

矢祭時間

VOL. 6



日々の暮らしを
積み重ねて

やまつりまち
福島県最南端に位置する矢祭町。
震災・原発事故後から、まもなく10年。
台風、コロナウィルスによる自粛生活。
逆境に強い土地だから人々だから、受け入れて前を向く。
1年に1度発行してきた「矢祭時間」も第6号となる。
矢祭町の農業法人とそこに関わる人々の、
これまでとこれからを伝える。



横浜に本拠地があるK2インターナショナルグループは、不登校・ひきこもり・発達課題など、生きづらさを抱える若者達の自立就労を支援している。活動のひとつとして「ジョブキャンプ」と称した、若者の就業体験を目的とした農業体験を実施している。グリーンツーリズムを企画していた(有)でんぱたに問い合わせがあり、2014年の夏よりブルーベリー収穫体験を受け入れてきた。2020年はコロナ禍で横浜市からの注意喚起もあり、夏のブルーベリー収穫体験は中止となつたが6月下旬、職員・スタッフが来町し感染対策に気をつけながら梅収穫を行つた。

まずはカルムランチ。祭の美味しい物をぜひ食べてもらいたいと、旬の野菜をふんだんに使い、黒米のご飯を始めナスの素揚げ生姜添え、夏野菜ピクルス、豚肉のアスパラ巻き、煮物など郷土料理の大皿が並んだ。K2メンバーと一緒にスタッフ合わせて10名にて、和やかな時間を楽しんだ。



竜崎小梅とは、長野県の地域ブランド梅、天竜川の切り開いた絶壁がつくり渓谷、天竜峡のかじとられ名前。果の直径は1~2cmほどの小粒で、たくさん実を実らせる。主に塩に漬けた「カリカリ梅」として親しまれている。

白加賀は江戸時代ごから現在に至るまで日本で最も多く栽培されてきた。実はやや大ぶり、梅酒や梅干しに適している。

ジョブキャンプ



梅シロップや梅ジャム
梅の味噌漬けなどを
作ってみま～す♪



腹ごしらえも済み、いよいよ梅園へ向かう。天気は曇り、暑くも寒くもなく収穫には最高の日和。沢山の梅が実っている様子に歓声を挙げながらのスタートとなった。でんぱたの内川梅園では白加賀、南高、竜崎小梅、豊後、露茜の合計27本の梅の木を所有している。梅の木は、腕を伸ばして届く範囲のほど良い高さだが、無農薬梅園ならではの毛虫や蜘蛛も多い。濃緑の山間に感動や驚愕の声が響き渡った。今回は南高が6割、白加賀が4割、豊後は少々と合計115Kgを収穫。今年は豊作だった。2012年の植樹から、木の成長とともに確実に収穫量が増えている。

日帰りのため駆け足となった梅収穫体験であったが、コロナウイルス感染対策の自粛生活が続いた中で、息抜きとなつたことが表情からも伺えた。



横浜市役所にて

K2グループの「うんめえもん市」が毎月出店している横浜市役所内のマルシェ。(有)でんぱたも年に数回参加し、矢祭米コシヒカリやせんべいを販売している。



豊後梅は、寒さに強く、淡紅色の花が美しいことから観賞用としても楽しめ、実も採れる万能型。実は酸味が少なく杏子に近いので、梅酒や梅干し以外にもシラフなど広く使われている。

横浜総合高校

横浜市立横浜総合高校では「キャリア教育」の場として、2018年より矢祭町との相互交流をスタートさせた。2019年は1年を通して農業体験を行い、冬には矢祭中学校にて報告会を、そして地元横浜の弘明寺商店会にて農産物の販売会を生徒主動で開催した。2020年はコロナ禍の影響で来町するタイミングが難しかったが、9月下旬に秋の稲刈り体験とラズベリーの苗木の手入れを行う事が出来た。

矢祭町

2020年 稲刈り体験



翌日には、

ラズベリー苗木手入れ



つくる人の思い

矢祭町農業法人会 座談会

矢祭町農業法人会の会員のうち3名が集まり、震災後の取り組みや台風被害のこと、これらの提案などを意見交換した。普段は顔を合せた時に近況を伝えることはあっても、それぞれ忙しくしている中、改まって集まるることはなかった。年齢や生産している品目は違うが、それぞれ農業法人の代表という立場は同じ。経営者として普段考えていることを話しあった。



2011年震災・原発事故後は?

鈴木 「でんばた」では、米販売が主軸で、震災・原発事故後は事業を継続するべきか悩みました。会社を興して10年かけて県外の販売先を開拓し、これで軌道にのると思っていたところ、業務用の販売先である飲食店、学校給食などが全て消えてしまったわけです。自社の圃場の他に仲間に米を生産してもらっていたのが震災の3月は新米が上がってからまだ年の半ばで、半年分の在庫が行き先を失ってしまいました。このままむざむざと破棄するのではなく、精米して東京の新宿会と山谷会のボランティア団体へ寄付しました。とても喜んでいました。ただ、この年も9月になれば新米が上がる。年間の米を売っていないといらないので、まずは地元の販売先を増やしたいと、町内にあるSMC工場でのお弁当販売を始めました。妻にはこれまでの仕事を辞めて、弁当作りの責任者になってもらいました。日々の米の売り上げのためにずいぶん貢献してくれました。

関東と関西方面のお客さんが、福島のために応援の意味で買ってくれていたのが、翌年の2012年にはバタッと止まってしまった。応援のあった2011年でも売上げは6割位、2012年はそれ以上に収穫したミニトマトの行き場がなくなりました。生産物の見直しや売り方の模索をし福島の復興支援として国も県も推奨していた6次化事業に力を入れました。行き場の失ったミニトマトをトマトペーストに加工し、自分達でも販売しました。

鈴木 米は食べるものなので、原発の放射能汚染を気にするお客様が多くいた。福島県では原発事故後、米の全袋検査を実施していましたが、でんばたでは独自に白河まで行って検査してもらいました。ゲルマニウム半導体だと検査の限界度を高く出来るためです。それでも、消費者は信頼してくれなかった。福島での原発事故という印象が強く残っていて、その色合いを消すのは時間がかかると見識の方にも言われました。広島での震災復興イベントで、宮城・岩手・福島の3県共同で物販販売をしに来たところ、福島と聞くと斯く宮城や岩手のグループへ行ってしまうお客様が多くて、それはショックでした。



金澤 実家の「矢祭園芸」では、震災直後の3月はまだ寒く、花のハウスの暖房がかけなきなり開花時期が遅れました。やはり放射能汚染を気にするお客様が多く、関西方面からは福島の花を送ってくれるなどと言われたり、ネットでの問い合わせで花や土に放射能がかかっていないかなど聞かれました。それでも、花は食べ物ではないので気にしないと買ってくれる一般のお客様はいたのに、間に住っている卸売りや小売り業者さんが気にして仕入れが鈍りました。業者さん達の心理的な不安をどうやって消そうかと考えました。震災・原発事故後は色々失敗してきましたよ。花は作失敗すると取り戻すのに3年かかります。震災後の生産量が減ったものを取り戻すのに大変でした。今、コロナ禍で同じような状況ですけれど、震災でこういう事は経験しているので関係なくやっていけてます。物が動くように仕掛けなければ、動くので、結果的に10年スパンで見たときに、あまり実は変わらなかった気がします。心配して作付けしない方が将来的にマイナスになると思いました。

鈴木 米も花と同じく一般的な消費者の方より仲買人の方が過敏で、お客様が福島の米は買ってくれないだろと敬遠しました。もともと福島の米は美味しいランクも高かったので、震災後数年経つと、おいしい米を安く買おうと仲買人が買いに走りました。今でも福島の米のランクは下がったまま・・価格が安くなつて業務用として市場に流れているが、ランクはまだ戻っていないですね。

金澤 この10年は何でもやってきました。「株式会社グリーンルーツ」を興してからは、花と一緒に地域の農産物も首都圏へ販売しに行きました。1週間の物販を、同じ場所で同じ位の時期にやり続けてこの5年間をみてみると、顧客の付き方や売れ筋、コスト、販売価格の上限など見えできました。リピーターもついて、通販のお客様になってくれる方もいます。同じ会社の小野君とも話しているのだけれど3ヶ月に1度のペースで、1週間の販売をして、3週間を販売の



高信

有限公司 甚右衛門
代表 高信 甚一郎
ミニトマトを主体に生産
福島県東白川郡矢祭町東館字田川1-1
TEL 0247-46-2234 FAX 0247-46-2240
Mail jinemon831@lala.or.jp
URL http://ja-ja.facebook.com/jinemon831



鈴木

有限公司 でんばた
代表 鈴木 正美
矢祭米コシヒカリを主体に生産
福島県東白川郡矢祭町東館字蔦屋敷12-1
TEL 0247-46-2571 FAX 0247-34-1425
Mail agri-net@denpata.com
URL http://www.denpata.com
https://ja-ja.facebook.com/denpata

金澤

株式会社 グリーンルーツ
代表 金澤 大樹
主に種苗資材の輸出入販売

2020年7月、金澤大樹さんは不慮の事故により逝去されました。矢祭町の農業仲間内でも若手のホープを失い、深い悲しみに包まれました。今回は、大樹さんの考え方を是非えて欲しいというご遺言の意向を受け、座談会の内容をそのまま掲載させてもらいました。ご冥福を心よりお祈りいたします。



2019年台風被害は?

高信 「甚右衛門」は、2018年の台風24号で被害にありました。竜巻のような強風で、農業ハウスが半壊となり大変でした。

金澤 台風の被害は自分のところは大丈夫でしたが、2019年台風15号・19号での千葉県の花生産者仲間が被害にあったので、支援をしました。クラウドファンディングで1ヶ月で500万円集まつて分配することが出来ました。その後ウェブ構築をしていた頃は忙しく大変でした。それと千葉そごうの入口付近でテントを張って花の販売をしたところ2時間で完売してしまってほっとしたのを覚えています。

鈴木 台風19号で久慈川が氾濫し、「でんばた」の事務所と倉庫が浸水しました。幸いに被害はなかったが、田んぼに稲わらゴミが大量に残ってしまいました。その後、農業体験で交流のある横浜総合高校の生徒と先生が撤去作業をしてくれました。特定の地域との交流を通して、こういった時に助けてもらっています。



横浜総合高校の生徒達による稲わら撤去のボランティア活動



金澤

います。簡単な副業の感覚で若い人も来ています。昔は「矢祭園芸」では時間外労働が多かつたけれど、今はシフト制にしてパソコン＆スマートで業務管理を明確にしたら、効率が良くなりました。土日に出てこれる人は出でもらったりして結果、時間外労働は今はゼロになり、人件費が以前より年間1,000万円位下がりました。ただ働く方としては、残業できないでの給料が上がりず、今後は給料ベースをどう上げていくかが課題です。

座談会を終えて 今年に入ってのコロナ禍の影響で、業種によっては本当に厳しいところもあると聞くが、農業への影響は少ない方かもしれない。だが天災やその他様々な要因で対応を迫られるこは今後も増えていくだろう。農業は人の食するものを作つて届ける大事な使命と意識し、消費者との距離を近づけて繋がっていきたい。そのため今後も研鑽して新しいことも率先してやっていく。先を行く人はリスクも背負っているが、それでも進んでいくことに幸せを感じると語ってくれた。

あれから10年

もうすぐ震災・原発事故から10年。直後からこれまで
そしてこれからの話を、矢祭町にある団体・会社に聞いた。

もったいない市場

矢祭町特産品開発協議会



矢祭町特産品開発協議会
代表 高信 一則
福島県東白川郡矢祭町東館字館本52
(矢祭町商工会内)
TEL 0247-46-3072
URL <http://mottainai-ichiba.net/>

(株)辰巳屋の代表、高信一則さんは矢祭町のかつての特産品であったこんにゃくに替わる新しい特産品を考えようと、今から約15年前に「矢祭町特産品開発協議会」という団体をおこした。農業を基盤としている地域はしっかりしている。このまま何もなければ、農業も衰退し矢祭町に人が住まなくなってしまうんじゃないのかという危機感があり、まずは今ある農産物を都市部へ販売してはどうかと考えた。同じ思いの農業法人でんば代表の鈴木正美さん、佐川建設株式会社 代表の佐川泉さんと3人で、都市部への農産物・特産品の催事販売を行う「もったいない市場」を立ち上げた。佐川さんは当時の漁協組合の組合長もしていて、農工商連携の活動として力を貸してくれた。首都圏に赴き良さそうな場所を車で探し回る中で、出会いに恵まれ場所を貸してもらえることになった。品川の東横インホテル前や毎日新聞社内などで毎月定期的に出店した。場所は少しずつ変わりながらも今は年間100回位は出店している。全国の出張販売をしている団体の中でも、この数をこなしているのは少ないといふ。

2011年、震災・原発事故直後も出店は続けたが、来店するお客さんは激減。売上げが半額以下になる時もあったが必ず来てくれる常連さんに支えられた。運営資金が難しくなってきたところ、福島県の雇用対策補助金が採択されたので、人を雇い運営を継続することができた。人が戻って来たなど感じたのは震災から2~3年後だった。現在メインの出店場所である城南信用金庫さんは、震災後に応援したいと声をかけてくれたひとつだ。また、東京の食品メーカー、鈴木食品工業株式会社さんの協力も大きかった。「もったいない市場」の名前は、ノーベル平和賞を受賞したケニア人女性、ワンガリ・マータイさんが【MOTTAINAI】を世界共通語にしたいと提唱し、後押しをしていた毎日新聞から使用を許可されている。農家が少量や、形が整っていない野菜を売りに出せるようという意味もある。

「もったいない市場」では、今や矢祭町の特産品になっているイチゴや生花なども良く売れる。また手作り加工品も人気で、梅干しは自然の味がするとわざわざ買いに来てくれる。しいたけ栽培をしていた増子正代さんは、5年前から高信さんのアドバイスを受け、株式会社山のごちそう本舗を立ち上げた。増子さんは様々な野菜の加工品を製造し、市場にも直接出向いて販売している。



朝から新鮮野菜を求めて、お客様が開店するのを待っている。

「もったいない市場」は、今は3人のスタッフで切り盛りしている。そのうちの一人熊田孝子さんは、定年まで勤めたJAでの経験から農家にも顔が広く融通が利く、持ち前の明るさでお客さんを集め、様々な注文にもきめ細やかな対応をしている。須藤力さんは、大型ワゴン車に農家から預かった農産物や加工品をたっぷり詰め込んで、朝早くから安全運転で運ぶ。漁協組合にも関わっていて矢祭町特産の鮎の販売にも力を入れる。尾擺輝男さんは消防士を定年退職した後、2010年からスタッフに加わったが、行動力がありフットワークが軽い。また、ワゴン車の到着を待つて荷下ろしから販売までスタッフを手助けしてくれる現地の応援団の存在が強いた。「もったいない市場」はコロナ禍の影響で、開催できない時期もあった。しかし、常連さんからは再開を望む声が多く寄せられ、宅急便発送の注文が舞い込んだと言う。

高信さんの(株)辰巳屋は、米穀集荷業をメインにして、農業資材や肥料など扱っている。農業は土作りや作物よりも重要だが、何よりも人づくりが大事だと話してくれた。今まで矢祭で生かされてきたので、次の世代に向けて、どういった地域にしていきたいか考えて動いていかないといけない。矢祭の地は水が良い。花崗岩に浸透した水が久慈川の伏流水として豊富に出る。そんな土地に合った作物を作っていく、そして物づくりが出来る人が育ってくれれば、こんな嬉しいことはない。自分の利益だけを考えていっては、わざわざ大変な取り組みはしないと思うが、何でもやらなければこの地域がしぶんしてしまう危機感から、変革を恐れずに歩みを進めてきた。矢祭町からの支援も大きい。高信さんの思いに共感し、一緒にやっていきたいと協力する人が増えているようだ。



冬の酒蔵の光景。酒造りに使う道具は何度も洗い熱湯消毒をして、天日に干す。

伝統名酒 南郷

株式会社 矢澤酒造店



株式会社 矢澤酒造店
代表 矢澤 真裕
福島県東白川郡矢祭町戸塚41
TEL 0247-46-3101 FAX 0247-46-3610
Mail info@nangyo41.jp
URL <http://www.yazawashuzo.co.jp/>
WEB SHOP <http://www.nangyo41.jp/ec/>
<https://store.shopping.yahoo.co.jp/yazawashuzo/>

伝統名酒【南郷】はずっと地元で愛してきた。20~30年前はビールやハイボールよりも日本酒が人気で、毎日の晩酌を南郷で楽しむ人が多かった。当時は大晦日が一番の書き入れ時で、一升瓶をめいっぱい積んだトラックが何度も納品に出て行く光景が見られた。今は、地方の人口減少、高齢化、若者の日本酒離れの影響が、風評被害よりも影を落としている。

そんな厳しい中、【南郷】の純米酒を東京・新宿の小料理屋で飲み、その美味しさに心酔したのをきっかけに、震災・原発事故から5年後の2016年に、9代目当主として矢澤真裕さんが就任した。低迷する日本酒業界だが南郷の味を守りたい、そのためにも新しい酒を造って売っていきたいと一念発起。今は矢祭町に住み込み蔵人の一員として酒造りをし、夏は出身の東京へ戻り営業活動をしている。「酒匠」の資格も持つ矢澤さんは、【南郷】は様々な料理に合う、深い旨みと同時にキレを持った不思議な酒で、日本酒のエキスパートが最後にたどりつく味だと語る。そんな地元に愛されるお酒を守りつつ、矢澤さんは代替わりしてから「狼箭」「白孔雀」「月と虹」を新しく発売した。これらは、どちらかといふと日本酒の初心者でも飲みやすいよう考えられたお酒。ネーミングからラベルデザインまで洗練されていて、ストーリーが感じられ、今は首都圏の星付き料理店をはじめ日本全国から注文が入るそうだ。また同じ町内の農業法人でんばのブルーベリーを使用し、麹から醸したブルーベリー甘酒「こんるり」も好評だ。

ブルーベリー甘酒「こんるり」の詳細は、13ページに掲載

矢祭応援隊!

矢祭町を応援する首都圏在住の方々からのメッセージ

熊谷 ちとみ

Titomi Kumagaya

『ペアーズダイナー』オーナー

でんばたのスタッフ、鈴木眞之さんが横浜で空手の先生をされている時、生徒さんを通して紹介して頂いて、今でも大変良いお付き合いをさせていただいております。横浜のペアーズダイナーと申します。

あれは確か昨年の事でした。鈴木さんから矢祭米を頂きました。なんとその美味しさにすっかり魅了されております。一緒に頂いた人達も矢祭米の美味しさ他の人に伝えねばならないという使命感を感じておりますし、喜びに成っております。紹介して食べた人達が「美味しいわ」と言つて下さると、自分が作った気分です。

福島県最南端の町、矢祭町はなんと魅力的な町なのでしょう!矢祭神社、あゆのつり橋、夢想滝、おりこうさんと合格さんという名の地蔵さん、自然がいっぱいだけでなく古い歴史の町なんですね。そんな先人の方が築かれてきた町矢祭町の何かお手伝いが出来ればと強く思っております。微力では有りますが、今後ともどうぞよろしくお願い致します。

美味しい矢祭米の故郷へいつか行ってみたいと思っております。



ペアーズダイナー (BEAR'S DINER)

神奈川県横浜市神奈川区二ツ谷町2-1アベニュー横濱ビル1F TEL 045-548-6613 営業時間 11:00~21:00 定休日 毎月第3水曜日

<https://www.facebook.com/foodpunks>



根本 二郎

Jirou Nemoto

故郷は福島!矢祭が大好き!

私のふるさとは、福島県いわき市の川前というところです。合併前は、川前村でした。夏井川上流の県立公園、夏井川渓谷付近で、山間の何もない寒村でした。私は、東京に憧れ、中学3年の冬に叔父を頼って転校し、高校は都立田園調布高校という都会の高校に通いました。

それから40年、新宿区に住み、新宿区で働き、新宿のことばかり考えました。しかし、2011年3・11の大地震と津波と原発事故で、「故郷は福島!」故郷の大変さに気づかされました。そのような折に、鈴木正美さんとお会いしました。

そして矢祭町を訪ね、私の生まれた川前村とそっくりな、この町が好きになりました。私は、東京へ出てしまましたが、故郷に残り、故郷を発展させようと努力している方々を尊敬します。

私も福島と新宿を結ぶ一助になれればと思い、2年前「新宿区福島人会」を立ち上げました。「四谷ハラクッち」という伊達市出身の青年の店を拠点に、矢祭町を応援しています。互いに力を合わせて、福島を盛り上げていきましょう。



1948年、福島県石城郡川前村生まれ。農家の4男。都立田園調布高校、中央大学卒業。1983年から7期、新宿区議会議員を務める。引退後は、新宿の社交料飲組合や福島県人会の会長として奉仕活動。

四ツ谷 haraku-chi (はくうち)

東京都新宿区四谷1-11 BELL ALLEY 1F JR四ツ谷駅赤坂口より徒歩約4分 TEL 03-6384-1314 営業時間 月~土・祝前日 18:00~23:00 日・祝日 18:00~22:00 定休日 不定休 基本的に月曜日が休み
<https://haraku-chi.owst.jp/>



宮谷 敦子

Atuko Miyatani

先が見えない今の時代、人口減少、高齢化、自然災害、地球温暖化、おまけにコロナ。その中でみんなが忙いでいます。そんな時だからこそ、人と人とが手をつなぎ、気持ちが通い合わせて生きていけることが大切だと思っています。そして、まちの片隅の小さなカフェは、少しだけ、そんなあなたかい関係づくりのお手伝いが出来るのではないかと思っています。そこで退職後は自宅でカフェを開くことにしました。

そんな店で出すごはんを考えた時、浮かんだのがでんばたのお米でした。でんばたのお米のこのおいしさは豊かな自然と、確かな技術があるからこそだと考えていました。

でも先日、矢祭に行き、それだけのことではないのではないかと、今は思っています。携わる方たちの熱い思い、人ととの結びつきの強さはわたしが知らないものでした。そして、そんなあつたかい矢祭町で大切に作られたでんばたのお米だから、このお米に魅かれたのだが、となんだか納得したのです。

わたしもでんばたさんの力を借りて、ごはんを

食べた人たちがほっと一息つけるようなあたたかい店を作りたいと思います。



横浜市鶴見区として長年勤め、地域振興や青少年支援に携わり、2020年3月定年退職。青少年部在職中に若者支援を通じて矢祭町に出会い、現在は自宅を使ったカフェ「きっちんびいす」を開設すべく準備中で、カフェではでんばたのお米を提供する予定。



Blueberry Collaboration!

ブルーベリー・コラボレーション



(有)でんばたのブルーベリー農園の収穫期間は、毎年7月から約1ヶ月。収穫されたブルーベリーは、洋菓子店や酒蔵とのコラボレーションによって、魅力的な一品に生まれ変わった。



ミルティーユ ¥162(税込)
直径約6cmのブルーベリーの酸味がきいた
フレッシュ感たっぷりのタルト。



ブルーベリーパン ¥216(税込)
約8cmの食べやすい大きさ。
ブルーベリーを練りこんだ生地の中に
クリームチーズたっぷりで、ベストマッチ。



Cafe Le Coeur
Le Coeur ガトーカフェ ル・クール
福島県東白川白河市大手町10-4
TEL 0248-21-7718
営業時間 12:00 ~ 17:00
定休日 日・月



Shiro Cafe シロカフェ
福島県東白川郡猪苗町川上堀之内168
TEL 0247-57-8311
営業時間 11:30 ~ 17:30
定休日 月・火・水
<https://www.shirocafe-hanawa.com/>



ブルーベリーカンパニュ
ブルーベリーを練りこんだ直徑約18cmの食事パン。
もっちりとした食感で、特に皮が香ばしい。
(有)でんばたにて定期販売販売を計画中



Lutin リュタン
茨城県久慈郡大子町小生瀬 2976-1
TEL 0295-76-0382
営業時間 11:30 ~ 14:00
17:30 ~ 20:30 (ディナーは要予約)
定休日 木・第3 土日
<https://www.facebook.com/lutindaiago>



ブルーベリー甘酒 こんるり 320g ¥600(税込)
酒蔵で醸した酒造りで使う米麹をそのまま使って仕込んだ
砂糖を一切加えていない甘酒。お子さまからお年寄りまで楽しめる
ノンアルコールドリンクで、冷やして飲むのがオススメ。
6本詰め ¥3,600(税込)はギフトに喜ばれる。

株式会社 矢澤酒店
福島県東白川郡矢澤町戸塚41
TEL 0247-46-3101
営業時間 8:30 ~ 17:00
定休日 月・祝
web shop <http://www.nango41.jp/ec/>
<https://store.shopping.yahoo.co.jp/yazawashuzo/>

“農業法人でんぱた”が GLOBALG.A.P.を グローバルギャップ 取得するまで



矢祭町の農業法人(有)でんぱたは、2020年11月に米のGLOBALG.A.P認証を取得了。代表の鈴木正美さんが取得を決意したきっかけは、2019年秋にフランス・パリへ米輸出の商談に赴いた際だった。現地のジェトロ（日本貿易振興機構）での打ち合わせにて、ヨーロッパではGLOBALG.A.Pしか認めない風潮がある。ヨーロッパや世界へ輸出を広げるならと、GLOBALG.A.Pの取得を勧められた。日本のスーパーでプライベートブランドを運営する、C.G.Cの欧州代表の方からのアドバイスだった。早速、帰国後に調べるとGLOBALG.A.Pは、農業の国際標準の認証制度で、2020年には世界

130ヶ国に渡り約21万の経営体が認証を受けており、世界で最も普及している。でんぱたが取得となれば、福島県東白川郡では先駆となる。

そもそもGAPとは、Good Agricultural Practiceの略で、良い農業のやり方・農業現場における継続的な改善活動と訳す。GAPが求めるのは「食品安全」「労働安全」「環境保全」の3つの安全だ。国内外にはさまざまなGAP規格がある。放射性物質対策を含めた独自の基準に基づいた福島県のFGAP、日本の標準的な農場にとって

必要な基準のJGAP、アジアでのASIA GAP、そして世界で最も普及しているのは、GLOBALG.A.Pだ。

GLOBALG.A.Pの認証を受けるには、特に厳しい200項目以上のルールを守って安全な作物を生産し、このルールが守られているかをチェックしていく事が求められる。それらをクリアした上で、安全な農場運営をしていると、世界的にもお墨付きをもらうようなもので、東京オリンピック・パラリンピックの食品調達基準にもなっている。また、イオンやマクドナルド、コストコ



などの有名企業も、GLOBALG.A.Pを調達基準にしている。

でんぱたでは、2019年の終わり頃から米のGLOBALG.A.P認証を取得する準備に取りかかった。管理すべき膨大な量の項目がある。食品安全、トレーサビリティ（产地情報から取引・販売等の記録）、作業従事者の労働安全と健康、生物多様性を含む環境に対してなどだ。農薬や肥料の管理、職場環境の改善のための設備改造や、備品購入も必要となる。そして認証取得のためには専門者の事前指導が必要となるため、その指導料と取得申請にもコストがかかる。福島県では、GAP認証取得を推奨しており補助金やアドバイスを受ける事が出来た。また協力者を得て、細かな資料の作成や日々の管理記録等の多くの書類を用意する事も出来た。2020年9月には、GLOBALG.A.Pの審査員が来社し、細かく審査にあたり不備のある箇所を数点ほど指摘されたが、後日改善を報告することが出来た。そして約2ヶ月後、晴れてGLOBALG.A.Pの認定証がでんぱたの鈴木正美さんの手に届いた。品目は米で、認証期間は2020年11月から1年間だ。

2020年はコロナ禍で、米やせんべいなどの



有限会社でんぱたが販売している
矢祭米コシヒカリ

安全で安心なお米を
提供します。
福島県ギャップ
FGAPの普及も
応援しています！



GLOBALG.A.Pから届いた認定証



農業法人・有限会社 でんぱた
福島県東白川郡矢祭町東館字蔵屋敷12-1
TEL 0247-46-2571 FAX 0247-34-1425
Mail agr-i-net@denpata.com
URL http://www.denpata.com
<https://ja-jp.facebook.com/denpata>



矢祭町へのアクセス

- 東北新幹線** 東京駅から約85分で新白河駅 新白河駅から車で約60分
東北新幹線 東京駅から約74分で那須塩原駅 那須塩原駅から車で約70分
在来線 JR東京駅から特急で水戸駅まで約82分 水郡線で東館駅まで約105分
常磐自動車道 那珂ICから国道349号で約70分 那珂ICから国道118号で約90分
東北自動車道 西那須野ICから約80分