

第65号 2016年10月27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



## 本号の主な記事

生産者紹介	.....	2
山三レンコンさん		
ライラック農園さん		
「全国農産物直売所経営戦略研究会」の設立の目的と課題	.....	7
加工食品の表示	.....	9
有機の規格や基準についてのお知らせ	.....	10
有機加工酒類の認証制度の整備の要望書を提出	.....	12
有機栽培使用可能リストを利用できます	.....	16

# 《生産者紹介》

有機農産物生産行程管理者、レンコン栽培

## 【株式会社 山三レンコン】

〒496-0945 愛知県愛西市三和町中ノ割 57-1

代表取締役 山田美治男

### 伊勢湾台風後、祖父がレンコン栽培を開始

取締役の山田真弘さん（社長の長男）に聞きました。「山三レンコン」は、レンコンを約17haも栽培する日本でもトップクラスのレンコン専門の生産者です。約17ha中、2.1haが有機栽培、残りが特裁です。今年7月に株式会社になったばかり。

愛西市は木曾川の下流域に広がる平野部にあり、海拔ゼロメートルにある山田家は代々の農家で、戦後も、祖父が稲作に励んでいました。が、昭和34年9月、台風災害で史上最大とされる伊勢湾台風が三重・愛知などを襲ったのです。全体で5000人を超える犠牲者が出、農業も壊滅的被害を受けました。復興には長い月日を要しましたが、祖父は稲作を止めレンコン栽培1本でいく道を選んだのです。レンコンが「土の中に実る」点を考慮したのだろう、と真弘さんは推測します。

それから半世紀以上。現在の県別レンコン生産を見ると1位が茨城、2位が徳島、3位が佐賀、4位が山口、5位が愛知（2013年現在）で、愛西市は主産地の一つです。

### 有機認証は2002年、1.8haからスタート

レンコン作りは祖父から父の美治男さんに引き継がれ、最初2haだった畑は、周囲の農家から耕作を頼まれて少しずつ増え、農家の高齢化が目立つ今も増え続けていて、現状の耕作面積17haになったそうです。

会社組織になり、父・美治男（68歳）さんをトップに長男（37歳）・次男・三男の兄弟3人が脇を固める磐石の経営体制。ほかにパートが

3人（6、7月はなし）、シルバー派遣センターから2人、12月の繁忙期に助っ人が3人、さらにカンボジアからの若い技能研修生が4人、という従業員体制です。



（山田美治男社長）

当有機中央会から最初に有機認証を得たのは2002年に1.8ha（現在は2.1ha）。早期の有機認証は美治男社長の英断でした。その少し前に、中国からの輸入レンコンが残留農薬の問題で騒がれ、「オヤジは、レンコン生産者としてまずは安全な食べ物を作らなきゃと決断した」と聞いている、と真弘さんは言います。そして農薬を使わない有機栽培へ乗り出した、と。

「レンコンは、喘息や花粉症に効くとか身体を温める効果があるとされる薬効食品ですから、残留農薬が問題になるようでは、ハナシになりません」と真弘さん。



花の咲いたハス田（7月ごろ）

## 独自の有機配合肥料を、畑に“打ち込む”

真弘さんは、大学を卒業後、隣県岐阜市の中央卸売市場で5年間働き、12年前に家業のレンコン栽培に身を投じることを決意、実家に帰ってきました。

真弘さんは、いま同社の生産行程管理責任者。社長の生産者魂を受け継ぎ、「土にこだわってレンコンを作る」ことを一番の目標にしています。社長とともに使用する有機肥料の効き目を観察しながら使用する肥料を選び、それに独自の工夫をした肥料を肥料会社に特注してつくったものを使用しています。キャタピラー付きのトラクターでそれを畑の土に“打ち込む”のだそうです。“打ち込む”の言葉に力が籠もります。

有機栽培は面積的にも今後鋭意拡大していく方針で2017年には2.6haへ、次に3haへと計画しています。

特裁に関しては、農薬・化学肥料とも50%以上節減のルールをきちんと守っていることは言うまでもありません。

## 10a1.5tの収量、市場値は1kg400~500円

レンコンの栽培について、作業暦をちょっと紹介しておきます。



収穫風景・掘り取り（資料写真）

4月20日ごろから5月15日ごろまでが種レンコンの植え付けです。畑の土を深めに掘り、そこに種レンコンを横にして植えます。そして土をかける。芽が出て茎葉が伸び、7月中旬に「ハスの花」が咲きます。8月前半から翌年の5月一杯が収穫期となります。

収量は10a当たり1500kg、つまり1ha当たり15t平均です。品質的には、有機・特裁の産品とも「どこにも負けない」もので、味も「おいしい」と評判だと言います。

収穫したら泥が付いたままコンテナに入れて集荷場へ運び、そこで節の部分の目立つ泥をめぐい落とし、“土付きレンコン”として出荷します。それがこの辺りでは標準的な荷姿だそうです。

出荷先は愛知生協、一宮生協、東海コープなどの生協と、名古屋市や岐阜市の青果市場が主で、全国チェーンのスーパーでは「ライフ」の有機農産物コーナーに随時出ているようです。

市場値は年間平均1kg400円~500円といったところですが。真弘さんが従事してきたこの12年、栽培面積の拡大もあって、ますますの右肩上がりでの収入が増えてきたそうです。「一応満足できる業績」と真弘さんは採点しています。

## 8~9月が一番おいしい。薬効にご注目

将来的には、信頼できる輸出業者と組み輸出することも視野に入れているそうです。

レンコンは特に正月向けに12月の需要が高いですが、味に関しては実は8月のお盆過ぎから9月中旬のレンコンがシャキッとした食感で最もおいしいとか。

お勧め料理を聞くと、真弘さんはレンコンをすりおろして、それに野菜を加えてハンバーグのように練り固め、焼いて食べる一品を挙げました。そして、花粉症などにいいというレンコンのもつ薬効にTV番組などで注目が集まっており、「本物の追い風になることを期待しています」と結びました。（宮崎記）

### **【連絡先】**

電話 0567-24-8165

FAX 0567-24-8179

# 《生産者紹介》

りんご、梨、ワイン用ぶどうなど特別栽培

## 【ライラック農園】

〒399-3304 長野県下伊那郡松川町大島 3418

代表者 宮沢喜好

### 伊那谷の果樹農家2代目、6次産業化に挑む

農園の名前からして楽しく美味しそうです。園主の宮沢さんがしゃべるのが「楽しくてしょうがない」といった口調で“マルチな営農”を語りました。

伊那谷の一角を占める松川町には天竜川の支流が流れています。起伏に富む地形が特徴で、寒暖の差も大きく昔から果樹栽培が盛んな地域です。ライラック農園は河岸段丘の標高 600～800メートルの高台にあり、この地は戦後、旧満州（中国東北部）からの引き揚者や南方等の戦場からの復員者（宮沢家は後者）たちが開いた開拓地です。

喜好さんは亡父が苦勞して開墾して始めた果樹農家の二代目。いま 8ha を超える農園で多種多彩な果樹のほとんどを「特別栽培」しています。

りんごジュースを作り(加工組合)、後にワイン工場も共同経営し、農園の一角の山羊牧場で山羊も飼うという、6次産業化を取り込んだ多角経営に古くから取り組んでいます。



(園の一角に建つ“花の妖精”の像)

### リスクマネージメントを心がけた多品種栽培

まず、営農のベースである果樹から見てみましょう。

主力のりんごや梨は“こんなにも”と驚くほどの多品種を植えています。どれかが不作になったときのためのリスク分散が目的です。

りんごは、つがる、紅玉、ジョナゴールド、ふじ、王林、あいかの香り、シナノスイート、シナノドルチェ、グラニースミス、秋映、信濃リップなど全 16 種。面積は 310a。品種名をこのように並べてみると、なんとも楽しい不思議な気分になります。



(加工用ブドウの栽培)

続いて、和梨は二十世紀、南水など全 6 種。洋梨はスタークリムソン、オーロラなど全 9 種。面積は和洋合計で 257a。

ワインブドウはリースリング、シャルドネ、メルローで、32a。キウイフルーツは 58a。

ブルーベリーは 30a。それらの苗木・幼木が 72a。ほかに栗が 30a、サツマイモが 30a。

このほか昨年からは山羊を飼い始め、山羊牧場を 20a 設けました。以上の耕作地合計は 859a です。周りの農家から耕作委託を受け、年々増えてきて、この面積となっています。

山羊牧場ではいま親 4 頭、子 2 頭を飼っています。畑の一番見晴らしがいいところを牧場に、全国に名の轟く三重県の「モクモク手づくりファーム」に習い、観光牧場にするために一歩を踏み出したのです。

### 2000 年、44 歳のときに初の「特裁」認証

宮沢さんは開拓 2 世の末っ子長男として昭和 31 年生まれ。進学した信州大学農学部園芸農学科で学び、卒業と同時に就農しました。現在 60 歳。ユニークなマルチ農業を、夫婦と長男、長女の計 4 人の家族が中心になり、ほかに計 15 人ほどの従業員とパートの労働により推進しています。



(宮沢喜好さん)

大学を卒業後すぐにはりんごや梨の栽培最前線で経験を積んだ宮沢さんは、44 歳のとき、2000 年に初めて日本有機農業生産団体中央会により、248a の果樹の「特裁」認証を受けました。その年に「有機 JAS」制度が法律の施行によりスタ

ートしたのに歩調を合わせたもので、鋭い経営感覚の発露と言えましょう。

それを可能にしたのは、大学で学んだ土作りを大切に、有機肥料のみを使う栽培を目指していたからでした。「特裁」の条件である“化学肥料を半分以下に”という条件は無条件クリアだったわけです。もう 1 つの“農薬を半分以下に”という条件は「果樹栽培に合う現実的で合理的、かつ安全性も上がる実践可能な方法である」と判断した、と宮沢さんは言います。



(堆肥場)

### 土作りは年々進化、農薬にも厳しい監視の目

無農薬は理想だが、果樹栽培では経営的にはムリがある、というわけです。

よって宮沢さんはずっと無化学肥料・農薬半減以上という“高いレベル”の「特裁」の方針を貫き、今日に至っています。特裁の認証は、2016 年で全耕作地の 859a です。

土作りは年々進化していて、いまでは堆肥の材料にワイン工場のワインの搾りかす、モミガラ、及び大量に出る果樹の剪定枝の炭を混ぜています。肥料の成分バランスのよい高級な自家製堆肥というわけです。

農薬に対しても厳しい目を向けています。除草剤は使わず、「草生栽培」をしています。また発がん性や催奇性、環境ホルモンなどについて「疑いあり」の新しい研究論文が出はしないか、出たら自主規制する前提で取引先と連携し監視

体制を作っています。

### リンゴワイン「ピオニエ」(開拓者)に大きな期待

農産加工に目を向けたのは就農8年後の、まだ青年時代でした。1987年、地元の仲間たちと相図り資金を出し合い、りんごジュースの生産販売をする「増野りんご加工組合」を作りました。

その任意の組織はその後、農業法人になり今も存続し、生果販売を目的とした組合として一定の収益を上げています。

また、1991年には同じく仲間達と「信州まし野ワイン株式会社」を設立、安曇野市内の先人の指導を受け定番のブドウワインの製造を始めました。



(ワイナリー全景)

そして97年に同社社長に就くと、地域の特産であるりんごを材料にしたリンゴワイン作りに挑戦、2011年にドイツ・フランクフルトで開かれたリンゴワイン祭に出品すると好評で、自信を深めたそうです。

その後、2015年にバリエーションを求めて新作したのが、発泡性リンゴワインで、「ピオニエ」と名付けました。

フランス語で開拓者という意味（英語ではパ

イオニア)。そして製造所を「リンゴ畑の中の小さなワイナリー」と呼び、リンゴワインともどもPRし、左党や観光客の目を引き始めているそうです。

### 新ネタ・山羊飼育の秘めるいくつもの可能性

果樹の出荷は、出荷組合である「農事組合法人 増野」による販売が3分の2を占め、残りが個人向けの産直です。

販売先は「パルシステム」などの生協や「らでいっしゅぼーや」、「株式会社マルタ」「大地を守る会」「オイシックス」などです。自己のホームページでの積極発信が利いて近年、首都圏のレストランなどから注文が入ってくるそうです。

最後に、経営多角化の新ネタ・山羊の飼育について少し。山羊は飼いやすく、良くお産し、伊那谷の山羊市場で子山羊が1頭5万~10万円で売れるのが魅力の1つです。

また、山羊乳から作る山羊チーズはワインのツマミに良く合いますが、隣り町の山羊仲間に頼んで製品化していて、ワイナリーを訪れる客に人気だそうです。山羊チーズのブレイクを宮沢さんは楽しみにしています。

リンゴワインと山羊チーズは、ワイナリーで売っています。

以上のビジネス以外にも宮沢さんはいくつもの公職で多忙です。現職をいくつか挙げると、日本有機農業生産団体中央会理事のほか、長野県農業経営者協会理事、長野県ワイン協会理事など。「仕事のストレスを上手に発散して生涯現役を貫きたい」との意志固く、健康のために社交ダンスを始めたそうです。

多忙の忙は、「心」を「亡くす」の文字ですが、宮沢さんには当てはまらないようです。

(宮崎記)

#### **【連絡先】**

電話 0265-36-3207

FAX 0265-36-6570

## 「全国農産物直売所経営戦略研究会」の設立の目的と課題

千葉大学名誉教授 斎藤修

この研究会はJAの直売所の戦略の構築のために準備会をへて本年度の7月に設立した。3年前からJC総研の研究会（JAフードシステム戦略研究会）の成果を「JAのフードシステム戦略」として斎藤修・松岡公明編著で農文協から出版し、セミナーを開催してきた経緯がある。この研究会の目的は、JAの直売所が大型化し、地域の拠点として消費者・地域の住民だけでなく、食品関連事業者や自治体との連携の必要性がたかまり、地域に開かれた存在になったことである。さらにJAの販売事業は多様な販売チャネルの開発に入り、さらに直売所も6次産業化の戦略をとるようになり、経営者教育の場が必要になってきたことである。これまで直売所の「指南」や紹介が多く、多くの取り組みがなされているが、効果的な戦略をまともに議論する「場」がなかった。

この研究会は学会のように議論するばかりでなく、年5回のセミナー、1回の現地検討会を実施し、参加者はJAの直売所担当者ばかりでなく、役員層（常務・専務・組合長）とセットで参加いただくことにしている。最終的な目的は販売事業からJAの組織革新と地域の再生を目指すことである。寂しいことにJAにとって唯一の成功体験は直売所であり、そこから入ることにした。大きな直売所は10億円から20-30億円になり、加工・惣菜・レストラン等を統合して6次産業化を目指すJAは70-100名程度の雇用の拡大になり、行政・地元企業などと連携を強めるためのプラットフォームづくりへの貢献も必要になる。

今後JAだけでなく、道の駅との融合化やノウハウの共有化などの必要性が高い。道の駅は商工業者が中心となりやすく、農業生産からのバリューチェーンが形成されにくかった。しかし、道の駅の交流や直売所・レストランへと6次産業化することによってバリューチェーンを構築しようとするケースも多く、地域再生のためには相互の融合化が必要であり、また地域再生やイノベーションのためには同じ地域のプラットフォームを持つべきであろう。

研究会の趣意書では以下のような説明になっている。

「直売所は、独自の経営理念と経営戦略をもつべきであり、量販店やコンビニなどの業態とも競争で優位性をとれるはずである。この研究会では、直売所のもつ優位性を最大限引き出すための経営戦略として、①6次産業化とバリューチェーン、②直売所の組織形態とJAとしての営農システム、③ネットワークの深化による品揃えの充実と相互支援、④地域資源を活用した製品開発と地域の食品企業との提携、⑤交流・食育による地域コミュニティへの一体化、⑥女性起業・JA女性部の支援、⑦Iターン等の担い手育成、⑧地域プラットフォームへの参加などを共通の課題とする。

我々の追求すべき課題は、直売所が「店舗」を核に、地域の拠点として、どのようにJAらしさと競争的優位性をもったビジネスモデルを構築できるかである。また、このビジネスモデルを牽引できる人材の育成として『経営者教育の場』をつくり、戦略構築をはかることも研究会の目的である。」

発足時の参加JA数は26であり、今後増やしていきたいが、多くの直売所はまだ「青

果売り場のマネージャー」という位置づけであり、担当者も少なく、パートに依存しており、ビジネスを展開する条件に乏しい。しかし、加工・惣菜、レストラン、食育・交流まで拡大すると雇用の拡大と付加価値の実現、消費者との宅配などへのビジネスが複合施設化によって実現することができると、地元出身者の多くの人材を育成できる可能性がある。このようなビジネスは、CSR（社会的責任）のある仕事という意識が強くなり、社員の自主的な研究会で視察、資格の取得、製品開発につなげる可能性がある。

JA えちご上越ではレストラン、米粉パン、雪下野菜の加工、惣菜などの6次産業化によって70人を雇用し、内13人の社員を雇用した。彼らは30-40代のIターンが多く、JAにとっても地域にとっても「大きな財産」となることが期待される。この期待は農協や地域の在り方まで含めて、「JAの改革」と地域再生の「旗手」になることである。

(以上)

あれこれ ●事務局スタッフ、勉強しています●

### 事務局スタッフ研修:高尾山にて

事務局では、偶数月の土曜日を研修の日にあてています。午前中に有機基準や関連法規をテーマに勉強し、午後は、主に高尾山をステージに植物観察を行っています。

10月15日が秋の研修だった。午前中は認定の技術的基準の改正について検討し、午後は高尾山のキノコについて、以下の3つのできるところまでやってみようというテーマで登った。

① きのこを探す。高尾山はあまりキノコの多いところではない（最も自然観察路以外には入らないのでルート上の道辺を観察しているだけだが）。きのこを探し、どんなところに生えているか記録する。

② 名前を調べる。

③ 森林生態系の循環のなかでキノコの果たす役割を考察する。



夏の名残のアザミ蜜を求めて



タマゴタケ発見

シメジ系、きくらげ系、サルノコシカケの類、タマゴタケなど20種類ほどのキノコを観察した。生きた成木に寄生（共生か？）していたキノコは1種類で、ほかはすべて倒木、枯れ木にはえていた。キノコは森の掃除屋とも呼ばれることがある。どうやらこのあたりにキノコの生態系における大切な役割がありそうだ、宿題としてこの日の研修は終わった。

## 加工食品の表示－乳児用規格適用食品－

### 1、乳児用規格適用食品とは？

いわゆるベビーフードやベビー飲料のことです。乳児とは、1歳未満の赤ちゃんのことをさします。つまり、この食品は、「1歳未満の赤ちゃんを対象にした食品です。」と表示して販売されていることとなります。

では、“乳児(1歳未満)用の規格”を適用した食品とはどのようなものなのでしょうか。

### 2、放射性物質の基準値と4つの食品区分

2011年3月に発生した福島原発の事故により周辺に放射性物質が放出され、食品が汚染されました。食品には放射性物質の基準値が設けられています。

その基準値は、①「飲料水」②「乳児用食品」③「牛乳」④「一般食品」の4つにわけて決められています。このうち、「乳児用食品」の基準値は、一般食品の半分である50ベクレル/kgです。

この乳児用の食品だということを外見上、判断できるようにしたのが「乳児用規格適用食品」の表示です。

### 3、表示の方法

この食品の表示のルールは、次のとおりです。

#### (1) 乳児用規格適用食品であることの表示

具体的には、次のようなことを表示します。

- ・乳児用規格適用食品
- ・本品は(食品衛生法に基づく)乳児用食品の規格基準が適用される食品です、等。

#### (2) 省略できるもの

消費者が、乳児用食品だと簡単に判断できる「粉ミルク」だけは、表示が省略できます。

#### (3) 紛らわしい表示の禁止

乳児用規格の対象でない食品に「乳幼児用規格適用食品」や「乳児用規格適合食品」などと紛らわしい表示をすることは禁止されています。

#### (4) その他、おかゆ、お菓子など食品の種類によって加工食品の食品表示もあわせてする必要があります。また、日本ベビーフード協議会が決めた「ベビーフードの表示に関する自主基準」にそった表示が推奨されています。

#### 【表示例】

乳児用規格適用食品  
(社名等を冠した)〇〇ベビーフード  
舌でつぶせるかたさです。7カ月頃から  
(食品表示基準による表示と栄養成分表示は省力)

(文責 高橋)

## 有機の規格や基準についてのお知らせ

### 【天災などの被害を受けた圃場の扱いが変更】 ご注意ください！！

#### ●認定の技術的基準の 6 月改正

6 月に有機農産物についての生産行程管理者の認定の技術的基準が改正になりました。「六 認定生産行程管理者等の生産に係る施設」が新設されました。「認定を受けた生産行程管理者の責に帰さない事由により使用禁止資材が混入した場合において、当該使用禁止資材の量が微量であると認められるときにあっては、一の 1 の (1) (圃場、栽培場、採取場の基準の項) の規定の適用にあたっては、当該使用禁止資材を使用していないものとみなす」と定められました。

#### ●生産行程の検査の方法の改正

あわせて「生産行程についての検査の方法」も改正されました。そこでは、「認定生産行程管理者等の責に帰さない事由により使用禁止資材がほ場、栽培場又は採取場に混入した場合において、当該使用禁止資材の量が微量であると認められるときは、当該使用禁止資材が混入した日から 1 年を経過した日以後に収穫された生産荷口については、当該使用禁止資材を使用していないものとみなす」とされました。

#### ●新しい「Q & A」

7月13日に「農林物資の規格化等に関する法律施行規則等の改正に係るQ&A」が発表されました。そこで、以下2点のことが示されました。

① 使用禁止資材が混入した日から 1 年を経過した日までに収穫された生産荷口については格付不可とし、それ以降に収穫された生産荷口については、当該使用禁止資材を使用していないものと見なして格付することができる。

② 天災により使用禁止資材が流入した場合は、「混入した量が微量」にあたる。

天災が、認定生産行程管理者の責に帰さないことは明らかですので、大雨などにより周辺の慣行栽培圃場とともに有機栽培圃場が冠水したなどの場合は、この条項が適用されることとなります。

有機栽培圃場が周辺の慣行栽培圃場とともに冠水した場合、収穫した農産物は、その日から 1 年間は格付不可、1年を経過したところから有機農産物とすることができることとなります。

#### ●有機JAS規格のQ&Aの従前の問25-1は削除

従前こうしたケースの場合、「天災の被害を受けた時点で生産していた作物を収穫又は取り除いた時点（土作りの開始）以降 1 年以内に収穫された農産物については転換期間中有機農産物とすることとし、それ以降に収穫された農産物については有機農産物として格付することができます」（7月改正前のQ&A問25-1）とされてきました。

この項が削除され、現在のQ&A問25-1は肥料の表示のことにかかわっています。

天災を受けた有機圃場の扱いについて、1年間格付停止、1年後に有機栽培に復帰となります。従前の転換期間中有機農産物にできる期間がなくなります。

## 特定防除資材に指定されても有機の防除にすぐには使えない

### エチレン、電解次亜塩素酸水

食酢、重曹、地場の天敵、エチレン、電解次亜塩素酸水が特定防除資材として認められています。しかしこのことから、有機栽培においても病虫害防除の目的に使用できるわけではありません。有機栽培において、病虫害防除の目的で使用できるようになるには、あくまで規格別表 2 に掲載される必要があります。

食酢、重曹及び天敵は、現在別表 2 に掲載されていますので、病虫害防除の目的で使用することが可能です。しかし、電解次亜塩素酸水及びエチレンは、別表 2 には掲載されていません。このため、電解次亜塩素酸水及びエチレンは、有機栽培における病虫害防除の目的で使用することはできません。

エチレンについては、有機農産物の日本農林規格別表 5 において収穫後の農産物の調製用等資材として、バナナとキウイフルーツの追熟目的での使用が認められています。このことにより、農薬ではなく、あくまで調製目的での使用ができることとなります。

### 認定の技術的基準の改正で

## 内部規程に「記録の作成、記録と根拠書類の保存期間」必要

認定の技術的基準の改正で、生産行程管理規程に生産行程管理に係る記録の作成、記録と根拠書類の保管期間を定めることが必要になりました。

生産行程管理者は、生産行程管理記録を作成し、その記録と根拠書類を一定期間保存しています。今回これらの保管期間を扱っている食品の賞味期間なども加味して定めることが求められました。作成している記録や根拠書類の保管については、現行実施していることで問題はありませので、実施している内容を整理して明文化することになります。

#### 【定めるべきことの例示】

#### ①生産行程管理に係る記録の作成について定める

作成する記録の種類と役割などを定めるのが良い。

米の例 以下の記録を作成する（もちろん、それらの記録を統合しても良い）

- 種子の記録：使用した種子の名称や由来等を記録する
- 育苗の記録：育苗のことを記録する
- 栽培管理記録：圃場管理及び圃場における栽培管理を記録する
- 収穫・乾燥・調製の記録：稲刈りから乾燥、調製のことを記録する。
- 出荷の記録：出荷を記録する

#### ②それらの記録の保存期間を定める

保存期間は、格付の必要性や米トレサ法などを考慮すると以下のようになります。

記録	生鮮野菜など	米
種子の記録	4 年	5 年ないし 6 年
育苗の記録	4 年	5 年ないし 6 年
栽培管理記録	4 年	5 年ないし 6 年

収穫・乾燥・調製の記録	2 年	3 年
出荷の記録	2 年	3 年

(以上文責 加藤)

## 有機加工酒類の認証制度の整備を求めて②

# 要望書を提出しました

日本有機食品認定連絡協議会の報告

事務局長 加藤和男

昨年、日本有機食品認定連絡協議会で「有機加工酒類の認証制度の整備を求める要望書」を採択したことを報告しました。今年にはいって、国税庁や農林水産省にあらためて要望書を提出しました。あわせて、お酒の蔵元さんにアンケートを実施しました。

有機中央会は、日本有機食品認定連絡協議会の会長機関を務めています。アンケートへのご協力御礼と要望書の提出を報告します。

### 1. アンケートのお礼と結果の報告

日本有機食品認定連絡協議会では、有機加工酒類の認証制度の整備を求める要望書を国税庁と農林水産省に提出しました。この提出にあたって、お酒の蔵元のみなさんからアンケートにご協力いただきました。また蔵元のみなさんから賛同や激励の声もいただきました。ありがとうございました。お礼を申し上げます。

いただきましたアンケート結果をまず報告します。

#### (1) 16%の蔵元で有機加工酒類を生産

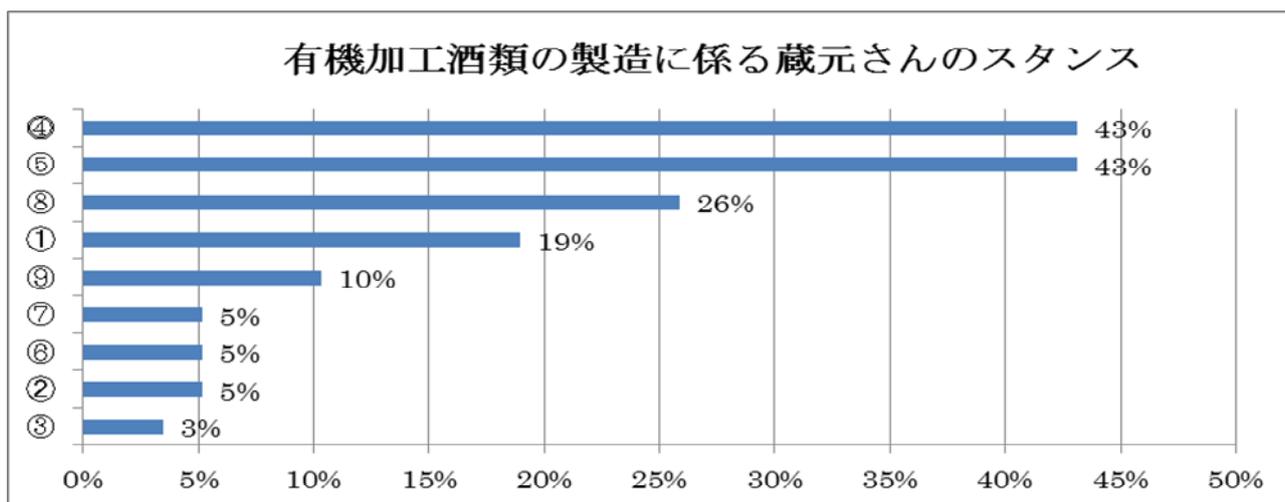
有機加工酒類を現在生産しているかという設問には、77 社の方から回答をいただきました。現に有機加工酒類を製造しているとお答えいただいた方は 16%でした。生産した有機加工酒類は清酒が一番で 66.7%、次がビールで 16.7%、ワインと焼酎がそれぞれ 8.3%で続きました。

#### (2) 90%以上の蔵元で有機生産に興味

有機生産を現在行っていない方々に「有機加工酒類を製造したいと思うか」と質問しました。有機生産に興味はないとの回答は、10%でした。90%の方々は、条件が整えば有機生産を実施したい意向を示されました。最も多かった回答は、以下の 2 点です。いずれも 43%の方々が回答しています。

- ④良質な有機栽培米を、適価で安定的に調達できれば有機酒類加工を進めたい
- ⑤現状の設備のままで、原料米が有機栽培米なら認証されるなら有機酒類加工を進めたい

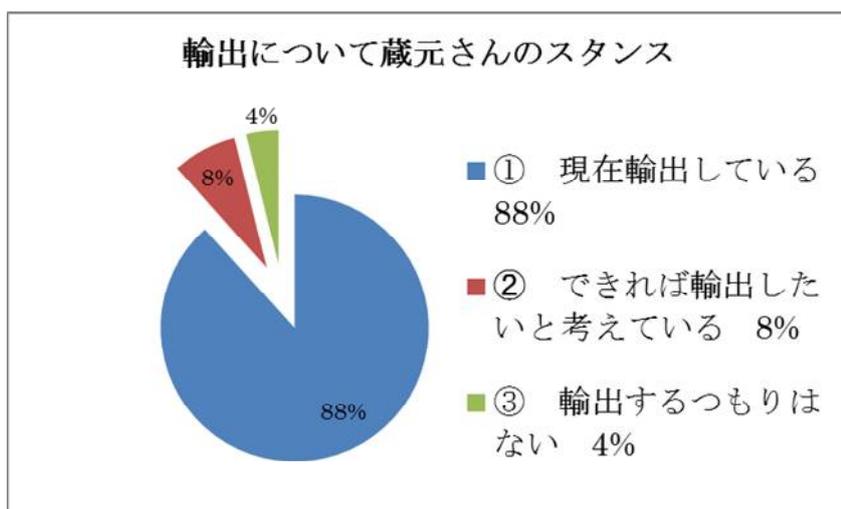
●現在有機加工酒類を生産していない 52 社からの回答



●有機生産に係る回答の番号と回答内容

④	良質な有機栽培米を、適価で安定的に調達できれば有機酒類加工を進めたい
⑤	現状の設備のままで、原料米が有機栽培米なら認証されるなら有機酒類加工を進めたい
⑧	有機加工酒類が適切な価格で取引されるならば考える
①	やるなら自社田もしくは地元の農家との契約栽培で有機酒類加工を進めたい
⑨	有機加工酒類の製造には興味がない
②	やるなら産地を問わず有機栽培米を契約栽培して有機酒類加工を進めたい
⑥	やるならば有機酒類加工のブランドをつくって進めたい
⑦	やるならば有機酒類加工に取り組む酒蔵としてブランドをつくって行きたい
③	産地を問わず市場から有機栽培米を調達して有機酒類加工を進めたい

(3) 強い輸出への意欲



酒類の輸出については、強い意欲が示されました。

①現在輸出している 88%、

②できれば輸出したいと考えている 8%、①とあわせて 96%に及びました。

輸出先はアジアが最も多く 77%。アメリカ 53%、EU 諸国 42%、オセアニア 13%とつづきました。

## 2. 認証と信用・信頼

有機食品は、通常の食品とはその原料や作り方に違いがあり、一定の付加価値をもっています。このことから、その表示や謳われていることが間違いのないものであることの保証を求められます。内容を伴わないものに「有機」や「Organic」の表示をするものを排除し、間違いのないものだけを市場に出すことが必要となります。そのことによって有機食品の信頼が得られます。

この手段が認証です。公的に認められた認証機関（日本では農林水産大臣が認可する登録認定機関）であり有機食品を製造販売する事業者とは利害関係も何もない第 3 者にあたる認証機関が、事業者の生産が間違いのない、決められた基準にもとづいたものであることを保証することによって、信用と信頼を得ます。

## 3. 有機 JAS の認証制度における同等性

有機農産物や有機加工食品といった有機食品については、世界の多くの国々で国が認証制度をつくっています。ヨーロッパ各国、アメリカ、カナダ、オーストラリア、ニュージーランド、韓国、台湾と、世界の主要な国々を網羅しています。いずれも特徴は、前項に示した国定の第 3 者認証です。製品の基準はコーデックスの有機食品ガイドライン（「有機的に生産される食品の生産、加工、表示及び販売に係るガイドライン」）に準拠し、認証審査の方法は ISO17065 に沿う方法で各国の制度が定められています。国定の制度が定められた国々にあつては信頼を得られますが、その認証制度にもとづく認証を取得しないと「有機」「オーガニック」「Organic」などの表示ができないこととなります。その国に有機食品を輸出しようとする事業者は、その国の認証を取得しなければなりません。アメリカに輸出しようとするならば NOP の認証、EU 諸国に輸出しようとするならば EU の認証という具合でした。

これではあまりに不都合です。そこで、国同士が話し合い、互いの認証制度を調査し、ほぼ同じであれば、互いの認証制度を自国の制度と同等と認める二国間協定を結ぶようになりました。これを同等性と呼んでいます。2016 年 7 月現在で、日本とアメリカ、カナダ、EU28 か国、スイスは、互いに相手国の制度を同等と認めています。我が国の有機食品の製造・販売を行う事業者は、日本の有機 JAS 認証を取得していれば、この制度を利用してアメリカ、カナダ、EU28 か国、スイスに有機食品を有機として輸出することができます。相手国の認証は必要ありません。ちなみに韓国とは同等性交渉が進んでいませんので、韓国の制度にもとづく認証がないと有機としての輸出できません。

輸入の場合はこの逆になります。日本が同等と認めた国々は、日本の有機 JAS 制度の認証を受けることなく、自分の国の制度にもとづく認証で日本に有機として輸出することができます。日本には、認定輸入業者という者がいて、相手国の認証の証明を元に有機 JAS マークを貼付して日本国内に流通させることとなります。

## 4. 有機加工酒類は、この制度から外れている

アメリカや EU 諸国では、有機加工食品と言ったらその中にお酒も含まれています。日本は別で、含まれていません。日本の認証制度が JAS 法のもとに作られ農林水産省の管轄のもとにあり、酒は酒税法のもとにあり財務省の管轄となっているため、JAS 法の定める農林物資に含まれないからです。

このため、有機加工酒類はこの同等性を利用することができず、相手国の認証をひとつ、ひとつ取得しないと有機としての輸出ができません。

有機加工酒類には、国税庁が示す「酒類における有機等の表示基準」がありますが、第三者認証制度は整備されておらず、事業者のみなさんが任意で認証を受けるにとどまっています。このため、日本国内にしか通用しません。

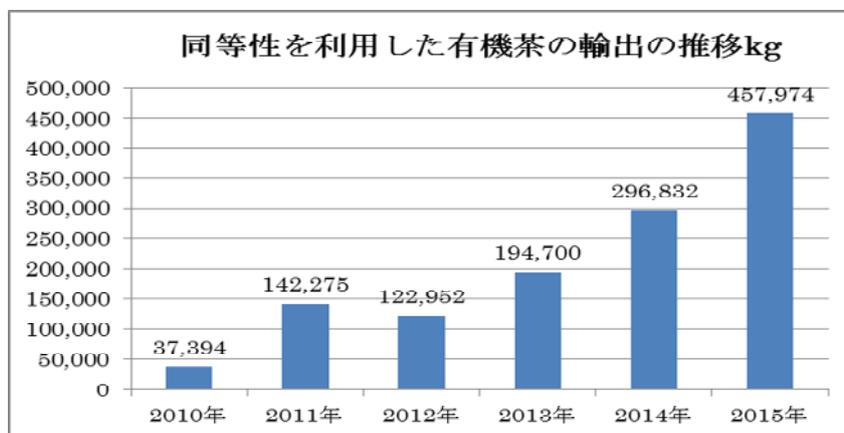
一方、輸入される有機加工酒類にあっては「有機農産物及び有機農産物加工食品について、農林物資の規格化等に関する法律に規定する格付制度と同等の制度を有する国から輸入される酒類のうち、当該国の制度の下で認証、格付その他これらに類するもの（以下「認証等」という。）を受けたもので、認証等を受けた酒類であることの当該国の政府機関等が発行する証明書が添付されている輸入酒類については、第 2 項第 1 号から第 3 号の規定を満たすものとする。」（国税庁 「酒類における有機の表示基準第 4（輸入酒類に係る取扱い）」）とされ、自分の国の認証で我が国での有機表示が可能です。



### 佐藤清人さんの有機の酒米

山形県の庄内地方に有機の酒米をつくっている有機農業者がいます。佐藤清人さんです。佐藤さんは 8 畝ほどの水田で有機米生産する。山形県の自慢の米「つや姫」をはじめ、コシヒカリ、ささにしき、出羽の餅などとともに出羽燦々を栽培しています。写真は 8 月の出羽燦々。

## 5. 同等性を利用した有機食品の輸出は、大きく伸びています。



同等性を利用した有機食品の輸出は、EU が日本を認めた 2010 年に始まります。輸出される有機食品全体で見た時、2010 年が約 39 トン、2015 年が 729 トンとなっています。

品目で一番多い有機茶で

見ると、2010 年に 37 トンで始まり、2015 年に約 458 トンとなっています。

有機加工酒類にも大きな可能性があります。

●有機についてのお知らせ●

## 有機 JAS 資材評価協議会のリストが活用できます

有機の登録認定機関が 26 機関ほどあつまってつくった組織があります。有機 JAS 資材評価協議会です。ここでは、肥料及び土壌改良資材を審査し、有機農産物生産に使用可能な資材のリストをつくっています。「有機農産物生産に使用可能な肥料及び土壌改良資材のリスト」(有機農産物の JAS 規格別表等への適合評価済み資材リスト)です。有機中央会は、ここと業務委託契約を結び、認定事業者のみなさんが、このリストを利用できるようにしています。

この資材リストに掲載されている資材は、適合評価済みのリストですので、適合資材として扱うことができます。以下のホームページです。

<http://www.yuhyokyo.com/list/>

なお、このリストの資材を使用する場合には、有機 JAS 資材評価協議会が資材ごとに発行している資材登録証（肥料登録証ではありません）の写しを入手してください。登録資材であることを確認し、それが適合性の確認と証明になります。登録資材の製造・販売者は必ず持っているはずですが、もっていない場合は、信用しないでください。

広告:東海マルタ

### もぐらたい肥 A

肥料届出番号 静岡県農研第 4-9 号

N:P:K 4.0:6.5:2.5 C/N 比 6.2

**完全有機発酵堆肥兼肥料**です。

有機栽培の特徴を早く確実に発揮させる肥料として開発されました。化学肥料を一切使わずこの堆肥だけで栽培が可能になるよう、微生物性と肥料養分に特に配慮しています。

[肥料の種類] たい肥

[原 材 料] 基本堆肥+ 菜種油粕 魚粕粉末 フェザーミール グアノ カニガラ 鳥・豚肉骨粉 海藻粉 米糠 醗酵大豆粕(豆腐粕)他

●特徴:味の良い果物ができるのが最大の特徴

●有機農産物 JAS 規格別表1適合

【問い合わせ:株式会社マルタ(03-5818-6961) 担当 石川】