

平成20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20年9月9日（火）14:00～16:00

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20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、お忙しいところ御出席いただきありがとうございます。

先日、9月4日の道新の夕刊に載っておりましたが、「食品の産地偽装など食の安全」に関する事件で、警察が全国で今年上期に摘発した件数は29件で、年間に換算すると過去最悪であった昨年の52件を上回るペースで増えていると伝えておりますとおり、食品の表示等の信頼確保が重要となっており、この道産認証制度の果たす役割もますます大事であると考えております。

本日の議事ではありますが、はじめに今年度検討しております新規認証品の基準検討会の経過について御報告申し上げ、次に制度の運営等について、認知度向上に向けた取組の検討と、納豆のタレの取扱について、検討いただく予定としておりますので、御審議のほど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、氏家委員、中村委員及び長屋委員が欠席で5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。

資料の確認

（小石主幹）

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。

議事

(1) 新規認証品目の基準検討について

(伊藤委員長)

事務局より説明願う。

(小石主幹)

資料1「第1回道産食品独自認証制度基準検討委員会の開催結果の概要」に基づき説明

(伊藤委員長)

ただ今の説明に関し、何かご意見、ご質問はありませんか。

“畜産物基準検討委員会(生ハム)”

(清水副委員長)

ヨーロッパ産の生ハムを試食しました。

ヨーロッパ産の生ハムは、味・塩加減において優れているような感じがしました。

北海道において新しく開発された発酵生ハムも試食しましたが、発酵させて生産期間を短縮させたもので、味は美味しかったのですが塩が少しきついという感じでした。

業界の方が来ていなかったなので、業界サイドの意見を聞いた上でまとめるということで、委員の意見は一致しています。

(石川委員)

生ハムの基準づくりが可能かどうか、品目として認めるかどうかということで、検討している最中ということですか。

(清水副委員長)

そうです。

業界が作れる範囲でないと困るということです。

もちろん、イタリア、スペインの生ハムは美味しいのですが、1年以上の熟成となると、コストが高くなり、豚に何を食べさせるかということも検討する必要があります。

我々としては、北海道で作れて、本州にないものをできないか検討しています。

“水産物基準検討委員会(熟成塩蔵からふとます)”

(石川委員)

サケとマスでは違う魚なので、特性を活かした基準が必要ですが、資料においては、漁獲期間は決められ、雄・雌も雄に限定し、風乾しなければダメという条件もあり、サケに比べてマスは大変厳しい基準案になっています。

そんなにマスを厳しくしなければならぬのかというのが、私の個人的な意見です。

サケの基準は、漁獲時期も決まっていない、雄・雌もどちらでもよい、サイズも限定し

ていない、風乾もしなくてもよい、山漬けの最低基準だけを設けており、後は業者の裁量に任されています。

そのため、マスの基準を全部決めてしまうと、業者の裁量が少なくなってしまうと感じています。

第2回目の基準検討委員会では、また意見を出し合おうと思います。

“農産物基準検討委員会（生中華麺）”

（櫻田検査員（穀検））

販路を考えるとスープ付きということも考えられますが、当面は麺だけを検討していくこととしています。

（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「道産食品独自認証制度の認知度向上に向けた取組について（メモ）」に基づき説明。

（丹代主査）

資料3「道産食品独自認証制度基準「納豆」のタレに関する検討について」に基づき説明。

（小石主幹）

参考「北海道経済連合会地域ブランド振興専門委員会における認証制度等のあり方の検討について」に基づき説明。

（伊藤委員長）

ただ今の説明に関し、何かご意見、ご質問はありませんか。

認知度向上に向けた取組について、今までは加工食品の基準づくりでしたが、今後は生鮮食品の基準を作ってはどうかということです。

“ 認知度向上に向けた取組及び認証制度等のあり方 ”

(石ヶ守専務 (水検))

今、サンマの時期なので、サンマでどうかとも言えますが、生鮮食品の基準づくりは難しい。

認証において、生鮮の場合はボリュームはかなり大きい。

加工業者等、既にそれなりの取組を行っています。

流通を考えた場合、テンポが非常に速いので、このテンポに認証の体制がついてこられるか疑問です。

認証について、どんどん拡大していくことが、適当なのかということもあります。

生鮮の魚については、認証できるものは見当たりません。

(伊藤委員長)

認証においては、原料確保、衛生管理があるので、生鮮品はいろいろな問題があると思います。

例えば、農産物等 (富良野の軟白ネギ) で既にブランドになっているものを認証対象にしていくこともあると思います。

(古賀委員)

生鮮の農産物においては、農薬、肥料の関係もあり、認証となると難しいのではと思います。

(伊藤委員長)

生鮮品に手をつけていなかったということは、その辺の事情があるのでしょうか。

認証の数を増やすのはどうかという意見もありましたが、道経連からは、認証数が少ないことについて指摘されています。

(石川委員)

私は、生鮮品の認証を進めていくことについては、いいことだと思います。

肉については、フランスのAOCでも認証されています。

やみくもに進めるということではありませんが、まず、取り組みやすい肉でやってみては、どうでしょう。

(西尾委員)

農産物は、地域でブランド化してしまっているので、難しいと思います。

石川委員の意見を聞きましたが、豚肉が思い浮かびました。

肉は可能性があると思います。

(伊藤委員長)

肉についてやってみる価値があるという意見が出ましたので、参考にさせていただきたい

と思います。

(櫻田検査員(穀検))

肉で認証を進めようとするれば、加工品とはまったく別の基準の作り方になると思います。衛生管理、味など、現行の基準スタイルを相当変えなければなりません。

(清水副委員長)

北海道は地域が広いので、道として均一なものを提供するような基準は、できない可能性が強いと思います。

道の畜産試験場等で開発した地鶏であれば可能性はあると思います。

北海道の牛でやって、しばらくたてば松坂牛になるというものについては、対応は難しい。

生産者も参画しにくいと思います。

豚肉は、ホエー豚等がありますが、これもそういう領域に達していません。

農産物も同じだと思います。

この品種を使って、この基準を超えればよいという考え方で進めた方がいいと感じます。

試験場ではいろいろな品種を作っていますので、その品種に限って、一次産品を作る生産者のお手伝いをするようなことに「きらりっぷ」が使われていいのかどうかについて、ディスカッションする方がいいと思います。

ところで「関サバ」というのは、どういう認証なのでしょうか。

(石ヶ守専務(水検))

大分県沖で捕れたサバをいいます。

(伊藤委員長)

生鮮品について、こちらから持ちかけるということもありますが、生産者から「これについて、どうですか。」というものがなければ、インパクトが弱い。

各委員におかれては、いろいろな立場の方がいらっしゃるのので、その立場で働きかけていただきたいと思います。

(竹本主任技師(酪検))

認証を受けようとするれば、衛生管理がとても難しい。

搾乳時点ではOKでも、移動している間に何かあれば議論の対象となります。

そのような状況なので、生鮮品は難しいと思います。

北海道の認証の考え方について、よくわからない部分があります。

他県においては、美味しいものが前面にきています。

北海道においては、安全・安心を前面に出すのであれば、基準があまりに厳しいので、業者がいなくなります。

北海道は何を最も重要とするのかについて、はっきりした方がよい。

(伊藤委員長)

それは、いつもどのようにすり合わせするかについて、難しい議論になっています。

基準について、北海道はかなり厳しくなっており、トップをねらうという位置づけですが、一方で売れないものを作っても仕方がないということで、なかなか難しい。

全体のレベルを上げていこうという目的もありますが、息切れしてしまうと何にもならないということもあり、何か妙案があればと思っています。

納豆のタレに係る検討案についてはどうですか。

“納豆のタレに係る検討案”

(清水副委員長)

資料の表現でいいと思います。

(伊藤委員長)

「タレは除く。」という表現はマイナスとならないでしょうか。

「タレは除く。」ということについて、タレに何が入っているのか疑問を持つということにならないでしょうか。

(清水副委員長)

そこまで、タレにこだわるのであれば、自分で醤油等によりタレを作って食べると思います。

(石川委員)

このことについては、「そば」や「ラーメン」にも該当してくるのですか。

(小石主幹)

業者に自由に対応してもらおうというのではなく、主要な材料については3品程度を北海道産というような規定を設けようと考えています。

道産登録品であればOKであるというようなことも考えられます。

その際、メーカーから認証機関に協議を上げてもらうこと等、何らかのルールを作りたいと考えています。

今回のタレの件に了解していただければ、次回はルールを提示して意見を伺いたいと思っています。

(石川委員)

「除く。」という表現はマイナスイメージに感じます。

(古賀委員)

「タレについては、醤油等の3原料は道産品」というような表現ができればよい。

(石川委員)

道産登録にタレがあり、「タレは道産登録品」というようであれば、一層よい。

(小石主幹)

表現については、検討したいと思います。

(3) その他

(伊藤委員長)

事務局より説明願う。

(小石主査)

「試される大地北海道」ロゴマークの今後のあり方等について説明。

(伊藤委員長)

ただ今の説明に関し、何かご意見、ご質問はありませんか。

【特になし】

(伊藤委員長)

その他の中で次の説明に移りたいと思います。

食の安全・安心条例等の件について、報告があります。

(小田原主幹)

食の安全・安心に関する取組の概要を説明。

「北海道食の安全・安心条例」及び「北海道遺伝子組替え作物の栽培等による交雑等の防止に関する条例」は、施行から3カ年が経過することから、条例の施行状況の検討を行い、その結果に基づき必要な措置を講ずることとしていますが、検討に当たって、意見募集を行っていますので、皆さんにおかれましてもよろしくお願ひしたい。

(伊藤委員長)

議事は、これで終了しますので、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。

これを持ちまして本日の会議を終了させていただきます。

なお、次回の第3回運営委員会につきましては、12月上旬頃開催したいと考えておりますが、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。