

産直通信

[グリーンプラザパル]

pal*system 2006年11月3回

旬の農産物と品質へのこだわり号

INDEX

- 2 JAI いわて花巻・米の直接取引を始めて
列島ニュース JAふくおか八女台風情報ほか
- 3 いまが旬です!
大根・人参・キャベツ
- 4 パルシステムの商品検査センター
コラム「JAI いすき(鹿児島くみあい食品)公開確認会」

パルシステムの「産直四原則」
 パルシステムの産直は、以下の4つの達成を目指しています。
 生産者・産地が明らかであること
 生産方法や出荷基準が明らかであること
 生産の履歴がわかること
 環境保全型・資源循環型農業を目指していること
 生産者と組合員相互の交流ができること

今年度より、みかんの全産地で実践!

『エコ・みかん』

あらゆる農作物のなかでも、とくに病気や害虫に弱く、農薬削減が難しいとされている果樹栽培。しかし、長年農薬削減に努めてきたパルシステムのみかん産地では今年、ついに全産地でエコ・チャレンジ栽培の実施に踏み切ることとなりました。



黒点病の特効薬、「マンゼブ」の不使用に全産地が挑戦!

今年度から、パルシステムのすべてのみかん産地において、『エコ・みかん』の栽培が行われることになりました。
 この提案が最初になされたのは、2005年7月に開催されたパルシステムみかん会議のこと。産地によってバラツキがあった栽培レベルを、足並みを揃えて引き上げようという声が多くあがり、すべての圃場で『エコ栽培』を行うという無茶々(無愛媛県)ジョイファーム小田原(神奈川県)などの産地からあがったのです。
 とはいえ、『エコ栽培』に取り組んでいなかった産地でも、地域の慣行基準と比較すれば農薬を削減しているところがある。『エコ栽培』実施への大きなハードルはただひとつ、パルシステムが問題農薬に定めた殺菌剤「マンゼブ」の不使用です。

決断までの、長い道のり。親父ですら難色を示しました」

マンゼブとは、みかんに発生する病気のひとつである「黒点病」を退治する特効薬。この病気が、発生しても人体に影響を与えることなく、食味も変らないにもかかわらず、みかんの表皮に黒い点々が現れるために見た目の美しさを重視する一般市場では嫌われる存在なのです。

「黒点病が出てしまうと、市場での買い取り価格がぐっと下がってしまうので、一般の農家では当然のように使用されています。でもたしかにマンゼブは、毒性が強いのは事実だと思っています」とは、さんまる柑橘同志会和歌山県の波床彰文(なみどらあきら)さん。さんまる柑橘同志会は、今年からすべてのみかんに『エコ栽培』に切り替



えた産地のひとつです。「生協以外にも出荷しようと思ったら、やっぱりマンゼブが必要になってくる。不使用は、かなり勇気のいる決断です。だから、すぐに『や』とは言い切れなかったんです」と、波床さんは言います。
 「農薬を削減したみかん作りの先輩である親父(でさえ)マンゼブを外すのは厳しいだろうって、難色を示したほどでした」波床さん。

こまめに圃地を回り、枯れ枝管理を徹底。せむ理解して食べてほしい」

しかし、今年3月、第2回みかん産地農法会議の席上で、さんまる柑橘同志会は、全量『エコ栽培』に挑戦するとの意志を参加者に伝えました。これをきっかけに、これまで『エコ栽培』を行っていなかった他の産地も実施を決意。全量ではありませんが、全産地で『エコ栽培』を実施することになったのです。

「黒点病は枯れ枝から発生することが多いので、今年はずっと樹の見

厳しい栽培基準をクリア! 多少の黒点は、ご理解ください。



110K エコ・早生みかん

1kg 285円(税込299円)

長有研・日野江・西九州・おても会・さんまる・久望・西宇和・小田原・水俣不知火・草枕・御浜・三血園・八女

「エコ栽培」の取り組みについて、さんまる柑橘同志会(和歌山県) ジョイファーム小田原(神奈川県) 久望農園(静岡県) 三血園(愛媛県) の関係者が話してくれました。
 昨年冬の寒さで弱った樹をいたわりながら挑戦した、『エコ栽培』生産者の自信作を、ぜひたっぷり味わってください。

さんまる柑橘同志会(和歌山県) ジョイファーム小田原(神奈川県) 久望農園(静岡県) 三血園(愛媛県)



農産物の農薬検査と「改善」で、さらなる安心へ パルシステム商品検査センターは、 産直の一員です。

今年5月の「農薬ポジティブリスト制」の施行後、さらに関心が高まっている農産物の農薬残留問題。パルシステムでは4年前より独自の検査センターを設け、きめ細かな品質管理と、品質向上への取り組みを産直産地とともに行っています。単なる「安全性確保」ととまらない、パルシステム商品検査センターの意義について、主任の東直輝さんにお聞きしました。



検査の様子。フードプロセッサーで人参を粉砕した後、「ろ過分離」を行い、検査に使う抽出液を作り出します

自前の検査センターで、迅速な安全確認を実現

1999年開設の微生物検査センターを前身とし、2002年より本格始動したパルシステムの商品検査センター。ここでは加工品や卵などの検査とともに、年間およそ130品目におよぶ野菜・果物と、米の全産地40品目の農薬検査(残留農薬検査)が行われています。

調査の対象となる農薬は、2006年現在で約200種類。この数は、国内の検査機関のなかでも高い水準に位置しています。

自前の検査センターを設けた最大の利点は「調査から結果確認までのスピードが格段に速くなったこと」と、商品検査センター主任の東直輝さん。外部に検査依頼をすれば、結果までに最短でも1カ月を要するところ、検査センターでは最短2日で完了。これにより、組合員へお届けする前に安全性の確認ができるようになりまし

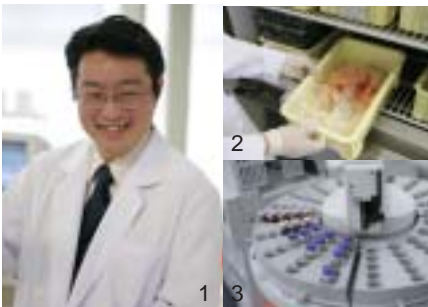
パルシステムの農薬残留基準は法基準の10倍の厳しさ！

また、残留農薬検査の判断基準を4段階に分け、管理基準を、国の法基準の1/10以下」という厳しい数値に設定しているのも大きな特徴表1参照。それ以上の数値が出た場合は、たとえ国の基準を十分に満たしていても、産地側に改善に向けての協議を依頼します。

「じつは、私たちのような検査員の仕事は、検査をしても結果の報告だけで

表1 パルシステムの残留農薬検査・4段階の判定基準

低濃度	痕跡レベル=法基準値の1/10以下 農薬の使用管理が充分行われていると判定 低濃度レベル=法基準の1/10以上1/2以下 農薬の使用管理が充分行われているがさらに削減できるよう産地と協議する
改善レベル	法基準の1/2以上、1/1未満 法には違反しないが、調査を行い、改善対策について産地と確認する。次年度以降も改善が確認できない場合は、取り引き契約の検討を行う
高濃度	違法レベル=法基準を超えるもの、または登録のない農薬の検出があった場合は、供給を中止し、原因調査と改善を行ったうえで、取り引き再開を検討



商品検査センター主任の東直輝さん。個体差による誤差を減らすため、1つの検査につき2キロ分の作物を用いて調査するのが基本。「とくに葉物野菜などは、大変な量が必要となります(東さん)」。また、調査に使用した検体は、すべて最短1年間保管。事故などが発生したときの対応に備えています

終わることがほとんど。栽培内容の改善にまで踏み込んだり、ましてや生産者と直接会って話しをするなどは、すべての取り引き産地と産直提携を結ぶパルシステムならではの「なんでも」と、東さん。「単なる「間違い探し」に終わらない、キャッチボールのある検査には、大きなやりがいがある。私たちは、産直農産物の安全性を証明し、品質向上に努める、いわば「産直の一員」だと思っています(東さん)。

「パルシステムの生産者は「日本一」。
検査を通じて、
そう実感しています」

とは、検査を開始した当初はこの基準の高さに対して戸惑いを示す生産者の声もあつたとか。しかし、実際に検査を始めてみて実感するのは、パルシステム生産者の栽培レベルの高さのほう。だからこそ私たちも「日本一」の生産者の農産物を扱っているんだ」という気持ちで、気を引き締めて検査に取り組んでいます」と東さんは言います。

事実、ポジティブリスト制度の施行に先行し、2003年度より体制の強化を開始してきましたが、2006年9月末現在、パルシステムのお届け基準を満たさなかつた農産物は未だ検出されていません。「今後もさらに精度を高め、検査対象農薬の拡大を進めていきます。パルシステムの農産物にとってポジティブリスト制の施行は脅威ではなく、むしろその確かな品質を認知していただく好機となると確信しています(東さん)。

日々進化する産直

JAIいぶすき 鹿児島くみあい食品 公開確認会開催

株式会社ジーピーエス 取締役事業本部長 高橋宏通

九州の一大産地と、卸会社の公開確認会を実施

9月15～16日、鹿児島県指宿(いぶすき)市において、JAIいぶすきおよび鹿児島くみあい食品の公開確認会が開催されました。組合員監査人やパルシステム職員、生産者のみならず、指宿市長、農林事務所、県改良普及センター、鹿児島県経済連関係者など168名が参加する大規模な確認会でした。

鹿児島くみあい食品は、鹿児島県の各JAの農産物をお届けいただく卸会社として、パルシステム・ジーピーエス・JAとともに4社契約を結んでいます。JAIいぶすきからは、オクラ、かぼちゃ、そらめめなどが出荷されています。年間を通じた国産農産物の安定供給にこだわるパルシステムにとって、冬場の農産物供給を支えてくださる九州産地は、欠かせな

い存在です。

今回の公開確認会の実施にあたり、9月にはパルシステム連合会にて事前学習会を開催。そして当日は、同JAのオクラ、かぼちゃを中心に監査を実施しました。

オクラについては、管内に600名以上の生産者がいるなか、パルシステム向けにエコファーマーを取得した生産者51名を契約農家と位置づけ、契約生産者は「安全・安心誓約書」に署名。圃場登録や栽培管理の記録などを義務づけていることなどが確認されました(作柄等により不足した場合は慣行農家からのものを出荷する場合あり)。かぼちゃについては、経済連の特別栽培認証を取得した生産者が「契約グループ」と位置づけられていることが確認されたのです。

パルシステムが定める「エコ栽培」の基準には達していないものの、いずれの野菜も農薬を削減した栽培が行われていることがわかり、組合員からは「個別にカードをつけるなどして情報提供・差別化ができないか」という意見が出されました。JAIいぶすき組合長・生見詮治氏からは、農協の販売事業および地域発展に日頃からご協力いただき、感謝いたします。この産直のお付き合い、日本の農業のさらなる発展を願います」との言葉がありました。

今後もパルシステムでは、全国の産直産地で公開確認会を行っていきます。



監査の様子



JAIわて花巻(岩手県)

パルシステムと産直産地が結ぶ お米の「直接契約」で 産地は 私たちは どう変わった?

JAIわて花巻

2004年4月より施行された、米流通に関する新しい法律「改正食糧法」。従来の、複雑な米販売の仕組みが規制緩和されたことをきっかけに、パルシステムではいくつかの産直産地とお米の直接取引を始めています。そのひとつが、岩手県の中央部に位置するJAIわて花巻。どかな棚田の風景が広がるこの産地に、直接契約はどのような変化をもたらしたのでしょつか。

厳しい米流通規制のなか 販売方法を模索した90年代

パルシステムと産直を開始する以前から、地元産業である畜産を生かした堆肥作りを行っていた岩手県花巻市東和町。ここは古くから、環境保全型農業が盛んな地域でした。しかし、パルシステムとの産直が始まる以前は、農薬や化学肥料に頼らずに育てたお米(当時の名称は「特別栽培米」)の流通に「さまざまな不自由があった」と、当時JAIわて花巻の職員であった小原弘和さんはいいます。

「今から18年前、1988年」から、このあたりでは「特別栽培農産物」として化学肥料や化学合成農薬を削減したお米の栽培を行っていました。しかしそのころ、ほぼすべてのお米は食糧法という法律のなかで国が管理しており、岩手県全体に集約されてしまっていた。これではせっかくこだわって作っても、価格も売り先も、なんとなく不明確

な印象のまま。私たちJA職員ですら、販売結果を生産者に説明できない、というジレンマが続いていたんです(小原弘和さん)。
そこで1994年、神奈川県川崎市出身の身組織である川崎市職生協とJAIわて花巻(当時JA東和町)が始めたのが「直接契約」。当時の食糧法でかろうじて認められていた、計画外流通の仕組みを生かしてのことでした。

「直接契約」によって、 「コストを削減」 「生産者と組合員の双方へ還元 できるようにしました」

計画外流通から始まったつながりは、2004年の法改正後から「直接契約」となり、今も変わらず続いています。

「直接契約を始めたことで、産地ではさまざまな変化が生まれました」と話すのは、JAIわて花巻の大村保さん。私たちがみなさんにお届けしているのは、生産者が努力を重ねて農薬を削減した「土栽培」の米。とくにこだわって育てているものだから「食へてくれる相手に分かる」といっつのは大きな励みになるんです」と言います。

さらに経営面においても、JAで調査をしたところ、これまでの流通制度のなかでは中間業者のマージンなどで経費がかさんでしまっていたことがわかりました」と、大村さん。「直接契約によってそうしたコストを削減できたぶん、よりお求めやすい価格での提供ができるようになったうえ、少しずつではありますが生産者に利益を還元することも可能となりました(大村さん)。

ただし、直接契約を行うことで、売れ残ったお米は自分たちで責任をもって販売しなければならぬなどのリスクが発生しているのも事実。「この課題は私たちだけでは解決できない問題。みなさんが安定利用をしてくださることで、直接契約は真に産地を支えてくれる存在となります(大村さん)。



JAIわて花巻(岩手県)田植え交流の様子



111 pal 396/1kg JAIわて花巻
エコ・岩手ひとめぼれ(無洗米)
5kg 1886円(税込1980円)



112 JAIわて花巻
いわて花巻の六穀
100g x 3袋 743円(税込780円)



カタログによって注文番号が違います
my kitchen Kinari YUMMYUM!! S 180日
726 506 342 pal JAIわて花巻
エコ・発芽玄米
120g x 5袋 570円(税込598円)

産直産地 列島ニエース

台風13号が上陸
JAふくおか(福岡県)

去る9月17日、台風13号が九州に上陸した。この台風は各地で暴風雨やダウンバーストなど大きな被害をもたらした。産直産地・JAふくおか(福岡県)でも現在復旧作業に追われている。同JAの管内では、17日午後から暴風雨が激しくなり、果樹の折れやハウスの破損が発生。なかでもキウイフルーツやみかんへのダメージが大きく、枝折れや葉が落とされるなどの被害が出た。12月から出荷が始まるいちごは大きな被害は避けられたものの、苗の定植時期であったため、収穫開始時期の遅れが懸念されている。

稲刈り交流会開始

9月24日を皮切りに、パルシステムのお米の産直産地で恒例の稲刈り交流会が開始された。24日にはちば緑耕舎(千葉県)、JAささかみ(新潟県)など全国4カ所で開催。多くの組合員が参加した。今年も6〜7月の日照不足によりお米の生育遅れが懸念されたが、その後の好天により持ち直し、無事稲刈り交流会を実施できることとなった。各産地とも、交流圏場で農業に頼らない栽培を実践し、田植え、草取り交流会なども実施してきた。開催地のひとつ、JAつくば市谷田部産直部会(茨城県)10月1日開催では、組合員が春から栽培をはじめた「バケツ稲」のコンテストも実施。入賞者には賞状と賞品が授与された。

タイでクイテター

ホムトンバナナへの影響は?
バナナト農協(タイ)

9月19日、タイでクイテターがおきたとの一報に、(株)ジーピーエスでは大きな衝撃を受けた。9月24日から社員が現地を訪問し、農業飛散防止対策などを協議することを予定していたが、渡航自粛により中止。しかし、バナナのお届け自体には大きな影響は出ていない。産地であるバナナト農協でも、農民はいつもと変わらずにバナナを栽培し、出荷を行っているとのこと。

いまが旬です。

産直産地から

あらゆる野菜が一年中手に入る昨今。それでもやはり、旬の野菜は一年中でもない。もともとお求めやすい価格となり、おいしさも格別。栽培もしやすいため、とくに農薬削減が行えるときでもあります。パルシステム産直産地の生産者へ、いまがおいしい野菜と、その理由についてお聞きしました。

「霜に当たってから
キャベツは甘みも
やわらかさも違うよー!」



佐原農産物供給センター (千葉県) 飯田 卓(いいた たかし)さん

飯田さんの畑がある千葉県・佐原地区は、温暖な気候の千葉県にありながら、台地に位置することで意外に冷え込むのが特徴。11月初旬、畑に初霜がおりると、佐原のキャベツがおいしい季節の到来です。

「霜にあたることで、葉が厚みを増して、甘みが濃くなるんです」と、飯田さん。多くの葉物野菜と同様、気温の低下によって、キャベツは葉に甘み成分をたくわえるのです。

この時季に心配なのは、台風などの降雨や、虫の被害。連日の雨のあとには、虫食いで、葉がレース状になってしまつてもあるんですよ」と言います。「それでもなるべく薬には頼りたくないから、この程度の虫食いは薬はもう少ししらえようとか、常に考えながら畑を見てまわります」(飯田さん)



ゆでキャベツのバターしょうゆ

飯田さんお気に入りのキャベツメニューは、ベーコンや人参を加えた炒め物だとか。「あとはゆでたりみそ汁に入れたり」とこの時季は何にでもたぷり使いますよ。加熱すると甘みが増すというけど、シンプルなせん切りサラダでも十分おいしい。素材のうまみとやわらかさが違うからね。」

「光合成をたっぷりして、
丈夫に育った人参。
シンプルに食べるのが
いちばんです」



茨城産直センター (茨城県) 小林 徳子(こばやし とくに)さん



泥付きでお届けします。

カタログによって規格・注文番号が違います

my kitchen Kinari

316 337

人参 清瀬・八街・茨城・佐原・谷田部・村悟空・たまつくり・沃土・常総・和郷・常総産直研・海上

1kg 178円(税込 186円)

YUMYUM!!

227

人参 清瀬・八街・茨城・佐原・谷田部・村悟空・たまつくり・沃土・常総・和郷・常総産直研・海上

500g 108円(税込 113円)

「この時季の人参はね、元気に育つぞー!」って頑張っているのが、見ていてわかるんです」と、小林さん。「これから迎える冬の寒さに耐えるために、葉をしつかり大きくして、光合成をたくさんして、栄養をぎゅぎゅりたくわえてぐんぐん伸びていく、力のあるとき。その元気が味にも出るから、甘みの強い人参になるんですよ」と言います。

料理の脇役になりがちな人参だけど、じつは主役になれる味と香りを持っているんです。「人参ってこんなにおいしいんだって、みなさんにも知ってほしいですね」小林さん。



カタログによって規格・注文番号が違います

my kitchen Kinari

229 126

エコ・キャベツ 野菜くらぶ・茨城・谷田部・たまつくり・佐原・八街・常総産直研・カルゲン会・和郷・海上・沃土

1個 148円(税込 155円)

YUMYUM!!

234

エコ・ミニキャベツ 八街産直会(千葉)

1個 105円(税込 110円)

そんな冬の人参は、シンプルに食べるのが小林さんのおすすめ。「生でもいいし、軽く塩ゆでするのもおいしい」



人参スティック

「夏から秋、そして冬へ。
季節の移ろいが
実の締まった
大根を育てます」



JAつくば市谷田部産直部会 (茨城県) 木村 隆(きむら たかし)さん

「この時季に出荷される大根の種まきは、おだやかな日ざしが注ぐ9月の半ば。やがて夜間の冷え込みが徐々に厳しくなり、11月に入ると、谷田部の畑にも霜がおり始めます。

「寒くならなければ実が締まらないんだけど、かといって早すぎてもない。種をまいてから一カ月は、日照と適度な水分を確保して、十分に生長させるんです。夏から秋、そして冬へと、順調に季節が移り変わることで、大根はおいしくなるんですよ」と、木村さんは話します。

おいしい大根作りのためには自然に任せるだけではなく、種まきの前に畑をやわらかく掘り起こし、有機質の肥料を入れるなど、土の準備を欠かしません。また、同じ畑で連続して同じ作物を作らないのも、木村さんのこだわりです。「土壌成分の偏りを防ぐためにも、連作は避けたい。それに、順ぐりにいろいろ植えた方が、いろんな成分が土に出て、大根にもいいみたいなんだ。」

みずみずしくて味わい深い。この時季の大根のおすすめ調理法は、一番は、やっぱりおでんや煮物。煮込めば煮込むほどうまい!あとはシンプルにしらすおろしや、せん切りサラダもおいしいよ!木村さん。



大根の含め煮



カタログによって規格・注文番号が違います

my kitchen Kinari

302 323

エコ・大根 茨城・谷田部・佐原・八街・たまつくり・和郷・常総・沃土

1本 148円(税込 155円)

YUMYUM!!

313 322

エコ・ミニ大根 谷田部・佐原・八街

1本 96円(税込 100円)

旬の農産物以外にも、パルシステムでは生産者とともに「おいしさプロジェクト」を立ち上げ、食味の向上に努めています。