

### 第3回道産食品独自認証制度運営委員会議事要旨

日時：平成17年11月22日（火）13:30～16:30

場所：道庁別館4階 共用B会議室

#### 1 開会

～ 稲村副委員長、中根委員、本田委員は欠席 ～

#### 2 挨拶

（伊藤委員長）

- ・ 本日の議題は、今年度の5品目の認証基準案、平成18年度以降の制度の在り方について、審議よろしくをお願いします。

#### 3 議事

【H17認証基準（案）について】

<そば認証基準>

（三好主査） ～ 資料1-1により説明 ～

（河道前委員）

- ・ 生そばと干しそばが規定されているが、半生については、そば粉の割合をどう扱うのか。

（三好主査）

- ・ 半生は、製造工程上、一部を除いて生そばと同じであるため、生そばとして扱う。

（河道前委員）

- ・ PH調整剤としては、多くの種類があるが、酢酸などに絞る必要はないか。

（三好主査）

- ・ PH調整剤の使用は、品質の保持のために必要であり、物質名レベルではフリーとしたい。

（氏家委員）

- ・ そば粉の割合は、多い方が風味があって良いとする一方、必ずしも多い方が良いとは限らない部分があり、その部分はメーカーに任せるものと考えて良いか。

（富岡主幹）

- ・ 道内で販売されている生そばを調べたところ、そば粉の多いものでは8割など幅のあるところ。基準としては5割以上だが、それ以上の部分については、商品特性として出していきたい。

（大滝委員）

- ・ 北海道を代表するそばのイメージを考えると、生そばの中に手打ちそばは含まれるのか。

（富岡主幹）

- ・ そば粉10割などの手打ちそばは、その日のうちに風味が落ちてしまう。この基準は広く流通できるものを対象と考えており、生そばとして括ることはできるが、そういう意味では、対象としては狭くなってしまう。

<みそ認証基準>

(三好主査) ~ 資料1 - 2により説明 ~

(大滝委員)

- ・ 原料に麦麴を使った麦みそもあり、味にもバラエティがあるが、幅広く参加できるようにした方が良いのではないか。
- ・ 酒精がダメというわけではないが、認証品としては、基本的な原料だけで良いのではないか。

(富岡主幹)

- ・ メーカーによっては好んで使わない場合もあるが、品質保持のために必要。

(氏家委員)

- ・ 酒精は、容器がふくらんでくるのを抑えるために使用している。

(大滝委員)

- ・ その点は、切り返しをすれば問題はない。本来みそとはそういうものであるという消費者の認識不足も問題。

<いくら認証基準>

(三好主査) ~ 資料1 - 3により説明 ~

(富岡主幹)

- ・ まだ検討の途中ではあるが、細かな部分を限定的にしていくと、値段的に高くなるかもしれない。ただ、現状のワイナリーで作っているものは、この基準のかなりの部分をクリアしており、それほど高くはならないと思う。

(氏家委員)

- ・ いくらはどうか。

(本田委員)

- ・ いくらの場合、認証基準に関係なく、原料の価格に左右される。

(稲垣委員)

- ・ アイスクリームについて、乳等省令のアイスクリーム類の定義のアイスクリームでは、乳固形分15%、乳脂肪分8%となっているが、これを基準とするのか、それともさらに上を考えているのか。

(三好主査)

- ・ 基本的には、乳等省令の定義を基準として考えている。2回目までの検討段階では、特にそれより上は検討されていない。

(稲垣委員)

- ・ そばの場合も、乾めん、生めんについて、それぞれ「そば」というための基準があると思うが、これについてはどうか。

(富岡主幹)

- ・ そば粉の使用割合について、乾めんの上級はJAS法で50%、生めんは公正競争規約で30%という基準がある。一般的なイメージとしては、50%、30%では低いと判断されるかもしれないが、そば粉の使用割合が多い方が良いとは限らないという問題がある。この基準検討会の中では、どこまでこの数値を上げられるかについて検討中。

(稲垣委員)

- ・ 小麦粉も道産としていることを考えると、原材料の大半は道産になる。一般的にはそば粉が多い方が本来のものというイメージだが、これまでのものは、小麦粉などのつなぎの部分について規定がされていなかったものが大半。そういう意味では、この認証基準は特徴的と言える。

(河道前委員)

- ・ この基準がスタンダードより少し上を目指すということであれば、アイスクリームの乳脂肪についても8%ではなく10%以上にするとか、数値を上げることが一つのPRになるのではないか。そばについても、乾めんの上級で50%という基準があるのであれば、生めんも50%にするとか、小麦粉も道産とするなら、それもPRできるように表現した方が良いと思う。

(伊藤委員長)

- ・ 嗜好ということを考えて、食べ慣れたものが美味しい。例えば脂肪分を高くすると、美味しいと思う人もいれば、逆に感じる人もいる。消費者に喜ばれるかどうか分からないが、食べたことのないような高脂肪のアイスクリームを出してみるもの北海道産のものをPRする一つの方法。

(河道前委員)

- ・ 高脂肪にするということは、逆に牛乳以外の他の成分が少なくなるので、必ずしもくどくはないと思う。

(伊藤委員長)

- ・ 今回出された意見を参考にして、事務局で検討を進めていただきたい。

【認証マーク愛称選考について】

(三好主査) ~ 資料2により説明 ~

(伊藤委員長)

- ・ 稲村副委員長並びに氏家、中根両委員には、選考にあたり大変なご苦勞をおかけしたこと、心から感謝。
- ・ 本日、この6点の中から、最優秀1点、優秀1点、佳作2点を決定するというので、ここまで絞り込んだ経過と考え方について、氏家委員からご報告いただき、併せて、最終選考の座長もお願いしたいが、よろしいか。

全委員異議なし

(氏家委員)

- ・ 応募総数は419点と多数。
- ・ 愛称を選考する際のポイントとして、北海道をイメージするもの、耳障りでなく発音しやすい、覚えやすい、親しみがある、こういったものの中から愛称を選考するのが良いと、稲村副委員長からアドバイスいただいた。
- ・ 8月26日に、各自である程度絞り込んだものを持ち寄り、この6点に絞り込んだ。
- ・ 1「えぞぴか君」、「えぞきら君」については、1名の方からの応募であり、決めかねたので、選考の際、このどちらかとしたい。
- ・ これらの商標登録状況等については、事前に事務局でチェックしており、問題はないが、この中で、4「きたえくぼ」は、イチゴの品種で同名のものがあり、また、6「ホクピー」は、「ホクビー」という企業があり、誤解を招くおそれがあることから、この2つは今回の選考対象から割愛し、残る4つの中から選考していただきたいが、よろしいか。

全委員異議なし

(氏家委員)

- ・ 我々3人の意見としては、当初、2「きらりっぷ」か、4「きたえくぼ」のいずれかを最優秀として選考していただきたいと考えていたが、このような事情であり、2「きらりっぷ」を最優秀としてはどうかという形でお諮りしたい。

(伊藤委員長)

- ・ まず、最優秀として、「きらりっぷ」ではどうかという提言について。

(河道前委員)

- ・ この中では、「きらりっぷ」が良いと思う。きらっと光るイメージがある。

(本田委員)

- ・ 私も良いと思う。語感が良い。

(伊藤委員長)

- ・ 本日出席した委員の全員の賛成があったということで、最優秀は「きらりっぷ」に決定。

(氏家委員)

- ・ 次に、優秀賞について、1、3、5の中から挙手で決めさせていただきたい。残る2点を佳作ということになる。

(河道前委員)

- ・ 「きたえくぼ」と「ホクビー」が落ちたが、これに換わるような良いものはなかったのか。

(氏家委員)

- ・ 良いものはあったが、そういうものに限って既に商標登録がとられている。それに引っ掛からないようかなり厳しくふるいがけをしているので、これ以上追加するのは難しい。

(富岡主幹)

- ・ 北海道庁として作った制度の認証マークの愛称を決める際に、その点は慎重に考えざるを得ないので、結果としてかなり絞り込まれた状況。

(氏家委員)

- ・ 1が選考された場合は、さらにどちらかを選んでもらうことになる。
- ・ 優秀賞について、挙手をお願いしたい。
  - 1「えぞぴか君」、または「えぞきら君」が良いと思う方。  
挙手なし
  - 3「北ほっぺ」。  
伊藤委員長、稲垣委員、河道前委員、中根委員が挙手
  - 5「ほこまる」。  
本田委員が挙手

(氏家委員)

- ・ それでは、3「北ほっぺ」を優秀賞に決定。
- ・ 残る1、5が佳作となるが、1については、「えぞぴか君」、「えぞきら君」のどちらかを決めていただきたい。
  - 「えぞぴか君」が良いと思う方。  
伊藤委員長、稲垣委員、河道前委員が挙手
  - 「えぞきら君」。  
中根委員、本田委員が挙手
- ・ それでは「えぞぴか君」に決定。
- ・ 復唱すると、最優秀賞は2「きらりっぷ」、優秀賞は3「北ほっぺ」、佳作は1「えぞぴか君」と5「ほこまる」に決定された。ご協力感謝。委員長にお返しする。

(伊藤委員長)

- ・ この後の手続については、事務局にお願いする。

【H18以降の認証制度について】

(富岡主幹) ~ 資料3により説明 ~

- ・ 本日は、各委員にこういった状況をご理解いただき、改めてもう少し細かな内容についてお配りするので、ご検討いただいて、それを整理して3回目の委員会に出していきたい。
- ・ 第4回までには、確実に次年度の品目を決めていかなければならない。

(伊藤委員長)

- ・ まず急がれるのは、品目の選定ということ。
- ・ 何か意見あれば。

(河道前委員)

- ・ 消費者アンケートは、対象が女性に偏っている。メーカーの希望も大切なので、その調査もあった方がよい。

(富岡主幹)

- ・ 了解。

(河道前委員)

- ・ 長野県の制度は始まってどのくらいになるのか。

(富岡主幹)

- ・ 5年くらいになる。長野の場合は原産地呼称制度という形で、まず長野県産であればというものでありボトムアップ的。道の認証制度はトップダウン的であり、これから裾野を広げなければならない。

(河道前委員)

- ・ 道産であれば全てを横断的に認めるような制度は検討されているか。

(富岡主幹)

- ・ 原産地表示制度ということで、JAS法の表示対象品目から漏れるものを対象に、原料原産地
- ・ 生産地をどこに限って、どう表示していくかということについて、庁内ワーキングにより検討中であり、作業を進めている。

【その他について】

(富岡主幹)

- ・ 前回お話ししたナチュラルチーズの認証基準の「微生物スターター」の解釈の問題について、改めて考え方を整理したところ。
- ・ 畜産振興課の判断では、スターターとしては、乳酸菌であれば基本的には可能であり、ヨーグルトでも問題ないだろうとのこと。ただ問題があるとすれば商標権の侵害の問題。
- ・ 酪農学園大学の安藤教授からご意見いただいた。無糖のヨーグルトであれば、乳酸菌スターター同格であるというのが一つ。ヨーロッパでは液体の乳酸菌スターターが市販されているが、日本では手に入り難く、管理も難しいという事情があり、ヨーグルトを使ったチーズ作りを技術指導した経緯もある。
- ・ 見方を変えると、ヨーグルトは衛生的にも品質的にも安定していると言える。
- ・ 認証機関、当時の基準検討会の座長、食加研、事務局で、専門家の意見を踏まえ議論した結果、営業権、商標権の問題がクリアされていれば特段問題はないということで、微生物スターターの解釈にヨーグルトを含めることとしたところ。
- ・ 生産仕様書、審査マニュアルで整理。

(三好主査) ~ 資料4により説明 ~

(富岡主幹)

- ・ もう一つの資料は、制度がスタートして1年間の成果として認証品の一覧を参考として整理したもの。9月1日現在で、25社、35品目が認証されている状況。

(伊藤委員長)

- ・ 消費者としては認証品を買いたいけど、どこに行けばあるのか、あっても2、3品ということであれば、せっかくの認証制度も意味がない。もっと積極的に出して欲しい。

(富岡主幹)

- ・ 着々と徐々に広がっている。

(伊藤委員長)

- ・ 他に意見あるか  
全委員意見なし
- ・ これをもって議事を終了。

#### 4 閉会

(富岡主幹)

- ・ 長時間にわたるご審議、感謝。
- ・ 第3回目の委員会については、11月中旬を予定。
- ・ これをもって、本日の委員会を終了。