



# みやざき せんぎり大根



## 商品の特長

本県では明治後期から生産される伝統的な加工野菜の一つであり、全国トップの生産量を誇る。

冬季の澄んだ空気と豊富な日射量を活かした天日乾燥により、風味が豊か。

原料大根の減農薬栽培や、トレーサビリティ・異物混入防止対策など、生産～加工まで、安全・安心にこだわり、徹底した品質管理を実施。

## 産地の工夫

生産段階では、土作り・栽培管理・農薬の適正利用はもちろん、減農薬栽培に取り組んでいます。また、加工段階では、各工程での検査チェック、衛生管理等に取り組み、生産～加工に至るまで、徹底した品質管理を行っています。

また、本県の恵まれた機構を活かし、天日乾燥にこだわっています。

## 栽培ステージ

作型/月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月
周年												

■ : 出荷・販売

## 商品ブランド認証基準等

### 商品ブランド認証基準

#### 生産管理基準

- ① 県産大根で天日乾燥されたものであること
- ② 宮崎県成果物自主検査規格に基づき、品質がA品であること
- ③ 出荷前説明会や県版GAPの取組により、生産段階における異物混入対策が講じられていること
- ④ 情熱みやざき農産物の認証を受けていること
- ⑤ 栽培面積・出荷量の事前申請を行うこと

#### 品質管理基準

- ① トレーサビリティによる生産履歴及び製造履歴が確認できること
- ② 目視検査・金属探知機による加工品の異物混入防止対策が講じられていること
- ③ 一次加工品について、栄養成分分析・細菌検査・放射能分析が実施されていること
- ④ 公的機関等による加工施設の検査を行うなど、衛生管理が徹底されていること

### 商品ブランド産地認定基準

- ① 産地規模がおおむね10ha以上であること
- ② 計画的な生産・出荷を行っていること
- ③ 品質管理、検査体制、クレーム処理等の出荷体制が確立していること

### 商品ブランド産地名

JA宮崎中央