

令和3年度食の安全・安心の確保に関する講演会・意見交換会  
「GAPによる農産物の信頼性向上に向けた取り組み」(概要)

Q. 農産物を調理して商品化する際の工程で気を付けていることを教えてください。

A. 株式会社モスフードサービス 飯草氏 回答

お店の野菜に関しては、洗浄が一番重要と考えており、洗浄マニュアルに沿って洗浄を行っています。例えばレタスの場合、葉を1枚1枚流水で洗った後、専用の野菜洗剤で洗います。洗浄を疎かにすると、虫や土が付着したままになるため、洗浄マニュアルの徹底が非常に重要となります。

仕込んだ後は、仕込んだ日時と消費・賞味期限を記入して冷蔵庫で保管します。仕込んだものを冷蔵庫から厨房の作業台に乗せたら、賞味・消費期限を適切に変更し、徹底した期限管理をすることで野菜に関する衛生を担保しています。

厨房は衛生重要エリアと定めており、重要エリアでは持ち込めるもの、持ち込めないものを定めた他、商品を作る人はゴム手袋をする等、ルールを設けています。ルールを守ることで安全を担保しております。

Q. 農場で取り組まれている食の安全に関する水や堆肥などについて、気を付けている項目があれば教えてください。

A. 株式会社モスフードサービス 飯草氏 回答

水についてはGAPをスタートした時に農家さんに「どんな水を使っているのか」ということを、まず確認をしました。井戸水を使用していたとしても、その井戸水は飲み水として適切であると判断を受けているものなのか、農業用水なのか、調べてもらうところから始めました。

堆肥については、売られているものはどのように作られたか書いてありますので、まず問題はないはずですが、農家さんが独自で作られている堆肥の取扱いが難しく、堆肥は完熟させ、植物にも悪影響を及ぼさないようにしなければいけないので、堆肥場をもつ農場は堆肥についても確認させてもらっています。完熟しているか心配なときは、売っているものを使用させていただくよう指導をし

ています。農場によっていろんなパターンがあるので、まずは工程を確認させていただいております。

Q. 食の安全・安心に関する具体的なGAPの項目について、どのようなことがあるのか教えていただけますでしょうか。

A. 農林水産省 中川氏 回答

主に2点あると思っています。1点目は農薬の関係です。残留農薬が大きな問題となるので、農薬は特に細かく管理が求められており、例えば、農薬の使用計画を立てていますか、農薬専用の保管庫を用意していますか、その辺りに置いたりしていませんか、防護服を付けていますか、農薬が飛散しないようにしていますか、希釈倍数が間違っていないか等、使用管理の項目があると思います。

もう1つが衛生管理についてです。農産物に触れる人、機械や機具についての項目があります。例えば、葉物の農産物は切って収穫すると思うのですが、葉物を刈り取る際に使用する機具の洗浄水ってどんな水を使用していますか、汚い水で洗った機具は使用していませんか、という項目があったりします。

人に関する衛生管理では、農産物を触るような場所では手洗い場が近くにあるか、手洗いのルールを徹底しているのか、従業員に教育しているのか、そういった観点の項目があると思います。

Q. GAPパートナーは大手企業ばかりのように見受けられますが、もっと身近な中・小規模事業者が増えるといいと感じました。そういった方たちへの周知はどのように行っていますか。

A. 農林水産省 中川氏 回答

大手企業が多いように思われた、ということですが、確かに最初は大手のところから声をかけて協力いただいたところですが、中小企業の九州のカット野菜・百貨店などを経営されている会社さんにも参画いただいています。

本省・地方農政局から地元の企業さんへ地道に声をかけていって、賛同いただける方に参画いただくという形で活動しているところです。最近コロナでここ

2年くらいはできていないのですけれども、それまではシンポジウムを開いたりして、理解を図る取り組みとか行っておりました。今後、そういった取り組みやGAPパートナー間での勉強会などを設けてはどうかと思っています。

Q. HACCPの制度化に伴い、GAPについても義務化されるような動きはあるのでしょうか、お聞かせください。

A. 農林水産省 中川氏 回答

法制化とかそういった話は難しいと思います。GAPは我々の推進不足というところもあり、農業の場においてまだ十分に浸透しきれていないので、大胆に制度化っていうのは難しいと個人的には思っているところです。

Q. GAPにより農薬や衛生管理がしっかりするのであれば、きちんと周知していただいたほうが消費者も納得してお買い物ができます。そして、GAP農産物を選ぶっていうことは、GAPに取り組む農家さんの力にもなると思うのですが、消費者に対する啓発活動とかの計画とかおありでしょうか。

A. 農林水産省 中川氏 回答

具体的に消費者に対してPRっていうのは出来ていない現状であります。GAPをうまくPRできていないことは正直反省しているところです。

消費者にGAPパートナーの存在を周知しきれていないことが原因だと考えており、大手企業にGAPパートナーさんとして参画いただいているのですが、正直申し上げて、消費者へうまく伝えきれていないな、と思っておりますが、今後の具体的な計画は恥ずかしながら無い状況です。

Q. 野菜工場へのGAPの適応例はありますか

A. 農林水産省 中川氏 回答

野菜工場は葉物とかを工場で栽培するということと解釈しますが、GAPは

栽培から収穫までの工程を管理するものになるので、いわゆる植物工場も栽培から収穫までしているのでGAPでカバーできるものと思います。

具体的な例は今出てこないのですが、GAP認証を取得している植物工場はあったと思います。

Q. 海外のモスバーガーは、日本と同じ品質基準で取り組まれているのか教えてください。

A. 株式会社モスフードサービス 飯草氏 回答

各国のお店では現地の野菜を使っているのが現状です。ただ、日本と同じ品質のものを集めるのは難しい、と聞いています。台湾とかは日本と変わらないくらいのレベルだと聞いています。それ以外の地域になりますと、農家さんの数が少ないとか、日本で作られているような玉のレタス・キャベツではないため、品質を合わせにくいついていうのは聞いています。

Q. 話の中にASIA GAP、GLOBAL G.A.Pとか、あるいは国際水準GAPっていう話がありましたけれども海外でのGAPの立ち位置とか、法的な整備とか、どんな感じなのでしょうか。

A. 農林水産省 中川氏 回答

ASIA GAPに関しては、あまりまだ普及・認知が進んでいないというところではあります。もともとは日本初のGFSI承認をとったGAPっていうことでアジアに広めていって輸出の武器にできるのではないかと、っていう魂胆があり、今まさにアジアのシンガポールやタイとかで勉強会とかを行い、地道に理解を深めてもらっているところです。

GLOBAL G.A.Pに関しては、全世界で20万経営体くらいが認証を取得しており、本社がドイツにあることもあって、認証経営体の半分以上はヨーロッパ・EUで取られているところです。