

2019年9月号
FP 武蔵野グループ



柳沢 志賀子(AFP 認定者)

〇ついにカフェオープン

2019年8月31日「太陽の島カフェ」がグランドオープンしました。

2013年6月に立ち上げた頃は、「地域活性化グループ しりたむんきゃ」でしたが、島の薬草を使ったハーブ茶を作り、少しずつ売れ始めた頃、「ハーブ茶を飲んでもらうカフェが欲しいよね」とみんなの夢が広がりました。そして5年後にはカフェをオープンしようと夢を語り「太陽の島カフェ しりたむんきゃ」と名前を変更しました。

それから6年後、ついにカフェのオープンです。

オープンの舞台裏には、友人の援助がありました。

15年前、1年間のFPのプロ養成講座でもとに学んだ友人であり現在は投資専門のFPをしています。その彼女が去年、加計呂麻島へ遊びに来てくれました。

島の空気感と私たちのハーブ茶をととても気に入ってくれました。ハーブ茶を飲みながら島の活性化やカフェを作ることが夢であることを語りました。

彼女は雇用が生まれ、地域が活性化することで社会貢献できることに喜びを感じ、私の想いに投資してくれました。

ほんとに夢のようで、感謝でいっぱいでした。

7月初旬オープンを目指して、カフェの建築が始まりました。建物は既にあつたので、デッキをだして屋根を付けるだけの工事なので7月にはできる予測をしていました。が、見通しが甘かったようで、台風の影響で船が遅れて材料が思うように届かず、そう、ここは離島の中の離島。遅々として8月も半ばを過ぎてしまいました。

おかげでその間、メニューの試作品作りに時間をかけることができました。試行錯誤の上何とか納得いくメニューができました。

営業許可申請も終わり、いよいよオープンです。

次に考えることは食の安全を考えて安心して食事を提供できるように努力することです。

2018年6月に食品衛生法が改正され「HACCPに沿った衛生管理」の実施が求められることになりました。

食品衛生法が改正された背景には、輸出、輸入の規制と意向を合わせるため HACCP システムを導入する国が増え、世界的同一システムの導入が望まれている事にあると思います。
6次産業化で食品製造や飲食業などに取り組む農業者も対象となります。経過措置など準備期間を経て、2021年6月には適用されます。

ハーブ茶の製造も対象になるので12月中旬に講習があります。

HACCP（ハサップ）とは

「Hazard（危害）」「Analysis（分析）」「Critical（重要）」「Control（管理）」「Point（点）」という言葉の略語。

食品関連の事業者自らが食中毒菌による汚染や異物混入などの危害原因を把握した上で、それらを除去や低減するために重要な工程を管理・記録し、製品の安全性を確保する衛生管理の手法。

もともとは、1960年代に米国で宇宙食の安全性を確保するために開発された食品の衛生管理方式です。

H29年食中毒発生状況（事件数・患者数）公益社団法人日本食品衛生協会によると

一般飲食店による事件数 598件（59%）

一般飲食店による患者数 8007人（49%）

食中毒の約60%は飲食店で発生しています。

この結果を踏まえて飲食店の衛生管理の強化を図っています。

9月中旬に保健所による「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理のための手引書（小規模な一般飲食店事業者向け）」の講習があり、店長（しりたむんきヤスタッフ）と講習を受けてきました。

いよいよ制度化され、衛生管理の「見える化」が求められるようになりました。

衛生管理を「見える化」するために

① 衛生管理計画の策定

- ・一般衛生管理（原材料受け入れ確認、庫内温度確認、器具の洗浄など）
- ・重要管理（メニューに応じたチェック方法）

② ①を実行

③ ②を記録し確認。（いつ、どのように、問題があった時の対処法）

これらの項目を毎日ノート「衛生管理計画・記録簿」に記入していきます。

FPとして、地域貢献や食の安全はもちろんこれからは経営戦略も考えて継続していく努力をしなければならないと考えています。楽しみです。

以上