

eラーニング

新入社員・異動者への教育に。

- インターネット接続のパソコンがあれば、時間や場所を選ばずに受講できる。
- 自分のペースで学習できる。



New! 農業者の方・内部監査員の方の知識習得に!

GLOBALG.A.P. Version 6.0 青果物に関する原則と基準 要点解説コース

JQAでは、お客さまのご要望にお応えして、新たに「GLOBALG.A.P. Version 6.0 青果物に関する原則と基準 要点解説コース」をリリースしました。

GLOBALG.A.P.の認証機関に対し、スキームオーナーであるFoodPLUSが開催した英語での5日間にわたる組織内トレーナー向け研修を、翻訳・再編成した内容となっており、重要ポイントを理解できます。

対象：GLOBALG.A.P. Ver6.0の要求事項について知識を深めたい方。
(認証取得を目指す方、事務局、内部監査員)



おすすめコース

ISO初心者の方に

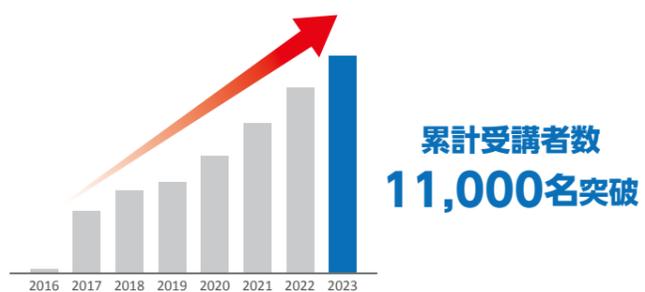
- はじめてのISOマネジメントシステム

一般社員の方向け・社員教育に

- はじめてのISO 9001 (2015年版)
- はじめてのISO 14001 (2015年版)

これから内部監査員を目指す方にも

- ISO 9001:2015 規格解説コース



コースの詳細、お申し込み方法はJQA WEBサイトをご覧ください。

JQA eラーニング 検索



本誌に関するご意見・お問い合わせ先

一般財団法人日本品質保証機構 マネジメントシステム部門
企画センター ISO NETWORK編集部
〒101-8555 東京都千代田区神田須田町1-25 JR神田万世橋ビル17階
TEL: 03-4560-5757 FAX: 03-4560-5760

本誌掲載記事の無断転載を禁じます。

ISO NETWORKのコンテンツはJQAのWEBサイト (<https://www.jqa.jp>) にも掲載しています。
バックナンバーも含めてご利用いただけます。

JQAマネジメントシステム情報誌 ISO NETWORK 2024 Vol.39
2024年2月発行

JQA マネジメントシステム情報誌

2024
Vol.39

ISO NETWORK

特集

食品安全文化の普及・実現に向けて ————— P.2

第一部 特別インタビュー
複雑化するフードシステムのなかで
重要性を増す「食品安全文化」 ————— P.3

日本大学 大学院 総合社会情報研究科 教授
神井 弘之 氏



第二部 生産者が取り組む食品安全
「信頼される農場運営」のためのGAP認証 ————— P.9

一般財団法人日本品質保証機構
マネジメントシステム部門 GAP認証室
室長 林 高弘
次長 天坊 容子



第三部 安全な食品提供に活用されるマネジメントシステム
マネジメントシステムを活用し
事業リスクの低減・食品安全文化の醸成を ————— P.13

審査事業センター 品質審査部 食品安全審査グループ
グループ長 小田桐 弘幸
FSSC 22000主任審査員 森廣 義和



JQA Business Frontline

設立から10周年を迎えたVQAの審査関連サービス — P.17

企画センター カスタマーリレーション部 グローバルサービス課
課長 鳴海 基



JQA人のオフタイム

ラグビーの魅力は「互いを尊重する文化」 ————— P.19

下野 治代 (教育サービス部 教育サービス課 課長)

一般財団法人日本品質保証機構

複雑化するフードシステムのなかで 重要性を増す「食品安全文化」

食品にかかわる事故や不祥事が続いている。コロナ禍で縮小していた経済活動が回復に向かい、食にかかわる環境が急激に変化した影響も大きい。そもそも、複雑化した現代のフードシステムに企業も消費者も対応しきれていない面があるのではないかと、長く食品産業行政に携わってきた日本大学 大学院 総合社会情報研究科の神井 弘之 教授は指摘する。そのなかで食品安全を保っていくためには、社会全体で前向きな食品安全文化を共有することが重要だと言う。食品安全文化の醸成に向けた食品事業者の協働の取り組みへの期待や、消費者として意識していきたいことなどを神井氏に聞いた。

日本大学 大学院 総合社会情報研究科 教授
神井 弘之 氏



——最近、食品にかかわる事故や不祥事が多く起きています。原因はどのようなところにあるとお考えですか。

企業の不祥事やトラブルは、事業環境が大きく変化し、それに適応できなかったときに表面化する傾向があると言われています。最近、食品事故が目立っていると感じられるのは、コロナ禍で縮小していた経済活動が回復してきたことも関係しているのではないのでしょうか。さらに、人手不足のため、食品衛生に関する知識やスキルを十分に身に付けられないまま、製造や販売の現場に立たざるを得ない方が多くなっている面も否定できません。他方で、高度化し、複雑化した現代のフードシステムの恩恵に浴している私たちは、食品に関するトラブルと隣り合わせの生活を送っているということも忘れてはならないと思います。食品とそれに関する情報が消費者の手元に問題なく届くためには、生産から製造、流通、販売にかかわる多くの事

業者が、きちんとバトンを受け渡していく必要があります。多くの関係者の地道な努力の積み重ねがあってこそ、今日の私たちの便利で豊かな食生活が成立しているということだと思います。

数多くの関係者がかかわるなかで、製造・保管などの技術が高度化し、付加価値を伝える情報量も増えているため、情報の出し手と受け手の間で、把握している情報量と理解度の差が大きくなっています。この情報の非対称性が大きくなればなるほど、食品やそれに関する情報のやり取りがうまくいかない可能性が高まります。残念ながら、事故や不祥事の確率も上がってしまいます。事業者の間ですら情報の非対称性が大きくなっているのですから、消費者が氾濫する情報を処理しきれないのも無理はありません。ただ、食品の加工、保管、調理などの行為をアウトソーシングして、効率的で快適な食生活を手に入れた結果、食品の取り扱いに関する基礎的な知識やごく当たり前の想像力を失ってしまっていないか、私たちが



特集

食品安全文化の普及・実現に向けて

近年、食品にかかわる事故が続いている。健康や命に直結する食品安全の問題は消費者の不安につながりやすく、事故の発生は製造や販売を行う企業や食品業界全体にとって大きな事業リスクとなる。トラブルの発生を抑え、食品安全を保っていくためには、組織全体で食の安全に対する価値観などを共有する食品安全文化の醸成が重要なポイントだ。

今号のISO NETWORKでは、食品安全文化の普及・実現に向けて、社会全体でどのように取り組んでいくべきなのか、特に産業界、消費者はどのように行動するべきなのかを考察するとともに、食品安全文化の醸成において、標準化・規格化や第三者認証の仕組みがどのように機能するのかを紹介する。また、生産者が取り組む食品安全として、農産物の安全に寄与するGAP (Good Agricultural Practice: 農業生産工程管理) の取り組みや、事業リスクの低減、生産性の向上に役立つ食品安全マネジメントシステムについて通観し、併せてそれらを経営改善に有効活用していく方法も示していく。

反省すべき点もあると思います。いくら事業者が細心の注意を払って、食品を良い状態で私たちの手元に届けてくれても、直射日光の当たる、高温多湿の場所に長く放置していれば、安全性は確保できません。私たち消費者も、重要なバトンの受け渡しのメンバーだということです。

もちろん自給自足時代に逆戻りして、自分の食べるものについて、全て把握すべきだという話ではありません。高度化したフードシステムのおかげで便利でおいしい食生活を楽しんでいるからには、その副産物とも言える、複雑さから生じる厄介な問題について、うまく付き合っていく必要があると考えています。

私は、フードシステムの複雑化によって生じる諸々の問題は、関係者の間で情報の非対称性が拡大していることが大きな要因になっている「食の信頼問題」だと受け止めています。

■ フードシステム複雑化のプロセス

- 自給自足から農業生産、食品製造、外食がアウトソーシングされ、産業化(イメージ)。
- フードシステムは、高度化すると同時に複雑化。



——「食の信頼問題」について、詳しくお聞かせください。

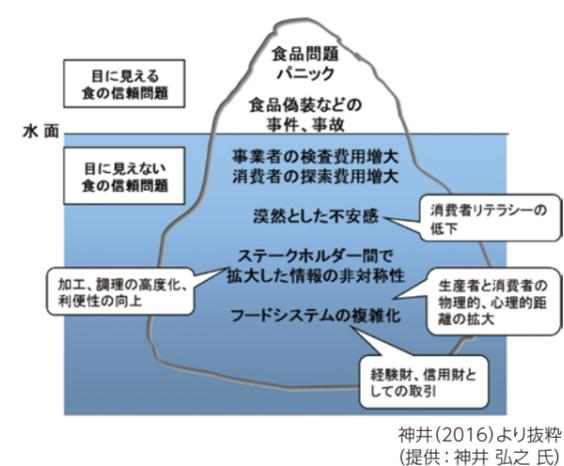
食の信頼問題は、トラブルのない平時には、表立って目に見えないことが多い問題です。しかし、複雑化し、情報の非対称性が拡大しているフードシステムでは、一部の事業者による事件・事故が発生すると、あたかもフードシステム全体が同様の問題を抱えているかのようなイメージが広がってしまいがちです。この結果、食品の安全性・品質や食品事業者のモラル(行動規範)に対する不信感が拡大し、この不信感を払拭しようとして、検査

や監査などの社会的コストが増え、フードシステムの一層の複雑化を招く負の連鎖が生じてしまいかねません。

大げさな話に聞こえるかもしれませんが、過去には、一事業者の起こした事件・事故によって、直接関係のない事業者のお客さま相談窓口にお問い合わせが殺到する現象や、類似商品を製造、販売する他の事業者に対して一斉に原材料供給ルートをさかのぼって証明書発行が要求される現象が発生しています。

事業者が良かれと思って目の前の問題への対策を練ると、それが逆に次の問題の要因をつくることになってしまいかねない。食の信頼問題には、厄介な性質があるのです。事業者の自助努力に委ねていけば済むという話ではなく、社会全体で、フードシステムを総体としてとらえて取り組むべき問題だと考えています。

■ 食の信頼問題の顕在化のイメージ



——「食の信頼問題」と「食品安全文化」は深くかわってくるのではないのでしょうか?

食の信頼問題に取り組む際に、前向きな食品安全文化は重要な役割を果たします。そもそも、科学的に規定・評価される「安全」と、行政や事業者の取り組みと消費者への情報提供で確保される「信頼」は別問題であることが前提になります。その上で、あえて「安全」に「文化」という言葉が加えられ

て、「食品安全文化」が重視されている意味について考えてみる必要があります。

Codex委員会^(*)では、「食品衛生システムが機能する基本は、安全で適切な食品を提供する上での人間の行動の重要性を認める前向きな食品安全文化の確立と維持である」とされています。食品安全マネジメントシステム間の同等性を承認する組織であるGFSI(Global Food Safety Initiative)のテクニカル・ワーキング・グループでは、食品安全文化について、「組織全体にわたって食品安全に向けた考え方と行動に影響を与える価値観、信念、規範を共有すること」と定義しています。

また、GFSIの見解書では、「法の支配とは対照的に、文化は、語られることのない直感的なもの、単純な観察、『これは正しいことだ』『私たちは決してこんなことはしない』といった基本的な信念からその力を引き出すものとしています。形式的なシステムと異なり、文化は「多くの場合、書かれておらず、時には言葉にもなっていない、根本的な規範や行動」であるということです。

さらに、見解書では、全ての組織においてリーダーやマネージャーの役割が重要であることや、コミュニケーション・教育・チームワークなどが必要であることを指摘し、学んだ技術を実践に移し活用することを重要なポイントとして強調しています。

いずれの指摘ももっともで、おいしい食を楽しむためには、人間の行動がキーポイントになるという、私たちの直感とも整合するものです。前向きな食品安全文化は、食の信頼問題の深刻化に歯止めをかける社会的な基盤として機能し得るものだと考えます。

(*)1 Codex委員会は、国際食品規格の策定等を行う、国際連合食糧農業機関(FAO)と世界保健機関(WHO)の合同機関であり、消費者の健康の保護、食品の公正な貿易の確保等を目的として1963年に設置され、日本は1966年より加盟しています。

—— 前向きな食品安全文化を普及するために、どのような取り組みが必要だと思われますか。

GFSIが指摘するように、個々の組織におけるリー

ダーのコミットメント、教育、チームワーク、評価などいずれも重要ですが、私は、個別の事業者の努力のみに委ねていて良い話ではないと思います。食の信頼問題について話題にしましたが、前向きな食品安全文化の普及は、それぞれの事業者が独自に取り組むことに加えて、組織を越えて社会全体で、システムアプローチで取り組むことも求められる課題だと考えます。

この観点からは、農林水産省と食品関連事業者が、2008年以降、協働で進めているフード・コミュニケーション・プロジェクト(以下、FCP)^(*)の取り組みがヒントを与えてくれると思います。

例えば、FCPの若手フォーラムは、食品関連事業者の30代半ば程度までの若手・中堅社員の参加を募って、企業横断的にチームを編成し、ワークショップを通じて、食品関連事業者の企業行動について考える取り組みです。2016年からスタートしており、今年は食品製造業、食品卸売業、小売業、外食産業など幅広い業態からの若手・中堅社員と、農林水産省・消費者庁の職員が参加しています。約70名の参加者が、社会環境や消費者意識の変化、食の安全・信頼確保に向けた先進的な取り組みなどについて学び、行動規範など食品関連事業者の活動について考えています。まさに、組織を越えて前向きな食品安全文化の醸成を協働で進めている事例だといえます。

FCPIは、2007年に食品偽装事件が相次ぎ、食の信頼問題が深刻化したことを受けて企画を練り、当時の総理プランにも位置付けられて立ち上がりました。当初はワークショップ方式で、工場監査項目の標準化や展示会・商談会のための統一フォーマットの作成といった標準化活動を協働で進めていきました。成果物の一つである「FCP展示会・商談会シート」は、現在では、展示会などの場で出展者とバイヤーなどが基礎情報をやり取りする際のデファクト・スタンダードとして利用されています。

(*)2 農林水産省FCPのWEBサイト
<https://www.maff.go.jp/j/shokusan/fcp/>



FCP若手フォーラムの様子(写真提供:農林水産省FCP事務局)

ところが、この協働作業が軌道に乗りかかったタイミングで、事業仕分けによって、予算が廃止されることになったのです。プロジェクトの存続が危うくなった際に、当時、協働作業に参加しておられた多くの食品関連事業者から「予算がなくても自分たちが手弁当で参加し、支えるので、農林水産省は旗を降ろさないで欲しい」という声が寄せられ、FCP継続の途が拓かれたという経緯があります。一事業者の努力のみでは解決が困難な課題が意識されていたこと、業種・業態を越えた協働に突破口が見えつつあったこと、利害関係のない農林水産省が場を設け、各企業の営利よりも公益性の高い活動だと認知される意味が大きかったことなどが、熱心な継続要望をいただいた理由だったと思います。

現在の若手フォーラムの企画書でも、「食の安全・安心への取り組みは、フードチェーン全体の課題であり、また食品事業者にとっては終わりがなく、人材育成や事業者の相互関係づくりによる食品業界の体制の強化が重要」だとされています。若手フォーラムの企画・運営は、FCPへの参画経験のある食品関連事業者のベテラン社員が主体的に担っていただいています。食品業界の先輩が企業の壁を越えて、若手・中堅社員と一緒に活動するスタイルが続いているのです。

この類のプロジェクトが十数年も続くことは極めて稀です。このため、逆説的に「プロジェクトが続いているのは、予算が仕分けられたからでは？」と言う方がおられますが、FCPIに長くかかわってこ

れた事業者の奮闘ぶりを知っている者としては、全く賛同できません。「問題が発生していなくて当たり前」ととらえられがちで、数多くの関係者が地道で、労力のかかる取り組みを続けるのは大変なことです。事件・事故が相次ぎ、食の信頼問題が深刻化すれば、誰もが重要性を認識し、お金も人手もかけることとなりますが、時が過ぎると、地道な取り組みの重要性は忘れ去られてしまいがちです。食の信頼問題と向き合うために欠かせない地道な努力の重要性を忘れず、継続して実践していこうとする関係者の価値観、規範こそが、前向きな食品安全文化だと考えます。

FCPの取り組みは、ほんの一例ですが、社会環境の変化に伴い、こうした組織を越えた協働の取り組みがますます重要になっていると感じています。人手不足が顕在化する一方で、専門的な知見を備えた人材の雇用の流動化が進み、一人ひとりが自らの人生設計のなかで働くことの意味を見直している今日、組織の枠内の取り組みの限界が明らかになっています。食に携わる人が組織の枠を越えて前向きな食品安全文化を共有することが、便利で豊かな食生活を維持するために必要不可欠だと思えます。

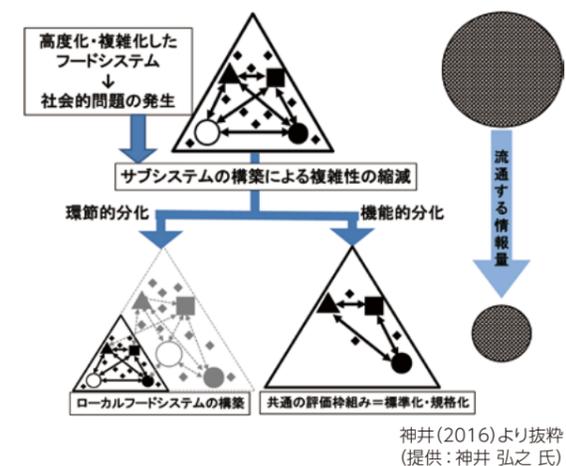
—— 複雑化したフードシステムの課題に対処する方法はありますか？

フードシステム総体を見てシステムアプローチで解法を探していくと、「複雑化が要因で生じている問題には、複雑性を縮減すれば良いではないか」というそもそも論が出てきます。

複雑化したフードシステムのサブシステムを構築するという考えで、アプローチは2種類。規模を小さくするという「環節的分化」と、機能を抽出するという「機能的分化」が考えられます。環節的分化の例が、ローカルフードシステムの構築であり、コロナ禍で社会不安が募るなか、消費と生産の心理的・物理的な距離を近くする地産地消に改めて光が当てられたことは記憶に新しいと思います。機

能的分化の例が、標準化・規格化です。標準化・規格化のアプローチは、取引で確認したい要素(情報)に機能を絞り込んで、効率的なやり取りを実現するために効果的です。グローバルに展開されるマーケットでは、当事者が、自ら標準・規格を満たしていると主張するだけでは十分でない場合も多く、第三者認証スキームの果たす役割が重要になっています。さらに、近年では、動物福祉や資源管理への配慮、フェアトレードなど、その食品を購入し、消費した後でも、その内容を確認することができない「信用財」としての取引が多くなっており、これを担保するためにも、第三者認証の役割は欠かせないものになっています。

■ 複雑性を縮減する2つの手法



神井(2016)より抜粋(提供:神井 弘之氏)

—— 食の信頼問題、食品安全文化に関する一般消費者のかかわり方についてお聞かせください。

食の信頼問題も、前向きな食品安全文化の醸成も、食品関連事業者や行政の取り組むべき課題と見なされがちですが、私たち消費者が自分事として考えることが大切だと思います。食品とそれに関する情報のバトンの受け渡しのアンカーは消費者であり、アンカーがバトンを落としたり、安全で楽しい食事は実現不可能です。高度化するフードシステムの利便性を享受するために、第三者認証を上手に活用することも効果的

なアプローチだと思います。他方で、社会的仕組みに自分の思考を委ねず、ブラックボックスに思われがちな食品関連産業の企業行動について興味・関心を抱いていただくことも必要だと思います。何も網羅的に調べようという話ではありません。最近では、工場の見学や動画紹介など、食品関連産業サイドの情報開示の機会も増えていきます。製造する側、販売する側の立場に立って想像力を働かせることは、複雑化したフードシステムの構成員として、安心して食を楽しむために重要な姿勢だと考えます。

こうした姿勢で、自らに対して基本的な問いを発することが、マスメディアやSNSで氾濫する情報に振り回されないためにも重要だと思います。話題になっている問題は、「生命にかかわる重大な安全性の問題なのか」「安全性には関係ない付加価値情報の偽装、不祥事なのか」「単に『気持ち悪い』気がするだけで放置しても問題ないのではないか」など、情報の評価と判断が、私たちに委ねられているケースも少なくありません。

私たちの生活満足度を考えるとき、「食」の持つポテンシャルはすごいと感じます。情報が氾濫する複雑化した社会で、日々刻々と選択・決断を迫られているという意味でも、「食」は象徴的です。場合によっては、生命にかかわる決断を毎日何度も繰り返しているのですから、氾濫する情報をどう解釈するか、「鶏呑みにして良いのか」「判断材料として何を重視するのか」「緊急事態にどう対応するのか」など、あらゆることが試されているわけです。でも、これらのことをいちいち全部考えていたら、食べる時間がなくなってしまいますよね。しっかりと「自分で決めたのだ」という実感を得て生活満足度を高めるために、どの局面には力を入れるのか、どこは社会的仕組みや他人に任せて楽に構えて過ごすのか、「選ぶこと」を、手軽に、ある程度失敗の許される範囲で何度も繰り返すことができるのが、「食」であるように思います。



「信頼される農場運営」のためのGAP認証

原材料が安全でなければ、真の食品安全は実現しない。近年、グローバルの食品関連企業や大手小売事業者を中心に、調達基準として農産物の生産工程管理基準であるGAP認証の取得を求めている。マネジメントシステム部門 GAP認証室 室長 林 高弘と、次長 天坊 容子に、食品安全、環境や人権への配慮といったエシカル消費のニーズにも対応し、生産物の「生い立ち」の分かるGAPの取り組みをはじめ、食品安全において消費者が注意すべきこと、GAPとISOの比較、経営ツールとしての活用法などについて聞いた。



一般財団法人日本品質保証機構 マネジメントシステム部門 GAP認証室
室長 林 高弘(写真右)
次長 天坊 容子

—— 前向きな食品安全文化の醸成に向けて、GAP認証やFSSC 22000といった第三者認証スキームに期待することをお聞かせください。

個別の第三者認証スキームの優劣を語る立場にはありませんが、第三者認証スキームは、複雑化したフードシステム故に生じる問題に向き合うために極めて重要なアプローチです。フードシステムの機能的分化を図り、食の信頼問題と折り合いをつけて、便利でおいしい食を楽しむため、標準・規格には公共財的な性質も備わっています。多くの関係者が、標準・規格を前提にしてビジネスを展開し、その仕組みへの信頼を前提に消費者の食生活が成り立っているのですから、第三者認証スキームは、社会の公器だと言っても過言ではないでしょう。

認証機関の方々は、この公器が健全に機能するための番人の役割を果たしているといえます。逆から見ると、前向きな食品安全文化は、第三者認証スキームが効率的に機能するために必要不可欠なインフラともいえます。第三者認証スキームの関係者におかれては、ご自分のビジネスの発展のためにも、それぞれのお立場で、前向きな食品安全文化の普及に貢献していただくことが期待されています。ぜひ、業種・業態を超えた協働の取り組みでもご一緒しましょう。

(取材日：2023年11月22日) ■



神井 弘之(かみい ひろゆき)

【現職】
日本大学 大学院 総合社会情報研究科 教授
【略歴】

1991年 農林水産省 入省。三重県庁マーケティング室長、農林水産省 フード・コミュニケーション・プロジェクトチームリーダー、食品企業行動室長、食品製造課長、統計部管理課長、大臣官房審議官(消費・安全局担当)、政策研究大学院大学特任教授/農業政策コースディレクターなどを経て、2023年から現職。

GAP認証とはどのような基準か

GAP(Good Agricultural Practice : 農業生産工程管理)とは、「食品安全」「環境保全」「人権・福祉に配慮した労務管理」「作業者の労働安全」という要素の持続可能性を確保しつつ、「生い立ち」の分かる農産物の生産を行うための取り組みをいいます。こうした取り組みの実施により持続可能性だけでなく、農産物の品質向上、農場経営の改善や効率化、消費者や取引先からの信頼性向上などの効果も期待されます。

そのような生産者のGAPの取り組みを第三者が認証する制度が

「GLOBALG.A.P.」「JGAP」「ASIAGAP」認証です。GLOBALG.A.P.は欧米を中心に世界120カ国以上で活用されているスキームで、特にGLOBALG.A.P.の総合農場保証(IFA)規格は、大手小売の調達基準として活用されています。JGAPは日本の法令や生産環境、社会環境を考慮し

た要求事項で構成された規格で、ASIAGAPはJGAPの要求事項を包含しつつ、国際的な要求事項も考慮し基準を定めた規格です。「世界食品安全イニシアチブ(GFSI)」(*)による国際承認規格は、GLOBALG.A.P.とASIAGAPとなります。ASIAGAPがGFSIのベンチマーク要求事項を意識した構成の要求事項である一方で、生産者の取り組みやすさをより意識した構成の要求事項となっている点から、GLOBALG.A.P.とJGAPは親和性の高いものといえます。

(*)1) GFSI(Global Food Safety Initiative)は、食品・消費財関連企業の国際的なネットワークTCGF(The Consumer Goods Forum)の下部組織で、食品安全に特化した委員会です。食品関連企業が順守すべき安全基準を承認し、食品安全を確保する活動を行っています。

3つのGAPの比較

	JGAP	ASIAGAP	GLOBALG.A.P.
認証プログラムオーナー(Certification Programme Owners)	日本GAP協会		FoodPLUS(ドイツ)
国内の全認証件数(2022年9月末)	1,676件 (農場数 4,934)	485件 (農場数 2,253)	約800件 (全世界:208,400件)
GFSI承認	なし(国内規格)	あり(国際規格)	あり(国際規格)
認証書有効期限	2年間	2年間	1年間
シンボルマーク			
製品パッケージへのマーク利用		×	×

日本大学 大学院 総合社会情報研究科(通信制大学院)

国際情報専攻 国際(関係)・政治コース

国内の地域活性化、日本政治史や国際関係、国際政治など、大局的な観点と実践的なスキルを併せ持つ、社会課題を研究し、解決策を主導できる能力の獲得を目指している。働きながら学べる「在宅学習」がベースで、原則として2年間で修士号、3年間で博士号の学位を取得できるカリキュラムが整えられている。神井氏は、地域活性化、食料・農業・農村政策、フードシステム等に関する論文作成の指導などを担当している。

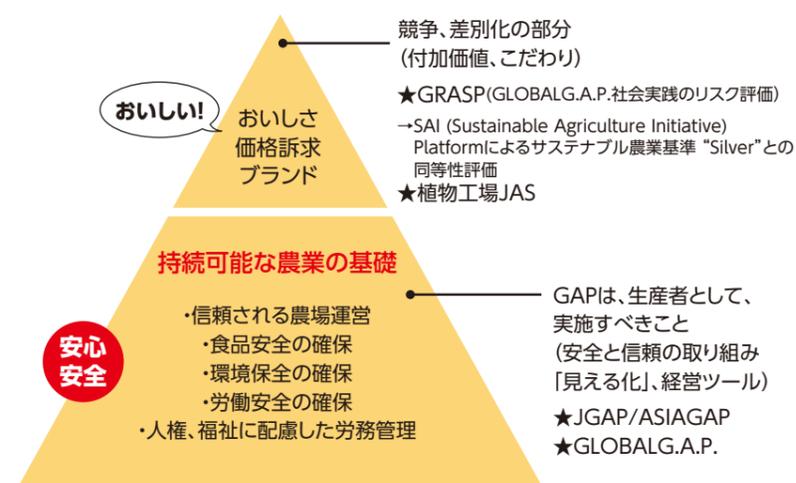


日本大学 大学院 総合社会情報研究科(通信制大学院)
国際情報専攻 国際(関係)・政治コース 神井氏紹介ページ
<https://gssc.dld.nihon-u.ac.jp/professor/kamii/>

安全と信頼、安心のために
生産物の「生い立ち」を見える化する

現代の日本では、消費者は安全な農産物を求めながら、安全性の科学的根拠はあまり評価しない傾向にあります。直売所やフリマサイトでは「生産者（であろう方）の顔が分かる＝安全」として販売されていますが、本来は顔が分かるからというより、信頼できるトレーサビリティの仕組みがあり、安全性がきちんと確認できて初めて安心につながるはずで、生産物の「生い立ち」を見える化し、生産者の日々の取り組みを評価するGAP認証は、そのような現状に対して寄与できる仕組みです。GAPの要求事項には、生産者が日々取り組まれている内容も多く、生産物の安全性と信頼性を確保する上で、本来、当たり前に取り組むべき内容が求められているともいえます。一方で、生産者それぞれが追求するこだわりの農法による生産、希少野菜の生産、取引市場価格を意識した生産品目や収穫時期の調整、環境に配慮した循環型農業や完全閉鎖型植物工場による生産といった、付加価値やブランディングにかかわる部分は、GAPの上に展開されるべきものといえます。そのまま食される場合はもちろん、加工食品として農産物が原材料使用される場合も、原材料であ

■ 生産工程管理規格の関係図



る農産物が安全でなければ真の食品安全は成り立たないため、農産物の「生い立ち」が分かることはとても重要です。昨今は大手コンビニもGAP認証の取得を調達基準とするなど、原材料である農産物の安全性と信頼性が求められる社会へシフトしつつあります。

消費者にとってのGAP認証農産物製品

消費者が農産物の安全性を考えると、まず農業に目が向きがちですが、農業には科学的根拠に基づいた安全基準があり、残留農薬が安全基準を超える量でなければ、口にしても大きな健康被害が生じることはまずありません。むしろ、最近アレルギーに関するリスクの方が深刻です。例えば、食品由来の有機質肥料を散布したり、甲殻類の殻などの食物残渣を土に混ぜたりと、アレルギーに関するリスクのある農法も決して少なくありません。GAP認証の要求事項には、アレルギーの交差汚染の防止に関する項目などもあります。例えば、ミルクティーなどの飲料に含まれる乳製品の生産物への交差汚染を防ぐため、作業場などでは、水を飲む以外の飲食が禁止されています。そのような観点からも、GAP認証品は安全性にも配慮した「生い立ち」の分かる農産物だといえます。

我々としてもぜひ消費者の皆さんに、認証基準にのってつくられた「生い立ち」の分かるGAP認証農産物を購入していただきたいと思っています。ですが、BtoBの制度であるASIAGAPやGLOBALG.A.P.では、消費者への直接的なアピールが禁止されているため、店頭ではそれがGAP認証農産物かどうか見分けることはとても難しいのです。ただ、

GLOBALG.A.P.では認証を取得し、GRASP評価が100%適合で、申請を行った場合に付けられる「GGNラベル^(*)」があります。また、JGAPは認証農産物であることを示す「JGAP認証農場ロゴマーク」、および認証農産物を小分け・加工した商品または原材料として製造した商品であることを示す「JGAP農畜産物使用ロゴマーク」を製品に付けることができます。こうしたロゴマーク付きの製品は、まだ多くはありませんが、少なくともこうしたマークが付いていれば、「生い立ち」の分かるGAP認証農産物もしくは認証品を使用した製品であることが分かります。GAP認証農産物を使用しているスーパーやコンビニ、外食チェーンもあるので、そのようなお店を選ぶのもよいでしょう。

(*)「GGNラベル」は、GLOBALG.A.P.認証を取得した生産者の製品に付けることができる消費者向けラベルです。これは責任ある農業を消費者に見え化するためのラベルで、消費者はWEB上のGGNラベルポータルサイトで製品を追跡できます。

GRASP評価

労働者の健康、差別、賃金の正当性などの社会的課題に対応する評価基準として、「GLOBALG.A.P.社会実践のリスク評価(GLOBALG.A.P. Risk Assessment on Social Practice:GRASP)」という評価基準も設けられており、GLOBALG.A.P.認証と併せた適合性評価が可能。

認証プロセスはISOと類似し
有効期限や要求事項は異なる

認証を付与するまでのプロセスは、審査員が農場を訪問し、各規格の基準に照らして適合か不適合かを評価。審査報告書に基づいてレビューアが判定し、認証決定後、認証書が発行されるというもので、基本的にマネジメントシステム審査と同様です。要求事項については、具体的な管理策が明記されており、生産者が理解しやすく、取り組みやすい内容となっています。

また、ISOは認証の有効期限が3年間で、2回の定期審査と更新審査で構成されています。GLOBALG.A.P.の有効期限は1年間ですが、ISO同様に3年サイクルでの構成となっています。

また、JGAPとASIAGAPでは、有効期限は2年ですが、毎年フルパッケージでの審査となります。いずれの規格も、最低審査時間が定められています。しかしながら、JQAのGAP審査では、特に初回の審査においては、審査時間を少し長めに取らせていただき、チェックリストの適合性確認のみに終結せず、要求事項の意図をしっかりとご理解いただけるよう、丁寧に審査を進めています。また、JQAのGAP審査員は全員ISO 9001審査員としての研修を完了しているため、経営改善に役立つ審査をモットーに、表面的な審査ではなく、GAPを経営ツールとしてご活用いただけるよう尽力しています。

PDCAサイクルにより
農場の経営改善が可能に

規格改定に伴い、2024年1月1日から義務化となるGLOBALG.A.P.のバージョン6.0(以下、Ver.6)では、第1～3項が文書管理、記録、継続的改善の要求事項となり、ISO 9001に近づいてきました。GLOBALG.A.P.では、例としてどのロットの種でつくり、いつ肥料を使い、いつ植えて、灌水し、何の農薬を使い、収穫して、どこに出荷したのかまで全て記録に残すことを義務付けています。こういった記録は自分の身を守るためにも必要です。例えば、加工や卸業者のところで原材料の汚染が見つかったとき、トレーサビリティが取れなければ誰がどの農場でつくったものか分からず、全品回収になりかねません。しかし、どの農場のものかが分かれば回収割合が1/3程度に減り、さらに、農場内のどの圃場かが分かれば1/8～1/10まで圧縮できます。記録は生産者や加工業者の経済的ダメージを減らし、さらにはフードロスの削減にも寄与し得るのです。

また、価格維持ができない場合など、せっかくつくった農産物が収穫されずにそのまま廃棄されることもあります。最も価格が上がる時期を予測し、そこで出荷できるように生産・出荷調整できるとよ

マネジメントシステムを活用し 事業リスクの低減・食品安全文化の醸成を



食の安全は生命維持や健康に直結するため消費者の関心は高く、事故の発生は企業にとって大きな事業リスクとなる。昨今、食品安全への意識がますます高まるなか、事業リスクの低減に役立つ食品安全マネジメントシステムへの注目も集まっている。マネジメントシステムの活用により、企業はどのように食品安全文化を醸成し、経営改善にも役立てていけるのだろうか。JQA審査事業センター 品質審査部 食品安全審査グループ グループ長の小田桐 弘幸とFSSC 22000主任審査員の森廣 義和に聞いた。



一般財団法人日本品質保証機構
審査事業センター 品質審査部 食品安全審査グループ
グループ長 小田桐 弘幸(写真左)
FSSC 22000主任審査員 森廣 義和

いのですが、それには設計・計画の概念が必要です。GAPの導入により生産者が自らPDCAを回すことができるようになれば、より効率的な設計・計画が可能となります。生産量と出荷量、農薬使用量・施肥量と収穫量、再生・非再生エネルギー使用量などを計数的に整理し、需給バランスや農薬・肥料の費用対効果、エネルギー効率などが把握できるようになれば、国産品の供給の少ない時期に出荷可能になるよう生産・出荷調整を行う、費用対効果を鑑みて農薬・肥料やエネルギーの使用量や頻度を調整する、見た目が悪ければ加工に回すなど、さまざまな形で農場運営の効率化につなげていけるでしょう。我々はGAPをこのような経営改善ツールとして活用していただきたいと考えています。

日本の生産者事情とGAPの取り組み

オリンピック・パラリンピックや万博などの国際イベントでも、GAP認証は調達の基準となっています。これらをきっかけに地域全体で認証取得を進めているところもありますが、まだ取得が難しい生産者もいるでしょう。農林水産省では「GAPをする(GAPに取り組むこと)」と「GAPをとる(GAP認証を取得すること)」と表現を使い分けており、国際基準に準拠した生産に取り組むだけでも、認証取得までしても良いとしています。重要なのは「GAPをする」ことなのです。

日本の生産者の多くは規格が要求する作業を行っており、一部の記録や教育研修、情報共有の証拠を残すところに不足がある程度なので、GAP認証取得のハードルはそれほど高くはありません。

また、GRASP評価についても、家族経営農家では時間外労働の基準を守るのが難しいなど、さまざまな事情があるかと思いますが、GLOBAL G.A.P.では農業の経営型ごとに取り組み方を示していたり、国別解釈ガイドラインにより各国の法令や実状を反映し、適合性に関する基準を承認する仕組みがあったりします。GRASP評価は、認証ではなく、

100%中80%適合というように適合割合が示され、組織の現状を把握することに役立ちます。なお、昨今ではグローバル企業との取引においてエシカル^(*)であることが重視され、持続可能性や労働福祉・人権などで問題のない農業を目指す「SAI(Sustainable Agriculture Initiative: 持続可能な農業イニシアチブ)プラットフォーム」による「FSA(Farm Sustainability Assessment: 農場サステナビリティ評価)」取得が要求されるようにもなりつつあります。

(*) エシカル(Ethical)は、英語で「倫理的な」という意味。一般的には、「法的な縛りではないが、人間が本来持つ良心から発生した社会的な規範」のことをいいます。

GAP認証サービスを通じ

真に農業に寄与できるJQAを目指して

GAP認証サービス開始当初、農業分野においてJQAの知名度はゼロに等しい状況でした。お客様のニーズをくみ、フットワーク軽くきめ細かいサービスを提供しながら、少しずつ浸透させていきました。今後ますますGAP認証の取得ニーズが増えていくことが見込まれる上で、依頼に確実に応えられる組織体制を構築し、「GAPのことはJQAに頼めばなんとかしてくれる」と思われる立場になっていければと考えています。またGLOBAL G.A.P.について理解を深めていただくため、Ver.6に関するeラーニングプログラムも開発しリリースしました。JQAはISO審査で蓄積したノウハウを活用し、GAP認証サービスを通して日本の農業に寄与できる組織になることを目指しています。そして消費者の皆さんには、ぜひ、「生い立ち」の分かるGAP認証農産物を食べていただきたいですね。今後もGAP認証サービスを通じて社会に貢献し、総合的により良い農業生産に寄与できればと考えています。



GAP認証室のメンバーが畑で育てた野菜

(取材日:2023年11月29日)

食中毒事案の原因の多くは ハザード分析の欠如

昨年、パンや弁当などによる食中毒事案が世間を騒がせました。どちらの事案も製造業者に、病原性微生物による汚染があった場合にどのように増殖するのか、製造時にそれをどのようにコントロールすべきかといった知識がなく、かつ、汚染が引き起こす事態について想像できていなかったために発生したといえます。

食品安全管理システムHACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)には、原料の受入から製造、出荷までの全工程において、健康被害を引き起こす可能性のある危害要因(ハザード)を把握し、除去または低減させるために工程を管理するという原則があります。食中毒事案には、この「ハザード分析」が欠けていたことが共通しています。

また、最近よく見受けられるパターンとして、変更箇所の分析が足りていないという点も挙げられます。これまでは事故を起こしていなかった製造業者だったとしても、新しい商品や事業展開に合わ

せて、製造や保管方法、工程を変えた場合に、その変更が微生物の増殖についてどう影響するのかという検討・分析は欠かすことができません。

食品安全マネジメントシステムがもたらす 生産性の向上と経営改善

食品に携わる会社において、食中毒の発生や食品への異物混入は、事業を継続していく上で最大のリスクであり、食品安全マネジメントシステムには、それらのリスクの低減と、それによる企業の信頼の失墜を防ぐという意義があります。

ほかに食品への意図的な異物混入や、産地や原材料などの表示を偽装する食品偽装もリスクとなります。FSSC 22000には食品防御(意図的な異物混入を防ぐ取り組み)や食品偽装に関することも要求事項に含まれており、この規格に適合した工程管理によって、それらのリスクを低減させることができます。産地偽装は食品自体の安全性に影響を与えるものではありませんが、偽装が発覚すると大きな社会問題となり、企業が顧客からの信頼を失うという点に違いはありません。

食品安全マネジメントシステムにのっとり食品を製造することで、安全性に関して納入先や流通の要請に応えることができるようになり、また、製品に対する苦情の減少にもつなげることが可能になります。

また、FSSC 22000やISO 22000は、従業員教育や企業文化の育成という点からも存在意義を高めています。これらについては、品質マネジメントシステム規格のISO 9001では明確に示されていませんが、FSSC 22000やISO 22000ではPRP (Prerequisite Program:前提条件プログラム)として、職場環境や作業員の服装、入場手順、作業員の配置についてなど、製造時のルールが細かく定められています。この取り組みはある種の統制ともいえますが、同時に、そのように行動する良い企業文化を組織の中に植え付けていくという働きもあります。

作業を標準化し、ルールを順守して行動するという企業文化の育成は、組織全体の食品安全文化の醸成につながり、働く人々の意識を確実に変えていきます。製造時のロスや装置のちょっとした不具合など、現場の小さな問題点に目が行き届くようになり、それらを改善するにはどうすればよいか、従業員それぞれが意識して行動するようになっていきます。このように、何らかの問題につながる可能性のある現場の課題を解決し、安全性を高めようという意識が強まり、それが組織内の共通の感覚となっていくことで、食品安全文化が組織全体に根付いていきます。

その結果、製品の質は向上して顧客からの苦情は減少し、ロスの低減もできて生産性が上がります。つまり、工場のパフォーマンスが向上するという副次的効果も生まれてきます。

食品安全マネジメントシステムの活用は、このように食品安全文化の醸成とともに、経営改善にもつなげていくことができます。これこそが食品安全マネジメントシステムの目指すところですが、このようなプラス面を重視し、従業員へも良い効果を

周知していくことで、従業員の“やらされ感”が減少し、食品安全マネジメントシステムがより有効活用されるようになるでしょう。

FSSC 22000 Ver.6 要求事項に 食品安全文化と品質要素が追加

2023年4月、FSSC 22000認証スキーム Version 6.0(以下、Ver.6)が発行されました。要求事項として新たに「食品安全文化」「品質要素」などが追加されています。

●食品安全文化

FSSC 22000をベンチマーク規格として承認しているGFSI(Global Food Safety Initiative)は食品安全文化も重視しており、Version 5.1の段階で食品安全文化について要求事項に加えることが検討されていました。しかしISO 22000に入っていることもあり見送られ、食品安全文化の取り組みのガイドラインを発行するにとどまりました。それが今回改めて要求事項に加えられています。食品安全文化の取り組みとして何をすればよいか悩まれる組織は多いのですが、日本の企業に関していえば、それほど心配する必要はありません。一般に日本の企業には食品安全に関する意識がすでに根付いていることが多く、職場の整理整頓や5S、提案制度など、これまで実施してきたことを取り込んで進めていけばよいでしょう。

●品質要素

「品質要素」への対応としては、品質目標の設定などの新しい要求事項に沿った取り組みをプラスアルファで行う必要があります。それ以外については、品質規格の設定、品質検査とそのデータ分析、計量法に基づく重量や体積の管理など、ISO 9001を運用している企業であれば実施していることがほとんどであり、大きな変更の必要はありません。

食品安全文化も品質要素も、新たに加えられた要求事項ということで難しくとらえてしまう組織もありますが、実際にはいずれも日本人には馴染みやすい要求事項といえます。ISO 9001を取得している企業がFSSC 22000の追加取得を考えた場合、ISO 9001の取り組みをベースにし、一部をその要求事項に合わせた形で追加・変更すれば十分に対応できるため、それほど大きな負担とはならないでしょう。

認証取得の先にある価値をお客さまに JQAの食品安全マネジメントシステム認証

現在JQAでは、FSSC 22000、ISO 22000、JFS-C、ISO 9001-HACCPの4種類の食品安全マネジメントシステムの認証サービスを提供(16ページ参照)しており、食品業界にかかわる全ての組織を対象に、幅広く対応しています。JQAでは、現場での審査を何よりも大切にしており、製造現場で何が起きているのかを審査のなかで見つけていくという文化が審査員に定着しています。お客さまもJQAに依頼する以上は、表面的

■ FSSC 22000 Ver.6 パート2 2.5 追加要求事項

2.5.1	サービスと購入資材の管理
2.5.2	製品のラベリング及び印刷物
2.5.3	食品防御
2.5.4	食品偽装の軽減
2.5.5	ロゴの使用
2.5.6	アレルギーの管理
2.5.7	環境モニタリング
2.5.8	食品の安全と品質の文化
2.5.9	品質管理
2.5.10	輸送、保管及び倉庫
2.5.11	ハザード管理と交差汚染防止対策
2.5.12	PRP検証
2.5.13	製品設計及び開発
2.5.14	健康状態*
2.5.15	設備管理
2.5.16	食品ロス及び廃棄物
2.5.17	コミュニケーションの要求事項
2.5.18	多サイト認証を行う組織での要求事項*

* JQAでは認証対象外

■ FSSC 22000とISO 22000、ISO 9001-HACCPとの関係



お客様の発展に貢献するサービスを目指して 設立から10周年を迎えた VQAの審査関連サービス

JQAの海外拠点の一つであるVQAが、2023年に設立10周年を迎えた。活況なベトナム市場において、着実に基盤を築き上げてきたVQAのこれまでの歩みとこれからの展望について、企画センター カスタマーリレーション部 グローバルサービス課 課長の鳴海 基に聞いた。



企画センター
カスタマーリレーション部
グローバルサービス課
課長 鳴海 基

ではなく、より深いものを求めて審査に臨まれる方が多いです。単に認証を取得して終わりではなく、その先にある価値や意義を登録組織の方に感

じていただけるにはどうしたらいいのかを常に考え、今後もサービスの向上に努めていきます。

(取材日:2023年11月20日) ■

■ JQAの食品安全マネジメントシステム認証サービス

FSSC 22000

FSSC 22000は、ISO 22000をより実践的な要求事項で補強した、食品安全マネジメントシステムに関する国際的な規格です。GFSIによって、ベンチマーク規格の一つとして承認されています。現在は世界的にこの規格が食品業界では主流であり、多くのグローバル企業で調達要件にもなっています。

JFS-C

JFS-Cは、フードチェーン全体での食品安全確保のための取り組みを標準化し、組織の食品安全レベルを向上させることを目的として、一般財団法人 食品安全マネジメント協会 (JFSM) が開発した食品安全マネジメントシステム規格です。FSSC 22000と同じく、GFSIにベンチマーク規格として承認されていますが、日本発の認証スキームということで、要求事項も全て日本語となっています。

ISO 22000

ISO 22000は食品安全マネジメントシステムに関する国際規格です。HACCPの食品安全管理手法をもとに、食品安全を損なうリスクを低減し、フードサプライチェーン全体で食品安全を実現するためのマネジメントシステムです。フードチェーンに関与する全ての組織を対象としています。ISO 22000を取得してから、FSSC 22000の取得も目指すという流れも多いです。

ISO 9001-HACCP

ISO 9001-HACCPは、品質マネジメントシステム規格 ISO 9001をベースに、食品安全管理システムを構築する HACCPの考え方を組み込んだJQA独自のマネジメントシステム規格です。国際的な基準に基づいた食品安全管理に取組む第一歩として最適な規格です。

食品安全マネジメントシステム4規格の関係図

FSSC 22000、ISO 22000、JFS-C、ISO 9001-HACCP、4種類の関係は、右図のようになります。



10年間で事業基盤が整う

2013年に、VQA CERTIFICATION Co., Ltd.をベトナムのハノイに開設しました(現在はホーチミンにも営業所を設置)。VQAのお客様は日系企業を中心に、日系企業と取引のあるベトナムやその他の国の企業からも一定の需要があります。これは『日系企業と取引をする際に、JQAで認証を取得していることをアピールしたい』というご要望によるものです。提供するサービスはISO 9001(品質マネジメントシステム)、ISO 14001(環境マネジメントシステム)、ISO 45001(労働安全衛生マネジメントシステム)の審査と、それに関連するセミナーなど。海外審査においても変わらぬ価値を提供できるよう、良質なサービスを追求しています。

開設当初は文化や商慣習の違いから、日越双方での苦労も多くありましたが、現在では、お客さまから

いただいたご指摘やご要望を分析し、自律的に考えられる組織へと成長することができました。

「審査を通じて組織のチカラを高める」というJQAと共通の方針を持ちながら、ベトナム独自の商慣習への対応力やスピード感も絶やすことなく、今も進化を続けています。

VQAならではの「強み」

VQAの審査サービスを立ち上げる際、「JQAがお客さまへ提供できる価値」と「現地のお客さまのニーズ」をどうつなぎ合わせられるかを模索しました。お客さまに困っていることについてお話を聞き、審査でどう問題解決につなげるか。そうして明確化されたものが「JQAの海外審査サービスの強み」として掲げる4つのポイントです。「多忙でISOの仕組みのチェックに手が回っていない」「現地の関連法の順守状況に不安がある」「実務を現地ス

VQA Certification Co., Ltd. ISO 審査関連サービス

ベトナム



VQA CERTIFICATION Co., Ltd.

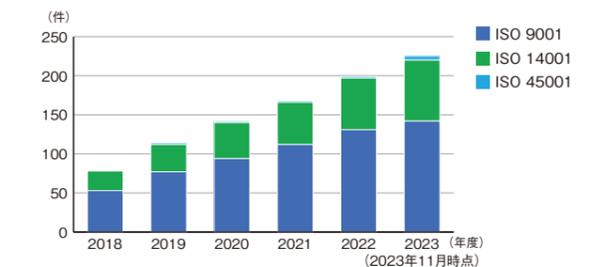
■ 審査規格



■ 事業内容 上記規格の審査業務およびセミナー

対応可能言語：ベトナム語、英語

■ ベトナムにおける認証件数の推移



スタッフに任せきりで心配」といったお悩みをお持ちの方もいらっしゃいました。

このようなお悩みを踏まえながら、VQAの審査では、クロージングミーティングや審査報告書を通じて発見された問題点や潜在リスクを経営者の方にご提示することができます。1年に1回審査を受審していただくので、その機会を最大限に活かしてほしいという気持ちからこの4つのポイントを明文化し、VQAも常にこの視点を持って審査を実施しています。

■ 海外事業におけるJQAの4つの強み

- ① 現地の人材育成に貢献する審査
- ② 「気づき」を提供し、「改善」を促す審査
- ③ 現地固有リスクの低減につながる審査
- ④ 経営者さまへのフィードバックを重視した審査

ベトナムの認証取得ニーズ

認証取得傾向としては、ISO 9001とISO 14001をセットで取得されるお客さまが多いです。最近の傾向として、グローバル調達基準といった親会社や取引先からの要求などが背景にうかがえます。また、ベトナムの環境法では、環境負荷の大きい業種に対してISO 14001の仕組みを構築することが求められており、省政府によって行われる行政監査の際にISO 14001の登録証を提示することで、監査の負担を軽減することができるというお話しも聞いています。また、ベトナムの省エネ法に基づき省エネ活動を行うお客さまのご要望にお応えし、2024年度からはISO 50001(エネルギーマネジメントシステム)の審査サービスを開始する計画も立てています。

■ 10周年を記念して制作されたVQAの紹介動画



これからのビジョン

10年の節目を迎え、これまで以上に「ベトナムでのお客さまの新たな価値創造と、事業の成功に真に貢献する」審査サービスの提供ができるよう努めます。これはJQAが日本で掲げている中期ビジョンとも整合しているものです。お客さまがベトナムでビジネスを行う際に、事業の拡大や安定、発展のために、ビジネスパートナーとしてVQAの審査サービスを大いに活用していただきたいと思います。

JQAメンバーズサイトでは、VQA10周年記念動画を掲載しています。ぜひご覧ください。



JQAメンバーズサイトは、ご登録組織さま限定のWEBサイトです。ログイン時にユーザー名とパスワードが必要となります。
◀JQAメンバーズサイトはこちら



下野 治代
(教育サービス部
教育サービス課 課長)

第6回 JQA人のオフタイム

ラグビーの魅力は「互いを尊重する文化」
—“5つのコアバリュー”自らの行動規範に—

昨年のフランス大会も大いに盛り上がったラグビー・ワールドカップ。小学生のころからラグビーを観てきたという下野 治代は、日本代表チームへの熱い思いを語り出すと止まらない。もしも、また日本でワールドカップが開催される際には、ボランティアとして大会運営にも“トライ”したいと話す下野に、ラグビーの魅力や思い出を聞いた。

ラグビーを好きになったきっかけは？

私が子どものころ、母が第1回のワールドカップ(1987年開催)をきっかけにラグビーにはまり、テレビと一緒に観始めました。

ラグビーのどんなところに魅力を感じている？

日本でラグビー用語としてよく知られているものに「ノーサイド」という言葉があります。激しい肉弾戦を繰り広げている選手たちも、試合が終わったらにこやかに握手をし、健闘をたたえ合います。ゲーム自体の面白さはもちろん、お互いを尊重し、高潔であろうとするラグビーの文化がとても好きです。また、ラグビーでは、大切にしている価値観として「5つのコアバリュー」を掲げています。「品位・情熱・結束・規律・尊重」という5つの言葉で、自分にとってもある種の行動規範になっているのかなと感じます。



5つのコアバリューが書かれたお気に入りのTシャツ

これまでで一番の思い出は？

とても一つには絞れないので、最近のワールドカップに関する思い出をいくつか…。
2011年ニュージーランド大会：日本対ニュージーランド戦を現地で観戦しました。その年の2月、ニュージーランドではクライストチャーチで大きな地震があり、日本では東日本大震災があったばかり。クライストチャーチと東北への応援メッセージをボードに書いて掲げていたところ、国際中継に映り、

帰国後に職場で「映ってたね！」と声を掛けられました。2015年イングランド大会：何といても「ブライトンの奇跡」です。第1回大会以来ワールドカップで勝ったこと



国際中継に映った被災地への応援メッセージを掲げる下野

のなかった日本が、過去2回の優勝経験を持つ南アフリカから勝利。夜中にひとりテレビで観戦していたのですが、一進一退の試合展開に就寝中だった家族を「この試合は見た方がいい」と起こしました。試合終了後は号泣。ワールドカップで負け続けてきた日本代表がようやく勝ち、しかも相手が南アフリカ。感無量でした。
2019年日本大会：「4年に一度じゃない。一生に一度だ。」が大会キャッチコピー。自分にとってもまさにこの言葉どおりの大会でした。予選プールでは日本戦2試合を含む5試合を、決勝トーナメントも6試合を現地観戦。日本代表はベスト8で敗退してしまいましたが、史上最高の成績を挙げたチームに心から感謝しました。また、この大会は文房具などのグッズが非常に豊富だったため、過去最高の金額をグッズにつぎ込みました。買い込んだグッズのいくつかは、今も職場のデスクに飾っています。

今後の目標や野望などあれば教えてください。

次回のワールドカップはオーストラリア、その次はアメリカ開催です。また日本で開催されるかどうかは分かりませんが、今度日本で開催されるときは、ボランティアとして大会運営にかかわりたいです。