

# 特長ある商品づくり

## 商品ブランド認証制度の推進

消費・販売ニーズを捉えながら「安全・安心」を基本に、商品ごとに糖度や安全性などの基準を定め、その基準をクリアした農畜産物を「商品ブランド」として認証する制度です。  
また、生産者にとっては「生産目標」であるとともに、消費者の皆様にとっては「品質などの証」となることを目指しています。



### 商品ブランド認証例 完熟マンゴー 太陽のタマゴ

#### ■商品ブランド認証基準

- 自然に落果するまで樹上で完熟させた、特に食味・外観の優れた果実
- 経済連が定める県統一基準を満たす果実
  - ・品位:「青秀」以上
  - ・階級:「2L」以上
  - ・糖度:「15度」以上
- 出荷期間中に月2検体以上の残留農薬検査の実施

## 環境に優しい商品づくり

環境循環型野菜を中心とした環境に優しい農業を実践しています。

情熱みやざき農産物

良質堆肥の施用

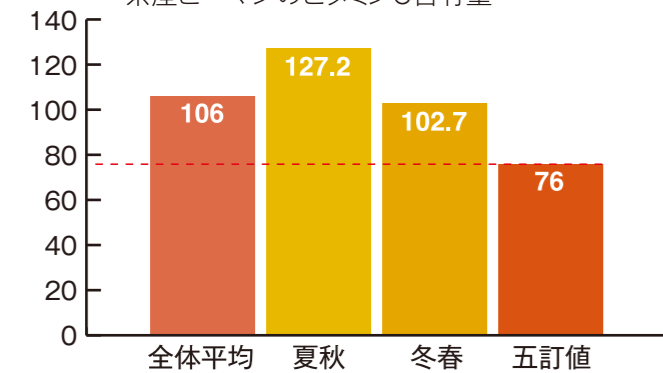
土壌診断の実施



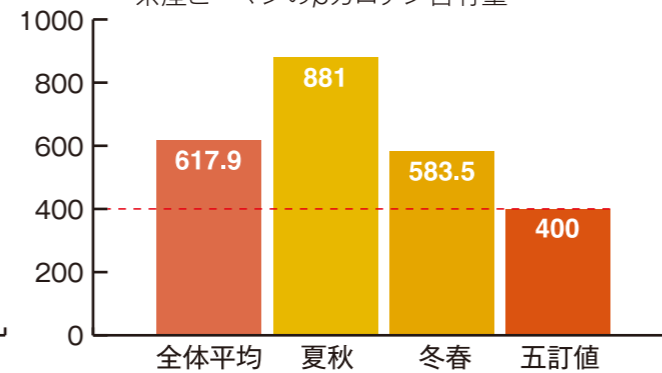
## 健康に着目

宮崎県では全国に先駆けて農産物の機能性成分を分析しています。

mg/100g 県産ピーマンのビタミンC含有量



μg/100g 県産ピーマンのβカロテン含有量

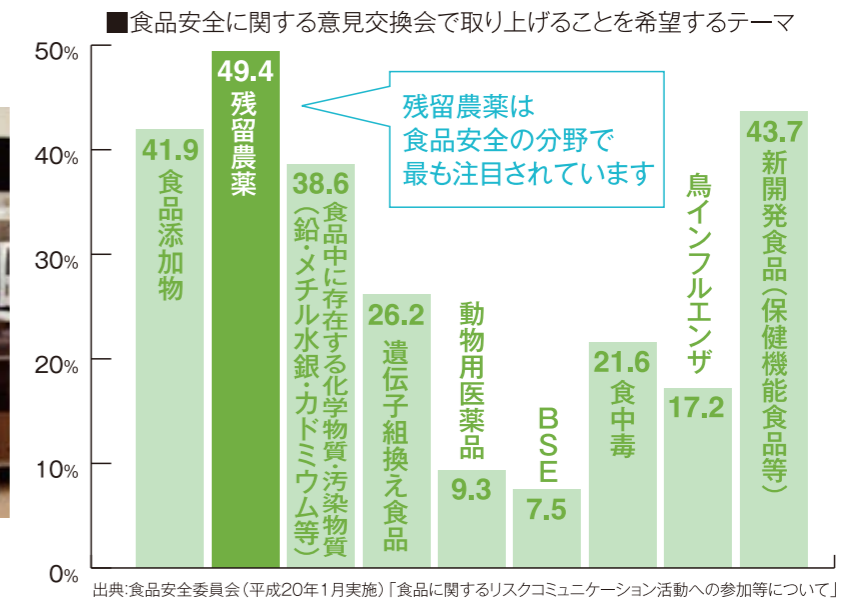


※五訂値/五訂増補日本食品標準成分表の数値 ※宮崎県総合農業試験場分析数値

# 信頼される産地づくり

## 食の安全を確立

宮崎県では、全ての商品ブランド(青果物)に、出荷期間中に月2検体以上の残留農薬検査を義務づけており、基準値を超えた場合は迅速に出荷停止などの厳しい対応を行っています。  
また、国内で使用されている農薬のほぼ全数を2時間で分析が可能のため、食べる前に結果がわかります。



## 環境に配慮した産地づくり

地域資源を有効活用して、環境に配慮した農業を行なっています。

使用済み資材の適正処理

産地チェック

CO<sub>2</sub>の削減



## QRコード等を活用した情報発信



生産者情報や産地風景、残留農薬検査体制、商品ブランド紹介などの情報提供を行っています。



CHECK!