

# 愛南ゴールドから始まる 持続可能なまちづくり

愛媛県立南宇和高等学校



# EHIME

Google Earth

全国の6割

5,000トン





**愛南町**

**生産量**

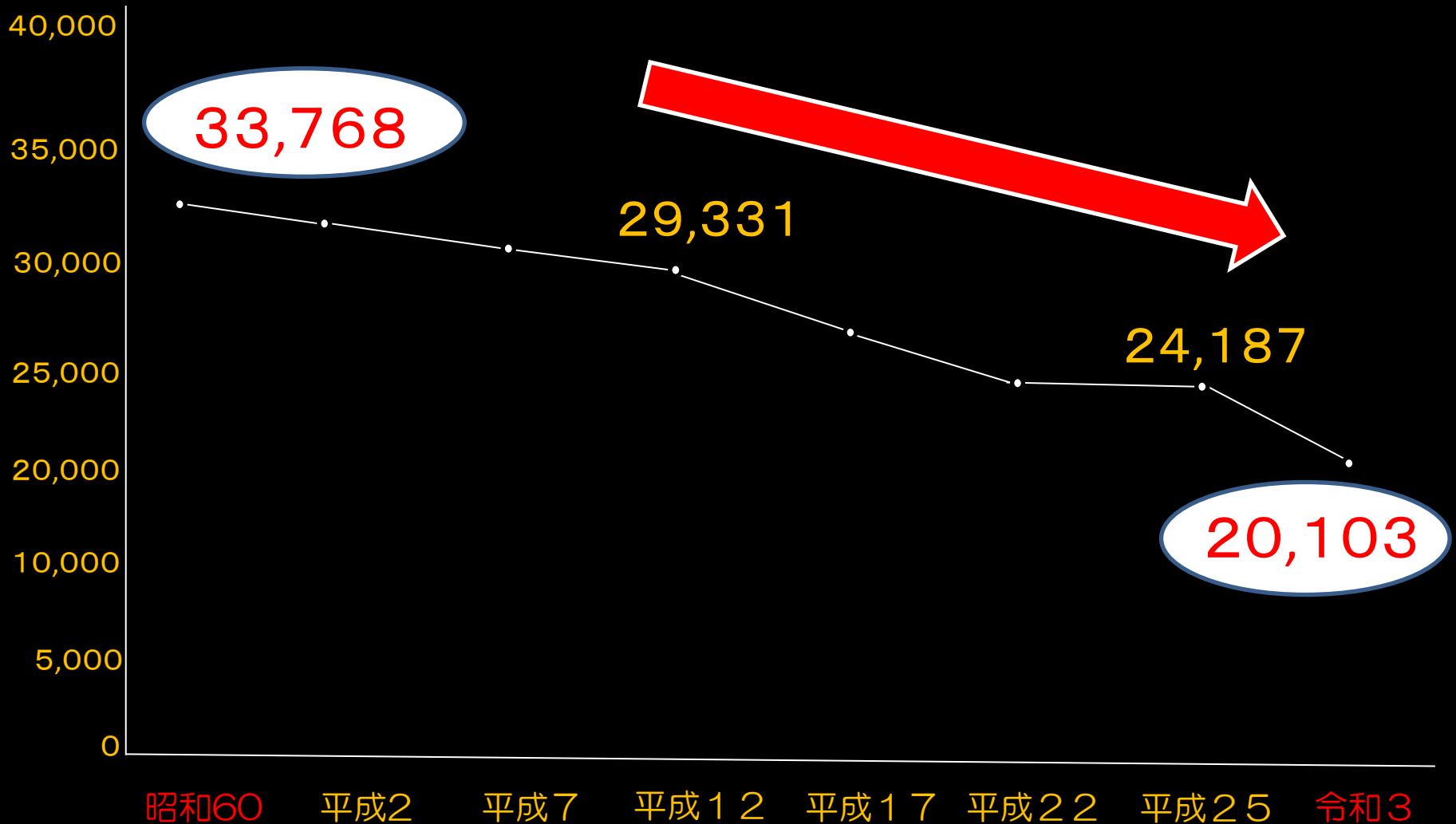
**日本一**

# 特徴



収穫期間が春から夏と長い  
日本のグレープフルーツ  
さわやかな甘さ、果汁が多い

# 愛南町人口推移

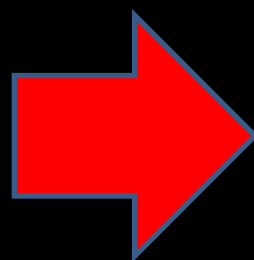


# 問題

販売額低下

生産量減少

高齢化



消費  
拡大

# 研究計画

グローバルGAP継続認証

愛南ゴールドPR活動実施

オリンピック食材提供

交流活動実施



# 实施内容

# グローバルGAP認証

今までの取組



倉庫内整備







醫藥用外 毒劇物

醫藥用外劇物



表示



# 公開審査



# 書類審査





# システム画面

## お知らせ

**GAPサポートFAQ** . . . **読んでください!**  
当システムは、参加者皆さんと一緒に創り上げたいと考えております。  
過去にあった質問と回答を皆さんで共有しましょう。

\*\*\*\*\*

アプリ変更履歴  
システムについての問い合わせ  
事前審査・準備情報の共有  
GAP審査結果・是正対応  
G-GAP項目チェックリスト（内部審査用）

動画マニュアル  
操作マニュアル  
マニュアル・手順書

勤怠管理  
業務日報

AF.1.1.1 AG.1.1 AG.1.2 AG.3.1 園場・施設の基本情報  
AF.1.1.2 FV.1.1.2 AG.17.10 園場適性検討  
AF.1.2.1 リスク評価  
AF.1.2.2 FV.1.1.2 リスク管理計画書  
AF.2.1 記録の保管  
AF.2.2 AF.2.3 FV.5.5.1 自己点検結果記録表  
AF.3.1 衛生のリスク評価 AF.1.2.1：リスク評価参照  
AF.3.2 FV.5.1.2 FV.5.1.3 FV.5.1.5 AG.13.2 AG.17.2 衛生管理ルール  
AF.3.3 AF.4.1.3 AF.4.2.1 AF.4.2.2 AF.4.3.5 FV.5.1.4 教育実施記録  
AF.4.1.1 作業者の健康と安全のリスク評価 AF.1.2.1：リスク評価参照  
AF.4.1.2 AF.4.3.1 CB.7.7.14 AG.14.3 緊急連絡先  
AF.4.1.2 AG.14.1 危険箇所・作業一覧

## スペース

参加中のスペース

参加中のスペースはありません。  
すべてのスペースを表示

## アプリ

すべてのアプリ

- 動画マニュアル
- G-GAP項目チェックリスト（内部審査用）
- GAP審査結果・是正対応
- アプリ変更履歴
- 事前審査・準備情報の共有
- システムについての問い合わせ
- FV.5.6.1 AG.17.1 害虫害獣モニタ・駆除手順
- 操作マニュアル
- 在庫管理
- 原料管理

さらに表示





GAP 入力作業

# 現地確認



# グローバルG.A.P 認証取得

愛媛県内高校初

柑橘 全国高校初



# 南宇和高が国際認証取得

南宇和高校（愛南町御荘平城）がこのほど、農産物の生産工程管理に関する国際規格グローバルGAPの認証を取得した。認証対象は同校平山農場と、農場で農業科生徒らが生産している地元特産のかんきつ2品種。学校によると、県内高校では初の認証で、かんきつ品目での取得は農業コ

GAP

ースのある全国の高校で初めて。南宇和高は地域農業の活性化につなげようと2017年度、当時の農業科1、2年生約30人が、平山農場で年間約25トンを生産する河内晩かんと甘夏2品種でグローバルGAPの認証に挑戦。3月中旬に農場などで公開審査に臨み、農地の概要や生産記録の管理など

## 県内高校初 かんきつと農場対象



農場で生産するかんきつ2品種でグローバルGAPの認証を取得した南宇和高農業科の生徒ら—1日前、愛南町御荘平山

200項目以上のチェックを受けた。ドイツにある認証機関から古報が届いたのは4月17日。年明け以降、公開審査に向けて連日、準備に追われていた。

「世界の中のアスリートに愛南町産のかんきつを味わってもらえたら最高。チャンスがあれば狙っていきたい」と夢を語った。

（清家康博）

グローバルGAPは世界で普及する認証規格で、20年の東京五輪・パラリンピックでも食材調達要件の一つ。生徒や担当教員らは「道員は細かい。安全安心なミカンを生産し続けられるように努力したい」と気を引き締めた。

認証期間は1年で、毎年更新審査に合格する必要がある。3年和田早希さん（17）は「道員の衛生管理など基準は細かい。安全安心なミカンを生産し続けられるように努力したい」と気を引き締めた。

「大変だったけど、頑張ったかいがあった」と喜んだ。同校によると、大手スーパーから関心が寄せられているという。

ら古報が届いたのは4月17日。年明け以降、公開審査に向けて連日、準備に追われていた。



# 商業施設・販売促進会



# 沖縄販売実習









収穫用コンテナの分別



事例発表Ⅰ

GLOBALG.A.P. 認証取得への取組

愛媛県南予和道高等学校 農業科 2年 久保田 健太 上原 竜平

事例発表Ⅱ

えひめ・スリランカオレンジプロジェクト

公益財団法人愛媛県国際交流協会 代表 大森 典子



国際シンポジウム

日本農業遺産認定証授与式及び認定記念講演会



日本農業遺産認定授与式

# モザンビークおもてなし

GAP食材を使ったおもてなしコンテスト



2019年

# 有限会社ハマスイ



濱田社長さん



加工場



MEL 認証



マリン・エコラベル・ジャパン  
流通加工段階(CoC)認証証書  
認証番号 : JFRCA20C6700021

本証明書は、下記事業者が、マリン・エコラベル・ジャパン  
流通加工段階(CoC)認証規格Ver. 2.0に適合していることを証明するものである。

記

事業者: 有限会社ハマスイ  
事業者所在地: 愛媛県南宇和郡愛南町深浦240  
対象魚種(MEL認証): 審査報告書の水産物仕入れ先リストのとおり  
流通・加工の種類: 一次加工(トレス)・二次加工(フィレ)・  
高次加工(ゴマダレ)  
認証有効期限: 2020年2月27日から  
2023年2月26日まで  
認証発効日: 2020年2月27日  
認証証書発行日: 2020年3月9日

スキームオーナー  
(一社)マリン・エコラベル・ジャパン協議会  
東京都港区赤坂1-9-13

認定機関  
(公財)日本適合性認定協会  
東京都港区芝4-2-3



認定機関  
(公社)日本水産資源保護協会  
東京都中央区明石町1-1  
会長 高橋 正征





一緒にコラボしましょう！

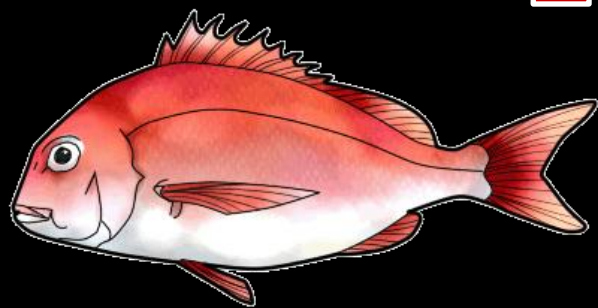


濱田社長さん

**日本一**

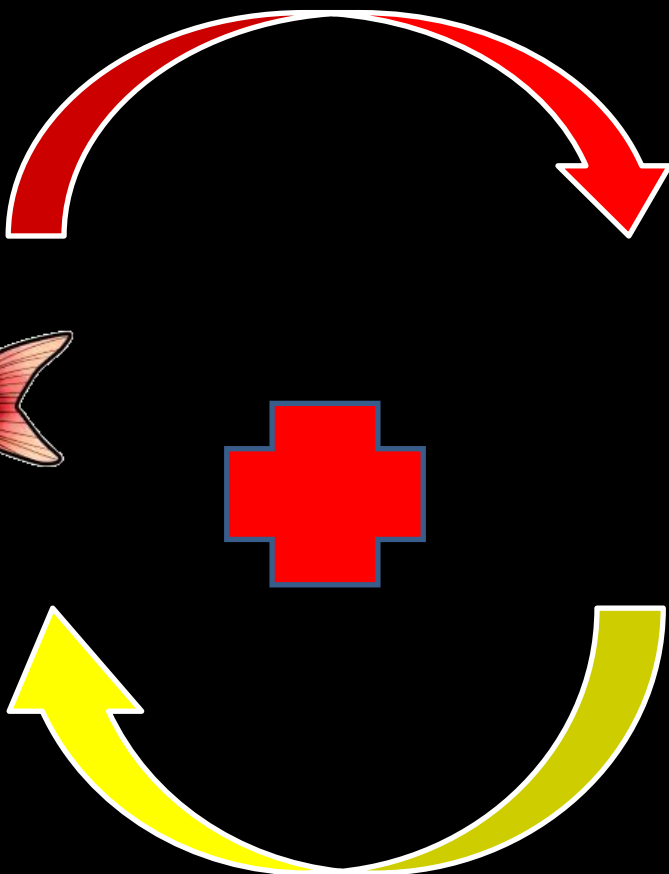
**愛南ゴールド真鯛**





特許技術  
脱血方法

愛南ゴールド  
果汁









大臣

橋本聖子 国務大臣

主催 愛媛県



愛媛  
みかん  
ジュース

# みかんジュースコンクール 2020

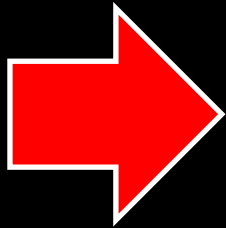


I-MIL MASAKI



販路拡大事業

(株) フジ 夏ギフト 愛南ゴールド真鯛



# 愛媛の 自慢の味

風味を閉じ込めました。  
柑橘のすっきりとした風味をお楽しみ  
ください。

愛の瀬  
あこのせ



※写真はイメージです。

愛媛県産  
愛の瀬愛南ゴールド真鯛

4000-8-03

本体 5,000円  
税込価格 5,400円

愛媛県産真鯛(養殖)刺身用1尾分 賞味期間:冷蔵にて7日間

※送料 8/4まで 冷蔵送料 330円 エコ包装



愛南ゴールド

愛南町の特産品。ほどよい  
の効いた「苦みのない日  
グレープフルーツ」です。

# ポイント

- 魚が苦手な人でも食べれる。
- 愛南ゴールドの香りをほんのり感じる。
- 7日間の消費期限

愛南ゴールド

オリンピック選手村へ







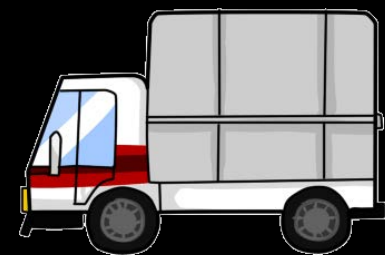


箱詰め



出荷

選手村へ出荷





選手村 フルーツコーナー



イラーリオ選手

# 東京2020大会 選手村 食材提供学校・食材名

学校名	県名	食材名
香川県立笠田高等学校	香川県	なし
愛媛県立伊予農業高等学校	愛媛県	米
愛媛県立南宇和高等学校	愛媛県	河内晩柑
高知県立高知農業高等学校	高知県	米
大分県立久住高原農業高等学校	大分県	トマト
宮崎県立高鍋農業高校	宮崎県	米
国立大学法人宮崎大学	宮崎県	牛肉

※各ダイニングの食材リストに掲載された食材のうち、学校等からの供給分を掲載したものです。

河内晩柑を届けたのは、  
日本で南宇和高校のみ

交流活動

# 世界のおもてなし料理 レガシープロジェクト

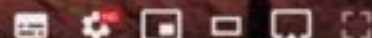


南宇和高校生徒が  
愛南ゴールド真鯛で  
世界をおもてなし

8月26日

@オンライン交流会

003 / 2:40







# 大使館とのオンライン交流会

# モザンビーク選手との交流





# 愛南ゴールドジュース 東北販売発送



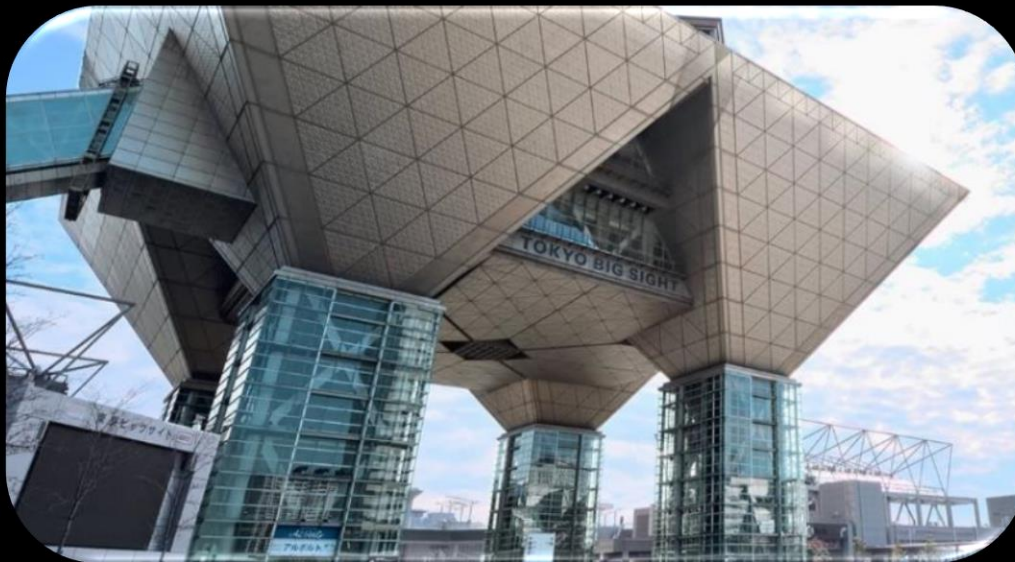


愛媛県のさっぱり  
したミカンです



コープ東北・店頭販売

# ジャパン・インターナショナル シーフードショー



東京ビックサイト





# EGF キャンパスアワード 2021-2022

主催：愛媛県、公益財団法人えひめ産業振興財団

協力：Grow with Google、三浦工業株式会社、株式会社愛媛新聞社





# エシカル甲子園 2021

本選出場・決定

## エシカル甲子園2021

～「私たちが創る持続可能な社会」全国、そして世界へ～

3月18日[金]

徳島グランヴィリオホテル

〒770-0941 徳島県徳島市本町1丁目1-1

9:30 - 9:50 開会行事  
10:00 - 12:00 開演 ※ 12:00 昼食休憩(会場に備え付け)  
13:00 - 14:00 発表 ※ 13:00 発表開始(12:00～13:00)  
14:10 - 14:50 交流タイム  
15:00 - 15:30 閉会行事 表彰 講演



本選出場校11校決定 全国85校の参加申込

<p>徳島県立福井商業高等学校</p> <p>福井県立福井商業高等学校</p>	<p>福井県立福井商業高等学校</p> <p>福井県立福井商業高等学校</p>	<p>福井県立福井商業高等学校</p> <p>福井県立福井商業高等学校</p>	<p>福井県立福井商業高等学校</p> <p>福井県立福井商業高等学校</p>
<p>福井県立福井商業高等学校</p> <p>福井県立福井商業高等学校</p>	<p>福井県立福井商業高等学校</p> <p>福井県立福井商業高等学校</p>	<p>福井県立福井商業高等学校</p> <p>福井県立福井商業高等学校</p>	<p>福井県立福井商業高等学校</p> <p>福井県立福井商業高等学校</p>
<p>福井県立福井商業高等学校</p> <p>福井県立福井商業高等学校</p>	<p>福井県立福井商業高等学校</p> <p>福井県立福井商業高等学校</p>	<p>福井県立福井商業高等学校</p> <p>福井県立福井商業高等学校</p>	<p>福井県立福井商業高等学校</p> <p>福井県立福井商業高等学校</p>

応募枠	本選出場校	出場回数	テーマ
北海道・東北ブロック	宮城県農業高等学校	2年連続2回目	森林が作る被災地オレンジロードプロジェクト
関東ブロック	麗澤中学・高等学校	初	「今、私たちにできること。」
甲信越・北陸ブロック	福井県立福井商業高等学校	初	「みんな笑顔で」
東海ブロック	愛知県立半田商業高等学校	初	サーキュラーフード「コオロギ」で考える未来の世界
近畿ブロック	奈良県立奈良情報商業高等学校・奈良県立商業高等学校	初	高齢者がつなぐ社会の絆～古代の市の復活から生理の貧困対策まで～
中国ブロック	金光学園高等学校	初	歩成り金デニムコースターによるエシカル消費の喚起
四国ブロック	愛媛県立南宇和高等学校	初	愛南ゴールドから始まる持続可能なまちづくり～グローバルGAP認証から東京オリンピック・パラリンピックへ～
九州・沖縄ブロック	沖縄県立八重山高等学校	初	制服リレー～Let's take a small action!～
開催県枠	徳島県立城ノ内中等教育学校・高等学校	初	葉っぱのエシカルマーカ-Ethicaleaf とアプリ開発
グローバル枠	長野日本大学高等学校	2回目	信州の名産品を世界へ発信する異年齢探究プロジェクト「世界部」～「未来へ続くりんご」を目指す、りんごチームのストーリー～

# まとめ

グローバルGAP継続認証

オリンピック選手村食材提供

世界へのPR

# 特産品献立に手応え

「愛南ゴールド」のマーマレード

## 南字和高校加工 鶏料理 下味とタレに

学校給食週間(24~30日)に合わせて、愛南町内の小中学校給食で27日、南字和高校(同町藤荘平城)が手がけた愛南町特産品河内鶏かん「愛南ゴールド」のマーマレードを使った献立が登場した。子どもたちは特別メニューをおいしそうにほおばり、高校生らは新しい特産品の提供方法に手応えを感じていた。

メニュー名は「鶏肉」きで、使用したのは南高マーマレード焼。南字和高校の生徒が



「鶏肉の南高マーマレード焼き」(手前)が出た愛南町の給食

## 町内小中の給食で好評

自ら育てた愛南ゴールド大会で入賞したルドの皮と果肉を約9 逸品だ。町給食センターで煮詰めたマーマレターが鶏肉の下味とタレ。2019年に開レ同方にマーマレドを使った世界マーマレドをみんなに使い、



南字和高校のマーマレードを使った鶏肉給食を食べる長月小児童

オレンジ色のツヤを帯びた鶏肉料理に仕上げた。

長月小学校(同町藤荘長月)では、南字和高校が作り方の工夫などを説明し、児童と一緒に給食を食べた。

5年生の橋田航平(さん)は「愛南ゴールドの酸味が感じられておいしい」とあっという間にたいらげた。農業科1年の豊田愛華(さん)は「スイーツ以外でも料理に使ってもらえ、愛南ゴールドを知らなかった人に聞けられるのが嬉しいうれしい」と話していた。

(秀野太俊)



# 河内晩柑 欧州へ

## 輸出計画

愛媛県が県産かんきつの輸出に力を入れている。台湾や香港などのアジア圏では、商談会や販促イベントの企画などの積極的な関与で売れ行きは好調だ。小売り大手とも連携し、現地での販売を強化。輸出量は12年間で14倍に拡大した。今年も輸出先の開拓に向け、全国初となる欧州への河内晩柑の輸出も計画する。

県がかんきつの輸出に  
関与するようになったの  
は2009年。当初は6  
トほどを台湾と香港だけ  
に輸出していたが、20年  
には83・5トまで増え、  
輸出先は7の国と地域に  
広がった。

「紅まどんな（愛媛果試  
第28号）」「甘平」など  
全8品種に達する。県産  
かんきつは輸出先で「高  
品質で良食味」と評価さ  
れ、高級スーパーや百貨  
店などから需要が高まっ  
ている。

品目では輸出量の7割  
を温州ミカンが占め、県  
オリジナルかんきつの

販売強化のために県は  
20年、量販店「ドン・キ  
ホーテ」を運営するパン



輸出用に栽培する河内晩柑  
(愛媛県愛南町で)

## 愛媛県産かんきつ 12年間で14倍

・パシフィック・インタ  
ーナショナルホールデイ  
ングスと連携。21年4月  
には、香港の「ドンドン  
ドンキ」6店舗でフェア  
を開催。11月からはシン  
ガポールの11店へ隔週程  
度の頻度で定期輸出も始  
めた。

販路拡大では県と愛南  
町、JAえひめ南は今年  
4月からドイツ、フラン  
ス、スイスへの河内晩柑  
の輸出を予定する。新た  
に輸出用園地19・2町を  
設定。JAえひめ南が管  
理し、新規就農を目指す  
研修生が栽培を担う。

輸出の検疫条件となる  
ミカンバエは発生してい  
ない。収穫の3カ月前か  
ら月1回の果実の検査と  
直前の輸出検査に合格す  
れば輸出できる。研修生  
を監督するJAの源良行  
さん（63）は、海外輸出を  
通して国内外の河内晩柑  
の認知度向上につながっ  
てほしいと期待する。

愛媛県は「海外輸出を  
販路の一つとして確立  
し、農家の所得増大に貢  
献したい」（ブランド戦  
略課）と話す。

