

第 79 号 2020 年 1 月 18 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

●ゲノム編集は、有機には禁止事項 2 頁

有機 JAS 規格改正案が公表され、パブリックコメント中

●台湾との同等性が合意されました 3 頁

有機認証制度の同等性とは、相手国の認証を取得することなく、有機 JAS の認証で有機食品の輸出ができるようにする制度です。台湾との合意が成立しました。2 月 1 日実施。

●有機畜産物にも有機 JAS マークが義務になる 4 頁

JAS 法施行令が改正になりました。有機畜産物、有機畜産物加工食品、有機農畜産物加工食品が指定農林物資になりました。7 月 16 日から規制の施行。

●生産者紹介 5 頁

Brown Rice Café 信州信級地区で炭焼き。玄米コーヒーを作る。限界集落の再興を目指して

●会員の取り組み紹介

- ① ジョイファーム小田原 有機緑みかんシロップをつくりました 9 頁
- ② 株式会社マルタ 共生することで見えてくる世界 冬季生産者大会 10 頁

●総会議案 12 頁

- 予告: 有機の生産行程管理者の認証の範囲で小分けの業務もできるようになります。詳細次号

2020 年冬—早春の生産行程管理者講習会

●有機農産物の生産行程管理者及び小分け業者講習会

2 月 27 日 (木) —28 日 (金)

会場: 東京 27 日: 和泉橋区民館、28 日: 同 ふれあい会館

●有機加工食品の生産行程管理者、小分け業者及び輸入業者

2 月 25 日 (火) —26 日 (水)

会場: 東京 25 日: 和泉橋区民館 26 日: 同 ふれあい会館

ゲノム編集を禁止

有機 JAS 規格改正案、SDN-1・SDN-2・SDN-3 とともに規制対象です

【有機 JAS 規格改正】

有機農産物の日本農林規格、有機加工食品の日本農林規格など 4 つの有機 JAS 規格の改正案が公表され、パブリックコメント中です。ゲノム編集食品の発生に対応するためです。これまで「組換え DNA 技術」としていたことを「遺伝子操作・組換え DNA 技術」と改め、それらを以下のように定義づけ、各項で禁止とした。なお、この定義は国際的な有機基準では、新しいことではありません。コーデックスガイドラインにあっても、アメリカの NOP にあっても、EU の基準にあっても、自然に生じることのない方法によって遺伝物質を変化させる技術を禁止事項としています。

【有機農産物の日本農林規格の場合】

●定義

用語	定義
遺伝子操作・組換え DNA 技術	交配又は自然な組換えによって自然に生じることのない方法によって遺伝物質を変化させる技術(組換え DNA 技術、細胞融合、マイクロインジェクション、マクロインジェクション、被包化、遺伝子欠失、遺伝子の倍加等を含み、接合、形質導入、及び交雑等を除く)をいう。

●種子又は苗

種子又は苗等は、遺伝子操作・組換え DNA 技術を用いて生産されたものでないこと。

●種菌

種菌は、遺伝子操作・組換え技術を用いて生産されたものでないこと。

●スプラウト類の種子

種子は、遺伝子操作・組換え技術を用いて生産されたものでないこと。

●肥培管理、別表 1 の肥料及び土壌改良資材

別表 1 の肥料及び土壌改良資材（製造工程において化学的に合成された物質が添加されていないもの及びその原材料の生産段階において遺伝子操作・組換え技術が用いられていないものに限る）・・・周辺以外からの生物（遺伝子操作・組換え技術が用いられていないものに限る）

●有害動植物の防除、別表 2 の農薬

別表 2 の農薬（遺伝子操作・組換え技術を用いて製造されたものを除く）

●収穫後の管理

有害動植物の防除又は品質の保持改善は、物理的又は生物の機能を利用した方法（遺伝子操作・組換え技術を用いて生産された生物を利用した方法を除く）

●別表 5 調製用等資材について

農産物の品質の保持改善目的別表 5（遺伝子操作・組換え技術を用いて製造されていないものに限る）

【有機加工食品の日本農林規格の場合】

●定義

有機農産物の日本農林規格に同じ

●原材料及び添加物

5 %以内で使用できる農畜産物、水産物、農畜水産物の加工品についての使用できないものとして、「遺伝子操作・組換え技術を用いて生産されたもの」

別表 1 の添加物（遺伝子操作・組換え技術を用いて製造されたものを除く）

●製造、加工、包装、保管その他の工程に係る管理

「製造又は加工は、物理的又は生物の機能を利用した方法（遺伝子操作・組換え技術を用いて生産された生物を用いて生産された生物を利用した方法を除く。）

【ゲノム編集技術の 3 つの形態とともに禁止】

ゲノム編集技術は大きく 3 種類の方法に分類されています。SDN-1、SDN-2、SDN-3 と言われます。

食品表示基準は、一部の方法について表示義務を課しませんでした。しかし、有機基準はいずれの方法も規制対象となります。自然に生じることのない方法によって遺伝子进行操作することを禁止事項としています。人為的に他の生命体の遺伝子进行操作し、現在と未来の生態系を、人間の都合で変更してしまうことを禁止し、自然循環機能の維持増進を求め、自然生態系、環境の保全を基本理念にしています。

台湾との同等性が合意されました

2 月 1 日よりスタート

台湾と日本の間で、有機製品に関する同等性相互認証に合意しました。このことにより、有機 JAS の認証で格付した有機食品を、台湾に輸出し有機表示が可能になります。

●実施：2 月 1 日からです。

●対象範囲

対象となる有機食品は、日本国内で生産・加工され、有機 JAS 制度のもとで格付された有機農産物及び有機農産物加工食品です。転換期間中有機農産物及び転換期間中有機農産物を原料にした転換期間中有機農産物加工食品は対象外となります。

●方法

当該有機食品のロット単位で、登録認証機関から「輸出証明」の交付を受けて輸出食品に添付する（あるいは別便で送る）ことによって、有機表示ができます。

●輸出証明の交付申請方法

輸出証明を発行できる認証機関として指定を受けた認証機関が認証した事業者に対して輸出証明を発行することができます。有機中央会は登録を申請しましたので、証明を発行することができますようになります。必要な場合申請してください。申請の方法は、以下の通り。現行の EU や NOP の場合とほぼ同じ手順です。

① 輸出者登録

輸出者としての登録を本会より受けてください。この点申請をいただければ登録し、本会のホームページの輸出者リストに公表します。これは、始める時 1 回だけです。

② 製品申請

輸出する製品の製造、格付が終了したら製品の申請を行い、適切な製造・格付が実施されたものであることの確認を受けてください。製品申請書に製造・格付の記録、製品の表示などを添えて提出いただきます。

③ 交付申請

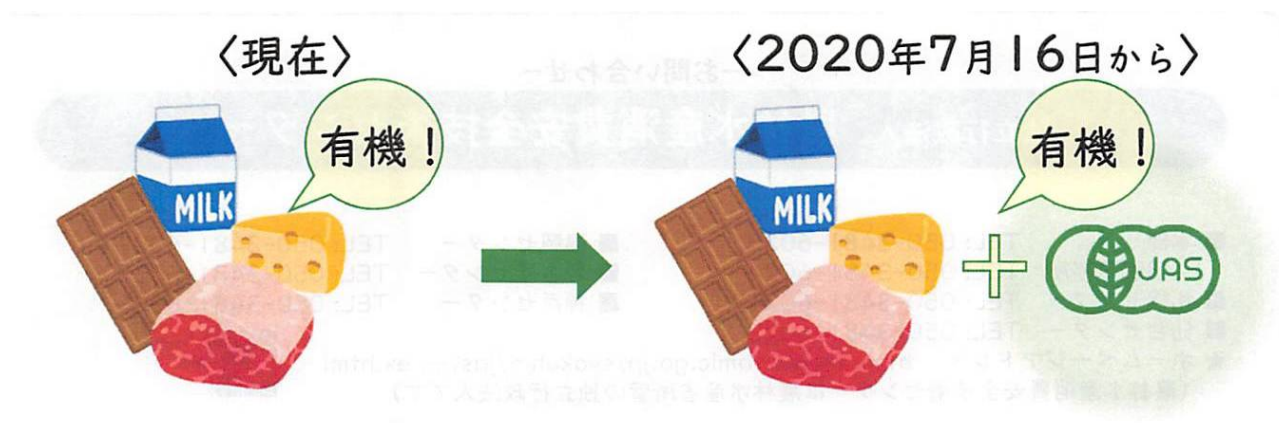
輸出品が出航あるいは BL やインボイスなどの輸出用書類が整ったら証明の交付申請書に、証明の下書き、BL 及びインボイスなどを添付し提出してください。

適切な格付品であることが確認できたものに、証明が交付されます。申請の手順は申請の様式は、事務局にご連絡ください。

有機畜産物などにも有機 JAS マークが義務

JAS 法施行令が改正され、指定農林物資に指定

認証がなければ有機表示できません



JAS 法施行令第 17 条が改正され、有機畜産物、有機畜産物加工食品及び有機農畜産物加工食品が「名称の表示の適正化をはかることが特に必要であると認められる農林物資」（指定農林物資）に指定されました。このことにより、有機畜産物、有機畜産物加工食品及び有機農畜産物加工食品にも、現在の有機農産物及び有機農産物加工食品と同様の表示規制がかかります。有機 JAS マークがなければ有機表示およびそれと紛らわしい表示ができない、すなわち認証が義務となります。移行期間があり、実施は 7 月 16 日です。

またこのこととあわせて「有機農産物及び有機農産物についての輸入業者の認証の技術的基準」が改正され、「有機農産物、有機加工食品及び有機畜産物についての輸入業者の認証の技術的基準」となりました。これまでの有機農産物及び有機農産物加工食品に加えて、有機畜産物、有機畜産物加工食品、有機農畜産物加工食品も認証輸入業者が取り扱うことができるようになります。（ただし、同等性協定の範囲がありますのでその範囲内）

生産者紹介

[Brown Rice Café]

長野県信州新町信級 8 2 9 1

植野 翔（かける）さん

[大学院を経て、すぐ農業の道へ]

東京の大学院で学んだ植野さんは、修了後すぐに山村に移住して 13 年、就農して 10 年が経ちます。職業としての農業というよりは、山村での暮らしの延長としての農業をしています。

長野市内のいくつかの集落で農業を体験した後、長野市信州新町信級（のぶしな）に移り稲作と炭焼きをしています。炭焼きの窯の余熱で焙煎する「玄米コーヒー」を主力商品として製造販売しています。稲作については家族や友人が食べる程度の量で楽しめる範囲の規模にしています。

玄米コーヒーはアメリカへの輸出も始まったそうで、13 年間のチャレンジはまずは成功のようです。今 37 歳。青年農業者・植野さんの歩みを見ていきましょう。

[建築学科 1 年のとき「9・11」テロ事件]

就農を決意する基点（転換点）になったのは 2001 年「9・11」、米国同時多発テロ事件でした。

植野さんは東京・西東京市の出身。父親が建築関係の仕事をしていたため建築設計の本を身近に見ていたこともあり、大学の建築学科へ進学、「将来は建築設計の仕事がしたい」と思っていました。学部 1 年のとき「9.11」が起きたのです。

インターネット等で「9・11」やその後に展開していくアフガニスタン侵攻、イラク戦争の背景を調べていくうちに、石油に依存した自分の暮らしと戦争が大きく繋が

っていると感じたそうです。この経済の枠組みから外れたいという思いで自給自足をしなければと思うようになりました。

[過疎地の地域作りをテーマに研究する]

自給自足に興味を持った植野さんは、農山漁村の地域づくりについての研究もしていた研究室を選び、そこで初めて実際の農山漁村に出会うことになりました。

卒論では集落営農がなされている島根県津和野町奥ヶ野地区を調べ、修論では有機農業の新規就農者が多い群馬県倉渕村を調べました。そのほか長野市信更（しんこう）地区では都市と農村の交流についてのプロジェクトを行いました。

いずれも現地に滞在して各戸を回って多くの住民の話を聞きました。祭や会合にも参加させてもらいました。そうしていく中で、山間地に生きる人々の逞しさやコミュニティの強さに惹かれていきました。そして、こうした魅力的な場所が過疎によって失われつつあることに危機を覚えました。

「その頃には、仙人のような自給自足への妄想は薄れていきました。その土地にある資源を使って、若い人が生計を立てられるような産業にして、地域を持続可能にし、そこで暮らしていけたらと思うようになった」と言います。

[長野市信更の農家に居候、農業を始める]

研究室選びの時点から移住することは決めていたので、修士修了後すぐ 2007 年 5 月に移住しました。学部卒業時には反対していた両親もあきらめ、「がんばれ」と背中を押してくれたそうです。

最初は長野市信更地区の、修士時代に知り合った方の家に居候させてもらいました。まずは有機栽培の果樹農家へアルバイトと

して通り、アンズやリンゴやブドウ栽培の作業をしました。その後、近隣のいくつかの山間地域を転々として、現在の信級地区に落ち着きました。

〔炭焼き技術を習得, 玄米コーヒー製造へ〕

2010 年に信級に移りますが、それまで冬の間は長野市信更地区の N さんの炭焼きの手伝いもしていました。そこでは炭焼きの仕方はもちろん、山村暮らしの様々なことを教えてもらいました。また地域内外のたくさんの人が集う場だったため色々なご縁ができました。その中の一人が、信級で炭焼きをしている S さんでした。



(炭焼き風景)

S さんに連れられて初めて訪れた信級は、崖のような坂道を上がったところに開ける桃源郷のような場所でした。それをきっかけに 2010 年 1 月に信級に引っ越しました。S さんの炭焼きの手伝いをしているうち「窯を作って自分でやった方がいい」と言われ、「S さんと白炭の窯を作り、そのまま“炭焼き”になった」そうです。

昔ながら白炭の炭焼きは、炭を出したら窯が熱いうちに次の原木を入れるということを繰り返して、1 シーズンの間連続して窯を稼働させます。そうすることで効率が良く、炭の質も良くなるのです。

しかし、原木調達の山も倉庫も販路も何もないまま炭焼きになったので、窯を一回焼くごとに冷やしてしまっていました。そ

の熱を何かに利用できないかと考える中で生まれたのが「玄米コーヒー」でした。試行錯誤の末にたどりついた現在の製造方法については後に回し、植野さんの歩みの話を先へ進めることにします。

〔古民家を買取り定住を目指す〕

いくつかの地域を転々としている間の 2009 年に学生の頃から交際していた女性と結婚し、2010 年には双子の子どもも誕生しました。2013 年、信級地区内の空き家となっていた古民家を購入しやっと落ち着きました。その後、もう一人子どもが生まれ現在、家族 5 人で暮らしています。

引っ越しに伴い、炭焼き窯も新居から煙の見える場所に新たに作りました。四季を通じ、自宅近くの炭焼き窯から上る煙は、植野さんの営農と家族 5 人の山村暮らしのシンボルとなっています。

営農ぶりはどうか……。まず稲作。高齢で耕作できなくなった方達から 6 枚で約 40a の棚田を借り受け、自然栽培、天日干しでササニシキを作っています。一時は、地域を荒らしたくないという思いと、農家として生計を立てなければならないという思いから 150a 程の田を耕していましたが、農業としては平野部に太刀打ちできないし、作業をこなすようになってしまって面白くないと感じ、方向転換しました。

「たとえ不耕作地を出さないように規模拡大ができたとしても、周りに住人がいなければ地域は成り立ちません。移住者を増やし、それぞれが楽しめる範囲の規模の農業をやり、全体が維持されている状態が理想ですが、人がいなければそうした農地がだんだんと自然に帰っていくのも仕方がないと思うようにしました」と話します。

ただ、心地よいと思う環境がないと人は来ませんし、自分達も居心地良くありませ

ん。そこで、今計画しているのが山羊の放牧です。北海道の友人の山羊牧場の草原風景を見て惚れ惚れとして以来、山羊との暮らしを模索しています。

〔地域で“オーガニック化”を進めたい〕

さらに続けてこう言います。「地域の魅力を上げるためには地域全体のオーガニックの割合を高めることが鍵だと思います。信級は谷間の隔離されたような環境なので遺伝子組み換え種子の交雑が起こりにくかったり、営農者が少なく自分達移住者が担う面積の割合が大きくなっているのでオーガニックが進みやすいと考えています」。

集落のお年寄りの中には草を退治したいという思いが強く、庭先や不耕作地に除草剤を撒いている人がいるのが実態。でも植野さんは除草剤が使われていない山野のヨモギやドクダミを活かしたいと、最近それらを乾燥させた「野草茶」の商品化に乗り出しました。「商品化することで農薬使用の場所を聞いて実態を調べたり農薬についての話題を出しやすくなると考えました。ゆくゆくはお年寄りから野草の買い取りを行うことで、地域住民の草を見る目を変えていけたらと考えています」と植野さん。

地元の人にも移住者にも、また全ての生き物にも居心地の良い環境を作って地域を維持していくことが、大きな夢なのです。

〔玄米コーヒを年 1000 k g 生産、輸出も〕

次に玄米コーヒについて。原料玄米は商品によって異なり、オリジナルブランドの「のぶしな玄米珈琲」は自作の玄米や信級地域内の農家の玄米を使い、有機 JAS 対応ブランドの「Brown Rice Café」は県内の農家から買う有機玄米を使います。炭焼きの炭材は、信級の間伐材を中心に使います。1 年に 15 回ほどの炭焼きと、玄米コーヒの

焙煎を行っています。

炭を出した直後の窯は遠赤外線のかたまりのような空間になっていて、そこに玄米を入れた焙煎機を入れて焙煎します。焙煎後ミルで粉碎し袋詰めをします。

「Brown Rice Café」は微粉末粉で 100g1500 円、「のぶしな玄米珈琲」は中挽粉で 100g700 円という価格です。高速道路サービスエリア、道の駅、こだわりの食品を扱う雑貨店、カフェ等で販売してもらうほか、農家から持ち込まれた玄米の受託加工や、企業やイベントのノベルティグッズ生産もしています。年間で約 1000kg 程の生産を行っているそうです。

2018 年 11 月には有機 J A S の有機加工食品・生産行程管理者の認証を当有機中央会で取得しました。東京在住のビジネスパートナーと協力し、いまアメリカでの販売を進めています。

一方、炭についてはどうか。引っ越し後に築いた窯は玄米コーヒに特化した窯で、かつ炭材も針葉樹がメインのため燃料としての質はよくなく、積極的販売はしていません。欲しい人が現れた時に販売するほか、土壌改良材として田畑に撒いたり、バーベキュー用に使ったりしています。商売にはせず、人とのご縁や楽しみのためツールと捉えているのです。



(信級風景)

〔植野さんと信級のこれから〕

地域の高齢化が進み、お世話になった人との別れも体験し寂しがる植野さんですが、

嬉しいこともあります。植野さんが移住してきてから、信級に2家族が定住し、沢山の人が訪ねてきてくれたのです。

昨年からドキュメンタリー映画の撮影が始まったり、海外からミュージシャンや美術家が滞在して作品を作ったり、ライブやイベントを行うようにもなりました。訪れた人を迎え入れ、信級の魅力と将来のビジョンを伝えることで、信級の仲間になる人が増えている実感があるそうです。そして自分の今を植野さんはこう話します。

「ほとんどの時間が楽しみとしての作業なので、仕事をしている自覚はあまりありません。事務仕事や商談会等の時間は別ですが、だいたい自然の中で土や植物や火と遊んでいるようなものです。そのような

状態を作るために商品化や販路開拓を進めてきましたが、やっと実りつつあります。もう少し販路を拡大させて余力を生み、地域に人を増やす活動をしたり、雇用を生むアプローチもしたいです。地域をより魅力的にすることでもっと人が集まってくるようになると思っています」

植野さんの、新しい独自の農業が「信級」でどう花開いていくか注目！です。

(宮崎隆典記)

※玄米コーヒーなどのご連絡は以下に

www.nobushina-coffee.com

炭焼き職人が焼いた玄米コーヒー



お米ー〇〇%だから、ノンカフェイン。

玄米を焙煎してつくった飲料なので、カフェインは0ゼロです。
カフェインが苦手な方や妊娠中の女性、お子さまからお年寄りまで幅広くご愛飲いただいています。

また、寝る前のひとときにもお楽しみいただけます。



大地にやさしい生産工程。

炭焼き用の木を切ることで地域の山は若返り、お米を作ることで地域の棚田は守られます。
また、焼いた炭の一部は田畑へ還元するので、一連の生産サイクルの中でCO2を固定していくことができます。
信級玄米珈琲は、作るほどにCO2を削減し、地域の田んぼと山を守っていくのです。



急須の浅煎り

やや浅めに焙煎後、粉碎して粒状になったものが急須の浅煎りです。

深煎りに比べソフトな口当たりです。
パックに入れて、水から煮出すとより美味しく淹れられます。
水出しもおすすめです。
コーヒー用スプーン1杯(10g)で300cc~500ccほど楽しめます。
時間をおくほどに濃く抽出できるので、お好みで調整して下さい。
○急須 / ポット / フレンチプレス / 水出しで



ドリッパーの深煎り

深めに焙煎後、製粉して粉末状になったものがドリッパーの深煎りです。

浅煎りよりも濃く出ます。
蒸らし時間を取らずに熱湯を回し入れながら抽出して下さい。
コーヒー用スプーン1杯(10g)で250ccほど楽しめます。
※玄米のデンプンが糊化し目詰まりしやすいので、スプーン1杯で淹れることをおすすめします。
○ドリッパー / コーヒーメーカー / エアロプレスで



パンフレット 信級玄米珈琲 より

会員の取り組み紹介

このコーナーでは、文字通り会員の取り組みを紹介します。天地有機は年 5 回の発行です。みなさんの取り組みを紹介してください。この頁は毎号、本会会員に開かれた頁です。

有機の早摘みみかんからシロップをつくりました

有機緑（あお）みかんシロップ

ジョイファーム小田原

有機 100%のみかんシロップが生まれました。ジョイファーム小田原のみなさんの取り組みです。

まず、みかんの有機栽培です。ジョイファーム小田原のみなさんは、早くからキウイフルーツの有機栽培に取り組んできました。もう 23 年になります。4 年ほど前からみかんの有機栽培にも取り組み、昨年、有機栽培となりました。

加工部門も有機認証を取得し、有機栽培圃場の早摘みみかんを利用したシロップを作りました。「有機緑（あお）みかんシロップ」です。7 月くらいの早摘みみかんを丸ごと搾ったものです。

とても風味のあるさわやかな清涼飲料に仕上がりました。



て飲みます。

●連絡先

〒250-0203 神奈川県小田原市曾我岸 531
0465-42-5571

ました。

① 有機栽培の温州ミカンと有機の砂糖のみで作りました。

② 夏場の早摘みの緑ミカンを使用することで、秋冬のオレンジに色づいたみかんとは一味違った香りと味を楽しむことができます

③ 素材のもつ香りを保つために原料の収穫時期を見極め、皮ごと搾っています。添加物はいっさい使用していません。

●飲み方

3 から 5 倍の水、炭酸水、お酒で割っ

会員の取り組み紹介

野生動物からの被害防止なども研究する

株式会社マルタ生産者冬季大会

2020 年 1 月 31 日（金）から 2 月 1 日（土）

31 日 12 時 30 分受付開始

会場 秋葉原 UDX 東京都千代田区外神田 2-14-1 <http://udx.jp/access/>

株式会社マルタでは、関係生産者の冬季大会を毎年行っています。年に一回冬の時期に全国から関係生産者が集まり、栽培技術、農産物の販売戦略、農業をめぐる社会情勢や政策の動向などを研究、先進的な事例が発表され参考になることを学びあったりするものです。株式会社マルタの会員のみなならず、広く参加を呼びかけています。

今年も 1 月 31 日と 2 月 1 日にかけて東京で予定されています。今年のテーマは、「共生することで見えてくる世界」と題して開催されます。会では、5 つの講演や事例報告が予定されています。



●1月31日(金)

基調講演

つながる微生物の世界

持続可能な農業をささえるエンドファイトの働き

茨城大学農学部食生命科学科教授 成澤才彦様

13 時 30 分から 15 時 20 分

講演

ライバルはディズニーランド、笑顔で耕す農園の挑戦

理念・戦略・戦術で農業は強くなる

京丸株式会社代表取締役 鈴木厚志氏

15 時 40 分から 17 時 30 分

●2月1日(土)

講演

野生動物の行動から考える被害対策

嘘や噂ばかりの情報に流されないために

国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構

西日本農業研究センター鳥獣害対策技術グループ 堂山宗一郎氏

午前 9 時から 10 時 20 分

事例発表

農を食と職に 小
さな農園から始め
る農福連携への挑
戦

株式会社えと菜園
小島希世子氏
午前 10 時 45 分—

事例発表

実録 経験 0 から
の飯塚果樹園継承
上田マルタ 飯塚
果樹園 高橋恵太
氏
午前 11 時 15 分—

●野生動物の被害 対策を考える

野生動物の被害
は、多くの生産地
で、多くの被害が
発生しているところ
です。

イノシシ、鹿、猿、
ハクビシンなど、
農作物の被害額は
まだ 160 億円に達
します。野生動物
の行動や特性を知
って対策をたてる

こと、野生動物の被害が増えている要因を知って対策をたてること。対策が見えてくるお話。

●会場 アクセス

JR 秋葉原駅 電気街口から徒歩 3 分

<http://udx.jp/access/>

●参加連絡先

東京都千代田区外神田 6-15-12 偕楽ビル3F

株式会社マルタ 担当 大森・紀平

電話 03-5818-6961 FAX 03-5818-6966

＜講演者プロフィール＞

1 日目

13 : 30

茨城大学農学部 教授 成澤 才彦 氏

茨城大学農学研究科で農林学を専攻し1993年に博士号を取得。2013年同大学農学部教授に就任。植物と共生する微生物（エンドファイト）の研究を行う。最新の研究結果をもとに、生態系における微生物-作物、さらに人への“つながり”を共に考える。



2 日目

15 : 40

京丸園株式会社 代表取締役 鈴木 厚志 氏

静岡県浜松市で薬物野菜の水耕栽培を中心に行う京丸園株式会社を運営。高齢者や障害を持つ人も共に働くユニバーサル農園を実践する。JA・経済連・市場との連携により、京丸姫ねぎ・姫みつば・姫ちんげん等のオリジナル商品を全国44市場に周年出荷している。



3 日目

9 : 00

**国立研究開発法人 農業・食品産業技術
総合研究機構 西日本農業研究センター 堂山 宗一郎 氏**

農研機構西日本農業研究センター鳥獣害対策技術グループ主任研究員。イノシシ・ニホンザル・シカ・ハクビシンなどの運動能力・感覚能力・学習能力を研究する。鳥獣害が増えている本当の要因を知ることにより、行うべき鳥獣害対策が見えてくる。



4 日目

10 : 45

株式会社えと菜園 代表取締役 小島 希世子 氏

神奈川県藤沢市の自社農園で、生活困窮者及び就業困難者が社会復帰するための農作業プログラムを実施し、その奮闘記を綴った「農で輝く！ホームレスや引きこもりが人生を取り戻す奇跡の農園」などの著書を出版。藤沢市主催の「農福連携入門講座」の企画・運営も行う。



5 日目

11 : 15

長野県 飯塚果樹園 高橋 恵太 氏

東京調布市出身。2003年東京電機大学工学部電気工学科卒業後、大手金融業者に入社しシステム開発業務に従事する。2017年よりブドウ業界では著名な飯塚果樹園の後継者として就農する。妻は上田マルタ飯塚果樹園の飯塚芳幸氏のご息女幸江氏。



特定非営利活動法人日本有機農業生産団体中央会

2020 年 第 24 回通常総会

議 案

総会日程及び議事

1. 期日及び時間

総会 2020 年 1 月 25 日（土） 午後 4 時 30 分から

（この日午前中公平性委員会、午後一番から理事会、記念勉強会、総会とつづきます）

記念勉強会 午後 2 時 15 分から

2. 会場

東京都千代田区 和泉橋区民館（JR 秋葉原駅 昭和通り口 2 分）18 頁に地図

3. 議題

①2019 年の事業活動報告	3 頁
②2019 年の会計決算報告及び会計監査報告	別紙
③2020 年及び 2021 年の事業活動計画	12 頁
④2020 年及び 2021 年の予算計画	別紙
⑤特別決議	16 頁

●総会記念勉強会●

テーマ：有機食品のマーケット構造とサプライチェーンの実態

講師：鹿児島大学農学部准教授 李哉泓氏

時間：午後 2 時 15 分から午後 4 時 15 分

●講師プロフィールと期待

李氏は、1965 年韓国でお生まれです。東京大学農学部大学院、東京大学助手を経て、現在鹿児島大学農学部大学院准教授。大学では「フードシステムにおける農業経営の戦略」などを教えています。

水田農業についてもご専門です。代表的著作に、「変貌する水田農業の課題」「農業経営学の現代的眺望」「EU 青果農協の組織と戦略」などがあります。有機食品のマーケット及びサプライチェーンにかかわる氏の研究や報告は、非常にリアルかつ詳細です。農林水産政策研究所の公開セミナーでは、「欧州向け有機食品輸出とサプライチェーン」（EU の有機食品市場の動向と有機農業振興のための戦略）と題する報告なども行っています。もちろん今回いただくお話は日本を対象としたものです。有機食品の普及と生産する有機農産物の販売を戦略的に考えるにあたって示唆に富んだお話をいただけるでしょう。

年頭のご挨拶

特定非営利活動法人日本有機農業生産団体中央会 理事長
千葉大学名誉教授 齋藤修

新年おめでとうございます。年頭にあたり皆様のご活躍とご健康を祈念します。

去年は度重なる台風により大きな災害が発生しました。被害にあわれたみなさまにあらためて心よりお見舞い申し上げます。頑張っているみなさんに深い敬意を表します。

大きな気象変動に見舞われ、関東から北海道まで農作物の減収や品質低下に悩まされました。昨年 11 月に三ヶ日がわずか 15 分の雹に見舞われ、みかんの 3 割程度が被害にあい、また北海道の十勝のニンジンも夏に 3 日程度の長雨によって 3 割以上の割れが発生しました。この気象変動は毎年のように発生することを覚悟せざるをえなくなりました。

国内の農と食は大きな転換点にたっているようです。安価な労働力をもとめて中国等に工場を移転してきた食品企業が国産原料に転換するようになり、新しくバリューチェーンを構築することが模索されています。家族経営のレベルでは、労働力の確保が困難になり、大型機械による作業の効率化やロボット化によってコストを下げ、さらに高品質と安全性の向上させる生産システムが必要になってきました。食品企業と大規模で効率的な生産者・産地との提携の進化が北海道から進展しそうです。もう一つの転換は、有機栽培・特別栽培を原料とした高付加価値型の製品開発が小麦・大豆などの穀物から進展し、さらに果樹でも加工適正の高い柑橘系からも進展しそうです。徳島県の 50a の有機栽培のゆず加工生産者は、有機の副原料を効果的に活用して、輸出の販売チャンネルも確保し、6,000 万円の売上額に達しています。

環境の激しい変化のなかで、確実に効果的な戦略を見つけてイノベーションとビジネスモデルを構築することが必要であり、それぞれの立場から支援をいただくことも、この会の役割となります。

2020 年正月

総会の議決権と会費について

今期の総会に議決権を有する会員は、2019 年分までの会費を納入いただいている会員になります。会費をお忘れになられている会員各位は、納入をお願いします。

<郵便局> 00140-8-144381 日本有機農業生産団体中央会
みずほ銀行 上野支店 (店番号 107) 普通口座 2483592

特定非営利活動法人日本有機農業生産団体中央会

三菱東京UFJ銀行 秋葉原支店 (店番号 626) 普通口座 502030

特定非営利活動法人日本有機農業生産団体中央会 理事 齋藤修

第1号議案 2019 年の事業活動報告

I、事業の概要

有機中央会は、2019 年も信頼される確かな認証を合言葉に誠実な認証業務を行ってきました。「有機農業を農の主流へ、自然的・人的・社会的に持続可能な農業の発展と環境の保全に寄与する」ことが有機中央会の事業の目的です。

有機農産物、有機加工食品、特別栽培農産物、有機加工酒類、有機肥料工場、生産情報公表農産物の認証業務を行いました。天地有機の発行を通じ、会員各位の情報提供、会員の事業の紹介を行いました。

2019 年の事業概要は、以下の通りです。

1. 2019 年は 231 事業者（特裁は生産者数）の認証を行いました。内有機 JAS 関係の認証事業者は 143 事業者です。有機農産物、有機加工食品、有機酒類、有機肥料、特別栽培農産物の認証を行いました。
2. 講習会は、12 回実施し、120 名の参加がありました。講習会の受講修了証の交付数は累計 4,162 となりました。
3. 認証圃場への農薬等の飛散などについては、科学的な測定を行い、確かな状況把握と根拠にもとづき処置を行うように努めました。
4. 放射性物質の残留状況については、ひきつづき定点観測を続けました。
5. 天地有機は、5 号発行しました。
6. 検査員・判定員・不服審査員・職員など研修を行い、業務の向上に努めました。

II、事業実績

一、認証事業

1. 認証実績

2019 年末時点の認証実績は、以下の通り。

区分	件数	合計
有機農産物生産行程管理者	60	143
有機加工食品生産行程管理者	32	
有機農産物、有機加工食品の小分け業者	51	
特別栽培農産物	50	81
福島県特別栽培農産物	30	
環境と食の安全を考えた農業生産管理適正認証（3 割 5 割削減認証）	1	
生産情報公表農産物の生産行程管理者	0	0
生産情報公表農産物の小分け業者	0	0
有機肥料工場の適正生産認証	6	6
有機加工酒類の認証業務	1	1
合計	231	

* 事業者数について

有機農産物の生産行程管理者は事業者の件数、特別栽培農産物は生産者数。

2、有機認証事業者の格付実績

2.1 有機中央会認証事業者の格付実績（単位：kg）：過去 5 年の推移

①有機農産物（単位kg）：集計期間は、4 月 1 日から翌年 3 月 31 日の行政年度

認証区分	2014 年	2015 年	2016 年	2017 年	2018 年
生産行程管理者	2,823,594.26	2,225,213.14	2,124,561.57	2,041,901.00	1,911,922.00
小分け業者	1,098,858.81	1,104,914.37	1,158,171.97	1,106,791.00	1,202,301.00
合計	3,922,453.07	3,330,127.51	3,282,733.54	3,148,692.00	3,114,223.00

②有機加工食品（単位 kg）：集計期間は、4 月 1 日から翌年 3 月 31 日の行政年度

認証区分	2014 年	2015 年	2016 年	2017 年	2018 年
生産行程管理者	236,008.51	252,045.33	263,230.88	191,959.00	206,110.00
小分け業者	60,774.96	53,001.22	103,448.79	94,454.00	82,683.00
合計	296,783.47	305,046.55	366,679.67	286,413.00	288,793.00

2.2 全国動向（単位：トン）（過去 5 年間 2017 年度まで（行政年度です））

2018 年度の結果はまだ公表されていません。

①有機農産物（単位トン）

	2013 年	2014 年	2015 年	2016 年	2017 年
国内での格付	61,309	63,757	60,684	59,955	69,169
外国での格付	933,222	692,010	1,590,660	2,267,121	2,121,487
合計	994,531	755,767	1,651,344	2,327,076	2,327,076
国内での格付品の国産農産物に占める割合	0.24%	0.25%	0.24%	0.25%	0.28

*有機農産物の国内での格付は、2017 年度、大きく伸びました。

②有機加工食品（単位トン）

	2013 年	2014 年	2015 年	2016 年	2017 年
国内での格付	82,081	85,430	67,881	86,584	84,499
外国での格付	235,832	170,115	171,335	296,253	428,947
合計	317,913	255,545	239,216	382,837	382,837

*有機加工食品の格付は、増減を繰り返しながら 8 万トン台半ばを推移しています。

2.3 同等性を利用しての検査証明及び輸入証明の交付

同等性を利用しての検査証明（EU）及び輸入証明（NOP）を、申請にもとづき交付しました。

2019 年の交付件数

EU（ドイツ、イギリス、フランス、デンマーク、スイス、スペイン） 35 件

USA 14 件

カナダ 1 件

【同等性について】

日本の有機 JAS 制度を自国の認証制度と同等と認めている以下の国々には、有機 JAS にもとづく認証で有機食品としての輸出が可能です。輸出相手国の認証の必要はありません。

EU28 か国

スイス

アメリカ合衆国

カナダ

コロンビア

*2020 年 2 月 1 日より、台湾が加わります。

3. 特別栽培農産物

81 事業者（生産者数）。総面積は、約 170 ㍊です。

4. 有機肥料工場の認証

6 事業所の認証。2 事業所で講習会を実施しました。

登録した資材は、現在 15 銘柄です。

5. 有機加工酒類の認証業務

1 事業者の認証

6. 生産情報公表農産物

申請はありませんでした。

7. 輸入業者の認証

2018 年、2019 年ともに講習会の受講者がありました。

8. 審査書類のデーター化の勧め

審査資料のデーター化の準備を進めました。以下の構想です。

- ① 審査に係る書類をデーター化し、紙の消費削減を図る。
- ② 情報の授受は電子メール、クラウドなど使用する。
- ③ 各種申請も電子データーでの申請を受け付ける。
- ④ 記録の保管も電子媒体で行い、保管スペースを削減する。

二、研修事業

1. 事業者向け講習会

有機 JAS、特別栽培、有機肥料、有機加工酒類など全部あわせて合計 12 回実施し、120

名の参加がありました。

受講修了者は累計 4,162 人になりました。

2. 検査員・判定員研修会

検査認証業務のために、1 月に東日本の合同研修会を実施したほか全国 4 か所で実施しました。

三. 硝酸態窒素の測定

2019 年は収入の減少のため、予算を執行することができず、測定はできませんでした。

1. 過去の測定結果

●2013 年 10 月

作物	圃場	収穫日	測定値 mg/kg
かぶ 玉	千葉県 露地	10 月 28 日	503.0
かぶ 葉・茎	千葉県 露地	10 月 28 日	1,180.0
ほうれん草	千葉県 露地	10 月 28 日	607.0
小松菜	千葉県 露地	10 月 28 日	1,140.0
みず菜	千葉県 露地	10 月 28 日	1,130.0
キャベツ	千葉県 露地	10 月 28 日	512.0
かぶ 玉	千葉県 露地	10 月 28 日	419.0
かぶ 葉・茎	千葉県 露地	10 月 28 日	1,170.0
小松菜	千葉県 露地	10 月 28 日	1,050.0
ちんげん菜	千葉県 露地	10 月 28 日	811.0

●2014 年 6 月

作物	圃場	収穫日	測定値 mg/kg
小松菜	群馬県 露地	6 月 5 日	1,030.0
小松菜	群馬県ハウス	6 月 5 日	302.0

●2014 年 10 月

作物	圃場	収穫日	測定値 mg/kg
小松菜	群馬県 露地	10 月 21 日	975.0
小松菜	群馬県 ハウス	10 月 21 日	932.0
ほうれん草	山梨県 露地	10 月 21 日	81.6
白菜	山梨県 露地	10 月 21 日	501.0
小松菜	千葉県 露地	11 月 18 日	1,320.0

●2015 年 3 月

作物	圃場	収穫日	測定値 mg/kg
小松菜	群馬県ハウス	3 月 25 日	173.0
小松菜	群馬県露地	3 月 25 日	545.0

●2015 年 11 月

作物	圃場	収穫日	測定値 mg/kg
----	----	-----	-----------

小松菜	千葉県ハウス	11 月 12 日	674.0
小松菜	千葉県露地	11 月 12 日	627.0
ちんげん菜	千葉県露地	11 月 12 日	503.0
ほうれん草	千葉県露地	11 月 12 日	523.0
ほうれん草	千葉県露地	11 月 12 日	567.0
小松菜	千葉県露地	11 月 12 日	662.0
かぶ	千葉県露地	11 月 12 日	577.0
小松菜	千葉県ハウス	11 月 12 日	557.0
小松菜	千葉県露地	11 月 12 日	669.0

【測定の場合】

- ①収穫時間は、いずれも午前 10 時前後
- ②前日と当日は晴れ（前々日は雨の場合もあれば、晴れの場合もあった）
- ③収穫日の翌日の午後に処理
- ④測定の場合は断りのない限り、当該作物の可食部全体。可食部の定義は食品衛生法。

【測定】

無添加食品販売協同組合検査センター。液体クロマトグラフ法による。

【食味評価】

同じ畑で同じ時期に収穫した野菜についての食味は、認証委員会で試食し評価を行いました。評価は良好でした。

四、普及及び情報提供活動

講習会の開催、天地有機発行、メール情報通信などにより行いました。天地有機では、有機栽培に取り組む生産者を紹介し、普及に努めました。天地有機に掲載した生産者紹介の記事を、ホームページにも掲載し、紹介しています。

1. 講習会の開催

生産行程管理者講習会などでは、最新の情報提供を行いました。

2. 天地有機の発行

天地有機は、5 号発行しました。

主な記事は、以下の通り。

・ 76 号

2019 年総会議案

・ 号外 1 号

総会報告、役員紹介

・ 77 号

拡大する世界の有機（IFOAM の報告書に見る世界の有機農業の動向）

長野県のリンゴ黒星病に係る特別防除についての特裁基準上の扱い

生産者紹介：株式会社プレマ

JAS 法改正・新規格紹介

オーガニックレストランの規格

新しい JAS マーク、有機 JAS マークの必要事項

・号外 2 号

お知らせ特集

① ゲノム編集技術は、有機には禁止事項です。

② 有機と GAP の差分確認について

有機と GAP の差分確認の具体的な要求事項の質問表を紹介し、果樹の場合を紹介します。

③ JAS 法改正に伴う必要事項。JAS マークの扱い。

④ 認証事業者の公表

⑤ 有機農産物の日本農林規格に沢ワサビを加える改正提案を進めています。

・78 号

総会の公示

種子法の廃止、種苗法運用規則の改正や運用の変更の危険

生産者紹介 竹内ファーム（山梨県北杜市）

生産者紹介 株式会社杜苑 中嶋勇一郎さん（同上）

生産者紹介 マイケル・ナチュラル・ファーム バトル・マイケルさん（同上）

有機圃場の冠水、土砂の流入などの場合の扱い

3. メール情報通信

JAS 法及び JAS 法施行規則の改正、認証の技術的基準の解説、有機農業支援事業の解説、講習会の知らせ、事務連絡など逐次配信しました。

4. ホームページの維持、更新、情報提供

随時更新を進めました。

五、放射性物質の農作物への影響を軽減するための活動

畑土壌の経時変化の定点測定及び落ち葉、腐葉土の測定を続け、監視しました。定点での畑土壌の平均値は、2011 年 9 月比 28.8%となりました。

落ち葉については、ようやく自粛のレベルを切りました。ただしまだ自粛は解除になっていませんし、ムラがありますので予断をゆるしません。

六、残留農薬検査等

周辺から飛散や流入に伴う危険について測定を積み重ねました。

七、諸団体への加盟の維持及び有機 JAS 資材評価協議会

1. 加盟：以下の団体に加盟を維持し、日本有機食品認証連絡協議会では、会長機関を

務めました。

IFOAM（国際有機農業連盟）

日本有機食品認証連絡協議会

2. 有機 JAS 資材評価協議会

理事機関及び判定委員長を務めました。この活動にたくさんの時間を割いて取り組んでいます。

有機 JAS 資材評価協議会のリストに公表された資材は有機農産物 JAS 規格別表 1 に適合しているものとして取り扱うことができます。このリストに掲載された資材について、本会認証事業者のみなさんは、わざわざ資料を取り寄せ吟味する必要はありません。有機 JAS 資材評価協議会が登録事業者に発行している登録証の写しを入手し、それと資材を照合し適合性を確認してください。

八、財政基盤の確立

経費の節減に努めた。収入が伸びなかったことから、いっそうの経費の節約に勤めましたが、正味財産を積み増すには至りませんでした。

Ⅲ、委員会及び事務局

一、理事会

計画通り 2 回開催され、必要な承認、決裁、方針の執行を行いました。

二、監事会

会計監査を 1 回、業務監査を 1 回、料金適用監査を 4 回、それぞれ実施しました。研修会は、検査員といっしょに開催しました。

三、不服審査委員会

不服審査請求はなく、開催の必要はありませんでした。研修会は台風で無理となり、情報の文書回覧で最新情報の共有を維持しました。

四、基準委員会

計画通り 2 回開催しました。主に以下のことを検討、提言や目安の策定を行いました。

1. 春の委員会

① 有機 JAS マークの標語の目安

② 特別栽培農産物：長野県の特別防除の扱い

③ 有機農産物の日本農林規格改正提言の検討

パイナップルの開花促進にエチレンを使用できるようにすることは良い

沢ワサビの規格を導入することはぜひ進める。ただし、慣行苗をそのまま使用することは適切でない。

④ 生産基準の見直し

2. 秋の委員会

- ① ゲノム編集問題について
- ② 台風 15 号、19 号、21 号により発生した冠水などの場合の圃場の扱い
- ③ 参加型認証システムをはき違えることの危険
- ④ 放射性物質の測定値の検証

五、認証委員会及び検査判定の体制

1. 認証委員会

今年は、定例委員会 6 回。すべての認証に係る審議を行いました。

＊委員の体制には変更なく 9 名体制で実施しました。

＊生産者委員が不在となり新しい生産者委員を求めています。ISO17065 の示す基準に適合（認証事業者など関係する法人に該当しない者）し、かつ委員を務めることのできる生産者はまだ見つかりません。このため、判定員だった者に、オブザーバーとして意見を求める体制をひきつづきとしています。

2. 検査員・判定員の体制

2.1 体制

以下の体制で検査・判定を実施しました。

業務の区分	検査及び判定
有機農産物及び有機加工食品	検査員 20 判定員 6 人 合計 26
生産情報公表農産物	検査員 13 人、判定員 3 人 合計 17 人
特別栽培農産物	検査員 13 人 判定員 3 人 合計 16 人
福島県特別栽培	検査員 5 人、判定員 2 人 合計 7 人
有機加工酒類	検査員 2 人 判定員 2 人 合計 4 人
有機肥料工場	検査員 1 人 判定員 3 人 合計 4 人

2.2 2019 年の育成

新規採用・契約：研修生が 1 名修了し、検査員に就任。

研修生：1 名採用（加工検査員の採用で実践前の研修）、現在 2 名が研修中。

六、事務局

事務局長兼検査員：1

庶務係主任：1

パートスタッフ 2 名（2 名でフルタイム 1 人分） 合計フルタイム換算 3 名で業務

V. 防災体制

1. 職員の安全確保

以下の体制を維持

非常用食料及び水の備蓄	6 人・3 日分の常備
-------------	-------------

非常用器具・用具	ヘルメット、バールなど非常時に必要となる工具類及びカセットコンロ、ガスカートリッジなどの器具を完備。 防寒宿泊用具 3 人分
避難訓練	職員研修会で緊急連絡体制のテストを実施

2. 業務の安全確保

以下の体制を維持

機密の保持	①審査書類類の機密保管（専門業者への委託） ②すべてのコンピューターへのパスワードの設定と適時の変更 ③すべてのコンピューターへのウィルス対策完備
データの安全確保	① データを保存している PC の自動及び複数バックアップ ② クラウドへの常時バックアップ体制

一時的に事務所が使用できない状態が出ても、職員の安全が確保できれば、業務の継続は可能なシステムをつくっています。

VI、監査結果

登録認証機関に対する恒例の監査が 2019 年は以下の監査期間で実施されました。

1. 農林水産省による監査

①格付け品の買い上げ調査：年間を通じて実施

事業者で表示の間違いある旨の指摘があり、改善を実施。関連事業者のみなさんにも注意・点検を依頼しました。製品に残留農薬が検出されたとの指摘を受けた事業者があり、調査を行いました。調査の結果、業務に問題はありませんでした。また同一製造ロットを検査しましたが検出はありませんでした。ただし、このことに係る農林水産消費安全技術センターの不適切と思われる処置により事業者が必要以上の損害が発生しました。このため、監査のやり方に異議申し立てを行いました。

②実地検査の立ち合い：2019 年 6 月から実施。特段の指摘なく、検査は適切に実施されていることが確認されました。なお、本会の検査に加え、技術センターが直接事業者のみなさんの調査に入るとの監査方針が示されました。このことについては、事業者に必要な負担を強いるだけであることから、必要なしと異議申し立てし、やめていただきました。

③事務所監査：12 月に実施されました。特段の指摘なく、業務は適切に実施されていることが確認されました。

2. 福島県による監査

2 月に実施されました。業務は適切に実施されているとの評価でした。

3. 内部監査

業務監査、会計監査、料金適用監査の 3 つの監査が実施されました。認証業務、各委員会の活動、会計処理は適正に実施されているとの評価。

①料金適用監査にあつて、料金の 1 円以下の端数処理にあつて Excel の自動計算の関係で各請求科目の整数値の合計より Excel のはじく合計値が 1 円少ないと問題があることが指摘され、是正を行いました。

②JAS 法改正への対応の遅れが指摘され、速やかな対応に取り組みました。

③認証料金の長期の滞納

認証事業者で料金の滞納者がいることが指摘された。長期にわたる事業者もあり、あらためて料金の支払いを要請しています。本会の財政も報告の通り厳しいものがあり、あらためて関係者に支払を要請します。

第2号議案 2019 年の会計決算報告及び会計監査報告

第 20 期(2019 年 1 月 1 日から 12 月 31 日)決算報告書 別紙 総会に提出

会計監査報告 別紙 総会に提出

第3号議案 2020 年及び 2021 年の事業活動計画

2020 年の事業活動計画

Ⅰ.事業計画概要

1. 認証業務

① すべての認証業務を継続します。

② 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（以下「オーガニックレストランの日本農林規格」）に係る認証を年度内に開始します。

2. 有機と GAP の差分確認を継続します。

3. 生産行程管理者等講習会

生産行程管理者等の講習会及び特別栽培農産物などについての講習会は、引き続き実施します。12 回-15 回程度の開催とし、引き続き要望のあるところでの開催を行います。

4. 天地有機

① 情報提供紙及び広報紙として充実させます。

② 会員を紹介し、会員の取り組みや情報交換を支援します。

③ 会員の取り組みを紹介し、会員の取り組みの発展を支援します。

5. 放射性物質の定点観測、硝酸性窒素の測定、使用禁止資材の飛散防止に係る測定など調査活動を継続します。

6. 有機加工酒類の認証制度の整備をもとめる取り組みをつづけます。

7. 審査業務のデジタル化を進めます。あわせて審査のスピードアップを測ります。

① 申請書、年次調査報告書、格付実績報告などの電子メールでの受付を行います。

② 検査・判定での情報の授受を電子データで行い、審査経費の節約を測ります。

- ③ もって紙の消費を減らし、環境の保全に寄与します。

II、検査認証業務

1、実施する J A S 法関係の認証業務

1.1 認証業務を行うもの

有機農産物

有機加工食品

生産情報公表農産物

1.2 認証業務の対象とする事業者の区分

有機農産物の生産行程管理者

有機農産物の小分け業者

有機加工食品の生産行程管理者

有機加工食品の小分け業者

有機農産物及び有機加工食品の輸入業者

生産情報公表農産物の生産行程管理者

生産情報公表農産物の小分け業者

1.4 新しい規格への取り組み

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（年度内の開始）

1.5 規格改正への取り組み

沢ワサビの規格に引き続き取り組む。ただし、合成ホルモンを使用して生長点を培養した苗、農薬化学肥料を使用した普通苗などをそのまま利用する傾向には反対します。

1.6 GAP との差分確認の実施

2. 特別栽培農産物について、ひきつづき本会認証システムにもとづく認証業務を維持します。

3. 福島県の登録認証機関としての業務を維持します。

4. 環境と食の安全を考えた農業生産管理適正認証（3 割 5 割削減認証）を維持します。

5. 有機肥料工場の適正生産認証を維持します。

6. EU 諸国、アメリカ合衆国、カナダ、スイスへの有機食品の輸出を支援する検査証明等交付事業を維持します。台湾に係る業務をあらたに開始します。

7. 有機加工酒類の認証業務を維持します。

III、研修事業

1. 研修の区分

① 有機農産物、有機加工食品の認証に係るもの

② 生産情報公表農産物の認証に係るもの

③ 特別栽培農産物のガイドラインの認証に係るもの

④ 検査員・判定員のレベルアップを目指すもの

- ⑤ 有機栽培技術の継承を進めるもの
- ⑥ 肥料の製造・販売事業者規格の周知をはかるもの
- ⑦ 有機加工酒類に関するもの

2. 幅広い情報交換、栽培技術など情報提供、交流の講習会の開催

3. 計画

①おおむね、以下の範囲で計画します。

研修の区分	開催テンポ	開催地区
有機農産物、有機加工食品に係るもの		東京他、国内各地
特別栽培農産物、農作物生産の安全管理に係るもの		特別栽培の審査等にあわせて開催
生産情報公表農産物に係るもの		要望にもとづき派遣講習会として開催
有機栽培技術の継承などに係るもの		東京もしくは各地区の講習会に含める
肥料事業者講習会等適正生産に係る講習		要望にもとづき派遣講習会として開催
有機酒類	受託の派遣講習会として、必要のあるところで開催	

* 合計開催回数を 12-15 回程度とします。

② 受託講習会

希望があり、一定の人数がまとまる場所について、希望者の地に出向いて講習会を開催します。また講習会等への講師派遣を行います。

IV、共同事業について

- 1. 有機 JAS 資材評価協議会の有機 JAS 別表に適合する資材をリスト化する共同事業に積極的にかかわり貢献します。
- 2. 有機加工酒類の認証制度の整備を求める取り組みを進めます。

V、検査員体制及び検査員、判定員の育成

① 研修

研修の区分	開催テンポ	開催地区
検査員・判定員・不服審査委員	合計 5 回	東日本合同、北海道、甲信越、関西中部、九州など

* なお、以下の方法で開催コストの節約を進めます。

- ① 資料のデーターでの配布。テキストや報告の印刷は、基本行わない。
- ② テレビ会議の活用などにより、開催コストの節約。

② 育成と増員

- 新規の検査員 2 名程度の増員を目指す
 - 加工・農産双方できる検査員 1 名
 - 農産 1 名

- 研修生の採用は、ひきつづき行う。希望者を募る。

Ⅵ、有機の普及、拡大、会員交流に係る活動

1. 有機の普及、拡大のための情報提供

有機生産の普及拡大のために各種の情報提供に努めます。

2. 天地有機などを通じ、会員の取り組み、会員の取り組みや生産物の紹介を行います。
3. 本会ホームページを会員のみなさんの紹介に引き続き提供します。

Ⅶ、農薬の飛散等、審査基準の信頼性向上のための調査及び放射性物質による汚染調査

1. 農薬の飛散や土壌等の調査

事故などがあつた場合の対策及び審査のために調査が必要な事項のみに限定して実施します。

2. 放射性物質の調査

ひきつづき定点観測、腐葉土、落ち葉などの確認を行います。

Ⅷ、施肥と硝酸態窒素の含有量調査

10 点の範囲で測定を予定します。

Ⅸ、財政基盤の確立と検査判定のシステムの効率的運用

1. 適切な正味財産の確保

円滑かつ安定した業務の運営のために、ひきつづき適切な正味財産の確保を進めます。

2. 会員料金の適用は、申請受理時に会費が納入されていることを原則とします。

3. 運転資金の拡充

正味財産がまだ必要な運転資金を賄うところに到達していませんので、運転資金としての借入れを継続します。会員各位に協力をお願いします。

Ⅹ、委員会活動及び組織体制

1、 理事会

1 月と 5 月の 2 回を予定します。(1 月 25 日及び 5 月 9 日 (見込))

2、 基準策定委員会

4 月と 11 月の 2 回開催します。(4 月 11 日、11 月 14 日)

3、 認証委員会

奇数月の第 3 土曜日に定例で開催します。

4、 公平性委員会

1 月に開催します。(1 月 25 日)

5、 不服審査委員会

不服審査の請求がある場合に開催します。研修会を 11 月 29 日 (日) に予定します。

6、 監事会

会計監査、業務監査、特別監査を実施します。

7、 事務局

- ①現在の人員体制で進めます。
- ②スタッフの能力向上のため、事務局職員の研修にひきつづき積極的に取り組みます。
- ③特別栽培審査の繁忙期には、今年も農薬使用調査スタッフの募集を行います。

8、 専門技術委員会

組織する体制がとれないので、ひきつづき一時凍結のままとします。

XI、関係諸団体との関係

1. 以下の組織への加盟を維持します。

- ①IFOAM
- ②日本有機食品認証連絡協議会
- ③有機 JAS 資材評価協議会

2. 関係機関との協力

有機生産の普及や審査業務の向上のために関係機関との協力をします。

2021 年の事業活動計画

- 1. 2020 年に実施している認証事業、研修事業及びその他の事業について、継続します。オーガニックをトータルにコーディネートできる認証機関にむけてひきつづき業務範囲を拡充します。
- 2. 諸団体との関係も維持します。
- 3. 有機食品の普及・啓発に努めます。
- 4. 天地有機・メール情報などを通じて、情報の提供、会員の交流を進めます。
- 5. 財政基盤の確保のために正味財産の増加に努めます。

第4号議案 2020 年及び 2021 年の予算

別紙

2020 年予算、 2021 年予算

特別決議

みたび決議

有機加工酒類の認証制度の整備を求めます

不平等をなくそう。有機加工酒類に同等制を利用できるようにしよう

財務大臣様

農林水産大臣様

内閣府クールジャパン戦略担当大臣様

- (一) 有機加工酒類の認証制度の整備を要望します

酒は、私たちの食生活と文化にとっても重要な役割を果たしています。ビール、ワイン、焼酎、清酒、ミリンとたくさんの種類の酒があり、国や地域の文化と歴史をつくってきました。

このお酒にあっても早くから有機の製品がつくられてきました。世界各国で有機の酒は、有機食品の重要な一角を占め、認証制度が適用されています。日本でも有機加工酒類の生産は少なくありません。しかし、その基準は国税庁のガイドラインが示されているのみとなっています。

認証制度を整備し、有機食品の発展に寄与してほしいところです。またその制度は、国際整合性をとるためにも現在の有機農産物や有機加工食品、有機畜産物と統一的に運用されるものとして整備されることを要望します。

(二) 同等の制度の仕組みを利用し、輸出ができるようにしよう

具体的には、ふたつの不具合の是正を求めます。

①有機加工酒類を有機加工食品の有機原料として使用可能にすること。現在、有機加工酒類は格付けの表示ができないため、有機加工食品の原料として使用することができません。条件を整備し、この点の是正をはかってほしい。

②ヨーロッパ、アメリカなどの同等性国に対して、有機 JAS 制度のもとでの認定により同等性を利用し有機加工酒類の輸出を可能とすること。有機農産物や有機農産物加工食品は、EU、スイス、アメリカ合衆国、カナダなどとの同等性により、有機 JAS 制度のもとづく認証があれば、それらの国々へ有機食品としての輸出が可能です。しかし、有機加工酒類については同等性が適用されず、相手国の認証を取得しなければなりません。

一方輸入される有機加工酒類にあっては「有機農産物及び有機農産物加工食品について、農林物資の規格化等に関する法律に規定する格付制度と同等の制度を有する国から輸入される酒類のうち、当該国の制度の下で認証、格付その他これらに類するもの（以下「認証等」という。）を受けたもので、認証等を受けた酒類であることの当該国の政府機関等が発行する証明書が添付されている輸入酒類については、第 2 項第 1 号から第 3 号の規定を満たすものとする。」（国税庁 「酒類における有機等の表示基準」）とされ、相手国（自分の国）の認証で我が国での有機表示が可能です。

条件を整備し、この点の是正をはかっていただきたい。

2020 年 1 月 25 日

特定非営利活動法人日本有機農業生産団体中央会総会

2020 年冬一早春の生産行程管理者講習会

●有機農産物の生産行程管理者及び小分け業者講習会

2 月 27 日（木）—28 日（金）

会場： 東京 27 日：和泉橋区民館、28 日：同 ふれあい会館

●有機加工食品の生産行程管理者、小分け業者及び輸入業者

2 月 25 日（火）—26 日（水）

会場：東京 25 日：和泉橋区民館 26 日：同 ふれあい会館