

農林水産省登録認定機関・特定非営利活動法人(NPO) 熊本県有機農業研究会 発行
〒862-0909 熊本市湖東2-2-12 湖東荘2号 Tel 096-367-5400 / Fax 096-367-5402

HP : <http://www.kumayuken.org/>
E-mail : info@kumayuken.org



庭先の1株のごんにやく。
豪雨にもメゲず、盛夏にはしっかりと根を伸ばす姿に感激。
晩秋からは、私達の体をやうじしてくれる食べものになります。
本当にありがたい。

イラスト・文 市来さとみ

2面

たねとりクラブのつどい報告

3面

マクロビオティック料理教室報告
第2弾 有機食品Q&A
役員研修会・審査員セミナー報告

4面

告知

- ・藤井絢子さん講演会
- ・ゆうきフェスタ2006
- ・熊有研事務所が移転します
- ・ホームページが新しくなりました

身土不二

種は種とりをするその人に
合おうとする

日本有機農業研究会種苗部幹事 岩崎政利

野菜たちも、春になればもとの野菜とは思えないほどの、うつくしい花をつぎつぎに咲かせてきます。とくに在来種の野菜ほど、きれいな花を咲かせる感じがします。※赤首女山大根(あかむすめおおい)、白い花の中に赤紫色が混じっています。※アブラ菜科の一種ターサイは濃い黄色の花で、人參の花は真っ白です。一番の背高のつぼの花とは、黄色の花は小さい、かつお菜の花です。その花の中で、自然の風や昆虫と一緒に次々に休眠からさめた種を作っていく。そして秋には次々に繰り返していく中で、野菜の小さな個性のひとつひとつを知り、欠点をかばいながら、よりその野菜の長所を生かしていくこと、それはまさにみずからの野菜作りであると思えてきます。

種は、種をとるその人に、生育するその風土に、その畑に、すこしでも合おうとします。種とりをする人の思いをかなえようと、少しづつ、姿や形を変化させ、遅れてきながら、後からついてきている感じでもあります。後早生にしたいなあ、晩生にしたいなあ、どうしようかとあまり迷ってはいけないうすね。迷ったわたしの心をそのまま写していた野菜の姿がありました。

農民からとても遠くに離れてしまっていた種が、もつと農民の近くになったときに、食べる人にもつと想いを伝えられる、新たな農の姿が、自立が、始まっていくのかもしれない。

最初は、ただなにげなくとり始めた野菜の種が、次世代に次々と受け継がれ、やがてその地域の特産品になっていく。とてもロマンがあつてすごいことだと思つてしまいます。

※用途はすりおろす又は漬物。佐賀から長崎に伝わる。

子孫からの預かりもの「種」の保存。百姓がやらないで誰がやる。

7月8日、矢部の秘境「緑仙峡」で本野一郎氏を招いて1泊2日の「たねとりクラブのつどい」が開かれました。参加者60名。墨絵で見るような溪谷に囲まれた古い校舎を改築した「清流館」は、集会だけなんてもったいない所でした。

★種はほとんどは輸入もの



佐藤るい子さん。ミニトマト畑にて。奥には種とり用の人参の花が咲いています。

今、全国ほぼ一律の園芸店で手に入る種。これは、全国どこでも作れる大量生産、大都市など遠隔地への輸送を可能にしたF1種という種であることを知っていますか？種をとり、次の年に植えても、同じ作物は育ちません。だから百姓は毎年、種を買わなければならぬのです。それに、購入種子裏側を見てください。そこに書かれた採種地はアメリカ、デンマークなど輸入物がほとんど。

日本の食糧自給率が40%であるということは、多くの人に知られています。が、日本の種子自給率は一体何%でしょうか？実は公表されていません。それは種苗メーカーが公表を控えていることと、国内の自家採種の現状が把握できていないことが原因のようですが、種袋の裏側を見る限り、自給率は相当低そうです。

★自殺遺伝子の開発

もっと恐ろしいことに、遺伝子組み換え技術には、翌年栽培をさせないためにターミネーター遺伝子（自殺遺伝子）を組み込むものもあります。生物本来の姿をまっとうから否定した、作物が一齐に自殺する遺伝子です。ここまですれば、種は完全に百姓の手元に残りません。

また、アメリカで作付される大豆の86%が遺伝子組み換え大豆で、日本の大豆自給率が4.7%ということから換算するならば、私達が口にする大豆食品（味噌、醤油、油をふくんで）の61・9%が遺伝子組み換え大豆であると考えざるをえないと言われています。

★種は食文化とともに

市場で評価されるのは、どれも均質で、美しく、輸送に耐えるような皮を



種とりをしている肥後むらさき(ナス)。佐藤さん家のほ場にて。

もった品種。例えば、みずみずしく柔らかい水茄子の種は輸送に耐えないという、その理由だけで消えつつあります。

植物は自分が住み着いた場所の風土を感じ取り、次に生まれてくる時は、もっとこの風土に適した身体で生まれ変わりたいと思うものだそうです。そして、その思いを種に込め、次の世代に受け継いで、いつかその土地にしかない姿が変わっていきます。

栽培種はこれに人の感性が加わり、好みの選別を繰り返しながら、この地にかない在来種が生まれ、ここでもしか味わえない風味がでてきます。そしてその作物を美味しくたべるその土地独特の食文化が生まれます。

例えば、九州山脈のど真ん中で育った米良大根。包丁ではなく、なたでざくざくと切り、猪の肉と一緒に煮るとその甘みは絶品です。決して輸送コスト、見かけを考えて栽培されたものではなく、焼き畑農業という、山の斜面を利用して作られ続けた大根だからこの料理です。

全国一律のF1種は、百姓の種をとる技術、作物への愛情、在来種の多様性を破壊しただけではなく、それを美味しく食べるその地方独特の食文化をも消滅させています。

★種から種へのもう一つの循環を

農業における「持続可能な循環」という言葉が「土から土にかえる循環」としてしか言われていず、「種から種へかえるもうひとつの循環」を失いつつあることに気がついていないでしょうか。

種の形とそれから栽培した作物の味を古者達しか知らなくなっている物がたくさんあるということに早く気がつかないといけません。かろうじて残されていた在来種の種を見つけて栽培をしても、そのもつとも適した料理法が分からないということが現実におこりつつあります。急がないと、種の多様性の保存は間に合わないかもしれないのですから。

(文責・間澄子)

え〜種って買ってるの!?

だいのりこ

長く消費者運動に携わってきた私は、カラー写真付の袋入りの種は家庭菜園で使うもの、プロは自家採種に決まっています種など買わないものと思ひ込んでいました。

3年前九州山口有機農業研究会の「種苗分科会」で「いろいろな品目で種とりをしているが出荷する野菜のほとんどの種は毎年F1の種を買わざるを得ない」という発言にびっくり。

現在、種の自給率は28%でしかなく、生産拠点は多くが海外、しかもF1種子であること。F1の種は、汎用性があり土地や気候を選ばず栽培できるので中国などでの生産が容易であることなど……。学ぶにつけ種を自分たちの手に取り戻さなければならぬと痛感します。

生産者と消費者と協力して種を守る運動をすすめたいものです。



- メニュー
1,人参たっぷり混ぜご飯
→もちろん玄米!
2,夏のみそ汁
→残り野菜を使って。
3,ピーマンのグルテン焼き
→大豆タンパクのピーマンの肉詰め風
4,なすとトマトのスパゲッティ
→さっぱりパスタです。
5,夏野菜のサラダ
→ひじきが入った根野菜のサラダ。
ドレッシングに梅が入ってすっきり。
6,きなこくず餅
→冷たくてべろんべろん!

「夏は体を冷やし、冬は温める。旬の野菜には、その季節に体が欲する効用があります。どれが陰性で、どれが陽性で、と頭で考えなくても、その時期、その場所で採れるものが、体が一番喜ぶものです」

先生のお話は、マクロ初心者のお私にも分かりやすく、加えて肉なしの献立も文句なしのおいしさでした。また、肉も食べる雑食主義さんにも寛容なご意見に、お腹も心も充実した時間でした。

マクロでは一般的に摂らないとされる肉類も、よく噛むことで出した唾液や、付け合せ野菜と共に食べることで無毒化できるそうです。

「基本は、季節ごとに実る野菜です。そしてハレの日に適量の肉。摂り過ぎは体に負担がかかるうえ間接的に誰かの食料を1命を奪うことになりす」

穀物が飼料として家畜に供給される以上、肉食文化が飢餓を拡大する事実が否めません。普段の食生活にそう過剰なたんぱく質は必要ないはず。食卓という舞台に、野菜を主役に登場させ、季節を表現する演出家を目指しましょう!

(松本 恵美)

愛する家族を成人病にしないための マクロビオティック料理教室

7月17日の古川るみ子さんのマクロ教室は、大人19名、子ども3名の参加で賑やかな集会となりました。先生の指導とその理由に「なるほど!」と頷く姿も。

皆に平等に行き渡るように切り方に気を配るのは、一物の全体をバランスよく摂るため。野菜の泥を布で落とすのは、栄養のある皮を大切にすることから。等と、新しい発見に刺激を受け、皆さん料理への熱意が増したようです。できたら今年度中にもう一度、このような企画を実施したいと思っています。

(食環境・食育部 龍崎)

8月19日役員研修会 20日審査員セミナー

8月19日20日に熊本市流通情報会館において役員研修会と審査員向け技術向上セミナーを行った。役員研修会の講師は大和田明江氏(鹿児島有機農業協会専務理事)と一百野昌世氏(日本オーガニック検査員協会役員)。

質疑応答も活発で、特に、大和田氏の鹿児島での経験は、同じようにNPO法人でもあり、有機JAS認定機関でもある熊有研の、運営・組織整備に向けた検討を進める上で、共通の土俵を造れたと思われる。

20日は当会の審査員、判定員のほか鹿児島、大分、宮崎など九州各県の認定機関からも参加があり総勢20数名の参加となった。講師は昨日に引き続き一百野昌世氏。

今回はJAS制度のベースとなるISOの基礎学習を通してJAS制度における審査員の役割と求められる資質についての理解を深めた。また、現場で業務を行う審査員が実際に実地において対応に迷った事例などを中心に事例研究を行った。最後に、他認定機関の対応など情報交換を通し、互いにこの5年間で切磋琢磨しレベルアップしていることも実感できた有意義な研修会となった。

Q. 認証にかかる生産者の負担は?

A 認定を受けるためにはまず金銭的な負担が考えられます。申請をする事業者は初年度の認定にかかる諸費用として、面積や審査時間などに応じて数万円の費用を払う必要があります。(2年目以降毎年行われる確認調査に関してもほぼ同様です。) 具体的には審査員の書類審査、実地調査の費用や判定にかかる費用と考えていただければいいと思います。また、金銭的な負担以外に事務的な整備や認定に適合するように施設やほ場の条件を整えることに労力がかかることも事実です。しかし認定を取ることで有機農産物の売り先が確保できたり、新しい管理手法を学ぶ機会にもなっていることも見逃せない事実です。認定機関としてはこの認定が皆さんのお仕事にプラスになることを望んでいます。

Q. 認定に対して補助している自治体は?

A 熊本県以外の県でも認定にかかる諸費用に対して市町村が一部または全額金銭的な補助を行っている例があります。また、市町村などの自治体自らが認定機関となり、低料金で認定を行っている事例などもあります。こうした補助政策は自治体が、有機農業をはじめとする環境保全型農業を推進して行こうという表れだと言えるかも知れません。

例・宮崎県綾町、佐賀県江北町など

人にも地球環境にも優しい
有機食品Q&A
6年目を迎えた有機認証制度

☆☆6月～9月活動報告☆☆

- 6月 8日(木) くまもとグリーン農業推進協議会
 24日(土) 登録認定機関連絡協議会総会
 25日(日) 有機JAS講習会
 7月8～9日(日) 「たねとりくらぶ」の集い(種苗部 緑仙峡清流館)
 17日(月) 第1回簡単・美味しい・素敵な野菜料理教室
 (食環境食育部会 熊本市総合女性センター)
 30日(日) ゆうきフェスタ実行委員会
 9月 7日(木) ゆうきフェスタ実行委員会
 10日(日) 有機JAS講習会
 12日(火) 有機JAS講習会

☆☆今後の予定☆☆

- 10月20～21日(日)環境フェア(熊本市動植物園)
 28日(土) 菜の花プロジェクト
 藤井絢子さん講演会(県立大)
 29日(日) ゆうきフェスタ実行委員会
 11月 3～5日(日)物産フェア(グランメッセ)
 4日(土) 第5回理事会
 11～12日(日)農業フェア(農業公園)
 12月 3日(日) ゆうきフェスタ2006(興南会館)
 2月 3～4日(日)第14回九州・山口有機農業の祭典
 (大分県別府市)
 25日(日) 熊有研第7回総会・大会
 ツルネン議員特別講演
 (有機農業推進議員連盟事務局長)

全ての子どもたちにゆうきを食べさせたい

ゆうきフェスタ2006



日時・12月3日(日)10時～15時
 場所・興南会館

■■■ Kids 料理コンテスト ■■■

小学生による有機野菜を使った料理コンテスト。

■■ 「ゆうき」クイズラリー ■■

「ゆうき」に関する問題に答えて景品をゲット!

■ 美味しさと感動の食のブース ■

熊本の新鮮な有機野菜や加工食品が大集合!

■■■■■ 相談コーナー ■■■■■

医・食・住をテーマとした相談コーナー。

■■■ 矢部清子さんの童謡 ■■■

懐かしい童謡でノスタルジックな時間を...

「菜の花を愛するくまもとネットワーク」を発足します

藤井絢子さん講演会

～見てきれい 食べて美味しい 走ってうれしい～

日時: 10月28日(土) 13:00 開会
 場所: 熊本県立大学 中講義室
 資料代: 300円

菜種油であげたチップスでの
 お茶交流タイム 有り

基調講演 藤井絢子氏(滋賀県環境生活協同組合理事長)

事例発表 10数団体

※ 参加人数把握のため事前に連絡をお願いします。

主催・菜の花を愛するくまもとネットワーク

県内で菜の花やBDFをすすめる団体や組織の、ゆるやかなネットワークです。
 (NPO法人熊本県有機農業研究会・エコパートナーくまもと「よかエネ部会」・(財)オイスカ熊本県支部・NPO法人九州バイオマ
 スフォーラム・(株)西原商店・(株)田中商店・(株)環境・環境ネッ
 トワークくまもと・南阿蘇えほんのくに(順不同))

熊有研のホームページが

親しみやすい素敵なページになりました

ホームページアドレス:

www.kumayuken.org

メールアドレス:

①ホームページその他に関するお問合せ用

info@kumayuken.org

②JAS認定に関するお問合せ用

jas@kumayuken.org

- ・「菜の花プロジェクト」のページをリニューアルしました。熊本県内を中心にBDF使用実績や製造、菜の花栽培などの情報が満載です。
- ・JAS認定業務に関するページも便利になり、申請書類や関係法規等のダウンロードが出来ます。また、講習会などの参加申し込みもウェブ上からできます。

事務所の移転

1月(予定)に引越します



住所: 〒861-8028
 熊本市新南2丁目5-13

お久しぶりです。広報部では新入生の松本恵美です。前に一度、事務局ではご挨拶を致しました。当時は研修生として事務局のお手伝いをしていました。現在、肉牛の飼育や野菜作りに勤しんでおります。最近畑ではオクラ・ナス・ピーマンが最盛期を迎え、食卓のレギュラー的存在です。しかも調理法は蒸すか焼くかの二者択一なので、これが本物のばっかり食!まあ要するに、毎食焼きナス・焼きピーマンというおかずを、はらぺこ青虫さながらに食べています。

このように、普段はシンプル料理一筋なのですが、ごくたまに創作料理に心血を注ぐこともあります。よそのアイディア料理などで斬新なものに出会うと、ケナイ恋のように胸躍ります。そんな私が心待ちにしているのが、12月3日のゆうきフェスタ・ステージイベント「この日も料理コンテスト」です。素材は事前に準備してあり、持ち時間は1時間。1人1組で対抗戦!手この込んだ料理が、学生達はどう挑むのか?野菜が主役の創作料理、あなたは何かを作りますか?

編集後記

松本恵美

