

# 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

## 公 示

2011年定期総会を下記要領にて開催いたします。

理事長 齋藤 修

記

期 日 2011年1月22日(土) 17時より

会 場 東京都千代田区 和泉橋区民館

(JR・東京メトロ 秋葉原駅下車3分)

議 題 2010年度事業活動報告

2010年度決算報告

2011年度事業活動計画

2011年度予算計画

役員改選

その他

- \* 2010年度の事業活動を総括し、2011年度の活動計画や予算を決定する年次総会です。
- \* 今期は役員改選があります。
- \* 2010年分会費の納入が完了している会員が、議決権を有します。会費の納入忘れにご注意ください。
- \* 議案書は、新年になってからの配布です。

### 今号の内容

- 2 p 認証委員会活動報告 山田康弘氏
- 3 p 基準策定委員会報告 佐伯昌彦氏
- 4～5 p 抗生物質系農薬の特別栽培におけるカウントについて ほか
- 6 p 循環型社会を作る第一歩を踏み出そうー生ゴミ堆肥を使った営農 川上耕志氏インタビュー
- 8～12 p 会員紹介
  - ・幸島祥典さん・橋本誠一さん
  - ・佐々木智子さん



千葉の晩秋を彩る落花生の乾燥風景  
(写真は本誌10頁の橋本誠一さんの畑)

## 2010年度の認証委員会活動報告

委員長・山田康弘（有限会社ラトナ代表）



認証委員会は、ご承知のように、判定員及び有識者で構成されていますが、いずれも農業生産業者、加工食品業者、流通業者、消費者、学識経験者のバランスが考慮された皆さんで、毎月（原則として第3土曜日）、事務局から提出されるいろいろな課題を真剣に討議しています。

毎回、事務局からの報告事項に続いて、検討する事項、判定に係わる審議事項の討議が行われますが、本会が新しく始めた認証制度に関するものが多かったのが、今年の特徴でした。多くは昨年から引き続き検討していたものですが、天地有機でご案内のように、次のようなものがありました。

- (1) 米国農務省全米有機プログラム（NOP）に基いて行うオーガニック農産物の認証業務に係るもの（生産基準や業務の手順等の検討）
- (2) EUによって有機JAS規格の同等性が認められ、かつ、本会も認証機関として登録されたことから、本会のJAS有機認定事業者がEUの有機表示をしてEUへ輸出する際に必要な「検査証明書」交付に係わる事項
- (3) 有機農産物生産に使用する肥料及び土壌改良資材の適正製造に係わる認証制度の基準、手続き等の検討
- (4) 環境と食の安全を考えた農業生産管理適正の認証システム（節減対象農薬が慣行栽培の3割以上減、化学肥料が慣行栽培の5割以上減の場合の第三者認証制度）に係わる基準や手続き等の検討

(1) に関しては、すでに認証第1号が出ています。

(2) に関しては、「検査証明書」を交付する手順の関係で、輸出業務の実際を理解しておく必要があるとの観点から、委員会として専門家を招き、「輸出業務の基礎知識」の勉強会なども行いました。検査証明書の交付も進んでいます。

このように本会の認証業務も国際的になってきました。

(3) は、有機農産物生産に使用する有機肥料等が適正に生産される工場として本会が認証するもので、ここで生産される有機肥料等が製品ごとに本会に登録され、その登録された肥料等は有機農産物生産に使用することができるものとして（つまり、有機農産物の日本農林規格別表1に該当するものとして）、本会が認証した資材である旨、肥料メーカーが製品表示するものです。有機農産物生産者にはたいへん便利なものとなることでしょう。有機農産物生産の支援のひとつとして考えています。

(4) については、特別栽培の認証制度があるのに、特別栽培より農薬削減の少ない、このような認証制度を創設する必要はないのでは、という議論もありましたが、減農薬等に努力していても、まだ特別栽培のレベルまで達していない生産者で、販売先からなんらかの第三者認証を得ることを要請されているケースもあり、それらの生産者を支援し、さらに特別栽培→有機栽培を目指す生産者への道程を応援する意味でも、有意義ではないか、という意味合いからできた認証制度です。実際、このニーズもあ

り、すでに10件あまりの認証が実現しています。

以上のほかに、最近では、日本農林規格等の改正論議がなされています。農水省より「改正素案」なども提示され、いよいよ次回改正まで、改正論議が盛んになっていくことと思います。例えば、次のような問題を議論しております。

「素案」では、有機農産物の日本農林規格別表1に「メタン発酵消化液」が新設されることになっています。これには基準として「家畜ふん尿等の有機物を嫌気条件において、メタン発酵をさせた際に生じる発酵消化液。」というものが付されていますが、この嫌気条件下の発酵では、発酵時の温度が低いことから、病原菌の死滅や雑草の種の死滅がおこらず、問題ではないか？とか、同じく別表2に「スピノサド粒剤」や「スピノサド水和剤」が新設される素案に対して、このような抗生物質系のものを認めていくのは、いわゆる耐性菌の発生を促すことになるのではないかと、というようなことです。

この抗生物質農薬については、特別栽培でもカウントの対象とするかどうか、について議論がありました。本会の考え方はこの「天地有機」等で公表されることと思いますが、病院において、多剤耐性菌の蔓延が問題になっている現状から、大いに問題となる件です。

もちろん、認証委員会の通常業務として、新規事業者の認証判定に係わる案件、各種の難しい案件など、いずれの案件も、詳細な事務局の説明の下、委員各人の立場から熱心に議論が交わされ、定刻の17時に終了するのは少ないのが現状です。

以上、簡単ですが、2010年の認証委員会の報告です。

## 2010年度の基準策定委員会活動報告

委員長・佐伯昌彦（株式会社マルタ代表取締役社長）



記録的な猛暑や局地的な豪雨と異常気象に翻弄された一年間でしたが、ここ数年は過去の気象傾向による天候予想があてにならなくなってきているようです。作物の生育を左右する最も大きな要因である気候の変化が読めなくなったということは、過去の経験と知恵を総動員して不測の事態に備えた準備と臨機応変の対応が必要になってきたということだと思います。今まで以上に緊張感が求められる皆様の営農活動に心から敬意を表します。

さて基準策定委員会では4月3日と10月30日の2回にわたって委員会を開催し、生産に関わるさまざまな基準の検討をしてまいりました。

有機農産物を、アメリカを中心とする海外へ輸出する際に必要なアメリカの有機認証基準となるNOPの認証機関として、有機中央会が登録できたことは大きな出来事でした。NOPの基準のなかで輪作が義務付けされていますが、稲作については適用除外を求めていくことも確認されました。

また有機栽培に使用できる肥料工場の認証基準や生産者グループから要望の大きかった「環境と安全を考えた農業生産管理適正」（農薬と肥料の3割5割削減）の認証基準を整えることが出来ました。

さらに5年に一度の有機農産物のJAS規格改正に向けて、有機中央会としての意見をまとめ要望も

出してまいりました。懸案であった玉ねぎの育苗培土に使用する凝固剤についても継続的な試験研究を前提として使用期間の延長が認められる方向で、まずはほっとしています。

農政全体では、有機農業推進法が施行され23年度予算では環境に配慮した営農活動への直接支払い(8000円/10a)もほぼ確定したようで、有機農業への追い風を感じますが、制度運用のあり方に関しては不透明なところも多く、今後の制度設計に注目していかなければと思っております。またTPP(環太平洋経済連携協定)への参加も十分な対応策が議論されないまま進行し、いたずらに農業者の不安と不満を増長させています。関税措置に依存しない農業保護のあり方と国際競争に耐えうる日本の農業のあり方の両側面から十分に議論を尽くし、今後の日本農業の進路を定める絶好の機会にして欲しいと願ってやみません。

日本が世界に誇れるものは優れた技術力のもとより、めりはりのある四季の変化と豊かな緑と水と海洋資源です。それらの豊かな自然環境を維持しながら持続可能な生産活動モデルを創出していくことが日本の国際的使命のひとつではないでしょうか。

**\*\*\*\*\* 抗生物質系農薬の特別栽培におけるカウントについて \*\*\*\*\***

2010年10月30日 基準策定委員会決定

このところ、これまではカウントの対象であった抗生物質系農薬について、「特別栽培でのカウント除外農薬成分」などとして公表される農薬があいついでいます。都道府県により違いがありますが、スガマイシン、バリダマイシン、ストレプト

マイシンなどです。微生物が産生した毒素を製剤化したもので、化学合成でないというのが理由です。

このことについて、本会の特別栽培認証における取り扱いを、以下のように決定しました。

**<有機中央会の審査基準>**

1. 特別栽培農産物のガイドラインが、化学合成農薬をカウントするとしている以上、化学合成でない農薬は、カウントの対象にはならない。したがって、農薬製造メーカーなどが、化学合成でないことを保証している農薬については、カウントしない。
2. ただし、抗生物質系の農薬の使用については、以下のことを奨励する。
  - ①病院において多種類の抗生物質に耐性を有する多剤耐性菌の蔓延が問題になっている背景として、欧米諸国では、医療のみならず農業や水産業における抗生物質の安易な使用が指摘され、抗生物質の使用を厳しくする措置がなされている。抗生物質農薬をカウント対象にしない措置は、作物生産において抗生物質農薬の使用を助長する危険があることを十分に認識すること。使用にあたっては、慎重に判断し、カウントの対象でないからと言って、安易な使用に走らないこと。
  - ②特に連用を避けること。

**<使用を抑制すべき理由>**

使用は慎重を期し、特に連用を避けることを奨励する理由は、抗生物質耐性菌が生成される恐れです。抗生物質は、人間の病気治療薬として重要な役割を果たしています。しかし、最近では耐性菌の出現により、病気治療薬が効かなくなる事例を聞きます。農業生産部門で抗生物質製剤が、環境中に多量に放出されていった場合、耐性菌の出現が懸念されます。

**\* 注 福島県における扱い**

福島県の場合は、福島県の認証要項によって認証を行っています。このため、この基準はそのまま適用になりません。福島県の認証要項によることとなります。

**メール情報通信第32号 米トレーサビリティ法第2回 産地情報の伝達義務**

米トレーサビリティ法（米穀等の取引等に係る情報の記録及び産地情報の伝達に関する法律）が、10月1日より施行されています。この法律は、米穀及び米穀の加工品について、取引の記録を義務付けトレーサビリティを確保することと、産地情報の伝達を義務づけるものです。

10月1日に施行されたのは、記録の義務付け部分です。産地情報の伝達（表示やお知らせと言ったほうが分かりやすい）の部分は、2011年7月1日から施行が予定されています。今回は、産地情報の伝達義務について、紹介します。

**●対象となる品目**

以下のようなものが対象とされます。

① 米穀及び主要食糧に該当するもの

米穀（もみ、玄米、精米、砕米）、米粉、米穀をひき割りしたもの、ミール、米粉調製品（もち粉調製品を含む）、米菓生地、米こうじ等

② 米飯類

各種弁当、各種おにぎり、ライスバーガー、赤飯、おこわ、米飯を調理したもの、包装米飯、発芽玄米、乾燥米飯等の米飯類

③ もち、だんご、米菓、清酒、単式蒸留しょうちゅう、みりん



**●伝達の方法**

以下のような方法が定められています。

① 事業者間取引の場合

商品への産地名の記載や取引時の伝票等への記載により、産地情報を伝達する。

② 一般消費者に販売又は提供する場合

JAS法により原料原産地表示がすでに義務づけられているものにあっては、その方法によります。

そうでないものが、この法律で定められた方法で伝達することになります。以下のような方法が示されています。

ア、商品の容器又は包装に具体的な産地情報を記載

イ、小売販売店や外食店舗などでは、メニュー、店内配布チラシ、POP、看板など消費者の目につきやすい場所に具体的に産地情報を記載

ウ、インターネット販売や通信販売の場合、商品に記載することに代えて、販売の条件を示すホームページやカタログの見やすい個所に記載することも可能。

エ、商品等にホームページアドレスを記載し、そのホームページにアクセスすることによって産地情報を入手できるようにすることも可能。

オ、このほかに、お客さま相談窓口を開設する方法、店員が対面販売で説明する方法なども定めがあります。

情報を入手できるホームページ

[http://www.maff.go.jp/j/soushoku/keikaku/kome\\_toresa/index.html](http://www.maff.go.jp/j/soushoku/keikaku/kome_toresa/index.html)

## \*\*\*\*\* 有機 JAS 規格の改正論議が進む \*\*\*\*\*

### 注目し、必要な意見を述べよう

2011 年には、有機農産物、有機加工食品、有機畜産物など有機 JAS 規格のすべてが定例の見直し、改正となります。このため、現在改訂作業が進んでいます。改正原案をつくる「見直しに係る検討委員会」がほぼ終了した段階となっています。このあと、JAS 制度調査会の専門部会、パブリックコメント、WTO 通報、JAS 制度調査会総会、大臣告示と進み、2011 年 10 月 26 日までには、改正告示になる予定です。

当初あまり大きな改正はないとみられていましたが、記述の仕方等にあつては、かなり大幅な変更の動きです。内容的にも有機キノコの規格について、原木、オガコなどの樹木由来の資材を地域内で賄うことなどが新たな条件として盛り込むなどされています。

改訂論議の報告は、下記のホームページで入手することができます。

<http://www.famic.go.jp/event/kentouinnkai/kekka.html>

### オーガニック EXPO を見学して

第 10 回 BioFest・ジャパンオーガニック EXPO が 2010 年 9 月 21 日・23 日の 3 日間東京ビックサイトで開催されました。過去最多の出展数で、来場者数も過去最多 17,132 人となり、企業関係者のほかに一般消費者の来場も多く見かけられました。

BioFest とは、ドイツ発祥のオーガニック専門という意味です。商品の展示と商談会が行われる会場は、大きく 4 つに分かれ、①有機食品(農産物、クッキー、ハム等)、②化粧品、美容用品(日本の有機基準にはありませんが)、③オーガニックコットンを使用した洋服や着物④住宅です。

住宅については、有機食品の加工や貯蔵等に使う施設を専門的に設計する会社も出展していたりと、有機関連事業は広がりを見せているのに驚きました。

当会関連の出展者としては、秋田県のおぼこ農場の佐藤誠さんが代表を務めている大瀧村有機農業推進協会が出展されていて、会場で佐藤誠さん、栢森一夫さん(かやもり農産)が来場者への説明をしていらっしゃいました。

(事務局 高橋光子)

# 循環型社会をつくる第一歩を踏み出そう！

天地有機 39号に、当会の宮沢正和監事より寄稿していただいた「生ごみは宝だ！ 生ごみ堆肥化は社会を変える！」を掲載しました。皆さまにとっては、その効果や問題点が気になるところと思い、実際に生ごみ堆肥を使った営農をしている生産者・八ヶ岳ナチュラルファームの川上耕志さんにお話を伺いました。（本ページの写真はNPOたい肥化協会のHPより）

## Q. 生ごみ堆肥を使うようになったきっかけは？

もともと父が有機農業でやってきたので、使っていたのはマルタのモグラ堆肥です。8年ほど前に、東海マルタの本橋克己社長（NPOたい肥化協会理事）から、生ごみ堆肥を使ってみないかと勧められて使い始めました。

モグラ堆肥を使ってきて、東海マルタの堆肥作りの技術力はわかっていましたし、内容については信頼をしていました。実は、僕自身が東海マルタで3ヶ月間、研修の意味もあって働かせてもらったことがあるんです。資材のブレンド割合は企業秘密なので教えてもらえませんでした（笑）、どういう原材料を使っているのか見ているので、その点での心配はありませんでした。そうそう、モグラ堆肥には馬糞が使われているんですが、馬糞が発酵するときのとても良い香りは印象的でした。

それでも、生ごみ堆肥の原材料は給食センターやスーパーの食品残渣なので、塩害などのリスクを考えて、始めは20アールの畑に実験的に入れてみました。栽培状況や作物の出来具合などを他の圃場と比較してみましたが、5年間やってみて、まったく遜色のない出来具合でした。

現在はうちの畑5ヘクタールすべてに生ごみ堆肥を使っています。

## Q. 生ごみ堆肥の利点はどんなところですか？

### また、問題点があればどういうところですか？

何よりも資源を有効に活かせるのが利点だと思います。僕たちがこれから先、10年、20年と



給食センターから届く乾燥残さ調理屑と食べ残しを乾燥させたもの

農業

をやっていく上では、土を大事にすることが最も重要ですし、そのために継続して土の力として生ごみを活かす循環のしくみができるのはとても良いことだと思います。

生ごみ堆肥は、化成肥料や単体の資材のように投入する量に神経を使わないでいい。すぐにめざましい効果が出ない代わりに、じっくりと効いてくる良さがあります。塩分や油分、重金属の問題も、東海マルタの生ごみ堆肥ではクリアできていますし、価格の点でもモグラ堆肥よりさらに安価で使いやすいですね。

作業性の点では、積み重ねておくと下のほうが少し固まりますから、手で崩す必要があります。化成肥料を使ってきた人にとっては撒きにくい

と思われるかもしれませんが、ふつうに堆肥を使ってきた人なら問題はないでしょう。



川上さんのレタス畑：初めて試験的に取り組んだ年の出来

### Q. 地域の様子、八ヶ岳ナチュラルファームと川上さんご自身の農業について、教えてください

うちのある長野県南佐久郡川上村は日本一のレタス産地です。標高が1300～1500メートルある地帯で、首都圏にもわりと近いことから、戦後の高度経済成長で食生活が欧米化して以降、とくに生食用の葉物野菜の栽培が盛んになりました。冬場（12月から3月くらいまで）は土が凍り、畑が使えないので、1年の収入を8ヶ月で得なければなりません。夏の時期には気温の低いうちに収穫し出荷するため、夜中の12時に起床して畑に出て、照明をつけて作業するという農家もたくさんあります。

ブランド化された産地としてレタスを単作していると、どうしても連作障害が起きますから大量の化学肥料や農薬を使うようになります。

そういう農業に疑問を持った生産者5人が15年ほど前にJAの中で有機部会を作り、化学肥料や農薬を削減した農業を始めました。その後JAから独立して作った組織が(有)八ヶ岳ナチュラルファームで、僕の父・川上紀夫が代表をしています。5名の生産者はみな有機農業や特別栽培に意欲的に取り組んでいて、ナチュラルファームとして

出荷するほか、個別にも販売先をもって経営しています。

うちでは5ヘクタールの全圃場を有機肥料、減農薬栽培（当地比で農薬5割削減）でやっています。レタスだけでなく、サニーレタス、白菜、ミニ白菜、ほうれん草を、連作にならないように計画して栽培しています。販売先は首都圏や東海の生協、イオングループ、名古屋や北陸の中堅スーパーなどです。

### Q. 地域での有機農業の動向はどうか？

ナチュラルファーム自体は発足当時から人数が増えていませんが、地域の中では、レタスなど単作を続けてきた人たちが地力の衰えを感じ、堆肥などの必要性を考え始めたような動きもあります。ただ、これまでのやり方を変えて失敗すると収入減になるという怖さがあるのでしょうか、有機や特別栽培に転換する人はまだ出てきていません。消費者のニーズが高まり、価値を認めて買ってもらえるということがわかれば、転換する人もいるのでしょうか。

地域に有機農業の仲間が増え、現在は静岡から運んでいる生ゴミ堆肥を地域の中で作れるような循環のしくみができると良いですね。堆肥化には技術が必要ですから、そのときにはこちらに東海マルタさんの支社でも作ってもらいましょうか（笑）。

### 生ごみリサイクル堆肥株式会社 東海マルタ

出荷先や販売先から出る「生ごみ」を活用したりリサイクル堆肥。家庭から出るゴミ（調味料や不燃物の混入の可能性あり）ではなく、加工工場やスーパーのバックヤードから出る魚のアラ等を使用し、もぐらっ子の原料でもあるマイタケ栽培床などを混ぜ合わせ発酵させたボカシ肥料です。

N-2.6 P-2.2 K-2.2

電話 (0537) 86-7575

FAX (0537) 86-7446

[t-maruta@mail.wbs.ne.jp](mailto:t-maruta@mail.wbs.ne.jp)

有機農産物生産行程管理者

**幸島祥典さん**  
**橋本誠一さん**  
**佐々木智子さん**

千葉県芝山町

### 会員紹介

経験したことがないほど長く暑い夏や、PPTなど外国からの自由化圧力、進む高齢化や耕作放棄など、日本の農業は厳しい環境の中におかれています。

しかしこうした中でも、農業を職業として選択し、地域に根をおろした若者たちがいます。まるで厳寒に青々とした姿を見せる麦のように。

11月に認定事業者となった3名の方を訪ねました。

## 幸島祥典さん

### 高校生くらいから漠然と考えていた農業の道

父の実家は農家でした。父自身は農業に就きませんでしたが、小さいときから祖父母の農作業を見る機会があったので、僕にとって農業は身近なものでした。高校生くらいから漠然と農業をやりたいと思っていて、他の仕事をしていましたが、自宅から車で1時間ほどのところにある叔父の畑を借りて始めました。機械なども叔父から借りましたが、叔父は観葉植物が専門なので、野菜作りはほとんど本で学び試行錯誤していました。

最初からいろいろ作ってみて、それなりにできて、道の駅に出荷したり、友人たちの親が買ってくれたりしていましたが、収入の点ではその先の自信が持てませんでした。どこかで本格的に有機農業を教えてもらいたいと思っていたところ、新聞にグリーンポート・アグリの研修生募集が載っていて、すぐに応募したんです。

最初は自分の畑をやりながらでもいいということだったので、すぐに研修に入りました。グリーンポート・アグリの場合は泊り込みではなく、通いで研修です。2年間の研修が終わって、自分でこちらに畑を借りてやり始めて4年になりますが、まだまだ未熟です。グリーンポート・アグリの先輩たちがすごい方たちなので、まだ「卒業」とは思われてないかも(笑)。

### 全圃場で有機認証を取得

畑は2ヶ所あって、こちらが約3反、林の向こうに約1町歩、全部で145アールあり、これらの



圃場で有機認証をとりました。今はこちらの畑でほうれん草と小松菜、水菜など、向こうの畑で人参、大根、里芋、ねぎ、ブロッコリーを育てています。土づくりには近隣の牛糞堆肥と菜種油かすを使っています。

叔父から借りた土地はハウスを建てていたところだったので、何回も何回も耕さなければならなかったのですが、ここの畑は前の方も有機でやっていたようで、土が良くてすごく作りやすかったです。隣接しているようなところでも「よい土地」「よくない土地」があるのは、黒土の層の厚さとか、日当たり、水はけなどがそれぞれ違うからでしょうね。

今年の天候不順はひどいものでした。春も遅くに雪が降るなど生育が遅れ、その後の作物と重なってしまったり、夏はあの日照りで土が乾ききって種まきができませんでした。ふだんより1ヶ月くらい遅くなっているかな。

苦勞することは、飛散、それとやはり草ですね。この畑は隣の人が慣行栽培なので、緩衝帯をとっ

ています。大人になってから畑に入るようになったからか、農薬とか化学物質には過敏になっていて、それもあって有機農業でやりたいと思ったんです。

生産物はグリーンポート・アグリを通じて生協などに出しています。一緒に研修を受けた仲間が同じ地域にいることは、とくに出荷の面で融通しあえるので心強いです。この面積でも今の価格で買い取ってもらえれば生活が成り立ちます。海外の農産物が入ってくる話などがありますが、国産のもの、とくに有機の野菜を選んでくれる消費者が増えてくれるといいですね。

## 橋本誠一さん

### マウイ島の農場で1年間働いて

祖父母は稲作農家で、僕は外で遊ぶのが好きだったから、農業をやれたらいいなと漠然と考えていました。大学では土木を学んだのですが、大学の研修プログラムに海外の農業を学ぶというのがあり、1年間ハワイのマウイ島の農場で働きました。ハワイの農業というと、サトウキビやパイナップルの大農園を思い浮かべる方が多いのですが、そういうのは海岸近くにあり、僕が行ったのは山の上のほうの小規模な家族経営の野菜農家です。慣行栽培ですが、観光地のレストランなどで需要があっというんな野菜を作っていました。

そこで野菜作りを学びながら、自分も農業で生きていけるか1年間考えていました。4月に日本に戻って、できれば農業をやりたいと両親に話し、6月からグリーンポート・アグリの研修を受けることにしたんです。幸島さんと一緒に研修の第一期生、ここにきて6年目になります。

### 少量多品目の生産が魅力

今は4ヶ所で計9反歩の畑を作っています。その中の1つはあたりでも一番いい土地と言われているので、草を生やさないように気をつけたり、けっこうプレッシャーです(笑)。道路沿いだから周囲の人たちがよく見ているようで、時期はず

### 夢は「御料牧場」のような循環型農業

僕はこの近くにあった「御料牧場」のことを本で読んで、ユートピアだと思ったんですよ。牛や馬、羊などを飼っていて、肉だけでなくハムやチーズ、ヨーグルトも作り、山もあるので椎茸なども栽培していたそうです。家畜の糞や山の落ち葉などを堆肥にして畑に入れ、極力、化学的なものを使わずに、身近な資源で循環させている。ヨーロッパにはあるようですが、そういう、地域内循環の農業に憧れています。こだわりの畜産や、有機農畜産物の加工もできたらいいでしょうね。



れの作業などをしていると、経験上よくわかっている人たちから後になって「あんな時期にやってもダメだ」とか、話がでたりするんですよ。

僕が作っているのは、葉物や根菜をこの畑で10品目、もう一つの畑とあわせると15品目くらい、年間では40品目くらいです。基本的に少量多品目の野菜作り。品目が多いと作業が追いつかなかったりけっこう大変ですが、作業をやっている飽きないし、畑をバランスよく使いたいし、自分自身もいろんなものを食べたいですから。

取引先は生活クラブ生協やパルシステム、大地の会などで、品目は取引先との出荷計画で決まりますが、取引先が多様だし、とくに誰が何と分担するわけではなく、作りたいものを作っています。

去年はサツマイモ作りで失敗しました。定植が遅れ、肥料も足りなかったのか、つるが全然伸び

なくて、ほとんど収量が上がりませんでした。今年は猛暑と雨不足で、人参の水遣りに追われていたら他の葉物の生育が遅れ、本当ならかき入れ時の今、出荷できるものが少なくて…。

### 伝承の農業技術も学んでいきたい

まだ得意な作物とかはないですが、落花生とかセロリを作るのは好きです。セロリの種ってホコリくらい小さいのに、あんなに大きく育つのを見て衝撃を受けました。

落花生を収穫して干すときに、上にかぶせるものも昔は藁で編んだ編み笠のようなものだったそうです。今は編める人がほとんどいなくて、どこでもビニールシートを被せていますが、編み笠のほうが通気性もあっていいそうです。落花生の

## 佐々木智子さん

### 好きだったから転職しました！

畑は有機圃場だったところを借り受けて、ここが3反ほど、もう1ヶ所が5反、合計8反、今はブロッコリーや葉物、大根、人参などを作っていて、認証をとったのは5反の畑です。

研修を含めて今で3年半になります。その前、郵便局に勤めていたのですが、畑仕事がしたくて家庭菜園から始め、市民農園を借り、埼玉県小川町の金子さんたちのところで短い研修を受けて、これを生業にできたらいいなと思い、退職してここに来ました。

農業は365日ほとんど休みのない仕事ですが、休んで仕事が溜まるのも自分の責任だし、時間が自分で決められるのは、作業がきつくても気持ちは楽です。出来も不出来も誰のせいでもない、お天道様と自分の責任。といっても、私は全部、運まかせみたい(笑)。だから、作っているという感じじゃなく、育つ環境を整えているという感じ。上手いかなくても来年は上手くいくかもしれないし。今年の夏みたいな年もありますね。

### 自分で計画し、働き、食べられる幸せ

後作にサツマイモを植えると肌がきれいなサツマイモが出来るとか、そういう昔の人の知恵をもっと知って、やってみたいです。燕麦やクロタリヤなど、緑肥にも取り組んでいます。

野菜づくり自体は自分個人でできても、それ以外の部分、人間関係の面で研修を受けた仲間や先輩たちと同じ地域で農業ができるのは心強いです。

これから機械や作業場を確保していきたい。今、機械は借りているし、作業場がビニールハウスで寒いんですよ(笑)。少しずつ必要なものを整えていって、長く続けられるようにしたい。農業は長いことできないと意味ないですからね。



今年の夏は、かえって野菜の生命力の強さを感じました。水がやれなくて枯れてしまったところもあるけれど、死にそうな野菜が復活してくれたこともあって…。

草は畝っても畝っても出ますね。種を落とす前に取ればだんだん無くなっていくと聞いてますが、畝ったばかりでもこんな風にポツポツ出てくる。それでも、農薬とか除草剤とか、まったく使わないのと、1回でも使ってしまうのとでは大きな壁がある気がします。だから有機でやっていきたいし、この畑も来年は認証を取るつもりです。

私も少量多品目でやっています。そのほうが楽しいし、基本的に自分の食べるものを自分でまかないたいというのがあったので。最初は5反から始めたんですが、収穫したらすぐ片付けないと次の作物がつくれないのでそのときのほうが大変でした。今は畑に余裕があるから計画的に作業ができるので、1品目多くても5~6畝くらいで、8反あってもひとりですみます。

出荷はパルシステムや生活クラブ、大地の会、菜の花生協などに出しています。

生協に出していてもなかなか組合員の方と話をする機会がなくて残念です。交流はしたいけれど、所属している生産組合は1人でやっている生産者が多いから、作業をおいて出て行くのも難しいのですが。

よく野菜の食べ方を教えて欲しいと言われますが、ほとんどの野菜は茹でるか蒸せば美味しく食べられます。手抜きみたいですけど、そのほう

が野菜の味がわかって美味しいんです。大きくなりすぎた蕪をステーキみたいに焼いて食べると美味しいですよ。

### もっと学び、もっと感じられる生産者に

あそこにあるのはマリーゴールドです。オクラを植えるのに、オクラは根こぶがつきやすいから、根こぶに効くというマリーゴールドを植えてみたんです。まだ引き上げてみてませんが、オクラはちゃんとできました。そういうことも含めて、もっと勉強していかなくちゃいけないのですが。

農業も科学的な土壌分析とかやるようになってきていますが、私は自分の感覚も大事にしたい。土が何を言っているのか、わかるような感覚を養っていきたいですね。ここは仲間がいて情報交換し合えるし、わからなければ先輩たちに聞く事もできるので、教えてもらいながら、自分で自信とか確信とか持てるまでやっていきたいと思っています。

### 取材同行記 ..... 有機中央会事務局庶務係 高橋光子

11月16日、前日の雨模様から一転、快晴に恵まれた取材日和となりました。今回、「天地有機」史上初めて(?)生産者の圃場を尋ねて取材を行うことになり、事務局の私も同行いたしました。

日本一短い鉄道の終着駅には、若き生産者3名が私たちを待っていてくださいました。

それぞれの圃場を回りながら、皆さんが農業を生業にしようと思った経緯や将来の夢、現在取り組んでいること、作業の様子などをお話していただきました。

楽しいことばかりではなく上手くいかないことも多いことは、お話を伺っていて分かりましたが、みなさん七転び八起き、失敗しても次回は改善してやってみようという気持ちが伝わってきて、生き生きと仕事に取り組んでいるんだと感じました。お話をされているときのきらきらとした表情と、日差しを受けてきらめく作物がとてもきれいでした。

幸島さんの御料牧場のお話、橋本さんの海外での留学経験が現在につながったとのお話、佐々木さんの「作物を育てるのではなく、作物が育つ環境を整えてあげているだけ」とのお話は、特に印象的でした。

通常、事務局で事務作業に追われている日々は、事業者のみなさんの現場や人柄に触れる機会が少なく残念に思っています。幸島さん、橋本さん、佐々木さんへは作業のお邪魔をしてお迷惑をおかけしたかと思いますが、事務局職員として関わっている仕事かどのような方たちにつながっているのか、感じて考えられる時間となりました。

あらためてご協力いただいたことに感謝申し上げます。ありがとうございます。