

第64号 2016年7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

有機の基準改正特集

有機農産物の日本農林規格 2頁

昨年12月と今年2月の2回、スプラウトの基準が定められるなど2点の改正

有機加工食品の日本農林規格 6頁

昨年3月と今年2月の2回、表示について「食品表示基準の規定に従うほか」など、表示基準の遵守が明記されるなどの改正

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 7頁

大きな改正です。意図せず不適合資材を使用してしまった場合の圃場の扱いに係ることなど5点の改正が行われました。昨年のゴールド興産事件からつづく一連の肥料の偽装により有機生産が大きな被害を受けたことなどへの対応です。

有機加工食品についての生産行程管理者の認定の技術的基準 10頁

小分け業者の認定の技術的基準の改正 12頁

栽培技術の事例紹介

藁の利用 15頁

ぶどうハウス

トマトハウス

ゴールド興産へ

損害賠償請求訴訟はじまる

昨年のゴールド興産の肥料「バッチリ米キング」などにより被害を受けた生産行程管理者が、ゴールド興産に対して損害賠償請求を求める訴えを起こしました。訴えを起こしたのは、宮城県、山形県、新潟県、石川県、高知県及び北海道の8事業者です。求める賠償金額は5,200万円とのこと。

いずれも有機米の生産を行っていましたが、格付けの抹消が必要になり、大きな損害を受けたものです。

(河北新報7月18日より)

有機の規格基準の改正

昨年4月に食品表示法が施行になり、JAS法の名前が変わりました。12月とこの2月には、有機農産物の日本農林規格及び有機加工食品の日本農林規格の一部が改正になりました。6月には、JAS法の施行規則や認定の技術的基準の一部が改正になりました。

認定事業者のみなさんは、生産行程管理規程や格付規程を改訂することが必要になっていきます。

●有機農産物の日本農林規格改正●

2015年の12月と2016年2月に有機農産物の日本農林規格が改正になりました。変更点は、2点です。

- ① スプラウトの有機基準ができたこと。
- ② 表示にあたっては、食品表示基準の規定に従うことが明記されたこと。

1. スプラウト類の基準

① 原則

スプラウト類の生産にあたっては種子に由来する生産力を発揮させることとした。第2条が以下のように改正されました。

「第2条 有機農産物は、次のいずれかに従い生産することとする。

(1) 農業の自然循環機能の維持増進を図るため、化学的に合成された肥料及び農薬の使用を避けることを基本として、土壌の性質に由来する農地の生産力(きのこ類の生産にあつては農林産物に由来する生産力、スプラウト類の生産にあつては種子に由来する生産力を含む。)を発揮させるとともに、農業生産に由来する環境への負荷をできる限り低減した栽培管理方法を採用したほ場において生産すること。

(2) 略」

② 生産する場所(栽培する場所)

スプラウト類の生産を行う場所は、圃場ではなく、栽培場に位置づけられた。第3条で以下のように定義づけられました。

用語	定義
有機農産物	略
使用禁止資材	略
組み換えDNA技術	略
栽培場	きのこ類の培養場、伏込場又は発生場所及び <u>スプラウト類の栽培施設</u> (ほ場を除く。以下同じ。)をいう。

③栽培場の基準

第4条

栽培場	<p>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。</p> <p>2 きのご類にあっては、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。</p>
-----	---

④スプラウト類の栽培施設に使用する種子

種子については一言で言うと有機種子とされました。処理を行う場合は、次亜塩素酸水によることのみとされました。入手困難な場合などの例外は、ありません。

第4条

スプラウト類の栽培施設に使用する種子	<p>1 この表ほ場に使用する種子又は苗等の項1に規定する種子であること。</p> <p>2 1に掲げる種子は、組換えDNA技術を用いて生産されたものでないこと。</p> <p>3 1に掲げる種子に対し、次亜塩素酸水（食塩水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。</p>
--------------------	--

⑤ スプラウト類の栽培管理

第4条

栽培場における栽培管理	<p>1. 略</p> <p>2. スプラウト類にあっては、次の（1）から（4）までに掲げる基準に従い生産及び管理を行うこと。</p> <p>（1）生産に用いる資材については、次のア及びイに掲げるものに限り、かつ、肥料、農薬その他の資材が施されていないものに限り、かつ、</p> <p>ア 水</p> <p>イ 培地（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（組換えDNA技術を用いて製造されたものを除く。）であり、かつ、肥料、農薬その他の資材が施されていないものに限り、かつ、</p> <p>（2）人工照明を用いないこと。</p> <p>（3）（1）及び（2）に掲げる基準に従い生産されたスプラウト類が農薬、洗浄剤、消毒剤その他の資材により汚染されないように管理を行うこと。</p> <p>（4）（1）から（3）までに掲げる基準に適合しないスプラウト類が混入しないように管理を行うこと。</p>
-------------	---

以上、スプラウト類についての定めのない項目については、他の農産物と同様、それぞれの項の基準が適用されます。

注：スプラウト類の範囲

有機農産物及び有機加工食品のJAS規格のQ&Aでは、以下の通り。

Q&A 問6-5 新たに有機農産物の日本農林規格に生産の方法についての基準が規定されたスプラウト類は、どのようなものが該当しますか。

(答)

1 平成27年12月の規格改正により生産の方法についての基準が規定されたスプラウト類は、生産にあたって種子に液肥等の栄養分を与えず水のみを使用したもの（ほ場を除く栽培場において栽培されたものに限る。）をいいます。

2 次の農産物については、有機農産物の日本農林規格のスプラウト類には該当しません。

(1) いわゆるベビーリーフのように、生産にあたって水だけでなく液肥等の栄養分を与えるもの

(2) にんにくの芽、はじかみなど種子から生産しないもの

(3) 発芽玄米、芽にんにくなど、芽出しを行うが、芽のみではなく玄米やにんにく自体を食用にすることを目的とするもの

なお、これらの農産物も、日本農林規格の基準に適合するものであれば、有機農産物として格付することができます。

3 ほ場において栽培されたスプラウト類についても、これまでどおり有機農産物として格付することができます（問9-4参照）。

2. 第5条の改正

2.1 改正第5条

第5条が以下のようになった。

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。

- (1) 「有機農産物」
- (2) 「有機栽培農産物」
- (3) 「有機農産物〇〇」又は「〇〇（有機農産物）」
- (4) 「有機栽培農産物〇〇」又は「〇〇（有機栽培農産物）」
- (5) 「有機栽培〇〇」又は「〇〇（有機栽培）」
- (6) 「有機〇〇」又は「〇〇（有機）」
- (7) 「オーガニック〇〇」又は「〇〇（オーガニック）」

2.2 食品表示基準で定めていること

農産物ですので食品表示基準第3章の生鮮食品の基準に従う必要があります。農産物について、定められていることを見ます。

2.1.1 農産物の表示事項

農産物の表示は、まず、名称と原産地ですが、以下のような定めがあります。

2.1.1.1 義務表示事項

① 名称

その農産物の一般的名称を記載します。

② 原産地

収穫されたところを主に都道府県名で表示します。

③ 個別的表示義務事項

しいたけ：名称と原産地に加え、栽培方法（原木、菌床）を表示します。

玄米、精米：名称、原料玄米、内容量、精米（調整）年月日、販売者等を表示します。

この場合の名称は、精米、うるち精米、玄米、胚芽精米などと指定されています。

2.1.1.2 該当する場合の義務表示

放射線照射に関する事項

特定保健商品に係る事項

機能性表示食品に係る事項

遺伝子組み換え農産物に係る事項

乳児用規格適用食品である旨

計量法第5条の特定商品に係る事項

2.1.1.3 任意表示

栄養成分及び熱量 他

2.1.1.4 計量法第5条の特定商品に係る事項

計量法第5条では、特定の商品の表示について定めています。

農産物の場合、乾燥豆類などがここで定める事項を表示する必要があります。大豆、小豆、花豆、虎豆、黒豆などを密封した容器に入れて販売する場合には、以下のことを表示する必要があります。

名称

原産地

内容量

販売者の氏名もしくは名称及び住所

●乾燥豆類の表示例●

名称：有機大納言小豆

原産地：北海道

内容量：200g

販売者

株式会社北海道小豆販売

札幌市中央区北1条西2条15

●有機加工食品の日本農林規格改正●

1. 改正点

有機加工食品の日本農林規格は、昨年3月27日と今年2月24日に改正されました。改正点は、以下の2点です。

① 昨年3月の改正は、JAS法の名称の変更に伴い第4条の中に引用されたJAS法の名称が「農林物資の規格化等に関する法律」と変更されたものです。

② 今年2月には、第5条が改正されました。食品表示基準の規定に従うことが追加されました。

「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、有機加工食品の名称及び原材料名の表示は、次に規定する方法により行うものとする。」

2. 食品表示基準に求められる加工食品の表示事項

加工食品の表示は、その加工食品により多岐にわたる表示事項がありますので注意が必要です。

2.1 横断的義務表示事項

- ① 名称
- ② 保存の方法
- ③ 消費期限又は賞味期限
- ④ 原材料名
- ⑤ 添加物
- ⑥ 内容量又は固形量及び内容総量
- ⑦ 栄養成分（2020年4月より義務化）
- ⑧ 食品関連事業者の氏名又は名称及び住所
- ⑨ 製造所又は加工所の所在地及び製造者又は加工者の氏名又は名称

2.2 該当する場合の義務表示

- ①特定原材料及び特定原材料に由来する添加物に係る事項（アレルギーの表示）：別表第十四
- ②アスパルテームを含む食品に係る事項
- ③特定保健商品に係る事項
- ④機能性表示食品に係る事項
- ⑤遺伝子組み換え食品に係る事項：別表第十六
- ⑥乳児用規格適用食品に係る事項

⑦対象加工食品 原料原産地名表示：別表第十五

⑧輸入品 原産国名

2.3 個別的義務表示

43の食品群(食品表示基準別表第十九)について、個別の義務表示事項が定められている。
トマト加工品、ジャム類、乾めん類、即席めん、マカロニ類、凍り豆腐、容器包装詰加圧加熱殺菌食品、レトルトパウチ食品、果実飲料、食肉、食肉製品、乳、乳製品、食酢、風味調味料、乾燥スープ、マーガリン類、冷凍食品、調理冷凍食品、・・・など

*加工食品の表示事項についての詳細は、食品表示基準を参照してください。

●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改正●

(有機農産物及び有機飼料についての生産行程管理者及び外国生産行程管理者の認定の技術的基準)

1. 改正されたこと

有機農産物の生産者行程管理者の認定の技術的基準も昨年12月3日と今年6月1日づいで改正になりました。改正されたことは、以下の通り。

① 生産行程管理規程に定める事項として、「(2) スプラウト類を栽培施設で生産する場合にあっては、種子の殺菌に関する事項」が追加されました。有機農産物の日本農林規格にスプラウト類の基準がはいったことに対応したものです。

② 同様生産行程管理規程に定める事項として、「(6) 生産行程の管理又は把握に係る記録の作成並びに当該記録及び当該記録の根拠となる書類の保存期間に関する事項」も追加されました。

●結果、生産行程管理規程に定めなければならない事項

以下の9項目になりました。

「2 次の事項(採取場において有機農産物又は有機飼料(調製又は選別の工程のみを経たものに限る。以下同じ。)を採取する場合にあっては、からに掲げる事項を除く。)について、内部規程を具体的かつ体系的に整備していること。

(1) 種子、苗等(苗、苗木、穂木、台木その他植物体の全部又は一部(種子を除く。))で繁殖の用に供されるものをいう。)又は種菌の入手に関する事項

- (2) スプラウト類を栽培施設で生産する場合にあっては、種子の殺菌に関する事項
- (3) 肥培管理、栽培管理、有害動植物の防除、一般管理及び育苗管理に関する事項
- (4) 生産に使用する機械及び器具に関する事項
- (5) 収穫、輸送、選別、調製、洗浄、貯蔵、包装その他の収穫以後の工程に係る管理に関する事項
- (6) 生産行程の管理又は把握に係る記録の作成並びに当該記録及び当該記録の根拠となる書類の保存期間に関する事項
- (7) 苦情処理に関する事項
- (8) 年間の生産計画の策定及び当該計画の認定機関（登録認定機関又は登録外国認定機関をいう。以下同じ。）への通知に関する事項
- (9) 生産行程の管理又は把握の実施状況についての認定機関による確認等の業務の適切な実施に関し必要な事項

なお、このことに伴い二の3項からは記録と根拠書類の保管などのことが削除されました。

③ 格付規程の追加

格付規程に「(4) 出荷後に有機農産物又は有機飼料の日本農林規格に不適合であることが明らかとなった荷口への対応に関する事項」を定めることが追加されました。

●結果下記の6項が必要になりました。

1 次の事項について、格付に関する規程（以下「格付規程」という。）を具体的かつ体系的に整備していること。

- (1) 生産行程についての検査に関する事項
- (2) 格付の表示に関する事項
- (3) 格付後の荷口の出荷又は処分に関する事項
- (4) 出荷後に有機農産物又は有機飼料の日本農林規格に不適合であることが明らかとなった荷口への対応に関する事項
- (5) 格付に係る記録の作成及び保存に関する事項
- (6) 格付の実施状況についての認定機関による確認等の業務の適切な実施に関し必要な事項

④ 格付の適切な抹消

四の2項において、格付の適切な抹消も求められるようになりました。

「2 格付規程に従い格付及び格付の表示に関する業務を適切に行い、その結果、格付の表示が適切に付され、又は除去若しくは抹消されることが確実と認められること」

⑤ 意図せざる不適合資材の混入の場合の対応

新しい項がさだめられました。

六 認定生産行程管理者等の生産に係る施設

ほ場、栽培場又は採取場に、農林物資の規格化等に関する法律第14条第2項の規定による認定を受けた生産行程管理者又は同法第19条の3の規定による認定を受けた外国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の規定の適用に当たっては、当該使用禁止資材を使用していないものとみなす。

2. 具体的に必要になること

① スプラウト類の件

スプラウト類を生産する場合に、種子の殺菌処理のことを定めます。生産しない場合は、必要ありません。

② (6) 生産行程の管理又は把握に係る記録の作成並びに当該記録及び当該記録の根拠となる書類の保存期間に関する事項について

生産行程管理者は、生産行程管理記録作成しているし、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を加味して定めることとされました。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

③ 出荷後に有機農産物又は有機飼料の日本農林規格に不適合であることが明らかとなった荷口への対応に関する事項について

ゴールド興産や太平物産問題など一連のことで出荷した農産物が不適合品だったことが出荷後に判明しました。今後こうした事態が発生した場合の処置について決めておくが必要となったものです。おおむね以下のようなことが必要です。

出荷後に有機農産物又は有機飼料の日本農林規格に不適合であることが明らかとなった荷口への対応

格付し有機表示を行って出荷した有機農産物について、当該農産物が不適合品であることが判明した場合には、出荷先に以下のことを報告し適切な処置を要請する。

- ①不適合となった有機農産物の名称
- ②出荷日
- ③出荷ロット及び量
- ④不適合となった理由

3. 経過措置

生産行程管理規程及び格付け規程の新しい定めは、既存の認定事業者の場合は1年以内の実施です。このため来年5月31日が改訂の期限になります。認定事業者のみなさんは、以下のように対応してください。

- ① これから2016年の年次調査のみなさん及び2017年の年次調査が3月までのみなさんは、年次調査時に改訂した規程を提出してください。
- ② 2016年の年次調査が終了し2017年の年次調査が来年3月以降に予定されるみなさんは、来年3月を目途に改訂し、提出してください。

●有機加工食品についての生産行程管理者の認定の技術的基準の改正●

(有機加工食品及び有機飼料についての生産行程管理者及び外国生産行程管理者の認定の技術的基準)
6月1日づけで、改正が行われました。

1. 改正点

以下、5点の改正です。

- ① 生産行程管理規程に定めるべき事項が追加されました。以下のことを定めることが求められました。

「(5) 生産行程の管理又は把握に係る記録の作成並びに当該記録及び当該記録の根拠とな

る書類の保存期間に関する事項」

- ② このことにより二の3項からは、記録の保管のことが削除になりました。
- ③ 生産行程管理担当者の資格要件から「旧専門学校令」関係の規定がなくなりました。
- ④ 格付規程に定めるべき事項が追加されました。以下のことを定めることが求められました。

「(4) 出荷後に有機加工食品又は有機飼料の日本農林規格に不適合であることが明らかとなった荷口への対応に関する事項」

- ⑤ 四の2項において、格付の表示が適切に付されるだけでなく除去や抹消も適切に行うことが求められるようになりました。

「2 格付規程に従い格付及び格付の表示に関する業務を適切に行い、その結果、格付の表示が適切に付され、又は除去若しくは抹消されることが確実に認められること」

2. 記録の作成及び当該記録とその根拠となった書類の保存期間

記録の作成は、これまでも必要なことでした。この点は変わりません。現在実施していることを明文化することになります。

管理記録と根拠書類の保管については、これまで一律「格付した有機加工食品の出荷の日から1年以上」とされていました。これが今後は、有機加工食品の賞味期間を加味して決めることが求められました。JAS法施行規則が改正され、そこでは最低要件として「賞味期限が一年未満は1年以上、賞味期間が1年以上の場合は3年以上」（JAS法施行規則）とされています。

この点、これまでも賞味期間や流通在庫の期間を加味して必要な期間保管するようにしてきたところです。また、監査から監査までの期間は保存が必要ですので最低でも2年は保管を行ってきたところです。このことは、今後も考慮して定めてください。

その際、作成される記録や発生する根拠書類のどれを保存するのか明確にすることが望ましい。保存すべき必要書類と廃棄しても良い書類を明確にして、必要なことをはっきりさせておかないと必要な書類が行方不明になったり、保存書類が多くなりすぎて收拾がつかなくなったりします。

【例示】

- ① 作成する記録について定める。
作成する記録と役割などを決める
例

作成する記録	記録の役割
原料入荷・在庫管理記録	原料の受け入れと在庫を管理する
製造記録	製造を管理する
機械器具の清掃・洗浄記録	製造に使用する機械器具の清掃、洗浄を記録し管理する
製品の出荷及び在庫記録	製品の出荷と在庫を管理する

- ② 保管年限を定める

保管年限は、製品の賞味期限や想定される流通在庫の期間や関連法規などを加味して定める。

賞味期間及び消費期限1年未満：2年以上

賞味期間1年以上：3年以上、賞味期間プラス1年を目安に定める

米加工品：3年以上（米トレサビリティ法の定めを考慮）

3. 出荷後に不適合が判明した場合の処置

本会認定の生産行程管理者にはありませんでしたが、昨年から今年にかけて使用した肥料が不適合だったために格付けした有機農産物の格付抹消を求められる事故が相次いで発生しました。こうした不適合品を原料に使用した加工食品は、あわせて不適合品となり、格付抹消が求められます。

こうした場合の処置を格付規程に定めることが求められています。おおむね以下のような定めになります。

● 出荷後に有機加工食品の日本農林規格に不適合であることが明らかとなった場合には、すみやかに出荷先に連絡し適切な処置を要請する。

- ① 不適合となった製品の名称
- ② 出荷日
- ③ 出荷ロット及び量
- ④ 不適合となった理由

4. 除去もしくは抹消されることが確実とみなせること

この新しい定めは前項のような事態の発生を想定しています。不適合が判明した場合には、すみやかに格付の抹消を行うことが求められたものです。

5. 経過措置

生産行程管理規程及び格付け規程の新しい定めは、1年以内の実施です。このため来年5月31日が改訂の期限になります。認定事業者のみなさんは、以下のように対応してください。

- ① これから2016年の年次調査のみなさん及び2017年の年次調査が3月までのみなさんは、年次調査時に改訂した規程を提出してください。
- ② 2016年の年次調査が終了し2017年の年次調査が来年3月以降に予定されるみなさんは、来年3月を目途に改訂し、提出してください。

●小分け業者の認定の技術的基準の改正●

（有機農産物、有機加工食品、有機飼料及び有機畜産物についての小分け業者及び外国小分け業者の認定の技術的基準）

昨年12月3日と今年6月1日に改正が行われました。12月3日の改正は、小分け担当者の要件から旧専門学校令がなくなったものです。影響のある改正は、6月1日の改正です。この改正について説明します。

1. 6月1日改正点

① 小分け管理規程に定めるべき事項が追加されました。以下のことを定めることが求められました。

「(5) 小分けの管理記録の作成並びに当該記録及び当該記録の根拠となる書類の保存期間に関する事項」

② このことにより二の3項からは、記録の保管のことが削除になりました。

④ 格付表示規程に定めるべき事項が追加されました。以下のことを定めることが求められました。

「ウ出荷後に有機農産物、有機加工食品、有機飼料又は有機畜産物の日本農林規格に不適合であることが明らかとなった荷口への対応に関する事項」

⑤ 四の2項において、格付の表示が適切に付されるだけでなく除去や抹消も適切に行うことが求められるようになりました。

「2 格付表示規程に従い格付及び格付の表示に関する業務を適切に行い、その結果、格付の表示が適切に付され、又は除去若しくは抹消されることが確実と認められること」

2. 記録の作成及び当該記録とその根拠となった書類の保存期間

管理記録の作成は、これまでも必要なことでした。この点変わりません。現在実施していることを明文化することになります。

管理記録と根拠書類の保管については、これまで一律「格付した有機食品の出荷の日から1年以上」とされていました。これが今後は、有機食品の賞味期間を加味して決めることがもめられました。JAS法施行規則が改正され、そこでは最低要件として「賞味期限が一年未満は1年以上、賞味期間が1年以上の場合は3年以上」（注）とされています。

この点、これまでも賞味期間や流通在庫の期間を加味して必要な期間保管するようにしてきたところです。また、監査から監査までの期間は保存が必要ですので最低でも2年は保管を行ってきたところです。このことは、今後も考慮して定めてください。

その際、作成される記録や発生する根拠書類のどれを保存するのか明確にすることが望ましい。保存すべき必要書類と廃棄しても良い書類を明確にして、必要なことをはっきりさせておかないと必要な書類が行方不明になったり、保存書類が多くなりすぎて収拾がつかなくなったりします。

*注：農産物や米など賞味期間を普通定めないものについては、以下のように考えてください。

①米などは、1年以上のものと同等と扱ってください。また、米は米トレサビリティー法の要求なども加味してください。そこでは3年以上が要求されます。

②青果物などは、1年未満と同等として扱ってください。

【定めるべきこと】

- ①小分け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。
 原料荷受けの記録
 原料在庫管理記録
 小分けの記録
 製品在庫管理及び出荷の記録

②それらの記録の保存期間を定める

一例をあげると保存期間は、格付の必要性などを考慮し以下のようになります。

記録	生鮮野菜など	米など	茶など
原料荷受け記録	2年以上	3年以上	3年以上
原料在庫の管理記録	2年以上	3年以上	3年以上
小分けの記録	2年以上	3年以上	3年以上
製品在庫管理及び出荷の記録	2年以上	3年以上	3年以上

3. 出荷後に不適合が判明した場合の処置

本会認定の生産行程管理者にはありませんでしたが、昨年から今年にかけて使用した肥料が不適合だったために格付けした有機農産物の格付抹消を求められる事故が相次いで発生しました。入荷した有機農産物などがこのようなものだった場合には、出荷した後でも格付の抹消が求められることとなります。

こうした場合の処置を格付規表示程に定めることが求められました。おおむね以下のような定めになります。

● 出荷後に有機農産物もしくは有機加工食品の日本農林規格に不適合であることが明らかとなった場合には、すみやかに出荷先に連絡し適切な処置を要請する。

- ① 不適合となった製品の名称
 ② 出荷日
 ③ 出荷ロット及び量
 ④ 不適合となった理由

4. 除去もしくは抹消されることが確実とみなせること

この定めは前項のような事態の発生を想定しています。不適合が判明した場合には、すみやかに格付の抹消を行うことが求められたものです。

5. 経過措置

小分け管理規程及び格付け表示規程の新しい定めは、1年以内の実施です。このため来年5月31日が期限になります。以下のようにお願いします。

- ① これから2016年の年次調査のみなさん及び2017年の年次調査が3月までのみなさんは、年次調査時に改訂した規程を提出してください。
- ② 2016年の年次調査が終了し2017年の年次調査が来年3月以降に予定されるみなさんは、来年3月を目途に改訂し、提出してください。

栽培技術事例の紹介:藁の利用

●長野県 飯塚芳幸さんの場合●

飯塚芳幸さんは、長野県上田市で葡萄をつくっています。巨峰、ピオーネ、シャインマスカット、ナガノパープル、オリエンタルスター、クイーンニーナ、欧州系各種、ティアーズレット、安芸クイーン、信濃スマイルなど、多品種を栽培する。飯塚さんのハウスは春先に一面藁を敷きます。そのことについて、飯塚さんは語ります。2016年3月 一宮町の特裁講習会で話されたことを紹介します。

【藁の効用】

花の咲く10日くらい前を目途に全面稲藁マルチを敷く。藁はカットで使用。藁を敷く圃場の面積の1.5倍くらいの水田面積から集めた量を敷いている。モグラたい肥に腐植分が少ないので、当初は、これを補う目的で始めた。25年になる。以下のような効果見られる。



ぶどう畑一面に、春さき藁を敷き詰める

- ①ハウス内の湿度調整。
湿度が高いと藁が吸収、低いと藁が放出。結果、変化を緩和し、安定させる。
- ②灰カビ病に対抗する菌が稲藁にいるので灰カビをおさえてくれる（枯草菌の働き）。
- ③直射日光を遮るので微生物の繁殖しやすい環境をつくる。
- ④土の乾燥を防ぐ
- ⑤雑草をおさえる
- ⑥分解すると土壤動物や微生物の餌になる。まずダンゴムシ、次にミミズ、そして微生物と言った具合と思う。

⑦花の10日前くらいを目途に敷くので棚が明るくなる（藁による穏やかな反射）。房の温度があがり結実が良くなる。

●北海道仁木町 渡辺要二さん、林伸一さんの場合●

お二人とも北海道の仁木町でトマトやミニトマトを栽培しています。いずれも特別栽培です。ふたりとも藁を活用する。こちらは北海道のため麦わらが中心。渡辺要二さんの場合、時には牧草も入ると言う。

【雑草対策】

お二人ともトマトの畝間の雑草を抑えることを主たる目的にしている。藁が雑草を抑えてくれる。

【ハウス内の湿度調整】

他にも効能は大きい。まずハウス内の湿度管理に役立つ。藁には水分を吸収したり放出したりする緩衝効果があるので、ハウス内の湿度の極端な変動を抑えてくれる。

【肥料の吸収に役立つ】

また、渡辺要二さんの場合、肥料の吸収に役立っていると言う。畝間の通路に敷き詰めるので藁の下には、一定の湿り気が保たれる。これが、肥料の分解と作物の吸収に役立つから。

【排水性の改善】

林伸一さんの場合、土壌の物理性の改善に貢献してくれると言う。トマトが終われば当然すきこむことになり、このことを毎年繰り返すことによって、排水の悪いところが大きく改善されたと言う。

(2016年5月のお話から)



渡辺要二さんのハウス：2016年5月9日



林伸一さんのハウス：2016年5月11日