

令和3年度 周南市地産地消推進協議会

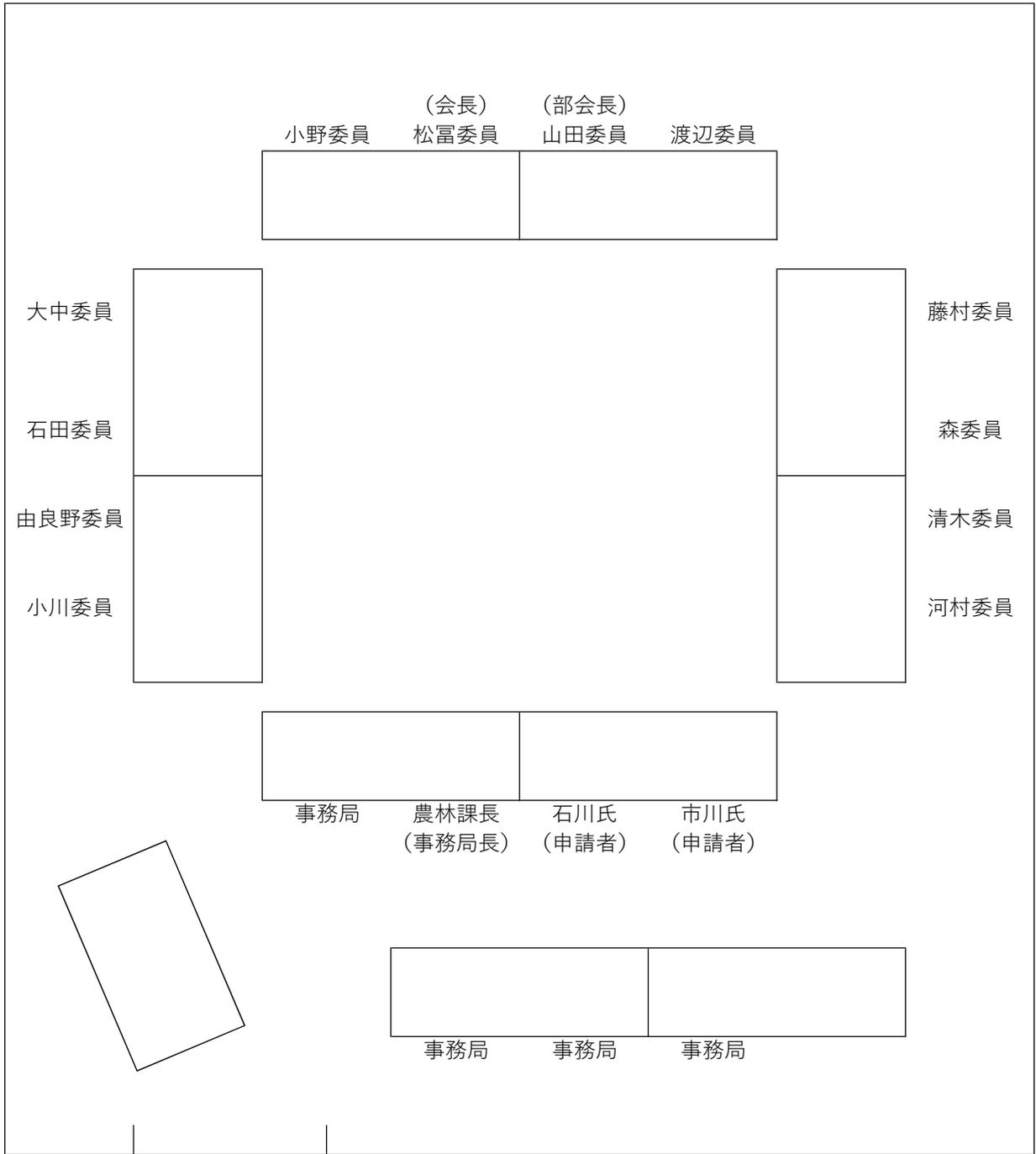
地域ブランド・産地育成強化プロジェクト専門部会 次第

【日時】令和4年3月15日（火）14時～15時30分

【場所】道の駅ソレーネ周南 研修交流室

- 1 開 会
- 2 会長あいさつ
- 3 しゅうなんブランド認定審査会
- 4 その他
- 5 閉 会

周南市地産地消推進協議会
地域ブランド・産地育成強化プロジェクト専門部会 配席表



出入口

周南市地産地消推進協議会 地域ブランド・産地育成強化プロジェクト専門部会 委員名簿

(順不同、敬称略)

団体名	氏名	備考
山口大学名誉教授	松富 直利	
山口県農業協同組合 周南統括本部 営農経済部長	山田 智	
周南地域集落営農法人等連絡協議会 会長	大中 巖	
山口県漁業協同組合 周南統括支店長	藤村 和義	
周南市畜産振興協議会 会長	隅 明憲	ご欠席
道の駅ソレーネ周南 駅長	小野 拓二	
周南市食生活改善推進員	石田 京子	
(公財)周南地域地場産業振興センター 専務理事	渡辺 隆	
(一財)周南観光コンベンション協会 専務理事兼事務局長	山田 みゆき	ご欠席
山口県周南農林水産事務所 企画振興室 室長	田中 司	(代理出席)企画振興室 森氏
周南市地域振興部 観光交流課 課長	中村 貴子	(代理出席)観光交流課 課長補佐 由良野氏
周南市産業振興部 商工振興課 課長	荒美 雅文	(代理出席)商工振興課 課長補佐 清木氏
周南市産業振興部 水産課 課長	中野 孝明	(代理出席)水産課 課長補佐 小川氏
周南市教育委員会教育部 学校給食課 課長	河村 武志	
事務局長(周南市産業振興部農林課 課長)	長島 和彦	

しゅうなんブランド認定申請品 一覧

	申請番号	品名	申請者	住所
加工品	1	大潮いなか油あげ	大潮田舎の店	周南市大字大潮1386-6

しゅうなんブランド認定基準

しゅうなんブランドの認定は、周南市の資源・特性を生かし「周南市ならではの」「周南市らしさ」「これぞ周南市」といった、個性と魅力を持った産品をしゅうなんブランドとして認定するため、次の通り基準を定め、総合的に審査し決めるものとする。

1 認定の対象

本市で生産された農林水産物や畜産物及びそれらを材料として製造、加工されたもので販売実績のあるものとする。

- A 農林産物・・・周南市で生産及び収穫された農林産物
(米穀類、野菜類、果実類、花き類、木材、きのこ類等)
- B 水産物・・・佐波川水系、錦川水系及び島田川水系又は周南市で水揚げされた水産物(魚介類、海藻類)
- C 畜産物・・・周南市で飼育された家畜(牛肉、豚肉、鶏肉、鶏卵等)
- D 加工品・・・AからCまでにおいて定義する農林産物、水産物及び畜産物を原材料として使用している加工品
(米穀類加工品、麺類、野菜・果実等加工品、水産加工品、調味料、畜産加工品、惣菜類、弁当類、菓子類、飲料、酒類、工芸品等)

2 審査項目

①から⑤の項目の内容で審査する。

①素材

…周南市産の素材であるか

②周南市らしさ

…周南市にちなんだ物語性を有し、市民に支持されているか

③独自性・品質性

…産品に独自の工夫があり、味・外観等に優れているか

④信頼性・安全性

…安全性の高い素材であり、クレーム処理の体制などが整っているか

⑤市場性・将来性

…将来にわたり安定的な流通が見込めるか

3 審査方法

審査は周南市地産地消推進協議会で行うこととし、上記基準①～⑤の内容について総合的に判断し、100点満点の点数制で審査する。そのうち、獲得点数の平均が70点以上のものをしゅうなんブランドとして認定する。

審査の着目点

<農林畜産物>

素材	・産地は周南市内であるか。
周南市らしさ	・周南市にちなんだ歴史、伝統、文化的背景、物語性があるか
	・地域の風土を活かしているか
	・周南市民に支持されているか
	・他市町、都市部の人々にとって魅力のある要素を有しているか
独自性 品質性	・ネーミングや外観において独自性や新規性が認められるか
	・昔から伝わる技法を生産に用いているか、もしくは先進的な技術を取り入れているか
信頼性 安全性	・信頼性の裏付けとなる客観的事実（受賞歴や認証等）があるか
	・環境に配慮した生産方式、取り組みを行っているか（有機栽培、特別栽培、エコファーマー、耕畜連携による土づくり、自然素材の活用等）
	・品質管理、衛生管理、クレーム処理の体制が整っているか
市場性 将来性	・将来にわたり安定的な生産・販売が見込まれるか
	・後継者育成、技術伝承、圃場整備・設備投資等の取り組みがあるか
	・ブランド認定することにより消費拡大が見込めるか

<水産物>

素材	・周南市内で水揚げされたものであるか。
周南市らしさ	・周南市にちなんだ歴史、伝統、文化的背景、物語性があるか
	・地域の風土を活かしているか
	・周南市民に支持されているか
	・他市町、都市部の人々にとって魅力のある要素を有しているか
独自性 品質性	・ネーミングや外観において独自性や新規性が認められるか
	・昔からの伝統的な技法・漁法や、漁獲量等の向上のための工夫を行っているか
信頼性 安全性	・信頼性の裏付けとなる客観的事実（受賞歴や認証等）があるか
	・品質管理、衛生管理、クレーム処理の体制が整っているか
市場性 将来性	・将来にわたり安定的な生産・販売が見込まれるか
	・後継者育成、技術伝承、圃場整備・設備投資等の取り組みがあるか
	・ブランド認定することにより消費拡大が見込めるか

<食品加工品>

<p>素材</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・周南市産かどうか ① 食品表示に記載されている最も分量の多い原材料（調味料を除く）が100%周南市産 ② 上記に該当しない場合 食品表示に記載されている分量の多い原材料（調味料を除く）で上位3品目の周南市産使用比率が50%以上
<p>周南らしさ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・周南市にちなんだ歴史、伝統、文化的背景、物語性があるか ・地域の風土を十分に活かし、加工方法、原材料等にこだわりを持って製造されているか ・周南市民に支持されているか ・他市町、都市部の人々にとって魅力のある要素を有しているか
<p>独自性 品質性</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・味、外観等に優れているか ・ネーミングや外観において独自性や新規性が認められるか ・着想、食材、特性（品質・味・デザイン等）、レシピ、盛り付け等において、独自性や創造性が認められるか ・特別な生産、製造、加工方法を用いているか (周南市に昔から伝わる製法・技法を受け継いでいるか、先進的な技術を取り入れているか)
<p>信頼性 安全性</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・信頼性の裏付けとなる客観的事実（受賞歴や認証等）があるか ・品質管理、衛生管理、クレーム処理の体制が整っているか ・安全性の高い素材を使用しているか
<p>市場性 将来性</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・将来にわたり安定的な生産・販売が見込まれるか ・後継者育成、技術伝承、設備投資等の取り組みがあるか ・ブランド認定することにより消費拡大が見込めるか

<食品以外の加工品>

素材	・主な素材が周南市産か
周南らしさ	・周南市にちなんだ歴史、伝統、文化的背景、物語性があるか
	・地域の風土を十分に活かし、加工方法、原材料等にこだわりを持って製造されているか
	・周南市民に支持されているか
	・他市町、都市部の人々にとって魅力のある要素を有しているか
独自性 品質性	・ネーミングや外観において独自性や新規性が認められるか
	・特別な生産、製造、加工方法を用いているか (周南市に昔から伝わる製法・技法を受け継いでいるか、先進的な技術を取り入れているか)
信頼性 安全性	・信頼性の裏付けとなる客観的事実(受賞歴や認証等)があるか
	・品質管理、衛生管理、クレーム処理の体制が整っているか
	・安全性の高い素材を使用しているか
市場性 将来性	・将来にわたり安定的な生産・販売が見込まれるか
	・後継者育成、技術伝承、設備投資等の取り組みがあるか
	・ブランド認定することにより消費拡大が見込めるか