

# 生芋こんにゃくの認証基準

## 第1 適用の範囲

この基準は、福井県内に住所または主たる事務所が存在する食品製造業者が、県内に所在する製造所で製造した「生芋こんにゃく」に適用する。

## 第2 定義

この基準において「生芋こんにゃく」とは、生の若しくは蒸煮したこんにゃく芋を摺りおろしたものの若しくは搗いたものに水又は温湯及び凝固剤（水酸化カルシウム等こんにゃくの主成分である、こんにゃくマンナンを凝固させるものをいう。）を加え、凝固させたものをいう。

また、風味等を付加するための副材料として、ごま、唐辛子粉、青のり等を使用することができるが、海草粉末は使用していないこと。

この基準において、次の表の左欄に掲げる用語の定義は、右欄に掲げるとおりとする。

用語	定義
生芋板こんにゃく	生芋こんにゃくのうち、型わくで凝固させ、厚い板状に切ったもの又は包装容器に詰めて凝固させ厚い板状に成型したものをいう。
生芋突きこんにゃく	生芋こんにゃくのうち、板こんにゃくをトコロテン状に突き出したもの又は、トコロテン状に凝固させたものをいう。
生芋しらたき	生芋こんにゃくのうち、ひも状に凝固させたものをいう。
生芋玉こんにゃく	生芋こんにゃくのうち、玉状に凝固させたものをいう。
生芋さしみこんにゃく	生芋こんにゃくのうち、板状又は薄片状に成型し又は切ったもので、そのまま食べられるものをいう。

## 第3 品質及び品質表示

生芋こんにゃくの品質及び品質表示の基準は次のとおりとする。

区分	基準	
品質	使用原材料	原材料となるこんにゃく芋は、福井県内で生産された生玉であり、品質の確保がなされているもの。 なお、水の使用量はこんにゃく芋1に対し水4以下であること。
	形態	口あたり、歯ごたえ、色沢及び形態が良好で異味異臭がないこと。
	異物	含まれていないこと。
	食品添加物	水酸化カルシウム（凝固剤）以外の添加物を使用していないこと。 水酸化カルシウムの使用割合は原材料となるこんにゃく芋重量に対し5/1,000（0.5%）以下であること。
	内容量	表示重量に適合していること。

表       示	一括表示事項	加工食品品質表示基準（平成 12 年農林水産省告示第 513 号）の規定に従って表示すること。 <p style="text-align: right;">（表示例）</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>名 称</td> <td>加工食品品質表示基準の規程に従い表示。 「板こんにゃく」、「玉こんにゃく」等と記載</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>こんにゃく芋（福井県産）、水酸化カルシウム</td> </tr> <tr> <td>原料原産地名</td> <td>福井県（但し、原材料名の次に括弧を付して記載する場合は原料原産地名の項目を省略することができる。）</td> </tr> <tr> <td>内 容 量</td> <td>〇〇グラム</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>平成 年 月 日</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>直射日光、高温・多湿の場所での保存は けてください。</td> </tr> <tr> <td>製 造 者</td> <td>〇〇〇〇食品 福井県〇〇市〇丁目〇番地</td> </tr> </table>	名 称	加工食品品質表示基準の規程に従い表示。 「板こんにゃく」、「玉こんにゃく」等と記載	原材料名	こんにゃく芋（福井県産）、水酸化カルシウム	原料原産地名	福井県（但し、原材料名の次に括弧を付して記載する場合は原料原産地名の項目を省略することができる。）	内 容 量	〇〇グラム	賞味期限	平成 年 月 日	保存方法	直射日光、高温・多湿の場所での保存は けてください。	製 造 者	〇〇〇〇食品 福井県〇〇市〇丁目〇番地
	名 称	加工食品品質表示基準の規程に従い表示。 「板こんにゃく」、「玉こんにゃく」等と記載														
	原材料名	こんにゃく芋（福井県産）、水酸化カルシウム														
原料原産地名	福井県（但し、原材料名の次に括弧を付して記載する場合は原料原産地名の項目を省略することができる。）															
内 容 量	〇〇グラム															
賞味期限	平成 年 月 日															
保存方法	直射日光、高温・多湿の場所での保存は けてください。															
製 造 者	〇〇〇〇食品 福井県〇〇市〇丁目〇番地															
特別表示事項及びその表示方法	一括表示事項外に認証マークを表示するとともに「福井県産〇〇使用」等福井県産を使用した旨を記載することができる。															
表示禁止事項	品評会等で受賞したものであるかのように誤認させる用語（品評会等で受賞したものと同一仕様によって製造された製品であって受賞年を併記してあるものに表示する場合を除く。）及び官公庁が推奨しているかのように誤認させる用語は表示していないこと。															

#### 第4 生産・製造等の施設

生産・製造施設、保管施設等は、食品衛生法（昭和 22 年法律第 233 号）に基づいた適切な管理が行われていること。

#### 第5 品質管理

##### 1 生産・製造管理

古くから伝承されている技法もしくはこれに新しい技術を加えて製造したもので、原材料から製品にするまでの工程において、食品衛生法の遵守し、適正な製造管理をすること。

##### 2 生産・製造責任者の資格及び人数

食品衛生責任者が 1 人以上いること。

#### 第6 認証方法

認証のための適合審査は、「厳選ふくいのみ」認証要綱に基づく。

#### 第7 技術指導

認証を受けた製造業者は、国や県関係機関が実施する製造技術、品質管理、衛生等に関する指導を積極的に受けるように努めること。