



GAP 普及ニュース

目次

- 【巻頭言】2020 東京オリンピックで国産野菜を供給できない可能性・・・・・・・・・・1
- ロンドンオリンピックの「サステナビリティ」への取り組み・・・・・・・・・・4
- GFSI が考える安全な食品の提供と GAP ・・・・・・・・・・8
－GFSI ジャパン・ワークショップ 2014 大阪大会に参加して－
- 《連載》 消費者向け『農場から届ける食の安全・安心』GAP講演会・・・・・・・・10
『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－
- 2014 年度 GAP セミナー開催のお知らせ「GLOBALG.A.P.認証の学習と実践」・・・・・・・・13
- 2014 年度 GAP 実践セミナー・現地実習の年間計画・・・・・・・・・・15
- 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』・・・・・・・・15
- 株式会社 Citrus の農場経営実践（連載 13 回）～ 再び、6 次産業化への挑戦～・・・・・・・・16
- 《国際認証ビジネスの動向》 アブダビ宣言・・・・・・・・・・18
- 《文献抄録》「ネオニコチノイド系農薬はミツバチ減少の要因」・・・・・・・・19
- 《用語解説》『オリンピック・レガシーとは』・・・・・・・・・・21
- 編集後記・・・・・・・・・・23

【巻頭言】

2020 東京オリンピックで国産野菜を供給できない可能性

一般社団法人日本生産者 GAP 協会
理事長 田上隆一

注目されるオリンピックの食

今から5年半後、2020年7月24日から8月9日まで、日本の首都・東京で第125回夏季オリンピックが開催されます。昨年9月7日にアルゼンチンで行われたIOC(国際オリンピック委員会)総会で開催が決まりました。あれから1年が経過し、今年の9月19日から10月4日には、アジアのオリンピックといわれる「アジア大会」が韓国のインチョン(仁川)で開催されました。

このアジア大会で、射撃とフェンシングの選手らに提供される予定だった昼食の弁当からサルモネラ菌などが検出され、「弁当76個が廃棄されていたことが分かった」と韓国メディアが発表しました。この弁当は、大会組織委員会が準備し、当日の21日朝に保健当局が検査し、サルモネラ菌などを検出したということでしたが、開会式があった19日にも、大会運営スタッフの夜食用弁当からも食中毒細菌が検出され、130個が廃棄された(日刊スポーツ新聞)ということです。

廃棄した弁当の代わりに、選手たちにはパンと牛乳の軽食が用意されたということですが、大会組織委員会が準備した弁当を検査してサルモネラ菌などが検出されたということにも驚きました。

検査の内容やサンプリングの方法は分かりませんが、どちらにしても、インチョン・アジア大会では問題が多過ぎ、また食中毒事件は事が重大です。東京オリンピック・パラリンピックでは「食の問題はどうなのだろうか」と心配になります。

ロンドンオリンピックの「持続可能性」戦略に学ぶ

2012年に開催されたロンドンオリンピックではどうだったのかを調べてみました。その結果、「オーストラリアとカナダのバドミントン代表、計5人が腹痛などの食中毒症状を訴え、食事からノロウイルスが検出された」（英BBC電子版）というニュースがありましたが、その5選手は「先週、英中部のダービー市のホテルで食事をした後に発症した」という内容であり、大会組織委員会との関わりはなく、その他に食中毒事件は見つかりませんでした。



ロンドンオリンピックでは、LOCOG（ロンドンオリンピック・パラリンピック組織委員会）の「サステナビリティ（持続可能性）への取組み」が知られています。大会招致の活動から準備段階および大会の実施、そして、実施後に残るもの（レガシー：オリンピック遺産）に至るまでの、全ての段階において「持続可能性」の概念を包括的に取り入れ、その取組みを具体化させた最初のオリンピック・パラリンピック大会でした。食の調達・供給についても「持続可能性」の戦略が展開され、効果をあげていました。

持続可能性への取組み

ロンドンオリンピックで謳われた「持続可能性」とは、「すべての人にとって現在および未来の生活の質が向上するように、天然資源や人的資源の利用について前向きに、そして永続的に変えていこう」ということです。そして、これを具体化する手段が、国際的な規格（国際標準）の考え方でした。

はじめに、ロンドンオリンピックの開催7年前の2005年に「限りある地球資源の中で行う10原則」を打ち出しました。二酸化炭素排出ゼロ、直接ゴミ廃棄ゼロ、移動による環境負荷の軽減、土地資源の活用、地産地消と持続可能な食品、持続可能な水の利用、健康で幸せな生活などです。

開催6年前の2006年には、「ロンドン2012持続可能性方針」を公表しています。こちらは、持続可能性のために必要な、1) 気候変動、2) 廃棄物、3) 生物多様性、4) インクルージョン（社会的一体性）、5) 健康な生活、の5つの基本課題です。

これらの課題から、ロンドンオリンピックの「持続可能性」が、温室効果ガスの排出量や野生生物への影響を最小限に抑えるといった環境保全の視点に立っていること、および新たな社会や経済での課題、国民の健全なライフスタイルの奨励などの社会的視点にも焦点を当てていることがわかります。これは、1992年にリオデジャネイロで開催された国連環境開発会議（地球サミット）で定義付けられた「持続可能な発展は環境・経済・社会という3つのバランスを考慮する必要がある」という概念に従っているものです。

2020東京オリンピック成功のカギは持続可能性への取組み

2012ロンドン以降のオリンピックでは、持続可能性（サステナビリティ）に配慮することが新

たな潮流となっています。今年（2014年）の2月にロシアのソチで開かれた第22回冬季オリンピックも、環境保全と持続可能性を重視した大会でした。また、2016年リオデジャネイロオリンピック・パラリンピック組織委員会は、2013年12月3日、リオデジャネイロオリンピックで海洋管理協議会（MSC）と水産養殖管理協議会（ASC）認証の水産物を推進するための包括的な合意に至ったと発表しました。

このように、世界的なイベントの開催における「持続可能性」への取組みは、今や世界の常識となっています。昨年の東京オリンピック招致委員会がIOCに提出した立候補ファイルの中でも、「大会の全ての面において『持続可能なレガシー』の社会全体への浸透に努め、国際規格ISO 20121に基づいて持続可能な社会、環境、経済の実現に向けた取組みを進める」と記述しています。そう宣言してオリンピックを招致したのですから、2020東京オリンピックの成功のカギは『持続可能性の成功』しかないのです。

持続可能な食品戦略をどのように構築するのか、具体的な「フード・ビジョン」では何を指し、どう管理するのか、大変心配になります。そして、何よりも東京オリンピックまであと5年半しか残されていない時間の中で、私たち農業関係者は、このわずかな時間に、世界の潮流を受け止め、それらを実現するための準備と実践を進めていかなければならないということです。



最低でも GLOBALG.A.P.

オリンピックの持続可能な食品戦略では、『ホスト国が提供する「食」は、農場から食卓まで、安全で持続可能なシステム管理が保証されなければならない』ということです。それが叶わなければ、日本の農業と漁業および食に関する業界全体が、世界の信頼を失うことになるでしょう。



しかし、日本の農業管理と漁業管理の国際標準への取組みの実態を見ますと、2020東京オリンピックでは「国産野菜や国産の魚介類を供給できない可能性」しか見えてきません。

東京は、少なくともロンドンとリオデジャネイロの基準を下回ることはできません。オリンピックに関わる企業がISO 20121に取り組むことは可能かもしれませんが、しかし、農産物の産地で最低でもGLOBALG.A.P.認証を取得することと、水産物の産地で、最低でもMSC認証を取得することが、これからの5年半で可能でしょうか？

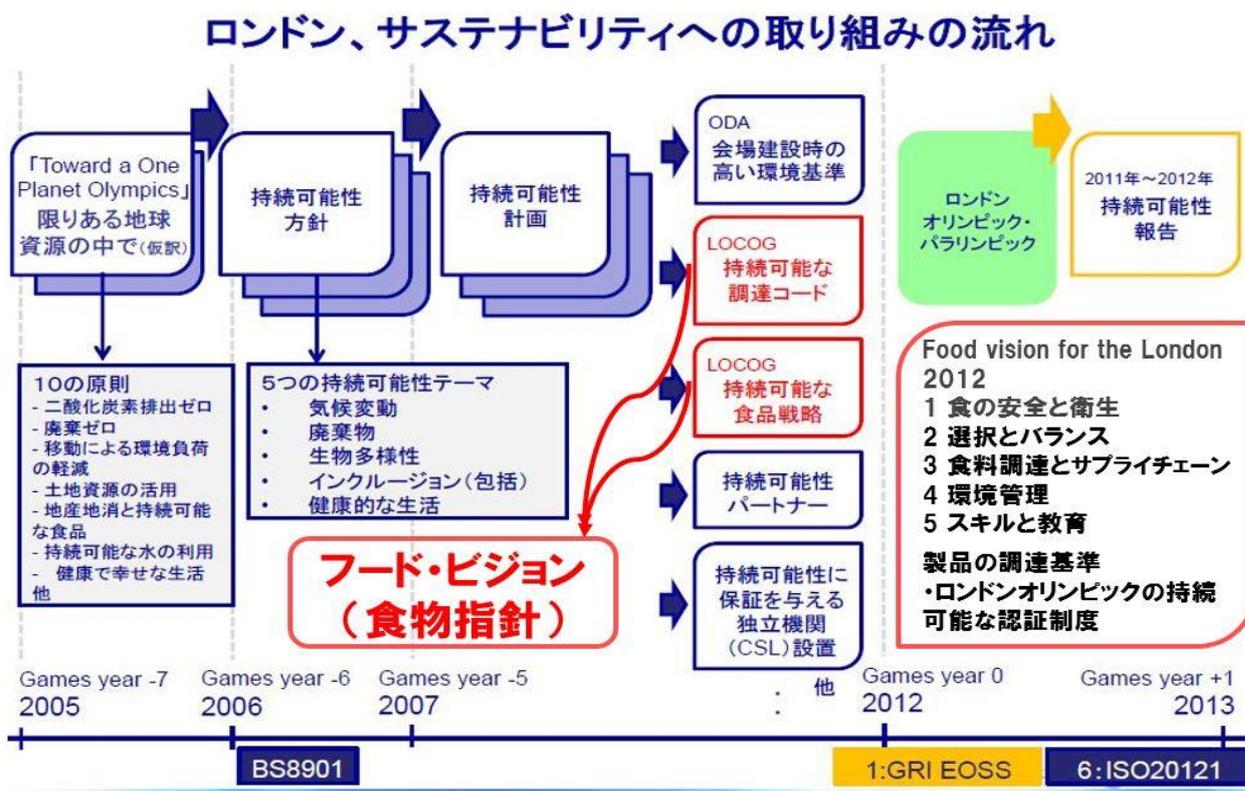
私は、日本でのGAP（持続可能性を追求する真の適正農業）の普及は、もしやる気になれば5年で実現できると考えています。東京オリンピックをGAP普及のチャンスと見るのです。1964年の東京オリンピックの開催では、それを契機として社会インフラの整備を図り、社会全体の発展を図ることができました。農業の近代化もその一つと見るができると思います。

しかし、その一方で、オリンピックを契機に公害の問題や地域間格差の増大などの多くの負の遺産ももたらされました。ロンドンオリンピック以降の社会・環境などへの持続可能性の取組みは、これらの負の遺産の解消が目標なのです。日本は、またしても「西洋に追いつき追い越せ」式になってしまっていますが、仕方がありません。オリンピックを契機に過去の負の遺産を限りなく排除した社会作りを進めていかなければなりません。

ロンドンオリンピックの「サステナビリティ」への取り組み

巻頭言で述べたように、2012 ロンドン以降のオリンピックでは、「持続可能性（サステナビリティ）に配慮すること」が新たな潮流となりました。2014年2月にロシアのソチで開催された第22回冬季オリンピックも、環境保全と持続可能性を重視した大会でした。また、2016年開催予定のリオデジャネイロオリンピック・パラリンピックの組織委員会は、2013年12月3日、海洋管理協議会（MSC）と水産養殖管理協議会（ASC）の認証による水産物をオリンピック用食材として推進する包括的な合意に至ったと発表しました。

では、ロンドンオリンピックにおける食材等への取り組みを少し詳しく見てみましょう。



(c)2014 Caux Round Table Japan 田上一部加筆

イベントの持続可能性マネジメントシステム「BS 8901」

イギリスでは、ロンドンオリンピックを行う上で、環境・社会・経済のバランスが取れた大会として運営するために「イベント持続可能性マネジメントシステム」規格（基準）として、2007年に英国規格「BS 8901」を開発しました。

そして、LOCOG（ロンドンオリンピック・パラリンピック組織委員会）は「ロンドン 2012 持続可能性ガイドライン——企業と公共イベント」を発表し、オリンピックに関係するあらゆる企業・団体に BS 8901 の実践と認証を推奨し、次のように呼びかけています。

「オリンピックに取り組む組織の皆様には、環境保全と持続可能性、容易なアクセス、衛生・安全、防犯について適切な方針を備えているという事実を示していただきたい。また、すべての該当する法的要求事項が確実に満たされていること、および組織の皆様が BS 8901 を実現しようとい

う強い決意を持っていることも示していただきたい。」

こうして、2012 ロンドンオリンピック・パラリンピックは、スクラップ&ビルドではない「持続可能性」を目指す大会として運営され、史上最も「環境に優しい大会」として高い評価を得ました。BS 8901 はその後、国際規格 ISO 20121（イベントの持続可能性に関するマネジメントシステム）構築の基礎となって、欧州理事会、マンチェスター・ユナイテッド、クロークパーク・スポーツスタジアム、ユーロビジョン・ソング・コンテスト 2013 などに導入されています。

これらの結果を受け、当然、2020 東京オリンピック・パラリンピックでも ISO 20121 が採用されると発表されたことから、日本国内においても ISO 20121 への関心が高くなっています。（イベント サステナビリティ、月刊アイソス掲載「東京の番：2020 年オリンピックに向けた助走はもう始まっている」<http://www.lrqa.or.jp/news/2014/201406-20121-isos.aspx>）

ロンドン 2012 持続可能性の具体的策

LOCOG によって発表された「ロンドン 2012 持続可能性方針」の実現のための具体策として、「持続可能な調達コード」が開発されました。コードは4つの原則で構成されています。

1. 責任ある調達の実施

国際的な環境・社会・倫理のガイドラインに則り、商品やサービスの供給・生産を行う。

2. 二次（使用済み）原材料の利用

原材料におけるリユース・リサイクル率を高める。また、簡易包装やリユース・リサイクル可能な商品デザインに配慮する。

3. 環境影響の最小化

環境への影響に配慮し、製造やサプライチェーンプロセスにおけるリソースやエネルギー使用効率を高める。

4. 健康や環境に害のない素材の利用

人々の健康や環境を守るという観点から、適切な物質や原材料を用いる。

ロンドンオリンピックに関わる全ての企業・団体は「持続可能な調達コード」を遵守し、全ての該当する法的要求事項を確実に満たすことによって、環境保全や持続可能性、衛生・安全、防犯についての適切な方針を備える組織として、英国規格「BS 8901」基準を実現したのです。

持続可能な食品戦略とフード・ビジョン（食物指針）

LOCOG の「持続可能性」への取組みの中でも「持続可能な食品戦略」は特に重要な取組みです。2007 年に「ロンドン・フード理事会」を組織し、関連する NGO や NPO 組織、スポンサー企業、コンサルタントなどを委員としたフード・アドバイザー・グループを結成し、オリンピック期間中に選手や観客に提供される食べ物に関する指針（Food vision for the London 2012 Olympic Games and Paralympic Games 「フード・ビジョン（食物指針）」）を発表しました。フード・ビジョンでは、公約の章で、持続可能な食品戦略として、以下の5つの実践を約束するといっています。

1. 食の安全と衛生

食品の衛生管理基準とトレーサビリティ手順を守り、悪質な汚染をなくす等

2. 選択とバランス

品質・価格・文化の多様なケータリング、健康的で栄養価の高いオプション提供等

3. 食料調達とサプライチェーン

環境・倫理と動物福祉の基準に関する供給、地域を含むサプライチェーンのサポート等

4. 環境管理

ケータリングの最適化、エネルギーと水の効率最大化、直接ごみゼロ、70%リサイクル等

5. スキルと教育

持続可能なケータリング学習モジュールを定式化する品質信用フレームワーク等

製品の調達基準

持続可能な食品戦略として上記の「5つの公約」を守るためには、オリンピックの食に関わる全ての関係者が、「農場から食卓まで」の全ての取扱いで適正な管理を行い、その確認が可能でなければなりません。そのためには、GAP、GMP等のシステム認証とトレーサビリティの保証が必要です。LOCOGは、製品の調達基準を規定して、それが可能な取扱い事業者の要件として認証スキームを限定しています。

製品調達基準は、①「果物、野菜、サラダ、穀物」、②「牛乳、クリーム、チーズを除くバターなど」、③「チーズ」、④「卵」、⑤「牛肉、羊肉、子牛肉、羊肉」、⑥「ニワトリ、シチメンチョウ、アヒルなど」、⑦「豚肉、ハム、ベーコン、ソーセージ」、⑧「魚介類」、⑨「養殖魚」に分けて、フェアトレード、オーガニックやトレーサビリティを含めて具体的に規定しています。

そして、それらの調達先に対して農場認証制度の認証取得を条件付けています。LOCOGがロンドンオリンピック・パラリンピックのフード・ビジョンで承認したGAP農場認証制度は、①Red Tractor Assured、②LEAF Marque certified、③GLOBALG.A.P.認証または同等基準の認証です。また、水産物は、持続的な漁業で獲られたことが認証されたエコラベル製品であることで、④MSC認証または、⑤ASC認証を取得していることが条件です。

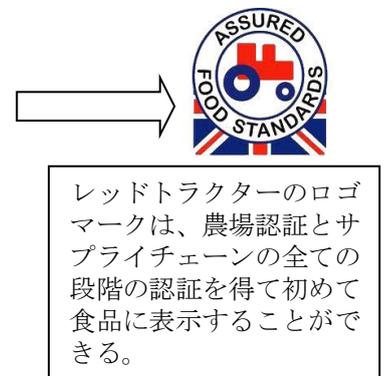
ロンドンオリンピックの持続可能な認証制度

①Red Tractor Assured

イギリス農民組合が運営する国産農産物の栽培・飼養から流通・加工・包装、販売までの一連の過程を高い管理基準で保証する表示制度で、食品の安全だけではなく、農村景観を含めた環境保全やアニマルウェルフェアなどに関する高い管理基準を満たしていることを保証するシステムです。

レッドトラクターの認証スキーム（基本）

農場の認証基準（6種類）	流通・加工等の認証基準
★コンバインクropp（穀類、油糧種子、豆類、甜菜） ★青果物（果実、野菜） ★鶏生産（鶏肉） ★イギリス産豚（豚肉） ★酪農場（牛乳） ★イギリス産食肉（牛肉とラム）	★家畜移送 ★家畜市場と収集センター ★食肉処理場、小分け、包装施設 ★農場内給餌に対する産業界実践規範 ★サプライチェーンを通じたの適用基準
検査	★検査と制裁措置に関する基準



②LEAF Marque certified

オーガニックに近い高いレベルの農場認証基準で、イギリスの最高級の食品スーパーといわれているウエイトローズはLEAF(Linking Environment and Farming)を採用しています。LEAFは認証専門の団体が運営する国際的な農場認証制度です。

③GLOBALG.A.P.認証または同等基準の認証

EUの小売業界が始めたGAP農場認証制度で、環境保全を柱とする持続可能な農業管理に、更に食品取扱いの衛生基準（HACCPの考え方）を加えた認証制度です。世界最大の食品業界団体であるGFSIが承認するGAP関連の認証制度として世界で最も実績があり、また世界25のGAP認証制度に対して同等性の認証をしています。Red Tractor Assuredの青果物（果実、野菜）に対してResemblingという種類の同等性認証をし、認証スキームからチェックリストまで包括的にカバーされていることを示しています。アジアでは、ChinaGAPやThaiGAPなどがEquivalentという種類の完全な同等性認証を過去に受けた実績がありますが、残念ながら日本には、包括的な認証スキームの同等性が認証されたGAP農場認証制度はありません。

④MSC認証

MSC（Marine Stewardship Council：海洋管理協議会）では、海の自然や資源を守って獲られた持続可能な水産物（シーフード）を認証し、エコラベルをつける取組みをしています。

⑤ASC認証

ASC（Aquaculture Stewardship Council：水産養殖管理協議会）が、養殖による水産物を、持続可能な水産物（シーフード）として認証する養殖版「海のエコラベル」の認証制度です。

再び「2020 東京オリンピック成功のカギは持続可能性への取組み」

巻頭言で述べたように、2012年のロンドンオリンピック以降、持続可能性（サステナビリティ）に配慮することが潮流となりました。今年の2月にロシアのソチで開かれた冬季オリンピックでも、環境保全と持続可能性が重視されました。また、2年後の2016年に開催されるリオのオリンピックからは、オリンピックで使われる水産物は、海洋管理協議会（MSC）と水産養殖管理協議会（ASC）により認証されたものだけになるでしょう。

世界的イベントの開催では「持続可能性」への取組みが、今や常識となっています。昨年の東京オリンピック招致委員会がIOCに提出した立候補ファイルの中でも、『大会の全てにおいて「持続可能なレガシー」の社会全体への浸透に努め、国際規格ISO 20121に基づいて持続可能な社会、環境、経済の実現に向けた取組みを進める』と記述しています。ですから、東京オリンピックを成功させるには、農産物、水産物に対して最低でもGLOBALG.A.P.認証やMSC認証などの国際認証を普及させ、認証された食材を調達できるようにし、それをレガシーとして残す必要があります。それができなければ、日本の農業と漁業は世界の信頼を失うでしょう。

しかし、現状の農業管理と漁業管理のままでは、東京オリンピックで国産野菜や魚介類が使用されないかもしれません。東京オリンピックでは、少なくともロンドンやリオの基準を下回ることはできません。オリンピックに関わる企業がISO 20121に取り組むことは可能かもしれません。生鮮食材の産地で、最低でもGLOBALG.A.P.認証を取得すること、漁業産地で最低でもMSC認証を取得することに努めなければなりません。

私は、日本における農業と水産業の持続可能性を追求することは、政策さえ適切に行われれば、今後5年間で実現できると考えています。東京オリンピックをGAP普及のチャンスと見るのです。1964年の東京オリンピックの開催では、社会インフラの整備を図り、社会全体の発展を図ることがオリンピック・レガシーになりました。今回の東京オリンピックでは、持続可能性を重視し、「農業の見直しと環境への汚染の排除」と「地域間格差の是正（地方創生）」が、オリンピック・レガシーになると考えられます。

【オリンピック・レガシーとは】用語解説参照

GFSI が考える安全な食品の提供と GAP

— GFSI ジャパン・ワークショップ 2014 大阪大会に参加して —

一般社団法人日本生産者 GAP 協会
常務理事 山田正美

GFSI (グローバル・フード・セイフティ・イニシアティブ: Global Food Safety Initiative) という団体をご存知でしょうか。初めて目にし、耳にしたという方も多いのではないのでしょうか。

今回、GFSI の日本支部に当たる GFSI ジャパンが開催したワークショップに参加するまでは、私も食品安全に関することをしている団体という認識程度で、具体的にどのような活動をしている組織なのか全く知りませんでした。

今年は、GFSI が全国 7 ヲ所でワークショップを開催しており、このうち 9 月 25 日に大阪で開催されたワークショップに参加しましたので、その時に勉強したことを含めご報告します。



GFSI とは

GFSI というのは、世界 70 ヲ国の食品関連業界の約 400 社 (このうち日本は約 80 社の大手食品企業等が参加) により構成されている TCGF (ザ・コンシューマー・グッズ・フォーラム: The Consumer Goods Forum) の中にある組織となっています。

GFSI は 2000 年に設立されましたが、その経緯は、多発する食品事故を減らすために食品業界のバイヤーがそれぞれ独自に作成し乱立気味になっていた「食品安全監査スキーム」を再検討して、グローバル化に対応した食品安全の統一的な認証評価ガイドラインを作成し、食品の安全性を向上させ、消費者の信頼を獲得していこうということのようです。

世界では 400 ほどもあるといわれている独自の「食品安全監査スキーム」について、GFSI が定めたガイドラインに合致しているものを承認し、承認された「食品安全監査スキーム」として大手の食品業界が参加する TCGF の会員企業の中の取引で使っていこうとするものです。

ここで重要なことは、GFSI が自ら「食品安全監査スキーム」を運用するのではなく、あくまでガイドラインを定めることに徹し、このガイドラインに適合する「食品安全監査スキーム」を承認するということです。



主な認証スキーム

現在 GFSI に承認されている「食品安全監査スキーム」は、GLOBALG.A.P.、Safe Quality Food (SQF)、FSSC 22000、BRC GLOBAL STANDARD FOR FOOD SAFETY ISSUE 6、IFS FOOD VERSION 6、CanadaGAP、Global Aquaculture Alliance Seafood Processing Standard、Global Red Meat Standard (GRMS)、PrimusGFS などがありますが、そのうち3つの主要なスキームを以下に示します。

食品安全監査スキーム	特 徴	ロゴマーク
GLOBALG.A.P.	<ul style="list-style-type: none">・一次産品（農産物）に特化し世界 100 ヶ国以上で採用・加工食品への展開予定はない。	
SQF	<ul style="list-style-type: none">・ HACCP ガイドラインに基づいて作成されている。・対象範囲は農畜水産物すべてを含んでおり広範囲・製品にマークを付けることができる製品認証・北米に強い	
FSSC22000	<ul style="list-style-type: none">・ ISO22000 を使ったマネジメントシステム認証・ 農産物生産以外の加工部門など広範囲	

食品業界というと、農産物の生産から加工、包装、流通といった広範な部門がありますが、SQF のように広範囲の部門を対象にするものもありますし、GLOBALG.A.P.のように農産物の生産部門に特化したものもあります。日本では、「農産物生産は GLOBALG.A.P.認証」、「食品の加工、包装、流通は FSSC22000 認証」といったところではないでしょうか。

GFSI の優れた点

この GFSI の考え方の優れているところは、行政や関係業界とも積極的に連携を取っており、後になって齟齬が生じないよう早い段階から意見交換している点や、中小企業でも取り組みやすくするために、初級レベル、中級レベルのプログラムも用意されており、段階を経た取り組みを実践することで、GFSI が最終的に承認した「食品安全監査スキーム」を取得できるような配慮もなされているということです。

ディスカッションで感じたこと

ワークショップの最後に、参加者が 5～6 人ずつのテーブルに分かれ、参加者同士のディスカッションが行われました。私のテーブルには大手食品メーカーの方が何人かおられ、彼らが言うには、「食品製造における問題の半分は、原料である一次農産品における異物混入など、生産者側の問題であり、何とかならないのか」とのことでした。

大手の食品メーカーでは、自社の食品安全に対する取組みが進んでいるのですが、農業の生産現場での食品安全に対する意識がいまだに不十分であることを思い知らされ、GAP の普及をさらに進める必要があると強く感じた次第です。

《連載》 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—

《長崎県が、佐世保と長崎で開催（2013年11月）した「食品の安全・安心リスクコミュニケーション」で講演した『農産物生産段階でのリスク管理』の講演内容を連載します》

株式会社AGIC（エイジック）
代表取締役 田上隆一

食の安全・安心のためのリスクコミュニケーションで、GAP（ギャップ：ジージーピー）の話をするのですが、食品の安全性を確保するためには多くの課題があります。一般にファーム・トゥー・テーブルという言葉が使われ、農場から食卓までの間に農産物・食品による危害があつてはいけませんから、その間を一貫して管理するという事です。

現実的に考えれば、食べ物に関する最大の「リスク管理者」は食べる人です。食べる人は「腐ったものを食べますか」「怪しいものを食べますか」。ここのリスク管理を疎かにしてしまつたら、食べる人自身が危険な目に合います。食材をどのように調理したのか、その前に、どのように保管していたのか、温度、湿度はどうだったのか、などの取扱いの問題も出てきます。そもそも、その食材をどこから買って来たのか、さらには、その店のバックヤードでは何をしていたのか、わけの判らないところで買ってはいないか、素姓の知れないものかどうか、その他いろいろな問題があります。さらに、途中の加工段階では問題はなかったのか、流通段階では問題がなかったのか、せっかく産地で予冷したのに、途中で常温に長く置いて野菜が結露した？ 結露すれば農産物に付着した細菌が増殖するかもしれないが、その増殖のレベルはどうなのか？・・・など、食の安全・安心のためには様々な問題があります。

ところで、加工食品の取扱いとしては、商品に対して殺菌、除菌、無菌などという要求もありますが、収穫された農産物には無菌ということはありません。農産物には何らかの菌がいるものです。そもそも菌なくしては農業が成り立ちません。菌がいるから農産物が育つと思つても良いです。農場に菌がいなくなつたら土壌が死んでしまい、農業の生産性は低下してしまいます。農作物は様々な微生物と関わって生育しています。ところが、そういう微生物の中には、大量に発生すると農産物を病気にしたり、腐敗させたりするものもあります。また、病原性の細菌では、ほんの少量でも「食中毒」という事件を起こします。ですから、このような知識を持って、そのリスクを限りなく減らすという対策をとることが大切になります。

食品の安全・安心のためには、そもそも「『リスク認識』を持って農業を実践していますか」ということが問われます。農業に携わるすべての人が、汚染の原因と結果について理解し、「どうすれば食品危害を避けることができるのか」を、しっかりと管理している必要があるのです。食品加工の段階でも、食品流通の段階でも、小売でも、家庭でも、しっかりとリスク管理をすることが求められています。

しかし、実際には、それでも問題は起こり得ます。そもそも原材料はどこから来たのかと問えば、



農産物の種子、生産資材、あるいは様々な肥料とか微量元素とか、農薬とか、工業的に作られているものが多いのです。仮に、原材料の製造過程に問題があれば要注意ですが、これらの安全性を確認して作付けしても、畑や水田は、広い大地の中で、大気に包まれ、雨が降り、灌漑水を利用し、そして多くの微生物や虫などが活動する土壌の中で作物が育っているということですから、「その生産環境は大丈夫？ 健康ですか？」ということを考えなければなりません。

最近の話で端的なことをいいますと、「放射性物質が空から降ってきていたらどうする？」というような不安も含めて、自然環境の安全に関する心配事が出てきますから、「食の安全・安心は決められたことを適切に管理すればよい」というようなものでもないのです。一朝一夕には行きません。ですから、国を挙げてこの問題に取り組むということになるわけですが、私がこれから話すことの役割は、「農場から食卓まで」の農産物の流通経路の中で、その繋がりの中の最初の段階である農場の人たち「生産者」が「何に対して、どのように気をつけていけば良いのか」、そして、実際に「どのように実践しているのか」ということについて、消費者の皆さんにできるだけ分かりやすく説明するということが必要になります。

そこで、このお話しのテーマに「農業をずっと続けていくために」というサブのタイトルを付けました。というのは、「もしかしたら農業がなくなるかもしれない」という前提で考えているからです。2つの要因で、農業がなくなるかもしれないと思っています。一つは、自然環境の問題です。近代的な農法が原因で「農業ができる状態ではなくなってしまうかもしれない」という恐れがあります。もう一つは、TPPなどで皆さんもご存じと思いますが、世界の貿易自由化の中で、何の保護もせずに「農産物の貿易を全く自由にしましょう」という動きがあるということです。現代の経済というものは、お金の計算ですから、「高いか、安い」ということで社会や暮らしの選択が行われます。世界には毎月20万円貰わなければ生活できない国と、1万円で生活できる国があります。1万円で生活できる人たちの労働力は非常に安いので、そこで作られた農産物は圧倒的に安くなります。それが全てになれば、日本の農業は無くなるかもしれません。

単純にいうと、そういう意味で農業が続けられないということになったときに、私たちは食料を100%海外に頼っていきけるのだろうかという心配です。そして、そのときにファーム・トゥー・テーブル（農場から食卓まで）の食の安全は「どうやって担保しますか」ということも、グローバル経済・社会を前提にした場合、考えていかなければならない問題だと思います。そういう意味で、サブタイトルを「農業をずっと続けていくために」というものにしました。

そこで、最初に話しました「ジーエーピー（GAP）」の話です。農業の世界では、この10年間にGAPという言葉が農業関係者に知られるようになりました。しかし、その正しい意味が十分に伝わったかどうかは判りません。これは例によって、海外から来た「ヨコモジ」の略語です。「グッド・アグリカルチュラル・プラクティス」、グッドは「良い」です。その反対はバッドで「悪い」です。それからアグリカルチュラルは「農業の」、プラクティスは「行い、活動、実施、実践」などの意味で、農業をすること、農産物を作る行為をいいます。したがって、GAPは「農業の良い行為」「良い農業の行い」というような意味です。その「良い農業の行為」について、「農業はこのように在るべきである」という内容を記述した規範（あるべき行為の規則や法則）が作られました。それが「適正農業規範」「GAP規範」というものです。



●2014 年度 GAP セミナー開催のお知らせ「GLOBALG.A.P.認証の学習と実践」 2014 年度 GAP セミナー

テーマ：『GLOBALG.A.P.認証の学習と実践』

開催主旨：GLOBALG.A.P.は、世界の多くの地域で普及し、デファクト・スタンダードとなりつつある農場認証制度です。近年、日本からヨーロッパやアセアン諸国への農産物輸出を進める中で、取引先から GLOBALG.A.P.認証の取得を要求される事例が増えています。このような状況に対して、日本の農林水産物および食品の輸出額を 2020 年までに 1 兆円規模へ拡大することを政策目標としている農林水産省は、具体的な輸出環境整備の対策として農産物生産地への GLOBALG.A.P.等の認証取得の支援を掲げています。

また、2020 年夏には東京オリンピックの開催が決定していますが、2012 年のロンドンオリンピック以降、「環境保全と持続可能性」が重要な課題となり、食品調達基準としても国際標準認証の取得が義務付けられることになりました。

一方、日本国内の産地では、GLOBALG.A.P.認証への対応が遅れています。輸出を考えている産地、及び国内の一層のグローバル化に対応しようとする産地、そして、それらを支援する指導機関や関連するあらゆる企業・団体等は、GLOBALG.A.P.を取り巻く状況を理解し、GLOBALG.A.P.認証への対応や指導の方法を身に付けることが重要です。

本セミナーでは、食品安全の国際標準および GLOBALG.A.P.認証の専門家らの講演と、GLOBALG.A.P.認証を取得した産地の事例発表を通して、GLOBALG.A.P.認証の基本と実践への理解を深めます。また、GLOBALG.A.P.認証取得の基礎となっている GAP 教育システム「グリーンハーベスター (GH) 評価制度」について学ぶことで、「GAP の意義や意味」、「リスク低減の方法」等に関する理解を深めます。

日 時： 2014 年 11 月 27 日(木) 12:50~17:00 (受付 11:30~)、情報交換会 17:30~
2014 年 11 月 28 日(金) 9:30~15:45 (受付 9:15~)

会 場：(セミナー) 文部科学省研究交流センター・国際会議場 (茨城県つくば市竹園 2-20-5)
(情報交換会) つくば国際会議場エポカル『エスポワール』

主 催： 一般社団法人日本生産者 GAP 協会

共 催： GLOBALG.A.P.協議会

事務局：(一社)日本生産者 GAP 協会 教育・広報委員会、(株)AGIC 大会事務局

参加費： 主催・共催の会員：¥10,000、一般：¥15,000、学生：¥2,000

情報交換会費： ¥4,000

定 員： 170 名

対象者： 農業普及関係者、農業試験研究者、大学・大学校、農業高校、
農業生産者、農業法人、農協、出荷組合、産直団体、農林行政機関、卸売市場、卸売会社、
農産加工会社、農産物流通・小売企業、外食企業、消費者、調査・検査・認証機関、研究機関、その他



参加申込：<http://www.fagap.or.jp/seminarsymposium/sem201411/application.html>

プログラム (予定)

11月27日(木)

- 11:30～13:00 受付
- 13:00～13:05 開会 (総合司会：石谷孝佑 日本生産者 GAP 協会常務理事)
- 13:05～13:15 開会挨拶「農業のグローバル化」(仮題)
二宮正士 日本生産者 GAP 協会常務理事
東京大学教授・生態調和農学機構副機構長
- 13:15～13:45 講演「我が国における農業生産工程管理 (GAP) の取組及び推進施策」
(仮題)
榎 浩行 農林水産省生産局農産部技術普及課長
- 13:45～14:45 講演「GFSI の動向と国際認証」
今城 敏 花王株式会社品質保証本部
GFSI 日本ローカル・グループ GFSI ガイダンスドキュメント・ワーキンググループメンバー
- 15:00～16:00 講演「GFSI と GLOBALG.A.P.認証」
今瀧博文 GLOBALG.A.P.協議会・事務局長
技術士 (農業部門)
- 16:00～17:00 講演「日本をめぐる農業情勢の変化と GLOBALG.A.P.実践の意味」
～GLOBALG.A.P.の普及に貢献する GH 評価制度～
田上隆一 日本生産者 GAP 協会理事長
農業情報学会副会長
- 17:30～19:30 情報交換会

11月28日(金)

- 9:15～9:30 受付
- 9:30～10:10 講演「持続可能な農業と GAP および農場評価制度」
田上隆一 日本生産者 GAP 協会理事長
- 10:10～10:50 講演「産地における GLOBALG.A.P.認証への取組みの手順」
田上隆多 日本生産者 GAP 協会理事・事務局長
株式会社 AGIC GAP 普及部長
- 11:10～11:35 事例「農産物輸出に伴う GLOBALG.A.P.認証への取組み」
山本紘之 袋井市農政課農業振興係
- 11:35～12:00 事例「国内ブランド作りに向けた GLOBALG.A.P.認証への取組み」
河合克行 株式会社アスク代表取締役社長
- 12:00～13:00 昼休憩
- 13:00～13:40 事例「審査員から見た GLOBALG.A.P.の取組みのポイント」(仮題)
大竹章夫
- 13:40～14:00 休憩
- 14:00～15:40 パネルディスカッション
講演者 4 名 司会：山田正美 日本生産者 GAP 協会常務理事
- 15:40～15:45 閉会

2014年度のGAP実践セミナー・現場実習の年間計画

※今後のセミナー等の予定

<http://www.fagap.or.jp/education/seminar/index.html>

■2014年度GAPセミナー（※特別セミナー）「GLOBALG.A.P.認証の学習と実践」

・11月27日(木)～28日(金)

■農場実地トレーニング

・12月期 12月18日(木)～19日(金)

<http://www.fagap.or.jp/seminarsymposium/sem2014/201412n.html>

一般社団法人日本生産者GAP協会
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』

開催概要

名称：2014年度GAPシンポジウム

テーマ：グローバルな食市場とGAP

ねらい：農産物・食品の国際貿易が拡大する中で、環境保護と食の安全等を担保するために国際的農場認証が重要になっています。グローバル化する食市場を俯瞰し、GAP普及の重要性について再認識したいと思います。

日時：2015年2月18日(水)午前9時～午後5時、19日(木)午前9時～午後15時

会場：文部科学省 研究交流センター
(茨城県つくば市)

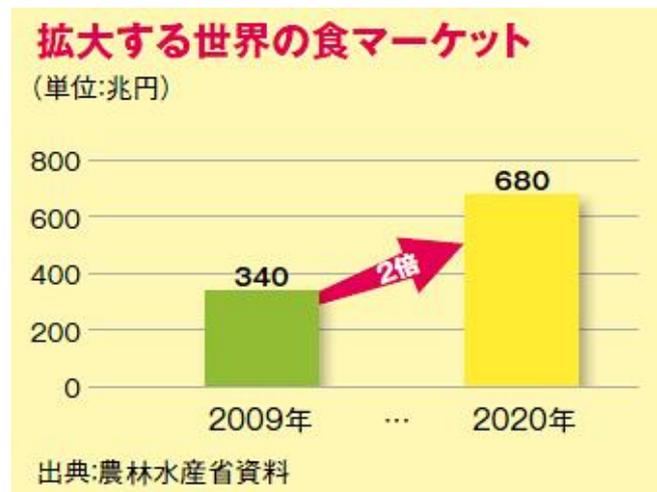
主催：一般社団法人日本生産者GAP協会、
東京大学・生命科学科生態調和農学機構

事務局：(一社)日本生産者GAP協会 教育・広報委員会、(株)AGIC 大会事務局

参加費（資料代）：日本生産者GAP協会会員：¥10,000、一般：¥15,000、学生：¥2,000

対象者：農業試験研究者、農業普及関係者、大学・大学校、農業高校、農業生産者、農業法人、農協、出荷組合、産直団体、農林行政機関、卸売市場、卸売会社、農産加工会社、農産物流通・小売企業、外食企業、消費者、調査・検査・認証機関、研究機関、その他

URL：<http://www.fagap.or.jp/seminarsymposium/sym201502/index.html>



株式会社 Citrus の農場経営実践 (連載 13 回)



～ 再び、6次産業化への挑戦～

一般社団法人日本生産者 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

第2期目の決算が終わり、「当期黒字」と喜ぶたいところですが、これには裏が有り、新規の農業生産法人設立に対する各種の補助金が第2期目の収入となり、決算上は黒字となったわけです。

補助金の種類は、農地を借り受けた場合に、借り手側に10アール当たり概ね2万円の補助があるわけですが、6年間で2万円、これが借り受けた翌年に一括して支払われます。したがって、今後4年間は0円となります。その他の補助金は、その規模やその事業毎に翌年支払われるのですが、平成25年度は規模の大きな補助事業に着手していなかったため、補助金収入は見込めません。

当然のことですが、本来の農産物による収入を伸ばしていけないと、経常利益を黒字に出来ません。このため、市場の相場に左右されにくい販売方法を築いて、安定した収入を上げていかなければなりません。しかし、温州みかんの販売先が大手スーパーや小売店などの実需者であるため、ここは当然、市場相場から仕入れの値決めをしてくるので、当社の収益の改善を計画するのは至難の状況です。この仕組みから脱却するために、取引先の実需者に今年の弊社の温州みかん等の出荷計画を提示して、希望単価を品目毎に詰めを始めました。これには、実務と研修を目的に社員も参加して貰い、単価については社員に決めさせて収益を上げるための手段を共有することにしています。それにより社員は、改善計画に伴う商品の生産量を増やし、質を高める栽培技術の研究が必要となり、栽培の技術革新に努力してくれると思います。

改善計画では、みかんの味は当然ですが、昨今では、特に収穫時の果実の大きさが取引に大きく影響してきます。昨年の失敗は、9月が多雨のため果実の肥大が進み、大玉果になり、着色が遅れ、出荷計画通りに出荷できませんでした。

今年はそれを反省して栽培方法を改善していますが、8月は全国的な多雨で、ここ有田地方も8月上旬で600ミリの降雨があり、8月15日のお盆を過ぎてからも降雨が続き、果実の肥大がどの程度になるのかという予測がつかない状況です。

実需者は、温州みかんのSクラスの小玉果を要求してきます。単価が安くて美味しいからです。しかし、生産する側はSクラス中心で栽培を行えば、着果増による樹への負担が樹勢を衰えさせ、隔年結果を誘発します。また、収穫のための労力も増えます。現状の栽培技術では、このような消費ニーズに対応できないのです。経営面からは、MサイズをメインにS、M、Lがバランスよく生産していきたいものです。現在の気象異変には栽培技術で対応していくしか方法はありませんが、プロ農家においてもよくわからないのが現場の実態です。



もう一方で、経営安定をはかるため、本誌(GAP普及ニュース)の第37号、農場経営実践(10)にて「6次産業化への取組み」について書きましたが、総合化計画は農林水産省から認定されたものの、6次産業化へのハード事業は不採択との通知を受けました。そこで、6次産業化へのハード

事業への再挑戦を進めています。今年3月に認定を受けた総合化計画の変更申請が必要とのことです。その内容は、平成26年度から27年度への補助金申請時期の変更です。幸い平成26年度も、昨年同様に「和歌山県6次産業化サポートセンター」が立ち上がり、そこから支援を受けています。そこで、申請内容をもう一度精査し、計画そのものを練り直しています。簡単には補助は受けられないと思いますし、申請にも相当の時間が必要になります。

それと、6次産業化のハード事業申請の経験が少ない弊社や一般農業者には、申請書を作り上げること自体が大変な作業となります。また、6次産業化サポートセンターの支援がないと、県行政の担当者も判断に苦慮していることが覗えます。日頃の情報発信と情報収集活動をしっかりしておかないとチャンスは掴めないことも実感しています。

一方で、国や県はホームページに事業募集を公開するのみで、「自力で応募してきなさい」と強気な姿勢です。弊社の場合は、情報発信はしているので、関係者から連絡を受けることが出来ていますが、情報発信していない場合は、事業が公開されたことすら伝わらないと思います。

農林水産省の本当の意図はわかりませんが、和歌山県では交付金により各都道府県が窓口になる平成27年度6次産業化ネットワーク活動推進事業(図)の募集を10月10日締切りと公開しています。昨年度は1月公開でしたが、今年は半年前倒しの募集となっています。都道府県によって募集期間や内容に違いがあるかもしれませんので、興味のある方は最寄りの都道府県のホームページで確かめて下さい。



図 和歌山県6次産業化ネットワーク活動交付金パンフレットから抜粋

経済産業省では「革新的なものづくり・サービスの提供等にチャレンジする中小企業・小規模事業者に対し、地方産業競争力協議会とも連携しつつ、試作品開発・設備投資等を支援します」として、平成25年度補正「中小企業・小規模事業者ものづくり・商業・サービス革新事業(ものづくり、商業・サービス)の募集が今年の7月にありました。補助総額は1400億円とのことで、農林水産省の100倍の補助事業のようです。これらの事業で6次産業に取り組んでいる企業をみてきましたが、一般的な農業の経営形態で応募していくには無理があるように思います。農産加工に精通した知識や企画力を問われる応募内容になっているからです。

今年の5月募集の結果では、和歌山県内で75社が採択され、その内、酒造メーカー、食品加工メーカー等4社が食品加工分野でしたが、農業者はいませんでした。弊社もこれらに対応できる企業のセンスを早く身に付けたいものです。

《国際認証ビジネスの動向》

アブダビ宣言

— ますます重要になる GAP —

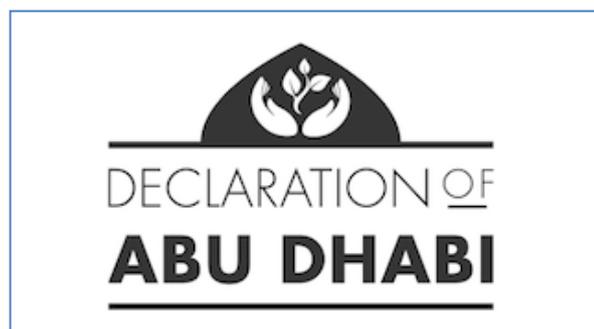
一般社団法人日本生産者 GAP 協会
常務理事 山田正美

2014年7月17日にGLOBALG.A.P.協議会のホームページから、世界のGAP事情を大きく変える可能性のある重要なニュースが発表されました。GAP普及ニュースの読者の皆さんにも役に立つと思いますので、概要を紹介します。

世界最大のGAP認証団体であるGLOBALG.A.P.協議会は2年に1度『GLOBALG.A.P. サミット』という国際大会を開催していますが、今年の10月に、中東のアラブ首長国連邦(UAE)のアブダビで開催される『GLOBALG.A.P.サミット2014』に合わせ、『アブダビ宣言』が発せられるというものです。

『アブダビ宣言』は、食品産業界の官民を含めた主要な関係者をまとめることにより、世界の食料安全保障と食料安全の課題を、GAP基準(食品の安全、環境の持続可能性、社会的責任を含む農業および水産養殖業の適正管理)などを通して応えることができるのではないかとしています。

この宣言は、3つの団体が署名し、共同で発表するものです。共同発表する団体は、いずれも世界的な農産物や食品部門の流通と販売に大きな影響力を持っている団体です。この3つの団体とは、SAIプラットフォーム、ITC、GLOBALG.A.P.のことであり、今後この3つの団体は、GAP(Good Agricultural Practices: 適正農業管理)を通じて、世界の食料安全保障の実現に共同して取り組むとしています。ここでは、その3つの団体の影響力の強さを確認するために、団体の概要について紹介しておきます。



SAI(持続可能な農業イニシアティブ)プラットフォーム

SAIは、2002年に世界の大手食品関連企業であるダノン社*、ネスレ社*およびユニリーバ社*の3社が、非営利団体として創設したものです。農産物を大量に購入している食品産業にとって、農産物を持続的に生産してもらうことは重大な関心事になっています。『持続可能な農業イニシアティブ(SAI)』という名前の通り、食品チェーンに関わる人が、持続可能な農業の発展に向けて積極的な支援を行うことを目的とした団体です。



*ダノン社: フランスに本社を置く国際的な食品関連企業で、ヨーグルトやミネラルウォーター、シリアル食品やビスケットなどの食品を世界的に製造販売している。

*ネスレ社: スイスに本社を置く世界最大の食品・飲料会社で、インスタントコーヒーのネスカフェで有名だが、日用消費財メーカーとしては世界2位である。

*ユニリーバ社: オランダとイギリスに本拠を置く多国籍企業で、食品、洗剤などを製造

販売する。一般消費財メーカーとしてはネスレ社に次ぎ世界3位である。

ITC (国際貿易センター)

ITC は国連の国連貿易開発会議 (UNCTAD) と世界貿易機関 (WTO) の両方から予算を拠出されている共同機関で、スイスのジュネーブに本部があり、開発途上国や移行経済諸国が輸出を通して持続可能な発展を達成できるように支援する役割を担っている国連の団体です。



GLOBALG.A.P. (グローバルギャップ)

ヨーロッパの多数の大手小売業者が独自に策定していた農場認証規準を標準化するため、民間団体であるヨーロッパ小売業組合 (EUREP) が 2000 年に EUREPG.A.P. (ユーレップギャップ) を設立し、その後 2007 年に GLOBALG.A.P. に改称しました。非営利団体で、本部はドイツにあります。GLOBALG.A.P. の基本概念は、①食べる人の安全 (食品安全)、②作る人の安全 (労働安全)、③地球環境の保全 (環境保全)、としています。2012 年末現在で、認証取得数は 111 カ国 12 万件超となっています。



ご覧のように、この3団体は、食品業界における大きな影響力を持っており、3団体が連携することにより、食品業界における GAP の位置付けがますます重要になってくるのではないかと考えています。また、これまでヨーロッパが中心であった GLOBALG.A.P. が、食品業界の標準になることで、GAP 普及が加速していくものと考えています。詳細については GLOBALG.A.P. のホームページ (<http://www.japan-globalgap.com/>) などに掲載されています。

【文献抄録】

「ネオニコチノイド系農薬はミツバチ減少の要因」

15 カ国、53 人の科学者からなる「浸透性農薬タスクフォース」(TFSP) が、去る 6 月 26 日に、ネオニコチノイド系殺虫剤とフェニルピラゾール系殺虫剤に関する「世界的な総合評価書 (WIA)」を発表し、「ネオニコチノイド系農薬はミツバチ減少の要因である」という調査結果を報告した。多くの論文を基にしたこの評価報告書では、「これら浸透性農薬が無脊椎動物種に著しい被害を与えているとし、「ミツバチを初めとするハナバチ類の減少の要因である」と結論付けている。

ネオニコチノイド系農薬は、現在世界中で使われるようになっており、世界市場の約 40% のシェアを占めている。2011 年には 26.3 億ドル (約 2700 億円) を超える売上げがあったという。様々な作物に被害を与えるカメムシを防除するために水田に散布されるほか、犬・猫のノミ取りやシロアリなどの駆除剤として家庭でも広く使われている。

20 年ほど前から、世界各地の科学者からミツバチの突然死や昆虫の劇的な減少が報告されるようになり、その原因としてネオニコチノイド系農薬などの浸透性農薬に注目が集まるようになった。しかし、これまでその科学的根拠について徹底的な考察が行われてこなかった。

そこで、約 5 年前、生物学者のマルテン・バイレフェルト・ヴァン・レクスモンド博士の呼びかけにより、浸透性農薬タスクフォース (TFSP) が誕生した。TFSP は、独立した研究者の立場から 850 以上の学術論文を総合的に分析し、その結果、規制措置の手がかりにするのに十分な有害性

の科学的根拠を見出したという。主要な知見は次のとおりである。

<WIAの知見の一部抜粋>

▼**有害性** : ネオニコチノイド系農薬の曝露による影響は、即時性、致死性から慢性まで幅広く、非致死的な濃度でも長期間の曝露により害を及ぼす恐れがある。ネオニコチノイド系農薬は神経毒であり、それによって引き起こされる慢性の障害としては、嗅覚や記憶の障害、産卵力の低下、ハナバチの摂食行動の変化、採餌能力の低下を含む摂食量の低下、ミミズの穴掘り行動の変化、飛行困難や病気の罹患率の上昇などが挙げられている。

▼**各種生態系** : ネオニコチノイド系農薬の悪影響は、植物をかじったり、樹液を吸ったり、花蜜を飲んだり、花粉や果実を食べたりする全ての生物種に及び、これらが連鎖反応的に生態系全体へ波及し、その安定性を弱めている。数ヵ月から数年以上の残留性と水溶性の組合せにより、土壌と堆積物、地下水と地表水、ネオニコチノイド系農薬を施用した植生と施用していない植生とを問わず、大規模な汚染を引き起こし、蓄積の可能性をもたらす。

▼**鳥類およびその他の種** : 脊椎動物は影響を余り受けないようであるが、鳥類は浸透性殺虫剤に汚染された種子を食べる危険に晒されており、爬虫類は彼らの餌となる昆虫の減少による個体数の減少が知られている。全ての魚類、両生類および微生物は、高レベルで慢性的な曝露により、その影響を受けていることがわかった。世界中から集めた水のサンプルを分析したところ、規制基準の生態毒性限度値を上回ることが判明した。

哺乳類や爬虫類への影響の有無を評価するためのデータは不十分であるが、爬虫類についてはその影響がある可能性が高いと研究者たちは結論した。

▼**欠落** : ネオニコチノイド系農薬については、判っていることと同じくらい、判っていないことについても憂慮すべきである。浸透性農薬の使用量の実態に関するデータはほとんどなく、環境中におけるネオニコチノイド濃度のスクリーニング調査もあまり行われていない。スクリーニング調査が実施されたところでは、ネオニコチノイドとフィプロニルがしばしば検出されている。

▼**結論** : ネオニコチノイド系農薬の現在の使用規模は持続可能ではない。執筆者達は、規制当局がネオニコチノイド系農薬とフィプロニルに対して予防原則より厳格な規制を適用し、全世界における段階的廃止の計画を立て始めるか、少なくとも世界規模での使用を大幅に削減するための構想を立て始めることを強く提言する。

■ネオニコチノイド系農薬は「進むべきではない道」

EUでは2013年12月から、ネオニコチノイド系農薬3種（クロチアニジン、イミダクロプリド、チアメトキサム）の一時的な使用禁止が始まった。一方、日本では、クロチアニジンの残留農薬基準の大幅緩和が検討されている。こうした状況を受け、TFSP代替農業ワーキンググループの座長のロレンゾ・フルラン博士は、「未来のことは分からないが、浸透性農薬の使用は、進むべき道ではないということが科学的に証明された。私達は、科学的な情報に基づいて未来に向かって行動することはできる」と語った。

(調査・広報委員会)

この記事は『The Task Force on Systemic Pesticides』のキーワードで検索したデータをもとに作成しました。以下のユーチューブもご覧下さい。<https://www.youtube.com/watch?v=3QceID-Vb64>

《用語解説》【オリンピック・レガシーとは】

『レガシー』は、近年、国際オリンピック委員会（IOC）が最も力を入れているテーマの一つです。IOCの憲法ともいえる「オリンピック憲章」には次のように記されています。

「オリンピック競技大会のよい遺産（レガシー）を、開催都市ならびに開催国に残すことを推進する」（第1章「オリンピック・ムーブメントとその活動」第2項「IOCの使命と役割」）。

上記の規定が憲章に盛り込まれた契機の1つは、1998年のオリンピック招致を巡るIOC委員買収事件であったとされます。この事件により、オリンピックの開催が負担となって招致を希望する都市が現れなくなるのではないかという懸念が生じました。また、近代オリンピックから「記念すべき100年が経過した」というタイミングもあり、2002年11月のIOC総会で、このレガシーに関する規定が盛り込まれたと言われています（間野義之『オリンピック・レガシー』参照）。

以降、IOCは、オリンピック・ムーブメントの一環として『レガシー』を重視するようになり、2012年大会の開催都市の決定プロセスから、開催都市として立候補する段階での言及が必要な項目とされるに至ります。

IOCによれば、『レガシー』とは、「長期にわたる特にポジティブな影響」とされています（IOC "Olympic Legacy and Impacts"）。オリンピックの開催が決まると、開催予定の都市において、各種の施設やインフラの整備、スポーツ振興などが図られますが、これによって生活の利便性が高まるなど、その地域・国の人々の暮らしに様々な影響が出ます。こうしたオリンピックの開催を契機として、社会に生み出される持続的な効果が『オリンピック・レガシー』なのです。

IOCは、オリンピック・レガシーの分野として、①スポーツ、②社会、③環境、④都市、⑤経済の5つの分野を挙げています（IOC "Olympic Legacy Booklet"）。

なお、『レガシー』の概念の理解を深める際に重要な3つの軸があります。それは、①ポジティブなものか、ネガティブなものか、②有形のものか、無形のものか、③あらかじめ計画したものか、偶発的なものか、の3つであり、これらの軸で構成される六面体は『レガシーキューブ』と言われています（Gratton & Preuss、2008）。これらのうち、ポジティブで、有形で、計画的なもの（色つき部分：いわゆるインフラ整備など）に焦点が当てられがちですが、実際には無形で、ソフト的なものなども含む多面的で幅広い概念なのです。

直近の例である2012年のロンドン大会を見てみますと、イギリスではレガシーに関して事前に目標を掲げるとともに、大会が終了した後の2013年に、イギリス政府とロンドン市の共同報告書において、様々な『オリンピック・レガシー』の成果を取りまとめています。特徴的なものを下記の表に示しました。

この中には、コミュニティの強化という社会に関する項目が有りますが、ボランティア意欲の向上、環境への配慮などの無形で、ソフト的なものも含まれています。

図 オリンピック・レガシー・キューブ

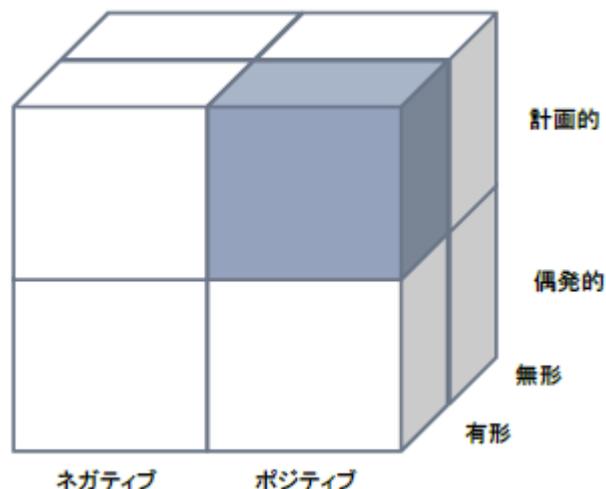


表 ロンドンオリンピックにおけるレガシー

スポーツ・健康生活	<p>スポーツ選手への助成の増強（13%増） 運動（週1回以上）する人の増加（140万人以上） 学校スポーツへの毎年1.5億ポンドの助成（2013年以降） スポーツ国際交流（20カ国・1500万人の参加）</p>
東ロンドンの再生	<p>オリンピックパーク・施設の整備 交通整備への投資（65億ポンド） 1万1000戸の住宅整備、1万人の新規雇用の創出</p>
経済成長	<p>280～410億ポンドの経済効果、62～90万人の雇用創出（2020年まで） 失業者への雇用の創出（7万） 2016年リオ五輪に向けた新規契約の獲得（1.2億ポンド） 観光客の増加（1%）、観光消費の増加（4%）</p>
コミュニティの強化	<p>ボランティア意欲の向上、ボランティア参加者の増加 10万人の新規ボランティア（2013年） 文化プログラムへの参加（4300万人） 環境への配慮（ISO20121、オリンピックパークの土壌洗浄など）</p>
パラリンピック	<p>障害者のスポーツ参加の向上 パラリンピック支援助成の増加 交通インフラ、社会インフラにおけるアクセス性の向上</p>

ISO20121 イベント・サステナビリティ マネジメントシステム（ESMS）構築支援

イベントの持続可能性に関するマネジメントシステム（Event Sustainability Management System：ESMS）の国際規格として、ロンドンオリンピックを契機に、ISO 20121 が 2012 年 6 月に発行しました。2012 年のロンドンオリンピックで本規格が適用され、計画の当初から持続可能性を基本に据え、経済性だけでなく、環境や社会に配慮した「レガシー」を強く意識した大会運営が行われ、高い評価を受けました。また、2014年の FIFA ワールドカップブラジル大会、2016年のリオデジャネイロオリンピックなどでも、この ISO 規格が適用される予定です。

さらに、東京 2020 オリンピック・パラリンピック招致委員会が招致活動に当たって国際オリンピック委員会（IOC）に提出した立候補ファイルにおいても、この ISO 規格の適用が明記されており、イベントに関与するあらゆる組織から持続可能性に対する今後の具体的な動向に注目が集まっています。

これを受けて、日本国内のオリンピックに関与する組織・システム等においても、社会貢献の一環として、持続可能性を重視して大会に取り組む姿勢を外部に発信することが重要になります。

（調査・広報委員会）



【編集後記】

今回は、「オリンピックと農水産物の国際認証」についての特集のようになった。

まず初めに、田上理事長の《巻頭言》で、『2020年の東京オリンピックで国産野菜が供給できない可能性』というショッキングな見出しになった。そこで登場するのが、オリンピック・レガシーの問題である。この詳細は、用語解説のところで見てくださいとして、ロンドンオリンピックで重視されることになり、リオデジャネイロオリンピックで継承されるオリンピック・レガシー（オリンピック遺産）の中の「持続可能性」は、2020年の東京オリンピックでも重視する必要がある。

しかし、日本政府が推進している GAP は、そもそも国の定めた規範がなく、「食品安全」が中心の農場認証（Farm Assurance）だけであり、欧米等で行われている本来の GAP とは大きく異なっている。日本が 2020 年までに、本来の「環境の持続性」を重視する GAP に軌道修正し、その上で GLOBALG.A.P.等の食品安全を重視する国際的な農場認証（GAP 認証）を本格的に推進できるのか、その動向が注目される。中でも最も国際的に普及している GLOBALG.A.P.認証を精力的に進めるとしても、果たして全面的に国産の農水産物がオリンピックに使えるようになるのかどうか、その岐路に立たされているといえよう。あと 5 年ほどの時間しかない。

当協会の 11 月末のセミナーでも GLOBALG.A.P.認証を取得すべく努力をしている方々に、その基本を勉強するプログラムが組まれている。東京オリンピックへ向けて、是非理解を深め、認証取得にチャレンジして貰いたい。

『ロンドンオリンピックの「サステナビリティ」への取り組み』についても、田上理事長に執筆頂いた。これから開催される様々なイベントの際の基本となる持続可能性マネジメントシステム「BS 8901」がロンドン大会の時に示された。そのロンドン大会の際には、農産物から加工品までの持続可能性を評価する認証制度としてレッドトラクター認証が用いられている。この「レッドトラクター認証」については、山田理事が GAP 普及ニュースの 25 号から 5 回連載されているので、参考にさせていただきたい。

また、最近注目されている GFSI（Global Food Safety Initiative）のワークショップに参加された山田理事に記事をお願いした。世界中で多発する食品事故を減らすために、世界 70 カ国の食品関連業界の約 400 社・団体が集まり、乱立気味になっている「食品安全監査スキーム」を再検討して、グローバル化に対応した食品安全の統一的な認証評価のガイドラインを作成するというものである。今後の動きを注視していきたい。さらに、《国際認証ビジネスの動向》として、GAP を通じて世界の食料安全保障の実現に共同して取り組む『アブダビ宣言』が、この 7 月に出され、同時に開始された。この効果についても見守りたい。

佐々木理事の《農場経営実践》が 13 回を数える。農場経営の現場での苦労が良く判る。実際に農場経営を行われている方々の参考にさせていただければ幸いである。（食讚人）

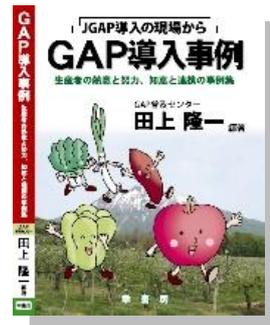
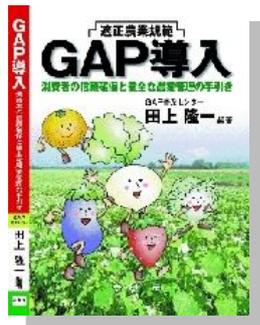


【目指す GAP の理念】

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」



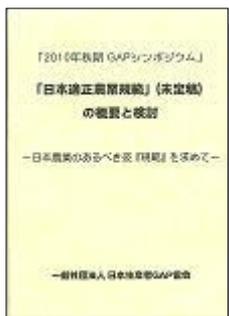
2009.8

「欧州の適正農業規範に学ぶ」



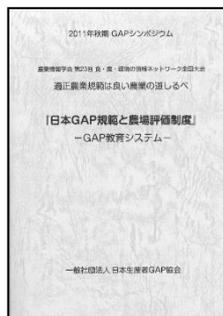
2010.4

「日本適正農業規範の概要と検討」



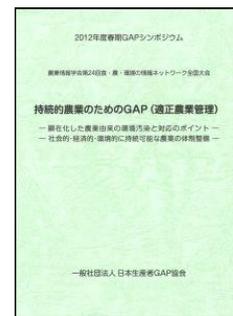
2010.10

「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

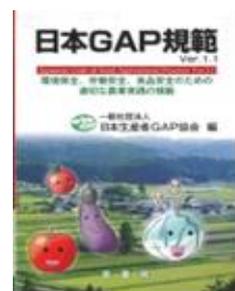
『イングランド版適正農業規範』
定価（本体 1,500 円税込）



『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、(株)AGIC の GAP 普及部のサービスも受けられます。(株)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》

(株)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。

(株)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。

(株)AGIC GAP 普及部 ☎：029-856-0236 Fax：029-856-0024

E-mail：office@agic.ne.jp URL：http://www.agic.ne.jp/