

東北で始まった、食糧自給率向上を目指す“バトンリレー”。

# だから産直は面白い!

までっこチキンの養鶏から生まれた「鶏ふん堆肥」を米づくりに生かし、その産地の「飼料米」を産直豚に与える——。そんな、産直産地の資源をつなぐ運動が、北東北で始まっています。産地の連携により「日本の食糧自給率向上を目指す」という、大きな夢への第一歩。これからの広がり、期待が集まっています。



1.鶏ふん堆肥場にて、株式会社十文字チキンカンパニーの野中元栄さん(左)と、橋本登司弘さん 2.ほぼ完熟となった十文字チキンの鶏ふん堆肥 3.十文字チキンの鶏ふん堆肥で米づくりを行う、久保田清一さん(左)と館福美さん(いずれもJA北いわて)



JA北いわて(岩手県)の内澤清治さん



pal\*system 2007年12月1日

## INDEX

- 甘みがあって、みずみずしい。『エコ・白菜』には工夫がいっぱい! 列島ニュース
- 光センサーで、確かなおいしさ 糖度保証りんご コラム 「1等」「2等」よりも、こだわりたいのは「農業削減への努力」
- 台風被害報告／お米値下げのお知らせ

### 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。
- 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・資源循環型農業を目指していること
  - ④生産者と組合員相互の交流ができること

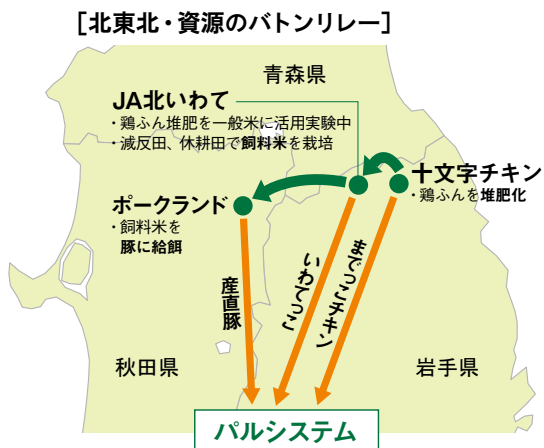
♪米でつながる、までっこ鶏・北いわて・ポークランド。

「堆肥の地域利用に、どうしても挑戦したかったんです」。そう話すのは、「までっこチキン」でおなじみ、株式会社十文字チキンカンパニー(以下・十文字チキン)の野中元栄さん。「うちの鶏は抗生物質を与えずに育てているから、良質の堆肥ができて育つ。これをぜひ、地元で活用してほしい。これをぜひ、地元で活用してほしい。これをぜひ、地元で活用してほしい。これをぜひ、地元で活用してほしい。」

「二年二年は、まだ実験段階。三年後が楽しみかな」とは、今年から十文字チキンの鶏ふん堆肥を使った産直米『岩手いわてっこ』の栽培を開始した、JA北いわての久保田清一さん。田植え前、田んぼに散布しなければいけない堆肥の量は、化学肥料に比べて約10倍。「重労働だったよお!」というものの、堆肥を使った米づくりに期待を寄せています。

### 減反の田んぼを有効活用!

この養鶏・農産の連携をさらに広げるべく、JA北いわては新たな挑戦に乗り出しました。舞台は、



北岩手のお米を食べて、産直の広がりを応援!



いわてくじ・いわて奥中山・北いわて 330/1kg  
205 pal  
岩手いわてっこ(無洗米) 5kg 1650円(本体 1572円)

### 広がる・深まる産直で 地域をまると応援

減反などによって一般向けの米を作ることができなくなった田んぼ。ここで飼料用の米を育て、隣県のパルシステム産直肉産地「ポークランドグループ(以下ポークランド)」の豚に給餌するのです。「ここは去年まで、大豆を植えていた場所。稲が入って、昔の景色に戻ってきたね」と、飼料米の田んぼで笑顔を見せる、JA北いわての内澤清治さん。このお米を食べた産直豚が、来年2月よりパルシステム紙面で供給される予定です。

また現在では、パルシステムのパルの原料となる小麦の栽培をはじめ、北岩手でのさらなる産直の広がりが検討されています。「パルシステムと産直をしている」ということが、地域の横のつながりを円滑にしたのは、とてもうれしいことです」と、株式会社ジーピーエスの取締役事業本部長、高橋宏通さんは話します。「点ではなく、面としての産直で、地域とまるごとお付き合いができる取り組みは、まさに理想的。さらなる広がりを、応援していきたいですね(高橋さん)。産地の挑戦は、これからも続いていきます。」

**カレンダー発売!!**

2008年版 写真でつづった、田んぼの一年。  
**産直米カレンダー『米づくり12か月』**

パルシステムのお米産地の田んぼを、写真で追う12か月のカレンダー。食育にも役立つ一年の田仕事の解説文付きです。お部屋で、米づくりの日々を感じてください。

※2007年産予約登録米に参加している組合員には、11月1回~4回にこのカレンダーをプレゼントしています

**137120**  
産直米カレンダー  
500円(本体477円)  
お届けは翌々週12月10日(月)~12月14日(金)となります

甘みがあったって、みずみずしい。

# 『エコ・白菜』には、

## 工夫がいっぱい！

本格的な寒さが訪れる頃、味わいの深まる野菜のひとつ「白菜」。この時期恋しい鍋物はもちろん、炒め物から漬け物やサラダまで、幅広く活躍してくれます。同じ白菜でもひと味違う、『エコ・白菜』のおいしさの理由を、茨城産直センター（茨城県）女性部部長、青谷優子さんに聞きました。



茨城産直センター（茨城県）の青谷優子さん

### おいしい『エコ・白菜』はこうして育ちます！

#### 1 虫・雑草対策はトコトン手作業。

除草剤や土壌くん蒸剤を使わないため、害虫や雑草への対処は手作業が基本。こまめに畑を回って白菜の生長を見守り、手助けします。

#### 2 寒さと「霜」で、増す甘み。

秋のあいだ充分に生長したあと、寒さに触れた葉は寒さから身を守ろうと糖を蓄えます。自然の移り変わりが、甘くやわらかな白菜を育てます。

#### 3 防寒対策も怠りなく。

寒さがさらに深まったら、今度は「防寒対策」が必要。茨城産直センターではコートのように外葉で全体をくるみ、内側の葉のみずみずしさを保つ工夫をしています。

#### 種まき・植え付けの工夫

#### 「農薬に頼らない分、手作業がものを言います」

8月半ばすぎ。まだまだ残暑の厳しいなか、茨城産直センター（茨城県）の畑では、早くも12月に収穫する白菜の種まきが始まります。種が発芽したら、8月の末には苗が畑に植え付ける「定植」の作業がスタート。「毎年暑い時期だけど、今年はずっと暑かったから、土が乾ききつて、植えてもすぐ枯れてしまつて」と、生産者の青谷優子さんは話します。

その後はすぐに、虫、草との戦いが始まります。「9月中は虫も草も元気。とくに困るのがネキリムシで、活発な年には植えるとき、茎をかじられるの」。そのため植える際には土を手で掘り返し、虫がいれば手で取り除きます。

雑草も、どんどん伸びてきます。「除草剤を使わないから、ひとりで草取りしても、畑一枚終わる頃にはスタート地点で草が出始めているほどの勢い。お手伝いも頼んで人海戦術よ」と青谷さんは笑います。

#### 栽培管理の工夫

#### 「寒さでおいしくなるけど、寒すぎてもだめなんです」

無事に根付いた苗は、太陽の光と水分を得て、じつくりと生長します。そしていよいよ11月後半、青谷さんの畑に初霜の到来です。

「冬の白菜がおいしいのは、なんといっても霜に当たるから。寒さに触れて、甘みもやわらかみも増すんです。12月から1月にかけては、本当にみずみずしくて最高においしいわね」（青谷さん）。しかし、青谷さんいわく、ただ寒い場所に白菜を放置するのはダメなのだとか。

「葉が夜に凍って昼に溶けることを繰り返していると、葉がしおれて食べるところがなくなってしまう。だから、外葉で丸くくるみ、ひもで縛ってやることで、内側のやわらかな部分を守ってあげるんです」。

12月中には畑のすべての白菜にこの作業を行い、出荷の際にひもをはずす——自然の恵みに加え、人の細やかな作業も白菜のおいしさを守っているのです。

#### 食べ方もひと工夫！

#### 「冬の白菜の味わいをいろいろなレシピで楽しんで」

青谷さんはじめ女性部のメンバーは、11月中にバルシステム茨城や東京マイコップに出向き、白菜を使ったキムチ作りの講習会を開催しています。産地で下漬けした白菜を持参し、レシピはアミの塩辛や魚醤、韓国産唐辛子を使う本格的なもの。そのほか、半分にカットした大きな樽に白菜と塩を入れ、ビニールをかけて踏む「踏み漬け」も行われます。

「シンプルな塩漬けなら、家庭で手軽に作れておいしいですよ。1/4にカットして、1枚1枚の葉の間に塩をふれば早く漬かります。時間がたつて酸っぱくなつたら、水に放して酸味と塩けを抜き、ごま油、しょうゆ、砂糖で炒めると、おいしいわよお！」



ひもで縛った白菜。こうすることで寒さから葉を守り、味を深めます

**エコ**  
チャレンジ

my kitchen  
**406**  
kinari

カタログによって注文番号が違います。ご注意ください。

谷田部・茨城・常総産直研・埼玉産直

**エコ・白菜（小玉）**  
1個 **168円**（本体 **160円**）

**エコ**  
チャレンジ

YUMYUM

**317**

谷田部・茨城・常総産直研・埼玉産直

**エコ・白菜（カット）**  
1/2カット **135円**（本体 **129円**）



甘めの味つけがわが家流！

#### 生産者・青谷さんのおすすめレシピ「白菜のごまあえ」

白菜は大きければ、2cm幅程度に切っても。白菜そのものとあえ衣、ダブルの甘みで、おいさが一段と引き立つんですよ。



1枚ずつはがした白菜を洗い、食べやすく切って熱湯でゆで、しんなりしたら水に放して水けをよく絞る。すりごま、みそ、多めの砂糖を合わせてあえ衣を作り、あえやすいようにしょうゆを加えてゆるめ、白菜をあえる。

## 産直産地 列島ニュース

「生産者大会」に約300名が参加  
JAみどりの（宮城県）

JAみどりのでは「環境に配慮した地域循環型農業の定着」に向け、化学合成農薬、化学肥料5割削減を標準とした特別栽培米の生産拡大に取り組み行動が本格的にスタート。これを記念し同JAでは10月20日、「生産者大会」を開催した。300名を超える生産者が集結し、農業が織り成す自然環境との共生や、農地保全で稲作生産活動を活性化させた新たな米づくりなどについて、熱心な議論が交わされた。「これまでの米づくりからの脱却」、「環境を意識した米づくりへの転換」を、JAと生産者が一体となって強力に推進していくことが確認され、さらに今後はこの運動を宮城県全県に広げていく見通し。



#### 設立総会を開催

西日本有機農業生産協同組合

11月1日、近畿、四国、中国、九州の有機農業の生産者団体が団結し、新たな農協「西日本有機農業生産協同組合」が誕生した。同日開催された設立記念総会には、この組合に参加した15の団体と多数のバルシステム関係者が参加した。代表理事に片山元治氏（無茶々園）、理事に王陽堂誠海氏（大紀コープファーム）、鳥越和廣氏（鳥越ネットワーク）、和田宗隆氏（天紀コープファーム）、大津清次氏（無茶々園）、監査役に佐藤隆氏やさか共同農場）がそれぞれ選出され、バルシステム関係者からの熱いエールを受けた。同組合は当面、西日本の有機農業に特化した生産者連合体として機能。今後は事業の窓口の一本化を目指し、新しい農業改革集団としての活動を進めていく方針。



光センサーで実現した、  
確かなおいしさ！

# 『糖度保証 りんご』

土づくりからこだわり、太陽の光ですくすくと育てたら、  
樹上でしっかり、熟させる—。  
そんな、産地自慢のおいしいりんごを  
光センサーでさらにチェック。  
「糖度13度以上」の、選りすぐりの味わいをお届けします。

りんごイメージ



## 光センサーって、 どんなもの？

検品作業のようす(青森県・八峰園)

果物に光を照射して、内部を透過した光の波長や量を分析することによって、1個1個のきばえを調べることができる機械。糖度、酸度が計測できるほか、内部が茶色に変色する褐変(かっぺん)も選別可能。りんごだけでなく、柑橘類やメロンなどの選果にも利用されています。

## りんごの1つひとつに 光を当てて糖度を分析

光センサーとは、果物に光を当てて内部を透過した光を分析し、糖度などを計測する先鋭の機械。パルスシステムのりんご産地のひとつ、青森県の八峰園では2年前にこれを導入しました。

選果場に集められたりんごは、ベルトコンベアの上を1列になつて移動し、光センサーが取り付けられたボックスを通過していきます。光センサーの測定が終わると、糖度と重さによって自動的に違うラインに振り分けられ、箱詰めされる仕組み。この機械の導入により、見た目や勘ではなく、客観的なデータによってりんごを選別することが可能となったのです。

## ばらつきのない、 絶妙の甘さと酸味

「八峰園のりんご生産者は、現在およそ30人。細かい栽培指導はもちろんです。細かい栽培指導はもちろんです。あるいは同じ生産者でも場所によって、りんごの味にばらつきが出ることもあるんです。光センサー選果機を導入したのは、そうしたばらつきをなくして、組合員さんも納得できる味のりんごを出荷できるよ



今回限り

204 八峰園(青森)・ゴールド農園(青森)  
糖度保証りんご(ふじ・王林)  
1.5kg 627円(本体598円)

(古川さん)

この基準をクリアするため、生産者もおいしいりんごづくりに今まで以上に気を遣うようになったとか。「基本は昔から変わらず、土づくり。同じ常盤養鶏グループの養豚産地から出た豚ふんのたい肥を使って土づくりをしています。りんごの味わいを高めるには、これが一番いいんです。これに加えて、できるだけ樹で実を熟させるよう、太陽に当たった外のものから収穫していきなご、細かなところにも気を配っているんです」と、古川さんは話します。「糖度が1〜2度違うと、味わいのよさがぐっと違ってくる。『糖度保証りんご』では、糖度と酸味のバランスのとれた、絶妙な風味のりんごを味わっていただけたらと思います」

## 「糖度が1度違うと、 味わいのよさが ぐっと違ってきますよ」

うにするためなんです。そう話したのは、八峰園の古川治さん。測定した数値データは、生産者の指導にも生かせるので、産地全体の品質の底上げにつながられるメリットもあるといいます。



八峰園(青森県)の生産者

## コラム グリーンプラザパル

# 「1等」「2等」よりも、こだわりたいのは「農薬削減への努力」

株式会社ジーピーエス 取締役事業本部長 高橋宏通

## 農薬に頼らないからこそ避けられない「黒点米」

先日、パルシステムのふーど米の収穫に立ち会いました。今年は夏の猛暑の影響が大きく、焼け米(お米が茶色くなってしまふ)が多くなり、思ったより収穫量があがらないようです。生産者が収穫したお米は、乾燥したあと籾摺りが行われ、玄米となって農協の定温貯蔵庫で保管されます。

左の写真をご覧ください。これは、ふーど米の玄米の写真です。米粒のなかに、黒い斑点のあるものが入り込んでいます。これは、カメシ(カメシ)の被害などにより、変色してしまったお米です。米の汁をカメシに吸われ



ると、このように黒く変色してしまうのです。

こうしたお米を米業界では「黒色斑点米」または「黒点米」と呼びます。慣行栽培に比べ、有機栽培(化学合成農薬・化学肥料不使用栽培)のふーど米は、こうした「黒点米」が多数発生しています。

お米には、品質のめやすとして国が定めた「等級検査」というものがあるのをご存じでしょうか。現在の等級検査は、玄米の状態で行われ、1000粒中「黒点米」が1粒までなら1等米、2粒〜3粒なら2等米、4粒〜7粒になると3等米となります。そして、等級が落ちるごとに生産者の手取りは安くなってしまいます。

しかし、お米は通常、1等米でも2等米でも、精米段階で色彩選別機にかけ、着色したお米をはじいて出荷してい

ます。つまり、私たち食べ手のもとに届いた状態で、米に差が出ることはないのです。これは、販売されている米に「これは1等米です」などの表示がないことから分かるでしょう。もちろん、食味も変わりありません。

1000粒のうち、たった2粒か3粒の黒点米で生産者の収入が左右されてしまうような現状の検査制度のありかたには大きな問題があると感じました。こうした制度が続けば、一般の農家は収入の減少を恐れて農薬の多使用を止めることができません。むしろ、農薬をどれだけ減らしたかをきちんと評価できる仕組みが必要です。現在、パルシステムでは米産地会議などの場において、1等2等などの評価にかわる、食の安全性を重視した新たな評価制度について生産者と話し合い、検討しています。

## 台風被害報告

# 今年も産地に被害が発生しました

2007年9月5日頃、日本列島に上陸した台風9号は、関東から東北地方へと縦断する形で進んでいきました。これにより、パルシステム産直産地で被害が発生しましたので、ご報告いたします。

### とくに被害が大きかった山形県のラ・フランス

首都圏を通り、ゆるやかな速度で北上していった台風9号。神奈川県ジョイファーム小田原から、青森県のJA常盤村まで、今回の台風は多くの産直産地の上空を駆け抜けていきました。

なかでもっとも被害を受けたのは、山形県の天童果実同志会(以下天童)のラ・フランスです。9名のラ・フランス生産者平均で、3割程度の果実が落果。落ちた果実はすべてが廃棄処分となりました。

また、ラ・フランスの樹は、硬く折れやすいのが特徴。老木を中心に数本の樹が倒れ、改植を余儀なくされました。

無事収穫を迎えた果実にも、葉ずれによるキズ等が生じているものが多くあります。多少のキズや、大小のばらつきはご理解くださいますようお願いいたします。

### なすやねぎにも影響が出ました

近郊産地でも、野菜類、とくになすとねぎに大きな



台風によって折れたラ・フランスの樹



落果したラ・フランス(写真提供はいずれも山形県・天童果実同志会)



被害が見られました。なすは全体的に葉のスレ傷が目立ち、ねぎは小ぶり傾向で、多少の折れも出ていました。そこでパルシステムでは、少しでも多くの作物を出荷し、多くの組合員に利用していただくため、特別措置としてしばらくの間、出荷基準をゆるめてお届けを実施しています。また、こうした天候の影響により、やむを得ず規格変更や欠品となる場合もありますので、併せてご了承ください。

天候によって、収穫量や外見の状態等が左右される農産物。台風被害の影響に、ご理解をお願いします。

また来年に向けて頑張ります。応援よろしく願いいたします。



天童果実同志会 片桐 完一さん

今回の台風は、地域のなかでも風が強く吹いたところとそうでなかったところ、双方のバラつきがあったように思います。会全体で平均して3割程度の落果ですが、なかには全体の半分の実が落ちてしまったメンバーもいます。さすがに、肩をがっくりと落としています。しかし、天候ばかりはどうしようもないこと。来年に向けてがんばりますので、組合員のみならずには産地の現状を理解いただき、少しでも天童のことを思っていたらうれしいです。応援よろしく願いいたします。

# めまぐるしく変化する米情勢のなか パルシステムのお米を 値下げします。

米産地との協議の結果、パルシステムは12月よりお米の値下げに踏み切ることとなりました。今回の決断の背景には、農政の変革や、それにもなう一般米価の大幅な下落など、日本の米づくりの未来にかかわるさまざまな要素が含まれています。

### 農家手取り、3割減。 米産地に衝撃が走っています

今年是全国の米生産者にとって、大変つらい年となりました。作況指数<sup>※</sup>の全国平均は99(10月15日現在)。若干の不作傾向にもかかわらず、近年続いている米消費量の減少や、農政の変革の影響等により、米の卸価格が大幅に下落。近年にない収入減となつてしまったのです。

米の卸価格が下落したということは、一般の販売価格も下がるといえること。買う側にとってはうれしい話ですが、たとえば新潟県のJAえちご上越では農家の手取り収入が昨年の3割減となるなど、米づくりの未来を思うと事態は深刻です。

<sup>※</sup>作況指数：農作物の10アールあたりの収穫量、平年収穫量を基準(100)として指数で表すもの

### 産直産地を応援するため 米の安定利用をお願いします

パルシステムでは米の安定供給のため、産地と供給前から年間固定で価格を決めてきました。しかしこの現状を受け、改めて産地と協議を行い、紙面・予約米の両方において、当面お米の値下げを実施することとしました。

これは、組合員に産直米を安定的に利用していただくことで、生産者が手塩にかけて育てたお米を余すことなく食べきり、昨今続いている米の消費低迷の現状に少しでも歯止めをかけたいという思いの結果です。パルシステムでは今後も、環境保全型農業の努力を続ける産地を応援していきます。

むずかしいことは、言いません。とにかくお米を食べてほしい!



JAえちご上越 米穀課 保坂 茂司さん

今年は、収量減と収入減のダブルパンチ。生産者の間にも大きな衝撃が走っています。このままでは、米づくりを継続するのが難しい。そんな声すら聞こえてきます。日本人の米離れが進んで久しくなりました。食文化の多様化は良いことかも知れませんが、むずかしいことは言わない、一粒でも多くお米を食べてほしい。今はそんな気持ちでいっぱいです。環境にも配慮し、手塩にかけて育てたお米を、どうぞたくさん食べてください。

田んぼの未来を守り、産直産地の米づくりを支えるため、安定的にお米を利用しましょう。

<sup>※</sup>日本の米情勢は、依然めまぐるしい変化を続けています。これにともない、お米の価格が今後も変化する可能性があります。ご了承ください。