

ひょうご推奨ブランド農産物（小豆）審査基準

1 対象食品

(1) 食品名：小豆

(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。

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

(ウ) 有機質肥料の利用 等

イ 農薬使用を削減するための技術

(ア) 被覆資材や中耕機械の利用（除草剤の使用回数の減少効果）

(イ) 光利用による病害虫対策（光反射テープによる忌避等）

(ウ) フェロモン剤の利用（害虫の誘引、捕殺）

※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) 粒径が一定以上（例）赤小豆 5.6mm 以上 白小豆 4.9mm 以上 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) 地域固有の品種・系統であること（子実の形質、莢の熟莢色等の特徴的な形質）

(イ) はざかけ等による自然乾燥、手作業による脱穀などのこだわりの乾燥・調製方法 等

(ウ) 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。

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

--