

(平成 27 年 11 月改正)

からいも飴の認証基準

第 1 適用の範囲

この基準は、「からいも飴」に適用する。

(品目選定の理由)

からいも飴は、江戸時代に一般に農家で作られて消費され唐人飴と呼ばれており、その製造方法に特徴があるので、伝統製法食品として広く一般の消費者の理解を促進するとともに、その伝統製法が文化としても継承されるよう対象品目として選定する。

第 2 定義

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
からいも飴	煮た又は蒸したさつまいもに麦芽を加えて糖化し、その糖化液を直火釜又は二重釜で煮詰めたもの(からいも飴という)、又は、これをさらに煮詰め、場合によってはゴマを加え、冷却後飴引きし、成形したものの。(からいも飴という)

第 3 品質及び品質表示

からいも飴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	(1) 原材料 さつまいもは、鹿児島県内で生産されたものであること。
	(2) 製造方法 次の条件により県内の工場で製造されたものであること。 (1) 「さつまいも」を洗う。 (2) 煮た(又は蒸した)「さつまいも」に麦芽を加えて糖化する。 (3) その糖化液を直火釜(又は二重釜)で煮つめたもの。 (からいも飴という) (4) 又は、これをさらに煮詰め、場合によってはゴマを加え、冷却後飴引きし、成形したものの。(からいも飴という)
	(3) 風味 固有の風味を有するもの。
	(4) 食品添加物 食品添加物は使用しないこと。
	(5) 異物 異物が混入していないこと。
	(6) 内容量 内容量が表示重量に適合していること。
表示	(7) 表示事項 食品表示基準(平成 27 年内閣府令第 10 号)に基づき表示すること。
	(8) 特別表示事項 特別表示事項及びその表示は、次の方法によるものとする。

示	項及びその表示の方法	<p>る。</p> <p>(1) この食品は、鹿児島県産の「さつまいも」だけを使用し、それに麦芽を加えて糖化し、その糖化液を直火釜（又は二重釜）で煮詰めたもの、又は、これをさらに煮詰め、場合によってはゴマを加え、冷却後飴引きしたものです。これが鹿児島県伝統の『からいも飴』です。</p> <p>(2) 『からいも飴』の由来、製造方法等についての記載</p> <p>(3) 「鹿児島県からいも飴協議会」を認証マークに近接した箇所に表示する。</p>
---	------------	---

第4 食品衛生法等の適用

食品衛生法（昭和22年法律第233号）、不当景品類及び不当表示防止法（昭和33年法律第134号）、鹿児島県民の消費生活の安定及び向上に関する条例（昭和52年鹿児島県条例第33号）及び農林物資の規格化等に関する法律（昭和25年法律第175号）の規定に適合していること。

第5 保管施設

原材料、包装資材等の保管施設は、作業場と一定の仕切りをもって独立しているものであって、それらの品質を良好に保持できるものであること。

また、製品の保管施設は、製品の品質を良好に保持できるものであること。

第6 ふるさと認証食品シール添付にあたっての確認

ふるさと認証食品シール添付にあたっては、当該食品製造業者は、認証基準に適合しているかどうかを確認するものとする。

第7 技術指導

認証を受けた食品製造業者は、農林水産消費安全技術センター、鹿児島県工業技術センター、鹿児島県大隅加工技術研究センター及び各保健所等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努めること。