

2017年9月28日

## HOBIA NEWS No.338

### 目次

- 平成29年度 HOBIA 見学会のご案内（参加者募集中）
- 平成29年度北海道バイオマスフォーラム開催案内
- 食品表示法改正の動向
- 大学だより

---

### ● 平成29年度 HOBIA 見学会のご案内（参加者募集中）

今年度も HOBIA では見学会を下記の要領で催行することにいたしました。新たな見聞を広めるとともに、会員間の交流もはかる良い機会にご参加ください。

催行日：平成29年10月19日（木）

目的地：札幌市 及び 南幌町

参加費：1,000 円（会員） 1,500 円（非会員）

定員：10名（定員になり次第締め切らせていただきます。）

#### 【訪問先】

- 1) 北海道システム・サイエンス株式会社 （札幌市北区新川西2条1丁目2-1）
  - 2) 株式会社 スリービー （南幌町元町1丁目1-1）
  - 3) 株式会社 化合物安全性研究所 （札幌市清田区真栄363-24）
- 9：30 札幌駅北口バスプール（集合）出発  
10：00 北海道システム・サイエンス株式会社 到着  
11：00 北海道システム・サイエンス株式会社 出発  
12：00 昼食場所到着  
13：00 昼食場所出発  
13：30 株式会社スリービー 到着  
14：30 株式会社スリービー 出発  
15：00 株式会社化合物安全性研究所 到着  
16：30 株式会社化合物安全性研究所 出発  
17：00 札幌駅北口バスプール到着（解散）

お申込は下記より

[29HOBIA 見学会のご案内](#)

<http://hobia.jp/wp-content/uploads/2017/09/76830ac52cf3f1282ff9e609e42036d7.pdf>

お申込締切 10月10日（火）（定員になり次第締め切らせていただきます。）

FAX：011-706-1331

Mail：[jimu@hobia.jp](mailto:jimu@hobia.jp)

## ● 平成 29 年度北海道バイオマスフォーラム開催案内 「道産バイオマスのエネルギー・資源利用活用」

道内には膨大な量の農畜産・林産・水産系バイオマスが存在し、食料や住居などに利用される一方、いわゆる産業廃棄物や一般廃棄物として多量に排出されています。これら再生可能なバイオマスのエネルギー化や資源利活用が安全性や環境保全の観点から注目されています。今回は、道内バイオマス利活用の研究開発成果の事業化や将来展望について語って頂きます。多数の参加を期待致しております。

日 時 : 平成 29 年 11 月 15 日 (水) 13:30 ~ 16:30  
会 場 : 札幌エルプラザ 4 階中研修室 (札幌市北区北 8 条西 3 丁目)  
主 催 : NPO 法人北海道バイオ産業振興協会 (HOBIA)  
後 援 : 北海道バイオマスネットワーク会議・エコロジア北海道 21 推進協議会  
参加費 : 無料

### 【内 容】

- 13:30 ~ 13:45 開催趣旨説明  
北翔大学・北翔大学短期大学部 学長 西村 弘行 氏  
(HOBIA バイオマス研究部会長)
- 13:45 ~ 14:25 「コンポスト化による汚泥の再利用：シーディング剤の活用性」  
株式会社シティック 取締役開発部長 武部 史彦 氏
- 14:25 ~ 14:55 「木質バイオマス発電について」  
王子グリーンリース株式会社 資源環境ビジネス本部  
エネルギー事業部長 添木 真也 氏
- 14:55 ~ 15:15 「水をはじく紙：レインガードの開発」  
王子エフテックス株式会社 江別工場  
研究技術部長 平 元 氏
- 15:15 ~ 15:25 休 憩
- 15:25 ~ 16:25 基調講演「北海道の家畜バイオガスプラントの現状と課題」  
北海道大学 名誉教授 松田 従三 氏
- 16:25 ~ 16:30 フォーラム総括

参加申し込み：11月8日(水)までに所属・役職・氏名を記載し、下記宛  
お申込み下さい。

北翔大学 学長室 西村 弘行

E-mail: [nisimura@hokusho-u.ac.jp](mailto:nisimura@hokusho-u.ac.jp) (si に注意)

TEL: 011-387-3900 FAX: 011-387-3917

所 属	役 職	氏 名

## ● 食品表示法改正の動向

### [ 食品表示法の改正の工程が迷走している ]

現行の食品表示は、厚労省、経産省、農水省にまたがる建て増し法律で、消費者庁に 1 本化すべく改正作業が進んでいるが、迷路に入ってしまった。

食品の表示は、消費者の 7 割が購入時に確認している。アメリカの食品表示と比較すると日本の表示は簡素であった。今回の改正で栄養成分(エネルギー、タンパク質、炭水化物、脂質、ナトリウム)の記載が義務化された。アメリカでの表示では当該食品 1 食分の栄養が、1 日の栄養の何パーセントに当たるかまで表示されているが、今回の改正ではそこまでの踏み込みはなかった。

迷走しているのは、原産地表示そして遺伝子組換え表示である。これらは、栄養や賞味期限表示、アレルギー表示などの「安全や健康のための必須」の表示項目ではないことに注目すべきです。この 2 つは消費者の知る権利から出てきた表示項目との説明がされています。

国内で販売されている食品は、どこの原産地であっても安全比率が変わらないことは厚労省が長年のモニター検査をしています。加工食品では、年間を通じて同じ商品を販売できるように季節に応じて複数の産地から原料を購入し最終製品にしています。複数原産地によって消費者は同じ加工食品を年間を通じて購入できます。原産地表示の法改正が迷走して、下記の 5 種類の表示が成立するようです。誰がその差を理解できるのでしょうか。表示する企業も大変です。

【A 食品】名称：食パン、原材料名、小麦粉(小麦(アメリカ、国産、その他))

【B 製パン】名称：食パン、原材料名、小麦粉(小麦(アメリカ又は国産又はその他))

【C 産業】名称：食パン、原材料名、小麦粉(小麦(輸入、国産))

【D ベーカーリー】名称：食パン、原材料名：小麦粉(小麦(輸入又は国産))

【E パン工業】名称：食パン、原材料名、小麦粉(国内製造)

原産地表示に関する法律改正の方向について意義があると下記の団体が要望書を提出しました。

特定非営利活動法人 くらしとバイオプラザ 21、特定非営利活動法人 食の安全と心を科学する会、食のコミュニケーション円卓会議、NPO 法人 食品保健科学情報交流協議会、日本菓子 BB 協会、日本生活協同組合連会、一般社団法人 日本惣菜協会、日本チェーンストア協会

遺伝子組換えの表示が今までなされてきましたが、安全性という観点からはもっとも安全性が証明されている食品であり、世界での生産業は伸び続けています。さらに引き続いて表示の必要があるのか、現状のまま 5% 混入を認めた表示法でよいのか、HOBIA では、下記のような要望書を提出いたしました。組換え表示の問題性については、日本農学会も要望書を提出しました。

HOBIA 会員の皆様にも表示法改正の問題点についてご興味とご理解を賜りますようお願いいたします。

HOBIA 副理事長・企画運営委員長 浅野行蔵

【以下、消費者庁長官宛提出要望書】

平成 29 年 9 月 5 日

〒100-8958

東京都千代田区霞が関 3-1-1 中央合同庁舎第 4 号館

消費者庁長官

岡村 和美 殿

## GM 表示法の改定に向けての要望書

NPO 北海道バイオ産業振興協会  
理事長 北野邦尋

北海道バイオ産業振興協会（以下 HOBIA と称する）は、NPO 法人として以下の趣旨のもとに活動している協会です。

HOBIA は、昭和 60 年に設立されて以来、バイオテクノロジーの普及を通じて、北海道の豊かな自然環境を守りながら、安全で快適な暮らしや活力ある地域づくりに努力して参りました。「バイオアイランド北海道」を築くための様々な活動を行ってきました。

冷涼な気候、豊富なバイオ資源など優れた地域特性に恵まれた北海道では、バイオテクノロジーが、一次産業や食品関連産業をはじめ、様々な分野に浸透しております。特に、農業と食品産業は、北海道の最大かつ最重要な産業であります。

特に、上記のように農業及び食産業は、最も重要な産業であり、中でも遺伝子組換え作物及びそれに由来する食品・飼料は重要であります。我が国での遺伝子組換え作物の栽培は、全くないがその輸入量は、1,600 万トンと推定され、わが国のコメの総生産量（870 万トン）の約倍です。しかしながら北海道では、遺伝子組換え作物の商業栽培が条例によって原則禁止されています。

加工食品には食品成分表示が不可欠ですが、非組換え表示が、その本来の意義が分からないまま使用されているという問題があり、それ故に農業において最新の技術も使えない状況にあります。

平成 26 年度に北海道が行ったアンケート調査では、遺伝子組換え作物及びそれ由来の製品に不安があるとするのが約 80% ありますが、その理由をみるとよくわからないからとのことであり、また、「遺伝子組換え作物を使用していない」との表示があるから何か悪いことがあるのだらうということが多い。つまり正しい理解がされていないからと思われまます。一方、遺伝子組換え作物の試験研究は、実施すべきという意見が約 80% を占めている。これは、今後の北海道農業の発展を願ってのものと理解できます。

さて、現在消費者庁では、GM 表示法の改定に向けて議論されていらっしゃるようですが、是非とも検討していただきたいことを意見書として提出いたします。

現行法の最大の問題点は、「使用していません」と表示されている食品でも遺伝子組換え体（以下 GM と称する）がゼロではないことだと思います。現行法では意図せざる混入は 5% 以下なら「使用していません」と表示できる仕組みになっています。幾つかの検査機関で検査した結果としてゼロでない製品があることが判明しています。また、「使用していません」という表示があることは、ゼロを証明した食品にのみに付けることの仕組みが必要であると考えます。

第 2 の問題として表示対象品目があります。表示対象品目を現在の遺伝子やたんぱく質が検定できるものから、すべての加工品に広げるという考えもあると聞いております。しかし、科学的な検定法のないものに表示をすることは「嘘表示」を助長することになるので絶対に止めて頂きたい。GM 食品表示は安全性が日本国政府により確認されたものが流通するにあたって、消費者の知る権利のためのものですので、そこに「嘘表示」が行われては、消費者に知る権利を脅かすこととなります。

どのようにして育種したかという方法のプロセスの問題ではなく、どのようなものができて、その安全性が確認されているかどうかというプロダクトの問題です。GM食品は食品として唯一安全性が科学的に政府により確認されていて、非常に安全なものですので、表示は消費者の知る権利を損なわない形で行われるべきと考えます。

繰り返しますが、現行の表示、特に「使用していません」が引き起こしている多くの人が避けているのだから何か悪いことがあるに違いないという科学的根拠のないよくわからないからとの「不安感」による消費者の誤認を繰り返さないように改定することを要望いたします。

以上

## ● 大学だより

### 北翔大学講座

#### 「秋の道産作物の生産と健康機能性を高める調理・加工法&薬膳試食」 ～チコリー・ヤーコン・菊芋・タマネギ・タモギ茸・紅ビーツなど～

道内寒冷地の特色ある作物、チコリー・ヤーコン・菊芋・タマネギ・タモギ茸・紅ビーツなどは、無農薬あるいは減農薬で栽培ができ、これまで美肌や健康の効果を科学的に証明してきました。さらに、それぞれの機能性を引き出す調理・加工法を見出したので、参加者にお伝えいたします。さらに、この技術を活用した美味しい薬膳メニューを調理し、試食体験いたします。

日 時：平成29年11月4日（土） 講演 10：00～11：30（723 教室）  
試食 11：40～12：40（PAL 4 食堂）

会 場：北翔大学（江別市文京台23番地）

講 師：北翔大学・北翔大学短期大学部 学長 西村弘行

内容詳細とお申込方法は下記をご覧ください。

[北翔大学教養講座 < 29 後期 >](#)

<http://hobia.jp/wp-content/uploads/2017/09/6546e0dc57511707374b664b6a313965.pdf>

HOBIAのホームページ <http://www.hobia.jp>

NPO法人 北海道バイオ産業振興協会  
札幌市北区北21条西12丁目コラボ北海道内  
Tel&Fax (011) 706-1331  
e-mail: [jimu@hobia.jp](mailto:jimu@hobia.jp)