

令和8年度 第2回 とちぎ地域資源活用・価値創出実践セミナー実施状況

【開催日】 令和8（2026）年8月21日（金）

講義：食品加工の基礎力アップ ～現場で役立つ衛生管理～

講師 カゴメ株式会社ソリューション開発部

おいしさ価値開発グループ 荻野 浩幸 氏

会場 栃木県河内庁舎

（サテライト会場：塩谷南那須・那須庁舎）

※現地会場 13名 サテライト会場 5名



【講義内容】

講師から、食品加工の基礎力アップとして具体的な衛生管理法であるHACCPについて、講義を実施した。

HACCPの7原則と12手順を使用した清涼飲料水の例を用いて危害要因の分析の仕方について、説明した。初めてHACCPについて知る方もおり、参加者は、時折頷きつつ、話を聞きながらメモをとっていた。

その他に食品の殺菌管理の見方やゾーニングの重要性について、話があった。



【質疑応答】

参加者からは、食品ラベルの記載内容や裏ラベルの制作基準及び記載方法についての質問があった。

衛生管理は、食品安全にも関わる分野であるため、参加者は真剣な面持ちで講師の説明を聞いていた。

現地視察：魅力ある商品づくりと事業展開の方法

講師 Hinoe winery

代表 吉村 潔 氏

会場 Hinoe winery (宇都宮市)

参加者 14名

【現地視察内容】



【講話 ①】

ワイナリーについて、衛生管理の観点からの見学を行った。

Hinoe Wineryの特徴は、すべての工程を一部屋で行っているところ。来客後や次の工程に進むときは、毎回床や壁を掃除している。

【講話 ②】

建設時の予算のなさは徹底した洗浄でカバー。床や壁の洗浄のため、排水に関する設計はしっかり行った。作業工程だけでなく、ワインに使用するコルク栓にも気を配り、劣化しにくいものを使用している。



【荻野先生からのまとめ】

HACCPとは考え方。製造時に、商品のための安全管理を行うこと。Hinoe Wineryでは、ホースがきちんと吊るされて乾燥させている。こういった一つ一つを積み重ねることで、食品衛生は守られている。

【受講者の感想】

- ・ワインの香りが良く、内容も分かりやすかった
- ・6次加工は農業の延長という言葉に感銘した
- ・床や壁を全て清掃するのはかなり大変だと感じた
- ・現場を見る機会になり勉強になった