

# 平成17年度に基準を策定する品目の選定について

## 1 基本的な考え方

- (1) 本年度と同様に加工食品5種類を基本とし、特定分野に偏らないよう配慮する。
- (2) 消費者のニーズが高く、流通業者や加工業者からも要望のある食品を優先的に選定する。
- (3) 高価格帯の食品だけではなく、普段消費者が購入するような品目も選定する。
- (4) その他…北海道らしさ、道産原材料の使用状況、事業者数などを考慮

## 2 委員会における主な意見

消費者ニーズの太字は、事業者からも要望のある品目（事業者数は一部推定値）

	H16年度品目	消費者ニーズ	事業者	制度運営委員会の主な意見	摘要
農産加工	日本酒	<b>豆腐</b> (134)	428	<ul style="list-style-type: none"> <li>・一部の日配品に認証マークがあると、消費者が混乱する恐れがある</li> <li>・大豆加工品のカテゴリーの中で計画的に対象を広げていくことが必要</li> <li>・みそを候補としてはどうか</li> </ul>	
		<b>味噌</b> (129)	146		
		<b>納豆</b> (121)	62		
		<b>醤油</b> (83)	26		
		<b>そば</b> (106)	150	<ul style="list-style-type: none"> <li>・蕎麦を候補としてはどうか</li> <li>・葡萄の品質等から対象とするのは難しいのではないか</li> <li>・小麦の品質等から小麦製品を対象とするのは難しいのではないか</li> <li>・小麦の農業振興、地産地消の観点からパンを候補としてはどうか</li> </ul>	焼酎の要望有
		<b>ワイン</b> (67)	11		
		<b>ラーメン</b> (64)	150		
		<b>パン</b> (42)	多数		
乳食肉加工	ハム類 ベーコン類 ソーセージ類 ナチュラルチーズ	<b>牛乳</b> (95)	85	<ul style="list-style-type: none"> <li>・バターを候補としてはどうか</li> </ul>	
		<b>バター</b> (74)	30		
		<b>生ハム</b> (65)	39		
		<b>ヨーグルト</b> (60)	676	<ul style="list-style-type: none"> <li>・アイスクリームを候補としてはどうか（ソフトクリームの原料乳の把握が必要）</li> </ul>	
水産加工	熟成塩蔵さけ (山漬け)	<b>たらこ</b> (85)	100	<ul style="list-style-type: none"> <li>・魚卵製品は衛生管理レベルは高いが製法が同一で個性が出しにくい</li> <li>・たらこは大半が輸入原卵使用</li> <li>・いくらを候補としてはどうか</li> </ul>	
		<b>いくら</b> (73)	200		
		<b>昆布巻・佃煮</b> (58)	20		
		<b>かまぼこ</b> (58)	187	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ほたて加工品は種類が多いので具体的な品目を絞り込むべき</li> <li>・全国の8割が道産であり事業者も非常に多い</li> </ul>	
		<b>ほたて加工品</b> (50)	353		
		<b>ほっけ開き</b> (46)	多数		

### 3 対象品目候補について

	品目	数量	食品の種類	道産原材料の使用状況	考慮すべき点	品目選定の検討方向(案)
農産加工	豆腐	428	丸大豆、脱脂大豆	豆腐、納豆は道産大豆が多い 味噌は各社が道産大豆製品有 醤油の道産小麦使用は12社程度 (小麦使用量:4,400t)	豆腐、納豆は中小事業者 が多く、廉価商品で保存 性も低い	大豆の主要産地であり、食卓に上る機会が 多く品目の広がり期待できる大豆製品の中 から1品目選定してはどうか
	味噌	146				
	納豆	62				
	醤油	26				
	そば	150	生、乾		小麦粉の使用割合も多い	
ラーメン	150	生、乾	道産小麦麺は36社程度(4,100t)	小麦の製粉段階の配合割 合は企業のノウハウ		
パン	多数	食パン(17%)、フランスパン (20%)、菓子パン(15%)、 ロール類(10%)等	道産小麦パンは35社程度(460t) 学校給食では外麦50%配合	主要品種のホクシンは製 パン適性に欠ける		
ワイン	11	赤、白、ロゼ、スパークリ ング、その他果実酒、リン ゴシードル等	各社が道産葡萄のワイン有 H16道内葡萄生産量:8,080t うちワイン用:3,370t	葡萄の最低糖度等の検討 が必要	醸造用ぶどうの生産量が多く、高品質な製 品や小さなワイナリーが増えているワインを 選定してはどうか	
乳食肉加工	バター	30	加塩、無塩、発酵等	道産生乳使用		地域性、北海道らしさ、事業者数からアイ スクリームを選定してはどうか
	アイスクリーム	676	アイス、ソフト、ジェラート、 氷菓等	ソフトミックスは自家製若しくは 乳業メーカー製	対面販売のソフトは表示 の問題がある 生クリームは社外製多い	
水産加工	たらこ	100	たらこ、明太子 塩いくら、醤油漬 かまぼこ、ちくわ、揚かま ぼこ、はんぺん等	大半が輸入原卵 道産原卵主体(一部輸入原卵) 大半が輸入すり身	醤油の取扱い	秋さけ資源を有効に活用するため、熟成塩 蔵さけに引き続き「いくら」を選定し、他の 魚卵製品に広げてはどうか
	いくら	200				
	かまぼこ	187				
	昆布巻・佃煮	20	とろろ昆布、おぼろ昆布、 昆布巻、佃煮、松前漬等	道産昆布が主体で本州加工 佃煮類は中国産調整品も多い	佃煮類の醤油の取扱い	
	ほたて加工品	353	玉冷(43%)、乾貝柱(17%)、 ポイル(20%)等	道産ほたてが主体		
ほっけの開き	多数		道産ほっけが主体			