

第79号 2020年1月18日 79号の2 1月28日

会員向情報誌 編集・発行

# 天地有機

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、有機には禁止事項となる 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

## ●総会報告 速報 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

# ゲノム編集を有機には禁止事項とする

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 つの形態をともに禁止】

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を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を操作し、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

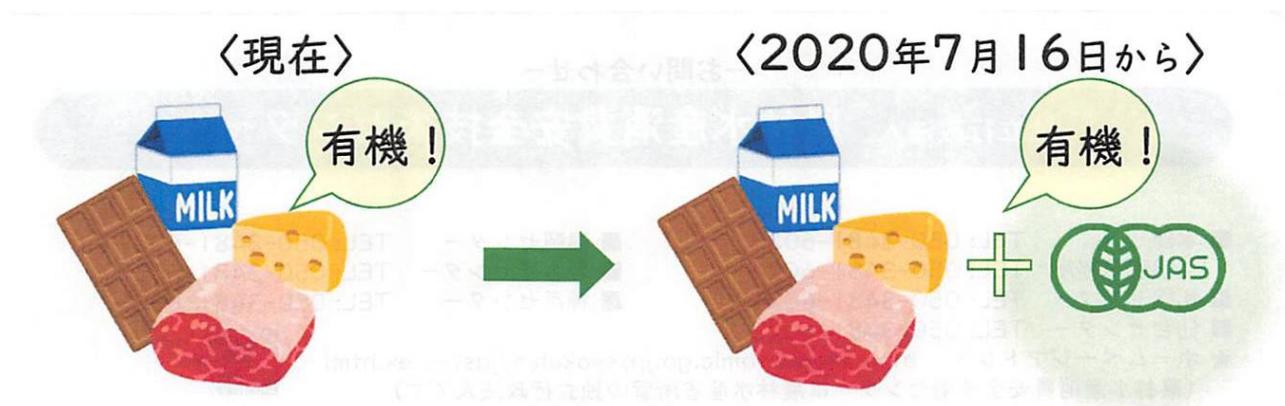
輸出品が出航あるいは BL やインボイスなどの輸出用書類が整ったら証明の交付申請書に、証明の下書き、BL 及びインボイスなどを添付し提出してください。

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8291

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ようで、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沢村を調べました。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方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、原木調達の手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思いました。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。引越後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らる植野さんですが、

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、だいたいは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](http://www.nobushina-coffee.com)

### 炭焼き職人が焼いた玄米コーヒー

**100%** お米ー100%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CO<sub>2</sub>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CO<sub>2</sub>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。バックに入れて、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。



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を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。



**2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。



<産地事例発表>

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」などの著書を発表。藤沢市主催の「農福連携入門講座」の企画・運営も行う。



<産地事例発表>

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。



## 2020 年 第 24 回通常総会報告 速報

1 月 25 日、有機中央会の総会が 181 名参加（うち書面表決者 150 名）で開催されました。議決権者総数比で 79%の参加率でした。昨年の総会に比べ少なく、少し残念な点が残りました。有機中央会の年間計画を決定する会ですので、全員もれなくの参加がほしいところでした。

総会は有意義なものでした。総会は、提案された議案をすべて、満場一致で採択しました。書面議決に反対意見はありませんでした。賛成ないし委任でした。採択した議事は、以下の通り。

第一号議案 2019 年事業活動報告

第二号議案 2019 年決算報告及び会計監査報告

第三号議案 2020 年及び 2021 年の事業活動計画

第四号議案 2020 年及び 2021 年の予算

第 5 号議案 特別決議 酒の認証制度の整備改善要望

総会に先立ち鹿児島大学農学部の李哉洵先生より「有機食品のマーケット構造とサプライチェーンの実態」と題して報告をいただきました。有機食品マーケットや有機に力をいれて取り組む事業者の詳細な報告でした。有機生産の販売戦略を考えるために、とても参考になりました。

【再録】 総会で採択された議案の内、活動計画と特別決議を再録します。

### 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

##### 1. 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・販売事業者へ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

事故などがあっ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り入れを継続します。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。

## 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 制度のもとでの認証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、日本農林規格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

## 生産行程管理者の認証で小分けに該当する業務も可能になる

詳細は次号になります。

現在、生産行程管理者の認証を取得していても、小分け業務に該当する格付の再表示を行う場合には小分け業者の認証が必要です。これがなくなると、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。まもなく有機農産物及び有機加工食品の JAS の Q&A が改訂されます。もちろん、生産行程管理規程などに当該業務を行う手順を定め審査を受けることが必要です。