

平成20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21年2月10日（火）14:30～15:40

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、お忙しいところ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、5年が経過しようとしており、認証品目も毎年増加して、今年度検討された生中華麺とからふとます山漬けの2品目を加えすと18品目となります。

また、認証事業者につきましても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、今後ともよろしく申し上げます。

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参りました「生中華麺（生ラーメン）」と「熟成塩蔵からふとます」の認証基準についての最終の検討をしていただくこと、また、既存の納豆の認証基準に関し、タレを同包する場合の取扱いについて審議していただくほか、認証マークの表示基準について一部変更を予定していることから要綱等関係諸規定を整理することとしており、これらの件について御審議のほど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、全員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)

事務局より説明願います。

・ 納豆認証基準の一部改正

(丹代主査)

資料 1 - 1 「納豆認証基準の一部改正について (新旧対照表)」、 「認証納豆にタレ等を同包する場合の取扱い (案)」に基づき説明

・ 生中華麺 (生ラーメン) 認証基準

(丹代主査)

資料 1 - 2 「生中華麺 (生ラーメン) 認証基準 (案)」に基づき説明

・ 熟成塩蔵からふとます認証基準

(小石主幹)

資料 1 - 3 「熟成塩蔵からふとます認証基準 (案)」に基づき説明

(伊藤委員長)

まず、**納豆認証基準の一部改正**についてですが、現行の基準においてはタレ等を同包できないこととなっておりますが、今後はタレ等を同包できるようにし、そのための取扱いをどうするかということです。

何か御意見等はありませんか。

(石川委員)

認証納豆に同包するタレについては、どのようなタレでもよいのですか。

(丹代主査)

どのようなタレでも構いません。

ただ、農産物基準検討委員会で委員の皆さんから出た意見 (「タレについてもある程度道産原料にこだわった方がよい。」、「道産原料にこだわっていないタレを使う場合には、表示方法としてタレは通常品という表現がわかりやすい。」、「道産原料にこだわったタレを使う場合には、その旨表示した方がよい。」) については、認証機関から認証事業者に指導してもらうことで整理しています。

(石川委員)

認証機関の具体的な指導についてですが、通常品が出てきた場合はどのような対応となるのですか。

(丹代主査)

その場合は、「タレは通常品です。」ということを表示してください。」という指導になります。

(石川委員)

タレの中に道産原料を使用した「しょうゆ」を使用している場合はどうなるのですか。

(丹代主査)

「タレに含まれる「しょうゆ」については、道産原料を用いています。」というような説明を表示してください。」という指導になります。

(石川委員)

認証機関が委員会での意見を認証事業者にお伝えするとして、タレの内容について「登録品にしない。」とか「通常品にしない。」というようなことについて、縛りをつけるのですか。

(丹代主査)

タレについては認証基準外であることを明確に謳ったので、タレの内容に縛りはかかりません。

(伊藤委員長)

それでは資料1 - 1「納豆認証基準の一部改正について(新旧対照表)」、**「認証納豆にタレ等を同包する場合の取扱い(案)」**について御了承いただけますか。

(各委員)

了承します。

(伊藤委員長)

生中華麺(生ラーメン)認証基準についてですが、何か御意見等ありますか。

(伊藤委員長)

特に御意見等がありませんので、資料1 - 2「**生中華麺(生ラーメン)認証基準(案)**」について御了承いただけますか。

(各委員)
了承します。

(伊藤委員長)
熟成塩蔵からふとます認証基準についてですが、何か御意見等ありますか。

(氏家委員)
さくらますは、この基準に該当するのでしょうか。

(小石主幹)
さくらますについては、この基準から除かれることになり、からふとますだけが該当となります。

(伊藤委員長)
からふとますの生産地はオホーツクになりますか。

(小石主幹)
主生産地はオホーツクになりますが、生産地としては網走管内と根室管内が中心になると思います。

(伊藤委員長)
それでは資料1 - 3「熟成塩蔵からふとます認証基準(案)」について御了承いただけますか。

(各委員)
了承します。

(2) 道産食品独自認証制度実施要綱等に改正について

(伊藤委員長)
事務局より説明願います。

(小石主幹)
資料2 - 1「道産食品独自認証制度実施要綱の一部改正について(新旧対照表)」及び資料2 - 2「認証マーク表示基準の一部改正について(新旧対照表)」に基づき説明

(伊藤委員長)

マークを使いやすいようにするというのが、改正の目的です。

資料2 - 1「道産食品独自認証制度実施要綱の一部改正について(新旧対照表)」及び資料2 - 2「認証マーク表示基準の一部改正について(新旧対照表)」について御了承いただけますか。

(各委員)

了承します。

(石川委員)

先ほどの納豆のタレに絡んでのことですが、認証そばにタレを同包する検討はするのですか。

(丹代主査)

今のところ、認証そばにタレを同包したいという要望はありませんが、要望があれば検討することになると思います。

(長屋委員)

生中華麺についてですが、原材料の一つに小麦タンパクがあります。

小麦タンパクを使用する量が多ければ、主原材料である小麦粉の割合は90%を割ってしまうことになるのではありませんか。

(丹代主査)

生中華麺を製造する際の小麦タンパクの使用基準はありませんが、麺の品質を一定に維持するためには小麦タンパクは重要な要素となっております。

もともと小麦にはタンパクが含まれておりますが、同品種の小麦でも年によってその小麦のタンパク含有量は違ってくこともあります。

そのため、麺の品質維持のためには、ある程度の小麦タンパクを麺製造時に添加する必要があります。

小麦タンパクの使用基準については、先ほど話したとおり同品種の小麦でも年によってその小麦のタンパク含量が変動するところから、農産物基準検討委員会においては、基準を設定しないという結論になりました。

生中華麺製造時における一般的な小麦タンパクの使用量についてですが、食品加工研究センターから聞いています教科書的な使用割合は0%~1.5%程度です。

(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)

特にありません。

(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)

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。