

## 平成十七年度 農業総合研修会

日時：平成十八年二月二八日  
場所：北農ビル19階 会議室

北海道地域農業研究所の所長の太田原でございます。今日は年度末を控え、何かとお忙しい中をたくさんの方にお集まりいただきまして、主催者を代表いたしまして心から御礼申し上げます。参加者名簿を見ますと、遠くは北見、十勝或いは道南というような遠い所からもおいで頂いて厚く御礼申し上げます。

私たちの主催する農業総合研修会もだいぶ回を重ねて参りましたが、この研修会の主旨は、この年の中心問題になる農業農政問題のテーマを受けまして、これを解明して今年一年農業に取り組む我々の指針について勉強できないかというのが主旨でございます。最近の世の中は、偽装だとかガセネタだとか、が横行しているようですが、そういう中で本物の情報を提供したい、という主旨で開いております。

昨年は品目横断的経営安定対策という施策につきまして、いち早く大きな研修会を開きました。その当時はまだ耳慣れない言葉でしたが、その後急速に施策化がされまして、現地

では様々な対応を迫られているわけです。従って、我々の研修会も一定の役割を果たしたのではないかと思っております。

今年もそういう観点から、ここにありますように「北海道の食の安全・安心の推進について」というテーマを取り上げました。これは北海道が都道府県としては全国初の「食の安全・安心条例」というものを定めまして、全国的に大きな反響を呼びました。国の方でも食育基本法が出来るなど、その方面での取り組みが急速に進んできておりますが、北海道はそういう取り組みのトップを切っているということと、この推進の中心的役割を担っております道農政部・食の安全推進室の東室長にお引き受けいただきました。

大変お忙しい中、無理を聞いて講師を引き受けて頂きました東室長に改めて御礼を申し上げますと共に、今日の研修会が皆様にとって有意義なものになることを祈念いたしましてご挨拶にしたいと思います。ありがとうございます。

(所長 太田原高昭)

講

演

# 北海道の食の安全・安心の推進について

北海道農政部 食の安全推進室長 東 修二

## 「北海道食の安全・安心条例」は 北海道の将来像を示したもの

今紹介の中で全国に先駆けて条例を作った、とありましたが、実際は二番目か三番目で東京都や群馬県がやや先行しています。

ただ北海道の特色としては、「食の安全・安心」というと消費者サイドから消費者行政というか、保健所が行う食中毒防止の衛生検査、あるいは残留農薬検査という視点で取り組まれる所が多いのですが、そこではなくて、漁業や農業などの生産の現場まで遡って「安全・

安心」の取り組みを進めるものです。そういう意味では、おそらく全国では初めてかなと思います。農業サイドで自ら安全・安心を標榜して、こういう条例を作ったのは初めてではないか。食品安全の取締りという観点から条例を作ったのではなくて、生産者自らが食の安全確保に取り組むということになっています。ということでは、いろいろと矛盾も出てきます。片方で作る方を一生懸命やっている、もう片方で取り締まるという、二足のわらじではないかという言われ方をしました。

平成十四年（二〇〇二年）に「道産食品安全室」を作りました。その時にこの部局に置くのかということで一採めました。当時

## 東 修二（ひがし しゅうじ）氏



1974年（昭和49年） 北海道庁 入庁  
 1995年（平成7年） 渡島支庁農務課長  
 1997年（平成9年） 農政部酪農畜産課長補佐  
 1998年（平成10年） 保険福祉部総務課参事  
 1999年（平成11年） 総合企画部計画推進室参事  
 兼構造改革推進室参事  
 2001年（平成13年） 農政部酪農畜産課長  
 2002年（平成14年） 農政部農政課長  
 2004年（平成16年） 農政部道産品安全室長  
 2005年（平成17年） 農政部食の安全推進室長  
 なお、2006年（平成18年）4月農政部次長に就任

の堀知事は、いわゆる生活行政を行う環境生活部、あるいは食品衛生を所管する保健福祉部といった所に置くべきだという考えでしたが、そもそもBSEが発生したことがきっかけでしたから、ぜひ農政部に置かせてくれと、当時の農政課長ががんばり、農政部が自らこういうことをやるようになったということです。それで片方で生産をしながら、片方である意味で規制するようになったわけです。

これは、決して農業の振興と矛盾するものではないと思っています。「北海道食の安全・安心条例」は、昨年三月末に出来ているので、今更制定の目的を申し上げるのは気が引けるのですが、あえて確認のために申し上げます。

この条例を食の安全・安心を確保するために生産を規制するものだと思っただきたくない。これはあくまでも北海道農業や食料産業の将来像を示したものだというふうに考えております。どんな農業をというか、どんな食産業というものを北海道が目指すのか。別な視点で言えば、北海道農業あるいは食品産業の存在意義を示したもので、ということだと思えます。それを我々は安全と安心をおいて外にはないという、一つの意志を決定した。それを役所の中に入れて納めておくのではなく、きちんと道議会という場所で議論して頂いて、道民の総意にした、ということでございます。おかげさまで道議会では、全会派・全議員一致で採択されました。

もう少し別な言い方をしますと、食のグローバル化が進む中で北

北海道が持つ使命というものを深く考える。国民に貢献できる北海道農業というのは一体何なのかということ、やはり世界一安全で安心できる食品を生産して供給することなんだと。ここに向かって努力する以外に北海道農業が生き残る道はないことを確認したのです。

## 北海道の農産物が世界と競うのは価格でなく、安全・安心のレベルの高さである

～食の安全・安心を求める消費者の基準を

高める事が大事である～

あくまでもBSEの発生等が条例制定の一つのきっかけではあるのですけれども、WTO交渉の行方というのも大きな要素になっていたのではないかと思います。

今後、国際化がさらに進むに決まっていますから、恐らく今よりもっと関税の垣根は下がるだろうと思います。その時に、日本の国民が、北海道の農産物や食品を高くても買ってくれる動機付けというものが需要ではないか。世界から輸入される食品を見ると、大きな欠点があると私は思っています。それは、日本人が満足するような安全・安心のレベルではないということです。アメリカのB

SE関連の牛肉の問題を見ても、やはり日本人が満足するような安全・安心の取り組みというのは世界的にはなされていない。そういう意味で、日本人が今後とも、食料輸出国で作られているようなGM穀物だとか、あえて言わせてもらいますけれどホルモン牛肉といったものから作られる食料で、満足するのであれば、我々の努力は全く水泡に帰すると思っています。我々が幾ら良い物を作っても国民が品質と価格を理解して受け入れてくれなければ全く意味がないわけです。

単に農業における競争というだけではなく、既に食文化という面での精神戦というのでしょうか、情報戦というか心理戦が、WTOの決着のかなり前から始まっているのだらうと思います。つまり日本人に、あまり安全・安心でないものを受け入れさせる土壌というものを徐々に作っている。もうかなり慣らされてきているのではないかと思います。そういう心理戦があるのだと思っています。

我々の取り組みは非常に遅れてしまっていますけれども、そこを巻き返さなければなりません。食というのは単なるエネルギー補給だけではなくて、おなかをいっぱいにするだけではなくて、心身の健康維持や地域の食文化を守るといった、もっともっと大きな意味があるんだということを、この条例に込めた。ある意味で、これは東京や大阪を中心としたお金持ち日本人の胃袋を狙った国際食料戦略の中で、北海道というものを一つの独立国と考えれば、やはり一種



の心理戦が始まっているんだろう、と考えている。北海道で作られる食品を食べることが良いことなのだとこのことを、どう国民に知らしめていくかということだ。

先ほど太田原所長が全国初という言い方をされましたけれども、そういう意味ではこういう動機、悪い動機じゃないですけれども、こういう動機を持って条例を作った。プロバガンダとは思いませんけれども、中身を伴っていますからプロバガンダではないですけれども、北海道の農業について精神的・肉体的にも良い物だと思いをさせて、思い込みと言っておかしいですけど、しっかりと理解してもらおうというブランド戦略の一環としてこの安全・安心条例があることを是非理解していただきたい。

また、北海道で作ったものをより安全・安心にするというだけではなくて、北海道を挙げてこういう取り組みを、生産者自らがこんなに厳しい基準を作って、しかも国の補助金も貰わないでやっているのだということは、非常に大きな宣伝効果があるのではないかと思っています。そのところを是非意識していただいて、こんな厳しいものを作られて生産者は非常に困るじゃないかと、食品産業からよく言われますけれど、後ほど説明しますけれど、北海道産食品独自認証制度はかなり厳しい基準を作っています。こんなことで中小企業は潰れるという話も聞きますけれども、そうではなく、これをクリアしなければ生き残れませんよということなのです。

実は、今はすごくいいポジションに北海道の農業や食品産業はあ  
ると思います。これだけ注目されている食の危機の中で、全国に抜  
きん出て北海道の取り組みというのは進んでいるわけですから、こ  
れをどんどん進めて行けばWTOでいろんなことが起きて、一つ  
の新しい道といえますか、新しい土俵として、安全・安心な北海道  
というのはますます世界の農業ステーションの中で輝くのではないかと  
思います。それを期待しなければとても農政なんてやっていられな  
いという気持ちです。是非協力を頂きたいと思います。

ついでに言いますけれども、WTO交渉での輸出国との競争の一  
つは、農産物の安さだけではなく食の安全基準のスタンダードをど  
こに置くかという争いだと思います。実際には、アメリカのものが  
デifactoスタンダードとして世界中に押し付けられると思いま  
す。アメリカで安全とされている牛乳は日本においても安全だと。  
アメリカ産のGM大豆やGMとうもろこしの安全性というのは、日  
本において何ら異議を挟んではいけない、というのが国際的なスタ  
ンダードです。ここが、私が言っている心理戦というか精神戦なの  
だと思います。そうじゃない、あんなものはだめだと、もっともつ  
と高い基準、高い安全性や安心が食料には必要なんだということをも  
この条例は叫んでいるのだと思って下さい。そここのところを理解し  
ていただきたい。

そうでなければ、恐らく一〇年後くらいには、極端な事を言えば、

日本人の食べるものがみんなファーストフードと清涼飲料水になっ  
てしまうのではないかと思います。そういう意味でも私たちは、例  
え外国からたくさん食料品が入ってきてても、日本人の味覚だとか食  
意識だとか、そういう食に対する感覚がしっかりしていれば、間違  
いなく北海道のものや日本のものが選ばれるのだと思います。

後ほどまた説明しますが、なぜ「北海道良の安全・安心条例」  
の中に食育などというものが入っているのかとお思いかもしれませ  
んけれど、あくまでもこの「食の安全・安心」というのは表の顔で  
ございまして、本当は北海道の農産物の戦略、農業の戦略だと思っ  
て下さい。



## 北海道農業・食産業は国民の健康や 幸福に貢献する

「食費と医療費は合算して見る必要がある」

ちょっと脱線していますがついでもう少し脱線させていただきます。  
ます。もの本を読みますと、いわゆるアメリカの医療費の問題、  
実はこれは昨年(2011)の二月、ちょうど一年前ですね、イタリアから世界  
スローフード協会のカルロ・ペトリーニ会長さんが来られまして、

帯広市で道の麻田副知事らと鼎談しました。その中で、会長が言ったのですが、食料品の価格の高低は、最低でも食費と医療費の合計で見るべきだろう。アメリカの食料品は確かに安い。しかし、実はアメリカの医療費はGDPに対して一五%もある。日本は七・九%位です。これは二〇〇三年のOECDの数字。OECDの国、確か三〇カ国位でしょうか。その中でアメリカはダントツの一位で一五%、日本は約八%で一七位、イタリアは八・四%で一五位です。それだけアメリカは医療が充実しているのかというと、皆さんもご存知のようにアメリカというのは民間の保険で医療をなされている。四四〇〇万人の無保険者がいて医療を受けられません。受けても慈善事業程度の医療しか受けていない。あとは民間の医療保険です。これは、日本評論社の「介護地獄アメリカ」が出典ですが、医療保険といつても保険の契約金額の範囲内では医療が受けられませんから、ちよつと重い病気をするとほんとに破産をする。アメリカの破産者の三分の一が高額医療による破産です。そのほとんどが中産階級低所得者層はそもそも保険に入れませんから破産もしない。ビル・ゲイツ以外は病気になったらみんな破産するというくらいアメリカの医療費は高いと言われています。高度医療では世界をリードしているが、一般の国民の大多数は満足な医療というのは受けられない。

日本は世界一の医療保険があると言われています。確か三〇カ国中一七番目にGDP比では高いのだそうですけれども、平均寿命・

乳幼児死亡率を見ると、日本はダントツにすぐれている極めて健康な国民である。ただし、食費はちよつと高いですよということです。じゃあ両方併せてどうなのかというと、日本とアメリカで「医療費＋食費」のGDP率はほぼ同じ位と仮定したとしても、片方はまずいものを食べて病気がちで早死にする。片方はおいしいものを食べて幸せで長寿である。同じお金を使うのならどちらがいいでしょうかという議論がありました。もちろん日本人やイタリア人が幸福ということです。

そついう意味で、多少食費にお金をかけてでも幸せに暮らすということを選択してもらわなければならぬと考えています。農業の話から医療の話に飛びましたけれども、本当に農業の意義をそのまま考えないといけないのだらうと思います。これは決して世界と競争する意味で言っているのではなくて、本来「食」というのはそのまま考えていかななくてはいけなかったのだらうと思っています。非常にいい時代といいますが、農業の役割の国民的理解が広まってきたのかな、と思っています。

農業は経営的には、WTOというのは厳しい情勢ではございますけれども、逆に一生懸命やって良い物を作るといふ方々にとってはチャンスだらうと思います。

ですから、この際は北海道農業は勝ち組といえますか、この言葉もよくありませんが、国民を幸せにして金を儲ける方のグループに



是非入りたい。国民を幸せにしないで金を儲けるグループには入りたくないと思います。



## 安全・安心を確保するための具体的 方策を生産段階から示した

「クリーン農業、有機農業に積極的に取り組む。」

そして、遺伝子組換え作物の栽培規制に踏み込んだ」

自慢ではありませんが、他府県の条例と違うのは、この安全・安心を確保するために極めて具体的な施策をたくさん盛り込んだ。普通はBSEの発生防止とか乳製品のO157の教訓とか食肉偽装とかにせもの防止とか、その辺で止まってしまうのですけれど、そうじゃなくて我々は一歩進んで道独自の原産地証明とか、或いは平成三年からやっている北海道のクリーン農業について、これを北海道の農業のスタンダードにすることを盛り込んでいる。

もう一つ、これはいろいろと議論がありましたけれども、有機農業の推進をきちんと条例に位置づけた。いろいろと皆さん方の中にもご異論はあるかもしれませんが、やはり有機農業というものを進めていくということは、環境との調和、持続可能な農業という視点



から、是非必要だろうと思います。有機農業で全てがカバーできるとは思っていませんけれども、わが国の消費者の、特に食にうるさい方々にとっては、クリーン農業のレベルでは物足りないものになるだろうし、北海道が本当に本気で食の安全・安心や環境のことを考えているのかということになりますので、これはきちんと位置づけました。

次に、この条例を作る時に実は一番議論になったのが、遺伝子組換え作物の取扱いです。これについては国からもいろいろ意見がありました。様々な方々からいろいろな意見を頂きましたけれども、道としては遺伝子組換え作物については当面は栽培を規制する。禁止ではありませんが規制をするということを選択しました。

農業サイドとしては、実は北海道をGMフリーゾーンというGM作物を作らない地域にすべきとの意見がありましたけれども、試験研究の方々からいろいろな意見がございまして、科学の進展の妨げとなるという強い意向があり、共存という道をとりました。

ただこの共存の為の社会的規制すらもすべきじゃないという方々はいらつしやいます。またGM反対派からは、この条例はGM推進条例じゃないのかと、要するにGM作物を栽培出来るような道を開いたのではないかとという批判も受けています。一方で推進派の方々はあくまでも規制条例なのだから、GM作物は危険なものであるというPRを北海道庁が旗を振ってやっていることになる、とい

う意見も頂きました。

しかし、我々はあくまでも行政でございます。社会的なコンフリクト（意見の衝突）というのですか、現実に賛成派と反対派の対立があるのですから、これをうまく調整するという役割があります。非常に苦渋の選択でしたけれども、試験栽培研究については届出制、一般栽培については許可制ということにさせていただきました。

それともう一つは栽培条件というものを一定の厳しさを持って作った。これは端的に言いますと隔離距離の設定です。この隔離距離を何メートルとるかということについてもまた議論になりました。我々はここはあくまでも、食の安全・安心委員会で議論していただくということにしました。太田原所長が会長でいらつしやいますけれども、これを専門に議論していただく特別委員の先生方、植物生態学や栽培学の先生方に集まっていたにつきまして、実際花粉がどのくらい飛んで交雑するのかという世界中のデータを集めて科学的に検討しました。

その中で特に議論になったのがお米でした。国の研究機関が米のGM試験栽培をするために二六メートル離せば交雑しないという数字を出していました。この二六メートルという距離は、一般の農家からはとても認められない距離だと思えます。北海道で二六メートルという、農道を一本挟んで隣がもう二六メートルですから、交雑しないはずがないという議論もありました。たまたま道立試験場

と普及センターが持っていたモチ米とうるち米の交雑の観察結果という調査結果がありまして、一五〇メートルの距離で交雑を起しているという実証値がありました。この一五〇メートルの実証値についても、国からその試験調査研究の手法というのはきちんとした設定に基づいているのかとかいろいろな議論もあったのですが、北海道では一五〇メートルで交雑しているという事実があるということを強く主張しまして、我々としては一五〇メートルを基準に使わせてもらうことにしました。また、栽培にあたっては自然界において様々なことが起きますし、特に冷害の年には花粉の受精能力が落ち、自家受粉が出来なくて、他所から飛んでくるものと交雑する可能性が大きくなることから安全率を二倍としまして、三〇〇メートル離そうということしております。

北海道においても、三〇〇メートル離せばGM米を栽培できるということになっていきます。ただし、混入については収穫作業等々で様々なケースが考えられますので、いろいろな規制を作ってください。

GM作物栽培規制についても喋りだすとたくさん言いたいことがあるのですが、我々としては、農政部としてですが、今の北海道農業において栽培してメリットのあるGM作物は存在していないと考えています。一番大きい理由は消費者が非常に不安を持っているということだと思います。八五%程度の消費者の方々がGM作物に不安を持っ

ている。この不安についても、科学的ではないという方々がいらつしゃいます。自然科学的には科学的ではないかもしれませんが、思いうすのは、二〇〇一年でしたか、BSEが初めて発生したのは千葉県でしたけれども、生まれた場所が佐呂間町でした。今日も来ているかもしれません、佐呂間町から本田君という方がたまたま酪農畜産課に出向してまして、佐呂間町の堀町長がよく来られていたのですが、あの時に佐呂間町という名前が出ただけでホタテも売れない、かぼちゃも売れない。農産物や食べるもの全部が売れなくなった。これは誰が考えても科学的ではないと思いますけれども、何か分からないことが起きた時に人間は不安になって、不安から遠ざかる。これは心理学では当たり前のことださうです。心理学といえば立派な科学ですから、ある意味非常に科学的な判断を消費者はされていると僕は思います。何が起きるか分からない不安なものについては出来るだけ食べたくないというのは、消費者として当然の心理です。北海道農業が消費者のそういう意識に逆らって敢えてGM作物を作った場合に、どんな事態が起きるかということが想像もしたくないという気がします。そういった意味で私は今のところ、消費者の不安が解消されない段階では、北海道においてGM作物を栽培することには何のメリットもないだろうと思います。ただし、GM作物については食料品だけではなくて医薬品製造とか工業原料まで作るという可能性があります。北海道の新しい産業

の芽としてバイオ産業に期待がかけられているわけですから、そういった試験研究については道を閉ざすべきではない。あるいは食料生産についても将来にわたって、地球環境の大変化に対応して遺伝子を組み換えてまで何かをしなければいけない時代が来るかもしれないということ、試験研究については道を開けてあるということ、です。

もう一つ遺伝子組換えの問題で大きな議論になったことがありません。それは罰則を設けたということ、です。実はすいぶん議論になったのですが、道の条例で懲役までついた罰則を設けたということは恐らく初めてだろうと思います。無届けでGM作物を栽培したものは一年以下の懲役または五〇万円以下の罰金に処するということ、極めて重い刑罰を課すということにしました。それだけ北海道庁としてはこのGM作物の無規制な栽培については危機感を持っているということ、です。このところを是非ご理解していただきたいと思っています。

## 食材王国北海道は、食王国にならなければならない

北海道が豊かな食文化を築かなければ、

安全・安心に取り組む意義を失ってしまう、

安全・安心をどう作るかという具体的な施策をたくさん盛ったと

いうことですが、食中毒の防止とか、原産地の表示の適正化とか、残留農薬の問題、硝酸態窒素の問題、あるいはトリーサビリティといった食品に直接関わる問題というのは非常に理解しやすいのです。私は先ほども、これは北海道農業の戦略プランですよと言っておられますけれども、そうであれば、直接的な施策だけでは辻褄が合わないのではないか。安全・安心に取り組んだ後の北海道の姿が見えない。

豊かな食生活や豊かな農村社会というのが北海道で実現していないければ、いくら条例で言ってみたら外から見たら虚像に過ぎないと思います。それとやはり忘れてならないのは、環境や自然を汚したり、その保全を疎かにして食文化や農村文化を語る資格はないということ、です。ですから非常に総合的な取り組みにならざるを得ない。そこまでの条例については考えてあると思います。先ほど言いましたように、農法としてのクリーン農業とか有機農業の振興、家畜糞尿の適正処理、飼料安全性の確保、動物医薬品の適正利用、人畜共通伝染病の予防とかGM作物との交雑・混入の防止、食育への取組み、地産地消といったものがあるのだと考えていただきたい。

もう一つは一番難しいというか、扱いつらい食文化の話です。

結論から言えば、北海道というのは今でも食材王国だと言われています。しかし決して食王国にはなっていないということが弱いところではないかと思っています。おいしいものはたくさんあるけれども、

おいしい料理を本当に道民が味わっているかという所まで来ますと、なかなかそうは行かないのではないかと思います。

古くから食文化についてはあちこちで取り組まれておりまして、池田町のワイン城とか、新しいところでは白老町でアイヌの伝統料理による町興しをしています。さらに農家の女性を中心に、全道各地で様々な食に対する取り組みというのが増えてきておりまして、地域の活性化の取り組みが生まれています。

この条例では直接食文化には触れていないのですけれども、安全な食品を作ることと並んで安心して食べるという大きなテーマがあります。北海道産の農産物あるいは食品を、北海道の人が普通に消費して健康で幸せそうに暮らしているという姿を示さなければならぬと思います。

京料理を思い浮かべると京都の野菜が目に見えますし、フランス料理やイタリア料理というものをイメージするとフランスやイタリアの食材というのが目に見えます。それと同じように、北海道料理といったら北海道の食材が目に見えますよね。そういういいイメージをもっと広げて行きたいと思っています。

つい最近ある雑誌で見たのですが、フランスでは学校給食の段階で本物の味を教えるということをやっています。これはどんなことかということ、調味料や添加物を使わない料理を給食の段階から味わってもらい、味覚を鍛える。フランス人の味覚というものを国民

の財産にしているということなのです。北海道でも給食で道産のおいしい食材を味わえるチャンスを生かして、味覚教育をして欲しいと思います。単に安く給食を作っただけとか、自給率を上げるために地場の食品を、給食で使うような発想でやっていないか。

そうじゃなくて、こんなに良い食材があるのだったら、給食の段階から子どもたちの味覚を育てる為に使いたい。そして、大人になつたときに皆グルメというか、グルメという言い方はおかしいですけども、皆食通になる。そうするとしつこいよつですけれども、変な所のは食べなくなつて道産のものばかりを食べるようになる。もつと言えば北海道出身の世界的なシェフはなぜ誕生したか。三国清三さんですが、これはやはり北海道の田舎で育った人たちがおいしい地の物、海の物、山の物を食べて味覚が非常にいいとの証明だと思えます。しかしいつまでもそれが続くかどうか分かりません。

今の若い人の食べ物を見てみると、とても将来が心配になるようなものを食べています。やはり小学校の給食といった段階から北海道の子どもたちの味覚を守ることに取り組まなければならぬ。それが、おいしい北海道料理を育てて、その食材をさらに磨いて、外から見て北海道のものが非常にすばらしいものだということを実感させられると思うのです。そして世界中のどこへ行ってても食通だねあなたは。北海道出身じゃないの「と言われるくらい」の島。北海道にしないといけないのだらうと思っています。そういうこと

るまで考えて食育をやるうとしていきます。

## 「北海道食育推進行動計画」

### 「元気もりもり道産子食育プラン」

北海道の食の特色を生かした食育を推進し、  
子供たちに食に関する社会的規範を教える

今日は時間がなくて詳しくは説明できませんけれど、「北海道食育推進行動計画」元気もりもり道産子食育プラン」というのを作りました。これも全国に先駆けて作りました。国が方針を出す前に道が作りました。この中で北海道らしい食育を推進することとし、生産地が近いということや四季がはっきりして特色のある食べ物がたくさんあるという特色をきちんとつかまえて食育をやっていくこととしていこう。

食育の目的は、子どもたちの健康を守る、というのを第一に考えますけれども、それだけでは終わらないようにしよう。北海道で育ったということによって、北海道の食べ物を食べたということによって、やはりどこか他所で育った人とは違うところがあるということよくな、そういう食育をしたい。すごく内面的なことになるかもしれない

せんけれども、食に関する社会的規範というものを併せて教えていきたいのです。北海道の風土にこだわった食を教えたい。

スローフード協会の方の語りでは、食べるということは一つの関係性なのだということです。そこにただ食べる物が餌としてあるのではなくて、作る人がいて作る畑があって、それを育てる環境があって、一緒に食べる人間関係があって、食べることによって心が豊かになったり嬉しくなったり、そういう積み重ねで食を通じて精神的にも人間が豊かになる。「食」というのはそこまで深いものになる。非常に地域性の強いものであり、独自の物語がある。ガソリンが切れたから給油所に行つてガソリンを入れるような行為ではない。非常に社会的関係性の強いものであり、食を通じて人間が互いに理解しあえるようになるのだ。そういうことを食育で教えるという所まで是非やっていきたいと思っております。



## 「北海道食の安全・安心基本計画」を 作りました

〓五年後を目標に、条例の項目毎に

具体的な達成目標を示しました

続きまして、「北海道食の安全・安心基本計画」について説明させていただきます。条例は昨年の三月に作りました。昨年の十二月にこの条例の施策ごとに目標を設定した「食の安全・安心基本計画」を作りました。具体的に五年後の目標を掲げています。例えば食品等の検査及び監視、BSE検査の厳正な実施ということ、いわゆるピッシングの中止。一九年度中に全施設でピッシングをやめる。実際は十八年度中にほとんどピッシングをやめてしまふということにしています。クリーン農業の普及課題では、三七課題から四三課題にするということ。クリーン農産物の生産集団を十六年度の二〇〇集団から二十一年度には倍の四〇〇集団まで増やす。有機農業については現在二九五戸ですけれどもこれを二十一年度までには一〇〇〇戸まで増やす。遺伝子組み換え作物の交雑混入防止のために、五作物について交雑試験をする。さらに、

BSEの関連で家畜飼料の監視について、農家の現場の飼料を除去して、肉骨粉が混じっているかどうかを検査していますが、一〇三件を一八〇件に増やしてこれを持続していくというようなことを、具体的に示しています。

こういった具体的な数字を示した計画も併せて発表して、やる気の本気度を見せているわけです。

## 道産食品独自認証制度と道産食品登録 制度は、北海道の安全・安心な食品を消 費者に届けるシンボルとして新たに創設

〓北海道ブランドのプライドを示す

高品質と本物を提供する

特徴的な独自施策について、お手元に道産食品独自認証制度と道産食品登録制度のパンフレットをお配りしています。なかなかこれも理解していただけないのですけれども、一つには、やはり北海道で作っているもので、道産の原料でないものが非常に多いのです。例えば申し訳ないですけれども、長沼ジーンクスカンと書いてあって



後ろに原材料はニュージーランド・オーストラリアのラム肉だとか、北海道で作っているハム・ソーセージの多くがやはり輸入冷凍豚肉を使っている。果てはうどん・そばの類はほとんどが輸入小麦・そばを使っている。そういったことが横行していますし、法律ではこれを認めているものもあります。

「そば」はちょっと変わります。今まで道産そば粉100%使用というのは、輸入玄そばを北海道で粉にしても道産そば粉100%使用という表示が許されていたのですが、今は、玄そばの産地を表示しないとだめだということになりました。但しそば粉を三割使っていれば「そば」と表現していいということなのです。そういったことは消費者は全く知らないですけれども、法律上は許されているのです。

そういうものではなくて、本当に北海道産のものを100%使った食品について、この「道産食品登録制度」で北海道のマークをつけて出そうということにしています。かなり厳しくて、例えば小麦粉では、当然小麦は北海道産というのは当たり前ですが、製粉も北海道でやってくれと。製麺も当然北海道でやってくれ。そこまでやったものだけに北海道のマークを付けて「道産原料使用食品」として登録することになります。

もうひとつ「きざりこぶ」という、赤い魅力的というか、ちょっとドキッとさせるマークについてです。これは道産原料で作ったもの

の中で、先ほと言いましたようにJAS規格では許されている、そば粉を三〇％使えばそばといっているんだよということではなくて、生そばは五割以上、干しそばは七割以上という基準を自ら作りまして、その基準をクリアしたものにこの「きらりつぶ」マークを使うことにしています。また、添加物を減らすとか、高い衛生基準を設けています。

今、ハム・ソーセージ・ベーコン・ナチュラルチーズ・日本酒・それから鮭の山漬けにこのマークを付けています。これは、今現在北海道で作っているものにこのマークを付けて売ろうということではありません。北海道で到達可能な最高レベルの品質基準を設定して、それをクリアしたものにこの「きらりつぶ」マークを付ける。ですからチーズでは今三品しか認証されていません。日本酒では結構増えましたけれども、市販の道産酒にこのマークが付いています。日本酒は、あくまで道産の米を使ったお酒。それから純米酒ということ、一〇〇%の道産のお米と米の麴と北海道の水を使ったものだけということ。こういった限定的なものも作っていただくと考えています。

## 「北海道クリーン農業・有機農業推進プラン」をつくる

### 「イエス・クリーン表示制度」を十八年度から 五年間延長して取り組む

もう一つ是非お知らせしておきたいことがあります。

実はクリーン農業、「イエス・クリーン表示制度」というのは今年で終わりです。予算が今年で終わりだったのですが、何とか頑張つてあと五年延ばすことにしました。「北海道クリーン農業・有機農業推進プラン」というものを作っています。これは第三期北海道農業・農村振興推進計画「あるいは先ほど言った計画と連動させまして、今年から二十二年まで五年間の計画を作っています。この目標はただ作成中ですが、イエス・クリーン表示制度」の登録生産集団を、平成二十一年までに倍の四〇〇集団にすると、イエス・クリーン農産物の登録品目数を四七品目から五〇品目に増やす。

有機農業に取り組む農家数を二九五戸から一〇〇〇戸にする。もう一つは自然循環型畜産というのを十八年度から始めます。これは自給飼料を特に多く使うとか、それから放牧を導入するといったことを来年から畜産部門の方で取り組みます。これも酪農肉用牛近代化計画の数値と同じですけども、飼料の自給率を五六%から六七%に上げる。酪農における集約放牧実施率を五%〜一五%まで上げるといふ、こういったものをまとめて「北海道クリーン農業・有機農業推進プラン」ということで今年度中に作ろうと考えております。





## 北海道の農業の使命は、国民に安全・ 安心な食料を提供し続けることである

「アジアに輝く自然循環型、持続可能な農業を築く」

出来上がった食品について、いろんなマークを付けたら、ブランド化するというのは確かに有効ですけども、我々がこの条例で目指しているのはあくまでも農業の基本のところから大きく舵を切っていく。なかなか舵が切れないのですけれども是非この条例制定をきっかけに、北海道農業の進むべき道はやはり国民に安全・安心を提供するのだという、そこにしか生きる道が無いというか、そこに我が北海道農業の使命があるのだということに目覚めていただきたい。有機農業やクリーン農業、自然循環型畜産というのは、本当はもっと早くからやっていたいかなければならなかったことです。是非こちらのほうに舵を切ることに賛成して一緒に乗っかっていただきたい。ここにお集まりの皆様は、地域のリーダーだと思えます。確かに今の北海道の大多数はまだ既存の農業をやっていますけれども、北海道の二〇〇ヘクタール規模の農業は世界の標準から見たら大規模でも何でもありません。アメリカやカナダに行ったら一〇〇ヘクタールというのはホビー農業だと言われると聞いてい

ます。

それから欧米では、すべには信じられませんが、一〇〇ヘクタール二〇〇ヘクタールは有機農業に最適な規模だとも聞いています。北海道の気候条件は、世界的に見ても有機農業に適した地域だと思います。当然そういう道を進まれているんですけど、ヨーロッパから来られる方々、私のところに来られる方々は、ちよつと片寄っていますけれど、おっしゃっています。良く考えてみると確かに、一〇〇ヘクタール、二〇〇ヘクタールの農地を北海道で集めて、そこで効率的な農業をやろうとしてGM作物を導入したところで、アルゼンチンやブラジルやオーストラリアやアメリカ・カナダに価格に勝てるはずが無い。無駄なことではないだろうか。我々に与えられた使命というのは、アジアの最も農業に適した北海道で、日本国民の健康を守るために、安全・安心を旗印にした農業を行うことだと思えますし、そうすれば恐らくアジアの中でも「特殊に光る特別な地域」になれるのではないかと。それによって、農業だけでなく観光の面でも北海道は人を魅きつけ、輝けるのではないかと思っています。

北海道は道議会を言ってみんながそついう方向に行こうとしています。この条例は決して農業とか農業者をいじめるものではなく、道民が挙げて一緒に進めるための旗を揚げたつもりです。誰もついでこなかったら寂しいので、是非皆さんにも協力していただいて、

こういった北海道の農業を築いて行きたいと思えます。

ありがとうございます。(拍手)

## 質疑応答

**司会** それでは東室長の講演が終わりましたが、せっかくの機会ですので会場の方から質問やご意見等を頂きたいと思えます。私は北海道地域農業研究所の黒澤ですが司会を担当させていただきます。よろしくお願いします。

**倉知さん／岩見沢市** 食育に関することで伺いたいです。私は地域で学校給食の運営委員として携わっているのですが、いま学校給食を巡って現場は混乱まではいかないのですけれど、大きな問題を抱えております。給食費の未納問題等も絡んで、場合によっては学校給食が崩壊するんじゃないか。それに関わる人たちには地産地消等に努力しているグループがいていろいろな取り組みをやっている反面、そういった悩みを抱えているというような中で、食育をどう学校給食との関わりを進めて行ったらいいのか、学校給食制度とイイますかその問題点との関わりをどう考えておられるのか、伺い

たいのですが。

**東室長** 学校給食は教育庁の仕事なのであまり勝手なことを言ったら怒られるのですけれども、高知県南国市の西森さんという教育長が何回も北海道に来られまして、私は行っていませんけれど、こちらからも副知事をはじめたくさん行っていろいろな交流しています。南国市では学校給食の中で、小学校で教室の中に炊飯器を二台か三台持ち込んで、山の棚田に子どもたちを連れて行ってお手伝いをして作ったお米を教室で炊飯している。一粒も残さないで子どもたちは食べる。そして農業に対する理解もすいぶんついてきたという取り組みがされています。

ただ食育は学校教育の役割は大きいのですけれども基本はやはり家庭教育です。家庭における食育が八割九割だと私は思います。ですからもちろん学校給食も非常に大きいのですが、学校給食が崩壊するということのような状態を、それが親御さんの影響なのか、未納者ということなのでそれはなかなか難しいですけれども……。

今、家庭教育が八割九割だとちょっと言い過ぎました。やはり学校教育も半分くらいは大きな影響があると思います。私たちはすごく学校給食に期待しています。食育ではものすごく期待しています。そういう意味では、その崩壊という話は非常に残念だし気になりますので、是非またゆっくりとお話を聞かせてもらいた



と思います。

もう一つ気になる情報ですがアメリカの話です。「現代農業」に出ているので見た方もいらっしゃるかも知れませんが、ニューヨークで見たか、その辺には非常に貧困層が多い。生まれてからほとんどファーストフードと清涼飲料水ばかりで、生鮮野菜は食べることが無いという方が随分たくさんいる。そういう方々に生鮮野菜を食べてもらう為の制度がある。それは有機農家がやっているファーマーズマーケットです。そのファーマーズマーケットに行くと、そういう貧困層の方々、特に妊婦の方とか子どもを生んで間もない方、三歳未満の子ともたちだと聞いていますけれども、その方々に給食切符が出るそうです。その給食切符ではアイスクリームとかチョコレートは買えない。あくまでもファーマーズマーケットに行くと、有機農家が作った生鮮野菜とだけ交換できる。そういう給食切符を州政府と確か連邦政府も協力している。もしかしたら農家もボランティアをやっているかもしれません。農業サイドも含めて貧困な方の健康維持、恐らくアメリカですから、野菜を食わせれば少しは社会的不安や貧困層の病気も減るといふようなことも考えているのかもしれませんが。

私がいつも言っているのは、農業サイドというのは支援してもらうばかりではなくて、地域にも何らかの貢献をすべきだと思いますから、学校給食を一つの販路と捉えるのか、何か地域に対する農業

者の貢献という意味でも、学校給食を利用するだけではなくて、そろそろ学校給食に対して農業サイドも貢献するということを考えてもいいのではないかと感じています。参考までに。

**司会** ありがとうございます。

今、学校給食制度そのものの制度の維持が難しくなってくるような状況が発生しつつあるという、現地の情報をご紹介いただきましたが、たぶんこれは必ずしも岩見沢周辺だけではなくて、全道のいろいろな地区でこういう現象が起きつつあるのではないかと思います。しかしその起きつつある現象を必ずしも周知の事実として認識していかない側面もかなりあるのではないかと思います。そういう意味で倉知さんのご報告といえますか質問の中に含まれた問題というのを、我々の共通の問題として見ていく必要があるのではないかと思います。

学校給食の問題で、もう一つ農業サイドから食材を供給するという意味で、今まで学校給食サイドとしてはそこで使う食材についてはどちらかというとコスト優先という感じで、安いものをどれだけ安定的に調達できるかという視点での取り組みが中心だったと思うのですが、それらの中に言わば切り込む形で、地域で安全・安心な食材を供給するというようなチャレンジをしておられる方、そういう地域の情報がごなにかございましたらご紹介していただきたいと

思うのですが、いかがでしょうか。

J A 新おたるの佐伯さん。地域で新鮮な果実或いはトマト等をたくさん生産されているということで、学校給食との絡みで地域の状況がありましたらお願いいたします。

**佐伯さん** 私どもは米とかイチゴとかを確かに供給しております。ただそれが継続的指定ではなくて、コストの問題もありますが指定されるのが次々と変わるという問題があります。

一番困ったのはイチゴを二回くらい洗って食べさせるということで、イチゴは本当は洗ってはだめだと思うのです。これは小樽市から注意されました。そういうふうには食べ方の基本も教えていただかないと、せっかく我々が取り組んでいても、食品衛生上決まっているみたいな言われ方もしまして、我々としても取り組みづらいというか、そういうった面では苦労しているのが実情です。

**司会** 東室長、今の小樽の状況について何かコメントはありますか。

**東室長** 学校サイドとしてはやはり事故が起きないということが一番大事なんでしょうけれども、第一義的にそう考えるのでしよう。我々としては、食育というのは先ほども言いましたように、栄養

はもう当たり前ですからそれは置いておいて、食の背景を良く知ってもらいたいということですよ。やはり食べ物と人間の関係を考える時に、ある瞬間が付きますよね。食べ物ってこんなに大事なものでないか、食べ物というのは誰かが作ってくれているんだとか、食べ物って生きているんだということが、ある瞬間に人間って気が付くと思うんです。それはいくら教室で教えてもだめなような気がします。そういう意味で体験教育というのは非常に大事で、子どもたちが食べ物に対して何回か気づくというのが、現場に行つて実際になっているイチゴをそのまま食べて、「こんなことが出来るんだ。イチゴはこうやってなっていて洗わなくてもいいんだ」ということを、現場をきちんと知ってもらうとかプロセスを知ってもらう事がないと分かってもらえないなと思います。

給食関係の方々というのは、責任の問題とか責任の守備範囲の問題がありますから、なかなか現場の方に強くは言えないような気がします。今は栄養教諭制度が出来まして、単に給食のおばさんというだけではなくて、教室に入つていろいろな食教育ができるという栄養教諭が生まれていますから、そういう方々を活用するのが良いのではないかなと思います。

**司会** まだまだこの点に関しては論議があるかと思いますが、他の視点でどなたかご質問がありましたら、お受けしたいと思います。

**村本さん** 意見として聞いていただきたいことが二点です。それに対して何らかの室長のコメントをいただければ幸いです。

まず一点目は、東室長のお話を聞いて室長の思いが我々の考えている以上に大変深くて高いものであるということをつくづく痛感いたしました。しかし私自身の基礎知識が無いものですから、十分咀嚼出来ない、体系的に理解しがたい、ところもありましたので、出来れば道のそういう条例を始めとする、いろいろな幹なりいろいろな枝葉なり、こういったものをもう少し素人にも分かるように体系付けて組み立てて説明してもらえれば尚良かったかなと思いますので、次かまたその次の研修会がありましたら、そういう資料の基に我々にもご説明いただければありがたいと思います。

二点目でございます。これも提案でございます。私はNHKの朝ドラのファンとして、あの朝ドラで結構東室長のような思いがあるドラマの中に散りばめられている。今より二作か三作前に「天花」というドラマがありました。その中に仙台近郊のイグネという地域の有機的な稲作の話が散りばめられていました。現在やっている「風のハルカ」でも由布院のたぶんこれから本格的になるのではないかなと思います。地場の野菜の魅力なり重要性がこれからだんだん強調されるようなドラマの展開になるのではないかなと思います。そういった東室長の思い・哲学を朝ドラのストーリーでやったらかなり消費者に拍手喝采を受けるんじゃないかなと思います。今はN

HK離れが大変な時代でございますからNHKサイドも何か良いヒントがあればすぐ飛びついて来るんじゃないかという気がしますので、北海道提案の朝ドラのシナリオの参考になるようなお話をNHKに持って行って、出来ればそういうものがかなり取り入れられたドラマが展開すれば、東室長の思いですとか北海道農業がやろうとすることが、良く国民に分かってそういういった施策も進みやすくなるんじゃないかと思えます。以上の二点です。

**司会** どうもありがとうございます。ドラマの地産地消というユニークな提言でございました。東さんコメントがありましたら。

**東室長** 言われるとおりちょっとバラバラな説明でした。体系付けてということでしたが、ちょっと条例を斜めから解説しましたので申し訳なかったのですが、私が言いたかったのは、単に衛生的な安全・安心を求めて作ったのではない、ということです。

またややこしいことを言いそうですけれど、やはり物を作る人の心が食べる人に伝わらないと信頼が得られないということ。何かの本で読んだのですが、これもアメリカの批判になるのであまり言いたくなかったのですが、アメリカの屠畜場・食肉処理場労働者の賃金は極めて低いんだそうです。同じような肉体労働をやっている方に比べても低い。ところがデンマークの食肉処理場の従業員と

いうのは、同じような肉体労働をしている方に比べて高いのです。そうすると定着率も高いし技術の熟練もどんどん上がっているものが出来ていく。そういう意味で労働費を節約してコストを下げるという安全性もどんどん劣化しますよ。信頼をなくしますよというレポートを読んだことがあります。

そういう意味で、北海道農業が進む道というのはそっちではなくて、労働を惜しまずに、努力を惜しまず良いものを作っていくって信頼を求めていくべきだろうという意味で、安全・安心条例を作ったのだということの説明しようと思いました。

私は朝ドラを見る暇が無いのですけれど、何か北海道の農業の現場をテーマにした、夢のある人間ドラマが作れたら良いですね。ちょっと小説でも書いてみたい気分です。

**司会** 脚本家・東が登場するのも間近かだということですが、私の方から一つだけ、室長にご説明いただければと思います。

今、新基本計画（経営所得安定対策大綱）の中で三本目の柱として、農地・水・環境保全向上対策事業が創設されるということになっていますが、それらと道が進めている一連の取り組みとの関連について、道のスタンスをお聞かせ願えたらと思います。

**東室長** 聞かれて一番いやだなと思った質問が出てきました。直

接関係があるのは環境支払いの部分だと思えます。内容的には非常にまとまらないという、国もまだまとまっていないう、我々も提案はしていますが、ちょっと我々が考えている、例えば「エス・クリーン」の集団の取り組みなんかは対象にならない場合が多いということがありますし、同じ取り組みをしても集団として取り組んでいなければ当たらないとか、もともと資源保全対策の地区内でないといけないなど、同じ地区内・市町村内で不公平が生まれるような内容に今のところはなっています。地域のみなが同じことを協力してやればお金がもらえるよという昔風のしくみになっていきますので、ちょっと北海道としては乗りにくいねという話があります。

もう一つは、北海道がもし乗るとしたら数十億単位のお金になります。その四分の一が道で、四分の一が市町村ですか。今の財政の中でそんな十億単位のお金が出せるのだろうか。土地・資源の方は公共事業予算を使うと言っていますから、こっちは公共事業予算でやって買えば乗れるのかなと。乗らないよりは乗ったほうが良いんだろうけれど、ちょっと取り組みの方向が合わないなというのと、農業団体はお金を出さないのではありませんのですね、すけれど、道としてはお金の負担の部分で結構つらい。もう一つは、やはり有機農業について、私としては、国は、もっと試験研究のほうに優先してお金を使っていたきたい。道もなけなしの道財政を、有機とかクリーンについては今は出来るだけ試験研究に集中して、技術開

発とか普及の方に使いたいと思っています。

それを国はどちらかというところ、もう既にあるほうに対して支払おうとしていますけれど、既にあると言っているのかどうかです。本当に今あるのが地域に定着して広げていくべき有機やクリーン農業なのかというところについては、私は試験研究にお金をたくさん出して、技術開発を優先すべきだと思っています。それは国にも言っています。

ただ国として制度が決まってやれといったときに、或いは市町村が申請をしたら、道も付き合わなければならぬということになっていきます。来年度予算に対する要望は、もう既に始まっており、もうあと数ヶ月しかありません。そういう要望を今しています。

**司 会** ありがとうございます。極めて重要な本質的な課題について、道内の市町村財政の問題と絡めてご説明いただきました。どうもありがとうございます。

先ほどの東室長のお話の中の「北海道は食材王国であるけれど、食の王国ではない」という言葉が私自身は印象に残りました。そういう意味でこれからの北海道農業をまた違ったスタンスで再構築する。さらに活性化を図るという意味で非常に有益なお話をお伺いできたことを会場の皆様方と共にお礼を申し上げます。ありがとうございます。(拍手)

## 参考資料

(隔離距離の例：1×300m)(道内の交雑確認距離150×2倍)

### 1 「北海道食の安全・安心条例」

(十七年三月制定)〈施行：十七年四月〉

道民の健康保護と消費者に信頼される安全・安心な食づくりを目的として、食の安全・安心に関する理念や関係者の責務、施策などを定めた基本条例

(<http://www.pref.hokkaido.jp/nousei/ns-rtsak/shokuan/shoku-jourei.html>)

### ○ 「北海道遺伝子組換え作物の栽培等による交雑等の防止に関する条例」

(十七年三月制定)〈施行：十八年一月〉

遺伝子組換え作物の開放系での栽培にのみ一般作物との交雑・混入防止を目的として、厳重な管理体制で栽培を行うためのルールを定めた

条例

(<http://www.pref.hokkaido.jp/nousei/ns-rtsak/shokuan/gm-jourei.html>)

・具体的な交雑・混入防止措置基準については、道内外の科学的知見と科学者等の意見を踏まえ、十七年九月に策定・公表

### 2 「北海道食の安全・安心基本計画」

(十七年十二月策定)

食の安全・安心に関する施策を総合的かつ計画的に推進するため、平成二十一年度を目標年として、具体的な目標や取組などを定めた計画  
(<http://www.pref.hokkaido.jp/nousei/ns-rtsak/shokuan/shoku-kihonkeikaku.html>)

### ○ 「北海道食育推進行動計画」元気もりもり道産子食育プラン」

(十七年十一月策定)

「食の安全・安心条例」及び「食育基本法」に基づき、道民との協働

を基本としながら食育の取組を進めるための計画  
(<http://www.pref.hokkaido.jp/nousei/ns-rtsak/shokuan/shoku-shokujikeikaku.html>)

### 3 特徴的な独自施策

#### ○ YES！clean表示制度

農薬や化学肥料の使用を削減することを目的に開発・改良された「ク



リーン農業技術」を導入して生産された農産物について、栽培方法などを分かり易く表示

(<http://www.pref.hokkaido.jp/nousei/ns-rtsak/clean/>)

○道産食品表示ウォッチャー

道産食品の適正な表示の推進を図り、全国の消費者の道産食品に対する信頼確保を図るため、各都府県に「道産食品表示ウォッチャー」各1名を配置し、年三回程モニターモニターを実施

(<http://www.pref.hokkaido.jp/nousei/ns-rtsak/shokuan/watcher.html>)

○道産食品独自認証制度（まらびつがマーク）

道内産の加工食品や農畜水産物を対象として、道産食材にこだわった優れた食品を認証する制度・対象品目：ハム、ベーコン、ソーセージ、ナチュールチーズ、日本酒・熱成塩蔵ほけ(山漬ほけ)、そば、みそ、しょうが、アイスクリーム、コロン（現在再評価中）

(<http://www.pref.hokkaido.jp/nousei/ns-rtsak/shokuan/seido.html>)

○道産食品登録制度

道産食品に対する信頼確保と道産ブランドの向上を図るため、道産原材料を使用して、道内で製造・加工された道産加工食品を登録品の制度を十八年一月創設

(<http://www.pref.hokkaido.jp/nousei/ns-rtsak/shokuan/dousantouroku.html>)

○食いつのり名人登録制度

こだわりの農産物や加工品、郷土料理を作っている人など、北海道らしい「食いつのり名人」を登録し、その「技」などの情報をホームページで公開し、その「技」の伝承を支援

(<http://www.pref.hokkaido.jp/nousei/ns-rtsak/shokumeijin/top/toppage.html>)

○愛食運動～「ごんごん食べよう道産DAY」

道民みんなで身近な道産食品の良さを理解し、もっと愛用する「愛食運動」の普及を農業団体や消費者団体など一体となつて展開（愛食の日：毎月第3土・日曜日（下旬サンデー））

(<http://www.pref.hokkaido.jp/nousei/ns-rtsak/dosanday/aisyokutop.htm>)

○「フード&ヘルシー」研究会

北海道に暮らす人々が豊かな自然と安全・安心な食べ物を共有しながら、協働して北海道ならではのライフスタイルを築くため、幅広い方々が参加する研究会を十四年七月に設立

(<http://www.pref.hokkaido.jp/nousei/ns-rtsak/sft/>)