



食育の視点で 農業生産工程管理（GAP）を考える

～食育ソムリエ養成講座のご案内～

J C 総研 基礎研究部 研究員 みやざわ なつこ 宮澤 奈津子

2020年の東京オリンピック・パラリンピック競技大会の食材調達基準が決定しました。持続可能で環境に優しい食材を提供するため、農業の現場では生産工程を管理するGAP認証の取得が急がれています。国も、国際基準であるグローバルGAPおよび、日本発のJGAP・ASIAGAPなど、農業者による各種GAPの認証取得拡大に向けた取り組みを支援しており、今後ますます取り組みが増えていくものと考えられます。

GAP認証は食品の安全や環境保全、労務管理など生産体制を適切に管理するための認証制度で、農産物の信頼性を確かめる基準の1つになっています。今までも、日本の農産物は世界的に見て品質と安全面共に高いレベルにあるといわれていましたが、GAP認証を得ることで、こうした農産物の信頼性が確保されることとなります。

「信頼性」は食を選択する際に大切なテーマです。GAP認証以外にも信頼性を高めるための基準には有機農産物、特別栽培農産物などがあり、生産者は商品の差別化という意味合いだけでなく、消費者の健康や安全、地域農業持続性や環境への配慮などそれぞれに思いを持って取り組んでいます。

一方で、消費者は農産物に「信頼性」を求めながらも、さまざまな基準に対して正しい知識がなかったり、それを知る方法や機会がなく、生産者の努力や熱意が思ったほど伝わっていないことが多くあるようです。こうした取り組みをどう伝えるのか、信頼できる商品であることをどのように示すかが課題です。

ファーマーズマーケット・直売所は、生産者が直接出荷することで信頼感を感じてもらいやすい売り場で

す。誠意を持って生産に取り組んでいる生産者や地域農業を応援するため、国産農産物の魅力を内外に示すとともに、農業への理解を深める消費者教育を進めたいものです。

食育ソムリエ養成講座は、ファーマーズマーケット・直売所の売り場を中心に効果的な情報発信の方法が学べる講座です。信頼性をお客さまに正しく、分かりやすく伝えるための知識やスキル習得に向け、ぜひ活用ください。

【食育ソムリエ養成講座 第26期（ファーマーズマーケット従業員コース）】

ファーマーズマーケットや農産物直売所を通して、消費者に健康的で豊かな食生活の提案と、農業・農村・食材の魅力を伝えることができる人材の育成を目的としています。食と農を基軸とした食育活動を進めることで地場食材の付加価値づくりや消費者と生産者の信頼関係づくりが期待できます。

1. 実施スケジュール

- (1) 開講日：2017年12月6日（水）
以後、月1回（全4回）テキストと課題を送付
- (2) 資格認定式：2018年5月22日（火）

2. 受講対象者

農産物直売所（ファーマーズマーケット）に関わる従業員ならびにJA職員など

3. 講座の内容

- (1) 野菜・果物の基礎知識と生産・流通

- (2) 野菜・果物の選び方と調理・保存
- (3) 野菜・果物の栄養成分と健康・食育
- (4) お客さまとのコミュニケーションと危機管理

4. 講座の形式

通信教育講座

5. 受講料

7万円/人(団体割引あり)

6. 申し込み方法ならびに締め切り

- (1) FAXまたはWebで受け付けています
- (2) 申し込み締め切り日：2017年11月10日(金)

【食育ソムリエ養成講座 生産者コース 第5期】

2015年からスタートした、生産者を対象にした「食育ソムリエ養成講座 生産者コース」では、「地場食材の魅力伝える」「消費者との関係をつくる」「売れる農産物をつくる」の3つを軸として強い農業をつくるスキルを学びます。生産者と従業員が連携して食育に取り組むことで高い効果を発揮し、地域の農業がより元気に、魅力あるものになることが期待できます。

1. 実施スケジュール

- (1) 開講日：2017年12月6日(水)
以後、月1回(全4回) テキストと課題を送付
- (2) 資格認定式：2018年5月21日(月)

2. 受講対象者

農産物直売所(ファーマーズマーケット)に出荷している生産者

3. 講座の内容

- (1) 野菜・果物の基礎知識と生産・流通
- (2) 野菜・果物の選び方と調理・保存
- (3) 野菜・果物の栄養成分と情報発信
- (4) お客さまとのコミュニケーションと危機管理

★レベルアップ支援

消費者・飲食店ニーズ調査……任意(1回のみ)

本講座の特徴として、消費者モニターや協力飲食店による食材の試食会・お試し会を実施し、「売る」を意識した農産物や加工品づくりを支援しています。素材だけでなく付加価値を付けた加工品で販売したい、詰め合わせボックスとして遠方の人に宅配したい、野菜・果物や米、肉などの食材を飲食店に直接販売したい、など、今後事業展開を考える方向への、消費者や飲食店の生の声を収集することができる企画です。味や使い勝手などの感想や考案したメニューをレポートにまとめてお返しします。

4. 講座の形式

通信教育講座

5. 受講料

7万円/人

6. 申し込み方法ならびに締め切り

- (1) FAXまたはWebで受け付けています
- (2) 申し込み締め切り日：2017年11月10日(金)

食育ソムリエに関する情報はホームページからもご覧いただけます。

詳しい内容や申込書の請求など、食育ソムリエに関するすべてのお問い合わせは、

基礎研究部 食農チーム

電話：03-6280-7274

担当：宮澤・加藤まで