

加工所の利用案内

6次産業である農作物の加工品「漬物」。改正食品衛生法により、漬物製造には漬物製造業の許可が必要です(5月末で経過措置も終わりました)。法改正対応の加工所でない方は、漬物販売ができませんのでご注意ください。

町では、改正食品衛生法に対応した共同加工所を貸し出し、今後も漬物を製造して販売ができるよう支援します。

共同加工所を利用するための条件

- 漬物加工する方を対象とします
 - 原則町内の方で、法改正に対応した漬物加工設備がない方を対象とします
 - 営業許可の取得(手数料は自己負担となります)
 - 食品衛生責任者の取得(手数料は自己負担となります)
 - 使用は個人・団体ごとに予約制とします
 - 加工所使用料は電気・ガス・水道料金、備品使用料などをふまえて決めさせていただきます(道の駅美郷で管理します)
 - 漬物加工に使用する器具(包丁や鍋、樽など)、消耗品等は各自準備していただきます
 - HACCPの考え方を取り入れた食品衛生管理(日誌記録)をしていただきます
 - 手引書に沿った利用をしていただきます
- ※現在、数名の利用希望者があり、稼働に向けて準備を進めています。
相談・見学などをご希望の方は町農政課までご連絡ください。



漬物共同加工所を利用しませんか？

美郷町金沢字下館125(道の駅美郷の敷地内にあります)

リニューアル♪

漬物共同加工所



問●町農政課 農業振興班 ☎0187(84)4908

勉強会「『美郷雪華』の定植から栽培管理まで」を開催します

次のとおり美郷雪華の栽培勉強会を開催しますので、興味をお持ちの方はぜひご参加ください。

日 時◆6月20日(木)

対 象 者◆「美郷雪華」を栽培し、将来的に出荷・販売したいと考えている農業者。興味がある方もぜひご参加ください。

集合時間等◆午後1時30分までに美郷町役場第2庁舎玄関前に集合してください。参加者が揃い次第、勉強会会場に移動します。

申 込 期 限◆6月18日(火)

町では、令和3年度から美郷雪華(白色ラベンダー)、レンコン、セリを美郷ブランド作物として推進しています。上記のような活動していますので、興味をお持ちの方はぜひ下記へお問い合わせください。



— MISATO BRAND FARM PRODUCTS —

美郷ブランド作物栽培勉強会

申・問●町農政課 農業振興班 ☎0187(84)4908



図録「大小島真木“起源と対話”木・火・土・金・水 Origin and dialogue/wood, fire, earth, metal, water」

販売中!
(令和3年10月発行)

令和2年度に美郷町学友館で開催した、現代美術家・大小島真木さんの特別展の様子などを紹介した図録を販売中です。

販売場所◆美郷町学友館・美郷町公民館・美郷町北ふれあい館・美郷町役場総務課・道の駅美郷・名水市場湧太郎「美郷屋」・岡田書店

価 格◆1冊2,200円(税込・壁画のポストカード付き)

問●美郷町学友館 ☎0187(84)4040

