

## 受講のきっかけは

山口 皆さんはオーガニック・コミュニケーション・養成講座の修了生ですが、この講座を受けようと思っ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。それで肌にや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らって、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たのですが、何を基準にオー

ガニックと聞いていたのか、当時はわかっていませんでした。たまに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・ コミュニケーションの 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  
山口タカ  
「や組」代表  
オーガニック電話帳・編集人



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

新しく生まれて1年。  
オーガニック・コミュニケーション  
養成講座で、  
通いの講座を修了した皆さんに、  
集まっていたら、  
オーガニック・コミュニケーションの  
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、そのまま家に帰って、もう一度出直してようかなと思いました。(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」というのがあるというので出てきました。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。

**山口** 畑は季節、地域、また作る人によっ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が、機密保持があつて具体的に話せないこともあります。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っていたら、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をどう伝えたいのか？ 良いとわかっていても高いから買わないという方をどう説得したいのか？ 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えます。そう伝えることができるようになってうれしく思

いただき、体の中からも美しくなっていたらと思うています。

**平田** 私も講座を受けた最初は、オーガニック一辺倒になっていました。オーガニック以外受けつけないというところがあつて逆に生

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、寛容であってほしいと思います。「興味あったら聞いてね」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は実感がありました。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)の大根を手にとり、持ってみると、有機の方がみっちりかつまった感じがしました。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

が多くまりました。

## 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、隅っこにあっ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」と伝えていきます。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のことを知ることで、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ると、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。

**山口** 自信がもてると、気持ちに余裕ができて、やさしくなれます。多分、言葉にすると難しいことでも、語り口調や表情がいいのだと思います。で、聞く人の心にスッ

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わかり、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**  
生協バルシステム子会社  
株式会社ジーピーエス青果担当

ていくと思います。

**山口** ちよっと前までは、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き講義といろいろな写真、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こうすれば長く使える。そんなこと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、アーユルベエ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も思っています。

## 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も参考になります。

**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。