

高知 蔦屋書店オーガニック・エコマルシェ 加工食品ガイドライン

高知 蔦屋書店オーガニック・エコマルシェでは、食材を生かして、シンプルで美味しい加工食品を提供していくために、ガイドラインを定めています。高知 蔦屋書店オーガニック・エコマルシェは、大人と子どもの食育の場となることを目指します。

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。
高知蔦屋書店オーガニック・エコマルシェなどで販売される、高知県産の農産物・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、原則として、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。
ただし、オーガニック認証を受けていないものでも、素性が確かで、オーガニック認証と同等かそれ以上の安全性が確認できるものについては使用可とする。

◆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、この基準に満たないものを蔦谷オーガニックマルシェ内で販売しないこと。
- ・ 各出店者の責任において原材料表示を行うこと。アレルギー表示は特に注意してください。
- ・ このガイドラインは出店者のレベルアップとともに今後も更新していくことを目指します。

* 池公園の土曜市 高知オーガニックマーケットの加工食品ガイドラインを参考にしています（2019年4月作成）