

「引き継ぎ加工履歴の簡略化」と「わかめ生産量等の確認体制の強化」

現
行

生産・中間加工業者 (A)

わかめ生産 → 中間加工
ポイル・塩蔵等

→ : 鳴門わかめ原料原産地生産者証明

最終加工業者 (E (B, D))

最終加工
袋詰めまで

課題
加工履歴の整理は大きな負担

+ ■ : 加工履歴の引継 が必要

収穫日	原簿(kg)	ポイル	冷蔵庫へ	冷蔵庫から	芯抜	芯抜(冷蔵)	芯抜(出荷)	出荷先
2月1日	1625	1223	1223	0				
2月2日	1425	1080	2303	0				
2月3日				400	250	250	200	徳島水産
2月4日	1234	930	2433	400	260	310		
2月5日	1435	1130	2963	600	400	210	500	なると商店
2月6日	1345	1160	2993	0				

課題
「加工履歴」の引継が受けられないため、認定申請ができない

改
善
点

■ 加工履歴の引継 を免除

課題
加工履歴がないと鳴門わかめ原料原産地生産者証明書の裏付けができない

生産数量
確認体制
の強化

徳島県

- ・ 養殖開始時に生産者毎の漁場面積を確認
- ・ 生産者毎の生産量を推定
- ・ 出荷後に生産者毎の鳴門わかめ原料原産地生産者証明の記載内容をチェック

「鳴門わかめ原料原産地生産者証明」の精度を保証

当証明書の番号		当証明書の発行日	
---------	--	----------	--

「鳴門わかめ」原料原産地生産者証明書

平成〇年〇月〇日から平成〇年〇月〇日の間に、〇〇に引き渡した次表のわかめは、その全量について私(下記生産者)が収穫した「鳴門わかめ」であることに間違いありません。

(生産者)

住所

氏名と印

私(上記生産者)が引き渡したわかめ

引き渡したわかめの種類	引渡重量(kg)	収穫または加工の期間	
原藻(天然)		収穫期間	
原藻(養殖)		収穫期間	
もと茎		収穫期間	
芽かぶ		収穫期間	
ポイル塩蔵芯抜		ポイル加工期間	
ポイル塩蔵芯付		ポイル加工期間	
ポイル塩蔵中芯		ポイル加工期間	
ポイル塩蔵もと茎		ポイル加工期間	
ポイル塩蔵糸わかめ		ポイル加工期間	
炭干糸わかめ		加工期間	
計	0	—	—

当漁業協同組合は、次を証明します。

- (1) 上記生産者が、当漁業協同組合の組合員であること
- (2) 上記生産者が、当漁業協同組合が免許を受けた区画漁業権漁場内または共同漁業権漁場内で、わかめの養殖または採捕を行っていること
- (3) 上記生産者の申し立てる上表の引渡内容が正しいこと

当証明書の有効期間は、下記漁協確認日から1年間とします。

当証明書は、原本のみを有効とし、複写したものを無効とします。

当証明書の漁協確認日 平成年月日

(上記を確認する漁業協同組合)

所在地

名称

代表者名と印

「鳴門わかめ」とは、徳島県においては、鳴門水域で収穫されるわかめを原料の100%とするものをいいます。鳴門水域とは、徳島・香川県境から鳴門海峡にかけての播磨灘沿岸及び鳴門海峡から蒲生田岬にかけての紀伊水道沿岸を指します。

以上