

第74号 2018年10月31日

天地有機

会員向情報誌 編集・発行

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

公示及びご参集のお願い

下記要綱において、特定非営利活動法人日本有機農業生産団体中央会の2019年の年次総会を開催します。お忙しいことと思いますが、ぜひご参集をお願いします。

特定非営利活動法人日本有機農業生産団体中央会
理事長 齋藤修

記

1、 期日及び時間

総会 2019年1月26日(土) 午後4時30分から

(この日午前中公平性委員会、午後一番から理事会、記念勉強会、総会とつづきます)

記念勉強会 午後3時から

2、 会場

東京都 千代田区内 を予定

3、 議題

- ①2018年次事業報告
- ②2018年次会計決算報告
- ③2019年次及び2020年次事業計画
- ④2019年及び2020年の年次予算計画
- ⑤定款の一部改正
- ⑥役員改選

以上

●有機とGAPの差分確認開始:2頁です●

もくじ

- 1 p : 総会告示
- 2 p : 有機とGAPの差分確認実施について
- 6 p : 加工食品の表示について 「栄養成分表示②」
- 7 p : 生産者紹介 鹿児島県阿久根市の「中村農園」(甘夏みかん栽培)
- 10 p : トピックス 「ラウンドアップ」に発がん性の疑い
- 11 p : オーガニックネットワークの会第2回会合紹介
- 12 p : 編集後記

有機とGAP 差分確認の実施の知らせ

有機JASの認証の審査項目に加えてGAPガイドラインの差分項目を確認する審査を行いますので、お知らせします。

- ① この審査は、希望する事業者のみなさんから申請にもとづいて行います。申請のない事業者にはおこないません。
- ② 差分を確認するGAPは、農林水産省が示している「農業生産工程（GAP）の共通基盤に関するガイドライン」です。このガイドラインの要求事項であって有機JAS規格や認証の技術的基準では直接の要求事項となっていないこと（以下「差分」）について、確認します。
- ③ この確認は、有機の認証を受けている事業者のみなさんが対象です。有機の年次調査の際に同時に行います。

1. 差分確認の目的と役割

差分の確認は、認証事業者のみなさんが「2020年東京オリンピック・パラリンピック競技大会において適用される持続可能性に配慮した農産物の調達基準を満たすことを示す」ために行います。

- ① 持続可能性に配慮した農産物の調達基準は、以下のようなものです。

持続可能性に配慮した農産物の調達基準(概要)

<要件>

- ① 食材の安全を確保するため、農産物の生産に当たり、日本の関係法令等に照らして適切な措置が講じられていること。
- ② 周辺環境や生態系と調和のとれた農業生産活動を確保するため、農産物の生産に当たり、日本の関係法令等に照らして適切な措置が講じられていること。
- ③ 作業者の労働安全を確保するため、農産物の生産に当たり、日本の関係法令等に照らして適切な措置が講じられていること。

<要件を満たした上で推奨される事項>

- ・有機農業により生産された農産物
- ・障がい者が主体的に携わって生産された農産物
- ・世界農業遺産や日本農業遺産など国際機関や各国政府により認定された伝統的な農業を営む地域で生産された農産物

② 調達基準を満たすことを示す方法

事業者のみなさんがこの調達基準の要件を満たすことを示す方法として、GLOBALG. A. P、ASIAG. A. P、農林水産省作成の「農業生産工程管理（GAP）の共通基盤に関するガイドライン」（以下「GAPガイドライン」という。）に準拠したGAPに基づき生産され、都道府県等公的機関による第三者の確認を受けていることが求められています。また、既存の認証の仕組みを活用し、GAPの取組を確認する方法として、有機JAS認証の審査項目と共通している項目については検査結果を活用しつつ、GAPガイドラインの内容を満たすために不足する項目を確認することが認められているところです。

2. 確認の方法

有機JAS制度にもとづく認証事業者のみなさんには、GAPガイドラインの内容を満たすために不足する項目を有機の審査とあわせて実施し、適切な実施が確認できれば「差分項目確認書」を交付します。この確認は当該認証機関によっておこなわれます。このため有機中央会が確認できるのは、有機中央会で認証を受けている事業者に限ります。

確認の方法は有機の審査と同じになります。

① 開始

この件の開始は、2018年11月1日を予定しています。

② 申請書の提出

有機の年次調査報告書とあわせて以下の書類に必要事項を記入し、提出してください。

ア、有機とGAPの差分確認申請書

イ、誓約書

ウ、GAP要求事項の実施にかかわる質問表

*これらの様式は、11月1日までにホームページにアップを予定しています。ホームページから取得してください。

<http://www.yu-ki.or.jp/>

③ 書類審査

有機の年次調査報告書とあわせて申請書が提出されたら、いっしょに書類審査を行います。

④ 実地検査

有機の年次調査の実地検査といっしょに実地確認を行います。確認項目が増えますので、実地検査時間は、その分増えます。

⑤ 判定

実地検査が終わりますと報告書が作成され、判定を行います。

⑥ 確認書の交付

「適切な実施が確認できる」と判定されますと、「差分項目確認書」を交付します。

確認できない場合は、交付しません。この場合には、確認できない事項を示す「改善要請書」を交付します。

3. 差分項目の概要

詳細は、本会ホームページに「有機JASとGAPガイドラインの差分項目」を掲載しています。これを参照してください。ここでは概要を紹介します。

GAPガイドラインの要求事項は、大きく4つ取り組みで、作物によって異なりますが37から51の要求事項で構成されています。

● 4つの取り組み

- ① 食品安全を主な目的とする取り組み
- ② 環境保全を主な目的とする取り組み
- ③ 労働安全を主な目的とする取り組み
- ④ 農業生産工程管理の全般に係る取り組み

いずれも農業生産を行う上で前提的に実施されるべき事項で、有機生産にあってもベースとなっているべき事項ですが、③などは有機 JAS 規格には明文化されていません。各取り組みとも、前提となるべき事項ですが、有機 JAS 規格には言及されていない事項があります。差分で上げられる項目は、野菜で 33、米で 31、麦で 35、果樹で 33、茶で 30、その他の食用作物で 27、きのこで 34 などとなっています。

●有機農産物 JAS 規格や認証の技術的基準には直接記載がない事項で考慮すべき主な事項

1. 食品安全を主な目的とする項で

① 使用する水の水源

使用する水の水源の確認と、水源の汚染が分かった場合には用途にみあった改善策の実施（特に野菜の洗浄水など、収穫期近くや収穫後に可食部に直接かかる水に注意）

* 収穫後の農産物を洗浄する水は、飲用適の水を使用することの奨励。灌水などで使用する水や防除用水は、農業用水として適切であること。

② たい肥の施用

たい肥を使用する場合は、病原微生物による汚染を防止するため、数日間、高温で発酵した堆肥を使用。

* 有機農産物 JAS 規格では、たい肥の施用を肥培管理の基本のひとつに定めているが発酵温度や発酵の程度を決めていない。

③ ほ場や施設から通える場所での手洗い設備やトイレの確保と衛生管理の実施

④ 収穫以降の農産物の管理

貯蔵・輸送時の適切な温度管理の実施

収穫・調整・選別時の汚染や異物混入を防止する対策の実施

2. 環境保全を主な目的とする取り組みの項で

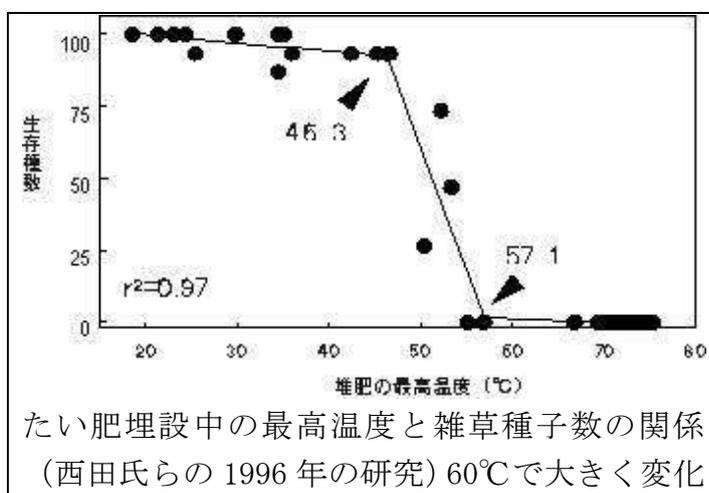
① たい肥

たい肥を使用する場合は、外来雑草種子などの殺滅のため、適切にたい肥化されたものを使用。

② 土壌管理

土壌の侵食を軽減する対策の実施

（降雨や強風によって土壌侵食を受け作土層が失われていく恐れがある場合に



必要となる取り組み)

③ 廃棄物の適正な処理・利用

農業生産活動に伴う廃棄物の適正な処理の実施（法令上の義務）

農業生産活動に伴う廃棄物の不適切な焼却の回避（法令上の義務）

3. 労働安全を主な目的とする項で

① 危険作業等の把握

農業生産活動における危険な作業等の把握

② 農作業従事者の制限

機械作業、高所作業又は農薬散布作業等適切に実施しなければ危険を伴う作業の従事者などに対する制限

③ 安全に作業を行うための服装や保護具の着用、保管

服装及び保護具の着用等

④ 作業環境への対応

農作業事故につながる恐れのある作業環境の改善等による対応の実施

⑤ 機械等の導入・点検・整備・管理

機械、装置、器具等の安全装備等の確認、使用前点検、使用後の整備及び適切な管理

⑥ 機械等の利用

機械、装置、器具等の適正な使用

⑦ 農薬・燃料等の管理

農薬、燃料等の適切な管理（法令上の義務を含む）

⑧ 事故後の備え

事故後の農業生産の維持・継続に向けた保険への加入（法令上の義務を含む）

4. 生産工程管理の全般に係る取り組みの項で

① 技術・ノウハウ（知的財産）の保護・活用

② 登録品種の種苗の適切な使用（法令上の義務）

農林水産省 GAP ガイドライン関係の資料の掲載されているところ

農業生産工程管理（GAP）の共通基盤に関するガイドライン

農業生産工程管理（GAP）の共通基盤に関するガイドライン参考資料集など

<http://www.maff.go.jp/j/seisan/gizyutu/gap/guideline/index.html>

栽培から出荷までの野菜の衛生管理指針

http://www.maff.go.jp/j/syouan/nouan/kome/k_yasai/pdf/sisin.pdf

農作業安全のための指針（農林水産省生産局）

http://www.maff.go.jp/j/seisan/sien/sizai/s_kikaika/anzen/attach/pdf/index-51.pdf

加工食品の表示-栄養成分表示②-

1. 栄養成分表示を省略できるケース (第3条3項)

栄養成分表示は、一般用に販売される加工食品と添加物について表示が義務ですが(経過措置期間中：2020年3月31日)、次に該当する場合は表示を省略することができます。

- (1) 容器包装の面積が小さい(30平方cm以下)
- (2) 酒類
- (3) 栄養の供給源として寄与の程度が少ないもの
コーヒー豆、ハーブ、茶葉とそれらの抽出物、スパイス(栄養供給源となる場合は省略できない)
- (4) 日替わり弁当など極めて短い期間で原材料が変更されるもの
- (5) 消費税法における免税事業者

2. 任意表示-その1 (第7条)

(1) 表示対象

義務表示(①たんぱく質、②脂質、③炭水化物、④食塩相当量)以外の栄養成分も表示することができます。その場合、表示対象(食品表示基準別表9にある栄養成分)は、栄養成分表示の枠内に表示し、それ以外の栄養成分は枠外等に区別して表示します。

(2) ナトリウムの量

ナトリウムの量は、食塩相当量(ナトリウムの量に2.54を乗じたもの)で表示します。しかし、ナトリウム塩を添加していない場合は、ナトリウムの量もあわせて表示することができます。ナトリウムの量を表示する場合もカッコ書きで食塩相当量の表示が必要です。例：ナトリウム ××mg (食塩相当量××g)

3. 表示の様式

様式は、①義務表示だけを表示する場合(別記様式二)、②義務表示以外も表示する場合(別記様式三)の2つがあります。

① 別記様式二

栄養成分表示	1食分(75g)あたり
熱量	××kcal
たんぱく質	××～××g
脂質	××g
炭水化物	××g
ナトリウム	××mg
(食塩相当量	××g)

②別記様式三

栄養成分表示	1食分(75g)あたり
熱量	××kcal
たんぱく質	××～××g
脂質	××g
-飽和脂肪酸	××g
-n-3系脂肪酸	××g
-n-6系脂肪酸	××g
コレステロール	××mg
炭水化物	××g
-糖質	××g
-糖類	××g
-食物繊維	××g
食塩相当量	××g
上記以外の表示対象栄養成分	××g

※別記様式三は、脂質と炭水化物の内訳を表示することができます。

炭水化物の内訳を表示する場合は、糖質と食物繊維をセットで表示します。

表示対象以外の栄養成分

(高橋記)

生産者 紹介

【甘夏みかん園の中村農場】

- * 経営者：中村学さん
- * 園地：鹿児島県阿久根市脇本 6649-3
- * 電話：0996-75-3455

【不惑の40歳代で脱サラして就農】

都市暮らしのサラリーマンから、自然相手の農業への転身を決意し、鹿児島県阿久根市で蜜柑園経営に転じて約4年、園主・中村学さんは今45歳、夫婦と子供5人家族の先頭に立ち奮闘している。

大学卒業後の20歳代に、ニュージーランドで約1年“農業修行”をした。その体験を通し「理想の人生は、自然の中で伸び伸びゆったりと生きること」という価値観をもつに至り、不惑の40歳代で脱サラした“決意の就農者”なのだ。

田舎暮らし自体が初めて。しかし研修から営農開始までの“農活”が幸運にも円滑に進み上々のスタートとなった。

首尾よく買い取れた1.4haの蜜柑園でいま甘夏を栽培。昨年12月に当有機中央会により「JAS 有機」の認証も受け、手堅く農業者としての歩を進めている。

【ニュージーランドでの貴重な農業体験】

中村さんの前半生を少し見て行こう。1973年、3人兄妹の末っ子として千葉市で生まれた。父は有名通信社の記者。その赴任地・韓国のソウルで幼稚園時代を過ごし、小学校の3年間はドイツ北部のハンブルグで過ごした。ハンブルグの海や山が大好きで、良く遊んだと言う。

大学は東京の有名私大法学部へ。卒業後は直ぐに就職せずフリーターをし、資金を貯めてはよく海外へ旅に出た。渡航

先の1つがニュージーランド。ビザが取れて働けるワーキングホリデー制度の下、いくつかの農場で働き、中でも牛と羊を飼う広大な牧場で働いた半年間の生活は貴重な体験だった。美しい自然の中で生きる理想の人生像を育めたからだ。

得意のITを活かしIT業界で仕事をした。30歳半ばのころ東京にあるドイツの自動車部品メーカーに入社、ITシステムの管理の仕事に就いた。その後、結婚し子供ももうけ、海も山もある鎌倉で暮らし、幸せだった。しかし心の底では生き方の理想像を求める自分がいたと言う。



(中村農園で実る甘夏蜜柑 17年12月)

【農業フェアで鶴田マルタ会長と出会う】

6年前の2012年春、東京池袋で「農業フェア」が催され、夫婦でわくわくしながら参加した。国も後押しする新規就農を目指す人達へのガイダンスだ。

そこで出会ったのが「株式会社マルタ」の鶴田志郎会長だった。鶴田会長は熊本県芦北町田浦の「鶴田有機農園」(鶴田ほとり社長=会長の奥さん)で蜜柑農園を営む有機農業界の有名人だが、農業の厳しさや難しさ、また遣り甲斐や喜びを、一農業者の顔で実直に淡々と語ってくれたそうだ。中村さんはぐいぐい話に引き込まれ、園地の写真を見て蜜柑園経営の

イメージが膨らんだと言う。

でも悩みに悩んだ。そこで、オーストラリアでの田舎暮らしの経験をもつ奥さんが「一度きりの人生でしょ」と後押し。加えて鶴田農園で研修も受け入れるということになり、「それなら！」と中村さんは夫婦納得の上で脱サラを決意した。

嬉しいことに鶴田農園の社員にしてもらうことになり、住居まで探してもらい2012年4月、一家で田浦に移り住んだ。

[研修3年で作業技術・有機について学ぶ]

鶴田農園では甘夏、デコポン、レモンのほか合計15品種ほどの蜜柑を14haの園地で栽培している。その作業内容は・・・収穫を例に取って見ると、それぞれの樹種で収穫期が違うが、甘夏だと1月から3月まで収穫し、全品を「マルタ」へ出荷する。ついでに言えば、それらは北海道の雪蔵へ搬入され、春から夏にかけて生協や量販店へ出荷される。

研修では、収穫時期となる実の色づきの見分け方、収穫の仕方、コンテナへの詰め方、梱包の仕方などを実践を通して学んだ。収穫以外では、季節に応じ蜜柑の大敵カイガラムシの防除（天然系農薬マシン油を散布）、施肥、摘果、下草刈りなどを1つ1つ学んで行った。

作業をしながら鶴田さん夫妻から有機栽培における土作りの大切さを繰り返し説かれ、夜に本を読み理解を深めた。

初めのうち、仲間の社員やパートの人達の熊本弁が分からず余分な苦勞もしたが、3年間の研修を経て中村さんは独り立ちできる力を身に付けたのだった。

[有機栽培3年目、満足の収穫となる]

蜜柑園を譲り受けるのが独立への最も近道だが難航した。ようやく鶴田さんの

親戚筋の阿久根市の高齢農家（今80歳）が甘夏園1.4haを譲ってくれることになった。2015年1月、そちらへ移住し待望の蜜柑園経営を開始。園地を買い取り、コンテナ3000個を譲り受け、中古トラックを買い、締めて800万円を自己資金でまかなった。手堅い経営である。

買い取った蜜柑園の甘夏は40年木で、いわば壮年から老年にかかる木で、慣行栽培されていた。中村さんは3年先の有機認証を目標にし、化学農薬・化学肥料を使わず、研修で学んだ通りの方法で有機栽培に取り組んだ。鶴田農園で使っている有機肥料（モグラ堆肥）の効力を知っていたので、経営1年目、2年目の収穫にそれなりに期待した。

しかし、1年目の2016年1月、九州地方は大寒波に見舞われ、結果は1.4haで40tと期待外れだった。それ以外に、甘夏の木が有機栽培に慣れなかったことも原因、と中村さんは冷静に分析。有機に対する信頼を揺るがすことなく頑張り続けると、3年目の今年の前年までの収量の5割増、60tの収量に結び付けた。



(家族みんなで収穫を楽しむ)

17年12月に「有機JAS」の認証を受けた、18年の出荷分から初めて有機の格付けをして出荷、950万円の売り上げとなり「今年は大満足です」と喜ぶ。

有機に関しては「農業やるなら有機で、と最初から思っていました」とさらっと言うが、その言葉に決意の就農をした人ならではの心意気がうかがえる。

収穫期には7,8人のパートさんを雇っているが、その高齢化が目立っており、経営継続のために若い人をどう確保するかが今後の課題だと話す。

今年、近くの園地 55a を買い足し、2つ目の樹種として、育成中のレモンの幼木を来春移植し、数年後からの収穫を見通している。ただ、それ以上の規模拡大の計画はなく、「理想の人生の伸び伸びゆったり暮らす”ことを目指していこうと思っています」と話す。

「小6、小3、幼稚園児の3人の子供が実に生き生きと蜜柑園や山で遊んでいてボクの理想の人生は、子供にとっても天国のよう。就農してほんとに良かったと



(将来に備えて、苗木を育てている)

思っています」。

脱サラ6年後とは思えない、自信に満ちた話しぶりであった。

(宮崎隆典記)

有機加工食品についての生産行程管理者

及び小分け業者の講習会

- 期日 2018年11月19日(月) - 20日(火)
- 会場 東京都千代田区 ちよだパークサイドプラザ
(JR秋葉原駅より徒歩7分。三井記念病院の裏手にあたる)
<https://www.city.chiyoda.lg.jp/shisetsu/bunka/010.html>
- 主な講習
 - 有機認証制度とJAS法の決めていること
 - 有機加工食品の日本農林規格解説
 - 有機加工食品についての生産行程管理者の認証の技術的基準
 - 同 小分け業者の認証の技術的基準
 - 加工食品及び有機加工食品の表示
 - 特別講義：オーガニック加工工場における防虫防鼠
(イカリ消毒株式会社ご担当者)

注意:ラウンドアップに発がん性の疑い

AFP通信の伝えるところによれば、「米カリフォルニア州在住で末期がんと診断されている男性が、がんになったのは農薬大手モンサント (Monsanto) の除草剤「ラウンドアップ (Roundup)」のせいだと同社を提訴した裁判で、陪審 (サンフランシスコ裁判所) は8月10日、モンサントに約2億9000万ドル (約320億円) の支払いを命じる評決を出した」。男性は、2014年にガンと診断された。グラウンドキーパーとして働いていた男性は当時、学校のグラウンドの管理にラウンドアップに業務用製品「レンジャープロ」のジェネリック製品を使用していたという。こうしたことがガンの原因として裁判が起こされていた。

●ラウンドアップに対する発がん性の指摘

ラウンドアップの有効成分は、グリホサートです。グリホサートに発がん性のあるとの指摘は、以前から行われていた。食品安全委員会では、発がん性は認められないとしているところですが、注意を要します。

【2015年3月】WHO

世界保健機関 (WHO) の専門組織、国際がん研究機関 (本部フランス・リヨン、IARC) は23日までに、米モンサントが開発した除草剤「グリホサート」に発がん性の恐れがあるとする報告書を公表。グリホサートは「ラウンドアップ」の商品名で知られる除草剤の主成分。IARCは、5段階分類で上から2番目にリスクが高く「人に対する発がん性が恐らくある」ことを示す「2A」にグリホサートを位置付けた。

【2017年6月】カルフォルニア州

2017年6月26日、米国カリフォルニア州環境保健有害性評価局 (OEHHA) で、同州で定める通称**プロポジション 65**の物質リストにグリホサートが発ガン性物質として登録される。

【2016年7月】食品安全委員会では

各種毒性試験結果から、グリホサート投与による影響は、主に消化管 (下痢、軟便等) 及び体重 (増加抑制) に認められた。発がん性、繁殖能に対する影響、催奇形性及び遺伝毒性は認められなかった。

各種試験結果から、農産物中の暴露評価対象物質をグリホサート (親化合物のみ) と設定した。各試験で得られた無毒性量のうち最小値は、ウサギを用いた発生毒性試験の75mg/kg 体重/日であったことから、これを根拠として、安全係数100で除した0.75mg/kg 体重/日を一日摂取許容量 (ADI) と設定した。 (「平成28年7月12日食品健康影響評価の結果の通知」より)

(加藤 記)

紹介:オーガニックネットワークの会から第2回の開催案内がありました。案内を紹介します。

2018年10月29日

有機栽培に取り組む産地の皆様

オーガニック・ネットワークの会
呼びかけ人代表 鶴田諭一郎
(株式会社マルタ 専務取締役)

第2回オーガニック・ネットワークの会開催のご案内

時下ますますご清栄の事とお慶び申し上げます。平素は、格別のご交誼を賜り厚く御礼申し上げます。

さて、今年3月に開催しました第1回オーガニックネットワークの会は有機栽培を実践しておられる産地の皆様、食品加工業、流通に携わる方々にお集まり頂きました。有機の拡大を青果販売だけで考えるのではなく、食品加工とコラボレーションすることも持続的な拡大の一つの選択肢として認識いただけたのではないかと思います。各食品企業や流通企業の方々より事例発表を頂き、千葉大学の斎藤先生を中心に有機農産物や有機加工品の現状、意見交換など有意義な情報共有の場となったことと思います。

これを受けて第2回目は、実際に有機農産物を加工・商品化されている株式会社ヤマキの工場(味噌・醤油等)や売店、有機栽培を実践されている地元農家(豆太郎)を視察させて頂き、同社近くの会議室をお借りして会議を開催しようと思います。

話題提供の講師には米国カリフォルニア州から埼玉の農家にお嫁にきたナンシー八須様をお招きしました。ナンシーさんは「スタンフォードの花嫁、日本の農家のこころに学ぶ」や「ナンシーさんの和の台所仕事」等の日本の農と食文化の素晴らしさを伝える本を執筆されており、数々テレビにも出演されている方です。株式会社ヤマキの取り組みにも精通されており、その素晴らしさを外部からわかりやすく紹介していただく予定です。この話題提供も踏まえ引き続き、千葉大学の斎藤先生を中心に、今後の有機農産物の現状とありかた、マーケティングについて情報共有・勉強会としたいと思います。

また、今回は、これもヤマキ様のご厚意でいずれも同社の関連施設での懇親会会場と宿泊施設をご用意いただきました。詳しくは同施設のホームページ等で検索いただければと思いますが、ちょうど珍しい「冬桜」を楽しめる時期です。お時間ある方はお早めにお申し込みいただければと思います。

年の瀬近くで諸事ご多用のことと存じますが、是非ご参加くださいますようお願い申し上げます。

記

日時:2018年11月23日(金)~24日(土)

場所:株式会社ヤマキ本社(神川町)

<11月23日(金)>

10:00 JR本庄駅 JR本庄早稻田駅集合 *電車でご参加の方
株式会社ヤマキ本社へ移動

10:40 株式会社ヤマキ本社集合 *車でご参加の方

住所：埼玉県児玉郡神川町大字下阿久原955 醤油蔵・味噌蔵など見学

11:45 食事処・紫水庵にてオーガニックランチ&直売店視察

13:00 ナンシー八須さん講演(予定) 場所：ステラ神泉会議室(本社より徒歩5分)

13:30 会議 オーガニックネットワークの会

15:30 産地視察：豆太郎農園(神川もしくは上里町有機圃場)

16:30 JR本庄駅・JR本庄早稲田駅到着解散 宿泊される方は「冬桜の宿・神泉」へ

17:30 宿泊先着

19:00 懇親会「冬桜の宿・神泉」宴会場

<11月24日(土)>

8:00 ホテル出発 9:00 株式会社プレマ 有機小松菜圃場・出荷場見学

11:30 JR高崎駅解散 *JR高崎駅発(上り)12:02

参加費：1日目視察・会議のみ参加 1人 4,000円(株ヤマキ視察・会議出席)

1日目懇親会まで参加 1人 10,000円(株ヤマキ視察・会議・懇親会出席)

2日目まで参加 1人 20,000円(懇親会・宿泊費込み)

*11月23日昼食(食事処・紫水庵にてオーガニックランチ)は希望者のみで個人負担となります。ご参加の方にあらかじめ食事のメニューをお送りし、事前にご希望を伺います。

●参加の申し込み先：事務局 株式会社マルタ内 石川まで●

TEL:03-5818-6961 FAX:03-5818-6966

連絡先:080-2362-3237(石川携帯)

メールアドレス：a-ishikawa@maruta-mogura.co.jp

編集後記

●北海道胆振東部地震のほか大型台風や豪雨被害が列島各地を襲った今年。被害に遭われた皆様へ心よりお見舞い申し上げます。実りの秋まつ最中の台風24号に際しては、皆様の農園の様子を想像し外れてくれ！と祈りました。経験したことのない天災が常態化しつつあることを憂えますが、地球規模の大消費社会のしつぺ返しかな？ などと思っております。

●24号では『天地有機』も影響を受け、取材準備の作業が遅れ、発行予定を延期することに。ただ有機とGAPの差分確認の実施が一月一日開始というので、それに合わせこの“前編号”を急ぎ出すことにしました。後編は一月後半となります。悪しからずご容赦下さい。

●前編号のもう一つの注目は、トピックスで取り上げた除草剤ラウンドアップに発がん性の疑いあり、という事務局発の記事です。この後の行政処置がどうなりますか？ 話は飛んで、種々の化学物質の影響で男性の精子力が危機的に減退しているという古くて新しい問題が話題になっています。やっぱり有機食品よね、という消費者の意識をどう本物にして行くか？ 当誌の課題の一つに思いを巡らせています。

●^生産者紹介^では、作物を作る生産者の熱い思いが読む人の心にストレートに届くはず、と思っております。今号の中村農園・中村学さんの営農には蜜柑を作ることへの強いこだわりや、自分と家族の人生哲学が厳然としてあることを感じます。それを広く消費者にどう知ってもらおうか？ IT得意の中村さんのアイデアに期待したいところです。(宮崎記)