

Union Farm Group

新農創造

育てる。
創る。
夢を見る。

Profile

農業生産法人

ユニオンファーム



- (社 名) 有限会社ユニオンファーム
(住 所) 茨城県小美玉市中延
(事業概要) 1. 有機農産物の生産および販売
2. 新規就農者育成によるフランチャイズ農場の展開
3. 水稻の生産および販売
4. 参入企業への生産業務受託

(構 成) ※2015年6月現在
役員 3名 ・ 正社員 9名 ・ 嘱託社員 1名 ・ パート 19名(事務系含む)





Profile

農業生産法人

ユニオンファーム



(沿革)

- | | |
|----------|---|
| 2000年9月 | 非農家出身者（出身母体：アイアグリ株）で農業生産法人を設立 |
| 2001年12月 | 有機JAS認定取得 |
| 2004年10月 | 「フランチャイズ農場事業」開始 |
| 2005年4月 | 研修受入開始
第1期研修生受入 |
| 2006年4月 | JGAP認証取得
第2期研修生受入 |
| 2007年4月 | フランチャイズ農場第1号 設立（第5農場）
第3期研修生受入 |
| 5月 | 生産計画管理導入 |
| 10月 | 野菜成分分析開始（硝酸イオン・糖度・抗酸化力） |
| 2008年4月 | 第4期研修生受入 |
| 10月 | 栽培履歴管理・経営管理システム導入 |
| 2009年5月 | 防除手段として天敵資材導入（中央農研と共同研究） |
| 4月 | 第5期研修生受入
「水稻事業」展開 |
| 2010年5月 | 新パックハウス稼働（有機野菜事業）
第6期研修生受入 |
| 2011年3月 | 第7期研修生受入 |
| 4月 | 東日本大震災被災（原発事故による実害・風評被害）
水稻鉄コーティング直播試験導入 |
| 2013年5月 | 「新規参入企業コンサルティング・運営委託事業」開始
第1案件：住化ファーム茨城（住友化学子会社） |
| 8月 | 新ライスセンター稼働（水稻事業） |
| 9月 | 玄米の香港向け輸出開始 |
| 2014年2月 | 記録的な大雪により6,000㎡の栽培施設が倒壊 |
| 8月 | ICT活用技術開発プロジェクト始動 |
| 10月 | 大雪による倒壊した栽培施設がすべて復旧 |

Profile

有機野菜部門



(農場) total 31,400㎡(314a) ※2014年6月現在

- ・第1農場(直営) ハウス 2,000 ㎡ ※1999年10月設立・2014年4月建替
- ・第2農場(直営) ハウス 8,100 ㎡ ※2000年10月設立・2014年10月建替予定
- ・第3農場(直営) ハウス 5,000 ㎡ ※2015年11月竣工予定
- ・第4農場(直営) ハウス 8,800 ㎡ ※2005年1月設立
- ・第6農場(FC) ハウス 3,300 ㎡ ※2008年5月設立
- ・第7農場(FC) ハウス 5,000 ㎡ ※2009年3月設立・2010年4月増設
- ・第8農場(直営) ハウス 3,900 ㎡ ※2009年6月設立・2014年4月増設
- ・第9農場(FC) ハウス 5,400 ㎡ ※2010年3月設立・2011月1月増設
- ・第11農場(FC) ハウス 4,300 ㎡ ※2012年4月設立・2015年11月増設予定

2014年現在 4.1ha

直営農場 22,800㎡(2.2ha)・FC農場18,000㎡(1.8ha)
(FC農場数 4農場)

2020年までに 10ha まで拡大

直営農場 60,000㎡(6.0ha)・FC農場40,000㎡(4.0ha)
(FC農場数 7農場)



若手ニューファーマーたちが作った
有機 J A S 認定の有機野菜 11 種類のラインナップ



大地が元気 **元気野菜**

[illegible]

Profile

農業生産法人

ユニオンファーム



有機農産物の日本農林規格

第2条

有機農産物は、次のいずれかに従い生産することとする。

農業の自然循環機能の維持増進を図るため、化学的に合成された肥料及び農薬の使用を避けることを基本として、土壌の性質に由来する農地の生産力(きのこ類の生産にあっては農林産物に由来する生産力を含む。)を発揮させるとともに、**農業生産に由来する環境への負荷をできる限り低減した栽培管理**方法を採用したほ場において生産すること。

ユニオンファームグループの機能分担



グループ農場 「元気野菜」の栽培



- ・生産基準、品質基準、使用資材基準
- ・直営農場は新品目、新技術のモデル実践農場

- ・資材についてはグループ全体で仕入契約
- ・農業資材調達コストの低減

アイアグリ株式会社

- ・効率的な顧客創造と売上拡大

フィールドワーク

「元気野菜」生産の栽培指導

- ・自社フィールドマンが農場を巡回し、栽培指導・計画管理指導
- ・直営農場での開発技術を水平展開

パックハウス

「元気野菜」専用予冷・包装施設

- ・直営・FCから収穫された原料を一括して包装・梱包
- ・統一の品質基準で選別・出荷
- ・機械化により集約効率運営



販売先

- ・幅のある品揃えの調達が可能
- ・品質のばらつきがなく納品

◆水 菜

(周年供給: 6000~9000P/週)



◆春 菊

秋冬(10月下旬～3月下旬):2000～3000P



◆ほうれん草

周年供給：3000～5000P



◆モロヘイヤ

夏(7月~9月):2000~2500P



野菜の収穫



原則として当日出荷分の収穫を手作業で行ないます。

手袋をして土や枯れたり、痛んだりした茎・葉を取り除き、専用のコンテナにまとめます。

包装作業場へ



野菜の計量・包装



取引先ごとの規格で計量



機械で包装・シール貼付



冷蔵庫で保管後に出荷



外観から内観へ

農産物の栄養価の激減・硝酸態窒素汚染



“科学的根拠を重視”

数値で問題を把握し、わかりやすい形で確実な挑戦をする

農産物製造業の社会性

食品事業者としての責任・継続性

“安全性の追求” と “収益性”



「安全」は農産物の最低限の価値。実現の程度と相手によって評価は変わる。
相対取引の中で事業の継続性＝儲け続けられることは不可欠。



ユニオンファームは

- 日本の農業の未来を創造します
- 地域への貢献を積極的行います
- 農業の近代化をめざします
- 伝統を重んじながら革新を推進します
- エビデンスのある農産物生産を推進します

第2回 国際標準勉強会 グループディスカッション 論点

平成27年8月4日

この用紙は、事務局にて回収させていただきます。

1. 論点①

GAPの在り方

サブ論点)

- ・ 一次産品と製造工程、物流との規格の整合性について
- ・ 農業者、製造業者、小売業者における活用の仕方について

メモ>

2. 論点②

今後GAPへの取組を推進していく上での課題

メモ>

平成26年度
第3回 F C P 国際標準に関する勉強会
グループディスカッションまとめ

論点

論点 1

G A P の取組はなぜ必要か

論点 2

消費者及び事業者がG A P の観点
から生産者に求めることは何か

論点まとめ

GAPの取組はなぜ必要か

- ・生産者のやるべき義務である(食品安全)
- ・自分のやっていることを購買先に説明しやすくなる。(見える化)
- ・残農リスクの低減 異物混入の低減
- ・環境・土壌など長期間に渡るリスク要素もありその抑制のため必要
- ・安全な作物を生産できる環境作り
- ・安全な農産品を出荷する(継続的に)
- ・GAPを利用して、生産者の意識を統一する
- ・生産者をとりまとめて組織化⇒レベルアップツール
- ・生産者の世代交代時でのノウハウの伝承
- ・生産者間のバラツキを標準化する必要性
- ・管理基準の高いレベルでの標準化を図る
- ・必要な管理項目の漏れがなくなる⇒安全性が高まる
- ・フードチェーンの入口として下流までの安全に関わるため
- ・安全性確保のために必要な事をもれなく管理することができるから(やらないともれが発生する)
- ・外部に対して安全の取組を第3者的に証明できるから
- ・生産量の大小に関係なく農業を産業化させるため
- ・安全性の確保及び食品生産への意識改善
- ・一定レベルの安全性を確保できる(バラツキがなくなる)
- ・事故が発生した場合の対応が均一(安全向上)
- ・輸出促進のため
- ・買い手がGAPに対し高値取引、消費者もたくさん買うのであれば必要
- ・経済的メリット・見た目のメリット
- ・体を守るため・労働安全
- ・買い手がGAP以外を拒否すれば必要
- ・国内生産の法制・検査が厳しくなれば必要
- ・理論的にすることにより合理化が進むことによってコストダウンしている
- ・重篤な健康危害をもたらすリスクを低減させるため
- ・取引先に安全性の説明をするために重要なツールになるため(客観的証拠となる)
- ・農産物・畜産物の安全管理＝目に見えるマスコミなどの関心が非常に高い
- ・被害拡大の防止 リスク想定⇒トレース
- ・作業環境のリスクを把握できる
- ・管理という意識が高まる
- ・取り組みにより農薬使用など安全であることを記録して示すことができる
- ・農家は「管理する」という意識がない⇒意識して管理できる

論点まとめ

GAPの取組はなぜ必要か

- ・フードチェーンの最初の段階であり、安全を確保することは重要。工程管理でもって安全を担保できる
- ・原料仕入れ商品の管理(食品安全)を向上させるため
- ・日本は小規模農家が多く、記録が明確でないことが多い。これを明確にする上でGAPは必要
- ・雇用を入れている農家では従業員管理として必要
- ・1つの農産物ブランドを複数の農家が生産しており、その品質管理体制を整えるために必要
- ・GAPには労働安全の向上の目的もあり、年間400人が農作業中に死んでおりGAP導入は有効
- ・EUの場所は直接支払制度の条件にもなっており不可欠
- ・食品衛生法を遵守するための体系だった管理基準は今まで農業分野にはなく有効な取組みである
- ・食品安全・労働安全・環境安全など安全管理の向上
- ・事故発生時の被害の最小化
- ・円滑な農産物取引を促進する環境を作るため
- ・消費者は何でも良い 安心の印
- ・取引拡大・売り上げ向上がなければ続かない
- ・安全性の向上。異物混入 残留農薬 労働安全 トレーサビリティ
- ・一部だがやっтерることの見える化
- ・販路が拡大することを期待
- ・生産者もリスクが見える
- ・夫婦2人でやるような農家でも取り組めるようにすること
- ・初心者には有用な手法だが、昔から問題なく取り組んでいる農家には必要性があるのか
- ・安全よりも見た目が重要になっている情勢
- ・トレース・農薬の使用基準遵守など見える化ができる
- ・食品安全よりは労災(事故)と環境保全の方が力点が置かれるべきか
- ・労働災害を防止する
- ・生産者を消費サイドに近づける(意識させる)

論点まとめ

消費者及び事業者がGAPの観点から生産者に求めることは何か

- ・生産工程の見える化⇒安全性保証
- ・安全性(可能な限り残留農薬が低減されている)
- ・原料そのものの安全性が求められている(加工工程内では除去できない)
- ・自然にたよる農業から計画的な農業⇒安定した農産品(国内品)の確保
- ・安全についての意識が高い生産者、それを第3者が確認しているところから購買したい
- ・安全にとりくむ姿勢(とりくみの中で向上が生まれる)
- ・安全な食品としての農産物を生産していること 客観的に証明して欲しい
- ・作物ごとのリスク分析
- ・安全な良い商品を適正な方法で作ること
- ・消費者⇒生産者 食材が安心して食べられることを記録により証明できる
- ・消費者⇒生産者 ゼロリスクに極力近づいた農産物作り 放射能・有害な化学物質・農薬
- ・事業者⇒生産者 トレーサビリティーの確保、安心な規格の統一、様々なタイプの農家で
使用できる食品安全
- ・事業者⇒生産者 食品安全管理に対する意識の統一
- ・消費者⇒生産者 生産者の顔が見える 記録の内容から生産者のスタンスがみえる
- ・事業者⇒生産者 何か事故・苦情がおきたときに速やかに対応できるシステム
- ・農業者がGAPを勉強することにより農業者のレベルアップ(世界に通る商品の開発)
- ・差別化された商品を作る(安心・安全面)
- ・作られた情報がオープンになる
- ・農薬の品目・使用量・時期が確認しやすい⇒安心の監督
- ・取扱製品の安全上のガイドライン
- ・より安全な製品の提供
- ・後継者の確保⇒一部の農業高校等では授業にある
- ・技術伝承⇒土地にあった農法の伝承⇒生産量の確保
- ・一定レベルの安全性を求めている
- ・事業者が要求することにより、GAPの取組みの必要性が高まる
- ・「個人で完結」どのように作ったかが見えるようにするため
- ・農薬の管理・基準を守る⇒使用を減らす
- ・「生き物の管理」次工程に安全な商品を提供する
- ・生産工程における危害の「未然防止」体制の見える化
- ・安全性が高まるかは疑問 安全なのかを確認する方法が確保できる
- ・消費者として生産者の顔がわかり安心して食べることができる
- ・農産物の安全性の保証として、GAPの管理をしていることがあるとよい
- ・トレース、履歴の明確化
- ・エビデンス管理(引き出し可能な)
- ・信頼できる農家か確認したい

第3回勉強会 要点整理

GAPの取組はなぜ必要か

- ・安全な農作物を生産できる環境作りのため必要。さらにフードチェーンの入口として下流までの安全に関わるため。
- ・第3者へ安全の取組を証明することができ、円滑な農産物取引を促進する環境を作るため。
- ・生産者の管理における標準化ができるため。生産者のレベルアップツールとして活用できる。

消費者及び事業者がGAPの観点から生産者に求めることは何か。

- ・消費者の観点からは農作物の安全性を確認する方法として、GAPの管理が求められる。
- ・事業者の観点からは食品安全管理に対する意識の統一および円滑な取引につながるため。さらに事件事故が発生したとき円滑な対応ができるトレーサビリティの確保が求められる。

第3回国際標準に関する勉強会

開催日時:平成27年9月 11 日(金曜日) 14:00～17:30

開催場所:中央合同庁舎4号館12階 第1219－1221会議室

出席者 :44事業者／団体 47名

<議事次第>

1. 開会挨拶
2. 厚生労働省による HACCP 導入の普及推進の取り組みについて
厚生労働省医療食品局食品安全部監視安全課 HACCP 企画推進室 福島 和子室長補佐
3. 東海漬物株式会社 品質への取り組みについて
東海漬物株式会社 藤田 雅貴様
4. 自社工場における FSSC22000の取り組みについて
オリジン東秀株式会社 市川 努様・佐藤 修二様
5. 有限会社コウヤマ HACCP の取り組みについて
農業生産法人有限会社コウヤマ 香山 勇一様
6. グループディスカッション
論点「和食・日本の食品、その材料等の取扱に関し、日本で特徴的な取組
(衛生管理・品質(管理の方法等)をしている例について)」
7. 事務局連絡

<議事概要>

厚生労働省医療食品局食品安全部監視安全課 HACCP 企画推進室より資料3を使用して厚生労働省による HACCP 導入の普及推進の取り組みについて説明をいただいた。

その後、東海漬物株式会社藤田様より資料4を使用して東海漬物株式会社 品質への取り組みについて、オリジン東秀株式会社市川様、佐藤様より資料5を使用して自社工場における FSSC22000の取り組みについて、農業生産法人有限会社コウヤマ香山様より資料6を使用して有限会社コウヤマ HACCP の取り組みについて、それぞれ講演をいただいた。

その後、事務局から提案した下記論点についてグループディスカッションを実施した。

論点)和食・日本の食品、その材料等の取扱に関し、日本で特徴的な取扱
(衛生管理・品質(管理の方法等)をしている例について

各班のグループディスカッションにて抽出された意見の詳細は別紙「第3回FCP国際標準に関する勉強会 グループディスカッションまとめ」を参照下さい。

配布資料

- 資料1:国際標準に関する勉強会 次第
- 資料2:国際標準に関する勉強会 参加名簿
- 資料3:厚生労働省による HACCP 導入の普及推進の取り組み
- 資料4:東海漬物株式会社 品質への取り組み
- 資料5:自社工場における FSSC22000の取り組み
- 資料6:有限会社コウヤマ HACCP の取り組み
- 資料7:グループディスカッション論点

フード・コミュニケーション・プロジェクト（FCP）

第3回 国際標準に関する勉強会

日 時：平成27年9月11日（金曜日） 14:00～17:30

場 所：中央合同庁舎4号館12階 第1219－1221会議室

議事次第

1. 開会挨拶

横田室長

2. 厚生労働省によるHACCP導入の普及推進の取り組みについて (資料3)

厚生労働省 福島 和子様

3. 東海漬物株式会社 品質への取り組みについて (資料4)

東海漬物株式会社 藤田 雅貴様

4. 自社工場におけるFSSC22000の取り組みについて (資料5)

オリジン東秀株式会社 市川 努様・佐藤 修二様

5. 有限会社コウヤマ HACCPの取り組みについて (資料6)

農業生産法人有限会社コウヤマ 香山 勇一様

休憩

6. グループディスカッション (資料7)

論点 和食・日本の食品、その材料等の取扱に関し、日本で特徴的な取扱

（衛生管理・品質（管理の方法等）をしている例について議論

発表

7. 事務局連絡

配布資料

- ・ 資料1：国際標準に関する勉強会 次第（本紙）
- ・ 資料2：国際標準に関する勉強会 参加名簿／座席表
- ・ 資料3：厚生労働省によるHACCP導入の普及推進の取り組み
- ・ 資料4：東海漬物株式会社 品質への取り組み
- ・ 資料5：自社工場におけるFSSC22000の取り組み
- ・ 資料6：芋屋長兵衛パンフレット
- ・ 資料7：グループディスカッション論点
- ・ アンケート

平成27年度 「国際標準に関する勉強会」 第3回 参加者名簿

No.	企業名	No.	企業名
1	味の素株式会社	31	一般財団法人日本品質保証機構
2	イオンリテール株式会社	32	日本放送協会
3	イカリ消毒株式会社	33	ネスレ日本株式会社
4	伊藤忠商事株式会社	34	ハウス食品株式会社
5	株式会社イトーヨーカ堂	35	フードリンク株式会社
6	株式会社エム・シー・フーズ	36	株式会社富士通エフサス
7	海外貨物検査株式会社	37	株式会社プレシアホールディングス
8	一般社団法人国際バイオマスセンター	38	有限会社マザー食品
9	株式会社ジェイワンフーズ	39	三菱商事株式会社
10	株式会社シジシージャパン	40	三菱食品株式会社
11	昭和産業株式会社	41	モーションマインド
12	全日空商事株式会社	42	株式会社モスフードサービス
13	双日株式会社	43	有限会社本山フードビジネス研究所
14	損保ジャパン日本興亜リスクマネジメント株式会社	44	横河ソリューションサービス株式会社
15	株式会社タカキフードサービスパートナーズ		
16	株式会社竹中工務店		
17	合同会社TFMHY研究所		
18	寺原事務所		
19	一般財団法人東京顕微鏡院		
20	株式会社日清製粉グループ本社		
21	日本ピュアフード株式会社		
22	株式会社日本アクセス		
23	一般財団法人日本科学技術連盟		講演者
24	財団法人日本ガス機器検査協会	45	オリジン東秀株式会社
25	一般財団法人日本規格協会	46	農業生産法人有限会社コウヤマ
26	一般財団法人日本GAP協会	47	東海漬物株式会社
27	日本水産株式会社		
28	日本生活協同組合連合会		
29	公益財団法人日本適合性認定協会		
30	一般社団法人日本能率協会		

※企業名五十音順

<本日ご欠席>

No.	企業名	No.	企業名
1	I R C A ジャパン	26	日本ハム株式会社
2	株式会社アール・ピー・アイ	27	日本ケロッグ合同会社
3	アジアGAP総合研究所	28	日本農業情報システム協会
4	イーサポートリンク株式会社	29	日本ハム・ソーセージ工業協同組合
5	イオントップバリュ株式会社	30	日本マクドナルド株式会社
6	伊藤ハム株式会社	31	HAVIサプライチェーン・ソリューションズ・ジャパン合同会社
7	一般社団法人インターナショナル・バリューマネジメント協会	32	ハウス食品グループ本社株式会社
8	江崎グリコ株式会社	33	パシフィックコンサルタンツ株式会社
9	株式会社MA FOODS CONSULTING	34	B S I ジャパン
10	環境電子株式会社	35	株式会社BMLフードサイエンス
11	NPO環境リサーチ研究所	36	有限会社ヒデ・コーポレーション
12	株式会社九州食品流通科学研究所	37	フードテクノエンジニアリング株式会社
13	共栄製茶株式会社	38	株式会社ベジテック
14	株式会社ぐるなび	39	三井物産株式会社
15	K - O F F I C E	40	有限会社みやぎ保健企画セントラルキッチン事業部
16	株式会社サトー	41	ミライエール
17	特定非営利活動法人サニテーション・デザイナー協会	42	山梨県商工会連合会
18	株式会社シー・アイ・シー	43	ユニバーサルフード株式会社
19	株式会社自由工房	44	ロイズレジスタークオリティアシユアランス
20	株式会社ジョイ・ワールド・パシフィック	45	株式会社ローソン
21	損害保険ジャパン日本興亜株式会社		
22	株式会社中央微生物検査所		
23	株式会社テクノファ		
24	東京海洋大学先端科学技術研究センター		
25	ニシフミート株式会社		

※企業名五十音順