

日本稻米的可追溯性和食品標示

文 | Yoshihisa Godo¹ • 林國慶² • 盧佩渝³ 合譯

一、前言

米飯是日本的主食，消費者在跟零售商選購米或其他米製品，或是在餐廳食用含米飯的餐點時，對於米的品種、產地和收穫時間都很關心。然而，這些資訊很難單從米的外觀來判斷。日本政府有一個獨特的米的追溯與標示系統（System of Tracing and Labeling），以確保消費者得以獲取相關資訊。本文將提供此系統之基本架構與重要內容。

二、日本稻米市場之法規鬆綁和汙染米（*Osenmai*）醜聞

在討論日本稻米的可追溯性與食品標示的現代系統之前，先對日本政府的稻米市場政策做一個歷史性的快速回顧是有用的⁴。

自 1942 年以來，日本政府根據「食品管理法（Food Control Act）」在稻米市場製定嚴格的規定，由屬農林水產省外部單位的糧食局（Food Agency）負責控管稻米市場。只有取得糧食局核發證明的糧商可以進行稻米交易，並需報告他們的交易計畫，取得糧食局的核准。糧食局對稻米收割進行查驗，核發收割地點與時間，以及稻米品種名稱⁵。沒有經過糧食局的查驗，糧商就不能在市場上交易稻米⁶。

註 1：日本明治學院大學教授。

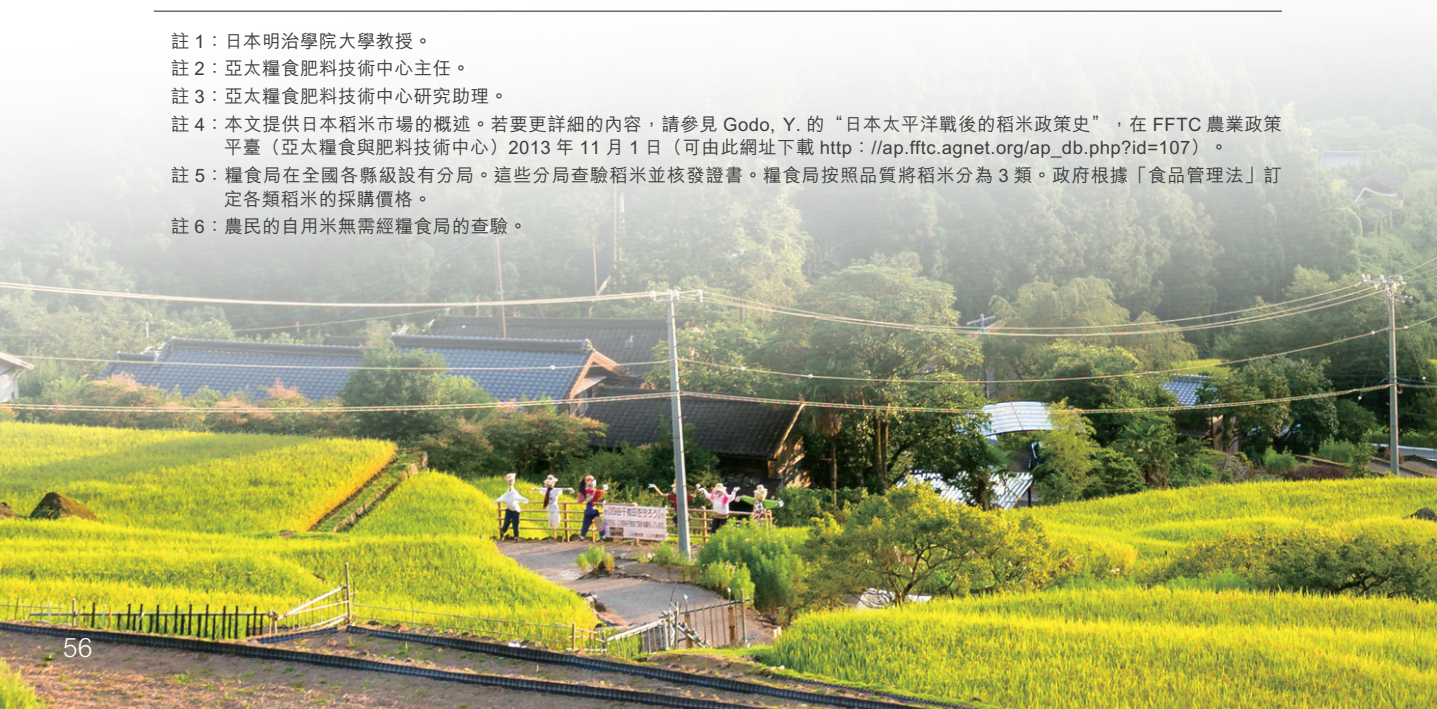
註 2：亞太糧食肥料技術中心主任。

註 3：亞太糧食肥料技術中心研究助理。

註 4：本文提供日本稻米市場的概述。若要更詳細的內容，請參見 Godo, Y. 的「日本太平洋戰後的稻米政策史」，在 FFTC 農業政策平臺（亞太糧食與肥料技術中心）2013 年 11 月 1 日（可由此網址下載 http://ap.fttc.agnet.org/ap_db.php?id=107）。

註 5：糧食局在全國各縣級設有分局。這些分局查驗稻米並核發證書。糧食局按照品質將稻米分為 3 類。政府根據「食品管理法」訂定各類稻米的採購價格。

註 6：農民的自用米無需經糧食局的查驗。



政府的官方說法是，這些規定對於食品安全而言是必要的手段。然而，諸如 Yujiro Hayami 等許多專家認為，這是在維護稻米糧商的既得利益和糧食局就業保障的保護措施⁷，這些批評迫使政府決定對稻米市場進行法規鬆綁。

日本稻米市場的 1 個轉折點是在 1995 年，在這一年，「食品管理法（Food Control Act）」被「主要糧食供需及價格穩定法（Act on Stabilization of Supply, Demand and Prices of Staple Food）」取代，此法通常被稱為「主食法」，這個法允許未經糧食局查驗的稻米上市。這是日本稻米市場政策上劃時代的修訂，然而以往的各種相關規定仍然存在。例如，如果沒有經過糧食局的查驗，稻米糧商就不能標明米的品種。另外，稻米糧商欲買進或出售經糧食局查驗合格的稻米，需要向糧食局取得「正規稻米糧商」的資格。然而，在 1995 年之後，隨著「主食法」的幾次不定期修訂，稻米市場持續鬆綁。政府於 2001 年開放民間公司進行稻米查驗，作為管制鬆綁的一部分。這使得完成稻米查驗課程的人，都可以進行稻米查驗並發放正式證明，這樣的民間公司稱為 Minkan Kensa Kikan（民間查驗機構）。經由民間查驗機構或糧食局查驗的稻米稱為 Kensa Mai（查驗米），其他未受查驗的稻米稱為 Miken Mai（無查驗米）。2003 年，政府大規模放寬對稻米市場的管制，並解散糧食局。然而，民間查驗機構和查驗米系統仍然存在。如後續將討論的，即使到今天，糧商也只能出售標示收穫時間、產地以及米的品種的查驗米⁸。

這種自由化的負面影響在於，諸如 Mikasa Foods、Asai 和 Ota Sangyo 等名聲不好的公司有機會進入稻米市場。他們採購近 5,000 噸不可食用或被農藥污染的稻米，這些稻米通常用於生產膠水的原料。這些公司使用幾家零售商作為隧道公司（Tunnel Companies），將這些稻米當作食品售出。透過這種詐欺行為，從可食用與不可食用稻米的價差，賺取不正當的利潤。這個醜聞，一般被稱為污染米（Osenmai）醜聞，在 2008 年爆發，震驚全國消費者⁹。

註 7：Hayami, Yujiro，受圍困的日本農業（倫敦：麥克米倫，紐約：聖馬丁出版社，1988 年）。

註 8：如「稻米可追溯法」一節中所討論的，即使無查驗米也應該顯示國名。

註 9：在汙染米醜聞中沒有傷亡報導。這可能是因為政府的謹慎行事，將稻米汙染上限設在較低層次。



三、稻米可追溯法（Rice Traceability Act）

為因應汙染米醜聞，日本政府有需要降低消費者對食品安全的擔憂，因此在 2009 年制定「稻米可追溯法」。「稻米可追溯法」不僅針對稻米，還針對其他 8 種以稻米為主要成分的食品，即糰子（*Dango*）、米麴菌（*Koji*）、味醂（*Mirin*）、米糕、米麵粉、米製點心、米酒和燒酒¹⁰。本文以「稻米可追溯法（Rice Traceability Act, RTA）商品」作為在「稻米可追溯法」中列出的所有商品之總稱。「稻米可追溯法」規定，所有經手 RTA 商品的生產者和糧商，例如進口商、農民、批發商、加工商、餐廳老闆和零售商，處理的每件 RTA 商品都必須記錄以下 7 種資訊。

- （一）RTA 商品的名稱
- （二）RTA 商品生產國的名稱（如果是日本國產米，最好進一步提供出產縣 / 市名等）
- （三）RTA 商品數量
- （四）RTA 商品的交易日期（即購買或出售）。
- （五）RTA 商品交易對應的名稱
- （六）RTA 商品的倉儲地點
- （七）使用限制（如膠水原料）

這些訊息應以紙本或電子檔案至少保存 3 年。

當 RTA 商品出售或提供給消費者時，商家或餐廳所有人必須明確說明稻米是在哪個國家生產（對於日本國產米，可選擇列出更具體的地名，如縣、市）¹¹。

如果 RTA 商品是由不同地方出產的稻米混合製成，則應按照重量的順序註明地點。如果是由 3 個或更多地方收穫的稻米所混合製成，則必須標出前兩名的地名，其他地名則可以標註「其他」。

「稻米可追溯法」規定，消費者應至少透過以下 4 種方法之一，被告知地名。

- （一）RTA 商品上的標示。
- （二）餐廳或商店的菜單、海報和手冊。
- （三）網頁主頁和目錄（網路或郵購訂單）
- （四）由客服中心人員、餐廳或商店口頭說明（員工需經過良好培訓，且備有口頭說明手冊）

四、食品標示標準指南

日本政府於 2015 年為零售商制定食品標示指引，稱為「食品標示標準」。這套「食品標示標準」對

註 10：糰子（*Dango*）是一個煮沸米粉或蒸的米粉球。米麴菌（*Koji*）是在米飯上生長的一種黴菌，用作米酒和醬油的發酵起動劑。味醂（*Mirin*）是用作調味料的甜米酒。燒酒（*Shochu*）是從米飯蒸餾出來的酒。

註 11：請注意，「在日本國內收穫」即可提供充分資訊滿足「稻米可追溯法」的要求。這反映出消費者對進口米的反應往往是負面的。在他們的情感思維中，判斷稻米品質最重要（和充足）的資訊為是否產自國內。

稻米的各種特定處理方法做規範，如下所述。目前，稻米零售商必須遵守「稻米可追溯法」和「食品標示標準指南」相關規定。

散裝米（以秤重販賣的米）和包裝米的食物標示格式不同。對於散裝米，只需提供兩種訊息，即商品名稱與稻米的收割地點。商品名稱應選自以下 4 個選項：

- （一）Mochi Seimai，定義為去糠糯米。
- （二）Uruchi Seimai，定義為去糠粳米，碾磨後的米粒—稻穀重量百分比小於 80 %。
- （三）Haiga Seimai，定義為去糠胚芽米，碾磨後的米粒—稻穀重百分比超過 80 %。
- （四）Genmai 糙米。

對於日本國產米，受消費者歡迎的縣名或特定地方的地名應該特別註記收穫地點，進口米則應以消費者普遍知道的國名或具體地名加以標示。

在消費者中，包裝米是最受歡迎的產品類型。「食品標示標準」對包裝米要求比散裝米更多的資訊。包裝米分為 2 種類型，1 種是單一原料米（Tan-itsu Genryo Mai），這是來自相同產地、年份和品種的查驗米（Kensa Mai）。另 1 種是複數原料米（Fukusu Genryo Mai），定義為單一原料米之外的包裝米。

以下為包裝米標示必須有的 6 種類型的資訊。

- （一）與散裝米類似的商品名稱，包裝米有 4 種名稱類別：去糠糯米（Mochi Seimai）、去糠粳米（Uruchi Seimai）、去糠胚芽米（Haiga Seimai）和糙米（Genmai）。
- （二）以單一原料米或複數原料米分類。
- （三）收穫的時間和地點以及稻米品種的名稱（僅限於查驗米）。

對於單一原料米，民間查驗機構所核發的證書需記載稻米的收割時間、產地和品種名稱。對於複數原料米，應註記國產稻米的百分比。如果包裝米含有進口米，則必須提及國名與重量百分比。如果 1 包複數原料米含有查驗米，可以選擇性顯示查驗米的百分比、收割地點、收割時間和品種名稱¹²。對於未經查驗的 1 包複數原料米，則禁止列出收穫年份，也不能列出比國名更具體的地名，以及稻米品種的名稱。

- （四）重量
- （五）製造日期

對於去糠糯米、去糠白米和去糠胚芽米，應顯示碾米日期。對於糙米，應顯示去殼日期。如果 1 個包裝的混合米中去殼或碾米日期有差異，則應顯示最早的日期。對於進口稻米，應顯示進口日期。

- （六）負責人（姓名、地址及電話號碼）

註 12：如果包裝米內含有多種查驗米，相關資訊應按照每種查驗米的重量順序顯示。