

第 58 号 2014 年 11 月 29 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

2014 年 11 月 29 日

## 公示及びご参集のお願い

下記要綱において、特定非営利活動法人日本有機農業生産団体中央会の年次総会を開催します。お忙しいことと思いますが、ぜひご参集をお願いします。

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 齋藤修

### 記

- 1、 期日及び時間  
     総会 2015 年 1 月 24 日（土） 午後 4 時 30 分から  
     理事会 午後 1 時 30 分から午後 4 時まで
- 2、 会場  
     東京都 千代田区 和泉橋区民館
- 3、 議題  
     ①2014 年次事業報告  
     ②2014 年次会計決算報告  
     ③2015 年次及び 2016 年次事業計画  
     ④2015 年及び 2016 年の年次予算計画  
     ⑤役員改選                      ⑥その他

### 目 次

連 載	海外の有機認証制度を知ろう 第 3 回「マレーシア」	2～
投 稿	現地レポート「オランダの B I O 生活」	3～
表示について	「米の表示」	5～
生産者紹介	佐藤清人さん	7～
	河村一志さん	8～
投稿	自著を振り返る「汝の食物を医薬とせよ」	10～
農業支援政策の紹介	「担い手の育成に青年就農給付金」	13～

シリーズ 海外の有機認証制度を知ろう

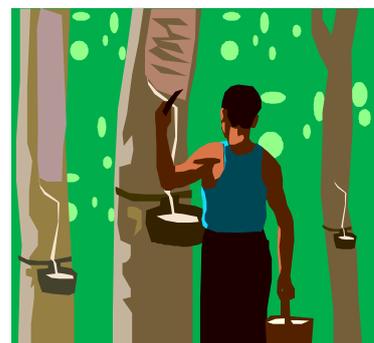
## マレーシアの有機認証制度

一般社団法人 JC 総研 和泉 真理

今年の6月に、マレーシア政府の有機認証制度の担当官が訪日し、有機農場を視察した後、両国の有機認証制度について情報交換の機会を持ちました。日本の制度については当会の加藤事務局長が説明しました。本稿では、情報交換の場でマレーシアから説明がされた有機農業や認証制度の現状について紹介したいと思います。

### マレーシア農業の概要

マレーシアは、マレー半島とボルネオ島北部を国土としています。国土面積は日本の約9割で、その16%が農業用に使われていますが、農地の85%はアブラヤシ（パーム油をとる）やゴムなどの永年作物の栽培に利用されています。ボルネオ島北部ではこのような永年作物のプランテーションが多く、一方マレー半島は園芸作物、永年作物、商品作物、畜産業などがバランスよく発達しています。



今回訪日したのは、「マレーシア農業研究開発所」という政府機関の4名の研究者です。ゴム、パーム油、カカオ以外の農産物や畜産物を扱う研究機関であり、ここで有機農業や認証制度についての研究を行っています。研究開発テーマの1つとして、植物残さや畜産糞尿などを活用することで、農作物の施肥の改善と循環型農業の達成の両立を目指しています。

### マレーシア有機農業の歴史

マレーシアで有機農業が始まったのは1980年代に有機農業を推進するNGO（民間組織）が活動を展開するようになってからです。1990年代には、有機農業に取り組む農家がつぎつぎと誕生し、また、有機肥料や堆肥を製造する民間企業ができたことで、大規模に有機農業経営を展開することが可能になりました。1990年代終わりには有機産品を専門に扱う小売業や卸売業も出現しました。2000年代に入ると、AEON、TESCO、カルフルといった大規模スーパーでも有機農産物を取り扱うようになりました。

有機認証については、2002年にまず民間の動きとして、マレーシア共通の有機産品のロゴが作られ、2007年には政府の認証基準が作成され、2013年に119の農家、1,686ヘクタールが有機の認証を受けました。政府の有機農地面積の目標値は2万ヘクタールだそうです。



左がマレーシアの有機認証ロゴマーク

## 有機農業への期待と先進的農家

有機農業を拡大することで、農家にとっては、都市を中心に拡大してきている有機市場へ参入する機会ができるほか、消費者向けの宅配ビジネス、農村でのツーリズム、レストラン経営といった新しいビジネスチャンスができることが期待されています。

有機認証制度の歴史は浅いマレーシアですが、すでに有機農業をビジネスとして成功させている大規模有機農場もいくつか出現しています。

中でも最大規模の ZENXIN 農場の場合、2001 年の創業ですが現在では4カ所の農場で60種類以上の有機農産物（野菜、果実、コメなど）を生産し、主にシンガポールに輸出しています。



Founder of Zenxin Organic Food, Mr. Tai Kok Kong

有機認証は、マレーシア政府のもののほか、オーストラリアと米国の認証も取得しています。40ヘクタールの農園を、観光有機農園として公開し、有機農業をマレーシアの人々に知ってもらう取組も行っています。

左 ZENXINの創業者の Tai Kok Kong 氏。ZENXINのホームページから

## 有機中央会の認証手順を参考に

今回の意見交換会では、マレーシア側から、日本の認証制度で、有機認証を申請する際に農業者がどのような手続きが必要なのか、認証の申請から取得までにかかる期間、緩衝帯の幅はどのような基準で設置しているのか、といった点に関心が示されました。

ちなみに、マレーシアの場合、有機認証の申請から取得までは、過去の記録が存在しないことが多い中で土壌や水のチェックなどをする必要があるため、1～2年かかるそうです。また、緩衝帯の設置方法については、当会の過去のデータや周辺状況を考慮した判断の仕方がとても参考になったとのことでした。

## 現地レポート **オランダのBIO生活** vol.1

オランダ・アムステルダムでの暮らしは、今月（2014年9月）で1年と8ヶ月が経ちました。主人と2歳7ヶ月の息子と3人家族です。来た頃は右も左もわからず、スーパーがどこにあるかさえ分からなかったところからのスタートでしたが、今ではもう不自由なく、必要な食材をどこで手にいれたら良いか分かるまでになりました。

子供が産まれるまで東京のOrganic食料品店で働いていた事もあり、オランダに来てからはまず、Organic食品がどこで買える

かをリサーチしはじめました。

オランダの大手スーパーチェーンの1つにAH（アルバート・ハイン）というスーパーがあり、このAHでもBio（オランダではOrganicのことをBiologische=Bioと言うので、ここではBioという言い方にします）の食品を手に入れる事ができます。生鮮食品の1～2割ほどの割合がBioであるようです。



## 自転車で10分以内にBio専門店が4店舗もある！

アムステルダムは東京の渋谷区と同じ大きさのとても小さな都市です。でも見出しの通り、Bio専門店が街の面積に対してとても多く、人々の生活に根付いているように思います。なかでもEko plazaという店が1番大きなBioチェーンです。価格はBioではないものに比べると少し割高ですが、品数や店舗数も多く、ロケーションも良いので地元客だけでなく観光客までもが足を運んでいます。



## Bio専門店はチェーンだけじゃない！路面店だけでもない

私が東京で働いていたOrganic食料品店も家族経営の小さなお店でした。



アムステルダムにはそのような小さなお店が各エリアに少なくとも1店舗はあります。大型Bioチェーンでは手に入らない野菜や焼きたてのパンなど個人経営ならではの独特の品揃えがあり、小さなお店ほどBio好きに愛されているように思います。

アムステルダムでBio商品を購入するのに、一番良い方法はBio Marketに行く事だと思います。Bio Marketとは広場などで行

われる青空市で、週に1度場所を変えて行う移動型マーケットのことです。週末を中心に行われ、特に土曜日のBio Marketはどこでも大盛況。老若男女、みんな大きな買い物バックを持ってお店の人と会話をしながら楽しく買い物をしています。

Marketのいいところは、商品を農家さんから直接買うので、価格も安く、新鮮で種類も豊富なこと。

また、季節ならではの旬なものに出会えるのも魅力です。週末のBio Marketで一週間分の野菜をできるだけたくさん購入し、それでも足りないものを近くの



Bio専門店で買い足す、というのが上手な買い方かと思います。

オランダ人の健康意識は高く、他の欧米諸国と違って肥満体型の人はあまり見かけません。ランニングやサイクリング等の運動をしている人も多いです。また、食料品のみでなく、日用雑貨などでBio商品が手軽に買えることもあり、エコロジーに対する意識も高いように思います。実際に、一般市民の中から社会的な問題をエコロジカルに解決していこうという試みがなされています。

まだまだ知らない事がたくさんあるオランダのBio事情、今後もしサーチ・レポートしていきたいと思っています。

## 文と写真／武田弓華

1984年生まれ。2才の息子を持つ母。2013年よりオランダ・アムステルダムに移住。東京のオーガニック食品店で働いていたことから、国内外でのオーガニック食文化の違いや商品のリサーチをしている。

# 表示の知識

## 米の表示

米は、農産物の基本的な表示である名称、原産地だけでは必要な内容を表示することができません。そのため、個別の品質表示基準があります。それが「玄米及び精米品質表示基準」です。この基準では、名称、原料玄米、内容量、精米年月日、販売者(氏名又は名称、住所、電話番号)の5点について表示することが決められています。ほかの農産物と違って様式が決まっています。なお、原料玄米の表示項目は農産物検査法にもとづく検査を受け証明されているものであることが必要です。検査を受けていないものは、未検査米の表示になります。

米は、原料玄米の違いによって単一原料米と複数原料米に分けられます。単一原料米と複数原料米では、原料玄米の表示方法が、変わってくるため気をつけましょう。

単一原料米	原料玄米が ・ 原産地、品種、生産年(産年)が同じ。 ・ 農産物検査法にもとづく証明(等級検査)を受けている。
複数原料米	原料玄米が単一原料米の条件にあわないものすべて。 ・ 原産地、品種、生産年(産年)のいずれかが違う。 ・ 農産物検査法にもとづく証明(等級検査)を受けていない。など

### 有機農産物の表示一米の場合①—単一原料米

有機農産物の日本農林規格  
(有機農産物の名称の表示)第5条

- (1) 「有機農産物」
- (2) 「有機栽培農産物」
- (3) 「有機農産物〇〇」  
又は「〇〇(有機農産物)」
- (4) 「有機栽培農産物〇〇」又は「〇〇(有機栽培農産物)」
- (5) 「有機栽培〇〇」又は「〇〇(有機栽培)」
- (6) 「有機〇〇」又は「〇〇(有機)」
- (7) 「オーガニック〇〇」又は「〇〇(オーガニック)」

(注)「〇〇」には、当該農産物の一般的な名称を記載すること。

名称	有機精米		
原料玄米	産地	品種	産年
	単一原料米 秋田県 あきたこまち 26年産		
内容量	5kg		
精米年月日	2014.11.5		
販売者	△◆株式会社 東京都千代田区外神田 6-15-11 03-XXXXX-XXXXX		

玄米及び精米品質表示基準  
以下のいずれか。  
(名称)  
・ 玄米  
・ もち精米  
・ うるち精米  
又は  
精米  
・ 胚芽精米

玄米及び精米品質表示基準  
以下のいずれか。(精米年月日)  
・ 平成26年11月5日  
・ 26.11.5  
・ 2014.11.5  
・ 14.11.5



日本有機農業生産団体中央会

有機農産物生産行程管理者  
認定番号 1111111111



## 未検査米の表示

未検査米は、農産物検査法にもとづく証明(等級検査)を受けていない米のことです。そのため、証明を受けていない内容については表示することができません。

ただし、産地については米トレーサビリティー法に基づき伝達される産地を記載できることになっています。

記載の方法は、「産地」のあとに「(産地未検査)」と表示します。品種、産年の表示はできません。

## 有機農産物の表示—米の場合②—検査を受けていない米

仮に山形県産 10 割のお米で検査を受けていない場合は、以下のような表示になります。

名称	有機精米									
原料玄米	産地	品種	産年	割合						
	複数原料米				10 割					
	国内産									
<table border="0" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="border: none; padding: 5px;"> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 80%; padding: 5px;">山形県(産地未検査)</td> <td style="width: 20%; padding: 5px;">10 割</td> </tr> </table> </td> <td colspan="3" style="border: none;"></td> </tr> </table>				<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 80%; padding: 5px;">山形県(産地未検査)</td> <td style="width: 20%; padding: 5px;">10 割</td> </tr> </table>	山形県(産地未検査)	10 割				10 割
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 80%; padding: 5px;">山形県(産地未検査)</td> <td style="width: 20%; padding: 5px;">10 割</td> </tr> </table>	山形県(産地未検査)	10 割								
山形県(産地未検査)	10 割									
内容量	5 k g									
精米年月日	2014. 11. 5									
販売者	○○株式会社 東京都千代田区外神田×-×-× 03-×××××-×××××									



日本有機農業生産団体中央会

有機農産物小分け業者

認定番号 3333333333

## 生産者紹介

### 佐藤 清人さん

住所：〒999-6707

山形県酒田市郡山字上台 80

電話：0234-52-2586

Fax：0234-52-3646

#### 畜産との循環型農業

1993年(平成5年)の冷害で化学肥料を使った生産の脆さを痛感し、2年ほど準備をして有機農業に転換しました。元来、一途な性格なので、慣行栽培もやり有機栽培もやり、という器用なことができず、現在は緩衝帯を除いたすべての圃場(約9ha)で有機認証をとりました。手間はかかりませんが、幸い、圃場が集落の周辺にある点は恵まれています。



栽培しているのは米だけで、コシヒカリ、つや姫、も

ち米の「でわのもち」です。

同時に、養豚も続けていて、母豚45頭、全体で450~500頭ほどを飼育しています。この豚たちの糞を元に堆肥を作っています。飼料に加えている発酵資材(スタミゲン)のおかげで、豚の腸内細菌が元気なため糞尿のおいも少なく、堆肥の熟成も抜群に良くなっています。

私は刈り入れの終わった秋に、圃場に堆肥を散布します。ひと冬じっくりと土に馴染ませ、春先に放線菌入りのボカシ元肥と土壌改良剤(サン・ラテール山形県の石英安山岩を砕いた資材)を入れて耕します。

#### 有機米販売の低迷をうけ、新たな道を探る

2011年まで有機米の販売は順調でしたが、2012年産から米屋の引き合いが減り、過剰になってしまいました。手をかけ、大事に作った米を慣行栽培米と一緒にされるのはもったいなくて、私に関わっている特別養護老人ホームへ食事用として贈りました。

有機米の不振は2013年秋まで続きました。原発事故の影響で、食の安全に関心の高い消費者が、東北産の米から離れてしまったのかもしれませんが。食べてくれる人があってこそ安心して作れるのですから、このままではいけない、不安でどうしたらいいのかとずいぶん悩みました。

そのような中で、播種前に全量買取契約をしているという県外の方と話をする機会がありました。ああ、こんな生産者もいるのだと教えられ、自分も安定した販売先を

探してみようと、近くにある酒造所「楯野



川酒造」(左写真)を訪れました。そこは8年ほど前から地元の農家と酒米の契約栽培をしていた

のです。

契約栽培については話が進みましたが、私の有機栽培の説明に、米粒を50%も削る酒造業界では受け入れ難く通じなかったのです。社長からはそんなに有機でなければいけないというのなら、契約は白紙に戻そうとまで言われました。仕方なく、酒米は慣行栽培にするつもりでした。

その後、私の提案した「有機米で酒」が楯野川酒造から販売先のバイヤーに伝わり、おもしろい、全量引き取るからやってみよ

うとなったようで、育苗直前に社長から「有機でやってくれないか」と申し入れをいただいたのです。長い間有機だけでやってきた圃場を慣行栽培に戻すのは何としても残

念だったので、この申し入れはとても嬉しかったです。価格も有機米の値段を了承してくれ、全量買取の契約ができました。

## 有機の純米酒を世界に広げたい——

初めての酒米づくりは山形県が育苗した

「出羽<sup>さんさん</sup>燦々」を植えることになりました。

美山錦を母とするこの稲は順調に成育し、初年度にしては期待通りの酒造好適品種でありました。今年は天候に恵まれて8俵ほどの実収で芯もよく入り、品質の良い有機の酒米が収穫できたと思います。

実は私は、今までは安いパック入りの日本酒などを飲んでいました。しかし、純米吟醸酒を知ってから、その違いに驚いています。まったく悪酔いをしない、身体に良く、ほんの少しでも満足感の得られる酒だと思います。今、米だけで醸造される日本酒が改めて見直されているのがわかります。

私の育てた酒米は10月には仕込みが終わり、年内に初搾り、年末には出荷が始まると聞いています。有機米の良さがどのように酒に表れるのか、ワクワクした気持ち



が抑えられません。酒造りに関わっている楯野川酒造の皆さんのおかげで、きっと有機米らしい芳醇な、素敵な純米吟醸酒が生まれると思います。

和食が世界文化遺産になりました。そして日本食には日本酒がぴったり合います。私が提案した「有機米で酒」の重いが、日本を越えて世界で評価される日が来たら本当に嬉しく思います。それにしても、私の酒米が吟醸酒になるとは、生産者としてこの上ない誇りであり、携わった方々に感謝の気持ちでいっぱいであります。

---

---

## 生産者紹介

### 河村 一志さん

住所：静岡県浜松市東区笠井新田町 1422

kawamura3070@yahoo.co.jp

携帯 090-3898-8395

## サラリーマンから有機農業の道へ

大学を卒業後、大手信託銀行で働いていましたが、15年目のターニングポイントで会社を辞め、元々考えていた農業の道に入りました。まったくの素人が農業の世界に飛び込むにあたり、サラリーマンとして農業にいそしむ道もあるのではないかと、北

海道にある有機農場に就職しました。そこは企業が経営する大規模な有機農場で、トマト、ミニトマト、きゅうり、パプリカなどの栽培を経験しましたが、1年半（2シーズン）働くあいだに「農業に経営力が必要なのは分かるが、農業が本来持っている

職業としての豊かさが置き去りになっているのではないか」という疑問が生まれ、自分なりの農業をやってみたくて地元の静岡に戻りました。

静岡（浜松市）へ帰っても、実家は農業とは無縁で、農家に血縁も地縁もなく、農地探しで苦労しました。当時、浜松市の農業委員会には就農希望者が得られる情報は少なく、自転車で走り回って探しました。信託銀行時代に不動産を担当していたので、使われていない農地を見つけると登記簿から所有者を割り出し、交渉に行くという方法をとりました。銀行を辞めて農業をやる

なんて本気か、よそ者に何をされるかわからないと、なかなか応じてもらえませんでした。半年ほどかけて交渉し、目をつけていた農地を取得することができました。



### 自分のできる農業、やりたい農業・・・・・・・・・・

640坪の土地に8連棟のハウスと育苗ハウスを建て、1棟は作業所、7棟で夏はトマト、冬はにんじんを作っています。トマトの定植は4月、収穫は6月から始まり9月初旬で終わり、その後にニンジン(下写真)を蒔き、暮れに間に合うように収穫しています。



この地域では、トマトを1～2月に定植し5月から収穫、あるいは8月に定植し10～11月に収穫する農

家が一般的ですが、その方法だとハウスを加温して栽培するため、多額の燃料費がかかってしまいます。

本当は、定植を3月にして10月くらいまで収穫できるようにしたいのですが、夏の最盛期に収穫に追われ、育成中の樹が害虫によるウィルス病に感染して枯れてしまう

ことが多いのです。芽かきの時期など、勘所はつかんできているのですが、手が回りきりません。パートさんを雇ってもいいのですが、自分の畑を手入れするようにやってくれる人を求めるとなると、短期だけというわけにはいきません。

もともと、ひとりで完結できる農業を考えてきました。それは、新規参入者にとって最初から規模拡大を図るのはハードルが高すぎるからです。「ひとりでやりきって、何とか生活していけるよ」というモデルがあれば、志はあるものの一歩踏み出せずにいる人への後押しになるかも知れないと思っています。同時に、農業のもつフィールドの広さを活かし、ハンディのある人たちの就労の場として提供したいという思いもありました。まだ実現できていませんが、誰かに手伝ってもらうならこの道だと思っています。

### 新規就農をめざす人たちへ・・・・・・・・・・

まず、就農という言葉が違っているように思います。就農というより起業です。土地探し、作物の生産計画、農業資材の入手、

販売方法など、すべて自分で動き、自分で決めなければなりません。

私の場合、有機堆肥の入手先を発掘する

にあたり、有機中央会の認定者リストに当該地区の農協ではないものの遠州夢咲農協が記載されており、コンタクトをとりました。アドバイスとしては実際に購入・運搬を考えると地元農協の畜産部門に相談したほうがよいとの話を受けました。そこで、地元農協の畜産部門の課長・担当を口説き、有機JASに適合する堆肥を作っているような農業者をピックアップしてもらい、担当者と一緒に訪問して回りました。そんな中で新しい人が頑張っているなら、と、資材証明を出してくれる肉牛農家と知り合うことができました。その肉牛農家さんも廃業してしまうことになり、今度は自分の足で回っ

### 手をかけた価値ある農産物を販売するために

私の作物は現在、浜松市内の直売所「JAとぴあファーマーズマーケット」だけで販売しています。それは、「安くないと売れない」と思われている典型的な場所だからです。そういう場所で、安心できる作物の価格とはどういうことか、ひいては農産物の価格はこれでよいのか、ということを消費者にも隣に商品を並べる農業者にも訴える意識で販売しています。そして、安物買いのお客さんだけではなかりとも思っています。スーパーへ行けば肉も魚も野菜も一度に買えるのに、野菜を買うためだけに足を運ぶ人達がくる場所でもあるのです。実際に慣行品より高い価格の有機トマトを選んで買う人もいます。私が余剰トマトで作った100%トマトジュースは1リットルビンで1800円ですが、こんなに高価でも買って



くれる人がいます。もちろん、飛ぶように売れるわけではないけれど、気がつくると売れ

て、競技用の馬を飼育している牧場を発見し現在は馬糞堆肥を入手し栽培に生かしています。

新規に就農した人が2～3年で挫折してしまうことが多いと聞きます。その地域に根付いている人たち、有機農業の先輩たちや、バックアップする団体があって、新規就農者が信用を得られるようにすれば解決できることもあると思います。そのためには、就農する皆さんも、無駄なようでもまず自ら動いて探す、情報を集める、地域の農業者とつながる努力をしないといいと思います。

ている状態です。

誤解を恐れずにいえば、「デパ地下や紀ノ国屋のような場所で、選別され、きれいに着飾ったものをセレブが高く買う」からそれに向けて出荷できるものを作るのではなく、「体を作る食事のためにそれ相応のコストを払う」そういった意識をもつ消費者に応える、さらに、そういう消費者を増やしていくために価値ある作物を生産するという心構えでいます。

ヨーロッパのように国産・有機の価値を消費者が認めているところでは、マルシェ（町の市場）が発達しています。農業者への直接所得補償があつてこそそのことですが、消費者に農業者がきちんと向き合った結果でもあります。そして、消費者と向き合う努力は、農協任せ、市場任せにしてきた日本の農業者側が疎かにしてきたことのひとつではなかりとも思っています。

私自身は規模的にも収入的にも零細農業者ではありますが、蟻螂の斧であろうとも、未来のためにできることは最大限やってみたくつもりで、当面「やせ我慢の農業」を続けていきます。

【自著を振り返る】

## 『汝の食物を医薬とせよ』

“世紀の干拓”大潟村で実現した

理想のコメ作り

有機中央会理事 宮崎隆典

【井手さんの半生記から汲み取りたいこと】

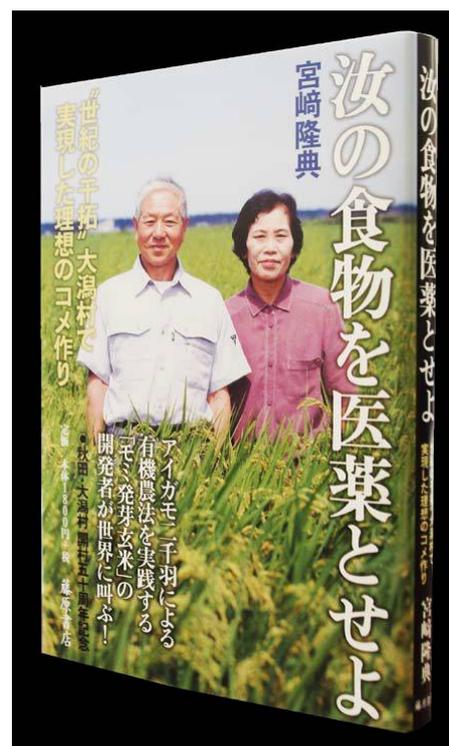
秋田県大潟村のコメ農家・井手教義さんの半生記を藤原書店から上梓しました。井手さんの環境型農法と一徹な生き方が同社のお眼鏡に叶ったようで、開村50周年というタイミングでの出版となりました。

本の内容を紹介しつつ、執筆を振り返り、当会関係者の皆様へのメッセージをしたためました。「マルタのモグラ便り」にも書きましたが、違ったものになっています。

ノーベル平和賞のマララさん流に言えば、井手さんの半生をこの1冊の本で知っていただき、勇気や刺激を得て、さらに井手さんの農法や経営法、考えや生き方から、何かを発見していただけたらと願っています。ぜひご一読いただきたくお願い申し上げます。

アマゾンランキングで17位だったと先日、友人が報告してくれましたよ。

※同書は1800円（税別）。部数がまとまれば8掛けOK（藤原書店）です。



【苦難を乗り越え農業のワザと己れを磨いた】

本書のタイトル「汝の食物を医薬とせよ」が本のテーマです。これは、古代ギリシアの医聖ヒポクラテスの言葉であり、井手さんの座右の銘でもあります。よく言われる「医食同源」と同義ですね。

井手さんは、福岡県八女市から37歳で大潟村に入植し、40年かけてオンリーワンの“アイガモ有機農業”を確立した“気骨の農家”です。77歳のチョー現役！

本書の内容……。井手さんの草創期、村は減反の嵐で大荒れでした。国の減反政策は井手さんが入植する数年前に始まり、干拓の目標だった食糧増産に燃える多くの入植者が減反に反対。井手さんもその1人で、「青刈り」や「闇米検問」の憂き目に遭い

ました。

大潟村は国の減反問題の縮図でした。本書でも、その縮図を歴史の記録にも国民の記憶にもとどめおくことが大事と考え、経緯を大づかみにし要点を書き残しました。

入植後10年ばかり後に、井手さんは農薬農業と決別し、アイガモ活用の有機農業への転換を目指します。田圃の草取りに人手もかけなければならず、多額の人件費の出費に耐え、有機米作りのノウハウを確立しますが、そうした苦勞の一切を詳述しました。何としても読者に知ってもらうために、です。

「有機」の意味や「JAS 有機」制度の変遷と現状についても、当会・加藤事務局長

のサポートを受け、簡明に解説しています。

その後、井手さんはGABA（ガンマ・アミノ酪酸）の有効性に着目。粳発芽玄米の開発に取り組み、ついに特許を取って製品化に成功します。1農家が成し遂げた快挙でした。

井手さんの半生は、様々な困難や苦勞に

出会っても、それを類まれな我慢と突破力で乗り越えた不屈の歩みでした。その過程で農業のワザも己れ自身も磨いたのです。長い戦いが顔に深い皺を刻んでいますが、肌は若々しく表情も輝いています。それは人としての誇りでしょうか、自信でしょうか。

### 【コメ輸出と日本型直接支払い制度を】

日本の農業は改革が遅れ、国際化の波に飲み込まれかねません。農業者の1人として、井手さんは日本の農業の立ち位置をいつも気にしています。本書では、日本の農業の立ち位置を正しく把握するため、直接支払い制度を中心に欧米の農政の現状を専門家の解説で明らかにしました。読者には大いに参考になるはずです。

井手さんは日本のコメ・サバイバルには何が重要かにつき思案し、本書では、日本のコメの美味しさと高品質を旗印に、「輸出」にもっと注力すべしと主張しています。筋の通った魂の訴えだと思えます。

また、井手さんは、日本型直接支払い制度の充実が必要だとしていて、民主党政権時代の戸別所得補償費“1万5千円”は、バラ巻きだったと批判し、そんな中途半端な額ではなく、中山間地の農家も含めて各

戸に10アール当たり“5万円”の直接支払いをする案（支給条件等には触れず）を提言しています。

それにより農地の流動化～経営規模拡大が進み、生産費の削減により競争力アップが図れると結論付けます。その財源は農水省、国交省、環境省、経産省、文科省、総務省など省間横断による予算によって確保すべしとしていて、それこそ農業の多面的機能の維持という今日的な意味をもつ日本型の直接支払い制度になる、と主張するのです。

私は、国民の支持も受け得る案だと受け止め、主張のままに書きました。国の成案とするにはハードルは非常に高いでしょうが。日本のコメの輸出についても、直接支払い制度の井手私案についても、国民的な議論になればと願うばかりです。

### 【有機農産物のミネラル分を見直そう】

井手さんは日本の国民医療費が年間40兆円を超え、毎年1兆円も増加し続ける現状を憂え、ミネラル豊富な玄米食の普及で医療費膨張にストップをかけられる、徹底させれば医療費を減らせる、と主張します。つまり、「医食は同源。予防意識が大事だ」と。

本書には書きませんでした。井手さんは「医療費削減の運動をやると医療業界から狙われるだろうけれど、オレは本気でやる」と玄米食普及運動の先頭に立つ決意で

す。昨今の消費者運動は低迷していて、この運動もなかなか簡単には行かないでしょうが。

ちょっと話は逸れますが、食品のミネラル不足問題です。古くから指摘される問題ですが、一向に改善されず、「NPO食品と暮らしの安全基金」は数年前からキャンペーンを張っていて、女子栄養大学の学生食堂の料理もカルシウム、マグネシウム、鉄が推定平均必要量を下回っていたことや、市販の各種加工食品なども軒並み、大幅にミ

ネラル不足であることを検査によって明らかにしました。

国（文部科学省）は「食品成分表」を何年かおきに改訂し（最新は2010年版）、食品（農産物、魚等）ごとのナトリウム、カリウム、カルシウム、マグネシウム、リン、鉄、亜鉛、銅などのミネラル分の基準値を定めていますが、生産される農産物のミネラル分は平均して言えば、多くの品種で年々、その含有量が下がる傾向にあります。

しかしメディアの関心は低いままで、国民の問題意識も眠ったままです。

今般、厚労省は「日本人の長寿を支える“健康な食事”」の指針を定め、「主食」（コメなど）と「主菜」（肉や魚）と「副菜」（野菜）の三類組み合わせの摂取量の目安を示し、それをクリアした弁当などに「健康な食事」マークを付ける制度をスタートさせる方針です。

長寿を支えると謳っておきながら、ミネラル不足の問題無視では「ハナシにならない」とくだんのNPOは猛反対しています。

「ミネラル豊富な玄米食の普及」を呼びかける井手さんも、本書では触れていませんが、「厚労省の健康な食事政策は皮相的」と批判します。その主張の真意はコメ（玄米）も含めた農産物や食品のすべてが、「ミネラル豊富な良質の食品」であって初めて、「医食同源」が実現する——というものだからです。

ミネラル分豊富な食材イコール有機農産物であることも、言うまでもないことです。

本書を改めて読み、いま強く感じるものが1つあります。井手さんが今日あるのは、「有機」を徹底して旗印にしたからだという確信です。迷いなく突き進んだ結果が自分の「存在価値」を顕現することになった、と思うのです。

## ●農業支援政策の紹介:利用者からのレポート

### 担い手の育成の青年就農給付金

千葉県で就農研修中 田谷健太郎

農業に関する支援策の一覧があります。

[http://www.maff.go.jp/j/kobetu\\_ninaite/n\\_pamph/h25\\_guide\\_top.html](http://www.maff.go.jp/j/kobetu_ninaite/n_pamph/h25_guide_top.html) （農水省 HP）

今回はここから就農のため、研修期間と経営開始後に年150万円が給付される青年就農給付金について、実際にこの給付を受けながら研修をしている私から、この制度概要と、個人的な就農について話したいと思います。

#### 「農業するぞ！」

…意気込んだものの、鎌の一本も持っていない私は途方に暮れていました。まあ何とかなるだろ。まずは鍬の振り方からかなと思い、のんきな私は研修ということで地元、千葉県の農業大学の脱サラ就農コース（正式名称は農業研修科）にて1年間の研修を受けることにしました。

青年就農給付金は「青年の就農意欲の喚起と就農後の定着を図るため、就農前の研修期間（2年以内）及び経営が不安定な就農直後（5年以内）の所得を確保する給付金を給付する制度です。」 [http://www.maff.go.jp/j/new\\_farmer/n\\_syunou/roudou.html](http://www.maff.go.jp/j/new_farmer/n_syunou/roudou.html)

私は研修中なので、準備型。千葉県農業大学校は千葉県が認める研修機関ということで、

手続きをして年150万円の給付を受けることができました。めでたし。

青年就農給付金は準備型と経営開始型の二段階があります。こんな人が該当します。

<準備型>研修2年間以内

- 就農したい！
- 45歳未満
- 常勤で働いていない
- 都道府県が認める研修機関・先進農家で研修

<経営開始型>就農後5年以内

- 就農した！（独立。親元でも5年以内に継承）
- 45歳未満
- 人・農地プランに名前がのってる

\*かなり省略しています。詳しくは先述のURL等をご覧ください。

ただし、ちゃんと農業していなかったら返還しなければなりません。（研修後1年以内に就農、給付期間の1.5倍の期間は営農する等の条件です）

有機中央会で認定を取得されている生産者の方々は、数少ない技術の持ち主ということで間違いなく先進農家だと思います。

ただこの制度上で研修先として認められるか否かは都道府県によって条件があるようです。例えば千葉県では指導農業士であるか申請時に審査するようですし、和歌山県では県指導農業士であるか1年以上の研修実績があるかどうか評価されるそうです。

給付主体は準備型が（ほぼ）都道府県で、経営開始型が各市町村となっていますので問い合わせてみるのが吉です。

経営開始型では人・農地プランがネックになるために、あまり農業に積極的ではない市町村だと難航するケースも私の先輩にはありました。要注意。

さて、私はといいますと畑1反とハウスを借り、試行錯誤しながら栽培と販売の実践を、そして付近の農家にてアルバイトに奔走し、今日も腰が痛いです…給付されたといっても軽トラにコンテナ、種苗農薬肥料etcを買った今では芋が主食に（泣）これからトラクターも買わなきゃイカンのか…腰が痛いと思っていたら首が回らないんだな……。

今後はといいますと、来年度から就職という形での就農をすることになりました。広い畑で機械を使い充実した毎日です。紙面が限られこれだけに…長く頑張っていこうと思います。



(上)私の圃場。BT剤でカブラハバチだけ大繁殖…