

こだわりは 目に見えない。

— ある検査担当職員の話 —

正直言って今日の検査には行きたくなかった。
田んぼは炎天下、ゆずマーマレードの工場には
異常な熱気が立ち込めているからだ。

現場に着くと、熱気の向こうには
にこにこ笑うおっちゃんとおばちゃんの顔があった。
兵庫県産の材料（ゆず果汁、ゆず皮など）にこだわり、
糖度や皮の割合などの作り方にもこだわって
次第にできあがっていくマーマレード。
それをおっちゃん、おばちゃんと一緒に見ているうちに
僕もいつのまにか一緒に笑っていた。

「そうか、作ることってこんなに楽しいんだ」
おっちゃんとおばちゃんの笑顔が
堂々としていて、かっこよく見えた。

できあがったマーマレードを見ても、
込められた想いは見えない。
当然おっちゃん、おばちゃんの顔なんて見えないし、
見た目がカッコいいなんてお世辞にも言えない。
でも、見えないことに手間ひまをかけ、
堂々と何かを作ることこそ、カッコいいんじゃないか。
そんなふうに思った。

**安全や安心、地域性の「こだわり」は目に見えない。
だから、ひょうご食品認証制度がある。**

県内で生産された「安全・安心」かつ「個性・特長」のある食品を認証する
ひょうご食品認証制度。品目ごとにクリアすべき多くの項目があり、
検査スタートから認証まで2年かかることもあるほど、厳正で信頼できる制度です。



ひょうご
安心ブランド
HYOGO CONFIDENT BRAND



ひょうご
推奨ブランド
HYOGO RECOMMENDED BRAND

兵庫県認証食品



ひょうご 推奨ブランド

HYOGO RECOMMENDED BRAND

次の認証基準をクリアした、
個性・特長があり、
かつ安全・安心のブランドです。



農産物



畜産物



水産物



加工食品

個性・特長

生産方法、品質等の個性や特長があること。
次の、(ア)～(ウ)の何れかを確認できること。

(ア)生産方法に関する個性・特長がある。

【例】環境に配慮していること。

(イ)味その他の品質に関する個性・特長がある。

【例】粒径 10.5mm 以上(丹波黒大豆)等

(ウ)県民から高い信頼を得られる個性・特長がある。

【例】地域固有の品種・系統(岩津ねぎ)等

安全性の確保

食品衛生法等の法令基準が遵守されていること。

※申請段階及び小売段階で県が検査を実施して確認

安心感の醸成

生産者が生産履歴を開示する仕組みを整備していること。

兵庫県認証食品には2つのブランドがあります！



ひょうご 安心ブランド

HYOGO CONFIDENT BRAND

ひょうご推奨ブランドの認証基準に加えて、
出荷記録等の整備や残留農薬等について、
より厳しい基準をクリアした、安全性の高いブランドです。



農産物

- 化学肥料・農薬5割以上低減
- 残留農薬が
国基準の1/10以下



畜産物

- 抗生物質等の使用削減又は
残留防止取組方針を定めている
- 残留抗生物質等が
国基準の1/10以下



水産物

- 【養殖魚類】
- 残留水産用薬品等が
国基準の1/10以下
- 【養殖かき】
- 生菌数が国基準の1/10以下



加工食品

- HACCP(※1)の外部認証を
取り入れた製造所で製造
- 食品添加物を極力添加しない

(※1)HACCP:食品製造工程において発生する危害を想定し、その発生を防止するための監視方法を
定めて、効果的かつ効率的に衛生管理する方法で、国際的に高く評価されているシステムです。
(※2)県版トレーサビリティガイドラインステップ2:取り扱う食品を識別するための「ロット管理」の実施

出荷記録などの整備(県版トレーサビリティガイドラインステップ2)(※2対応)

ひょうごの美味し風土拡大協議会

認証食品リストや認証食品を取り扱っているお店の一覧など、
"ひょうごの食"に関する情報が満載です。

<https://www.hyogo-umashi.com>



兵庫の美味しいものまとめサイト「御食国ひょうご」

兵庫県内の農畜水産物等を購入しやすいよう、県内農畜水産団体等が運営する
ECサイト(※)の情報が1カ所で閲覧できます。 ※インターネット上で商品を販売するWebサイト

<https://hyogo-umashi.com/ec-bookmark/>



ひょうごの
美味しい
情報を

発信中!



兵庫県農林水産部流通戦略課
兵庫県農政環境部農政企画局消費流通課

TEL.078-341-7711(代)