

## 豊饒の大地「大崎耕土」世界農業遺産ブランド認証実施要綱

### (目的)

第1条 大崎地域世界農業遺産推進協議会（以下「推進協議会」という。）は、高い品質と安全性、伝統的な技術の活用、都市と農村との価値観の共有を基本理念に、一定の基準以上の品質と取り組みを通して生産・製造された農産物及び加工品、工芸品等（以下「農産物等」という。）を対象に認証する「豊饒の大地『大崎耕土』世界農業遺産ブランド認証制度」（以下「制度」という。）について必要な事項を定め、農産物等の流通・購入を通じて世界農業遺産「大崎耕土」の価値を伝え、その営みの持続可能性に貢献することを目的とする。

### (定義)

第2条 この要綱において「豊饒の大地『大崎耕土』世界農業遺産ブランド」とは、世界農業遺産に認定された「大崎耕土」の農業農村の営みによって培われ、受け継がれてきた農産物や農耕文化（食文化、儀礼、工芸品等含む）、生物多様性、農村景観などの世界農業遺産「大崎耕土」の価値を高め、共有し、他地域の産品と差別化したものをいう。

2 この要綱において「認証」とは、別に定める「豊饒の大地「大崎耕土」世界農業遺産ブランド認証基準（以下「認証基準」という。）」に適合すると認証機関が認めたものをいう。

3 この要綱において「認証品」とは、認証機関によって認証を受けた産品をいう。

4 この要綱において「受証者」とは、認証機関によって認証品としての生産・出荷を認められた者をいう。

### (対象)

第3条 認証の対象となる農産物等は、別表1のとおりとする。

### (認証機関の設置)

第4条 推進協議会長は、認証の審査など制度の適正な運営を図るため、認証機関として豊饒の大地「大崎耕土」世界農業遺産ブランド認証会議（以下「認証会議」という。）を設置する。

2 認証会議の組織及び運営に関し必要な事項は、この要綱とは別に定める。

### (認証基準)

第5条 認証品の認証基準は、別記1のとおりとする。

2 認証基準を定めるとき又はこれを変更するときは、認証会議において審議する。

### (認証の登録申請)

第6条 認証を受けようとする者で、登録申請が必要な場合は、推進協議会長に別表2に基づき登録申請をしなければならない。

2 推進協議会長は、前項の申請内容が登録要件に適合すると認めるときは、必要事項を登録し、その旨を登録申請者に通知するものとする。

3 推進協議会長は、第1項の申請内容が登録要件に適合しないと認めるときは、登録を行わない理由を付して登録申請者に通知するものとする。

(認証の申請)

第7条 認証を受けようとする者は、推進協議会長に別表2に基づき申請をしなければならない。

(認証の審査及び決定)

第8条 認証会議は、前条の規定による申請があった場合は、申請の内容について、調査・確認し、認証基準に適合しているかの結果を推進協議会長に報告する。

2 推進協議会長は、前項の結果の報告に基づき、認証を決定したときは「認証通知書」(様式第4号)を交付し、認証しないと決定したときはその理由を付して認証しない旨を当該申請者に通知する。

(認証の公表)

第9条 認証会議は、受証者及び認証品の概要など、ブランドに関する情報を大崎地域世界農業遺産推進協議会ホームページ等で公表するものとする。

(認証の表示)

第10条 受証者は、認証品に認証の表示をすることができる。

2 受証者が行う認証の表示は、認証マークによるものとし、表示の規程等は「OSAKI KOUDO NINSHOU Logo manual」に従い、農産物又は包装・容器等に直接貼付するか、直接印刷により行うものとする。

3 受証者は、認証マークを認証品以外に表示してはならない。

4 受証者は、認証マークを印刷するときは、「認証マーク印刷届」(様式第5号)により、予め推進協議会長に届け出るものとする。

5 認証マークの表示に要する経費は、受証者が負担する。

6 受証者は、認証マークの使用状況を使用管理簿等により、整備・保管しておかなければならない。

7 受証者は、「認証マーク印刷届」(様式第5号)の届け出内容に変更が生じた場合は、その内容を遅滞なく「認証マーク印刷変更届」(様式第5号の2)により、推進協議会長に報告するものとする。ただし、認証マークを増刷する場合は、この限りではない。

8 推進協議会長は、必要に応じて、認証マーク使用状況の報告を求め、検査を行うものとする。

9 推進協議会長は、認証の表示が不適切であると判断したときは、受証者に対して認証を取り消すとともに、認証マークの表示及び使用の中止を命ずる。

(状況報告)

第11条 受証者は、推進協議会長の求めに応じて、認証品の生産出荷状況について、「生産出荷状況等報告書」(様式第6号)により、報告するものとする。

(認証の有効期間及び更新)

第12条 認証の有効期間及び更新される認証の有効期間は、別表3のとおりとする。

- 2 受証者は、認証の有効期間終了後、引き続き認証を受けようとするときは、認証の更新をすることができるものとする。
- 3 認証の更新を申請する場合は、有効期間の満了する30日前まで、「認証(更新)申請書」(様式第3号)を推進協議会長に提出するものとする。
- 4 第8条の規定は、有効期間の更新に係る認証に準用する。

(認証内容の変更)

第13条 受証者は、第7条の規定による申請内容に変更が生じた場合は、その内容を遅滞なく「認証申請事項変更報告書」(様式第7号)により、推進協議会長に報告するものとする。

- 2 認証会議は、前項の報告について、その内容が認証基準に適合しないなど、認証の継続に不都合が生じると判断したときは、認証を取り消すものとする。

(認証後の調査及び改善の指示)

第14条 認証会議は、必要と認めるときは、受証者に対して認証内容に係る報告を求め、又は生産・流通施設等へ立ち入り、及び認証に係る書類その他の状況を調査するものとする。

- 2 認証会議は、第11条及び第13条第1項の報告があった場合において、改善の必要があると認めるときは、必要な指示を行うものとする。

(認証の取消)

第15条 認証会議は、第10条第9項及び第13条第2項の規定によるほか、受証者が、次の各号のいずれかに該当する行為をしたときは、その認証を取り消すものとする。ただし、当該受証者の責務に帰属すると認め難い場合は、この限りでない。

- (1) 虚偽の申請により認証を受けたとき
- (2) 第13条第1項に規定する手続を経ずに認証の内容が変更されたとき
- (3) 前条第2項に基づく指示に故意に従わないとき
- (4) 認証品の生産出荷を中止したとき
- (5) 認証品の信用を著しく損なう行為があったとき
- (6) その他制度の運用に重大な支障を起こす行為があったとき

- 2 前項の規定により認証を取り消された者は、当該認証品について、認証マークの表示及び使用を中止するものとする。
- 3 推進協議会長は、第1項の規定により認証を取り消した場合は、原則として取り消した日から3年間は、当該者からの認証申請を受け付けないものとする。

(認証書の保管)

第16条 受証者は、認証書を適正に保管するとともに、認証書を紛失又は破損したときは、遅滞なく推進協議会長に届け出て、認証書の再交付を受けるものとする。

(受証者の責務)

第17条 受証者は、認証会議等の指示、その他この要綱に定める事項を遵守するとともに、次の各号の事項について、特に留意するものとする。

- (1) 栽培・製造に関する履歴を記録すること
- (2) 認証会議等が、この要綱の実施のために必要な報告を求め、又は現地調査を行うときは、これに協力すること
- (3) 消費者、流通関係者等に対し、認証品及び本制度の積極的な情報の発信に努めること
- (4) 認証品の生産技術の向上に努めること
- (5) 認証品の計画的な生産出荷に努めること
- (6) 認証品の円滑な流通体制の整備に努めること
- (7) 当該認証に係る帳簿及び記録は5年間保管すること

(関係法令の遵守)

第18条 受証者は、この要綱に定めるもののほか、関係法令を遵守しなければならない。

(その他)

第19条 この要綱に定めるもののほか、必要な事項は別に定める。

附 則

この要綱は、令和元年5月1日から施行する。

附 則

この要綱は、令和2年5月1日から施行する。

附 則

この要綱は、令和3年4月1日から施行する。

別表1（要綱第3条関係） 対象

認証対象	定義等
米	宮城県古川農業試験場で育種された品種であり、乾燥調整した米
野菜	農薬登録における適用作物分類表（「農薬の適用病害虫の範囲及び使用方法に係る適用作物等の名称について」平成31年3月29日付け30消安第6281号農林水産省消費・安全局農産安全管理課長通知：令和3年1月5日改正）における野菜類（ただし、とうもろこし及びえごまを含む）であって、かつ土耕栽培されたもの。
岩出山凍り豆腐 岩出山名産凍り豆腐	宮城県大崎市岩出山地域で製造された凍り豆腐
日本酒	酒税法（昭和28年法律第6号）第2条に規定する酒類のうち、同法第3条第7号に掲げる酒類であって、清酒の製法品質表示基準（平成元年国税庁告示第8号）で定める特定名称の清酒のうち、純米酒、特別純米酒、純米吟醸酒又は純米大吟醸酒のうち、原則大崎地域（大崎市、色麻町、加美町、涌谷町、美里町）で製造されたもの。

別表2（要綱第6条、第7条関係） 認証の登録申請及び認証の申請

認証品	認証の登録申請期間 及び様式	認証の申請期間 及び様式
米	4月1日～6月30日 様式第1号（農産物：米） 及び第2号により事前登録	8月1日～11月30日 様式第3号（農産物：米） により申請
野菜	登録申請の必要はない	通年 様式第2号及び第3号（農産物：野菜）により申請
岩出山凍り豆腐 岩出山名産凍り豆腐	登録申請の必要はない	通年 様式第2号及び第3号（加工品）により申請
日本酒	登録申請の必要はない	通年 様式第2号及び第3号（加工品：日本酒）により申請

※推進協議会長が認める場合にはこの限りでない。

別表3（要綱第12条関係） 認証の有効期間及び更新

認証品	有効期間	更新時の有効期間
米	認証された年産米の収穫開始日から販売が終了するまで	更新は認めない
野菜	認証された日から当初1年間	更新は認めない
岩出山凍り豆腐 岩出山名産凍り豆腐	認証された日から当初1年間	3年間
日本酒	認証された日から当初1年間	3年間

別記 1

米の認証基準

第 1 認証を受けようとする者は、以下のすべての基準を満たすこと。

区 分		基 準
申請者		大崎地域（大崎市、色麻町、加美町、涌谷町、美里町）に住所を有する生産者及び本店・本所・地区本部等が所在する企業・団体等であることを原則とする
生産地		大崎地域（大崎市、色麻町、加美町、涌谷町、美里町）で生産されたものであることを原則とする
必須要件	栽培方法	<p>農薬及び化学肥料の使用について、宮城県慣行栽培比 5 割以下に節減すること</p> <p>基準の確認については、以下のいずれかの認証等<sup>*1</sup>に取り組んでいること</p> <p>①有機農産物の日本農林規格（J A S 有機認証）</p> <p>②みやぎの環境にやさしい農産物</p> <p>③みやぎの環境保全米<sup>*2</sup></p> <p>④特別栽培農産物（農林水産省「特別栽培ガイドライン認証農産物」）</p> <p>※1 第三者認証を原則とする。</p> <p>※2 みやぎの環境保全米とは、「J A S 有機栽培米」と農林水産省が定める「特別栽培農産物に係る表示ガイドライン」に準拠し、大崎地域内各 J A が示す生産基準（栽培歴）によって栽培された米を示すものである。</p>
	田んぼの生きものモニタリング	<p>田んぼの生きものモニタリングの実施宣言（以下を満たすこと）</p> <p>①初年：モニタリング講習会への参加（1 回／年以上）</p> <p>②2 年目以降：モニタリング調査の実施（1 回／年以上）</p> <p>※1 モニタリングの実施期間は、6 月中旬～7 月中旬（中干前まで）を目安とする。</p> <p>※2 初年度の認証から 3 年間の講習会への参加（1 回／年以上）その後は、3 年に 1 回程度講習会への参加を推奨する。</p> <p>※3 調査箇所数について、個人申請は申請圃場の内 1 箇所以上での実施を原則とし、団体申請の場合、調査箇所数は栽培面積等を参考に協議をし、決定するものとする。</p>

第2 認証を受けようとする者は、第1に加え、世界農業遺産資源を保全・継承する観点から、以下の基準のうち1つ以上を選択し、取り組むこと。

区 分		基 準
選 択 要 件	特筆した環境負荷の軽減	① J A S有機農産物認証の取得
	農業農村の多面的機能を支える 取組み	② 多面的機能支払活動への参加 ・多面的機能支払交付金活動組織に所属し、農地維持支払交付金事業に参加している。
		③ 中山間地の多面的機能の維持への貢献 ・ぬるめ水路の実施 寒冷地での水管理の技術の継承とともに、生きものの生息環境（ビオトープ）確保の取組み。
	産地交流による世界農業遺産の周知・価値観の共有	④ 生産者と消費者等との交流事業、C S Aの実施 ・団体申請に際しては年間延べ参加人数が栽培者の人数の半数以上を越えること。
	品種の多様性の保全（生物多様性）	⑤ 品種の多様性を担保する上で当該品種固有の認証制度により担保していること ・ササニシキ系品種 ・宮城県内の栽培面積が10パーセント以下の品種
	G A Pへの取組み	⑥ G-G A P又はA S I A-G A P、J-G A Pの取得
	特筆すべき生物多様性の向上の取組み  取組みに際しては、作付水田及び同系取水域内での取組みとする。 また、管理者等関係者と相談の上、進めること。 なお、取組み場所でのモニタリング調査を実施することで変化を把握する。	構造的配慮



区 分		基 準
		<p>⑨ 魚道の設置 魚が水路間、水田と水路の行き来が出来るよう魚道を設置。 ※水田魚道は各水田に対して排水路に魚道を設置。水田魚道の場合は中干や落水時に、魚等の生きものが水路に逃げられるように配慮が必要。</p>
		<p>⑩ 落水時の避難場所の設置 水田脇に小魚や水生昆虫が避難できる水が溜まる深みを設置することで、中干期間等の生きものへの影響を減らす取り組み。</p>
	栽培管理での配慮	<p>⑪ 冬期湛水などの実施 収穫後の水田に水を張ることで水鳥などの生息や水生生物の生息を促進する。湛水期間は2カ月以上が望ましい。</p>
		<p>⑫ 中干の延期 田んぼの生きもの調査の結果に合わせて、ヤゴなどの成長が遅い年は、中干の延期を行う。</p>
		<p>⑬ 収穫後の水たまりの創出 収穫後に暗渠排水を止め、轍などに水たまりをつくることで、トンボ（アキアカネなど）の産卵場所を提供する。</p>
		<p>⑭ 秋耕起の延期 マガンなど水鳥のえさ場として、秋の耕起を12月に遅らせる。</p>
		<p>⑮ 畔の草刈 除草剤やマルチを使わず畦畔の草刈を実施。</p>
その他の配慮	<p>⑯ ため池の保全活動（在来種の保全） ため池での水抜きの実施や外来魚駆除、シナイモツゴやメダカ、ドジョウなど来種の保全に寄与する活動。 ※水田の水源地管理。</p>	
特認要件 認証会議で協議し、その効果が認められる場合、追加するものとする。	<p>⑰ 特認事項 (取組例)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・水田に隣接する居久根の管理</li> <li>・水源地の里山の管理</li> </ul>	

別記 1

野菜の認証基準

第 1 認証を受けようとする者は、以下のすべての基準を満たすこと。

区 分		基 準
申請者		大崎地域（大崎市、色麻町、加美町、涌谷町、美里町）に住所を有する生産者及び本店・本所・地区本部等が所在する企業・団体等であることを原則とする
生産地		大崎地域（大崎市、色麻町、加美町、涌谷町、美里町）で生産されたものであることを原則とする
必須要件	人材育成	世界農業遺産「大崎耕土」基本講座の受講（1回／年度以上） ※ 同様の内容であれば、企業・団体等が開催する研修会等を基本講座とみなすことができる

第 2 認証を受けようとする者は、第 1 に加え、世界農業遺産資源を保全・継承する観点から、以下の基準のうち 1 つ以上を選択し、取り組むこと。

区 分		基 準
選 択 要 件	①環境負荷の軽減	農薬及び化学肥料の使用について、宮城県慣行比 5 割以下に節減すること 基準の確認については、以下のいずれかの認証等に取り組んでいること ・有機農産物の日本農林規格（J A S 有機認証） ・みやぎの環境にやさしい農産物 ・特別栽培農産物（農林水産省「特別栽培ガイドライン認証農産物」） ・G-GAP 又は A S I A-GAP、J-GAP ・持続性の高い農業生産方式の導入に関する法律（平成 1 1 年法律第 1 1 0 号）第 4 条に規定する持続性の高い農業生産方式の導入に関する計画を作成し、これを都道府県知事に提出して、当該導入計画が適当である旨の認定を受けた者（エコファーマー） ・その他、農薬及び化学肥料を節減する取組や生物多様性を配慮した取組のうち、第三者による確認ができるもの
	②在来野菜の栽培	協議会長が別に指定する対象品種を対象産地で栽培していること
	③伝統的な土づくりの励行	堆肥、燻炭、落ち葉堆肥等の有機質資材を使用した土づくりを実施していること なお、農薬及び化学肥料については、環境に配慮した適正な使用に努めること。

別記 1

岩出山凍り豆腐、岩出山名産凍り豆腐の認証基準

第 1 認証を受けようとする者は、以下のすべての基準を満たすこと。

区 分	基 準
申請者	特定農林水産物等の名称の保護に関する法律（平成 26 年法律第 84 号）の特定農林水産物等登録簿に記載された登録生産者団体であること。
原材料	<p>1 品種：宮城県奨励品種</p> <p>2 産地：大崎地域内で生産された大豆であること。 ただし、気象災害等の天災により 3 割を超える減収が発生した場合は、協議会事務局に事前協議の上、宮城県内産の大豆を使用することができる。</p> <p>3 栽培方法：            (1) 栽培履歴の確認ができること（栽培履歴簿等を整備すること）            (2) 宮城県の推奨する基本的な栽培技術の実施            ※宮城県麦類・大豆生産・流通基本方針（平成 29 年度～令和 2 年度）や普及センターなどから発行される技術情報等に基づく栽培とする。</p>
生産方法	<p>1 生産方法            (1) 大崎地域内で生産された大豆とにがりのみを使用し、生産地内で製造する。            (2) 5 cm 平方を基準とする独自の形に切りそろえ、約 -3℃ の冷凍庫内で 15 日間程度氷温で熟成させる。            (3) 一度水にさらして解凍し、水分をしぼり、アクや雑味をぬく。            (4) 冷凍庫で 2 回目の凍結を行い肌理を整える。            (5) 戸外又は乾燥庫で乾燥させる。</p> <p>②最終製品の確認            目視で外観を確認し、形状が不良なものを取り除いた後、金属探知機で異物混入の有無を確認する。</p> <p>③最終製品としての形態            「岩出山凍り豆腐」の最終製品としての形態は、凍り豆腐である。</p>

別記 1

日本酒の認証基準

第 1 認証を受けようとする者は、以下のすべての基準を満たすこと。

区 分	基 準	
申請者	以下の基準のすべてを満たす者であること 1 大崎地域（大崎市、色麻町、加美町、涌谷町、美里町）に本店等が所在する企業・団体等 2 酒税法（昭和 28 年法律第 6 号）第 7 条第 1 項の規定による酒類の製造免許を受けた者 3 食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）第 52 条第 1 項及び食品衛生法施行令（昭和 28 年政令第 229 号）第 35 条第 28 号の規定による酒類製造業の営業許可を受けた者	
原材料	米	大崎地域内で生産された米であること。（豊饒の大地「大崎耕土」世界農業遺産ブランド認証米の使用を推奨する。）
	米こうじ	大崎地域内で生産された米であること。（豊饒の大地「大崎耕土」世界農業遺産ブランド認証米の使用を推奨する。）
	食品添加物	使用していないこと。ただし、製造過程で認められている物品についてはこの限りではない。
製造管理	食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）等関係法令を遵守し、適切な製造管理を行うこと。	