

当ポークランドグループの4農場すべてが 2018年5月10日 JGAP Japan Good Agricultural Practice 認証取得を受けました！



JGAP Japan Good Agricultural Practiceの略で直訳すると、
とは 日本の良い農業のやり方！

例えば、

- ◆適切で信頼される農場運営ができる ◆食品安全を確保できる
- ◆環境保全ができる ◆作業者の労働安全を確保できる
- ◆人権・福祉に配慮した労務管理ができる

などについて実践できていることが「良い農業」に取り組んでいることになります。
JGAPの認証取得へ向けて生産部を中心に動きだし、第3者機関による審査を経て、晴れてすべての農場が認証取得できました！



ポークランドグループ JGAPの認証取得に 向けた取り組みについて



JGAP指導員・
ポークランド
グループ生産部部長

山口秀幸に
聞きました！

① JGAP認証のキックオフ⇒認証取得までのスケジュールを具体的に教えて下さい。

平成29年9月 キックオフ。
9月～11月初旬 必須事項の洗い出し、書類作成等
10月 JGAPについての情報収集
11月7日～ 運用開始
平成30年2月 JGAP指導員による講習会(地域振興局)
3月 運用に対する見直し及び改善
JGAP指導員資格取得
JGAP認証審査申請書提出
認証審査
4月

② 認証取得のためにJGAP指導員は必ず必要なですか？また、指導員になるためにはどのような資格が必要なのでしょうか？

JGAP指導員は必要だと考えます。外部(行政)からの協力を得るにも防疫上頻繁に行なうことが厳しい事と、農場内でJGAPの意識向上の為に必要となります。また、今後もっとグループ内で指導員を増やしていく様にする予定です。

指導員資格は日本GAP協会で定期的に開催しているJGAP指導員講習を受講する事と、その後の試験を行って取得する資格です。有効期限はJGAP認証と同様で2年となり、講習受講で更新する仕組みとなっております。

③ ポークランドグループではISO14001や全農安心システム、農場HACCPの第3者認証を取得しておりますが、JGAPとの認証と大きく違うところはどのようなところでしょうか？

ISO14001は環境に配慮した畜産業の仕組み、全農安心システム及びJAS認証は生産物の生産工程におけるトレース、農場HACCPは生産段階における衛生管理や肉豚に対するあらゆる危害分析及びそれを排除する術を考え、実行するというものです。

JGAPに関しては農場HACCP認証を取得している農場はその認証が適用され、衛生管理や危害要因等は除かれます。

また、ISO14001で実施している環境に対する取組も重要となります。その他上記認証と違うことは「アニマルウェルフェア」、「労働安全」、「施設・機械・設備・車輛等の管理」、「人権と労務管理」など、豚への配慮の他にも社員への配慮も含めた総合的な認証となっています。また、他認証とは違い、書類審査というよりは現場審査となっており、全て現場を確認した上で進めて行きます。

④ JGAPを認証取得するにあたり、新たな“気づき”はありましたか？

ほとんどが現在取得している認証に絡んだものであり、環境、生産、衛生管理などは年に何度か見直しを行い必要に応じて改善をしているため、特に大きな気づき等はありません。

認証取得で今回新たに検討したことは、企業としての労務管理や労働安全、人事管理などの部分が含まれている事で再度見直しました。特に車両・重機等の資格取得を2ヵ年に分け計画したり、従業員の管理をしやすくするため社員台帳の整備、労働安全に関しては今まで発生した労働災害の再度見直し・改善、農場内外での「ヒヤリ」「ハット」の作成等を行っております。現場審査ということで、今まで作業をする上であまり深く考えていない所なども指摘された事で、普段何気なしに見ていた環境も注意してみる事が出来るようになりました。

アニマルウェルフェアに関しましても、最初は人によって認識が全然違っていましたが、指標を基に定期的に記入させる事で社員一人一人がアニマルウェルフェアを意識するようになってきた事も感じております。

JGAPを認証取得すると…？

自社の農産物ブランドが、農場由来の食品事故を出さないために利用される基準・認証制度(産地管理の仕組み)で農林水産省が導入を推奨する

での食材調達基準にも採用されています。つまり、JGAP(農業生産工程管理)は「安全・安心な農産物の証」「信頼できる農場の目印」という農業生産工程管理方法がJGAPです。

JGAPは、農産物流通に関わる人々が認める基準の一つです。JGAP農場のチェック項目が定められており、農薬の管理、肥料の管理など、食農産物の安全・安心を実現し、認証取得によりその事実を客観的なものに明確な基準が定め、これらのことから、労働安全、人権の尊重に加え、環境保全に取り組む農場のみ、東京オリンピック・パラリンピック認定農場として認証されます。

JGAPと農産物ブランドの位置づけ



あらゆる農業、農産物ビジネスにおいて、共通で実践すべきことが「信頼性の高い生産管理体制=JGAP」です。

例えば、残留農薬基準違反を起こさないための管理は、生産者が全員で取り組むべきことです。それの特徴を加味し、消費者向けのブランドは作られます。

JGAPについて ポークランドグループ代表豊下より



ポークランド
グループ代表
豊下勝彦

JGAPは農畜産物に付けるものではなく、加えてお客様へも販売することができる証明です。そのため、手取引などに伝えることを可能にします！

多くの消費者(組合員)にポークランドグループ・「日本のこめ豚」を知っていただるために…

組合員さんとお話しできる産直講座へ代表の豊下が講師として参加しました!

私達ポークランドグループが実践している「資源循環型・環境保全型」養豚の取り組みに共感いただきパルシステムと産直取引がスタートしたのが1998年、今年で21年目となります。その間パルシステム組合員も増加し、現在は150万人!なんと秋田県の人口よりも多いんです。パルシステムでは生産者の取り組みを出来るだけ多くの消費者(組合員)に知っていただける場として

「産直講座」を開催しております。ポークランドグループでも私達が取り組んでいる「日本型畜産」や私達が育てるパルシステムのオリジナルブランド「日本のこめ豚」を知っていただきたいと思い、産直講座やセンター祭りなどのパルシステム主催のイベントにもできる限り参加しております。

平成30年
6/26 火 下さいました!「日本のこめ豚」のロースを使い、野菜たっぷりの「日本のこめ豚」プレートが完成!
食べた後は参加いただきました組合員さんから産直講座について参考になる感想をいただきました。



平成30年
7/26 木 わりを説明させていただきました。また、パルシステムが提唱する「日本型畜産」へ取り組む意義や秋田県産の飼料用米をエサとして与える事でのメリットなども詳しくお話ししていただくことで、循環型農業の大切さなどに理解を深めていただけた貴重な講習会となりました。お昼は当ポークランドグループが生産しているパルシステムのオリジナルブランド「日本のこめ豚」や産直原料を使った昼食をしながら組合員さんと交流を図りました。



平成30年
11/8 木 当ポークランドグループが取り組んでいる地域循環型・環境保全型農業で育てられている「日本のこめ豚」について、講話させていただきました!エサの原料を海外へ依存している危うさ、日本で自給率100%の穀物である「お米」をエサとして与える意義、食味に与える効果などを説明。講義終了後、「日本のこめ豚」を参加者全員で試食しました!



平成30年
6/15 金 パルシステム生産者による商品学習会
ないのですが、実際に組合員へ商品を届ける配達車両への同乗体験や新規の組合員を獲得するための営業活動にも届けたそうです。美味しい「食」を届けるための努力や苦労は産地だけでなく、集荷するパルシステム、その商品を組合員へ届ける配達員など、携わる全てのところに付いてです。
パイオランド繁殖部相馬課長が参加しました。テーブル毎に分かれ、グループワークを行いました。産地で抱えている課題などを出し合い、その課題にどのような対策が出来るか?などについて各自で意見を出し合いました。画像には

平成30年
6/16 土 練馬センターまつり
「日本のこめ豚」をしゃぶしゃぶで試食していただきながら、産地で取り組んでいた事などを説明させていただきました!普段生産現場に携わるスタッフにとって、実際の消費者と交流する事は貴重な体験です。また、消費者も普段食べている「食」を供給する生産者と話す機会がなかなかないと思います。それができるのがパルシステムの強みです。
センターまつりを訪れた組合員さんへ

平成30年
11/15 木 センター研修会
さんへお伝えできるよう、配達員を対象とした講習会も積極的に行っております。今回の講習会を通じ、私達が育てるパルシステムのオリジナルブランド「日本のこめ豚」の生産に対する「想い」を感じただけたかと思われます。配達員の皆さん、是非生産者の「想い」も一緒に組合員さんへ届けて下さいね!

ポークランドグループは自分たちが育てた豚肉が消費者へ届くまでが私達生産者の責任だと考えております。

また、自分たちも消費者であります。自分たちが食べたい豚肉作りに一生懸命取り組む…このような消費者の皆さんへ直接お話しできる場を大切にし、少しでも私達生産者の想いが届けられたらと思います。これからも生産者・消費者のお互いの顔が見える関係を大切にしていきたいと思います。

平成30年の出来事



道の駅「ふたつい」桃豚のテナントとして生産者直営店Comomo Deliオープン!!

◆お店情報



桃豚生産者直営
「Comomo Deli(こももデリ)」
秋田県能代市二ツ井町
小繫字泉51 道の駅ふたつい内
TEL:0185-74-5118
営業時間 11:00~18:00
定休日 1月1日、2日

道の駅「ふたつい」は秋田県能代市二ツ井町に平成6年4月26日に秋田県では2番目に道の駅として登録され、国道7号線沿いで、青森十和田八幡平から秋田・男鹿半島への観光ルートの中間に位置するとともに、平成5年に世界自然遺産に指定を受けて「白神山地」の玄関口として年間約15万人に利用されておりました。その一方で日本海沿岸東北自動車道の道路整備による移転リニューアル構想に伴い、重点道の駅の選定を受け、移転整備を開始。昨年4月に新たな観光交流拠点、防災拠点として新「道の駅ふたつい」は、主な施設は24時間利用可能なトイレの他、授乳室やパウダールームも完備、地場野菜などの産直施設やレストラン、軽食コーナー、地元の歴史民俗資料コーナー、キッズコーナー(屋内遊具室)を完備。施設内には天然秋田杉のアーチ型の大屋根による温もりに包まれる空間が広がり、レストランや展望デッキからは、きみまち阪や米代川などの美しい山河が楽しめます。



ポークランドグループ
平成30年度
新しく
総勢6名が
入社しました!

ファームランド繁殖部
川村 天(たかし)
入社してから8ヵ月経ちました。まだまだ分からぬ事だらけですが、先輩方に丁寧に教わるよう心がけ、日々成長していきたいと思います。平成30年7月入社

バイオランド繁殖部
米沢 賢也
入社してから9ヶ月経ちました。まだまだ分からぬ事だらけですが、先輩方に丁寧に教わるよう心がけ、日々成長していきたいと思います。平成30年4月入社

業務部
多田 勝
入社して、早いもので9ヶ月経過しました。今までの経験と人脈を少しでも会社に貢献したいと思います。平成30年4月入社

Comomo(こもも) Deli
直売所「こもも十和田店」
直売所「Komoモモ小坂店」