

農産物等を加工・販売する際に係る主な法律

食品を流通させるということは、消費者に対して大きな責任を持つことになります。食品表示や食品衛生面に関する決まりを遵守することで、安全な生産物を消費者に届けることができます。ここでは、食品を取り扱う上で知っておくべき法律を紹介します。
短い間隔で改正がある場合もあるため、常にチェックしましょう。

*P.24～26に相談窓口の連絡先等を記載

名称	対象	概要	参考	相談窓口*
食品衛生法	食品、添加物、器具、容器包装	飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止するもの。食品、添加物、器具、容器包装について、成分規格や製造基準等が定められている。 原則、全ての食品等事業者はHACCPに沿った衛生管理の実施が必要。		12
食品表示法	すべての飲食物	食品を摂取する際の安全性、一般消費者の自主的かつ合理的な食品選択の機会を確保するもの。 名称、アレルギー、保存の方法、消費期限、原材料、添加物、栄養成分の量及び熱量、原産地等の表示義務について定められている。		11
JAS法 日本農林規格等に関する法律	飲食品、油脂、農畜林水産物等	適正、合理的な規格（JAS規格）を制定し、適正な認証・試験などの実施を確保することで、産業の発展と消費者の利益を保護するもの。 有機や飲食品等の規格があり、JAS規格に適合している製品や認証を受けた事業者の広告にJASマークを付けることができる。		16
計量法	容器包装された特定商品（生鮮食品、加工品等）	計量の基準を定めるもの。内容量等の表記及び量目公差（許容誤差）について定められている。		17
景品表示法 不当景品類及び不当表示防止法	事業者の供給する商品、サービスの取引	優良誤認表示、有利誤認表示、過大な景品類の提供を禁止するもの。		11
薬機法 医薬品、医療機器等の品質、有効性及び安全性の確保等に関する法律	医薬品、医薬部外品、化粧品等	医薬品等の開発、承認、製造、販売、広告などに関する規制を定め、品質、有効性、安全性の確保するもの。 虚偽・誇大な記事の広告を禁止している。		18
健康増進法	特別用途食品、食品として販売に供する物	健康保持増進効果等について虚偽誇大広告等を禁止するもの。		19
資源有効利用促進法 資源の有効な利用の促進に関する法律	該当する容器包装	3R（リデュース、リユース、リサイクル）の取組を総合的に推進するもの。スチール缶、アルミ缶、ペットボトル、紙製容器包装、プラスチック製容器包装について、識別表示義務がある。		20
酒税法	酒類（アルコール分1度以上の飲料）	酒類の品目、製造・販売免許を受けようとする場合の申請手続き等について定められている。		14
酒類業組合法 酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律		酒類の品目（果実酒・リキュール等）、アルコール分、税率適用区分、発泡性を有する旨等の表示義務について定められている。		
米トレーサビリティ法 穀類等の取引に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律	米及び米加工品	問題が発生した場合に、流通ルートをややかに特定するため、穀類等の取引等の記録を作成・保存すること、産地情報を取引先や消費者に伝達することを義務づけるもの。		16
牛トレーサビリティ法 牛の個体識別のための情報の管理及び伝達に関する特別措置法	枝肉、部分肉、精肉等	BSEの蔓延防止措置の的確な実施を図るため、牛を個体識別番号により一元管理するとともに、生産から流通・消費の各段階において個体識別番号を正確に伝達するもの。		21
PL法 製造物責任法	製造または加工された動産	製造物の欠陥により人の生命、身体、財産に被害が生じた場合における製造業者等の損害賠償責任について定めるもの。損害賠償責任を負わないといけなくなった事業者を守るものなので、万が一に備えPL保険に加入することが大切。		11

「いろんなことに挑戦しよう」という思いは変わっていません。

Q 具体的にはどのようないちごづくりですか。

安全・安心にこだわり、できるだけ農薬を減らしています。病気が発生しにくい土づくりを目指し、独自に土づくりに必要な菌や肥料を探しました。また、先進的に取り組む県外の農家を訪ねて研究も重ねました。

Q 様々な食べ方方を紹介していますね。

スムージー・ソムリエの資格を取得しました。また、いちご酢やいちご飴など様々な食べ方をSNS等で発信しています。今後も多様な楽しみ方を県内外へ発信していきたいです。規格外品の有効活用は経営的に非常に重要です。そのため、1年を通して販売できる加工品づくりに取り組んできました。現在、力を入れているのがフリーズドライ商品です。鹿児島県大隅加工技術研究センター（鹿屋市）の技術指導を受けて2018年に開発、販売を開始しました。常温で販売できる土産品として期待しています。現在は、東京の高級フルーツパーラーや県内外のホテルで販売しています。

Q これまで苦労したこと、難しかったことは。

コロナ禍で販売拠点だった道の駅

Q 6次産業化を目指す方へアドバイスをお願いします。

どんな事業をするにしても、あれこれ手をつけると、中途半端になる可能性がります。苦労するのは当たり前と考え、できることを一歩一歩、着実にやるのが重要です。

観光農園も最初の年は知名度がなく、全く振るいませんでした。2年目からマルシェや音楽イベントを行い、地元の方をはじめ、いろいろな人が協力してくれました。おかげで農園を知ってもらい、県内外から足を運んでもらえるようになりました。移住して20年、人のつながりの大切さを痛感しています。

できることを一歩ずつ。6次産業化では無理しすぎないことが重要です。

本事例のポイント

- 安全・安心ないちごづくりが基本
- 人のつながりが大切、異業種の人と積極的に交流を
- 第三者認証の取得は大変だけど、大きな武器になる
- 自社を知ってもらうには情報発信が不可欠



農Life 代表取締役 丸野 恵美子さん

ステップ		取組
1 2 ビジョンの明確化 ニーズに応じた商品企画の検討	現状把握・経営戦略の検討	自社の経営を客観的に分析した上で、中長期的な経営戦略を検討し、6次産業化の取組が効果的か判断しましょう。
	市場調査・ニーズの把握	市場の動向やトレンド、顧客ニーズを把握し、競合他社の情報を調査しましょう。
	ターゲット層、商品コンセプトの設定	「何を」「誰に」「いくらで」「どのように」食べてもらいたいかを明確にしましょう。容量やパッケージ、値段設定等に活かされます。 「原料があるから」、「規格外品がでたから」という生産者目線ではなく、「消費者が求めているものをつくる」というマーケットインの視点が大切です。
	事業計画作成	6次産業化の取組を具現化するための計画書を作成しましょう。今後の方向性の検討や進捗管理に役立ちます。
3 4 加工技術の習得 衛生管理手法の習得	加工技術の習得と各種法規の学習・商品の試作	加工技術や衛生管理等に関する情報を集めましょう。各機関が加工技術、衛生管理及び食品表示等に関するセミナーを実施しているため、積極的に受講しましょう。 情報を集めたら、まずは小規模での試作を始めましょう。試作を繰り返し、製品化に向けブラッシュアップを図りましょう。なお、大隅加工技術研究センターでは、施設の開放などにより、加工品開発の支援等を行っています。施設利用者が鹿屋保健所で手続き(営業許可申請・取得、営業届出)を行えば、テスト販売を行うこともできます。
	食品製造者の検討	製品化の目的がいたら、自社で製造するのか、専門の加工業者に委託(OEM)するのかを検討しましょう。自社で加工施設を整備する場合、加工工程に衛生管理上の問題がないか、事前に保健所に確認しましょう。 施設整備等に補助事業を活用する際は、市町村や地域振興局・支庁等の関係機関に早めに相談しましょう。なお、営業許可が取得できる地域の農産物加工施設を活用して製造する方法もあります。 加工委託(OEM)では、設備投資や人件費などのコストを削減できます。自社の希望に添った加工ができるOEM事業者を検討しましょう。
	営業に必要な申請等の準備	飲食店の営業や加工食品の製造・販売を行う場合には、原則として食品衛生法に基づく営業許可申請または営業届が必要で、また、営業の種類に応じて専用の施設や設備等が必要ですので、事前に管轄の保健所に相談しましょう。 また、施設ごとに食品衛生責任者を設置する必要がありますので、有資格者がいない場合は食品衛生責任者養成講習会を受講しましょう。 酒類の製造(試作を含む)・販売業を行うには、酒税法に基づく免許の申請が必要ですので、早めに税務署に相談しましょう。
	包装資材の選定とパッケージデザイン等の検討	加工食品の輸送性、保存性及び利便性を高めるために、適切な包装資材を検討しましょう。また、商品のストーリーや生産者の思い、中身がイメージできる画像等を盛り込み、ターゲットを想定したデザインを検討しましょう。 容器包装された加工食品は、一括表示(食品表示)と栄養成分表示、容器包装「識別マーク」の表示が必要です。食品表示110番等の関係機関に相談しながら、適切な表示に努めましょう。 期限表示(賞味期限・消費期限)は、科学的、合理的根拠をもって、製造者が設定することとなっています。関係機関に相談しながら、適切な期限を設定しましょう。
5 6 販売先の検討 PR方法の検討	試験販売・売価設定	各種コストを把握した上で売価を設定しなければ、利益が少なかったり、赤字になったりするおそれがあります。商品が完成するまでの費用を全て計算し、利益を加えて売価を算出しましょう。売価を算出したら、その価格に見合う価値があるかを見極めましょう。 本格的な大量販売の前に、小規模での試験販売に取り組みましょう。売れない商品の大量生産、それに伴う在庫超過などのリスクが回避できます。最近では、テストマーケティングや資金調達、ファンづくり、PR等を一举に行うことができるクラウドファンディングも活用されています。 試験販売で課題が見つかった場合は改善を行い、売り先等を検討しながら最終的な売価を決定します。
	本格販売・販路開拓	本格販売に向けて、マスコミへの情報提供(プレスリリース)や、展示商談会等に参加し、売り先を確保しましょう。SNS等による定期的な情報発信も大切です。 展示商談会では、出展者の伝えたい情報とバイヤーの知りたい情報をまとめることで、効果的な商談につながります。農林水産省で公開されている「FCP展示会・商談会シート」等を活用して、情報共有に努めましょう。

※実際に取組を進める際は、順番が前後する場合があります。

果樹



高品質なきんかん栽培と加工で津貫の活性化に貢献

Data: 生産者情報

有限会社清木場果樹園
 [本社] 南さつま市加世田津貫10660
 [事務所・工場] 南さつま市加世田津貫6568
 ☎ 0993-55-3260

1993年頃 きんかん主体に転換
 1996年 鹿児島県工業倶楽部に入会
 2000年 有限会社設立
 2017年 「完熟きんかん黄金丸」商標登録
 2017年 工場を旧津貫小学校に移転

主な支援機関/
 鹿児島農山漁村発イノベーションサポートセンター

Q みかんからきんかん栽培に転換した経緯は。

みかん栽培を始めた祖父から数えると100年を超える歴史があり、私は3代目です。加世田津貫は、かきつ類の産地として広く知られてきました。就農した40年前は極早生みかんの売れ行きがよかったものの、その後ハウス栽培の普及などによって価格が低迷しました。

以前からきんかんも栽培していましたが、みかんから本格的に切り替えたのは、父親から経営を引き継いだ1993年頃です。ちょうど宮崎県産きんかんが高値で取引されていたこともあり、長期的に考えて決断しました。

Q 清木場果樹園の栽培、加工の特長は。

木に実ったまま完熟させて収穫する「樹上完熟」が特長です。しっかりと甘みがあり、糖度16度を目安に出荷しています。こだわったのは土づくりです。肥料の与え方を研究し、乳酸菌を活用した堆肥などを使用しています。ブランド力を高めようと、2017年に「完熟きんかん黄金丸」として商標登録しました。

ジャムなどの加工品も、素材のおいしさを引き出す丁寧な作業が欠かせません。きんかん以外の原料は最小限にし、さつまいもから作られる



清木場果樹園

南さつま市

糖度が高く、皮ごと食べられる清木場果樹園の完熟きんかん。ジャムやコンポート、きんかん茶などの加工品は全国へ出荷され、東京の高級果物店や大手百貨店にも並ぶ人気商品となっています。