第 69 号　2017 年 8 月 8 日

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

見事に咲くレンコンの花（愛知県愛西市山三レンコンさん。7 月）。収穫開始まであと 1 か月半。台風のこないことを願っていたが 5 号が接近。被害少なきことを願う。

この夏も各地で大雨、水害、大きな被害が発生しています。無念の思いいかばかりか。心からお見舞い申し上げます。

もくじ

２ｐ：加工食品の表示（レトルトパウチ）
3Ｐ：有機 JAS 規格の改正　化学処理／有機きのこの基準変更点、別表１、２
８ｐ：生産者紹介　青森県の「有限会社ナチュラルファーム」（ニンジンなど）
１１ｐ：生産者紹介　北海道の松山商店・松山幸洋さん（ミニトマトなど）
１３ｐ：生産者紹介　北海道の渡辺純さん（トマトなど）
１４ｐ：寄稿エッセイ　『お茶の深い味わい』（浜佐商店・望月敬晃社長）
１５Ｐ：街角情報『銀座で一服のお茶をどうぞ‥‥「茶の葉」』
１６ｐ：編集後記　　（折込）アンケート‥‥「天地有機」への要望など

加工食品の表示－レトルトパウチ食品－

1、レトルトパウチ食品とは？

レトルトとは、高圧力を用いて缶詰や袋詰めした食品を加熱殺菌する装置のこと。パウチは袋という意味です。具体的には湯せんなどをして食べるカレーやおかゆなどの食品をさします。

食品表示基準での説明を簡単にまとめると次のような感じです。

①気密性と遮光性のあるプラスチックフィルムや金属箔の容器(パウチ)に

②調理した食品を入れて密封し　③加圧加熱殺菌(レトルト)した食品

2、表示の方法ー共通ルール＋個別のルール！

この食品には共通の表示ルール(横断的義務表示)にプラスし個別表示ルールがあります。

(1) 名称

レトルトパウチ食品のうち、次の 13 種類の食品には名称のつけ方にルールがある。それぞれ、個別に決まっているので食品表示基準の別表第 4 を確認してください。

①カレー②ハヤシ、ぜんざい、ハンバーグステーキ及びミートボール③パスタソース④まあぼ料理のもと⑤混ぜごはんのもと類⑥どんぶりもののもと⑦シチュー⑧スープ⑨和風汁物⑩米飯類⑪食肉味付⑫食肉油漬け⑬魚肉味付及び魚肉油漬け

例えば、カレーでは原材料に①野菜を使用している。②肉や卵を使用していない場合。名称は、「野菜カレー」とする。

(2) 原材料名

使用した「食肉、魚肉、野菜・果実、つなぎ」が、2 種類以上だった場合は、これらの文字の次に(　)をして肉や野菜の名前を書く。(順番は、重量の割合の高い順)

○原材料名：野菜・果実(たまねぎ、にんじん、じゃがいも、りんご)

×原材料名：たまねぎ、にんじん、じゃがいも、りんご

(3) 内容量

調理（単に温める以上）する商品は「○人前」かの表示があわせて必要になる。

(4) 殺菌方法

殺菌した方法を表示する。「気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌」等

(5) レトルトパウチ食品である旨の表示

(6) 調理方法　　単に温めるだけの場合は、省略できる。

【表示例】　本品は、レトルトパウチ食品です。

名称	野菜カレー
原材料名	野菜・果実(たまねぎ、にんじん、じゃがいも、りんご)、カレー粉、香辛料、小麦粉、食塩
殺菌方法	気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌
内容量	200 g
賞味期限	2020 年 6 月 30 日
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
製造者	有機中央会株式会社 東京都千代田区外神田 6-15-11

シリーズ有機 JAS 規格の改正解説①

有機 JAS 規格における「化学処理」

有機農産物 JAS 規格第 3 条では、５つの用語が定義づけられる。その中で、使用禁止資材と化学処理ということについて紹介したい。化学処理の定義は、有機加工食品の JAS 規格でも共通している。第 3 条を末尾に示す。

使用禁止資材の定義では、以下の３つ以外をすべて使用禁止資材としている。

①　別表１に記載されている肥料及び土壌改良資材

②　別表２に記載されている農薬

③　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その他の資材

●化学処理されたものは多くから除外

このことから、天然物質に由来するものであっても化学処理を行っているものは使用禁止です。また、別表１の肥料及び土壌改良資材にあっても、化学処理を行っていないことが求められます。

一例をあげると、以下の通り

肥料及び土壌改良資材	基準
と畜場又は水産加工場からの動物性産品由来の資材	天然物質又は化学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。
バークたい肥	天然物質又は化学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。
硫酸苦土	天然物質又は化学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。

●JAS 規格における化学処理には、化学合成物質の添加なども含む

化学処理というと、化学反応をおこしたりすることを想像するが、JAS 規格ではもっと広い意味で使用されているので注意が必要です。以下、第３条の定義を示す。

【規格第 3 条】

用語	定義
有機農産物	略
使用禁止資材	肥料及び土壌改良資材（別表１に掲げるものを除く、農薬（別表２に掲げるものを除く。）並びに土壌、植物又はきのこ類に施されるその他の資材（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を除く。）をいう。
化学的処理	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、溶融、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。）。
組み換え DNA 技術	略
栽培場	略

シリーズ有機 JAS 規格改正解説②

有機きのこの基準の変更点

有機 JAS 規格が 3 月に改正され 4 月に施行された。改正案の段階で報告してきたことからほぼ変更なく、予定通りの改正だったが、きのこにはいっそうはっきりとした変更があった。

１．有機きのこの栽培場の基準について

【規格第 4 条　栽培場】
１ 周辺から使用禁止資材が飛来し、又は流入しないように必要な措置を講じているものであること。
２ 土壌において栽培されるきのこ類にあっては、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。

有機きのこの栽培場の基準の２の規制が、「土壌において栽培されるきのこ類」として、栽培場の過去が問われるのは土壌において栽培されるキノコに限定された。原木栽培の伏せ込み場や発生場所については、過去は問われなくなった。

同時に発生場所や伏せ込み場が、土の上でなければならないとする Q&A の下記の規制も廃止された。砕石を敷いたりすることは認められることとなった。空調設備等の項についても同様削除となり、菌床栽培の空調設備なども認められることとなった。

【廃止された Q&A 旧問 11-1 の一部】
きのこ類の栽培方法は大きく分類して、原木栽培、堆肥栽培、菌床栽培の３種類がありますが、いずれも「土の上」や「土中」での栽培が対象となります。自然林等にあるほだ場だけでなく、ビニールハウス等での施設栽培も対象となりますが、施設内においても「土の上」や「土中」での栽培が対象となり、床面を人工物で覆わないことが求められます。ただし、栽培作業を効率的かつ安全に行う必要がある場合、運搬等のための通路を覆うコンクリート、砂利、パンチングメタル（金属を主体とした素材に孔をあけて加工したもの）等の敷設は認められます。

２．植菌後のスチロール栓

原木栽培の植菌後の封蝋やスチロール栓については、Q&A に示された考え方が以下のように変更された。

（問11－７）きのこの原木栽培において、植菌後の菌栓としてスチロール栓は使用可能ですか。
(答え)：ほ場におけるマルチ等の利用と同様に、化学的処理された封ろうやスチロール栓に含まれる使用禁止資材が溶出する等、使用禁止資材がきのこ類に施されないのであれば、使用することができます。

３．菌床栽培で利用できる資材

菌床栽培で使用する栄養剤などにあっては従前、有機農産物や有機加工食品、有機畜産由来の資材しか利用できませんでした。米ぬか及びふすまに限り、別表１の基準を満たすもの（有機米や有機麦由来のものでなくても）であれば使用可能になりました。

【規格第4条　栽培場における栽培管理】
きのこ類にあっては、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（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。

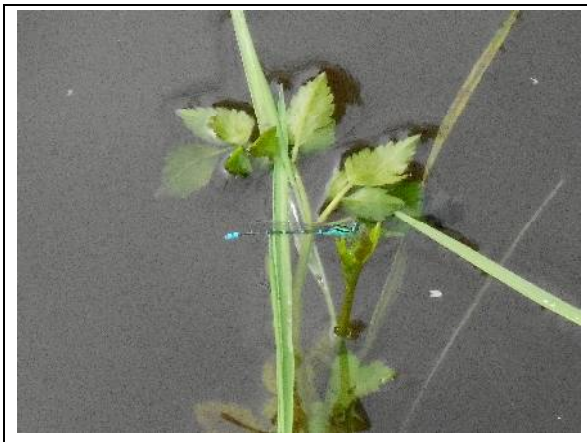
シリーズ有機JAS規格改正解説③　別表１　肥料及び土壌改良資材の追加

油かす類

以下のような条件がついて、油かす類が別表１に追加された。

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。

油かす類は、これまで大豆油かす、なたね油かすなど食用油の粕が使用することができた。それらは、ノルマルヘキサンを使用した抽出の油かすでも使用できた。しかし、カポック油かす、ヒマシ油かすなどは、ノルマルヘキサンを使用して抽出したかすは認められなかった。油かす類として「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）」との条件が入ったことから、こうした食用油の粕以外の油かすにあっても、ノルマルヘキサンで抽出した粕でも使用が可能となった。


オオイトトンボ（有機水田にて）

今後、油かす類については、この項で適否を

評価することになります。

またこの油かす類について、附則で組み換えDNA技術の利用についても例外規定が定められた。

「附則（平成29年３月27日農林水産省告示第443号）

この告示による改正後の有機農産物の日本農林規格（以下「新有機農産物規格」という。）別表１に掲げる肥料及び土壌改良資材のうち、油かす類については、新有機農産物規格第４条の表ほ場における肥培管理の項基準の欄に規定するそ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資材に該当するものの入手が困難である場合には、当分の間、同項の規定にかかわらず、この資材に該当する資材以外のものを使用することができる。」

シリーズ有機JAS規格改正解説④

有害動植物の防除に使用できる農薬についての考え方

別表2農薬の遺伝子組み換え由来の禁止

こちらは、解釈の変更です

別表２の農薬について、調合油乳剤が加わるなど使用できる農薬が増えています。一方規格本則における組み換えDNA技術の禁止について、注意が必要です。

【第４条　ほ場又は栽培場における有害動植物の防除】

農産物に重大な損害が生ずる危険が急迫している場合であって、耕種的防除、物理的防除、生物的防除又はこれらを適切に組み合わせた方法のみによってはほ場における有害動植物を効果的に防除することができない場合にあっては、別表２の農薬（組換えＤＮＡ技術を用いて製造されたものを除く。以下同じに限り使用することができる。

上記のアンダーライン部です。「組み換えDNA技術を用いて製造されたもの」ということについて、2005年～2006年頃に「当該農薬の製造工程において組み換えDNA技術を用いること」との解釈が示されていました。

この解釈は10年ほどの間に変更となり、今年5月16日、農林水産省から「原材料に組み換えDNA技術が用いられていないことを確認する必要があります」と表明されています。

調合油乳剤、なたね油乳剤、還元でん粉糖化物水和剤、でん粉水和剤などは、原料が遺伝子組み換え由来でないことを確認する必要があります。

シリーズ有機JAS規格改正解説⑤

収穫後の農産物を扱う施設における鼠や害虫対策に使用する薬剤

食品及び食品添加物が使用可能

第４条の「収穫、輸送、選別、調製、洗浄、貯蔵その他の収穫以後の工程に係る管理の項」第２及び第３が、以下のように改正された。食品及び食品添加物はこれまでも使用で

きた。今回、ふたつの点があります。

①　これまでは誘引剤、忌避剤としての使用だったが、今回の改正では、「病害虫を防除する目的」とされ、誘引剤、忌避剤にとどまらないものとなった。

②　食品及び食品添加物を原料として加工したものも含む。

●規格抜粋

２　有害動植物の防除又は品質の保持改善は、物理的又は生物の機能を利用した方法（組換えＤＮＡ技術を用いて生産された生物を利用した方法を除く。以下同じ。）によること。

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。）

（２）農産物の品質の保持改善目的別表５の調製用等資材（組換えＤＮＡ技術を用いて製造されていないものに限る）」

別表４の追加

別表４には、ゼラニウム抽出物とシトロネラ抽出物が加わった。これは、ハーブの成分である。こちらは、忌避剤としての使用に限定されている。

別表５の追加

別表５の調製用等の資材にも追加があった。

①　エチレンがアボガドの追熟にも使用可能になった。

②　ミツロウ（製造工程において化学処理を行っていないものに限る）が加わった。

シリーズ有機JAS規格改正解説⑥

表示は食品表示基準に従うこと

第5条

昨年２月の改正で第５条が改正されています。

「第５条　食品表示基準（平成27年内閣府令第10号）の規定に従うほか、有機農産物の名称の表示は、次の例のいずれかによることとする」

これまで、有機農産物の名称の表示は7種類が決められていました。加工食品では、２種類の名称と原材料の表示方法が決められていました。この点にかわりはありませんが、食品表示基準の規定に従うことが明記されました。

農産物であれば、名称と原産地。しいたけであれば、名称と原産地に栽培方法、乾燥豆類であれば、名称と原産地に内容量、販売者の名称と所在地など。

加工食品であれば、名称、原材料、内容量、保存方法、賞味期限、製造者などの他個別表示基準や栄養成分表示の決まりなど各種の定めに従うことが必要になります。

《生産者紹介》

［有限会社ナチェラルファーム］

青森県おいらせ町青葉 3 丁目 50-1641
代表取締役社長　山本政義さん

○造園業の仕事を経て、農業は面白いと後継

青森県有数の規模を誇るニンジン・ゴボウなどを生産する農業法人が、社長・山本政義さん率いる「有限会社ナチュラルファーム」です。栽培面積 73ha、従業員 31 人（社長ら役員、及び中国人実習生 8 人とパートさん 2 人を含む）という陣容。また内容面でも、有機のニンジンを筆頭に生産物はどれも高品質で美味しいと高い評判を取っていることは言うまでもありません。

山本さんは会社をどう引っ張り、根菜類をどう作っているのでしょうかーー。経営・栽培両面から、大面積の山本さんの農業を見ていきましょう。

山本家は戦後、父親が開拓農家として今の地に入植。苦労に苦労を重ね、原野を畑地として切り開き、今日の基礎を築いたと言います。政義さんは二代目。両親ともに健在で、時々出荷などの手伝いをする「悠々自適の日々」を過ごし、後継者たちの仕事ぶりを目を細めて眺めているそうです。

二代目・山本さんは高校卒業後、東京農大造園学科に進学します。「農業は嫌いだった」そうで、造園デザインを学ぼうと造園学科を選んだのです。

そんな 18 歳のときの心境を、今年還暦の山本さんが、懐かし気に振り返ります。

大学卒業後、東京の造園会社で数年働いた後、十和田国立公園内にあるバラ園の管理の仕事をすること１年余り。休日に実家の農業を手伝ううちに「農業は面白い」と思うようになり、27 歳のときついに「農業をしよう！」と決意、家業を継ぐことになりました。

○妻の実家と共同で法人化、73ha 耕作までに

当時、1980 年代半ばごろ両親が耕作していたのは４ha。やませの吹く自然条件を踏まえ、土壌の質に良く合ったものとして、ニンジンなどの根菜類を中心にブロッコリーなどを作っていました。

山本さんは親を見習いつつ後継者として早く独り立ちするべく農学を学びながら頑張りましたが、簡単にはいい物は作れませんでした。失敗を糧に経験を積むうち 28 歳のとき、縁あって隣りの三沢市の農家の娘さんと結婚します。“農家どうし” ということが宿命的に働き、山本さんの農家の歩みを定めて行くことになります。

1990 年代から農家の高齢化が全国的に目立ち始め、おいらせ町・三沢市周辺でも余力ある農家に耕作を依頼する農家が出始めます。山本さんと奥さんの実家は耕作を受託する側で、2000 年ころには山本家の耕作地が 8ha、奥さんの実家が 13ha になっていました。ともに中核農家で、山本さんはすでに独自の営農を確立し、高い収益を上げていました。

そんな中、両家は規模拡大を目指しつつ経営体制を強化することで意見が一致、2000 年に法人化（有限会社）したのです。労働力を確保しやすくするためというのが大きな狙いでした。山本さんが社長、奥さんが専務、奥さんの弟が農場長という体制。耕作面積は合計 21ha でした。

その後、耕作地は増え続け隣りの六戸町も含めて現在、130 圃場で合計 73ha になっています。圃場の分散はコスト高の原因ですが、現状では仕方ありません。ナチュラルファームの仕事ぶり＝畑の管理＝を見て周辺の農家がしきりに耕作を頼んでくるそうです。県内でもトップクラスの優良農業法人の面目躍如というところでしょう。ただ、今後どこまで耕作を拡大するか、山本さんは熟考中とのこと。以上、ナチュラルファームの歴史を駆け

足で紹介しました。

○有機は小面積。でも他でも有機肥料を重視

次に営農の中身を見ます。まずは有機について。有機栽培を始めたのは「有機 JAS」制度が始まった2000年のこと。初めはニンジンを 1.63ha、「有機中央会」の認証を得てのスタートでした。

その5年ほど前のことです。モグラ堆肥を友人の紹介で知り、株式会社マルタの鶴田志郎・現会長と出会ったのです。差しでじっくりと話し合い、土作りの大切さや有機栽培の意味を理解し、モグラ堆肥を使い有機栽培を始めました。「農業人生を分ける出会いでした」と山本さんは振り返ります。

有機栽培の面積はその後、最大6haに増えた年もありましたが、草取りの人手の問題で面積を減らしたり増やしたりして現在、有機は約 2ha（「有機中央会認証」）です。有機の栽培品目はニンジン1種に特化。他にニンジンを2つの栽培方法（化学肥料5割カット・農薬5割カット／化学肥料5割カット・農薬3割カット）で、またゴボウを化学肥料5割カット・農薬3割カットで栽培しています。

有機栽培を全面積で行うのが理想ですが、それが無理でも、極力農薬を減らし肥料もできるだけ有機肥料を使う栽培をしようというわけです。この栽培法を大手スーパーが評価してくれ、スーパーの“監査”を条件に生産。株式会社マルタを経由で大量に取引しているそうです。

今年の作付けはくだんの条件下のニンジンが約28ha、ゴボウが22･5ha。他に長芋（化学肥料は慣行栽培の5割以下、農薬は慣行栽培並み）が 6･5ha、大根が肥料・農薬とも慣行栽培で10haという内訳です。また一部ローテーションで緑肥用グラスを栽培しています。

山本さんは農薬を減らすことに関しては、鶴田会長と出会う前から意欲的で、除草剤なしでの栽培に小面積で実験的に取り組んでいました。家族からは「雑草で野菜が育たない」と大ブーイングでしたが、人手と除草機械の併用で難問を乗り切り、ニンジンの「有機」認証を2000年以来取り続けています。

そして、大手スーパーの“監査”が条件の栽培～販売という今の営農体制にたどり着いたのは5年ほど前のことだと言います。

そのころグローバルGAPの認証も約50万円の経費をかけ取得したことも付記しておきましょう。「将来に備えて」のことでした。

有機肥料はモグラ堆肥と適合肥料の豚糞を使っています。山本さんはこう言います。

「有機肥料はミネラル分豊富な美味しい野菜を作ってくれます。そんな野菜を作るのが生産者としての使命だと思っています。うちの有機のニンジンは美味しいですよ。甘さや味の深みが際立っています」。

除草機械のことに少し触れます。除草機には土中 5～10㎜ の深さに潜り込む針金様の“武器”が装着されています。雑草は土中で“もやし”のように萌芽するので、それを畝と畝の間を除草機を走らせて、武器で引っ掻いて枯らす仕掛けなのです。

パートさんたちが人海戦術で除草する有機栽培の圃場では、この機械が特に絶大な威力を発揮し、人手の足りないところを補っているのは言うまでもありません。

○野菜4種を輪作、休耕も緑肥作りもして

耕作暦を、ニンジン（有機は春蒔きのみ）を例に取って見ると、雪解け後の3月中旬、元肥を施した畑を耕耘して種撒きし、保温のためにビニールのトンネル掛けをします。すべて機械作業です。種撒きは、種蒔き機械を走らせて行い、機械が種を1粒ずつ5㎝間隔で地面に落とし薄く土をかけると、雪解け水の沁み込んだ土の保水力により発芽。さらに生育したところで4～5月、トンネルを剥ぎ、従業員とパートさんたちが人海戦術で草取りをします。6～8月に収穫機で収穫。フォークリフトでトラックに積み込み、集荷場へ運び丹念に水洗いして出荷します。

社長以下ほとんどの社員が畑と集出荷場の持ち場に張り付き、呼吸を合わせ効率よく作業を進めます。

収穫後、緑肥となる草を植え夏の終わりに鋤き込み作業を行います。土作りの大切な一部として欠かせない作業です。

8 月、秋ニンジンの種撒きです。全体計画に従い、同じ場所に種撒きする年、その圃場を休ませ、別な圃場に種撒きする年と様々。秋ニンジンは10～11月に収穫します。

山本さんとニンジン畑。5月、トンネルを剥いだところ

○従業員に各種資格を経費負担で取らせる

収量はどうでしょうか。有機栽培の春蒔きニンジンも、スーパー“監査”の秋蒔きニンジンもともに10a当たり平年作は3.5t。両者の差はないそうです。

ただし天候などの影響は免れず、昨年は秋の台風被害により長芋、大根も含め、全体的に3割の減収でした。それでも全国的に秋野菜が品薄となり価格が上昇し、結果は増収だったそうです。

昨年の年商は3億4000万円で、前年より7000万円のアップとなりました。天候という農業の宿命を前に複雑な思いにとらわれつつ、山本さんは従業員の頑張りに応えようと暮れのボーナスをアップしたそうです。

最後に従業員について見ておきましょう。有限会社を作った狙いの１つは従業員の確保を安定的にするためであることは先に書いた通りで、当初はハローワークで割と楽に求人が叶ったのですが、最近は年々タイトになるばかりとか。農業はキツイなど“3Kイメージ”が定着してきたことと、「3･11」（2011年）大震災復興事業への労働力移動がその原因だと山本さんは感じています。

それでも同社では増反に対応し必要な従業員をなんとか確保してきました。現有31人中の11人の男性について見ると30歳代が2人、40歳代が3人、あとは60歳代と70歳代で、若手の5人は“幹部候補生”的な存在。中高年が主の女性と合わせて全員マジメだし、今の陣容に山本さんは満足しています。

その従業員に山本さんは男女を問わずフォークリフトなど農業機械操作の免許を、経費を負担してやって取らせています。また幹部候補生達には「有機農業」に関するスキルアップとして、「有機中央会」による「生産行程管理者」の資格取得講習会を経費負担をして受講させています。

「報酬も決して悪くなく」（山本さん）、休日もきちんと取らせているそうで、入社してくる若者たちはそうした面で「有限会社ナチュラルファーム」を１企業としてきちんと評価して選んでいるのでしょう。

同社の将来構想について山本さんは「時代の動きを見ながら、有機の面積を増やしつつ、今の2倍ぐらいまで耕作面積を増やしたいというのが中期目標」と話します。有機農産物の消費動向や人手の確保の状況を見ながら、山本さんがいつどんな経営計画を立てるかですが、こう言って話を締めくくりました。

「幹部候補生の行く末とも係わりますが、自分もまだ若いし、いろんなことが思いきってやれるんだ、と自分に期待しています」

山本さんのニンジンなどは有機もスーパー監査の分も主として「株式会社マルタ」を通し、生協やイオンなどへ出荷されています。取引の問合せなどは同社へ。（宮崎隆典記）

●株式会社マルタ
電話０３－５８１８－６９６１

《生産者紹介》

【有限会社松山商店 松山幸洋社長】

〒048-2405 北海道余市郡仁木町北町3-10

代表取締役社長　松山幸洋さん

○ミニトマトと大葉で「特別栽培」認証

有限会社松山商店が位置する北海道余市郡仁木町は、自然条件に恵まれ、「サクランボの町」として知られる果樹とミニトマトの栽培が盛んな町である。

松山商店は先代から続く農産物卸売業者である。仁木町内の農家約70軒のミニトマト、サクランボ、ブドウ、ブルーベリー、プルーンなどを扱う。この松山商店を率いるのが代表取締役社長の松山さんである。松山さんは現在52歳。26歳の時、経営を引き継いだ。

松山商店が手掛ける事業の一部門に農業がある。現在の農業経営面積6ha強。全て所有地である。栽培作物はミニトマト、大葉、サクランボで、ミニトマトと大葉は特別栽培認証を取得している。内訳は特栽ミニトマト1.3ha、特栽大葉0.3ha、慣行ミニトマト0.2ha、残り4.2haは慣行サクランボである。

収穫量はミニトマト50ｔ弱、大葉5ｔ強、サクランボは35ｔ。農業部門に従事する従業員は、常雇が3人で、中国からの外国人技能実習生が9人いる。手間と人手のかかるミニトマト栽培にとって外国人技能実習生は有力な戦力である。その他、7月上旬から8月上旬までの約1カ月間、サクランボ収穫のための臨時雇用が約20人いる。

○ミニトマト栽培開始―農地が集まる！

30年ほど前、松山さんの両親が果樹園を購入し、サクランボ栽培を始めた。けれども、会社の事業として本格的に農業に取り組むようになったのは、15年ほど前のことである。

当時、松山商店では、地元の生産組合のトマト選果を受託していた。ある年の春先に「農地を買って欲しい」と農家が訪ねてきた。聞けば高齢な上、後継者もおらず、これ以上農業を続けられないという。

農地は1ha強のサクランボ園と、10aの圃場に建てられたハウスが1棟。その年に栽培する予定だったミニトマト用の資材類一式は全て揃っていて、直ぐにミニトマト栽培を開始できる状態だった。

松山さん自身は農業の素人だったが、全て勘案した上でこれらの農地を購入、ハウスで早速ミニトマトの栽培を始めた。「初期投資なくしてミニトマトを生産できたのです。当然ですが大いに儲かりました」。

初年度はあまりにも有利な条件だったとはいえ、それでもミニトマト栽培に手応えを得た松山さんは、残りのサクランボ園1ha全てを抜根し、ミニトマト用ハウスを建てた。翌年、別の農家が農地を買って欲しい、と訪ねてきた。その翌年にも別の農家が訪ねてきた。こうして5軒の農家から農地を購入し、飛び地を除き、全ての圃場にミニトマト用ハウスを建てた。

「ありがたいことに、ほとんどの農地が地続きだったのです。ですから作業効率がとても良いです」。こうした農地集積が可能になったのは、松山さんのミニトマト栽培に対する真摯な取り組みを見ていた近隣農家が、松山さんを信頼した証なのだろう。

○特別栽培認証取得で思わぬ発見

ミニトマトの特別栽培認証を取得したのは5、6年前。仁木町果菜出荷組合が株式会社マルタにミニトマトを出荷することになった。しかし、当時の組合員だけでは出荷必要量の確保が難しく、「松山さんも出荷してくれないか」と声がかかった。ただし、マルタに出荷するためには特栽認証を取得する必要がある。松山さんは認証取得に踏み切った。

特栽認証を取得するにあたり栽培技術や書

類管理の面等で苦労はあったのだろうか。

松山さんは、特栽認証を取得する以前から農薬は５割減、化学肥料は使用せずに栽培していたため、認証取得にあたり栽培技術的な苦労はなかった。

「いやあ、畑への思いとか信念を持って取り組んでいたわけではないんですよ」とちょっと恥ずかしそうに言う。「農薬が５割減だったのは、実際は単に人手が足りず、農薬の使用回数が減っただけ」。化学肥料を使用せずに栽培していたのも「取引先の肥料屋さんが、たまたま有機質肥料に力を入れていたんです。『せっかく農業やるなら化学肥料より有機質肥料を使うべき。肥料価格は高くなるけれど畑のためにも良い』と熱心に勧めるので言われるがままに有機質肥料を使うことになったのです」。

以来、現在に至るまで毎年、肥料設計から土壌分析まで、この肥料業者とタッグを組んで取り組んでいる。

特栽認証取得に際し思わぬ発見もあった。「20年ほど前に、両親がサクランボの特栽認証を有機中央会で取得していたんです。特栽認証の取得時期は、道内でも一、二を争うくらい早かったらしく、認証番号も若い。事務局長がこの記念すべき認証番号を生かしましょう、と言ってくださいました」。「認証取得の何が大変かって？　検査に５時間もかかることかな」

●「仁木町っていいよね」と思える幸せ

松山さんは地域への熱い思いに溢れている。つくづく地域の人に助けられていると思う、と言う。松山商店は今でこそ仁木町を中心に道内の農産物を扱っているが、かつては青森県産リンゴを扱う卸売業者で、地元の農産物は扱っていなかった。

松山さんが経営を引き継いだ当時の年商は7,000 万～8,000 万円。その後、年１億円ペースで年商を伸ばし、年商７億円に達した時、１億円の損失を出した。さらに設備投資等による債務超過となった。この危機的状況に直面し、年商７億円の青森県産リンゴの卸から手を引き、道内産農産物の卸へシフトした。それまで地元農家との繋がりは全くなかった。シフトを決めた後、仁木町の農家へ飛び込みで営業し続けた。

松山さんは以前から盆踊りなどの地元イベントやボランティアに積極的に参加していた。そのため、思いのほか顔を知られていて、農家を 12、13 軒回るうちに、協力してくれる生産者が現れ始めた。

「本当に有り難かった。自分は農家から大切な商品を頂いて売っている商人なんだと思いました。この当時からのメンバーは息の合うメンバーが揃っていて、今でも結束は硬いです」

５年前から特別栽培の大葉に力を入れている。大葉の主な産地は愛知県や九州。北海道では夏にしか栽培できないのが欠点である。仁木町の農業もご他聞にもれず高齢化に直面している。高齢化による離農を少しでも食い止められないだろうかと思う。

「ほぼ無農薬で栽培でき、重量の軽い大葉なら、年配農家にとって農作業が少し楽になるのではないか。機械作業や植え付けは我々が請け負えば良いのです」。

特栽大葉のハウス１棟の売り上げを800万円とすると、１人１棟、夫婦で２棟のハウスで特栽大葉を生産すれば、経費を差し引いても、生計が成り立つと松山さんは言う。「残るは売先の確保。現在以上の売先を道内で探しているところです」。

仁木に生まれ、仁木に育ち、仁木が好きで、仁木のために何か役に立ちたいと考えている松山さん。特栽農産物の栽培という枠組みを超え、仁木町農業の将来を見据えた取り組みを気負うことなくこなしている。

（外山浩子記）

《生産者紹介》

〒048-240 北海道余市郡仁木町北町 3-40-7
渡辺 純さん

○家族経営で大玉トマトを栽培

北海道　仁木町で農業を営む渡辺さんは、両親、妻と小学 2 年の娘さんの 5 人家族。渡辺さんと父母、妻の 4 人で取り組む家族経営農業である。高校卒業後、企業に 3 年間勤め、「人に使われるのは苦手だった」ので、25 歳の時、実家で就農した。現在 44 歳である。

経営面積は、約 1.7ha。87a（連棟ハウス）で特別栽培の大玉トマトを栽培しているほか、77a で慣行のサクランボ、5a で慣行のプルーンを栽培している。

出荷先は卸売業者や株式会社マルタで、マルタへ出荷するためには特別栽培農産物の認証取得が必要不可欠である。大玉トマトの特別栽培認証を取得したのは 2003 年 4 月 15 日。除草剤は使用禁止であることを前提に、農薬、化学肥料共に 5 割減で栽培している。もともと土づくりに力を入れていたので、特別栽培に切り替えた当初も、さほど収量は落ちなかった。

仁木町ではミニトマトの栽培農家が中心で、大玉トマトの農家は 10 軒ほどしかない。なぜ大玉トマトを？　「ミニトマト栽培では、とりわけ収穫時に人手が必要で、人件費がかさみます。家族経営ではミニトマトは無理。だから、うちでは大玉トマトを栽培しています」と渡辺さん。

○かいよう病の蔓延で土づくりを見直す

10 年前、渡辺さんの大玉トマトハウスでトマトかいよう病が発生した。下葉が徐々に萎れ始め、やがて株全体が萎凋し枯れて死んでしまった。かいよう病は瞬く間に蔓延した。この年、渡辺さんのトマト圃場は壊滅状態だった。

トマトかいよう病の原因として、種子感染や土壌感染が考えられる。病害予防のためには、土づくりによる地力の向上、土壌の物理性や微生物性の向上を重視しなければならない。先述した通り、渡辺さんはもともと土づくりに力を入れていたが、トマトかいよう病の打撃は、自分の土づくりを見直すきっかけとなった。その後、独自に研究を重ね、現在は、米ぬかと、光合成細菌等の微生物資材を利用している。

「微生物資材を利用した土づくりの成果なのでしょうか。トマトが甘くなり、日持ちもするようになりました」と渡辺さん。

また、連作障害を防ぐために接木せず、種子から撒いて栽培している。これまで連作障害は発生していない。

連作障害がないという渡辺さんのトマト畑

○今後の展望

特別栽培から有機栽培へ転換する予定はあるのだろうか？　「特栽から有機へのハードルはかなり高く、現状では考えていません。大玉トマト栽培では灰色カビ病の予防が必須ですが、有機では難しい」と言う。

今後の展望を尋ねてみた。「家族 4 人で大玉トマトを栽培するには、現在の面積規模が限界かな。現状維持できればと考えています」。

今から 10 月 20 日ごろまで、渡辺さんの大玉トマトも最盛期を迎える。

（外山浩子 記）

寄稿

『お茶の深い味わい』

株式会社浜佐商店代表取締役社長
望月敬晃さんのエッセイ。

「浜佐商店」は、慶応４年創業の昔からの製茶問屋です。私たちは、35 年ほど前から茶業界の既成の枠組みを離れた茶作りに取り組んで来ました。

もともと茶は、日本の豊かな自然と、変化に富んだ四季の移り変わりが 産地の個性となり、その土地の味を作り出して来ました。ところが 現在の茶のほとんどは効率の悪い厳しい自然環境を避け、管理しやすい平野部で大型機械やコンピューターを駆使して 大量に作られるようになってしまいました。朝霧、夕霧の発生する標高のある河川沿いの山間斜面で、小さな機械を使い丁寧に作られて来た個性のある良質な茶がどんどんなくなりつつあります。

私は、その原因を若い方がお茶を飲まなくなってきたから、とか、生活習慣が変わったからなど、外に求めることしかできませんでした。高値で売れる美味しいお茶を製茶技術や加工技術、またブレンドによって作り出すことが製茶問屋の仕事だと思ってずっと努力して来ました。

ところが、「その意識が日本のお茶をダメにして来たんですよ！」ということを 35 年ほど前、ある方との出会いで教えていただくことになります。そして、日本の生み出す素材や文化、また日本らしさの本質を大切している都市計画家の方のご指導をお願いすることになります。

茶が、茶葉の持つ緑をお湯に置き換えて身体に取り込む、という極めて単純な自然食の原点であること。その素材には 人の気持ちをホッとさせ、自分を見つめ直し素直な気持ちにさせる精神的な力があること。茶葉を摘み、発酵する前に蒸気で蒸すことで緑の生の成分を保ったまま保存するという世界にはない日本的な素材だということ。などを伺いましたが、それは何年も茶業に携わって来て、まったく問題意識を持つことができなかった内容ばかりでした。

さらに、今の茶の流通構造の中では、効率ではなく自然に正直なお茶作りをしている方はいないと思います。と言っていただき、全く新しく日本各地の様々な農家を訪ね歩くことになって行きました。5 年、10 年、20 年、30 年と長い時間を掛けて その方の意識のもとに、昔ながらの、効率ではない自然に素直なお茶作りを目指す農家の方が増えて行きます。改良品種ではなく、昔からその土地にある在来種を大切にしたり、茶の木が生きようとする力を手伝うために農薬や化学肥料に依存しない育て方を行って来ました。一般的な大量生産される茶とは全く違った、昔ながらの野性味のある強さや、品の良さを持った茶が作られています。

表面的な売るための手法や、そのための製茶技術やブレンド、販売テクニック、そうしたものが本来持っている茶の魅力や可能性の広がりを潰してしまったことをやっと理解させていただきました。

今、こうして作られた茶葉は 横浜たまプラーザと銀座にある「茶の葉」という店の茶席で味わうことができます。

【株式会社 浜佐商店】
〒420-0011 静岡県静岡市葵区安西 3-11

銀座の「茶の葉」で
一服のお茶をどうぞ

【茶の葉】

日本茶を味わいながら、ほっとする時間を過ごせる空間（喫茶室）「茶の葉」。美味しい日本茶を頂きながら、「茶の葉」の木内真澄さんにお話を伺いました。

「茶の葉」は、1982 年に横浜市青葉区のたまプラーザに、その数年後、銀座に店を開きました。

茶葉の持つ力は産地、品種、摘採期、農法、製法により決まります。

「茶の葉」が提供する日本茶は、お茶が持つ本来の個性をそのまま味わって頂くため、ブレンドしていません。ブレンドしないお茶は、自然の力を凝縮した力強さと個性を持ち、お茶本来の魅力を十分に味わうことができます。現在の日本茶はブレンド茶が一般的です。けれども、日本は茶の産地ごとに自然環境も気候も異なります。異なる自然と風土で作り出された茶は味も香りもそれぞれ異なります。なのになぜブレンドする必要があるのでしょうか？　また、茶葉をそのまま丸ごと味わうことを重視し、茎や粉を取り除きません。全部含めて一つの味だと考えているからです。こうして作られたお茶を、「茶の葉」の茶席では、素材のままに、素直に淹れるよう心掛けています。

この場所・空間で過ごすことで、人は気持ちを落ち着かせ、内省的になったり、心に膨らみを感じたりするようです。例えばある男性はいつも日本茶を何煎も何煎も飲まれます。こうして何煎も飲んでいるうちに心が鎮まっていくそうです。会社帰りに毎日必ず立ち寄られる OL の方は、喫茶で過ごす事でオンとオフを切り替えることができると言います。毎年新茶を楽しみにして下さっている女性は、新茶のみずみずしい味と香りに茶畑の情景が広がる、と目を輝かせていました。

「茶の葉」では、こうしたお客様の声を生産者に伝えています。生産者の方々は、自分が栽培した茶に対する消費者の反応を知ることができ、励みになるといいます。通常、茶はブレンドされてしまうので、自分が生産した茶がどんなふうに消費者に届いているかわからないからです。「茶の葉」は生産者と消費者を繋ぐ役割を果たそうと考えています。

「茶の葉」が取り扱っている日本茶は、抹茶 6 種、煎茶 10 数種類、焙じ茶、番茶、出物など。産地は静岡、鹿児島、宇治の 3 地域、生産者は約 10 人です。そのうち有機認証を取得している生産者は 1 人です。

今後の大きな課題は、生産者が高齢化し、後継者問題に直面していること。その土地の持つ本来の個性をいかした茶を共に作っていける可能性のある人と出会うこと。近年出会ったある生産者とは、まだ試行錯誤の最中で、茶は年によって味はまちまちですが、何度もやり取りをし、信頼関係を築いていく中で、安定して消費者に受け入れていただけるものになると努力しています。

今、日本茶は売れない時代です。そんな中でも、忙しい生活の中の大切なほっとする時間の一部として、多くの方に必要とされるお茶を届けていければと考えています。

（外山浩子記）

「茶の葉」

- 銀座店
  東京都中央区銀座 3-6-1　松屋銀座 B1F
  TEL：03-3567-2635
- たまプラーザ店
  横浜市青葉区美しが丘 1-1-2
  たまプラーザテラスゲートプラザ 1F
  TEL：　045-511-7515

高尾山に咲く花　6月

ギンリュウソウ

銀龍草とも書く。キノコではない。種子植物である。しかし、葉緑素をもたないので光合成をおこなわない。菌根から直接有機物を栄養素として取り入れている。落ち葉、腐葉土の多い林の林床に咲く。紫外線を吸収する腐葉土のなかで、ギンリュウソウは全反射するので花粉を運ぶ昆虫には、良く見えるとのこと。

●今号も「寄稿」をいただきました。嬉しいことです。“日本の飲料”お茶への生産者の「思い」と環境商品メーカーの社会貢献意識のこもったもので、取材原稿にはないある種のエネルギーを感じさせられます。寄稿原稿の良さですね。今後もどうぞ一声掛けて頂き、ご寄稿をお願いします。

●お茶の輸出が伸長している中、お茶生産者の輸出戦略を探りたい旨を、前号の編集後記に書きましたが、お茶に関する寄稿を優先することとして、そのテーマは今後の継続課題としました。輸出に限りません、お茶も野菜も果物も穀物も、収益を増やすための着眼点は何か・・・・。生産者の方々とともに今後もそれを最重要課題として追究して行きます。

●「肥料特集」を今号でも予定していたところ、取材申し込みが農繁期にかかってしまい、次号延期としました。肥料事件が後を絶ちません。業界正常化と使用者の注意喚起のために、しばし寝かせて次回“完熟原稿”を目指したいと思っています。

●言い訳が多い今号ですが、融通無碍に乗り切りました。折込みのペラ紙1枚はＦＡＸバックして頂くアンケートです。当誌への要望などをお聞かせ下さい。ドドーンと“大花火”を期待しています。

●農業・農政・農業団体の改革論議が一見熱く盛り上がっています。でも実態は線香花火。改革論議で食糧自給につき一言も語られないのが不思議です。軸に据えなければならないのに。（宮崎隆典記）