

奈良県の 有機農業



奈良の有機農産物取扱店を紹介



大和高原わくわく宇陀いち

- 営業時間 AM9:00～PM5:00
(時期によって変更があります)
- 休日 年末・年始
- 駐車場 80台
- 住所 宇陀市榛原萩原 1263-1
- 電話番号 0745-82-6518
- ホームページ <http://www.shokokai.or.jp/29/292121S1651/index.htm>
- 主要商品 野菜・果実・加工品
- 取り扱っている有機農産物
宇陀市産の野菜等
- メッセージ



『楽しく』『新鮮』『美味しい』をみなさんに。安心・安全、しかも安い！採れたての新鮮野菜を、地元の農家さんが毎朝直接運んできます。寄って楽しい、来て楽しい、買って楽しい♪お客さんも生産者も、みんながわくわく楽しくなる☆



地元産の新鮮な野菜などが並ぶ

奈良の有機農業を紹介！

○有機農業って？

化学肥料や化学合成農薬、遺伝子組み換え技術を基本的に利用せず、環境への負担をできる限り低くした生産方法です。

たとえば、稲わらや牛糞でたい肥をつくって土に返し、微生物の力で分解させて、その養分を使って農作物を育てる。自然循環機能を利用した人にも環境にもやさしい農業です。



○有機JASマークって？



有機JAS規格を守って生産されていることを登録認定機関から認定された者のみが貼ることができるマークです。太陽と雲と植物をイメージしており、

を受けた農業者は、畑ごとに使用した資材や栽培履歴などを細かく記録して、有機JAS規格をクリアした農産物に有機JASマークをつけます。つまり、有機JASマークは、厳しい生産基準をクリアして生産された有機食品の証なのです。このマークのない農産物等に『オーガニック』や『有機農産物』の表示はできません。

○しっかり確認！有機JASの検査認証制度

農林水産大臣の認可を受けた登録認定機関は、農場へ行って購入記録や管理状況などを詳しく検査します。そして、農業者が認定基準に適合しているかを検査・判定をします。認定

○有機JAS制度の認定をうけていなければ有機農業ではない？

そんなことはありません。有機JAS制度による認定を受けずに有機農業に取り組まれている方もいます。ただし、農産物に『有機』の表示は出来ないのです、別の規格や表示ルールのもとで販売したり、一般の農産物と区別なく販売されたりしていません。



○有機農産物はどうして高いの？

有機栽培は、普通の栽培に比べて大変手間がかかる上に、収穫量を確保する事が難しいからです。

農作物に病気や害虫が発生しても、普通の栽培なら農薬で抑えることが出来ます。しかし、有機栽培では、虫や病気が広がると出たところは全て廃棄処分するしかありません。また、広がる前に収穫できても、傷ができて見栄えが悪くなったりします。そうならないよう、有機栽培では病気や害虫が発生しにくくする対策をしますが、それには農薬を散布する以上の経費がかかるのです。

また、有機質肥料はすぐ効く化学肥料とは違い、微生物の力で分解してから効くため、管理が難しくなります。肥料成分量も低いものが多いので、施肥量が多くなって経費や労力が増えます。そして有機栽培が一番大変なのが



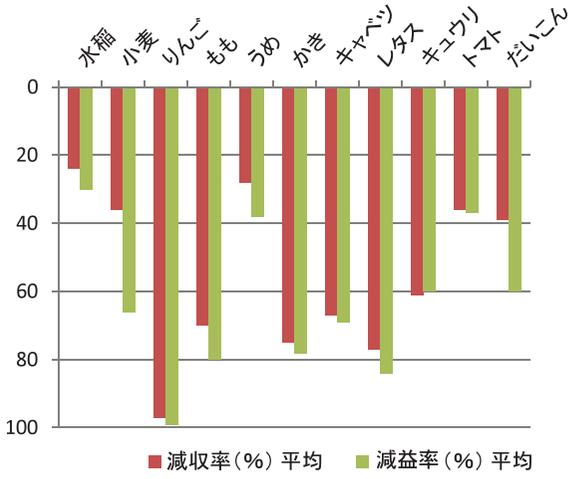
雑草対策。皆さんも、夏場の草むしりに苦労されませんか？その面積が運動場いっぱいだったら？

このように有機農業では収量や品質を確保するのが難しく、労力や経費がかかります。大変難しい栽培方法なので、一般の農産物より価格が高くないと続けられないのです。

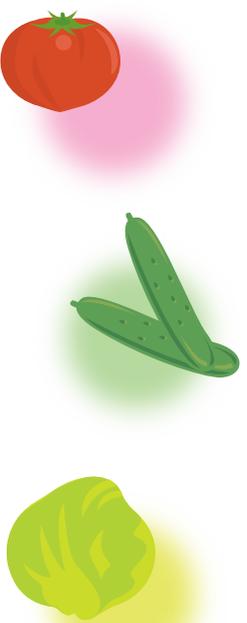
有機農業者の皆さんは環境を守り、安心できる農産物を届けるために大変な農法に取り組んでおられますので、消費者の皆さんの応援をお願いします。



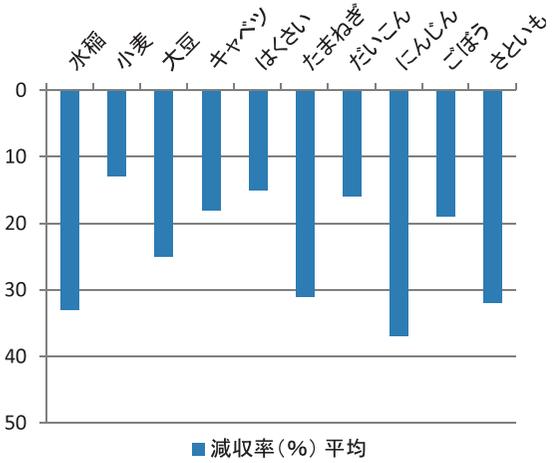
●病害虫等による減収・減益



出展:「病害虫と雑草による農産物の損失」社団法人日本植物防疫協会



●雑草による被害量



出展:「病害虫と雑草による農産物の損失」社団法人日本植物防疫協会



奈良県の有機農業マップ

奈良県では、約370戸の農家・農業法人が有機農業に取り組み、約99haの農地で野菜・水稲・茶・梅などの農産物を生産しています。

(H26年度農業水産振興課調べ)

有機農業に取り組む主な地域

茶
奈良市東部地域 など

水稲
奈良市・五條市・葛城市・橿原市・天理市 など

果樹(梅など)
五條市・下市町 など

野菜
宇陀市・五條市・葛城市・大和郡山市・橿原市・奈良市・御所市・天理市 など

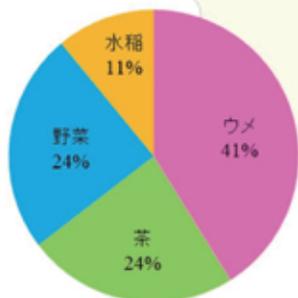


図1 有機農業 作付面積の割合
(H26年度農業水産振興課調べ)

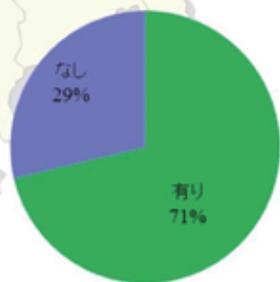


図2 有機農業取組面積の内、有機JAS 認証を取得している割合
(H26年度農業水産振興課調べ)

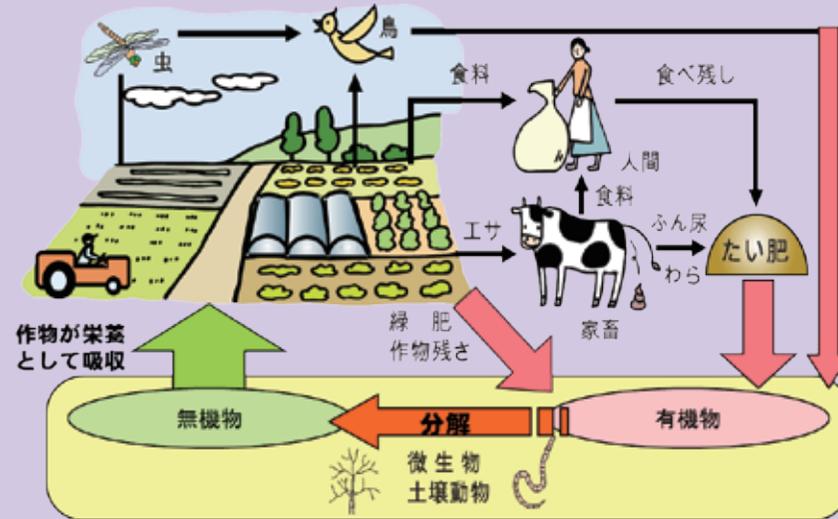
●環境にやさしい農業シンボルマーク



奈良県と協定を結んで、有機農産物やエコファーマーの生産・消費拡大に取り組むグループ・法人とこれら農産物の販売店が表示出来るマークです。有機農産物マークは有機JAS認証を受けた農産物に表示するマーク、エコファーマーマークはエコファーマー認定を受けて、化学肥料・化学合成農薬を3割以上減らした農産物に表示するマークです。

○奈良県の環境にやさしい農業シンボルマークって？

環境にやさしい農業





奈良で有機農業に 取り組まれている方を紹介



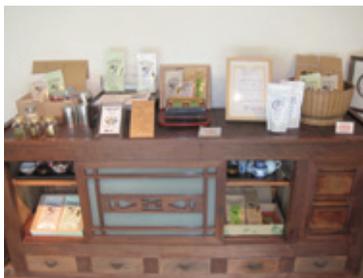
やまと有機茶の会

代表 竹西長士さん

- 栽培品目 茶
- 栽培地域 奈良市
- 販売場所 遊茶庵、まほろばキッチン、
旬の駅ならやま、大御門朝採り市場、
よってつて大和郡山店、満点ひろば、
アルペンローゼ、農園杉・五兵衛 等



▲竹西農園の日本茶カフェ遊茶庵



▲遊茶庵では茶の販売も



▲有機栽培の茶

やまと有機茶の会の代表、竹西長士氏に聞きました。

**有機農業への切り替えには
がまんが必要**

やまと有機茶の会は奈良・大和高原でお茶の有機JAS認証を受けている竹西農園、福光園、月ヶ瀬健康茶園の3農家が集まって活動している会です。有機茶の活性化、未来の世代までずっと続けていけるお茶づくりを考えています。

当園では1995年に有機農業に切り替えましたが、切り替えの2〜3年がきびしい。農薬で害虫だけでなく天敵や他の虫まで皆殺ししているから虫の害がひどくて、芽が全然出てこないなどと思ったら、新芽を食われていたりすることもありました。今はクモなど他の虫も増えて、バランスがとれたのか、虫の害も落ちついてきました。

**お茶本来の味を求めて、
自然に近いよう、
肥料を抑えて収穫も減らす**

普通、お茶は初茶、番茶、2番茶と年何回も収穫をするけど、当園では2番茶はとりません。植物はあればあるだけ養分をすってしまおうので、自然に近いように、肥料を控えてあまり収穫しすぎないようにしています。肥料を控えることで、虫と病気を抑えることが出来ます。肥料を控えるとお茶の香りがたつようになるけど、味を求めると必要で、その兼ね合いがむずかしい。化学的でない、お茶本来の香り、味わいを持った美味しいお茶を届けられるよう取り組んでいます。

**自家製ぼかし肥料！
でも、イノシシ害に困った**

ふかふかの土を作るため、ぼかし肥料を手作りして使っています。米ぬかと地元の醤油醸造店の大豆粕、くん炭などにEM菌を混ぜて1ヶ月ほど発酵させて作ります。甘〜いにおいがしてきたらできあがり。近頃は、ぼかし肥料をつくったり畑へおいたりすると、イノシシが来るので苦労しています。柵にしても穴を掘って入られるし、石垣も壊されました。有機農業はイノシシの害も増えるので大変です。





奈良で有機農業に 取り組まれている方を紹介



(有) 山口農園

- 栽培品目 ほうれんそう、小松菜、水菜、菊菜、ハーブ 他
- 栽培地域 宇陀市
- 販売場所 ヤマトー、イオン、sunplaza、ラッキー、かんとりい、大和高原わくわく宇陀いち 等



▲有機栽培のほうれんそう



▲防虫ネットで虫を防除



▲太陽熱で温度をあげて、雑草、病害などを防ぐ

有限会社山口農園の代表取締役社長、山口貴義氏に聞きました。

家族に食べさせたいものを 生産販売

元々は勤め人でしたが、妻の実家が祖父の代から有機農業に取り組んでおり、2005年に会社を立ち上げる時に会長（前社長）に誘われて一緒に始めました。普段から食べ物にどんな農薬や添加物などが使われているかには関心があって、よく言われる「家族に食べさせるものは無農薬で作るけど、売り物には農薬をかける」というのはおかしい、同じものを作って販売するべきだという思いをもっていたのが有機農業につながりました。有機農業は子供にいつでもそのまま食べさせられるのがいいですね。

夏場は草刈りをずっと。 1ハウスでバケツ2杯の 幼虫がとれることも。

思いを伝えていく、 食への関心を高める努力

当社では消費者の信頼を得るため有機JAS認証をとって有機農業に取り組んでいます。農薬は一切使わないので雑草対策が大変ですね。ハウスの周りなど一回り刈り終わると始めのところももう生えているのでずっと草刈りをしています。ハウスの中は、夏場に太陽熱を利用して温度をあげる事で雑草と病害虫を抑えています。その間、栽培が出来るので生産効率が悪くなりますが、また、自家製堆肥のみで施肥をしているので生育が悪くても追肥が出来ません。病気やアブラムシが出たら処分する事になります。ヨトウムシなど大きな幼虫だと手でとったりしますが、1ハウスでバケツ2杯とれることも…！有機農業は慣行栽培よりも栽培に手間暇がかかって、生産効率が悪くなります。計画的な出荷が難しいので、販売先の理解、営業努力も必要になりますね。

昔は農産物を作り「オーガニック」というだけで良かった。でも今はそれだけではダメ。こだわりや思いをどう伝えていくかが必要です。スーパーでも試食だけでなく有機農業の説明に力を入れたり、視察や農業体験などで積極的に伝えたりしています。最近、新たな取り組みとして、有機農産物を中心に奈良県産の食材だけで皮から手作りした大和ぎょうざを作りました。地域の活性化や食に興味を持ってもらうきっかけになればと思っています。食への関心が高まれば、もっと有機農産物や国産農産物への需要が高くなって自給率もあがるのではないかな。