

#### GAPって何?



GAPは、消費者、生産者、環境にとって、「Ĝood」な農業(Āgricultural)の取り組み(Practices)であり、安全安心な農産物を作るため、適正な手順を守ったり、物の管理を行ったりするなど、持続可能な農業を確保する仕組みです。



### GAPŁŚDGs

GAPの取り組みは、持続可能な農業という観点から SDGsと親和性が高いため、GAPに取り組む生産者を 応援することがSDGsへの貢献につながります。



#### 選んでみて

#### 生産者を応援することにつながります

GAP認証を受けた農産物を選ぶことは、生産者の支援にもつながります。安全安心な農産物を消費者へ届けたいという生産者の思いが詰まった農産物を、ぜひ選んでみてください。

#### GAPのメリット



- ▼安全安心な農産物が手に入る。
- ▼異物の混入が防がれている。



- ▼環境保全に配慮した、持続可能な農業を行う。
- ▼農薬や肥料を正しく使い、土壌汚染を防ぐ。
- ▼さまざまな生物との共生を目指す。

生産者にとって

- ▼危険な作業を把握して、けがを防ぐ。
- ▼安全な服装や機械の使い方のルールを決める。

#### GAPの認証制度

**1**027598

GAPには、生産者の取り組みを認証する制度が複数あり、今回は、「JGAP」の認証を受けた市内の生産者を紹介します。市内でGAPの認証を受けている生産者など、詳しくは、市岡をご覧ください。

GAPの種類	特 徴
GLOBAL GAP	欧州を中心とした、国際規格のGAP
ÁŠÍÁ GAP	アジア圏の国際規格のGAP
JGAP	日本の標準的なGAP
とちぎGAP	県独自のGAP

## 探してみて

### 木してのて

#### あなたの周りにもGAP認証農産物が あるかもしれません

GAPマークは、安全と品質の証拠です。JGAPの認証を受けた農場で生産された農産物には、

マークがついているものもあります。 スーパーや道の駅、直売所などで マークを探してみてください。



# GAP認証の市内生産者を紹介します





イチゴの生産を始めて7年目になります。東京都内 のスーパーマーケットヘイチゴを出荷するに当たり、 JGAPの取り組みを昨年から始めました。

主に、肥料・農薬の管理や、マニュアルの作成など を含むスタッフの労務管理、取り組んだ内容の記録の 作成を行っています。特に、農薬の使用量を削減し、 農薬に代わるものとして、天敵昆虫や米ぬかなど、有 機物を使用した土壌還元消毒を行っています。イチゴ は消費者の皆さんの口に直接入る物なので、JGAPへ の取り組みをきっかけに、以前に増してこだわって取 り組んでいます。また、当農園では外国人技能実習生 が多数働いていて、分かりやすい作業手順などを作成 する過程でスタッフとのコミュニケーションが増え、 職場での人間関係が円滑になりました。今後はイチゴ 以外の品目も増やすなど、さらにGAPの取り組みを進 めていきたいと考えています。

減農薬により栽培したイチゴは、安全安心であるこ とはもちろんのこと、香りがよくコクもあり、とても おいしいです。消費者の皆さんが笑顔でイチゴを食べ る姿を想像しながら、今後も品質にこだわった生産に 取り組んでいきます。



東京都内のスーパー、ろまんちっく村(新里町)



▲農園の皆さん



▲苗を育てるハウス



▲薬品庫



▲直売所



私たちは市内でナシを生産しています。父の代から 続くナシ農家ですが、より安全安心なナシを消費者の 皆さんに届けたいという思いから、4年前からJGAPに 取り組んでいます。

主な取り組み内容は、作業場の衛生管理、スタッフ の労務管理、機械や危険物の適正管理やそれらの記録 などです。特に農薬については、鍵付きの棚で厳重保 管し、使用期限が過ぎたものは適正に処分するなど、 管理を徹底しています。また、その年に初めて収穫す るナシは、残留農薬がないことを外部機関の検査で確 認してから出荷しています。JGAPに取り組んだこと で、これまで行ってきた生産過程などを改めて振り返 る機会となり、良い部分はそのままに、見直すべき部 分を修正できたことで、これまで以上に自信を持って ナシを生産できています。

おいしいナシを生産するという思いはこれまでと変 わりませんが、JGAPへの取り組みにより、そこに安 全安心という付加価値を付けて消費者の皆さんの元へ 届けることができるようになりました。今年も、私た ちが愛情を込めて生産したナシを、多くの皆さんに食 べていただきたいです。

※ 認証を取得した法人の名称



ふせや梨園内直売所(針ヶ谷町)



GAPは世界レベルの安全安心の基準になっており、2025年に開催される大 阪万博の食料調達基準の一つにもなっています。ぜひ、市内の生産者が作る GAP認証農産物を食べてみてください。