

家庭菜園で有機JAS認定を目指す② 認定事務局

生ごみたい肥

綾乃愛(愛) 師匠、ウサギの糞のほかに、我が家から出る有機肥料として、生ごみがあるんですが、これは有機のほ場に使用しても大丈夫でしょうか？

米倉耕吉(耕) 生ごみか。俺も我が家の生ごみと呼ばれて久しいな。いや、粗大ごみだったかな。

M検査員(M) まあまあ、それほどちらでもいいじゃないですか。結論としては、発酵させて生ごみたい肥にすれば大丈夫ですよ。

米倉米子(米) 生ごみたい肥は別表1(注1)の「発酵した食品廃棄物由来の資材」に該当するんだったわね。

米 「発酵した食品廃棄物由来の資材」の基準は「食品廃棄物以外

の物質が混入していないこと」でしたね。

愛 では、台所で使っている合成洗剤が生ごみにかかってしまったらダメなんですか？

M そこまで厳しくはありません。合成洗剤がかかった生ごみも「食品廃棄物」と考えるので大丈夫ですよ。

米 多少の不純物がついていても認めてもらえるのなら、我が家の大きな生ごみも発酵させたらほ場に還元できそうですね。

耕 なんだか物騒な話になってきたな。

米 冗談はさておいて、コンビニの賞味期限切れのお弁当やパンなども発酵させたらOKなのよね。

と使われていると思うんですけど・・・。

M はい、それも含めて「食品廃棄物」ですので、大丈夫なんです。例えば、オカラもそうですね。ダ

イズを煮るときに出る泡を抑えるために消泡剤というものを使用することがよくあるんですが、それは化学合成されたものなので、

それが使われたオカラは「食品工場及び繊維工場からの農畜生産物由来の資材」の基準を満たさないので有機では使えないんですが、発酵させてしまえば「発酵した食品廃棄物由来の資材」になるのでOKなんです。

結城(一) なんでも発酵させてしまえばよさそうですね。

M そういう訳でもないんです。オカラは産業廃棄物でもあります。が食品でもあるので、発酵させ

たら適合資材になるんですが、例えば、コーンスター

チ工場から出る「コーン粕」は食品ではないので、発酵させても「発酵した食品廃棄物由来の資材」には該当

せず、「食品工場及び繊維工場からの農畜生産物由来の資材」として適合の判断をしないといけません。その基準は「天然物質又は化学的

処理(有機溶剤による油の抽出を除く)を行っている天然物質に由来するものであること」となっていますので、その製造工程で化学的なものが使われていた

らアウトです。

耕 今号もなんだか難しくついていていけそうもないな。

米 もともと食べられるものを

注1:「有機農産物の日本農林規格」別表1。有機の認定圃場で使える肥料・土壌改良資材を定めている。



発酵させているかどうかなのよ。

コーン粕はもともと食べるものではないのでいくら発酵させても「発酵した食品廃棄物由来の資材」には該当しないのよ。ね、Mさん。

M そうなんです。一方で製品であるコーンスターチは、製造の途中で亜硫酸希釈液という化学合成品を使うために「食品工場及び繊維工場からの農畜産物由来の資材」の基準である天然物質由来を満たさないので不適合と判断されますが、食べられるものなので、発酵させると「発酵した食品廃棄物由来の資材」に変身して適合となります。

耕 なんだかいよいよ騙されているような気がするが、そういうものも発酵させれば使えるということではリサイクルの観点からも環境に優しいということだよな。M ええ、そうですね（リサイクルですけどね）。

自家製ポカシの原料

愛 発酵といえば、最近、師匠に教えてもらってポカシを作ったんですけど、自家製のポカシは大

丈夫ですか？

M 自家製ポカシの場合、製造方法で不適合になることは考えにくいので、ポカシの材料が適合していれば、おそらく大丈夫でしょうね。

米 愛ちゃんはどうな材料でポカシを作っているんだっただかしら？

愛 コイン精米機でもらってくる米ぬかと、ホームセンターで買ってくる油かすと魚粉です。

米 ただでもらってくる米ぬかには納品書も何もないでしょうから、日誌にいつどのくらいもらってきたかを書いておくといいわね。愛 え？ そんなこともいちいち記録に残すんですか？

M そうなんです。愛さんにはまだ説明していませんでしたが、認定を取得するためにはいろんな栽培の記録を残す必要があるんです。そしてそれを証明する根拠書類というのでも保管する必要があります。

一 ホームセンターで買ったものだとレシートや領収書がもらえるので、それを保管しておくんです。明細が書いてなかった場合は、内容が分かるように付箋紙

でもつけてメモをしておくといいですよ。

結城則子（則）

自家製ポカシを使っ

て土を育てている場合、管理記録に記録をしても、そのポカシの原料を購入したことが証明できないと「この人は記録に

はポカシを使っていると書いてあるけど、本当は陰で化学肥料や農薬を使っているのでは？」と疑われかねないの。そういう場合に根拠書類があれば「いえ

いえ、私は何月何日にこれこれの材料を入手して、間違いなくポカシを仕込んでいますよ。」と証明することができるとです。

そのために有機農産物を出荷した日から1年間はそういう伝票類を保管しておくことが「認定の技術的基準」で決められています。

愛 そこまでやらないといけないんですね。

耕 俺なんぞ、資材の伝票を軽トラツクのダッシュボードに置いたままにしておくも米子から怒られて、代金ももらえないんだ。

米 それをきちんと保管しておかないとMさんが検査に来た時に

突っ込まれてしまうからね。

愛 うっかりものの私には難しそうですね・・・。

則 伝票の代わりにはならないけれど、例えば、資材をホームセンターで買ったたり、畑に肥料を撒いたりしたときは、私ほどにかくスマホで撮影するようにしているの。そうしておいて、日々の記録をつけるときにスマホで撮った写真を必ず確認するようにすると記録漏れが防げるの。それをさらにEvernoteなどのクラウドに残しておく、万が一自分のパソコンやスマホからデータが消えてもクラウド上にデータが残っているので安心です。

一 僕もお米の調整（乾燥・舂すり・精米など）を行う時には必ず小さな黒板にこれからおこなう作業の内容を書いてスマホで撮るようにしています。なかなかその場で記録をとることができないことも多いですからね。これをしておくと、万が一記録漏れがあっても後から補うことができまするので助かっています。最後の頼みの綱みたいなものです。

なぜ記録は必要なのか

愛でも、そもそもどうしてそんなに記録を残さないといけないんですか？ 自分一人で畑を管理していたら間違えることはないんじゃないかと思うんですけど。

耕 愛ちゃん、その気持ちは俺もよく分かるよ。こんな七面倒くさい記録を好きこのんでつける奴なんぞいたらお目にかかりたいもんだな。でもそこをぐっとこらえて毎日鉛筆をなめなめ日誌を書いているのよ。

米 あんたも苦労して成長したんだね。

耕 (今まで何度晩酌の召し上げをくらったか・・・)

M 有機栽培の基準を定めている「有機農産物の日本農林規格(以下、JAS規格という)」は、「特定JAS規格」といって、生産の方法についての基準を定めたものなんです。この規格を満たしていることを証明するためには、生産の方法を記録に残す以外に今のところいい方法がないんです。

M JAS規格には特定JAS規格

のほかに「一般JAS規格」というのがあって、それは「品位、成分、性能その他の品質についての基準を定めたもの」です。

これは、すでに作り終えた製品を検査・分析などして、一定の基準を満たしているかどうかを判断するので、とても分かりやすいんですね。

愛 有機農産物にもそういう品質の基準を設けることはできなかったんですか？

則 そうそう。「有機農産物ではどうして残留農薬の検査をしないの？」と言う消費者がよくいますよね。

M そうですね。農産物の残留農薬検査はそんなに簡単にできるものではないんですね。農薬の種類もたくさんありますし、時間もコストもかかります。独自に残留農薬を調べている流通会社もあります。全ての取扱品の分析をすることは難しいので、あくまでもサンプルでの確認だけですね。

一 その代わりと言っては何ですが、農水省が有機農産物をスーパーなどから買い上げて残留農

薬の分析などをしていっているんですね。

M その通りです。ただ、残留農薬だけを調べても有機で栽培したかどうかはわかりませんので、一般JAS規格のように出来上がったものを調べて有機栽培だったかを判断するのは難しいですね。

一 そうですよ。有機農産物をいくら調べても、3年以上化学肥料や農薬を使わなかったかとか、緩衝地帯を適切に設けたかとか、慣行栽培の苗を使わなかったか、なんてことを確認することは無理でしょうね。

M 本誌の愛読者なら既にお分かりのように、現在は農産物の抗酸化力を測定する技術が進歩してきているので、そういう機能性を測定して農産物に新たな表示をしようとする取り組みが始まっているんです(注2)。

米 スイカやメロンの糖度を図るのと同じように、農産物を破壊することなくスピーディに抗酸化力やおいしさを表現できる機械が開発されているんですよ。

ふたたび自家製ボカシの原料について

M それでは、ボカシの原料の話に戻りますが、次に油かすですね。

耕 油かすは問題ないよなあ、Mさん。
M そうですね。今まで油かすで不適合のものに出会ったことはありませんね。

則 別表の基準はどうなっているんだったかしら？

M 油かすは別表1の「食品工場及び繊維工場からの農畜産物由来の資材」に該当します。その基準は「天然物質又は化学的処理(有機溶剤による油の抽出を除く)を行っていない天然物質に由来するものであること」となっています。有機溶剤というのは油の回収率を高めるために使う助剤なんです。名前に有機とついています。化学合成されたものでノルマルヘキサンなどがあります。

愛 それを有機で使っても大丈夫なんですか。

M 本来はこれを使っていない圧搾しただけの油かすがいいんですが、今はほとんどの油工場でこ



れを使っているのです、有機でも使用を容認しています。物理的に絞っただけでは回収しきれなかった油を、溶剤を使ってさらに回収して効率を高めているんです。

則 そういう技術のおかげで私たちは安い油を買えるのよね。

耕 でもねえ、愛ちゃん。有機溶剤を使って絞られた油かすよりも、やっぱり压榨しただけの油かすを使った方がボカシにしたときにいい発酵をするんだぜ。覚えておきなよ（ただ俺もつい安い油かすを使ってしまっただな。悲しい）。

愛 ナタネやダイズって海外では遺伝子組み換え品種がかなり使われていますよね。それは大丈夫なんですか？

M そうですね。本来は遺伝子組み換えされた作物由来の資材は有機では使えないんですが、そこまで禁止すると市場に流通している油かすのほとんどが使えなくなるので、現在のJAS規格では経過措置として当分の間は組み換え作物由来の資材も使えるようにしているんです。

耕 大人の事情で本来じゃないことを、俺たちもいろいろやらざるを得ないのが実態さ。

M 何だか米倉さんらしくないキャラになってきましたね、紙面も限りがあるので次に進みますよ。次は魚粉です。

愛 魚粉ってペットの餌にもよく使われていますよね。

M そうですね。でもそういう魚粉には酸化防止剤というのが使われているんです。

愛 じゃ、餌用の魚粉は使えないんですか？

M はい。餌用（飼料用）の魚粉には酸化防止剤が使われていると思っただけ間違っていませんので、有機では使えません。

一 では、肥料用として出回っている魚粉なら大丈夫なんですか？

M それもそうでもないようです。肥料用の魚粉でも酸化防止剤が使われていることがあるので必ず確認が必要です。魚粉を販売しているメーカーには他社から魚粉を購入して小分けして売っているだけの会社もあるので、元の魚粉に酸化防止剤が使われていないことを確認しているかど

うかを確認しないと危険ですよ。

一 海外から輸入される魚粉も気を付けた方がいいと聞いたことがあります。

M そうなんです。魚粉が海外から船で輸送される場合、船内で温度が上がって自然発火するのを防ぐために、酸化防止剤を添加することがあるので必ず確認が必要ですよ。

耕 いやいや、ボカシひとつ作るにも確認することがたくさんで参ったね。

一 そういう意味では、ネットに公開されている「有機農産物のJAS規格別表等への適合性評価済み資材リスト（注3）」は安心して簡単に資材を選べるので助かりますよ。

耕 そうそう、特に初心者の方は自分で資材を探すなんて大変だから、そういうものを大いに活用することだね。

米 下手に自分で見つけてきた資材が不適合だったら、あとが大変だからね。

耕 俺はそんなへまはしないがな…（もう晩酌の停止処分はこりこりだ）。

M さて、ここで唐突ですが、この度人事異動の話がありまして、私が米倉さんのお宅にお邪魔するのが今日で最後になってしまいかもしれないんです。

耕 なんだって！そんなの聞いてないよ！

米 本当なのかい？ Mさん。

M まだ確定している訳ではないので、何とも言えないんですが、もしも今回が最後ということになったら申し訳ありませんので、念のためにお知らせしました。うちもいろいろと部署間での人事交流を図って、眠っている遺伝子を目覚めさせようというトップの意向もありまして…。

愛 畑でも輪作は大切ですし、いろんな畑を経験することも必要ですよ。

耕 てえことは、この連載はどうなっちゃうんだい？

M それは今後のお楽しみというところで、ご期待ください。（岩堀 寿）

注2：自然農法 71号「野菜の中身を評価する～科学者の目を持った八百屋の取り組み～」丹羽真清氏寄稿

注3：http://www.yuhyokyo.com/list/