
件名： 第2回 海苔のトレーサビリティシステムガイドライン策定委員会
日時： 2005年12月19日 13:30~16:00
場所： 航空会館 603号会議室

1 挨拶

農水省：事務局から提案される「海苔のトレーサビリティシステムガイドライン（原案）」についてご検討いただきたい。

2 審議

(1) 海苔のトレーサビリティシステムガイドライン（原案）

「1 はじめに」について

事務局 A：資料2 1~4ページを説明

*ガイドラインを作成するにあたり

委員 A：海苔の場合、牛肉の BSE 問題のように食べることにリスクがあるという場合に追求する安全性と意味合いが違う。何でも遡及出来るということが本当に必要なのか。ガイドラインを作成する場合、それぞれの立場で、考える事や要望が異なり、実際に必要なこととずれてくる可能性がある。まず、こういう検討をしているということになるべく早く業界等に広く公表してほしい。

また、本当に美味しいものや健康にいいものをどうやって作っていくのかが大切なのに、クレームの助長や、トレーサビリティをやること自体が立派なことだということに繋がりがかねない。IT 技術を使えば何でも出来ると思うが、全国でやろうとすると大変だと思う。また、コストを誰が負担するのかも問題になる。そこを十分考慮した上で、ガイドラインの設定にあたっていただきたい。

委員 B：海苔の場合、何が安全・安心なのか、またどういう情報が必要なのかをもう少し詰めていく必要がある。ガイドラインなので、あまり強制力はない。

委員 A：実際には強制力がある。

委員 B：出来るだけ現場で受け入れやすいものを作ることが必要だ。消費者等末端の方からどういう情報にニーズがあるのかということから出発しなければいけない。

結論

・海苔業界のホームページ等を利用して、ガイドラインの検討について広報していく。

*1-1 このガイドラインについて

農水省：このガイドラインは、フードチェーン全体での取り組みと考えてよいか。

事務局 B：「策定のねらい」に書いてあるように、目指すのはフードチェーンを通したトレ

ーサビリティだが、そのために各事業者がどういった識別・記録等の取り組みが必要なのか確認する場合や、さしあたり事業者内で取り組む場合にも活用できるように作成した。

* 1 - 2 ガイドライン適用の範囲

委員 C：国内だけを遡及していくのであればこの書き方でもよいが、中国や韓国では生産の仕組みが全然違うので適用できない。海外産も適用範囲にするのが書かれていない。

委員 B：対象となる製品には「加工海苔製品を利用した食品」も入っているので、国内産だけではなくなる。

事務局 B：「貝類（カキとホタテ）のトレーサビリティシステムガイドライン」¹では、海外産に対し活用可能である旨を記載した。

農水省：輸入業者の方々がガイドラインを利用して自助努力でやっていただきたい。

結論

・貝類のガイドラインに倣って「日本国内の事業者によるトレーサビリティシステムに活用することを想定しているが、海外で生産・加工され輸入されるものを対象としたトレーサビリティシステムへの活用も可能である。」という文章を加筆する。

「2 海苔のトレーサビリティの現状」について

事務局 B：この章は、業界の方にとっては当たり前のことが書かれた内容だと思うが、海苔を仕入れるユーザーや小売業者、消費者の方々に、海苔のトレーサビリティの現状を分かっていたくための資料として設けた。

事務局 A：資料2 5～7ページを説明

* 生産者番号の付与について

委員 B：（帯紙に）生産者番号は印字していないのか。

事務局 B：産地によっては、生産者に特定した番号を与えているところもある。

委員 B：産地によって、考え方やコーディングの仕方が違うのか。

事務局 B：生産者が特定できるのは全国共通で、固定した生産者番号を与えるかどうかは産地によって違う。

* 生産者段階の自主選別について

委員 D：佐賀県では、「破れ」や「縮み」といったものを自主選別して、帯紙の色を変えて出荷している。宮城県のように摘採時ごとに選別したりロット番号をつけたりはしていないが、帯紙に製造日を入れているので、生産者がどこで摘んできたか（製造

¹ 「貝類（カキとホタテ）のトレーサビリティシステムガイドライン」（平成16年度 策定）
http://www.fmric.or.jp/trace/shelltrace_guideline.pdf

日と紐付けて)記録しておけば、漁場は特定できる。

委員 C:複数の漁場から海苔を摘んできて、タンクで一緒に攪拌されて製品が作られるということはあり得る。一日に製造した乾海苔の中で、漁場を一意に特定する事は出来ないが複数の漁場が混ざっているということは分かる。

委員 A:ただし、沖合の漁場と河口側の漁場では海苔の味も色も異なるので、それを混ぜるようなことはあまりない。

委員 B:品種については、混合が生じないのか。

委員 A:品種を謳って製品を作る場合を除いて、摘採する際にほぼ混合されている。

*生産者への乾海苔製造から漁協への出荷までの現状について

委員 D:産地ごとに自主選別や等級検査のやり方がいくつかあると思う。

委員 E:瀬戸内から九州の方であれば、おそらく似たような方法でやっている。

委員 A:千葉も佐賀などと同じだ。

委員 B:色々なやり方を調査して、標準的なものを作った方がいい。

事務局 B:自主選別時にいくつかのロットに分けて帯紙にロット番号を表示し、等級検査ではロット単位でサンプリング検査を行う場合と、帯紙に製造年月日を表示し、縮みなど形状に関する自主選別しながらも、基本的には一束ずつ全数検査を行う場合の二つに整理できそうだ。

結論

- ・生産者段階での自主選別や等級検査については、主流となる方法を基本にして書きつつ、漁連によって違いがあることも加筆する。

*コードについて

委員 B:海苔ではEANやJANなどのコードは使っていないのか。

事務局 B:消費者に販売する最終製品にはあるが、生産者から共同販売までは、バーコードは特にない。現状では、予め帯紙に印刷された「生産者名」「漁協名」やスタンプされた「等級」という、ヒューマンリーダブルな文字が、実質的には識別するための記号になっている。

委員 B:その記号を自動的に読み取れば、加工段階でも入荷記録を兼ねるといったような仕組みが出来て、非常に効率がよくなる。

事務局 B:もしコードを考えるとしたら、海苔加工業者が受領するまでの乾海苔に対するコードと、業務用製品になった後のコードと二通り考えることは可能かもしれない。しかし、コードを決めるまでに至らなくても、記録が伝われば良いと思う。

委員 B:生産者段階で原料を特定できても漁協で統合され、加工・卸売段階で荷姿が変わってしまうので、それを後付するにはコーディングを別の体系で作るか、付加していくか。付加するなら、ICタグなど書き換えや書き足しができるものが必要になってくる。

事務局 B：等級検査によって紐付けが行なわれているが、その方法は全数検査とサンプリング検査の二通りあるようなので、帯紙に二次元コードやバーコードを印刷しておくのが現実的だと思うが、入札される単位と紐付ける手順が必要である。

委員 B：それは二通り作らないといけないのではないか。

事務局 B：漁連によってコード体系が全然違うと海苔加工業者の方はやりづらくなるので、コード体系そのものはなるべく共通したものがよい。

* 問題点の把握と解決法の設定

委員 B：各段階で現物と情報と人の流れについてフローチャートを作り、どこに問題があるのか具体的に示していただいた方が分かりやすい。

結論

- ・ 等級検査の調査を再度行い、海苔加工業者の方のご意見を伺いながら検討する。
- ・ 各段階を通じて、既にどこまでは遡及出来るようになっているか、また目的によってどうすれば遡及できるかフローチャートを作成する。

「3 目的と対象範囲の設定」について

事務局 A：資料2 8～9 ページを説明

* 3 - 1 トレーサビリティシステムの導入目的の設定

委員 B：システムの効率化のような経営価値も追求しないと取り組んでもらえないのではない。価値にも、安全性や効率性、計画性など色々あるので、具体的に示した方がよい。また、生産者、加工業者、消費者それぞれにおける価値は何かというのを補った方がよいのではないか。

委員 A：産地についての間違った認識が広がって、例えば有明海の家苔なら何でもいいのかというようなことが助長されていく可能性が高い。中国産との競合の問題にても、名前（産地名）だけが先行していく方がむしろ負けてしまう。そういう意味で、生産者まで遡及出来る必要があるのだろうか。消費者が一体何を求めているのかが大切だ。

委員 B：産地表示だけを強調するというのを、このガイドラインで言うつもりは全くない。ただ、品質や作り方などにもし問題があるのであれば、必要な情報についてはガイドラインに書いておいた方がよいと思う。また海苔の場合は、輸入の問題があり、（輸入が悪いというわけではないが）どのように区分されているのか分かるようにする必要はある。

これからは消費者責任をどうするかということも問題になってくると思う。食育基本法が制定されたが、生産プロセスや流通プロセスに対して消費者が認識するという食育は非常に大切だ。そういう意味から、ガイドラインにも反映できる形になればいいと思う。

* 消費者のニーズ

委員 F：消費者では、海苔という食品は最終製品として誰（生産者）が作ったのかわからなくても、健康に被害があるような問題意識は全く無い。むしろ健康に良い食品であると思う。

海外産の海苔が入ってきた時でも、（品質、産地、値段等）消費者が欲しいものはその場面で違ってくる。そういう時に値段に見合った品質のものがどれなのか分かることが一番大事だと思う。万が一、偽装があった場合、高い値段を出して実は輸入品が偽装されていたという時に、嫌な思いをするのは消費者なので、いざという時の為に、きちんとトレーサビリティが確保されていることが大事だと考えている。

委員 A：海外産にも高いものと安いものがあるし、国内産にも高いものと安いものがあり、産地だけでは品質を判断できない。

委員 F：大分県産の乾しいたけ偽装問題があった時に、大分県産の椎茸を一時的に買わなくなってしまった。消費者にとっても業界にとっても良くないことだ。食品の安全性に関して問題がなくても、当然だと思っていたことが覆ってしまった時には不信を抱いてしまう。

「4 識別と記録の原則」について

事務局 A：資料 2 10～16 ページを説明

委員 B：消費者側から見て、小売業者やコンビニエンスストア、外食業者などが品質や製品保証ができて、紐付けできるかどうかから出発した方が、重要性がわかるのではないか。海苔の場合も、ストアロイヤリティになり、そこから安心・安全が始まるのではないか。また、「現状出来ていること」と「やらなければならないこと」が分からない。

結論

- ・生産から最終製品まで、各段階で現状どういう単位で管理されているのか、という図を作成する。

「5 各段階の記録項目」について

事務局 A：資料 2 17～22 ページを説明（詳細な議論は次回委員会で行う。）

「6 情報の伝達や検査」について

事務局 A：資料 2 23～24 ページを説明

* 6 - 1 記録の伝達および開示

事務局 B：情報伝達すべき内容について、現状の案には全く書いていない。各事業者で、場合を想定して誰にどの記録を伝達および開示をするか決めておいた方がよい、と書いたが、それでよろしいか。

委員 B：「一般に公開する情報」と「問題があったときに公開する情報」と「記録はしてお

く必要があるけれど公開しない情報」というのがある。またその情報を誰が保管するのかということは必要だと思う。

農水省：貝類のガイドラインでは、目的に応じた情報提供について書いているが、海苔でも入れた方がいいのではないかな。

事務局 B：海苔についても、事務局で書いてみて、次回委員会でご検討いただきたい。

委員 B：行政以外で、客観的な立場で情報を処理する機能というのが必要だと思う。業界同士で情報をやり取りしてしまうと、客観的ではないと見られる可能性がある。フードチェーンを通して、公正であるという評価が必要だと思うので、私は入れていただきたいと思う。

結論

- ・貝類のガイドラインに倣って、「目的に応じた情報提供」について加筆する。
- ・第3回委員会で内容や記載する必要性についてご検討いただく。

(2) その他

事務局 B：あと2回ほど委員会を開催する。第3回委員会後、委員会の案としてまとめたガイドラインをインターネットで公開して、パブリックコメントを受ける。それを反映したガイドライン（最終案）を第4回委員会でご検討頂き完成としたいと思っている。

委員 A：案の公開（パブリックコメント）はいつ頃になるのかな。

事務局 B：第3回委員会の2週間後位で、2月中～下旬になると思う。

委員 A：第4回委員会はいつ頃になるのかな。パブリックコメントは、一ヶ月程度確保すべきだ。

事務局 B：3月中旬を予定している。第4回委員会では、パブリックコメントを受け、委員会としての対応や、普及を図っていく上での体制についてご検討いただきたい。完成したガイドラインは、PDFの形にしてインターネットで公開していく予定だ。

（以上、敬称略）

5 閉会

第3回委員会

日時：2006年1月18日（水）13：30から

場所：航空会館（506会議室）にて開催