



地域に根付く 独自の地域認証制度

～標津町地域HACCPの経験から～



近年、国や地方自治体、各種団体では、生産管理や衛生管理、トレーサビリティ、原産地限定など、食品を認証する制度が創設されています。北海道の中で、先進性や地域活性化、ブランド確立など、さまざまな点で高い評価を受けているのが「標津町地域HACCP」です。生産者、市場、加工会社、流通、行政など、地域が一丸となって取り組んでいるこの制度は、2009年に導入から10年を迎えることとなります。そこで、これまでの経緯を振り返りながら、認証制度の波及効果や課題などを探っていきます。

鮮度保持対策の確立とO157事件

「標津町地域HACCP」(以下「地域ハサップ」)は、'00年9月にスタートした標津町が独自につくり上げた認証制度です。標津の前浜で水揚げされたサケやホタテの衛生管理や温度管理をしっかりと行い、これらを適切に市場で選別・保管し、衛生管理や温度管理などに対応している町内の認定工場で加工し、運送業者や流通業者が加工場から目的地まで温度管理して商品を届けます。現在、町内の水産加工会社の約8割が地域ハサップ認定工場となっており、イクラやホタテなど認定された加工商品には認証マークが貼られています。生産者、市場、加工会社、運送業者など、生産から出荷まで一貫した衛生管理・温度管理がなされ、すべての段階で管理記録が残され、トレーサビリティを確保している水産物といえます。

'09年には地域ハサップが導入されて10年になりますが、この間、道内の市町村単位で同様の認証制度を導入した例は見られていません。標津町での取り組みが刺激になり、水産業が盛んな道東の市町村では地域ハサップ導入の検討がなされているようですが、漁協や加工会社など地域全体での理解が得られないという声が聞かれています。

標津町は単一漁協であることや加工会社も十数社であったこと、事前に進められていた鮮度保持対策への取り組みや'98年に発覚した別海町の業者が生産したイクラ醤油漬けが原因で起こった病原性大腸菌O157



標津漁港は屋根付き岸壁となっている

事件による風評被害など、さまざまな要因が重なって地域ハサップ導入のきっかけとなったのです。

標津町では'85年に秋サケ漁獲量が初めて1万トン台を記録、サケ漁獲量日本一となりました。しかし、急に前年度の2倍以上の漁獲量となったことで、荷さばきに時間がかかり、品質低下が指摘されるようになりました。そこで、'90年から鮮度対策に乗り出します。船倉に氷を入れ、水揚げ後も低温を保ったまま港に荷揚げします。荷揚げ後は岸壁に配備した選別台にサケを上げ、等級ごとに選別し、鮮度保持タンクと呼ばれる鮮度保持容器に入れて市場まで運ぶという仕組みです。

この鮮度対策によって、水揚げされたサケは仮死状態となり、暴れないので魚体を傷めません。イクラの原料となる卵やサケ本体の品質を保つことができます。特に重要なことは温度管理です。細菌が繁殖しない低温で、かつ魚体が死んだとしても生理的に卵が生きている状態を保つことで、塩イクラなど鮮度の違いが出る



地域ハサップの看板が掲げられている市場



荷揚げの風景



セリ前の魚体の温度測定

加工品の品質に大きな差が出てくるのです。魚体の温度が上がってしまうと、適温に下げるとは時間がかかるため、水揚げ直後の適切な温度管理と処理が品質向上の大きな要素になります。

漁業者たちは氷の量などデータを集め、試行錯誤しながら鮮度対策を確立していったのです。「タンクの導入は、ハサップではなく、もともとは作業効率向上のためでした。でも、やっていくうちに鮮度保持に非常に有効だということが分かってくるようになりました」というのは標津漁業協同組合でサケ定置漁業部の部長を務める中村憲二氏。それでも当初は、「なぜこんな面倒なことをやるのか」という反発もあったといいます。

しかし、鮮度対策の取り組みによって、標津町産イクラ製品が業界で絶賛されるようになるなど、標津産サケや加工品の評価が高まっています。その後間もなく、食品衛生法の改正や^{*}PL法の施行など、製造業を取り巻く環境の変化に対応するため、「標津町水産加工研究会」が設立されます。同研究会では衛生管理やPL法についての勉強会を行ってきました。そんな矢先に起きたのが、O157事件です。この事件によって、町内の加工会社は大変な風評被害に遭います。

町内ではイクラの在庫をすべて検査し、標津町として「安全宣言」を発表しますが、その後も風評被害は続きました。関東を中心にイクラ商品を出荷している町内水産加工業のある社長は、「もっとイクラは値上がりすると言われていた時に起こった事件だったので、期待していた売上高と比べて約2千万円の損害が出ました。でも、誰に文句をいっても仕方がなくて、あきらめるしかありませんでした」と当時を振り返ります。この出来事が、地域ハサップの取り組みにつながっていくのです。

研究会の蓄積が地域ハサップへ

生産者側では、すでに鮮度対策が進んでおり、また

加工会社や漁協、行政などが参加していた「標津町HACCP推進連絡会議」での議論があったことで、当時はまだ早いと考えられていたハサップの導入が検討されることになりました。事件後、町内に「水産加工振興協会」が設立され、検討が始まりますが、対米輸出向けの「公認HACCP」は、設備投資の大きさや原材料に規制がないことなど、質の高い原料がある標津町の優位度が生きてきません。そこで、町独自の地域ハサップを考案することにつながっていきます。

生産者側はこれまで行ってきた鮮度対策に加え、船員や市場職員の健康チェックなどを盛り込んだマニュアルを作成。加工会社は認定工場となるために、それぞれが地域ハサップマニュアルを作成。さらに数十項目に及ぶ管理チェック記録を行い、保管するシステムを確立します。運送業者は指定された荷物の輸送温度を確認し、記録・保管する体制を確立し、生産から流通までの一貫した管理体制が整いました。

そして、'00年4月に、漁協や買受人組合、行政で構成される「標津町地域HACCP推進委員会」が設立されます。同委員会には、北海道や地元保健所、水産加工試験場などもアドバイザーとして参加しています。同年9月には地域ハサップの運用がスタート。実践と同時に、生産者や加工業者の教育研修、健康管理の徹底、さらに外部監査機能を持たせて管理システムについて外部から評価してもらう体制も整えました。



加工場でも受け入れ時に魚体の温度を測定

※ PL法

'95年7月1日に施行された「製造物責任法」の略称。製造物の欠陥により損害が生じた場合の製造業者等の損害賠償責任について定めた法律。

導入後にわき上がった課題とは

地域ハサップが導入された翌年は、日本中のバイヤーがほとんど標津にやってきたといいます。「それまで商談の話題にもならなかったものが、机の上にあがるようになった」という標津町水産加工振興協会会長を務める(株)神内商店の神内正昭社長。さらに、標津町産サケの浜値が高くなるという効果もありました。ところが、その後、課題も出てくるようになったのです。

標津町での鮮度対策をお手本に、周辺地域が漁獲後の鮮度保持に乗り出すようになり、大きな品質の差が見られなくなってきたのです。さらに、標津町産サケの価格が上がりすぎたために、他地域との比較で品質と価格のバランスが崩れてきたのです。他地域の業者が評判のよい標津町産のものを購入するようになり、原料確保が難しい状況も見られるようになってきました。さらには、他地域の業者が標津産と銘打って安い商品を出すようになるなど、漁獲量と商品が数量的に見合わない状況まで見られるようになったのです。また、ホタテの場合はむき身に加工すると、標津産のものか、野付産のものか分からなくなってしまうという問題もあり、加工会社側の製造工程にも課題が出てきたのです。

「先が読めなかったと反省しました。こういう事態に対処するには、とにかく品質を落とさずにより商品を作り続けることしかない」と神内社長はいいます。

スタートから2、3年後にこうした問題が表面化したことで、これまでのように荷受人などの関係者だけでなく、消費者に対する地域ハサップへの理解を深める取り組みが強化されるようになってきたのです。

標津産ホタテのさらなる差別化を図るために

一方、ホタテの漁業者からは、地域ハサップへの疑問がわき上がっていました。地域ハサップでは、サケ・イクラ商品については、温度など分かりやすい指標で

管理されていましたが、ホタテの漁獲工程では、船内の清掃や衛生管理、乗組員の健康チェックなどが中心でした。サケに比べて温度管理などの明確な数値の指標があったわけではないのです。そこで、むき身加工などへの課題対策も含めて、標津産ホタテのさらなる差別化を図るため、数年前からホタテの品質管理向上のためのデータを収集しています。基本はやはり温度管理で、船倉に温度センサーを積み込み、細菌が増殖しない温度管理を徹底していくことにしています。現在は、試験的な導入ですが、リニューアルする管理用のチェックシートの検討も進んでいます。

「ホタテに関しては、地域ハサップと漁業者が管理する範囲をもう一度見直そうと考えています。モチベーションも含めてですが、何のために手間をかけているのかを納得してやらないと、しっかりしたシステムにはなりません。第三者にしっかり訴えられる客観的な指標の管理を構築していこうと思っています」と標津町農林水産課の熊谷純郎参事はいいます。

生産者や加工会社の波及効果は

いくつかの課題が存在するのは確かですが、地域ハサップの導入によって、標津町ではさまざまな波及効果が見られています。魚価は北海道平均単価を上回る状況が続いているほか、鮮度保持技術の向上による原料の品質向上はもちろん、衛生管理への意識が向上したことで、船内や岸壁がきれいになりました。ゴミを管理していることで、カモメなどが減少したという報告もあります。また、サケは輸出先である中国で、肉質のよさや温度管理の徹底によって寄生虫が肉の中に移行しにくいなど、高い評価を受けています。

「なぜこんな面倒なことをするのかという意識から、今では清掃や衛生管理チェックなどは当たり前という意識が変わっています。さまざまな食品問題が起きましたが、そのたびに地域ハサップをやってきてよかった



組合員200人のうち135人
にいるサケ定置部会を
統括している中村部会長

と実感します」と中村部会長。

また、加工場では大手量販店との新規取引が成立した例やコンビニエンスストアとの商談の機会が増えています。製造工程では加工製品中の菌数の減少や魚卵加工の歩留まり向上も地域ハサップの導入によって実現されました。マニュアルの存在によって、危害発生の要因を断ち、万が一事故が起きても、回収する際に最小リスクで対応できるというメリットや責任の所在が明確になるという効果もあります。さらに、北海道で推進している「道産食品独自認証制度(きらりっぷ)」、東京都が推進している「東京都生産情報提供食品事業者登録制度」に登録するなど、地域ハサップの実践によって他団体での認証・登録制度に大きな負担なく申請できるというメリットもあります。

まちぐるみでの一体感の醸成と他産業への波及

標津町では、地域ハサップがきっかけとなって首都圏の修学旅行生を受け入れるようになり、観光客数の増加にもつながっています。取材や視察も多く、全国的にこの取り組みが評価されていることの証しといえるでしょう。

さらに、さまざまな側面で町内での交流が増えたといえます。例えば、標津町の加工会社はそれまで築地の荷受人などとの取り引きが中心でしたが、消費者に

向けた訴求も必要と、「標津町サケ・ホタテ消費流通対策協議会」を設置。漁業者、漁協、行政、加工会社らが一体となって売り込みをしようというPR部隊です。協議会では、関西のスーパーなどに出向いて、販売員を対象にした地域ハサップの説明会を行っています。

また、'07年に自動車整備工場やレストランなど異業種の経営者で設立された「標津町産業クラスター創造研究会」では、標津ブランド丼プロジェクトがスタート。神内商店のイクラを使った丼メニューを開発し、今年9月に埼玉県にオープンする「ららぽーと 新三郷」に標津ブランド丼のアンテナショップを出店することになっています。アンテナショップは町内の建設会社(株)上田組が出店するのですが、研究会に神内社長が参加していたことから、こうした取り組みにつながったのです。漁業関係者のみならず、地域ハサップによって質の高い標津産産品をビジネスに取り込んでいこうという建設業の新しい取り組みとしても注目されています。

神内社長は、3年前から「標津サーモンパーク」内に直営店「しべついちば」を開設しています。「消費者の声が聞こえるようになったことが大変プラスになっています。ららぽーとの店では、地域ハサップについても情報発信していきたい」と、新たな取り組みに意欲を見せます。

地域ハサップの取り組みは、地域の交流促進だけで



町内の加工会社のまとも役でもあった神内社長



修学旅行では、イクラもみや新巻サケづくり体験を受け入れている



なく、間接的に新しいビジネス創出につながっているのです。

標津町では、'09年4月から農林水産課に販売推進担当の専門職員を雇用しています。「自分たちで販路開拓をするために、まちそのものを売り込むスタッフです。水産品だけではありませんが、マーケットリサーチもしっかりやっていきたいと思っています」と熊谷参事。厳しい時代の中で、まちをどう売り込んでいくか、地域ハサップの経験を生かした、既存の枠組みにとられない取り組みに期待しましょう。

認証制度の役割とは

地域ハサップでは、さまざまな効果が見られていますが、認証制度については、たくさんマークがありすぎて、消費者が混乱しているのではないかという指摘もあります。

熊谷参事は「地域ハサップは魔法ではありません。導入すればすべてがよくなるわけじゃないのです。安定的に鮮度対策を運用する手段で、健康チェックも安全性につなげるためです」と、生産者に向けて話すのどいいます。消費者から見ると、認証された商品は一定の評価を受けたものとして購入のきっかけになりますが、最終目的は制度を作ることではありません。「制度を作る、認証シールを貼るという前にやることのないかをもう一度見直すことが第一です。われわれは最終的に認証シールを貼りましたが、食の安全性を高める上で、どのようなものを構築していくか、ということが先にあると思います」と神内社長はいいます。

一方、認証制度の経済波及効果を明確に数値化することの難しさもあります。例えば、地域ハサップの場合は、サケの魚価一つをとっても、世界的な需要と供給のバランス、サケの種類、オスカメスなど、その価格はさまざまな要因が複雑に絡み合っています。標津町では、イクラを生産するためのブナ系メスの価格を周辺5漁

協の価格と比較し、5年間平均で6.6%高いことが分かっていますが、新規取引の状況など直接的な効果だけでなく、修学旅行の受け入れや「標津ブランド」としての付加価値算出、さらには新規の井プロジェクトへの取り組みなど、間接的な効果としてさまざまな要素を加味する必要があります。全体でその効果を算出することは新しい挑戦ともいえるでしょう。町では、今年度、北海道大学公共政策大学院の教授らと共同して、地域ハサップの経済波及効果の算出を試みっていますが、幅広い視点で波及効果をとらえて、地域ハサップの次の展開につながるような分析が期待されます。

いずれにしても先進的な取り組みであったことで、地域ハサップは着実に地域の中で根付いてきています。地域ハサップの取り組みから学ぶべきことは、その継続性と地域内でのさまざまな連携体制、そして、この取り組みにかかわってきたすべての関係者の真摯さといえるでしょう。時間が経過することで気持ちの緩みも起きてくるもの。そこをどう乗り越えていくか。標津での食の安心・安全に向けた取り組みは、今後も北海道の貴重な経験として注目していきたい活動です。



「標津町地域HACCP」の認証マーク。イクラやホタテなど認証商品にはこのマークがついている