



対流

Heart to Heart
2025.1

2025年1月24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

～「脱皮して以て大蛇と成る」～



理事長 中塚華奈

新年あけましておめでとうございます。

2025年も認証事業者のみなさまにとって素晴らしい一年となりますよう、心よりお祈り申し上げます。

今年は巳年。蛇にちなんだご挨拶を幾度か聞く機会がありました。蛇は金運の象徴として知られており、相場の世界には「辰巳天井」＝「辰年と巳年の株式相場は天井になりやすい」という経験則から生まれたものなのだとか。

さて、当協会の今年の蛇にちなんだ格言として、「脱皮して以て大蛇と成る」を選びました。蛇が皮を脱ぐように、新たに生まれ変わることを象徴し、変化や成長をテーマにした新年の抱負を表しています。事務局人事や認証範囲の拡大など、新たな動きにむけて始動しております。

2000年から開始された有機JASをとりまく事情は、四半世紀の間にずいぶん変化してきました。農水省は、有機JASの信頼性を確保のうえ、事業者の負担を軽減するための「有機JASに係る運用改善」にもとりくむようになりました。認証機関の裁量に任されているところにも、まだまだ事業者負担を軽減できる改善部分があるように思いますので、どんどん脱皮していきたいものです。

本年も事務局スタッフ一同、公正・公平なる有機JAS認証事業による信頼性の確保・向上と有機農産物流通の拡大・普及にむけて全力で邁進してまいります。どうぞよろしく願いいたします。

謹賀新年



2. 事業・活動報告



★事務局認証業務①

*判定委員会

(11/7、11/29、12/24、12/27)

新規調査3件(農産物の生産行程管理者2件、加工食品の生産行程管理者1件)、年次調査27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2件、輸入業者3件) 臨時調査1件(有機加工食品の生産行程管理者1件)の他に追加ほ場が5件でした。

★事務局認証業務②

*理事会(11/29)

2024年度第4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・業務報告の後に、総会の日時や内容についての話し合いがありました。

■有機JAS講習会



- 個別講習会(当協会事務所)
11/27(有機農産物の生産行程管理者:2名)
12/5(有機農産物の生産行程管理者:2名)
- 個別講習会(オンライン)
10/10(農産物の生産行程管理者:9名)
'25/1/10(輸入業者:1名)
- 合同講習会(オンライン)
11/14(農産・加工・小分け・外国格付:計26名)
- 出張講習会
11/22(加工食品の生産行程管理者:4名)
'25/1/14(農産物の生産行程管理者:12名)

新規事業者紹介



 有機農産物 生産行程管理者

*野村ファーム株式会社



大阪府交野市でパクチーをメインに栽培する有機農産物の生産行程管理者です。親会社である地元の工務店のオーナーが農業や環境に関心があったことから6年前より生産を開始され、自社が経営するベトナム料理の店で自社のパクチーを使用。

新鮮野菜をみなさまに!野村工務店の農園事業「nomura farm」です!
大阪の新築分譲・注文住宅 | 野村マガジン | 株式会社 野村工務店



@NOMURA_FARM55

*阿礼



奈良県大和郡山で水稻や紫山芋などを生産する有機農産物の生産行程管理者です。地元には古事記の作者ともいわれる稗田阿礼を祀った賣太(めた)神社があることからつけられた屋号です。

 有機加工食品 生産行程管理者

*企業組合ビュースパイア

滋賀県高島市で有機加工食品を製造する生産行程管理者で、滋賀県産の有機米と比良山系からの清らかな伏流水、特産の鮎ずし由来の乳酸菌を使って、乳製品を使わないヨーグルトのような健康食品を作っています。

BEAUSPIR ビュースパイア -あなたをもっと輝かせたい-
Mihoko Sanshina(@beauspir2018) • Instagram写真と動画

3.有機食品等登録認証機関連絡会議についての報告

昨年11月11日（埼玉）と18日（神戸）にて農林水産省とFAMIC（農林水産消費安全技術センター）の共催による表記の会議が開催され、わたしは事務局片岡とともに神戸会場に参加をしました。あとの2名（前田・増野）はオンラインでの参加でした。

内容は例年通り、FAMICによる認証機関への立入検査での不適合についての報告、有機同等性をめぐる進捗状況などの有機JASをめぐる最新情報でした。認証機関の不適合については事業者の皆様にお知らせするようなものではありませんでした。有機同等性についても、今年の10月より有機酒類も指定農林物資になる中、まだカナダと台湾としか同等性が成立していな

いにもかかわらず、「交渉相手のあることなので詳細は話せない」とのこと。9月末までに同等性が成立しなければ例えばEUの有機ワインには「有機」や「オーガニック」という表示はできなくなります。

埼玉でも神戸でも質問があったのが、前号の会報でもお伝えした「重イオンビームを照射して品種改良された種子」についてでしたが、農林水産省の回答は「自然界での突然変異と違いはなく、EUでも禁止されていない」というものでした。これでますます遺伝子組み換え技術と遺伝子操作技術の境界線があいまいになってしまったように思います。（岡田）

4.日本有機食品認証連絡協議会総会についての報告

去る11月20日、日本有機食品認証連絡協議会総会がオンラインで開催されました。これは認証機関12団体による協議会で、これまでも認証技術向上のための勉強会や規格・基準の改訂要望の提出を行ってきました。

昨年の成果としてはパイナップルの開花促進目的でのエチレンの使用は採択されましたが、土壌由来ではなく、従来有機農産物の対象になかった沢わさびの追加については見送りとなってしまいました。

勉強会についてもここ数年、コロナ禍の影響もあり、不定期にしか実施できませんでしたが、今後は有機JAS制度に関連する法制度について連続学習会を計画しています。今回の総会ではその第1回として、農林水産省の農薬対策室から担当者を招いて「農薬取締法」についてレクチャーをしていただきました。次回以降は順不同ですが、肥料法、食品衛生法、廃棄物処理法、環境関連法などを取り上げる予定です。（岡田）



◆第2回マッチング交流会の報告

去る2024年12月4日、JEC日本研修センターにおいて、第2回有機JASの最新勉強会とマッチング交流会を開催し、13事業者・17名の参加がありました。前半は中塚理事長による勉強会として「有機農業これまでのふりかえり昨今の動向について」、後半は和やかに食事をしながらのマッチング交流会となりました。

今回も、これを機に良いご縁が繋がりますように。

次回の開催時は、より多くの事業者様にご参加いただけるような方法を検討しております。

その際は、皆さまのご参加をお待ちしております。



【タイトル】種をあやす 在来種野菜と暮らした40年のことば
【著者】岩崎政利
【発売日】2023年4月19日【出版社】亜紀書房



1minute reading Book

▶紹介文

一昨年の秋、長崎の雲仙で出張先の生産者からの紹介で岩崎政利さんにお会いした。お会いしたと言っても、最初に岩崎さんのほ場へ行ったところ不在で諦めかけていた帰路、すれ違おうとしていた軽トラを運転していたのが岩崎さんだった。ほんの数分、あいさつ程度の言葉を交わしただけだったが日に焼けた笑顔が印象的だった。

50種類余りの在来種を自家採種されている岩崎さんの書かれた本はそれほど多くないが、昨年秋に書店で新刊を見つけた。その土地の気候風土に合った在来野菜を育て、種を取り、世代をつないでいく。その繰り返しを愛おむように続けてきた岩崎さんの農への思いが行間から伝わってくる。

今、市販されている野菜の種の多くは外国で採種されたものだ。国産の種さえ少ないのに自分で種を取る人はさらに少なく、その地域で育まれてきた在来種は消えていくのだろうか。（岡田）

5.第26回会員総会案内について

日時：2025年3月17日（月）14時～15時(総会)
15時～17時(記念講演)

会場：サニーストンホテル江坂 8階桜の間
(大阪メトロ御堂筋線江坂駅7番出口より徒歩1分)

※総会終了後は懇親会(17時～19時、7階松の間にて)を予定しています。
会員の皆様には2月中には別途総会資料とともに正式なご案内を送付いたします。

サニーストンホテル江坂へのアクセス



◆ 記念講演 講師紹介 ◆

第1部「懐石で有機料理を提供する」

15時～15時45分

講師：清本健次さん（近江懐石 清元 主人）

清本健次さんは、滋賀県大津市雄琴温泉街にある割烹料理の店として2023年に有機料理を提供する飲食店としてJAS認証を取得されました。当協会としては東京のローカルフード合同会社に次ぐ2店舗目の認証事業者という事になります。



@KIYOMOTOROU

<プロフィール>

昭和42年、大津市生まれ。高校卒業後、料理の世界に入り、京都、別府、伊勢などで修業。23歳で家業の旅館を継ぎ、割烹店に方向転換を図る。京料理「まる多」の丸田明彦氏、「琵琶湖ホテル」料理長の刀根盛治氏の指導を受けて研鑽を積む。式包丁を清和四条流家元、新宮章行氏に学び、日吉大社、近江神宮にて式包丁を勤めている。平成22年6月、清和四條流 35代家元 清本健盛で襲名。平成25年 滋賀県日本調理技能士会 会長 平成27年 滋賀県技能者「おうみの名工」表彰 令和元年11月11日 卓越した技能者表彰「現代の名工」受賞 令和5年 黄綬褒章受賞

第2部「土壌・微生物・タネのつながりを取りもどす」

15時50分～17時

講師：吉田太郎さん

長らく行政職として有機農業の普及に尽力され、定年退職後は研究・執筆・講演活動をされている吉田太郎さんは昨年、農文協より「シン・オーガニック」という著作を刊行され大きな話題を呼びました。

この本の中で吉田さんは、地球が誕生し、長い時間をかけて様々な微生物の働きによって「土」が生成する仕組みから筆を起し、やがて光合成をおこなう植物が生まれ、こんどは土中の微生物と植物との実に巧みな共生関係を描写。そうした土と微生物と植物とのつながりを農業や化学肥料が壊してしまうことを解き明かしていきます。

有機農業はともするとマニアックでマイノリティな農法の一つという見方をされがちです

が、そうではなく、おおもとの土・微生物・植物のつながりを取り戻すことを目指す農業なのだという吉田さんの主張は慣行農業をする人たちに伝えたいことでもありますが、まずは私たち有機食品に携わる側の人間がしっかり自分の言葉で語れるようになりたいと思います。

<プロフィール>

昭和36年、東京都生まれ。筑波大学自然学類卒。同大大学院地球科学研究科中退。専攻は地質学。埼玉県、東京都および長野県の農業関係行政職員として勤務。長野県では農業大学校教授（生物学、土壌肥科学演習）のほか、有機農業推進担当職員として有機農業の啓発普及に従事した。定年退職後は晴耕雨読の生活をしつつ、フリージャーナリストとして活動。NPO法人日本有機農業研究会理事。主な著作は『タネと内臓』『コロナ後の食と農』『土が変わるとお腹も変わる』（いずれも築地書館）、『有機給食スタートブック』（共著、農文協）など。