

地域と農業を結ぶ、ふれあいと絆の発信源

Agfresh

2021. VOLUME.134

5

あぐれっしゅ



楽しく農業を頑張ります！



特集

食の安全・安心を高めるために

6月より義務化
HACCPに沿った衛生管理



JAは地域社会の課題解決とともに、SDGsの達成へ貢献していきます。

©よい食プロジェクト

腕 じ ま ん

地域じまんのモノ語り

「ボン・サーブ感謝祭inかだあ〜れ」盛況

下北の味をPR

ファーマーズ・マーケット「かだあ〜れ」で4月24、25の両日、「ボン・サーブ感謝祭inかだあ〜れ」を開催しました。むつ市の「ミルク工房ボン・サーブ」が日ごろの感謝を込めて、濃厚なソフトクリームや「斗南丘牧場のむヨーグルト」などを特価で販売。さらに、今話題の軟骨成分プロテオグリカンを配合した「+PGプロテオグリカンのむヨーグルト」の試飲会を行い、2日間で計700本を無償提供しました。試飲した買い物客は「濃厚なのにくどくなく、毎日続けられそう」と笑顔を見せていました。



▲「+PG プロテオグリカンのむヨーグルト」をすすめる「ミルク工房ボン・サーブ」の原広平部長

むつ市の(株)A-berry(代表 阿部伸義)の「下北夏秋いちごサイダー」や「莓の雫462°(シロップ)」の販売も同日行われ、こちらの試飲会でも「甘すぎず、イチゴをかじったような風味でおいしい」と子どもから大人まで好評でした。



▲「下北夏秋いちごサイダー」を試飲する親子

どちらの商品も「かだあ〜れ」で販売中です。ぜひお試しください。



直売課 かだあ〜れ 情報

営業時間 9:00~18:00
定休日 毎月第2水曜日

人気商品「^{くれない}青い森紅サーモン」毎週 金・土販売中!!

程よい脂のりです。サーモン本来の旨味が際立ち、「紅」の名の通り、美しい紅色をした身が特徴です。一週間頑張った自分に、ご褒美として食卓に一品いかがですか?



店内の最新情報やお得な情報を配信します! 下のQRコードからチェック!



毎日のお買い物をもっと楽に! 「かだあ〜れ」が、十和田市街地循環バスの停留所となりました。1日6便ありますので、ぜひご利用ください。



毎週火曜日は ポイント 7 倍デー

野菜、肉、魚など、お好みの品をまとめ買いのチャンス!

公式Facebook
JA十和田おいらせ

令和3年5月17日発行 ■発行/十和田おいらせ農業協同組合 〒034-0081 青森県十和田市西十三番町4-28 TEL.0176-23-0311 FAX.0176-24-1829 ■編集/JA十和田おいらせ 広報編集委員会 ■公式ホームページ <http://www.jatowada-o.or.jp> ■Email/soumu@jatowada-o.or.jp ■印刷/アート印刷

継承 × 人

下田支店管内

たなか まさゆき
田中 正幸さん(45)

楽しいと思える 農業を

5月中旬の田植えに向けて、両親や従業員6人で苗代づくりに忙しくする。作業や生産のコスト低減を図るため、2018年から高密度播種苗栽培を導入。近隣の米農家からの委託分も合わせて育苗箱7,000枚分をつくり、ビニールハウスに並べる作業を繰り返す。今後はゴボウの植え付けにニンニクの収穫と忙しさが増す。「一人では難しいけど、みんなと一緒にだから。農業は楽しくやらないと」と話し、笑顔が絶えなかった。

常にあった就農への想い

実家が農家で、高校を卒業してから会社勤めを経て、5年前に就農した。物心がついたころから「親が働けなくなる前に就農する」と決めていた。最近、父・正一さんから徐々に仕事を任せてもらい、自分で考えて作業を始めることも多くなった。近所の米農家の高齢化が進むなか、作業を請け負う面積も年々増えてきた。作業効率を高めるため、昨年5月から農業用ドローンの導入などスマート農業にも挑戦している。

支えてくれる人の大切さ

農作業は、両親のやり方を見て学んできた。作業を覚えるのに時間はかからなかったが、収穫した野菜をどう売っていくのか、販売までの流れをつかむのに苦労をしたという。迷った時や悩んだ時は、地元の先輩やJA主催の若手農家が集まる「若手農業者パワーアップ大会」などを通じて、知り合った人たちにアドバイスをもらう。「教えてくれる人がいるから、安定して良い作物を作れる。支えてくれる人たちを大切にしたい」と微笑む。



4月14日撮影

興味をもってもらえる農業を

田中さんは野菜振興会下田支部で役員を務める。今後の農業について「人手不足が加速するなか、いかに低コストで効率よく作業をするかが重要になってくる。農業は負のイメージが強いが、最新技術を活用し、女性や若い世代に興味をもってもらえる楽しい農業をしていきたい」と思いを強くする。

プロフィール…たなか まさゆき
おいらせ町本村地区

組合員＝正幸さん
家族構成：父、母、本人
農業経営：水稻40ヘクタール、
ゴボウ4ヘクタール、
ニンニク2.5ヘクタール

もくじ contents

あぐれっしゅ vol.134 5
(毎月・さつき)

- 継承人 …… 3p
- あぐれっしゅ情報① …… 4p
令和3年度 畜産経営特別支援事業
- NEWS&TOPIC
地域の話題 …… 8～10p
- あぐれっしゅ情報② …… 11p
JA共済事業の受賞者紹介
- あぐれっしゅ情報③ …… 12p
採用募集～私たちと一緒に働きませんか～

特集 5～7p 食の安全・安心を高めるために
～HACCPに沿った衛生管理 6月より義務化～

- ふれあい広場
頭の体操 パズル? …… 13p
- information …… 14～15p
- 腕じまん
地域じまんのモノ語り …… 16p
「ボン・サーブ感謝祭inかだあ〜れ」盛況

JAの概況 令和3年5月1日現在
正組合員数/6,335人
准組合員数/5,226人
役員数/26人
職員数(准職・嘱託含)/282人
貯金高/834億498万円
貸出高/177億583万円

総務部

総代会開催に伴う資料説明会

開催日時		開催地区	開催場所
年月日	時間		
令和3年6月15日(火)	午後1時30分	横浜町支店・むつ支店	むつ支店
令和3年6月16日(水)	午後1時30分	大深内支店・藤坂支店 三本木事業所・上北支店 十和田湖支店・七戸支店	本店
令和3年6月17日(木)	午後1時30分	ももいし支店・下田支店	下田支店

第11回通常総代会開催日

開催日時：令和3年6月25日(金) 受付開始 午前9時 /開会 午前10時

開催場所：JA本店3階大会議室

※当日は総代会資料を持参願います。

※新型コロナウイルス感染状況により、開催方法等を変更する場合があります。

金融部

6月ローン相談会
(本支店のご案内)
開催時間
9:00～15:00

開催日	相談会場
12日(土)	むつ
19日(土)	本店、大深内・藤坂 ももいし・下田・上北 十和田湖・七戸・横浜町
26日(土)	むつ

農業機械・農業に関わる
設備資金等の相談も承ります。

日頃のご愛顧に感謝を込めて
年金来店感謝デー
6月15日(火)～
金融各窓口 先着50名様



切りもち揚

当JAで年金を受け取りのお客様で、感謝デーの開催期間にご来店いただいた方へ、プレゼントを用意しています。ご来店をお待ちしております。



JAネットバンクが便利です!

いつでも、どこでも、手軽で便利!!インターネットにアクセスするだけで、振込や税金・公共料金支払い等のさまざまな取引ができるサービスです。



窓口がもう開いていないけど、今日中に振込しておきたい…

こんな時に!

税金・公共料金の支払いでコンビニへ行くのが面倒…

JAネットバンクの申込はこちらから

<https://www.jabank.jp/>

JAネットバンク



※「定期貯金機能」「各種ローン機能」「カードローン機能」は、JAや取引条件によってお取扱いできない場合や、一部機能に制限を設けている場合があります。※「マネーフォワード(家計簿アプリ)」は、株式会社マネーフォワードが運営しております。JAバンクの運営ではありません。

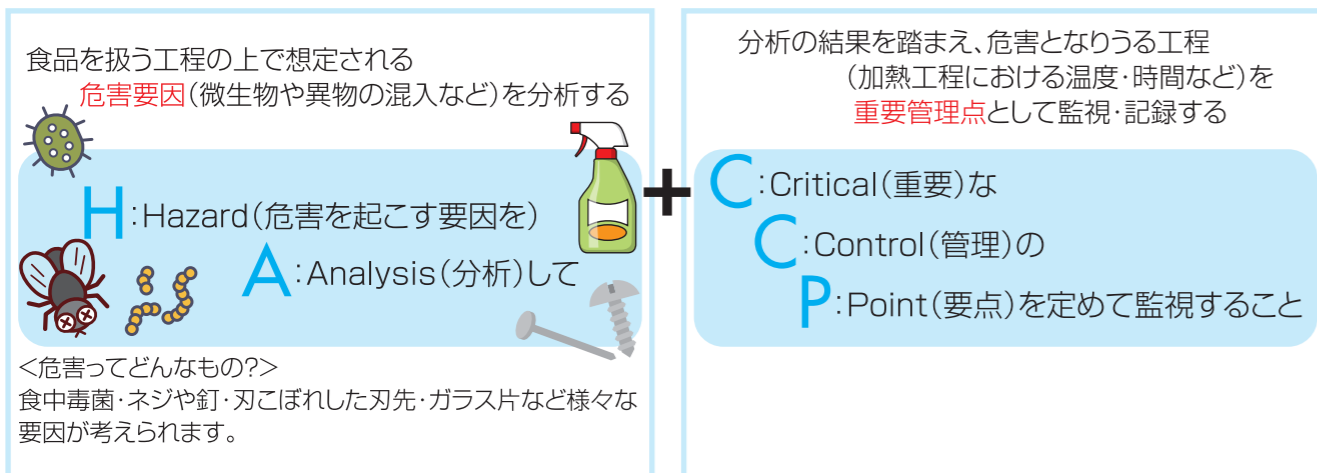
HACCPハサップ に沿った 衛生管理が6月より義務化

食品衛生法の一部が改正され今年6月から原則すべての食品業者に対して、HACCP(ハサップ)に沿った衛生管理が求められます。当JA管内では、パッキングや袋詰めなど食品加工を行う「十和田やさいセンター」や、七戸支店の野菜集出荷所、JAファーマーズ・マーケット「かだあ〜れ」(加工品を取り扱う出荷会員も含む)が同制度の対象施設となります。

今回の特集では「HACCPとは?」「JAとしての取り組みは?」などを紹介します。

「HACCP(ハサップ)」って何?

HACCPとは、「危害要因分析重要管理点」という意味で、国際食品規格(コーデックス)委員会が国際的に推奨している衛生管理の方法です。食中毒や異物混入などの食品事故を防ぐために、製造から出荷までの全工程における衛生管理手順を「見える化」し、「管理」するものです。



JAとしての取り組み

法律に基づく取り組みとは?どんなことをすれば良いの?

1. 「一般的な衛生管理」及び「HACCPに沿った衛生管理」に関する基準に基づき衛生管理計画を作成し、職員に周知徹底を図る
2. 必要に応じて、清掃・洗浄・消毒や食品の取り扱い等について具体的な方法を定めた手順書を作成する
3. 衛生管理の実施状況を記録し、保存する
4. 衛生管理計画及び手順書の効果を定期的に(及び工程に変更が生じた際等に)検証し(振り返り)、必要に応じて内容を見直す

繁殖・肥育農家の経営支援に 総額 1,730万円を計画

～令和3年度 畜産経営特別支援事業～

産地銘柄確立に向けた県外導入の優良雌子牛「白鵬85-3」の産子購入や優良雌子牛の保留の促進、さらにコロナ禍の影響を受け、黒毛和牛の枝肉販売価格が肥育素牛価格を下回る状況となっていることを踏まえ、繁殖・肥育農家に対し次の通りJA独自の対策を講じます(3月理事会で承認)。

繁殖農家(改良組合)支援対策

(1)ゲノミック評価<一社家畜改良事業団>料金助成 (新規)

- ①対象者 より能力の高い雌牛を自家保留するために、ゲノミック評価検査を実施した改良組合員
 - ②対象期間 令和3年4月1日～令和4年3月31日
 - ③助成内容 1,550円/頭(JA10%助成)
※分析料金15,500円(税別)
 - ④助成総額 775,000円(500頭分)
- ※改良組合…十和田市黒毛和種改良組合
むつ地方和牛改良組合
- ◆血統情報+SNP情報(DNA):毛根から採取する。
枝肉組成:6形質、脂肪酸組成:2形質を評価



肥育農家(肥育牛部会)支援対策

(1)黒毛和牛枝肉産地銘柄確立助成(新規)

- ①対象者 「十和田湖和牛」の銘柄確立に向け、肥育牛部会の会員農家が「白鵬85-3」の産子(去勢)を市場購買した場合
- ②対象期間 令和3年4月1日～令和4年3月31日
- ③助成内容 30,000円/頭
- ④助成総額 1,500,000円(50頭分まで)

(2)黒毛和牛枝肉価格低迷助成(継続)

- ①対象牛 枝肉価格1*。当たり2,000円(税別)を下回った出荷牛を対象とする。但し、令和元年度枝肉平均価格が2,000円を下回っていた農家は対象外とする。
- ②対象期間 令和3年4月1日～令和4年3月31日
- ③支援内容 50,000円/頭
- ④助成総額 10,000,000円(200頭分)



(3)肥育預託金利助成(継続)

- ①対象者 預託家畜により、素牛導入する肥育農家
- ②助成内容 預託家畜金利 年1.2%を全額助成する
- ③対象牛 令和3年度に導入する肥育預託素牛
- ④助成総額 5,000,000円(通算2年分)
(想定導入頭数320頭×想定単価800千円×1.2%×600日/365日=5,000千円)

お問い合わせ等は、JA畜産課まで TEL.0176-23-0332

今こそHACCP JAの取り組み

アメリカなどでは、すでにHACCPが義務化されており、日本でも2018年6月「食品衛生法」の一部を改正する法律が公布され、HACCPの義務化が決定しました。

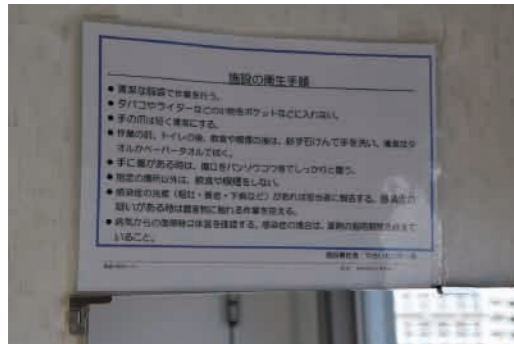
事業所の規模により適用すべき基準(A・B)が異なります。従業員50人未満の基準Bについては、各業界団体が作成する手引書を参考に簡略化された方法による衛生管理が求められます。

十和田やさいセンター(基準A)



作業現場での衛生管理を学ぶ県内JAの担当職員
(JA青森中央会主催/十和田やさいセンターで)

◆一例:HACCP取り組みの一部(JA十和田やさいセンター)



やさいセンターのトイレに衛生手順を掲示し、
作業員に意識づけ



施設の改善 ビニールカーテンによる仕切りでホコリ、チリなどの侵入を防止

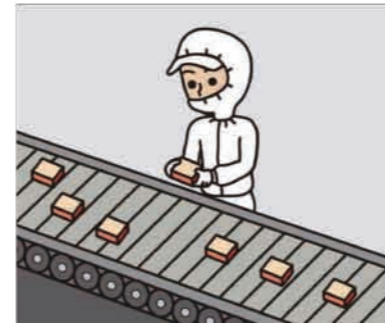


汚染防止のため、作業員はマスク、帽子、手袋等を着用

HACCP導入で期待されるメリット

- ・従業員の衛生意識が向上する
- ・自社の管理を対外的にアピールできる
- ・事故、トラブル等の早期対応・解決
- ・クレーム、事故率が減少する
- ・ロス率が下がる
- ・取引先が増える
- ・生産効率が上がる

従来の衛生管理



HACCPに基づいた衛生管理



食品事故を防止するため、できあがった食品100個のうち、1個について抜き取り検査。

HACCPはできあがった商品をチェックするのではなく、原材料の受入れ～出荷に至るまで、様々な問題がないか積極的にモニタリングします。こうした工程管理により、問題のある製品の出荷を未然に防止することが可能になります。



「見える化」で食の安全・安心を高める

これまでの衛生管理の手法は、主に抜き取り検査で、もし問題点があった場合には、一連の製品をすべて破棄する必要がありました。それに対してHACCPは食品の原材料の入荷・保管から始めて、製造・出荷に至るまでの、すべての工程を管理する手法です。発生する可能性がある様々な問題点(危害要因)を、あらかじめ調査・分析したうえで、その危害要因を防止するために重要な工程(作業内容や手順など)を見極めておきます(重要管理点)。そして、その重要な工程を継続的に監視し記録することで製品の安全性を高めます。

HACCPの種類(HACCPに沿った衛生管理)

HACCPに沿った衛生管理には、次のもの(種類)があります。

基準A: HACCPに基づく衛生管理	基準B: HACCPの考え方を取り入れた衛生管理
1. 対象となる事業所は? 従業員50人以上の事業所等	1. 対象となる事業所は? 従業員50人未満の事業所
2. どんなことをやるの? 要求される一般衛生管理 +HACCP7原則12手順	2. どんなことをやるの? 要求される一般衛生管理 +衛生管理計画作成
3. 保健所への申請は? 必要! 書類が概ね合格した後に、現地調査がある	3. 保健所への申請は? 不要! 現地調査なし

まとめ

重要なことは、体系的な衛生管理の計画をつくり、それを実行し、そして記録すること。HACCPに沿った、より科学的で、より体系化した管理体制を整え安全・安心な食品を消費者に届けよう

参考資料・・・JA青森中央会主催「HACCP勉強会」・農林水産省ホームページより

