

環境保全型農業 取組事例発表「“協力共同の精神”で、食と農業の未来を築く」

農事組合法人佐原農産物供給センター常務理事 香取 政典

取組の特長

農事組合法人佐原農産物供給センターの取組ですが、1つは、組織全体での農薬・化学肥料削減の徹底です。生協が定めた農薬削減の目標をさらに厳しくして、農薬・化学肥料を5割程度削減することとしています。栽培基準委員会がこれを管理するという仕組みにしています。2つ目は、自主基準に基づく生産を徹底するため、生産者自身による内部監査委員会の設置、消費者や学識経験者等を監査人とする公開監査、栽培履歴の確認や情報公開も行っています。3つ目は、信頼関係を築くため、消費者交流を通し、農産物を食べる喜び、食べることの大切さを伝え、地域や立場を超えての食育を目標に行動しています。

環境に配慮した取組内容は、1つは、土づくりの実践・工夫として近隣の畜産農家と連携し、生産者それぞれが堆肥づくりをし、利用しています。堆肥は、牛ふんや豚ふんを主体に、副資材としては籾殻やおが屑を使用し、現在の栽培歴を基に適正量の堆肥を使用しています。また、緑肥作物の作付け・すき込みやサブソイラー等による排水対策による土壌構造の改善も行っています。もう1つの実践として、取り引きしている生協のセットセンターで廃棄される野菜を畜産農家へ届けて堆肥化する。その堆肥を生産者が使って野菜作りをし、生協へ野菜が出荷される仕組みになっています。

化学肥料の節減については、堆肥由来の窒素不足分を鶏ふん、油かす、米ぬか等の有機資材や独自製造のぼかし有機質肥料や、専用の有機質肥料「さわらっ娘」で補っています。また、リン酸・石灰・苦土等も、有機質主体のものを使用しています。施肥設計については、土壌診断に基づいた施肥を行っています。化学合成農薬の節減については、生協、生産者、消費者の協議会において、できる限り農薬に頼らない栽培を増やすため、発がん性や環境ホルモン、環境汚染が危惧される20の優先排除農薬と14の問題農薬の使用を禁止し、指定農薬においても使用制限を行っています。被覆栽培は、葉菜・果菜を中心に、病害予防対策に雨よけハウス、トンネル栽培を、病虫害対策は防虫ネットを使用しています。緑肥（対抗）植物の利用はソルゴー、エンバク、クロタラリアの栽培を輪作体系に組み込み、センチュウの密度の低下を図っています。太陽熱土壌消毒や土壌還元消毒により、土壌病虫害と雑草を防除しています。マルチ栽培の導入に雑草防除や肥料の流亡防止を行って、作物によっていろいろな栽培の方法を採っています。

新たな技術の検証・普及

新たな技術の検証・普及ですが、栽培技術や無農薬栽培実験を、生協に加盟する近郊産地と連携して行っています。検証例として、緑肥植物の栽培・太陽熱処理併用栽培実験を単独で行いました。初年度は理想とする防除効果はありませんでしたが、次の年には、春にセンチュウ対抗効果のある緑肥植物を栽培し、また、7～8月の高温期に約1カ月間フィルム被覆する太陽熱消毒の試験を繰り返しました。その結果、センチュウ密度の低下効果が高いことが判明し、雑草の防除、ニンジンのしみ腐病の軽減等の効果等が確認されました。

合理的な輪作体系の導入については、窒素成分の残肥と土壌病害虫の抑制、回避を考慮した4年から5年の輪作体系を行っています。例として、土づくりとセンチュウ防除として、緑肥作物作付け、土壌病害虫と雑草対策として太陽熱消毒を行い、ニンジンを栽培しました。翌年にはニンジンの残肥を考慮してサツマイモを栽培、その後にサトイモ等を栽培します。そのため、土地利用率は低下しますが、遊休農地を借り受け、無理な作付けはしないようにしています。

生産履歴の記帳・保存

佐原センターでは、栽培記帳指導を以前から行っていましたが、さらに強化を図るため1998年より、統一した栽培履歴方式を用いて全生産者を対象に記帳運動を実施してきました。栽培履歴は出荷1週間前までに全圃場・生産者ごとに提出させ、生産管理担当が内容確認を行います。また、信頼関係の構築を図るため情報開示の場として、生産者および消費者等が産地の取組を直接確認します。

栽培前の確認として、自主基準に沿った土づくり・農薬・肥料・環境保全対策の下、個別栽培履歴と圃場を事前に申請し、許可後に栽培を開始します。最初にこの圃場に栽培しますということがまず生産者から報告されて、それから種を蒔き、その後確認作業を行います。栽培管理部により、播種・定植後と出荷前の2回圃場確認をします。必ず誰が行っても正しい情報が入るようにチェックシートが作られています。栽培状況だけでなく、環境配慮、農薬の保管についても確認します。

出荷前の確認は、栽培履歴の確認および顧客への情報開示をコンピューターによって行います。併せて、第三者による確認として、農産物の残留農薬分析と記録を実施します。残留農薬分析は予算の関係で100%行っていませんが、時期による主品目について実施しています。

内部監査委員会については生産者自身が内部監査委員になって実施しています。栽培基準委員会による栽培技術や環境条件等の確認のほか、組織の監査も実施しています。また、消費者との信頼関係を築くため、1998年に独自の監査制度を補充しました。この制度は、生産者による年2回の内部監査と、消費者および販売先による外部監査を行なっています。当然、生産者の生産圃場、作業場等の監査もやりますが、業務監査も併せて行なっています。監査結果は佐原センターの役員会、理事会に伝えて、改善すべきところがあれば内部監査委員会から改善しなさいという命令書が出ます。それに基づいて、役員は行動するという仕組みにしています。

外部監査の実施については、取引先の職員や監査の知識を身に付けた消費者、有識者の方に来てもらって、栽培記録や圃場について監査を行います。圃場も確認するし、佐原センターのすべての調書も確認もします。間違いなく栽培されたものか、いつ、どこで、誰が、どのように作られているのか、約束が守られているのか、その文書はどこにあるのかというように全部監査されています。この部分が安心を助ける安全な部分だと思っています。

交流活動

もう1つ大事なことは、交流活動です。生産された農産物は、生産者が全部自分でパックして出荷しますが、その中にカードが入っていて、それが消費者のところに届きます。消費者はそのカードの裏に良いことも悪いこともすべて書いて返してくれます。

積極的に、顔が見える交流ということで、佐原センター設立当初より、食育と環境保全型農業推進として、消費者や学生を対象に、産地や海外研修の受け入れをしています。2005年に試験調理施設として「らくち～な」を設立しました。国内から年間約300人の視察者を迎えています。

地域との関係も進めています。食育を目的に、生協と共同企画で、子供から大人まで参加した交流会を行っています。また、食育、環境教育や職業教育の体験学習の受入れも行っています。地元の小・中学校の体験学習を受け入れて、毎年3日間行っています。畑から収穫してきた農産物を自分たちで下ごしらえして料理を作って食べる、また、お土産に家へ持って帰って、家族と一緒に食べなさいと言って渡します。そうすると、各家庭の台所でいろんな話題が出て、いろんな食の話、農業の話が出て話しが弾めば成功かなと思っています。

今後の課題として、食品残渣の堆肥化事業が長年続いていますし、農薬残留検査や土壌検査、硝酸態窒素等の検査の実施等は今までどおり実施していくこととしています。もう一つ、消費者の農業体験や体験圃場を拡充し、できるだけ消費と生産の部分を近い関係に持っていきたいと思っています。農地がどんどん遊休農地となり荒れていますが、それらの土地をこれからどのように有効活用していくか真剣に考えなければなりません。

担い手の問題ですが、次の世代はどうするのか、土地は誰のものなのか、土地は家の財産であるというのが普通ですが、土地は自分のものではなく日本国民のものだろうと思います。自分の子供がやらなければ、誰かやりたい人に土地を耕してもらうのは当たり前のことです。そういう実践をやっていきたいと考えています。そういう環境づくりを組織として実践するのが良いと考えています。