

## 道産食品独自認証制度（きらりっぷ）の現状等について

## 1 制度の趣旨等

- 北海道の豊かな自然環境や高い生産技術を活かして生産される、安全で優れた道産食品の認証を実施し、道産食品に対する消費者の信頼確保と北海道ブランドの向上を図る目的で、平成16年度に制度創設。
- 原材料や生産工程、衛生管理、官能検査など、独自に設定した基準をクリアした選り抜きの食品を認証。

## 2 きらりっぷの認証状況

- これまで21品目について認証基準を設定しており、認証機関がこの基準の適合状況について審査の上、認証を実施。

【平成23年8月末現在の認証数は16品目で64商品】

| 認証基準の設定品目 |            | 認証数 |    |
|-----------|------------|-----|----|
|           |            | 事業所 | 商品 |
| H16       | ハム類        | 2   | 5  |
|           | ベーコン類      | 1   | 1  |
|           | ソーセージ類     | —   | —  |
|           | 日本酒        | 4   | 6  |
|           | 熟成塩蔵さけ（山漬） | 13  | 13 |
|           | ナチュラルチーズ   | 3   | 6  |
| H17       | そば         | 1   | 1  |
|           | アイスクリーム    | 1   | 5  |
|           | いくら        | 7   | 7  |
|           | みそ         | 2   | 2  |
|           | ワイン        | 1   | 2  |
|           |            |     |    |

| 認証基準の設定品目 |             | 認証数 |    |
|-----------|-------------|-----|----|
|           |             | 事業所 | 商品 |
| H18       | 納豆          | 1   | 1  |
|           | 豆腐          | —   | —  |
|           | しょうちゅう      | —   | —  |
| H19       | しょうゆ        | 2   | 3  |
|           | 醤油いくら       | 2   | 2  |
| H20       | 熟成塩蔵からふとます  | 2   | 2  |
|           | 生中華麺（生ラーメン） | 1   | 1  |
| H21       | 魚醤油         | 4   | 7  |
|           | 非加熱食肉製品     | —   | —  |
|           | ビール         | —   | —  |
| 計         | 21          | 47  | 64 |

## 3 きらりっぷ制度の現状等

## (1) 認証基準

製造事業者から、認証基準を満たす品質維持や、原材料の安定確保、HACCP取得の難しさなどの意見。

## (2) 認証数の伸び悩み

認証商品数は、平成19年度の75商品をピークに伸び悩んでおり、近年はハム・ベーコン・ソーセージ類の認証制度から登録制度への移行が増加。

## (3) 低い知名度

平成21年度道民意識調査において、きらりっぷ制度の認知度は4.9%と低く、19年度道民意識調査における認知度13.3%よりも低下。

認証商品の製造事業者からは、消費者や流通・販売業者へのPR強化など商品販売面の支援策を求める意見。