

平成30年2月20日  
西部農林振興センター益田事務所農業普及部

標 題 GAP 取組機運醸成へ！「安全・安心な農産物生産手法研修会」を開催

(ダイジェスト)

2月8日、GAP手法への理解促進と美味しまね認証取得機運の醸成を主目的とした研修会を開催しました。管内の個人生産者、集落営農法人等の担当者、益田翔陽高校から計44名が参加し、GAPの考え方、美味しまね認証の概要について理解を深めました。また、実際に美味しまね認証を取得した農家より、農家目線から見たGAP、美味しまね認証の印象等の体験発表がありました。

この研修は石西地域農林振興協議会の主催で、管内の認定農業者、青年農業者、集落営農組織等を対象に行ったもので、農作業が忙しくなる前に、GAPの観点から自身の農場を振り返ってもらおうと企画しました。

第1部では、「GAPと美味しまね認証」の題で基調講演を行い、GAPの柱となる考え方（農業経営、農産物の安全、労働安全、環境保全）や現地での取り組み事例等について理解を深めるとともに、GAPと品質面を併せて認証する「美味しまね認証」の概要と特徴についても紹介をいただきました。

第2部では、平成28年3月に美味しまね認証を取得した(有)アグリみとの草野祐一さんに、農家目線で見たGAP、美味しまね認証について語っていただきました。



<主な発言>

- ・東京オリパラ以降は、食の安全性のハードルは上がり、GAP取組が当たり前になると思う。
- ・早いうちからGAPに取り組んだ農場に差別化され、取り残されてからは追いつけない。
- ・美味しまね認証に取り組んでから、取引先にも根拠を持った話ができるようになった。
- ・整理整頓、安全性向上で作業しやすい環境が整うと、社員のモチベーションアップ、定着率向上につながる。

草野祐一さん（青年農業者）

最後に、研修に参加された方を対象に、GAPの取り組み意向調査もかねて、10項目からなる簡易な自己点検を行ってもらいました。

農薬の登録内容の事前確認、正確な計量といった項目は「常時行っている」と回答した割合が9割に達した反面、収穫・調製作業前後やトイレに行った後の手洗い、収穫専用のはさみ、収穫コンテナ等の定期的な洗浄や衛生的な保管については、「常時行っている」割合が2～3割に過ぎず、ほ場内の衛生管理に課題があることが推察できました。

今後は、「GAPに関心がある」と回答をいただいた16戸の生産者に個別に聞き取りを行い、美味しまね認証取得に向け誘導していきたいと考えています。