

日本オーガニック推進協議会認定

オーガニックアドバイザー資格取得講座

ガイダンス

平成21年5月8日

湘南リビング新聞社主催

共催：日本オーガニック推進協議会

オーガニックアドバイザーとは

オーガニックアドバイザーとは、衣・食・住に関わるオーガニックの基礎知識や食品添加物、残留農薬の危険性、健康と環境に悪影響を与える有害化学物質などの基礎知識及び食品表示の知識を身に付け、安心・安全な暮らし全般のアドバイスができる人のことを言います。

- ・有害化学物質（特に農薬、加工段階での添加物や汚染、混入）を使わない食品を知る。
- ・食品表示を知ることによって食品の「姿」が見える。
- ・特別栽培とは違う、自然食品、無農薬食品。表示の知識。表示を見れば作り方が見えてくる。
- ・ほんものを見極めるのがこれからの消費者。
- ・有機JAS食品がなぜ良いか、その作り方の基準及び食品表示についての知識を身に付ける。

安心・安全な暮らしの知識 / 商品の表示の知識

アドバイザー認定書



「オーガニックアドバイザー」マーク



合格者は認定マークロゴ入りの名刺を作れます。（ロゴマーク画像を支給）



日本オーガニック推進協議会
認定 オーガニックアドバイザー

山田 有機子

メインテキスト オーガニックアドバイザーテキスト

日本オーガニック推進協議会
Organic Adviser Course

オーガニックアドバイザー講座

サブテキスト 第1章

—オーガニックを学ぶにあたっての基礎知識—

この章で学ぶこと
私たちの身の回りに存在するおびただしい数の有害化学物質について知り、「オーガニック」の考え方の基本を理解しよう。

1

日本オーガニック推進協議会

補完教材「オーガニックコーディネーター」公式テキスト



厚生労働省認可 財団法人職業技能振興会認定資格
「オーガニックコーディネーター」公式テキスト
著・編：日本オーガニック推進協議会 理事長 山崎 泉
監 修：日本オーガニック推進協議会 最高顧問
稀少植物保存会会長・元明治大学農学部教授 秋濱 友也
日本オーガニック推進協議会認定「オーガニックアドバイザー」テキスト
著・編：日本オーガニック推進協議会 理事長 山崎 泉

第5講座 第3章 の【補完テキスト】

オーガニックコーディネーター講座

サブテキスト 第2章-2

食品を見極めるための様々な表示 および食品添加物について

- (1) 期限表示・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3
- (2) 遺伝子組換え食品の表示・・・・・・・・・・・・・・ 4
- (3) アレルギーマテリアルを含む食品の表示・・・・・・・・ 5
- (4) 放射線照射した農産物・・・・・・・・・・・・・・ 5
- (5) 栄養成分表示・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 7
- (6) 保健機能食品の表示・・・・・・・・・・・・・・・・・ 11
 - 1) 特定保健用食品・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 11
 - 2) 栄養機能食品・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 12
- (7) 特別用途食品の表示・・・・・・・・・・・・・・・・・ 13
- (8) その他の表示
 - 1) 果実飲料の表示・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 14
 - 2) ミネラルウォーターなどの表示・・・・・・・・・・・・ 16
- (9) 食品添加物について・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 18

オーガニックコーディネーター講座

サブテキスト 第2章-2

—食品を見極めるための様々な表示
および食品添加物について—

添付資料
「添加物一般の使用基準」
「既存食品添加物一覧」
「果実飲料品質表示基準平成19年11月改正」

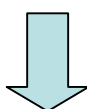
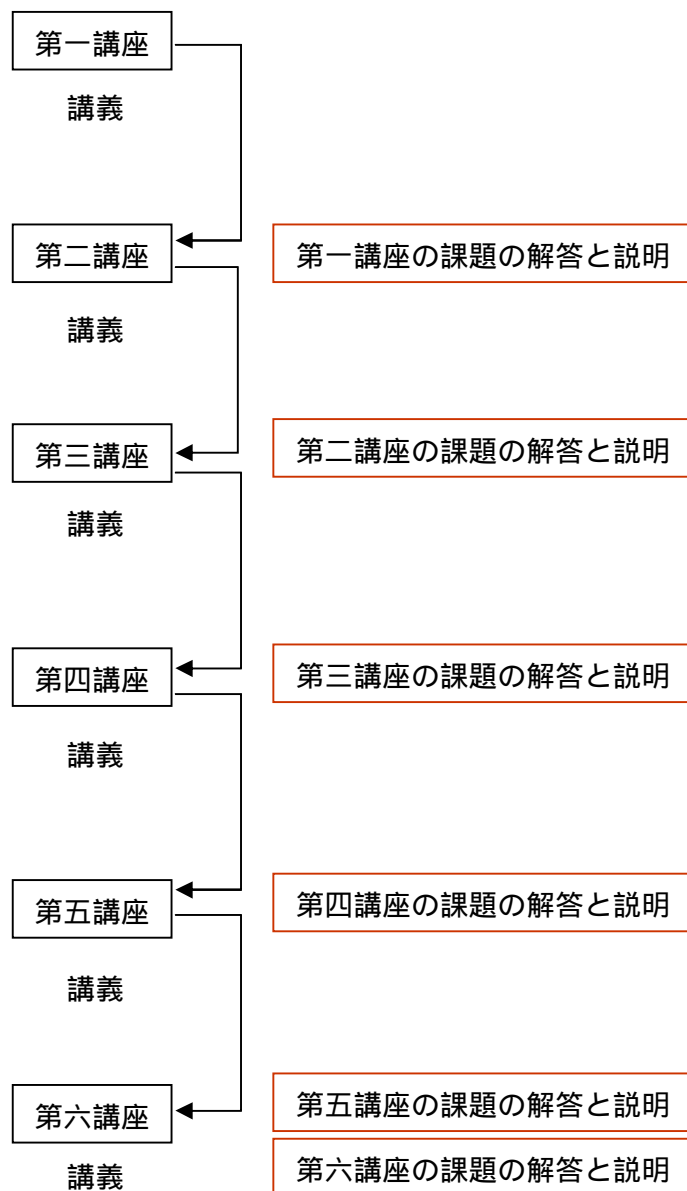
2-2

日本オーガニック推進協議会刊
山崎 泉 著

講座の進め方

各講座の課題は次回講座日までに各々解答。
メールで添削を望み方は出来次第事務局に
送っていただければ都度添削してお戻しします。

学習の進め方は以下ようになります。



修了試験

結果発表は約 2 週間後

第一講座

日本オーガニック推進協議会
Organic Adviser Course

オーガニックアドバイザー講座

サブテキスト 第1章

—オーガニックを学ぶにあたっての基礎知識—

この章で学ぶこと
私たちの身の回りに存在するおびただしい数の有害化学物質について知り、「オーガニック」の考え方の基本を理解しよう。

1

山崎 良(日本オーガニック推進協議会 理事長) 著
秋澤 友也(元・明治大学農学部教授) 監修

日本オーガニック推進協議会

第1章 オーガニックを学ぶにあたっての基礎知識

この章で学ぶこと

私たちの身の回りに存在するおびただしい数の有害化学物質について知り、「オーガニック」の考え方の基本を理解しよう。

はじめに

- オーガニックアドバイザーとして・・・・・・・・・・ 3
- 1-1: 『オーガニック』の背景にあるもの
 - 有害化学物質とは・・・・・・・・・・ 4
 - 生物濃縮とは・・・・・・・・・・ 5
 - 新たな脅威 「環境ホルモン」・・・・・・・・ 7
 - 界面活性剤も環境ホルモン・・・・・・・・ 7
 - 有害化学物質の代表は農薬・・・・・・・・ 8
- 1-2: オーガニック生産への転換
 - 農薬、化学肥料多用の反省に立つオーガニッ・・・・ 9
- 1-3: オーガニックとは
 - 食品だけではない「オーガニック」・・・・・・・・ 10

第二講座

日本オーガニック推進協議会
Organic Adviser Course

オーガニックアドバイザー講座

サブテキスト 第2章

—オーガニックの歴史と、第三者認証について—

この章で学ぶこと
オーガニックの成立となぜ「オーガニック」が信頼できるのか、その仕組みを知ろう。

2

山崎 良(日本オーガニック推進協議会 理事長) 著

日本オーガニック推進協議会

第2章 オーガニックの歴史と、第三者認証について

この章で学ぶこと

オーガニックの成立となぜ「オーガニック」が信頼できるのか、その仕組みを知ろう。

- 2-1: 環境と調和した農業から「工業」的な農業へ・・・・・・・・ 3
- 2-2: オーガニックの国際規格 Codex・・・・・・・・ 4
- 2-3: ポイントは利害関係のない第三者認証・・・・・・・・ 6
- 2-4: まとめ・・・・・・・・ 7

第一講座の課題解答と解説

第三講座

日本オーガニック推進協議会
Organic Adviser Course

オーガニックアドバイザー講座

サブテキスト 第3章-①

—オーガニック（有機）食品の作りかた—

この章で学ぶこと
オーガニック食品（農産物や加工品）がどのような規格に沿ってつくられているのか、また、自然農法や無農薬といっているものとどこが違うのかを正確に学ぼう。

3-1

山崎 良(日本オーガニック推進協議会 理事長) 著

日本オーガニック推進協議会

第3章 オーガニック（有機）食品が食卓に届くまで

この章で学ぶこと

オーガニック食品（農産物や加工品）がどのような規格に沿ってつくられているのか、また、自然農法や無農薬といっているものとどこが違うのかを正確に学ぼう。

- 3-1: 第三者機関（登録認定機関）とは・・・・・・・・ 4
- 3-2: 有機JASの種類・・・・・・・・ 5
- 3-3: 有機農産物の作りかた・・・・・・・・ 6

第二講座の課題解答と解説

第四講座

日本オーガニック推進協議会
Organic Adviser Course

オーガニックアドバイザー講座

サブテキスト 第3章③

—有機加工食品、有機畜産物、有機飼料—

この章で学ぶこと
既に学んだ有機農産物のつくりかたをベースにして有機加工食品がどのような基準でつくられるのか、また有機畜産とはどのようなのか学びます。

3-3

会場 京（日本オーガニック推進協議会 研修室）等

日本オーガニック推進協議会

第3章 有機加工商品、有機畜産物、有機飼料

この章で学ぶこと

生産・製造された有機食品が食卓に届くまでも、いろんな決まりに守られています。この章では表示の仕方から店頭に並ぶまでの行程を学びます。

- 3- -1: オーガニック食品の見分け方・・・・・・・・・・・・・・・・ 3
- 3- -2: オーガニック食品の表示・・・・・・・・・・・・・・・・ 5
- 3- -3: 誰が有機JASマークを貼るか？・・・・・・・・・・・・ 7
- 3- -4: 有機の輸入食品・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 8



第三講座の課題解答と解説

第五講座

日本オーガニック推進協議会
Organic Adviser Course

オーガニックアドバイザー講座

サブテキスト 第3章②

—オーガニック（有機）食品が食卓に届くまで—

この章で学ぶこと
既に学んだ有機農産物のつくりかたをベースにして有機加工食品がどのような基準でつくられるのか、また有機畜産とはどのようなのか学びます。この章では表示の仕方から店頭に並ぶまでの行程を学びます。

3-2

会場 京（日本オーガニック推進協議会 研修室）等

日本オーガニック推進協議会

第3章 有機加工食品、有機畜産物、有機飼料

この章で学ぶこと

既に学んだ有機農産物のつくりかたをベースにして有機加工食品がどのような基準でつくられるのか、また有機畜産とはどのようなのか学びます。

- 3- -1: 有機加工食品・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 3
- 3- -2: 有機加工食品の種類と表示について・・・・・・・・ 8
- 3- -3: 有機畜産物・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 10
- 3- -4: 有機畜産物の表示について・・・・・・・・・・・・ 11
- 3- -5: 有機飼料・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 11



第四講座の課題解答と解説

第六講座の

日本オーガニック推進協議会
Organic Adviser Course

オーガニックアドバイザー講座

サブテキスト 第4章

—その他のオーガニック商品
—ワイン、化粧品、アロマ、繊維製品などの安心安全について—

この章で学ぶこと
食品以外にも植物を原材料としている製品はたくさんあります。この章ではその原材料が有機JASとどのようにかわっていくかを学びます。

4

会場 京（日本オーガニック推進協議会 研修室）等

日本オーガニック推進協議会

第4章 その他のオーガニック商品

ワイン、化粧品、アロマ、繊維製品などの安心安全について

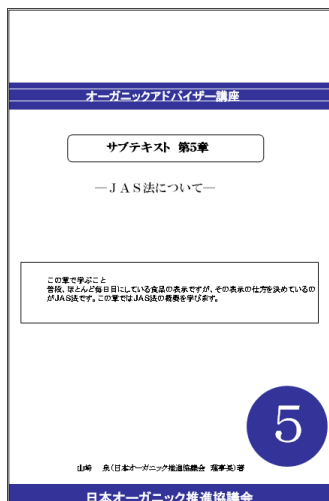
この章で学ぶこと

食品以外にも植物を原材料としている製品はたくさんあります。この章ではその原材料が有機JASとどのようにかわっていくかを学びます。

- 4-1: オーガニックワイン、有機清酒・・・・・・・・・・・・ 3
- 4-2: オーガニック・コスメティック・・・・・・・・・・・・ 4
- 4-3: オーガニック・コットン・・・・・・・・・・・・ 7
- 4-4: オーガニック・アロマ・・・・・・・・・・・・ 7
- 4-5: 有機空間・・・・・・・・・・・・ 7

第六講座の

日本オーガニック推進協議会
Organic Advertiser Course



第5章 J A S法について

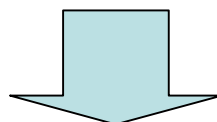
この章で学ぶこと

普段、ほとんど毎日目にしている食品の表示ですが、その表示の仕方を決めているのがJ A S法です。この章ではJ A S法の概要を学びます。

- 5-1: J A S法とは 3
- 5-2: 原料原産地表示
 - 2-1: 野菜、穀物などの農産物の原料原産地の表示 . . . 5
 - 2-3: 魚介類など水産物の原料原産地の表示 8
 - 2-4: 加工食品の表示 9
 - 2-5: レストランなど外食産業における原産地の表示 . . . 11



第五・六講座の課題解答と解説



修了認定試験

修了認定試験 60分

講座タイムテーブル

第2期講座 2009年5月～7月 *全6回(各2時間)

平成21年5月8日(火)ガイダンス:午後1時30分から午後3時30分(定員20名)

講座5月29日(金):午後1時30分～午後3時30分

講座6月5日(金):午後1時30分～午後3時30分

講座6月12日(金):午後1時30分～午後3時30分

講座6月26日(金):午後1時30分～午後3時30分

講座7月3日(金):午後1時30分～午後3時30分

講座7月10日(金):午後1時30分～午後3時30分(修了試験60分含む)

