

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、(ク)熱利用土壌消毒、(コ)光利用、(ケ)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。