

平成17年度に基準を策定する品目の選定について

1 第2回運営委員会における主な意見

検討の視点

消費者のための制度であり、消費者ニーズの把握を行うこと。

高級品だけでなく、普段購入するような品目、スーパー等で販売されるような品目も検討すべき。

加工食品のレベルアップが大切。認証により地域の加工食品のブランド力を強化するという視点も大切。

個別品目のコメント

日配品としては、納豆、みそ、醤油、麺類、パン、ほっけの開きなど。

その他、アイスクリーム、うに製品、こんぶ製品も北海道らしい食品といえる。

たらこは輸入原卵のものが多く、こんぶ製品は大半が道外で加工されている。

イクラは0-157食中毒の発生以後、各企業が努力して高度な衛生管理の導入が進んでいる。

道産小麦のパンは魅力的だが食味を出すのに難しく、道産以外の小麦粉のブレンドも検討する必要がある。

ワインは、消費者の嗜好に合わせ補糖する場合があるので砂糖の扱いが課題となる。

2 対象品目選定の考え方

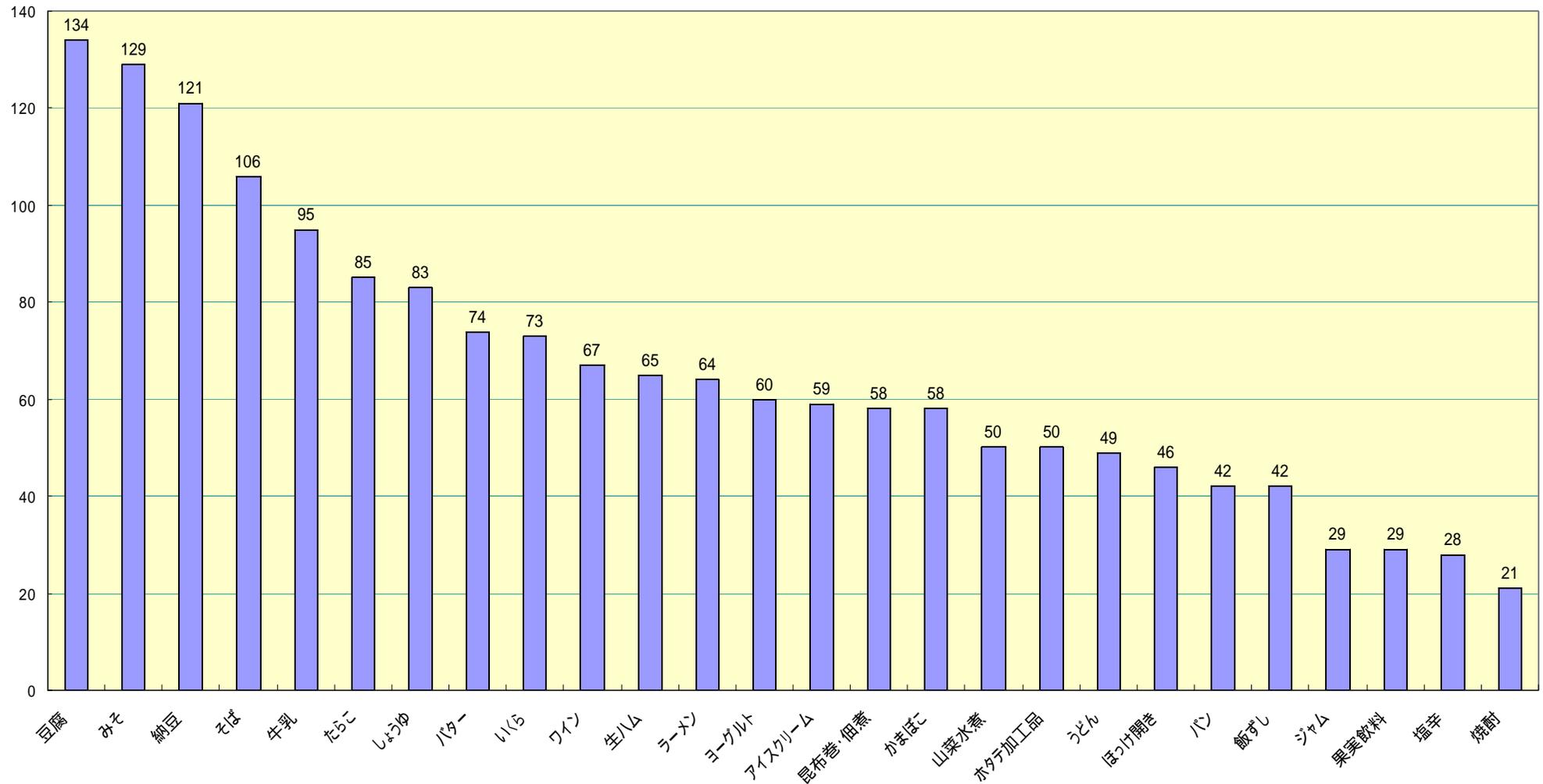
- (1) 平成17年度の対象品目は、本年度と同様に加工食品5種類を基本とし、特定品目に偏らないようバランスに配慮する。
- (2) 消費者のニーズが高く、流通業者や加工業者からも要望のある食品を優先的に選定する。
- (3) 高価格帯の食品だけでなく、普段消費者が購入するような品目も選定する。
- (4) その他 …… 北海道らしさ、事業者数などを考慮

3 要望の高い食品のリスト

	H16策定品目	消費者ニーズ	事業者要望	主原料	事業者	認証の適性等	道の考え方(案)
農産加工	日本酒	豆腐(134) みそ(129) 納豆(121) そば(106) 醤油(83) ワイン(67) ラーメン(64) 山菜水煮(50) うどん(49)	豆腐 みそ 納豆 そば 醤油 ワイン ラーメン 山菜水煮 酢、食塩、オリゴ糖、みりん、煮豆、漬物、ジャム	大豆 " " そば 大豆 ぶどう 小麦 山菜	428 146 62 150 26 11 150 不明	低価格品で賞味期限も短い 小工房が多く個性的な商品が多い 低価格品で賞味期限も短い 蕎麦の主産地、差別化しやすい 一定規模の施設が必要 道産ぶどうの使用や製品数が多い 北海道をイメージ、スープが課題 小工房が多く個性的な商品が多い	消費者、事業者から要望が強い大豆製品から1品目選んではどうか 外食を含め人気の高い麺類から1品目選んではどうか 道産ぶどうを使った高品質な製品づくりに取組む事業者や小さなワイナリーを応援する視点からワインはどうか
酪農畜産加工	ハム類 ベーコン類 ソーセージ類 ナチュラルチーズ	牛乳(95) バター(74) 生ハム(65) ヨーグルト(60) アイスクリーム(59)	牛乳 アイスクリーム はちみつ、精肉、鶏卵	乳 " 豚肉 乳 "	85 676	個性的な商品づくりが難しい 小工房が多く製品種類が多い	地域ごとに特色ある商品が多く子供にも人気のアイスクリームはどうか 欧州で認証対象のバター等も候補の一つではないか
水産加工	熟成塩蔵さけ	たらこ(85) いくら(73) かまぼこ(58) 昆布巻・佃煮(58) ほたて加工品(50) ほっけ開き(46) 飯ずし(42)	たらこ いくら かまぼこ ほっけ開き 干物、うに製品	すけとうたら さけ すけとうたら等 こんぶ ほたてがい ほっけ はたはた等	100 200 187 不明	輸入原卵の使用が多い 衛生管理レベルが向上している 輸入原魚の使用が多い 多くの事業者、原魚の品質が影響	衛生管理の取組みが進み、購入機会が多い魚卵製品は候補の一つだが個性の面で多少難しさがあるのではないかと 小さな事業者が多いほっけの開きや伝統食品の飯ずし等も北海道らしさという点で支持されるのではないかと

概数値

消費者アンケート結果(平成16年10月実施)



協力：(社)北海道消費者協会 有効回答数191(男性37,女性151,性別不明3)

(参考) フランスにおける認証品目の例

1 AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) 原産地呼称管理制度

産地の自然条件と伝統的な生産方法等が生み出す食品の個性を認める制度。

産地が異なれば同じ品質の食品はできないという考え方に立っており、原産地呼称の指定を受けた地域では、品種、生産方法、収量などが厳しく制限される一方、当該原産地の使用が排他独占的に認められる。

品目	著名な原産地呼称
ワイン	ボルドー ブルゴーニュ ボジョレー
シャンパン	シャンパーニュ
ブランデー	コニャック アルマニャック
カルバドス	カルバドス
シードル	ノルマンディー
バター	イズニー
チーズ	コンテ ロックフォール カマンベール・デュ・ノルマンディー
生クリーム	イズニー
オリーブ油	オートプロバンス
鶏、ほろほろ鳥	プレス
マスカット	ベントー
はちみつ	コルシカ
雄牛	カマーニュ
レンズ豆	ピュイ
くるみ	グルノーブル
白ぶどう	モサック
じゃがいも	イル・デュ・レ
干し草	クロウ
唐辛子	バスク

2 ラベル・ルージュ (Label Rouge)



厳しい生産基準により生産される、特に品質の高い食品を認証する制度であり、基準さえクリアすれば、地域に関係なく認証を受けることができる。

主な認証品目

- (家禽)
鶏、うずら、あひる、ほろほろ鳥、がちょう、フォアグラ
- (豚肉)
ハム類、塩蔵乾燥品
- (肉類)
牛、豚、羊
- (乳製品)
ナチュラルチーズ、生クリーム、バター
- (農産物)
にんにく、ビート、にんじん、きのこ、青豆、ねぎ、じゃがいも、小麦、調理済みサラダ、メロン、桃、ネクター、梨、りんご
- (海産物)
薫製にしん、ピクルスに巻いたにしんの切り身、牡蠣、スモークドサーモン、スコットランドサーモン
- (その他)
自然塩、ベルガモット、エルカルゴ、冷凍菓子、はちみつ、パン、キーシュ、穀物種子