



安全でおいしい
島根県認証

松江・八束くにびきキャベツ部会

キャベツ(くにびきキャベツ)

農産第25号

■認証者の概要

【氏名・名称】松江・八束くにびきキャベツ部会代表 奥名昭一
【所在地】〒699-0109 松江市東出雲町錦浜431-2
【電話】(0852)52-6610 【FAX】(0852)52-6611
【メールアドレス】 kantaku.kun@ja-shimane.gr.jp
【ホームページアドレス】



■経営の思い・こだわり

●部会として「安全・安心なキャベツを供給したい」を目指してJAと部会員で努力してきました。
●適度な歯ごたえがあって、みずみずしさに優れたキャベツとして作型に応じた品種を多数使い分け、適期(旬な時期)にとれる「美味しいキャベツ」づくりをしています。

■認証を取得した理由

●ミネラル豊富な干拓地で栽培している安全な「くにびきキャベツ」の取り組みを情報発信して伝えること。そして「たくさんの方に安心して食べていただきたい♪♪♪」との思いで認証を取得しました。

■生産・販売の概要(認証に関する)

●生産規模 33ha 29戸 ●出荷量 670t
●品種 春・初夏どり(味春、来陽、中早生3号、YRSE)秋冬どり(YR泰山、松波、夢舞台、夢ごろも)
●主な販売先 市場(大阪中央青果、松江合同青果、松江連合青果)、契約(加工契約、松江市学校給食)

■生産工程の概要・特徴(作業フロー等)

●肥料 環境に配慮するため、土壌分析に基づいた適正な施肥量と緩効性のIB肥料を使用しています。
●農薬 化学農薬を減らすため、害虫の発生予察とフェロモン剤(交信攪乱剤)を使用しています。
●収穫 包丁で丁寧に取り出し、土や異物が付かないようにコンテナで運び、作業場で直ちに箱に詰めます。
●調整 衛生的なJA集荷所で規格・品質検査を行った後、直ちに予冷を行っています。
●注意 清潔な専用の包丁、清潔な専用のコンテナ、搬送時のカバー、品質管理に取り組んでいます。



●GAPの全体研修会



●役員会での検討



●収穫前のキャベツ

■認証を取得して良かったこと

●部会員が今まで以上に「安全でおいしい生鮮野菜を届ける産地」としての認識が高まったこと、機械の始業前点検のルール化などにより、農作業安全の意識が高まったこと、肥料や農薬の適正な管理によりムダが減ったことなどです。

■今後の事業展開

●島根県の春・初夏どり、秋冬どりキャベツの生産拠点として省力機械などの導入や研修会を行い産地の強化に取り組めます。
●市場や多様な流通の促進のため、店頭販売促進や食育PR活動を行います。



●キャベツの収穫、運搬



●検査後に予冷庫で保管