

J AのG A Pの取り組み加速化

作物別部会の取り組みで、産地の差別化を目指す

J Aグループは、去る10月8日の第25回J A全国大会の決議を受け、食の安全・安心対策を徹底するため、生産履歴記帳を基本とし、段階的に農業生産工程管理手法（G A P）の取り組みを加速化する。G A P認証取得へむけJ Aも本腰を入れる。J Aグループが一体となった安全・安心ネットワークを構築するために、従来の共同販売に加え、J Aグループが一体となった生産・流通・顔が見える販売体勢の構築によって、相手先を特定した販売事業の取組みを強化していく。J Aグループの安全・安心対策の徹底をはかるためには、生産工程管理（G A P）の導入は不可欠だ。その為に、営農指導体制と農業者を支える仕組みを強化する。G A Pを推進するため人材を育成し、食品リスクに関するコンサルティングを実施、取引先・消費者等に対しリスクコミュニケーションを図る。

J AにおけるG A Pの取り組みでは、山形県の山形おきたま飯豊美米倶楽部の取り組みが早かった。J A山形おきたまは、昨年米生産者30農場で団体認証を取得している。2006年には数軒の生産者がチャレンジし個人認証取得した。新潟県の南魚沼農業普及指導センターの傘下J A魚沼みなみでも、お米で5農場が今年認証取得し現在グループでの取り組みをしている。その他、J Aつがる弘前、J A十和田市、J Aさがえ西村山、J A庄内たがわ、J A会津南、J A足利、J Aうつのみや、J Aかみつが、J Aしおのや、J Aしもつけ、J Aはがの、J A那須南、J Aたのふじ、J A利根沼田、J A高崎、J A新田郡、J A越後長岡、J Aちばみどり、J Aしおざわ、J Aおおいがわ、J A越前丹生、J A兵庫みらい、J A北びわこ、J Aいずも、J A愛媛中央、東予園芸、J A長門大津、J A新函館など多くのJ AでG A Pの研修会やJ G A P指導員研修が開催されている。北海道のJ Aとうや、

（次ページへ続く）

遠めがね

新政権が誕生して一ヶ月、高い支持率を維持している。民主党のマニフェストによると、農業政策、地域政策と中小企業政策の連携が窺うことができる。「農業は地方の基幹産業」と位置付けた政策が多々盛り込まれている。「農商工連携による地方再生」は自民党農政が生み出した政策であるが、その基本コンセプトは引き継がれることを期待したい。消費者乃至は実需者のニーズに相応した売れる農産物・食品加工品を生産しマーケティングするには、商業、工業との連携を進め、地域の総合力を発揮する農商工連携が有効な手段である。消費者のニーズとは？ある大手小売店の言葉を借りると「棚において初めて分かるもの」ということになるが、消費者嗜好を市場調査する一方、競業他社の動向を見ながら商品開発力を高め、ニーズへのミスマッチのリスクを減少することも重要であろう。また、消費者のニーズは常に変わることから、地方行政が大都市に出店するアンテナショップを活用し、嗜好の変化を定点観測する一方、地方の農業事情と都市部への販路開拓に精通している人材の育成・確保も肝要である。そこで必要になるのは、商品（農産物も含む）のもう一つの価値（例えば、環境への配慮とか自給率向上貢献）を積極的にアピールし、普及拡大していく事と言われている。加工、流通段階での工程履歴、温度管理に加え、生産段階から工程管理の徹底を求めるG A Pの導入も付加価値化に有効である。民主党のマニフェストでは生産・流通・販売履歴の義務化と並行してG A P並びにH A C C P（食品加工の衛生工程管理）の義務化を求めている。第三者による認証を条件とするJ G A Pが「生産者、流通業者、販売会社間の【信頼の連鎖】」の合言葉となる日も遠くない。

(前ページより続く)

J A 北ひびき等は J G A P ではなく 2 年前から G G A P (グローバルギャップ) に取り組んできた。ゴールドキウイ・ゼスプリの産地で有名な愛媛県東予園芸は、3 年がかりで J G A P 団体認証取得を目指し取り組んでいる。キウイの国内販売だけでなく産地ニュージーランド向け輸出を狙っている。



ゴールドキウイ・ゼスプリ

J A グループは、生産から流通・販売を通じた戦略の構築として、流通業者、生協等と連携強化を謳っている。付加価値の拡大、農業生産額の拡大、食の安全安心対策の徹底、地域ブランド等の表示、知的財産を保護する対策も検討していく。来年 4 月頃には、流通業界統一の J G A P 2010 年度版が出ると聞く。流通大手と J A が、J G A P 2010 年度版をベースに益々 G A P の導入を図っていくことが予想される。

M A C 青果部特選素材シリーズ 1

清流小国川のせせらぎを聞いて育つ国産最高峰の生マッシュルーム！

最上川に流れ込む支流、小国川の ためとで水と自然に恵まれた土地、汚れ無き大自然の中で密かに育まれている生マッシュルームを作っているファームがある。山形県最上郡舟形町の(有)舟形マッシュルーム (J G A P 認証農場・当社青果部指導) がその会社だ。今や押しも押されぬ国産生マッシュルーム生産の第一人者が長澤社長だ。マッシュルームは、口臭防止効果のある“シャンプニオン”である一方、どんな食品素材のうまみをも引き出す能力がある。この鍵となる成分が「グアニル酸」。マッシュルームにはこれが豊富に含まれているので、煮物料理、例えばカレーやシチュー等に多用される。変わった物では国産生マッシュルームの乾燥スライス・粉末を販売しているが、これでご飯を炊いた“マッシュルームご飯”の絶品さは、筆舌に尽くしがたく、何杯でもたべられそうな勢いだ。

菌床の廃材は堆肥化してマッシュルーム米

舟形マッシュルームファームは、世界最先端の設備と長澤社長の類まれな真面目で研究熱心な性格から、世界のマッシュルーム生産技術の良いところを合体させた独自の栽培マニュアルに沿って生産されており、その品質の高さは数々の有名料理人が唸るほど。あの北海道洞爺湖サミットでも食材に使用された。環境を考えたコージェネレーションを導入し、マッシュルーム栽培に使用した後の菌床の廃材は、堆肥化してマッシュルーム米として栽培する水田に有効活用している。この堆肥はミネラル成分に富み、果樹園でもひっぱりだこで、果実の甘さが違うとの高評価！。マッシュルーム米は、ブランドテストで南魚沼産に勝ち、大手スーパーのおにぎり専用米として指定を受け契約栽培されている。言うまでもなく、これには弊社が販売する肥料が使われており、重要な役目を果たしている。

超巨大生マッシュルームに絶句！

驚くのは特注の巨大なマッシュルームだ。肉まんかと見間違ふ程の巨大さは、正に化け物で圧巻。さらに特筆すべきは巨大であっても完熟であるが故に、とてもジューシーで美味しいという事。川原でパーベキュー＝七輪で焼いて食べたら格別な美味しさで、正にミラクル。焼くと笠の内側に染み出てくる汁がとても美味しい。かつて、テレビ番組“どっちの料理ショー”でも巨大な生マッシュルームはハヤシライスの特選素材に採用され、勿論勝った。舟形マッシュルームは、当社とのタイアップにて国産マッシュルーム№1 プロジェクトに取り組んでいる。その一環として、全国のピザハット(宅配ピザ)に採用されており、今後どんどん拡販して、国産生マッシュルームを売って売って売りまくる！予定である。(本店青果部 福島)



レギュラー クレミ スーパージャンボ

空気の乾燥が気になってきました。オフィスにいとエアコンで更に乾燥しますので、風邪(インフルエンザ)予防の為に、加湿器などでの乾燥対策をしっかりと！

編集局長：小田原次洋 アシスタント：助川尚子

電話：03-5802-2011/E-mail：journal@mcagri.co.jp URL http://www.mcagri.jp