

琵琶湖の東部、滋賀県近江八幡市の田園地帯に浅小井農園の大型ハウス（96×40m ハウス2棟で約8000m²）が並んでいます。ヤシガラの隔離ベンチに、ミディトマト1万8000本を7月に定植、軒高4mを活かしたハイワイイヤー誘引で周年栽培する作型です。

私は、建築士の資格を持つ技術職の地方公務員をしていましたが、10年前50代半ばで市役所を早期退職。「たった一度の人生、自分がやりたいことをやろう」と新規就農、施設園芸の道を歩み始めました。

栽培を始めた頃はJA経由で生協や京都・滋賀の市場への出荷が9割以上占めていましたが、「朝恋トマト」の商品名でブランド化を目指して都市圏での商談会などに積極的に出向き、現在では九州・関西・関東の百貨店やスーパー、道の駅、レストラン、通販など直接販売が9割となりました。売り渡し価格が上がり、収量も増えたことで、売り上げ高も順調に増えてきました。

収量が増えたのは、オランダの栽培コンサルタントの指導を受けて統合環境制御技術を習得したことが大きいのですが、GAPの考え方に基づいた圃場運営で病気が

減ったりすることも、結果的に增收に結び付いています。また、ムダな資材購入が減るなど、GAPは経費削減にも役立ちます。

ブランド化と環境制御とGAPで売り上げ増

GAPは農場管理ツール

そもそも家庭菜園でトマトをつくったこともない私が、農場経営を始めるのは大変不安でした。その就農前に知ったのがGAPです。市役所時代にISO9001（国際標準化機構による品質マネジメントシステム）とISO14001（環境マネジメントシステム）の内部監査員をしていました経験から、農業版ISOともいえるJGAPが農場管理ツールとして使えると直感。どうせ取扱するなら滋賀県で第1号になつてやろうと、ハウスの設計段階からJGAPを念頭に置き、作付け開始と同時に認証審査を受けました。

JGAPは正しい農場経営を永続させるための管理ツールです。もちろん販売面でも活かすことができますが、私はそれよりも生産面でのメリットのほうが大きいと思います。GAPに基づいて作業環境が改善され、高品質のトマトが生産できれば、結果として農場経営が順調に回っていくと実感しています。

GAP

Good Agricultural Practice
=農業生産工程管理

が知りたい

その2

とった農家、
とらない農家の意見



浅小井農園のメンバー（前列右が筆者）。現在、正社員4名（うちベトナム人研修生が2名）とパート2名。中央のレール内を作業台車や高所作業車、自走式防除機が走る

販売面よりも生産面で役立つ

GAPによる農業三方よしを目指す

滋賀・松村 務

9月号で特集したGAP。東京オリンピック・パラリンピックの食材調達基準になつたり、農産物輸出の条件だと謳われたりして注目を集めている。前号に続き、GAP認証をとった農家、とらない農家の意見を紹介——。

編

GAPによる農業三方よし

近江商人の家訓「三方よし」は「売り手よし」「買い手よし」「世間よし」を表します。近江商人発祥の地で農業を営む私は今、GAPによる農業三方よしを目指しています。

①トマトよし

JGAPの管理点と適合基準にある「農場管理の見える化」「責任の明確化」「計画・実績評価」を実践し、統合環境制御を組み合わせてPDCOA(Plan, Do, Check, Act)サイクル(計画、実行、評価、改善を繰り返すこと)で業務を改善すること)を回すことで、結果として高品質なトマトがどれ、収量も確実に伸びてきています。

具体的には、JGAPで必要な芽かきや防除などの作業日報や収量のデータと、環境測定で得られる温湿度や炭酸ガス濃度などのデータ、週に一度の生育診断のデータを照らし合わせることで、作業の適合性の判断や失敗の要因の追及がしやすくなります。

②働き手よし

JGAPに基づく農場管理を始めると、整理・整頓・清掃が自然と徹底されて、道具を探し回る時間ロスが減ります。来園者からもキレイな農園ですねと高評価を受

けています。

③お客様よし

「JGAPの管理点と適合基準」には栽培・収穫・商品管理・衛生管理の各工程でのリスク管理が求められます。日常的にルール違反をしない農場運営をすることで、真に安全安心なトマトを提供する自信を持つことができます。朝恋トマトがお客様に喜んでもらえ、お客様に支えられていることに感謝しています。

従業員の教育、独立にも役立つ

従業員にもJGAP基礎研修を受けてもらい、これまでも6人がJGAP指導員資格を取ることができます。うち3人は独立して、現在トマト栽培をしています。作業がマニュアル化されていることで、安心して栽培を始めることができます。

(滋賀県近江八幡市)



筆者：コマツナを主体に、100種類以上のレストラン用野菜を栽培（赤松富仁撮影）

安心安全は当たり前の時代

41aのパイプハウスでコマツナを周年栽培し、1haの露地畑で、旬に合わせて100種類を超えるレストラン用野菜をつくっています。最近では、イタリア野菜もたくさん手掛けられています。

コマツナの大半は県内に三十数店舗を有する大手スーパーに出荷。それ以外は首都圏のスーパー4社、さらに三島市内の学校2校の給食に供給しています。その他約100種類の野菜は40店舗のレストランやホテルに納めています。

静岡県よりコマツナやナス、ナバナ、ニンジン、サトウ

おいしい野菜に肩書きはいらない

農薬を正しく使う、極力減らすというのは、今は当た

イモでエコファーマーの認定を受けていますが、私の理念は「安心安全は当たり前」です。そして、おいしい野菜でなければ野菜でない。これから農業は消費者に理解されなければ成り立たないと考えています。コマツナもレストラン用野菜も、安心安全を大前提に、米ヌカなどによる土づくりや施肥設計、品種選びでおいしさを追求。その結果、野菜の品質がよい、味がよいという口コミで取引先が広がりました。レストランもホテルも、こちらからセールスした相手先は1店舗もありません。