



オーガニックやまぐち

山口市有機農業推進協議会産直部会 発足！

— 多くの農業生産者会員の皆様のご参加をお待ちしています —

年の瀬も押し迫った12月15日に、「説明会&産直部会・設立総会&講演会」を開催し、「山口市有機農業推進協議会産直部会」が正式に発足しました。その概況を報告させていただきます。

師走のお忙しい中、40名近くの方々に参加いただき開催することができました。産直部会の設立の経緯などを含めた協議会の神田会長の挨拶の後、原田副会長が、産直部会が行う販売活動について、説明用チラシや規約(案)、運営要綱(案)に基づき説明を行いました。

- ・協議会の設立目的の1つである、より健康を守る農産物を生産し健康なまちづくりに貢献できるよう、化学農薬・化学肥料不使用農産物の販売促進を具体的に進めるために、産直部会を設ける。
- ・営利活動を伴うため、山口市農林政策課を事務局とする協議会とは別の組織とする。ただし、協議会に、その活動状況を報告し、指導を受けながら、取組を進める。役員会を合同で行うなど、実際の運営に当たっては一体で行う。
- ・認証が必要な農業生産者は、産直部会が行う販売活動に参加を希望するすべての人とする。ただし有機 JAS、エコ100の認証農業生産者については、現地調査を省略する。
- ・産直部会が行う販売活動に参加を希望し、認証委員会から認証を受けたすべての農業生産者が、部会が発行する認証シールを使用できる。ただし認証シールは、有償とし、1枚1円とする。



- ・当面は、北部と南部の2か所の拠点販売協力店を中心に、安全・安心な農産物の販売促進を図り、さらに部会が指定する指定販売協力店との連携を進める
- ・地域総括責任者は、次のような業務を行う。
 - ①農業生産者と拠点販売協力店との取り次ぎ
 - ②年次ごとの生産計画や販売計画の作成
 - ③土づくりや栽培方法など、農業生産者のよろず相談的な役割
- ・産直部会の活動を継続するため、出荷する農業生産者に運営協力金の提供をお願いする。当面、半年ごとの販売高の5%を考えている。(支払時期：7月、1月)
- ・認証委員会の構成員は、4名とし、うち農業生産者代表2名、消費者代表2名とする。認証委員会は、書類審査や現地調査の上、農業生産者を認証する。

説明会の終了後5分程度の休憩時間を取ったのち、神田会長に議長をお願いし、早速、設立総会を開催しました。議案第1号、2号、3号では、修正落ちの部分で訂正した後、特に質問や意見もなく賛成多数で了解されました。続く議案第4

号の予算(案)では、いくつか質問や意見が出たものの、最終的には了承されました。最後は議案第5号の役員(案)についてです。特に質問や意見もなく賛成多数で了解されました。

難産ではありましたが、どうにか無事「山口市有機農業推進協議会産直部会」を発足させることができました。前途多難ではありますが、安全・安心の食の提供・確保のためにも、山口市の有機農業を推進してまいりましょう。ご協力、ご支援のほど、よろしくお願いいたします。

「第3回有機栽培ほ場現地交流会&ミニ収穫祭」を開催

去る11月23日(土)10時から小鯖七区公民館で第3回有機栽培ほ場現地交流会&ミニ収穫祭が開催され、有機生産者と消費者ら17名が参加し、除草技術の課題や現地視察による有機栽培の技術等について交流を深めました。昼食はおさば有機研から猪肉と有機米の提供があり陶の田島徳明さんの采配で猪汁とおむすびを作り、舌鼓を打ちました。

午前中は除草技術をテーマに3名が発表。仁保の神徳治雄さんから有機栽培の一番の課題は除草で今までの除草ではあまり期待できるものではなくそこで考えた、アイガモ除草をヒントに除草ロボットの開発を提案されました。

陶の田島さんは水稲でのアイガモ除草の現状と米ぬかペレットを使用すると水田の水面にトロトロ層が発生し除草効果があることから、グループでペレットづくりに挑戦したいと話されました。

小鯖の原田正暁さんはおさば有機研の活動内容と今年初めて挑戦した水田除草機では、コナギは除草できたがヒエはあまり効果はなかったと話されました。

午後は栽培技術の現地研修を行い、稔畑の徳本安弘さんのほ場でハクサイの害虫予防に二重の黒マルチは効果がある。シルバーマルチの反射熱の利用やダイコンは種を播く時20cm間隔が良いと話されました。堆肥づくりは鶏ふん、小米、ヌカ、腐葉土、刈り草を混ぜ半年寝かせていると長年の経験を話されま



した。参加者らは屋根のスレートを使ったゴボウの栽培方法に興味があるのか盛んに質問をしていました。

粟屋清貴さんの自然薯栽培で波板を使った栽培方法の説明に波板の角度や種イモの並べ方、発芽後の管理について質問が出ていました。原田正暁さんの野菜畑では堆肥に自前の精米所のヌカと平飼いの鶏ふん(小田ひろしさんの養鶏場)を使い、水稲はヌカのみ、野菜は速効性のある鶏ふんと後半に効くヌカで栽培している。野菜の害虫予防は防虫ネットを徹底することや除草は畝の表面に水分調整用のモミガラを敷き次にヌカを播くと表面のヌカが固くなり除草効果があると話されました。

参加者らは、徳本安弘さんから学んだ「割り箸を利用したタマネギの植え付けとゴボウの栽培方法はとても参考になった」地元でも取り入れたいと話されていました。



令和元年度・2年度の新役員の紹介

— 倉本篤志さん（吉敷） —

今年度から新しく役員になりました倉本です。今年6月までは吉敷で「とうふ工房 大豆畑」をやっていたので役員会への出席が少なくご迷惑をお掛けしましたが、漸く落ち着きましたのでよろしくお願いいたします。

Q1：どうして有機農業に関心を

私は長く繊維商社に勤めていまして食べる物は全て家内任せでしたし、今の様に裏のラベルを見て自分で食品を買うことも関心も殆ど有りませんでした。ただ、おいしい物を食べに行くことは好きでしたから勤めていた大阪や名古屋の人気の高いお店には時々行きましたし、何故美味しいんだろうとは漠然とっていました。15年前お互いの親の世話のため山口市へ帰り豆腐屋を始めるにあたって、関西で数軒の豆腐屋で約半年間教えて貰いました。その時思ったのは国産の材料・化成品の入らない天然の物で作り、納得できるものを作り人任せにせず自分で売り、機材や工場の掃除を日々徹底する事でした。そうして山口に帰り店を構えスタートして暫くしてから有機野菜作りをしている中村進卓さんと出会いました。ボカシを作るためにオカラを分けて欲しいと、そしてまた小田ひろしさんから養鶏のエサにしたいと言う希望があり毎日出てくるオカラは全部貰って頂きました。2人の方と日々お話をする内に漠然と考えていた有機農業の大切さが判り、頻りに圃場や鶏舎にも足を運び出来た野菜や卵を分けてもらい有機農業の会にも参加しました。私の同級生である徳佐の山内繁樹君にも入会を勧めると共に、無農薬の大豆も作ってもらうように頼み分けてもらうようになりました。小田さんの卵はお会いしてしばらくしてから、中村・小田・（徳地の）山根さんの野菜は昨年の秋から豆腐屋の一角で毎日店のお客さんに提

供したところ新規のお客さんも含めて多くの方が常連さんとなって下さいました。

豆腐作りが重労働な為この夏前に店を辞めましたが、お客様には後を引き継げず大変申し訳ない気持ちで一杯です。



Q2：役員として、どのようなことを

圃場も持たず、野菜作りの設備・知識もありませんが一般のお客さんとのお付き合いは14年半続けており多少のノウハウは身に着けたと思います。期間は短かったです野菜だけのお客さんもおられました。有機野菜を作る農家の方と一般消費者を結び付けられるお手伝いが出来て皆さんが安心して野菜を食べていただけたら良いなと思っています。

Q3：会員の皆さんに、何か望まれることは

山口では食に対する関心の少ない方がまだまだ多くいらっしゃる様に思います。体は食べる物、飲むもので作られていることを忘れてしまっています。家庭内で健康に困った事が起こらないと考えない、起きても医者に掛かって薬をもらえば良い位に思っている方が殆どです。病になった元を絶たないといけないのに添加物だらけの加工物を食べ、農薬まみれの農産物や抗生物質漬けの肉や魚を食べ続けています。全てを排除するのは難しいとしても少しでも普段の生活で気を付けて買い物をするを気付いてもらわなくてははいけません。特に小さい子供さんを持つ奥さんやこれから子供を作る若い女性に食育を考えてもらうことは大事だと思います。

農業者であろうとなかろうと年配の方も自身や配偶者、子供や孫にも健康であってほしいと考えておられると思います。少しずつでもいいから良い輪を広げて行きたいものだと思います。

“お詫び”

10月中旬に「純米吟醸酒身土不二の会」から、同会入会の案内状が届けられたことについて、会員の方からお問い合わせがありました。同会は、長年、有機米で作ってきたお酒を絶やしたくないといった思いで発足された団体で、私どもの協議会と同様の趣旨の会であることから、役員会です承しました。しかし、不注意であったと反省しています。今後はこのようなことがないよう気を付けたいと思います。会員の皆様にご心配をおかけしましたこと、深くお詫び申し上げます。

テーマ：食と健康を考える

12月15日の「山口市有機農業推進協議会産直部会」の設立総会の際、中村進卓さん（平川・なかむら自然農園）に講演していただきました。ご自分の畑から朝どれの野菜を持参され、窒素は必要な栄養素ではあるが与え過ぎると虫が寄ってくる、適量であれば化学農薬・化学肥料不使用でも虫に食われることはないといった話をされました。発がん性があると言われる硝酸態窒素や諸外国に比べて緩い日本の残留農薬基準の現状などについて、さらに持参の野菜を賞品とするクイズも出され、有意義なお話をしていただきました。その概要を中村さんのメモに基づき、ご紹介します。

私たちの身体は 60 兆余りの細胞でできています。過去の飲食の結果がいま現在の身体で、将来の健康は今から摂取する飲食物で決まります。これから食される食べ物によっては、健康や疾病の不本意な状況になるかもしれません。

消化酵素と代謝酵素は 3 千種類あり、潜在酵素として 30 万～40 万程度存在すると言われていています。体内の生命維持機能のある酵素は、ミネラルがないと働いてくれません。私たちの体に含まれる多い元素は、H、O₂、C、Nこの4つで、全体の 96%を占めます。Ca、Mg、K、Na、Cl、N、Sの7種類を主要ミネラルと言います。その他1日の摂取量は 100mg 以下、Cr、Mn、Fe、CO、Zn、セレン、モリブデン、ヨウ素を微量ミネラルと言います。

次に酵素とミネラルの関係を 2 例説明しましょう。

- (1) ビタミン C は、Fe の吸収を 3 倍高めます
- (2) Ca はビタミン D と Mg がないと吸収されません

野菜摂取不足等でミネラルが欠乏すると、次のような病気が起きる可能性が出てきます。

Ca 骨粗鬆症、虫歯、骨格変形、破傷風に罹患しやすい

Fe 貧血、脱毛症、成長障害のリスク

Mg 筋肉の収縮、体温・血圧の不調、震えや虚脱感、けいれん、慢性疲労、高血圧、動脈硬化、突然死

Zn 味覚障害、生殖障害、精力減退

人間は体質ではなく、あなたが食べた食べ物の質で決まります。近年の現況は、本当に悲しくなります。見た目や安易な栽培は環境汚染や身体機能を著しく危うくさせる状況を示しています。安全で美味しく生産できる栽培方法を、若い人が切り拓いて起業されています。有機 JAS やエコ 100 等で従来の機能を再現してくれています。ただ日本の有機農業は全農産物の 0.5% しかありません。そのうち 85% が輸入です。国産品はほんの少しです。

硝酸態窒素の数値も EU やアメリカと比較しても許容値の格差が大き過ぎます。酸化還元電位も一般消費者はほとんど気に留めておられません。どんな状態が身体に良いのか、数値がどのくらいかを自分で調べてみてください。

次に今、養蜂家の頭痛の種となっているネオニコチノイドについてご説明します。このネオニコチノイドのような有機リン系農薬は、水溶性で浸透性が高く、よく洗っても落ちないので、しかも効果が強力なので、従来の農薬より使用回数が少なく済み、減農薬になると謳っています。

EU は 2013 年 12 月からネオニコ系タロチヤジン、インダクトプリド、チアメイトキサムの 3 種を禁止しました（アメリカも）。2015 年 4 月アメリカ農務省は、1 年間の全米での使用量が 42% も減少したを公表しました。これらの農薬は、特にカメムシ対策として使用されているものです。

最後は、グルタミン酸ソーダ、ハイミーについてです。これらは奇形とガンへの誘発性があるとされています。さらに視床下部に侵入するとも報告されています。この食品添加物は、神経興奮毒物であると諸外国により多数報告されています。多量摂取すると昏倒を引き起こします。このグルタミン酸ソーダ（MGS）は、卓上塩、高級緑茶、調味料、インスタント加工食品等幅広く使用が認可されているとのことです。東南アジアでは野犬狩りを実施する時グルタミン酸ソーダをたっぷり含んだ魚肉をばら撒き、これを喰った野犬はやがて昏倒、これを捕獲するのだそうです。酒やブランデーに混ぜ昏睡状態にした客から金品を抜き取ったり、暴力団はこのグルタミン酸ソーダを女性に使い、眠っている間に麻薬を注射し中毒にさせ金蔓にする等、言語に絶する行為がされているそうです。



山口市有機農業推進協議会

【事務局】

山口市農林政策課 TEL:083-934-2817 FAX:083-934-2651

E-mail:n-seisaku@city.yamaguchi.lg.jp