

パルシステムならではの安全・安心な農産物！！

pal*system

ここ数年、生協の産直は大きな転換期にあります。「産直だから安全である。」という産直神話は崩壊し、より確かな契約関係が求められる時代へ転換しつつあります。多くの生協が使ってきた「信頼関係」「顔が見える関係」等の言葉は、安全性の担保にはなりえず、産直のイメージ作りにはかたまりません。消費者に優良誤認を与えかねない曖昧な表現とも言えます。パルシステムでは、科学的根拠に基づいて証明できる「安全、安心」な農産物を目指して、農薬削減プログラムの立ち上げと、公開確認会の開催を実施しています。

パルシステムの青果はどこがちがうの？

「パルシステムでは独自に農薬削減プログラムを策定し、農薬、化学肥料の総量削減を実現してきました」

農薬の総量を減らすための第一のステップとして、毒性や、環境に対して影響の大きい優先排除農薬と問題農薬を定め、生産者と話し合いながら、削減や転換を進めています。このプログラムを実効性のあるものにするために6項目のアクションプログラムを策定し実行してきました。

農薬削減の成果により有機農法も前進し、JAS有機認証の取得者は600名を超え、全国の10%をパルシステムの生産者が占めています。また、土壌消毒剤削減、除草剤削減、生分解マルチ使用など先進的な取り組みが各産地で実行され、農薬の総量削減が地域的な広がりを見せています。

公開確認会の取り組み

「産地の栽培、流通状況を公開確認会を実施し、組合員代表、産地代表者がまちがいなく生産、管理しているところをチェックしています。信頼性確保を第三者機関まかせにするのではなく、これまでの産直の取り組みをとおして培ってきた信頼をベースに、公開された情報の確認のシステムとして公開確認会の取り組みがスタートしました。具体的な基準や記録によって、取り組みの内容をお互いに確認できる関係に前進させてきました。消費者、生産者、流通業者、専門家など多数の人により草の根的に監査を実施します。

自前の農薬検査センターで定期的な残留農薬検査を実施しています。非常に精度の高い残留検査を実現しています。

生産者と消費者の交流を実現しています。産地の環境保全型農業を多くの組合員が体験し実感しています。以上の4点が、兼ね備わっているのがパルシステムの青果産直品です。自信をもってお勧めします。

パルシステムのりんごは安心して皮ごと丸かじりできます。

6つアクションプログラム

- 1【産地への情報提供】生産者を対象にした学習会やパンフレットの作成など、情報提供を図ります。
- 2【栽培実験の拡大】無農薬や減農薬による栽培実験を継続・拡大。収穫量や全体のコストなどを調査。
- 3【産地間の技術交流および生産者の研修】近郊産地会議や品目別の会議などを通じて、成功例の紹介や技術交流を推進。
- 4【個人別栽培管理と情報公開】個人、圃場（畑）ごとに農薬使用や栽培作業を管理し、産地と生協が情報をオープンにする。
- 5【農薬残留検査】残留が確認された場合はただちに改善を要請します。
- 6【消費者の理解】消費者に、生産者の負う農薬削減のリスクや、農業に対する理解を広めていく。



パルシステムの野菜は、なぜ美味しい！！

安全・安心は当たり前、その上に味がいいのがパルシステムの野菜・果物です。

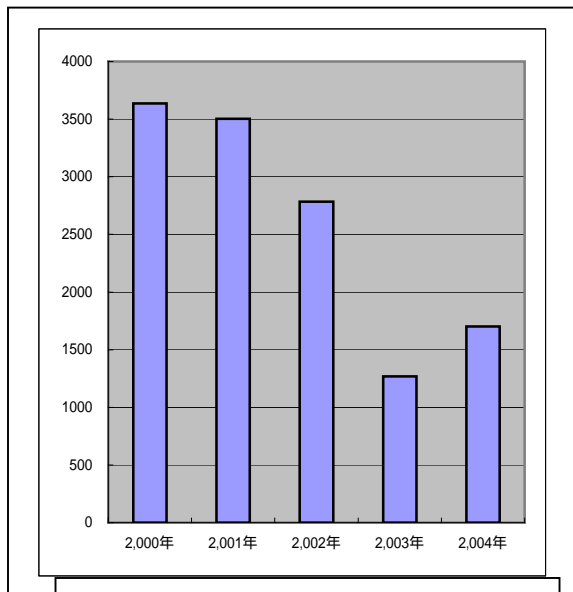
土作りと化学肥料に頼らない栽培

従来の慣行栽培は化学肥料と農薬の多用により「はやく、大きく、たくさん作る農業」農業でした。たしかに収穫量は上がるけど、その結果、作物の味はうすく、栄養価も乏しい作物となりました。

パルシステムでは堆肥、有機肥料を中心に土作りを行います。化学肥料に比べて効果は遅くゆっくり、じっくり効くの特徴です。比べてみてください。早く大きく育った野菜と、自然の力でじっくり育ったパルシステムの野菜の違いを！！

pal*system

硝酸態窒素削減の取り組み



パルシステムの葉物の測定結果

パルシステムでは作物の硝酸塩濃度を 2000 年から計測しデータを蓄積しその削減に努めてきました。窒素は自然界に存在する物、植物の成長にはなくてはならないものですが、過剰となると、植物に硝酸態窒素として残り、食べている人間にもフェモグロビンの働きを低下させたり、発ガン性を発揮するなどの問題があります。

パルシステムでは硝酸態窒素を削減する主要な対策を次の4つに絞込みました。

産地の過剰施肥を防止する。 土壤検査の実施と適正施肥。 生育の速さ、個体量の増強をねらわない

品目ごとの最低窒素必要量を把握する。

これを具体的に実践するために、生産者、消費者協同の「硝酸態窒素削減プロジェクト」を立ち上げ、栽培実験を行ってきました。3年間の実験の青果により、大幅に硝酸態窒素の残留は減りました。パルシステムの野菜は、根を大きく伸ばし、美味しい野菜ができあがりました。味が濃い、くせがない、あくがないのがパルシステムの野菜の特徴です。

見た目より味優先！！完熟出荷も味の秘訣。

早取りはせずに、樹でじっくり成らして完熟で収穫すれば、糖度や酸度が上がり味の濃い果物ができます。しかし、「完熟」には大きなリスクがあります。熟せば、熟すほど、日持ちが悪く傷みやすくなってしまいます。一般量販店やスーパーなどでは、日持ちが悪いと、商品ロスにつながるため、市場流通ではかなり早めの収穫を行う場合が通常。

パルシステムでは、ほとんどの野菜・果物は市場を通さずに生産者から直接仕入れます。届いた果物や野菜はジーピーエスにおいて丁寧に検品を行います。たしかに、完熟のものは傷みなど熟度が原因によるロスが大きくなりますが、美味しさをお届けするために生産者は完熟収穫に努めています。また、ムダな規格選別をなくし、大きさや形は不揃いだけど、その手間の分、美味しい野菜、果物作りに力をいれています。

パルシステムのトマトや人参、子供たちが喜んで食べてくれます。「市販の人参は食べないのにパルシステムの人参なら食べる！」という声が毎年多くよせられます。ぜひ、子供もたちにパルシステムの産直青果を食べさせてあげてください。

株式会社 ジーピー エス (ジーピーエスはパルシステムの青果産直をになう専門の子会社です。)