

持続可能な調達ワーキンググループ（第7回）

議事録

※議事録では「ワーキンググループ」を「WG」と記載しております。

日時：平成28年8月31日（水）9：30～12：00

会場：組織委員会虎ノ門オフィス 会議室

1. 本日の議事その他について

（事務局）本日はヒアリングが中心。認証団体等には御多用のところお越しいただいている。

今回のWGより公開。カメラ撮りは冒頭のみ。ペン記者は最後まで傍聴可ということで案内している。

前回のWGで、食材の基準の検討における特別委員として、市民の観点から議論に参加できる者を入れてほしいという御意見があったところ。座長とも相談し、市民・消費者の視点から農産物等の生産のあり方等について生産者に求める立場で、かつ、多様な声を反映できる方という観点から、日本生協連の鬼武部長、全国消団連の河野事務局長をお願いしている。また、実際に食材を口にする選手の立場で、安全・安心という面から御意見いただける者として日本栄養士会の鈴木理事をお願いしている。この3名には、農・畜・水産物ともに参加いただく。この3名を加えることで、産、官、学、市民の声をバランスよく取り入れられる構成になったと考えている。

資料2は前回の議事要旨であり、これを公表予定。今回のWG分からは詳細な議事録を公表することとなる。

資料3は本日欠席の畜産の佐藤特別委員からご提出のあった御意見。

今後の検討の参考のため、ロンドンとリオにおける食材の基準について、資料4でポイントをご紹介しておく。ロンドンでは、レッドトラクターという英国内で普及している認証を求めつつ、有機のものなどを推奨していた。水産物についてはFAOの行動規範に沿ったものとし、それを満たすものとしてMSC認証なども含まれるとしていた。リオについては、オーガニックのものや認証品を優先するとしている。また、地元に近いものを優先することとしている。

（秋月）事務局からの説明に対して御意見があればお願いしたい。

（秋月）特にないようなので、次の議題へ移る。

2. 認証制度等に関するヒアリング

（事務局）食材の調達基準を検討する上で、どんなことへの配慮が必要か、また、それを担保するためにどんなツールがあるのか、といったことを考える必要があり、その参考とするため、中嶋委員及び農・畜・水産物の認証等に取り組まれている団体等か

からお話を聞く。

念のため申し上げておくが、今回のヒアリングは、今後の検討の参考とするために認証の内容などについてお聞きするもの。今日のヒアリングを持って採用することが決まったわけではないので、その点誤解のないようにお願いしたい。

(中嶋)「持続な調達基準の策定に向けて」に沿って説明(資料5)

(秋月) 中嶋委員の御発表について、御質問や御意見があれば簡潔にお願いしたい。

(下山) 4 ページの米は自給率 100%という内容について。米に短粒種と長粒種があり、2020年のオリンピックに向けて、日本ではあまり生産されていないが長粒種も要求されると思う。そのあたりも含めての自給率 100%という理解でよいか。

(中嶋) 細かい内容までは今回書き込めなかったが、この内容はジャポニカ米の食用の部分について自給率 100%ということ。オリンピックは様々な食材が必要になってくるので、お米も考慮しないといけないと思う。もちろん麦等の他の穀物に関しても色々考慮すべきことがあると思う。

(鬼武) 中嶋委員から紹介があった枠組みについて、内容的には色々な形でカバーしているものだと理解している。私がアスリートや関係者の人達に食材を出すことについて考えていることは安全性についてである。もう少し下の概念になるかと思うが、アスリートの方々が安全な食材で競争できるような品質保証が必要だと思う。そういう点からすると、安全性の確保が大前提となる。例えば特殊な方でアレルギーの問題がある人や文化的にある食材を食べられないようなベジタリアンの人であったり、もしくは特定の宗教の関係のハラールといった色々な関係がある。それがもう少しその他のところで、非常にオープンな中で食材の情報の中身についてもきちんと説明できたり、アスリートの方に色々バラエティのある食材が提供できるようなことが必要ではないかと思う。

(中嶋) 資料の後半部分に英語だがロンドン大会、リオ大会の内容も紹介しているが、今鬼武委員が言っていたことが書かれているので、東京大会も反映されると思う。ただ気をつけたいと思っているのが、食材調達の部分でそれをカバーするのか、私の表現で言うとサプライチェーン管理・オペレーションの部分でそれを対応するのかということ整理しながら、必要な部分はきちんと落とし込んでいく必要があると思っている。

(秋月) 中嶋委員の説明の中でイギリスの自給率に関して調べてほしいという話があった。

(中嶋) 大会の時どのように国内産を使ったのかというあたりで、果物は難しかったと思う。野菜もどうだったかをわかれば知りたい。

(秋月) できる範囲で調べさせていただければと思う。

(下山) 今回の台風の問題で、5 ページ目の供給力の季節的制約のある野菜供給において、比較的困難な時期と書いてありその通りだと思う。野菜の貯蔵条件について、保冷庫とか冷凍機に入れる場合、各品目について貯蔵の温度と貯蔵期間というのがある。ピーマンであれば約 1~3 か月は貯蔵できるなど、今は技術が発達しているので当然そ

ういうことも想定した方がよいと思う。中嶋委員はどうお考えかを聞きたい。

(中嶋) 下山委員の言うとおりでと思う。ただ大会のために契約をして、そしてそこから調達するというやり方だと、もしそれが万が一潰れた場合に、代替的なルートを確保するということもある程度考えておかないといけないと思っている。その時に冷蔵とか冷凍といったものもうまく使う知恵を初めから入れておいた方がよいというのが私の考えでもある。

(秋月) 次に農畜産物の認証等に関してヒアリングを行う。

(事務局) GAP の認証制度に関して、JGAP と GLOBALG. A. P. の認証団体からご説明いただく。

有機農産物及び畜産の農場 HACCP とエコフィールド認証については国がスキームオーナーであり、前回概要をご説明いただいているので、本日は取組状況等についてご紹介をお願いしている。

<農産物・畜産物に関するヒアリング>

- ・ JGAP について、一般財団法人日本 GAP 協会事務局長 荻野宏氏から資料 6-2 に沿って説明
- ・ GLOBALG. A. P. について、GLOBALG. A. P. 協議会理事 松本武氏から資料 6-3 に沿って説明
- ・ 有機農産物の取組について、一般社団法人オーガニックフォーラムジャパン会長 徳江倫明 氏から資料 6-4 に沿って説明
- ・ 農場 HACCP とエコフィールド認証の取組事例について、藁田特別委員から資料 6-5 に沿って説明

<質疑応答>

(秋月) これまでの説明に対してご意見、ご質問がある方はいらっしゃるか。

(小西) JGAP と GLOBALG. A. P. の違いと関係について教えてほしい。東京オリンピックなので、おもてなしとして国産品をなるべく用意したいということは当然だと思うが、日本のフットプリントから考えると輸入品と加工品についてもカバーしなければならないと思っている。どの品目に対して持続可能性のコードを作っていくかという話し合いは今後行われるのか事務局に確認したい。

(事務局) 今は農産物、畜産物、水産物と分けているがその中でどういった品目をターゲットにしていくのかという所は、これから検討したいと思う。

(小西) 今回のヒアリングで輸入品、加工品という所が GLOBALG. A. P. 以外カバーされていない気がした。そうするとパームとかも検討する必要があるのではないかと思うので検討をよろしく願います。

(高) JGAP と GLOBALG. A. P. は農産物だけではなく家畜や農場など何でもやるというイメージだった。本当に何でもカバーする基準であれば、ロンドン大会の食材基準の資料を見ても全部カバーできると思う。ただ、それぞれの認証に得意不得意分野があるので

確認したい。例えば HACCP を使って農場を認証するという話は、私の理解ではベンチマーク基準になり、エコフィールド認証については、ベンチマークに入れてほしいという話もあるかと思うが、たぶん意欲的基準で良いだろうという話になると思う。また、農産物の有機については意欲的な基準でよいのか、ロンドン大会を超えるためにはベンチマーク基準に入れた方がよいといった議論になるかと思う。特にエコフィールド認証と有機について聞きたいが、もし義務的基準に入れようとするならば、価格的にどれだけ高くなるのか、その上で、供給能力はあるのかという点について意見を聞きたい。

(土井) 小西委員の質問と被るが、GLOBALG. A. P. と JGAP の関係や違いについて伺いたい。特に自分は人権分野の者なので、人権分野で基準などで何か違いがあるのか、あるいは基準だけでなく適合のチェックという所で何か違いがあるのか教えていただきたい。以前の WG の中で、農場などで人が足りないなどの理由で、実際には資格のない外国人であったり、あるいは研修生などが非常に劣悪な環境でいたりすることがかなり多くあるという話もあった。先程 JGAP で在留資格があるということを入権の観点でチェックするという話があったが、それは人権の視点というよりは入国管理の法令遵守的な観点なのかと思う。人権の観点からすると在留資格があるなし、どんな種類に関わらず日本人と同じ人間だという所から見て、まっとうな人権基準が満たされているのか、が問題となる。当然劣悪な環境などは許されないわけで、実際それが現実の課題という話もあったので、外国人労働者の人権の確保を各基準が審査しているのかを伺えるとありがたい。

(黒田) 前回の WG の時にも似たようなことを質問したが、前回様々な GAP があるという話があった。今日の話では、JGAP と GLOBALG. A. P. は人権を含めて、かなり生産工程管理の内容が幅広くカバーされているという話だった。前回、都道府県 GAP と JA GAP 等を導入しているところが多いという話だったと思うが、それらの GAP に足りない要素、例えば人権などを、JGAP や GLOBAL GAP とうまく連携させることで、補完するようなことはできないのか。生産者にあまり負担がかからないような形で幅広くカバーできるような仕組みがあるとよいと思う。これは農水省に聞いた方がよいかもしれないが教えていただきたいと思う。

(下山) 農薬と GAP の関係で農薬と化学肥料の問題について確認だが、日本には各都道府県に特別栽培の基準がある。慣行栽培で使われている化学合成農薬と化学肥料の使用量が半分以下になった場合は特別栽培となる。有機の認証の場合は化学肥料、農薬は一切使っていないということになっているが、そのことを前提として日本の農薬の使用量は世界で一番多いが、その問題に対する現状を認識しているだけなのかと思う。もう一つはミツバチの大量死というものが問題になっていて、ネオニコチノイド系の農薬の規制が EU では全面禁止になっている。日本でも農水省が色々検討しているが、そういうことに対する GAP としての対応はどうなっているのか。現状の農薬と化学肥

料をいかに減らしていくか、環境問題を含めてそのところが弱いのではないかと聞いた中で思った。それと人権の問題についてだが、いわゆる外国人労働者の場合は3年で日本に入ってきているが、アパートみたいなところを集団で借りて4畳半に3人も住まわせているなど、そういった問題に対してチェックが的確に行われているのかどうか。在留の話と人権の話は別なので聞きたい。

(松本(恵)(鈴木特別委員の代理)) アスリートの食という観点で HACCP と GAP、中嶋委員にお聞きしたい。特に畜産物の HACCP で残留医薬品の検査があるということだったが、海外では選手が畜産物、特に牛肉を大量に食べて、牛肉に残留していた成長ホルモンが体内に入ってそれがドーピングのコントロールで引っかかったということで調停になったというケースがいくつかある。今回リオ大会でも私たちはアスリートを派遣するにあたって、選手村と日本の出しているサポートハウス以外の食事は一切取るなと命じて派遣している。それはそういう食肉問題とかで禁止薬物の含まれた食材を取る危険のない、または、どこで食べたということが明確にできる場所でしか食べないという条件で派遣している。なので東京大会の選手村では、他の食材もそうであるが特に食肉の残留医薬品の明確な基準というものを提供していただいた方が良いのではないと思うがその点についての準備について聞きたい。

(青山) 私も供給能力について伺いたい。農場 HACCP や GAP も含め、大会の時にどれくらい供給できる見込みがあるのか。というのも認証を取っているものは取引先がある程度固定されており、大会用にどこまで供給できるのか不明だという話を聞いたことがあるのでお伺いしたい。

(勝野) 皆様のプレゼンの中で共通して出てきた情報と出てこなかった情報があった。JGAP については認証取得費用の話があった。初期費用とランニングコストという話もあると思うので、発表の中でその点の話がなかったところはそこを説明いただきたい。GLOBALG. A. P. の資料の中で GFSI 承認の話があった。GLOBAL GAP が認証している品目の中で GFSI の承認をとっているものは、全ての品目なのか、それとも一部なのか教えていただきたい。

(事務局) 事務局で回答順を振らせてもらうが、JGAP、GLOBALG. A. P.、オーガニックフォーラムそれぞれについて、人権の関係はどういったところでどのくらいカバーしているのかという質問、それと下山委員から話があった農薬の話と実習生の関係について説明いただきたい。

(荻野) 人権の部分については、スライド 17 の部分におおよその内容を載せている。人権、労働の部分に外国人労働者を採用する場合、在留許可があり就労可能であることを確認すると書いてあるが、その上の段に例えば、雇用及び職業における差別の禁止ということで、雇用や昇進・昇給の決定には、人種、民族、国籍、宗教、性別によって判断しないなどと基準で明記していて、そういう部分に配慮した農場の運営ができるようにしている。それからこの部分には挙げていないが、先ほどのアパート詰め込みで

あるとか、そういう部分についても宿舎を設ける場合には衛生の確保された宿舎ということを基準の中で明記している。農薬の関係について、JGAP の中では農薬をきちんと管理するという点についてだが、スライドの 16 に総合的病害虫・雑草管理の実践というものがある。ここでは農薬だけに頼った防除をするだけではなく、総合的に物理的なものなど色々な方法を組み合わせて農薬の散布の計画を作ることを決めている。こういったものやっけていく中で農薬の使用量が適切なところに収まっていくと考えている。また、有機、特別栽培でやっている生産者の方については農薬の管理点ではそれに対するチェックポイントは少なくなると思うが、有機、特別栽培用の資材というものもあるので、これらの管理点に則って管理して頂くこととなる。

(松本(武)) 人権問題についてだが、もともとヨーロッパにアフリカからかなり児童労働による農産物が入ってきていた経緯があり、この点についてはヨーロッパはかなり要求レベルが高い。単にチェックするというを求めているだけではなく、実際認証審査をやる時には外国人研修生がいる場合には、必ず外国人研修生にヒアリングをするし、住居も確認する。チェックリストにある項目が、実際検査員の視点で見て人権上問題がないか、労働安全も含めて必ず確認をする。機械労働など資格のない作業労働で事故が起きる場合があるが、そういうことに対しての力量の評価を必ず確認する。掲示物に関しては、外国人研修生が必ず意味がわかるようにユニバーサルデザインの表示をし、そういったことを確認している。農薬と化学肥料を減らすということに関してだが、技術的には JGAP と同じように IPM 技術の導入、いわゆる総合的病害虫管理をベースに減らしていく努力をするということは基準で要求している。ヒアリングの中でどういう技術を使って減らしていくのか確認をする。それが IPM の技術として合っていない時は、適応が足りないという評価になる。ネオニコチノイド系の農薬の話についてだが、議論にはなっているが、GLOBALG. A. P. は世界中に規格を導入している生産者がいるので、農薬はあくまでも国内法に準拠するという立場をとっている。なのでネオニコチノイド系によるミツバチの大量死に関しては、農林水産省がそのリスク評価をしなければいけないということになってしまうと思うので、これを規格上で手を入れられるものではないと思う。それぞれの GAP を組み合わせてそれを補うという話だが、そういう形となると生産者からすれば 2 つ以上の GAP の認証審査を対応する方が手間が余計にかかる。1 つ認証を取得しておけば全て足りるという方が生産現場側からするとストレスや経済的負担が軽減される。実際 GLOBALG. A. P. と SQF を 2 つ取得した経験があるが、2 つ対応することは困難を要した。1 つのルールでだいたいカバーができるようになった方がよい。GFSI の規格として GLOBALG. A. P. が認められたことから GLOBALG. A. P. へシフトした。認証のコストについては、いかようにでも下げることが可能。先程の説明で具体的な金額を紹介しなかったのは、ルール上グループ認証と個別認証というやり方があり、グループ認証で取得している例を挙げると、海外などでは認証費用は 1 万円クラスまで圧縮することができる。なのでそうい

った認証費用の問題がことさらに見られがちだが、日本ではまだ認証件数が少ないので、どうしても認証費用が高めになってきている。レガシーとして今日本の農産物は国内の基準、規格と海外の取引要件との違いに生産者は非常に苦しんでいる。海外では基本的に GFSI の規格を要求しているので、これを踏まえて日本国内も同じ要件で流通サイドが動いてくれば、マーケットへのアクセスコストを生産者は大幅に軽減できるが、各流通事業者で基準が異なることに対して生産者が非常に苦勞している。こういったものが国際認証になれることによって、オリンピックのレガシーが世界に打って出る日本の農産物のきっかけになるのではと考えている。

(徳江) 認証についてだが、大前提として有機認証は製品認証であるということ。GAP などはシステム認証であったり管理基準であったりして製品にはマークはつけられず、認証にもいくつか種類があるということで理解いただきたい。有機 JAS 認証は製品認証で、これは JAS 法に基づいて制度化されたもので、生産の原則とともに工程管理に関する技術的基準、つまり管理基準というものが存在している。これは私たちが勝手に触ることができないが、現段階で人権に関する規定はないと思う。ただし、生産基準であるので、その中で例えば人権について東京オリンピックパラリンピックで使用する食材についてはこういうことも配慮すべきであるという生産基準を 1 つ加えれば、それを全うする管理基準を設定することは全然難しくない。また、生産者の方もそのことを認識して記録を残し、体系を作るということは十分できると判断している。これはオリンピックを良き機会とした取組としてやればよいことであって、かつこれまでも、生き物調査など、そういうことを自主的にやって、自分の畑にどれほど生き物がいるかとか、そういうことから環境への貢献を考えたり、一部にビオトープを作ったり、そういう事例はたくさんある。そういうことをオリンピックを通じて改めて意識し、取り組んでいくことを皆さんに説いていけば、有機農業で鍛えられた生産者の対応力は十分にあると思う。認証の費用について認証機関によって違いますが、高いところで 10~15 万円/1 件 (安いところで 5~7 万円/1 件) くらい。今はグループ認証が進んできているので、1 件あたりにすればその半分か 3 分の 1 (3~4 万円) くらいに費用を低下させることは可能だと思う。人権などオリンピックに際して、そういうことに配慮した基準、ガイドラインというものを組織委員会ですましく設定すれば、有機 JAS を取得した生産者にそういう課題を与え、確認することは可能だと思う。

(事務局) JGAP と GLOBALG. A. P. の違いについて、それぞれの立場から見て違うと認識している部分を発言いただきたい。また、供給能力、価格の話についても説明いただきたい。

(荻野) JGAP も GFSI のガイダンスドキュメントに準拠するよう基準を作っている。まさにそういうものが一つの標準になっているところを踏まえている。具体的には基準によってそれぞれ作り方の違い等はあるかと思うが、実現される食の安全のレベルというものに相違はないと認識している。あとはそれぞれ労働安全や環境保全、人権

といった部分について、JGAP は日本発の認証制度として日本の生産現場、それから流通の事情などを見ながら、そういう方々と実際にディスカッションしながら作っているところが JGAP の基準の特徴である。また、審査と指導という部分を現場で使いやすくきめ細かに仕組むことができているのも特徴である。それから供給力の話について、JGAP は 4,000 農場が直接事務局と繋がっているので、アンケート的に調査をして推計した数字を参考に紹介したい。ジャガイモは 3,100 トン、キャベツは 3,300 トン、ニンジン 400 トン、ナシが 2,600 トン、米は 49,000 トン、お茶は 11,000 トン、非常にざっくりした数字だが JGAP の認証農場の開催期間に対応する生産量としてはこのくらいになる。

(松本 (武)) まず JGAP と GLOBALG. A. P. の違いについて。まずオリジナルが GLOBALG. A. P. であることが基本的に違う。歴史的に深掘りがされている部分においては、GLOBALG. A. P. がデファクトスタンダードになっているということは事実だと思うし、持続可能性については他の国際規格にも求めているところを GLOBALG. A. P. は求めているという点を見ると、非常にこの分野をリードしている規格であると考えて。また、最近バージョンアップが図られて単なるチェックリストのクリアだけでは認証が下りなくなっている。例えば人権の問題もヒアリングをする際に、どういったことをまず注意を払っているのか、その背景にあるところはかなりチェックが厳しくなっている。そういった部分では非常に内容的には濃く要求する部分が出てきている。それと国際的にハーモナイズがされているということで、どこの国においても GLOBALG. A. P. を取っていることは評価される。また、GFSI が承認していることと GFSI に準拠しているということは違う。GLOBALG. A. P. は承認されている規格であるという部分に違いがある。供給能力だが、GLOBALG. A. P. 取得の農家は若手で法人を目指している方が多い。そういった意味では認証の取得件数がかなりの勢いで増えてきているので、供給能力としては十分対応可能なレベルにはなってくると思う。また、価格について、こういった認証で高価格帯での販売を目的としていない。あくまで消費者まで安全管理をきちんと受け渡すという生産者の立ち位置でやっている。GLOBALG. A. P. に含まれている要素として ISO9001 があるが、認証取得している農家は価格よりも経営改善をするためのツールとして取得している方が増えてきているので、単なる取引だけのためにという立ち位置ではないので、価格についてはほとんど一般のものと変わりがない。

(徳江) 農業について、大規模であるがゆえに経営力に富んでいるという判断はまったく誤解だと思う。有機農家は小規模が多い。しかし、JA から脱退して有機農業をやり、その販売経路を使わないといった方が、過去は圧倒的に多かった。そういう方が自分で生産計画を立て、自分で価格を決め、そして販売、営業をする。それを 30 年来ずっとやってきている。それで継続しているということは立派な経営者であると思う。その結果、価格は私が調査した報告書の中では、だいたい売っている人も買っている人

も一般のもの比べて2割増しという実感でやっている。かなり努力している数字が日本では実現できていると思う。量的な話について。有機JASの認定は取っているが、売るメリットがない場合は有機JASの格付けをしないで出荷する。そういった農家の割合が多いのが現状。したがって売る方法、売り先、そういうことが明確であればそこに増やしていくことが可能なので、オリンピックは8月という不利な時期ではあり、高原野菜や東北、北海道の野菜など産地が限定されてくるが、実際有機農業をやっている人達の話では選手村に使う野菜のかなりの部分はカバーできるのではないかと印象であった。コンソーシアムを作ろうという話もあるので業界がまとまれば対応力はあるかと思う。

(事務局) 松本委員から質問があった件について、藁田委員から回答いただきたい。

(藁田) 牛肉の成長ホルモンの残留について、まず厚生労働省が食品衛生法に基づいて規制をしている。国内外共に、輸入品も規制され、厚生労働省が監視指導している。そのため特段の問題が起きているということは聞いていない。また、動物用の医薬品を国内で使用する場合は、薬事法に基づく安全性の確認審査がある。日本国内について、承認を受けて使用できる成長ホルモンはない。したがって日本国内における安全性についてはかなり信頼できるのではないかと思う。農場HACCP、エコフィールドについて。高委員、青山委員から質問があったのでお答えする。農場HACCPについては、GAP的な概念として一般的な衛生管理をクリアして、更にその上を目指すというかなりレベルの高い認証であるので、全国的にも100に満たない状況である。そのため調達基準では意欲的基準として考える方が良くと思う。青山委員から供給能力の話があったが、農場HACCP、エコフィールドは供給能力の点では大宗を占めるものではないので、意欲的基準として考えてもらえればと考えている。初期費用の関係について説明させていただく。農場HACCPの費用は農場の規模によって違うがだいたい20~30万程度の初期費用がかかり、また、3年ごとに更新費用がかかる。また、中間審査では1件あたり15万円ほどかかる。エコフィールド認証の費用について。エコフィールド自体の認証費用はおよそ20万円くらいの費用がかかる。これは安全性の確認も含めてである。エコフィールド利用者畜産物については、初期費用は7万円程度。ただし銘柄が増えると1銘柄につき2万円の追加費用がかかる。3年ごとに更新費用が3万円かかる。下山委員からミツバチの件で話があったので補足説明したい。ミツバチについては世界的に大量失踪が懸念されている。農林水産省としては平成25年から3年間継続して全国調査を行っている。ミツバチが大量死、大量失踪する原因としては、ミツバチの病気、寄生するダニ、農薬などが考えられる。調査では毎年数十件の被害報告が来ているが、その中でネオニコチノイド農薬による「大量失踪」に該当する事例は今のところ確認されていない。

(徳江) 説明が漏れていたが、オーガニックにも有機畜産があるということと、有機はアニマルウェルフェアとの親和性が非常に高く、日本ではかなりのアニマルウェルフェ

アを結果的に実践している農場が多いという点をご紹介しておく。

(秋月) 今回ご説明いただいたことは今後の検討の参考にさせていただく。次に水産物の認証制度に関してヒアリングを行う。

(事務局) 水産物については、3つの認証制度についてご紹介いただく。

<水産物のヒアリング>

- ・MSC について、海洋管理協議会 (MSC) 石井幸造氏から資料 6-6 に沿って説明
- ・MEL について、MEL ジャパン協議会事務局 西村雅志氏から資料 6-7 に沿って説明
- ・AEL について、特定非営利活動法人水産資源回復管理支援会 岡本勝氏から資料 6-8 に沿って説明

岡本氏からは資料の内容以外に次のような説明があった。

資源自体は確かに減っている。ただし資源管理のスタイルについて、ヨーロッパ型の数字のためなら経営者を切ってしまうような数字ありきの資源管理が最適と思わないでほしい。すなわち、管理しやすい目標数値のみによる資源管理ではなく、コミュニティと資源が一体となって管理してきたのが、古く明治以前から続いている日本の漁業であることを認識いただきたい。

<質疑応答>

(小西) MSC と MEL の違いについて。MEL について第三者認証はどうなっているのか確認したい。オリンピックは透明性と審査の過程が開かれているということが重要な気がしたので、認証と審査の過程がどのようなプロセスで公開されて行われているのかという点について聞きたい。今日は AEL について説明いただいたが、ASC もあると思うのでそれについてもヒアリングをお願いしたいと思う。

(土井) MSC と MEL の基準の項目の違いが何かを聞きたい。今の話を聞いた限りでは、人権部分についてはそれぞれカバーしていないと理解した。FAO のガイドラインもウェブサイトを確認したが、人権の分野をカバーする認証ではないと思ったが、各基準とも人権についてカバーしているか伺いたい。ただし、MSC には過去 2 年間強制労働で起訴された場合については認証が与えられないという付言があったが、それ以外には特にないのではと理解した、という意味である。

(田中) 日本の水産物の魅力として多様な種類の水産があるということが挙げられるが、その魅力の発信ということがオリンピック開催を契機に行っていく部分だと思う。日本の場合どうしても少量の魚種というものがあると思うが、小規模な漁場で取れるような魚と認証制度をどのように両立させていくかという取組を具体的にお聞きしたい。

(事務局) ASC については日本に ASC の事務所がないので今回はお呼びしていないが、今後こういった形で紹介できるかは検討していきたい。

(石井) 強制労働の部分については先ほど説明させてもらったが、人権、労働といった社会面について、水産業界で大きな問題になってきている。MSC としても今後対応していないといけないということで、MSC の評議員会では人権、労働を含めた社会面を強化していくという話になった。細かい中身は決まっていないが 2017 年にステークホルダーとの会議を行って、2018 年には社会面に関する要求事項を盛り込んでいく予定である。ただ MSC だけでその部分に対応できるかという部分も検証しなくてはならないと考えていて、別のスキーム、制度とタイアップすることの検討も含めて動き始めているところである。小規模漁業と認証について、日本もそうだが、途上国においても小規模漁業が多い。MSC としては小規模な漁業に対応する審査のやり方として、小規模漁業は情報が少ないのでそのリスクを回避する形での審査というやり方が一つある。また、日本で認証されたアカガレイについては水揚げ量はそれほど多くないが、実際認証を取っている事実がある。また、国内で進めているのは小規模な漁業をいくつか一緒に審査を行い、審査費用の削減につなげて小規模な漁業にも認証を目指してもらうという取組も進めている。MSC と MEL の違いについて、MSC の審査、認証の体制や基準のプロセスは MEL とは違うと考えている。違いについて具体的な部分はたくさんあるので、要望があれば別の機会に話させていただければと思う。

(西村) 第三者認証について。今回は説明時間の都合上資料には載せなかったが、MEL ジャパンという制度本体、審査機関、認定機関の 3 つのトライアングルで第三者認証の体制を作っている。認定機関は現在全国水産物技術者協会が行っている。先程海外市場も見据えてという話をしたが、今後認定機関は国際的に認知されている認定機関を考えていてこの話は進んでいるところである。審査プロセスや公開の問題について。まず FAO のガイドラインをお手本としている。これに基づけば公開を求められている事項は審査基準のみで、これを 60 日間公開して意見を求めるよう記載されている。報告書の公表などは求めている。ISO の世界でもおそらく報告書は公表していないと思う。MEL ジャパンとしては報告書のサマリーは載せている。MSC は確かに審査員を選ぶ過程や報告書に意見を求めるなど詳細にやっていると思う。MEL は今のところそういったステップは踏んでいない。世界の制度、FAO のガイドラインがある中で色々なものを見ながら今後あるべき姿を引き続き検討していきたいと思っている。人権問題について。FAO のガイドラインは安全、安心、品質といった漁業の持続性でないものは謳ってはいけないと書いてある。人権もその一つだと思う。漁業の持続性でないものはこのラベルを以てアピールするものではないということ。良い悪いもそういう制度であるため、MEL は人権を確認、審査する制度ではないということになる。ただし、人権に関する極端な例として反社会的な事業者がいたら認証しても良いのかといった問題もあると思う。そういう場合は法令遵守が基本にあるので、法令遵守ができていないものは認証できないということになると思う。ちなみに FAO のガイドラインでは、養殖には人権の項目があるが天然には人権の項目がない。天然も人権

問題は大事であることから、必要であればガイドラインを修正してほしいが、ガイドラインに書いていないことは謳うことができないと国際会議で発言をしている。小規模漁業について。MSC と MEL の違いにも関係してくるが、MEL は費用的なものも含めて小規模漁業向きかと思っているが、MSC も小規模漁業や途上国に配慮した組織改正もやっているようだった。もともと MSC は国際展開をしていて、MEL はどちらかといえば国内向けであり、結果的に今はそういうすみ分けになっているが、MEL は海外に向け、MSC は途上国や小規模にも目を向けているということで、だんだん時間とともにすみ分けがなくなってくるのかと思う。MEL もたくさんの小規模漁業を認証していて、例えば青森の十三湖のシジミ漁業などは小規模だがブランド価値の高い漁業である。こういったものの普及を消費者協会などのコミュニティと一体とななるべくお金をかけずにプロモーションを手掛けている。MSC と MEL の違いは何かというよりも、お互いに多様な制度が活躍していくことが大事で、世の中の流れもそうなっていると思う。というのも先程農業で GFSI というものが何度も話に出てきたが、漁業も GSSI という制度が去年の 10 月にできた。要するに色々なラベルがあってこれが良い、悪いという話になると消費者も小売りもハッピーではないだろうということで、一定のベンチマークをクリアしたら、それなりのものをクリアしたものとしてみなす制度で、そういった多様性と共存が世界の流れになっている。MEL としてもそういった動きを応援したいと思っている。

(岡本) 人権問題についても前回までの議事録を読んでみて、抽象的なことをやり過ぎているのではないかと思う。例えば、今日の松本委員のドーピングの問題をどう解決していくのかといった方が重要だと思う。認証マークが必要ない方法があればそれでやっていけばよいと思う。農業の場合は農地に対してかなり認証があるので認証だけで良いと思うが、水産の場合認証はほとんどない。その結果供給するのは特定の間だけになることがよいのだろうか。そうではなくて例えば何かの計画が必要であれば、漁協等が作成している資源管理を考慮した「浜プラン」や水産研究所が作成している「水産物評価リスト」等、色々な計画を採用しながら色々な人が供給できる体制にした方がよいのではないか。小さい企業に認証マークをつけることについて。小規模でやっているおいしいアワビやサザエに対してわざわざ認証マークをつけるべきか。小さい企業ほど取れなくなったら生活ができなくなるので、自分の商品が売れ続けるように一生懸命資源管理をやっている。そんなところに認証マークは必要ないと思う。そういった小規模な漁業者が江戸時代から漁業権を設定し、ずっと海を守ってきた結果が今の日本の漁業であるということを言っておきたい。

(勝野) 各認証のコストについてお伺いしたい。

(岡本) AEL の認証コストは実費。ロゴマーク使用料は 1 万円。認証証書交付料は 1 万円。旅費とその人の人件費分だけで通訳もつかずに低コストに認証できる。

(西村) MEL も実費をベースに考えている。本来審査機関で計算する趣旨のものであるが、

過去の事例では漁業の認証として 50～300 万円くらい。5 年間有効だが年次監査がある。CoC 認証は数十万円かかる。大まかであるが実費の積み上げとしてはこうなると思う。

(石井) MSC が審査をするのではなくて、別の認証機関が審査をして認証を出すので正確な金額はわからない。ただ私が知っている限りのレベルでの情報だが、CoC 認証に関してはほしい 1 件 1 日で審査が終われば 15～25 万円くらい。これはグループ認証というやり方もあるので小売企業であったり外食チェーンの場合であれば、すべてのお店を審査するのではなくてサンプル的にいくつかのお店を審査してすべてに認証を出すというやり方もあるので、そういう形をとれば 1 件あたりのコストは非常に小さくなる。漁業の審査に関しては、審査のプロセスに 1 年から 1 年半くらいかけて、非常に透明性の高いプロセスをとっているのでも、どうしても費用がかかってくる。ほしい数百万円以上かかる。ただ費用を半分まで補助をする団体がアメリカに一つある。農林水産省で輸出促進の観点での補助金、水産庁の国内の流通の目詰まり解消のための補助金など、最大 50%まで認証の取得の費用に使える。実際 MSC の予備審査を行った漁業で、アメリカの補助金と農林水産省の補助金を使って、実質自腹がほぼ 0 円で審査を行ったという事例もあるので、そういった補助金を活用することでコストは大きく抑えることができると思う。

(若林 (大森特別委員の代理)) 田中委員から小規模漁業者の話が出たので、小規模漁業者の団体である全漁連から一言お願い申し上げたい。全国津々浦々でおいしい魚を食べていただいていると思う。毎日小規模漁業者が獲りに行って新鮮、安全な魚を届けさせてもらっている。そして、それを食べて本当においしいと言っているのが皆様の実感だと思っている。そういう中で、漁業資源は再生産が非常に可能な資源である。適切な資源管理を行って、しっかり管理していれば再生産が可能という資源である。そういう中で、漁業者は古くから自ら資源管理をしっかり行っているのが特徴であるが、現在でも国が定める公的な資源管理、大変厳しい資源管理の下行っている。例えば、取り過ぎを防止するための漁法の制限、小さい魚は獲らない、獲ってはいけない区域を決めるといった、大変厳しい公的な管理を受けながら漁業を行っている。また、その一方で漁業者自らの資源管理を古くから行っている。各国や都道府県が資源管理の指針を作っていて、この指針に基づいて漁業者自らが資源管理計画というものを作っている。これに基づいて自らが再生産可能な漁業を行って、魚を獲っているわけだが、こういう制度がしっかり整っているのでも、このしっかりした資源管理制度の履行、実施を確認してもらえば、例えば認証がなくても認証と同じ効果が得られるというふうに私たちは考えている。また、認証制度がないことによって調達対象から小さな沿岸漁業者が外されるということになると、また新たに費用を投じて認証を取るということは大変厳しい、漁業者にとっては難しいことだと思う。日本にはこのような管理制度があるので、こういう制度を認めていただいて、ゼ

ひ調達基準にこういう制度を取り入れていただきたい。また、認証登録となると大変な費用がかかる。そういう費用が結果的に価格に転嫁されることになると、世界から集まってきた皆様、選手の皆様にも価格が高くなってしまうことにもなるので、そういうことも好ましくないと思っている。そのことから日本にある世界に評価されている資源管理、この漁業者の取組というものを、ぜひ確立された我が国の生産資源管理システムというものを認めていただいて、調達基準の対象にぜひ入れていただきたい。そういうことを全国の漁業者が願っているということを今日お願いしたいと思う。

(高) 小規模事業者の場合は、素人なので詳しくはわからないが、おそらくコミュニティがあって、一人の漁業者がたくさん獲ったりすれば周りの人が「そういうことをやるのは良くない」と、相互チェックが働く仕組みがあるだろうと、だいたい予想がつく。ただ逆に考えると例えば遠洋漁業、公海での漁業といった大規模な漁船を使って行う漁業、海外から入ってくる水産物については、きちんとした認証の制度を徹底すべきであるという理解でよいか。

(若林) 遠洋の船も国際資源管理というものでしっかり取り決めされているので、日本の船に関しては、沿岸漁業者と変わらず遠洋で獲っている魚、船もしっかり管理されていると認識している。

(土井) 質問ではないが、今日色々な話を聞いただけで認証を比べるというなかなか無理だろうということがあると思う。ただ比較するにもどこの項目で比較するのか、項目が決まらないと比較するのはなかなか難しいと思うので、今すぐ比較表ができるのかは疑問だが、どこかの段階でそういった表を作ることを考えなければいけないと思う。事務局と専門の先生だったり、やり方については一番何がよいかわからないが、いづれにしてもそういったものを作成して客観的にやらないといけないと思った。

(事務局) 事務局で検討する。環境や人権や労働といった切り口で、カバーしているか、していないかということがわかりやく提示できればと思う。

(小西) 今後のプロセスについて確認したい。木材の時と同じようにいわゆる調達のコードのようなものを作って、それに準拠しているものはこういった認証があり得るといような、そういった順番になる気がしているが、何の製品についてそれらを作っていくのかというような製品の特定、また、いつまでにそういったものを作っていくのか。農産物、水産物すべてこのワーキンググループでやっていくのか。それとも専門委員会のようなものに分かれてやっていくのか。そういったプロセスを聞きたい。

(事務局) 検討の体制については、このワーキンググループでやっていきたい。このワーキンググループを更に分解して検討することは今のところ考えてはいない。こういった製品でというところは引き続き検討する。

3. 次回の予定

(秋月) 次回の予定について事務局より報告してもらおう。

(事務局) 今日のヒアリングの関係で、委員でまだ質問があって発言できなかったという方がいたら、事務局にメールをいただければ、その内容を発表者の方にお伝えして回答いただき、その結果を皆様に共有する形をとらせていただく。発表者の方々についても言い足りなかった、回答が不足していた、補足の資料を提出したいといった事があれば、事務局までメールでいただければ、委員へ展開したいと思っている。ただいずれにしても今週中にメールでいただけるようお願いしたい。

(事務局) 次回は 9 月 8 日木曜日の午後で予定している。基本的には引き続き食材の基準の検討を考えているが時間と詳しい内容については改めてお知らせしたいと考えている。

(秋月) 本日はこれにて閉会させていただく。