

Union Farm Group

農業に“競争力”を

# 新農創造

育てる。  
創る。  
夢を見る。

# Profile

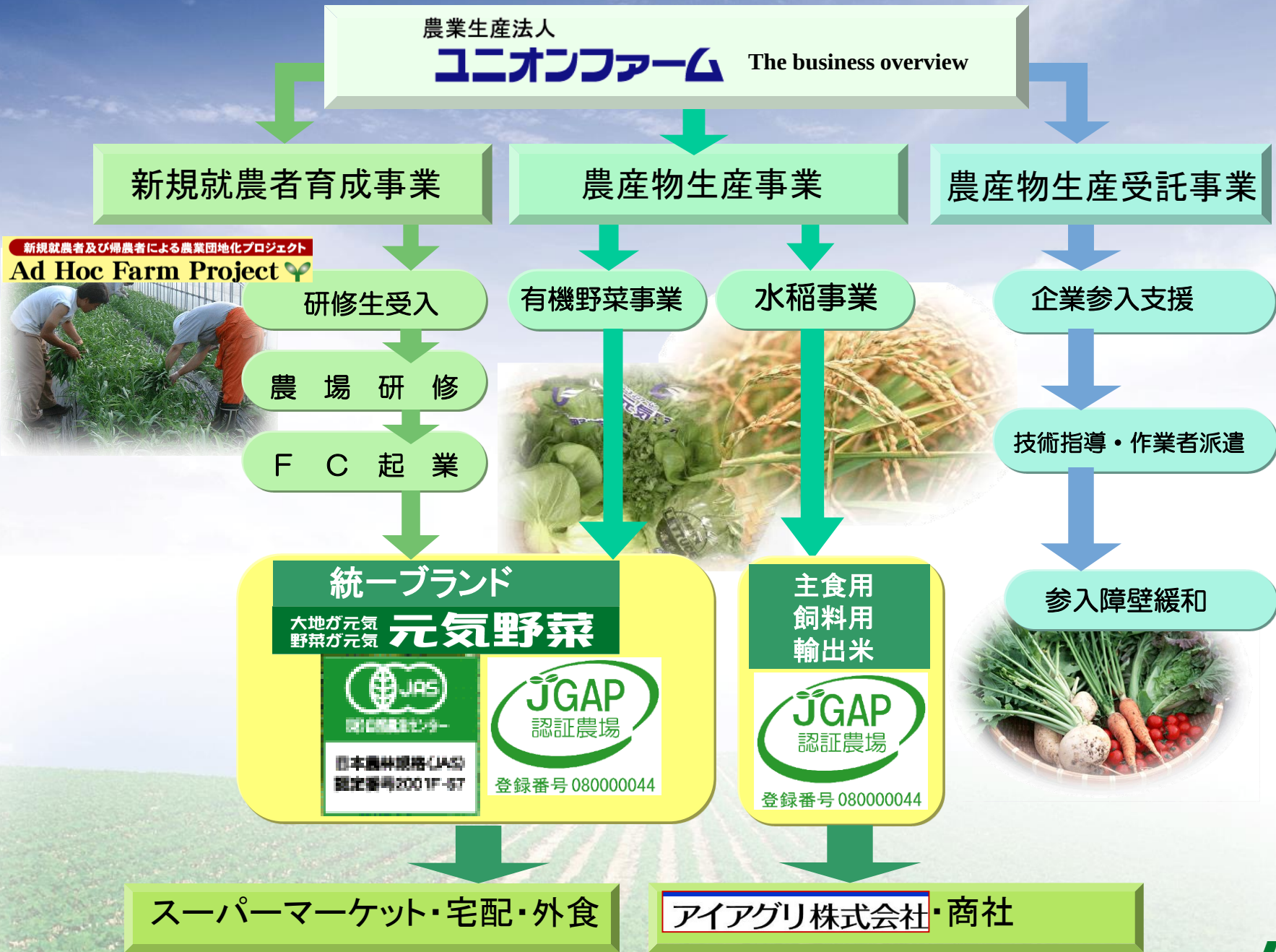
農業生産法人

# ユニオンファーム



- (社 名) 有限会社ユニオンファーム  
(住 所) 茨城県小美玉市中延  
(事業概要) 1. 有機農産物の生産および販売  
2. 新規就農者育成によるフランチャイズ農場の展開  
3. 水稻の生産および販売  
4. 参入企業への生産業務受託
- (構 成) ※2016年6月現在  
役員 2名 ・ 正社員 14名 ・ パート 30名(うち2名障害者)





## Profile

農業生産法人

ユニオンファーム



## (沿革)

- |          |                                                   |
|----------|---------------------------------------------------|
| 2000年9月  | 非農家出身者（出身母体：アイアグリ株）で<br>農業生産法人を設立                 |
| 2001年12月 | <b>有機JAS認定取得</b>                                  |
| 2004年10月 | フランチャイズ農場事業開始                                     |
| 2005年4月  | 研修受入開始<br>第1期研修生受入                                |
| 2006年4月  | <b>JGAP認証取得</b><br>第2期研修生受入                       |
| 2007年4月  | フランチャイズ農場第1号 設立（第5農場）<br>第3期研修生受入                 |
| 10月      | <b>野菜成分分析開始（硝酸イオン・糖度・抗酸化力・ビタミンC）</b>              |
| 2008年4月  | 第4期研修生受入                                          |
| 5月       | 栽培情報管理システム導入                                      |
| 2009年5月  | <b>防除手段として天敵資材導入（中央農研と共同研究）</b>                   |
| 4月       | 第5期研修生受入<br><b>水稻事業展開</b>                         |
| 2010年5月  | 新パックハウス稼動<br>第6期研修生受入                             |
| 2011年3月  | 第7期研修生受入                                          |
| 4月       | 水稻鉄コーティング直播試験導入                                   |
| 2013年5月  | <b>新規参入企業コンサルティング・運営委託事業開始</b><br>（第1案件：住化ファーム茨城） |
| 8月       | ライスセンター建設                                         |
| 9月       | <b>玄米の香港向け輸出開始</b>                                |
| 2014年8月  | <b>ICT活用技術開発プロジェクト始動</b>                          |
| 2015年12月 | <b>Global G. A. P 認証取得（現在、更新なし）</b>               |
| 2017年10月 | 有機野菜農場第2拠点を茨城県笠間市に開設                              |



ユニオンファーム

# Profile

## 有機野菜部門



(農場) total 31,400m<sup>2</sup>(314a)

|            |     |                      |                        |
|------------|-----|----------------------|------------------------|
| ・第1農場(直営)  | ハウス | 2,000 m <sup>2</sup> | ※1999年10月設立・2014年4月建替  |
| ・第2農場(直営)  | ハウス | 8,100 m <sup>2</sup> | ※2000年10月設立・2014年10月建替 |
| ・第3農場(直営)  | ハウス | 4,400 m <sup>2</sup> | ※2015年12月設立            |
| ・第4農場(直営)  | ハウス | 8,800 m <sup>2</sup> | ※2005年1月設立             |
| ・第5農場(直営)  | ハウス | 7,400 m <sup>2</sup> | ※2017年10月設立            |
| ・第6農場(FC)  | ハウス | 3,300 m <sup>2</sup> | ※2008年5月設立             |
| ・第7農場(FC)  | ハウス | 5,000 m <sup>2</sup> | ※2009年3月設立・2010年4月増設   |
| ・第8農場(直営)  | ハウス | 3,900 m <sup>2</sup> | ※2009年6月設立・2014年4月増設   |
| ・第9農場(FC)  | ハウス | 5,400 m <sup>2</sup> | ※2010年3月設立・2011月1月増設   |
| ・第11農場(FC) | ハウス | 4,300 m <sup>2</sup> | ※2012年4月設立・2016年11月増設  |

2018年現在 5.3ha

直営農場 34,600m<sup>2</sup>(3.5ha)・FC農場18,000m<sup>2</sup>(1.8ha)



有機 J A S 認定の有機野菜 11 種類のラインナップ

大地が元氣 **元氣野菜**

[illegible]

# ◆ 水 菜

(周年供給: 6000~9000P/週)



# ◆チンゲンサイ

(周年供給: 3000~4000P)



# ◆春 菊

秋冬(10月下旬～3月下旬):2000～4000P



# ◆ほうれん草

周年供給：3000～5000P



# ◆モロヘイヤ

夏(7月~9月):2000~3000P



# ◆空芯菜(エンサイ)

夏(7月~9月):2500~4000P



毎年行うリスクアセスメント(農産物の安全、労働安全)をもとに  
各業務・生産工程を点検。  
これをもとに業務手順や作業環境を改善。

| No. | 作業工程 | 分類 | 作業    | リスク種類 | 危害要因 | 危害              | 発生具体例                                    | 発生頻度 | 危害の重大さ | CP-No.             | 対策・手順                                                                   | J-CP No.       | 帳票・掲示物      |
|-----|------|----|-------|-------|------|-----------------|------------------------------------------|------|--------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------|
| 151 | 本園工程 | 収穫 | 作業・環境 |       |      |                 |                                          | -    | -      | FV41.4             | 収穫作業者独自の衛生に関する注意事項がある場合は勉強会を行う。                                         |                | 「知識を実践化」    |
| 152 | 本園工程 | 収穫 | 作業・環境 |       |      |                 |                                          | -    | -      | FV41.5             | 訓練内容が守られていることを品質管理責任者は確認している。                                           |                | 「衛生管理チェック表」 |
| 153 | 本園工程 | 収穫 | 作業・環境 | 食     | 生物的  | かび              | 収穫用コンテナが、かびで収穫物が汚染される。                   |      |        | AF 3.21<br>FV41.10 | ・収穫用コンテナへ投入する前に、コンテナ内・外側の状態を確認してから使用する。                                 | 71～74          | 教育訓練        |
| 154 | 本園工程 | 収穫 | 環境    | 食     | 生物的  | トイレ             | 園場にトイレが漏い。                               |      |        | FV41.1<br>FV41.9   | ・風流する作物に触れる収穫作業者が、作業中に使用出来るトイレは500m以内かつ7分以内に行ける場所にあることを確認している。          |                | 教育訓練        |
| 155 | 本園工程 | 収穫 | 環境    | 食     | 生物的  | トイレ<br>(洗浄手洗)   | 設置されているトイレが腐壊されており汚い状態で使用されている。          |      |        | FV41.1             | ・トイレの腐壊は毎日作業終了時に実施する。                                                   |                | 教育訓練        |
| 156 | 本園工程 | 収穫 | 環境    | 食     | 生物的  | 農作物<br>(手洗いの手洗) | 園場に手洗いの設備が漏れたため、トイレの便に手洗いしないで、そのまま作業に戻る。 |      |        | FV41.1<br>FV41.8   | ・トイレには手洗いの設備を必ず設置する。                                                    |                | 教育訓練        |
| 157 | 本園工程 | 収穫 | 環境    | 食     | 生物的  | 手洗い<br>(用具の手洗)  | 園場に石鹸ときれいなタオルが漏れたため、水洗いだけで、そのまま作業に戻る。    |      |        | FV41.1             | ・手洗いの場所に石鹸ときれいなタオルを設置する。                                                |                | 教育訓練        |
| 158 | 本園工程 | 収穫 | 作業    | 食     | 化学的  | 農薬<br>(収穫時期)    | 収穫時期を間違えて、収穫時期を過ぎた時に収穫してしまう。             |      |        | CB 8.310           | ・収穫前に、収穫時期を確認してから収穫作業にはいる。                                              |                |             |
| 159 | 本園工程 | 収穫 | 作業・環境 | 食     | 化学的  | 農薬<br>(葉けるドリフト) | 収穫中に隣接園地からのドリフト農薬で汚染される。                 |      |        | FV41.1             | ・隣接の園地で農薬散布をしているときは、収穫しない。                                              | 71～74<br>1.2.2 |             |
| 160 | 本園工程 | 収穫 | 作業・環境 | 食     | 化学的  | 放射能             | 収穫中に大気中の放射性物質が汚染される                      |      |        | FV41.1             | ・大気中の放射線濃度を広域などで確認する。                                                   | 71～74          |             |
| 161 | 本園工程 | 収穫 | 作業・環境 | 食     | 物理的  | さび<br>(ナイフさび)   | 収穫に使用しているナイフ、包丁に錆びがあり、収穫物にさびが付着している。     |      |        | AF 3.21<br>FV41.1  | ・収穫用具の点検を作業前と終了後に実施。汚れやさびが発生していた場合は研磨、洗浄を行い水分をきれいに拭き取って決められた保管場所で保管する。  | 71～74          | 教育訓練        |
| 162 | 本園工程 | 収穫 | 作業・環境 | 食     | 物理的  | 農薬<br>(収穫後)     | 収穫用コンテナに以前に収穫した農産物が残っているものを使用している。       |      |        | FV41.10            | ・収穫は腐敗した収穫物専用コンテナを使用する。                                                 | 71～74          | 教育訓練        |
| 163 | 本園工程 | 収穫 | 作業・環境 |       |      |                 |                                          | -    | -      | FV41.6             | ・収穫コンテナは月1回の洗浄を行い記録に残している。収穫用具は使用後、毎回洗浄・洗浄して腐敗を防止している。                  | 71～74          | 「衛生管理チェック表」 |
| 164 | 本園工程 | 収穫 | 作業・環境 | 食     | 物理的  | 雑草              | 収穫時に雑草が混入する。                             |      |        | AF 3.21            | ・収穫前に、雑草を除去する。                                                          | 71～74          |             |
| 165 | 本園工程 | 収穫 | 作業・環境 | 食     | 物理的  | タバコ             | 作業者の喫煙しながらの作業でコンテナにタバコが混入する。             |      |        | AF 3.21<br>FV41.4  | ・作業中の喫煙は禁止する。                                                           | 71～74          | 教育訓練        |
| 166 | 本園工程 | 収穫 | 作業・環境 | 食     | 物理的  | 飲食物             | 作業者の飲食物が混入する。                            |      |        | AF 3.21<br>FV41.4  | ・作業中の飲食は禁止する。                                                           | 71～74          | 教育訓練        |
| 167 | 本園工程 | 収穫 | 作業・環境 | 刃     | 物理的  | けが              | 作業中に収穫用具で手を切る。                           |      |        | AF 3.11            | ・作業は、手袋着用とする。                                                           | 71～74          | 教育訓練        |
| 168 | 本園工程 | 収穫 | 作業・環境 | 刃     | 物理的  | 熱中症             | 作業中に熱中症で倒れる。                             |      |        | AF 3.11            | ・日中のハウス内の温度が上昇する時間帯は屋根面に遮光ネットを取り付けて作業する。熱中症注意報が発令された日は、収穫は早朝(10時まで)とする。 | 151.2<br>151.3 |             |

# 野菜の収穫



原則として翌日出荷分の収穫を手作業で行ないます。

## 【手順】

- ・ プラスチック手袋・帽子を着用
- ・ 土や枯れたり、痛んだりした茎・葉、虫を除去
- ・ 専用のコンテナには内袋を使用し、積み重ね時の異物混入、鮮度劣化を防ぐ  
etc



パックハウスへ移動

# 野菜の計量・包装



最終トリミングと計量を行い、機械包装を経て、商品となります。

## 【手順】

- ・ 作業前に手洗い、消毒。
- ・ 原体野菜を扱い際は、プラスチック手袋・キャップ・マスクを着用。
- ・ 室内では飲食・喫煙はしない。

# 野菜の計量・包装



## 【手順】

- ・収穫後のコンテナは専用力ゴ車に載せ、冷蔵庫で半日～1日予冷保管。
- ・農産物が保管・取り扱う場所は、持ち込み品の禁止事項。
- ・掲示物にも画びょう、小さいマグネットは不使用。

## その他の手順・環境整備



### 【手順】

- ・ 収穫用道具（ハサミ・包丁）は使用後に洗浄し、作業者ごとに所定の場所に保管。
- ・ 野菜の収穫以外の用途への使用をしない。
- ・ 持ち帰らない。

## その他の手順・環境整備



### 【手順】

- ・ 農産物を保管・取り扱う場所は畑で使う長靴や帽子を着用して立ち入らない。
- ・ 畑から戻ってきた際は、水洗いし、所定の長靴保管場所に保管。

## その他の手順・環境整備



### 【手順】

- ・ 商品を梱包するダンボールやOPPフィルムの保管場所には動物や虫が入らないように対策をする。
- ・ パレットを下に敷き、規格ごとに置く。
- ・ パレットの下はほこりやごみが溜まるため、1年に1回掃除。
- ・ ネズミの侵入は粘着シートと被害状況をモニタリング。

その他の手順・環境整備

# 作業者の安全に関するリスク検討表1

(有)ユニオンファーム

記入日 2016年 8 月 14 日

記入者 海野 将

## 作業場所

| 場所   | 既設施設に存在しますか? | 考えられる危険とは? | リスク(危険性)評価 |   |   |        |   |   | 対策・対策・ルール 等(必要な場合)                            |  |
|------|--------------|------------|------------|---|---|--------|---|---|-----------------------------------------------|--|
|      |              |            | 発生頻度       |   |   | 危険の重大さ |   |   |                                               |  |
|      |              |            | 高          | 中 | 低 | 高      | 中 | 低 |                                               |  |
| 第1農場 | 有            | 車両事故       |            |   | ○ | ○      |   |   | 危険箇所表示・トラクター等の車両の出入りに注意する(経過での進入)             |  |
| 第1農場 | 有            | 人身事故       |            |   | ○ | ○      |   |   | 草刈作業中、通行車両に注意                                 |  |
| 第2農場 | 有            | 車両事故       |            |   | ○ | ○      |   |   | 危険箇所表示・トラクター等の車両の出入りに注意する(経過での進入)・トラクター乗降時の注意 |  |
| 第4農場 | 有            | 車両事故       |            |   | ○ | ○      |   |   | 危険箇所表示・トラクター等の車両の出入りに注意する(経過での進入)             |  |
| 第2農場 | 有            | 人身事故       |            |   | ○ | ○      |   |   | 草刈作業中、通行車両に注意                                 |  |
| 第4農場 | 有            | 人身事故       |            |   | ○ | ○      |   |   | 草刈作業中、通行車両に注意                                 |  |
| 第8農場 | 有            | 人身事故       |            |   | ○ | ○      |   |   | 草刈作業中、通行車両に注意                                 |  |
| 第3農場 | 有            | 車両事故       |            |   | ○ | ○      |   |   | 危険箇所表示・トラクター等の車両の出入りに注意する(経過での進入)             |  |
| 第3農場 | 有            | 人身事故       |            |   | ○ | ○      |   |   | 草刈作業中、通行車両に注意                                 |  |
| 第3農場 | 有            | 車両事故・人身事故  |            |   | ○ | ○      |   |   | 危険箇所表示の他に車両・人身での作業に注意                         |  |
|      |              |            |            |   |   |        |   |   |                                               |  |

※危険箇所説明毎月一回 説明者:海野 作業者:横、代々城、岩崎、植代

【手順】

- ・ 労働安全のリスクアセスメントの結果は、全従業員が見える場所に掲示し、作業者へ説明。
- ・ 事故や怪我が起きやすい場所は地図で表示。

## その他の手順・環境整備



### 【手順】

- 畑で使う鋭利な道具は転倒防止。
- 必ず所定の場所に戻す。

速報

## 成分値による品質評価

作物名：小松菜



2013/5/22

分析担当者：松井

ID：1-110003

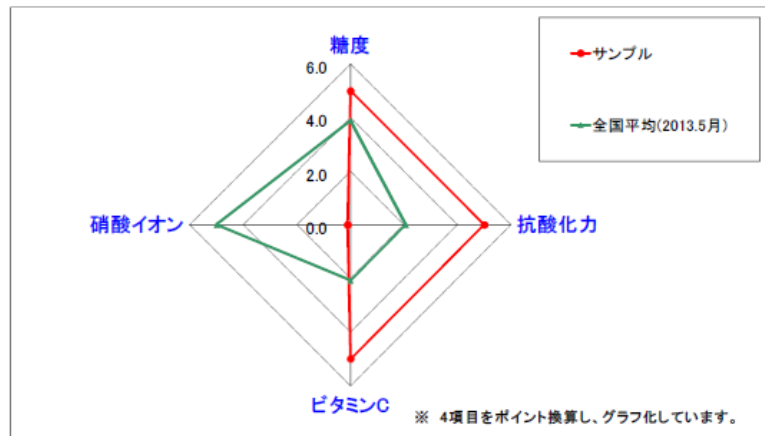


### 【栽培情報】

|         |          |            |
|---------|----------|------------|
| サンプルデータ | 品種       | -          |
|         | 栽培区分     | 有機栽培       |
|         | 作型分類     | -          |
|         | 株間       | -          |
|         | 栽培の特徴    | -          |
|         | 播種日      | -          |
|         | 収穫日      | -          |
|         | 納品日      | 2013/5/20  |
| 圃場データ   | 圃場名称(番号) | -          |
|         | 所在地      | -          |
|         | 栽培面積     | -          |
|         | 土質       | -          |
| 生産者データ  | 生産者名     | 農産研 丸善ファーム |
|         | 住所       | -          |
| その他データ  | 使用資材     | -          |
|         | 自家製堆肥成分  | -          |
|         | 土壌消毒     | -          |
|         | 備考       | -          |

### 【分析結果】

| サンプル名         | 糖度 (%) | 抗酸化力 (TE mg/100g) | ビタミンC (mg/100g) | 硝酸イオン (mg/L) | 味 (1~5) | 官能評価 (0を基準として-2~2で評価)     |
|---------------|--------|-------------------|-----------------|--------------|---------|---------------------------|
| サンプル          | 4.9    | 109.1             | 86.9            | 5>           | 4       | 甘味:0 旨味:1 えぐ味:1 青味:1 食感:1 |
| 全国平均(2013.5月) | 3.8    | 45.1              | 36.2            | 2793.6       | 3       | N=7                       |
| 五訂値           | -      | -                 | 39.0            | 5000         | -       | -                         |



### 【総評コメント】

全国平均(2013年5月)と比較すると、糖度が高く、抗酸化力・ビタミンCについても大変高い値でした。硝酸イオンに関しては検出限界以下の、大変低い数値となりました。味については、小松菜そのものの味が濃く感じられ、食感はバリバリとしてしっかりした歯応えがあるという評価でした。全体を通して良い結果になりました。

成分値による品質評価

作物名：  
ほうれん草(ユニオンファーム様)

【栽培情報】

|         |          |                    |
|---------|----------|--------------------|
| サンプルデータ | 品種       | -                  |
|         | 栽培区分     | -                  |
|         | 作型分類     | -                  |
|         | 株間       | -                  |
|         | 栽培の特徴    | -                  |
|         | 播種日      | -                  |
|         | 収穫日      | -                  |
|         | 納品日      | 2014/2/5、2014/2/18 |
| 圃場データ   | 圃場名称(番号) | -                  |
|         | 所在地      | -                  |
|         | 栽培面積     | -                  |
|         | 土質       | -                  |
| 生産者データ  | 生産者名     | ユニオンファーム           |
|         | 住所       | -                  |
| その他データ  | 使用資材     | 収穫美人               |
|         | 自家製堆肥成分  | -                  |
|         | 土壌消毒     | -                  |
|         | 備考       | -                  |



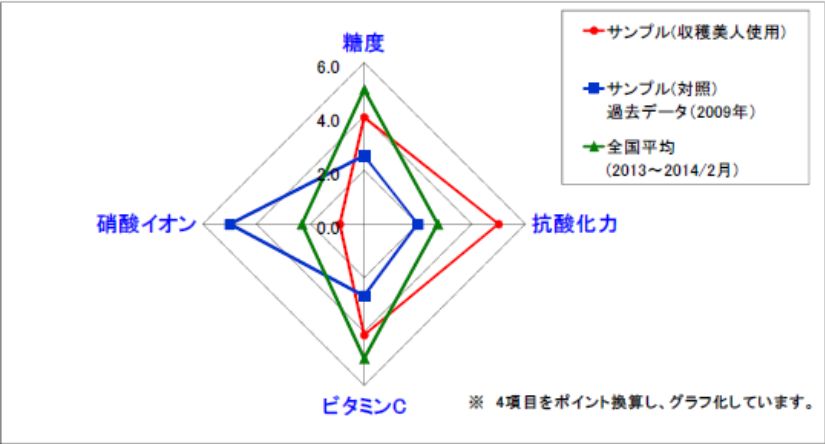
2014/4/9  
分析担当者：松井  
ID：1-110003



【分析結果】

収穫美人使用

| サンプル名                    | 糖度<br>(%) | 抗酸化力<br>(TE<br>mg/100g) | ビタミンC<br>(mg/100g) | 硝酸イオン<br>(mg/L) | 味<br>(1~5) | 官能評価<br>(0を基準として-2~2で評価)            |
|--------------------------|-----------|-------------------------|--------------------|-----------------|------------|-------------------------------------|
| サンプル(収穫美人使用)             | 7.3       | 165.3                   | 74.4               | 681.9           | 4          | 甘味:0 旨味:1 苦味:-1<br>酸味:1 えぐみ:-1 食感:1 |
| サンプル(対照)<br>過去データ(2009年) | 4.7       | 65.9                    | 48.3               | 3,737.9         | 4          | 甘味:1 旨味:1 苦味:-2<br>酸味:0 えぐみ:0 食感:2  |
| 全国平均<br>(2013~2014/2月)   | 9.2       | 90.5                    | 90.3               | 1,733.1         | 3          | N=6                                 |
| 五訂値                      | -         | -                       | 60.0               | 2,000           | -          | -                                   |



【総評コメント】

2009年時のデータと比較して、糖度・抗酸化力・ビタミンCで非常に高い数値となりました。  
硝酸イオンは非常に低い数値となりました。  
全国平均(2月)と比較しても、抗酸化力については高い値になりました。  
糖度・ビタミンCについては低い値でした。  
硝酸イオンにおいては全国平均の半分以下の低い値になりました。

成分値による品質評価

2014/4/9

分析担当者： 今井

ID： 1-110003



作物名：青梗菜  
(ユニオンファーム様)



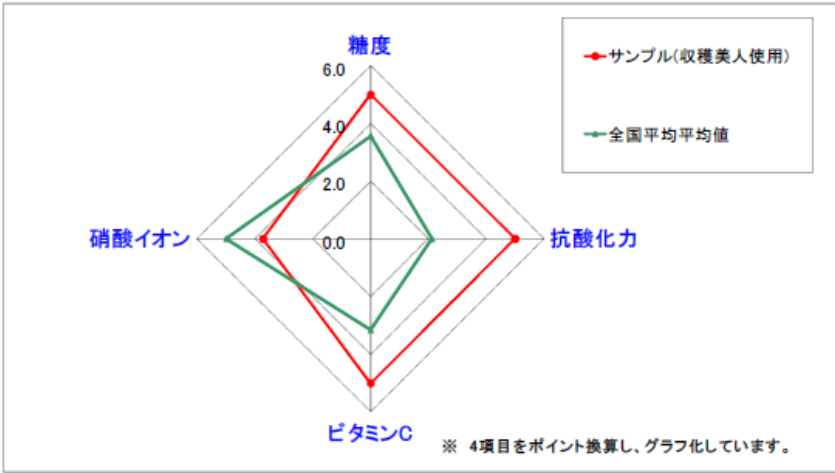
収穫美人使用

【栽培情報】

|         |          |           |
|---------|----------|-----------|
| サンプルデータ | 品種       | -         |
|         | 栽培区分     | -         |
|         | 作型分類     | -         |
|         | 株間       | -         |
|         | 栽培の特徴    | -         |
|         | 播種日      | -         |
|         | 収穫日      | -         |
|         | 納品日      | 2014/2/25 |
| 圃場データ   | 圃場名称(番号) | -         |
|         | 所在地      | -         |
|         | 栽培面積     | -         |
|         | 土質       | -         |
| 生産者データ  | 生産者名     | ユニオンファーム  |
|         | 住所       | -         |
| その他データ  | 使用資材     | 収穫美人      |
|         | 自家製堆肥成分  | -         |
|         | 土壌消毒     | -         |
|         | 備考       | -         |

【分析結果】

| サンプル名        | 糖度<br>(%) | 抗酸化力<br>(TE<br>mg/100g) | ビタミンC<br>(mg/100g) | 硝酸イオン<br>(mg/L) | 味<br>(1~5) | 官能評価<br>(0を基準として-2~2で評価)           |
|--------------|-----------|-------------------------|--------------------|-----------------|------------|------------------------------------|
| サンプル(収穫美人使用) | 4.2       | 82.9                    | 59.2               | 2,489.7         | 4          | 甘味:0 旨味:1 苦味:0<br>酸味:1 えぐみ:-1 食感:1 |
| 全国平均平均値      | 3.0       | 35.2                    | 37.3               | 3,340.7         | 3          | N=16                               |
| 五訂値          | -         | -                       | 24.0               | 5,000           | -          | -                                  |



【総評コメント】

全国平均値と比較して、糖度・抗酸化力・ビタミンCについては大変高い値になりました。  
硝酸イオンに関しては低い値になりました。  
全体を通して良い結果になりました。



## ユニオンファームは

- 日本の農業の未来を創造します
- 地域への貢献を積極的行います
- 農業の近代化をめざします
- 伝統を重んじながら革新を推進します
- エビデンスのある農産物生産を推進します