

株式会社ライスアイランド  
〒500-8322  
岐阜市香取町3-38  
電話 058(253)0310  
FAX 058(252)5115  
2003年2月10日  
vol.7 担当 島田

～ シリアル・ルネッサンス～

http://www.riceisland.co.jp

「安全から安心に」ヨーロッパのトレーサビリティ

安全を求めたJAS認証が米の生産から流通までにさまざまな弊害を生み始めています。その中でトレーサビリティは問題解決の切り札と思えます。そこで日本よりいち早く取り組んだヨーロッパのトレーサビリティ視察レポートをお伝えします。  
(レポーター 小塩幹雄)

トレーサビリティとは過去に遡って追跡するという意味で、生産者がどうやって栽培し、それを流通業者や消費者なりが追跡確認する意味で、栽培履歴の確認とでも理解し易いと思います

(農産物に対する、大手スーパーなど流通側の取り組み)

イギリス・ドイツ・オランダなどの大手スーパーマーケットは、トレーサビリティによる第三者認証を義務づけており、認証がなければスーパーとの取引はできません。大手スーパーに納入するには、EUROPE GAP基準によるトレーサビリティを受けることが条件となります。

トレーサビリティ成功の秘訣は、大手スーパーがどれだけ参加してマーケットで認知されるかにかかっています。その前に生産者が記録し消費者に伝えた内容が正しいか第三者による認証システムの構築が大きな前提となります。

それをクリアできなければディスカウントストアへの出荷となってしまう。大手スーパーとディスカウントストアでは最大で15%の価格差があり、大手スーパーにとって「栽培履歴を確認できるかどうかは、生産者を選別できることであり、農産物の判断基準にもっとも有効な手法である」という答えが返ってきました。

(生産側の取り組み)

農産物のトレーサビリティでは認証団体が農場と契約し、農場が記録した栽培履歴の内容が正しいかどうかをチェックし、問題がなければ認証した旨の証明書を発行するビジネスが行われています。農場は大手スーパーなどへ農産物売る場合は民間認証会社の認証を受けます。その際、参考になっているのは全欧トレーサビリティ協会の「EUROPE GAP」基準となります。

特に、チェックが厳しい有機農産物が対象かと思えば、欧州では有機農産物は5%程度で、あくまで慣行農法がメインです。農薬も、EU基準をきちんと守ってもらえれば、大手スーパーはオーケーなのです。「ブランド」ではなく、「あたりまえのもの」に安心できる。消費者にとってそれを選べるのが重要です。

ひな祭りには赤米で作る「サラダ風ちらし寿司」

お役立ち!情報ボックス

赤米入り・サラダ風ちらし寿司

いつもとちょっと違う!

ちらし寿司のバリエーションが広がります。

白米に赤米を混ぜて炊飯器で炊く。(目安としてお米1合につき大きじ2杯ぐらい。)

ピーマン、玉ねぎ、オリーブなどの野菜を細かく刻む。

刻んだ野菜にドレッシング(酢・オリーブオイル・塩)をあえ、ツナと赤米を加えて切るように混ぜる。

お好みのちらし寿司の具をトッピングしてください。

<参考小売価格>

¥180~250

規格: 100g

C/S入数: 5x6



来週のR.Iレポートは、「日本のトレーサビリティの今後」を予定しております。2/17日のお届けです。

不要の方はチェックしてご返信ください。

FAX 058-252-5115 御社名

担当者様名

電話番号