



地方独立行政法人 大阪府立環境農林水産総合研究所
食と農の研究部 食農支援グループ担当：舘・木原
TEL：072-958-6545 FAX:072-956-9790
<http://www.kannousuiken-osaka.or.jp/>

プレスリリース

平成 30 年 10 月 23 日 14:00

河南記者クラブ、関西国際空港記者会 会員各位

6次産業化支援で初めての認証！
川崎農園が大阪版食の安全安心認証制度の認証を受けました。

この度、貝塚市の泉州水なす農家「川崎農園（園主 川崎貴彦、貝塚市）」が大阪版食の安全安心認証制度^{*1}の認証を受けました。この認証は、(地独)大阪府立環境農林水産総合研究所（以下「研究所」という）が支援する大阪産（もん）の6次産業化の取組の中で、初めてのものとなります。

大阪版食の安全安心認証制度は、大阪府が食の安全安心に取り組んでいる飲食店や食品製造施設、販売店を認証する制度で、平成 29 年 10 月から HACCP^{*2}の考え方を取り入れ、新たな認証基準に基づく制度としてスタートしています。

今回「川崎農園」の認証もこの新認証基準に沿ったもので、当研究所が支援する農家が本制度に基づき認証を受けるのは初めてのケースです。

川崎農園は、泉州水なすを生産するほか、6次産業化に積極的に取り組み、これまで「泉州水茄子のコンフィチュール」「泉州水茄子ツン辛漬け」などユニークな6次産業化商品を開発してきました。

その中で、今後さらに6次産業化を進めて行く上で HACCP への取り組みが欠かせないと判断され、大阪産（もん）6次産業化サポートセンター^{*3}が派遣する食品衛生の専門家（6次産業化プランナー）の指導のもと、加工施設の安全安心のための課題を解決し、ようやく認証にこぎつきました。

川崎農園では、本制度に則り安全安心な加工品の製造販売を行うとともに、さらに水なすの生産において JGAP（農業生産工程管理）認証を目指し、より一層「安全安心」を追求されていきます。

*1 大阪版食の安全安心認証制度

食の安全安心に積極的に取り組んでいる飲食店や食品製造施設、販売店を認証する制度です。認証基準は、45項目の「衛生管理項目」と25項目の「コンプライアンス・危機管理項目」の合計70項目から構成されています。

<http://www.pref.osaka.lg.jp/shokuhin/ninsyou/>

*2 HACCP : Hazard Analysis and Critical Control Point

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。
https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/

*3 大阪産（もん）6次産業化サポートセンター

当研究所では大阪府から業務を受託し、6次産業化に取り組む農林漁業者等の相談窓口として、6次産業化サポートセンターを開設・運営しています。
6次産業化サポートセンターでは、6次産業化に取り組む農林漁業者等の経営の発展段階に即し、様々な課題解決に向け、6次産業化プランナーを登録、派遣し、農林漁業者の支援を行っています。
<http://www.kannousuiken-osaka.or.jp/6jika/>



認証書



泉州水茄子のコンフィチュール
左から
赤ワイン、ブランデー、白ワイン風味



泉州水茄子ツン辛漬け