

## 一般社団法人 北海道食品産業協議会

「何よりも北海道農業と  
食品産業との連携が  
喫緊の課題!!」

今回は、専務理事田中富重氏に法人の紹介をお願いしました。

### はじめに

当協議会の紹介の機会を頂いたことに感謝を申し上げます。  
当協議会は、本道における食品製造企業等の相互の連携強化  
をはじめ、人財育成・技術の向上、需要の拡大やその他食品産  
業の振興のために必要な事業を積極的に推進し、食品産業の成

長及び発展を図っていくことを目的として、昭和四九年二月に  
農林水産省の指導により発足しました。その後、平成二年に社  
団法人化を果たし、平成四年には単独の事務所を設置するなど  
の事務局体制を整え、一五七企業・団体の会員の参加を得られ  
現在に至っております。

### 北海道における食品産業の特徴

戦前の北海道における主要輸出品としては中国・東南アジア  
方面に干・塩蔵魚介類の水産物、欧米諸国には缶詰・魚油（肝  
油）、ヨーロッパ諸国には魚粕などが輸出されてきました。ま  
た、有名ブランドの輸出品としては欧米・東南アジア方面にア  
スパラガスの缶詰、欧米諸国には各種の豆類が輸出されてお  
ります。

戦後のわが国の輸出品としての主なものは肝油が挙げられ、  
その生産量の最も多かったのが北海道でありました。また、北  
海道の豆類とその製品としては味噌が全国的な名産品となっ  
ていました。

これまで、戦前・戦後における国内の食料難の時代には、北  
海道が食料基地として多量の農産物・畜産物・水産物の生産増  
強が国策として行われてきました。その効率化を追求するあま  
りに、畑作地や漁場の荒廃、水産資源の枯渇などの多くの後遺  
症が生じることとなりました。

水産物の一例としては、昭和四〇〜五〇年には道立水産試験場が開発した「冷凍すり身」は漁獲量が多く低価格のスケトウダラを原料とし、長期保存の蛋白を食料化することにより、国民の蛋白摂取量を五%ほど引き上げ年間八千億円の経済効果をもたらしました。しかしその後の資源管理の不徹底などから濫獲となり、漁場は荒廃し漁船漁業の廃業が続出し現在に至っています。

今日の、北海道における食品産業の特徴を整理すると次のことが言えます。

- Ⅰ あらゆる種類の食品産業が存在している。
- Ⅱ その生産量・生産額ともに大きく各都府県を上回っている。
- Ⅲ 製造技術に特徴があり、その技術力が高い。
- Ⅳ 食品製造に係わっている企業・従業員の質が高く多いこと。
- Ⅴ 食品製造業が各地域に点在していることから、地域資源型産業となっていて、地域の雇用の促進や地域経済を担っている。
- Ⅵ 原料に食品企業所在地の、農・畜・水産物を用い、原料生産と食品製造業が両輪の軸となっていること。
- Ⅶ 加工食品の多くは、地域の内外に移出・輸出されていること。
- Ⅷ 原料には特産物が多く、いずれも国内・国外でのブランドとなっている。

以上の様に、整理された概要からみると北海道の気候風土に

培われ、他の都府県には見られない特徴を有しています。

### 食農連携における当協議会の役割

北海道における総工業出荷額が約五兆一千億円に対して食品産業の総出荷額が約二兆一千億円を占め、地域資源型産業として各地域に点在し、地域の雇用の促進や地域の経済を担っていると云っても過言ではありません。

北海道の食品製造企業は、約二、七〇〇社、従業員数が九二、〇〇〇人と推定され、八六%が中小の零細企業で構成されています。それを束ねる団体として社団法人北海道食品産業協議会が位置しています。

しかし、当協議会は何ら権限も財産も有しておらず、国や北海道等からの財政的な支援を受けていないことなどから、財政的には脆弱であり組織的にもその基盤が決して安定しているとは言えないまでも、道内の食品業界並びに会員企業を中心に、異業種との交流による新食品開発創出支援事業、販売促進支援事業、人材育成支援事業及び食品の品質管理や食品製造衛生管理等の技術指導等を行い、それらの収入と会費収入によつて運営されています。

最近の食品産業を取り巻く環境は大変厳しい状況にあります。それは、輸入食品の農薬残留問題などに加えて、食品の偽装表示問題等が全国的に相次いだことなどから、消費者に対する信

頼の回復が急務としております。

しかし、残念なことに昨年の八月には浅漬けに起因するO157中毒の発生により、多くの方々が発症し八人の方がお亡くなりになるという痛ましい事故が発生しました（後掲①参照）。これらのことから、食品の安全・安心に対する信頼は揺らぎ、現在でも十分に回復するまでには至っていません。

これらのことから食品業界は一丸となつて食品製造工程の衛生管理について徹底した対策を実施し、安全で安心のできる食品の供給に努めているところでです。

この様な状況の中で、北海道における食品産業の中核団体である当協議会に対しての役割や、その機能、指導活動等に大きな期待が寄せられております。

これらの期待に応えるためには、先に述べた事業に加えて大学や公設試験研究機関、関連諸団体、関係機関との連携や支援のもとに、北海道が有する優れた自然環境を基に生産された農畜水産物を原料とする付加価値の高い加工食品の開発並びに製造、その販路開拓を目指し、会員企業と共に創造的な事業活動や経営革新への努力を積極的に推進して参ります。

日常的に主な業務としては、次のことを行っています。

#### ①各種要望・情報などの収集及び調査の実施

食品製造企業及び関係団体や農業生産団体及び農業者の希望について聞き取り調査やアンケート調査を行い、これらを整理

検討して今後の円滑な取引（契約栽培）などの推進や効果的な情報交換の基礎資料の作成。

#### ②個別相談の推進

食品製造企業及び関係団体や農業生産団体及び農業者の双方からの依頼を受けて、相互の交流を図り積極的な取引の推進。

#### ③情報・意見交換会の開催

食品製造企業、農業生産団体が一堂に会しての交流の場を設けて、意見の交換から協力関係の推進。

#### ④食品製造工程衛生管理に係わる微生物研修会の開設

近年、食品の安全確保については、原材料の生産から加工・製造・保管・出荷・消費に至る全ての過程において、微生物に由来する食中毒菌に対して適切な対応が取られております。しかし残念なことにノロウイルスによる食中毒、O157による食中毒が相次いで発生しています。これらのことから安全で安心の出来る食品の提供体制を



微生物研修

整えることを重点にし、食品衛生法、及び食品衛生検査指針に基づく微生物の規格検査について、基本的な技術を学び、食品を製造する施設において微生物に由来する食中毒事故の危害分析や、食品製造衛生管理の検証ができる専門の技術者を養成することを目的に行っています。

研修会の内容は、微生物の基礎的な取扱い方法、試薬の調整法、一般生菌数及びデソキシコレートによる大腸菌群の推定試験、グラム染色等に重点を置いています。

研修後には修了証の交付、認定試験の実施を行っています。

#### ⑤食品製造工程衛生管理（HACCP）研修会の開催

本研修会は、食品衛生法を踏まえ、国際基準であるコーデックス規格に基づき、食品製造施設内でのHACCPチームの編成や危害分析の実施、HACCPプランの作成、更にその検証を行うことのできる人材の育成に重点を置いた講座。



HACCPグループ研修

#### ⑥お魚普及講座の開設

北海道の魚介類に関する正しい情報を道内外に楽しくかつ理論的にアピールでき、道産食材の啓発普及、販路拡大、食育等に貢献可能な人材を育成することを目的に、「お魚普及講座」の開催を実施しています。

口座の内容は、北海道周辺海域の魚類、甲殻類、軟体類、貝類、海藻類等の分布、生態、資源量、標準和名、一般成分、原料特性、加工製造法、水産物の衛生管理、表示等。

#### ⑦北海道フードフェアの開催

北海道で製造・加工された食品に特化した展覧とし、地域特産品の販路拡大、ふるさと特産品のPR商談機会の創出を目的



フードフェア出展風景



「韓国淳昌郡」

としております。食品製造、加工をサポートする関連産業の商品・サービス等についても、同時に展示を行い、単なる食品展示会ではなく北海道における六次産業化促進を念頭に置いた特色のある展示会としています。

この展示会に来場下さいました全国のバイヤーの方々には、外食・中食産業、百貨店やコンビニ、ネットやカタログを含む流通小売業、各食品メーカー等に向けた新しい食材の掘り起こし、本物志向のユーザーへの対応などに、この展示会を活用願うこととしております。

#### ⑧ 北海道加工食品コンクルの開催

地場の原料を使用し、概ね三年以内に北海道において開発された、魅力あふれる加工食品を全道に募集し、応募された加工食品の中から特に優れた商品を選ぶために、選考委員の方々が直接試食し、食味・獨創性・コンセプト・価格・市場性の多岐にわたり評価点を付け、審査し、最優秀の知事賞一点、札幌市



「ロシアサハリン代表部」

長賞一点、食品産業協議会会長賞一点、奨励賞五点について表彰を行うものです。

また、上位の中から全国ふるさと食品全国大会の大臣賞への推薦候補とされます。

#### ⑨ 人材育成支援事業

当協議会に加入している、一八団体が開催する各種研修会や講習会等に対して補助支援を行っています。

⑩ ロシア連邦極東地域及び東南アジア地域における販路拡大事業、並びにプロジェクト支援事業

#### ⑪ 「漬物の衛生規範」に準拠した簡易検査キットの開発及び普及

北海道では、二〇一二年八月に白菜の浅漬が原因で集団食中毒が発生し、厚生労働省はこれを受けて二〇一二年一〇月一二日付けで「漬物の衛生規範」を改正し、漬物類に使用する原料野菜の殺菌処理が義務付けられました。そこで、問題となるのは、原料野菜が入った殺菌処理槽中の有効塩素濃度を測定するためには「ヨードカリ滴定法」を用いて測定するのが最適な方法ですが、その方法はあまりにも煩雑で、時間もかかります。そこで、北海道食品産業協議会では、この「ヨードカリ滴定法」の原理を応用した簡易測定キットの開発を三慶グループに依頼し、このたび、三慶グループではこの「ヨードカリ滴定

法」を測定原理とする簡易検査キット「新マエストロメビウス」(写真)の開発に成功しました。この簡易検査キットは、「ヨードカリ滴定法」という測定原理に基づき、製造現場という環境で、簡単な操作方法で、塩素濃度を測定し、確認し、判断することができる画期的な商品です。北海道食品産業協議会ではこの「新マエストロメビウス」の普及を図るとともに、新しい「漬物の衛生規範」を遵守するための管理者の育成を推進していくことにより、消費者の漬物製品類に対する不信感を払しょく出来ることを願っております。

以上、これらの事業を行うことにより、北海道における食品産業の振興に資することと、当協議会の組織基盤の安定に繋がることを確信しております。

今後は、皆さんと共に連携強化を促進し、北海道における農畜水産物の自給率の向上に努めたく、よろしくお願い申し上げます。



一般社団法人 北海道食品産業協議会

〒060-0042

札幌市中央区大通西8丁目2番地 北大通ビル5階

tel (011) 241-6447

fax (011) 241-6730

URL <http://www.hofia.org/>

表紙の写真は、一般社団法人北海道食品産業協議会に提供していただいた韓国淳昌郡「ジャン類祭り」での出店の様子です。