

松戸えだまめの基本的な考え方

「松戸えだまめ推奨マーク」の使用基準

1. 目的

市内で生産された枝豆について、ブランドの推進に向け、枝豆の生産技術の向上とおいしさを追及していき、消費者に「松戸産枝豆だから」選ばれることを目指していく。そのために、安全・安心な枝豆の生産と供給を拡大するため、以下に掲げるこの基本的な考え方に準じて生産する。

この考え方に準じて生産を継続することで、安全・安心な枝豆作りを実現し、品質、及び付加価値の向上を図る。

また、この基本的な考え方に準じて生産した枝豆に限り「松戸えだまめ」と称することができるものとする。

2. 生産者

松戸ブランド農産物認定農家（以下「認定農家」という。）、又は松戸ブランド農産物認定生産者団体（以下「認定団体」という。）として認定されるものとする。

3. 品 種

枝豆の品種については限定しない。

4. 生産場所

松戸市内

5. 収穫・出荷の規格

(1) 松戸市園芸品出荷組合連合会の出荷規格に適合すること。

下記事項は特に注意すること。

- ① 未熟の莢、極端に奇形な莢はもぎ取る。
- ② 虫に食害された莢はもぎ取る。
- ③ カメムシの吸汁害を受けた莢はもぎ取る。
- ④ パンク莢はもぎ取る。
- ⑤ 雨等で汚れた莢は、洗い乾かして袋に入れる。
- ⑥ 1粒莢は、除くこととする。

但し、「枝付き」商品については、1粒莢を除く必要はない。

(2) 重量について

FG袋へ枝豆を入れた時の1袋当りの重量は、店頭販売時（乾いている時）の重量を考慮して下記のとおりとする。

	もじき 枝なし（莢のみ）	枝付き
袋に入れた時	260 g 以上	310 g 以上
店頭販売時	250 g 以上	300 g 以上

(3) 鮮度管理

- ① FG袋を使用することに努める。但し、庭先販売等、消費者と対面で販売する場合は、束出荷も可能とする。
- ② 収穫は、午前中に行い（朝採り）、当日中の出荷とする。

6. 記録・管理

(1) 生産管理

松戸市都市農業振興協議会技術部会が作成する「枝豆生産履歴・農薬散布記録表」等に記録し生産履歴を管理する。

(2) 病虫害防除

松戸市都市農業振興協議会技術部会が作成する「野菜病虫害防除基準」等に準じた防除を実施する。

7. 安全性・環境配慮

有機質肥料又は性フェロモン剤の使用等の環境に配慮した農業を実施するように努める。

8. 松戸えだまめ推奨マーク



9. 「松戸えだまめ推奨マーク」の使用できる商品

(1) 推奨マーク使用の有無

出荷方法	市場(共選出荷) / 直売			
規格	もじき			枝付き
1粒莢の有無	有	無	1粒莢のみ	有
推奨マーク使用	不可	可	不可	可

※使用不可の商品

- ① もじき：1粒莢が入る商品（枝付きは除く）
- ② 市場へ個選出荷している商品

(2) 茶豆系品種のF G袋について

消費者に正しい情報を伝えるため、また流通過程で青豆系と茶豆系品種が混在しないよう、下記F G袋を使用すること。

- ・湯あがり娘：「湯あがり娘」と印字のあるF G袋
- ・その他品種：「茶豆風味」と印字のあるF G袋

(附則)

- 1 この考え方は、平成28年11月15日松戸市農産物ブランド化推進協議会にて決定し施行する。
- 2 平成31年4月 1日一部改正
- 3 令和 2年4月21日一部改正
- 4 令和 4年7月 5日一部改正