

平成19年度第4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2月14日（木）13:30～

場所：ホテルロイトン札幌 20階ホール AB

開会

（富岡主幹）

本日はお忙しいところ、お集まりいただき感謝。

ただ今から、平成19年度第4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、道農政部 細越参事監よりご挨拶申し上げます。

あいさつ

（細越参事監）

委員の皆様にはご出席いただき御礼申し上げます。

昨年、道内では牛肉ミンチ事件に引き続き、大手製菓製造販売店における賞味期限表示の付け替えなど、道産食品の信頼を大きく損ねることとなり、道としましても大変申し訳なく、その後様々な対策を取って参ったところ。

独自認証制度は、平成13年のBSEの発生を契機に、食の安全・安心と適正な表示を通じて消費者の信頼を確かなものとするため、16年度に発足。高いレベルの安全・安心を基本に、北海道ならではの自然環境や高い技術を活かして生産される優れた道産食品を認証する制度として、国内はもとより広く海外にも通用する北海道のトップブランドづくりを目指すものである。

道としても、今後ともこの制度を安全・安心の中心に据え、高いレベルの衛生管理と品質を保証する食の北海道ブランド推進のトップランナーに位置付け、内容の充実に努めて参りたい。

委員各位の御理解とご助言、提言をお願い申し上げ、挨拶とする。

(富岡主幹)

続いて、当運営委員会伊藤委員長からご挨拶いただく。

(伊藤委員長)

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。

独自認証制度も16年の創設以来、早いもので4年を経過し、認証品目は着実に増え、本年度の「しょうゆ」、「醤油いくら」を加え16品目となった。

昨年から全国的に食品に関する不祥事が頻発しているが、私達にとっては「食」は生命の基本であり、安全で安心な食品を摂ることは心身の健康を維持するための根幹である。食に関わる全ての関係者が、健全で豊かな食のブランドづくりに取り組んでいく必要があると考えている。

そういった意味でもこの制度は、消費者が求める高いレベルの安全・安心を基本に、北海道の豊かな自然環境や生産者のこだわりが生み出す食品を、自信をもって世界に発信できるような道産食品を積極的に認証する仕組みである。

最近「日本力」という本を読み、これからは日本の時代だというものなのだが、「日本力」があるなら、「北海道力」もあり、食を中心とした「北海道力」を益々これから前向きに進めていくものだと思う。消費者の信頼確保のため、制度を作ることはもとより、よりそれをバネにして前に進んでいく必要があり、それが北海道の活力の源になるのではないだろうか。そういった点からいっても本制度、本委員会の果たす役割は益々大きくなっていくのではないかと思う。

本日は4時を目途に本委員会を進めて参りたいので、皆さんに御協力願う。

資料の確認

(富岡主幹)

会議に入る前に、資料の確認。

なお、本日、加瀬委員と露口委員が欠席のため、6名の委員出席。

資料1から資料7、道HACCP認証制度パンフレットまでの確認。

議事

(1) 新規認証品目基準について

(伊藤委員長)

新規認証品目基準について、事務局から説明願う。

(三好主査)

新規認証品目基準については、資料 1 ~ 4。「しょうゆ」と「醤油いくら」については、前回委員会でもご意見いただき、1月の基準検討委員会で決定したものを2月1日で施行済みであり、これらについてご報告させていただく。

資料3の「生ハム」については、昨年12月に要望があり、基準検討委員会でもまだ論議の途中のため、その内容について説明させていただく。

資料4「からふとます(オホーツクサーモン)山漬け」については、新たに網走第一水産加工業協同組合より要望があり、新年度からの基準検討委員会で論議していく予定だが、事前にその内容について簡単に説明させていただく。

(松村主任)

・「しょうゆ」認証基準(資料1)について説明

(三好主査)

補足説明させていただくと、しょうゆの成分基準につきましては、前回の運営委員会で御議論いただき、JASと認証基準とのダブルスタンダードになるとのご意見を頂きまして、それを基準検討委員会で議論し、最終的にこのような形で整理させていただいた。

・「醤油いくら」認証基準(資料2)

・「生ハム」認証基準検討整理表(資料3)

・「からふとます(オホーツクサーモン)山漬け」要望書(資料4)

について説明

(伊藤委員長)

「しょうゆ」と「醤油いくら」については、2月1日施行という報告、「生ハム」は基準委員会で引き続き検討、「からふとます」については新年度に基準を検討するということですが、ご意見・ご質問がありましたらお願い。

(長屋委員)

「しょうゆ」の議論の際、生醤油は議論にならなかったのか。

(三好主査)

議論はありませんでした。生醤油は加熱する前の商品で、今回は本醸造ということで外させていただいた。

(伊藤委員長)

「生ハム」については、基準委員会での議論の様子を説明していただいたが、何かご質問やご意見は。

(清水副委員長)

鮭の熟成塩蔵の品質はある程度のものになっているが、からふとますの山漬けは同じような商品の中で、鮭のレベルと同じようにできるのか。からふとますの山漬けがオリジナリティの高いものになればよいが、同じような中で味が低かった場合に、「山漬け」と同じようなネーミングにしまうと鮭山漬けの人気を下げってしまうのではないかという心配が多少ある。その辺のディスカッションはあったのか。

(三好主査)

今回、要望というかたちでお受けしたので、実際には年度明けに論議させていただくが、今頂いたご意見も基準検討委員会の中で議論してまいりたい。

(伊藤委員長)

他にご意見は。

(長屋委員)

生ハムにおいては、ラックスハムの取扱など雰囲気としてどのような感じか。

(三好主査)

ラックスハムは市販品で、ある程度各メーカーから出している。今回要望をあげているハム・ソーセージ工業組合としてはラックスハムを残してくれないかという意向はあるが、認証基準は、あくまでも今あるもの全て認証するというものではなく、こだわりのあるもの、逆に言えば新しく作っていただくというのが認証基準だと思っており、その辺は論議の中でご説明させていただいた。事務局としては、あくまでもこだわった中で、新たな北海道の骨付きハムといったようなものを出していきたい。運営委員会の皆様のご意見を出していただければ、基準委員会の中で伝えていきたい。

(長屋委員)

俗に「生ハム」と称して売られている物については、技術的にそんなに差がでてこない。勿論、作る基準は生産者のためのものだが、業界としてどこまで大きく違う物が出せるかという意見が出てくるか、出てこないかで違ってくる。それと、二兎を追う者は一兎をも得ずということで、とりあえず今のブームである骨付きハムで押した方が良いのか、という部分もある。また、どうしても売るために基準が必要であるということもあるけれど、高度な基準と言うことで検討委員がどういうふうに考えているか少々不安。しょうゆの時もJASの規格でも構わないが、それをJASの検査機関に出すなど、食品を作るときの発想として、国の何かに合致していればいいというような、基本的な物の考え方が少しずれているような気もしている。そこら辺がしっかり構築されているかというところ。特にハムは企業ベースで

大きな市場なので、北海道で長年ハムを作っていて、その人達の「こういったものを作りたい」といったような業界の意欲が希薄になることが一番心配である。

(清水副委員長)

基準検討委員会の座長をしており、かなり深めたディスカッションをしている最中。今ご指摘があったところに関して、全体的には事務局から説明があった雰囲気になっていければというところだが、やはりメーカーサイドも生産コストや熟成に長期間かかること、骨付きの場合はむしろ小さな工房なのは、というところもディスカッションの対象となって、今回までは間に合わなかった。工業会もいつもの方とは出席者が違うこともあったかと思うが、大規模メーカーと中小メーカーとの考え方がまだ調整ついていないという状況であると考えていただけたらと思う。工業会も骨付きをやりたいという意向はあるが、工業会としても時間的なものが必要なのではというところが伺えたので、私どもも結論には到達できなかったというような状況であると考えている。

(富岡主幹)

今回、非加熱の俗称「生ハム」といわれるものですがけれど、既に加熱のハムの骨格ができていますので、今清水副委員長に仰っていただいたように、問題はどのような製品の概念で括って、北海道を代表していくような肉製品、肉文化の発信の種となるかで、技術論的なものは自ずから簡単に整理できるようなものと考えています。制度を初めてもう4年になるので、最初の肉の議論よりもうちょっと成熟させた議論を期待申し上げている。塩漬法ではデンマーク産の豚肉で本州で製造したものとどう違うのかを出していかないと、地域特性や商品特性をどう出していくのかというところに関係してくる。こここのところを新年度に議論をつめて、時間を費やしたいと思っている。

(清水副委員長)

やはり今起きているような食の事件・事故を考えれば、どういうものを作っていくかということも自ずと結論は見えてくるかと思う。

(2) 既存認証品目基準について

(伊藤委員長)

既存認証品目基準について、事務局から説明願う。

(三好主査)

- ・「既存認証基準について」
- ・生産仕様書の変更について(資料5)説明

(伊藤委員長)

ただ今事務局から説明がありましたが、いかがか。

(長屋委員)

チーズで気になったのですが、あくまでも最初に生産仕様書に明記するということですね。それは大体何グラムと書いてあるのですか。

(富岡主幹)

現行ではなく、これから大きさ・重さを生産仕様書に書いていただくと。

(伊藤委員長)

他にございませんか。

次の議論が、「制度設計及び制度運営について」とこれまでと変わりますので、ここで休憩を入れたいと思います。

【 10分休憩 】

(3) 制度設計及び制度運営について

(伊藤委員長)

議事を再開。

制度設計及び制度運営について、事務局から説明願う。

(三好主査)

・「道産食品独自認証制度の論点と会議の実施状況とスケジュール」(資料 6)
について説明

(伊藤委員長)

今日が平成 19 年度第 4 回ですので、次回委員会は平成 20 年 5 月に行い、予算の関係上、第 2 回目の 9 月には制度運営の検討や普及啓発について、大体の方向性案を作っておく必要があります。検討は次年度の 5 月からということではありませんが、本日お集まりいただいているのでフリートーキングということで、結論を出すということではなく、運営の方向性や普及啓発についてどのような考え方があるかご自由にお話いただき、それを来年度の第 1 回目の運営委員会につなげていきたいと思う。

氏家委員、ご意見を。

(氏家委員)

いろいろ商品アイテムが出そろってきたのだが、「そば」「納豆」「アイスクリーム」は一業者ずつしかない。やはり他の事業者の方も参加すると、それらを並べて認証品のコーナーができるので、特に 1 社しかないところのアイテムを増やしていくことで、お客さんにアピールできるのではないか。

(伊藤委員長)

事務局の方に具体的に納豆やアイスクリームなどの情報は。

(三好主査)

お話は何件かきており、20年度以降増えていくと思われま

(西尾委員)

制度の運営の検討についてですが、認証制度・基準維持という視点からいくと道の関わりをきちんともっていなくては、全て民間主導型というのではなく、道や関係団体がしっかり関わった形の中で運営していかななくてはならないと思う。21年度予算が切れてしまうと大変なので、20年度早い時期に運営体制を早急に考えて行かなくてはならない、重いことだと受け止めている。

(伊藤委員長)

そうしますと、制度の運営体制については、官民協働になりますかね。

石川委員、ご意見ございませんか。

(石川委員)

フランスだとAOCとVDQSの関係だと、VDQSはAOCの一步手前に位置付けられ、AOCを目指すという感じだけれど、登録をとった業者はいずれはきらりっぷに思っているのか、それとも、きらりっぷを目指すというものではないのかどうなのか。登録をとった人たちを見るとそばもあるし、この人達がきらりっぷにいていただけるような登録制度になった方がいいのかなと。

それと普及啓発で認知度の向上というところ。なかなか製造業者がきらりっぷをとってもらえないのは、小さな工場でのHACCPのペーパー関係がとても煩雑で大変というのにプラスして、業者は多分メリットを期待すると思うので、その両方をやっていかないといけない。消費者が認知して売れるようにするということが、業者がきらりっぷをとることにつながる。その認知度を向上するにはどうしたらいいのか。最初に消費者に官能評価をやってもらっているが、今は継続のときは消費者の人たちの評価はないので、あまり消費者に来てもらって活躍する場面はなく、

何か考えなくてはと思っている。

(伊藤委員長)

今日も商品一覧が配付されているが、道産原料の登録商品が既に 200 品。ピラミッドを考えるとトップにきらりっぷがあって、底辺の方にこの登録制度がある。その中間をどのように考えていくかということ。勿論、登録制度をとって次がきらりっぷだということもある一方で、登録のままでいいということもあると思う。その中間をどのように位置付けていくかは非常に難しいところもあるかと思うが、そこもこの運営委員会の中で検討していく議題になるかもしれない。

(石川委員)

登録ときらりっぷは、ピラミッドの関係なのか、並列の関係なのか。

(細越参事監)

条件的に言うとやはりベースに登録制度があり、原材料などその基礎的な条件を満たしたものの。

(石川委員)

登録業者の方達への働きかけというのは。

(細越参事監)

それは大事なこと。私が日高にいた頃、水産加工場の HACCP について相談を受けたことがある。保健所の担当者に実際来てもらって、どういうところをクリアすればいいかやってもらった。今はたまたま去年ミートホープの事件があって、HACCP の導入がかなり平準化、分かりやすくなったと思うが、その前は保健所の対応もムラがあって、業者の方で嫌になってしまったところもある。

(石川委員)

H A C C Pと聞いただけでもうダメ、というところもあり残念。

(富岡主幹)

フランスの制度でいえば、4段階のうち上2つがプラス思考でいこうと、その下の2つはただ単にフランスで作ったものということで、登録制度は両方入っている。それと同時にプラス思考で上に行こうとする人の中で言うと、きりりっぷの対象品目になってないから登録をとっていこうという方と、対象品目にはなっているんだけど技術的な問題だとか、H A C C Pの問題だとかで登録をとっていこうという人もいる。逆にきりりっぷをとっていたんだけど、経営収支上あまり将来性がなく落としてしまった方もいる。それは企業の規模の大小は関係なく、大きなところでも落ちてきて、小さなところでもあげていこうとしている。

消費者の認知度を上げようとする商品を増やしていかなければいけなく、私ももいろんなところに発信しているが、なかなか事業者の方の理解は難しい。昨年度の食品に関する事件が契機となって、登録も右肩上がりで増えてきているので、20年度も期待しているところ。きりりっぷのステップ1とステップ5の間に最低H A C C P 4の衛生管理をクリアしたものをに入れて、ピラミッドを3段階くらいにしていかないとそろそろ厳しいと感じている。ただ、それをいつ、どこのタイミングで入れていくのか。

(西尾委員)

衛生管理に励んでいる業者の方は沢山いるのに、私達消費者が購入するときにはその辺りが見えない。そこを上手くアピールしていかないと、そういう段階・基準を作ってもうまくいかないのではと思う。そういう意味では、生産仕様書の中の開示する情報の中にそういった部分を付加していくといった工夫をしていったらいいのではないか。

(伊藤委員長)

最初のご挨拶で「北海道力」という話をしましたが、ある程度スピード、早い対応が必要になると思う。

(長屋委員)

北海道は「食」が一番の売りであるところが重要。施策的にも財界的にも食・観光というものを含めて、こういうことをやるのが経営的にも良くなるということに気付いて、お金も人も使っていないといけない。こういう革新的な新しいことは、委員長が仰ったようにスピードがなくてはいけないし、参事監が仰ったように、ちょっと手伝っただけでスムーズに進む、これが制度。ところが、行政も産業界も足踏みをしている状態の中で、この制度をやっていくと平行線のままでいってしまう。やはり、独自認証制度がおかれる位置というのは、道の条例の中でも非常に重いと思う。これをどう取り組むかは、道議会然り道庁内部も然り、そういういったところが一斉に動き出していないと終わっていってしまうのではないかな。

最終的にきちんとした提案をこの委員会を出していけるように、今日から委員の皆さんには、この制度はどの方向性でやっていくのがいいのか、早急に考えていただいて、次回は意見が出し切れるようにすれば良い意見が出ると思う。はっきりしているのは、一番最初にこの制度を作ったときに何が重要でこれを作ったのかという原点に戻ってやれば、当然の如く生産者・行政・政財界も含めてやることは決まってくると思う。はっきりとした提案を私どもが提示できるように、来年出来れば非常に有意義。

(4) その他

(伊藤委員長)

それでは、大体のご意見をいただいたので、議題の「その他」について事務局から説明願う。

(三好主査)

・認証品及び登録品の一覧(資料7)について説明

続いて、保健福祉部で「北海道HACCP自主衛生管理認証制度」を創設したので、食品衛生課上山主査より簡単にご説明申し上げます。

(食品衛生課上山主査)

・「北海道HACCP自主衛生管理認証制度」について説明

(伊藤委員長)

衛生管理という切り口での認証制度ということで、衛生管理と商品特性という切り口のきりりっぷと、多くの切り口があるのは良いことであると同時に、消費者に良く伝えるには、それらをどのように融合していくのかというのもひとつの宿題かもしれない。

議題の検討はこれで終わりますが、清水副委員長よりまとめでお願い。

(清水副委員長)

いつも道産食品独自認証制度と、どうして「独自」が付いているの疑問に思っており、これが普及に少しブレーキをかけているのではないか。

この認証制度は「安全」のスタンスが一番重要である。HACCPの段階も制度として道が引き上げていって初めて、消費者に安心して買ってもらえるが、それでも事件は起こってしまう。また、認証制度で美味しいことは、勿論売れることに繋がるので、一番重要。食品産業が元気になって北海道が元気になることを念頭に置いていけばいい。

(伊藤委員長)

それでは、本日の議事はこれで終了。

事務局に戻す。

(富岡主幹)

本日は長時間ご審議いただき、大変感謝。

閉会にあたりまして、食の安全推進局 竹林局長よりご挨拶申し上げます。

(竹林局長)

閉会にあたり一言御礼申し上げます。

昨年8月から本日まで4回にわたって活発な御論議頂き感謝。

食品の安全・安心というのが、今大きく世の中で問われる中、「北海道産」というブランドに安住することなく、具体的な仕組みを着実に構築していかなければならない。そのため、この制度の充実と普及に努め、多くの道内事業者の方々に質の高い道産食品を作って頂き、北海道ブランドの評価を揺るぎないものにしていきたい。

最後になるが、活発な御論議をいただき、重ねて感謝申し上げ御礼の言葉とさせていただきます。

(富岡主幹)

これもちまして本日の委員会を終了いたします。

ありがとうございました。