

## ■地元勉強会の開催(第2回道の駅勉強会)

### 【勉強会の要旨】

第2回勉強会においては、「農産物の品揃え方法と加工品の製造販売に必要な法令の理解」を議題とし、様々な農作物の紹介や、飲食店や加工場の営業を始めるに当たり必要となる許可の種類および加工食品に表示すべき内容等を紹介し、その後質疑応答を行った。

### <地元産の農産物の確保と栽培対策の方向性>

- (1) これまで栽培したことのない野菜の品種の栽培  
→売れる量はそれほど多くなくても、直売所を特徴づけるものとして必要。
- (2) 栽培可能な期間における時期をずらした野菜の栽培  
→通年で需要のある野菜の在庫を切らさない工夫＝日常利用客の獲得につながる。
  - ・ 7月中旬播種の秋キュウリ、8月下旬播種の11月取りカボチャ
  - ・ 4月、5月、6月、7月播きのトウモロコシ など
- (3) 資材を用いた野菜の栽培  
→トンネル栽培、雨よけ栽培、ハウス栽培など、生産性を高める栽培方法により、市場に出回らない時期の商品提供が可能＝希少価値のある商品となる。
- (4) 果物の栽培  
→苗の植え付けから収穫までの年数が長いため、今シーズンから栽培することが望ましい。
  - ・ 皮をむかなくても食べられる果物
  - ・ 栽培の手間がそれほどかからない果物
  - ・ 直売所の隠れた売れ筋果物
- (5) 花の栽培  
→花は直売所で人気のある商品のひとつ。菊や赤い花の人気が高い。

### <加工品の製造と販売に必要とされる法令の理解>

#### (1) 営業許可の種類

食品関係の営業を始めるために必要な許可の理解。

(下表は、食品衛生法に基づき許可が必要な普通営業34業種)

調理業	飲食店営業、喫茶店営業
製造業	そうざい製造業、菓子製造業、酒類製造業、醤油製造業、清涼飲料水製造業、ソース類製造業、豆腐製造業、みそ製造業、めん類製造業、缶詰又は瓶詰食品製造業、食肉製品製造業、魚肉ねり製品製造業、食品の冷凍又は冷蔵業、アイスクリーム類製造業、あん類製造業、乳製品製造業、乳酸菌飲料製造業、氷雪製造業、食用油脂製造業、マーガリン又はショートニング製造業、納豆製造業、添加物製造業
販売業	食肉販売業、魚介類販売業、乳類販売業、魚介類せり売営業、氷雪販売業
その他	食肉処理業、乳処理業、特別牛乳搾取処理業、集乳業、食品の放射線照射業

#### (2) 加工食品への表示

一般消費者に加工食品を販売する場合、製造者や販売者は JAS 法や食品衛生法等の法令に基づく食品表示を行う義務があることへの理解。