

食の安全と安心に関わる 攻めの農業・守りの農業

食の安全・安心を担保するために、食品加工業者は原料である農産物をその調達段階から厳しく管理していることをご存知ですか。安全・安心な農産物を生産するために「GAP」と呼ばれる管理手法の導入が広がっています。

GAP (Good Agricultural Practice) は「適性農業規範」と呼ばれ、オリンピックの食料調達基準にもなっています。

一方、十分な品質管理を行っている生産者は、その厳しい基準に裏打ちされる安心・安全を全面に販売戦略を打ち出しています。

この講座では、食の安心・安全にまつわる攻めの農業と守りの農業の実践例を紹介します。

1 講演

アメーラのブランドつくりとGAP

稲吉 正博氏

株式会社 サンファーマーズ 代表取締役

■ プロフィール

昭和53年東京農業大学を卒業後、稲吉種苗に入社。平成7年に有限会社ハニーポニクを設立すると、平成9年より高糖度トマト「アメーラ」の生産・出荷を開始する。以後、「アメーラ」生産拡大とともに株式会社サンファーマーズを立ち上げ、専務取締役就任。平成24年に代表取締役となる。その間、静岡県農業法人協会会長を歴任し、静岡県の農業生産振興に尽力している。



2 講演

アヲハタ株式会社の原料に対する取り組み

清水 崇行氏

アヲハタ株式会社 品質保証本部 原料品質管理部

■ プロフィール

平成16年九州大学大学院 生物資源環境科学府修了後、アヲハタ株式会社に入社。ジャム工場にてジャム類の製造、品質管理業務に従事する。平成20年から果実原料本部、平成28年から品質保証本部 原料品質管理部にて、果実原料の栽培管理から1次加工までの品質管理業務に従事。現在に至る。



コンパネー

上船 雅義

名城大学農学部 生物資源学科准教授

日時 平成29年 6月3日(土) 13:00~15:00

場所 名城大学 天白キャンパス 共通講義棟北 N201教室

定員 200名

ACCESS ■ 地下鉄鶴舞線「塩釜口／名城大学前」駅下車、1番出口(右)徒歩約4分。

