

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.お知らせ 4.講習会 5.理事からの寄稿



# 対流

# Heart to Heart 2023.04

2023年4月25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/

# 1. やります!SNSでのオーガニックの魅力発信♡

理事長 中塚華奈

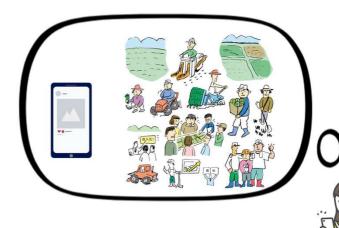
新年度が始まりました。例年より早い桜の開花で、すっかり葉桜になりつつある今日この頃ですが、皆さまいかがお過ごしでしょうか。この3年間、新型コロナウイルス対策としてマスク着用が推奨されてきましたが、3月13日からようやく個人の判断に委ねられるようになりました。私は、メガネが曇るのが不便なので、極力マスクをはずしたい派です。5月8日には感染症の位置づけも「2類相当」から「5類」に移行します。しかし電車に乗って周りを見渡しても、マスクを外している人はまだそれほど多くおられないですね。

ただ、街に出た時に、これまでと明らかに異なると感じるのは、訪日外国人の増加です。私がよく利用するJR阪和線は、関西国際空港と大阪・京都駅を結ぶ路線です。びっくりするほど外国人旅行者が増えました。欧米やアジア圏のかたの言葉がよく聞こえてきます。

観光庁の市場動向によれば、訪日外国人が旅行前や旅行中に役立てた情報源は、2018年の時点では「個人のブログ」が最も多かったようですが、2020年には「SNS」という回答が最も多くなりました。Instagram、Facebook、Twitter、YouTubeでのPRにいち早く取り組んだ観光地や旅館、レストランなどの集客には目覚ましいものがあるようです。アクティブユーザー数の多さ、写真や動画で言語に頼らない情報発信、ハッシュタグを活用した新たな顧客層へのアプローチが可能などの利点があります。

登録認証機関は、各々が認証した有機食品の生産 行程管理者や小分け・輸入業者、有機レストラン( 有機料理を提供する飲食店等の管理方法のJAS認証取 得者)の事業者リストをHPで公開することになって いますが、エンドユーザーへの発信力はお世辞にも 高いとはいえません。

理事会では、オーガニックを今よりももっと普及させるためにSNSを活用してはどうかというご意見を以前からいただいていました。今年度はInstagramやYouTubeなどを活用し、国内の消費者はもちろんインバウンドへも含めて、オーガニックの魅力を発信できるよう、一歩踏み出します。コンテンツ制作にご協力いただけるかたはご一報ください。



#### ■事務局業務

#### \*判定委員会(1/25-27、2/27、3/27、4/19)

新規調査3件(農産物の生産行程管理者1件、 加工食品の外国格付表示業者2件)、年次調 査50件(農産物の生産行程管理者28件、加工 食品の生産行程管理者9件、小分け業者6件、 輸入業者7件)の他に臨時が1件、追加ほ場が 7件でした。

#### \*理事会(2/20)

2023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があり、総会について 議論ました。

#### ■有機JAS講習会

●個別講習会 (オンライン) 1/26 (加工食品の生産行程管理者:1名)

2/9 (加工食品の生産行程管理者及び

| 外国格付:1名| | 3/1 (農産物の生産行程管理者:6名) | 1 (農産物の生産・10 (農産・10 (農産・10

3/3 (加工食品の輸入業者:2名)

3/17 (有機料理の取扱業者:1名)

3/24 (加工食品の輸入業者:2名)

4/14 (農産物の生産行程管理者:4名)

4/21 (農産物の生産行程管理者:2名)

# ■格付実績報告について

2022年(2022年4月1日から2023年3月31日まで の間)に有機JASの格付もしくは格付の表示を行っ て出荷した実績についてご報告いただけるよう先 日、お願いさせていただいたところです。この格 付実績については契約書や各事業者様の規程に報 告する旨が記載されているもので、報告いただく 事が必須となっています。例年、提出期限を大幅 に過ぎて提出される方がいらっしゃいます。提出 の期限は6月末となっていますが、「まだ時間が ある」と思わず、集計に時間がかかる事もあるか と思いますので、早めに確認していだき、ご報告 いただけますようお願いいたします。(前田)



#### ■新規事業者紹介



## **★**(株)アドプランツコーポレーション

京都市中京区に本社を置き、環境保全、環境再 生についてコンサルティングを行う法人で、今回 は京都市右京区嵯峨野で耕作放棄地となった水田 を有機栽培で再生しようと有機農産物の生産行程 管理者として認証を取得されました。

株式会社アドプランツ コーポレーション | 京都を 拠点に森の調査・再生手法の提案から地域連携計 画までトータルで提案 (addplants.co.jp)

### ■第24回総会(3/20)

当協会の第24回総会は、去る3月20日にJEC日本 研修センター江坂(SRビル江坂)において開催さ れました。新型コロナウイルス感染拡大防止のた め3年間オンライン開催でしたが4年ぶりとなる対 面を含めたハイブリッド開催となりました。

前半は当協会の2022年度の活動報告及び決算報 告に続き、2023年度の活動計画と予算及び役員改 選について上程し、原案どおり全員一致で承認さ れました。参加いただいた会員様より、新事業予 定のノウフク連携JAS認証や有機藻類認証のアピ ール方法についてのご意見をいただきました。総 会で事業者の皆様にご意見をいただけることに感 謝し、さらにより良いサービスを提供できる活動 をしていきたいと思います。

後半は、農林水産省(食品製造課基準認証室室 長)伊藤里香子氏を講師に迎え記念講演「有機JA Sの動向」がありました。事業者様へは後日配信 もご用意していますので、ご希望の方はご連絡い ただきますようお願いいたします。

講演後は場所を変え懇親会を行い、事業者様同 士・理事と事務局員も交えての意見交換で楽しい 時間となりました。有機の流通の事情や、農家さ んの生産についての熱い情熱のお話、学校給食で 有機食材を取り入れる問題点など、興味深いお話 をたくさん伺うことが出来ました。

遠方の方や時期的に参加が難しい事業者の方も いらっしゃるかとは思いますが、来年の総会でも 多くの事業者様にお会いできるのを楽しみにして います。(前田)





↑総会の様子 ←懇親会の様子

#### ■有機藻類の認証、始めました

会報の1月号でお知らせしたとおり、当協会は202 2年12月1日付で有機藻類の生産行程管理者および小分け業者の認証機関として農林水産大臣に登録しました。この有機藻類のJASが制定されたのは2021年の12月で、2023年4月現在、認証機関は当協会を入れて5機関、認証事業者はまだ9件しかありません。そもそも藻類の有機認証は事業者にとって、また消費者にとってどれくらいの需要があるのかも実際のところよくわかりません。規格を立案したFAMICによると需要は国内よりもむしろ海外にあるとのことです。欧米などでは海藻を食べる習慣があまりないそうですが、近年各種ミネラルを多く含む藻類に関心が高まっているのだとか。

#### ★ワカメ養殖を見学してきました

海藻類には天然物と養殖物があることは知ってい ましたが、養殖物の栽培管理はどうなっているのか、 これまであまり考えたこともありませんでした。陸 上で栽培される農産物と比べても、あまり化学肥料 や農薬を使用しているイメージはありませんが、勝 手な思い込みかもしれません。というわけで去る4 月12日、摂南大学で漁村の研究をされている副島久 実准教授のご紹介で徳島県小松島市和田島でワカメ の養殖をされているカネタ水産を、理事長と事務局 員の5名で訪問し、ワカメの栽培について学ばせて いただきました。3~4月は養殖ワカメの収穫真っ最 中という繁忙期でしたが、せっかく見学するなら作 業しているところを見たほうがいいと先方からお誘 いいただき、10時に現地へ到着したときには、早朝 5時から収穫してきた約1トンのワカメを海水でボイ ル~冷却~塩蔵の作業をご主人の阿部さんと息子さ んのお二人でされていました。褐色のワカメがボイ ルされると一瞬で鮮やかな緑色に変わります。それ を素早く冷水で冷まし、コンクリートミキサーを改 良したという回転式のドラムに約30kgのワカメを放 り込み、3割程度の塩を混ぜ込み、こんどは幅3メー トル、奥行き1メートル50くらいのホーローのタン クにきれいに形を整えながら並べていきます。これ はなかなかの重労働です。

#### ★知らなかったワカメの生態

一段落したところで、ワカメの栽培方法について お話を聞きました。

ワカメは全長1~2mくらいに育ち、根元にひだ状になった「メカブ」があり、そこから「茎」が伸びて、茎の両側に「葉」の部分があります。メカブはよく細切りにして味付けされたものがパックで売られていますが、このメカブのひだの間に繁殖のための胞子(これを遊走子という)がつき、この胞子から稚苗を育てます。4月で収穫が終わると、大きな水槽にメカブを入れ、その上に1ミリほどの紐を金属のポールに巻き付けたものを載せ、水温が18度になると胞子が活動を始め、やがてこの紐に着生。その後は日光を遮断して秋まで休眠させ、11月に海の養殖場のいかだにロープでつるします。

あとは基本、3月の収穫まで何もしません。海水の中の栄養分を吸収して大きくなるのですが、雨が少ないと生育は悪くなるそうです。雨の中には様々な有機物が含まれているので、雨の多い年はよく育つのだそうです。最近はすっかり悪者扱いになってしまった大陸から飛んでくる黄砂(実際PM2.5だとか中国の火力発電所からの排煙などが検出されているのであまり歓迎できなくなっていますが)も歴史的には様々な有機物を日本列島や太平洋に運んできてくれていたといいます。

#### ★有機藻類の規格

今回見学させていただいたカネタ水産は有機藻類の申請を予定しているわけでもないのに、繁忙期にもかかわらず副島准教授からの見学依頼を快く引き受けていただき本当にありがたいことでした。ただいろいろお話を伺ってみると、ほぼ有機藻類の規格・基準はクリアできるのではないかという管理内容でした。

有機藻類の管理方法のポイントは、先述した栽培プロセスから言えばまず「育苗」の部分です。カネタ水産では陸上の水槽の中で育苗されますが、その際に栄養分となるものを使用するのか、使用するならば規格に適合したものであるか、ということで、これは使用しなくても問題ないとのこと。次に使用する機械・器具類が養殖場を汚染しないこと。これは収穫する際に使う船の船底に薬剤を使用していないことも含まれていますが、これもクリアでした。あとは有機認証の取得によってどのようなメリットがあるか、という事だと思います。

和田島は鳴門とも近く、かつては「鳴門のワカメ」と表示していた時期もあったそうですが、鳴門のワカメについては過去に産地偽装などの問題もあり、現在は「和田島のワカメ」というブランドで販売しているそうです。(岡田)



←ボイル・冷却・塩漬 の様子

茎からわかめを切り取る 作業の様子→



←最後にワカメと参加者 全員で記念撮影

# 遺伝子組換え表示:新制度がスタートしました!(2023年4月1日~)

11月号でお知らせした通り、正確な情報が伝わるように食品表示基準が改正され遺伝子組換え表示【任意表示制度】の新しい制度が4月1日から施行されています。適切な表示方法に変更されているかどうか今一度確認をお願いします。

#### ●新制度●

以下の表示方法AとBの二つの表現に分ける事により消費者の誤認防止や、消費者の選択の機会の拡大につなげる

表示方法A・・・適切に分別生産流通管理された旨の表示が可能表示例 『大豆(分別 生産流通管理済)』など

表示方法B・・・『遺伝子組換えでない』・『非遺伝子組換え』と表示可 従来は混入率が5%以下までは許容されていましたが、新制度では混入率(検出限界) = 不検出に厳格化されているので注意が必要です。

#### 注意!

表示方法Bの『遺伝子組換えでない』・『非遺伝子 組換え』と表示する為の条件は?

#### 【確認方法事例】

- ①第三者の分析機関による分析
- ②生産地で遺伝子組み換えの混入がないことを確認した農産物を、生産者の下で初めて開封している事③国産品(現在日本で食用使用目的とした遺伝子組換え作物の商業栽培はない)・遺伝子組換え農産物の非商業栽培国のものであり、※右下参照:IPハンドリングが管理されている事。
- ④生産・流通過程で、IPハンドリング書類が発行されている事

#### 注意!

上記の書類を備えるのは有用ではありますが、行政の検証・分析において遺伝子組換え農作物の混入が検出された場合は、不適合表示となり、食品表示法に基づき、指示、命令、罰則等、所要の措置を講じられることになります。

有機加工食品の生産行程管理者で、国産原料のみを使用していればBの表示が可能ですが、海外産の有機原料を使用している場合はBの「遺伝子組み換えでない」という表示ができないケースが想定されますので注意が必要です。(増野)

有機農業認証協会\_会報\_2022年11月 (yuukinin.org)

# FAMIC・有機JASの見直しに係る 検討会について

2023年3月24日(金)にFAMICによる【有機農産物JAS、有機加工食品JAS、有機畜産物JAS、有機飼料JAS(以下、有機4規格という)の見直しに係る検討会】がオンラインで開催されました。登録認証機関は傍聴のみ許可された為、参加しました。

最初に有機JASの概要説明と有機 4 規格(有機農産物JAS・有機加工食品JAS・有機畜産物JAS・有機飼料JAS)の直近の改正について振り返った後、見直しの考え方の 2 点について説明がありました。

認証機関や認証事業者から提出された有機 4 規格(有機農産物JAS・有機加工食品JAS・有機畜産物JAS・有機飼料JAS)の意見を整理し、国内の現状、Codexガイドライン及び他国の状況を踏まえて規格原案を検討する。

JASの国際規格との連動性・検索性・利便性向上の為、他のJASと同様にISOの様式作成の手引きを考慮し作成されたJIS Z8301に従った様式に変更する事を検討する。

改正要望については、各規格について定義の見直 し・追加・多くの意見が集約されていました。中で も【ゲノム編集技術】【生分解性マルチの使用】【 規格の様式変更】については活発な意見交換がされ ました。

今回の検討会ではあくまでも、集まった要望・意見の集約が紹介された段階です。多くの意見がある中でも特に注目されている"ゲノム編集技術"については、農水とFAMICの間で検討する事について、少しボールの投げ合いになっているような印象を受けました。いずれも改正につなげるか否かについては、次回までにCodex・欧州などの状況を追加情報として整理され、具体的な検討につなげるかどうかの精査を行うとの事です。

見直しスケジュール(予定)は6・9・12月に後3回の検討会を実施し、来年1月にJAS原案の申出が計画されています。私達もいくつか改正案を提出していますので、今後の動向に注目していきます。(増野)





## 日本有機食品認証連絡協議会主催の勉強会



#### ♡ 肥料法及び汚泥肥料について(1月25日)

講師:農林水産省 消費・安全局 農産安全管理課 肥料企 画飯・肥料検査指導班 瀧山幸千夫課長補佐

2020年、それまでの「肥料取締法」が改正され、法律 名は「肥料法」となりました。この勉強会では改正肥料 法の概要と、現政権が掲げる「新しい資本主義」の名の 下、「農林水産業のグリーン化」という名目で進められ ようとしている下水汚泥等の未利用資源の利用拡大につ いて学習しました。

#### ?肥料法における「肥料」とは?

新規就農で最初から有機農業に取り組んでこられた事 業者の皆さんは肥料に関する法規制などあまりご存じな いかもしれません。まず肥料は大きく「普通肥料」と「 特殊肥料」に分類されます。

★普通肥料:N、P、Kなどの肥料成分が一定の割合(こ れを公定規格といいます)で含有されている肥料を主と するものです。そして肥料成分を安定させるために化学 合成肥料が添加されているものがほとんどですので、有 機JASではまず使用できません。

★特殊肥料:米ぬかや堆肥など、肥料成分が安定しない もののことを言います。有機JASで使用できるのはこちら になります(何でも使えるわけではありません)。

#### ?何が変わったのか?

では、今回の法改正では何が変わったのか?簡単に言 ってしまえば「規制緩和」です。使用できる原材料や製 造方法についてこれまで使えなかったもの、できなかっ た方法が可能になるという事です。そして普通肥料と特 殊肥料の境界線があいまいになってきています。例えば 畜産由来の肥料について、「凝集促進剤(固体と液体を 分別する添加物)」を使用したものも特殊肥料扱いとな りました。化学的処理をしていないことが確認できれば 問題はないのですが、禁止資材混入のリスクは高まった と思われます。

#### **?**有機JASで下水汚泥由来の肥料は使えるのか**?**

下水汚泥の問題も同様の危険が予想されます。ロシア のウクライナ侵攻などの影響で輸入頼みだったリン資源 の入手が困難になる中、し尿を含む下水汚泥の活用によ って国内でリン資源を確保しようという方針なのですが、 通常下水汚泥には重金属等様々な有害成分が含まれてい ます。有機JASにおいてはO&Aで汚泥については天然由来 の原料であれば使用可能とありますが、原料のはっきり した食品工場の汚泥100%というものでもない限り、下水 汚泥由来の肥料は使用できないのが現状です。さらに近 年、「永遠に分解されることのない物質」といわれてい るPFAS(有機フッ素化合物)が下水汚泥から検出されて いるという報告もあるようです。今後、認証有機生産農 家は購入する資材の確認を一層慎重に行う必要が出てく るという事になります。

最後に講師の瀧山氏に、「今後、有機JASで使用できる 下水汚泥由来の肥料は期待できるか?」と質問したとこ ろ、「わたしは有機JASについてはよくわかりません」と の驚きの回答があったことを付け加えておきます。(岡 ⊞)

# ゲノム編集種苗と食品表示について(3月22日)

講師:OKシードプロジェクト事務局長 印鑰 (いんゃく) 智哉さん 遺伝子に何らかの人為的操作を行って新たな品種に 「改良」することの概要とその危険性について、非常 に内容の濃いお話でした。

#### ◆遺伝子操作による品種改良

現在遺伝子操作による方法として「組み換えDNA技術 (1994年~)」と、「ゲノム編集技術(1996年~)」 がよく知られていますが、古くから(1950年代~)お こなわれている割にあまり知られていないのが放射線 照射によって突然変異を起こさせる技術です。現 在日本では中国に次いで多い500品種ほどもあります。 代表的なものとして「ゴールド二十世紀(梨)」、「 コスズ (大豆) 」、「ゼンコウジコムギ (小麦)」、 「キヌヒカリ」、「むつほまれ」、「美山錦」、「ミルキークイーン」(以上、水稲)などがあり他にもバ ラや菊、いぐさなどがあります。

#### ◆ゲノム編集技術の問題点

そして現在、「組み換えDNA技術」は有機食品の生産 ・製造において原則許容できないことになっており( ほかに代替品がない場合には例外として認められてい るものもあります。具体例としては菜種油かすなどで す。)、「ゲノム編集技術」についても同様に原則許 容しないという事なのですが、ここはもう少し詳しく 説明します。

「ゲノム編集」の方法には以下の3つがあります。

SDN-1:ゲノム(遺伝情報)の一部を切断するだけ SDN-2:切断したゲノムの場所に外来塩基を挿入

SDN-3:切断したゲノムの場所に外来遺伝子を挿入 この3種類のうち、SDN-1はすでに実用化され市場に 出回っています(高GABAトマト、肉厚のタイなど)。 環境省はSDN-2とSDN-3は遺伝子組み換えにあたるが、S DN-1は自然界でも起こる突然変異と変わらないもので あるため規制しない、したがって表示義務もないと言 っています。一方で農林水産省はSDN-1についても組み 換えDNA技術と同様に有機JASでは許容できないと言っ ていますが、いまだにそのことを根拠づける規格や基 準は明文化されていません。使用禁止にしたとしても、 表示義務のないものをどうやって見分けるのかその方 法がわからないからです。

#### ◆放射線照射による育種の是非

では「放射線照射による品種改良」についてはどう なっているのか。

結論から言えば「何の規制もなし」です。放射線照 射によって改良された品種であっても有機JASの格付が できる、あるいはそれを有機加工食品の原材料として 使用できる、という事です。ところが海外では放射線 照射による育種を有機食品においては許容していない ところ(EUなど)があります。昨年のJAS法改正では、 有機酒類を同等性を利用して輸出できるように新たに 農林物資としたわけですが、例えばEUに関してはこの 放射線照射による育種を許容するかしないかで同等性 が成立しない可能性があるということです。

現在、5年に一度の規格改正の検討が始まったところ (この会報の参照頁)で、ゲノム編集技術に関しては 規格への追記が検討されるようですが、放射線育種に ついては議題に上がっていないようです。今後の議論 に注目していきたいと思います。(岡田)

#### 認証手数料改定について

2023年4月1日より認証手数料を改定いたしました。 詳細は当協会の<u>ホームページ</u>よりご確認ください。 手数料改定により、事務局機能や検査員体制を強化 し、認証事業者の皆様によりよい情報やサービスを 提供できるようにいたします。今後も安定して認証 業務を行えるようご理解とご協力の程よろしくお願 いいたします。(片岡)



# 5.理事からの寄稿

当協会の理事であり、滋賀県大津市で有機加工食品の生産行程管理者として認証を取得されている株式会社リスペクトの伊藤代表より、鹿児島・種子島でスタートした新たな取り組みについて寄稿していただきましたのでご紹介します。

~種子島の新しい取り組み~

株式会社リスペクト 代表取締役 伊藤定紀

鹿児島有機生産組合の大和田社長(昨年逝去されました)にいつか国産有機でサトウキビエキスを作りたいということを何気なく話していたのが縁で、2021年12月20日に初めて種子島を訪問しました。たまたまその日が鹿児島有機生産組合と南種子町(みなみたねちょう:JAXAがある町)との『有機農業』を軸とした地域活性化に関する包括連携協定調印式】をする日でした、この調印により南種子町が有機農業の町になるきっかけになりました。

その翌年の2月に再度種子島に行く機会があり町役場の方に弊社の製造のことや有機でサトウキビエキスを作れたらいいな~、という話を漠然としていました。

その話が町長に届いたのか2022年4月14日、南種子町の小園町長が弊社に会社訪問に来られました(とても動きが速い)。翌月サトウキビの濃縮エキスを試作し、非常に栄養素的に素晴らしいことがわかり漠然と思っていたことが急に進みだしました。製造するための建屋や土地を町役場に相談したところ、ちょうどよい手ごろな物件を見つけていただき、11月には建屋と土地を購入することになりました。2023年1月より工場の内部の改築にかかり、4月には製造工場がほぼ完成します。

さて本題に入りますが、サトウキビは種子島に とっての主要な農作物です。しかしながらサトウキ ビ農家で有機栽培をされている農家はほとんどなく (1軒くらい)、慣行栽培のサトウキビは補助金がな ければ成り立たない農業になっています。



#### ●有機JAS講習会

開催日:2023年6月15日(木)

時間:10時~16時

場所:オンライン(zoom)

開催概要:年に2回開催している当協会主催の有機JAS講習会の1回目は下記の日程となります。JAS法及び関連法案の改正など、ここ数年は法律や基準がかなりの頻度で改正されています。過去に受講された方もぜひ有機JAS講習会を再受講し、安心して有機的管理を行いましょう。

受講料:11,000円(会員:6,600円)

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

※申込期限:5月31日(水)





さらにウクライナの戦争や原油高、円安などの影響により化学肥料や農薬が値上がりし、ますますサトウキビ農家の経営を圧迫しています。高齢化も進んでおり、機械刈りの場合は刈り取りを業者に依頼するしかなく、ここでも費用負担が発生し、収益がさらに減っていきます。

収益が上がらなければ後継者も育たず、現在鹿児 島県が日本で最も耕作放棄地が多い県になってしま っています。サトウキビ農家の方が今回の私たちの 取り組みに賛同し、有機転換してくれれば従来の価 格より高くサトウキビを購入することを農家に提案 しました。原料は高くとも私たちが価値ある商品を 消費者に供給すれば必ず利益を生むことができると 考えてます。こういったサイクルを作ることで町の 雇用を生み、農家も働く人も経済的に改善できると 思います。製造者は消費者の健康に役立つものを有 機農産物で作り、それを広めていくことが循環型の 社会を生み、苦労している農家の助けになることと 信じています。販売の予定は今年の夏から秋を考え ています。ちょっとした思いを伝えることがこんな にも大きな広がりを生むのだということに私も驚い ているところです。

サトウキビが有機に転換されれば私たちの工場も 有機認証を取得し、有機オーギエキス

(種子島ではサトウキビをオーギと呼びます。) に 転換することができます。

実は弊社の所在地が大津市仰木 (オーギ) とういう名前です。私が勝手に縁を感じた思い込みを本当に実現していきたい思いでいっぱいです。

