

生産行程管理業務規程

作成日：平成 28 年 12 月 22 日

更新日：令和 4 年 4 月 1 日

1 作成者

住所（フリガナ）：(〒506-1107) 岐阜県飛騨市神岡町下之本(ギフケンヒダシカミオカチョウ
シモノモト)451 番地 2

名称（フリガナ）：すずしろグループ(スズシログループ)

代表者（管理人）の氏名：会長 岩本 智恵子

ウェブサイトのアドレス：<http://kanboshi-daikon.com/>

2 農林水産物等の区分

区分名：第 17 類 野菜加工品類

区分に属する農林水産物等：干しだいこん

3 農林水産物等の名称

名称（フリガナ）：奥飛騨山之村寒干し大根(オクヒダヤマノムラカンボシダイコン)

4 明細書の変更

生産者団体 すずしろグループは、法第 16 条第 1 項の変更登録を受けたときは、当該変更の登録に係る明細書の変更を行うものとする。

5 明細書適合性の確認

すずしろグループは、原料大根の栽培方法、収穫後の保存、加工方法を規定した「奥飛騨山之村寒干し大根 製造マニュアル」を作成し、生産者に対し当該内容を周知するとともに、年 1 回以上栽培講習会や加工管理の講習会を開催し、奥飛騨山之村寒干し大根の生産に関する技術情報の提供や品質基準等の遵守について周知徹底を図る。

(1) 生産地、原料大根の栽培方法、加工方法の確認

すずしろグループは、生産者に原料大根の栽培、保存、加工作業ごとの管理について「寒干し大根 栽培・保存・加工管理記録」を作成・提出させ、集荷毎に管理責任者（すずしろグループ役員）が、生産の方法が遵守されているか確認する。さらに、すずしろグループ役員は、大根の収穫や保存の時期、加工開始時期等に、生産者に対する現地調査を実施する。様式 1 寒干し大根栽培・保存・加工管理記録 参照)

(2) 出荷規格・最終製品の確認

寒風干しを終えた大根は室内に取り込んで完全に乾燥させた後、作業場に集約され、大根一つ一つのチェックを行う。鬆の入ったもの、色の悪いもの、水に戻した際元の丸い形に戻らないと

思われるもの等を取り除く。さらに水分が残っているものについては再乾燥させた後、再度チェックする。

出荷検査は、専用検査場にて、出荷検査責任者が「寒干し大根出荷検査記録」における商品基準に照らし、全数検査を行い、不適合品については「奥飛騨山之村寒干し大根」として出荷させない。(様式2) 寒干し大根出荷検査記録 参照)

6 明細書適合性の指導

(1) 生産地、品種及び栽培、加工の方法について

すずしろグループは、生産地、品種及び栽培方法、加工方法に従った生産が行われていない場合には、当該生産者に対し、警告を発し、是正を求める。なお、警告を受けたにもかかわらずこれに従わない場合には、すずしろグループは、当該生産者に「奥飛騨山之村寒干し大根」としての出荷の停止を命じるほか、すずしろグループから除名することもできるものとする。

(2) 出荷規格について

すずしろグループは、出荷基準を満たさない製品を出荷した生産者に対し、警告を発し、是正を求める。なお、警告を受けたにもかかわらずこれに従わない場合には、すずしろグループは、当該生産者に「奥飛騨山之村寒干し大根」として出荷の停止を命じるほか、すずしろグループから除名することもできるものとする。

7 地理的表示等の使用の確認

(1) すずしろグループは、前記5の確認の際に生産地、品種及び栽培の方法、出荷規格・最終製品の各基準をいずれも満たしている製品のみ、地理的表示である「奥飛騨山之村寒干し大根」及び登録標章が使用されているか否かを確認する。

なお、栽培講習会や加工管理の講習会等において、生産者に対し、地理的表示及び登録標章の適正な使用及び記録の作成について周知徹底を図る。

(2) すずしろグループは、前記5の確認の際に以下の製品があるか否かを確認する。

- ① 生産地・品種・栽培の方法・出荷規格・最終製品の各基準を満たしていない製品であるにもかかわらず、地理的表示である「奥飛騨山之村寒干し大根」及び登録標章が使用されている干し大根
- ② 地理的表示である「奥飛騨山之村寒干し大根」のみが使用されている干し大根
- ③ 登録標章のみが使用されている干し大根
- ④ 地理的表示である「奥飛騨山之村寒干し大根」に類似する表示または登録標章に類似する標章が使用されている干し大根

8 地理的表示等の使用の指導

すずしろグループは、生産者が以下に該当する不適切な行為を行った場合には、当該生産者に対し、警告を発し、是正を求める。なお警告を受けたにもかかわらずこれに従わない場合には、すずしろグループは、当該生産者に「奥飛騨山之村寒干し大根」として出荷の停止を命じるほか、すずしろグループから除名することもできるものとする。

- ① 生産地・品種・栽培の方法・出荷規格・最終製品の各基準を満たしていない製品であるにもかかわらず、地理的表示である「奥飛騨山之村寒干し大根」及び登録標章が使用されている場合
- ② 地理的表示である「奥飛騨山之村寒干し大根」のみが使用されている場合
- ③ 登録標章のみが使用されている場合
- ④ 地理的表示である「奥飛騨山之村寒干し大根」に類似する表示または登録標章に類似する標章が使用されている場合

9 実績報告書の作成等

すずしろグループは、4月1日から翌年3月31日までを一年度として、年度終了から2か月以内に以下の書類を作成し、農林水産大臣に提出するものとする。

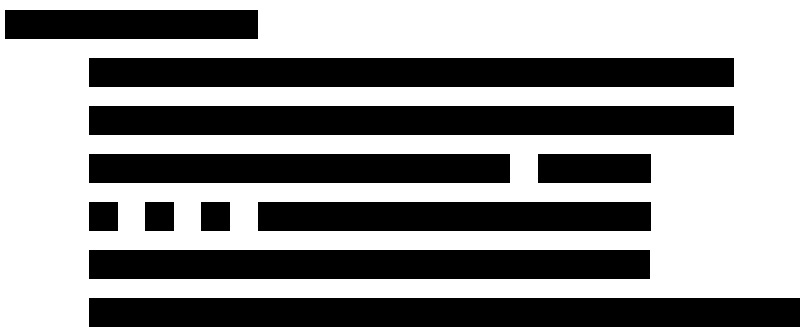
- (1) 特定農林水産物等審査要領別添5 「生産行程管理業務審査基準」別紙により作成した生産行程管理業務実績報告書
- (2) 生産行程管理業務の対応実績が分かる資料として、以下の資料
すずしろグループが作成した検査記録(地理的表示等の使用状況の記録を含む)
- (3) 提出時における最新の明細書
- (4) 提出時における最新の生産行程管理業務規程

10 実績報告書等の保存

すずしろグループは前記9において提出した資料に加えて以下の書類を生産者団体の事務所にその提出の日から5年間、保存するものとする。

- (1) 生産者が提出した「寒干し大根栽培・保存・加工管理記録」(様式1)
- (2) 出荷検査責任者(すずしろグループ役員)が作成した「寒干し大根出荷検査記録」(様式2)

11 連絡先



寒干し大根 栽培・保存・加工管理記録

| | |
|------|-------------------------|
| 氏 名 | (印) |
| 栽培場所 | 伊西・森茂・岩井谷・下之本・瀬戸・和佐府・打保 |
| 保存場所 | 伊西・森茂・岩井谷・下之本・瀬戸・和佐府・打保 |
| 加工場所 | 伊西・森茂・岩井谷・下之本・瀬戸・和佐府・打保 |

該当地区に○(複数可)

| 項 目 | | 作業年月日 | チェック |
|---|---|---|--|
| 栽培 | <u>使用品種</u> 品種は青首大根の系統品種に限定する。 | / | <input type="checkbox"/> |
| | <u>原料大根の保存</u> 大根の収穫後は鮮度保持のため、速やかに土中、室または予冷庫に入れて保存する。(該当箇所○) | (開始) 令和 年 月 日 土中・室・保冷庫 | <input type="checkbox"/> |
| 保存 | <u>温度管理</u> 室にて保存する際は、土付きのまま毛布を掛ける等して適切な温度管理を行い、腐食や凍結を防ぐよう注意を払う。 | (確認日) 令和 年 月 日 | <input type="checkbox"/> |
| | 加工 | <u>水洗い</u> ① 1本1本目で大根を確認、鬆が入っていないか、穴が開いていないか等をチェック。丁寧に水洗いする。 ② 大根の外観をチェックし、傷、虫食い等があるものは加工に供しないよう工程外へ排除する。 | (開始) 令和 年 月 日 |
| <u>輪切り</u> 1本1本丁寧に皮むきを行い、厚さ1.5cmから2cm程度の輪切りにする 内部に鬆が入っていないか、または虫食い等がないか一つ一つ確認する | | (開始) 令和 年 月 日 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| <u>茹で</u> 沸騰した鍋で約30分、串がようやく通る硬さになるまで茹でる。 | | (開始) 令和 年 月 日 | <input type="checkbox"/> |
| <u>寒風干し</u> ① 茹で上がった大根は串に差し、建物の軒下等、専用の干し場に干して寒風にさらす。 ② 屋外にておおむね30日間、寒風干しを行い、自然乾燥させる ③ より徹底した乾燥を図るため、寒風干しの後は屋内に取り込み、最終乾燥を行う。 ④ 乾燥不足と判断された大根は個人において③の乾燥工程を再度行い、乾燥を徹底する。 | | 開 始 令和 年 月 日 | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| <u>乾燥終了</u> 上記「寒風干し」行程後、色、形、触感を総合的に判断、乾燥を終了する。 | | 令和 年 月 日 | <input type="checkbox"/> |

| | | |
|----------|------------|-----|
| 確認年月日 | 確認者 | (印) |
| 令和 年 月 日 | 保存・加工管理責任者 | |

寒干し大根出荷検査記録

| | |
|------|--------|
| 作業場所 | 飛騨市神岡町 |
|------|--------|

| 検査項目 | 日 付 | | | | | | | | | |
|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| | / | / | / | / | / | / | / | / | / | / |
| 日々確認者 | | | | | | | | | | |
| <u>商品チェック基準</u> ・割れないか ・形が適当であるか（水に戻した際、元の丸い形になるか） ○ ・鬆が入っていないか ・変色、または芯が黒ずんでいないか | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| ○ 乾燥が足りないものは分別し、再度乾燥した後袋詰めを行う。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <u>袋詰め・梱包</u> ○ 商品チェック基準に適合しないものについては出荷しないよう注意する。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <u>GIマークの確認</u> ○ 商品にG Iマークが付されているか。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

| | | |
|----------|---------|---|
| 確認年月日 | 確認者 | |
| 令和 年 月 日 | 出荷検査責任者 | ⑧ |