調査・研究ノート②

遺伝子組換え食品の表示制度について

食品表示制度の一環として標記制度がスタートしているので、今回はその概要を紹介したい。

食品衛生法に基づく食品、添加物の規格基準が改正され、本年四月から組換えＤＮＡ技術応用食品・食品添加物（いわゆる「遺伝子組換え食品」）の安全性審査が義務付けられており、審査を受けていない遺伝子組換え食品の輸入、販売等が禁止されている。厚生労働省による審査手続きを経た遺伝子組換え食品等は、現在、害虫抵抗性、ウィルス抵抗性、除草剤耐性、高オレイン酸形質のあるじゃがいも、大豆、てんさい、とうもろこし、なたね、わたの六品種三十九件と、食品添加物で生産性向上性質のあるα－アミラーゼ、キモシン、プルラナーゼ、リパーゼ、リボフラビンの五品目七件である。

やはり本年四月から、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律（いわゆるＪＡＳ法）の改正によって遺伝子組換え加工食品と同じく生鮮食品についての表示制度がスタートしている。

対象農産物

農林水産省の表示基準によれば、組換えＤＮＡ技術を用いて生産された農産物の属する作目のうち、大豆（枝豆及び大豆もやしを含む）、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実の五作目が対象農産物になっている。

また、対象農産物を原材料とする加工食品のうち、加工工程後も組み換えられたＤＮＡまたはこれによって生じたたん白質が残存する加工食品が表示対象になっており、豆腐・油揚げ類、凍豆腐・おから及びゆば、納豆、豆乳類、みそ、大豆煮豆、大豆缶詰及び大豆瓶詰、きな粉、大豆いり豆、大豆（調理用）や大豆粉・大豆たん白を主な原材料とするもの、コーンスナック菓子、コーンスターチ、ポップコーン、コーンフラワー、コーングリッツを主な原材料とするもの（コーンフレークを除く）など、大豆ととうもろこしに関連する二十四食品群が指定されている。

このほか、対象農産物に由来する特定形質として、大豆を主な原材料とする高オレイン酸が指定されている。表示基準でいう主な原材料とは、原材料の重量に占める割合の高い原材料の上位三位までのもので、かつ、原材料の重量に占める割合が五％以上のものとなっている。

表示方法

これらについて、分別生産流通管理が行われたことを確認した場合は、「遺伝子組換えのものを分別」、「遺伝子組換え」等と記載する必要がある。生産、流通または加工のいずれかの段階で遺伝子組換え農産物及び非遺伝子組換え農産物が分別されていない場合は、「遺伝子組換え不分別」等と記載する。また、分別生産流通管理が行われたことを確認した非遺伝子組換え農産物であって、対象農産物を原材料とする場合は、「遺伝子組換えでないものを分別」等と記載する。

表示基準に掲げられた加工食品の原材料のうち、対象農産物またはこれを原材料とする加工食品であって主な原材料でないもの、及び、対象農産物を原材料とする加工食品であって、表示基準に掲げられた加工食品以外のものの対象農産物である原材料については、遺伝子組換えに関する表示は不要とされている（表示が不要な加工食品）。

組換えＤＮＡ技術を用いて生産された農産物の属する作目以外の作目及びこれを原材料とする加工食品にあっては、当該農産物に関し遺伝子組換えでないことを示す用語は、これを表示してはならないとされて

いる（表示禁止事項）。

運用方法

対象農産物並びに加工食品については、新たな遺伝子組換え農産物の商品化、遺伝子組換え農産物の流通及び原料としての使用の実態、組み換えられたＤＮＡ及びこれによって生じたたん白質の除去並びに分解の実態、検出方法の進歩等に関する新たな知見、消費者の関心等を踏まえ、一年ごとに見直しを行なうとしている。

分別生産流通管理の具体的な管理及び証明の方法は産地、作目、加工食品の種類等により異なるが、輸入量が多く、かつ、流通段階の複雑な、バルク輸送される北米産の非遺伝子組換え大豆及びデント種の非遺伝子組換えトウモロコシについては、「バルク輸送される北米産の非遺伝子組換え大豆及びデント種の非遺伝子組換えトウモロコシの分別生産流通管理の指針」が示されている。

これは、農家の生産段階、カントリーエレベーター、リバーエレベーター、エクスポートエレベーター、日本国内の港湾サイロ、卸売業者（主として大豆）、加工業者（グリッツ、スターチ工場）、食品製造業者等の各流通段階で輸送車両やバージ、保管施設、製造ラインのクリーニングと分別管理、原料購入・製造・製品入出庫等（品名、数量、荷姿、年月日等）を記録することなどが内容となっている。また、流通の各段階において確認が行なわれた旨の証明書を取引の相手方に発行し、かつ、当該証明書を受け取った者は、これを二年以上保存することが盛り込まれている。

マニュアル

さらに、指針の具体的な運用については財団法人　食品産業センターから「アメリカ及びカナダ産のバルク輸送非遺伝子組換え原料（大豆、とうもろこし）確保のための流通マニュアル」が公表されている。

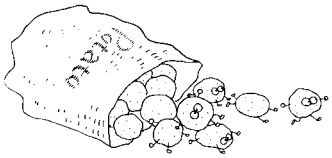
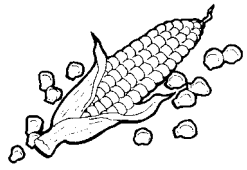
このほか、農林水産省総合食料局品質課では「遺伝子組換えに関する表示に係る品質表示基準Ｑ＆Ａ」を公表している。この中で、調理冷凍食品のコロッケ等で原材料名の記載を衣とフライ種と区分する場合の表示方法として、主な原材料であるかどうかは区分ごとに判断するのではなく、全原材料の重量に占める当該原材料の割合をもとに判断するとされている。例えば、全原材料の重量に占めるコーンスターチの割合が上位三位以内かつ五％以上の場合は、衣とフライ種の両方に遺伝子組換えに関する表示を行なうこととなる。

また、表示が不要な加工食品の例として、大豆では醤油と大豆油、トウモロコシではコーンフレークと水飴、液糖、デキストリン、コーン油、ナタネのナタネ油、綿実の綿実油などが示されている。

自治体の取り組み

このほか、地方自治体レベルでは、東京都がバイオテクノロジー応用食品のマーク表示ガイドラインを作成し、一般公募によって選考されたマークの表示を本年十二月から実施する予定になっている。表示対象は、ＪＡＳ法による表示のある食品と受精卵クローン牛（肉）である。

遺伝子組換え食品の表示制度はスタートしたばかりであり、制度の定着状況や変更について注目していきたい。

食品の安全性に対する消費者の関心の高まりを背景として、消費者に判断材料を提供する観点から、食品の表示制度が求められたものと思われる。しかし、新品種の開発や医療分野への応用、農業生産性向上への貢献を考えると、科学技術の否定につながらないか、同定は困難なものと思料される。

（桜井慎悟）