

2019年12月6日

アサヒビール株式会社代表取締役社長 塩澤 賢一様

たねと食とひと@フォーラム

共同代表 吉森弘子

共同代表 高橋広一

101-0054 東京都千代田区神田錦町 3-21

ちよだプラットフォームスクウエア 1342

TEL 03-6869-7206 FAX 03-6869-7204

Email info@nongmseed.jp

<http://nongmseed.jp/>

公開質問

「ビール及び発泡酒、新ジャンル(第3のビール)の原材料について」

2004年より実施しております公開質問も6年目となりました。これまでの貴社のご協力に感謝いたします。おかげさまで、この取り組みは幅広い層から注目されビールの原材料に関心を持たれている消費者が多いことがわかりました。

今年も貴社が製造販売されているビール及び発泡酒、新ジャンルの原材料につきまして、非遺伝子組み換えトウモロコシ由来の原材料がどの程度使用されているか、また、今後の方向性についても公開で質問させていただきます。

我が国では穀物トウモロコシのほぼ全量をアメリカ等からの輸入に頼っている現状です。遺伝子組み換え作物及び由来の食品、添加物が今後も増え続けることが予想され、ビール、発泡酒等の原料への影響を懸念しています。糖類については2015年から遺伝子組み換えトウモロコシを原料とするものに切り替えたとの回答を得て、非常に残念に思っております。

今年10月にはゲノム編集作物食品が規制の対象外として、国内での流通が解禁されました。ゲノム編集トウモロコシの輸入が間近との情報もあり、ビール等の原材料に使用される可能性について、消費者としては非常に気になるところです。

つきましては、恐れ入りますが別紙質問Ⅰ、質問Ⅱにつきまして、12月20日(金)までにご回答いただきますようお願いいたします。なお、ご回答につきましては、その有無も含めて弊社ホームページ等に掲載させていただくことをご了承ください。

この公開質問状をデータでお送りすることもできますので、お手数をおかけいたしますがinfo@nongmseed.jp宛てにご連絡ください。

以上

質問1 貴社製品原材料のコーンとスターチ、糖類を使用している場合について、非遺伝子組み換え(NONGMO)か不分別か、またその理由をお答えください。

アサヒビール		原材料	コーン・スターチ		糖類		備考
	商品名		NONGM	不分別	NONGM	不分別	
ビール	アサヒスーパードライ	麦芽(外国製造又は国内製造(5%未満))、ホップ、米、コーン、スターチ					
ビール	アサヒ生ビール	麦芽、ホップ、米、コーン、スターチ					
発泡酒	アサヒスタイルフリー<生>	麦芽、ホップ、大麦、米、コーン、スターチ、糖類(国内製造)、酵母エキス、食物繊維、大豆たんぱく/カラメル色素					
新ジャンル	クリアアサヒ贅沢ゼロ	発泡酒(国内製造)(麦芽、麦芽エキス、ホップ、米、コーン、スターチ、糖類、アルコール、食物繊維、大豆たんぱく)、スピリッツ(大麦)/調味料(アミノ酸)、カラメル色素					

質問2 非遺伝子組み換えの原料を使用している製品に関して、今後不分別のものに切り替える予定はありますか。予定がある場合、その理由と時期をお答えください。

質問3 既に不分別の場合、切り替えた理由とその時期をお答えください。

質問4 今後、ゲノム編集トウモロコシを原料とするコーン・スターチ及び糖類を使用する予定はありますか。

使用する(理由)

使用しない(理由)

ご協力ありがとうございました。