

□\*\*\*\*\*□

■食の安心・安全情報メール（令和7年8月6日（水）Vol.352）■

□\*\*\*\*\*□

8月は「食品衛生月間」です。

「食品衛生月間」は食中毒事故の防止と衛生管理の向上を図るため、食品等事業者及び消費者に対し、食品衛生思想の普及・啓発、食品の安全性に関する情報提供及びリスクコミュニケーションの推進を図ることを目的に、主催は厚生労働省、都道府県、保健所設置市、特別区の主催で実施されており、実施期間は8月1日から8月31日までです。

食中毒について、特に夏期は、カンピロバクター、腸管出血性大腸菌といった細菌による事例が多発しており、規模の大きい食中毒も頻発しています。また、牛レバーや豚の肉・内臓は生食用として販売・提供することが禁止されています。

食肉についてはしっかり加熱して提供するほか、手洗いをはじめとする衛生管理の基本を見直し、食中毒を防ぎましょう。

Written by Remy

◆\*.-----.\*◆

＼ ＼ 本日のTOPICS！ ／ ／

▼生産者などの取組情報

7月のK-GAP認証について

▼セミナー情報

「6 JIKA WORKS アカデミー」の参加者募集について（8月18日（月）〆切ほか）

▼食の安心・安全に関する情報

「地域リスクコミュニケーション」の取組を行うパートナーを募集します！（8月15日（金）〆切）

## ▼情報発信のお知らせ

- 1 かごしまの食ウェブサイトのリニューアル及び Instagram等
- 2 県公式Xについて
- 3 食の安心・安全推進パートナーについて

---

## ▼生産者などの取組情報

---

### ★7月のK-GAP認証について★

7月は、新規3件、再申請24件の計27件が認証されました。

品目別では、野菜15件（さつまいも13件、ほうれんそう1件、レタス1件）、果樹7件（かぼす1件、ぶどう4件、なし2件）、米5件です。

今回は「なし」について紹介します。なしの種類は主に日本なし、西洋なし、中国なしに大別され、日本なしの品種は約58種類あると言われています。皮が褐色のものを赤ナシ、黄緑色のものを青ナシと呼んでいます。県内の観光農園では幸水、豊水、新高など時期より色々な品種を味わえます。是非お出かけください。

（かごしまの食輸出・ブランド戦略室）

---

## ▼セミナー情報

---

### ★令和7年度「6 JIKA WORKSアカデミー」への参加者を募集します★

県では、農山漁村の地域資源を活用した取組を実施する6次産業化事業者や食品加工事業者を支援するため、商品開発や情報発信等をテーマにしたスキルアップセミナー及び個別相談会を行うとともに、商品の販路開拓やブラッシュアップを目的とした商談会や県内外でのマルシェを実施します。

- 1 日時

- DAY 1 令和7年8月23日（土）午後1時30分～  
DAY 2 令和7年9月11日（木）午後1時30分～  
DAY 3 令和7年9月30日（火）午後1時30分～

2 会場 リアル（鹿児島市）・オンラインのハイブリット開催

- DAY 1 カクイックス交流センター（鹿児島市山下町14-50）  
DAY 2 カクイックス交流センター（鹿児島市山下町14-50）  
DAY 3 鹿児島市国際交流センター（鹿児島市加治屋町19-18）

3 内 容

- DAY 1 テーマ：商品開発セミナー  
講 師：合同会社MOTTO 代表社員 森友 伸和 氏  
          ビンカンパニー 代表 辻山 敏 氏  
DAY 2 テーマ：情報発信セミナー  
講 師：THE SULA 代表 江副 佑輔 氏  
          株式会社HomeButton 代表 徳田 喜一 氏  
DAY 3 テーマ：販路拡大セミナー  
講 師：株式会社シングローバル 代表取締役 川原 新一郎 氏  
          合同会社odeur plan 鎌田 香 氏

4 参加費用 無料

5 申込方法

申込み・事業詳細については、県ホームページにてご確認の上、お申込みください。

▽鹿児島県ホームページURL

[https://www.pref.kagoshima.jp/ag36/6jika\\_works.html](https://www.pref.kagoshima.jp/ag36/6jika_works.html)

6 申込期限

- 全3回参加 : 令和7年8月18日（月）  
スポット参加：DAY 1 令和7年8月18日（月）  
                  DAY 2 令和7年9月1日（月）  
                  DAY 3 令和7年9月22日（月）

7 お問い合わせ先

- ・鹿児島県6次産業化事業者等スキルアップ支援業務事務局  
（合同会社オドゥールプラン）  
メール：6jika@6jika-works.com
- ・鹿児島県 農政部 農政課 かごしまの食輸出・ブランド戦略室  
6次産業化支援係  
電 話：099-286-3179 F A X：099-286-5587  
メール：6jika@pref.kagoshima.lg.jp

（かごしまの食輸出・ブランド戦略室）

---

▼食の安心・安全に関する情報

---

★「地域リスクコミュニケーション」の取組を行うパートナーを募集します！★

県では、地域で生産者や食品関連事業者、消費者等を交え、食の安心・安全の確保に関する情報共有や意見交換を行う取組（地域リスクコミュニケーション）を企画実施していただくため、「食の安心・安全推進パートナー」を募集します。

- ・取組に要する経費を県が定額助成（上限20万円）します。
- ・募集期間は令和7年7月14日（月曜日）から令和7年8月15日（金曜日）です。

皆様からのご応募をお待ちしています。

▼詳しくは、県ホームページをご覧ください。

<https://www.pref.kagoshima.jp/ag36/shokurisukomi2025.html>

（かごしまの食輸出・ブランド戦略室）

---

▼情報発信のお知らせ

---

★かごしまの食ウェブサイトのリニューアル！★

かごしまブランド産品をはじめとする県産農畜産物等の情報を広く発信する県公式HP「かごしまの食ウェブサイト」をリニューアルしました。

ぜひ、各アカウントをチェックし、フォローしてください。

↓       ↓       ↓       ↓       ↓       ↓

【各アカウント情報】

●「かごしまの食ウェブサイト」の情報についてはこちら↓

<https://www.kagoshima-shoku.com>

- 「Instagram」の情報についてはこちら↓

<https://www.instagram.com/kagoshimanoshoku/>

- 「Facebook」の情報についてはこちら↓

<https://www.facebook.com/kagoshimashoku>

- 「クックパッド」の情報についてはこちら↓

<https://cookpad.com/jp/users/40096100>

※安心・安全な「かごしまブランド」の食材を使った料理のレシピなど、鹿児島県の魅力をお届けしています。

- 「YouTube」の情報についてはこちら↓

<https://www.youtube.com/@kagoshimashoku>

(かごしまの食輸出・ブランド戦略室)

---

#### ★県公式Xのご案内★

県公式Xにおいて、食の安心・安全をはじめ、かごしまの食に関する情報を発信しています。アカウントへのフォローもよろしくお願ひします。

↓       ↓       ↓       ↓       ↓

【県公式X】

[http://x.com/kagoshoku\\_YBS](http://x.com/kagoshoku_YBS)

(かごしまの食輸出・ブランド戦略室)

---

#### ★食の安心・安全推進パートナーのご案内★

県では、より多くの方々へ食に関する情報を提供するため、「食の安心・安全推進パートナー」を随時募集しています。お知り合ひの方々へぜひご紹介ください。なお、登録は以下の県ホームページからお願いします。

▽ホームページはこちら▽

<http://www.pref.kagoshima.jp/ag04/kurashi-kankyo/syoku/anzen/project/annsinnpa>

[-tona-.html](#)

=====

当メールアドレスは配信専用です。お問い合わせは下記へお願いします。

**【問合せ先】**

鹿児島県農政部農政課かごしまの食輸出・ブランド戦略室

電話：099-286-3095

E-mail:s-suisin@pref.kagoshima.lg.jp

※利用者情報の変更・解除についても、上記アドレスへメールしてください。

=====