

# プラン名



## いぶりがっこ絶滅回避計画

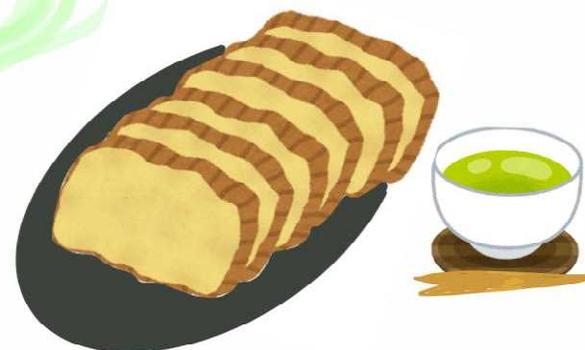
今漬物に関する新しい法律が作られて山内の特産品いぶりがっこが作れなくなろうとしています。

歴史あるいぶりがっこの味を守るためにはどうすればいいのか、皆さんで考えてみませんか？



推し

いぶりがっこ



私の推しはいぶりがっこです。なぜならいぶりがっこは、山内の特産品でもあるしこの味を守って行かないといけないと思ったからです。



だがそこには課題がある…

そこ課題というのは、改正食品衛生法だ…

改正食品衛生法ってなに？

(発表会では、ここに2021(令和3)年11月9日付け「さきがけ新聞」の「県内改正食品衛生法で製造許可制に漬物生産者ら戸惑い」の記事が載せられていました。この記事の中には山内地区の方へ取材したのも掲載されていましたが、著作権の観点から本シートでは掲載しておりません。興味のある方は、新聞をご覧ください。)

✕ 改正食品衛生法を簡単にまとめた資料

法改正の概要(8つ)	
1	営業許可業種の見直し
2	営業届出制度の創設
3	許可業種の施設基準の全国一律化
4	全事業者に「HACCPに沿った衛生管理」を義務化
5	食品のリコール(自主回収)情報の報告を義務化
6	食品用器具・容器包装にポジティブリスト制度導入
7	輸出・輸入食品の安全証明の充実
8	食中毒への対策を強化・特定食品による事故情報の届出の義務化

食中毒で問題多発の浅漬けとはそもそも別の食品、強いていうなら干し柿や燻製と同じジャンルのものです。ただ単に「漬物」と言うだけで一律に衛生基準を押しつけるのはいいのかな。

衛生的管理ができていないか居ないかで食中毒が多発してしまう…



↑ Yahoo!ネットニュースから

# My plan

工場などの衛生的管理が  
出来ているところで作る！

実現した時の効果

工場で作ることによって  
衛生的管理が出来るよう  
になり食中毒になる事が  
なくなると思います。

理由

いぶりがっこは色々なお家で作っているのでも  
その人の家の味で変わります。

例えば、

「大きな工場にいぶりがっこを作り出荷する」

と言うのは難しい事なのです！

だから一人一人の作る部屋が必要

具体的な内容

- ・大きな工場にいぶりがっこを作る  
人の専用部屋を作り、その人が作り  
たいように作れるようにする。



# 市の取り組み

「食品衛生法なんて、難しくてわからない」「これからも漬物を作り続けることってできるのかな?」「届出制度って、もしかして私も対象になる?」などと思っている人のために、市では、横手保健所から全面的なご協力を頂戴し、食品衛生法に関するさまざまな研修を開催する予定です。

食品衛生法のポイントをつかみ、悩みに寄り添ってくれるそうです。

## 研修会の開催日程

番号	開催日	場所	時間	内容
1	11月17日(水)	条理南庁舎	午後2時~午後3時	食品衛生法およびHACCP制度に関する研修
2	11月30日(火)	雄物川コミュニティセンター	午後2時~午後3時	食品衛生法およびHACCP制度に関する研修
3	12月10日(金)	十文字庁舎	午後2時~午後3時	食品衛生法およびHACCP制度に関する研修

## ■HACCP(ハサップ)とは

**H A C C P**

**Hazard**  
危害

**Analysis**  
分析

**Critical**  
重要

**Control**  
管理

**Point**  
分析

疾病や傷害をを起こす可能性がある危険要因の把握

危険要因を除去または低減させるために重点工程を管理し記録

HACCPって何?



## 《感想・振り返り》

今、改正食品衛生法という新しい法律ができて、困っている人たちが多くいます。この気付きから、私のプランづくりが始まりました。ただ、実際にこのマイプランを実行すると、衛生的管理は保てますが、売り上げが下がる可能性があります。だから、新しく商品宣伝する方法を考える必要があるということもわかりました。

これからも、山内についてもっと見つめるようにしたいです。