

第2回道産食品独自認証制度運営委員会議事要旨

日時：平成16年9月13日（月）15:00～17:00

場所：道庁別館12階 共用B会議室

認証基準の基本的な考え方（案）について

大滝委員

まずは、しっかりとした基準をつくるべき。

多くの企業が参画できることは良いことかもしれないが、スタート時点で多くの事業者が申請できないくらい厳格な基準であっても良いのではないか。厳格にしなければ消費者が迷ってしまう。また、むやみに基準を変更すべきではない。

無塩漬ベーコンなどは、特殊なグループで競争すれば良いこと。

基準検討会議で、バラベーコンは脂が多いという発言もあったが、消費者にベーコンを理解してもらうためには、ベーコンには脂があるということを教える必要もある。

北海道の認証基準は他府県の見本にもなるような厳格なものとするべき。その結果、当面、申請できる事業者がないとしても、いずれ基準をクリアする者が出てくるという基準でも良い。

氏家委員

衛生管理について、先行しているハム類が段階評価の段階5以上を要件としているのに対し、ナチュラルチーズや熟成塩蔵さけは段階4以上となっている。

生産サイドに意見を聴くと段階5以上は無理という実情があるのかもしれないが、このように各基準を並べたときに、品目によって段階が異なることに疑問を感じる。一つの制度の中で統一がとれていないことは問題である。

努力して段階5の評価を受けているハムの事業者が不公平感を持つのではないか。

段階4以上とするならば、いつから段階5以上とするのかを明確にすべき。

木谷委員

前回の会議で、今年度に基準を策定する品目の選定に当たっては、消費者に対して、制度の趣旨と認証基準との関係をわかりやすく説明されることが前提であると申し上げた。現段階でこれらを整理する必要がある。

基準検討会議での議論を見ると、日本酒にしても熟成塩蔵さけにしても、これらが対象品目となった理由の説明が難しいといった意見も見られた。観点がわかりにくいということ。

この制度の大きな要素は安全・安心をどう盛り込むかということ。

衛生管理について、認証された製品そのものがどのレベルに位置づけられるのかが見えないと消費者の評価は受けられない。標準的なものと比較してどのレベルにあるのかということを見せる必要がある。

日本酒の品質特性で有機栽培米が挙げられているが、特別栽培米やYES! clean米があるので、その辺との関連性を見せる必要がある。どういうものを売り込む考えなのかということ。

事務局

主原料を道産品に限定し、HACCPの考え方に基づき法令より厳しい基準の衛生管理を行い、添加物の種類・量をできるだけ減らし、さらに官能検査により美味しさを評価するというのが、この制度の特徴である。

衛生管理の段階は、品目ごとのリスクに応じて取組を進める必要がある。

伊藤委員長

この制度は、一つ上のランクの道産食品を認証し、市場に出すことによって波及効果を狙っ

たもの。トップランナーを出すことで、ほかの事業者がこれに追従する。そのことで道産食品のボトムアップを図ることが目的である。食品産業の活性化につながるもの。

最終的には、製品の安全性が担保され、これにおいしさを加えていくことが大事である。消費者に制度の趣旨を伝えて、理解を得ていくことが大きな課題である。

稲村委員

消費者の官能検査については、25人以上が、5段階で評価するとなっているが、「良い」か「悪い」か、「買う」か「買わない」という極端な評価が必要ではないか。中ぐらい（普通）の評価があって良いのか。

また、味覚は人によって違い、年代による感じ方の違いもあるので、パネルの人選には配慮が必要である。

事務局

ハム類では、パネルの選定に当たり、性別、年齢のバランスのほか、ハムを食べていることを要件としている。評価は「好き」か「嫌い」かで行い、「好き」は、+1、+2の2段階、「嫌い」も-1、-2の2段階で、各パネルの評価の合計がプラスになったもののみ、専門家検査に移行する仕組み。

大滝委員

個人的には、生まれ育ちがはっきりしていることが、認証基準の一番大きな要件であり、その他の条件は、企業や外郭団体が認めれば良いと思っている。

官能検査については、対象品目を食べていない人もパネルに入れるべきである。

「美味しくないので食べない」、「高いから食べられない」といったように、食べない理由はいろいろある。いつも食べている人だけであれば、慣れが出てくるのではないか。

例えば、ミルクアレルギーの人が、ある動物の乳を飲むとアレルギー反応が出ないといったこともある。認証を契機に食するようになることも考えられるのではないか。

事務局

例えば、ナチュラルチーズのウォッシュタイプの場合、普段食べていない人では、適正に評価できないのではないか。嗜好性の高い日本酒の場合も同様である。

やはり、ある程度、食べていることが必要になってくる。

中根委員

熟成塩蔵さけについて、山漬けは馴染みがないのではないか。

さけの加工品は北海道のイメージが強いので、山漬けに限定せず、もう少し範囲を広めてはどうか。

伊藤委員長

基準検討会議では、まずは山漬けの基準を定めた上で、その他も検討していくこととなっている。

大石橋委員

熟成塩蔵さけについて、山漬けに限定すると、申請する事業者が少なくなるのは確かである。

出荷形態について、切り身は、製造メーカーが切り身にして出荷するより、販売店が売場で切り身にすることが多いので、対象とすることはいかがか。認証されたものであることを証明できるか疑問がある。

衛生管理は、段階5に上げると、かなりの事業者が申請できないだろう。段階4は実態を踏まえたものとする。

安全面では、衛生基準が大事。HACCPに基づいた厳しい衛生管理にしなければ、山漬けが消費者には認知されていかない。

事務局

販売店が切り身にすることを認めると、小分け段階の認証が必要となるので、まずは出荷段階で切り身となっていることを要件としたい。

基準検討会議では、付加価値の高い山漬けの定義を先に行うということになっており、山漬山漬け以外が対象とならないわけではない。

木谷委員

山漬けを対象品目とするかどうかの判断基準として、15年度に行った消費者アンケートで35%が要望したというものがあつたが、これは山漬けに限定されたものではないとのことなので、検証する必要があるのではないかと。

事務局

他品目にも同じことが言えるので、今の時点で検証することは考えていない。

平成17年度における制度の展開（案）について

【対象品目の拡大について】

稲村委員

道産小麦を使ったパンはどうか。

木谷委員

基本は、消費者に理解されて、認証に意味があるという信頼感であり、それがないと制度が存続していけない。

品目を挙げることは可能だが、対象とするものの要件を整理する必要がある。

北海道らしさ、安全性、製造技術といった要件があるが、安全性を求めるものは何か、消費拡大を求めるものは何か、という整理が必要である。その上で、対象品目がリストアップされるのではないかと。

氏家委員

この制度は、消費者のためのものであり、消費者ニーズは把握する必要がある。消費者がほしいものを対象とすべき。消費拡大のための制度ではない。

伊藤委員長

品目というタテの軸と衛生管理や消費者・事業者のニーズというヨコの軸がある。

高いレベルの衛生管理を基準とすることが難しいジャンルであれば、認証制度を活用することでトップランナーを出して、ボトムアップを図ることも必要である。

稲村委員

消費者のニーズは、制度の根幹であり大切なこと。

また、一方で、認証制度の活用による北海道のブランド力の強化も必要である。北海道は加工品のブランド力が弱いと、認証によってブランド力が強くなる可能性もある。

地域で特徴があるものをつくることでブランド力の強化につながるのと、その後押しもできるよと、考慮してはどうか。

中根委員

ワインの場合、北海道のブドウは酸味が強い傾向にあり、飲み口の良いワインを求める消費

者向けに甘みを添加している例が多いので、道産ブドウだけでできているワインがどの程度あるかについて調査が必要ではないか。

パンについて、小さいところは道産小麦だけで作っているが、食味を出すのに苦労しており、また、原価が高いことから、製品化に結びついていないケースが多い。

大手の中で、価格も考慮して、道産小麦100%でパンをつくっているところがあるか調査してみてもどうか。

100%が現実的でない場合は、道産小麦を何%以上にするかを考える必要がある。

大滝委員

塩をつくるのは、北海道の自然を破壊するのではないか。対象にするのはやめてほしい。

氏家委員

現時点では、ギフト向けや高価なものが対象となっているので、スーパーやコンビニなどでも買える納豆、ラーメン、味噌、醤油といった品目についても検討する必要がある。

普段目にする品目が増えることで消費者に認知され、制度の普及促進になる。

伊藤委員長

ギフト商品は目にする人が少ない。皆から評価されるには、多くの人に認証商品を手にしてもらう必要がある。そういう観点が必要。

大石橋委員

多くの人が目にするという観点で考えると、水産物の場合はホッケになる。全国の約80%は北海道で水揚げされており、加工業者ではホッケの開きをつくっているところが一番多い。

タラコは北海道での生産は4~5千トン。流通は4万トン。ほとんどは輸入品が国内で加工されている。

イクラは、0-157以降、各工場とも衛生管理の基準を厳しくしており、公的検査に加え自主検査もしっかり行っている。品質管理は高度になっている。

ウニやキンキは高価であり、量販店にはあまり置いていない。

北海道らしさではコンブが挙げられるが、道内で加工しているところは少ない。干したものをパックする業者はあるが、60%が関西で佃煮やとろろなどに加工されており、道内で最終製品にするのは難しい状況。

大滝委員

無殺菌の牛乳を使ったチーズは対象となるのか。

事務局

牛乳の殺菌は必要だが、チーズは法的基準がない。リスクを考慮すると殺菌が必要と考える。

伊藤委員長

事務局で整理の上、次回再度検討する。

【平成17年度事業の考え方について】

大滝委員

認証したものについて、フォローアップをしっかりと行う必要がある。

伊藤委員長

ハム以外も平成16年度にスタートすることになるので、それらのフォローアップも行うことが必要。

事務局

昨年度のモデル事業より、本格実施では申請者数が減少している。どのような理由で申請しなかったのか聴取の上、課題の整理が必要と考える。

モデル事業の後、事業者への技術指導などを行っており、今回認証される事業者についても、継続して認証を受けられるよう、フォローしていく必要があると考えている。

また、消費者の意向も適宜把握していく必要がある。

今年度の基準検討では、食品加工研究センターや水産試験場といった普段事業者と接点のある機関が検討に関わっているため、これらを通じた制度の普及や技術的なフォローも可能と考える。

大滝委員

認証した後の製造過程、帳簿、受払等について、現場の抜き打ち検査も必要である。

木谷委員

HPで制度の説明がされているが、その内容と認証した製品に関する情報が一致している必要がある。

冊子の作成などもあるので、制度の趣旨をしっかりと消費者に理解してもらう必要がある

事務局

認証した商品については、衛生管理のレベルや商品の特征などについて、HPで適切に情報提供していく。

伊藤委員長

認証後も厳しくチェックしているといったことも消費者に理解してもらえるように情報提供していく必要がある。

認証後の検査はどのように行うのか。

事務局

認証機関が毎年検査を行うことになる。専門家による官能検査も行い、基準をクリアできないものは認証取り消しとなる。

認証及び認証後の検査は、事業者の負担で認証機関が行う。

事業者の負担を減らせば、スーパーにおいてある商品も対象となるかもしれないが、この制度は高い基準をクリアすることが前提であり、それなりの負担は必要と考える。

木谷委員

食品産業協議会が独自に認証制度を創設するという記事があった。メーカーや流通業界が主体となって、事業者を認証するもの。道の制度は製品を認証するものであり、対象が異なるが、消費者の誤解を招かないか危惧。

有機畜産などの制度との関連を整理する必要もある。

伊藤委員長

いろいろな制度があると消費者が混乱する。

札幌市でも認証制度があったと記憶しているが。

事務局

札幌市の制度は、施設の衛生状態を認定するシステムである。

認定した施設に認定マークを表示するものである。

食品産業協議会の制度も、施設面を評価する制度である。

今後の話だが、生鮮品であればクリーン農産物などを安心の基準に取り入れるなどこの制度では、いろいろな取組を取り入れていく。