地域活性化と食に関する調査報告（第２報）

― 神奈川県足柄上郡松田町 ―

山﨑　薫　　奈良　一寛　　小川　圭子

平成23年６月より行われた神奈川県足柄上郡松田町農産物等処理加工調査について、地域活性化と食に関する調査報告（第１報）を受け、本稿では松田町のまちづくりと開発産品の検討として、特産物としての開発産品の調査整理を行った。そのなかで、松田町の自然休養村において重要な産品である淡水魚ヤマメやニジマスへの付加価値付与、松田町（周辺）で発生している農林業被害に対するニホンジカやイノシシの駆除による野生獣肉の有効活用、安全・安心志向の高まりから生産者と消費者の顔の見える形として地元有志でつくられている農産加工品の特産化を進めるために、開発産品の処理加工に向けた対応調査に関しても本稿に示した。

キーワード：地域活性化　開発産品　淡水魚　野生獣肉　農産物

１．はじめに

現在、地域の特産物を原料に、地元の加工施設を利用してつくられた数多くの加工品が並ぶ道の駅や産地直売所等がでてきている。地域活性化のための、地域における地場産品を活用した加工品製造の時代が始まっているといえる。地域活性化のための加工施設運営には、「経営者を据える」、「雇用の場とする」ことはもちろんであるが、「生産の場にする」ことも重要な要素である。モノをつくりだすためには、原材料の持つ特性をつかみ、消費者を惹きつける商品をつくりだす必要性がある。

加工施設を立ちあげるときに、各々が得意な加工品、つくってみたいと思う加工品づくりから、とりかかることが多いが、加工施設の経営を安定していくためには、加えて施設の使用効率を上げるだけでなく、商品の種類を増やしていく必要がある。

そこで、松田町の地域食材を活用し、既存加工品の発展と新たな切り口での開発可能産品を整理するために、松田町の自然豊かな地域特性を生かした「川の幸」、「山の幸」、「里の幸」の大きく３つの区分に分けて特産物を捉え、開発産品の整理を行うこととした。

また、具体的に開発産品の処理加工に向けた調査報告も示すこととした。

２．特産物としての開発産品の整理

「川の幸」として淡水魚、「山の幸」として鳥獣害対応した野生獣肉、「里の幸」として農産物に注視し、開発産品の整理を行った結果を以下に示す。

2.1　淡水魚

松田町において、ヤマメやニジマスは重要な産品であり、自然休養村においては、マス釣りやバーベキュー、マスのつかみどり等で観光客を楽しませている[1)]。

こうしたことから、淡水魚の加工品についてもさらに開発しながら、町の産業振興と地域振興を図っていく展開が考えられる。川魚の燻製品については、これまで松田町で地域産品として生産されたことがあるが、定着に至っていない。よって、従来の形式（製品、販路、販売体制）にとらわれ

東京家政学院大学現代生活学部生活デザイン学科

ることなく、新しい考え方も取り入れながら、進めていくことが重要となる。

このとき、以下の点について配慮していく必要がある。

(1) 川魚の加工品（燻製等）を特産化していくためには、刺身や寿司、洋食等に広く利用して周知していくことが重要となる。このため、新製品の開発・普及を行うとともに既存施設の改築等の整備を進める必要がある。

(2) 燻製品を扱う営業を行う場合は、魚介類加工業として神奈川県の条例の許可基準を満たす必要がある。その際、施設に対する許可基準と人（営業者）に対する許可基準のそれぞれの基準をクリアする必要がある。

(3) 産業振興の観点から担い手の確保も重要であり、就業情報の提供や多角的な経営指導の充実等、地域を支える人づくりや地域おこしの支援等を検討する必要がある。

(4) 現在、養魚組合の養殖マスは２万尾程度であり、本格稼動するには量的問題がある。将来的には、生産量を増やすとともに販路を拡大し、町のブランドとして定着するよう、養魚組合との連携による体制整備（NPO法人化）やPRに努めていくことが考えられる。また、全国的に食の安全性に関して、関心が高まっていることから、安心･安全な川魚を提供するよう指導していくことも重要なことである。

2.2　鳥獣害（ニホンジカ・イノシシ）対応

野生鳥獣による農作物被害を軽減するために捕獲、駆除した個体の利活用については、近年、多くの自治体や民間企業等が関心をもち、処理加工施設等の整備が行われている。

松田町（周辺）では、野生獣類による農林業被害が発生しているなかで、毎年数件の有害獣類の駆除を行っている[2)]。松田町としては、野生獣類（ニホンジカ､イノシシ）を利用した商品を開発し、地域の特産品として活用することにより、野生獣類の適度な捕獲を促進し、農林業への被害の低減と地域振興を図るというメリットが考えられる。

ニホンジカやイノシシ等の利活用は､資源利用、被害防止対策の費用補填等の利点もある一方で、課題も多い。特に、食肉処理加工施設側から見ると、施設を継続的・安定的に運営することは、獣害対応ゆえに厳しい側面もある。

松田町においてニホンジカ、イノシシの個体利用を行うためには、以下の点について配慮していく必要がある。

(1) 獣類の処理（と殺・解体）については、食品衛生法により許可を受けた食肉処理施設（神奈川県の条例で定められた施設基準にも適合）で行う必要があるが、地域には野生獣を専門で扱う事業者がなく､処理量が限られている。今後、地域の特産品として広めるためには、処理施設を新設する必要がある。

(2) 野生獣肉を食肉として利用するためには、衛生管理のための処理マニュアルが必要である。法的（と畜場法）には規制外（牛、馬、豚、めん羊、山羊以外）となるため、他県では、都道府県等でマニュアルを制定している。神奈川県の場合、法的に肉の安全性を指導・検査するシステムがないため、実施にあたっては当面それらを参考にして、安全性の確保を事業者が自主的に管理する必要がある。また、人食用として安全性が確保できない場合、ペットフードとしての利用も考えられる。

(3) 野生獣を捕獲し安定供給するシステムがないため、行政、獣害対策の受益者、猟友会等が協力して、体制の整備（NPO法人化）や処理施設の運用に合わせた供給システムを構築する必要がある。また、松田町単独でなく、周辺市町村と協力した対応を検討していくことも重要である。

2.3　農産物

近年、消費者の農産物に対する安全・安心志向の高まりや、生産者の販売の多様化が進むなかで、新鮮で安全な農産物を安心して利用したいという、消費者の願いに応える取り組みが各地で進められている。

松田町においても、地域で生産・加工された安全な農産加工品を、イベント等で販売する活動が活発に行われており、これにより、生産者と消費者の間で顔が見え、話をしながら地域の農産物を

提供している。

これまで生産・加工してきた農産加工品（あるいは新規に開発したもの）を、新たに町の特産品としていくためには、従来の形式（製品、販路、販売体制）にとらわれることなく、新しい考え方も取り入れながら進めていくことが重要となる。

以下に配慮すべき点について、示した。

(1) 松田町の農産物は、町を象徴する特産品としてイメージ付けすることが重要であり、町の持つ「自然力」と「都市化の力」（第５次総合計画基本構想より[3)]）を生かしつつ、農業の産業振興と地域振興を図っていく必要がある。

(2) 新たに施設を利用して農産加工品をつくる等の食品を扱う営業を行う場合、対象業種ごとに、政令許可（食品衛生法）や条例許可（県条例）、報告営業（県条例）の手続きが必要となる。

(3) 現在、地元有志でつくっている農産加工品の特産化を進めるため、これまで地元で生産されてきたオレンジピールやかりんとう、漬物等、特徴のある加工品について、既存施設の再整備やPR活動に努めていく必要がある。また、地域コミュニティの醸成や高齢者の生きがい対策、障害者雇用対策等にも活用し、健康的な地域づくりに展開することが求められる。

(4) 新規に特産品として開発する資源としては、ある程度の生産量が確保できる「ミカン」や「茶」が有力であるが、もう一方で、「健康」や「若者」等のキーワードをテーマとした発進力のある加工品の開発を進めていくこと等も考慮していく必要がある。

３．開発産品の処理加工に向けた対応

次に淡水魚、鳥獣害対応した野生獣肉である鹿肉・猪肉、農産物の開発産品の処理加工に際して、留意すべき調査報告と対応策を示す。

3.1　淡水魚の処理加工に向けた対応

3.1.1　合法化に向けた対応

淡水魚における開発産品については、「マスの燻製」を復活させ、町の特産品として開発しながら、水産事業等の産業振興と地域振興を図っていくことが考えられる。

上述した「燻製品」を取り扱う営業を行う場合には、魚介類加工業として神奈川県の条例許可（魚介類行商等に関する条例）を受ける必要がある。その際、施設に対する許可基準と人（営業者）に対する許可基準のそれぞれの基準をクリアしなければならない[4)]。

神奈川県の施設基準は、「食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例」と「同条例施行規則」で定められ、各業種に共通する基準（共通事項）と、業種ごとに異なる個別の基準（業種別基準）から成り立っている。

施設の基本構造で重要なことは、第一に適当な広さを有する一定の面積があること、第二に完全な区画がなされていること、第三に使用に適した構造を有することがあげられる（表１－１、１－２）。

表１－１　魚介類加工業施設基準・構造（共通事項と業種別基準）

	構　造		構　造
共通事項	営業施設	業種別基準	食品の取扱施設及び設備
	食品取扱室（調理場）		
	便所		給水及び汚物処理の施設及び設備
	使用水		
	廃棄物容器		

表１－２　魚介類加工業施設基準・構造（共通事項と業種別基準）

○条例許可（営業許可）
・魚介類行商等に関する条例許可（魚介類加工業）を受けること
○施設整備基準
・基準のクリア（床、壁、天井、給水、汚物処理、便所、手洗い、廃棄物容器等の共通基準。その他に原料置場、加工室、製品置場等に仕切り、他の用途に共用しないこと等の規定）

3.1.2　加工施設の整備

(1) 施設設備計画（案）

基本方針：既存施設の改築により対応する。

■やまびこ館（平成６年築）

【構造】

・１階鉄骨造、２階木造、２階建て

【本施設の位置づけ】

・既存建物に小修繕での利用とする。しかし、２

階外部の木造テラスは痛みが進んでおり、修繕が必要である。
・観光客と地元住民の交流の場とする。
【予想される利用形態】
・１階は、駐車場を生かして、ニジマスの燻製等を行う。魚の洗い・加工場を併設する。
・２階は既存の厨房を生かして、小規模の農産物加工を行う。
・２階ホールは、観光客の休憩や商品展示、販売の場とする。
【建物の改修ポイント】（図１）
・２階木製テラスを改修する。
・２階の厨房には農産物加工の種類に応じて、必要な設備機器を整備する。
・１階ピロティに燻製機器と川魚を加工する洗い場を設置する。
(2) 事例
他市町村における燻製施設の事例について、以下に示す。
■「お刺身感覚で食せる魚介類冷燻商品」の開発・製造・販売「大松屋」
①　事業概要（地域産業資源活用事業計画　認定事業）
・独自開発の冷燻機を使用し、主に地元の魚材を使い三重県産の山桜の香りを香りづけした新しい「冷燻」商品を開発している。
・新しい冷燻技術を用い、煙の温度を下げると同時に除湿することで、燻製に必要な成分を失うことなく、短時間で燻製を完成することができる。
・通常の冷燻方法では、燻製時間１～４週間程度を要するが、新しい方法では約１～５時間で、できあがることが特徴である。
・冬季限定だけでなく、年間を通じて製造することができるようになっている。
②　地域における関係事業者等との連携
地元漁連、漁業者と密接な連携に加え、三重県商工会連合会、志摩・渡会商工会広域連合からサポートを受けている。

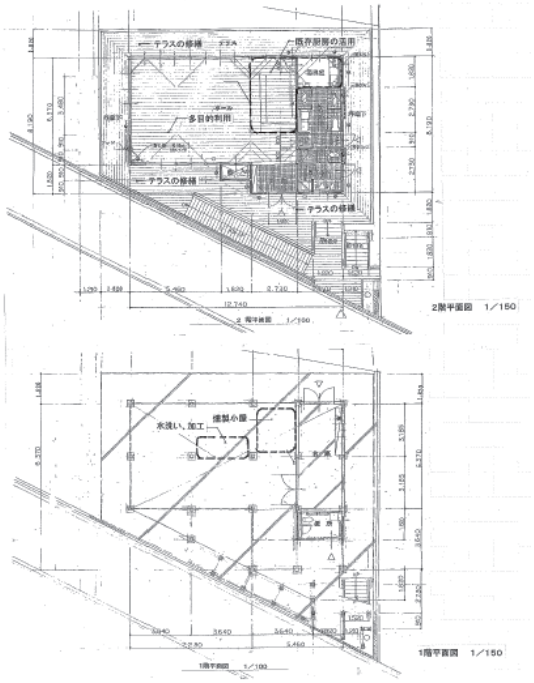

図１　施設整備計画案

3.2　ニホンジカ･イノシシの処理加工に向けた対応
3.2.1　合法化に向けた対応
野生獣肉を食肉として利用するためには、安全性の確保（衛生管理、法令順守、ガイドライン等の周知徹底、品質確保）、肉の安定供給（捕獲体制の整備、解体処理施設等の整備）等が求められるが、処理加工施設の整備に向けては、都道府県で制定される「衛生管理ガイドライン」や食品衛生法により許可を受けた「食肉処理施設」が必要となる。
神奈川県の場合、法的に野生獣肉の安全性を指導・検査するシステムがないため、「衛生管理ガイドライン」の策定が必要となる他、個体の解体処理施設を建設する際には、排出する水等に対し、水質汚濁防止法関連条例の基準をクリアしなければならない[4)]。

3.2.2　獣畜と野生肉の流れについて
野生獣肉を食肉や加工品として販売するためには、食肉としての処理については食品衛生法に基づく食肉処理業の許可が、精肉の販売にあたっては食肉販売業の許可が、加工品の製造には食肉製品製造業の許可が必要である（表２、図２）。

表２　合法化関連事項

○衛生管理ガイドライン（都道府県で制定） ・施設基準（施設の構造、施設内の機能配置　等） ・衛生処理基準（と殺、放血、解体、内臓摘出、廃棄物処理　等） ○食肉加工処理施設 ・共通基準（床、壁、天井、給水設備、排水設備、調理台、便所、手洗い等） ・業種別基準（搬出入の区別、冷蔵室は摂氏10度以下　等） ・水質汚濁防止法関連条例の基準（排水を規定水質基準値以下にする） ○営業許可 ・食品衛生法に基づく許可（食肉処理業、食肉販売業、食肉製品製造業等）

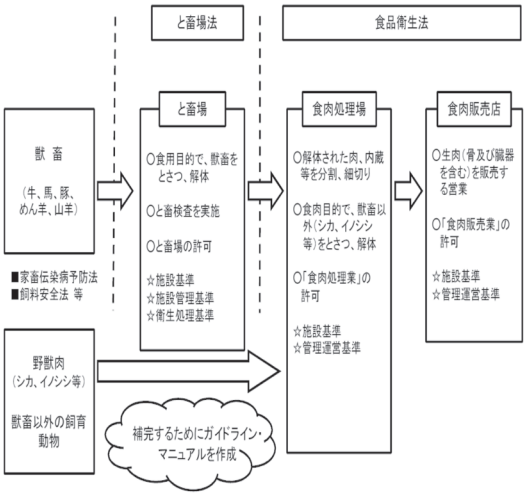

図２　エゾシカ衛生処理マニュアル概要[5)]

(1) ２次加工品の場合

外部から鹿肉を仕入れ、「シチュー」等を製造した後、真空包装（レトルトパック）して販売する場合の営業については、そうざい販売業の許可が必要となる。

(2) ペットフード製造の場合

ペットフードの製造を行う場合、「愛がん動物用飼料の安全性の確保に関する法律（通称ペットフード安全法）」が2009年６月１日に施行されており[6)]、この法律を遵守する必要がある。本法は、愛がん動物用飼料（ペットフード）の製造等に関

表３　愛がん動物用飼料の安全性の確保に関する法律（概要）[6)]

対象となるペットフード	総合栄養食、一般食のほか、おやつやスナック、ガム、サプリメント、ミネラルウォーター等犬・猫が食べるもので、動物用医薬品等以外のもの（動物用医薬品等は薬事法での規制により、本法対象外）
ペットフードの基準・規格の設定	国はペットフードの製造方法及び表示の基準、成分の規格を定めることができ、その基準・規格に合わないペットフードの製造・輸入又は販売を禁止することができる
有害な物質を含むペットフードの製造等の禁止	ペットの健康に害をもたらす怖れのある有害な物質を含むペットフードの製造、輸入及び販売の禁止
ペットフードの廃棄等の禁止	国は、基準・規格に合わない、あるいは有害な物質を含むペットフードが販売等された場合、事業者に対してそのペットフードの廃棄、回収等を命令できる
製造業者等の届出	法人、個人を問わず、ペットフードの輸入又は製造を行う事業者は、それらの行為を行う前に、氏名、事業場の名称等の届出を義務化（届出先は、主たる事業所が所在の各都道府県の農林水産省地方農政局等）
帳簿の備付け	ペットフードの輸入業者、製造業者又は販売業者（小売の場合は除く）に、販売等したペットフードの名称、数量等帳簿に記載することあるいはコンピュータで記録、保存することを義務化
報告徴収、立入検査等	帳簿の備付けの状況、輸入・製造されたペットフードが基準・規格に適合していること等を確認するため、国及び（独）農林水産消費安全技術センター（FAMIC）は、ペットフードの輸入業者、製造業者及び販売業者等に対して報告、立入検査等を実施

する規制を行うことにより、愛がん動物用飼料の安全性の確保を図り、もって愛がん動物（ペット）の健康を保護し、動物の愛護に寄与することを目的とする法律である。環境省及び農林水産省が共管する法律で、それぞれ、環境省自然環境局総務課動物愛護管理室、農林水産省消費・安全局畜水産安全管理課が所管している（表３）。

(3) ペットフードの加工について

野生鹿は狩猟後、２時間以上越えると血抜きが悪くなり、肉質に痛みが発生して獣臭が強くなり、美味しさが失われるとされている。事例によると、獣医師等の専門家の判断により、食用に適さないものはペットフードに転用されている[7)]。具体的な事例内容として、伊豆市が下船原に建設中のシカ肉加工処理センターの事業概要が明らかになった。猟友会会員らがもち込む肉は、品質・鮮度が食用に適すと認められれば、１頭5000円から１万円で買い取り、真空・冷凍保存する。初年度は市内のレストランや旅館に限定して販売を行う。取扱量が増えれば、市外へも販路を拡大する予定である。一方、食用に適さない場合には、買い取り金を払わずに引き取り、ペットフードに加工する。シカ肉は鮮度が落ちやすいため、伊豆市は専門家の助言を受け、ペットフードの加工方法や形状を決める方向である。

3.2.3　加工施設の整備

(1) 施設設備計画（案）

基本方針：新規に建設することとして対応する。

■シカ・イノシシ食肉加工施設（案）

【施設の特徴】（図３）

・狩猟者が通う狩猟場の入り口近くに位置し、射止めた個体処理に十分配慮したシンプルな施設構造とする。
・解体室、保管庫、加工室へと繋がり、その奥に事務室を設置する。広さは１日２頭程度の処理能力とする。
・内部は耐久性が良く、衛生上問題のない仕様とする。

(2) 事例

他市町村における獣肉処理加工施設の事例について、以下に示す。

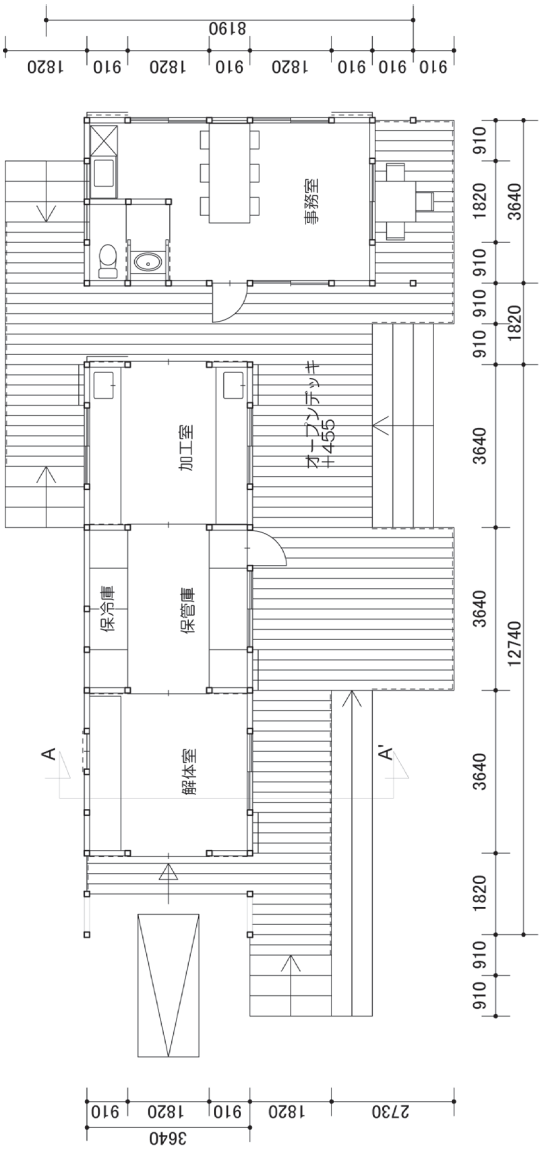

図３　施設平面図（参考図）

＊灰色の部分で、獣肉の解体・処理を行う。

■群馬県中之条町獣肉処理加工施設「あがしし君」

①　事業概要

・施設場所：群馬県吾妻郡中之条町折田
・施設運営：沢田農業協同組合
・実施時期：平成17年度より事業検討開始
・平成19年度より稼働

・事業経費：総額約40,000,000円
・施設面積：約101㎡
②　経緯
群馬県吾妻郡においては、イノシシによる水稲及び果樹に対する被害が４月～11月にかけ発生している。被害対策として防護柵の設置や捕獲を実施しており、捕獲したイノシシの肉の利活用を目的に、吾妻郡７町村が事業主体となり、小規模土地改良事業施設整備（活性化施設整備）事業として開始した。
■おおち山くじら生産者組合
①　事業概要
・施設場所：島根県邑智郡美郷町
・施設運営：おおち山くじら生産者組合
（有害鳥獣駆除班員62名で設立）
・実施時期：平成16年度より事業検討開始
・事業経費：総額約25,000,000円
・施設面積：約90㎡
②　経緯
島根県旧邑智町（現美郷町）においては、イノシシによる農作物等に対する被害が発生し、近年約500～700頭のイノシシに対し、有害鳥獣による捕獲を実施している。旧邑智町では、鳥獣害への関心を通して住民の活力を引き出すための手段として駆除されたイノシシを資源化した。イノシシを「害獣」から「資源」とみなす「食からの地域おこし」を目指して事業を開始した。
■いのしし肉加工販売所（ヘルシーBOAR）
①　事業概要
・施設場所：長崎県江迎町
・実施体制：いのしし肉加工販売所、ヘルシーBOAR
・実施時期：平成15年４月30日より稼働
・建設費：8,650,000円
・施設面積：約36㎡
②　経緯
長崎県江迎町では、イノシシの捕獲数が少ない時期は、捕獲者で分け合って食べていたが、捕獲数の増加に伴って処理（食べる・埋める・燃やす）が間に合わなくなった。また、イノシシを町の特産品として流通させれば町の活性化に繋がる上、農作物被害対策になると考えて事業に取り組み始めた。
■奥多摩町食肉処理加工施設「森林恵工房峰」
①　事業概要
・施設場所：東京都奥多摩町留浦
・実施体制：東京都奥多摩町が整備
運営は民間業者
・実施時期：平成16年度より整備
平成18年度より稼働（当初100頭/年を予定していたが、現在は20–30頭/年程度）。食用肉以外は、焼却処分している（血液等、焼却場へ運搬している）。
・事業経費：総額約38,000,000円
（敷地造成10,000,000円、
施設整備約27,000,000円）
・敷地面積：約156㎡　延床面積：約89㎡
②　経緯
奥多摩町では東京都特定鳥獣保護管理計画並びに実施計画に基づき、ニホンジカの個体数調整を実施している。ニホンジカの食用肉化を実現し、地域の貴重な資源を活用することで、地場食材（加熱用食肉）としてのシカ肉を「奥多摩の特産品」として、地域の活性化と観光振興を図る目的で平成16年度から事業が開始された。

3.3　農産物の処理加工に向けた対応

3.3.1　合法化に向けた対応

現在、地元有志で行っている農産物の処理加工については、民宿で加工・製造を行い、民宿以外での販売を行っている等、営業許可の手続きを行っていない可能性がある。今後、町としての特産化を進めていくためには、合法化措置も視野に入れながら、新たな加工場所の提供を始め、許可手続きを推奨していくことが求められる。

営業許可については、営業を行う業種ごとに、「政令許可」や「条例許可」、「報告営業」の手続きが必要であり、さらに営業許可申請時には、食品衛生責任者等の資格を持っている人が必要となる。

神奈川県の施設基準では、「食品衛生法に基づく営業の施設基準等に関する条例」と「同条例施行規則」が定められ、各業種に共通する基準（共

通事項）と、業種ごとに異なる個別の基準（業種別基準）があるため、それぞれの基準を守って施設整備を進める必要がある（表４）。

また、営業者は営業許可施設ごとに食品衛生責任者を設置することが義務づけられており、食品衛生責任者は、法の規定に基づき、次の資格がなければならない。

・栄養士、調理師、製菓衛生師、と畜場法に規定する衛生管理責任者、と畜場法に規定する作業衛生責任者、食鳥処理衛生管理者、船舶料理士、食品衛生管理者
（注）の有資格者（注:医師・歯科医師・薬剤師・獣医師または、学校教育法に基づく大学で、医学・歯学・薬学・獣医学・畜産学・水産学・農芸化学の課程を修めて卒業した者等）
・保健所長が実施する食品衛生責任者になるための講習会または知事の指定した講習会の受講修了者

(1) 営業業種の選択

営業許可を受けたい場合、取り扱う品目を決定して営業業種を選定する。その後、加工・製造・販売等も含めた施設の状況を勘案しながら、許可手続き（営業許可・施設基準等）が可能であるか判断する流れとなる。

表４　農産物等加工品の営業許可

○営業許可 ・営業を行う業種ごとに、「政令許可」や「条例許可」、「報告営業」の手続きが必要となる。 ・営業許可申請時は、食品衛生責任者等※の資格をもっている人が必要となる。 ・施設基準は、各業種に共通する基準（共通事項）と、業種ごとに異なる個別の基準（業種別基準）があり、それぞれの基準が守られていること。

下記の例（表５）では、「菓子製造業」と「そうざい製造業」、「報告営業（漬物類）」の概ね３業種となる。

(2) 営業許可の流れと営業許可申請書（営業報告書）

食品衛生関係の営業許可申請の流れを図４に示す。

事前相談、申請書類の提出、施設調査等は、足柄上保健福祉事務所が行う漬物類を扱う営業の場合は、保健福祉事務所への営業報告でよいことになっている）。

表５　宇津茂さくらの会　年間献立表（例）[8)]

１月	漬物（白菜、たくあん）　かりんとう
２月	オレンジピール　夏みかんジャム きんかん甘煮　ふき味噌
３月	菜の花の和え物（和からし和え　塩昆布和え）
４月	よもぎ団子　きゃらぶき　わらび 里芋の山椒和え　山椒味噌
５月	筍（たけのこ）の惣菜
６月	ラッキョウ漬け　梅干　ポテトサラダ　いんげんの胡麻和え
７月	キュウリの漬物（ハリハリ漬け　からし漬け） ミョウガ酢漬け
８月	ゴーヤハリハリ漬け　かぼちゃコロッケ　かぼちゃの煮物
９月	生姜の佃煮　茹で落花生　かぼちゃ上同
10月	こんにゃく　こんにゃくの惣菜　煮豆各種
11月	柚子ジャム　柚子こしょう さつまいも惣菜（大学芋）
12月	切干大根　切り干し大根の煮物 ハリハリ漬け　里芋の惣菜

＊下線のものは、冷凍して一年中出荷が可能である。

図４　食品衛生関係の営業許可申請の流れ

提出する書類として、以下の書類が必要となる。

・営業許可申請書（３書式）[9)]
・施設の平面図
・製造業にあっては製造方法の概要を記載した書類
・営業者が法人の場合は、交付後６箇月以内の登記事項証明書（原本）
・使用水が水道水以外の水である場合は、国公立

の衛生試験機関等の６箇月以内の水質検査成績書の写し（原本持参）

3.3.2　加工施設の整備

（1）施設設備計画（案）

基本方針：既存施設の改築により対応する。

■旧かっぱ亭（平成22年築）

【構造】

・木造平屋建て

【本施設の位置づけ】

・既存施設を小修繕によって生かす。

・料理や加工の講習会の場とする。

・寄地区の農産物を松田地区の人々によって、加工販売する等交流の場とする等。

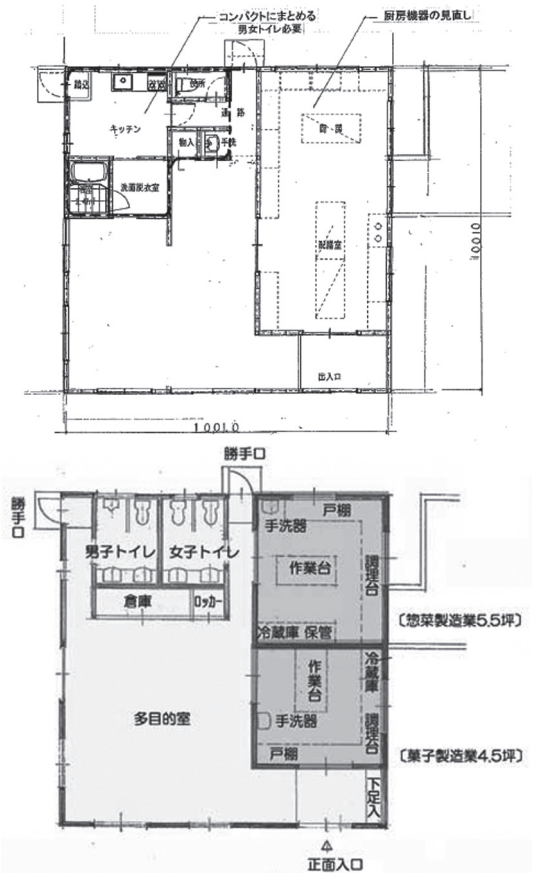

図５　旧かっぱ亭施設整備計画案

＊内部は菓子製造業・そうざい製造業を想定し、仕切り壁を設けて区画した。

【予想される利用形態】

・農産物加工の施設として既存厨房を生かす。

・ホールは料理講習会等農産物加工の経験、交流の場として利用する。

【建物の改修ポイント】（図５）

・キッチン、トイレ、手洗い、浴室の一角については、コンパクトにまとめてホールを広く使う。その場合、倉庫や展示コーナー等が必要になる。

■農業体験実習館（平成２年築）

【構造】

・木造平屋建て

【本施設の位置づけ】

・調理室の小修繕での利用とする。木工作業所との併存を調整する。

【予想される利用形態】

・調理室、動力室、そば打ちコーナーを一体で利用する（41.3㎡）。

・事務室（12.4㎡）も一体利用が望ましい。

・試食室は下拵え、真空パック、梱包、展示、倉庫等に利用する。

【建物の改修ポイント】（図６）

・調理室、動力室、そば打ちコーナーを一室とし、農産物の搬入、洗浄、加工、包装のラインに伴う修繕を行う。可能ならば事務室も含める。（報告営業の申請だけであれば、現在の調理室のみの利用も考えられる。）

・床、壁、天井を衛生・防火・機能面で加工室にふさわしいものとする。

■宇津茂茶工場２階（平成元年築）

【構造】

・鉄骨造　２階建て

【本施設の位置づけ】

・茶工場の２階にある休憩室を農産物加工施設として利用する。

・１階の梱包作業室の一部をダムウェーターおよび農作物の出入りおよび洗浄場所とすることが必要条件となる。

【予想される利用形態】

・人の出入りは外階段で行う。

・農作物は１階で洗浄し、ダムウェーターで２階にあげる。

・２階の既存厨房を広くする。その際、床加重の

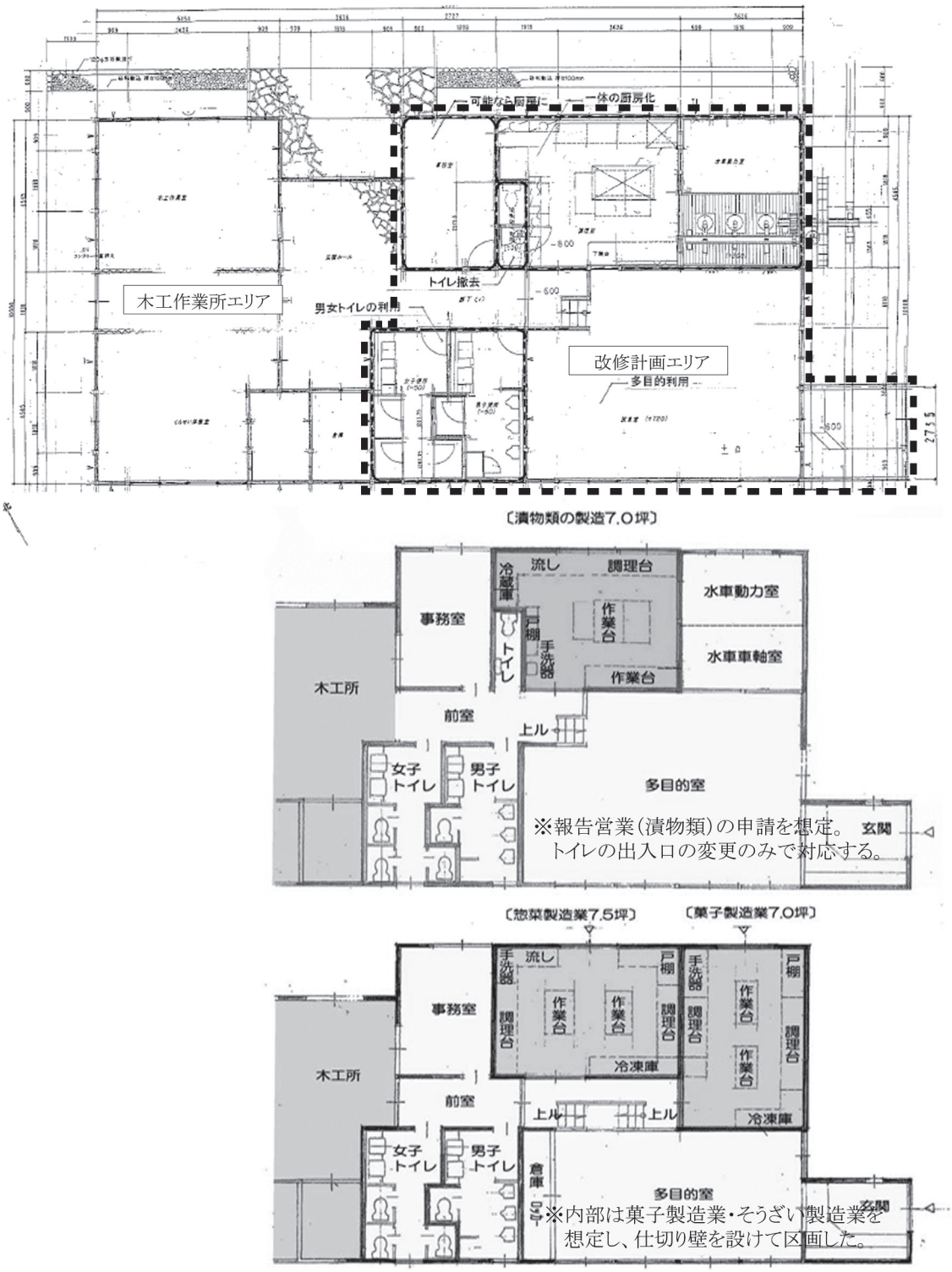

図６　農業体験実習館施設整備計画案

耐力増加のため、補強を行う。
・休憩室の厨房以外を下拵え、真空パック、梱包、展示、倉庫等に利用する。

【建物の改修ポイント】（図７）
・農産物の加工、包装のラインに伴う整備を行う。
・床、壁、天井を衛生・防火・機能面で加工室にふさわしいものとする。
・新茶の製造時に工場が高温になるため、加工施設側との断熱に配慮する。
・２階に既存厨房を広くする等、床加重の耐力強化の補強を行う。

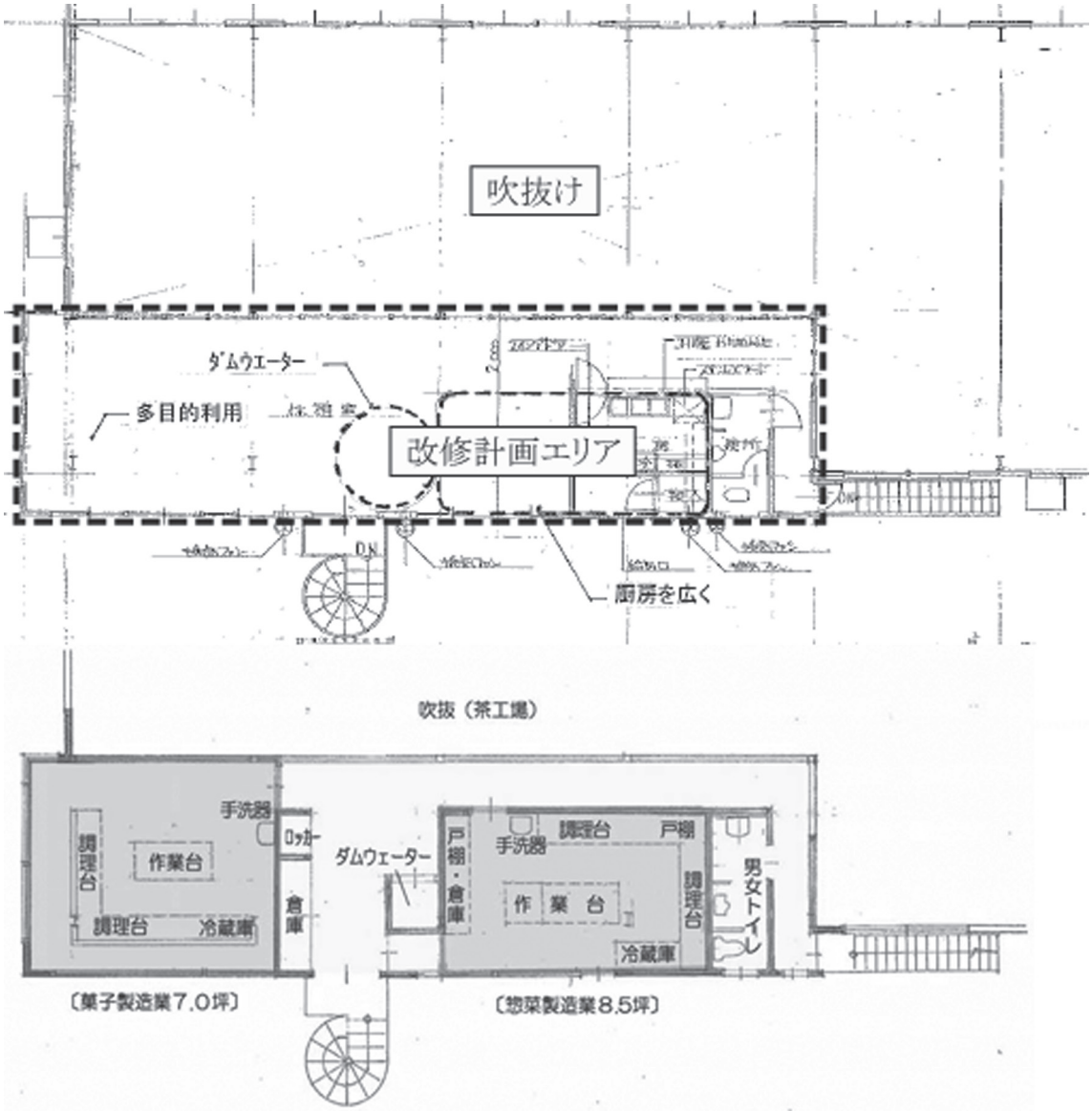

図７　宇津茂茶工場２階施設整備計画案

＊内部は菓子製造業・そうざい製造業を想定し、仕切り壁を設けて区画した。

(2) 事例

他市町村における農産物加工施設の事例について、以下に示す。

■やすらぎの里　しもつま 公園内　農産物加工施設（平成19年）

・事業名：新田園空間創造事業（茨城県単補助事業）
・施設名：農産物加工施設
・実施主体：茨城県下妻市
・事業量：木造平屋建　452㎡
　　機械設備一式
・事業費：約40,000,000円
・加工製品：味噌・漬け物の加工食品製造

■群馬県上野村　農産物加工施設（平成７年）

・事業名：平成7年度山村振興等農林漁業特別対策事業
・施設名：農産物加工貯蔵施設
・実施主体：群馬県上野村
・管理主体：上野村農業協同組合
・事業量：鉄骨造平屋建１部２階１棟1382.67㎡
　　機械設備一式
・事業費：307,000,000円（国庫補助153,500,000円、県費46,050,000円、地方債102,000,000円、一般財源5,450,000円）
・加工製品：十石みそ（特産品商標登録）
・隣接施設（平成５年）
・加工製品：菓子類製造、キノコ類加工、舞茸ドレッシング、舞茸茶漬け、舞茸茶、椎茸茶

４．まとめと今後の展望

以上の調査結果を表６にとりまとめた。

今回の調査結果を受け、今後、松田町の新たな特産品づくりに向けては、生産戦略、流通・販売戦略、総合的なPR活動の推進、マーケティングミックスの開発等のマーケティング戦略が重要になると考えられる。

また、新規特産品の開発おいては、松田町自身が地元の美味しいモノを発見する楽しさや大好きな町から生まれた、ちょっと自慢したくなる逸品をつくりだす視点を持つことが重要である。

そのために、第１段階として地元の学校機関（高校等）や食品加工開発関連団体・組織等地元を巻き込んで試作・開発を行う。第２段階として試作開発品に対して、町・団体関係者、一般町民、来街者による投票による試作開発品の品評会を開催する。第３段階として、優秀作品の販売方針・戦略の実施計画立案を行う等の流れが必要になってくると考えている。

謝辞

本稿は、株式会社都市計画センターからの2011年度受託研究において遂行致しました。関係各位のご指導、ご協力に心より感謝申し上げます。

文献

１）神奈川県松田町：ホームページ
http://town.matsuda.kanagawa.jp/2012/03
２）神奈川県：平成20年度野生鳥獣による農林水産物等被害調査報告書（神奈川県資料）. 神奈川県（2008）
３）神奈川県：松田町第５次総合計画基本構想「緑と清流のまち、ゆとりを楽しむ きらめく松田」. 松田町（2011）
４）神奈川県条例：ホームページ
http://www.pref.kanagawa.jp/cnt/f6576/p19093.html/2012/03
５）北海道：「エゾジカ衛生処理マニュアル」（2006）
６）農林水産省：「愛がん動物用飼料の安全性の確保に関する法律」（2008）
７）『毎日新聞』2011年１月10日
８）松田町：「宇津茂さくらの会資料」（2011）
９）神奈川県営業許可申請書
http://www.pref.kanagawa.jp/yousiki/fukusi/1575/s_shokuhin04.html/2012/03

（受付　2012.3.28　受理　2012.6.4）

表６　開発産品づくりの処理加工に向けた対応の整理

項目	特産品に関する問題点・課題	対策・方針等	加工施設	運営組織（想定）
■淡水魚 ニジマスの燻製	燻製品を扱う営業を行う場合、神奈川県より条例許可を受ける必要がある。このとき、施設基準を満足する整備を行う必要がある。 ○条例許可（営業許可） ・魚介類行商等に関する条例許可（魚介類加工業）を受けること。 ○施設整備基準 ・基準（床、壁、天井、給水、汚物処理、便所、手洗い、廃棄物容器等の共通基準。その他に原料置場、加工室、製品置場等に仕切り、他の用途に共用しないこと　等の規定）	●既存施設の改築により対応する。 ●特産品として開発する「燻製品」は、寿司や洋食等広く利用することを基本に、商品の開発を検討する。 ●現在、養魚組合の養殖マスは２万尾程度であり、本格稼動するには量的問題がある。当面、生産量と販売量とのバランス調整によって対応する。	＜既存施設の改修＞ ■やまびこ館イメージ ・ピロティ（１階部分）を利用して、魚をさばいて燻製化する。２階部分は、軽食あるいは土産販売等もありうる。	養魚組合等と協力しながら、NPO法人化する。
■獣害対応 シカ・イノシシ肉加工品	野生獣肉を食肉として利用するためには､都道府県で制定される｢衛生管理ガイドライン」や食品衛生法により許可を受けた「食肉処理施設」が必要となる。 ○衛生管理ガイドライン（都道府県で制定） ・施設基準（施設の構造、施設内の機能配置　等） ・衛生処理基準（と殺、放血、解体、内臓摘出、廃棄物処理　等） ○食肉処理施設 ・共通基準（床、壁、天井、給水設備、排水設備、調理台、便所、手洗い　等） ・業種別基準（搬出入の区別、冷蔵室は摂氏10度以下　） ○営業許可 ・食品衛生法に基づく許可（食肉処理業、食肉販売業、食肉製品製造業　等） ○水質汚濁防止法関連条例の基準 ・施設から出る排水を規定水質基準値以下 ※ペットフード（事例） 伊豆市の「シカ肉加工処理センター」では、駆除したシカ肉を飲食店等に販売する一方、食用に適さないものはペットフードに転用している。伊豆市では肉をブランド化して、深刻化する伊豆半島のシカ被害を減らす計画である。シカ肉は鮮度が落ちやすいため、市は専門家の助言を得てペットフードの加工方法や形状を決めている。	●衛生管理のためのガイドライン制定が求められる。 ●処理施設は新設となる。 ●野生獣を捕獲し安定供給するシステムがないため、行政、猟友会等が協力して、施設運用に合わせた供給システムを検討する必要がある。	＜新規施設の整備＞ ■獣肉処理施設 (■ペットフード加工施設)	地元猟友会等と協力して、NPO法人化する。 ⇒処理施設 ⇒加工施設
■農産物 農産加工品	現状では、農家民宿内で農産物等の加工を行い、民宿以外での販売を行っているが、営業許可の手続きをしていないので非合法となっている。この合法化措置として、新たな加工場所の提供をはじめ、許可手続きの指導を行う必要がある。 ○合法化措置（営業許可） ・営業を行う業種ごとに、「政令許可」や「条例許可」､「報告営業」の手続きが必要である。 ・営業許可申請時には、食品衛生責任者等の資格をもっている人が必要である。 ・施設基準をクリアしていることが必要である。 ○営業品目 ・かりんとう、オレンジピール、漬物、季節野菜の惣菜がある。 ・主として町の祭事のイベント時に生産している。	●既存施設の改築により対応する。 ●地元有志の活動の合法化する。 ●①地元の親しまれてきた、あるいは親しまれている食の特産品化、②「健康」をキーワードとした先進的な試みによる特産化等を進める。	＜既存施設の改修＞ ■旧かっぱ亭イメージ ・仕切り等を設け、営業許可がとれる程度の施設の改修や、講習会の開催等市街地に近い立地特性を生かす。 ■農業体験実習館イメージ ・調理室のみの利用でも可能であり、改修費を抑えながら整備を進める。 ■お茶工場イメージ ・２階で構造補強や壁を仕切る等の改修で対応する。	１．NPO等の法人を立ちあげる。 ２．現在おこなっている生産販売活動を合法化させながら、組織化する。