

ひょうご推奨ブランド農産物（野菜）審査基準

1 対象食品

(1) 食品名：野菜

(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。

養液（土耕）栽培における化学的に合成された肥料の使用についてはこの限りではない。

ただし、「循環式栽培システム」、「排液を出さない栽培システム」、「肥料成分の使い切り」の設備、又は「廃液中肥料成分の除去」、「セリ等の植物による浄化」、

「排液の液肥としての利用」等で肥料成分の除去の過程が確認でき、環境負荷軽減への取組を行っていると判断できることを条件とする。

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。

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) 緑肥作物の利用 等

イ 農薬使用を削減するための技術

(ア) 機械による除草

(イ) 被覆を行った栽培(虫よけマルチ等による虫よけ)

(ウ) 抵抗性品種の利用

(エ) ケイ酸の利用(病害抵抗性の向上)

(オ) 光利用による害虫対策(黄色灯・光反射資材等による忌避、黄色粘着資材による捕殺、紫外光照射による発病抑制等)

(カ) 生物農薬の利用 (天敵による害虫駆除、BT剤等)

(キ) 対抗植物やおとり植物の利用

(ク) フエロモン剤の利用 (害虫の誘引、捕殺、交信搅乱)

(ケ) 熱による消毒

(コ) 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) 収穫から店頭に並ぶまでの具体的な過程を明確にする等、他産地の同品目と比べて新鮮さを説明できること

(イ) 収穫時期、推定熟期等により食べ頃を説明できること

(ウ) 「朝どり出荷」については、収穫した日のうちに店頭で販売されること 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

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

- (ア) 地域が誇る伝統を有したもの（兵庫県や地域固有の品種・系統であること：岩津ねぎ、網干メロン、三田うど等）等
- (イ) 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①～③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。
- ③ 栽培責任者及び確認責任者が設置されていること。