

平成 29 年度伊予市ブランド認定審査会 議事録（概要）

日 時 : 平成 29 年 9 月 21 日（木） 10 時 00 分～11 時 30 分
場 所 : 伊予市役所 4 階 大会議室
出 席 者 : （会長）松本直樹（副会長）武内英治
（委員）久保榮、井ノ口美通
（事務局）大谷基文分室長、窪田春樹次長、本田真係長、木下智之主事

1. 開会

2. 会長あいさつ

3. 事務局案内

- ・本日、会議の開催要件の半数以上の委員出席は満たしていることを報告。
- ・傍聴希望者がいなかったことを報告。
- ・伊予市ブランド認定審査会条例第 6 条の規定により、会長が会議の議長となる。

4. 協議事項

議案（1）「伊予市ブランド認定品シリーズ製品取扱方針」について

【事務局】

今回の認定申請において、2 事業者から「シリーズ」ものとして製品の申請があった。昨年度も「シリーズ」として 2 品目を認定しており、今後も「シリーズ」として複数の製品を一括して申請があった場合の対応や取扱いについて、審査会として方針を決めておく必要があると考え提案した。

（方針内容）

- ・事業者からの申請品のみを対象とし、シリーズ製品の内容に変更があったとしても、自動的に認定品としない。
- ・認定品に追加があり認定を受けたい場合には、募集時に別途申請を行う。
- ・認定品をシリーズものから削除する場合は、変更申請のみで受け付けを行う。

（方針作成理由）

シリーズの名前を使うだけで認定されることになった場合、闇雲に認定品が増えてしまう、また、審査していない製品が認定品となることでブランド認定制度実施要綱の必須要件や審査基準から逸脱してしまい、消費者に対しブランド価値を崩すことになることを危惧したため、方針案を作成した。

（反対意見も無く、事務局案どおり、全会一致で承認）

議案（２）「平成２９年度伊予市ブランド認定について」

（審査会の進行について）

会長より、委員の事前審査を取りまとめた結果、全会一致で認定となる製品が無かったことから、製品の各審査項目において過半数を得ている項目については、審査会案として認めることとしたい旨の提案があった。加えて、認定ラインを若干割り込むものについては、項目ごとに随時検討を行い、議論の結果、評価できると合意が取れた項目については審査会案として認めることとし、これにより認定ラインを超えた製品についてはと認定するという方針で会議を進めて行きたいとの提案があり、全会一致で承認された。

●「はだか麦パン」

（製品の説明）

【事務局】「はだか麦パン」（以下、「パン」という。）は、愛媛県パン協同組合の「ひめの麦畑」というブランド認定を受けている商品である。また、素材であるはだか麦は、中予地方（伊予市、松前町）および東予地方で盛んに栽培されており、愛媛県が収穫量日本一を誇る地域の特産品である。

水溶性食物繊維の含有量は一般的な食パンの約 10 倍と不足しがちな栄養素が気軽に補える特性がある。また、はだか麦（大麦）を使用すると通常パンは硬くなるが、愛媛県産業技術研究所等が開発した特殊な製法（特許取得）により作られたパン用はだか麦粉を 80%以上使用することによりやわらかな食感を実現した商品である。

（審査結果）

認定とする（申請のあった 13 品をシリーズとして認定）。

（総括）

- ・他に類似品が少ないこと、地域の特産品を使用している点を評価し、認定と判断。
- ・商品ラインナップのうち、申請のあった 13 品についてのみ、今回認定品とする。

（審議内容）

【会長】「パン」について、先の提案に則って考えるとブランド認定となるが、どうか。事務局として何かあるか。

【事務局】特になし。

【会長】今回、多くの事業者から申請があったが、「パン」はひとつだけである。これで認定して良いかと思う。低い評価があることは若干気になるが、他に同様のケースもあり、相対的に今回の基準において本商品が最も評価が高いと判断して良いと思う。いかがか。

【A委員】良いと思う。

【会長】よろしいか。

【全員】はい。

【会長】全員の一致で認定となる商品ではなかったが、提案した基準に基づき「はだか麦パン」を認定したいと思う。

【A委員】ちなみに、13 品全てということか。

【会長】はい。

【A委員】事務局として、そのような解釈で良いか。

【事務局】申請商品については、先般シリーズものの取扱方針を決定したとおり、全てが対象ではなく今回申請のあった13品のみが対象であると考えている。

【A委員】承知した。

【会長】認定してよろしいか。

【全員】はい。

●「サクサク丸ごといわし」

(製品の説明)

【事務局】「サクサク丸ごといわし」(以下、「いわし」という。)は、瀬戸内海産の片口いわしをまるごと手軽においしく食べられるよう程良い甘さに味付けし、サクサクに仕上げた商品である。

また、ISO9001等のシステム下で原料受入から包装・出荷までを管理するなど品質管理体制を構築しており、四国珍味商工協同組合の「せとうちIRICO生活ブランド認定」を受けている。

(審査結果)

認定困難と判断。

(総括)

- ・四国珍味商工協同組合の「せとうちIRICO生活ブランド認定」という認定を受けている点は評価できる。
- ・他の類似品との明確な差異が見受けられないと判断した。

(審議内容)

【会長】「いわし」は、昨年度申請されていた商品か。

【事務局】はい。昨年は販売から1年未満であり認定には至らなかったものである。

【会長】提案した基準から考えると認定ラインを若干割り込み微妙なものであるが、どうか。

【C委員】商品名を耳にすることは多いが、珍味の類似品が多数あり、認定することは難しいと思う。

【B委員】四国珍味商工協同組合の認定を受けている点は評価できるものの、スーパーのような販売店では売れると思うが、類似品が多数あり伊予市らしさや独自性が弱いと感じた。

【会長】認定は困難であるということになるが、よろしいか。

【全員】はい。

●「瀬戸内しらす3本セット」

(製品の説明)

【事務局】「瀬戸内しらす3本セット」(以下、「しらす」という。)は、旬に獲れた新鮮な「かたくちいわし」を、水揚げの後すぐに釜茹でをした「釜揚げしらす」を原料とし、味付けは独自の製法で魚の形を崩すことなく、醤油味に仕立てている。また、着色料・香料未使用の商品である。

「第53回全国推奨観光土産品審査会日本商工会議所会頭努力賞」、「平成24年度優良ふるさと食品中央コンクール財団法人食品産業センター会長賞」「モンドセレクション

2013/14/15 金賞（3年連続）」などの受賞歴がある。

（審査結果）

認定困難と判断。

（総括）

・「第53回全国推奨観光土産品審査会日本商工会議所会頭努力賞」、「平成24年度優良ふるさと食品中央コンクール財団法人食品産業センター会長賞」「モンドセレクション2013/14/15金賞（3年連続）」などの受賞歴があることは評価できる。

・佃煮などの類似品が多数あり、他の類似品との明確な差異が見受けられないと判断した。

（審議内容）

【会長】「しらす」も、提案した基準から考えると認定ラインを若干割り込み微妙なものであるが、どうか。

【C委員】試食したところ味は良いと思うが、佃煮の類似品が多数あり、認定することは難しいと判断した。

【A委員】味は良く、個人的には評価も高い、また多くの受賞歴がある点も十分評価できるものの、類似品が多く独自性が弱いと感じた。

【会長】認定は困難であるということになるが、よろしいか。

【全員】はい。

●「太刀魚浜焼シリーズ」

（製品の説明）

【事務局】「太刀魚浜焼シリーズ」（以下、「太刀魚」という。）は、国産の太刀魚を甘辛く味付けし、じっくりと香ばしく焼き上げたソフトな食感と深い味わいが人気の商品である。

また、IS09001等のシステム下で原料受入から包装・出荷までを管理するなど品質管理体制を構築しており、四国珍味商工協同組合の「せとうち IRICO 生活ブランド認定」を受けている。

（審査結果）

認定とする（申請のあった5品をシリーズとして認定）。

（総括）

・審査会参加委員の評価は相対的に高かった。

・伊予市らしさについて疑問を呈する委員もいたが、認定による将来性や独自性が生まれること、伊予市の水産加工品の一例として評価し認定とした。

（審議内容）

【会長】「太刀魚」も、提案した基準から考えると認定ラインを若干割り込むものであるが、どうか。

【C委員】若干硬いと感じたが、太刀魚が珍しく独自性があり評価としては高い。

【A委員】個人的な見解として、伊予市との関わりが薄いと感じる。

【B委員】伊予市らしさはやや薄いと感じるものの、伊予市において多少の漁獲量もあり伊予市の水産加工品として評価はでき、味は良いと思う。また、認定することで、イメージが創

造されるなど将来性も期待できると考え認定しても良いと感じた。

【A委員】各委員の話聞き、賛同できた。

【会長】認定してよろしいか。

【全員】はい。

● 「ふんわりチーズの花ふぶきプレーン」

(製品の説明)

【事務局】「ふんわりチーズの花ふぶきプレーン」(以下、「チーズ」という。)は、花びらのように薄くスライスする製法は、伊予市特産の「花かつお」を製造する技術に応用したものである。風味豊かなチーズを魚肉シートでサンドし、花びらのように薄くスライスして、ふんわりとした食感に仕上げている商品である。

また、ISO9001等のシステム下で原料受入から包装・出荷までを管理するなど品質管理体制を構築しており、四国珍味商工協同組合の「せとうち IRICO 生活ブランド認定」を受けている。

(審査結果)

認定とする。

(総括)

- ・チーズと伊予市の結びつきが薄いため、今後の情報発信などにおいて工夫が必要である。
- ・伊予市の主要産業である「削り節」(花かつお)の技術の応用している点から、伊予市らしさをアピールできると評価。
- ・今後同様の技術に応用した商品が数多く生まれることに期待したい。

(審議内容)

【会長】「チーズ」も、提案した基準から考えると認定ラインを若干割り込むものであるが、どうか。

【A委員】伊予市を代表する花かつおの技術に応用していることから、「チーズ」を認定した方が良いと感じる。花かつおで培った技術を様々なものに 응용していく考え方が将来的にプラスであり、チーズ以外の商品が出てくることで街の活性化になると思う。

【C委員】「チーズ」は、チーズだけでなく魚のすり身が入っており、それを薄く仕上げる技術は良いと思う。なお、伊予市とチーズの関連性が薄いと感じるものの、花ふぶきというネーミングが花かつおを連想させるため認定して良いと思う。

【A委員】今回認定することで今後同様の技術を使った商品が出てくれば伊予市の将来につながる。しかし、今回認定しないことで今後同様商品を認定することが難しいというジレンマが発生するのではないか。

【会長】技術に応用していること、ネーミングが伊予市を想起させる点は評価できるが、チーズと伊予市の結びつきが薄いという事実もあるため、今後の情報発信などにおいて工夫していくことが求められると思う。しかし、概ね評価も高く技術面や将来性も考慮に入れ認定でよろしいか。

【全員】はい。

● 「カルちゃんアーモンドと小魚」

(製品の説明)

【事務局】「カルちゃんアーモンドと小魚」(以下、「小魚」という。)は、瀬戸内海産の片口いわしを手軽においしく食べられるよう、程良い甘さに味付けをし、香ばしいアーモンドとミックスした商品である。

また、ISO9001等のシステム下で原料受入から包装・出荷までを管理するなど品質管理体制を構築しており、四国珍味商工協同組合の「せとうち IRICO 生活ブランド認定」を受けている。

(審査結果)

認定困難と判断。

(総括)

- ・味の評価は概ね良好である。
- ・独自性など伊予市らしさを感じられる商品になれば認定に期待ができる商品である。
- ・他の類似品との明確な差異が見受けられないと判断した。

(審議内容)

【会長】「小魚」は、提案した基準から考えると認定ラインに満たないものである。

【B委員】味や商品イメージ、販売面で最も良い印象を持っている。ただ、類似品が多く、認定することは難しいと判断した。

【A委員】同じく、味は評価できるものの伊予市らしさのような独自性を見出すことは難しい。

【C委員】確かに、味は良い。また、瀬戸内海産の片口いわしを使用している点は評価できるが、他委員同様類似品が多く、ブランドとするには弱い。ただ、味以外の付加価値により伊予市らしさを感じることができ商品になれば、今後認定することは可能と考える。

【会長】認定は困難であるということになるが、よろしいか。

【全員】はい。

● 「茶屋そば」

(製品の説明)

【事務局】「茶屋そば」(以下、「そば」という。)は、江戸時代、旧中山町を通る道が「中山街道」とよばれていたところに、峠の茶屋で食べる「そば」をイメージして命名した。製造販売から約50年が経っているが、現在も主に土産物として人気の商品である。

昭和7年の創業当時より長年培った無添加の自然製法で自家製粉した引き立てのそば粉を使用し、じっくりと乾燥させ、風味豊かな乾麺に仕上げている。

伊予市内をはじめ県内各地にて積極的に販売活動を行うとともに、自社ホームページから通信販売、通販サイトからもアクセスできるようになり販売拡大されている商品である。

(審査結果)

認定とする。

(総括)

- ・商品発売から50年と長い歴史があり、市民に認知されている商品であり伊予市らしさがあると判断できる。

・自然製法や自家製粉にこだわるなど食の安全、安心につながる技術力の高さを評価した。

(審議内容)

【会長】「そば」も、提案した基準から考えると認定ラインを若干割り込むものであるが、どうか。

【A委員】伊予市らしさはあると思う。他の商品と比べても評価は高いため考慮に入れてはどうか。

【B委員】歴史や市民からの認知度もあり、伊予市らしさは十分あると評価できる。

【C委員】味や風味が良く、自然製法や自家製粉にこだわるなど評価できる。

【会長】概ね評価が高いことが分かった。認定してよろしいか。

【全員】はい。

●「椎茸麺」

(産品の説明)

【事務局】「椎茸麺」(以下、「麺」という。)は、昭和61年の中山町特産品センター創設にあわせて開発された伊予市中山町を代表する商品である。

昭和7年の創業当時から長年培った無添加の自然製法で自家製粉した小麦粉に伊予市中山町産の良質な椎茸を自社ですべて製粉した椎茸粉を練り込み、製麺し、2日間じっくりと乾燥させて、通常のうどんよりも細めの麺にすることにより、喉越しが良く、椎茸のほのかな香りも相まって風味豊かな味わいに仕上げている。

伊予市内をはじめ県内各地にて積極的に販売活動を行うとともに、自社ホームページから通信販売、通販サイトからもアクセスできるようになり販売拡大されている商品である。

(審査結果)

認定とする。

(総括)

・伊予市中山産の椎茸を100%使用することで椎茸栽培の盛んな伊予市中山町という地域性がアピールできている点を高く評価した。

・「そば」同様、自然製法や自家製粉にこだわるなど食の安全、安心につながる技術力の高さを評価した。

(審議内容)

【会長】「麺」も、提案した基準から考えると認定ラインを若干割り込むものであるが、どうか。

【A委員】伊予市中山産の椎茸を100%使用するなど伊予市らしさを感じる。

【B委員】中山町の椎茸は市民の知名度も高く、大いに伊予市らしさがあると思う。

【C委員】「麺」を試食したところ椎茸の香りがあり好印象である。また、伊予市中山町は椎茸栽培が盛んであり、その椎茸を使用しているところや他に類似品が無いなど独自性がある部分も評価できる。

【会長】高評価であることが分かった。認定してよろしいか。

【全員】はい。

審査会の結果、今回出てきた 8 品目のうち以下の 5 品目を認定した。

- ①はだか麦パンシリーズ
- ②太刀魚浜焼シリーズ
- ③ふんわりチーズの花ふぶきプレーン
- ④茶屋そば
- ⑤椎茸麺

5. 閉会