



対流

Heart to Heart
2024.8

2024年8月1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。 人と自然のあらたなかかわりば
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 放牧酪農家を訪ねて思ったこと



理事長 中塚華奈

先日、6月中旬に北海道の足寄町と帯広市へ視察に行きまして。調査内容は「さまざまな認証システムがある中で、放牧酪農家が何を選択し、あるいは選択せず、その理由は何故か」を明らかにすること。放牧酪農家が取得を検討する認証カテゴリーの選択肢としては、①畜産物の有機JAS、②アニマルウェルフェア、③放牧酪農、④家畜・畜産物に関するGAP、⑤HACCPなどを想定していましたが、今回の調査先の酪農家が最も取得されていた認証は、「畜産物」ではなく「飼料」の有機JAS認証でした。

2019年より農水省の畜産局企画課畜産経営安定対策室では、環境負荷軽減型持続的生産支援事業（エコ畜事業）として、様々な支援メニューを設けています。北海道の畜産農家で飼料作付面積が1頭あたり40アール以上あり、かつ、有機飼料の認証を取得していると、1ヘクタールあたり45,000円の交付金を受給することができます。有機飼料の認証を取得された酪農家によれば、従来の牧草地の管理方法が有機JAS認証基準を満たしている場合が多く、講習会受講や有機JAS特有の記録作成作業が加わる程度で、有機認証をクリアするハードルはそれほど高くなかったようです。

足寄町は人間の背丈以上にもなる大きなラワンブキでも有名ですが、放牧酪農の町としても名を馳せています。今回、お伺いした酪農家の平均経営面積は70ヘクタール。そこにはたった70頭ほどの牛が放牧されていました。しかし、有機飼料を食べた牛の乳やチーズなどに有機JASマークを貼付している酪農家はほんのひとりにぎりでした。

みどりの食料システム戦略では、有機農業の面積を全ほ場面積の25%にすることが目標とされ、面積拡大にむけた支援策は有効に働いていることが実感できました。しかし、有機食品の加工や最終消費の拡大にまで、視野を広げる余地があります。有機レストランや有機食品の取扱店舗の参入を促進し、消費者の購買行動にもインセンティブを与える仕組みづくりや支援策の導入の必要性を実感した視察の旅でした。



2.事業・活動報告

★事務局認証業務①

*判定委員会

(4/22、5/20、6/24、6/28)

新規検査2件（有機農産物の生産行程管理者2件）、年次調査54件（有機農産物の生産行程管理者28件、有機加工食品の生産行程管理者12件、小分け業者8件、輸入業者4件、外国格付表示業者2件）の他に追加ほ場が7件、臨時調査3件でした。

★事務局認証業務②

*理事会(5/28)

2024年度第2回の理事会がオンラインにて開催されました。事務局より定期的な会計・業務報告がありました。

■有機JAS講習会

●個別講習会(オンライン)

7/3(小分け事業者：2名)

7/25(小分け業者：1名)

●出張講習会

5/15(農産事業者：12名)

7/5(農産事業者：17名)

7/13(農産事業者：10名)

●合同講習会(オンライン)

6/21(農産&加工&小分け&輸入&外国格付表示事業者：計44名参加)



認証全事業者数

* 農産の認証事業者	82件
* 加工の認証事業者	49件
* 小分けの認証事業者	32件
* 輸入の認証事業者	17件
* 外国格付表示業者	8件
* 有機料理提供JAS事業者	2件

新規事業者紹介

さとのくらしfarm



神戸市北区で多品目野菜を栽培する有機農産物の生産行程管理者です。長年有機食品の宅配事業に携わってこられ、この春に専業農家になりました。

[さとのくらしfarm \(satonokurashi.com\)](https://satonokurashi.com)

株式会社リスペクト 農業部門

株式会社リスペクトは滋賀県大津市で、有機加工食品の生産行程管理者として植物発酵エキスをなどを製造されていますが、その原料となる農産物を栽培する農業部門として認証を取得されました。

株式会社つぼ市製茶本舗

つぼ市製茶本舗(株)は大阪府高石市にある170年続く老舗の製茶工場です。小分け認証に加え、今年から加工の認証を取得され、有機抹茶ラテと有機紅茶ラテを製造開始されます。

[つぼ市製茶本舗 \(tsuboichi.co.jp\)](https://tsuboichi.co.jp)

美吉野醸造株式会社

美吉野醸造株式会社は奈良県吉野郡吉野町で日本酒、果実酒などを製造する有機加工食品の生産行程管理者です。認証取得後は有機日本酒、有機梅酒、有機甘酒などを製造される予定です。

[美吉野醸造株式会社 \(hanatomoe.com\)](https://hanatomoe.com)

事務局よりお知らせ

事務局は8月10日(土)～18日(日)まで、お休みとなります。ご不便をおかけしますが、どうぞよろしくお願いいたします。

「格付実績報告」の提出について

2023年の格付実績報告について、ご協力ありがとうございます。まだ提出されていない事業者の方は、提出期限が過ぎておりますので、すみやかに提出いただけますようお願いいたします。

3.有機規格の改正について



以前よりお知らせしていた有機関連の各種規格が7月1日付で改正されました。
(告示等の施行は7月31日、一部の告示は3月19日付の改正)
改正されたのは以下の通りとなります。
※規格の改正内容につきましては前号の会報で解説していますのでそちらを参照してください。
[kaihou2024_04.pdf \(yuukinin.org\)](#)

【規格】

- ・有機農産物のJAS
- ・有機加工食品のJAS
- ・有機飼料のJAS
- ・有機畜産物のJAS
- ・有機料理を提供する飲食店等の管理方法のJAS
- ・障害者が生産行程に携わった食品のJAS (3月19日改正)



【検査方法】

- ・有機農産物、有機畜産物、有機飼料、有機加工食品
- 【格付の表示の様式及び表示の方法】
- 【有機農産物、有機加工食品、有機畜産物及び有機飼料のJASのQ&A】



【技術的基準】

- ・有機農産物、有機畜産物、有機飼料、有機加工食品の生産行程管理者
- ・小分け業者
- ・輸入業者
- ・外国格付表示業者



4.Q & Aの主な改正部分についてお知らせ

(問1-11)

- ・生産行程管理者の責に帰さない事由により育苗場所や種子、苗が汚染された場合、それが微量であれば格付できる。
- ・植物防疫法に基づきほ場等に使用禁止資材が使用された時、そのほ場で収穫された農産物は1年間格付できないが、ほ場の認証は継続できる。

(問4-8)

- ・小分け業者において、格付の表示を付する部門が営業部門を兼ねている場合であっても、格付の表示の客観性が記録書類等で担保されていればよい。

(問10-10)

- ・放射線照射により育種された品種は有機農産物として使用可能。

(問34-5)

- ・有機加工食品の表示について、有機酒類については「酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律」に従うことが必要。

(問35-8)

- ・植物防疫法で必要な燻蒸処理された農産物を輸入する際に、使用された薬剤が別表2(表B.1)に記載されたものであることが確認できれば格付は可能。

5.規格改正に伴う関連文書の改訂について



今回の規格改正で、告示の記述様式が大きく変わりました。例えば、有機農産物のJASにおいて、改正前では第2条に「有機農産物の生産の原則」が記載されていましたが、改正後の規格では箇条4に記載されています。また「別表」は「附属書」となり、以下のように名称が変わりました。

このことに伴い、事業者の皆さんが作成された内部規程や格付規程の中に下記の告示に関する引用がある場合は、定期的に実施していただく規程の見直しの際に修正をお願いします。(岡田)

【有機農産物】

- 別表1(肥料及び土壌改良資材)→[表A.1](#)
- 別表2(農薬)→[表B.1](#)
- 別表4(薬剤)→[表C.1](#)
- 別表5(調整用等資材)→[表D.1](#)
- ※改正前の別表3(きのこの種菌に使用できる資材)は規格の本文に組み込まれました。

【有機加工食品】

- 別表1-1(添加物:有機酒類以外)→[表A.1](#)
- 別表1-2(添加物:有機酒類)→[表B.1](#)
- 別表2(薬剤)→[表C.1](#)

5.オーガニックライフスタイルEXPO WEST in京都視察

6月28～29日に京都のみやこめっせで開催された[オーガニックライフスタイルEXPO](#)に参加しました。当協会の事業者や関連団体も出展されていました（[アドプランツコーポレーション](#)、[有機農業事業協同組合](#)、[亀岡オーガニックアクション](#)）。様々なセミナーも開催されたのですが、「オーガニックビレッジ連携会議WEST」の中で印象に残った内容と補足・感想をまとめます。

・数年前まではこのようなイベントに自治体に参加することは考えられなかった、みどりの食料システム戦略の可能性を感じる。→オーガニックビレッジ宣言をしている[京都府亀岡市](#)、[奈良県宇陀市](#)、[兵庫県養父市](#)などが出展していました。

・有機農業をさらに拡大していく為には国や自治体からの強いアプローチが必要。今年1月には農業大学のカリキュラムに有機農業に関するものを取り入れるように、と通達があったが、このような取り組みがもっと必要。国が動けばJ Aなどとも連携することになる。→セミナーには近畿農政局の方や環境省森里川海アンバサダーの方などが参加されていました。

・学校給食に有機野菜を使うことには大きな意味がある。教職員はもちろん、子供を通して親などから様々なところに伝えることができる。→有機野菜を給食に取り入れる自治体は年々拡大しています。[オーガニック給食マップ](#)というサイトで現状を確認できます。

・これから有機農業を担っていく新規就農者や従事者をどう取り込んでいくかは大きな課題だが、稼げる・農家はカッコいいなどが周知できれば人は集まる（千葉県木更津市の[ブルーフィールズ](#)では募集に対して応募が殺到している）。アメリカでは有機農業（加工食品含む）が盛んな地域での所得が慣行農家を上回っている。→「有機」であれば付加価値がつき慣行品より高価格で販売できると思いますが、認証費用や除草などの労働時間を含めて考えた時に必ずしも所得が高いとは言えないのが日本の現状だと思います。栽培方法の共有により効率化することや補助金の拡大、環境保全につながることをアピールするなど、従事者を増やすにはまだまだ課題があるように思います。

・有機農業をはじめる際に「有機専業」が必須ではない。有機と慣行の並行生産は認証事業者の中でも一般的であり、敵対するのではなく協力していく相手である。→認証機関として並行生産でも適切な区分ができていれば問題ないことを周知する必要性を感じました。

※オーガニックビレッジについては[こちら](#)よりご確認ください。各市町村の取り組みは市町村のホームページなどでご確認ください。

関西では初開催との事でしたが、両日共にたくさんの方でどのブースにもぎわっていました。数年前に東京で同様のイベントに参加した際には有機JAS認証を取得している事業者や自治体の参加は少数でしたが、今回はすでに認証を取得している事業者が多く、各自治体が様々な取り組みを行っていることがよく分かりました。また若い方の参加も多くオーガニックの広がりを感ずることができました。（片岡）

アドプランツコーポレーション
展示様子



白川オーガニック
ビレッジ展示様子



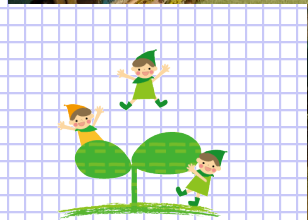
セミナー風景



展示会場風景



安福又四郎商店
展示様子



有機農業事業協同組合
展示様子

