

カーボンフットプリント制度試行事業口 意見公募結果報告書

報告日		2011年9月22日			
意見公募実施期間		2011年8月10日 ~ 2011年8月16日			
PCR原案受付番号		PDE-102			
製品の属する分類		水産加工食品			
計画実施事業者等					
意見番号	NO.	該当項目	御意見の内容	御意見の理由	御意見に対する考え方
1	2-1	製品の属する分類の説明	当初は「うなぎ蒲焼き」および「もずく」のみを対象とすると限定すべきではない。	このPCRの中に「うなぎ」「もずく」についての記載は一切ない。また、細かい点では修正すべきところがあるが、PCRとしては幅広く算定できるように記述してあり、限定する正当な理由は見当たらない。タイトルとしては幅広く見せて、実際のマークが付けられるのは我々の業界だけというように見られかねないため、ご検討いただきたい。	水産加工食品を包括するPCR策定を目指しておりますので、「うなぎ蒲焼き」、「もずく」に関する記述は削除しました。
2	2-1	製品の属する分類の説明	「水産加工食品(74)」を対象としているが、附属書を書き起こして、3~4桁分類程度の要約表を貼付したほうがよい	大きく、多岐な商品カテゴリーであるため、理解を助ける措置が必要である	分類範囲は、他のPCRとの重複を避け実態に即したものとするため、JAS法による加工食品品質表示基準に別表1によることとしました。
3	2-1	製品の属する分類の説明	「魚介類(養殖生産物を除く)PCR原案の対象範囲、「7417 水産物冷凍食品」、および「715 海藻類」で分類される魚介類(養殖生産物を除く)とパッチングする。対象範囲については、魚介類の提出先と協議するか、魚介類の原案と抵触しないよう再調整する必要があるのではないか？	「魚介類」のPCR原案では、日本標準商品分類「711 魚類」、「712 貝類」、「713 水産動物類」、「714 海産ほ乳離」、「7416 冷凍魚介類(冷凍食品を除く)」、「7417 水産物冷凍食品」、および「715 海藻類」で分類される魚介類(養殖生産物を除く)を対象とする。	分類範囲は、他のPCRとの重複を避け実態に即したものとするため、JAS法による加工食品品質表示基準に別表1によることとしました。
4	2-1	製品の属する分類の説明	日本標準商品分類の「水産加工食品(74)」には「うなぎ蒲焼」を規定する項目は見当たらない。対象範囲の見直しが必要ではないか？また、「もずく」は海藻そのものか？それとも「もずく酢」か？現在の表記では分かりにくくなっていますので、製品を限定するのであれば、日本標準商品分類の番号まで併記願いたい。なお、今後製品限定を解除する場合には、他の製品との整合性を図っていただきたい。	「うなぎ蒲焼」は「75319 その他の調理冷凍食品」に分類されるのではないかと。また、「もずく」が海藻そのものを指しているのならば、魚介類(養殖生産物を除く)のPCRと重複する。	分類範囲は、他のPCRとの重複を避け実態に即したものとするため、JAS法による加工食品品質表示基準に別表1によることとしました。
5	2-1	製品の属する分類の説明	本PCRの対象となる水産物加工食品で行う「加工」の種類を具体的に列記していただきたい。適用範囲を明示する必要があると思う。	一口に加工といっても、様々な種類があり、本PCRの対象範囲を明記することは当該業者の使いやすさ向上につながると考えられる。	製品の属する分類をJAS法の食品品質表示基準によるもの、としましたのでJASの加工食品品質表示基準をご参照下さい。
6	3	引用規格およびPCR	現在、PCR認定申請中の「魚介類(養殖生産物を除く)」を引用すべき。	本PCRの中の漁獲に関するプロセス等は、まさに「魚介類」PCR詳細に記載されているので、引用しなければならぬと思う。しかし、経済産業省、PCR認定委員会、事務局等から、まだ認定されていないものを引用する訳にはいかないという意見があるかもしれないが、より良いPCR作りのためにも、同時期ぐらいの認定だと思つたので、事前に情報交換して進めていただければと思う。	本PCR策定段階で、認定されていないPCR原案については、残念ながらルール上引用することが出来ません。しかし、意見公募版を参考に、内容面で大きな齟齬が生じないよう配慮いたしました。
7	5-1	算定の単位	不定貴の(重量が一定しない)商品に等分のCO ₂ e排出量負荷を負わせるのは、合理的ではないと思う。	重量単位でも算出可としていただけないか。	不定貴の商品の存在も想定して、「販売単位とする」を削除し、「製品が不定貴の場合は単位重量(100gあたり)でも可とする」を追記しました。
8	6-1	ライフサイクルフロー図	ただし書きを加えて説明したほうがよい例えば、「この図は、ライフサイクル各段階の対象範囲を特定するための概念図である。GHG 排出量の算定時には、この概念図を参考に、対象とする水産加工食品ごとに詳細なライフサイクルフロー図を作成する。その際に、この図を基本とすることが望ましいが、この図に限定するものではない。」		6-1に「ただしこの図は、ライフサイクル各段階の対象範囲を特定するための概念図である。GHG 排出量の算定時には、この概念図を参考に、対象とする水産加工食品ごとに詳細なライフサイクルフロー図を作成する。その際に、この図を基本とすることが望ましいが、この図に限定するものではない。」を追記しました。
9	6-3	データの収集期間	データの収集期間を1期としているが、1年間は好ましい。1期が1年以上のものであれば構わないが、それよりも短い場合は季節性も考慮に入れて、年間データとすべき。	・「水産物加工品」と広範囲を設定すると、この規定や記述が使い手にとって重要	データ収集期間は原則1年間とし、それを上回る場合は、直近の1期とすることに改訂しました。

意見番号	NO.	該当項目	御意見の内容	御意見の理由	御意見に対する考え方
10	6-4	配分	重量比とは、何を指すかが不明瞭です。可食部/非可食部の割合なのか、配合成分中の当該製品の割合なのかがよくわからない。	不明瞭な語句があると、事業者がCO2排出量を算定する上で支障をきたす。また、恣意的な算出がされるおそれがあるため、望ましいことではない。	重量比とは非食部、可食部、容器包装、梱包材など製品に係る全ての重量のことです。他のPCRでも同様な記述になっており、問題は無いと考えます。重量を構成する要素は、製品の種類やライフサイクルの段階で異なりますので、個々に判断し検証に委ねることが妥当であると考えます。
12	6-6 9	その他流通段階に適用する項目	「容器包装のPCR」を引用しているのはよいが、以降の各項で、「容器包装PCRのどこを引用したのか」「どう使うのか・・・」等についての規定が不十分である廃棄・リサイクル段階でも規定すべきである	6-6では、原材料調達段階についてのみしか規定していない	6-6に原材料調達時、9に廃棄リサイクル時の容器包装の引用に関する規定を追記いたしました。
13	7	原材料調達段階に適用する項目	「水産原材料の製造」とあるが、「製造」という表現でよいのか。	一般の人は製造では違和感があると思う。	「水産原料製造」は生産段階に変更いたしました。プロセス名の「製造」の語句はわかり易さを考慮して「生産」に変更しました。
14	7-2 ①	データ収集項目	「水産原材料(漁獲)」に関するプロセスは、認定申請中の「魚介類(養殖生産物を除く)」を引用すべき。	この原案では、大まかすぎる(広範囲PCR並み)ので、左記PCRを引用した方が良いと思う。漁獲について詳細に記載があるので、参照されたい。	残念ながら、本PCRの策定作業段階で認定されていないPCRを引用することはできません。将来的に魚介類PCRからの引用も可能となるよう、水産原材料(漁獲)については、詳細プロセスの記載を削除いたしました。
15	7-2 ②	データ収集項目	「水産原材料(養殖)」については、大まかすぎる(広範囲PCR並み)ので、もう少し具体的な記述をすべき。	「水産原材料(養殖)」については、2010.2に「うなぎ蒲焼」としてPCR原案作成し、意見公募されたものに、詳細な記述がされていたので、それを参考に、ご検討いただきたい。	水産加工食品ということで広範囲PCR的なものにならないざるを得ません。データ収集項目については、私どもが策定した「うなぎ蒲焼」のPCRをベースにして、水産加工食品の実情に配慮して設定しました。CFP算定の際には製品個別にフロー図を作成した上で算定作業をする必要があると考えます。
16	7-2	データ収集項目	先に意見公募で出されている魚介類(養殖生産物を除く)を参考にされてはいいか？ 7-3も同様。	天然の魚を漁獲することによって排出されるCO2の計算方法が、このPCRと魚介類(養殖生産物を除く)PCRの2種類で規定されることは避けたいと思う。	残念ながら、本PCRの策定作業段階で認定されていないPCRを引用することはできません。将来的に魚介類PCRからの引用も可能となるよう、水産原材料(漁獲)については、詳細プロセスの記載を削除いたしました。
17	7-2	①原料調達段階、附属書A ライフサイクルフロー	水産原材料製造(漁獲)では海面、内水面での漁獲を含めるか？であるならば、当該漁獲については、「魚介類」のPCR原案も利用することにならないか？ また、水産原材料製造(養殖)では、どこまでの範囲を含めるのか不明。種苗、種卵から肥育までを想定するのか、肥育までをサプライヤーに依存するのか、それにより、原料調達段階のフロー図が大きく変わるものと判断される。従って境界領域をもう少し明確にする必要があるのではないか？	水産原材料製造(養殖)のフロー図は文言による大括りではなく、丁寧な場合分けが必要ではないか？ 当面は「うなぎ」と「もずく」のみの但し書きが入っているが、対象範囲を広げてもデータ収集範囲や項目が大きく変わらない配慮が必要ではないか？	水産品の一次生産品は生産プロセスに位置づけることとなったため、水産原材料製造(漁獲)、水産原材料製造(養殖)は生産段階に変更いたしました。また、残念ながらルール上認定されていないPCRを引用することはできません。ライフサイクルフロー図については、意見8で回答したとおり概念的なフロー図であり、CFP算定の際、個々に作成する必要があると考えます。
18	7-2	⑤「添付調味料」の製造および輸送に係るプロセス ⑦「付属品」の製造および輸送に係るプロセス	⑤、⑦で用いられる包材は、⑥「容器包装」で計上していると考えてよいか？	水産加工食品で取り扱われる最終製品に使用される容器包装は多種多様のため、漏れなく計上できるような表現をしていただきたいと思う。	7-6に容器包装に係る特例として、添付調味料及び付属品の容器包装について規定しました。
19	7-2	<ライフサイクルGHG排出量>、<その他>	ライフサイクルGHG排出量を項目だてする上で表題がPCR内で統一されていないので、統一してください。	表題が統一されることは算定者の使いやすさ向上につながると考えられます。	<ライフサイクルGHG排出量> <その他>の記述を削除し、統一しました。
20	7-2	②「水産物原料(養殖)の製造および輸送に係るプロセス	<投入量>に「種苗」、「用水」、「飼料」、「その他資材」とあるが、それらの用語の定義をしていただきたい。	用語の定義が必要ではないか？ その他資材には例えばどういったものが含まれるのかなど、明確にしたほうが、算定者が使いやすくなると思う。	ご指摘の用語については定義しました。
21	7-2 7-3	データ収集項目	養殖時の一次データ取得項目について、「種苗の使用量」「肥育の為に飼料の投入量」「健康管理に伴う薬剤の投入量」なども含まれるのではないか？	水産原材料(漁獲)については、先に意見公募に出された魚介類(養殖生産物を除く)PCRがあるが、養殖についてはまだPCRが存在しない。その点を考慮に入れ、養殖について漁獲(既出のPCR)と同様にご検討いただきたいと思う。	残念ながら、ルール上認定されていないPCRを引用することはできません。また、製品が多岐に渡るためプロセス及びライフサイクルフロー図が概念的なものにならないざるを得ず、CFP算定の際には製品個別にフロー図を作成した上で算定作業をする必要があると考えます。

意見番号	NO.	該当項目	御意見の内容	御意見の理由	御意見に対する考え方
22	7-6	その他	収集できない調達先については、次のいずれかの算定方法を用いて算定すると、①、②の2つの手法を選択可能としているが、どちらかに決める	2つのどちらかを選択可能とすると、恣意的に低い方を選べるのはおかしい。	データ収集方法を①の方法に整理しました。
23	7-6	その他	①、②の2つの規定は好ましくない どちらか一方でよい (9-6)等と整合させる必要		データ収集方法を①の方法に整理しました。
24	7-3 8-2 8-3 9-2 9-3 10-3	7-3→①～⑧ 8-2→⑧ 8-3→④⑥～⑧ 9-2→①～③ 9-3→①～③ 10-3→①・②	表題(<投入量>、<生産量、排出量><その他>)がある項とない項が散見されますので、統一してください。	表題が統一されることは算定者の使いやすさ向上につながると考えられる。	統一しました。
25	8-1 8-2 8-3 10-1 10-2 10-3など	データ収集範囲に含まれるプロセス	『廃水』と『排水』が混在している。		『廃水』に統一しました。
26	8-1～8-3の②、③	データ収集範囲に含まれるプロセス データ収集項目 一次データ収集項目	「処理」と「調理」の2つのプロセスを規定しているが、これらに含まれる手法、技術を、例示説明すべきである 例えば、「剥き」「開き(おろし)」「蒸煮」「塩蔵」「缶詰加工(殺菌処理)」「冷凍」「解凍」「練り」「すわり」「成形」「燻煙」など	・「水産物加工品」と広範囲を設定すると、この規定や記述が使い手にとって重要	広範囲かつ多岐にわたるため、抽象的にならざるを得ません。そのため例示することはできません。 CFP算定の際には製品個別にフロー図を作成した上で算定作業をする必要があると考えます。
27	8-2 8-3	データ収集項目 一次データ収集項目	「水産原材料」、「調味料」、「添加物」、「容器包装」、「輸送資材」の投入量は原材料調達段階で計上済みなので、この項には記載不要。	残念ながら多くのPCRで未だにこのような表記がされています。原材料調達段階で計上しなければならないのは、(原材料の単位重量当たりのGHG排出量)×(生産段階での原材料の投入量)です。よって、原材料調達段階で記載し、ダブルカウントを防ぐためにも、生産段階では記載しないが、あるべき姿だと思う。	削除しました。
28	8-2 ⑤	データ収集項目	※水産加工食品の温度管理、湿度管理が不要な場合は、保管に係る「燃料」、「電力」の使用量は評価しないは、適切でない。	照明および通常の空調程度はあると思いますので、評価しないと言い切るべきではないと思う。そもそも、生産段階での保管に関しては一次データ収集が基本だと思うので、ご検討いただきたい。	「水産加工食品の温度管理、湿度管理が不要な場合は、保管に係る『燃料』、『電力』の使用量は評価しない」の文言は削除しました。
29	8-6 ⑥	その他	サイト間輸送に係るプロセスの「輸送に係る燃料使用量の把握方法・・・附属書Bを参照する」は、6-6項(全段階共通項目)に記載済みなので不要。		削除しました。
30	8-6 ⑦	その他	2行目の「リサイクルされるものについては・・・」は、⑦項末尾にも記載があるので、不要。		削除しました。
31	9-2	①輸送関連プロセス	常温と比べて冷蔵・冷凍輸送によって増加する燃料使用をどう配慮するのか、記載する必要があるのではないかと？	必ず、冷蔵、冷凍輸送は発生する。	6-6【輸送に関わる規定】に記載しました。
32	9-2 ①		流通段階での「輸送資材」と生産段階での「輸送資材」の違いは何か。生産段階で計上すればよいと考える。	通常は製造工場で、梱包するので生産段階がよいと思う。	流通段階での輸送資材は、生活協同組合の「宅配」や通信販売の蓄冷材、緩衝材などを想定しています。
33	9-2	②「保管プロセス」	常温保管は発生しないか？	対象物は必ずしも冷蔵、冷凍品ばかりでないと思う。	常温保管も想定していますが、その場合は冷凍、冷蔵に関わるエネルギーを算定する必要はありません。
34	10-3	一次データ収集項目	何らかの調理シナリオを設定すべきではないか？	現時点では「うなぎ蒲焼」と「もずく」だけとのことなので、あまり問題ではないのかもしれないが、調理法が数種類(電子レンジ調理、グリル調理など)がパッケージに記載されていた場合、どのように考えればよろしいのか？また、パッケージに記載されていないものについてはどう対処すればよろしいのか？こういった場合の考え方の目安などを示しておいていただく必要はあるかと思う。但し書きはあるが、「水産加工食品(74)」と大括りの分類でのPCRなので、様々な場合を想定していることが分かるような、また、他の製品にも広げた場合、算定方法が大きく変わらないようなPCRであることが望ましいと思う。このままでは、算定者の常識と裁量に任せることになってしまい、算定者によって方法が異なり、平等な算定が難しくなるのではないかと危惧される。難しいかもしれないが、総務庁家計調査の数字から調理シナリオを立てるなど、何らかの方法はあると思うので、ご一考いただきたい。	「水産加工食品」は多様で、調理方法の特定が困難であり、一部の製品は調理を必要とせず喫食が可能なものもあるため、調理プロセスにおいては、このPCR内で特定のシナリオを設定しないこととし、シナリオの考え方についての記載を追記いたしました。
35	11	廃棄・リサイクル段階に適用する項目	容器包装のPCRを引用しているので、廃棄・リサイクル段階は各種容器包装のPCRIに従うべき。	シナリオ等は容器包装のPCRで詳細に決めている。勝手な判断で実情に合わないシナリオを設定すべきではないと思う。	各容器包装のPCRを引用することとしました。

意見番号	NO.	該当項目	御意見の内容	御意見の理由	御意見に対する考え方
36	11-6	その他	【～の特例】で統一されていない	他の(-6)項と不整合記載例等のルールに従って統一すべき	11-6については削除し、11-5でシナリオを整合するよう整理しました。
37	9 (販売プロセス)	流通段階に適用する項目	「販売プロセス」は暫定対象外だが、「冷蔵・冷凍保管」については計上しなければならないのではないか		流通段階における「冷蔵・冷凍保管」は計上することとしています。
38	附属書A	ライフサイクルフロー図	各段階で発生する副資材の取り扱いはどうお考えか？現在の図示されている輸送資材は副資材にあたる可能性が高いと推察されるが、副資材は輸送資材だけではないと思う。(フロー図だけでなく、本文(7項～)の修正もお願いしたい。)	消費者まで届く資材と届かない資材を明確に分けること、また届かない資材を副資材として当該プロセスで計上するということは、CO2排出の排出責任が明確になるため、全体のCO2削減をする上で有効と考えらる。	広範囲なPCRであるため抽象化したフロー図とならざるを得ません。輸送資材については、4項で定義しました。
39	附属書A	ライフサイクルフロー図	流通段階以後で、小分けやリパックが発生するケース(生産段階での加工プロセスがスーパーマーケットのバックヤード調理に当る場合等)が想定されることはないのでしょうか？このケースを踏まえたフロー図の修正をお願いします。(フロー図だけでなく、本文(7項～)の修正もお願いしたい)	水産加工食品で想定されるケースを漏れなく規定しないと、漏れに該当する事業者の当該製品のCO2排出量の算定が難しくなる。また、ルールが規定されないと恣意的な算出がされるおそれがあるため、望ましいことではない。	このPCRは主にB to Cを想定しており、原則的に加工プロセスは生産段階で計上することとしています。特殊な事情によって店舗において作業が発生する場合は、販売プロセスに相当し、算定対象外と考えます。
40	附属書A		「システム境界」が設定されていない		規定しました。
41	附属書C 附属書D D3		「附属書C」で規定したシナリオの設定の考え方が、「附属書D D3」であるというは、整合性がないそもそも「附属書D D3」の表は不要である	シナリオ使用による「過小評価」を避けるため、“あり得る低めの積載率”を設定するのが基本的な考え方ではないか	ご指摘のとおり、低めの積載率に修正しました。

※1 いただいた御意見のうち、本PCRに関係するもの以外については掲載しておりません。

※2 「考え方」については、報告日におけるものです。(PCRについては、その後のPCR認定委員会の審査を踏まえ、さらなる修正がなされることがありますので、あらかじめご了承ください。)

以上