

安全・安心、環境と調和した農業  
アメリカの最新事情調査ツアーレポート  
**写真でつづるツアーの様子**

写真1 フェリープラザ有機農産物市場(カリフォルニア市内)



有機認証を受けた野菜たち。

写真2 CCOF (全米最大の有機認証団体)



米国の有機認証制度についてレクチャー

写真3 サリナス市内のレストラン



本場のステーキとカリフォルニアワインに舌鼓。

写真4 T&Dウイリー農場(フレズノ)



有機農法でつくられたカブ。採りたてを味見。

写真5 ホールフーズマーケット(全米最大の有機専門スーパーマーケット)



有機認証を受けた食材で作られたランチをいただく。

写真6 ランドバーグ・ファミリー農場(ウイリアムズ)



有機米をスナック菓子などに加工する工場を見学。

写真7 ランドバーグ・ファミリー農場



冬期湛水田の上を飛ぶ数千羽のガンの群れ。

写真8 NRCS の展示圃場



有機ブドウ栽培の実験や展示を行っている。河畔林(左)や湿地(手前)も大切に保全。

写真9 フロックス・リーブ



(NAPA で最も早くから有機ブドウによるワインづくりを始めたワイナリー)

ワイナリーの見学とワインの試飲。

## 写真 10 フロッグス・リープの有機ブドウ園



在来のカラシナに覆われ、美しい景観をつくりだしている。

### ■ご参加者によるツアーのレポート

公庫月報 AFCフォーラム 2006 年 4 月号 P12～15

『アメリカの環境保全型農業(農林漁業金融公庫理事 村田泰夫氏)』より転載