

1-(10) ブルーベリー共販産地が取り組む新たな挑戦をサポート

－ 出荷体制の改善とGAPへのアプローチ －

1 活動のねらい

木更津市の特産であるブルーベリーは、J A木更津市ブルーベリー部会（以下、J A部会）と木更津市観光ブルーベリー園協議会（以下、観光協議会）の2組織で計16.2haが作付されている。平成29年度以降、各組織において市場出荷における予冷体制の検討や、ちばGAPの導入に取り組み始めた。平成30年度はJ A部会を対象として、産地評価の向上や、経営の持続性を高めることをねらい、J A木更津市をはじめとする関係機関と連携し、予冷方法を検討するための調査、ちばエコ農産物の制度改正に伴うGAP導入に取り組んだ。

2 課題の背景

J A部会は、近在産地として市場から高い評価を得ているが、これまで以上に流通過程での品質低下を防ぐため、予冷体制の改善が検討されている。また、同部会はちばエコ農産物の産地認証を取得しているが、今年度からの制度改正により「農業生産工程管理」という、いわば簡易なGAPの取組が追加され、平成33年には認証要件として必須になるため、生産者にはその考え方や改善方法について理解してもらう必要がある。

3 普及活動の経過

(1) 予冷体制の拡充

ア 差圧予冷方式の予冷効果の実証

予冷体制を拡充するため、平成30年度は差圧予冷の効果検証試験を実施した。差圧予冷とは既存の予冷施設内で簡易な差圧ファン（写真1）を用いることで、ムラなく効率的に品温を下げられる技術で、低コストで予冷効果を高めることが期待できる。平成30年度は既存の施設で実際に効果が得られるかを検証するため、J A木更津市の予冷库内で差圧予冷を実施した（写真2、3）。



写真1 差圧ファンの設置



写真2 冷気の通路



写真3 横穴から冷気を入れるために上部と前後側面を被覆

イ 作業性

差圧予冷は、写真のようにダクト部分の空間を確保したり、ダンボール内に効率的に冷気を通過させるために、各箱の側面にある通気孔の位置を揃える必要があるなど、荷積みには手間がかかるため、予冷効果とともに作業性についてもJ A担当者と検討した。

(2) ちばエコ農産物の制度改正に伴う「農業生産工程管理」(GAP)の導入推進

GAPへの誘導については、JA木更津市ブルーベリー部会に対して、ちばエコ農産物制度の「農業生産工程管理」セルフチェックを実施する講習会を開催した。農業事務所がチェック項目を一つ一つ読み上げ、参加した生産者27名は演習のような形で各自のチェックをしてもらった。初めてのセルフチェックだったこともあり、項目によって×が多くついた生産者もいたが、平成33年度までに改善することを目標とし、今年度はGAPの観点を理解してもらうことに主眼を置いた。

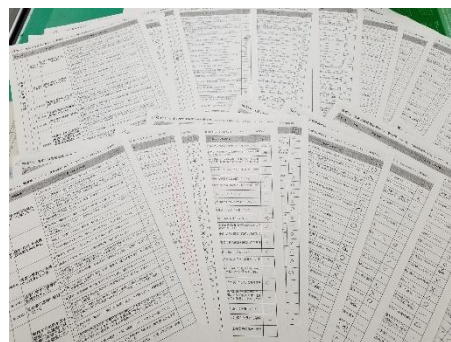


写真4 実施したチェックシート

4 普及活動の成果

(1) 予冷効果の実証

差圧予冷の試験では、品温及び糖度等の品質の変化を調査した。これらの結果から、予冷2時間後には最大で21℃までの品温低下の効果を示すことができ、同じ予冷時間では慣行の予冷方法よりも約4℃下げる効果が確認できた。一方で、今年度の試験では2時間以上の予冷データは調査できなかったため、次年度も継続して調査することになった。なお、今回の試験から差圧予冷は集荷時間の変更や荷積みの手間を伴うなど、導入に伴う課題が明らかになったが、試験の取組みをきっかけとして、他の予冷方法も視野に入れた出荷体制を検討するなど、従来よりさらに前向きに品質維持を検討する動きにつなげることができた。

(2) GAPの観点に対する理解の深まり

各チェック項目の内容をできるだけ丁寧に説明しながらチェックリストを記入してもらった結果、項目による取組みの難しさや今後の課題が整理できた。また、チェック作業を通して、各項目の意味や目的などGAPの観点については理解を深めてもらうことができたと考えられた。一方、JA部会は産地認証を継続するには、部会員全員が農業生産工程管理の該当項目に全て取組む必要があり、これには相応の努力が必要となることから、今後の推進にはJAや部会と慎重に議論を続けていくことが求められる。

5 今後の発展方向と課題

新たな予冷方法の導入については、試験データの拡充と共に出荷体制について活発な協議ができるよう、JAや部会役員との連携を図っていく。

GAPがちばエコ農産物の認証要件となる平成33年度に向け、改善の重要度が高く、かつ生産者が取組みやすい項目について優先的に改善支援を行う。予冷体制の確立と併せて、産地の信頼性及び経営の持続性をより高めることを目指していく。

6 担当者

中央グループ：高橋 大樹、田中 稔久

7 協力機関

木更津市農業協同組合、農林総合研究センター流通加工研究室