

GAP 食材

GAP とは…
 生産管理や農薬・肥料などの生産資材の使用、労働者の状況など、あらゆる工程を記録・点検・改善していくことを通じて、安全・安心な農産物の生産につなげる取組です。GAP 認証は、東京オリンピック・パラリンピック競技大会で提供される食材の条件になっています。



米(結びの神)

GLOBAL G.A.P. 取得

明野高等学校

日本一の清流宮川の水を農業用水として使用して栽培。結びの神は、三重県が育成した品種。粒が大きく、しっかり、もっちり、味わい深いお米です。



茶

AS I AGAP 取得

明野高等学校

食品科学科の生徒が、除草、施肥、整枝をすべて手作業で行い、丹精込めて栽培。農薬使用は極力減らしています。



梨

AS I AGAP 取得

久居農林高等学校

三重県最大の梨の産地「久居地区」で栽培。植物コース約 70 名が良質な果実を出荷できるよう、日々努力しています。



伊賀白鳳高等学校

寒暖差が大きい伊賀盆地の気象を生かし、甘みがギュッと詰まったみずみずしい梨を栽培しています。

