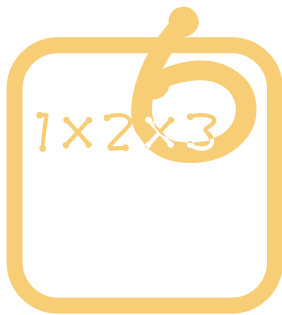


地域農産物を活かした

農家による食品加工 起業 ガイドブック

～食品加工をはじめたい農家の皆様へ～



注意：令和8年9月時点の内容であり、関係法令の改定に伴い変更箇所が発生します。最新の情報を十分にご確認ください。

目次

	1. 農家加工起業をはじめる心構え	P 1
	2. 商品開発の主な流れ	P 2 ~ 5
	3. 事業計画ビジョンの設定	P 6 ~ 7
	4. 営業許可・届出	P 8 ~ 9
	5. 衛生管理（HACCP含む）	P10~13
	6. 原価計算と価格設定	P14~15
	7. 食品の表示	P16~18
	8. 食品期限表示の設定	P19
	9. 農産加工関連の問い合わせ先	P20 ~21
	10. 食品加工起業準備&整備チェックリスト	P22

手引き

この冊子は、自家&地域農産物を使って加工起業に初めてチャレンジしたいと考えている農家の皆さん向けに「農家が加工起業をはじめるには、どんな準備が必要なの？」という疑問にこたえるガイドブックです。

手始めに、目次にある最低限の知識や準備が必要なことや、個々には掲載されていない更なる販路開拓や商品開発が待っていることを知り、イメージしていただくためにご活用下さい。

1. 農家加工起業をはじめめる心構え

はじめに...

加工起業するには、「**お金・モノ・ヒト・情報**」（自己資金 & 借入金、加工施設 & 加工機器、加工の知識や技術を持つ労働力や雇用、原料栽培から雇用・加工・流通・商談に至るまでの知識とその知識を知っている助言者等）の準備が必要です。

- 『物があるから売る』ではなく、『売れる物を作っていく』という **計画性と企画力** が無ければ継続的黑字の経営はできません。

- 以下のハードルはクリアしていますか？

✓ **「現状把握」** ができている

自分や地域の栽培 & 加工技術レベル、秀品率、労働力等

✓ **「目的」と「目標」** がはっきりしている

何の為に、何をしたいのか

✓ **「やり方」** を決めている

自分の加工施設・加工施設の借用・委託製造（ODM・OEM）等

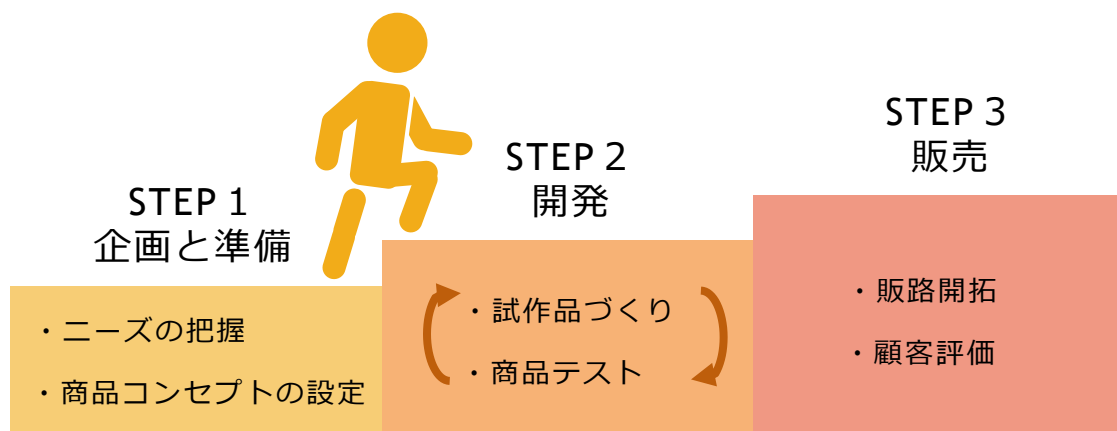
✓ **「覚悟」** を決めている

食品を製造する責任、取引をする責任、家族や従業員を養う責任等

- 業種が違えば **「常識」** は違います。農業の常識と、商工業の常識はまったく違う事を理解し、お互いに **相手のことを知り、自分を知ってもらう** 努力が必要です。

連携相手との **ほう れん そう** **「報告・連絡・相談」** + **自分から 確認** を忘れないで！

2. 商品開発の主な流れ



STEP 1 企画と準備

● ニーズの把握

- ☐ 情報収集を行う
- ☐ 消費者ニーズと、自分にできることを把握 → P6へ
- ☐ 技術、設備、原材料等の検討

Point 情報収集のヒント

- 他店、他社の売れ筋商品、コンビニや大手スーパーの商品をチェック
- 消費者と直接接している販売担当者の声も有力
- その商品に対するストーリーを固めることで、大手との「差別化」ができる



● 商品コンセプトの設定

- ☐ ターゲットとする消費者層の設定
- ☐ 事業計画ビジョンの設定 → P6へ
- ☐ 営業許可取得の検討 → P8へ

Point コンセプト設定のヒント

- ターゲットはより具体的にしぼる (30代女性・未婚・1人暮らし・料理下手 等)
- 現在のライフスタイルを参考に
- 食べる場面や食べ方等を商品とともにトータルで考える
- 女性の意見は良いヒントになるかも？

STEP 2 開発

● 試作品づくり

- ☐ コンセプトに合った商品か
(味・色・香り・見た目・容量 等)
- ☐ 衛生管理・食品期限表示
→ P10~13・P19
- ☐ 原価計算と価格設定
→ P14~15
- ☐ 製造工程表の作成
- ☐ 食品の表示 → P16~18

試行錯誤

Point レシピ表の作成

- 商品名、商品写真、原材料、商品の
特徴等を記録に残す
- 1つの商品を作るためには作る時期の
天候・原料の収穫時期や状態等によっ
ていくつものレシピが必要

完成品のレシピが製造工程表のもと！

● 商品テスト

- ☐ 試食会による商品や
価格の評価
- ☐ 同様商品との比較評価
- ☐ 改善点の設定

Point 魅力ある商品開発

- 美味しそうに魅せる工夫
- 生産農家ならではの原材料を使用
- 商品テストではモニタリングを幅広く
行い、回答者の声は必ず耳を傾ける
- 販売する側の意見を聞くことが大切！

STEP 3 販売

● 販路開拓

- ☐ 商品仕様書の作成
- ☐ テスト販売
- ☐ 小売業者、実需者へPR実施



● 顧客評価

- ☐ 購入消費者へ聞き取り
- ☐ モニター調査

Point 試食販売

- 新商品の販売には、試食販売が効果的
その後、原材料や商品へのこだわり、
食べ方等十分な説明も重要
- 時には「イベント販売」や「小売店の
店頭」に立って、消費者や実需者の流
行やニーズの情報収集と確認を行う

Point 商品の見直し

- 定期的に、消費者への聞き取りを実施
し、商品の見直しを行うことで、完成
度の高いオリジナル商品へ近づく

この商品、売れると思う？ ～いい商品が売れるとは限らない～

味は自信あるの！
みんなもおいしいと言ってくれたわ！

試食したのは家族と友人だけ
売りたい相手のニーズはわからないまま

ラベルは印刷屋さんに任せたから
バッチリ！

間違ったラベルでも印刷屋は原稿通り印刷するだけで責任は取らない

愛情込めた農産物が原料よ
ちょっと高いけどこだわり商品なの

農家製造の明記なしのラベルだと、大手の安い類似商品があったらそっちを選ぶ

老若男女誰にでもウケる商品よ

自分向けじゃない商品は誰も買わない

いろんな使い方ができてとっても便利なの！

直接聞いて工夫すれば何にでも使えるかも。でも面倒くさいし、何に使っていいかわからない



売れない理由、
あなたなら
わかりますよね？

● いい商品でもターゲットや売り方を間違えると売れません。まずは事業計画ビジョンの設定（商品コンセプトの設定）の作成をおすすめします。

20代独身女性向けなら…

- ・食べきりサイズの少量
- ・おしゃれなデザイン
- ・販売先はコンビニ 等



40代主婦子供有向けなら…

- ・お徳用だけど4名分で
使い切れる小袋入り
- ・アレンジレシピ付
- ・販売先はファーマーズ
マーケット 等



● 新商品開発は試行錯誤に3～5年費やして繰り返し完成度を高めていきましょう。新商品開発に終わりはありません！

簡単にはいかない… 規格外を加工原料に！



- 加工原料は、大規模&機械化が進むほど、規格サイズが必要となる傾向にあります。規格外に頼らない計画的な原料確保に努めましょう。
- 毎年どれくらいできるかわからない規格外品だけが原料では商品製造計画が立てられません。地域から規格外品を買取るのは、買取条件のすり合わせも必要。思ったほど簡単ではありません。
- 「原価計算」と「損益分岐点※」から導いた商品の年間売り上げ目標・製造数・必要原料生産数量をもとに栽培面積・人員配置等の計画的な原料生産をしましょう。

※「損益分岐点」：売上と経費がちょうど同じになり、利益も赤字も「ゼロ」のこと。

3. 事業計画ビジョンの設定



商品の調査・企画

商品づくりの手順が分かったら、「だれが」「何を」「どのような手段で」 加工や販売するのか、自分ができることと、消費者が求めているもの（ニーズ）を整理し、書き出してみましょう。

項目		具体的イメージ [例]
自分ができること	いつまでにつくるのか (When)	商品化する時期、半年後、1年後など 1年後に営業許可を取得し、2年後にイベントを企画して集客を図る。 3年後には商品アイテムを増やす。
	つくる場所 (Where)	気候・土壌・水・歴史・立地条件など マンゴー拠点産地、特別栽培認証を取得
	誰がつくるか (Who)	つくる人、他に販売する人・収支管理する人など マンゴー栽培は主に主人、加工・販売などは私
	何の農産物で何を つくるか (What)	原材料、商品カテゴリー、商品数、価格設定など マンゴーを使ったジャム、販売価格700円
	なぜつくりたいか、 つくる目的 (Why)	つくる目的は何か、その商品がなぜ必要なのか、なぜ必要とされるのかなど マンゴーのおいしさを知って欲しい、地域（地元）の特産品を商品化
	作り方 (How)	簡単な加工工程（洗浄→カット→急速冷凍→真空パック→冷凍）など 旬のマンゴーをカット（ピューレ）して冷凍し、年中加工できるようにする（カットマンゴー→砂糖添加→加熱→糖度調整→充填→殺菌→冷却）
消費者が求めること（ニーズ）	商品ターゲットは誰か	年齢層、性別、職業、好みなど A市に美味しいマンゴーを期待して訪れた20～50代の女性、夫婦、カップルの土産品として
	マーケットはどこか	具体的な売り先である自店舗、デパート、ネット販売、イベント販売など A市の観光土産品、ファーマーズマーケット、空港
	差別化できる強み	使用した原材料の特徴、製造工程でのこだわり、許認可（農業生産工程管理GAP等）など 果肉たっぷりで口当たりなめらか、香りと濃厚な甘さが引き立つ。
	類似商品・競合商品	原材料、内容量、価格、品質、味など 大手ジャムメーカー、県内メーカー
	食べ方	利用シーン、食べ合わせ、よく食べられている調理法など パンやヨーグルト、アイスのトッピング、ケーキの菓子材料として

事業計画シート【例】

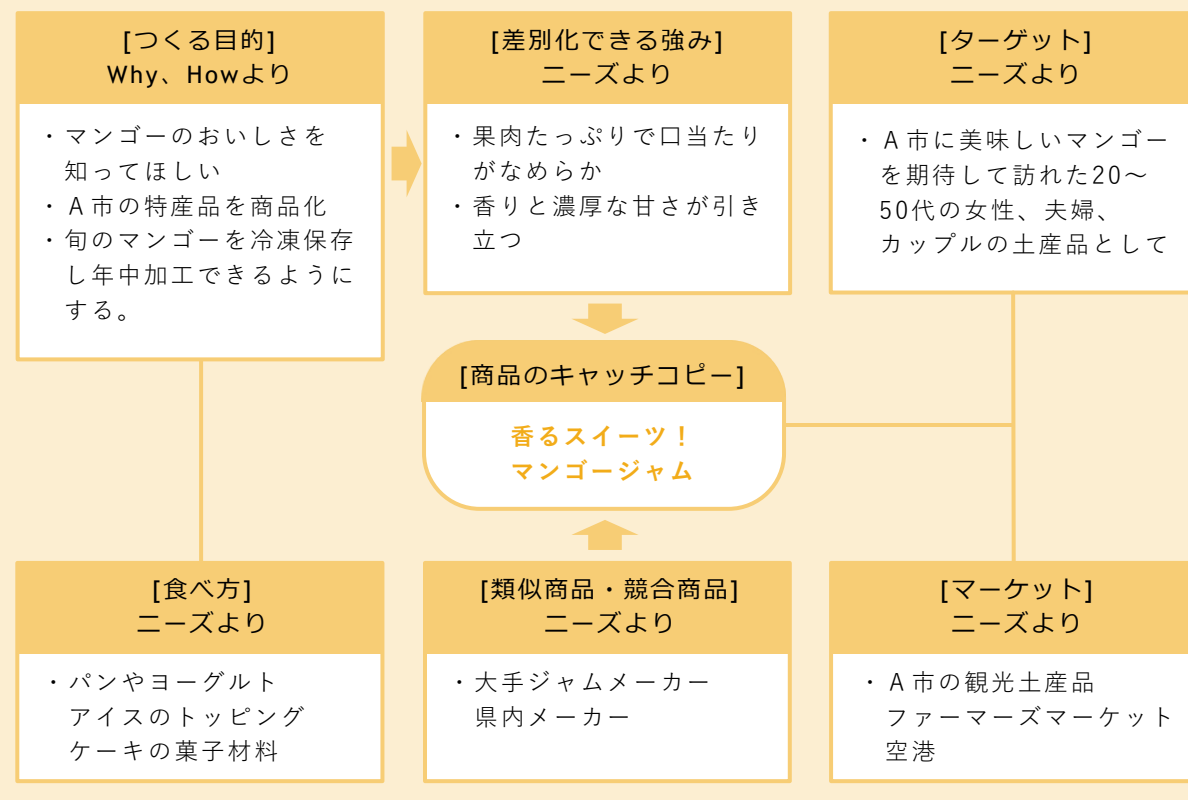
商品づくりのイメージができれば、次は具体的な計画づくりに移ります。商品化までの実践スケジュールを整理し、書き出しましょう。

年	やるべきリスト
4月	事業計画ビジョンの作成。競合商品を買って食べてみる。
6月	加工機材確認、試作品の作成。
8月	試作品の試食と適した包装資材選び。原価計算。
10月	試作品の味の決定。食品表示の確認。
1年後	営業許可を取得・販売。
2年後	イベントを企画して集客を図る。
3年後	商品アイテムを増やす。イベントを企画して集客を図る。

実践経験が浅い方は、試作品づくりに数年ほど費やして、完成度を高めていく必要があります。

Point 商品名（キャッチコピー）のヒント

「自分ができること」と「ニーズ」から商品の特徴を抜き出してみましょう。商品として消費者にPRしたいメッセージが整理することでみえてくるかも？



4. 営業許可・届出

新しく食品を製造、加工販売したりするには、保健所等に申請書類を持参し、許可申請手続き等を行わなければなりません。

✓ 営業**許可**とは…保健所長の許可を受けた場合のみ営業可。32業種。

○ 施設設備の基準あり・更新制・申請手数料あり

✓ 営業**届出**とは…保健所長に営業内容を届け出ることによって営業可。

○ 施設設備の基準なし・更新不要・申請手数料なし

ただし、内容の変更や廃業時の手続きは共通して必要です。

営業許可取得の流れ



- 営業施設工事前に、管轄の保健所へ**事前相談**
- 営業者は、申請時に**食品衛生責任者※**を選任
(資格者がいない場合は、食品衛生責任者養成講習会を受講する)



- 営業許可**申請書類**の提出
(営業開始予定日の概ね1カ月前までに)
提出書類
 - ・食品営業許可申請書
 - ・施設の構造および設備を示す図面
 - ・水質検査の結果(水道水以外を使用する場合)
 - ・申請手数料
 - ・その他必要に応じて(地図、工程表など)



- **施設検査**(P11参照)
(適合していない場合、改善後に再検査)
- **食品衛生講習会**を受講(P10参照)



営業許可証交付

営業開始後、許可証は見やすい場所に掲示しましょう

※ 食品衛生責任者：飲食店や食品製造業などの営業施設において、衛生管理や食中毒の防止に中心的な役割を担う責任者。施設ごとに1名以上の設置が義務付けられています。

● 食品等の製造・加工・調理・販売等の営業を行う場合、「**要許可業種**」「**要届出業種**」「**届出対象外**」に区分されます。

✓ 営業**許可**が必要な業種（主なもの）

- 飲食店営業(食堂、パーラー、お弁当等) ○菓子製造業(パン、ケーキ等)
- 清涼飲料水製造業(お茶、ジュース等) ○冷凍食品製造業
- 密閉包装食品製造業(ケチャップ、マヨネーズ、ドレッシング等)
- 漬物製造業(漬物、浅漬、ピクルス等)

✓ 営業**届出**が必要な業種（主なもの）

- 販売業（乳類販売業、弁当販売業など）
- 製造・加工業（コーヒー（焙煎）、製粉業、製茶業、カット野菜ほか）
- 上記以外のもの（集団給食、行商（移動販売）ほか）

✓ 届出対象外（食品衛生上のリスクが低いもの）

- 食品または添加物の輸入業等

Point 営業許可申請の前に・・・

営業許可を得ることが可能でも、他の法令等の規制にかかる場合があります。

以下の点も**工事着手前に確認を！**

- | | | |
|---|---|------------------|
| ●下水道接続義務（下水道法） | } | 各市町村へ |
| ●住宅専用地域等に該当の有無（都市計画法） | | |
| ●農業振興地域「農用地地域」に該当の有無（農振法） | | |
| ●地目が「農地」に該当する場合（農地法） | | |
| ●貯水タンクの維持管理（水道法） | } | 各保健所へ |
| ●浄化槽の処理能力確認（浄化槽法） | | |
| ●特定建造物に該当の有無
（建築物における衛生的環境の確保に関する法律） | | |
| ●建物の施設基準確認（建築基準法） | } | 各市または
各土木事務所へ |
| ●創業にかかる手続き（市町村、都道府県税事務所、法務局、税務署） | | |



✓ **加工所整備の前に 必ず「管轄の保健所」に相談・確認**をしよう！

✓ 食品の営業施設には、**業種ごとに施設の基準あり！**

✓ 「営業許可」と「作業動線」は別の話、必ず専門家に相談しよう！



5. 衛生管理(HACCP含む)

沖縄県の保健所には、日々、食品への異物混入やカビの発生、腐敗等に関する苦情がよせられています。消費者から信頼される商品を提供するためには、食品衛生法の定めに従い、衛生管理に努めましょう。原則、「**HACCPに沿った衛生管理**」と「**食品衛生責任者**」の選任はすべての食品など事業者が対象です。

同法は飲食による健康被害の発生を防止するための法律で、「製造基準」「成分規格」「添加物基準」「器具および容器包装規格」等、様々な規格基準を定めています。

● 食品衛生責任者と食品衛生管理者

一般的な衛生管理として、食品を取り扱う事業者は衛生管理を徹底するため、「食品衛生責任者※¹」の選任が義務付けられています。さらに、特に衛生上の考慮を必要とする食品（食品製品等）・添加物の製造または加工を行う施設には、「食品衛生管理者※²」を置かなければなりません。

どちらに該当するかは地域保健所で確認のこと。

※¹ 食品衛生責任者：一般社団法人沖縄県食品衛生協会の主催する食品衛生責任者養成講習受講で資格取得可能。講習会については、社団法人 沖縄県食品衛生協会 HP等を確認して下さい。

※² 食品衛生管理者：食肉製品、乳製品など、製造・加工過程で特に衛生管理が必要な施設に配置が義務付けられている国家資格です。

● 5 S + 2 = 7 S

5 Sは食品衛生管理に欠かせない5つの実施項目。清潔な製造環境は、これに2つの項目（洗浄・殺菌）を加えて「7 S」といいます。

- ☐ 1.整理 ☐ 2.整頓 ☐ 3.清掃
- ☐ 4.清潔 ☐ 5.習慣
- ☐ 6.洗浄 ☐ 7.殺菌

● HACCP※

（危害要因分析重要管理点）

食品製造の原料受入から出荷までの各工程ごとに、食中毒などの健康被害を引き起こす可能性のある危害要因を科学的根拠に基づいて管理する方法。

加工記録簿 [例]

- ☐ 加工作業工程チェック表
- ☐ 冷凍・冷蔵庫・保管庫などの温度管理表
- ☐ 作業前体調確認表
- ☐ 清掃管理点検表

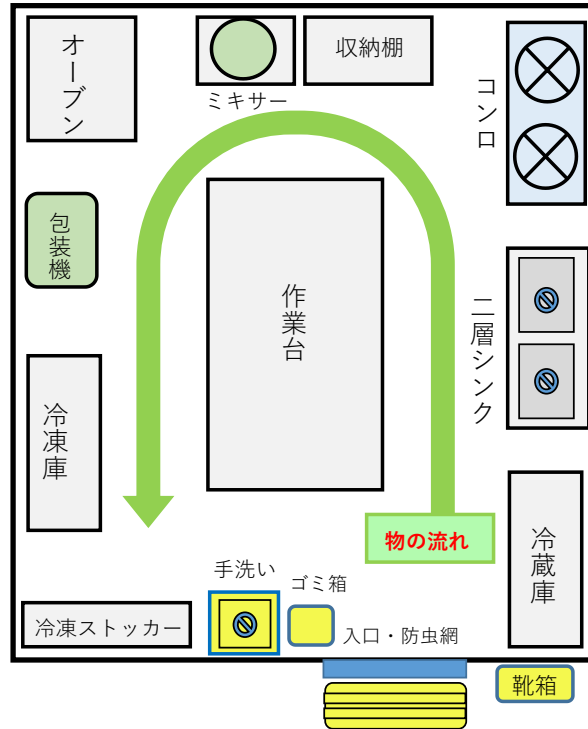
※ Hazard Analysis and Critical Control Pointの略

1. 加工所の衛生管理

- ✓ 加工所には、**保健所の「営業許可」や「営業届出」**が必要
- ✓ 異物混入や衛生的な問題が発生しないよう道具の管理や衛生管理が重要

【例】小規模な 冷凍野菜ペーストの加工所

- ❑ 石けん・ペーパータオル・消毒薬・ゴミ箱を備えていますか
- ❑ 扉は開けっ放しではありませんか
- ❑ 防虫網は破れていませんか
- ❑ 天井や電灯にホコリはありませんか
- ❑ 床や排水溝の掃除を行っていますか



- ❑ 作業台の低い位置に器具や備品をおいていませんか
- ❑ 商品製造に不必要なものを置いていませんか
- ❑ 原材料や包材を床に置いていませんか
- ❑ 冷凍・冷蔵庫の中は整理され先入れ先出し管理ができていますか
- ❑ 清掃場所はどこをどのくらいの頻度で行うか決めて、実施記録を残していますか

* **「以前、食品営業施設だった場所だから大丈夫」ではありません！** 具体的なことは営業施設の所在地を管轄する保健所へ事前に相談すること。

2. 作業時の服装管理等

加工所での服装は、異物混入の恐れのあるもの、衛生的な問題が発生する可能性のあるものなどは身につけないことが大切です。また、検便を求められた時には受ける義務もあります。

- ❑ 帽子、作業着は清潔なものでポケットやボタンがないもの
- ❑ 爪は短く切る
- ❑ 長めの髪は束ね、帽子から髪の毛がはみ出していない
- ❑ 時計、マニキュア、ピアス・指輪などのアクセサリはつけない
- ❑ 香水は使用しない



- ❑ マスクをつける
- ❑ 入室時には粘着ローラーを使用する
- ❑ 履き物は専用で清潔にする
- ❑ 体調確認を記録
- ❑ 確認で不適があった場合どうするか決めて記録に残す

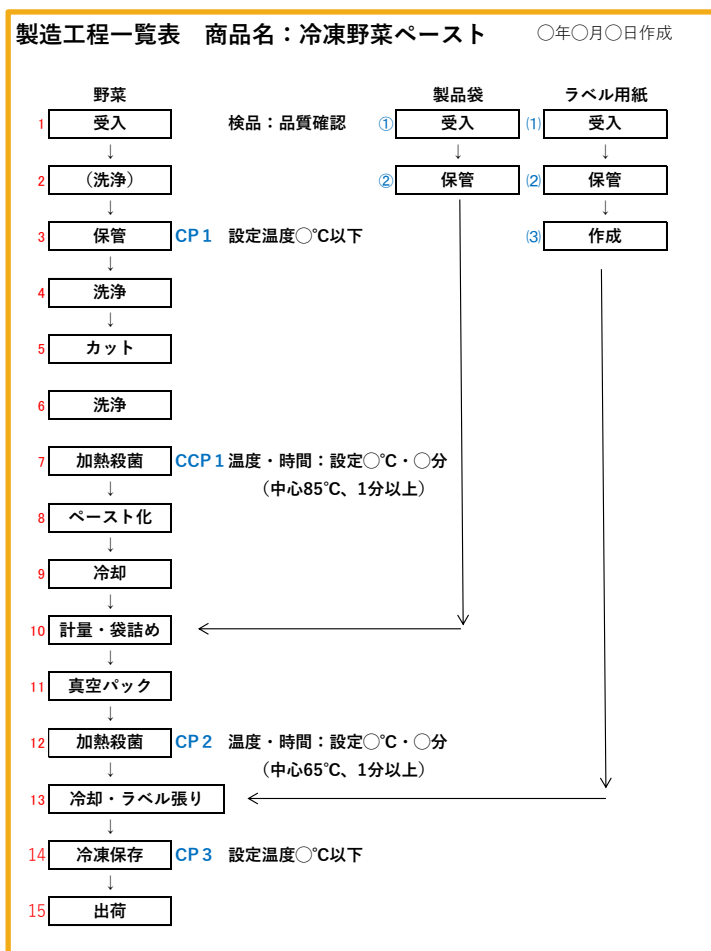


3. HACCPは義務

小規模事業者でも、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理が必要！食品の製造に関わるすべての者は衛生管理を行う義務があり、HACCPはそれを実施することでレベルアップしていく仕組みのことです。



加工の「**工程表**」を作しましょう。



作り方を書き出して確かめよう

原料の受入時の確認：
受入日時・納品量・状態

保管温度の確認・記録

殺菌温度や時間の確認・記録

記録が必要

CCP：重要管理ポイント
CP：管理ポイント



保管温度の確認・記録

出荷された物がいつどのように加工されたものか追跡確認ができる？

✓ 品目によっては「**食品の規格基準**」があるので要確認！

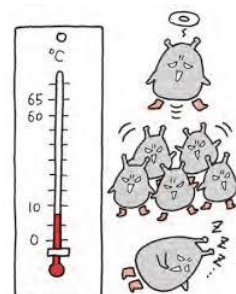
製造の条件や微生物基準などが定まっています。

✓ その「**温度と時間**」で加熱する根拠を理解していますか？

(製造基準・微生物規格基準・品質のためなど)

✓ 「**重要管理ポイント**」(CCP) はどこか？

最も重要な1つからはじめて、慣れてから見直し修正していく。



● HACCPは「確認・記録」→「見直し」→「改善」できる仕組みづくり

✓ 「殺菌温度」や「保管温度」の記録から始めましょう！

【例】記録表

自主点検表（コンベクションオープン）							
管理責任者		(名前)		機種名	機器メーカー名 機種番号など		
回数	日	使用開始時間	設定温度(℃)	設定時間(分)	使用品名	使用量	備考
1	8/1	10:00	110	20	にんじんカット	5 kg	7/28入荷分
2	8/1	14:30	100	10	にんじんペースト	5 pk	
3	8/5	10:30	110	20	にんじんスープ	25個	8/1加工原料使用
4							
5							

■殺菌温度の場合
いつ・何度で・どのくらいの時間・何を・どのくらいの量・だれが作業したか

基準を決めて、問題が起こった時の改善方法も決めておくとうい

自主点検表（冷蔵・冷凍庫温度）・体調管理記録							
管理責任者		(名前)		機種名	機器メーカー名 機種番号など		
日	曜日	設定温度	-18℃以下		管理基準	-15℃以下 (d f 除く)	
		確認時間	表示温度	判定	体調管理	判定	備考
1	月	8:30	-20	○	(加工者名)	○	
2	火	9:00	-18	○	(加工者名)	○	8:30時点でdf
3	水	8:20	-21	○	(加工者名)	○	df...霜取り中 一定時間毎に稼働
4	木						
5	金						

冷凍・冷蔵庫の記録は個々に管理も便利

他に、作業従事者の体調記録も必要だが、管理表に記入スペースを追記するなど工夫してもOK

✓ 各工程の管理状況の「記録」はHACCPを実施している証拠

✓ 工程のどこに「危害要因」があるか定期的に考えてみましょう！

✓ 「加工機器」と「備品」は清潔に管理し、測定機器は定期的に校正して使用しましょう！

● 見直して改善した記録を残すことで「品質の安定化」や「クレームの減少」につなげることができます。

H A C C P

ほんとに あぶない ちゃんと チェック ペンで
ところは きめて して 記録する

Point 食品分野のP L 保険（生産物賠償責任保健）：P L 法（製造物責任法）
提供した食品による食中毒や異物混入などで消費者に健康被害を与えた場合の賠償責
を補償する保険があります。

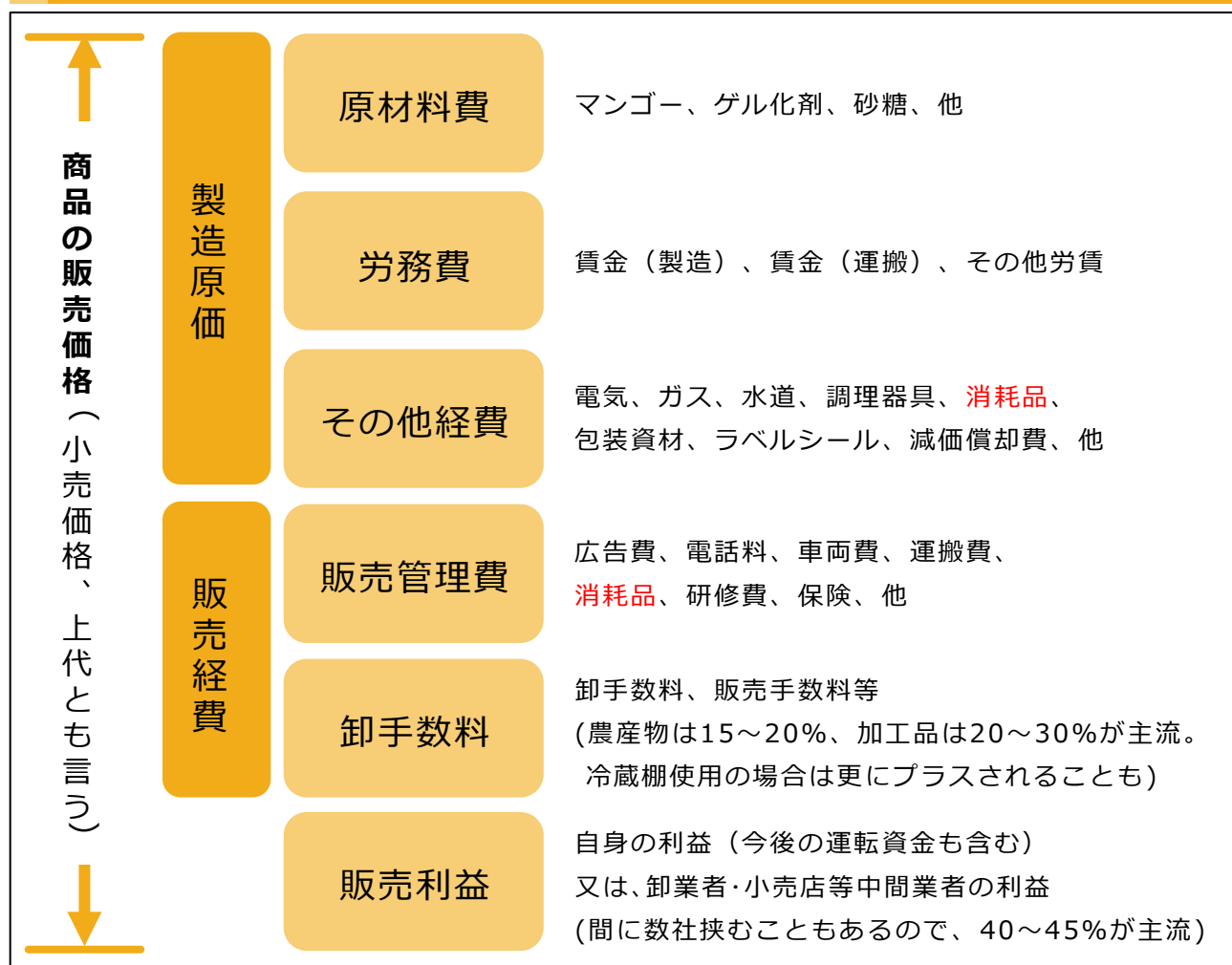


6. 原価計算と価格設定

商品ができるまでの費用を全て計算（原価計算）し、利益を乗せて価格を決めます。丁寧な原価計算は、説得力のある収支計画や事業計画につながります！

また、社会情勢等により原価は変動します。数年おきに見直しましょう。

販売価格の構成の事例



- 同じ**消耗品**でも加工品が出来上がるまでに使用するものは原価となり、加工品を商品に仕上げる（商品として販売する）ための消耗品は販売管理費となります。
- 卸手数料の割合(%)は、その取り扱い業者により決められています。

1000円で消費者へ販売する商品の事例

* 下記の金額は、あくまで一例であり、商品や加工・販売先条件等で変わります。

原材料費

150円

労務費

150円

その他経費

150円

販売管理費

50円

製造原価・販売管理経費 500円

赤字にならない必要最低原価。これを下回ると完全な赤字

これに「自分の利益」(運転資金等)

100円 を上乗せ

卸価格 600円

業者に販売する価格。下代・仕入れ価格ともいう

卸手数料

120円

小売店や業者に納めるお金のこと。仮に卸価格の20%とすると $600円 \times 20\% = 120円$

販売利益

280円

直売やファーマーズマーケットなら自分の利益
卸業者に売れば、卸業者の利益になる

定価 1000円

消費者に販売する価格。上代・小売価格・販売価格とも言う

この時、1000円に見合う価値のある商品に仕上がっているかが重要なポイント！
この商品で1000円は あり？ なし？

Point 「6掛け」ってな～に？

業界用語の「6掛け」とは、定価1000円の品物を卸価格600円で仕入れること。
この場合、業者の手取りが400円になります。

7. 食品の表示

食品関連事業者には、「食品表示法」を守り正しい表示をする義務があります。加工食品には、容器・包装の見やすい箇所に日本産業規格（JIS）に規定する**8ポイント以上**（例外あり）の大きさで表示してください。食品表示関連法規は多数あり、頻繁に改正があるため、常にチェックし、猶予期間内にタイミングを見て表示を修正しましょう。

① 「名称」

一般的な名称を表示

* 方言ではなく和名で記載

② 「原材料名」 ③ 「原料原産地名※」

(1) 添加物以外の原材料

ア 全ての原材料を重量の多い順に記載

イ 複合原材料(2種類以上からなる原材料)は()書きでその内容を記載

(2) アレルギー表示は量に関係なく表示

(3) 1番多い原材料に産地名が必要

ア 生鮮品の場合は産地(国産、アメリカ産)

イ 加工食品の場合は製造地(ベルギー製造)

※輸入品は対象外

④ 「添加物」

添加物に占める重量の割合の高い順に記載

⑤ 「内容量」

内容重量 (g・kg) or 内容体積 (ml・ℓ)
or 内容量 (個・枚) を記載

⑥ 「消費期限」又は「賞味期限」

品質が急速に劣化する食品には「消費期限」それ以外には「賞味期限」

(1) 期限が3ヶ月以内のものは年月日表示

(2) 期限が3ヶ月を超えるものは年月で可

⑦ 「保存方法」

開封前の保存方法を表示

* 開封後の保存方法は、任意の表示のため枠外に記載

⑧ 「原産国名」

* 輸入品の場合

〔例〕商品名：香るスイーツ！マンゴージャム

名 称	マンゴージャム
原材料名	マンゴー、砂糖、シークワーサー
原 料 原 産 地 名	沖縄県（マンゴー）
添 加 物	ゲル化剤（ペクチン：りんご由来）
内 容 量	150 g
賞味期限	20××. ×. ×
保存方法	直射日光と高温多湿を避けて 常温保存してください。
製 造 者	〇〇加工所 代表者：沖縄 太郎 (法人の場合は代表名は不要) 沖縄県〇〇市〇〇

●開封後は、10℃以下で保存してください。

栄養成分表示 100g当たり			
熱量	〇〇kcal	炭水化物	□□g
たんぱく質	△△g	食塩相当量	☆☆g
脂質	◇◇g		

⑨ 「製造者」、「販売者」など

表示内容に責任を持つ者の氏名（名称）及び住所と、衛生責任者となる製造所（加工所）の所在地及び製造者（加工者）の氏名（名称）を表示

* 製造者等と販売者が同一であれば、販売者は省略可

「栄養成分表示」

熱量、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量の5成分を表示
(文言の変更及び並び替え原則不可)

✓ 加工食品は 基準別記様式1の**横断的義務表示**（①～⑨）+ **栄養成分表示**が基本

原材料名の表示

自家産の農産物の他に、マンゴーピューレなどの加工原料を仕入れて食品を製造する場合には、加工原料を構成する複合原材料※や添加物、アレルゲンも表示することになります。そのためには、加工原料の原料規格書を製造メーカーから取り寄せて配合比率を確認しましょう。最終食品に占める加工原料の重量割合等によっては、複合原材料表示を省略できる場合がありますが、添加物やアレルゲンは省略することができません。

※ 複合原材料：2種類以上の原材料からなる原材料をいいます。例えば味噌、しょうゆ、マヨネーズ、唐揚げ等で、原材料の表示を省略できる場合があります。

〔一部省略〕複合原材料の原材料に占める重量割合の高い順が3位以下、かつ当該割合が5%未満の原材料については「その他」とまとめて記載できる。

〔全部省略〕名称からその原材料が明らか（食品表示基準等で定義されている）な場合には、原材料の表示を省略できる。ロースハム、マヨネーズ、しょうゆ等

原料原産地の表示

すべての加工食品に原材料の原産地表示が義務化されています（輸入品は対象外）。原則、**原材料の中で重量が1番多い原材料に全ての原産地**等を、原材料名が生鮮食品なのか加工食品なのか、その原材料名に対応させて表示します。

ただし、**個別に原料原産地表示のルールが適用される食品（農産物漬物ほか4品目）等もあります**。該当する食品等は消費者庁ホームページ「食品表示基準」の「別表第15」をご確認ください。

- 対象原材料（加工食品の一番多い原材料）は、**「生鮮食品」か「加工食品」**か？

✓ **生鮮食品**の場合：その**原産地**を表示する

名 称	ウインナーソーセージ
原材料名	豚肉（ 国産、イタリア産、その他 ）、豚脂肪、・・・

✓ **加工食品**の場合：その**製造地**を表示する

名 称	焼き菓子（クッキー）
原材料名	小麦粉（ 国内製造 ）、無塩バター、砂糖、鶏卵、・・・

* **「国内製造」とは、小麦粉が国内で作られたことを意味します**。国産小麦を使用しているという意味ではありません！

特色ある原材料の表示

任意

「特色ある原材料」を使用したことを強調する場合、そのままの表示では強調された原料の使用割合が100%であると認識される可能性があるため、使用割合の表示が必要です。

表示例：製品中に沖縄県産マンゴーを5%（○グラム）使用
 沖縄県産マンゴー50%使用（マンゴーに占める割合）
 原材料名：マンゴー（沖縄県産50%）、・・・



アレルギー表示

一定要件

食品の原材料及び添加物に、アレルギーの原因となる食品（特定原材料等）が含まれている場合は表示が必要です。

【義務】特定原材料 9品目

令和8年4月1日、食品表示基準改正後

えび、カシューナッツ、かに、くるみ、小麦、そば、卵、乳、落花生（ピーナッツ）

【推奨】特定原材料に準ずるもの20品目

アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆（枝豆、大豆もやしを含む）、鶏肉、バナナ、ピスタチオ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン

Point 「一括表示」ってな～に？

食品表示法に基づいて法律で義務付けられた複数の項目（P16参照）の事項欄を個別に設けずに、枠内などにまとめて記載することです。例えば、

- 添加物は、原材料名欄に原材料と明確に区分して表示できる
（「記号（/）」で区分や「改行」して表示）
- 原料原産地名は、原材料名の次に括弧を付して表示できる
- アレルゲンは原則、原材料名等の直後に（□□を含む）と個別表示だが、だが、原材料名欄の最後に「（一部に□□を含む）」と表示できる

などです。
 容器包装の見やすいところに表示しましょう！

【例】商品名：香るスイーツ！マンゴージャム

名 称	マンゴージャム
原材料名	マンゴー（沖縄県産）、砂糖、シーケラーサー/ゲル化剤（バクチン）、（一部にりんご含む）
内 容 量	150g
賞味期限	20××.×.×
保存方法	直射日光と高温多湿を避けて常温保存してください
販 売 者	（有）〇〇加工所（法人格のない場合は代表名の氏名が必要） 沖縄県〇〇市〇〇

製造所：株式会社△△、沖縄県△△市△△
 開封後は、10℃以下で保存してください

遺伝子組換え食品の表示

対象食品

大豆（枝豆、大豆もやしを含む）、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイヤ、からしなの9種の遺伝子組換え農産物とそれらを主原料とした加工食品については、表示が必要です。対象食品の一覧については、消費者庁ホームページ「食品表示基準」の「別表第17」をご確認ください。



8. 食品期限表示の設定

食品期限表示は製造業者が自ら責任を持って、また個々の**食品の特性を十分配慮した上で、科学的、合理的根拠に基づいて適正に設定**する必要があります。専門の検査機関への依頼を検討しましょう。

消費期限なのか賞味期限なのか

食品表示基準の定義に従い、食品の特性等を十分に考慮した上でどちらか一方を表示する必要があります。

消費期限

- ・安全性を欠くこととなるおそれがない期限
- ・急速に劣化しやすい食品
- ・主に弁当、そうざい、生菓子類等

賞味期限

- ・全ての品質の保持が十分に可能であると認められる期限
- ・比較的品質が劣化しにくい食品
- ・主にスナック菓子、缶詰など

食品期限の設定のための代表的な検査方法

消費期限・賞味期限は、理化学検査や微生物検査及び官能検査の結果に基づき設定されます。食品を一定温度で保存し、一定時間経過後に検査を行い、その食品の安全性や品質等を評価します。

微生物検査（菌検査）

食品の製造日からの品質劣化を微生物学的に評価する。食品中の細菌、カビ、酵母の量や種類を調べ、安全性や、品質の劣化具合（腐敗）を数値化し、消費・賞味期限の科学的な根拠を設定する。

官能検査

官能検査とは人の感覚（味覚・嗅覚・視覚・触覚・聴覚）で製品の品質を判定する検査方法。
人の好みや、機械では測定できない内容に活用される。**実施する人の適正**が求められる。

理化学検査

食品の製造日からの物性の変化に伴う品質劣化を理化学的に評価する。食品の特性に合わせて項目（過酸化価・酸価・pH・酸度）が選定される。

9. 農産加工関連の問い合わせ先

Q&A

* 各問合先電話番号は、P21に掲載。表中の番号とP21の番号が対応しています。

食品・加工施設の開設・営業許可・HACCP

関連分野	内容	相談窓口	番号
営業許可	食品製造業の営業許可	各地区保健所	1~6
	食品営業許可を申請する前に(参考資料/八重山保健所) https://www.pref.okinawa.jp/site/hoken/hoken-yaeyama/kankyo/documents/eigyokuyokatoutetuduki.pdf		
食品衛生、PL保険	一般社団法人 沖縄県食品衛生協会(年会費有)		7
HACCP	HACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引書(厚生労働省) https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000179028_00003.html		

食品表示

関連分野	内容	相談窓口	番号
景品表示法	チラシ等の適正表示	沖縄県生活福祉部 生活安全安心課	8
	沖縄県版景品表示法ハンドブック https://www.pref.okinawa.jp/kurashikankyo/shohi/1003880/1003882.html		
食品表示法	○名称、添加物、製造者、アレルギー表示、保存方法等(衛生事項表示) ○保健機能食品、栄養成分表示	各地区保健所	1~6
	○名称、原材料名、内容量、原産地等	沖縄県農林水産部流通・加工推進課	9
	食品表示法の概要	https://www.pref.okinawa.jp/kurashikankyo/shoku/1004076/1004077.html	
	食品表示に関するパンフレット・ガイドライン・マニュアル等(消費者庁) http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/information/pamphlets/		
計量法	内容量	沖縄県生活福祉部 計量検定所	10
食品リサイクル法	容器包装の識別表示	内閣府沖縄総合事務局 農林水産部 食料産業課	11
	容器包装の識別表示	http://www.meti.go.jp/policy/recycle/main/data/mark/index.html	

食品製造技術に関する相談等

取扱い内容	相談窓口	関連番号
技術相談(無料) 依頼試験・機械使用(有料)	新製品の開発、 食品の殺菌や保存法の改善法等	沖縄県工業技術センター 食品・醸造班
受託加工(有料)	沖縄健康バイオテクノロジー研究開発センター・バイオセンター運営共同事業体 (乾燥・粉碎等)	13

特許・6次産業化関連・創業、経営相談・マーケティング

取扱い内容	相談窓口またはホームページ	関連番号
特許・商標等の 検索、相談	特許情報プラットフォーム(J-PlatPat) https://www.j-platpat.inpit.go.jp/	14
	一般社団法人 沖縄県発明協会(沖縄産業支援センター内)	15
6次産業化取り組み支援	沖縄県6次産業化サポートセンター(毎年7月頃開設)	16
初めての農業資金相談	各地区農業改良普及課・農業改良普及センター	-
創業・経営相談	各商工会議所(那覇市、浦添市、沖縄市、宮古島市)	17~21
	沖縄県よろず支援拠点 https://yorozu.okinawa/	22
	中小企業支援センター(要予約) ※インターネット(Zoom)を活用したオンライン相談も可能	23
販路開拓・販売促進	各市町村商工会	
商談ネット・活用手引 食品衛生マニュアル等	フード・コミュニケーションプロジェクト(FCP)の成果物各種 http://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/index.html	

商品開発や事業化に関してのご相談はお近くの農業改良普及課(セクター)へ

●北部農林水産振興センター農業改良普及課
〒905-0015 名護市大南1-13-11
TEL 0980-52-2752

●宮古農林水産振興センター農業改良普及課
〒906-0012 宮古島市平良西里1125
TEL 0980-72-3149

●中部農業改良普及センター
〒904-2155 沖縄市美原1-6-34
TEL 098-894-6521

●八重山農林水産振興センター農業改良普及課
〒907-0002 石垣市真栄里438-1
TEL 0980-82-3497

●南部農業改良普及センター
〒901-1115 南風原町山川517
TEL 098-889-3515

農産加工関連の問い合わせ先の電話番号

* 表中の番号とP21の番号が対応しています。

番号	相談窓口		連絡先
1	北部保健所	健康推進班	保健機能食品 0980-52-5219
		生活環境班	食品営業許可 衛生事項表示 医薬品効果等 0980-52-2636
2	中部保健所	健康推進班	保健機能食品 098-938-9701
		生活衛生班	食品営業許可 衛生事項表示 医薬品効果等 098-938-9787
3	南部保健所	健康推進班	保健機能食品 098-889-6591
		生活衛生班	食品営業許可 衛生事項表示 医薬品効果等 098-889-6799
4	宮古保健所	健康推進班	保健機能食品 0980-73-5074
		生活環境班	食品営業許可 衛生事項表示 医薬品効果等 0980-72-3501
5	八重山保健所	健康推進班	保健機能食品 0980-82-4891
		生活環境班	食品営業許可 衛生事項表示 医薬品効果等 0980-82-3243
6	那覇市保健所	健康増進課	保健機能食品 098-853-7961
		生活衛生課	食品営業許可 衛生事項表示 医薬品効果等 098-853-7963
7	一般社団法人 沖縄県食品衛生協会		098-871-1523
8	沖縄県生活福祉部 生活安全安心課		098-866-2187

番号	相談窓口	連絡先
9	沖縄県農林水産部流通・加工推進課	098-866-2255
10	沖縄県生活福祉部 計量検定所	098-889-2775
11	内閣府沖縄総合事務局 農林水産部 食料産業課	098-866-1673
12	沖縄県工業技術センター 食品・醸造班	098-929-0114
13	沖縄健康バイオテクノロジー研究開発センター バイオセンター運営共同事業体	098-934-8435
14	特許情報プラットフォーム (J-PlatPatヘルプデスク)	03-3588-2751
15	一般社団法人 沖縄県発明協会 (沖縄産業支援センター内)	098-859-2810
16	沖縄県6次産業化サポートセンター※	098-866-2255
17	沖縄県商工会議所連合会	098-868-3758
18	那覇商工会議所	098-868-3758
19	浦添商工会議所	098-877-4606
20	沖縄商工会議所	098-938-8022
21	宮古島商工会議所	0980-72-2779
22	沖縄県よろず支援拠点	098-851-8460
23	沖縄県中小企業支援センター(要予約) ※「zoom」を活用したオンライン相談も可能	098-859-6237

※ 番号16の委託先は年度毎に変更される事もありますので、
所管する沖縄県農林水産部 流通・加工推進課098-866-2255へご確認ください。

確認してみよう！私はどこまで準備・整備できている？

まずは①到達度チェックからスタート！

10. 食品加工起業・準備 & 整備チェックシート

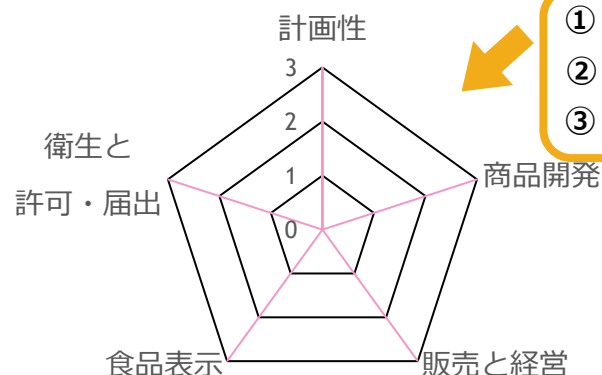
項目	チェック内容	①到達度 ○△× ※1	②参考 ページ ※2	③優先度 高低 ※3
記入例	「家族」の了解と協力、労働力確保の見込が取れている ① 家族は了解してるけど、協力してくれるか未確認なら △ ② ガイドブックを見ながらこれからやる事を家族と一緒に確認 ③ 家族の協力がないと始まらない！ 優先順位が高いから「高」	△	P1~3	高
計画性	「家族」の了解と協力、労働力確保の見込が取れている 「目的（何のためにやるのか）」、「目標（いつまでに何をやるのか）」、「計画（何年・何月までに何をどこまでやる）」を明確にしている 原料農産物の秀品率は充分高く、原料が天候や栽培技術に左右されず安定確保できる（自社確保ができない場合の同品質連携先確約あり）		P1-3 P1、6-7 P1-3、5	
商品開発	商品開発を自社で行うか、委託するか決まっている。自社の場合は加工施設・機械道具等、準備できている。委託の場合は委託先が決まっている。 「ターゲット」の性別・年齢・家族構成・趣味嗜好を絞って商品を仕上げている 納得いく商品の完成は、試験販売しながら3~5年程かかることを知っている		P2-9 P2-4 P2-4	
販売と経営	「製造原価」と「卸価格」「定価」の違いや、「仕入れ6掛け」の意味を知っている 「原価計算」に「減価償却費」や「私の労賃」をきちんと入れている 「販売先」と連携しながら、商品を仕上げている		P14-15 P14-15 P1-5	
食品表示	加工食品の表示の基本「横断的義務表示」を理解している 「食品期限表示」は、科学的根拠を持っている 栄養成分表示の準備が出来ている		P16 P19 P10-13	
衛生と許可・届出	食品衛生管理の「7S」が言えて、意味を知っていて、実践できている 「HACCP」を理解し、加工記録簿の記録実践している 自社で製造業を始める際「営業許可」または「届出」や「創業関連」の届出をしている。※創業届出は市町村税務担当課へご相談ください。		P16-18 P16 P8-9	

※1：到達度 ○ = できている、△ = 知っている or 取組中

x = 初めて知った or 全くできていない

※2：参考ページ 本ガイドブックに掲載されている参考ページ

※3：優先度 高 = すぐに取り組む必要がある、低 = 時間をかけて取り組む



- ① 「○」の数をレーダーチャートへ転記して見える化！
- ② 足りない部分を「ガイドブック ※2」で確認
- ③ 不足部分は何から取り組むか優先順位を決めて実行

回目： 年 月 日 () :

作成者名