

農業でGAP(ギャップ)ってなあに？

GAPは **G**ood **A**gricultural **P**ractice
(良い農業の取組)

持続可能な社会につながる

“GOODな農業”の取組です

- ・食卓に安全安心を届けます → 消費者に**GOOD**!
- ・住みよい環境を守ります → 地 球に**GOOD**!
- ・生産者の笑顔を守ります → 生産者に**GOOD**!

GOODな農業! みんなにGOOD!

例えば、こんなこともGAPの取組です。

食卓に安全を届ける

異物混入を防ぐ、農薬を正しく利用するなどの
取組を行っています

環境にやさしい

農薬や肥料は適切に使い、さまざまな生き物との共生を
目指し、環境保全に配慮した持続可能な農業を行います

農業者の笑顔を守る

安全に農作業を行うために危険な作業を把握し、服装
や機械の使い方など、ルールをつくって実践します

動物にやさしい

飼育環境に配慮した農場で、良質な飼料や水の給与
を行い、適切に管理します

GAP認証の種類

	東京都GAP	JGAP	ASIAGAP	GLOBALGAP
運営主体	東京都	一般財団法人 日本GAP協会		FoodPLUS GmbH (ドイツ)
国内外のマーケット の現状	—	一部の大手スーパーなどが取得を要求		一部の大手スーパーなどが取得を要求 (特にヨーロッパで普及)
東京オリンピック・ パラリンピックの関連基準	○		○	○
GFSI [®] 承認	—	—	青果物、穀物、茶 について承認	青果物について承認

GAPの詳しい
情報はこちら!! →



Oshima

Toshima

Niijima

Kouzushima

Miyake

Mikurasima

Hachijo

Aogashima

編集/発行

農林水産省関東農政局東京都拠点地方参事官室

〒135-0062 東京都江東区東雲1-9-5

Tel 03-5144-5253 Fax 03-5144-5275

君たちの取組を
応援します!
part 2

農高
×
GAP
Good Agricultural Practice

in 東京島しょ

ポケット版

都立農業科高校5校に続き、島しょ部の農業科
を設置する都立高校3校もGAP認証を取得して
います。関東農政局東京都拠点は、3校の取組を
紹介し応援するとともに、GAPの取組を推進させる
ために冊子を作成しました。このパンフレットはその冊
子のポケット版です。冊子(全体版)もご覧ください。

→



関東農政局東京都拠点

農林水産省



東京都立 大島高等学校

GAPに取り組むきっかけは、東京2020大会に食材を提供したいと考えたからで、最初は青果物からGAP認証の取得に取り組むこととしました。畜産物は、GAP取得チャレンジシステムでも東京2020大会の食材調達基準を満たしますが、鶏舎が校内の離れた場所にあり衛生管理区域が設定しやすいことや、生徒の衛生管理意識をより高めるため、青果物と一緒に採卵鶏と鶏卵でJGAPを目指すことにしました。



養鶏でのGAP認証の取得は教育機関では初めてで、疾病対策などの観点から、先進的な養鶏業者の視察なども難しく、コンサルタントからの情報を基に取組を構築せざるを得ず手探りでした。コンサルタントには青果物と養鶏でそれぞれ4～5回指導に来てもらいましたが、島しょ部であり船便の関係から時間が限られてしまいました。

畜産物は、昨年度の3年生2名が中心に農場整備等に取り組む、作業安全等の注意事項などを掲示しましたが、畜産を専攻していない生徒も掲示物を見ることで何をどうしたら良いのか理解が深まりました。また、これまで教員主導で行っていた規格外卵の判別が、画像を掲示することで生徒自らが判別でき作業効率が上がりました。現在、生産物は島内で完結していますが、今後は、島外に販路を広げることで、観光の島「大島」のアピールに繋がれば良いと思います。

【JGAP青果物2016】 トマト、ブロッコリー
【JGAP家畜・畜産物2017】 採卵鶏、鶏卵



東京都立 三宅高等学校

GAPに取り組むにあたり、どのような事を行う必要があるのかがわかりづらく、リスクの洗い出しやリスクへの対応など取組方法を理解することに時間がかかりました。担当教員は指導員資格の研修を受けながら、茶の栽培は、静岡県内の先進農家まで見学に行き、青果物は都立農業高校（府中市）の教員と情報交換を行うなどして手探りで勉強しました。コンサルタントによる指導は3回程度受けましたが、島は立地的な制約があるためポイントを絞るなど凝縮した指導を受けました。GAPに取り組んだことで、これまで以上に整理・整頓が徹底できました。茶は、工場内における作業安全について生徒の意識が向上。青果物も、肥料や農薬が使用し易くなったことと、作物毎の生産工程が書類により見える化されたので、工程を見落とすリスクが低くなりました。



茶の仕上げ工程は、食品衛生法の改正で令和3年5月末までにHACCPの考え方を衛生管理に導入する必要があります。今後、ASIAGAPを目指すことも選択肢の1つと考えています。また、生徒の中には、卒業後一旦、島を出て進学や就職をした後、再び島に戻り就農する者もいます。生徒には常々GAPが安全・安心に繋がると教えていますので、農業に関わるのであれば学んだことを活かしてもらいたいと思います。

【JGAP茶2016】 緑茶
【JGAP青果物2016】 さといも、なす



東京都立 八丈高等学校

本校の取得品目はトマト、ミニトマト、オクラです。取り組んだ当初は、労働安全のため農場の物品配置を変更したり見直し作業が大変だったと聞いています。現在は、GAP認証の維持審査の準備をしていて、とにかく書類が多く苦労しています。書類作成は教員2名で対応していますが、農業使用簿など元々ある書類は良いのですが、GAP認証の基準書に定められた育苗、施肥、清掃などの記録を1つ1つチェックしています。



GAPは、生徒がただ美味しいものを作るだけでなく安全性などにも関心を持たねばならないことを学べるので、授業の教材として良いと思います。指導する教員にとっても、放射性物質による土壌汚染の定期的チェックの必要性や農機具の収納方法など、GAPの取組を通じて改めて気づかされたことや初めて知ることもあり、そのような「気づき」が他の教員を含めて学校全体に広がる効果がありました。

【JGAP青果物2016】 トマト、ミニトマト、オクラ

東京都GAP認証制度とは？

「持続可能な東京農業の実現」と「東京2020大会における都内産農産物の活用」に向けて、農林水産省の「農業生産工程管理（GAP）の共通基盤に関するガイドライン」に準拠し、都市農業の特徴を反映した都独自のGAP認証制度です。

東京都GAPの詳しい情報はこちら!! →

