



対流

Heart to Heart
2025.08

2025年8月27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

- ・巻頭言 ・新規事業者紹介
- ・同等性について など

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。

巻頭言～サンタクルーズ便り～

理事長 中塚華奈

サンタクルーズにきてちょうど4ヶ月。農場の平均面積が140ヘクタールというカリフォルニアと日本では、一概に比較できないところが多々ありますが、有機認証に関するこぼれ話を1つ。

偶然にも比較的小規模(約1.4ヘクタール)な農場でのCCOF(※)の年次調査にオブザーバー参加することができました。サングラスをかけ長い髪をなびかせて颯爽と現れた検査員の手には、タブレットと小さなメモ用紙のみ。申請書類や関連書類はデータ化されていて、アナログな紙の印刷物は皆無でした。CCOFの事務所でも検査認証に関する書類は、データ管理されており何年分かの紙の書類がロッカーに保管されているような状況はないようです。年次調査はタブレットの情報と現地を照らし合わせての確認、聞き取り調査などで2時間程度でした。

オーガニック農場に投入する培土や肥料、農薬などの購入資材は、すべてCDFA(California Department of Food and Agriculture:カリフォルニア州食糧農業省)もしくはOMR(Organic Materials Review Institute:有機資材評価研究所)による認証マークが付されたものしか使用できないため、

使う生産者にとっても確認する検査員にとっても、わかりやすいシステムが構築されていました。有機JASにおいても、農水省のHPに「有機JASで使用可能な資材のリスト」や「有機農産物のJAS資材評価手順書」がアップされていますが、それらがすべてを網羅できていないことは、言わずもがなです。アメリカのオーガニックの現状や日本に取り入れるとよさそうな検査認証の仕組みなどについて、今後も共有できるよう、引き続き、情報収集してまいりたいと思います。

前号の会報でもお知らせしましたように、2000年から四半世紀経過した当協会の定期講習会は偶数月にオンラインで実施するようになりました。有機JASを取り巻く状況は、日々変化しています。最新情報を常にアップデートするよう、定期的に受講していただくことをおすすめいたします。



サンタクルーズは、アメリカ合衆国カリフォルニア州中部サンタクルーズ郡最大の都市であり、同郡の郡庁所在地。人口約6万人。

※CCOFとはカリフォルニア州の有機認証機関

■事務局業務

*判定委員会(5/29、6/25、7/29、8/25)

新規調査5件（有機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、加工食品の輸入業者1件、ノウフクJAS生産行程管理者1件）、年次調査72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21件、ノウフクJASの生産行程管理者1件、小分け業者9件、輸入業者7件、外国格付表示業者5件、有機料理1件）でした。

*理事会(5/27)

2025年度第2回の理事会がオンラインにて開催されました。事務局より前回理事会以降の活動報告がありました。

■有機JAS講習会

定期講習会では有機農産物及び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、有機飼料の生産行程管理者を対象といたします。その他、有機料理・ノウフク・有機藻類に関しては年1回の開催予定です（日程調整中）。

日程：10/10（金）・12/17（水）

一般受講料 16,500円（税込）

会員：8,800円（税込）

会員2回目以降：4,400円（税込）

詳細についてはHPを参照ください。

https://yuukinin.org/kousyukai_info.html

農業専門学校で講習会を開催しました！

7月25日に大阪農業園芸・食テクノロジー専門学校農芸テクノロジー科で有機JAS講習会を対面で開催しました。農業だけでなく、ブランディング・販売・調理まで学べるコースがあり、JOAの認証事業者でもある(株)東山ベジフルの代表取締役大西氏が同校の講師も務められています。目指せる職業の紹介として、農業ITコンサルティング・農園レストランオーナー・オーガニックカフェスタッフ・コーディネーターとあり、次世代の有機農業を担う、若手の育成に尽力されている学校です。長時間の講習にも関わらず、学生の皆さんは目をキラキラさせて参加してくれました。自分達が有機的管理方法で生産した農産物は学校で販売や調理をしており実践経験がある為、理解しやすかったのかもしれません。

*学校関係への講習会はプログラムも含め個別に対応させていただきますので、ご相談下さい。

■新規事業者紹介

●光食品株式会社

【ノウフクJAS 生産行程管理者】

徳島県で、有機農産物・加工食品の生産行程管理者や、外国格付表示業者として長年の実績がある、同社が、障がい者が生産行程管理に携わったノウフクJASを取得され「野菜ドレッシング」が11月に販売開始予定です。2019年3月に制定されたまだ新しい規格ですが、島田社長の障がいを持つ方々を応援したいという思いから取組をされました。 [光食品株式会社 HP](#)



●有機認証アライアンス

【有機農産物 生産行程管理者】

埼玉県・京都府で有機農産物（米・野菜類）を生産し、グループ認証を取得しました。事業者の母体は、NPO法人木野環境で中小企業のコンサルティング・省エネや環境全般に関する調査をしています。

[NPO法人 木野環境 HP](#)



●上野砂糖株式会社

【有機加工品 生産行程管理者】

大阪市に本社を置く、1913年（大正2年）創業112年の各種製糖老舗のメーカーです。海外から輸入される有機原料から糖類の製造を行う為に認証を取得されました。

[上野砂糖株式会社 HP](#)

●赤羽根農園

【有機農産物 生産行程管理者】

栃木県で、米・野菜・果物を生産される事業者です。グループで認証を取得されていましたが、この度独立して認証を継続される事になりました。

●株式会社JAROM Tradnig

【有機加工品 輸入業者】

大阪市に本社を置き、ルーマニアの有機製品を輸入する事業者です。有機大国ルーマニアから、まだまだ日本では知られていない、様々な有機製品が紹介される事を期待したいと思います。

[JAROM Trading HP](#)

資材の適合性確認申請の手引きについての説明会

2025年7月23日に「資材の適合性確認申請の手引きについての説明会」をオンライン開催いたしました。

農産事業者の方が、ほ場に使用する資材の内容の確認方法や新規申請方法について、農水省HPや有機JAS評価協議会HPを活用しながらお話ししました。資材については、確認方法が複雑で分かりにくい部分がございますので、ご自身で判断が難しい場合や確認方法について分からない等ございましたら、お気軽に事務局へお問い合わせください。

有機認証制度の同等性について

【有機同等性】とは...国家・地域間で有機認証体制等について、【同等性】が認められれば、他国・地域の有機認証を自国・地域の有機認証と同等のものとして取り扱う事が可能
豪州・NZなど、日本の有機制度に基づく有機食品であれば同等性の承認は不要・輸出可能

	農産物	農産物加工品 (酒類を除く)	酒類	畜産物及び 畜産物加工品
米国	○	○	●☆	○
EU	○	○	○	○
カナダ	○	○	○	○
台湾	○	○	○	-
英国	○	○☆☆	●☆☆	-
スイス	○	○	-	○

●☆ 2025年10月1日 同等性発行 酒類別に別途条件があるため注意。詳細条件については、変更の可能性あり。
農水省のオンライン説明会の開催予定あり

●☆☆ 2025年10月1日 同等性発行 酒類別条件の設定はない。原料原産地制限の撤廃

○☆☆ 2025年10月1日 同等性発行 原料原産地制限の撤廃

【農水省からの案内文章】

英国、米国とは相互認証であり、日本から同等性を利用して有機酒類を輸出することも可能となります。豪州、ニュージーランドへの有機酒類の輸出については、酒類以外の有機加工食品と同様に有機JAS認証をもって輸出可能です。また、今回の英国との同等性拡大において、日本側に課されておりました原料原産地制限の撤廃が行われます。同等性発効日は10月1日を予定しております。

後日、プレスリリースを行う予定です。(9月ごろ想定)なお、米国との有機酒類の同等性については条件がございます。詳細は、別途オンライン説明会の場を設けて周知させていただきますが、概要は以下のとおりです。

【全ての有機酒類】

・互いの国で最終加工及び最終包装されたものに限る。

(EUから同等性を利用してバルクで輸入したワインを日本でボトリングのみ行い米国に輸出する等、他国で最終加工され、日本又は米国で小分け又は最終包装のみ行ったものは有機同等性を利用した輸出入不可。)

【ワイン以外の有機酒類】

・日本から輸出するものは二酸化硫黄及びピロ亜硫酸カリウムの使用不可。

【ワイン】

・日本から輸出するものは二酸化硫黄及びピロ亜硫酸カリウムの使用不可。

ただし、二酸化硫黄の使用量が100ppm未満の場合、有機同等性を利用して米国に輸出し、

「made with organic grapes」グレードの表示を行うことが可能。

(「made with organic grapes」グレードワインに有機JASマーク及びUSDAマークの貼付は不可)

・米国から輸出される「made with organic grapes」グレードのものは、有機同等性を利用して輸入し、認証輸入業者が有機JASマークを貼付し、有機ワインとして国内流通可。

上記条件は、両国の基準に合う形で定めたものです。(米国の有機基準)

・酸化防止剤である二酸化硫黄を使用した酒類製品は、全て「organic」表示できない。

・ワインについて、有機ブドウ100%使用かつ二酸化硫黄100ppm未満の場合は「made with organic grapes」表示が可能。

・米国において「made with organic」の表示を行うためには、有機認証が必要。(日本の有機基準)

・製品に占める有機食品の使用割合が95%以上のもの

・表B.1の添加物は使用可能事業者様に米国等4カ国との有機同等性が拡大する予定であることについてお知らせいた
だいて差し支えありませんが、お知らせの際は、現段階で各国との正式な書簡の取り交わしが完了したものではないた
め、詳細な条件等が変更となる可能性がある旨ご留意いただくようお願いいたします。

(正式な条件等については、後日オンライン説明会等にて周知させていただきます。)よろしく申し上げます。

オーガニック給食を給食現場から進める研修会

2025年7月31日～8月1日@神戸市民センター

地域で持続可能なオーガニック給食を手掛けるフランス生まれの団体【CPP フランス】の日本での活動をしている【CPP Japan】= 旧NPO法人こどもと農がつながる給食だんだんが、フランス及び日本の先進事例を共有しながら学校給食における地元食材の活用とオーガニック導入の実践的な知識と技術を共有する研修会を開催し、第二部に参加しました。

第一部 7月31日 神戸市・兵庫県内の栄養士及び調理員向けの講習会で調理実習

第二部 8月1日 【オーガニック給食の実装】
給食関係者(栄養士・調理員・行政・生産者・市民)

プログラム AM ①フランス給食事例

②給食先進事例

③全国の給食先進事例

PM ①オーガニック旧称実装検証

②流通

③献立と価格

④フランスの献立と価格の課題をどのようにクリアしたか

⑤食育事例(各プログラムの間にCPPフランスによるワークショップ)

募集定員100名に対し、参加者は40名。有機農家・栄養士・公務員・小売・卸業者・料理人などが全国から集まっていました。その中で有機認証機関からの参加は私だけでした。神戸の研修会になぜ大阪の認証機関が参加しているのか参加者から問われ、『私は神戸市民である事と、認証対象の範囲は日本国内全土である事』を自己紹介で説明しました。つまりオーガニック給食に供給するために、有機JAS認証の申請が必要な時は、私達が対応させていただきます

すというロビー活動です。神戸市は2024年10月にオーガニックビレッジ宣言をしたそうですが、残念ながら、住民の私にその実感はありません。CPP Japanの本田氏は、有機JAS認証は“説明できる認証”として応援すると力強く宣言されていました。学校給食を準備するいわゆる給食のおばちゃんと呼ばれている方々の事を、【スクールシェフ・料理人】を呼んでいる世界があるとは知りませんでした。と、同時にオーガニック認証に特化したこの研修に参加されているメンバーでありながらも、その多くが、有機JAS認証の制度に数々の誤解があることに気がつきました。これは認証機関の活動が充分でない事はもちろんの事、認証機関が申請事業者に対しコンサルティングが厳禁されている事の弊害もあるかもしれません。一方、この20年間でEUやアメリカで飛躍的にオーガニックが広がったのは、認証に関する情報入手がそのカテゴリーごとにPP化(プラットフォーム化・一元化)されている事が大きいと思います。様々な面からアプローチが可能で、補助金制度もかなり充実しています。

オーガニック給食導入事例の紹介 1

神戸市で保育士をしていた北山愛氏(養父市市会議員)、移住先の養父市で家庭菜園からスタートし、有機JAS認証事業者となり【NPO法人 Earth Family 農と食と教育】を立ち上げ、オーガニック学校給食に有機農産物を納品するシステムを協力会社と共同開発し、給食センターと生産者をつなぐ取組をされている紹介がありました。約3年間のボランティア活動から始まり、学校での食育授業・有機野菜の直売所の立ち上げ、様々なワークショップの地元地域で開催、オーガニックフェスタへの出店など、子供たちにオーガニック給食を食べてもらいたいという強い気持ちとその行動力・実行力に驚かされました。ただ、課題も山積みようです。夏野菜が多く収穫できる時期の学校は長期の夏休みに入り、保冷庫が必要なため、補助金を申請したり、発注システムの開発に携わったり、

補助金対象期間が終了した後はどうするのか？持続への課題はつきません。オーガニック給食にすると、コストが高くなる懸念については、流通業者を介さない事で、農家と給食センターが直接つながる事で安くする事が可能。誰にとってもメリットがあるプラス設定になっている仕組みであるとの説明でした。

オーガニック給食導入事例の紹介 2

200人で立ち上げ、市内の小・中学校に毎日9500食のオーガニック給食を提供している事例の紹介。財団の立ち上げ時のスローガンは【給食のチカラで未来を作る】。その取り組みは50年以上前にさかのぼります。1972年にマーガリンの使用をバターに見直し、1996年には、【給食物資規格基準】を制定。これは社外秘扱いである事や、この規格の作成に相当の労力を費やした事から、規格の開示はされませんでした。具体的に有機トマト缶は〇〇会社の使用と限定されています(ちなみにこの会社はJOAの認証事業者さんです！)。実際に銘柄を指定する際には、調理師や栄養士が工場や生産現場を訪問し、厳選しているとの事。その基準内容は、大手の食品加工業者の品質規格基準並みのレベルの高さです。加工品・冷凍品の使用はなく、全て原料から作るため、アレルギーの対応も可能。有機野菜の泥付きや様々なサイズがあることも全て受入れ、財団で調理職員を雇用する事で、チーム一丸となり、オーガニック給食を子供たちに！という思いを一つにする事が可能との事。導入当時は調理師さんにも温度差が見られたそうですが、前日に収穫された新鮮な野菜を使ってオーガニック給食を提供する誇りは、関係者全員に浸透していったようです。有機農家の子どもたちが、地元の学校に通っているため、農家さんたちもしっかり作るぞという意気込みがあり、『給食部会員』と呼ばれる農家さんは、収穫した野菜を直接、給食センターに納品する事から最後まで責任をもって供給する事にもつながるようです。20年以上お付き合いのある農家

さんたちがほとんどであり、割安での仕入れが可能、供給不足時であっても値上げは最小限。年に3~4回、農家・栄養士・調理師が農産物の作付計画を作成する会議も実施。年間約72トン必要な米は無農薬・有機・特別栽培に限定されています。野菜の形・大きさに注文はつけず、そのままを納品し、泥落とし・ピーラー機械を導入。虫の混入があれば、再度洗浄する。乾物の使用を最大限にし、コロッケ・ハン

バーグも全て手作り。顔の見える関係で地元の素材を使用し、子供たちに何を食べさせるのか？がメンバーのモチベーションのようです。



《ワークショップについて》

今回の主催であるCPPフランスメンバーによるフランス式ワークショップがとても興味深かったです。課題に対する向き合い方やチームメンバーのまとめ方・ベクトルの合わせ方・目標設定をフランス人ならではの目線でとらえていました。様々なシーンに応用できそうなので紹介します。私達日本人はどうしてもデメリット(できない事)に注力しがちですが、典型的な日本の教育と諸外国の教育方法の違いに通じるところがあると感じました。

フランス式ワークショップ その①【目標に対し課題の捉え方と、強みを再認識する】

有機で地元産の農産物を導入し、手作りの給食を作る

①『宝石』 成功している事・大切にしている事

例：有機食材を使いたい

有機農家に価格交渉はしない

②『靴の中の小石』 違和感・邪魔な事・進行の妨げ

例：給食費の値上げ・食材が安定供給されない

③『星を目指す』 具体的に何からスタートするのか？

例：有機農家・調理師・認証機関がチームになる

”自分達の宝石を見直し、靴の中に小石はあるが、ひとつずつ解決し、星を目指す”



フランス式ワークショップ その② スピードボート 【港からパラダイスを目指す時、ボートの乗組員が 出会うもの】

- ①港:出発点 今いる場所
- ②乗組員:プロジェクトメンバー
- ③風:追い風・向い風→応援・反発
- ④碇:進行を妨げるもの
- ⑤岩礁:避けて通るべきもの・事前課題
- ⑥パラダイス:行きたいと望む場所
- ⑦太陽:子供たちの笑顔
→旅を楽しくしてくれるもの



≪流通について≫

日本の導入事例の紹介の他に、JOAの認証事業者でもある【さとのくらしFarm】の石田氏より、流通について紹介がありました。長年有機食品の流通業界で全国の有機農家との流通のマッチングをされており、現在は、兵庫県で有機農産物の生産行程管理者をしながら、(株)フードハブ・プロジェクトにも携わり、神山まるごと高専のオーガニック給食の提供にも従事されています。

画期的だったのは、独自に設計されたシステムの中で有機野菜の出荷量が週単位でリスト化されており、その材料から料理人がメニューを決定する仕組みです。ほとんどの学校給食では、1か月前にメニューが決まり・カロリー計算がされているので、それに合わせた食材の調達に至難の業ですが、ここではレシピが先ではなく、ある材料から料理人が工夫して給食を考えるので、料理人の腕の見せどころです。この仕組みは、フランスのオーガニック給食に通じるとても先進的な考え方です。

その他には、【地産地消費コーディネーター】と呼ばれる、農家と給食を通して子供たちをつなげる紹介もありました。

≪最後に≫

フランスの現状を整理すると、①有機農家のグループが組織化されている。②PP化が進化しており、食材リストが一元管理され、農産物以外に調味料・乳製品など給食に必要な食材が全て一つのシステムで管理されているため、PCで食材リストを参照→メニュー考案(4~5週間前)→注文→配達 事前に考案されたメニューも直前に調整可能。③市町村直結経営の直営農家が隣接しており、食育にも活用されている ④信頼関係が構築されているため、有機農家と価格交渉を絶対にしない。⑤農家・スクールシェフ・栄養士全ての関係者が頻りに会議を行い、生産計画・メニューの考案などを行う これらの仕組みから、横に広がる関係者をつなぐ給食コーディネーターの役割が非常に重要。⑥オーガニック給食認証(エコサート認証)があり、認証を取得するまでコーディネーターが関与し、取得後には盛大なパーティーを開催。

その他、直前のメニューの変更に対し、保護者からのクレームもなく、1食あたりのカロリー計算は行わず、一定期間で必要な栄養が取れるメニューのため、メニューやカロリーに縛られることがない。フランスの法律で学校給食の時間は最低30分と決まっており、理想は45分。(日本は授業時間の確保が優先され10分~15分の学校が多い)。オーガニック給食の導入を検討する学校からの申し出があると、まずは給食現場を数日間訪問し、現場を分析、課題を洗い出し、具体的な解決策を考え、必要な講習会・仕入れサポート・専門家の養成・地域住民へのサポートなどを依頼する。

≪こぼれ話≫フランス人は肉が大好き。肉はコストが高いため、植物性たんぱく質に変えると、保護者から栄養不足にならないか問い合わせがある。その場合は、豆の栄養価や、デザート・パンなどからも該当する栄養が取得できるメニューになっている事をしっかり説明し、何より、肉を使わなくてもそれ以上に美味しい

メニューをシェフが考えるため、問題はないとの事。流石、オーガニック・スクールシェフですね！
(記事:増野)



韓国の有機農業を学ぶ旅

2025年5月29～31日

韓国の認証
マークです



● 八堂共同生協

所属する有機農業教室の関係者16名で韓国有機農業視察ツアーに行ってきました。ソウル市金浦空港からバスで約1時間東へ移動し、八堂生命サリム生協の見学へ。八堂は韓国で有機農業が始まった場所。韓国で有機農業は「親環境農業」と呼ばれ環境（水源）を守る農業との意味合いが強いです。韓国の人口は約5千万人。首都ソウルを中心に、その近郊を合わせて2千万人が暮らしています。その水源が八堂の近くにあり、水源を守るための法律が整備されて、都市近郊であるのに開発ができない地域となり、それが結果的に農地を守ることに繋がっているそうです。この地で始まった生協は2001年に生産者と消費者双方が設立した生協で「目的は市民の命を守る」との高い理念で運営されています。現在組合員1万2千人、7箇所の店舗を含め職員32名で運営。見学した店舗には、豊富な農産物や多彩な加工品があり、韓国有機マーク付きの商品もたくさん揃っていました。有機を広めるために料理教室や味噌作りなどのイベントを開きアピールしているとの事。お店の前にはたくさんの味噌壺があり興味深々でした。



八堂共同生協の店舗



店舗前にあった味噌壺



八堂共同生協の生産者の圃場



ハンサリムの生産者さん達

有機農家さんの圃場も見学させていただきました。農法としては、特別なことはしておらず2年おきにライ麦をすき込んだり、米ぬかを撒いたりシンプルなものでした。日本と同じく高齢化社会が進んでいるようで、どこも後継者問題が悩みだそうです。40代の方が「先輩は志で有機農業をした。次の世代の私たちは好きで有機農業をしている人が多い」と言われていたのが印象的でした。

● 京畿道農水産振興院

ここは当初は県の有機農業普及の拠点の施設でしたが、今は学校給食等に安全な食材を提供する流通施設の根幹となっています。この辺りの有機農業生産者の主な販売先は公共の学校給食です。平均的に農家が野菜を売る際の手取り価格は49%、学校給食に販売する場合は国の補助金があるため64.7%になるそうです。

「成長期の子供の心と体を助け、全ての学校に無料給食」が理念で1400校の学校給食、軍隊、妊婦、幼い子ども等80万人に食材を配給しています。このセンターに食材が集められ朝7時までに各学校に届きます。トラック24台の大きなセンターは圧巻でした。また生産者への手厚い支援制度（親環境農業展開、災害支援などの直接支払い）があり、農産物・畜産物共に慣行品との価格の差の30～50%、加工品は10～15%の補填。また年に5回会議が開かれ農産物等の価格はそこで決められています。



● ハンサリム金塘里共同体

「生産者は消費者の命を守り、消費者は生産者の暮らしを守る」この理念のもと、1980年に米屋からスタートしました。現在、2300世帯の生産者と90万人の消費者（240店舗）が、互いに対等な関係を築き、直接取引を行なっています。価格の70%が生産者、30%が生協運営の割合。参加型の2者認証を行っており、互いの対等な関係を維持するために、問題が起こると生産者、生協、消費者が話し合っって仕組を改めて作り直すそうです。生産者の圃場の見学もして、たくさんの生産者さんたちともお話ししました。農村の問題としては、気候変動に対応するのが難しい、外国人がいないと労働力をまかなえない、農村離れなどでした。

● あとがき

韓国の有機農業や生協は日本に留学して学んだ人たちが中心となり発展したそうですが、今では日本が10年以上は遅れた感があります。今後は超高齢化社会など同じ課題を持つ者として、知恵を出し合い問題解決できたらと思いました。（記事：森井）