

食をつなぎ、
人をつなぎ、
地域につながる
生協の産直



はじめに

本冊子『全国生協産直レポート2012』は、2012年の国際協同組合年（ICYC）を念頭に置いて、あらためて生協産直の取り組みやその意義を発信することを目的に、2010年の11月に準備が始まった。

その間に起きた2011年3月11日の東日本大震災は、人々の暮らしに大きな衝撃を与え、食の担い手である農水産業にも甚大な被害をもたらした。生協の産直地の生産者もその例外ではなく、多くの人が傷つき、廃業を余儀なくされる人も少なくなかった。

被害の大きさから目を逸らさず向き合うことで、避難所での支援活動、被災地でのボランティア活動、事業の復興支援、それぞれの現場で、被災地で起きたことに正面から向き合う人々に出会うことができた。そして、困難に立ち向かう気持ちが集い出会う場には、生協産直が本来持っていた地力、拠つて立つべき価値があることに私たちは気付かされた。

「全国生協産直レポート2012」ではそれを出発点に、改めて生協産直が築いてきたもの、これから築いていくものを取り上げ、これを目的に構成した。

第1話「災害のなかでつむいだ産直の絆」では、震災直後の命をつなぐ取り組みに生協産直がどう関わったのか、なぜ、それができたのかを取り上げた。

第2話「復興の歩みをともしする産直のネットワーク」では、大きなダメージを受けた産地との連帯をテーマに、復興に向けた取り組みを報告している。

第3話「安心とありがとうをつなぐ産直の信頼」では、生協産直がメインとしてきた「安全でおいしいもの」をつくり、届け、支える取り組みを報告している。

第4話「地域の元気を掘り起こす産直の底力」では、地域コミュニティの活性化や再生のために生協産直が果たすべき役割を、先進的な事例を取り上げて紹介する。

第5話「お米の可能性を切り拓く産直の挑戦」では、飼料米・飼料稲による水田の活用の取り組みとその意義に注目して、各地の事例を報告している。

第6話「子どもたちに残したい産直の財産」では、環境保全型農業への生協の関わりについて事例報告し、自然環境と私たちのくらしの結びつきに触れている。

第7話「みんなの参加で育てていく私たちの産直」では生協組合員・職員と産直生産者との交流と、その交流を通して生まれること、学んでいくことを取り上げている。

全体を通して見ることで、震災への対応から生協産直のこれまでの歩みと今後の方向性を理解いただけたと思う。あるいは、各章を取り出して、関心のあるテーマについて理解を深めていただきたい。制作した私たち自身、この冊子をまとめることで、生協が産直を通して実現したいことをあらためて発見できた。

この冊子を手にとつてくださったそれぞれの方が感じたこと、考えたことを持ち寄り、エピソードで再会したい。お付き合いのほどよろしく願います。

もくじ

2	はじめに
4	第1話 災害のなかでつむいだ産直の絆
8	第2話 復興の歩みをともしする産直のネットワーク
12	第3話 安心とありがとうをつなぐ産直の信頼
16	第4話 地域の元気を掘り起こす産直の底力
20	第5話 お米の可能性を切り拓く産直の挑戦
24	第6話 子どもたちに残したい産直の財産
28	第7話 みんなの参加で育てていく私たちの産直
32	むすび
34	資料集



2011年3月15日、厳しい寒さのなかボランティアで炊き出しを行うJAみどりの生産者。



いわて生協の炊き出しボランティアには組合員の子どもたちも参加した。

災害のなかで つむいだ 産直の絆

2011年、甚大な被害をもたらした東日本大震災の被災地では、これまで生協が築いてきた産直のネットワークにより、迅速な緊急支援が行なわれた。「長年の付き合いがあったからこそ非常事態に対応できた」と、生協と生産者との支えあい、産直の重みをかみしめることになった。

震災直後、おにぎり1個が命の糧だった

3月11日、被災地は氷点下の夜を迎えた。ライフラインはすべてストップし、人々は避難先で食べ物を分け合った。津波に襲われた沿岸部では何も食べず一夜を過ごした人々がいる。この日を境に被災地では「食」が「命」と同義語になった。



3月下旬、全国の生協のトラックが被災地を駆け巡った。

被災地の生協は行政の求めに応じ、おにぎりやパン、水などの緊急支援物資を提供した。全国の生協から届いた物資が支えになった。そしてもうひとつ大きな支えになったのが、それぞれの生協が築いてきた産直のネットワークだった。

いわて生協では組合員たちが震災直後から「おにぎり隊」を結成し、3月16日～18日の間1日3,000個

のおにぎりを作つて沿岸の被災地に届けた。組合員のボランティアに賛同した「いわい農産研究会」（岩手県）は、「是非、うちの米を使つてほしい」と240キロの米を提供した。おにぎり隊のメンバーを中心にしたいわて生協のボランティアは、その後も被災地の状況を丁寧^{ていねい}に追ひ、約1カ月^{きゆうりつし}にわたつて炊き出し支援を続けた。

生協共立社（山形県）は、みやぎ生協を通して被災者を支援するため、取引先に食料支援を要請した。生協共立社と産直で43年の交流があるJAあまるめ（山形県）は、毎日

3,000個のおにぎりを作り、みやぎ生協に届けることにした。

同じころ、「大谷果樹組合」（山形県朝日町）は500個のおにぎりを車に積み、2日に1度のペースで宮城に入っていた。組合の女性たちが作り、「なるべく温かいものを届けたいから」と保温シートで何重にもくるんだおにぎりだった。最初は独自ルートで届けていたが、ガソリン事情もあり、途中から生協共立社に運搬を託すことにした。JAあまるめは日本海を望む庄内平野にある。早朝におむすびを積んで発車したJA



寒河江SAで生協共立社に炊き出しの品を託す大谷果樹組合の白田組合長。

あまるめの車は、鶴岡で生協共立社の職員OBが運転する車に荷を受け渡し、山形自動車道で仙台を目指した。途中、寒河江SAで大谷果樹組合からホカホカのおにぎりを受け取り、自分たちのおにぎりと一緒にみやぎ生協に届けるというルートだった。

大谷果樹組合は生協共立社と38年、みやぎ生協とは36年の交流があ

る。「生協さんとは長いつきあひだから、このくらいの協力、当たり前だ」。組合長の白田富彦さんの口調には特別なことをしたという気負いはない。豚肉や卵、梅干し、果物など多くのみやぎ生協産直ブランドを持つJAみやぎ仙南も「人ごとではない。何かしないとけない」と話していた。そこへみやぎ生協から連絡が入った。「炊き出しをしてほしい」

産直生産者たちは産直部会単位で日割りをし、早朝10人ずつ集まっておにぎりを作った。飯米はJAみやぎ仙南、炊飯器具と施設はJAみやぎ仙南が経営するレストラン「JA仙南シンケンファクトリー」が提供した。

みやぎ生協とは1970年に旧角田市農協が鶏卵・豚肉で産直を開始して以来のつきあひ。以降、蔵王、丸森など産地は徐々に広がり、顔とくらしの見える交流を重ねてきた。総出による支援は自然ななりゆきだった。3月26日～4月6日までの期間、8回にわたり、毎日500個から1,000個のおにぎりを、みやぎ生協から指定された巨理町や仙台市若林地区などの避難所に届けた。

市場産直品コーナー「旬菜市场」や、宮城県産小麦ゆきちからの作付



移動販売を行ない、わて生協。新鮮な農産物は被災地で喜ばれた。



事に、生産者たちはすぐペットボトルの水を購入し、組合に持参した。また20リットルのポリタンクを500〜600個用意し、何度も洗浄してから水を積み込んだ。女性たちは紙おむつを用意した。震災からわずか2〜3日後のことだった。

そうして救援物資を積み込んだ10トントラック2台が長崎県の南島原市から一路東北を目指して走り続け、16日には石巻市と盛岡市へ水や紙おむつ、粉ミルクなどを届けたのだった。「人と人がつながる力はすごい。それが何より復興の支えになり

に一番最初に名乗りを挙げたJAみどりののは、30年にわたってみやぎ生協と産直交流を深めてきた。被災地の状況を知った産直委員会はみやぎ生協に炊き出しを志願。「石巻の物資集荷場に食べ物を持ってほしい」との連絡を受け、農協に米を持ち寄っておにぎりを作った。3月15日〜16日の2日間で合計1,000個が石巻赤十字病院に届けられた。

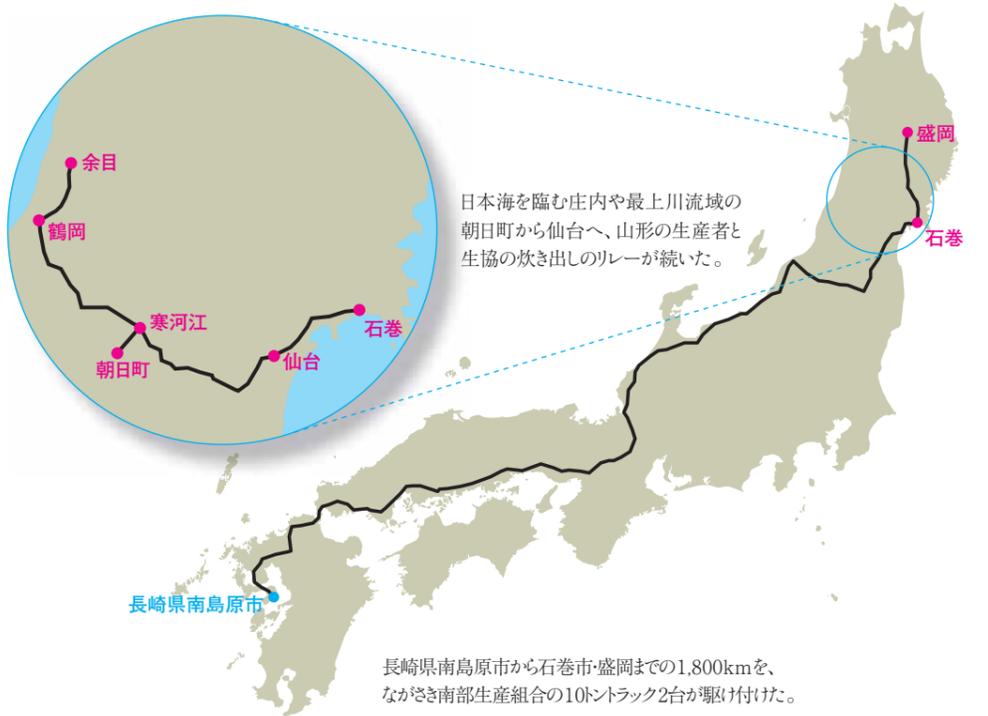
ない、000人余りの職員の食料確保は困難で、1食1個のおにぎりでも数日間働いた日々は現実とは思えない悪夢のような出来事でした。皆さまから頂いた心温まるご支援、また救援物資は私どもの命をつなぐ糧となりました」との感謝状が届いた。みやぎ生協・産直推進本部の沼沢美知雄さんは「避難所生活をしている人にとって、その日に握った温かいおにぎりはどんなにうれしかったことか



おにぎりは、支援するボランティアにも配られた。誰もが必死だった。



連絡を取り合い、救援物資をかき集めたながさき南部生産組合。



日本海を臨む庄内や最上川流域の朝日町から仙台へ、山形の生産者と生協の炊き出しのリレーが続いた。

長崎県南島原市から石巻市・盛岡までの1,800kmを、ながさき南部生産組合の10トントラック2台が駆けつけた。

……」と、協力してくれた産直生産者や関係組織に感謝する。

被災地のくらしを支えた炊き出し・物資支援

巨大地震と津波のニュースに心配で

ます」。被災した生協をそう励ました近藤さんは、今も被災地のためにできることを考えている。

埼玉県加須市の旧騎西高校には福島県双葉町の人々が役場ごと避難してきている。毎週木曜日、その避難所に炊き出しボランティアが訪れる。さいたまコープの組合員ら約160人が登録する「避難所応援隊」だ。産直で連携するJA埼玉県中央会から食材の提供を受け、JAグループさいたまなどと協力してみそ汁や浅漬けを作つてふるまう。

生協パルシステムグループでは、フィリピンの「バランゴンバナナ生産者」などから届いた約3トンのバナナや「大隅地区養まん漁協」（鹿児島県）から届いた1万2,000食のウナギを福島・宮城・岩手での炊き出しで提供。被災者に喜ばれた。

パルシステムグループではその他にも、石巻での炊き出し支援活動を4月5日から毎週リレー方式で4カ月間展開し、延べ139人を派遣して、1万5,000食を超える食事を提供した。これらの食材のうち、野菜は主にパルシステムグループが産直産地のものを届けた。生野菜はなかなか口にできない貴重なものだった。

非常事態に対応した産直生産者たち

仙台などの都市部では震災直後から買い出し行列が発生した。

食料のサプライチェーンが停滞する中、JAみやぎ仙南は3月14日から毎日野菜をトラックに積んでみやぎ生協の配送センターに納品した。トラックの燃料は農家から集めた農機具用の軽油だった。納品できなかったのは震災直後の12日と13日のみ。組合員も助かったが、途切れずに出荷したことは生産者にとっても励みになった。「生協と長年の付き合いがあったからこそ今回の非常事態に対応できた」と生産者たちはあらためて産直の重みをかみしめる。

震源地に近く、17日まで断水や停電で身動きがとれなかったJAみどりののは、18日〜21日、農協のダンブカーを使い、みやぎ生協の3店舗に薬物野菜を納品した。

3月末、通常営業を再開したみやぎ生協の店舗の地場産直コーナー「旬菜市场」には再び産直の野菜などが並べられ、組合員はわずかずつながら、普段のくらしをとり戻し始めた。

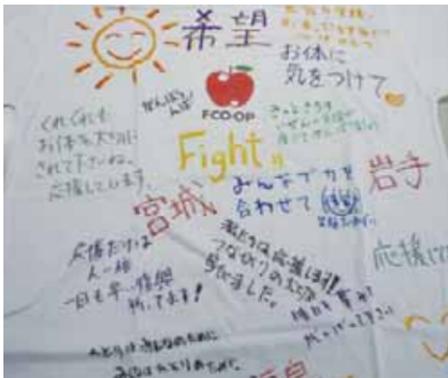
(文 早坂恵美)



田老町漁協へ海藻の養殖作業に使う軍手・タオルを贈呈するいわて生協の飯塚明彦理事長。

復興の歩みを とともにする 産直のネットワーク

全国の生協組合員や同じ被災地で活動する生協から、東日本大震災で大きな被害に見舞われた生産者に、さまざまな支援が行なわれた。生協の呼び掛けに取引先の生産者がボランティアを結成し、被災地に駆け付けた事例もある。それらはいずれも、産直のつながりから生まれた支援だった。



エフコープからの寄せ書きTシャツ。被災地では、これを着て復興の作業に励む生産者の姿も見られた。

待っている人がいるなら！

東日本大震災で物心両面の大きな傷を負った石巻市の水産加工会社を営む水野茂さんは、震災後、生協の集会で「数え上げれば、今でも苦難は幾つも出てくるが、自分たちの周りのものを全てを失うようなことはなかった。それとなにより、生産できないこと、生協のカタログを見て自分たち

の商品が載っていないことがとてもつらい」と話した。

2011年4月、日本生協連は被災地の産直生産者への励ましのメッセージを呼び掛け、全国の生協組合員が色紙や大判の布にメッセージを寄せ書きし、産地に送った。

コープこうべやコープあおもりは「田老町漁協」（岩手県宮古市）に

特大サイズの寄せ書きを送り、産直わかめの生産者たちを勇気づけた。生活クラブ生協は「重茂漁協」（岩手県宮古市）へわかめのパック詰め作業支援に入った他、学習会で生産者に直接寄せ書きを手渡した。他にも、「遠い長崎からも心は一つ」の思いを込めてポケットティッシュにメッセージを入れ、35生産者に送ったラフォーテ（長崎県）、うちわにカラフルな絵や文字でメッセージを書き、岩手・宮城・福島が生産者に送ったコープかごしまなど、各地で心のこもった活動が展開された。

さいたまコープは組合員から集めた応援メッセージ659通を持って、岩手のお米育ち豚と三陸産直生わかめの生産者を訪問。支援を続けることを伝えた。生産者は「お米育ち豚を待っていてくださる皆さんがいることが励みです」（ありす畜産）（岩手県住田町）、「メッセージを読むと一日でも早くわかめを出荷したいと奮い立ちます」（唐丹町漁協（岩手県釜石市））と復興への決意を口にした。

同じ被災地に生きる生協

いわて生協の阿部慎二常務理事は震災後田老町漁協を見舞いに訪れ、その被害の大きさを実感する。被害



コープあおもりから田老町漁協への寄せ書き「真崎わかめ大好きです!」というたぐさんの声。

総額90億円。同漁協の6年分の販売額だが「養殖わかめを再開したいという生産者の意志は強い。生産者を支援しながら来年の収穫を待つ」と話す。

産直真崎わかめは田老町漁協といわて生協が36年の年月をかけて育ててきた産直品だ。その真崎わかめが育つ漁場と村を津波が襲った。田老町漁協の小林照榮組合長は「963隻あった漁船は48隻しか助からなかった。わかめ養殖施設は621

台全部無くなった」と被害状況を語る。しかし、漁協はいち早く、船の共同使用や施設の整備など再建方針を提示。5月にいわて生協の店舗、ベルフ牧野林で開かれた「復興支援地産地消フエスタ」に参加した生産者たちは、組合員に2012年春のわかめ出荷を約束した。

いわて生協は、産直の真崎わかめを生産する田老町漁協を支援するため、6月以降継続して「軍手とタオル」の募集に取り組んでいる。昆布やわかめの養殖作業は、軍手の消耗が激しいと聞いたからだ。「ぬるぬるとした海藻を扱うのですぐ、ポロポロになる」という。10月からは、わかめ運搬に欠かせないトラックを生産者に贈るため、「産直真崎わかめ復興支援金」をスタートさせた。

産直のつながりが生んだ 支援の輪

「ふんばろう!」「がんばっぺ!」。被災地にいち早く掲げられたスローガンは自らを励ます言葉だった。復興を支えようと全国からボランティアが駆け付け、がれきの片付けや泥かきを手伝った。

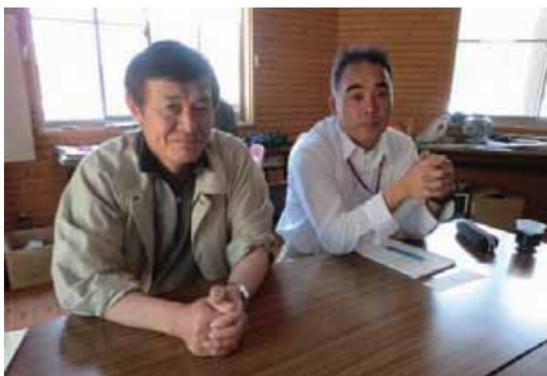
6月、南三陸町志津川の漁港に、京都生協・鳥取県畜産農協・大山乳



震災から3カ月。津波にすべてが押し潰された南三陸町で、偶然見つけた復興への思い。



志津川の漁港で、養殖に使う種の重りをつくる京都生協のボランティア隊。取引先の生産者と共に支援を続けている。



宮城県漁協志津川支所で復興への意気込みを語る佐々木さん・阿部さん。

わりに宮城県漁協を支援しよう」と職員や産直取引先に呼び掛け、ボランティアチームを結成した。生協組合員はもとより、京都の生産者、鳥取の生産者、J Aみやぎ登米のお米の生産者、その他多くの産直提携先や取引先から人・資金・物資の提供があった。

くりは機械が全滅したため昔ながらの人力で砂利を詰めていかなければならない。25℃を超える日差しの中で力仕事。被災地に大量に発生したハエが体に群がり、かなりの重労働だ。しかし「この支援を1回で終わらせてはならない」と、京都生協は1カ月後、再びチームを組んで志津川に入り、土のう作りと炊き出しを行なった。志津川での土のうづくりには大阪いずみ市民生協やコープしごも取り組んだ。今や産直のネットワークに



塩害に負けない作物である仙台白菜の育苗・定植は地元農業高校の高校生が担った。



17年前に震災を経験したコープこうべは「みやぎ生協絆フェア」に継続して取り組んでいる。4回目となる2011年12月には復興のシンボル仙台白菜が登場した。

加工業者や卸売はどこか、どういう仕様が商品化するのか。一つひとつ確かめ、情勢の変化を踏まえて修正を加え、幾つものプロジェクトを練り上げた。

中でも「仙台白菜プロジェクト」は、伝統野菜である仙台白菜のブランド化や塩害に強い白菜を栽培して被災した農家の収入につなげようとする試みで、注目を集めている。産地は、J Aみやぎ亘理・J A名取岩沼・J A仙台・J A石巻・J A南三陸の県沿岸部の5農協。9月にはネットワークに連なる活動として、名取市の畑

に宮城県農業高校と明成高校（仙台市）の生徒たちが仙台白菜を定植した。

震災で大きな打撃を受けた宮城の第一次産業。復興には長い時間がかかるが、若い世代の関わりと167団体のネットワーク（2012年1月1日現在）は希望である。

福島の生産者の 応援隊

福島県の桃の生産量は全国2位。その生産者が原発事故による放射能汚染の影響で苦境に立たされた。コープふくしまやコープあいづなど

よる生産基盤復興支援の象徴となっている。

震災後、バラバラに避難していた生産者も、支援の輪の広がりとともに戻ってきた。志津川支所は稚貝を松島から運び、産直カキの再生を目指す。船は共同で所有して使う。「弱い人の目線で、共同で取り組むというのは協同組合ならではのですね」と志津川支所の阿部富士夫さん。「来年の秋には何とか出荷したい。めちゃくちゃおいしいカキつくりますよ！」と、佐々木憲雄さんは力を込めた。

地域の核として

一次産業の復興に取り組む

7月、みやぎ生協の呼び掛けで「食のみやぎ復興ネットワーク」が発足した。ネットワークは宮城県の農業・漁業関係者と食品関連業者が連携し、「みやぎの新しい特産品づくりや食材を活用した商品づくり」を通して震災からの復興を目指す。

実務を担うみやぎ生協店舗商品部の藤田孝さんは「フードチェーン全体を視野に入れて復興プロセスをつくること」がネットワークの特徴と語る。

の県内の生協 J A福島中央会で組織する「地産地消ふくしまネット」は、フルーツ王国を代表する桃の販売が成功すれば福島県の復興・再生への足掛かりになるだろうとの思いから、「福島の桃を贈ろう！ 福島応援隊」を企画。関係団体や県内の企業に「福島の桃生産者を応援しよう」と協力を呼び掛けたところ、100社を超える協賛が集まった。応援隊は、福島産桃のギフト利用や桃の県外へのPRなどで生産者を支援。風評に負けず取り組みを続け、実績を残した。また東北6県の生協で組織するコープ東北サンネット事業連合は、福島県産の農産物をセットにした「がんばろうふくしま 農産品応援ボックス」を共同購入（宅配）で企画。6月第1週から7月第4週の9週間で12万8,604点という予想を上回る注文を受けた。協賛金や販売代金の一部は東日本大震災の義援金として被災地に贈られている。

遠く離れた九州ともネットワークはつながっている。コープおいたは、コープふくしまへの支援物資提供や産直生産者への激励メッセージをきっかけに、福島との交流を深めることになった。8月には組合員らが福島を訪れ、桃畑や桃の選果場を見学。激励メッ

セージを手渡した。メッセージから始まった交流は、いま、お互いの店舗での「ふくしまコーナー」「おいたコーナー」が開設されるなど、産直事業となつて新しい実を結んでいる。

全国の生協組合員は、震災直後から店や宅配のチラシに「被災地支援セール」などの文字を目にするようになった。直接の支援はできない、でも被災地のために何かできることはないか。被災地の物産を供給する支援セールの、そんなふうに考えていた組合員たちの背中を押した。

コープかながわ・コープしずおか・市民生協やまなしは被災地の野菜や食品を供給し、その供給総額の1%を義援金とする「がんばろう東日本！ 被災地支援キャンペーン」を実施。2012年3月まで展開することを決めた。コープこうべは、みやぎ生協を通して宮城の野菜を仕入れ供給する「みやぎ絆フェア」を6月・7月・10月・12月の4回開催。「被災地の商品を買うことが支援につながれば」と好評を得た。

自分たちの作ったものを待つてくれる人がいる。被災した産地の生産者はこのことを支えに復興へ歩みだしている。

（文 早坂恵美）



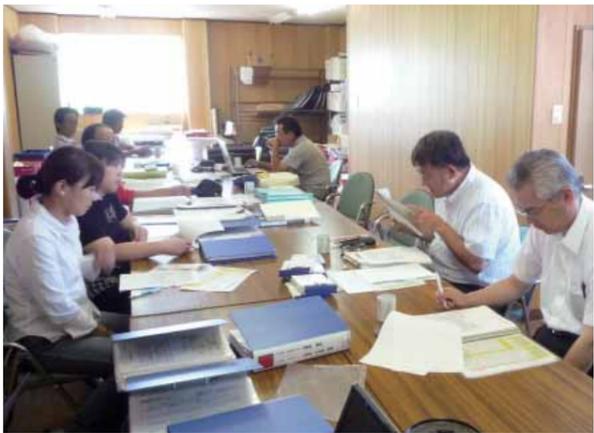
コープふくしまでの大分県産フェア。支援活動から生まれた新しい交流だ。



コープのかなかわ・コープしずおか・市民生協やまなしの「がんばろう東日本！ 被災地支援キャンペーン」

さんご農産センターの始まりは、2軒の生産者が、東都生協（東京都）とジャガイモの産直取引を開始した1970年代前半にさかのぼる。そのときから、一貫して「本もの」、つまり確かな品質の農産物を作ることとを目標に掲げ、土づくりを基本に、多品目のおいしい野菜を生産してきた。

それから約40年、産直取引を広げ、たくさんさんの生協の組合員との間でその理念を共有し、村の経済の発展に貢献してきた。毎年夏には、各地の生協の職員や組合員が、小樽からほど近い赤井川村を訪れる。



コープネット事業連合とコープさっぽろとコープ北陸事業連合による「どさんご農産センター」合同点検の風景。農業や肥料の使用記録や帳票を丹念に確認する。

産地を訪れる目的はそれぞれで、職員研修、産地見学、それに「産地点検」といろいろあるが、共通しているのは「畑を見たい」という点だ。どのような土を作り、どのような栽培をしているのか、おいしい野菜の秘密を確かめに、興味津々でやって来る。彩り豊かなカラーピーマンでは農業削減をことん追求して、納豆菌などの代替



「本ものをももめて」を掲げる「どさんご農産センター」。その取り組みに対する生協組合員の支持は高い。

安心と ありがとうをつなぐ 産直の信頼

「本ものをももめて」を掲げるどさんご農産センターは、2軒の生産者が東都生協と産直取引を始めた1970年代前半から、土づくりにこだわり、おいしい野菜を生産してきた。生協の産地点検では出荷や生産資材に関する記録や帳票を確認する。一見地味だが、これこそが生協産直の強みだ。

本物の食づくりの証し

全国の生協産直は、安全な食生活を望む消費者と、それを生産し、消費者のもとへ届けようとする生産者が手を結び、協同でつくり上げてきたものだ。

北海道赤井川村の「どさんご農産センター」は、コープさっぽろや農業が主催する「第6回さっぽろ農業

連の「農産物品質保証システム」でも考え方の基本になっている。

面倒であっても自分たちの取り組みを「見える」ようにしておくことが生協産直の信頼を裏打ちする。代表取締役・二川健司（にかわけんじ）さんは語っている。「生協と認識を共有し、信頼関係を深めていくことが今後はいっそう大切になります。そのため記録と情報開示だから、前向きに取



パルシステム組合員が参加した野菜くらぶの有機ホウレンソウ圃場の視察。猛暑・干ばつなどの天候の影響や、農業に代替する病虫害対策について生産者の説明を聞いた。

り組んでいます。小さな村の大きな取り組み。産直の新しい展開をここから始めたいと考えています」

生協組合員と共に歩み、発展してきた産地組織

群馬県の赤城山北麓に拠点を置く株式会社、「野菜くらぶ」は、青森や静岡の遠隔地の圃場（ほじょう）も使って、トマトやレタス、ホウレンソウ、小松菜などを中心に一年を通して出荷している新しいタイプの組織だ。農業削減や安定供給の取り組みで、近年、急速に農業界で注目を集めており、首都圏中心に10生協が加盟するパルシステム連合会では、「エコ・チャレンジ」や「有機野菜セット」などで知られる。生活クラブ生協でも、「コア産地」として、「農業削減による環境保全、後継者育成、安定的な出荷などさまざまな課題に生活クラブと共に取り組み、提携産地をけん引する産地」と位置付けられている。

2011年11月、野菜くらぶの「公開確認会」にはパルシステムのたくさんさんの組合員が参加した。

今年の作柄や産地の丁寧な取り組みを、生産者と消費者が一緒になつて点検した後、意見交換会が開



コープさっぽろ「ご近所野菜」で人気のカラーピーマン。



コープネット事業連合の柏青果集品センター。全国の産地からの青果物と地元千葉県の野菜を効率よくセットし、ちばコープの宅配組員に届ける最新のシステムだ。

かれた。そのなかで、野菜くらぶ代表取締役の澤浦彰治さんは、自分たちの取り組みは群馬県昭和村の開拓地の小さな部会から始まったこと、新しいコンニャク栽培はほとんど手探り状態で、取引先や顧客の声を一番に考えてきたこと、そのなかから環境を守る農業、経営的に自立

できる農業を目指したことを振り返った。

その言葉に込めるように地元パルシステム群馬の組合員も、野菜くらぶとの交流の思い出を語った。レタスの朝採り企画は、せっかくおいしく作ってくれたレタスなのだから新鮮なままで食べたいと要望を出したも

と、物流システムを整備してきた。組合員に、おいしい青果物を、確かな品質と鮮度を保って届けるためだ。

1都7県で事業展開するコープネット事業連合では、どさんこ農産センターのような遠隔地から、地域の産地まで、幅広く産直の取引を結んでいる。

物流システムの要が、青果集品センターだ。産地からは、冷蔵が必要なもの、コールドチェーンと呼ばれる仕組みによって、低い温度に保ったまま入荷する。それを、センターでは、温度を保ったまま、一つひとつ検品して、組合員の注文に応じてセットしていく。組合員に、フレッシュで確かな品質を保証できる仕組みだ。

九州・沖縄地方の8生協が加盟するコープ九州事業連合でも、コープネットなどで取り入れられてきた先進的な仕組みから学び新規構築した青果センターを、農産事業の改革の中心に位置付けた。

センターができる前は、組合員から、毎日いろいろな声が届いていた。届いた商品に傷がついていた、思ったほど鮮度が良くなかった、中身が傷んでいた、こうした声の一つひとつが物流システムを作り直していく糧と

試練に向き合う「産直の信頼」

産直生産者は、土づくりや栽培方法の改善に取り組むとともに、交流や情報開示を進めることで、生協組合員との信頼を築き上げてきた。こうした生産者と組合員の長年の取り組みも、原発事故での放射性物質の拡散という災難に見舞われた。市場では買い控えや買い叩きに遭い、関東や東北地方の農産物の価格が大きく落ち込んだ。産直産地の農産物でも同じようなことがあり、組合員の不安と産直産地の苦悩に直面した生協は、放射線の自主検査の実施や学習活動、生産者との共同除染活動などを通して少しずつでも前に進もうとしている。

2011年4月末、ちばコープ・鎌ヶ谷店で開かれた復興支援の農産物直売会。組合員になじみの深い船橋農産物供給センター生産者が出展し、東日本大震災に伴う原発事故の風評被害による生産者の苦勞や頑張りを直接組合員に訴えた。



2011年8月、多古町・旬の味産直センターで開催された「ファーマーズ・ワークショップ2011」。西日本を含め、各地から産直生産者が集まって問題意識を出し合う話題は原発事故のことに集中した。コープネット・東都生協・おおさかパルコープの担当者も参加し、産直の農産物を継続して取り扱っていく立場から、検査や生産者支援の取り組みについて話した。

作業の順序に沿って点検項目を徹底的に見直し、鮮度を保ち、一方で冷えすぎにも気を配り、異物が入る可能性も排除して、注文通リ間違なくセットしてフタをする。入荷から最後のところまで、温度とトレサビリティを確保する一連の流れが完成した。

従来、組合員の声というクレームの方が多かったのだが、青果センターの稼働以来、物流改革の成果が見え始めている。「この前、注文したトマト、甘くておいしかったです」「届いた小松菜、シャキットしてみずみずしかったです」

うれしい声は、生産者にも聞かせたいという。それは、生産者の努力が実を結んだ証しだからだ。物流システム改革によって、組合員の「ありがとう」が生まれ、それがまた生産者に返ってくる。そこから次のステップが始まる。

(文 林薫平・北村俊之)



品質・鮮度を保つためのマニュアルが整備されたコープ九州の青果センター。今日もフル稼働して野菜を届ける。



センター内への立ち入りも、マニュアルに沿って4つのステップを踏み、粉塵をシャットアウト。

のだ。この声に応えてくれる生産者を応援したいと思い、夏には夜明け前から収穫を手伝ったこともあった。この場にいる消費者も、引く手あまたに成長した産地と歩みを共にしてきたのだ。

野菜くらぶはさらに研究を重ね、収穫直後にバキュームによる急速冷蔵を施し、朝採りと変わらない高鮮度で出荷することに取り組んでいる。パルシステム連合会産直推進部長の高橋宏通さんは意見交換会の終わりに、生協側でも野菜専用の温度帯の物流設備を新設し、鮮度にこ

だわって届ける準備をしていることを報告し、安全でおいしいをこれからも生産者と共に追求していく姿勢を強調した。

物流システムが支える品質

このように産直生産者の多くは、旬の時期に収穫したおいしい青果物を安定して出荷する仕組みを整えてきた。生産者は自分たちの誠意をしっかりと組合員に届けてほしいという気持ちを生協に託している。生協も、生産者の声に応えよう



みやぎ生協では、お店ごとに産直(めぐみ野)の委員会があり、組合員参加の売場づくりが行なわれている。

地域の元気を掘り起こす産直の底力

近年、食のあり方をめぐるトピックとして、地域自給やフードマイレージが話題に上っている。地場野菜や直売所もブームだ。早くから地域とのつながりを意識した生協では、生産者と消費者との関係も多様な姿を見せている。地域の資源を活かした取り組みで、地産地消のネットワークが広がれば、そこに暮らす人も元気になる。



2011年、みやぎ生協では新たに「めぐみ野」として、生産者と生協組合員・職員とが共に「産消直結」に取り組んでいる。

顔とくらしが見える関係を つくる産直

みやぎ生協は、店ごとに宮城県内の生産者団体と提携して常設の産直売場「旬菜市場」を展開している。旬菜市場を支えるのは、店舗の職員や「旬菜部会」と呼ばれる生産者だけではない。店ごとに組合員が自分たちのお店とその産地に関わって

いる。

仙台市の中心部から10kmほど西にある愛子店の旬菜市場は、田尻(宮城県大崎市)や蔵王の生産者が旬菜部会を組んで青果物を供給し、組合員有志の「愛菜グループ」が売場を盛り立てている。

2011年7月の月例の「産直の日」。開店直後の愛子店の旬菜市場

に愛菜グループのメンバーが集まり、この日の産直品を使ったレシピは何が良いかを話し合った。

選んだ食材はズッキーニ。オリーブ油で炒めて、枝豆の天ぷらを合わせて提案することにした。店舗2階の組合員活動室で実際に調理し、試食してみると香ばしくホクホクしておいしい。「今日はイタリアンだねー」自信の一品に笑みがこぼれる。

昼から来店者が増えるのに合わせ、旬菜市場に試食コーナーを設置。立ち寄った組合員に試食をオススメする。レシピや旬の食材のおしゃべりが始まり、同じ組合員の目線で売場を盛り上げた。

グループの活動は店舗にとどまらない。定期的に生産者である旬菜部会の婦人部とミーティングを行ない、売場での組合員の受け止めを伝えると共に、次はどんな野菜が欲しいとか、若い人にも受け入れられる調理法、とっておきのレシピなどを情報交換する。

旬菜部会に加盟する田尻産直委員会会の伊藤昭男さんは「メンバーさんは本当に元気だよ」と生協組合員との交流に目を細める。旬菜市場に入り口に、産地にも足を運び、地域農業や環境保全のことなど楽しみなが

ら学んでいる。彼女たちは、みやぎ生協が掲げる「顔とくらしの見える産直」の象徴だ。

あしもの地域を掘り起こす産直

京都府北中部に位置する南丹・中丹・丹後地域。この地方は伝統ある京野菜や米、海の幸など、農水畜産物の宝庫だ。京都生協では、これら地域の食材を発掘し、商品化して、京都市内の店舗や宅配のルートを使って取り扱いを広げようとしている。生協が本来の意味で地域社会に根付いていくためには、事業を通じて地域とつながることが大切だと考えるからだ。

京丹後市久美浜町の越江雅夫さんは、家族中心で株式会社エチエ農産を運営している。越江さんは久美浜の環境保全型農業を代表する生産者のひとり、甘いニンジンや、米の品質には定評があり、インターネットを活用して東京にも固定ファンがいる。

越江さんは、京都市内でも丹後の野菜を食べてほしいと考え、京都生協と話し合い、地域の生産者に呼び掛けて「丹後熊野農産物生産者グループ」を立ち上げた。



京丹後市のエチエ農産の越江雅夫さんから、採れたてのニンジンを生でいただく。

グループで集めた野菜を、生協の物流ルートを活用して京都市内に運び、京都生協二条店、醍醐石田店で地産地消の売場「旬菜市場」をつくった。地域の生産者グループと生協の連携が、府内の生産物の消費を拡大し、同時に丹後の農業の活性化にもつながっている。

ただ、肝心の丹後地域には生協の

店がなく、地元の組合員が利用している宅配でも丹後の農産物の取り扱いは無い。地元である丹後の野菜を利用できるようにしてほしいという思いを持つ組合員は少なくなかった。2011年の4月末、丹後の組合員数人が久美浜を訪れ、越江さんを囲んで土づくりや農業、品種や苗などの説明を受けた。ニンジンの食べ



コープかごしまかのや店で「のうこうミルクパー」の売場に立つ鹿屋農業高校の生徒。販売にあたって生協の組合員や職員と交流会を開き、お互いの取り組みにエールを交換した。



コープいしかわ「じわもん」商品の代表作「頭脳パン(五郎島金時&ホイップ)」。小麦粉にはビタミンを強化した「頭脳粉」を使い、餡(あん)には地場の特産サツマイモ「五郎島金時」を使っている。



長崎と言えば皿うどん。ララコープの「米粉入り皿うどん麺」は県内産の米粉を40%使用し、ザクザクとした食感が人気。商品づくりに関わった組合員も納得の一品。

地域の元気とつながる産直
生協での地場農産物の取り扱いの特徴として、地域のいろいろな団体とのネットワークが挙げられる。地産地消のネットワークが広がれば、地域経済の活性化にも結び付く。コープネットワークでは「ちいきげんき」と称して、加盟する各都県の生協ごとに地域の商品を集めて企画・販売する取り組みを進めている。

福島県内の複数の生協や、農協などが集まって結成した「地産地消ネットワークくしま」では、県内産の一次産品をとことん利用して、地域内で、食と農の循環をつくり、お金を回していこうと多様な商品づくりを試みている。

愛着のある地元の名前を使った商品シリーズも広がっており、おみやまコープは「おみやま育ち」シリーズを展開している。米や小麦、肉も卵も、もちろん野菜や果物も含めて何でも採れる土地柄を生かし、県内自給率も意識しながら、商品開発と利用拡大を活発化している。

乳牛の原乳を使って「のうこうミルクパー」を販売した。原料の生産だけでなく加工やパッケージデザインにも同校の学生が関わり、「私たちが食べたいアイス」という思いを詰めた商品は2週間で完売するヒット商品となった。店舗職員・委員会(組合員組織)と交流し、売場づくりにも参加した高校生たちは、地域での食と農のつながりを、実際の経験を通して学んだ。地域おこしの取り組みの中で、人はつながり、育つのである。(文 林薫平・北村俊之)

方にも花が咲いた。採れたばかりのニンジン、生でかじると甘い果物のような味がした。
丹後では生産者も消費者も、同じ地域社会の中で暮らしている。農地の荒廃や深刻化する過疎問題も自分たちが暮らす地域の問題。将来にわたり農業や漁業を持続できるようにしていきたい、美しい里山の景観を残していきたい、そして地域の人々のくらしを元気にしていきたいという声は、組合員自身の願いでもある。
カギを握るのは、京都生協の50年近い歴史の中で培われてきた人々のネットワークと事業のインフラ。この資源をフルに活用した生産・流通・消費の新しい仕組みづくりを通じて、地域社会に生協がどのように関与していくかが問われている。

お互いが幸せになる産直

地場の旬の農産物といえば、おおよそパルコと大阪よどがわ市民生協との間で、紀ノ川農業協同組合(和歌山県)が企画する登録制の「一株トマト」は注目すべき取り組み。
通常、トマトは5月後半から7月までの間に収穫のピークが訪れる。ピーク時には、たくさん採れる分、市場では値段が下がってしまう。と

きには一番の旬の時期に値段がつかないことになる。
せつかくの旬のトマトなのだから、いっぱい食べてほしい。事前に申し込みをして契約した人に、ピーク時にはたくさん届ける。この取り組みが、「産直一株トマト」である。毎年変わらない人気で約9万件の登録があり、トマト生産者の手取り収入は飛躍的に安定する。
紀ノ川農協の宇田篤弘組合長は生協の交流会ではいつも、「安定した収入が保証され、生産者にもすごく励みになっていきます」と、生協組合員に感謝するとともに、この取り組みへの理解を訴えている。
もう一つ、この商品の重要な魅力を生み出しているのが、近郊産地であることを生かした鮮度である。トマトは、収穫後、農協の集荷場での選果・検品を経て、その翌日には生協のセンターへ入り、組合員向けの箱にセットされる。収穫から食卓までの時間短縮のおかげで、生産者は一番おいしいと手ごたえを感じたときに収穫することができ、市場に出すのとは違う達成感が得られる。地場の旬を通じて、生産者と消費者双方が幸せになる仕組みだ。



コープかながわと40年来的取引・交流のあるトマトガーデンエビナは、地場の利を生かして熟す直前で収穫。旬のおいしさが味わえるトマトは、子どもたちにも大人気。





日本の風土・文化に根付き、河川や地下水を涵養する水田は、浄化機能付きの自然のダムとも呼ばれ、その恩恵は計り知れない。

「コシも入手できなくなるのでは？」と危機感を抱いていた。そこに、コープさっぽろと、道内農協とが連携して飼料米を生産する「飼料米生産プロジェクト」を知ったのだという。

「これだ！」と確信した竹内さん。2010年7月から約8,000羽のうち1,300羽の配合飼料を輸入トウモロコシから飼料米に切り換えた。それによって道産飼料の比率を95%に上げ、「飼料から地産地消」を実現することができたのだ。



音更町で養鶏を営む竹内さん夫妻。国産飼料100%での飼育を実現し、そのうちの95%は地元の北海道産。

農業の可能性を広げ、課題解決につながる飼料米・飼料稲

飼料米・飼料稲は、農業の可能性を広げ、さまざまな課題の解決にもつながることが期待される取り組みだ。そのひとつが食料自給率の向上だ。

2010年の日本の食料自給率はカロリーベースで39%だが、米や麦、家畜用飼料を含めた穀物自給率は27%、飼料自給率も25%とさらに低くなる。輸入トウモロコシの代わりに国産の飼料米・飼料稲を家畜に与え、その産物である肉・卵・乳製品が消費されることで、食料自給率の向上につながる。

また、国際情勢の変化が食に与える影響も見逃せない。中国・インドといった新興国での食料需要が増していることや、世界的な異常気象による干ばつや洪水の影響で、今後、穀物が不足し、国際価格が高騰することが予想される。国内の飼料を安定的に確保する重要性はますます高まってくるだろう。

もうひとつは、水田の保全。日本の水田は平地面積の約2割、260万haという広大な面積を占め、国土や水を守っている大切な資産だ。しかし、食の洋風化や近年の少子高齢化の影

お米の可能性を切り拓く産直の挑戦

飼料米・飼料稲の利用は、食料自給率向上や水田の保全などで期待が高まっている。生協産直では飼料米・飼料稲による牛や豚、鶏の飼育に取り組み、卵や肉、乳製品などの商品開発を進めている。

また、90%以上を輸入に頼る小麦粉の代替品として期待が高まる米粉。生協は米粉商品の開発や普及にも、従来からの産直米の取り組みを活かし、力を入れている。

道産素材比率95%の配合飼料から生まれた卵

北海道十勝地方音更町の養鶏農家竹内強さんが生産する「こめいろゆめたまご」の黄身は、淡いレモンイエロー。味はまろやかでしつかりとしたコクがあることが特徴だ。

秘密はエサにある。親鶏に与える配合飼料の68%が、道産飼料米なのだ。ほかにも道産魚粉、道産ホタテの貝殻

道産米ぬかを配合しており、飼料のうち道産の比率は95%に達している。

一般に、鶏の配合飼料に最も多く使用されるトウモロコシのほとんどは輸入だ。輸入飼料の価格は、為替の変動や投機などの影響を受けやすい。特にここ数年は、原油高などで価格が高騰していることで、養鶏農家は不安定な経営を強いられている。また飼料の品質にも不安は拭えない。竹内さんも「いずれは輸入トウモロ



無着色でレモンイエローのこめいろゆめたまご。



飼料稲を食べる「コープおかやま牛」

地域との連携を強めて取り組む米の新しい活用

生協産直では、飼料米・飼料稲をいち早く推進し、産地のJAや生産者と連携しながら、飼料米・飼料稲を与えて育てた産直品の開発、普及をするなど各地で先進的な取り組みを行ってきた。

コープさっぽろでは、道内の66団体と共に新規需要米協議会を立ち上げ、飼料米の生産と活用に取り組んでいる。こめいろゆめたまごの他に「道産米が育てた 黄金そだち」シリーズとして、飼料米配合率10%の卵。出荷前の50日間、飼料米を10%配合した飼料を与えた美瑛豚に加え、2011年には乳牛の飼料に飼料米を10%配合し、与えた別海牛乳も発売した。

コープしがでも、養鶏農家・養豚農家・耕種農家・JAが連携し、滋賀県飼料米利活用推進協議会を立ち上げた。事務局はコープしがに置かれ、京都大学との共同研究で、飼料米の効果的な栽培、琵琶湖の外來魚や水草を飼料米と配合した飼料の給餌、米育ち卵の消費者調査に取り組んだ。これらの成果は「飼料米サミット」で

打開策として脚光を浴びたのが、水



稲わらを発酵させるホールクロップサイレージ。

はんしんボジウム」などを通じて発信し、飼料米の普及に努めた。

コープしがは2009年、「産直こめ育ちさくらたまご」の取り扱いも始め、こうした取り組みが評価され

2010年度の全国環境保全型農業コンクールで特別賞を受賞している。

おかやまコープでは、飼料米を配合した飼料を与えたコープ産直卵、「コープおかやま豚」に加え、県内2つの牧場の産直牛の餌に飼料米を配合し、「コープおかやま牛」として販売している。

飼料米は950トンに上り、このう

ち県内の飼料米は約616トンで、岡山県産の飼料米の59%がおかやまコープの生産者によって使われたことになった。

稲を育て刈り取って円形状にまとめて乳酸発酵させた稲発酵粗飼料（稲WCS・ホールクロップサイレージ）、いわゆる飼料稲の取り扱いも見逃せない。コープおかやま牛を生産している伍協牧場では、2010年度に約240トンの飼料稲を給与している。

飼料米・飼料稲の取り組みは広がりを見せ、全国の飼料米・飼料稲の作付面積は、2009年度は14,435

性をも含んでいる。

生産・流通の体制を整え、生産コストを下げるがこの取り組みの課題であるが、なにより安定して購入してくれる消費者の支持が不可欠だ。その面からも、JAや生産者の努力だけでなく、生協が連携することの意義は大きい。

飼料米・飼料稲を使った肉・卵・乳製品への組合員からの評判は上々だ。例えば、コープネット事業連合

が2009年から販売する「お米育ち豚」には、「甘くてジューシー」、「素晴らしい仕事。日本の将来のために頑張つて」といった感想が数多く寄せられている。

価格は通常よりも高めだが、お米育ち豚への組合員の理解と期待が着実に広がっている。

「農家を支えることが、私たちの食を支える」という飼料米・飼料稲の意義を組合員が理解し、購買に結びつ



東海コープ
「米粉入りドーナツ」



日本生協連
「国産米粉のもちもちケーキミックス」



コープかごしま
「米こめロール」



東都生協
「米粉のあった産直さつまいも天」

「さくらこめたまご」の挑戦

京都生協は、京都府全域で飼料米生産者を組織し、京都府内の養鶏場と連携した「さくらこめたまご」の事業を2009年度から開始している。「『さくらこめたまご』を毎週1パック利用することは、日本の自給率の向上に貢献するだけでなく、京都の水田12畳を直接守ることにつながる」という呼び掛けは多くの組合員の支持を集めている。

「さくらこめたまご」の学習会や様々な取組みを通じて、毎日の食卓と日本の食、世界の食が直接つながっているという実感が組合員の中にひろがっている。水田をまんなかに、飼料米生産者、鶏卵生産者、生協組合員、そして行政の関係者が直接つながる新しいタイプの地域コミュニティ再生の動きが始まっている。



京都生協組合員による飼料米を使った卵の普及活動。

ha。このうち生協が関係する面積は3,229haで、全国の2割を超えている。

生協がリードする新しい食の価値

飼料米・飼料稲は、地域の耕種（稲作や畑作）農家と畜産農家との協働で取り組まれていることも特徴だ。畜産農家は、豚や鶏、あるいは牛

たと言えらるだろう。

こういったダイレクトな反応を生産者に伝えることは、産地では「いいものを作ろう」という意欲が高まるきっかけにもなる。飼料米・飼料稲は、農業の課題解決のみならず、「安い」が優先されがちだった消費者の食への価値を変えることにもつながる取り組みだ。

拡大する米粉市場

飼料米・飼料稲に加えて、米の新しい可能性として注目されているのが米粉だ。

米粉はこれまでうるち米から作られた上新粉や、もち米から作られた白玉粉などとして幅広く利用されてきた。

それが製粉技術の向上により、米粉をより微細に粉砕することが可能となったことで、小麦粉の代替品としての可能性が急浮上したのだ。小麦粉の自給率は、わずかに9%。国内で消費する小麦粉の90%以上は輸入に頼っている現状だ。しかし、穀物をめぐる不安定な国際情勢を考えると、米粉市場を育てることが将来の食の安心につながる。

生協も、これまで培ってきた産直米を生かして、米粉商品の開発と普及

に力を入れている。

コープかごしまでは、鹿児島県内の契約農家が休耕田を活用して栽培した米を使用し、「米こめロール」「米こめ麺」「米こめエビフライ」などの製品を開発した。2009年の栽培面積は432アールに上り、休耕田や耕作放棄地対策につながっている。

東海コープの「米粉入りドーナツ」は商品づくりにコープぎふの組合員が関わった。大垣のお米を使って地元メーカーが作った商品は、愛着を持って受け入れられている。

東都生協でも産直米で作った米粉を活用し、米粉のカステラ、米粉の黒糖まんじゅうなどを開発し、組合員に好評を得ている。

日本人が年間消費する1人当たりの米の消費量は、1962年に118kgを記録して以来、年々減少を続け、2006年には約半分の61kgにまで下がってしまった。今後、少子高齢化が進むことを考えると、米の消費が急激に伸びることは期待できない。単なる小麦粉の代替品を超えた存在として米粉を拡大させていくことが課題といえるだろう。

米の新しい可能性を模索する日本農業と生協産直の挑戦は続く。

(文 筑波君枝)



JAささかみにおけるパルシステム親子交流会。

子どもたちに残したい産直の財産

農業は、食べものを生産するだけでなく、環境保全の機能も持っている。生協産直では、生物多様性農業など多面的な役割を生産者と組合員が共に作り上げてきた。生協は商品の購入金額の一部を寄付して環境保全活動を支援したり、海を育てるための森づくり、食品残渣を堆肥化する。食品リサイクル・ループを後押ししている。



ふれあい交流米田で草取りを行なうコープやまぐちの組合員。この後、子どもたちは隣接する川で「生き物調査」を行ない、産地周辺の環境について学んだ。

農業の多面的な役割

「農村での生産活動は、食料を確保する生産基地としてだけではなく、国土の保全、水源のかん養、環境の保全、景観の形成、文化の伝承など多面に渡る機能を持つ」

1999年に制定された「食料・農業・農村基本法」には、そう明記されている。農業が食べ物を生産する

るだけではなく有形無形のさまざまな価値を生み出す産業であること、あるいは多様な生物が生きていく生態系の保全機能を果たしていることを、20世紀の終わりになって国としても認め、評価したと言えるだろう。

生協の産直は、国の方針よりもはるかに早く、有機農業や特別栽培などの環境保全型農業を推進してきた。その取り組みは、多様な生物が

生きる生態系を維持する「生物多様性保全」の推進でもあった。

同時に、生産基地としてだけではなく多様な機能を持つ「産地」を組合員と共につくってきた。環境に配慮した農法は安全な食の供給と共に、多様な生物が共存する環境を育む力にもなり、その場が農業体験や生きもの調査など組合員と生産者の交流や産地の活性化にも一役買うことができた。産直の商品としての米や野菜を提供するだけではなく、環境を含めた産地の魅力を伝え、組合員と共有してきたのが生協の産直だ。

その一例が、パルシステム連合会の産直米「新潟コシヒカリ」の産地、JAささかみ（新潟県阿賀野市）だ。田植え、収穫、サマーキャンプ、生きもの調査など、年に何度も組合員との交流の場が組まれている。

「ささかみ、見てきた？」
パルシステムの産直学習会では、合言葉のようにこんな声飛び交うほど組合員にはおなじみの産地だ。

生協と交流を重ね 実験栽培に挑戦した

ささかみでは、全作付面積の65%で堆肥散布がなされ、55%の水田で

は、化学合成農薬や化学肥料を慣行栽培の半分以下に削減した「エコ・チャレンジ栽培米」と、化学合成農薬を一切使わず、有機質肥料100%の「ふとど米」を栽培する有機農業が盛んだ。

パルシステム連合会との産地指定契約をしたのは1992年。それより一足早く、パルシステム東京の前身生協の1つ、北多摩生協が1987年の食糧管理法改正に伴い、88年から3カ年計画で取引を提案していた。

生産者はそれぞれが培ってきた米作りに誇りを持っている。そこに生協から「農薬や化学肥料に頼らない農法で米作りを」といきなり提案されたから、抵抗もあった。また、減農薬と生産性が両立するかどうかの確証はない上に、新しい技術に挑戦することでの減収などのリスクもある。

当時のJAささかみ営農課長、石塚美津夫さん（現・オリザささかみ自然塾代表）はそういったことを踏まえつつ、辛抱強く説得して回り、ようやく10戸の生産者から承諾を取りつけ、除草剤1回散布のみの実験栽培が始まった。

密度の濃い交流を重ねたことで生産者の意識が変化し、実験の終わる頃には「本格的な出荷に向けて取り

組んでいこう」と生産者自ら声が上がったという。これを機にJAささかみは地域を挙げて特別栽培に取り組み、さらには農薬を一切使わない有機栽培に挑戦し、その先進地域となったのである。

「ささかみは、環境を売ります！」
2002年パルシステム生産者・消費者協議会で、石塚さんは、そう高らかに宣言した。環境と事業を両立させていく力強い意思の表明であった。

食べ続けることが 美ら海を守る

多様な生物が生きていく環境と生産性を両立させようと動き始めた産地を支援し、共に取り組もうという試みは、全国各地の生協に広がっている。それは農業だけではなく、漁業分野にも見られる。

例えば、沖縄県伊平屋島（いへや）の環境・生物多様性を守る取り組みを応援



沖縄県恩納村のサンゴ再生事業の様子。



東海コープが野付で植樹を行なうのは2010年から2回目。2011年は苗木100本を植樹した。

員と組合員による植樹活動を展開している。

環境や生物多様性と、生産性という2つの価値。これをどう両立させ、持続可能な農業・漁業を作り出していくか。これは、これまで、そしてこれからも生協の大きな課題である。それは、人が自然とどう共生していくか、そして豊かな自然環境をどう次の世代に伝えていくかということにつながる。

(文 筑波君枝)



道東沖で秋ザケを獲る野付漁協の生産者。

する「コープネット『沖縄もずく』美ら島応援プロジェクト」。もずく商品を購入すると1点につき1円が「コープネット美ら島応援基金」へと寄付される。

中国・四国の9県の地域生協で構成されるコープCSネットや、東海3県の地域生協で構成される東海コープも、「恩納村産味付太もずく」の産地、恩納村漁協の環境保全活動を支援する「もずく基金」を展開している。対象商品の購入金額の

一部が、恩納村漁協里海づくりサンゴ礁再生事業へと寄付される仕組みだ。

恩納村漁協は、もずくやシャコガイ、アーサー（アオサ）などの海産物の養殖が盛んで、自然に負担の少ない養殖事業を取り入れ、さらに、里海活動にも力を注いでいる。

里海とは、森に人の手が加わり、生態系を保持してきた里山のように、人の手が積極的に関わることで、守り続けられた豊かな海のこ

とを指す。

恩納村のサンゴは、土地開発による赤土の流出や、白化現象に見舞われ、多くが死滅してしまった。その復元活動として人工的にサンゴを育て、海に戻し、豊かな海の生態系を取り戻す試みを行なっているのだ。サンゴ礁は、熱帯雨林と並んで種の多様性と生産性が高い場所といわれる。サンゴを復元することで、もずくをはじめさまざまな海の生きもののすみかを作ることにもなる。もずくの養殖を継続することで海の自然のバランスを保つことできるというものだ。もずくを食べ続けることが、美ら海を守り続けることになる取り組みだ。

海を育てる森を100年かけてつくる

環境を守る活動は、短期間では答えが出ない取り組みだ。目に見える成果や、売上に結びつかないだけでなく、組合員の求める安全で安心な食に直結するわけでもない。しかし、農業や漁業の衰退が叫ばれるなか、持続可能な産業とするためには、不可欠な視点でもある。

生協の産直は50年、100年先を

見据え、産地と共に動き始めている。その一つが、東海コープグループが北海道道東の野付漁協、北海道漁連と展開する「コープの森づくり」の植樹活動だ。この活動は、「海の生態系がおかしくなっている」という野付漁協婦人部の女性たちから上がった声があきつたことになって「100年かけて100年前の自然の浜を！」をキャッチフレーズに始まった。

活動の背景には「孫の代まで漁業を全うしたい」という婦人部のお母さんたちの強い思いがある。

昔から漁師の間では「森を大事にしないと海には魚が来ない」という教訓があったという。豊かな森の土が川に流れ込み、海に届くことで、海の生態系も維持できるという自然の仕組みを先人たちは理解していたのだらう。その話を思い出し、漁協の婦人部が中心となって1989年から毎年1,000本以上の植林をし、手入れを続けている。一方的に漁獲をするのではなく、森と海の環境を守り、海洋資源を上手に利用する持続可能な漁業を発展させることを目指した取り組みだ。東海コープは活動の主旨に賛同して、野付郡別海町の東海コープの森で毎年、職

阿蘇の大自然で育つ “すこやか牛乳”

コープこうべの「フードプラン熊本阿蘇すこやか牛乳」の取り組みでは、「循環型酪農」を掲げている。水と気候にめぐまれた阿蘇の広大な自然の中で、「土づくり」と「草づくり」と「牛づくり」のサイクルができています。土には、牛の糞尿を発酵させた堆肥をふんだんに投入し、その土に、生産者の手間が加わり、栄養価の高い良質の牧草やトウモロコシが育つ。

この自給的・循環的で「すこやか」な環境のもと、青々とした牧草とトウモロコシを思う存分食べた牛はたくさんの良質な牛乳を生産している。



食品残渣を、堆肥化する食品リサイクル・ループ

大阪いずみ市民生協では、2011年9月に大阪府内初の「食品リサイクル・ループ」の認定業者に指定された。食品リサイクル・ループとは、食品リサイクル法に基づく再生利用事業計画の取り組みの一環で、地域で完結する循環型モデルのことを指す。

大阪いずみ市民生協の場合は、店舗で排出された食品残渣（惣菜や野菜くずなど）を、専用の装置で再資源化し、堆肥を製造する。いずみエコロジーファームと、堺グリーンクラブでその堆肥を使用し、農産物を栽培する。収穫された農産物を店舗で販売することで、店舗の食品残渣を地域で循環することができる。

2010年から本格的にリサイクル・ループに取り組んだ大阪いずみ市民生協は、ブランド名を「コープ彩園」と名付け、年中収穫できるネギの生産・販売を始めている。



いずみ市民生協のコープ菜園の売場。リサイクル・ループの取り組みを紹介している。



埼玉産直センターは、毎年、生協組員との交流を大切にしている。組員はつくる人の顔を知る以上の意味をそこに見出している。

みんなの参加で 育てていく 私たちの産直

生協が企画する産直産地との交流は全国で年間7,000件あまり。14万人以上の組員と生産者の出会いの場を設けている。生協産直が始まって以来、長い歴史を持つ交流活動だが、近年の傾向として、収穫祭のようなイベント的な企画より、ものづくりの現場に継続的に赴き、つくる過程を知る取り組みが増えている。



埼玉産直センターでトマトの手入れを体験する。

「田んぼ」 マシンのなかの

ガーデニング感覚の稲作が、都市の集合住宅などで静かな広がりを見せている。ユーコープ事業連合の「ひとめぼれチャレンジ」では、まず、「ひとめぼれチャレンジ」では、まず、

生協からコープのお米「指定産地米」の種もみが届く。これを皿やバットなどの平たい容器で数日間、水に浸し、芽が出るのを待つ。うまく発芽したら、土を入れたペットボトルや小さいバケツに移して苗を育てる。

「つくる」に関わり、 変わる意識

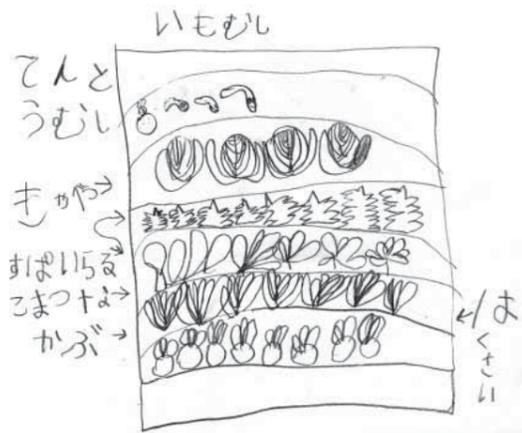
土から離れた生活をしていると気づかないが、植物は適切な土がないと育たない。根が十分に張れる軟らかさがあるか、必要な空気や水を保つことができるか、微生物が活発か、異物が無く清潔に保たれているか、品質にこだわる生産者が一番苦心するのが土づくりだ。だからこそ、その努力がしみ込んだ土を、そこで育つ野菜や果物を見てほしい。
2011年10月、埼玉県深谷市にある埼玉産直センターで「野菜ができるまでを学ぼう！ 2時限目」が開催され、生産者に教わりながら

東都生協の組員が農作業に汗を流した。
1時限目が開催されたのは同じ年の8月。このときは草むしりから始まり、肥料をまき、キャベツ・ブロッコリー・ミニ白菜などの苗を植え、自分たちの畑の柵を立てた。それから約40日、2度の台風の大雨と強風にさらされ、水没した野菜、耐え抜いた野菜に参加者は一喜一憂し、頑張った野菜たちにエールを送り、小松菜・ホウレンソウの種まきと大玉白菜の苗植え、ジャガイモ畑の除草を行った。そして収穫したミニ白菜は早速、昼食交流会でお鍋でいただく。
「自分で育てた野菜」と思うと、虫に食われているところも大事に食べています」
「現地で採れる収穫しながらの野菜の味はおいしくて楽しくて、思い出深い体験でした。子どもたちも、小松菜、キャベツ、ブロッコリー、ホウレンソウなど、畑でつまみ食いをしてとても楽しそうでした」
「虫もいるし、ドロもつく。それを丁寧に収穫していただいているから、家で食べることができることに深く感謝しています」



ユーコープ事業連合の「ひとめぼれチャレンジ」では、子どもたちも稲を育てる。ペットボトルで苗を作るところから、さあ始まり。

苗が育ったら、大きなバケツに移し換え、水を張ればわが家の田んぼの出来上がりだ。後は水を管理して、秋まで稲の生育を見守り、収穫を待つ。
「ひとめぼれチャレンジ」の参加者は子どもを持つ家庭が多く、「田んぼ」の成長記録をつけて栽培・収穫から食卓にのぼるまでを「産地へのおたより」として、「ひとめぼれ」の産地に届ける。一方、生産者も産地でのお米の成長過程をその都度記録し、その模様は生協のホームページで公開されている。参加者は自分の育てている稲と産地の稲を見比べながら、その成長を見守っている。土になじむ機会が無くなりつつある都会にあつて、つくる喜び、食べる喜びを生産者と分かち合えるこの取り組みの意義は大きい。
継続して農業体験を行なう企画を実施している生協は数多く、「ポラン農業小学校」「ふれあい体験農場」「親子スクール」「とうもろこし道場」など、生産者と協力して、それぞれ特色を出して取り組んでいる。
「ひとめぼれチャレンジ」のようないわゆるバケツ稲の栽培もこのうちのひとつだが、この取り組みに参加する組員が最初に直面する疑問はたいはい決まっている。
バケツに入れる土ってどうすれば良いんだらう？



参加者が産地で見たこと、感じたことは生協を通して産地に伝えられる。

特別な二日を通して、組合員の意識に変化と発見があった。

8月の1時限目のときは前日の大雨でトラクターが使えないなか耕運し、その後も常に心配りをして組合員の農業体験を支援した埼玉産直センターの生産者たち。その努力を知ること、組合員は生産者のファンになり、関係は特別なものになった。

埼玉産直センターの木村友一代表は、「消費者とともにあり、誇りの持てる仕事」を同センターの基本方針にしている。消費者の声に応じて栽培を始めた品目は30に上る。同センターと取引のある生協は北海道から東海地方に広がり、生協組合員を中心に年間2、600人の消費者が同センターを訪れている。

1973年の冬に埼玉中央市民生協（現さいたまコープ）へ、正月用のネギと芋を届けたときは5人の生産者だった。真面目に取り組んだことで同センターの生産者は227名を数え、埼玉県を代表する産地に成長した。同センターの直売所ができたのは、ほんの少し前の2006年12月。地元の消費者に食べてほしいという思いだけでなく、

木村代表自身、なかまの生産者がつくったものを食べたいと思ったという。

地元の生協との取引から始まったときと同じように、消費者が「これ、おいしいよね」「もっと、知ってほしいよね」と声をあげて支えることによつて地域の元気が生まれる。生協産直に求められるのは、消費者と生産者をつなぐ仕組みづくりだ。

ふるさとの再生に力を合わせて

産地見学や交流に参加する生協組合員は20代・30代の親子連れが多い。食育の一環として食べものはどういうふうにできるかを学ぼうと思ったからだ。実際に参加すると、「農業を身近に感じられるようになった」「今までお買い得情報でしか野菜を見ることができなかったけど、これからは違った見方ができる」といったように、子どものためにと思っていた大人の方もいろいろなことを学んでいる。そういった体験を通じて、さらに深く産地に関わってみたいと思う人が出てきた。

千葉県北部の北総台地は、利根川水系の豊かな水と良質の土壌に恵

まれた、関東でも指折りの米どころ。印旛はその中心にあつて、丘陵や里山に田んぼが点在するのどかな場所だ。

2010年の3月、小雨降る朝早く、そんな印旛の一角に、農事組合法人・船橋農産物供給センターの生産者と、同センターと取引のある首都圏の生協の組合員を始めとする消費者が集まり、「田んぼ作りから始める米作り」が開催された。

この日の作業の流れを説明する船橋農産物供給センターの飯島幸三郎さんの足元には、チェーンソーや電動の丸のこなど、普通、農作業には使わない機材が並んでいる。飯島さんの先導に従い、指定めされた「田んぼ」に行ってみると、そこはスキヤカヤが生い茂り、灌木が覆う荒れた土地だった。たった数年使わないだけで、こうなるという。

この企画は、地域に住む有志が集まり、



千葉県印旛で耕作放棄地の再生に取り組む生協組合員。慣れない作業だが、「いい田んぼだったし、きれいにすれば山の湧き水で米作りができる」と聞いて張り切った。

荒れた耕作放棄地を水田に復旧するところから米づくりに挑戦しようというものだ。参加者が慣れない手つきで、鎌を手にはスキヤカヤを刈っていく作業の横で、センターの職員や助っ人に来た近隣の生産者がチェーンソーで木を切り倒していく。数時間の格闘の後、平らな地形が姿を現し、何とかこの日予定していた作業を終え、お昼の豚汁を食べた。

その後、土中に残る根や切り株を

米づくり道場の一年

福岡県のエフコープでは、とうもろこしやサトイモ、米や柿といった商品の農業体験の講座を毎年開講している。2011年の「米づくり道場」はJAふくおか嘉穂の協力の下、全6回の「稽古」に10家族36人が参加した。田植えや収穫といった華やかな作業だけでなく、田起こしや草取りといった作業も体験した。

参加した組合員は、「子どもたちは広い田んぼに大喜び。

たくさんのカエルと遊んでいました。トラクターにも乗って貴重な体験をさせてもらいました」「田んぼの土が思っていた以上にふかふかで柔らかく驚いた」と、普段では味わえない産地の日常の豊かさを知った。

閉講式では、自分たちで作ったお米10kgの贈呈では終わらず、刈り取った稲わらでしめ縄づくりを行ない、「生産者見習い」として来年の豊作を祈願した。



2011年の米づくり道場の稽古内容

- 第1回 5月21日……開講式・くれ返し
くれ返しとは、農閑期間に硬くなった田んぼの土を、掘り起こし軟らかくする作業。
- 第2回 6月 4日……荒かき
荒かきとは、田んぼの土と水をなじませ泥の状態でにする作業。
- 第3回 6月11日……田植え
- 第4回 7月23日……草取り
稲の生育を見守りながら、田んぼのあぜを中心に除草作業。
- 第5回 10月 1日……稲刈り
- 第6回 10月22日……閉講式・しめ縄づくり



引き抜いて、整地して水路と畦を作つて、やと水を張ることができる。山すその狭い田んぼは効率が良いので、放棄地になりがちだ。この日の作業では本来の地形が出てきただけなのだが、「こういうところは水がきれいだし、周りの里山はいろいろな生き物がいる豊かな場所だよ。ちゃんと整地して作れば、おいしい米がとれる。いい田んぼになる」と飯島さんが言うと、自分たちの取り組みのゴールを思い浮かべた参加者に充実感が広がった。

「みんなの再生田」と名付けられた2反（約20アール）の田んぼは、その後、農業を使わない栽培と自然乾燥にこだわり、反当たり7俵（420kg）のお米が収穫されるようになった。日本全体の耕作放棄地面積40数万haのなかでは小さな数字だが、「田んぼの再生」を通じて自分たちの地域に、きれいな水が流れ、豊かな生態系が感じられる「ふるさと」を再生したいという大きな願いは、生協産直の現場で広がりを見せている。

（文 林薫平・北村俊之）

2011

年3月11日から1カ月ほど、日本のかなり広い地域で水や米を

始めとする食料品が店頭から姿を消した。こうした状況は被災地ではさらに深刻で、直接的被害を免れた人たちにとっても、お店が倒壊したり、ガソリンが不足している中で、買い物もままならないという状況だった。

第1話にあるとおり、生協は震災直後から、避難所に食料を届けよう、できるだけ早く店舗や宅配の事業を再開しようと奮闘した。職員が「組合員のために」と頑張っただけでなく、組合員が参加して店舗の運営や炊き出しを切り盛りした。そこには産直産地の生産者も、運送手段が限られるなか作物を持ち寄って駆けつけた。生協はなぜ、そんなことができたのか？

それは、いわて生協・みやぎ生協・あいコープみやぎ・コープふくしま・コープあいづ・パルシステム福島といった名前が示すとおり、生協は地域の中にあり、そこから離れることのできないコミュニティの一員だからではないか。そのコミュニティは、都市生活者も農漁村の生活者も、消費者も生産者も包んでいる。

生協産直は消費者と生産者との間に「顔の見える関係」を築こうとしてきた。結び付けるものは「安心・安全な食べもの」を媒介とする信頼関係で、それは人により、あるいは時により濃淡があり、震災という多くの場合、損得は裏表であり、その価値は価格で表される。

生協産直は「産地直結」を掲げ、そこに、さらに多様な価値を内包しようとしている。ここでは、「安心・安全な食べもの」であることを保証するために、生産や流通の過程を明らかにする仕組みをつくり、消費者と生産者がお互いを信頼できるパートナーとなることを目指してきた。「この商品を届けてくれてありがとう」。この一言があれば、消費者と生産者はつながるのだ。

そのやりとりを通して、自分たちが、地域のコミュニティの一員であることに気付いたからこそ、私たちの時代で消費し尽くすことなく、将来にわたって「安全・安心」を受け継いでいくために、食料自給や環境の問題、地域の再生にまで生協産直のフィールドは広がっている。

日本にはすべての都道府県に生協があり、本冊子で紹介したように、それぞれの生協で産直の取り組みが行なわれている。そこは、自分はどんなくらしをしたいか、どんなことを大切にしているかを考える場であり、人と人をつなぐ場である。

実際に生協の宅配カタログに封入されているチラシや店舗の掲示板をのぞいて見ると、食べものこと、お金



常事態だからこそ浮かび上がったに過ぎないという見方もできる。

また、「産直」という言葉も新鮮な響きを失っている。「生協の産直は何が違うのか？」という問いに即答できる生協職員は、案外少ないかもしれない。問いに迷ったとき、その答えは組合員が持つている。

2010年度、産地交流・産地点検に135,000人を超える組合員が参加した。1,859万人と言われる生協組合員のなかでは1%にも満たないが、彼らは99%の人を代表して参加したのであって、見て、感じたことを語り合うことで、信頼の輪を広げている。

福島県の米どころに実家を持つ埼玉県の主婦は、実家から送られてくる米に絶対の自信を持ち、「生協のお米は違う！」といくら言われても「だまされないうぞ」と思っていた。そうした気持ちのまま、生協産直の産地を訪れたところ、美しい田園風景とそれを守り、安全でおいしい米作りに励む生産者の姿に感動し、「自分が見て、感じたことを伝えたい」と生協の学習会の講師を引き受けた。

辞書的に言えば、産直とは「産地直送」を縮めたもので、市場を経由せずに、生鮮食品を直接取引することだ。市場は、品質の良いものを、あるいはたくさんをの数量を、どれだけ安く手に入れるかの世界で、

のこと、教育のことなど、くらしのなかで悩むことが多いテーマを、一緒に考える催しに事欠かない。生協のこと、くらしのこと、食べることに興味を持ってこの冊子を手にとった人に、その場は当然、開かれている。

私たちの食べるものは大地や海の恵みであり、産直ではこれを次世代に引き継ぐ財産として特に大切にしてきた。放射能汚染もTPP交渉も、この財産を手放し、「顔の見えない人」に任せてよいのかという、私たち（消費者）自身への問い掛けでもある。

将来にわたって「安全・安心な食べもの」を世界中から取り寄せることができるのか？

競争で勝てるものしか残らない社会で幸せを実感することができるのか？

私たちはこれからも、地域コミュニティに根を下ろし、生産者と連帯していきたい。なぜなら、共に「安全・安心な食べもの」をつくり、食べていく環境を、将来にわたって築き上げる生協産直の取り組みこそは、「自立した市民の協同の力で人間らしいくらしの創造と持続可能な社会の実現を」という生協の21世紀理念の実践に他ならないから。

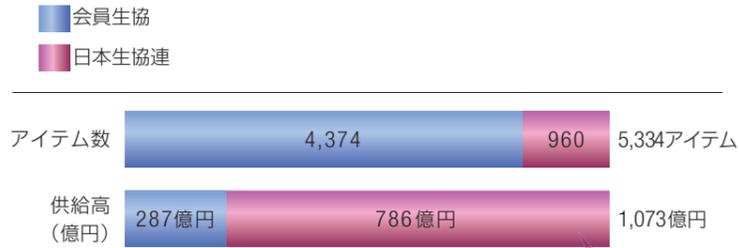
この冊子が、新しい出会い・発見につながるがあれば、これ以上の喜びはありません。ここまでお付き合いいただき、ありがとうございました。



資料集 (第8回全国生協産直調査より)

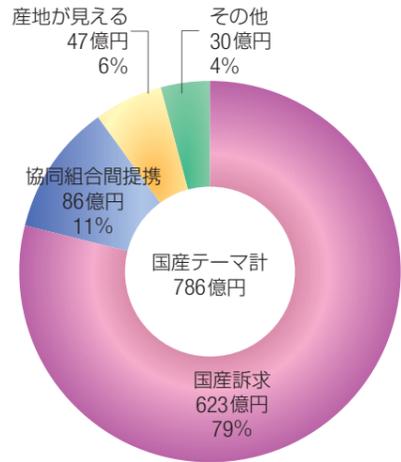
自給力向上の取り組み

国産品を使ったPB商品の供給実績 (2010年度)

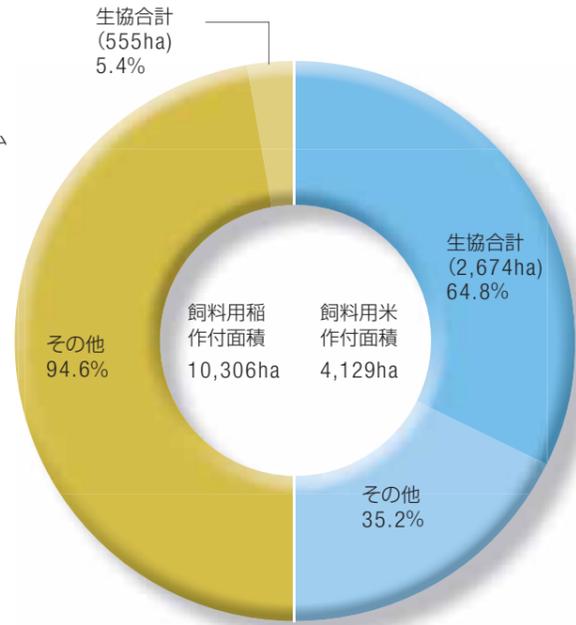


国産原料をテーマにしたコープ商品は全国で供給高は1,000億円、5,000アイテムを超えます。

国産原料をテーマにした日本生協連コープ商品の供給実績の内訳



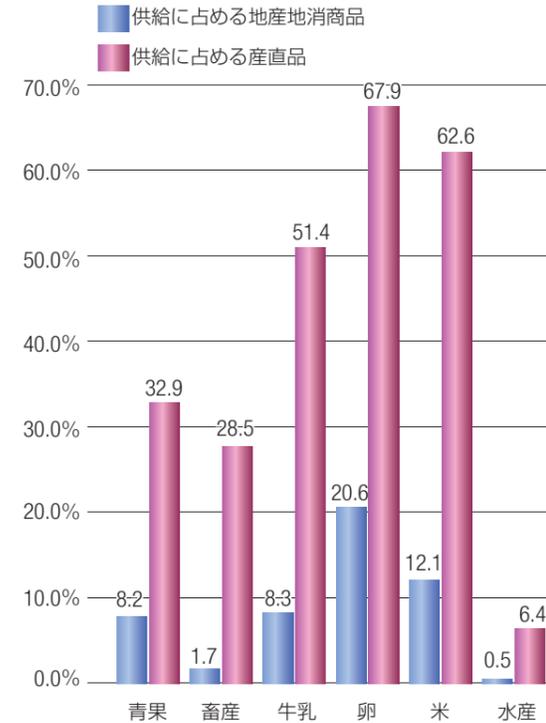
2009年度の飼料米・飼料稲作付け面積の実績



調査対象生協のうち48生協が飼料米・飼料稲で育てた畜産や卵を取り扱っています。農林水産省の調べによると、2009年度の飼料米の作付面積は4,129ha、飼料稲は10,306haであり、日本の飼料米の64.8%、飼料稲の5.4%を生協の事業が支えています。

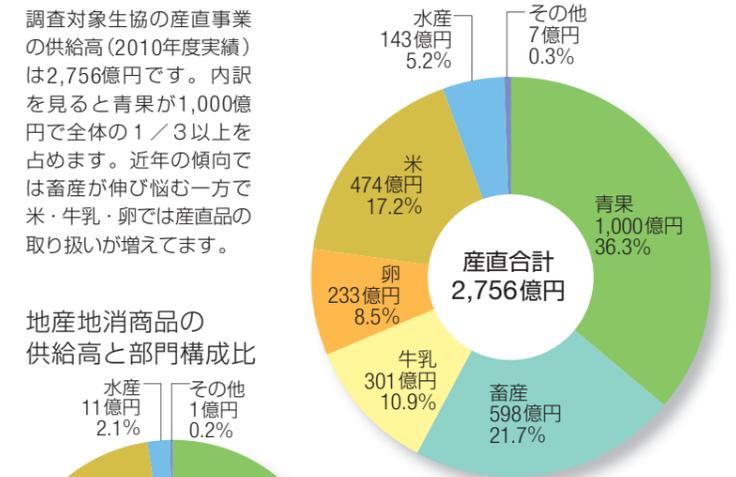
2010年度の生協産直の実績

供給に占める産直品・地産地消商品の割合



生協で扱っている生鮮品のうち、青果は3割以上、牛乳・卵・米では半分以上が産直品です。また、卵は2割以上が地産地消商品(その都道府県内で生産された商品)です。なお、食品の供給全体でいうと、産直品は14.9%、地産地消商品は2.7%の供給を占めます。

生協産直の供給高と部門別構成比 (2010年度)



地産地消商品の供給高と部門構成比



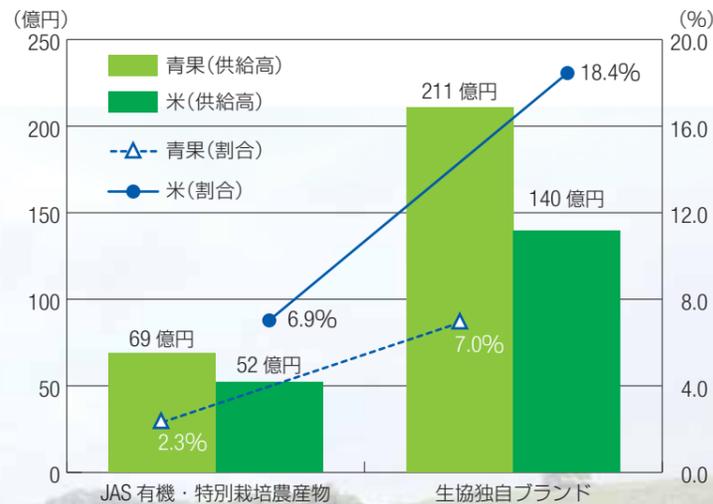
地産地消商品の供給高は506億円です。青果が全体の約半分を占める一方、畜産は7%と、産直に比べて少ない数字です。

社会的な取り組み

2010年度の産直産地との交流実績



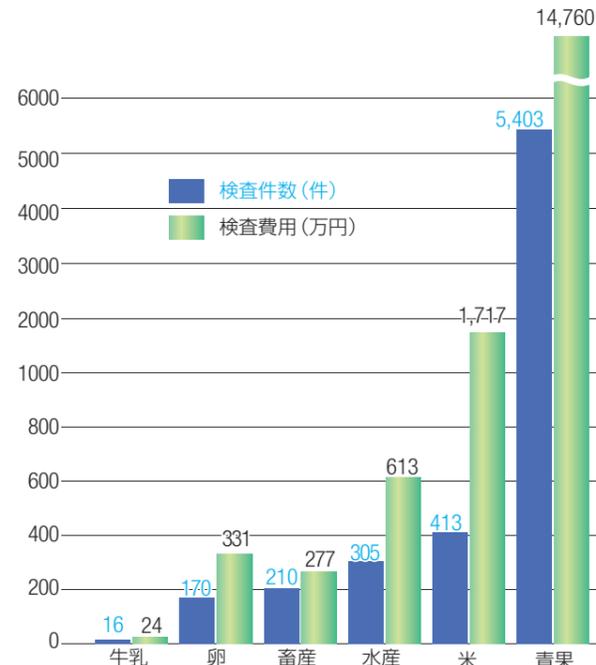
環境保全型農業の農産品供給実績 (2010年度)



化学肥料・農薬を削減して栽培した作物の2010年度の供給実績は青果で280億円、米で192億円になります。JAS有機農産物や農水省ガイドラインによる特別栽培農産物としての取り扱いより、生協独自ブランドとしての取り扱いの方が多です。特に米では供給の2割近くを生協ブランドとして取り扱っています。

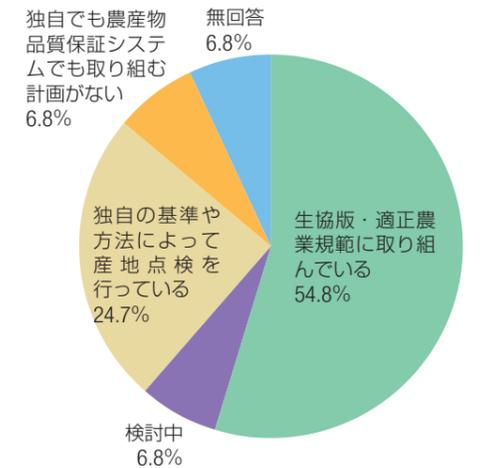
安全・安心への取り組み

産直商品の残留農薬・残留医薬品検査 (2010年度実績)



調査対象生協で生鮮品に対して、年間6,521件の残留農薬・動物医薬品の検査を行っています。費用は概算で177百万円になります。牛乳・卵・畜産などは生産過程でも検査が行われているため、生協では青果物への残留農薬を中心に検査をしています。

適正農業規範への取り組み (2010年度実績)



日本生協連・産直事業委員会が提唱している適正農業規範(GAP)に40生協が取り組み、18生協が独自の基準で産地点検を行っています。2010年度は報告のあった生協の合計で、804回の産地点検が行われました。

食をつなぎ、
人をつなぎ、
地域につながる
生協の産直



全国生協産直レポート 2012

2012年2月20日発行

発行 日本生活協同組合連合会
〒150-8913 東京都渋谷区渋谷 3-29-8 コーププラザ
TEL 03-5778-8072

