

対流

2017年4月14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/>

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。

■ CONTENTS

1.巻頭言 2.事業・活動報告 3.お願い 4.お知らせ

1. 巻頭言

つい先日有機JAS規格の8回目の改正が行われ、4月26日から施行されることとなりました。JAS制度には、「農林水産業・地域の活力創造プラン」の「農業の競争力強化のための改革」において、戦略的輸出体制を整備するための一助として期待がかかっています。今後、国内の食市場が縮小するなかで、輸出力の強化を販路拡大につながる重要手段と捉え、有機JAS規格についても既存の規格改正や新たな規格制定が行われました。

具体的な一例としては、有機畜産カテゴリーへのダチョウの追加や有機飼料の規制緩和です。その他、コーデックスガイドラインの許容範囲内において、使用可能資材の追加や細則の変更がなされ、有機JAS規格は実情を反映して門戸を拡げつつあります。

さて、平成26年に公表された「有機農業の推進に関する基本的な方針」で掲げられた「有機農業の推進および普及の目標」のタイムリミット（平成30年度）までに、とうとう2年をきりました。我が国の耕地面積に占める有機農業取組面積の割合倍増、普及指導や推進体制の強化、消費者の理解促進などの目標値は、本当に達成できるのでしょうか。

例えば、有機JASの認定ほ場面積をみると、平成26年4月1日（9,937ヘクタール）から平成28年4月1日（9,956ヘクタール）と、その増加率たるや0.2%で微々たる数値にとどまっています。そうなると、頼みの綱は有機JAS未取得の有機農業者の農地面積増加になりますが、現体制ではその面積を正式に把握できる状況にありません。なにはともあれ全耕地面積に対する有機農業取組面積1%達成にむけて、有機生産のますますの取組進展が求められます。

消費者の理解促進の一環として、農水省のホームページ

では、人気アニメ「ちよびっとづかん」とコラボレーションして、有機JASの魅力を世界にアピールする動画が配信されています。ジャスマルとジャスマロというキャラクターが消費者の選択行動にどのくらいの影響を与えることができるのか期待しています。

当協会是有機JAS登録認定機関として、粛々と公正・公平・迅速な検査認証業務を遂行し有機JAS制度の普及啓発に努めて参る所存ですが、取組進展には、生産者、実需者、消費者の皆さんの努力や協力はもちろん、それと同時に有機JASの認定取得要件のハードルを下げる抜本的な改革も必要ではないかと考えています。昨年11月に策定された「農業競争力強化プログラム」で指摘された「農業者の経営努力によってのみでは解決できない構造的な問題」が有機JASにも存在していると思われるからです。環境税等による何らかの資金源確保と有機認定料金の補助による実需者への負担軽減や学校農園におけるアカデミックディスカウントなど、有機JAS認定取得予備軍の参入障壁を低くするアイデアが、認定事業者のかたから聞こえて参ります。今後、もっと多くのかたが参入して、多くの消費者に選んでもらえる有機JASの仕組みを考案・提案していきたいものです。



有機JASの妖精「ジャスマロ」とマルJASの妖精「ジャスマル」

農林水産省ページ
<https://www.youtube.com/user/maffchannel/search?query=%E3%81%A1%E3%82%87%E3%81%B3%E3%81%A3%E3%81%A8%E3%81%A5%E3%81%B8%E3%82%93>

2.事業・活動報告



★「加工食品の原料原産地表示制度に関する検討会中間取りまとめ」に係る説明 (1/11)

加工食品の原料原産地表示が義務化されるということで、農林水産省と消費者庁との共催による説明会に参加してきました。加工業者にとっては関心が高いテーマであり200名以上の参加がありました。ポイントは以下のとおりです。

①原材料の重量割合上位1位の原産地表示が義務化される対象はすべての加工食品である。

※①の例外規定

- ・容器包装の表示可能面積が30cm²以下の場合
は省略ができる。

②複数の原産国がある場合は「国別重量順」を原則とする。

※②の例外規定

- ・可能性表示：原産国が複数でありかつ変動する場合「又は」での表示が可能。
- ・大括り表示：原産国が3か国以上の場合など「輸入」等の表示が可能。
- ・大括り表示+可能性表示：「輸入又は国産など」の表示が可能
- ・中間加工原材料の製造地表示：加工食品が重量第1位の場合、製造地表示が可能

③表示はあくまでも容器包装にする（ウェブサイトだけではだめ）

④経過措置は前回の食品表示基準改正に合わせる可能性あり（2019年？）

まもなくパブコメの募集があり、夏ごろには基準が決まるようですので、加工食品を取り扱う事業者の皆様は消費者庁からの情報にご注意ください。

詳細は以下のリンクを参照してください。（岡田）

http://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/other/pdf/food_labeling_other_161129_0002.pdf

★第6回オーガニック映画祭in大阪 (1/29)

今回で第6回目を迎えたオーガニック映画祭in大阪。毎年会場探しに苦労されているようですが、大阪市淀川区にある秀明神崎研修センターが今年の会場。

「秀明自然農法」で知られる宗教法人神慈秀明会の施設です。上映された作品はすべてドキュメンタリーで、遺伝子組み換え作物や、アフガニスタンに水路を切り開いた中村哲医師、大学の授業の一環でカレーライス/materialをすべて自分たちで手作りにした記録など、どれも見ごたえがありました。（岡田）

★ビオ・クラブ合同会議 (2/3)

当協会の会員である株式会社ビオ・マーケットと、そこにかかわる生産農家、製造業者など100名以上が参加する集まりに招かれて、資材の適合性確認手順と、JAS規格の改正内容についてお話をさせていただきました。（岡田）

★有機加工酒類セミナー(2/23)

日本有機食品認定連絡協議会主催による勉強会で、会場は東京都千代田区の衆議院第二議員会館。これは勉強会であると同時に有機加工酒類を農林物資として有機JAS表示の対象にするためのロビー活動の一環として企画されたもので、事前情報としては農水省も前向きで、国会議員も何名か出席するというところでしたが、ふたを開けてみれば議員が1名、秘書が2名だけで、挨拶のみですぐに退席してしまい、関係者によれば「今回は失敗。縦割り行政の壁は崩せなかった」とのことでした。参加者は50~60名ほどで、醸造メーカーの方も結構来られていたようですが、大手があまり積極的ではないという声も聞きます。有機加工酒類がJASの対象にならないのであれば、認証協会としての独自認証をもう少し積極的に考えてもいいかもしれません。（岡田）

★平成28年度有機農業の推進に関する全国会議 (2/24)

環境保全型農業推進コンクール表彰式に続いて開催されたのが有機農業の推進に関する全国会議。2時間半という時間の中に、報告2本と講演4本を詰め込んだプログラムで、これが「会議」といえるのだろうかと思いつつ参加しました。2年前に有機農業推進法の基本計画の中で、有機ほ場面積の割合を当時の約0.5%から倍増の1%にする、という目標があったのですが、昨年度の有機ほ場面積がJASと自称有機を合計して0.6%となり、2年後の1%に向けて着実に増加していると言いたげな農林水産省担当者の顔と、午前中店をのぞいてきたビオセボンジャパン代表土屋氏の報告で、フランスでの有機食品購買層は圧倒的に20代から40代の若い世代だということが記憶に残りました。

会場はほとんど濃紺のスーツ姿で、おそらく県や市町村の担当職員の方々が参加者は100名弱でした。（岡田）

★バイオセボン視察（2/24）

昨年12月に東京麻布十番にオープンした、フランスに本拠を置くオーガニックスーパー「バイオセボン」の日本1号店を見てきました（興味のある方はウェブサイトどうぞ<https://www.bio-c-bon.jp/>）。ワンフロアだけで中規模スーパー並みの面積で、入り口右手3分の1くらいが農産物・畜産物のコーナー。野菜類の有機JAS率は印象で6割ほど。店舗中央にドーナツ型のオープンキッチンがあり、総菜や弁当、チーズ類などを販売していました。残りは加工食品と雑貨で、しょうゆやみそ、海産物を除くとほとんどはヨーロッパからの輸入品。商品にはBIOと表示してあるのに、JASマークの表示がなく、それでいて棚のプライスカードには「オーガニック」と表示しているものが結構目につきました。野菜は2割から3割、加工食品（特に輸入品）は5割から10割ほど高価。

テレビのグルメ番組でしか見たことのない麻布十番という街は食品関係に限らず高級そうな店ばかりで、ちょっと敷居が高いという印象を持ちましたが、大阪のピオラルに次いで有機食品を志向するスーパーができたことに期待したいと思います。（岡田）



★有機JAS出張講習会

2/14に当協会事務所にて個別講習、3/2に福岡にて出張講習を開催しました。

★新規事業者紹介

かみむら農園 (京都府八幡市)

有機農産物の生産行程管理者で、個人の生産農家。ほうれん草や小松菜、ナスやオクラなどの生鮮野菜を栽培されています。



★事務局認定業務

*判定委員会（1/17,2/6,3/16,4/13）

新規検査1件（有機農産物の生産行程管理者1件）、年次調査34件（有機農産物の生産行程管理者17件、有機加工食品の生産行程管理者5件、小分け業者8件、輸入業者4件）の他に追加ほ場が3件でした。

*理事会（2/8）

2017年度第1回の理事会が開催され、前年の活動・収支報告、今年度の活動計画・予算案、総会の内容などについての話し合いが行われました。

*検査員・判定員研修会（2/25・2/27）

東京と大阪で開催された研修会に当協会所属の検査員・判定員が参加しました。JAS規格・JAS法の改正についてや報告書の書き方に関するなどを改めて確認・学びました。

3.お願い

★年次調査書類の速やかな提出にご協力ください

年次確認調査書類の提出が、全体に遅れ気味になる傾向があります。事務局としては、前年の調査日を基準に、2ヶ月ほど前に書類提出のお知らせをしていますが、結果的に前年調査日から1年を超えてしまうケースが少なくありません。前年調査日の1か月前をめどに書類を作成・提出していただきますようご協力をお願いします。

★法令改正に伴う規程類の改定締め切りは5月末です！！

昨年6月以降たびたびお知らせしてきた、JAS法施行規則の改正に伴う内部規程・格付規程の改定の期限が2017年5月31日といよいよ目前です。今年3月末時点で未改定の事業者が30件弱あります。該当する事業者の方には個別にお知らせ致しますが、早急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。どのように改定すればいいかわからない場合は事務局までお問い合わせください。

4.お知らせ

★改正JAS規格が告示されました

すでに事業者の皆様にはお知らせしましたが、先月27日に「有機農産物の日本農林規格（JAS規格）」、「有機加工食品の日本農林規格」、「加工食品の生産行程管理者の認定の技術的基準」などが改正された旨の告示がありました。会報1月号でも概要はお知らせしましたが、改正部分を表にまとめましたのでご覧ください。（下表参照）今回は昨年JAS法改正の時のように規程類を見直さなければならないということはありません。ただ、農産物・加工食品ともに別表の肥料や農薬、添加物などの資材がいくつか追加されています。なお、この告示の施行は4月26日からとなっています。

JAS規格の改正について(主要部分)のまとめ

有機農産物のJAS規格

該当箇所	改正内容	解説
第3条	用語の定義に「化学的処理」を追加	これに伴い、別表1の「その他の肥料及び土壌改良資材」の基準から該当部分を削除
第4条	ほ場	開拓ほ場等で新たに多年生作物の生産を開始した場合の有機的管理の機能を明確化 収穫前1年以上の有機的管理期間があれば適合
	栽培場	土壌要件の廃止 一部の水耕栽培が指定農林物資になったことに伴い改正
第4条	スプラウト類の栽培施設に使用する種子	次亜塩素酸水の生成に使用する食塩水の塩化ナトリウム含有量の下限を明確化 99%以上であること
	栽培場における栽培管理	菌床栽培に使用できる資材として、別表1に適合する米ぬかとうすまを追加
別表1	収穫、輸送...その他の収穫以後の工程に係る管理	3を新設し、有害動植物の防除目的で「食品及び添加物」が使用できることを追加 トウガラシやハーブ類などが使用可能になる
		「油かす類」を追加 工業用の油の油かすについても有機溶剤による抽出が例外適用となる
別表2		泥炭の使用目的を追加 土壌改良資材として、野菜・果樹の畑に使用できる
		調合油乳剤を追加 トマトのハダニ等の防除目的で使用できる
別表4		次亜塩素酸水を追加 殺菌目的で使用できる
		ゼラニウム抽出物を追加 飛翔性昆虫に対する忌避剤として
別表5		シトロネラ抽出物を追加 歩行性昆虫に対する忌避剤として
		エチレンの使用目的を追加 アボカドの追熟に使用できる
	ミツロウを追加 長芋等の変色防止のために	

有機加工食品のJAS規格

該当箇所	改正内容	解説
第3条	用語の定義に「化学的処理」を追加	これに伴い、別表1の「その他の肥料及び土壌改良資材」の基準から該当部分を削除
第4条	製造、加工...その他の工程に係る管理	有害動植物の防除目的で「食品及び添加物」が使用できることを追加 トウガラシやハーブ類等が使用可能になる
別表1		炭酸水素ナトリウムの使用対象食品に果実の加工品を追加 柑橘類の内皮の除去目的で使用できる
		レシチンの種類に「ヒマワリレシチン」を追加 チョコレートの乳化剤として使用できる
		次亜塩素酸水の生成に使用する食塩水の塩化ナトリウム含有量の下限を明確化 99%以上であること
別表2		粉末セルロースをろ過助剤として追加 液体の発酵調味料を製造する際にろ過助剤として使用できる
		ゼラニウム抽出物を追加 飛翔性昆虫に対する忌避剤として
	シトロネラ抽出物を追加 歩行性昆虫に対する忌避剤として	

有機加工食品及び有機飼料についての生産行程管理者の認定の技術的基準

該当箇所	改正内容	解説
二 2の(2)	有機同等国で格付された飼料の証明書の確認に関する事項を追加	有機飼料の生産行程管理者に限り適用

★第18回会員総会の報告とお礼

NPO法人有機農業認証協会の第18回会員総会は、去る3月22日に予定通り開催され、予算案のみ一部修正提案がありましたが、それ以外はすべて原案通り可決承認していただきました。予算案の修正提案は、「今後有機JAS以外にも“グルテンフリー”、“ビーガン”、“ハラール”、“GAP”、“フェアトレード”などの認証についても前向きに取り組む必要が出てくるだろうから、その準備のために使える費用として当期の繰越金は予備費に計上したほうがいいのか」というもので、この提案は満場一致で承認されました。

総会に出席いただいた皆様、委任状を提出していただいた皆様、この紙面を借りてお礼申し上げます。ありがとうございました。

総会終了後はFAMIC検査課の山内氏よりご挨拶をいただき、事務局から改正予定のJAS規格について説明、その後はテーブルを囲んでのマッチング交流会でした。



中塚理事長あいさつ



FAMIC
山内様JAS規格の見直しについて

★寄稿 総会に参加して

伊藤 定紀

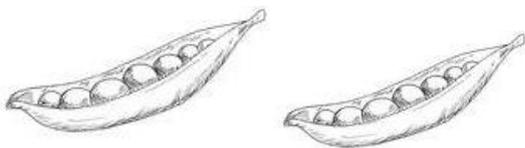
昨年有機認証協会に加入させていただき、28年9月5日に有機認定工場として認定をいただきました。今回は初めて総会に参加させていただきましたが、残念ながらそれほど多くの方の参加はありませんでした。ですが、ホームページでのみ拝見していた理事長の中塚さんやそのほかの大学の先生やスタッフの方に会える機会をいただきありがたかったです。特に理事長の明るさにとても好印象をもちました。さて、当社はこれまで無農薬（非有機）で発酵エキスの製造をしてきましたが、今回認定工場の認定をいただきましたので有機の野菜と果物だけで製造を始めました。今年の年末から年明けにかけて商品化できる予定です。有機の商品にするためには日々の書類管理、有機の格付けされた原料の調達のみならずさまざまな困難な面があります。しかしながら、消費者に安全性を目で見てはっきりと評価されることは酵素という消費者にとってわかりにくい商品の安全性を伝えるには非常に重要と考えています。さらに、海外では有機食品に対する認知や評価が高いということは周知されており多くの消費者が有機食品を理解し利用しています。日本では食品に対する意識が極めて低く、海外では当然入ってはいけなものがそのまま使用されている状況です。将来の日本人の健康のためにも有機食品が正しく評価され、多くの有機農産物の生産者が増えていくことを願っています。また、来年も参加させていただくつもりです。（株式会社リスペクト代表）



リスペクト
伊藤様
マッチング
交流会にて

株式会社リスペクト

有機加工食品の生産行程管理者。琵琶湖の西、比良山系のふもとに広がる大津市仰木地区で有機野菜や有機果実を有機黒砂糖で発酵させ、1年以上かけて酵素を抽出し、健康飲料を製造されています。



★有機JAS講習会へ 参加しよう！

4/14付のメール・FAXでお知らせしていますように、当協会主催による有機JAS講習会を以下の通り開催いたします。

前頁にもありますように昨年に引き続き有機JAS法が改正されました。講習会では改正に伴う記録書類等作成時の諸注意、有機農産物講習においては使用できる資材確認についての諸注意など、日々の有機的管理のための最新情報をお伝えしています。

ぜひ、この機会に受講していただきますようお願いいたします。

- ・有機加工食品：
6月16日（金）13時～17時
申し込み締め切り：5月15日
- ・有機農産物：
6月22日（木）13時～17時
申し込み締め切り：5月22日



会場：JEC日本研修センター 江坂
(旧：大阪研修センター江坂)



大阪府吹田市江坂町1-13-41 SRビル江坂 (旧NF江坂ビル) 4F・5F・6F
TEL.06-6386-4040
FAX.06-6386-4848

JR新大阪駅から地下鉄御堂筋線で4分、
地下鉄梅田駅より9分
地下鉄御堂筋線「江坂」駅から徒歩1分