全線開業までわずか2年!!

～九州新幹線鹿児島ルート全線開業に向けたモノづくり～

良い商品を安心して選んでいただくために

九州新幹線鹿児島ルート全線開業まで二年となりました。昨年の「篤姫」や「ねんりんピック」などに続き、今年も「皆既日食」など、鹿児島が注目されるイベントがあり、県外からも多くの観光客等がお越しになられることが予想されます。

本県特産品に対する消費者からの信頼をさらに確かなものにしていくために、前号では「表示の再確認」をお願いしましたが、今回は「観光土産品の公正競争規約」についてポイントを記しますので、あらためて個々の商品についてのご確認をお願いします。

1 観光土産品の公正競争規約

観光土産品の公正競争規約は、観光客が土産品を購入する時に正しい商品選択ができるように、また業界の公正な競争秩序を確保することを目的として設定されたものです。

2 規約のポイント

(1) 必要表示事項

①名称(品名)、②原材料名(食品添加物を含む)、③内容量、④消費期限または賞味期限、⑤保存方法、⑥事業者の氏名または名称及び住所または所在地、を、観光土産品の容器または包装の見やすい場所に明瞭に一括して表示しなければなりません。ただし、食品衛生法、JAS法などの他の法令に定めがある場合は、その規定による表示も必要です。

間違いやすい事例として、次のようなことにご注意ください。

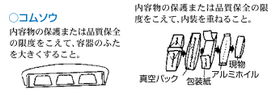
①原材料を重量の割合の多いものから順に記載していない。

②製造者の本社と工場が別々で本社で製造していないにも関わらず、製造所固有記号(あらかじめ厚生労働大臣に届出が必要)を記載せずに本社の住所が記載されている。

③中味の表示と外箱の表示が異なっている。

(2) 過大な包装の禁止

観光土産品の内容量が実際には少ないものであるにもかかわらず、外見からはあたかも内容量が多く入っているかのように見せかけることは過大包装となります。観光土産品は原則として、その内容量は容器、包装の3分の2以上であることを目安とします。



(3) 特定事項の表示基準

栗、たい、かに、松茸など特定の原材料を使用している場合でなければ、商品名、写真、絵、説明文などにその原材料の表示はできません。しかし、次のような場合は表示することができます。

〈例外事項(1)〉

その原材料の香料を使用しているものについて、香料を使用している旨を商品名と同一視野に入る場所に14ポイント(表示面積が小さい場合は8ポイント)以上の文字で表示した場合。

〈例外事項(2)〉

形態を商品名としたものについて、その旨を商品名と同一視野に入る場所に14ポイント(表示面積が小さい場合は8ポイント)以上の文字で表示する場合。

〈例外事項(3)〉

①地名、名物などから商品名をつけているものについては、それが特定の原材を表すものの場合には、当該原材料を使用していない旨を商品名と同一視野に入る場所に14ポイント(表示面積が小さい場合は8ポイント)以上の文字で表示した場合。

②写真、絵、説明文などで特定の原材料を使用している旨を強調して表示する場合には、その含有量を表示しなければなりません。

・全重量の○○%使用・○○の果肉○○%使用・○○グラム使用

③地名を付した「名産」「特産」「名物」などの表示は、その地域で生産された原材料を使用している場合、またはその地域において製造した場合のいずれかの条件を満たすものでなければなりません。

(4) 不当表示の禁止

不当表示とは、消費者に商品などの品質、価格などについて誤認を与える虚偽もしくは誇大な表示をいいます。つまり「うそ」や「ごまかし」はもちろんのこと、「事実を誤解させるような紛らわしい表示」なども不当表示となります。

①「かに身」と「合わせみそ」で作られているものに、「かにみそ」の名称をつけること。原材料として100%岩海苔を使用していないのに、「岩のり」の名称をつけることなど、当該商品でないものを当該商品であると誤認されるおそれある表示。

②「栗」を使用していない羊かんに、「栗羊かん」の名称を付したり、「茶」を使用していないそばに「茶そば」の名称を付したりして、実際のものよりも優良であると誤認されるおそれがある表示。

③「手焼き」・「炭焼き」・「手打ち」でないものを「手焼き」「炭焼き」「手打ち」と表示して、実際のものまたは、競争業者のものよりも優良であると誤認されるおそれがある表示。

④特定の成分または原材料が多いことまたは少ないことを強調して、あるいは「天然」「自然」「純」「生」「フレッシュ」などの表示を用いて、実際のものまたは競争業者のものよりも優良であると誤認されるおそれがある表示。

⑤客観的な基準・全国協議会の定める基準によらないで、「特上」「特選」「極上」「超」「最高級」などの表示を用いて、当該商品が優良であると誤認されるおそれがある表示。

⑥いわゆる「あげ底」「がく縁」などの過大包装を用いることにより、内容量について誤認されるおそれがある表示。

⑦別の商品または別の事業について受けた「賞」「推奨」等をその商品について受けたものであるかのような表示。

今世紀最大「皆既日食」を記念して トカラの魅力ある素材で商品開発しませんか

本年7月22日の皆既日食で注目を浴びているトカラ列島は、屋久島と奄美大島の間に南北約160kmに渡る12の島で構成され、7つの有人島があります。温帯と亜熱帯の交差地域にあり、大名たけのこや島バナナなど、トカラならではの魅力ある素材が多数あります。

全国から注目を浴びているこの機会に、トカラの素材を活用して商品開発をされませんか。

数量に制約がある素材もありますが、十島村の生産者等との商談・情報交換会を4月下旬に開催いたしますので、トカラの素材に興味がある方は、ぜひ、ご参加ください。

また、完成品は、鹿児島ブランドショップでの展示販売、当協会ホームページでのPR、旅行エージェントとのタイアップによる販路拡大等を展開していく予定ですので、当協会にお知らせください。

作物名	特　長	収穫時期
大名たけのこ	柔らかく、味・香りがよい。トカラの伝統食の中心食材。県内随一の早出しでも知られる。	4～7月
田イモ	トカラの行事食や正月料理には欠かせない食材で、「かごしまの伝統野菜」にも選定されている。ホクホク感とネバリ感が特長。冷凍芋もあり。	生は10～3月
ツワブキ	柔らかくて香りがよく、アクが少なくて太いのが特長。	12～9月
青パパイヤ	たんぱく質分解酵素「パパイン」、ビタミンCを多く含む。	通年
島らっきょう	食感がよい。無農薬で栽培。	12～5月
島バナナ	農薬・化学肥料無使用、落葉堆肥で栽培された島バナナは、小ぶりだが甘みと酸味がほどよく、濃厚な味。	7～11月
トカラびわ	露地びわでは、県内一の早だしびわ。糖度が高い。	3～5月
シイタケ	原木栽培。肉厚で大きい。干しシイタケもあり。	生は11～3月
きくらげ	ガジュマルの木を原木に栽培。乾燥もあり。	3～10月
あわ	諏訪之瀬島で伝統製法の焼畑により栽培。	7～8月
タンカン	糖度が高く、旨みと酸味のバランスがよい。コクのある味。	2～3月
スイートスプリング	ジューシーで糖度が高い。1個でコップ1杯分の果汁がとれる。	11～12月
自然海塩	カリウム、カルシウムなどのミネラルを豊富に含む。	通年
トビウオ	すり身は白身で肉がしまって美味。脂肪が少なく、たんぱく質を多く含む。	5～7月
イセエビ	おめでたい席に必ず登場し、古くから親しまれている逸品。	8～4月

【お問合せ先】トカラ結プラザ：鹿児島市泉町13-13-1F　TEL099-223-0420

「マイ箸」コーナーを設置します!

昨今の地球環境に配慮し、使い捨てのライフスタイルを見直そうという「マイ箸運動」や、食育の観点、また、工芸品としての箸の美しさ、その背景にある日本の伝統技術などを見直すという観点などから、全国的に「マイ箸」が注目されてきております。

本県においても、様々な県産素材を活用した「箸」や関連商品が製造・販売されていることから、一堂に展示紹介する「マイ箸」コーナーを鹿児島ブランドショップ店内に設置し、県内外にPRしていきます。ご自分用、お土産用に、鹿児島県産の「マイ箸」を、ぜひ、ご愛用ください。