

# 産直通信

グリーンプラザパル

pal\*system 2007年9月4日

国産青果と秋の味覚号

INDEX

2 パルシステムの秋の根菜フェア

3 栽培期間中、化学合成農薬不使用。士別農園の『エコ・玉ねぎ』

4 JAアルプスより新米登場

## 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

# 「鮮度」と「風味」は国産の証し 「エコ・レモン」

輸入レモンが圧倒的なシェアを占めるなか、防かび剤などを使わない国産レモンを支持する声も、着実に広がっています。輸送のため大量の燃料を使う輸入物と違って、環境面でも負荷の少ない国産レモンの「価値」を見直してみませんか。



唐津章三さん(有明マルタ)



防かび剤など使わない  
安心感という「価値」。

日本で消費されるレモンの9割以上は、海外から輸入されています。ただ、輸入レモンは、これまで何らか安全性が問題になってきました。船による輸送中に傷まないよう、防かび剤(防かび剤)の使用も認められています。

パルシステムの「エコ・レモン」は、防かび剤が不要な貴重な国産というだけでなく、化学合成農薬や化学肥料の使用を慣行栽培の半分以下に抑えた「エコ・チャレンジ栽培」のレモン。さらに、見栄えを悪くして商品価値を下げる黒点病の特効薬として一般に使われている農薬マシジブも、パルシステムで定める「問題農薬」のため不使用です。

高温多湿(多雨)で病気が発生しやすいため、国内栽培は難しいとされたレモンなのに、エコ・チャレンジ栽培で育てる——そのために生産者は、多くの試行錯誤を繰り返してきました。

「同じレモンの木でも、風通しが悪かったり、日当たりがよくなかったりする部分があって、そこから病気になるやすいんです。だから、そういう部分を見つけては、手入れをするわけです。労力は倍かかるし、完全には防ぐことはできません。病気が10出てくるとしたら、その7や8は防ぐことができますが、多少の傷、虫喰いはご了承ください」

こう話すのは、産直産地・有明マルタ(熊本県天草市)の生産者の唐

津章三さん。収量が減っても、即効性のある化学肥料に頼らないのも栽培の秘けつだといいます。「たくさん肥料をやると植物は一見丈夫になりますけど、病気になるやすい。人間と同じなんです」

輸送のための燃料が  
少なくてすむ「価値」。

唐津さんがレモン栽培を始めたのは26年前。ここまで続いた理由は、食べた人から返ってきたカードや、がきに記されていた感想や、おもしろかったというメッセージが励みになったからだそうです。

「最近はややく国産レモンも見直されてきたという気がするんです。「エコ・レモン」と輸入物の一番の違いは、「エコ・レモン」は顔が見える関係で作っているということ。それと新鮮さです。うちでは注文をいただいたから、それに合わせて収穫しますから、皮の薄さでは輸入物にかなわないですけど、風味ではぜんぜん負けとりません」

国産レモンの「価値」として、改めて評価されているのが、輸送のための燃料が少なくてすむ点です。

「市場では輸入物が多いですけど、あれはわざわざ遠いところから化石燃料を使って運んでくるわけじゃないですか。そうすると温暖化に影響する二酸化炭素もそれだけ多く出している。レモンを選ぶときも、環境の問題を考えると選べたらいいと思いますね(唐津さん)」



138 田浦・福浜・有明・河浦・みすみ・福南・西九州・日野江・杵築・南九州  
**エコ・国産レモン(グリーン)**  
3玉 220円(本体210円)

## グリーンプラザパル

# 日々進化する産直 — 安全な国産レモンを、産地とともに育てるパルシステム

株式会社ジーピーエス 取締役事業本部長 高橋宏通

パルシステムの国産レモンの取り組みは今から20年以上前に始められました。当時、輸入レモンの全盛期で、国内レモン農家は価格の暴落などにより大きな打撃を受け、壊滅的に減少していました。その中で、国産にこだわるパルシステムは、瀬戸内海にうかぶ大崎下島・豊島(広島県)の大長レモンの生産者と結びつき、産直提携をスタートしました。途中、台風による打撃を受けたり、輸入レモンの発ガン物質検出に伴い、国産レモンへの需要が殺到し、パニックが起こるなど、数々の苦難を乗り越えて継続してきました。

東京多摩地区の組合員が街頭に出て「レモンアクション」と銘打って、道行く一人一人に国産レモンを配りながら、国産レモンの消費を呼びかけ、世間に国産レモンのよさを広めたこともありました。先人たちのそのような努

力にささえられて、今では9月から5月にかけて国産レモンが安定的に供給されています。また広島から熊本、長崎へと、マルタを通じて産地が広がってきました。

他の柑橘類とは違い、レモンの場合は皮も利用するため、皮が病虫害にあい、傷ができると商品にならず、そのため農薬の使用回数がどうしても多くなってしまいます。また、レモンの樹には刺があり、風などにより実に擦れて傷がつくと「かいう病」という病害が発生します。そのため、減農薬での栽培は難しいのが一般的です。しかし、消費者にとっては、皮を食べるものこそ、安全な物が欲しいはず。農薬など化学物質は皮の方に多く残留することが知られています。

天草や瀬戸内海に浮かぶ島々でレモンが栽培されています。山々に囲まれ、比較的風の影響を受けにくい、その

ような適地でパルシステム向けのレモン栽培が行われているのです。

ひるがえって、輸入レモンには栽培期間中以外にも、収穫後に防腐剤などの農薬散布がなされる「ポストハーベスト」問題があります。外国で収穫され、船で運ばれて日本の食卓に上るのに2カ月以上の日数がかかるのが通常です。また、日本に到着してからも、保存は長期間に及びます。日持ちと外見のよさと引き換えに、人体に非常に問題のあるポストハーベストが施されているのです。

9月から国産レモンのシーズンが始まっています。輸入レモンに比べると国産レモンは確かに価格は高いのですが、安全性とみずみずしさでは負けていません。外見は多少悪くても国産のレモンの価値を多くの消費者に理解していただきたいと思います。

パルシステムの秋の根菜フェア

産直野菜の秋ならではの

おいしさを味わおう！

根菜のおいしい季節がやってきました！  
風味がよく、食べておいしいだけではなく、栄養面でも、  
繊維質やビタミン・ミネラル類など、  
意識してとりたい栄養素や成分を多く含んでいます。  
「味が濃い」と人気の産直産地の根菜を使った手作りメニューを食卓に！



247 kcal/1人  
調理時間：20分

ベーコン入り五目きんぴら

- 【材料 (2人分)】  
れんこん…………… 1/2節 酒…………… 大さじ2  
エコ・ごぼう…………… 1本 砂糖…………… 大さじ1½  
ハーフベーコンスライス …… 50g しょうゆ…………… 大さじ2  
人参…………… 1/3本 唐辛子(好みで) …… 適宜  
いんげん…………… 30g ごま油…………… 小さじ1

- 【作り方】  
①れんこんは厚さ5mmほどの半月に、ごぼうは斜め薄切りにする。人参は太めのせん切り、いんげんは長さ4cm、ベーコンは幅5cmに切る。  
②鍋にごま油を熱し、ごぼう、れんこん、人参、いんげんの順に入れて炒め合わせる。  
③酒、砂糖、しょうゆの順に加えて味を調え、ベーコンを入れ、汁けがなくなるまで炒め合わせる。  
※ごぼうや人参がかたいようなら、調味する前に水少々を加えてふたをし、2分ほど蒸し煮にする。ベーコンは最初に加えると脂が出すぎてしまうので、最後に加えるのがコツ。



447 kcal/1人  
調理時間：20分

鶏モモ肉とさつまいものこってり煮

- 【作り方】  
①さつまいも(1本)はよく洗い、ラップをして電子レンジで3分ほど加熱し、厚さ2cmの輪切りにする。  
②フライパンに油(適宜)を熱し、ひと口大に切った鶏モモ肉を皮目から焼く。  
③焼き色がついたら裏返し、さらに八分通り焼いたらぶつ切りにしたねぎ(1本)とAを加える。  
④ねぎに火が通ったらさつまいもを入れ、全体に味をからめる。  
※表面だけにこってり味をからめた調理法。鶏肉はじっくりと時間をかけて、カリカリに焼くのがコツ。

A…酒(大さじ1)、みりん(大さじ1)、しょうゆ(大さじ1½)



191 kcal/1人  
調理時間：20分

根菜たっぷりきんぴらサラダ

- 【作り方】  
①ごぼう(80g)、れんこん(80g)、人参(60g)はマッチ棒ほどの太さに、みず菜(½束)は長さ4～5cmに切る。  
②鍋にごま油(小さじ1)を熱してごぼうを炒め、かぶるくらいの水を入れて煮て八分通り火を通す。  
③れんこんと人参、Aを入れ、さらに煮て、好みで唐辛子(適宜)をふる。  
④③から煮汁大さじ1～2を取り、Bを混ぜる。  
⑤きんぴらの粗熱がとれたらみず菜と合わせ、④であえて器に盛り、せん切りにしたレモン皮(適宜)をちらす。  
※煮汁が不足したら、『便利つゆ』などで代用可。

A…しょうゆ(大さじ2)、酒(大さじ1)、砂糖(小さじ2)  
B…油(大さじ2)、酢(小さじ2)、レモン汁(小さじ2)



219 kcal/1人  
調理時間：20分

かぼちゃとれんこん、えびの揚げ煮

- 【作り方】  
①かぼちゃ(150g)は厚めのいちょうに切る。れんこん(120g)は厚めの半月に切る。  
②むきえび(100g)は酒(小さじ1)をふり、片栗粉(小さじ2)をもみ込む。  
③揚げ油(適量)を170℃に熱し、②を揚げる。続いてかぼちゃとれんこんを素揚げにする。  
④鍋にAを煮立て、③のえびと野菜を入れてひと煮立ちする。  
※野菜を揚げる際、油がはねやすいので、水けはしっかりふいてからに。

A…だし(½カップ)、みりん(大さじ1)、砂糖(小さじ1)、塩(少々)

大きさが  
不ぞろいなのも  
産直らしさ。



根菜  
食べよう！

202 茨城・谷田部・佐原・和郷・  
たまつくり・常総  
さつまいも  
800g 260円(本体 248円)

除草剤不使用の  
畑で育ちました。



根菜  
食べよう！

201 谷田部・佐原・茨城・和郷・  
利根川・たまつくり・八街・清瀬  
エコ・ごぼう  
400g 198円(本体 189円)

炒めて  
シャキシャキ、  
煮るともっちり。



根菜  
食べよう！

139 常総・たまつくり・ひたち野・  
佐原・マル八園芸  
れんこん  
400g 298円(本体 284円)

# 栽培期間中、化学合成農薬不使用。 士別農園(北海道)の取り組み。

## 『エコ・玉ねぎ』

高温多湿の日本では、農薬や化学肥料をたくさん使うことで、安定生産を実現してきました。とくに広大な面積の畑を有する北海道では、農薬使用はやむを得ない一面も……。そんな状況下、士別農園から今年も、栽培期間中に化学合成農薬を一切使用しない『エコ・玉ねぎ(化学合成農薬不使用)』が届きました。農業に頼らずに作物を育てるためには、いったいどんな苦労や工夫があるのでしょうか。

### 今夏は、未曾有の干ばつに苦しみました。

「とにかくたいへんな状況です。こんなことは初めてかな」。士別農園・殿山さんに畑の様子をうかがうと、真つ先に悲痛な声が返ってきました。というのも、士別農園がある北海道上川地方では、6月中旬からまったく雨が降らなかつたからです。降水量は例年の半分以下。ちょうど肥大期と重なる7月は玉ねぎがいちばん水を欲する時でもあり、また水分不足では葉の部分で弱ってしまったため、殿山さんも気が気ではありませんでした。



散水中の玉ねぎ畑

「このあたりは朝7時すぎると風が強くなってしまうところに飛ばない」というわけで、夜中の2時くらいから水かけ作業をする日が何日も続きました。「玉のびが心配だなあ。今年は小ぶりのものが届いてしまうかもしれない」と殿山さんもため息をついています。

「玉のびが心配だなあ。今年は小ぶりのものが届いてしまうかもしれない」と殿山さんもため息をついています。

### 一面草の海。明けても暮れても草との闘いです。

「玉のびが心配だなあ。今年は小ぶりのものが届いてしまうかもしれない」と殿山さんもため息をついています。

「玉のびが心配だなあ。今年は小ぶりのものが届いてしまうかもしれない」と殿山さんもため息をついています。

使いみちの多い常備野菜こそ、安心できるものを!



203 士別農園(北海道) 富良野青果センター(北海道)  
**エコ・玉ねぎ(化学合成農薬不使用栽培)**  
3kg 798円(本体 760円)



雑草の中に玉ねぎが……



収穫の様子

### 「土づくりこそ、農業の原点」。

「農家の自給自足を」を目指し、6組の夫婦で共同経営を始めたのが1972年。パルシステム千葉(当時の下総生協)との出会いは約30年前にさかのぼります。

当初から、「土づくりこそ農業の原点」と、同農園の畜産部が営む養豚場からの自家製堆肥を畑に投入し、地力を高めることに尽力。

「農家の自給自足を」を目指し、6組の夫婦で共同経営を始めたのが1972年。パルシステム千葉(当時の下総生協)との出会いは約30年前にさかのぼります。

当初から、「土づくりこそ農業の原点」と、同農園の畜産部が営む養豚場からの自家製堆肥を畑に投入し、地力を高めることに尽力。

## 産直産地 列島ニュース

### 台風被害で厳しい新米の収穫

JA高知はた(高知県)は、8月3日から新米の出荷が始まりました。8月3日のお届けに間に合わせるためには、8月4、5日頃には稲刈りをする必要があります。ところが今年8月4日には、台風5号が高知県に上陸した。その前の台風4号でも田んぼの冠水や稲の倒伏などの被害が出ており、またその後の雨続きで非常に厳しい状況での収穫となった。田んぼの水がひかないと、稲刈り機が使用できない。JA高知はたでは「なんとかパルシステムの供給に間に合わせよう」と生産者や圃場を選別し、稲刈りを敢行して、何とか全量の供給をまかなうことができた。また、強風と降雨の影響で、白変したお米が多く発生し、収穫量も減少した。そんな中で貴重な新米となった。



台風で倒伏した稲の様子

### 千葉県の有機農家が連帯 千葉県有機農業生産者協議会発足(千葉県)

8月17日、千葉県のJAS有機認証を取得した生産者24名が千葉県有機農業生産者協議会を発足させた。また、同会の販売組織として「株ちば風土の会」を設立した。千葉県の有機農家が新たに連帯して、有機農産物の安定供給を目指す。また、それぞれの有機農業の技術交流なども実施される。式典には地元パルシステム千葉をはじめ、パルシステム関係者も多数出席した。今後、地元の組合員との交流もより積極的に実施していく方針だ。

# 北アルプスの水が育むおいしいお米 『富山こしひかり』

## JAアルプス(富山県)

北アルプスから流れる雪解け水と、肥沃な大地に恵まれた富山県。その稲作に適した土地柄から、労働人口の90%以上が農業に携わる米の王国より、今年も自慢の新米をお届けします。



『富山こしひかり』の生産者・堀田常夫さん。50年以上に渡り受け継がれてきたこの品種を守り育てています。



JAアルプスの田んぼ風景。立山連峰を中心とする北アルプスから、ミネラルをたっぷりと含んだ雪解け水が流れ出し、この大地を潤しています。

**立山連峰から流れる雪解け水と、生産者の情熱が育てた米。**

三方を山々に囲まれ、深い湾を抱くように平野が広がる富山県。3000メートル級の立山連峰を中心とする北アルプスからは、雪解け水が流れる一級河川が東西ほぼ均等間隔に7本流れ、さながら大自然が作った巨大な水路のよう。この豊富な水量と、雪解け水に含まれる新鮮なミネラル分が、広大な水田に豊かな実りをもたらしています。

そんな地形に恵まれたこの土地では、農作物のうち、米の占める割合が73.4%と、全国1位を誇る規模。兼業農家で農業に携わっている人は、なんと90.2%と、米作りにおける情熱は県をあげてのものと言えそうです。JAアルプスの営農経済部指導課課長代理であり、自身も30年以上米作り携わっている越本さんは、控えめに、でも誇りを持って語ります。

「富山こしひかりの作付けが始まったのは、品種の育成年である昭和31年からのこと。半世紀以上かけて大切に磨きあげてきた米は、甘くて粘りがあります。炊きたての米はだいたいおいしいけれど、冷めたついでうまいのがこの米のすごいところ。シンプルにおにぎりで食べてもらおうと、その違いがよく分かるんじゃないかなあ」

**米の食味と品質にこだわるからこそ、種子更新は県内で。**

稲作を営む土地の多くでは、その品種の種籾を県外から買い付けて育苗

『富山こしひかり』を食べて、チューリップの球根を当てよう!



204 pal JAアルプス 406円/1kg  
富山こしひかり(無洗米) 5kg 2030円(本体1934円)

します。しかし、こしひかりの生長に合った気候と風土を持つ富山県では、県内で種籾の生産も行っているそう。もちろん、JAアルプスでも、管内の水田のこしひかりは100%富山県産の種子を使って育てています。

「米も、ズーッと同じ品種を作っている先祖返りをしたり、違う品種が生まれたりする。同じ品種、品質の米を何十年も育てるのは、じつはすごい労力なんです(越本さん)」

それでも、「富山こしひかり」という銘柄が、どれも均一においしい、消費者に喜んでもらえる米であるようにという思いが、いつさの妥協を許さない。生産者たちの思いが「富山こしひかり」の種を脈々と伝え続け、美しい穂に結実させて、私たちの食卓まで届けられています。

「種籾だけじゃなく、生産方法もね。たとえば、JAアルプスは1市2町1村が合併したとても広い管内で、同じ管内でも気候や土質が違うんですよ。その土地に合った肥料の配合や分量を指導して、どこの田んぼで穫れた米でも味と品質を保っているのは、生産者の熱意あつてのことでしょうね」

ここ数年は、暖冬の影響で本来の食味に届いていなかったという「富山こしひかり」ですが、今年はずいぶりに順調な生長を見せているそう。「今年の新米は期待できますよ。北アルプスの水と、この土地ならではの厳しい寒さが育てた甘いお米を、ぜひ試してみてください」

その土地の恩恵だけではなく、生産者の愛情と、途切れることなく受け継がれた誇りが、「富山こしひかり」の中に息づいています。

キリトリ

## 「富山こしひかり」を注文して、応募した方の中から抽選で500名様に「富山産チューリップ球根セット」が当たります! 10月1回までこのチラシを保管してください。

### 応募要項

#### ●応募方法

9月4回、10月1回に『富山こしひかり(無洗米)5kg』に付いてくる応募券1枚を1口として応募用紙に貼り、応募用紙をハガキに貼り付けて下記の宛先までお送りください。お一人様何口でも応募できます。複数口応募される場合は、応募用紙をコピーして、それぞれ別のハガキにてご応募ください。  
※記入もれがあると抽選対象外になることがあります。ご注意ください。

#### ●対象品目

9月4回、10月1回『富山こしひかり(無洗米)5kg』

#### ●宛先

〒339-0021  
埼玉県さいたま市岩槻区末田942-1  
(株)ジーピーエス「富山こしひかりキャンペーン」係

#### ●応募締め切り

2007年10月25日(木)到着分有効  
厳正な抽選のうえ、当選者には賞品の発送をもって発表に代えさせていただきます。賞品のお届けは11月中を予定しています。

#### ●お問い合わせ

(株)ジーピーエス  
TEL: 048-791-7800

※ご記入いただいた個人情報は、賞品の発送目的のみ使用させていただきます。また、その個人情報をご本人様の同意を得ずに第三者に提供することはありません。なお、いただいた個人情報は、パルシステム生活協同組合連合会が責任をもって管理させていただきます。



●6品種×6球(36球入り)

※写真はイメージです。お届けする賞品は、写真と異なる場合があります。

応募用紙	
お名前(フリガナ)	応募券をお貼りください
TEL	
住所	
生協名・センター名	
【メッセージ・ご意見記入欄】	
ご利用媒体	YUMIYUM my kitchen Kinari

協賛:JA全農とやま