

消費者の求めるトレーサビリティ

近年、食品分野でトレーサビリティが注目を集めている。主に、BSE問題や虚偽表示問題等を契機に失った食に対する消費者の信頼を取り戻すために、生産者あるいは流通業者が取り組んでいる。

トレーサビリティの概念については、国際食品規格の策定を行っているコーデックス委員会（CODEX）の一般原則部会で議論中という状況であり、国際的に統一した定義はまだ行われていない。この点、農林水産省では、「食品の生産、加工、流通等の各段階で原料の出所や食品の製造元、販売先等の記録を記帳・保管し、食品とその情報とを追跡できるようにすること」と定義し、「食と農の再生プラン」（2002年4月策定）において食の安全と安心の確保に向けた対応の一つとしてその導入を打ち出している。すなわち、牛肉についてのトレーサビリティを法定・義務化するとともに、他の食品については生産者や事業者が自発的、任意に取り組むものとして位置づけている。2003年4月には、農林水産省がそのためのガイドラインを公表し、さらに各食品の特性を踏まえたシステム開発や実証試験の支援も行っている。さらに、関連機器メーカーやシステム開発会社等のトレーサビリティ支援サービスの開始も伝えられるなど、その導入は加速化の方向にある。試行錯誤の部分もあるが、一定程度普及した段階ではその検証も必要であろう。

現在研究テーマの一つとしているのが、水産物に関してのその検証であり、消費者の求めるトレーサビリティの内容・あり方、あるいは流通面への影響といった視点で捉えたい

と思っている。多くの企業、団体あるいは自治体によって、さらに生産者や流通業者等さまざまな立場からのトレーサビリティにかかる取り組み事例が見聞されるが、一般に生産履歴に関するものが多い。しかも、品質や安全性保証につながるものとはいえ、個々の商品の差別化やブランド化を目的としたいわば商品識別システムの段階にとどまっているものとみられるものが多い。しかし、消費者が望んでいるのは、商品の差別化ではなく、安心して食品を購入するための環境整備にあるのではないだろうか。消費者は生の情報を見せられても安全かどうかは確認できない。これが原点だと考える。

水産物に関していえば、例えば養殖魚の事例がある。開示されている生産履歴は、漁場位置や環境、稚魚の購入先、ワクチンや薬品の投与（薬品名、休薬期間）、飼料の種類やメーカー等、実にきめ細かい。専門家がみればまったく問題ない魚となるのだろうが、素人の立場では、「ここまで開示していれば自信があるのだろう。したがって安心できるのだろう」程度の理解となる。さらに、生鮮食品の場合は、加工食品に比べて流通過程における危害要因も多く、経路や温度管理等も重要となるが、このような情報が不足するなど課題も多い。

現時点では、消費者の食に対する信頼を取り戻すためのキーワードが「表示」と「同一性（表示のものに間違いがない）」であり、トレーサビリティはそれを支えるシステムの一つと考えている。より多くの事例を参考に、研究を進めていきたい。（出村雅晴）