

高知オーガニックマーケット 加工食品ガイドライン

このガイドラインは、高知オーガニックマーケットで販売される加工食品が近隣の安全で新鮮な食材・素性のわかる食材から作られることで、おいしく、楽しく、循環のある食環境を作り出すことを目指しています。ガイドラインは買い手の安心と、作り手の誇りを守ります。

基本的な考え方

- 1、 加工する食材は、基本的に【農薬】【化学肥料】【化学的に合成された添加物（化学調味料・保存料・防腐剤・着色料など）】【遺伝子組み換え】【放射能汚染の危険のあるもの】を使用しないものとする。
- 2、 できるだけ、国産品で地場のものを優先する。
ただし、国内生産されていないものや確保が困難なものは、輸入品の使用を可とする。

個別の基準

◆農産物

農産物は原則として、国内産の旬の露地物を使用する（加温ハウス栽培物は使用不可）。有機栽培や自然農法、無（低）農薬栽培の農産物が望ましい。オーガニックマーケット内で販売されている農産物・農産加工品の使用を推奨。

◆調味料

調味料は昔ながらの製法に基づいたものを使用する。
（製造の過程で化学薬品が使われているものは不可）

- ・塩・・・化学的に精製されていないもの。（高知県産の完全天日塩を推奨）
- ・醤油・・・国内産丸大豆・小麦使用、1年から3年にかけて熟成された天然醸造のもの。脱脂加工大豆・化学調味料・防腐剤などの添加物入りは使用不可。
- ・味噌・・・国内産原材料使用、天然醸造のもの。添加物入りは使用不可。
- ・油・・・化学薬品を使わず、圧搾法でつくられたもの。原料が、遺伝子組み換え作物でないこと。
- ・甘み・・・砂糖は化学的に精製されていないもの（白砂糖でなくても、着色処理の有無も注意すること）。玄米甘酒や穀物からとれた水あめ、黒砂糖等、自然の甘みの活用を推奨。

◆輸入食品（ドライフルーツ・ナッツ・調味料など）

輸入食品を使用する場合は、検査機関によりオーガニック（無農薬有機栽培）の認証を受け、ポストハーベスト（収穫後農薬）やくん蒸（消毒）などの処理をしていないものを使用する。

◆卵・牛乳

卵は平飼い養鶏、開放鶏舎。牛乳は山地酪農・ノンホモジナイズ。飼料は、PHF（収穫後農薬なし）・NON-GMO（遺伝子組み換えなし）の穀物など、自家配合のもの。その他の乳製品については、飼料の限定をすると現時点では入手困難なため、信頼できるメーカーの生乳使用・添加物不使用のものとする。

出店者は、基本の考え方に沿わないもの、基準を満たさないものを、高知オーガニックマーケット内で販売しないこと。
また、販売の際には、各出店者の責任において原材料表示を行うこと、環境になるべく負荷をかけない包装材を使用するよう努めること。

（2009年2月26日作成／2013年10月改訂）