

第4回勉強会で出された主な課題・意見等

大分県拠点

日時：令和4年8月31日（水）14：00～16：30

場所：九州農政局大分県拠点会議室

参加者数：26名

（農業者、農業法人、イオン九州、企業（電力、酒類）、日本政策金融公庫、生活協同組合、短期大学、栄養士会、食育研究所、大分県、佐伯市、臼杵市、その他、大分県拠点）

環境にやさしい持続可能な消費の拡大に向けて

《有機・特別栽培農産物の普及（全般）》

- （みどりの食料システム戦略について）国の政策として化学農薬を使用してきた中で、突然、オーガニックと言われても消費者は戸惑うのでは。オーガニックとは何？なぜ価格が高くなっているのか？そういうことが理解できないままではオーガニックは広まらないのではないかと。

このような機会に、少しずつできることをやっていくことが大事。有機や減農薬食品とそれ以外のものを購入している消費者の認識の違いを、どう埋めるのが課題。（生活協同組合）

- 海外の企業では、日本向け販売戦略として日本の有機認証を取得することが主流。国内生産の有機農産物のシェアを高めていかないと、今後の食料自給率にも影響してくる。国内の有機農産物をさらに積極的に振興していく必要がある。

イオンの素晴らしい取組を初めて知り敬服した。社内取組と社外取組をされているが、社外取組を積極的にやっていただき、生産現場を元気にして、中間企業であるスーパーなどが消費者に送り届ける大きなパイプができると良い。有機農業とか環境にやさしい農業など、行政などと相まって地域振興をしていただくと九州の励みになるのではないかと。（短期大学）

- オーガニックを広げるためには、規格のあり方が課題。日本で流通している一般農産物の規格はとても細かく分類されていて、オーガニック農産物には適用しづらい。例えば、J Aは、かなり多くの規格で市場流通しているが、海外ではもっと大雑把なので、オーガニックでも品揃えができる。日本も一般の規格をもっと簡単な区分に見直す必要がある。（イオン九州）
- 有機農産物、特別栽培農産物といった栽培方法の違いについて理解が得られていない。有機農産物は、病気や虫の被害が発生した後の対処は基本的にできずに全滅することもあり、慣行栽培農産物と価格差が生じたりするが、そのようなことを地道に伝えていくしかないのでは。（農業法人）

- 中国の野菜は食べたくないと思う日本人が多い一方、品質が良い日本の農産物は、放射能汚染のこともあり中国に買ってもらえていないのは残念。環境に配慮して頑張っている野菜を購入するのが良いが、経済的な観点から中国産の野菜も必要なのが実情。

今はいろんな視点から検討することが必要。農薬を負担の少ないものに変えれば土も良くなっていくと思うし、有機とまでは言えなくてもそれに近い方法で生産した野菜を増やして、価格的に皆が買えるような状況づくりが必要では。皆さんの思いと少し違うのかも知れないが、私なりの考えでこれからも活動していきたい。

(食育研究所)

- 有機農業の認知がまだまだ低い。先ほどの資料（食育に関する意識調査報告書）で有機農産物が「健康に良い」とイメージされているのは、有機農産物以外は農薬で防除し草を枯らす、病気にならないよう抗生物質をかけているが、有機農産物はそれらを使っていないことや、有機農産物を継続して口にすることで「健康に良い」とイメージしているのかも知れない。

私は、有機農業は楽しいということを伝えていきたい。有機農業に取り組んでいる者は、皆こだわりがあって個性的。ナス一つでも栽培方法も味も違う。自分は固定種や在来種の野菜を中心に、動物性肥料もほとんど使わないというテーマで取り組んでいるが、『美味しかった』と言ってくれるお客さんがたくさんいる。消費者と直接話をするため、毎月第一日曜日に臼杵市で朝市（百姓ニュースタンド、通称「ひゃくスタ」）を開催している。5年目になるが、県内や延岡などから300名ほどの来場者があり、逆にお客さんから情報をもらうこともあって楽しい。（農業者）

- 新型コロナの前に安心院オーガニックファームに産地見学に行った。広いハウスで手間を掛けて丁寧に野菜を作っている姿を見て、当生協でも『これから納入していこう』という話も出たところ。コロナ以前は産地見学で生産者の農場に出向いて学習していたが、現在は年に何回かZoomで産地と中継で繋ぎ生産者と消費者の交流をしている。直接現地に行った方がつながりは深まるだろうが、このようなツールを使った意見交換もお願いしたい。（生活協同組合）

- アンケート結果で、有機農産物は「健康に良い」との回答が多いが、生産者として、「本来は、環境にやさしい負荷の低い栽培方法」との話があり、まさにそのとおり。そのギャップを埋めるため、どんなこだわりを持って作っているのかの表示方法とか、例えば地域資源を循環することにより環境負荷を低減しながら栽培している取組には、今日、イオンさんから話があったカーボンフットプリント実証のように「☆3つ」付けるとか分かりやすく消費者に伝えることも重要で、その伝え方や見える化も検討課題と考える。（大分県拠点）

《有機・特別栽培農産物の普及（学校給食、食育）》

- これから有機栽培の生産者が増えても、販路がなければだめだという話を聞いた。そこで、大分県の学校給食を毎食でなくても有機生産物にできれば、生産者もやりがいがあると思うし、安定した供給、消費にも繋がる。全国的にも有機の給食は広がっており、大分県も名乗りを上げてやっていければ素晴らしい。

実際に、佐伯市、臼杵市では「ほんまもん野菜（農産物）」などで広まっているし、宇佐市では県産小麦を使ったパンを出している。学校給食への安定した供給と消費をお願いしたい。（生活協同組合）

- 臼杵市では平成 12 年から、当時の市長の「子供達にはできるだけ安心安全なものを食べさせたい」という想いで、「給食畑の野菜」として地元野菜を学校給食センターで取り入れるようになった。それまでは、野菜はすべて学校給食会を通じて仕入れていたので、学校給食会と紛糾もあったようだが、市長のトップダウンで地元産を入れるようになったと聞いている。

当市では、平成 23 年に「ほんまもん農産物」の認証制度を始め、そのころから「ほんまもん農産物」も学校給食に採用。多い年は「給食畑の野菜」と「ほんまもん農産物」が学校給食で使用する野菜総量の 40%程度を占めている。今年度は、たまねぎ、にんじん、じゃがいもの主要 3 品目に注力し、毎月 1 トン買っている。

「ほんまもん農産物」だけで言うと、例年は野菜総量の 12%～15%程度。去年は天候の影響で約 11%だったが、今年度は 7 月末で約 19%となっており、年度末までには、さらに数字が伸びていく見込み。また、米は 100%特別栽培米で 50%減農薬のものを使っている。

学校給食への有機農産物の導入については、首長と学校給食センターがどれだけ力を入れるかで変わってくる。市長が「やるんだ」と声を上げて前に進むような政策次第だと感じる。（臼杵市）

- 佐伯市の田中市長は現在 2 期目だが、子供達には有機で育てられた野菜、米を食べさせたいという市長の熱い想いがある。各学校で食育にも力を入れてきて、自校炊飯したり、地元の農家から農薬を使っていない野菜を仕入れるなど、学校毎に栄養士さんが頑張ってくれた。その後、学校給食センターとなったこともあり、なかなか有機の野菜を供給できなかったが、昨年からは有機栽培のお米を供給。去年は 4 つの農家で 1 ヘクタールぐらいだったのが、今年は 5 倍の 5 ヘクタール、10 トン程度で、佐伯市の全小・中学校の約 1 ヶ月分を供給予定。臼杵市の方が言われたように、市長、トップの考え方次第で展開が大きく変わっていくと実感している。

（佐伯市）

- 有機かどうかで価格差があり、そのまま給食に反映すると給食費が上がってしまうところを行政が助成していると知った。行政がカバーして給食費があまり上がらないようにし、有機栽培の生産者も守っている。行政が要になると思うのでよろしくをお願いしたい。（生活協同組合）
- オーガニックは手をかけているから商品が高いのは当然のこと。有機農家も生計を立てなければならないので、高くても買ってもらえるようなシステム作りが必要。

また、野菜の違いが分かるよう皆が勉強することも大事。学校給食で食べることも必要だが、学習指導要領に入れて子供から大人までオーガニックについて認識を持つことから始めるべき。市町村のトップにより方針が変わるようなことではない。(食育研究所)

《地域資源循環の取組》

- イオン九州株式会社と味の素株式会社九州事業所および農業団体など約 60 の企業・団体が共同で、低炭素の活動を通して九州の農業を元気にするバリューチェーンを力作（構築）する「九州力作野菜・果物プロジェクト」では、味の素がアミノ酸搾取後の副産物（発酵副生バイオマス）を堆肥と混ぜ、堆肥中の微生物による分解・発熱力を利用することで、できた発酵副生バイオマス入りの堆肥についてイオン九州と情報交換したことをきっかけに栽培実験をスタート。

この実験において農産物の栄養価や成分分析を重ね、味の向上に効果が認められたことで、バイオマス化により年間 2,000 t の CO₂ に相当する重油の削減に貢献するとともに力作野菜・果物ブランドとして付加価値が付き差別化。売上も年々伸びてきた。(イオン九州)

- イオンさんから温室効果ガス削減の見える化の取組についてお話があったが、同様に大分県の地域資源を使った野菜の見える化を目指した安心院オーガニックファームさんとコープおおいたさんの間で、地域資源循環の取組について検討をはじめてもらっている。

予算も含めた行政に対するリクエスト、ご意見については上部に改善要望として上げていく。ただ、この勉強会で大事なものは、行政に要望するだけではなく、勉強会参加者が行動に移すことにある。すでに勉強会をきっかけに色々な取組が生まれているし、さらに増えていくことを期待したい。(大分県拠点)

- イオンは先端の取組を行っていて数値化しているが、小さい企業は数値化、見える化ができない。そもそも、自社でデータ分析した良い結果については、公表しづらいのではないかな。(食育研究所)

- コープおおいたさんとの資源循環の取組について、本日、コープおおいたさんの店舗から排出される食品残渣がどのように堆肥化されるのかを見に行った。今後、有機の堆肥として使えるのか確認していきたい。

我々有機農業者は化学肥料が使えないので、堆肥がすごく重要。本日ご列席されている三和酒類さんからは、当社発足時から地域資源の供給を継続していただいているほか、豆腐屋さんのおからも活用している。

現在、化学肥料の価格高騰もあり、今後、地域資源はますます重要性を増してくる。地域資源を安全、効果的に活用することが地域の農業を活かす大きなポイントとなってくる。今後も皆様のご協力をいただきたい。(農業法人)

- 当社では年間 7 万トンの焼酎かすが排出されている。本来は産業廃棄物だが、安心院オーガニックファームにその一部を堆肥原料として使用していただいている。

7万トンの焼酎かすの80%以上は、このように肥料や飼料としてリサイクルできしており、地域の協力で当社の事業は成り立っている。当社商品「西の星」（麦焼酎の銘柄）の原料は県北地域で生産された大麦で、「焼酎かすから作った肥料でできた大麦で焼酎を作る」という資源循環の取組を行っている。

我々も環境問題についてやるべきことはたくさんあるので、このような勉強会でヒントをいただきたい。（企業（酒類製造））

《有機JAS認証》

- 有機JASの検査員を長年やっていて感じるのは、生産者に対する認証の負担が大きいこと。規模が大きいところはスタッフも揃っているが、個人生産者などは作業量の負担が大きい。

また、認証費は毎年必要なのだが、認証機関もある程度の金額でなければ成り立たないの、そこをなんとか改善できないかといつも思っている。（佐伯市）

- 見える化の最たるものが有機JASマークだと思う。そのマークがついていないものは有機と名乗れない。

当社は有機農業を始めるにあたって、他の新規の有機生産者同様、多品目栽培でスタートした。有機農業をやるうえで必要なことは3つ。①有機的な栽培をきっちりやる。②そしてそれを売る。③最後に有機認証の手続きに必要な作業記録などの事務を行う。これらを同時並行的に行い、一方で多品目の栽培を行うわけだから生産性が上がらない。10年やって気付いたことは、（他の有機生産者と栽培品目などの）役割分担を行わなければ有機農業に新規参入する人たちの定着は難しいということ。（農業法人）

- 農水省が新しく出した有機JAS認証取得の支援策（有機JAS認証、GAP認証取得等支援事業等：令和3年度補正）は、海外に輸出することを目的として、新規の取得に対して助成するもので、先ほど申し上げた認証の継続に係る費用負担の軽減とは全く逆。今、頑張っている小さい農家とか生産者を助ける方向で検討して頂きたい。（佐伯市）

《九州農政局次長 総括あいさつ》

- 本日は色々な意見をいただいた。この場に限らず、地域でもミニ勉強会を開いていただいて、何ができるか議論して欲しい。必要ならば農政局も出向くのでよろしくをお願いしたい。

（以上）