

平成30年8月13日
 東部農林振興センター 松江農業普及部安来支所

標 題	安来市産加工品のレベルアップをめざして農産加工講座を開催
------------	------------------------------

(ダイジェスト)

7月6日、安来市内の直売部会員を対象とした第1回農産加工講座が開催されました。直売部会員等25名が参加した今回の講座内容は、農産加工に必要な「衛生管理」や平成32年度から義務化される「栄養成分表示」についてのもので、参加者は講師の話に熱心に耳を傾けていました。

やすぎ地域地産地消プロジェクトでは、農産加工品のレベルアップを図るため、直売部会員を対象とした農産加工講座を毎年開催しており、今年度は第1回目の講座を7月6日に開催しました。25名が参加した今回の研修では、農産加工に取り組むために必要な衛生管理や加工品の食品表示をメインテーマに、松江保健所の2名の講師に講義をしていただきました。

このうち、衛生管理では発症件数の多い食中毒の種類とその危険性、また細菌性食中毒予防の三原則、「付けない」、「増やさない」、「やっつける」を基本に手や野菜の洗い方等の具体的な対策について学びました。

また、栄養成分表示については米粉パンなどの具体例を用いた説明であり、平成32年度から加工品への表示の義務化に伴い、非常に関心を集めました。この栄養成分表示は、文科省の食品成分データベースを用いて生産者自らが調べ、ラベルの作成を行うことができるほか、関係機関へ依頼して調べることも可能とのことでしたが、加工者が取り組むにはハードルが高いため、プロジェクト内でさらに具体的な研修を行うことが必要と思われました。

次回、第2回目の農産加工講座は、農産加工応用編として真空包装の技術と衛生管理の研修を11月頃に行う予定です。



加工講座の様子