

## 第1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5月24日(月)14:00~16:00  
場所：札幌ガーデンパレス 2階 白鳥

### 1 開会

### 2 委員紹介

### 3 委員長選出

委員長として伊藤氏を選出。委員長の指名により、稲村委員が副委員長に就任。

### 4 議事

- 
- (1) これまでの検討経過を踏まえた制度の諸規程(案)について
  - (2) ハム・ソーセージ類認証基準(案)について
- 

事務局より説明の後、議論。

#### 河道前委員

- ・ 昨年末に未承認ワクチンを使用した農場の豚肉を使用したメーカーがモデル事業の認証事業者に含まれているが、モデル事業ではどのように対応したのか。

#### 事務局

- ・ 1社が、当該農場の豚肉を使用していたが、食肉としての流通は食品安全上から問題ないとされたため、認証されたハムについても認証取消や回収命令等はしていない。

#### 伊藤委員長

- ・ 一つの反省点としてほしい。生産者と消費者の信頼に基づく制度であり、違反事例には慎重に対応する必要がある。

#### 伊藤委員長

- ・ 現在、マークを表示したハムは販売されているのか？

#### 事務局

- ・ モデル事業の期間のみ、マークを表示して販売。現在は、マーク無しで販売されている。

#### 佐藤委員

- ・ ハムの認証基準について衛生管理基準の段階評価が5以上とあるが、モデル事業者の衛生管理のレベルはどの程度だったのか。

#### 事務局

- ・ モデル認証を受けた10者はすべて段階5以上。3者がこれをクリアできず、モデル事業参加を断念した。

#### 氏家委員

- ・ 丸井今井では、モデル事業のロースハムをお歳暮で扱った。  
ロースハム1本5,000円というギフトは高価で、形状もブロックであったが、こういうギフトが無くなってきている中、予想を超える売り上げがあった。
- ・ 消費者は、自分で食べておいしいからギフトで知人に贈ろうと思うものだが、自分は食べていないが、認証(モデル)商品ということで贈った人もいた。このことから、認証マークがある商品については、道の制度で認証されたものとして消費者の信頼が得られていたと考える。
- ・ 対象品目が日頃から食べるものにも広がってギフトにもなるということになれば、まだまだ売れるのではないか。

伊藤委員長

- ・ 丸井今井では、この制度について消費者にPRしたのか。

氏家家員

- ・ お歳暮のカatalogへの掲載や新聞広告などを実施した。

木谷委員

- ・ 「より高い安全・安心」の根拠について、モデル事業ではどのように表現し、消費者はどの程度認知して購入されたのか。

氏家委員

- ・ 北海道の業者が作ったものが道産品として販売されている現状において、道の認証制度として、主原料を道産に限定したことのインパクトは大きい。  
生まれ、育ち、と畜までのすべてが道内のものとし、厳しい衛生管理の基準をクリアしたものを認証する制度は他に見られない。
- ・ かなり高価でも売れたのは、そのこだわり、価値を消費者が理解した結果。その影響を受けてか、お中元に向け、道産豚肉100%を売りにしようという商品が増えてきている。
- ・ 消費者がハムの生産履歴など詳しい基準の中身を確認して買ったということではないと思う。

中根委員

- ・ 制度がわかりにくいという指摘が多い。
- ・ 安全・安心ということについて、具体的内容を見ると理解できるが、認証マークを表示した商品が店頭に並んだときに、消費者がここまでの内容を理解できるか疑問。
- ・ 安全・安心を前面に出すのが良いのか、あるいは北海道だからこそつくれるという道産のこだわりを前面に出すべきなのか。どちらに焦点をあてるのが良いのか疑問に思っている。

伊藤委員長

- ・ それはこれからもつきまとう課題。
- ・ 本来、安全と安心は違うもの。もちろん安心のためには安全が前提。
- ・ 品質特性と安全・安心のどちらに軸足を置くのか見えてこないとの指摘だが、消費者はどちらを強く望んでいるのか？

河道前委員

- ・ この制度は、道産原料が大前提。その安全性をいかに証明するかが大切なポイント。
- ・ ハム・ソーセージ類は加工食品であり、加工段階の基準がシビアなのは理解できるが、豚肉の安全・安心をどのように証明するかが難しいと思う。
- ・ これから品目が増えてくると、安全な原料の確保が難しくなってくる。  
原料の安全性が揺らぐと、加工段階での衛生管理等の厳しい基準が意味を持たない。  
どこに一番力をいれるかという、原料の安全確保。そしてもともとの商品特性を店頭まで運ぶ流通段階の役割が重要。

---

### (3) 平成16年度に基準を策定する品目の選定について

---

事務局より説明の後、議論。

稲村副委員長

- ・ 基準が厳しいことは大事なことだが、認証されることは、売り行きにも影響する。高いハードルをクリアしたものだけを認証するのではなく、ミシュランの星のようにランクをつけて認証することも検討したい。
- ・ 消費者側に立つと厳しい基準をクリアしたものしか認証しないということになるが、メーカーサイドに立つとそういう話が出てくる。

#### 河道前委員

- ・ 消費者アンケートの塩鮭35%は、山漬けに限定したもののか。また、山漬けはどのくらい消費者に認知されていたのか。

#### 事務局

- ・ 調査は「塩蔵さけ」として35%の回答。山漬けに限定して調査したわけではない。
- ・ 消費者の認知度については調査していないが、最近、店頭でも、山漬けと表示されたものも見られ、昔ながらの味として見直されてきている。

#### 伊藤委員長

- ・ 山漬けの認証を通じて、北海道の鮭の消費拡大につなげるという将来の発展性を見越しての選定ということ。

#### 佐藤委員

- ・ 北海道の鮭の消費を拡大していくことは生産者団体としてはありがたいが、山漬けは塩分が高く、加熱して食べることもあって、製造過程の衛生管理は他の生食の魚介類ほど厳格ではないので、認証のレベルにあるものは少ないのではないのか。
- ・ 量販店での販売はほとんどが切り身であり、一本売りはギフトのみ。
- ・ 製造・加工から流通にわたり切り身となる段階まで情報を管理できるかどうかが課題、少し無理があるように感じる。
- ・ 消費者に認証マークを知らせるとなると、鮭を切り身にする段階（小分け業者）も含めて認証しなければ、消費者まで情報が伝わらない。

#### 事務局

- ・ 流通の形態によっては、小分けの認証も必要と考えている。

#### 伊藤委員長

- ・ どこかで、消費者の信頼を裏切る事態があると、制度全体の信頼を揺るがすことになる。日本酒、山漬け、ナチュラルチーズはいずれも発酵食品であり、品質にばらつきがあるので、どこまで網をかけて認証するかが課題。品目に応じて、基準を設定する必要がある。

#### 事務局

- ・ 衛生管理の段階評価などは、品目に応じて基準を設定する必要。また、すべてが同じものさしで計れるものではないと考えている。

#### 木谷委員

- ・ 品目選定の要件と制度のねらいとの兼ね合いをわかりやすく消費者に説明する必要がある。
- ・ 米は、原料としての生産基盤は大きい。原料としての道産米の需要を高めてほしいという思いはあるが、日本酒はグレードの基準、品質基準の表現がたくさんある。認証する意味をどう整理していくかについて課題が出てくると思う。

#### 伊藤委員長

- ・ 安全であることや特徴があっっておいしいといったことは共通の基準としてあるが、品目ごとの具体的な基準は、品目ごとに異なる。品目ごとに検討されたものをこの運営委員会で議論していきたい。

#### 木谷委員

- ・ 日本酒については、原料が米ということでは理解できるが、品目としてあがることは唐突な感じがする。
- ・ 一般的に家庭の食卓にあるものを認証するというイメージがあるが、この辺を消費者にわかりやすく説明する必要がある。

#### 事務局

- ・ この制度創設に当たっては、ワインで有名なフランスのAOCなどを参考にした経緯がある。
- ・ 認証は有料で行うこととなっており、認証料に伴うコストアップを吸収できるよう、ある程度付加価値を付けられることも選定の要件として必要。

- ・ 道内では、今後グレードが上がるだろうと思われる酒造好適米も生産されており、日本酒を候補として選定した。

河道前委員

- ・ 道産の日本酒で道産米はつかわれているのか？

事務局

- ・ 今年は全社が道産米を使うと聞いている。

河道前委員

- ・ 日本酒は、道産米を使っているということをPRする上では、効果があると思うが、嗜好品でもあり、品質の評価が難しい。
- ・ ハムのように添加物の使用基準などを規格基準にすることは難しく、また吟醸酒が最高で本醸造が最低というランク付けできるわけでもない。

事務局

- ・ カテゴリーは、専門家の意見を聴きながら検討を進めることとなる。

河道前委員

- ・ 少なくとも純米酒にはなと思う。
- ・ 道産米を使用した日本酒となると消費者に受け入れられると思う。

河道前委員

- ・ クリーン農産物をつかった加工食品、農産物をこの制度に組み入れることはできないか。

事務局

- ・ 農産物で言えば、農薬や化学肥料の使用を減らしたものを基準の中に入れていく。

伊藤委員長

- ・ 品目ごとの認証基準がないと、ポイントが見えてこない。
- ・ 制度が動き出さないと課題も見えてこないという印象。

木谷委員

- ・ 安全・安心の部分をごどのように確認するか課題。  
農産加工品について言えば、特別栽培農産物のレベルなのか、Yes!clean のレベルなのか。
- ・ 基準をはっきりしなければ、より安全・安心と言っているのはどのレベルなのか消費者にわかりにくい。

河道前委員

- ・ 鮭の安全・安心の基準はどういう考えで設定するのか。

事務局

- ・ 原料鮭は天然であることを原則としたいので、安全であるという前提で考えたい。
- ・ 製造行程については、衛生管理がHACCPの考え方に基づく段階評価に固執するのではなく、必要な衛生管理をしっかりとしているということなどを検討。

事務局

- ・ 品目については、了承をいただいたということによろしいか。

伊藤委員長

- ・ 検討を進めることについては、委員会として了承。

木谷委員

- ・ 情報を開示する場合に、選定した理由、ねらいについて、説明できるよう整理できればよろしいと思う。

#### 事務局

- ・ 7品目の候補については検討を進めさせていただくが、各品目ごとの検討結果、あるいはそれを受けた委員会での検討によっては、取り下げることも場合によってはあり得ると考え。

#### 河道前委員

- ・ 山漬けが消費者に受け入れられるものなのか心配。認証されたもののおいしいとしても、最近はしょっぱいものは健康の大敵とされている傾向。

#### 佐藤委員

- ・ 加工方法によって塩分はかなり違う。基準設定の仕方がポイント。

#### 事務局

- ・ 必ずしも誰もがおいしいと思うものである必要はない。  
そのものを好きな人が、良いものを選ぶときに認証マークが目印となれば良いと考えている。

#### 河道前委員

- ・ 山漬け以外の塩さけを作っている漁業関係者が、なぜ山漬けだけ認証されるのかという話にならないか危惧。

#### 事務局

- ・ 制度発足時には、認証品目が多少アンバランスになることもやむを得ない考える。
- ・ 運用と同時に業界としても積極的に参加する機運が生まれてくれば良い。

#### 伊藤委員長

- ・ うがった言い方をすればうちの方がうまいといったものを先に出すというのも一つの手だ。

#### 氏家委員

- ・ 山漬けは、鮭が低迷している中で、唯一製法で勝負するものであり、百貨店はこだわりのものとして山漬けは押したいもの。
- ・ 製造側としては歩留まりは悪いだろうが。

#### 佐藤委員

- ・ 消費者においしいものを食べてもらうのが大前提。
- ・ 昔は山漬けが主流だったが、減塩志向で下火になってきた。しかし、近年のスローフードの盛り上がりにより復活。漁連でも昔のおいしい鮭を食べようということでPRしている。ただし、この制度の認証品目としては、流通を含めて山漬けは難しい点が多いと思っている。

#### 伊藤委員長

- ・ この制度は任意の制度。
- ・ 取組が広がるきっかけづくりが行政の大切な仕事

#### 事務局

- ・ 制度発足当初は、制度に関するPRも重要。
- ・ マークが意味するところを消費者に理解していただけるよう、情報提供していく。手法については、運営委員会にも諮っていきたい。

#### 木谷委員

- ・ コストの問題も大事。
- ・ ギフト商品は良いとしても、対象が一般商品に広がったときに、コスト増がどこまで許されるのかということを考える必要であり、品目選定にも関わってくる。こだわれば高くても良いというわけではないはず。
- ・ 品目によっては、消費拡大をねらいとするならば、安くなくてはいけないということも出てくる。

氏家委員

- ・ ハム・ソーセージ類認証基準を検討したときにもあった議論だが、認証されるものは高価でも仕方ないという割り切りが必要。コストを重視しすぎて品質等を妥協してはならない。
- ・ 消費者のための制度であり、消費者の求める安全・安心に応える必要がある。

---

(4) 委員会における検討事項とスケジュールについて

---

事務局より説明。各委員了承。

伊藤委員長

- ・ 今回の委員会で言い切れなかった部分等については、事務局まで連絡されたい。それらは、第2回目の委員会に反映されてくる。

4 閉会