作業舎内の改善箇所を確認

あきた白神トピックス

届け!東京五輪・パラリンピック　オリンピアンに白神ねぎ

営農部

ＪＧＡＰ認証を取得して白神ねぎ品質の安心・安全を裏付けブランド力を更に高めることと、東京五輪・パラリンピックの選手村での食材調達基準をクリアし、オリンピアンに白神ねぎを食してもらうこと等を目的に、ねぎ部会員のうち７経営体が研究会を組織してＪＧＡＰ認証取得に向けて取り組んでおります。

ＪＧＡＰ指導員資格を有する８名の職員が作業場等を巡回し生産管理が適切に行われているか等を細部にわたって確認しました。20、21日には内部監査も実施し改善点等を洗い出し、12月に実施される第三者機関の審査を受けることとなります。

肥料・農薬や水の管理等で明確な基準が定められている各項目をクリアすることで、その後２か月ほどで認証となる見込みです。

項目毎に細やかにチェックするＪＧＡＰ指導員

夏ねぎ出荷最盛期に向け確認

ねぎ部会・営農部

ねぎ部会（大塚和浩部会長）は毎週18時から、その日に出荷された全生産者の「白神ねぎ」が詰められた箱を開封し、抜き打ちで品質検査を実施しています。規格に反する場合には罰則を設けるなど検査は厳しく、この日、立ち会った部会員は「このように、他者の出荷された白神ねぎを見ることで、今時期どのような点に注意すべきか身をもって学べる良い機会だと思う。」と話してくれました。

抜き打ちの品質検査は、部会員全体のレベル向上を目的に部会員のローテーションで秋冬ねぎの出荷シーズン終了まで続き、消費者へ安定した品質の白神ねぎを届けて行きます。

規格シート用いて厳格に検査

規格毎に荷下ろし作業をする三浦さん

最盛期を迎えた出荷の現場を高校生が体験

能代営農センター、人事・審査課

８月５日からの５日間、能代支援学校高等部３年生の三浦滉平さんが、夏ねぎの出荷で最盛期を迎える能代営農センターで、インターンシップ（就業体験）を行いました。

次々に運び込まれる白神ねぎを全身汗だくになりながらＪＡ職員に交ざって荷下ろし作業を体験しました。

三浦さんは「箱詰めされた白神ねぎの量に驚いた。荷下ろし作業は重くて大変だけど、協力してもらいながら楽しく良い体験が出来た。」と話してくれました。

人事・審査課では「就業先の選択肢の一つとして考えてもらえれば」と、今後も学生のインターンシップ等を受け入れることとしております。