

令和3年6月29日

農業技術センター技術普及部

標 題	石見銀山アスパラガス部会へ「美味しまね認証ゴールド」研修会を開催！ ～安心・安全な大田市の特産品農産物No.1を目指して～
------------	--

(ダイジェスト)

6月15日、JAしまね石見銀山アスパラガス生産組合（代表：岩崎勝男氏、構成員14名）に対し、島根県版GAPである「美味しまね認証ゴールド」の団体認証取得にむけた研修会を開催し、農場管理マニュアルおよび帳票の作成方法等の説明を行いました。

JAしまね石見銀山地区本部アスパラガス生産組合は、産地ビジョンの中に「安心・安全なアスパラづくり（販路開拓・ブランド化）」を掲げ、出荷するアスパラガスは「美味しまね認証」を取得したもののみと定め、構成員全員が「美味しまね認証」（基本・団体認証）を取得（平成30年12月）しています。

この度、県がJGAP相当の上位基準「美味しまねゴールド」を創設したことから、今年度中の上位認証移行にむけ、準備を進めることとなりました。団体事務局であるJA石見銀山地区本部と大田農業部、そして今年度新たに配属された美味しまね・GAPスタッフとで連携を図りながら、農場管理マニュアルや必要帳票、掲示物等の準備を行い、去る6月15日に構成員へ向けて研修会を開催しました。

研修会では、事務局から農場管理マニュアルの概要を説明した後、美味しまね・GAPスタッフが各管理点の考え方と帳票の作成方法について説明を行いました。その後、農薬・肥料・労働安全の責任者向けの講習も行き、2時間半の長丁場の研修会になりましたが、適宜質問が挙がったり、すでに個人で上位認証を取得している構成員からアドバイスがあったりと、活気のある研修会となりました。

今後は、12月の現地審査にむけ、団体事務局および大田農業部と連携を図りながら、各戸の認証取得に向けた具体的な取り組みを支援していくこととしています。



「美味しまね認証ゴールド」研修会



石見銀山アスパラガス生産組合のみなさん