



対流

Heart to Heart
2022.04

2022年4月19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. 事務局での勉強会より②
4. お知らせ
5. 今後の予定
6. 講習会等の情報
7. その他

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。

1. 巻頭言～Growing momentum for self-sufficiency(自給機運の高まり)～

理事長 中塚華奈

毎年、この季節になると、スタッフ全員で江坂公園を訪れます。ポカポカと心地よい太陽の下で、オーガニック食材たっぷりのお弁当をいただきました。毎回、事務所に行くときには、スタッフ全員で一緒にごはんやスイーツを食べる「共食」の時間をとれるように心がけています。今年も満開の桜に囲まれて素敵な時間を過ごすことができました。(写真、左から増野直美さん、片岡薫さん、中塚華奈、岡田仁事務局長、前田晃子さんです)

しかし、同じ地球上では、ロシア軍とウクライナ軍が戦闘を続けており、多くの市民や兵士が亡くなっていることに心が痛みます。ウクライナから国外避難をした人の数は、**424万人**を超え、少数ながら日本政府も異例と言われる避難民の受け入れを開始したほどです。

2019年からの新型コロナウイルスの感染拡大防止と、2022年2月に始まった戦争により、グローバルな輸出入がストップした不測の事態は、肥料、飼料、燃料など様々な資材の価格高騰や人材不足を招きました。国内の農業に深刻な影響を及ぼす未曾有の状況は、これまでの輸入依存を見直し、自給できるものを増やすことの大切さを教えてくれています。

有機JASの肥培管理基準では、当該ほ場で生産された農産物の残さ由来の堆肥の施用を基本としますが、それだけでは農地の生産力維持増進が困難な場合に限り、必要最低限の一定基準を満たした外部資材を使用できることになっています。外部資材の導入度合は、認証事業者さんの「ほ場の地力」や「哲学・考え方」によって十人十色であり、導入度合が高い事業者さんにとって、資材の価格高騰は喫緊の課題です。資源が少ないと言われる日本ですが、未利用バイオマスには、まだまだ活用する余地があると思います。国内、地域内での資源循環の促進に、有機JASの認証という立場からも一役かえるよう、積極的に提案していきたいです。



↑ 左から増野、片岡、中塚、岡田、前田

2.事業・活動報告など

■事務局業務

*判定委員会(2/4・16、3/2・16、4/4)

新規調査2件（農産物の生産行程管理者1件、農産物・加工食品の輸入業者1件）、年次調査43件（農産物の生産行程管理者20件、加工食品の生産行程管理者11件、小分け業者7件、輸入業者5件）の他に臨時が1件、追加ほ場が2件でした。

*理事会(2/7)

2022年度第1回の理事会がオンラインにて開催されました。事務局より前回理事会以降の活動報告及び決算報告の後に、総会開催に関する提案がありました。

■新規事業者紹介

健友交易(有)



大阪府枚方市に事務所を置く輸入業者です。これまで認証を取得していた認証機関が業務を廃止することになり、同じ大阪の当協会で新たに申請されました。主に有機大豆や有機小麦などを輸入されています。

[KENYU TRADING Co., Ltd. \(kenyu-trading.com\)](http://KENYU-TRADING-Co.,Ltd.(kenyu-trading.com))

かたもとオーガニックファーム

京都府亀岡市で野菜と米を栽培する有機農産物の生産行程管理者です。生産物の多くは直接消費者へ届けています。地域の有機農家とのネットワークである「亀岡オーガニックアクション」の代表もされています。

[かたもとオーガニックファーム | Facebook](#)

■有機JAS講習会

●個別講習会（オンライン）

- 1/28（加工品の生産行程管理者：4名）
- 2/21（農産物の生産行程管理者：1名）
- 3/16（加工品の生産行程管理者：1名）
- 3/22（農産物の小分け業者：2名）
- 3/29（農産物加工食品の生産行程管理者：2名）
- 4/14（加工食品の生産行程管理者：1名）

★プレミアムフードショー2022について

2022年04月13～15日の3日間、東京ビックサイトで開催された【プレミアム・フードショー2022（オーガニックフードExpo・ハラルマーケットフェア・ヴィーガン（Plant Based）・グルテンフリーコーナーなど、合同開催6展）】を訪んてきました。

●フードショー

東京ビックサイトの巨大な展示会場に食に関する様々な企業の出展がありました。オーガニックに関連する企業は40程。限られた時間の中でしたが、多くのブースを訪れ、様々な製品を直接確認し、貴重なお話をおうかがいすることができました。どの企業様もこだわりを持って作った製品を通して、人の健康や環境への配慮、よりよい平和な社会の実現に向けて活動されている事がよく分かりました。オーガニック関連ではないブースでもオーガニック原料を使用した製品が数多くあり、認証取得に関しても前向きな方が多かったです。食品の包材に関するブースも多くあったのですが、ほとんどが環境に配慮したものでした。当日開催されたセミナー（詳細は後述）の中でもオーガニック市場は成長産業である事が語られましたが、社会全体がオーガニックや環境への関心が高まっている今、改めて認証機関としてできる事を考えるきっかけとなりました。（片岡）

ビックサイト外観↓

ブースの様子（コーヒー・酵素）→



●特別セミナー「Vegan Plant Base市場の最新動向・国内の取組事例」

ベジプロジェクト代表・川野陽子氏からヴィーガン・プラントベースに関する説明がありました。Plant Base*については、絶対的な定義はないものの、注目が集まる背景としては、ファッション・宗教・健康・地球環境と様々であり、有機と同様に世界中で市場は伸びています（年間27.1%の伸張）。外食チェーンでも官庁の食堂などでVeganメニューが開発され供給量全体の10%が食されているそうです。冷凍野菜を使用する等しながら、いかに少ないオペレーションで対応するか等、調理者の負担を減らすための継続した工夫が大切との事です。VeganやPlant Baseに興味や関心を持つ人をフレキシタリアンと呼ぶそうです。啓蒙活動として、教育現場・自治体・政府への働きかけ、雑誌などメディアに向けた発信をされています。（増野）

*vegan：動物性のものを食べない plant base：植物由来の食品を積極的に食べる

●特別セミナー「オーガニックマーケティングセミナー 世界のオーガニックマーケット情報2022」

今年50周年を迎えるIFORM（世界100ヵ国・700メンバー）の世界理事・三好智子氏より2020年のデータを元に世界のオーガニックマーケットに関する説明がされ、世界の有機農業の統計や動向の紹介がありました。世界の有機市場について、しっかりした調査データを元に客観的に比較する事で、日本の現状や今後の動向についても検証する事ができるのは興味深く、一部を紹介します。

コロナ禍で健康を意識する人が増え、免疫力をアップさせるために有機食品を求め始めた事で、GDPが下がる一方、有機市場は安定して成長を伸ばしています。16兆円と言われる有機市場の内、50%は北米が占め、米国では、消費行動として、ウォルマート等では安価で有機製品が購入できる事から、80%以上の人が有機品を購入した事があるそうです。米国内では、ホットスポットと呼ばれる地域で有機農業に取り組む事で、その地域で経済力がアップする現象があるそうです。ここ数年で、SDGsの認知度もアップしました。取り組みに共感し、商品の裏側を理解し、有機品を購

入しようとした時、表示がわかりにくかったり、いつものスーパーでは販売されていなかったり、コミュニケーションの方法に課題はあるものの、日本にもまだまだポテンシャルはあります。

IFORMの基準で認証を取得している有機農家生産者は340万人（内アジアは181万人）。最近では、エチオピア・タンザニア・ウガンダなどのアフリカ諸国で7-8%増となっています。世界平均では1.6%とされる有機の消費率ではありますが、世界のトップは、リヒテンシュタインで41.6%。また、IFORMでは、世界の食料危機に向け 食用無脊椎動物＝虫の基準を作成中との事です。（増野）

↓ブースの様子（ベジフード・アルコール消毒・大豆製品・ハーブティー）



3.「有機農業」か「有機的」な農業か ～事務局での勉強会より②～



既存の「第三者認証」をバックグラウンドとする、有機食品等の検査・認証制度への対抗的な動きとして、「アグロエコロジー」、「リアルオーガニックプロジェクト」、「リジェネラティブ農業」といった取り組みが世界各地で始まっているということを、昨年暮れに摂南大学農学部准教授で当協会監事でもある谷口葉子さんから教えていただきました。今回はその報告の第2回。

○現行制度の何に対する反発か

まずは現在の制度においては、大規模で工業的な有機農業の方が有利となるような傾向があり、伝統的な小規模農家ほど不利になるという批判があるといえます。また、日本ではその取り組みは多くありませんが、欧米では盛んな「有機畜産」についても、家畜へのストレスが大きい方法が認められているとも言われています。ただしこの点に関していえば、日本国内においてはそれほど顕著ではないと思うので、やはり有機農業のシェアが大きい欧米の状況を反映しているのでしょう。

次に生産の基準についても、温室効果ガスの削減や自然環境の保全を進めるためには現行の制度では不十分だと考えられています。JAS規格においても「農業の自然循環機能の維持増進を図る」ことや「環境への負荷をできるだけ低減した」方法による農業である原則には書かれていますが、こういったことは数値化して評価するのは難しく、結局「理念」として語られるだけになってしまっていることは否めません。肥料にしても農薬にしても別表に記載されていれば何を使ってもいいわけではありませんし、あくまでも「やむを得ない」場合に限って使用が認められているのですが、「やむを得ないこと」へのハードルも実態としてずいぶん低くなっている気がします。しかし、外部

資材に依存することの意味は十分認識する必要はあるでしょう。肥料にしる農薬にしる、原材料の調達や製造・運搬のコストと消費エネルギーが発生するわけですから。

○制度化の落とし穴

「アグロエコロジー」は農業を意味する「アグリカルチャー」と生態学を意味する「エコロジー」を結びつけた造語であり、ごく簡単に言うなら「地域の生態系と調和した農業」ということになります。また「リジェネラティブ農業」は「環境再生型農業」とも訳されますが、従来の有機農業のように「土壌の健全性を維持する」だけでなく、より自然の状態を回復することを目指し、そのことにより多くの炭素（C）を土壌に吸収させようという農業です。（「リアルオーガニックプロジェクト」については若干性格が異なるので別に説明します）

「アグロエコロジー」と「リジェネラティブ農業」については「要するにそれが有機農業ではないのか？」との声もありますし、実際に「本来の有機農業」とか「有機農業の発展形」などと説明されることもあります。それなのになぜ、あたかも従来の有機農業に対するオルタナティブな農業であるというように主張するのでしょうか。

そこには、有機農業とは本来そう言うものだったはずなのに、全国一律の基準を作り、法律の名のもとに認証を受けないと「有機」、「オーガニック」と表示してはいけないという形で「有機農業」が制度化されたことへの問題提起があるように思います。制度化されたことにより伝統的食文化や、経済効率だけでは測れない様々な技術、農民同士の連帯などといったことも取りこばれているという批判もあるかもしれません。（続く）

4.お知らせ

JAS法が改正されます

現在開催されている国会で、JAS法の改正案が審議されています。大きな枠組みとしては、昨年1兆円を達成した輸出額を2030年には5兆円まで増やすために関連する法律を改正しようというもので、その中にJAS法も含まれているということです。ではJAS法の何が改正されるのか、重要な2点について解説します。

■有機酒類が指定農林物資に

酒税の対象となる酒類については、その原料が有機農産物であっても出来上がった酒類は国税庁の管轄になることから、現在有機JASマークの表示ができません。そのため、清酒や焼酎などを有機認証されたものとして海外へ輸出するためには、EUや米国など相手国の制度による認証を取得しなければならず、その手間とコストが大きなハードルとなっていました。そこで今回の改正案は、「有機酒類」に限定して指定農林物資とし、有機加工食品の1品目に組み入れるというものです。この改正により、輸出へのハードルが下がるだけでなく、有機加工食品の原料としても清酒やみりんが使用できるようになる見通しです。また同時に海外の認証を受けたオーガニックワインなども法施行後は規制の対象になりますので、認証輸入業者でないとJAS表示はできないこととなります。ただし、輸入酒類にJASマークを表示できるのは相手国との同等性の確認が出来てからとなります。

■外国の格付を表示する事業者は新たに認証が必要に

2点目は、同等性を利用して海外へ輸出する際に、ユーロリーフやUSDA ORGANICの格付の表示を付すことができるのは、新たに創設される「外国格付表示業者」の認証を受けた事業者のみとする、というものです。この新たな認証制導入の目的は「同等性の承認の信頼性確保のため、同等性の承認に基づく外国制度の格付表示について、不適切な表示がされないようにするため」というのが農林水産省の説明でした。ですから現在同等性を利用して、外国の格付表示を付して輸出している事業者は、現在の認証とは別に、「外国格付表示業者」の認証を取得しなければなりません。この認証については新たに「認証の技術的基準」も策定されるはずなので、詳細は法案が承認された時点で再度お知らせしたいと思います。

原料原産地表示が完全施行

2017年に改正された食品表示基準によって、栄養成分表示やアレルゲン表示が義務化され、2022年4月1からは加工食品の原料原産地についても猶予期間が終了し表示が完全義務化されました。食品表示基準は有機JAS制度とは別の法律になり、管轄は消費者庁で、都道府県の窓口は基本的に保健所となります。しかし同じ食品表示に関するルールですので、一括表示を確認する際に原料原産地が記載されていない場合にはそのことをお知らせするようにしていますのでご了承ください。



有機藻類JASについて

2021年12月7日、新たな有機規格として、有機藻類の日本農林規格が制定されました。この規格は、コンブやワカメなどのいわゆる「海藻類」だけでなく、近年健康にいいとして注目されているミドリムシやスピルリナなどの植物プランクトンもその規格の対象とすることから「藻類」という用語が使用されています。植物プランクトンのことはひとまず置いておくとして、コンブやワカメといった海藻類の有機規格と聞いて、次のような疑問を持たれる方がおられると思います。

1:「海藻の栽培に化学的な肥料や農薬を使うのか？」

2:「有機JASマークを付けた海藻に需要はあるのか？」

1に関しては多分使用していないと思います。ですから海中での栽培に関しては、周辺の海域に汚染のリスクがないことくらいが基準となりますが、栽培される海藻類には種子から定植までの育苗を陸上の施設で行うことが多く、そこでは天然物質以外の資材の使用が禁止されています。

2に関しては日本国内というよりは欧米などの海外での需要があるようです。とはいえ、藻類に関してはまだこの国とも有機同等性がありませんので実際の輸出に関しては輸入元の事業者と交渉に基づいて行われることになるのでしょう。また、規格ができたことで、有機加工食品の原料に使えるのか？という点に関しては、有機加工食品の規格を見直さなければならず、すぐには使えないようです。

ここに紹介したのは規格の一部だけですが、有機農産物や有機加工食品に比べればその生産基準はかなりハードルが低いように思います。当協会も有機藻類の認証機関になるための準備をしていますので、事業者の皆様のお知り合いなどで関心をお持ちの方がいましたらご紹介ください。

改正種苗法も完全施行

2020年に成立した改正種苗法が、この4月1日より完全施行となりました。種苗法とは、品種改良した育種者の権利を守る法律ですが、近年ブランド化されたブドウやイチゴなどの品種が海外へ流出する事態が頻発したことから、種や苗を扱う際の制約をより厳密にするために改正されたもので、登録された品種を自家増殖する際には登録者の許諾を得なければいけなくなりました。登録された品種の多くは先に触れた果樹や花木で、野菜や穀類のほとんどは登録されていないのでこれまで通り自家増殖ができました。

改正内容には大きく二つのポイントがあります。

一つ目は種苗を生産販売する際にはそれが登録品種であるかどうかを表示する義務が課せられたことです。これは2020年の法施行後から適用されています。つまりその品種が登録されたものかどうかは種や苗を購入する時点で確認できますし、農林水産省のサイトでも確認できます。

[農林水産省品種登録ホームページ \(maff.go.jp\)](http://maff.go.jp)

そして二つ目がこの4月から適用となった、登録品種の許諾制です。登録品種を無断で自家採種したり、接ぎ木や挿し木で増殖することは種苗法違反になります。ただし許諾制といってもすべてが有料というわけでもありませんし、都道府県などが育成した品種などは届出さえすれば、費用はかからないものが多いようです。

■ワインバルsacawaのご紹介

2019年に新たなJAS規格として始まった『有機料理を提供する飲食店等の管理方法（通称：有機料理提供JAS）』の弊社の認証第1号店である、東京の【[ワインバルsacawa](https://www.sacawa-awajichowinebar.jp/)】を訪問しました。赤い看板が目印、少し隠れ家的な雰囲気地下に降りると、カウンターにはワインボトルが並び、オーナーの沖さんが出迎えてくれました。メニューには、有機料理に関する表示が、葉っぱのマークの数で分かりやすく表示されており、有機食材の割合が一目瞭然です。有機野菜の個性が引き立つように考えられたメニューの数々。良質のオイルを使ったバーニャソース・シンプルなサラダからスタートし、トマトのピクルスは絶品！各国のワインが揃いながら、財布に優しい価格。お酒を飲まない女性でも一人で晩御飯を食べるにはもってこいのお店です。外食はどうしても濃い味付けやお腹が重たくなったりするのですが、有機野菜中心（メイン料理も充実）でデトックス効果もあり、身体が喜ぶのを実感できました。（増野）

HP：<https://www.sacawa-awajichowinebar.jp/>



5. 今後の予定

〇5/9(月) 判定委員会

3～4月頃に実地及びオンラインで調査を行った10件程の事業者について判定する予定です。

6. 講習会等の情報

●有機料理説明会

日にち：2022年5月18日（水）

時間：14時～16時

場所：オンライン（zoom）

受講料：無料

開催概要：「有機料理を提供する飲食店等の管理方法のJAS（以下、有機料理提供JAS）」は2018年に制定された規格で、同じ「有機」の語句はありますが、出来上がった料理を認証するのではなく、「原材料」、「レシピ」、「顧客への情報提供」などの運営管理方法を認証するものです。まだ認知度は低いですが、この認証を取得する飲食店が増えていけば、有機食品の需要も増えていくわけですから、まずは関心を持っていただくために制度についての無料の説明会を開催します。

※申込期限：5月17日（火）

申込はいずれも申込書に必要事項を記載の上、メールまたはFAXにてお申込み下さい。
申込書は当協会HPに掲載されています。
HP：http://yuukinin.org/kousyukai_info.html



●有機JAS講習会

日にち：2022年6月8日（水）

時間：10時～16時（昼休憩1時間）

場所：オンライン（zoom）

開催概要：有機農産物・有機加工食品のどちらにも対応した内容となっています。インターネットを利用したオンライン方式になります。受講する際にはインターネットに接続できる環境と、カメラ・マイクのあるパソコン、タブレットなどが必要です。

対象：有機農産物の生産行程管理者、有機加工食品の生産行程管理者、小分け業者、輸入業者

受講料：11,000円（会員：6,600円）

※申込期限：5月31日（火）

●有機料理講習会

日にち：2022年6月22日（水）

時間：13時～17時

場所：オンライン（zoom）

開催概要：有機料理提供JASでは「運営責任者」、「調理責任者」、「顧客対応責任者」を選任することが要求されており、それぞれの責任者はこの制度を適切に理解していなければいけません。その際、講習会の受講は必須ではありませんが、当協会ではできる限り受講されることを推奨しています。

受講料：11,000円（会員：6,600円）

※申込期限：6月15日（水）

去る3月25日、当協会の年次総会において、（一社）日本有機農産物協会代表理事・（株）マイファーム代表取締役である西辻一真氏の講演会を開催しました。講演会の模様は当協会の会員限定で動画配信を行っておりますので、ぜひそちらを視聴していただければと思いますが、ここではその内容について事務局の増野が感想やコメントを交えながら紹介いたします。（動画配信をご希望の会員の方は事務局まで）

●「みどりの食料システム戦略」という大転換？

これまでの日本では、【大規模農業】、【大量生産】を重視し、効率を上げて大量に生産する方向を目指していましたが、結果的には様々な国際協定により、海外で大量生産された農作物が日本に安価で大量に輸入された事で、日本の食文化は欧米化し、米文化・和食文化が廃れ、日本で生産していたものは大幅な値崩れを起こしてしまいました。このことを農水省・政府はようやくわかってきた今、「みどりの食料システム戦略（以下、みどり戦略）」を打ち出したのです。なお、この戦略の中では【大規模農場】とは言わなくなっています・・・。

皆様もご存知の通り、《みどり戦略》とは、2021年5月に農林水産省が発表したものです。この戦略について、現在、東京農業大学院2年生でもある西辻さんは、卒論のテーマとして研究中との事です。この《みどり戦略》は、私には少し現実離れしている気がしていました。中でも、《みどり戦略》の目指す姿の中で示されている、『耕地面積に占める有機農業の取り組み面積の割合を25%（100万ha）に拡大！』という項目については、有機JAS法が施行されてから20年以上が経過した現在、有機ほ場は微増しかしていない現状があります。私自身この業界に長く従事しながら日々感じる事は、日本の有機市場は、諸外国にかなり遅れを取っているという事です。海外では当たり前になっている有機・オーガニックが日本ではまだまだ流行の一部のような風潮です。まさに空白の20年と言えます。西辻さんの研究によれば、この間、世界的な有機農業の動向としては、農産物の需要が拡大し、各国では品不足を起こす程に需要が伸びているとの事です。また有機農業取組面積・全耕地面積に占める割合も、10年で2倍に伸びているにもかかわらず、日本の一人当たりの年間有機農産物消費額は先進国内でも低いまです。20年ほとんど変化が見られなかった日本の農業がこのみどり戦略でどのように変わるのでしょうか？



●農林水産省が主体となって作った《みどり戦略》

その疑問も含めて解説は続きます。私が一番驚いたのは、2001年4月1日から施行された有機JAS法『有機農産物等に係る検査認証制度』によって、てっきり日本の有機農業は農水省により拡大へ向けて後押しされ続けていたものと思い込んでいたのですが、西辻さんによると、実は、《みどり戦略》の発表まで有機農業に対するスポットは当たっていなかったという事実です。2006年に成立した「有機農業推進法」によって、化学肥料や農薬・遺伝子組換え技術などを用いない「有機農業」を推進するという理念のみがあるだけでした。ただし、2006年に発表された有機農業推進法は、超党派の国会議員による「議員立法」であったのに対し、この《みどり戦略》は、農水省が作った「内閣立法」のため、国の本気度が違う(?)そうです。つまりは、《みどり戦略》は国が本気で出した戦略と言えます。しかし、100万haにするという目標に対して、具体的な方法・的確な回答は、農水省も民間も今は持ち合わせていない為、あくまでもやるぞ！というFlag Shipにとどまっています。これから方法は皆で考えなければいけません。これらを実現するためにどうすれば良いのか悩ましいところです。

西辻さんの研究の目的は、「経済性重視により地球環境を破壊してきた農業の『近代化』段階における我が国の合理的農業の現状を整理し、今後の課題の解明を行う」。つまり、現状の整理⇒課題の解明という事

です。前述した通り、これまでの世の中では、いかに経済合理性を出すかを重視していたため、そのスタイルの中では有機農業は後回しでしたが、ようやく土壌汚染・水質汚染を無視し続けると地球が壊れる事に気が付き、自然循環が大事・経済合理性も大事、となり、これらの両輪を備えた「合理的農業」が、《みどり戦略》のポイントとなります。効率重視の農業の近代化から、持続可能な食料生産システムの構築や農業による地球環境の破壊は「合理的ではない」という立場だということです。また、西辻さんの研究の消費者動向調査（2021年調査）では、2割位までの価格差であれば有機農産物を購入するという調査結果が出たそうです。つまり、100円の慣行品に対し、120円の有機品があれば、購入するという事です。経営実態調査においては、大規模有機農業法人を中心とした有機農業の動向としては、輪作を行うところが上位を占め、法人経営の場合は、6次産業を行い生産物に付加価値をつけ販売する経営を行っています。

再度ここで、忘れてはいけないのは、農水省が強調する「みどり戦略は有機農業の為ではない。包括的なあくまでも仕組みの一つの手段が有機農業。One of Them である」という事です。故にスマート農業と推奨される中には有機的にはNO！であるはずのゲノム編集技術の開発なども含まれてしまいます。

●遠くへ行くためにみんなが力を合わせて

100万haに広げるためには、①北海道の有機化がどれだけ進むか②米の有機化③裏技として、耕作放棄地の草地化を進める、などで農地面積を増やす必要があります。ただし、面積をかせぐ事がゴールではありません。他にも、2050年に向けての戦略は色々と進行中であり、水田農業の有機化・学校給食の有機化（京都府亀岡市では4月から有機米を使用）・堆肥の利用拡大・耕畜連携・放牧・J Aグループへも転換参入を促進する、などがあるという事です。

《みどり戦略》が絵にかいた餅ではない事は何となくわかるものの、ここまで聞いて、30年後に向けての戦略はいいとしても、現実問題として、有機品の販売の伸び悩み、米価格の暴落、離農者の急増、何十年も継続した有機ほ場が耕作放棄地になってしまうなど、切実な多くの課題に直面しているにもかかわらず、そんなに先まで持ちこたえられるのか？という疑問が浮かびます。他にも有機事業者の増加に合わせて、検査員が足りるのか？レベルアップはどうするのか？認証機関同士の連携は十分か？有機製品の輸出促進はどうするのか？農水や国会議員に我々の声をどうやって届けられればいいのか？と疑問が次々と湧いてきます。農業者だけ、有機事業者だけの話ではなく、これは国家戦略クラスで国民の意識

改革が必要だと感じます。

「こういう社会があればいいなあ・・・」という思いから、植物が好き⇒植物生産管理学の研究⇒農業就農者⇒学校代表⇒若者のスイッチを押す⇒社会変えるという西辻さんの行動力は素晴らしく、農水省との交渉事や、補助金の申請など、凡人にはハードルが高い（きつと無理・・・）と諦めてしまう壁を、西辻さんは何だか楽しそうに下げる方法をご存知のようです。周囲も西辻さんと一緒なら何かできそうな気持ちになり、その気になってしまうのです。私も、この戦略の中で自分の役割を見出そうと、認証機関に転職した一人ですので、西辻さんの講演を聞いて、自分の心スイッチが押されてしまったかもしれません。

講演内で紹介されていたネイティブアメリカンに伝わる教えが印象に残りました。

『早く行きたいなら一人でいきなさい、遠くで行きたいならみんなで行きなさい。』

遠くて近い2050年に、新農業政策「みどりの食料システム戦略」がどこまで達成できているのか、30年後に振り返った時、戦略に乗って壁を乗り越え、よりよい社会になっているのか、夢は膨らむばかりです。（増野）

第1回

有機農産物 ハイブリッド商談会

有機農産物生産者 × 卸・小売企業

有機農産物を生産する農業者の皆様と取り扱いをされる卸会社・小売会社の方々の商談会を対面・オンラインのハイブリッド形式で行います。
また同時に令和3年度有機農業推進総合対策緊急事業の有機農産物新規取扱支援の補助に關しての説明会を行います。

4/26 火

13:00~17:00

開催場所：日本経済社会議室（東京都中央区銀座7丁目13-20）
/ オンライン（ZOOM をご案内します。）

開催方式：生産者の方は卸・小売会社の方との個別面談予約を申し込む形になりますので申し込み後に時間を調整いたします。
卸・小売業者の方は会場にお越しいただく形となり、生産者の方はオンライン・対面での参加が可能です。

2022年度で今後各地で説明会・商談会を開催しますので関東地区以外の卸・小売業者の方はそちらにご参加ください。

開催内容

13:00~13:30 説明会
令和3年度有機農業推進総合対策緊急事業の有機農産物新規取扱支援の補助に關しての説明会

13:30~14:00 質疑応答

14:00~17:00 個別商談会

申込方法

下記のQRコードからお申し込みください。
通って ZOOM の URL をお知らせします。



一般社団法人 日本有機農産物協会

〒107-0052 東京都港区赤坂3-19-1 東京農村 4F
TEL. 03-4400-6579 info@j-organic.jp

本商談会で成立した取引に關しては農林水産省令和3年度有機農業推進総合対策緊急事業の有機農産物新規取扱支援の補助対象となり、掛かりまし経費等が支援される場合があります。詳細は後日お知らせいたします。

第1回 有機農産物ハイブリッド商談会開催のご案内

日にち：2022年4月26日（火）

時間：13時～17時

場所：日本経済社会議室／オンライン(zoom)

参加費：無料

開催概要：13時～説明会《令和3年度有機農業推進総合対策緊急事業の有機農産物新規取扱支援の補助に關して》

14時～個別商談会《生産者と卸・小売・加工会社との個別面談》

申込：下記URLよりお申込み下さい。

<https://docs.google.com/forms/d/1ips3j0gv5gYRdli-s6fBk5piqfbSY7M-->

[hFPqREps_Y/viewform?edit_requested=true](https://forms.gle/hFPqREps_Y/viewform?edit_requested=true)

問合先：03-4400-6579