

シンポジウム「十勝の畑地酪農を考える」

## 十勝ブランドとは ～ナチュラルチーズを通して地域の魅力をビジネスに生かす～

大庭 潔

Tokachi brand

--- Make the best use of appeal of region in business through the cheese ---

Kiyoshi OBA

### はじめに

BESの発生や表示偽装問題などの発生により、消費者の食品に対する安全への意識は高まり、提供する生産者、製造者、販売者にもこれまで以上の信頼が求められるようになってきている。特に、「日本の食糧基地」と呼ばれる十勝の生産物・加工食品に対する消費者の期待は質・量ともに大きく、基幹産業である農畜産物に支えられ発展した十勝は、今以上に安心・安全な食糧を消費者に提供していく使命がある。

そんな中 1999 年末、財団法人十勝圏振興機構により「十勝ブランド検討委員会」が発足し、良質で個性的な生産物ばかりでなく、十勝の生活文化や環境・景観を含めた「十勝ブランド」の価値を確立していくための調査・研究が、そして実現に向けての方策等が検討されてきた。ここでは、これまでの「十勝ブランド」実現に向けた様々な取り組みを中心に紹介すると同時に、ナチュラルチーズをモデルとした「十勝ブランド認証システム」についてその具体的な取り組み事例及び課題等について述べる。

### 1. 十勝産食品のイメージ

東京と大阪で実施した消費者アンケート調査で、十勝産食材や加工品の中で、牛乳、バター、アイスクリーム等が興味の対象として上位を占め、次いで

ワイン、野菜類、牛肉、水産品等が挙げられている。また、十勝産食品に期待するものとして、「新鮮さ」、「良心的価格」、「安全性」、「味の良さ」等の項目が上位を占め、「価格の安さ」より「高い品質」を求める傾向が強いことが分かった。

一方こうした消費者の十勝の食材に対する期待を裏切るかのように、「十勝」、「十勝産」と詠った産地不明の原材料を使用した食材や加工品が市場に出回っている現実が実際にはある。こうしたことから、生産者や加工業者が自信を持って作り、地元の人たちからも支持される真の「十勝産」＝「ブランド化」を模索することから始められた。

### 2. 「十勝ブランド」の基本的な考え方

「十勝ブランド」は、単にパッケージデザインや品質表示に言及するものではなく、「安心・安全な

表1. 「十勝ブランド」の基本方針

- 「食品」の安全を「顔の見える関係」で追求する。
- 「表示」、「開示情報」により信頼性を高める。
- 「安心・安全の監視システム」の考え方を取り入れ、より優れた品質を求める。
- 「環境への配慮」と「クリーン農業」を目指す。
- 消費者への「品質情報」や「価格情報」の提供を行う。

財団法人十勝圏振興機構 食品加工技術センター (080-2462 帯広市西 22 条北 2 丁目 23)

Tokachi foundation Food processing technology center, West22-North2-23, Obihiro, 080-2462 Japan

表2. 「十勝ブランド」のコンセプト

- 恵まれた自然を保全し、クリーンな農業を目指します。
- 地域と生産者の顔が見える、安心の「食」を提供します。
- 生産者の心意気による、十勝ならではの「味覚」を提供します。
- 衛生管理や品質管理体制を構築し、大学や公設試験研究機関の高度な技術に裏打ちされた製品を目指します。

食品を農場から食卓へ届ける」を基本的な考え方として、表1のような5つの考え方を基に消費者の信頼を得ると同時に、製品の検査・認証制度を取り入れていくことが重要であると考えます。

さらに、生産者独自では達成できない品質向上や保持のための技術支援や販売促進活動等の支援体制を整えていくことも視野に入れなければならない。

### 3. 「十勝ブランド」のキーコンセプト

「豊かな大地・十勝から、安全・安心で良質な食品を全国の食卓にお届けします」をスローガンに、表2の4つのコンセプトを「十勝ブランド」を包括するものとして策定した。

### 4. 「十勝ブランド」認証制度

当面、十勝産の加工食品に限定した「十勝ブランド」認証スキームを紹介する。併せて、認証するための「安心」、「安全」、「美味しさ」の3つのキーワードからの具体的認証基準について、加工食品毎にそれぞれの基準を設定した。なお、本章では、平成16年度からモデル事業として進められたナチュラルチーズ認証制度について簡単に紹介する。

図1に「十勝ブランド」認証におけるスキームを示した。生産者より商品を十勝ブランド検討委員会に申請していただき、その後、十勝ブランド認証委

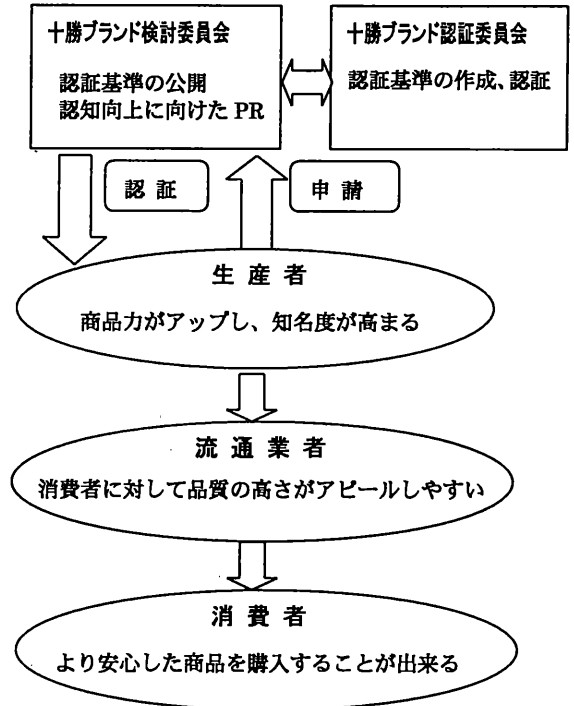


図1. 十勝ブランド認証スキーム

員会において、所定の審査を行った後、認証の可否は十勝ブランド検討委員会を通して生産者に通知する。

### 5. ナチュラルチーズにおける「十勝ブランド」認証基準

「十勝ブランド」の認証基準である「安心」、「安

表3. 「十勝ブランド」認証基準

- 安心
  - 十勝管内で生産された生乳を用いて、十勝管内で製造されたナチュラルチーズ (商品カルテの提出、正しい表示、商品特徴等の記載)
- 安全
  - 衛生管理及び品質管理が実施されていること (製造記録簿、清掃記録簿、作業員の点検記録簿、保管 (熟成) 記録簿、品質事故確認書)
- 美味しさ
  - 官能評価の実施 (十勝ブランド認証委員会において実施)

全]、「美味しさ」の3つのキーワードから、さらにナチュラルチーズをモデルとした具体的な基準を表3に示した。

## 6. おわりに

本認証制度は、平成16年度からナチュラルチーズをモデルとして実施し、これまでに十勝管内の8つのチーズ工房、49品目が認証されたが、そんな中、様々な課題が浮き彫りとなってきた。この点についてもさらに地域性があり、運用しやすい形態に改正していかなければならない。また、一番の大きい課題として、本認証制度のさらなる継続とその他の認証品目の選定である。これまで財団法人十勝圏振興機構が事務局機能を担って様々な支援を得ながら実施してきた。金銭的、人材面から言っても現在は非常に厳しい状況にある。「十勝ブランド」は未だ諸についたばかりである。今後、様々な業界の力によりさらに中身を改訂していくと同時に、地域の生き残りの上でもこの制度が発展して欲しいと願うものである。