

いばらきオーガニック 認証基準

令和8年3月24日 農技第1126号 農業技術課長通知

品目	認証基準
こまつな等の軟弱葉物野菜※1	<p>1 以下について、手順書や品質管理基準等を作業場に貼付するなど、作業者への周知徹底が図られた中で調製したものであること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 病虫害、黄変、損傷が除かれていること。 ・ 包装ごとに大きさが揃えられていること。 <p>2 5度以下の倉庫で予冷・保管したものであること。</p> <p>3 調製・こん包後、出荷先に届くまでの間適切な温度環境となるよう、自ら配送するか、運送業者に指示して運んだものであること。</p> <p>4 年に1回以上、内容成分等を自ら把握し、栽培管理に反映して生産したものであること。</p> <p>5 第7条に規定する調査時において、対象農産物の全量が上記基準を満たしていること。</p>
キャベツ等の結球野菜※2	<p>1 以下について、手順書や品質管理基準等を作業場に貼付するなど、作業者への周知徹底が図られた中で調製したものであること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 適度の結球をしていること。 ・ 病虫害、腐敗、変質、抽苔が除かれていること。 ・ 根部は丁寧に切り、外葉をつけすぎないこと。 ・ 切り口に土やごみが付着していないこと。 <p>2 春どりまたは初夏どりの作型においては、5度程度で予冷したものであること。</p> <p>3 調製・こん包後、出荷先に届くまでの間適切な温度環境となるよう、自ら配送するか、運送業者に指示して運んだものであること。</p> <p>4 年に1回以上、内容成分等を自ら把握し、栽培管理に反映して生産したものであること。</p> <p>5 第7条に規定する調査時において、対象農産物の全量が上記基準を満たしていること。</p>

<p>に ん じ ん</p>	<p>1 以下について、手順書や品質管理基準等を作業場に貼付するなど、作業者への周知徹底が図られた中で調製したものであること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ よく洗い、ひげ根が取り除かれていること。 ・ 曲がりが無いこと。 <p>2 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。</p> <p>3 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。</p> <p>4 年に1回以上、内容成分等を自ら把握し、栽培管理に反映して生産したものであること。</p> <p>5 第7条に規定する調査時において、対象農産物の全量が上記基準を満たしていること。</p>
<p>か ん し よ</p>	<p>1 以下について、手順書や品質管理基準等を作業場に貼付するなど、作業者への周知徹底が図られた中で調製したものであること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 収穫後、直射日光下に長く放置せず、表面を乾かし手早く日陰に移されていること。 ・ ひげ、前後を切り、形状が整っていること。 ・ 病虫害、奇形等が除かれていること。 ・ 異品種は混ぜないこと。 <p>2 収穫後は13度前後で保管し、低温障害を避けたものであること。</p> <p>3 12月～翌7月に出荷する作型においては、キュアリング処理を実施したものであること。</p> <p>4 年に1回以上、内容成分等を自ら把握し、栽培管理に反映して生産したものであること。</p> <p>5 第7条に規定する調査時において、対象農産物の全量が上記基準を満たしていること。</p>
<p>た ま ね ぎ</p>	<p>1 以下について、手順書や品質管理基準等を作業場に貼付するなど、作業者への周知徹底が図られた中で調製したものであること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 天候の良い日に収穫し、ほ場で半日以上乾燥させてから貯蔵施設に搬入されたものであること。 ・ 貯蔵は8～12日間程度、日中35～40度を目安に保温・換気を行い、その後は30度以下で管理されていること。 ・ 腐敗、抽苔なく葉鞘及び根の切除がされていること。 <p>2 長期貯蔵を行う場合においては、0～2度で保管したものであること。</p> <p>3 第7条に規定する調査時において、対象農産物の全量が上記基準を満たしていること。</p>

じやがいも	<p>1 以下について、手順書や品質管理基準等を作業場に貼付するなど、作業者への周知徹底が図られた中で調製したものであること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 土砂を落とし異品種は混ぜないこと。 ・ 病害虫、奇形等が除かれていること。 ・ 風乾をしっかりと行うこと。 <p>2 長期貯蔵する場合においては、キュアリング処理を実施したものであること。 また、2～5度で保管したものであること。</p> <p>3 第7条に規定する調査時において、対象農産物の全量が上記基準を満たしていること。</p>
さといも	<p>1 以下について、手順書や品質管理基準等を作業場に貼付するなど、作業者への周知徹底が図られた中で調製したものであること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 土砂を落とし、毛をよく取り除くこと。 ・ 大きさを揃え、病害虫、青いものを除くこと。 <p>2 8～9月に出荷する場合においては、予冷したものであること。</p> <p>3 長期貯蔵する場合においては、7～12度程度で保管したものであること。</p> <p>4 第7条に規定する調査時において、対象農産物の全量が上記基準を満たしていること。</p>
だいこん・ラディッシュ・かぶ	<p>1 以下について、手順書や品質管理基準等を作業場に貼付するなど、作業者への周知徹底が図られた中で調製したものであること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 洗いを良くし、大きさや太さを揃え、ひげ根を除くこと。 <p>2 4月～10月に出荷する場合においては、5度前後で予冷したものであること。</p> <p>3 長期貯蔵する場合においては、0～2度で保管したものであること。</p> <p>4 第7条に規定する調査時において、対象農産物の全量が上記基準を満たしていること。</p>
ごぼう	<p>1 以下について、手順書や品質管理基準等を作業場に貼付するなど、作業者への周知徹底が図られた中で調製したものであること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 土と細根を取り、茎葉を付ける場合は1.5cm以内とすること。 ・ 根先の部分は袋に合わせて切り揃え、同じ袋に入れる物の長さや太さを揃えること。 <p>2 長期貯蔵する場合においては、ポリエチレンかポリプロピレンの袋に入れてしおれを防止し、0～2度で保管したものであること。</p> <p>3 第7条に規定する調査時において、対象農産物の全量が上記基準を満たしていること。</p>

ねぎ	<p>1 以下について、手順書や品質管理基準等を作業場に貼付するなど、作業者への周知徹底が図られた中で調製したものであること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 軟白部の直径が1 cm 以下または3 cm 以上のものは、除かれていること。 ・ 根は若干残して切り揃えられていること。 ・ 曲がりの程度は4 cm 以内とすること。 ・ 軟白部の直径が1 cm、3 cm に近い太さのものが、梱包内の1/3 以上とならないこと。 <p>2 貯蔵する場合においては、ポリエチレンかポリプロピレンの袋に入れてしおれを防止し、0～2度で保管したものであること。</p> <p>3 第7条に規定する調査時において、対象農産物の全量が上記基準を満たしていること。</p>
トマト(ミニトマト含む)	<p>1 以下について、手順書や品質管理基準等を作業場に貼付するなど、作業者への周知徹底が図られた中で調製したものであること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 裂果、傷み果が除かれていること。 ・ 大小、形状、熟度を揃え、密に詰められていること。 <p>2 貯蔵する場合においては、熟度に合わせ5～10度で保管したものであること。</p> <p>3 年に1回以上、内容成分等を自ら把握し、栽培管理に反映して生産したものであること。</p> <p>4 第7条に規定する調査時において、対象農産物の全量が上記基準を満たしていること。</p>
きゅうり	<p>1 以下について、手順書や品質管理基準等を作業場に貼付するなど、作業者への周知徹底が図られた中で調製したものであること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 過熟、割れ、傷みが除かれていること。 ・ 曲がりの程度は1.5cm 以内とすること。 ・ 長さを揃えること。 <p>2 低温や長期の貯蔵は困難であるため、収穫後速やかに出荷したものであること。</p> <p>3 第7条に規定する調査時において、対象農産物の全量が上記基準を満たしていること。</p>
ピーマン	<p>1 以下について、手順書や品質管理基準等を作業場に貼付するなど、作業者への周知徹底が図られた中で調製したものであること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 大きさが揃っていること。 ・ なりじくを短く切ること。 <p>2 収穫後は10度程度で保管し、低温障害を避けたものであること。</p> <p>3 第7条に規定する調査時において、対象農産物の全量が上記基準を満たしていること。</p>

なす	<p>1 以下について、手順書や品質管理基準等を作業場に貼付するなど、作業者への周知徹底が図られた中で調製したものであること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 形が揃い、過熟、割れ、スレが除かれていること。 ・ なりじくを短く切ること。 <p>2 低温や長期の貯蔵は困難であるため、収穫後速やかに出荷したものであること。</p> <p>3 第7条に規定する調査時において、対象農産物の全量が上記基準を満たしていること。</p>
ブツキーニ	<p>1 以下について、手順書や品質管理基準等を作業場に貼付するなど、作業者への周知徹底が図られた中で調製したものであること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ へたを約1cm残して平らに切られていること。 ・ 花が除かれていること。 ・ ゴミ、泥、水滴等が拭き取られていること。 <p>2 低温や長期の貯蔵は困難であるため、収穫後速やかに出荷したものであること。</p> <p>3 第7条に規定する調査時において、対象農産物の全量が上記基準を満たしていること。</p>
いんげん	<p>1 以下について、手順書や品質管理基準等を作業場に貼付するなど、作業者への周知徹底が図られた中で調製したものであること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 異品種は混ぜないこと。 ・ 過熟、病害虫が除かれていること。 ・ 莢を揃えて詰められていること。 <p>2 低温や長期の貯蔵は困難であるため、収穫後速やかに出荷したものであること。</p> <p>3 第7条に規定する調査時において、対象農産物の全量が上記基準を満たしていること。</p>
オクラ	<p>1 以下について、手順書や品質管理基準等を作業場に貼付するなど、作業者への周知徹底が図られた中で調製したものであること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 品種固有の色沢、形状を有していること。 ・ 曲がりの程度は、5mm以内であること。 <p>2 低温や長期の貯蔵は困難であるため、収穫後速やかに出荷したものであること。</p> <p>3 第7条に規定する調査時において、対象農産物の全量が上記基準を満たしていること。</p>

す い か	<p>1 以下について、手順書や品質管理基準等を作業場に貼付するなど、作業者への周知徹底が図られた中で調製したものであること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 品種特有の色や形状であり、傷が少ないこと。 ・ 熟度が適正で、空洞が無いこと。 <p>2 シヤリ感を維持できるよう、収穫後速やかに出荷したものであること。また、エチレンが多量に発生する品目と混載しないこと。</p> <p>3 年に1回以上、内容成分等を自ら把握し、栽培管理に反映して生産したものであること。</p> <p>4 第7条に規定する調査時において、対象農産物の全量が上記基準を満たしていること。</p>
メ ロ ン	<p>1 試し割りを行い、糖度と肉質を確認してから収穫を始めたものであること。</p> <p>2 以下について、手順書や品質基準等を作業場に貼付するなど、作業者への周知徹底が図られた中で調製したものであること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 品質特有の色や形状であること。 ・ ネット系品種の場合においては、ネットが均一に入っていること。 <p>3 長期の貯蔵は困難であるため、収穫後速やかに出荷したものであること。</p> <p>4 年に1回以上、内容成分等を自ら把握し、栽培管理に反映して生産したものであること。</p> <p>5 第7条に規定する調査時において、対象農産物の全量が上記基準を満たしていること。</p>
い ち ご	<p>1 以下について、手順書や品質管理基準等を作業場に貼付するなど、作業者への周知徹底が図られた中で調製したものであること。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ 品種特有の色や形状であること。 ・ 熟度や大きさを揃えて出荷容器に詰められていること。 <p>2 長期の貯蔵は困難であるため、収穫後速やかに出荷したものであること。</p> <p>3 調製・こん包後、出荷先に届くまでの間適切な温度環境となるよう、自ら配送するか、運送業者に指示して運んだものであること。</p> <p>4 年に1回以上、内容成分等を自ら把握し、栽培管理に反映して生産したものであること。</p> <p>5 第7条に規定する調査時において、対象農産物の全量が上記基準を満たしていること。</p>

くり	<ol style="list-style-type: none"> 1 以下について、手順書や品質基準等を作業場に貼付するなど、作業者への周知徹底が図られた中で調製したものであること。 <ul style="list-style-type: none"> ・ 大きさを揃え、病害虫、不良果等が除かれていること。 2 中生以降の収穫物については、生果流通の場合には殺虫処理を行ったものであること。加工用途の場合には、虫害が発生しない温度帯で管理・出荷したものであること。 3 調製・こん包後、出荷先に届くまでの間適切な温度環境となるよう、自ら配送するか、運送業者に指示して運んだものであること。 4 第7条に規定する調査時において、対象農産物の全量が上記基準を満たしていること。
コメ	<ol style="list-style-type: none"> 1 品種に適した収穫時期を遵守したものであること。 2 米の検査規格による1等米であること。 3 以下について、手順書や品質管理基準等を作業場に貼付するなど、作業者への周知徹底が図られた中で調製したものであること。 <ul style="list-style-type: none"> ・ 乾燥する際は、高温・急激乾燥を避け、玄米水分が約15%となるよう、水分計で確認しながら仕上げられていること。 ・ ふるい目1.85mm以上で調製していること。 ・ 異物が混入していないこと。 4 収穫後は15度前後で保管したものであること。 5 第7条に規定する調査時において、対象農産物の全量が上記基準を満たしていること。
玄そば	<ol style="list-style-type: none"> 1 産地品種銘柄は「常陸秋そば」とする。 2 農産物検査受検を原則とし、1等の規格を満たしたものであること。 3 子実の約80%が黒化したことを確認してから、収穫を開始したものであること。なお、早期収穫の場合は約70%を目安とする。 4 乾燥する際は、静置型乾燥機もしくは循環型乾燥機を用い、送風温度30度以下で行われていること。静置型乾燥機の場合は、水分むらをなくするため1～2回攪拌されていること。手刈りの場合は、脱粒後に、むしろ等の上で追乾燥されていること。 5 長期貯蔵する場合は、調製後15度以下で保管したものであること。 6 第7条に規定する調査時において、調製物の全量が上記基準を満たしていること。

※1 こまつな、ほうれんそう、ふだんそう、みずな、しゅんぎく、ベビーリーフ、リーフレタス、ロメインレタス等

※2 キャベツ、はくさい、結球レタス等