



ふくしまオーガニック通信

～オーガニック・ランドふくしまをつくろう～



No. 27-5

平成28年3月4日

農業総合センター有機農業推進室
http://www.pref.fukushima.lg.jp/w4
/nougyou-centre/index.htm
TEL 0249581711 FAX 0249581730
Facebook 「オーガニックランドふくしま」

福島の有機米をPR 米商談交流会の開催

農業総合センター有機農業推進室

2月7日（日）、すみだ産業会館（東京都墨田区）で開催された「米商談交流会」において、当室が福島県産有機栽培米のコーナーを設け、8つの生産者・団体に出展していただきました。

この商談交流会は、お米の小売店で構成する日本米穀小売商業組合連合会が実施している「お米マイスター」の研修会に合わせて毎年開催されているもので、来場者のほとんどが米の小売店関係者等です。商談交流会には本県の生産者を含め54の団体が出展しました。

本県産の有機米のブースでは、出展者のみなさんがライシーホワイトとともに、試食を勧めたりパンフレットを配布しながら、こだわって作った有機米を積極的にPRされており、これまで実施してきた商談会と比べ、足を止めて話を聞く来場者も多かったようです。



米商談交流会の様子

商談会の場ですぐに契約や取引に結びつくことは難しいことですが、来場された業者と取引を始めるという生産者も出てきており、実りある商談会になったと考えています。

出展者一覧

	市町村名	団体・生産者名
1	福島市	やまろく米出荷協議会
2	郡山市	郡山環境保全農業研究会
3	白河市	遠藤有機農園
4	会津若松市	有限会社 すとう農産
5	会津若松市	あいづ有機農法生産組合
6	喜多方市	スガイエコファーム
7	喜多方市	渡部農園
8	南相馬市	渡部有機農園



商談会に参加した皆さん

福島県環境保全稲作研究会相馬・南相馬班が平成27年度総会を開催

相双農林事務所双葉農業普及所

平成28年2月17日に飯坂温泉で、福島県環境保全稲作研究会相馬・南相馬班の平成27年度総会が開催され、9名の会員が出席されました。総会では、「作付再開が復興の第一歩と考えて、安全・安心な米作りに挑戦し、販路拡大に努めたい」との組織目標が掲げられ、会員が一丸となって取り組むことを確認しました。

現在、相馬地方の水稲有機栽培は、相馬班（相馬市）が震災後も作付を継続しているものの、南相馬班（南相馬市）では、販路の復活が見込めない状況から、作付を見合わせている会員もいます。このような中、南相馬班では、今年度から避難区域を除いた一部で作付が再開され、有機JASに適合した放射性物質吸収抑制資材を使った水田から収穫された米は、全袋検査で全て基準値以下でした。このことから、生産組織として、来年の作付再開、面積拡大を会員に働きかけることとしています。

また、総会の中で、会員である南相馬市の渡部朝之氏から、2月7日に東京で開催された米商談会の参加報告がありました。参加した感想として、「厳しい反応の事業者が多い中にも応援する業者もいたので、今後は取引の話を持つだけではなく、積極的な売り込みをすることも販路を確保するうえでは重要」との報告がありました。

総会に引き続き研修会が開催され、福島県オリジナル水稲品種「天のつぶ」の有機栽培のポイントについて、農業総合センター有機農業推進室から説明を受け、来年度の作付再開に向けた気運を高めました。震災以降、作付を休止していた水田での作付再開は倒伏が懸念されることから、コシヒカリよりも栽培しやすい耐倒伏性に優れた天のつぶの有機栽培での面積拡大が期待されます。



研修を受けるメンバー

有機農業再生支援事業実証ほ 大豆（二本松市）

農業総合センター有機農業推進室

27年度の有機農業再生支援事業において、二本松市東和地区の塚越実さんのほ場に大豆の実証ほを設置しました。

大豆を作付けする際には、放射性物質の吸収抑制対策として塩化カリ等の施用を行った上で作付けしますが、有機JASに適合した資材の効果が確認されていませんでした。

昨年、農業総合センターの試験研究で、有機JASに適合する資材を用いた吸収抑制対策の効果が確認できましたので、今年度現地での実証を行ったものです。

資材はパーム椰子の焼却灰（製品名：パームアッシュM）を用い、二本松市東和地区のカリの施用基準に基づき50kg/10a（カリ成分で12.5kg/10a）を施用しました。

「あやこがね」と「すずほのか（小粒大豆）」の2品種でパームアッシュMを施用した区（施用区）と施用しない区（無施用区）を設け比較試験を行った結果、いずれの品種においても、無施用区では微量の放射性セシウムが検出されましたが、施用区では検出されず、資材の効果が確認できました。

また、実証ほでは、有機大豆の加工についても検討を行っており、醤油や味噌、豆腐等への加工・販売について、加工業者の方と意見交換を行っています。「現在、他県産の有機大豆を使用しており、県内産があれば利用したい。」「商品の付加価値をつけるため今後有機大豆を使用したい。」といった意見も聞かれましたので、今回の実証ほを契機に、有機大豆の利用拡大につなげていきたいと思えます。

表 子実中の放射性物質濃度

品種	区	セシウム134 (Bq/kg)	セシウム137 (Bq/kg)	合算値 (Bq/kg)
あやこがね	散布区	検出せず(<1.8)	検出せず(<1.5)	検出せず
	無散布区	検出せず(<1.8)	2.02	2.0
すずほのか	散布区	検出せず(<1.6)	検出せず(<1.4)	検出せず
	無散布区	検出せず(<1.5)	3.59	3.6



大黒屋豆腐店（福島市）さんとの打ち合わせ 数々のこだわり豆腐製品が並ぶ

「大地と繋がり、人と繋がる」
神奈川学園PTA東日本復興支援プロジェクトに感謝して

NPO法人会津自然塾 理事長 鹿野義治

大震災、原発事故から今年で5年目、5度目の春を迎えます。当時は、これほど被害が、深刻で長く広範囲に拡がるとは思いもしませんでした。いつものように作付けができ出荷できると考えていました。現実には、「汚染」の問題はとてつ大きな影響があり、順調に推移していた「宅配事業」も大幅減少となりました。

会津自然塾は平成15年に「有機農業で地域興し」を目的に設立、宅配事業を中心に活動してきました。それが原発事故で一変、宅配のお客様から「孫が心配なので休みたい」などとなんとも悲しくつらい（断る方も）申し出がありました。安全安心な農産物を作り、自然に優しい有機農業に携わる私たちの思いとは正反対のものが今回の「原発事故」だということを痛感したものです。

私たちにできることは、野菜を育てることです。福島復興は、農業を再生することだと信じ、野菜を作り続けるとともに、「青山マルシェ」はじめ様々なイベントでの販売会に出向き、私たちの思いを訴える中で、会員の白井三枝さんの母校「神奈川学園」のPTAの皆様より支援をいただくようになりました。



神奈川学園祭での有機農産物販売

同期の卒業生である白井三枝さんが、かの地会津で「人間も作物も健やかに生きること」を大切に、「商品」でなく「食べもの」を作るために有機農業に取り組んでいること、3.11の原発事故以降、風評被害に苦しんでいることを、卒業して30周年を機に母校に招かれた同窓会で知りました。今年の文化祭では、PTAとしても東日本復興支援に取り組んでいこうということになり、震災遺児の教育のため「桃・柿育英会」への募金・「バルマーク」収集による被災地の学校支援、そして、ここ「会津自然塾」の有機野菜の紹介と販売を行うことにしました。白井三枝さんが会津で大地と繋がり、同窓会で卒業生が繋がり、母校の文化祭でその繋がりがさらに広がってゆく。人もこの大自然の中の一部であること、それを忘れて自然を制御しようなどとは思ってはいけないこと・・・大震災、そして原発事故を経て、改めて強くそう思います。私たちは自然の営みで繋がっていきっているのです。

会津自然塾との出会いと今回の文化祭を通じて、繋がり大切さとその力を感じることができたことに感謝したいと思います。

平成23年9月

神奈川学園PTA副会長の出口静香

出口様からのメッセージです。とても勇気づけられ励まされました。神奈川学園の皆様との繋がりは5年になります。元PTA会長の安達信宏様は、横浜市大仙寺のご住職。檀家の皆様への直売会でも販売していただくなど、多くの方との繋がりが広がっています。

雪解けとともに野菜づくりが始まります。今年も、多くの方との絆が強くなり、新たな繋がりが出来るのを楽しみに農作業開始です。

有機農業ステップアップ研修の開催

農業総合センター有機農業推進室

有機農業ステップアップ研修は、栽培技術の向上や販路開拓に必要な知見を得るために昨年度から開催しているもので、今年度は1月に2回の研修会を開催し、延べ約180名の方に参加していただきました。

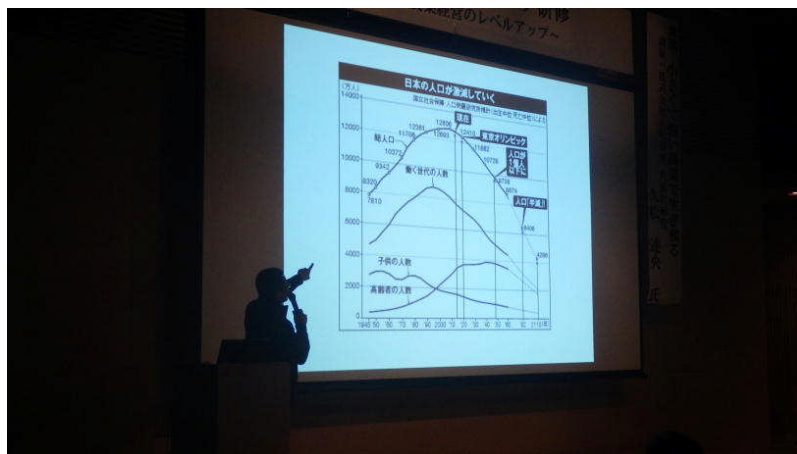
<第4回> 農業経営のレベルアップ (平成28年1月13日 14:00~16:00)

近年、実需者からは、有機農産物などの特色ある農産物への期待が回復しつつある中で、生産者側ではニーズに応じた生産体制の構築と農業経営の発展を進める必要があります。しかしながら、とりわけ新規就農者の中には、農業経験が少ないことや大きな資本投資が難しいことから、農業経営の発展に結びついていない生産者も見られます。

このため、農業外から新規に就農し、野菜の少量多品目生産と顧客への直販により経営発展を続けている、茨城県土浦市の株式会社久松農園代表取締役の久松達央氏から、「小さくて強い農業で生き残る」というテーマで、自らの経験や実践をもとに講演していただきました。

久松氏からは、野菜の美味しさは旬・鮮度・品種で80%決まるので、適期適作と収穫から出荷までの時間短縮、品種の選定を間違わなければよいと話され、久松農園では注文された量だけを収穫することで、鮮度で負けないようにしていると、自身の取組について紹介されました。有機野菜の販売については、スーパーで安売りされている野菜とは価格面で勝てないので、そういった勝てない土俵には乗らず、品質に強みを絞り、マッチした販売先を確保するのが生き残る方策であると説明されました。

参加者からは、病虫害防除をどのように実施しているのか、販売先を確保するためにどのような活動をおこなってきたのか等について、多くの質問が出され、関心の高さがうかがえました。



講演する久松達央氏



研修会の様子

<第5回> 販路・売り場づくり（平成28年1月28日 13:00~15:00）

有機農産物など特色ある農産物を販売するためには、実需者に農産物の良さを理解してもらうとともに、生産者自らが販路開拓することも必要となっています。また、近年、生産者と温泉旅館等が提携し特色ある農産物を用いた料理を提供したり、農産物直売所等において有機農産物を主要なコーナーとして位置づけ、特色ある売り場づくりに取り組むスーパーや直売所も出てきています。

このため、有機栽培等の特色ある農産物の販売方法や、直売所等における魅力ある売り場づくりについて、実需者と生産者をつなぐ活動をしているNPO法人素材広場理事長の横田純子氏や、會津芦ノ牧温泉大川荘総支配人の渡邊幸嗣氏、道の駅あいづ湯川・会津坂下の大竹達也氏から講演していただきました。



横田純子氏

横田純子氏からは、「宿といいものの作り手をつなぐ」という演題で、講演していただきました。講演の中で、有機野菜を使いたい宿はたくさんあるが、農家が個別に宿と取引を行うのではなく、組織化を図って経理や発注窓口の一本化と安定供給できる体制を構築することが必要であると話されました。また、生産者は自分が作った農産物の特徴をはっきりと言えることが大切であるとのことでした。

渡邊幸嗣氏は、宿泊客への有機野菜メニューの提供について話されました。大川荘では昨年、ビュッフェ形式の夕食に会津の有機野菜のコーナーを設置しました。地元の有機野菜を使用していることのインパクトは大きいですが、発送コストや安定供給などの課題から、お膳の料理に使用することは困難とのことでした。今後は、メインとなる野菜料理づくりや、農家との安定供給に向けたコミュニケーションが必要だと考えておられました。



渡邊幸嗣氏

大竹達也氏からは、道の駅開所時から有機農産物コーナーを設置したこと、有機交流バスツアーやナチュラルフェスタなどのイベントを実施してきたことについて説明がありました。有機農産物は、健康志向のお客様には好評だったが、価格がやや高めになったとのことで、今後は商品が高くても納得してもらえるよう取り組んでいく必要があるとのことでした。

参加者からは、旅館や宿での野菜の使用量について質問がありました。その質問に対して、旅館では3日前に急に予約が入ることもあるので、組織化や窓口の一本化により柔軟に注文に応じてもらえるような体制を構築することが重要になるとのことでした。



講演する大竹達也氏