

## 徳島県鳴門わかめ認証制度の事業推進に関する指針

平成28年5月

徳 島 県

# 1 趣 旨

「鳴門わかめ」の産地偽装根絶に向け、徳島県鳴門わかめ認証制度（以下「認証制度」という。）の普及・定着をはじめとする積極的な取組みを通じ、本県を代表するブランド品目の一つである「鳴門わかめ」の生産・流通・消費の一層の拡大に努めるものとする。

# 2 基本方針

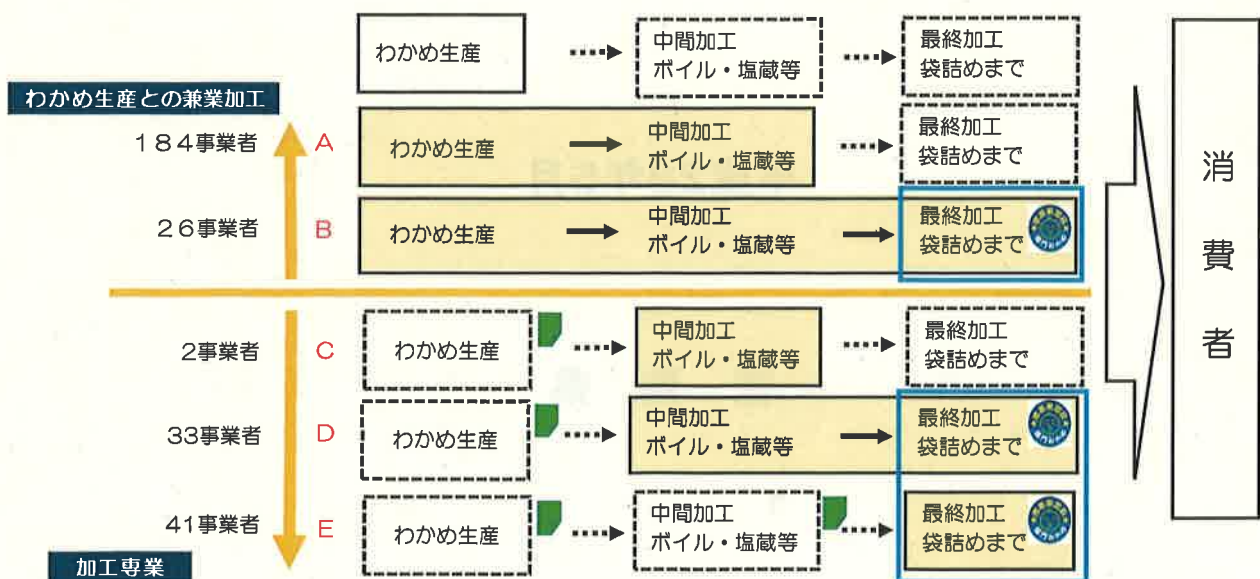
行政、生産者、加工業者、流通事業者など「鳴門わかめ」に関わるすべての関係者は緊密に連携を図りながら、次の取組みを重点的に進めるものとする。

- (1) 認定加工業者の増加に向けた取組み
- (2) 認証商品のブランド力向上、販路拡大に向けた取組み
- (3) コンプライアンスの徹底に向けた取組み
- (4) 「鳴門わかめ」の増産と品質向上に向けた取組み

# 3 数値目標

「鳴門わかめ」の産地偽装根絶の鍵を握る「認定加工業者の増加」に向けては、消費者に直接渡る最終商品を製造し、認証シールの貼付により直接的な受益者となる加工業者（図1：B、D、E 100事業者）を主たる対象に制度の周知徹底を図り、平成30年度末を目途に80事業者の認定を目指すものとする。

図1 「鳴門わかめ」の加工業態



■：鳴門わかめ原料原産地生産者証明書

平成28年4月現在

## 4 具体的な取組み

### (1) 認定加工業者の増加に向けた取組み

「徳島県食品表示の適正化等に関する条例」に基づく「特定食品製造事業者（ワカメ加工業者 286事業者）」のうち、認証制度の認定加工業者は、わずか16事業者にとどまっている。

この原因として、

- ・ 「特定食品製造事業者（ワカメ加工業者 286事業者）」のうち、186事業者（図1：A、C）は、認証シールの貼付対象となる最終商品を製造しておらず、認定によるメリットが見出せないこと
- ・ 「加工履歴の管理（作成）」や、認定後の「実績報告」等が煩雑であること
- ・ 最終加工業者（図1：E（B、D））が、認定基準である「すべての仕入れ先、特に『生産・中間加工業者（図1：A）』から加工履歴を引き継ぐこと」が困難な場合が多いこと

などが挙げられる。

そこで、最終商品を製造せず、過去に産地偽装の実績のない「生産・中間加工業者（図1：A）」については、加工履歴の管理手続きを簡略化する等の措置を講じ、認定加工業者の一層の増加を図る。

#### ① 引き継ぎ加工履歴の簡略化

認証制度の認定基準である「仕入れ先から引き継ぐ加工履歴」については、その仕入れ先が「生産・中間加工業者（図1：A）」である場合は、従来求めてきたワカメ原藻の水揚げ日、数量等の情報は、当分の間、不要とし、当該加工業者が作成し、所属漁協が内容証明する「鳴門わかめ原料原産地生産者証明書」のみで足りることとするなど、制度の趣旨を踏まえつつ、引き継ぎ加工履歴の簡略化を推進する。

#### ② わかめ生産数量等の確認体制の強化

「生産・中間加工業者（図1：A）」に対する加工履歴管理簡略化の代替措置として、県は、ワカメ生産漁協に対し、毎年定期に「鳴門わかめ」の「生産者名」、「収穫期間」、各生産者の「漁場位置・面積」「生、塩蔵、乾燥別の生産割合」等の提出を求めるとともに、作柄を踏まえた単位漁場当たりの生産数量を求め、「生産者別・最終製品別 生産数量」を算出するなど、生産者段階におけるわかめの生産数量等の確認体制を強化する。

#### ③ 「認証制度申請ガイドライン」の策定

認定取得に必要な提出書類や添付書類の記載例のほか、「加工履歴管理モデル」を紹介する「認証制度申請ガイドライン」を策定する。

#### ④ 「加工履歴管理セミナー」等の開催

「鳴門わかめ認定事業者連絡会議」等と連携し、認定希望者を対象に加工履歴の管理・記帳方法等を紹介する「加工履歴管理セミナー」等を開催する。

### ⑤ 加工実績等の報告対象期間の弾力化

従来、すべての認定加工業者に対し、一律に定めていた加工実績等の報告対象期間（毎年12月1日から翌年の11月30日まで）を決算期等に応じ、認定加工業者が自由に設定できるよう制度を改正する。

### ⑥ 「認証シール」の表示促進

認証制度の認知度向上を図り、認定加工業者が認定によるメリットを一層享受できるように、新たに「認証シール」を印刷する際の基準を策定する等、「認証シール」の表示に係る手続きの明瞭化、簡略化を推進する。

### ⑦ 顕彰制度の活用

優秀な取り組みを行う認定加工業者の社会的評価を高めるため、「徳島県食品表示の適正化等に関する条例」に基づく顕彰等を積極的に実施する。

## (2) 認証商品のブランド力向上、販路拡大に向けた取組み

度重なる鳴門わかめの産地偽装事案の発生により低下しているブランド力の再生・向上を図り、販路拡大を進めるためには、鳴門わかめの特長やおいしさを今一度、消費者に理解いただけるよう、認証制度の周知や認証商品の積極的な活用を徹底する必要がある。

### ① 消費者への制度周知

本県が誇る鳴門わかめブランドはもとより、認証制度を県内外の消費者へ周知するため、宣伝資材（ポスター、幟、チラシ、ビデオ等）を作成し、アンテナショップや展示・商談会等において積極的に活用するとともに、メディアを活用したPR活動を推進する。

### ② 消費者による評価の把握

消費者に対するアンケートやアンテナショップ、各種イベントでの意見を踏まえ、認証商品に対する消費者の評価の把握に努め、改善すべき事項について、適宜フィードバックするなど、進化する制度を目指す。

### ③ 認証商品の積極的な活用

県内外で実施する展示・商談会をはじめとした各種イベント等においては、認証商品の使用を徹底するとともに、アンテナショップや包括連携協定締結企業等でも積極的な使用に努め、販路拡大を図る。

### (3) コンプライアンスの徹底に向けた取組み

相次ぐ「鳴門わかめ」産地偽装事案を受け、「とくしま食品表示Gメン」の体制強化や「徳島県食品表示の適正化等に関する条例」の制定など、監視体制の強化を図ってきた。

今後は、さらなるコンプライアンスの徹底に向け、監視体制の強化、事業者自らのコンプライアンス向上に向けた取組みの推進等により、産地表示の適正化に努める。

#### ① とくしま食品表示Gメンによる監視活動の強化

県内流通品の監視に加え、県外で流通する鳴門わかめを監視するため、国、農林水産消費安全技術センター（FAMIC）、他都道府県等と連携し、県外流通品の科学的産地判別分析を実施するとともに、取組内容について広く周知広報することにより、産地偽装に対する抑止効果の向上を図る。

さらに、とくしま食品表示Gメンの体制については、平成27年度から徳島県警、各保健所の食品衛生監視員をGメンに任命するなどにより、平成26年度の23名から70名へと大幅に増員したところであるが、さらなる体制強化のため、東京本部、大阪本部との協力体制を構築し、県外流通品の調査の強化を図る。

#### ② 関係法令等の周知と事業者自らの取組強化に対する支援

関係法令の研修会等の取組みを充実するとともに、事業者自らがコンプライアンスリーダーの育成等による自主点検と取組み情報の発信に努める。

#### ③ 認定加工業者に対する公的認定取得の支援

認定加工業者は、「徳島県食品表示の適正化等に関する条例」に基づく食品表示適正化優良事業者の認定取得に取り組むとともに、県はその取組みを支援する。また、加工業者はHACCPの取得により品質安全性の向上や従業員の意識向上、企業の信頼度やイメージ向上に積極的に取り組むとともに、県は認証に向けた助言・指導を行う。

### (4) 増産と品質向上に向けた取組み

「鳴門わかめ」の生産量は、「水温の上昇・栄養塩の低下等の環境変化」等により、平成26年は6,820トンと最盛期の半分以下にまで減少しており、「産地偽装の背景には原料不足がある」との指摘がある一方、わかめ生産者からは、ブランドの維持向上を図るには「量よりも質」との声も聞かれるところである。

このため、「品質向上」も視野に入れた「鳴門わかめ」の増産に向けた取組みを推進する。

#### ① 養殖技術開発の推進

養殖漁場の高水温化に適応し、高品質と多収性を備えた新たな養殖品種を開発し、

現場への普及を推進するとともに、品質や生産効率の向上に向けた養殖手法を検討する。

また、低栄養塩によるいわゆる「色落ち被害」を軽減するため、栄養塩情報を速やかに漁業者に周知するシステムを構築するとともに、専用肥料の開発等の施肥技術を開発する。

## ② 養殖漁場の有効利用の促進等

養殖漁場の利用実態を調査し、平成30年9月の「区画漁業権（養殖業の漁業権）」切替に合わせて、新たな養殖漁場の創出など、わかめの増産に繋がる「漁場計画」の樹立に向けて関係漁協との協議を進める。

## ③ 加工施設の整備支援

高品質なわかめ加工品の生産量を向上させるため、共同利用による大型加工施設や加工場等の整備を支援する。

## 5 検証・見直し

「鳴門わかめ認証事業推進協議会」や「鳴門わかめ認定事業者連絡会議」等と連携し、当指針に規定する「具体的な取組み」の進捗状況について、定期的に検証・見直しを行うとともに、「共販体制の構築」、「県外加工業者の認定」等についても、調査・研究をはじめ、関係者との協議を進めるなど、早期の課題解決に向け、積極的に取り組むものとする。

附 則

この指針は平成28年5月20日から施行する。