

第51回福島県林業祭出展要領

1 林業祭趣旨

林業を知らない人、これからの林業の担い手となる世代へ、森林・林業の重要性や役割を広くPRするため、林業祭を開催します。本イベントの趣旨にご賛同いただき、来場者との交流を通じて森林・林業の魅力発信にご協力いただける皆様のご出店をお待ちしております。

2 開催場所、日程等

(1) 第51回福島県林業祭会場

福島県林業研究センター（福島県郡山市安積町成田字西島坂1）

(2) 日程

令和8年10月24日（土）9：30～15：30

(3) 出展の場所

同施設内

※出展場所・ブース数は、出展内容や申込状況等を勘案し、来場者が安全に回遊できるように事務局で決定します。

(4) 参加者

林業従事者、大学生、高校生、親子など 2,000人目標。

（※第50回実績：1,700人 天気：雨）

3 出展料

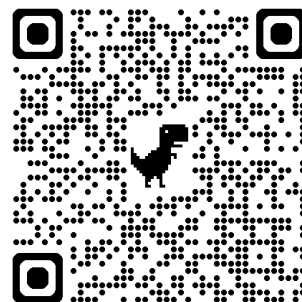
出展料は無料です。

4 出展の応募について

様式1「第51回福島県林業祭出展企画書」及び火気を使用する場合は様式1-1「火気使用者用添付様式」を提出願います。屋内展示による出展を希望する方は、様式1の代わりに様式2「出展企画書（屋内展示用）」を提出願います。

Google フォームによる回答も可能です。 右のQRコードもしくは林業祭ホームページ

(<https://www.pref.fukushima.lg.jp/site/ringyosai/>)よりアクセス願います。



5 出展方法

屋外ではテントによる出展となります。出展に必要なテント・イス・テーブル等の備品は原則持参願います。 事情により持参できない場合には、幹旋テント・イス・テーブル等の備品を貸出しできますが、数に限りがあるため、申込み多数の場合お断りすることもありますので、ご了承ください。

別紙1

(1) テント

食品を扱う場合は、正面（客側）以外の三方を覆う必要がありますので、別添郡山市保健所からの「郡山市内のイベント等で臨時的に食品を提供する皆さまへ」をご確認願います。

なお、三方幕の用意はありませんので、必要な方は持参ください。

ア 持参テント

テントの数及び大きさを出展企画書に記載願います。なお、テントの数は、出展者数等の状況により調整させていただく場合があります。

イ テントを持参できない場合

1団体1張に限り、幹旋テントまたは事務局のテントを貸出します。

◆テントの種類

- ① 2.5 m × 2.5 m テント（支柱が細い簡易型テント）
- ② 3.0 m × 3.0 m テント（支柱が細い簡易型テント）
- ③ 2 × 3 間テント

※テントの組立・解体は各自行ってください。

※使用者の責務により発生した破損等に対しては、使用者の責任において修繕をお願いします。

(2) テーブル・イス

ア 持参テーブル・イス

持参するテーブル・イスの数を出展企画書に記載願います。

イ テーブル・イスを必要分準備できない場合

幹旋したテーブル・イスをご用意できますので、借受けたいテーブル・イスの個数を出展企画書に記載願います。

(3) 電源

ア 発電機について

電源が必要な場合には、発電機を持参願います。なお、テントから十分離し、騒音には留意するとともに、周囲に燃えやすいものがないか確認のうえ設置してください。給油中にこぼれたガソリンが発電機のマフラー等にかかると発火する危険性があります。燃料を給油するときは必ず発電機を停止させて、しばらく冷やしてから行ってください。また、携行缶の取り扱いには十分留意願います。

イ 発電機を持参できない場合

業者からのレンタルにより、幹旋した発電機（電圧100V・電流20A程度）をご用意できます。なお、その場合、幹旋した発電機を当日本部でお渡ししますが、受取、設置、返却等は出展者が行ってください。

◎参考価格：(株)アクティオ 2,870円 ※価格変動の可能性あり

ウ 電源ドラム、コード等は各自持参願います。

エ センター内の建物から電源をとることはできません。また、会場の道路を横断するような電線等の設置はしないようお願いします。

(4) 火気使用時の消火器について

ア 消火器の設置

郡山地方広域消防組合火災予防条例（令和5年10月27日一部改正）により炭火、ガスコンロ、ストーブ、発電機等の火気を使用する場合は、10型の

別紙1

消火器の設置が必要となりますので各自持参願います。

イ 消火器を持参できない場合

業者からのレンタルにより、斡旋した消火器を準備することができます。なお、業者からのレンタルを希望する場合は、事務局で取りまとめて申し込むものとし、借入者から、原則当日現金払いによりレンタル料金を徴収します。また、斡旋消火器の申込みを行った場合は、当日使用しない場合でも料金が発生しますので、ご了承願います。

◎参考価格：(株)アクティオ（10型）495円 ※価格変動の可能性あり

(5) 火気使用時の事前申請について

ア 事務局より郡山地方広域消防組合に対し、使用器具・方法等を取りまとめるうへ事前に申請しますので、様式1-1に火気の使用内容を記入願います。

イ 提出いただいた火気等の配置図を基に、林業祭当日に郡山地方広域消防組合による火気器具の巡回確認の可能性があります。確認時には自己チェック表の提出や火気の使用方法について説明が必要となりますので、準備をお願いします。

ウ 事務局へ事前の申し込みがない場合、申請内容が異なる場合、または、石膏ボードの設置やガスボンベの固定を怠った等消防署からの指導があった場合は火気の使用ができませんので御了承願います。

6 出展の取扱品目

- (1) 展示及び販売する商品は、福島県林業祭の開催趣旨を十分御理解のうへ県産木材、県産品の展示・販売にご協力をお願いします。
- (2) 酒類の販売等提供（お土産物等包装されているものを除く）はできません。

7 衛生管理

- (1) 保健所への申請を必要とする場合は、出展者が申請願います。
- (2) 保健所から指導を受けた場合、出展者の責任においてただちに改善願います。
- (3) 衛生管理には細心の注意を払うようお願いします。特に、生鮮食品の取扱には配慮願います。

8 留意事項

- (1) 開催時間内のテントの撤去等はできませんので、あらかじめ御了承願います。
- (2) 水道水源へのホース等の直結は禁止します。
- (3) 裸火の使用は禁止します。
- (4) ゴミは全て持ち帰るようお願いします。
また、販売に伴い発生するゴミ（食品の包装紙等）は、ブースにゴミ袋を設置する等により各自回収してください。
- (5) 開催期間中の商品及び展示物の管理等は各出展者の責任で対応願います。
- (6) 車両の駐車は、出展者用駐車場をご利用願います。
- (7) 開催時間内の車両の入出場及び場内移動はできません。
※ 不明な点がありましたら事務局までご連絡願います。

9 出展の決定について

出展の決定については、9月11日(金)までに事務局より連絡します。

10 その他

(1) 開催可否の判断について

- ・ 台風など自然災害等により開催が困難と判断した場合は、中止となる場合があります。その際、誠に恐縮ですが、出展準備等に要した経費については主催者で負担することができませんので、ご理解いただきますようお願いいたします。
- ・ 台風など自然災害等による中止は10月22日（木）までに決定します。
- ・ 当日までの突発的事由による中止は、事由発生後速やかに決定します。

郡山市内のイベント等で臨時的に食品を提供する皆さまへ

イベント等で簡易的な施設を設けて食品を提供する場合は、次のことに注意して事故の防止を図りましょう。

1 臨時営業の許可申請等

臨時営業をしようとする場合、営業とみなされない出店を除き、事前に保健所へ申請し、許可を取得する必要があります。

また、調理せずに食品を販売する場合でも、温度管理が必要な食品や包装されていない食品※等を販売する場合は、事前に保健所への届出が必要です。

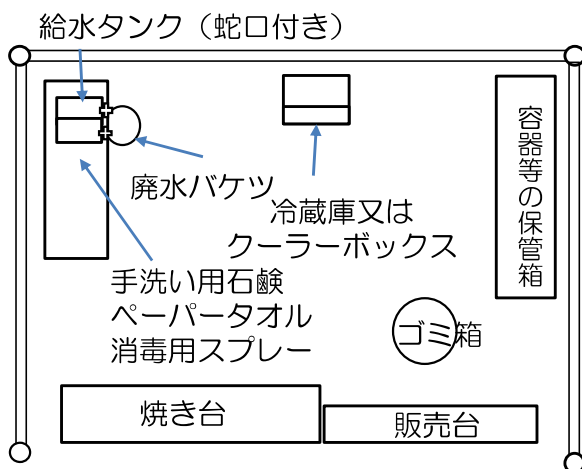
(※ 包装されていない生肉や魚介類の販売は許可が必要です。)

【営業とみなされない出店】

- ①地域住民が開催する盆踊り・祭り、②社会福祉施設等が行うバザー・納涼会等の祭り、③教育目的を有すると認める催事（学校等の文化祭、学園祭）

2 施設・設備の整備

【平面図】



- ① 雨水、ホコリなどを防ぐことのできる屋根付きの構造で、正面（客側）以外の三方を覆う。
- ② 簡易式の給排水設備を準備する。
- ③ 給水タンクには水道水又は飲用適の水を使用する。
- ④ 給水タンクの容量は40L以上とする。
- ⑤ 給水タンクの周囲に、手洗い用石鹸（殺菌・消毒効果のあるもの）、ペーパータオル、消毒用スプレーを用意する。
- ⑥ 食器類は使い捨てのものを使用する。

3 取扱食品

①調理して提供する食品

次の条件を満たす食品としてください。

- ・簡易な調理加工のもの。
- ・原則、提供する直前に加熱調理されるもの。
- ・かき氷又はこれに類するもの。
- ・清涼飲料水、酒類を注ぎ分けるもの。
- ・適切な加熱殺菌等が行われた既製品を単に小分けし、盛り付けるもの。



生もの、調理工程が複雑なもの（弁当、おにぎり、サンドイッチ等）、多量の水を使用するもの（麺類、ミキサーを使用したジュース類）の取扱いは、原則としてできません。

②容器包装入りの食品

販売する量や頻度にかかわらず、適正な表示がされている食品を販売してください。

食品表示の例



名称	菓子パン
原材料名	小麦粉（国内製造）、準チョコレート（大豆を含む）、砂糖、ショートニング、パン酵母、食塩、デンプン/甘味料（ソルビトール）、乳化剤、香料、酢酸Na
内容量	1個
賞味期限	令和〇年〇月〇日
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存してください。
製造者	株式会社郡山商事 福島県郡山市朝日二丁目15-1

4 食中毒予防のポイント

ポイント① 手洗い

手洗いは食中毒予防の基本です。

使い捨て手袋を使用するときも、必ず手洗いを実施してください。

簡易的な手洗い設備を設置し、次のタイミングでは手を洗うようにしましょう。

- 調理場所に入る時
- 生肉、生魚、卵、野菜等に触れた後
- 料理の盛り付けの前
- 次の調理作業に入る前
- トイレ使用の後



ポイント② 下処理・調理

- ・下処理は衛生的な施設（外部と区画され、給排水設備のある場所）で実施しましょう。
- ・下処理したものは、冷蔵又は冷凍設備で保管し、当日中に使い切りましょう。
- ・加熱する際は、中止部までしっかり加熱しましょう
（ノロウイルスを不活化するには85℃、90秒以上の加熱が必要です）

ポイント③ 保存

- ・作り置きせず、注文に応じて調理しましょう。
- ・冷蔵の場合は10℃以下、冷凍の場合は-15℃以下で保管しましょう。

ポイント④ 健康チェック

調理前に健康チェックを行い、下痢、腹痛などの症状がある人、手指に傷がある人は食品を直接取り扱う作業をしないようにしましょう。

ポイント⑤ トイレの使用

作業着、靴を履き替えてから使用するようにしましょう。