

# NEWS RELEASE

<<http://www.takara-bio.co.jp>>

2018年1月16日

TB17-0666

## 瑞穂農林株式会社が GAP 認証取得

タカラバイオ株式会社、京都府京丹波町および京丹波森林組合の共同出資会社（第三セクター）である瑞穂農林株式会社（京都府京船井郡、以下；瑞穂農林）は、農産品の生産工程管理の認証基準である、ASIAGAP 認証を 2017 年 12 月 29 日付で取得しましたので、お知らせいたします。

GAP（Good Agricultural Practice）とは、農業生産工程管理のことで、農業生産活動を行う上で必要な関係法令等に則り、定められた点検項目に沿って、農業生産活動の各工程の正確な実施、記録、点検及び評価を行うことによる“持続的な改善活動”を行います。GAP を導入することにより、食品の安全性向上、環境の保全、労働安全の確保、競争力の強化、品質の向上、農業経営の改善や効率化を図るとともに、消費者やマーケットからの信頼性確保が期待されます。ASIAGAP 認証は GAP のカテゴリーの一つで、その審査認証制度を統括する日本 GAP 協会が国際水準への承認を目指すなど、GAP の中でもより高度な生産管理を行うものです。また、2020 年東京五輪・パラリンピックにおける提供食材においては、大会組織委員会によって ASIAGAP、グローバル GAP または準ずるレベルの GAP が農産物の調達基準の要件とされるなど、活用の機運が高まっています。

瑞穂農林は、2001 年に日本初のハタケシメジ（商品名；大粒丹波しめじ）大規模生産会社として設立され、その後、2013 年にはホンシメジ（商品名；大黒本しめじ）の大規模生産も開始、現在ではホンシメジ、ハタケシメジで日本一の生産量を誇っています。なかでも「大黒本しめじ」は、2015 年に公益社団法人京のふるさと産品協会により「京のブランド産品」の認証を受け、高付加価値キノコとして高い評価を受けております。

当社グループは、ASIAGAP の取得により、「大黒本しめじ」、「大粒丹波しめじ」の東京五輪・パラリンピックでの食材採用を目指すとともに、キノコ事業において、今後とも品質の向上に努め、安心・安全なキノコを提供してまいります。

#### 当資料取り扱い上の注意点

資料中の当社による現在の計画、見通し、戦略、確信などのうち、歴史的事実でないものは、将来の業績に関する見通しであり、これらは現時点において入手可能な情報から得られた当社経営陣の判断に基づくものですが、重大なリスクや不確実性を含んでいる情報から得られた多くの仮定および考えに基づきなされたものであります。実際の業績は、さまざまな要素によりこれら予測とは大きく異なる結果となり得ることをご承知おきください。実際の業績に影響を与える要素には、経済情勢、特に消費動向、為替レートの変動、法律・行政制度の変化、競合会社の価格・製品戦略による圧力、当社の既存製品および新製品の販売力の低下、生産中断、当社の知的所有権に対する侵害、急速な技術革新、重大な訴訟における不利な判決等がありますが、業績に影響を与える要素はこれらに限定されるものではありません。

この件に関するお問い合わせ先  
タカラバイオ株式会社  
広報・IR 部  
Tel 077-565-6970

#### < 参考資料 >

##### 【瑞穂農林株式会社の概要】

|      |                                 |
|------|---------------------------------|
| 会社名  | 瑞穂農林株式会社                        |
| 設 立  | 2001 年 7 月 26 日                 |
| 株 主  | タカラバイオ株式会社、京丹波町、京丹波森林組合（第三セクター） |
| 代表者  | 代表取締役 日下部 克彦                    |
| 所在地  | 京都府船井郡京丹波町保井谷三ツ枝 38 番地          |
| 事業概要 | ホンシメジやハタケシメジの生産・販売              |

##### 【語句説明】

##### ASIAGAP

日本 GAP 協会が審査認証制度を統括する農業生産工程管理（GAP）の一つ。旧名 JGAP アドバンス。日本 GAP 協会は ASIAGAP について、2017 年中に GFSI(世界食品安全イニシアチブ)へ国際基準の承認申請し、2018 年末から 19 年初めに取得予定としています。日本 GAP 協会が統括する GAP には、他に JGAP(旧名 JGAP ベーシック)があります。

##### 京のブランド産品

京のふるさと産品協会が認証した京都府の農林水産物で、安心・安全と環境に配慮した生産方法に取組み、品質が特に優れたものについて認証が与えられます。

認証された商品には、「京のブランド産品」マーク（京マーク）の使用が認められています。

### ホンシメジ（「大黒本しめじ」）

ホンシメジはキシメジ科シメジ属のきのこで、「香り松茸、味しめじ」と言われる「しめじ」とは、このホンシメジのことを指し、松茸を圧倒する程の強い旨み成分（5'-グアニル酸）を含むとともに、プリプリとした食感と相まって、その味わいは料理に奥行きを与えます。



「大黒本しめじ」

### ハタケシメジ（「大粒丹波しめじ」）

ハタケシメジもホンシメジと同じキシメジ科シメジ属のきのこで、ホンシメジと同様の旨み成分を含む一方苦味がなく、シャキシャキとした食感が楽しめるきのこで、ブナシメジより1本1本が大きく、長時間火を通すメニュー（鍋物、シチュー等）でも煮崩れせず、見栄えのよい料理が作れます。



「大粒丹波しめじ」