

アーゼロンフードトピックスNo.2

～表示の問題 ①～

<目次>

1. 国の「食の安全・安心」政策は？	1
1-1. 「食の安全・安心」と食品表示問題	1
2. 改正JAS法（日本農林規格法）	1
2-1. 平成11年の改正	2
2-2. 平成14年の改正	2
3. 品質表示基準制度	3
3-1. 生鮮食品品質表示基準	4
3-2. 生鮮農産物の品質表示	4
3-3. 生鮮畜産物の品質表示	5
3-4. 生鮮水産物の品質表示	5
3-5. 加工食品品質表示基準	6
3-6. 加工食品の原料原産地表示	6
3-7. 遺伝子組換え食品品質表示基準	7

1. 国の「食の安全・安心」政策は？

1-1. 「食の安全・安心」と食品表示問題

農林水産省と厚生労働省のバラバラの行政

→2003年5月16日：「食品安全基本法」が衆議院で可決

→2003年7月1日：内閣府に、「食品安全委員会」を設立（委員7名）

初代委員長：寺田雅昭氏（元国立がんセンター総長66歳）

《食品安全委員会》

両省の縦割り行政を是正し、消費者保護の視点で「食の安全策」を両省に勧告する権限を持つ。

食品の安全性、危険性について評価し、両省に勧告する。このため、数多くの「専門調査会」を設け、各分野に詳しい学者・有識者を専門委員に任命し、委員の判断を助ける。

<各省の対応>

○農水省・・・300人体制の「消費安全局」「消費者情報官」を新設。（7月）

《消費安全局》

「農産安全管理課」「表示・規格課」「植物防疫課」「消費・安全政策課」「衛生管理課」

「消費者情報官」の6つの課から構成されている。検査結果を「食品安全委員会」に報告する。

《消費者情報官》

企業や消費者からの食品行政への意見や相談を受け、政策に反映させる。

○厚労省・・・食品保健部を「食品安全部」に改称。同部に「輸入食品安全対策室」を新設。

《輸入食品安全対策室》

輸入食品のチェック体制の強化。

2. 改正JAS法（日本農林規格法）

<構成> 日本農林規格品質表示基準制度

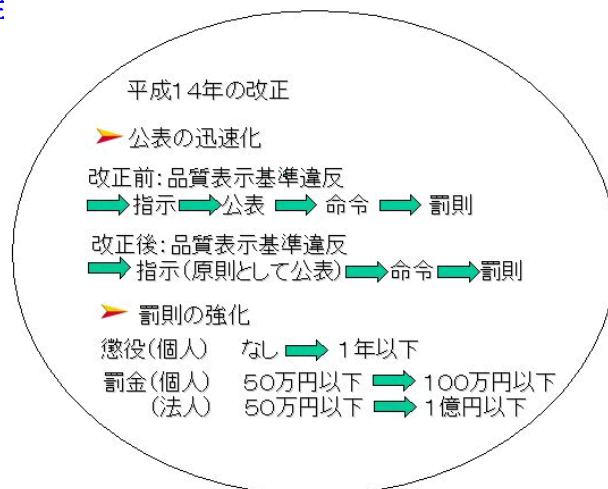
<内容> JAS規格による格付け飲食物品の品質表示

2-1. 平成11年の改正

(平成11年7月/平成13年4月より適用)



2-2. 平成14年の改正



2-3. JAS規格と国際規格の整合化

我国は、コーデックス委員会(※注)が策定した国際規格を受託していない。しかし、世界経済のグローバル化に伴い、整合化が行われている。

○ JAS改正法 (1999年(平成11年)7月)の規格制定	国際的な規格の動向を考慮することが明記
○農林物資規格調査会 (2002年12月)での検討	コーンビーフ缶・瓶詰の規格では、粗脂肪の基準値を削除し、新たに粗蛋白質の基準値を設け、国際規格との整合化を図る
○「加工食品品質表示基準」 (2003年7月制定)	国際食品規格である「包装食品の表示に関する一般規格」に準じて、特徴的な原材料を強調した場合に、その原材料の重量割合の表示を義務付ける量的原材料表示を規定。

	目的	法令	対象品目	主な表示事項
コーデックス委員会策定	消費者の健康の保護、食品の公正な取引の保証	包装食品の表示に関する一般規格(1985)	包装食品(包装された形態で一般消費者、給食、外食用に提供されるもの)	品名、原材料名、正味量、製造業者等の名称及び住所、原産国、ロット番号、賞味期限(消費期限)、保存方法、使用方法
米国	衛生上問題のある食品、表示が不正な食品の流通防止	食品医薬品化粧品法(1938)	食品一般	品名、原材料名、正味量、原産国名、製造業者等の名称・所在地、栄養表示
EU	消費者への情報提供、消費者保護	最終消費者向けに販売する食品のラベル表示、説明、広告に関する加盟国法律の標準化に関する指令(1979)	一般消費者用、給食用、外食用に提供される食品	品名、原材料名、正味量、原産地、製造業者等の名称・所在地、賞味期限(消費期限)、保存方法、使用上の注意、ロット番号
日本	農林物資の品質の改善、生産の合理化、取引の単純公正化及び使用又は消費の効率化並びに一般消費者の選択に資する	農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(1950)	酒類及び薬事法に規定する医薬品等を除く飲食物品及び油脂並びにこれらの加工品	名称、原材料名、内容量(固形量、内容総量)、賞味期限(品質保持期限)、保存方法、製造業者等の氏名又は名称及び住

(※注) コーデックス委員会 (Codex Alimentarius Commission: 国際食品規格委員会)

1962年(昭和37年)に国連の専門機関である「食料農業機関(FAO)」及び「世界保健機関(WHO)」が合同で設立。168カ国が加盟(2002年2月)。日本は1968年(昭和43年)加盟。

【目的】

- ①消費者の健康保護 ②食品貿易の公正取引の確保
- ③国際政府間機関及び非政府機関が作成する規格との調和

【種類】

- ①規格(standards) ②ガイドライン(guidelines)
- ③行動規範(code of practice)
 - ・規格には農薬最大残留基準、残留動物薬最大残留基準値も含む。
 - ・コーデックス規格等では食品に包括的に適用する一般規格(一般ガイドライン)と個別の食品に適用する個別食品規格(ガイドライン)がある。

【位置付け】

WTO協定の「衛生植物検疫措置の適用に関する協定(SPS協定)」では、国際的な基準、指針又は勧告がある場合は、自国の衛生検疫措置は国際的な基準等に準拠して策定するように定めている。

3. 品質表示基準制度

<目的>

食品等の品質に関する適正な表示を行わせることによって、一般消費者の適切な商品選択に、資することを目的とする。

<対象>

一般消費者向けすべての飲食物品を対象とする。(酒類、医薬品、医薬部外品、化粧品は除く。)

ただし、生鮮・加工食品の食品品質表示基準については一部表示義務が免除される場合がある。

《生鮮食品》

生鮮食品を生産(採取及び採捕を含む)し、一般消費者に直接販売する場合、又は生鮮食品の設備を設けて飲食させる場合。(生鮮食品品質表示基準 第3条)

《加工食品》

飲食物品を製造し、若しくは加工し、一般消費者に直接販売する場合、又は飲食物品の設備を設けて飲食させる場合(加工食品品質表示基準 第3条)

<制定>

品質表示基準の制定には、予め農林水産大臣の管理下にある「農林物資規格調査会」の意見を聴かなければならない。

<モニタリング>

品質表示基準に基づく表示が適正に行われているかを国及び都道府県がモニタリングを行う。

不適正なものがあった場合	適正表示をするように指導
違反の疑いがある場合	JAS法に基づき立入検査を実施し、改善指示を行う
指示後も改善されない場合	指示した場合は、原則として違反者名等を公表。 立入検査及び指示は一つの都道府県の区域内で活動する販売業者については、都道府県知事の権限で行う

<現在制定されている J A S法の品質表示基準（平成 15 年 5 月末現在）>

- (1) 食品全般に関する品質表示基準
 - ・加工食品品質表示基準（H12.3.31 農林水産省告示第 513 号）
 - ・生鮮食品品質表示基準（H12.3.31 農林水産省告示第 514 号）
 - ・遺伝子組換えに関する表示に係る加工食品品質表示基準
 - ・品質表示基準第 7 条第 1 項の規定に基づく農林水産大臣の定める基準（H12.3.31 農林水産省告示第 517 号）
- (2) 個別食品に関する品質表示基準
 - ・玄米及び精米品質表示基準（H12.3.31 農林水産省告示第 515 号）
 - ・水産物品質表示基準（H12.3.31 農林水産省告示第 516 号）
 - ・野菜缶詰及び野菜瓶詰品質表示基準（H12.3.31 農林水産省告示第 1630 号）

3-1. 生鮮食品品質表示基準

生鮮食品の表示・・・「生鮮食品品質表示基準」に従って表示

《水産物》	「水産物品質表示基準」に従い、養殖したものは「養殖」、冷凍品を解凍したものは「解凍」の表示を行う必要がある。
《刺身》	単品の場合は「生鮮食品品質表示基準」を適用。
《玄米・精米》	容器に入れ、または包装されたものは「玄米及び精米品質表示基準」を適用。それ以外のものは「生鮮食品品質表示基準」を適用。

3-2. 生鮮農産物の品質表示

<適用範囲>

米穀・雑穀・豆類・野菜・果実・きのこ類、山菜類及びたけのこ

これらを収穫後に調整・選別・水洗い等を行ったもの、切断したものと及び冷凍したもの

※容器包装された玄米及び精米については、別途「玄米及び精米品質表示基準」が定められているため、その規定に従って表示。

<表示方法>

(1) 名称

その内容を表す一般的な名称を記載。標準和名又は、地域特有の名称が一般的に理解されている地域であればその名称を記載することも可能。

(2) 原産地

①国産品	都道府県名を記載。但し、市町村名やその他一般に知られている地名を原産地として、記載することも可能。この場合、都道府県の記載を省略することができる。 《「一般に知られている地名」の具体例》 ア) 郡名 イ) 一般に知られている旧国名（丹波、土佐等） ウ) 一般に知られている旧国名の別称（信州、甲州等） エ) その他一般に知られている地名（房総、屋久島等）
②輸入品	原産国名を記載。但し、一般に知られている地名（カルフォルニア、福建省等）を原産地として記載することも可能。この場合、原産国名の記載を省略することができる。
③複数の原産国を混ぜた場合	同じ種類の農産物で、複数の原産地のものを混合した場合は、全体の重量に占める割合の多い物から順に記載。
④異なる種類の農産物で複数の原産地を詰め合わせた場合	当該農産物名全てを併記。 (例) フルーツセットなど

(3) 内容量

容器包装された農産物のうち、豆類<未成熟のもの(枝豆・さやえんどう等)を除く>は、特定商品の販売に係る計量に関する政令第 5 条に規定する特定商品に該当するため、容器包装に内容量と販売業者の氏名又は名称及び、住所を表示。

3-3. 生鮮畜産物の品質表示

<適用範囲>

肉類・・・単に切断、薄切り等したもの、並びに、単に冷凍及び冷蔵したものを含む
食用鳥卵・・・殻付きのものに限る、に適用。

※調味料等によって味付けや牛や豚等の肉をミンチにして混合した、合挽肉は加工食品に該当するため、加工食品品質表示基準の規定に従って表示。

《「加工食品」に該当するもの》

ア)牛、豚等の肉を混合した合挽肉

イ)調味液、スパイス、パン粉等により調味した肉類

ウ)鶏肉と鶏ナンコツを1つの串に刺した場合は、同じ鶏肉なので生鮮食品となる

<表示方法>

(1) 名称

「牛肉」等と、その内容を表す一般的な名称を記載する。

(2) 原産地

①国産品

「国産」、「国産品」等と、国産である旨を記載する。なお、主たる飼養地が属する都道府県名、市町村、その他一般に知られている地名を原産地として記載することができる。

※注)「主たる飼養地」とは2ヶ所以上の飼養地で使用した場合は飼養期間が最も長い飼養地を指す。

(例) A県で3ヶ月、B県で2ヶ月飼育された肉牛はA県産となる。

※注)「一般に知られている地名」の具体例は以下のとおり

ア)郡名

イ)一般に知られている旧国名(丹波、土佐等)

ウ)一般に知られている旧国名の別称(信州、甲州等)

エ)その他一般に知られている地名(房総、屋久島等)

※注)銘柄食肉の場合

地名を冠した銘柄名(ブランド名)が表示してある場合で、その地で生産したものは、国産である旨の記載を省略できる。

(例)「松坂牛」、「鹿児島黒豚」等

②輸入品

輸入品は原産国名を記載する。

※注)「U・S・A」等のアルファベット表記や、「カンザスビーフ」等の表示ではなく、「アメリカ産」等を記載する。

※注)生体で輸入された場合、輸入されてから3ヶ月以内にと畜された牛肉、2ヶ月以内にと畜された豚肉、また1ヶ月以内にと畜された鶏等の牛・豚以外の肉については、輸入品として扱う。

③複数の原産地を混ぜた場合

同じ種類の畜産物であって複数の原産物のものを混合した場合は、全体の重量に占める割合の多いものから順に記載する。

(例)国産牛肉が80%、アメリカ産牛肉が20%で構成された挽肉の場合

「国産・アメリカ産牛挽肉」となる。

3-4. 生鮮水産物の品質表示

<摘要範囲>

水産物・・・大きく魚類、貝類、水産動物類、海産ほ乳動物類及び海藻に区分がされており、ラウンド、セミドレス、ドレス、フィレー、切り身、刺身(盛り合わせのものは除く)、むき身、単に冷凍及び解凍したもの、並びに生きたものが含まれる。

<表示方法>

生鮮食品品質表示基準(名称及び原産地の表示)と水産物品質表示基準(解凍及び養殖の表示)に基づき記載する

(1) 名称

その内容を表す一般的な名称を記載する。

<出世魚・地方名>一般に通用する名称であれば記載できる。この場合、必ずしも標準和名である必要はない。

(2) 原産地

①国産品

国内(領海を含む)で生産、漁獲されたもの及び日本国籍の船が公海及び排他的経済水域で漁獲したもの

・その物が獲れた水域名を表示。

・水域名が特定できない場合は、水揚げ港名、又はその港が属する都道府県名を表示。

・養殖魚で、漁獲水域が特定できない場合(個人の池・水槽等)は、地域名(都道府県名)を表示する。

※注)水域名と水揚げ港名(又は都道府県名)は、併記できる。

②輸入品

原産国名を記載する。 ※注)水域名を併記できる。

(3) 解凍

冷凍させた水産物を解凍して販売する場合は、「解凍」の表示が必要。

(4) 養殖

定義：養魚等を重量の増加又は品質の向上を図ることを目的として、出荷するまでの間、給餌することにより育成することをいう

この定義に、合致するものには「養殖」の表示が必要。

※注) 「養殖」の表示が無い場合は、この定義に合致しないということであり、「天然」と言うわけではない

<ラベル表示例>

韓国産インド洋毎切解凍めばちまぐろ刺身用	
消費期限 ○年○月○日	保存温度○○℃以下 加工年月日 ○年○日△日
100g当り 178円 1480円 内容量:834g	
○×○スーパー △△店 ○県○市△△1-2-3 TEL:○○	

(注)表示例1
 名称:めばちまぐろ
 原産地:韓国(インド洋毎切)*韓国=原産国名、インド洋=網漁海域
 この場合輸入品であり、韓国は韓の前のインド洋が網漁したことを意味する。
 解凍:解凍品である旨の表示

真鯛【熊本県海産物】 (養殖)	
消費期限 ○年○月○日	保存温度○○℃以下 加工年月日 ○年○日△日
100g当り 138円 1094円 内容量:793g	
○×○ストア △△店 ○県×市△△3-4-5 TEL:○○	

(注)表示例2
 名称:真鯛
 原産地:熊本県海産物 *この場合は国産で、熊本県海域で網漁されたことを意味する。
 養殖:養殖である旨の表示

3-5. 加工食品品質表示基準

<適用範囲>

加工食品（製造又は加工された飲食物品の総称）を容器に入れ、又は包装されたものに限る。

<表示方法>

①一括表示事項と表示の方法

表示について責任を持っている製造業者等は、製品の容器又は包装に〔基本6項目〕の一括表示事項を、別記様式により一括表示することが義務づけられている。

②特色ある原材料等の表示

特定の原産地のもの、有機農産物、有機農産物加工食品、使用した原材料が特色のあるものである旨を表示する場合は、その割合を「使用した旨の表示」に近接した箇所、又は一括表示枠内の該当する原材料名の次に括弧を付して記載する必要がある。

③表示禁止事項

次に掲げる事項は、表示できない。

(ア) 一括表示事項の表示すべき事項の内容と矛盾する用語。

(イ) 内容物を誤認させるような文字、絵、写真その他の表示

(ウ) 牛乳以外の製品で、屋根型紙パック容器の上端の一部を一ヶ所切り欠いた表示

④その他加工食品の品質に関する表示に係る基準

それぞれに品質表示基準が定められている品目の表示の方法については、加工食品品質表示基準とは別に、個々の基準に基づく表示が必要となる。品目によっては、基本項目に更に別途必要項目が加えられる場合がある。

3-6. 加工食品の原料原産地表示

加工食品の「原産国」・・・

「関税法」や「不当景品類及び不当表示防止法」に基づいて商品の実質的変更や新しい特性を与える行為が行われた最終加工地を原産国としている。原料の産地の表示はされていない。

《現在、原料原産地表示が義務付けられているもの》

塩干魚類・塩蔵魚類・うなぎ加工品・乾燥わかめ・塩蔵わかめ・削りぶし・農産物漬物・野菜冷凍品・うに加工品

<表示方法>

(1) 原材料名欄に表示する場合

塩干魚類・塩蔵魚類・うなぎ加工品・乾燥わかめ・塩蔵わかめ・削りぶし・農産物漬物・野菜冷凍品・うに加工品

○国内で製造された加工食品、原材料名欄の該当する原材料名の次に括弧を付す

○原材料の産地が国内の場合：【国産】であることを記載。

ただし、都道府県名、市町村名その他一般的に知られている地名を記載できる。

○輸入したものの場合：【原産国名】を記載。

(2) 原料原産地名欄を設けて表示する場合

農産物漬物、野菜冷凍食品

○国内で製造された加工食品

新たに一括表示枠内に原料原産地名欄を設ける。 その原産地名の次に括弧を付して、『主な原材料』（※注）をその一般的な名称で記載。

※注)『主な原材料』

農産物漬物の場合、原材料の重量に占める割合の多い農産物又は、水産物の上位4位（内容重量が300g以下のものは上位3位）までのもので、かつ原材料の重量に占める割合が5%以上のもの

○原材料の産地が国内の場合

【国産】である旨記載：ただし、都道府県名、市町村その他一般的に知られている地名を記載できる。

○輸入したものの場合

【原産国名】を記載：ただし、国名に代えて一般的に知られている地名を記載できる。

①原料名に記載する場合

名称	○○○○○
原料名	○○○ (原料原産地名)、○○○
以下略	

②原料原産地名を設けて記載する場合

名称	○○○○○
原材料	○○○○○
原料原産地名	原料原産地名 (例:農産物名、○○○)、○○○
以下略	

<一括表示の具定例>

※製品名：塩辛漬物【あじ、さし】、塩漬漬物【さし】、
たまご加工品、乾物、乾物、乾物、乾物、乾物、
煎餅、煎餅、煎餅、煎餅、煎餅

※製品名：農産物漬物、野菜漬物

①原材料名欄に表示を行う品目

国産品	輸入品
名称	あじの漬物
原材料名	まあじ(中国)、食塩
内容量	1枚
賞味期限	平成13年7月0日
保存方法	10℃以下で保存してください
製造者	○○株式会社 埼玉県さいたま市○○

名称	あじの漬物
原材料名	まあじ、食塩
内容量	1枚
賞味期限	平成13年7月0日
保存方法	10℃以下で保存してください
原産国名	中国
輸入者	○○株式会社 埼玉県さいたま市○○

②原料原産地名欄を設けて行う品目

国産品	輸入品
名称	しょうゆ漬物
原材料名	だいこん、なす、うり、漬け原材料(しょうゆ、 アミノ酸、食塩、とうからし)、調味料(アミノ酸等)、着色料【赤102、黄4】
原料原産地名	中国【だいこん】、韓国【なす】、国産【うり】
内容量	30g
賞味期限	平成14年12月6日
保存方法	直射日光を避け、冷蔵庫で保存してください。
製造者	△△株式会社 東京都千代田区○○

名称	しょうゆ漬物
原材料名	だいこん、なす、うり、漬け原材料(しょうゆ、 アミノ酸、食塩、とうからし)、調味料(アミノ酸等)、着色料【赤102、黄4】
原料原産地名	中国【だいこん】、韓国【なす】、国産【うり】
内容量	30g
賞味期限	平成14年12月6日
保存方法	直射日光を避け、冷蔵庫で保存してください。
原産国名	中国
輸入者	△△株式会社 東京都千代田区○○

3-7. 遺伝子組換え食品品質表示基準

平成13年4月から表示の義務付け開始

<表示基準の対象>

- DNA技術を用いて生産された農産物)
- ・安全性の確認されている「大豆」「とうもろこし」「馬鈴薯」「菜種」「綿実」の5種類の農産物
- ・これを原材料とし、加工工程後も組み換えられたDNA又はこれによって生じたたんぱく質が残る加工食品30食品群
- ・高オレイン酸遺伝子組換え大豆を原材料として使用した加工食品（大豆油等）

<表示基準>

- (1) 遺伝子組換え農産物を原材料としており、加工工程後も組換えられたDNA又は、これによって生じたたんぱく質が残存する加工食品
→「遺伝子組換え」や「遺伝子組換え不分別」等の表示が義務付けられている。
- (2) 非遺伝子組換え農産物（対象農産物のうち遺伝子組換え農産物でないもの）とその加工食品
→遺伝子組換えでないことを表示する必要はない。
ただし、任意で「遺伝子組換えでないものを分別」、「遺伝子組換えでない」等と表示することができる。
- (3) 高オレイン酸遺伝子組換え大豆及びそれを主な原材料とするもの
→「DNAや遺伝子組換えのものを混合」等の表示が義務付けられている。
- (4) 対象農産物を原材料とする加工食品でも、組み換えられたDNA及びこれによって生じたたんぱく質が加工工程で除去・分解され食品中に残存しないもの
(醤油、大豆油、コーンフレーク、水飴、液糖、デキストリン、コーン油など)
→遺伝子組換えについての表示が義務付けられていない。

- (5) 遺伝子組換え 農産物が主な原材料（原材料の上位3位以内で全重量の5%以上を占める）でない場合
→表示は義務付けられていない。
- (6) 現時点で遺伝子組換えのものが存在しない農産物（米や小麦粉など）及びその加工食品
→「遺伝子組換えでない」等の表示はできない。

<表示方法>

(1) 加工食品

- ①分別生産、流通管理された遺伝子組換え農産物を原材料とした場合
→当該原材料名の次に括弧を付して「遺伝子組換え のものを分別」、「遺伝子組換え」等と記載。
- ②遺伝子組換えのものと非遺伝子組換えのものが分別されていない農産物を原材料とした場合
→当該原材料の次に括弧を付して「遺伝子組換え不分別」等と記載。
- ③分別生産流通管理 された非遺伝子組換え農産物を原材料とした場合
→次のいずれかにより記載する。
ア) 原材料のみを記載する。
イ) 原材料が1種類の場合は、原材料名 を省略する。
ウ) 当該原材料名の次に括弧 を付して「遺伝子組換えでないものを分別」「遺伝子組換えでない」等と記載する。
- ④高オレイン酸遺伝子組換え大豆を原材料とした場合
→分別管理されたものを原材料とした場合 当該原材料の次に括弧を付して「高オレイン酸遺伝子組換えのものを分別」、「高オレイン酸遺伝子組換え」等と記載する。また、意図的に混合した場合も記載する。

<表示禁止事項>

- (1) 組換えDNA技術 を用いて生産され、安全性が確認された農産物の属する作目以外の作目（例：米、小麦など）及び、これを原材料とする加工食品
→当該農産物に関し、遺伝子組換えでない旨を表す用語は 表示できない。
（例）「この小麦は遺伝子組換えではありません。」
しかし、当該農産物について遺伝子組換えのものが存在していない旨を一般的な表現で記載することは可能。
（例）「現在のところ、小麦は遺伝子組換えのものは流通していません。」

<対象農産物>

1	大豆（枝豆及び大豆もやし含む。）	2	とうもろこし
3	ばれいしょ	4	なたね
		5	綿実

<対象となる加工食品>

1	豆腐・油揚げ類
2	凍豆腐、おから及びゆば
3	納豆
4	豆乳類
5	みそ
6	大豆煮豆
7	大豆缶詰及び大豆瓶詰
8	きな粉
9	大豆いり豆
10	第1号から第9号までに揚げるものを主な原材料とするもの
11	大豆（調理用）を主な原材料とするもの
12	大豆粉を主な原材料とするもの
13	大豆たん白を主な原材料とするもの
14	枝豆を主な原材料とするもの
15	大豆もやしを主な原材料とするもの
16	コーンスナック菓子
17	コーンスターチ
18	ポップコーン
19	冷凍とうもろこし
20	とうもろこし缶詰及びとうもろこし瓶詰
21	コーンフラワーを主な原材料とするもの
22	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）
23	とうもろこし（調理用）を主な原材料とするもの
24	第16号から第20号までに揚げるものを主な原材料とするもの
25	冷凍ばれいしょ
26	乾燥ばれいしょ
27	ばれいしょでん粉
28	ポテトスナック菓子
29	第25号から第28号までに揚げるものを主な原材料とするもの
30	ばれいしょ（調理用）を主な原材料とするもの