

# ○ GAP(Good Agricultural Practice)の設立背景

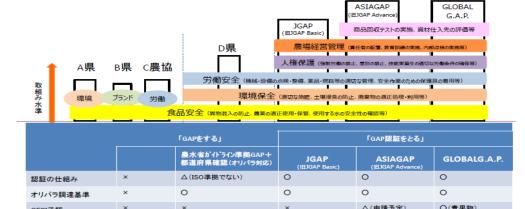
GAP は、1997 年欧州で「EUREPGAP」として始まりました。この背景には、消費者が、自分たちが食べる食品の安全性、環境への影響、労働者や家畜への権利保護などに不安や不信を持ったことからそれを応えるものとして作られました。2007 年には「GLOBALGAP」と名称を替えて国際的な基準の一つとなっています。我が国では、GAP は 2002 年ごろ紹介され、2010 年に農林水産省がガイドラインを作成しています。

## ○ GAP の種類

国内販売先の取得要請 海外マーケットの現状

現在、我が国では複数の GAP が存在しています。県が作成したもの、企業が作成したもの、日本 GAP 協会が作成したもの、さらに前出の欧州が作成した GLOBALGAP などがあります。それぞれの違いは、下記の図のとおり、どのレベルまで網羅しているか、規範を有しているか、認証を行っているかなどがあります。例えば、2020 年の東京オリンピック・パラリンピックへの食材調達基準に到達したい場合は、農林水産省ガイドライン準拠 GAP(都道府県確認)、JGAP、ASIANGAP、GLOBALGAP の取得が求められます。

平成 30 年度のベジシャスでは、4 回にわたり GAP に取り組む産地・農業者を紹介しています。第2回は、神奈川県の株式会社なんかいファーム清水氏のほ場です。



# <u>2013 年</u> JGAP 取得

- ○安全・安心な農作業を実現する手段として!
- ○マニュアル化された 生産管理による効率 化の実現!
- ○次世代の育成にも 活用できる手法とし て!
- ○地域の活性化を担う農業の実現のため に!
- ○確かな信用を得るために!

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



#### ○株式会社なんかいファームの概要

なんかいファームは、神奈川県足柄上郡に位置し、平成 21 年に親会社 南海工業株式会社の出資により設立しました。南海工業は、産廃事業を 行っており、循環システムを考える上で農産物の販売も担いたいとの意向で 始めました。

現在、その時に任された清水さんが独立採算で、一人で運営しています。 栽培規模は、水稲 8.5ha、大豆 0.8ha、たまねぎ 0.6ha、その他はくさい、ブロッコリー、キャベツ、ひまわり、菊などです。

取引先は、地元のスーパーと横浜市あざみ野のスーパーなどです。



# 『体調不良者の入室禁止」の張り紙。疾病伝染の感染源となることから出荷調整室などへの立ち入りが禁止されている。

#### ○GAP 取得の経緯

平成 21 年に企業が設立したなんかいファームは、新規就農者として始まりました。「形の整った売れる野菜を作るのは簡単じゃなかった。」と清水さんは言います。その時、農業機器メーカーから栽培方法、栽培プログラムの導入を勧められました。実際に取り組んでみたところ、とてもいい結果が得られ、更に同社から JGAP 取得を勧められたことがきっかけで、2013 年に JGAP を取得しました。

「取得は大変だった!」とのこと、「何が大変でしたか?」とお聞きしたところ「GAP のこの規格は何を求めているかを理解することが難しかった。それさえできたら、後はノウハウだけの話。なぜそうするのか、なぜこのようにしなくてはならないのか。ここが理解できたらあとは問題なかったよ。」との答えでした。

### ○JGAP を取得して

JGAP を取得したことで、何が一番変わったかというと、「**安心し て農業が出来る!** 」ことだそうです。「人が口にする農産物、もしものことがあってはならない。安心して、そして、安全に農業ができることは生産者にとってとても重要なこと」と、清水さんは言います。

また、もともと工業部門で働いていた清水さんは、ISO 認証を取得した経験があり、「ISO 取得と比べたら、GAP の認証取得は慣れたもの。費用もこれで安心・安全が保証できるなら安いくらいだよ。」とのことです。また、第三者機関の監査についても、第三者から現状を見てもらうことは重要である。1年に1回くらい外の人に見てもらって指摘をしてもらえることで、継続的な改善が進み無駄がなくなることも経営面から重要である。」とのご意見でした。





# ○これからの目標、JGAP のメリットを生かして

今後の目標をお聞きしたところ、「今後5年で更に農業の腕を磨き、その後5年で後継者を育成、更にその後5年で社会貢献の農業をする。」だそうです。

また、GAP は後継者育成にも大いに活用できると感じ、2018 年には JGAP 指導員の認証も取得しました。JGAP では、労働者と 労働環境や安全などについて意見交換をするなどのコミュニケーションの実施も求められています。「これからの時代、若い子達を育てていくのには、このようなマニュアルがあることはとても助けになる。」とのことでした。なんかいファームのこれからに期待がかかります!!

# 本物メロンの力非氷シロップ



作り方

<材料>

傷みのある (なくてももちろん OK) メロン 1 個、 レモン 1 個分の絞り汁、てんさい糖(メロンの 40%の量) 材料はこれだけ!

- 1. メロンは、半分に割り、種を除いてスプーンなどでくり抜く。
- 2. レモンは半分に切って絞る。
- 3. 1と2とてんさい糖を鍋に入れ、弱火で15分煮詰める。
- 4. ハンドブレンダーやフードプロセッサーで滑らかにする。
- 5. シロップなので緩めに仕上げて、出来上がり!

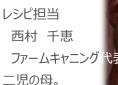
#### ○レシピ担当から

- ・子供たちの大好きなかき氷。市販のメロン風味シロップもいいけど、無添加で本物のメロンを使った風味豊かなシロップで食べてもらいたいです。
- ・今回利用したメロンは、「もったいないメロン」。今夏の異常気象により糖度が 足らず、また色むらが出来てしまい危うく産地廃棄になるところだったメロンをな んとか利用できないかと生産者から連絡が来て、加工してシロップとして美味し くよみがえりました。物を大切にする心も一緒に伝えられたら嬉しいです。
- ・また、メロンだけでなく夏場の暑さでちょっと傷んでしまったものや食べ切れなさそ うな大量の果実や野菜を瓶詰めにし、脱気処理をすれば長期間保存が可能 です。
- ・瓶詰めで加工されていれば、忙しい時には時短の手助けに!

#### ○ 「もったいない |の心

- ・「世界の食料ロスと食料廃棄」(国際連合食糧農業機関(FAO)が 2011年に発表した「Global Food Losses and Food Waste」では、 世界の生産量のおよそ3分の1が食品ロスとして捨てられているという衝撃 的な調査報告がなされました。
- ・日本での食品ロスは、約 646 万トン(H27 年農林水産省推計値)です。 我が国も食品ロスを減らすため努力を求められています。
- ・世界の飢餓を解消するために、そして、私たちの社会が持続可能であるため にも、「もったいない」の気持ちを大事にしたいです。
- ・また、ベジシャスの発行元である野菜需給協議会は、天候などの理由により 産地で廃棄される野菜を「もったいない。 なんとか利用できないか」という消費 者の声から発足しました。

**食品ロス削減国民運動** (NO-FOODLOSS PROJECT)



オーガニック、フェアトレードなどのエシカルな分野 に従事。葉山に越してから、自然の恵みをダイレ クトに感じる暮らしに魅了され続け、FARM CANNINGを設立。「畑を日常に」をコンセプト に、畑作りから収穫物の瓶詰めまでの年間クラ ス、ファームキャニングスクールを主宰。「食とは 愛である」を信念に、日々台所に向かう。NHK テキスト「趣味の園芸」野菜レシピを連載中。

# 取材協力

#### なんかいファーム

- ■次号は、12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 ベジ探(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。

