

地域農産物を活かした 農家による食品加工 起業ガイドブック

～ 食品加工をはじめたい農家の皆さんへ～

明日に向かってグッジョブ！
リアライゼーション Realization
(実現！金に換えること)



農家が加工起業をはじめするには、
どんな準備が必要なの？

自家農産物・地域農産物を使って
加工起業にチャレンジしたい
農家の皆さん向けガイドブック

沖縄県 農林水産部 営農支援課

北部農林水産振興センター農業改良普及課
中部農業改良普及センター
南部農業改良普及センター
宮古農林水産振興センター農業改良普及課
八重山農林水産振興センター農業改良普及課

平成31年3月

平成30年度 アグリチャレンジ起業者育成事業

平成27～30年度各農業改良普及課・農業改良普及センター-特産物(農産物活用)担当調査研究

目次

- P 1 ① 農家加工起業を始める心構え
- P 2 ~ 3 ② 商品開発の主な流れ
失敗事例 「規格外を加工原料に」「この商品売れると思う？」
- P 4 ~ 5 ③ 事業計画ビジョンの設定
- P 6 ~ 7 ④ 食品加工施設を開設するにあたって
失敗事例 「営業許可が取れない」
- P 8 ~ 9 ⑤ 衛生管理
- P 10 ~ 13 ⑥ 原価計算
- P 14 ~ 15 ⑦ 食品表示
- P 16 ⑧ 食品期限表示の設定
- P 17 ~ 18 ⑨ 農産加工関連の問い合わせ先
-

手引き

自家&地域農産物を使って加工起業に初めてチャレンジしたいと考えている農家の皆さん向けに「農家が加工起業を始めるには、どんな準備が必要なの？」という疑問に答えるガイドブックです。

手始めに、目次にある最低限の知識や準備が必要な事や、ここには掲載されていない更なる販路開拓や商品開発が待っている事を知り、イメージして頂くためにご活用下さい。

①農家加工起業を始める心構え

●加工起業するには、「**お金・モノ・ヒト・情報**」（自己資金&借入金、加工施設&加工機器、加工の知識や技術を持つ労働力や雇用、原料栽培から雇用・加工・流通・商談に至るまでの知識 とその知識を知っている助言者）の様々な準備が必要です。

●『物があるから売る』ではなく、
『**売れる物を作っていく**』という **計画性と企画力** が無ければ
継続的黒字の経営はできません。

●以下のハードルはクリアしていますか？

・**「現状把握**」ができている 自分や地域の栽培&加工技術レベル、秀品率、労働力等



・**「目的」と「目標**」がはっきりしている。 何の為に、何をしたいのか



・**「やり方**」を決めている。 自分の加工施設・加工施設の借用・委託製造（ODM・OEM）等



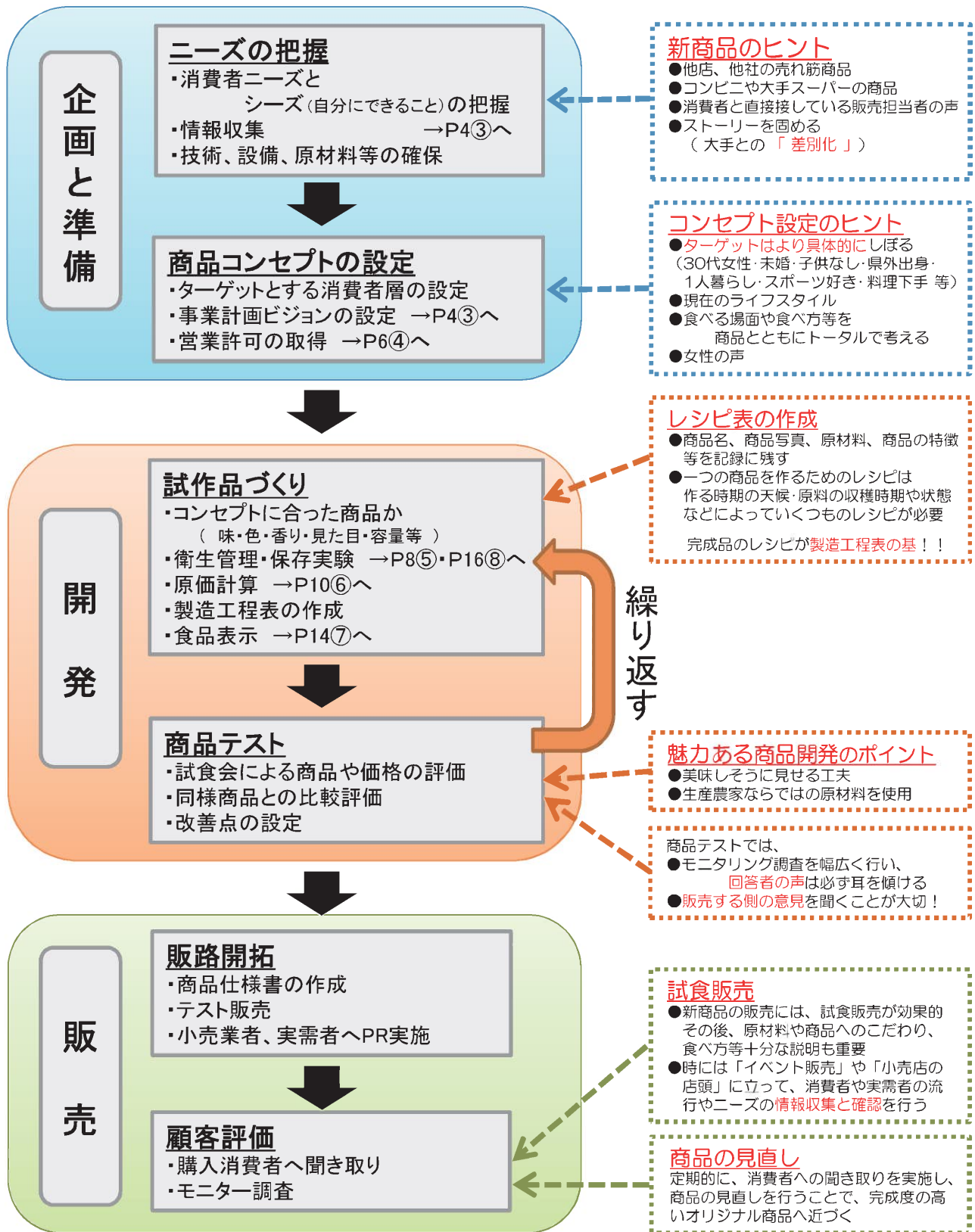
・**「覚悟**」を決めている。 食品を製造する責任、取引をする責任、家族や従業員を養う責任等

●業種が違えば**「常識**」は違う

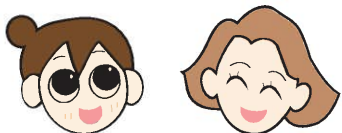
・農業の常識と、商工業の常識はまったく違う事を理解し、
お互いに **相手のことを知り、自分を知ってもらう** 努力が必要。

・連携相手との ほう・れん・そう **「報告・連絡・相談**」 + 自分から **確認** を忘れないで！

②商品開発の主な流れ



農産加工 起業農家の



うっかりさん と しっかりさんの

こんなはずじゃなかった

失敗事例 あるある

簡単にはいかない…… 規格外を加工原料に

今年台風のせいで規格外がたくさん出て困ったわ……

その言はAさんBさんが……

過剰に採れたら加工原料用に買い取らせようね

あ、ごめんなさい。スライサーに入る大きさが全然ダメなのよ。ごめんなさい

Aさん、これ買っちゃっていいの？

来年も定期的に買ってもいいから出してあげるわ

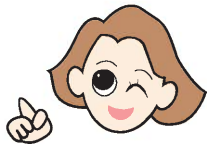
Bさん、これ買っちゃっていいの？

規格外なのに規格が必要？ 来年も同じ量仕入れなきゃならないなあ……

意外とムツカシイ……

加工原料は、大規模&機械化が進むほど、規格サイズが必要になる。

毎年どれくらいできるかわからない規格外を原料にするのはキケン！
地域からの規格外買取はもっとやっかい！



「原価計算」と「損益分岐点」から導いた、商品の年間売上目標・製造数・必要原料生産数量を基に栽培面積・人員配置等の計画的な原料生産をしよう！

いい商品が売れるとは限らない この商品、売れると思う？

味は自信あるのみんな美味しいと言ってくれる

ラベルは印刷屋に任せただからバッチリよ！

愛情込めた農産物が原料よ。ちよっと高いけどこだわりの商品なの

試食したのは家族と友人だけ、売りたい相手のニーズはわからないまま

間違ったらラベルでも印刷屋は原稿どおり印刷するだけで責任は取らない

農家製造の明記無しラベルだと、大手の安い類似商品があったらそっちを選ぶ

老若男女誰にでもウケる商品よ

いろいろな使い方ができてとっても便利なの

自分向けじゃない物は誰も買わない！

直接聞いて工夫すれば、何にでも使えるかも、でも、面倒くさいし何に使っていいのかわからない

あなただならわかりますよね

何で売れないのかなあ

商品はターゲット売り方を間違えると売れません
まずは、P 4③事業計画ビジョンの設定（商品コンセプトの設定）の作成をお勧めします。

- 20代独身女性向けなら…
 - ・食べきりサイズの少量
 - ・おしゃれなデザイン
- 40代主婦子供有向けなら…
 - ・お徳用だけど4名分で使い切れる小袋入り
 - ・アレンジレシピ付
- 販売先はコンビニ 等
- 販売先はファーマーズマーケット等



3～5年費やして繰り返し完成度を高めていく商品開発に終わりはないかも

③ 事業計画ビジョンの設定

1. 商品の調査・企画

商品開発の流れが分かったら、「だれが」「何を」「どのような手段で」加工や販売するのか、自分ができること（シーズ）と、消費者が求めているもの（ニーズ）を記入して見える化しましょう。

項目		具体的イメージ 【記入例】
自分ができること（シーズ）	いつまでにつくるのか (When)	※商品化する時期、半年後、1年後など 1年度に営業許可を取得し、3年後には商品アイテムを増やし、イベントを企画して集客を図る。
	つくる場所 (Where)	※気候・土壌・水・歴史・立地条件など マンゴー拠点産地、特別栽培認証を取得
	誰がつくるか (Who)	※つくる人、他に販売する人・収支管理する人など マンゴー栽培は主に主人、加工・販売などは私
	何の農産物で何を つくるか (what)	※原材料、商品カテゴリー、商品数、価格設定など マンゴーを使ったジャム、販売価格700円
	なぜつくりたいか、 つくる目的 (Why)	※つくる目的は何か、その商品がなぜ必要なのか、なぜ必要とされるのかなど マンゴーのおいしさを知って欲しい、△市の特産品を商品化
	つくり方 (How)	※簡単な加工工程（洗浄→カット→急速冷凍→真空パック→冷凍）など 旬のマンゴーをカット（ピュール）して冷凍し、年中加工できるようにする（カットマンゴー→砂糖添加→加熱→糖度調整→充填→殺菌→冷却）
消費者が求めること（ニーズ）	商品ターゲットは誰か	※年齢層、性別、職業、好みなど △市に美味しいマンゴーを期待して訪れた20～50代の女性、夫婦、カップルの土産品として
	マーケットはどこか	※具体的な売り先である自店舗、デパート、ネット販売、イベント販売など △市の観光土産品、ファーマーズマーケット、空港
	差別化できる強み	※使用した原材料の特徴、製造工程でのこだわり、許認可（農業生産工程管理GAP、エコファーマー）など 果肉たっぷりでお当たりなめらか、香りと濃厚な甘さが引き立つ。 エコファーマー認定
	類似商品・競合商品	※原材料、内容量、価格、品質、味など 大手ジャムメーカー、県内メーカー
	食べ方	※利用シーン、食べ合わせ、よく食べられている調理法など パンやヨーグルト、アイスのトッピング、ケーキの菓子材料として

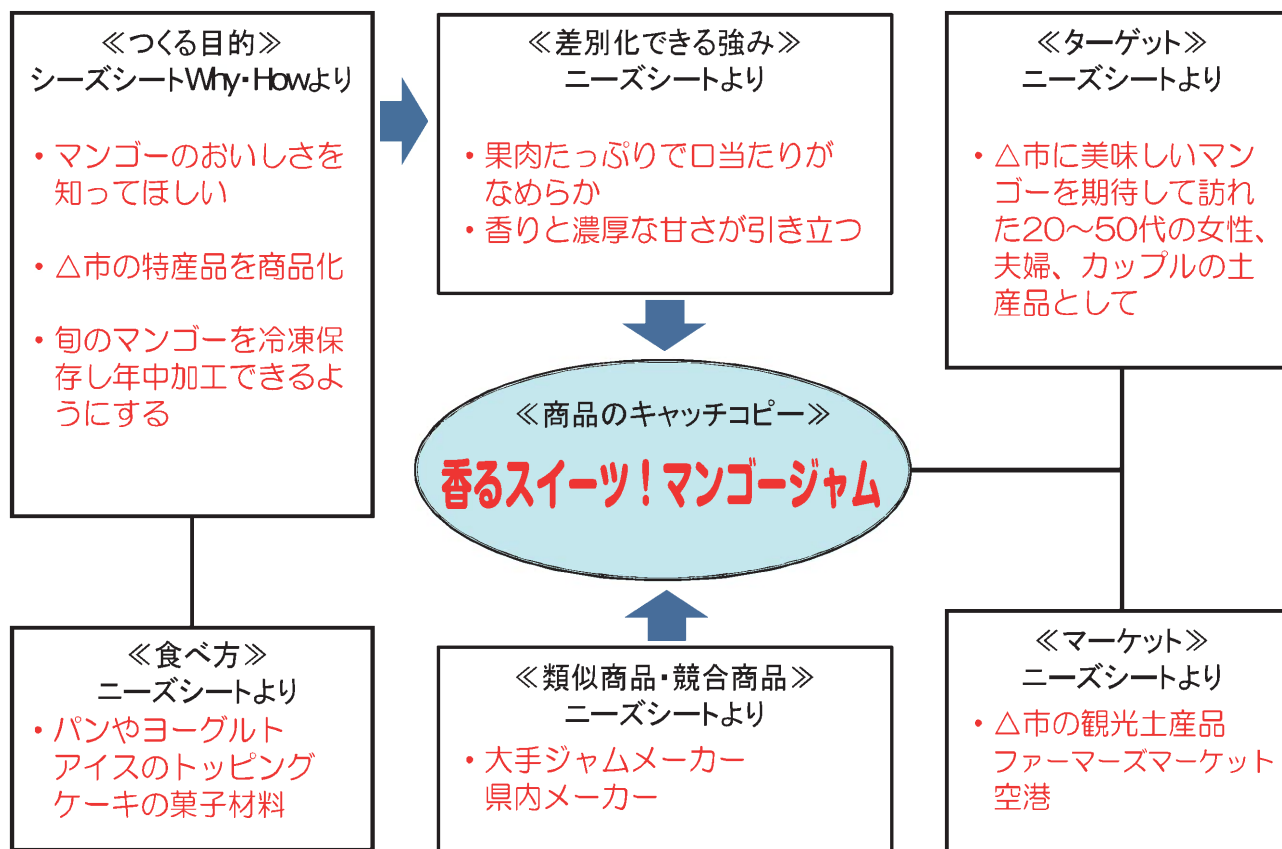
2. 事業計画シート

商品づくりのイメージができれば、次は具体的な計画づくりに移ります。商品化までの実践スケジュールを記入しましょう。

商品名 (キャッチコピー) **香るスイーツ! マンゴージャム【記入例】**

年	やるべきリスト
4 月	事業計画ビジョンの設定の作成。競合商品を買って食べてみる。
6 月	加工機材確認、レシピ作成 (4パターン)
8 月	試作品の試食と適した包装資材選び。原価計算。
10 月	試作品の味の決定。一括表示の確認。
12 月	商品仕様書の作成。
1年後	営業許可を取得
3年後	商品アイテムを増やす。イベントを企画して集客を図る。

実践経験が浅い方は、試作品づくりに数年ほど費やして、完成度を高めていく必要があります。



④食品加工施設を開設するにあたって

最初に検討すること

- 製造予定の加工品と製造工程
- 予定している加工施設の場所、規模、機械
- 施設整備の予算
- 必要な営業許可（報告）業種

※ 相談先は、各地区の保健所へ（P18：問い合わせ先番号1～6）

営業許可の流れ



1. 食品製造業の営業許可（報告）が必要です

営業許可が必要な業種（主なもの）

- ・飲食店（食堂、パーラー、お弁当等）
 - ・菓子製造業（パンやケーキ等）
 - ・アイスクリーム類製造業
 - ・乳製品製造業（バター、チーズ等）
 - ・食肉製品製造業（ハム、ソーセージ等）
 - ・みそ製造業（味噌類等）
 - ・清涼飲料水製造業（お茶、ジュース等）
 - ・ソース類製造業（ケチャップ、マヨネーズ、ドレッシング等）
 - ・そうざい製造業（揚げ物、蒸し物、油みそ、佃煮等）
- など計34種

営業報告が必要な業種（主なもの）

- ・つけ物製造業（漬物、浅漬、ピクルス等）
 - ・食料品製造業（カット野菜、ジャム、茶葉、コーレグース等）
- など計12種

※営業許可申請の前に・・・

営業許可を得ることが可能でも他の法令等の規制にかかる場合がありますので、以下の点も工事着手前に確認を！

- 下水道接続義務（下水道法）
 - 住宅専用地域等に該当の有無（都市計画法）
 - 農業振興地域「農用地域」に該当の有無（農振法）
 - 地目が「農地」に該当する場合（農地法）
 - 浄化槽の処理能力確認（浄化槽法）
 - 貯水タンクの維持管理（水道法）
- 各市町村へ
各保健所へ

2. 基準に適合した加工施設が必要です

営業許可を受けるためには、各業種ごとに定められた設備基準を満たしていなければなりません。

施設工事に着手する前に、設計図等を持参して保健所で必ず相談しましょう。

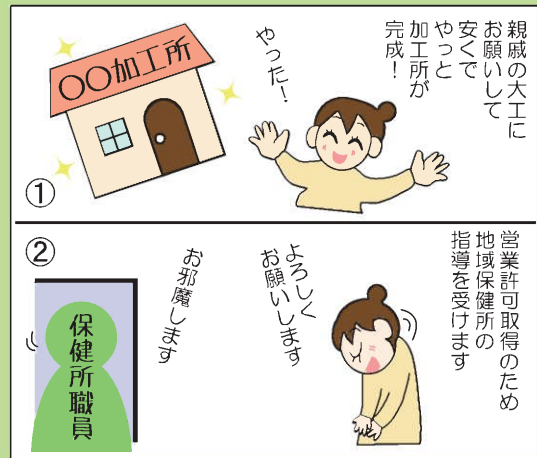


- 営業施設の設備基準（抜粋）**
※営業許可毎に基準がありますので保健所で確認！
- ・洗浄設備として、
 - ①食材専用の洗浄シンク
 - ②食器・器具等の洗浄用シンク及び消毒用シンク（2槽以上）
 - ③従業員専用の手洗い設備をそれぞれ設置すること。
 - ・コンロ等の上部には、ばい煙、蒸気等が排除できるように換気扇に直結した金属板製のフードを設置すること。
 - ・食品や食器、器具などを衛生的に保管できるような戸棚等の設置を設けること
 - ・冷蔵、冷凍設備は食品を保管するために十分な大きさを有し、外部から温度が確認できるように隔測温度計などを取り付けること。

※ 新たに起業・創業する場合、営業許可とは別に、税務署（開業届出書）や市町村（事業開始等申告書）、社会保険関係（健康保険・雇用保険・労災保険等）へ届出が必要な場合があります。

失敗事例 施設はできたのに…

営業許可が取れない！



加工所整備の前に必ず「地域の保健所」に相談・確認をしよう！

- ・加工施設は工事の前なら図面や配置図持参で相談
- ・工事中なら現地に来てもらう
- ・工事後は再確認程度に

取りたい営業許可の種類によっても、指導内容がちがうよ。また、「営業許可」と「作業動線」は別の話、必ず専門家に相談しよう！



⑤ 衛生管理

沖縄県の保健所によせられる苦情の多くは、食品への異物混入やカビ発生等に関することです。食品衛生法（※1）の定めに従い、日頃から衛生管理に努めましょう。

- 食肉製品製造業等は「食品衛生管理者」、その他の製造業は「食品衛生責任者」（※2）の設置が義務づけられています。
- 日頃から5Sチェック（※3）に取り組む、従事者（従業員）の衛生教育に努めましょう。
- 万が一に備え、PL保険（※4）に加入しましょう。
- HACCPに基づく加工記録簿（※5）の整備・保管をしましょう。

※1 食品衛生法： 国民の健康の保護を図ることを目的とし、食品営業の他、食品、添加物、器具、容器包装等を対象に飲食に関する衛生について規定している法律。

※2 食品製造について詳しくは「食品衛生責任者」の養成講習会（主催：社団法人沖縄県食品衛生協会）等で確認して下さい。

※3 5S：「整理」、「整頓」、「清掃」、「清潔」、「しつけ（習慣づけ）」という 食品衛生管理の実践に欠かせない 5つの実施項目の頭文字をとって、名付けられました。

※4 PL保険： PL法（製造物責任法、Product Liabilityの略）とは、製造物の欠陥によって、人の生命・身体・財産等に損害等を与えたときに製造業者等が損害賠償の責任を負うことを定めた法律。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のがPL保険です。

※5 HACCP（Hazard Analysis Critical Control Point=危険要因分析重点管理点）：食品製造の原料受入から出荷までの各工程ごとに、危険なポイントで危害防止につながる監視・記録をしていく工程管理システムのこと。

加工記録簿の例：①加工作業工程チェック表
②清掃管理点検表③冷蔵庫・冷凍庫・倉庫などの温湿度管理チェックシートなどがある。

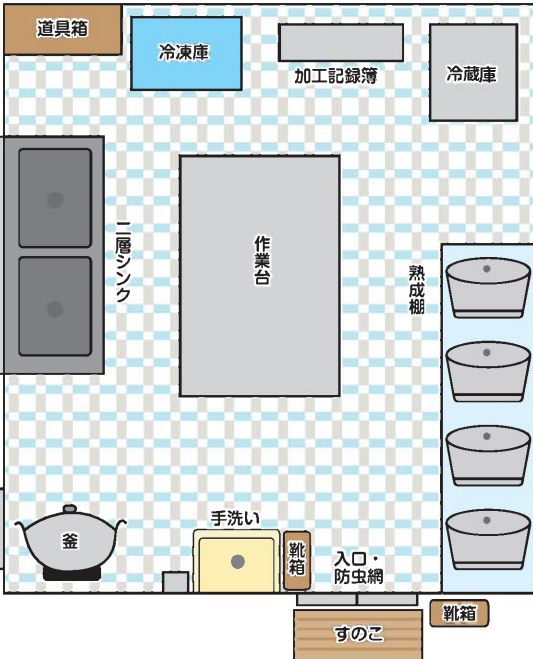


自信を持って商品を製造しましょう

1. 加工所の衛生管理

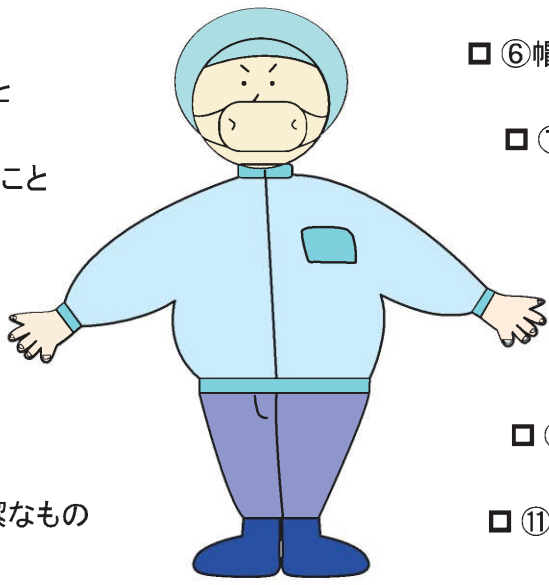
加工所は、必ず保健所の営業許可をもらいましょう。
異物混入や衛生的な問題が発生しないよう道具の管理や衛生管理を徹底しましょう。

例) 小規模の味噌加工所

- 
- ①天井にクモの巣はありませんか
 - ②シンクの下にゴキブリやヤモリの卵やフンはありませんか
 - ③床の掃除を行っていますか
 - ④防虫網は破れていませんか
 - ⑤石けん・ペーパータオル・消毒薬を備えていますか
 - ⑥定期的に温度を計測し、温度管理を行っていますか
 - ⑦加工記録簿をつけていますか
 - ⑧商品製造に不必要なものを置いていませんか
 - ⑨作業器具を床に直置きしていませんか
 - ⑩扉は開けっ放しではありませんか

2. 作業時の服装管理

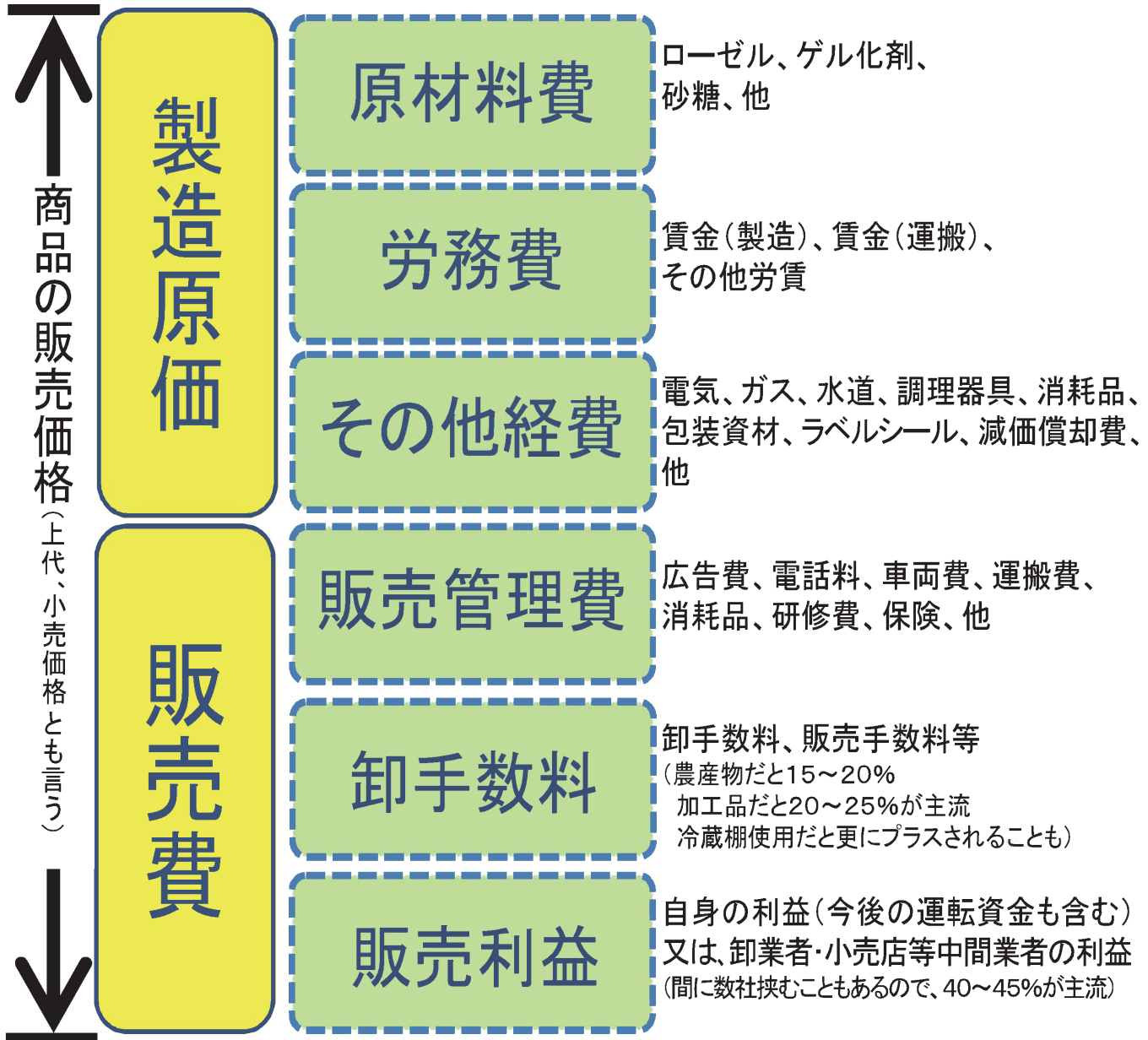
加工所での服装は、異物混入の恐れのあるもの、衛生的な問題が発生する可能性のあるものなどは身につけないことが大切です。

- 
- ①帽子から髪の毛がはみ出していないこと
 - ②長めの髪は束ねること
 - ③ポケットやボタンがないものが望ましい
 - ④時計、マニキュア、指輪などはつけない
 - ⑤履き物は清潔なもの
 - ⑥帽子、作業着は清潔なもの
 - ⑦マスクをつける
 - ⑧イヤリング、ネックレス、ブレスレット等につけない
 - ⑨爪は短く切る
 - ⑩袖はゴムで縛ってあるもの
 - ⑪香水は使用しない

⑥原価計算

商品の価格を決めましょう。

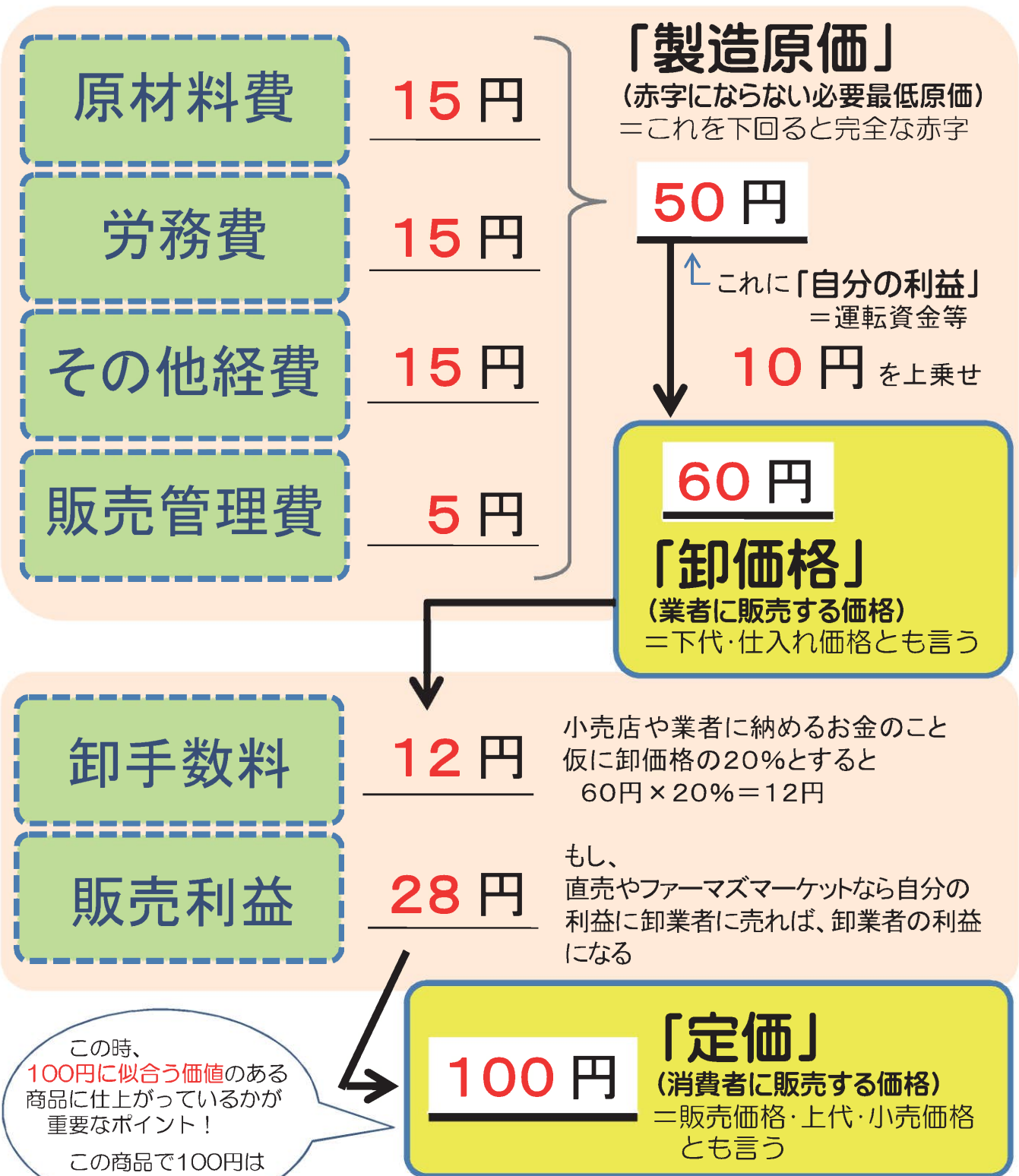
商品ができるまでの費用を全部計算し、利益を乗せ、売値を決めます。



- 商品に応じて、同じ消耗品でも加工品が出来上がるまでに使用するものは原価となり、加工品を商品に仕上げるための消耗品は販売管理費となる。
- 卸手数料の割合（%）は、その取り扱う業者により決められている。

● **原価計算【例1】** 100円で消費者へ販売する商品を作る場合

※ 下記の金額は、あくまで一例であり、商品や加工・販売先条件等で変わります。



※ 業界用語の「6掛け」とは、卸価格60円で購入し、定価100円で販売した場合の、業者の手取りが40円になること

●原価計算【例2】実際に作成してみよう！

※ 下記の金額は、あくまで一例であり、商品や加工・販売先条件等で変わります。

製品名	ローゼルジャム			
製品容量	50g	製造個数	1000	※1

減価償却費の計算

※10万円以上の機材

名称	取得価格	耐用年数	減価償却費	※2
加工所10坪建設費	1,500,000	25	60,000	
シンク・調理台	150,000	15	10,000	
ガスコンロ	100,000	15	6,667	
回転釜	300,000	10	30,000	
充填機	250,000	8	31,250	
蒸し器兼殺菌器	300,000	8	37,500	
冷凍・冷蔵庫	800,000	10	80,000	
1年目の減価償却費合計			255,417	
1月の減価償却費			21,285	
月に5回稼働として1回分 ①			(5回) 4,257	

原材料 (自家生産物)	ローゼル50kg	単価1,000円/kg	50,000	
	シークワサー10kg	単価 150円/kg	1,500	
原材料 (購入原料)	砂糖50kg	単価 100円/kg	5,000	
	ゲル化剤(ペクチン)5g	単価 1500円/kg	8	
労務費	労務費 (2人 × 8時間 × 時給 750円)		12,000	※4
その他経費	減価償却費①		4,257	
	電気料	(月25000円) ÷ 月5日稼働 ÷ 8時間 × 8時間	5,000	
	ガス料	(月8000円) ÷ 月5日稼働 ÷ 8時間 × 5時間	1,000	
	水道料	(月6000円) ÷ 月5日稼働 ÷ 8時間 × 4時間	600	
	消耗品費(調理器具、キッチンペーパー等)		600	※5
	包装資材費	(1個当たり100円)	100,000	
	食品表示ラベル	(1枚当たり30円)	30,000	
製造原価小計 ②			209,965	

販売管理費	電話・通信料	(月10000円) ÷ 5商品 ÷ 月5回稼働	400	※6
	荷造り消耗品費(箱、ガムテープなど)		500	
	宣伝広告費	(月10000円) ÷ 5商品 ÷ 月5回稼働	400	
	減価償却費(軽自動車)	120万円 ÷ 4年 ÷ 12ヶ月 ÷ 月5回稼働 ÷ 3 × 2	3334	※3
	ガソリン代	自家用2/3使用の場合、月4,500円 ÷ 5回 ÷ 3 × 2	600	
	支払利息(借入資金など)		325	※7
	輸送料(販売委託の送料など)		0	※8
	販売雑費		1500	
	研修費(組織会費、講座受講料等)	年間1万円(月5回)	167	
	PL(製造物責任法)保険料	年間1万円(月5回)	167	
販売管理費小計 ③			7,393	

製造原価②+販売管理費③=④ 217,358

④ ÷ 製造個数 = 1製品当たり製造原価⑤ 218

希望小売価格(販売価格) 390 ※9

⑥ × 販売手数料 20% = ⑦ 78

⑥ - ⑦ - ⑤ = 1製品当たり利益⑧ 94

⑧ ÷ ⑥ = 販売利益率⑨ 24%

< 注意点 >

- 起業者は、販売利益を加えずに販売金額を設定していることが多い。
経営の維持や規模拡大、不測の事態に備え、**販売利益を計上することが必要**です。
- 1回に製造する個数は、作業効率・製造目標数等を勘案し、
安全な品質管理ができる製造数以内となるよう気をつけて設定する。
- 製造個数は、売れ残りが無い個数を普段の売上げ集計などで計算しておく。
商品破損を含めて個数設定し、その分の製造原価も販売金額の中に設定する。

※1 これは、月に5回、1個50gの商品(ローゼルジャム)を1,000個製造した事例です。
実際の製造個数は1,010個分ですが、商品破損や試食用に余分に製造しています。

※2 減価償却費は、故障や買換時に速やかに購入できないと製造できなくなる備品(加工機械・施設等)の税控除付き新規購入用積立金です。
経営が苦しい時は食いつぶしがちになるので、別銀行口座等で管理しましょう。

※3 事例では、運搬通勤用自動車を※3に別立し、使用割合＝加工用：農業用＝3：2で計算。

※4 雇用だけでなく、作業した自分自身や家族の労賃も含めて計算しておきましょう。

※5・6 消耗品の内、※5調理器具は原価、※6梱包する箱やガムテープは販売管理費に。

※7 「支払い利息(借入資金など)」とは、加工起業の為に借りたお金や利息返済のことです。
事例では、この商品から月に1,625円を支払う為、 $1,625円 \div 5回製造/月 = 325円$ の金額。

※8 「輸送料(販売委託の送料など)」とは、業者や小売店へ商品を郵送する場合や、
原料や包材等を購入する際に発生する郵送料金等の事です。

※9 **この「ローゼルジャム 50g」の商品は1個 390円以上で販売しないと黒字になりません。**
高価格帯なので、390円に似合う価値(差別化＝農家がつくっている、機能性がある等)
が一目でわかるラベルやポップ(商品PR揭示物)、売り先とターゲット、PR活動が重要。
または、経費削減(作業時間を短縮して労賃や光熱費を下げる等)で価格を下げた方が
いいかも、などを再検討しましょう。

⑦食品表示

食品関連事業者は、「食品表示法」の法律を守り正しい表示をする義務があります。加工食品の表示は、容器・包装の見やすい箇所に原則8ポイント以上の大きさで表示して下さい。食品表示関連法規は多数あり、短い間隔で改正があるため、常にチェックし、猶予期間内にタイミングを見て表示を修正しましょう。

2 「原材料名」

- (1) 添加物以外の原材料
 - ア 全ての原材料を重量の多い順に記載
 - イ 複合原材料(2種類以上からなる原材料)は()書きでその内容を記載
- (2) アレルギー表示は量に関係なく表示
- (3) 1番多い原材料に産地が必要
 - ア 生鮮品の場合は産地(国産、アメリカ産)
 - イ 加工食品の場合は製造地(ベルギー製造)

3 「添加物」

添加物に占める重量の割合の高い順に記載

4 「内容量」

内容重量(g・kg)か、内容体積(ml、l)か、内容量(個・每)を記載

5 「消費期限」又は「賞味期限」

品質が急速に劣化する食品には「消費期限」それ以外には「賞味期限」

- (1) 期限が3ヶ月以内のものは年月日表示
- (2) 期限が3ヶ月を超えるものは年月で可

6 「保存方法」

開封前の保存方法を表示
※開封後の保存方法は枠外に記載

7 「製造者」、「販売者」など

表示内容に責任を持つものの氏名
又は、名称及び住所を表示
※製造者と販売者が同一であれば、販売者は省略可

1 「名称」

一般的な名称を表示
※方言ではなく和名で記載

(例) 香るスイーツ! マンゴージャム

名 称	マンゴージャム
原材料名	マンゴー(沖縄県産)、砂糖
添 加 物	ゲル化剤(ペクチン:りんご由来)
内 容 量	150g
賞味期限	20××.×.×
保存方法	直射日光と高温多湿を避けて常温保存して下さい
製 造 者	〇〇加工所(法人格のない場合は代表名も) 沖縄県〇〇市〇〇

開封後は、10℃以下で保存して下さい

栄養成分表示			
100g当たり			
熱量	〇〇kcal	炭水化物	□□g
たんぱく質	△△g	食塩相当量	☆☆g
脂質	◇◇g		

8 「栄養成分表示」が義務化

熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量の5成分を表示

法令等により食品の特性に応じて個別表示基準がありますので、関係機関に十分ご確認ください。

原材料名の表示

自家産の農産物の他に、マンゴーピューレなどの加工原料を仕入れて食品を製造する場合には、加工原料を構成する複合原材料や添加物、アレルゲンも表示することになります。

そのためには、加工原料の原料規格書を製造メーカーから取寄せて配合比率を確認しましょう。

最終食品に占める加工原料の重量割合によっては、複合原材料表示を省略できる場合がありますが、添加物やアレルゲンは省略することができません。

原料原産地の表示

原材料の中で、重量が1番多い原材料に産地表示が必要です。

- (原則)
- ・1番多い原材料が生鮮食品の場合は、その産地を表示(アメリカ産、国産)
 - ・1番多い原材料が加工食品の場合は、その製造地を表示(ベルギー製造)
 - ・産地や製造地の変更が生じると見込まれ国別重量順表示が困難な場合、以下の例外表示ができる。

(例外)又は表示:2か国だけの原材料が使用されている*1(アメリカ産又は国産)

大括り表示:3か国以上の外国の産地の原材料が使用されている*2(輸入)

大括り又は表示:国産を含む 4か国以上の産地の原材料が使用されている*3(国産又は輸入)

*1~3は過去使用実績などの根拠資料の保管が条件

※食品表示基準別表第15に該当する食品については、個別基準により表示が必要です。

特色ある原材料の表示

任意

特定の原産地のもの、有機農産物、品種名などを表示した場合は、使用割合の表示が必要です。

例)沖縄県産マンゴー50%使用 など

但し、使用割合が100%の場合は省略可

一括表示の場合

添加物については、事項欄(添加物欄)を設けず、原材料名欄に原材料名と明確に区分して表示することができます。

「記号/で区分」や「改行等」で表示

(例) 香るスイーツ! マンゴージャム

名称	マンゴージャム
原材料名	マンゴー(沖縄県産)、砂糖、/ゲル化剤(ペクチン)、(一部にりんご含む)
内容量	150g
賞味期限	20××.×.×
保存方法	直射日光と高温多湿を避けて常温保存して下さい
販売者	〇〇加工所(法人格のない場合は代表名も) 沖縄県〇〇市〇〇

製造者:株式会社△△、沖縄県△△市△△

開封後は、10℃以下で保存して下さい

アレルギー表示

一定要件

食品の原材料及び添加物に、アレルギーの原因となる食品(特定原材料等)が含まれている場合は表示が必要です。

【義務】特定原材料7品目

えび、かに、卵、乳、小麦、そば、落花生

【推奨】特定原材料に準ずるもの20品目

あわび、いか、いくら、オレンジ、くるみ、ごま、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、まつたけ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

原則、原材料名等の直後に(□□)と個別表示。

例外的に一括表示をする場合は、原材料名欄の最後に、「(一部に□□、○○...を含む)」と表示。

↑特定原材料等の名称

遺伝子組換え食品の表示

対象食品

大豆、とうもろこしなどの遺伝子組換え農産物とその加工食品については、表示が必要です。

⑧食品期限表示の設定方法

食品期限表示は製造業者が自ら責任を持って、また、個々の食品の特性に十分配慮した上で、科学的、合理的根拠に基づいて適正に設定する必要があります。

1. 消費期限なのか賞味期限なのか

食品期限表示には2種類あります。

消費期限

- 急速に劣化しやすい
(概ね5日以内で食べることができなくなる食品)
- 主に弁当、そうざい、生菓子類など

賞味期限

- 劣化が比較のおだやか
(概ね5日以上で食べることができなくなる食品)
- 主にスナック菓子、缶詰など

2. 設定方法例 (クッキー、常温保存 10日後の賞味期限を想定した場合)

		製造日 (0日目)	5日目 (想定5割)	8日後 (想定8割)	10日後 (想定日)	12日後
官能検査 (自宅)	常温検査	—	○	○	○	△食べられたけど怪しい感じ
	冷蔵検査	—	○	○	○	○
微生物検査 (検査会社委託可)		○	○	○	○ (微増)	×

- テストしたい商品を官能検査用、微生物検査用に分けて準備する。
- 自宅で行う官能検査では、想定した日の5割、8割、想定日、1.2割を過ぎた日に常温と冷蔵したものを比較(色・味・食感・香りなど)し、検査する。微生物検査は製造日から検査を行う。
- 上記事例の各種実験結果の場合、10日目まで持ちこたえたので、 $10日 \times 0.7$ (安全係数) = 7日となり、7日間の「賞味期限」を設定することができます。

※安全係数とは期限にある程度の余裕を持つための数値。一般的には0.8だが、加工初心者は0.7から始めて様子を見よう。

官能検査

官能検査とは人の感覚(味覚・嗅覚・視覚・触覚・聴覚)で製品の品質を判定する検査方法。人の好みや、機械では測定できない内容に活用される。実施する人の適正が求められる。

微生物検査(菌検査)

食品の製造日からの品質劣化を微生物学的に評価するもの。指標として「一般生菌数」「大腸菌数」などがあり、加工品の種類により許容可能な数値は異なる。

3. その他の設定方法

理化学検査

品質劣化を製造日とそれ以後の商品の「pH」「水分活性」「酸価」等の測定から、数値を比較検討することで判断する。

→微生物検査、理化学検査を請け負ってくれる業者もあります。

⑨ 農産加工関連の問い合わせ先

(平成30年7月末現在・一部有料有)

食品・加工施設の開設・営業許可

※ 各問合せ先電話番号は、P18に掲載
表中の番号とP18の番号が対応

関連分野	内容	相談窓口	番号
営業許可	食品製造業の営業許可	各地区保健所	1~6
	食品営業許可を申請する前に（説明資料） http://www.pref.okinawa.jp/site/hoken/hoken-yaeyama/kankyo/documents/shoku_setsumei.pdf		
食品衛生、PL保険	一般社団法人 沖縄県食品衛生協会（年会費有）		7

食品表示

関連分野	内容	相談窓口	番号
景品表示法	チラシ等の適正表示	沖縄県子ども生活福祉部 消費暮らし安全課	8
	沖縄県版景品表示法ハンドブック http://www.pref.okinawa.lg.jp/site/kodomo/shohikurashi/shohi/keihinnhyouzhhou.html		
食品表示法	○名称、添加物、製造者、アレルギー表示、 医薬品の効果等、保存方法	各地区保健所	1~6
	○保健機能食品、栄養成分表示		
	食品衛生法における表示について http://www.jafs.org/workshop/workshop21/lecture_4.pdf		
	健康増進法に基づく食品表示ガイド http://www.caa.go.jp/foods/pdf/syokuhin881.pdf		
計量法	内容量	沖縄県子ども生活福祉部 計量検定所	10
	容器包装の識別表示	内閣府沖縄総合事務局 農林水産部 食料産業課	
リサイクル法	容器包装の識別表示 http://www.meti.go.jp/policy/recycle/main/data/mark/		
一括表示関係	食品表示に関するパンフレット・Q&A・ガイドライン等 http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pamphlets/		

食品製造技術に関する相談等

取扱い内容	相談窓口	関連番号
食品開発・技術に関する 相談（無料）	中小企業支援センター 毎週木曜日（要予約）	12
技術相談（無料） 依頼試験・機械使用（有料）	新製品の開発、 食品の殺菌や保存法の改善法等 沖縄県工業技術センター 食品・醸造班	13
受託加工（有料）	沖縄健康バイオテクノロジー研究開発センター バイオセンター運営共同事業体（乾燥・粉碎等）	14

特許・6次産業化関連・創業、経営相談・マーケティング

取扱い内容	相談窓口またはホームページ	関連番号
特許・商標等の 検索、相談	特許情報プラットフォーム（J-PlatPat） https://www.j-platpat.inpit.go.jp/	15
	一般社団法人 沖縄県発明協会（沖縄産業支援センター内）	16
6次産業化取り組み支援	沖縄県6次産業化サポートセンター（毎年7月頃開設）	17
初めての農業資金相談	各地区農業改良普及課・農業改良普及センター	-
創業・経営相談	各商工会議所（那覇市、浦添市、沖縄市、宮古島市）	18~22
	沖縄県よろず支援拠点 https://yorozu.okinawa/	23
販路開拓・販売促進	各市町村商工会	
商談ネット・活用手引 食品衛生マニュアル等	フード・コミュニケーションプロジェクト（FCP）の成果物各種 http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html	

農産加工関連の問い合わせ先の電話番号

※表中の番号と17ページの番号が対応しています。

商品開発や事業化に関してのご相談はお近くの農業改良普及課(セター)へ

●北部農林水産振興センター農業改良普及課
〒905-0015 名護市大南1-13-11
TEL 0980-52-2752

●宮古農林水産振興センター農業改良普及課
〒906-0012 宮古島市平良西里1125
TEL 0980-72-3149

●中部農業改良普及センター
〒904-2155 沖縄市美原1-6-34
TEL 098-894-6521

●八重山農林水産振興センター農業改良普及課
〒907-0002 石垣市真栄里438-1
TEL 0980-82-3497

●南部農業改良普及センター
〒901-1115 南風原町山川517
TEL 098-889-3515

番号	相談窓口		連絡先
1	北部保健所	健康推進班	保険機能食品 栄養成分表示 0980-52-5219
		生活環境班	名称・アレルギー表示 添加物・製造者 医薬品効果等 0980-52-2636
2	中部保健所	健康推進班	保険機能食品 栄養成分表示 098-938-9701
		生活衛生班	名称・アレルギー表示 添加物・製造者 医薬品効果等 098-938-9787
3	南部保健所	健康推進班	保険機能食品 栄養成分表示 098-889-6591
		生活衛生班	名称・アレルギー表示 添加物・製造者 医薬品効果等 098-889-6799
4	宮古保健所	健康推進班	保険機能食品 栄養成分表示 0980-73-5074
		生活環境班	名称・アレルギー表示 添加物・製造者 医薬品効果等 0980-72-3501
5	八重山保健所	健康推進班	保険機能食品 栄養成分表示 0980-82-4891
		生活環境班	名称・アレルギー表示 添加物・製造者 医薬品効果等 0980-82-3243
6	那覇市保健所	健康増進課	保険機能食品 栄養成分表示 098-853-7961
		生活衛生課	名称・アレルギー表示 添加物・製造者 医薬品効果等 098-853-7963
7	一般社団法人 沖縄県食品衛生協会		098-871-1523
8	沖縄県子ども生活福祉部 消費・くらし安全課		098-866-2187

番号	相談窓口	連絡先
9	沖縄県農林水産部流通・加工推進課	098-866-2255
10	沖縄県子ども生活福祉部 計量検定所	098-889-2775
11	内閣府沖縄総合事務局 農林水産部 食料産業課	098-866-1673
12	沖縄県中小企業支援センター 毎週木曜日(要予約)	098-859-6237
13	沖縄県工業技術センター 食品・醸造班	098-929-0120
14	沖縄健康バイオテクノロジー研究開発センター バイオセンター運営共同事業体	098-934-8435
15	特許情報プラットフォーム (J-PlatPatヘルプデスク)	03-6666-8801
16	一般社団法人 沖縄県発明協会 (沖縄産業支援センター内)	098-859-2810
17	沖縄県6次産業化サポートセンター ※1 (株式会社JTB沖縄内)	098-868-1901
18	沖縄県商工会議所連合会	098-868-3758
19	那覇商工会議所	098-868-3758
20	浦添商工会議所	098-877-4606
21	沖縄商工会議所	098-938-8022
22	宮古島商工会議所	0980-72-2779
23	沖縄県よろず支援拠点	098-851-8460

※1：番号17は、H30年度の委託業者の連絡先です。

委託先については年度毎に変更される事もありますので、所管する沖縄県農林水産部 流通・加工推進課
098-866-2255へご確認下さい。