

第 62 号 2015 年 10 月 27 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

お酒の有機認証制度の整備を求める行動が始まりました

日本有機食品認定連絡協議会（有機 JAS 制度のもとで認証業務を行う登録認定機関の連絡会議）は、下記のような要望書を、財務大臣、農林水産大臣、内閣府などに提出することを決め、関係者の賛同を求めています。有機 JAS 制度のもとに認証制度を整備し、有機加工酒類の普及を図ること、有機の酒米生産の振興をはかることを願っています。

有機加工酒類の認証制度の整備を求める要望書

財務大臣様

農林水産大臣様

内閣府クールジャパン戦略担当大臣様

（一）有機加工酒類の認証制度の整備

酒は、私たちの食生活と文化にとっても重要な役割を果たしています。ビール、ワイン、焼酎、清酒、ミリンとたくさんの種類の酒があり、国や地域の文化と歴史をつくってきました。

このお酒にあっても早くから有機の製品がつくられてきました。世界各国で有機の酒は、有機食品の重要な一角を占め、認証制度が適用されています。日本でも有機加工酒類の生産は少なくありません。しかし、その基準は国税庁のガイドラインが示されているのみとなっています。

認証制度を整備し、有機食品の発展に寄与してほしいところです。またその制度は、国際整合性をとるためにも現在の有機農産物や有機加工食品、有機畜産物と統一的に運用されるものとして整備されることが必要です。

（二）ふたつの不具合の是正

具体的には、ふたつの不具合の是正を求めます。

①有機加工酒類を有機加工食品の有機原料として使用可能にすること。現在、有機加工酒類は格付けの表示ができないため、有機加工食品の原料として使用することができません。条件を整備し、この点の是正をはかってほしい。

②ヨーロッパ、アメリカなどの同等性国に対して、有機 JAS 制度のもとでの認定により同等性を利用し有機加工酒類の輸出を可能とすること。有機農産物や有機農産物加工食品は、EU、スイス、アメリカ合衆国、カナダなどとの同等性により、有機 JAS 制度にもとづ

く認証があれば、それらの国々へ有機食品としての輸出が可能です。しかし、有機加工酒類については同等性が適用されず、相手国の認証を取得しなければなりません。

一方輸入される有機加工酒類にあつては「有機農産物及び有機農産物加工食品について、農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律に規定する格付制度と同等の制度を有する国から輸入される酒類のうち、当該国の制度の下で認証、格付その他これらに類するもの（以下「認証等」という。）を受けたもので、認証等を受けた酒類であることの当該国の政府機関等が発行する証明書が添付されている輸入酒類については、第 2 項第 1 号から第 3 号の規定を満たすものとする」（国税庁 「酒類における有機等の表示基準」）とされ、相手国（自分の国）の認証で我が国での有機表示が可能です。

条件を整備し、この点の是正をはかってほしい。

2015 年 6 月 26 日

日本有機食品認定連絡協議会総会

*この要望書は多くにみなさんの賛同をいただきながら、これから提出予定のものです。

11 月 講習会のお知らせ

●有機農産物の生産行程管理者及び小分け業者講習会

日時：11 月 26 日（木）—27 日（金）

会場：新潟県阿賀野市 ささかみ農業協同組合 大豆加工体験施設研修室

（新潟県阿賀野市村杉 3946-156）

●有機加工食品の生産行程管理者及び小分け業者講習会

日時：11 月 16 日（月）—17 日（火）

会場：麴町区民館 四番町集会室

（東京都千代田区四番町 11）

●ゴールド興産株式会社の生産した肥料に注意●

宮城県にあるゴールド興産株式会社が製造・販売した 41 ほどの肥料について、肥料取締法違反とされています。有機栽培にはもちろん、特別栽培にも使用できませんのでご注意ください。41 の不適合資材は、別刷りで添付しています。参考にしてください。

有機栽培に使用できる資材として宣伝されていましたが、これは虚偽でしたのでご注意ください。使用してしまった圃場は現在 1 年間の格付停止となっています。

また加工業者や小分け業者さんで仕入れ先の生産行程管理者から、仕入れた原料について不適合資材を使用して生産していた旨の連絡があった場合には格付抹消が必要になります。

日本生態系農業協会さんなどが有機農産物の生産に使用できる資材などとしていましたがこれも間違いです。

有機栽培に使用する肥料及び土壌改良資材については、使用前に必ず適合性の確認を行ってください。適合性の確認は、本会への照会もしくは有機 JAS 資材評価協議会の許容資材リストで確認してください。

生産者紹介 特別栽培 山形県

山形有機マルタ会

酸甘適和の境地

仲間とともに美味しい安心届けます！

代表 菅井誠吾さん

果樹王国！山形で特別栽培 860 ㍓

山形有機マルタ会は山形県東部の朝日町、天童市、東根市、村山市の果樹生産者 12 名で構成される特別栽培のグループです。最上川が流れる村山盆地の標高 100m から 160m ほどの農地で寒暖の差を活かし果樹の生産が盛んで、特に桜桃（さくらんぼ）の生産量は日本一を誇ります。山形有機マルタ会では特別栽培で、りんご 120 ㍓、西洋梨 230 ㍓、桜桃 510 ㍓、合計 860 ㍓の生産です。

栽培技術についての交流会をしていた県内の生産者とともに、安全安心についての意識の高まりを受けてトレーサビリティや特別栽培に取り組むようになり、山形有機マルタ会を発足しました。当初は農薬を半減させるための適期防除や正確な記録などで大変な苦勞をされたようで、現在もさらなる減農薬や美味しさの追求に余年がありません。



こだわりの土づくりをグループ全体で

山形有機マルタ会では有機肥料での土づくりに生産者全員でこだわり、魚粕、鶏糞、菜種油



粕、米ぬか、卵殻…などそれぞれの生産者が圃場と品種ごとに土づくりに取り組み、化学肥料由来の窒素成分量はどの年度でも 8 割以上削減しています。それぞれ異なる品目や地域での栽培方法や資材の評価などを共有し、自分の圃場で実践する。そんな改善を長年続けられてきたからこそ、果樹で大きなグループであってもレベルアップが図られているのかもしれない。

病害虫に弱いはずの桜桃、西洋梨、りんごでも山形有機マルタ会は仲間からのフィードバックを大切に自分の栽培に活かし、農薬も 5 割～7 割（実績）ほどが削減しています。

酸甘適和の境地

そんな手間暇のかかった果物、安全安心はもちろんのこと、酸味と甘味のメリハリ、身が引きしまった食感を感じていただければと、代表の菅井さんは語ります。なんでもこの 10 月にオープンした地元の道の駅では、出荷するとすぐに完売してしまう人気とのことです。

お問い合わせは下記へ

お問い合わせ

マルタファンクラブ

電話：03-5812-6390 担当：岡、高橋

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

オランダの BIO 生活

～番外編 スペイン「バルセロナ」～

Vol.4 報告 武田弓華

今回はスペイン・バルセロナの Bio 事情をお届けします。バルセロナはヨーロッパの中でも食の都とも言われておりどこを歩いてもレストランが立ち並んでいるほど。さて、Bio 事情は？

●オーガニックスーパーマーケット “Veritas”

2002 年設立で現在スペインのカタルーニャ地方（バルセロナを含む）を中心に 25 店舗を展開する恐らくスペインで一番大きなシェアをはかるオーガニックスーパーのチェーンです。バルセロナもオランダ同様、日本と比べると野菜の種類は少なめですが、唯一トマトは形や大きさ色などが豊富で美味しいものが多くありました。

果物はオランダより種類も多く新鮮。今の時期はスイカ、モモ、イチジクをよくみかけました。特にスペイン産のスイカは美味しいと好評のうえ、一玉 2€ と大変お買い得でした。



Veritas の店内、果物コーナー。桃やプラムが旬

店内も広々としていて、お米や雑穀、豆など乾物類も豊富。特にスペインではパエリアなどで、お米を食べる習慣があるのでお米の種類が豊富でした。その他商品はスペイン産とヨーロ

ッパ各国のオーガニック商品を集めたセレクトになっていました。またバルセロナでは飲料水は市販の水を飲むのが一般的なもので Veritas にもたくさんの水が並んでいました。



アンテヨビヤや生ハムなどスペインらしい食材も揃う。



雑穀もおしゃれな容器に入れられている。

● “OBBIO”

今バルセロナで一番注目されている、新しくできたオーガニックスーパーです。現在一店舗のみで、少し不便な場所にあるにもかかわらず店内にはお買い物を楽しむお客さんがたくさんいました。OBBIO も店内がとても広々して沢山の商品が並び、こちらでは、野菜、果物、豆類は計り売りしてしていました。日本でも身近な豆、「Azuki」は 1kg 辺り €3,09 で販売されていましたよ。



豆や雑穀のコーナー。インストラクションもイラスト付



トマトの種類がいくつもあるのもスペインならではの

また店内にイトインコーナーがあり、美味しいそうなデリが並んでいて、明るい静かな空間でオーガニック料理が食べられるエリアもありました。また絵本と小さな子供用の机・椅子があって、小さなお子様連れのお客さんもゆっくりお買い物を楽しめるようになっていました。

ここで、スペインらしい Bio 食品があったので紹介します。日本でも海外食料スーパーでみかけるオイルサーディン缶ですが、ここでは Bio



のオイルサーディン缶が手に入ります。大きいビンの方が€4,45、小さい缶詰€2,85でした。

また店内に設けられたロッカーや、€40 以上のお買い物で OBBIO 専用駐車場代が無料になるなど他にはないサービスで人気を得ているようでした。

その他、バルセロナ市内には個人商店のオーガニックスーパーを見かけましたが、オランダに比べると少ないように思いました。オーガニックスーパーだけでなくスーパーマーケット自体が少ないようです。その理由は、バルセロナには古くから市民の台所と呼ばれている屋内市場が所々にあり、バルセロナ市民はその屋内市場で食材を調達するのが一般的だそうです。バルセロナで一番有名なボケリア市場という大きな市場の中には何百店舗もの青果、精肉、鮮魚、調味料などがあり、まさに市民の台所です。

全体的にみてもオランダに比べるとスペインバルセロナの Bio 事情は良い環境とは言えないようにも思いますが、続々と新しい Bio のお店ができていく傾向のようなので、これからバルセロナでも Bio のシェアは広がっていくのではないかな？と思いました。

美味しいご飯の溢れるバルセロナで Bio のシェアが広がりオーガニックレストランなどが沢山できたらきっと美味しいオーガニックご飯が食べられると思うので、それを期待してまた数年後訪れたいと思いました。

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。東京で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。

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

③殺虫剤使用についてのポイント

寄稿：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

今月は有機加工食品製造工場（以下、オーガニック工場）での「殺虫剤の使用」について解説します。

1) 殺虫剤使用の考え方

一般工場とオーガニック工場における防虫管理の最も大きな違いは「殺虫剤の使用」でしょう。殺虫剤を使用しない防虫管理のあり方は、食の安全に対する消費者の意識の高まりを受けて一般工場にも浸透しつつあります。一方で殺虫剤は防虫管理の大きな武器であることも確かであり、食品を汚染しないことを前提として定期的に使用している一般工場も多数あります。逆にこの武器が使えないことで、昆虫やネズミの対応に苦慮しているオーガニック工場もあるようです。

2) 殺虫剤使用に関する留意事項

①管理方針を明確にしておくこと

殺虫剤が使用できないため、設備の改善や清掃活動などの別の活動で補う必要があります。ハード・ソフトの強化が必要であることを全社的に認識しておくべきでしょう。少しずつ改善を進める困難さを考えると、初期に一気に現場を改善し、それを維持するという初期改善がお勧めです。どのような現場管理／改善を進めるのか、会社の管理方針を明確にします。

②使用可能な殺虫剤を把握しておくこと

有機加工食品の製造期間中にも使用可能な殺虫剤として「有機加工食品の日本農林規格：別表2」があります。

これらを利用した薬剤やトラップが市販されていますが、使用には注意が必要です。ホウ酸は使用基準があり、フェロモンかカイロモンなのかの判断が難しい商品もあります。使用する前に有機対応品なのかを良く確認し、基準に従って使用してください。

別表2 薬剤

薬 剤	基 準
除 虫 菊 抽 出 物	共力剤としてピペロニルブトキシサイドを含まないものに限り、また、農産物に対して病害虫を防除する目的で使用する場合を除く。
ケ イ ソ ウ 土	
ケイ酸ナトリウム	農産物に対して病害虫を防除する目的で使用する場合を除く。
重 曹	
二 酸 化 炭 素	
カリウム石鹼（軟石鹼）	農産物に対して病害虫を防除する目的で使用する場合を除く。
エ タ ノ ール	農産物に対して病害虫を防除する目的で使用する場合を除く。
ホ ウ 酸	容器に入れて使用する場合に限り、また、農産物に対して病害虫を防除する目的で使用する場合を除く。
フ ェ ロ モ ン	昆虫のフェロモン作用を有する物質を有効成分とする薬剤に限り、また、農産物に対して病害虫を防除する目的で使用する場合を除く。
カ ブ サ イ シ ン	忌避剤として使用する場合に限り、また、農産物に対して病害虫を防除する目的で使用する場合を除く。

（注）薬剤の使用に当たっては、薬剤の容器等に表示された使用方法を遵守すること。

③認定機関と連絡を密に取ること

「別表2」以外の殺虫剤を緊急的に使用する際には、認定機関に事前に申請する必要があります。使用目的、対象、場所、薬剤の情報（取扱説明書、MSDS）、養生や再稼働前の処理、有機加工食品の製造停止期間などを確認します。

これまで3回にわたり、防虫機器（薬剤）の効果的な活用について解説してきました。皆様の食品の安全安心に少しでも寄与できれば幸いです。

加工食品の表示

2015 年 4 月 1 日に食品表示法が施行されました。今回、大きな変更があったのが加工食品の表示です。

加工食品の表示は、以前の基準からの経過措置期間（移行期間）として平成 32 年(2020 年)3 月 31 日まで設けられているため、それまでは今までどおりの表示でも問題ありませんが、今回から新しい表示基準でご紹介します。

加工食品は、基本的に以下の 8 点について表示する必要があります。アレルギー表示や原料原産地名等の表示が必要なケースは、おってご紹介していきたいと思えます。

- 1、 名称
- 2、 原材料名
- 3、 添加物
- 4、 内容量
- 5、 消費期限又は賞味期限
- 6、 保存方法
- 7、 製造者、加工者又は販売者(名称、所在地)
- 8、 栄養成分

ただし、「添加物」については欄を設けず、原材料名の欄に「原材料と区分」して表示することが出来ます。

義務化される栄養成分表示

変更点のなかでも栄養成分の表示が義務化されることが大きいでしょう。これは、健康増進法で決められていた任意の表示でしたが、食品衛生法、JAS 法、健康増進法の食品表示が統一された食品表示法において表示が義務づけられることになりました。

ただし、この栄養成分の表示についても経過措置期間（移行期間）の対象です。上記に書いた期限以降は、すべての加工食品に表示が必要になります。

かならず表示しなくてはならないのは、5 点です。

- 1、 熱量
- 2、 たんぱく質
- 3、 脂質
- 4、 炭水化物
- 5、 ナトリウム(食塩相当量で表示)

有機加工食品の表示—とうふの場合—

名称	有機とうふ
原材料名	有機大豆
添加物	塩化マグネシウム（にがり）
内容量	100 g
賞味期限	2015 年 4 月 1 日
保存方法	要冷蔵(10℃以下で保存してください。)
製造者	△◆株式会社 東京都千代田区外神田 6-15-11

有機加工食品の日本農林規格
(有機加工食品の名称の表示
及び原材料名の表示) 第 5 条

(1) 「有機〇〇」又は「〇〇(有機)」

(2) 「オーガニック〇〇」又は「〇〇(オーガニック)」

(注) 「〇〇」には、当該加工食品の一般的な名称を記載すること。

栄養成分表示	
1 包装あたり	
熱量	72kcal
たんぱく質	6.6g
脂質	4.2g
炭水化物	1.6g
食塩相当量	0g

この表示値は目安です。

【添加物】

有機加工食品の日本農林規格
「別表 1 食品添加物」のリスト
にあるもの。

食品表示基準

【消費期限又は賞味期限】

- ・平成 27 年 4 月 1 日
- ・ 27.4.1
- ・ 27.04.01
- ・ 2015 年 4 月 1 日
- ・ 15.4.1
- ・ 15.04.01

※製造日から賞味期限まで 3
箇月を超えるものについては
「年月」で表示することが認め
られている。



注意：今回、栄養成分表示の作成には、「[日本食品標準成分表 2010](#)」を参考にしました。