

自然と共に いのち はぐくむ

# ゆうき

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

2012/10 秋号

40号

通刊77号



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



【絵：小川美弥子】

お菓子から料理まで幅広く使われますが、ただ焼くだけではなく！な秋の味覚です。  
日本の気候では、花が咲くことはめずらしく、なかなかお目にかかりません。

- \* 遺伝子組換えと有機JAS
- \* オーガニック食クエスト  
【ハートフルキッチン さくら】
- \* 各部会の活動報告
- \* 事務局からのお知らせ

連載企画！  
**種＊花クイズ**

Q.右の写真は何の野菜の花でしょ？

\*正解者の中から抽選で3組（計6名様）に、有機食材を使ったレストラン等で使える約1000円相当のチケットをプレゼントいたします。ご応募の方はぜひご応募下さい。

\*応募先やチケット利用可能店など、詳しくは4面へGO！

食べる部分を植えて→  
育てますが、実はこんな姿です

（農水省HP「サツマイモ『どうやってつくるの？』」より）



〔じんじぶじ〕：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。

種とりをすることにより、この人参と、それの時期に会うことになりますが夏の暑い日に真白な花に合うとホツとする一瞬です。さまざまな人の手を経て今、ここにある多様性を持つた固定種。その一部に開わることが出来ることは、私にとつて宝物であり農民としての誇りでもあるのです。

種とりにほんの少し関わっている私のような素人でも、種の世界には圧倒されることが多いのです。全ての種は次世代に種を残そうとする。いのちをつなごうとする。私たちとは、そのいのちをいただいて次世代に何を残そうとしているのでしょうか。

今年も、もうしばらくすると、この人参に会うことができる。今年はどんな顔をしているのだろうか。おもいつきり空おく、秋の風流れる。

この季節、八月上旬に種播きした人参の間引き作業に追われています。間引いた人参の若葉が天ぷらとして食卓に出てくるのも我家の十数年も変わらない季節の味です。実はこの人参、種から育てて（自家採種）もう十年位になります。ここ数年は安定して我家の経営の柱として、また、生きることのヒント、感動を与えてくれました。十二月の収穫時に人参を選び取り（母本選抜）、雨よけ基準に人参を選び取り（母本選抜）、雨よけハウスの一角に百本ほど植え付けます。三月から新しい芽が伸び五月ごろから菊の花のような大輪の花が咲き、七月月中旬に種となります。

**身土不二**

熊有研種苗部 佐藤勝六

## 遺伝子組換え作物の現状

# 遺伝子組換えと有機JAS

いつの間にか身の回りに増えつつある遺伝子組換え食品。今回は、有機JASとの関係も含め、遺伝子組換え食品について考える入り口としての情報をお伝えします。

何代にもわたって交配を繰り返す品種改良とは違い、違う品種や他の生物の遺伝子を組み込むことで、新たな特徴を持つ生物を作り出す遺伝子組換え。この技術を使って、たとえば、特定の除草剤に強い品種や殺虫成分を持つ作物などがつくられています。

日本では、遺伝子組換え作物の商業栽培は行われておらず、種子の販売もないとされています。しかし、実は試験栽培は行われており、遺伝子組換えイネの研究も進められています。



### ここが心配!

健康への影響については、アレルギーや発がん性など、各国でも議論が続いている。また、日本では法律で規制されていますが、一度その種子が自然界に放たれれば、在来種との交雑を止めることはできません。熊有研菜の花プロジェクトの調査ではなかつものの、遺伝子組換え作物が混ざってしまふ場合は、除去してもらえるどころか逆に特許侵害で訴えらるる間に自分の畑に見つかっており、継続して監視する必要があります。

商業栽培が盛んな国では、知らない間に自分の畑に遺伝子組換え作物が混ざってしまふ場合は、除去してもらえるどころか逆に特許侵害で訴えらるる間に自分の畑に見つかっており、継続して監視する必要があります。

(※) 大豆、とうもろこし、ばれいしょ、なたね、綿実、アルファルファ、てん菜、ババイヤ。さらにそれらを原材料とする加工食品 33 食品群も認められています。



genetically modified organism  
から GM 作物、GMO とも呼ばれています

さらに、TPP の懸念事項の一つに、自由貿易の障害として表示義務をなくすよう求められる可能性も指摘されています。



熊本市東区錦ヶ丘34-13  
TEL : 096-365-5363  
<http://sakuraweb.jp/>

現在、表示義務が定められている（＝流通が認められている）遺伝子組換え農産物は 8 種類（※）。該当するものを使用しているときには必ずラベルに表示される：かと思いきや、必ずしもそうではありません。

加工食品では、組み込まれた遺伝子や生成されたタンパク質が分解され検出できない場合には表示義務はなく（なたね油や醤油、てんさい糖など）また、主な原材料にあたらないも

の遺伝子組換え原料の使用を禁止している  
制度は有機JASだけ！



有機 JAS 規格では、農産物の種苗はもちろん、ほ場に使用する肥料や、加工食品の原材料や食品添加物等においても遺伝子組換え技術を用いたものは使用禁止となっています。

遺伝子組換え原料の使用が禁止されている規格・基準は他になく、つまり有機 JAS 食品は、原料段階からすべて遺伝子組換えでないことが保証されているのです。

（ただし、肥料・土壤改良剤の一部については、その原料について遺伝子組換えでないものが入手困難な場合には、経過措置として遺伝子組換え原料が認められています）

れ、裁判で闘い続けるか、遺伝子組換え種子と農薬をセットで購入する契約を結ぶかの選択を迫られることになり、農家を苦しめる問題になっています。つまり、特許を持つ多国籍企業により種子が支配され、農家は作りたい作物を栽培することができますがなくなり、ひいては食べもの全体の支配につながることが危惧されています。

さらに、TPP の懸念事項の一つに、自由貿易の障害として表示義務をなくすよう求められる可能性も指摘されています。

賑やかな通りから、一歩店内に入ると、控えめに流れる音楽が気持ちを和ませます。柔らかな照明や落ち着いた店内のスタイルも、私たちが食事を満喫するための下準備のようです。設置されたテレビには、四季折々の野菜の花が映し出され、料理に登場する野菜の畠での様子、そして生産者に思いを馳せる時間を提供してくれます。野菜のみならず、調味料（その材料）に至るまで、一つ一つが無肥料・無農薬で作られた物。そして、卵・牛乳は、動物を自然のままに育てる玉名牧場から届けられているなど、品質へのこだわりが徹底しています。そして、味の表現手段もハイレベルです。たとえば、スープの味付けは、お塩と「心」。シンプルだからこそ、素材の質と工程・技量が問われます。野菜自身の重層的な味わいが印象的でした。その他の料理の味付けもバラエティーに富んでおり、栗尽くしのデザートにも大満足でした。春ともなれば、それこそ「さくら」を愛でながら、花も団子も楽しめるはず！その頃にまた訪れたいなと思いつつ、閉店前のお店を後にしたのでした…（居心地が良くてゆっくりしていたため）。

（広報部・松本恵美 記）

## 種苗部

8/28-29 佐賀県鹿島市  
種苗交換会・学習会

有機農業の祭典で行っていた種苗交換会だが、今回は祭典と切り離し、別日程で行うことになった。



☆交換後それきりになってしまい、種取りをする人の苦労が報

われないことが多い。各県で作る野菜を振り分けて、責任を持って種取りしていくなど、交換についての改善案も出たが、具体化するまでには至らなかった。

☆交流会では、種を前にして話す時間があり、22人の種取り人それぞれと面識を深めることができ、心に残った。

☆夜の交流会では、自己紹介に続いて、今の生活の様子や、それぞれの取り組みについての説明があった。介護や新規就農の動機についても話が及び、勉強になった。

☆岩崎さんがまとめた「種取りの思い」を聴き、すばらしい仕上がりに皆さん感動されていた。

☆種を通じて人ととの交流が持てる（はじまる）良い企画であった。今後も続けていきたい。

（徳田勇次）

## 生ごみ循環プロジェクト

9/13 御船町  
地産地消型の基材を探求中！



熊本市主催のダンボールコンポスト

講座の講師として活動しながら、現在は地産地消型の基材（コンポストに最初に入れておく素材。熊本市講座の場合はピートモスと燻炭）で良いものはないかと探しているところです。身近で手に入り、扱いやすく、低価格でコンポストの管理もしやすいものとして、今のところ「竹チップ」が最有力候補。9月13日には、竹を有効活用し循環させようという御船町の会社にメンバー5人で訪れました。

竹をめぐる地域の現状や活用の仕方などを聞き、こちらからは堆肥化されたものより発酵前の方が基材に適していることなどを伝え、今後に向けて大きく前進したように思います。もし興味のある方がいらっしゃったらお気軽にお問合せください！一緒に循環ライフを進めていきましょう！

## 菜の花プロジェクト

9/26 熊本市  
養成塾集合セミナーにて

活動を始めてから数年たちますが、悩みもあります。メンバーが固定化し、なかなか新しい広がりが出てこないことです。そこで熊有研養成塾のセミナーで、就農を目指す若者たちに活動紹介をさせてもらいました。「有機農業が資材やエネルギーの循環を大切にしながら営まれる、持続可能性に富んだ農業であること」を知ってもらおうという狙いです。

当日は竹熊先生ご夫妻や移住し就農したご夫婦も一般参加されました。山都町の野口さんは、有機農業と出会ったタンザニアでの緑化運動を紹介し、菜の花プロジェクトが広い意味で、生ごみや様々な山林バイオマスなど地域資源の循環的な活用と繋がることを説明。参加者からは、品種、搾油所、一度に必要な量など実践的な質問が出され、この中から栽培を始める人が出てくることを願っています。

秋も深まり菜種の播種の季節です。作付けに関する質問などある方はご連絡ください。菜の花は小麦や大豆と同じく戦略作物なので、水田二毛作の裏作としても有利ですよ。（間司）

# 部会活動報告

## 食農育部

5/26-27 宮崎県椎葉村  
焼畑ミニツアー

食農育部企画で、片野先生のご尽力のもと、作物栽培の原点ともいえる焼畑農業を学ぶために椎葉村に出かけた。



行く道すがら、クリアな気を放つ巨木に圧倒され、平家の伝説が残る名跡を回る。民宿「焼畑」に到着すると、焼畑の第一人者・椎葉クニ子さんが出迎えてくださった。88歳とは思えぬ元気さにこれまた圧倒される。夕食には、四季折々の野草や保存食を使った伝統食をいただき、心もズッシリと満たされた。

翌日は、昨年40年ぶりに焼畑を実施したという畑に行き、森に火を放つ際に大切なことを学んだ。それは、森（そこに住む生き物も含め）との共存を考えること、そして、地力に合わせた作物を作ること。たとえばクニ子さんの場合、雑穀、豆類を輪作し、4年使った後は再び森に戻すそうである。燃やした灰や、大気の養分を、作物を通して森の大地に返すのだと。

実際に焼畑に居立って初めて得られる、大きな自然の懐に包まれた実感。それは森を失ってしまえば、二度と味わい得ない芳恩である。

（市来眞）

今回報告は省かせていただきましたが、8/4には「米粉ビザ教室」も開催しました。

## 青年部

8/4 南阿蘇村  
若けえもんの集いin熊本



今回は、南阿蘇でバイオダイナミック農法（以下、BD農法）を実践している「ぽっこわば耕文舎」を訪問して、自然と農業の調和といった観点から有機農業の新たな可能性を学び、夜は、参加者の持ち寄った自慢の有機野菜とブランド豚をふんだんに使ったバーベキューで交流と親睦を図り、翌日は、事例を基に情報交換会を行う、というスケジュールで実施しました。

「ぽっこわば耕文舎」で迎えてくださったのは、日本におけるBD農法の先駆者、ドニー・ピリオさんと假野祥子（かのよしこ）さんのご夫妻、そしてスタッフの二宮義憲さん。「簡単に言うと、宇宙からのエネルギー、つまり自然の力をより多く受け止める工夫の一つです」というのが、その特異な農法の基本姿勢のようです。

その後向かった宿泊地は地獄温泉旅館・清風荘。トレーラーハウスをほぼ貸し切り、バーベキューを楽しむ中で情報交換・交流ができました。

最後に、次回（来年）の開催目標として、再会を一つの励みに九州山口それぞれの地で、各々が楽しく、時にこのネットワークを生かしながら頑張っていくことを皆で共有して、閉会しました。

（安藤光一）



