

## 平成19年度第3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12月18日（火）13:30～

場所：ホテルノースイン札幌 北農健保会館 芭蕉

### 開会

（富岡主幹）

ただ今から、平成19年度第3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3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。

早速、議題に入りたいと思います。

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
- ・その他

を議論していく。

### 資料の確認

（富岡主幹）

会議に入る前に、資料の確認。

資料目次の資料1から資料6までの確認

道産食品独自認証制度の要綱、要領一部改正の追加資料

### 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。

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、根室市の事業者から要望のあった「醤油いくら」。

畜産物基準検討委員会では、日本ハム、ソーセージ工業協同組合北海道支部から「生ハム」の基準要望があった。

今日の委員会では、第3回までの「醤油」と「醤油いくら」の基準（案）と「生ハム」の事業者要望についてご報告・説明。

（松村主任）

- ・「醤油認証基準案」について説明

（資料1）

（伊藤委員長）

事務局から醤油の基準の製造工程でJAS特級の規格を取得すべきか、JASを取らなくてもJASと同じ証明出来る第三者機関からの証明を取ればいいのか議論。

（河道前委員）

第三者機関とは、どこなのか

(松村主査)

JAS規格の認定を行っている、日本醤油工業技術センターです。

(石川委員)

なぜ、基準委員会でJAS規格の認定を取らなければならないとなっていたのに、第三者機関からの証明で良いのではないかと変わったのか。

(松村主査)

第3回の基準検討委員会の中で、事業者の方から特級の品質証明は、JAS規格を取得しなければ証明出来ないと話でしたが、後日、調べた結果、日本醤油工業技術センターでJASを取得しなくても、特級の証明を出すことができました。

(三好主査)

特級の証明には、窒素分の測定以外にも官能検査も併せて行って、特級との証明ができる。

(富岡主幹)

かなりテクニカルな話であるが、JAS規格の認定を取るにはサンプリング検査などを行う。JASを取るとマークを付けなければならない、きらりっぷマークも付けると、貼る面積の少ない商品は、デザインを考えるとメーカーとして色々戦略を考えている。

後でわかったので、第4回目の委員会で結論をださなければならないため、運営会で委員の皆様方から意見を伺い基準委員会に報告したいので、ご審議願いたい。

(長屋委員)

「きらりっぷ」としての道内の醤油でどのような製品を目指していくのか。

それが、JAS規格だけというのは、どうなのか。

JASを取って、産地証明を取れば良い商品だとちょっと思われる。

逆に言うと、事業者自らが徹底的に検査をして、官能検査をして、目指す所はこうだと言う基準の方がわかりやすいのではないかと。

業界内で、特級、上級などと昔から行われてきていたが、「きらりっぷ」の中では、自分達は、道産品をアピールして、道産の技術の向上と良い品質の製品を作って、それを認証するという事で、JASより高い基準を目指すのであれば、納得できるが、窒素分が16あると美味しいが14や15ではまずいのか。

そこらへんは、業界の方々が高ければ美味しいと考えているのはわかるが、JASを取っていいんだというところに疑問ができる。

地域の習慣や土地に合ったものであれば、まずくて何がわるいんだと思っている。

(清水副委員長)

これまでの認証制度と異なりJASだけをとればいいと言うのでは、目指すところが見えない、もう少し、デスカッションを深めてほしい。

(長屋委員)

JASにこだわらず、認証機関や事業者が協力して、窒素分だけにこだわらず、全体バランスを考えるべきではないのか。

(三好主任)

JASの話をしたんですが、その前に北海道の大豆を使うということが、現在、ほとんどがアメリカからの脱脂加工大豆によって醤油を作っており、道産の大豆を使って醤油を作っている所は少なく、そのことが、まず認証基準の一つとしての考え方である。

その上で、JASの制度の特級を目指す。

北海道の大豆は窒素量も少なく、技術的にも難しい。

また、道産の丸大豆を使うことが、業界としても新たな展開である。

その点を考えていただければ、認証基準として充分だと思う。

(長屋委員)

それはわかるが、なぜJAS規格をもってくるのか、私はJASの特級を取らなくていいのでは思っている。

JASの特級をとれば全て美味しいんだということになるのか。

(清水副委員長)

JASを取らなくてもいいのか、または、JASを併記していこうか、今なやんでいる。

(氏家委員)

それを決めないとならない。会社によって、JASを取りたいのと、JASが入らないと言う会社もあるだろう。

ただしJASのグレード以上であって、道産大豆を使っていけばいいのではないか。

(富岡主幹)

従来、一般の方が高品質と捉えられているJASを取りましょうという議論でしたが、実質的に内容が担保できるものであれば、JASをとっても、とらなくてもJASの特級基準を満たしていればいいのではないかと議論である。

(伊藤委員長)

窒素分が高いと味が良いと言う大前提で行くと、JASの特級の基準を考えものである。

(富岡主幹)

JASをとるとらないではなく、JASの特級レベルの基準くらいは満たしてくださいという事。

長屋さんが言ったように、そんなのはいらぬのではないかと、道産の大豆と小麦と塩で作ればそれできらりっぷの商品でいいのではないかと。

違うものをきらりっぷの醤油なんだと価値観でいうなら品質的なものを入れたいとなった時にJASを強制的にとるという基準を作るかです。

(長屋委員)

認証機関がすべて官能から出来るのであれば、わざわざJASにお金をかけて検査をする必要はないと思います。

国のお墨付きがないと道の制度がなりたたないというのであればどうかなと思う。

(富岡主幹)

消費者の方々の側からの関心事からみるとマークが付いていたりすると安心感があるのが一般的ですから、そことのバランス感覚でわれわれはマークを貼ったりしている。

(長屋委員)

どうしても認証機関が、品質、味覚、官能に関する事まで出来ないからJASの認定団体に認証してもらおう。責任が持てないという事に聞こえて来るので、それでしたら自分達で窒素分の検査と官能評価も自分達でやればいわけですから、まして北海道の醤油工業界も歴史があるわけですし、良いものだという事で認定できる方が、JASレベル以上であればいいとマイナスの要素をいれて最低ラインの件数がここ以上であればいいという判断をするので、それは評価の仕方でも何とも言えないのですが、認証機関と官能評価をするればいい気がします。JASの認定の所に審査をしてもらわないといけないのが何処にあるのか。官能評価のプロがいるわけですから、そこはJASの認定をしている所に伺いをしないと自分達で判断ができないという様に聞こえてくる部分もある。

(伊藤委員長)

商品特性という所で各醤油メーカーがそこでJASをつかう、ねらうのであれば特級でそれ以上ですから、これは窒素分ばかりではないので、官能評価の部分でクリアしているということで、業界の方達も将来もっともっと上を目指す。今現在で規格という事になるとJASの特級以上になるかと思えます。

(清水副委員長)

JAS規格とは言わず、きりりっぷで数値を定め、その数値は、JASでも特級以上なんですと言いかたがづらい感じがします。JASの検査をわざわざ外注するわけです。

そうするときりりっぷでも官能審査をしますから、JASの評価をうけたあと再度、官能検査をするのは2重構造的になるのではないかと。

(三好主査)

他の認証品目でも、衛生検査など第三者機関の検査を受けている。

(清水副委員長)

JASで通ってきててもこれはだめというくらいの認証ならいいんですが、逆の場合はこまりますね。

(長屋委員)

一番は制度の基準検討委員会の中で、基準をJASの特級以上を取ってれば、北海道の製造レベル、原料レベルからいい物になるんだということはいいと思えます。

全体を見回して1社か2社しか出来ないことを言う必要はないわけですから、業界としてどういったものを目指すのかという部分でJAS認証機関で窒素分や官能評価の部分で全部通らないといけないのかと、基準の中でも官能評価をするので、認証機関がやればいいわけですから、JASを通すとJASが通ったから官能はいいのではないかという気持ちになりがちな様な気もしますが。

(石川委員)

JASの特級を取ったものを官能検査で落とせるのかということになりますね。逆に落とせるのであれば、JASの規格はいらぬことですね。

(富岡主幹)

逆にいうとハム、ソーセージ、ベーコン関係の塩漬の量についてはJAS品質基準をそのまま使用している。

JAS特級相当として基準に入れてしまうのではなく、品質基準については、別表の定める数値とするとすれば問題はない。

(清水副委員長)

そうですね、そうすれば問題はない。

(長屋委員)

官能検査を別機関に出すのではなく、認証機関が行う方法でいいのではないかと。

(富岡主幹)

そうですね、そうしないとダブルスタンダードになりますから、窒素量の数値のみ使用する。業者の方がJASを取得するのは自由である。

(長屋委員)

醤油業界が上級のランクを目指しますよと、JASの認定をとらなくてもJAS基準である事を検証できますという話になっていますので、JASの特級の認定をとらなくても検査をしましたと、許可書をもって逆に最高品質を目指す時にJASが足かせになるような気がします。

数値的ものは利用しても官能評価も全部JASの基準でやる必要はないと思う。

(伊藤委員長)

きらりっぷの方がJASよりはるかに良いもの、良い品質、消費者からも専門家からも認められる、そこできらりっぷが成熟して認識してもらおうと良いのですが、今の時点でJASというのを全く無視してJASではないです。

きらりっぷ方式でいくと言ってもまだ、成熟していなく内容的にもまだ過渡期ある。

(清水副委員長)

1番始めに認証制度をおこなったハムでも基準が厳しいという例もあったわけですから、必ずしも今の状態に合わせた制度を作るのではなくて、引き上げていくことも必要である。

(長屋委員)

たしかに醤油というのは、味の分かりにくい商品であることは間違いない。

(伊藤委員長)

いままでの意見を第4回の基準委員会の方へ出していく。

(長屋委員)

逆の事をいえば本当に数値基準という窒素量は私達も見る。そう言った所を気にしすぎる部分もあって、十分に別の旨みがあって、窒素量が多少低くてもそれをカバーする良質な品質が担保するものがあれば、数字的に良いものという、JAS以上という事はわかるが、逆に基準の方でもっと別な部分で味だとかリカバリー出来るもので物の価値観に対する考え方というのがあればいいのですが、最初に全てJASをとらなくてもJASの認定とったものというのは、ちょっと変だと思う。

(清水副委員長)

道産大豆の価格は高いので、特級にいかなかった場合は大変な事になる。もう少しゆるやかでもいいのではないか。

(長屋委員)

自分の事でなんですが、本別で作っている醤油をつかっていますが、使い方によっては美味しいです。

(氏家委員)

商品の品質特性をだすのが難しいですね。

(長屋委員)

だからどうしても長い歴史のあるJAS規格ということになりますね。

(長屋委員)

長い歴史の中でつくられたみそ、醤油、酒とか非常に伝統的な業界で歴史も長く、それぞれの商品特徴があるわけです。

(氏家委員)

今まででできた認証制度の醤油はいちづけが違って、いくらの醤油漬けは、醤油の認証制度の醤油で、醤油いくらの認証を取ったという風に応用の利く商品だと思います。

(伊藤委員長)

醤油と言うのは、色々な使い方が考えられる。検討委員会の方で再度検討してもらおう。

そのための基準検討委員会ですから検討委員会の方で改めて今の意見を検討してください。

続きまして2番目の醤油いくら認証基準について事務局より説明願う。

(三好主査)

「醤油いくら認証基準(案)」について説明。

(資料2)

醤油いくらを試食

(長屋委員)

味としてはアルコールと濃口醤油で、調味料は使っても使わなくても同じような味で、卵の味で充分旨み成分が出ている。

(富岡主幹)

八雲漁協の服部醸造さんと長谷川水産さんで造られた、八雲の鮭で卵は生卵を使用、まさしく醤油がキッコーマンさんの北海道丸大豆醤油、登録品を取得している。アルコール系統については、小樽の田中酒造さんで造られた純米の清酒です。

7回ほど調味調整をしてつくりました。ですから、漬け醤油と市販の清酒を使っていますので、

加工品ではなく、既存品を使っていますので、それ以外何も使っていませんから、ある意味でいうと100パーセントに近く、塩は違いますが、道産の醤油いくらになっています。

これは、来年以降を目指して将来的には、道産由来のアルコール、地元の餅米を使用したみりんを使うと酒くささがなくなる、長屋さんがいった様に調味料はいらぬのです。

既存のものをつかっても醤油と清酒があれば作れるので、御意見いただければと思います。

(長屋委員)

いくらは、田舎だからかも知れませんが、焼酎を入れて醤油をかけて食べたら、その他は入ってなくてもいい気がします。

今は、ダシなどを入れてものは、売れる商品になるかも知れませんが、そういうのはあまり美味しいとは思わない。

私は買わない。

(富岡主幹)

業界としては、どちらかというビジネスが先行ですから、糖類と使いたいとそれは何かという歩留まりなどの増量するために入れている。

逆にわれわれが卵だけをきちんと使えばあとは調味料については問わない登録制度とかあり、登録している業者もいる。

その後、きりりっぷでやるのであれば、北海道のフードランナーとしてやっていくのであれば、あえてここで、醤油と酒精とせいぜい味付けに使うとしても天然系、昆布などでいいのではないか。

今ある既存のもので作るのであれば、こんなに議論して基準を創る必要はない、そのために登録制度が用意してありますので、事務局としてはそのように提案。基準委員の方々もその方向で行きましょうとの意見。

(長屋委員)

特徴として、基本的に見た目から商品戦略となるわけで、グルタミンソーダとか糖類、添加物を使わない方がいいですね。

次に醤油、アルコール、昆布も含めて良いと思う。

ただ、使ってもいいんだけど、専門家による官能検査の内容について、醤油でもいったけれど、製造者に官能検査した時にフィードバック出来るような、プロファイル法といった、もう少し検査内容が詳細に判断できるようにしなければならないと思う。

是非今後検討してもらいたい。

(三好主査)

委員会のみなさんとしては、調味液についても道産にこだわるという事でいいか。

(委員)  
了承

(氏家委員)

今、八雲の醤油いくらを6500円で売っている。  
通常の醤油いくらの価格としては、今までは500グラム五千円、キロ1万円と値段を変えないで商売している。  
だから、認証の醤油いくらが出来て、6千円以上の物がでてくれば、業界としてもいいと思う。

(長屋委員)

そのためにもやはり業界側が頑張っていていい物を作っていただきたい。

(富岡主幹)

今後、道産の薄口醤油も出来てくると聞いているし、アルコールについては、酒造組合の方で道産のものを協力出来るといっていますので、業界の方も頑張るしかないわけですから、事務局としては、道産で行きたいと思います。

(伊藤委員長)

すでにこういうパイオニアが出たということもありますが、委員会としても事務局からの提案の醤油、酒精、昆布などは道産とする、表の下の方の調味料、添加物は除くということで、運営委員会としての意見とします。

(富岡主幹)

長屋委員からの意見が出た、官能検査の方法ですが、実は悩みました、色々なパターンでいろんなレシピがあり、相当な個性があり、それをどのように判断するか、いわゆるプロフィール法に近いものとなります。逆に言うと単純化して、割り切るか、  
どうするか2つの方法になると思います。

(長屋委員)

業界の方で、レシピを積み重ねていかなければ、プロフィール法はできないので、がんばってほしい。

(伊藤委員長)

次は生ハムです。事務局より説明願う。

(三好主査)

「生ハム」の事業者要望内容について説明。  
(資料3) 今後第4回の委員会で具体的検討を行っていく。

(伊藤委員長)

この件については、今後検討するというので、よろしいですね。

(伊藤委員長)

次に既存認証基準についてですが事務局より説明願う。

(三好主査)

資料4の既存認証基準(ハム、ソーセージ類、ナチュラルチーズ、熟成塩蔵鮭の基準項目)について説明。

(伊藤委員長)

以上でハム、ソーセージ類、ナチュラルチーズ、熟成塩蔵鮭の基準項目について、各基準検討委員会でもご照会します。何か御意見ありませんか。

(氏家委員)

1 ページめの砂糖類のはちみつなんですが、現在、入ってくる大部分が輸入物が大半ですので、できれば国産又は道内産のはちみつとすべきである。輸入はちみつはいろいろ問題になってます。いろいろ混ぜたとかがあるので。

(長屋委員)

近年問題になっている、はちみつの問題として、抗生物質とか、混ぜ物をしたなど色々な問題があります。

1 番最初に認証を取った事業者が道産はちみつで、後から取る事業者が輸入物というのは、いかがなものか。

(富岡主幹)

はちみつ自体の製造基準的などはないのですが、中国産など問題があるものもありますので、4 回目の基準委員会の中で再度検討します。

(伊藤委員長)

次に資料5の制度設計について事務局より説明願う。

(三好主査)

資料5の制度設計について説明。

(富岡主幹)

この表示関係については、ミートホープの事件を受けて8月29日は、石屋製菓さんの事件で11月は赤福さん、吉兆さんあるいは比内地鶏という事があったので11月の末に認証機関会議がありまして、その中でも話をしました。若干制度的に不備な点も散見されるんですが、いまやっていますので、状況をみただ中で制度の要綱、要領あるいは基準は間違っていないんですが事業者の方が見た時に少し首をかしげる様な部分もあります。来年までにきちんと混乱をしないような整理します。

(長屋委員)

認証マークをつけないで同じ名前チーズを売っているとの話があったが

(富岡委員)

それは、なくなりました。

(石川委員)

マークは付いていました、私も確認しました。

(富岡主幹)

今までやってきた制度で安全、安心と品質だけではなく、表示も含めて、それを合わせて認証機関、登録機関は大変なんですが、今事務手続きで、認証より登録がされる段階では容器包装は、案で申請されることが多く。これからつくる商品でデザインから何から、マークをどこにいれるか今の段階できていますが、最終的になった部分を確認が不完全である。認証、登録の通知または登録書の写しを出しておいて、業者側から最終確認のできる包材を認証機関、登録機関に送って確認がされてからはじめて、効力を発するよう、もう一つハードルを入れないと、先のような問題が充分おこりうるので、私達、認証機関はよくわかってるんですが、事業者の方はそうゆうところに想いがいたらない人がいらっしゃる。

(伊藤委員長)

この委員会で色々な事を今後論議して、制度を高めていきたい。

(伊藤委員長)

その他で何かありますか。

(三好主査)  
資料6について説明。

(各委員)  
了解

(富岡主幹)  
次回第4回の運営委員会は、勝手ながら2月12日～15日のところで組みたいと思いますが、今の状況の中で絶対にだめだという日がありましたら、明日以降に欠席した委員に連絡を取りまして固めようと思う。

(各委員)  
特に都合の悪い日はない。

(長屋委員)  
道の認証制度に対する各関係部局の体制として、どういう事があるのかという事を内部の方で話しをして頂いて農政部の食品安全課だけが一生懸命やるのではなく、道の各部署がどのように考えているのかと、各方面にご協力をお願いしてこの制度を盛り上げていこうという何かご提案をするにしても、どこの人がどんな事ができるのか、何をやるのかもわからない、私には食品政策課の担当だけが一生懸命にやっているようにしか見えない。そこを難しいかもしれないがどうでしょうか

(富岡主幹)  
今年はいろいろな事がありましたので、それぞれの部署が忙しかったと思いますが、今後、総合力を出していかなければならないと思います。

(伊藤委員長)  
それでは、これで終わらせていただきます。

(富岡主幹)  
本日は長時間にわたり大変ありがとうございました。