

肥料取締制度に係る意見交換会スタート

去る11月27日、農水省本館にて肥料取締制度に係る意見交換会が公開のもので行われた（一般傍聴者は事前に申請が必要）。資料についても農水省HPにて配信されており原則公開で議事録も委員了承の上で公表されるようになってきている。ご興味のある方は内容をご確認頂きたい。委員選出については肥料メーカー、肥料関連の協会、全農、自治体の農業関係者、ジャーナリストなどとなっております。農水省消費・安全局農産安全管理課では肥料をめぐる課題として以下の項目を7つ挙げている。今後はこのような議題に沿って委員他関係者の意見を聞き、肥料取締法の見直しが進められる。

①の課題については食品廃棄物や汚泥など肥料利用可能な資源がまだ多くあり、また安価であることから肥料原料として有用だと見ている。これを有効利用する方法をまとめるような意見が今後議論される。

②の課題については産業副産物には肥料成分が含まれており、利用できる範囲を明確にしていく更には事業者の原料管理等の徹底することにて肥料原料の有用化を検討する。

③については虚偽表記により農家の経済的被害を起ささないようにするために規制強化が検討される。

④の課題については海外より輸入される有機質原料に作物の生育を阻害する成分が混入している可能性があるため注意喚起を正確に提供する方法を議論する事（具体的には除草剤成分にあるクロピラリド）の検討。

⑤については農業者のニーズに合わせて緩効性肥料の輸入量が増加しているが緩効性に係る統一的なルールはないため表示基準の必要性を議論する。

⑥の課題については散布に労力がかかる等の理由により家畜糞堆肥は有用な肥料資源だが含有成分が安定していない事と化学肥料との同時配合施肥を認めていないのが現状。また、堆肥と化学肥料を配合した肥料の生産を認可する等規制見直しについて議論。

⑦については水田土壌において可給態チッソと可給態ケイ酸の減少による品質低下、畑作土壌はリン酸・カリが過剰という土壌が増えている事、微量元素の欠乏等で栄養バランスが悪化した土壌が増加している傾向にあり土壌分析結果に基づくきめ細やかな施肥を推進する方法、微量元素については公的規格の見直し等についても議論していくことが予想される。また、肥料の登録届け出についても簡素化現場の農家のニーズに迅速に応えるための議論もあげられており課題は尽きない。また、各委員からは現在おかれている立場から様々な提言がなされた。未利用有機物の肥料資源としての利用拡大、様々な理由から土づくり資材の省く事による農産物の品質低下を食い止めることについての議論と打開方法、家畜糞の肥料資源としての最適な有効活用方法のルール作りがしっかりとされる事を期待したい。今回は第1回目の意見交換会だったが、随時進捗状況をお伝えしたい。

《農水省が掲げた課題事項について》

- ① 低コストな副産物資源の有効活用
- ② 副産物肥料の安全確保
- ③ 原料の虚偽表示への対応
- ④ 新たな有害物質への対応
- ⑤ 緩効性肥料を安心して使える環境づくり
- ⑥ 堆肥による土づくりの促進
- ⑦ 土壌の状態に応じた効率的・効果的な施肥

産地紹介～三ヶ日みかん（静岡県浜松市）～

冬の風物詩「コタツでみかん」。子供の頃、食べ過ぎて手が黄色くなった方も多いのではないだろうか。一般的に「みかん」と言った場合、その殆どは、小ぶりで甘く、外皮のむき易い「温州（うんしゅう）みかん」の事を指す。この「温州」の由来は、かつて柑橘（かんきつ）の産地とされた中国の浙江（せつこう）省にある温州にあやかって付けられたとされている。しかし実際の実産地は日本の鹿児島県天草諸島の長島が有力で、最古の原木は約400-500年前に偶然発生したと言われている。

温州みかんで有名なブランドは、和歌山県の「有田（ありだ）みかん」、愛媛県の「愛媛みかん」、静岡県の「三ヶ日（みっかび）みかん」がある。いずれの地域も言わずと知れた“みかんの大産地”。この「温州（うんしゅう）みかん」の生産量において、静岡は日本一を誇る。特に浜松市の三ヶ日町で生産される「三ヶ日みかん」は、2015年4月に施行された「機能性表示食品」に生鮮食品として初めて認可されたブランド。食品が持つ3つの機能の内、カロリーや身体を作る栄養をさす「一次機能」、味や香りなど嗜好性をさす「二次機能」、生活習慣病予防などの生体調整機能をさす「三次機能」があり、この「機能性表示食品」とは「三次機能」を多く含む食品の事。飽く迄も「認可」ではなく、「表示許可」となっている。「三ヶ日みかん」は機能性成分「β-クリプトキサンチン」を多く含有する。特にみかんの半透明の薄皮に含まれ、日量3mg以上（みかん3個分以上）の継続摂取で骨代謝のはたらきを助け、骨の健康（骨粗しょう症予防）に役立つとされる。更に最近の研究では、その抗酸化機能により「がん予防」、「糖尿病予防」、「免疫向上」、「美肌効果」も報告されている。みかんに含まれる



三ヶ日町一面に広がるのみかん畑（奥は浜名湖）

れるその他成分として、ビタミンC（抗酸化作用）、クエン酸（疲労回復）、ペクチン（腸内環境改善）が認められている。また、みかんの皮を天日乾燥させたものを中国では「陳皮（ちんぴ）」と呼び、含まれるリモネン等の油成分が「血行促進」「リラックス」の効果を持ち、漢方としても使用されている。

露地栽培の温州みかんは、主に10月から12月に生産される。収穫の早いものから順に①極早生（ごくわせ）温州（収穫：9-10月）、②早生温州（収穫：10-12月）、③中生（なかくて）温州（収穫11-12月）、④晩生（おくて）温州（収穫：11月下旬-12月）に大別される。「三ヶ日みかん」は、特に②早生温州（品種：興津（おきつ）早生等）、④晩生温州（品種：青島温州、寿太郎（じゅたろう）等）が主。先に挙げた3品種は、何れも静岡で生まれた代表的な品種。

今回、三ヶ日町の中でも特に優秀なみかんを産出すると言われる平山地区を訪れ、現地の農家に今年の作柄について尋ねた。今年は夏の猛暑、9月の台風などがあったが、10月後半からの好天もあり、収量・食味（糖度・酸）・色付き共に上々の出来。ただ天候の好転による弊害として晩生品種の色付きが例年より早く、収穫を急がないと皮と実の間に隙間ができる浮き皮（傷み易く、味がぼける）の原因になるため収穫作業を急ぐ必要があるとの事。近年、ほぼ一年を通し“美味しいみかん”が食べられるようになった（ハウスみかん含む）。“美味しいみかん”の基準は「糖度と酸のバランス」と言われる。（早生温州で糖度12以上、酸1.0%以下。晩生温州で糖度13度以上、酸1.0%以下）美味しくする技術としては、水分コントロール・せん定（枝の間引き）・摘果（果実の間引き）、温度管理（ハウスみかん）等の栽培技術や貯蔵技術、品種改良等がある。みかんは、かつて量を作れば売れた時代から大きく変わり、美味しくないと売れない時代となっている。更には日常的に食べる習慣が年々薄れてきており、生産者としては収量よりも味や質を高め収益を得る必要がある。「機能性表示」が「美味しさ」「安心安全」だけでは無い「価値」として消費促進につながる事を期待したい。冬本番を迎え、朝夕の寒さが身に染みる季節となって参りました。体調管理に機能性表示食品「三ヶ日みかん」をご賞味してみては如何でしょうか？（大阪支店）

今年も残り一カ月となりました。忘年会シーズンにも入りましたので体調管理にはお気を付けてください。

編集事務局：南部、助川

電話：03-5275-5511/E-mail：macjournal@mcagri.co.jp URL <http://www.mcagri.jp>