

第 61 号 2015 年 8 月 8 日

会員向情報誌

編集・発行

# 天地有機

特定非営利活動法人

日本有機農業生産団体中央会

東京都千代田区外神田 6-15-11

電話 03-5812-8055



まもなく出穂：有機認定圃場の夏：コシヒカリ

## もくじ

2 p：新食品表示法施行される。食品表示基準について

8 p：生産者紹介

高原野菜の川上村で有機栽培に取り組む：八ヶ岳ナチュラファーム  
関拓ニさん（有機）、油井哲夫さん（特裁）

11 p：イカリ消毒の防虫対策講義その 2：貯穀害虫類、歩行性昆虫類対策

12 p：環境保全型農業直接支払交付金（支援政策紹介）

13 p：ヨーロッパ BIO 見聞録！春を楽しむオランダの生活と BIO

## ●新食品表示法、施行される:食品表示基準について●

新しい食品表示制度について従前と変更となる点、新しく始まることなどの主な変更点を中心に概要を報告します。この報告は、有機食品の登録認定機関でつくる連絡会議「日本有機食品認定連絡協議会」にて、消費者庁食品企画課と行った食品表示法の勉強会からのものです。

### 1. 新食品制度のタイムスケジュールについて

新しい食品表示制度は、4月1日から施行になっています。

- ① 製造者固有記号に係る規定が2016年（平成28年）4月1日から施行になります。ここで製造者固有記号表示のルールが変わります。
- ② 2020年（平成32年）4月1日から加工食品及び添加物について、栄養成分表示が義務化されます。
- ③ 従前の基準からの経過措置期間は、以下の通り
  - 加工食品及び添加物について 5年（2020年4月1日まで）
  - 生鮮食品について 1年6か月（2016年10月1日まで）生産食品の表示基準について、義務表示部分についての変更はないが任意の表示事項について表示の方法が新しくなる。

### 2. 食品表示法

#### 【目的】第1条

- ①食品に関する表示が食品を摂取する際の安全性の確保
- ②自主的かつ合理的な食品の選択の機会の確保
- ③一般消費者の利益の増進を図るとともに国民の健康の保護及び増進
- ④食品の生産及び流通の円滑化並びに消費者の需要に即した食品の生産の振興に寄与する。

#### 【基本理念】第3条

販売の用に供する食品に関する表示の適正を確保するための施策は、

- ① 消費者の安全及び自主的かつ合理的な選択の機会が確保され、並びに消費者に対し必要な情報が提供されることが消費者の権利であることを尊重するとともに、消費者が自らの利益の擁護及び増進のため自主的かつ合理的に行動することができるよう消費者の自立を支援することを基本として講ぜられなければならない。
- ② 食品の生産、取引又は消費の現況及び将来の見通しを踏まえ、かつ、小規模の食品関連事業者の事業活動に及ぼす影響及び食品関連事業者間の公正な競争の確保に配慮して講ぜられなければならない。

（注）販売の範囲

販売とは、「不特定又は多数の者に対する販売以外の譲渡を含む」（第1条）

#### 【食品表示基準】第 4 条

内閣総理大臣は、内閣府令で、食品及び食品関連事業者等の区分ごとに、次に掲げる事項のうち当該区分に属する食品を消費者が安全に摂取し、及び自主的かつ合理的に選択するために必要と認められる事項を内容とする販売の用に供する食品に関する表示の基準を定めなければならない。

- 一 名称、アレルゲン、保存の方法、消費期限、原材料、添加物、栄養成分の量及び熱量、原産地その他食品関連事業者等が食品の販売をする際に表示されるべき事項
- 二 表示の方法その他前号に掲げる事項を表示する際に食品関連事業者等が遵守すべき事項

(注) 食品表示基準は、これまで食品衛生法、JAS法及び健康増進法などのもとに分かれていた基準を統合。JAS法のもとにあった個別表示基準もすべて統合された。

### 3. 食品表示基準

これまでとの主な変更点を報告します。農産物の直接の表記義務事項には、変更ありません。

#### 3.1 加工食品と生鮮食品の区分

これまで、JAS法と食品衛生法では一部の食品に、それが生鮮食品に該当するか加工食品に該当するかについて違いがあった。これを、JAS法の区分に統一した。したがって、JAS法のもとにあった区分には変更なし。（7 頁間 4 参照）

なお、製造、加工のそれぞれの定義にもとづき、製造者、加工者の定義が変更となった。以下、定義。

##### ●製造と加工

- ①製造とは、その原料として使用したものとは本質的に異なる新たなものを作り出すこと。
- ②加工とは、あるものを材料としてその本質は保持させつつ、新しい属性を付加すること。

##### ●製造者、加工者

- ①製造者：製造行為を行った者
- ②加工者：加工行為のみを行った者

#### 3.2 製造者固有記号の使用に関するルール of 改善

原則として 2 以上の工場で製造する商品のみ利用可能。未定の部分が多く、細目の質問にはまだ回答できないとのことだった。（7 頁の Q6 に注意）

#### 3.3 アレルギー表示に係るルール

- ① 特定加工食品及びその拡大表記を廃止することにより、より広範囲の原材料についてアレルゲンを含む旨の表示を義務付け。
- ② 消費者の商品選択の幅を広げるため、個別表示を原則とし、例外的に一括表示を可能とする。
- ③ 一括表示する場合、一括表示欄を見ることでその食品に含まれる全てのアレルゲンを把握できるよう、一括表示欄に全て表示

### 3.4 栄養成分表示の義務化

食品関連事業者に対し、原則として、全ての消費者向けの加工食品及び添加物への栄養成分表示を義務付け。2020年4月1日から義務。

#### 【義務】

エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウム（「食塩相当量」で表示）

#### 【任意（推奨）】

飽和脂肪酸、食物繊維（第6条関係）

#### 【任意（その他）】

糖類、糖質、コレステロール、ビタミン・ミネラル類

### 3.5 栄養強調表示に係るルール

#### ●相対表示

- ① 低減された旨の表示をする場合（熱量、脂質、飽和脂肪酸、コレステロール、糖類及びナトリウム）及び強化された旨の表示をする場合（たんぱく質及び食物繊維）には、絶対差に加え、新たに、25%以上の相対差が必要（栄養強調表示をするための要件の変更）
- ② 強化された旨の表示をする場合（ミネラル類（ナトリウムを除く）、ビタミン類）には、「含む旨」の基準値以上の絶対差に代えて、栄養素等表示基準値の10%以上の絶対差（固体と液体の区別なし）が必要（絶対差の計算方法の変更）

#### ●無添加の強調表示

食品への糖類無添加に関する強調表示及び食品へのナトリウム塩無添加に関する強調表示（食塩無添加表示を含む）は、それぞれ、一定の条件が満たされた場合にのみ行うことができる。

### 3.6 栄養機能食品に係るルール

#### 【対象成分の追加】

栄養成分の機能が表示できるものとして、新たに「n-3系脂肪酸」、「ビタミンK」及び「カリウム」を追加。カリウムについては、過剰摂取のリスク（腎機能低下者においては、最悪の場合、心停止）を回避するため、錠剤、カプセル剤等の食品は対象外とする。（別表第11関係）

#### 【対象食品の範囲の変更】

鶏卵以外の生鮮食品についても、栄養機能食品の基準の適用対象とする。

#### 【表示事項の追加変更】

- 栄養素等表示基準値の対象年齢（18歳以上）及び基準熱量（2,200kcal）に関する文言を表示
- 特定の対象者（疾病に罹患している者、妊産婦等）に対し、定型文以外の注意を必要とするものにあつては、当該注意事項を表示
- 栄養成分の量及び熱量を表示する際の食品単位は、1日当たりの摂取目安量とする。
- 生鮮食品に栄養成分の機能を表示する場合、保存の方法を表示

### 3.7 原材料名表示等に係るルール

【パン類、食用植物油脂、ドレッシング及びドレッシングタイプ調味料、風味調味料】

他の加工食品同様、原材料又は添加物を区分し、それぞれに占める重量の割合の高いものから順に表示

【複合原材料表示について、それを構成する原材料を分割して表示した方が分かりやすい場合】

構成する原材料を分割して表示可能

【プレスハム、混合プレスハム】

原材料名中のでん粉の表示に「でん粉含有率」を併記していた点について、「ソーセージ」、「混合ソーセージ」同様、「でん粉含有率」の表示事項の項目を立てて表示

### 3.8 販売の用に供する添加物の表示に係るルール

【一般消費者向けの添加物】

新たに、「内容量」、「表示責任者の氏名又は名称及び住所」を表示

【業務用の添加物】

新たに、「表示責任者の氏名又は名称及び住所」を表示

### 3.9 通知等に規定されていた表示ルールの一部を基準に規定

通知等に規定されていた以下のルールを、新たに、食品表示基準に規定

- 安全性の確保の観点から、指導ではなく、表示義務を課すべき表示ルール（フグ食中毒対策の表示及びボツリヌス食中毒対策の表示）（別表第19・24関係）
- 分かりやすい食品表示基準を策定するという観点から、食品表示基準と通知等にまたがって表示ルールが規定されるのではなく、基準にまとめて規定すべき表示ルール（第3条第2項の表の特定保健用食品の項、別表第11・19等関係）

### 3.10 表示レイアウト

【表示可能面積がおおむね30平方cm以下の場合】

- 安全性に関する表示事項（「名称」、「保存方法」、「消費期限又は賞味期限」、「表示責任者」、「アレルゲン」及び「L-フェニルアラニン化合物を含む旨」）については、省略不可
- 表示責任者を表示しなくてもよい場合（食品を製造し、若しくは加工した場所で販売する場合、不特定若しくは多数の者に対して譲渡（販売を除く。）する場合又は食品関連事業者以外の販売者が容器包装入りの加工食品を販売する場合）には、製造所又は加工所の所在地（輸入品にあっては、輸入業者の営業所所在地）及び製造者又は加工者の氏名又は名称（輸入者にあっては、輸入業者の氏名又は名称）も省略不可（第3条第3項、第4条ただし書参照）

【原材料と添加物】

区分を明確に表示

＊講習会では添加物について、2 種類の表記方法があるという説明がされました。

①添加物という事項欄をおこして表示

②原材料欄に表示する場合は、添加物をわけて、添加物とわかるように表示する。

#### 4. 新たな機能性表示制度の創設

##### ●定義（第 2 条第 1 項第10号関係）

- (1) 名称は機能性表示食品
- (2) 疾病に罹患していない者（未成年、妊産婦（妊娠を計画している者を含む。）及び授乳婦を除く。）に対し、機能性関与成分によって健康の維持及び増進に資する特定の保健の目的（疾病リスクの低減に係るものを除く。）が期待できる旨を科学的根拠に基づいて容器包装に表示をする食品。ただし、特別用途食品、栄養機能食品、アルコールを含有する飲料、ナトリウム・糖分等を過剰摂取させる食品は除く。
- (3) 当該食品に関する表示の内容、食品関連事業者名及び連絡先等の食品関連事業者に関する基本情報、安全性及び機能性の根拠に関する情報、生産・製造及び品質の管理に関する情報、健康被害の情報収集体制その他必要な事項を販売日の60日前までに消費者庁に届け出る。

##### ●表示事項（第 3 条第 2 項及び第18条第 2 項の表の機能性表示食品の項関係）

横断的な義務表示事項のほか、以下に関する表示を義務付ける。

- ・ 機能性表示食品である旨
- ・ 科学的根拠を有する機能性関与成分及び当該成分又は当該成分を含有する食品が有する機能性
- ・ 一日当たりの摂取目安量
- ・ 一日当たりの摂取目安量当たりの栄養成分の量及び熱量
- ・ 一日当たりの摂取目安量当たりの機能性関与成分の含有量
- ・ 届出番号
- ・ 食品関連事業者の連絡先として、電話番号
- ・ 機能性及び安全性について、国による評価を受けたものでない旨
- ・ 摂取の方法
- ・ 摂取する上での注意事項
- ・ バランスのとれた食生活の普及啓発を図る文言
- ・ 調理又は保存の方法に関し特に注意を必要とするものにあつては当該注意事項
- ・ 疾病の診断、治療、予防を目的としたものではない旨
- ・ 疾病に罹患している者、未成年、妊産婦（妊娠を計画している者を含む。）及び授乳婦に対し訴求したものではない旨（生鮮食品を除く。）
- ・ 疾病に罹患している者は医師、医薬品を服用している者は医師、薬剤師に相談した上で摂取すべき旨



- ・ 体調に異変を感じた際は速やかに摂取を中止し医師に相談すべき旨

## 5. 講習会での質問と回答（抜粋）

### Q1：販売の範囲（第 1 条）

販売について、不特定又は多数の者に対する販売以外の譲渡とは、どの程度の範囲までか。  
例えば以下のいずれに範囲か

- ①販売促進用に配布するサンプル
- ②特定の商品を購入した場合にサービスで贈る景品
- ③取引先に検討のために出すサンプル

【回答】：①、②は対象。③は対象外。

### Q4:加工食品と生鮮食品の区分は、従前 JAS 法のもとに置かれてきた解釈で良いか

- ① 単なる切断
- ② 同種混合と異種混合
- ③ 米、大豆などの乾燥調製と乾燥野菜・果実
- ④ ナッツ類
- ⑤ ししとう（未成熟）とタカノツメ（乾燥したもの）

【回答】

JAS 法上の従前の区分からの変更はない。

### Q6:製造者固有記号表示のルールがかわるとのことですが、以下のようなものはどのようになりますか。

- ① 静岡県掛川市に工場があり、本社が東京にある。本社では製造を行っていない。掛川市の一か所で製造を行っている。販売者として本社を表示し、固有記号で工場を示している。
- ② 製造を A という会社に委託している。製造は A 社の B 工場で行われている。販売者には自社名と住所を表示し、製造工場を固有記号で示している。

【回答】

細目は未定だが、この例は今後できなくなるだろう。

有機生産者紹介 ハヶ岳ナチュラファーム

# 開拓二さん

日本一のレタス産地、川上村唯一の  
有機農家

長野県の東南端に位置する川上村は、信濃川に至る千曲川源流の里。四方を山々が連なり秩父多摩甲斐国立公園の一角を占める風光明媚な環境です。村は高原野菜の産地、特に夏場のレタスは日本一であり、7 月下旬から 11 月初旬にかけて一面が蔬菜類の明るい緑に彩られます。

開拓二さんはそんな川上村で唯一の有機レタス農家。標高 1300～1500m に位置する 4ha の圃場でレタスを中心に、キャベツ、ほうれん草、白菜、大根、サニーレタス、カブを栽培しています。主力のレタスは 210a、キャベツとほうれん草が 100a 程、残りの白菜や大根等が 20a 程で、10 枚の圃場にこれら 7 種類の野菜を栽培し、年間平均で 1.3 毛作ほどになるとのことです。これは川上村の慣行農家が 2～3 回転させることに比べると小さい利用率ですが、土に無理をさせないためにも、抑えているんだとか…そんなこだわりの土、なんといっても肥料には特に気を使っていて、自家製のボカシ肥料には、粘土、米ぬか、大豆カス、苦土、カポック油かす、魚粕、エビガラ、マンガンなど種々の肥料に、豚糞をベースにした自家製堆肥を加え、5t/10a 程度の施肥をしており、隣の慣行圃場とは土の色が違って見えるほどです。



土を掘り返してみると、比較的浅く根をはるキャベツが 30cm 程の深さまで根をはっている姿には驚きです。



4ha の規模で有機栽培、しかも高原野菜は冬には土が凍結してしまうので、4 月の中旬から 11 月中旬までが勝負、夏期に作業が集中することから、さぞかし大変なのでは…？と思いきや、「慣行農家のほうが作業時間は長い、慣行農家が朝 2 時から 15 時間も働いているけど、うちは 10 時間くらいかな。防除なんてほとんどしないからね」と一蹴。実際、労働力も専従 3 人に加えて、夏場の 5 ヶ月間程に 2 人を雇うだけで回っているので、これまた驚きの効率です。もちろん、先ほどの土づくりのように手抜きをしているわけではありません。有機では販売先が一番重要ですねと言いながらも、「取引先の開拓などはして来なかった。全部どこからか話を聞いた人が訪ねてきた。有機で高品質のものをひたむきに作り続けたからかな」とのこと。

そんな関さんも順風満帆だったわけではありません。有機を始めた当初は病気で腐ってしまったレタスを家族とともに収穫しては捨て…と家族の反対もあり大変な苦労があったそうです。土作りに加えて、色マルチの時期による使い分けと銅剤とミニタン WG（糸状菌による菌核病の生物農薬）により病害虫を抑制しています。例えばレタスでは春先に黒マルチ、夏には銀マルチと使い分けますが、これは春先の菌核病には地温を上げ、盆過ぎの腐敗病には地温を下げ



るための対策です。また、連作を抑えたローテーションと、燕麦のすき込みを行い、培土には一般的なピートモス等に加え所属する「生体システム実践研究会」の資材を加えています。

関拓二さんも、八ヶ岳ナチュラファームの仲間にも後継者は育っています。関さんの息子さんである関広基さんもその一人。「継いでくれと

# 特載生産者紹介 八ヶ岳ナチュラファーム

## 油井 哲夫さん

日本一のレタス産地、川上村  
広がる有機の土作り、育つ後継者

### 日本一のレタス産地、川上村のこと

長野県南佐久郡川上村は、西に八ヶ岳、北も南も東も 2000m 級の山に囲まれた標高 1000m 以上の地域です。真夏でも気温は 20 度ほど、朝晩の気温差が大きい気候を活かした葉物栽培が盛んで、とくにレタスは全国一の産地です。首都圏まで車で 2 時間という地の利から「朝どりレタス」として出荷するので、日付が変わるころには起きだし、2 時 3 時には畑に出ます。真っ暗なレタス畑に煌々と明かりが付き、5 時すぎには村内の道路が出荷の車で渋滞…、昼間は圃場の手入れがあるため、レタスの季節は重労働です。



一面のレタス畑

は特に言わなかったけど、帰ってきてくれた」と関拓二さんも嬉しそうに語り、後継者の広基さんも意気揚々、農作業はもちろん、後継者の仲間と共に栽培研究に余念がありません。

そんな不屈の信念が実となった関拓二さんのレタス、ぜひ味わってみてください。

### 有機の土づくりにこだわったメンバーたち

川上村のように、ほとんどの農家がレタスや白菜などを作っていると、病虫害が発生すれば地域全体に広がりかねません。予防的に薬剤散布をするのが一般的でしたし、連作障害を防ぐために大量の化学肥料も投入されてきました。

しかし、ナチュラファームのメンバーは、「人間は食べるものによって作られる」「薬剤や化学肥料は土から地下水に流れ込み、環境全体に影響する」と考え、JA の中に「有機部会」を作り、薬剤や化学肥料に依存しない農業をめざしてきました。「有機部会」の仲間 5 人が平成 10 年に JA から独立し、八ヶ岳ナチュラファームを設立しました。当時、個人で直接販売している生産者もありましたが、専用の予冷库を持ったグループはここくらいでした。



綺麗に清掃・整頓された 300 m<sup>2</sup> の専用冷蔵庫。鮮度を保ち、出荷します。

ナチュラファームの基本は何と言っても土づくり。微生物が生きている土壌で育った作物は、

病虫害に強いです。私たちは、東海マルタさん  
にお願いして、それぞれの圃場の土壌分析をし  
た上で最適の生ごみ堆肥「八ヶ岳ブレンド」を  
作ってもらっています。この堆肥を使うように  
なってから、以前よりレタスの味がよくなりま  
した。有機圃場はもちろん、特別栽培の圃場で  
も除草の基本は手作業です。手間やタイミング  
に苦労しますが、薬剤にはほとんど頼らずに栽  
培できています。

#### 後継者が育ち、ひろがる取り組み

メンバーの圃場は、川上村でも奥まった標高  
1300～1500mの地区にあり、全体では 16ha ほ  
どの面積です。設立以来メンバーは変わりませ  
んが、それぞれに若い後継者が育っています。

私のところは、2.5ha の圃場を家族 3 人でやっ  
ています。11 月から 3 月までは土が凍結するの  
で何も出来ませんが、その後 6 月中旬から 10 月  
まで収穫するレタス、白菜（9 月）、キャベツ（8

月初旬）、少しだけほうれん草などを作っていま  
す。この他に会社として、山梨県韮崎市に 1 町 7  
反の圃場を持ち、春先の川上村で収穫できない  
季節にレタス、サニーレタス、グリーンリーフ  
などを栽培しています。こちらは慣行栽培です  
が、ふだんはそれぞれの家で栽培しているメン  
バーと一緒に作業をするので、学びあうことも  
多いし、グループとしての一体感も増していま  
す。ナチュラファームの野菜はマルタさんを通  
じて販売しているほか、少量ですが毎週注文が  
来る京都のカフェや地方のホテルがあります。  
それから、国産野菜にこだわっているモスバー  
ガーでもナチュラファームのレタスを使ってい  
るんですよ。7 月から 9 月、関東地方と中国地方  
のモスバーガーで使われているので、是非食べ  
てみてください。

お問い合わせ

マルタファンクラブ：03-5812-6390

担当：市丸

HP：<http://marutafunclub.cart.fc2.com/>

### 広告の頁 東海マルタ通信

### モグラ堆肥で質の高い農産物の生産

#### モグラ堆肥 A

マルタグループの基幹資材としてご愛顧頂いている有機発酵肥料です。

特に果実、果菜の高級化に、施設園芸用として自信をもってお勧めします。

|      |                                                                                         |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| 成分   | N－4      P－6      K－2                                                                   |
| 原料   | 発酵ピートモスなどをはじめとする有機物に、菜種粕や魚粉など 10 種<br>類以上の有機質原料やバットグアノ等を加えブレンドし、弊社独自の発<br>酵技術で熟成させています。 |
| 施用基準 | （10㎡当り）果樹年間約 20～40 袋    施設園芸 30～50 袋                                                    |

この他、各グループの特別仕様の堆肥製造もお引き受けしています。  
有機 J A S 認定を取得された多くの生産者の方々にご使用いただいております。  
また、有機の葉面散布には東海エキス（モグラ堆肥 A 抽出液）をお勧めします。

東海マルタ：Tel.0537-86-7575 FAX0537-86-7446

シリーズ

## 有機基準に適合した防虫機器とその効果的な活用

### ②貯穀害虫類、歩行性昆虫類対策

イカリ消毒株式会社 営業部 コンサルティンググループ 塩田智哉

今月は「貯穀害虫類」「歩行性昆虫類」のトラップ類の解説をします。

#### 1) 貯穀害虫類

メイガやシバンムシは、乾燥原料や粉体、菓子類に発生するいわゆる「貯穀害虫類」の代表種です。特にノシメマダラメイガは、食品への混入数が非常に多く、要注意とされる害虫です。

##### ■トラップの使用の注意点

捕獲の面から見た貯穀害虫類の特徴は「光に集まる性質が弱い」種類が多いということです。タバコシバンムシはライトトラップでも捕獲されますが、ノシメマダラメイガ（写真）は殆ど捕獲されません。そのため、光ではなく「性フェロモン」で誘引し、粘着シートで捕獲するフェロモントラップが広く用いられています。



この「性フェロモン」には雄しか集まらないために、雌も誘引される「食物誘引剤」を併用したトラップもあります。ただし、この「食物誘引剤」は、有機加工食品の製造施設では許可されていない成分である可能性がありますので、使用の可否は、薬剤説明書（成分）と J A S 規格を良く確認し、使用前に審査会社に確認をするとよいでしょう。一般用とは別に「有機加工食品施設向け」として、食物誘引剤を除いた商品も販売されています。

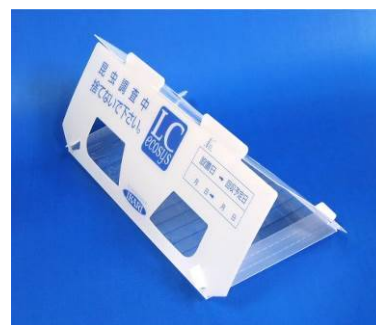
#### 2) 歩行性昆虫類

ゴキブリは今回の異物混入騒ぎのきっかけとなった害虫であり、特に対策を重視すべきものとなっています。

##### ■トラップの使用の注意点

歩行性昆虫用のトラップは、箱形の粘着トラップが一般的に用いられます。市販のゴキブリ用トラップには誘引剤が用いられていることが多いですが、これも有機加工施設で許可されているものかどうかの確認が必要です。

そもそも誘引剤の有無をどのように考慮してトラップを使い分ければよいのでしょうか。これは、たまたま通過したものを捕獲したいのか、広く誘引して捕獲したいのか、というトラップの使用目的によります。例えば、ゴキブリが生息しているところは概ね掴めているので、発生個所を突き止めたいというケースならば、無誘引トラップを数多く配置した方が的確に絞り込めます。一方で天井裏のように、少ないトラップで広く誘引したい場合には、許可されている「容器入りホウ酸」を誘引目的も兼ねて使用することも方法でしょう。



次回は「殺虫剤使用のポイントと留意点」について述べます。

## 環境保全型農業直接支払交付金

申請期限は今月いっぱいです

環境に配慮した営農活動に対し、3,000～8,000 円/10a(組合せにより最大 16,000 円)の直接支払い実施されます。有機栽培は、支援の対象です。

### 対象となる取り組み

有機農業

|                     |                                  |
|---------------------|----------------------------------|
| 有機農業<br>(そば雑穀・飼料作物) | 8,000 円/10a<br>(3,000 円<br>/10a) |
|---------------------|----------------------------------|

特別栽培(化肥・化学合成農薬 5 割減)

| 対象取組  | 支援単価        |
|-------|-------------|
| 緑肥の作付 | 8,000 円/10a |
| 堆肥の施用 | 4,400 円/10a |

\*この他に「地域特認取組」として都道府県ごとに地域の実情に応じた支援(3,000 円～8,000 円/10a)もあります。

### 2 取組目まで交付対象に

例えば、有機農業に取り組んでいる水田で冬期湛水管理を行う場合、有機農業の取組と冬期湛水管理の 2 つの取組みを評価して 8,000 円+8,000 円の 16,000 円/10a が支給されます。

有機栽培で春夏作、秋冬作と年二作以上を行った場合も 8,000 円×2 の 16,000 円が支給されます。(輪作で 3 作やっても 2 作までです)

## グループ申請が基本に

(個人でも要件を満たせば可)

「農業者の組織する団体」を給付対象者とし、農業者個人についてはその団体を通じて、交付金が配分ように変更になっています。注意。

個人の農業者でも一定の条件を満たした場合には申請が可能です。場合とは、

① 集落の耕地面積の一定割合以上\*の農地で対象活動を行う農業者

(\*集落の耕地面積の 4 割以上、または全国の集落の平均耕地面積 32ha の 4 割 12.8ha 以上。土地利用型作物以外については集落の平均耕地面積 6.4ha 以上)

② 地域の他の農業者と連携して環境保全型農業の拡大を目指す取組を行う農業者

③ 複数の農業者で構成される法人です。

### 有機・特裁の書類でも代替可

農業者グループが 5 年間の計画書を作成し、実施状況を報告します。その際に必要な一部の書類は、有機や特別栽培の認証の書類でも代替が可能になりました。

### 今年度の申請スケジュール

H27 年 8 月末まで：各市町村窓口計画提出

↓

H28 年 1 月末まで：実施状況を報告

↓

H28 年 3 月末：交付金が支給

詳細は以下農水省 HP をご覧ください。

[http://www.maff.go.jp/j/seisan/kankyo/kakyou\\_chokubarai/mainp.html](http://www.maff.go.jp/j/seisan/kankyo/kakyou_chokubarai/mainp.html)



## オランダの BIO 生活 vol.3

報告 武田弓華

### 春を楽しむオランダの生活

#### ●オランダの市民農園 (Volks tuintje)

オランダの市民農園の歴史は古く、1920年にアムステルダムに作られたのがはじまりとされ、今では各都市近郊のいたるところで見かけることができます。100年近く前から市民に愛され、今でも沢山の人が市民農園を利用しています。



アムステルダム市内の市民農園内の小屋。相当古いもののようですが、手入れがされ、今でも使われています。

なかでも人気があるのは都市中心部から少し離れたところにあるサマーハウス付きのもの。このサマーハウス付き農園では、各所有者の敷地内に建てられた小屋で4月～10月の間住むことができるというのが人気の理由だと思います。各区間の面積は300m<sup>2</sup>で小屋の大きさは29m<sup>2</sup>以下と決められています。区間の小屋の形や外壁、屋根などのデザインは各戸の所有者の趣味で自由とされており、小屋内に電気と水道を引くことも許可されています。農園

全体としては、利用者同士のコミュニティがきちんと機能していて、環境に配慮したルールを定めています。排水による汚染が起こらないよう、菜園での野菜やお花は有機栽培が推奨されているほか、バイオトイレの導入などに真剣に取り組んでいる様子を伺うことができました。



アムステルダム近郊の市民農園。こちらの農園は区画内に運河が通っており、水の供給や物資の運搬に使われています。

各区画の畑をのぞいてみると、野菜よりも花を育てている所有者が多く、色とりどりのフラワーガーデンのようでとても美しいです。また、オランダらしく様々な国籍のオーナーが、自分の故郷の花を植えていたりして、初めて訪れた時はあまりの美しさにしばらく時間を忘れて敷地内でのんびりと過ごしてしまいました。冬の厳しいオランダで生活していると、本当に春が待ち遠しくてたまりません。冬の間はほとんどお日様に当たることはできないので、暖かく明るくなる春から夏にかけてが、人々が最も活動的になる時期です。農園での暮らしは派手ではないけれど、春から夏にかけての貴重な暖かい日々を屋外でのんびり楽しむことができるなんて、とても贅沢なことだと思います。



# ●お花を食べる習慣

オランダといえばチューリップを思い浮かべる人が多いと思います。実際に郊外をドライブしていると、あちこちにチューリップをはじめいろいろな花畑を見かけます。オランダで花が多く栽培されている理由は、地理的に山がなく平坦で、ハリケーンや地震などの天災が少なく、また北海に面した海岸が砂地でチューリップ栽培に適しているからだと言われています。オランダ人にとってお花は生活になくてはならない存在です。町中いたるところに、移動型の花屋さんや、ギフトに最適なおしゃれな花屋さんなど色々な形態のものがああります。ギフトの20%はお花であるという統計もあり、パーティやお家に招待があるときほとんどの人がお花をもっていくそうです。私もいままで3回引っ越しをしましたが、必ずその家のオーナーさんが家の中にチューリップを飾ってくれていてとても嬉しかった思い出があります。

また、花はインテリアやギフトとしてだけではなく、食用としてもスーパーなどで売られています。日本では菊を食用としていただく習慣がありますが、オランダではエディブルフラワーという花をいただく習慣があります。



エディブルフラワーが入ったサラダ。野菜に花が入ったものがスーパーで売られている。

面白いことに、この食用のお花のほとんどがbioなのです。bioなので安心して頂けること、

そしてどこでも身近に購入できるということもあり日本よりお花が食卓にあがることが多いのかなという印象です。



アムステルダム市内にあるレストラン「De Kas」。敷地内にある温室で栽培された有機野菜を調理して提供する、ユニークなコンセプトのレストラン。雰囲気がよく、料理もとてもおいしいオススメの一軒です。

文と写真／武田弓華

1984年生まれ。3才の息子を持つ母。2013年よりオランダ・アムステルダムに移住。東京のオーガニック食品店で働いていたことから、国内外でのオーガニック食文化の違いや商品のリサーチをしている。