

県産農産物を活かすための 食品加工スタートアップガイド

～ 加工食品を作つて販売したい農家の皆さんへ～



「自慢の農産物でおいしい食品の開発と事業化にチャレンジしたい！」
「地域で受け継がれてきた加工品を販売して、多くの方に食べてもらいたい！」
「でも、どこに相談すればいい？」
といった場合に必要な手続きと相談窓口を掲載しました。

山形県農林水産部
令和7年 11月

食品加工施設を開設するにあたって

法令に基づき手続きが必要です！

はじめに検討しておきたいこと

- 製造予定の加工品目と該当する営業許可・届出業種
- 予定している加工施設の場所、規模、導入機械
- 施設整備等、営業開始時の予算
- 品目毎の製造工程、衛生管理手法の整理



<営業許可申請の流れ>

事前相談

上記の内容を事前に検討し、管轄の保健所へ相談



施設整備

助言内容を図面に反映し、加工施設を整備



申請書類の提出

営業開始日の約10日前までに、管轄の保健所へ書類一式を提出



施設整備の確認検査

保健所が施設整備を確認
施設基準に合致しない場合は追加・改修



許可証の受理

許可証の許可日を確認し、営業を開始



営業開始

HACCPに沿った衛生管理の実施

① 食品製造業の営業許可 または届出が必要です

農産加工食品を製造するには、食品衛生法に基づく営業許可等の申請を管轄の保健所に提出する必要があります。
(食品衛生法に定める業種のうち農産加工関連の主な業種を抜粋)

営業許可が必要な業種

- ・**菓子製造業** (例: ケーキ、クッキー、パン、大福、くじら餅等)
- ・**アイスクリーム類製造業**
- ・**乳製品製造業** (例: チーズ、バター等)
- ・**清涼飲料水製造業** (例: 果実ジュース等)
- ・**食肉製品製造業** (例: ハム、ソーセージ等)
- ・**みそ又はしょうゆ製造業**
- ・**麺類製造業** (例: そば、うどん、中華麺、乾麺等)
- ・**そうざい製造業** (例: 佃煮、しそ巻き、弁当等)
- ・**漬物製造業** (例: 梅干し、青菜漬等)
- ・**密封包装食品製造業**
(密封容器(びん詰、かん詰、パウチ等)に詰めた常温保存できる食品
例: 農産物水煮、ジャム等)



営業届出が必要な業種

- ・**農産保存食料品製造・加工業**
(例: 塩蔵品、カット野菜、切干し大根、こんにゃく等(ただし、農業者が行う食品の採取業を除く))
- ・**調味料製造・加工業**
(例: 食酢、焼き肉のたれ・ドレッシング(密封包装食品製造業に区分されない場合)等)

2 基準に適合した加工施設が必要です

食品製造業の営業許可を受けるためには、製造施設が食品衛生法に定める基準(共通基準と業種毎の特定基準があります)に適合していかなければなりません。

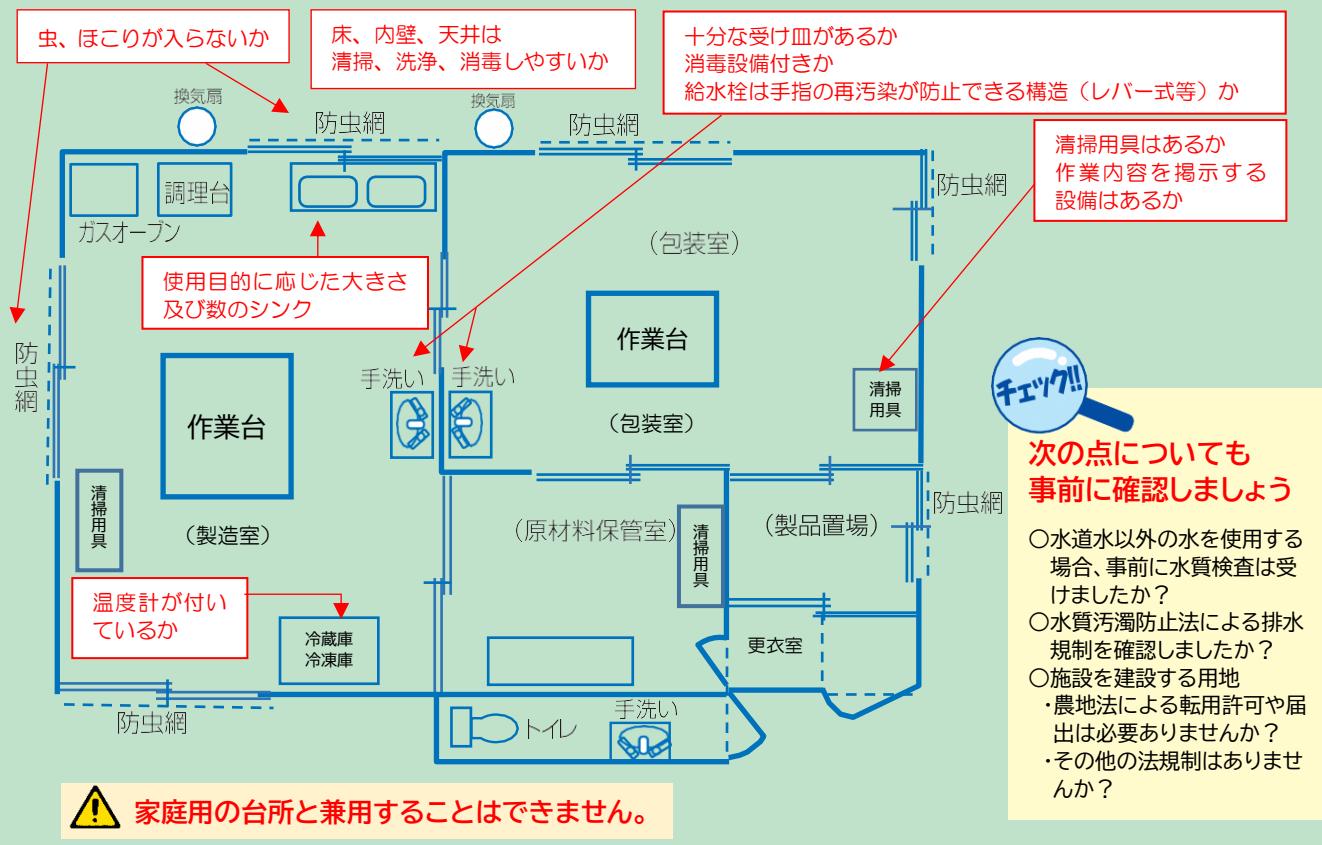
工事を着工する前に、施設の設計図を持参し、管轄の保健所で必ず事前に相談をしましょう。実際に建設・機器納入を請負う業者等と一緒に行くと、その後の施設整備もスムーズに進むでしょう。

加工施設一例

「菓子製造業」許可施設の平面図

製造施設の基準は、業種により異なります。また、製造工程や生産量により施設整備状況は異なってくる場合があります。

その点を十分ご理解の上、あくまで参考としてご覧ください。



3 衛生管理の徹底が必要です

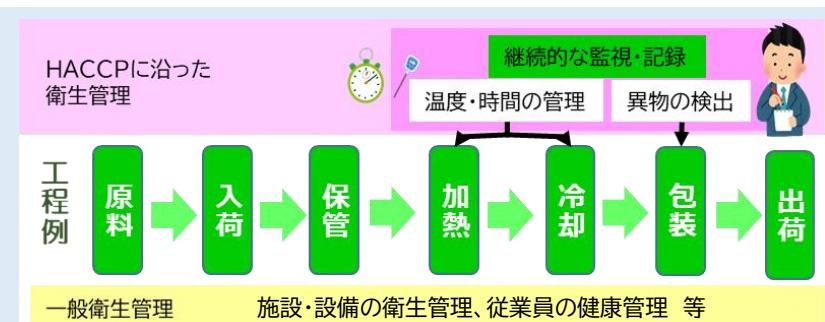
営業許可や届出の対象となるすべての食品等事業者には、食品衛生法の定めに従い、**食品衛生責任者**を配置する必要があります。また、**一般衛生管理**や**HACCP**に沿った**衛生管理**の実施が義務付けられています。業種ごとにHACCPの手引きが作成されていますので、厚生労働省のホームページを確認しましょう。詳しくは最寄りの保健所にお問合せください。



HACCPとは…

食品の製造工程の中で細菌汚染や異物混入が起きやすい部分を分析し、継続的に監視・記録するもの。

健康被害防止に役立ち、問題が発生した場合の原因究明が容易になります。



PL保険等への加入をお勧めします

製造物に欠陥があり、そのため人の生命、身体、財産等に損害等を与えた時に製造業者等が損害賠償の責任を負う場合があります。万が一に備え、PL保険等への加入をお勧めします。

食品衛生協会や、民間の損害保険会社等にご相談ください。

④ 食品表示が必要です

食品の製造事業者は、食品表示法等に基づき正しく表示をする義務があります。

食品表示は、次のような内容について、容器・包装の見やすい箇所に一括して表示します。

一般的な名称を記載します。ただし、商品名ではありません。農産物漬物、みそ、果実飲料等は使用できる名称が定められています。

使用した原材料を、重量割合の多い順に記載します。

添加物は、原材料と明確に区分して表示します。また、一定の表示ルールがあります。

○アレルギー症状を引き起こす原因物質であるアレルゲン(特定原材料)を含む原材料を使用した場合は、含む旨の表示が必要です。

表示が義務付けられたもの (特定原材料) 8品目	えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)、くるみ
表示を推奨するもの(特定原材料に準ずるもの)	大豆、りんご、もも等 20品目

調味料、添加物に含まれるアレルゲンも忘れずに記載します。

○遺伝子組み換えの表示が必要な食品があります。

○原料原産地名は原則としてすべての加工食品について表示が必要です。重量割合1位の原材料に原料原産地名を表示します。また、米トレーサビリティ法により一部の米加工品については、原料米の産地情報の伝達が必要です。

内容重量、または体積、数量を、単位をつけて記載します。みそ、ジャム等表示する単位が定められたものもあります。

定められた方法で保存した場合の消費期限又は賞味期限を年月日で表示します。

【消費期限】品質が急速に劣化する食品について、安全性を欠くこととなるおそれがない期間

【賞味期限】品質の劣化が比較的緩やかな食品について、食品の品質の保持が十分に可能な期間

農産加工品にかかる基本的表示項目

名 称	豆菓子
原材料名	落花生(山形県産)、米粉、でん粉、植物油、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、食塩、砂糖、香辛料／調味料(アミノ酸等)
内 容 量	100g
賞味期限	令和△年△月△日
保存方法	直射日光・高温多湿の場所を避けて保存してください。
製 造 者	□□加工所 代表者 山形太郎 山形県〇〇市△△町1-1

開封前の保存方法を製品の特性に従って「10℃以下で保存すること」等と記載します。
食品衛生法で保存方法の基準が定められている食品は、その基準に従って記載します。

表示責任者の氏名又は名称と住所を「製造者」、「加工者」、「販売者」、「輸入者」のいずれかの事項名をつけて記載します。
最終的に衛生状態を変化させる行為が行われた店舗や工場等の住所、法人の場合はその所在地を記載します。
食品等関連事業者が販売者の場合は、枠内に「販売者」を表示し、製造所または製造者は欄外すぐ下に表示します。

<表示例>

販売者	〇〇 〇〇 山形県△△市△△町1-1
-----	-----------------------

製造所 □□ □□
山形県××町××123

<栄養成分表示>

必須 5 項目の栄養成分(熱量(エネルギー)、たんぱく質、脂質、炭水化物、食塩相当量)について、この順番で、また、定められた単位で表示します。

分析値以外に計算値等でも記載可能です。表示値が定められた分析方法によって得られた値と一致しない可能性がある場合は、「この表示値は、目安です。」または「推定値」のいずれかを含む文言を表示し、値の根拠となる資料を保管することが必要です。

※ただし、小規模企業者や表示可能面積が小さいなど、表示が省略できる場合があります。

◆表示例◆

栄養成分表示 (1 箱(80g)当たり)	
エネルギー	150kcal
たんぱく質	10.5g
脂質	8.0g
炭水化物	9.0g
食塩相当量	1.0g

この表示値は、目安です。

この他にも、表示方法が定められているものがあります。

食品表示に関しては、個別の表示基準が多く、たびたび法改正もあるため、常に新しい情報の入手に努めましょう。加工する品目、商品の原材料の分量等を把握した上で、パッケージを印刷する前に、相談機関へ確認することをお薦めします。



詳しくは、「直売所のための食品表示ハンドブック」をチェック！



山形県のホームページから御覧いただけます

表示に関する禁止事項

- 健康保持増進効果等に関する虚偽、誇大広告が健康増進法で禁止されています。
- 医薬品的な効能、効果を標榜することは禁止されています。
- 食品表示の義務に違反すると、罰則等の適用を受ける場合があります。

食品営業許可・届出に関する問合せ

営業許可・届出業種、製造施設基準、衛生管理等	村山保健所	生活衛生課	023-627-1185
	最上保健所	生活衛生室	0233-29-1261
	置賜保健所	生活衛生課	0238-22-3740
	庄内保健所	生活衛生課	0235-66-4934
	山形市保健所	生活衛生課	023-616-7280

食品表示に関する問合せ

■品質に関する事項 名称、原材料、原産地、内容量等の表示について	村山総合支庁	農業振興課	023-621-8387
	最上総合支庁	農業振興課	0233-29-1315
	置賜総合支庁	農業振興課	0238-26-6051
	庄内総合支庁	農業振興課	0235-66-5521
■衛生に関する事項 添加物、アレルゲン、期限表示等の表示について	村山保健所	生活衛生課	023-627-1185
	最上保健所	生活衛生室	0233-29-1261
	置賜保健所	生活衛生課	0238-22-3740
	庄内保健所	生活衛生課	0235-66-4934
	山形市保健所	生活衛生課	023-616-7280
■保健に関する事項 栄養成分等の表示について	村山保健所	地域健康福祉課	023-627-1183
	最上保健所	地域健康福祉課	0233-29-1267
	置賜保健所	保健企画課	0238-22-3004
	庄内保健所	保健企画課	0235-66-5476
	山形市保健所	健康増進課	023-616-7273

商品化・事業化のポイント

事業計画

<目的・ビジョン・経営理念>

「どうして食品加工に取組むのか？」について、その背景や必要性、実現したい目標を考えてみましょう。経営理念は企業の活動方針となるもので、事業規模の大小に関係なく必要となります。しっかりと経営理念を持つことにより、事業を行うための「考え」が明確化され、事業展開の方向性がぶれません。



【加工品開発におけるチェックリスト】

<input type="checkbox"/>	どのような人に	年齢、性別、家族構成、仕事、趣味、嗜好、月に使えるお金、どこに住んでいるか、などを想定していますか？
<input type="checkbox"/>	何を	内容物、内容量、特徴、パッケージ、名前、ストーリーなどを想定していますか？
<input type="checkbox"/>	どこで	直売所、土産店、ウェブ、発送、スーパー、デパートなど販売のターゲットがどこで購入するのかを念頭に検討していますか？
<input type="checkbox"/>	いくらで	贈答用、おみやげ用、普段の生活用などに合わせた価格ですか？
<input type="checkbox"/>	どれくらい	一日に何個売れるかを想定していますか？
<input type="checkbox"/>	事前調査	どのような人が買いに来ているか、何曜日、何時頃、どのようなものが売れているか、競合品の存在、類似／競合品と自分の商品の差はなど調査していますか？
<input type="checkbox"/>	宣伝	POP、チラシ、SNS、新聞などの媒体を活用しPRしましょう ターゲットに向けたキャッチコピー
<input type="checkbox"/>	協力者・仲間	事業に協力してもらえる協力者や助言者をリストアップし、事業内容のブラッシュアップに活かしましょう

【農産加工施設開設におけるチェックリスト】

<input type="checkbox"/>	何を、いつ、どこで、どのように 製造加工するか	原料の調達方法、製造時期、施設用地など検討しましたか？ 加工製造方法（自社、委託、購入など）を検討しましたか？
<input type="checkbox"/>	誰が何をするか（原料生産、加工、経理、営業など）	農作業との時間の調整はできますか？ グループの場合は役割分担の明確化を考えましょう
<input type="checkbox"/>	いつから始めるか	加工品の試作検討、事業開始に向けた準備などできていますか？
<input type="checkbox"/>	開業資金の調達方法	加工施設開設にかかる整備費用（施設・機械など）は調べましたか？ 助成制度、融資制度、クラウドファンディングなど活用できます
<input type="checkbox"/>	売上目標や所得目標	ターゲットや売り先の検討（市場調査）をしましたか？ 労働時間を十分に考慮して所得目標を設定しましょう 所得目標に応じた資金投入の検討をしましょう その他目標の検討（農産物の販売強化、新規顧客獲得など）

商品づくりの手順

どんな加工品を製造販売しますか？商品づくりの手順と、検討にあたってのポイントをあげました。



コンセプト設定のヒント

- 現在の食生活やライフスタイルを考える。
- どんな場面でどのように食べて欲しいのか、どんな食べ方があるなどを、商品とともにトータル的に考える。
- 食品市場の主たる消費者層の声

商品化の調査・企画

- ・考えられる加工品のリストアップ
- ・消費者ニーズの把握
(市場調査・グループインタビューなど)
- ・情報収集
(売れ筋、流行、既存商品など)
- ・技術・設備・原材料の確保等の対応



新商品のヒントを得るには…

- 実際に街に出て観察する
- 雑誌、情報誌などから情報を得る
- 他店、他社の売れ筋商品
- コンビニや大手スーパーの商品
- 消費者と直接接している販売担当者の声
- 容器・包装材メーカーの動向など

商品コンセプトの設定

- ・ターゲットとする消費者層
- ・どのようなニーズに応える商品か
- ・提供する価値(商品の特徴)



レシピ表の作成

- 商品名、商品写真、原材料、使用量、原材料価格、作り方、商品の特徴、評価等を記録しておくとよい
- 完成品のレシピが製造工程表の基になる

商品の試作

- ・商品コンセプトにあった製品か
(味・色・香り・見た目・容量等)
- ・商品コンセプトが伝わるか
(ネーミング・パッケージデザイン・商品ラベル等)
- ・品質・扱い方・食べ方等のチェック



魅力ある商品開発のポイント

- 色合いやつやなど美味しいように見せる工夫
- 商品を引き立てる添え物など一手間かけて魅力をアップ
- 使われている原材料が見てわかる商品(安全・安心を視覚で伝える)
- 単身者・高齢者世帯等を意識した少量パック等の商品

繰り返す

価格の設定

- ・必要経費を把握し、原価を試算
- ・他の商品との比較
- ・生産・販売計画に基づいているか
- ・消費者が納得できる価格か



試作品の評価

- ・試作品を評価し、改善すべき点を明確にする。
- ・他の競合商品とも比較評価
- ・改善目標の設定、共有化
- ・賞味(消費)期限の検討
- ・商品規格の設定、包装材の検討



商品化決定

試作・評価を繰り返した後、商品化決定
販売・PR戦略を決定し生産、販売へ



試食販売

- 新商品の販売の場合は、試食販売が効果的
- 原材料は何を使っているのか、どのような特徴があるのか、食べ方、献立の提案など十分な説明を

加工技術

【加工食品と調理の違い】

- 加工食品は、製造後に流通、販売を経て消費者の口に入るため、一定期間保存が必要であることが必要であり、これが「調理」との大きな違いです。
- 配合や製造工程、包装を工夫して保存性を高める必要があります。

【県産農産物を活かす加工技術】

- 県では、県産農産物の特徴を活かす加工技術の開発を行っています。商品開発の参考となる加工技術や品質保持技術の研修会および個別支援を行っていますので、食品加工技術相談窓口（P.10）にお問合せください。

【法令の遵守】

- 食品衛生の確保及び向上を図るため、一部の食品において規格基準が定められています（食品・添加物等の規格基準）。事前に確認し、規格や規則を守って製造しましょう。

【適正な原材料の使用】

- 原料農産物の栽培における農薬の適正使用を徹底しましょう（農薬の適正使用に関する問合せは、最寄りの農業技術普及課へ）。
- 原材料が医薬品に該当していないかに留意しましょう（医薬品医療機器等法）。

【賞味期限の設定】

- 消費期限・賞味期限は、科学的・合理的根拠をもって適切に設定しましょう。
- 食品の特性に合わせて調査項目（おいしさ・香り・色・微生物等）と保存温度を決め、商品価値がどの程度の期間保たれるか保存試験を行います。その結果に安全係数を考慮して消費期限、賞味期限を設定します。
- 分析機関へ検査を依頼することもできます。設定の根拠となったデータは保管しましょう。

【包装の役割】

- 商品の保護、保存性の向上、装飾などの機能があります。商品の加工方法や形態（加熱殺菌、真空包装、レトルト加工、冷凍品、乾燥品等）により、包材の材質を考慮します。なお、プラスチック製容器包装など一部の容器包装には、識別マーク表示が義務化されていますので、確認のうえ適切に表示しましょう。

【商品規格の設定とマニュアル化】

- 試作品の評価と改善を行い、レシピや商品の規格（例：糖度、pH、容量等）を決定し、製造マニュアルを作成しましょう。

施設整備

○目標となる商品規格が決定したら、実際に使用する加工機器により試作を行います。

○加工機器は1工程当たりの製造量や年間の使用頻度、減価償却を考慮して選定しましょう。

○県や市町村のオープンラボ（レンタル工房）を活用し、加工機器導入や施設整備の参考にしましょう。こうした施設を活用し、試作品を製造することでテストマーケティングが可能となります。

○施設建設の前に、加工施設の図面を持って、事前に保健所に相談しましょう。（P.1～2参照）

○施設を農地に設置する場合は、事前に市町村に相談しましょう。



山形県農業総合研究センター「食品加工支援ラボ」

衛生管理

○微生物による食中毒の予防には、3原則「つけない・増やさない・やっつける」を意識しましょう。

○食品衛生の基本は、手洗いと5Sです。整理・整頓・清掃・清潔・習慣の5つのSを意識しましょう。

○従事者の健康チェック、清潔な作業着の着用、毛髪の混入防止を徹底しましょう。

○HACCPによる衛生管理が必要です。衛生管理計画を作成し、実施結果を記録しましょう。（P.1 参照）

○食品衛生責任者養成講習会（問合せ：各地区食品衛生協会）などに定期的に参加し、情報収集に努めましょう。

協会名	TEL
山形地区食品衛生協会 (村山保健所内) 023-676-9195 (山形市保健所内)	023-626-3258
寒河江地区食品衛生協会	0237-86-8014
北村山地区食品衛生協会	0237-46-8604
新庄地区食品衛生協会	0233-29-1262
東南置賜地区食品衛生協会	0238-21-2185
鶴岡地区食品衛生協会	0235-68-1391
酒田地区食品衛生協会	0235-68-0630

組織運営

- 経営理念・経営方針を明確にしましょう。
- 具体的な経営目標を立てましょう。
- 個人、任意組合、法人等生産規模、人員に見合った組織形態を検討しましょう。
- 専門家派遣事業などを活用し、
経営の発展段階に応じた事業計画
を作成することが大切です。
(専門家への相談はP.10を参照)



経営管理

- 生産計画・販売計画を立て、原材料調達、資金調達、作業人員の確保等を効率よく行いましょう。
- 帳簿を整備して、作業管理、経営管理を正しく行いましょう。複式簿記による記帳をお薦めします。市販のパソコンソフトで簡単にできます。
- 所得税等の申告は適正に行いましょう。
- 販売価格は十分に検討しましょう。販売価格＝製造原価（原材料費、包装資材費、労務費、諸経費（光熱水費・消耗品費・運送費・その他）、減価償却費）十販売費（販売手数料等）＋一般管理費＋営業利益で構成されます。
- 原価計算は、1工程当たりを計算し、
製品1個当たりの原価を求めます。
1年当たりどのくらい製造するか
や、製造ロスも検討します。



商品の販売・PR

- 経営方針・ターゲットとする消費者層に見合った効果的な販売方法を選択しましょう。
- インターネットの利用が増えています。ホームページやネット販売などの講座を活用し、スキルアップを図りましょう。
- ECサイト（ネット販売）には無料のものから販売委託できるものなど、さまざまなタイプがあります。経費や手間を検討し、自分に合ったものを選択しましょう。
- JAN商品コード（いわゆる商品バーコード）は、直売所、ネット販売でも利用が進んでおり、JAN商品コードがある商品は商談先が広がります。
(一財)流通システム開発センターのホームページ（右記）からJAN商品コードの申請が可能です。



- 販路拡大を図る場合、商談会への参加も効果的です。その際、効率的に商談に臨めるよう「FCP展示会・商談会シート」（右記）を作成することをお薦めします。



地域との連携

- 生産・加工・販売の各工程について他分野や他産業と連携し、それぞれが持つノウハウを活かして商品化する方法もあります。
- 委託製造を検討する場合は、なぜその商品を開発したいのか、その先に何を実現したいのかといった事業目的の明確化が大切です。
- イベント販売や実演販売、加工体験などの消費者との交流も、販売促進に効果的です。



クレーム対応・自主回収

- クレームについては迅速に対応します。まずは事実を確認します（日時、購入店舗、不良の内容、相手の氏名、連絡先、健康被害等）。謝罪すべきことは真摯に謝罪し、現物を回収します。再発防止のため原因を追究し、取組事項や作業マニュアル等の改善を行います。
- 食品への異物の混入や食中毒菌による汚染、食品表示におけるアレルゲンや消費期限等の欠落等の恐れがある場合、商品の自主回収（リコール）を行う必要があります。その場合は、管轄の保健所への届出が必要です。

食品加工に関する相談窓口



法令については各窓口にご相談ください

関連分野	関連法規	内 容	窓 口	TEL	
営業許可 施設基準 衛生管理 食品表示	食品衛生法	<ul style="list-style-type: none"> ○食品の製造・加工にかかる営業許可（営業施設基準・管理運営基準） ○食品、添加物、容器包装の規格基準 ○食品監視・衛生管理 ○食品等の表示 	村山保健所生活衛生課 最上保健所生活衛生室 置賜保健所生活衛生課 庄内保健所生活衛生課 山形市保健所生活衛生課	023-627-1185 0233-29-1261 0238-22-3740 0235-66-4934 023-616-7280	
食品表示	食品表示法	<ul style="list-style-type: none"> ○食品表示（品質に関する事項） ※添加物・栄養成分等は各保健所へ（P. 4を参照） 	村山総合支庁農業振興課 最上総合支庁農業振興課 置賜総合支庁農業振興課 庄内総合支庁農業振興課	023-621-8387 0233-29-1315 0238-26-6051 0235-66-5521	
			村山保健所地域健康福祉課 最上保健所地域健康福祉課 置賜保健所保健企画課 庄内保健所保健企画課 山形市保健所健康増進課	023-627-1183 0233-29-1267 0238-22-3004 0235-66-5476 023-616-7273	
	健康増進法		県消費生活・地域安全課	023-630-3101	
			県産業創造振興課（計量担当）	023-630-2115	
商品化	酒 税 法	<ul style="list-style-type: none"> ○酒類の製造（試験を含む）・販売免許 	山形税務署酒類指導官 鶴岡税務署酒類指導官	023-622-1611 0235-22-1401	
	特 許 法 実用新案法 商 標 法 意 匠 法	<ul style="list-style-type: none"> ○特許・実用新案登録（製造・加工方法、食品、包装等） ○商標登録（社名、特徴のある商品名、マーク等） ○意匠登録（パッケージデザイン等） 	INPIT 山形県知財総合支援窓口	023-647-8130	
	容 器 包 装 リサイクル法	<ul style="list-style-type: none"> ○容器包装ゴミの再資源化 	県循環型社会推進課（リサイクル推進担当）	023-630-3044	
			各市町村リサイクル担当課へ		
			東北農政局経営・事業支援部食品企業課 容器包装リサイクル係	022-221-6146	
	医 薬 品 医 療 機 器 等 法	<ul style="list-style-type: none"> ○医薬品に該当する原材料 	村山保健所保健企画課 最上保健所保健企画課 置賜保健所保健企画課 庄内保健所保健企画課	023-627-1248 0233-29-1256 0238-22-3872 0235-66-5478	

農業者の方の商品開発や事業化の相談

窓口	TEL
村山総合支庁農業技術普及課	023-621-8294
村山総合支庁西村山農業技術普及課	0237-86-8130
村山総合支庁北村山農業技術普及課	0237-47-8637
最上総合支庁農業技術普及課	0233-29-1328
置賜総合支庁農業技術普及課	0238-57-3411
置賜総合支庁西置賜農業技術普及課	0238-88-8212
庄内総合支庁農業技術普及課	0235-64-2103
庄内総合支庁酒田農業技術普及課	0234-22-6521



専門家の助言を受けたいときの相談

団体名	HP	連絡先 TEL	主な業務内容
やまがた食産業クラスター協議会		023-679-5081	食品事業者と農林漁業者のマッチング支援、専門家派遣、販路開拓支援(商談会等)人材育成の実施 等
山形地域資源活用・地域連携サポートセンター [(公財)やまがた農業支援センター内]		023-673-9888	農林漁業者の6次産業化に関する総合相談窓口、専門家(プランナー)派遣 等
山形県農業法人協会 [(一社)山形県農業会議農地・経営課内]		023-622-8716	農業者の経営改善の取組みや法人化への支援、専門家派遣、研修の実施 等
山形県グリーン・ツーリズム推進協議会		023-647-8351	観光農園や農家民宿・レストラン、直売等の普及に向けた情報発信、研修会やイベントの開催 等
(公財)やまがた産業支援機構		023-647-0664 経営支援部	中小企業や小規模事業者への経営課題の相談、支援制度の紹介、コーディネーター派遣の実施等
山形県中小企業団体中央会		023-647-0360	中小企業への経営相談、協同組合や企業組合等の設立支援、支援制度の紹介研修会の実施 等
日本政策金融公庫山形支店 農林水産事業		023-625-6135	農林漁業向け長期融資、アドバイザー等による経営指導、ビジネスマッチング支援の実施 等
食品加工技術相談窓口			
山形県農業総合研究センター 「食品加工支援ラボ」		023-647-3517 食品加工開発部	県産農産物を使った加工食品の商品開発の支援を目的に、加工食品の試作や食品加工技術などの研修を実施
山形県工業技術センター 「発酵試作支援センター」		023-644-3222 地域資源開発支援部	発酵食品・日本酒・ワインなどの試作設備や、試作品等を分析する装置を活用し新たな発酵食品の開発等を支援

<問い合わせ先>

山形県農林水産部農業技術環境課

(担当: 農業総合研究センター内 食品加工技術相談窓口) TEL 023-647-3517