

大阪府食の安全安心顕彰制度 第7回 大阪府知事賞

川崎農園

～食の安全安心を追及する姿勢が6次産業化を目指す生産者の模範に～

150年以上の歴史を持つ川崎農園は、生産した泉州水なすを使用した加工品を製造しています。

泉州水なすを使用したコンフィチュールなどの加工品を開発し、6次産業化を進めていく上で、衛生管理の重要性を認識し、HACCP式衛生管理に取り組みました。



6代目夫妻



【大阪版食の安全安心認証制度の認証を取得】

加工品の販路拡大にあたり、HACCPへの取組は不可欠であると判断し、大阪産（もん）6次産業化サポートセンターの支援を受けながら、HACCPの考え方を取り入れた製造マニュアルを作成しました。

その結果、同センターの支援を受けた農業者として初めて、「大阪版食の安全安心認証制度」の認証を取得しました。



大阪版食の安全安心認証制度

【6次産業化を目指す生産者の模範】

商品開発や販路開拓、衛生管理マニュアル構築にあたり、大阪産（もん）6次産業化サポートセンターをはじめ、行政などの組織が実施する支援事業を活用し、経費を抑えながら目標を達成しました。

さらに、泉州水なすの生産において、食の安全や環境保全に取り組む農場に与えられるJGAP（農業生産工程管理）認証を目指しており、生産から加工・流通に至る過程において食の安全安心を追及する姿勢は6次産業化を目指す他の生産者の模範となっています。



泉州水茄子のコンフィチュール



泉州水茄子ツン辛漬け

【講評】

泉州水なす等の農産物加工品の製造における衛生管理向上のため、HACCPの考え方を取り入れた大阪版食の安全安心認証制度の認証を取得するなど、食の安全安心を追及する姿勢が6次産業化を目指す生産者の模範であることが高く評価されました。