

ひょうご推奨ブランド農産物（きのこ類を除く）審査基準

1 対象食品

(1) 食品名：農産物（きのこ類を除く）

(2) 上記(1)の要件

環境創造型農業を実践していること。

ただし、養液（土耕）栽培の土づくり及び化学肥料低減技術の導入についてはこの限りではないが、環境負荷軽減への取組を行っていることを条件とする。

2 確認事項

(1) 個性・特長

次の事項により、個性・特長としての妥当性が確認できること。

① 生産方法

ア 土づくり技術の導入

(ア)たい肥等有機質資材施用、(イ)緑肥作物利用、

(ウ)その他（その作物特有の技術に限る）

イ 化学肥料低減技術の導入

(ア)局所施用、(イ)肥効調節型肥料施用、(ウ)有機質肥料施用、

(エ)その他（その作物特有の技術に限る）

ウ 化学合成農薬低減技術の導入

(ア)温湯種子消毒、(イ)機械除草、(ウ)除草用動物利用、(エ)生物農薬利用、

(オ)対抗植物利用、(カ)抵抗性品種栽培・台木利用、(キ)天然物質由来農薬利用、

(ク)土壌還元消毒、(ケ)熱利用土壌消毒、(コ)光利用、(ク)被覆栽培、

(シ)フェロモン剤利用、(ス)マルチ栽培、(セ)その他（その作物特有の技術に限る）

ただし、野菜及び果樹の化学合成農薬低減技術については、複数の技術を導入することを基本とする。

② 品質

ア 品質に応じた一定の基準（出荷基準）を設けていること。

イ おいしさ等の特長を客観的な数値等で表現できること。

③ 地域性、歴史その他の県産食品への選好を喚起するもの

ア 各地域の特性や個性、こだわり等が表現できること。

(2) 安全性の確保

ア 生産者が適切な生産基準^{*1}に基づいた栽培を行っていること。

※1 適切な生産基準の例：JA等が作成した病虫害防除暦等^{*2}

※2 普及センター等による監修が行われ、「兵庫県農作物病虫害・雑草防除指導指針」の内容を遵守（農薬取締法による使用基準を遵守）しているもの。

イ 農薬を使用した場合は、その残留量が食品衛生法に規定されている残留農薬基準を超えていないこと。

ウ 生産ほ場は周辺から農薬等が飛来しないように区分又は措置を講じていること。

(3) 安心感の醸成

次の①～②を全て満たすこと。

① 生産者が、栽培管理や出荷の状況を記録して保管（出荷・販売終了後3年間）し、消費者や取引先からの問い合わせ等に応じて開示できる体制となっていること。

② 栽培責任者及び確認責任者が設置されていること。

ひょうご推奨ブランド農産物（きのこ類） 審査基準

1 対象食品

- (1) 食品名：きのこ類（しいたけ、なめこ、ひらたけ、ぶなしめじ、えのきたけ、まいたけ、えりんぎ、きくらげ、たもぎだけ）
- (2) 上記（1）の要件

対象食品	要件
しいたけ	兵庫県内で植菌、培養、採取が行われ、原産地を「兵庫県」と表示可能なもの、かつ、輸入菌床*を使用していないもの。
なめこ、ひらたけ、ぶなしめじ、えのきたけ、まいたけ、えりんぎ、きくらげ、たもぎだけ	兵庫県内で採取され、原産地を「兵庫県」と表示可能なもの、かつ、輸入菌床*を使用していないもの。

*菌床製造、植菌、培養を海外で行った菌床のこと。

2 確認事項

(1) 個性・特長

次の事項により、個性・特長としての妥当性が確認できること。

① 生産方法

※菌床栽培の場合

ア 農薬を使用せずに栽培したもの。

イ 廃菌床の堆肥化、ボイラー燃料への利用、バイオマスボイラーの導入など資源の循環利用や環境負荷軽減に資する栽培方法を導入すること。

ウ 菌床培地の原材料は産地が確認されたものを使用すること（原材料の産地や分別管理等の流通・保管状況が適切であることを確認していること）。

エ 菌床培地の原材料となるコーンコブ等については、非遺伝子組み替え作物を使用すること。

※原木栽培の場合

ア 農薬を使用せずに栽培したもの。

イ 袋かけによる水分の適正管理等に資する栽培方法を導入すること。

ウ 廃ほだ木のボイラー燃料への利用、バイオマスボイラーの導入など資源の循環利用や環境負荷軽減に資する栽培方法を導入すること。

エ 産地が確認された原木を使用すること。

② 品質

ア おいしさ等の特長を客観的な数値等で表現できること。

(ア) 品種特有の色調、形状を呈し、均整がとれていること。

(イ) 傘の直径が一定の大きさ以上、かつ、菌体に損傷・変形や虫害が認められないこと。

(ウ) 収穫日時を明確にする等新鮮さを説明できること。

(エ) 収穫時期等により食べ頃を説明できること。

③ 地域性、歴史その他の県産食品への選好を喚起するもの

ア 各地域の特性や個性、こだわり等が表現できること。

(ア) 地域で産地化に向けた取組を進めているもの。

(2) 安全性の確保

ア 生産者が林業技術マニュアル特用林産編その他これに準じる基準に基づいた栽培を行っていること。

イ 生産ほ場は周辺から農薬等が飛来しないように区分又は措置を講じていること。

別表（要領第5条関係）

ひょうご推奨ブランド食品審査基準

（3） 安心感の醸成

次の①～②を全て満たすこと。

- ① 生産者が、栽培管理や出荷の状況を記録して保管（出荷・販売終了後3年間）し、消費者や取引先からの問い合わせ等に応じて開示できる体制となっていること。
- ② 栽培責任者及び確認責任者が設置されていること。

ひょうご安心ブランド農産物（きのこ類を除く） 審査基準

1 対象食品

- (1) 食品名：農産物（きのこ類を除く）
- (2) 上記(1)の要件
環境創造型農業を実践していること。

2 確認事項

(1) 個性・特長

次の事項により、個性・特長としての妥当性が確認できること。

① 生産方法

環境創造型農業の実践により、化学的に合成された肥料及び農薬の使用を慣行の50%以上低減していること。又は、農林物資の規格化等に関する法律（昭和25年法律第175号）（以下「JAS法」という。）に基づき、有機農産物の農林規格による有機農産物の表示が可能なもの。

ア 土づくり技術の導入

- (ア)たい肥等有機質資材施用、(イ)緑肥作物利用、
(ウ)その他（その作物特有の技術に限る）

イ 化学肥料低減技術の導入

- (ア)局所施用、(イ)肥効調節型肥料施用、(ウ)有機質肥料施用、
(エ)その他（その作物特有の技術に限る）

ウ 化学合成農薬低減技術の導入

- (ア)温湯種子消毒、(イ)機械除草、(ウ)除草用動物利用、(エ)生物農薬利用、
(オ)対抗植物利用、(カ)抵抗性品種栽培・台木利用、(キ)天然物質由来農薬利用、
(ク)土壌還元消毒、(ケ)熱利用土壌消毒、(コ)光利用、(ク)被覆栽培、
(シ)フェロモン剤利用、(ス)マルチ栽培、(セ)その他（その作物特有の技術に限る）

(2) 安全性の確保

ア 農薬を使用した場合は、その残留量が食品衛生法に規定されている残留農薬基準の1/10以下であるもの。

イ 生産者が適切な生産基準^{*1}に基づいた栽培を行っていること。

※1 適切な生産基準の例：JA等が作成した病虫害防除暦等^{*2}

※2 普及センター等による監修が行われ、「兵庫県農作物病虫害・雑草防除指導指針」の内容を遵守（農薬取締法による使用基準を遵守）しているもの。

ウ 生産ほ場は周辺から農薬等が飛来しないように区分又は措置を講じていること。

(3) 安心感の醸成

①～⑤を全て満たすこと。

① 兵庫県内の農業協同組合、農業経営を営む法人又は3戸以上の農家等で構成する生産集団、教育・研究機関（農業高校、農業大学校、大学等）又は別に定めるもの^{*}が生産する農産物であること。

② 上記の生産集団等に栽培責任者及び確認責任者を設置していること。

③ 生産者が、栽培管理や出荷の状況を記録して保管（出荷・販売終了後3年間）し、消費者や取引先からの問い合わせ等に応じて開示できる体制となっていること。

ること。

- ④ 生産集団構成員に対して生産方法等についての研修を定期的実施していること。
- ⑤ 兵庫県食品トレーサビリティガイドライン（ステップ2：ロット管理の実施）に基づく取引情報が整備されていること。

※ 別に定めるもの

ア 日本農林規格等に関する法律（昭和25年法律第175号）に基づく登録認証機関により認証を受けた有機農産物（きのこ類を除く）の生産行程管理者

イ 環境と調和のとれた食料システムの確立のための環境負荷低減事業活動の促進等に関する法律（令和4年法律第37号）に基づき環境負荷低減事業活動実施計画の認定を受けている者

なお、同法附則第3条第2項に基づき、効力を有する導入計画（廃止前の持続性の高い農業生産方式の導入の促進に関する法律第4条第1項に規定する計画）の認定を受けている者を含む

ウ 農業生産工程管理（GAP）の外部認証を受けている者

ひょうご安心ブランド農産物（きのこ類） 審査基準

1 対象食品

- (1) 食品名：きのこ類（しいたけ、なめこ、ひらたけ、ぶなしめじ、えのきたけ、まいたけ、えりんぎ、きくらげ、たもぎだけ）
- (2) 上記（1）の要件

対象食品	要件
しいたけ	兵庫県内で植菌、培養、採取が行われ、原産地を「兵庫県」と表示可能なもの、かつ、輸入菌床*を使用していないもの。
なめこ、ひらたけ、ぶなしめじ、えのきたけ、まいたけ、えりんぎ、きくらげ、たもぎだけ	兵庫県内で採取され、原産地を「兵庫県」と表示可能なもの、かつ、輸入菌床*を使用していないもの。

*菌床製造、植菌、培養を海外で行った菌床のこと。

2 確認事項

(1) 個性・特長

次の事項により、個性・特長としての妥当性が確認できること。

① 生産方法

※菌床栽培の場合

- ア 農薬を使用せずに栽培したもの。
- イ 廃菌床の堆肥化、ボイラー燃料への利用、バイオマスボイラーの導入など資源の循環利用や環境負荷軽減に資する栽培方法を導入すること。
- ウ 菌床培地の原材料は産地が確認されたもの（原材料の産地や分別管理等の流通・保管状況が適切であることを確認していること）、かつ、有機農産物の日本農林規格（平成12年1月20日農林水産省告示第59号）第4条の栽培場における栽培管理の項の基準に適合する資材を使用すること。

※原木栽培の場合

- ア 農薬を使用せずに栽培したもの。
- イ 袋かけによる水分の適正管理等に資する栽培方法を導入すること。
- ウ 廃ほだ木のボイラー燃料への利用、バイオマスボイラーの導入など資源の循環利用や環境負荷軽減に資する栽培方法を導入すること。
- エ 産地が確認された原木、かつ、有機農産物の日本農林規格（平成12年1月20日農林水産省告示第59号）第4条の栽培場における栽培管理の項の基準に適合する原木を使用すること。

② 品質

- ア おいしさ等の特長を客観的な数値等で表現できること。
- (ア) 品種特有の色調、形状を呈し、均整がとれていること。
- (イ) 傘の直径が一定の大きさ以上、かつ、菌体に損傷・変形や虫害が認められないこと。
- (ウ) 収穫日時を明確にする等新鮮さを説明できること。
- (エ) 収穫時期等により食べ頃を説明できること。

(2) 安全性の確保

- ア 生産者が林業技術マニュアル特用林産編その他これに準じる基準に基づいた栽培を行っていること。
- イ 生産ほ場は周辺から農薬等が飛来しないように区分又は措置を講じていること。

（3） 安心感の醸成

①～⑤を全て満たすこと。

- ① 兵庫県内のきのこ生産を営む法人又は3戸以上の生産者等で構成する生産集団、農業協同組合、教育・研究機関（農業高校、農業大学校、大学等）又は別に定めるもの※が生産するきのことであること。
- ② 上記の生産集団等に栽培責任者及び確認責任者を設置していること。
- ③ 生産者が、栽培管理や出荷の状況を記録して保管（出荷・販売終了後3年間）し、消費者や取引先からの問い合わせ等に応じて開示できる体制となっていること。
- ④ 生産集団構成員に対して生産方法等についての研修を定期的実施していること。
- ⑤ 兵庫県食品トレーサビリティガイドライン（ステップ2：ロット管理の実施）に基づく取引情報が整備されていること。

※ 別に定めるもの

- ア 日本農林規格等に関する法律（昭和25年法律第175号）に基づく登録認証機関により認証を受けた有機農産物の生産行程管理者
- イ 農業生産工程管理（GAP）の外部認証を受けている者