

平成21年度第1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21年7月15日（水）14:00～15:45

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1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、農政部赤岡参事監より御挨拶を申し上げます。

あいさつ

（赤岡参事監）

紹介いただきました農政部参事監赤岡でございます。

委員の皆さんには、御多忙の中、お集まりいただきありがとうございました。

大西委員については新たに、他の委員については引き続き、私どもの呼びかけに応じて委員をお引き受けいただき厚くお礼申し上げます。

昨年の夏過ぎに事故米とかメラミンの混入事案など食をめぐる問題がありましたが、最近は落ち着いているようです。

春先には、豚インフルエンザが発生し、食肉関係について影響があるのではないかとということで、私どもかなり緊張したところです。

実態は人から人への感染で、道内では65人ほど患者がおられ、国内的にも2,500人、世界的には50,000人という患者数であり、消費者の皆さんの不安は相変わらずという状況です。

その中で本年は食の安全・安心条例に基づく食の安全・安心基本計画の見直し作業を行い、計画の策定中ですが、その政策のツールの中で重要と考えているのが、この独自認証制度です。

現在、品目では18品目、実際認証されているものは49社67品あります。

先般、世界的なソムリエで御存知の方もいらっしゃると思いますが、ジャン＝リュック・プトーさんが4月中旬に来られまして独自認証制度について御紹介していました。

プトーさんが言うには、「いい制度なのだが、努力してもっと知られるようにしたらどうか。」ということで、私ども耳の痛いお話でございました。

プトーさんの言われるとおり、独自認証制度は関係機関の皆さんの評価は大変高いのですが、一般消費者の認知度は低い。

議会でも話題になり、現在67品の認証数に対し、少し前はもっと認証数があったということから、生産サイドでもメリットがないので広がっていかないのではというお話がありました。

そういった観点から幅広い御意見をいただければと思います。

本日は、本年度の第1回目の委員会で、正副委員長選任のほか、新たな認証基準を設けたいことの提案と先ほど申し上げましたこの制度の認知度向上に向けたアイデアを出していただきたいということで始めたいと考えております。

よろしく申し上げます。

委員等紹介

(小石主幹)

次に委員及び関係者の紹介について、食品政策課小野塚課長より申し上げます。

(小野塚課長)

運営委員の皆様を紹介

- ・大西委員 ・氏家委員 ・伊藤委員 ・石川委員 ・清水委員 ・長屋委員
- ・西尾委員

欠席された委員

- ・中村委員

認証機関等の皆様を紹介

- ・(財)日本穀物検定協会北海道支部 温井検査員
- ・(社)北海道水産物検査会 石ヶ守専務
- ・(社)北海道酪農検定検査協会 竹本主任技師
- ・道立食品加工研究センター食品開発部 田中部長

道の出席者を紹介

- ・赤岡参事監、小石主幹

その他道側の出席者の紹介は名簿配布をもって省略
最後に、私は食品政策課の小野塚です。

資料の確認

(小野塚課長)

配布資料一覧のとおり配布してありますので、不足等があれば事務局に申しつけていただきたいと思います。

委員会の成立

(小野塚課長)

委員総数8名中7名の出席となりますが、独自認証制度運営委員会設置要領第5の2の
規程にある出席委員の数の2分の1を超えており、本会議が成立していることを報告しま

す。

委員長及び副委員長の選出

(小野塚課長)

独自認証制度運営委員会設置要領第3の規定により、この委員会に、委員長、副委員長をおき、委員長は委員の互選によることとなっております。

本来であれば、仮議長を立てるなどの方法により、委員長を選出していただくこととなりますが、この事業では事業取り進めの事務的事情から、委員任期が1年間とされており、毎年、委員長、副委員長を選出しなければなりません。

そこで、事務局としましては、誠に僭越ではございますが、平成16年度、本運営委員会創設以来、委員長をお引き受けいただいている伊藤委員に引き続き委員長を引き受けていただき、また、同様に清水委員に副委員長をお願いし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、委員長には伊藤委員、副委員長には清水委員と決定させていただきます。伊藤委員長には、この後の会議進行をお願いしたいので、委員長席に移動願います。

委員長就任あいさつ

(伊藤委員長)

本年度も引き続き委員長を仰せつかることになりました。

一言御挨拶申し上げます。

独自認証制度も、平成16年の創設以来、早いもので5年を経過し、認証対象品目がハム・ソーセージや日本酒、秋さけやからふとますの山漬けなど18品目と拡大してきましたが、先ほど赤岡参事監の御挨拶にもありましたとおり、消費者等への認知度が低いなどの課題があることから制度のPRや認証品の販路の拡大といった取組がますます重要になってきており、本委員会としての責任の重さを痛感する次第でございます。

消費者の食の安全・安心に対する関心がこれまで以上に高まっている中、この独自認証制度は、消費者が求める安全・安心で自信をもって国内外に発信できる道産食品を積極的に認証する仕組みであり、今後一層その役割が高まるものと考えているところであります。

制度が発展をめざすべき時期に入り、これからの委員会は従前にも増して検討すべき課題が出てくるものと思います。

清水副委員長をはじめ、委員の皆さんとともに努力してまいりたいと考えておりますので、御協力をお願い申し上げます。

会議及び議事録の扱い

(伊藤委員長)

本会議の取扱いですが、道の情報公開条例により審議会やこれに類する会議、その議事録は、著しい支障がない限り原則公開となっています。

このため、会議は公開とし、会議資料や議事録の公表で不都合が生じる場合、発言者や第三者に不利益や混乱が生じる場合など、やむを得ないものについてのみ非開示扱いとし、その扱いは、委員会で適宜、委員にお諮りしたいと思います。

【異議なしの声】

また、本日の会議については、2時間を目処に終了したいと考えていますので、御協力願います。

議事

(1) 新規認証品目について

(伊藤委員長)

事務局より説明願う。

(小石主幹)

資料1 道産食品独自認証制度新規認証品目について説明

(伊藤委員長)

ただ今の説明に関し、何か御意見、御質問はありませんか。

(長屋委員)

生ハムについて部位別の検討はしているのですか。

(小石主幹)

具体的な基準の検討は、まだしておりません。

(長屋委員)

ローラックスハムが出てきそうな気がして、個人的には避けてもらいたいと思っています。

スーパーでは、高級なヨーロッパ産の生ハムが棚に並んでおり、結構売れています。

大切なことは、業界の中での競争ではなく、海外との競争だと思います。

スペインやイタリアのレストランには、生ハムは必ず置いてあります。

日本の場合、ビジネスということで、生ハムは年末のお歳暮で出回っていますが、海外産の生ハムを念頭に置いてもらいたいと思います。

ポルトガル産の生ハムについて、日本は口蹄疫の問題で輸入を認めていませんが、EUの規格には合っているので、輸入しないということは協定違反になります。

もうすぐ、解禁になると思いますが。

そのように、畜肉関係は制度に守られてきましたが、今後、どんどん海外の畜肉が入ってきます。

そういった時に低レベルの問題で目指すものがどこにあるか見えないということであれば、ただラベルだけを貼るということになり、本末転倒になってしまう。

目指すところが最高のものであり、全体を引き上げていかないと、「きらりっぷ」の意味がないと思います。

(清水委員)

生ハムについて長屋委員のおっしゃるとおりだと思いますが、そこで、「ラックスハム」と「骨付きハム」の2本立てでいこうと考えています。

(伊藤委員長)

他に意見はありませんか。

(伊藤委員長)

意見がなければ、議題1の新規認証品目については、継続中の生ハムのほか、魚醤油、ビールについて、平成21年度において検討を進めるということによろしいですか。

【異議なしの声】

(2) 制度の運営等について

(伊藤委員長)

事務局より説明願う。

(小石主幹)

資料2 - 1 道産食品独自認証制度認知度向上に向けた取組について(メモ)、資料2 - 2 道産食品独自認証制度(きらりっぷ)認知度向上に向けた取組状況等について説明

(伊藤委員長)

認証対象として生鮮品を考えていく場合、どのようなものがありますか。

(小石主幹)

昨年も少し話題に上がりましたが、フランスの制度においては、一定地域のじゃがいもの基準があり認証をしています。

考え方としては、道内の一定地域の農畜水産物を認証できないかということです。

例えば、戸井や松前のまぐろ、地鶏の卵を「きらりっぷ」の制度に載せて、付加価値を高められないかということです。

委員の方から意見をいただき、時間をかけて検討していきたいと考えています。

(大西委員)

農産物では「YES! clean」ですとか、栽培方法によるブランド化が一方で進んでいます。

「きらりっぷ」として認証する際、どんな基準を作るかについて大変難しい感じがしています。

(長屋委員)

フランスでラベリングというものがありますが、これは、「地域に根ざし、後世に残すべき食文化があるかどうか」が重要なポイントになっています。

(石川委員)

まったくそのとおりで、伝統的なものを残していくというコンセプトのもとに行っています。

北海道で生鮮品の認証を進める中で、一番初めに決めなければならないことは、「どうしてこれを認証しなければならないのか」ということです。

例えば、全国のうち北海道が生産するシェアが90%程度で大昔から北海道で生産しているものがあれば、誰も何も文句は言わないと思いますが、北海道のシェアが10%で最近生産を開始したということになると、その意義は何であるかを明確にしないとダメだと思います。

また、現在、品種改良が盛んなので、そうすると品種改良され今風にアレンジしたものを認証しようとするならば、その意義は何かということになります。

どういうものをどういう意義のコンセプトにするかを決めなければいけない。

だから、養殖でなければ魚はいいのかもしれない。

認証の意義を考えることが、すごく大変な作業になると思います。

(長屋委員)

「さけ」で言えば、十勝や根釧の「さけ」は可能性があると思います。

魚体、身の特徴、品質の取扱い、鮮度について追求し、基準を作ればよい。

「かき」については、養殖事業において、固有のもので行っているところは皆無ですが、天然と呼ばれるものも交配を考えれば単一固有種というものはほとんどありえない。

そういうことであれば、その産地が行っている栽培方法や、その味覚、厳密な品質管理があれば可能だと言えます。

実際、フランスのラベリングは、なかなかきびしいものです。

ですので、ある項目を設けて、この中で地域・団体に申請できる枠組みがあるかどうかについて調査するのも検討過程の一つだと思います。

こちらが一方的に制度を作っても仕方ありません。

(西尾委員)

加工食品については加工のところで基準の検討ができますが、生鮮食品について基準の設定が難しい。

じゃがいもで進めようとしても、いろいろな地域で作られているので難しいと思います。

(伊藤委員長)

わが村、わが町のものだということを掘り起こすということが必要です。

(氏家委員)

以外とあるかもしれません。

今金の男爵については、本州の百貨店においてもワンランクもツーランクも上の商品です。

トラピスト修道院周辺の「いも」も、北海道における男爵の発祥の地です。

十勝はメークインで川西のものは一流のものです。

品種改良したものはダメでしょうけれど、自分たちが食べているものについて探せばあると思います。

「たまねぎ」も北見においては歴史があります。

(田中部長(食品加工研究センター))

氏家委員のおっしゃるとおり対象となるものは結構あると思いますが、銘柄でいくのか成分でいくのかについて制度的には難しい。

(伊藤委員長)

制度のPRについてはどうですか。

県人会のようなものを上手く活用するのも一つの方法だと思います。

県人会の取組について、道として何かありますか。

(小石主幹)

東京事務所で行っており、「きらりっぷ」の情報提供をしています。

(長屋委員)

道の予算だけではPRは難しい。

すべての品目をPRするという事は不可能に近いと思います。

業界としてまとまることができる場所、例えば山漬けの業界でまとまって組織化し、PRの対策を講じるということが必要かだと思います。

(3) その他

(伊藤委員長)

事務局より説明願う。

(丹代主査)

オフィシャルブック 2008 について説明

(伊藤委員長)

ただ今の説明に関し、何かご意見、ご質問はありますか。

(清水委員)

このオフィシャルブックが配られた時、「2008」なので、私は古いものが配られたと思いました。

2009年に配られるものが「2008」になっていることについては、我々には分かるのですが、認証制度を全然知らない人がこれを手にしたら古いものと勘違いしてしまう可能性があります。

(石川委員)

一般的に本においては、2009年の本であっても、掲載している情報は2008年の内容であることが多々あるので、今回のオフィシャルブックにおいても「オフィシャルブック2009」としても問題ないと思います。

(丹代主査)

オフィシャルブックについては4年前から毎年作成しており、その流れから今回のものは、「オフィシャルブック2008」となったものです。

次回、作成する時に検討したいと思います。

(伊藤委員長)

他に御意見等はありませんか。

(温井検査員 (穀検))

認証品目の拡大のときの生鮮食品についてですが、米を精米したものは加工食品ではなく生鮮食品になります。

このようなものについては、基準作成のパターンにおいてHACCPの問題までクリアーできると思います。

一方、一般の生鮮と言われるものについては、そこにどのような縛りを設けるかについて難しいと思います。

食の安全・安心条例をもとに制度が作られておりますので、「食の安全・安心」という

ことが検討する方向です。

先ほど、ホクレンの大西委員から「YES! clean」の話がありましたが、魚であれば養殖はなじまないと思います。

加工食品から生鮮食品の分野に議論を拡大するという点については、結構なことだと思います。

(清水委員)

この制度の認知度向上はいろいろあると思いますが、経済効果の高いものを拡大する中で忘れてほしくないことがあります。

特に水産物について言いやすいのですが、北海道の水産物ですと生産額の多いものは、「さけ」、「こんぶ」、「ほたて」があると思います。

この制度で「さけ」はあるが、「こんぶ」、「ほたて」はありません。

「こんぶ」には何か高次加工があればと思っています。

最近、オホーツクでは「なまこ」の乾燥品を中国に10万円/kgで取引されています。

非常に伸びている商品で、乾燥という簡単な加工ですが、これに何かワンポイントを加えて差別化できれば認証品にふさわしいと思います。

農産物であればメロンがあると思いますが、これはそれぞれの農協が頑張っているので、いろいろな調整が大変難しい。

小麦について最近優秀な小麦が開発されていますので、それも考えたらいいと思います。

水産物では「なまこ」の他に「ほや」、「あわび」があると思います。

特に函館の工業技術センターで「あわび」の乾燥品を作っています。

その「あわび」乾燥品の製造に関して、中華の調理人は、湿度管理などについて絶賛しているようです。

こういった情報の収集が独自認証制度の発展につながる一つの要素だと思います。

(伊藤委員長)

他に意見等がなければ、本日の議事は終了します。

会議進行について事務局に戻します。

閉会

(小石主幹)

長時間の御審議ありがとうございました。

最後に赤岡参事監から挨拶を申し上げます。

(赤岡参事監)

長時間にわたりありがとうございました。

私は道職員の大部分を経済部に在籍し、清水委員とは昔の仲間でございます。

お話の半分は私に責任があるのかなと考えていました。

道外でのこの制度のPRについて、東京はもちろんですが名古屋と大阪に事務所がございまして、そこで道人会の総会があれば、道からもそこに出席し懇親を深めております。

しかし、その場で、「きりりっぷ」を意識したことは無かったです。

そういった意味では、道内出身者が現地で成功されている方のお集まりの会なので、「きりりっぷ」をその場でPRしていきたいと思っています。

経済部との共同事業になると思いますが、連携をとりながらやっていきたいと思っています。

また、長屋委員のお話で、一つのものにターゲットをあてて突破口を開くということですが、「さけ」については貴重な提言だというふうに理解しております。

我々は連携・協働とことばで言っておりますが、その連携・協働の裏付けとして農商工連携の予算について、今年度から二十数億円のファンドを設けまして、そのあがり三千万円～五千万円になったと思います。

それは、業界の方でイベント・PRに使えるシステムになっており、経済部と連携してやっていきたいと考えております。

本日はありがとうございました。

また、今年もよろしく申し上げます。

(小石主幹)

これを持ちまして会議を終了させていただきます。

なお、次回の第2回運営委員会につきましては、9月下旬頃に開催する予定としております。

詳細につきましては、後日改めて御連絡させていただきます。

本日は、大変ありがとうございました。