

第4回道産食品独自認証制度運営委員会議事要旨

日時：平成17年2月17日（木）9:30～11:15

場所：KKR札幌 3階エルム

1 平成17年度に基準を策定する品目の選定について

事務局より資料1に基づき、品目選定の検討方向（案）を説明。

伊藤委員長

資料全体を通して疑問の点があれば質問を。

河道前委員

道産ブドウ100%のワインを製造している事業者数、アイスクリーム大手3社の高級アイスにおける道産生乳の使用状況は？

ワインについては、各社が道産ブドウ100%の製品を製造している。アイスクリーム大手の生乳の産地については調べて報告する。（事務局）

伊藤委員長

それでは、事務局案に基づき、最初に大豆製品の4候補についてご意見を。

氏家委員

納豆と味噌は店頭に並ぶと相応のインパクトがあるが、醤油は難しいという印象。

豆腐は、夫婦でやっている所から大手企業まで様々で、この制度の衛生管理基準が厳しいことから認証が受けられる所と受けられない所が明確になり、不公平感が生じる恐れがある。

大石橋委員

豆腐のように多くの商品が店頭に並び消費者が毎日買う商品は、認証マークがあったり無かったすると混乱を招くので、制度の影響を慎重に考える必要がある。

従って、醤油についても、すべての醤油を対象にするのではなく、「昆布醤油」などのように対象を絞り込み制約をかけていくなれば対象となりうるのではないか。

稲垣委員（代理）

遺伝子組換えの輸入大豆が多い大豆製品の中から選定することは意義があり、味噌、納豆のどちらになっても適当と考える。

伊藤委員長

味噌と納豆のどちらかに絞り込むとしたらどうか？

河道前委員

消費者アンケートではほぼ同数の要望。また、味噌と納豆は、事業者が重複することなく別々であり、2品目を一緒に選定してもよいのではないか。

道産大豆の納豆は相応の値段で売られており、認証マークが付くことで多少高くとも消費者は納得して購入することができるし、毎日買うものを1つは対象に入れて欲しいのが消費者の要望だと思うが、バランス上、どうしても1つに絞るとすれば味噌が先でもよい。

中根委員

同様の意見。納豆は消費者の関心が高く、認証マークを付けることで制度に関心を持ってもらえるメリットがある。一方の味噌は、味噌汁を毎日飲む家庭が徐々に減っているように思うので、伝統食品を守るという観点からも対象にふさわしい。

伊藤委員長

17年度に選ばれなくとも、引き続き広げていくことは可能。

大滝委員

皆さんとほぼ同じ意見。

ただし、味噌等で注意する点は、農家製の製品に熟成が浅い早出しタイプが多いので、単に大豆や麦の甘さだけで美味しいという評価にならないよう官能検査は配慮すること。

また、醤油の小麦生産者は大手企業から規格外になると受け入れてもらえず困っており、規格外の小麦を使った農家の自家製醤油にも本州に負けない優れた製品もあるので、クリーン農業を目指す意味からも醤油を将来的に検討していただきたい。

中根委員

麴の基準はどうなるのか。

道産米が基本と考えるが詳細は来年度に専門家で検討（事務局）。

伊藤委員長

農産加工品の大豆製品として、来年度は味噌を候補としたい。

皆さんの様々な意見は事務局に整理していただき、事務局は今後の参考にすること。

続いて穀類加工品についてご意見を。

稲垣委員

蕎麦は、つなぎの小麦粉も多く使用するので、小麦も含めて道産に限定するならば対象として適当と考える。

パンについては、9割以上のシェアを占める主力のホクシンがうどん用であり、パン適性のより高いキタノカオリ、春よ恋、ハルユタカなどの増産体制が整ってからでない、需要に見合った小麦の確保が難しくなる可能性も想定され、将来的な候補としてはどうか。

河道前委員

パン適性の高い小麦の作付けを政策的に増やさない限り、現状では需要に応えられない恐れがあり難しいのではないかと。

蕎麦は、昨年、産地偽装が問題となったが、道産蕎麦の品質の高さを考えると適当。

ラーメンも大変な人気はあるが、道産小麦の品質と直接結びついたものではなく、将来的に検討してはどうか。

大滝委員

蕎麦は、生産高日本一でもあり特に異論はない。

パンは、戦後から今日まで偏ったイメージ（白く、ふんわり軟らかい等）で商品開発されてきた経緯にある。小麦の品質うんぬんよりも、北海道が認証したパンは、かくあるべしという新しいパンの概念があってしかるべき。

今のままでは、いつまでも本州の小麦に押されることとなるので、たとえ申請者がいなくとも、来年度に1つの基準をつくるべきではないかと。

氏家委員

江別産小麦使用のラーメンを開発し売り出したが、麴のコシの弱さからか消費者の反応は一つであった。ラーメンに向けた小麦が開発されない限り、食味が劣る認証食品が出回っては制度全体のイメージに影響するのではないかと。

蕎麦は、原材料の生産者である農協自体が偽装するようではお手上げであり、産地の確認を確実にする方法も合わせて検討しないと不安が残る。

伊藤委員長

この制度は、認証後も認証機関によるチェックが入るので、そういう意味で一つの抑止効果があると思う。

パンについては大滝委員の意見もあったが、将来的にパン適性の高い新品種の増産に期待することとし、来年度は蕎麦を選定したい。

次にワインについてご意見を。

大滝委員

せっかく良質ワインがあるのに、道産ワインのイメージが悪いので、イメージを変える意味からも選定すべき。

大石橋委員

道内で醸造用ぶどうの生産量が多く、事業者の創意工夫を期待する意味からも対象として適

当ではないか。

河道前委員

道産ぶどう100%ワインは、どのような評価を得ているのか？

東室長

高いレベルの基準を策定し、より美味しい食品を作っていただくことも制度の大切な目的。
現状追認や今ある商品の中から選ぶというのではなく、認証されるものがたとえ少なくとも、新たに上のレベルを目指してもらうことも必要と考えている。

大滝委員

道産ワインの中には10年、20年の長期熟成に耐えるワインも存在する。
大切なのは、フランスワイン一辺倒の価値観ではなく、道産ワイン本来のあるべき姿を作ることが大切。

氏家委員

シャトー自体が醸造所周辺でぶどうを栽培している例は少なく、浦臼などの離れた場所のぶどうを使用しているものが多く、商品名（メーカー名）とぶどう産地が違うということをお客さんは知らないなので、イメージが悪くならないか心配。

大滝委員

少量で高価なワインではあるが、醸造所周辺で栽培されたぶどうを使用したワインもあり、この中に高品質なワインがある。

伊藤委員長

少なくとも道産ぶどう100%使用という基準の枠はかけられることとなる。

河道前委員

消費者は、ラベルに　　ワインと地名が入ると、葡萄の産地だと誤認するもの。

東室長

各社に様々なアイテムがあり、すべての商品を認証するのではなく、選りすぐりのものを認証していくということ。もし表示に問題があるのであれば、消費者本位の基準を作ることが大切。

伊藤委員長

それではワインを選定することとし、次にアイスクリームについてご意見を。

中根委員

北海道のアイスクリームというと、ソフトクリームのイメージが強いが、認証に値するものがあるのかどうか。高級アイスで大手3社以外の事業者とはどのようなものか？
地域の農家工房、第三セクター、アイスクリーム専門店など小さな事業者が多い。
ソフトクリームは、対面販売であり対象とするのは難しいと考えている（事務局）。

大滝委員

単に乳製品を凍らせただけの基準ではいけない。プレミアムアイスと呼ばれるもののイメージが湧かないが、多くは脱脂粉乳を加えたもので、基本となるクリームの議論が大切。
生乳から作ったクリームを作っているメーカーが非常に少ないし、流過程で極端に品質変化が起きやすい製品なので、消費者が幻滅する可能性もある。

河道前委員

原料は道産ミルク100%が前提となるだろうし、カップに入れて冷凍した場合は、品質も比較的良みに保持されるので対象になりうるのではないか。

大滝委員

ただ凍っていればよいという商品は疑問。アイス・デュ・クリームではなく、アイス・クリームということをお忘れしないでほしい。

東室長

程度の問題はあるが、この制度では本来あるべき基準を作ることが大切なことと考えている。その結果、認証の対象になるものが全くなって、基準制定を見送ることもありうる。品目を選定したからといって必ず認証まで行うという訳ではない。

羽貝参事

認証基準については、専門委員会ですっかりと議論を重ねていく。

伊藤委員長

委員の意見を基準づくりに反映することとし、乳製品としてアイスクリームを選定することとしたい。次に水産加工品についてご意見を。

中根委員

イクラの「塩」の産地は？

ハムの基準では塩の産地まで限定していないため、整合性を考えると産地は問わないこととなる（事務局）。

羽貝参事

「塩」イクラと呼ばれるように、塩は重要な要素であり単純に他の食品と同列にはできないため、基準検討の際に産地を含めて議論されるものと考え。仮に産地を問わない場合であっても、商品特性として道産や国産の塩を各社がアピールすることも可能である。

大滝委員

塩イクラは、醤油漬けよりも品質の善し悪しが明瞭に出るので対象として適当。

大石橋委員

イクラの要望が強かったとの事務局からの説明だったがその理由は？

熟成塩蔵さけの基準説明会において、加工事業者から魚卵も対象としてほしいとの要望を受けている。さけを加工する事業者にとっては、どちらかというといくらがメインの商材とのことであった。

大石橋委員

道内では1万トンのイクラが生産され、うち4千トンが塩イクラ、6千トンが醤油イクラ。

近年、醤油イクラの消費が伸びており、塩イクラと醤油イクラで別々に基準づくりが必要。

事業者の意向というよりも、「赤穂の塩」や「非遺伝子組換え大豆の醤油」を使用するなど、すべて顧客のニーズに対応して製品づくりを行っており、基準検討に当たっては、こうした実情を十分に考慮することが大切。

また、ホタテ加工品を将来的に取り上げる場合は、様々な製品があるので、対象の絞り込みが必要である。

伊藤委員長

水産加工品では、イクラを候補としたい。

以上で17年度の新たな5品目を選定したが、各委員から出された貴重なご意見は、事務局の方で整理の上、今後の基準検討や制度運営に活かしていただきたい。

2 報告事項

- (1) 平成16年度事業の取組状況について
- (2) 平成17年度事業の概要について
- (3) ナチュラルチーズ認証基準の訂正について

以上、特に質疑がなく、議事は終了。