



ベジシャス ～第79号～

## ローソンファーム千葉

### ○ 企業における GAP(Good Agricultural Practice)取得の意義

**大手の食品流通企業等**（ローソンによるローソンファーム、イトーヨーカドーによるPB 商品用ほ場及びセブンファーム、イオンによるイオン農場等）による **GAP 取得**が進められています。「**食品安全**」の的確な実施のため、また企業が求められる「**持続可能な社会への貢献**」、「**環境保全**」などの社会に対する回答としての取得が進められているものです。

我が国では、厚生労働省が所管する「食品」と農林水産省が所管する「農業」とが分かれていることもあり、食品に関する不祥事の発生に際しては、流通企業段階までの改善の対応で留まることが通常でした。また、卸売市場経由による食材調達では、調達先は随時変わる等の理由により、農業の現場まで流通企業が直接関わることは難しい状況でした。しかし、2010年に農地法が改正され、農業への企業参入が進むようになり、自社の農場を保有するようになった中で、流通企業等では既に HACCP など食品衛生管理においては第三者認証を得ていることも多く、農業の現場においても安全安心のために GAP 認証を取得する取組を進めるようになってきています。

### ○ GAP 取得による農業システム化の促進

GAP 取得の増加は、同時に**農業のシステム化を促進**しています。スマートフォンの普及により作業者がその場で携帯からデータを入力できるようになり、蓄積されたデータが、プログラムにより分析されます。自分たちが行っている農業活動が見える化され、作業の進捗状況や今後の計画、経営などがグラフなどで把握できるようになります。現在、このような農業システムが多く開発され、マーケットを伸ばしてきており、各地で効率的・計画的な農業が展開されるようになっていきます。

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 3 回は、2010 年に農業参入を果たし、2013 年に JGAP 認証、現在 ASIAGAP 認証を取得している**株式会社ローソンファーム千葉**を取り上げます。

## 2016 年 JGAP 取得

○ローソンファームは全国で 22 か所、全てのファームで JGAP を取得！

○安全で安心な食品を提供するために！

○若い世代を積極的に採用し、長期的な国産野菜の供給を目指して！

○生産、流通そして販売が一つとなって商品を作っていくモデルとして！

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

## ○株式会社ローソnfarm千葉の概要

ローソnfarmは、「安全・安心で高品質な新鮮野菜の供給」を目的に現在全国に23か所あります。また、地域を守りたいとの考えから、地元の生産者で、かつ、若い世代を採用することで、長期にわたりローソンの商品を支えてもらえる生産者の育成を図っています。

ローソnfarm千葉は、2010年に設立、農業者を主体とした、複数企業の出資による合併会社です。出資割合は、75%が生産者、15%が(株)ローソン、東京シティ青果(株)と仲卸業者の(株)RAG東京がそれぞれ5%となっています。

ローソnfarm千葉は、キャベツ、だいこん、小松菜等を栽培し、同社が経営している香取プロセスセンターで野菜のカット等の加工を行っています。主要出荷先はローソンであり、関東近郊のローソン、ローソストア100に並びます。



昨年の秋から春にかけての野菜高騰は、加工野菜の消費を大幅に拡大させました。千切りキャベツ、きゅうり、にんじんなど入った「ミックスサラダ」は袋の表に産地が記載されており全て国産野菜です。



農薬や肥料散布を従業員全員で共有できるよう「見える化」している。

## ○GAP取得の経緯

取得の経緯をお聞きしたところ、ローソン本部の有本さんは、「当方はフランチャイズ展開している企業です。各店舗さんに商品不良等でご迷惑をかけるわけにはいきません。異物混入を含め食品安全の確保は重要です。」と述べ、GAP取得による食品安全の確保が第一の目的とのことでした。

また、ローソnfarm千葉のように企業的な農業経営においては、複数の従業員での農作業となるため、農作業器具の適切な管理、農薬等危険物の取扱方法、ほ場情報、経営状況等を「見える化」して共有することにより、働く環境の改善にもつなげているとのことでした。

## ○JGAPを取得して

ローソnfarm千葉では、GAPを実践していくうえで、農業システムを利用しています。各自が、自分の行った農作業を、携帯を使ってその場でデータを入力していきます。

また、入力されたデータはSNSを利用して作業員全員が情報を共有していきます。

蓄積されたデータや販売の実績により、このほ場でどのくらいの収益が出たのかも作業員に提示されることで、仕事への意欲や関心が高まり興味を持って従事してもらっているそうです。



手前：紫キャベツ、奥：キャベツのほ場。ダイコンでは一部台風の被害があったが、キャベツは大きな被害はなかった。



刃物の整理整頓の様子。すぐに確認できるようになっています。

## ○今後の目標

今後の目標をお聞きしたところ、有本さんは、「現在、農業の置かれている状況は厳しいです。しかし、国産の野菜を長く守っていきたいです。そして、質を上げていくことが目標です。」とのことでした。また、ローソnfarm千葉の篠塚さんは、「更なる拡大と展開を楽しみにしています。ASIAGAPも取得したことで、海外市場の進出も視野に入っています。」とのことでした。地域活性化の一つの形として、今後のローソnfarmの展開が楽しみです。

スープを飲む！

# キャベツの簡単水キムチ



レシピ担当

中山 春菜

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。

## 作り方

### <材料>

キャベツ 250g、だいこん 150g、(旬の野菜を使って 400g !)  
塩 7g (野菜の2%)、にんにく 2片、しょうが 1片、りんご 1/4個  
ねぎ(青い部分) 少々、塩 20g、砂糖 小さじ 1/2、水 600cc

### <作り方>

1. キャベツとだいこんは食べやすいひと口大に、りんごはよく洗い皮つきのままいちよう切りにする。ねぎも流水でよく洗い、長いものは3cm幅に切る。
2. キャベツとだいこんをボウルに入れ、塩7gでしっかりもみこみ、ラップをして室温で30分ほど置く。
3. 別のボウルに塩20gと砂糖と水を入れ、よく混ぜる。1のりんごとねぎ、包丁の腹でつぶしたにんにく、スライスしたしょうがを加える。
4. 3に2を汁ごと入れ、混ぜ合わせる。
5. 4を清潔な容器に入れ、なるべく野菜が空気に触れないようふたをする。
6. 日の当たらない涼しい場所で半日～3日ほど発酵させる。そのあとの保存は冷蔵庫で保存する。

※発酵は春・秋は2日、夏は半日、冬は3日を目安に、野菜から泡が出てきたのを確認して冷蔵庫に移し替えます。1か月程度楽しめます。

※野菜や果物400gと基本の漬け汁の割合で好みの野菜でアレンジが可能です。2の下漬けをすることでパリパリした食感が楽しめます。

※雑菌が入らないよう取り出すときはきれいな箸などを使い、食べ残しは戻さないでください。

## ○ 発酵食品のある食卓

我が国は、水が豊富で、温暖な気候を持つ自然豊かな国です。その風土に培われた様々な発酵食品は、長寿国である所以の「食」を豊かに彩ってきました。代表的な発酵食品のお醤油、お味噌、お漬物、どれも時間と技術が必要で、現在はなかなか家庭で作ることは難しくなっていました。

今回ご紹介した「水キムチ」は、お隣の国、韓国の伝統的な発酵食品の一つです。夏なら発酵時間約半日、冬でも3日、瓶に漬けて置いておけば出来上がる、作りやすい発酵食品です。そして何よりとても美味しい！です。是非、試してみてください。



水キムチは、スープがメインです。もちろん漬けた野菜も食べられますが、乳酸菌の豊富なスープをスプーンですくって飲みます。酸味の利いたスープは食欲を増してくれます。また、このスープに麺を加えるなどアレンジもできます。(奥左：漬けたてのキムチ、奥右：熟成後のキムチ)

## 取材協力

(株) ローソンファーム千葉、(株) ローソン

- 次号は、3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](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。