

みどりの食料システム戦略

昨年10月、菅首相は温室効果ガスの排出量と吸収量をプラスマイナスでゼロとするカーボンニュートラルを2050年までに達成することを宣言した。これにともない農林水産省も5月に「みどりの食料システム戦略」を打ち出すこととしており、この3月にはその中間とりまとめを公表した。

その「2050年までに目指す姿」として、CO2ゼロエミッション化（排出そのもののゼロを目指す）の実現、化学農薬の使用量（リスク換算）を50%低減、輸入原料や化石燃料を原料とした化学肥料の使用量を30%低減、耕地面積に占める有機農業の面積を25%（100万ヘクタール）に拡大、等の目標があげられている。先行するEUにこれ以上水をあげられないよというよことか、相当に思い切った目標が掲げられている。有機農業の面積比率は現状0.5%であることを考えれば、ハードルはきわめて高い。さほどに取

り組みは劣後してきたわけであるが、国際的にもはやそれで許されるような環境条件ではなくなってきたことも確かだ。

日本初の有機パウムクーヘン

有機農業は農薬や化学肥料を使

こうした中、3月14日付の日本農業新聞を見て驚いたのが、山梨県甲斐市にある農業生産法人・黒富士農場が「パウムクーヘン」としては日本で初めて有機JAS認証を取得」の記事。もはや有機のパウムクーヘンはいくつもあると

ふさわしい味であった。

家畜と環境にやさしい有機農業

今後、加工品でも有機JAS認証の増加は必要となるが、特記しておきたいのが当農場のスタンスだ。当農場は「豊かな自然環境」「放牧」「天然湧水」にこだわって、甲斐市にある標高1100メートルの山間地で卵を生産している。またパウムクーヘンを製造しているのは、当農場が経営する直売店舗「たまご村」の塩山店で、店舗の一部を改造して厨房が設けられている。店舗の内外装とも素材の味を生かした、リラックスできる空間を生み出している。そして駐車場の向こうには「動物ふれあい広場」が設けられ、放牧された鶏やうさぎ等の動物と自由に触れ合うこともできる。

用しないと同時に、堆肥投入やカバークロップ、不耕起等によって土壌への炭素貯留効果が高いことが立証されており、その推進が温室効果ガス抑制のカギを握る。今後否が応でも有機農業への取り組みを推進していくことが必要となる。

思っていたが、国産では初という。膨張剤や油脂を使用せず、メレンゲ（卵の卵白を泡立てたもの）の力だけで焼き上げられている。試しに買って食べてみたが、けっこうな値段である一方、確かに逸品に

時流を読む

認証の先の 本物の有機へ

農的社デザイン研究所代表 眞谷 栄一