JPPA「国産豚肉　農場トレーサビリティシステム」実証展示　報告書

１　豚肉のトレーサビリティシステムとは

豚肉のトレーサビリティとは、豚及び豚肉を販売（移動）したときは、「いつ、だれが、なにを、どれだけ、どこへ」について記録・保管すること。また、枝肉、部分肉、精肉を加工製造したときは、「いつ、だれが」、「なにを、どれだけ」使用し、「なにを、どれだけ」製造したかについて記録・保管し、川上から川下まで移動の履歴がわかる一連の仕組みのことである。

なお、トレーサビリティの目的は（１）**食品の安全確保への寄与、（２）豚肉の情報・表示の信頼性の向上（消費者の豚肉への信頼性確保）、（３）生産流通に携わる事業者の責任の明確化、（４）業務の効率性向上への寄与**の４つが示されている（平成 20 年 3 月「豚肉トレーサビリティシステム導入の手引き」豚肉トレーサビリティシステムガイドライン策定委員会）

２　ＪＰＰＡがめざす「国産豚肉　農場トレーサビリティシステム」のねらい

①　農場の認知・理解を深め国産豚肉の消費拡大を図る。

消費者の生産者への関心が高まるなか、農場の豚肉等の供給を通じて農場名、銘柄名、価値等を消費者に認知・理解を深め、国産豚肉の消費拡大に寄与すること。

トレーサビリティシステムは、これらのインフラとして取り組むことで、国産豚肉の消費安全の確保に努める。

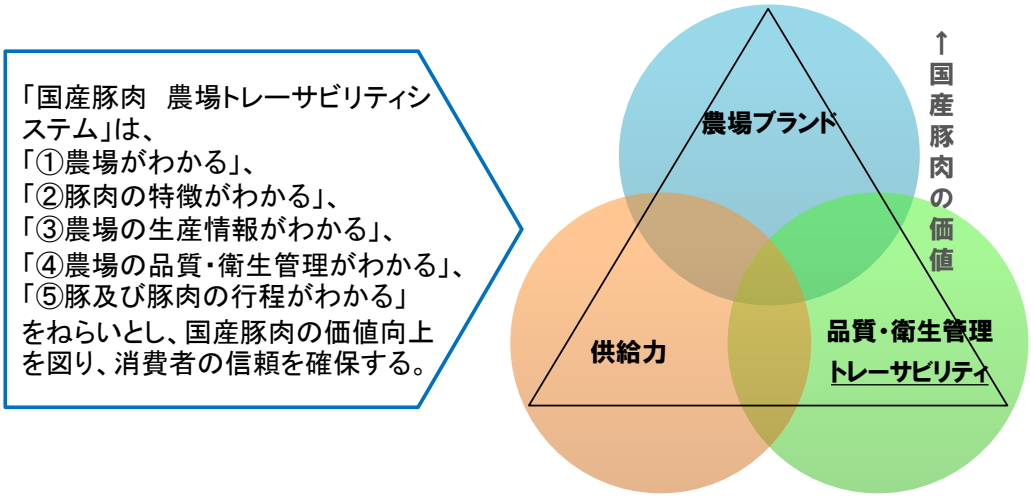
②　豚肉の安全確保への寄与

農場及び流通段階の事業者の責任を明確にし、また、経路の透明性を確保し、事故が生じた時の迅速な回収や原因究明に努める。

③　豚肉の情報・表示の信頼性の向上

豚及び豚肉に関する情報・表示の正しさを検証し、これらの情報を積極的に提供し、消費者の信頼性向上に努める。

図 1-1　JPPAがめざす「国産豚肉　農場トレーサビリティシステム」のねらい



３　ＪＰＰＡ「国産豚肉　農場トレーサビリティシステム」の実証展示の方法

（１）農場トレーサビリティシステム実証展示の体制

農場トレーサビリティの実証展示は、４農場の４銘柄で、小売店は１４店舗で実施した。なお、これらのと畜場は２カ所、部分肉加工は３カ所となっている。

表 1-1　農場トレーサビリティシステム　実証展示の体制

農場名	銘柄名	と畜段階	部分肉段階	小売段階
(有)臼井農産	あつぎ豚	神奈川食肉センター	神奈川食肉センター	□うすいファーム
	かながわ夢ポーク	横浜食肉中央卸売市場	㈱横浜ミートセンター	□(株)たまや 「浜竹店」、「浜見平店」 「幸町店」
(有)ブライトピック	高座豚	神奈川食肉センター	神奈川食肉センター	□高座豚手造りハム「本店」
	かながわ夢ポーク	横浜食肉中央卸売市場	㈱横浜ミートセンター	□(株)たまや 「港南台店」、「上郷店」 「大磯店」
(有)山口養豚場	かながわ夢ポーク	横浜食肉中央卸売市場	㈱横浜ミートセンター	□(株)たまや 「野庭店」、「深谷店」、 「梅屋店」、「手広店」
(有)横山養豚	はまぽーく	神奈川食肉センター	㈱サトミ	□JA横浜農産物直売所ハマッ子 「南万騎が原店」 「泉区ファーマーズマーケット店」

（２）消費者へ提供する情報内容

国産豚肉の生産流通において、消費安全確保に取り組んでいることを消費者に理解を深めるため、次の情報提供を行った。

①　農場がわかること

どのような農場か、消費者に農場名の認知向上を図る。

②　豚肉の特徴がわかること

消費者に銘柄名とその特徴について、消費者の認知・理解を促す。

③　農場の生産情報がわかること

豚の飼養方法、飼料など生産情報を提供し、消費者の理解を深めること

④　農場の品質・衛生管理がわかること

豚の品質・衛生管理の情報を提供し、消費者の理解を深めること

⑤　豚及び豚肉の行程（流通経路）がわかること

豚の出荷情報、経路の透明性について情報を提供し、消費者の理解を深めること

具体的な情報提供の内容は、以下のとおり。

トレーサビリティ実証展示パネル

表 1-2 トレーサビリティ実証展示パネルの概要

情報提供の項目	情報提供の内容
農場	農場名・農場番号 所在・連絡先 メッセージ
銘柄	銘柄名 特徴
農場トレーサビリティシステム	生産流通の行程 （農場名、と畜場名、部分肉加工場名、小売店名） 「JPPA 農場トレーサビリティシステム」web サイトの案内

商品番号シールまたは商品番号ＰＯＰ

表 1-3 商品番号シールまたは、商品番号 POP の概要

商品番号（10桁）
「JPPA 農場トレーサビリティシステム」web サイトの案内

「JPPA 農場トレーサビリティシステム」web サイト

表 1-4 「JPPA 農場トレーサビリティシステム」web サイトにおける情報内容

情報の内容	情報の項目
経営者のメッセージ	
農場の基本情報	農場名、農場番号 所在地・連絡先 生産概要
農場の概要	母豚頭数、年間出荷頭数、品種
豚肉の特徴	銘柄名 特徴
品質･衛生管理	
記録･保管の方法	伝票、帳票、記録簿、電子データ
農場トレーサビリティ記録･保管の項目	飼育管理（記録・保管の有無について情報提供） 品種名、生年月日、母豚の登録番号（または特定する情報）、種豚の登録番号（または特定する情報）、豚舎名、飼育頭数、飼料 出荷販売（うち、一部は記録・保管の有無について情報提供） 出荷日、品種名（または品種を表す名称・記号）、出荷頭数、と畜日、と畜場名、枝肉番号（またはと畜番号）、枝肉重量、販売先
うち、商品番号にひも付いた情報	出荷日、品種名（または品種を表す名称･記号）、出荷頭数、と畜日、と畜場名、販売先

（３）情報の記録・保管と伝達の方法

農場段階

農場段階における生産情報、出荷情報に関する記録保管については、記録項目、記録媒体（伝票・記録簿・電子データ）、記録・保管の担当者など確認した。

実証展示の準備として、JPP「国産豚肉　農場トレーサビリティシステム」の様式に従い、農場の所在、生産概要などについて掲載を行った。

肉豚の出荷データについては、出荷ごとに JPPA「国産豚肉　農場トレーサビリティシステム」にデータを提供し、JPPA が入力する。

部分肉段階

枝肉の仕入れ、部分肉加工、部分肉の販売の各工程における記録項目、記録媒体（伝票・記録簿・電子データ）、記録・保管の担当者など確認した。

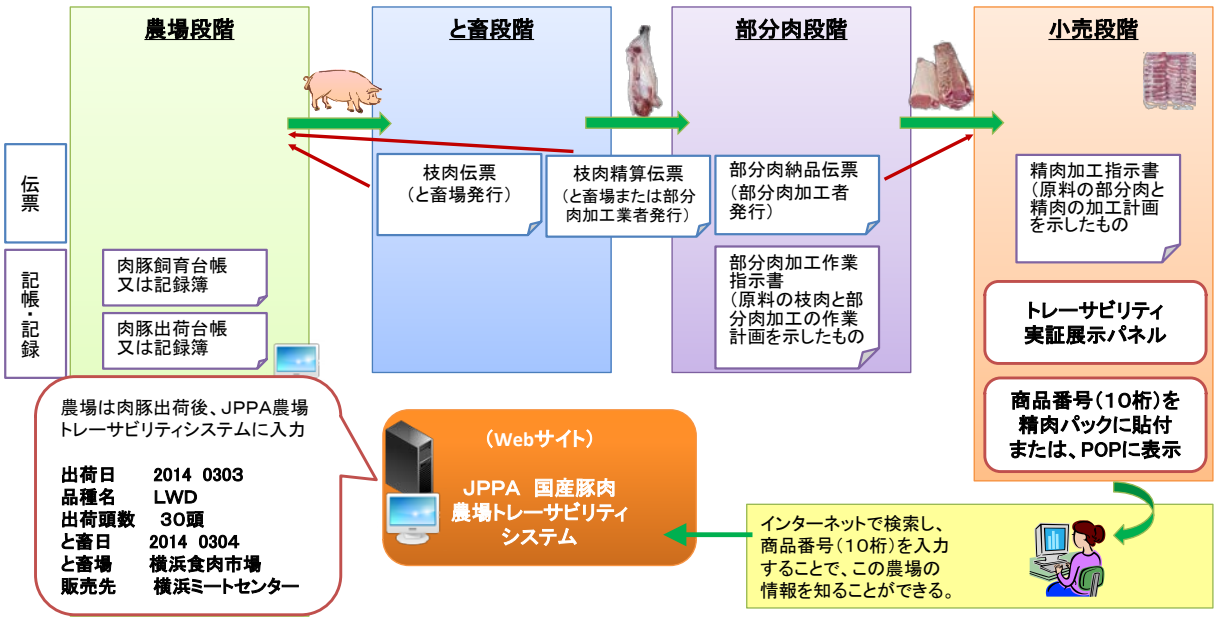
また、部分肉の販売において発行される伝票の記録項目について確認した。

小売段階

部分肉の仕入れ、精肉加工、精肉販売の各工程における記録項目、記録媒体（伝票・記録簿・電子データ）、記録・保管の担当者など確認した。

実証展示においては、農場トレーサビリティシステム実証展示用パネル精肉売り場に展示し、商品番号については精肉パックに貼り付ける、または POP に表示した。

図 1-2　農場トレーサビリティシステムの実証展示の方法



（４）農場トレーサビリティシステムの実証展示スケジュール

表 1-5　JPPA 国産豚肉　農場トレーサビリティシステム　実証展示スケジュール

農場名	銘柄名	実施日（3月）	実施店舗
（有）臼井農産	あつぎ豚	1日（土） 2日（日） 5日（水） 6日（木） 7日（金） 8日（土） 9日（日）12日（水） 13日（木）14日（金） 15日（土）16日（日） 19日（水）20日（木） 21日（金）22日（土） 23日（日）	□うすいファーム
	かながわ 夢ポーク	10日（月） 16日（日） 23日（日）	□（株）たまや 「浜竹店」 「浜見平店」 「幸町店」
（有）ブライトピック	高座豚	1日（土）～23日（日）	□高座豚手造りハム「本店」
	かながわ 夢ポーク	10日（月） 16日（日） 23日（日）	□（株）たまや 「港南台店」 「上郷店」 「大磯店」
（有）山口養豚場	かながわ 夢ポーク	10日（月） 16日（日） 23日（日）	□（株）たまや 「野庭店」 「深谷店」 「梅屋店」 「手広店」
（有）横山養豚	はまぽーく	1日（土） 2日（日） 8日（土） 9日（日） 15日（土）16日（日） 22日（土）23日（日）	□JA横浜農産物直売所ハマッ子 「南万騎が原店」 「泉区ファーマーズマーケット店」

4 （有）臼井農産における実証展示の概要

（有）臼井農産においては、あつぎ豚及びかながわ夢ポークの２つの銘柄で実証展示を行った。

（1） あつぎ豚

あつぎ豚の実証展示の体制、記録・保管の方法、情報伝達の方法は下記のとおりである。

図 1-3 （有）臼井農産「あつぎ豚」のトレーサビリティ情報の記録・保管、伝達、公開の方法

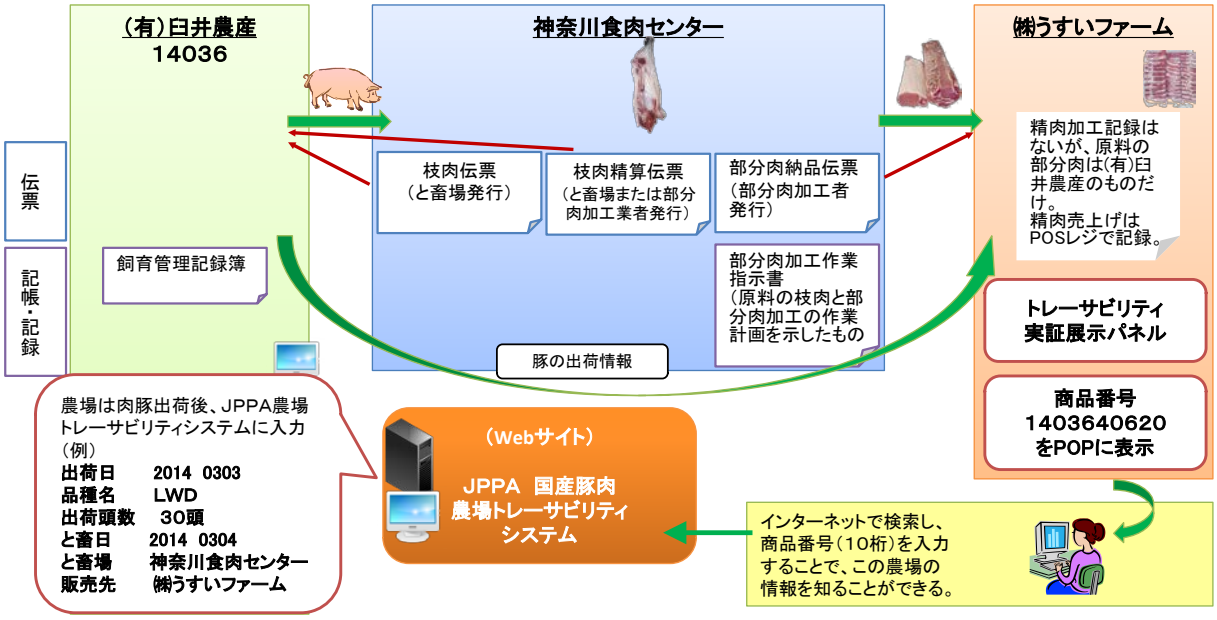
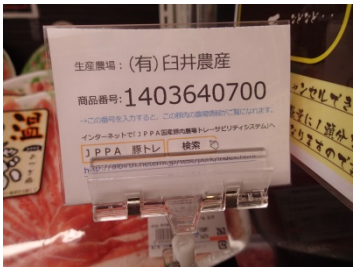


図 1-4 （有）臼井農産「あつぎ豚」のトレーサビリティシステムの実証展示用パネル

商品番号の POP



実証展示の精肉売場

（２）　かながわ夢ポーク

かながわ夢ポークの実証展示の体制、記録・保管の方法、情報伝達の方法は下記のとおりである。

図 1-5 （有）臼井農産「かながわ夢ポーク」のトレーサビリティ情報の記録･保管、伝達、公開の方法

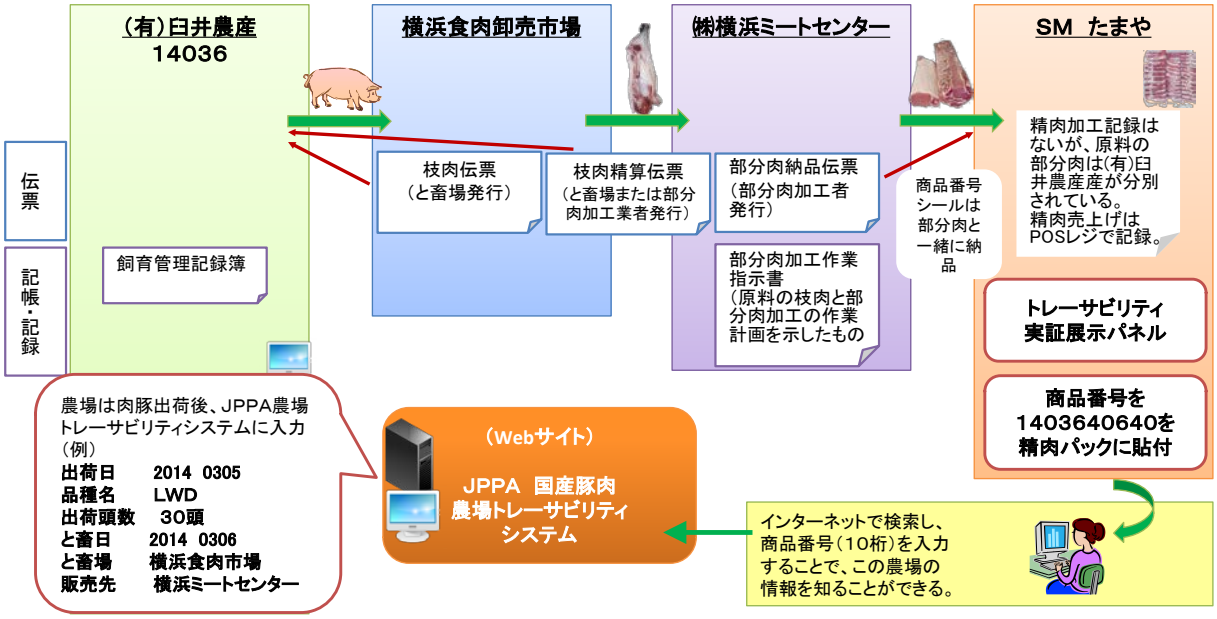


図 1-6 （有）臼井農産「かながわ夢ポーク」のトレーサビリティシステムの実証展示用パネル

商品番号のシール

実証展示の精肉売場

表 1-6 （有）臼井農産　農場トレーサビリティシステム実行プログラム　その1

1 実行方針			備 考
	①	農場の認知・理解を深め国産豚肉の消費拡大を図る	
	②	豚肉の安全確保への寄与	
	③	豚肉の情報・表示の信頼性の向上	
	④	豚肉の品質のよさ、価値をPR	
2 豚肉の特徴			備 考
銘柄名		あつぎ豚	
特徴		霜降りのある豚肉	
銘柄名		かながわ夢ポーク	
特徴		脂の甘みがあり、臭みがない	
3 対象の範囲と品目			備 考
農場・豚舎・品種など			
	①	臼井農産の農場から出荷する肉豚全体　LWD	
	②	実証展示：臼井農産　LWD（あつぎ豚）、神奈川食肉センター、直売店「うすいファーム」	
	③	実証展示：臼井農産　LWD（かながわ夢ポーク）、横浜ミートセンター、SMたまや	
食肉加工			
		―	
小売			
		直売店「うすいファーム」	
4 品質・衛生管理			備 考
	①	自社衛生管理指針による	
	②		
	③		
5 実施体制			備 考
トレーサビリティ責任者		＊＊　＊＊	
農場　担当者		＊＊　＊＊	
食肉加工　担当者		―	
小売　担当者		＊＊　＊＊	
問い合わせ対応　担当者		＊＊　＊＊	
6 記録・保管の媒体、保管方法			備 考
飼育管理		記録簿　事務所の所定場所に保管	
出荷販売		伝票　事務所の所定場所に保管	
食肉加工		―	
小売		伝票、作業指示書、POSレジ記録　事務所の所定場所に保管	

表 1-7 （有）臼井農産　農場トレーサビリティシステム実行プログラム　その2

7　記録・保管の期間		備　考
期間	記録した日から2年間	
8　飼育管理に関する記録・保管の項目		備　考
農場名（又は農場番号）	記録している	
品種名（又は品種を表す名称・記号）	記録している	
生年月日（又は飼育開始日）	記録している	
母豚の登録番号（又はその特定情報）	記録している	
種豚の登録番号（又はその特定情報）	記録している	
豚舎名（豚房）	記録している	
飼育頭数	記録している	
飼料（名称、原材料名等）	確認済み	
9　出荷販売に関する記録・保管の項目		備　考
出荷日	記録している	
品種名（又は品種を表す名称・記号）	記録している	
出荷頭数	記録している	
と畜日	記録している	
と畜場名	記録している	
枝肉番号（又はと畜番号）	記録している	
枝肉重量	記録している	
販売先	記録している	
10　販売先へ伝達する情報の内容と方法		
伝達する情報	農場の出荷情報は直売店事務所で記録・保管	
伝達の方法	伝票	
11　消費者へ公開する情報の内容と方法		備　考
JPPA農場トレーサビリティシステム	参画している	
自社ホームページ	有り	
その他	直売店では、定期的にフェアを実施。また、POPで情報提供	
12　検査の方法		備　考
検査の内容	トレーサビリティチェックリストによる。	
検査の方法	社内会議で定期的に衛生管理と記録保管について打ち合わせ	

5　（有）ブライトピックにおける実証展示の概要

（有)ブライトピックにおいては、高座豚及びかながわ夢ポークの２つの銘柄で実証展示を行った。

（１）　高座豚

高座豚の実証展示の体制、記録・保管の方法、情報伝達の方法は下記のとおりである。

図 1-7 （有)ブライトピック「高座豚」のトレーサビリティ情報の記録･保管、伝達、公開の方法

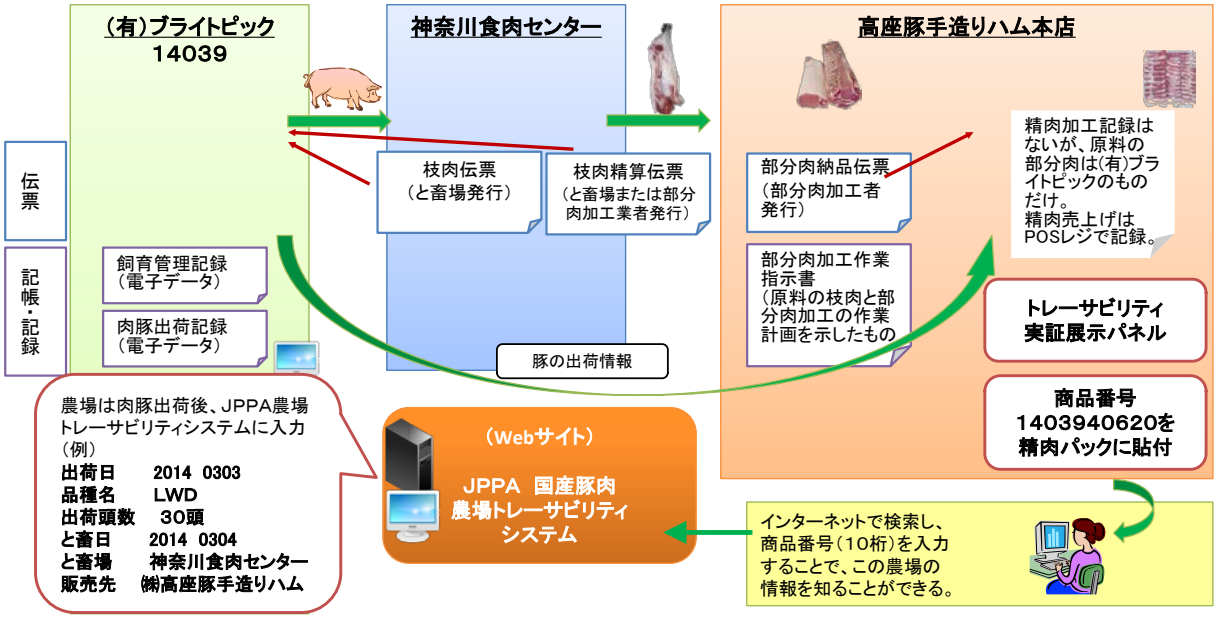


図 1-8 （有)ブライトピック「高座豚」のトレーサビリティシステムの実証展示用パネル

商品番号のシール

実証展示の精肉売場

（２）　かながわ夢ポーク

かながわ夢ポークの実証展示の体制、記録・保管の方法、情報伝達の方法は下記のとおりである。

図 1-9 （有）ブライトピック「かながわ夢ポーク」のトレーサビリティ情報の記録・保管、伝達、公開の方法

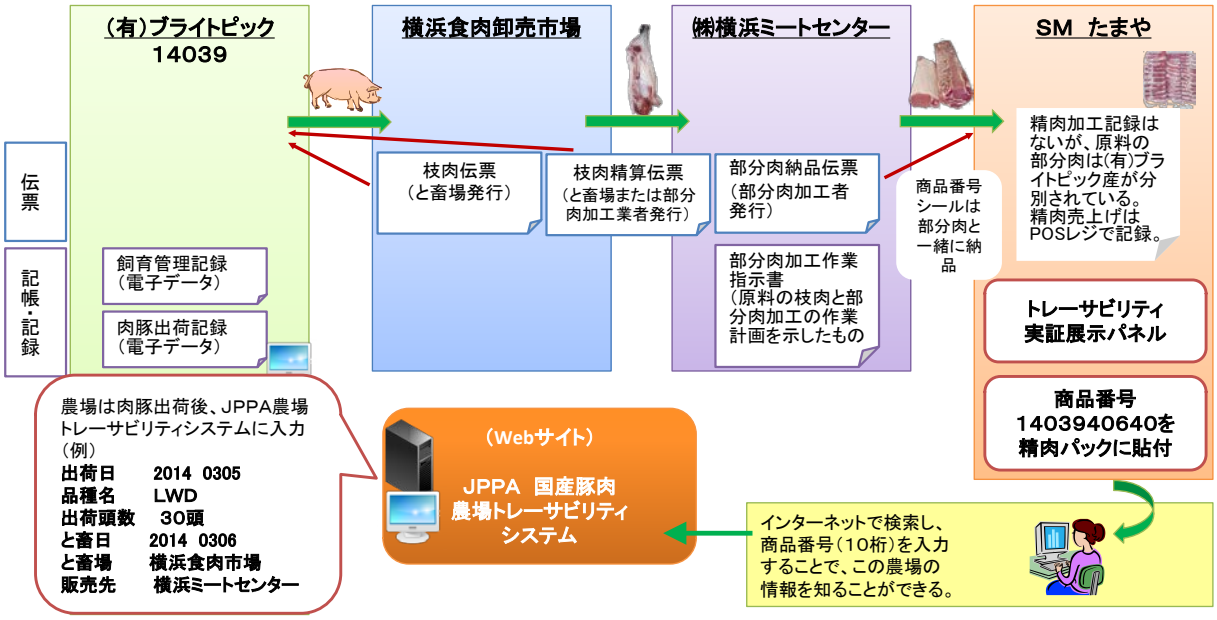


図 1-10 （有）ブライトピック「かながわ夢ポーク」のトレーサビリティシステムの実証展示用パネル

商品番号のシール

実証展示の精肉売場

表 1-8 （有）ブライトピック　農場トレーサビリティシステム実行プログラム　その1

1 実行方針		備 考
①	農場の認知・理解を深め国産豚肉の消費拡大を図る	
②	豚肉の安全確保への寄与	
③	豚肉の情報・表示の信頼性の向上	
④	豚肉の品質のよさ、価値をPR	

2 豚肉の特徴		備 考
銘柄名	高座豚	
特徴	旧神奈川高座地区を中心とした㈱高座豚手作りハムの出資者で、「かながわ夢ポーク」と同等の品質のものを生産しているもの。	
銘柄名	かながわ夢ポーク	
特徴	産地、品種、専用飼料等において独自の商品規格を有し、かながわ夢ポーク委員会が認定したもの。	

3 対象の範囲と品目		備 考
農場・豚舎・品種など		
①	ブライトピックの農場から出荷する肉豚全体　LWD、WLD	
②	実証展示：ブライトピック　LWD・WLD（高座豚）、高座豚手造りハム本店	
③	実証展示：ブライトピック　LWD・WLD（かながわ夢ポーク）、横浜ミートセンター、SMたまや	
食肉加工		
	直売店「高座豚手造りハム」	
小売		
	直売店「高座豚手造りハム」	

4 品質・衛生管理		備 考
①	自社衛生管理指針による	
②		
③		

5 実施体制		備 考
トレーサビリティ責任者	＊＊　＊＊	
農場　担当者	＊＊　＊＊	
食肉加工　担当者	―	
小売　担当者	―	
問い合わせ対応　担当者	＊＊　＊＊	

6 記録・保管の媒体、保管方法		備 考
飼育管理	電子データ　事務所の所定の場所に保管	
出荷販売	伝票、電子データ　事務所の所定場所に保管	
食肉加工		
小売		

表 1-9 （有）ブライトピック　農場トレーサビリティシステム実行プログラム　その2

7 記録・保管の期間		備 考
期間	記録した日から2年間	
8 飼育管理に関する記録・保管の項目		備 考
農場名（又は農場番号）	記録している	
品種名（又は品種を表す名称・記号）	記録している	
生年月日（又は飼育開始日）	記録している	
母豚の登録番号（又はその特定情報）	記録している	
種豚の登録番号（又はその特定情報）	記録している	
豚舎名（豚房）	記録していない	
飼育頭数	記録している	
飼料（名称、原材料名等）	確認済み	
9 出荷販売に関する記録・保管の項目		備 考
出荷日	記録している	
品種名（又は品種を表す名称・記号）	記録している	
出荷頭数	記録している	
と畜日	記録している	
と畜場名	記録している	
枝肉番号（又はと畜番号）	記録していない	
枝肉重量	記録している	
販売先	記録している	
10 販売先へ伝達する情報の内容と方法		
伝達する情報	農場の出荷伝票は高座豚手造りハムで記録・保管	
伝達の方法	伝票	
11 消費者へ公開する情報の内容と方法		備 考
JPPA農場トレーサビリティシステム	参画している	
自社ホームページ	有り	
その他	直売店ではPOPで情報提供	
12 検査の方法		備 考
検査の内容	トレーサビリティチェックリストによる。	
検査の方法	社内会議で定期的に衛生管理と記録保管について打ち合わせ	

６（有）山口養豚場における実証展示の概要

（有）山口養豚場においては、かながわ夢ポークの銘柄で実証展示を行った。

かながわ夢ポーク

かながわ夢ポークの実証展示の体制、記録・保管の方法、情報伝達の方法は下記のとおりである。

図 1-11 （有）山口養豚場「かながわ夢ポーク」のトレーサビリティ情報の記録・保管、伝達、公開の方法

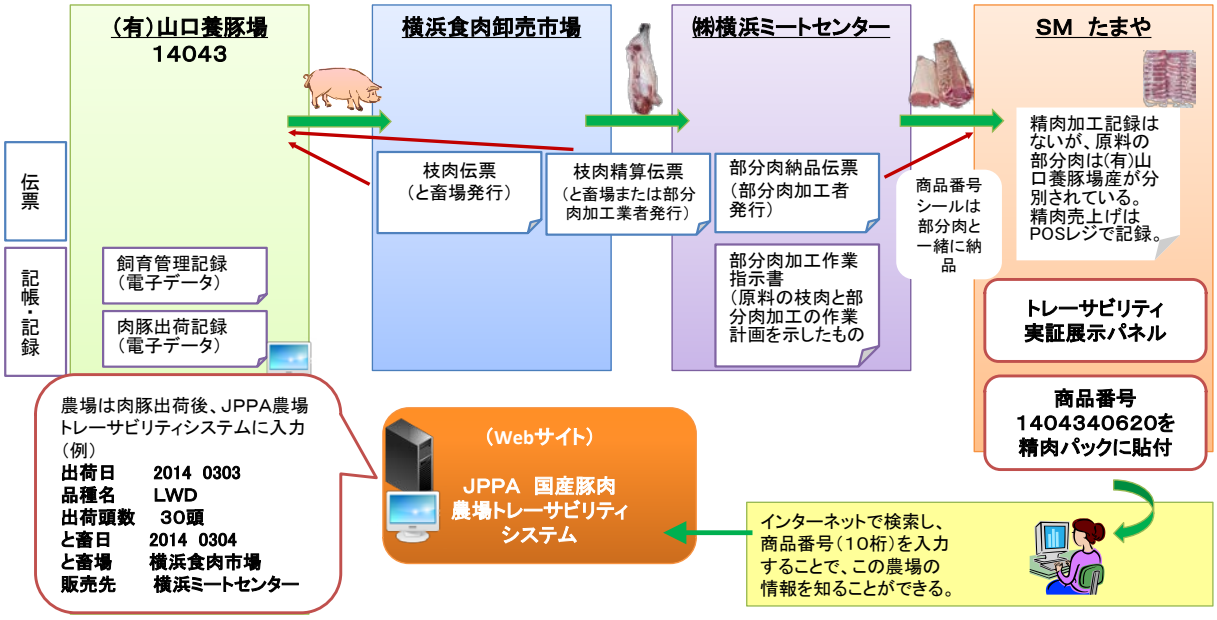


図 1-12 （有）山口養豚場「かながわ夢ポーク」のトレーサビリティシステムの実証展示用パネル

実証展示の精肉売場

商品番号のシール

表 1-10 （有）山口養豚場　農場トレーサビリティシステム実行プログラム　その1

1 実行方針			備 考
	①	農場の認知・理解を深め国産豚肉の消費拡大を図る	
	②	豚肉の安全確保への寄与	
	③	豚肉の情報・表示の信頼性の向上	
	④	豚肉の品質のよさ、価値をPR	
2 豚肉の特徴			備 考
銘柄名		恵みポーク	
特徴		きめ細かくやわらかい肉質。	
銘柄名		かながわ夢ポーク	
特徴		脂の甘みがあり、臭みがない	
3 対象の範囲と品目			備 考
農場・豚舎・品種など			
	①	山口養豚場の農場から出荷する肉豚全体　LWD、WLD	
	②	実証展示：ブライトピック　LWD・WLD（かながわ夢ポーク）、横浜ミートセンター、SMたまや	
	③		
食肉加工			
		―	
小売			
		―	
4 品質・衛生管理			備 考
	①	自社衛生管理指針による	
	②		
	③		
5 実施体制			備 考
	トレーサビリティ責任者	＊＊　＊＊	
	農場　担当者	＊＊　＊＊	
	食肉加工　担当者	―	
	小売　担当者	―	
	問い合わせ対応　担当者	＊＊　＊＊	
6 記録・保管の媒体、保管方法			備 考
	飼育管理	電子データ　事務所の所定の場所に保管	
	出荷販売	伝票、電子データ　事務所の所定の場所に保管	
	食肉加工	―	
	小売	―	

表 1-11 （有）山口養豚場　農場トレーサビリティシステム実行プログラム　その2

7　記録・保管の期間		備　考
期間	記録した日から2年間	
8　飼育管理に関する記録・保管の項目		備　考
農場名（又は農場番号）	記録している	
品種名（又は品種を表す名称・記号）	記録している	
生年月日（又は飼育開始日）	記録している	
母豚の登録番号（又はその特定情報）	記録している	
種豚の登録番号（又はその特定情報）	記録している	
豚舎名（豚房）	記録している	
飼育頭数	記録している	
飼料（名称、原材料名等）	記録している	
9　出荷販売に関する記録・保管の項目		備　考
出荷日	記録している	
品種名（又は品種を表す名称・記号）	記録している	
出荷頭数	記録している	
と畜日	記録している	
と畜場名	記録している	
枝肉番号（又はと畜番号）	記録している	
枝肉重量	記録している	
販売先	記録している	
10　販売先へ伝達する情報の内容と方法		
伝達する情報	伝票	
伝達の方法	伝票	
11　消費者へ公開する情報の内容と方法		備　考
JPPA農場トレーサビリティシステム	参画している	
自社ホームページ	有り	
その他		
12　検査の方法		備　考
検査の内容	トレーサビリティチェックリストによる。	
検査の方法	社内会議で定期的に衛生管理と記録保管について打ち合わせ	

7 （有）横山養豚における実証展示の概要

（有）横山養豚においては、はまぽーくの銘柄で実証展示を行った。

はまぽーく

はまぽーくの実証展示の体制、記録・保管の方法、情報伝達の方法は下記のとおりである。

図 1-13 （有）横山養豚「はまぽーく」のトレーサビリティ情報の記録・保管、伝達、公開の方法

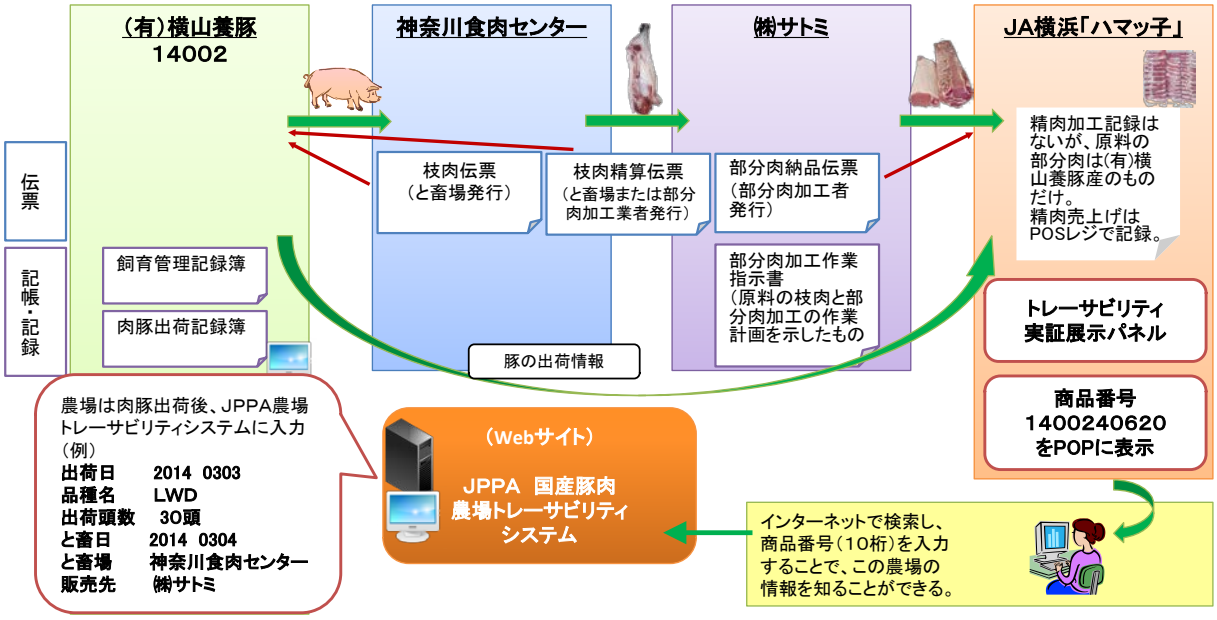


図 1-14 （有）横山養豚「はまぽーく」のトレーサビリティシステムの実証展示用パネル

商品番号の POP

実証展示の精肉売場

表 1-12 （有）横山養豚　農場トレーサビリティシステム実行プログラム　その1

1 実行方針		備 考
①	農場の認知・理解を深め国産豚肉の消費拡大を図る	
②	豚肉の安全確保への寄与	
③	豚肉の情報・表示の信頼性の向上	
④	豚肉の品質のよさ、価値をPR	

2 豚肉の特徴		備 考
銘柄名	はまぽーく	
特徴	肉きめが細かく、脂肪質が良い。	
銘柄名	高座豚	
特徴	旧神奈川高座地区を中心とした㈱高座豚手作りハムの出資者で、「かながわ夢ポーク」と同等の品質のものを生産しているもの。	

3 対象の範囲と品目		備 考
農場・豚舎・品種など		
①	横山養豚の農場から出荷する肉豚全体　LWD	
②	実証展示：横山養豚　LWD（はまぽーく）、サトミ、JA横浜「ハマッ子」	
③		
食肉加工		
	―	
小売		
	―	

4 品質・衛生管理		備 考
①	自社衛生管理指針による	
②		
③		

5 実施体制		備 考
トレーサビリティ責任者	＊＊　＊＊	
農場　担当者	＊＊　＊＊	
食肉加工　担当者	―	
小売　担当者	―	
問い合わせ対応　担当者	＊＊　＊＊	

6 記録・保管の媒体、保管方法		備 考
飼育管理	記録簿、事務所の所定の場所に保管	
出荷販売	伝票、記録簿　事務所の所定の場所に保管	
食肉加工	―	
小売	―	

表 1-13 （有）横山養豚　農場トレーサビリティシステム実行プログラム　その2

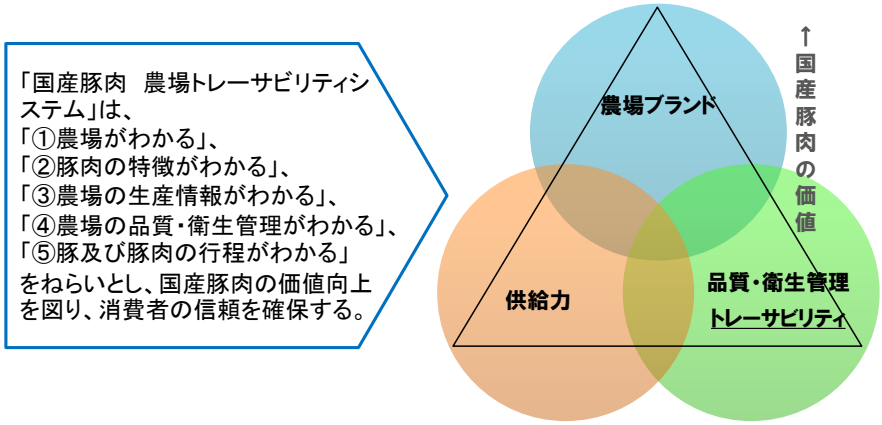
7　記録・保管の期間		備　考
期間	記録した日から2年間	
8　飼育管理に関する記録・保管の項目		備　考
農場名（又は農場番号）	記録している	
品種名（又は品種を表す名称・記号）	記録している	
生年月日（又は飼育開始日）	記録している	
母豚の登録番号（又はその特定情報）	記録している	
種豚の登録番号（又はその特定情報）	記録している	
豚舎名（豚房）	記録している	
飼育頭数	記録している	
飼料（名称、原材料名等）	記録している	
9　出荷販売に関する記録・保管の項目		備　考
出荷日	記録している	
品種名（又は品種を表す名称・記号）	記録している	
出荷頭数	記録している	
と畜日	記録している	
と畜場名	記録している	
枝肉番号（又はと畜番号）	記録している	
枝肉重量	記録している	
販売先	記録している	
10　販売先へ伝達する情報の内容と方法		
伝達する情報	伝票	
伝達の方法	伝票	
11　消費者へ公開する情報の内容と方法		備　考
JPPA農場トレーサビリティシステム	参画している	
自社ホームページ	なし	
その他		
12　検査の方法		備　考
検査の内容	トレーサビリティチェックリストによる。	
検査の方法	社内会議で定期的に衛生管理と記録保管について打ち合わせ	

８　「国産豚肉農場トレーサビリティシステム実証展示」の成果検証－消費者アンケート結果－

□　調査の目的

農場トレーサビリティシステム実証展示の成果について検証を行うこと。

図 2-1　JPPAがめざす国産豚肉　農場トレーサビリティシステムのねらい



□　調査の対象

農場トレーサビリティシステム実証店舗において豚肉を購入した消費者。

□　調査の方法

店頭における聞き取り調査

□　調査の実施時期と対象店

表 2-1　調査の実施時期と対象店

店舗名	住所	店舗形態	立地	アンケート実施日
A店	神奈川県綾瀬市	直営専門店	住宅地	平成26年3月15日
B店	神奈川県厚木市	直営専門店	ロードサイド	平成26年3月15日
C店	神奈川県横浜市	生鮮SM	ロードサイド	平成26年3月15日
D店	神奈川県鎌倉市	食品SM	ロードサイド	平成26年3月10日

□　回答者の属性

表 2-2　回答者の属性

		回答数	計	年代			性別	
				30代まで	40～50代	60代以上	男性	女性
		人	%	%	%	%	%	%
計		400	100.0	22.0	35.0	43.0	28.0	72.0
小売店	A店	100	100.0	16.0	31.0	53.0	35.0	65.0
	B店	100	100.0	30.0	44.0	26.0	33.0	67.0
	C店	100	100.0	32.0	29.0	39.0	32.0	68.0
	D店	100	100.0	10.0	36.0	54.0	12.0	88.0

（１）豚肉の選定基準

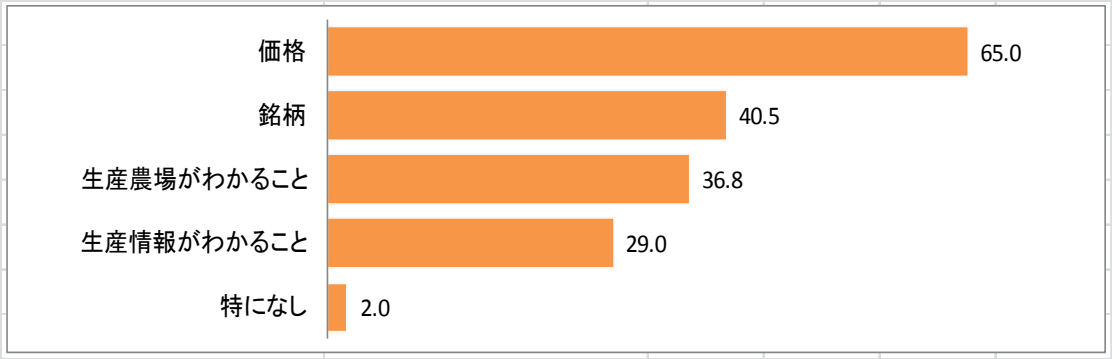
豚肉の選ぶ基準は、「価格」が最も多く、次いで「銘柄」、「生産農場がわかること」、「生産情報がわかること」の順。

「30 代まで」は「価格」と「生産情報がわかること」を重視している。

「40～50 代」は「価格」と「生産情報がわかること」を重視している。

「60 代以上」は「価格」、「銘柄」、「生産農場がわかること」で大きな差がない。

図 2-2　豚肉を選ぶとき、重要なことは何ですか



注：複数回答

表 2-3　豚肉を選ぶとき、重要なことは何ですか

		回答数	計	価格	銘柄	生産農場がわかること	生産情報がわかること	特になし
		人	%	%	%	%	%	%
計		400	100.0	65.0	40.5	36.8	29.0	2.0
年代	30代まで	88	100.0	83.0	33.0	26.1	38.6	1.1
	40～50代	140	100.0	67.9	35.0	35.0	38.6	1.4
	60代以上	172	100.0	53.5	48.8	43.6	16.3	2.9
小売店	A店	100	100.0	61.0	49.0	33.0	28.0	2.0
	B店	100	100.0	69.0	32.0	45.0	38.0	0.0
	C店	100	100.0	64.0	38.0	39.0	21.0	4.0
	D店	100	100.0	66.0	43.0	30.0	29.0	2.0

注：複数回答

（２）豚肉における生産農場名の重要度

豚肉における生産農場名の重要度については、「重要である」が圧倒的に多い。
年代別では特に若い人ほど生産農場名がわかることを重視している。

図 2-3 「生産農場名がわかること」は、豚肉を選ぶとき重要なことですか

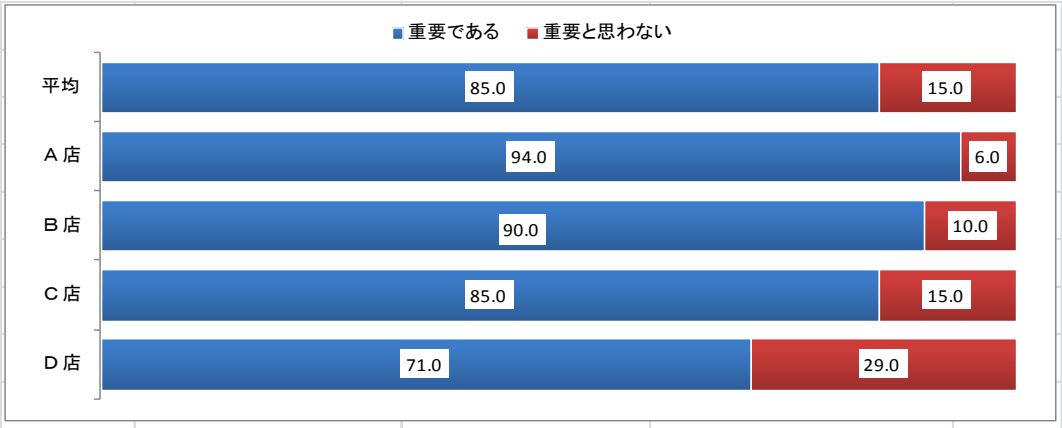


表 2-4 「生産農場名がわかること」は、豚肉を選ぶとき重要なことですか

		回答数 人	計 %	重要である %	重要と思わない %
計		400	100.0	85.0	15.0
年代	30代まで	88	100.0	88.6	11.4
	40～50代	140	100.0	87.1	12.9
	60代以上	172	100.0	81.4	18.6
小売店	A店	100	100.0	94.0	6.0
	B店	100	100.0	90.0	10.0
	C店	100	100.0	85.0	15.0
	D店	100	100.0	71.0	29.0

（３）豚肉における「生産情報」の重要度

豚肉における生産情報の重要度については、「重要である」が圧倒的に多い。
年代別では特に若い人ほど生産情報がわかることを重視している。

図 2-4 「豚肉の生産情報がわかること」は、豚肉を選ぶとき重要なことですか

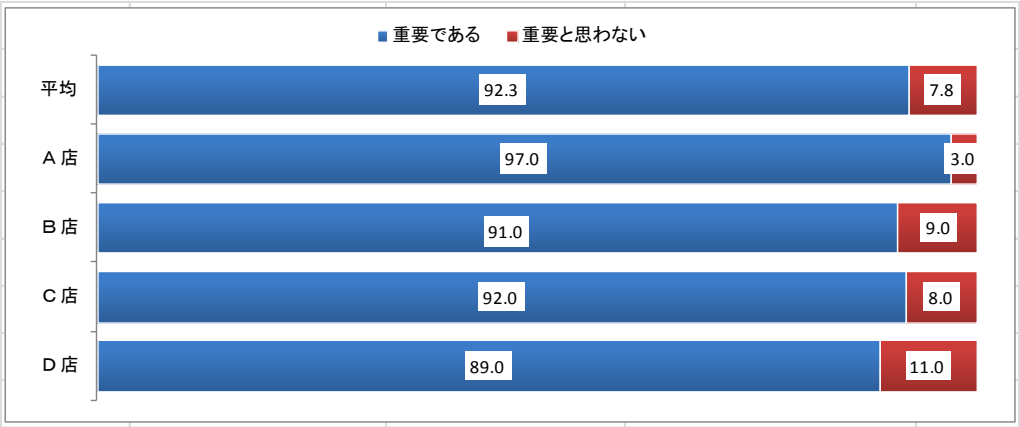


表 2-5　「豚肉の生産情報がわかること」は、豚肉を選ぶとき重要なことですか

		回答数 人	計 %	重要である %	重要と思わない %
計		400	100.0	92.3	7.8
年代	30代まで	88	100.0	95.5	4.5
	40～50代	140	100.0	93.6	6.4
	60代以上	172	100.0	89.5	10.5
小売店	A店	100	100.0	97.0	3.0
	B店	100	100.0	91.0	9.0
	C店	100	100.0	92.0	8.0
	D店	100	100.0	89.0	11.0

（４）　購入した豚肉の「銘柄名」の認知度

購入した豚肉の「銘柄名」は、「知っている」が圧倒的に多く、浸透していることがわかる。
店舗別にみると、特にＡ店において「銘柄名」の認知度が高い。

図 2-5　この豚肉の銘柄名を知っていますか

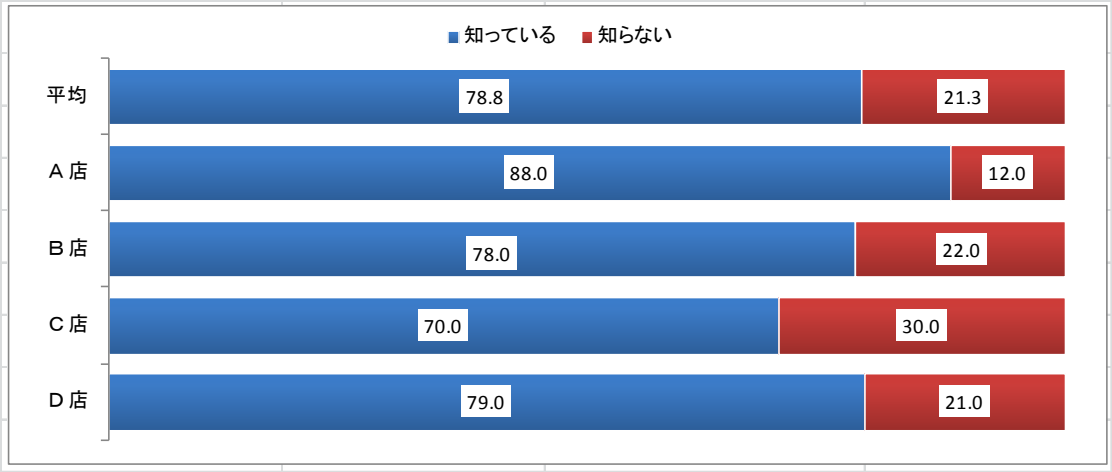


表 2-6　この豚肉の銘柄名を知っていますか

		回答数 人	計 %	知っている %	知らない %
計		400	100.0	78.8	21.3
年代	30代まで	88	100.0	71.6	28.4
	40～50代	140	100.0	84.3	15.7
	60代以上	172	100.0	77.9	22.1
小売店	A店	100	100.0	88.0	12.0
	B店	100	100.0	78.0	22.0
	C店	100	100.0	70.0	30.0
	D店	100	100.0	79.0	21.0

（５）　購入した豚肉の「農場名」の認知度

購入した豚肉の「生産農場名」は、「知っている」が全体の半数以下となっている。

Ｂ店、Ａ店は農場直営店であることから、生産農場の認知度が高いが、Ｃ店・Ｂ店では認知度が低い。

図 2-6　この豚肉の生産農場名を知っていますか

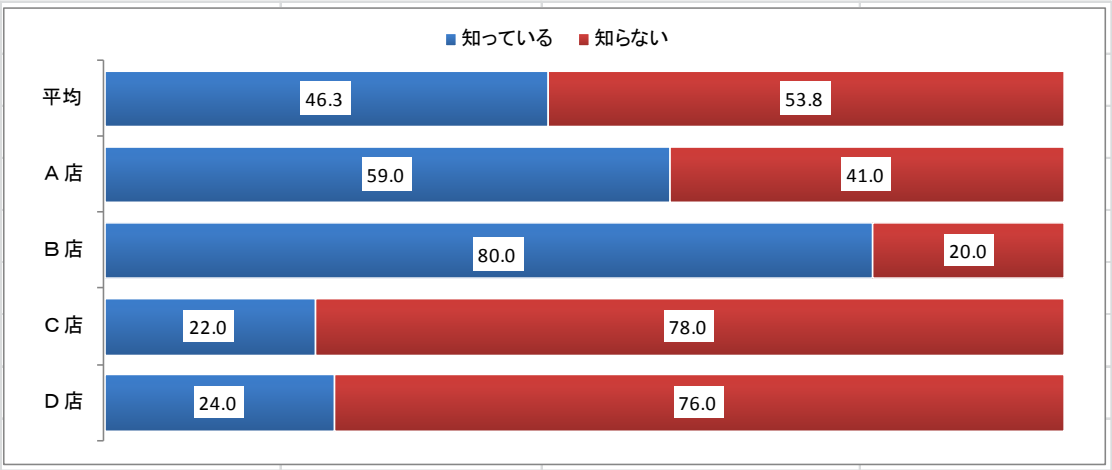


表 2-7　この豚肉の生産農場名を知っていますか

		回答数 人	計 %	知っている %	知らない %
計		400	100.0	46.3	53.8
年代	30代まで	88	100.0	44.3	55.7
	40～50代	140	100.0	50.7	49.3
	60代以上	172	100.0	43.6	56.4
小売店	A店	100	100.0	59.0	41.0
	B店	100	100.0	80.0	20.0
	C店	100	100.0	22.0	78.0
	D店	100	100.0	24.0	76.0

（６）トレーサビリティの認知度

トレーサビリティについては、「言葉だけ知っている」が 3 割、「内容を知っている」が 1 割強で、半数以上が「知らない」となっている。

「30 代まで」では認知度が高い傾向にある。

また、「価格」を重視する人は認知度が低い傾向にある。

図 2-7 トレーサビリティについて知っていますか

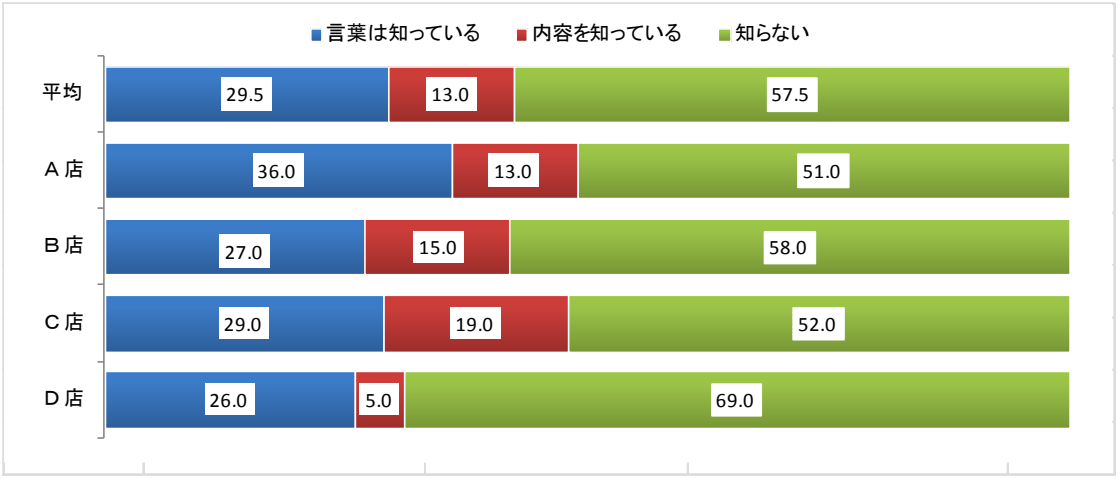


表 2-8 トレーサビリティについて知っていますか

		回答数 人	計 %	言葉は知っている %	内容を知っている %	知らない %
計		400	100.0	29.5	13.0	57.5
年代	30代まで	88	100.0	31.8	17.0	51.1
	40～50代	140	100.0	27.1	12.9	60.0
	60代以上	172	100.0	30.2	11.0	58.7
小売店	A店	100	100.0	36.0	13.0	51.0
	B店	100	100.0	27.0	15.0	58.0
	C店	100	100.0	29.0	19.0	52.0
	D店	100	100.0	26.0	5.0	69.0
豚肉の選定基準	価格	260	100.0	26.9	12.3	60.8
	銘柄	162	100.0	31.5	15.4	53.1
	農場	147	100.0	29.3	13.6	57.1
	生産情報	116	100.0	29.3	12.9	57.8
	その他	8	100.0	37.5	12.5	50.0

（７）「国産豚肉　農場トレーサビリティシステム」の評価

「農場がわかること、生産情報がわかること、トレーサビリティを実施していること」の取組については、「良い」が９割近くで評価が高い。

豚肉を選ぶとき「農場」や「生産情報」を重視する人ほど、評価が高い傾向にある。

年代や小売店において大きな差はみられない。

図 2-8　この豚肉は、「農場がわかること、生産情報がわかること、トレーサビリティを実施していること」の取組ですが、良いと思いますか

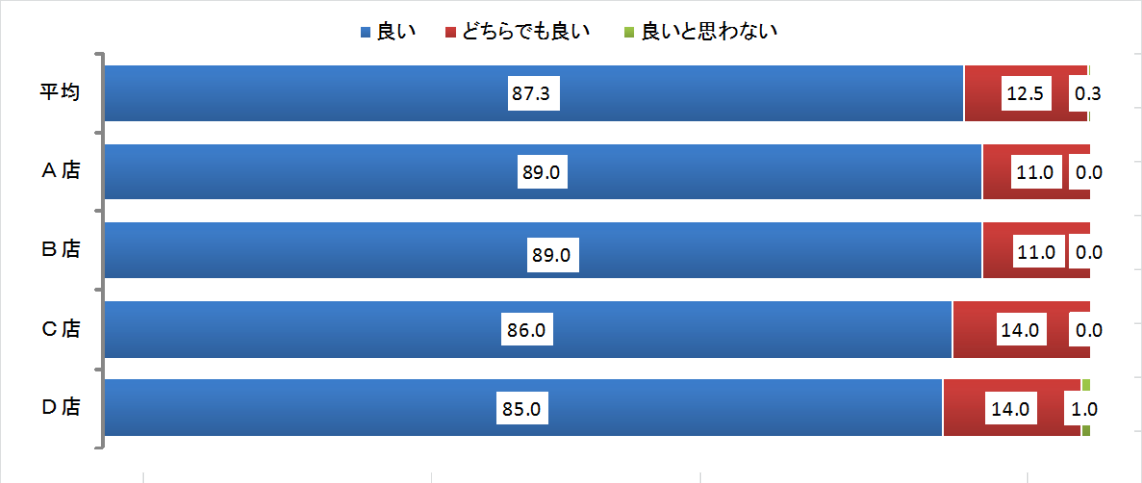


表 2-9　この豚肉は、「農場がわかること、生産情報がわかること、トレーサビリティを実施していること」の取組ですが、良いと思いますか

		回答数 人	計 %	良い %	どちらでも良い %	良いと思わない %
計		400	100.0	87.3	12.5	0.3
年代	30代まで	88	100.0	86.4	13.6	0.0
	40～50代	140	100.0	89.3	10.0	0.7
	60代以上	172	100.0	86.0	14.0	0.0
小売店	A店	100	100.0	89.0	11.0	0.0
	B店	100	100.0	89.0	11.0	0.0
	C店	100	100.0	86.0	14.0	0.0
	D店	100	100.0	85.0	14.0	1.0
豚肉の選定基準	価格	260	100.0	86.5	13.1	0.4
	銘柄	162	100.0	84.0	15.4	0.6
	農場	147	100.0	94.6	5.4	0.0
	生産情報	116	100.0	91.4	8.6	0.0
	その他	8	100.0	75.0	25.0	0.0

（８）今後の農場トレーサビリティ実施店での豚肉の購買意向について

農場トレーサビリティを実施している小売店での今後の豚肉購入意向については、「購入したい」が圧倒的に高い。

特に農場直営のＡ店・Ｂ店において、その傾向が高い。

全店舗ともに優良な顧客に支持されており、ストア・ロイヤリティを確立していることがうかがえる。

図 2-9 「農場がわかること、生産情報がわかること、トレーサビリティを実施していること」に共感し、連携している、この小売店で、今後、この豚肉を購入したいと思いますか

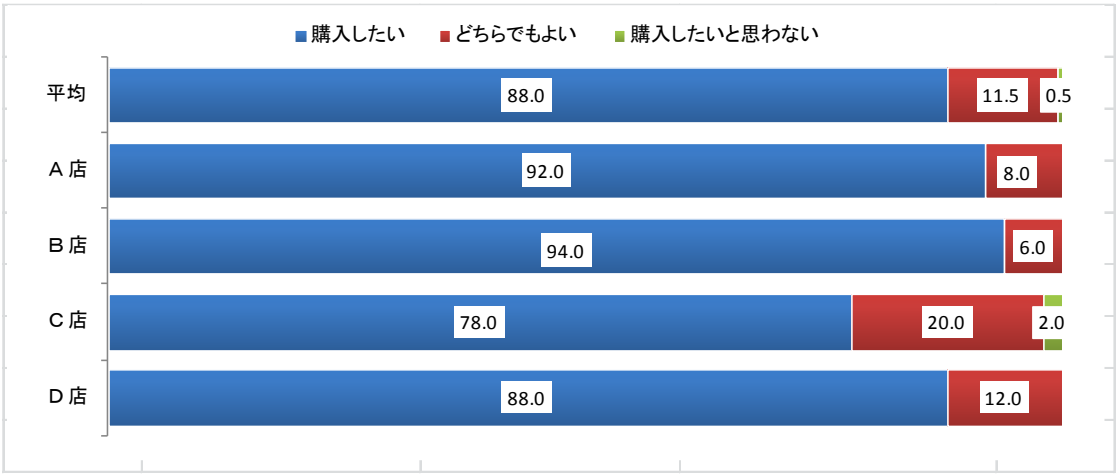


表 2-10 「農場がわかること、生産情報がわかること、トレーサビリティを実施していること」に共感し、連携している、この小売店で、今後、この豚肉を購入したいと思いますか

		回答数 人	計 %	購入したい %	どちらでもよい %	購入したいと思わない %
計		400	100.0	88.0	11.5	0.5
年代	30代まで	88	100.0	81.8	18.2	0.0
	40～50代	140	100.0	90.7	9.3	0.0
	60代以上	172	100.0	89.0	9.9	1.2
小売店	A店	100	100.0	92.0	8.0	0.0
	B店	100	100.0	94.0	6.0	0.0
	C店	100	100.0	78.0	20.0	2.0
	D店	100	100.0	88.0	12.0	0.0
豚肉の選定基準	価格	260	100.0	85.4	14.2	0.4
	銘柄	162	100.0	90.1	9.9	0.0
	農場	147	100.0	91.8	6.8	1.4
	生産情報	116	100.0	93.1	6.9	0.0
	その他	8	100.0	62.5	37.5	0.0

消費者のご意見

■ A店

・安全でおいしいのが一番。

・帰宅時間が毎日19時過ぎで、来店が土日のみ。営業時間がもう少し長いと良い。

・加工品セールを楽しみにしているので定期的にやってほしい。

・おいしいので利用している。

・近いので利用している。スーパーの肉はあまり買わない。

・店舗まで遠いが利用している。店員の対応が良いので引き続き購入したい。

・新鮮で、なおかつ、熟成度もある。おいしいので利用している。

・豚肉に限らず、安心安全な食品を買いたい。

・安心して豚肉を食べるためにも色々な情報を開示いただけることは大変助かる。

・いつも新鮮で色も良いので利用している。

・地産地消を念頭に購入している。

・当店以外での豚肉購入はなし。

・いつも購入している。

・いつもブロックカットをお願いしているが、厚さ、グラム注文の仕方に悩む。その日によって脂の多さも違うからである。

・豚バラ肉の味が特に良い。

■ B店

・生産情報が開示されると安心して購入できる。

・情報公開して安全・安心な豚肉の提供を切望する。

・豚肉はここでしか購入しない。

・おいしい。

・お店の雰囲気が良い。メンチがおいしい。

・大変おいしくいただいている。

・おいしいので応援している。

・デンマークにも視察に行った。日本の養豚も応援している。

・ギョウザ・揚げたてメンチがおいしい。品質はそのままでもう少し値段が安かったらさらにうれしい。セールの時は必ず購入している。

・他の豚肉より肉の脂があまくておいしい。

・新鮮さがよい

・いつもおいしく食べている。小さいこどもがいるので安全で新鮮な食材はとても うれしい。

・他店の豚肉を食べるとここのおいしさがよくわかる。

・ここではギョウザの購入頻度が高い。

・うすい豚肉店の豚肉は出来が良い。よく利用している。

■ C店

・食品は偽装等、年に何度も報道され何を信じてよいかわからないのが現状だ。

・生産情報がわかることは安全面を知るうえで重要だと思う。

・安全な物を食べたい

・はまぽーくはおいしい豚である

・はまぽーくは好きである

・はまぽーくは安心で安全でおいしい

・はまぽーくのウインナーはおいしい

・美味しく安全・安心が一番である。

・豚肉は食べてみないとわからない。

■ D店

・おいしいと期待している。

・同価格の部位でもおいしい時とおいしくない時がある。

・普段はなるべく国産の豚肉を購入している。安全な豚肉を希望している。

・頑張って下さい。

・農場の情報がわかると安心して買える。

・安心・安全・美味しい事いずれも大切と思う。

・私は消費期限を重視している。家庭で冷凍した場合の消費期限について知りたい。

・国産にこだわっている。外国産は安心できない。

・国産かどうかが一番重要なことで、国産を必ず選んでいる。

・国産で質が良ければ高くても買う。また、えさも国産であることや抗生物質の有無も気になる。

・信頼できる豚肉を購入したい。農場名そのものよりもどのような特徴のある農場名なのか情報がほしい。

９　農場トレーサビリティシステム実証展示の成果と今後の課題

実証展示以前の課題整理

課題	現状及び課題整理
①農場がわかる	・　直営店以外では、農場の認知度は低い現状。 ・　消費者からみて、生産農場がわかることは重要なこと
②豚肉の銘柄・特徴がわかる	・　県内における豚肉の銘柄の推進活動の成果から、銘柄の認知度が高く、品質・おいしさの支持もある。
③農場の生産情報がわかる	・　生産情報に関する情報提供は行っていない。しかし、問い合わせがあれば対応できる状況にある。
④農場の品質・衛生管理がわかる	・　品質・衛生管理に関する情報提供は行っていない。しかし、問い合わせがあれば対応できる状況にある。 ・　農場の品質・衛生管理が一定の水準に達しているかどうかは不明である。 ・　認証取得も少ない現状。
⑤豚及び豚肉の工程がわかる	・　農場から小売店までの流通経路に関する情報提供は行っていない。しかし、問い合わせがあれば対応できる状況にある。 ・　農場における飼育管理や出荷情報は、記録簿や伝票の保管などで行われている。 ・　しかし、トレーサビリティの考え方や手順・方法は経営者や従業員に共有されていない。

現状、トレーサビリティは、何となく確立されている状況。
（川下から、農場が特定できるという意味において）

実証展示の成果と今後の課題

課題	成果及び今後の課題
①農場がわかる	・　実証用パネル展示、web サイトによる情報提供、店頭アンケート時のパンフレット配布などにより、認知度向上を図った。 ・　継続して実施することで認知度が図れる。 ・　店頭におけるプロモーション実施が重要。
②豚肉の銘柄・特徴がわかる	・　実証用パネル展示、web サイト、店頭アンケート時のパンフレット配布などにより、情報提供を行った。 ・　継続して実施することが重要。 ・　店頭におけるプロモーションも効果が大きいので小売店との連携が重要。
③農場の生産情報がわかる	・　実証用パネル展示、web サイト、店頭アンケート時のパンフレット配布などにより、情報提供を行った。 ・　継続して実施することが重要。 ・　問い合わせにより、随時回答できることが重要。
④農場の品質衛生管理がわかる	・　実証用パネル展示、web サイトなどにより、情報提供を行った。 ・　継続して実施することが重要。 ・　問い合わせにより、随時回答できることが重要。 ・　品質・衛生管理は、より高い水準をめざし、認証取得も含めて取り組む必要がある。
⑤豚及び豚肉の工程がわかる	・　実証用パネル展示、web サイトなどにより情報提供を行った。 ・　農場が出荷ごとに JPPA の「国産豚肉農場トレーサビリティシステム」に出荷情報を送付すること、そしてその商品番号を小売店に伝達することが今回の実証における役割であった。 ・　今後は、農場自ら、JPPA システムにログインし、入力することが課題である。 ・　商品番号の表示は、前後のロットの混入の問題があり、これについては、複数の商品番号を表示することで対応する。 ・　農場における飼育管理や出荷情報は、記録簿や伝票の保管などで行われているが、保管方法、役割分担について徹底する必要がある。 ・　農場トレーサビリティの考え方や手順・方法は経営者や従業員に確実に共有する必要がある。 ・　農場と小売店がトレーサビリティの意義や情報伝達について共有を深めていく必要がある。
その他	・　実証展示の対象は、流通経路がシンプルで、日頃から農場と小売店の連携ができているので、情報伝達や作業コストの負担は少なかった。 ・　実証展示のシステムを継続することで、「国産豚肉　農場トレーサビリティシステム」の５つのねらいを達成することが課題である。