



# 結城農業かわら版

第127号

R2年11月20日

発行 結城地域農業改良普及センター

TEL: 0296-48-0184

FAX: 0296-48-2682



結城地域農業改良  
普及センターHP

## 結城地域女性農業士会食農教育活動「アロマストーン教室」を開催

10月20日（火）、結城地域女性農業士会が若手女性を対象に食農教育活動「アロマストーン作り教室」を開催し、管内の若手女性農業者を含む合計18名が参加しました。

今回の活動では、坂東地域の鈴木雅子女性農業士が講師となって“アロマストーン”を制作しました。“アロマストーン”とは、石膏で作られた容器にアロマオイルを直接染み込ませて香りを楽しむものです。

当日は、ドライフラワーの飾りつけや使用するアロマの種類を講師や参加者同士で相談しあう様子がみられ、それぞれが工夫を凝らした作品が出来上がり大盛況でした。

女性農業士会では、食育活動として地元野菜を使った料理教室や草木染教室などを毎年開催しています。本教室では参加者が作成した作品を並べながら、お互い情報交換をして親睦を深めることができました。

普及センターでは、今後も女性農業士の活動を支援していきます。



水に溶かした石膏を型に流します。



花やリボン等でアレンジして完成！！



## 仔牛が生まれたよ！！-補助事業を活用した和牛仔牛生産-

結城市で「産子返納貸付牛制度の預託家畜事業」を利用した和牛の仔牛が生まれました。

本事業では、常陸牛の素牛生産を担う繁殖雌牛の増頭推進を強化することを目的に、茨城県畜産農業協同組合が繁殖雌牛の貸付を行っています。繁殖雌牛を借り受けた生産者は、最初に生まれた雄仔牛を組合に返還することで、その後は繁殖雌牛を所有して仔牛生産を続けることができます。

本事業を利用した、結城市の酪農家である落合氏は、「このままどんどん仔牛を産んでもらって、和牛の仔牛生産を軌道に乗せていきたい」と話していました。

事業についてご興味のある方は普及センターまでお問い合わせください。



生まれた仔牛



繁殖雌牛

## 農産物出荷時の異物混入に注意しましょう！！

農産物への異物混入は、消費者へ危害を与え、生産者や産地全体の信頼を大きく損なう要因となります。

以下の混入防止のポイントを参考に、自宅やほ場の作業環境を見直してみましょう！！

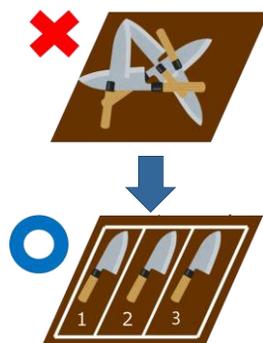
### ○出荷調製場の整理整頓

誘引資材や、機械オイルなど、生産物に付着や混入の恐れがあるものは可能な限り生産物から離しましょう。

また、収穫に使用した道具類は作業終了後、数量を確認し、適切な場所で保管しましょう（出荷箱への混入防止）。

### ○出荷調製場と休憩所を分離

飲食や喫煙をする場合は、必ず出荷物から離れて行うようにしましょう。



# 本年度(R2年度)のハスモンヨトウ・オオタバコガの発生推移

普及センターでは毎年、八千代町・結城市・JA北つくば・JA常総ひかりと連携し、ハスモンヨトウ・オオタバコガの発生予察を行っています。

調査結果をもとに本年は、八千代町・結城市とも一斉防除日を9月9日と16日とし、地域全体へ防除を呼びかけました。

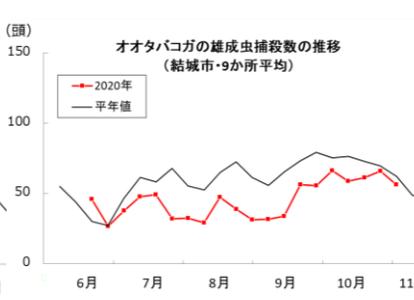
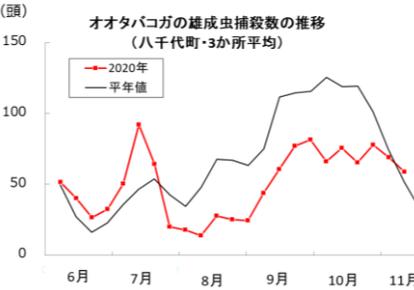
皆様の一斉防除へのご協力の結果、オオタバコガの発生に関しては、平年以下にとどまりました。ハスモンヨトウは平年より多く推移しましたが、現地での目立った被害報告は多くありませんでした。

次年度も同様の調査を行い、適宜本かわら版等で発生状況をお知らせしていく予定です。

## ハスモンヨトウ



## オオタバコガ



## 食品加工，販売者必読！！HACCPに沿った衛生管理

令和2年6月1日から施行されていたHACCPに沿った衛生管理が、令和3年6月より**完全施行**されます。これにより小規模営業者等にHACCPの考え方を取り入れた衛生管理が求められます。

対象の事業者は各業界団体が作成した手引き書（厚生労働省HPで公開）を参考に、衛生管理を行ってください。

\*大規模な営業者などにはHACCPに基づく衛生管理が求められますので、注意してください。

詳細は厚生労働省HPに載っていますのでご参考ください。

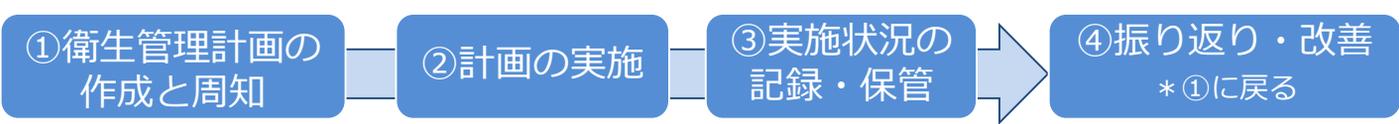
<厚生労働省ホームページ>

[https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou\\_iryuu/shokuhin/haccp/index.html](https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html)



厚労省HP↑

## 小規模営業者等が実施すること(手引き書のひな型で計画を作成)



- 小規模営業者等（記載の営業者以外にも対象営業者はいます）**
- 食品製造，加工，貯蔵，販売，処理する営業を行う者のうち、食品等の取扱う従業員の数が50人未満である事業場
  - 食品を製造又は加工する営業者  
製造，加工施設に併設又は隣接した店舗においてその施設で製造，加工した食品の全部又は大部分を小売販売する営業者（例：菓子の製造販売、豆腐の製造販売、食肉の販売など）
  - 食品を小分けして販売する営業者（例：八百屋，米穀店，コーヒーの量り売り店など）

## 編集後記

寒さが厳しい季節になりましたね。毎年、風邪をひいてしまうのですが、今年はまだ一度もひいていません。毎日、ヨーグルトを食べているのが効いているのかもしれませんが…。これからも万全の体調で業務に励みたいと思います。皆様も体調には十分お気をつけください。 根本