

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

主催：静岡オーガニックフェスティバル実行委員会
 後援：環境省・静岡県・沼津市・静岡新聞社・静岡放送

静岡オーガニックフェスティバル

SDGはこのプロジェクトに賛同しています。

静岡県
オーガニック
フェスティバル

つなげる



SHIZUOKA
ORGANIC
FESTIVAL

2019.12.1.sun
9:00 - 16:00

沼津市 愛鷹運動公園 自由広場

オーガニックを買うべき意外な理由

学生 吉田 茂

こんにちは、みなさん、オーガニックな暮らしをしていますか?「したくて、オーガニックの食べ物を買ってなかなか手に入らないんだよ」「あっても値段が高くて高いし」というのが本音かもしれませんが、それもそのはず、オーガニックの農産物を生産する農地の面積は、世界の農地面積のわずか14%、日本国内では10.5%です。確かに有機農産物はなかなかのプレミアムな貴重品として感じますが、例えばEUでは全体の平均で72%、イタリアではなんと15.4%です。実際農家は1回平均20kgの土壌耕しをしていますが、オーガニックの専門店はもちろん、街のスーパーマーケットで手軽に有機農産物を手に入れることができます。オーガニック産物を増やして身近にするのが、やはりオーガニックな暮らしが欲しい……と勘を上げるの一歩。でも何故オーガニックなのかと問われたら、なんて答えます?

■やっぱり理由は「安全・安心」

オーガニックの理由を問われてまず最初に思い浮かぶのはこれでしょう。実際、農水省がアンケートでオーガニックを購入している、購入したいという人に対する理由を尋ねたところ、9割近くの人が「安全だ」というからと答えています。オーガニックの農産物や加工品は、農薬や添加物を使用していないことが基本になっています。もちろん、オーガニック以外の農産物や加工品も、農薬や添加物を適正に使い、残留農薬基準を厳格な安全基準をクリアして生産されているので、食品としては安全です。ただ、アレルギーのある方や化学物質過敏症の方など、オーガニックでない食品がごく多くて食べられない、という声があるのも事実です。先のアンケートでは1割弱の人が「健康上の理由から化学肥料や農薬を使用していない農産物を必要とするため」と答えています。そのような症状のない方でも、農薬や添加物はないにしろしたことはない、というのがオーガニック農産物を志向する理由ではないでしょうか。

■これらも大事な理由「気候変動への対応」

もう一つオーガニック(有機農業)で思い浮かぶのは「環境に優しい」ということでしょう。この中には、「豊かな生態系の維持」「大気や水系の汚染防止」といったことも含まれます。ここで「気候変動への対応」、オーガニックとちょっと違いますが、大抵とも思える理由について書きたいと思います。昨今、地球温暖化に伴う気候変化により、大雨の頻度の増加、台風の激化など、極端な天候による災害が増えています。静岡県にも大きな被害をもたらした、この秋、台風19号の激しきまではまだ記憶に新しいところでしょう。この地球温暖化を緩和するためには、温室効果ガスと言われる二酸化炭素、メタン、N₂Oなどの排出を減らすとともに、既に大気中にある温室効果ガスを削減する必要があります。で、その地球温暖化とオーガニックって関係があるの?と思われるかもしれませんが、これが、大なりなんです。オーガニック農産物の基準では化学合成農薬(殺虫、殺菌、除草剤)の他、化学肥料も使用しません。ところが、例えば窒素肥料を使用する際には大量のエネルギーが必要とし、

その時に排出する温室効果ガスは農業分野から排出される温室効果ガスの10%程度、温室効果ガス排出量全体の1%に相当します。化学肥料を使わない有機農業ではこれをカットできるわけです。また、窒素(N)肥料の過剰な施肥によって土壌から排出されるN₂Oは、温暖化への影響は二酸化炭素の約300倍程度と言われ、例えば日本国内では農地土壌から排出するN₂Oは、農業部門が排出する温室効果ガスの10%程度を占めています。化学肥料を使う有機農業よりも有機農業の方が、窒素(N)の施肥量が少ない傾向があり、その結果有機農業をすすめることにより、N₂Oの排出を減らすことができます。さらに、有機農業ではそれらの化学肥料の代わりに、刈り草や堆肥、柏類などの有機物を肥料として投入し、これらの有機物の炭素は一部の土壌中に蓄えられます。もしもその炭素は植物が大気中から二酸化炭素を吸収してその体に取り込んだものだと、動物が食べたり其の糞となったり、あるいはその糞ま、土中に施され、動物や微生物に分解されて、その過程で一部はそれらの生き物の呼吸や発酵によって二酸化炭素として大気中になりますが、一部は土の粒子に吸着されるなどして土中の貯留します。このように土中の貯留している炭素量は大気中の貯留量の2倍と3倍とも言われ、これを毎年0.4%ずつ増やすことで、大気中の二酸化炭素の増加を抑えようという国際的な運動もあるほどです。このように炭素の土壌貯留は植物や土壌中の小動物、微生物の力を利用して、大気中の二酸化炭素を削減する手段として、地球温暖化の緩衝に大いに期待されています。また、炭素を蓄え蓄え土壌ミネラルや土壌窒素を蓄えた、いよは肥沃な土壌であるとともに、ちょうどボウシのように、土中に水が浸透しやすくて水分を蓄える量が多いため、大気や極端な乾燥など気候変動の影響を弱くしにくい農地となります。

どうです?最近の気象災害の大きさを考えると、この気候変動への対応もオーガニックの理由をすすめる大きな理由になると思いませんか?オーガニック産物を食べ、気候変動の緩和に貢献しましょう!

オーガニック専門店 店ですオーガニック

スーパーマーケット野菜売り場
オーガニックを教えるbiologicalの表示

よしだ しげる
静岡県静岡市駿河区、2018年9月かきオーガニックワーキング
大分県有機農業推進課士在学中

Column 03

なごみ園

宮田 雅和

今思う有機

生産者から見た「有機」を記事に。と言われたのですが、職業百姓、趣味百姓、特技百姓の人で、大げさにいえば生産者でないこの私が思うものがあります。ありがたく。

10月から国内でゲノム編集食品が非表示で解禁されます。食品の問題のように言われていますが、生き物の問題です。生き物、人間のためにお金になる形に変えてしまおうということです。有機の本質は、生き物の循環だと思います。（笑）でも今、有機農家や畜産者を意識して生活する人々は、今後もっと増えるべきだと思います。本質を考えると、身に染みて、有機の大切さを感じました。

今、グランドさんが新設していますが、有機農家になったの18年前、既に地球温暖化は話題に上り、ホッパヨクマが野菜地獄としてまともなわけでもありません。まだ、子供が小さく生活もままならない時に、私が有機農家になることで、地球温暖化抑止にもなるんだと奥さんに言うと、他の人がやるのでは、ダメなのと言われた事もあります。（笑）でも今、有機農家や畜産者を意識して生活する人々は、今後もっと増えるべきだと思います。循環（特に心な循環）を意識して生活していれば、人間同士も含め、地球上の生き物たちが生きやすい地球になっています。劑と単純化します。

私は、今年、ソウキ（製粉屋）を始めました。育てた小麦を粉にする製粉屋さんが年々減っています。今これだけ小麦粉を食って世の中の人には100年ぐらいの小麦粉を使い、その粉からできたパンを食べる。こればかりは循環？そしてこの冬、古民家を改造して、まずは、麹と味噌作りを始めます。手前みそという言葉が死語となってしまっている中ですが、ひと昔前のように、麹や味噌を仕入れ、各家庭で味噌を仕込み、その意匠の通り、自慢ができる調味料を作るお手伝いになればと思っています。そからの手作りは、循環そのものです。

みやた まはくす

（昭和40年頃、自ら自給できる量産品を目的としたものから入会して以来、50年近くソウキ・ローラマー・自然栽培、自然の力と土壌を重視し、たくわん栽培の道へ、現在自然栽培で、自然の法則に即して生産することによって生きています。）

Column 03

庭匠万華

高橋 洋平

感覚をひらく

庭をつくったり、庭の手入れをおこなったり、庭と向き合う日々を送っています。庭に立つと「感覚をひらく」とことを意識します。庭の環境全体に意識を向け、全身の感覚をひらきます。頭でっかんから足の先まで、身体の感覚を四方へに延長するような意識です。すると日常の意識では感じられないものが感じられるようになります。庭のなかの、違和感や違和感。気持ちの悪いところ、読みかきまわるところ、言っても気が済まずに入れて欲しいところ、その感覚によって、気持ちの悪さを解消するように手を入れていくと、あまり間違えることがありません。庭の空間全体がつながり調和を持って整います。

感覚をひらく。人の都合ばかりを優先して手を入れると環境がいびつになります。木が大きくなり過ぎて眺めが悪くなる頭の部分はねえねえと、世間体が悪いから葉っぱ一枚残さず排除すると、草が生えて大変だから全部コンクリートで固めてしまうと、自然の語りが役を無視して人の都合優先の空間になると、必ず不調和が起き環境が支障が出てきます。

意識を向け感覚をひらくことは、人が自然とつながることと言い換えていいかもしれません。木を見つめるときに、柄か根つにまで完全に意識をはらいて、木全体を感じながら葉一枚一枚も同時に一緒に見つめているような感じ方をすると、自分と木とが一つになりたくなるような感じがするものです。

いま起きている地球規模の自然環境問題は、現代文明の構造が原因ではなく、人々の自然への感覚の断絶が元凶ではないでしょうか。自然環境というものは、誰でもすぐにできる。自然と人が仲よく暮らしていくための第一歩だと思います。多くの人が自然へと感覚をひらけば、大概の問題はすらすらと解決していくような気がします。手入れを終えた庭の木々が精気を取り戻すように。

たかはし ようへい

一人親方の庭師・庭師・庭師万華・主権人の庭づくりの道の手入れをする。そのために、伊豆の山奥に引っ越してきて、自然環境を重視する。庭づくりの道へ、現在自然栽培で、自然の法則に即して生産することによって生きています。）

Columna **04**

ますいさんの茶
益井園

益井 悦朗

世界で唯一の 安心安全でかつ美味しい シングルオリジンティー作り

【きっかけ】子供の時から夢だったアフリカで、現地の人と同じように暮らし、農家として地域の活動を行う中で、モデルチャーム(単一産物栽培施設)が持つ環境性や人の顔ぶれを目指し農業不使用栽培の農薬指導をしてきた。帰国後、本格農業と共に自ら実践に務めた。

【お茶】高度経済成長に合わせてきた大型茶工場・多量多葉業での大量生産緑茶が、ボトル茶に代表される低価格茶原産地になり、特にそのお茶では山地茶を重視し、ムラ中に庶民茶園が増進し満足の状態。自然や身丈の合った独特の小規模で、同じ茶園から個性溢れる緑茶・紅茶・青茶を作る農家が残り、ムラが強っても良い時代に来ていると思う。

【こだわり】お茶は木の芽。それ以外の品種ごとに独特の味わいと香りがある。それを引き出すために農業不使用栽培は特におすすめです。しかしせっかくして茶を継続安定生産するためには、茶の木が健全に着つ環境を整えることが、農家としての仕事。全て(バランスが大変)(バランスを超えたまま放置すると、来年のお茶生産への悪影響が必ず出ず)。そうならないように、環境を整えてやることと農家としての知恵と工夫です。

【じゃんかん】農薬は使用しない。肥料は最低限とする。伸びきった茶葉は地面に戻し来年の肥料にする。日本茶品種で作る製法緑茶・青茶・紅茶を世界中の人に楽しんでもらうこと。世界で唯一のも一つだけの人材管理環境整装加工販売、「おもてなし様茶業」を経営しています。世界のどの産地にもないお茶があり、自分一人完結できる。ヤル気のある後継者が、真似すれば一人で始められ、継続する茶業を目指す。人も農地も茶樹も継続循環が理想だと思う。

【おもひ】お茶作りをしていて気持ちよく、燃え尽きる期間。アメリカや、アフリカの農村が現地の人間としてひとりで働いたことで、茶畑になるとフッと、当時のことや、匂いを感じたりする。同じ空間に、同じ地にいま、一緒に働いたアメリカやアフリカの友人や家族みんな同じ瞬間に生きてんだんと実感する。

まずい えつろ
1956年静岡県浜松郡三河市野間生まれ。江米期から雑穀店を経て自営業「1977〜1979年大塚食品(株)静岡支店勤務」「1979年大塚食品(株)静岡支店勤務」「1984年大塚食品(株)静岡支店勤務」「1984年大塚食品(株)静岡支店勤務」を経て現在。

Columna **05**

ごはん食堂 桐原 店主
(清水町町議会議員)

桐原 直紀

食堂のオyajジの つぶやき

目の前には大きなショッピングセンターがある。そんな場所に食堂をオープンさせて10年がたった。
いろいろな人が立地的良くなりわかって言われる。確かに良い立地である。10年前にお店を開店したにあたって近所近所に挨拶に行った。その時、すぐ近くにある飲食店のオyajシさんからこんなことを言われた。「あー、あそこオープンするお店の人ね。ダメだと思っよう。お客さん来ないよ。みんなランドムーンを食べちゃうから。こっちまで来ていいよ。もって2客じゃないか。うちでもイベント出たんだけど。お店では無理だよ……」
おかげさまで10年たった。いままだお客様が人だた日は1日もない。東日本大地震の日でもない。
物事は色々な見方ができる。一方ガキニックで良いよね!世の中すべてがガキニックになれば良いのに。」という方もいるけれど「オーガニックで何?上流意識の高い人たちの食べ物?」って言う人もいる。どちらが正しいのか?どちらが間違っているのか?そなたのほうどうでもいいけど、大切なのは振り返れば自分に何がほしいのか大切。他人に自分を押し付けてはいけません。でも自分のやっていることを否定されると嫌な気持ちになりますよ。どうすれば良いのか。「一言一語」という言葉があります。みんな一聲!しない方がいいかわかりませんが。だったら一声!もしない訓練が必要じゃない?だから「美味しいかったよ!!」って言うてくれるお客さんの言葉は笑顔で感謝返します。「おいしいかな!!」って。
「美味しい!!」って言うてもう高々ではなく「良かったですよ!!」って言われたいくらい寂しくはなく。ただ単に自分が作りたい料理を作ることだけ。
さあ、今日も自分のやりがいことををやろう!

きはり なほこ
専業主婦として働きながら食卓のオyajシで、化学調味料や食品添加物を極力使わず手作りをする料理家は自分で採集した食材を使い、心遣いを凝らすなどこだわっています。完全無農薬でもなければオーガニックでもあります。でも、どうしても慣れた味や味が欲しいときもあるかもしれません。そこにあるものでも人、食べる人、そして食卓に対する姿勢です。ちなみに我が家の料理は、夫の料理の得意分野で、お楽しみになっています。

静岡県清水市清水町三丁目20番 TEL:053-767-1689

Column 06 

未来に繋げるたね

富士山麓有機農家フードバンク代表 鈴木 一正

私達人間は、この美しい星で「たね」と共に歩んできました。46億年の歴史の中で40億年前に最初の生命体の DNAが生まれ、果してない時を経て進化した様々な生物が生き残る多様性を持つ形になりました。そしてその遺伝子は今も残っています。植物は、たねというタイムカプセルを蒔いて、生き続ける知恵をその美しく神秘的な形に宿しました。その一粒のたねが翌年には何千何万個にも増えるのです。たねは私達に豊富な恵みを与えてくれる地球からのギフトなのです。人間は体内で栄養素を作り出すことができないので体外から摂取する必要があります。太陽光線と蓄えた植物や、その植物を食べた動物を食べることでたねを繋ぎます。つまり、私達はたねを食べ生きています。たねが蒔かれれば私達は無いのです。たねを守り未来へと繋いでいくことは私達の責任だということでは明かれています。

全ての生命の、命の核となる DNA。地球上の生命体はこの DNAの配列で様々な環境にも生きています。そしてその様々な配列は、自然界、生態系などに適応されて植物のように成長でき、それぞれが皆意味のある存在となり、繋がり合うことで生態系を構成しています。植物、昆虫、動物、植物、菌類、土壌が DNAで繋がっているとも言えるかも知れませんが、ではこの DNAは誰が創造したのでしょうか？配列を決めたのは誰でしょうか？人間はその DNA配列を解読する技術を得ました。そして動物や植物の DNA配列次第に解説し、その配列から様々な役割をこなしているかを研究したのです。つまりこの部分が必要である、という人間が判断した DNAを切り取るという技術が開発しました。その最新の技術がゲノム編集と名付けられました。ゲノム編集は、その目的 DNA配列を切断して、その生命体に変異を起こせる技術です。幾星々も重なる機種の様に、その一つ一つに完璧な意味のある配列を人間の判断で切断することを、あなたの心から同意しているでしょうか。

脂肪性質が速く高速度で走ろうとする動物が敏捷な壁に衝突して死ぬ、その衝突を防ぐために、光や風の動きに敏感に反応する遺伝子と高速度で泳げる遺伝子を切断する。すると、「何があっても動じずゆっくり泳ぐ」マダガが作り出されます。あるいは、筋肉細胞の増加を止めるブレーキの役割をしている配列を切断して巨大化させる。食欲を抑える遺伝子を切断して通常の半分の間で成長させる。こうして作り出す魚や豚や牛、特定栄養素の高い野菜、腐らなトマト、芽に毒がないジャガイモ、アレルギーレスな小麦、超多収穫な高木、高オレイン酸大豆、etc。ゲノム編集技術は、人間側からの視点のみで見た「便利で都合が良い」農産物を作り出す技術なのです。そこが自然の摂理を考慮することはありません。しかし、自然界では全てが自然の形、生き方、繋がり方をベースバランスを取りながら循環しています。そこに、人為的に遺伝子を変化させた作物を投入すると将来どんな影響が出るのでしょうか？また、その作物が自然に放れたらどうなるでしょうか。野生は誰しもの

花弁を蜂や蝶などの虫や風が自由に受粉させて実になり、たねを付けます。ゲノム編集された野菜がその虫や風を捕食する鳥等の動物の連鎖にとら影響するの、自然界の植物と交雑したらどうなるか、全くわからないです。ゲノム編集作物と私達の作るオーガニック作物が交雑してしまうという最悪の事態も十分に起こり得るのです。

十分な議論がされないまま、日本は今年10月ゲノム編集食品を解禁、法的義務の無い届出制にし、食品表示義務も不要と位置づけました。早ければ年内に食品としての販売が開始に近々見込みです。安全性について十分審査されたとは言えないものの、その表示すらなく店頭に並ぶ。私達は知らないうちにゲノム編集食品を口にすることになります。自分の判断で食品を選ぶという基本的な自由も奪われることとなります。

何が出来るかを考え、一人一人が出来ることから始めて、お互いが繋がり合い行動する事が大切です。「自分にはなくてもいい」その考えはゴミ箱に捨ててください。署名活動に参加したり、スーパーやメーカーに関り合わせてみたり、知らない人に伝えたり、何が出来ることがあります。野菜や肉や魚、大企業スーパーマーケットではなく、信頼できる農家、個人商店と直接繋がり合うのも有効な手段の一つです。そうやって、大手企業の流れに頼らず、小農、家族農家と個人商店を応援し、ゲノム編集食品が流通、栽培が止まり環境を作るが、食の安全性を高める共に、この美しい地球環境を守ることに繋がっていきます。今、このフリーペーパーを読んで下さっているあなた。オーガニックファームの生産者と繋がって下さい！家族や友達に伝えて下さいそれがあなたとあなたの家族、地球、子孫達の未来を守る事に繋がります。人間中心主義により環境破壊が進み、人類が自らの行いにより地球上より姿を消すタイムリミットはすでにそこまで来ています。またギリギリ間に合います。今こそひとつとなり、人間中心主義から地球中心主義へと意識をシフトしていきましょう。

すぎき ひとみ

山梨県山梨県農産物加工センター代表 1998年山梨県農業振興公社に所属。東京で2009年アメリカ人生活に入り、2012年静岡県富士市に定住し有機農家として活動。2018年富士山麓有機農家フードバンクを立ち上げ、国産産地、自給自足、自然栽培の食を大切にし、消費者と産地を繋ぐために自ら活動。自ら活動する自由な地域づくりに活動中。