

GAP：ギャップ（Good Agricultural Practice：農業生産工程管理）とは、農業において、食品安全、環境保全、労働安全等の持続可能性を確保するための生産工程管理の取組のことです。GAPには、G-GAP：グローバルギャップ、A-GAP：アジアギャップ、J-GAP：ジャパングャップ、県GAP：県ギャップなどがあります。グローバルギャップは、世界基準で世界に出荷が認められるものになります。アジアギャップはアジア圏の基準となり、アジアの国々に出荷をする際に利用されます。ジャパングャップは日本国内基準となり大手スーパーや百貨店に出荷ができるようになります。県ギャップは、茨城県が設けた基準で、この基準を通った生産者の生産物は今回開催されるオリンピック選手の食材として提供することが出来るようになります。

本校が認証を受けたのは、県GAPになります。これにより、本校で栽培した水耕トマトは、オリンピック選手の食事に提供することが可能になったわけです。ただし、生産量が少ないため、実際に出荷することは難しいですが、認証を受けることにより、より安全な食材を環境保全に配慮して生産していることを証明することが出来たのです。本校生産物を購入してくださっている皆様においしく安全な食材を提供していこうとしているあかしでもあります。

本校が認証に向け動き出したのは、2年前からになります。当初、どのようにすれば認証を受けられるかもわからないまま、それまでの栽培方法で申請をしましたが、改善しなければならぬことが大量に出てしまいました。これまでの栽培方法が安全を無視したものであったのではなく、より安全に配慮し、栽培に関するすべてを記録し、管理者の健康管理を確実に行わなければならないというものでした。たとえば、水耕温室の清掃点検簿の不備や、照明に飛散防止器具がついていないなどです。農場の施設ですから清掃や点検は常に行ってきていましたが、第三者が突然来てもわかる状態でなければならないのです。その場所で管理をしている人には当たり前ですが、それを言葉ではなく証明する記録が重要になっています。ほかにも、生産物がいつ収穫されどこにどのくらい出荷されたのかなど追跡調査が可能な出荷記録など、生産物に対し最後まで責任を持つことを求められます。このような検査項目で、事前審査32項目、申請基準56項目をすべて満たし申請することが出来ます。ただし、申請基準に関しては審査判定員が満たしているかを判断します。本校としては、十分満たしていると判断したことも改善しなければ認証できないといわれることも出てきます。56項目のうち、改善指導が7項目出てしまい、改善して再度申請しましたが、審査の結果2項目より改善しなければならぬとされ、今年3月によりやくすべての改善が済み、正式申請となり認証を受けることが出来ました。

