

2023.7.5

農薬の適正利用について

7月に入り、きゅうり、なす、ピーマンなどの夏野菜が潤沢に売場に並びようになりました。

「今年は、今日が初出荷よ。」「この野菜、何円つければいいかね？」など、出荷者の皆さんとの会話を楽しみながら、我々スタッフも暑さに負けずに毎日頑張っております。

また、お客様からも「道の駅たかのは、いつ来ても売り場に新鮮で美味しそうな野菜があるので、安心して買い物をする事ができます。」などの嬉しい言葉も多数頂いています。

前述のようなお客様の期待に応えるために、そして安心・安全な「良品」を提供するために、圃場、栽培管理に、日々努力して頂いているかと思えます。

直売所で販売されている商品の安心・安全を確認するためにも、出荷者協議会では売場に並び皆さんの野菜、果物から無作為に3品目を選び、「残留農薬検査」を実施しています(年2回)。

厚生労働省から、食品中に残留する農薬などが、人の健康に影響を及ぼすことがないように、全ての農産物に対して残留基準(使用可能な農薬や回数)が設定してあります。万が一、使用基準を超える量の農薬が検出された場合は、該当商品の販売中止のみならず、自主回収や、施設自体が営業停止になる場合もあります。

これから直売所には一層多くの野菜、果物が入荷する時期になりますが、皆さんの作物が収穫されるまでを記録した「栽培日誌」の提出をはじめ、適切な農薬を利用した「良品」の出荷をお願いいたします。

今後、研修会も開催する予定ですので、別途ご案内いたします。

道の駅たかの (広報・企画グループ)
庄原市高野町下門田49
☎0824-86-3131
michieki_tak@takanoyama.jp
<https://www.takanoyama.jp>
★Twitter・インスタも更新中♪



農薬の袋などに記載されている使用可能な品目と量を守りましょう。

夏ギフト2023販売中!

今年も夏ギフトの販売がスタートしました!今回は庄原観光推進機構とタイアップし、30種類以上の特産品からお選び頂けるようになっています♪

比婆牛やごはんの友、アップルパイなどの毎年好評の定番に加えて、ジェラートやプリンなどのスイーツ、チーズや調味料のセットなども取り揃えています。

お中元や遠方のご家族への贈り物に是非ご利用下さい!

お電話、FAX、オンラインショップからご注文いただけます。

オンラインショップ サイトリニューアル!

SELECT SHOP **夏ギフト2023**

高野町新市で漬物やはぶ草茶の製造をしております、井上智加子と申します。

元々、母が近所の方と一緒に漬物を製造しては「母さん市」へ出荷していましたが、高齢になり続ける事が難しくなったので、引き継ぐ形で今は私が漬物を製造し、道の駅たかのかに出荷しています。

漬ける野菜もほとんどが自家製で、漬物用の白菜、かぶ、人参や小松菜、ぬか漬用の大根などに加えて、乾燥させてお茶にするはぶ草やじゃがいも、ブロッコリーなど、多品目を栽培しています。

漬物樽や漬物石なども母が使用していたものを引き継いでおり、ぬか漬けや浅漬け、粕漬けのコツなども教わりながら今に至ります。

一昨年前に食品衛生法が改正され、漬物製造業には営業許可が必要になりました。許可を取得するには、専用の作業場を作り、厳しい衛生管理が必要になります。その猶予期間も来年の5月末までということで、「もう今後は漬物も作れなくなるし大根を植えるのも今年で最後かな」なんて考える時期もありましたが、私の漬物を食べて美味しいと言って喜んでくれるお客様がいらっしゃることを思うと、続けたいといけなないと思ひ、自宅の一部を作業場に改装し、先日営業許可を取得しました。

ねずみや虫が入らないように窓や戸に網戸を設置したり、土などを作業場に持ち込まないように、屋外で野菜を洗うための洗い場、中でさらに野菜を洗うためのシンク、それとは独立した手洗い場や、浅漬けを作る場合には温度計付き冷蔵庫の設置など、様々な細かいルールが設けられていますが、業者の方や、保健所の方が親切に教えて下さったおかげで、とても使用しやすい作業場にすることができ、作業の効率も上がりました。



井上さんの圃場。はぶ草や白菜など15品目以上を栽培・管理されています。

井上さんと、新たに整備された漬物製造場。作業台や資材等を収納する棚も完備。

適切な衛生管理を行えるよう、複数の洗い場や独立した手洗い場も設置。

道の駅たかのかへは、10年近く出荷を続け、出荷者協議会の野菜・加工部会の部長、そして現在は2期目の副会長と、長く役員を務めさせていただき、道の駅の運営に携わってきました。その中で感じるのは、約450会員いらっしゃる出荷者の皆さん全てに、売り場のルールを浸透させていくことの難しさです。

近年は、食品衛生法や食品表示法など、私たち出荷者に身近な法律の改正が頻繁に行われ、それに伴って出荷者が守るべきルールが増え、複雑化しています。それに対応出来るよう、出荷者協議会では専門家の方をお招きしての研修会や、各部会で目合わせ会を開いて直売所のルールづくりも行っています。しかしながら、出荷者の皆さん全員に目合わせ会や研修に参加いただくのは難しく、全員にルールの周知が出来ていないのが現状です。

もし出荷の際に、少しでもわからないことがあれば、どんな些細なことでも遠慮せずスタッフに確認するなど、きちんとルールを守り、皆さんが喜んで楽しく出荷できる道の駅を作っていきます。