

【1 分解説】オーガニック野菜(有機野菜)とは？

総合調査部 副主任研究員 牧之内 芽衣

オーガニック野菜（有機野菜）は、化学合成農薬や化学肥料を使わず、遺伝子組換え技術も用いずに生産された農産物です。日本では「日本農林規格等に関する法律（JAS 法）」に基づき、農林水産省が定める「有機 JAS 規格」に適合し認証を受けたものだけが「有機」や「オーガニック」と表示できます。認証を受けていない農産物にこれらの表示をすることは JAS 法違反となります。

近年、健康志向や環境配慮の高まりを背景に、オーガニック野菜の学校給食への導入が進んでいます。東京都品川区では 2025 年 10 月から区立学校の給食野菜をすべて有機農産物に切り替える方針を発表し、千葉県木更津市でも市長の主導で公立小中学校の給食米を有機米に転換しています。2023 年には「オーガニック給食を全国に実現する議員連盟」が発足しました。

「有機野菜は良いもの」というイメージが広がっていますが、国内外の研究によれば、有機栽培と、農薬などを使用する慣行栽培の野菜の味について、科学的に明確な差は認められていません。また、農薬を使わないことで病害虫や病気の発生リスクが高まるほか、有機肥料の発酵が不十分な場合に O157 やサルモネラ菌などの細菌が野菜に残るリスクが報告されています。したがって、オーガニック野菜は必ずしも「安全・安心」とは限らず、適切な管理や衛生対策が不可欠です。

関連レポート

・「【1 分解説】スマート農業とは？」(2025 年 1 月)

<https://www.dlri.co.jp/report/ld/404067.html>