

平成21年度第3回道産食品独自認証制度運営委員会議事録要旨

日時：平成22年3月26日（金）14:00～15:20

場所：第2水産ビル3階 3E会議室

○ 開 会

（小石主幹）

定刻となりましたので、ただ今から平成21年度第3回道産食品独自認証制度運営委員会を開催します。

はじめに、伊藤委員長よりごあいさつを申し上げます。

○ あいさつ

（伊藤委員長）

本日は、第3回制度運営委員会の開催にあたり、委員並びに認証機関等関係者の皆様方には、年度末のお忙しいところ、また、寒い中ご出席いただき、ありがとうございます。

さて、本日の委員会の議事ですが、はじめに、前回2月15日に開催した第2回制度運営委員会に提案が間に合わなかった、水産物の認証基準検討品目であります魚醤油の認証基準について、審議いただきますので、よろしく願いいたします。

○ 委員会の成立

（小石主幹）

委員総数8名中、5名（清水委員、中村委員、西尾委員欠席）が出席しておりますので、独自認証制度運営委員会設置要領第5の2の規程により、本委員会が成立していることを御報告します。

○ 議 事

（1）認証基準について（魚醤油認証基準）

（伊藤委員長）

魚醤油の認証基準について、事務局より説明願います。

（丹代主査）

資料1-1「魚醤油認証基準（案）」、資料1-2「魚醤油認証基準における留意事項（案）」に基づき説明

（伊藤委員長）

魚醤油認証基準（案）について、何か御意見等はありませんか。

(長屋委員)

こうじの加工は道内ですか。

(小石主幹)

副原材料であるこうじの原材料として、米、麦、大豆などがあり、米と麦は道内産を使うのですが、大豆は道内のものがなかなか入手できないので、どうしても外国産のものを使わざるを得ないという業者もいます。

(長屋委員)

大豆を使うということは、大豆タンパクとしてタンパクを増量するという事で使うのですか。

(小石主幹)

大豆と小麦を半々づつ使って、こうじを造るということです。

通常のしょうゆを造るときのこうじは、そのようになっているとのことです。

その魚醤油メーカーは、秋さけを主原料にしており、通常のしょうゆに近い風味を出したいということもあって、大豆と小麦を半々にしてこうじを造っています。

(石川委員)

原材料となる大豆は国内産はないので、90%以上が外国産ということです。

現状として2~3%を使用しているとのことで、小麦と混ぜると、実際に製品になった場合に全体の外国産大豆こうじの割合は、低くなりますが、基準検討委員会としては、基準を10%未満としました。

(伊藤委員長)

道外産という内容は、道外と国外ということですか。

(小石主幹)

そうです。

(長屋委員)

こうじの原材料について、外国産の大豆を使用しているということに関してですが、しょうゆメーカーでは、大豆も道産のものを使い、しょうゆを造っています。

外国産の大豆を使用するのであれば、そのメーカーの使用割合の最低限度の数値にしておくべきと考えます。

道産原材料にこだわる中で、道産原材料以外を使うのであれば、最低限度に留めておいた方がよいのではないかと。

(小石主幹)

その業者も、極力道産の丸大豆に替えるということで、研究を進めているが、なかなか自社では丸大豆に対応できないということです。

ただし、認める量に関して、資料1-2にあるように仕込総量の10%未満にしましょうということですか。

(長屋委員)

それを認めるとしても、現実的にはいいものを造るには、例えば日本酒ですと、いい米、いいこうじ、いい水を使い卓越した技術で造るわけです。

業界として、そういうことを認めるのであれば、原料表示のところは、具体的な国名で〇〇産と表示することが必要になると思います。

認証するという事は、最高レベルのものであり、他の食品をリードしていく理念があるので、最高のものができればそれで構いません。

また、救済策であるのなら、そのメーカーの最低限度の数字に控えておいた方が無難です。

食品というのは、造ることも大切ですが、原材料を含めて総合的なものです。

そこで、道産原材料にこだわる中で、道産原材料以外を使うのであれば、それは最低限に留めておいた方がよいと思います。

(小野塚課長)

実際のレベルより極端に高く設定しない方がよいと考えています。

10%未満という数字が、食品加工研究センターと協議した中での数値です。

(氏家委員)

今、話し合われている魚醤油については、その魚介類はサケということですが、サケ以外にも沿岸で捕れているので、オオナゴで魚醤油を造ろうとした際には、サケと同じ割合のこうじで間に合うかもしれませんが、場合によっては発酵しなくなるかもしれません。

魚介類の種類によって、こうじの使用割合が変わってくる可能性も出てくると思います。

(伊藤委員長)

10%というのは、まずは参加してもらおうということで、少し間口を広げたということですか。

大豆を使っているところは、実際は手間がかかることはあっても道内産の丸大豆を使いたいという方向は持っているので、しばらくの間様子をみようということでもとめてはどうですか。

(各委員)

了承します。

(伊藤委員長)

他に魚醤油について何か御意見等ありますか。

なければ、原案のとおりで決めたいと思います。

(2) その他

(伊藤委員長)

何か御意見等ありますか。

(長屋委員)

最後は美味しいものをつくるということなので、その担保のためには官能検査は重要です。

官能検査の評価の方法ですが、プロファイル法でできるようにならないといけないと思います。

(小石主幹)

認証機関と話し合いしていきたいと思います。

(石川委員)

新年度(22年度)の対応はどのようになるのですか。

(小石主幹)

運営委員会は継続して設置することになります。

基準検討委員会については、これまで農・畜・水と分けていましたが、効率化を図るため一本化して進めることになります。

(伊藤委員長)

他に何かありませんか。

なければ、本日の議事はこれで終了します。

○ 閉 会

(小石主幹)

委員会はこれで終了します。