GAP 普及ニュース　第 44 号（2015.7）
一般社団法人日本生産者 GAP 協会
発行：出版委員会

GAP 普及ニュース

目　次

●【巻頭言】「守る・攻める　ＥＵ農産物の地理的表示」・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・1
農業ジャーナリスト　山田　優氏
●日本の GAP 普及にとってかけがえのない松田友義先生が亡くなられました・・・・・・・・・4
●《連載第４回》　消費者向け『農場から届ける食の安全・安心』GAP 講演会
『農産物生産段階でのリスク管理』―農業をずっと続けていくために―・・・・・・・・・・・6
●2014 年度 GAP シンポジウム『グローバルな食市場と適正農業規範』
～誌上ダイジェスト～その２
１『グローバル化する食市場を俯瞰する（１）
米国・食品安全強化法最新動向と日本の対応』・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・9
２『グローバル化する食市場を俯瞰する（２）
サステナビリティと日本の水産業』・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・9
３ パネルディスカッション
『輸出拡大とオリンピックで求められる持続可能な農畜水産業と国際認証』・・・・・・・・12
●《国際協力報告》ラオスGAP指導旅行記（その３）　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・20
LaoGAP 認証取得グループ：エクサン村
●産地全体の良い農業への道、グリーンハーベスターGH 評価システム・・・・・・・・・・・・22
●株式会社 Citrus の農場経営実践（連載 17 回）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・25
～Citrus の６次産業化に向けて～
●《農水省の動き》GAP 戦略協議会の開催について・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・27
●編集後記 ・・・28
●ＧＨ評価制度「日本 GAP 規範」に基づく農場評価制度・・・・・・・・・・・・・・・・・・29

【巻頭言】

「守る・攻める　ＥＵ農産物の地理的表示」

農業ジャーナリスト
山田　優

わが国で 2015 年６月から、地理的表示（ＧＩ）を保護する制度が動き出した。高い品質が風土や伝統など土地に結び付いて生産されている食品や一部の農産物を、国がお墨付きを与えて保護する仕組みだ。欧州では古くから定着しているが、日本ではまだ知名度が低い。「商標」などこれまでの知的所有権とは異なり、ＧＩでは特定の個人や会社が保護されない。「守るべきはホンモノを作る地域の人たちだけ」という潔さがこの制度の真骨頂だ。

農水省は６月１日からＧＩ登録申請の受け付けを始めた。「市田柿」や「砂丘らっきょう」、「江戸崎かぼちゃ」など１カ月足らずで 19 品の申請が行われた。農水省は地方の組織を通じて申請を呼びかけている。ＪＡ全中もすでに、ＧＩ保護制度を積極的に活用する方針を決めている。JA 向けに申請マニュアルを作成するなど、煩雑な申請作業を進めやすくするなどの後押しをする。農家の所得増大が課題の今年 10 月の JA 全国大会の議案に同制度の活用を盛り込む考えだ。

JA 以外にもＧＩ保護を申請するところがあり、明るい話題に事欠く農業界で、今やちょっとしたブームになっている。「農産物のブランド化に役立つ」「輸出するにはＧＩが必要だ」みたいな形で語られることが多い。しかし、そうした「役立つ」という視点だけが一人歩きすると、ＧＩの本質を見失うように思う。

かつて日本に GAP が伝わり、それが「差別化の手段」みたいな内容で語られ始めたことで、迷路にはまったと同じようなことが起こるのではないかと懸念している。

１冊の書籍を紹介したい。農文協が最近発行した「農林水産物・飲食品の地理的表示（地域の産物の価値を高める制度利用の手引き）」である。著者は高橋悌二さん。元農水省の官僚で国際畑が長く、フランスの大学で博士号（私法、食品法）を取得した方だ。農水省の研究総務官などを歴任し、退職後に国連食糧農業機関（FAO）の日本事務所長を務めた。高級官僚 OB としてありがちな傲慢さは微塵もなく、ぼくとつとした語り口はとても好感が持てる。本書も高橋さんの人柄がにじみ出ていて、平易な言葉を使ってＧＩの本質を解説するすぐれた内容だ。

本書を、日本農業新聞の５月 31 日付「書評」で次のように取り上げた。

◎農の本質と直結する制度

『ロマネ・コンティと呼ばれるフランスワインを知っているだろうか。ネットで検索すると日本国内の通販価格は、１本が 100 万円以上するものが並ぶ。安いものでも数十万円だ。ある地域の限られた畑から収穫されるブドウを、定められた手順で醸造し販売する。ごく普通のワインの一種だが、人気は半端ではない。市場原理から言うと、価格が高いと需要が減退し、一方で供給が増え、しばらくすると価格は下がる。しかし、高級ワインの世界ではこの原理が働かない。

ロマネ・コンティの魔法のような高値を支えているのは何か。もちろん、1500 年に及ぶ伝統の技術が根っこにはある。同時に欧州の厳密な地理的表示の保護制度があることが理由として挙げられる。制度によって供給が制限され、製法や品質も厳しく管理されているため、消費者は満足してお金を払う仕掛けだ。

日本では６月１日から地理的表示法が施行されて、本格的な地理的表示（ＧＩ）の保護制度が始まる。ただ、日本ではなじみが薄く、十分に周知されているとは言いがたい。

本書の著者は農水省出身の元官僚だが、文章からはお役所特有の堅苦しさは感じられない解説書である。制度の背景や運用の手順まで丁寧に描いている。本気で地理的表示の保護を考える人たちにとって欠かせないツールとなるだろう。

本書を解説書という言葉だけでくくると間違う。「推薦」を本書の中で寄稿しているエッセイストの玉村豊男氏は、日本農業の衰退は「コストが安ければどこで作っても同じ」という農業の工業化に原因があると断じ、地理的表示が農業の営みの本質と結びつくとしている。本書を読むと、その意味が分かるはずだ。』

仕事柄、本の紹介をすることは少なくないが、最近読んだ中ではこの本がずば抜けて面白かった。詳しくはこの本を読んでほしい。勿論、地理的表示（ＧＩ）を考えている人にはマストの文献だが、農業の本質を考える上で役に立つように思う。

さて、従来の商標制度との違いを聞かれることが多い。地域ブランド商標や、商標でブランドを守る産地は少なくない。では、商標と地理的表示は何が違うのだろうか。商標はブランドを表すトレードマークであり、極端なことを言えば品質や産地を問わない。権利者が自分の責任で品質管理をするが、品質そのものが条件になるわけではない。生産する土地との関係も薄い。

コカコーラを考えれば良い。コーラ飲料だが、特殊な製法（レシピを公開していない）が売り物で、消費者は名前とマークで識別して商品を買う。どこで作っているかは意識しないだろう。商標そのものが売り買いされる可能性もある。商標の権利を持つ人がブランドを所有するのだから、それが中国であっても米国であってもかまわない。

これに対してＧＩは権利の所有者がいない。もちろん、売り買いもできない。さらに独占もできない。条件を満たした人であればＧＩへの参加を拒むことはできない。それはＧＩが地理的表示の名の通り、地域の土壌、気候や伝統、技術などをひっくるめた風土と結びついているため、個人が所有できないからだ。ＧＩの仕様に沿って栽培すれば、誰でも保護対象になる権利が生じる（実際には品質基準などの審査がある）。また、ＧＩは持ったまま他の場所に移動できないのは当然だ。まさにないないづくしである。特許権や種苗権などのように、権利者がかちっと決まっているのとは対照的だ。

書評で書いたように、日本の農業は近代化あるいは工業化の道を歩む中で、地域や風土、伝統との結び付きを振り払ってきた。それがコストの削減や競争力の向上で消費者ニーズに応える唯一の道だと信じたからだ。

EU の品質保証マーク

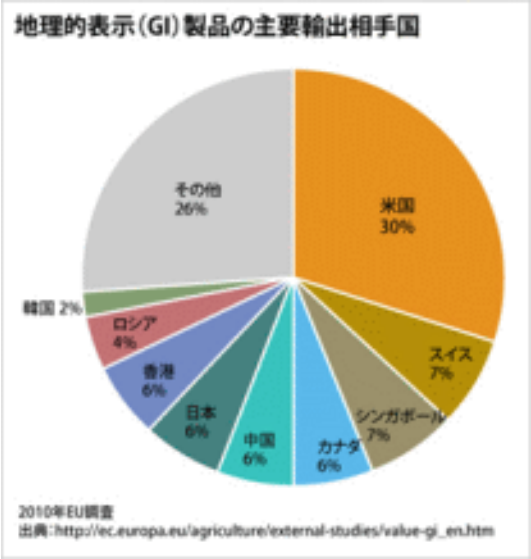
PDO 原産地呼称保護

PGI 地理的表示保護

TSG 伝統的特産保証

ＧＩの本質は違う。農業は土地や風土と分かち難く結びついているのであり、長い年月をかけて築き上げたホンモノの農産物はきちんと守られるべきだという考えに立つ。ＧＩの保護を受ける農産物について、品質を保証し、地域と結びついていることを証明するのは、その土地の人々だけだ。だから権利は売り買いできない。工業製品ならば他の土地で作っても同じようなものができるかもしれないが、「農産物は違うだろ」という論理だ。

根っこのこの部分を軽く見て、「ブランド化の強い武器」みたいなかたちでＧＩが動き始めることを危惧している。格好良く言えば、ＧＩを通じて、もう一度、土地や風土と結びついた農業をめ



ざすべきだと思う。

2014 年３月に、「守る・攻める　EU の地理的表示」という連載企画を日本農業新聞で４回掲載し、スペインと英国の事例を紹介した。ＧＩは欧州が本場だ。EU（欧州連合）は、米国や南米、豪州などの新大陸から激しい農産物の輸入攻勢に直面する。苦肉の策で 20 年以上前にＧＩを導入し、域内農業を「守る」政策に転じた。

しかし、ＧＩを導入してみたら、消費者も土地や風土に基づいたＧＩ農産物に高い価値を見いだすようになった。しっかりとしたＧＩ制度があるおかげで、今度は欧州農業が「攻める」ことができるようになったのだ。それで企画のタイトルを「守る・攻める」にした。

和食のブームにあやかって安倍政権は「攻めの農政」で輸出を掲げている。しかし、肝心の輸出するものは、品質がばらばらで玉石混淆のように見えて底が浅い。国産と名がつけば、輸入した大豆や小麦を原料に大量生産したしょう油やみそで良いのか。原料の麦芽を海外に頼った日本産ウイスキーでも良いのか。日本の多様な風土で伝統的な手法で作られたものこそが、価格競争に巻き込まれず、長い目で見て世界の消費者の支持を受けるはずだ。ブームに踊らされず、足元を見直すことが大切だと思う。ＧＩは強い武器になる可能性を秘めている。

（写真と図）出所：http://ec.europa.eu/agriculture/trade-analysis/map/2013-1_en.pdf

日本の GAP 普及にとってかけがえのない松田友義先生が亡くなられました

一般社団法人日本生産者 GAP 協会の設立発起人の一人で､設立時から理事として日本の GAP 教育とその普及にご尽力くださった松田友義先生が、5 月 8 日に永眠されました。謹んでご冥福をお祈りすると共に、日本の正しい GAP の理解とその普及を先生のご意志に誓うものです。

松田先生は、GAP 認証制度の事実上の国際規格である GLOBALG.A.P.を推進する日本の協議会

の会長としても GAP を指導されていましたから、GAP 教育組織と GAP 認証組織の両方の役員として GAP 普及に多大なる貢献をされていました。

松田先生は私達にとってなくてはならない人でした。農産物の流通や食品の安全性確保に関する研究や運動では何彼につけて松田先生のお人柄にすがってきました。私が「食品トレーサビリティシステム標準化推進協議会（FTSSI）」の組織化を相談し、代表をお引き受けいただいたのは 2002 年でした。松田先生のお力添えで、半年後の 2003 年春には「食の安全と生産・流通改革」をテーマにした農業情報学会のシンポジウムで FTSSI の設立を宣言して活動を開始したのですが、元々お互いに会員だった農業情報学会でシンポジウムを企画し、2004 年 3 月には「食の安全要求に応える情報通信技術」をテーマに議論を掘り下げ、適正農業管理（GAP）の必要性に触れました。

その後、私は 2004 年から本格的に日本での GAP 普及活動に打ち込み始め、2005 年 2 月には「食の安全性確保と適正農業規範」というシンポジウムを開催して「JGAP 認証基準」を公開し、その直後には、JGAP 認証制度を確立するために、やっぱり松田先生にご協力をお願いし、JGAP 技術委員会の流通委員長をお願いしました。

日本の持続可能な農業と健全な農産物流通のためにと、2005 年 7 月に JGAP 認証制度を運営する JGAI（日本 GAP イニシアチブ）の大会「安全で持続可能な農業のために」を開催しました。その１ヵ月後の８月には農業情報学会主催で「食と環境の IT 農業全国大会」を、さらに８ヵ月後の 2006 年４月には「適正農業規範ＧＡＰ全国大会」というテーマでシンポジウムを開催しました。この大会では、GLOBALG.A.P.（当時は EUREPG.A.P.）認証制度の事務局長であるクリスチャン・ムーラー氏を招聘して、JGAP の同等性認証への取組みを契約しています。のちに松田先生は、ムーラー氏が主催する GAP 認証制度を推進する「日本 GLOBALG.A.P.協議会」の代表になられました。

振り返ってみれば、松田先生は、GAP 普及の準備段階から幕開けまで、いつも日本の正しい GAP 運動の推進に関わってこられました。

2008 年に日本の GAP 認証制度がおかしな方向に向かうことになって、松田先生は JGAP を離れられ、私は「日本の正しい GAP」を推進するために、現在の日本生産者 GAP 協会を立ち上げました。この年から私は、松田先生（千葉大学大学院）の「食品安全ビジネス論」に誘われて、非常勤講師として GAP 論を講義することになりましたが、松田先生にはこちらからもお願いして当協会の理事として、また、GH（グリーンハーベスター）農場評価制度の副委員長としてもご指導をいただいてきました。大事な時にいつでも私達を支えて下さいました松田先生には、感謝の気持ちでいっぱいです。

このように、日本で GAP が話題になった当初から、日本政府が閣議で GAP の本格的な取組みを指示（日本再興戦略 改定 2014）するようになった現在まで、GAP の現場の重要な局面では、いつも松田先生が深く関わってこられました。松田先生は本当になくてはならない人でした。日本の GAP 普及にとって掛け替えのない人を亡くしてしまい、残念でなりません。

合掌　　一般社団法人日本生産者 GAP 協会

理事長　田上隆一

《連載４》　消費者向け『農場から届ける食の安全・安心』GAP 講演会

『農産物生産段階でのリスク管理』―農業をずっと続けていくために―

株式会社AGIC（エイジック）代表取締役　田上隆一

食中毒と消費者不安

アメリカで最も関心の高い食品事件は病原菌による食中毒です。「トマトに付着したサルモネラ菌で重傷者が続出、マクドナルドやウォールマートで取扱い中止」とか、「包装されたホウレン草を食べてO-157に感染」、「選果場に持ち込まれたリステリア菌がメロンに付着、食べた人33人が死亡」などという米国食品医薬品局（FDA）発表のニュースが目につきます。

多数の死者が出るような大きな事件が相次いでいますが、欧州では 2011 年に 50 人が死亡する食中毒事件が発生しました。初めスペインの夏野菜が疑われ、最終的にはドイツ北部の地方都市の農家が廃棄したモヤシから病原菌が発見されたため、原因と思われるエジプトの豆の輸入を禁止し、一件落着になったと聞きました。食中毒そのものは収束したのですが、原因や経路が明確になった訳ではありません。そういう問題があるから食品の安全性に疑問を持ち、社会の大きな問題となるのです。つまり、わからないから不安になるのです。

同じ年、日本では焼肉チェーン店を利用した人が、同じ腸管出血性大腸菌O-111による食中毒を起こして４人がなくなっています。日本での腸管出血性大腸菌による食中毒事件の例を見ると、1996年に小学校の給食に出された貝割れ大根を食べて7,966人が中毒して３人が死亡した事件以来、毎年と思われるほど事件が発生しています。「腸管出血性大腸菌O-157による食中毒の原因と患者数等」の表によれば、2012年の白菜の浅漬けを食べて感染した人は169人で、そのうちの8人が亡くなっています。原因となる食品はある程度推定されていますが、汚染の経路や原因は明らかになっていません。人が口にする前に食物に付着した病原菌が増殖するのは、加工段階ではないかと思われる例が多いのですが、生産段階までは遡れてはいないようです。

腸管出血性大腸菌O-157による食中毒の原因と患者数等

発生年月	地域	食品（推定）	汚染原因	原因施設・患者数（死者数）
1996.7	堺市	貝割れ大根	貝割れ大根の種？	小学校給食・7966名（3名）
1997.10	裾市	メロン	不明（同一銘柄で発症無）	保育園給食・36名
2000.6	埼玉県	かぶの浅漬け	不明（かぶの遺調査なし）	老人保健施設・7名（1名）
2001.8	埼玉県	和風キムチ	無発酵浅漬けキムチ	漬物製造・25名
2002.5	福岡市	胡瓜の浅漬け	不明	保育園給食・90名
2006.12	香川県	浅漬け	不明	老人福祉施設・43名（6名）
2007.5	東京都	千切りキャベツ・レタス	従事者の手指や施設から	学生食堂・445名
2011.8	栃木県	なすと大葉のもみ漬け	不明（O-145との混合感染）	老人保健施設26名
2011.9	石川県	付合せの大根おろし大葉	不明	高齢者関連2施設9名
2011.12	福岡県	食材の胡瓜	不明（産地遡り調査でも）	老人福祉施設13名
2012.8	北海道	白菜の浅漬け	不明（原料白菜）	169名（8人）

腸管出血性大腸菌は、牛などの動物の腸管に生息している大腸菌のひとつで、家畜の糞などを介して感染が広がります。熱には弱い菌ですが、人の体内に入り、ひとたび発症すると、激しい腹痛と血便の症状が現れ、重症になると溶血性尿毒症症候群を併発します。これまでの報告では表にある果物やサラダや漬物などの野菜のほか、牛のレバ刺、ハンバーグ、牛のたたき、ローストビーフなどの牛肉料理からも見つかっています。

化学農薬や化学肥料の成分も、食中毒細菌などの病原性微生物も、目には見えません。私達が食品の安全性確保のために戦っている対象物は、全て目に見えないものなのです。目に見えない食品危害要因にどうやって立ち向かっていくのか、このこともGAPの重要な課題です。

食品の安全性は競争ではなく、協同で確保する

農産物の安全性確保は、生産から流通までの全体で取り組むことが必要です。例えば次の図は一般的な食品流通の流れで、完全なトレーサビリティを求める図です。その上で、消費者に販売するスーパーマーケットやコンビニエンスストアに求められることはGRP（Ｒはリテール：小売）です。運送会社はGDP（Ｄはディストリビューション：輸送）です。その前の食品加工会社はGMP（Ｍはマニファクチャー：製造）です。そして当然農業生産はGAP（Ａはアグリカルチャー：農業）ということです。サプライチェーンの全ての段階で「Ｇ＊Ｐ」つまりグッド・プラクティスでなければならないということです。それぞれの段階でリスク評価を行って、対応策を講じて記録に残し、チェーン全体を通してリスク管理ができたときに、食の安全が担保されることになるのです。

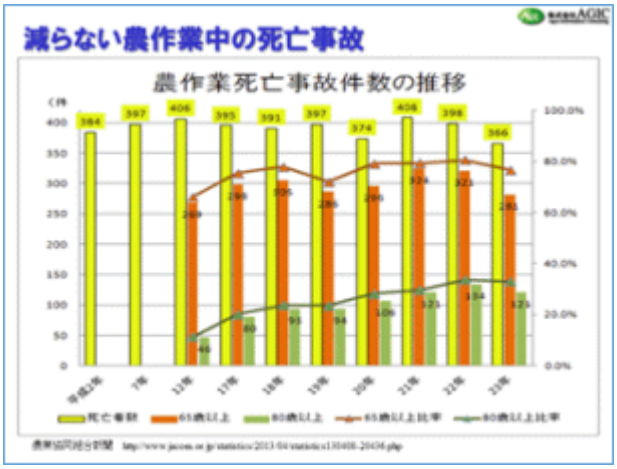
今や、チェーンのどの段階においても「Ｇ＊Ｐ」（グッド・プラクティス：適正管理）であることが、世界の食品業界で求められるルールになっています。GFSI（グローバル・フード・セイフティ・イニシアチブ）という団体は、併せると世界の食品販売の７割ぐらいを占める企業が加盟していると言われていますが、そこでは、食品安全認証制度を統一することで、どの企業でもどの国でも通用するという規格の国際標準化を推進しています。農業分野ではGLOBALG.A.P.という農場認証制度がその代表的なものです。グローバル企業がバイイングパワーを発揮して、生産段階に対しても世界規格の農場認証（GAP認証）を求めるという厳しい要求を出してきています。これから流通制度に乗せて農産物を販売する農家は、頑張ってGAPに取り組んでいくことが必要になります。

GFSIからの要請などもありますが、欧州の食品取扱業者は、それ以前からEUの包括的な商品安全規則で、HACCPなどの自己管理プログラムを実施するか、BRCなどのGMP認証を取得しなければならないことになっています。また、アメリカでは食品安全法によるFDAの強制的な監査があります。日本でも政策的にHACCPが推進されていますが、EUのようなすべての食品業者の義務にはなっていません。農業生産者のGAPも同じで、今のところ行政は取組みを推奨するだけです。強制か自主性かはいずれにしても、どんなに努力しても食品の安全を保障することはできません。安全性の確率をどう高めていくかが流通の各段階での課題なのです。

労働安全はGAPの優先事項

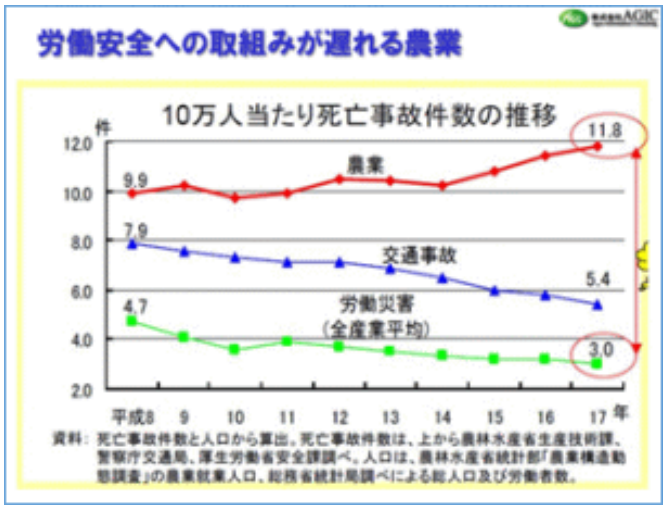
「安全」の反対は「危険」です。「危険」の度合いはリスクです。農業生産で起こるリスクをいかに減らしていくのかということがGAP（適切な農業管理）の最大の課題です。リスクの点で日本的農業事情には考慮しなければいけないもう一つのGAPの課題があります。

日本では、農作業中に毎年約400人が死亡しているのです。2013年８月の最後の週に、私は沖縄の宮古島で農業改良普及員のためのGAP実践研修会を行っていました。労働安全問題に関して「作業中に危険を感じたことはないですか？」「危険な道具や機械や場所はありませんか？」と質問したところ「この島で去年農作業中に死んだ人がいる。今年も死んだ。今年は隣の人」ということでした。隣の72歳の人が、ラッキョウの植付けのために耕運に行ったが、夕方になっても帰ってこないので、奥さんが心配して畑に行ったところトラクターのエンジンの音が聞こえた。しかし、ご主人の姿が見えないので後ろに回ってみたらロータリーに巻き込まれて、顔も判別できないような状態で亡くなっていたということです。身近にそんなことがあるとは余りにも驚きですが、そういう死亡例が日本中では年に約400件はあるのです。



次の表は、農作業中に亡くなる人の数で、毎年400人ですから、ハインリッヒの法則によれば、農作業事故にあっている人は11,600人になり、ヒヤリハットの件数は12万件にもなることになります。農業がこれほど危険な産業であることを知った時、消費者の皆さんは農業についてどのように思うのでしょうか。農家が危険な状態の中で、命懸けで仕事して「食品安全を確保しろ」とは誰も思わないはずです。農業の人権問題として見直さなければならなのではないでしょうか。

この事態を他産業と比べてみますと、農業で年間400人ということは、農業者10万人当たり11.8人です。これに対して、農業も含めた日本の全産業の10万人当たりの死亡者は３人であり、約４倍の差があります。規模の大きな企業的な農業をしている農場では、このようなことはありません。家族による零細な農業では、雇用関係が少ないことなどから事業者の社会的責任ではなく、全てが自己責任で行われているということになるわけです。ですから被害は一向になくならないのです。この問題を解決しなければ日本農業の持続可能性は絵に描いた餅になってしまいます。持続可能性は、環境と社会と経済のバランスが取れていなければならないと言われていますが、農業の持続可能性では、農業者の命と経済は優先して守られなければならない課題です。したがって、特に日本においては、GAPの目的である良い農業の要件の中には、労働衛生や作業安全および福祉の問題も入れなければならないのです。



●2014 年度 GAP シンポジウム『グローバルな食市場と適正農業規範』

《誌上ダイジェスト》

－21 世紀における農業の現状（課題）と国際標準としての GLOBALG.A.P.の実践－
（その２）オリンピックの食品調達には国際規格の認証が必要

『グローバル化する食市場を俯瞰する（１）
米国・食品安全強化法最新動向と日本の対応』
寺原　正紘（寺原事務所代表）

FDA（米国食品医薬品局）の査察官が日本に頻繁に来て、すでに 200 社以上の食品製造加工施設の査察を行っている（寺原氏は査察時の通訳を経験している）が、これらの根拠でもある 2011 年に公布されたアメリカの食品安全強化法 FSMA（Food Safety Modernization Act）フィーズマの内容と、それに基づく動きを基に、アメリカの食品衛生についての考え方が紹介された。

HACCP の概念やその実践は、アメリカ航空宇宙局 NASA が開発し、今や食品安全についての世界標準となっているが、その後のアメリカが国を挙げて FSMA に取り組まなければならなかったのは「なぜなのか」。

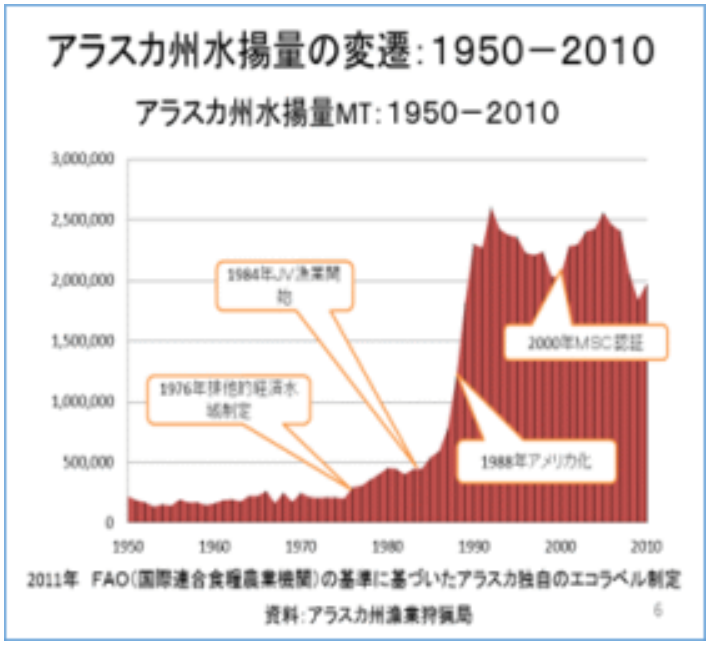
そのポイントを理解することが最も重要であるとし、主要な７つの連邦規則案とそれらの背景を基に FSMA の内容とねらい、そして日本が、それにどう対応すべきかについて講演があった。

『グローバル化する食市場を俯瞰する（２）
サステナビリティと日本の水産業』
浅川　知廣（米国大使館商務部水産専門官）

“アメリカ大使館の魚屋”を自任する浅川氏が、海外市場及び日本国内で開催される国際イベントにおける「水産物のマーケティングに関する重要点は何か」という視点で、①サステナビリティ、②安全な食品（HACCP）、③トレーサビリティについて講演をされた。

2020 年の東京オリンピック・パラリンピックを意識した対応も必要であるが、今後の日本の水産業は輸出に向かっていかなければならない。国際市場においては、以下に述べる①②③の国際的な標準化が出来ていなければ受け入れられない状況であり、アラスカなどの具体的な事例を基に、日本の今後の対応について示唆した。アラスカ水産業を例にとると、その特徴は、①徹底した資源

管理による漁場の環境破壊や過剰漁獲のない持続性のある漁業、②連邦政府の法律による HACCP の義務化、③製品の漁場、生産者、加工場などの流通経路の明確化である。



質問１　FDA(アメリカ食品医薬品局)の査察官が頻繁に来日することになった背景は、アメリカの取組みの強化でしょうか？　それとも日本に対する取組みの強化なのでしょうか？　日本がハイリスクカントリーとして位置づけられているのでしょうか？　その場合は、何に対してリスキーと認識されたのでしょうか？

浅川：アメリカの食品安全規制の法律である FSMA（フィースマ：食品安全強化法）という法律が理由であり、日本をターゲットにしているわけではありません。日本からアメリカに輸出する食品が、アメリカと同じ基準になっているかどうかを確認に来ています。中国には、FDA の役人が５人ほど常駐しています。何をしているか、日本の大使館からは判りません。常駐の理由としては、「中国からの食品が信用できないから」と考えられます。それに対して、日本の場合にはそういう問題はないということです。日本の水産では「はまち」が査察を受けて、１つだけ指摘されたことがありましたが、それは問題にはなっていませんでした。そういった意味で、日本の食品安全については良いと評価されているようです。

寺原：FDA の査察官は、世界中にでかけて調査しています。特に、今年 2015 年はターゲットイヤーで、10,000 件の検査を目指して世界中に派遣されています。中国においては、懸念材料が一番多いということで常駐制になっているようです。日本については、突然「日本に行って来い」と命令された査察官の話ですが、FDA は日本の伝統的な製法による食品について非常に興味を持っているとのことです。パックになった寿司、キッコーマン醤油の製法などに関心があり、それらをピックアップして査察したいということです。キッコーマンはウィスコンシン州とカリフォルニア州に工場を持っていますが、FDA が「日本食品の伝統的製法を知りたい」と言ってきたので公開したという経緯があったようです。案の定、その後、千葉県野田市のキッコーマン醤油工場に、FDA から査察を行いたいというメールが来たとのことです。

質問２　中国では、輸入した農産物を加工して輸出しているそうですが、中国の HACCP はちゃんとしているのでしょうか？　GFSI ではまだ ChinaHACCP を承認していないということですが。

浅川：中国には一部に首をかしげるようなことがあります。私どもが外国人として工場に入ってみると、「ここまでやるか？」というようなところがあるのです。靴にプラスチックのカバー、その上からプラスチックの覆い、手を洗って手袋をし、帽子をかぶり、エアシャワーを浴びるなどです。大連の工場で気になったのは、外から持ち込まれた原料が、次の加工エリアに入る際に、窓が開けっぱなしなんです。もし原料が危害物質で汚染されていれば「加工エリアも汚染される」という心配があります。そういう状態でも、その工場は HACCP ということで動いていました。また、去年、チンタオで行った我々の査察官は、数社の認証を蹴っています。勿論、その後改善されれば認証は

通ることになりますが、申請する中国の食品会社が 100%通っているわけではありません。

質問３　アメリカの FSMA は日本の一次産業も査察するようですが、GAP 認証を取得している日本の農場は免除されるとみて良いでしょうか？また、GLOBALGAP と査察とはどのような関係になっているのでしょうか？

寺原：FDA が FSMA で行っている査察の対象は、農作物という「原料」の食品安全ではないのです。対象は「直接、人の口に入るもの」であり、これまで農務省が行ってきた査察を、FDA が「直接口に入るもの」というくくりで一元化したということです。例えば、リステリア菌による食中毒が多発して多くの人が入院し死亡事故にもなっていますが、メロン、レタス、ホウレン草、ピーナツなど、そのまま食べるものが査察の対象商品なのです。日本から輸出されているレタス、ホウレン草などは皆無に近いので、アメリカは日本の農作物を査察の対象としたことはないのですが、今後レタスなどをそのまま口にするものとしてアメリカに輸出しようとすれば、査察の対象となります。その際に日本では、環境を考慮した GAP（農業規範）と cGMP（一般製造規範）が求められるでしょう。アメリカはこれまでの GAP 規格を見直そうとしています。また、HACCP というのは、調理（加工）に関わるものですから、農業では直接関係ないと考えて良いと思います。農業でも食品としての取扱いの実態がどうかという点（直接口に入るもの）で当てはまるかどうか検討すれば良いと思います。

質問４　アメリカでは、メロンからのリステリア菌中毒などがありましたが、アメリカ国内ではその後、管理の仕方や洗浄水の品質などの規制が強化されているのでしょうか？

寺原：「直接口に入る」という点が重要です。例えば、日本からアメリカに調理用に白菜を出す、あるいは業務用に出す、というのであれば、査察の対象から外れます。今回の強化法 FSMA で問題にしているのは、あくまでも「直接口に入るもの」としての野菜というものです。輸出する際にそこが一番大事なポイントになります。加工・調理用であれば問題はないので、そういったことであれば、それを明らかにすれば、今回の FSMA では適用外になる訳です。人が直接口に入れることを前提にして輸出する場合は、今度の強化法をよく読んでおく必要があります。アメリカの入管ではそれを明確にしています。一番いけないのは、加工用と嘘を言って通関して事故が起こるということです。

浅川：農産物と水ですが、アメリカでは、生育の際の水、灌水の用水には規格規定があります。農務省が決めた農業用水の規定値内の水質でなければ、生産の許可になりません。また、農作物を洗浄する水は、飲用に適する水でなければならないという規定があります。一般的に「人が飲んで害がない水」ということです。

質問５　魚を丸ごとアメリカに持っていくという場合は、普通は、HACCP は必要がないと思うのですが、また、リンゴなどの場合はどうなんでしょうか？

寺原：リンゴは直接口に入るものとして見事に HACCP の対象になります。刺身も対象です。

情報提供：ASEAN 諸国では、パックされたカット野菜が人気です。これは、洗わずに食べられるからということで、実は地域によっては「生で飲める水がないから野菜を洗えない」という事情があるようです。これと比べると、日本では、カット野菜はどこか判らないところで消毒されているから怖い、それよりも野菜は丸のままで買って、自宅で洗った方が良い、という逆転した現象があるようです。安全対策にも、国によってずいぶん違いがあるものだと思います。

パネルディスカッション
『輸出拡大とオリンピックで求められる持続可能な農畜水産業と国際認証』
司会：山田正美（一般社団法人日本生産者 GAP 協会常務理事）

今回のシンポジウムは、『グローバルな食市場と適正農業規範』というテーマで２日間開催され、パネルディスカッションは２日目の最後に行われました。パネルディスカッションでは２日目の講演者に登壇いただき、あらかじめ参加者から頂いた質問に答えていただく形で進めました。以下その概要です。

パネリスト：
中野眞氏（MJK ジャパン）
王清要氏（台北駐日経済文化代表処）
今瀧博文氏（GGAP 協会）
林英一氏（林技術士事務所）
田上隆一氏(FGAP 協会)
司会：山田正美（FGAP 協会常務理事）
※石田寛氏（経済人コー円卓会議）は所用により講演後退席されました。
（以下発言者の敬称は省略させていただきます。）

（司会）　会場の皆様から非常に多くの質問を受け取りまして、なかなか整理がつかないのですが、先ず中野さんからお願いします。「GLOBALG.A.P.認証は、どちらかというと最低限の規準に近いものと思っているのですが、実際の取引において GLOBALG.A.P.の認証を取得したという事実は日本農産物の販売価格の高さの説明に役立つものでしょうか」という質問です。

（中野）日本でもそうですが、インドネシアの消費者の方が GLOBALG.A.P.というものを知っているわけではありません。しかし、輸入元の会社や流通するスーパーや百貨店に関してはGLOBALG.A.P.の価値を分かっています。価格という面で直接有効かどうかということは、販売していく中で考えていくことになると思います。これはインドネシアでのプロモーションの中で、どのような伝え方をしていくのか、日本の高品質なものであることと、その裏にある手間ひまかけた高コストであること、というあたりを伝えていくのに GLOBALG.A.P.を使わせていただくということになります。

（司会）中野さんはインドネシアとの間で貿易のこともされているということですが、その中で、インドネシアへの輸出につながったのは、どのような経緯であったのか、これからの産地が輸出と結びつくには商社等とのつながりが大切だと思いますが、どうすれば結びつきができるのかを教えて下さい。また、メロンの様な高級品だけでなく、「普通の野菜を輸出につなげるには、どのようなことが考えられますか。インドネシア以外に輸出が期待できそうな国がアジアにありますか」という質問です。

（中野）我々の取組みは、小さな商社ですので、人と人のつながりというものを人づてに作っていくというような非常に小さな取組みから始めています。行ったり来たりして現地も見て貰いながら、手間ひまをかけて信頼関係を作っていく取組みをしています。やはり、ビジネスの基は人づてなので、そこが大切かなと思っています。MJK（中野氏の会社）の場合は、社長がインドネシアに

赴任していた時代の人脈をベースにしながら、横に広げていくということであります。ベトナムとの取組みもしていますが、これもたまたま浜松市の大学に留学していたベトナム人が浜松で起業しているというつながりから、「ベトナムへの農産物輸出ってどんなものか」というところから始まって横に広がっていくという地道な活動をしています。現在、インドネシアとベトナムにとっかかりを付けたところですが、今日お隣の王さんと知り合いになったので、台湾へ何か輸出できないかと話をしたり、ドバイに赴任しているハラール研修で知り合った輸出サポート会社の日本人とインターネットでドバイへの売込み方をアドバイスしたりしながらやっています。東南アジアおよびムスリムでの可能性は、日本の農家さんからしたら、たぶん作りおおせないくらいになるのではと思っています。

（司会）台湾の王さんに質問です。青森のリンゴ輸出の中ではかなり台湾の方に向いているというお話がありました。インドネシアではメロンがGLOBALG.A.P.認証を必要としているように、輸出する日本のリンゴのグローバル化に向けた台湾の認証取得に向けた動きはあるのでしょうか。

（王）日本の製品は、台湾では品質の保証が言われます。福島原発の放射能の影響もありますしGLOBALG.A.P.のような認証があれば市場には良い印象を与えることができます。

もう一つ言いたいことは、台北市のスーパーにはイチゴとか、リンゴとか、夕張のメロンとかがありますが、販売価格は、日本の市場より高いのではないかという現実です。やはり日本の製品は、農産物だけでなく水産物も台湾では良く売れます。品質的には評判がとても良いので、これから台湾の市場だけではなく、もし認証の取得ができれば、世界各国の市場を目指すことができると思います。

（司会）中野さんに質問が来ておりまして、メロンの事例でも結構なのですが、相手国の残留基準値というものもあると思うのですが、それに対応するためにどのような取組みをされましたか。また、GLOBALG.A.P.認証取得までどれくらいの期間かかりましたでしょうか。

（中野）残留農薬ですが、国によって違うと思いますが、インドネシアではそのデータを出せというのはありませんでした。他の国ではあるところもあるかもしれませんが、ケースバイケースだと思います。GLOBALG.A.P.に関しては、これはクラウンメロンというブランドを持った小さな出荷組合ですが、16 人の農家がチャレンジしたグループ認証です。認証にかかる経費は、一部行政の補助金をいただきながらやっています。当然コストは価格に反映するという考え方になると思いますが、16 人のグループなので、年間の出す量を考えると、価格そのものを高くするというより、自分達が価格を主張できるということが大事です。大半の市場経由では、農家が価格を決めることは全くできないわけですが、輸出に関しては新しい販路ということで、価格を主張できます。GAP のコストを細かく計算して上乗せするということはないのですが、費用を十分回収できる値段で売れるようにするには、「今度どうしたら良いのか」というのが、売る側の最大のテーマになります。その辺も、農家さんとのつながりを作りながら、PR していこうというところです。

（司会）今瀧さんには、GLOBALG.A.P.の現在の国内での認証数、団体・個人、それから国外、世界での認証数を教えていただけないでしょうか。また、日本における GLOBALG.A.P.の作業部

会とメンバー構成が分かりましたら教えて下さい。それから 3 点目に、ご講演の中で、GAP の中に HACCP の観点を含んでいるとのご指摘がございました。個人的には SSOP に近い印象を持っていますが、具体的にはどのような個所に HACCP の観点が反映されているのでしょうか。

（今瀧）まず、GLOBALG.A.P.の国内認証数ですが、認証の数と、グループ認証も含めた関係する生産者の数と 2 つ表し方があります。現在 GLOBALG.A.P.認証に関わっている生産者の数は、昨年の 6 月末で約 200 名でした。200 数十名程度しか認証に関わっておられる方はいらっしゃいません。認証数で言うと 100 を切ってしまうということです。それから海外では、関わる生産者の数で言うと 13 万人以上となっています。

それから NTWG（国別作業部会）のメンバーは 16 名おり、分野別に生産者のサイドの方、流通小売業のサイドの方、認証関係の方、認証会社の方あるいは企業内の二者監査をされている方を含めての話ですが、それから私のように資材関係、農薬であったり、農業機械であったり、といったところからの出身の方、4 分野から 4 名くらいずつ集まっていただいています。現在はこのようなメンバーですが、例えば、資材の中でもう少し議論を尽くしたい時に、さらに分科会のような形でいろんな方に入って頂くのは良いのかなと思っています。ただ、日本でこれから大々的に普及するために、NTWG メンバー自体を、今の 16 人から「50 人にしましょう」としたときに、果たして意見がまとまっていくかということも一つありますので、今のところは、議長に東京農工大学の澁澤先生にお願いして、こぢんまりとした形で運営しております。

それから HACCP の考え方というのは、全く HACCP そのものを入れているわけではないのですが、例えば、「リスク評価しなさい」という考え方の中で、管理点と適合基準の中に、十何ヵ所かリスク評価しましょうという風にあり、そこで HACCP 的な考え方で管理点を見出していくという対応になっていると思います。全く HACCP でやっているというわけではありませんが、まさにチェックリスト導入方式の弊害といいますか、「チェックリストを導入すればいいんだ」ということを避けるために、そういった手法がとられています。

（司会）今瀧さんに、国別の解釈ガイドラインについて、二つほど質問が来ています。一つは、水田の畦畔は病害虫の逃げ場になるので、日本では畦畔管理が重要となっています。その意味で、日本では畦畔の生物多様性という視点はないと考えています。半乾燥地帯の畑作と温帯・熱帯の水田作とは考え方が全く違うと思います。また、水道が飲める国と飲めない国があり、全くリスクの扱い方が違うように思います。GLOBALG.A.P.の普及にはそれぞれの地域での読み替えやガイドラインが非常に重要なのではないでしょうか。また、GLOBALG.A.P.にまつわる解釈が難しいということを挙げられ、国別の解釈ガイドラインが必要ということで、作業を進めているという話がありました。今後の作業スケジュールなどもう一度ご説明していただければ有難いです。

（今瀧）水稲の畦畔に関しては全くおっしゃる通りでして、だからこそ私どもは GLOBALG.A.P.の中に入って、アジアモンスーンの農業というところを主張していかなければならないのだろうと思っています。私が、フィールドマージンの話を取り上げたのは、水稲の畦畔をあのように管理しようといっているのではなくて、「これくらい考え方違いますよ」ということをご説明したつもりです。そういう意味で、ご質問の方のおっしゃる通りだと思います。しかし、そのことを主張していかないと、いつまでたっても GLOBALG.A.P.の管理点は変わっていかないので、半乾燥畑作農業が中心の GLOBALG.A.P.から水稲作中心のアジアモンスーンの農業も踏まえた管理を含めたものにしていかなければならないと思っています。そのために我々が技術作業部会を作って活動しているということです。

それから、日本の解釈ガイドラインについては、実は、野菜作と果樹栽培の解釈ガイドラインについて、ほぼたたき台が出来上がったところです。野菜作と果樹作では、海外の管理点と比べて日本では適合できないという点があまりなかったので、比較的簡単に終わりました。私達が見直しを考えている内の一つは、GLOBALG.A.P.ではコンバイナブルクロップといわれるもので、コンバインで収穫する作物という意味なのですが、アジアでの水田作を見据えた穀物をいう視点です。

それからお茶の分野ですが、GLOBALG.A.P.では、お茶は基本的にはエステート、大農園経営のお茶をイメージして作られていますので、日本のお茶栽培と全く違う形態なので、お茶についても見直しを図っていこうと思っています。お茶と穀物の部分は、これから作業を進めますが、あまりゆっくりしてはいられないので、２年とか、最終的に発行できるのは３年というようなタイミングで考えています。もう少し早めたほうが良いというご意見もあるので、これから４月以降、その関係で皆様方のご意見を汲み上げられるような体制を作っていきたいと思っていますので、その時は是非ご協力をお願いしたいと思っています。

（司会）稲作を含むコンバイナブルクロップやお茶につては２～３年で作りたいということですね。なるべく早くということで、少しの期間お待ちいただくことになろうかと思います。

林さんにハラールの関係で質問が来ております。ハラールの認証について、認証は今後統一する動きはあるのでしょうか。また、現在、最もメジャーな認証の規準はどのようなものでしょうか。それから、最も信頼できる権威のあるハラール認証は、マレーシアの認証と聞いておりますが、どうでしょうか。

（林） サウジアラビアとか、マレーシア、インドネシア、その他の大きい国々が統一したいという気持ちを持っているようです。それから２つめのご質問の「規格はどこが良いのか」というと、今のところはマレーシアの規格が一番取りやすいし、信頼性があります。その理由は、宗教がかった部分をかなり軽減しているということです。日本で言えば、JAS 法とかいうものに近くなりつつあり、技術的な部分が強調されてきています。その意味でマレーシア認証が良いのかなと私は考えています。

（司会）ハラール認証の関係でもう一つ、ハラール認証を取得する場合に結構費用が掛かると思うのですが、例えば１食品当たりどれくらい経費を見込んでおく必要があるのでしょうか。

（林）これは認証機関によるかもしれませんが、通常申請するだけでしたら１万円足らずであり、実際にハラール認証を受けるということでいろいろ手続きをしても、おそらく数万円だと思います。しかし、場所によっては、あるいは相手によっては、「50 万円かかりました」とか、「60 万円かかりました」とかいう方もおられます。これは、一つには要求が通らなくて改造したとかいうケースもたぶん入っているのではないかと思います。通常のやり方でしたらそんなにお金はかからないと思います。ただ、１年に一回は監査が入りますので、そこできちっとやっていないと、やり直しということになりますので、メンテの方は、認証を受けた側できちっとやっていく必要があります。相談したいのであれば、先ほど出した２社のどちらかへ相談されたら、かなり簡単に教えてくれると思います。

（司会）次に田上理事長の方に移ります。GAP そのものの考え方、普及ですけれども、国は GAP の普及をどうしたいと思っているのか、わかる範囲で教えていただけませんか。オリンピックへの認識も国がどう考えているのか、分かる範囲でお教えいただけないでしょうか。

（田上） 私は国の人間ではないので、全く分かりません。それでも、「田上個人としてどうか」ということを聞かれれば、当初から一貫して、GAP というものは国際的に通用する説明責任がある

ものと思っています。これまでヨーロッパ型を中心にやって来ていますので、全てにおいてサステナビリティというのは極めて大切であり、全てにおける大前提となります。当然そういうものが証明できるとなれば、トレーサビリティも当たり前です。国の政策となると、GAP は GAP、HACCP は HACCP、トレーサビリティはトレーサビリティ、ということになりまして、なかなか現場の、産地の、あるいは農業者の総合化された事業の中で統一的に取り組みにくいということで苦労をしてきました。国はどうかというのは、例えば私どもが大変な苦労をして皆さんに相談をしながら、Code of Good Agricultural Practice（GAP 規範、適正農業規範）を作りました。以前は、GAP のことを適正農業規範、今もそう表現している人がいます。しかし、それを見てみると、単なるチェックリストだったりして、がっかりしてしまいます。国に直接訊ねたことがありますが、「GAP 規範は作る予定はない」と言っていましたので、国とすれば、「これはやっちゃいけない」「あれはやっちゃいけない」という規制や法令に照らした範囲で、農業の適切な、健全な在り方とは何かというのをまとめ、これがガイドラインになっていますので、それを守っていくために「良い農業をどうするのか」ということをやっぱり産地が作り上げていかなければならないのかなと思います。

オリンピックの認識については、昨年の 11 月 27、28 日に、この会場で、同じような勉強会をやった時に、私の方から経済人コー円卓会議（CRT）日本委員会の報告結果を基に、「今、世界の動きはサステナビリティとレガシーですよ」、そして「東京五輪の委員会もそれを踏襲する」という話をし、「産地では今から準備しておかなければいけないですよ」ということを発表しました。それについて農林水産省の方が大変関心をもたれ、その後、数回の話し合いを持ちました。農林水産省では今、GAP の担当部署ではきわめて積極的にこの問題に取り組んでいるというお話を伺っております。私どもも、先ほどの CRT 日本委員会にも行ったり、彼らに来てもらったりしながら、オリンピック・パラリンピックの食料調達に関する専門的な調査を始めたというところです。

（司会）同じように田上さんに質問ですが、協会でグリーンハーベスター（GH)という農場評価制度を作って PR していますけれども、それと GLOBALG.A.P.との関係について今一度教えていただきたいのと、今後の展開について教えて下さい。

（田上）GLOBALG.A.P.というのは認証の枠組のことで、世界中にたくさん存在するスキームと表現される農場保証制度の一つです。良く勘違いされて「欧州の GLOBALG.A.P.がある、アメリカにも GAP がある、カナダにも GAP があり、GFSI に承認されている」と・・。私達の「生産者 GAP」は、生産者の意味の Farmers をとって FGAP と言いますが、「FGAP はどう違うのですか、同じなのですか」という質問が良くあります。私どもの FGAP は認証制度ではなく「GAP 教育システム」です。GLOBALG.A.P.やその他の認証制度（スキーム）とは全く異なります。先ず、そのことを押さえていただかなければいけません。それでは「FGAP は何のためにあるのか」といいますと、「GLOBALG.A.P.の審査でも、EU の環境保全型農業に関するクロスコンプライアンスの査察であろうが、はたまた農林水産省のガイドラインであろうが、国際的に期待される農業の在り方として、「法令の順守、予防の原則、汚染者負担の原則」を守った持続可能な農業として、現在の国際規格の水準で「許容される」、あるいは「健全な農業」と認められる水準を目指して、常に我が農場の、あるいは我が農業経営を高いレベルに保っておく、そのためには、「何が問題なのか」「何故問題なのか」「どうすべきなのか」ということを明らかにし、日々努力し、まさに「PDCA を繰り返していく」という教育システム、これがグリーンハーベスター（GH）評価制度です。

実は 2002 年から 2003 年、2004 年、2005 年とずっとヨーロッパのあちこちと行っています。スペインのアルメリア地方というのは３万ヘクタールものハウスがありますが、この人達は平均

1.5 ヘクタールくらい、１ヘクタールから 2.5 ヘクタール位の家族経営です。この人達は農協を中心に勉強会を開いていて、そこでの教育の仕組みというのは、大体さっき言ったような感じです。すなわち、専門家が農場をしっかり見て、「どこに、どの程度の問題があるから、どうしなさい」という指示を出していく、それに応えて行けば、結果として非常に高いレベルの健全な経営体になります。先ほどの HACCP 的リスク認識、そして、リスク排除の考え方も、自ずと取り入れていくことになります。この高い管理レベルが常に動いています。例えば GLOBALG.A.P.は間もなくバージョン５になり、バージョン４と５が並行して動くと思いますが、こうなると GLOBALG.A.P.を取ったということと、いつとったかということが大事になります。このように世界の動向を常に見ながら、世界レベルを意識してやっていくことが必要になります。その意味で、日本の農業は、勿論欧州の GAP とは細かい点が違うので、日本的なのかどうかということも明らかにしています。そんなことを考えながら、「日本の、我が地方の、この作物については、こういうやり方が健全だ」というものに一歩一歩近づけていくやり方として GH 農場評価制度があるということです。

（司会）あと２点ばかり重要な質問があります。先ず、王さんにですが、台湾では、福島第一原発の放射能汚染に関する輸出規制が、福島県はじめ５県を対象に行われています。日本の地元にしてみれば大きな課題です。輸出再開の見通しというのはあるのでしょうか。

（王）事故から３年経過しましたので、台湾政府は現場の状況を判断して、５県の農産物の禁止について検討しなければならないとしています。最近、日本政府と台湾政府が打ち合わせて、これから、もちろん市場の品物の検査状況によりますが、それによって科学的に判断することができると思います。これから５県の物は、いよいよ解禁しなければならないということは私も思います。

（司会）ハラールの件で林さんにもう一点質問がございます。日本でのハラール認証の状況はどうなっていますか。オリンピックに向けて増えてくる傾向にあるのかどうかということと、実際に日本のハラール認証品というのは国内向け、海外向けのどちらが多いのでしょうか。また、野菜や果樹で、既に取得している事例はあるのでしょうか。

（林）まず、「ハラール認証を受けたい」というところが増えつつあります。しかし、数は、各認証機関とも 30 件あるかないか位です。ですから日本全国でも、年間 50～60 件です。「具体的にどういうところか」といいますと、私は水産関係ですので、農業に関してはどの程度出ているのか、正直なところ分かりません。けれども、先ほども中野先生が言われましたように、農産物、すなわち「野菜とか卵などは安全だ」ということが前提になっていますので、こういうのは皆ハラールという前提になりますので、あまり農業関係の方からは出てこないかなと思います。ただし、加工食品に入ってくると分かりません。

（司会）残り少なくなりましたので、ここで、それぞれのパネラーの方から、一人１～２分で会場の皆様に対して、訴えたいこととか、自分の想いとか、お話いただけたらと思います。中野さんから宜しくお願いします。

（中野）本日は有難うございました。私の方は、輸出する小さな商社の立場で来ているのですが、本当は経営コンサルタントです。６次産業化のプランナーでもあることから、やはり輸出というのを捉えるときは、「持続可能な農業経営のために」、それから「地域・地方のビジネス活性化のために」というのが大前提でございます。そのための一つの取組みとして「輸出」というのを捉えています。ただ、新しい販路開拓は、農家が、農業生産者が主体でないといけません。簡単にいうと、国内のように、市場に販売を任せていると、新しい販路についても変りはないと思うのですが、せっかくならば農家さんが積極的にかかわっていくのが大切かなと思います。

輸出に関して言えば、「東京オリンピック」という世界から日本に来られる方々がいて、日本の食を知ってもらうという大きなチャンスがあります。そういうことも捉えてファンづくりをやっていかなければならないと思っています。その時に我々が地道な活動として取り組んでいくというのは、ブランド化といいますか、日本の食の品質の高さ、安全性の高さというものをブランドとして PR していこうと思っており、流通業者だけではなく、直接消費者の方々に届く、届ける仕組みを作ろうとしています。具体的にはフリーペーパーのようなものを現地で消費者向けに発行していこうと思っています。その際には、日本の商品だけではなく、「日本の食文化」というもの、食べ方であるとか、日本のお歳暮、お中元という贈り物の習慣も含めて、広めていきたいと思っています。例えば、インドネシアにはお歳暮やお中元といった贈り物の習慣がありません。誕生日には親戚や友達を集めて、本人が負担してパーティを開く習慣がありますが、その時にメロンを使って貰うにはどうしたら良いのかというご提案とか、ギフトの文化を伝えるのもあっても良いのかなと思っています。その際に「安全・安心で、高品質なんですよ」ということの裏付けとして GLOBALG.A.P.などの認証をきちんととっていく農家さんと一緒にやって行きたいなと思っています。とにかく、インドネシアとかベトナムと打合せをすると、我々の相手をしているのはセレブの方々、経済的に余裕のある方々でもあり、「これはオーガニックですか？」ということを必ず言われます。向こうの消費者の質問は、「オーガニックか？」、「安全か？」、「この果物には健康に良い成分は入っているのか？」などということを必ず聞かれます。そういったものをキチンと説明できるような、ちゃんとしたデータと情報を提供していくのが、これから大切なのかなと思います。

ということで、輸出は農業者にとって大きなチャンスであると思います。それから、そこに関わる食品加工業者にとってもチャンスだと思いますし、頑張っていきたいと思います。インドネシアとかベトナム、東南アジアに何か輸出したいものがあれば、お声をかけて頂ければ、お手伝いができますので、ぜひよろしくお願いします。

（王） 日本の農産物と水産物は、品質がとても良いと思っています。勿論、台湾ではとても評判が良いし、日本食も台湾ではとても人気があります。ですから、これからもし国際認証が加われば、大きな効果ができると思います。台湾企業は、日本企業とはいろいろと連携関係があり、日本側が弱いところを補うことができると思います。やはり台湾は、中国における豊富な事業の展開施設を持つ企業も多いですから、これから台湾と日本は、農業とか水産業とか食品産業とか、関係企業が連携して、色々な日本の農産物が、台湾を拠点として売れていくことを、私は確信しています。

（今瀧） 私ども GLOBALG.A.P.協議会を運営しておりますが、私の所属は農薬メーカーでして、この GAP の議論をすると、必ず後に忘れ去られがちなところに、検疫協定（SPS）の話とか、残留基準の話があります。このことがどこかに飛んでいってしまって、GLOBALG.A.P.を取れば世界へバンバン輸出できる、あるいは先ほどの中野さんの話、それから王さんの話でもありましたように、ビジネスを作り上げていくというのは顧客との間の関係なので、GAP を取ればそこまでたどり着くことはできます。そこから先はビジネスとなりますので、例えばブランディングということが必ず出て来ます。そういう意味で、地味な分野ですけれど、特に今回は県の方、行政の方が多くいらっしゃるということで、ぜひ作物保護の分野、病害虫防除の分野、それから日本の規準で農薬を使うのだけれども、海外へ輸出したときに引っかからないためにはどういう方策があるのか、例えば、農薬を使わないという非常に短絡的な解決策では決して品質の高い日本の農産物は輸出できないと思うのです。例えばお茶の場合、一番茶には農薬を使わず、二番茶以降に農薬を使いますが、八十数種の日本で登録のある農薬の内、海外で認められる残留基準のあるのはまあ十数種類しかな

い、とすると、十数種類で日本のお茶の病害虫防除はできないはずなのです。ですから、例えば農薬を使っていない一番茶、クラウンメロンのように「うんと高い一番茶を世界に胸を張って出していく」という考え方、発想の転換が私はあってもいいんじゃないかなと思っています。ちょっとそういう気持ちも込めて、これから GLOBALG.A.P.の普及を進めて行きたいと思っています。

（林）ハラールの問題は、「汚いものに触れていない」と考えれば良いと思います。難しいことを考えなくて良いのです。例えば韓国は金属の箸を使っていますが、汚いものの中に落ちてしまった場合、「それを拾って、きれいに洗いました」といっても、イスラームでは使うことはできません。日本人なら使ってしまうけども、イスラームの方は「それはダメですよ」という考え方です。汚いものはダメです。人間に害のあるものはダメです。この２点を押さえておけば、たぶんハラールの商品は上手に作れると思います。それから、水産物でも、残留基準の農薬から逃れられない部分もありますので、皆さんがお使いになった農薬などが海に流れ込んで養殖魚が引っかかって出て来ることもあるわけです。ですから、海外で問題になっている場合も、常に Codex とのすり合わせをやるということを話し合いの中では出しています。

（田上）どんなに GAP の必要性を解いても、認証を取るか取らないかという議論で直接認証が増えるということにはなりません。これは当然だと思いますが、「ビジネス上の必然があれば取る」ということです。インドネシアから言われ、取る必然性があったから相談に来られて、「じゃあ、取るためにはどうするか」ということで、具体的に取った訳です。そういった点で、日本の中の潮流においては、買い手が「認証がないとダメだ」といっている人は圧倒的に少ないと思います。そういう状況で「認証を取らなければならない」という理由はないのです。「じゃあ、認証を取らなくても良いのだから、GAP をしなくて良い」という理由にはなりません。GAP は必要であるということは誰もが理解しているはずです。だとすれば、「直近に迫っている対応は分かり易くて明らかですね」、あるいは「東京オリンピックでのサステナブルな食料調達も明らかですね。」そういうものに対して準備をしておくということが大事であって、「その自分が今どのレベルにあるのか」、「国際水準の中のどこにいるのか」ということを知らずに、己を知らなければ次の手も打てません。そういう意味合いで GH 評価制度というものを考え、多くの人達に賛同を得ておりますので、ぜひこういった方向で「GAP 教育システム」を利用していただきたいと思います。

（司会）予定した時間を少し超過しましたが、パネリストの方々には本当に有難うございました。

《国際協力報告》　　ラオスGAP指導旅行記（その３）

一般社団法人日本生産者GAP協会
理事・事務局長　田上隆多

LaoGAP認証取得グループ：エクサン村

ここでは、既にLaoGAP認証が発行されているエクサン村のGAPグループを訪問した様子をお伝えします。

エクサン村の生産者メンバーは全部で28名います。LaoGAP認証を取得したのは、エクサン村と隣のタオハン村の生産者からなるGAPグループで、野菜生産者が8名、果実の生産者が３名います。エクサン村には５名の野菜生産者がいます。GAPグループのリーダーはソンファン氏です。

農場の入口に掲げられた
プロジェクトのパネル

エクサン村の５名は、空芯菜やレタスなどを中心に生産しています。村には複数の仲買人がいて、生産者は仲買人に販売しています。価格は市場の価格に応じて決定されるそうです。GAPグループといっても、現在のところ、グループ単位での販売ではなく、個々の農家と仲買人との間で売買が行われています。

グループ管理について：今回の訪問では、このグループ管理の実態を詳細に掴むことができませんでした。グループ管理の規則文書等はなく、グループの組織図もあるのかないのか良く分からないというような返答でした。Sustainable Agriculture Production Association（SAPA）という組織の規則があり、規則文書を持っていましたが、これは今回結成されたGAPグループの管理規則ではなく、発行日も2011年とあり、今回のプロジェクト以前に実行されていた別のプロジェクトの規則のようです。グループ管理の記録は、ソンファン氏が管理しているということでした。ここで言っているグループ管理というのは、GAP認証に関する管理のことのようですが、グループとしてはメンバーの販売状況について管理・把握していないようです。グループの内部監査は、政府の内部監査トレーニングを受講したソンファン氏が行ったようです。

ソンファン氏の農場

ソンファン氏の農場概要：GH農場評価は、ソンファン氏の農場を対象に行いました。家族４人で営農し、主に夫婦２人が作業に従事しています。代々の農家で、親から営農を継承しています。管理農地は１反８畝ほどで、雨季には２棟の雨よけハウスで栽培しています。畑の半分は親の代から、もう半分はソンファン氏が新たに購入したものです。購入した畑は、30年前頃まではバナナなどが植わっていた非管理地だったそうです。ソンファン氏は、日々の農作業の内容をノートに記録していました。

土作り・肥培管理：基本的な土作りとして、牛糞と籾殻焼却灰を混ぜて１週間ほど発酵させた堆肥を施用していました。製造中に温度計測などがされていませんが、現物を確認したところ、堆肥は完全に発酵していました。その他、発酵させたコウモリ糞の有機肥料なども使用しています。化学肥料も少量使用しています。施肥についてノートに記入していますが、施肥量が記入されていませんでした。

育苗：育苗専用の場所はなく、畑に播種して育苗し、別の畑に移植していました。レタスの種は自家採取しており、その他の野菜は村の資材店で購入しています。購入伝票と品質記録は保管されていませんでした。店では購入できる品種が少なく、IPM等の観点から品種を選ぶことは難しいようです。

灌漑水：畑には毎日散水していました。収穫前にも散水します。使用する水は井戸水で、水質検査はされておりませんが、普段から飲用しています。

病害中管理・農薬の取扱い

“ハン”という蔓を発酵させた液やカニ殻を発酵させた液を忌避剤として使用しています。その他、化学農薬は村の資材店で購入したものを使用しています。

農薬散布機の洗浄水と農薬の空容器を古い井戸の中に廃棄しており、地下水汚染のリスクがありました。また、古井戸の蓋が開いており、子供が落ちるなどの事故の恐れが心配されました。

肥料と同様にノートに農薬の使用を記録していますが、成分名は記入されていませんでした。また、収穫前日数の記録がなく、収穫前日数の管理も厳密には行っていないようです。

農薬散布時の服装については、日本の多くの生産者と同様に長袖長ズボン、長靴、マスクを着用し、防護メガネはしていません。

空容器や洗浄水が捨てられている古井戸

農薬や肥料の記録ノート

資材の購入・保管

農薬や肥料は、村の資材店で購入しています。購入する農薬が国の承認を得ているかについては把握していません。また、購入した伝票を保管していませんでした。

農場内の小屋の中で、ポリバケツに農薬と肥料を一緒に入れて保管していました。小屋やポリバケツは施錠されていませんでした。古い農薬があり、農薬の期限は管理されていないようです。

農薬の入ったポリバケツ

収穫・調製・個人の衛生

収穫した農産物は水洗いされ、束ねて出荷されます。①バケツで軽く泥を落とす、②大きなタンクで仕上げ洗いをする、③水を切り、束にして、竹カゴに置いてさらに水を切るという流れで洗浄されます。野菜を洗う水は灌水と同じ井戸水を使用しており、水質検査はされていません。

農場の端にトイレが設置されており、汚水は地下浸透されます。トレイの傍には手を洗う設備

がありません。農場の中ほどにコンクリート製の溜め升があり、そこに溜めた水で手を洗っています。石鹸などはありません。溜め水は、手洗いに使用したり、道具の洗浄に使用したり、多目的に使用しています。

ソンファン氏は、GAP研修の中で食品衛生に関するトレーニングを受けたそうですが、妻やその他家族の作業者は衛生トレーニングを受けておらず、あまり衛生への認識がないようです。

農場内の溜め水

仲買人が庭先に買付けに来て、野菜を計量し、中身を別の容器に移して持っていきます。出荷伝票等は発行されていません。その代り、ソンファン氏は、自らノートに販売記録を書いていました。ただし、記録は日付、量、価格のみで、どこに販売したかは記入されていません。

GAP普及ニュース第41号「ASEANGAPに沿ったLaoGAP認証の推進」でも述べましたようにLaoGAP認証が発行されているにも関わらず、農場管理の実態については幾つか不適切な管理が見受けられました。ソンファン氏は、筆者の改善への助言に対して真摯に耳を傾け、前向きに改善すると宣言してくれました。

次回は、同じくLaoGAP認証が発行されているノンカイ村のGAPグループを訪問した様子をお伝えします。

産地全体の良い農業への道、グリーンハーベスターGH 評価システム

GH 評価制度評価員（岐阜県）
飛騨農業協同組合 トマト部会　田尻久徳

GAP との出会い

私自身が GAP に出会ったのは６年前です。「イオンのグリーンアイ・ブランドに出荷するために必須」とのことでしたので、すでに始められていた先輩方を含め、多くの方々に教えて頂きながら取り組んできました。そして次の年の秋には、新たにスタートした一般社団法人日本生産者 GAP 協会の GH 評価制度の農場評価を先輩とともに受けました。なにぶんそのころは GAP を意識して農業をするようになったばかりで、あれもこれもできていないんじゃないかと、とにかく「GAP」に追われていたような感覚を思い出します。評価結果の総合得点は 835 点。「なかなか高評価ですよ」と言われ、「とにかくほっとした」というのが感想でした。今考えると、「評価」を受けたことで随分と楽になったように思います。

実際に GAP を意識する中で大変だったことも多くありますが、「自分のやってきたこと、ひいてはグリーンアイ部会がやってきたことに大きな間違いはなかったんだよ」と言って貰えたからです。うまく言えませんが、GAP を意識して農業をするうえでの「キモ（本質）」がおおよそ見えた瞬間でもあります。これ以降、GAP に追われる感覚は随分軽くなりました。

それまではチェックリストという名のアンケート用紙

私は岐阜県高山市にある丹生川町のトマト部会で、GAP 推進班という組織のメンバーでもあり

ます。先にあげたグリーンアイ部会でもトマトを出荷しておりますし、レギュラーのトマトの出荷もしている、というのが現在の状況です。グリーンアイ部会にも出荷を始めた６年前、似たような時期に我々の産地でも「ひだ GAP」と銘打って産地 GAP がスタートしました。しかし、どこの産地でも行なったような「チェックリストありき」の GAP です。チェックリスト自体に間違いはないのですが、年１回の研修と、チェックリストという名の実質はアンケートです。農家がかかえる問題は多いと思うのですが、改善はなかなか目には見えてきませんでした。

有利販売よりも GAP が大切

そんな頃、グリーンアイ部会の先輩方が言っていました。「俺はグリーンアイの出荷はやめても GAP はやめんぞ。これはものすごく大事なことや」と。最初は有利販売の一つのツールとして始まった GAP でしたが、「有利販売よりも GAP(＝良い農業であること)の方が大事だ」と多くの方が言うのです。この言葉は、おそらく私の農業に対する基本姿勢に大きな影響を与えた言葉だといえるでしょう。

また、他の先輩は、「お前ら勉強もしとるんやで、若いお前らがみんなに『GAP とはこういうもんや』って広めなあかん」とも言っていました。私も良い意味でバカだったのかもしれませんが、GAP が必要と言ってくれる先輩方の期待感と、今後かならず必要となる GAP の普及をするという使命感のもとに、数人の仲間とともに、当時の部会役員のもとに連日押しかけ、思いを語り、ついにトマト部会の中に「GAP 推進班」が立ち上がりました。今年度で４年目となります。

GH 評価員資格試験に合格

私自身も少しでも「良い農業」になるように取り組みながら、この産地がどうすれば「より良い産地」に向かうのか、GAP 推進班で日本生産者 GAP 協会のシンポジウムやセミナーに参加し、またその研修を踏まえた上で、知恵をしぼりながら取り組んできました。そんななか、また新たな転機がやってきます。「GH 評価制度評価員」の資格取得です。どうせなら、多くの人が取得できた方が良いと、推進班の中で仲間をつのり、研修・トレーニングを経て、推進班の中で４名が資格を取得することができました。

GH 評価員資格試験では新たな出会いもありました。岐阜県下呂市を中心にした米生産グループの「龍の瞳」部会の若い生産者との出会いです。じつは同じ高山市丹生川地区内の後輩だったのですが、「龍の瞳」部会での GAP 研修に参加しており、田上さん（日本生産者 GAP 協会の理事長）を通じて同じ志をもつ農家だと確認することができました。そして、彼も一緒に評価員の資格をとりました。この狭い地域に５人の評価員が同時に誕生しました。

GH 評価員による公平・透明な農場評価

そしてこの春、「龍の瞳」部会が GLOBALG.A.P.の取得を目指すとのことで、農家の評価をして欲しいとの依頼がありました。本来、評価員は一人で評価をしても良いのですが、万全を期すために、あえて５名で評価を行い、その結果をもとに合議で判定を行うことにしました。結果として、合議という手段をとったのは良かったと感じています。我々は、資格は取得しましたが、前回の評価（トレーニング）からブランクがあるために「見落とし」や「不正確な評価」がどうしてもでてしまう心配がありました。実際に評価をしてみて、もう少し慣れないと一人での「見落としのない評価」は難しいと感じました。ですが、それぞれが普段から GAP を意識して生産しているだけに、

見落としさえなければ、およそ「正確な評価」であったように思います。

農家の評価に際しては「龍の瞳」部会員の方々がみえていました。評価上の問題点や質問に対しては、具体的に案を示しながら、その都度基本的な考え方を伝えながら評価を行いました。「限られた場所で、建物で」、「どうレイアウトをとれば、どういう作業動線になるのか？」、「このものが必要なのか？ あってはいけないものなのか？」、「農薬の選択から使用、保管、空き瓶の廃棄に至るまでは適正なのか？」、同様に「肥料の使用は？」、「記帳は十分か？」などといった部分です。「かつて私達が教わったように」、「かつて改善指導をされたように」、「自分達が行っているように」伝えてきました。

今回の評価は一件のみでした。５人の評価員がいることを考えれば、合議を行うことを想定しても２件ぐらい評価した方が、部会全体の実態は把握しやすかったのかもしれないとも思いました。自分が初めて評価を受け、また実際に評価に行って感じることは、「GAP であることを目指す農家は、一度は評価を受けてみるべきだ」ということです。GLOBALG.A.P.取得をめざすのであればなおさらです。「評価」は一般的な「監査」ではなく、農家の立場に立った評価員による「点検」です。たとえ評価が悪くてもかまわない、農場における問題が明らかになり、さらに改善の優先順位がはっきりするので、その農家は今後楽に向かっていけるはずです。私自身も指摘を受けた評価レベルの悪い部分を優先して改善を行ってきました。

産地全体で質の高い農業へ

私自身の GAP における今の立場としては２つあります。まず１つ目は、産地全体での GAP 推進を目指す推進班としては、「GH 評価制度」を参考に「ひだ GAP」のチェックリストを用いた部会員全体の点検を目標としています。推進班員は 10 名いますので、全員のスキルアップも必要です。残念ながら全ての農家が GAP 実践に前向きなわけではありませんが、それぞれの農家に改善点に気づいて貰い、少しでも「良い農業」に向かうよう手助けをし、また後退しないように継続的な評価、そして改善を行っていければと考えています。また、そのためにも引き続き研修などを通じて部会全体の意識向上につながっていければと考えています。「ひだ GAP」でも研修は行っていますし、GAP 推進班が立ち上がったからといって急激に良くなったということもありませんが、少しずつじわじわと皆さんが意識されるようになっているように感じられます。県の農業指導普及員の方々からも、他の地区に比べると相対的に GAP に対する意識は高いと言われています。今後もこの流れは大切にしていきたいと思っています。

もう１つは、小規模部会であるグリーンアイ部会での GAP の実践です。この部会は、近い将来 GLOBALG.A.P.の取得を目指すことになるはずですので、一部会員としても、また一評価員としても、もう少し頑張らないといけないと思っています。

私自身は、GAP は人として守るべき条理「道：どう」ではないかと感じています。私自身は、何も修めてはいませんが、それは茶道や剣道などと同じ「道」です。どこまでがゴールということはなく、しかし、ただゴールと思う方向に向けて研鑽を重ねていくものではないか・・なんて少し偉そうでしょうか？

私自身の良い農業への道と、産地全体の良い農業への道、どちらも「ゴールの方向を目指して歩んでいけたらいいな」と思っています。

株式会社 Citrus の農場経営実践（連載 17 回）

～Citrus の６次産業化に向けて～

一般社団法人日本 GAP 協会理事
元和歌山県農業大学校長（農学博士）
株式会社 Citrus 代表取締役佐々木茂明

弊社の６次産業化がついにスタートしました。本誌の第 41 号で紹介させていただいた、平成 27 年１月からの「ものづくり事業」を施行するための取組みを紹介したいと思います。「ドライベジタブル＆ドライフルーツの生産」をテーマにした事業の設備投資に対する公募が平成 26 年 9 月 29 日採択され、続けて補助金の交付申請を行ったところ、11 月 12 日付で補助金交付の決定通知が届きました。この通知を受けたあとでないと着工できないルールとなっていて、施行期限は平成 27 年９月末とされています。この期間に導入する機械の仕様書を作成し、見積書を２社以上とり着工しなければなりません。農林水産省の総合化計画を作成した時に、県内の乾燥食品の製造現場の実態や、乾燥機器類については、県工業技術センターで情報を得ていましたが、弊社が計画している食品に対する専門の乾燥機がなかなか見つかりませんでした。万能の食品乾燥機は探せませんでしたが、乾燥機をコントロールすることでその農産物に適した乾燥を行えるということが判り、乾燥機械メーカー３社に問い合わせました。その中に横風式の通風乾燥機を見つけ、その乾燥機を導入している企業から情報を得て、その導入を決定しました。決定した食品乾燥機は「フルタ熱機」の椎茸用乾燥機を弊社が計画している農産物にプログラミングしてもらう条件で発注しました。

５月 20 日、設置工事は終わったところです。弊社が計画している農産物の乾燥製品の試作をフルタ熱機が自社で何回か試験したものを国際食品工業展（フーマ 2015：東京ビッグサイト）の会場に展示するので、そこで今後の乾燥品生産計画を打ち合わせることになり、6 月 11 日に東京ビッグサイトで開催された展示会場を訪ねました。フルタ熱機の技術者の Y 氏は、実際のサンプルを元に試験運転の打合せをしました。

図１　フーマ 2015 会場　ビッグサイト

そこに願ってもない助っ人の登場です。本誌 GAP ニュースの編集長である石谷孝佑理事が急遽フィリピンから帰国し、弊社の乾燥事業の指導に展示会場に駆けつけてくれました。石谷氏は、茨城県つくば市在住で、(社)日本食品包装協会、(社)日本生産者 GAP 協会、(合)みずほの村市場などの役員をされ、日頃は本誌の編集に取り組んでおられることは重々承知をしていましたが、このと

きまで食品乾燥研究の専門家であることを知りませんでした。石谷氏は「食品乾燥は地球を救う」をテーマに講演活動をされており、乾燥関係のたくさんの資料をいただきました。展示会場でフルタ熱機の技術者Ｙ氏とも熱心に協議をして下さり、Ｙ氏は感動していました。このとき、会場にフルタ企業集団の最高顧問で創業者の古田幹男氏も同席となり、有意義なフーマ 2015 への参加となりました。

展示会場には、食品乾燥機のメーカーとして、静岡製機株式会社、大紀産業株式会社も出展しており、乾燥食品のサンプルが多数展示されていました。フルタ熱機は、宮崎県の椎茸乾燥を担っている会社ですが、こちらの乾燥機メーカーは、一般の食品乾燥では先駆者のようです。

そのほかに農産物などを乾燥するための下準備に必要な機材であるスライサーや製品の包装機なども調査して回りました。目的とする機材には５万円くらいから 250 万円くらいまでの幅があり、こちらについてはまだ決めかねています。なにしろ食品加工の展示会は初めてで、食品加工は農業とはほど遠い存在でしたが、６次産業化となると、この分野の知識が重要であることを改めて知りました。

さて、今後ですが、サンプルを作成した後の取引先に対しての提案などをしていかねばなりません。これまでは口頭での打診はしてきたものの、やはり製品のサンプルを示さないと何も始まりません。青果物のように「市場への出荷」とはいかないので大変です。県の６次産業サポートセンターが主宰するセミナーで、コンサルタントから「飲食店を含む食品産業の 70%が３年以内に倒産しているので、あなた方もその覚悟で始めて下さい」と冒頭で話があり、その言葉にショックを受けました。これを肝に銘じ、加工食品の世界に入って行かなければなりませんが、現在はまだ不安で一杯です。

このような中、先日、近畿農政局の経営・事業支援部事業戦略課から総合化事業計画の実施状況報告書の提出を求められました。法人の認定者の場合、直近の決算報告書（事業報告書、貸借対照表（B/S）、損益計算書（P/L）、販売費及び一般管理費の明細、製造原価報告書等）を添付せよとのことです。この６次産業総合化計画については、本誌の第 37 号で紹介しましたが、実施事業報告の必要性を見落としていたようです。このことについて提出を拒否する旨の抗議をしましたが、６次産業化ネットワーク事業（補助事業）は不採択となり、農林水産省の補助事業は受けていなくても、「総合化認定は別事業で報告義務があります」との指導がはいりました。単なる情報収集のための資料提出には抵抗したくなりましたが、現在、提出に向けての準備を進めています。

しかし、総合化計画とは誰のためにあるのか、いささか疑問に思います。「認定したから近畿農政局の主宰する認定式に出席せよ」であるとか、「認定された事業所は資料を提供して新聞で公開する」など、補助金が伴う事業なら仕方がないと思いますが、事業所が今後に向けて計画している内容を「認定したから公開してよい」とは思いません。本事業の認定された件数は発表されていますが、補助事業にどれだけ採択されたのか現場ではわかりません。これもお役所の都合で作成された要項のような気がしています。とはいいながら、弊社のこれまでの取組みの見直しの意味で、この報告書はまとめてみたいと考えています。

話はもとに戻りますが、導入した食品乾燥機でいろんな商品づくりにチャレンジしようと考えています。今ある既存のものから、新たな乾燥製品を生み出したいと考えています。読者の皆さんからのアイデアのご提案をお願いします。下記のメールアドレスで、お待ちしています。

info@citrusarida.jp

図 2　乾物サンプル（フーマ 2015 にて）

《農水省の動き》

◆GAP 戦略協議会の開催について

【生産局農産部技術普及課】

安全でよりよい農産物を持続的に生産・供給していくためには、農業者自らが農業生産の持続的な改善活動である農業生産工程管理（GAP：Good Agricultural Practice）の実践を通じて、食品の安全性の確保、環境の保全、農作業安全対策に継続的に取り組むことが重要です。

現在、先進的な農業者により GAP の活用が進められているものの、未だ一部の農業者の取組に留まっています。また、我が国農業者が GAP に取り組むことを通じて、海外の小売企業等が求める農産物の取引基準を満たすことは、我が国農産物の輸出拡大にも寄与します。

このため、GAP 関係者の力を結集し国内における GAP の取組の裾野を広げ、我が国農産物の安全性等の向上を図るとともに、国内外の消費者・実需者等の信頼確保に寄与することを目的として平成 27 年 3 月 19 日に「GAP 戦略協議会」を設置するとともに、その第 1 回協議会を開催しました。

第 1 回協議会では、農業者、GAP 運営者、流通・小売業者、学識経験者等が一堂に会し、国内の GAP の普及推進、活用や、輸出促進に向けた GAP の課題について活発な意見交換が行われました。今後は GAP の理念の普及及び活用の拡大に資する人材育成、ICT の利活用等についても議論を深めていく予定です。

協議会で使用された資料と議事要旨は、農林水産省のホームページ上で随時公表いたしますので、参考としてご活用ください。　http://www.maff.go.jp/j/seisan/gizyutu/gap/

※問合せ先　　農林水産省　生産局　農産部　技術普及課　（担当：飯野 03-3593-6497）

【編集後記】

松田友義先生には大変お世話になりました。私にとっては突然の訃報でした。謹んで松田先生のご冥福をお祈り致します。

今回の巻頭言は、日本農業新聞社の元編集委員の山田優氏にお願いをしました。本年６月より動き出した日本の「地理的表示（ＧＩ）保護制度」について解説をいただきましたが、ＧＩは農産物の国内販売、輸出において強い武器になる可能性を秘めていますので、是非お知りおきいただき、できれば活用して頂きたいと思います。

前号に引き続き、今回もシンポジウムの講演内容について再録させていただきました。また、パネルディスカッションについては、シンポジウム資料に載っていませんので、できるだけ詳細に再録しました。ご覧いただき、お役に立てていただければと思います。

今回は、飛騨農協トマト部会の田尻さんから「グリーンハーベスター（GH）評価システム」の導入における評価員としての経験談をお寄せいただきました。農業現場では、評価のためにいろいろな苦労をされており、それを克服して、合議制による評価の客観性を示していただいたことは、これからの GH 評価システムの普及にとって非常に有意義なことと思っています。

佐々木さんの連載は、６次産業化のプロジェクトへと発展しており、目が離せなくなっています。何とか成功して頂きたいものです。

話は変わりますが、TPP が現実のものになりつつあります。TPP は農業ばかりではなく、日本の産業の姿を大きく変えることになるかもしれません。貿易立国としての期待もありますが、一方で農業に対する影響も懸念されます。ここのところ、稲作農家はコメ価格の暴落で困っていますが、稲作の専業農家は本当に少数派になってしまいました。アセアンに新天地を求めている稲作農家も出てきています。日本政府は農地の効率的な集積を目指した施策を展開していますが、現状ではなかなか進まず、そもそも稲作が儲からなくなっていますので、後継者も育ちません。日本の専業稲作は、定年を遥かに過ぎた人の責任感だけで続けられているようにも見えます。こういう人達は、今のままでは、TPP により最後の息の音が止まってしまうかもしれません。

一方、元気な農家は、TPP を契機に高品質農産物を海外に輸出しようと思っているようです。これを後押しする農林水産省の補助金で GLOBALG.A.P. 認証を取ろうとしています。

６月末、茨城県つくば市にある農産物直売所「みずほの村市場」のバンコク支店を覗いてみました。茨城県で採れた青果物が翌日にはバンコクの店に並びます。メロン１個 4000～5000 円と日本の価格の約２倍で売られていますが、品質が大きく違うので、売れ行きは良いようです。日本人の多く住む地区にお店を出していますが、お得意様はタイのお金持ちや高級レストランなどです。日本の青果物の味も浸透しつつあり、嬉しい限りです。

日本農業の中心である水田は、日本の原風景であり、日本の環境にとって多面的機能を発揮する重要な存在です。水田を保全しながら環境保護と多面的機能を発揮させる農業こそ、日本農業の生きる道だと思っています。日本の農業は、欧州のような「サステナビリティ」を中心とする「GAP の義務化」と「環境支払い」にならなければ、発展の道はないと思っています。

TPP が現実のものになると、農協は困るかもしれませんが、本当に困る農家が少なくなっているのは悲しいことです。水田等の耕作放棄地をなくし、中山間地の環境悪化を食い止め、限界集落をよみがえらせるためにも、中山間の農業や専業の稲作農業で食べていける「環境支払」が必要です。これにより日本の農業と農村は甦り、花形産業になると確信しています。**（食讃人）**

GH 評価制度

「日本 GAP 規範」に基づく農場評価制度

プロフェッショナルの評価員による農場クリニック！

GH 評価制度は、持続的な農場経営と産地育成のための GAP 教育システムです。

- 農場や生産組織が、消費者に信頼される健全な農業を実践するためのポイントを提供します。
- 評価員が、管理の実態を調査し、「どこに問題があるのか」、「なぜ問題なのか」、「どの程度問題なのか」を明らかにします。
- 評価の結果は、詳細な報告書でお渡しします。
- 本制度は、「農産物認証」や「農場認証」を目的としていません。
- 報告書に基づいて、全ての農場が自らの改善に役立てることを目的にしています。

GH 評価制度は、農場や生産組織が「日本 GAP 規範」の示す内容をどの程度達成しているかを評価し、農業経営や生産技術などの改善指針を提供し、自己啓発に資する「GAP 教育システム」として開発されました。
農場や生産組織は、評価結果に基づき、「自然環境や農業環境」、「農業に携わる人や生活者」、「農産物や食品」などに関するリスクを低減するための改善計画を実践します。

GH 評価制度の特徴

５段階の項目評価です。

「○」と「×」の単純な評価ではなく、各項目のリスクレベルに応じて５段階で評価します。

評価	レベル	点
評価０	問題なし	0
評価１	軽微な問題	-5
評価２	潜在的な問題	-10
評価３	重大な問題	-15
評価４	喫緊の問題	-20

減点方式です。

持ち点 1000 点から各項目の評価に応じた点数を減点します。

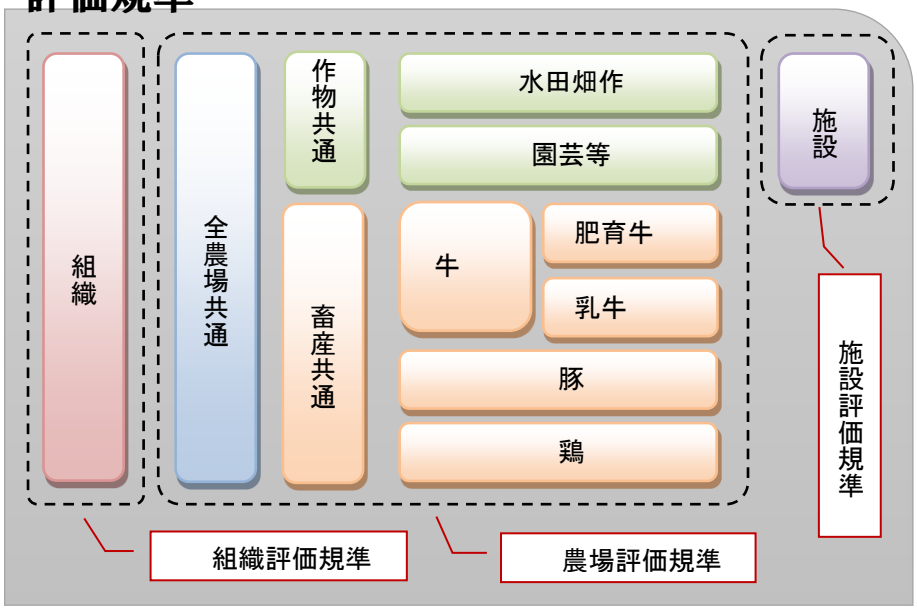
「問題項目の個数」だけでなく、「どこが」「なぜ」「どの程度」問題なのかを明確にすることが評価の要です。

集計表と詳細報告書をお渡しします。

項目の分類ごとに、５段階の各評価がいくつずつあったのか、集計表にすることで、農場管理の全体像が把握し易くなります。

全ての評価項目について、評価の理由・根拠を明らかにした評価コメントを記入し、詳細報告書を作成します。

評価規準



（農場評価証書サンプル）

評価の種類

（1）農場評価

部会などの生産組織に所属しているか否かに係わらず、農場単独での遵守レベルを評価します。

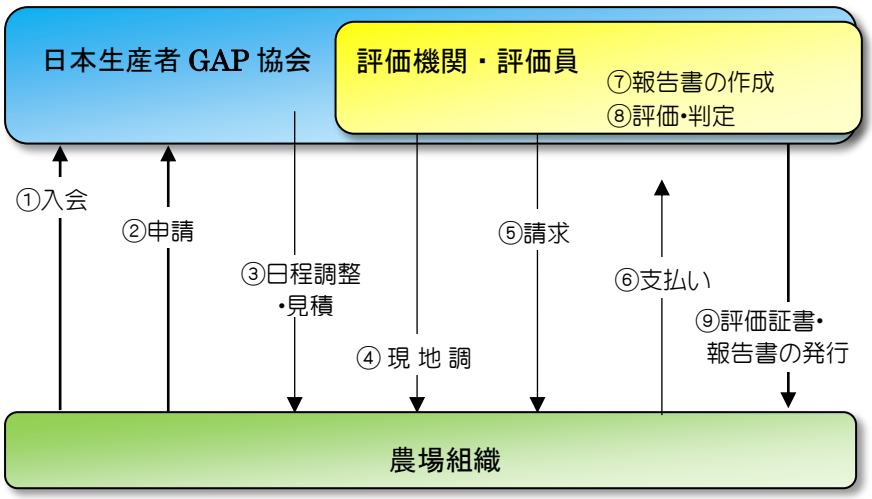
（2）組織評価

所属する複数の農場の管理・監督の状況を評価する「事務局評価」と、所属する個々の農場の管理状況を評価する「サンプル農場評価」からなります。

（3）施設評価（オプション）

生産組織が管理し、組織評価の対象農場が共同で使用する農産物取扱い施設の管理実態を評価します。施設評価は、組織評価のオプションとして評価を受けるかどうか選択することができます。

評価の手続き



GH 評価費用

年会費	個人　10,000 団体　20,000
＋	
農場評価費	40,000／1 農場
＋	
旅費	実費

評価のお申込み／利用会員入会／「日本 GAP 規範」のお求め

一般社団法人　日本生産者 GAP 協会

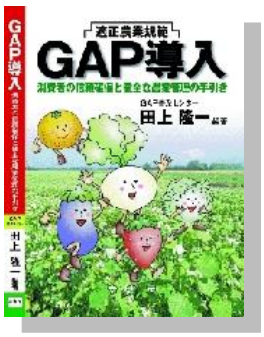
住所　〒305-0035　**茨城県つくば市松代 3-4-3　松代ハウス A-402**

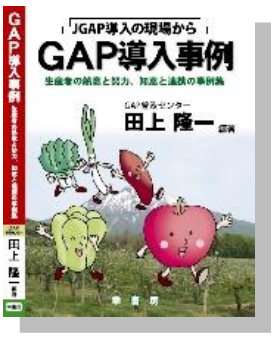
電話　029-861-4900　FAX　029-856-0024

メール　mj@fagap.or.jp　URL　http://www.fagap.or.jp/

【目指す GAP の理念】: 適切な農業管理（GAP）は、農業生産者の守るべきマナーです。GAP は、自らの農業実践と農場認証制度により得られる信頼性を通して、自然環境と国民・生活者を守るための公的な規準として機能させるものです。GAP は、持続的農業生産により自然環境を保全し、安全な農産物により消費者を守り、併せて生産者自身の健康と生活を守るものです。そのためには、日本の法律・制度や社会システム、気候・風土などに適合した日本農業のあるべき姿を規定する「日本 GAP 規範」（Japanese Code of Good Agricultural Practices）とそれを評価する物差しである「日本 GAP 規準」が不可欠です。日本生産者 GAP 協会は、これらのシステムを構築・普及し、日本における正しい GAP を実現します。

《GAP シリーズ》 定価（本体 1,900 円＋税）





《GAP シンポジウム資料集》 定価（本体 1,500 円税込）

「日本農業を救う GAP は？」

2009.3

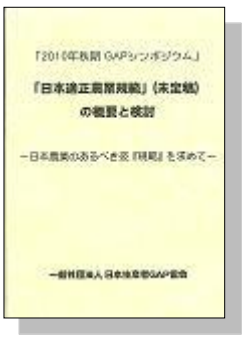
「GAP 導入とそのあり方」

2009.8

「欧州の適正農業規範に学ぶ」

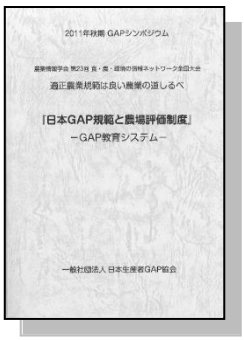
2010.4

「日本適正農業規範の概要と検討」



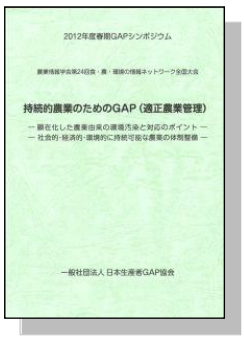
2010.10

「日本 GAP 規範と農場評価制度」



2011.10

「持続的農業のための GAP（適正農業管理）」



2013.2

『イングランド版適正農業規範』
定価（本体 1,500 円税込）

『日本適正農業規範』（未定稿）
定価（本体 1,500 円税込）

『日本GAP規範Ver.1.1』
定価（本体 2,500 円)+税）
会員 1 割引・10 冊以上 2 割引

『GAP 普及ニュース』は一般社団法人日本生産者 GAP 協会の機関誌です。
1 月　3 月　5 月　7 月　9 月　11 月の隔月に発行されます。

正会員（入会金：個人 15,000 円、団体 30,000 円）
個人会費：10,000 円　　団体会費：20,000 円
利用会員　個人会費：10,000 円　　団体会費：20,000 円
賛助会員　賛助会費：１口 30,000 円（１口以上）

協会の会員は、会員価格での GAP シンポジウムへの参加ができるほか、㈱AGIC の GAP 普及部のサービスも受けられます。㈱AGIC の GAP 普及部では、GAP に取り組む生産者（個人・グループ）と、GAP 導入を指導する普及員や指導員の方々への継続的なサポートを実現するために、GAP の無料相談サービスを行っています。

《会員の皆様の自由な投稿を歓迎します。皆様の疑問にお答えします》

《一般社団法人日本生産者 GAP 協会のプロフィール》

一般社団法人日本生産者 GAP 協会は、「持続的農業生産により自然環境を保全し、生産者の健康と安全を守り、併せて農産物の安全性を確保して消費者を守る GAP」のあり方を考え、日本の法令、気候・風土と社会システムに合った GAP の振興を図る組織です。

このため、日本生産者 GAP 協会は、GAP に関する書籍の出版、GAP シンポジウム、各種セミナーを開催するとともに、個々の生産団体や生産者の実態に合わせた効果的・効率的な GAP 実践の普及を担っています。

一般社団法人日本生産者 GAP 協会　事務局
〒305-0035 茨城県つくば市松代 3-4-3 松代ハウス A 棟 402
☎：029-861-4900　Fax：029-856-0024
E-mail：mj@fagap.or.jp　URL：http//www.fagap.or.jp/

《株式会社 AGIC（エイジック）の活動》

㈱AGIC は、これまで GAP の導入指導で培ってきた普及技術を基に、農業普及指導員や営農指導員、農業関連企業のスタッフなどへ向けた「GAP 指導者養成講座」を開催しています。

㈱AGIC は、安全で持続可能な農業生産活動の実践を支援する日本生産者 GAP 協会を支援しています。GAP についてのお問合せ、「GAP 指導者養成講座」「産地での GAP 指導」のお申込みなどは、下記の GAP 普及部までご連絡下さい。

㈱AGIC　GAP 普及部　☎：029-856-0236　Fax：029-856-0024
E-mail：office@agic.ne.jp　URL：http://www.agic.ne.jp/