

# 通信講座

オーガニックは  
食の安心と安全をにないます。  
そして、その世界はコットン、  
コスメティクスにも広がっています。  
オーガニックは新しいライフスタイルです。  
JOIAは、ひとりでも多くの方に  
オーガニックを理解してもらうために  
オーガニック・コミュニケーターを育てる  
通信講座を開講いたしました。

## 受講の手引き

ほんもののオーガニックを  
学び、伝える。



# オーガニックの

オーガニック・  
コミュニケーター®

# 食の安心・安全を伝える

## オーガニック・コミュニケーターに

### あなたもなるろう！

オーガニックは食の安心と安全をにない、自然環境を守り、人の健康をつくります。

オーガニック・コミュニケーター講座はほんもののオーガニックを学び、伝えます。

### オーガニック・コミュニケーター って何ですか？

「オーガニック」「有機」という言葉は知っているけれど、「オーガニックって何？」という質問に答えるのは結構むづかしい！という声をよく聞きます。実際にマーケティング調査でもそのような結果がでています。

あなたは、「オーガニックって何」かを説明できますか？

オーガニック・コミュニケーターは、日本オーガニック検査員

協会（JOIA）が命名した言葉

で、オーガニックについて学び、それを周りの人に伝え、広げる活動を行う人を指しています。

JOIAでは、2010年11月から東京でオーガニック・コミュニケーター養成講座を始めました。その講義の内容をいかして、通いでは受講できない人のために通信講座をつくりました。



### 何を学ぶの？

オーガニックの商品といっても、米や野菜だけでなく、加工食品、さらには食品だけではなく、コットンやコスメティクス（化粧品）など、さまざまな商品に表示されています。

オーガニック・コミュニケーター通信講座は、これらオーガニックのことについて体系的に学べる講座です。単に商品知識だけでなく、表示とそれに関係する認証制度について詳しく解説しています。とくに有機と表示す



るための基準については、JOIAの関係する得意分野ですから、くわしく説明をしています。

テキストは、現役のオーガニック検査員が、日々検査で生産者や製造業者を訪問するなかで得た知識・経験をいかして、楽しくわかりやすく構成しています。内容は、基礎講座と専門講座に分かれており、まず基礎講座でオーガニックの全般について学び、専門講座では8つのテーマについて学びます。



## どんな人が 受けられるの？

オーガニックについて興味、関心のある人ならだれでも学べます。安心・安全な食に興味のある一般の皆さんから食品メーカー、流通、飲食店、ショップ等仕事でオーガニックに関連があるのだけれど、勉強するツールがないという方、勉強の意欲にあふれる学生の皆さんなど、どなたでもOKです。

J O I A は設立してから15年。その経験とノウハウをいかして、専門的なことも含まれています。

けれども、専門的なこともわかりやすい言葉で説明しているので、初心者でもついていける、という内容になっています。

基礎講座のテキストを開いてみて、少し難しいと第一印象をお持ちの方は、テキスト中のQ & A や用語解説などでまずこの世界に一步踏み込んでみましょう。はじめは難しく思われても日常生活に深く関わる内容ですからすぐに理解できます。

## 何ができるの？

オーガニック・コミュニケーターは国家資格ではありません。就職に有利とかそういうものではなく、自分の考えの幅を広げ、ライフスタイルに活かしてもらうものです。

そして、オーガニックのすばらしさを周りの人に伝え、同じ気持ちを持つ人たちと出会い、学び合い、交流を深めていくネットワークづくりの役割をになっています。



## 受講のきっかけは

山口 皆さんはオーガニック・コミュニケーター養成講座の修了生ですが、この講座を受けようと考えたきっかけを教えてください。

平田 きっかけはコスメです。数年前にメイクアップの資格を取得する講座で、実習で生徒同士でメイクをしたときに、肌荒れなどがあり、化粧品が肌に与える影響が大ききことを感じました。それで肌によさしい化粧品を探したところ、オーガニックにたどり着きました。

最初コスメの講座だけを受けようと思ったのですが、基礎講座を受けたらおもしろくて全部受けました。現在は、オーガニック食品にどっぷりつかっています。

杉谷 私も以前化粧品会社に勤めていて、安心・安全の観点から化粧品の原材料に興味を持ちました。原料が石油からできていたり、添加物が人によってアレルギー物質になったりするので調べていたところ、オーガニックの原料に出会い、オーガニックを学びました。その後、知人から検査員の方が講座をやっていると聞き、この講座を紹介してもらったんです。

早坂 私は、子供がアレルギーになって、子供の離乳食などを通じて漠然とオーガニックがいいと思っていましたが、何を基準にオー

ガニックといていたのか、当時はわかっていませんでした。たまたま水野先生からこの講座を紹介されて受けました。

山口 講座を受けて、もう自分の基準はできましたか？

早坂 そうですね。買い物するとき、最初はスーパーで商品名を見て買っていたのが、いろいろな表示のあることに気がついて、講座で

# オーガニック・ コミュニケーターの 魅力を語る！

それを勉強したのでよりわかるようになり、ある程度は納得して選んでいます。

## 講座で学ぶ 内容の印象は？

水野 講座を受けた感想はいかがですか。

助田 輸入食品の講座を受けたときに、非常に複雑で難しい制度で



進行  
水野葉子  
JOIA 参与  
有限会社リーファース代表取締役社長



進行  
山口タカ  
「や組」代表  
オーガニック電話帳・編集人

新しく生まれて1年。  
オーガニック・コミュニケーター  
養成講座で、  
通いの講座を修了した皆さんに、  
集まっていただき、  
オーガニック・コミュニケーターの  
魅力を語っていただきました。

あることがわかりました。でも、ややこしさはあるけれどオーガニックでつくる人たちの考えや大変な手間のかけ方がわかり、おもしろかったです。そんな大変さを思いながら、輸入食品店で表示を見えています。

**宮内** 講座のいちばん最初に、「有機とオーガニックの違いがわかりますか」という問いかけがあつて、よくわからないので、そのまま家に帰つて、もう一度出直してどうかなと思ひました。(笑)

それから同等国のことはかなり難しかったです。でも講座を通じて、オーガニックだけでなく、フェアトレード、アニマルウェルフェア、動物実験のことなど、いろいろなことを知ることができてよかったです。

**山口** 私も10年以上取材を続けていますが、講義を聞いて「えっ、それは知らなかった」というのがあるいろと出てきました。オーガニックの制度などのややこしさはつきまといますが、日常生活に役立つ衣食住の知識がどんどん増えることで視野が広がっていく実感と充実感がありました。これがオーガニックの魅力ですね。

**杉谷** 私は講座で見せていただいた写真が、検査員の方が現場で撮られたもので、また検査員の現場の経験に基づくはなしがとても勉強になりました。

強くなりました。

**山口** 畑は季節、地域、また作る人によつても景色が違います。慣行のほ場と有機のほ場、また同じ有機でも農法によつて全然違う。写真はとても勉強になりますね。

**水野** もう皆さん、慣行とかほ場とかいう言葉を聞いても、特に違和感ないみたいですね。すばらしい。(拍手)

この講座を始めるにあたって、検査員は多くの生産者や製造業者の方にお会いし、そのすばらしさに触れています。機密保持があつて具体的に話せないこともありますが、また、そのような生産者の方々が販売で苦労している状況をみて、消費者に何か伝えられないかという思いでこの講座を始めました。そして、明るく楽しく学べる講座を目指しています。

講師の検査員たちも、この講義を担当するにあたって、皆さんにどう伝えるか、勉強し直して作り直しました。そして、受講生の皆さんのアンケートを見ながら、反省し、つぎに生かしています。

**宮内** 最初は、怖い先生が講師をするのかと思つていたら、皆さんあたたかい方で、こだわりの味がある、まるでオーガニック商品のような感じでした。(笑)

**近藤** 私は仕事でオーガニックに関わっていますが、講座を受け

る前はオーガニックだけしか見えていなくて、オーガニックの良さやどう伝えたいのか？ 良いとわかつていても高いから買わないという方をどう説得したらいいか？ と悩んでいる時期でした。

この講座を受けて、視野が広が

ります。これによって家族や同僚とやさしい関係が築けました。

そして、食品が専門なので、コスメにはあまり関心がなかったのが、今では、オーガニックコスメに興味をもつ皆さんに、私たちの取り扱っている野菜をぜひ食べて



**平田水夏**  
横浜市水道局・水のマイスター

**杉谷あきの**  
オーガニックアカデミー  
オーガニッシュ代表

り、説明の仕方が変わりました。凝り固まるのではなく、緩やかな関係というか、選択肢のひとつとしてオーガニックを選ぶことが大事だと思ひます。そう伝えることができるようになってうれしく思

います。これによって家族や同僚とやさしい関係が築けました。そして、食品が専門なので、コスメにはあまり関心がなかったのが、今では、オーガニックコスメに興味をもつ皆さんに、私たちの取り扱っている野菜をぜひ食べて



活がしづらくなったのですが、講師の方から、「もっと緩やかに考えて、全体の1割とか、無理なくできる部分からオーガニックに取り組んでみては」と助言をいただき、楽になりました。

**水野** おおらかで感謝の気持ちでいただくのが根本。オーガニックは強制するのではなく、寛容であつてほしいと思います。「興味あつたら聞いてね」という程度で。聞かれたときにやさしく、わかりやすく伝えるというのがいいのだと思います。

**助田** 私も選択肢が広がったという考え方でいいのではないかと思っています。

**水野** 講座を受けてなにか生活に変化はありますか？

**平田** 講座で醤油のテイステイングをしたときにあきらかに味が違って、調味料にこだわることの実感がありました。有機の調味料は割高ですので、大切に無駄なく使うようになりましたし、また丁寧にいただくという気持ちが強くなりました。

**杉谷** 野菜をじっくり見るようになりまし。有機と一般(慣行栽培)の大根を手にとって、持つとみると、有機の方がみっちりとした感じがしました。それから料理をするとき、野菜のおいしさを改めて味わうようになり、野菜料理

が多くなりました。

## オーガニックをどう伝えるか

**山口** みなさんは、オーガニック・コミュニケーターになって、オーガニックをどのように伝えていきますか。

**助田** 店にオーガニックの商品があれば必ず買うようにしています。売り場スペースが小さく、隅っこにあつても見つけて買いますし、安売りしているときは、大量に買います。このことは、夫にも伝えて、夫も納得しています。

**水野** 宮内さんは家庭菜園に取り組んでおられるんですね。

**宮内** はい、「農民塾」でオーガニックの家庭菜園をしています。食べるものから気をつけるようにして、そこで子供を相手に食育をしています。この前野菜に虫がついていて、子供が「虫がついている」といつて来たので、「その分は虫の食べるころ、私たちは残った部分を食べましょう」と伝えていました。畑で一緒になる人たちにもオーガニックの話をしたりしています。

**山口** まずは家族、家庭内のコミュニケーションからですね。

**平田** 私は贈り物をするときに、有機JASマークのついたものを選ぶようにしています。有機JASのことを知ることによって、贈

り物の選択に迷わなくなりました。そうすることでオーガニックについての話のきっかけになっています。大体の方は興味をもって、「これどういうこと？」と話題も広がって、スムーズに伝わっていきます。ただし、あまりこだわりが強すぎて、神経質な人と思われないように、イメージを大切にしています。

と入っていく。素直に受け入れられるのだと思います。

**杉谷** 一時期ストイックになった時期を経て、オーガニックを伝える上で、すべてはバランスだとかかり、相手のことを考えて伝えるようになりました。今では先入観でオーガニックが苦手だった彼にも理解してもらっていますし、茨城県の知り合いの生産者の方も農薬を使わないようになりました。まわりの方にも正しく知ってもらえれば、いいものだから、共感してもらえ、かたちになり、広がっ



早坂美夏

アレルギーを持つ一児の母  
Oisix 食質監査委員 (第12期)

近藤由佳里

生協パルシステム子会社  
株式会社ジーピーエス青果担当

ていくと思います。

山口 ちよつと前までは、こだわっていないと入れない、少し敷居の高い世界だったかもしれません。でも今のオーガニックマーケットは、10年、20年選手のようなベテランもいますが、オーガニックを知って間もない人たちが圧倒的に多くなっています。そして、衣食住から美容、健康、食育、環境といろいろな視点からオーガニックに興味をもっていきます。そういう人たちにいろいろなパターンで伝えなくてはなりません。それにはバランス感覚が必要だと思っています。

これから皆さんのような方が増えていくと思いますし、世代も10代から30代の若い方が増えていきます。今後、オーガニックはライフスタイルとしてもっと注目されるでしょうね。

早坂 私も身近な人に伝えるようにしています。講座では実態に基づいた講義とかいろいろ写真、海外の話などがあり参考になります。

近藤 私の会社はオーガニックを扱っていますが、同僚たちがオーガニックライフを実践しているかというところはまだ少数派です。なので、オーガニックライフを広めていきたいと思っています。

どうしたら生活に取り入れられるか。それは、「大切にすることから」と説明しています。安いもの

は安いから無駄にしてもいいという気持ちになりがちですが、オーガニックは高いけれど、つくる人の思いも購入しているのだから、お金がないといつてもここを先輩と話をするようにしました。またアレルギーがある子供を持つお母さんの知り合いもいて、皆さんとオーガニックを引き合わせてあげたいという気持ちがあります。

水野 最近ではフェイスブックがコミュニケーションツールとして活躍していますね。私はいろいろな方にフェイスブックを通じてオーガニック・コミュニケーターを宣伝してもらっています。

助田 私は仕事でインド料理を教えています。マクロビオティック、アーユルヴェーダなどに関心のある人が参加者ですが、教室によつては半分が男性ということもあります。男性でも気づいた人は食にこだわっています。オーガニックがかなり浸透してきたと最近では思っています。

### 通信講座で広がるネットワーク

水野 通信講座のテキストは養成講座の講義の雰囲気ができるだけ活かすように編集しました。また、多くの受講者から「資料はカラーがいい」という意見をいただいて



宮内初美  
主婦 二児の母  
家庭菜園に奮闘中

助田尚子  
フードコーディネーター  
インド料理教室講師

いたので、オールカラーで写真もイラストもふんだんに使いました。

助田 通信講座のテキストは写真が多くていいと思います。

早坂 通いの養成講座と同じサンプルの写真や図表があつていいですね。用語解説もQ&Aも参考に作りそうです。

宮内 通いの養成講座では、生産者の生の話を聞きたいと思いましたが。

助田 同じ受講生にオーガニックの生産者の親子の方がいらして、その方からもお話を伺いたいたいと思

いました。

水野 受講生を対象とした農場訪問をJOIAでも企画中です。また通信講座の受講生を合わせると全国にネットワークが広がりますから、JOIAが企画するツアーだけでなく、受講生同士のネットワークでどんどん生産者と接する機会を作るといいですね。

JOIAは積極的にそのお手伝いもします。

これからもみんなでコミュニケーターのネットワークを広げていきましょう。



基礎講座ではオーガニックの  
全般的なことを学びます。

# Communicator 基礎講座

## 2 有機とは？



### 有機を意味する正確な表現

有機と無農薬のちがいやいろいろな表現についての正確な意味を通じてオーガニックとは何かをわかりやすく解説します。

## 1 有機の歴史と概要

有機とオーガニックは同じ意味で使われています。まず、オーガニックの歩んできた歴史を簡単に学びます。

有機の基本条件と  
発展のプロセス



## 3 有機の認証制度

007



安全だからこそ  
第三者認証で保障する

オーガニックを知るには、認証制度を知る必要があります。まず、どのようなオーガニックの商品があるかを見たあと、それらの認証制度の概要について解説し、また認証制度のステップについて学びます。



## 4 日本の有機認証制度

日本の有機は  
有機JASが基準

日本の有機食品には有機JASマークがついています。有機JASの認証制度について解説します。

それから、有機認証で大事なのが、実地検査員による検査です。JOIAの会員の多くは有機検査員です。実際にどのような検査をしているのか、写真を通じて説明します。







# Organic Con

## 5 有機食品の表示



有機であることの証は表示で確認

商品を選ぶ際に重要なのが、表示です。農産物や加工食品の表示について説明をします。

## 6 有機食品の生産と販売



008

世界の有機生産量は増加中  
日本の現状は

今、有機食品はどれくらい生産されているのか、世界と日本の現状について説明します。また、番外編では、マーケットリサーチの詳しい内容が紹介されています。そして、これらを通じて、私たちはオーガニックに、どのように向き合っていきたいのか、そのヒントを最後に紹介します。



## Q&Aと用語解説

身近なことでも意外と知らないことに気づく  
オーガニックを知るにあたって即効で役立つQ&A。そして基礎講座・専門講座で主に出てくる用語の解説を巻末に収録しています。素朴な疑問・初歩的な質問については、これらQ&Aで、またテキストを読んでわかりにくい専門用語があったらこの用語解説をみて勉強してください。



専門講座は、テーマごとの章になってそれぞれが完結しています。  
興味のあるテーマから読んでみてください。

# Communicator 専門講座



## 第1章 農産物

### 有機農産物の生産方法とその特徴

野菜を中心に土づくりの大切さについて学び、米については、その生産方法と有機の米の生産の特徴について学びます。これらを通して、野菜・果物・米を消費者としてどのように選択したらいいかを考えていくきっかけにしていきたいと思えます。



## 第2章 加工食品

### 食品になるまでの複雑なプロセスを解説

基礎知識として加工食品の概論と食品添加物の知識について説明したのち、有機加工食品の生産の基準について細かく学びます。さらに、単に生産の方法だけでなく、認定を取得するために必要な、管理手法、記録の重要性について学んでいきます。



## 第3章 いろいろな有機食品

### ドリンク類と調味料についてその製造工程を解説

個別の品目で特に目にかかることの多い、お茶、ドリンク類、醤油・味噌等の調味料について、オーガニックの特徴を説明します。お茶についてはお茶の栽培方法と、お茶の加工方法について学びます。調味料は日本の代表的な発酵調味料である醤油、味噌、酢について、写真と図で説明します。



## 第4章 輸入食品のしくみ

### 輸入の仕組みから世界と日本の有機基準を解説

日本には、輸入した外国のオーガニック製品、またオーガニックの原料を輸入して国内で生産する製品などがあります。世界のオーガニック基準と、日本の有機JAS制度との関係をこの章で解説します。







# Organic Con



## 第5章 お酒

### お酒の有機基準の ちがいと特徴

お酒の表示は、有機JASの対象範囲外で酒類の表示基準を守る必要があります。他の有機食品と制度が異なることから、オーガニックのお酒の表示基準及び有機JAS制度との違いについて説明をします。



## 第6章 畜産物

### 畜産物の生産現場と 有機畜産の考え方

日本では、消費者が畜産物の生産現場を見る機会はほとんどないので、畜産物の基本的なデータや生産方法について説明し、畜産業界についての知識を習得し、そのうえで有機畜産物の考え方や具体的な基準を説明します。



## 第7章 コットン

### 急成長するコットン

コットンは有機JAS制度の対象とならない製品ですが、最近オーガニックコットンの伸びが大きく、食品以外のオーガニック製品の代表格の位置づけにあるといえます。オーガニックの綿花の生産方法、オーガニック繊維製品の製造方法、業界団体で作成された認証基準について説明します。



## 第8章 コスメティクス

### コスメも急成長。 そのちがいを解説

コスメティクス（コスメ）とは、化粧品のことをさしますが、新しいオーガニックの分野として注目されています。コスメの基礎知識としての法制度、分類などについて学び、その後オーガニックコスメの認証制度の動向について説明します。







特定非営利活動法人  
日本オーガニック検査員協会