1.7%）

平成26年4月に8%、平成27年10月に10%へ段階的に引き上げる予定でいたが、平成29年4月から（景気判断条項なし）に変更に決定。

2) 当会の対応（取組み）

① 消費税転嫁・表示カルテル届出とその内容

「消費税の円滑かつ適正な転嫁の確保のための消費税の転嫁を阻害する行為の是正等に関する特別措置法（平成25年、消費税転嫁対策特別法）」

平成25年11月26日付け、公正取引委員会に届出済

i. 転嫁

共同行為の内容

ア. 各事業者が夫々自主的に定めている本体価格（消費税額分を転嫁する前の価格）に消費税額分を上乗せする旨の決定。

イ. 消費税引上げ後に発売する新製品について各事業者が夫々自主的に定めている本体価格（消費税額分を転嫁する前の価格）に消費税額分を上乗せする旨の決定。

ウ. 消費税額分を上乗せした結果、計算上生じる端数の処理方法の決定。

四捨五入で決定、単位0.1円（円単位の小数点第1位で四捨五入する。）

ii. 表示

共同行為の内容

- ア. 個々の値札に税抜価格を表示した上、“〇〇円（税抜価格）”、“〇〇円＋税”など、消費税が別途課される旨を明示する旨の決定。
- イ. 個々の値札に税抜価格を表示した上、商品棚等の消費者の見やすい場所に、“当店の値札は全て税抜表示となっています”、“消費税は別途いただきます”などと表示する旨の決定。
- ウ. 見積書、納品書、請求書、領収書等については、消費税額を別途表示するなど消費税についての表示に関する様式を作成し、統一的に使用する旨の決定。
- エ. 価格交渉を行なう際に税抜価格を提示する旨の決定。

※ 同法は、「所得税法等の一部を改正する法律（平成27年3月31日成立、同日公布）」の施行により、その失効期限が平成29年3月31日から平成30年9月30日に延長された。

※ 届出が日経MJの記事掲載される。

② 関係機関等へ要請

消費者の低価格志向で商品価格は“安さ”“据置き”“値ごろ感”が打出され消費市場で定着している。

- i. 消費税引上げの必要性、適正な価格転嫁の実行について周知が図られるよう訴えていく。（小売業界、消費者等）
- ii. 価格表示は外税表示方式とする。本体価格（税別、外税）のとし、税込、内税の「総額表示」の廃止を関係する行政に訴えていく。但し税率10%以上となった場合は再検討することとしている。

* スーパーの価格表示はスーパーによっては総額表示と外税表示とに分かれ、一時的な傾向だろうが総額表示でのスーパーで苦戦を強いられたところが多いようだ。との声。（平成26年6月）

* 総額表示の今後の扱い

ア. 総額表示の廃止、つまり外税の恒久化を求めている。

日本チェーンストア協会、日本スーパーマーケット協会、新日本スーパーマーケット協会、生協、日本フードサービス協会など

イ. 現在は平成25年10月から施行された時限立法の消費税転嫁対策特別措置法の価格表示に関する特別措置法は、8%から10%への消費税の延期に伴い、平成29年3月31日までとされていた適用期限は、平成30年9月30日まで延長されている。

iii. 消費税の転嫁拒否等の行為に対しては監視・取締の強化・徹底を訴えていく。（公正取引委員会、関係する行政）

（納入価格の消費税引上げ相当額の引下げなど、取引上の優越的な地位を利用した転嫁拒否など。）

4) 転嫁拒否の未然防止、違反行為への指導

(平成26年9月の月次モニタリング調査結果)

- ① 転嫁状況は、事業者間取引で、
 - ア. 全て転嫁できている。82.7%
 - イ. 全て転嫁できていない。4.3%
- ② 価格転嫁ができていない理由として、
 - ア. 自社製品等の競争が厳しく、価格を引き上げると他社に取引を奪われてしまう恐れがある。52.8%
 - イ. 取引先の景気が悪く、消費税分の値上げを受け入れる余裕がなかった
31.0%
 - ウ. 取引先との力関係で立場が弱かった。18.0%
- ③ 転嫁拒否行為を受けた
 - ア. 減額55.2%、
 - イ. 本体価格での交渉拒否32.3%
 - ウ. 買い叩き19.8%
 - エ. 商品購入、役務利用又は利益提供の要請7.3%

(2) 軽減税率

軽減税率制度 - 生活必需品などの消費税率を標準税率より低く抑え、低所得者の税負担を緩和する制度。

1) 制度の導入検討

- ① 平成25年1月24日の平成25年度税制改正大綱において「消費税の10%引上げ時に軽減税率制度導入を目指す」とされた。現在与党で軽減税率制度調査委員会を設置し検討。「消費税の軽減税率に関する検討について」(6月5日)を取りまとめ。
- ② 与党税制協議会(生活必需品の消費税率を低く抑える軽減税率制度に関する業界団体の意見聴取、平成26年秋)
 - ア. 反対 日本スーパーマーケット協会
酒類業中央団体連絡橋議会(事務負担が増大)
全国小売酒販売組合連合会(事務処理で対応できない)
連合(給付付き税額控除で対応すべき)
日本税理士会連合会(未来永劫導入してはいけない)
 - イ. 賛成 全国農業協同組合中央会(農作物の需要拡大にも効果)
全国漁業協同組合連合会(水産物の消費増に期待)
大日本水産会、全国水産加工業協同組合連合会(増税による消費低迷を懸念)
全国米穀販売事業共済協同組合(米穀関連商品は基礎的な食料)
日本パン工業会(全ての飲食料品に適応すべき)
全国消費者団体連合会(全ての飲食料品に適応すべき)
- ③ 政府与党では適用対象食品を絞り込みを協議(8通りの案)平成26年
 - ア. 全ての飲食料品、イ. 飲食料品から酒類を除く、ウ. 外食を除く、エ. 菓子類を除く、オ. 飲料も除く、カ. 加工食品(生鮮食品が対象)も除く、キ. 米・味噌・醤油が対象、ク. 精米が対象

- ④ その後、政府与党は消費税率を10%に引上げる平成29年4月の導入を目指す。

平成27年2月に軽減税率制度検討委員会が検討開始。

今後の議論のポイント

- ア. 対象品目 - 対象をどこまで線引するか。
 - イ. 区分経理の方法 - 事業者が軽減税率と高い税率（標準課税率）を分けて経理する方法をどうするか。
 - ウ. 財源を協議（安定財源） - 導入によって入らなくなる税収をどのように補うか。
- 今秋に具体的な制度案の決定を目指す。

- ⑤ 適用対象食品の絞り込みを協議（3通りの案）平成27年6月

- ア. 酒類を除く飲食料品、イ. 生鮮食品、ウ. 精米
- 政府与党認識に違い。対象商品を巡って温度差がある。
与党協議の開催を当面見送ることで合意する。

2) 当会の対応（取組み）

- ① 原則、複数税率制度は導入せず、単一税率を維持すべきである。
よって、導入には反対である。
飲食・外食業界、菓子業界は反対。

- ② 導入される場合は、（導入されることを前提に）

- ア. “食料品”を一括して、軽減税率の適用対象とすること。
（8通りの案）

食品の線引は難しい。消費者にとっても分かりにくい。

- イ. “めん類、パン類”も軽減税率の適用対象とすること。
（3通りの案）

- ウ. 条件つき

但し、中小事業者等の事務負担に配慮し、簡素な納税措置とすること。
運用が煩雑で経費がかかりすぎる。

* 事業者が納税額を正しく把握できるようにするため、商品毎に税率や税額を明記したインボイス（請求・納品書）の導入が不可欠となる。

しかし、納税に当たっては標準税率の適用品目と軽減税率の適用品目を区分して納税額を計算することが求められ、それにかかる導入時でのシステム変更の費用や日常業務の計理事務負担の大きさから反対である。

* システム変更の費用は1取引で約10万円、社員等年間通じて0.5人乃至1人分が負担となる。

3) 制度の導入決定

与党（自由民主党・公明党）税制改正大綱決定

平成27年12月16日付け

- ① 軽減税率を導入

平成29年4月に消費税率10%に引き上げるのに合わせて“酒類、外食を除く食品全般と新聞”の税率を8%に据え置く軽減税率を導入する。

- ア. 生鮮食品（米・青果・精肉・鮮魚など）

- イ. 加工食品（麺・パン・弁当・飲料・菓子など、外食店の出前・持ち帰り、一部の組合わせ商品）
- ウ. 定期購読契約の新聞

なお、導入で事業者は複数の税率を扱うことになるため、平成33年4月には請求書に税率を記載するインボイス（税額票）を導入し、税率を偽る不正防止を徹底する。消費税を納めている310万事業者に発効義務を課す。平成29年度から32年度の4年間は現行の請求書で軽減品目に印を付ける方法を認めるなど事業者の事務負担に配慮する。

* 軽減税率導入によって追加される事業者の日常業務

i. 仕入れ

- ア. 仕入の区分経理や販売時の適用税率設定のため、納品書に記載された各品目の適用税率が正しいか確認
- イ. 適用税率別に区分して仕入れを記帳

ii. 販売

- ア. 仕入れ時に確認した対象品目の線引にしたがって、
 - ・ POSレジの場合は、POSレジの適用税率を登録
 - ・ 単機能レジやバーコードのない商品の場合は、価格ラベルに適用税率を記載し、レジ打ち時に適用税率を入力
- イ. 領収書を求められた場合は、
 - ・ 適用税率ごとに取引金額を集計して記載する
 - ・ 軽減税率対象品目に印を付し、適用税率ごとの取引金額を記載した明細を発効する
- ウ. 割引券等による値引きは、軽減税率対象品目と標準税率対象品目の販売額の比率で按分するなど、値引き額を合理的に配分し、適用税率ごとの販売額を再計算

iii. 記帳

業務終了後、1日の売上げを適用税率別に集計し、区分して売上げを記帳

iv. 決済

適用税率および適用税率ごとの請求金額が、納品書と請求書で一致しているか確認

* レジの機種によって買い替え時の補助

- ア. 軽減税率対応の簡易な機種で
 - 販売価格の目安 2万円～5万円
 - 購入額の2/3、3万円未満は3/4
- イ. 商品情報が登録可能な機種
 - 販売価格の目安 20万円～50万円
 - 40万円を上限に補助
- ウ. POSレジ
 - 販売価格の目安 70万円～100万円
 - 40万円が上限

* インボイス（請求・納品書）

取引した商品ごとの消費税率の区別や税率ごとの消費税額などを書く点が違う。例えば菓子と酒を取引先に納入した企業は、請求書に軽減対象となる菓子の隣に8%、対象外の酒は10%とそのまま書く。若しくは軽減対象の菓子上に「※」などの印を付ける。税率が違う菓子と酒を印食料品とまとめて書くことができない。

税率が複数になると納めるべき税額を正確に計算するためには商品ごとに適用税率を記録する必要がある。事業者は適格請求書を発行する義務があり、発行しなかったり虚偽の内容を書いたりすると罰則もある。

事業者には販売先から受け取った消費税を納める際、仕入れ元に支払った消費税分を差し引ける制度がある。適格請求書の保存がこの制度を使う条件となる。

* みなし課税

年間売上高が5,000万円以下の企業は厳密な売上げ管理をしなくてもよい“みなし課税”という手法を選べる。

軽減税率で大変な経理事務は“みなし課税”3つの方法で軽減

① 仕入れた商品をそのまま販売する業者

- 仕入れた商品をそのまま販売する小売業の場合、仕入額に占める軽減対象商品の割合を把握し、そのまま売上げにも当てはめられる。

② 大半のケース

- 連続10日間の営業日の軽減対象商品の売上げを把握し、年間の売上げを推計する仕組み。

③ 零細商店など（②ができない場合）

- 連続10日間の売上げが把握できない場合だけ認める。売上げに占める50%を軽減対象の売上げと見なす仕組み。

② 他の税制改正

ア. 自動車

平成29年4月から自動車所得税を廃止する代わりに、燃費性能に応じて購入額の0~3%を課税する新税を導入する。

イ. 法人税

法人実効税率を平成28年度に29.97%、平成30年度に29.74%に引き下げる。

ウ. 中小企業の設備減税

中小企業の新規設備の固定資産税を3年間、半減する。

エ. 通勤

通勤手当の非課税枠の上限を月額10万円から15万円に引き上げる。

(3) 外形標準課税の拡充

赤字企業でも課税する。現在は資本金1億円超の企業が対象だが、全法人の1%に過ぎない。改革案では外形標準課税の税率を引き上げるとともに資本金1億円以下の企業にも対象を広げる。

さらに中小企業も納める法人住民税（地方税）の一部で増税の方向性を示す

とともに中小企業の法人税（国税）を軽くしている措置の見直しを検討する。

※ 当会の対応（取組み）

拡充には反対である。関係する機関と連携して反対で訴えていく。

結果、平成27年4月から資本金1億円超の企業のみが対象となる。欠損金の控除限度割合を80%から65%（平成29年以降は50%）に引き下げる。

(4) 相続税

平成27年1月からの相続、贈与に適用。

(5) 事業継承

自営業者や中小・零細企業のオーナー経営者が継承者に事業を受けわたすことを事業継承という。

政府与党では、資産相続の負担軽減として後継者に税優遇措置を検討。

・事業継承の支援策

ア. 自営業者

建物や設備の相続税負担を軽減 - 平成28年度の税制改正に向け検討着手

イ. 自営業者と中小・零細企業

政府系金融機関が240億円の資金支援 - 平成27年度に実施

ウ. 中小・零細企業

親族以外でも株式を安く譲渡 - 通常国会に法律の改正案を提出
3代目の継承にも贈与税を猶予 - 平成27年度から実施

3. 環境問題

(1) 食品ロス削減のための取組み検討

1) 農林水産省では3分の1ルールの見直し検討、賞味期限の見直し、表示方法の見直し、実証事業の開始。

① 国連食糧農業機関（FAO）の推計では、人間が食べるまでに生産される食料は、世界で年間約13億トンで、うち3分の1は失われている。

日本での食品ロス500万～800万トンと云われ、米の収穫量に匹敵する。1日一人が1～2個のおにぎりを捨てている計算である。

② 消費段階で捨てられるものを「廃棄（ウェイスト）」、生産から小売までの間を「ロス」と区別している。

④ 加工食品では賞味期限までの3分の1を過ぎた商品は小売店が引き取らない商習慣があり、これがメーカー側でロスを増やす温床となっている。

⑤ 菓子、調味料、飲料、即席麺などの加工食品を対象にロスを減らす実験を、大手企業35社が8月から半年間の予定で始めた。

2) 賞味期限2分の1残で返品が減少

保管スペースやピッキングの効率化、期限確認業務の軽減化、検品・荷卸しの効率化などに効果があった。

① 賞味期限「年月」表示へ

味の素、キューピー、サントリー食品

(カップスープ、調味料、レトルト食品、飲料)
製造から賞味期限まで1年以上ある加工食品の賞味期限の表示方法を、“年月日”から「年月」に変更する。

② 賞味期限（冷蔵食品）30日以上

食品大手企業は、チルド食品の賞味期限を30日から50日近くに延ばした商品の開発に力を入れる。

大手量販店は関東、東北ではゆで麺は賞味期限の商品に切り替え。

(2) 食品リサイクル法の見直し

農林水産省は食料・農業・農村政策審議会の食料産業部会で平成26年6月30日に食品リサイクル小委員会と中央環境審議会循環型社会部会リサイクル専門委員会の合同で取りまとめた“今後の食品リサイクル制度のあり方について（案）”を了承。平成27年1月に食料産業部会で最終案を決定する予定でいる。

同案では世界的に約8億人の飢餓人口がいる中で、日本で破棄される食品ロスは年間約500万～800万トン発生し、再生利用率は約6%に過ぎない現実を直視し、再生利用の優先順位を“物から物へ”として、ア. 飼料化、イ. 肥料化、物で再生利用できないものを、ウ. メタン化等のエネルギー化とし、定期報告様式変更で、都道府県別データの整理を行う等、実態把握に努める必要性を指摘している。

(3) 容器包装リサイクル法の見直し

施行後5年が経過したため、平成25年9月から経済産業省と環境省で施行状況の点検などを開始する。

プラスチック製包装容器の効率化・合理的なりサイクル（材料リサイクル手法を優先する措置の廃止または段階的な縮小）、分別収集・選別保管費用の負担のあり方、容器包装以外のプラスチック製品のリサイクルのあり方などが主要論点である。

(4) 廃棄食品横流し

平成28年1月の事件は、カレーチェーン店が廃棄を委託した冷凍ビーフカツが愛知県の産業廃棄物処理会社によって横流しされスーパーや小売店で売られていた。

今後は国の指導監督を強化し、廃棄物処理業者に対して廃棄物処理法に基づく自治体の抜き打ち検査の回数を増やす。食品メーカーなどの排出事業者に他の廃棄物と混ぜて製品を廃棄処分とするよう求めることとしている。

事件の背景に食品ロスの問題がある。賞味期限が迫ったという理由などで廃棄される食品は国内で年間640トンに上る。賞味期限が間もなく切れる食品を避け製造から浅いものを選びがちで消費者の意識も見直す必要がある。

また、低価格志向への問題もある。（格安弁当の裏に訳あり素材も）
「安けりゃ何でも買い手がつくだろうと、流通に乗せられたのだろうか。」と憤る。

企業側の廃棄物への関心の薄さにも課題がある。食の安全について異物混入

や産地偽装などの問題を受け、製造時や流通時での見直しは進られてきた。一方、廃棄に関しては目が行き届かなかった製販売の各企業、団体が商品の廃棄が終わるまで責任を持つ必要性が浮き彫りになった。食品廃棄は取引のある産廃業者に丸投げされる例が多く点検機能が働いたとは言いにくい。

4. 食品表示

(1) 「食品表示法」成立

食品表示法は平成25年6月21日成立、6月28日公布。平成27年4月1日施行。

食品衛生法、JAS法および健康増進法の食品表示に関する規定を統合・一元化するものであるが、具体的な食品表示の項目や表示方法については、同法第4条の食品表示基準（内閣府令）において規定された。

- 1) 食品表示法に基づく新たな食品表示制度への移行については、
 - ア. 加工食品および食品添加物については原則として5年間の経過措置期間が設けられていること。
 - イ. 栄養表示の義務化についても原則として5年間の猶予期間が設けられていること。から、平成32年4月1日に完全に移行することになっている。
- 2) 食品表示基準は従来の58本の基準を一本化したものであり、これまでの制度からの主な変更点は、
 - ア. 製造所固有記号制度の運用の改善（原則として同一製品を2以上の工場で製造する場合に限り利用可能）
 - イ. アレルギー表示に係るルールの改善（より広範囲の原材料についてアレルゲンを含む旨の表示の義務づけ）
 - ウ. 栄養成分表示の義務化（食品関連事業者に対して原則として全ての消費者向け加工食品および添加物への栄養成分表示を義務づけ）
 - エ. 栄養機能食品の対象成分（n-3系脂肪酸、ビタミンkおよびカリウム）および対象食品（鶏卵以外の生鮮食品）の追加
 - オ. 新たな機能性表示食品制度の創設等である。

3) 今後の検討課題

中食・外食のアレルギー表示、インターネット販売の取扱い、遺伝子組換えや添加物表示、加工食品の原料原産地表示の取扱い、等が検討課題とされている。

(2) “食品表示基準案”

食品表示基準の見直しの検討は、平成25年11月から消費者委員会食品表示部会、消費者庁で「食品表示基準」の策定に向けて検討がなされ取りまとめられた。

1) 当会の対応（取組み）

基準案パブリックコメントを提出

当会の意見（消費者庁、平成26年8月8日付け提出）要旨

① “栄養成分表示”

ア. 食塩相当量

ナトリウムは食塩相当量で表示する方向であるが、食塩相当量の表示は反対である。万一、食塩相当量の表示するならば商品に食塩無添加を表示する場合に限ってナトリウムでの表示を認めてもらいたい。

商品によっては食塩が入っていないなくても、食塩が入っていると誤認される恐れがあるため。例えば食塩ゼロと表示しているのに食塩以外のナトリウムを食塩相当量で何gと表示すると消費者からみれば奇異に感じる。

イ. 推奨表示の廃止

推奨（任意）表示として飽和脂肪酸と食物繊維が挙げられているが、推奨による任意表示には反対である。

推奨（任意）表示であっても、取引先から表示をしろと云われ、実質義務化に等しいことになるため現場では混乱を生じることになる。

② “製造所固有記号”

原則2以上の工場で製造する商品のみに利用可能とされ、製造所所在地等の連絡先を表示する等となっているが、本案には反対である。現行制度の維持をお願いする

新制度により製造所所在地等の連絡先を表示する等により仮に製造所名がすべて公表されてしまうと納入価格など最も条件の良い競合先に取引相手が移ってしまう恐れが生じる。また、事業者にとって申請手続きの手間が大きな負担となり混乱を生じることになる。

※ パブコメ 800件不賛成

③ 加工食品に係る経過措置

食品表示基準の施行後、新ルールに基づく表示への移行猶予期間は2年としているが、これを5年程度に延長してもらいたい。

新ルールを周知徹底するためと、特に季節、催事で使用する包装資材は数年間分の在庫を保有しているため。

④ 業務用加工食品に係る経過措置

上記③と同じ理由

⑤ 即席麺類に関する表示禁止事項の復活（再考）

即席麺類の“かんすい”を使用しないものに対する中華麺の用語を復活（再考）してもらいたい。

今日まで関係法令でかんすいを使用したものが中華麺であるとされている。かんすいの使用により中華麺独特の黄色味を帯びた色調、食感、風味が得られ、これらのかんすいの機能は他の食品添加物では達成できない。無かんすいラーメン等々筋違いな差別商品が出回り、消費者は誤認し不利益を与えることになる。

⑥ 調理冷凍食品に関する表示禁止事項の復活（再考）

上記⑤と同じ理由

2) 栄養表示の義務表示の方法（平成32年3月31日まで）

① 表示

邦文をもって、当該食品を一般に購入し、または使用する者が読みやす

く、理解しやすいような用語により正確に記載すること。

また、添付文書に記載する場合以外は、容器包装を開かないでも見える場所に読みやすく記載すること。

② 表示の順序、名称

熱量（エネルギー）、たんぱく質（蛋白質、たん白質、タンパク質、たんぱく、タンパク）、脂質、炭水化物、食塩相当量（ナトリウム（Na））の順とすること。

③ 設定

ア. 表示値が誤差の許容範囲に収められる場合

表示値の要件 - 規定された分析方法で±20%以内であること（表示値の算出方法は指定なし。）

栄養成分表示 1袋（100g）当たり

エネルギー100kcal、たんぱく質2.0g、脂質5.0g

炭水化物12.5g、（食塩相当量0.2g）

イ. 表示値が誤差の許容範囲に収まることが困難な場合

表示値の要件 - 合理的な方法により得られた値を表示（結果として誤差の許容範囲が±20%を超える可能性について限定しない。）

表示値の設定根拠を保管すること

栄養成分表示 1袋（100g）当たり

エネルギー140kcal、たんぱく質2.0g、脂質9.0g

炭水化物12.8g（食塩相当量0.2g）

※ いずれかの文言を含むこと

ア. 推定値、イ. この表示値は、目安です。ウ. 日本食品標準成分表に基づく推定値、エ. サンプル品の分析による推定値。

※ 分析結果 誤差の許容範囲

	分析結果	誤差の許容範囲
エネルギー	110kcal	88～132kcal
たんぱく質	2.0g	1.6～2.4g
脂質	5.5g	4.4～6.6g
炭水化物	13.1g	10.5～15.7g
ナトリウム	82mg	66～98mg

3) 製造所固有記号制度（使用に係るルールの改善）

原則として、製造所の所在地及び製造者の氏名などを表示することとし、例外的に製造所固有記号による表示を可能とすることで制度本来の趣旨に則した見直しが行われた。

① 原則、2以上の製造所において同一商品を製造・販売する場合のみ固有記号の利用を認める。

* 2以上の製造所とは

① 自社の2以上の工場で製造している場合／ ② 他社に製造委託して2以上の工場で製造している場合／ ③ 自社工場と他社に製造委託した工場で製造している場合のように、2以上の製造所がそれぞれ食品の衛生状態を最終的に変化させる場所のこと

* 同一製品とは

同一の規格で同一の包材を使用した製品のこと

同一の規格：原材料および添加物の配合、内容量等、包材に表示される
内容が同一

同一の包材：所謂デザイン部分が同一であるとともに、所謂表示部分も
同一

② 固有記号を利用する事業者からの問合せに応答する義務を課す。

* 製造所固有記号が表す製造所所在地等の情報提供を求められたときに
回答できる者の連絡先

* 製造所固有記号が表す製造所所在地等を表示したWebサイトのアド
ドレス

* 当該商品の製造を行っている全ての製造所在地等および製造所固有記
号

③ 一定の猶予期間を設けて、現在届出がなされている固有記号を全廃して
新固有記号制度へと移行し、固有記号に有効期限を設けて更新制とする。
届出内容の変更・廃止届出を新たに義務付ける。

* 表示方法

- 新制度では「+」を付けて製造所固有記号を表示する。

販売者 ○○製麺 + K S

* 経過措置期間

- 平成27年4月1日運用開始後、平成32年3月31日までは旧
基準に基づいた表示が認められている。ただし、以下については新
基準に基づき表示した包材に、旧制度に基づき取得した製造所固有
記号の表示が認められる。

(1) 新制度において製造所固有記号を取得できる場合、新制度に基づ
く製造所固有記号の届出に関する手続き等が完了するまでの間。

(2) 新制度において製造所固有記号を取得できない場合、経過措置期
間。

ア. 経過措置期間中（平成28年4月1日～32年3月31日）

包材	記号	可否
新	新	○
旧	旧	○
新	旧	○
旧	新	×

イ. 経過措置期間経過後（平成32年4月1日～）

包材	記号	可否
新	新	○
旧	旧	×
新	旧	×
旧	新	×

④ 消費者庁は新固有記号データベースを構築し消費者からの検索が可能
となる一般開放および事業者からの電子申請手続きをする。

4) 原料原産地表示の拡大

現在 22 食品群 + 4 品目が義務化

① 消費者庁

加工食品の原料原産地表示等個別課題についての表示基準の見直しについては、新たな食品表示基準の策定についてメドがついた段階から検討を実施する。

② 農林水産省

平成 27 年 1 月 25 日付け TPP 総合対策本部で決定した“総合的な TPP 関連政策大綱”のなかで食品安全に関する情報提供等で加工食品の原料原産地表示の拡大に向けた検討を行う。

※ 当会の取組み（関係する行政等に意見書提出）

当会では、今後とも義務化は反対である。小麦粉実需者団体、製粉業界とも連携していく。

平成 27 年 1 月に提出済、平成 28 年 1 月中に再度提出する。

〔義務化反対意見の要旨〕

- ・ 小麦粉の原料は全体の 8 割以上は輸入に頼っている。
- ・ 生めん類は国内産小麦を含め種類・用途に合わせた複数の銘柄を配合している。
- ・ 製品コストが相当増えることになる。なお、価格動向では仕入価格上昇分の販売価格への転嫁率は 9 割強が据置き・転嫁できていないのが実態である。
- ・ 原料と製品の国境措置の整合性がとれなくなる。
- ・ また、国産重視は国産優位性・差別化は分かるが、行き過ぎた考え、偏重は危ういと考えている。

(3) “機能性表示食品制度”

1) 検討会

食品の新たな機能性表示制度に関する検討会は、平成 25 年 12 月から 8 回検討され、規制改革実施計画で示された同制度は所謂健康食品をはじめとする保健機能を有する成分を含む加工食品および農林水産物の機能性表示を企業の責任において容認するものである。

ア. 新制度に係る安全性確保のあり方、イ. 新制度に基づく機能性表示に必要な科学的根拠の考え方、ウ. 消費者にとって誤認されない機能性表示のあり方の 3 点を中心に検討してきた。

“機能性表示食品”は、“栄養機能食品”、“特定保健用食品（トクホ）”に次ぐ第 3 の枠組みである。

2) 義務表示事項

平成 27 年 4 月に食品表示法が施行され、企業や生産者の責任で、健康への具体的な効果を示すことができる「機能性表示食品制度」がスタートした。機能性表示食品である旨、科学的根拠を有する機能性関与成分および当該成分または当該成分を含有する食品が有する機能性、栄養成分の量および熱量、1 日当たりの摂取目安量、食品関連事業者の連絡先、機能性および安全性について国による評価を受けたものでない旨、疾病の診断、治療、予防を目的

としたものではない旨など16項目。

(4) “外食等におけるアレルゲン情報”

外食等におけるアレルゲン情報のあり方検討会は、平成26年4月から4回検討され、食物アレルギーに関する医学的な見地、食物アレルギー患者等からの意見開陳、外食事業者・加工食品メーカー等からの意見開陳を行ってきた。

アレルゲン情報提供の内容、範囲、方法、適切な情報提供促進のための従業員教育のあり方などの観点から論点整理を行い、平成27年度末に中間整理を行う予定でいる。

(5) 「景品表示等改正法」成立

1) 平成26年6月6日成立。7月施行

同法では、

- ① 事業者の表示管理体制の整備を義務付けること。
- ② 国および都道府県の監視指導體制を強化すること。
- ③ 景品表示法への課徴金制度導入を検討に関する規定が盛り込まれている。

※ 景品表示法への課徴金制度導入、パブリックコメント提出（導入反対意見）

過剰規制にならないようにすべきであるとして反対である。

2) 課徴金制度を導入する「不当景品類及び不当表示防止法の一部を改正する法律」

平成26年10月24日、閣議決定、施行は交付日から1年6月以内。

平成28年4月1日施行。

本法律は、不当な表示を行った事業者に対する課徴金制度を導入するとともに、被害回復を促進する観点から返金による課徴金額の減額などの措置を講ずるもの。商品やサービスを売るときに消費者を騙すような不当な表示をしていた事業者に売上額の3%を納めさせる課徴金制度が平成28年4月1日にスタートする。

① 課徴金納付命令

ア. 対象行為 - 優良誤認表示、有利誤認表示を対象とする。

※ 優良誤認

〈品質（原材料、純度、添加物、効能、鮮度、栄養価など）、規格（国や地方公共団体が定めた規格、等級、基準など）、その他の内容（原産地、有効期限、製造方法など）について著しく優良であると示す表示を禁止〉

※ 有利誤認

〈価格や取引条件（数量、アフターサービス、保証期間、支払条件など）に関して、著しく有利であると誤認される表示の禁止〉

不実証広告規制に係る表示行為について一定の期間内に当該表示の裏付けとなる合理的な根拠を示す資料の提出がない場合には、当該表示を不当表示と推定して課徴金を賦課する。

イ. 賦課金額の算定 - 対象商品・役務の売上額に3%を乗じる。

ロ. 対象期間 - 3年間を上限とする。

エ. 主観的要素 - 違反事業者が担当の注意を怠った者でないと認められ

るときは課徴金を賦課しない。

オ. 規模基準 - 課徴金額が150万円未満となる場合は課徴金を賦課しない。

② 課徴金額の減額

違反行為を自主申告した事業者に対し課徴金額の2分の1を減額する。

③ 排除期間

違反行為をやめた日から5年を経過したときは課徴金を賦課しない。

④ 賦課手続き

違反事業者に対する手続き保障として弁明の機会を付与する。

⑤ 被害回復

事業者が所定の手続きに沿って自主返金を行った場合（返金措置を実施した場合）は、課徴金を命じないまたは減額する。

* 不当表示（2種類）、過去の事例

(1) 優良誤認（実際よりも著しく良いように思わせる表示）

ア. レストランメニュー

芝海老 → バナナイエビ使用

イ. 学習塾のチラシ

国公立大学出身98% → 比率は14%

ウ. ダイエット食品の広告

無理な食事制限なしで12kg体重減 → 合理的根拠を示せず

(2) 有利誤認（実際よりも著しく安いように思わせる表示）

ア. 食肉販売会社のCM

牛肉が半額 → 半額でない

イ. 懸賞付きパズル雑誌

現金10万円1名様 → 賞金・商品を提供せず

(6) 「地理的表示法（地理的表示（GI）保護制度）」成立

1) 平成26年6月18日成立、6月25日公布。平成27年6月1日施行。

同法では、特定の地域で独自の方法・製法で造られ、品質上の特性が地域に由来していると特定された商品を同法で、産地名を含む名称が保護されることになった。

EU（欧州連合）では1992年から実施されシャンパンやコニャック、パルマハム等の名称は他産地では使えない。ただし、地域ならではの食品すべてが該当するわけではない。さつま揚げ、筑前煮、高野豆腐等はもはや全国各地で生産・販売されているので対象外となる。新潟魚沼産コシヒカリもブランドとして知られているが、コシヒカリは品種名であり、品種は更新される可能性が高く、将来新品種に切り替わると使用できなくなる恐れがある。

2) 当会の取組み（対応）

当会では、会員（組合）と連携してその対応を図っていく。

また、乾麺団体とも連携していく。

3) 申請産品（平成27年6月から受け付け開始）

50以上の特産品が申請。

農林水産省12月22日付け7産品を登録

あおりカシス（青森県の一部）、但馬牛（兵庫県）、神戸ビーフ（兵

庫県)、夕張メロン(北海道夕張市)、八女伝統本玉露(福岡県)、江戸崎かぼちゃ(茨城県稲敷市)、鹿児島壺造り黒酢(鹿児島県霧島市の一部)

(7) 食物アレルギーの対応

1) アレルギー物質を含む食品に関する表示

① 特定原材料など

原因食物として鶏卵38.7%、牛乳20.9%、小麦12.1%、ピーナッツ4.8%、魚卵4.3%、果実類4.0%、甲殻類3.9%、魚類2.5%、そば2.4%、木の実類1.7%、大豆1.5%となっている。

ア. 表示義務 - 7品目

卵、乳、小麦、えび、かに、そば、落花生

イ. 奨励(任意)表示 - 20品目

あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、くるみ、さけ、さば、大豆、鳥肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

※(平成25年9月追加)カシューナッツ、ごま

② 廃止する特定加工食品

特定原材料名または代替表記を含まないが、一般的に特定原材料を使った食品であることが予測できる表記を廃止する。

例: うどん → うどん(小麦を含む)

マヨネーズ → マヨネーズ(卵を含む)

等と表記する。

2) コンタミネーション

原材料として特定原材料などを使用していない食品を製造などする場合であっても、製造工程上の問題などによりコンタミネーションが発生することがある。他の製品の特定原材料などが製造ライン上で、混入しないよう十分に洗浄するなどの対策の実施を徹底することが原則であるが、これらの対策の徹底を図ってもなおコンタミネーションの可能性が排除できない場合については、注意喚起表記を推奨している。

例: 「本品製造工場では〇〇(特定原材料等の名称)を含む製品を生産しています。」

3) 可能性表示の禁止

“入っているかもしれない”といった可能性表示は認められない。

4) 米粉を利用した製品の注意

小麦成分の入った米粉製品を誤って食べるなどしてアレルギーを発症する事故が増えている。表示の欠落や誤り、消費者の確認不十分などが原因。

弾力性を出すために使われる“グルテン”。小麦などの穀物から生成されるたんぱく質で米粉製品に含まれることもある。原材料名にグルテンと表示されていてもグルテンが小麦由来と知らずに食べてアナフィラキシー(重症のアレルギー症状)となった例があった。

平成27年4月1日施行の食品表示法で“グルテン(小麦を含む)”と表示することになった。(5年間の経過措置がある。)

(8) 加工食品の表示の確認（調査結果）

（株）日本政策金融公庫は、平成26年上半期の消費者動向調査（本年7月1～8日インターネットアンケート調査）をまとめた。

“加工食品の表示情報に対する意識”では、加工食品の購入時に消費者の8割が表示を確認している。

1) 加工食品の購入時に表示情報（価格以外）を確認しているかどうか。

- ① 表示を確認している。計80.5%
 - ア. 毎回しっかり確認している。13.7%
 - イ. 毎回必要な情報だけ確認している。36.1%
 - ウ. 時々確認している。30.7%
- ② あまり確認していない。11.4%、ほとんど確認していない。8.2%
- ③ どのような表示情報を確認ポイントにしているか。（主なもの2つ回答）
 - 賞味・消費期限59.8%、原産地・原産国34.5%
 - 原材料28.3%、内容量20.8%、食品添加物16.9%
 - 食品事業者名16.1%、カロリー13.2%
- ④ 今後、表示の義務化が行われる方向の栄養成分4.1%、既に義務化されているアレルギー物質1.8%、調理・保存方法3.1%であった。
- ⑤ 品目別では、麺類は平均に比べ、賞味・消費期限と、原材料で若干高く、その他では平均であった。

2) 加工食品に対して不安があるか。

- ① 中国における鶏肉問題が発生した後だったこともあり、約8割が不安を感じている。
 - 不安はない。21.3%、多少不安がある。69.6%
 - かなり不安。9.2%
- ② 多少・かなり不安がある。と回答者（主なもの2つ回答）
 - 食品添加物55.3%、遺伝子組換え37.2%
 - 原産地・原産国35.8%、原材料の生産者18.6%
 - 放射性物質16.8%、カロリー10.4%
 - 栄養成分・機能性8.6%、アレルギー6.0%

(9) 食品標準成分表の改定

食品の栄養成分をまとめた日本食品標準成分表が5年ぶりに改定された。

文部科学省が平成12年から5年ごとに改定している。

穀物や野菜、肉や魚などの食品について100gあたりのエネルギー、脂質やビタミンなどの栄養成分をまとめたもの。

* 調理方法や食品の比較例

健康に配慮した食品

マヨネーズ

種類	全卵型	卵黄型	低カロリータイプ
エネルギー	703キロ・カロリー	670キロ・カロリー	282キロ・カロリー
塩分量	1.8グラム	2.3グラム	3.9グラム

5. 生めん類の規約および規約施行規則

「不当景品類及び不当表示防止法」

昭和37年制定、公正取引委員会所管、その後平成21年9月1日付けで消費者庁へ全面移管された。

公正競争規約は消費者庁長官及び公正取引委員会の認定を受けて各業界が設定する景品類の提供または表示に関する自主ルールであり、①不当な顧客の誘因を防止し一般消費者による自主的かつ合理的な選択および事業者間の公正な競争を確保するために適切なものであること、②一般消費者および関連事業者の利益を不当に害する恐れがないこと、③不当に差別的でないこと、④規約に参加しまたは規約から脱退することを不当に制限しないこと、の4つがその定要件となっている。

(1) 生めん類の公正競争規約及び施行規則の一部変更案

(平成23年からの継続審議事項)

1) 主な変更点案

* ア. そばのなかのそば粉の配合割合

そばのなかのそば粉の配合割合は、麺の原材料の混練時に使用する練り水（加水）を除いた全ての原材料（例：小麦粉、そば粉、小麦たん白、食塩、酢酸ナトリウム、等）中のそば粉の配合割合として計算する。

イ. “生マカロニ類”の原料

デュラム小麦粉若しくは強力小麦粉

ロ. “生スパゲッティ類”の原料及び製法

高压押し出しでなく、通常製の麺機を用いて製麺してもよいとする。

エ. 冷めんの原料のでん粉および製法

“でん粉”には“加工でん粉”を追加する。

製法 - 加熱加工を行わず、製麺してもよいとする。

オ. “うどん”の表示

“そうめん”を新たに追加する。

カ. “そば”の表示

“生そば”の表示を削除する。

キ. “中華麺”の表示

“冷し中華”、“皿うどん”を新たに追加する。

ク. “生スパゲッティ類”の表示すべき名称

“ひらめん”、“フェットチーネ”等を新たに追加する。

ケ. “餃子の皮”の表示すべき名称

“ぎょうざ（餃子）の皮”、“ワンタン（雲吞）の皮”、“春巻の皮”、“しゅうまいの皮”を新たに追加する。

* コ. “ぎょうざの皮”などの内容量の表示

内容重量（〇〇g）と枚数（〇〇枚）を併記する。

サ. 期限表示の定義

消費期限 - 品質が急速に劣化しやすく、製造後速やかに消費すべきもの。

賞味期限 - 品質の劣化が比較的緩やかなもの

シ. “生・ゆで・むし・油揚げ・半生”別の表示

表示する箇所の指定を止め、包装の表面に表示してあればよいとする。

- ス. “要冷蔵”、“要冷凍”の文字の大きさ
20ポイント以上の大きさとする。
- セ. 冷凍麺における表示すべき事項で“内容個数”の文字の大きさ
15ポイント以上の大きさとする。
- シ. 紙、プラスチック等の分別回収のための“識別マーク”表示
規定を新たに追加する。ガイドライン参照
- タ. 特定事項の表示基準
“茶、山芋、卵”において使用している旨の表示する際、使用量を計算する時の分母 - 麺の原材料の混練時に使用する全ての原材料に対して
○○%以上。
“生山芋”10%、“生卵”5%は“生”の表示基準を削除する。
- チ. “無添加”の表示
条件つきで認める。
“無添加”またはこれに類似する用語は、下記の事項を同時に満たしている場合に限る。
 - ・ 無添加である原材料或いは添加物を明確に明記する。
 - ・ 当該原材料或いは添加物が一切使用されていないことが確認できる。
- ツ. 特色ある原材料を使用している旨を表示
加工食品品質表示基準に基づいて表示することを新たに規定する。
- テ. 有機加工食品である旨を表示
JAS法に基づいて表示することを新たに規定する。
- ト. “栄養強化”の表示
特定事項の表示基準に移動、施行規則変更案、第4条第3号栄養成分の表示等は栄養表示基準に従い表示する。として規定する。
- ナ. “雑穀類（ひえ、きび、あわ、黒米など）”が含まれている旨の表示
当該原材料が原材料に占める重量の使用割合を表示する。
- ニ. 茶そば、山芋入り、卵麺などを表示する場合の基準
施行規則変更案（特定事項の表示基準）第3条第1項と重複するため削除する。
- ヌ. “国産小麦”および“○○産小麦”の表示
国産小麦 - 全量が国内産小麦でできていること
○○産小麦 - 全量が○○産小麦でできていること
- ネ. “地粉”の定義
全量が国内産小麦であって、かつ、当該地で採れた小麦で製粉されたもの。
- ノ. “○○産地粉”の定義
全量が当該地で生産された小麦であって、かつ、当該地で製粉されたもの。
- ハ. 別表（名産、特産、本場などを表示する場合の基準）における字句の整理
ボーメ度 - ボーメ° ⇒ 度
切歯、丸歯⇒切刃、丸刃

2) 変更にあたっての手続き

- ア. 臨時総会（全国生めん類公正取引協議会）平成26年11月12日

規約の変更は総会の決議事項であるため

- イ. 連絡会の開催 平成26年11月29日
消費者団体、行政、業界との話し合い
- * (連絡会開催以後に再検討事項がありこの1年間消費者庁と相談等)
- ウ. その後、コメントの実施
- エ. 平成28年度に入って変更を行政に申請、認定

※ 再検討事項

- ア. そばのなかのそば粉の配合割合 (未決定)
そばのなかのそば粉の配合割合は、麺の原材料の混練時に使用する練り水(加水)を除いた全ての原材料(例:小麦粉、そば粉、小麦たんぱく、食塩、酢酸ナトリウム、等)中のそば粉の配合割合として計算する。

[再提案]

“8割、10割そば”の扱い

(3割以上は原案どおり、8割以上は特殊・特別なそばとしての扱いとし、小麦たんぱくを除いた原料粉中そば粉が8割あるいは10割の場合は表示することができる。

但し、

- ・ “8割そば”あるいは“10割そば”と表示する場合は誤認されないよう別途、説明文を附記する。

- ・ 小麦たんぱくの量は5%以下とする。

なお、“8割そば”および“10割そば”は、規約の特定事項の表示基準において、新たに規定を設ける。附記する説明文の事例は、規約の解説分に記載する。

- ・ 上記の小麦たんぱくの量は5%以下とする。とする案と、5%以下と限定しなくとも、全ての原材料でそば粉が8割以上配合しているならば良とする。

- イ. “ぎょうざの皮”などの内容量の表示

内容重量(〇〇g)と枚数(〇〇枚)を併記する。

“内容重量”若しくは“枚数”のどちらか表記する考え。

(皮類の内容量の表記:経済産業省のコメント)

皮類の内容量の表記は、皮類は計量法において、別表第1条10号にめん類の範疇に含まれているので、重量(g)表記しなければならない。

しかし、枚数(枚)表記でもよい。

従って、重量(g)表記あるいは枚数(枚)表記の何れかの表記でよい。

(現行規約通りであり、規約変更は行わない。)

なお、2点以外の他の変更する事項は原案とおりに決定済。

6. 食品への農薬・異物混入・食品偽装事件の発生問題

(1) 冷凍食品への農薬混入事件

アグリフーズの製造した冷凍食品からマラチオンが検出され、同社の契約社員が逮捕、起訴された。

今回の事件を検証し、再発防止に関する提言を取りまとめるため「農薬混入

事件に関する第三者委員会」を平成26年1月31日に設置。5月29日再発防止などに関する提言を取りまとめた最終報告書“アグリフーズ農薬混入事件に関する第三者検証委員会 - 社会への提案”を公表した。

内容 - 7. PB商品に付随する問題、イ. 食品防御についての社会の備へ、ウ. 危機管理時の食品分析について、エ. 第三者検証委員会から消費者へのお願い

また、農林水産省では平成26年4月から「食品への意図的な毒物等の混入の未然防止等に関する研究会」を開催し、6月27日に“食品への意図的な毒物等の混入の未然防止等に関する検討会報告書”を公表した。

(2) 異物混入

1) 厚生労働省通知

厚生労働省では、食品への異物混入事案が相次いでいることを踏まえ、食品等事業者において異物の混入防止のための取組みが徹底され、食品の安全性が確保されるよう監視指導の徹底をお願いする「食品への異物の混入防止について」および添付文書：「食品事業者が実施すべき管理運営基準に関する指針（ガイドライン）の改正について（平成26年10月14日付け文書）」文書を送付した。

（平成27年1月9日付け、厚生労働省医薬食品局食品安全部監視安全課長名、都道府県・保健所設置市・特別区の衛生主管部（局）長宛）

（平成27年1月9日付け、農林水産省食料産業局企画課長・食品小売サービス課長・食品製造卸売課長の連名、各団体宛）

2) 食品への異物混入の相談（苦情）、平成21年度以降で1万6,094件

① 全国の国民生活センターに寄せられた食品（食料品、外食店）に虫や金属片などの異物が混入していた相談は、平成26年度（26年4月～27年1月10日）で1,852件であったと発表した。このうち310件は腹痛などの健康被害を訴えていた。

ア. 相談件数（複数回答）

虫類（ゴキブリ、ハエ、ねずみ糞）345件、金属片（機械、カッター、針金）253件、毛髪や歯など202件、プラスチック片など140件、ビニールやフィルム87件、紙屑や繊維屑76件

イ. 相談商品

調理食品（弁当や冷凍食品）471件・25.4%

穀類（米やパン、即席麺など）15.0%、菓子類11.5%

外食・出前10.6%、その他（魚介類や野菜など）37.5%

② 消費生活センターなどに平成25年度に寄せられた消費者トラブルの相談・苦情が約92万5千件。うち、食に関するトラブルは約7万8千件と過去10年間で最多となった。平成16年度以降年間2万から3万件台で推移していたが24年度に約5万件となった。

③ 東京都の場合は、平成8年から24年までに届けられた異物混入件数は、年に500～1,600件である。

平成12年、雪印集団食中毒事件1,603件

平成19年、不二家消費期限偽装事件1,141件

平成20年、中国冷凍ギョウザ事件1,365件

(3) 食品回収増

1) 食品事故

有害な細菌・物質による食中毒など、ガラス・金属片などの混入
法定のアレルギー物質の表示漏れ、カビ等の混入
容器の不良、単純な印字ミスなど、毛髪・昆虫・ビニールなどの混入

2) 回収費用を補償する「リコール保険」

アレルギー原因物質の表示漏れや誤表示などで食品の自主回収が増えるなか、損害保険会社が食品会社に回収費用を補償する「リコール保険」に力を入れている。

(4) 食品偽装

1) 事例

- ① 産地や銘柄の偽装（生鮮食品・加工食品の産地・銘柄の偽装）
- ② 期限表示の偽装（加工食品の期限表示）

2) 「指示・公表の指針の運用改善」のポイント

J A S法に基づく表示違反については、“指示・公表”を基本として、常習性がなく過失による一時的なものであり、かつ、直ちに改善方策を講じている場合は“指導”。この“指導”の取扱いのうち、直ちに改善方策を講じている場合の改善方策について平成23年1月1日から次のとおり運用する。

表示の是正（表示の修正・商品の撤去）を行っていること。

＋〔新たに〕事実と異なる表示があった旨を、社告、webサイトの掲示、店舗などへ告知などの方法を的確に選択し、速やかに情報提供していること。

7. 経済連携

(1) 経済連携協定（E P A）／自由貿易協定（F T A）の動向

（協定構成国間だけの適用に限られる。）

日豪E P A交渉大筋合意（平成26年4月7日）の品目の内容

ア. 関税撤廃などからの除外

イ. 関税削減（スパゲティ・マカロニ 30円/kg→24円/kg）

ウ. 10年かけて段階的に関税撤廃（小麦グルテン（たん白）21.3%）

エ. 3～7年かけて段階的に関税撤廃

オ. 即時関税撤廃

(2) 環太平洋経済連携協定（T P P）大筋合意

1) 交渉参加

① T P P交渉参加は、現在12カ国が参加し物品市場アクセス、知的財産、競争政策、環境など年内の合意を目指して21分野で交渉。

② 日本は平成25年7月15日～25日にマレーシアで開催した第18回交渉会合の23日から正式参加した。

③ 衆参農林水産委員会は、交渉への参加に当たり農林水産分野の重要5品目（関税率：米77.8%、乳製品-脱脂粉乳21.8%・バター36.0%、

牛肉・豚肉 38.5%、砂糖（甘味資源作物） 32.8%、麦 - 小麦 25.2%・大麦 25.6%）の確保を最優先し、それが確保できないと判断した場合には脱退も辞さないものとする内容の決議を採択している。

2) 農林水産物市場アクセス交渉の結果（小麦）

- ① 現行の国家貿易制度を維持するとともに枠外税率（55円/kg）を維持。
- ② 既存のWTO（世界貿易機構）枠に加え、米国、豪州、カナダに国別枠を新設（国家貿易・SBS方式）。新設枠の数量は7年目までに拡大。
 - * SBS方式 - 売買同時契約方式（買入れ（輸入の委託）及び売渡しを同時に行う方式。）
- ③ 既存の枠内のマークアップを9年目までに45%削減（毎年5%削減）し、新設する国別枠内のマークアップも同じ水準に設定。国別枠内に限り主要5銘柄以外の小麦を輸入する場合にはマークアップを9年目までに50%削減した水準に設定。
 - * マークアップ - 政府が輸入する際に徴収している差益（国家貿易による輸入に係る政府の取り分）、kgあたり17円
 - * 枠数量 - 既存のWTO枠数量：574万t
 - 発効時：米国11.4万t、カナダ4.0万t、豪州3.8万t
 - 7年目：米国15.0万t、カナダ5.3万t、豪州5.0万t
 - * 食糧用小麦（粒）の輸入量（2011年～2013年平均）
 - TPP参加国 543万t
 - （米国310万t、カナダ135万t、豪州98万t）
 - * 小麦製品の例
 - マカロニ・スパゲッティ -
 - 輸入量（2011年～2013年平均）
 - TPP参加国 22千t、世界136千t

3) 業界のスタンス（対応）

- ① 食品産業界のスタンス
 - 食品産業界にとっては、重要5品目がどうなるのか、関連する調整品、二次加工品などの関税引下げ、撤廃の状況がどうなるのか、その影響の度合いを注視していくことが必要である。
- ② 麦製粉関係団体
 - 行政に対して業界団体の意見
 - 業種によって区々であるが、製品の関税が撤廃されるような事態に至った場合、国産食品の競争力が失われ、国内の食品企業の衰退、生産拠点の空洞化が進むことが懸念される。また、その結果国内農業者は販路を失う恐れも出る。「原料と製品の国境措置の整合性の確保」が基本である。

4) 当会の対応（取組み）

- ① 当業界での影響（懸念材料）
 - ア. 農林水産省では国内麦優先の国家貿易運用により輸入増大は見込みがたい。としている。当面の影響は限定的である。
 - イ. 参加国は生鮮加工食品を輸出するメリットはあるのか？

ウ. 参加国からの二次加工食品の安価な輸入品の出回り、国内産加工食品の価格も下がる（値崩れ）懸念される。

乾麺（うどん、そばはT P P枠即時1 0 0 t が設けられ枠内関税は現行k g 3 4 円が即時0 円に関税撤廃される。）

枠としては小さいが、その分国内製造の需要が減少する構図にありその影響が懸念される。

パスタ類で多少影響が出てくるか。？（生パスタとの競合）

エ. マスコミの記事

食品の価格下落となり消費者は歓迎、食品製品が安くなる。等々間違った理解を増進させる。

② 意見

ア. 農林水産行政は農林水産業が相手で（主で）対象が生産者（農家）に偏りがちである。食品産業などの話は限られている感がある。

イ. T P P大筋合意を踏まえた農林水産分野の必要な対策として、攻めの食品産業を目指すべく、中小企業も含めた輸出支援策、H A C C Pによる衛生管理等の導入支援策、新分野の需要開拓等について、金融・税制を含めた広範な視点で支援策を講じていただきたい。

ウ. 今後とも、食品産業での支援策等の政策の拡充と、極め細かな情報提供の発信、業界団体の意見等を聴取願いたい。

エ. 国内産の小麦、蕎麦の質・量・価格の安定供給が図られるための環境整備が必要であり、適切かつ必要な措置を講じてもらいたい。

8. 行政等の動き

(1) 所管官庁内再編

1) 農林水産省

本省 食料産業局 食品製造課（旧：食品製造卸売課）
地方農政局 地方参事官（旧：地域センター）

2) 厚生労働省

本省 医薬・生活衛生局 生活衛生・食品安全部 監視安全課
（旧：医薬食品局 食品安全部）

3) 文部科学省

本省 初等中等教育局 健康教育・食育課 学校給食係
（旧：スポーツ・青少年局学校健康教育課）

(2) 農林水産省

1) HACCP普及に向けた取組み

中小事業者を中心に製造業における食品安全・衛生管理の徹底として、一般的衛生管理の徹底とHACCP普及に向けた研修会、セミナーの全国での開催を食品産業センターを通じて実施している。

2) 食料自給率39%（3年連続横ばい）

（国内で消費される食料がどれだけ国産で賄えるかをカロリーや生産額で示す指標。）

農林水産省は8月8日、平成24年度のカロリーベースの食料自給率が、39%となり、3年連続同じ数字と発表した。

重量ベースで算出される品目別の自給率では、小麦が12%、大豆が8%と全年度比1ポイントずつ上昇した。

3) 食料戦略

“農林水産物・食品の国別・品目別輸出戦略” - 農林水産省

① 農林水産分野で様々な方向付け「攻めの農林水産業」の展開・生産現場を強化する。

② 需要フロンティアの拡大：国別・品目別輸出戦略の構築、食文化・食産業のグローバル展開により2020年の農林水産物・食品の輸出額1兆円を目指す。

③ 「農林水産業・地域の活力創造プラン」

平成25年12月10日開催の第11回会議において正式決定した。

政策の展開方向概要、業界関係抜粋

“国内外の需要を取り込むための輸出促進、地産地消、食育等の推進”

ア. 目標

- ・ 2020年までに農林水産物・食品の輸出額を1兆円に倍増
- ・ 学校給食での国産農林水産物の使用割合を2015年までに80%に向上

イ. 施策

- ・ F B I 戦略による食文化、食産業のグローバル展開
- ・ 学校給食、地産地消、食育等を通じた国内需要の拡大
- ・ 新たな国内需要に対応した農林水産物・食品の生産・開発・普及
- ・ 国内外の需要の取り込みの前提と消費者の信頼の確保

④ 日本食文化の普及

日本食の普及を行う人材育成、メディアの効果的活用等を各省連携して実施する。

- ⑤ 世界の料理界で日本食材の活用推進
日本食材と世界の料理界とのコラボレーション
 - ⑥ 日本の食文化・食産業の海外展開
ビジネス環境の整備、人材育成、出資による支援
 - ⑦ 日本の農林水産物・食品の輸出
国別・品目別輸出戦略の実行
(内、加工食品 1,300 億円 → 5,000 億円)
 - ⑧ 全国レベルでの国産農林水産物、食品の消費拡大
(米粉用粉、国内産麦の市場拡大策)
 - ア. 全国的な消費拡大のためのイベントを実施
 - イ. 食料自給率向上に向けた取組み
 - ・ 米粉用粉 (米粉製造革新技術等の開発支援)
平成 24 年度の生産量は一部大手需要者について在庫調整などが行われた結果、約 34.5 千トンに減少した。(平成 23 年度 40.3 千トン)
米粉パンの学校給食導入状況 (平成 22 年度)
米粉パン学校給食導入校数 - 16,166 校 (53%)
給食実施校 - 30,762 校
 - ・ 国内産麦 (平成 26 年度)
小麦開発
ちゃんぽん麺用小麦 - “長崎 W 2 号”
中華麺用小麦 - 長野県産
- ※ 学校給食における和食の検討会議 (京都市)
パブリックコメント結果
主食献立 - 米飯推進 16 件、パン提供 66 件
京都市の米飯給食実施は政令指定都市平均週 3.2 回を上回る週 4 回実施している。
- ウ. 外食、流通に広がる
イトーヨーカ堂 - 国産農作物消費拡大へ
餃子の王将 - 餃子の皮、具材を国産に切り替え
リンガーハット - 具材 (野菜) は全て国産に切り替え

4) 食品防御の考え方

平成 25 年 12 月の冷凍食品企工場の冷凍食品からマラチオンを故意に混入した容疑で従事者が逮捕されたことを受けて、食品安全管理、危機管理対応に関するグループの抜本的対応策について検討するため第三者検証委員会を設置し、同委員会が取り纏めた最終報告に基づき対策を進めることとした。

農林水産省は事業者による食品防御等の取組みについて検討することとし、これを受け同省は平成 26 年 4 月に外部有識者からなる「食品への意図的な毒物等の混入の未然防止等に関する検討会」を設置し、同年 6 月 27 日付けでその報告書を公表した。

なお、報告書の参考資料として、厚生労働科学研究班作成の「“食品防御対策ガイドライン (食品製造工場向け)” (平成 25 年度改訂版) について」が添付されている。

5) 遺伝子組換え (GM) 小麦

アメリカで開発が禁止されている遺伝子組換え（GM）小麦（WW・ウエスタン・ホワイト（ケーキ等））が、平成25年4月除草剤をまいても枯れない品種がオレゴン州の農場で見つかった。

GM小麦はどこから流出しなぜ成育していたかは、まだ分かっていない。7月末日米双方の検査体制が整ったとして輸入再開を決めた。

6) 小麦が肥満の原因？

（毎日新聞夕刊、平成25年7月25日）

アメリカウイスコンシン州で予防循環器科の医師が自らの体験から「全粒粉の小麦」に肥満症の原因があることに気付いた。

著書「小麦は食べるな！」（日本文芸社）の中で、“小麦を絶つことが健康で長生きをするための基本条件”と主張している。

※ 小麦製粉関係、小麦粉二次加工食品団体では、特に公には反論するなどは考えていないが、データ分析などの資料は整えていく。

(3) 厚生労働省

1) 輸入食品

中国から輸入される食品の安全性を疑問視するマスコミ報道が一部にされているが、内容検証と情報提供。厚生労働省においても、輸入食品の安全性の確保についての取組みをホームページ上の「Q&A」で解説している。

2) 日本産食品の輸入規制（原発事故）

諸外国の輸入規制は徐々に緩和されてきているものの依然として多くの国・地域（38カ国・地域）で何らかの規制措置が取られている。

日本の農産物・食品の輸出は需要状況もあるが震災前の水準を下回って推移。平成26年5月以降は震災前の水準を上回っている。

3) ノロウイルス

激しいおう吐や下痢を引き起こすノロウイルス等による感染性胃腸炎の流行が本格化している。平成27年12月中旬までの1週間当たりの全国の患者数は3万人を突破している。平成27年は遺伝子に変異した新型のノロウイルスが検出された。

* 十分な手洗い（石鹼を使った手洗いの徹底）

* 消毒の徹底（おう吐物・便を処理する際は次亜塩素酸ナトリウムを含む塩素系の漂白剤などを使って消毒する）など
感染防止策を徹底する。

① ノロウイルスによる食中毒

ア. 原因別の食中毒患者数（年間）で第1位

イ. 発生時期別の件数は冬期に多い

ウ. 食中毒1件当たりの患者数は36.8人（大規模）

② 食中毒予防のポイント

ア. 調理、従事する人の健康管理

・ 普段から感染しないように食べ物や家族の健康状態に注意する。

・ 症状がある時は食品を直接取扱う作業をしない。

・ 症状がある時にすぐに責任者に報告する仕組みをつくる。

イ. 作業前などの手洗い

- ・洗うタイミングは、
 - トイレに行ったあと
 - 調理施設に入る前
 - 料理の盛りつけの前
 - 次の調理作業に入る前
- ・汚れの残りやすいところを丁寧に
 - 指先、指の間、爪の間
 - 親指の周り
 - 手首

ウ. 調理器具の消毒

塩素消毒

- 洗剤などで十分洗浄し、塩素濃度 200 ppm の次亜塩素酸ナトリウムで浸しながら拭く。
- エタノールや逆性石鹼はあまり効果がない。

③ 感染

ア. 経路

- ・食品からの感染
 - 感染した人が調理などして汚染された食品
 - ウイルスの蓄積した、加熱不十分な二枚貝等
- ・人からの感染
 - 患者の糞便やおう吐物からの二次感染
 - 家庭や施設内などでの飛沫等による感染

イ. 症状

- ・潜伏期間
 - 感染から発症まで 24～48 時間
- ・主な症状
 - 吐き気、おう吐、下痢、腹痛、微熱が 1～2 日続く。
 - 感染しても症状がない場合や軽い風邪のような症状のこともある。
 - 乳幼児や高齢者は、おう吐物を吸いこむことによる肺炎や窒息にも注意。

4) 食品防御の考え方と食の三要素

食品の安全を確保するためには食の三要素、“フードセキュリティ”、“フードセーフティ”、“フードディフェンス”が密接に機能することが重要とされている。

① フードセキュリティ（食品安全保障）”

〈量的に十分かつ安全な食料供給源へのアクセス、安定した供給の確保とそれに関する十分な対応〉

量的に十分かつ安全な食品供給源を常にバランスよく確保するための食糧供給に関する政策のこと。

② フードセーフティ（食品安全）

〈自然に起こりうる、また、意図せぬ食品汚染からの保護〉

不衛生な環境での調理や保存方法が要因で発生する食中毒や、不適切な農薬の使用による基準以上の農薬の残留の問題は適切な衛生管理や農薬使用を指導することで防止されている。また、食品による健康危害を防止するための食中毒、残留農薬、食品添加物などに関する基準や規制は、専門

的な最新の知見に基づき作成、改正されている。

③ フードディフェンス（食品防御）

〈意図的な食品汚染からの防御〉

食品への意図的な異物混入や汚染に対する安全管理を目的とするもので、“公衆衛生への危惧及び経済的な混乱を引き起こす意図的な異物混入から食品を守る”と規定されている。

“悪意をもって食品の毒物等を混入することで社会全体に大きな危惧や不安を与えようとする人が存在する。”ことに対する対処方法（防御対策）を考えることで意図的な混入を未然に防止し被害を最小化するための対策と言える。我々の日常の食品の安全（フードセーフティ）は食品防御対策が有効に機能して初めて確保されている。

5) 食品添加物の動向

コーデックス関連（規制等）

生麺類における食品添加物の使用実態調査

（添加量、最大濃度、使用目的、機能など）

6) 脱酸素剤“ピロカテコール”が劇物に指定

脱酸素剤に含有されている“ピロカテコール”が劇物に指定された。

厚生労働省通知（平成26年6月25日付け）

※ 注意喚起の文書を送付（7月25日付け）

現在脱酸素剤を使用している含有する製剤を確認する。当該製剤であれば使用しないで代替品に変更するなどの措置をする。

※ 7) さらにHACCP普及を目指して（将来的な義務化を見据えて）

厚生労働省は、平成25年9月より「食品製造におけるHACCPによる工程管理の普及のための検討会」を設置、平成25年度に将来的なHACCPによる衛生管理の義務化を見据えた環境整備を推進するという方針が示された。平成27年3月に“我が国におけるHACCPの更なる普及方策について”提言を公表した。

提言のなかで、

中小事業者も含めたHACCP「自主点検」を提言するための環境整備として、

ア. HACCPによる衛生管理の普及が必須となっている。食品事業者の大宗は中小事業者であり、中小事業者における取組みの促進が重要な課題となっている。

イ. 平成25年12月の中間取りまとめを踏まえ、国では関係省令を改正しHACCPに基づく衛生管理を規定するとともに、自治体においても同様の条例改正が進められている。これらの進捗も踏まえながら更なる普及方策を検討してきた。

ウ. HACCPの本質は、事業者の自主的な衛生管理が継続的に実施されることである。コーデックス委員会が推奨するHACCPの7原則12手順に従い、中小事業者も含めた事業者が自ら衛生管理の取組み状況を確認する“自主点検”を推進するための環境整備を進めるため、行政、食品事業者、学識経験者、関係団体、消費者団体等が連携して、更なる普及方策を推進していくべきである。

としている。

HACCPの7原則12手順

7原則

原則1 危害分析

製造工程・施設で危害が発生する恐れのある全ての要因を分析して、明らかにし、各要因の防止策を定めます。

原則2 重要管理点の設定

明らかにされた危害の発生を防止するのに、特に厳重に管理すべき製造工程を定めます。

原則3 管理基準の設定

その重要管理点における危害の発生を防止するため、守らなければならない管理基準を設けます。

原則4 モニタリング方法の設定

重要管理点における原材料、中間製品、作業内容等が、正しく管理されているかを点検するため、その方法を設定し、実行します。

原則5 改善処置の決定

管理基準からはずれた場合に行う改善処置をあらかじめ決めておき、迅速に実行して記録します。

原則6 検証方法の設定

モニタリングの方法及び結果、改善措置の内容等が定められた通りきちんと実施されているか検証する方法を定めておき、実行します。

原則7 記録の保管

HACCP計画の管理状況を記録にとり、保管方法を設定し、実行して、計画や重要管理点の管理状況が適切に実施されたことの検証にします。

12手順

手順1 HACCP専門家チームの編成

事業主によるHACCP導入の決定に基づき、専門家チームを編成します。

手順2 製品についての記載

製品・原材料等の名称や明細を記載し確認します。

手順3 製品の用途の確認

誰が食べ、どういう風に食べるのか確認します。

手順4 製造工程一覧図。製造施設内見取り図の作成

製造工程図、施設・設備の配置図等や標準作業手順を文書化します。

手順5 現場の確認

現場が、図面や標準作業手順書のとおりになっているか確認します。

手順6 (原則1) 危害分析

手順7 (原則2) 重要管理点の設定

手順8 (原則3) 管理基準の設定

手順9 (原則4) モニタリング方法の設定

手順10 (原則5) 改善処置の決定

手順11 (原則6) 検証方法の設定

手順12 (原則7) 記録の保管

(3) 他

1) アクリルアミド

食品に含まれている化学物質

内閣府食品安全委員会は平成23年12月からリスクの検討を進めてきた。平成26年10月に「遺伝毒性を有する発ガン物質」との評価案を示した。

アクリルアミドは食材を120度以上の高温で揚げたり焼いたりする調理の過程で生成される。ポテトチップス、カリカリに焼いたパン、コーヒー等加熱食品に含まれている。

今後、日本人の摂取量などを調査し最終的な評価をまとめる方針である。

9. 原料・燃料の高騰、高止まり

(1) 原料・小麦

1) 米国シカゴ小麦相場

1 ブッシュル取引 (月第1週 単位:ドル)

平成25年8月 6.61ドル (前年同時期8.91ドル)

9月 6.35、10月 6.87、11月 6.68

12月 6.37

平成26年1月 6.06、2月 5.78、3月 6.46

4月 6.70、5月 7.08、6月 6.18

7月 5.68、8月 5.34、9月 5.32

10月 4.86、11月 5.15、12月 6.09

平成27年1月 5.81、2月 5.27、3月 4.86

4月 5.36、5月 4.70、6月 5.17

7月 5.11、8月 5.10、9月 5.10

10月 5.10、11月 5.20、12月 4.17

平成28年1月 4.70、2月 4.67 3月 4.55

2) 輸入小麦の政府売渡価格

改定日	平均改定率	小麦粉価格	
		強力・準強力粉	中力・薄力粉
平成24年10月期	3.0%上げ	据置き	115～117円
平成25年4月期	9.7%上げ	145円	210～215円
10月期	4.1%上げ	65円	100～105円
平成26年4月期	2.3% <u>下げ</u>	0～37円	0～48円
10月期	0.4% <u>下げ</u>	据置き	据置き
(ハード・セミハード系0.7%下げ、ソフト系据置き)			
平成27年4月期	3.0%上げ	45円	65円
10月期	5.7% <u>下げ</u>	130円	15円
(ハード・セミハード系0.7%下げ、ソフト系据置き)			
平成28年4月期	7.0% <u>下げ</u>	—	—

※ 麦価改定方式における小幅改定時の対策と即時販売方式導入に伴う麦価・粉価改定のタイムラグ問題がある。小幅変動に対しては現在の市場環境、商習慣、消費行動を踏まえると小幅な価格改定では末端までの価格浸透は困難な状況にある。よって、小幅改定を見送り、次回の価格改定でその分を合わせて改定するような仕組みの検討が求められている。

※ 今後も高値圏で推移する穀物等の価格

農林水産省は「海外食料需給レポート3013」を作成、発表した。

このなかで、世界の穀物などの国際価格は今後10年間、需要が供給をやや上回る状態が継続し、価格の伸びは逡減するものの高値圏で推移し、基準年の2010年に比べて名目で33～39%、実質で4～8%上昇する見通しである。

※ 急激な円安の影響（国内食品製造業では景気感悪化）

円建て輸入価格の上昇

原材料（穀物）、燃料（原油・エネルギー）価格の高騰

3) 国内産小麦価格

改定日	小麦粉価格
平成24年10月期	55円上げ
平成25年4月期	170円上げ
10月期	55円上げ
平成26年4月期	据置き
10月期	据置き
平成27年4月期	65円上げ
10月期	30円下げ

(2) 原料・そば

1) 中国産そばの価格上昇

卸価格（平成25年産）45kgあたり5,250円、平成24年産と比べ2割高。平成26年度産は前月比5%高となり一段と上昇している。中国の主産地の作付面積は前年比45%減った。そばより高値で売れるためトウモロコシ、アワに転作が進んだのが主な原因とされている。3割高と高止まり。

日本では年間約13万トン消費し、そのうち6割が中国産を占める。

平成25年の玄そば（殻付き）の国内生産量は3万3千トン、輸入量は4万1千トンでそのうち中国産は2万6千トン。抜き実の輸入量はほぼ全量が中国からで、玄そば換算で5万6千トンである。

米国からの輸入量は1万4千トンで、平成26年産の価格は前年比2割高となった。平成27年産も2割高と高止まり。

2) 国内産そば

2015年産の全国生産量は前年比12%増の3万4,700トンで3年ぶりに増加した。生産量の46%を占める北海道が前年比23%増の1万6,000トンとなった。

製粉会社への卸価格は現在45kgあたり1万4,000円と前年同期比17%高く10年産以来の高値圏である。

(3) 燃料

ガソリン レギュラー1リットル（全国平均）

高騰 平成26年7月170円台

高止まり 平成26年11月160.1円、平成27年1月140円台

続落 平成28年1月100円台（6年8カ月ぶりの安値）

(4) 包装資材

1) 食品トレー

ポリエチレン 190円台から240円台へ
3年前の2割超の値上がり

2) 段ボール

10%以上上昇

10. 行政への要望

(1) 農林水産省（食料産業局、生産局）幹部

全国小麦粉実需者団体協議会との話し合い。毎年7月上旬と12月中旬
“原料・燃料高、製品安”、T P P大筋合意などの苦境を訴求

① 小麦関係

ア. 小麦の品質および量の安定確保、麦価の安定供給のための対策を引き
続きお願いしたい。

イ. 麦価の改定回数がこれ以上増えない対策をお願いしたい。

ウ. また、改定率の小幅改定、上げ下げが僅かな数字の時は、別途大きな
数字の時に吸収してもらいたい。

エ. 国産小麦を実需者が安心して需要拡大を進められる対策をお願いした
い。

オ. 今後ともマークアップの縮減による内外格差の解消に努めてもらいた
い。

カ. 関税交渉に当たっては小麦のマークアップと小麦関連製品の関税との
整合性を維持してもらいたい。

キ. 日豪E P A協定の発効が即時撤廃される加工でん粉（エステル化でん
粉、その他のでん粉誘導体）、10年間かけて段階的に関税が撤廃され
る小麦グルテン、同様に関税が引き下げられるビスケット類、マカロニ
類、ベーカリー製品については影響が生じることのないようその対策を
願いたい。

② 軽減税率

導入に当たっては、主食であるパン類、麺類をはじめ全食料品を対象と
すべきであると考えているので指導支援をお願いしたい。

③ 食品表示基準

業界が責任を持って表示できる実行可能な運用ルールとなるようその対
応を願いたい。

④ 容器包装リサイクル法

コストを鑑みない材料リサイクル優先の現行制度の運用には問題があり、
エネルギーの有効活用の観点から見直しが必要である。現在問題となっ
ている市町村とのコスト負担に関しては合理的な役割分担に基づく現行の枠
組みを維持し、事業者への過度の負担とならない制度となるようその対応
を願いたい。

⑤ 原料高、製品安

ア. 主原料（小麦、蕎麦）、副原材料（でん粉、鶏卵、食品添加物）、燃
料（ガソリン、軽油、重油）の高止まり

イ. 食品業界ではデフレ傾向が長引いているなか、販売価格はなお下落傾
向にあり、需要の停滞、かつ、製品納入単価の低下・上昇難が続いてい

る。

ウ. 各事業所ではこれまでは業務の効率化や経費削減の徹底などを行ってきた、しかし、自助努力のみではコスト吸収が大変厳しい状況にある。

エ. 流通秩序の適正化、公正な取引の確保が必要であるため貴省でもその対応を願いたい。

⑥ 原料原産地表示

加工食品の原料原産地表示の義務化には反対である。

小麦粉の原料は全体の8割以上を輸入に頼っている。

(2) 原料・エネルギーコスト増加分の適正転嫁を要請

経済産業省、中小企業庁は原料・エネルギーコスト増加分の適正な価格転嫁を各省庁関連業界団体に経済産業大臣名で要請文書を出した。企業の収益を強く圧迫していることが懸念されるため、適正な価格転嫁を要請するもの。

当面の対策として、公的金融機関に対する返済条件緩和などの要請、原材料・エネルギーコスト増に関する中小企業・小規模事業者向け相談員の配置、下請代金法の厳格な運用（立入検査時の徹底的な調査）、（消費税）転嫁Gメンとの有機的な連携（全国474名の転嫁Gメンが立入検査を行う際、原材料・エネルギーコスト増加分の転嫁状況についても厳格に確認し、下請代金法と連携して対処）を行う。

1.1. 食品販売、食品企業の経営の動向

(1) 食品の販売動向

平成25年は、百貨店は減少傾向に歯止め、チェーンストアは平成24年6月以降前年を上回って推移した。平成26年3月、4月は消費税率引き上げの影響で乱高下した。

コンビニは店舗数の増加（平成26年4月の店舗数は前年に比べ5.2%増加）した。特に、食料品が顕著である（平成26年4月は全店ベースで前年同月比8.5%増加）。

チェーンストアの加工食品の販売が振るわない。食品では食パン、火腿・ソーセージ等は値上げをしたが足元の店頭価格は値上げ前の水準に戻った。消費者の節約志向が強く、スーパーなどは価格を引き下げないと需要を取り込めないでいる。消費は二極化している。都市部や高額商品の消費は回復傾向にある。

(2) 製品価格値上げの動き

昨年からの価格改定の動きが本格化している。

値上げの理由は、①世界的な需要増による原材料価格の高騰、②燃料（原油）の動燃料コストの上昇、③包装コストの上昇、④物流コストの上昇、⑤昨年9月からの急激な円安、によるもの。

1) 「餃子の王将」

平成26年10月～ 餃子など約50品目20円以上

- 人件費、原材料の高騰

2) 即席麺 主要大手

平成27年1月～

製品単価で7～11%、袋麺10円・カップ麺15円

- パーム油、包装資材、具材・スープの高騰、小麦価格の引き上げ

- 3) パスタ 主要大手
- ① 乾物
平成27年1月～ 製品単価、家庭用で4～7%、業務用で9～13%
- 包装資材、生産・物流費の高騰、小麦価格の引き上げ
- ② 冷凍
平成27年4月～ スパゲッティ4～9%
- 4) 冷凍食品 主要大手・中堅
- ① 冷凍食品
平成27年2月～ 製品単価、家庭用で3～10%、業務用で5～8%
- 包装資材、生産・物流費の高騰、円安
- ② 冷凍麺
平成27年4月～ そば3～8%
- 包装資材、生産・物流費の高騰、小麦価格の引き上げ、円安
- 5) 生麺類 (チルド) 大手2社
平成27年3月～ 製品限定 (そば、パスタ)
平易27年4月～ 製品限定 (そば7品概ね15円程度)
大手が上げない限り、相手にされない。大手は新製品で交渉するが、中小はそれが出来ないでいる。
- 6) 乾麺、パン
乾麺 一部
大手パン (食パン、菓子パン、洋菓子) 7月1日出荷分から 1～6%
- 小麦、油脂類、乳製品、砂糖類、木の実等、多種の原材料の高騰、包装資材の引き上げ

- (3) 生産コストの見直し
1円、1食、1gの重み。
無理、無駄、無関心を無くす。無茶を聞かない。
量をこなすことに見切りをつけ少量でも利益の確かな製品の受注を受ける。
原価計算の再点検、日々のロスの計算、月々の記録、など
悲観するだけでは前進はない。
空元気でも元気を出して“ゆで・生めん類”の「復権」を!

1.2. 麺類の生産量等

- (1) 生産量 (小麦粉使用量) 平成26年4月
全体の小麦粉使用量は、対前年同月比2.0%増加した。
内訳をみると、うどん (生)、中華麺 (生・蒸)、日本そば (生・茹) が減少し、一方、うどん (茹)、中華麺 (茹) が増加した。

1) 麺類の小麦粉使用量 (平成25年、単位:千トン)

- ① 生麺類 <562.4> (増減率 3.8)
- | | | | |
|--------|---|-----|----------|
| ア. うどん | 生 | 23 | (▲ 13.5) |
| | 茹 | 177 | (0.7) |
| イ. 中華麺 | 生 | 158 | (6.4) |
| | 茹 | 44 | (▲ 4.2) |
| | 蒸 | 96 | (10.8) |

- 皮類 14 (0.5)
- ウ. そば生 16 (9.8)
- 茹 35 (14.1)
- ② 乾麺類 <213.2>
 - ア. 機械麺 107.3
 - そうめん47.6、ひやむぎ17.7、うどん37.5、ひらめん4.5
 - イ. 手延 66.7
 - そうめん53.7、ひやむぎ4.9、うどん3.6、ひらめん4.5
 - ウ. 日本そば 33.9
- ③ 即席麺類 <385.7>
 - ア. 袋麺 186.3
 - イ. カップ麺 199.4
- ④ マカロニ類 <156.7>

2) 生麺類の動向

平成26年4月以降（消費増税後）の消費低調に加え、西日本の天候不純により夏物の販売量が低下。さらに低価格化が恒常している。

一方、関東ではそのまま喫食できるゆで麺は昨年同様に好調だった。

(2) 購入頻度、支出金額、購入数量、平均価格の推移（家計調査より）

1) 生うどん・そば（平成25年6月）

	購入頻度 (百回あたり)	支出金額 (円)	購入数量 (g)	平均価格 (円)
平成25年	132	249	771	32.32
24年	135	249	749	33.05
23年	134	252	706	35.64

2) 生中華麺（6月）

	購入頻度 (百回あたり)	支出金額 (円)	購入数量 (g)	平均価格 (円)
平成25年	182	378	830	45.54
24年	186	388	851	45.57
23年	193	416	859	48.42

(3) 生麺の味、ヒット

即席麺（ラーメン、うどん、そば）、生麺風のノンフライ麺、新ブランド参入、ジャンル拡大。

生麺風の麺は平成23年秋に発売しヒットしたが、平成26年4月～9月期は増税後の4月以降は前年同月比で2ケタ減収が続いた。販売数量は前期の約3億5千万食から今期は4億万食に増やす目標を掲げていた。

1) “生麺のおいしさ”をアピール

即席麺業界では、“生めんのおいしさ”をアピール、ピーアールしている。

麺の本質を貫く、本来の生麺の製品特性、おいしさをさらに（もっと）アピールすべきではないか。

2) 地域“製麺所”の利用、立地条件の再考

① 地域、地域人に愛されるめんづくり

日本は北海道から沖縄まで気候が種々で豊かな自然があり食材に恵まれている。多彩な郷土料理が生まれたのが日本の特徴である。麺類はうどん、ラーメン、そば、パスタなど国民食、伝統食、郷土食であり、各地域には素材の持ち味を生かした調理方法、地域の食文化の堅持、風習など、生・ゆでの麺類（おいしさで）の復権のため、販売促進のための提案をしていく考えでいる。

- ② 普段、主食として食べられているものを売る場所、として提供する。新鮮、茹でて、添加物なし（無添加）などを売りにする。 - 直売味と品質を追求する。

(4) “減塩”、“糖質オフ・ゼロ”食品の拡がり

外食産業や食品業界で減塩や糖質オフをうたった商品が増え、対応食品（飲料含む）の市場規模は拡大傾向にある。最近では本格的な味わいで差別化を図る商品も登場している。

ア. ビール

イ. ハンバーグ - 大豆から作った大豆ミート

ウ. ティラミス - 牛乳と白砂糖の代わりに豆乳と甜菜糖

エ. チルド麺では、シマダヤは平成27年秋に“本うどん”発売

通常1gに含まれる食塩をゼロに、また、1食当たり約50g含まれているものを40%カットし29.4gに抑えた。

1) 減塩

厚生労働省は平成27年4月健康を保つために食事を取る栄養素などの望ましい量を定めた「日本人の食事摂取基準」を改定し、塩分の取り過ぎが引き起こす高血圧を予防するため、18歳以上の1日の食塩量を前回改定（平成22年）から引下げ、男性は1g少ない8g未満、女性は0.5g少ない7g未満に変更した。（平成26年の調査では男性で10.9g、女性で9.2gとなっている。）世界保健機関（WHO）が推奨する摂取量は5g未満。

2) 糖質

糖質とは炭水化物から食物繊維を除いたもの。摂取し過ぎると血糖値が上昇し糖尿病やその合併症の発症リスクを高めるとされる。1食につき糖質量は20～40g以内が好ましいとされ、一般的な日本人は1日300g程度取っている。と指摘される。（おにぎり2個と野菜ジュースだけで100g程度に達する。）

(5) 外食、セルフ式のうどん店、都心部で出店拡大

低価格化志向、低価格を売り物にしたメニューで業務店の伸長

1) トリドール“丸亀製麺”（全国約780店）、“はなまるうどん”

両社の合計店舗数は、現在約1,100店、郊外のロードサイドやショッピングセンターの立地には飽和状態にある。

2) “餃子の王将”（全国681店、うち首都圏140店）

首都圏中心に5年後100店舗に拡大を発表

3) 外食での自家製麺の増加

外食関係は自社工場生産している。

店舗では、小型製麺機を使用した自家製麺を売りにしている。

4) “ハンデ日高”

ラーメン店日高屋は価格高めの期間限定商品も好調で、また、アルコール類の販売の需要を取り込んで客単価、客数とも伸長している。また、原油安で光熱費の負担軽減効果も出た。

5) “リーガーハット”

長崎ちゃんぽん店で国内産野菜を使用した定番メニューなどが人気を集め、売上高が伸びている。また、価格改定による採算改善の効果もあった。

(6) 立ち食いそば店（駅そば）が変化している

イスの設置、女性や若者向けの新メニュー採用、健康志向を意識した商品づくりを工夫。

1) 関西

各電鉄の駅構内のそば店

平成27年1月から3月までスタンプラリーを実施。

フライドポテトがそばやうどんとセットで登場。（ファーストフードからの発想。）

2) 関東

① 名代富士そば

健康志向に応え天ぷらのカロリーを約1割減、つゆも従来に比べて2%ほど減塩した。

メニューもタイ料理トムヤンク風ソースのそば、うどんを販売。また、夕方からちよい呑み・お酒を採用。

② 首都圏

各駅で味が番う昔ながらの店が消え、代わりにJR系列会社の新店舗の画一的が進んでいる。

(7) 量販店、CVS、大手製麺、冷食拡大

1) 小売業の再編加速

食品小売業では大手量販店の中堅量販店やドラッグストアの買収などの再編成、CVSの伸長と再編があり、消費者の低価格志向や他社との競合で低価格路線でPB（プライベートブランド）製品が積極的に開発され今後も急伸する現状にある。

イオンがダイエーを完全子会社化へ、ローソンが成城石井を買収、エイチ・ツー・オーリテイリング（阪急阪神百貨店傘下）イズミヤを買収など、低成長、競争激化に危機感があり、単独経営では生き残りや成長が難しい、企業規模の拡大で経営基盤を固める狙いがある。

また、異業種と組み“いつでも・どこでも”買える体制づくり、新たな流通戦略を進めている。

また、関東地区では、ゆで製品では保存性の高い製品が主流となり、夏場は熱を加えない製品が伸長している。

店舗数（平成26年2月末） <27年2月末見込み>

セブン・イレブン 16,319 <+1,200>

ローソン 11,606 <+682>

ファミリーマート 10,547 <+904>

サークルKサンクス 6,359 <-5>

2) CVS セブン・イレブン・ジャパン

全国チルド製品専門工場のうどん製麺設備を一新したと発表。

- 生地づくりから見直し、今までよりもゆっくり丹念に捏ねる製法を採用した。

電子レンジで温める麺の容器を刷新した。容器の仕組みを変えてレンジで温めたときに麺を安定して加熱できるように食感や味をさらに向上させた。平成26年度のレンジ麺の売上げを前年比で5割増を目指すとしている。

(8) 大手製麺の動き

1) シマダヤ 中食市場へ本格参入。

- 調理麺（調理型商品）を製造している宮城仙台市、埼玉八潮市、兵庫穴栗市の3社を子会社化、取得し、中食（調理麺）市場へ本格的に参入へ。

4) 冷食 テーブルマーク

業務用冷食（冷凍うどん）の最高級の新商品を提案。

- 低価格競争になっている冷凍麺とは一線を画した商品として、本場さぬきうどんの本質を貫く、従来のさぬきうどんとは違った最高品質の冷凍うどんを提供する。

(9) 麺類関係イベント（平成26年度実施分）

平成26年

5月20日～22日「関西外食ビジネスウィーク」

大阪・インデックス大阪

7月29日～31日「外食ビジネスウィーク」東京・東京ビックサイト

8月22日～24日「原宿表参道元氣祭うどん天下一決定戦2014」

東京・代々木公園

9月19日～23日「U（うどん）-1グランプリ2014」

5日間6万9,366杯

大阪・万博公園

10月12日「第1回全国郷土生パスタフェスタ」

兵庫・神戸ハーバーランド

10月28日～30日「九州外食ビジネスウィーク」

福岡・マリンメッセ福岡

11月9日「第4回全国ご当地うどんサミット」25店

愛知・ラグーナ蒲郡

12月13日・14日「全国年明けうどん大会2014 in さぬき」

香川・サンメッセ香川

平成27年

1月16・17日「日本の麦の底力2015」

東京・サンシャインシティワールドインポート

12. その他

(1) 大規模小売業者の優越的地位の濫用行為への対応

一般財団法人食品産業センターが継続的に調査実施し、流通関係団体などに

取引慣行の改善に向けた働きかけを実施している。一定の改善傾向が見られるものの負担感は依然として大きい状況が継続している。

一方、公正取引委員会は、P B商品について優越的地位の濫用行為や下請法の問題に繋がりうる事例が見受けられることを踏まえ、食品分野のP B商品の取引に関して実態調査を実施し、平成26年夏までにとりまとめを行っている。

経済産業省の「消費インテリジェンスに関する懇談会」は平成25年6月に脱デフレに向けた方策の一環として、メーカーと流通事業者の間での取決め（価格など）を原則違法としている「流通・取引慣行ガイドライン（1991年／公正取引委員会）」を提言した。公正取引委員会は否定的な見解を表明。

この点に関して規制改革会議において「流通・取引慣行ガイドラインの見直し」が国際先端テストの対象項目に取り上げられ検討中である。経済団体からは見直しを求める提言をしている。

(2) 酒の安売り規制

自由民主党が酒税法などを改正し、酒の安売り規制する法案を今国会に提出する予定でいたが廃案。

量販店、デスカウント、ドラッグストアとの価格競争で疲弊した“町の酒屋さん”を救うのが狙い。

だが、消費者の負担は増す恐れがあり、酒屋だけ特別扱いするのは理解が得られないのではないか。との声も強くある。

酒の過度の安売りを防ごうと国税庁は平成18年に取引指針を定めたが、法的な拘束力や罰則はなく、酒屋の業界団体が規制強化を求めている。

安売りが不当な乱売か、正当な経営努力の結果かは、線引が難しい。

(3) 当面の電力供給事情

1) 当面の電力供給事情

景気回復が期待される中、当面原発の再稼働が見込めないことから平成26年夏（7月から9月の平日の9時から20時）は“数値目標を伴わない節電”。現在、今冬の電力需要の見通しの検証中である。

原発再稼働の遅れ、燃料費の上昇から電力各社は電気料金を改定する。再稼働の行方、円安の影響もあり先行き不透明にある。食品製造業の電力需要は増加傾向で推移しているので大きな課題となっている。

2) 電力小売全面自由化（家庭向け）

電力制度改革の一環で、平成28年4月から始まる電力小売自由化に向けて家庭などは地元以外の電力の電力会社から電気を買えるようになる。

電気使用量が多い世代は割安に。

新規参入 東京ガス、東燃ゼネラル石油、ジュピターテレコム、大阪ガス
東急電鉄

(4) 外国人研修

① 研修

1年研修、労働者性でなく就労は認められない。
時間外・休日研修は行えない。

② 技能実習

1年研修＋2年実習、労働者として扱われる。
時間外・休日研修は行える。

③ 技能実習 2 号移行対象職種

68 職種 126 作業（内、食品 12 作業）

缶詰巻締、食鳥処理加工業、節類製造、加熱乾製品製造（加熱性水産加工）、調味加工品製造、くん製品製造、塩蔵品製造、乾製品製造（非加熱性水産加工）、発酵食品製造、かまぼこ製品製造、ハム・ソーセージ・ベーコン製造作業、パン製造

④ 技能実習 5 年に

現行 3 年を 5 年に

外国人の受入れ制度のあり方を検討する「出入国管理政策懇談会」の分科会で実習期間を現行の 3 年から 5 年程度に延長することや、対象業種に新たに建築業に加え、介護、林業、自動車整備業、店舗運営管理業、惣菜製造業の 5 職種の拡充を検討すべきとした。

⑤ 監督機関（悪質業者排除へ）

政府の有識者懇談会（法務省と厚生労働省）は、技能実習制度は途上国支援を建前としながら、実際には人手不足の産業を支える事実上の労働力確保となっている。過重労働や違法な待遇を強いられる例が後を絶たない。受入先に指導や助言をしている公益財団法人国際研修協力機構には是正を求める法的権限がない。新たな監督機関を設置し実習生を送り出す国との間で悪質仲介業者を排除する協定を結ぶよう求める報告書を公表した。

※ 今後の取組み

技能実習制度導入の拡大と対象職種の実現化へ検討する。

※ 不正

実習生に対して賃金未払いなどの不正を行った受入れ団体や実習生が、平成 26 年の 1 年間で 241 機関であった。（前年比 11 機関増、4 年連続増）不正行為の総件数は 350 件（前年比 16 減）、賃金未払いが全体の 4 割に当たる 142 件。他は講習期間中の労働 74 件、技能実習を計画通り行わないが 32 件である。また、実習先から失踪し行方不明になる実習生の数も増加傾向にある。

(5) パートタイマーの厚生年金さらに適用拡大

厚生年金の適用対象をパートタイマーなどの非正規労働者に拡大することが議論され、厚生年金の適用拡大は、パートタイマー労働者に保険料の負担を強いる。また、中小企業が多く雇用する事業者の企業経営に深刻な打撃を与えることから、反対していた。

平成 28 年 10 月 1 日からパートタイマーの厚生年金・健康保険適用が拡大される。正規労働者と非正規労働者における社会保険制度の格差解消を目的として、パートタイマーなどへの厚生年金が適用拡大される。

新たな適用範囲は週 20 時間以上の労働時間（現行は概ね週 30 時間以上）、月額賃金 8 万 8 千円以上（年収 106 万円以上）勤務期間 1 年以上、従業員 501 人以上の企業としている。企業規模に応じて適用拡大が変化する。

* 厚生年金に加入するかどうかは、会社で働くパートなどの非正規労働者が原則として週 30 時間以上だと厚生年金に加入する義務がある。

保険料率は正社員と同じで、現行は給与の 17.474% を本人と会社が半分ずつ負担する。厚生年金の適用基準は、大企業の健康保険組合や中小企業の協会けんぽと共通で使われる。

労働時間が週30時間以上働く人は、これらの医療保険（被用者保険）にも加入して保険料を支払う必要がある。

週30時間未満の場合は、20歳以上60歳未満だと自営業者と同じ国民年金保険料を納める必要がある。

(6) 改正労働契約法

1) 改正労働契約法

平成19年12月、労働契約法成立。

平成24年8月、改正労働契約法成立。

① 改正労働契約法のポイント

ア. 無期労働契約への転換

有期労働契約が繰り返し更新されて通算5年を超えたときは、労働者の申し込みにより、期間の定めのない労働契約（無期労働契約）に転換できるルール。

イ. 雇止め法理の法定化

一定の場合には、使用者による雇止めが認められないことになるルール。

ウ. 不合理な労働条件の禁止

有期契約労働者と無期契約労働者との間で、期間の定めがあることによる不合理な労働条件の相違を設けることを禁止するルール。

2) 労働基準法等の一部改正する法律案

① 長時間労働抑制策・年次有給休暇取得促進策等

ア. 中小企業における月60時間超の時間が労働に対する割増賃金の見直し

月60時間を超えて時間外労働に係る割増賃金率（中小企業25%から50%へ）中小企業への猶予措置を廃止する。（3年後実施）

イ. 新しい長時間労働に対する助言指導を強化するための規定の新設

ウ. 一定日数の年次有給休暇の確実な取得

エ. 企業単位での労働時間等の設定改善に係る労使の取組み促進

② 多様で柔軟な働き方の実現

ア. フレックスタイム制の見直し

イ. 企画業務型裁量労働制の見直し

ウ. 特定高度専門業務 成果型労働制の創設

③ 高齢者雇用制度の概要

ア. 60歳未満の定年禁止

事業主が定年を定める場合は、その定年年齢は60歳以上としなければならない。

イ. 65歳までの雇用確保措置

定年を65歳未満に定めている事業主は、以下のいずれかの措置（高齢者雇用確保措置）を講じなければならない。

- ・ 65歳まで定年年齢を引き上げ。
- ・ 65歳までの継続雇用制度を導入。
- ・ 定年制を廃止。

(7) 最低賃金（時給）

厚生労働省は平成26年8月に本年度の最低賃金について都道府県の審議会

が出した答申状況を発表した。

最低賃金の引上げ額は13円～21円。全国平均は16円増。

改定後の最低賃金は、最低が鳥取県、長崎県等7県の677円、800円台は3都府県で最高が東京都の888円、神奈川県887円、大阪府838円、全国平均は780円。

(8) 年金

1) 全国麺類業厚生年金基金

解散の方向性の決議

全国麺類業厚生年金基金は、平成27年2月の理事会・代議員会で解散の方向性の決議した。解散まではなお1年半程度を要する見込みで、今後、6月に入って、事業主等の説明会（4会場：東京2、大阪、仙台）を行った。

2) 厚生年金未加入の問題

厚生年金を違法に逃れている可能性が高い中小企業が約80万社、約200万人が未加入と云われている。本来は厚生年金に加入できる人は法人事業所で約180万人、個人経営事業所で約20万人。

7. 厚生年金は、全ての法人事業所と従業員が5人以上いる個人経営の事業所に加入が義務付けられている。正社員の他、勤務時間・日数が正社員の4分の3以上あるパートタイマー等も対象で、保険料（月収の17.828%）を従業員と事業主が半分ずつ負担する。

4. 国民年金は、加入者本人だけが保険料を払い、年金は満額でも月約6万5千円と厚生年金よりも少なくなる。

日本年金機構は今春から国税庁の協力を得て個々の企業のデータを集めて分析し、悪質な企業は立ち入り調査をして強制的に加入手続きを取らせる。指導に従わない企業に対しては告発も検討する。としている

(9) マイナンバー制度（税と社会保障の共通番号制度）

複数の機関に存在する個人情報如同一人の情報であることを確認するために活用されるもの。

平成27年10月から住民票を有する全ての国民一人一人に、12桁のマイナンバーの通知が始まり、平成28年1月から社会保障、税、災害対策の行政手続で利用する。

本制度は企業のみならず組合事務局でも対策が必要になる。法人（組合を含む）には13桁の法人番号が付される。

個人番号は、氏名、住所、性別、生年月日と関連付けられ、法人番号は名称、住所のみ。組合・中小企業は個人番号を社会保障制度と税制に関する事柄に使用することになる。

〔漏えいが発生した場合〕

マイナンバー情報は中小企業、組合であっても蓄積することになる。基本的には個人情報保護法において個人情報が漏えいした場合と同様の対処法となる。

特定個人情報保護法に直接報告する場合と主務大臣（経済産業大臣）に報告する場合とがある。主務大臣に報告する場合は、現行個人情報保護法上の“個人情報取扱事業者（個人情報を5,000件以上保有する事業者）”が漏えい等を起こしたときであり、事業者→主務大臣→特定個人情報保護委員会という流れで報告を行うこととなる。

- * 特定個人情報保護委員会ホームページ
「法令・ガイドライン」\「ガイドライン」 (<http://www.ppc.go.jp/legal/policy/>) に「特定個人情報の適正な取扱いに関するガイドライン（事業者編）」に掲載されている。

以 上