



ベジシャス

～第 77 号～

西船橋産こまつな

GAP(Good Agricultural Practice)

GAPとは、**食品安全、環境保全、労働安全**等農業における**持続可能性**を確保するための生産工程管理のことです。GAPは、設定されたチェック項目に取り組み、そして達成していくことで、より良い農業経営の実現を図っていきます。

具体的には、帳簿を作成し取組状況を記録する、整理整頓により危険物などの混入を防止する、働く人の安全な労働環境の確保を行うなど日常の作業一つずつをチェック項目に沿って進めていきます。

実際にGAPに取り組んだ生産者からは、「**持続可能性が確保されることはもとより、生産管理・効率性の向上、経営意識の向上**、つまり、物の紛失がなくなった、過剰な資材購入が抑制された、作業時における家族間の認識の統一に繋がった」といったメリットを指摘する声をお聞きします。

また、2020年の東京オリンピック・パラリンピック競技大会の食材調達基準ではGAP認証の取得等が必要なこととされており、GAPの取組は「**持続可能性**」に配慮した社会へのチャレンジとして、農業部門からの提案の一つとなります。

平成30年度ベジシャスでは、4回にわたりGAPに取り組む産地・農業者を紹介していきます。今回、取材させていただいたのは、千葉県にある**J A ちば東葛西船橋葉物共販組合**の**小松菜生産者藤田さんのほ場**です。

ちばGAPを取得

- ・組合員全員でGAP取得に取り組みました。
- ・美味しい小松菜の生産に向けて私たちはこだわります！
- ・GAPの認知度がもっと上がり、取得していることの意義を認めてもらえることなど、将来的なメリットを見据えて取得しました！
- ・後継者もしっかり。若い力が産地を牽引していきます！

ベジシャスでは、野菜産地の「**物語・魅力・不思議**」を発掘し、旬の野菜レシピを紹介していきます。

発行元：野菜需給協議会
事務局：独立行政法人農畜産業振興機構

野菜需給部需給推進課

電話：03-3583-9478

FAX：03-3583-9484



○ J A ちば東葛 西船橋葉物共販組合の概要

当組合は、員数14戸の生産者組合で、年間約100万束の小松菜を販売しています。平成13年には、組合員全員が認定農業者に認定、平成18年にはエコファーマーに認定されました。

小松菜の産地とし地域ブランド化に励んでおり、今回、千葉県がGAP制度（ちばGAP）を立ち上げるのに際して、野菜部門では第1号としてGAPの認定を取得しました(平成30年2月)。



(左)

日作業や資材などが記載された台帳



(右)

農薬の保管棚。掲示を張り、整理整頓され、交差汚染を防ぐ。

○GAP取得の経緯

当組合は、平均年齢が40代！と、活気ある組合です。取材を受けていただいた藤田さんいわく「『やろう！』となったらすぐに動くメンバーが揃っている。情報の伝達も早く、みんなでいい物を作ろうという意識が高い。」とのこと。

今回のGAP取得もそのような気風の中で、JAの担当者からGAP取得にチャレンジしてみないかとの声に、「いずれ取得しないといけなくなる可能性があるなら今やろう！」となりました。もちろん、GAPを取得したからといって販売価格に上乘せされないため、すぐに全組合員が取得に前向きとなったわけではなく、何回も検討を重ねて、取得に向けて動きだしたそうです。JAの担当者は、「団体でのGAP取得は、組合全員の協力の上に成り立つ。やる気のある組合員で構成されているこの組合でなければ、取得は難しかったかもしれない。」と語っています。

○GAPを取得して

藤田さんにGAPを取得した感想をお聞きしたところ、以下の点を挙げられました。

- ①台帳での管理は、慣れるまでは大変でした。でも、一度慣れてしまえばむしろ資材管理は的確にでき、むだのない調達が可能となり、経営改善に寄与しています
- ②家族で農作業をするには、GAPのチェック項目があることによって、認識が統一できて良かった。例えば、農薬の取扱い方や農器具の整理整頓が改善されました。
- ③西船橋の産地は住宅と接して存在しています。このため、近隣住民に配慮した農業の実施（農薬の管理や整理整頓など）がGAPの取得によりより確実となりました。



(上)

住宅街にある産地。

西船橋の農地は年々減少していますが、後継者はしっかりといるので、何とか現状の面積は維持したいとの意向です。

○西船橋葉物共販組合の小松菜！！

西船橋の小松菜は、周年で生産しています。夏場は、25日～30日で育ちます。品種の選定、施設栽培、露地栽培をうまく組み合わせることで出荷を途切れさせないよう工夫しています。

また、当産地では、**根付き**で小松菜を収穫、出荷しています。根が付いているので、食べきれない場合は水にさっと通して、冷蔵庫で立てて保存しておけば、**鮮度が維持**されるので、3～4日間はピンピンの状態です！！

栄養豊富な小松菜の旬は冬ですが、夏ももちろんおいしく食べられます。夏場は、くせのなさを生かしてサラダとして食べてもおいしいです！



小松菜とじゃこ炒め煮



作り方

<材料>

小松菜 1 把、じゃこ 1/2 カップ、ごま油大さじ 1、いりごま小さじ 1
A：酒 大さじ 1、みりん 大さじ 1.5、醤油 小さじ 1、塩 少々

1. 小松菜は、根元をよく洗い、1～2 cm に切る。
2. フライパンにごま油大さじ 1 をひき、弱火でじゃこを香りが出るまで炒める。中火にしたら 1 を加えてしんなりするまで炒める。
3. A を加えて全体を混ぜたら弱火にし、ふたをする。途中で上下を返すようにかき混ぜて 5 分間蒸らしたらできあがり。いりごまを散らして盛る。

○ポイント

- ・今回使った西船橋の小松菜は、新鮮な根が付いていました。根の上の柔らかい部分を刻んで一緒に加えたところ、しゃきしゃきとした食感でおいしく頂くことができました。
- ・小松菜 1 把、料理しやすい量でレシピを作成しています。もし一度に食べ切れなかったら、清潔な容器に入れて、冷蔵庫で保存すれば 3～4 日食べられます。
- ・そのまま食べてもおいしいですが、おにぎりとして、チャーハンの具材としてもおいしく食べられます。アレンジに挑戦してみてください。
- ・最後の 5 分の蒸し上げでしっかりと味がしみこみます！

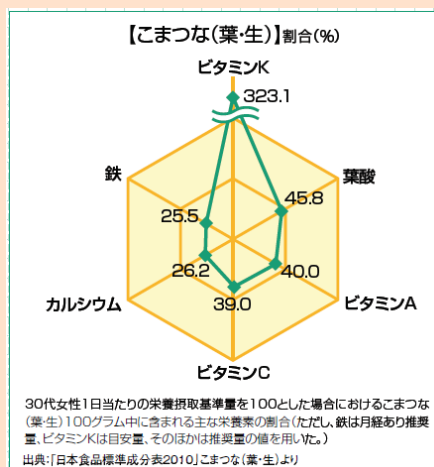
小松菜の豆知識

○栄養

緑黄色野菜の中でも栄養価の高いこまつなは、動物性食品に含まれるもの以外の全てのビタミンとミネラルを豊富に含みます。ビタミン K は、100g 中に 1 日の摂取目安量の 3 倍も含まれ、止血作用があるほか、カルシウムが骨に沈着するときに必要なたんぱく質を活性化させる働きがあるので、骨の形成に役立ちます。また、体内でビタミン A に変わるカロテンやビタミン C も豊富に含んでおり、ともに抗酸化作用があるため、動脈硬化やがんを予防する効果が期待できます。

貧血予防になる鉄も多く含むため、貧血になりやすい若い女性にたくさん食べてもらいたい食材です。

そのほか、胎児の正常な発育に必要なビタミンである葉酸も豊富に含んでおり、妊婦の方にもおすすめの食材です。



(独立行政法人農畜産業振興機構「野菜ブック」)

レシピ担当

中山晴奈

1980年千葉県生まれ。東京藝術大学大学院先端芸術表現修了。日本全国の文化施設で食を使ったコミュニケー ションデザインやワークショップなどを行う。NPO法人フードデザイナーズネットワーク理事。慶應義塾大学非常勤講師。



取材協力

JA ちば東葛 西船橋葉物共販組合

- 次号は、9月の発行予定です。
- 当機構では、野菜に関する情報をHPで掲載しております。
機構HP：<https://www.alic.go.jp/>
需給・価格動向レポート：
https://vegetan.alic.go.jp/vegetable_report.html
ページ探(野菜情報総合把握システム)：
<https://vegetan.alic.go.jp/index.html>
- 当誌面におけるすべてのコンテンツは、当機構が著作権その他の一切の権利を有します。
- 転載、引用する場合は、事務局までご連絡ください。