



みどりちゃん委員会

軟弱野菜(葉ねぎ、ホウレンソウ、水菜、サラダ菜、サンチュ、ミニセロリ、チンゲンサイ)

農産第22号(H23年5月)

■認証者の概要

【氏名・名称】 みどりちゃん委員会
委員長 香川昇司

(事務局: JALまね雲南地区本部中央営農経済センター)

【事務局所在地】 〒699-1395 雲南市木次町里方1088-6

【電話】 0854-42-9055 【FAX】 0854-42-9132

【ホームページアドレス】 <http://unnan.ja-shimane.gr.jp/midori/>



■経営の思い・こだわり

- 奥出雲地域の恵まれた自然環境の中で、清潔な水を使用した水耕栽培を行っています。
- 当委員会の統一した栽培基準に基づき、役員が定期的に構成員のハウスを回って適切に栽培管理がなされているかチェックを行っています。
- 衛生的に管理された施設で選別・梱包し、新鮮状態でお届けします。

■認証を取得した理由

- 早くから(H19年～)GAP(生産工程管理)の取り組みを実践してきました。
- 島根県産品として県内外の消費者に広くPRを行うため、本認証を取得しました。

■生産・販売の概要

●生産規模 223a 14名

●出荷量 254t

●販売先 県内外市場、量販店、料理店等

●品目 葉ねぎ、ホウレンソウ、水菜、サラダ菜、サンチュ、ミニセロリ、チンゲンサイ

■生産工程の概要・特徴(作業フロー等)

- 圃場: 清潔な水を使用した水耕栽培。周囲にネットを張って害虫を防ぐ。
- 肥料: 定期的に養液分析を行い、過剰な肥料は使用しない。
- 農薬: 品目毎に使用回数の上限を定め、農薬の使用を減らす。
- 収穫: 手で抜き取りコンテナに詰める。
→共同調製場(又は個人の調製場)に持ち込む
- 調製: 衛生的に管理された施設で調製、計量、包装
- 出荷: 予冷により鮮度を保持した状態で出荷



水耕施設での栽培状況



衛生的な施設で調製作業

■認証を取得しての感想

- 各生産者が統一した栽培基準を守ることで安定した品質が可能となりました。
- 作業や商品管理の記録を残すことで効率的に作業ができるようになりました。

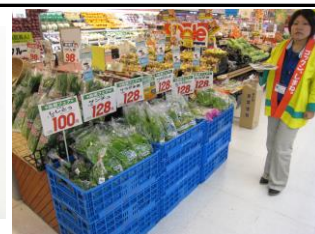
■今後の事業展開

- 店等での試食販売や各種イベントを通じて商品のPRを行っていきます。
- 多くの皆様に栽培状況や料理方法を知っていただくため消費者交流を実施していきます。

<みどりちゃんシリーズ全品目>



葉ねぎ ホウレンソウ 水菜 サラダ菜 サンチュ チンゲンサイ ミニセロリ



店等での試食宣伝



みどりちゃんマーク