



対流

Heart to Heart

2016.10



つくる人、はこぶ人、たべる人。農山漁村に住む人、都市に住む人。自分の居場所や立場を越えて人と人、人と自然のあらたなかかわりは顔の見える交流 (Face to Face) から心が響きあう対流 (Heart to Heart) へ。

2016年10月31日発行 特定非営利活動法人 有機農業認証協会
〒564-0063 大阪府吹田市江坂町1丁目23-19
TEL: 06-6330-0823 FAX: 06-6330-0735
MAIL: yuukinin@apricot.ocn.ne.jp HP: <http://yuukinin.org/>

■CONTENTS

1. 巻頭言
2. 事業・活動報告
3. お知らせ
4. 今後の予定



1. 巻頭言

理事長 中塚 華奈

夏から秋への季節の変わり目を感じる今日この頃となりました。会員のみなさまのお住まいの地域では、秋の祭事が行われているところも多いことと思います。私ごとですが、先月、地元、和泉市のだんじり祭りが終わり、身も心もほっとしています。

今年、わたしの住んでいる町では、100年に1度といわれている「だんじり新調の年」でした。約120軒ほどしかない町内および町外の有志から集めた寄付金たるや1億2000万円。まさに新しいだんじりと、だんじり小屋は町内みんなの宝物です。五穀豊穡を祈願したというだんじり祭りの起源を考えますと、土や種が昔から引き継がれたことが思われノスタルジックな気持ちになります。

ところで、この夏は、南フランスのオーガニックワイン農家を訪ねてまいりました。オーガニックワインは、現在、有機JASの範疇外ですので、これまでに検査でおじゃましたことがなく、興味深々の旅でした。目指すは、エコサートのオーガニックの認証を取得されているワイン用の葡萄畑と自家醸造所を所有してい

る3軒の農家さん。彼らはいく、客人の多くは農場にはいかず、ワイナリーでの試飲に多くの時間をかけるそうですが、私のように畑や倉庫にも行きたがり、エコサートの認証書類を長時間にわたって眺める客人は珍しいとのこと。最後には、「もう書類はいいから、はやくワイナリーで僕たちの自慢のワインを飲んでみて!」と言われる始末でした。ワインの風味は、仕込みの際に、どの品種の葡萄をどれだけブレンドするかで決まりますが、今回、訪れたワイン農家では、できあがった何種類かのワインから、顧客にさらにブレンドさせて、オリジナルワインをボトリングするサービスを行っていました。顧客が自らデザインしたオリジナルラベルを付したワインは、会社のノベルティーや結婚式の引き出物に人気があるそうです。

どこのワイン農家も有害動植物防除には、除虫菊乳剤、ボルドー剤、石灰硫黄合剤、オーガニック精油（ガーリックやユーカリ等）等を使用。オーガニック精油には、エコサートの認証マークがついており、安心してオーガニック資材を選ぶことができるとのことでした。有機JASでも今後、指定農林物資の拡充のみならず、昨今の資材の問題を踏まえた有機JAS適合資材の認証制度や認証マークの必要性を感じた旅でした。



2. 事業・活動報告

■有機農産物の JAS 規格において使用可能な肥料の判断基準等に関する講習会（8月26日）

独立行政法人農林水産消費安全技術センター（FAMIC）主催で、全国 7 カ所で開催された表記の講習会のうち、ポートアイランドにある神戸センターにおいて開催されたものに参加してきました。

この講習会は昨年発生した不適合資材をめぐる一連の問題を受けて、「有機 JAS 規格に適合する資材とは何か」を肥料メーカーに理解してもらうため、メーカーを対象にしたものだったのですが、私も参加してきました。参加したメーカーは 40 社ほど。講習自体は 90 分と短いもので、JAS 制度の概要と 6 月に事業者の皆様にお知らせした手順書の改正についての説明だけで終了しました。JAS 規格に適合した資材についてメーカーの理解を徹底するためにも、このような講習会はぜひ継続していただきたいと思います。（岡田）

■ 理事会（8/31）

2016 年度第 3 回の理事会が開催され、前回理事会からの活動・収支報告などについての話し合いが行われました。

■ 判定委員会（9/5、10/3・13）

新規検査 4 件（有機農産物の生産行程管理者 2 件、有機加工食品の生産行程管理者 1 件、有機農産物及び有機加工食品の輸入業者 1 件）、年次調査 15 件（有機農産物の生産行程管理者 4 件、有機加工食品の生産行程管理者 6 件、小分け業者 5 件）の他に追加ほ場が 1 件でした。

■有機 JAS 講習会（10/18、27）

10/18 に有機農産物、10/27 に有機加工食品を対象とした講習会を開催しました。参加者は計 22 名でした。また、個別講習会を当協会事務所にて（9/1）、出張講習会を千葉（8/19）、横浜（9/21）、島根（10/12）、山口（10/24）にて開催しました。



↑ 10/18 の様子



■ 新規事業者紹介



（有）下仁田納豆（群馬県甘楽郡下仁田）

有機加工食品の生産行程管理者で、2014 年に認証を取得された後、いったん取り下げられましたが、このたび再度の認定取得となりました。有機納豆を製造予定です。

HP：<http://shimonita-natto.c.ooco.jp/>

FB：<https://www.facebook.com/下仁田納豆-261239220600797/>



(株)リスペクト (滋賀県大津市)

有機加工食品の生産行程管理者で、有機野菜と有機黒糖を原料に酵素エキスを製造予定です。



アーデンコーポレーション (和歌山県岩出市)

有機農産物の生産行程管理者で、お米を中心に野菜などを栽培されている個人農家です。



井口慎也 (滋賀県高島市)

有機農産物の生産行程管理者です。お米を生産されています。



3. お知らせ

■資材の適合性判断手順書改定について

今年4月に、「有機農産物のJAS規格別表等資材の適合性判断基準及び手順書（以下、手順書）」が改訂されたことを受けて、当協会としても従来の確認方法を見直しました。すでに事業者の皆様には6月にメール・FAXにてお知らせし、会報8月号紙上でも周知をしてきたところですが、非常に重要な事項ですので再度この紙面にてお知らせいたします。

初めて使用する資材の確認方法

従来は、その資材がJAS規格に適合しているかどうかについては、提出された証明書類をもとに事務局で判断し、結果をお知らせしてきましたが、今年7月以降は以下のような手順で確認をお願いしています。

（１）使用したい資材について、原材料一覧、製造工程図等を入手する。（その際、原材料に複合原料がある場合はそれらについても同様に原材料一覧や製造工程図等の入手が必要です）

（２）証明書類及び手順書をもとに、先日皆様

にお送りした「チェックリスト（別紙2）」を用いて適合性を確認する。

（３）適合性が確認できたら、すべての書類を添えて「有機農産物のJAS規格 別表等資材の適合性確認申請書（別紙3）」を当協会へ提出する。

（４）申請書を事務局が受理し、書類がすべてそろっていることが確認できたら、判定委員会（おおむね月1回開催）で適合性の判定を行い、適合であれば「適合性確認書」を発行する。

ここで大切なことのひとつめは、まずは事業者の皆様がその資材が基準を満たしているか、ご自身で確認する、ということです。これは従来からそうであったわけですが、実際には販売店やメーカーから入手した資材の情報について、十分その内容を確認したうえで提出していないのではないかと思われるケースが少なくないことから、改めて強調しておくものです。

ふたつめは、最終判断は月1回開催の判定委員会で行われる、ということです。ですから、申請書の提出が判定委員会終了した直後の場合、次の委員会まで1か月前後待たなければいけない場合があるということになります。どうしてもそれが待てない場合には、「臨時判定」の実施を求めることが可能ですが、そのためには別途手数料（10,000円＋消費税）が必要となります。

事業者の皆様にとっては煩雑な手間が増えたと思われるかもしれませんが、これを機に「有機農産物の日本農林規格」第2条（有機農産物の生産の原則）の（１）にある、「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方法」という観点からも、外部からの投入資材を減らす方向で見直してみたいかがでしょうか。

■法令改正に伴う規程類の改定について

こちらと同じく6月22日付のメール・FAXでお知らせしたところですが、6月1日付で公示されたJAS法施行規則の改正に伴い、すべての事業者の皆様にも内部規程・格付規程の改定をお願いしています。改定の期限は来年の5月31日となっていますが、できれば今年の9月末までに改定していただくようお願いしてきました。しかし10月末時点で改定を完了したのは全体の半分足らずです。そこで改めて改定期限を12月末としますので、是非とも今年中

に規程類を改定するとともに変更届の提出をお願いいたします。

改定のポイントを表にしましたので、これを参考にして作成してください。

規程の種類	改訂事項	改定の内容
内部規程	生産行程管理、小分け管理、輸入品の受入れ保管及び包装に関する記録の保存期間	生産・製造・小分け・輸入した有機食品の消費期限・賞味期限に対応した保存期間とする ※消費期限・賞味期限の定めのないものの場合、生鮮野菜は1年未満、大豆、玄米、麦類、荒茶等は1年以上
格付(表示)規程	格付(表示)に係る記録の保存期間	同上
	出荷後にJAS規格不適合と判明した場合の対応の規定の義務化	出荷先に対して不適合であった旨の通知をすること、適切に格付の表示を除去または抹消することについての措置を明記

■出張講習会をご利用下さい

有機 JAS 講習会については、生産行程管理責任者や格付担当者等の資格要件を満たすために受講していただくことになっていますが、担当者以外の従事者の方であっても受講されることを強くお勧めします。また JAS 規格や JAS 法もこの数年は頻繁に改正が行われていますので、一度受講された方も定期的（できれば毎年）に受講していただきたいと考えています。

とはいえ、当協会の開催する年4回の講習会の日程にはなかなか都合がつかない事業者の方もおられると思いますので、今年度より出張講習を受け付けております。出張講習は受講者1名からでも可能で、費用は以下の通りです。

○受講料（本会会員・1名・税込み）

初回 6,480 円、2 回目以降 3,240 円

※非会員は 10,800 円（2 回目以降も同じ）

○手数料（税込み） 10,800 円

○交通費実費（当協会事務所より講習会場までの往復）

○宿泊費（必要に応じて請求）

■大阪産大集合（10/29）

今年度は万博記念公園と大阪府の咲洲庁舎の2か所で開催されました。

オーガニック大阪として咲洲庁舎の方に来店し、有機 JAS 制度の啓発を行いました。当日は秋晴れの中、近隣の住民の方や翌日の大阪マラソンへ参加される方などでにぎわいました。



4. 今後の予定など

- ◆ 11月11日(金)：理事会
- ◆ 11月14日(月)：判定委員会

12月29日(木)から1月5日(火)は事務局の年末年始のお休みになっております。よろしくお願いいたします。

