

## 「海苔のトレーサビリティシステムガイドライン(案)」に対する意見の募集結果（一覧）

注1：ガイドラインのことを以下、GLと表記します。

注2：「GL(案)該当箇所」のページ番号等は、公開版ガイドライン（案）に対応しています。

立場	GL(案)該当箇所	意見全文
海苔加工業者	全般	海苔のトレーサビリティシステムガイドラインを読ませて頂きました。総論として、トレーサビリティシステムに付いては、昨今の状況から必要性は高いと考えます。しかしながら、2月22日にガイドラインのパブリックコメントを募集されてから、3月末の発表では、あまりにも性急過ぎると感じます。ガイドラインとは言え、多くの海苔生産者・加工業者・流通業者・販売店の幅広い意見を集約した上で、もっと時間を掛けて議論を尽くした上で、公表すべきと考えます。
業界団体 (海苔4団体代表者会議)	全般	1. 原産国以上のトレーサビリティについては実行する上でコスト面や技術面から難しい問題もあり、業界内で実行可能性について検討を重ねた上で前向きに取り組む意向なので18年3月末のガイドライン発表については、その範囲を原産国までとしていただくよう要望する。 2. トレーサビリティの製品対象範囲について、もみ海苔、キザミ海苔についてはトレースが大変困難と思われるので対象品目から外すことを要望する。
入札指定業者	6 ページ 2-1 (1)加工海苔製品製造・販売後の問題時の対応	「生産範囲を特定し、回収コストを低減することが出来る」とありますが、トレーサビリティが、確立していても現実に納品先の倉庫内にてそのものを選び出して引き上げてくるのは不可能に近い。納品先のバイヤーを目の前にして、時間のかかる作業をしていけばますます印象を悪くするのは必至であり、とにかく該当商品の全面的回収をしなければ相手は納得してくれません。これは、これは今実戦しているクレーム処理と何ら変わることがなく、回収コストの低減にはつながらないと考えます。
	6 ページ 2-1 (2)責任の明確化と品質改善の促進	「各自業者の責任を明確にすることが出来る」これは納得できますが、たとえ責任が特定できたとしても「生産段階から海苔加工業者への補償」という部分は、会社と漁連・生産者との力関係から当社のような零細業者には不可能です。漁連・生産者から「いやなら他の人の海苔を買え!!!」と言われたらそれまでです。それとも異臭や異物が混入していたら、その生産者の品物を快く返品してくれるのですか？漁連・生産者の意識・体制がそこまで高まっているのですか？

立 場	GL(案)該当箇所	意見全文
(前頁続き)	6 ページ 2-1 (5)業務の効率性の向上への支援	<p>トレーサビリティを確立するためには、人件費・設備投資が必要になります。大企業なら可能でしょうが、当社のような零細企業にとってはそれらのコストを商品に転嫁せざるをえません。しかし値上げなどが難しい経済状況の中、また価格競争の中では困難に近いことです。当社のような「加工業者が負担すればよい」とおっしゃるかもしれませんが、それは、当社の存続問題になってきてしまいます。それとも小さな業者はすべてなくなってしまえばよいとお考えなのですか？</p>
	6 ページ 2-1 (3)適正な原産地表示の遵守	<p>「消費者にとっては、購入時に商品選択に役立てることが出来る」とありますが、消費者の方はトレーサビリティが出来ている海苔はすべて美味しい海苔とらえているのでしょうか？消費者が本当に求めている海苔とは「美味しい海苔」「気軽に食べられる海苔」そして「安心して食べられる海苔」ではないのですか？消費者の代表の方はどのようにお考えですか？</p> <p>もしこのようにお考えでしたら、今回のガイドラインは明らかに片手落ちであると考えます。なぜなら、生産者のトレースが生産日時・生産者名・等級のみにとどまっているからです。問題が起きたときは加工業社・生産者が一緒になって原因の究明に取り組むべきだと考えます。そのためには、生産者レベルからのトレースが重要であり、今の帯ひもの3点のみの記載だけでは不十分であると思います。</p>
	10 ページ 3-5 情報の伝達及び開示	<p>「必ずしも関連事業者および消費者にすべての記録を開示する必要はない」とありますが、それではなんのためのトレーサビリティなのですか？こんな中途半端なシステムなら意味がないと考えます。もし消費者が本当に求めているのだったら、「どこの海で」「どの生産者が」「どの網から」「いつ採って」「いつ生産され」「どの業者にわたり」と海で養殖している段階からはっきりとさせなければそれが、「その網自身の問題なのか」「その海苔固有の問題なのか」「その日の海域の問題なのか」「加工業者に渡ってからの問題なのか」はっきりしないのではないのでしょうか？</p>
	25 ページ * 製造段階（製品ロット単位）の記録	<p>「必須・推奨」の項目がありますが、なぜ「原料の製造年月日・生産者名」が必須要件ではないのですか？消費者は海苔の安全性を求めているのではないのですか？ならば、どこの誰がいつどこでいつ作り、どこの誰がいつどこで加工したのかが必要なのではないのですか？</p>

立 場	GL(案)該当箇所	意見全文
(前頁続き)	全般	<p>最後に、消費者はトレーサビリティのしっかりした海苔を求めているのですか？それとも本当に美味しい海苔を求めているのです？私は「美味しい海苔」だと思っています。ですから、私も看板に恥じないように、良心に恥じることなく納得できる海苔を販売しています。少しでも手を抜いた商品を作ればすぐにお客様は離れてしまいます。</p> <p>そもそも、このようなガイドラインを非常に短期間で、かつ当事者の我々加工業者になんの相談もなくここまで完成されているというのはどういうことでしょうか。また、「法律や規制」ではないから守る必要はありませんよという、非常にあいまいな表記はどういうことですか？現実には、このガイドラインが発表になれば当社を含めた多くの加工業者がこのガイドラインに従った何らかの方法を取らねばならなくなります。</p> <p>そんな大事な問題になぜ、作成当初から我々の代表が作成メンバーの中に入っていないのでしょうか？このガイドラインを見る限り、該当者は100%我々加工業者です。トレーサビリティは加工業者だけの問題ではなく、海苔の生産者レベルからの問題だと考えます。海苔の養殖から消費者の口元にはいるまでがトレースできてはじめてのトレーサビリティではないのですか？このガイドラインには前部に当たる生産者に該当する部分が非情に未熟だと考えます。「海苔の等級」など消費者が本当に知りたいとお考えでしょうか？12月の1等、1月の1等、2月の1等と同じ1等でも全然違うんです。漁連の代表の方がいれば当然ご存知だと思いますが。</p> <p>私の提案ですが、我々が仕入れる「海苔」にその海苔が採れた「生産者名、採取時の海況、どの網から、いつ採り、いつ製造器に入れたか、等級等」を記載されたデータをそれぞれの海苔に添付し、我々加工業者もそのデータプラス製品化までのデータを保存し、必要なときのトレーサビリティに備えるべきだと考えます。</p>

立 場	GL(案)該当箇所	意見全文
海苔加工業者	9 ページ 3-4 記録の保管	<p>「海苔は乾物であるため、保管年限を定める必要がある。」</p> <p>原料の海苔は、市場が相手なので、売れ行き、品質特性などのため、計画どおり消化されない場合が多い。トレーサビリティにおいて、とくに保管年限を定める必要がないと考えられる。</p>
	12 ページ 4-2「責任の明確化と品質改善の促進」を目的とする場合 13 ページ (2)情報伝達 「販売後に異物混入等の問題を発見した場合」	<p>本 GL(案)において、入札取引単位でなく、生産者または、生産者(製造日ごと)を、識別管理することを推奨しているが、現状、消費者の識別要求、加工段階でのコスト増大等を鑑みると、本 GL(案)においては、時期尚早であると考えられる。</p> <p>なぜなら、基本的に、入札会においては、入札取引単位で取引され、購入に関して一部生産者を排除することはできない。</p> <p>また、漁連等と海苔加工業者(卸売業者)の間の異物、異味異臭等による、返品問題に関しては、お互いの信頼関係に基づくルールを別につくればよいのであって、直接的ではないにしろ、本 GL(案)に背景として盛り込む必要がないと考えられる。</p> <p>さらに、フードチェーン全体でトレーサビリティの本来的意義をよく理解しているならばともかく、現状、本 GL(案)の推奨している一番最小の識別単位(生産者)を安易に要求してくる外食産業・小売業が増えることが予想される。それにより、弱小生産者のいる漁協は排除され、生産者段階での日付け単位ともなれば、摘採を日申しする傾向となるであろう。</p> <p>強制力のない指針(ガイドライン)であっても、されど、(国が有識者を招いて作成した)ガイドラインであるのだから。</p>

立 場	GL(案)該当箇所	意見全文
海苔加工業者	全般	<p>今回の「トレーサビリティGL(案)」(以下トレサビと略)について意見を述べます。本来、トレーサビリティの概念というのは「生産の初期から消費者が入手するまでの過程で一貫してトレサバックができること」だと思うのですが、この案ではいわゆる加工流通サイドでのシステム作りに重点が置かれているように思います。自分が今まで経験した顧客からのクレームにおいて、ほとんどを占めるのが、製造時におけるパッケージングの瑕疵と1Pの(1)に示されているとおり、海苔の生産時における異物混入です。</p> <p>もちろん弊社の製造に起因する瑕疵に関しては弊社で対応しておりますが、異物混入までリスクヘッジを考慮するのなら、生産段階でこそしっかりとシステム作りをしていただきたく、下記のとおり提案します。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・生産者の漁場管理 <p>生産者に割り当てられる漁場は年によって違い、また広大な漁場の一部に固まって割り当てられるわけではない。この漁場の場所を記録、管理してください。</p> </li> <li>・摘菜日の管理 <p>一回の入札にあわせて生産者が一回しか海苔を摘まないという事はない。入札日ではなく摘菜日を記録、管理してください。</p> </li> <li>・酸処理、施肥 <p>33pの(2)には給餌や投薬はほぼ行われないと書かれているが、有明海では毎年膨大な量の酸処理剤、肥料が使われています。この使用量を見れば「行われたい」とはいえないはずであり、たとえ、それが水産庁の認定品だとしても薬剤を使用した以上、生産日誌に記録、管理し情報開示してください。</p> </li> <li>・浜買い <p>浜買いの量について、全体の数%との記述があるが、九州に限ってみれば非常に多く、極端な例をあげれば1等級で 2～3 割を占める場合があると聞いています。これだけの未検査品が流通すれば、物量会計などは不可能であります。県漁連は浜買いを厳しく統制し、物量会計ができる環境を作ってください。</p> </li> </ul>

以上