
道産きのこ生産履歴管理
フォローアップ調査報告書
(平成19年度)



- は じ め に -

本報告書は、道が策定した「道産きのこ生産履歴管理の手引 - トレーサビリティシステムの導入に向けて - 」に基づき、平成17年度に林産試験場の実地指導を受けた生産者を対象として、指導後の取組状況をフォローアップ調査し、その結果をまとめたものです。

先に作成した導入事例集などとあわせて参考にさせていただき、きのこの生産履歴管理がより一層図られることを願います。

- 対 象 事 例 -

以下の対象事例については、各事業体（生産者）の了解を得て、紹介したものです。

- 1．有限会社ダイニ産業観光（菌床しいたけ 伊達市）
..... P 3
- 2．くねっぷしめじ園（ひらたけ 訓子府町）
..... P 4
- 3．フレップ勝岳（菌床しいたけ 置戸町）
..... P 5
- 4．農事組合法人ヒット（えのきたけ 愛別町）
..... P 6
- 5．広尾町しいたけ生産協同組合（原木しいたけ 広尾町）
..... P 7
- 6．農事組合法人塩狩きのこ生産組合（ひらたけ、たもぎたけ 和寒町）
..... P 8

トレーサビリティシステムとは...

トレーサビリティとは、「トレース（なぞる。跡をたどる）」「アビリティ（可能）」を組み合わせた言葉で、「跡をたどり、さかのぼって調べられる。」という意味です。

具体的には、食品の生産、処理・加工、流通・販売等の段階で、仕入先、販売先などの記録を取り、保管し、識別番号等を用いて食品との結び付きを確保することによって、流通した経路及び所在等を記録した情報の追跡と遡及を可能とする仕組みです。

食品が食卓にのぼるまでには、生産現場から小売店までの間に加工部門・市場など様々な流通経路を経ており、食中毒などの食品事故が発生した際の早急な原因究明と回収対策が必要となっているほか、食品表示への信頼回復のために、消費者などに対する食品の生産流通情報の提供も求められています。このため、トレーサビリティシステムが有効な手段として着目され、既に牛肉では法律が整備されシステムの導入が進んでいるほか、他の食品についても国が実証事業などにより導入を推進しています。

なお、トレーサビリティシステムは、あくまで食品の追跡、遡及のための仕組みであり、製造工程での衛生管理を直接行うものではありません。

平成19年度「道産きのこ生産履歴管理」フォローアップ事業 調査表

事業体(生産者)名	有限会社ダイニ産業観光	所在地	伊達市
実地指導年月	平成19年11月 1日	主な生産品目	菌床しいたけ
生産履歴管理の現状について	実地指導後の生産履歴管理の取組状況	<ul style="list-style-type: none"> 平成17年度に受けた指導内容に基づき、生産履歴管理を継続しており、これまで特に問題なく取り組んでいる。 履歴管理を始めてからは、原材料に気を遣うようになり、鮮度の良いものを使うようになった(栄養体には米ぬかやフスマなどを使用)。また、安全・安心なきのこ生産、供給への意識が以前より強くなった。 	
	生産履歴管理を実施したことによるメリット、デメリットについて	<ul style="list-style-type: none"> 脱脂率の高い米ぬかを使うなど、良い原材料を用いることにより、製品の品質も従来より良くなっている。 原材料にこだわるため、コストが高くなり苦労している。灯油高もあり、これまでは採算が合っていたが、今後は厳しくなることが予想される。ビール粕の使用割合を増やすなどの対策も考えている。 	
	今後の構想、検討課題等について	<ul style="list-style-type: none"> 年間を通した新鮮な米ぬかの確保が課題。購入先の在庫の状況によって鮮度の良くない(脱脂率の低い)米ぬかが入ってくることもある。他の原材料について今のところ問題ないが、いつ製造されたものかななどを把握するのは難しい。 冬場の灯油コスト低減のため、将来的には薪ストーブやペレットストーブなど、灯油に頼らない対策も必要かと考えているが、温度管理(履歴管理)が難しい、初期投資が高いなどの課題もある。 	
手引について	手引を実際に利用して、良かった点や悪かった点について	<ul style="list-style-type: none"> 手引を利用することにより、従来以上に原材料等に気を遣うようになり、安全・安心なきのこ生産を行うのに役立っている。 悪かった点は、今のところない。 	
	手引の内容の改善を望む点について	<ul style="list-style-type: none"> 今のところ、改善を望む点などはない。引き続き、手引の内容を意識しながら生産を行っていく。 	
その他	その他、生産履歴管理に関する意見等	<ul style="list-style-type: none"> 良い材料を使うと当然コストもかかる。きのこの価格が上がらなければ経営が厳しくなる。 食品全体の偽装等の問題が多い中、きのこについて出てこないか心配。 メーカーの研修会などで、道や試験場からも積極的な情報提供をお願いする。 	

平成19年度「道産きのこ生産履歴管理」フォローアップ事業 調査表

事業体(生産者)名	くねっぷしめじ園(関根 勇)	所在地	訓子府町
実地指導年月	平成19年11月13日	主な生産品目	ひらたけ
生産履歴管理の現状について	実地指導後の生産履歴管理の取組状況	<ul style="list-style-type: none"> 平成17年度に受けた指導内容に基づき、メモによる生産履歴管理を継続している。 製品は全量を北見市場に出荷しており、秋には一部札幌市場にも出荷されている。 	
	生産履歴管理を実施したことによるメリット、デメリットについて	<ul style="list-style-type: none"> 昨年から今年にかけ、量販店のバイヤーが生産施設を視察し、店頭では顔写真と看板を出して販売されるようになった。 従来からラベルに住所と電話番号を記載している。消費者から市場経由でクレームが寄せられることもあり、主に市場が対応しているが中には言いがかりのようなものもある。 	
	今後の構想、検討課題等について	<ul style="list-style-type: none"> 現状維持の生産を確保したい。 昭和58年頃には1,000円/kg以上あった単価が、現在は大幅に下落している。灯油代や資材費が負担となっており、この単価では厳しい。 フスマの価格が大幅に上昇したので、代替になるものがないか探しているところ。オガ粉や米ぬかは年間を通して安定的に入手できている。 	
手引について	手引を実際に利用して、良かった点や悪かった点について	<ul style="list-style-type: none"> 生産履歴管理を行うことによって、生産状況などの管理、把握が容易になった。 悪かった点は、今のところない。 	
	手引の内容の改善を望む点について	<ul style="list-style-type: none"> 今のところ、改善を望む点などはない。 	
その他	その他、生産履歴管理に関する意見等	<ul style="list-style-type: none"> 生産した製品に対して、生産者としてどこまで責任を持たなければならないかが明確になっていない。出荷した後、流通段階で品質等に何かあった場合は生産者では分からないし責任も持てない。流通段階での履歴管理のようなものも必要なのではないかと思う。 	

平成19年度「道産きのこ生産履歴管理」フォローアップ事業 調査表

事業体(生産者)名	フレップ勝岳(鈴木 俊逸)	所在地	置戸町
実地指導年月	平成19年11月13日	主な生産品目	菌床しいたけ
生産履歴管理の現状について	実地指導後の生産履歴管理の取組状況	<ul style="list-style-type: none"> ・平成17年度に受けた指導内容に基づき、生産履歴管理を行っている。 ・指導当時は、将来的に菌床製造からの一貫生産を考えていたが、労力的な問題等もあって、現在も購入菌床を使って発生から収穫・出荷までの作業を行っており、その部分に係る管理を行っている。 ・害虫対策として、マリーゴールドを燻煙し、効果を上げている。 	
	生産履歴管理を実施したことによるメリット、デメリットについて	<ul style="list-style-type: none"> ・生産環境の継続について気を遣っており、メーカー主催の研修会などにも積極的に参加して、知識の習得等にも努めている。 ・製品は北見市場に出荷しており、従来から生産者名や連絡先を記載し、自己の生産であることをアピールしている。 ・異物混入(髪の毛)のクレームが寄せられたことがあり、帽子をかぶって作業するなど、改善を図っている。 	
	今後の構想、検討課題等について	<ul style="list-style-type: none"> ・現状を考えると、今後も購入菌床を用いた生産を継続していく。 ・原油価格の高騰により、現在は薪ストーブへの切り替えを進めており、ボイラーとの併用による温度管理を行うことにしている。 ・資材費の価格も上がっており、今後、菌床の価格上昇も予想される。 	
手引について	手引を実際に利用して、良かった点や悪かった点について	<ul style="list-style-type: none"> ・生産履歴管理に対する意識を持つことによって、良い製品を作ろうという考えが強くなった。 ・悪かった点は、今のところない。 	
	手引の内容の改善を望む点について	<ul style="list-style-type: none"> ・今のところ、改善を望む点などはない。 	
その他	その他、生産履歴管理に関する意見等	<ul style="list-style-type: none"> ・有機JASやリーファースによる認証制度などもあるが、行うとなると多額の費用がかかり、価格に反映されなければ取り組むことは難しい。 	

平成19年度「道産きのこ生産履歴管理」フォローアップ事業 調査表

事業体(生産者)名	農事組合法人ヒット	所在地	愛別町
実地指導年月	平成19年11月14日	主な生産品目	えのきたけ
生産履歴管理の現状について	実地指導後の生産履歴管理の取組状況	<ul style="list-style-type: none"> ・培養センター稼働時から履歴管理に取り組んでおり、管理項目を増やすなど、常に管理方法の見直し、検討を行っている。生産時の記録は農協の様式により各生産者が記帳している。 ・消費者側の意識の変化もあり、金属探知器を用いた異物混入対策や残留農薬検査を行うなど、自己で対応できるものはすべて行っている。 ・HPを活用して生産工程等を公表するなど、情報公開も積極的に行っている。 	
	生産履歴管理を実施したことによるメリット、デメリットについて	<ul style="list-style-type: none"> ・消費者等への説明に履歴管理は役立っている。問い合わせ等があった場合には、わかりやすく対応するように努めている。 ・直販へはPB（プライベート・ブランド）による出荷が中心。履歴管理の実施により信頼度も高まっている。ただ、バイヤー側が生産履歴管理を正しく理解していないケースが多い。 	
	今後の構想、検討課題等について	<ul style="list-style-type: none"> ・生産は増加傾向にある。道外品に対抗するため、生産規模の拡大も考えている。 ・現在は生産のみを各生産者が行っているが、将来は培養から生産までを同一施設内で完結させ、一体となった管理体制ができればと思っている。 ・スーパーなどからは出荷年月日を記載するよう要望があるが、流通サイドの問題もあり現状では難しい。いずれはそうなると思う。 	
手引について	手引を実際に利用して、良かった点や悪かった点について	<ul style="list-style-type: none"> ・自己の履歴管理の取り組みを検証するという点で、役に立った。 ・悪かった点は、今のところない。 	
	手引の内容の改善を望む点について	<ul style="list-style-type: none"> ・今のところ、改善を望む点などはない。 	
その他	その他、生産履歴管理に関する意見等	<ul style="list-style-type: none"> ・トレサビも重要だが、CO₂の排出抑制など環境面に配慮した施設整備（重油使用が少ない釜の導入など）にも力を入れて、環境の変化に応じた施策の実施を国や道は考えてほしい。 ・生産者が行っている履歴管理等の取り組みは、当たり前のことであって特別なことではないが、きのこ全体としてこうした取り組みを行っているということを消費者が理解してもらえればとも思う。 	

平成19年度「道産きのこ生産履歴管理」フォローアップ事業 調査表

事業体(生産者)名	広尾町しいたけ生産協同組合	所在地	広尾町
実地指導年月	平成19年11月27日	主な生産品目	しいたけ
生産履歴管理の現状について	実地指導後の生産履歴管理の取組状況	<ul style="list-style-type: none"> ・一昨年度、林産試験場の指導により生産履歴の記帳を行ったが、忙しいため1年ほどで、やめてしまった。 ・組合員も減少し、現在は組合長と自分だけである。さらに組合長も高齢で、しいたけ栽培は実質、自分と妻の二人で行っている状況である。 	
	生産履歴管理を実施したことによるメリット、デメリットについて	<ul style="list-style-type: none"> ・生産履歴管理については市場からも言われており、その必要性は、感じている。 	
	今後の構想、検討課題等について	<ul style="list-style-type: none"> ・今は忙しくて取り組めないが、将来的には再度、生産履歴管理を行っていきたい。 	
手引について	手引を実際に利用して、良かった点や悪かった点について	<ul style="list-style-type: none"> ・2年前の現地指導で、林産試験場から、ハウス（ハウスは5棟）ごとに記帳するように言われたが、そのことがまた煩雑であり続かない原因の一つと考えている。 <p>ハウスごとに記帳し、それを事務所に持ち帰ってまとめるのは確かに大変である。ハウスの入口にそれぞれ用紙とペンを設置しておくなどの工夫が必要である。続けるために、記帳作業をいかに軽減するかが重要である。（林産試験場より）</p>	
	手引の内容の改善を望む点について	<ul style="list-style-type: none"> ・特になし。 ・将来の取組に向けて、作業日誌の様式を自分なりに工夫したい。 	
その他	その他、生産履歴管理に関する意見等	<ul style="list-style-type: none"> ・8年ほど前から農薬は一切使用していない（それまでは多少使用していた）。このことで安心してしまい記帳をやめてしまった原因の一つと考える。 ・原木そのものが農薬等に汚染されていないか調べる必要があると考え、食品分析センター（千歳市）に相談に行ったことがある。特定した農薬の検査は1～2万円ですむが、どんな農薬に汚染されているかわからないものを検査する場合、検査料は百万単位でかかるこのことで断念したことがある。 	

平成19年度「道産きのこ生産履歴管理」フォローアップ事業 調査表

事業体(生産者)名	農事組合法人塩狩きのこ生産組合	所在地	和寒町
実地指導年月	平成20年 1月16日	主な生産品目	たもぎたけ、ひらたけ
生産履歴管理の現状について	実地指導後の生産履歴管理の取組状況	<ul style="list-style-type: none"> ・実地指導後も、接種から生産、製品出来高・出荷、詰込に係る記帳を継続して実施しており、水の塩素濃度の測定記録も新たに行っている。 ・各工程ごとに作業に関わっている従業員が記帳を行っており、それぞれが作業に責任を持って取り組んでいる。 	
	生産履歴管理を実施したことによるメリット、デメリットについて	<ul style="list-style-type: none"> ・問題発生時の原因遡及が容易になり、機械類のメンテナンスや経営管理（無駄な部分がないかのチェック）等にも役立っている。 ・従業員自らが記帳を行うことにより、履歴管理に対する意識も高まっている。その一方で、作業がマンネリ化しないように注意しなければならない。 	
	今後の構想、検討課題等について	<ul style="list-style-type: none"> ・現状では、生食用では市場から履歴管理の確認を求められてはいないが、加工用では求められているので、引き続き履歴管理を行っていく。 ・市場に9割ほど出荷しているが、直販を増やすことも考えなければならない。 ・灯油のほか、資材費の高騰が問題（パック価格が2割上昇）である。 ・オガ粉（カバ、イタヤ）の入手が難しい。近郊の木工所から入手しているが、他の生産者との競合もあり、必要な量の確保が厳しい。 針葉樹の利用も考えてみてはどうか。依頼試験によって効果を調べることもできる。（林産試験場より） 	
手引について	手引を実際に利用して、良かった点や悪かった点について	<ul style="list-style-type: none"> ・実地指導以前から履歴管理を行っていたが、改めて道や試験場から手引に基づく指導を受けることにより、手法の検証や従業員の意識向上が図られている。 ・悪かった点は、今のところない。 	
	手引の内容の改善を望む点について	<ul style="list-style-type: none"> ・今のところ、改善を望む点などはない。 	
その他	その他、生産履歴管理に関する意見等	<ul style="list-style-type: none"> ・量販店などで、相当期間が経過した鮮度が低下した製品が普通に売られているのを見ると残念に思う。個人的には出荷日を付して出荷したいが、市場が受け入れる状況にない。 ・町の水源地から水の供給を受けているが、水を濾過する役割が低下しており、このままの状態が続くと生産にも影響が出る可能性がある。町には改善を要求しているが、財政難ということもあり、改善策は示されていない。 	