

安全を求めた農業

首都圏の台所、大田市場で高い評価を得、東京の大手百貨店に配送される鹿屋産の「敏ちゃんかぼちゃ」。
ブランドかぼちゃの生産者で、かごしまの農林水産物認証制度の個人認証取得第1号である西ノ原敏男さん(61歳)を訪ねました。

健康は土づくりから
かぼちゃ栽培を確立した現在でも、安全でおいしいものを作るために、研究を重ねる西ノ原さん。
農業を始めた頃から環境と調和したかぼちゃ栽培に取り組み、そのなかでも特にこだわっているのが、「土」。化学肥料などを使わずに、土着菌を活かした腐葉土混合の良質堆肥を用いています。残留農薬の分析結果では、107の検査項目で残留農薬が検出されず、関係者から驚きと賞賛の声が上がったそうです。
「健康は土づくりから」を

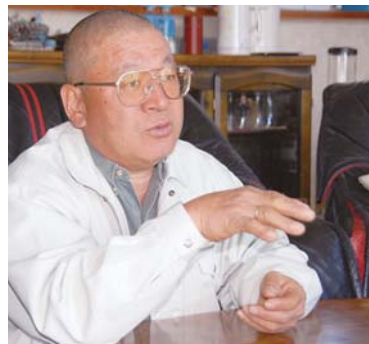
かぼちゃにも愛情を
「かぼちゃづくりは、除草剤などを使わない自然農法で栽培しています。」



口ぐせに、化学肥料に頼らない環境にも人にも優しい栽培を心がけているそうです。そんな西ノ原さんに話を伺いました。



草は生えたまままで誘引や整枝などはいっさい行わず、より自然な生育環境を保っています。通常、かぼちゃを栽培するときには、一つの実に栄養が行き届くように実の数を制限して摘果を行います。摘果も行いません。それにもかかわらず、通常のものよりもずっしりと大きい肉厚なかぼちゃを作ることができます。腐葉土に育まれた地力のある畑だからこそできるのです。
また、以前は手作業で行っていた受粉も、現在はミツバチにまかせています。研究により、ミツバチに受粉させることで、着果率が高く、かぼちゃの形も良くなるのが分かったからです。
自然をそのまま活かすことで、人にかぼちゃにも優しい栽培になっています。」



世界に一つだけのかぼちゃ
安全なものを追求め、土づくりからはじめた農業。現在は、その取組から安全安心なかぼちゃとして「かごしまの農林水産物認証制度」に認定されています。また、「敏ちゃんかぼちゃ」と名づけられたかぼちゃは、その味と品質が評判を呼び、ブランドかぼちゃとして今では東京の大手百貨店からも信頼を得ているそうです。
「どんな世界でも、これによしということはなく、これからも研究を続け技術を高めていくことにより、世界に一つだけの『敏ちゃんかぼちゃ』を今後も栽培していきたい」と話してくれました。

生産者が守る「食の安全」 消費者に届け「食の安心」

近年、食品の偽装表示、輸入野菜の残留農薬、無登録農薬の流通及び使用などの問題が発生していることにより、消費者の「食の安全安心」に対する関心が高まっています。

このような状況で、生産者側は「食の安全」を守る様々な取り組みを行っています。また、消費者側は、「食の安心」を得るために、食品の安全性について正しい知識を持ち、食品を適切に選び取る力が求められています。

【問い合わせ】 市農政水産課 ☎0994-31-1117



**毎月19日は
かごしまの農林水産物
認証制度(K-GAP)**

生産者は、家畜排せつ物などの資源を活かした健全な土づくりを行ったり、肥料や農薬は、科学的に安全性が確かめられたものを、必要な時に必要な量だけ使うなど、食の安全を守る取組を個々に行っています。
そのなかでも、県が策定した基準に沿って作業を行い、その取組を審査・認証する制度が「かごしまの農林水産物認証制度(K-GAP)」です。
この制度では、食品の安全確保、品質改善、環境保全等を達成するために、生産者が作業を記録し、点検・評価して改善しています。その取組を審査・認証することで、農薬の残留をはじめ、危険な要因を排除して農林水産物の安全確保に努めています。認証された農林水産物は、認証マークを表示して出荷されます。現在、鹿屋市では9件認証されています。

かごしまの農林水産物
認証制度(K-GAP)

認証団体等名称	品目
東串良町園芸振興会ピーマン部(吾平・串良の生産者が加入)	ピーマン
東串良町園芸振興会きゅうり部(串良の生産者が加入)	きゅうり
西ノ原 敏男	かぼちゃ
浅井 明	いちご
鹿屋有機物循環農法研究会	にんにく
J A 鹿兒島きもつき鹿屋地区園芸振興会根菜部会ゴボウ部会	ごぼう
農業生産法人アグリン大隅(有)	ごぼう
アグリタウン吾平なす部会	なす
肝付吾平町農業協同組合 かぼちゃ部会	かぼちゃ



Q & A

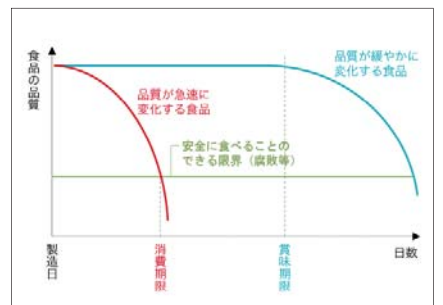
「賞味期限」と「消費期限」は、どこが違うの？

賞味期限

ハムやソーセージ、スナック菓子や缶詰など、冷蔵や常温で保存がきく食品に表示してあります。開封していない状態で、表示されている保存方法に従って保存したときに、おいしく食べることができる期限を示しています。期限を過ぎても、すぐ食べられなくなるということではありません。

消費期限

弁当やサンドイッチ、惣菜など長くは保存がきかない食品に表示してあります。開封していない状態で、表示されている保存方法に従って保存したときに、食べても安全な期限を示しています。期限をすぎると、安全とはいえなくなります。



▲食品期限表示の定義のイメージ