

ゆうき

農林水産省登録認定機関・特定非営利活動法人(NPO) 熊本県有機農業研究会 発行
〒861-8028 熊本市新南部2丁目5番13号 Tel 096-223-6771 / Fax 096-223-6772

振替：01980-7-18438
URL：http://www.kumayuken.org/
Mail：info@kumayuken.org



地域に根ざす菜の花プロジェクト
 青年部シリカファーム酪農体験
 食クエスト
 アンケート分析結果
 座談会・アンケートをよむ
 美味しかった、楽しかった、勉強になった、ゆうきフェスタ
 今年もまた夜なべ談義（九州山回有機農業の祭典）
 熊有研の有機認定数

身土不二

2才から包丁をもった子供達

▼「ゆうきフェスタ」で催されたKids料理コンテスト出場チーム4組への電話インタビューをおこないました。

▼「クックガールズ」の蔵野めいちゃん、2才の頃から包丁をもっていたというので驚いてしまったのですが、めいちゃんだけが例外ではありませんでした。「にこにこちゃんチーム」の岩井優佳ちゃんは3才から、「ザップーズ」の長みさとちゃんは小学校1年から、包丁や火を使って料理をしていたそうです。どのチームの子も料理が好きで、学校で配られた応募用紙を見て、自分達で応募したいといいます。

▼親は仕事をしているという人がほとんど。「仕事が終わってからの食事は8時くらいになるので、自分達でつくれば早く食べることができると、子供達が料理を始めた。」という話に、目からうろこの思いでした。

▼欧米諸国で子供向けの食育が台頭したのは女性の社会参加の意識が高まった1960年代から。家族の誰もが多忙になった1980年代には、幼児期から自分で選び、作る能力を身につけるといって、食育活動が各地で実施されていきます。

▼電話でのインタビューで見えてきたのは、時代そのもの。子供達が料理を好きになることと、母親が社会に参加していくことが両立できるという、素敵な実例でした。

▼コンテストにでた後の子供達の感想です。「晴れの舞台にでることができて、料理に自信がわいた。」「今まで適当に作っていたのが、料理の本をみて計量してつくるようになった。」「将来はコックさんになりたい。」
 ▼五感を総動員する料理を好きな子供達の、将来が楽しみです。

(広報部・間澄子)

※料理コンテスト参加者名簿等は2面に紹介

青年部・シリカファーム酪農体験報告



平成19年10月27日(土)、菊池市にある牛・乳製品の加工施設「シリカファーム」と、生産者で代表でもある吉井さんの牧場を見学させていただきました。参加者は大人11名、子供7名で、まずは工場見学をしました。シリカファームの荘野さんの丁寧な説明で、牛乳や、乳製品が出来るまでの工程を学び、低音殺菌と高温殺菌の違いや、ビン牛乳の洗浄にかなりのコストや手間がかかることなどを、ラインを見ながら勉強させていただきました。また酪農の現場では、毎日1頭あたり30kgもでる糞尿の処理のしかた(堆肥にしたり)などを実際に見て聞いて、食べるだけの者には分からないご苦労を実感できたと思います。吉井さんの牛乳で手作りアイスを作る体験も行い、子供たちも喜んでいました。

その後は、菊池農場に移動し、走る豚(広々としたところで肥育してある豚)の見学の後、走る豚と有機野菜でバーベキューをしながら、生産者と交流をおこないました。このような体験企画をすることで、青年部メンバーの勉強になると共に、参加してもらった方たちにも、生産現場を理解する機会となり、安全安心の輪が広がって行けばと思います。(報告・田中誠)

※有限会社シリカファームしすい(菊池市泗水町)

熊本県内で初めて酪農家による乳処理工場として認可された加工場です

※ 菊池農場(菊池市原)

地域に根ざす 菜の花プロジェクト



天ぷらを食へる子供達

熊有研では、地域に菜の花からBDFの循環を根付かせようと、保育園や地域の連携をはかっています。大矢野・みつる保育園

07年11月17日上天草市大矢野町の「みつる保育園」で午前9時より「菜の花プロジェクト」のイベントを開催しました。

「みつる保育園」では06年の11月に、保育園保有の水田に稲刈り後、園児が種まきをして「菜の花プロジェクト」がスタートしました。種まき作業では、まずは園長よ

栽培では、稔つてから雀の大群におそわれたので、ネットを苦労して張つたりして、天ぷら油の採れるまでを骨身にしみて理解しました。

そんなこんなで苦労はありましたが、当日は堀内製油さんの搾油実演で参加者は驚きと感動を体験し、バンド「松園涛」の演奏を楽しんだり、菜種油の天ぷらを試食したりで、大いに盛り上がり、内容の濃いイベントとなりました。(青山司)

植木・山東保育園

08年3月6日、植木町山東保育園でも、菜種搾油とBDF製油の実演をおこないました。子供達は絞られたの菜種油をなめて「ピーナツの味がする」と美味しそう。菜種油で揚げた野草や菜の花や天ぷらもあり、祖父母参観に来たおじいさん、おばあさん達が「昔は自分でも菜種は採りよつたよ。」と懐かしそうに話してくれました。

山東小学校の子供達も参加しました。(間司)

オーガニック食クエスト

ゆうき しよく たんぼう

vol.2



by 広報部

地場産食材使用がトレードマークのお店を2軒

●もったいない食堂(桜町 市民会館内) ●

遠方からモノを取り寄せるのは時間とエネルギーの浪費となり環境にも負荷がかかります。それならば、遠くのキャビアより近くの雑魚を!という発想から生まれた「もったいない食堂」。規格外の鯖等の身近な魚も、鮮度と調理法で見事な出世を遂げていました。

「始めに食材あり」という原点があり、家庭料理の提供を目的とした「ティア」に続き、洒落た惣菜店として開業したお店です。「食材と農家への感謝」を形にした取り組みが、地域に定着している模範生と言えます。

●プライベート・ロッジ(並木坂通り) ●

さて次なるは、異国スタイルのマクロビオティック食が基調の「プライベート・ロッジ」。マクロビにありがちなスティックさはなく、唐突にお客さん(?)のギター生演奏が始まるような寛いだ空気に包まれていました。マクロビにとって王道の食材である玄米とゴボウだけを使ったりゾットをはじめ、その他の料理の中にも、大豆やらっきょうなどの伝統食材が織り込まれ、味に一層の深みを加えていました。

スタイルは違えど、身近な野菜が主役の両店。外来の食材に不安がつきまとう今、それぞれの基本理念がこれからの外食産業の先駆けとなることを期待しています。(松本・記)

アンケート結果分析

回収総数946枚

広報部では、2007年12月～1月にかけて「有機農業に関するアンケート」を実施いたしました。多くの方の協力で1000枚近くを回収することができ、感謝、感激です。やっと分析結果ができましたので、ご報告いたします。

また、分析の結果、非常に興味深い事が浮かび上がってきましたので、それを座談会という形で読み解くことにしました。次のページにはその座談会の記事が掲載されています。 ※データ分析結果の全てを希望される方は広報部にご連絡ください。

アンケートは、以下の5つの区分に分けて分析をし、比較対照をしました。それぞれの区分の回収数が違うため、パーセンテージで比較するという手法をとっています。

- ① 福岡や熊本生の協などの組織で回収された分
- ② 熊有研事務局へのファクスで回収された分等
- ③ 一般消費者
- ④ 熊本大学、県立大の学生にお願いした分
- ⑤ 熊有研参加の生産者

①は「いのちと土を考える会(生協)」や「産直クラブ」などの有研参加団体からの回答で、食の安全を求める意識の高い消費者と見ることができると思います。

②の熊有研に送られてきた分は、熊有研に直接つながる消費者と思われる。

③の一般消費者は、熊有研とは関係なくアトランダムにお願いした消費者です。

また、それぞれの区分の年代別のデータも出しています。

■**有機農業へのイメージ**は、わずかな差ですが、全区分で「安心で安全な農産物を作っている」が、「環境に優しい農業」や「本物の味の美味しい農産物を作っている」より多くなっています。やはり、有機のイメージは安心安全のようです。「生産が不安定で一部の人がしかできない」という回答も20%強あります。

■**JASマーク認知度**に関しては、①有研参加団体の消費者と②有研直接の消費者では、有機JASマークを知っていた人は80%以上もあり、よく知られていると言えますが、③一般消費者、

④学生では50%に届かないという数字がでています。

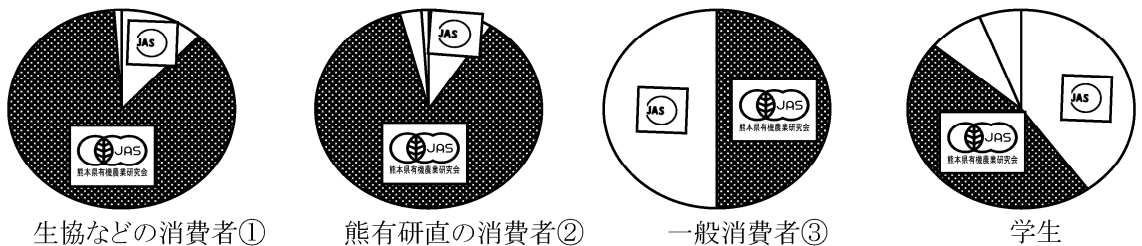
■しかし、認知度が比較的高い①と②の消費者でも、「野菜やお米を**買うときの基準**はなんですか？」という問いには、「無農薬の表示があったら買う」「国産・地場産なら買う」「生産者が分かるものを買う」という回答の割合が「有機JASマークがついていたら買う」より高いという結果がでています。一般消費者は「鮮度で選ぶ」が一番、学生は「値段」が一番で、この二つの区分では、「有機JASマークで選ぶ」は非常に低く、一桁の%になっています。

■「**有機農業推進法を知っていますか**」という設問には、当然ですが生産者は86%が知っていると答えています。消費者はというと、有研に直接送ってきた②の消費者は58%が知っていると回答していますが、他は非常に低い数字になっています。

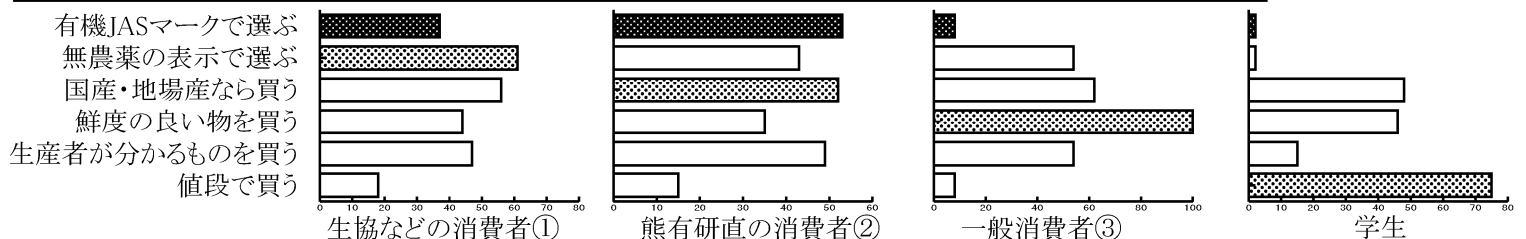
■しかし、**環境保全型農業**として知られているのは、有機農業がダントツで、言葉としての有機農業の認知度は高いと言えるのではないのでしょうか。

■**年齢別の分析**では、20代30代の若い世代の方が、50代以上より有機JASマークの認知度が高くなっています。ただ、やはり20代30代でも、「有機JASマークの表示で選ぶ」という数字は低く、「無農薬の表示があったら買う」「国産地場産なら買う」が多くなっています。年代があがるにつれ「顔の見える関係」が高い割合をしめていきます。つまり、若い世代は、顔より表示に重きを置いているといえるのではないのでしょうか。

▼有機JASマークの認知度▼ 一般消費者と学生にはあまり知られていない。

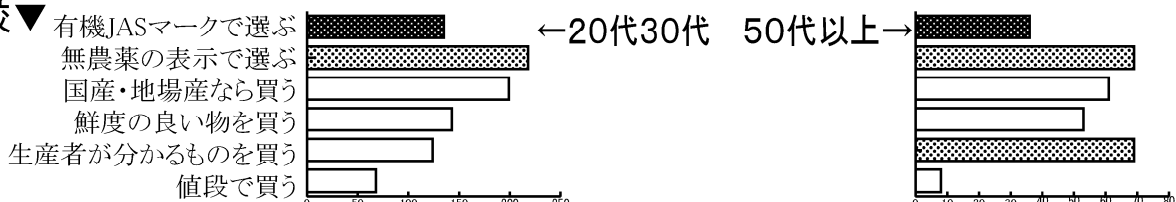


▼野菜やお米を買うときの基準▼ 一般消費者と学生は、ほとんど有機JASマークで選んでいない。



▼消費者①年代別の比較▼

20代30代は、「生産者が分かる物」で選ぶ人は比較的少ない。50代以上はそれが多くなっている。



が細かく法律で決められていて、ほぼ全ての農作業を記録し続けなければならない。

■澤田▼今は生産履歴を求められる時代なので、それを先んじてやっていると言う意味でも有機JASの生産者は立派だと思っ

■間▼澤田さんはさらさらと言われるけれど、百姓にとつては毎日の記録はとっても大変なんです。だいたいの百姓は、仕事が終わったらまず風呂で、その後お酒を飲む

自分なりの日記を毎日書いている人が多いけど、それが有機JASの書類で要求する作業項目を全て網羅しているかというところが難しいんです。



有馬亮さん。熊本県立大時代はダイビングクラブ部長として海に落ちる日々。卒業後、有機農業の世界に熊有研の力強い認証担当事務局員。

■有馬▼そうなんです。有機JAS認定は、記録によって適正に作られているかどうかを確認し、有機JASマークをつけたいといけません。ですから、その記録を検査の時に判断しやすいうように、項目別にきちんと書かれた書類が要求されます。

■間▼百姓の実体にあつた、良い方策はないのでしょうか？欧米の認定機関では家族経営の規模での書類は簡略化できるという話も聞いています。

有機JASと有機推進法の関係

■澤田▼法律もできましたので、来年度の予算で、有機農業のシンポジウムをやったりします。ただ、今回の推進法の狙いは、有機JASだけでなく、もう少し広く有機の裾野を広げようということです。有機農業を始めた人のための講座を農業大学などに作るとか、取り組みやすい環境を作ると併せて、有機農産物が消費者に広ま

どれが座談会アンケート

氏徳亮子
氏佳典
氏亮典
氏亮典
氏亮典
氏亮典

澤田吉柳
見田有馬
見田有馬
見田有馬
見田有馬
見田有馬

＜司会＞
澄子
間（広報部）

ることも法律で求められています。

■間▼アンケートによると、消費者が農産物を選ぶ基準は、「無農薬の表示」「生産者が分かるもの」「国産、地場産」のポイントが高く、「有機JASマークで選ぶ」という数字は非常に低くなっています。この結果から見ても、今後、消費者に有機農産物を広げるためには、有機JASマークの普及こそが必要なのではないですか？



吉見孝徳さん。熊本愛農会野菜部。有機農業歴30年。清和地区のリーダー的存在。熊有研JAS認証の判定員でもある。

■澤田▼勿論そうなんです。でも、もつと裾野を広げることが推進法の趣旨だと思います。

■吉見▼山都町はこの事業の有機農業モデルタウンに手をあげたけれど、その説明会で「有機農業の生産者だけでは困る、減農薬の生産者と一緒じゃってもらわない」と

■間▼これまで有機農業に取り組んできた

た農家への補償にはふれず、「減農薬の人達と一緒に」という理由は何なのですか？

■澤田▼有機農家は、現在「点」の存在だと思いますが、地域に広がる取組が求められているということかと思えます。

■間▼減農薬の方をいれても「点」ではないのですか？集落全ての人は入らないでしょうか？

■澤田▼地域で、市町村で、大きな方向性を出していくことも大切なのではないかと言っています。予算は国が用意するけれど、皆さんの知恵で使っていただければと思います。例えば、この町は有機の町だと宣言して、色々な人が尋ねてきて、そこにオーガニックレストランがあつたり、泊まる施設があつたりする町作りができたなら素晴らしいと思うんです。

■吉見▼とりあえず、山都町は「有機農業モデルタウン山都町」という看板を道沿いに立てて、お店にはパンフレットを置くという事になった。でも、有機のすそ野はひろがるんと思ってる。

■間▼え？そうやっても裾野はひろがりませんか？

■澤田▼それには「農地・水・環境保全向上対策」というのがあるので、是非活用していただきたい。それは、日本的なやり方で、地域の取組の形にはなりますが、さきほど吉見さんの言われた個人への直接支払い的なものです。

■吉見▼今の農家はお米の値段が安すぎてやる気がなくなっていて、「できたしこで良か」という感じで、農薬の使用量は以前の半分くらいになっている。だから、今のままでも「農地・水・環境保全向上対策」事業で求められている「農薬の使用量を半分にする」という基準はクリアできるよ。でも、

有機が売れなくつちや！

■間▼え？そうやっても裾野はひろがりませんか？

■澤田▼それには「農地・水・環境保全向上対策」というのがあるので、是非活用していただきたい。それは、日本的なやり方で、地域の取組の形にはなりますが、さきほど吉見さんの言われた個人への直接支払い的なものです。

■吉見▼今の農家はお米の値段が安すぎてやる気がなくなっていて、「できたしこで良か」という感じで、農薬の使用量は以前の半分くらいになっている。だから、今のままでも「農地・水・環境保全向上対策」事業で求められている「農薬の使用量を半分にする」という基準はクリアできるよ。でも、

だからといって、この事業にエントリーするのもおかしい気がする。この事業をやることで、いままでも以上に農薬の使用量がへって、有機農業が増えると言うのなら、生懸命やるけれど、そうではないものに変な思いをして、地域をまとめるという気持ちがおこらない。

■澤田▼だったら、どうやったら地域で有機農業は広がるのですか？

■吉見▼基本的に有機が全国で認知されること。認知されて初めて、若い人が入ってきて、生活できるようにする施策もでてくる。

■澤田▼生活できるということは、作ったものが売れるということですよ。

■間▼ということは、有機農業施策のポイント、国は旗を振って有機農業をイメージアップする、「正当な価格で買って、国内の農家を応援してください」ということを消費者や流通業者にきちんと伝える、ということかなと思います。

■澤田▼それが大切ですが、この何十年と「お米を食べさせない」と言い続けて増えなかつたですから。実は消費者を動かすのは簡単ではないです。

■間▼消費者ですか？その消費者を掴んでいる生協や産直クラブのようなところ、提携団体が、有機の情報を発信していくということが必要かもしれないですね。熊有研事務局の有馬さんとしてはいかがですか？

■有馬▼有機JASマークは消費者のための表示なので、日本農林規格に従ってやっていきます。でも、もともと熊有研は生産者や消費者、医者などが集まって草の根の運動を進めてきたところ。今後も、その裾野を広げる運動をもっと進めて欲しい！

■澤田▼国も皆さんと一緒にしっかりとやって行きたいと思えます。

裾野を広げる有機農業運動を！

■有馬▼有機JASマークは消費者のための表示なので、日本農林規格に従ってやっていきます。でも、もともと熊有研は生産者や消費者、医者などが集まって草の根の運動を進めてきたところ。今後も、その裾野を広げる運動をもっと進めて欲しい！

低いJASマークの認知度

・消費者が有機にもイメージは安心安全。でもまだ有機JASマークで選ぶ人は多くない。

■問▼今の有機農業は、年齢の高い消費者によって支えられているというのが実体で、今後、若い世代にどうやって伝えていくのかというのが課題です。ですから、皆さんの説明の中にあつた、「若い世代のマークの認知度が熟年層に比べ相対的に高い」という結果は興味深いですね。熊本は都会に出荷している生産者も多いと思いますので、福岡で有機農産物も扱っている産直クラブの柳田さんから、今回のアンケートに対する意見をいただけますか。



柳田佳之さん。「消費者ではなく、生産者にあわせた流通を」がポリシーの九州産直クラブ。柳田さんは、いつも生産者の声を聞いてくれます。

■柳田▼団体所属の消費者はそのカタログから情報を得ていくというパターンが多いと思います。産直クラブはカタログで「農業を使わない」ということがどれほど大変か、だから欠品もありますよ、多少高くなりますよ」と言い続けているので、逆に「農業もやむ得ない」という回答が26%もでたと、合点がいくんですね。

表示に関しては、産直クラブの農産物には有機JASマークをつけていません。ですから「無農薬の表示で選ぶ」に流れたのかなと思います。

■問▼確かに、生協や提携などの団体に属している人や熊有研に参加している人には情報が届いているけれど、どこにも属していない一般消費者と学生にはきちんとした情報が届いていないので、有機JASマークの認知度も低いという結果が出たと読めますね。

有機が欲しい人は99%



澤田清さん。九州農政局の局長さん。我が市が来理事長と一緒に日本茶インストラクターにも挑戦中。頼りがいのある人柄に密かなファンも。

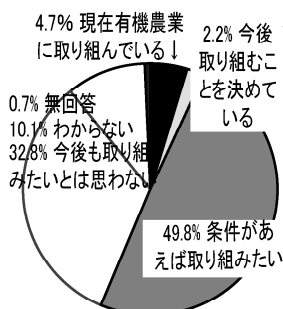
■澤田▼農水省のモニターさんに聞いたアンケートの結果があるので説明させていただきます。それによると、条件が揃えば有機農業をやりたいと言う人が農業者の49%もいるのに実は驚きました。条件は、技術とコストの問題、これがダントツです。

消費者に聞いたデータでも、有機農産物を購入しているという人と、条件が揃えば購入したいを併せると99%になります。でも、その条件は、味や栄養が優れている、価格が安い、買いやすい、表示が信頼できるとか注文が多いのが実態です。

流通業者も有機農産物は欲しいという結果ですが、条件として年間を通じて手に入ることで、オーダーが厳しいです。生産者も消費者も有機はいいと思っていながらなかなか現実には実現しないというのが実態だと思います。

回答者数1983人 農水省モニターへのアンケート

有機農業の取り組みに関する農業者の意向



有機に興味ある生産者49%も!

■問▼消費者や流通業者の求める条件は、有機農業で可能でしょうか？季節のものしかない、欠品もあるという、有機野菜のもっているリスクも含めて正確な情報発信をしないといけないかと思えますが。

■吉見▼でもそうすれば消費者は輸入に走るよ。有機農産物も外国から入って来ているからね。

■澤田▼国産品を消費者がもっと重視しないと大変なことになるかと思っています。消費者にもっと日本農業のファンになってもらわないといけない。

九州農政局では、消費者をバスで農業の現場に案内する交流会をやっているのですが、有機農家を訪問することが多いです。話が魅力的で消費者はとっても感動します。でも、「どこで買えますか？」と聞かれた時に、「宅配で全部出しています」と言われて普通に購入できない問題も感じました。

■吉見▼基本的には、安全で安価な物が普通に手に入るといのが本場の流通と思うけれど、それは今は無理かな。

■澤田▼「安く」ということではなく「適正な評価をして買う」という考え方を作っていかないと。世界中から安いものが輸入されている訳ですから、値段で競争しろっていつも、無理があります。熊大の徳野先生が福岡の消費者を分析したデータによれば、「農業の価値が分かり、お金払っても買う」という消費者は5.4%いるらしいです。

有機JASの格付け農産物は流通全体の0.16%しかないので、少なくともこの意識のある消費者と結びつくだけでも、理論的にはもっと有機農産物は売れるはずですよ。



だい典子さん。なぜか農業に魅せられて、菊池の地で牛を飼いながら半農半Xの生活を送っている。その昔、生協の強力な消費者でした。広報部員。

■だい▼福岡では2つの大きな生協に加入している消費者は全消費者の2割を越えています。その2割は、安全安心を求めて生協に入っていると思うのですが、その消費者が有機JASマークで選ぶということに結びついていないというのがアンケートの結果です。これは、生協が表示に有機JASを採用していないということも一つの要因としてあると思います。

有機JASはすかん(???)

■吉見▼生協は有機JASマークをつけるに困る部分があるんだと思うよ。有機だけを扱って、生協が成り立つわけではないから、大阪の生協は有機JASマークをつけるように言ってくる。都会では有機JASの評価は高くなっていると思う。

■問▼産直クラブでは、何故有機JASマークを使わないのですか？

■柳田▼色々な生産者と接していると「有機JASはすかん」と言う生産者もいて、どっちについてもいか悩むんです。有機JASにはお金がかかるのか、書類が多いとかそんな理由のようです。

■吉見▼山都町でも、有機米は売れて足りないくらいなだけけれど、「JAS認定はやっておられん」といって有機の生産者は減っている。

■問▼有機JASマークが保証していることは圃場全体が2年以上農薬や化学肥料を使っていないとか、周りからの汚染がないとか、そういうことですよ。自稱「無農薬・無化学肥料」としても、その作物の時だけ、裏作では使っているとか、畦には使うとかいう現実もあるようですが、その違いはなかなか消費者には伝わっていない。

■有馬▼事務局をしていて感じるのは、生産者が「やっておれん」というのはそこではないです。「それを人に証明する管理をしなればいけない」という点です。証明する項目

有機JAS?

をよむ!

(九州農政局 局次長)
(熊本愛農会野菜部)
(福岡 産直クラブ)
(熊有研認証業務担当)
(広報部)

2007年12月2日 於・熊本市興南会館 第8回 ゆうきフェスタ2007



保育園児による「食のある風景」



しいたけ原木 駒うち体験



野菜ソムリエの会



風力ミル

こども料理コンテスト 入賞紹介

★★優秀賞★★
ザッパーズ

長 みさと(力合小4年)
渡辺美咲(力合小4年)
高橋萌乃(画図小4年)

さつまいもボート 梅バラ
長イモシヤキシヤキいため 野菜の皮のお吸い物

★バランスいいで賞★
出水Cookgirl

蔵野めい(出水小4年)
岡田亜美(出水小4年)
津留梢子(出水小4年)

元気のみなもと有機スープ マキマキごはんレタス
ころころろっけ 有機おさつサラダ

★みんなでがんばったで賞★
にこにこちゃんチーム

岩井優佳(隈庄小5年)
松本麻鈴(当尾小5年)
緒方 楓(大田郷小5年)

城南町塚原古墳ごはん カラフル八代花火汁
うきフラワーフェスタサラダ ゆうきフェスタ2007やき
私たちだんご3人組

★ディナーにピッタリで賞★
味噌大すきっ子

野田陽依(白山小6年)
本郷由莉(白山小6年)
平谷奈紀沙(白山小6年)

ボリュームたっぷり野菜炒め
とてもヘルシー味噌チャーハン
洋風ミソベジタブルスープ

審査員
・元岡健二さん(ティエ)
・北亜統子さん(野菜ソムリエ)
・河地和一さん(実行委員長)
司会
森永節子さん
(熊本シティーエフエム「夕方フレンド」担当)



第8回 ゆうきフェスタ 実行委員会

まるき木(竹)炭
株式会社果実堂
百姓市起K. K
渡辺酒店
(有)九州有機の里
九州有機茶サークル
有限会社堀内製油
(株)熊本クボタ
熊本県愛農会野菜部

くまもとグリーン農業推進協議会
熊本県椎茸農業協同組合
熊本すずらん会
(有)くまもと有機の会
(有)農の心と共にはこべ会
コープ熊本学校生活協同組合
松合食品株式会社
(有)シリカファームしすい
(有)つのだ青果

まるは油脂化学株式会社
百草園・千草会・万菜村
(株)緑の資産
矢部有機農業研究会
野菜ソムリエの会熊本
九州東海大学農法研究部
株式会社オリエンタルフーズ
熊有研「菜の花プロジェクト」
熊有研種苗部・広報部・青年部

美味しく、楽しく、勉強になった!

..... フェスタ会場で討論会開催

ボランティアさん
ありがとう



会場から数値化をとの発言 ・司会/橋本忠昌氏

100名参加!

有機農業推進法をめぐって討論

.....あいつぐ意見.....

07ゆうきフェスタにおいて、「有機農業推進法制定に伴い日本の農業の未来について語る」と題したシンポジウムが開かれた。特別ゲストに衆議院議員の坂本哲志氏(自民党)と参議院議員の松野信夫氏(民主党)を招き、パネリストに、九州農政局の谷富浩氏、県の環境保全型農業推進班・松田直人氏、山都町町長・甲斐利幸氏が出席。百名近い参加者と共に、有機農業の現状とその展望について理解を深めた。

超党派による議員立法の形で制定された有機農業推進法であるが、肝心要の内容としては、これまでの環境保全型農業や、他の持続性の高い農業生産方式も内包したものととして体系化したいという国の意図が見受けられる。

山都町では、農水省の有機農業総合支援対策事業で公募される「有機農業のモデルタウン事業」に名乗りを上げ、有機JAS認証のみならず、特別栽培認証やエコファーマ認証などを含めた、山都町のブランドづくりに向けた取り組みを計画中とのこと。

県における推進計画は来年度にまたがる可能性もあるといわれているが、「未来を担う子供たちのためにも学校給食に有機農産物を数値化して取り入れて欲しい」といったシンポでの消費者からの意見のように、有機農業の裾野を広げるためにも多様な意見を推進計画に反映させるべく、今後、更に知恵を出し合っていく必要があると言えそうだ。(野口)

「くまもと有機農業推進ネットワーク(仮称)設立」準備中

熊本では、これまで有機農業を支えてこられた方々に、昨年末より当会として「推進協議会」結成に向けた会合を呼びかけてきた。その結果、1月15日「くまもと有機農業推進ネットワーク(仮称)設立準備会」が結成された。4月20日に発起人会、6月1日に設立総会が予定されている。

九州有機農業推進協議会結成大会

期日・2008年3月29日 場所・チサンホテル

- <第一部 結成大会> 13時30分～15時
- <第二部 設立記念交流会> 15時～16時30分
- ・宇根豊氏(NPO法人 農と自然の研究会代表)
- ・岩元泉(九州有機農業推進協議会設立準備会代表 鹿児島大学教授)
- ・各県モデルタウン申請者からの取り組みの報告
- <親睦会もあります。参加希望の方は事務局までご連絡ください>



料理の審査中

参加団体

実行委員長・河地和一氏

- 生活協同組合熊本いのちと土を考える会
- 中重企業株式会社九州支社
- グリーンコープ生活協同組合くまもと
- (社)農山村文化協会九州沖縄支部
- NPOパーマカルチャーネットワーク九州
- キッチンガーデン生産者ネットワーク
- 熊本市食生活改善推進協議会
- コーラルインターナショナル(株)九州支社



▼協賛金協力団体▼

- ・医療法人社団寿量会熊本機能病院 ・有限会社スピード印刷
- ・株式会社本伝九曜紋 ・熊本県農業協同組合中央会
- ・有限会社グリーンファーム熊本 ・グリーンコープ生活協同組合くまもと
- ・かねくら株式会社 ・株式会社共同運輸(株)マルタ・松合食品株式会社
- ・(有)くまもと有機の会 ・(有)内田安喜商店 ・株式会社ティア
- ・株式会社米島・原田アイガモ孵化場 ・熊本ピーナツ
- ・大東肥料 ・株式会社九州産直クラブ
- ・(有)九州有機の里・株式会社西紅
- ・ハローグリーン ・株式会社果実堂 ・古閑産業合資会社

▼協力団体一覧(協力・景品提供)▼

- ・西部ガス ・ティア ・熊本県愛農会野菜部
- ・生活協同組合熊本いのちと土を考える会
- ・九州有機の里
- ・くまもと有機の会
- ・皇帝塩本舗
- ・農の心と共にこべ会
- ・堀内製油
- ・百草園
- ・松合食品
- ・JA上益城矢部有機農業研究会
- ・シリカファームしすい
- ・熊本県椎茸農業協同組合
- ・キッチンガーデン生産者ネットワーク
- ・熊本市食生活改善推進協議会
- ・地産倶楽部
- ・熊本クボタ
- ・果実堂
- ・パーマカルチャーネットワーク九州
- ・九州有機茶サークル

□■12月～1月活動報告■□

- 12月2日(日) 第8回ゆきフェスタ
 5日(水) くまもとグリーン農業フォーラム
 1月15日(火)
 くまもと有機農業推進ネットワーク(仮称) 設立準備会第1回世話人会
 19日(土) 第5回理事会
 20日(日)～21日(月)
 審査員研修会 於・天草
 26日(土)～27日(日)
 火の国九州・山口有機農業の祭典

今年もまた夜なべ談義!

1/26～27 火の国九州山口有機農業の祭典報告

まだ寒さの続く中、今年は各県からの交通のアクセスが非常に便利な佐賀市の川上峡温泉にある「龍登園」で開催されました。

参加者約200名。熱気あふれるリレートークでは、エネルギー、有機農業推進法、若者ネットワーク、自家採種、と分野別に実践のアピール。各分野とも盛り上がりました。夕食は地元(佐賀)の野菜に加え、九州各県持ち寄りの食材、酒で交流の輪が広がります。各県参加者の紹介もあり、懐かしい顔ぶれとの再会と、新しい仲間との出会いがありました。



□■今後の予定■□

- 2月16日(土) 第6回理事会
 24日(日) 第8回通常総会
 26日(火)
 くまもと有機農業推進ネットワーク(仮称) 設立準備会第2回世話人会
 20日(水)～21日(木)
 有機JAS審査員講習会(JAS協会主催)
 3月6日(木) 菜の花プロジェクトin植木
 3月29日(土) 九州有機農業推進協議会 結成大会(於・チサンホテル)
 3月30日(日) 認証講習会
 於・御船カルチャーセンター
 講演・中田哲也氏
 「フードマイレージと食・農」

さあ 今年も頑張るか!

お酒も手伝ってそのまま「夜なべ談義」に移ります。「夜なべ談義」では、昼のリレートークの話題ごとに部屋が設けられ、議論をしました。いや正確には議論をする予定でした。実際は、酒を酌み交わしての話に花が咲き、議題を忘れて自己主張する者、年に一度の同窓会といった感じで互いに元気であることを喜びあう者、悩みを打ち明け先輩達のアドバイスを聞く若者などなど、議題を超えての交流となりました。ビジネスライクな交流会では敬遠されるであろう、このまとまりが無く収拾のつかない状態が逆に心地よく、それは「有機農業は生き方である」ということにも通じる気がしました。生き方は十人十色。それをただひとつの議題でくくれるはずもありません。こんな収集のつかない、いやむしろ、そんなの必要ない九州山口有機農業の祭典は、「さあ今年もがんばるか!」というエネルギーを与えてくれるので、みんな嬉々として、毎年参加しているのではないかと思います。(有馬 江越)

トレースできる
安心安全の有機JAS



熊本県有機農業研究会

■食品偽装が横行するこの時世を反映してか、現在、熊有研で認定を取得する事業者は徐々に増加する傾向にあります。なぜ食品偽装が増えると有機JAS認定農家も増えるのかというと、有機JAS制度はトレーサビリティをも包括している制度であり、有機JAS認定農家はその制度上で毎年審査に合格した農家だからです。

■実際、どうやってトレースすることができるのでしょうか? 消費者の手に届いた有機野菜は種がどのような種で、いつどんな肥料がどのくらい使われたのか、いつ草取りしたのかなどが分かるだけではありません。種や苗が畑に植えられた日からさかのぼって、なんと2年以上前からその田畑では有機的管理を行ってきたという記録を見ることができます。

・・・有機JASは子供の成長日記を詳細につけているようなもの・・・

■分かりやすく例えれば、自分の子どもの成長日記をつけるようなものです。その日記をみればこんなことが分かります。「2年前の今日、次男にヒノヒカリの玄米ご飯を180グラム食べさせた。初めての玄米食だったので味噌汁をかけて柔らかくしてから食べさせた。食べた後の皿は自分で洗わせた。」何グラムかなんて詳細な日記をつけてる人は、見たことありません。しかし、あなたが手にした有機野菜はすべてこんな詳細な日記がつけられているのです。

■ちなみに農家の記録は上の成長日記のように書くと「2年前の今日、家の前の畑に黒田五寸というニンジンの種を蒔いた。乾燥が続くようなので、うえからもみ殻をかけ乾燥を防いだ。そのとき使った種蒔き機は、水洗いで汚れを落とす。」

==熊本県有機農業研究会 認定件数==

2008年2月8日現在

- | | |
|-----------------|------|
| ・有機農産物の生産行程管理者 | 136件 |
| ・有機加工食品の生産行程管理者 | 31件 |
| ・小分け業者 | 23件 |

※用語の意味は以下のとおり

- ・有機農産物の生産行程管理者：有機JAS認定を受けた生産者や生産者グループ
- ・有機加工食品の生産行程管理者：有機JAS認定を受けた加工業者
- ・小分け業者：有機JAS認定を受けた小分けをする業者。生産者からコンテナなどに入れられた有機野菜を仕入れて、それを小袋に分けて有機野菜として販売する。またはその逆もある。

▼食の安全を求めて中国食品の検査ばかりに目を向けないで! 国内に安全な野菜を作っている百姓がたくさんいるじゃない。(す)

▼「バレンタインデーは猛毒の日です」と言う人に一服盛るべく、今年も甘くないお菓子作りに勤しみました。様々な事件の後に、加工品の材料の売り上げ増という報道が。大事な人に安全なものをお供する喜びで、「手作り」も楽しめませう。(え)

▼冷凍庫の中に加工食品はなく、居酒屋もファミレスもほとんど縁がなく、中国産の食品を口にすることは少ない。いや、待てよ。この焼酎の芋は中国産か!? 日本の食卓と中国食品との濃密な関係に例外はないかも。ま、いいか、今日もお湯割り飲みもうつと。(の)

▼チェーン店で餃子が半額というので、オーダーした。ウエイトレスさんに「手作りですよね?」って聞いたら、聞こえないフリをしてそそくさと去って行った。外食産業はほとんど冷凍してほんとかも。(ぎ)

くまもとの有機農業

編集後記



このタイトルは熊有研会報第1号から使われていたものを縮小したものです。