



オーガニックマーケットの可能性

—オーガニック、有機農産物を理解する—

2014015 ぐるなびレストラン向け研修

一般社団法人フードトラストプロジェクト

徳江倫明

なぜ起こる？ 食品偽装・・・

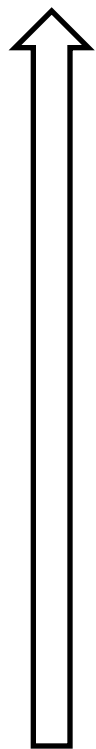
なぜ起こる？を考えるキーワード

- 2000年前後（小売り、量販店）
 - 消費者ニーズ
 - マーケットインorプロダクトアウト
 - よりよいモノをより安く
 - 機会ロス
 - 納品義務
 - モラル

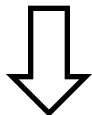
 - 2013年～（レストラン、外食、ホテル……）
 - 知識不足・認識不足
 - 誤表記
- ▶ 原料は？ 素材は？

食べるということ

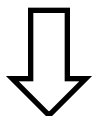
逆戻りはない



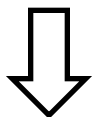
1. 胃で喰う



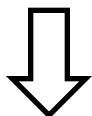
2. 舌で喰う



3. 目で喰う(五感:見る、聞く、嗅ぐ、味わう、触れる)



4. 脳で喰う(生産者、商品、地域、作り方などの情報)→安全



5. ハートで喰う(店の信頼性、ブランドへの共感)→安心



消費者が「有機」「オーガニック」に求めているものは

消費者は裏づけのある信頼性

すなわち「安心」でき、「美味しい」

ということを望んでいる

消費者からみたブランドとは「信頼の体系」

- 1 すぐ分かる(区別できるマーク)
- 2 味、品質、品位で他の追随を許さない
- 3 なければ困る
- 4 安心して任せられる

違反事例の分類

食品表示の違反

詐欺行為でない？

詐欺行為

安全上問題なし

安全上問題あり

安全上問題あり？

石屋製菓（賞味期限問題）
赤福（消費期限及び製造日、
原材料表示偽装事件）

雪印集団食中毒事件）
不二家（消費期限切れ牛
乳使用）

三笠フーズ（事故米事件）

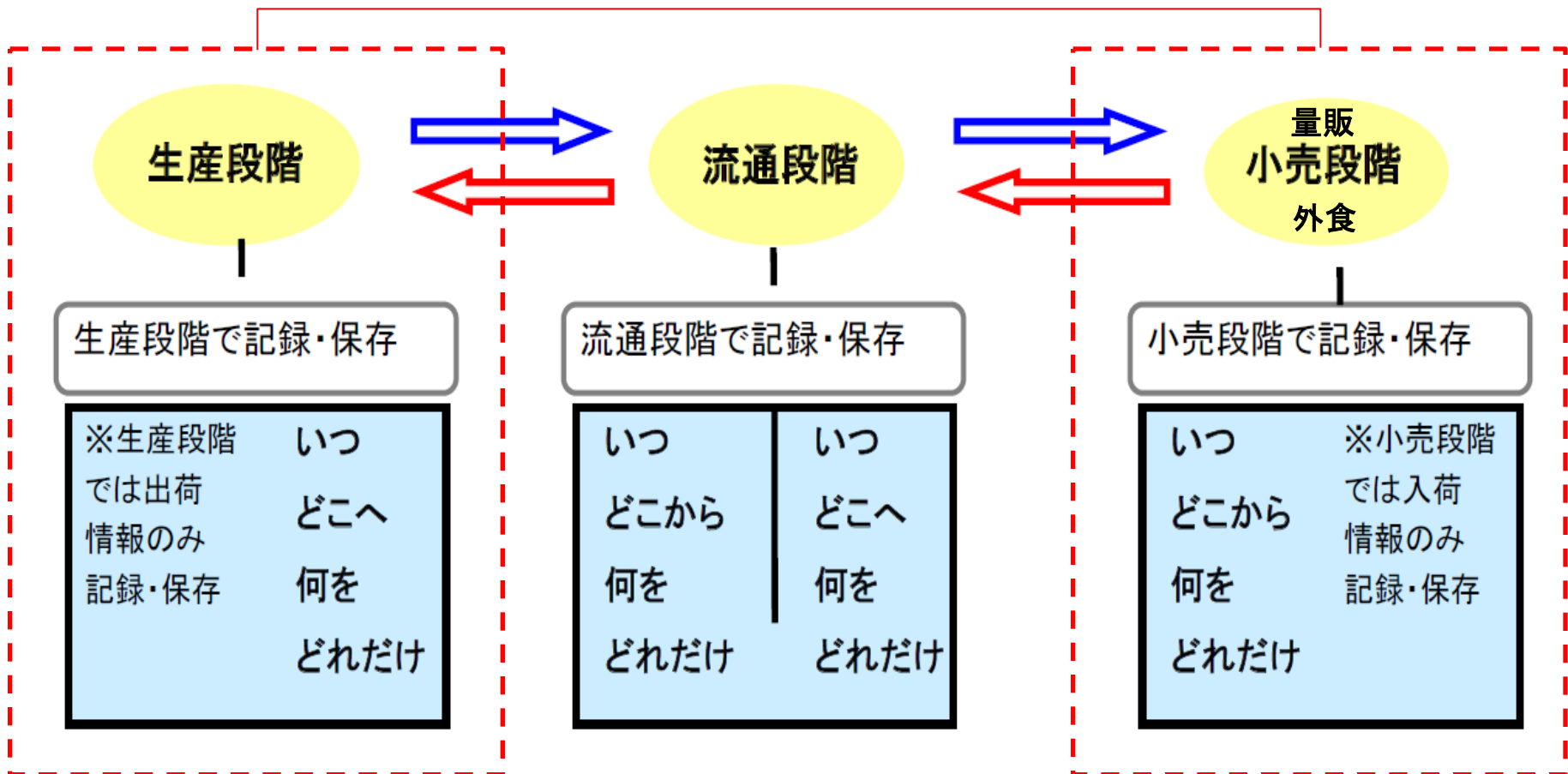
ミートホープ（偽装表示）
比内地鶏（不正競争
防止法、偽装表示）

食品の事件、事故の内容はそれぞれ違う

理由の如何に関わらず、一つの違反、ミスが信頼の崩壊につながる

フードチェーンの連携（中間流通）

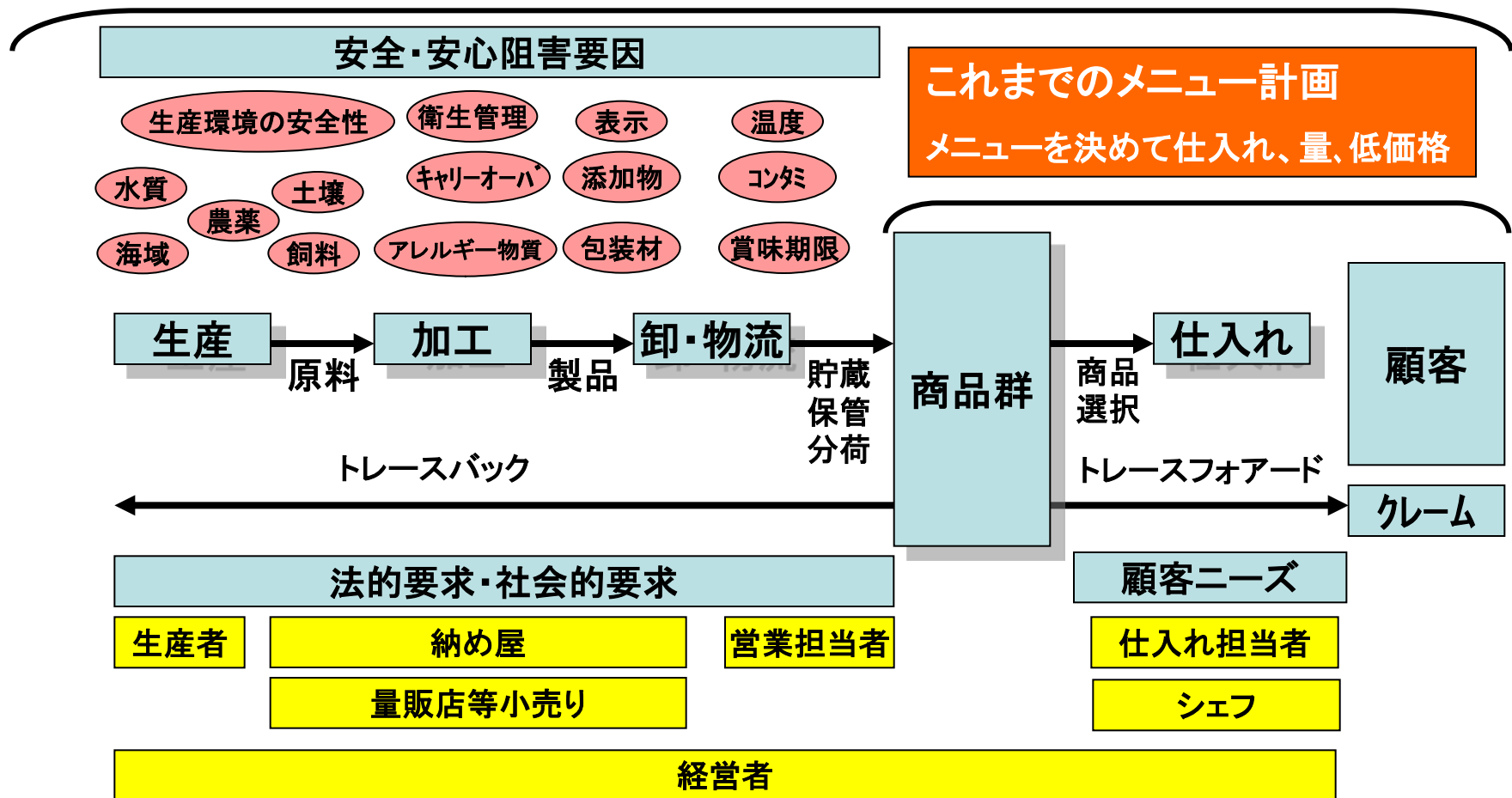
ぐるなびの役割は？



生産にも関与しつつ小売りを通じ消費者とダイレクトに繋がっている…情報の交差点

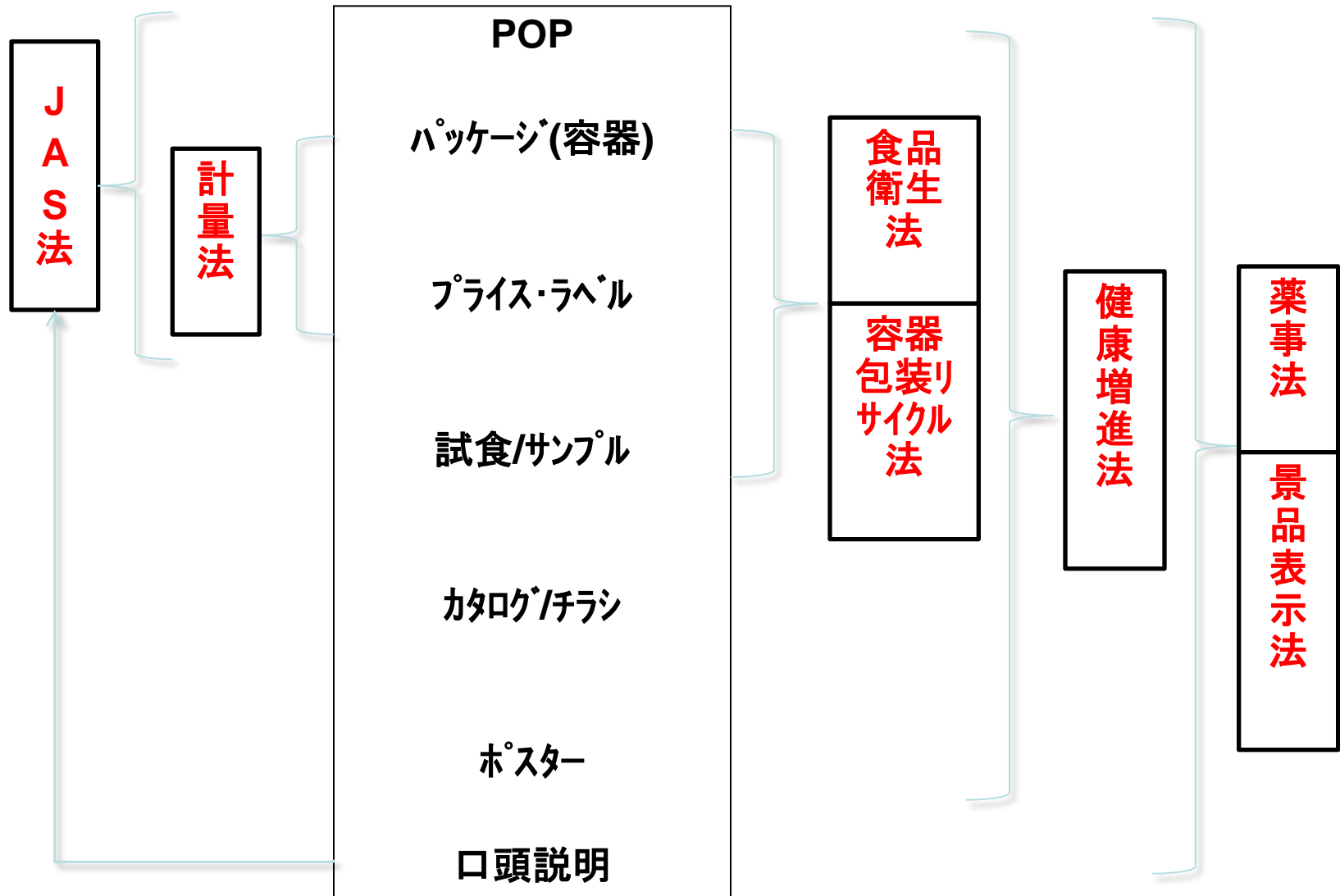
フードチェーン全体での安全・環境・品質の管理

これからの安全・安心のMD(商品計画)



食の安全・安心はフードチェーンの連携によって実現する

表示と法律



農産物に付けられているマーク



JASマークにもいろいろある

農林物資の規格化 及び品質表示の適正化 に関する法律



JASマーク
品位、成分、性能等の品質についてのJAS規格(一般JAS規格)を満たす食品や林産物などに付されます。



特定JASマーク
特別な生産や製造方法についてのJAS規格(特定JAS規格)を満たす食品や、同種の標準的な製品に比べ品質等に特色があることを内容としたJAS規格(りんごストレートピュアジュース)を満たす食品に付されます。



有機JASマーク
有機JAS規格を満たす農産物などに付されます。有機JASマークが付されていない農産物と農産物加工食品には「有機〇〇」などと表示することができません。



生産情報公表JASマーク
生産情報公表JAS規格を満たす方法により、給餌や動物用医薬品の投与などの情報が公表されている牛肉や豚肉、原材料や製造過程などの情報が公表されている加工食品等に付されます。



定温管理流通JASマーク
製造から販売までの流通行程を一貫して一定の温度を保って流通させるという、流通の方法に特色がある加工食品に付されるマークです。米飯を用いた弁当類(寿司、チャーハン等を含む)について認定を受けることができます。

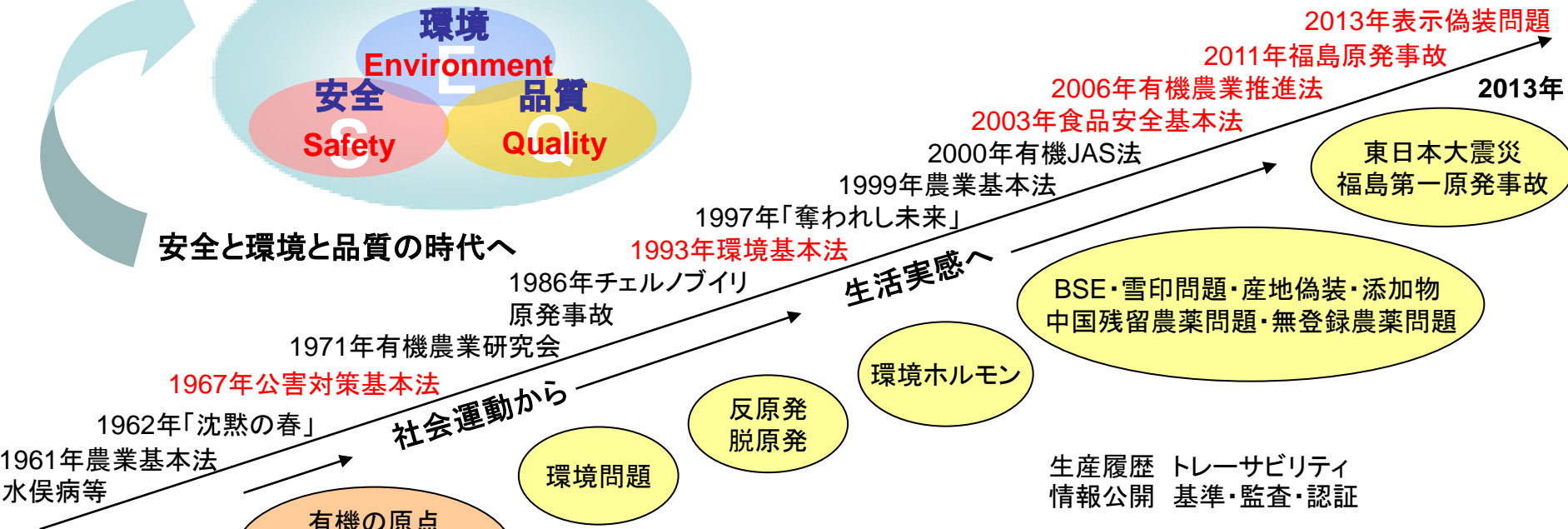
表示するかどうかは、事業者が決める(=任意)

私たちは、今、どこにいるのか



安全と環境と品質の時代へ

生活実感へ



社会運動から

有機の原点
無農薬・無化学肥料
土づくり

環境問題

反原発
脱原発

環境ホルモン

BSE・雪印問題・産地偽装・添加物
中国残留農薬問題・無登録農薬問題

生産履歴 トレーサビリティ
情報公開 基準・監査・認証

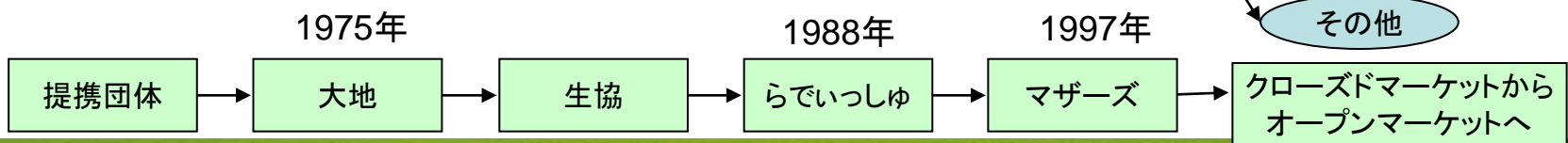
当たり前のことを当たり前として広げる

点から 線 面へ



ex.IY「顔がみえる野菜」

- 量販店
- 外食
- 中食
- その他



農業・食品分野における主な法整備の変化

61年 農業基本法 → 99年 **新農業基本法** 02年 食と農の再生プラン → 06年 **有機農業推進法**

農業

基本政策

【農業環境三法】
 99年 持続農業法
 99年 肥料取締法改正
 99年 家畜排泄法

【持続農業三原則】
 ①減農薬
 ②減化学肥料
 ③土作り

00年 農地法改正 05年 **農業環境規範**

安全

71年 農薬取締法改正

98年 HACCP導入支援法

01年 農薬取締法改正 05年 ポジティブリスト化

03年 **食品安全基本法**

03年 食品安全委員会

03年 牛肉トレーサビリティ法

04年 飼料安全法一部改正

72年 食品衛生法改正

95年 食品衛生法改正

02年 **JAS法改正**

92年 有機&特別栽培
ガイドライン

99年 有機JAS検査認証制度

03年 生産情報公表JAS(豚、野菜へ)

04年 特別栽培ガイドライン改正

99年 **情報公開法**

04年 青果物・鶏卵トレサガイドライン

95年 PL法

04年 外食産業トレサガイドライン

表示
消費者保護

環境

67年 **公害対策基本法**

93年 **環境基本法**

68年 騒音防止法

68年 大気汚染防止法

70年 水質汚濁防止法

71年 悪臭防止法

01年 グリーン購入法
00年 **循環型社会形成推進法**

00年 容器包装リサイクル法

00年 家電リサイクル法

00年 ダイオキシシン法

01年 廃棄物処理法

01年 資源有効利用促進法

01年 PRTR法(化学物質排出把握及び管理促進法)

成長を続けるEUの有機農業

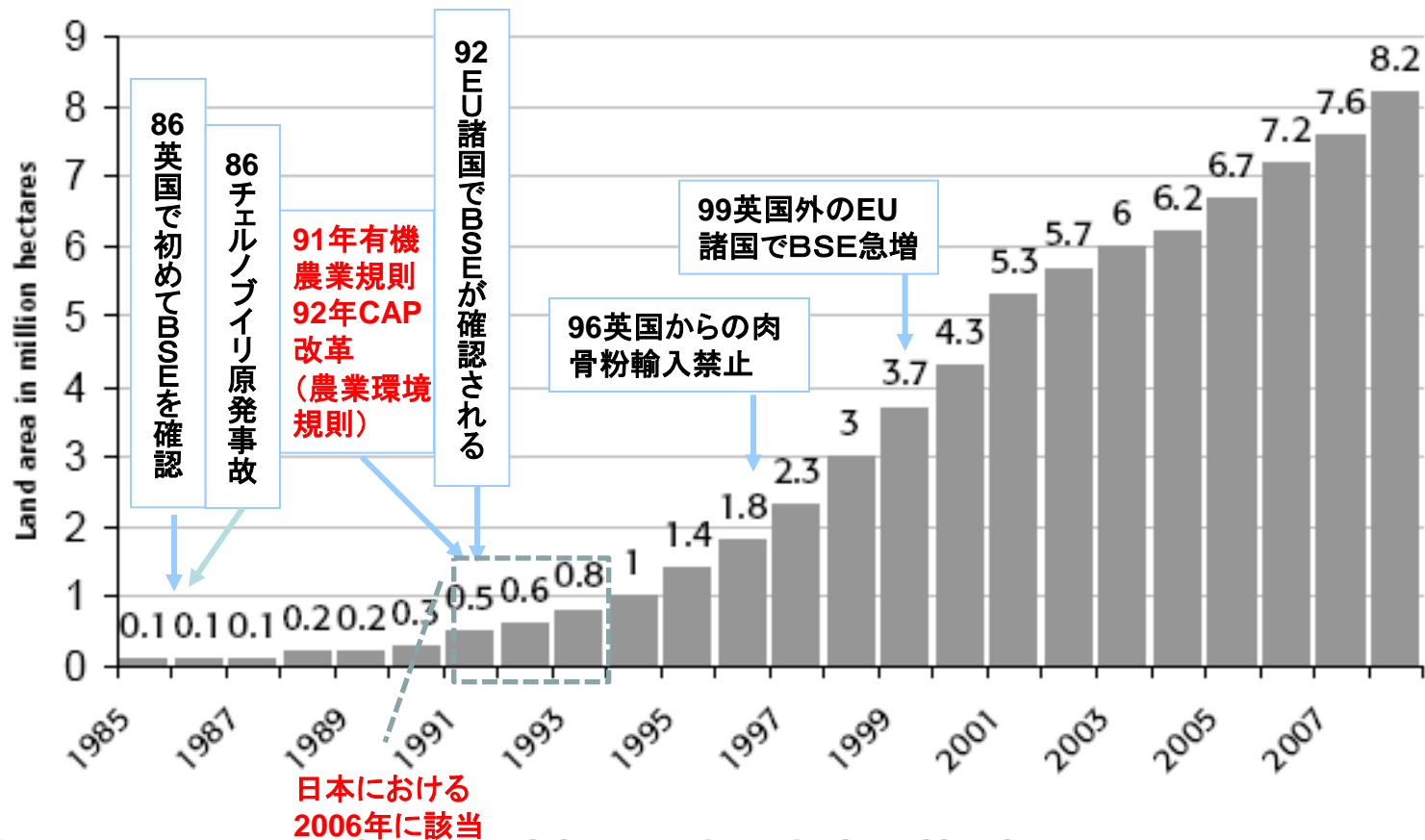


Figure 25: Europe: Development of the organic agricultural land 1985-2008

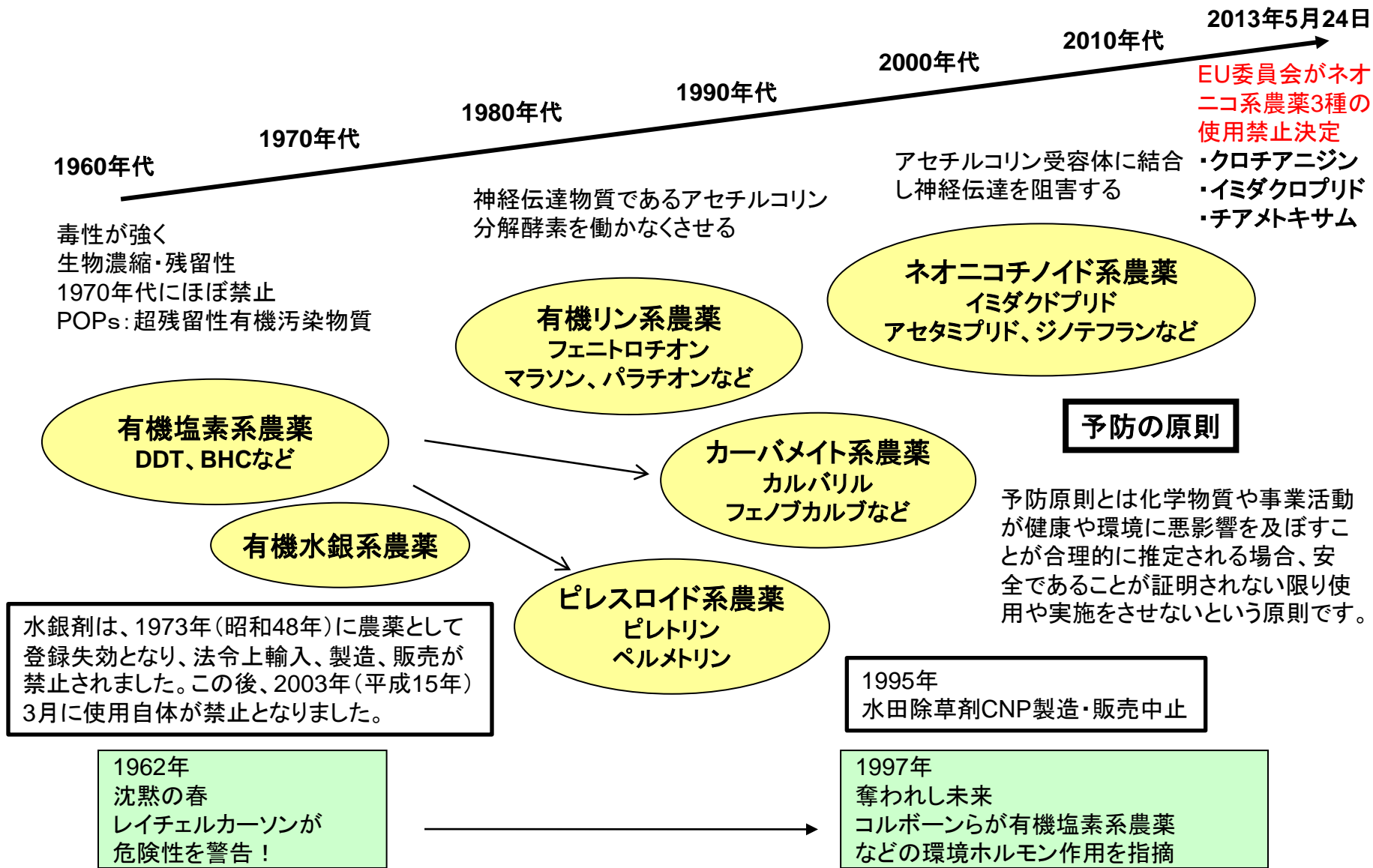
■政策支援が成長を後押し:有機認証制度、調査研究や助言、EUオーガニック行動計画に基づく普及啓発(PR・マーケティング活動)、環境直接支払い制度(農村振興政策)
⇒有機農業への転換を大きく後押し(1992年～)

日本の農産物総生産量と有機格付数量

	総生産量	格付数量	割合
2001年度	32,186,500 t	33,734 t	0.10%
2002年度	31,711,200 t	43,759 t	0.14%
2003年度	29,711,900 t	46,192 t	0.16%
2004年度	29,852,700 t	47,428 t	0.16%
2005年度	30,529,000 t	48,172 t	0.16%
2006年度	29,251,800 t	48,596 t	0.17%
2007年度	30,037,100 t	53,446 t	0.18%
2008年度	30,235,500 t	55,928 t	0.18%
2009年度	29,088,000 t	57,342 t	0.20%
2010年度	24,389,000 t	56,608 t	0.23%
2011年度	24,734,100 t	58,444 t	0.24%

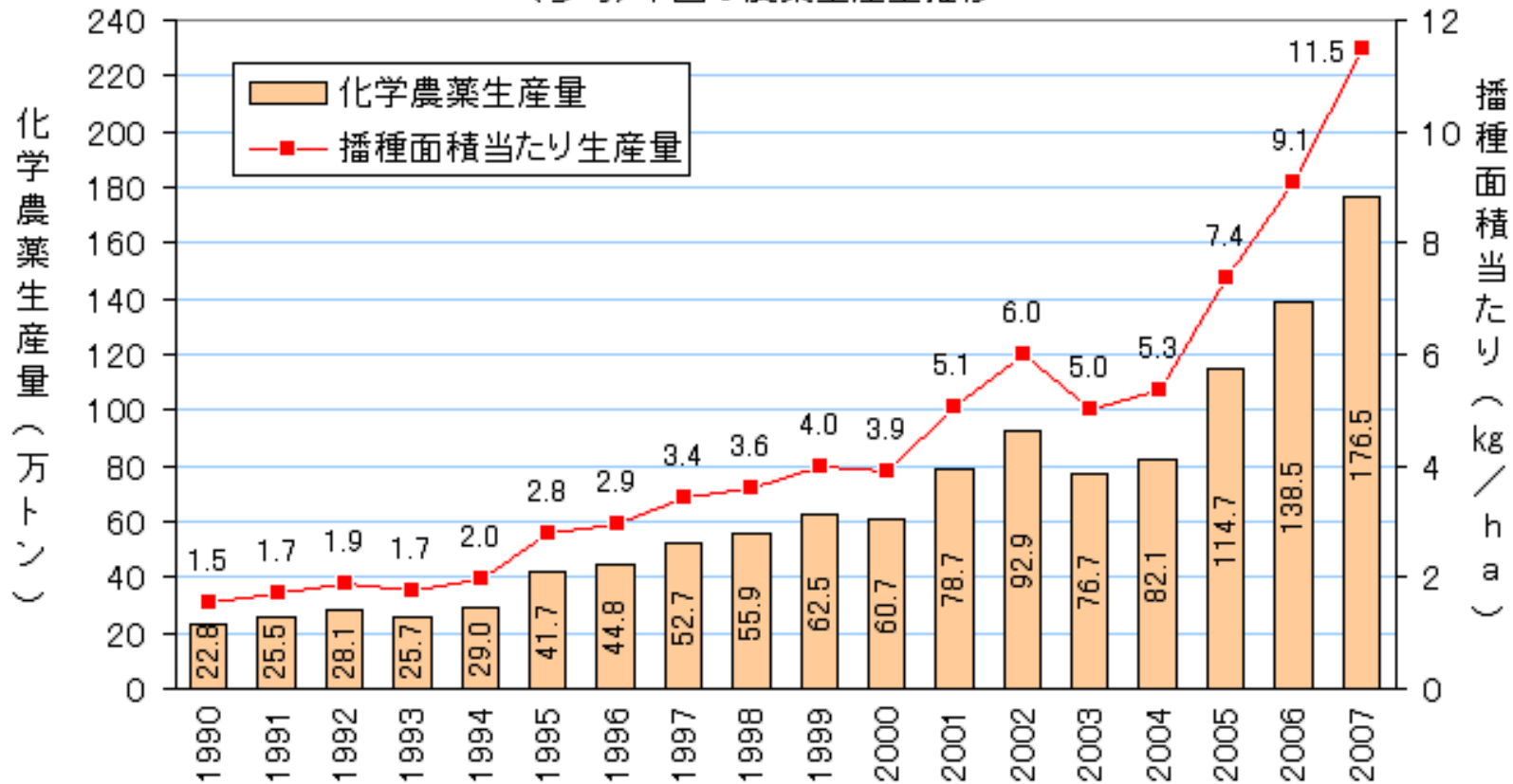
(2011年公表数値 農林水産省ホームページより)

農薬の変遷



中国の農薬生産量推移

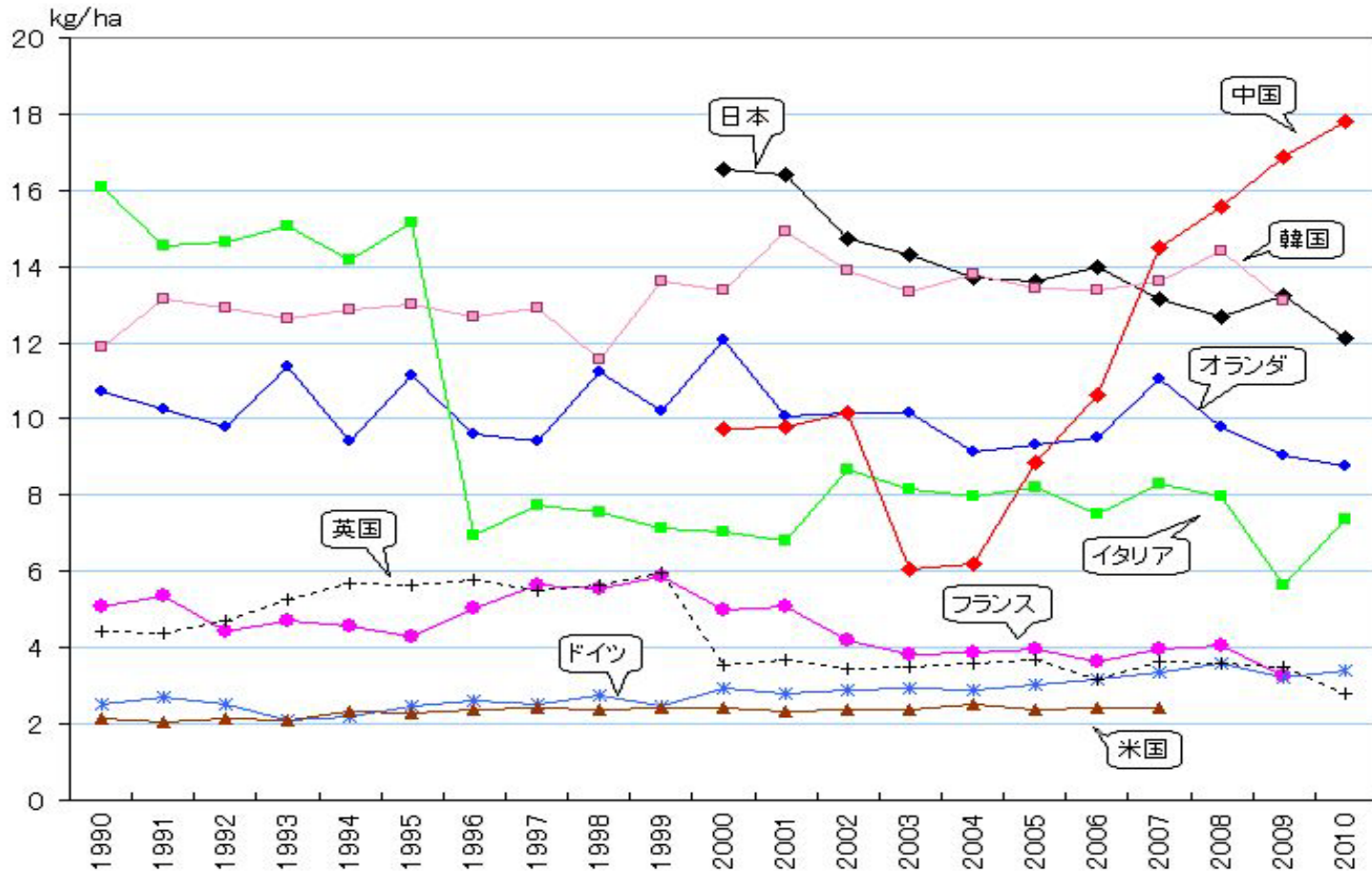
(参考) 中国の農薬生産量推移



(注) 播種面積(果樹園、茶園を含まず)は、近年、FAO推計の耕地面積とほぼ同等

(資料) 中華人民共和国国家統計局HP「中国統計年鑑2008」

主要国の農薬使用量推移



(注) Active ingredient use in Arable Land & Permanent Crops(耕地面積当たりの有効成分換算農薬使用量)。
 農薬は農業用のみ(林野・公園・ゴルフ場など非農業用の農薬を除く)。

(資料) Faostat 2013.8.4

有機農業の定義

化学的に合成された肥料及び農薬を使用しないこと並びに遺伝子組換え技術を利用しないことを基本として、農業生産に由来する環境への負荷をできる限り低減した農業生産の方法を用いて行われる農業をいう

有機農産物とは

有機JASマークは、JAS法に基づく有機食品の検査認証制度。厳しい生産基準をクリアして生産された、有機(オーガニック)食品の証で、JAS規格に合った生産が行われていることを登録認定機関が検査し、認定された事業者のみが有機JASマークを貼ることができる。



具体的には、有機農産物について、1)種まきや植え付け前2年以上、禁止された農薬や化学肥料を使用していない田畑で栽培すること、2) 栽培期間中も禁止された農薬、化学肥料を使用しないこと、3) 遺伝子組換え技術を使用しないこと、などが求められる

日本における環境保全型農業と有機農業の定義

環境保全型農業とは

農業の持つ**物質循環機能**を生かし、生産性との調和などに留意しつつ、土づくり等を通じて**化学肥料、農薬の使用**等による**環境負荷の軽減に配慮した持続的な農業**

有機農業とは(有機農業推進法)

化学的に合成された肥料及び農薬を使用しないこと並びに**遺伝子組換え技術**を利用しないことを基本として、農業生産に由来する**環境への負荷をできる限り低減した農業生産の方法**を用いて行われる農業をいう

特別栽培農産物とは

生産の原則

農業の**自然循環機能**の維持増進を図るため、**化学合成された農薬及び肥料の使用を低減**することを基本として、次の2点を生産の原則とする。

- ① 土壌の性質に由来する農地の生産力を発揮させる
- ② 農業生産に由来する**環境への負荷をできる限り低減した栽培方法**を採用して生産する

その農産物が生産された地域の慣行レベル(各地域の慣行的に行われている節減対象農薬及び化学肥料の使用状況)に比べて、節減対象農薬の使用回数が50%以下、化学肥料の窒素成分量が50%以下、で栽培された農産物

有機農産物とは(有機JAS法)

生産の原則

農業の**自然循環機能**の維持増進を図るため、**化学的に合成された肥料及び農薬**の使用を避けることを基本として、土壌の性質に由来する農地の生産力を発揮させるとともに、農業生産に由来する**環境への負荷をできる限り低減した栽培管理方法**を採用した圃場において生産すること

具体的には、1)種まきや植え付け前2年以上、禁止された農薬や化学肥料を使用していない田畑で栽培すること、2)栽培期間中も禁止された農薬、化学肥料を使用しないこと、3) 遺伝子組換え技術を使用しないこと

持続性の高い農業生産方式3原則 ⇒

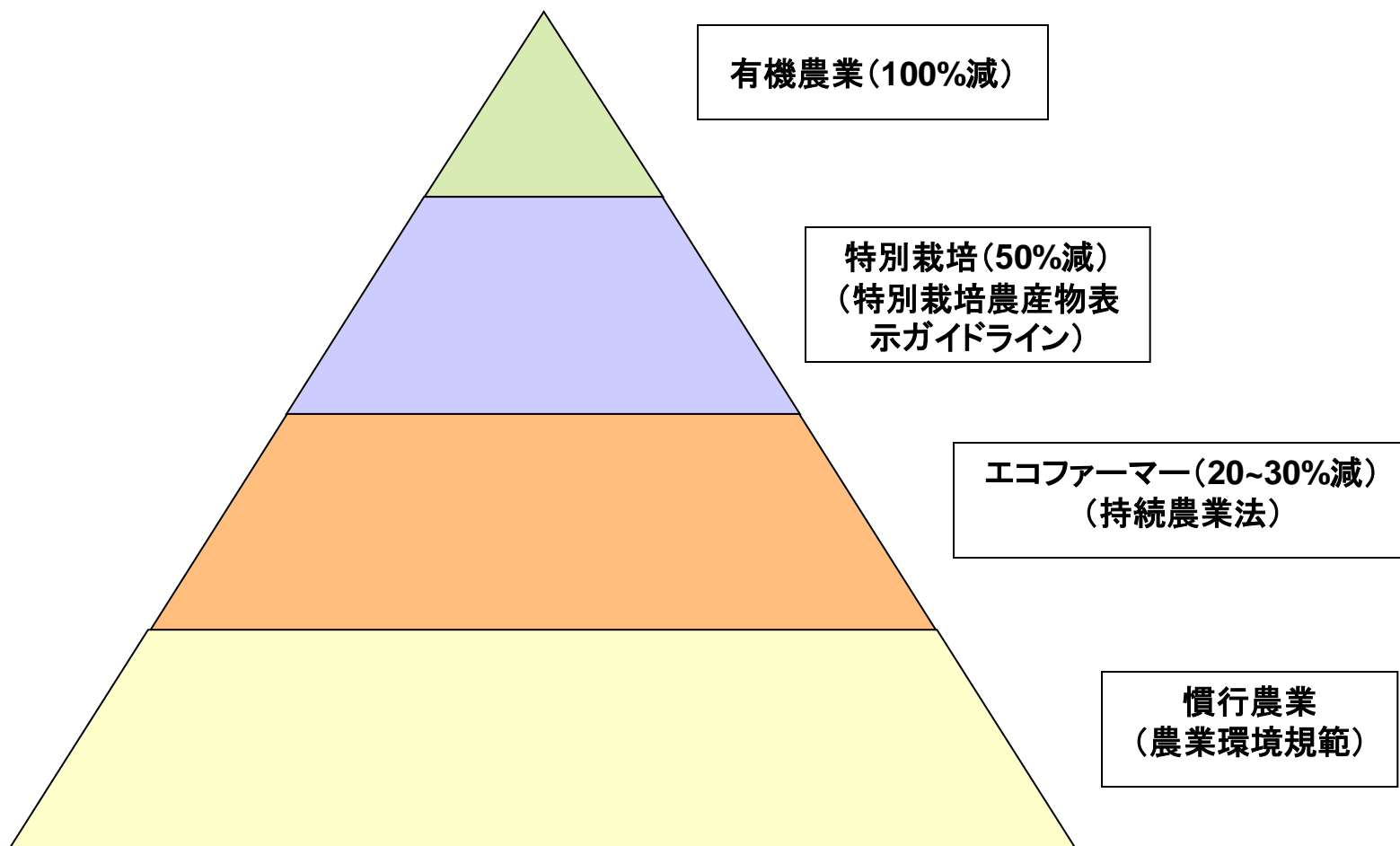
農業環境規範 ⇒ エコファーマー

1. 土づくり

2. 化学肥料の低減

3. 化学合成農薬の低減

環境保全型農業と有機農業の位置づけ





IFOAM:有機農業の定義

Organic agriculture is a production system that sustains the health of soils, ecosystems and people.

有機農業は、土壌・自然生態系・人々の健康を持続させる農業生産システムである。

It relies on ecological processes, biodiversity and cycles adapted to local conditions, rather than the use of inputs with adverse effects.

それは、地域の自然生態系の営み、生物多様性と循環に根差すものであり、これに悪影響を及ぼす投入物の使用を避けて行われる。

Organic agriculture combines tradition, innovation and science to benefit the shared environment and promote fair relationships and a good quality of life for all involved.

有機農業は、伝統と革新と科学を結び付け、自然環境と共生してその恵みを分かち合い、そして、関係するすべての生物と人間の間に関係を築くと共に生命（いのち）・生活（くらし）の質を高める。

(IFOAM2008)

IFOAM:有機農業の原理

Principle of Organic Agriculture

—有機農業の原理—

* 健康の原理

有機農業は、土・植物・動物・人・そして地球の健康を個々別々に分けては考えられないものと認識し、これを維持し、助長すべきである。

* 生態的原理

有機農業は、生態系とその循環に基づくものであり、それらと共に働き、学び合い、それらの維持を助けるものであるべきである。

* 公正の原理

有機農業は、共有環境と生存の機会に関して、公正さを確かなものとする相互関係を構築すべきである。

* 配慮の原理

有機農業は、現世代と次世代の健康・幸福・環境を守るため、予防的かつ責任ある方法で管理されるべきである。

IFOAMとは

IFOAM(アイフォーム)とは、International Federation of Organic Agriculture Movements (国際有機農業運動連盟)の略称です。1972年にパリ近郊で設立されました。それ以来、世界中で有機農業の普及に努めてきた草の根の会員組織(国際NGO)です。現在世界111カ国以上の約770団体がIFOAMに加盟しています。構成メンバーは各国の小規模農家や有機農業団体、有機認証団体、コンサルタント、研究者、消費者、国際企業などです。IFOAMの使命は、有機農業運動をそのすべての多様性において、リードし、結びつけ、支援することです。IFOAMの目標は、有機農業の原理に基づいた生態学的に、社会的に、そして経済的に健全なシステムの世界的な導入です。

IFOAMは、国連の社会経済理事会(ECOSOC)の認定NGOです。有機農業を通じたアフリカ・アジア・ラテンアメリカ等の開発支援をFAO(国連食糧農業機構)やUNCTAD(国連開発貿易会議)など国際機関との協力において行っています。IFOAMは、ISO(国際標準化機構基準)から公式の基準設定機関として認定されています。

JAS法の認定制度が出来て、表示規制が始まった。

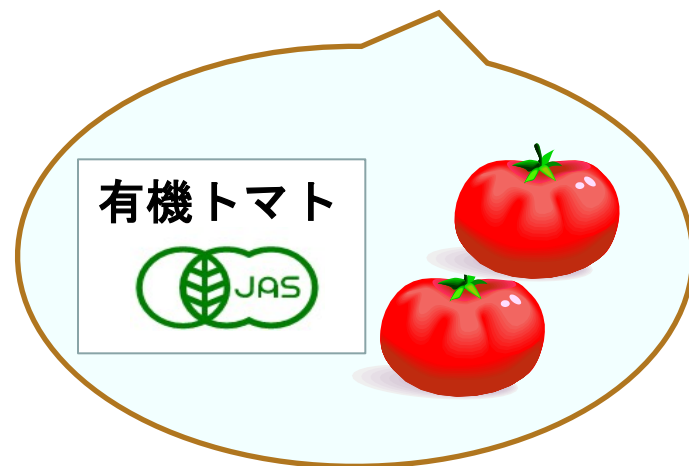
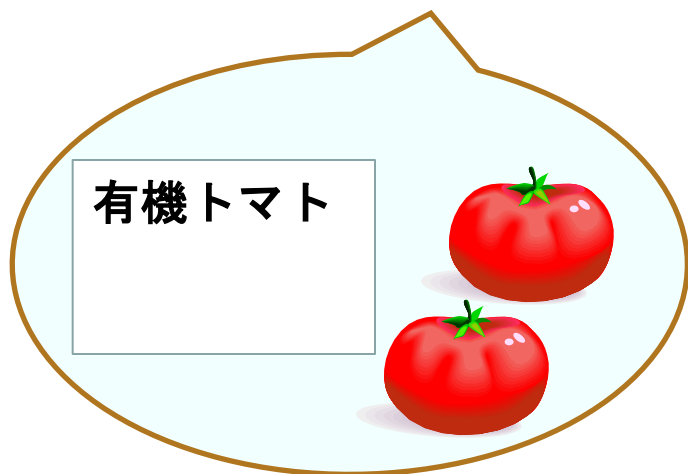
JAS法：農林物資の規格化 及び品質表示の適正化 に関する法律

- 1999年のJAS法改正で有機JAS認定制度が出来て、有機JAS認定を取得した事業者だけが、有機JASマークと一緒に「有機〇〇」または「オーガニック〇〇」と表示出来る事となった。

格付の表示(=有機JASマーク)がなければ、指定農林物資の

名称(有機〇〇)表示ができない。 ⇔ JAS法第19条の15

有機JASマークと有機〇〇の表示は必ずセットである！



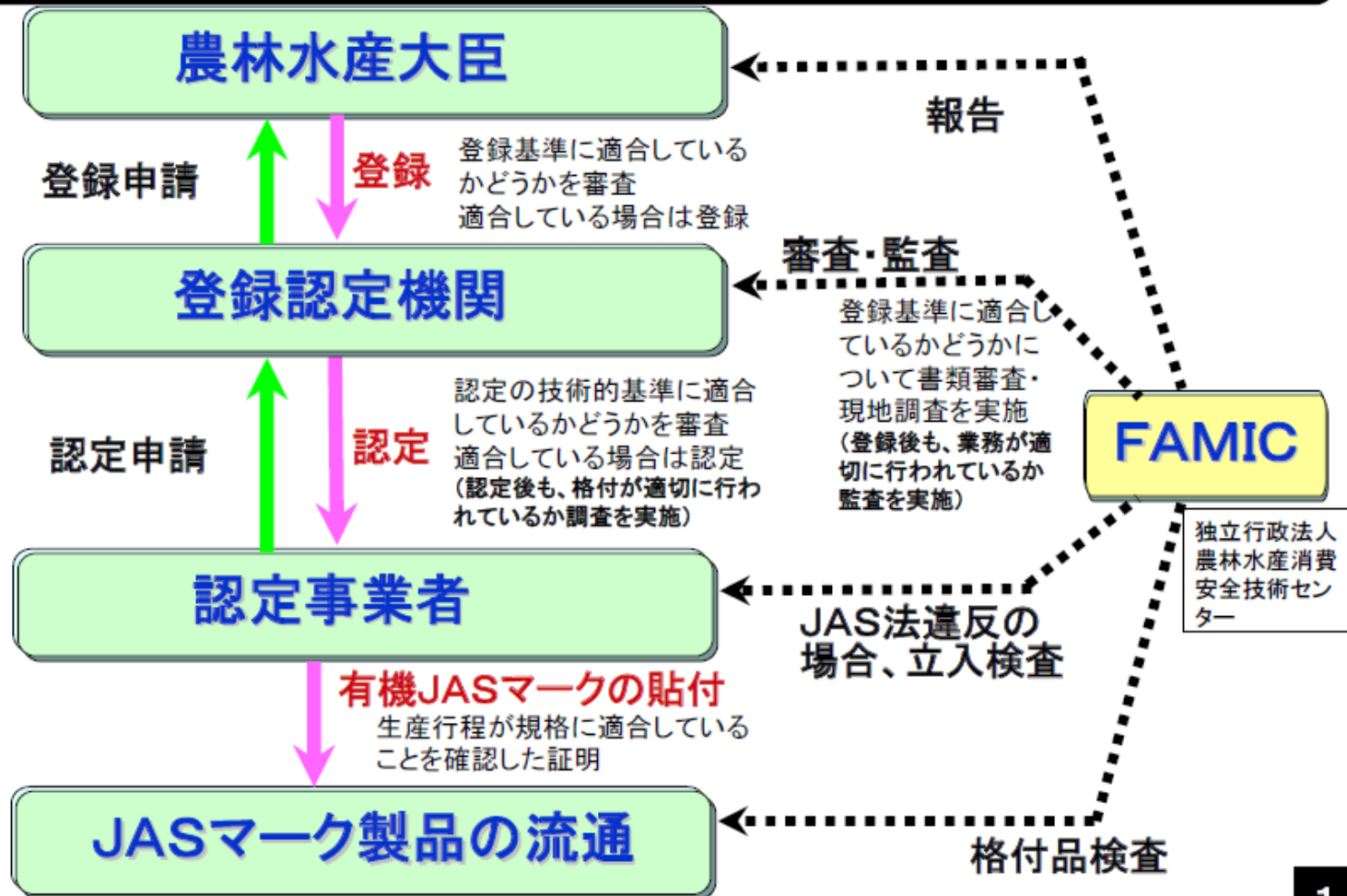
「有機JASマーク」を貼った商品例



有機JAS制度による認証の仕組み

○ 有機JAS制度の検査認証のしくみ

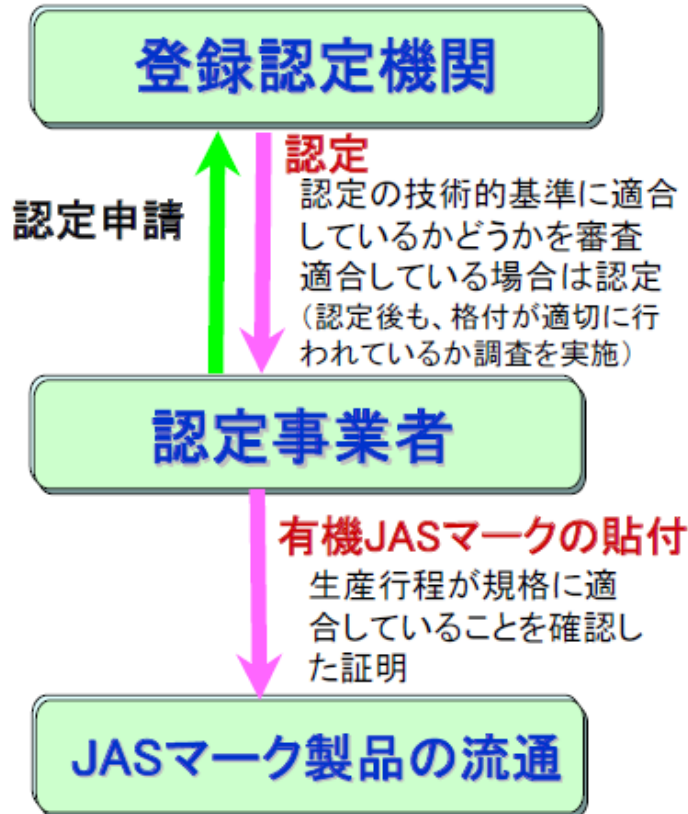
有機JAS制度は、登録認定機関により認定を受けた事業者が有機JASマークを貼付するという仕組み



認定の技術的基準

○ 登録認定機関の役割（事業者の認定（認定の技術的基準））

登録認定機関は、事業者を「認定の技術的基準」に基づき審査し、認定を行う。
認定事業者は、自らが生産した農産物について生産記録を検査し、農産物が有機JAS規格に適合すると判定（格付）した場合に、適合を確認した証明として有機JASマークを貼付



認定の技術的基準

- ほ場、作業場、保管施設等が有機JAS規格の生産基準を満たしていること
- 有機JAS規格に則して生産管理ができるよう、手順書(規程類)が整備されていること
- 一定の経験を持ち、研修を受けた担当者が生産行程管理し、格付する体制になっていること
- 管理記録等が適切に作成されていること

事業者が、次のような状況にあることを確認

- ✓ 研修を受け、JAS制度、有機JAS規格について十分理解している
- ✓ 有機JAS規格の生産基準を満たす生産管理を実践している（引き続き実践できる）
- ✓ 内部規程、格付規程を定め、必要に応じて見直しをしている
- ✓ 規程に従った管理を行い、管理記録を記帳し、証拠書類となる伝票類を保管管理している
- ✓ 登録認定機関から定期調査を受ける

格付けということ

○ 有機認定事業者の役割

認定事業者は、認定の技術的基準に基づき、栽培基準等に関する内部規程を作成するとともに、有機JAS規格に基づいて格付けが行われていることを確認するための手順書である格付け規程を作成する。これらの規程に基づいて、生産管理や格付けの表示が適切に行われているかどうかについて登録認定機関の確認調査を受ける必要がある。

<内部規程>

- 種苗等の入手に関する事項
- 肥培管理、有害動植物の防除、一般管理及び育苗管理に関する事項
- 生産に使用する機械及び器具に関する事項
- 収穫、輸送、選別、調製、洗浄、貯蔵、包装その他の収穫以後の工程に係る管理に関する事項
- 年間の生産計画の策定及び当該計画の認定機関への通知に関する事項
- 生産行程の管理又は把握の実施状況についての認定機関による確認等業務の適切な実施に關し必要な事項

- 生産行程管理担当者、生産行程管理責任者
- ✓ 生産行程を管理し、その内容を把握する者
 - ✓ ほ場の数、広さ、分散状況により必要な人数をおく
 - ✓ 学歴及び実務経験による資格要件
 - ✓ 研修の受講義務(責任者は必須)

<格付け規程>

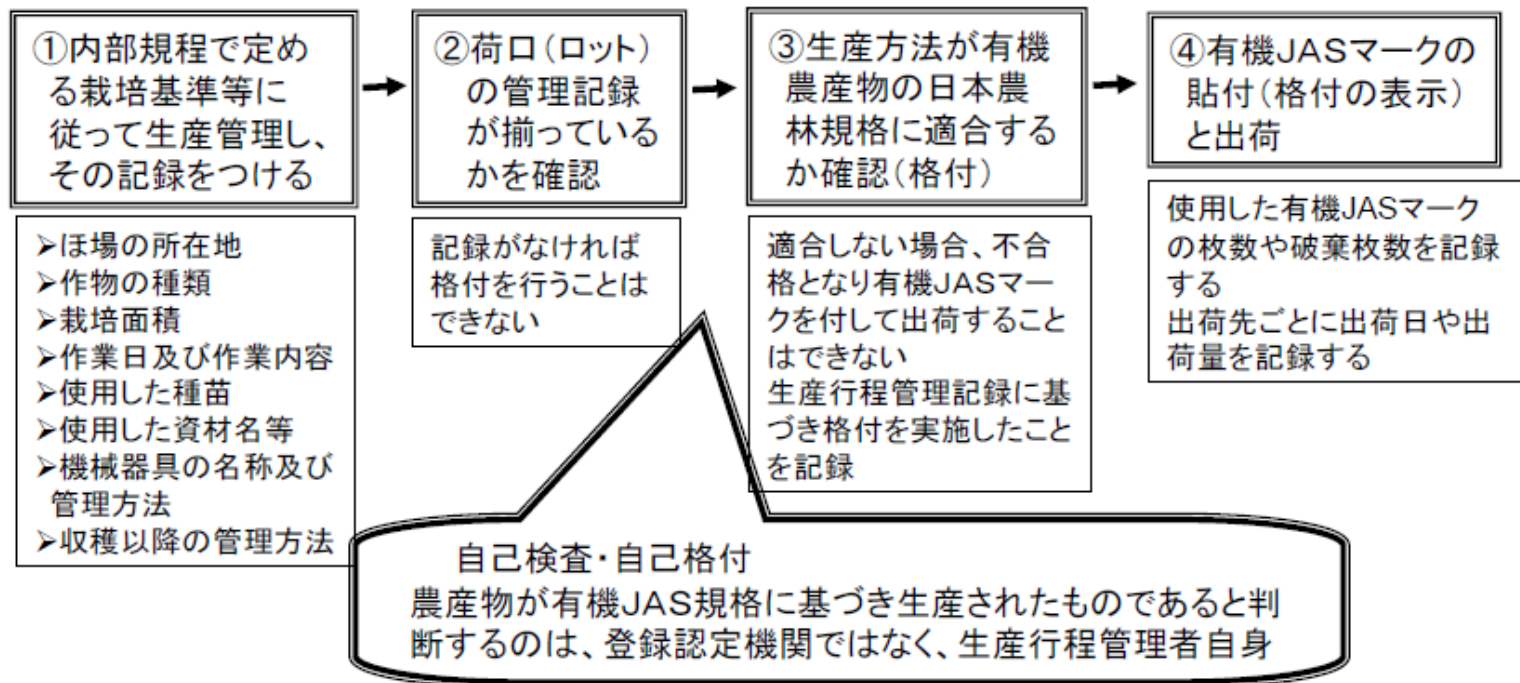
- 生産行程についての検査に関する事項
- 格付けの表示(有機JASマーク)に関する事項
- 格付け後の荷口の出荷又は処分に関する事項
- 格付けに係る記録の作成及び保存に関する事項
- 格付けの実施状況についての認定機関による確認等の適切な実施に必要な事項

- 格付け担当者、格付け責任者
- ✓ 施設の数、分散状況により必要な人数
 - ✓ 学歴及び実務経験による資格要件
 - ✓ 生産行程の検査を行い、合格なら格付けを行う
 - ✓ 研修の受講義務(担当者すべて)

生産行程管理者

○有機農産物の生産行程管理者が行う活動の例（生産行程についての検査方法）

生産行程管理者は、内部規程で栽培基準等を定め、生産管理、荷口管理等の記録を行い、有機JAS規格等への適合性を確認し、有機JASマークの貼付等を行う



○有機農産物の生産行程管理者が整備する規程、記録等の例

- ・組織や生産、保管等に係る施設に関する台帳
- ・内部規程
- ・作業記録(栽培管理記録、機械・器具の使用簿、出荷記録、専用包材の使用簿等)
- ・格付規程
- ・栽培基準(種苗リスト、資材リスト)

認証の基本的構造とブランドの確立

- 認証は基準どうり生産・流通されたことを消費者に分かりやすく伝える「道具」であり、トレーサビリティが確立されていることを保証し、ブランドを確立する仕組みである

■ 区別

- 生産から販売まで他の商品と区別されていること(基準が明確である)
 - 有機農産物と慣行栽培農産物の区別
 - 特別栽培農産物と慣行栽培農産物の区別
 - 自主基準農産物と慣行栽培農産物の区別

■ 混合の排除

- 生産から販売の過程各段階で混合要因、汚染要因が排除されチェックされている
 - 種子、圃場、機械、資材、分荷、保管、出荷、配送などでの混合・汚染要因の排除
 - 小売での分荷、表示などでの混合・汚染要因の排除

■ 監査・追跡の可能性

- 生産から販売までの第三者監査が可能であること(記録、情報公開、客観性、透明性)
- 生産から販売、顧客までのトレーサビリティが確立されていること
 - 小売(表示)から畑までの追跡性、販売から生産までの遡及性
(迅速なクレーム対応と的確な改善)

■ 体制と責任

- 生産行程管理体制、格付け管理体制が確立している(生産行程管理者)
- 生産管理責任者が明確であること(生産管理責任者)
- 小分け管理責任者が明確であること(小分管理責任者)
- 格付管理責任者が明確であること(格付管理責任者)

有機JAS認定の対象

- **有機JAS認定の対象**

- 有機JAS認定の対象となる農林物資は、「有機農産物」、「有機加工食品」、「有機飼料」、「有機畜産物」の4種類です。

- **認定を受けるカテゴリー**

- 農産物、畜産物、加工食品を生産する『生産行程管理者』
 - 農産物、畜産物、加工食品の小分けを行う『小分け業者』
 - 農産物、加工食品の輸入を行う『輸入業者』
 - 外国で農産物、畜産物、加工食品の生産などを行う『外国生産行程管理者』
 - 外国で農産物、畜産物、加工食品の小分けを行う『外国小分け業者』
- の5種類があります。

- **有機加工食品**

- JAS法の規格に従った有機農産物、有機畜産物を95パーセント以上使用し、添加物・薬剤の使用を抑えた加工食品で、遺伝子組換え技術を使用していないもの。登録認定機関の検査に合格して「有機」「オーガニック」と表示できる。

- **有機畜産物**

- 主に有機飼料を給餌し、抗生物質等を予防目的で使用せずに、野外への放牧する等ストレスを与えずに飼育した家畜及び家きんであり、遺伝子組換え技術を使用しないもの

飲食店、レストランは認定を受けるカテゴリーに含まれていない

飲食店での有機表示

- 飲食店は有機JAS認定の対象には入っていません。しかし表示の規制は受けます。
- 飲食店、惣菜店などでも、有機表示の規制が適用され、有機JASマークが必要となる場合があります。
- 飲食店などの外食産業や惣菜や弁当などの中食(なかしょく)産業であっても、「有機」とか「オーガニック」食品と販売すれば、表示の規制があるのは、ある面、当然ともいえます。
- これらのお店で、お客様が購入して持ち帰る商品など、販売している食品に「有機」等の表示が貼付されている場合には、有機食品に関する表示規制が適用され、有機JASマークが付されていない場合には、有機である旨の表示やこれと紛らわしい表示をすることはできません。
- 飲食店などで、「有機」とか、「オーガニック」とかを謳っている場合には、チラシ、メニュー、のぼりについては、この有機表示の規制の対象にならないとなっていますが、お客さまからのクレーム等があれば、調査の対象になる可能性はあります。根拠は不当景品類及び不当表示防止法の規制の対象となる場合があるとされます(優良誤認など)。
- お客様への情報提供は、消費者が適正な商品を選びにくい状況になることを避け、本来行われるべき品質や価格による公正な競争を確保する必要があるからです。
- 例えばメニューやのぼりで有機素材を使用した料理を提供している旨を謳っているとします。ところが、実際はこれを使用していない場合、不当景品類及び不当表示防止法の対象になるということです。
- この防止法に違反した場合、数十万円の罰金に処せられます。また、お持ち帰り弁当など、有機表示の規制の場合にも、有機でないのに有機として、表示した場合、罰金が科せられます。
- しかし罰金の多寡より、お店の信用が崩れることが最大の問題です。

飲食店、レストランの問題点1

- 看板、メニューと内容が一致していない
 - 有機メニューはあるものでメニューを組み立てることが基本
- オーナー、スタッフが「有機」「オーガニック」ということを知らない
 - 調べる、知る、生産者を訪ねる
- 納品業者が「有機」「オーガニック」ということを知らない
 - 聞く、認定書を見る、伝票を見る
- 有機というと「安全」であると拡大解釈する
 - 作り方の問題や衛生管理問題もある
- 法的に拘束されていない
 - 適当に有機やオーガニックと表示しても規制されない →油断
- 生産者が有機JASを否定する場合がある
 - お店やお客様への分かりやすさをどうするか→お店はお客様の評価によって成り立つ→有機JASでなくともお客様が納得していれば何の問題もない
- 生産者が「有機」「オーガニック」ということを知らない
 - 知識がない、技術がない、法律を知らない
- 生産者が「無農薬」「無化学肥料」というと信じてしまう
 - 除草剤、土壌消毒剤は農薬と思っていない生産者が意外と多い
- 「有機」「オーガニック」であることを確認する方法を知らない
 - 聞く、認定書を見せてもらう、伝票を見る

飲食店、レストランの問題点2

- 有機、オーガニックは飲食店の多様性の一つ
 - 飲食店のコンセプト、訴求点は多様にある
- 有機、オーガニックは今後、確実に一つのマーケットを作る
 - 有機、オーガニックは成長する
- 安全、環境、品質へのいい加減な対応は飲食業界の信用を失う
 - CSRの重視
- いい加減な対応は、オーガニックの特徴、訴求点、差別化を台無しにする
- お客様に嘘をつくことになる
- お客様の期待を裏切ることになる
- いずれ問題は明らかになる
- 法律で規制される
- 罰則が厳しくなる
- 商売に自由がなくなる→規制強化
- 食の多様性、面白さ、楽しさが失われる