

## 食・地の座「播磨、食の仲人事業」

開催日時：平成21年1月18日(日)15:00～19:00

場 所：灘菊酒造（姫路市手柄）

テーマ：「作る人と使う人の言い合いっこからはじめる」

パネラー：橋本 拓己 氏（登録認定機関）NPO 法人兵庫県有機農業研究会  
有機認定検査員

有元 年信 氏 合名会社アリモト（いっぷくせんべい半月庵）

山下 正範 氏 農家（姫路市北原）

進 行：小野 康裕 氏 食・地の座メンバー（有限会社文化農場）

### 【 1 部 】

小野氏・・・ パネラーとしてお迎えしている、3名の方より、自己紹介を兼ねてそれぞれの立場よりお話いただきたいと思います。



(パネルディスカッション風景)

橋本氏・・・ 豊岡で有機認定検査委員をしています。もともと、百姓です。

有機農業に係わって23年。最初に先輩方から教えられたことは、少量多品目生産し、自給の延長で、余ったものを消費者にまわすということです。特に兵庫県有機農業研究会でやっていたのは提携運動です。農協や卸し市場といった流通業者を介さず消費者と農家が直接係わり、言葉を交え、畑にも来てくれる様な関係を作らないと有機農業はやっていけない。

近年、有機野菜を取り巻く環境は厳しく、JAS法が1999年に改正され、2001年の施行から商品に「有機」と表示するには「有機 JAS マーク」を貼ることが義務づけられました。そこで、私

たちは「百姓のために、消費者のためになるような事をやろう」と同会を NPO 法人化し、第三者機関である登録認定機関となり私自身も有機認定検査員になりました。有機 JAS の認定を取ろうとする農家さんのために、有機 JAS の基準を満たしているかどうかを検査します。ほぼ足掛け 10 年になりました。

有元氏・・・ 私は煎餅屋です。

関西で煎餅というとみなさん、どのようなものをイメージしますか？東京で煎餅というとお米の草加煎餅、関西で煎餅というとな瓦煎餅のような小麦粉を原料にした煎餅をイメージされるのではないのでしょうか。

普通は、精米した米を使うのですが、50 年前から玄米まるごと使って煎餅ができないかと考えてきました。玄米には食物繊維たっぷりの黒皮や生命力豊かな栄養素をたくさん含んだ胚芽など、捨てるのがもったいない部分がたくさんあります。そこで玄米食替わりにもなる煎餅を作ろうというコンセプトでずっとやってきました。

兵庫県有機農業研究会の橋本さんからお話がありましたが、現在、有機 JAS の登録認定機関は 40 ぐらいあります。私どもは、橋本さんのところで 3 年前に日本の有機 JAS を認証してもらい、昨年アメリカと EU それぞれの有機検査もクリアすることができました。現在、少しずつ、有機を前面に打ち出した商品づくりも行っています。

山下氏・・・ 私は、けんか祭りで有名な灘地区にほど近い北原というところで農業をしています。野菜の畑が 6 反ぐらい、米が 1 町 2 反ほどです。家の横の駐車スペースに直売所を建てて、そこで野菜を月・水・金の週 3 日販売しています。午前中は野菜を採ってきて並べるのですが、今朝も大根・にんじん・ゴボウをそれぞれ 2000 本ずつぐらいと白菜と岩津ネギと九条ネギ、ハウレン草を採ってきました。明日の朝は、小松菜、姫路若菜、ラディッシュ、チンゲンサイ、レタス、サニーレタス、丸大根、大かぶら、小かぶらとかあと何種類か採ります。それぐらい、なんでも屋でやっています。一番消費者と近い直売所でやっているのですが、いろいろ悩み事を抱えています。

小野氏・・・ それぞれの現場でどんなことを問題、疑問、困難として感じているのか、また、どういう解決方法が見えれば前に進んでいくとお考えですか。

橋本・・・ 一番気になるのは、有機 J A S を取得したことに対する生産者の負担です。毎年検査があつて、審査料や検査料に 5 万円前後します。それに関する資料、書類作成、作業記録などの負担は、個人農家にとつたら相当な負担です。今は、有機農業推進法というのができて、国をあげて有機農業を推進しています。兵庫県でも環境保全型農業推進計画というよく分からない計画を立てました。農薬は使用基準を守っていたら安全だと謳いながら、より農薬を減らして体の弱い人や子ども、老人、妊婦に影響が少ないものにしようというのが環境保全型農業だそうです。自治体で取り組んでいるのはそういうのが多いです。消費者がまがい物の有機野菜を手にしないうようにと有機 J A S 制度を作ったのに、国は有機農業推進法で有機 J A S に拘らないと言い、県には環境保全型農業もあります。そうすると消費者はどれが正しいのか余計に迷ってしまうというのが現状です。

有元氏・・・ 有機 J A S 法が施行された 2001 年以降は、有機 J A S のマークがついた原料だけを納入するようにしました。でも、それらを使ってせんべいを作っても、その製品には有機 J A S とは書けない。ウチの工場自体が認証されていないとダメなんです。でも当初は、検査コストの高さを価格に反映させた場合に買っていただけるのか自信がなく、5～6 年は様子を見ていました。でも消費者は、いくら私どもが 40 年前から有機原料だけを使っていると言っても、パッケージにマークがないと判断できない。そこで有機 J A S マークを付けることは、お客様に対して最低限クリアしないといけないことと思い、3 年前に有機 J A S を取りました。でも、世界に目を向けると各国に有機の基準がありますから、そのまま輸出しても有機商品として流通できません。そのため、国産の米 100% でやりたいと思っていますが、アメリカとヨーロッパの規格をクリアする米を探したところ、アメリカ・カリフォルニア州のランドバーグという巨大農場で作られる超有名なブランド米を見つけました。そして、昨年初めてその米を使ってせんべいを作りました。関税は、777%。それでも、日本の有機米と値が変わらない。そんなことで、今後日本に原料がなければ世界に目を向けて探さなければならぬかもしれません。そこで、日本、アメリカ、ヨーロッパのそれぞれの認証、いわゆるトリプル認証を取る日本の米ができて欲しいのです。でも、一番いいのは、世界基準の規格ができること。世界規格がひとつだと、検査員が 1 人で済むし、世界どこへでも有機の製品とし

て輸出できるからです。しかし、統一へ向けてはなかなか障害も多いと聞いています。日本の国内だけで勝負するにも、まだまだ課題は多いですが、農家の方々ときちんと手を組んで、そういう米を供給していただきたいというのが一番の願いです。

山下氏・・・ 私は有機 JAS はまったく受けずにやっています。その一番の理由は、僕の売っている野菜は、殆ど直売所で売っていますし、米も知り合いに販売する程度ですから、顔の見える関係だからこそ有機 JAS 認証はいらないということです。もうひとつの大きな理由は、「あんな面倒くさいことできない」と、ということです。事務作業の大変さと検査などにお金がかかります。直売所を15年程していますが、これから2～3月になると、以前は店頭と並べられるのがハウレン草や大根ぐらいしかないという寂しいことになり、売り上げも下がっています。そこで、長年やってきたプライドもあって、年中切れ目なくどれだけ野菜を豊富に提供できるかということに取り組んできました。そうしないとお客さんも来たり離れたりを繰り返してしまうからです。今では、品数も増え、この時期の売上がほかの月よりもよい年も出てきました。お客さんに家庭菜園されている方が多くて、自分のところの野菜がなくなってきたときに、うちへ買いに来てくれる。でも、そういう固定客もいずれは家庭の事情などで来られなくなってしまうたりします。それに「あんたところがいいわ」と言ってくれたとしても、新しい店ができるとそちらへ流れたりもします。そういう消費者の動向をどうつかまえるかという部分で、最近四苦八苦しています。かくなる上はと取り組んでいるのが、レストランや保育園、病院などへ定期的にうちの野菜を卸す流れをつくることです。現在の直売所の売上が1日2万円ほど、そこにどこかのレストランや保育園などで1万円ほど買ってくれるような固定のベースがあれば非常に楽なんです。これからは業務用野菜の比重を増やしていきたいです。

小野氏・・・ 最後に、今後、どういうアプローチをしていけばよいとお考えなのかをお聞かせ下さい。

有元氏・・・ 米の流通には不安定要素が多い。ですから私の理想は自社農園を持つことだと考えています。いろんな条件がそろわないとできないので、せめて減農薬農園に。できれば、近くの目に見える範囲内で挑戦していきたいです。

山下氏・・・ もう少し業務用の野菜として使ってくれる方を開拓したい。今は、直売所にたくさん野菜を置いているので、いつでもあるとお客さんに認識されているため、お客さんの出足が遅くなってきています。それを契約野菜を増やして、直売所に置く野菜を減らすことで、お客さんに早く行かなきゃと思わせるようにしたいです。

橋本氏・・・ 加工業者は、有機の認証を確認するだけでなく、直接、目で現場を見たり、手伝ったりして関係を築いていくのが大切だと思います。逆に生産者も単に値段や表面的な品質を求めるならアメリカや中国でもできているわけですから、有機の認証をとる加工業者らに近づく努力をする。これはすごく大変なことだと思うが、日本の農業が変な方向に進まなくてすむんじゃないかと思います。



(現物展示コーナー)

## 【 2 部 】

～使う人からの求めるもの～

- ・ 一袖さん
- ・ 楽し屋さん
- ・ 小松屋さん
- ・ 有元さん
- ・ ヤマサさん
- ・ 夢乃井さん
- ・ めんめさん
- ・ 大陸さん
- ・ ミス・ジャズンさん

～作る人からのPR～

- ・ 山下さん
- ・ 橋本さん
- ・ 牛尾さん
- ・ 田村さん
- ・ 岡村さん
- ・ 坂田さん
- ・ 村田さん



(生産者発表)



(加工業者発表)

作る人と使う人の間でお互いを「業者」と呼ぶことで、見えない溝が生まれているのかもしれない。

今回のシンポジウムは、その言葉を取り払い、お互いが歩み寄って信頼で結ばれた「仲間」になることが、より良いモノづくりに欠かせない要素であることを示せたような気がする。