



JA鈴鹿(果菜彩、アグリサービス鈴鹿)視察 ～食の安全・安心の取り組み～

令和2年度

鈴鹿医療科学大学 保健衛生学部医療栄養学科4年

戸上真希 森島かりん 山田愛華



視察の概要

(1) 視察先: JA鈴鹿

ファーマーズマーケット果菜彩鈴鹿店

⇒ アグリサービス鈴鹿

(2) 日時: 2020年8月3日(月)

(3) 視察者:

鈴鹿医療科学大学

保健衛生学部医療栄養学科4年生(中東ゼミ)3名

三重県農林水産部 農産物安全・流通課 2名



3人とも、
かなり緊張して
聞いています



(4) 施設概要

□JA鈴鹿 ファーマーズマーケット果菜彩鈴鹿店

・食卓に新鮮で安全・安心な農畜産物を届けるだけではなく、食材の魅力を皆さんに知ってもらえるように、食材の特徴やお勧めの食べ方の案内や、農業や農畜産物をより身近に感じられるよう農業体験を通じた食農教育にも力を入れている。

□アグリサービス鈴鹿

- ・JA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。



(5) 視察内容

□JA鈴鹿 ファーマーズマーケット果菜彩鈴鹿店

・農産物直売所が取り組む食の安全・安心確保策について

鈴鹿市産食材の魅力及び店舗における商品の納品から販売までの間に
取り組まれている安全・安心確保策を学ぶ。

□アグリサービス鈴鹿

・農業生産法人が取り組む食の安全・安心確保策について

JGAPを取得している農業生産法人による農産物生産段階における
安全・安心確保に関する取組等を学ぶ。

JA鈴鹿 ファーマーズマーケット果菜彩 鈴鹿店 訪問

□食材の搬入時にどのような注意や確認をしている？

- ・まず、目視で食材を確認し、傷んでいるものをすぐに回収する。

- ・生産履歴を事前に提出してもらい、農薬が適切に使用されたかを確認し、合格したものだけを販売する。



JA鈴鹿 ファーマーズマーケット果菜彩鈴鹿店

□食材を店頭で陳列する際の、注意点や工夫は？

- ・なるべく同じ生産者や食材ごとにまとめて陳列する。
- ・空きスペースがないようにするとともに、食材が傷まないよう山積みにならないように注意する。
- ・旬のものは、入口付近に陳列する。
- ・店頭で並ぶ食材に偏りが出ないように、生産者にお願いをして、様々な種類の食材を出荷していただくよう調整する。
- ・とともに他県産の食材も入荷する。
- ・ポップやレシピーなどを店頭で貼り、食材のアピールをする。

森島：どんどん面白くなって来ました～勉強になる！



JA鈴鹿 ファーマーズマーケット果菜彩鈴鹿店

口食材の保存について、どんな点に注意している？

- ・基本は、新鮮な食材を、その日のうちに売り切る。
（保存可能な食材以外）
- ・店内温度を低くして、食材は傷まないようにしている。
- ・閉店後は、じゃがいもなどに直射日光が当たらないよう新聞紙などを掛けておき、保冷するべき食材は、保冷庫に保存する。

山田：この筆生
姜は、とっても
新鮮ね！



JA鈴鹿 ファーマーズマーケット果菜彩鈴鹿店

□食材の安全性を消費者に伝えるために工夫していることは？



- ・食材の知識を身につけるために、自分で勉強するほか、生産者とのコミュニケーションで学んでいる。
- ・対面販売などのイベントで生産者から消費者に直接食材の安全性を伝える。

戸上：やっぱりコミュニケーションは大事ですね。この桃、食べたい！

アグリサービス鈴鹿 訪問



□食材を作るときに、どんな注意をしているの？

・ハウスでの発泡スチロール箱の栽培槽を用いた栽培では、同じ土で栽培をしていると、栄養分がなくなるため、数年ごとに土を入れ替えている。



アグリサービス鈴鹿



□農薬をどのように使っているの？

- ・農薬の使用計画に基づいて適切に使用している。
- ・出来る限り減農薬で栽培するようにしている。
- ・ドリフトに注意をして、農薬を散布する。

□害虫対策はどのようなものか？

- ・害虫の発生情報を指導員と情報交換して、出来る限り発生を予防する。
(農薬は出来る限り使用しない)

アグリサービス鈴鹿

□食材に異物が混入しないように、どんな工夫をしているの？

- ・収穫用のはさみなどは、使用したら、その都度洗う。
- ・野菜等のパッキング作業中に、異物が入らないように、必要のないものは作業台に置かない。機械器具は整理整頓し、決まった場所にしまう。
- ・パッキング時は、異物が混入しないように、帽子をかぶる。
- ・作業エリアをパッキングエリアと機械器具等をしまうエリアに区分けしている。
- ・野菜に土がついていたら丁寧に拭く。
- ・野菜に鳥フンが付着している場合は、廃棄する。



アグリサービス鈴鹿

□労働者の安全性を守るため、どんな工夫をしているの？

- 夏場などは、朝方の涼しい時間から作業を始め、昼間は頻繁に休憩をとる。
- 機械器具でけがをしないよう安全靴や保護メガネなどを着用する。

戸上：立派な葱ですよ。
すくすく育ってます。



アグリサービス鈴鹿

□食材にどんな魅力がある？

- ・完熟してから収穫して出荷しているため、追熟なしで食べられるので、新鮮でおいしい。

山田：私、実はトマトが食べれなかったのです。でも、このトマトは美味しい～食べられました！





見学会に参加して

□食材の安全性を実際に「見て・知る」ことができたので、
消費者として食材を購入する際、食材を選ぶ視点が変わりました。

山田愛華

□生産者の方々は、皆さんお元気で明るく、とても親切にご指導して
いただきました。安全安心の食材を生産しているためかな？
感謝します。

森島かりん

□生産者さんと、JA職員の方が、とても仲良く交流してみえて、
情報交換をしていることが、より良い食材をつくることに
つながっていると強く感じました。

戸上真希

【百聞は一見に如かず・・・には続きがある！】

百聞は一見に如かず 百見は一考に如かず 百考は一行に如かず 百行は一果(効)に如かず 百果(効)は一幸に如かず

百幸は一皇に如かず

【意味】

聞くだけでなく、実際に見てみないとわからない。

見るだけでなく、考えないと意味がない。

考えるだけでなく、行動するべきである。

行動するだけでなく、成果を出さなければならない。

成果をあげるだけでなく、それが幸せや喜びにつながらなければならない。

自分だけでなく、みんなの幸せを考えることが大事。

今回は、素敵な学びでした。

ご指導いただいた、皆さんに心より御礼申し上げます。

戸上、森嶋、山田