



対流

Heart to Heart
2018.10

2018年10月5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-pan.ne.jp
HP: <http://yuukinin.org/>



つくる人、はこぶ人、たべる人。 人と自然のあらたなかかわりは
農山漁村に住む人、都市に住む人。 顔の見える交流(Face to Face) から
自分の居場所や立場を越えて人と人。 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. お知らせ

1. 巻頭言

理事長 中塚華奈

猛烈な台風に見舞われた昨今…みなさま、多かれ少なかれ、怖い思いをされ、ほ場や設備等が大変な状況になられたとお聞きし、心痛んでおります。

南大阪にある私の自宅も、かなりの暴風雨にさらされました。停電かつ雨戸を閉めて真っ暗になった家の中で、唯一、雨戸のない明るめの部屋でロウソクをともしていると、窓にピシャッピシャッと泥やちぎれてきた葉っぱや木ぎれがぶち当たり、いよいよガラスが内側にしなってきたので、震えながら抑えたのは、48年の人生のなかで初めての経験でした。日本家で風通しがいいからか、家そのものもかなり揺れていて、私の頭のなかにはオオカミに吹き飛ばされる童話「三匹の子豚」のワラの家の光景が走馬燈のようにかけめぐっていました。自然の猛威を目の当たりにし、改めて生かされていると実感しました。

台風一過の翌日、周囲一帯は、電信柱が軒並みに折れたり、倒れたり。丹精凝らした作物は傷だらけで倒れまくり。サトイモの葉っぱがちぎれてトマトの葉っぱのようになっているのにも愕然でした。原型をとどめていないハウスもたくさん。車のリアガラスはきれいになくなり、テールランプも破壊されていました。どこから飛んできたのかわからない瓦やタン、看板などが散乱する庭に、途方にくれた台風21号(チービー:燕)でした。

被害にあわれた皆様の一日も早い復旧を心よりお祈りしております。

ところで、ついこの間きた台風24号の名前は、「チャーミー:椿」、もうすぐ来るかもしれない台風25号は「コンレイ:伝説の少女の名前」。

この台風の名前は誰がつけているかご存じですか？2000年より台風の名前は、台風委員会(加盟国14カ国)が提案した名前を、毎年の発生順につけています。台風の年間発生数は約26個だそうで、おおむね5年間で台風の名前が一巡。140個の名前を繰り返し使いますが、大きな災害をもたらした台風の場合は、それ以降、使用しないとといった例外規定も設けられているようです。この後に控える名前は、「イートゥー(ウサギ)」、「トラジー(桔梗)」、「マンニィ(貯水池の名前)」、「ウサギ」、「パプーク(淡水魚の名前)」、「ウーティップ(蝶)」…。今年はどこまで続くことやら…。地震や台風がきたときの備えについて、日頃からもっとできることがないか、検証し、取り組んでいく必要を切に感じます。みなさま、ご安全に！！



2.事業・活動報告

★オーガニック大阪総会(5/23)

オーガニック大阪は大阪府有機農業研究会と、大阪府有機農業生産者懇話会を統合して2015年に発足した団体で、大阪の有機農業を広め、応援していくことを目的としています。第3回目となる今年の総会では記念講演として龍谷大学経済学部教授で、農業・資源経済学を専門とし、貴重な生物的資源としての種子についての研究・調査を続けてこられた西川芳昭氏をお招きしました。

ご存知の方も多いと思いますが、今年4月に「主要作物種子法(通称、種子法)」が廃止されました。法律が制定された1952年以来、コメ、麦、大豆について、奨励品種の研究や原種の保存・研究を支えてきた法律が、「民間参入の促進」という名目のもと廃止されたことを受け、「何を栽培し、何を食べるのか」という「食料主権」が脅かされることになる可能性がある。我々ももっと種子について謙虚に、そして主体的に考え、守っていかなければならない、という、大変示唆に富むお話でした。限られた紙面では十分お伝えすることはできませんが、関心のある方は氏の近著である「種子が消えれば、あなたも消える 共有か独占か」(コモンズ刊)をお読みください。(岡田)

有機JAS講習会

全体講習会: 6/14(有機農産物:14名)、
6/19(有機加工食品:8名)
個別講習会: 7/31(輸入業者)、8/29(輸入業者)
9/11、(農産)
出張講習会: 7/23(京都)、7/24(静岡)、9/6(茨城県)
9/12(滋賀県)



★韓国からの視察団受入(6/21)

韓国の農林水産省にあたる大韓民国国立農産物品質管理院からの視察団が来日され、日本の有機農業について学びたいということで、当協会認証事業者である、大阪府能勢町の原田ふあーむにご協力いただき、韓国全土から、有機農産物の認証に携わる国家公務員が総勢27名という大所帯で来られ、ほ場見学と意見交換を行いました。短い時間でしたが、印象に残ったのは、韓国では有機認証ほ場面積の割合が1.5%と日本の約2.5倍であることと、認証を受けるにあたっては行政から一定の費用補助があるということで、日本も見習ってほしいものだと思います。(岡田)

★日本有機食品認定連絡協議会総会・第1回勉強会(6/26・8/17)

国内の有機JAS認証機関16団体で構成される協議会の19回総会が東京で開催され、今年度も当協会は引き続き理事を留任することになりました。また、おおよそ2ヶ月に1回の割合で勉強会を開催します。勉強会は、事業者や検査員の皆様にも関連のあるテーマの際には参加のご案内をいたします。

そして8月17日には第1回の勉強会として、今年6月に公布された食品衛生法により、原則すべての加工食品を扱う事業者が義務として課せられることになった「HACCP(ハサップ)」をテーマに取り上げました。HACCPとは、宇宙飛行士がロケット内で食べるいわゆる「宇宙食」の製造にあたっての衛生管理システムであり、アメリカ航空宇宙局(NASA)が開発した手法です。講師は厚生労働省食品安全係・係長である井上由佳理氏。

毎年各地で発生する食品由来の中毒事故を防ぎ、国が進める海外への日本食品の輸出拡大のためのアピールとして今回法制化されました。しかし法律は公布されましたが施行はまだ先で、現在省令を作成中であるため、具体的な基準などについてはまだ公表できないとのことで、今後詳細が分かり次第、事業者の皆様にはお知らせしていきたいと思っております。(岡田)

★事務局業務

*理事会(5/27、8/27)

8月の理事会では、2018年度7月までの決算報告を行いました。また、改正JAS法の施行、GAPの差分審査、HACCPの義務化、など制度の変更が相次ぎ行われますが、積極的に勉強会に参加し、それを事業者へフィードバックできているかなどについて報告しました。



*判定委員会

(6/6、7/5、8/7、9/13)

新規調査9件(有機農産物の生産行程管理者4件、加工食品の生産行程管理者2件、小分け業者1件、輸入業者2件)、年次調査36件(有機農産物の生産行程管理者10件、有機加工食品の生産行程管理者14件、小分け業者9件、輸入業者3件)の他に追加ほ場が6件ありました。

3.お知らせ

■GAPと有機JASの差分項目の確認について

周知のように、2020年に開催される東京オリンピック・パラリンピック(以下、オリ・パラ)の選手村で提供される農産物の基準は「GAPの共通基盤に関するガイドラインに準拠していること」となりました(GAP認証の取得は求められていません)。グローバルGAPやJGAPの講習を受講された方はご存知だと思いますが、GAPに取り組むためには有機JAS以上の書類作成が必要となりますが、JAS認証を取得している事業者がGAPにも取り組む場合と同じような書類を2種類も作成するのは大変な作業です。そこで今回、農林水産省とオリ・パラ組織委員会との間で、有機JAS認証の審査項目と共通している項目については検査結果を活用しつつ、GAPガイドラインの内容を満たすために不足する項目(以下、「差分項目」)の取り組み状況を確認することで「ガイドラインに準拠している」とみなされることになりました。

その具体的方法はおおむね以下の通りです。

- 1.この確認方法は、有機JAS登録認証機関と認証事業者の合意に基づいて行われる
- 2.この方法によって確認された結果はオリ・パラで調達される農産物にのみ適用される
- 3.この確認を行う検査員はGAPの指導員資格等を有すること

当協会はこの「差分項目の確認」を行う方向で検討しており、そのための規程文書等の作成を開始したところですが、まだこの制度は正式にスタートしたわけではありませんので、実際にいつごろから始められるかは未定です。ただし、いずれにせよ「差分項目の確認」は、通常の年次確認調査と併せての実施となります。この件につきましては新たな情報がわかり次第、皆様にお知らせしていきます。(岡田)

■JAS法施行規則・告示等の改正について

表題の件については、去る5月11日付で、メール・FAXにてお知らせしたところですが、重要な内容ですので、この会報とともに再度お知らせするとともに、ここでポイントの解説をしておきます。

①JAS法の改正について

法律名が変わったことと、『認定』という言葉が『認証』に変わったことの2点です。

これに伴い事業者の皆様には、内部規程、格付規程、JAS証票等の法律名や「認定」の語句の修正です。規程類に関しては「定期的な見直し」の際に修正してください。証票(「認定番号 NA0000000」のような表記)については、増刷や改版時の修正をお願いします(ただし、「認定」のままでも不適合とはなりません)。

②JASマークの表示様式

まだパブコメが出ていませんので当面、対応の必要はありません。

③無通告調査について

当協会としては、来年4月以降の実施を予定しておりますが、法律の運用について詳細が明らかでない部分がありますので実施時期は変わる可能性があります。

④契約書の更新

契約書の内容が確認でき次第実施いたします。

⑥生産行程と小分けの区分の見直し

生産行程管理者が「小分け」を行うことができるようになりました(別紙Q&A参照)。ただしその場合には内部規程等を改訂していただく必要がありますので、新たに小分けを行う事業者の方は事前に当協会まで必ずお知らせください。

(岡田)

■「有機食品を提供する飲食店等の管理方法」についての日本農林規格(案)が公表されました

先日、事業者の皆様にはお知らせしたところですが、表題の規格(案)について、10月13日までパブリックコメントを募集しています。

search.e-
gov.go.jp/servlet/Public?CLASSNAME=PCMMST
DETAIL&id=550002736&Mode=0

いわゆる「オーガニックレストラン認証」が国の制度としていよいよ始まることになりそうです。海外にはレストランだけでなくホテルや給食など、広くサービス分野を対象にした認証を行っている国もあるそうで、日本でもそういった動きにつながっていくのでしょうか。(岡田)

○問い合わせ先:生産局農産部農業環境対策課
担当者:有機農業推進班
代表:03-3502-8111(内線4840)
ダイヤルイン:03-3502-5951
FAX番号:03-3502-0869



■購入苗を使用する際の注意

—ネオニコチノイド系農薬にご用心！—

有機農産物のJAS規格第4条種苗の項において、イモ類や果樹などの栄養繁殖するものを除くと、苗は原則有機的な管理方法で自家育苗することとなっています。ただし、附則として、ナス科とウリ科に限り、自家育苗が困難な場合には、「植え付け後には場で持続的効果を示す化学的に合成された肥料及び農薬が使用されていない苗等」を使用することができる、とされています。

このことから、トマトやカボチャの苗を購入するケースはこれまでもありましたが、その際には購入先へ、育苗期間中の管理内容の確認が必要であることをお伝えしてきました。が、今年に入って、育苗中に使用された殺虫剤の中に、「効果が2~3週間ほど持続する」ものが複数ありました。農薬の商品名から検索して、メーカーのウェブサイト上で確認したもので、農薬の種類としてはいずれもネオニコチノイド系でした。

結果的には育苗の初期に使用されており、購入した時点で農薬の効果は切れていると判断できたため、植え付けすることができましたが、今後やむを得ずナス科やウリ科の苗を購入される場合には購入する前にその管理内容を確認し、化学的に合成された肥料や農薬が使用されていた場合には、それらが「持続的効果を示す」ものでないかどうか、まずは事業者の皆さんが確認してください。よろしくお祈りします。(岡田)



■新規事業者様のご紹介



事業者名	種別	地域	主な格付品	HPなど
石井物産株式会社	農産	奈良	お茶用柿の葉	https://a-kaki.com/
石井物産株式会社	加工	奈良	柿の葉茶製造	https://a-kaki.com/
株式会社みのり農園	農産	滋賀	お米、メロン	http://www.minori-farm.com/
鈴木ファーム	農産	千葉	野菜	
さとう農園	農産	茨城	野菜	
株式会社MANGOS	加工	東京	自社輸入ドライフルーツ等の混合	http://www.mangos.jp/en/
株式会社MANGOS	輸入	東京	ドライフルーツ、木の実の輸入	http://www.mangos.jp/en/
ブリリアントアース株式会社	小分け	愛媛	自社輸入ドライフルーツ等の小分け 輸入の認証は2014年に取得。	http://brilliant-earth.co.jp/
株式会社ジーエイチスリールマニア	輸入	東京	ケール粉末の輸入	http://www.gerovital.co.jp/

■有機JAS講習会のご案内

年に2回開催しております当協会主催の有機JAS講習会は下記の日程です。会員の方は2回目以降は3,480円(税込み)で受講していただけます。JAS法及び関連法案の改正など、ここ数年は法律や規程がかなりの頻度で改正されています。ぜひ有機JAS講習会を受講し安心して有機的管理を行いましょ！

(有機農産物) ★開催確定★

◇日時:平成30年11月 7日(水曜日) 13:00~17:00

(有機加工食品) ★開催未定★

◇日時:平成30年11月14日(水曜日) 13:00~17:00

◇受講料: 10,800円(税込)

(会員1回目は、6,480円(税込)2回目以降は3,240円(税込))

◇場所:JEC日本研修センター江坂

(大阪府吹田市江坂町1-13-41 SRビル江坂4F TEL06-6386-4040)

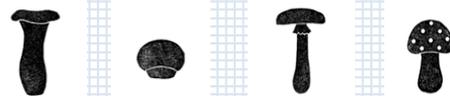
◇申込方法::当協会のHPよりダウンロードした用紙に記入してFAX,またはメールでお申し込みください。 〆切→ 農産・10/31(水) 加工・10/12(金)



会場:JEC日本研修センター江坂
(地下鉄御堂筋線江坂駅下車徒歩3分)

みなさまからのお電話やFAX等によるご質問に認証協会も判断できない内容のときは、FAMIC(独立行政法人農林水産消費安全技術センター)に見解を確認しています。今回は、そのQ & Aからピックアップしてご案内します。

部門	Q (認証協会)	A (FAMIC)
農産	「サツマイモの茎」は種イモと同列に考えてよいか？	よい。有機のものが入手できない場合は慣行のものが使える。
農産	小分け認証を持たない小売店が有機農産物を販売する際、段ボールにJAS表示がない場合、生産者がPOPをつくりJASマークを貼付して出荷することは可能か？また2分の1のキャベツ等をラップして、POPのみで有機の表示をすることは可能か？	生産者がJASマークを貼付したPOPを作成し店頭で表示することは可能。ただしそのJAS 証票付POPは出荷したロットのみでの使用となる。また使用したJASマークの証票管理は必須。カットした農産物の場合も同様に対応できる。
農産	ヒノキ及び抽出したオイルを認証することは可能か？	いずれも食用であることが明確でないと認証不可。食品衛生に適しているか、添加物の扱いにならないかも確認する必要がある。
農産	ナスの苗を購入するが、育苗中に、効果の持続する農薬が使用されている。この苗は使用できるか？	JAS規格では、「定植後に効果が持続する農薬や肥料が使われていない」という基準になっており、定植の時点で効果がなくなっていれば使用できる。
小分け	有機食品を詰め合わせて、外の袋に「有機食品セット」等の表示はできるか？	中身がすべて有機であればできる。
小分け	ティーバッグのお茶について。10パック入りなどの箱で販売するが、個包装に「有機茶」と記載したい。個包装にはJASと一括表示をつけなくてもいいか？	外箱に適切な表示があれば、箱に入れる分の個包装には有機JASマークと一括表示はなくてもいい。ただし、個包装で販売するには適切な表示と枚数管理が必要。
輸出	EUへ輸出する製品の原料に「有機デキストリン」がある。これの原料に「タピオカでん粉」や「クエン酸」があるが、これらはタイ、中国産である。ただし、製造地はEU（ベルギー）でEU認証も取得しているので原料として使用しても問題ないか？	直接的な原料となる「有機デキストリン」が同等国の認証を取得していれば可。ただし、デキストリンが添加物でなく原料である事も明確にしておいてほしい。
輸出	EUへ輸出する加工食品について、非有機5%に日本と同等国でない国のものが含まれていても問題ないか？	EUへ輸出する製品の原材料に日本産又は同等国産を使用しなければならない、という協定は、有機原材料が対象で、非有機原材料については対象外となる。 →よって問題ない。
輸入	輸入した有機畜産物や有機畜産物加工食品の一括表示の名称、原材料に「有機」と表示できるか？	JASの格付がされていないものについての表示方法は消費者庁に確認しなければならない。
全体	輸入する飲料の原材料の種類が多く、ひとつひとつに「有機」をつけるとスペースが足りなくなるので、アスタリスクをつけて、これらは「すべて有機」と表示してもよいか？	アスタリスク表示は認められない。また有機表示が義務付けられているのは原材料であって、添加物は対象でないため、有機表示は好ましくない。つけるのであれば消費者庁に確認してほしい。



イベント紹介



2018.10.28(日)

開場/9:30 開演/10:00

会場 / 秀明 神崎研修センター

阪急神戸線 普通 「神崎川」下車 徒歩2分

関西人必見!
事務局長のおススメ
イベントです!

★オーガニックマーケット(入場無料)

★映画 & 講演 一般)前売2,000円(300円のお買物券付) 当日 2,000円
学生)前売 500円 当日 1,000円 中学生以下無料

詳細はこちらをご覧ください



http://blog.livedoor.jp/Osaka_yuki_eiga/

☆上映される映画

10:10 (81分) ゼロ円キッチン 2015年 オーストリア

世界で生産されている食料の3分の1は食べられることなく廃棄されている。その重さは世界で13億トン。「捨てられてしまう食材を救い出し、おいしい料理に変身させよう!」食材救出人のダーヴィドが食品ロスをなくすためにヨーロッパ5か国を巡るおいしく明るい“食”の旅路。

12:45 (56分) 未来を耕す人びと 2015年 フランス

世界の食料の8割を生産する小規模・家族農業とは、どのようなものか?フランス・モンペリエの農業大学院の学生40人が、小規模・家族農業の持つ力と限界について探るために、インド、フランス、カメルーン、エクアドル、そしてカナダを旅して制作。

15:00 (80分) 太平農園401年目の四季 2018年 日本

東京都世田谷区でおよそ400年続く専業農家は、農薬と化学肥料を一切使わない有機農業のパイオニアでもある。多くの人に支えられ、東京のまん中に奇跡のように続く太平農園。その行く末を見守りたいとの想いで2016年から撮影を始めた。今回関西初上映。

16:25 (71分) いのちの海 辺野古大浦湾 2017年 日本

美しい、いのちあふれる海が破壊される。アメリカの戦争のために、人間のいのち、ジュゴン、ウミガメのいのち、多くの生き物のいのちが奪われようとしている。沖縄の歴史と辺野古大浦湾の記録。

☆講演

13:50 (60分) 斎藤 博嗣 氏

一反百姓「じねん道」農園主・農のプロデューサーT&T研究所・研究員(鶴川自然王国内)・小規模・家族農業ネットワーク・ジャパン(SFFNJ)呼びかけ人

一粒の種子から広がる無限の可能性「地球市民皆農」

~世界の潮流、小規模・家族農業の魅力、国連「家族農業の10年(2019~2028年)」私たちにできること~

こちらだけでも楽しそうです!



オーガニックマーケット

駐車スペースにて 10:00~16:30

有機野菜、天然酵母のパン、ジャム、オーガニックコーヒーやワイン、天然原料のクレヨンなどの文具・雑貨などの販売。

参加費:無料



交流会 同会場



18:00~19:30

要予約:定員50名

有機野菜をたっぷり使ったビュッフェと自然はワイン&ソフトドリンク。

大人 3,000円

小学生以下 1,500円(3歳未満無料)