

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
兵庫県内で採取され、原産地を「兵庫県」と表示可能^{*1}なもの、かつ、輸入菌床^{*2}を使用していないもの。
※1 採取地が兵庫県内であるもの。
※2 菌床作製、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に行っていること。
- 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