

「自宅で漬物作れない…」秋田の農家ら困惑 営業は専用作業場必要に | 河北新報オンラインニュース

2021年9月6日 6:00

6月施行の改正食品衛生法で漬物製造業が営業許可業種の対象になり、自宅で漬物を作って販売してきた秋田県内の農家ら個人事業者に困惑が広がっている。東北の他の5県は改正前から条例で届け出制などを定めている一方、秋田県には規定がなく「突然、規制された」と感じる人が少なくない。許可の取得には新たな作業場の整備など負担増が予想され、漬物作りを諦める人も出ている。

物置の一角で漬物を作る松井さん

改正食品衛生法は2018年6月に公布。全国で浅漬けなど漬物の食中毒が相次ぎ、営業許可業種に漬物製造業が加えられた。

秋田県では漬物の食中毒がなく、食品衛生法施行条例などで漬物の規定をしていなかった。県農林水産部の佐藤幸盛部長は「しょっぱい味を好む秋田では漬物の塩分濃度が高く、大丈夫だったのかもしれない」と説明する。

改正法では許可の条件として漬物専用の作業場を設けることを求めており、自宅の台所や物置など漬物以外の食品や道具がある場所では作れなくなる。

移行期間は24年5月末まで。届け出制を導入している他県でも許可制への対応は必要になるが、これまで秋田では行政の関与が乏しかったため、自由に作ってきた個人事業者の戸惑いはより大きい。

「何も決まらがないところに法律で規制された。改正内容の説明もなかった」と話すのは自宅の台所でナスやキュウリの漬物を作る横手市の農業松井晴美さん(56)。物置を漬物用調理場に改修する予定だが「漬物を作る人は高齢者が多く、みんな辞めてしまう」と危惧する。

同市の農業女性(72)は法改正を機に漬物作りを諦めた。「おいしいと喜んでくれる人がいたので本当は続けたかった。3年間の移行期間はあるものの、お金がかかる。年齢も年齢なので」と語る。

秋田も含め漬物の規定がないのは全国で12府県。秋田県は今後、個人事業者のニーズ把握調査や支援策を検討するほか、研修会を開いて改正法の周知を図る。担当者は「現場の声を聞き、漬物作りを続けられる施策を考えたい」と話す。