



pal*system 2006年10月4日
産直・交流特集号

INDEX

- 2 「農業削減」から、
一歩進んだ安心のかたち。
『エコ・りんご』
- 3 ささかみの交流と地域づくり
列島ニュース 近郊産地幹部研修会ほか
- 4 変わる米流通

産地の「元気！」は、やがて私たちの「おいしい！」に。 ー ーが違ー！ー パルシステムの産直

パルシステム産直の目的は「モノ」ではなく「地域づくり」

「一般小売店の産直とは、『産地直送』あるいは『産地直売』。いずれも販売の形態についてを示している言葉にすぎません」と、パルシステム産直事業部長、野村和夫さんは話す。

いっぽう、パルシステムが食料・農業政策の一環として掲げているのが、次の一文から始まる、パルシステムの産直方針だ。

産直の目的

パルシステムの産直は、生活者の健康で安心なくらしに貢献するため、農業の持つ多様な価値を見直し、環境保全・環境資源を基本に、豊かな地域社会をつくることを目的とします。

「2006年度 パルシステム産直テーマブック」より

「ただ有機野菜や農業を削減した作物を仕入れただけならば、季節ごとにいちばん作柄のよい産地と交渉すればよいのでしょ。そうせず、産地と提携を結ぶ理由。それは、『環境保全・資源循環型農

業の広がりによって産地に豊かな地域社会がもたらされてこそ、私たちも真に信頼できる農作物を供給していただけるはずだ」という考えがあるからです(野村さん)。

より確かな信頼をつなぐ産地交流と公開確認会

この目的のもとにあるのが、「産直がめざす四原則」¹。パルシステムと産直提携を行うすべての産地はかならずこの四原則に同意することを確認し、協定を結んでいる。

1 産直がめざす四原則

- 1 生産者・産地が明らかであること
- 2 生産方法や出荷基準が明らかで生産の履歴がわかること
- 3 環境保全型・資源循環型の農業をめぐっていること
- 4 生産者と組合員相互の交流ができること

とくに注目すべきは、生産者と組合員の交流。他については一般の小売業でも達成可能だが、これは生協ならではの、市場流通に徹してきた農業団体など、「この条件を受け入れるのに時間を要する産

近ごろ、街のいたるところで「産直」の文字を目にする。量販店では生産者の顔写真入りで販売される野菜や果物が増え、地場野菜などを扱うブースは数年前と比べものにならないほどの大きさ。まさに「産直ブーム」と言って差し支えないほどの加熱ぶりだ。いっぽうパルシステムも、発足当時から活動の中心のひとつとして「産直」を据えている。果たして両者は、同じものなのだろうか？

地もあります(野村さん)という。そのなかでも、とりわけ「公開確認会」²の持つ意味は大きい」と、野村さん。組合員・職員と生産者、さらにはときには地元の行政も参加する「公開確認会」の場で、産地に書類提出をしていただいたり、目的を持った現場確認をさせていただくことで、単に「顔が見える」というだけでない、確かな信頼関係が築かれるのです。

² 公開確認会：農畜産の産直現場を担う生産者と、パルシステム組合員の代表(監査人)が産地で顔を合わせ、その現状を確認、今後の課題等を話し合う会。1999年よりスタート。

組合員一人ひとりが産地や地域を動かす

組合員だけでなく、生産者からの提案が数多くなされているのも見逃せない。

長年パルシステムと産直を行なってきた、佐原農産物供給センターの香取政典さんはこう話す。「組合員さんの思いを聞きながら、自分たちも」ここまでではあるが、「これは達成に時間がかかるだろう」と、きちんと現場の声を伝え、話し合う。パルシステムと生産者は対等なんだ。って思うからこそ、より厳しい農業削減に向けてみんながんばるんです。

そうしてパルシステムの産直活動は、町全体で行われていた農業の空中散布を廃止させたり、加工品工場の設立によって新たな雇用を生み出したりと、全国の産直産地で地域を変えるきっかけを作り出している。生産者を動かし、産地を動かし、地域を動かす。その原動力となっているのは、組合員一人ひとりの存在なのだ。



監査人講習会では、生産者自らが組合員に栽培内容等について説明。「桃に袋をかける意味は？」など、組合員の質問に、一つひとつ答える



佐原農産物供給センター(千葉県)での監査人講習会に参加した、パルシステム組合員、生産者、職員

「農薬削減」から、一歩進んだ安心のかたち。

「エコ・りんご」の パルシステムの

「パルシステムがお届けする『エコ・りんご』は、優先排除農薬・問題農薬を不使用とし、農薬をできる限り削減。皮ごとガブリ！とかじりつける、安心のおいしさを実現できたのは、産地という枠を超えた、生産者たちの強い連携があったからでした。」



八峰園(青森県)の生産者



アップルファームさみず(長野県)の生産者



ゴールド農園(青森県)の生産者

難しい「エコ栽培」に
取り組んで5年目

デリケートな果樹栽培において「エコ・チャレンジ栽培」の基準を満たすことは、まさに難題でした。多くのりんご農家が頼りにしていた一定の農薬の不使用という、非常に厳しい条件があるからです。その農薬とは、炭そ病などを防ぐキャブタン剤と、実らせるりんごの数を調節するための摘果(果実を摘むこと)に使うNAC剤でした。

パルシステムの「エコ・チャレンジ基準」では、農薬のなかでもとくに毒性が危険視されているものを「優先排除農薬」に指定。これを使用しないことを条件としています。キャブタン剤とNAC剤は、まさにその「優先排除農薬」。「エコ・りんご」のお届けがスタートした2002年度以来、パルシステムでは、これらの農薬の不使用を産地に求めてきたのです。

率直な意見が交わされた
今年の「りんご会議」。

この夏、一部の産地から、「エコ栽培でもNAC剤の使用を認めてほしい」という率直な声が上がりました。パルシステムのりんご産地(9産地)の生産者、組合員、パルシステム職員が青森県で一堂に会した「りんご会議」の席上のことです。
NAC剤を使わずに、味や玉太りなど品質がいりんごを育てるためには、もち

さわやかな酸味と甘み、
軽い歯ざわりが魅力!



112 K さみず・サンファーム・天童・雄勝・八峰園
エコ・りんご(ジョナゴールド)
3玉286円(税込300円)

りんご摘果が必要です。それは、圃場に植えられた数百本という樹をめぐり、小指の先ほどに生長した実を一個一個摘んでいくという気が遠くなるほどの作業です。

「産地では高齢化が進んで、離農する人も増えている。摘果剤を使えないなら、この先産地がいつか何年ものつかな、という心配もあるわけです。」ゴールド農園(青森県)の石岡繁春代表は、そう説明します。

「利用」というかたちで
生産者の決意を受け止めたい

しかし結局、りんご会議では、「こまで我慢してきたのだから(努力を)後退させるのはやめよう」と、全産地一致でNAC剤の不使用を続けることで合意しました。

会議に出席したパルシステム生産者消費者協議会の赤羽敦子さん(ハイコー理事)は、生産者と組合員の双方が、お互いを理解することが大切だと思えます。りんご会議では、いろいろ議論はあったけれど、生産者がやるうという気持ちになつてくれました。それに対し、私たちが「利用」という形で受け止めなければ、と思えますね」と話しています。

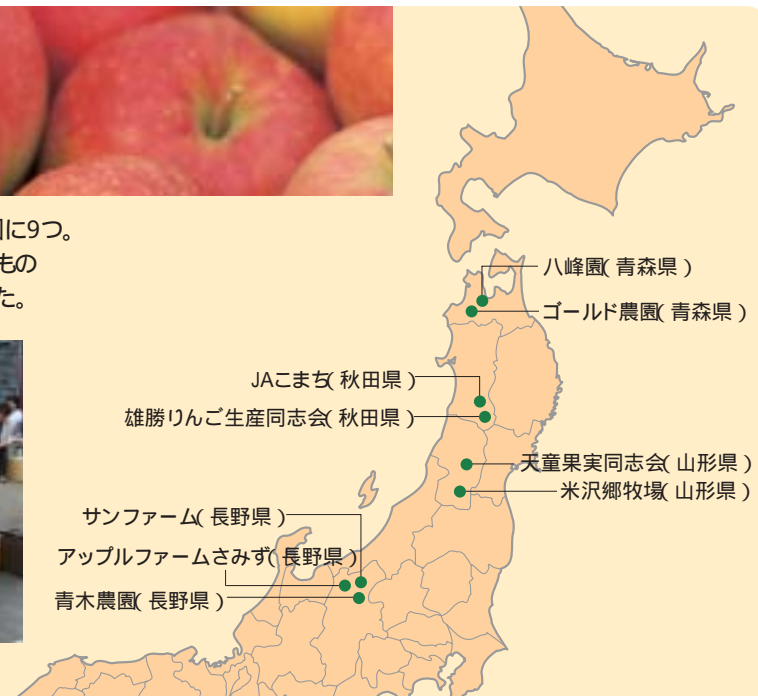
全国的な天候不順で、多くの農作物が不作気味のなか、平年並の収穫量が期待できそうです。たわなに実った真っ赤な果実を、ぜひ存分に味わってください。

パルシステムの りんご産地

パルシステムのりんご産直産地は、全国に9つ。
今年の「りんご会議」には、およそ90名もの
生産者・生協職員・組合員が集いました。

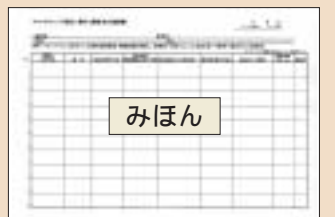


今年のりんご会議の様子



エコ・チャレンジ確認書

生産者の名前、
栽培内容をすべて確認!



エコ・チャレンジ栽培を行う生産者とパルシステムは、「エコ・チャレンジ商品に関する調査及び確認書」で、その内容を確認しあっています。

パルシステムの青果・米担当会社である(株)ジーピーエスと産直産地は、「エコ・チャレンジ商品に関する調査及び確認書」において、出荷のシーズンごとにエコ・チャレンジ栽培の基準をクリアした生産者の確認を行っています。確認書には、産地ごとに生産者の名前を一人ひとり記入し、捺印。産地のなかでどの生産者がエコ・チャレンジ栽培を達成したかがわかるようになっています。

「交流」が育む 食・農・地域作り

JAささかみとパルシステム、進化し続ける「産直」

パルシステムの産直産地のひとつ、JAささかみ(新潟県阿賀野市)。今こそ、言わずと知れたパルシステム産直の中心的存在だが、じつはささかみは元々、阿賀野川の清流に恵まれた米どころではあっても、けっして多角的な農業経営を行っていたわけではなかった。

東京マイノリティの前身である北多摩生協と、JAささかみの前身である笹岡農協との交流事業が始まったのは、1978年。当時、産地と消費者との米の直接流通は食糧管理法により認められていなかったが、「モノは無理でも、まずは人の交流から」と、事業はスタートした。

ささかみで営農指導を続けてきたJAの職員であり、「ふんど米」などの生産者でもある石塚美津夫さんは、当時をこう振り返る。「正直なところ、産直なんてできるのか、不安だった。生協組合員の期待の大きさに、生産者がとまどっていた面もありました。」

それでも「人の交流」は、着実に深まってきた。交流開始5年後の1983年には、現在も続くビッグイベント「ささかみサマーキャンプ」が始まり、交流はさらに活発化していった。



JAささかみ(新潟県)の収穫風景



組合員参加によるしめなわ作り体験(写真上)と、「田んぼの生きもの調査」の様子(写真下)



交流の過程で初めて見えてきた以外にも、産物はあるんじゃないか」といつ、いわば、発想の転換。1982年には、ささかみにもち加工場が建設され、正月用のもちの産直がスタート。翌年には、地元では以前から親しまれていた「おけさ柿(新潟県産平核無柿のブランド名)が、首都圏の組合員のもとに届き始める。

食品ばかりではない。「稲わらの青刈り」がもたらさない、活用できないか」という提案から、正月用のしめ飾りが供給されることになった。製品化

にあたり、シーズン前に作り方を教わらした講習会は、地域の高齢者の参加も得て盛況。それはささかみの地域内の交流の活発化にもつながっていた。

早春のささかみ、冬の産地交流ツアー「ゆづきの里の火祭り」での、巨大な賽ノ神を燃やす光景が参加者の胸を打つ。

「産直の原点は、お互いを知ること。交流を通し、同じ生活者として、食の考え方や農に対する価値観を共有することが大切です(石塚さん)。」

産直の歴史が育んだ、ささかみのおいしさ2品。



今季初登場!

カタログによって規格・注文番号が違います

my kitchen Kinari 218 221 K JAささかみ

おけさ柿 2.5kg 952円(税込999円)

YUMYUM!! 211 K JAささかみ

おけさ柿(小粒) 3玉 190円(税込199円)

新米

新潟 新米 新米

こしひかり 5kg

pal*system

特別価格

113 464円/1kg JAささかみ

新潟こしひかり 5kg 2210円(税込2320円)

産直産地 列島エース

茨城県

近郊産地幹部研修会

約80名で開催

8月17日、18日の2日間にわたって

筑波山温泉つくばグランドホテルにて近郊産地幹部研修会が開催された。

第8回目を迎える今回は、21団体、84名が参加。同年6月より株式会社ジューピーエス代表取締役社長に就任した和知稔氏より「産直産地に求めること」と題した基調講演が行われ、「コンプライアンスの取り組みや産地の組織体制、経営問題についてなどが話された。

また、根菜部会から緑肥導入の実験報告、果菜部会から国産マルハナチの導入実験とミニトマトの新品種導入実験の報告、葉物部会からおいしい野菜作りの取り組み報告など、各部会からの発表がなされた。さらに新たな課題として、「鮮度向上プロジェクト」が発足し、産地の収穫から出荷までの鮮度管理、検品体制などの基準を策定していくことが確認された。



東京都

青年農業者交流会・2006開催

9月7日、東京都文京区全林野会館において、食と農セミナー「青年農業者交流会・2006」が開催された。主催はパルシステム生産者消費者協議会。全国各地から次世代を担う若手生産者が一堂に会し、農政の大改革が始まるうとしていられる。日本の将来、農業の未来を若手で検討する場を設けていくことや、生産者と消費者が、互いの価値観を理解する場を形成していく相互の交流を促進していくことなど、熱心な討議が繰り広げられた。

Book Info 新米の季節に、おすすめの一冊

季節の食材で、ごはんがすすむ!

この一冊があれば



四季折々の食材を使った、ごはんにぴったりのおかずと、ごはん料理のバリエーションを紹介。ごはん食の楽しみが、もっとも広がります。



季節の食材を生かした、「ごはんがすすむ」おかず
主菜・副菜・常備菜・汁物
バリエーションが楽しい変わりごはん
おむすび・混ぜごはん・炊きこみ・お茶漬け
その他、ごはんをおいしく炊く方法、お米の保管方法
など、食育にも役立つごはんの情報を掲載!
カラー52ページ A5サイズ レシピ約70点

カタログによって注文番号が違います

my kitchen 938 Kinari 938 YUMYUM!! 922

ごはんがおいしい
四季のおかず

1冊300円(税込315円)

お届けは翌々週10月30日(月)~11月3日(金)となります。

「直接取引」で、お米の産直、もっと身近に!

改正食糧法施行から2年



米の流通に関するさまざまな規制を取り払うべく、2004年4月に施行された「改正食糧法」。この法律の利点を生かし、パルシステムでは積極的に、全国の小売りや生協に先駆けて、お米の「直接取引」を産直産地と始めています。

60年続いた、米の流通ルールが変わった

2004年4月、お米の流通・販売業界に大きな変革をもたらす法律「改正食糧法」が施行されました。

じつはこれまで、日本の米取引引きルールの基本となっていたのは第二次世界大戦中に制定された「食糧管理法」。厳しい食糧難の時代に制定されたこの法律は、米を公正かつ安定的に国民に供給することを目的としていたため、販売までにはさまざまな制約がありました。1995年に一部改正され「食糧法」となったものの、生産者や消費者が関与できない「入札方式」で価格が決定されることや、生産者やJAがお米の出荷先を選ぶことが難しいなどの状況は続いていました。

そんな、じつに60年以上続いてきた政府による米の販売統制が、この改正食糧法によって事実上解除されることとなったのです。

自由になった米取引引き、しかし産地の現実はいかに

改正食糧法の大きな特徴。それは図1のように、従来さまざまな中間業者の介入が必要だった米の流通・販売のルートが簡略化されたこと。生産者と私たち消費者の距離を、大

きく縮められるチャンスがやってきた、というわけです。

ただし現実には、その簡単ではありませぬ。なぜなら、これまで安定的に米を買い取ってくれていたさまざまな中間流通業者を取り払ってしまふことは、産地にとっては裏を返せば、売れなかつた分は即、責任を取らなくては行けない」という大きなリスクを背負うことを意味するから。小規模の個人売買ならまだしも、JAをはじめとする大・中規模の生産者団体になればなるほど、売れ残りを恐れて「二の足を踏んでしまふのが現実なのです。

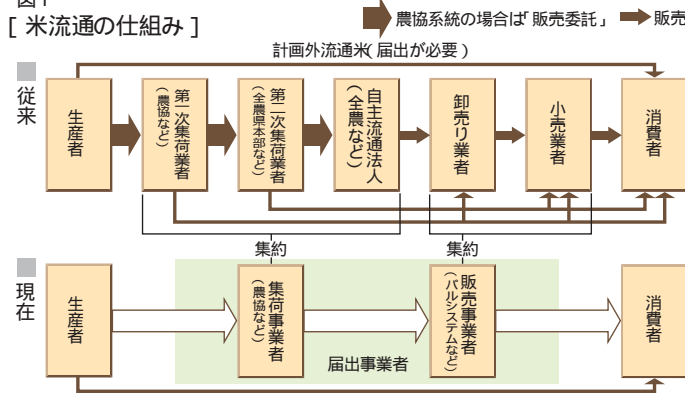
安全性と安定価格の両立を推進するパルシステム

しかし、パルシステムでは2004年の法改正直後から、産直産地との米の直接取引をめざしてきました。2006年現在は、JA秋田ふるさと、JAこまち、大潟村産地会議など9つの産地が、出荷の全量をパルシステム青果・お米の仕入れ会社である(株)ジーピーエスと直接取引しています。

「直接取引を行うことで、米の流通に介入する中間業者の経費を省き、生産者の手取り価格を上げながら組合員へお求めやすい価格でお届けが可能となった。これまで不透

明であつた価格形成が、透明性のあるものへと近づいた。農業削減や、おいしいお米をつくる生産者の努力を正當に評価できるようになった。などといった、大きな利点が生まれました。とは、(株)ジーピーエスの高橋宏通さん。また、パルシステムではこの利点をすべての産直米に生かすべく、出荷生産者全員の栽培履歴記帳の義務付けを依頼したり、価格だけでなく栽培内容、使用農薬、作付面積などについて産地とパルシステム双方で協議できる仕組みを広がっています。

図1 [米流通の仕組み]



日々進化する産直

農薬削減とお届け品質向上の取り組み

株式会社ジーピーエス 取締役事業部長 高橋宏通

北海道大牧農場・光センサーを導入して「中黒」を徹底選別

北海道からのじゃがいものお届けが始まりました。今年は夏場の日照不足の影響が響いて収穫量があまり上がらないなかの出荷開始です。

じゃがいものお届けで毎年、生産者やパルシステムの頭を悩ませるのが、じゃがいもの「中が黒い」という、いわゆる中黒の問題。これは「軟腐病」などの病気や生理障害が原因とみられています。

外見からはわからず、切ってみてはじめてそれとわかるのが、もっとも厄介な点。慣行栽培などで定期的に農薬を使用すれば予防することができる場合もありますが、エコ・チャレンジを

はじめ農薬削減を実践している意欲ある産地ほど、深刻な問題となっています。

パルシステムに年間約1100tのじゃがいもを供給し、エコ・チャレンジ栽培の取り組みも実践している産地のひとつ、大牧農場では、農薬の削減と、この「中黒」問題の解消をめざし、2004年より光センサーの検査機を導入しました。現在同産地では、収穫し貯蔵したじゃがいもをひとつずつセンサーに通し、中身をチェックしてから箱詰め出荷を行っています。

大牧農場の五十川賢治さんは「機械に頼るのは有機農業をめざす自分たちにとっていかなるものか」と判断に迷ったものの、「せつかく農薬削減を進めてきたのだから、ここまできて殺菌剤を散布することはしたくない」との思いで2004年に導入に踏み切ったと言います。

導入の設備投資は約2000万円と農薬の散布に比べて大きなコストです。しかし、2004年、5年と続けるうちに組合員からのクレームは大幅に激減。いまは「導入してみて良かった」と話しています。

「農薬を減らして、おいしいものを届けたい」という、こんな生産者の思いと努力を、組合員のみなさんにもぜひ、評価していただきたいと思ひます。



1個ずつセンサーを通し、内部をチェックしてから出荷しています