

日時：平成24年9月6日（木）13:00～14:30

場所：北海道庁7階 農政部第1中会議室

○開会（忠津主幹）

定刻となりましたので、ただ今から平成24年度第1回道産食品独自認証制度運営委員会を開催いたします。私は、進行を務めます食品政策課の忠津でございます。どうぞよろしくお願い申し上げます。初めに、食品政策課長の板谷からごあいさつ申し上げます。

○挨拶（板谷課長）

食品政策課長の板谷でございます。よろしくお願いいたします。

本日は、委員の皆様には大変お忙しい中、道産食品独自認証制度、愛称「きらりっぷ」の運営委員会にご出席いただき、誠にありがとうございました。

また、本日お集まりの委員の皆様には、本運営委員会の委員を快くお引き受けいただきましたことに、厚くお礼を申し上げます。

ご案内のとおり、きらりっぷ制度は、平成16年度に食をめぐる様々な事件・事故がある中で、今も〇157の事件が起きていますが、本道の食のブランドをどのように守っていくかという中から考えたものです。

これまで、北海道ならではの自然環境や高い技術力を活かして生産された、農水産物の加工食品について、21品目の認証基準を作成し、認証を行ってきております。また、こうした認証商品の中には、消費者や流通事業者の方から好評をいただいているものもありますが、片方では高い認証基準等の問題からなかなか認証品数の増えない状況にもあります。

今回の委員会につきましては、こうしたきらりっぷの抱える問題について忌憚のないご意見をいただき、きらりっぷが北海道の食のブランドを代表する制度となるよう、育てていきたいと考えておりますので、どうぞよろしくお願い申し上げます。

○委員会の成立（忠津主幹）

次に、委員の皆様の出席状況について、ご報告いたします。本日は運営委員会委員8名のうち5名が出席されており、運営委員会設置要領第5の2の規定にあります委員の2分の1を超えておりますことから、本委員会が成立していることをご報告いたします。

また、先にご案内しておりますが、本委員会の委員の任期を1年から2年に変更させていただきました。その理由は、本委員会は「北海道食の安全・安心条例」第23条に基づく認証制度の適切な運営を図るために設置しておりますが、同じ条例で知事の附属機関として設置している「北海道食の安全・安心委員会」の委員の任期に合わせるため、今回の委員会から、変更させていただいたところです。

続きまして、委員の皆様のご紹介をいたします。(独)中小企業基盤整備機構の清水委員です。(株)北海道百科の勝浦委員です。石川尚美チーズサロンの石川委員です。生活協同組合コープ札幌の浜館委員です。ホクレン農業協同組合連合会の大西委員です。なお、学識分野の樋元委員、流通サービス分野の長屋委員、生産者分野の三好委員は、本日欠席されています。

また、本委員会には、認証機関などオブザーバーの方々も出席していただいておりますので、お手元の配席図でご確認願います。

次に、会議資料のご確認をお願いします。お手元には、資料1、2、3、参考資料1、2、3をお配りしておりますが、資料の不足等がありましたら、お知らせいただきたいと思います。

それでは、ただいまから議事に入りたいと思います。本日は、第1回目の運営委員会のため、委員長が決まっておりますので、委員長を選出するまでの間、当課の板谷が仮議長を務めさせていただきます。

○議事進行（板谷課長）

それでは、委員長が決まるまでの間、仮議長を務めさせていただきます。

「委員長・副委員長の選出」に入らせていただきます。運営委員会設置要領第3の規定により、当委員会の委員長は委員が互選することとなっておりますが、昨年度、新たに清水委員に委員長を、樋元委員に副委員長をお引き受けいただいたという経緯もございますし、委員の任期を1年から2年に変更したということもありまして、事務局としましては、誠に僣越ではございますが、今次委員会におきましても、2年間引続き、清水委員に委員長を、また、本日は欠席されておりますが、樋元委員に副委員長をお引き受けいただきたいと存じますが、いかがでしょうか。

（「異議なし」の声）

それでは、皆さんからの了承が得られましたので、委員長は清水委員に、副委員長は樋元委員にお願いしたいと思っております。

清水委員長には、この後の議事進行をお願いしたいと存じますので、委員長席へお移り願います。それでは、清水委員長からごあいさつをお願いいたします。

#### ○清水委員長挨拶

清水でございます。引き続き委員長を務めさせていただくこととなりました。今年度から2年間になりますが、どうぞよろしくお願いいたします。

樋元委員につきましては、8月に札幌で全国食品工学研究会という食品加工技術の発展に関わるような研究会議があり、その会場でお会いしました。樋元委員は、その会議の中心的なメンバーで実行委員を務めておりましたが、その際に本委員会の副委員長の件を簡単に触れ、今後の協力をお願いしてきたところです。

さて、道産食品独自認証制度につきましては、9年前に発足し、次第に認証商品の販売数が増えているほか、少しずつではありますが消費者の皆様にも商品の良さを通じて認知度が浸透してきているのではないかと感じています。このため、さらに商品数を増やすことにより、「きらりっぴ」なら安心して購入できるということが強まるのではないかと感じているところです。

また、流通や小売り事業者などへも認知度が上がってきております。事務局でも新たな企画に取り組むなどの努力が感じられ、今後もう一層期待していきたいと思っております。

先ほど課長からもお話がありましたが、今回残念な事故がありました。このようなことにより北海道のブランドが損なわれることのないように努め、ブランド力の向上を図ることが極めて重要と考えておりますので、そのためにも委員の皆さんからの有意義なご意見、ご指摘をいただき、益々この委員会が道の安全・安心条例に基づいた事業として確固たるポジションを得られますよう重ねてお願い申し上げます。

オブザーバーの皆さんには、毎回貴重なご意見をいただいていることに感謝申し上げます。

また、研究機関の方も御協力いただきますよう、どうぞよろしくお願いいたします。

#### ○議事進行（清水委員長）

それでは、引き続き議事に入りますが、本日の委員会につきましては、14時30分をめどとしておりますので、ご協力願います。それでは、会議次第に従いまして、議事を進めてまいります。

議題（1）「道産食品独自認証制度の現状等について」ですが、「道産食品独自認証制度（きらりっぴ）の現状について」及び「平成24年度の主な取組について」、事務局から説明願います。

#### ○（事務局:忠津主幹）

議題(1)の「道産食品独自認証制度の現状等」について、ご説明いたします。

議題(1)は、本日は本年度第1回の委員会であり、また、新しい委員の方もおられることから、きらりっぴ制度の基本的な情報等について改めて整理してご報告するものです。

まず、1点目の制度の現状についてですが、資料1をご覧ください。資料1は、道産食品独自認証制度の現状について整理してございます。

「1 制度の趣旨等」は、先ほどの課長の挨拶の中にもありましたが、北海道の豊かな自然環境や高い生産技術を活かして生産される、安全で優れた道産食品の認証を実施し、消費者の信頼確保と北海道ブランドの向上を図る目的で創設したものです。

その認証に当たりましては、本委員会においてご審議いただき、認証基準を作成しております。具体的な認証基準としては、原材料の基準として、道内で生産された原材料を使い、道内で製造・加工された食品。安心に関する基準としまして、高度な衛生管理ということで、北海道HACCPの一定レベル以上をとっていただくなどの基準。また、官能検査の基準としまして、消費者と専門家による検査の実施の基準など、大きく5つの基準を設定して進めているところです。

次に、「2 きらりっぷの認証状況」についてです。図表1に記載しておりますように、これまで21品目についての認証基準を作成し、この基準の適合状況を3つの認証機関において審査の上、認証を行っており、本年8月末現在では、16品目の62品の認証数となっているところです。

図表2には、それぞれの品目の認証数について16年度以降の年度別の推移を掲げております。本委員会にこの資料を示すのは初めてでございます。

A欄に認証品を製造する「事業者数」、B欄に「認証数」を記載しております。例えば、一番上の「日本酒」を見ていただきますと、平成16年度に認証基準が作成され、その年は認証品はありませんでしたが、翌17年度に4事業者の6商品が認証されました。その後、増減があり、右端の本年8月末現在では、4事業者の4商品が認証されていることがわかります。

日本酒の場合はそれほど大きな変化はありません。ここに掲げているほとんどの品目では、このように認証数に大きな変化は見られませんが、例外となっているのが、2段目から4段目までの「ハム類」、「ベーコン類」、「ソーセージ類」でございます。これらは、いずれも当初は徐々に認証数が増加し、18年度、19年度には、3品目の認証数が28品となっておりますが、その後20年度以降減少し、本年8月末現在では、この3品目を合わせて6品となったことがわかります。そのような経過がわかる資料として作成したところでございます。

次に、2頁目をご覧ください。「3 きらりっぷ制度の現状等」ということで整理しております。本制度が9年目となり、様々なご意見等も寄せられているところです。改めて、その現状を4点に整理したところです。

1点目は、「認証基準」に関してです。昨年4月に認証事業者へのアンケートを行い、認証品を製造・販売する上で苦労している点をお聞きしたところ、図表3にあるように、認証基準を満たす品質の維持の難しさ、安定した道産原材料の確保の問題、あるいは、衛生面でのHACCP取得の難しさなどの意見が寄せられております。こういう点がハードルとなっており、なかなか認証基準をクリアすることが難しいというのが現状の一つにあると思えます。

2点目は、「認証数」に関してです。図表4にありますように、平成16年度の制度発足当時は認証品は12品で、その後順調に伸びましたが、最も多かった19年度、21年度の75品をピークに伸び悩み、23年度末現在の認証商品は64品となっております。その要因としましては、先ほど図表2の認証数の推移で説明しましたように、「ハム類」、「ベーコン類」、「ソーセージ類」の認証商品に関しまして、事業者の生産・販売方針の見直しなどにより「道産食品登録制度」への移行が挙げられます。

3点目は、「知名度」に関してです。道民の方々を対象にした「道民意識調査」は、対象者が2千人以上の大規模な調査ですが、「きらりっぷ」についても、平成19年度、21年度に調査を行っております。図表5にありますように、21年度には、「きらりっぷ」を知っている人は4.9%と低く、19年度調査での13.3%よりも低下しております。一方で、今回初めて、札幌消費者協会会員への調査結果を整理しました。消費者協会では地産地消セミナーということで、毎年1回、「きらりっぷ」のPR活動を実施しております。セミナー開催後のアンケート調査の中に「きらりっぷを知っていましたか」という質問がありますが、認証マークの認知度は徐々に上昇して50%を超え、23年度は80%という状況にあります。「きらりっぷ」は安全・安心・こだわりの食品を求める消費者には支持されていることが伺われるところです。

このような認知度にありますことから、認証事業者の方々からは、図表6のように、認知度

向上に向けて、消費者や流通・販売業者へのPR強化など販売面の支援策を求められているところです。

4点目は、認証品の「販売状況」についてです。この数値も今回初めて整理して委員会に示させていただきました。認証品の販売状況について、認証事業者から報告されている認証マーク使用枚数の推移をまとめ、図表7に整理しましたが、これを見ますと、平成20年度までは順調に増加しており、翌2年間は減少したものの、23年度は再び増加し、64品で165万枚と過去最高を記録しました。認証品1品当たりの使用枚数も、23年度は2万5千枚を超えており、こちらも過去最高となったところです。

それぞれの商品の販売状況を見ますと、販売数が増加したものの、反対に減少したものがあり、商品によって販売動向には大きな違いがありますが、品目別に見ると、「さけ山漬け」が68万枚と4割程度を占めました。山漬けは、最近は切り身にして少量で販売する業者が増えており、それにより枚数が増えているところもあるのではないかと思います。次に、「アイスクリーム」、「ナチュラルチーズ」が続いています。明るい兆しが少しは見えてきているのかと考えておりまして、こういう傾向を今年度以降も維持していきたいと考えているところです。

次に、資料2により、平成24年度に取り組む事業の内容についてご説明いたします。ただ今説明しました「きらりっぷの現状・課題」等を踏まえ、「認証基準の維持」、「認証数の拡大」、「制度の普及拡大」や「認証品の販売支援」に向けた取組を整理しております。

最初の項目、「認証基準の維持」についてです。

一つ目は、「認証事業者等との意見交換会」についてです。認証事業者の方々から認証基準をクリアするために非常に苦労しているというアンケート結果もありましたので、本年2月に初めて事業者の皆様にお集まりいただき、ご意見、ご要望をお聞きし、可能なことから対応しようということで実施しました。その時に認証マーク使用規程の変更の要望がありましたので、見直しを行っておりますが、その後、道と事業者とが連携した取組が進むなどの効果も現れており、こうした「顔の見える関係」の構築を一層進めるためにも意見交換会を継続してまいりたいと考えているところです。

二つ目は「アドバイザー派遣制度」についてです。認証事業者に対するアンケートやナチュラルチーズ製造者に対する説明会でも、認証基準の高い品質の維持や、HACCPの取得・継続の難しさ等が指摘されるなど、認証基準をクリアすることの難しさ等についての意見が寄せられていることから、こうした課題解決に向け、現地にアドバイザーを派遣して直接指導することができるような仕組みを検討しております。来年度の予算の中で必要な経費が確保出来るよう努力してまいりたいと思います。

2点目の項目、「認証数の拡大」についてです。先ほど、「きらりっぷ」認証数が75品をピークに伸び悩み、現在62品であることを説明しましたが、認証数の拡大には、既にある認証品目で増やすか、あるいは新たな認証品目を設定して増やすかのどちらかしかありません。

昨年度は、新たな認証品目がないことから、既存認証品目のナチュラルチーズに着目し、大手事業者と協議を行ったほか、中小工房に対する説明会が帯広と根室管内の2箇所で開催されたため、そこに参加し認証取得を働きかけました。その際には、認証基準のポイントや書類作成の記載例などを示した認証取得支援のためのマニュアルを作成し、出来るだけわかりやすく説明いたしました。この結果、ナチュラルチーズにつきましては、HACCP取得に向け動き出している事業者が1社出てきているところです。

このような状況を踏まえ、今年度は、マニュアルを作成する対象品目を拡大し、関係の事業者に対する認証取得の働きかけを強化したいと考えており、具体的には、北海道の優位性が高い品目である「日本酒」、「魚醤油」などで取り組みたいと考えております。

また、近年、新規の認証品目がないことの背景の一つに、既に「きらりっぷ」の厳しい基準をクリアできそうな品目については、基準を作成済みではないかとも考えていますが、新たな

動きとしてエゾシカ肉加工品が検討されていることから、その状況を簡潔にご説明いたします。

エゾシカ肉については、2年前の本委員会において、「野生シカの生肉」の認証に関してご意見を伺ったことがあり、その時には野生シカの生肉については認証が難しいということで一度お断りしておりますが、今年の春ぐらいから新たな動きが出てきているところです。

具体的には、(社)エゾシカ協会及びエゾシカ食肉事業協同組合から、「きらりっぷ」認証を取得できないかという相談があり、今回は認証の対象については「生肉」ではなく、「加熱した加工食品」に絞るとの説明があったところであり、引き続き打合せを進めております。

現在のところ、組合では対象とする「加熱した加工食品」を何にするかについて食品加工業者などと打合せを行っており、まだ決まっていないようです。また、衛生面では北海道HACCPの評価取得を目指していて、本年中に1社、来年春頃にはもう1社が評価を受ける見込みにあります。また、組合では肉質等級の基準づくりを進め、マニュアル(案)を作成中であり、来年春までの狩猟期に捕獲したエゾシカについて検証する予定であると承知しております。こうした状況にあることから、組合からの「きらりっぷ」認証要請には、まだ時間がかかるのではないかと考えているところです。道では、今後も随時、組合から取組状況について報告いただき、必要な対応を行っていきたいと考えております。

3点目の項目、「認証制度の普及拡大」についてです。道では、昨年度は、国の雇用促進交付金事業を活用して「きらりっぷ」の各種のPR資材を作成して、60日間のPR活動を行いました。本年度は、資料にありますように、当課が全体で取り組む「道産食品プロモーション事業」で、「オフィシャルブック2013」の作成や、地下歩行空間やオータムフェストにおいて「きらりっぷ」商品の展示などによるPR活動を実施することとしております。特に、9月14日から30日まで開催されるオータムフェストでは、8丁目会場に「きらりっぷ」などの広場を設置することとしており、「きらりっぷ」商品の展示、オフィシャルブックの配布等によるPR活動や、事業者と連携した認証品の試食・販売も、3回に分けて実施する予定であります。

また、これまでも、民間企業との協働事業を実施してきておりますが、今年度も、道が取り組む事業はもちろん、包括連携協定を締結した企業等のイベントなどに参加し、PR活動を実施することとしております。

4点目の項目、「認証品の販売支援」についてです。道では、昨年度から、道内外の流通・小売業者に対するPR活動を強化し、認証品の販売支援を推進してきているところです。

一つ目、贈答品としての活用についてですが、認証品はお歳暮などの贈答品として活用されることが多い状況にあり、これまでも、道内の百貨店で、お歳暮カタログへの「きらりっぷ特集」の掲載、店舗での「きらりっぷコーナー」の設置などを行っていただいておりますが、昨年度は、包括連携協定に基づく協働事業として、新たに量販店でも同様の取組を実施していただいたところです。今年度も、これらの取組は継続していただけることとなっているところです。また、新たに北海道倶楽部など首都圏の北海道応援団の皆さんにお歳暮に活用していただけるよう、認証品のPRを行う予定であります。

資料の2枚目をご覧ください。「きらりっぷ販売コーナーの設置」についてです。認証品は、札幌市内の道産品取扱い店や量販店、首都圏のアンテナショップなどで販売されておりますが、その更なる普及に向けて、民間企業との包括連携協定等に基づき、道内外での販売コーナーの設置を進めております。

具体的には、首都圏の飲食店3店において、昨年11月から「きらりっぷフェア」を開催しており、認証品の日本酒をメニューに加え、店頭にも他の認証品の販売コーナーを設置していただいております。また、道内の量販店において、これまでのお歳暮時期に加えて催事などで、随時、認証品を販売していただくこととなり、現在、具体的な相談を進めているほか、京都のホテルで、9月末から1か月間開催される北海道物産展において、認証品を販売していただく取組を進めているところです。

次は、飲食店での活用についてです。道産食品の愛用に向けて当課で実施している愛食運動

と連携して、道内の「愛食レストラン」、道外の「愛食大使」に対し、認証品の活用についてPRを継続して実施しております。

次は、観光分野での活用についてです。新たに経済部と連携して、観光関連企業との協働事業により、制度のPRや認証品の販売支援の取組を2件実施中です。

本年7月、JR東日本関連企業による北海道観光キャンペーンにおいて、首都圏などの駅内のコンビニなど約900店舗で、認証制度を紹介したポスターの掲示やリーフレット35万枚の配布、懸賞賞品への認証品3品の採用などにより、PRを実施したところです。このキャンペーンの懸賞賞品への応募は、1万1千通を超えたとのことであり、大変PR効果が高い取組になったと考えております。

また、本年10月から来年5月上旬まで、JALの北海道旅行パック商品の特別企画として「愛食レストランを巡る北海道」コースが設定され、「きらりっぷ」に関しても、認証品製造工場の見学が組み込まれ、参加者に認証品がプレゼントされることとなりました。この旅行商品を掲載したパンフレットは30万部作成され、全国各地で配布されておりますので、効果的なPRになるよう期待しております。また、今回の取組の実績にもよりますが、今後、このような旅行商品を全道に広げることができるよう取り組んでいきたいと考えております。

次は、認証事業者に対する情報発信についてです。この取組も、新たに経済部と連携して実施中のものです。

一つ目は、札幌や東京などにある道産品アンテナショップにおいて、3か月間のテスト販売制度が実施されていることから、販路開拓に活用できるよう認証事業者に周知しました。

二つ目は、道外、海外への販路開拓に活用できるよう、道や民間企業・団体が実施する国内外での商談会、物産展等の情報について、認証事業者に周知しました。

最後の「きらりっぷ情報の発信」についてです。「きらりっぷ」制度、あるいは重点的な取組などについて広く発信することが重要と考えており、昨年8月から「きらりっぷニュース」の発行を再開しております。道のホームページでの公表、運営委員の皆様、認証事業者や販売関係者、小売関係者などにお送りしておりますが、今後とも、その他の広報媒体も積極的に活用して、情報発信に努めていくこととしております。

以上、今年度、新たに取り組んでいる内容を中心に説明しましたが、今後とも、本制度の一層の普及推進に向けて、消費者や食品事業者、流通関係の方々などへの周知の強化や、商品の販路拡大などの対策に重点的に取り組んでいきたいと考えておりますので、どうぞよろしくお願いいたします。

(清水委員長)

ただ今の説明に関し、何かご質問はございませんか。今回は細かな分析があり、興味深く見させていただきました。「きらりっぷ」商品は減ったが、マークの使用枚数は増えたという分析もおもしろく感じました。

(勝浦委員)

マークの使用枚数が増えたということについてですが、当店でも最近では、サケの切り身がよく売れています。デイリーで使用するようになると枚数が増えると思います。「きらりっぷ」はギフト用になっていきますので、それを食卓サイズに合わせて使用するよう、事業者へも指導してはどうかと思います。

(清水委員長)

食卓サイズの商品を作ることにより、「きらりっぷ」の認知度も上がっていくのではないかと思いますね。

(浜舘委員)

官能検査についてです。以前、「きらりっぷ」の官能検査に参加したことがありますが、官能検査の結果がわかりませんでした。参加する際には、これは良いことをやっていると思いましたが、その後の情報がありませんでした。検査に参加した人へ結果を連絡することで、参加した人達からの情報も広がっていくと思いますので、検査結果を教えるようにしてはどうかと思います。

(清水委員長)

官能検査に関わった方々に、その結果報告を行うなどの細やかな対応をしていただきたいということですね。このことにつきまして、事務局において今後の対応をよろしくお願いいたします。

(石川委員)

品目別に見た場合、そば、ベーコン、ワインなど1商品しか認証品がないという基準があります。以前、ワインの事業者に伺ったところ、1事業者しかいない場合は業界としてのまとまりもなく、アピール性に向け、他の製品と並べても、マークを貼った商品が1つだけであれば逆にあまり目立たないということでした。

「きらりっぷ」マークの商品がいくつか並んでいると、消費者がマークに注目し販売につながりますが、1社だけであれば特に気にもとめず消費者からは見すごされる場合もあります。このように1事業者しかいないことによる苦労もあるようですので、こうした基準の商品を増やすことにも力をいれてほしいと思います。

(清水委員長)

そうですね。フェアなどを開催しても、1事業者であれば、北海道には認証出来るような事業者は1社しかなく、レベル的にも低いのではというマイナスな印象を業界全体が受けてしまいます。現在、1社しかない品目が5つあります。これは適切な対応をしていかないと、優良な品目にも影響を与えかねないということにもなりますので、今後の取組の中にも留意していただきたいと思います。

(忠津主幹)

私たちも、色々なイベントや商談会などに参加し、「きらりっぷ」や道産食品登録制度のPR活動を出展業者に行っています。例えば、今年の6月には、ロイトン札幌で北海道貿易物産振興会が開いた商談会で、1事業者しかいない生ラーメンに関して、ラーメン製造業者5～6箇所に対するPR活動を行いました。その場ではいい印象ですが、その後なかなか認証につながらないということがありますので、新たにPRする場についても考えて行きたいと思います。

(清水委員長)

1品目しかないものについては、もう少し深く検討していただき、どのような対応で企業を増やしていくかということ、今年度の取組の中に入れておいた方が、今後の事業の継続ということからも必要ではないかと思います。

商品というものは、競争しないとレベルアップしない場合もあります。また、新しい商品を認証する際に、1商品しかない場合は、レベル的に認めても良いかということを考えることが出てくるかも知れません。

いずれにしましても、数が増えることにより商品への認知度が上がりますので、今後の取組をよろしくお願いいたします。

(大西委員)

以前よりも活動的に取り組んでいると感じています。以前も話題になったことはあると思いますが、経費の問題はありますけれど、商談会などで「きらりっぷ」のブースを設けてみてはどうかと思います。

(清水委員長)

それでは、オブザーバーとして参加されている方々にも共通の話題ですので、意見を伺いたいと思います。

(川上オブザーバー)

消費者には、「きらりっぷ」と道産食品登録制度との棲み分けがわかり難く、北海道認証のメリットを感じられないという人もいます。やはり「きらりっぷ」は道産食品登録制度とは異なる点として、高い安全性をメリットとしてPRしていくと良いのではないかと思います。

(忠津主幹)

商品にマークを付けるだけでは、消費者は安全・安心な商品かどうかもわからないため、今年の4月に「きらりっぷ」マークの表示基準について、商品や商品を解説する箇所に、マークと一緒に「安全・安心な道産食品の証」などの文言を使用出来るように制度を見直しました。これは、認証事業者からの要望により実施しましたが、今後も差別化を図る方向でPRを強化したいと考えています。

(清水委員長)

続きまして、議題の(2)「今後の道産食品独自認証制度の運営方向について」ですが、「戦略品目の支援強化について」を事務局から説明をお願いします。

(忠津主幹)

議題(2)「今後の道産食品独自認証制度の運営方向」について、資料3によりご説明いたします。議題(1)では、本制度の現状や課題、あるいは今年度の取組を報告させていただきましたが、こうした現状、課題を踏まえた今後の運営方向として、戦略品目の支援強化について検討しておりますので、簡潔に説明させていただきます。

新たな認証品目という話が今のところないので、今回、既存認証品目のうち北海道の優位性の高い食品で、関係団体との連携によって数を増やすことが出来るのではないかと品目を戦略品目と位置づけ、その製造事業者に対する認証取得を働きかけていきたいと考えております。既存認証品目の中で、認証品があるのは16品目ですが、その内、日本酒、ナチュラルチーズ、魚醤油の3品を戦略品目に選定したいと考えております。

戦略品目の一つ目、日本酒についてですが、現在は4事業者の4商品が認証されています。道内には13の酒蔵があり、現在では殆どの所で道産酒造好適米の吟風、彗星などを使用した日本酒を製造しておりますし、道内の酒蔵が加盟している北海道酒造組合において、道や農業団体と連携して、道産米による日本酒の製造等を進める「酒チェーン運動」を実施していることから、共通した取組が可能であると考えております。また、道内の米の生産量が、全国有数であるということからも、候補としたところで。

二つ目は、ナチュラルチーズについてです。家庭で消費される国産ナチュラルチーズの生産量の92%は北海道で生産しており、地域では十勝のシェアが高くなっています。全道各地の60以上の中小工房で製造される製品は、それぞれ特徴を持っておりますし、JALの国際線、国内線で使用されているチーズはかなりの割合が北海道産であるという状況にもあり、非常に有望な商品であると考えております。また、十勝ブランド、オホーツクブランドという地域ブランドでの取組も進められていることから、そのような組織とも連携しながら進めていきたいと考えております。

三つ目は、魚醤油についてです。魚醤油といいますと、秋田の「しょっつる」、能登の「いしる」など各地で生産されておりますが、実は、魚醤油は北海道での生産量が全国一となっております。また、道内20か所以上の工場、鮭、鱒、えび、ホッキなど多種類の魚介類を原料として製造されているという特徴があること、北海道魚醤油生産組合が組織され、「雪ひしお」という愛称を付けて道内外でのPRを実施していることから、対象にしたいと考えております。

次に、今後の進め方についてですが、まず、戦略品目の関連団体・組合などと協議を進め、この取組へのご理解をいただきながら、製造事業者が認証取得に取り組んでいただけるよう、連携して取り組む方策を整理したいと考えております。

二つ目として、製造事業者に対しては、認証制度や基準のポイント、認証取得のメリットなどをわかりやすく記載し、生産仕様書など必要な書類の記載例も添付したマニュアルを作成するなどして、認証取得を働きかけていきたいと考えております。

三つ目として、製造事業者が認証基準をクリアする上で困っている点を支援するため、事業者の求めに応じて、アドバイザーの方を現地に派遣し、必要な相談、指導をできるような仕組みを検討したいと考えております。来年度の予算の状況にもよりますが、制度が出来た際には、アドバイザーといたしましては、「きらりっぷ」制度に詳しく、それぞれの専門分野での造詣の深い方が適任であり、具体的には運営委員の皆様、官能検査専門委員の皆様や試験研究機関の皆様などに、ご支援、ご協力いただきたいと考えております。

四つ目として、認証手続きを進める際に、必要な資料の作成、整理等で苦労している事業者が多いとのことから、その事前指導ができるような仕組みを検討したいと考えております。戦略品目の製造事業者には、家族経営のような小規模な事業者も多く、各種課題もあり、すぐには進まない状況とは思いますが、今後とも、必要な支援に努めながら、認証品を増やす取組を推進していきたいと考えているところです。

(清水委員長)

事務局からは、北海道で優位性が高い品目、日本酒、ナチュラルチーズ、魚醤油を戦略品目として、支援強化を今年度以降取組んで行きたいとのことでした。ただ今の説明に関し、何かご意見、ご質問はございませんか。

(勝浦委員)

戦略品目を決めての取組は分かりやすくいいことではないかと思えます。

それと、直接は関連しませんが、知人にパン屋があり、道産の小麦粉を中心としたHACCP対応の工房を造りました。パンなどの日常品にマークを付けると宣伝にもなると思えます。

(清水委員長)

道内でも製パンに向けた小麦粉の開発も進んできております。製パン業界との接触はありますか。

(忠津主幹)

「きらりっぷ」ではパン業界との接点はありませんが、道では道産の小麦に変えていこうという「麦チェーン運動」を展開しており、店舗全体で道産小麦を一定以上使用している事業者などを認定する制度があります。そこでは、商品に麦チェーンのマークを付けて販売しています。

(川上オブザーバー)

パン工場などは、HACCPは比較的とりやすい業界だと思います。また、チーズについては微生物を使用している関係から、中小の企業はHACCPの取得は難しいということもあると思えます。HACCPを取得している事業者へ接触していくことが良いのではないかと思います。

(清水委員長)

委員からは他に意見が無いようですので、オブザーバーとして出席いただいております認証機関の方々から何か意見はございませんでしょうか。

(温井オブザーバー)

日本酒については、これから具体的に働きかけが行われると思いますが、酒蔵はHACCPをクリアするハードルには到達出来ないと思っている業者もあると感じています。しかし、そのような事業者の酒蔵でも、HACCPを取得しているような酒蔵と比べた場合、さほど違いは感じられません。このためHACCP取得へのちょっとしたアドバイスがあれば、きらりっぶの取得が可能ではないかと感じております。アドバイスも管轄する保健所が少し手を差し伸べれば良いと思うのですが、保健所は敷居が高いと感じている事業者もあると思いますので、道の段階で連携し、サイドからバックアップするような環境づくりをしていただけるとありがたいと思います。

今後、戦略品目の働きかけをすることに関しては、認証機関としましても積極的にお手伝いしていきたいと考えております。

(川村オブザーバー)

魚醤油の事業者は小規模な事業者も多く、衛生管理対策や資料作成、さらには保健所からの指導への対応などの負担が大きく、認証を取得したいという考えはあっても、なかなか出来ないという実態にあります。

魚醤油に関しては、生産組合を組織していることや食加研さんにも指導をいただきながら進めてきておりますので、今後、戦略品目の取組を進めることに関しては支障ないと思います。

(竹本オブザーバー)

ナチュラルチーズにつきましては、認証開始の平成18年度から既に7年が経過しています。

事業者には、家族経営のような小規模な場合が多いので、担当者が交代した場合などには製品の味が落ちる場合があり、官能検査の際には審査員の方々から厳しい意見をいただく場合があります。また、事業者も相当年数が経過していることから、当制度への対応がマンネリ化してきているのではないかと感じる場合があります。

(清水委員長)

安全が崩れてしまうと業界全体としても痛手となるので、そういうことを思っただけの厳しい指摘なのかも知れませんが、なるべくマンネリ化しないように何か考えて行かなければいけないのかなということと受け止め、今後の事務局の対応の一つに加えて欲しいと思います。

(清水委員長)

道におきましては、本日の委員からの意見を極力反映させて欲しいと思います。

続きまして、その他になりますが、委員の皆様から意見がありましたらお願いいたします。

(勝浦委員)

今年もお歳暮で「きらりっぶ」特集ページを組んでいますので、道庁関係の皆さんにも盛り上げていただくよう、よろしく願いいたします。

(石川委員)

認証数が増えていくよう、自分としても何が出来るのか考えてみたいと思います。

(浜館委員)

コープ札幌でも「食べるフェスティバル」を企画しておりますので、こういったことも含めて来年度に向けて一緒に出来ることがないか検討していきたいと思います。

(大西委員)

当制度のような産地にこだわった取組は大変ありがたいと思っておりますので、今後も一層売れるような取組を考えていきたいと思っております。

(清水委員長)

本日の議事はこれで終了させていただき、議事進行を事務局に戻します。

(忠津主幹)

清水委員長、長時間の議事進行、まことにありがとうございました。また、委員の皆様におかれましても、様々な観点からのご意見、ご提言をいただき、どうもありがとうございました。

本日いただきました皆様からのご意見、ご提案等を「きらりっぷ」の仕組みの中に一層活かしていきたいと考えておりますので、今後とも皆様のご支援、ご協力をいただきますよう、よろしく願いいたします。

本日はどうもありがとうございました。