

## 平成20年度第1回道産食品独自認証制度運営委員会議事録要旨

日時：平成20年6月4日（水）14:00～15:40

場所：北海道庁7階 農政部第1中会議室

### 開会

（小石主幹）

定刻となりましたので、ただ今から平成20年度第1回道産食品独自認証制度運営委員会を開催します。

はじめに、農政部荒川参事監よりごあいさつを申し上げます。

### あいさつ

（荒川参事監）

平成20年度第1回の独自認証制度運営委員会開催に当たり、一言ごあいさつを申し上げます。

道産食品認証制度は平成16年度に創設されまして、北海道の高い技術力、価値のある素材を利用してレベルの高い安全・安心を基本に生産される優れた道産食品を認証する制度として今日に至っております。

委員の皆様のおかげをもちまして平成19年度末までにハム、日本酒などさまざまな品目16品目で認証基準を制定して55社74製品が認証に至っております。

こうした中で食をめぐる環境について言いますと国内では大変残念なことでありますけれども消費者の信頼を裏切るさまざまな出来事が相次いで発生しております。

また、世界に目を向けてみますと最近の動きが急速かつ加速的に動いているわけですが、水資源、エネルギー受給の逼迫から穀物の価格が大幅に高騰するという中で食をめぐる環境が大きく変わってきているのかなと考えております。

こういう状況、食料自給率がきわめて低い我が国であります。食料の安定供給という観点からすると北海道あるいは北海道の食品に対する期待というのがますます高まってきたのではないかと考えております。

こうした追い風が吹いているからには、安全・安心にこれまで以上に取り組んでいかなければならないと考えております。

北海道は高いブランド力をいただいておりますが、これは信頼に支えられてできあがっているわけでございます。

その意味でこの制度は海外に向けて通用する食のトップブランドという意気込みの制度でございます。

この制度がますます大きくなっていければと思っております。

7月に北海道洞爺湖サミットが開催されますけれども、北海道に注目が集まる中で食について食品を国内外に提供していくための重要な制度ではないかと考えております。

一方で認証品目の拡大や消費者における認知度といった点でこの制度が課題を抱えて

いるのも事実であります。

こうした課題に積極的に取り組んでいかなければならないと考えておりますので、委員の皆様方には本制度の充実、円滑な運営に引き続きお力を貸していただければと思います。簡単ですが開会にあたりましてあいさつといたします。

### **委員等紹介**

(小石主幹)

次に委員及び関係者の紹介、並びに、委員長、副委員長の選出について、食品政策課小野塚課長より申し上げます。

(小野塚課長)

運営委員の皆様を紹介

- ・氏家委員 ・石川委員 ・伊藤委員 ・清水委員 ・長屋委員 ・中村委員(都合により若干遅れて出席)

欠席された委員

- ・古賀委員 ・西尾委員

認証機関等の皆様を紹介

- ・(財)日本穀物検定協会北海道支部 温井検査員、櫻田検査委員
- ・(社)北海道水産物検査会 石ヶ守総務部長
- ・(社)北海道酪農検定検査協会 竹本主任技師
- ・道立食品加工研究センター企画調整部総務課 関口主査

道の出席者を紹介

- ・荒川参事監、小石主幹

その他道側の出席者の紹介は名簿配布をもって省略最後に、私は食品政策課の小野塚です。

### **資料の確認**

(小野塚課長)

配布資料一覧のとおり配布してありますので、不足等があれば事務局に申しつけていただきたいと思います。

### **委員会の成立**

(小野塚課長)

委員総数8名中現時点で5名、後ほど6名の出席となりますが、独自認証制度運営委員

会設置要領第5の2の規程にある出席委員の数の2分の1を超えており、本会議が成立していることを報告します。

### **委員長及び副委員長の選出**

(小野塚課長)

独自認証制度運営委員会設置要領第3の規定により、この委員会に、委員長、副委員長をおき、委員長は委員の互選によることとなっております。

本来であれば、仮議長を立てるなどの方法により、委員長を選出していただくこととなりますが、この事業では事業取り進めの事務的事情から、委員任期が1年間とされており、毎年、委員長、副委員長を選出しなければなりません。

そこで、事務局としましては、誠に僭越ではございますが、平成16年度、本運営委員会創設以来、委員長をお引き受けいただいている伊藤委員に引き続き委員長を引き受けていただき、また、同様に清水委員に副委員長をお願いしたいと存じますがいかがでしょうか。

### **【異議なしの声】**

それでは、委員長には伊藤委員、副委員長には清水委員と決定させていただきます。伊藤委員長には、この後の会議進行をお願いしたいので、委員長席に移動願います。

### **委員長就任あいさつ**

(伊藤委員長)

ただ今、皆様方からご了承いただきました。

私は平成16年以来、長いこと委員長を仰せつかっております。

微力ながらこの制度の発展のために尽くしていきたいと思いますが、今年は気を引き締めてやっていきますのでよろしく申し上げます。

平成16年度に独自認証制度が発足しまして5年目を迎えることとなります。

現在、認証品目が16品目、認証製品が74品目、これらがどんどん増えていく状況でうれしく思います。

同時に、今後の制度の方向付けや課題の解決など、委員会としての責任の重さを痛感しております。

消費者の食の安全、信頼の確立に対する関心がこれまで以上に高まっております。

この独自認証制度は、道産食品を積極的に認定して、安全で安心できて信頼度が高い食品を国内はもとより海外にも発信していくことを目的とした仕組みであります。

今後ますますその役割が高まるものと考えています。

制度も5年目を迎え成長期に入り、これからの委員会においては、従前にも増して検討すべき課題が出てくるものと思われれます。

清水副委員長をはじめ、委員の皆さんとともに努力してまいりたいと考えていますので、

ご協力をお願い申し上げます。

### 会議及び議事録の扱い

(伊藤委員長)

本会議の取扱いですが、道の情報公開条例により審議会やこれに類する会議、その議事録は、著しい支障がない限り原則公開となっています。

このため、会議は公開とし、会議資料や議事録の公表で不都合が生じる場合、発言者や第三者に不利益や混乱が生じる場合など、やむを得ないものについてのみ非開示扱いとし、その扱いは、委員会で適宜、委員にお諮りしたいと思います。

### 【異議なしの声】

また、本日の会議については、2時間を目処に終了したいと考えていますので、ご協力願います。

### 議事

#### (1) 新規認証品目について

(伊藤委員長)

事務局より説明願う。

(小石主幹)

資料 - 1 道産食品独自認証制度新規認証品目について説明

(伊藤委員長)

ただ今の説明に関し、何かご意見、ご質問はありませんか。

(長屋委員)

ラーメンについては、ラーメンだけなのか、スープは該当しないのか。

(小石主幹)

業界からは、できればスープもいっしょに議論していただければということで口頭で承っています。

前任から引き継いだ段階では、納豆の時もタレの関係でいろいろ議論されましたが、そういう部分に関して議論していただければと思っています。

(伊藤委員長)

今のところは麺についてということであります。

(氏家委員)

ラーメンに限定してしまっているのか。

うどんとか生パスタとか道内小麦でつくる商品の中に、結構麺類がいろいろある。

スパゲッティはホウレン草を練り込んだりとか、意外と道内産で作ったうどん、生スパゲッティはものすごく売れているので、ラーメンだけでいいのかなと思う。

スープについては、一部のメーカーは道内味噌、道内醤油、道内塩を使った北海道の原材料を使ったものを出している。

あと添加物をどうするかという問題がある。

道内産のスープというのは、無理ではないので、納豆のときとは状況が違う。

ラーメンは、スープが決め手になると思うので、検討はしていただきたいと思う。

(伊藤委員長)

ラーメンだけではなく、うどん、スパゲッティもどうかということで、この委員会から投げかけていくという意見でした。

(長屋委員)

この制度は生産者のためと消費者のためのものであるが、生産される方々の動きがなかなか見えてこない。

ここまでやるんだということが大きなポイントだと思う。

前回は生ハムに関して議論したが、いい製品ということで特徴があり、かつ高品質のものとしてであれば、生ハムは乾塩法でということになる。

ラーメンも、北海道の食材を使って最高品質のものを作り、食の産業の引き上げを図るということを業界の方が本腰を入れていただかないとなかなか難しいのかなと思う。

ラーメンは一般大衆的なものなので、これが最高のものだということを業界側がどうやって示していくかというところが一番のキーワードになってくる。

(伊藤委員長)

生中華麺の話ですが、希望としてはスープもということです。

氏家委員が発言したように、北海道産のスープは不可能ではないといことですが。

(清水委員)

生中華麺の場合、どんな評価方法を使ってこれが最高品質だということがいえるか。

評価方法には、目で見える方法とか、食べてみる方法とかあると思うが、ラーメンの場合、作り方が十分でないところがあり、多少がっかりする時もあるので、十分気をつけてやっていかなければならないかなと思っている。

(伊藤委員長)

確かにラーメンというのは北海道の穀物を使った加工品であるが、あまりにも広まっているので、そこで商品特性ということで差別化をどういうふうに行っていくのか、それは

メーカーがやっていくことであるが、なかなか難しい。

難しいからやらなくてもいいというわけではありませんが、認証品目として申請を北海道知事に提出しているわけですから、意欲はあると思います。

(清水委員)

カラフトマスの方ですが、これまではシロザケの山漬けということでしたが、オホーツク海側にはカラフトマスがいるが、日本海にはマス類というかアメマスがいる。

また、サクラマスもあるので、広域的に対処できるようなものをあらかじめ検討しておいた方が地域に対応できるのではないかなと考えます。

(伊藤委員長)

いろいろな御意見が出てまいりました。

議題1の新規認証品目については、昨年から動き出している生ハム、カラフトマスの山漬け、そして5月に申請がありました生中華麺について、平成20年度において検討を進めるということによろしいか。

#### 【異議なしの声】

### (2) 制度の運営等について

(伊藤委員長)

事務局より説明願う。

(小石主幹)

資料 - 2 - 1 制度の運営等に係る検討事項(平成19年度の制度運営の検討状況)、参考資料 - 1 道産食品独自認証制度推進事業費について説明。

(丹代主査)

資料 - 2 - 2 道産食品独自認証制度に関するアンケート結果概要について説明

(伊藤委員長)

ただ今の説明に関し、何かご意見、ご質問はありませんか。

制度の運営について議題になっており、本日は認証機関の方々が出席していますので、認証機関から意見を伺いたいと思います。

(温井検査員(穀検))

先ほど、経過報告にありましたように、昨年の制度運営委員会で要綱・要領の見直しがあり、改正されたばかりなので、当面はその枠内で私共の作業を進めることとなりますが、検討願いたい部分があります。

一点目は、昨年のカラー刷りの見直し資料の中で赤の部分は生産仕様書の変更として認めないということで、そこに変更が生じた場合はその製品は一端廃止して新たな認証手続になるという点です。

実際に運用していくと、少し品目によっては厳しいかなと思われるものもあるように感じられます。

例えば、ある製品について味を良くするため、調味料や添加物など原材料の配合割合を変更しようとする場合、生産仕様書の変更ではなくて、その製品を一端廃止して、新たな認証手続をしなければならない。

企業としては、生産仕様書の変更は大きなハードルとなり、必要以上に経費がかかるということになります。

そのため、今後、新たな見直しの検討として取り上げていただければありがたいと思っております。

二点目は官能検査についてです。

官能検査については、2年目以降は専門家の委員のみに行っております。

特に加工食品ですので、基本的には生産仕様書どおりの原材料や配合割合により製品を作っていれば一定の品質、食味を維持した商品として毎回官能の検査に供することができます。

しかしながら、特に農産物は天候に左右されますので、その年々の作況状況によってはどうしてもそれをもって加工して作り上げるというところに企業の努力を越えて難しいことがあるのではないかと感じています。

官能検査そのものに対する専門家委員の感覚は信頼しておりますが、結果としてそういう商品になったときの対応については、認証機関としては官能検査員と企業の間に入ってあり、つらいものがあります。

(石ヶ守部長(水検))

温井さんの話でだいたい網羅されていると思いますが、三団体の認証機関で事あるごとに話し合いを行い、それをまとめて道の方に伺って検討してもらったりしていますので、スムーズに対応していると思っています。

仕様書の変更は、非常に我々認証機関と認証事業者との間に解釈の相違がありますが、解決していかなければならない。

もう一つは、更新のときには工場査定がありますが、派遣する職員の経費等についてなかなか満度には回収できないといった運営管理の悩みもあります。

新規認証品の際、消費者の官能検査員は25名ですが、その25名を集めるのは大変なことであり、こういったことをこれから検討していく課題でもあります。

(竹本主任技師(酪検))

ナチュラルチーズの認証ということでは、あまり数は多くありません。

認証を受けられた業者が有効に活用していただいて、さらに食の安全・安心のブランドの向上に繋がればと思っております。

(伊藤委員長)

食加研からは関口さんが出席されています。

認証業務に直接関わっていませんが、官能検査も含めて 制度の円滑な発展のためにご尽力いただきたいと思います。何かご意見ございましたらお願いします。

(関口主査(食加研))

この制度が企業の発展のために作られたものだとは認識しております。企業側に使いやすい制度、官能検査の基準等も含めてやりやすい制度を作っていただければと思います。

(伊藤委員長)

前から言われておりますが、制度の認知度についてですが、身びいきで言ってもあまり高くないと思われれます。

少し前に NHKで放送されていましたが、NHKが消費者に「きりりっぷ知っていますか。」という質問に対して1割程度しか知らなかったということでした。

(小石主幹)

NHKの件について御報告します。

NHKから取材の申し込みが当方であったのは5月9日でありまして、翌週に取材を受けることになりました。

放映されたのは、5月16日の午後6時半過ぎからのNHKの番組で「何でもしりたい。」という子供から意見が出されているいろいろな制度などを知りたいというような内容で、今回は「きりりっぷ」と「有機JAS」の二つの制度が取り上げられました。

JR札幌駅のどさんこプラザでもNHKが取材しアンケートをしまして、20人程の消費者に意見を聞き、その中で「きりりっぷ知っていますか。」との質問に対し2名ほどしか知らなかったということでした。

NHKの放映の中でも「これからの課題は認知度なんですね。」といことで締めくくられたという内容でした。

(伊藤委員長)

消費者のほか製造業者に対する認知度も高めることが必要になってくる。

私の私見であります。オフィシャルブック2007を読んでもらうというのも一つの手法ですが、もっと簡単にA4サイズのポスターのようなものを作って、そのポスターをパッと見れば漫画的にわかるようなものがあればよいと思います。

認知度の向上は大事であり、それによって食べていただいて、口コミなどでだんだん広まっていく。

食べ物というのは、口コミの役割が大きい。

「あれ美味しかったよ。」、「じゃ、どこで売っているの。」ということになって、「買ってみようか。」ということになる。

認知度向上については、どのへんに力を入れたらよいのでしょうか。。

(石川委員)

売っているところが少ない、目にするところが少ない、きらりっぷという言葉も聞こえてこない。

百貨店で売るとはすごくいいのですが、普通、百貨店で毎日のおかずは買わない。

スーパーに置いていないとなかなか目にしないのですが、高級感があるので、スーパーに置いて果たして買ってもらえるか。

それがまた、問題になってくる。

道内の人知らなくても、道外の人知っている状況であり、難しい課題だと思う。

(氏家委員)

メーカー自体が、認証マークをとるための基準が大変厳しいですから、そんなにたくさんは作ってない。

サケにしてもイクラにしても、営業の人が売り込みに来た時に、きらりっぷの商品を持って来るかという持って来ない。

「きらりっぷ、やりましたよね。」と聞くと、「それもやりました。」という世界で、営業で売れたら「来年までないですよ。」という商品もある。

メーカー側も「うちはこの商品開発のノウハウもあるし、力もあるし、こういうものが作れるんだ。」ということであるが、「いままで大量に売れたものにとって代わられると困るんだ。」という世界の商品もある。

それと、スーパーに置くにしても、百貨店に置くにしても、小さい単位まで考えていない業者が多い。

値段が安い高い以前の問題で、スーパーにサケ一尾を置くわけにいかないし、ボンレスハム一本を置くわけにいかないのですから、メーカーが「認証はとりました。マークはとりました。うちは企業力があるのですよ。」と言っても、全面的にたくさん売っていかうとする意志はあまり感じられない。

消費者だけの話ではなく、認証をとったのだからたくさん売りましょうという部分が必要かと思います。

いまだに、こちらから「スライスの真空パックにしてください。」と言ってもなかなかできないメーカーがありますし、「量を小さくしてマークを貼れるように申請してみてください。」と言ってもやらないところもある。

作り手側が、もう一歩踏み出して、これ売るぞという姿勢になっていただく必要があると思います。

(石川委員)

利益率はどれくらいあるのですか。

(氏家委員)

利益率は通常と同じ。

ただ、世の中、何でも価格が上がってきています。

認証商品はそもそも価格設定が高いですから、昨日もニュースでやりましたが、価格

の安いものがだんだん上がってきおり、きらりっぷのようなものは、まだまだ上がっていくと思われます。

秋サケも値段が上がるでしょうし、豚も上がるでしょうけれども、量が少なく指定した原材量を使っているものは高く買われています。

量が少ないものは、大手メーカーでも、かなり高い価格のものを買っているのですが、それはある程度いいなりで買っているわけです。

(伊藤委員長)

先ほど、石川委員が道内よりも道外の方が認証品を知っているという発言に関連するかもしれませんが、先月、東京に行った時、有楽町の駅近くに交通会館があってそこにどさんこプラザがあります。

3～4年前に行った時はお客がいなかったが、今回は賑わっていました。

一番、人だかりが多いのはチーズ売り場でした。その次がコロッケ売り場、それからソフトクリーム売り場も人が並んでいました。

ただ、そこにきらりっぷの商品がない。

壁には、北海道の写真は貼っていない。

北海道のことを知らない人が相当いる中で、せっかく人がそのような場所に集まって来るのだから、北海道のきれいな風景、写真、きらりっぷのポスターを貼れば、「北海道では何かおもしろいことをやっている。」ということで、口コミで広まるのではないかと思います。

どさんこプラザは人気が出てきたようです。

暑かったので、ソフトクリームを買って、外に出て人のいるところで食べますと、他の人は引き込まれるようにソフトクリームを食べ始めました。

私の車の後ろに、きらりっぷのまるいコースターのようなものを貼ってまして、少しでも何かやれることをやっております。

車が止まった時、後ろの車に乗っている人がこれは何だということで見てくればばいいなと思います。

いろいろなことで、制度の認知度を高めるためには、繰り返しやっていく必要があると思います。

### (3) その他

(伊藤委員長)

事務局より説明願う。

(丹代主査)

独自認証制度と登録制度のパンフレット及びオフィシャルブック2007並びに参考資料 - 2 独自認証品と道産登録商品一覧と参考資料 - 3 きらりっぷの取扱店について説明

(伊藤委員長)

ただ今の説明に関し、何かご意見、ご質問はありませか。

(中村委員)

認知度のお話がありましたが、流通業界と協力してきりりっぴマークのついた商品をアピールしていく必要があると思います。

アンケートの中で、更新費用が掛かるということがありましたが、これはどうことですか。

(丹代主査)

きりりっぴ商品として認証してもらうためには、新規の申請については7万円、毎年の更新申請の際に5万円かかるので、そのことを言っているものと思います。

(長屋委員)

ワインの官能評価でいろいろやっていますが、他の認証品目の官能検査についての状況はどうですか。

官能評価を行うにあたっては、プロファイル法が非常にわかりやすい。

評価結果については生産者に情報を提供することが必要で、たとえ合格であってもきめ細かい評価内容をフィードバックした方が、生産者がよりよい商品をつくるためには有効となってくる。

ぜひ、官能評価の際には、プロファイル法で進めてほしい。

道産品であれば、安全・安心ということもありますが、食べ物ですからやはり美味しいということが明確である商品が売れると思います。

(石川委員)

イクラと熟成塩蔵サケで評価方法がかなり違っており、イクラについては、点数をつける方法となっていますが、その点数は10点、5点、何点というように間の点数がつけられないつけ方になっている

一方、サケの方はシンプルで、良い、普通、悪いというようになっている。

どうして評価方法が違うのかと感じている。

良いか悪いかは別として違う方法があってもいいのかなと思っています。

(伊藤委員長)

評価方法に統一感がなければ、これを問題にしてどのような方法がいいのかについて考える必要があるといえます。いきなり変えるというのは大変ですが。

(長屋委員)

評価方法というのは、業界の人が「これが最高なんだからこういう評価の仕方をしてほしい。」というのがポイントとなる。

例えば濃い赤が、良いのか悪いのか、プロファイル法というのは 見た目、味わいにつ

いて、言葉の中できちっと整理されており、「こういう色合いをしているから品質が少し下がっているんだ。」というようなものとなっている。

合格点に至ったからいいのではなくて、合格点に至りそれとあわせて審査の内容が業者に適切に伝わるのが大切である。

(伊藤委員長)

評価方法についてどんなものが適切か、業界とのすりあわせが必要になってくのではないかと思います。

(長屋委員)

日本酒は減点法なので、いいところを探すのではなく、悪いところを探すのですから、欠点があるかないかで決まってくる。

(中村委員)

先ほどの申請や更新で費用が掛かることについてですが、収入・支出の会計はどのようになっているのですか。

(小石主幹)

認証機関の経費見合いということで、算定されていまして、新規申請の場合は7万円程度、更新の時には5万円、交通費は別途かかる分を製造業者が負担するというような仕組みになっています。

品目が少ない関係で収支バランスが悪いというのが現状ですが、あまり高くもできないという事情もあるのかなと思っています。

収支全体の内容は、書類審査や年度末にきりりっぴのマークを何個使ったかについての報告義務もあったりして、認証機関においては結構手間がかかっている。

このような対応を行う見合いとして手数料をいただいている状況にあります。

(中村委員)

決算はどこでやっているのですか。

(小石主幹)

認証機関ごとに別々で管理しています。

(温井検査(穀検))

手数料の関係ですが、認証制度に係る業務規程の中に規定しています。

人件費等で収支バランスをとるためには、15万円、20万円ということになってしまう。

それでは認証事業者は申請できなくなるということもあって、新規申請で7万円、更新申請で5万円に落ち着いたと思います。

新規申請については、官能検査を行う一般パネラーの経費が伴い、商品によってはホテ

ルを使用せざるを得ないので、認証機関としては赤字となっております。

同一時期に複数の業者について検査できれば、そこに費用対効果が出てきますが、1社だけの検査であれば、明らかに赤字の状況です。

次年度以降は専門家だけの検査なので、手数料は5万円に引き下げられています。

1年間にどのくらい収入があったかについては、申請数により決まるのではっきりしていませんが、現行の手数料では、経営的には成り立たないと思っております。

他の本業とあわせてやっているのので、何とか対応している状況にあります。

(伊藤委員長)

それではいい時間になりましたので、本日の議事はこれで終了したいと思います。

進行を事務局に戻します。

## 閉会

(小石主幹)

最後に会議終了にあたりまして荒川参事監よりあいさつを申し上げます。

(荒川参事監)

皆さん、本日は長時間にわたり熱心に御議論いただきありがとうございます。

議事として新規認証品目と制度の運営ということでした。

新規品目のラーメンについては、最高の品質をどう出すか、またどう評価するかということについて課題があるとのお話もございましたが、大衆的であるということで、逆にこれがうまくいくと認知度の向上につながるという可能性もございます。

また、制度の運営については、認知度が課題ではありますが、認知度と一方で希少性がある部分もあると思いますので、このおりあいをどううまくつけていくかということで、ある意味ではターゲットをしぼった発信について今後、御意見をいただければと思います。

いずれにしても、食品の質、高さをとる認証制度でありますけれど、最後にいろいろ御議論ありましたように制度の質の高さについて求められていくのではないかと思います。

委員の皆さんの絶大な御尽力をお願いしたいと思います。

今後ともよろしく申し上げます。

(小石主幹)

これを持ちまして本日の会議を終了させていただきます。

なお、次回の第2回運営委員会につきましては、各基準検討委員会を6月から7月に1回目を開催する予定としておりますので、その後、基準検討委員会の結果を受けまして、8月下旬頃に開催する予定としております。

詳細につきましては、後日改めて御連絡させていただきます。

本日は、大変ありがとうございました。