

# 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

2011年11月30日

## 告示

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。

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  
2012年1月28日（土）  
お昼 12時30分より
- 2、 会場  
東京 日本青年館
- 3、 議題
  - ①2011年次事業報告
  - ②2011年次会計決算報告
  - ③2012年次及び2013年次事業計画
  - ④2012年及び2013年の年次予算計画
  - ⑤役員改選
  - ⑥定款の一部改正について
  - ⑦その他

以上

### ●総会の議決権について

定款の定めるところにより、1月総会の議決権は2011年分までの会費を納入した会員となります。

### ●【原発事故関係】 放射性セシウムの米ぬかに係る加工係数 8 （農水省調べ）

詳細 [http://www.maff.go.jp/j/press/seisan/b\\_taisaku/111219.html](http://www.maff.go.jp/j/press/seisan/b_taisaku/111219.html)

玄米の汚染値（調査数値）×加工係数8＝米ぬかの汚染値推定

## 有機 JAS 規格の改正について

有機 JAS 規格の改正についてのパブリックコメントが 11 月 14 日から 12 月 13 日まで実施されました。有機中央会では、以下の意見を提出しました。

<今後の見込み>

パブリックコメントは切られました。これを踏まえて 2012 年の 1 月末までには JAS 制度調査会の総会が開催され農林水産大臣への答申が決まります。その 1 月後くらいに告示となります。

<有機中央会の提出した意見>

### ●別表 1：メタン発酵消化液（汚泥肥料を除く）の基準について

(1) メタン発酵法には、発酵温度が 37℃付近の中温発酵法と、55℃付近の高温発酵法とがある。高温発酵（通常、発酵温度 55℃、保持時間約 8 時間）で、多くの病原生物（寄生虫を含む）や雑草種子が不活化することが、これまでの研究で判明しています。しかし、スウェーデンなどの研究では、高温発酵消化液でも一部の病原性ウイルスや芽胞生成細菌などが生存していることが知られている。また、中温発酵ではさらに多くの病原生物や雑草種子が生存しているリスクが非常に高い。

(2) メタン発酵消化液の基準案は「食用作物の可食部分に使用しないこと」としている。これは、メタン発酵消化液の施用を作物の播種、定植の一定期間前までにとどめることは求めず、立毛中の食用作物にメタン発酵消化液を施用して良いが、可食部分には使用しないことだけを求めていると理解できます。

(3) 病原生物の汚染のリスクの高い中温発酵の消化液を含めて、立毛中の食用作物に、食用部分を除いて施用して良いこととなります。例えば、畝の上に生育している葉菜類に対して、中温発酵消化液を茎葉に直接かからないように畝間の土壌表面に流し込んで施用しても良いことになる。この場合、消化液が乾燥した後、風や雨滴で土壌粒子が飛散して、葉に付着するケースが十分考えうる。その際に、土壌に生き残っていた寄生虫卵や、病原性のウイルスや芽胞形成細菌などが葉に付着する可能性が高い。

(4) こうした病原生物の感染リスクの高いケースも認めてしまう基準案は食の安全性を確保する上から不適切であり、安全性確保の観点から基準案の修正が必要です。

### ●別表 4 収穫後の農産物を管理する施設や加工施設の防虫・防鼠に使用する薬剤について

(1) トラップに使用される誘引剤

改正案では誘引効果を持つものがフェロモンだけになっていますが、施設内の害虫駆除やネズミ対策のトラップには、フェロモンとあわせて食品成分や食品添加物などが使用される

事例があります。良く目にするもので、ゴキブリホイホイやニューセリコなどと言ったものがあります。ネズミ駆除用の粘着シートには、ピーナッツの香りなどのフレーバーが使用される例もあります。こうした食品、食品成分、食品添加物について、これまでも使用が認められてきたところですので、ひきつづき認められるべきです。

### (2) 植物抽出液

改正案ではカプサイシンが使用できるようになりました。良いことと思います。一方、にんにくやトウガラシ、にんにくやトウガラシをすりつぶして搾った液などがネズミよけに使用される例があります。こうした防鼠対策も、認められるべきです。

### (3) 木酢液によるネズミの忌避

収穫後の農産物を扱う施設でのネズミよけに、木酢液やにんにく・トウガラシを漬けこんだ木酢液が使用される事例があります。ネズミの通り道などに臭いが漏れるようにして容器に入れ置いておく方法です。現在の規格では、有機農産物を取り扱っている時には使用ができないので、取り去り、有機農産物の使用のない時にまた使用するようにならなければなりません。取り扱いのある時にもそのまま置いておいて差し支えないことと思います。規格で認めるべきことと思います。

### 事例追加

精米工程での害虫対策の事例です。精米機を使用しない時の虫の侵入を防ぐために内部にトウガラシをつるしておいています。

### ●有用技術がきちんと位置づく規格

水田の有機栽培にあって、有用な雑草対策技術があります。米ぬか、屑大豆、オカラなどを利用して行う雑草抑制です。これらの技術は広く利用され、かつ有機的は方法として推奨される技術に入ると思います。しかし、現行の規格はなかなか思うように位置づかず、いろいろな解釈で認められてきているのが実情です。こうした有用技術がきちんと位置づく規格であることが必要です。

改正規格の解説を中心とした  
生産行程管理者のステップアップ講習会

2月—3月に開催

改正規格が確定するのが1月末、告示がその1月後と見込まれます。このため、今年の春作から新しい規格が適用になります。このため、規格改正の説明を中心としたステップアップ講習会を、2月から3月にかけて、以下の地区で開催を予定します。

東京、北海道、秋田、名古屋、九州

他でも開催を希望する地区がありましたら、お知らせください。

## たい肥の発酵温度管理

有機 JAS 規格では、家畜家禽の糞尿を利用する場合には、発酵、乾燥、焼成したものであることが求められています。とうぜん、生の家畜糞尿をそのまま使用することは有機 JAS 規格では禁止事項となっています。

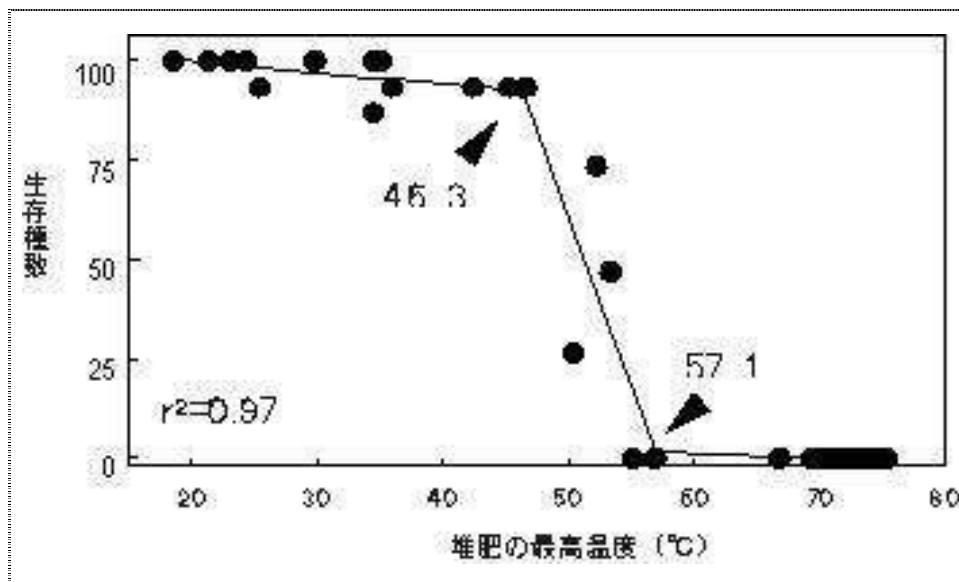
発酵のレベルなどの規制はありません。しかし、適正なレベルに発酵したものであることがとても重要です。発酵温度についても、把握しておくことが大切です。

①家畜の糞尿には人畜共通の病原微生物が存在する可能性があります。これらについて、日本施設園芸協会が2003年におこなった調査では、「堆肥の発酵熱によって、原料中に入っている可能性のある病原性大腸菌等が殺菌される。高温となるほど良いが、60℃以上で、堆肥中での大腸菌の死滅が著しいと報告されているので、これ以上の温度を2週間以上達成させることが望ましい。」（「生鮮野菜衛生管理ガイド」日本施設園芸協会2003年3月）と報告されています。



家畜糞由来と思われる雑草の繁茂

②もうひとつは雑草の種子の伝搬です。家畜の飼料には雑草の種子が含まれます。種子が家畜の体内でも死滅することなく、糞に含まれて排出されるものがあります。発酵温度が低いと雑草の種子がたい肥のなかでも生き残ります。家畜糞由来と思われる外来の雑草が



有機圃場に繁茂していることも珍しくありません。発酵温度による雑草の種子の残存率の研究があります（原典：西田智子・北原徳久（1998）草地への強害帰化植物の侵入・定着・拡散機構の解明。農林水産技術会議事務局 研究成果 326「強害帰化植物の蔓延防止技術の開発」p.12-16。西尾道徳氏の本会講習会テキスト有機栽培の基本技術より引用）。図に示しました。46.3℃から57.1℃の間で、急速な死滅が起こっていることが分かります。

## 紹介：雑草対策事例 ナギナタガヤ

大三島生産者出荷組合：田中さんの場合

場所：愛媛県 瀬戸内海の大三島

作物：みかん、レモン他、かんきつ類



2011年9月30日：倒れて枯れたナギナタガヤ。田中さんのレモンの若木の圃場。

秋に芽吹き、春から繁茂したナギナタガヤは夏に枯れ、倒れて夏の雑草を抑える。また繁茂したナギナタガヤは他の雑草を寄せ付けない。

2009年10月に種をまき、その後は自生し増えている。ここから種を取り、他の圃場にも増やしている。

木の大きいみかんは大丈夫だが、レモンの若木はまだ小さいので6月に倒す作業をする。

なお斜面の多いみかん畑の場合、ナギナタガヤは滑りやすいので注意が必要。最近では斜面作業用にスパイクのついた長靴ができています。これを使うと具合が良い。



2010年6月：繁茂したナギナタガヤ

# ヨーロッパ有機農業見聞録

## 理事：和泉真理さんのお話

有機中央会の事務局職員研修会が二月に一回開催されています。12 月は、和泉真理理事から欧州の有機農業現場のお話をいただきました。和泉理事はヨーロッパの農業政策に詳しく、調査のためにヨーロッパの有機農業の現場を歩いています。この記事は、お話の内容を事務局の責任でまとめたものです。

### ●着実に広がる有機農業

ヨーロッパと言えば大都市の観光地も有名ですが、美しい田園風景をなくしてこれを語ることはできません。日本の国土は山間部が多く農用地は 13%ほどに過ぎませんが、これとは対照的にヨーロッパでは緩やかな平野部が多く、EU では加盟国中 42%と実に半分弱の面積が農用地となっており、市民にとっても農業は身近な存在となっています。

EU では有機農地面積が 780 万 ha と農地面積の 4%ほどであり、日本の有機農地比率 0.2%と比較すると盛んと言えるでしょう。ただしこの有機農業も加盟国間によって様相は大きく異なり、例えばオーストリアやスイスなどでは 1 割以上の農地で有機農業が営まれているのに対してオランダやフランスなどでは有機農業が比較的少ない傾向にあります。この差を気に留める必要はありますが、政策的な支援もあって有機農業は着実に広がってきており、EU の有機農地面積でも 03 年から 08 年の 5 年間で 20%ほど増加しています。

EU では外交や通商とともに農業が共通政策の大きな柱となっており、予算でも多くを占めるものですが、持続可能な農業を重視し、その中でも有機農業の振興を各国に薦めています。

### ●有機食品の大消費地

欧州は有機食品の大消費地でもあります。欧州全体では 2 兆円以上の有機食品の市場規模になり、米国と欧州で世界の 9 割以上の有機食品の市場を占めることとなります。



充実する有機農産物の売場

多くのスーパーで有機食品の売場が定番化されています。有機認証団体である Soil Association によると英国では生鮮品中 3%の商品が有機食品で占められています。



ファーマーズ・マーケットの様子

多くの都市では定期的に生産者が農産物を直売する市があり、スーパーと並んで消費者が農産物を購入する重要な機会となっています。

### イギリス デイルズフォード農場

英国コッツウォルド地方はイギリス観光ツアーに必ず組まれているような美しい田園風景が広がる地域です。そんな風光明媚な中に 900ha もの農場を持ち、穀物や野菜の生産、養鶏に酪農、そして加工やレストランまで手がけているのがデイルズフォード農場です。広大な農場は全て有機。認証はソイル アソシエーション(Soil Association)で、オーナーはバンフォード卿、イギリスのトラクターメーカーである JCB Banford のオーナーでもあるとのこと。しかし農場の管理は生産と販売のマネージャー2名が経営管理にあたり、その他に 13名の従業員・パートが作業にあたる体制です。この農場では通常のイギリス市民には手が出ないような高価格で販売していますが、マネージャーである Richard 氏によると①高品質な商品を作り、②消費者へ直接、③上手く見せて販売することにずっと取り組んでいるとのことでした。



野菜 8ha。80 品種を畝ごとに混植し病害虫の発生を抑えるが、鳥の食害が課題とのこと。  
この農場主は他に 1,200 畧の有機農場を持ち、合計 2,100 畧

### アンドレドレア・ガリアーニ氏の有機果樹経営

アンドレア氏は元々会社員でしたが家を継ぐ形で就農し、現在では 50ha の梨園と農家民宿を経営しています。この 50ha もの梨園は全て有機で収穫期には 30 人程のパートを雇用しますが、同氏は有機農産物の市場規模が大きいドイツなど国外への営業に注力しており、周辺の生産者を組織化し独自ブランドで 2~3 割ほど高価格で販売しています。梨栽培の他に農家民宿も営んでおり、地元産の食材を活用したメニューは評判がいいとのこと。なお、イタリアでは各県によって異なるものの県による農家民宿の認証制度があり、ここでも取得済み。



左写真：梨園の様子  
右写真：農家民宿

## 日本とヨーロッパ:共通点と異なる点

日本とヨーロッパはともに社会が成熟化して経済に占める農業部門の大きさは小さく、非農業者と農業者の間には少なからず隔たりがあると言えます。ここでは欧州と日本の有機農業をめぐる違いについて確認し、日本の有機農業のあり方を客観的に見つめたいと思います。論点です。

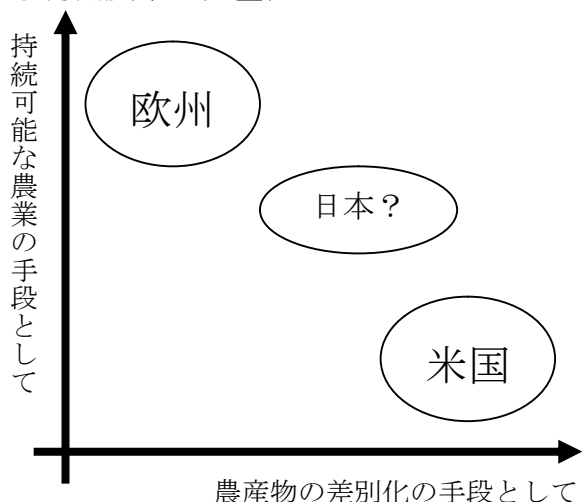
### ●農業は環境を破壊するか



多くの国々が隣接するヨーロッパ。日本では国内問題だった窒素の過剰投入の環境影響は欧州では国際問題につながります。農用地開発で森林を開拓してきた歴史的経緯もあり、農業が環境を破壊するという理解のほうが一般的です。農業が農村・里山を保全するという考えが前面に出る日本とは異なります。左の写真のような放牧は、地下水や手前の川を汚染すると考えます。

そこで農業は必要不可欠の産業と認めた上で、環境への影響を最小限にすべきという共通認識がされ、有機農業が推進されています。

### ●有機農業の位置付け



環境への影響の最小化

欧州では農業部門が環境に与える影響を最小化して持続可能な食料生産を図っていくための手段といった位置づけで有機農業は理解される傾向にあります。米国では有機農業を差別化の手段として捉えられることが少なくありません。

日本では有機農業の位置づけがどのようになるのでしょうか。

この他にも①直接支払制度と価格支持政策による農家所得への影響や②厳格な土地利用規制の欧州と、転用による虫食い状態の開発が進んでしまった日本など対照的にうつる点は多々あります。欧州は有機農業の先進的な地域と言えますが、こうした事例は日本の有機農業のあり方を考える上で大いに参考になるかもしれません。