

くま

2009/10 秋号

33号

通刊70号

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
〒861-8028 熊本市新南部2丁目5-13 Tel096-223-6771/Fax096-223-6772 振替:01980-7-18438

<http://www.kumayuken.org/>
✉ info@kumayuken.org

菜の花特集

- *遺伝子組換え問題
- *山都町協議会の実践
- *油はやっぱり一番搾り!



- ◆第4回有機農業技術総合研究大会・種苗交換会報告
- ◆オーガニック食クエスト
- ◆農業を選んだよ
- ◆JA店有機コーナーオープン!

米作りは、いのちづくり。糸とんぼの生命は田んぼで紡がれる。Photo by 安藤光一

身土不二

熊本版議員連盟にむけて

参議院議員・松野信夫氏インタビュー

06年に有機農業推進法が議員立法として成立し、熊本ではこの9月に推進計画が策定されました。今後県内で、有機農業を広げていくために、国会議員のみならず、県、市町村議員をも含んだ熊本版議員連盟を作ろうという動きがあると聞き、その窓口である参議院議員・松野信夫氏にインタビューを申し入れました。1時間に及ぶ話の全てを紹介したいのですが、その概略のみお伝えします。

「県議や市町村議員にも非常に積極的な人がいるので、そのような人を核として、超党派の議員連盟をつくっていききたい。そこでは、まず議員自身が有機農業の勉強をすることが必要だろう。そのような学習会を室内の会議ではなく、農場に出かけて行って、農業者から直接話を聞くことからはじめたい。そこででてきた課題に対し、政策や施策でお役にたつことが議員連盟の役目ではないかと考えている。」

「現在、政府はすべての販売農家への戸別所得補償制度を約束しているが、その際、規模加算、品質加算、棚田の維持、有機農業の実践など環境保全への取組に応じた加算を検討中だ。これらの加算が有機農業の推進に関係してくるのではないかと。加算の基準についてはこれから検討されていくので、これについても皆さんのご意見をいただきたい。」とのこと。

これまでも、熊本市は地下水保全のために、白川中流域(大津・菊陽町)の減反田に水張りをした農家には助成金を出しています。また福岡では、水田の生きもの(生物多様性)を環境支払いの指標にしようという試みに挑戦しました。これらの実例に続くような施策を期待したいものです。

(インタビュー・広報部 間澄子)

「しんどぶじく身体は土と離れてはあり得ないということ。農業を営むひとたちにとって大切なキーワードとなっています。」

菜の花プロジェクト 学習会報告

5月23日に菜の花プロジェクトに関する学習会が、2月の総会で提出されたプロジェクトへの質問状の諸点の検討のためにもたれた。

輸入ナタネの中の遺伝子組み換え品種のこぼれ種が原因で、遺伝子汚染が危惧される状況下で、ナタネをはじめとするアブラナ科の栽培や自家採種をどう考えていくのかを中心に討論がなされた。

■遺伝子組換え汚染対策

種苗部や消費者、理事会、プロジェクトメンバーなどの意見交換の中で「輸入ナタネがもたらす遺伝子汚染に警鐘を鳴らし注意していくこと」が基本であるという発言があり、それに対抗する方法として、

①現在行われていない食用油での遺伝子組み換えの表示を求め、組換え製品を閉め出していく。

②遺伝子組み換えされていない国産ナタネの作付けと普及につとめていく。

等が確認された。

それを受けて、菜の花プロジェクトとしては、作付けする種を非遺伝子組み換え品種（ナナシキブ等）を推奨していくことになった。また、自家採種したものを使うときは、検査キットなどを使って、遺伝子汚染をチェックしていくなどの試みもやっていこうと話合われた。

菜の花プロジェクト部会

菜の花特集

油はやっぱり一番絞り

堀内製油 製造担当 鋤先幸司

9月17日付熊本日日新聞に花王エコナ油の販売自粛の記事が掲載されました。発がん性の物質が含まれている恐れがあるということですが、健康を維持するためにエコナを買い求められた方々は大きなショックと憤りを感じられたことでしょう。今後どのような油を選択すればいいのか、キャノーラ、大豆、ごま油といろいろありますが、一つの選択法として一番搾りの油をお薦めします。

■一番絞りとは

「一番搾り」とは、その名の通り、原料となる菜種や椿、ごまを1回だけ搾ることです。生産性を優先する大手の製油メーカーでは、同じ原料で2回、3回と搾るのが一般的。しかも、製造工程も伝統的な製法に比べて大幅に短縮されています。余分

な精製を行わず、食品添加物を一切加えない一番搾りの油こそが、油本来の持つ「色」や「香り」も持つ「本物の油」だと信じています。また、そうした色や香りは、原料に含まれる豊富な栄養分が損なわれることなく残っている証でもあるのです。

■からだによい油

前熊本大学医学部微生物学教室の前田浩教授によると「脱酸や脱臭といった精製を行った油に比べて、未精製のものは、活性酸素を中和する能力が非常に高いことが分かりました」（熊日日新聞に詳細記事）とかく、悪玉的な扱いを受ける油ですが、本当は人間に必要な不可欠な栄養素を多く含む健康食品。そして、それを引き出すのが一番搾りなのです。

山都町「チームマイナス10%」を目指して！

バイオ燃料協議会事務局 野口慎吾

バイオ燃料 地産地消を 山都町の有機農業協など 精製の模擬実演を実施



09年8月12日 熊日日新聞記事

■山都町の米は美味しい
山都町は、標高300m〜900mと気温差格差の大きい中山間農業地域であるため、古くから米の優良種子及び良質米の産地として知られている。

■150戸の農家で
有機農業

平成19年度以降実施されている「農地・水・環境保全向上対策」と関連して、減農薬・減化学肥料

をはじめとした自然環境に配慮した農業生産に町全域で取り組み、平成20年からは、地域有機農業推進事業に採択されたことにより、150戸以上の有機農業者が中心となつて環境保全型・循環型の農業に取り組んでいる。

■菜種油を地域で使う

この有機農業者を中心に、協議会では減反田や耕作放棄地における菜種栽培

を推奨している。現状では景觀と緑肥が主な目的となつているため、有機JAS認証圃場の付加価値を高める水田裏作を利活用した低コストによる油糧作物栽培に取り組んでいるところである。有機JAS菜種油を地元住民や学校給食及び商店に供給し、廃食用油の回収とBDF製造供給体制を整備していきたい。

■BDFの利用促進を

地域住民及び農業者に対しては、地球温暖化防止に寄与する活動の一環として、バイオディーゼル燃料の利用を推進し、食料及びエネルギーの自給自足を勧めている。特に、有機農業者には、「チームマイナス10%」を目標として、年間軽油使用量の約1割のBDF利用を呼びかけている。

■地域作りの輪を

広げよう

菜の花プロジェクトを契機とした地域づくりの輪を広げ、地域住民やJA、行政を巻き込んだ包括的な取り組みとして、山都ブランドの創生を図るとともに、多様な農家がいきがいを持つて取組み、農地の保全、集落景觀の保全につながるような、人にやさしく、環境にやさしい有機農業としての産地づくりを目指す。

● 農業を選んだよ! ●

自然と共存しながら

外本耕平

(上益城山都町・野菜)



農業をやろうと思った理由は、家業が農業だったからです。年間を通して農休日はなく、自然と共存しながら毎日過ごしている感じです。有機での野菜作りは、草取りや虫との闘いで、とても大変です。

でも、自由に生活でき、体に健康なものが食べれて、とても心と体、共に元気でやれています。今農業チームで就農者や関心のある方が増えているとの事はうれしい限りです。

目標としては、自然とうまく共存しながら、利益がうまれる農業をモットーにがんばっていったら良いと思います。

おいしいみかん作り

倉富一義

(宇城市不知火町・柑橘)



宇城市不知火町で柑橘を栽培しています。4年前から肥後あゆみの会に入会して、有機栽培に取り組み、今年有機JAS取得申請の予定です。

肥後あゆみの会に入会したきっかけは、妻の実家にレモンを持っていった時、お父さんが皮ごと焼酎に入れ箸で潰したのをみて「農業がかかっているのに入れないほうがいい・・・」という気まずい経験を、近所の会の人に話したのが始まりでした。

自信を持って人に勧められる、安心安全でしかも美味しいみかん作り、を目標に頑張っています。就農して18年、今が一番充実しています。

■第4回有機農業技術総合研究大会

菊池農場 だいのりこ

8月22,23日、東海大学農学部において第4回有機農業技術総合研究大会が、主催:NPO有機農業技術会議・共催:くまもと有機農業推進ネットワークで全国から400名が参加して開催されました。



片野学氏(東海大学)の基調講演の後、参加者は「稲作」「畑作・施設」「果樹・茶」「畜産」「自家採種・在来種保存」「家庭菜園」「生物多様性」の7分科会に分かれて研究を深めました。牛の肥育をしている私は「畜産分科会」に参加しました。20名足らずの分科会でしたが、牛・豚・鶏それぞれの生産者が集まり、当面の大きな課題として、100%に限りなく近い輸入飼料依存の現状から脱却して、飼料の国産化をどう進めるか、というテーマを中心に話し合いました。

懇親会は阿蘇ホテルで開かれました。食材・酒・焼酎から水に至るまですべて有機で準備され、とても贅沢な料理と酒と会話を楽しみました。

■種苗交換会について 種苗部 徳田勇次

久しぶりの種苗交換会なので種が集まるかどうか心配しましたが、120種類ばかりの種が集まり、12時開始前から50~60名の参加者で賑わい、どの種と交換しようかと、皆さん目をギラギラさせながら品定めをされていました。まず最初に、種をもってきた人から、どんな種か、播種の時期、食べた食感を話してもらい、その間に質問もポンポン飛び交いながら、種をもって来た人から種を持って来なかった人に継がれ、最後には5袋の種が残っただけで、大盛況に終わりました。種の説明の間、ヘーなるほど、ソーそうかと色々な声が聞こえてきて、皆さんの思いが伝わってきました。

「種をとる面白さを知っている」各県から来られた大勢の種苗ファンの皆様の思いを「宝」に、種苗部の明かりを灯し続けて行きたいと思います

オーガニック食リスト

ゆうき しよく たんぼう

vol. 8

by 広報部



●玄米定食

熊本県玉名市市明町野口918-1

TEL: 0968-73-8081

ホームページ: <http://chabudai.info>

●畑のキッチン - ちゃぶ台 -

玉名駅から郊外へ向かう車の中、「こんな閑散とした場所にレストラン・・・？」と思い始めた頃に、堂々とした古民家が姿を現した。表にある大きな水車が印象的なこの食事処の名は『ちゃぶ台』。昔ながらの日本家屋が土台とあって、天井が高く風通しが良い。

テーブル...もとい、ちゃぶ台の上には、メニューと自由帳らしきノートが載っている。読んでみると、どうやら訪れた人がコメントを書き込んでいるらしい。「のんびりと心地よく過ごせました」「お店の雰囲気も料理も素敵です！」等のコメントに心躍らせていると、お皿が次々に運ばれてきた。たっぷりの玄米ご飯と、ハトムギの粒が浮かぶお吸い物、そして数々の野菜料理。唐揚げらしき一品を食べて、微妙な食感の違いではたと思い当たった。なるほど、これがコメント帳にあった「大豆の唐揚げ」か。車麩の煮浸しと共にこくのある味付けで、ご飯が進む。料理長の清田照美さんは、「有機野菜の美味しさを実感してもらいたくて始めました」と和やかに語る。

お会計をしにレジの前に行くと、土間に置かれた机が目に入った。びっしりと並んでいるのは、このお店の設立に尽力された、パーマカルチャーに縁の深い方々に関わるイベントの紹介や、同業者の絵はがき等。この空間は、心地よい生活を志す人の拠点であり、ここに集う人々によって、そのネットワークは広がっていくのだ。

〈広報・松本恵美 記〉

このタイトルは、熊有研会報第1号から使われていたものを縮小したものです。