

平成21年度第2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2月15日（月）14:00～15:20

場所：北海道庁7階 農政部第1中会議室

○ 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2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2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、お忙しいところ、また、寒い中御出席いただきありがとうございます。

さて、本制度も平成16年度に本格運用してから、6年が経過しようとしております。

最近は、食に関する表示偽装などあまり大きな事件も見られませんが、価格の安い食品が売れる状況にあると聞きますが、こうした時こそ、本物で付加価値の高い食品への取組が大事であり、そうした観点からも本制度の根幹であります道産へのこだわりや、安全安心に対する取組、さらには適正な表示などの認証基準を持つ本制度の普及拡大が大事と考えております。

また、認証事業者につきましては年々増えてはおりますが、社会経済情勢の不振などにより、本制度から撤退される業者も見られるようになってきており、認知度の向上など課題も多くありますが、皆様方の御支援、御協力によりまして、本制度を盛り上げていきたいと考えておりますので、今後ともお願いします。

本日の議事ではありますが、はじめに今年度の新規認証品目として検討してまいりました「ビール」と「非加熱食肉製品（生ハム）」及び「魚醤油」の認証基準について検討いただくことと、また既存の各認証品の生産仕様書の変更に係る取扱いについて審議いただくこととしております。

また、委員会終了後に委員協議会を開催して、今後の制度の運営に関する事項を協議いただくこととしておりますので、最後まで御審議よろしく申し上げます。

○ 委員会の成立

（小石主幹）

委員総数8名中、6名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

(伊藤委員長)

始めに、農産物の基準でありますビールの認証基準について、事務局より説明願います。

・ビール認証基準

(丹代主査)

資料1-1「ビール認証基準(案)」に基づき説明

(伊藤委員長)

ビール認証基準(案)について、何か御意見等はありませんか。

(氏家委員)

大手のビールメーカー以外でも認証を受けられる可能性はありますか。

小さな地ビールメーカーでも認証を取ることができるかということです。

(丹代主査)

小さな地ビールメーカーでも認証を取ることができるよう検討してきました。

(氏家委員)

ホップは農家との契約で作られていますし、単独でホップを買おうとしても買えないと思います。

(丹代主査)

ホップは大手ビールメーカーと生産者の契約栽培ですが、大手ビールメーカーの方のお話ですと、地ビールメーカーにホップを融通できるとのことです。

(氏家委員)

麦芽・ホップの道産原材料の比率について、ビール酒造組合の基準の75%に合わせるのではなく、この認証基準では80%に高めて厳しくすると難しくなるのでしょうか。

これまでですと、業界の方が唸るくらい厳しい認証基準を作成してきた経緯にあります。厳しい基準で、中小の事業者が参加できないというのであれば別ですが。

(伊藤委員長)

農産物基準検討委員会には、私も出席していましたが、大手ビールメーカーでも原材料が有り余っているわけではありません。

道産の二条大麦ですが、非常に厳しい中で地ビールメーカーを支えるということでしょうか。

大手は大手の責任を持っているということであって、余裕があることではありません。

(氏家委員)

そういう状況にあるということは理解しますが、今まで業界にとっては厳しい基準にできました。

(清水副委員長)

業界の基準に合わせるとなると、既に業界が製造しているものに認証を与えるということにもなります。

(小石主幹)

今までの認証基準の中で、数的に〇〇%という基準はありません。

今回、初めて、数字の使用割合を使いました。

山漬けは、漬け込みに4日以上とか、これは試験場のデータであって、熟成されるのが、4日目以降というデータに基づいて数字を設定してきた経緯にあります。

今までの認証基準は、文章表現により道産原料にこだわるということでやってきました。

このビールに関しては、先ほどの説明にあるとおり、色麦芽をどうしても使わざるを得ないということ、これは道産はありません。

また、ホップもどうしても風味調整用については、道産はありません。

そこで、使用割合をどうするかについて、相当議論してきました。

ただ、説明のとおり、その数字が、こういうデータに基づいてこうだとか、全道の地ビールメーカーでどのくらいの使用割合ならいいのか、統計的に数字が出てきませんでした。

それで、最大限使える数字としてビール酒造組合のものを参考にして、また、対外的に消費者に混乱がないようにということで、ビール酒造組合で使っている75%という数字を採用しました。

その部分について、御理解願いたいと思います。

(氏家委員)

大手も妥協したのでしょうか。

小さい事業者にも認証のチャンスが生まれるのなら、それはそれでいいと思います。

(石川委員)

基準を検討する際、小さなメーカーの方も出席したのですか。

(小石主幹)

ビールの検討を始める前に、道地ビール連絡協議会の事務局を担当しているオホーツクビール(株)の方にビール製造の状況について話を聞いています。

今回の基準検討委員会に出席していただいたのは、サッポロビール(株)の技術担当の方です。

また、食品加工技術センターの研究者にも基準検討委員会に出席していただきました。そういう方々の助言をいただきながら、検討してきました。

道産の大麦は、生産量が限定されていますし、契約栽培なので、ほとんどが大手のサッポロビール(株)に流れていく現状にあります。

もともと、日本で製造するビールについては、ほとんど外国産の麦芽を原料としています。

大手もそうです。

そんな事情なので、もったきびしくすると逆に小さい地ビールメーカーもなかなかこの制度に参画できません。

そこは、考え方ですが、今まで数字的な整理はありませんでしたが、今回、初めてビールについて整理しました。

本日、いろいろ意見をいただいて決めていただければありがたいと思います。

(氏家委員)

サッポロビール(株)のクラシックは、道内限定ですが、今はかなり基準がゆるくなっています。

本州でも売っていますが、以前から売っています。

原料が少ないのであれば、メーカーの考え方しだいですが、道内限定にしてもらって、道民にまず飲んでもらう。

要望が多くなればホップもつくる量を増やしてもらってというようなことも考えられると思います。

(清水副委員長)

道内で麦芽生産工場を持っているのは、サッポロビール(株)だけではないですか。

(小石主幹)

麦芽工場は、道内にはありません。

最初に説明しましたが、麦芽工場は道内にないので、道産の大麦を本州に持って行って麦芽にし、その麦芽をまた北海道に持ってきて、ビールメーカーがビールを製造しています。

認証制度においては、トレースを必ず行うという条件付きです。

(清水副委員長)

麦芽工場は国内にあるのですか。

(小石主幹)

国内にありますが、色麦芽を作るための工場は国内にはありません。

麦芽により作り方が違うそうで、温度管理も必要になります。

(清水副委員長)

品種が違うのか、製造方法が違うのか。

(小石主幹)

製造方法によると聞いています。

黒ビールは、完全に色麦芽がないと作れません。

(氏家委員)

アサヒビール(株)はどうですか。

(小石主幹)

助言を受けたのはサッポロビール(株)です。

北海道産の大麦を原料としているのは、サッポロビール(株)系列しかない聞いています。

(伊藤委員長)

ホクレンは大麦を作っていないのですか。

(大西委員)

需要と供給の関係で現在は作られていないのではないかと思います。

また、作りにくいのかもしれません。

(清水副委員長)

ビール酒造組合は、アサヒビール(株)も入っているのですか。

(小石主幹)

大手4社は入っています。

(石川委員)

製品によっては、主原材料の麦芽・ホップより副原材料の方が多き場合もあるのですか。

(丹代主査)

そういう場合もあります。

(石川委員)

副原材料が多い場合でも、道産なので問題ありませんが、副原材料を多く使えばビールから離れていきますが、より道産の割合が多くなるということになります。

(伊藤委員長)

この基準は、ビールと一部の発泡酒を対象としています。

(丹代主査)

この認証基準の検討の経過について説明しておきます。

麦芽に着目すると、日本には酒税法があるので、商品を販売する際、麦芽67%以上を使用したものがビールとして販売されますが、外国の場合、国によってビールの枠組みが違います。

そこで、一端、酒税法の枠組みを取り払って、ビールの原材料を何にするかという検討から始めました。

まず、麦芽とホップは必ず使いたまうということになりました。

それから、副原材料についてはどうするかという検討になり、表2のとおり整理しました。

ですから、この認証基準のビールについては、酒税法のビールと区別しています。

ただ、商品として販売される際には、法令に従い、あるものはビール、あるものは発泡酒として売られていくということです。

(石川委員)

極端な話ですが、麦芽をこれだけ使わなければならないということはないのですか。

(小石主幹)

そうです。

(伊藤委員長)

ただし、麦芽ゼロについては、対象外としています。

(石川委員)

少しでも麦芽を使っていればよいということですか。

(小石主幹)

そうです。

(伊藤委員長)

他に、御質問等はありませんか。

なければ、資料1-1「ビール認証基準(案)」について原案のとおり御了承いただけますか。

(各委員)

了承します。

(伊藤委員長)

次に、畜産物の基準であります非加熱食肉製品（生ハム）認証基準について、事務局より説明願います。

・非加熱食肉製品（生ハム）認証基準

(丹代主査)

資料1-2「非加熱食肉製品（生ハム）認証基準（案）」に基づき説明

(小石主幹)

補足説明します。

加熱ハムの認証基準の主たる原材料においては、「主たる原材料の豚肉は、道内において肥育、と畜されたもので、生産した農場及び飼養管理の記録等が確認できるものとする。この場合、同一の地域内において共通の飼養管理方法に基づき生産する場合は、複数の農場を認めるものとする。」ということで、生産農場まで要求していましたが、生ハムの基準検討委員会においては、部位だけ入手する場合、生産農場まで遡って把握するというのは難しいという意見があり、ハム組合の要請もあったことから、道内の豚であればいいということにしました。

本日、生ハム認証基準のこの部分について認めていただければ、加熱ハムの方も検討させていただきますことにしたいと思います。

(伊藤委員長)

何か、御質問等はありませんか。

なければ、資料1-2「非加熱食肉製品（生ハム）認証基準（案）」について原案のとおり御了承いただけますか。

(各委員)

了承します。

(伊藤委員長)

次に、魚醤油について、事務局より説明願います。

(小石主幹)

魚醤油の基準検討についてですが、先ほどの2品目と同じように、昨年7月の第1回運営委員会で新規認証品目として決定していただき、議論を始めました。

8月に第1回目の水産物基準検討委員会を開催しましたが、他の基準と同じように魚醤油の現状・製造方法などを議論しました。

第2回目の委員会は10月に開催し、8種類の魚醤油について試飲しました。

第3回目の委員会は12月に開催し、1回目と2回目の委員会での課題やコーデックスの情報について議論しました。

第4回目の委員会は最終回ということで2月2日に開催しました。

第2回目の委員会以降、副材料のこうじの原材料については米ということで進められていましたが、第4回目において、魚醤油のこうじの原材料として、米のほかに大豆や麦も使われるという話が出ました。

大豆の部分について、実態が十分把握されていないということもあり、その取扱いについての結論が出ませんでした。

このような経過を踏まえて当方の部内でも議論しましたが、結果として、魚醤油研究会や研究会に入っていない事業者から意見を聞かなければならないということがあったものですから、その使用実態等を把握するという部内の判断に立ちまして、本日、魚醤油の認証基準案は出せないという状況になりました。

業界からの要望もあり、できる限り早い時期に水産物基準検討委員会を開催し、委員会でまとめたものを運営委員会に提案したいと考えておりますので、御理解いただきたいと考えております。

(伊藤委員長)

魚醤油については、検討を継続するという事です。

(氏家委員)

鶏醬もありますが、それは取り扱わないのですか。

(小石主幹)

議論はしましたが、魚醤油研究会としては、今回は魚醤油に限るということで整理しています。

(伊藤委員長)

今後、そのような要請があれば、考えるということです。

(2) 生産仕様書変更申請の取扱いの見直しについて

(小石主幹)

資料2「生産仕様書変更申請の取扱いの見直し」に基づき説明

(伊藤委員長)

認証機関の方からも何か説明があればお願いします。

(温井検査員(穀検))

私どもの3機関それぞれ取り扱っている基準の中で、過去の経験を踏まえて整理してきたところです。

規制が緩和されるというところ、積み上げられてきた基準の根幹に触れるようなところはタブー視してきましたが、事業者との接触の中で、あるいは官能検査の際の品質に対する委員からの注文に応じていくために、事業者に製造工程の一部の変更を伝える場面も出てきます。

その場合、今の取扱いでは、改めて新規の申請をお願いするというような傾向もあったものですから、それではあまりに事業者を苦しめることになってしまうということで、道とも連携しながら私ども3機関で協議してきた内容が整理されていますので、私どもとしてはこのような方向で運営委員会の中で了解いただければありがたいと思います。

(伊藤委員長)

何か御意見等ありますか。

御意見等はないようですので、資料2「生産仕様書変更申請の取扱いの見直し(案)」について原案のとおり御了承いただけますか。

(各委員)

了承します。

(3) その他

(伊藤委員長)

その他について、事務局から何かありますか。

(小石主幹)

ありません。

(伊藤委員長)

委員の皆さんから何かありますか。

(伊藤委員長)

それでは、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。