

食と農おおいた

No.133 Feb 2022



特集

儲かる農業を目指して

「このえ安達農園」 安達 誠

有機JAS規格 収穫後の管理

有機JAS規格 Q&A

おおいた有機農産物東京商談会報告

有機きの「検査員特別研修会の報告

検査員実地研修会の報告

認証事業者の状況



儲かる農業を目指して

こここのえ安達農園 安達 誠

重町がブルーベリーの栽培を推奨している関係からタイミング的にこれだと感じ、すぐに就農することに決めました。

農業といえば、華やかでもなく、住んでいる九重町の中でも、若い人が進んで就農している産業ではないイメージでした。このことから、産業人口が少なく、注目度が低い農業が、今後変わっていき、これからは大切な産業となり、成長産業に変わると勝手にポジティブな考えにすり替えました。

農業の未来にチャンスを見て家族農業をスタートしました。

②GAP認証と有機JAS認証の取得

* GAP認証は農家の道具として利用し、有機JAS認証は強み（武器）として利用する。

方向性を見出す

農業スタート

農業を始めて先ずは今後の方針を考えました。新規就農としての強みは何か、他の人との区別化をどうするかなどです。

私が、農業を始めたのは今から約10年前になります。子供に障がいがある為、子供を含めた家族みんなで何か仕事として出来ることはないか考えていました。

そのなかで、両親が兼業農家で、また、九

私は、県の農業塾等の学習会や商談会に参加のバイヤーの人達の話を聞き大きく二つのポイントに絞りました。

①今までと違う視点を持つこと

*いいモノ（野菜・果物）づくりより、お客様の欲しいモノづくりをする。

いいモノを作るのは当たり前、そうでなくお客様が欲しいモノの多様性を網羅できるようになることを目指すことにしました。

ブルーベリーの栽培で、お客様の要望を承るには、ハード面（圃場の整備）とソフト面（栽培管理、出荷管理）の両面が必要です。特にソフト面（栽培管理、出荷管理）はお客様との契約において重要です。その資料として、GAP認証を提示できるのはかなりのアドバンテージです。GAP認証はそれなりの費用が掛かります。認証を取得するのが目標ではなく、どう活用するかが大事だと思います。

有機JAS認証は農業の武器です。私は4年ほど前に先輩社長に『これから

農業は有機だ、アドバンテージを持つこ

とで強みになる。』と助言を頂き、すぐに実践し、取得しました。有機の商品を持つことで新たな販路（お客様）を広げることが出来きました。また、今までとは違う地域性や地域環境など含めた新たな戦略を考えることが出来、益々広がりが持てると考えました。

のと思ひます。
大きな目標になりますが、とくに今の時代、大事なキーワードとして利用できるのではないかと思います。

もう一つ、新たなチャレンジとしてGAPを活用し農福連携を始めました。

ぐ人たちの安全へのクオリティが高められたと思ひます。

今は、摘み取りや選別作業のみの委託ですが、今後は少しずつ作業の種類を増やしていくと考えています。

GAPを活用することで、有機農業が農福連携を行う上でとても実践しやすいことに気付きました。作業を行う上で危険な農薬にふれることができないので安全に作業できること。

今、現在進行形農業 (スマートではなく人に頼る農業)

新たのことへのチャレンジ

これから有機農業を成功させるには、広く情報を発信してゆき、大きく取り扱う事が大事ではないかと思います。個々ではなく、

団体（チーム）での販売促進です。もちろん、他の産地ではすでに実績がありますが、大分ではこれからスタートです。大消費地でのアプローチを的確に行えば、まだまだこれからへの需要も見込めると考えられます。

また、有機農業は、地域環境や自然へ配慮した今からの農業だと思います。これから10年、その先に向けて、地域（田舎）保存の役割は大きいと考えます。耕地や河川の環境を守ることは農業分野では事業継承の大きな要因であり、地球環境の保全にも寄与するも

未来に向けて(夢＝目標)

農業塾で、ある社長が『点で事業をしてはだめだ、面で行う事が大事。その事を考えて事業をしなさい。』と話してくれました。この言葉を忘れずに、今後もいろいろな事にチャレンジをしていきたいと思います。

安心安全は当たり前、その先の農業を目指していきたいと思います。

今後は、色々な形（お客様のニーズ）に対応できるブルーベリーのデパートを目指して、儲かる農業へと向かっていきたいです。



有機JAS規格 収穫後の管理

有機JAS規格第4条では、収穫、輸送、選別、調整、洗浄、貯蔵、包装その他の収穫以後の工程に係る管理として、農産物の収穫から出荷に至るまでの基準が定められています。

〈基準の概要〉

- ① 有機農産物以外の農産物が混合しないよう管理されていること。
- ② 有害動植物の防除は別表2の農薬又は別表4の薬剤のみ、農産物の品質の保持改善に使用する資材は別表5の調整用等資材のみ使用可能。
- ③ 放射線照射が行われてないこと。
- ④ 農薬、洗浄剤、消毒剤その他の薬剤に汚染されないよう管理されていること。

を平行して生産している場合は注意が必要です。

〈主な検討事項とその対策〉

1 非有機農産物の取り違えの防止対策

- ・ 収穫コンテナ等を色分けする。
- ・ 収穫の時期を調整し、同じ作物で同じ日に非有機の収穫をしない。
- ・ また、同一日での作業がある場合は、時間帯を区分する。

- ・ 同一作業場内で有機以外のものを持ち込まない。

- ・ 包装作業では、有機と非有機を区別して実施できるような十分な広さを確保する。

- ・ 一時保管では、有機専用スペースを設ける。これが難しい場合は、コンテナ等に明確に有機の表示を行う。

な構造になつてているか確認する。できないところがあるとしたら、非有機の農産物が混合しないようにする手立てはあるのか検討する。(例:はじめの何kgかは、有機として出荷しないで別にするなど)

穀類などの貯蔵を長期に行う場合、有機専用のタンクなど、他と混じらない設備や施設を確保する。

緩衝地帯で栽培され、有機として出荷しないものについて、有機農産物に混入しないような管理をする。

転換期間中のものと有機も別々に取り扱う。

2 非有機農産物の混合の防止対策

- ・ コンバインなど収穫機械は、収穫作業前に清掃又は洗浄する。
- ・ 収穫後に使用する機械類も使用前に清掃又は洗浄する。
- ・ 調製の機械は、全ての部分が掃除可能



農産物の集出荷、調整作業場

3 薬剤汚染の防止対策

農産物を水洗いする場合には、清浄な水で実施できるよう水質について注意する。非有機の農産物で使用した水は有機では使用しない。

農産物の水洗い用に井戸水を使用する場合、水の殺菌目的で、殺菌剤（次亜塩素酸ソーダ）を使用することは可能であるが、この目的は、水道のような「飲用適」にするための処置としての使用であり、過度に殺菌剤を使用することは認められない。井戸水を使用する場合、水質検査の実施を定期的に行なうことが望ましい。

調製に使用する切断用具を専用にするか又は、使用前の洗浄を徹底する。機械類の水洗いの方法は特に定められていないので、洗剤などの使用も可能であるが、使用後はよく水ですすいで、洗浄剤による薬剤汚染がないように気をつける。

保管場所で、エアゾールなどの殺虫剤や殺鼠剤（ねずみ用の毒餌）を使用しない。また、燻蒸も行わない。

作業場所も前記のような薬品による

農産物の汚染から守るようにする。

出荷作業場所の周囲に、化学肥料の袋を無造作に置かないようとする。

調製用資材を使用する場合、予定された（認められた）もののみを使用する。

放射線照射は行わない。

また、共選場など、外部に委託する場合も委託先に前記のような管理の徹底を求める必要があります。

〈その他収穫から出荷までの基準〉

一般に葉物の包装等に使用されるボーランド処理の袋は、食品衛生法で認められているものは使用可能。

（問 22-2）有機加工食品の製造において、有機加工食品を原材料として使用する場合、どのようなことを考慮すればいいのですか。

人の保健のための防除用医薬部外品については、農産物への混入をできる限り防止した上で使用可能。

有機JAS規格では、生産から出荷までの各工程が生産行程管理の範疇となります。従いまして、生産に係る生産行程管理記録と同様に、収穫後の管理記録も必要となってきます。

有機JASについてのQ&A

有機農産物、有機加工食品、有機畜産物及び有機飼料のJASのQ&A（令和3年10月）より抜粋。

今回は、独立行政法人農林水産消費安全技術センター（FAMIC）の相談事例の中から抜粋したものも掲載しています。

10月より抜粋。

有機加工食品関連

（問 22-2）有機加工食品の製造において、有機加工食品を原材料として使用する場合、どのようなことを考慮すればいいのですか。

（答）有機加工食品を製造するにあたっては、①有機加工食品の定義を満たすとともに、②原材料の使用重量割合として、有機農産物、有機加工食品、有機畜産物を少なくとも95%以上使用することが必要です。このことから、自社で製造する場合でも、他社から購入する場合であっても、原料として配合する加工食品の原材料（有機農産物、有機畜産物）を考慮し、使用割合を算出する必要がありますので、購入先から配

合割合を入手し、算出する必要があります。

なお、配合割合が入手困難な場合は、有機

原料の重量の割合を一律 95 %で計算し、

有機加工食品の定義を満たすことが必要で

す

有機農産物関連

（問）木酢液は、有機農産物の生産に使用

できますか。

（答）木酢液は、「有機農産物の日本農林規

格」別表1「肥料及び土壤改良資材」の「そ

の他の肥料及び土壤改良資材」に該当する
かどうかを検討し、使用の可否を判断する
ことになります。しかしながら、別表2「農
薬」には掲載されていないため、農薬とし
て使用することはできません。

（問）有機認証ほ場において、

①雑草予防等のために、稻わら又はもみ殻
をマルチの効果を目的として使用する場合
(腐植後はほ場にすき込む)、稻わら又はも
み殻は、有機認証ほ場で栽培された稻由来
である必要がありますか。

②また、稻わら又はもみ殻を最初から土壤

改良目的でほ場に散布・すき込む場合はどうですか。

（答）

① 稲わら又はもみ殻をマルチの効果を目
的として使用する場合は、有機農産物の生
産の方法についての基準の「一般管理」と
して判断することになりますので、使用禁
止資材が添加されていないことが確認され
ていれば、慣行栽培の稻由來の稻わらやも
み殻も使用できます。

② 腐植後のすき込み及び土壤改良目的で
の散布・すき込みについては、「ほ場におけ
る肥培管理」に該当し、当該ほ場において
生産された農産物の残渣に由来する堆肥等
を利用した方法のみによっては生産力の維
持増進を図ることが困難な場合は、「有機農
産物の日本農林規格」別表1の資材の利用
が可能となっています。稻わら及びもみ殻
は「植物及びその残さ由來の資材」に該當
しますので、慣行栽培の稻由來のものでも
使用できます。

おおいた有機農産物東京商談会報告

令和3年11月26日、大分県農林水產
部の事業である「おおいた有機農産物東京
商談会」が東京都千代田区大手町の3×3
Lab futureにて開催されました。

本事業は大分県産の有機農産物等の販売
を促進することを目的としており、県内か
らは有機農産物等生者者11社、東京都内
からは飲食業者16社の参加がありました。
商談会は二部構成となつており、第一部
では試食会が催され

ました。県内参加者が事前に提供してお
いた食材を使用して、(株)Maestranza
比嘉シェフが調理、構成した高級弁当が
試食メニューとして商談会参加者に提供
されました。

試食メニューは写真のように各生産者
の食材ごとに仕切ら
れており、比嘉シェ



試食メニュー

フによりそれぞれの

食材についての説明がなされました。その

冒頭、大分県産食材の

クオリティーに関し

て、高い評価の発言も

頂きました。

その後、県内より

参加の各生産者によ

る自社の取組等につ

いて説明がなされま



生産者による自社取組の説明



試食会の様子

い品質の高さを評価され、また、有機甘酒、椎茸ペーストも好評を得て いました。

商談会において

は、東京大田市場の

青果物専門の仲卸

業者との商談も設

定されており、物流

についても実質的

な意見交換が行わ

れました。



商談会の様子



九州に位置する
大分県からの商流
に関しては、最も
課題となるのが物
流システムの構築
であり、物流シス
템の新規開拓は
非常に難しいため

特に葉菜類の味・品質については、都内で十分に競合できるだけの水準にあることが確認でき、今後の県域出荷体制の構築に向けて、物流体制の整備に努める必要があるとの認識共有が図れたものと思われます。
(写真・情報提供)

大分県農林水産部地域農業振興課安全農業班



農産物・商品陳列の様子



ごとの個別ブースに多くの飲食業者が訪れ、活発な意見交換や商談がなされていました。

いずれのブースにおいても概ね好感度が得られており、具体的・個別的な契約等について飲食業者より生産者へ直接連絡が入るようになっています。

全般的には、有機野菜にあつては東京都内で取引されているものにも受けを取らな

も提示されました。

第二部では面談式
の個別ブース商談会
が企画され、参加者

ごとの個別ブースに多くの飲食業者が訪れ、活発な意見交換や商談がなされていました。

九州に位置する
大分県からの商流
に関しては、最も
課題となるのが物
流システムの構築
であり、物流シス
템の新規開拓は
非常に難しいため

農協など、すでに体制として成り立っているシステムに便乗させてもらうのが確実であるともアドバイスを頂きました。さらに、全農・農協に交渉して、東京大田市場まで荷が届けば、そこから先(スーパー等へは)

は責任もって卸すとも建設・協業的な意見

今回の商談会を通して、県内参加者は都内の飲食店から好感触を得たことで自分たちの農産物・商品について自信を得た様子でした。また、今般契約に至らなかつたとしても、これを足がかりに中央市場にて販路拡大を目指そうとする意欲を感じられました。

有機きのこ検査員特別研修会の報告

当研究会では、有機JAS認証制度に基づく有機農産物及び有機加工食品に加えて有機きのこに係る認証業務も従前より行っています。

昨今の有機きのこの需要動向にあっては、原木栽培シイタケはもとより菌床栽培キクラゲが増加傾向にあります。2020年9月、菌床栽培有機きのこ生産販売大手企業の新聞広告等にてその傾向は増長されたものと認識しています。そして、当研究会においても菌床栽培きのこに係る有機JAS認証の申請が少しずつではありますが増えてきています。

そこで、当研究会では今後増大するであろう当該認証の検査業務の円滑な遂行を目的として、昨年8月に有機きのこ検査員を対象とした有機きのこ検査員特別研修会を実施いたしました。

特別研修会は、まず机上にて有機きのこに係る基準等の再認識を行い、後日、有機きのこ認証事業者様のご協力を頂き、現地における実地研修会を開催しました。経験豊富な有機きのこ検査員の指導の下、各検

査員が菌床の製造現場からきのこの発生現場まで、一連の検査手順を確認し、検査のポイントや確認すべき内容等について認識を共有・習得しました。

菌床栽培きのこの検査は、原木栽培きのこの検査に比べて確認すべき事項が多く、特別研修会の実施は大いに意義あるものとなりました。

ご協力いただきました認証事業者様にはお忙しい中、ご対応いただきまして深く感謝申し上げます。



検査員実地研修会の報告

現在、当研究会には 11 名の検査員が在籍しております。有機 JAS 認証制度に係る検査業務を行っています。また、認証に係る判定業務としては 5 名（検査員兼務）の判定委員が担っています。

有機 JAS 認証制度の適正な運用を図るために、当研究会では検査員を対象とした研修会を年 3 回開催しており、検査員の資質向上、認識の共有、関連法規の適正運用等に努めています。

通常、研修会は机上で開催されますが実地検査における現地での検査員間の目合わせを目的として、昨年 12 月 2 日、有機農産物認証事業者様のご協力を頂き、現地における実地研修会を開催いたしました。

現地検査における手順に従い、開始会議、書類審査、生産に係る施設の検査、ほ場検査、周辺状況の確認等々、一連の流れに沿って指導検査員の説明を交えながらの検査状況を検査員全員で確認し合いました。

実際、実地検査の現場では検査員間で検査・確認の方法や認識の違い等があつたことは否めません。出席した検査員からは「そ

のような問題が解消された」、「検査のポイントが再認識できた」などの声が多く聞かれ、実地研修において一定の成果があつたことが確認できました。



当研究会としましては、今後もこのような研修会を通じて検査員の能力向上に努め、農水省登録認証機関として適正な有機 JAS 認証制度の運用を図っていきたいと思っております。

ご協力いただきました認証事業者様にはお忙しい中、ご対応いただきまして深く感謝申し上げます。

現在の検査員、判定委員は次表に示す通りです。

検査員リスト	
鎗水 道雄（判定委員）	太田 茂弘（判定委員）
諫山 二朗（判定委員）	古長 篤巳（判定委員）
森岡 雄平	深瀬 隆治
鹿野 翔	増田 一之
山崎 誠	芹川 一敏
河野 賴通（判定委員）	

検査員総数 11 名

<内訳>

有機農産物検査員 9 名、有機加工食品検査員 4 名

有機きのこ検査員 5 名（認証区分における兼任検査員重複）

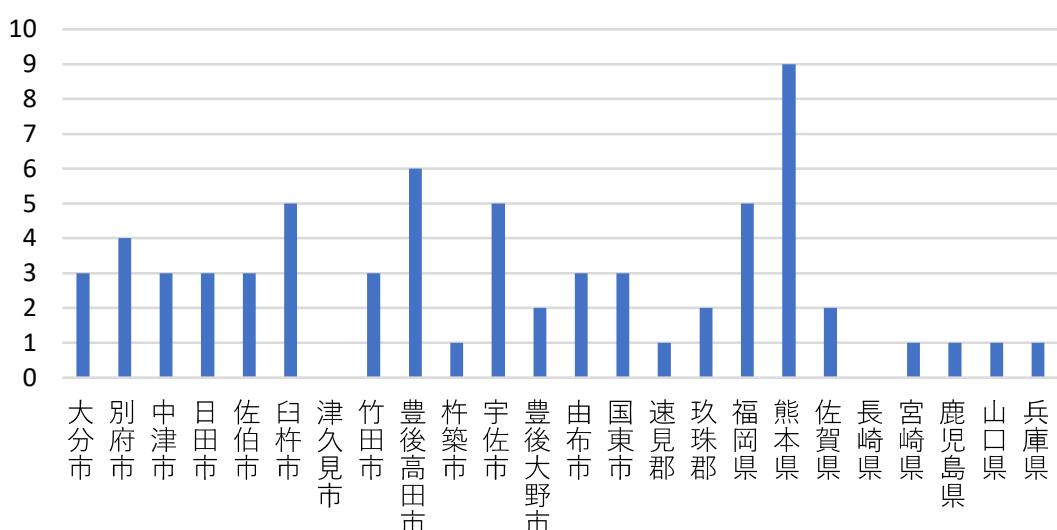
認証事業者の状況

当研究会で認証を取得している有機 JAS 認証事業者の状況は次の通りです。

2022年1月31日現在

有機農産物生産行程管理者	52件（内きのこ11件）
有機加工食品生産行程管理者	25件（内きのこ10件）
小分け業者（農産物）	3件
小分け業者（加工食品）	6件
延べ認証事業者数（重複認証含む）	86件
実質認証事業者数（重複認証含まず）	67件

地域別認証件数



おおいた有機農業研究会 スタッフ

事務局長 河野 賴通

事務局員 後藤 真由美

食と農おおいた No.132 NOV.2021

【発行】N P O 法人おおいた有機農業研究会

【T e l】097-567-2613

【F a x】097-567-2614

【M a i l】oitayuki@po.d-b.ne.jp

【H P】<https://oitayuki.com/>



有機肥料のことなら何でもご相談ください。
土壤検査・施肥設計も致します。

(有)江 島

大分県中津市山国町中摩
電 話 0979-62-3178
FAX 0979-62-2927