

平成16年度に基準を策定する品目の選定

次の基本要件に基づき優先度を検討し、運営委員会の意見を聴いて対象品目を決定する。

基本要件	考慮すべき事項
1 消費者のニーズ	・ 消費者アンケート結果
2 北海道らしさ	
(1) 北海道の地域性	・ 地域の代表的な食品、貴重な品種、風土が育む食文化 など
(2) 国内における優位性	・ 生産量の多さ、品質の高さ、道産食品としての発展性 など
3 その他	・ 事業者数やニーズ、第三者認証機関の存在 ・ 品質の安定性、基準策定の難度 ・ 輸入品との競合、技術レベルの向上 ・ 分野間（農産、酪畜、水産、林産）のバランス など

候補品目（案）

次の7品目の加工食品を候補とする。

分類	消費者ニーズ (アンケート要望率)	北海道らしさ (伝統・食文化、国内シェア、発展性など)	その他考慮すべき事項		
			事業者	認証の適性	その他(政策的な観点など)
農産物	日本酒 (25%)	道産酒造好適米(吟風、初雫)の高い評価 空育酒170号の開発 酢・味醂への発展性、米農家との連携が期待	15社	保存性は高い 主原料：米 杜氏で個性	生産量が焼酎に抜かれるなど減少傾向 全醸造元が道産米を使用予定 今年は国際コメ年
酪農 畜産物	ナチュラルチーズ (64%)	国産直接消費用ナチュラルチーズの大部分が道産 北海道と酪農の強いイメージ 農家工房の増加が期待	13社 + 53工房	本来は保存食 主原料：生乳 様々な種類	十勝の地域ブランドとの連携 農家工房の製品が人気を集める
	ロースハム(モデル) ボンレスハム ----- ベーコン類 ソーセージ類	明治6年北海道開拓使庁がハムを生産 開拓時から貴重な動物たんぱくとして豚を利用 チーズ製造で発生するホエーの飼料活用が可	約130社	本来は保存食 主原料：豚肉他 豚や製法で個性	事業者、流通事業者は、ハム、ベーコン、 ソーセージ類のセット認証を要望 豚肉1頭分の有効活用が可能(特にモモ・腕肉)
水産物	熟成塩蔵さけ [山漬け等] (35%)	漁村に伝わる保存食品 国産天然さけ高いシェア 昔ながらの熟成した山漬けの復活が期待	約200社	本来は保存食 主原料：さけ 強い地域性	大量処理ができる簡易加工が主流 脂の多い養殖さけが大量に輸入

消費者アンケート調査

- ・平成15年12月
- ・札幌市内百貨店
- ・504名の対面調査

要望が高かったその他品目(右表)

農産物	みそ (42%)
	醤油 (31%)
	ラーメン (30%)
	ワイン (30%)
畜産物	精肉類 (43%)
水産物	いくら (38%)
	ほたて (35%)
林産物	きのこ類 (21%)

(参考)

清酒の種類と生産状況（平成14年10月～15年9月）について

分類	精米歩合	麴米 使用割合	副原料の使用基準				事業者数	生産量(千)	備考
			醸造アルコール	糖類	米糖糖化液	酸味料			
普通酒	規定なし						13	5,714,244	
特定 名称 酒	本醸造	70%以下		×	×	×	13	1,397,928	
	特別本醸造	60%以下		×	×	×			
	純米酒	規定なし	×	×	×	×	13	1,951,229	
	特別純米酒	60%以下	×	×	×	×			
	吟醸	60%以下		×	×	×	13	703,904	
	大吟醸	50%以下		×	×	×			
	純米吟醸	60%以下	×	×	×	×	13	324,036	
純米大吟醸	50%以下	×	×	×	×				

資料：酒税法及び清酒の品質表示基準をもとに北海道農政部が作成（事業者数及び生産数量は、北海道酒造組合調べ）

上記以外の製法上（流通上）の主な分類

古酒	製成後、一定年数以上貯蔵した清酒（貯蔵年に明確な定義はない）
原酒	製成後、加水調整（割水）しない清酒
生酒	製成後、一切加熱処理（火入れ）をしない清酒
生貯蔵酒	製成後、加熱処理しないで貯蔵し、製造場から出荷する際に加熱処理した清酒
ふな口酒	搾った直後の酒を瓶詰めした清酒で若干の炭酸を含む
活性清酒	清酒もろみ中の掛米や麴を細かく砕き、目の粗い布で濾した白濁した清酒
その他	酒母による分類（生もと、山廃など）、上槽による分類（中汲み、斗瓶取りなど）

ナチュラルチーズの種類と生産状況（平成14年度）について

分類	特徴的な製造方法		道内で製造される		備 考	
			主なタイプ	事業者数		生産量(ト)
軟 質	熟成なし（フレッシュタイプ）		クヴァルク系	3	2,758	ドイツ原産のヨーグルト風のチーズ 脂肪分の少ない軟質系チーズ マスカルポーネ、クリームチーズ等
			ストリング系	8	1,795	
			モツアレラ系	21	1,220	
			カッテージ系	5	542	
		その他	13	686		
	熟成あり	白カビ＋細菌利用	カマンベール系	26	3,515	
			ブリー系	3	11	
		細菌利用	ウォッシュ系	5	1	
		山羊乳（細菌、カビ）	シェーブル系	?	-	
半硬質 硬 質	熟成あり	青カビ＋細菌利用	ブルー系	4	12	カマンベール＆ブルータイプ含む
		細菌利用	ゴータ系	35	12,978	エダム、ハヴァティ等
			チェダー系	6	9,530	
			ラクレット系	3	8	
その他	3		3			
超硬質	熟成あり	細菌利用				欧州ではパルミジャーノ、スプリンツ等
計					33,059	

資料：北海道農政部調べ

注：チーズのタイプごとの事業者数は、一部に重複がある。

ハム・ソーセージ類の種類について

	区 分	肉 塊 (単 味 品)	細 切 肉
非 加 熱 製 品	生肉製品		ハンバーガーパティ
	半乾燥製品	骨付きハム ラックスハム(生ハム) ベーコン(ロース、ショルダー、ミドル) スモークドビーフ スモークドチキン スモークドタン	セミドライソーセージ レバーペースト
	乾燥製品	ドライハム ドライビーフ 味付乾燥肉	ドライソーセージ ジャーキー
加 熱 製 品	ボイル製品	ハム (ロース、ボンレス、ショルダー、ベリー)	ソーセージ(ウィンナー、フランクフルト、ポロニア、リオナ、レバー) プレスハム 混合プレスハム 混合ソーセージ チルドハンバーグステーキ チョップドハム チキンソーセージ
	焙焼製品	焼き豚	チルドハンバーグステーキ
	レトルト製品	缶詰ハム	加圧加熱ソーセージ レトルトハウチハンバーグ 缶詰ソーセージ

資料：養豚ハンドブック（1994；(株)養賢堂）

注：太字はJAS規格が制定されている製品