儲かる農業を実践するほしいも経営体の育成

県央農林事務所経営・普及部門

日本一のほしいも産地であるひたちなか市、那珂市、東海村のエリアにおいて、収量・品質向上技術の確立、作付面積拡大や再生農地活用及び規模拡大に伴う経営改善を支援し、所得 1,000 万円以上を目指すほしいも経営体を育成しました。また、消費者から、安全・安心なほしいもの生産が求められる中、HACCP に沿った衛生管理の導入を支援しました。

個別経営体の育成・支援

所得1,000万円以上のほしいも経営体を育成するため、２経営体をモデルとして、農業参入等支援センター事業を活用し、規模拡大に伴う課題を整理しました。その後、加工工程の改善や事業計画書作成支援の結果、所得が大幅に向上しました。

また、「茨城かんしょトップランナー産地拡大事業」を推進した結果、再生農地を活用するなどして作付面積を拡大した経営体が増加しました。

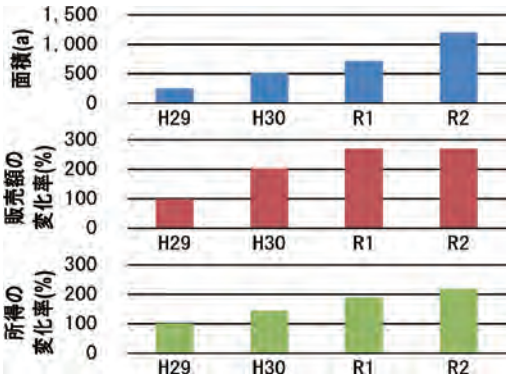


図１　I経営体の経営の変化

※販売額、所得はH29を100とした値

表１　再生農地での豚ぶん堆肥混合肥料施用の効果

区　名	総いも収量（kg/10a）	上いも収量（kg/10a）	上いも１個重（g）
豚ぶん堆肥混合肥料区	2852	2596	384
慣行肥料区	2683	2328	334

※品種：べにはるか　※1区10株、2反復調査
※上いもとは1本あたり150g以上のいものこと

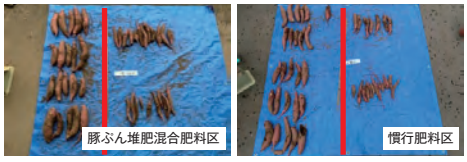


写真１　再生農地での豚ぶん堆肥混合肥料の効果

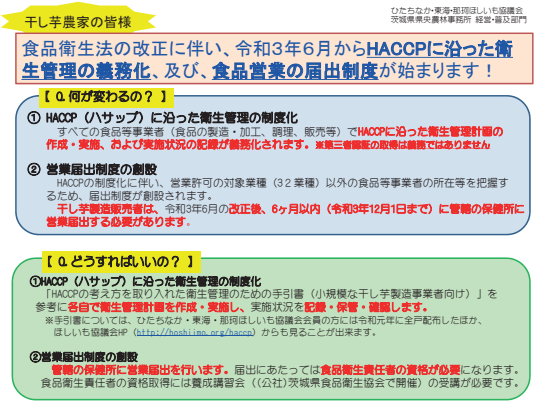
※写真の赤線より左が上いも

原料イモの高品質多収栽培技術実証

原料イモの高品質多収栽培は、ほしいもの品質と生産量の向上につながります。高品質多収栽培技術として、①新規イモ用緩効性肥料施用、②秋まき緑肥すき込み、③再生農地における豚ぶん堆肥混合肥料施用の各試験を実施した結果、いずれの技術も、品質及び収量が、慣行と同等以上となりました。

安全・安心なほしいも生産

消費者から、安全・安心なほしいもの生産が求められる中、食品衛生法の改正に伴い、HACCPに沿った衛生管理の制度化及び営業届出制度が創設されました。そこで、ひたちなか・東海・那珂ほしいも協議会と連携してHACCP推進資料を作成し、個別巡回による指導を行ったところ、推進対象経営体で手引書に基づいた衛生管理に取り組む体制が整備できました。



干し芋農家の皆様

ひたちなか・東海・那珂ほしいも協議会
茨城県央農林事務所 経営・普及部門

食品衛生法の改正に伴い、令和3年6月からHACCPに沿った衛生管理の義務化、及び、食品営業の届出制度が始まります！

【 Q.何が変わるの？ 】

① HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化
すべての食品等事業者（食品の製造・加工、調理、販売等）でHACCPに沿った衛生管理計画の作成・実施、および実施状況の記録が義務化されます。※第三者認証の取得は義務ではありません

② 営業届出制度の創設
HACCPの制度化に伴い、営業許可の対象業種（32業種）以外の食品等事業者の所在等を把握するため、届出制度が創設されます。
干し芋製造販売者は、令和3年6月の改正後、6ヶ月以内（令和3年12月1日まで）に管轄の保健所に営業届出する必要があります。

【 Q.どうすればいいの？ 】

①HACCP（ハサップ）に沿った衛生管理の制度化
「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な干し芋製造事業者向け）」を参考に各自で衛生管理計画を作成・実施し、実施状況を記録・保管・確認します。
※手引書については、ひたちなか・東海・那珂ほしいも協議会会員の方には令和元年に全戸配布したほか、ほしいも協議会HP（http://hoshiimo.org/haccp）からも見ることが出来ます。

②営業届出制度の創設
管轄の保健所に営業届出を行います。届出にあたっては食品衛生責任者の資格が必要になります。
食品衛生責任者の資格取得には養成講習会（(公社)茨城県食品衛生協会で開催）の受講が必要です。

図２　HACCP推進資料