

平成 年度
「すんき」 生産行程管理記録票

すんきブランド推進協議会 会員名

生産地(住所)

- 1 会員は「すんき」製造に当たって生産行程管理記録票を作成してください。
- 2 記録票及び様式1は、年度最初の漬込時に作成し、翌月15日までに写しを提出してください。
- 3 様式2は、漬込日ごとに記録し、毎月15日までに前月分の写しをまとめて提出してください。
- 4 原料を仕入れている場合は、仕入れ先、品種、量などがわかる書類の写しを添付して下さい。
- 5 すんき種を購入した場合は、入手内容のわかる伝票等の写しを添付してください。

記入日 年 月 日

※製造シーズンを通して、変更のない項目について、○をつける 又は 記入をしてください

<生産方法>

- ① 赤蕪の茎葉若しくは茎葉と葉の付け根部分にあたる胚軸の一部を利用し、調整、洗浄後に湯通しを行う。

調整方法 (いずれかに○) 切漬け 長漬け どちらも製造
葉の付け根部分にあたる胚軸の一部利用 (いずれかに○) あり なし

- ② 湯通した赤蕪の茎葉若しくは茎葉と葉の付け根部分にあたる胚軸の一部にすんき種を加えて漬け込む。

- ③ すんき種は乳酸発酵のスターターであり、次のものが利用される。

- ・前年に製造したすんきを冷蔵、冷凍、又は乾燥したもの
- ・前年に製造したすんきの漬け汁を冷蔵したもの
- ・すんきから分離培養された4種類の乳酸菌

製造シーズン最初のすんき種 ()

すんき種の入手方法 ()

- ④ 漬け込み後は嫌気性を保ちながら発酵を進める。漬け込み後概ね1日後までは保温した状態を保ち、良好な発酵が確認されたら冷蔵場所に置いて、じっくり発酵させる。

漬込後の保温方法 ()

保管場所 ()

- ⑤ 最初の漬け込みにはすんき種を利用し、出来上がった「すんき」を種としてさらに漬け込みを行う作業を数回繰り返して、漬け込み量を確保する。

- ⑥ 袋詰め時のすんき(汁)のpHは概ね3.7~4.3の範囲とする。

その他

月	原料(かぶ菜)				行程チェック(レ)			種への利用	備考
	品種	栽培地	漬込重量(kg)	すんき種	洗浄調整	湯通し	保温状況		
例	玉滝	仕入(玉滝村)	30	1/5分	レ	レ	レ	○	○○さんから
1日									
2日									
3日									
4日									
5日									
6日									
7日									
8日									
9日									
10日									
11日									
12日									
13日									
14日									
15日									
16日									
17日									
18日									
19日									
20日									
21日									
22日									
23日									
24日									
25日									
26日									
27日									
28日									
29日									
30日									
31日									

※ 品種:開田、玉滝、三岳黒瀬、細島、吉野、芦島のいずれか。

栽培地:自家、郡内(塩尻市平沢・鶯川・奈良井を含む)、県内()のいずれか。

すんき種:購入(製造者)、自家(保存、製造)、月/日(製造)分など。

No.	包装 月日	製品pH (すべて記入)	製造日 (すべて記入)	規格別製造量(個数)			合計 (kg)	表示チェック(レ)		備考
				g	g	g		地理的表示 (すんぎ)	GIマーク	
例	11/30	3.7	11/15	30	20	(上段に規格を記入して)	1.2	レ	レ	
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										

※ 規格別製造量:最終製品の製造量がわかるように、○○g、○○kg、○○kg(加工)などのように規格別に個数を記録する。
半製品を仕入れた場合は、備考欄に仕入れ会社の確認者氏名を記入する。

生産業者	
生産地(加工施設所在地)	

確認1(巡回調査)		年 月 日		
確認事項		確認欄	特記事項	確認方法
原料	赤蕪品種			様式2及び証拠書類等により確認
	栽培地			様式2及び証拠書類等により確認
	入手方法			様式2及び証拠書類等により確認
すんき種				様式1、2により確認
生産方法	調整			様式1、2及び目視により確認
	湯通し			様式2により確認
	保温状況			様式1、2により確認
	保管状況			様式1、2確認及び保管場所の室温測定
pH				様式2確認ただし調査日に出来上がっているすんきは測定
表示	地理的表示			
	GIマーク			

確認2(品質評価会)		年 月 日		
確認事項		確認欄	特記事項	確認方法
原料	赤蕪品種			様式2及び証拠書類等により確認
	栽培地			様式2及び証拠書類等により確認
	入手方法			様式2及び証拠書類等により確認
すんき種				様式1、2により確認
生産方法	調整			様式1、2及び目視により確認
	湯通し			様式2により確認
	保温状況			様式1、2により確認
	保管状況			様式1、2確認
pH				測定
表示	地理的表示			
	GIマーク			

生産業者	
生産地(加工施設所在地)	

現地調査		年 月 日		
確認事項		確認欄	特記事項	確認方法
原料	赤蕪品種			様式2及び証拠書類等により確認
	栽培地			様式2及び証拠書類等により確認
	入手方法			様式2及び証拠書類等により確認
すんき種				様式1、2により確認
生産方法	調整			様式1、2及び目視により確認
	湯通し			様式2により確認
	保温状況			様式1、2により確認
	保管状況			様式1、2確認及び保管場所の室温測定
pH				様式2確認ただし調査日に出来上がっているすんきは測定
表示	地理的表示			
	GIマーク			

現地調査		年 月 日		
確認事項		確認欄	特記事項	確認方法
原料	赤蕪品種			様式2及び証拠書類等により確認
	栽培地			様式2及び証拠書類等により確認
	入手方法			様式2及び証拠書類等により確認
すんき種				様式1、2により確認
生産方法	調整			様式1、2及び目視により確認
	湯通し			様式2により確認
	保温状況			様式1、2により確認
	保管状況			様式1、2確認
pH				測定
表示	地理的表示			
	GIマーク			