

日時：平成23年3月9日（水）14:00～16:00
場所：北海道庁7階 農政部第1中会議室

○ 開 会

（小野塚課長）

定刻となりましたので、ただ今から平成22年度第2回道産食品独自認証制度運営委員会を開催します。

はじめに、伊藤委員長よりごあいさつを申し上げます。

○ あいさつ

（伊藤委員長）

伊藤でございます。

第2回の制度運営委員会にあたりまして、何か春が来たかと思ったら、寒さがぶり返したりして、春が早く来てほしいなという中でございますが、お忙しいところ、委員の皆様、そして認証機関等の関係者の皆様には、お集まりいただきまして、厚くお礼申し上げます。

このごろ、新聞や報道をとっても、気の滅入るような話が多いと思います。

国の内外ともに、灯油やガソリンの価格が上がるかと思うと、混乱した国会中継ばかりを見せられるというような昨今でございます。

けれども、よく言われますが、朝が来ないと夜がないとか、朝が来れば夜が必ず来るといようなことを言われておりますが、きっとこれからまたよい時代・時期が来ると信じたいと思います。

北海道の経済も少し足踏みと言われておりますが、そこで足踏みをしているのではなくて、右足、左足と前へ進めていかなければならないのではないかと思います。

農水省も米を切り口に輸出に打ってでようという姿勢が見られます。

北海道の原料から作った加工食品、当然これは海外への打って出ようと、それに見合うような基準づくりをしていくというのも、この委員会で以前から出てきている話でございます。

おいしくて安全な食品というのは、これは大きな武器になっています。

おいしくて安全な食品であれば、どっかの富裕層も喜んで買って来て、非常に高い値段で売れるという話も聞いております。

そのためにも、この独自認証制度の活性化というものが大事になるのではないかと考えております。

本日の議題でございますが、「魚醤油認証基準の変更について」、「新たな認証基準について」、「平成23年度事業計画について」を御審議していただくこととなりますので、よろしく申し上げます。

○ 委員会の成立

（小野塚課長）

委員総数8名中、全員が出席しておりますので、独自認証制度運営委員会設置要領第5の2の規程により、本委員会が成立していることを御報告します。

○ 資料の確認

（小野塚課長）

資料の確認をします。

議題（1）については資料1-1と資料2-2、議題（2）については資料2-1と資料2-2、議題（3）については資料3-1と資料3-2です。

全部で6種類になります。

不足がございましたら、お申し付けていただきたいと思います。

それでは議事に入りたいと思います。

進行につきましては、伊藤委員長にお願いしたいと思います。

○ 議 事

（1）魚醤油認証基準の変更について

（伊藤委員長）

議題（1）「魚醤油認証基準の変更について」を事務局より説明願います。

（小石主幹）

平成22年3月31日に施行した魚醤油の認証基準について、北海道魚醤油生産組合から魚醤油の保存性を高めるために、魚介類以外の原材料について新たにビタミンB1と酒精を認めていただきたいとの認証基準改正の要請がありましたので、食加研など関係機関とも協議した結果、資料のとおり改正したいと考えております。

魚醤油に似たしょうゆの認証基準では酒精が認められております。

また、生中華麺（生ラーメン）では本州に売り込むなどの理由で賞味期限を延ばすこと

や、色合いとしての添加物を採用、他の基準においても必要最小限の添加物を認めてきております。

資料1-1「魚醤油認証基準の一部改正について（案）（新旧対照表）」、資料1-2「魚醤油認証基準（案）」を説明

（伊藤委員長）

ただ今の説明に関し、何かご意見、ご質問はございませんか。

（前濱委員）

ビタミンB1やアルコールを使っているのと使っていないのとどれくらい賞味期限が違うのですか。

（吉川主査（食加研））

ビタミンB1やアルコールというものを何のために使われるのか説明します。

発酵中や発酵後に産膜酵母、簡単に言いますと、糠漬けを作る際、上の方に生えてくる白いカビのような酵母があるのですが、これがカビ臭を出して製品の品質を著しく低下させます。

ビタミンB1とアルコールを併用することで、それを抑えることができます。

それは、しょうゆの方でもいろいろ研究されており、ビタミンB1とアルコールを入れると産膜酵母の発生を防止できるので必要になるという趣旨です。

（伊藤委員長）

よろしいですか。

他に何かありますか。

無ければ、魚醤油認証基準の変更については原案のとおり決定します。

（2）新たな認証基準について

（伊藤委員長）

議題（2）「新たな認証基準について」を事務局より説明願います。

（小石主幹）

新たな認証基準の検討経過等について説明します。

はじめに、ジュースについてであります。昨年来、道内のジュース製造業者等、特に道産登録制度を活用されている業者が5業者7製品ありまして、その登録制度を活用している業者に意見を伺ってきたところです。

ジュースの場合は原材料のこだわりは見られるものの、製造工程は単純で、きりりっぷでいう熟成や発酵は必要ではなく、登録制度を活用してきりりっぷに移るとしても経費がかかるということで、きりりっぷ認証基準の作成要望に手を上げる状況にはないということです。

事務局としては、ジュースについて、当面、新たな認証基準の対象としはしない方向で整理したいと考えております。うめ酒については丹代の方から説明します。

（丹代主査）

先日、酒造組合の方から、「うめ酒の認証基準を作ってはどうか。」という提案がありました。

提案理由として、日本酒などの消費が伸びない中で、うめ酒の消費は伸びており、特に若者に人気があり、健康にも良いとお話でした。

ただ、うめ酒の生産量などに関する情報はなく、また原材料のうめについても情報は限られています。

資料2-2「本道における「うめ」の生産状況等」を説明

（伊藤委員長）

ただ今の説明に関し、何かご意見、ご質問はございませんか。

うめ酒については、道内で製造しているのですか。

（丹代主査）

道内では、1～2社が製造しているようです。

製造量については、札幌国税局に聞いてみましたが、「うめ酒は、リキュールに含まれるが、うめ酒という調査項目はないので公表できる数値はない。リキュールの内容としては、ほとんどが第3のビールと酎ハイである。」との説明でした。

(小石主幹)

後志管内で、昨年、農商工連携の中で11月に道産のうめに関する開発検討会というのが開催されて、そこに大分県大山町の大山夢工房といううめの製品を作っている工場があって、その関係者を招いてフォーラムを開きました。

大山夢工房では、うめ酒を作っていて、2006年にフランスのボルドーというところに出品してそのバイヤーの注目を集め、2009年にはアメリカで世界リキュールコンテストがあってそこで金賞をいただいております。

そのうめ酒は、3年程寝かせるもので、1本(750ml)約7,000円の値段がつけました。

日本でもこの製品は5,000円～6,000円で市販されているそうです。

うめの品種は有名な南高梅ではなく、そこで生産されている鶯宿梅というものです。

その鶯宿梅は農家の方から厳選されたうめを使っています。

非常に差別化されたうめ酒を作って、まちおこししているということがこのフォーラムで言われております。

商品開発については、7～8年かけて作りあげられてきたということです。

ここの地域ではうめが600トンほど生産されています。

そのうち40トン程、この夢工房で使用してうめ酒を作っているということで、農家の方にもある一定の生産額が安定的に図られています。

一つのまちおこしになっているということの話題提供です。

うめの道内の生産については先ほども説明ありましたが、余市の農協で年間15～20トンぐらい生産されているそうです。

うめの場合、変動があるということで、最近、鳥による被害で芽が食べられてしまうということがあり、生産量は不安定だという状況です。

道内のうめはうめ漬けに使われていることと、うめ酒のもともとの原料にも使われています。

まだまだ、伸びない状況ですが、我々としては地域の特産を伸ばす発想のもとで、例えばからふとます山漬けもそうですが、オホーツクでしか生産しないもの、こういう限られた地域の特産を後押しするようなことについても、制度の趣旨でもあります。

うめ酒は、実際とりかかると、凝ったものでは3年以上かかるということで、基準を作ってから3年たたないと出てこないかもしれませんが、今から基準づくりの検討をして、北海道のうめ酒に合うような種類ですとか、樹ですとか、農業試験場にもお願いしなければならぬし、そういう部分も含めて取りかかってはどうかということで、提言させていただきます。

また、酒造組合からも、提案されています。

(伊藤委員長)

やる気のある地元の生産者と、それを加工するという芽は既にあるようです。

(小石主幹)

後志管内では、既にフォーラムを開いていますし、今年もやっていくということです。

(石川委員)

うめ酒のベースになるお酒についてはどのように考えているのですか。

(小石主幹)

これからの議論になると思います。

うめ酒の話は、田中酒造さんからありまして、うめ酒のベースとしては日本酒やワインもありますが、一般的には焼酎です。

認証基準をどうするかというのは、これからです。

(石川委員)

うめ酒をやることについては、認証品目も増えていくことになるので賛成ですが、現状はすごく厳しい状況だと思います。

うめの生産は生産者の方がすごくやる気になっているとして、酒造組合もうめ酒を伸ばしていきたいということですが、現状としてワインは一つしかなく日本酒もそんなに種類がない中で、ワインベースとか日本酒ベースとかにするとベースとなる日本酒やワイン自体がきりりっぷをクリアしないといけぬし、さらにうめを入れるとなるとさらに難しくなると思います。

特に甲類焼酎については、北海道産は無理だと思いますし、麦焼酎にうめを入れるとなると、麦焼酎にきりりっぷや道産登録をとってもらってからとなると、難しいと思います。

(小石主幹)

ベースのアルコールはきりりっぷ製品でなければだめかどうかという議論もあるかと思っています。

製品そのもの、うめ酒そのものを議論するかというか、醤油いっくらもそうでしたが、醬

油をきらりっぷの醤油でなかったらだめという議論もありましたが、そうではなくてあくまで醤油いくらとしての認証基準ということでした。

(石川委員)

うめ酒の場合は、ベースとなるお酒が製品の大半です。

うめよりベースとなっているお酒の方が多いため、お酒はきらりっぷではなくても道産品でなければだめだと思います。

(小石主幹)

それは、たぶんそうです。

(石川委員)

きらりっぷでなくても道産登録品ですとか、登録品でなくても構いませんが、道産でなければならぬというしぼりが絶対必要です。

がんばってせつかく基準を作っても、参加できるのだろうかと思います。

うめや酒造組合はいいとして、実際、酒造メーカーさんが作るわけで、そのメーカーさんが参加できるような基準になるのかなという疑問を感じます。

うめ酒をきらりっぷで進めること自体はいいと思います。

(清水委員)

うめ酒を作るのに3年かかるとなると、結構大変です。

(小石主幹)

それは例です。

(清水委員)

樹も3年以上かかるのかなと思います。

これは、10年ぐらい考え続けないとだめで、企業として相当実力が無いとどうなのかなと思います。

(石川委員)

うめの品種はどのようなのでしょうか。

北海道の品種はあるのでしょうか。

(氏家委員)

三笠のうめは寒冷地のうめだと思います。

(石川委員)

どこかの県で有名な品種ばかりだったら、アピール性に欠けると思います。

(清水委員)

温暖化で将来的には南で採れるうめが北海道でも育ってくるのかなと思います。

(氏家委員)

温暖化についてですが、昨年、売れるものではないですが松前でみかんが採れました。

道南ではさつまいもが採れて九州の酒造メーカーに送っています。

里芋も結構採れましたし、由仁ではしょうがが採れたという話も聞きます。

温暖化は、現実味を帯びてきており、今から将来の環境に耐えられる商品を考えておくことも必要だと思います。

(吉川主査(食加研))

お酒というのはどうしても品目は限られてくると思います。

うめ酒の場合はリキュール類ですので、酒造メーカーさんの中でリキュール免許を持っているところはいくつあるのかということから始まります。

また、現状として、いろいろな酎ハイやリキュールが出ていますが、一番多いものはうめです。

そういう中で、北海道のうめ酒ということになると、きらりっぷでも日本酒などがありますが、男性から女性から若者からお年寄りまで飲めるお酒はうめ酒ですので、そういうものがあってもいいのかなと思います。

確かに石川委員がおっしゃられたように、原料の扱いをどうするのか、焼酎だったら甲類は原料アルコールを使いますし、そういうところをどうするのかという問題もあります。そこをどうするのかについての考え方をしっかりすればいいと思います。

現に北海道の酒造メーカーさんで札幌の日本清酒は日本酒ベースのうめ酒を出していますので、可能性がないわけではなく、田中酒造に限らず、要は品質とコストの問題であると思います。

(伊藤委員長)

他に何かございますか。

うめ酒については、鋭意がんばりましょうということにします。

(長屋委員)

かつて、私はジュースやジャムについて大賛成したことがあります。

大手企業のように大きなラインを持たない小規模企業は、手作りですっきり商品を作っています。

そういう小規模企業やこれから企業化したいという方に、きりりっぷ制度により後押しするというチャンネルがあれば有効だと思っています。

小規模企業は非常に管理しやすいので、道のHACCPも管理しやすい。

ただ、HACCPを指導する側には問題があると思います。

HACCP導入基準がありますが、その導入基準の文章を見せられたら、見せられた方は腰が引けます。

HACCP導入基準の中身はよくよく見れば大したことはないのですが、それを指導できる人材がいないというか、保健所だけに押しつけてもかわいそうですが、その部分が問題です。

企業化していい商品を生産したいとしても、行政側の指導が不足しているのかなと感じています。

行政側がうまく指導していかなければきりりっぷという制度は広まらない。

小規模企業がきりりっぷをとって生産することになれば、大手企業も小さいところに負けれないということになると思います。

十勝管内では、いろいろとチーズを作っている企業があり、その企業の方にきりりっぷをとることを働きかけています。

ところが、企業の方にHACCPの紙を見せたら、皆びっくりします。

ワインも同じで、きりりっぷに参入したいのだけれど、でもねという状況です。

きりりっぷのような制度は、生産者が集まってそういう制度を活用していくという制度ですが、認証品は減っているけれど増えてはいない。

デパートで認証品をギフト用で扱って盛り上がったことがありますけれど、マーケティングが間違っていたというのか、なかなか伸びない。

きりりっぷの本来の目的は、扱いの小さい食品を引っ張り出してあげることだと思います。

十勝管内ではジュースやジャムをかなり作っていますが、そこで自信作やよく売れている商品があるわけですから、そういう部分を引き上げていくことが必要です。

さげやいくらのお話にしても十勝総合振興局の中ではそれ程盛り上がりません。

あれだけ獲れて、あれだけ作られていて、私は十勝川水系のいくらは日本では最高だと思って自信を持っているのだけれど、誰もきりりっぷをやってみようかという人はいません。

各漁協の組合長にもこのことを言っています。

きりりっぷの基準は、そんなに難しい基準ではないのですが、制度が浸透しないということは、構えてしまう部分があるのかなと感じています。

また、認証を取るにはお金がかかり、大手でないからできないという人もいます。

実は制度資金を活用すれば、経費的にはカバーできないわけではないと思いますので、アプローチの仕方を工夫できないかなと思います。

道内のジュースでは、道産品ではないけれどぶどうジュースが一番売れています。

北海道のイメージで売られており、各社、いい売り上げを持っています。

このようなところに目を向ける必要があると思います。

いい商品を作っている小規模企業が、きりりっぷを取りたいということであれば、制度資金も含めていろいろな情報が流れていくようにすることが必要です。

ジャムやジュースをまじめに作っている企業に「こういうものをやってみませんか。」と提案し、制度資金の活用や販売の後押しについて道が積極的に支援するという形であれば、きりりっぷは広がると思います。

(伊藤委員長)

今の御意見について参考にさせていただきたいと思います。

(3) 平成23年度事業計画について

(伊藤委員長)

議題の(3)「平成23年度事業計画について」事務局より説明願います。

(丹代主査)

資料3-1「緊急雇用創出推進事業(きりりっぷ普及促進ショーアップ)」を説明

(小石主幹)

資料3-2「道産食品独自認証制度に関するアンケート調査票」を説明

(伊藤委員長)

ただ今、2件の説明がありましたが、何かご意見、ご質問はありませんか。

(前濱委員)

きらりっぷの普及促進についてですが、例えば北海道マラソンで、参加費をとって試食を提供したらどうかと思います。

結構道外からお金を払って走りに来るので、そういう方は美味しいきらりっぷ商品を北海道のおみやげとして買われるのではないかと思います。

それと同時に有料の試食会と実施するという事です。

きらりっぷという意味は、なかなか分かりにくい。

北海道のロゴマークは、あちらこちらで使われていますが、このぐらいの分かりやすいマークだったらよかったのかなと思います。

きらりっぷマークは、せっかくここまで何年か使ったので、変えるのはどうかとも思いますが、マークは縦長なので、製品に付けにくいという部分もあります。

前回の平成20年のアンケート結果はどうだったのですか。

(小石主幹)

マークについては、聞いていませんが、この制度に参画してから状況がどのように変わったかについて聞きました。

販売先や販売量、商品の問い合わせが増えたという回答が、67%の事業者からありました。

また、社員の衛生管理の意識が向上したとの意見も寄せられています。

(前濱委員)

道のホームページで商品の紹介はしていますか。

(小石主幹)

しています。

(小野塚課長)

本年度の事業で作成中のオフィシャルブックについては、従前のものより内容を充実させており、個々の商品について苦労しながら作っているなど、具体的な取組状況が読者に伝わるような形で作成しております。

もう少ししたら、お配りできるかと思いますが、少しずつPRを充実させてきております。

(小石主幹)

先ほども説明しました資料3-1の緊急雇用対策の関係ですが、予算額が539万7千円ということで結構な金額ですが、この金額の約半分が人件費で、それ以外の部分はガイドブックやティッシュペーパーなどの経費です。

今考えていることは、先ほどの説明にもありましたが、量販店や百貨店において、例えば1週間程度に区切って、雇用された方が店頭でガイドブックやティッシュペーパーを配ることと、事業者さんが持っている認証品を試食として提供することについてです。

きたキッチンさんや生協さんのところで、そのようなことをやらせていただく発想となっております。

試食を中心に組み立てておりますので、後日、きたキッチンさんや生協さんをお願いに行くこととなりますので、よろしくお願ひしたいと思います。

(伊藤委員長)

雪まつりの時にも何かやるのですか。

(小石主幹)

緊急雇用対策の事業は、民間企業に委託することになります。

イベント会社の方が、企画力があり、「そういう時にそういう所でやってください」とこちらから注文を出して、予算の範囲の中でやっていただくことを考えております。

(前濱委員)

ティッシュを配るよりも、試食してもらった方が効果はあると思います。

まずは、食べて味をわかってもらわないとだめです。

(小石主幹)

試食代も予算要求しましたが、なかなか難しいということで、事業者にいっしょにやっていただきながら対応していきます。

店内に商品がなければ、いくらPRしてもつながらないので、きたキッチンに置いてある商品の中から選んで試食をすとかそういう方向にしたいと思っています。

(清水委員)

認証制度を大きくしていくため、水産物であれば北海道の代表的なさげが入っていますが、ほたてやこんぶの認証品はありません。

最近、水産物で輸出が拡大しているナマコがありますが、そのような商品を扱っているところを伸ばすために、認証までいかなくとも登録的なものを進めてはどうかと思います。ジャムやジュースなど北海道で生産額や生産量が多いものをさらに充実させるような政策を次年度に入れてみたらと思います。

きらりっぷマークについては、色合いが赤一色なので、北海道の海や山の色を取り入れればと思います。

(石川委員)

変えてよくなる場合があるので、きらりっぷマークも変えたら大ブレイクするかもしれません。

(清水委員)

きらりっぷのそもそもの意味は何ですか。

(小野塚課長)

「北海道のシルエット」と「ほほえむ口」を融合させて「一番星」に見立てて、一番星の「きらり」とくちびるを表す「りっぷ」を掛け合わせています。

(武田委員)

水産物の話が出ましたが、ほたて、こんぶはほとんどが北海道産です。

漁連の立場からすると、我々は、きらりっぷでなくても北海道産ということで、ずっと何十年もがんばってやってきており、いろいろなマークがついていて付加価値がついている実態がありますので、今ここで、ほたてがどうだとか、きらりっぷが付いていなければとか、という議論ではない気がします。

新巻鮭(山漬け)については、きらりっぷを付けているとがらがん売れるような世界であればよい。

切り身によりスーパーマーケットで売られていますが、しょっぱくて食べられない人がいますが、知っている人は知っています。

山漬けの良さ、昔食べた味で、ギフトや通販で売れます。

この時に認証マークがあれば非常に価値があると思います。

売る媒体がどうなのかということです。

ジャムの話ですが、東京の百貨店の地下で、売れているのは長野の農家が作ったりんごジャムです。

おばさん方が手作りで作ったものにシールを付けて売られており、まちおこしにも繋がっています。

一方、北海道の中でほたてだ、こんぶだといっても少し違う部分が出てきて、生鮮や加工品が混じりあっている気がして、どっちでいくのかということが問われます。

(清水委員)

私は、加工したものを売っていくべきと言ったのであり、ほたてを原料にしたものをもう少し高次加工して取り上げていったらいいという意味合いです。

(小石主幹)

この事業はきらりっぷを中心としていますが、登録制度の商品もPRの中に入れてやっていきたいと思っています。

登録制度の登録品にはこんぶやほたての製品もあります。

(清水委員)

こんぶの中には大阪で作っている塩こんぶもありますが、北海道でも塩こんぶを作っている企業があると思いますので、加工したものを認証制度で引き上げていけばいいのではと思っています。

(長屋委員)

各生産団体の組織があれば、その組織に制度をPRし制度資金の活用などを持ちかけることができます。

また、認証制度は条例に定められているので、農政部食品政策課だけではなく、全体でしっかり取り組んでもらいたいと思います。

(小野塚課長)

がんばってやっていきたいと思っています。

安全・安心を基本として食の振興を図っていく部分が前提となっており、その牽引役が

きらりっぷですので、この制度をしっかりと動かしていくことが大事だと考えています。

先ほどいただいた意見を我々もしっかり受けとめながら、新しい取組について検討し、進めていきたいと思えます。

先ほど紹介した雇用対策での普及促進ショーアップ事業ですが、今まではどちらかというイベント的に単発でPRを進めたのですが、今度は人を雇って実施するというので、長いスパンでそれぞれの販売店などを回っていけるのかなと思っています。

そうすると、制度の浸透に繋がると期待できますので、実際、事業に取り組む際には、いろいろな面で皆さんに応援していただきたいと思えます。

(氏家委員)

認証制度の会議には、制度設立時から出席していますが、1次産品も制度の対象という話でした。

関係団体からの要請に基づいて認証基準を作っていますが、消費者の立場からすると、今注目されているのは米だと思えます。

米は、ホクレンさんのブランドとは別に各農協さんで自分のブランドを持っており、これにきらりっぷを付けるとなると、一般市民の方のきらりっぷの注目度は格段と上がると思えます。

去年、北海道物産展で道産米を扱ってほしいという要望があったくらいです。

道外の方が北海道の米は美味しいと言っており、北海道の人も道産米は美味しいと感じているので、ゆめぴりかなどはすごい話題性があります。

そういう品種とは別に各地のJAさんが作っている米にきらりっぷを登場させると、きらりっぷのブランド自体が良くなると思えます。

(温井検査員(穀検))

きらりっぷのマークを米に付ければ、かなり違うかなと感じています。

米の食味について、私どもは全国的規模でやっておりまして、今年度の審査では参考値だったのですが、ゆめぴりかは特Aという一番おいしいランクになりました。

米の食味検査に関わっている中で、北海道の米は安定して美味しいことが明らかになっていますので、大いに結構だと思えます。

きらりっぷは、ともすれば加工食品にウェイトがありまして、米の場合は生鮮食品に分類されますが、そこのところはエリアを拡大するのであれば、「生鮮もあります。」ということになります。

HACCPについて、魚醤油は段階4となっていますが、他は段階5を設定しております。

精米工場はかなりきれいになっていますが、農協さんが耐えられようHACCPの選択肢をゆるやかにしてもいいのかなと思えます。

(小野塚課長)

米については、かなりレベルアップしており、今御紹介いただきましたが、ななつぼしが特Aのほか参考品種としてゆめぴりかも特Aということで、確実に全国に評価されてきています。

我々も米などいろいろな生鮮食品についてどうだろうかと、内部的にもいろいろと議論しています。

例えば、米を考えた場合、どういう基準を作るのか、その時に思うのは、安全・安心という面では基本的に農薬や化学肥料の削減を進めている有機栽培ですとか、あるいはクリーン農業に取り組んでいるところかなということ。

ただ、有機栽培であれば国の有機JAS制度があり、クリーン農業であればYES!cleanがあります。

それ以外にどんな仕掛けでやっていくのか、それぞれ産地ごとに工夫してブランド化しているものもあるので、きらりっぷとしてやるとしたらどんな付加的な要素を付けていくのかということが非常に悩みとしてありまして、そういうところをクリアできれば、米はいい品目だと思えます。

出発点のところ、どんなものをセッティングすればいいかということがあり、それで踏み出せないところです。

生鮮食品についてはやりたい気持ちがありますので、いいアイデアがあればお寄せいただきたいと思えます。

(石川委員)

じゃがいも、たまねぎは北海道のイメージが既にあります。

(小野塚課長)

生鮮の作物を考えていくと、品種であつたり、栽培法であれば、結局有機栽培などとなり、どんな基準を用意するか、なかなか難しい。

何か別の尺度があればおもしろいと思えます。

(長屋委員)

じゃがいも、たまねぎというのは、皮をむいて出すわけではないので、難しいところがあることは確かです。

米の場合は精米し出荷するという部分では、品物は非常に限定しやすい。

米にきりりっぶの基準を設けるとすれば、冷温貯蔵で紫外線が当たらないところで販売するということが考えられます。

どんな基準でも生産者がどんな商品でどういったものをお客さんに提供したいかという根本的なものの考え方ができていないとだめです。

そういったことでは、いくらきりりっぶの中でもトップクラスです。

米ですと売場の管理まで規定しないときりりっぶにならないと思います。

美味しいじゃがいもでも、蛍光灯の下で売られると三日もたてば青くなってしまいます。販売管理まで基準を設けるとかなりいけると思います。

単に、何とかの賞を取りましたということだけでなく、自分達がこういうことで美味しい米をつくりましたという指標を持って、それを積み重ねていくとかなりいい品質の担保ができると思います。

道産米がどここの県の米に比べて美味しいということだけでは困ります。

この制度は生産者の意識も重要なので、その部分があれば非常に力強い。

(伊藤委員長)

米の話が出ておりますが、基準米は今でも「日本晴」ですか。

(温井検査員(穀検))

今は、「日本晴」ではなく「こしひかりのブレンド米」が基準米です。

(伊藤委員長)

米については、年により差があります。

米のタンパク質は一つの指標となりますが、でんぷんもあります。

また、貯蔵条件も検討できます。

米を売場の蛍光灯の当たらないところに置いて、差別化を図ろうということもできます。

そのような条件を考えて米づくりを進めようとする人が手をあげてくれれば、米のきりりっぶができて、かなりインパクトがあります。

また、ご飯をパックに入れて売っていますが、これにきりりっぶマークを付けることもできます。

(大西委員)

ホクレンの立場からお話します。

ゆめぴりかなどいろいろありますが、北海道全体として北海道ブランドとして単一品種を売ることにあたって、既にそれなりのことを全道としてやっています。

当然、産地にしても気候的な問題がありますから誰でもどこでも作れるということになっていなく、作付け段階から「作る産地」、「作る人」をある程度限定しながら品質を落とさないようにやっております。

そしてできた製品については、一昨年はあまり良くなかったが、それぞれ基準を設けて、タンパク質だったり、タンパク質とでんぷんを合わせたり、食味を落とさないような単一の品種として流通させるような取組もやっています。

また、貯蔵について言えば、米については、既にほとんどが低温品種で貯蔵段階から温度管理がされており、評価されているところではないかと思えます。

既に北海道全体としてそれなりのことがなされていると思っています。

その中でさらに区別してきりりっぶというものを考えるとすれば、どういう基準になるのかなという気はします。

(長屋委員)

認証制度という考え方とは何かということです。

北海道全体がという話ではなくて、小人数のグループがあつて、そこで生産している人が自分たちの最高品質のものを認めてもらいたいということで、そのための基準を有識者の意見を聞きながら作って、その基準に適合するように作るということです。

全体ということではなく、高品質なものを制度的に認めてくださいということです。

例えば、精米して、1週間経過したらきりりっぶマークを外すというやり方も考えられます。

基準というのは、高い技術と高い品質を持っている生産者や産地を保護し、他のものを引っ張っていくためのものです。

品質の高さをアピールしてすそ野を売る。

ピラミットに例えると、一番上にあるものがきりりっぶというわけです。

制度を運用していく時に、しばし全体論の話になりますが、小人数のグループで自分たちが努力して認証申請し認証を取るという制度でなかったら、今まで痛い目にあつたマークがたくさんありますがこれと同じになってしまいます。

きりりっぷは最後の砦です。
要は制度の考え方です。

(伊藤委員長)

貴重な御意見ありがとうございます。
他に御意見などありますか。
なければ、事務局の提案どおり進めていただきたいと思います。

(4) その他

(伊藤委員長)

事務局から何かありますか。

(小石主幹)

特にありません。

(伊藤委員長)

各委員の皆さんからは何か御意見等ありますか。
無いようですので、事務局に進行をお返ししたいと思います。

○ 閉 会

(小野塚課長)

本日の会議は、これを持ちまして閉会とします。

今年度の開催は本日が最後となりますが、きりりっぷ制度の運営に関してさまざまな御意見、御助言をいただき、本当にありがとうございました。

厚くお礼申し上げます。

本制度、先ほどいろいろ御議論ございましたが、制度の基本的な考え方である北海道のブランド化の先をいく信頼を得られるような仕組みということで、我々も守りたいし、また攻めていきたいとも思っておりますので、引き続き皆様から御助言、御指導いただければと思っております。

また、いろいろな場面で応援していただければと思います。

本日はこれで終わりたいと思います。

ありがとうございました。