

長野県原産地呼称管理制度

Nagano Appellation Control



長野県原産地呼称管理委員会

制度の目的

長野県では、より高い品質の農産物及び農産物加工品を提供していくことで生産情報を消費者へ開示し、消費者の信頼を得ながら地域の振興を図ることを目的とした「長野県原産地呼称管理制度」を創設します。

この制度では、農産物の原料や栽培方法、飼育方法、味覚による差別化を行い、「長野県で生産・製造されたもの」を自信と責任を持って消費者にアピール、消費者の信頼を得ながら生産者の生産意欲を更に醸成し、長野県産農産物のブランド化を目指します。



制度導入の考え方

農産物の原料や栽培方法、飼育方法、味覚による差別化

◆制度開始当初は、認定する原産地の区分を「長野県全体」にする。

⇒将来的には「原産地の個性・背景」による更に狭い地域での差別化を目指す。（「長野県全体」という範囲は残しながら、更に小さな単位での認定を実施する。）

◆味覚審査は「旨い・まずい」の基準ではない。

⇒個性のあるものを排除するのではなく、むしろ、長野県独自の味としてその生産を支援していく方向で運営する。

◆個性のあるものをこの制度の対象とし、長期的な視野でブランド化につなげていく。

「長野県で生産・製造されたもの」を自信と責任を持って消費者にアピール、消費者の信頼を得ながら生産者の生産意欲を更に醸成し、長野県産農産物のブランド化を目指す。

制度運営の仕組み

制度を運営する組織として、全体を統轄する「長野県原産地呼称管理委員会」、導入する品目毎に認定基準を検討・決定する「品目別委員会」、品目ごとに官能審査を実施して認定品を決定する「品目別官能審査委員会」を設置します。

本制度は、意欲のある生産者や消費者の皆さんが自主的・自律的に運営します。

長野県原産地呼称管理委員会

- ◆ 制度の運営に係る基本的事項を検討し決定します。
- ◆ 事務局は長野県産業労働部ものづくり振興課日本酒・ワイン振興室です。

品目別委員会

ワイン 日本酒・焼酎 米 その他

- ◆ 品目別に認定基準を検討、決定します。
- ◆ 書類審査の審査基準、審査方法等を検討・決定します。
- ◆ 認定に係る書類審査を実施します。
- ◆ シードルについてはワイン委員会で認定基準の検討及び決定、書類審査等を行います。

品目別官能審査委員会

ワイン 日本酒 米 焼酎 その他

- ◆ 品目別に官能審査の審査基準、審査方法を検討、決定します。
- ◆ 官能審査を実施し、認定品を決定します。
- ◆ シードルについてはワイン官能審査委員会で官能審査の審査基準、審査方法の検討及び決定、官能審査を実施し、認定品の決定を行います。

認定品への表示

品目別委員会にて定めた基準に適合すると認められた農産物等には、

共通表示項目 + **品目別表示項目** が記載されます。

(1) 共通表示項目

記載箇所	表示内容	ラベルへの記載
最も見やすい場所 (原則として表面)	認定された旨を証明する「長野県原産地呼称管理委員会認定マーク」 * 日本工業規格に定める8ポイント以上の文字	 <p>マークの色は赤色、黒色又は金色 * 裏面にマークを表示する場合には表面に「長野県原産地呼称管理委員会認定」の文言が表示されます</p>
		「長野モデル認定品」 又は 「Nagano Appellation Control」 と併記することができる

(2) 品目別表示項目

上記に加えて、品目別に定められた表示項目が記載されます。

ワインに関する基準

ワインについては、平成14年以降に生産されたぶどうを使用した自醸酒であって、「長野県スティルワイン基準」を満たすものとします。

また、認定申請に係る最低数量（ロットサイズ）は、いずれも720mlの瓶で貴腐ワインを除くスティルワインについては600本以上、貴腐ワインについては300本以上とします。

当面は「スティルワイン」からスタートしますが、今後「無添加ワイン」や「スパークリングワイン」を対象とする基準を策定する等順次基準を設けていきます。

長野県スティルワイン基準

◆原料ぶどうに関する基準

項目	基準										
ぶどうの 品種及び 糖度	原料ぶどうの品種及び搾汁したぶどうの糖度は下表に定めるとおりとする。（*当面は長野県全体で一つの基準とするが、将来的には県内各地区毎の細分化した糖度基準を制定する。）										
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>ぶどう品種</th> <th>糖度 (しよ糖度)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>メルロー、シャルドネ、浅間メルロー</td> <td>19度以上</td> </tr> <tr> <td>カベルネ・ソーヴィニヨン、ピノ・ノワール、ブラッククイーン、ケルナー、ソーヴィニヨン・ブラン、マスカットベリーA、ピノ・ブラン、カベルネ・フラン、セミヨン、サンセミヨン、ミュラートウルガウ、サンジョヴェーゼ、シラー、ヴィオニエ、バルベラ、ピノ・グリ、ゲヴェルツトラミネール、リースリング、バッカス、マルベック、プティベルド、ヤマ・ソーヴィニヨン、信濃リースリング、小公子、デラウエア</td> <td>18度以上</td> </tr> <tr> <td>竜眼、SV-20-365、シャルドネ・ドウ・コライユ、セイベル9110、セイベル13053、ザラザンジェ、ツヴァイゲルトウレーヴェ</td> <td>17度以上</td> </tr> <tr> <td>コンコード、ナイアガラ、巨峰、ワイングランド、国豊3号、ホワイテペガール、ブラックペガール、山ぶどう、ドルンフェルダー</td> <td>16度以上</td> </tr> </tbody> </table>	ぶどう品種	糖度 (しよ糖度)	メルロー、シャルドネ、浅間メルロー	19度以上	カベルネ・ソーヴィニヨン、ピノ・ノワール、ブラッククイーン、ケルナー、ソーヴィニヨン・ブラン、マスカットベリーA、ピノ・ブラン、カベルネ・フラン、セミヨン、サンセミヨン、ミュラートウルガウ、サンジョヴェーゼ、シラー、ヴィオニエ、バルベラ、ピノ・グリ、ゲヴェルツトラミネール、リースリング、バッカス、マルベック、プティベルド、ヤマ・ソーヴィニヨン、信濃リースリング、小公子、デラウエア	18度以上	竜眼、SV-20-365、シャルドネ・ドウ・コライユ、セイベル9110、セイベル13053、ザラザンジェ、ツヴァイゲルトウレーヴェ	17度以上	コンコード、ナイアガラ、巨峰、ワイングランド、国豊3号、ホワイテペガール、ブラックペガール、山ぶどう、ドルンフェルダー	16度以上
	ぶどう品種	糖度 (しよ糖度)									
	メルロー、シャルドネ、浅間メルロー	19度以上									
	カベルネ・ソーヴィニヨン、ピノ・ノワール、ブラッククイーン、ケルナー、ソーヴィニヨン・ブラン、マスカットベリーA、ピノ・ブラン、カベルネ・フラン、セミヨン、サンセミヨン、ミュラートウルガウ、サンジョヴェーゼ、シラー、ヴィオニエ、バルベラ、ピノ・グリ、ゲヴェルツトラミネール、リースリング、バッカス、マルベック、プティベルド、ヤマ・ソーヴィニヨン、信濃リースリング、小公子、デラウエア	18度以上									
竜眼、SV-20-365、シャルドネ・ドウ・コライユ、セイベル9110、セイベル13053、ザラザンジェ、ツヴァイゲルトウレーヴェ	17度以上										
コンコード、ナイアガラ、巨峰、ワイングランド、国豊3号、ホワイテペガール、ブラックペガール、山ぶどう、ドルンフェルダー	16度以上										
ぶどうの栽培方法	ぶどうの栽培方法については特定しない。										
原料ぶどうの生産地	長野県内産ぶどうのみとする。（長野県産ぶどう100%使用）なお県内産ぶどうであれば品種のブレンドは認める。										

ワインに関する基準

◆ワイン醸造に関する基準

項目	基準										
補糖の 限量	<p>補糖を行う場合には、搾汁した果汁の糖度に応じて下表のとおりとする。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>糖度(しよ糖度)</th> <th>補糖分のアルコール 換算値の上限 (ml/100ml)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>19.0度</td> <td>3.15</td> </tr> <tr> <td>18.0度</td> <td>3.80</td> </tr> <tr> <td>17.0度</td> <td>4.46</td> </tr> <tr> <td>16.0度</td> <td>5.10</td> </tr> </tbody> </table>	糖度(しよ糖度)	補糖分のアルコール 換算値の上限 (ml/100ml)	19.0度	3.15	18.0度	3.80	17.0度	4.46	16.0度	5.10
糖度(しよ糖度)	補糖分のアルコール 換算値の上限 (ml/100ml)										
19.0度	3.15										
18.0度	3.80										
17.0度	4.46										
16.0度	5.10										
補酸・減酸	認めない										
アルコール 添加	認めない										
特殊な 製法	次に掲げる製法は用いてもよい。 ・ジュースリザーブ ・氷結										
特殊な製法を 用いるに当た るの基準	ジュースリザーブを行うために加える果汁は、発酵に使用した果汁と同一年産、同一品種及び同一地域のぶどう果汁に限るものとする。その量の上限は、当該ワインの25%以内とする。 特殊な製法を用いる場合は、補糖は認めない。										
ワイン ブレンド	醸造年の異なるワインのブレンドは認めない。										
添加物	<p>使用できる添加物は酸化防止剤（亜硫酸塩）のみとし、その含有量は下表のとおりとする。</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>ワインの種類</th> <th>酸化防止剤（亜硫酸塩） 含有量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>貴腐ワイン、氷結ワイン</td> <td>350 mg/kg 以下</td> </tr> <tr> <td>貴腐ワイン、氷結ワイン以外</td> <td>250 mg/kg 以下</td> </tr> </tbody> </table>	ワインの種類	酸化防止剤（亜硫酸塩） 含有量	貴腐ワイン、氷結ワイン	350 mg/kg 以下	貴腐ワイン、氷結ワイン以外	250 mg/kg 以下				
ワインの種類	酸化防止剤（亜硫酸塩） 含有量										
貴腐ワイン、氷結ワイン	350 mg/kg 以下										
貴腐ワイン、氷結ワイン以外	250 mg/kg 以下										
ワイン 醸造地	破碎、圧搾、発酵、熟成（貯蔵（澱引き））、濾過、瓶詰、瓶熟工程までの全てが長野県内で行われ、長野県内から課税出荷されること。										
官能審 査基準	色調、香り、味、バランスの4項目について別に定める方法で実施する。審査に出品するワインの提出方法は別に定める。										

ワインの表示

(1) スティールワイン表示項目

認定されたワインには、共通表示項目に加え、表形式により、下記項目が記載されます。

記載箇所	表示項目
表面又は裏面	ぶどう原産地
	ぶどう品種（使用割合）
	収穫年
	醸造地
	添加物

* 特別な製法（ジュースリザーブ・氷結）を用いた場合には、上記に加えてその方法が記載されます。

(2) 認定スティールワインの表示例

表 **裏**



長野県
原産地呼称
管理委員会
・認定・

長野県原産地呼称管理制度による表示

ぶどう原産地	長野県
ぶどう品種	メルロー(60%)、 カベルネソーヴ・イニオン(40%)
収穫年	2002年
醸造地	長野県塩尻市
添加物	酸化防止剤 (亜硫酸塩)

シードルについては、ワイン委員会で認定基準の検討及び決定、書類審査等を行い、ワイン官能審査委員会で官能審査の審査基準、審査方法の検討及び決定し、官能審査を実施して認定品の決定を行います。

シードルに関する基準

シードルについては、りんごを使用した果実酒であって、発泡性があり、「長野県シードル基準」を満たすものとしします。

また、認定申請に係る最低数量（ロットサイズ）は、いずれも720mlの瓶で300本以上、又はこれに相当する量としします。

長野県シードル基準

◆原料りんごに関する基準

項目	基準
使用するりんごの品種	使用する原料りんごの品種は定めない。
りんごの栽培方法	りんごの栽培方法については特定しない。
原料の生産地	長野県内産りんごのみとする。なお、県内産りんごであれば品種のブレンドは認める。

シードルに関する基準

◆シードル醸造に関する基準

基 準			
補糖	アルコールの補強及び炭酸ガスを製造する目的で、その原料である糖分を発酵中に加える場合のみ認める。		
アルコール添加	認めない		
水の添加	認めない		
炭酸ガスの充てん	認めない		
製法	製造方法については次に掲げるものとする。 <ul style="list-style-type: none"> ・ 瓶内二次発酵方式 ・ タンク内二次発酵方式 ・ メトード・リュラル方式 		
ブレンド	収穫年の異なるりんごのブレンドは認めない		
添加物	<p>使用できる添加物は酸化防止剤（亜硫酸塩）のみとし、シードル中のその含有量は下表のとおりとする。ただし、製造過程で使用する加工助剤についてはこの限りではない。</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td style="text-align: center;">酸化防止剤（亜硫酸塩）含有量</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">150 mg/Kg 以下</td> </tr> </table>	酸化防止剤（亜硫酸塩）含有量	150 mg/Kg 以下
酸化防止剤（亜硫酸塩）含有量			
150 mg/Kg 以下			
シードル醸造地	破碎、圧搾、一次発酵、調合、二次発酵、熟成、澱引き、瓶詰め、瓶熟工程までの全てが長野県内で行われ、長野県内から課税出荷されること。		
官能審査基準	色調、香り、味、バランスの4項目について別に定める方法で実施する。審査に出品するシードルの提出方法は別に定める。		

シードルの表示

(1) シードル表示項目

認定されたシードルには、共通表示項目に加え、表形式により、下記項目が記載されます。

表示項目	表示基準
りんご原産地	「長野県」と表示する。
りんご品種 (使用割合：%)	りんご品種と使用割合を、使用割合の多い順に表示する。
(シードル) 醸造地	県名及び市町村名を表示する。
添加物	使用した酸化防止剤（亜硫酸塩）を表示する。（使用量は表示しない。）

(2) 認定シードルの表示例

表



長野県
原産地呼称
管理委員会
認定

裏



長野県原産地呼称管理制度による表示

りんご原産地	長野県
りんご品種	紅玉(60%)、 シナゴールド(40%)
醸造地	長野県長野市
添加物	酸化防止剤(亜硫酸塩)

委員名簿

生産者、流通関係者、消費者の方々に構成します。

長野県原産地呼称管理委員会

会 長：玉村豊男氏

顧 問：田崎真也氏

委 員：品目別委員会の委員長、品目別官能審査委員会の委員長等

事務局：長野県産業労働部ものづくり振興課日本酒・ワイン振興室

ワイン委員会

氏 名	備 考
いけだ はるこ 池田 美子	OFFICE MAFO
うえの かつお 上野 勝生	ぶどう生産者
おぐち もりお 小口 盛夫	ぶどう生産者
かわて ひろよし 川手 裕義	厚生連新町病院
きくち たかし ◎菊池 敬	(株)林農園
きたむら ひでお 北村 秀雄	(有)北村酒店
しおばら のりふみ 塩原 悟文	信濃ワイン(株)
たかの ゆたか ○高野 豊	(株)高野総本店
つかはら よしあき 塚原 嘉章	(株)井筒ワイン
しおばら てるお 塩原 昶雄	ぶどう生産者
にしまき ほたか 西牧 穂高	NAGANO ワインコンサルティング
やかざき もりお 矢ヶ崎守夫	(株)アルプス
計	12名

ワイン官能審査委員会

氏 名	備 考
あべ まこと 阿部 誠	ソムリエ
ありさか ふみこ 有坂芙美子	ワインジャーナリスト
いしだ ひろし 石田 博	ソムリエ
きたむら ひでお 北村 秀雄	シニアワインアドバイザー
こうじたに ひろし 麴谷 宏	グラフィックデザイナー
たかはし けい 高橋 敬	ソムリエ
たかの ゆたか ○高野 豊	ソムリエ
たさき しんや ◎田崎 真也	ソムリエ
たつみ たくろう 辰巳 琢郎	俳優
たなべ ゆみ 田辺 由美	ワインエドゥケーター
計	10名

日本酒に関する基準

日本酒については、平成14年以降に生産された長野県産米を使用した自醸酒であつて、「長野県純米酒基準」を満たすものとします。

当面は「純米酒」からスタートしますが、今後純米酒以外の日本酒を対象とする基準を策定する等順次基準を設けていきます。

長野県純米酒基準

項目	基準
米品種	酒造好適米 美山錦、ひとごち、しらかば錦、金紋錦、たかね錦
	うるち米 コシヒカリ、ながのほまれ、あきたこまち、ひとめぼれ、トドロキワセ、キヌヒカリ、秋晴、ゆめしなの、きらりん、ヨネシロ
	もち米 ヒメノモチ、ヒデコモチ
	その他、日本酒・焼酎委員会で認めた品種であること。
米産地及び使用比率	長野県産米100%使用
日本酒の分類	国税庁告示（平成元年11月22日）に基づく純米酒であること。
精米歩合	70%以下
醸造地	精米から、発酵、瓶詰めまでの一切が長野県内で行われていること。
採水地	長野県内であること。
製法	液化仕込みをしていないものであること。 自醸酒であること。
官能検査	香り、味、バランス、総合について実施する。

日本酒の表示

(1) 純米酒表示項目

認定された日本酒には、共通表示項目に加え、表形式により、下記項目が記載されます。

長野県原産地呼称管理制度による表示

記載箇所	表示項目
表面又は裏面	日本酒の分類
	県産米使用割合（米品種）
	精米歩合
	醸造地（市町村名まで）
	採水地
	製造時期（容器に充填した時期）

(2) 認定純米酒の表示例

表



裏



長野県原産地呼称管理制度による表示

分類	純米吟醸酒
原料米	長野県産美山錦 100%
精米歩合	55%
醸造地	長野県諏訪郡下諏訪町
採水地	長野県諏訪市
製造年月	平成15年4月

委員名簿

生産者、流通関係者、消費者の方々に構成します。

長野県原産地呼称管理委員会

日本酒・焼酎委員会

氏名	所属
あいざわ せつこ ○相澤 節子	(名) 相澤酒店
いちかわ ひろゆき 市川 博之	(株) 松葉屋本店
いはら いさお 井原 功	(株) ハトヤ商会
うるしど まさひこ 漆戸 正彦	漆戸醸造(株)
くろさわ たかお 黒澤 孝夫	黒澤酒造(株)
ただま けんじ 田玉 健二	田玉酒屋
たけしげ ありまさ ◎武重 有正	武重本家酒造(株)
たなか りゅういち 田中 隆一	大信州酒造(株)
たなか りゅうた 田中 隆太	(株) 田中屋酒造店
まるやま ただひろ 丸山 忠宏	長野県酒類販売(株)
はせがわ こうじ 長谷川孝治	全農長野県本部
やまぐち みお 山口 美緒	編集室いとぐち
計	12名

日本酒官能審査委員会

氏名	備考
あいざわ せつこ ◎相澤 節子	(名) 相澤酒店 役員
ありかわ ゆきひこ 蟻川 幸彦	県工技センター食品部門長
いいた えいすけ 飯田 永介	(株) 岡永 社長
いしだ みちや 石田 通也	ブリストルジャポン(株)
かの たくや 狩野 卓也	(株)酒文化研究所 社長
きみじま さとし 君嶋 哲至	(株) 横浜君嶋屋 社長
さんどう あつこ 山同 敦子	食と酒のジャーナリスト
ジョン・ゴントナー	日本酒ジャーナリスト
たかの ゆたか ○高野 豊	ソムリエ
ふじた ちえこ 藤田 千恵子	フリーライター
まつざき はるお 松崎 晴雄	酒類ジャーナリスト
まつまる かつみ 松丸 克己	関東信越国税局鑑定官室長
まぶち ひろおみ 馬淵 博臣	テラス蓼科
計	13名

※焼酎官能審査委員会と同じ委員

焼酎に関する基準

焼酎については、平成14年以降に醸造・蒸留された焼酎であって、「長野県焼酎認定基準」を満たすものとします。

長野県焼酎基準

項目	基準						
焼酎の分類	酒税法第2条に規定する酒類のうち同法第3条第10号に定める単式蒸留しようちゆうであること。						
原料の種類	<p>使用できる原料は、下表に定めるもの及び水とする。また、精米工程で発生した粉末状の米のうち果皮、種皮、胚芽の部分については使用できないものとする。</p> <p>また、清酒粕は、純米酒の粕を使用するものとする。</p> <table border="1"> <tr> <td>穀類</td> <td>米、麦類、そば、きび</td> </tr> <tr> <td>いも類</td> <td>甘藷、馬鈴薯、山芋（長芋含む）</td> </tr> <tr> <td>その他</td> <td>かぼちゃ、ヤーコン、菊芋、かぶ</td> </tr> </table>	穀類	米、麦類、そば、きび	いも類	甘藷、馬鈴薯、山芋（長芋含む）	その他	かぼちゃ、ヤーコン、菊芋、かぶ
穀類	米、麦類、そば、きび						
いも類	甘藷、馬鈴薯、山芋（長芋含む）						
その他	かぼちゃ、ヤーコン、菊芋、かぶ						
原材料産地	<p>焼酎の原料は、全て長野県産を使用すること。また、清酒、清酒粕、米糠、碎米、その他原材料は長野県内で製造または副産物として生成されたものを使用すること。</p> <p>地域認定焼酎は、最大比率の原料が全体（こうじを含む）の50パーセントを超えており、かつその原料が地域認定を受けようとする産地内で100パーセント生産されていること。</p> <p>清酒、清酒粕、米糠、碎米、その他原料は長野県内で製造または副産物として生成されたものを使用すること。</p>						
産地の証明	<p>原料は、申請者及びその従業員以外のものが発行する書面により、長野県産であることが確認できるものであること。</p> <p>地域認定を申請する場合の原料は、申請時に添付する申請者及びその従業員以外の申請する地域内の原料生産者が発行する書面により産地を確認できるものであること。</p> <p>また、自社以外で、生成された清酒、米粉、米糠を使用する場合は、生成先からの送り状と原料米の産地が確認できるものであること。</p>						
醸造地	仕込みから、発酵、蒸留、貯蔵、瓶詰までの一切が長野県内に所在する申請者が所有する施設内で行われていること。						
採水地	焼酎の原料として使用する水は、長野県内で採水（取水）すること。						
官能検査	香り、味、バランス、総合の4項目について、別に定める官能審査に合格すること。審査に出品する焼酎の提出方法は別に定める。						

焼酎の表示

(1) 焼酎表示項目

認定された焼酎には、共通表示項目に加え、表形式により、下記項目が記載されます。
「地域認定区域」、「地域認定酒」の項目欄は地域認定制度により認定された商品の場
合のみ記載されます。

長野県原産地呼称管理制度による表示

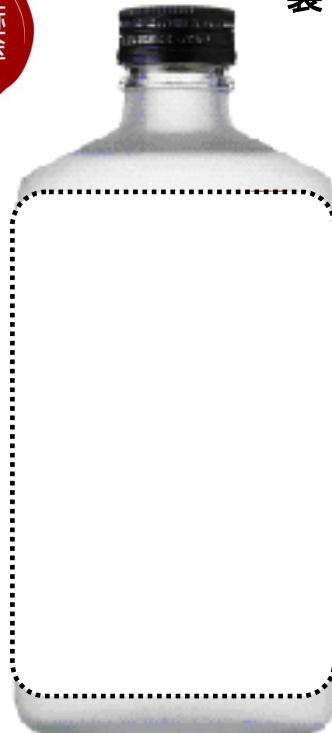
記載箇所	表示項目
表面又は裏面	種 類
	原材料割合・産地
	こうじの種類
	醸造地/採水地
	蒸留年月
	蒸留方法/蒸留地
	地域認定区域/地域認定焼酎 ○○（地域名）
	地域認定酒/ 長野県原産地呼称管理委員会が認めた地域認定焼酎 認定された地域内で生産された主たる原料が全体の 50パーセントを超えており、官能審査において味 わいが優れていると認定された商品です

(2) 認定焼酎の表示例

表



裏



長野県原産地呼称管理制度による表示

種 類	そば焼酎
原材料割合・産地	そば 80%：○○市産、米粉 20%：長野県産
こうじの種類	白こうじ
醸造地/採水地	長野県○○市
蒸 留 年 月	平成 19 年 11 月
蒸留方法/蒸留地	減圧蒸留方式/○○市
地域認定区域	地域認定焼酎 ○○市
地域認定酒	長野県原産地呼称管理委員会が認めた 地域認定焼酎酒 認定された地域内で生産された主たる 原料が全体の 50パーセントを超えて おり、官能審査において味わいが優れて いると認定された商品です。

「地域認定焼酎 ○○（地域認定名を表示）」と統一して表示します。表示方法（色、文字の大きさ、）や表示箇所（首掛け、シール、リボン）は醸造メーカーに任せます。

委員名簿

生産者、流通関係者、消費者の方々に構成します。

長野県原産地呼称管理委員会

日本酒・焼酎委員会

氏名	所属
○相澤 節子 <small>あいざわ せつこ</small>	(名) 相澤酒店
市川 博之 <small>いちかわ ひろゆき</small>	(株) 松葉屋本店
井原 功 <small>いはら いさお</small>	(株) ハトヤ商会
漆戸 正彦 <small>うるしど まさひこ</small>	漆戸醸造(株)
黒澤 孝夫 <small>くろさわ たかお</small>	黒澤酒造(株)
田玉 健二 <small>ただま けんじ</small>	田玉酒屋
◎武重 有正 <small>たけしげ ありまさ</small>	武重本家酒造(株)
田中 隆一 <small>たなか りゅういち</small>	大信州酒造(株)
田中 隆太 <small>たなか りゅうた</small>	(株) 田中屋酒造店
丸山 忠宏 <small>まるやま ただひろ</small>	長野県酒類販売(株)
長谷川 孝治 <small>はせがわ こうじ</small>	全農長野県本部
山口 美緒 <small>やまぐち みお</small>	編集室いとぐち
計	12名

焼酎官能審査委員会

氏名	備考
○相澤 節子 <small>あいざわ せつこ</small>	(名) 相澤酒店 役員
蟻川 幸彦 <small>ありかわ ゆきひこ</small>	県工技センター食品部門長
飯田 永介 <small>いいた えいすけ</small>	(株) 岡永 社長
石田 通也 <small>いしだ みちや</small>	ブリストルジャポン(株)
狩野 卓也 <small>かの たくや</small>	(株)酒文化研究所 社長
君嶋 哲至 <small>きみじま さとし</small>	(株) 横浜君嶋屋 社長
山同 敦子 <small>さんどう あつこ</small>	食と酒のジャーナリスト
ジョン・ゴントナー	日本酒ジャーナリスト
◎高野 豊 <small>たかの ゆたか</small>	ソムリエ
藤田 千恵子 <small>ふじた ちえこ</small>	フリーライター
松崎 晴雄 <small>まつざき はるお</small>	酒類ジャーナリスト
松丸 克己 <small>まつまる かつみ</small>	関東信越国税局鑑定官室長
馬淵 博臣 <small>まぶち ひろおみ</small>	テラス蓼科
計	13名

米に関する基準

(1) 基本事項

認定対象	当該年産の「うるち精米」とする (モチ米、酒米、加工米は認定外とする)
申請者	申請者は、個人・生産組織・その他委員会が認める者とする。 (「その他委員会が認める者」とは、県内に事業所を有する農業協同組合・米穀販売業者等で、生産者を統括し、且つ消費者に対して認定品について責任を持つことができると委員会が認める者)

(2) 生産者としての基本姿勢（努力目標）

食味の向上	生産者は、土壌診断などに基づく肥培管理により、食味の向上を目指した栽培を行うよう努めること
-------	---

(3) 長野県米基準

区分	基準項目	基準
生産地	栽培地	長野県内であること
	地区設定	同一水利系で類似した土壌とし、統一された栽培方法であること (土壌：灰色低地土、褐色低地土、黒ボク土等)
	生産面積	基準を満たすほ場面積の計が 50 a 以上であること
生産	品種	長野県水稻奨励品種（うるち米）のうち、米委員会が指定する品種とする (H19 年度認定対象品種：コシヒカリ、あきたこまち、キヌヒカリ、ひとめぼれ、秋晴、きらりん)
	農薬制限	農薬の使用を制限した栽培であること －具体的な方法－ 使用する化学合成農薬の成分数は慣行施用の 50%以内であること
	化学肥料制限	化学肥料を制限した栽培であること －具体的な方法－ 化学肥料による本田への窒素施用量が慣行施用量の 50%以内であること

米に関する基準

区分	基準項目	基準
生産	履歴	<ul style="list-style-type: none"> ・ 生産から精米袋詰までの履歴が整理されており、必要に応じて開示できること ・ 履歴の裏付けとなる使用した農薬・肥料等の伝票類を、認定日から1年間保管しておくこと
	農産物検査	玄米での農産物検査が1等であること
保存・精米	保管方法	<ul style="list-style-type: none"> ・ 粳または玄米の状態での保管すること ・ なお玄米の場合は、米の温度を15℃未満で保管すること
	精米	<ul style="list-style-type: none"> ・ 水分14%以上16%未満、粉状質粒及び被害粒の計が10%未満、着色粒が0.1%未満であり、かつ碎粒の混入率は2%未満であること ・ 米委員会が別に定める外観等の総合的品位の審査に合格すること ・ なお、玄米調質装置の使用は認めない
出荷	販売者	申請者、又は米委員会が別に認定する販売事業者がJAS法に基づく販売者となること
	形態	<ul style="list-style-type: none"> ・ 袋詰出荷とし消費者段階で開封するものとする（委託精米・袋詰は認めるものとする） ・ JAS法に基づく表示事項（以下「表示事項」という。）のうち、「原料玄米」の産地は、市町村以下（地区名等）まで表示すること ・ 申請者がJAS法に基づく販売者と異なる場合、表示事項とは別に、生産者欄を設け、表示事項中の「販売業者等」に準じて表示すること
	期限	認定品としての出荷は、認定日から翌年の9月末までとすること
官能審査		別に設置する「米官能審査委員会」が規定する食味等の審査に合格すること

*平成19年3月12日一部改正

委員名簿

生産者、流通関係者、消費者、学識経験者の方々に構成します。

長野県原産地呼称管理委員会

米委員会

氏名	所属
かすが しげみつ 春日 重光	信州大学農学部教授
かなざき かずあき 金崎 和昭	生産販売農家
こいけ みねこ 小池 峰子	(有)たんぽぽ
こみやま ひろし ○小宮山 浩志	(株)米匠
ほそだ くにお 細田 國夫	(有)和田農産
にしじま とよぞう 西島 豊造	(株)スズノブ
まちだ あきこ 町田 明子	JA長野女性部大豆島支部長、長野市農村女性ネットワーク会議
ふかい よういち ◎深井 洋一	(一社)長野県農村工業研究所
計	8名

米官能審査委員会

氏名	所属
あきざわ あつお 秋沢 淳雄	(株)山田屋本店
あきざわ みか 秋沢 美佳	(株)山田屋本店
あだち まさあき 安達 正晃	(株)安達商店
おぎはら きよひこ 荻原 清彦	(株)おぎはら
かすが しげみつ 春日 重光	信州大学農学部教授
かねこ まさと 金子 真人	(株)金子商店
こみやま ひろし ◎小宮山 浩志	(株)米匠
しばや りえ 澁谷 梨絵	(株)シブヤ
にしじま とよぞう ○西島 豊造	(株)スズノブ
にしむら たつや 西村 達也	中央米穀(株)
ふかい よういち 深井 洋一	(一社)長野県農村工業研究所
ほんま きよし 本間 清	(一財)日本穀物検定協会
ます たくろう 升 卓郎	(一社)日本精米工業会
みむら つとむ 三村 勉	(株)マイパール長野
計	14名

※事務局は農政部農業技術課