

あいつ “まるごと” ネット会員の皆様へ

**【あいつ “まるごと” ネット通信 No.157 (2023.2.16)】**

チラシ等はメール会員のみお送りしています。FAX 会員で必要な方は事務局までご連絡ください。

\*-----\*-----\*-----\*-----\*-----\*-----\*-----\*-----\*-----\*-----\*-----\*-----\*

## 1 ふくしま満天堂グランプリ2022 受賞商品決定

福島県産6次化商品の共通ブランド「ふくしま満天堂」では、6次化商品の商品力向上と販路拡大を図るため、「ふくしま満天堂グランプリ」を開催しています。

令和5年1月23日(月)に審査会が開かれ、首都圏食品バイヤーによる事前審査で選定された「ふくしま満天堂プレミアム」10商品の中から、グランプリ1点、準グランプリ2点、デザイン賞1点が決定しました。プレミアム10商品は、福島県観光物産館、道の駅国見あつかしの郷、セデッテかしま、福島空港等で販売されます。受賞商品の詳細は下記HPをご確認ください。

→ <https://mantendo.fukushima.jp/blog/1836/>

## 2 令和4年度第2回技術で支える加工研修の開催 ●別添チラシ

食品添加物について学ぶ講演のほか、県産品加工支援センター職員による研究成果報告があります。詳細は別添のチラシをご確認ください。

【日時】令和5年3月6日(月) 13:30~16:00 (受付13:00~)

【会場】福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センター  
(会津若松市一箕町鶴賀字下柳原88-1)

【定員】20名(申込多数の場合は抽選)

【申込締切】令和5年2月28日(火)

【申込・問い合わせ先】福島県県産品加工支援センター企画支援チーム

電話 0242-39-2974 FAX 0242-39-0335 メール [fpppsc@pref.fukushima.lg.jp](mailto:fpppsc@pref.fukushima.lg.jp)

## 3 果実・野菜の酵素剥皮技術に関するオンラインセミナー 開催 ●別添チラシ

新規導入コストがほぼかからない、果実の新たな剥皮技術について、その内容や活用、今後の展開について学ぶセミナーが開催されます。詳細は別添のチラシをご確認ください。

【日時】令和5年3月10日(金) 14:00~15:15

【開催方法】オンライン(Webex)

【申込締切】令和5年3月9日(木) 17:00

【問い合わせ先】農林水産省

電話 03-3502-5958 メール [yasaitabeyou@maff.go.jp](mailto:yasaitabeyou@maff.go.jp)

## 4 ふくしま産業応援ファンド事業 助成金公募のお知らせ

県内中小企業者等が行う新製品・新技術の開発、事業可能性等調査、並びに新製品等にかかる販路開拓の取組を支援するため、助成金の交付を行います。詳細は下記 HP をご確認ください。

→ <https://fukushima-techno.com/r/>

【助成上限額】(技術開発) 500 万円、(事業可能性等調査、販路開拓) 100 万円

【助成率】助成対象経費の 1/2 以内

【公募締切】令和 5 年 3 月 24 日(金)

【助成期間】交付決定日(5月上旬予定)～令和 6 年 1 月 31 日

(販路開拓事業は令和 6 年 3 月 20 日まで)

【申込・問い合わせ先】(公財) 福島県産業振興センター 技術支援部 技術総務課

電話 024-959-1929 FAX 024-959-1889 メール [f-tech@f-open.or.jp](mailto:f-tech@f-open.or.jp)

## 5 漬物製造業者の皆様へ

食品衛生法改正に伴い、令和 3 年 6 月 1 日から、漬物を製造して販売する場合「営業許可」が必要となっております。制度の変更前(令和 3 年 5 月 31 日以前)から漬物の製造業を営んでいた方には経過措置期間(～令和 6 年 5 月末日)が設けられていますが、手続きに想定以上の時間がかかってしまう場合があります。申請がまだお済みでない方は、お早めに手続きを行うようお願いいたします。ご不明な点は、施設の住所地を所轄する保健所にご相談ください。

会津地域 : 会津保健福祉事務所(会津保健所) 食品衛生チーム 電話 0242-29-5516

南会津地域 : 南会津保健福祉事務所(南会津保健所) 衛生推進課 電話 0241-63-0308

## 6 (再掲)消費税の適格請求書等保存方式(インボイス制度)について

### (国税庁からのお知らせ)

令和 5 年 10 月 1 日よりインボイス制度が始まります。令和 5 年 10 月 1 日からインボイスを交付できるようにするためには、令和 5 年 3 月 31 日までに登録申請を行う必要があり、製造業者等も対象となります。ご自身の事業実態に合わせて登録を受けるかどうか、お早めにご検討ください。インボイス制度の詳細は下記 HP をご確認ください。

→<https://www.nta.go.jp/taxes/shiraberu/zeimokubetsu/shohi/keigenzeiritsu/invoice.htm>

～メールアドレスや住所等、会員情報が変わったら忘れずにご連絡をお願いします～

\*\*-----\*-----\ 会津・南会津地域産業 6 次化 あいづ “まるごと” ネット /-----\*-----\*\*

【メール】 [aizu-marugotonet@pref.fukushima.lg.jp](mailto:aizu-marugotonet@pref.fukushima.lg.jp)

【Web ページ】 <http://www.pref.fukushima.lg.jp/sec/36240a/marugotonet.html>

【Instagram】 <https://www.instagram.com/aizumarugotonet/>

【Twitter】 <https://twitter.com/aizumarugotonet>

〒965-8501 会津若松市追手町 7-5 会津若松合同庁舎内

- ・会津農林事務所 企画部 TEL 0242-29-5369 FAX 0242-29-5389
- ・会津地方振興局 企画商工部 TEL 0242-29-5292 FAX 0242-29-5228

〒965-0004 南会津郡南会津町田島字根小屋甲 4277-1 南会津合同庁舎内

- ・南会津農林事務所 企画部 TEL 0241-62-5252 FAX 0241-62-5256
- ・南会津地方振興局 企画商工部 TEL 0241-62-5207 FAX 0241-62-5209

\*-----\*-----\*-----\*-----\*-----\*-----\*-----\*-----\*-----\*-----\*



令和4年度第2回技術で支える加工研修

～食品添加物について知ろう～

講演「『食品添加物』の概要と使用例」

奥野製薬工業(株)食品営業部東京食品営業課

高山文徳 氏

～試験研究成果を食品加工に活かそう～

研究成果報告「福島県産あんぽ柿の品質と原料果の果皮色」

「会津地域における雪室貯蔵キャベツの  
機能性成分変動」

「福島県産リンゴの品種と加工品の特徴」

農業総合センター生産環境部流通加工科



日時 令和5年3月6日(月)13:30～16:00 (受付13:00～)



会場 福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センター  
(会津若松市一箕町鶴賀字下柳原88-1)

参加料  
無料

募集定員 20名 (申し込み多数の場合は抽選になります)

申込期間 令和5年2月15日(水)～令和5年2月28日(火)

申込方法 裏面の申込書に必要事項をご記入の上、お申込みください。

注意事項 ご来場の際は、マスクの着用と  
検温により発熱がないことをご確認ください。

主催：福島県県産品加工支援センター

(福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センター内)

会津若松市一箕町鶴賀字下柳原88-1

電話 0242-39-2974 (担当：政井、松本)



県産品加工支援センターHP

## 【申込方法】

下記の参加申込書により、FAXまたはメールによりお申込みください。

### ◆FAXの場合

FAX: 0 2 4 2-3 9-0 3 3 5

福島県県産品加工支援センター（担当：政井、松本）にお送りください。

### ◆メールの場合

タイトルを「加工研修申込み」として、

メールアドレス：[fpppsc@pref.fukushima.lg.jp](mailto:fpppsc@pref.fukushima.lg.jp) にお送りください。

## 【申込期間】

令和5年2月15日(水)～令和5年2月28日(火)

## 令和4年度第2回技術で支える加工研修 参加申込書

開催日時：令和5年3月6日(月) 13:30～16:00(受付13:00～)

申込日 令和5年2月 日

所属・団体名 または 市町村名	
ふりがな 氏 名	
連絡先	※ 日中連絡の取れる電話番号、FAX、メールアドレス等をご記入ください。

# 果実・野菜の酵素剥皮技術に関する オンラインセミナー

参加  
無料

はくひ  
酵素剥皮技術は、平成28年度～令和2年度にかけて実施した農林水産省補助事業「革新的技術開発・緊急展開事業」によって実証を重ね、適用範囲が大きく広がりました。本セミナーでは、実需者の皆様に本技術を知っていただき、ご活用いただけるよう、技術の内容と活用、今後の展開について分かりやすくご説明いたします。皆様のご参加をお待ちしております。

日時 2023年3月10日(金)  
14:00～15:15

対象 地方公共団体、企業等

開催方法 オンライン (Webex)

定員 100名程度

## ▶セミナー概要



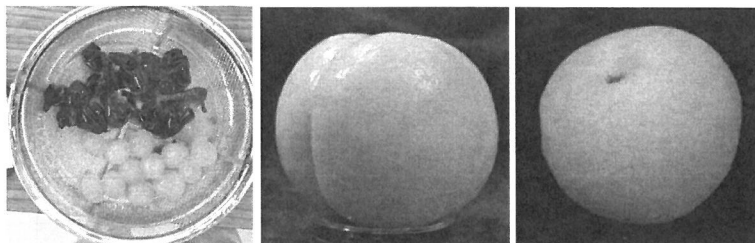
近畿大学 生物理工学部  
教授 尾崎 嘉彦 氏

果実・野菜の皮剥きは、刃物を使った手作業によることが多く煩雑で、そのことが加工品の生産量が増えない一因となっています。また、専用の剥皮機械は大型のものが多く高額で、生産者が気軽に加工品を製造に取り組むには導入しづらい課題があります。

そこで、多くの実需者の事業所で新規導入コストがほとんどかからない、果実の新しい皮剥き方法として、乳化剤処理と酵素処理による剥皮技術を開発しました。果実を主対象として開発した技術ですが、条件によっては野菜類にも適用可能です。本セミナーでは、本技術の内容と活用、今後の展開について分かりやすくご説明いたします。



(一社)長野県農村工業研究所  
主任研究員 滝沢 潤 氏



酵素剥皮技術で剥皮した果実 (ブドウ、モモ、ニホンナシ)

▶開催方法：WebexによるWeb開催となります。

▶参加登録方法：次のURL又は2次元バーコードから事前に参加登録をお願いいたします。

<https://www.contactus.maff.go.jp/j/form/nousan/ryutu/230112.html>

▶申込締切：3月9日(木) 17時

※1 アクセス数に限りがあることから、お申込み多数の場合は申込締切前であっても参加申込みを締め切らせていただきます。

※2 お申込みによって得られた個人情報、厳重に管理し、本セミナーの運営のみに使用させていただきます。

