

「食品表示・安全講座」第2回視察研修会

～JA花咲ふくい施設の見学と表示のミニ学習～

10月20日嶺北各地から参加した消費者40名が、越前柿の里として知られるあわら市にあるJA花咲ふくいの選果場へ柿のしぶを抜く作業を見学に行きました。ファーマーズマーケットきららの丘では、その柿がどのように販売されているのを見てその後、生鮮品や加工食品の表示について学習しました。午後は坂井市にあるJA花咲ふくいのントリーエレベーターを見学し、収穫された稲モミの検査、乾燥、保管から、玄米になって出荷されるまでを詳しく見学しました。



炭酸ガスが充満している
ので中は見られません！

きららの丘へ



金津選果場（あわら市山十楽）

収穫した渋柿（平種無し柿）は黄色の巨大なテントの中で1日かけて炭酸ガスで脱渋（だつじゅう）します。



きららの丘の深町
店長も、地産地消
への思いを熱く語
ってくださいまし
た。

ミニ学習会



福井県食の安全・安心課の久保主査を講師に、主に JAS 法に基づく食品表示について学習しました。分かっていそうでも間違いやすい表示がいろいろあります。

下：収穫したモミが
足元のホッパーに投
入される



上：1基に300
トンのモミが保管
される

JA花咲ふくいの佐川課長と水上場長から、お米の生産履歴管理から、品質検査、モミの乾燥保管について詳しく説明していただきました。コントロール室では24時間体制で温度管理していることなどもお聞きしました。

<参加者感想より>
モミ、玄米、精米と私たちの手元にお米が届くまでさまざまな工程があり、しっかりと管理がなされていることを知りました。