



FAMIC(ファミック)

独立行政法人 農林水産消費安全技術センター

FAMIC メールマガジン 第 761 号 (一部抜粋)



平成 30 年 12 月 26 日

5. ◇◇ 最近の話題・キーワード ◇◇

◆ 日持ち生産管理切り花JASについて ◆

店頭に並んでいる切り花は、見た目が同じでも、生産段階（栽培から出荷まで）の管理の状況により、日持ちに違いがあります。

これまで、切り花には、生産段階（栽培から出荷まで）の管理についての基準がなく、生産者の取り組みに差があり、実際花にどのような管理が行われているかは、見ただけでは判断できませんでした。また、徹底した日持ち管理を行っている輸入品の増加に伴い、国内での日持ち管理のレベルアップも求められていました。

そこで、これらの状況を改善する助けとなるよう、日持ち生産管理の基準が定められました。

日持ち生産管理切り花 JAS では、「日持ち」するために各工程（※）において基準が定められています。例えば、「水揚げ・前処理」の工程では、清潔な状態での作業を義務付けています。花にとって水分はとても重要です。しかし、使用するバケツや水が汚れていては、その汚れや細菌によって茎が詰まってしまう、その後水を吸い上げることができなくなり枯れてしまうからです。

<日持ち生産管理切り花 JAS の基準（※）>

- (1)栽培：病虫害予防のため、ほ場の除草・整理
- (2)採花：強光下での作業や葉がしおれた状態での収穫の禁止
- (3)水揚げ・前処理：清潔な状態での作業、水道水または清澄な水（抗菌剤入り）の使用、必要に応じた品質保持剤の使用
- (4)作業場：病虫害予防のため、作業場の清掃
- (5)採花から出荷前：作業・保管中の温度管理、規定された時間内の速やかな出荷
- (6)出荷：直射日光等にさらされない状態、15度以下での運搬

このような管理基準により、花の日持ちを悪くする要因を減らし、生産、流通、小売の一貫した日持ち生産管理の第一歩となります。

JAS マークが付いた花は、商品の見た目からは知ることができない「日持ち生

産管理」の担保となります。これらが消費者の選択のきっかけとなり、国内における切り花の生産量、消費量の増加や輸出拡大に繋がることを期待しています。

日持ち生産管理切り花 JAS の詳細は以下の農林水産省 HP をご覧ください。

http://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/attach/pdf/kikaku_itiran2-4.pdf

なお、来年 2 ～ 3 月、全国の FAMIC において、新たな JAS 制度説明会を開催しますので、是非ご参加ください。詳細は、FAMIC ホームページやメルマガ本号を参照願います。
