

第 67 号 2017 年 1 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



各地で大雨、洪水、地震、台風などがあいつぎ、農作物が大きな被害を受けています。一日も早い復興を願うところです。ここ鶴田有機農園の有機みかんの山。熊本も一昨年の台風、昨年の雪害に地震と、レモンやみかんが大きな痛手を受けました。レモンはまだ生き返ったところで実りの復活にはまだ時間がかかるが、あま夏はなりすぎるほどの実りとなっていた。うれしかった。

(2017 年 1 月 13 日 加藤記)

もくじ

2 p : 有機 JAS 規格の改正案 (最終案)

6 p : 生産者紹介「すみだ農園」

脱サラし千葉県で就農、有機農業を軌道に乗せた住田学さん

9 p : <肥料特集 1> “有機の片倉” 片倉コープアグリ企業の責任感と誇り

12 p : <肥料特集 2> “モグラ堆肥” の歴史と品質を支える人たち

16 p : 編集後記

有機 JAS 規格の改正案決まる

2017 年春規格改正予定の変更点の整理

有機 JAS 規格が全面改正の年を迎えています。今年 3 月 28 日までに改正告示が見込まれています。暮れの農林物資規格調査会の総会で改正案が決まりました。決まった改正案について、紹介します。なお、この解説は農林物資規格調査会で決まった改正案です。このあと、農林水産大臣が告示を行ったものが最終確定になりますので、ご注意ください。

以下は、有機農産物と有機加工食品の日本農林規格の変更点です。

特定非営利活動法人日本有機農業生産団体中央会 事務局長 加藤和男

一. 有機農産物の日本農林規格

1. 第 3 条

1.1 「化学的処理」の定義

規格の随所で語られてきた「化学的処理」という概念が定義づけられました。

次のいずれかに該当することをいう。

- 1 化学的手段（燃焼、焼成、熔融、乾留及びけん化を除く。以下同じ。）によって、化合物を構造の異なる物質に変化させること。
- 2 化学的手段により得られた物質を添加すること（最終的な製品に当該物質を含有しない場合を含む。）。

2. 第 4 条

2.1 多年生作物を耕作の用に供しなかった圃場に植えつけた場合

多年生作物であっても 1 年で有機栽培になることが明記された。

（開拓されたほ場又は耕作の目的に供されていなかったほ場であって、2 年以上耕作の目的に供されていなかったほ場であって、2 年以上 使用禁止資材が使用されていないものにおいて新たに農産物の生産を開始した場合においては、多年生の植物から収穫される農産物にあつては、その最初の収穫前 1 年以上、それ以外の農産物にあつてはは種又は植付け前 1 年以上）の間、この表ほ場に使用する種子又は苗等の項、ほ場に 培場における有害動植物の防除の項及び一般管理の項の基準に従い農産物の生産を行っていること。

2.2 栽培場

栽培場の土壌の使用禁止資材などの使用履歴を問題にするのは、「土壌において栽培される」きのこに限定

2.土壌において栽培されるきのこ類にあつては、栽培開始前 2 年以上の間、使用禁止資材が使用されていないこと

2.3 次亜塩素酸水の触媒に使用する食塩濃度を 99%以上と定めた。スプラウト類の種子の処理に使用する場合の次亜塩素酸水

1 に掲げる種子に対し、次亜塩素酸水（食塩水（99%以上の塩化ナトリウムを含有する食塩を使用したものに限る。以下同じ。）を電気分解したものに限る。）以外の資材を使用していないこと。

2.4 菌床栽培きのこの栽培に使用できる資材の条件を緩和。使用できる資材を拡大。

きのこ類にあつては、次に掲げる基準に適合した資材を用いて生産すること。ただし、堆肥栽培きのこの生産において（１）又は（２）に掲げる基準に適合した資材の入手が困難な場合にあっては別表 1 の肥料及び土壌改良資材に限り、菌床栽培きのこ（おが屑にふすま、ぬか類、水等を混合してブロック状、円筒状等に固めた培地に種菌を植え付ける栽培方法により栽培したものをいう。）の生産において資材の入手が困難な場合にあっては別表 1 の食品工場及び繊維工場からの農畜水産物由来の資材の項に適合する米ぬか及びふすまに限り、使用 することができる。

2.5 施設の有害害虫などの防除などに、食品及び添加物を使用できることを明示

収穫以後の工程の管理の第 2 項が分割され、第 3 項が新設された上で、以下明記された。

3 2 の規定にかかわらず、物理的又は生物の機能を利用した方法のみによっては効果が不十分な場合には、以下の資材に限り使用することがで きる。この場合において、（１）の資材を使用するときは、農産物への混入を防止しなければならない。

（１）有害動植物の防除目的 別表 2 の農薬、別表 4 の薬剤並びに食品及び添加物（これらを原材料として加工したものを含み、農産物に対して病害虫を防除する目的で使用するものを除く）。

3. 別表 1 資材の追加

3.1 油かす類

油かす類が別表 1 に追加されました。

肥料及び土壌改良資材	基準
油かす類	天然物質又は化学的処理（有機溶剤による油の抽出を除く。）を行っていない天然物質に由来するものであること。

これまで油粕類で、工程でノルマルヘキサンによる抽出があつても認められるのは食用油の粕に限られていました。この改訂により、例えばカボック油粕など食用油の粕でないものもノルマルヘキサンの抽出が許容されることになります。

3.2 泥炭の使用許容範囲の拡大

肥料及び土壌改良資材	基準
泥 炭	天然物質又は化学的処理を行っていない天然物質に由来するものであること。ただし、土壌改良資材としての使用は、 <u>野菜（きのこ類及び山菜類を除く。）及び果樹への使用並びに育苗用土としての使用に限ること。</u>

新しい使用可能範囲が以下ようになります。

① 肥料の一部としての使用

特に制限なし

② 土壌改良資材としての使用

これまでの育苗用土に限るから「野菜及び果樹」の栽培にも使用が可能になる。ただし、きのこ類と山菜類には使用できない。

4. 別表 2 の追加

調合油乳剤が追加になった。

農薬	基準
調合油乳剤	

*殺ダニ、殺虫剤。

*サフオイル乳剤などがある。野菜類、トマト、ミニトマトなどに登録がある。

4. 別表 4 の薬剤

例えばお米の乾燥調製施設などの害虫やネズミの対策のために使用する資材です。ゼラニウム抽出物とシトロネラ抽出物が忌避剤として使用可能になります。

薬剤	基準
ゼラニウム抽出物	<u>忌避剤として使用する場合に限ること。</u> また、農産物に対して病虫害を防除する目的で使用する場合を除く。
シトロネラ抽出物	<u>忌避剤として使用する場合に限ること。</u> また、農産物に対して病虫害を防除する目的で使用する場合を除く。

*これらは、ハーブの抽出物です。これらのハーブは食品ではありませんので、これまで使用できませんでしたが、忌避剤としてであれば使用が可能になります。

5. 別表 5 調製用等資材

5.1 エチレンがアボガドの追熟にも使用できるようになる

調製用等資材	基準
エチレン	バナナ、キウイフルーツ及びアボカドの追熟に使用する場合に限ること

5.2 ミツロウが追加された

調製用等資材	基準
ミツロウ	製造工程において化学的処理を行っていないものに限る

二. 有機加工食品の日本農林規格

次に有機加工食品の日本農林規格です。こちらでも変更点を解説します。

1. 第 3 条

「化学的処理」の定義を明確化。有機農産物の日本農林規格に同じ

2. 第 4 条

製造、加工、包装、保管その他の工程に係る管理の項の 2 項が分割され、6 項構成となり、第 3 項に施設管理の害虫やネズミなどの対策に利用できる資材として「食品及び添加物」が追加された。

3 有害動植物の防除は、物理的又は生物の機能を利用した方法によること。ただし、物理的又は生物の機能を利用した方法のみによっては効果が不十分な場合には、別表 2 の薬剤並びに食品及び添加物（これらを原材料として加工したものを含み、農産物に対して病虫害を防除する目的で使用するものを除く。）に限り使用することができる。

3. 別表 1

3.1 炭酸水素ナトリウムの使用可能範囲を果実の加工品にも拡大

INS 番号	添加物	基準
500i	炭酸水素ナトリウム	菓子類、砂糖類、豆類の調製品、麺・パン類、飲料、野菜の加工品、 <u>果実の加工品</u> 又は中和剤として乳製品に使用する場合には限ること。

3.2 レシチンに「ヒマワリレシチン」を追加

INS 番号	添加物	基準
322	レシチン(植物レシチン、卵黄レシチン、分別レシチン、ヒマワリレシチン)	漂白処理をせずに得られたものに限ること。また、畜産物の加工品に使用する場合には、乳製品、乳由来の幼児食品、油脂製品又はドレッシングに使用するものに限ること。

3.3 次亜塩素酸水の触媒に使用する食塩を純度 99%以上の塩化ナトリウムを含有する食塩と定義

INS 番号	添加物	基準
	次亜塩素酸水	農産物の加工品に使用する場合（ <u>食塩水（99%以上の塩化ナトリウムを含有する食塩を使用したものに限る。）</u> を電気分解して得られた次亜塩素酸水を使用する場合に限る 又は食肉の加工品に用いる動物の腸の消毒若しくは卵の洗浄に使用する場合には限ること。

3.4 粉末セルロースを追加

INS 番号	添加物	基準
460 ii	粉末セルロース	ろ過助剤として農産物の加工品に使用する場合には限ること。

4. 別表 2 の薬剤

忌避剤に使用できるものとしてゼラニウム抽出物とシトロネラ抽出物を追加。有機農産物の日本農林規格

薬剤	基準
ゼラニウム抽出物	<u>忌避剤として使用する場合には限ること。</u> また、農産物に対して病害虫を防除する目的で使用する場合を除く。
シトロネラ抽出物	<u>忌避剤として使用する場合には限ること。</u> また、農産物に対して病害虫を防除する目的で使用する場合を除く。

*これらは、ハーブの抽出物です。これらのハーブは食品ではありませんでしたので、これまで使用できませんでしたが、忌避剤としてであれば使用が可能になります。 (以上)

《生産者紹介》

【すみだ農園】

●〒286-0118千葉県成田市本三里塚 171-61

●代表者 住田学

自分で企画し自分で作ったものを…と考えて

脱サラし研修を経て就農、4年で営農を軌道に乗せた住田学さんの挑戦は、“さわやか”を地で行くようです——。40歳で脱サラ、現在46歳。家族は奥さんと9歳・6歳の男の子が2人。脱サラのときすでに家庭もちだったのですが、住田さんはそのときの決断から今に至る有機農業の取り組みを熱く歯切れ良く語りました。

転職を考えたのは平成22年のこと。大学卒業後に就職したのは、精密機械のセンサーを作る国内有数のメーカー（外国にも系列会社多数をもつ東証一部上場）で、営業マンをしていました。誇りをもって仕事をし結果も出していました。しかし朝6時から深夜までの勤務もしばしばで、疑問もありました。そんなとき社内でちょっとした問題が起きて、転勤の話も重なり、「脱サラ」が頭をもたげました。

会社が大量生産した製品を売り、売上の数字を伸ばすことが仕事の目的となっていたことの反動からか「自分で企画して自分が作ったものを、消費者にそれと知って買ってもらう仕事がしたい」と思いました。

そして大いに悩みました。脱サラに奥さんは将来を心配して反対、実家・広島で薬局を営む両親も反対でした。でも、脱サラ後の人生に対する強い決意を話し、理解を得る努力をしつつ「自営」の仕事は何にするか、休日を利用して新しい仕事探しに奔走しました。

民宿経営などが浮かんでは消える中、生産者と消費者の直接的繋がりを実現できると考えた漁業（漁師）と農業が最終候補となりました。趣味のサーフィンを休日に楽しめることも、人生に幅をもたせるため外せない条件でした。

農業や漁業フェアを各地に訪ね、アドバイザーの意見を聞き、熟考の末、農業を選びました。

「海に近い場所なら農業をしながらサーフィンも楽しめる」と判断したのです。「農業の“の”の字も知らなかったのに」と言いますが、そんなことなど何の問題でもなかったことを証明していくことになります。確かな人生設計と強い決意が転職後の新しい歩みを支えたのです。

成田空港近くの有機農業の研修施設に入る

平成22年9月。退社。翌23年4月に農業フェアで知った、千葉県山武郡芝山町にある有機農業の研修を行う「有限会社グリーンポート・アグリ」（以下“グリーン”と略記）に研修生として入りました。“グリーン”は「成田国際空港」（株式会社）の滑走路周辺の「騒音対策地域」と呼ばれる農業以外には利用できない“農地”を活用しようという研修施設です。無料で2年間、有機農業を学べる場となっていて、20歳から55歳までの就農希望者を受け入れています。宿泊施設はなく、住田さんは近くにアパートを借り、通って研修生活をするようになりました。

畑と水田で有機農業を展開する“グリーン”には、有機農業を目指す男女10数人が入所していました。住田さんは農業を選んだときから「絶対、有機農業」と決めていて、子育て中だったこともあり「食べ物はできるだけ安全なものを」と奥さんとも意見が一致していました。

会社を辞めたあと半年後に研修が始まり、野菜に的を絞って学びました。畑の耕耘の仕方や畝の作り方、施肥の仕方、さらに種蒔きや苗植えなどを、プロの指導者に順を追って教わり、自らいき、1つ1つ技術を習得していきました。教室での講義もあり、有機農業とは何かを様々な角度から学んだのです。

約2年間の研修期間はあっという間に過ぎ、25年5月から農家のスタートを切りました。

宅配便の年間契約18人で上々のスタート

“グリーン”では、有機農業を展開する農地

の一部を卒業した研修生が引き継ぐことができます。住田さんはその制度を利用、畑 1.3 ヘクタールを借りて就農しました。日当たり・水はけともに文句なし、土質もよく、大消費地も近いという願ってもない条件でした。

そこで住田さんは「日本有機農業生産団体中央会」の門を叩き、営農地全部を有機 J A S 制度に基づく審査を受け、有機栽培圃場としての認証を受けてスタートを切ったのです。

サラリーマンの経験がここで生かされます。抜け目ない準備で住田さんは 25 年の年賀状で、同年 7 月から有機野菜の販売をする予告をし、会社の旧同僚や友人達に野菜の定期購入を頼んだのです。有機野菜宅配便として、顔の見える関係を作りたいと願ったのでした。

宅配便は 2 週に 1 回、1 年に計 24 回、季節に応じた野菜 9 品目程度を毎回、段ボール箱で届けるというもの。宅配開始は 7 月からで、代金は 1 回当たり 3,000 円、1 年分一括前払い 72,000 円（3,000 円×24）というものでした。

年賀状での購入呼びかけに友人 18 人が応えてくれました。どんなものが届けられるかわからないのに年間契約までしてくれたのは、住田さんへの信頼感が大きかったからでしょう。130 万円ほどのお金が営農のスタート時に入った感動は大きく、勇気百倍の船出となりました。



（多品種栽培の住田さんの農園）

除草、防虫、害獣対策を立て、敢然と戦う

25 年 5 月、入念に作成した計画に沿って、栽培を開始しました。第 1 回出荷の 7 月を目指し「露地もの」として小松菜、ホウレンソウ、チンゲン菜、レタス、カブ、ラディッシュ、ニンジン、ダイコンなどの種蒔きをし、ナス、キュウリ、ミニトマト、ピーマン、シシトウなどの苗を植えました。

また秋収穫のサツマイモの苗や、里芋の種芋なども順次植えました。初秋には冬野菜の白菜、大根、聖護院大根などの種蒔きを、また翌春収穫のソラマメの種蒔きなどをしました。ニンニク、タマネギ、ラッキョウなどもこの時期に種蒔きし、幼苗で冬越しさせました。どれも種蒔き・苗植えのタイミングがズレないよう暦を見ながら注意深く作付けしていきました。

一足飛びに 4 年後の今を言えば、栽培作物は計 60 種に上り、一方で、宅配便の購入者も 75 人に増えています。

話を戻します。初年度、ハウス 1 棟（長さ 30 メートル）を建てました。雨に当たると玉がヒビ割れするトマトをハウス内で、またハクビシンやタヌキなどの害獣から守るためにトウモロコシもハウス内で栽培するためです。ハウスは 2 棟目を 3 年目に建て、害獣防止に知恵を絞っています。

有機栽培の大変さは草取りです。仕事の大半が草取りと言っているほど。特に野菜の株元の雑草はしっかり根本から抜き取ります。農薬が使えないので、「草むしりは決め事。当然の仕事と思ってやっています」と住田さん。

次に害虫対策。条植えしている野菜の列に、特に葉物類には防虫ネットを被せるのが基本で、相当程度クリアできています。青虫を見つけたら勿論、手で潰して回ります。ただし完全とは言えず、「消費者には訳を話し、理解を求め、葉っぱの、少しの虫食いには我慢してもらっています」と話します。

それで、第 1 作はどうだったか？

25 年 7 月 6 日に第 1 便を発送しましたが、人

参、じゃが芋、キャベツ、セロリ、ズッキーニ、きゅうり、いんげんなど旬の野菜がしっかり揃い、購入者は「美味しい」と大喜びしてくれました。「7 月 6 日は、忘れられない日になっています」と言います。

丁寧な肥料設計で、人参の糖度は 8.5 度も

肥料はどうしているのでしょうか？

勿論すべて有機肥料で、元肥として圃場全体に年 1 回馬糞を撒きます。馬糞は茨城県美浦町にある JRA の競走馬のトレーニングセンター由来のものを 2 トントラックで年 3、4 回搬入（1 回約 2 万円）してもらいます。馬糞たい肥は窒素分が少なく、腐植なる物質が多い。土づくりに良く、硝酸体窒素が多くなる問題に対応するために、馬糞を選んでいいます。

馬糞のほかは近くの肥料会社から買う「ぼかし肥料」。魚粉、米ヌカ、菜種カス、牡蠣殻、草木灰などから出来ていて、例えばニンジンだと 10 アールに 150kg を撒きます。品目によって量を変えつつ丁寧な「施肥設計」をしています。

これらの有機肥料のもつ各種ミネラル分やアミノ酸類が野菜の豊富な栄養素、そしておいしさの元になることを、住田さんは熱く説明しました。その結果、野菜はどれも美味しく購入者から褒められるそうです。

1 つ、糖度で言えば、「例えば住田ニンジンは冬 8.5 度、春 7 度あるのに普通モノは平均 4 度ぐらいと言われています」と住田さん。住田ニンジンがはるかに甘く美味しいはずです。

スタートダッシュに成功。次の戦略を練る

28 年度の営農成績はどうだったか？ 売上は約 880 万円。畑の労働力は住田さん 1 人、奥さんが箱詰めや事務を担当するという態勢で、畑の労働力アップのためそろそろ雇用を考えていますが、ここまでする住田さんは「効率よくやれているし、納得の結果です」と言います。

880 万円の内訳は宅配が 40%を占めるほか、成田市やその周辺の地域スーパー 4 店に随時供給

している分が 35%。残りは地元の“道の駅”のような店やレストランなどの分です。

成田山近くにあるフランス料理店では店先に住田さんのために「有機野菜無人販売」の棚を設け、食材に野菜も購入してくれていて、「店のイメージアップの相乗効果になっている」と喜んでもらっているそうです。

これらすべての商品に「有機野菜。生産者：住田学」の表示のある有機認証ラベルが貼られているのは言うまでもありません。「私にとっても、スーパーやレストランにとっても、ラベルの威力は絶大です」と住田さんは強調します。

横浜駅わきのデパート「そごう」の地下でも「住田学」の名の野菜を買えるそうです。

ここまで到達した成長の一番の理由は何でしょうか？ 聞くと即座に返事が返ってきました。

「口コミです。宅配契約者たちが次々と友達へ話し、ネットで“住田野菜は美味しい”と情報を流し、つぶやいてくれました。それでファンが増え続けているんです。決め手は品物が情報通りだったということです」

次のステップへ向けては、こう言います。「畑と食卓をもっとダイレクトに結びつける戦略を考えないといけません。ネット時代の隙間を突く新しいネット手法か、逆にアナログ的な手法か……。畑でいろいろ考えています。そして農業を全身で楽しんでいるんです」

農作業ぶりを見ず、電話で話を聞いたことを恥じていると、「今日は鍋にする約束で、家族が待っています。いまから白菜とネギを抜いて帰ります」——住田さんがそう声を弾ませ電話を切り、2 時間の取材が終わりました。

(宮崎隆典記)

●住田有機野菜の注文は携帯電話か e-mail で。

*携帯電話：090-8349-4602

*e-mail：gaku.sumida@sf7.so-net.ne.jp

●ホームページもあります。URL は以下です。

*<http://sumida-farm.jimdo.com/>

肥 料 特 集 1

肥料偽装の「ゴールド興産」事件は耳目に新しいところです。だまされないために生産者は、肥料企業のどこを見ていけばいいのか。また生産者のため企業はどうあるべきか。その問題意識をもって、シリーズ＜肥料特集＞を始めます。当有機中央会の生産者と良き緊張関係・信頼関係をもって営業する肥料企業を順次取り上げます。特集では企業理念は勿論、主な肥料や土壌改良材につき、製品作りのコンセプトや特徴、さらに生産者の声を紹介します。記事の形態は企業の歴史等に合わせ変化をつけていきます。

【“有機の片倉” 片倉コープアグリ】

〒102-0073 東京都千代田区九段北 1-8-10

本社：住友不動産九段ビル 15F

【1920 年と 1938 年に創業の 2 社が源流】

まず企業のプロフィールから見ていきます。

「片倉チッカリン」と「コープケミカル」が 2015 年 10 月に合併し、「片倉コープアグリ」が新しく誕生。全国に事業所・営業所・工場を合計約 30、また茨城県土浦市に筑波総合研究所をもっています。連結子会社もいくつかあります。従業員数は合計 593 人。資本金約 42 億円。

有機肥料、化学肥料（無機）、それらの混合肥料など多種類の製品を製造しています。配合肥料もあれば単肥もあります…大きく分けてそのような製品構成（呼び方はいろいろ）となっています。これらのうち、工場が「有機農産物 JAS 規格別表 1」適合肥料の適正生産工場としての認証（「日本有機農業生産団体中央会」による）を受けているのは、福島県の「大越工場」と大分県の「日出工場」の二つです。

今回、今特集で個別に取り上げる有機肥料は大越工場で製造する「ナチュラル有機 1 号」と「同 2 号」「同 3 号」の 3 つ（日出工場は認定を受けていますが液体肥料なので今回は除外）

です。

新会社「片倉コープアグリ」の肥料企業としての企業理念、製品コンセプトなどを同社取締役常務執行役員（生産技術本部等管掌）の佐久間藏さんと、生産技術本部技術普及部開発課長補佐の川上哲央さんに聞きました。

1 年少し前に合併した同社ですので、合併前の 2 つの会社の履歴も簡単に見ておきましょう。まず「片倉チッカリン」。

1920 年、「日支肥料株式会社」として大分市で創立。1950 年、「片倉肥料株式会社」に社名変更。57 年、同社など 3 社が合併し「片倉チッカリン株式会社」となりました。61 年に東証第二部に、97 年、東証第一部に上場。有機肥料分野に強く“有機の片倉”と呼ばれていました。そして 2015 年、化学肥料分野に強かった「コープケミカル」との合併が成りました。

その「コープケミカル」は 1938 年に「朝日化学工業株式会社」として設立。5 年後に商号変更。戦後 1949 年の東証上場などを経て 83 年、「株式会社サン化学」を合併、同時に「ラサ工業株式会社」「日東化学工業株式会社」（現在の三菱レイヨン株式会社）の肥料部門の営業譲渡を受け、肥料事業大合同により「コープケミカル株式会社」が発足しました。そして 2015 年の合併に至りました。

【有機認証の肥料の製造割合はまだ少ない】

「片倉コープアグリ」の事業規模を見ます。

2015 年、肥料に限って見ると生産量は 35.6 万トン、売上高 257.8 億円。うち有機認証工場における認証有機肥料の製造について見ると、大越工場（「ナチュラル有機 1 号」「同 2 号」「同 3 号」）は合計約 100 トン、日出工場（液体肥料）は合計約 300 トンです。つまり認証有機肥料は「%の数字」が出ないほどの極く少量です。そのことを記すに留め、話を進めることにします。

有機農産物の国内での格付け品の国産農産物に占める割合は、0.25%（2014 年）と相変わらずの低空飛行です。この件で佐久間さん・川上

さんに意見を求めると、「消費者の食意識がきっかけは何でもいいのでドーンと高まること、生産者の方が手をかけた分が成果物の販売価格に反映されることを期待しています」との答え。現状にじりじりしているといった感じでした。

そして佐久間常務が続けました。「有機肥料の供給量がいまのままでいいわけではなく、諦めてはいません。有機農産物の需要をどう掘り起こすか、またメーカーとしてそれをどう達成するか知恵を出さないといけないと思っています」ときっぱり。一転、鋭い眼つきでした。

[製品作りの入口から出口まで厳格な規定]

本論へ進みましょう。同社の有機認証の有機肥料につき、メーカーとしての設計コンセプトや企業理念、製品の特徴などはどうか。

ナチュラル有機 1 号、2 号、3 号を製造する大越工場が工場として当有機中央会により有機認証を得たのは、「片倉チッカリン」時代の 2009 年でした。また、液体肥料製造の日出工場の認証は 2010 年でした。

“有機の片倉”と言われていて、それまでは非認証の一般有機肥料も、有機・無機の混合肥料も製造（ほかに化学肥料も製造）していましたが、当時の有機農産物市場を見て、有機認証を得る必要があるとの会社決定が出たのです。「結果は、計画通りに行かず、見通しは狂いましたが」と佐久間常務。

工場（大越／日出）の認証を受けるのは大変でした。肥料には「異物が入ってはいけない」というのが明治時代に定められ今に生きている「肥料取締法」の根本規定ですが、有機肥料の生産工場として認証を受けるにあたり、改めて自社の製造工程などを確認する作業を行いました。資材の保管体勢、製品の保管施設などを多岐に渡りチェックし、必要な改良を行いました。

また、そうした管理常態を維持していくために、現場の担当者が行うべき厳密な「作業マニュアル」をしっかりと整備しました。

認証に必要な要件のうち最も重要なことは製

品として設計している有機肥料が、その構成原料のすべてにおいて、肥料及び土壌改良資材に関して定められた「有機農産物 JAS 規格別表 1」に適合していることです。

噛み砕いて言えば、使用できる資材が具体的に記載されたものが“別表 1”です。

何点か例を挙げると――。▼「植物及びその残さ由来の資材：植物の刈取り後又は伐採後に化学的处理を行っていないものであること」▼「発酵、乾燥又は焼成した排せつ物由来の資材：家畜及び家きんの排せつ物に由来するものであること」▼「食品工場及び繊維工場からの家畜水産物由来の資材：天然物質又は化学的处理（有機溶剤による油の抽出を除く）を行っていない天然物質に由来するものであること」などのほか、炭酸カルシウムや塩化加里などの多くの個別物質が挙げられ、その満たすべき条件が定められています。

それらの規定を一言で言えば、「天然のもの」であることが原則で、それに加え、「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」「原材料の生産段階において組換え DNA 技術が用いられていないもの」という条件が付いたもの――それが“別表 1”ということになります。

その要件を確保するために適合原料をどう調達・保管し、適合製品を一切のコンタミを防ぎどう製造し、どう保管するかであり、そのための実施マニュアルを作ったのです。

ほかに有機 JAS 規格に適合するための要件として、トレーサビリティ、製品の表示、製品出荷に関する規定などがあります。

キッチンと製造した製品を工場の出口からキッチンと出荷して始めて「画竜点睛」を得ることになり、製品出荷には同社では特に注意を払っています。生産者の方には「資材証明書」を発行しています。

以上が、法の規定と同社の対応ぶりです。厳格な規定はユーザーのためのものにほかならず、本会の会員みなさんが、特に生産者のみなさん

が要点を理解しておくことはとても大事なことです。インチキ肥料の被害に遭わない予防になるでしょう。



(汎用性の高さをアピールする楽しいイラスト)

【生産者のため適正資材をオーダーメイドで】

佐久間常務は「わが社ではすべてをきっちり守って製品を作り流通させています。安心して下さい」と断言します。そして続けました。「原料の適合性を確保するために、原料メーカーまで行き、現場を見て化学処理がなされていないかなどを確認しています」

徹底し純正な製品を作ることが同社の一貫した企業理念というわけです。

閑話休題。有機認証の製品は別にし、ユーザーや産地の要望に応じて、肥料を設計し、提案しています。これも同社の大切な姿勢で、「オーダーメイドというわけです」と佐久間常務は胸を張ります。

最後、有機認証の3製品に関しそのプロフィールについて書きます。

「ナチュラル有機1号」はチッソ、リン酸、カリの成分が6-6-2（ペレット状／粉状）、同2号は6-8-4。一番新しい認証の同3号は6-6-6となっています。

原料の構成は、1号は蒸製毛粉、魚かす粉末、なたね油粕、米ぬか油粕、蒸製骨粉、パームアッシュ。2号は、1号から米ぬか油粕を除いた構成。3号は、1号の構成からパームアッシュを除き塩化加里を加えた構成となっています。

その違いがN・P・K成分の違いとなって現れています。3号は、ユーザーからの声を受けて作ったものだそうです。

同社大越工場に独自肥料を発注しているのが当誌65号で紹介した愛知県の「山三レンコン」さん。「有機彩蓮」というプライベートブランド名を付しています。使用資材は魚粕粉末、菜種油粕、蒸製骨粉、カニガラ、フェザーミール、パームアッシュで、N・P・K成分は6:4:5。これを7年前から有機レンコン圃場(2.1ha)で使用していて、取締役の山田真弘さんは「肥料代は15%程度高くなりますが、食味向上などのメリットの方がはるかに高い」と言います。

片倉コープアグリのちらし(写真左)を見てみましょう。そのイラストの通り1,2,3号とも汎用性が高く「どの野菜にも共通して効果がある」(川上課長補佐)と言います。畑の土の状態や前作が何かによって、農家それぞれが1号、2号、3号を使い分け、最適のものを選んでいるのが実情で、どれがこれこれの野菜に最適という推奨はしていない(同補佐)と言います。

同社の研究所では、有機質原料の連用試験を実施しています。これは、有機質原料の効果を確認することを主眼にしており、必要に応じて追肥などに化学肥料の施肥や病虫害防除などを行っています。

無機配合肥料との収量比較を29年間行い、相対的に生物性を含めて地力が高まり、収量、品質が向上する傾向を確認しています。

これを受けて、佐久間常務が言いました。

「29年という長期の実験という点に説得力があり、これをどう発信するかです。有機野菜の良食味が消費者にもっと評価されるよう、肥料メーカーとして貢献出来ればと思っています」。

(宮崎隆典記)

結局皆、その労力に音をあげてしまいました。

肥料特集 2

【モグラ堆肥】

「株式会社東海マルタ モグラ堆肥センター」が製造する「モグラ堆肥」シリーズは、製造開始以来 40 年近く生産者に支持されているロングセラー資材です。モグラ堆肥誕生までの試行錯誤の歴史と理念を、株式会社マルタ・代表取締役会長の鶴田志郎さんに、モグラ堆肥の使用実感を北海道洞爺湖町の佐伯農園園主・佐伯昌彦さんに聞きました。株式会社東海マルタ モグラ堆肥センター社長・本橋克晴さんから頂いた資料を元に、3 月にリリースする、モグラ堆肥シリーズのリニューアル商品と新商品を紹介します。

【株式会社マルタ代表取締役会長で熊本県の鶴田有機農園会長の鶴田志郎さんに聞く】

* モグラ堆肥誕生までの紆余曲折の歴史とモグラ堆肥に込められた理念

近代農業一辺倒だった 1970 年代初頭、父の故・鶴田源志と私は、土壌微生物の働きを最大限に活用することの重要性に気付き、美味しいみかんを作りたい、本物のみかんを届けたいと切実に感じていました。私たち 2 人の理念に賛同した熊本県と鹿児島県の柑橘生産者を中心に、1975 年、有限会社マルタ柑橘生産組合（現在の株式会社マルタ。以下、マルタ）を設立しました。「うまいみかんを作りたい」という生産者の思いはわずか数年の間に瞬く間に広がり、静岡、神奈川、和歌山、広島等、全国各地の生産者とのネットワークが生まれました。

マルタ設立当時、組合員は堆肥を購入していました。しかし、購入堆肥は品質が不安定な上コストも高かったため、堆肥の購入と並行して、各自が自家堆肥を製造していました。マルタで手作り堆肥の講習会を開催したりもしました。けれども堆肥作りには相当な労力を要します。

■原料調達に有利な静岡で我らの堆肥工場を！

そんな折、静岡の生産者グループがある情報を持ち込んできました。富士山麓のフィルム会社が、ゼラチン採取後の骨粉の捨て場に困っているらしい、焼津のビール工場はビールかすの捨て場に困っているらしい、焼津港では魚粉が安く入手できる……。1970 年代、静岡は清水港等の輸入港を抱えた、配合飼料や配合肥料用の有機資材の集積地であり、資材の入手条件に恵まれた地域でした。さらに静岡の生産者から、土地を提供してもいい、という声も上がりました。「ならば、静岡の地で自分たちの堆肥を作ろう！」ということになりました。

早速、提供された水田を埋め立て、テント張りの堆肥工場を建設しました。隣家から 400～500m 離れていましたが、しばらくすると住民から悪臭による苦情が出始めました。結局 1 年ほどで堆肥工場は撤退を余儀なくされました。同時に、運良く浜岡町（現在の御前崎市）の養豚場跡地を借りることができ、1979 年、堆肥工場を移転、稼働しました。現在の株式会社東海マルタ モグラ堆肥センターです。この「悪臭による撤退」という苦い経験が、後のマルタの堆肥製造にかかる理念の根幹となりました。



（鶴田有機農園から八代海を臨む）

■臭いと闘う

堆肥の臭いを消す。これが堆肥作りの絶対条

件です。マルタの堆肥作りは臭いとの闘いの歴史とも言えます。臭いの出ない発酵技術の本橋克己さん(現在の東海マルタ モグラ堆肥センター会長)が中心になって必死に研究しました。多大な設備投資をせず、つまり大型機械を導入せずにこの技術を確認するのは非常に困難でした。何度も試行錯誤を繰り返しながら、堆肥完成まで 10 年余りの年月を要しました。住宅地の真真中で堆肥を製造しても悪臭のでない発酵技術、原料を投入してから完成するまで一度も悪臭を発しない発酵技術が完成したのです。技術が完成してみると、堆肥に嫌な臭いがないだけでなく肥料効果もさらにアップし、しかも使いやすく、堆肥の品質がとても良くなっていました。

原料を投入してから完成するまで一度も悪臭がしない、ということは、言い換えれば一度も腐らせない、ということです。悪臭を発する＝腐ると肥料の主成分である窒素・リン酸・カリなどの成分も減量します。悪臭がしなければ、肥料成分も減量しないのです。こうしてマルタのモグラ堆肥が完成しました。

■堆肥作りのポイント

堆肥作りには様々な微生物の働きをいかに活発にするかが重要です。多種類の微生物が活発に活動し、多様な栄養素が作り出されるからです。微生物には計り知れないほど多くの種類が存在します。例えば米糠を好む微生物の種類とビールかすを好む微生物の種類はかなり異なっています。したがって、良質な堆肥作りのコツの第一は、堆肥原料に、なるべく複数の有機物を使用することなのです。モグラ堆肥は 15～17 種類の原料を使用して微生物性と肥料要素のバランスをとっています。

コツの第二は、水分バランスです。教科書には、堆肥の水分は 55～60%が良いと書かれています。確かに数字上は 55～60%ですが、水分バランスの調整は数字だけでは読めない微妙なコツが必要です。この段階でもまた様々な試行錯

誤を繰り返しました。原料そのものの持つ水分に着目し、さらに加える水そのものにもこだわりました。水には腐る水と腐りにくい水があるからです。

■モグラ堆肥の特徴

こうして完成したモグラ堆肥の特徴を挙げてみましょう。

モグラ堆肥のカテゴリーは「有機質肥料」であり、「特殊肥料」の中の「堆肥」に分類されます。「堆肥」は一般に、肥料としての安定性、つまり成分保証はないものとされています。けれどもモグラ堆肥は、十分な肥料成分を安定して保持しており、肥料としての効果があります。これが第一の特徴です。

第二に、微生物が活発に動ける完熟堆肥であること。何を持って「完熟」と称するか、定説は未だありません。マルタでは、堆肥袋を開封し、圃場に施す際に嫌な臭いがないことは勿論、圃場に施した後、例えば雨が降った後でも嫌な臭いを発しないこと、その段階まで完全に発酵させた堆肥を「完熟」とみなしています。未熟な堆肥は悪臭を発しますが、逆に発酵しすぎると肥料成分がどんどん失われていきます。ですから発酵の見極めは極めて微妙で難しいのです。ある肥料メーカーの人から「モグラ堆肥は完熟に入ってからすぐのところを製品化している」と言われたことがあります。「なるほど」と思いました。

難しいのは発酵の見極めだけではありません。例えば堆肥の切り返し。今日行うのか、明日に伸ばすのか、天気と湿度を見ながら判断していきます。その判断次第で堆肥の良し悪しも決まります。堆肥作りの技術者は、まさに酒造りにおける杜氏と同じだと思っています。堆肥は堆肥の山ごとに少しずつ異なっていて、堆肥はまさに生きています。技術者にはこのことを心にかけてもらっています。

第三の特徴は、発酵ピートモスを利用することです。ピートモスとしては市販のミズコ

ケを使用するのが一般的ですが、モグラ堆肥では、大井川河口域の地下 20 メートル位から採掘されたアシやヨシの堆積物を利用しています。モグラ堆肥は、この発酵ピートモスを原料とすることで、窒素、リン酸、カリに加えて腐植も確保でき、土壌改良材効果が強化されているのです。

■これから

「モグラ堆肥はミカンには効果があるが野菜や米には効果がないのではないかと指摘されることがありますが、良い堆肥は土地にも作物にも大きく影響されることはない（影響されることなく効果を発揮する）、と考えています。

モグラ堆肥は、マルタ会員は勿論、非会員も試験的には購入することができます。残念ながら現在、マルタ会員であっても、モグラ堆肥を使用していない生産者が多いのが現状です。肥料偽装問題をきっかけに肥料に対する不安が高まっている今、改めてモグラ堆肥の特徴と良さをアピールすべく、全国行脚しようと考えています。

【株式会社マルタ代表取締役社長で北海道洞爺湖町の佐伯農園園主の佐伯昌彦さんに聞く】

*モグラ堆肥を使い続けるのは、美味しさを実感しているから

佐伯農園では、10ha（耕作面積 4.5ha）の圃場で有機栽培のミニトマト、特別栽培の大玉トマト（ぜいたくトマト）やセロリを中心に果菜類、葉菜類を栽培しています。モグラ堆肥 A を 20 年近く使用しており、施肥量はミニトマトの場合 10a 当たり 600kg、大玉トマトは 480kg、セロリは 250kg で、それぞれ 10a 収量目標を 7t、4.5t、ハウスで 7～8t に設定しています。

■とりあえず使ってみた

モグラ堆肥との出会いは、25 年ほど前。大学の先輩である鶴田会長（株式会社マルタ代表取

締役会長）が、北海道の私の農場まで訪ねて来て下さいました。

当時私は、ボカシ堆肥を入れたり、化成肥料と有機質肥料を配合して使ったりしていましたが、まだ本格的に有機農業には取り組んでいませんでした。それでも、化成肥料をこのまま使い続けていくことへの漠然とした不安、塩類障害や生理障害などに対する不安を抱いていました。一方で、もっと美味しい野菜を作りたい、と渴望していて、有機栽培に取り組めば、野菜をもっと美味しくできるのかもしれない、と考えてもいました。

鶴田会長の「有機農業には投入資材が重要」と言う言葉を聞き、私も同じ認識を持っていたので、とりあえずモグラ堆肥を使ってみることにしました。

使ってみての印象は、考えていたほど収量が落ちないな、通常と遜色なく採れるな、という感触です。これなら使い続けてもいいかなと思いました。

■堆肥を使い続けて気付いた長所と短所

堆肥は何年か使い続けないと、その良し悪しはわからない。圃場ごとに土の癖があり、またそれまでの残効もあるからです。しばらくすると、化成肥料とモグラ堆肥では、植物に現れる肥効の結果が違うことに改めて気付かされました。

まず堆肥の悪い面を上げてみましょう。栽培初期の段階で土が渇き易くなりました。灌水の頻度をあげる必要がありました。また、苗で植える作物では気付かなかったのですが、自家用に人参や大豆を蒔いた時、堆肥を入れてすぐに播種したら発芽不良を起こしました。有機のボカシ肥料に共通していますが、施用から播種まで一定期間おくことが必要です。

良い面とはいえば、3、4 年経ったところ、以前の施肥体系で栽培したものよりも美味しい、と感じ始めたことです。私だけでなく家族も皆そう感じていました。

さらに 20 年ほど使い続けた今、実感し始めたことがあります。地域のトマト農家ではトマ



(連作障害もなく、美味しい佐伯農園のトマト)

ト特有の連作障害が生じています。皆、土壌消毒や抵抗性台木でなんとか凌いでいます。勿論、対処療法であって根本的解決にはなってはいません。ところが、私の圃場ではトマト栽培を始めて 20 数年経っても連作障害が出ないのです。おそらく土の中の多様性とバランスが保たれているからではないか、植物そのものの抵抗性も強まったからではないかと考えています。あくまでも感覚に過ぎませんが。

■良い土を維持し続ける

堆肥を使って有機的に土作りをしていくと、美味しいものができる。良い土は農地そのものの持続のための基盤となる。良い土を維持していくことは重要です。それに気付いた人にもっとモグラ堆肥を使って頂けたらと思います。

【株式会社東海マルタ モグラ堆肥センター】

〒437-1614 静岡県御前崎市塩原新田 6-1

1976 年、静岡県藤枝市に株式会社東海マルタモグラ堆肥センター設立

1979 年、現在の御前崎市に移転

■リニューアル及び価格改定と新商品リリースの経緯

株式会社東海マルタ モグラ堆肥センターでは、これまでの商品を見直し、3 月から、従来の「モグラ堆肥 A」の原材料内容をリニューアルするとともに価格改定（値上げ）し、「モグラ堆肥 B」「モグラ堆肥 C」の製造は中止します。一方、新商品「モグラ堆肥 V」「モグラ堆肥 M」を新たにリリースします。

「モグラ堆肥 A」の内容リニューアルと価格改定の理由は、有機原料価格が高止まり傾向にあることに加え、必要な成分を確実に保証しつつ品質を安定させるためには、安定的に入手可能な原料の確保が不可欠だったのです。これらをふまえて不本意ながら 10 年ぶりの値上げに踏み切りました。

一方、堆肥を実際に使用している生産者の方々の意見を反映させた新商品を開発しました。野菜産地では、品目によって土壌にリン酸過剰の傾向が見られるという声が多く寄せられました。そこで、リン酸を抑え、野菜栽培に適した配合にしました。また堆肥を連用する中で PH が上昇するという意見を踏まえ、原料のパームアッシュの使用割合を抑制しました。さらに肥料成分を安定化させるため製造工程の見直しも行いました。

■新たな3商品のプロフィール

モグラ堆肥は 2 段階の発酵工程を経て完成します。まず全商品のベースとなる基本堆肥を製造し、この基本堆肥をベースに、さらに原料を追加し、最終発酵させて完成です。各商品はベースとなる基本堆肥の割合が異なり、追加される原料も異なります。こうしてそれぞれの特長を備えた堆肥が出来上がるのです。

基本堆肥の原材料は、菜種かす、グアノ、フェザーミール、米ぬか、カポック油かす、ゴマ皮かす、海藻粉、醗酵ピート、泥炭、乾燥豆腐かす、サンゴ、粘土鉱物などです。これら原材料を約 3 カ月醗酵させて基本堆肥を製造します。

例えば「モグラ堆肥 A」の場合、この基本堆肥に魚かす、カニガラ、グアノ、パームアッシュ、フェザーミール、菜種かす、綿実かす、鶏豚肉骨粉を追加して発酵させます。ですから「モグラ堆肥 A」はとてもリッチな堆肥なのです。

「モグラ堆肥 A」は野菜から果物まで幅広く使用可能です。リニューアル後の窒素、リン酸、カリの割合は、N4.0:P5.6:K1.2。以前のモグラ堆肥 A より原料の種類を増加し 20 種類（重複原料もカウント）使用しています。改定価格は従来価格（20kg/1 袋）より 200 円の値上がりです。

新商品「モグラ堆肥 V (vegetable: 野菜)」は主に野菜用として開発した商品で、窒素成分を維持しながらリン酸成分を抑えています。N・P・K 比は 4.0:2.4:1.9。価格はリニューアルしたモグラ堆肥 A よりも 20kg/1 袋当たり約 250 円落とすことができました。

新商品「モグラ堆肥 M (microbial: 微生物)」

は原材料のコストを抑えたぶん、利用しやすい価格で販売します。N・P・K 比は 3.6:2.9:1.8。

いずれの堆肥もペレットでのラインナップもあります。ペレットは「施肥しやすい」「風で飛ばされない」と好評です。使い勝手や肥効については、3 商品共にすでに 1 年かけて複数産地で先行試験を実施済みです。

有機 JAS の登録認定機関 26 機関が共同で運営する一般社団法人有機 JAS 資材評価協議会は、有機資材の「有機農産物 JAS 規格別表 1」等への適合性を審査しています。「モグラ堆肥 A」は、同協議会の審査を受け、適合資材リストに掲載されている有機資材です。

(外山浩子記)

編集後記

●加藤事務局長から『天地有機』の原稿執筆と編集を引き継いでから二度目の編集作業を行いました。編集長宮崎隆典、編集委員外山浩子の二人で引き継ぎましたが、編集作業はまだ雛鶏同然、加藤さんのサポートなしにはやれません。有機認証制度等関係法規の細目にも生産現場の実情にも通じた“生き字引”の加藤さんの存在の大きさを改めて感じています。それが真つ先の編集長の感想です。精進、精進〜と思っています。

●今 6 月号は事務局発の原稿（加藤さん執筆）と生産者紹介、そして新シリーズ「肥料特集」で構成しました。昨年、偽装肥料が世間を騒がせましたが、悪貨が良貨を少しでも蚕食するようなことがあつてはなりません。特集は肥料メーカーの製品作りのコンセプトやその特徴を紹介しつつ、コンプライアンス精神を再確認してもらい、生産者にも確かな眼を養ってもらおうというのが狙いです。また、この肥料で、この使い方で見張る結果が出たという実例はないか？ そこも見落とさないよう取材をしていくつもりです。そして消費者へその情報をどう伝えるか・・・その先の課題も見据えつつ、と考えています。

●生産者紹介は今回一人になりました。なかなかプラン通りにいかず、全体の本数も少ないため薄着感の冬号となりました。そこを暖かく補つて下さった住田さんは、脱サラで就農し成功した原因を「口コミ」と分析しました。戦略の成功でもあったのです。次の一手は？ 肥料特集に関連付ければ、自信の野菜はどの肥料がどう作用しているのか、「野菜の顔」をどう伝えていくかが鍵だと感じます。包装紙・段ボール箱というツールもありますし。編集長の願いは冊子の出来もそうですが、生産者の方々の成功です。さらなるご発展をお祈りします。（宮）

速報:有機中央会総会

満場一致で事業計画などを承認 新役員を選出

有機中央会の 2017 年の年次総会が 1 月 28 日予定通り開催され、以下の承認及び決定を行いました。

- ① 2016 年の事業活動報告
- ② 2016 年の決算報告及び会計監査報告
- ③ 2017 年及び 2018 年の事業活動計画
- ④ 2017 年及び 2018 年の予算
- ⑤ 役員改選

議決には、書面議決及び当日参加をあわせて 206 名が参加しました。議決権を有する会員 230 名の約 89.5% の参加でした。総会は提案された議案を満場一致で承認しました。現行の認証業務をすべてしっかりと継続します。また、有機中央会の活性化のために組織の運営や活動のあり方を検討すること、有機農業学会への加盟のことなども報告されました。

役員の改選を行い、11 名の理事、3 名の監事、1 名の監事候補を選任しました。井手教義理事、須永幸彦理事、内山和夫理事はこの度退任されました。有機中央会の発展のためにご尽力頂きありがとうございました。菅野昌英理事が新たに就任しました。

総会後第 1 回理事会が開催され、理事長、副理事長を互選しました。

●有機中央会新役員

理事長	齋藤修（千葉大学名誉教授）
副理事長	川上紀夫（有限会社八ヶ岳ナチュラファーム代表取締役）
副理事長	和泉真理（JC 総研客員研究員）
理事	宮崎隆典（「NPO 食と健康」理事長、一般財団法人日本消費者協会評議員）
理事	宮沢喜好（松川有機農業研究会、ライラック農園代表）
理事	加藤一隆（一般社団法人日本フードサービス協会理事・顧問）
理事	川上政彦（一般社団法人循環資源再生利用ネットワーク理事長スタッフ）
理事	石谷孝佑（日本生産者 GAP 協会常務理事）
理事	高橋宏通（パルシステム生活協同組合連合会 執行役員 広報本部長）
理事	本橋克晴（株式会社東海マルタ代表）
理事	菅野昌英（日本生活協同組合連合会 産直グループグループマネージャー）
監事	飯島和宏（上田マルタ 飯島農園代表）
監事	進藤睦夫（元株式会社マルタ経理部長）
監事	久津間紀道（一宮マルタ、彩果園代表）
監事補	丹澤修（一宮マルタ、興隆園代表）

●顧問

西尾道德（元筑波大学教授、環境保全型農業レポートを連載中）

（裏面に続く）

鶴田志郎（株式会社マルタ会長、有限会社鶴田有機農園会長）

井手教義（前有機中央会理事 有限会社粋き活き農場会長）

●事務局

ひきつづき加藤和男が事務局長を務めます。

以上

講習会・勉強会の予定

●有機農産物の生産行程管理者及び小分け業者講習会

（認定取得のために必要な登録認定機関の指定する有機中央会の講習会です）

静岡県菊川市 2017 年 2 月 9 日（木）－10 日（金）

会場：菊川市加茂 5780

遠州夢咲農業協同組合菊川中央支店研修室

長野県諏訪市 2017 年 3 月 8 日（水）－9 日（木）

会場：長野県諏訪市大和 2-15-16

カンボの宿諏訪 研修室

●有機加工食品の生産行程管理者及び小分け業者講習会

（認定取得のために必要な登録認定機関の指定する有機中央会の講習会です）

東京 2 月 21 日（火）－22 日（水）

会場：東京都千代田区神田泉町 1

ちよだパークサイドプラザ

（JR 秋葉原駅昭和通り口から 7 分）

●有機加工酒類の認証制度の整備を求める勉強会

（日本有機食品認定連絡協議会の主催する勉強会です）

2017 年 2 月 23 日（木）

会場：東京 衆議院第二議員会館です

事務局までご一報ください。開催要項を送ります。