

第1章 農林水産業・食品

2023年の中国の1人当たり実質GDPはドル換算で1万2,684ドルとなり、為替レート変動の影響もあって、2022年の1万2,738ドルをわずかに下回った。一方、人民元ベースの実質GDPは2022年が前年比3.0%増だったのに対して、2023年は同5.2%増であった（国家統計局）。

2019年には1,000万人に迫った訪日中国人だが、2020年以降、日中間の往来は極めて限定的な人数にとどまっている。中国で実施されていたゼロコロナ規制は解除されており、両国ともに移動制限や活動自粛などの影響は無くなっているが、入国に際してビザを求められる状況は相互に継続しており、自由な往来を妨げている。

2022年まで右肩上がりに増加して過去最高を更新していた日本から中国向けの農林水産物・食品輸出額だが、2023年は前年比14.6%減の2,376億円となり、前年より406億円減少した。減少額のうち261億円は水産物によるもので、特にホタテ貝の減少が213億円と減少額全体の過半を占めた（日本財務省）。

輸出額の減少は水産物を中心とする一部の品目によるもので、必ずしも日本食全般に対する否定的な傾向を示しているとは認められないが、中国における日本食、日本産食品への関心を取り戻すことは日系食品関連企業にとっての販売機会拡大に必要だと考えられる。日本と異なる法規制・生産条件・流通事情・商習慣などに対応し、中国における消費者の食生活向上に貢献すると同時に、中国当局の食品関連部門への協力を通じて、より健全な市場環境作りに尽力していきたい。

農林水産業・食品の現状

食品製造業・小売業について

中国では2020年頃から2023年初にかけて新型コロナウイルス感染症が断続的に拡大し、繰り返される防疫措置や行動制限は食品製造業や飲食業にさまざまな影響を及ぼしていたが、制限は緩和され、2023年の小売売上高は前年比7.2%増の47兆1,495億元となった。2023年の食品製造業の売上高は2兆0,498億元と前年比2.5%増加し、飲食業売上高は5兆2,890億元と同20.4%増加した（国家統計局）。

2023年10月時点で中国飲食業全体のレストラン店舗数は837万軒で、前年同期比7万6,586軒減少した。この数字にはファストフードチェーンも含まれており、店舗数1位は「沙県小喫」の3万1,497軒であった。また、店舗数6位「KFC」の1万44軒、9位「マクドナルド」の6,258軒などと

並び、2017年に設立されてから中華風ハンバーガーとして店舗数を増やしている「塔斯汀（TASTIEN）」の6,584軒が7位に入った。一方、飲料チェーンの店舗数ランキングは「蜜雪冰城」の2万6,300軒を筆頭に、「瑞幸咖啡（luckin coffee）」の1万9,390軒、「古茗（Good me）」の9,188軒、「沪上阿姨（AUNTEA JENNY）」の8,097軒、「庫迪咖啡（COTTI COFFEE）」の7,816軒の順に並んでいる（紅餐大数拠）。

2023年まで顕著に観察できた消費グレードアップのトレンドは、新型コロナ禍を経て、一旦は落ち着いたように見える。「高品質」「健康」「安全・安心」をキーワードとした需要が市場から消えたわけでは無いが、より良いものにより高い対価を払うという流れから、よりコストパフォーマンスを重視する流れへと消費者がシフトしている。1人当たり消費額を見るとファストフード店舗数1位の「沙県小喫」は約16元（業界平均約25元）、飲料チェーン店舗数1位の「蜜雪冰城」は約7元（同約17元）となっており、飲食業界における価格競争の激しさを表していると言えよう（紅餐大数拠）。

食品関連法規について

2018年12月29日、「食品安全法」の改正案が全国人民代表大会で可決された。改正食品安全法では、保健食品、オンライン上の食品売買、食品添加物など今までカバーされていなかった内容が含まれたほか、消費者利益を侵害した場合、小売業者も責任を負うことが明確になっている。また、監督管理機関を明確にし、オンライン上での販売者実名登録を義務付け、食品安全管理責任を明確にしている。

國務院食品安全委員会より2019年5月30日に「2019年食品安全重点作業計画」が発表された。食品安全強化、現代的な食品安全管理体制構築など食品安全に関する10大行動計画を含む21項目を発表し、食品安全に対する仕組み作りや管理強化策を打ち出している。

2020年、國務院は「冷鏈（コールドチェーン）食品追跡管理に関する通知」を発表した。各地方政府が追跡管理システムを設立し、海外から輸入した冷凍食品と生鮮食品（肉類と水産品を中心に）を対象に品目や数量、産地、検疫などに関するデータの登録を義務化する。

2021年4月12日、中国税関総署は「輸出入食品安全管理弁法」を公布し、2022年1月1日施行した。

2021年4月29日、全国人民代表大会はフードロスを禁止する「反食品浪費法」を可決、施行した。

2022年7月28日、中国国家衛生健康委員会と中国国家市場監督管理総局は、36項目の新規食品安全国家基準と3項目の国家基準の改正内容を発表、2022年12月30日施行した。

2022年10月9日、中国国家市場監督管理総局は「食品関連製品品質安全監督管理暫定弁法」を発表した。生産者、販売者がその生産、販売する食品関連製品の品質安全に責任を負うことを規定している。食品関連製品の生産者は食品関連製品の品質安全適及制度を確立し、原材料と添加剤の購入から製品販売までのすべての段階が効果的に適及できることの保証を必要とする。2023年3月1日より施行された。

2023年9月25日、「食品安全法」の規定に従い、中国国家衛生健康委員会と中国国家市場監督管理総局は、85項目の新規食品安全国家基準と3項目の国家基準の改正内容を公布した。分析方法の制定および改定56項目などを含む。新たに食品加工用菌種製剤に関する国家基準や、液体乳幼児調整食品に関する内容が追加された。

2023年11月29日、中国国家衛生健康委員会は「食品安全標準管理弁法」の改訂を発表した。食品安全基準の扱いや立案方法などの管理について“最も厳しくかつ正確な基準”を満たすために安全、順法、科学、リスク管理の観点から改定を行い、この弁法のおよぶ範囲や関係者の責任を明確にした。2023年12月1日より施行された。

表： 食品安全に関する法律および組織体制の整備

| | |
|-------|---|
| 2009年 | 食品安全法施行、食品安全法实施条例施行 |
| 2013年 | 国家食品薬品監督管理総局 (CFDA) 設置 食品生産の衛生安全の一元管理 |
| 2015年 | 改正食品安全法施行 |
| 2016年 | 改正食品安全法实施条例施行 |
| 2018年 | 国家市場監督管理総局 (SAMR) 設置 流通分野も加え食品安全を一元管理 |
| 2019年 | 再改正食品安全法实施条例が2019年12月1日施行 |
| 2020年 | 冷鏈(コールドチェーン)食品のトレーサビリティ管理 システムの設立 |
| 2021年 | 輸出入食品安全管理弁法施行 反食品浪費法施行 |
| 2022年 | 36項目の新規食品安全国家基準と3項目の国家基準 の改正が2022年12月30日施行 |
| 2023年 | 食品関連製品品質安全監督管理暫定弁法を2023年 3月1日施行 食品安全標準管理弁法を2023年12月1日施行 |

日本食レストランの動向

2023年10月時点、中国における日本食レストラン店舗数は9万9,479軒となり、昨年同時期と比較して9,334軒の減少となった。なお、過去1年間の増減をみると新規開店が3万6,798軒、閉店が4万6,132軒となっている。それに伴い日本食レストランの市場規模は、2022年の売上で約731億円と前年比で18%減少した。また、日本食レストランにおける一人当たり消費額は全国平均で159円となっており、中華レストランの平均85円を大幅に上回っている(紅餐大数拠)。

地域別の日本食レストラン分布をみると、人口分布では全国の5.9%しか占めていない一線都市(北京、上海、広州、深圳)に日本食レストランの14.1%が集中しており、新一線都市(重慶、成都、天津など計15都市)は人口分布が13.0%なのに対して日本食レストラン分布が24.4%、二線都市は人口17.6%に対して日本食レストラン21.1%、その他

の地域が人口63.5%に対して40.4%となっている。1人当たりGDPの基準が約15万元とされる一線都市や、同約10万元とされる新一線都市に、より多くの日本食レストランが分布していることがわかる(国家統計局、紅餐大数拠)。

一方、前述の通り中国全体では大幅に減少した日本食レストランの店舗数だが、青海、甘肅、吉林、福建、広西、寧夏、チベットでは増加しており、これまで日本食に接する機会が少なかったであろうと思われる地域でも、日本食を食べてみたいという一定の需要があることが示されたことは注目に値する(紅餐大数拠)。

農林水産物貿易統計

2023年、中国の農産物の輸入総額は2,341億ドルと総輸入額の約9.1%を占めた。農産物輸出総額は989億ドルと総輸出額の約2.9%を占めた。輸入が多い品目は穀物、肉類、輸出は水産品、野菜などである(中国税関総署)。

2023年の日本から中国向けの農林水産物・食品輸出額は前年比15%減の2,376億円で、国・地域別の輸出額で首位のままであるが、日本産水産物に対する輸入規制強化により金額は減少した(日本財務省)。

日系企業が直面している問題点

生産許可関係

- ①中国消費者の食生活が飛躍的に向上しており、海外から多くの食品や食スタイルが中国に入っている。その中に、中国の既存分類にない食品分野または新規開発商品が数多く存在する。現状では、それらの食品の生産認可は従来の基準に準拠せざるを得ず、これでは食品本来の風味や品質をすべて再現するのが難しくなる。中国消費者への海外食の広がりが増えつつある現状である。
- ②中国では、フローズンチルド商品(冷凍状態で保管された食品を、流通段階で解凍し、チルドの温度帯で販売する商品)の販売は食品経営許可証の複熱商品の許可申請が必要であり、複熱商品取扱の場合保管、調理エリア、人員管理などの条件がある。現状流通過程での解凍作業を認める前例はなく、商品提供の選択の幅を狭くしている。

食品輸出入関係

- ①2011年3月の東日本大震災に伴う福島原子力発電所の事故の影響で、10都県産の全ての食品品目において輸入制限が行われているが、2018年11月28日公布の海関総署公告により、新潟産米の輸入が許可された。しかし、一般的にリスクが低い酒類など、ほかの多くの品目についてはまだ輸入許可がされていないので、引き続き政府関連部門に規制緩和を働きかけなければならない状況である。
- ②輸入食品添加物は通関の際、規定に則った検査に合格しなければならない。中国国家標準(GB)において、規格・基準・試験方法が策定中の食品添加物については、試験方法が未定との理由で検査が実施さ

れず、衛生証明が発行されない可能性がある。策定中の場合の救済措置も現状確認できない。

- ③ 2017年11月公布の「出入境検閲検査管理規定」で食品輸入手続のガイドラインが具体化された。これは地域によって通関業務の運用統一性が欠けていたことに対して、当局が対策を講じたものである。このガイドラインの徹底実施を引き続き期待したい。輸入食品の流通には、衛生証明書（2021年1月からは記載事項が追加）が必須になっているため、通関ができていても証明書の手続に時間を要すると、賞味期限の短い商品は廃棄せざるを得ない。現状では、輸入食品が中国の港についてから、実際流通するまでに1カ月以上を要しており、同じ品目を複数回輸入しても同様の手続を踏まねばならず、短縮されていない。これでは、日本から欧州（例えば英国）に船便で輸出するリードタイムと大差がない。
- ④ 2019年12月19日、中国海関総署と農業農村部の公告により、2001年から継続されていた牛肉輸入禁止について、生後30カ月以内の牛肉であれば輸入規制緩和対象となった。しかしながら検査検査要求は別途決めるとの内容であり、早期の対応が望まれる。
- ⑤ 2021年4月12日、中国税関総署は「輸入食品海外製造企業登録管理規定」を公布し、2022年1月1日施行した。中国向けに食品を輸出する国外製造、加工、貯蔵企業は中国税関への登録が必要になった。また、中国向けに食品を輸出するに当たり、食品の内部と外部包装上に登録番号の記載が必要となっている。

飲食業関係

中国では飲食店で食事をする際、酒類を持ち込むことを許す商習慣が昔から存在する。酒類を飲食店に持ち込む行為は、当然飲食店の利益にダメージを与える。しかし、2013年12月9日、北京市工商局が「飲食店における六種の不公平行為の禁止」の通達を發表し、酒類および飲料の持込禁止が解除された。この通達に対して、消費者は歓迎するが、中国調理協会・中国観光ホテル協会などの業界団体は猛反発し、当時は激しい議論が続いた。

2014年2月14日、最高人民法院が最終見解を公表し、飲食店による酒類および飲料の持込禁止は違法との認識を明確にした。持込禁止は「契約法」および「消費者権益保護法」に違反する行為に当たり、消費者は飲食店に対して持込禁止は無効だと主張できるとしている。

一方、北京市工商局の見解によれば、持込禁止は違法だが、消費者から合理的な持込サービス料を徴収することは違法ではない。日系飲食店においても、非常に納得しがたい商習慣ではあるが、自己保護のためにも対応策を考える必要がある。

保質期の表示問題

中国では、食品安全国家標準「GB7718-2011包装済食品ラベル通則」の規定により、食品包装には一律に「保質期」の表示が要求される。これは日本の「消費期限」に相当する。一方、日本では腐敗しやすい食品には「消費期限」を

表示し飲料や缶詰など比較的に長期保存（3カ月以上が目安）できる食品には「賞味期限」を表示している。日本の食品関連企業は、食品の風味が変わり始める期限を賞味期限であると認識している。中国で食品の保質期を決める際、日本の賞味期限の考え方をそのまま保質期に適用すると、不利に保質期を短くしてしまう恐れがあるので、よく調査したうえで現地事情にあった対応を行うことが望まれる。

<建議>

1. 生産許可関係

① ラベルの原料記載内容の見直し

食品安全国家標準「GB7718-2011 包装済食品ラベル通則」の規定により、食品包装のラベル記載事項に、原料欄には「その構成物質および一部の特殊な物質の配合量」等を表示する旨が明記されている。しかしその表示は企業ノウハウの漏えいにつながる恐れがあるので、詳細をラベルに記載せず、別途生産標準や製造規格書の提出等の対応を要望する。

② 新しい食品分野の基準策定

食品分野の許認可申請に関して、海外由来食品や酒類などの拡大のためにも、既存の食品分類にない新分類（日本式食品や清酒・みりんなど）の認可基準の策定を要望する。

③ 食品工場の立ち入り検査の基準統一

新しい法律、条例および通達等の施行に伴う政府関係各部署の生産現場立ち入り検査の際、担当者毎に、基準が異なる案件が度々発生している。食品工場への立ち入り検査は頻繁に実施されるため、基準の相違は、生産性の低下および大きな設備投資案件となり、非常に対応しにくい。担当者への研修強化などを通じた基準の統一を要望する。

2. 食品輸出入関係

④ 日本産水産物の輸入一時停止措置の撤廃および輸入通関時の追加証明書の法令に基づく対応の撤廃

2023年8月24日に福島第一原子力発電所からのALPS処理水の海洋放出を開始して以降、中国向けの日本産水産物の輸入一時停止措置が取られている。ALPS処理水の放出に関する安全性は第三者の国際機関により確認されており、その後も日本政府機関や当該国際機関により安全性の確認が継続的に行われている。海洋放出から半年以上が経過するが、これまでモニタリングでは問題は一切見つかっていない。科学的な根拠に基づき、日本産水産物の輸入一時停止措置の撤廃を要望する。また、水産物を除く日本産食品類の輸入に関して、必要十分な手続がなされた輸入であっても、各港や担当者ごとに追加の証明書を要請されるケース

がある。各港や担当者ごとに異なる対応に対して、関連法令に基づいた統一的な対応を要望する。なお、追加が必要な証明書は日中当局間での協議および合意を経たのち、中央から現場および企業に対して事前に周知徹底をしていただくよう要望する。

⑤ 日本産食品の輸入規制の解除・緩和

2011年3月の東日本大震災に伴う福島第一原子力発電所の事故に伴い、2018年11月に新潟県産の米が解禁されたものの、それ以外の10都県産全ての農産物・食品に対する輸入規制措置が未だに執られている。また、残る37道府県においても野菜、果実、乳製品等の中国への輸入が事実上できない状況にある。さらに、37道府県産食品は成田空港等の在10都県物流拠点を経由した輸出ができない状況となっている。震災から10年が経過し、多くの国・地域が規制を解除する中、中国は世界で最も厳しい規制を続けている。中国の消費者の食生活を豊かにするため、科学的な根拠に基づいて究明を早めいただき、これらの輸入規制措置の早期解除・緩和を要望する。

⑥ 輸入食品添加物のGB策定の加速

2018年6月公布の「GB1886.301-2018 食品添加物 ガラクトマンナン」により、該当食品添加物の規格・基準・試験方法が策定されたことを評価したい。今後も中国の消費者の食生活を豊かにすべく、日本で安全に使用されている食品添加物（例えばクチナシなどの天然色素など）が輸入できるよう、ほかの輸入食品添加物のGBの策定も早期に進めるよう要望する。

⑦ 不正規輸入食品の取り締まりのさらなる強化

食品は消費者の健康に直接かかわるため、正規輸入によって検査検疫を受けることが非常に重要となる。密輸品、個人輸入品や越境ECの転売等により、市場では未だに輸入ラベルのない商品や偽造の輸入ラベルを貼ってある商品などが販売されている。このことは特に日本料理店など仕入れルートが監督管理しにくい販売先で見られる。不正規輸入食品の取り締まりのさらなる強化を要望する。

3. 食品物流関係

⑧ 食品物流車両の例外措置

大気汚染・赤色警報などの発令の際、急な車両規制は食品業界では賞味期限の課題があり、流通も在庫が最低限のため、輸送の遅れは国民生活へ直結する。日常では車輛GBに違反する車両の排除を優先し食品物流車両については規制対象から除外する等の例外措置を要望する。

⑨ 物流過程での温度帯変更

中国では、フローゼンチルド商品（冷凍状態で保管された食品を、流通段階で解凍し、チルド

の温度帯で販売する商品）は現状流通過程での解凍作業を認める前例はない。日本では、メーカー、中間流通業者は冷凍で商品を保管し、流通段階で自然解凍して店舗では冷蔵で販売する事で食提供の幅が拡大している。中国消費者の食の選択肢の拡大となるため、中国でも同様の対応を要望する。

⑩ 食品包装の消費期限細分化

食品包装の消費期限に関して、現在の中国国家標準では、食品の包装材料全ての消費期限が1年間とされている。環境の保護などを考えると、食品包装の消費期限が1年であることにより、包装材料の廃棄を発生させる機会が増えるのではないかと考え、科学的根拠を元に、使用方法によって消費期限を分類し、包材の廃棄を発生させないような消費期限の再考を要望する。

4. 消費者対応関係

⑪ 悪質クレイマー行為に対する公正な判断

近年、人為的な賞味期限の消去や故意の異物混入等悪意のあるクレイマー行為が散見される。2022年3月、国家市場監督管理総局が発行した「市場監督管理投訴挙報処理暫行弁法」（2022改正版）は2022年5月1日から施行され、苦情専門のプロが行う職業上の主張を規制するものであり、企業における監督管理部門の負担が軽減できると考えられ、暫定弁法より一歩踏み込んだ対応を要望する。