

第 75 号 2018 年 12 月 10 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

## 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 2019 年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 2019 年 1 月 26 日（土） 午後 4 時 30 分から

（この日午前中公平性委員会、午後一番から理事会、記念勉強会、総会とつづき）

記念勉強会 午後 3 時から

#### 2、 会場

東京都 千代田区内 和泉橋区民館

#### 3、 議題

①2018 年次事業報告

②2018 年次会計決算報告

③2019 年次及び 2020 年次事業計画

④2019 年及び 2020 年の年次予算計画

⑤役員改選

⑥定款の一部改正

以上

\* 総会の議決権は、今年度の会費を納入している会員になります。まだ未納の会員の方は納入をお願いします。

## もくじ

1 p : もくじ

2 p : 生産者紹介 竹田かたつむり農園（長崎県雲仙市）

4 p : 生産者紹介 白鳥農園（長野県伊那市）

7 p : 加工食品の栄養成分表示

9 p : 有機と GAP の差分確認実施について

12 p : 編集後記

## 生産者 紹介

### [竹田かたつむり農園]

竹田竜太さん (41 歳)

長崎県雲仙市国見町多比良甲 1517-2

#### [新規就農 3 年目の“種採り農家”]

竹田さんは、温暖で肥沃な火山灰土が広がる長崎県雲仙で、無農薬無化学肥料の伝統野菜を栽培する“種採り農家”である。2016 年に新規就農したばかり。妻と 4 歳の娘、2 歳の息子の 4 人暮らしだ。

経営面積は 6 反 (10 枚) の畑と水田 6 反歩。いずれの圃場も灌漑施設はなく天水のみ。年間 60 品目以上栽培し、数種類の F1 種を除き、全て在来種である。

例えば今の時期なら、黒田五寸人参、雲仙こぶ高菜、タワラマゼランやグランドペチカなどのジャガイモ 6 種、大根 7 種、葱 4 種、白菜など。

土作りにはマルタの有機発酵肥料を使用、病害虫対策としてコンパニオンプランツを植えている。

田んぼには肥料を入れない。3 反 5 畝で「朝日」(うるち米)を栽培するほか、「さよむらさき」(黒米)、滋賀県の在来種「はぶたえもち」(もち米)を栽培している。

今年の出来を尋ねると、『朝日』は、コンバインが登場する以前の西日本の在来種で、もともと倒れやすい品種です。その上、今年は大型台風が 2 回も九州を襲ったので、朝日を含め全て倒伏してしまいました…」と残念そう。

#### [レストラン出荷プラス青空市を大事に]

主な取引先は県内の 7 軒のレストランと、週 1 回、島原市内の駐車場で開く青空市に

足を運んでくれる近隣の 30 軒ほどの個人客である。

栽培する野菜が一般消費者には馴染みの薄い伝統野菜である上、多品種少量栽培なので、取引先が限られてしまう。昨年までは全国へ野菜セットの宅配も行っていたが、宅配料が高く、経営上の負担となり、今年には行っていない。

保育園にも出荷している。園児の給食やおやつに竹田さんの個性豊かな野菜が登場する。

#### [伝統野菜のアピールを工夫して]

「伝統野菜は味は良いのですが、大きすぎたり皮が剥きにくかったり、料理する人にとって扱いにくい。調理方法もわからないことが多い。だから売る側のプロモーションが重要です」と竹田さん。

販売する野菜には A4 版のパンフレットを添える。左半分には現在の畑の様子を、右半分には野菜の調理方法やレシピを紹介している。農園の近況は facebook「竹田かたつむり農園」で。妻がこまめに更新している。

#### [「在来種・固定種」と「F1 種」]

竹田さんの最大の特徴は、種採り農家であること、すなわち種を自家採取できる「在来種・固定種」野菜＝伝統野菜を栽培していることである。

そもそも種子は「在来種・固定種」と「F1 種」に分類される。

「F1 種」は異なる性質の種を人工的に掛け合わせて作られた一代限りの野菜で、種子が採れない。

今では農家も種を毎年「買う」ことが当たり前だが、昔は各々の農家が種を自家採種し、長い年月をかけてその土地の風土に



(宮内菜をあやす＝種をふるいにかける)  
馴染んだ種を作り上げ、受け継いできた。  
それが「在来種・固定種」である。

「現在日本で流通している野菜のほとんどが F1 種で、在来種・固定種は 1 % にも満たないと言われています。在来種・固定種の野菜たちは今、日本から姿を消そうとしています。人の手から手へ、その人たちの思いとともに大切に守られ、受け継がれてきた野菜たちを途絶えさせるわけにはいかない。次の世代に伝え、残していかなければならないと思うのです」と竹田さん。固い決意の籠った言葉だった。

#### [転身のきっかけは 1 本の雑誌記事]

竹田さんは専業農家の長男である。父はマルタに 40 年所属し、経営面積 2 ha で、主にイチゴとメロンのハウス栽培をしている。

竹田さんは東京農大卒業後、特別支援学校の農業教師を 10 年勤めた。在職中、青年海外協力隊に参加し、サモアで農業教師を 2 年務めた。特別支援学校でもサモアでも、生徒と共に「持続可能な農業」として「有機農業」に取り組んだ。

その後、実家で 3 年半、父のハウスの手伝いをした。そして結婚。新婚旅行先の新潟で、たまたま手にした雑誌の記事に目が

留まった。

雲仙市の有機農家で、種採り農家の岩崎政利さんを紹介する記事だった。奇遇にも雲仙市は竹田さんの地元である。「会って話を聞いてみたい」と思った。

そんな折、地元で岩崎さんの講演会が開催されることを知り、期待感いっぱいに参加した。そして岩崎さんの話に強い衝撃を受けた。

それまで知らなかった種の世界や種採りの素晴らしさに魅了された。これを機に、有機の種採り農家への転身を決意した。2016 年のことである。

今はまだ、駆け出しの有機種採り農家で、まだまだ難しい課題があることを認識している。

果たして経済的に成り立つのか、と不安も頭をよぎる。

#### [種を撒いて種を採り、また種を撒く]

種採り農家の作業は一般農家と違う。「種から種まで、野菜の一生に付き合うんです」と竹田さん。

例えば大根の一生をみてみよう。種をまいて、育てる。成長した大根の色や形から、残したい大根を選ぶ。別の場所に畑を用意し、1 月ごろ、選んだ大根を植える。

4、5 月に花が咲く。鞘で種が成熟する。梅雨前に刈り取り、軒下で乾燥。夏に鞘を割って種を出す。種を保存し、そしてまた種をまく…。

「種をふるいにかける作業を『種をあやす』と言います。『あかちゃんをあやす』ように種を慈しむ言葉です」。

この言葉 1 つで、種をいかに大切に守ってきたのかよく分かる。

#### [種には記憶がある]

竹田さんにとって種採りの魅力は何か。

「種には記憶があるといわれています。種が受け継がれていくうちに、その土地や風土に根ざした食文化やストーリーが種に織り込まれていく。種は栽培した人、場所や気候を覚えているんです」と噛み締めるように話す。

そして続けた。「種は私たち人間社会と似ています。だから、長い歴史を生き延びることができたのです。種を採っていると見えない世界が見えてくる。それが種採りの魅力かな」。

人間社会は様々な個性や感情を持つ人々によって構成されているが、種にも多様な個性があるということなのだろう。



(楽しそうな笑顔の竹田さんの家族)

### 【「かたつむり」の農園名に込めた思い】

農園の名称の由来を尋ねると、「スローライフをイメージするゆっくりした生き物の名前を考えていました。ひらめいたのが『かたつむり』。殻の渦巻きが循環型農業のイメージにもぴったりだったしね」。

次の世代、またその次の世代へとつながる希望の眼差しをもった農家の心意気が受話器の向こうから伝わってきた。

\*\*\*

在来種の黒米(2017年産)を3,500円/1kg、黒米(さよむらさき)を2,000円/1kgで販売中。問い合わせ先はfacebook「竹田かたつむり農園」まで。

(外山浩子記)

## 【白鳥農園】

白鳥昇さん(48歳)

長野県伊那市西箕輪 5321

### 【伊那谷地域の有機農業の草分け的存在】

白鳥農園は白鳥昇さんと父、母の3人で取り組む果樹農家である。農園は中央アルプスの東の麓、標高850mの東向き斜面に位置する。朝早くから陽が当たるが、夕方早くに陽が陰る。寒い地域で春は遅く、冬が早い。

経営面積は3haで、リンゴ、モモ、スモモと自家野菜を栽培している。内訳はリンゴ2ha、モモ30a、スモモ40aである。特別栽培から転換期間中有機を経て2017年にリンゴ1haとモモ、スモモ全圃場で有機認証を取得した。

父の博さんは、伊那谷地域の有機農業の草分けの1人で、2000年に伊那谷有機生産グループとして当有機中央会の特別栽培認証を受けている。当有機中央会の特別栽培認証事業者としても一番最初のグループだ。

有機以外のリンゴ圃場1haは有機認証も特別栽培認証も取得していないが、その栽培管理は有機圃場と全く同じである。植樹から約40年経過しており、そろそろ改植の時期を迎えているため、有機認証へ移行していないという。

栽培品種はリンゴ、モモともに極早生種から晩生種まで、長野県オリジナル品種を中心に栽培するように心がけている。収穫期をずらすことで人手不足をカバーし、病虫害リスクの分散も可能になる。リンゴの品種は早生種から、シナノレッド、つがる、シナノドルチェ、秋映、シナノスイート、紅玉、ふじの7種。モモは、なつき、あかつき、黄金桃、川中島白桃の4種。スモモ



はソルダムが主体である。

収量はリンゴ約 2t、桃 200kg、スモモは 3 年連続収穫がない。慣行栽培と比較すれば驚くほど収量が少ないが、リンゴの販売価格は 1,500 円／1kg で、この高価格に「びっくりされる」と言う。出荷先は個人客と自然食品スーパー等である。



(2018 年 7 月 4 日 雨の日のりんご園)

#### [天敵昆虫と食物連鎖を活かす有機栽培]

白鳥農園の歴史をみてみよう。1980 年、父が 42 歳のころ、親戚から譲り受けた 60a の桑園の桑の木を抜根し、リンゴ園を開園した。昇さんはまだ小学生だった。

父はもともとミネラルや微生物を利用した畜産技術の指導員だった。その技術指導のために日本中を歩き回るうち、人間も含め動物の体を作っているのは食べ物なのだ、と食の重要性を強く感じるようになった、と父本人から聞いている。

標高 850m、南アルプスと中央アルプスに挟まれ、冷たい空気が山からおりてくる寒いこの地に他地域への優位性は見出せず、何を栽培しても年 1 回の収穫しか望めない。それなら、勝負できる栽培品目は果物であろう。果物なら長野県名産のリンゴだ、と父は決めたのだそうだ。

そして化学肥料は使わず、農薬は極限まで減らし、微生物を利用したリンゴ栽培が始まった。

#### [東京に出た後、父の仕事ぶりを見て就農]

「学校から帰ると『堆肥を切り返しておけ』『耕運機をかけておけ』と父から声がかけられます。友達は皆遊んでいるのに、父の仕事を手伝わなければなりません」と昇さん。だから、農業から距離を置きたかった。そして高校卒業後、東京に出てサラリーマンになった。

サラリーマン生活に疲れ始めた 27、28 歳のころ、久しぶりに帰郷してみると、父のリンゴ園は、県外から訪れる人々で賑わっていた。環境に配慮した農園の視察をし、父の話を聞くために足を運んできた人々だった。

「おこがましいけれど、父の仕事は素晴らしい仕事だったんだ、とその時ようやく気付きました」。そして就農する。

#### [試行錯誤して農薬も化学肥料も使用しない栽培へ]

「慣行農業を知らずして有機農業はできない」という父の言葉に従い、まず慣行農業から開始した。慣行農業に取り組むうちに、慣行農業でありながら農薬削減のために天敵昆虫を購入し利用するようになった。そのうち天敵の購入コストがかさみ経営を圧迫した。結局、慣行農業から撤退せざるを得なくなる。

「撤退後、父のリンゴ園を観察していたら、驚いたことに購入していた昆虫がリンゴ園や近くの土手などに『普通に』いるんですね。例えば、ナミテントウ、ナナホシテントウ、シロホシテントウをはじめ、ハサミムシ、女郎蜘蛛、カゲロウの幼虫やハナアブの幼虫など、多種多様な益虫が身近に存在していたんです」と昇さん。

その時、昇さんは生物多様性による食物連鎖と天敵昆虫を利用すればリンゴの有機

栽培も可能だ、と確信した。そして 34 歳の時、今度は父の下で完全無農薬無化学肥料のリンゴ栽培への挑戦が始まった。

### [JAS 規格「別表」の持つ重要性]

「でも『菌』だけはどうしてもコントロールできなかった」と昇さんは言う。リンゴの病気には黒星病、褐斑、斑点落葉病などがある。病気にかかると早い段階で葉が落ちてしまい、玉伸びしなかったり、大根のような味になってしまったり、商品価値がなくなってしまう。病気の症状が現れた時にはすでに手遅れで、収穫があまりにも少なく、自分たちの生活の心配をしなければならないほど、切羽詰まった時期もあったという。

「家族会議を開いては、完全無農薬を続けるか、あるいは完全無農薬をやめて農薬をかけてしまおうか、せめて殺菌剤だけでも使おうか、とずっと悩み続けてきました。後者の方が経営としては賢いですね」と昇さん。有機農産物 JAS 規格別表 2 の適合資材さえ使いたくなかったのだ。

悩み抜いた末に、結局のところ「有機で使える農薬、つまり『別表 2』に記載されている農薬は使おうと考え方を変えました」という。逆に言えば、『別表』の必要性を体感したと言える。現在、病害対策として石灰硫黄合材、IC ボルドー、食酢などを使用している。

### [土作りにこだわり、理詰めでこつこつと]

土作りは草生栽培を基本として、肥料は投入しない。刈り取った草が生物多様性を生み出し、循環の中で肥料になる。その考えの下、雑草対策には羊を利用している。

「リンゴはもともと地中海沿岸の果物で、アルカリ寄りの砂礫層で水はけのよい土壌を好みます。このあたりは酸性寄りの火山

灰土壌ですが、土地改良で既に古来からの土ではない。下の方は赤土でその上に黒ボク層が 50 センチほどしかない。リンゴに向けた土地か、といえは向いていないと思う。だから開園当初の農園には、父が採算度外視で麦飯石、牡蠣殻、炭を大量に投入しました。その効果なのか、今でも当初からの果樹園はちょっと違う気がします」と昇さんは話す。

### [地球を凝縮した野生的な味]

昇さんは農業を長い時間軸で捉えている。100 年先も続けていられる農業をめざしているからだ。

「量はやたらと取れなくていい。そこそこ取れるくらいがいい。自然の恵みに感謝して、そこでとどめておくことが大切。そうすれば畑も生態系も人間の健康も維持できる。長い目でみれば極めて合理的だと思う」と昇さん。それは経営理念でもあり、農家としての哲学とも言えるだろう。

そこに立って、今後どう白鳥農園の舵取りをしていくのか。展望を尋ねると、「両親と妻が、無茶なことを認めて常に希望を持ってくれていることに感謝しています。3 人の息子たちも羊の世話などをしてくれます。家族のためにも、まずは経営を安定させたいと思っています」と“一家の主”としての答えが返ってきた。

さて、白鳥農園のリンゴはどんな味がするのだろうか？

「お客様はよく『野生的な味がする。野性味こそが最高の贅沢だ』と言って下さいます。小さくて硬くて、香りが強い。2018 年に収穫したリンゴには 2018 年そのもののエネルギーがつまっているんです」。

そんな白鳥農園の「2018 年の地球を凝縮した野生的なリンゴ」を私も味わってみたくなった。(外山浩子記)

# 加工食品の表示－栄養成分表示③－

## 1. 任意表示－強調表示とは

特定の栄養成分について、その名のとおり強調して表示できるルールです。現在、①栄養成分の補給ができる旨、②栄養成分又は熱量の適切な摂取ができる旨、③糖類を添加していない旨、④ナトリウムを添加していない旨の 4 つの表示があります。

## 2. 任意表示－その 2－強調表示（栄養成分の補給ができる旨）第 1 条

強調表示のうち「栄養成分の補給ができる旨」の表示は、私たちが、不足しがちな栄養成分について補給できると強調して表示できるルールです。

この「補給ができる旨」の表示は、①高い旨の表示、②含む旨の表示、③強化された旨の表示の 3 種類です。

なお、強調表示を行う場合は、栄養成分の数値は実際に測定したものです。推定値は利用することができません。

### (1) 高い旨の表示

不足しがちな栄養成分が、食品に高く入っていることを強調した表示。

①表示の対象となるのは、食品表示基準別表 12 にある栄養成分。

②表示の基準値

食品 100 g (100ml) または 100 kcal あたりのいずれかが食品表示基準別表 12「高い旨の表示の基準値」以上であること。

③表示の方法

「高」、「多」、「豊富」、その他これに類する表示  
表示例

| 食物繊維たっぷり<br>アーモンド | 栄養成分表示 1 食分(100 g)あたり |         |
|-------------------|-----------------------|---------|
|                   | 熱量                    | ××kcal  |
|                   | たんぱく質                 | ××～×× g |
|                   | 脂質                    | ×× g    |
|                   | 炭水化物                  | 24 g    |
|                   | －糖質                   | 16 g    |
|                   | －食物繊維                 | 8 g     |
|                   | 食塩相当量                 | ×× g    |

※食品表示基準別表 12「高い旨の表示の基準値」は 100 g あたり 6 g 以上。

### (2) 含む旨の表示

不足しがちな栄養成分が、食品に含まれていることを強調した表示。

①表示の対象となるのは、食品表示基準別表 12 にある栄養成分。

②表示の基準値

食品 100 g (100ml) または 100 kcal あたりのいずれかが食品表示基準別表 12「含む旨の表示

の基準値」以上であること。

### ③表示の方法

「源」、「入り」、「供給」、「使用」、「含有」、「添加」、その他これに類する表示  
表示例

| 食物繊維入り<br>アーモンド | 栄養成分表示 | 1 食分 (75 g) あたり |
|-----------------|--------|-----------------|
|                 | 熱量     | ××kcal          |
|                 | たんぱく質  | ××～×× g         |
|                 | 脂質     | ×× g            |
|                 | 炭水化物   | 24 g            |
|                 | －糖質    | 20 g            |
|                 | －食物繊維  | 4 g             |
|                 | 食塩相当量  | ×× g            |

※食品表示基準別表 12「含む旨の表示の基準値」は 100 g あたり 3 g 以上。

※※1 食分や 1 包装分で栄養成分表示を行う場合は、100 g あたりで計算して基準値を満たしていることを確認する。 $4 \text{ g} \div 75 \text{ g} \times 100 \text{ g} = 5 \text{ g}$  (100 g あたり)

### (3)強化された旨の表示

不足しがちな栄養成分が、他の同種の食品に比べて強化されたことを強調した表示。

①表示の対象となるのは、食品表示基準別表 12 にある栄養成分。

#### ②表示の基準値

食品 100 g (100ml) または 100 kcal あたりのいずれかが食品表示基準別表 12「強化された旨の表示の基準値」以上であること。

ただし、①たんぱく質、②食物繊維については強化された割合が 25% 以上であること。

#### ③表示の方法

次のことを表示しなくてはならない。

(ア) 比較した食品を特定するための情報 (比較対象食品名)

例えば、「自社従来品○○○」、「日本食品標準成分表 2015○○○」等

(イ) 強化した栄養成分の増加量または割合

表示例

| 食物繊維 25% 増量<br>アーモンド<br><br>自社従来品アーモンド比 | 栄養成分表示 | 1 食分 (100 g) あたり |
|-----------------------------------------|--------|------------------|
|                                         | 熱量     | ××kcal           |
|                                         | たんぱく質  | ××～×× g          |
|                                         | 脂質     | ×× g             |
|                                         | 炭水化物   | 24 g             |
|                                         | －糖質    | 14 g             |
|                                         | －食物繊維  | 10 g             |
|                                         | 食塩相当量  | ×× g             |

※食品表示基準別表 12「強化された旨の表示の基準値」は 100 g あたり 3 g 以上。

※※強化割合＝増加量÷従来品の量×100。 (高橋記)



## 有機と GAP の差分確認 ②

有機中央会 事務局

2020 年のオリンピック・パラリンピックの食材調達の基準を満たしていることを示すために、有機認証事業者は、有機基準では明示されていない GAP の要求事項（これを「有機と GAP の差分」と呼ぶ）について、有機の年次調査の際に満たしているかどうかの確認を受けて、満たしていれば調達基準を満たしていることを示すことができます。

この差分確認の手順について、前号で示しました。

今回は、具体的にどんなことを確認するのか、紹介します。以下は、申請にあたって提出いただく質問書の質問項目です。これらの質問に適切な回答ができる状態が求められます。

生産する農産物の食品としての安全の確保、農業生産に伴う環境負荷を最少限にとどめる環境の安全確保、労働安全と人権の保護、生産行程管理の適切な実施に係る事項です。紹介は、まず野菜編です。

### ●差分確認申請書提出時の質問＜野菜＞●

#### I、食品安全を主な目的とする取組

1. 圃場やその周辺環境に土壌や汚染水等からの汚染（病原菌、重金属等有害物質、残留農薬等による汚染、以下同じ）の危険性があるか、ないか、確認していますか。
2. 汚染の危険がある場合、汚染防止対策を実施していますか。
3. 廃棄物や資材等からの汚染の危険性があるか、ないか、確認していますか。
4. 廃棄物や資材等からの汚染の危険がある場合、汚染防止対策を実施していますか。
5. 農薬を使用する場合、
  - (1) 使用前に防除機具等を点検していますか。
  - (2) 使用後は洗浄をしていますか。
6. 生産に使用している水について
  - (1) 生産圃場に灌漑設備はありますか。
  - (2) 灌漑用水の水源は、どんなものですか。
  - (3) 水源に汚染の危険性がないか確認していますか。
  - (4) 水源に汚染が分かった場合、用途に見合った改善策を実施していますか。
  - (5) 作物の洗浄および作物の可食部に直接かかる水は、どんなものですか。
  - (6) 作物の洗浄および作物の可食部に直接かかる水に、水道水以外の水を使用している場合、水質検査をしていますか。
  - (7) 灌漑設備の維持、内部消毒などのために薬剤を使用することがありますか。
7. たい肥を製造している場合、適切な発酵、病原微生物による汚染防止や外来雑草種

子減殺のため、切り替えしや温度管理を実施していますか

- (1) 発酵の温度を管理していますか。温度を管理している場合、60℃以上の温度を 72 時間以上保持していますか。
  - (2) 切り返しを行っていますか。
  - (3) 製造記録を作成、記録していますか。
8. 購入たい肥を使用している場合、製造元からたい肥の内容確認書を入手していますか。
9. 作業の前後や休憩の前後に手洗いやうがいをしますか。
10. 圃場や施設から通える場所に手洗い設備やトイレ設備はありますか。
11. 手洗い設備やトイレ設備は掃除していますか。
12. 栽培施設は、ネズミや野鳥等が侵入しない構造になっていますか。
13. 収穫用コンテナその他収穫物の包装容器について、清潔に使用していますか。
14. 貯蔵、輸送時の温度管理は行っていますか。
15. 収穫・調製・選別時の汚染や異物混入を防止する対策を実施していますか。

## **Ⅱ、環境保全を主な目的とする取組**

16. 農薬の使用残が発生しないよう必要な量だけ秤量して散布液を調製していますか。
17. 発生予察情報の利用などにより病害虫の発生状況を把握した上で防除を実施していますか。あるいは、作物や畑、近隣の様子を良く観察し、適切な防除を実施していますか。
18. 農薬散布時に周辺住民等への影響の回避は行っていますか。
19. 土壌診断の結果を踏まえた肥料の適正施用や、都道府県の施肥基準や J A の栽培暦等で示されている施肥量、施肥方法等に即した施肥を実施していますか。
20. 土壌の侵食を軽減する対策を実施していますか。
21. 廃棄物の処理について、適切に処理していますか。
- (1) 空き肥料袋、使用済みビニールマルチなどの廃棄物の処理は、どうしていますか
  - (2) 農機具の廃油の処理は、どうしていますか。
  - (3) 農薬使用後の散布機の洗浄水の処理は、どうしていますか。
  - (4) 農薬の空き容器の処理（有機だけではなく並行生産で農薬を使用する場合）
22. エネルギーの節減対策を心がけていますか。
23. セイヨウオオマルハナバチの飼養に関する環境省の許可取得及び適切な飼養管理をしていますか。
24. 鳥獣を引き寄せない取組等、鳥獣による農業被害防止対策を実施していますか。

## **Ⅲ、労働安全を主な目的とする取組**

25. 生産活動における危険な作業等の把握をしていますか。
26. 作業が次に該当する場合は、機械作業、高所作業等危険を伴う作業に従事しない又はさせないようにしていますか。
- ① 飲酒し、酒気を帯びている者

②薬剤を服用し、作業に支障がある者

③病気、負傷、過労等により、正常な作業が困難な者

④妊娠中及び産後 1 年を経過していない女性

⑤年少者

⑥作業の未熟練者（熟練作業者の指導の下で行う場合は除く）

⑦機械操作や化学物質等を取り扱う作業において、必要な資格を有していない者

27. 作業に見合っ必要なヘルメットや保護メガネ、保護具などを活用していますか。

28. 回転部分のカバーができない機械を使用する場合、袖口や裾が締まった服装にし、手ぬぐい等の巻き込まれやすいものは身に付けないようにしていますか。

29. 農作業事故につながる恐れのある作業環境の改善等に対応していますか。

30. 機械、装置、器具等の安全装備の確認、使用前点検、使用後の整備等の適切な管理を実施していますか。

31. 機械、装置、器具等を適切に使用していますか。

32. 農薬、燃料等の適切に管理していますか

(1) 農薬の隔離保管を実施していますか。

(2) 農薬の保管場所は農薬の保管に適したところですか。

(3) 農薬の在庫は管理していますか。

(4) 期限切れ農薬の管理

(5) 燃料の保管管理は危険のないようにしていますか。

33. 労災保険又は労災保険特別加入制度に加入していますか。

34. 乗用型トラクター等農耕作業用小型特殊自動車の場合、自動車損害賠償責任保険や自動車損害賠償責任共済に加入していますか。

35. 自ら開発した技術・ノウハウ(知的財産)はどのように保護・活用していますか。

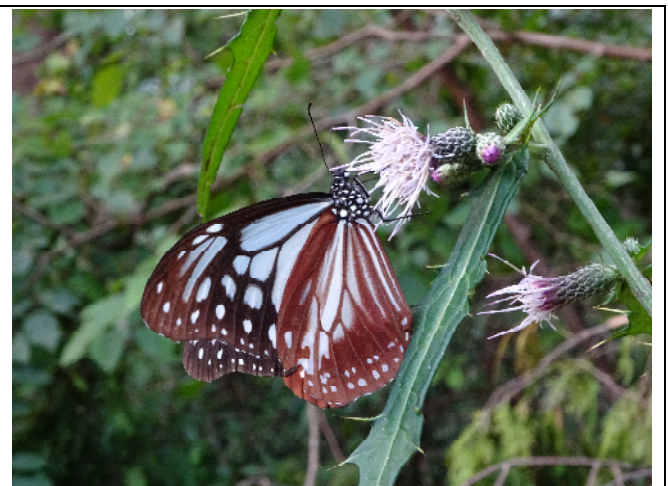
36. 登録品種の種苗を使用するときは種苗に係る関係法（以下単に関係法という）に従って適法に使用していますか。

37. 生産行程管理を適切に実施していますか。

(1) 栽培計画等策定と点検項目策定

(2) 栽培計画等と点検項目の記録と保存

(3) 実施結果を自己点検し、点検結果にもとづく改善の実施



アサギマダラ。2018. 10 東京高尾山にて。ふわふわと飛翔し、人の目につくところに良くでてくる。見ての通り美しい。この美しさは我が身を守るためのようです。幼虫は、強い毒のアルカロイドを含むキジョランなどを食べて育つ。この毒を取り込んで自分の毒に変える。美しい色で毒のあることを示し、敵から身を守る

以上

## 有機中央会 2019 年新春の日程

### ●総会

2019 年 1 月 26 日（土）午後 4 時 30 分から  
記念勉強会 同 午後 3 時から  
理事会 同 午後 1 時 30 分から  
公平性委員会 同 午前 10 時から  
会場 東京千代田区 和泉橋区民館

### ●検査員・判定員 東日本ブロック合同研修会

2019 年 1 月 27 日（日）－28 日（月）  
会場 東京千代田区 和泉橋区民館 及び ちよだパークサイドプラザ

### ●認証委員会 2019 年第 1 回

2019 年 1 月 19 日（土）午前 10 時 30 分から午後 5 時 有機中央会事務所

### 編集後記

●今号は前号後篇の予定を飛ばして発行しました。ご容赦下さい。続いて内輪話です。当有機中央会の業務機構の一つ「認証委員会」の今年最後の会合（全六回）を先月後半に開催した後、委員十人ほどで事務所近くのレストランで“ご苦労様”食事を開きました。その席に加藤事務局長により長野県「白鳥農園」のリンゴが出され美味しました。今号で紹介した白鳥さん生産の有機リンゴと、他の人の特裁のリンゴ二種でした。品種はともにフジ。

●白鳥さんの有機リンゴは格別な味、本当に美味しかったです。オー・マイ・ゴー Oh my God! 語彙不足の私、それ以上の言葉を探せません。酸味と甘さが絶妙にバランスした味（これが美味しさの最大のポイントとされます）が、今も口中に蘇ります。特裁のリンゴも有機と「甲乙つけがたい味」とほぼ全員一致の評価。かくして一タ、リンゴの味談議は大盛り上がりでした。

●生産者白鳥さんの言葉を借りると（今号の記事）、「一年間の地球のエネルギーの詰まった味」なのです。オー・マイ・ゴー、絶妙な表現です。農家の矜持と喜びが伝わってきます。

●今号に登場のもう一人の生産者、長崎県の竹田さんは二年前に本格就農した農家の長男で、「在来種・固定種」の栽培を営農の軸に据えています。伝統の在来種を絶やしてはいけないという使命感に感銘を受けます。種をふるいにかけるのを「種あやし」と言うそうで、「それは『子をあやす』ことに繋がります」と。家族愛はもちろん、農業愛がひしひしと伝わってきます。

●四十歳代のお二人に共通する豊かな感性は、きっと独自の自在な農業経営を切り拓く原動力になるのではと感じさせられます。年越しの元気も頂きました。…皆さんどうぞ良いお年を。（宮崎）