



6月の学校給食には、川越産の米・キュウリ・チンゲンサイ・ナス・ミツバが使われました

食の安全を守るために

食品偽装・輸入野菜の残留農薬・輸入加工食品の中毒事件など、食の安全に関するニュースを耳にします。

市内では食の安全を守るために、さまざまな取り組みが行われています。

この企画記事では、その中から、野菜の生産、食品の監視・検査、食中毒予防についてお知らせします。

安心・安全な野菜

● 農薬のはなし

現在、国内で作られる野菜についてはポジティブリスト制度に沿って、農薬の使用が定められています。このポジティブリスト制度は、使っている農薬をリスト化したもので、平成十八年から実施されています。使ってはいけない農薬が使われていたり、使っている農薬でも一定量以上が残留していたりする野菜などの販売を禁止しています。

いるま野農業協同組合（以下JAいるま野）では、安心して安全な野菜を食べてもらえるよう、同十四年十月から野菜生産履歴書の記帳を、出荷するすべての野菜について行っています。

野菜の生産者は、履歴書を二種類作ります。まず、種をまく前にどんな肥料や薬剤をいつ使ったか、履歴書に記入をしておきます。種まきを終えると、種まきをした日付と面積を書いてJAいるま野に提出します。これにより、これから野菜ができる土壌には、どんな肥料がまかれ、消毒がされた、ということが登録されます。

その後、収穫されるまでに農薬をどれだけ使ったのかを、もう一つの履歴書に記入し、出荷が完了した時

点で提出します。同じ畑の中でも、種をまいた日が異なると、新たに履歴書を作ることになります。

出荷を迎えると、同履歴書をJAいるま野の農薬チェックシステムで確認を行います。ここで、農薬の使用量・量や濃度・使用日の基準が適正かどうか確認します。もし、不適正な使用があった場合は、出荷ができなくなります。

農薬チェックシステムに合格した野菜は、次に品質の検査を行います。すべての検査に合格した野菜だけが、市場へと出荷されます。

この履歴書は、市場や店舗から開示の請求があった場合には、公開しています。

●地産地消のはなし

最近、地産地消ということばを、よく耳にしませんか？ 地産地消とは、地元で取れた物を地元で消費すること。つまり、川越で生産された農産物を、川越で消費することです。地産地消が行われることで、消費者にとっては、地元で作られた新鮮な野菜を食べることができず。また、「作った人の顔が見える」ということもあります。

生産者にとっては、直売所などで消費者の声を聞き、どのような物を求めているのか直接わかる、遠くに運ぶ必要がないので流通にかかる経

川越有機グループの取り組み



川越有機グループ
落合有彦さん
(左・39歳・中福)
細田美さん
(右・41歳・同)

川越有機グループは、21年前に結成されました。「化学成分由来の肥料を必要最小限にするため、雑木林の落ち葉などをたい肥に使った土づくりを基本とする」「防虫資材や輪作などを活用して農薬の使用回数を減らす」という方針で、14人のメンバーがそれぞれの畑で生産を行っています。

私たちが作っている野菜は、9年前に特別栽培農産物の認証を県から受けました。県内でも認証を受けたのは、早かった方だと思います。この特別栽培農産物の認証制度は、環境にやさしい農業の確立と、安全・安心な農産物の安定供給を目指す一環として始まったものです。初めて認証を受けたのは、ハウレンソウでした。現在ではハウレンソウのほか、コマツナ・ミズナ・カブ・ニンジンが認定されています。そのほか私たちのグループでは、ダイコン・チンゲンサイ・トウモロコシ・サトイモなどを生産しています。こちらも、特別栽培農作物同様に、安全・安心な農産物を目指しています。



伊佐沼農産物直売所に並ぶ、コマツナ

野菜は、都内や遠くでは静岡県に出荷されています。最近では、伊佐沼農産物直売所や市内のスーパーにも並ぶようになりました。川越で作った物を、川越で消費できるルートを確立して、地産地消をより進めていきたいと思っています。

費を減らすことができる、といった効果があるといわれています。

市内では、伊佐沼農産物直売所(鴨田)や福菜(上松原)で川越産の野菜が販売されています。

また、JAいるま野では霞ヶ関支店(笠幡)に直売所を設け、近くの農家で生産された野菜を販売しています。また、市内の支店で毎月七のつく日に、JAいるま野管内で取れた米や野菜を販売しています。

市内のスーパーマーケットとJA

いるま野の組合員が連携し、地場野菜のコーナーを設け、「生産者の顔が見える野菜」の販売もしています。

問い合わせ：農政課

TEL 224-5939

市民の皆さんのもとに渡る前、監視・検査を行っています

市民の皆さんの食生活の安全を確保するため、市では、食品・環境衛生課を中心に、食品関係施設の監視

や食品の検査を行っています。

●監視指導

市内の飲食店など食品関係施設を対象に、「平成二十年度川越市食品衛生監視指導計画」に基づき、監視指導を行っています。

この指導は、レストラン、仕出し・弁当屋、パン屋、菓子店、スーパーマーケット、デパートなどを対象に行っています。立ち入り検査を行い、調理場などの衛生管理や食品の取り扱いなどについて指導し、食中