

JAGグリーン大阪は、環境に配慮して栽培した農産物を「エコ農産物」として認証する「JAGグリーン大阪推奨農産物制度」を拡充させる。JAの制度は大府の制度に準じた内容で、認証要件である栽培面積の下限が10分の1と、小規模でも取り組みやすい。4月から、府制度の76品目以外でも、化学肥料と農薬を使わない農産物を独自制度の認証対象にする。より多くの農家に「エコ農業」に参加してもらい、消費者にJA産の「安心・安全」をPRするのが狙いだ。

府の「大阪エコ農産物認証制度」では、減農薬・減化学肥料栽培の他、1作物の栽培面積が1㌥以上という認証要件がある。このため、同JAは栽培面積が小さい農家に対応した独自制度を、2010年に始めた。府制度と同様の栽培基準を満たし、1作物の栽培面積を0.1㌥以上としている。

## エコ農業 参加しよう

府の認証対象は76品目。農薬と化学肥料については品目ごと、府内農家の平均的な使用量・使用回数（半分以下）を栽培基準としている。76品目以外のブケギやメッキーなどは府の基準がなく、認証が受けられない。

そこでJAは4月から、独自制度の農薬と化学肥料の使用基準についての76品目と府と同じのそれ以外の品目は農薬と化学肥料を全

# 認定対象品目を拡大

く使用しない」と定めた。管内の生産者は、栽培品目や作付の規模にかかわらず、府がJAのいずれかの制度で「エコ農産物」の認証を受けられることになる。

JA管農経済部の北村吉章部長は「受け入れ態勢が整ったので、多くの生産者にエコ農産物の栽培に取り組んでもらい、ブランド化を進めたい」と意欲を込める。

JAは、消費者に身近な畑の農産物を購入してもらうことで農地を保全していく「ファーム・マイレージ」の取り組み力を入れている。農産物直売所「フレッシュユ・クラブ」で扱う「JAGグリーン大阪推奨農産物」「大阪エコ農産物」を購入し、そのシールを集めた消費者に、地域の農地を守った礼として、野菜や感謝状を贈っている。JAの小林茂一組合長は「エコ農産物の増加で直売所がさらに活気づき、都市農地の維持につながってほしい」と期待する。

4月からJAG  
グリーン大阪

# 独自制度充実／ブランド化推進

# 米農家のお仕事体験

東大阪の市街地でJAなど事業



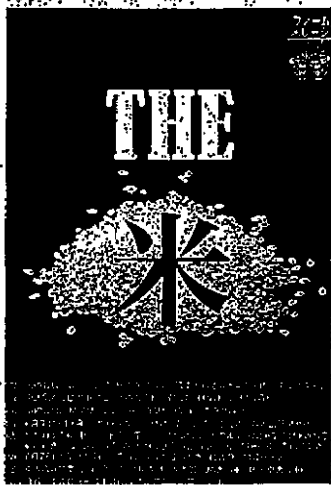
子どもたちに農業をもっと身近に感じてもらうようと、東大阪市の地元JAなどでつくる協議会が、市街地で米づくりの職業体験プログラムを始める。地場野菜を使った「鉄人」料理コンテストも開く予定で、農産物の地産地消にもつながる狙いだ。

米づくり体験企画「THE RICE(ザ)米」は、民間の子ども向けの職業体験施設「キッズニア」(兵庫県西宮市など)にヒントを得た。同施設では、乗り物運転手やショップ店員などのコーナーはあるが、田んぼや畑が必要な農業関連は見

## 稲作から販売 参加者募集

当たらない。「農業も都市部で気軽に味わられる場がつかれないか」(協議会)と発案した。

今回、米づくりをする田んぼは、近鉄奈良線沿線で、周囲には幹線道路や住宅のある市街地のどまん中。駅から歩いて行ける場所だ。11月下旬まで、市内の小学生以下の子どもの保護者の15組が、田植えや稲刈り、調理や直売所での模擬販売などに取り組む。現在、参加者を募集中だ。問い合わせは事務局(06・4309・3180)のフランク料理店で客に振



東大阪市内の子ども向け米づくり職業体験企画「THE(ザ)米」を知らせるポスター

4309・3180)。

一方、地元の夏野菜などを食材に使う料理コンテスト「地産地食の鉄人」は、市内の小学5、6年生と保護者を組み合わせた5チーム以上が腕を競う。6月に予選会を実施し、7月6日に3チームが決勝を臨む。有名なテレビ番組に似せた。決勝は市内のJAグリ

東大阪市内の農地は1986年に約585haあったのが、2012年は242ha。宅地開発などで減少が加速しているため、協議会が農産物の地産地消による保全に力を入れてきた。

2009年からの「フアームマイレージ」活動では、地元野菜を購入すればどれだけ農地保全できるかを売り場で消費者に示してきた。農薬や化学肥料の使用を抑えた府認証の「エコ農産物」を増やし、トマトや葉物野菜などの認証件数は府内の市町村ではトップの775件になった。

今回の催しもこれらの取り組みの一環だ。協議会事務局の田中康太さんは「農地がなくなっていくのは遅い。子どもを含めいろんな世代に農業の意義を感じてほしい」と話す。

(大宮司稿)

# 「地産地食」料理競う

トマト、枝豆、小松菜など

## 東大阪産野菜を使い

東大阪市内で6、7月、市内産の夏野菜を使った料理コンテストが初めて開かれる。中小製造業で知られる同市だが、実は府が認証する農薬や化学肥料を抑えた「エコ農産物」の数でナンバーワン。市は地元野菜の安全性と地産地消をアピールしようと、市長自ら募集ポスターに登場し、「食べものづくりのまち」をPRする力を入れようだ。(安田弘司)

### 市長自らポスターでPR

東大阪市のJAでつくる「東大阪産地産地食の鉄」が主催する「市農業振興啓発協議会」が「人」。かつての人気テレビ



東大阪産の野菜で料理の腕を競う「コンテストのポスター」(東大阪市長所蔵)

番組にならぬ、小学5、6年生と保護者らでつくる3チームが、制限時間の90分間で東大阪産の野菜を使った料理の腕を競う。

府の統計(2010年)によると、同市の農家数は、堺市(2790戸)や高槻市(1457戸)を大きく下回る689戸。だが、農薬や化学肥料を抑えて栽培した府の「大阪エコ農産物」認証件数は昨年、2位の泉佐野市(407件)を大きく引き離す775件だった。

エコ農産物としては、葉物野菜のシロナや小松菜、夏野菜では、トマトや枝豆などが知られている。

市は、「お墨付き」を受けた旬野菜が身近にあるのを伝えようと、コンテストの周知にも工夫している。募集ポスターでは、野田義和市長が、番組司会者だった藤賀丈史さんのポスターをまねてトマトをかじる写真を使い、市の意気込みを表している。

「コンテストの参加は市民

限定。希望者はチームでレシビを考案し、5月15日までに応募する。書類選考で6月の予選会に参加する9チームを選抜し、7月に決勝大会を行う。

優勝チームのレシビは、市内のフランス料理店のメニューに1か月間採用され、食事にも招待される。問い合わせは、協議会事務局の市農政課(平日のみ、06・4309・3180)へ。