

平成19年度第2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19年9月28日（金）14:30~16:30

場所：ホテルノースイン札幌 北農健保会館 中会議室

開会

（富岡主幹）

ただ今から、第2回道産食品独自認証制度運営委員会を開催する。
はじめに、当運営委員会伊藤委員長からご挨拶いただく。

あいさつ

（伊藤委員長）

本日は、第2回制度運営委員会の開催にあたり、委員の皆様方には、お忙しいところお集まりいただき感謝。

前回の委員会では、フリートーキングで色々なご意見を頂戴したが、それを基に本日はもう少し具体的に議論をお願い申し上げる。

お手元の資料のとおり、本日の議題としては、

- ・新規認証品目について
 - ・既存認証基準について
 - ・制度設計及び制度運営の検討について
- を議論していくこととなっている。

資料の確認

（富岡主幹）

会議に入る前に、資料の確認。

委員の皆様には、制度の要綱、要領、認証基準、生産仕様変更に関する資料、登録に関する要綱要領等を一括に綴じた資料を事前に配付済み。

議事

（1）新規認証基準品目について

（伊藤委員長）

新規認証基準品目について（資料1）、事務局から説明願う。

（富岡主幹）

新規認証品目については、本年度から事業者からの要望・要請等を踏まえた、提案型の協働作業方式で基準を作成することになった。

事業者から要望のあった品目について、昨日、各基準検討委員会で検討。

農産物基準検討委員会では、北海道味噌醤油工業協同組合から要望のあった「醤油」を、水産物基準検討委員会では、八雲産熊鮭醤油いくら普及協議会及び標津町水産加工振興協会有志一同から要望のあった「醤油いくら」。

これに関しては根室市の一企業からも昨年末に要望されている。

畜産物基準検討委員会では、現在までのところ、事業者から具体的品目をあげて要望は上がっていないが、既存基準の課題と共通する問題があり、その結果如何では、新規の提案もあり得るので、その状況を見ながら検討に入る。

今日の委員会では、「醤油」と「醤油いくら」についてご報告・説明をさせていただきます。

醤油

（三好主査）

・「醤油認証基準案」について説明

（資料1）

（伊藤委員長）

具体的には次の基準検討委員会での検討となるが、今の説明に対する意見、質問をお願い。

醤油というのは、この後の「醤油いくら」の様にこれを利用した加工品に波及していくもの。

(長屋委員)

基準検討事項で道産品にこだわったりしているが、一番は、製品のクオリティの高さはどういうところにおくのかということだと考える。

しかし、ここではあまり議論されていない、醤油業界で品質的に固形分が何パーセント以上、窒素分が何パーセント以上だとうま味があるとか。

官能検査もあるが、醤油の場合、香り、色調が重要。

いい製品とされる目標の数値化という訳では無いのだが、人間の官能によって評価されるものと数値的にこのレベルになるといい醤油だというものを、例えば JAS の固形分何パーセントなどというように、この辺の考え方を教えて欲しい。

(三好主査)

醤油の品質表示基準が基本として、論議してまいりたい。

その中で基準検討委員会でご意見をいただきながら、さらにその上を求めるのか、JAS 基準の程度に抑えるのかは、今後検討させていただきたい。

(長屋委員)

醤油だけではなく、他の品目も基本的にきりりっぷのマークをとってやろうというのが、「道産品でいいものを作って、それを普及しよう」など、業界でどのくらいの高さのハードルをおくのか。

「美味しいもの、品質がいいもの」のハードルを業界でどのように作っていくのが基準を作る上で一番重要。

その辺を各基準検討委員会で検討していただきたい。

(富岡主幹)

道内には、醤油製造メーカーが幾つかあるが、全体として道産原料を使った道産醤油づくりに取り組もうというところまではきたが、作り上げる醤油のレベルをどの辺まで上げるのかというものに関しては、まだそこまで至っていないと昨日の検討委員会では感じた。

一つ言えるのは、輸入大豆、国産大豆と比べると道産大豆は窒素分が比較的少ない問題がある。

JAS 規格の特級 JAS と比べると、窒素分はある程度高くないと美味しくならないのでは、窒素分は JAS の特級までいくかいかないか、それは言っても仕方のないこと。

まず道産の大豆でどう作るか、どう出来るかというのをまず確認してからと、いう雰囲気。

また、小さいロットでもしる醤油など特徴のある醤油などを生産しているところも道内にある。

あくまで道産にこだわっていかなくてはと思う。

原料大豆についても、ユーザーの希望に合わせた生産に結びつけていければと思う。

(加瀬委員)

原材料の配合割合まで情報開示するのか。

(富岡主幹)

原材料の比率まで入れるかどうかは、まだ、そこまで議論が至っていない。

(長屋委員)

風味付けした昆布醤油なんかは対象として検討しているのか。

(富岡主幹)

それを入れるか入れないかは、次回の基準検討委員会まで1ヵ月あるので、業界の意見を参考としながら事務局で意見を集約し、検討することとしている。

醤油全体の8割が「本醸造方式」の「こいくち醤油」であることを考慮すると広げる必要があるのかどうか。

(加瀬委員)

先ほどの話のとおり、道産大豆はアミノ酸含有が少ないのでそこを補完する意味で、また、「北海道」ということから昆布醤油を検討してはどうか。

(氏家委員)
醤油に関しては、この後醤油いくらの話もあるが、認証山漬けの醤油漬けみたいなものとか、きらりっぷ商品の中でのコラボができるという面がある。
醤油はそういった面でも重要な意味がある。
ただ、刺身や納豆にかけるとかいうことではなく、少し幅広く見ていくと色々な要素が出てくる。

(清水副委員長)
そういう意味では、大口ユーザーの意見をまとめておかないと、どういう醤油が必要なのかかわからない。

(富岡主幹)
いずれにしても道産にこだわって、これからじっくり始めると1年半くらいかかってしまう。

(清水副委員長)
醤油に使う大豆を道産に限ると、原料大豆の確保が難しいかもしれない。

(富岡主幹)
確かに道産大豆は豆腐や納豆に流れている。
加工品から一次産業など地域の活性化への影響なども考える時期にきているのではないか。

(伊藤委員長)
醤油については、よろしいですか。
続いては「醤油いくら」について(資料2)、事務局から説明願う。

醤油いくら

(三好主査)
・「醤油いくら認証基準案」について説明
(資料2)

(伊藤委員長)
醤油いくらに対する意見、質問をお願いする。

(長屋委員)
添加物の亜硝酸は業界としてどう考えているのか。
亜硝酸がないと美味しい「いくら」はできないのか。

(加瀬委員)
亜硝酸は発色剤、基本的にどうしても使用しなければいけないものではない。

(長屋委員)
商品の付加価値を付ける上で、どの程度使用しなくてはならないものなのか。
逆に言うと、どの程度、使う基準を下げなければならないのか、とそういう話にするのか。
商品としてクオリティを高めるために、きらりっぷとしては、「きらりっぷ商品は他のものに比べ、厳しくやっていますよ」というような意味があって、その使用量の制限とか全く使わないとか、そういう意見になればいいものができると思う。
現実的に使えば美味しくなるなら使えばいいし、使わなくて、なおかつ、素晴らしいものができるなら、ある程度ハードルを高くした方が、基準としては外部に対するアピール度が高くなる。

(加瀬委員)
業界では、「塩いくら」を作るにも亜硝酸の使用は少なくなってきた。

(長屋委員)
現実に塩いくらより「醤油いくら」が売れてきているのは間違いない。そこで基準として消費者アピールがどの程度高いのか、そういった時に、業界としてどうしても必要だということになれば、それはやむを得ないことだと思うのだが、使わなくて済むものならそれはアピール度が違う。
「醤油いくら」を商品としてクオリティが高い上に、消費者にアピール度が高い基準をもっていく意識があるのか無いのか確認して欲しい。

(伊藤委員長)
では、運営委員会でこういう意見が出たと言うことを基準検討委員会に報告してください。

(富岡主幹)
了解。

(加瀬委員)
道産原料を使った醤油の製造というのは未だ不透明なところがある。調味液の醤油も道産原料を使うと言うことにするのか。

(三好主査)
それについては、今後論議。

(加瀬委員)
基準としては無理があるのでは。

(三好主査)
基本的には、全てのいくら商品が認証を受けるという話ではなく、より厳選した原料を使ったものを認証するという考え。

(加瀬委員)
道産醤油は手に入るのか。

(富岡主幹)
手にはいる。
「塩いくら」と「醤油いくら」を考えたとき、調味液の8割を占める醤油を道産でなくてもいいとなると、道産食品登録制度でいいということになる。
そこできらりっぶの高いレベルを考え何が一番大事かということ、製造工程管理上は「塩いくら」とほぼ同じであるため、調味液ということになる。
その調味液で、現状無理だから、本州や輸入のものを使うなら登録でいい。
登録ときらりっぶとの差を議論しなくてはならない。
よく消費者や業者の方に誤解されるが、現在千トン作っているから千トン認証する制度ではない。
数パーセントのピカイチのものが作れば「きらりっぶ」はいいと思う。

(加瀬委員)
みりんは手にはいるのか。

(富岡主幹)
道内事業者で道内産はくちょうもちを使って、「みりん」を作っているところはあるが、醸造用アルコールが道内で入手できない状態。
八雲でも、地元産農産物や水産物を使って、役場がバックアップし、地域完結型の地域ブランドのものを作ろうかとやっているのが、先ほどの醤油いくら。
きらりっぶの「醤油いくら」といわゆる普通の「醤油いくら」との差が地域性だとかそういうところで出て差別化されれば、きらりっぶを作る人たちが増えると思うし、そんな物語が作ればと、昨日の基準検討委員会では論議してきた。

(長屋委員)
あと重量表示の問題がある。
「醤油いくら」の場合、液漬けと液切りがあるため、固形物をどうやって計るかとか、どういった計算や表示の仕方がいいのか。
それと、商品の特徴のところ、業界として自分のところの河川のいくらの特性（売り）など、自分たちが積極的に売り込める規格（大きさ）などを生産仕様書の中に盛り込み、表示の部分にも消費者にアピールしていくことを業界の中でも喚起していくことが必要。

(清水副委員長)
「いくら」というのは固さが食感に大きく影響する。
規定で固さは設定しないのか。

(加瀬委員)
それらは非常に悩ましい問題、粒の大きさも地域というより、その年によって大きく異なる。

(長屋委員)
一番大切なのは、やはり最後の官能検査。
専門の方の官能評価が非常に重要な部分。
評価項目もワインの様に評価しやすい項目だてにしておかないといけない。

(清水副委員長)
やはり固さはある程度以上ではだめなどの最低ラインがあった方が認証制度にふさわしいのではないかと。

(加瀬委員)
難しいものがあるが、原卵の最低ラインとしては、海で捕獲した鮭の卵。
もっといえば時期で区切るのもひとついいかと思うが、回遊魚なので道南地域などは後から来るなどの問題もある。

(氏家委員)
消費者から言わせると「醤油いくら」というのは自分の家で作るという方が結構いて、「醤油いくらとはこういうものだ」という先入観を持っている人が多い。
自分の家庭の味と比べてきりりっぷの醤油いくらは不味いか美味いかというのが、かなり難しいのでは。

(長屋委員)
後は業界がどの程度の意識レベルで取り組み、どのくらい高いハードルの目標設定を出来るかが重要。
それを道が確保して、応援していく、認証されれば安心・安全だということではだめ、もう少し成熟した段階で。

(伊藤委員長)
新規基準については、よろしいですか。
議事の2番目、既存基準について事務局から説明願う。

(2) 既存認証基準について

(富岡主幹)
既存基準については、始めてから運営上の問題・課題がでてくることもあり、今後更に高めていきたいと考えている。
今日は若干項目を絞り、順次出来るものから検討・決定していただき、制度に反映していきたいと思っている。

(三好主査)
・「既存認証基準」について説明
(資料3)

今後3回目・4回目の基準検討委員会で論議し、決定した事項について、順次運営委員会に諮って最終的な意見を頂き内容を変更していきたい。
ナチュラルチーズについては、昨日の2回目の畜産物基準検討委員会の中で、大きさの違うものは同一の商品として扱わないということで、回答いただいている。

(石川委員)

どんなチーズを想定しているのか。フランスのAOCなら様々なサイズがある。

(長屋委員)

一番の問題は、フランスの場合はサイズに幅がある。
しかし、極端に大きいものを小さくしてしまうと、もう一度官能検査をやり直さなくてはいけないのでは。

(三好主査)

大きいものと小さいものが出てきたときに、小さいものみの官能検査だけでいいのか。
チーズの場合は大きさによって熟成が異なると思われるので、一括OKと言うことにはならないのでは、大きなものと小さなもの両方の官能検査が必要かと。

(富岡主幹)

原料までは同じでも、成型段階で大きく形状が異なるような場合は、熟成過程で別ものになる。

(長屋委員)

カマンベールでいえば、径と高さはある程度(ぶれ)の規定の範疇に入れ、重量はしっかり規定されている。
仮に形状が全く違うものであれば、それを同一商品だというのは無理がある。

(石川委員)

その範囲が、ぶれの範疇は別として、全然だめだというのもいかがか。
チーズにもよるが、大きさの違いが商品の違いだと言い切るには、その違いはどの程度の大きさかという話になる。
例えばフランスのマロアールだと4つの形でひとつのAOCをとっている。

(長屋委員)

そのマロアールの場合には、形状によって製法も特殊なので、地域で認めている形状の範疇がある。
見た目は違うが、マロアールの品質・価値を維持しているけれど、日本の場合には商品ひとつひとつで判断するため、基準をどうしていくのか。
救済措置としては、申請の際大きさが3つあるのをひとつの土俵にのせて官能検査を行い、これは違うものだという評価となればそれも一つの手。
制度として品質を担保していかなければならないので、官能検査はクリアしていたかかないと。年に1回の官能検査でも不足しており、今の制度はバックアップ体制が欠けているが、消費者へは年に一度の官能検査をクリアしているということで信頼を得ていると思う。
本当は、例えば白カビタイプならばこの程度の品質以上でなくてはならないと基準を決められればいいが。

(石川委員)

カマンベールで250gと150gのプチカマンがある場合は、現状どうしているのか。

(三好主査)

申請の際に二つのサイズで申請する。

(石川委員)

もしここで同一商品ではないと決定するとそれもだめになる。

(富岡主幹)

フランスの様にサイズ・重量とそのアローアンスの基準を決定しているならいいが、現状チーズの基準ではそうっていない。

(長屋委員)

もし許すのなら、同一のものとして官能検査時に3つのサイズでやるのか、それとも最初から違うものとするのか。

(加瀬委員)

ハムの様に基準の中でアローアンスを決めて、その範囲の中のものを官能検査に回すようにするべき。

(石川委員)

形にそこまでこだわるなら熟成期間にもこだわらないと、熟成期間が異なると形よりもっと味が変わる。

(富岡主幹)

現在、懸案として、そ上にあるものについては、当面、10月のチーズ申請期間は別物として扱うものとして、認証機関を指導する。

事業者へは現在、基準検討中だということで、理解を求めていく。

一方、現行基準では、量目、形状等の規定がないので、検討課題とさせていただく。

(伊藤委員長)

形状が違うものは同一商品とは認めない。アローアンスや熟成期間という品質に絡む基準については、畜産物基準検討委員会でもう少しつめてもらうという運営委員会の意見だったということ伝えていただく。

(長屋委員)

ハムの塩漬液量は、これは業界からの提案ですか。

(富岡主幹)

当初の話は不明。恐らく事務局側からの提案ではないか。

(長屋委員)

通常ハムの製造では、水分の出入りで5～8%の重量増となる。この基準のままでは、もともと15%以下であれば許されるということになる。業界の提案だとこのくらい欲しいということは、逆に言うと求められているから15%という考えになる。業界の考え方が知りたい。

(伊藤委員長)

後ほど調べてください。

(富岡主幹)

了解。

原材料の生産証明については、当初トレサビ的なものに手がついていたが、その後、現実論としては困難な状況。

今後、部位別でもトレース出来るか出来ないかは、現在、ホクレンの協力を得て急ぎで調べている。

(3) 制度設計及び制度運営について

(伊藤委員長)

議事の3番目、制度設計及び制度運用について事務局から説明願う。

(三好主査)

・「制度設計」「制度運営」について説明

(資料4、5)

(伊藤委員長)

制度設計について、本日結論が出れば一番ありがたい。

今行っているこの委員会がどんな機能でどんな責任があるのかも含めて、制度設計・運営について、今日は限られた時間だが委員の皆様から意見を頂いて、次回の委員会で決めていきたい。

認証品の生産休止の取り扱い

(石川委員)
現在の休止届けの取扱で、休止の理由やいつ再開するのは求めているのか。

(三好主査)
求めている。

(石川委員)
求めている、再開予定日になってもまた休止することがあるのか。

(三好主査)
今のところ休止期間を2年くらいとっていて、まだ再開予定日になっているものはない。

(石川委員)
休止の理由がはっきり(仕方のないものと)していて、再開予定もあるのなら、あとは休止の期間が問題。
休止の理由は。

(三好主査)
商品の販売計画、営業戦略が多い。

(氏家委員)
2年も経つと最初の商品コンセプトやいろんなものが劣化してしまうのでは。生産を1年休んで、その時点で申請しなかったらもうだめではないかと思う。

(加瀬委員)
1年という期限を持った方がよい。

(長屋委員)
期限は1年ということでもいいですね。

委員会了承

認証品の更新

(富岡主幹)
更新手続きについては、現在認証機関から事業者へ通知により行っているが、事業者からの申請書の提出としたい。

委員会了承

外食や小分販売での認証の有効性

(石川委員)
店頭でのPOPや制度PR的なものはいいが、小分け商品へのマークの添付は認められない。

(富岡主幹)
外食(レストラン)などの材料としての使用、スライス(オーダーカット)した場合の外食や小分け販売での認証の有効性については、制度PRのための店頭でのPOP等へのマークの使用はできるが、包装を外し、スライス等を行ったきらりっぷ商品へのマークの添付は不可としたい。

委員会了承

認証品として販売しない商品の取り扱い

(長屋委員)

認証を取得した品は、マークが付いている、いないに限らず、認証された品として判断されるので、マークを付けない品は別商品として販売するべきである。

(富岡主幹)

認証はとっているが、マークを添付していない商品が流通するような案件については、マークの有無に関わらず「認証品」であることから、一物二価となってしまう。このため、きらりっぷ商品にマークを添付していない場合は、実施要領第4の遵守事項を適正に行っていないということで、道より文書を発出し、事業者に指導を行ってまいりたい。

委員会了承

(4) その他

(三好主査)

・「スケジュール」「認証状況」について説明
(資料6、7)

(伊藤委員長)

その他の事について、意見、質問はないか。何も無いようであれば、本日の議事はこれで終了する。

(長屋委員)

この制度は、条例で定めているものであるため、委員会での意見に道庁関係部署が連携してあたっていくのか。

今後の議論をしていく上でも、制度運営を図っていく上でも、各部署で意見が反映していかなければならないと思うがいかがか。

(富岡主幹)

この制度は、BSEの発生と、相次ぐ偽装事件を背景に、原料生産から製造加工、流通・販売を通じ、消費者に至るまでの流れをフードシステムとしてとらえ、それぞれの段階で安全・安心を確保するとともに、優良な品質の道産食品を積極的に認証する制度として創設したものであり、その後制定された「食の安全・安心条例」においても第23条に規定されている。

この委員会は、「食の安全・安心委員会」と異なり、条例に明文規定するものではないが、この事業を推進する上で重要な位置を占めるものであると認識している。

主管する事務局を食品政策課が担ってはいるが、後席に控える関係部課のスタッフも当然関係部分に関する所管部署として参画しているわけで、当然連携を図って事業推進にあたっていることを御理解いただきたい。

(西尾委員)

消費者側としてみると、まだまだきらりっぷ商品を見かけることが少ない。

認証制度のPRを強化していただきたい。

(清水副委員長)

認証制度の目指すものなどをテーマにした講演会なども、制度PRに効果的ではないか。

閉会

(富岡主幹)

第3回委員会については、12月上旬頃を予定しているが、後日改めて連絡させていただく。

本日は長時間にわたる会議、大変ありがとうございました。