

三重ブランド認定についての考え方

今後、新規認定品目の認定や、既認定品目への事業者追加認定を行う際における考え方について、三重ブランド認定委員会での議論を踏まえて示しています。

1 全体的な事項について

(1) 農林水産物や地域特産品等の認定対象（「産地」か「個別事業者」か）

- ・ 認定対象を個別事業者とするか又は産地の事業者団体（生産者のまとまり）とするかは、品目の特性に応じて判断する。
- ・ 個別事業者として認定する場合は、品質確保の取り組みや製品に対する責任体制が整備されているなど認定基準を満たしていることを必要とする。
- ・ 事業者団体を認定する場合についても、事業者団体の品質確保の取り組みや製品に対する責任の所在について明確にする取り決めがあるなど一定の条件が整っており、事業者団体のまとまりとして認定基準を満たしていることを必要とする。

(2) 最終消費者が使用するまでの間に加工を要する一次製品の生産、製造の認定

- ・ 生産部門を認定する場合は、その製品が出荷された後、最終消費者へ渡るまでの流通過程の特定が可能であることが必要である。
- ・ 製造部門を認定する場合は、原材料について生産者の特定が可能で供給者責任が明確であること等が担保されていることが必要である。

(3) 製造（加工）品について、原材料が国外産のもの

- ・ 国外産を使用しているものであっても、三重県を連想させる取り組みや物語がある、伝統的技術の活用が図られているなど認定基準のコンセプトに合致するものであれば申請は可能とする。

(4) 事業者が申請品目の中で複数のアイテムを製造している場合

- ・ 事業者（産地）からは、商品名（総称）で申請されるケースが考えられるが、この場合の認定品目の考え方は、製造方法、歴史的な背景や「本物づくり」への取組等が共通するのは、1つのまとまりとして、認定していくこととする。

(5) 認定審査（一次審査）にかける前の、事務局の事務的審査について

- ・ 原則として申請されたものは全て認定委員会において一次審査の対象とするが、明らかに要件を外れているものについては、事務局の事前審査で選外とする。

- | |
|--|
| <p>(例) ○ 三重ブランド認定要綱第4条の(1)認定の対象や、(2)認定申請の資格の要件を満たさないもの</p> <p>○ 商品化、事業化して3年以内のもの</p> |
|--|

2 個別品目について

〔伊勢茶〕

- ・ 伊勢茶ガイドライン (H14.8.22 茶業会議所決議) に基づき生産、製造が行われていること。
- ・ 「環境にやさしい安全・安心な伊勢茶づくり運動」(H12～)に取り組んでいること。
- ・ 生産事業者を認定する場合は、その製品が出荷後、最終消費者に渡るまでの流通過程の特定が可能であること。
- ・ 製造事業者を認定する場合は、原材料について生産者の特定が可能で、生産者への生産指導、品質管理、契約関係等に強い繋がりがあり、供給者の責任が明確であること等が担保されていること。
- ・ 伊勢茶として、他県産の茶に対する優位性を発揮するため生産、製造、流通、販売について努力していること。

〔ひじき〕

- ・ 三重県産ひじきとして、他県産及び他国産のひじきに対する優位性を発揮するため、原料仕入れ、保管、製造、流通・販売等についての努力をしていること。
- ・ 安定して三重県産ひじきを製品化する継続した購入実績があること。
- ・ 製造技術に関するこだわりがあり、自社で一貫して製造に携わっていること。
- ・ 最終製品から遡って採取地(浜)、採取時期が確認できる情報管理体制が整備されていること。

〔ひのき〕

- ・ 計画に基づく持続的な森林経営が行われ、自然環境に配慮した森林管理がなされていること。
- ・ 他県産のひのきに対する優位性を発揮するための確立された育林技術があり、製品に対する市場の信頼や評価が高いこと。
- ・ その製品が出荷された後、最終消費者へ渡るまでの流通過程の特定が可能であること。
- ・ 経営理念が明確で地域内外に支持されており、森林管理技術の情報公開や森林の利活用など社会貢献がなされていること。

〔みかん〕

- ・ 統一された栽培基準や選定基準に基づき、高品質なみかんの生産に取り組んでいること。
- ・ 生産者団体等を認定する場合は、生産者の特定が可能で、生産者への生産指導、品質管理に強い繋がりがあり、供給者の責任が明確であること。
- ・ 他県産のみかんに対する優位性・独自性を発揮するため生産、流通、販売について努力していること。

〔伊賀焼〕

- ・ 地域の素材である伊賀陶土の特徴（主に島ヶ原地区の古琵琶湖層からとれ、蓄熱性・耐熱性・放熱性・吸水性・遠赤外線効果が高い）を活用した伊賀焼製品であること。

- ・ 伊賀焼の伝統技術と独自の工夫により、伊賀焼の魅力を向上させて、新規需要を開拓し、市場においても長期間にわたり高い評価を得ていること。
- ・ 伊賀焼としての優位性を発揮するために、製造・流通・販売・情報発信について努力していること。

〔熊野地鶏〕

- ・ 高品質で安定的な熊野地鶏の生産努力を続けていること。
- ・ 生産者団体等を認定する場合は、食肉になった場合の生産者の特定が可能で、責任が明確であること。
- ・ 熊野地鶏の優位性・独自性を発揮するために、生産・流通・販売・情報発信について努力していること。

〔四日市萬古焼〕

- ・ 四日市萬古焼の特徴（※）を生かした製品であること。
 - ※ 土鍋：耐熱性が高く空焚きしても割れにくいこと。
 - 急須：お茶をおいしく飲むための工夫があること。
- ・ 四日市萬古焼の伝統技術の継承とともに、独自の工夫、革新的な製品開発により、四日市萬古焼の魅力を向上させて、需要を開拓し、市場においても長期間にわたって高い評価を得ていること。
- ・ 四日市萬古焼としての優位性を発揮するために、製造・流通・販売・情報発信について努力していること。

〔岩がき〕

- ・ 三重県の「かき取扱いに関する指導要領」に準拠していること。
- ・ 生産者団体等を認定する場合には、生産者の特定が可能で生産者への指導、品質管理に強い繋がりがあり、供給者の責任が明確であること。
- ・ 岩がきとして、天然及び他県産養殖岩がきに対する優位性を発揮するために確立された養殖技術があり、生産・流通・販売・情報発信について努力して、市場の信頼や評価が高いこと。

〔桑名のはまぐり〕

- ・ ハマグリの漁獲量規制や種苗生産等の資源管理の取組により、安定した供給体制が構築され、仲買人などの顧客の信頼を得ていること。
- ・ 地元住民との交流事業等を行い、漁村文化の普及に努めていること。
- ・ 漁業が次世代へ継承され、若手漁師の育成が進んでいること。

〔伊勢たくあん〕

- ・ 県産の「御菌大根」を天日による乾燥後、塩・米ぬか等の天然材料で漬け込む製法で生産していること。（製造方法は、三重県漬物協同組合が定める伝統の伊勢たくあんの

基準に適合していること。)

- ・ 「御菌大根」の品質や収穫量を安定させるための取組を行っていること。
- ・ 製造技術を伝承するための取組を行っていること。

〔青さのり〕

- ・ それぞれの漁場に特有の色目や香りを伴ったバリエーション豊富なものが採れること。
- ・ 他県産と比べて、青さのり自体の成長が良いことからボリュームのある製品ができること。
- ・ 生産管理指導及び全量検査等を実施して品質の向上に取り組むとともに、県外不出の種網の管理を徹底し、他県産の青さのりと差別化されていること。
- ・ 品質確保及び産地のトレースができること。

〔綿織物〕

- ・ 三重県における綿織物製造の歴史を背景に、織・加工・縫製の一貫生産体制を有すること。
- ・ 独自の技術により、オンリーワンの商品づくりを追求していること。

〔伊賀米〕

- ・ J A、市町、県が一体となった「振興協議会」を設立し、栽培推進員を配置して、産地全体の品質管理能力や食味の向上に取り組んでいること。
- ・ 生産者単位でトレースバックできることを基準として定義を定め、条件をクリアした米だけを区別して出荷する体制を整えていること。
- ・ 味、外観ともに優れていること。