



管内農業最新情報

第 92 号

北部普及だより

(豊中市、池田市、吹田市、高槻市、茨木市、箕面市、摂津市、島本町、豊能町、能勢町)

直売所での加工品販売研修

「最新の食品衛生管理技術」を学びました!

食品衛生法が改正され(平成 30 年 6 月 13 日公布)、2 年以内に施行されます(施行後 1 年間の経過措置期間あり)。施行後は、原則全ての食品事業者に対して、HACCP (ハサップ:★)に沿った衛生管理の実施を求める(制度化)こととなりました。

このため、当事務所では、府流通対策室及び(地独)大阪府立環境農林水産総合研究所と連携し、「食品衛生管理」研修会を 2 月 14 日に茨木市内で開催しました。

参加者は、「HACCP」という言葉にとまどっている方が多いようでしたが、HACCP は難しくない、家庭でもできる食中毒予防の延長である等、わかりやすい講義を聞き、研修会後のアンケートでは、約 8 割の方が「加工品を製造販売する上で参考になった」と回答がありました。また、「実演もあり、よく理解できた」「衛生管理について勉強になった」「温度管理の大切さがわかった」と好評で、「次回は具体的な HACCP マニュアル作成の仕方を教えて欲しい」など、HACCP に沿った衛生管理意識が高まっています。

当事務所では、今後も農産加工品を製造販売している農業者等への支援を進めていきます。

★HACCPとは

「Hazard Analysis Critical Control Point」(危害要因分析重要管理点)の頭文字を取ったものです。食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因(ハザード)を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。

従来の抜取検査による衛生管理に比べ、より効果的に問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能となるとともに、原因の追及を容易にすることが可能となるものです。



▲講習会の様子

研修会では、大阪府 6 次産業化プランナーの海老澤政之先生を講師に招き、HACCP の基礎知識について講義いただきました。

また、直売所「見山の郷」加工・茶店部門の岡初美理事に、HACCP のポイントのひとつである温度管理の実演を行っていただきました。

※国連では、2030 年までの国際目標として「持続可能な開発目標(SDGs)」が 2015 年に策定されました。北部農と緑の総合事務所 農の普及課の活動は SDGs に掲げる 17 のゴールのうち、以下のゴールの達成に寄与するものです。



いちご技術研修会を開催しました。

昨年から茨木市や能勢町で新たにいちご生産を開始される方が増えていることから、12月10日にいちご生産者を対象に研修会を開催しました。当日は、10名の農業者が参加し、能勢町で昨年いちご栽培に取り組み始めた生産者のほ場を視察した後、情報交換会を行いました。

現地ほ場では、今年から導入した種子繁殖型いちご品種「よつぼし」の生育状況を確認し、当事務所より「よつぼし」の栽培について説明を行いました。「よつぼし」は、種子繁殖のため病気を次作の苗に持ち越しにしないで、従来品種「草姫」なみの早生性をもちながら、果実が軟らかくないため、生産者にとっては作業性が良く、また試食を行ったところ味も他品種に劣りませんでした。長年いちご生産を行う農業者からは「今後有望な品種のひとつ」との意見もあり、栽培技術について活発な質疑応答、意見交換が行われました。

その後の情報交換会では、参加者から「北摂にいちごを生産する仲間がこんなにいることに驚いた。」「みなさんのハウスを見学に行きたい。」といった声が上がりました。

今回の研修会を契機に、いちご生産者の栽培技術の向上を図り、「いちご」を北摂を代表する農産物の一つへと育てていきます。



▲研修会の様子

園芸施設共済に加入して多発する自然災害に備えましょう

園芸施設共済は農業保険法に基づき実施されている保険(共済)制度で、風水害や雪害などの自然災害によるビニールハウス等の園芸用施設の損害を補てんします。掛金の半額は国が負担しており、パイプハウスの場合、補償額10万円当たりの掛金は年間約1,520円(農家負担)です。

※ハウスの仕様や加入条件等により掛金は異なります。

※詳しくは <http://nosai-osaka.com/> を御確認下さい。

[大阪府農業共済組合](#) で検索して下さい。



おめでとうございます

○箕面市止々呂美ゆず生産者協議会(会長 尾上喜治さん)が、平成30年度大阪府農業生産・経営高度化優秀農業者等選賞事業の知事表彰を受賞されました。

○第3回おおさかNo-1(のうワン)グランプリで、大西千晶さん(箕面市)が準グランプリ、上平敦之さん(茨木市)が協賛企業賞(マイナビ賞)に入賞されました。

簡易分析器による栄養成分分析制度のご案内

(地独)大阪府立環境農林水産総合研究所(環農水研)では、食品の熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量を簡易に分析できる機器をご利用いただける制度を始めました。費用は1検体あたり税込み3,500円で、ご利用は毎週木曜日のみとなります。

お問合せ及びお申し込みは、環農水研 食品技術グループ(TEL 072-979-7063)まで。



- バックナンバーは、事務所HP「ほくほくほくぶ」で見られます。
<http://www.pref.osaka.lg.jp/hokubunm/youkoso/index.html>
- プロ農家等に技術情報をお届けする「おおさかアグリメール」配信中!
<http://www.kannousuiken-osaka.or.jp/nourin/agrimail/>
- いいもん!うまいもん!大阪産(もん!)の情報はこちらから!
<http://www.pref.osaka.lg.jp/nosei/osakamon/>

