

摘み取り園におけるウイルス感染防止対策を考えてみました

I 来園者への対策

来園者をウイルス感染者と決めつけて対応することはもちろんあってはなりません、可能性については否定できないのが実情です。なぜならこのウイルスは本人ですら感染したことに気づかない事が多いからです。これからの繁忙期、感染者の少ない地域においても、他県や感染が多く確認されているところからの来園者にたいして、入場を拒否することはかなり難しい選択と言えます。ではどうしたら良いでしょう？

まず、明確に入場についての基準を決めておき、入園前に周知しておくことです。これは一例です（摘み取りのみの場合）

- 1) 体温が 37.5 度を超える方はご入場をご遠慮頂きます
→入園前に検温をしてもらう ※この場合は体温計の除菌にも注意しましょう
- 2) マスクの着用をお願いしております。お持ちでない方は受付にてご用意があります。
入場前に手洗いまたは消毒をお願いします

マスクは新型コロナの流行以前に比べて高額です。来る人来る人にただであげるわけにはいきません。販売でも構わないと思います。私のよく行くパン屋では、ペーパーナプキンで作った簡易マスクを配布しています。それでも使わないよりは、断然良いのです。手作り布マスク、ハンカチと輪ゴム、色々方法はあります。考えてみませんか？

これ以外には、

- 予約制にする
- 記名カードを作る

さて、ここから楽しい摘み取りをして頂くのですがここでも注意が必要です。一番気を付けなければいけないのは、味見程度の試食を OK にしている園や、食べ放題の園です。唾液で感染の検査ができるほど、口の中にはウイルス感染の原因が潜んでいます。極力感染リスクを下げるのであれば、園内で果実を食することは避けることが望ましいのです。園が利益の為にそうするのではなく、皆様の健康を損なわないために！と理解して頂くのが大切です。

これも、一つの提案です

- ツアー形式にする

まず、木の状態や、果樹の状態を見てもらいどれがよい木でよい実なのかを先にレクチャーする。

味見用の果実を用意しておき、お勧めの品種や果実の取り方なども含めて説明する。

ひと家族ひとまとまりで場所を決め、そこで摘み取りをしてもらう。

初めて摘み取りに来る人は、美味しい実がどれであることを理解されず、「がっかり」されて帰る事が意外とあるのです。お客様の相手をするという手間はかかりますが、こうして来園者と触れ合うことで来年以降の顧客確保にもつながるかもしれません。一生懸命美味しくなれ！と作った果実、その情熱も伝えてぜひ「来年もまた来たい！」「お友達にも教えてあげよう」という気持ちになって頂けたらいいですね。もちろん、くどいようですが、お話しやレクチャーをする方の感染対策も十分にこころがけてください。フェイスシールドという物も、今ではどこでも使われています。

今年も暑い夏！が予想されています。長時間の園内は熱中症の危険もあります。また、マスク着用はさらにその危険に追い打ちをかけます。今年は是非、持ち帰り用の果実販売を用意してみませんか？ 摘む楽しみもあるのですが、通常のスーパーマーケットでは美味しいフレッシュなブルーベリーは簡単には手に入りません。せっかく来ていただいたのだから、たくさんのお実をお持ち帰り頂きたいものです。

無選別だから安く

完熟だから美味しいけれど実が崩れているジャム用

これはおすすめ特選（少し高いですが）

などいくつかのパターンをつくって用意しておけば、そちらを購入していかれるかもしれません。ある栽培士さんのところでは、ついついたくさん摘んでしまったけど、いざ計量して支払いお金の計算をすると高くて。。。と言われるお客様から摘み取った実を買い戻すということもあるそうです。なんとなく変な話しですが、その分摘み取りの手間が省けるとのこと。考え様ですね。

かくいう私も、摘み取りに行った先で、必ず「特選」というのを大量に購入します。作っている人だからわかる「一番の美味しいところ」を現地だからこそ購入できるのです。それは至福の味です。しかも、デパートより安いのですから買わない手はありません。また、自分には安価で自分が摘み取ったもの、人に差し上げるお土産はきれいな状態のもの！ そういう考えも意外とあったりします。ましてこのコロナの時期、「これは買ってきたものだから！」というお土産の渡し方も安心が伴うかもしれません。

※ パック入りの果実は職員が手袋をして摘み取りパック詰めをしています！とか書きましょう

II 果実への対策

皆様はご存知でしょうか？ 学校給食では生野菜のサラダなどはメニューから消えているのがほとんどです。何故なら下記にある衛生管理マニュアルに則って処理せねばならず、手間がかかるからです。生野菜として唯一キュウリが出るがありますが、一度茹でてから出しているということを娘が小学生の頃に知りました。

平成 29 年 6 月 16 日 厚生労働省医薬・生活衛生局生活衛生・食品安全部長

「大量調理施設衛生管理マニュアル」の改正について

<https://www.mhlw.go.jp/file/06-Seisakujouhou-11130500-Shokuhinanzentu/0000168026.pdf>

(別添 2) 標準作業書

(原材料等の保管管理マニュアル)

1. 野菜・果物注 3

を参照する。

このマニュアルは食中毒や O157、ノロウイルス予防の為に作られたものかと思いますが、昨今のコロナウイルスに対する感染予防、未知の部分のあるウイルスであることから、これらのガイドに基づく方法を引用し、生で食することが安心かもしれないと思うのです。摘み取り園に来て、安心して楽しい時間を過ごし、摘み取った実を安心して食して頂くために、どういう手立てがあるか、一緒に考えてみましょう。

1) 食器洗い洗剤を使用してみる

私が幼かった頃は母がいちごを〇〇レモンという食器をあらう洗剤で洗ってから食卓に出していました。農薬がついているから！という理由からです。今では農薬についての基準が厳しくなり、野菜や果物をすべて洗剤で洗ってから食べるという方法をとっている家庭は少ないのではないのでしょうか。

新型コロナウイルスに対して、家庭用食器洗い洗剤を除菌に使用できる！との見解や検証も不確定ではありますが、NET 上で拡散されています。すべての人がこういった NET での情報を入手しているわけではないので、そのような情報をチラシにして、持ち帰ってもらうなどの対策をしては如何でしょう。

2) 専用の除菌剤を準備する

アルコール除菌剤など少し改善されてきているとはいえ医療機関でも入手困難になっています。しかし、だからといって何の準備もせず、通年と同様に摘み取り園を開き、自由に

摘み取り、試食や持ち帰りをするのはやはり、あまりにも不親切なのではないでしょうか？畑で育ったブルーベリーには何ら問題がないにしても、「摘み取り園」という形態で提供している限りその行動に付随してウィルス感染を起こしたとしたら、「園には落ち度はありません！」では済まない気がします。調べたところ、下記のような食品専用の除菌液が市販されています。こちらも入手は困難とされていますが、安全を重視するのであればなんとか入手して、来園者に有料または無料で配布するというのも一考ではないでしょうか？都会では、これらの除菌溶液をお寿司についてくるお醤油のプラスチックの魚の容器に入れてお弁当につけると、そのお弁当が良く売れる！というニュースも流れています。



野菜・果物用除菌 食品用除菌剤

<https://www.niitaka.co.jp/products/2018/03/post-15.html>

さて、長々と書いてきましたが、上記の内容は必須ではありませんしあくまで考察した結果のご提案でしかありません。お金も手間もかかります。地域によっては、まったく考えてもいない事だったかもしれません。それぞれの園で対策はまちまちでしょう。ただ、お客様に尋ねられた時、「こういう方法をとっています！ 家に帰ったら心配ならこうしてくださいね！」そういったお話しができるかどうかは、信頼や信用につながるかと思います。それだけでも役にたてたら幸いです。

2020/06/19 現在 一般社団法人日本ブルーベリー協会
無断転用・転載はご遠慮ください