

# 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

## 事業計画を原案通り承認

—2008年年次総会開催—

2008年2月21日、東京千代田パークサイドプラザにおいて2008年年次総会が開催され、すべての議案が原案どおり承認されました。なお、一部役員に移動がありました。

新役員体制は以下の通りです。本年も有機中央会をよろしく申し上げます。

### <役員>

- 理事長 齋藤修
- 副理事長 川上紀夫
- 副理事長 井手教義
- 理事 小林達治
- 理事 加藤一隆
- 理事 宮崎隆典
- 理事 笹森一萬夫
- 理事 野々康明
- 理事 壽原克周
- 理事 本橋克己
- 理事 須永幸彦
- 理事 和泉真理 (新任)
- 監事 進藤睦夫
- 監事 宮沢正和

### <各委員会の委員長>

- 基準策定委員会委員長：佐伯昌彦
- 認証委員会委員長：山田康弘 (新任)
- 不服審査委員会委員長：井手教義

### =本号の目次=

1. 2008年年次総会報告…P1
2. 品質表示基準改正…P2~3
3. 認証費用改正のお知らせ…P4
4. オーガニックコンシェルジュ紹介…P5~6
5. 会員の紹介…P7~10
  - \* 上田マルタ
  - \* 魚沼みなみ米穀振興部会
  - \* 山三レンコン



### 今後の講習会の日程

詳細は、当会ホームページをご覧ください。(http://www.yu-ki.or.jp)

6月	13-14日：有機農産物の生産行程管理者及び小分け業者講習会（東京）
7月	3-4日：有機加工食品の生産行程管理者及び小分け業者講習会（東京） ※但し、会場の予約状況によって日程がずれる場合がありますので、ホームページを定期的にご確認ください。

# 業務用加工食品に品質表示基準が導入される

品質表示基準が一部改正になりました。改正されたのは、業務用加工食品へ品質表示基準を導入したという点です。

改正された内容は2008年4月1日から施行されています。以下が改正内容の要約です。

尚、詳しくは農林水産省ホームページをご参照ください。

<http://www.maff.go.jp/j/jas/index.html>

## < 1. 改正の趣旨 >

食品の業者間取引における表示のあり方検討会のとりまとめに基づき、業者間取引についても表示義務の対象とするため、加工食品品質表示基準について、以下のような改正を行うこととする。

## < 2. 改正の概要 >

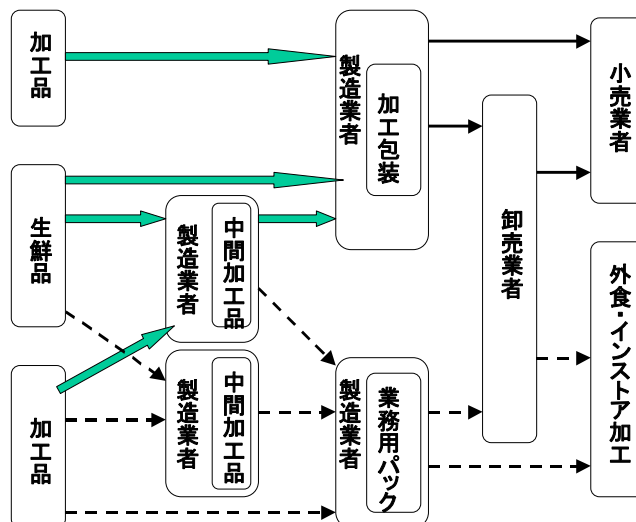
(1) 加工食品品質表示基準の改正

① 「業務用加工食品」の定義を定める  
(第2条関係)

用語	定義
加工食品	製造又は加工された飲食品として別表1に掲げるものをいう。
業務用加工食品	加工食品のうち、 <u>一般消費者に販売される形態となっていないものをいう。</u>
賞味期限	定められた方法により保存した場合において、期待されるすべての品質の保持が十分に可能であると認められる期限を示す年月日をいう。ただし、当該期限を越えた場合であっても、これらの品質が保持されていることがあるものとする。
消費期限	定められた方法により保存した場合において、腐敗、変敗その他の品質の劣化に伴い安全性を欠くこととなるおそれがないと認められる期限を示す年月日をいう。

② 表示責任者となる製造業者等の範囲を拡大し、「一部の販売業者⇒すべての販売業者」とする（第3条関係）

③ 業務用加工食品に名称、原材料名、内容量、賞味期限又は消費期限、保存方法、製造業者等の氏名または名称及び住所の表示を



→ 新たに義務付けの対象となる取引

→ 既に表示義務がある取引

---▶ 表示が任意の取引

※輸入品に関しては、輸入業者に品質表示義務が課せられる

④ 業務用加工食品について、製造業者等は、義務表示事項を容器または包装、送り状、納品書等（製品に添付される）または規格書等に表示する場合には、その製品が当該規格書等をもとに識別できるようになっていなければならない（第4条関係）

表示項目	業者間取引	最終小売商品
名称	容器・包装 ※1	容器・包装
原材料名	①容器・包装 ②送り状等 ③容器・包装+規格書または送り状+規格書 ※2	容器・包装
内容量	容器・包装 ※3	容器・包装
賞味期限（消費期限）	容器・包装 ※1	容器・包装
保存方法	容器・包装 ※1	容器・包装
製造業者等の氏名及び住所等	容器・包装 ※1	容器・包装

※1 食品衛生法で義務付け（一部例外あり）

※2 容器・包装または送り状であって、発送、納入された製品がどの規格書に基づくのか照合が可能なもの

注) タンクローリー、通い容器等で流通するものについては、全ての表示事項について、送り状等への表示を認める。

※3 計量法で義務付け（一部例外あり）

⑤ 業務用加工食品について、原料原産地名の

表示が義務付けられている加工食品の原材料になるものには、原料原産地名の表示を義務付ける（第4条関係）

種類	表示義務の事項
業務用加工食品	名称、 <u>原材料名</u> 、内容量、賞味期限（消費期限）、保存方法、製造者名及び住所
輸入品 （加工されずに消費者に販売されるもの）	上記名称、原材料名のほか <u>原産国名</u> についても表示する
・生鮮食品近い20食品群 ・個別の品質表示基準で原料原産地表示が義務付けられているもの	上記名称、原材料名のほか、 <u>原料原産地</u> 、 <u>原材料の原産地</u> についても表示する

- ⑥ 業務用加工食品の義務表示事項で、計量法、食品衛生法施行規則または乳及び乳製品の成分規格等に関する省令により表示することとされているものは、これらの規定に従い、表示しなければならない（第4条関係）
- ⑦ 業務用加工食品については、一括表示、文字の色、文字の大きさ等の規制は適用しないこととする（第4条第2項を準用しない）
- ⑧ 製造業者等は、表示の適正化に必要な限度において、表示の根拠となる書類などを整備し、これを保存するよう努めなければならない（第8条関係）

(2) 生鮮食品品質表示基準の改正

- ① 業務用生鮮食品の定義を定める  
(第2条関係)

用語	定義
生鮮食品	加工食品以外の飲食物品として別表に掲げるものをいう。
業務用生鮮食品	<u>生鮮食品のうち、加工食品の原材料となるものをいう。</u>
小売販売業者	販売業者のうち、一般消費者に生鮮食品を販売するものをいう。

- ② 業務用生鮮食品に名称及び原産地の表示を義務付ける（第4条関係）
- ③ 原産地の表示について、業務用生鮮食品が原料原産地名の表示が義務付けられている生鮮食品群に近い加工食品20食品群とならない場合には、原産地の表示を省略することができることとする（第4条関係）
- ④ 小売販売業者以外の販売者は、業務用生

鮮食品について、義務表示事項を容器または包装の見やすい箇所、送り状、納品書等（製品に添付される）又は規格書（製品に添付されない）に表示することとする。ただし、規格書等に表示する場合には、その製品が当該規格書等を見て識別できるようになっていなければならない（第4条関係）

- ⑤ 業務用生鮮食品については、文字の大きさの規制を適用しないこととする（第4条第4項を準用しない）
- ⑥ 販売業者は、表示の適正化に必要な限度において、表示の根拠となる書類などを整備し、これを保存するよう努めなければならない（第8条関係）

(3) 削りぶし品質表示基準の改正

- ① 加工食品品質表示基準に規定する事項のほか、かつおのふしの原産地の表示を義務付ける（第5条関係）

(4) 農産物漬物品質表示基準及び野菜冷凍食品品質表示基準の改正

- ① 主な原材料を含む業務用加工食品の容器若しくは包装、送り状、納品書等又は規格書等に表示すべき事項は、加工食品品質表示基準に規定する事項のほか、原料原産地名とし、
- ② 主な原材料となる業務用生鮮食品の容器若しくは包装、送り状、納品書等又は企画書等に表示すべき事項は、生鮮食品品質表示基準の規定（原産地の表示を省略することができる旨の規定）にかかわらず、名称及び原産地とする（第5条関係）

(5) うなぎ加工品品質表示基準の改正

- ① 業務用加工食品の表示すべき事項は、加工食品品質表示基準に規定する事項のほか、「うなぎ」の原産地とする（第4条関係）



# 認証に係る 手数料の変更について

認証に係る手数料について、以下のように変更となりました。年次総会で決定された内容です。

## I. 変更事項

認証に係る手数料の変更

## II. 特別栽培認証に係る料金の変更

### < 1. 書類発行審査費用の変更 >

更新時の書類発行審査の費用について、当初は初回認証時よりも審査の手間がかかりませんでしたので、初回認証時よりも低料金の設定をしました。しかし、2003年以降、更新時のほうが手間がかかっています。そのため、割引料金を維持することが困難となりましたので、初回認証時と同額とすることになります。

### < 2. トラベルタイムの条件緩和 >

\*トラベルタイム：

片道2時間以上の場合、5,000円

これまでのトラベルタイムの条件3時間を2時間に変更しました。

### < 3. 交通費へタクシー利用に関する項目を新たに追加 >

地方では、最寄の駅から検査地までの公共交通機関が無い場合や、著しく不便な場合があります。こうした場合は、原則、事業者による検査員の送迎をお願いします。

しかし、それが困難な場合には、タクシー等を利用する場合があります。このため、タクシー利用の条件を決めました。

\*タクシー利用の条件：

以下のような場合には、タクシーを利用することができる。

- ① 適切な公共交通機関がない。
- ② 前項の場合は、最寄の駅まで申請（認定）事業者による送迎を要請しますが、それが困難な場合。
- ③ 自家用車両の利用が困難な場合

### < 4. 流通表示管理費の新設 >

\*流通表示管理費：

10,000円を認定の単位ごとに徴収します。

定期的に生産、出荷、販売などの報告を受け、適正な表示の実施を確認するための費用です。米穀、茶などの流通期間が長く、且つ、必要なものに適用されます。

## III. 有機農産物及び有機加工食品の認証に係る料金の変更

### < 1. 検査員の日当の最低単位を半日とする >

検査員の日当の最低単位を半日とします。

これまでは2時間のきざみでしたが、検査に赴く時間を考えると、合計6時間近くを要しても3,750円というケースがあり、検査員への負担が大きすぎます。

そこで、最低単位を、半日（12時間）とし、（例：1時間でも半日）8時間以内の検査については、4時間、6時間、8時間ときざみます。

### < 2. 交通費へタクシー利用に関する項目を新たに追加 >

「II. 特裁認証の3」に同じ。

詳しくは、  
有機中央会ホームページ <http://www.yu-ki.or.jp>  
へアクセスし、

認定取得の手順 → 認定手数料料金表 →  
該当する認証の認定業務規程料金別表  
を参考にしてください。







消費者や販売者へ  
オーガニックや特別栽培についての  
正しい理解を促進させたい

## オーガニックコンシェルジュ 協会の活動



有機農産物や特別栽培農産物の生産者の皆さんは、有機農産物や特別栽培農産物を販売する販売員や購入する消費者に、それらがどのようなルールに従って生産されているのか、一般の農産物とどのように違っているのかを理解してもらえないために歯がゆい思いをされたことはありませんか？

そして、そこを解決してくれるような「オーガニックコンシェルジュ」という資格があるのをご存知でしょうか？

オーガニックコンシェルジュ協会は、一般消費者に対し、オーガニックや特別栽培などの規程等の知識について啓発活動事業を行い、安全安心な食生活の実現と自然との共存を図る社会への認知度を高めることを目的として活動する NPO 法人です。

生産と消費は、相互依存関係にあり需給のバランスが大切です。

その生産の拡大にとって重要な消費者の理解度を高め、安全な食の需給関係をしっかりと支えるとともに自然環境の保全につなげていこうという活動を行っているオーガニックコンシェルジュ協会とオーガニックコンシェルジュ日本第1号の岡村貴子さんをご紹介します。

### オーガニックコンシェルジュとは？

オーガニックコンシェルジュとは、オーガニックに係わるルールを理解し、食の安全安心から自然環境との共生へとアンテナを広げる「案内人」です。

### どのように認定されるの？

オーガニックコンシェルジュ協会が行う認定

講座において出題される全5回の課題に対する解答レポートの内容を認定機関検査業務経験者などのスタッフが添削し合否の判断がなされ、それらに合格するとオーガニックコンシェルジュとして認定されます。

### どのような内容の講座なの？

講座はインターネット上で行われる為、最新の情報に準拠した課題を、世界中どこからでも受講可能です。

認定講座では、オーガニックに係わる規格や認証制度といったルールを学びます。

テキストは無く、受講者は課されたレポートのために農水省ホームページなどで資料を探し、自分で考えることを要求されます。

その過程で、暗記法の勉強では無い、オーガニックが目指すもの、その普及のために必要なことなどを自身で考えていくこととなります。

### オーガニックコンシェルジュのメリットとは？

一番のメリットは、基準にのっとった曖昧でない有機農産物、特別栽培農産物などの知識が得られるということです。

違いを正確に理解することで、日々の食生活の選択において、自分なりの安全安心の目安やリスク管理を行うことが出来ます。

協会のホームページでは受講者の声を紹介されており、どの方も有機栽培や特別栽培への認識が変わったり、自分たちがなすべきことについて熟考されたりしている様子がうかがえます。

### どんな人が受講しているの？

一般の消費者はもちろん、食品関係企業の会社員、有機食品販売員、有機 JAS 認定取得を検討されている方などの理解度の確認、概要の把握などにも活用されています。

2007年11月の段階では435人が受講し、334人が合格しオーガニックコンシェルジュとなっています。

オーガニックコンシェルジュとなった方々は、仕事や各自の生活の中で得た知識を活かし、有機農産物や特別栽培農産物の有意義な消費、普及活動をされています。

い消費者がいるのではないだろうか、もっと知るためにはどうしたらいいのだろうか、消費者には生産者の努力をよく理解した上で農産物を手にとってほしいと思い立ち、自分たちで、有機について深く学ぶための組織を立ち上げ、知ることの大切さを広くアピールしていくことを思いついたのです。

## 岡村さんから学ぶこと

岡村さんの活動で、特筆すべきはオーガニックのルール、生産者のことを理解することの重要性をアピールしていることはもちろんのこと、生活の中いかに上手に、楽しくオーガニックを取り入れるかという方法をおしゃれに紹介されていることでしょう。

生産者が厳格なルールに従い、苦勞して生産しても、それが消費者に理解されないことには、良い市場の拡大は見込めません。

「消費者教育」という言葉が頻繁に取り入れられるようになった昨今、有機＝高いという認識に留まっている消費者や、与えられた情報に右往左往するだけの消費者のままにしておくのではなく、私たちから分かりやすく、取り入れやすい形で情報を伝達していくことがこれからは重要になってくるのでしょう。

消費者の目線から、オーガニックの普及活動をされている岡村さんから、そういったことを学ばせていただきました。

今後も、岡村さんがたオーガニックコンシェルジュの方々の活動と、有機栽培や特別栽培への理解が進むことを期待しつつ、応援して下さるたくさんの方々の消費者を裏切らないためにも、規格に沿った生産に準拠していきましょう。



**NPO法人**

**オーガニックコンシェルジュ協会**

<http://www.oca.gr.jp/index.html>

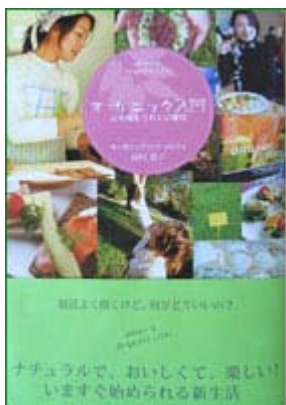


## オーガニックコンシェルジュ：岡村貴子さん

岡村さんは、協会設立者であるとともにオーガニックコンシェルジュの第一号です。

日本と世界を飛び回り、オーガニックの最先端の情報収集とそれらの情報についてマスメディアを活用し、分かりやすく、楽しく、取り組みやすく、おしゃれに紹介するという活動をされているほか、オーガニックやエコ、ロハスをテーマとした企画・商品開発などコンサルティング活動も行っています。

岡村さん自身がオーガニックの愛好者であり、岡村さんの書籍やブログは、オーガニックへの愛と生産者への敬愛の心に溢れるとともに、自然環境とのよりよい関係の構築や健康のためのオーガニックの役割など、オーガニックの本質についての考えなども紹介されています。



(詳しくは、「オーガニック入門 初心者からわかる有機栽培の楽しみ」岡村貴子著 ソニー・マガジズ発行を参照ください。)

## 岡村さんが協会設立を考えたきっかけは？

オーガニックと関わりをもったのはオーストラリアで生活していたときのことで。

帰国後、日本でもオーガニックを探しましたが、当時はオーガニック＝有機という概念が一般に普及しておらず、一般の小売店での販売も少なくとも苦勞しました。

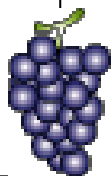
そこで、有機についてもっと勉強したいと熱望しましたが、有機食品について教えてくれる場とめぐり合うことがなかなかできず、一般消費者への有機食品に関する情報を伝達することの重要性が認識されていない現状、消費者の食への関心の低さ、勉強する機会や環境の不整備を実感したのです。

その際、私のように有機についてもっと知りた

特別栽培農産物生産者

**上田マルタ**

代表：飯塚芳幸



飯塚さんには、2008年3月7日、諏訪で開講された甲信地区特別栽培農産物生産者講習会において「私の『特別栽培ぶどう』」と題し、素晴らしい講演をしていただきました。

今回は、そこでの講演内容を中心にご紹介します。

### ■就農して最初の難関は？■

昭和50年、JAの営農指導員を経験後に就農した当時、農園の問題点は土でした。

我が家の農園は、水田転作による重粘土の土壌だったのです。重粘土質の土壌は、粗孔隙量・毛管孔隙量が極めて小さく、雨が降ればぬかるみ、乾けば硬くなるという根の生育には難しい性質です。

一方で、ミネラルが豊富で、分子を吸着保持する能力に長けているため肥料もちがいいという性質も持っています。

そこで、普及員からの「粘土を作りこなせば金になる」というアドバイスもあり、私はこの土壌を改善しようと努力を重ねました。

### ■どのように土壌の改善を？■

重粘土土壌では、水はけを良くし、根が生長しやすいよう孔隙組成を変えるという物理性の改善が重要になります。

そこで、暗渠排水路を整備し、秋にはライ麦を植えるようにしました。ライ麦によって、春は雑草をおさえることができる上、夏頃は枯れる為、土壌内では、枯れたライ麦の根の部分が空間となるほか、刈ってすき込むことで、有機質の補強と孔隙の増大を可能にします。

他には、3年に1度は炭を入れています。炭は多孔質ですから、炭のミクロな穴が微生物の隠れ家となるため、微生物の生育環境を整えるほか、肥料成分の吸着、余計な物質の吸着をする上、通気性や透水性も改善します。

もちろん、粘土質そのものについての取り組みも重要です。そこで、粘土の質をよりよくするため、2:1型鉱物の粘土鉱物であるモンモリロナイトを投入しています。

2:1型鉱物の単位層は、1個のアルミニウム8面体層を2個のケイ素4面体層がサンドウィッチのようにはさんでできており、膨張型と非膨張型があります。

膨張型のモンモリロナイトは、マイナスに帯電しており、層と層の間に大量の水分を大量に引き寄せ包み込むと、自分の容積の60倍以上に膨らみ、乾燥すると収縮します。また、陽イオン交換反応によって、粘土の表面に吸着されたカリウム、アンモニウムが固定されるため、溶けにくくなるのです。

### ■土壌成分の改善の工夫は？■

重要なことは、土壌分析によって、pH、EC、CEC、塩基バランス、ミネラルバランス等を把握した上で、理論に則って資材を選ぶことです。

まず、肥料は様々なものを試してみましたが、今はもぐら堆肥をメインに施肥し、微生物のエサとして補強的に米ぬかや、海藻も施しています。

次に、有機栽培を続けていると、土壌のpHがどうしても高くなってしまいます。その場合、Ca不足を補うならば、サンゴの化石を投入するのです。すると、pHをあまり上げることなく、Ca不足を補うことができます。

### ■大切にしていることは？■

微生物を殺さないということです。そのために、除草剤や化学肥料を使用しないということはもちろんですが、前述した土壌の物理性の改善や化学性の改善も「微生物が生存しやすい環境に整える」ということに繋がっています。

人間は栄養分を吸収するシステムを小腸におさめました。そこでは腸内細菌が消化器からの分泌物や食べた食物を栄養素にして成育し、免疫力を活性化させ、あるいは脂質代謝、臓器活性化栄養分の利用率向上、ビタミンの合成やホルモンの産生など、人の身体機能や生理など生命維持には欠かせない物質を産出しています。

同じように栄養を吸収するシステムを、植物は土壌中の毛細根にもたせました。人間における腸内細菌は、植物にとっての根圏微生物や土壌微生物といえるでしょう。植物自身では活用できない窒素などの栄養分を窒素固定細菌が植物の活用できる形に変え、また微生物の代謝活動によって、アミノ酸やビタミン、ミネラルなどの養分が放出され、これらがぶどうの味の源となります。

虚弱体質の人は、たいてい胃腸が弱いものです。おそらく、腸内細菌の働きも弱いはずで

す。同様に、根の弱い樹や微生物の少ない土壌では美味しいぶどうを作ることはできません。

健康な強い樹で、美味しいぶどうを作るためには土壌、根の管理が大変重要なのです。

### ■害虫対策としては？■

微生物を殺さないために消毒を我慢しているため、だんだんとカメムシやカイガラムシ等の密度が上がってきていることは確かです。そこで、

ジマンダイセン→コサイドボルドー

ロブラール→ボトキラー  
というようにカウントの必要がないものに変えることによって、浮いたカウントを使い、殺菌剤などを使うということができます。

カメムシ対策としては、最近、カメムシが嫌う臭いを発するアミノ酸を使用した資材が出ているようですが、作業員まで臭い思いをするのではないかと心配なので思案中です。

### ■有機的土作りをしたことによるぶどうの変化とは？■

①葉が小さく厚くなり、葉脈間が浮き出る。(葉がウェーブ・ロート状・立っているようになる)

②葉色が明るい緑色に。(濃い緑ではない)

③葉面積指数が多くなっても棚が明るい

(葉が小さく立っているので、葉と葉の間に空間が増え、大きい葉同士が密着して覆い暗くなるということがなくなった)

④節間が狭くなり芽が大きくなる。

⑤花器の分化充実が良く、生産が安定する。  
(特に巨峰の結実)

⑥食味、旨みが増し、味が濃厚になる。

⑦脱粒性が無くなり、棚持ちがよくなる。

(果芯の発達が非常によくなる。)

⑧生命力が強く、貯蔵性が増す。

(抗酸化力が増加。腐敗しにくくなる。)

### ■作業して思うことは？■

毎年、剪定枝を炭に焼いていると、その炎の熱エネルギーに驚かされます。焼いたときの熱は、ぶどうが1年間日光のエネルギーを自らの物質エネルギーに代えて貯め込んだもの。このエネルギーすべてをぶどうの実に貯められないものだろうかと思えるのです。

ですから、なるべく剪定枝を出さないで済む枝ぶりになるように、また長く伸びすぎないように考えて枝や花芽を剪定します。そのため、私の農園では1.5mほどで枝は止まりますし、棚はいつも明るく、剪定枝の量も多くありません。

### ■これからの上田マルタは？■

「安心、安全」というのは付加価値ではありません。食品として、当たり前のことです。特裁の認証を取得したのは2001年ですが、除草剤、化学肥料を使わずに必要な最小限の農薬だけで30年間ぶどうを栽培してきました。

これからも、安心・安全は基本の上で、消費者ニーズに応えるべく、さらに美味しく、バリエーションに富んだラインナップのぶどうをお届けしていくつもりです。

### ■どこで購入 できますか？■

・マルタファンクラブ

(03-5518-6911)

・高島屋(日本橋店、横浜店、大宮店)

・明治屋 ・千疋屋

・林フルーツ ・生協

など



### ■連絡先■

上田マルタ

長野県上田市保野 898

TEL:0268-38-2190

FAX:0268-38-8470



有機農産物生産行程管理者

## 魚沼みなみ有機米部会振興部

代表：廣田一利



### ■どんな組織ですか？■

私たちグループは世界一のトップブランド米「魚沼コシヒカリ」の中心産地、新潟県南魚沼市で平成元年より特別栽培米制度により、減農薬無化学肥料栽培米、無農薬無化学肥料栽培米の生産を行ってきました。

そして平成15年より有機JAS米生産の取組を始め、現在JA魚沼みなみ有機米部会（会長・飯塚恭正）の下部組織としてJAS有機米の生産活動をしています。

### ■何を栽培していますか？■

コシヒカリを生産しております。

19年産米の格付量は1446袋（43,380kg）

すべてJA魚沼みなみを通じて販売を行っています。

### ■日々の作業は？■

栽培に当っては農薬、肥料資材等の使用に大きな制限があるため、雑草、病害虫対策が最も重要になります。

そのため条件の良い圃場選定、的確な栽培管理が求められます。

有機JAS圃場で生産した種子を温湯消毒し、

健苗の育成、疎植栽培、適正な水管理、草刈の徹底により病害虫の発生防止に努めています。

除草対策としては、アイガモ、紙マルチ、機械除草等で行っています。しかし、いずれも完全な方法ではありません。最後は田んぼに入り人力で2～3回草取りをする必要があります。

また契約者と毎年交流会を開催し、皆様の評価考えを聞き、あわせて私どもの苦勞、思い、栽培状況等情報交換をし、信頼関係の強化に取り組んでいます。

### ■これからの農業に思うことは？■

時代は地球環境保全、循環型社会、農産物に対しては健康、安全安心が強くと求められ、法整備、政策の導入が行われています。

農業者もこれらの取組により社会、消費者の信頼を得ることが自らの経営の継続発展になるものと思います。

### ■商品はどこで購入できますか？■

JA魚沼みなみ 特産センター（有機農産物小分け業者認証取得）で取り扱っております。

お問い合わせ先：新潟県南魚沼市津久野新田15

TEL：025-770-0507

FAX：025-770-0508

URL：<http://www.ja-uonuma.or.jp>

**（19年産米は生産量が足りなく完売状態になっております）**



### ■連絡先■

事務局：JA魚沼みなみ 米穀課

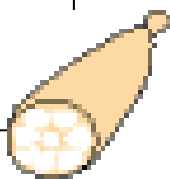
TEL：025-777-3180

FAX：025-777-3842

有機農産物生産行程管理者

## 山三レンコン

代表：山田美治男



### ■どんな組織ですか？■



愛知県愛西市で、有機のレンコンを栽培しています。

有機の認証を取得したのは2001年10月です。

圃場全体で年間189,000kgほどの生産量があり、このうち、有機のレンコンの生産量は23,400kgです。

日々の活動は家族のほか、常時3名、繁忙期には臨時に4名ほど雇用し、協力して栽培、出荷作業を行っています。

### ■認証を取得したきっかけは？■

有機認証を取得しようと思ったのは、当時世間では食の安全性が問われ始め、自分自身も自分の作った農産物の安全性について考えはじめたからでした。

同時に栽培している環境の保全も気にかかっていた。農薬や化学肥料を使い続けながら生産していったとき、将来、この圃場はどうなってしまうのだろうかと思えたのです。

そこで、農産物の安全性、将来の圃場のためにも有機栽培を始めよう、認証を取得しようと考えたのです。

### ■何を栽培していますか？■

レンコンは、現在、備中、ロウタスホワイトという品種を栽培しています。

消費者の方からは、山三レンコンのレンコンは他と味が違う、甘い、食感がいいとたくさんのお褒めの言葉をいただいています。

### ■日々の作業は？■

雑草は水でおさえています。しかし、これだと収量の減少は否めません。雑草対策と収量確保のバランスをとるための見極めが重要です。

土作りとしては、収穫後、有機資材を投入してトラクターで床をうつなどしています。これは、次第に周辺の生産者の方も行うようになりました。

JAや普及員の方も、度々話を聞きにいらっしやっていますし、新しい資材の試験的導入なども行っています。地域全体の農業がよくなっていくよう、私がお役に立てればと思います。

### ■有機農業をされていて思うことは？■

年々、圃場の土壌が良くなってきていると感じます。土壌が良くなると、天候の変化などに収穫量が左右されなくなるのです。

そして、情報交換の場が増えました。徳島など遠方から多くの生産者の方がレンコンの有機栽培について話を聞きにいらっしやっていますし、わたし自身も色々な方のお話を伺う機会が増え勉強になっています。

また、露地栽培は日々変化する自然が相手ですから、いつも勉強だと思っています。

### ■商品はどこで購入できますか？■

- ・ 現在、周辺の70~80店舗のスーパーで販売
- ・ 年末贈答用に知り合いの方には電話注文

噂が噂を呼び、年末には自宅まで個人の方がレンコンを求めに来てくださるほどで、数を揃えるのが大変ですが、うれしい悲鳴といったところです。生産量が増えれば、有機中央会のネットに掲載していただきたいとも思いますが、今のところは遠方への販売はできない状態です。

#### ■連絡先■

山三レンコン

愛知県愛西市三和町中ノ割 57-1

TEL0567-24-8165 FAX0567-24-8179