

# プラスチックを使用した被覆肥料に頼らない農業に

## 2030年までに具体化する取組を開始

主要肥料メーカーが大きな動きに出た。1月21日に全農、全国複合肥料工業会、日本肥料アンモニア協会の各団体は連名で緩効性肥料におけるプラスチック被膜殻の海洋流出防止に向けた取組方針をプレスリリースした。全農及び日本肥料アンモニア協会のHP掲載内容によると、まずは被覆樹脂を使用した緩効性肥料が果たしてきた役割とこれまでの取組、そして今後の取組を説明している。プラスチック樹脂を使用した被覆肥料の肥料成分が溶出したあとの被膜については国会においても2021年6月に制定された「プラスチックに係る資源循環の促進等に関する法律」に関して参議院環境委員会の附帯決議に①環境への流出状況の把握、②流出量の削減及び回収のための報告体制の整備等、③生分解性素材等による代替製品の研究開発が盛り込まれている。

このような動きから全農及び国内の主要肥料メーカーが加盟する団体より方針取組が発表された。上記団体は「2030年にはプラスチックを使用した被覆肥料に頼らない農業に。」を理想に掲げ上記の①～③について努力していく方針だ。具体的な取組の方向として①被覆肥料にプラスチックが含まれていることの周知、②プラスチック被膜殻の農地からの流出抑制対策の実施、③新技術の開発と普及によるプラスチック被膜に頼らない農業の実現を示している。

取組方向	具体的な取組内容	2021-2022年	2023-2025年	2026年-2030年
1 農業者の皆さまへ、被膜殻が流れ出ると海洋プラスチックごみとなることおよび被覆肥料にプラスチックが含まれていることの周知	(ア) 肥料の包装袋、肥料製品を紹介したパンフレットやチラシに、プラスチック使用製品である旨を記載	→	→	→
	(イ) QRコード表示などを通じて、流出防止対策などの必要な情報を提供	→	→	→
	(ウ) 肥料法の下、被覆原料が明らかになるよう原料表示の見直しを要請	→	→	→
2 農業者の皆さまへ、被膜殻の流出防止対策の徹底をお願いします。プラスチック被膜殻の農地からの流出抑制対策の実施	(ア) 被覆肥料の流出防止対策の周知	→	→	→
	(イ) より効果的な流出防止対策の検討	→	→	→
	(ウ) 農業生産現場における流出防止対策などの実施状況の把握	→	→	→
3 農業者の皆さまへ、代替となる施肥技術をご提案します。代替技術の開発と普及によるプラスチックに頼らない農業の実現	(ア) 現行技術による代替施肥方法の実証と普及	→	→	→
	(イ) プラスチック使用量を削減した被覆肥料の普及と更なる削減に向けた開発	→	→	→
	(ウ) 生分解性樹脂など環境にやさしい素材を使用した被覆肥料の開発	→	→	→

緩効性肥料におけるプラスチック被膜殻の海洋流出防止に向けた取組方針

詳細資料はこちら⇒ [http://www.jaf.gr.jp/pdf/202201\\_torimatome.pdf](http://www.jaf.gr.jp/pdf/202201_torimatome.pdf)

水稲栽培において高齢化・規模大型化が進んでいる事と夏場の高温時の追肥は敬遠され生産者の被覆肥料に対するニーズは高く、生産性維持のためにはなくてはならない肥料となっている。問題は肥料成分溶出後の被覆殻で、生産者は被覆膜が環境に負荷をかけているという事実を知らないで使用している方も多い。実際に生産者に話を聞くと初めて使用した時は翌年以降に代掻きすると卵の殻のようなものが浮いてきたけど何か？と販売店に尋ねたという方が多いと聞く。また、これがプラスチックで出来ていて海洋まで流出しているという認識を持つ利用者は低いと思われる。まずはこの事実を周知し、河川に流出しない取組が必要な事と環境負荷軽減のためにプラ被覆肥料代替を提案していかなければならない。現在のところ生分解性樹脂由来の肥料は上市されていないのでウレアホルムや石灰窒素等の非樹脂系緩効性肥料（化学合成緩効性チッソ肥料）の活用が必要となる。

当社主要取引先であるエムシー・ファーターティコム㈱では、オキサミドを始めとする様々な緩効性肥料を取り揃えており、化学合成緩効性肥料を活用しプラスチック被覆を減らしたタイプの肥料やノンコート肥料を中心に、地域特性や品種に合わせて積極的に提案を行なう方針である。尚、同社では生分解性被覆肥料の開発にも取り組んでいるが上市には時間がかかる見込みとのこと。当面は、化学合成緩効性肥料を活用したプラスチック被覆を減らしたタイプの肥料やノンコート肥料に注力し、プラスチックに頼らない肥料の提案を行っていくとのこと。目途となる2030年まではあと8年で時間の猶予は少ない。そこで次号以降でも取引先様のご協力を得て「プラスチックを使用した被覆肥料に頼らない肥料」を紹介していく予定だ。

## ～冬になると恋しくなる鍋料理・もつ鍋～

鍋料理にもさまざまな種類があるが、その中でもダイエット効果や美肌効果があるとして、数年前から人気を集めているのがもつ鍋だ。もつ鍋といえば福岡・博多が本場である。最近ではもつ鍋用のスープがスーパーでも販売されていたり、人気店ではお取り寄せが可能となり自宅でもおいしい鍋を楽しめるようになった。お店によってスープに使用する素材は様々だが、まず、もつ鍋で重要になるのがスープのベースとなる出汁。アゴやカツオ、昆布、鶏ガラなどから取った出汁をベースに、醤油や味噌などの調味料で味付けする。福岡ではアゴ（トビウオ）から出汁を取ることが多く、上品で雑味の少ないスープに仕上がるのが特長である。もつ鍋のスープの王道はやっぱり醤油味だが、味噌や塩もあり、それぞれの特長を調べて見た。



《醤油味の特長》 透き通った琥珀色に輝くスープに、もつのこってりした脂と野菜の旨みが溶け出し、何とも言えない深い味わい。あっさりした上品なスープの中に、醤油の旨みと香ばしさが感じられ、多くの人に好まれる味。お酒にも合うため、居酒屋などの宴会コースのメインの鍋としてもよく醤油味が登場する。

《味噌味の特長》 味噌で深みを増したコクのあるスープは、女性やお子さんにも人気の味付けで、ご飯にもぴったり。味噌の優しい香りが食欲をそそる。使用する味噌の種類によっても味がかなり変わってくるので、お店のオリジナル性をより感じられる。

《塩味の特長》 塩味は、もつや野菜のおいしさを存分に楽しめるスープ。アゴやカツオなどの出汁の風味を一番味わえるのも塩味の特長。すっきりした味付けは、素材そのものの味を引き立ててくれる。薄めに調味してポン酢でいただくという食べ方も美味。

こだわりの出汁と調味料を独自ブレンドして作る秘伝のオリジナルスープは、まさにお店の“命”。もつ食文化は結構古く、戦後から根強い人気を誇るご当地鍋。そもそも「もつ」とは鳥獣肉の臓物（内臓）のことで、「ホルモン」や「バラエティミート」とも呼ばれている。肝臓や心臓を「赤もつ」、胃や腸を「白もつ」と呼び、小腸のみを指して「もつ」と呼ぶこともある。日本では7世紀に肝臓や胃袋を膾（なます）や塩辛などにして食べていたことが『万葉集』でも確認できる。もつを食べる文化は日本だけでなく、ヨーロッパなどでも広く親しまれており、フランスの保存食「パテ」、イタリアの煮込み料理「トリッパ」などが有名。博多のもつ鍋の歴史は、第二次世界大戦後、もつとニラをアルミ鍋で醤油味に煮たものが始まりだとされ、当初は「ホルモン鍋」と呼ばれていた。1970年代以降、福岡都市圏にもつ鍋専門店が続々と軒を連ね、1990年代に東京で「もつ鍋」が一大ブームとなり、1992年に新語・流行語大賞の銅賞にも選ばれている。近年は、ルーツに近いすきやき風のもつ鍋「モツすき」も人気で、ピリ辛のチゲ味を提供するお店もある。もつには、タンパク質や11種類のビタミン、8種類のミネラルも含まれ、コラーゲンもたっぷり。もつ鍋の具材には、キャベツ、ニラ、ゴボウ、ニンニク、豆腐、唐辛子が一般的だが、タマネギやコンニャク、トマトやズッキーニを入れてアレンジを楽しむご家庭もある。もつ鍋の締めはちゃんぽん麺が定番だが、うどんやラーメン、ご飯を入れてリゾート風にするのもおすすめ。もつと野菜の甘みと旨みがたっぷり染み出た極上スープを余すところなく味わえる。たくさんの野菜も一緒に食べられる、栄養たっぷりのもつ鍋は、お疲れ気味の方にもぜひ食べていただきたいご当地鍋だ。この冬は、本場・博多のもつ鍋をお取り寄せして「おうちもつ鍋」を楽しんでみてはいかがでしょうか。（福岡支店）

花粉が飛び始める季節となりました。花粉症の方には辛い季節の到来ですね。オミクロン株の拡大もあり、新型コロナなの？花粉症なの？と判断に迷う事もあると思います。今年の花粉の季節も油断できませんね。ご用心くださいませ。

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>