

駒形地区げんきな農産物加工チーム運営要領

令和４年度に立ち上げた「こまがた元気マルシェ」も順調に運営が展開されてきており、その成果を踏まえて、さらに地域の農産物を有効活用し、付加価値を高め、新たな特産品と「味わい」を創出すること等のため、チームを設けて、農産物加工の試作・開発から販売に至る取組を行う。

1 会員

(1) 会員は、上記趣旨に賛同する次に掲げる者とする。

- ① 駒形地区に居住する農産物の生産者
- ② 駒形地区で生産する農産物の生産者

(2) 会員は、５の事項を遵守することとする。

(3) 会員は、別紙会員名簿に登録する。

(4) 会員の加入、脱退は２に定める代表に申し出て行うことができる。

2 役員等

(1) チームに代表を１名置く。

(2) 代表は、チームの業務を総括し、チームを代表する。

(3) 代表の任期は１年とし、会員の互選により選任する。再任もできる。

(4) 代表は、食品衛生責任者の資格を持つ者とする。選任時にその資格がない場合は、選任後速やかに資格を取得することとする。

(4) チーム内のその他の役割等は、チーム内の協議により決める。

3 会議等

(1) チームの運営を協議するため、会員全員を対象とした定例会を年１回以上開催する。

(2) 定例会のほか、必要に応じて、会員全員を対象とした打合せ会、役割等に応じた打合せ会等を開催できることとし、定例会ほかこれらの会議等は代表が招集する。

4 活動内容

(1) 活動方針等の決定（内容の例示）

- ① 活動方針 数か年の長期的な活動方針や当該年度に重点的に取り組む活動方針・加工品の取扱いに関する事項等
- ② 役割分担 チーム全体で取り組む活動や各会員が取り組む活動等

(2) 活動方針等に基づく活動の実施（内容の例示）

- ① 加工用作物の栽培～収穫
- ② 加工場の整備・衛生対策
- ③ 必要機材の整備・保全

- ④ 加工作業の実施
- ⑤ 諸手続きの対応（販売を行う場合の保健所の手続き等）
- ⑥ 加工品の提供・販売、P R 等

5 加工施設・機材の使用

- (1) 加工施設や乾燥機等のチームが共同で使用する施設・機材については、代表が別に使用日時・使用方法等に関するルールを定める。
- (2) 会員は無償で(1)の施設・機材等を使用できることとし、使用に当たっては(1)のルールを遵守しなければならない。

6 こまがた元気会の支援

こまがた元気会は、チームの活動に対して「こまがた元気プラン」に基づき支援（農産物加工スタートアップ支援事業）を行う。その内容は、こまがた元気マルシェ運営要領2を基本（情報提供、事務支援、共同で使用する資機材を予算の範囲内で用意すること等）とする。

7 その他

この要領に定めるもののほか、チームの運営に関して必要な事項は代表が定める。

附 則

この要領は、令和6年11月1日から施行する。

なお、施行時における会員及び役員等は、別紙会員名簿のとおりとする。

「駒形地区げんきな農産物加工チーム」による農産物加工場の利用マニュアル

駒形地区げんきな農産物加工チーム運営要領第5(1)に基づき、駒形地区げんきな農産物加工チーム（以下「加工チーム」という。）が共同で利用する農産物加工場（以下「加工場」という。）の利用に関して、必要なルール等を定める。

1 加工場の場所

加工場は、駒形げんき交流館内（喜多方市塩川町中屋沢字竹屋丙 30-1。以下「交流館」という。）に置く。

2 利用できる日時

- (1) 会員が加工場を利用できる日時は、原則として交流館の開館日時とする。
- (2) (1)の日時以外で利用したいときは、代表（事務の取扱いは、こまがた元気会事務局において行う。以下同じ。）と相談して決める。その場合は、交流館の開閉鍵の受け渡しを確実に行う。

3 利用手続き

- (1) 会員が加工場を利用しようとするときは、代表に申し出ることとする。利用の申出が重複するときは、代表が調整する。
- (2) 会員は、共同で利用できる備付けの設備（以下「備付設備」という。）の利用のほか、個人の器具等を持ち込んで作業することができる。
- (3) 会員は、作業終了時において、加工場の整理・清掃、備付設備の清拭等を行うとともに、持ち込んだ器具等を搬出することとする。なお、加工作業により出たゴミは、会員が持ち帰ることとする。
- (4) 会員は、利用開始時及び終了時に、備付けの利用簿（4の衛生管理上の簿冊と兼ねる場合はその簿冊）に所定の事項を記入することとする。

4 利用上の注意

- (1) 会員は、利用に当たっては、事故のないように注意するとともに、交流館、加工場及び備付設備の毀損または物品の紛失等がないように注意することとする。
- (2) 衛生管理対策として、代表または代表の承認を得た会員は、その製造物等に応じ、保健所への必要な手続きを経て、HACCP（食品の安全性を確保するための衛生管理手法）に基づく衛生管理計画を定めて加工場に備え付けることとし、利用者は、当該計画に基づいて作業を行うこととする。