

大洲ええモンセクション認定制度 農産物・特用林産物(食用)・畜産物の認定ガイドライン

農産物・特用林産物（食用）及び畜産物の認定審査におけるガイドラインは次のとおりです。

認定審査にあたっては、商品だけでなく、その商品に対する事業者の取り組みや姿勢も審査の対象となりますので、下記のガイドラインに照らし合わせながら申請調書を作成してください。

<共 通>

基本理念	素材、製法、技法、品質等へのこだわりがあり、他産地又は類似商品と比較して優位性がある。
-------------	---

<農産物・特用林産物（食用）>

認 定 基 準	大洲らしさ	大洲にちなんだ歴史、伝統、文化的背景又は物語性がある。 ・市内で生産、調製※、出荷されている。 ・大洲の伝統食材として生産、調製、出荷されている。 ・大洲の気候、風土を生かした生産がなされている。 ・長年生産され地域に定着しており、地域を代表する産物となっている。
	技 術 力 ・ 独 自 性	高い技術、伝統的な技術又は先進的な技術を用いている。 容易に模倣できない製法・技法又は他にはない商品特長がある。 ・生産及び出荷技術が確立されており、品質維持・向上のための特徴的な生産がなされている。 ・国又は県等から技術面における表彰を受賞しており、現在もその技術を継続して生産している。
	信 頼 性	一定の品質を有する商品として供給されており、安心して購入できる。 ・栽培、出荷に関する履歴を記帳し、公表できる体制が整備されている。（生産・調製・出荷管理の状況が遡及可能である。） ・減農薬、低農薬栽培に取り組んでおり国や県が定める認証制度等の認定を受けている。（有機JAS認定、エコえひめ認証等）
	商 品 力	コンセプトや展開方針が明確でストーリー性や話題性があり高い商品力を持っている。 ・商品のコンセプト及び展開方針が明確である。 ・商品に話題性がある。 ・他産地又は他の者が生産する類似商品と比較して、商品価値の面で優位性がある。 ・食味がよい。
	法 令	法令を遵守して生産、販売がおこなわれている。 ・生産、調製、出荷に係る法令が遵守されている。 ・法令に対する意識が高く、遵守する姿勢が見える。

※調製とは・・・水洗、不純物の除去、切断、冷蔵、冷凍、米の精米や乾しいたけの乾燥等保存性や取扱い又は外見の向上を目的として行なわれる工程をいう。

<畜産物>

認定基準	大洲らしさ	大洲にちなんだ歴史、伝統、文化的背景又は物語性がある。
		・市内で生産、調製※、出荷されている。 ・大洲の気候、風土を生かした生産がなされている。 ・長年生産され地域に定着しており、地域を代表する産物となっている。
	技術力・独自性	高い技術、伝統的な技術又は先進的な技術を用いている。
		容易に模倣できない製法・技法又は他にはない商品特長がある。 ・生産及び出荷技術が確立されており、品質維持・向上のための特徴的な生産がなされている。 ・国又は県等から技術面における表彰を受賞しており、現在もその技術を継続して生産している。
	信頼性	一定の品質を有する商品として供給されており、安心して購入できる。
		・飼養、出荷に関する履歴を記帳し、公表できる体制が整備されている。（生産流通の状況が遡及可能である。） ・有機畜産物のJAS規格又はこれに準ずる取り組みがなされている。 ・「飼養衛生管理基準」や「家畜の生産段階における衛生管理ガイドライン」の遵守に努めている。
	商品力	コンセプトや展開方針が明確でストーリー性や話題性があり高い商品力を持っている。
		・商品のコンセプト及び展開方針が明確である。 ・商品に話題性がある。 ・他産地又は他の者が生産する類似商品と比較して、商品価値の面で優位性がある。 ・食味がよい。
	法令	法令を遵守して生産、販売がおこなわれている。
		・生産流通に関する法令が遵守されている。 ・法令に対する意識が高く、遵守する姿勢が見える。

※調製とは・・・水洗、不純物の除去、切断、冷蔵、冷蔵、米の精米や乾しいたけの乾燥等保存性や取扱い又は外見の向上を目的として行なわれる工程をいう。