

日時：平成24年3月26日（月）14:00～16:00

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23年度第2回道産食品独自認証制度運営委員会を開催いたします。はじめに、清水委員長よりごあいさつ申し上げます。

○挨拶（清水委員長）

清水でございます。

委員の皆様におかれましては、冷たい風の中、年度末のお忙しい時期にもかかわらず、第2回委員会にご出席いただき、厚くお礼申し上げます。

さて、道産食品独自認証制度、いわゆる「きらりっぷ」については、平成16年度に制度が創設されてから8年目となりますが、これまでも委員の皆様をはじめ、認証事業者の方々からも、制度自体やきらりっぷマークの認知度の向上が今まで以上に必要であるというご意見もいただいているところです。こうした現状を踏まえ、昨年10月に開催した第1回委員会の中で、道として取り組む基本的な方向として、認証事業者との意見交換会やPR活動の強化、流通・小売業等への働きかけなどについて皆様からご意見をいただきました。

本日の委員会では、その推進状況などについて報告していただくほか、認証マークの取扱いの変更案も提案していただく中で、委員の皆様から、より効果的な普及啓発に向けたご意見等をいただきたいと考えております。

きらりっぷの制度は、高いレベルでの安全・安心を基本に、北海道の食のトップブランドを高めるものでありますことから、これからも委員会としても、その普及拡大に向けて取り組んでいきたいと考えておりますので、引き続き、委員の皆様のご支援を賜りますよう、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。本日は当運営委員会委員8名のうち、6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。

ご出席いただいた委員の皆様は、お手元の名簿のとおりですが、今回、新たに出席されました委員の方をご紹介します。

（株）ふく井ホテルの長屋委員です。

北海道漁業協同組合連合会の三好委員です。

また、認証機関や研究機関の方々もオブザーバとして出席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、1-1、1-2、2、3、参考資料、今年度作成しました「オフィシャルブック2012」をお配りしております。

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、議事に入りたいと思います。進行につきましては、清水委員長にお願いいたします。

（清水委員長）

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。

議題の（1）「道産食品独自認証制度の運営等について」ですが、「平成23年度の主な取組」と「平成24年度の取組（案）」について、事務局より説明願います。

（忠津主幹）ご説明申し上げます。

- ・平成23年度の主な取組について（資料1）
- ・きらりっぷ事業者との意見交換会の概要について（資料1-1）
- ・商談会やイベントでのPRについて（資料1-2）
- ・平成24年度の取組（案）について（資料2）

(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。

(長屋委員)

PRに関しては、予算の裏付けが無いので致し方ないところがあるとは思いますが、認証制度の普及については、このマークをつけることにより品質が証明され、売上げの向上が期待されることから取組んでみたいと思っている事業者は潜在的にいます。ところがこの制度は農政部の担当者の中でしか動かないため広まりません。また、実施にあたっては様々な部署が関わってくるため、振興局などでは十分に把握していないところもあります。このため、事業者が新規で取組みたいと考えている場合のサポート体制などについて検討する必要があるのではないのでしょうか。道の各部でそれぞれ取組んでいる事業をよりわかりやすく整理することにより、より効果的に制度や事業を活用する道筋が出来るのではないかと思います。

また、道庁の中で担当する部署、例えば最低限保健所などはコーディネータ的な人を育てて、配置していかなければならないのではないのでしょうか。

ヨーロッパでも地域呼称制度があります。このうち、フランスのAOCでは、PR費用は事業者の負担としています。国は直接的にはサポートしていませんが、検査機関や委員会へのサポート、国外へのアピールなど間接的なサポートを行っています。

きらりっぷの目指しているところは、優れた食材が北海道にあるということとPRするところにあります。フランスではチーズのシェアは、販売価格で言えば食品全体の8%もあります。また、底辺にあるような一般的なカマンベールチーズも100g80円程度で売っており、人気があります。

きらりっぷの根本的な考え方としては、品質に優位性を持っているものは他の商品を引っ張っていくという考えであり、それにより裾野の価値も上がっていくということです。これはどの国においても制度の根本理念となっています。ですから北海道としても、優れた食材をどのように育てて行くのかということは北海道の経済にとっても大きな課題だと思います。しかし、課題の割には制度は出来たが、制度を支援する体制が道の中でどのようにになっているのか、その辺が見えてこないように感じています。

国でも地域呼称制度について検討を始めており、年内か来年には素案が出来ると聞いています。道は既に制度についてのノウハウも蓄積しているので、優位に立つことが出来ると思います。ですから道でも来年度の取組の中に、全道庁をあげてきらりっぷについての方向性を確立して欲しいと思います。これは予算が無くても出来ることだと思います。

きらりっぷは道の条例に基づき行っていますが、このような条例などを根拠とした認証制度への取組は全国的にも少なく重要です。長野県のワインなども条例によるバックアップはありません。行政マンは規則に基づき仕事をするので、きらりっぷに対しても運用していく責任があります。

このため、平成24年度につきましては、ぜひ道庁をあげて、きらりっぷに関して何が出来るのかということを検討し、まとめてもらいたい。また、制度の照会や確認を行う場合などは、振興局のどこに相談にいけばよいのかなどを具体的な例をあげて整理してほしいと思います。

小規模の事業者は、参加しようと思っても制度の壁があると感じています。具体的には衛生関係が問題ではないかと思っています。事業者は道のハサップの基準では高い評価が付きません。ハサップで最も重要なことは、食品をつくる時の手順、運用、それに対する記録であり、これらについてしっかり取組むことにより最高の評価まで達成することが出来ると思います。しかし、小規模な企業では、基準などについての問題箇所があった場合、こうすればよいという十分な対応ができない場合があり、保健所からも紋切り型による対応をされます。本来は、問題があった場合は、その問題箇所はこのようにすれば良いといった助言が好ましいのですが、そのようなコーディネーターはいません。道庁全体できらりっぷをどうすべきかということをご検討してほしいと思います。

(清水委員長)

広範囲にわたってのご指摘でしたが、例えば、今の認証制度はAOCと比べて、このようなところが不足しているなどということがありましたら、ご提言いただくと助かりますが、いかがでしょうか。

(長屋委員)

フランスでは、自国で生産していなくても、以前の植民地であった国から食品を輸入しているような場合でも、国家戦略として品質の格付けを行っているという徹底ぶりです。例えば砂糖などがそれ

に該当します。構造的にも日本と違い、国（農林水産省）のほか、国の機関としてINAO(イナオ)という政府機関が管理し、各州にまで組織化されています。また、もう一方では民間の地方委員会があり、この2つの組織が両輪となりお互い監視しあっています。

道としても、時間はかかると思いますが、各担当している部署ごとの事業を整理し、全体的に事業内容が見えるようにするべきではないかと思います。

（清水委員長）

これまで取り組んできた認証制度は、外から見ると不足しているものがあること、また、国が新たな制度を導入した場合に、道としては更に先を見越した上で取組むことが経済的なメリットや制度の拡大につながるのではないかという意見であったのかと思います。

その他の意見として、今後の取組方法等について皆さんから意見をお聞きしたいと思います。

（勝浦委員）

販売促進についてですが、前回は意見を述べましたが、販売のプロであるバイヤーへマークの意味を知ってもらい、バイヤーから消費者へ伝えてもらうことが効果的ではないでしょうか。バイヤーは消費者の方向を見ているので、その方々の力を借りることが大事ではないかと思います。

また、事業者が商談会に参加するためのバックアップ体制も必要ではないかと思います。消費者へのPRよりも、手前に位置している方々へ協力してもらうといった取組に力を入れてはどうでしょうか。

（清水委員長）

なるほどわかりました。それでは続きまして、前濱委員、何かありますか。

（前濱委員）

試食販売が伴っていた方が効果的だと思います。様々なイベントで事業者と一緒に試食を行い、食べてもらい、おいしかったらその場ですぐ購入できるようにすると、より売れるのではないかと思います。また、一度食べて味を覚えてもらった消費者は、今後も利用してもらいやすくなるのではないかと思います。

（清水委員長）

日頃から、消費者に一番近いところにおられる前濱委員ならではの意見ですね。大変参考になります。

（三好委員）

漁連で販売事業の加工食品と食品開発を担当しています。札幌勤務の前は東京支店で15年勤務していました。きらりっぷについては、今回委員になり初めて知りました。残念ながら東京などの首都圏では、殆ど認知されていないと思います。

首都圏では北海道フェアは人気がありますが、そこでもきらりっぷについて消費者は認知していないと思います。きらりっぷは、北海道産の食品の中でもプラス1の商品です。このことをアピールする場をもっと増やすことにより消費者へより認知されるのではないかと思います。もっと大胆に予算を使い実施していくことが必要だと思います。道も東京に事務所がありますし、ホクレンと漁連でタイアップした北海道フェアも首都圏で実施されています。そうしたことから、北海道全体の人気は、沖縄まで十分あると思っています。その中できらりっぷをどうするのか、今後は各論に近い議論が必要ではないかと思います。

（清水委員長）

首都圏の方々は、北海道ではきらりっぷ制度があると認識したときに、その制度についての評価は高くなりますよね。

（三好委員）

そう思います。また、東京の生協さんと浜とがタイアップした事業も進んでいます。例えば野付漁協の商品を生協さんでも売っていますし、北海道の野付産のサケを食べましようといったPRも東京で行っています。また、東京の消費者が野付の浜に訪れ植樹などを行っているなど様々な事業を実施

し、産地と消費者のパイプもできています。このような消費者の方々へきりりっぴ制度をもっとPRし納得してもらうことが大切であると思います。

先日、大連で水産物の消費キャンペーンを実施しました。放射能問題もあったため、北海道産は安全・安心というキャンペーンを実施しました。現地では道の水産物に大変興味を持っています。今後は健康と長寿がキーワードのようです。中国では北海道のマーク自体がブランドになっており、よく知られているので、海外戦略にも目を向けてはどうかと思います。

(樋元委員)

消費者の方々に認知していただくときに、マークが付いているだけではリピーターにはなりません。マークの意味を教えていくことがよいのではないかと思います。高いレベルの関門を通った優れた商品であるということが、購入した商品でも説明されているといった取組も大切ではないかと思います。

(清水委員長)

今後も地道にPRを行い、制度の普及拡大を行う必要がありますが、当委員会で議論した内容につきましては、今後の方向性につながっていくため非常に重要です。当委員会では、これまでは新たな品目を増やすということに重点を置いてきましたが、今後は普及拡大、さらには利益も得ることが必要となって来るのではないかと思います。しかし、最近は商品数も減ってきていますので、まずは数を増やすためにも消費者への認知度の向上を図る。それにより生産者側への認知度もあがるといった取組を行っていくことが大切であると考えております。

(清水委員長)

続きまして「認証マークの取扱いについて」事務局より説明願います。

(忠津主幹)

資料3に基づき、認証マークの取扱いについて説明

(清水委員長)

ただ今の説明に関し、何かご質問、ご意見はございませんか。

(前濱委員)

英文の場合もあるのでしょうか。

(忠津主幹)

どのような文言の表現とするかは、認証事業者からの申請内容によりますが、その中には英文による申請もあると思っています。

(板谷課長)

関連してですが、輸出にあたっては、放射性物質の関係で諸外国からは現地証明書の提出を求められていますが、きりりっぴ認証品及び道産食品登録品につきましては、当該証明書の発行については書類が大幅に簡便化されているところです。

(長屋委員)

認証マークについてですが、頭文字だけで標記する英字の略称文字、3文字での表示を検討してはいかがでしょうか。また、認証マークの文言ですが、日本語では認証ですが、欧文(certified)では正確に言えば保証という意味で使用しています。世界的な流れとしては認証ではなく保証という言葉が使われています。

中国でもIGT(地域特有の食品)、DOP(伝統的な食品)などで128品目くらいの産地の制度があります。フランスにもAOCなどがあります。表示は国際戦略です。これが添付されていれば食についての知識がある者であれば、国際標準で審査された商品だということが確認できます。北海道認証であれば、HFPくらいにしかならないので、きりりっぴについても、もう少しわかりやすい英字の略称を検討してみてもどうでしょうか。

(清水委員長)

わかりました。ほかに何か意見はありませんでしょうか。  
意見がなければその他に入りますが、事務局からは何かありますか。

(忠津主幹)

資料は用意していませんが、エゾシカの有効活用について報告いたします。

エゾシカにつきましては、2年前にエゾシカ協会からの要望があったため、平成22年8月の当委員会ですべて皆さまから意見を伺いました。

当時は野生シカの生肉としてきりりっぷ認証できないかとの要望でしたが、委員の皆様からは、野生シカの生肉については、生産技術や品質について試験研究機関などでのデータ蓄積が少ないため科学的な根拠に基づく認証基準が設定できないのではないか。また、家畜の場合と同じように、出生場所や餌の状況、さらには捕獲場所などを把握することが難しいという意見がありました。

その他、エゾシカにつきましては、時期別、地域別、個体別に肉質のバラツキが大きいいため、実際に販売する場合の商品の品質の安定性の確保が難しいのではないか、といった意見もありました。

このようなことから、道としましては、現時点では、エゾシカ肉の認証基準の検討は難しいとの結論としたところです。

その後ですが、最近では生肉だけではなく、様々な加工食品が出てきていますし、一時養鹿のエゾシカも多くなってきています。また、衛生処理の面でも、道が衛生処理マニュアルを作成し、エゾシカ協会では推奨制度を設け、道のマニュアルを遵守しトレーサビリティに取り組んでいる処理施設を推奨するという取組を行ってきています。

また、先般の道議会で、改めてエゾシカ肉の認証の可能性について検討してみてもどうかとの質問等がございました。

確かに2年前とは状況が変わってきているため、もう少し実態に合わせ、加工品や一時養鹿も含めた幅広い検討が必要となってきているのではないかと認識しているところです。

しかし、私たちには基本的なデータもありませんし、課内、部内をはじめ、関係各部との協議も必要な場合にはこれから行っていくという段階です。このため、今後、このようなことを検討する場合が生じるかも知れないということをご承知おきいただければと思います。

(清水委員長)

私も当時の状況とは少し変わりつつあるかなと感じています。マスメディアを使用しPRをしてきていますし、ニュージーランドでも調査が進んでおり、そのシカ肉は、ヨーロッパでも多く利用されています。養鹿を行うことによりそれなりの安全性も確保できるかも知れないという状況に、この2年で急速に変わってきていますので、委員会としても議題として再度検討することになるかも知れませんが、その時はよろしく願いいたします。

また、先ほどの長屋委員の意見にありましたが、認証マークの英語表示につきましても、戦略的には重要ですので文言の表示については、国際的にも通用するような文言にすることも検討してみてもと思います。

(長屋委員)

認証というマークは世界中にはありません。例えるなら、認証は保健所が検査済みというような印を押すようなイメージです。また、食肉の世界でのトップブランドはニュージーランドで、評価も非常に高く衛生基準もしっかりしています。ヨーロッパ産の肉とは質が違います。

(前濱委員)

認証品目の数が伸び悩んでいます。認証するには官能検査があります。私も2度ほど参加しましたが、消費者はどのようにして選ばれるのか教えていただきたい。

インターネットでブログをやっている人は多いと思いますが、そのような人を官能検査に参加してもらい、ブログにそのことを書いてもらおうと良いのではないのでしょうか。その場合、きりりっぷは高い基準をクリアした商品であることなどについてもブログで説明してくれると思うので、ブロガーを集めて検査を実施してはどうでしょうか。ネットの世界で広がっていくのではないのでしょうか。

また、そのような人にきりりっぷ巡りツアーなどを企画し、きりりっぷ工場などに行って試食などを行ってはどうでしょうか。それをブログで紹介してもらおうと良いのではないのでしょうか。

(温井オブザーバー)

官能検査についてですが、メンバーは25名以上とし、年齢構成や性別を均等に選定しています。その時には生協の組合員や消費者協会のメンバーの方々、また、ワインの場合はソムリエ協会などに推薦を依頼しメンバーを集めています。ただ今の前濱委員から提案のありましたプロガーにつきましても、新たな選定先として有効ではないかと感じました。

(清水委員長)

今回は制度の全体的な意見が多数ありました。今後の普及拡大に向けた方向性について、さらに検討していかなければ、国際的な競争にも勝てないといった意見も出ましたので、しっかりした取組も必要と感じました。

委員からは意見がないようなので、オブザーバーの方々から何か意見がありませんか。

(川上オブザーバー)

今日の資料の文言の使用についてですが、認証マークの説明か、食品の説明か曖昧な文言があるので制度の説明ということをはっきりさせた文言にした方がよいのではないのでしょうか。資料3の記載例の3番目の文言が少し曖昧ではないかと感じました。

(板谷課長)

そのことにつきましては、後ほど担当の部署と相談するようにいたします。また、今回の改正案については意見交換会での意見のため、当日参加できなかった業者へも後日協議し、決定することとしています。

(竹本オブザーバー)

先日の意見交換会では、営業職の方が多かったので、出席された事業者からは、売上げの伴った認証マークを希望する意見が多くありましたが、認証機関としては、きりりっぴを取得した事業者であるという自負心も持っていたいただければと考えております。

(川村オブザーバー)

最近の認証基準は魚醤油でして、以前、魚醤油生産組合へ認証制度の説明を行ったこともありますが、中小の企業からはハサップの取得が難しいという意見があります。やはりそのための何らかのバックアップが必要ではないかと思えます。

(長屋委員)

保健所は保健衛生のプロが集まっていますが、業務も多岐にわたっているため、食品についてのプロのコーディネーターがいません。このためハサップ認証に関する検査項目についても、工場によっては必要のない項目もありますが紋切り型に扱う傾向があります。やはり衛生管理についても、プロのコーディネーターを養成する必要があるのではないかと感じています。

(清水委員長)

今は衛生管理は、民間でも実施しています。民間を利用すると価格が高いということもありますが、民間を育て民間の力でハサップを構築していくということも保健所の役割という面もあるので、事業者の考えと保健所の考えには温度差があるのかも知れませんね。

(長屋委員)

ハサップはマニュアルを作成し実行すればできるようなものではありません。業種の工程ごと、さらにはそれを扱っている人まで見ていかなければハサップというものはできないのです。このため、大手事業者では、それに変わるものとして数百万円もするような高価な機器を導入するといった施設型のハサップ手法を採用しています。ハサップを検査する人も施設型ばかりを考えて対応している実態にあります。このため、本来はその工場では不必要な場合でも、マニュアルに記載されているため、一律に取組むようにと言われ、これが問題ではないかと思えます。

(清水委員長)

ハサップ制度に関しては、施設の状況は理解するが、制度としてみた場合にはなかなか認められないという現実もあると思います。今後のハサップの推進に期待したいと思います。

また魚醤油は、調味料として企業も新たにゼロから参加し取り組んできています。今後も衛生面でも事故がないようにすることが重要です。私たちの感覚では発酵させていれば、他の菌は増えないので安全な食品であると認識していますが、それでも万が一事故が発生すると問題となるので、ハサップなどを通じ消費者や製造者が、ともに知識を共有化していくことが重要な気がします。

(温井オブザーバー)

平成23年度の取組という報告がありました。道の事務局では2人とも変わりましたので大変だったと思いますが、よく取組んだのではないかと感じています。

(清水委員長)

それでは本日の議題は全て終了しましたので、議事進行を事務局に戻します。

(忠津主幹)

清水委員長、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、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。

きらりっぷにつきましては、すぐに取り組めることと長期的に考えて取り組むことがあるとは思いますが、皆さまのご指導、ご協力のもと、きらりっぷ制度のさらなる普及拡大に向けて、取り組んで参りたいと考えておりますので、引き続きご協力につきまして、よろしくお願いいたします。本日は、大変ご苦労様でした。