

## みえの安心食材表示制度について

### Q1-1 みえの安心食材表示制度のポイントはどのようなものですか。

3つのポイントがあります。

- 化学農薬の節減やたい肥の活用など環境に配慮した生産を行っています。
- ホームページから登録番号を活用することで、作った人や作り方を知ることができます。  
ホームページ：<http://mie-ansinsyokuzai.org>
- 第三者機関の(公財)三重県農林水産支援センターが認定審査機関として、現地調査や栽培履歴の内容確認を行い厳しくチェックしています。

以上のことから、環境への配慮を行い適切に生産された三重県産の農畜産物を、より安心して県民の皆さんに選んでいただくことができる仕組みとなっています。

### Q1-2 認定審査料はどのような目的で集められているのですか。

認定審査機関が実施する認定審査の費用として、認定審査機関が徴収しています。

認定の有効期間は1年間であり、認定審査は毎年度行われますので、認定審査料も毎年度必要となります。

また、審査のための費用であるため、不認定であっても必要となります。

なお、事前に認定辞退の申請があれば、その年度の審査は行わず料金も発生しません。この場合、次年度以降に認定審査希望の申請があれば、審査を受けることができます。

### Q1-3 みえの安心食材としての認定は製品の品質保証となるものですか。

認定は「人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度」として定められた生産方法ならびに生産管理に関する基準を満たしていることを認めたものであり製品の品質や安全を保証するものではありません。

登録生産者は、認定を受けた生産物やその表示に対する責任を負うものとし、健康被害発生等に関する損失負担は、登録生産者が負うものとしています。(要綱第11)

### Q1-4 任意組織でまとまって生産している場合、団体としての登録となりますか。

法人と同様の扱いとはなりませんか。

次の条件を満たし、なおかつ、登録判定会で認められた場合、“見なし法人”として法人と同様の扱いとします。

○人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度実施要領第11条2項

- (1) 組織として、代表者、会計管理を定めた規程があること。
- (2) すべての帳簿類が、組織名で作成され管理されていること。ただし、複数の経営主による帳簿を取りまとめただけでは、見なし法人として扱わない。
- (3) 生産から出荷販売まで、会計処理を含む全ての管理が単一であり、組織名で行われていること。

なお、前述の“見なし法人”としての判断は本制度上の判断であり、税制等の諸制度における判断とは関係しません。

例： ○◇組合（任意組織）がハウスを共同管理しており、出会い作業で栽培を行っている。組織構成員、作業への参加者、また、その数とは関わりなく、収穫物は組織として管理している。

（対応） 見なし法人としては認められません。

任意組織として適切な会計処理を行い構成員個々の持ち分、責任を明確にすべきものであり、任意組織（団体）として扱い、任意組織の構成員もしくは栽培に参加する一部の参加構成員をもって、登録・認定対象の団体構成員とします。

なお、元となる組織から一部の構成員が参加し、グループを作って栽培を行う場合は、元となる組織と区別するため、栽培部会名などを作って登録してください。

○◇組合（構成員50名）構成員の一部がグループ（参加者3名）を作ってほうれんそうを栽培する場合

→登録申請者名：○◇組合ほうれんそう部会（構成員数3名）

例： 任意組織（A）の構成員に別の任意組織（B）が入っている。

（対応） 安心食材への登録申請は団体Aとして行ってください。組織Bに対しては、登録判定会がやむを得ないものとしてその事情を認めた場合にかぎり、団体Aの一構成員（1人）として扱う場合があります。

#### Q1-5 県外で生産されたものも認定対象となりますか。

また、県外の生産者も登録・認定対象となりますか。

三重県内で生産されたものを認定対象としていますので、県外で生産された生産物は対象となりません。

但し、本制度は、生産物を認定するものであり、人の認定ではありませんので、生産地が三重県内であれば、登録・認定者の所在地が県外であっても登録・認定対象とします。

なお、登録番号における地域番号は生産地をもって決定します。

（団体の場合）

団体の構成員に、県外の生産地で生産する生産者が含まれており、県内産に県外産の生産物を混ぜて出荷する場合は、登録・認定対象とします。但し、その場合でも、個人で出荷する場合には、他の府県のみで生産された生産物に、認定表示票（認定マーク）を表示できません。

#### 農産物について

##### Q2-1 化学肥料及び化学農薬の節減とはどのような趣旨によるものですか。

また、どのような点で自然にやさしいといえるのですか。

制度の趣旨として環境に配慮した生産の実施があります。

過剰な投入を行わないことはもちろんですが、無駄のない効率的な資材活用によってその使用量を減らすことは、環境への負荷を減らすことにもなると考えられます。

また、有機性資源の積極的な活用による循環型の生産や土作りの実施も、環境に配慮した生産といえます。

化学肥料については、それを使用することが即環境負荷につながるようなものではありませんが、土作りと有機性資源の積極的な活用により、その使用量は減ると考えられます。

本制度では、環境に配慮した（自然にやさしい）生産として土作りと有機性資源の活用促進を進めており、その目安として化学肥料の3割節減を基準としています。

また、化学肥料、有機質肥料いずれであっても、過剰投入は環境汚染の原因となります。このため、登録・認定基準では総窒素投入量に上限を設けています。（農産物登録・認定基準「化学窒素・化学合成農薬の考え方」参照）

化学農薬については、一般に生物になんらかの影響を与える性質をもっていることから、それを環境への負荷として低減するという視点で、3割節減を求めています。

## Q2-2 化学肥料及び化学合成農薬について、なぜ3割節減なのですか。

節減割合の指標となっている一般栽培レベルは、県内の生産実態にあわせて定められています。各生産現場では、効率的な資材活用をめざして様々な努力が続けられており、一般栽培レベルもそうした状況を反映したものとなっています。

みえの安心食材では、さらに、一步進んだ生産方法として、一般栽培レベルからの3割節減を登録・認定基準としています。

また、本制度は県内農産物全体に広まることを目的としていますので、5割以上の節減といった特別な生産方法はなじまないと考えます。

さらに、節減等により収穫量が減るといった生産性への影響については、環境配慮の面からも、慎重に考える必要があります。資材使用量が減ってもそれ以上に収穫量が減っては、エネルギー効率や土地利用効率の悪化など、むしろ環境負荷が増大する場合も考えられます。

## Q2-3 登録・認定基準「別表1 土耕栽培作物」にある1. 有機質資材施用技術について実施しなくてもよいとする条件のうち「b 合理的な理由があり、その理由を登録判定会が適当と認めた場合。」とは具体的にどのようなことが想定されますか。

また、1（2）における植物残渣とはどのようなものですか。

いずれも、施用時期、方法、量についての妥当性判断は登録判定会が行うものとしますが、次のような場合が想定されます。

### 【毎年実施しない状況】

- ・麦・大豆の2年3作において、大豆収穫後にたい肥施用を行う。（2年間に1回の施用を行う状況）

### 【植物残渣の活用】

- ・刈草（生草又は乾燥状態）、腐葉土の活用

## Q2-4 一般栽培レベルとはどのような考え方によるものですか。

みえの安心食材表示制度では、農産物関係における肥料ならびに農薬使用の基準として「一般栽培レベル」を定めており、特別栽培農産物ガイドラインにおける「慣行レベル」とは区別しています。

「慣行レベル」は現地に生産の広がりがあり、その中で標準的に行われているレベルです。従って、県内に一定規模の生産があることが必要であり、また、生産技術の変化などによってその値が変化することが考えられます。

一方、みえの安心食材表示制度では、一定の基準を定め、その基準に対して農薬使用等の節減を行う考え方をとっています。従って、特別栽培農産物ガイドラインにおける慣行レベルとは考え方が異なり、基準点として「一般栽培レベル」を定めています。

また、多種類の品目が生産され流通することは望ましいことであり、県内での生産規模が小さくても栽培方法などに関して適切な知見が得られれば「一般栽培レベル」を設定して対応しています。

## Q2-5 使用成分回数から除外してカウントする農薬とはどのような考え方によるものですか。

「特別栽培農産物ガイドライン」と同様の考え方にに基づき、登録判定会もしくは認定審査会で判断します。

- ①「有機農産物の日本農林規格」別表2の農薬
- ②特定農薬（特定防除資材）  
農薬取締法第2条第1項により定められたもの  
（天敵、エチレン、次亜塩素酸水、重曹、食酢）
- ③「三重県における節減対象外農薬台帳（三重県「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」に関する慣行レベル策定等要領第12に基づくもの）」に記載された農薬
- ④展着剤

## Q2-6 オクトクロスの規定はどのような考え方によるものですか。

オクトクロスは溶液中の濃度によって使用基準が定められており、使用回数の上限も定められていません。

また、使用方法として分割施用がありますが、その時期は生育状況によって判断されるので、使用回数として標準化することは不可能と考えられます。

みえの安心食材における農薬使用状況の評価は使用成分回数で判断していますが、以上の理由によりオクトクロスは使用成分回数によって使用量を標準化して判断することが困難な剤であると考えます。

このため、オクトクロスのみ特別規定を定めて対応することとしています。

この規定はオクトクロスのみを対象としており、その他の農薬には適用しません。

したがって、登録基準で使用量が3kg/10aである剤を、ほ場全体に1kg/10aで散布した場合（使用量が1kgなので、1/3成分回数とすべきではないか。）、1/3成分回数ではなく1成分回数として対応します。

## Q2-7 特定防除資材としての判断が保留されている資材はみえの安心食材表示制度において使用が認められますか。

特定防除資材としての判断が保留されている資材（以下「特定防除保留資材」という。）については、「農薬取締法の一部を改正する法律の施行について」（平成15年3月13日14生産第10052号農林水産省生産局通知）第2\_3（2）において、「判断が保留されたものであっても、農薬としての効果を謳って販売されるものは、従来どおり取締りの対象とするが、使用者自らが農薬と同様の効果があると信じて使用するものは、この限りではない。」とされており一般に使用することは認められています。

しかし、みえの安心食材では、申請があった特定防除保留資材ごとに、みえの安心食材で使用可能とどうかの判断を、人と自然にやさしいみえの安心食材表示制度検討会で決定します。

ただし、検討会で判断した特定防除保留資材について、国がその区分や取扱いを変えた場合は、検討会で再度検討することとします。

使用可能となった特定防除保留資材については、その他の資材に分類することとします。

## Q2-8 複数の生産者の生産物を混合して商品化する場合、個々で申請し、認定を受けることはできますか。

全ての申請者がみえの安心食材の認定を受けなければ表示はできません。そのため混合して管理する場合は、団体として申請することが望ましいと考えます。

なお、個人でも申請はできますが、混合されるため生産者個々の認定マークの添付はできません。

Q2-9 水稲種子消毒における農薬廃液はどのように処理すればよいのですか  
農薬散布残液はどのように処理すればよいのですか

散布残液や水稲種子消毒剤のように使用後に残った農薬廃液（以下「使用後の農薬廃液」）の処理方法について、農薬取締法による規定はありません。

しかし、人と自然にやさしい、環境に配慮した栽培方法で生産された作物を登録・認定する本制度では、農薬排液・散布器具類の洗浄液の処理についても十分な配慮が求められます。具体的には、以下の項目についても確認し、登録・認定を行うものとします。

(1) 使用後の農薬廃液

使用後の農薬廃液は、河川、湖沼、用水路、下水等の環境に廃棄せず、産業廃棄物処理業者に委託処理する。（土耕栽培農産物基準 8（14）、ベッド栽培農産物基準 5（8））

希釈したものを廃棄することも、本制度では適当とは判断しません。また、一部の作型、品種のみで不適切な処理が行われていた場合でも、管理行為として不適切であると判断し対象品目全体を不認定とします。

さらに、浸漬法による水稲種子消毒剤使用では残液の発生が必ずあるので、その処理方法について審査の対象とし、前述のような適切な処理が行われていない、または、処理方法が確認できない場合は不認定とします。

(2) 散布器具類の洗浄液

① 散布器具等の洗浄液は、河川などの環境や後作に影響を与えないよう配慮して、自己所有地内の農作物の植え付けされていない土壌にしみ込ませる。

② 廃液処理装置が設置されている場合はそれらを利用し、適切に処理する。

③ 河川、湖沼、用水路、下水、地下水等の水系に流れ込まないように、最大限の注意を払う。

- ・上記の内容は農薬工業会の「使用残農薬の管理と処分に関するガイドライン」に準拠しています。
- ・農薬使用にあたっては、必要量を正確に計量し残液が発生しないように作業を行ってください。

Q2-10 トマトーンやジベレリンなどの植物成長調整剤のカウントはどのように考えればよいですか。

着果促進や果実肥大等のために花房ごとに1回使用できることになっているトマトの植物成長調整剤は、花房毎に順次使用しても成分回数は1回とします。

なお、ジベレリンのように、異なる目的（無種子化、熟期促進など）で同一の植物成長調整剤を1果房あたり2回使う場合は、2回とカウントします。

## 特用林産物について

### Q3-1 化学合成農薬無使用とはどのような内容ですか。

対象範囲で示すとおり、子実体及び菌糸体への使用、ならびに、ほだ木または菌床培地への使用において無使用を求めるものであり、敷地内への除草剤使用などを制限するものではありません。

なお、農薬取締法による農薬とは以下の通りです。

「農薬」とは、農作物（樹木及び農林産物を含む。以下「農作物等」という。）を害する菌、線虫、だに、昆虫、ねずみその他の動植物又はウイルス（以下「病害虫」と総称する。）の防除に用いられる殺菌剤、殺虫剤その他の薬剤（その薬剤を原料又は材料として使用した資材で当該防除に用いられるもののうち政令で定めるものを含む。）及び農作物等の生理機能の増進又は抑制に用いられる成長促進剤、発芽抑制剤その他の薬剤をいう。（農薬取締法第一条の二）

### Q3-2 化学合成農薬無使用とは、機器類の洗浄に使用する剤も使用できないということですか。

農薬取締法に基づく登録農薬のみを対象としています。従って、農薬ではない機器類の洗浄剤などの使用を制限するものではありません。

ただし、すべての資材において指定された使用方法や使用範囲がありますので、これを厳守してください。関連法規に違反する行為があれば認定取り消しも含めて対応します。

### Q3-3 県外で種菌を植え付けたほだ木または菌床培地を完熟状態で購入し、三重県内で発生させた子実体も認定対象になりますか。

三重県では、ほだ木または菌床培地（以下「ほだ木等」という。）に種菌を植え付けた（以下、「植菌」という。）日から最初の採取が行われるまでの間で、最も生育期間の長い場所を生産地と定義していますので、認定対象になりません。

特用林産物の栽培過程においては、

①ほだ木等の原材料及び植菌から完熟させるまでの過程が、子実体の品質に影響を与える

②植菌したほだ木等は、生育場所を移動させることが可能である

という特殊性があることから、畜産物同様の「長いところルール」を生産地の考え方としています。

なお、海外で植菌されたほだ木等を購入する場合は、現地調査が困難であるため認定対象になりません。

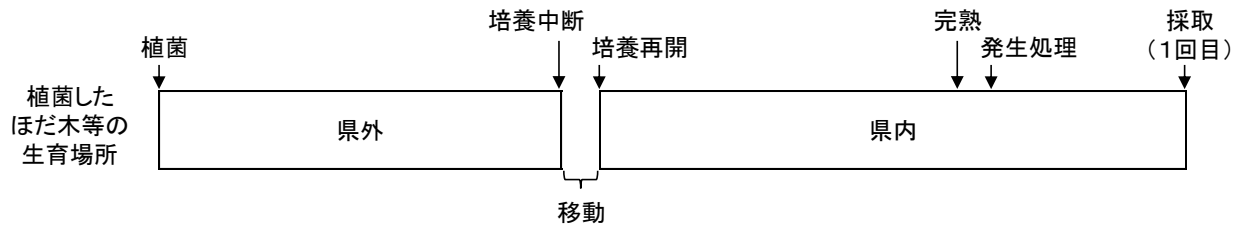
また、県外で植菌されたほだ木等を購入し、完熟する前に県内へ移動させる場合は、県内で培養を再開してから最初の採取が行われるまでの日数が、植菌した日から最初の採取が行われるまでの日数の1/2以上を占めていれば認定対象になります。

### ○県外で植菌されたほだ木等を完熟状態で購入し、県内で発生処理を行う場合



植菌した日から最初の採取が行われるまでの間で、最も生育期間の長い場所は県外であるため対象にならない

○県外で植菌されたほだ木等を購入し、完熟する前に県内へ移動させる場合



県内で培養を再開してから最初の採取が行われるまでの日数が、植菌した日から最初の採取が行われるまでの日数の1/2以上を占めているため対象になる

加工品（袋詰め加工事業者）について

Q4-1 加工品の登録・認定基準において「袋詰め等を目的とした処理は含まない」とありますが、具体的にはどのような処理のことですか。

袋詰めや小分け作業の際に行うカットなどをいいます。具体的には、店頭においてキャベツを半玉にして販売するなどの処理が該当します。

Q4-2 加工の種類はそれぞれどのような内容ですか。

- ・ 裁断とは、カッティングなどの処理をいいます。前述にもあるとおり小分けを目的としたカットは含みません。キャベツの千切りなどが該当します。
- ・ 乾燥とは、水分含量を減らす調整を行うことをいいます。
- ・ 粉碎、製粉とは、粉状にするなど微細な状態にする処理をいいます。
- ・ 搾汁・搾油とは果実などの汁または油を搾ることをいいます。その方法は加圧などの物理的な方法のみを認め、化学的な作用によるものは認めないものとします。

それぞれ、加工方法の種類は限定しませんが、その過程で食材としての特性が大きく変化しない（化学的な変化が生じない）ことが原則です。ただし、例外として焙煎のみ登録・認定の対象としています。

- ・ 焙煎とは、一般的には食品を乾煎りし風味などをつけることです。煎りごまなどが該当します。焙煎の方法については特に限定しません。

下表の加工食品は現在の登録・認定基準では対応していません。

うどん	一般に食塩を加えるなど他の食材を加えるので認められません。
ごはん	【炊飯】は現在の基準では対応していません。
もち	【蒸製】【加熱】があり、現在の基準では対応していません。
漬け物類	【発酵】は現在の基準では対応していません。 また、一般的に食塩を加えるなど他の食材を加えるので認められません。

なお、水を加える作業について、加水分解などのように加水によってその特性が大きく変化する加工を行う場合は、現在の登録・認定基準では対応できませんが、水分調整や洗浄における水の使用は加工に該当しないと判断し登録・認定を妨げないものとします。

Q4-3 加工施設に関する衛生管理確認票（様式第 B-5 号、様式第 C-5 号）の各項目について、具体的にはどのような状況を適当と判断すればよいですか。

衛生管理確認票（様式 B-5、様式 C-5）の判断基準は以下の通りです。

なお、衛生管理確認票（様式第 B-5 号、様式第 C-5 号）は食品衛生法にもとづく届出又は許可が不要な場合に作成するものであり、届出又は許可が必要な場合は、食品衛生法にもとづく対応が必要です。

- 「1 施設内もしくは施設周辺に適当な手洗い設備がある。」  
加工を実施する施設内もしくは施設に隣接したところに手洗い場があることが必要です。
- 「2 食品加工に使用しない資材類が加工工程に混入しない措置を講じているか。」  
農薬の保管については、扉がある保管庫に保管するか、加工場とは異なる別室で管理されていることが必要です。  
また、加工を行う場所では喫煙や飲食を行わないことが必要です。



- 「3 排水は適切に処理されている。」  
使用した水が長期にわたって滞留することがないこと。
- 「4 廃棄物の処理および保管場所は適切である。」  
廃棄物を置く場所が定められていることが必要です。  
また、加工場と廃棄物置き場が別の場所であるか、または、仕切りがあり、廃棄物置き場も衛生的に管理されていることが必要です。
- 「5 施設及びその周辺が、定期的な清掃等により、衛生的に維持されている。」  
定期的に清掃が行われ整理整頓が実施されていることが必要です。
- 「6 食品衛生管理に関する責任者を定めている。」  
衛生管理に関する問い合わせ等に対応する窓口を明確にするために求めているものです。  
食品衛生法における食品衛生管理者や条例による食品衛生責任者の設置をもとめるものではありません。
- 「7 食品取扱者は、衛生的な服装等をしているか。」  
異物混入の防止に配慮した服装が適当です。具体的には帽子の着用などがあります。
- 「8 食品取扱者は、作業前、用便直後に手指の洗浄消毒を行っている。」  
一般の消毒液(市販の消毒液)もしくはこれと同等の効果がある設備を手洗い場に常設してください。  
手洗い実施記録の記帳は求めません。

Q4-4 様式 A-2 の2にある加工希望とはどのようなことですか。  
加工を実施する場合はすべて“希望する”に該当するのですか。

みえの安心食材として登録・認定を行う品目について加工を行い、その加工品にもみえの安心食材としての認定マーク添付を希望する場合は、“希望する”に○を付してください。加工を行う場合でも、加工品への認定マーク使用を希望しない場合は“希望しない”に○を付してください。

認定品を加工する行為を制限するものではありません。加工品にも認定マークの使用を希望する場合に登録・認定基準別表3による手続きが必要です。

Q4-5 食品衛生法における届出や営業許可と様式 B-5、様式 C-5 の関係はどのようなものか。

食品衛生法に基づく届出又は許可が必要な場合は、届出の実施または許可を受けていることが必要であり、以下の書類を整備してください。

- ・届出済書または営業許可書の写し
- ・食品衛生監視票(作成後2年以上を経過していないもの)

食品衛生法に基づいた対応が前提となりますが、上記の限りでない場合、様式 B-5 または様式 C-5 によって対応します。

#### Q4-6 様式Bと様式Cの違いはどのようなものですか。

いずれも登録・認定基準別表3に従って加工品に認定マークの使用を希望する場合の申請書ですが、次のようにわかれています。

- ・様式Bは袋詰め加工事業者として登録・認定を行う場合  
袋詰め加工事業者とは登録・認定を受けている生産物を仕入れて加工販売をする事業者です。個人、法人の区別はありません。  
袋詰め加工事業者として登録番号が発行されます。
- ・様式Cは農産物または特用林産物の生産者自らが別表3に従った加工販売を行う場合  
袋詰め加工事業者に対し、生産者が自身の生産物のみ加工し仕入れを行わない場合です。  
登録番号は生産物の番号と同じものとなります。(新たな番号の発行はありません)  
ただし、生産者自身が加工販売していても他の生産者の生産物を仕入れて加工する場合は、様式Bによって袋詰め加工事業者として申請してください。

#### Q4-7 加工品の基準において「利用者を特定できない加工施設（一般向け自動コイン精米機など）を利用した加工もしくは加工販売を行う行為は、登録・認定対象となりません。」とありますがどのような趣旨によるものですか。

自身が所有する精米機で第三者の米を精米した場合は不認定となるのですか。

混入防止と衛生管理の徹底を目的としています。

混入防止については使用前に認定品を一定量通す（共洗い）などの行為で対応可能と考えられますが、衛生管理については登録・認定者自身が管理に責任を有していることが必要です。

従って、登録・認定者以外のものが管理するコイン精米機の使用は原則として認められません。

但し、精米の委託において、精米機の所有者である委託先が明確であり、認定・審査機関の現地審査受入に同意している場合は、他の精米機使用者が明確である場合に限り、衛生管理について管理可能と判断し登録・認定の対象とします。

さらに、自身が所有して管理している精米機である場合は、第三者の精米を行っていても、使用状態と衛生管理について管理可能と判断し登録・認定の対象とします。

また、精米作業の委託先がみえの安心食材表示制度登録・認定者の場合は登録・認定の対象とします。