

第76号 2019年6月10日

# 天地有機

会員向情報誌 編集・発行

特定非営利活動法人

日本有機農業生産団体中央会

東京都千代田区外神田6-15-11

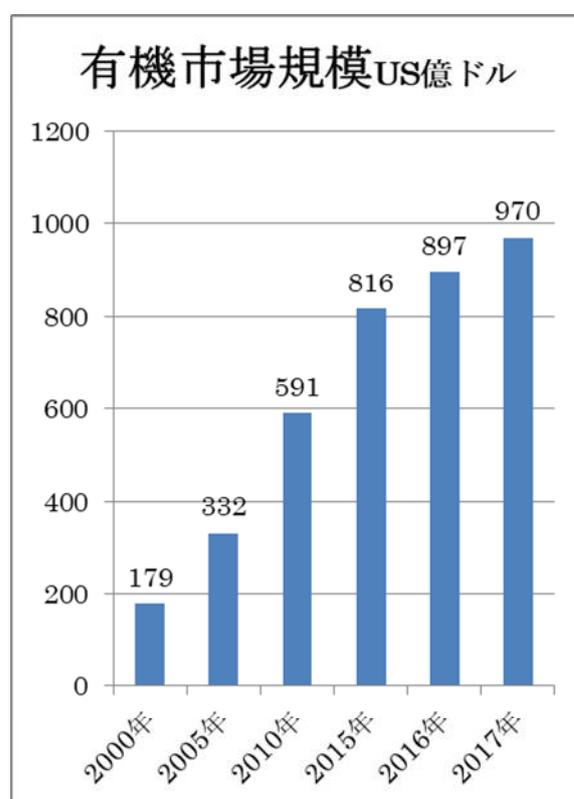
電話 03-5812-8055

## ●拡大する世界の有機

「IFORMの報告書にみる世界の有機農業の動向」3頁掲載

世界の有機マーケットは、970億ドルに  
世界の有機農業面積は、約7,000万ヘクタールに。

まず、有機製品の市場の大きさについてみると、2017年の有機製品の小売販売額は970億ドルに達した。2000年には179億ドルであったので、17年間で5.4倍に拡大した事になる。国別には米国が43%を占め、ドイツ(11%)、フランス(9%)、中国(8%)と続く。北米が47%、ヨーロッパが41%と、この2地域で世界の有機製品の市場の9割近くを占めていることは変わっていない。しかし、2002年には北米51%、ヨーロッパ46%でその他地域は3%しかなかったことに比べれば、2017年にはその他地域が12%を占めており、中でもアジア市場は10%を占めるまでに拡大していることにも注目したい。(3頁へ)



●長野県の黒星病対策特別防除の特裁基準  
2頁掲載

●生産者の取り組み紹介：株式会社プレマ PREMA Organic Farm 7頁掲載

●紹介：オーガニックレストランの日本農林規格：9頁

●認証事業者のみなさんへお知らせ：10頁

JAS法改正、JASマークの標語の扱いなど

●認証事業者の公表：12頁

認証事業者の公表の基準にもとづき今年1月以降の新しい認証事業者を公表します

## 長野県のリンゴ黒星病

### 特別防除についての特別栽培農産物の基準上の扱い

長野県において、DMI 剤の農薬に薬剤耐性をもった黒星病が発生（長野県外から入った苗木が感染していたため）しています。このため、長野県ではこの黒星病を早期に根絶することを目的に全県でリンゴへの特別防除を指導しています。

このことが特別栽培の基準に影響しています。

長野県では、この農薬が化学合成農薬であっても特別防除である限り 4 剤までカウントしないとしています。有機中央会は、長野県の、この考え方は適切でないと判断し、以下のように基準委員会で決定しました。

以下の基準にしたがって審査を行いますので、周知願いたい。

#### ●基準委員会の決定：有機中央会の審査基準

長野県において、薬剤耐性のあるリンゴの黒星病を根絶するために特別防除が指定されています。おおむね 4 剤の追加防除が想定されています。



この特別防除はすみやかに実施されなければならないと判断されます。

この追加防除にかかわる有機中央会の特別栽培の認証基準における扱いを基準委員会において整理しましたので、お知らせします。以下の通りです。

- ① 使用される農薬が、有機農産物 JAS 規格別表 2 以外の化学合成農薬である場合は、特別栽培農産物ガイドラインにおける節減対象農薬にあたります。
- ② 長野県は、これを慣行基準に加え、4 剤を上限としてカウントしないとしています。節減対象農薬でありながら、使用した農薬を使用しないとするのは、特別栽培農産物についての農林水産省新ガイドラインの基準で見た場合、適切ではありません。
- ③ この特別防除は長野県により指定され、今年のリンゴ栽培にはおしなべて使用されることから、慣行基準に加えることが妥当です。有機中央会の特別栽培農産物の認証にあたっては、長野県のリンゴの慣行栽培の農薬使用回数は、長野県が現在示している慣行基準に特別防除の農薬使用回数を加えた回数とします。そのうえで、使用した特別防除の農薬が節減対象農薬に該当する場合、使用回数としてカウントします。
- ④ そのようにして、節減対象農薬を 50%以上節減したものが特別栽培農産物となります。

日本有機食品認定連絡協議会 19 回総会記念勉強会

食品衛生法の改正 有機農業推進政策の近況 他

2019 年 6 月 27 日 東京京橋 東京スクエア 6F 環境情報センター

# IFORM の報告書にみる世界の有機農業の動向

(一社) 日本協同組合連携機構 和泉真理  
(日本有機農業生産団体中央会理事)

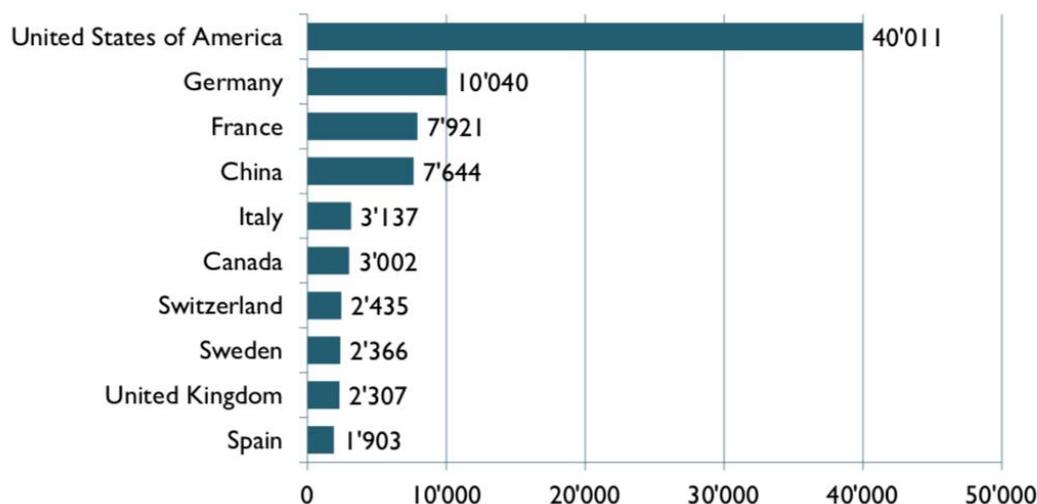
IFORM は有機農業の振興のために活動する世界規模の NGO であり、有機農業の基準についてのガイドラインを示したり、有機農業に関する様々な普及活動を行っている。127 カ国の 750 を超える団体が会員となっており（2019 年 6 月時点）、そのうち日本からは 12 団体、日本有機農業生産団体中央会も会員団体である。

IFORM は毎年、世界の有機農業の動向についての報告書を公表している。最新の 2020 年版報告書（The World of Organic Agriculture: Statistics and Emerging Trends 2019）から世界の有機農業の動向を見てみよう。

## <拡大する世界の有機産品市場>

まず、有機産品の市場の大きさについてみると、2017 年の有機産品の小売販売額は 970 億ドルに達した。2000 年には 179 億ドルであったので、17 年間で 5.4 倍に拡大した事になる。国別には米国が 43% を占め、ドイツ（11%）、フランス（9%）、中国（8%）と続く（図 1）。北米が 47%、ヨーロッパが 41% と、この 2 地域で世界の有機産品の市場の 9 割近くを占めていることは変わっていない。しかし、2002 年には北米 51%、ヨーロッパ 46% でその他地域は 3% しかなかったことに比べれば、2017 年にはその他地域が 12% を占めており、中でもアジア市場は 10% を占めるまでに拡大していることにも注目したい。

図 1 有機産品市場の大きい国：上位 10 カ国（2017 年）



消費者当たりの有機産品の年間購入額の上位国は、1 位スイス（288 ユーロ）、デンマ

ーク (278 ユーロ)、スウェーデン (237 ユーロ) などヨーロッパ諸国が占めており、そこに米国 (122 ユーロ) やカナダ (83 ユーロ) も食い込んできている。これに比べて日本の 11 ユーロとの数値はまだまだ低く、拡大の方途を探る必要があるだろう。

### <世界の有機農業>

この急速に拡大する市場に合わせ、世界の有機農産物の生産も拡大してきている。2017年の世界の有機農地面積は約7,000万haで、この17年間で5.3倍に拡大している。これは世界の農地面積の1.4%に相当する(図2)。世界の有機農地面積の分布を見ると、圧倒的な有機農地面積を有する豪州を含むオセアニアが51%を占め、ヨーロッパ(21%)、中南米(11%)、アジア(9%)と続く。

図2 世界の有機農地面積と農地全体に占める割合の推移

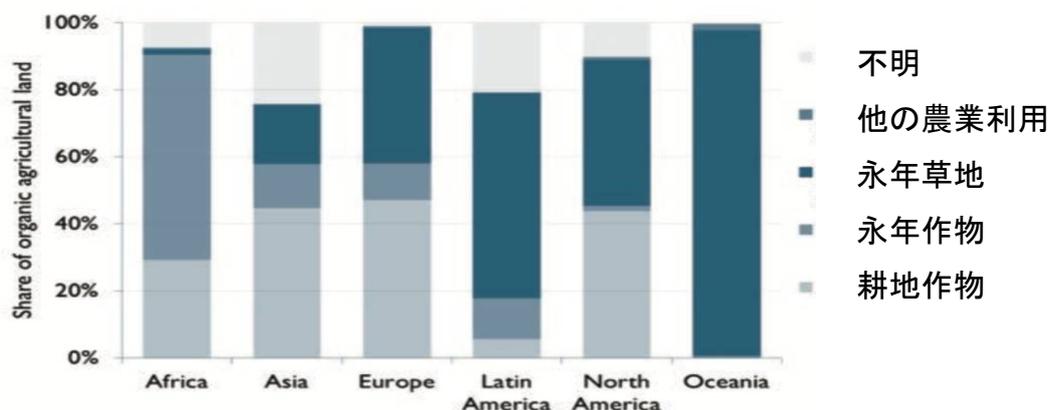


この中で、有機農地面積が農地面積全体の10%を超える国は10カ国以上ある。オーストリア24%、スウェーデン19%、イタリア15%、スイス14%など、ヨーロッパ諸国が多い。ヨーロッパ全体でも農地面積の2.9%が有機農地となっており、日本の有機農地面積比率0.2%という数値とは大分にかき離れている。

ただし、世界の有機農地面積の中身は、田畑がほとんどである日本とは大分違う。世界の有機農地面積の3分の2は草地・放牧地で占められている。耕地と永年作物の栽培地は4分の1強となっている。この比率は、さらに大陸毎に大きく異なり、最大面積のオセアニアではほとんど全てが永年草地であるのに対し、アジア、ヨーロッパ、北米は耕地が約半分を占めている(図3)。

このうち耕地で栽培される農産物としては、穀物(37%)、耕地で栽培される牧草(23%)、菜種(10%)、豆類(8%)、野菜(6%)と続く。永年作物については、コーヒー、オリーブ、ナッツ類、ココナッツ、ブドウが上位産品となっている。野菜を主体とする普通畑、水田、茶畑の多い日本とは大分異なる構成である。

図3 大陸毎に見た有機農地の内訳



IFOAM の報告書に見られるように、世界の有機産品市場、有機農業生産は急速に拡大している。しかし、各国によりその内容は様々であり、以下、英国と米国の動きを紹介しよう。

### <英国：拡大する市場と EU 離脱に向け拡大する有機農業>

英国最大の有機認証団体である英国土壌協会の最新の報告書 (Organic Market 2019) によれば、英国の有機産品市場はリーマンショックで一旦頭打ちになったものの、2011年以降順調に拡大している。消費者が有機産品を購入する動機として、「健康志向」と2013年の馬肉混入事件などを契機により信頼の置ける食品を得ようとして、さらに消費者の意識の向上 (例えば動物福祉や無農薬といった視点) があると分析している。

英国の有機食品の内訳は、乳製品 (28.4%)、青果物 (24.3%)、瓶詰め・缶詰など (16.5%)、肉と魚 (10.1%)、ベビーフード (9%) などとなっている。最近の傾向として、冷凍・冷蔵品、酒類の比率が高まっている。英国での有機食品の流通経路は、スーパーマーケットが66%を占めるが、宅配サービス、飲食店での購入比率が近年拡大しつつある。

興味深いのは、英国の有機農業生産の動向である。英国の有機農業は2008年以降縮小傾向が続いており、拡大を続ける他のヨーロッパ諸国とは異なる傾向にあったが、有機認証農地面積は久しぶりに拡大に転じ、有機転換期間中の面積もここ3年ほど増加しつつあるようだ。背景として、有機産品への需要の増大、それを国内農業が供給しきれないことへの対応などが挙げられるが、さらにここに来て英国のEU離脱が有機農業生産を後押ししている。EU離脱により、英国の消費者は「英国産」へのこだわりを強めるだろうし、また英国の農業政策はより環境保全を重視したものに変わることが予想されているからだ。EU離脱後に予想される他国との競争激化に対応するためにも、有機農業といった差別化・付加価値を高める方向を英国の農業者は模索しているようだ。

### <米国：大規模と小規模と2つの有機食品の流通>

昨年、米国東海岸のボストン市周辺で展開されている小規模農業の調査に参加した。

米国の有機食品市場はこの10年で倍増しており、食品市場全体の5.5%を占めるまでに拡大している。それを支えるのは、ホールフーズなど有機食品を多く扱うスーパーマーケットチェーンであり、そこに農産物を供給する有機農場である。米国農務省の調査

(Certified Organic Survey 2016 Summary)によれば、有機認証された農産物の生産額は2015年から2016年の間に23%増大し、農場数は11%、認証された農地面積は15%増大した。有機農地面積や販売額は、カリフォルニア州が圧倒的に大きい。カリフォルニア州に代表される大規模な有機農場から大手スーパーマーケットチェーンに供給される有機農産物がある一方、ボストン周辺で見たのは、新規就農者などによる小規模な有機農場と、その販路としてのCSA (Community Supported Agriculture) やファーマーズ・マーケットなどであった。



訪問先の1つクラーク農場は、数ha規模の農場で野菜と畜産(豚、鶏卵、羊、山羊)を組み合わせた有機農業に取り組んでいる。オーナー夫婦は農作業をせず、ファームマネージャーのアンドリュース氏(ここで6年目)が他の労働力3人とともに管理している。農地価格が高く、若者が農業をやりたくても参入できないので、他の人の農地を管理する形で若者が就農する。アンドリュース氏は将来は借地による経営をしたいそうだ。クラーク農場では野菜を育て、鶏や豚を平飼いしていた。最大の課題は雑草対策とのことだ。販路はCSAやレストランへの直売、庭先での直売である。中でもCSAの顧客は増えているとのことだった。

注

CSAは「Community Supported Agriculture」の略称で、地域が支える農業という意味である。消費者が生産者に代金を前払いし農作物を定期購入することを通じて生産者を支える仕組みである。

### 有機農産物の生産行程管理者及び小分け業者講習会

6月20日—21日

埼玉県さいたま市岩槻区：パルシステム岩槻センター株式会社ジーピーエス会議室

詳細：ホームページ <http://www.yu-ki.or.jp/semi/semi.htm>

### 有機加工食品の生産行程管理者及び小分け業者講習会

7月16日—17日 東京 麴町4番町集会室

生産者の取り組み紹介

## 株式会社プレマ PREMA Organic Farm

(群馬県前橋市)

株式会社プレマ 代表取締役 飯野晃子

### 赤城山麓

### 年間を通じて有機栽培で育てる小松菜とオーガニック小松菜パウダー



弊社は、1996 年 4 月より群馬県の赤城山麓南面にて農業生産法人を有限会社プレマとしてスタートし、2015 年 9 月に株式会社化したしました。現在、社員 7 名・パート・海外研修生合わせて約 40 名にて、小松菜を中心に年間を通して環境に配慮した栽培を行っております。

2000 年 11 月に有機 JAS 認証取得し、2018 年 5 月にグローバルギャップ(Global G. A. P)を取得いたしました。厳しい生産基準の中で、「安心・安全・美味しい」農産物生産に努力しています。

圃場は、施設ハウス 62 棟 2ha、露地約 8ha で合計約 10ha。全ての圃場を「有機 JAS」の方法で生産し、近隣の農地を借りて有機圃場に転換し、有機圃場を少しずつ広げています。

有機小松菜を使用した自然加工食品の開発・販売も行っております。

有機 JAS 認証およびグローバルギャップにもとづく農業生産管理は、手間がかかり、努力が必要ですが、お客様へ安全安心な農産物をお届けするために、日々認証に基づく生産管理を遂行し、毎年認証を更新しています。



露地栽培のトンネルでは、防虫ネットを利用し、物理的防除を中心とした害虫対策を行い、除草においてはハウス栽培の土壌還元消毒や夏季高温期にビニールを被覆して太陽熱を利用し、除草剤は使用していません。

土壌診断に基づく施肥設計を季節ごとに行い、微量栄養素を補充し、緑肥などを取り入れながら連作障害を予防しています。硝酸態窒素の測定も行い、低い値を維持し、苦味やえぐみのない「美味しさ」を追求しています。

### <プレマのオーガニック小松菜>

有機 JAS 認証・グローバル G. A. P. 取得農場で一年中栽培している有機小松菜。季節に合わせた肥培管理と品種選定により品質と味を追求しております。

首都圏をはじめ全国のスーパー・自然食品店・百貨店などの小売店を中心に、生協などの宅配や、レストランや旅館などの飲食店にもご提供させていただいております。海外には、現在シンガポールに定期的に輸出しています。

### <オーガニック小松菜パウダー>



プレマのオーガニック小松菜 100%使用した乾燥パウダー。小松菜を葉から茎まで全部使っています。有機原料であることはもちろん、乾燥から粉砕・充填・セットアップまですべてのプロセスが有機認証された工場で行われている有機 JAS 認証の加工食品です。使いやすい個包装タイプで持ち運びにも便利です。

日本人が不足しがちなカルシウムをはじめ、カラダの中のキレイを応援する食物繊維やクロロフィル（葉緑素）、さらに、食生活のバランスが気になる方をサポートするカリウムなど、小松菜に含まれる栄養素が凝縮されています。

人口甘味料や香料などは一切使用せず、原材料は有機小松菜 100%。独自の製法で青汁特有の臭いも抑えましたので、小松菜本来の風味と栄養をおいしく味わえます。

水に溶いて青汁や、好きなドリンクに混ぜたり、料理やスイーツにプラスしたり、手軽に小松菜の栄養をとりいれられます。赤ちゃんの離乳食として、野菜が苦手なお子様から野菜不足の忙しい現代人からアクティブシニアの方々まで、幅広い世代の栄養補給をサポートするオーガニック加工食品です。

以上

株式会社プレマ

〒371-0212 群馬県前橋市粕川町下東田面 303-4 電話 027-285-3314

## JAS 法改正、新規格などの紹介

「有機料理を提供する飲食店等の管理方法」の日本農林規格

通称 「オーガニックレストランの日本農林規格」制定

「有機料理を提供する飲食店等の管理方法」についての日本農林規格と「有機料理を提供する飲食店等の管理方法に関する取扱い業者の認証の技術的基準」が昨年暮れに制定されました。

有機料理を提供する飲食店などを認証する規格です。本会もこの認証に取り組みます。

### ●適合の表示

有機料理を提供する飲食店等は、登録認証機関の認証を受けて「有機料理を提供する飲食店等の管理方法」の日本農林規格に適合することを示す「適合」の表示を行うことができるというものです。

### ●有機料理を提供する飲食店

有機食材の配合割合が 80%以上の有機料理を 5 品目以上提供できることが最低要件になります。

有機食材とは、以下のようなものを指しています。

- a) 有機農産物
- b) 有機農産物加工食品
- c) 有機畜産物加工食品
- d) 有機農畜産物加工食品
- e) 有機畜産物
- f) 有機農畜産物加工酒類
- g) 同等国で生産された当該国の有機食品に関する規格の認証を取得している農産物及び農産物加工食品
- h) 同等国の有機食品に関する規格の認証を取得している畜産物、畜産物加工食品及び農畜産物加工食品
- i) 国際有機農業運動連盟が定めた有機食品に関する規格に準拠した規格の認証を取得している畜産物
- j) 有機食品に関する国家規格又は民間規格の認証を取得している水産物及び酒類

### ●原則

料理店の運営の指針として以下のような原則で運営されることが示されます。

- a) 自然循環機能の維持増進に配慮した食材・製品の調達、使用
- b) 有機食材が持つ特性を損なわない調理
- c) 一般消費者への正しい情報提供
- d) 運営に当たっての人・環境への配慮

●有機料理の表示

有機料理の表示は、顧客が有機料理を識別できるように表示されなければならない。有機料理の配合割合について、記号による表示ができる。

区分（料理の有機食材の配合割合）	記号の数
95%以上	4 個
80%以上 95%未満	3 個
50%以上 80%未満	2 個
50%	1 個

●認証の技術的基準

料理店が認証を取得するためには、規格を満たす運営ができること、有機料理を提供する飲食店等の管理方法の関する取扱い業者の認証の技術的基準を満たすことが必要です。

- ① 料理店等は、運営責任者、調理責任者、顧客対応責任者をおき、その 3 者が規格に求められる役割をはたさなければならない。
- ② 料理店等は、管理運営や料理の提供に係る内部規程を定め、内部規程にしたがって管理運営や料理の提供を行わなければならない。内部規程は定期的に見直し、従業員に周知しなければならない。
- ③ 料理店等は、管理運営や料理の提供に係る記録を作成保管しなければならない。

以上 要約紹介

## 生産情報公表農産物の JAS マークについて

従前の生産情報公表農産物の JAS マークは、特定 JAS 規格のマークなどともに特色 JAS マークに統合されました。特色 JAS マークは、カラーとモノクロの 2 種類あり、右はモノクロのマークです。2022 年 3 月 31 日までに移行が必要となります。マークのデザインは、農林水産省の以下のページで取得できます。

[http://www.maff.go.jp/j/jas/jas\\_kikaku/new\\_jaslogo.html](http://www.maff.go.jp/j/jas/jas_kikaku/new_jaslogo.html)



## 有機 JAS マークについて

図柄の変更はありません。次の頁の図柄です。

## 認証機関名

マークの下に認証を受けた登録認証機関の名称、認証番号を表示しなければならない。近接箇所に有機であることを示す標語などを表示することができるのとされました。有機中央会の認証を受けているみなさんは、以下のようにしてください。

① マークの下に有機中央会の名称を記載してください。名称は、3種類の表記が可能です。

日本有機農業生産団体中央会  
有機中央会  
CJOFG

② 有機中央会の名称の文字の高さは、図柄内の「JAS」の文字の高さと同じにします。この点、間違いが多いので注意してください。

③ 有機中央会の名称の下に認証番号を表記。「認証番号〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇」。生産行程管理者認証番号〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇、有機農産物小分け業者認証番号〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇、などでも良い。

④ 有機中央会の名称と認証番号の間に、認証番号に係ること以外の文言を入れないでください。自分の名前や農場名などを入れる場合は、認証番号より下にしてください。

⑤ 従前の有機中央会の有機 JAS マークの版下では、JAS マークが四角の枠線で囲まれています。新しくつくる際にはこの枠線を外してください。この枠線は、昨年4月以降に認証を受けられたみなさんのマークにはついていません。

⑥ 標語については、任意となりました。「格付の表示の様式に近接して、格付に係る日本農林規格の内容を示す文字、絵その他の事項を表示することができる。この場合において、一般消費者に対し、格付に係る日本農林規格の内容を誤認させるような事項を表示してはならない」とされました。

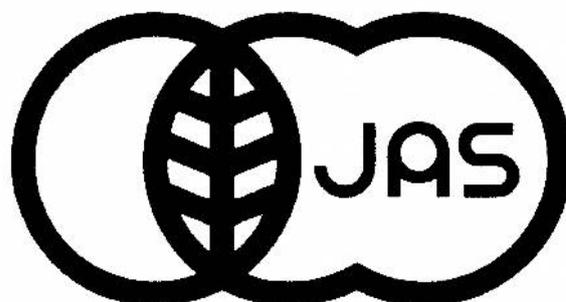
任意ですが、標語はぜひつけて下さい。以下のような文言がお奨めです。

有機農産物  
有機加工食品  
有機〇〇  
Organic  
オーガニック  
有機 JAS マーク

⑦ マークの色に規制はありません。何色でも良い。ただし、背景色と対比的な見やすい色としてください。

⑧ 表示する位置は、「見やすい箇所」に付さなければならないとされています。

## 有機農産物



日本有機農業生産団体中央会

認証番号 〇〇〇〇〇〇〇〇〇〇

## 認証事業者の公表

法により、認証機関は認証を行った事業者を公表することとされています。以下に今年 1 月から 5 月までに認証を行った新しい認証事業者を公表します。

名称	所在県	認証の区分	取り扱う農林物資の種類
株式会社角屋米穀	神奈川県	小分け業者	有機加工食品
富士興産株式会社	東京都	小分け業者	有機農産物 有機加工食品
みなみ魚沼農業協同組合	新潟県	小分け業者	有機農産物
株式会社千葉フレッシュセンター	千葉県	小分け業者	有機農産物
株式会社 杜苑	山梨県	生産行程管理者	有機農産物
resutauro tera	山梨県	生産行程管理者	有機農産物

### ●認証事業者、認証肥料などの一覧の頁

<http://www.yu-ki.or.jp/acr/acr.htm>

有機中央会は、有機農産物の生産行程管理者、有機加工食品の生産行程管理者、有機農産物の小分け業者、有機加工食品の小分け業者、生産情報公表農産物、特別栽培農産物の生産者、有機加工酒類の製造者、有機肥料を生産する工場などの認証を行っています。認証事業者の一覧は、上記ホームページに公表しています。

### ●用語解説（有機の視点からの説明）

小分け業者	有機格付され、有機 JAS マークの貼付された有機農産物や有機加工食品を仕入れ、小分けなどの包装をおこない、有機 JAS マークと有機表示を再度表示して出荷する事業者
生産行程管理者	有機農産物や有機加工食品を自ら生産、製造し、有機格付を行い、有機 JAS マークと有機表示を行って出荷することができる事業者
有機農産物	飲食料品として生産された有機の農産物。有機農産物の日本農林規格に適合した方法で生産され、認証を受けた生産行程管理者により有機として格付された農産物。
有機加工食品	飲食料品として製造・加工された有機の加工食品。有機加工食品の日本農林規格により適合した方法で生産され、認証を受けた生産行程管理者により有機として格付された加工食品。
格付	認証を受けた生産行程管理者の格付担当が行う。生産、製造された農産物や加工食品の生産行程を検査して、規格に適合していることが確認できたものを有機とすること。必ず、生産物の出荷前に行わなければならない。