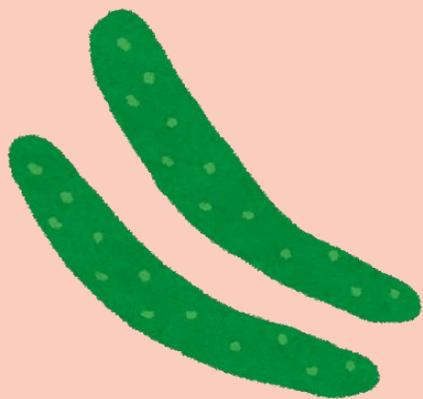




食品関連事業者による食の 安全を守る取組について

鈴鹿医療科学大学保健衛生学部医療栄養学科



調査先と調査内容

○株式会社アグリサービス鈴鹿

- ・ ミニトマト、キュウリ、白ネギ、スイートコーンの栽培
- ・ 農薬の適正使用及び管理
- ・ 衛生管理
- ・ 労働者の安全確保

○株式会社あぐりネット三重中央

- ・ 商品の安全確認
- ・ 広報戦略
- ・ 食育活動

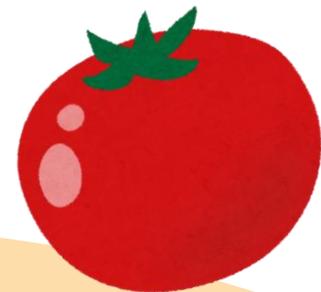
○三重中央農業組合ベジマルファクトリー

- ・ 衛生管理
- ・ 労働者の安全確保
- ・ 環境への配慮、農家の経営支援、地域の雇用創出

○株式会社アグリサービス鈴鹿

- J A 鈴鹿の子会社として、平成30年7月から農産物の生産・販売を実施している
- 学校給食の主要品目である人参、ジャガイモや、産地拡大に取り組む白ネギなど11品目の野菜を生産している
- 主食用米であるコシヒカリやキヌヒカリを生産している

ミニトマト & キュウリ



教えてください！

おいしいミニトマトを見分ける方法は？

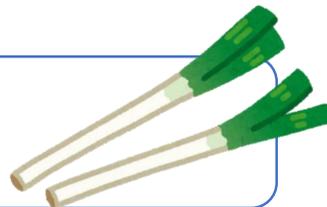
- ☞ヘタを見てみよう！
- ☞時間が経ったものはしおれているので、**ヘタがしっかりしているものを選びましょう！**

キュウリの生育

キュウリの生育には、自動の水やりシステムを使用しています！乾電池で作動するので、どの場所でも電源を確保できるメリットがあります！さらに、水をやる時間や量をタイマーで設定できるので、作業の効率化にも役立っています！



白ネギ栽培



何か対策を行っているの？

☞ 台風対策：土を盛り上げてネギが倒れないようにしています！

☞ 獣害対策：電気の柵で畑を囲んでいます！



担い手不足や手作業による農作業の負担から、作業の機械化が進んでいます。

夏の暑い日は機械があっても大変なんやで💦💦

なぜ白ネギの栽培をしているの？

☞ 鈴鹿市内の西部地域は、水はけが良く、土を盛り上げるのに適した黒ボク土地帯であるため、白ネギの生産に向いています。



Hey! 僕の本当の名前は
「**スイートコーン**」だよ!

トウモロコシは食用と家畜用があって、
「**トウモロコシ**」は総称なんだっ!

スイートコーン栽培

農薬ってどうしてる?

☞ スイートコーンが病気にならないように農薬を使います!

☞ 人間が薬を飲むのと同じで

用法・用量を守ることが大切です!



農薬を使って大丈夫なの？

正しく農薬を使用しているので、農産物は**安全**です！

☞ 農産物ごとに使用する農薬の種類、使用量、使用方法等が決まっており、**ルールを守って使われている**ので農産物は安全です！



農薬を**正しく使う**ためにいろいろなことに注意しています！

☞ 農薬を使う人の安全のため、**専用の防除着や防除具を着用**します！

☞ 農薬が農産物以外に散布されないよう、**風向きや散布する向きに注意**しています！風の強い時には散布を控えます。

☞ 近隣住民や通行人への配慮として、**遮蔽シートやネット**などを導入しています！

○株式会社あぐりネット

○平成7年にJA三重中央が出資して設立した共同会社

○現在はJA農産物直売所として、「**身体にやさしい安心で安全な食べものを食卓にお届けする**」をモットーに国産の新鮮な野菜やオリジナルの加工品を販売しています。



一志町・白山町でとれたお米**一志米**を中心に、その他特産品を扱っています！

添加物を使っていないものなど、こだわりのものを中心に販売しています。

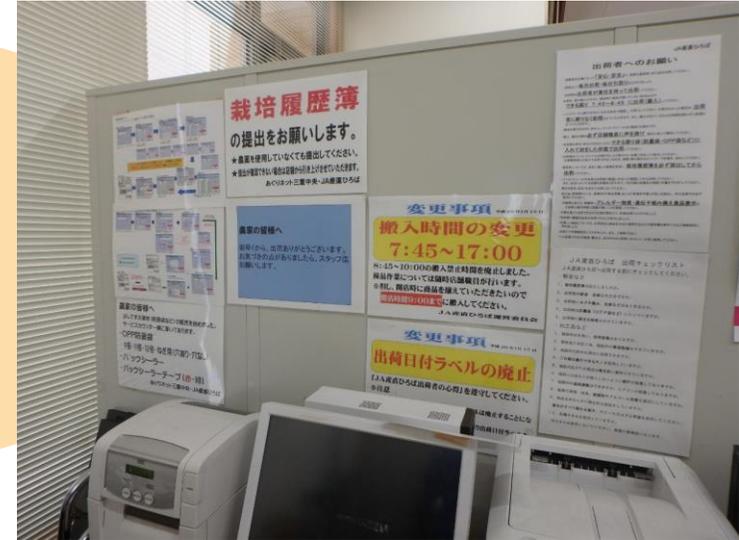


商品の安全性は確認しているの？

**店頭に置く前に商品が安全かどうか
チェックしています！**

☞ 農産物への農薬使用状況等を記録した栽培履歴簿、鮮度、傷みの程度等を直売所の店員がチェックしています！

☞ **チェックに合格したものだけが商品として店頭**に並びます！



J A産直ひろば 出荷チェックリスト
J A産直ひろばへ出荷する前にチェックしてください。

・野菜など

1. 栽培履歴簿は記入しましたか。
2. 出荷物の鮮度・品質は大丈夫ですか。
3. 出荷物にキズや傷み、虫害などはありませんか。
4. 出荷物は防曇袋（OPP袋など）に入っていますか。
5. 出荷物に適正な価格を付けていますか。

・加工品など

1. 施設内は手洗い、洗浄設備はありますか。
2. 異物混入を防ぐ為、施設内の整理整頓はできていますか。
3. 施設内の排水は適切に処理できますか。
4. ごみ箱は蓋のできるモノを使用していますか。
5. 施設内及びその周辺は衛生的に維持できていますか。
6. 施設には虫などが侵入しないように網戸が設置してありますか。
7. 施設内の温度調整はできますか。エアコンが設置してありますか。
8. 器具の清掃・洗浄、殺菌剤やアルコール消毒を適切にしていますか。
9. 商品を作るときに衛生的な服装をしていますか。
髪毛がすべて隠れる帽子、ビニール又はゴム手袋を使用してください。
10. 抗菌タオルを使用していますか。
布タオルは使用しないでください。雑菌の繁殖源になります。

店頭に並んでいる商品の安全性も大事！

☞ 商品の品質保持のため、店内を清潔に保つとともに温度管理もしています！

☞ 傷んできた農産物等の商品は店頭から外します。

広報戦略

お店にある商品を知ってもらうために

チラシ、SNSなど様々な媒体で情報をお届けしています。



あぐりネットは、LINEやSNSを利用して情報発信をしており、今日のお得な商品やイベントなどがすぐに確認できるような工夫をしています。

食育活動の取組

店内には可愛らしいポップやイベントが盛りだくさん！

健康づくりに役立つポスターなども掲示しており、地域の方への食の正しい知識の提供や食育にも取り組んでいます。



店内の工夫



小学生を対象とした稲作体験や、稲刈り体験ができる機会も設けています。また、近隣に住む小学生を対象にした親子農業体験では、植付けから収穫までを体験してもらうことで農業の大切さや楽しさを学んでもらおうと毎年開催しています。



みんなにやさしい

ベジマルファクトリー

○JA三重中央ベジマルファクトリー
平成18年7月創立
○安心・安全の地元野菜と国産野菜
を原材料として、野菜を切る手間を
カットでき、手軽に食べられる便利な
カット野菜商品を生産しています！



工場内へGO →

衛生管理①

工場内の様子(作業工程)

野菜の可食部の確認、傷んでいる箇所の除去等は、機械ではなく、人の手で1つつ行っています！



機械での
キャベツの
カッティング



人によるキャベツの
チェックとカット



洗浄
パッキング



衛生管理②

袋 の工夫 お客様により良い商品をお届けするために…

キャベツは、野菜の傷みを早めるエチレンガスを放出するため、キャベツの入った袋には目には見えない小さな穴が開いた特殊な袋を使っています。それに対してレタスの入った袋は、酸化による切り口の変色を防ぐため、周りの空気が触れないように厚い構造になっています。

お客様からの声から袋の改良を行うことになったようです。
この工夫によって、食材のより良い状態を長く保てるようになりました。



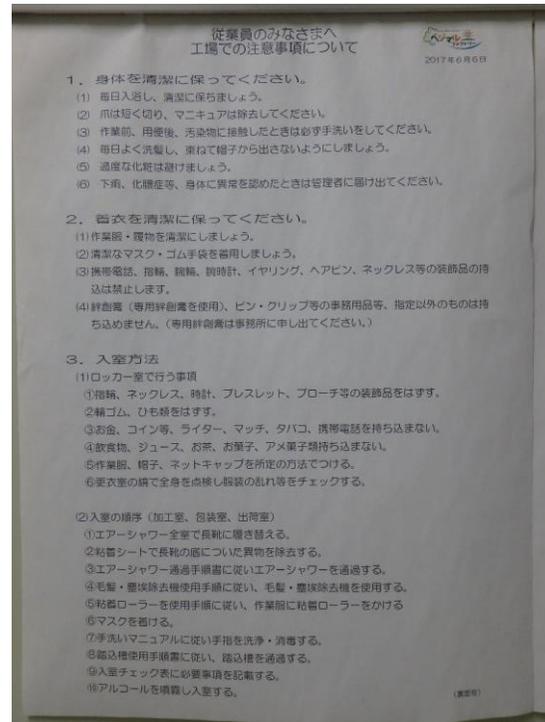
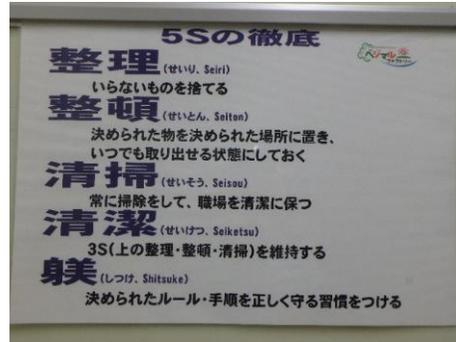
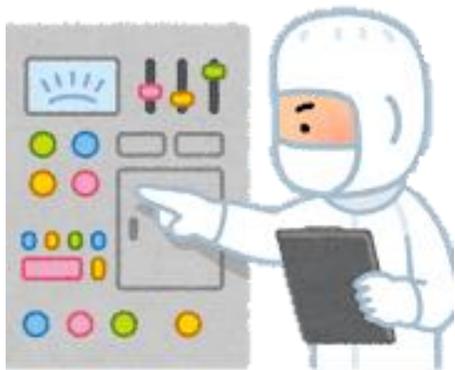
水 のこだわり

井戸水をろ過し、備長炭を使って水をキレイにします。さらにイオン交換の操作を加えて、最後の洗浄水として使っています。

殺菌のために使われる水はほぼ中性 (pH6.5) で、目に入っても大丈夫です。

衛生管理③

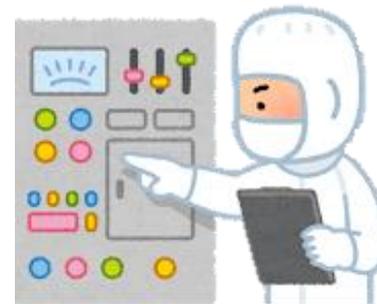
工場内の衛生管理を徹底するため、施設内の整理整頓はもちろん、工場内を出入りする作業員さん自身の着衣や身体が清潔であるかを事前にチェックしています。



異物の混入を防ぐため、1時間に1回、衣服に髪の毛の付着がないか、手袋の先は切れていないかを**第三者が点検**します。また、室温や洗浄用水の安全性などのチェックも行っています。

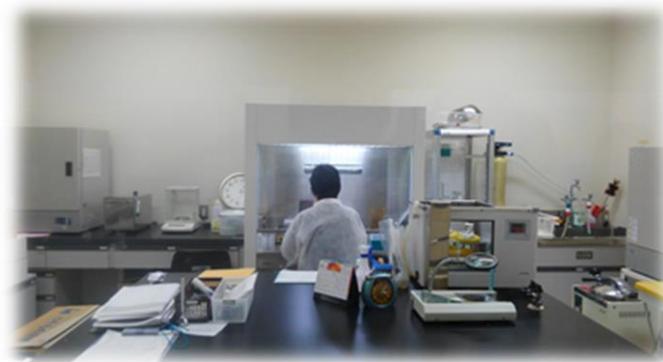
食材についての塵や害虫は**洗剤を使わず**、スパイラル洗浄(ドラム式の洗濯機のようなもの)で落とします。その後も何回も洗浄を繰り返します。

労働者の安全確保



手指の安全を守るため、刃物による切り傷を防げる防刃手袋を着用しています。

作業靴のつま先の部分にある金属板で器具の落下から足を守ります。また、底の部分の滑り止めは水を多く使う工場内での転倒を防ぎます。



環境にやさしい

美味しく食べられるけれど、お店に置けない形や大きさの食材をカット野菜にすることで、**廃棄物の量を減らしています**。カットした際に出る廃棄物は工場内で加工して**生ごみとして出さない工夫**もしているんです。

生ごみをペースト状に粉砕して、バクテリアで分解し、堆肥にリサイクルしています。

環境への配慮・農家の経営支援・地域の雇用創出



農家にやさしい

農家と農産物の取引量を事前契約することで、農家の所得を補償します！農家は**採れた分が商品になる**ので生活が安定します。

様々な年代の方が働いており、中には70代の方もいます。

地域にやさしい

地域の方の就業の場を創ります。