

# 農産加工による所得向上を目指して

## ～起業家育成と食品衛生管理5Sの周知～

### 1 活動のねらい

千葉地域で農産加工に取り組む起業家及び今後取り組む意向のある起業志向者を対象に、起業志向者向け研修会及び起業活動レベルアップ研修会を開催し、農産加工の取組を推進しました。また、食品衛生法の改正に伴う加工場の改善や加工品づくりについて個別指導することで、起業家の掘り起こしと農産加工技術の習得及び向上を目指し支援しました。

### 2 課題の背景

千葉地域では農産加工に取り組む起業経営体が54経営体、内70歳以上全体の約3割あり、高齢化による起業活動の縮小が顕著となっています。

また、平成30年6月に食品衛生法が改正されたことで、農産加工を行う農家へも、加工場や作業工程でのより厳しい衛生管理が求められています。

そこで、新たな起業志向者の発掘と育成、及び起業家への衛生管理を徹底させる必要があり、それらを目的とした普及活動を行いました。

さらに、ドレッシングやいちご農家に対象者を絞ったジャム製造等の研修会を開催し、起業志向者を発掘するとともに、既に農産加工に取り組む起業家には5S（整理・整頓・清潔・しつけ・習慣）を中心とした加工場での食品衛生管理について周知し、改善を啓発しました。

### 3 普及活動の経過・成果

#### (1) 新規起業志向者の育成

##### ア 起業志向者の掘り起こし

起業に関心のある志向者が農産加工に取り組める体系を作るため、平成28年度から4年間の継続した研修会を開催しました。

開催にあたっては、チラシを作成・配布し、直売所や関係機関だけでなく、所内品目担当とも連携し、対象を男女問わず若手農業者及び新規就農者まで幅広く設定し、起業志向者の掘り起こしに注力したことで16名の起業志向者を発掘しました。

起業志向者の中には、「農作物の規格外品等を上手に活用したい」「加工場の営業許可を持たずに取り組めるような加工品を作りたい」という意向が強いことが、研修会で行ったアンケート結果から把握でき、その内容を反映した実践研修を、平成29年度以降取り組むこととしました。

##### イ 研修会による技術習得

平成28年度から4年間の研修内容として、初年度は対象者全般に必要な基礎知識習得を目指し、「1から取り組む加工品づくり」をコンセプトに、

ラベル作成や実習による技術習得、出口を見据えた販売方法等について、製造面・販売面の両面から広く勉強する場を設定しました。

次年度以降は、起業意欲の高かったいちご及びイチジク農家を対象を絞り、鍋で作るジャムづくりの基礎、瓶詰め等の実技を中心とした研修を行う他、ドレッシングの製造研修を行いました。

また、食品表示等の食品衛生管理に関する制度についても周知しました。製造販売に係る営業許可等については、対象者の管轄である各市の保健センターと連携し、情報の共有を図りました。

16名がセミナーに参加し、毎年3名近くが漬物やもち、ジャム等の農産加工に取り組み始めています。



写真1 ドレッシングの試作品(平成29年度)  
【左：いちご、中央：キャベツ、右：イチジク】



写真2 ジャムの滅菌方法の実演  
(令和元年度)

## (2) 起業家への改善指導

### ア HACCPの食品衛生管理の周知(令和元年度)

食品衛生法が改正され、HACCPの視点に基づいた衛生管理が義務付けられることから、製造者が行うべき衛生管理について周知、徹底する必要性がありました。そのため、専門家を講師に迎え、HACCP制度と5Sの取組について、管内起業家の加工場5か所の写真を参考に、良い点・改善点を話し合うワークショップ型の研修会を開催し、具体的な改善策を検討しました。



写真3 加工場改善についてのワークショップ

### イ 商品や加工場改善に向けた指導(令和2年度)

起業家が販売する商品について、包装容器の改善や、内容量のバリエーション提案、食品表示における栄養成分表示の計算やラベル表記等、商品改善に向け指導しました。また、加工場の改善では、食品衛生法の改正に伴い、HACCPの考え方に沿った衛生管理を徹底する必要性があり、専門家による管内モデル農家への直接指導による加工場改善研修を実施しました。

モデル農家への2回の現場改善指導を通じて、清掃用具の隔離、資材等の収納容器をフタ付きに変える、異物混入のリスクがある作業動線を変更する等、衛生管理に対する意識が向上し、生産工程内での食中毒や異物混入の危害要因について、洗い出し及び改善が図られました。

また、改善後、農家自らが更なるリスク管理を実践し、感染・非感染エリアのゾーニングを検討する等、着実な取組へとつながっています。このモデルを事例に、Zoomでの研修会を開催し、起業家及び志向者に広く普及しました。



写真4 モデル農家での改善後写真  
【小さい道具の整理】

写真を貼り位置を固定化することで、  
紛失の有無と在庫が一見して確認できます。



写真5 Zoom研修会の様子

#### 4 将来の方向と課題

起業志向者が農産加工を本格的に開始する際、加工場の新設や機材等の購入による資金面の問題から、すぐに実践に結びつかない例が多く見られます。

一方、今年度実施した起業家への継続意向のアンケート調査等により、高齢化した起業家の加工場及びJA加工場の未活用又は今後未活用となる現状が改めて浮き彫りとなりました。

これら未活用となる施設及び加工機械を再活用し、起業志向者が農産加工に取り組める仕組みづくりが今後求められています。借り手側の起業志向者の要望と、貸し手側の市・農協、起業家等の加工場の活用状況を整理するとともに、法令等も含めた再活用の体制を関係機関と構築し、新規に農産加工に取り組む農家とのマッチングが行えるよう支援していきます。

5 担当者 ◎八千代グループ 坂倉 弘子、市原グループ 内藤 千陽

#### 6 協力機関

千葉市、習志野市、市原市、八千代市、JA 千葉みらい、JA 市原市、JA 八千代市