

平成 22 年 7 月 22 日

消費者の皆様方へ

食用塩公正取引協議会
会長 丸本 執正

味・品質・価格に関する協議会の方針について 一産経新聞記載記事（5/12）の訂正とお詫びー

5月12日の産経新聞に食用塩の表示ルール本格施行の紹介記事(次ページ)が掲載され、この中で協議会副会長のコメントとして、味、品質及び価格の差に言及し、その上で表示について改善努力する内容が掲載されました。発言内容が個人的見解であるにもかかわらず、それがあたかも協議会の方針であるように報道されました。

報道された内容は、「食用塩の表示に関する公正競争規約」の趣旨（公正な競争の確保）に反するものであり、消費者の皆様方に誤解を与えてしまいました。

つきましては、協議会としてコメント内容を訂正すると共に、協議会の味・品質・価格に関する公式見解を下記の通りお知らせいたしますので、ご理解の程、よろしくお願い申し上げます。

消費者の皆様、関係者の方々に大変ご迷惑をおかけしましたことを、深くお詫び申し上げます。

【味について】

協議会の表示ルールでは、味の表現は原則として自由です。これは、味には主観的要素があり、味の違いが分かる人もおり、定説がなく表示基準を作成することは困難であるためです。

記事に示された「味の違いは普通の人には分からない、味の差が小さい」とし、これを基に表示の改善が必要とするコメントは、認めている味の表現を否定するもので、消費者に誤解を与えており、個人的な見解であって、協議会の方針ではありません。

協議会としては、味について言及しません。

【品質の差について】

品質の差については、規約に沿った客観的データに基づく表示（栄養成分表示）は認めています。

記事に示された塩の「品質の差が小さい」との内容は、全ての食用塩の品質の差が小さいとの印象を消費者の皆様にご伝えしましたが、食用塩には、成分や物理的性質の差が大きいケースもあります。

協議会としては、品質の表示、表現に関してはあくまでも客観的な根拠に基づくことを前提にしています。

【塩の価格について】

記事に「塩の値段は規模で決まる」や「価格差が大きいことから誇大表示になりがち」との発言がありますが、商品価格は自由競争で成り立つものであり、協議会としては、価格に言及することはなく、規約に沿って商品表示の適正化を図っています。

生活

塩の表示をルール化した「食用塩公正競争規約」が4月21日、完全施行された。これに伴って、「自然塩」「天然塩」「ミネラル豊富」「太古の塩」などの表示がなくなってきた。誇大な宣伝から消費者を守るのが狙いで、ルール順守に目を光らせる食用塩公正取引協議会(東京都港区)は「購入時にルールに合格した商品に付けられる『しお公正マーク』を確認し、賢い商品選択を」と呼びかけている。(太田博信・写真も)

何も変わらない

食用塩の製造・販売は、平成9年に専売制が廃止されたことで参入業者が急増。さらに、製品表示や安全基準などが未整備のまま、14年に販売自由化されたことで競争が激化した。

その結果、商品の中身はほとんど変わらないのに「自然塩」や「ミネラル豊富」などの表示が氾濫し、「この塩を使えばミネラルがたくさん取れて健康に良い」「料理がおいしくなる」などの宣伝が横行。各地の消費相談窓口には「高い値段で購入したが何も変わらない」「だまされた」などの消費者からの苦情が相次ぎ、公正取引委員会や東京都などが改善勧告を出すまでに至った。

こうした種目を背景に、業界有志が16年から適正な表示ルールを定める公正競争規約の策定作業に着手。20年4月に公正取引委員会に認定表示



食用塩公正競争規約に従って適正な表示をしている商品の容器や包装に表示される「しお公正マーク」

「天然塩」「ミネラル豊富」はダメ

国内には天然に存在する岩塩は採れず、海水などを原料に塩を加えて製造する。このため、規約では「『自然』や『天然』の表示は使わない」と規定。「ミネラルを多く含む」との表現も不適切とした。塩の主成分の塩化ナトリ

違約金や除名も

また、日本農林規格(JAS)法に基づき必要表示(名称、原材料名、内容量、原産国名、製造者)以外に、濃縮▽結晶▽粉砕▽乾燥▽混合▽焼成)など製造工程の表示も義務化。商品がどのような過程でできたかを消費者が詳しく

表示ルール化「誇大表示になりがち」改善

ウムはミネラルで、ミネラルが多いことは天然、ミネラルという言葉を使ったあたかも健康に良いという誤解を生やすからだ。このほか、成分や品質などの最上級を示す「最高」「最適」といった表現、「太古」や「古代」など合理的な根拠がない表示も使用を禁止。「無添加」の表示も具体的などの添加物を使っていないかを明記することとした。

同協議会の尾方昇副会長は「塩の値段は製造や輸入の規模で決まる。味の違いは普通の人に分かるものではない。料理の達人のような人が味見をして、『少し違うんじゃないか』という程度」と指摘。そのうえで、「品質や味の差が小さく価格差が大きいことから誇大な表示になりがち。表示についての改善努力を重ねたい」と話している。

訂正箇所

同協議会の尾方昇副会長は「塩の値段は製造や輸入の規模によって決まる。味の違いは普通の人に分かるものではない。料理の達人のような人が味見をして『少し違うんじゃないか』という程度」と指摘。そのうえで、「品質や味の差が小さく価格差が大きいことから誇大な表示になりがち。表示についての改善努力を重ねたい」と話している。

