

自然と共に いのち はぐくむ

いのち

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5-13 Tel096-223-6771/Fax096-223-6772 振替:01980-7-18438

2009/10 秋号

33号

通刊70号

<http://www.kumayuken.org/>
info@kumayuken.org

菜の花特集

- *遺伝子組換え問題
- *山都町協議会の実践
- *油はやっぱり一番搾り!



- ◆第4回有機農業技術総合研究大会・種苗交換会報告
- ◆オーガニック食クエスト
- ◆農業を選んだよ
- ◆JA店有機コーナーオープン!

米作りは、いのちづくり。糸とんぼの生命は田んぼで紡がれる。Photo by 安藤光一

熊本版議員連盟にむけて

参議院議員・松野信夫氏インタビュー
06年に有機農業推進法が議員立法として成立し、熊本ではこの9月に推進計画が策定されました。今後県内で、有機農業を広げていくために、国会議員のみならず、県、市町村議員をも含んだ熊本版議員連盟を作ろうという動きがあると聞きました。その窓口である参議院議員・松野信夫氏にインタビューを申し込みました。1時間に及ぶ話の全てを紹介したいのですが、その概略のみお伝えします。

「県議や市町村議員にも非常に積極的な人がいるので、そのような人を核として、超党派の議員連盟をつくっていきたい。そこでは、まず議員自身が有機農業の勉強をすることが必要だろう。そのような学習会を室内の会議ではなく、農場に出かけていって、農業者から直接話を聞くことで、そこまでてきた課題に対し、政策や施策でお役にたつことが議員連盟の役目ではないかと考えている。」

「現在、政府はすべての販売農家への戸別所得補償制度を約束しているが、その際、規模加算、品質加算、棚田の維持、有機農業の実践など環境保全への取組に応じた加算を検討中だ。これらの加算が有機農業の推進に関係してくるのではなかいか。加算の基準についてはこれから検討されていくので、これについても皆さんのご意見をいただきたい。」とのこと。

これまで、熊本市は地下水保全のために、白川中流域(大津・菊陽町)の減反田に水張りをした農家には助成金を出しています。また福岡では、水田の生きもの(生物多様性)を環境支払いの指標にしようという試みに挑戦しました。これらの一例に続くような施策を期待したいものです。

(インタビュー・広報部 間澄子)

「しんどぶじく身体は土と離れてはあり得ない」ということ。
農業を営むひとたちにとって大切なキーワードとなっています。

身土不二



菜の花プロジェクト 学習会報告

5月23日に菜の花プロジェクトに関する学習会が、2月の総会で提出されたプロジェクトへの質問状の諸点の検討のためにもたれた。輸入ナタネの中の遺伝子組み換え品種のこぼれ種が原因で、遺伝子汚染が危惧される状況下で、ナタネをはじめとするアブラナ科の栽培や自家採種をどう考えていくのかを中心に討論がなされた。

輸入ナタネの中の遺伝子組み換え品種のこぼれ種が原因で、遺伝子汚染が危惧される状況下で、ナタネをはじめとするアブラナ科の栽培や自家採種をどう考えていくのかを中心に討論がなされた。

■遺伝子組換え汚染対策

種苗部や消費者、理事会、プロジェクトメンバーなどの意見交換の中で「輸入ナタネがもたらす遺伝子汚染に警鐘を鳴らし注意していくこと」が基本であるという発言があり、それに対する方法として、①現在は行われていない食用油での遺伝子組み換えの表示を求め、組換え製品を閉め出していく。

②遺伝子組み換えされてない国産ナタネの作付けと普及等が確認された。

それを受けて、菜の花プロジェクトとしては、作付けする種を非遺伝子組み換え品種（ナシキブ等）を推奨していくことになった。また、自家採種したもののを使うときは、検査キットなどを使って、遺伝子汚染をチェックしていくなどの試みもやつていこうと話し合われた。

菜の花持集

油はやっぱり一番絞り

堀内製油 製造担当 鋤先幸司

9月17日付熊本日日新聞に掲載されました。発がん性の物質が含まれている恐れがあるということですが、健康を維持するためにコナを買い求められた方々は大きなショックと憤りを感じられたことでしょう。今後どのような油を選択すればいいのか、キャノーラ、大豆、ごま油といろいろありますが、一つの選択法として一番搾りの油をお薦めします。

9月17日付熊本日日新聞に掲載されました。発がん性の物質が含まれている恐れがあるということですが、健康を維持するためにコナを買い求められた方々は大きなショックと憤りを感じられたことでしょう。今後どのような油を選択すればいいのか、キャノーラ、大豆、ごま油といろいろありますが、一つの選択法として一番搾りの油をお薦めします。

■からだによい油

前熊本大学医学部微生物学教室の前田浩教授によると「脱酸や脱臭といった精製を行った油に比べて、未精製のものは、活性酸素を中和する能力が非常に高いことが分かりました」（熊日新聞に詳細記事）とかく、悪玉的な扱いを受ける油ですが、本当は人間に必要な欠かな栄養素を多く含む健康食品。そして、それを引き出すのが一番搾りなのです。

二番搾り」とは、その名通り、原料となる菜種や椿、ごまを1回だけ搾ることです。生産性を優先する大手の製油メーカーでは、同じ原料で2回、3回と搾るのが一般的。しかも、製造工程も伝統的な製法に比べて大幅に短縮されています。余分な精製を行わず、食品添加物を一切加えない「一番搾りの油」こそが、油本来の持つ「色」や「香り」も持つ「本物の油」だと信じています。また、そうした色や香りは、原料に含まれる豊富な栄養分が損なわれる事なく残っている証であるのです。

■地域作りの輪を広げよう

菜の花プロジェクトを契機とした地域づくりの輪を広げ、地域住民やJA、行政を巻き込んだ包括的な取組みとして、山都ブランドの創生を図るとともに、多様な農家が生きがいを持つて取組み、農地の保全、集落景観の保全につながるような、人にやさしく、環境にやさしい有機農業としての产地づくりを目指す。



09年8月12日 熊日新聞記事

■山都町の米は美味しい
山都町は、標高300m
～900mと気温格差の大
きい中山間農業地域であ
るため、古くから米の優
良種子及び良質米の产地
として知られている。

■150戸の農家で

有機農業

■菜種油を地域で使う
この有機農業者を中心には、
保全向上対策」と関連して、減農薬・減化学肥料

な精製を行わず、食品添加物を一切加えない「一番搾りの油」こそが、油本来の持つ「色」や「香り」も持つ「本物の油」だと信じています。また、そうした色や香りは、原料に含まれる豊富な栄養分が損なわれる事なく残っている証であるのです。

■地域作りの輪を

地域住民及び農業者に
対しては、地球温暖化防止
に寄与する活動の一環とし
て、バイオディーゼル燃料
の利用を推進し、食料及び
エネルギーの自給自足を勧
めている。特に、有機農業
者には、「チームマイナス10
%」を目標として、年間軽
油使用量の約1割のBDF
利用を呼びかけている。

■BDFの利用促進

認証圃場の付加価値を高
める水田裏作を利活用し
た低コストによる油糧作物
栽培に取り組んでいるところ
である。有機JAS菜種
油を地元住民や学校給食
及び商店に供給し、廃食
油の回収とBDF製造供
給体制を整備していきたい。

山都町「チームマイナス10%」を目指して！

バイオ燃料協議会事務局 野口慎吾

野口慎吾

を推奨している。現状では景観と緑肥が主な目的となつていて、有機JAS認証圃場の付加価値を高める水田裏作を利活用し、栽培に取り組んでいるところである。有機JAS菜種油を地元住民や学校給食及び商店に供給し、廃食油の回収とBDF製造供給体制を整備していきたい。

農業を選んだよ！

自然と共に生きながら

外本耕平

(上益城山都町・野菜)

農業をやろうと思った理由は、家業が農業だったからです。年間を通して農休日ではなく、自然と共生しながら毎日過ごしている感じです。有機での野菜作りは、草取りや虫とでも、自由に生活でき、体に健康なものが食べれて、とても心と体、共に元気でやっています。今農業ブームで就農者や関心のある方が増えているとの事

目標としては、自然とうまく共生しながら、利益がうまれる農業をモットーにがんばっていけたら良いと



おいしいみかん作り

倉富一義
(宇城市不知火町・柑橘)

宇城市不知火町で柑橘を栽培しています。4年前から肥後あゆみの会に入会して、有機栽培に取り組み、今年有機JAS取得申請の予定です。

肥後あゆみの会に入会したきっかけは、妻の実家にレモンを持っていった時、お父さんが皮ごと焼酎に入れ箸で潰したのを見て「農薬がかかっているので入れないほうがいい…」という気まずい経験を、近所の会の人々に話したのが始まりでした。

自信を持って人に勧められる、安心安全でしかも美味しいみかん作り、を目標に頑張っています。

農して18年、今が一番充実しています。



オーガニック食文化

ゆうき しょく たんぽう

vol. 8

by 広報部



●玄米定食

熊本県玉名市岱明町野口918-1

TEL:0968-73-8081

ホームページ:<http://chabudai.info>

■第4回有機農業技術総合研究大会

菊池農場 だいのりこ

8月22,23日、東海大学農学部において第4回有機農業技術総合研究大会が、主催:NPO有機農業技術会議・共催:くまもと有機農業推進ネットワークで全国から400名が参加して開催されました。片野学氏(東海大学)の基調講演の後、参加者は「稻作」「畑作・施設」「果樹・茶」「畜産」「自家採種・在来種保存」「家庭菜園」「生物多様性」の7分科会に分かれて研究を深めました。牛の肥育をしている私は「畜産分科会」に参加しました。20名足らずの分科会でしたが、牛・豚・鶏それぞれの生産者が集まり、当面の大きな課題として、100%に限りなく近い輸入飼料依存の現状から脱却して、飼料の国産化をどう進めるか、というテーマを中心に話し合いました。



懇親会は阿蘇ホテルで開かれました。食材・酒・焼酎から水に至るまですべて有機で準備され、とても贅沢な料理と酒と会話を楽しみました。

■種苗交換会について 種苗部 徳田勇次

久しぶりの種苗交換会なので種が集まるかどうか心配しましたが、120種類ばかりの種が集まり、12時開始前から50~60名の参加者で賑わい、どの種と交換しようかと、皆さん目をギラギラさせながら品定めをされていました。まず最初に、種をもってきた人から、どんな種か、播種の時期、食べた食感を話してもらい、その間に質問もポンポン飛び交いながら、種をもって来た人から種を持って来なかつた人に継がれ、最後には5袋の種が残っただけで、大盛況に終わりました。種の説明の間、ヘルパーなるほど、シーソーかと色々な声が聞こえてきて、皆さんの思いが伝わってきました。

「種をとる面白さを知っている」各県から来られた大勢の種苗ファンの皆様の思いを「宝」に、種苗部の明かりを灯し続けて行きたいと思います

●畠のキッチン - ちやぶ台 -

玉名駅から郊外へ向かう車の中、「こんな閑散とした場所にレストラン…？」と思い始めた頃に、堂々とした古民家が姿を現した。表にある大きな水車が印象的なこの食事処の名は『ちやぶ台』。昔ながらの日本家屋が土台とあって、天井が高く風通しが良い。

テーブル…もとい、ちやぶ台の上には、メニューと自由帳らしきノートが載っている。読んでみると、どうやら訪れた人がコメントを書き込んでいるらしい。「のんびりと心地よく過ごせました」「お店の雰囲気も料理も素敵です！」等のコメントに心躍らせていると、お皿が次々に運ばれてきた。たっぷりの玄米ご飯と、ハトムギの粒が浮かぶお吸い物、そして数々の野菜料理。唐揚げらしき一品を食べて、微妙な食感の違いではたと思いついた。なるほど、これがコメント帳にあった「大豆の唐揚げ」か。車麩の煮浸しと共にこくのある味付けで、ご飯が進む。料理長の清田照美さんは、「有機野菜の美味しさを実感してもらいたくて始めました」と和やかに語る。

お会計をしにレジの前に行くと、土間に置かれた机が目に入った。びっしりと並んでいるのは、このお店の設立に尽力された、パーマカルチャーに縁の深い方々が関わるイベントの紹介や、同業者の絵はがき等。この空間は、心地よい生活を志す人の拠点であり、ここに集う人々によって、そのネットワークは広がっていくのだ。

〈広報・松本恵美 記〉

■6月~9月活動報告■

6月 5日(金) 第3回理事会
6日(土) 臨時判定委員会
23日(火) 有機JAS講習会（植木）

7月 3日(金) JAS協議会総会
26日(日) 第4回判定委員会

8月 7日(日) 日本有機農業研究会
「提携団体調査」協力

8日(土) 第4回理事会
ゆうきフェスタ第1回実行委員会

22日(土) 第4回有機農業技術会議

～23日(日) 総合研究大会（阿蘇）

28日(金) 第3回JAS講習会（植木）

9月12日(土) 第5回判定委員会
14日(月) 北海道酪農学園大学來訪
(調査協力)

23日(水) 加工審査員養成講座
30日(水) 熊本県「環境保全型農業
育成授業」説明会

□■今後の予定■□

10月 3日(土) 第3回食育推進県民大会
17日(土) 第5回理事会
18日(日) 臨時判定委員会
30日(金) JAS講習会・認定事業者の集い

12月 6日(日) ゆうきフェスタ2009
12日(土) 第6回判定委員会
19日(土) 第6回理事会

熊本県「環境保全型農業育成事業」

団体として申請することで、有機JAS認定の取得（初回のみ）、消費者との交流会の開催、減農薬・減化学肥料栽培に資する資材・機械導入、土づくりのためのバイオマス利活用推進に関する取組みなどに対して、助成金が支給されるというものです。

関心のある方は、各市町村の担当窓口までお問合せ下さい。



●はじめまして。新米事務局の吉川です。娘のような（実は娘より若い！）二人の事務局はじめ理事や周囲の皆さんに支えられ、青息吐息?!の毎日（笑）。学生時代に「農業が社会の礎」と思つて以来の虚偽の一念、会員の皆さんと一緒に熊本の有機農業の「元気」に少しでも貢献できれば幸せです。自宅（御船）の庭で野菜を育て、五キロほど川上に田んぼを借り、趣味は山歩き。事務所にいる以外の時間はほとんど屋外で過ごす。天然系おばさん”です。よろしく！
（吉川直子）



JA直売店「you+youくまもと」 有機農産物直売スタート！



10月10日(土)、熊本市
清水町のAコープ直売所
「you+youくまもと農畜産
物市場」で有機農産物の
直売がスタートします。
JAグループの店舗で有
機産物を直売するのは全
国初で、JA出身である
熊有研の内田理事長の提
起が叶い、実現に至りました。

現在の主要関係者は、JAかみましき、熊有研、くまもと新規就農者ネットワーク、JA農業研修生とベテランから新人まで幅広い布陣で、今回の試みに臨みます。今の所、出品者がまだ一部に偏っており、まだまだ出品数、出品量など、少ないので今後の出品者をどう募るのが課題です。そのためには、生産者がメリットを感じる、出荷体制・運営方法などを確立する必要があると思います。

ただ、有機農業者にとって、JAグループという大きな販売路を持つことができ、今回の成功しだいで、熊本県各地での展開が予想されます。一つでも多くの販路が出来る事は、有機農家の販売網が広がる事に繋がり、この直売所を成功させる事は、有機農業をする人達にとって大きな意味があります。ですので、是非とも成功させたいし、成功させなければいけないと思います。奮ってのご参加、ご協力の程お願ひ致します。

(文責 H21 年度研修生 菊池)

ゆうきフェスタ2009

2009年12月6日（日）10時～16時

会場：熊本県立大学キャンパス

10回目となる今年のテーマは”ゆうきの学校”。講演会、映画上映、親子料理教室、野菜作り入門講座等、様々な企画で何かを学べる場を目指します。有機農産物の販売はもちろん、有機食材を使ったおいしい！うれしい！メニューも盛りだくさん。身近な「有機」を実感し、身も心も元気になつて「いのち・くらし・環境」を考えましょう。先着200名にはかるべけいこさんの焼き菓子をプレゼント。フリマも加わり、一日限りの賑やかな市場が県立大に出現します！

● 7月20日付で、熊本県有機農業研究会を退職いたしました。長い間お世話になりました。生産者をはじめ、有機農業を推進めてあるいは支援いただいている多くの方々とお知り合いになれたので一番の宝です。現在は、昨年6月に設立されたくまもと有機農業推進ネットワークの事務局に携わっています。水前寺共済会館の前のパークサイド水前寺302のマルタ九州事業所をネットワーク事務局としてお借りしています。是非お尋ねください。今後ともよろしくお願いします。(中島政敏)

事務局便り



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