



**JGAP 団体認証
2018年に取得**

- ・JA きゅうり部会（生産者21人）で取得。
- ・消費者に福島産きゅうりの安全・安心を知ってもらうために。
- ・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！
- ・目に分かる安全・安心。
- ・農業は楽しい！

ベジシャス

～第80号～

JA Fukushima未来

安全・安心の実証を求めて。

2011年3月11日に発生した東日本大震災及び原子力災害は、「被害が甚大で被災地域が広域にわたるなど極めて大規模なものであるとともに、地震、津波、原子力発電施設の事故による複合的なものであり、かつ、震災の影響が広く全国に及んでいるという点において、正に未曾有の国難である。」（「東日本大震災からの復興の基本方針」東日本大震災復興対策本部）とあるように、大きな試練となりました。このような中で農業については、農林水産省が「農業・農村の復興マスタープラン」の中で、「東北は、豊かな自然、肥沃な土地、水資源に恵まれ、日本全体の食料の安定供給に貢献してきた。（中略）できるだけ早期に東北を災害に強い新たな食料供給基地として復興し、日本の再生につなげていくことが重要である。」との指針を示しています。

福島県では、平成25年3月に「ふくしま農林水産業新生プラン」を、またこれに対応して「新たなふくしまの未来を拓く園芸振興プロジェクト」を策定し、野菜部門もこれを基軸に復興・再生を進めています。

取材は3月12日、ちょうど震災から8年が経った福島県伊達市のきゅうり生産者を訪問させていただきました。福島県は、我が国の野菜生産にとって重要な主産地の一つであり、特にきゅうり、トマト、さやいんげん等関東圏における夏場の野菜供給において、なくてはならない産地として大きな地位を占めています。

本年度は、GAPにまつわる生産者を紹介してきましたが、最終回の4回目は、福島県の**JA Fukushima未来のきゅうり生産者橋内（きつない）さん**です。

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

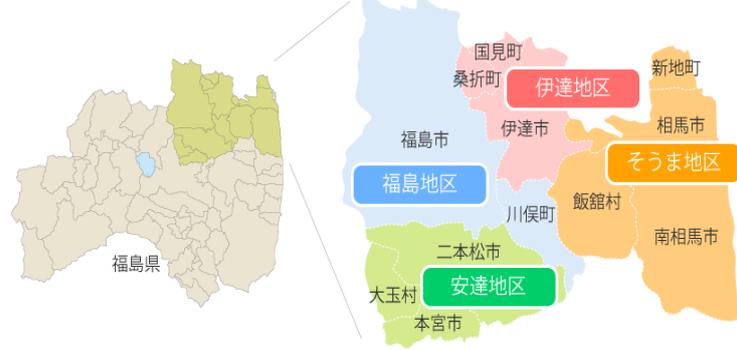


○JA Fukushima Futureの概要

JA Fukushima Futureは、福島県北地域と相馬地域の12市町村を包括し、管内面積は、福島県全体の19%を占めています。2016年に4つのJAが合併し広域JAとなりました。米、果樹、野菜等数多くの品目を栽培している大産地を抱えています。野菜の代表品目は、主にいちご、きゅうり、トマトです。

当JAにおけるJGAPは、きゅうり部会（うち生産者数21人）が2018年10月15日に取得しました。きゅうり部会と同時に、野菜部会と水稲部会も取得し、これで、JA管内のJGAP認証は、5月に取得した桃、梨、果樹と合わせると6団体104農場となり、県内トップとなっています。更に6月には取得者が増加する予定で、きゅうり生産者は、合計48人になります。この動向をお聞きしたところ「最初は、組合長などの役職のある生産者が、安全の実証のため、その立場の責任を取る形で始まった。しかし、来年度の増加分は、若い人たちの参加が多くなったもの。JAとして、何とかこのGAP取得によって優位な販売を実現して支えていきたい。」とのことでした。

JA Fukushima Futureの位置 今回訪問させていただいたのは、伊達市のきゅうり生産者さんです。（出展：JA Fukushima Future）



○安全・安心の証明としてのJGAP認証

JA Fukushima FutureがJGAP取得を進めるのは、やはり原発事故以降の福島産農産物への不安を払拭するためです。そして、東京オリンピック・パラリンピックの開催地の一つであり、地元の野菜を食材として使ってもらいたい、そして、世界に福島産の農産物の安全性や素晴らしさを知ってもらいたいという思いがあったからです。また、県GAPではなく、JGAPを取得した理由としては、東京オリ・パラでとどまらず国際市場への進出等その先の展開を見据えています。

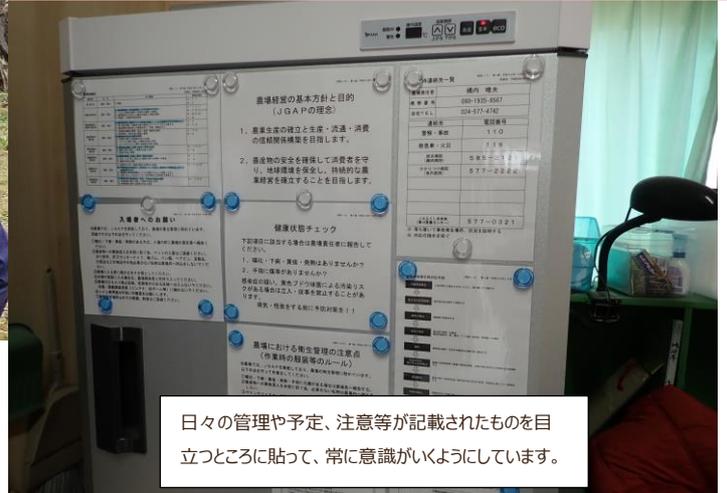


施設の周りもきれいに整理整頓されています。これからの話をされる橋内さん。



○JA管内のきゅうり生産の概要

JA Fukushima Futureのきゅうり生産は、露地栽培を中心に、雨除け、抑制栽培などで、いくつかの作型を組み合わせることで2～11月までの長期間出荷を実現しています。平成30年度の栽培面積は157ha、生産量10,488t、そのうちJGAP生産者の栽培面積は5.9ha、生産量589tです。



日々の管理や予定、注意等が記載されたものを目立つところに貼って、常に意識がいくようにしています。



JGAP認証を添付した出荷ダンボール。認証取得者と未取得者は、出荷時間を替えて梱包します。（写真は例として先に取得した桃の出荷形態）

○JGAPを取得して

橋内さんは、きゅうり生産を始めて5年目です。以前は、一般企業に勤務していましたが、ご祖父の土地を引き継いで始められました。JGAP取得についてお聞きしたところ、「今回は、団体認証だから実現できた。JAの人のお手伝いじゃなかったら、難しかった。」とのことでした。JA職員の鳴原（しぎはら）さんも「団体認証では、事務はJAが担当でき、生産者さんの負担を減らせることが、「団体」で取得するメリットであった。」と話されました。

GAP取得の感想をお聞きしたところ、「日々の作業を記録することや台帳の作成は慣れるまで大変だった。でも、随分と整理整頓ができた。」とのことでした。また、きゅうり生産についてお聞きしたところ「農業を始めるとき、『きゅうりをやる』と言ったら周りから『それはまた大変な品目を選んだ』と言われた。でも、始めてみると楽しくて、楽しくて、早起きも苦にならない。」とのこと。67歳、まだまだ日本の食卓を支えていただくことを期待します。

きゅうりと鶏肉の炒め物

～きゅうりオイル漬を使って～



作り方

<材料>

○きゅうりのオイル漬

・きゅうり 1本 ・オリーブオイル 200ml ・ニンニク ひとかけ ・ドライトマト (ミニ) 8個
(大きいドライトマトの場合は1~2枚を食べやすい大きさにカット) ・塩 小さじ1

○鶏肉 1枚

<作り方>

1. まず、きゅうりのオイル漬を作ります。きゅうりを縦半分に切り、長さの半分にさらに切る。きゅうりを沸騰したお湯でさっと3分ほど茹でたら、ザルに上げ、粗熱が取れたら一口大に切る。ボウルに1と塩を入れて和え、殺菌した瓶(容器)に入れる。
2. 小鍋にオリーブオイル、ドライトマト、包丁の腹で潰したニンニクを入れて中火で熱する。トマトとニンニクが焦げないようにじっくり加熱しニンニクの香りが出てきたら火を止める。ドライトマトとニンニクを取り出し4の瓶に入れ、鍋の中のオイルが熱いうちにきゅうりがひたひたになるまで注ぐ。
3. 鶏肉を一口大に切り、きゅうりのオイル漬で炒めて、塩とこしょうで味を調えたら出来上がり！

レシピ担当

西村 千恵

ファームキャニング代表
二児の母。



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。

ポイント！

○ 野菜の価格

今冬は、各地で暖冬でした。野菜の生育は、その年の気候に大きく左右されます。今年の暖冬により、野菜の生育は、促進。出荷が重なったことにより野菜は低価格で推移しました。

そんな時！野菜をふんだんに使った保存食を作るチャンスです！

○ 時短レシピに

今回のレシピの鶏肉ときゅうりの炒め物。オイル漬さえ出来ていれば、なんと5分！で彩りのよい主菜が完成です。

○ 野菜の保存

野菜が安いとき、また、旬で大量に手に入りやすいときなど、是非、一次加工を済ませた状態で野菜を処理して保存してください。日々の家事がぐっと楽に、また、食卓がぐっと豊かになります。

今回紹介した「オイル漬」は、油と相性のいい野菜にはお勧めの保存方法です。油が被膜となり酸化を防いでくれるので、風味が落ちることなく保存できます。また、漬けるオイルを変えると風味が変わり、同じ野菜でも随分と違う食材となり楽しみが広がります。

取材協力

JA ふくしま未来

- 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/>
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。
- ページャスの発行は、本記事にて終了いたします。産地の情報等野菜に関する情報は、引き続き当機構の月刊誌「野菜情報」にて提供を行っていきますので、どうぞよろしくお願ひします。