

決定！第1回黒潮印ブランド  
「さしすせそ商品」認証商品

◆4事業者10商品認証される

黒潮町には黒砂糖や天日塩など基本調味料である「さしすせそ」がそろっていることから、それらを日常生活で使うこと、加工品に活かすことを目的とした「さしすせそ計画」を進めています。

本年度から、購買者の信頼を高め、地域産業の創出を目指す黒潮印ブランド商品の認証制度を発足させ、まず食品をテーマとした「さしすせそ商品」の第1回認証審査会を10月に開催しました。

審査会には14事業者から46商品（同一品名であってもサイズや価格が異なれば1商品とする）の申請があり、審査の結果次の4事業者10商品が認証されました。

- 「海一粒」200g・500g  
（企業組合ソルトビー）
- 「土佐の海のとんび塩『あまみ』」  
150g・500g（土佐のあまみ屋）
- 「くちいわし天日塩」160g・  
400g（くちいわし）
- 「きびなごフィッシュ」「きびなごペースト」「きびなご魚醬」「かた

くちいわし魚醬（有限会社土佐佐賀産直出荷組合）



◆審査員評

今回の審査は、東京や大阪、県内で地方産品の販売を手掛ける専門家の方4名が行いました。

審査員からは、「認証された商品が真に黒潮町ブランドとなることで、町のイメージアップや認証の有無にかかわらず町産品の信用力と外販力の向上を目指すものであることから、認証する商品には、味や形だけでなく、食品表示義務を法的にクリアしていることや、保健衛生対策がとられているなど、

全国どこでも流通が可能で、市場で価値が認められるレベルが求められる。したがって、町産の黒砂糖や天日塩を使っているというだけでは、認証商品とはならない。今回、認証するレベルには至っていないが可能性は高いものが多く、それぞれの審査評を参考に商品の磨き上げに取り組み、再度の認証申請を期待する。」という厳しいご指摘をいただきました。

◆認証のメリット

▼認証シールを商品に添付し、「黒潮町認定商品」であることをPRできる▼黒潮町の主催・参加する物産展やイベント出展、観光パンフレットやインターネットにより県外客に対し「黒潮印」ブランドとしてPR、推奨される▼黒潮町や町関係団体の業務で用いる物品に、認証商品が優先して使用される▼メイドイン黒潮町の安心・安全・高品質な特産品であることを広くアピールし販売促進を図ることがができる▼その他、効果的な認証商品のプロモーションを検討、実践される、など

◆「さしすせそ」不使用でも可

「さしすせそ商品」は、①黒砂糖は黒潮町産を使用する、②塩は黒潮町産天日塩を使用する、③化学調味料は使用しない、④遺伝子組み換え原材料は使用しない、⑤原材料が高知県産であること、を原則としています。黒潮町や高知の風土・文化に根ざしたものの、食の安全や安心に配慮したものの、地域の自然や1次産業を守ることが意識したものなど、町の豊かさが感じられる商品であれば、必ずしも基本調味料である「さしすせそ」が使われている必要はありません。食材豊かな黒潮町の強みを生かした加工品づくりに取り組むことで付加価値が倍増します。さらに、「さしすせそ商品」が真にブランド力を持った時、認証の有無にかかわらず町産品の総価値が上がります。地域のブランド力を上げ、産業振興、雇用確保につなげるため、ぜひ身近な素材を生かして加工品づくりに取り組んでください。支援策もご用意しています。

○お問い合わせ

本庁 産業推進室 産業推進係

☎ 43-2113 (直通)