

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

**ひょうご推奨ブランド農産物（米）審査基準**

**1 対象食品**

(1) 食品名：米

(2) 上記(1)の要件

化学的に合成された肥料及び農薬の使用を慣行の30%以上低減して生産されていること。

**2 確認事項**

(1) 個性・特長

次の事項を目安に、個性・特長としての妥当性が確認できること。

農産物検査を受検し、品種名が明確にできる兵庫県産地品種銘柄であること  
(ただし、③のアの(ウ)の場合を除く)

**① 生産方法**

ア 環境に負荷をかけない有機質資材の利用等の技術

(ア) 堆肥等有機質資材の利用

(イ) レンゲ、クローバーなど緑肥作物の鋤きこみ（肥料効果）

(ウ) ぬかの利用（肥料効果）

(エ) カニがらの利用（肥料効果）等

イ 農薬使用を削減するための技術

(ア) 再生紙マルチ栽培（除草剤の使用を少なくする効果）

(イ) コイヤやカブトエビの利用（水をにごらせる抑草効果）

(ウ) 中耕機械の利用（除草剤の使用回数の減少効果）

(エ) あいがも農法（農薬を使用しない栽培方法）

(オ) 種子の温湯消毒技術の導入（農薬の使用を少なくする効果）

(カ) 育苗床土の蒸気消毒や焼き土の利用（農薬の使用を少なくする効果）

(キ) ケイ酸質資材の使用による病虫害抵抗性向上（農薬の使用を少なくする効果）

(ク) 集団での適期畦畔除草によるカメムシ等の虫害防除（殺虫剤の使用を少なくする効果）

(ケ) 深水管理による雑草繁茂抑制（除草剤の使用を少なくする効果）

(コ) 天敵等生物農薬の使用（農薬の使用を少なくする効果）

(サ) 地域での発生予察による適期防除等

※上記のほか、個々の生産方式については、「兵庫県持続性の高い農業生産方式導入指針」を参考にすること。

**② 品質**

出荷基準を設けていること。

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) 食味値が一定値以上

(イ) タンパク質・アミロース等の成分値が一定値以内

(ウ) DNA鑑定結果の添付

(エ) 一定以上（例 1.9mm）のふるいによる選別等

**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) 地域特性を表現できるもの

(例) 地域固有の土壤条件下（蛇紋岩地帯等）で栽培された米等

(イ) 稲木架けによる自然乾燥、除湿乾燥、穀殻乾燥などおいしいお米を生産す

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

るためのこだわりの乾燥方法等

(ウ) 希少な品種や特別の形質を持った品種

(エ) 行政機関等が設定した一定基準を満たしているもの（地域団体商標等）等

**(2) 安全性の確保**

生産者が、適切な生産基準に基づいた栽培を行っていること。

(適切な生産基準（例：JA等が作成した病害虫防除暦等）

※JA等が作成する病害虫防除暦等

普及センターによる監修が行われ、「兵庫県農作物病害虫・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。

※農薬を使用した場合

農産物中の残留農薬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。

**(3) 安心感の醸成**

次の①～④を全て満たすこと。

① 生産者が、栽培管理の状況を「生産日誌」等に記録していること。

② 生産者等は、その農産物を適切に管理し、消費者や取引先から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。

③ 栽培責任者及び確認責任者が設置されていること。