

魚沼市プレミアム認定基準及び審査取扱方針

第1 魚沼市プレミアム認定要綱第3条に規定する認定基準は下記のとおりとする。

- 1 お米以外の農産物（野菜、山菜、切り花など）、木工品、木炭など、水産物、加工・製造品（農林水産物の加工品など）

視 点	項 目	解 説
魚沼らしさ	(1)魚沼市プレミアムのコンセプト「魚沼市の四季（自然・文化伝統）を活かした技術」と整合している。	○自然条件や自然が持つ機能の活用が図られているか。（自然との共生、共存を図りながら自然の力を引き出す知恵） ○自然を守り育む取組や環境に配慮した取組を行っているか。 （資源管理、環境配慮型資材の使用、廃棄物の適正処理等含む）（自然を守り育む意志） ○伝統的技術や地域資源の活用が図られているか（伝統を守り育む意志）
	(2)魚沼市を連想させる物語がある。	○魚沼市の歴史や地域に関わりのある取組みとして、その取組を通じて魚沼市を物語ることができるか。 ○地域資源へのこだわり等魚沼市のPRにつながる取組があるか。 ○魚沼市のイメージアップにつながる効果が期待できるか。
独自性・優位性	(1)ブランド作りに対する考え方が明確であり、類似の商品、産地と比べて優位性、独自性がある。	○商品を差別化するというブランド作りの方向性が明確であるか。 ○他の地域で生産、製造される、又は他の事業者等が生産、製造する類似の商品との機能や特徴（価値）等の面での差異性があるか。 ○品質や価値を高める技術開発や管理において革新的な取組や改善改良の実施があるか。 ○生産（製造）技術や市場の動向等に関する情報収集を行い、研究開発、改良改善に取り組んでいるか。 ○知的財産権の取得（出願）若しくは保護が図られているか。
	(2)消費者とのコミュニケーションなど伝達方法に工夫や特徴がある。	○デザインやネーミング等に特徴又は優位性が認められ、若しくは差別化するなど工夫が認められるか。

		○販売促進にかかわる営業活動に積極的に取り組んでいるか。
信頼性・安全性	(1)生産、製造、流通、販売までの各過程において、品質維持・向上に関する取組や技術的な裏付けがある。	○使用する原材料を厳選し、品質、等級基準を明確化しているか。 ○生産（製造）から販売まで一定の基準等を定めているか。 ○第三者による認証や表彰があるか。
	(2)法令順守、衛生面、技能向上など従業員教育や消費者の信頼性を確保する取組がある。	○責任の所在が明確であり、社会的信用があるか。 ○法令順守や衛生管理等の体制が整っており、実践されているか。 ○顧客からの苦情・要望等に対応する取組が行われているか。 ○危機管理体制が明確になっているか。 ○トレーサビリティ、情報公開など信頼性を確保する取組があるか。
市場性	(1)商品の売り上げ実績がある。	○消費者や取引先に評価されているか。 ○安定した売り上げ実績があるか。
	(2)販売体制が整っている。	○取扱事業者や自社店舗など十分な販売チャンネルを有しているか。 ○消費者が適切に、若しくは、容易に入手できるか。
将来性	(1)ブランド化に対する継続した意志があり、取組や計画がある。	○ブランドの維持や発展への考えがあり、取組の実施や計画があるか。 ○魚沼市プレミアムの普及、認知度向上、他の事業者等への波及効果が期待できるか。 ○長期的な事業計画が策定されているか。

【第1次審査】

第1次審査は、書類審査とし、次の方法で行う。

・認定基準の各視点における配点は、次の通りとする。

- | | |
|-----------|-----|
| 1 魚沼らしさ | 30点 |
| 2 独自性・主体性 | 20点 |
| 3 信頼性・安全性 | 20点 |
| 4 市場性 | 20点 |
| 5 将来性 | 10点 |

・各審査員は、魚沼市プレミアム認定第1次審査表により、認定基準の項目に対して絶対評価方式による5段階評価を行う。

- ・各審査員が審査した総合得点の平均が 60 点以上のものが第 2 次審査に進むことができる。
- ・委員の採点の平均点を算出する場合、小数点以下は切り捨てとする。

【第 2 次審査】

第 2 次審査は、申請者の事業所等の実地調査のほか、申請者によるプレゼンテーションを行い、合議制で審査を行う。

- ・実地調査は、プレゼンテーションに先立ち行うものとする。
- ・申請者ごとにプレゼンテーション（15 分間）及び質疑応答（15 分間）を行う。
- ・委員各自は、魚沼市プレミアム認定第 2 次審査表により、認定基準の各視点に対して絶対評価方式による 5 段階評価を行う。
- ・審査は、各審査員の審査結果を基に討議を行い、合議制で魚沼市プレミアム認定の適否について意見を取りまとめる。

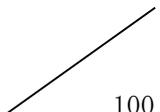
魚沼市プレミアム認定第1次審査表

【お米以外の農産物（野菜、山菜、切り花など）、木工品、木炭など、
水産物、加工・製造品（農林水産物の加工品など）】

市産品名		申請者名	
------	--	------	--

魚沼らしさ	(1)魚沼市プレミアムのコンセプト「魚沼市の四季（自然・文化伝統）を活かした技術」と整合している。	5 4 3 2 1 └───┬───┬───┬───┬───┘	×3	
	(2)魚沼市を連想させる物語がある。	5 4 3 2 1 └───┬───┬───┬───┬───┘	×3	
独自性・優位性	(1)ブランド作りに対する考え方が明確であり、類似の商品、産地と比べて優位性、独自性がある。	5 4 3 2 1 └───┬───┬───┬───┬───┘	×2	
	(2)消費者とのコミュニケーションなど伝達方法に工夫や特徴がある。	5 4 3 2 1 └───┬───┬───┬───┬───┘	×2	
信頼性・安全性	(1)生産、製造、流通、販売までの各過程において、品質維持・向上に関する取組や技術的な裏付けがある。	5 4 3 2 1 └───┬───┬───┬───┬───┘	×2	
	(2)法令順守、衛生面、技能向上など従業員教育や消費者の信頼性を確保する取組がある。	5 4 3 2 1 └───┬───┬───┬───┬───┘	×2	
市場性	(1)商品の売り上げ実績がある。	5 4 3 2 1 └───┬───┬───┬───┬───┘	×2	
	(2)販売体制が整っている。	5 4 3 2 1 └───┬───┬───┬───┬───┘	×2	
将来性	(1)ブランド化に対する継続した意志があり、取組や計画がある。	5 4 3 2 1 └───┬───┬───┬───┬───┘	×2	

所見：	
	審査委員名

得点

100

魚沼市プレミアム認定第2次審査表

【お米以外の農産物（野菜、山菜、切り花など）、木工品、木炭など、
水産物、加工・製造品（農林水産物の加工品など）】

市産品名		申請者名	
------	--	------	--

魚 沼 ら し さ	5 4 3 2 1 └──────────┘
独 自 性 ・ 優 位 性	5 4 3 2 1 └──────────┘
信 頼 性 ・ 安 全 性	5 4 3 2 1 └──────────┘
市 場 性	5 4 3 2 1 └──────────┘
将 来 性	5 4 3 2 1 └──────────┘

判定基準 5 … 十分に適合
 4 … 適合
 3 … やや適合
 2 … あまり適合しない
 1 … 適合しない

メモ	
審査委員名	

2 お米（魚沼産コシヒカリ）

【第1次審査】書類審査（安全性）

参加資格の確認と栽培履歴書での生産資材の適正使用の確認

区 分	項 目	解 説
参加資格	米生産者	魚沼市内生産出荷団体等に出荷がある生産者
	出品米	コシヒカリ BL
	出品数	1応募者1点。ただし、栽培方法の異なるものについては複数点出品可
生産資材	土づくり資材	投入期日、投入量の確認
	施肥資材	投入期日、投入量の確認
	病虫害防除等資材	使用期日、使用期日の確認

【第2次審査】機器審査（品質）

1次審査で選出された出品米を北魚沼農業協同組合の機器を使用し食味分析計にてタンパク含有率5.5～6.0%を必須要件とし、整粒歩合の上位15点を選出する。

〔使用機器〕

- 食味値：静岡製機(株) 食味分析計 型番 TM-3500
- 整粒歩合：東洋ライス(株) 穀粒判別器 型番 ES-V

【第3次審査】機器審査（品質）

2次審査で選出された15点を専門機関に委託し味度メーターにより味度値の上位10点を選出

〔使用機器〕

- 味度値：東洋ライス(株) 味度メーター 型番 MA-30A

【最終審査】食味官能審査

3次審査で選出された10点の中から味度値の高い上位5点を審査員による食味実食官能（試食）により審査し、顕彰を決定する。

※1次審査（書類審査）、2次、3次審査（機器審査）の内容は、最終審査（食味官能審査）に影響せず、審査員による次の項目の結果のみにおいて決定する。

項 目	解 説
外観	ご飯のつやの良否、白さ、胚芽残存の程度、碎米・煮崩れの有無などをもとに評価する。
味	噛んでいるうちに感じるわずかな甘みや旨み、鼻から抜ける香りを評価する。
食感	ご飯を噛んで、離すときの歯や口腔に感じる粘りや硬さ、軟らかさを評価する。
総合	上記3項目を参考にして総合的なうまさを評価する。

※最終審査で同点の場合は、次により順位を決定する。

3次審査高得点者＞栽培方法（有機栽培＞特別栽培＞慣行栽培）

魚沼市プレミアム認定最終審査表 【お米（魚沼産コシヒカリ）】

審査員名：

- ※ 評価の高いほうから、5点、4点、3点、2点、1点を記入してください。
- ※ 縦に必ず5点、4点、3点、2点、1点のいずれかを記入してください。
- ※ 「総合」は、事務局にて3倍に計算をします。
- ※ 評価合計点は事務局が記入します。
- ※ コメント欄に一言ずつ記入してください。

太枠のみ記入して下さい。

項目	外観	味	食感	総合	コメント	評価 合計点
赤 ●						
青 ●						
黄 ●						
緑 ●						
白 ○						

○食味官能審査の指標

外観	ご飯のつやの良否、白さ、胚芽残存の程度、碎米・煮崩れの有無などをもとに評価する。
味	噛んでいるうちに感じるわずかな甘みや旨み、鼻から抜ける香りを評価する。
食感	ご飯を噛んで、離すときの歯や口腔に感じる粘りや硬さ、軟らかさを評価する。
総合	上記3項目を参考にして総合的なうまさ进行评估する。