



食品衛生法改正 許可制に

漬物販売

県内混乱なし

食品衛生法の改正で6月から全国の道の駅、直売所で手作りの漬物を販売するには都道府県などの営業許可が必要になった。大分県は70年前から独自に条例で許可制度を導入した経緯があり、県内の生産者や消費者に大きな影響は出ていないようだ。一方で高齢化による廃業は増えつつあり、「ふるさとの味」をどう継承するかには課題が残る。



「漬物は元気の源。日本の食文化に欠かせない」。道の駅きよかわ（豊後大野市清川町）に買い物に訪れた50代の主婦は、目当てのみそを見定めながらつぶやいた。

きよかわによると、漬物を出品する人は地元で3人ほどいて、全員が県の許可を取得している。他県のように6月以降、出荷をやめる事態にはならなくて済ん

でいる。

駅内の市場で店長を務める後藤修さん(49)は「多くの人に愛されている味なので、売り続けられることに安心している」と話す。

改正食品衛生法は2021年に施行され、3年間の猶予期間が5月末に終わった。届け出でよかつた自治体も多く、変更に伴い生産者は製造施設の改修が必要になったり、廃業したりと全国で混乱が生じている。県は1954年に県食品衛生条例を制定し、製造者に許可の取得を求めてきた。条件は▽耐水性の床の整備▽自宅の台所と加工場

県、70年前から独自条例



共同の加工場で漬物を作り続ける佐保八重子さん(右)と衛藤悦子さん＝6月、豊後大野市清川町

を分ける。など改正法と異なる内容が多い。5～6年ごとの更新が必要で、県と大分市によると、県内で約400事業者が許可を受けている。

詳しい経緯は分かっていない。食品加工を研究してきた元別府大短期大学教授の村田勝さん(79)「川由布市は「漬物は県民のおかずとして日常的だった。食中毒などを防ぎ、安全に提供

する体制を整えるために、早くから条例ができたのだろう」とみる。

25年前から豊後大野市清川町の共同加工場で生産を続ける地元佐保八重子さん(79)、衛藤悦子さん(67)は現在、らっきょう漬けや梅干しなどを道の駅に出している。「これまでと変わらずに味わってもらえる。やりがいと生きがいにつながる」と笑顔を見せる。

ただ、この先は見通せない。改正法の施行に伴い、県の条例は2021年で廃止になった。改正法では細菌の増殖などを防ぐため、水道の蛇口は作業した手で触れなくて済むセンサー式の設置などを定めている。佐保さん、衛藤さんも7年後の許可更新では改修する必要が生じるものの、費用負担やメンバーの高齢化を考え、しないつもりだ。2人は「さみしいけど仕方ない」とこぼす。

県によると、高齢化や個人の事情もあり、県内の漬物作りの担い手は減ってきているという。(児屋野香純)



〔問①〕 手作りの漬物を販売するには都道府県などの営業許可が必要になりました。
こういったところで影響があるとしていますか。

〔問②〕 大分県内の生産者には大きな影響は出ていないようですが、廃業は増えています。
なぜですか。

〔問③〕 手作りの漬物をなくさないため、どうしたらいいと思いますか。考えてみよう。