

# 「いばらきオーガニック」認証制度の概要

令和8年3月24日  
茨城県農林水産部農業技術課  
有機農業・気候変動対策推進室

有機JAS認証



認証内容

外観品質

県が定めた基準  
に沿って選別



鮮度管理

作物に最も適した  
温度帯で予冷・保管

環境負荷低減

いばらきみどり認定※を受けている又は申請していること

※土づくりと化学肥料・化学農薬の使用削減に  
一体的に取り組む事業活動

生産者が品目ごとに申請

県が基準の適合について審査、認証

認証された農産物に対し、ロゴマーク表示やフェアによるPRを実施

| 品目               | 主な認証基準 ※                                                                                                                                                                            |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| こまつな等の<br>軟弱葉物野菜 | <ul style="list-style-type: none"><li>・ 病虫害、黄変、損傷が除かれていること</li><li>・ 包装ごとに、大きさが揃えられていること</li><li>・ 5度以下の倉庫で予冷・保管したものであること</li><li>・ 年に1回以上、内容成分を生産者自らが把握し、栽培管理に反映していること 等</li></ul> |
| にんじん             | <ul style="list-style-type: none"><li>・ よく洗い、ひげ根が除かれていること</li><li>・ 曲がりが無いこと</li><li>・ 春まきの作型においては、5～10度で予冷したものであること</li><li>・ 倉庫で3か月程度まで貯蔵する際は、0～2度で管理したものであること 等</li></ul>        |

※他21品目の基準あり



商品への貼付やフェア等PR時のPOPに掲示

有機農産物の信頼確保、有利販売など  
差別化に繋がる取組へ

