

おいしく食べて
地域を豊かに



『全国生協産直レポート2015』の刊行に当たって

本レポートを手にとっていただき、ありがとうございます。全国134の地域生協がそれぞれの地域で多様な方法を用いながら、「生協産直」の取り組みを続けています。本レポートは、「生協産直」がこれまで歩んできた道程と課題などをまとめたものです。

日本国内の産地では、価格の下落、天候被害、資材高騰、後継者不在など、生産者の悩みが尽きることはありません。一方、家庭では食の簡便化、個食化、嗜好性重視の食事、調理技術の低下が進み、食文化の衰退にも歯止めがかかりません。このように産地と家庭、すなわち生産者と消費者の距離が遠くなりつつあります。また、両者が暮らす地域では、そのつながりが希薄化するにつれ、コミュニティの弱体化が懸念されています。このような生産・流通・消費・地域などに山積する課題を克服していくために、「生協産直」の役割は大きいと考えています。

「生協産直」の強みは、作る人、加工する人、運ぶ人が、食べる人である2000万人の生協組合員(全世界の36%)とつながっていることです。皆で知恵を出し合い、創意工夫し、協力し、時には切磋琢磨して

ます。そして、紆余曲折を経ながらも「生協産直」は進化し続け、くらしや地域に豊かさを生み出しています。あらためて、その事実を検証する意味もあります。「生協産直」を多様な視点から見つめ、その魅力と価値をわかりやすく、多くの人々に広く伝えたいと思います。本レポートを刊行させていただきました。

本レポートの作成に当たり、地域生協(59生協)、産直生産者団体(57団体)、組合員(2041人)の皆様にご協力をいただきました。また、産直産地で活躍されている10人の生産者とその家族や同志の方々に、産直にかける想い、地域の様子、そして夢や目標について語っていただきました。快く応じてくださった皆様に深く感謝いたします。

本レポートが、「生協産直」について知る、関心をもつ、理解を深めるきっかけになれば幸いです。

2015年5月

日本生活協同組合連合会
副会長 田井 修司

3 『全国生協産直レポート2015』の刊行に当たって

4 **1 挑戦を続ける生協産直**

6 JAたじま●兵庫県養父市
組合員さんのおかげです

7 濱野農園グループ●広島県尾道市瀬戸田町
楽しいのよ、しんどいけれど

8 ポークランドグループ●秋田県鹿角郡
面白くて大好きです

9 十文字チキンカンパニー●岩手県九戸郡軽米町
一生懸命やるだけです

10 **2 安全・安心の生協産直**

12 **3 田んぼを活かす生協産直**

14 大山乳業農業協同組合●鳥取県西伯郡大山町
牛は地域の宝です

15 マルイ農業協同組合●鹿児島県出水市
やりがいのある仕事です

16 JAテラル越前●福井県大野市
こだわられる規模がいい

17 野付漁業協同組合●北海道野付郡別海町
秋鮭、人生そのものだね

18 **4 信頼寄せ合う生協産直**

20 **5 環境にやさしい生協産直**

22 JA新ふくしま●福島県福島市飯坂町
桃が教えてくれた

23 JFみやぎ志津川支所●宮城県本吉郡南三陸町
応援メッセージに勇気をいただいた

24 **6 地域と生きる生協産直**

26 私たちも生協産直を支えています

27 生協産直に期待すること

1 挑戦を続ける生協産直

全国主要生協(59生協)の産直商品の供給高(販売金額)は2705億円であり、生協事業の中で安定して大きなボリュームを維持しています。供給全体(1兆6867億円)に占める産直商品の割合は、16%になります。(2013年度実績)

多くの生協では、次の3つを生協産直の基本としています。

- 生産地と生産者が明確であること
- 栽培、肥育方法が明確であること
- 組合員と生産者が交流できること

また、多くの生協では、主に次の4つに力を入れて、産直事業に取り組んでいます。

- 安定的な供給量の確保
- 産地とのコミュニケーションの強化
- 組合員とのコミュニケーションの強化
- 商品のおいしさの追求

そして、多くの生協が産直事業を通して、次の4つを主に目指しています。

- 組合員と生産者の相互理解
- 食料自給率の向上
- 安全・安心な食品の提供
- 持続可能な生産、環境に配慮した事業の推進

食と農に関わるさまざまな分野で、地域住民、自治体、地域のさまざまな団体と生協とのつながりが広がっています。生協は地域のつなぎ目、むすび目としてのあらたな役割を發揮し始めています。

「日本の生協の2020年ビジョン」で、世帯組織率50%を目標に設定した生協にとって、地域社会の責任ある一員として、地域共通の願いを実現するために、どのような役割を果たしていくかが、問われ始めています。

地域の人と人をどのようにつなげ、地域オリジナルの文化をどのように守り、地域をどんな形に発展させていくのか……。つまり、持続可能な地域社会をどんな形で構築していくか、その議論と実践をリードしていく役割が、生協と生協産直に求められています。

生協産直のあゆみ

生協産直は、生協ごと、また取り組みごとに、名称はもとより目指すものも定義も異なります。それぞれの生協が、それぞれの地域で、生産者・組合員と共に多様な実践に取り組み、今日に至っています。

【1970～2000年】

「生産者の顔が見える食べものを安心して食べたい」という組合員の願いと、「環境にやさしくおいしい食べものを消費者に直接届けたい」という生産者の願いを共に実現させるために、生協産直がスタートしました。1980年代後半からお米の産直も始まり、生協産直は伸張しました。

【2001～2010年】

1990年代後半から2000年代初頭にかけて、商品事故、食品偽装事件が連続して発生し、産直基準の見直しや、新たな品質管理手法や基準が求められるようになりました。

生協産直は2001年に、システム改革と企業倫理の見直しに着手しました。また、2004年から、「農産物品質保証システム」の開発・改善と物流改革を進めました。

そして、2000年代後半からは、「安全・安心」に加え、食料自給率向上、環境配慮、地産地消等を新たな価値とする、生協産直の取り組みが進みました。

【2011～2014年】

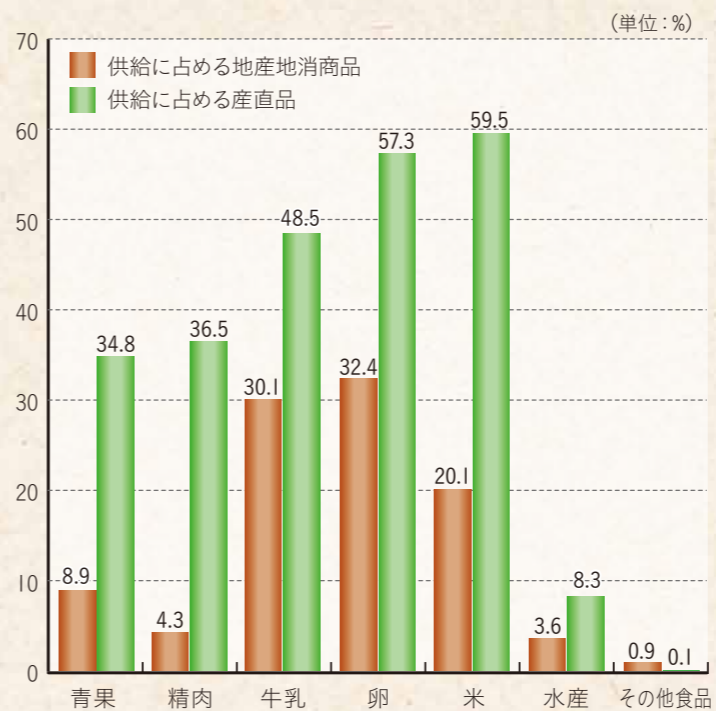
2011年3月11日に発生した東日本大震災は、農山漁村の疲弊や地域コミュニティの崩壊など、さまざまな問題を浮き彫りにさせると共に、地域の中でお互いに助け合っていくことの大切さ、人と人の絆の大切さについて、あらためて気づかせてくれました。

生協産直も、「地域と生きる」ことを大切な価値として取り組みを展開しています。

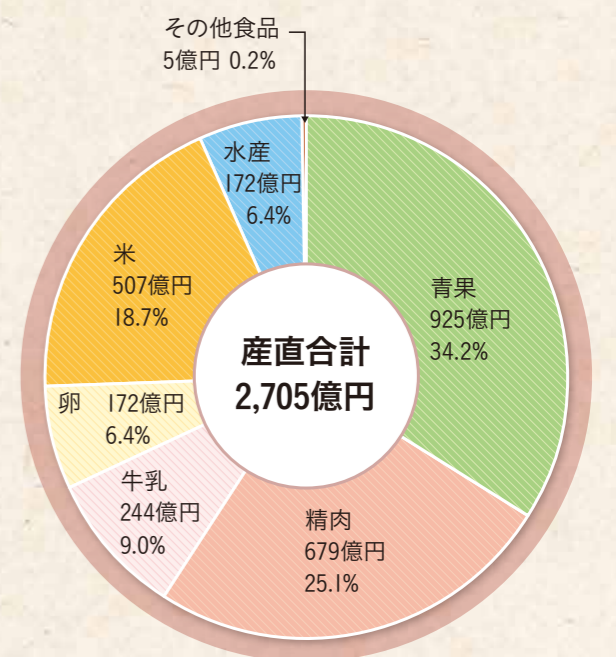
これまでの40年余りの生協産直の挑戦の積み重ねは、ある意味でフードチェーン全体についての斬新な規範を次々と創り上げる実践でもありました。



供給に占める産直商品・地産地消商品の割合 (2013年度)

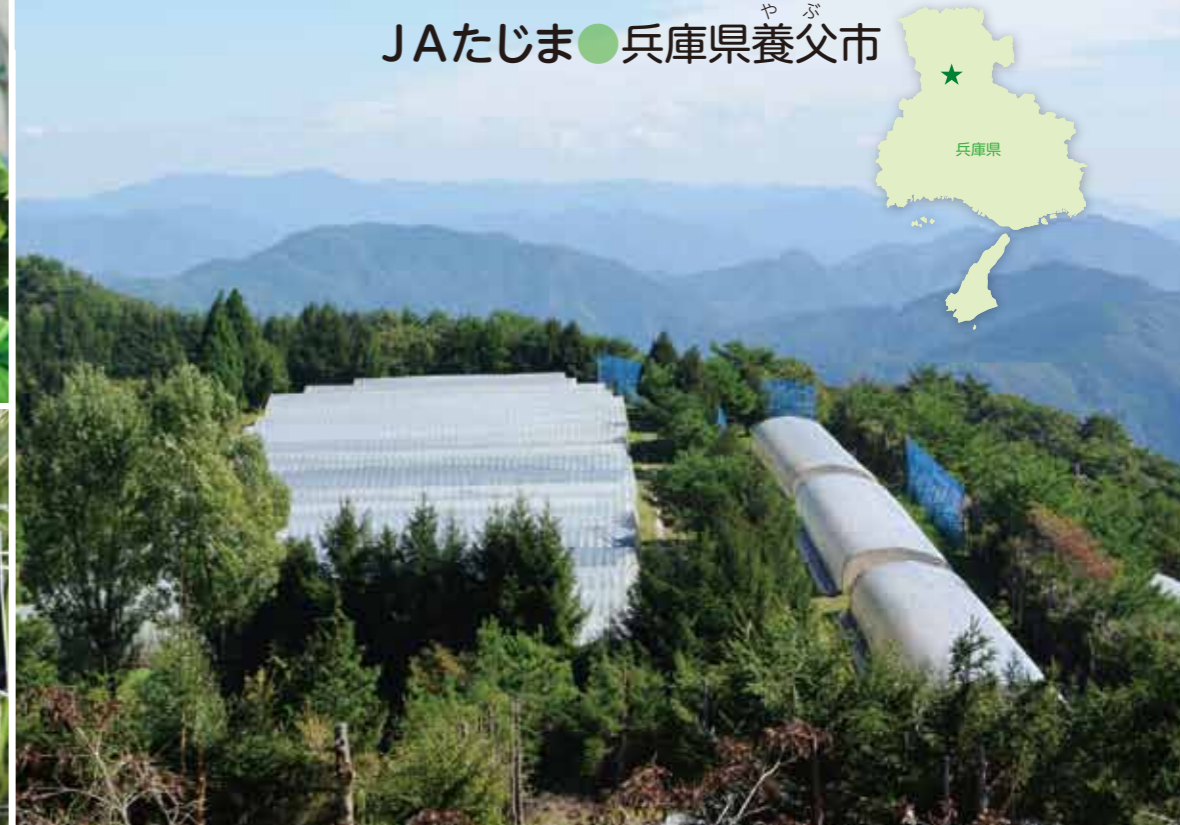


生協産直の供給高と部門別構成比 (2013年度)



組合員さんのおかげです

JAたじま ● 兵庫県養父市



金谷智之さん



おおよ高原有機野菜部会 部会長
金谷智之さん

標高600メートルの高原で、ホウレンソウ（有機栽培ほうれん草）を作っています。父親が「脱サラ」して農業に挑戦するというので、なんとなく手伝い始めてからもう20年です。部会員9名全員が「転職組」。これまで脱落者がいないのが、ちよつと自慢です。心が折れそうになったことは何度もありましたが、生協の組合員さんが、おいしく食べてくれる、会いに来てくれる、そして、心から応援してくれるので作り続けることができました。ありがとうございます。感謝しています。そもそも農業を始めたたくても、ひとりでは絶対に無理です。新しい人でも作ることを頑張れば何とか生活できる態勢を、地域のみんでつくり上げることが大切です。そのため協力は惜しみません。

有機栽培は大変です。でも、こだわりたいです。農薬を使えないことは、風邪をひいても薬を飲めないのと一緒。病気をしないようにあれこれ工夫して、手間をかけて、愛情をたっぷり注いで育てています。これからは父親のやってきたことを大切にしながら、新しいことに挑戦していきたいと思っています。部会の仲間と一緒に。

標高の高い山の中に畑が広がっていること、生産者が農薬や化学肥料を使わず熱心に栽培していることなど、本当に驚きました。商品の並べ方や提案方法を工夫して、生産者の声が組合員さんに届くような取り組みをしています。

笹和典さん（生協職員）

堆肥やボカシ肥料（注）による土づくり、害虫や雑草の対策など、人と自然にやさしい食べものづくりはいかに大変なことか、ほうれん草をいただいて納得です。

（注）米糠・油粕・魚粕などの有機質を混ぜ醗酵させて作る肥料。

細川裕子さん（生協組合員）

楽しいのよ、しんどいけれど

濱野農園グループ ● 広島県尾道市瀬戸田町



河内優子さん、洋一郎さん

夫が定年で、5年前から一緒に作っています。それまでは兼業でした。今、ミカンなど10種類のかんきつ類を育てています。何と言っても土づくりが一番です。根っこを育てないと、上だけではダメですね。ミカンは木が落ちて着いて、納得のいくものができるまでには10年くらいかかりますから。ミカン作りは楽しい。しんどいけれど、手間を掛ければそれだけ応えてくれます。いいものができれば、それだけで満足しています。まあ、相場には勝てませんから。

地域の高齢化は加速しています。若い人はほんとうに少ないです。私たちも地域では若い方ですよ。このまま農園を維持していくのは、非常に厳しくなっています。子どもは2人います。農業とは縁がありません。農業は不安定なので、勧めることはできません。いいものを作っても、売れないこともあるでしょう。また、暑さや台風など天候被害は、どうすることもできないですから。毎年、反省と努力の繰り返しです。年金ぐらしの強みかもしれないが、安くても高くても関係なく、私たちが納得のいく、おいしいミカンをお届けします。



▲河内優子さんと洋一郎さん

瀬戸田町は温暖な気候に恵まれ、かんきつ類の栽培に大変適しています。ミカンはとてもおいしく、組合員の皆さんに喜ばれています。このおいしさと共に、傾斜がきつい斜面での畑仕事や収穫など、生産者の苦労も多くの組合員に伝えていきたいと思ひます。

古川玲子さん（生協職員）

おいしいミカンを作るために、いろいろと工夫や努力をされていることや、選果場は、光センサー選別機など機械化されていることを知り、驚きました。傾斜地での大変な作業やイノシシの被害があることも知り、ミカンをありがたく食べようと思いました。

難波美恵子さん（生協組合員）





一人でも多くの組合員に「産直若鶏」のファンになってもらいたくて、生産者・組合員の交流企画、生産者情報の発信、メニュー提案を進めています。私のお気に入りの商品です。

三浦 綾さん
(生協職員)

「産直若鶏」は、むっちりとして臭みもなく、とてもおいしいお肉です。清潔な環境で健康的に育てられている産直若鶏のおいしさを、たくさんの組合員に伝えたいですね。

佐藤 雅子さん
(生協組合員)



下館 秀行さん、ひとみさん

一生懸命やるだけです

十文字チキンカンパニー ● 岩手県九戸郡軽米町

白樺ファーム

下館 秀行さん、ひとみさん

若い頃、建築会社に勤めていましたが、景気が悪くて、食っていくのが大変でした。そこで、十文字チキンカンパニーの生産者養成の研修を受け、農場を任されて17年になります。今、15万羽を育てています。

養鶏は子育てと一緒に。気を抜けません。夜も泊まりで面倒を見ている。天候、気温、風など、一瞬の判断ミスが致命的になるので。間違っても、やり直しが利かないから。鶏がしゃべればいいなと、いつも思います。育てることを、一生懸命やるだけです。その先のことまで考える余裕はないので……すみません。ただ、安全は当たり前で、おいし

いと思いますよ。自信があります。鶏が事故や暑さで死んでしまうと、心が痛みます。東日本大震災の時は電気は来ないし、エサはなくなる、水も与えられなかった。一羽一羽と死んでいくわけです。こんなこととしていいのかなと。ほんと、つらかった。子どもは3人います。忙しい時は手伝ってくれます。農場で生まれて、育つたようなものなので。ただ、この仕事をやりたいと言ったことはないですね。まあ、大変な時しか呼ばないから。

とてもやりがいのある仕事で、毎日、チャレンジの繰り返しです。そして、健康な鶏を育てるために、一生懸命やるだけです。はい。



柳沢 恵理さん



十和田湖高原ファーム

農場長 柳沢 恵理さん

子どもの頃から畜産に興味があり、地元で働きたくて、この道に進みました。入社して9年目です。「楽しく」をモットーに、20名のスタッフと一緒に、1週間で約750頭のポークランドのブランド豚「桃豚」を出荷しています。

「おはよう」「かわいいね」。豚によく声を掛けます。一頭一頭、顔が違います。子ブタが日に日に丸々と太っていく姿が面白くて、とてもかわいいですね。

豚はデリケートな動物です。温度管理、衛生管理には、とても気を遣います。豚をよく観察して、何を困っているのか、どうしてほしいのか、すばやく察知してかなえてあげる

ポークランドの社長のお人柄と話術、そして、この豚肉のおいしさで多くのファンがいます。1頭仕入れですから部位バランスを取るのには大変ですが、飼料自給率向上につながることを、分かりやすく伝えるように心掛けながら組合員さんにお届けしています。

加藤 龍一さん (生協職員)

地元農家と連携し飼料米に取り組み、素晴らしい産地だと感じました。豚舎は悪臭もなく、のびのびと動き回る豚の様子は、いかにも気持ち良さそうでした。私たちの食卓を支えていただいていることに感謝し、これからも大いに応援していきたいです。

鈴木 裕子さん (生協組合員)

面白くて大好きです

ポークランドグループ ● 秋田県鹿角郡

秋田県

ことが一番だと思っています。組合員さんの「口コミ」は強力ですよ。私たちの考え方や取り組みをよく理解していただき、「桃豚」のことを広めてくださるので、すごくありがたいです。「桃豚」は違うよね！「おいしいわね！」との声をたくさんいただいています。とてもうれしいです。

豚は、その命をいただいた後、人に「おいしい」という喜びや幸せを与えることができ、特別な動物だと思っています。これからも、私たちが生まれ育つた土地で、丁寧に愛情たっぷり育てていきます。

PS: 私には「しゃぶしゃぶ」が一番好きです。その次が「メンチかつ」ですね。お勧めします。



2 安全・安心の生協産直

組合員が、生協の食品の安全管理について特に重視してほしい項目の上位3つは、次の通りです。

- 農薬の検査・管理
- 安全基準の整備
- 食品添加物の管理

田んぼや畑は、食べものを作っている場所です。レタスやトマトなど生で食べる野菜の種類や機会が増え、品質管理の重要度が増しています。

生産者が法律を守り、農産物の品質と安全性を高め、そして、生産者自身の健康や安全性も確保しながら、農業を持続可能なものにしていくためのツールが適正農業規範（GAP）です。

2000年代前半、BSE（牛海綿状脳症）や食品偽装が続き、残留農薬問題も多発し、社会的に食品に対する不信が広がりました。安全・安心をリードしてきたはずの生協産直についても、問題を抱えていることが認識され、多くの生協で集中的に産地の点検や物流の検証を行いました。

そして、産直商品の「安心」と「信頼」を担保するための「品質保証」のあり方について検討を進め、2006年に「生協版適正農業規範」をまとめました。

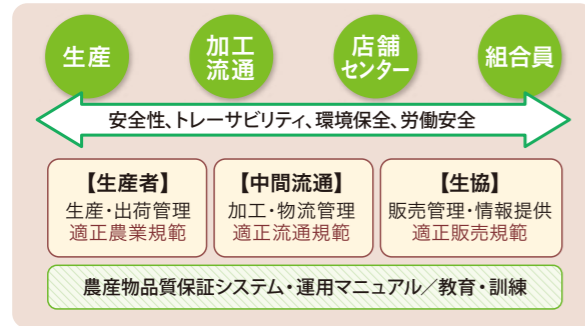
その後、運用・見直し・改善を進め、生協産直の基本ツール「農産物品質保証システム」として浸透してきました。

農産物品質保証システムは、日本生協連の産直事業委員会の中で議論を重ね、最終的に生産・流通・消費の全体を適正に管理し、公正で効率的なサプライチェーンをつくることを目標として掲げて構想してきたものです。

生協産直は、これまで進めてきた「たしかかな商品を届ける」という課題から一歩進んで、適正で効率的で持続可能な農業と農産物流通をつくっていく見地から、適正流通規範・適正販売規範の整備を進めることが求められています。そして、産地との共同作業により相互利益の確保の仕組みをつくるための有用なツールとして、活用しています。

農産物品質保証システムとは

● 農産物品質保証システムの概要



「工程管理」という手法を使い、「事故やクレームを未然に防止する」ためのシステムです。適正農業規範、適正流通規範、適正販売規範をつなぐことにより、生産者から組合員の手へ渡るまで、商品の安全性とトレーサビリティ、環境保全、労働安全を確保します。

● 適正農業規範 (GAP) Good Agricultural Practice

生産段階の管理ツール。農薬や肥料の適正な散布、作業場の整理整頓の徹底、作業日誌と出荷記録をきちんと記帳することなどが求められます。

● 適正流通規範 (GDP) Good Distribution Practice

流通段階の管理ツール。生産者から入荷した農産物を包装加工し、生協の施設に届けるまでの作業や温度管理が正しく行われることが求められます。

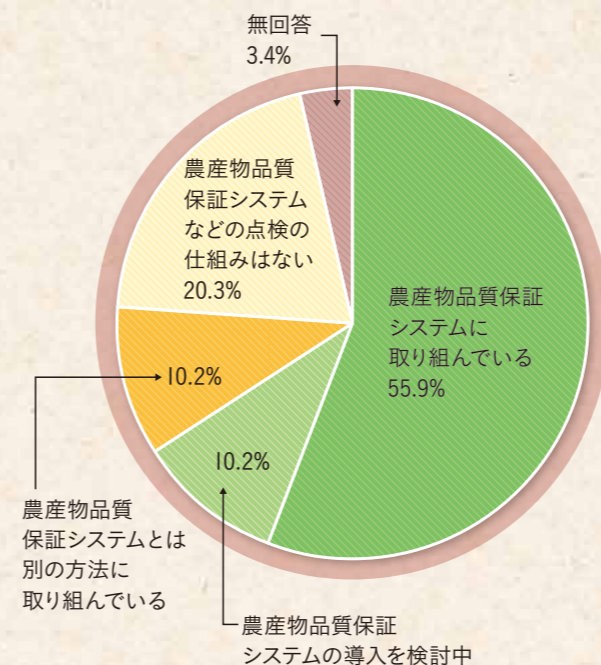
● 適正販売規範 (GRP) Good Retailing Practice

生産者・流通事業者からのバトンを組合員に手渡すための生協自身の管理ツール。衛生管理や温度管理の徹底だけでなく、生産者や流通事業者への販売計画の提示や、職員の教育・訓練も求められます。

項目	確認事項	確認の理由
4-1	農薬は誰がかかる場所に保管されており、誰の管理責任が明確になっているか。	環境保全、収穫物の安全確保、誤使用防止、盗難防止のため
4-2	農薬は、農機及び作業場とは区分けし、かつ安定した場所に保管しているか。	農薬の自然の落下、風散により農産物、資材、施設等に汚染しないようにするため
4-3	農薬の保管場所は、農機、および作業場とは区分けし、必要な器具を持っているか。	農産物への汚染や健康被害を防ぐため

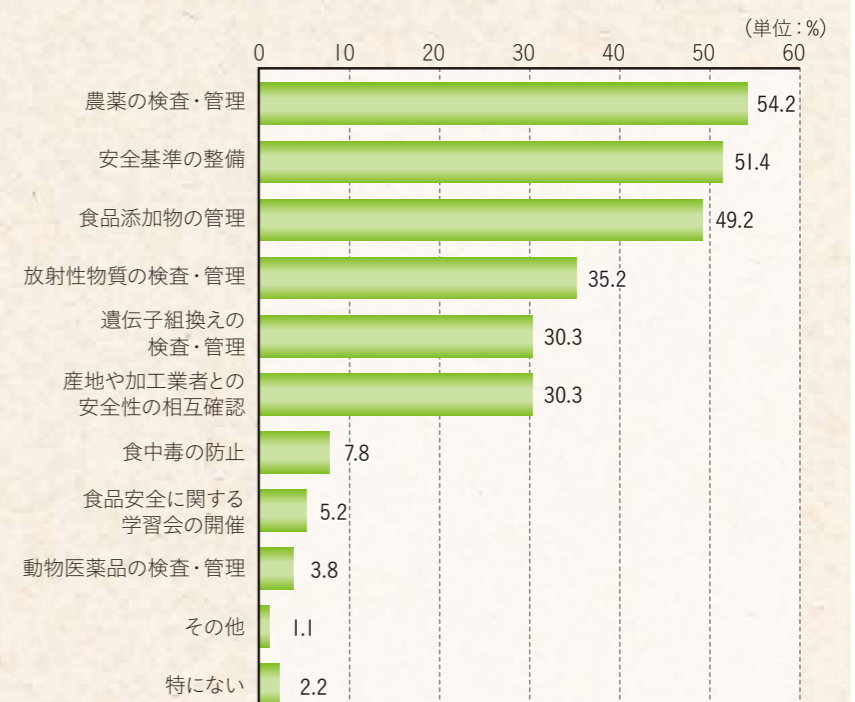
GAP点検表は、○×だけの点検ではありません。産直産地と目指すレベルを共有し、向上していくことが目的です。もちろん、完璧なことばかりではありません。不十分な点もあります。問題点を発見し、改善し続けることがGAPの狙いでもあります。

生協の農産物品質保証システムの取り組み状況



生協の食品の安全管理について 特に重視してほしいこと

(WEBシステムを活用した生協組合員対象のアンケート結果から)



GAP点検風景

豚や牛は、飼料用米・稲の餌を好んで食べるので、元気に育ちます。飼料用米・稲を食べて育った豚や牛の肉はあっさりとしたうま味が特徴で、多くのファンがいます。



飼料用米の収穫。



飼料用米を食べてすくすく育つ豚。



飼料用米を食べている産直牛。



飼料用米を混ぜた豚の餌。

今後、飼料用米・稲の取り組みを持続可能なものにしていくためには、コスト改善等の生産者側の課題に加え、継続した政策的支援が不可欠です。
また、生協は、引き続き稲作農家と畜産農家を結び役割の一端を担うとともに、この取り組みの意義について、組合員にお知らせしていくことが大切です。多くの生協では学習会、試食会、田植え体験、収穫体験などに取り組み、利用を広げています。



飼料用米・稲の取り組みの価値を学び伝えるために、多くの生協が田植えや稲刈りの体験交流を企画しています。



3 田んぼを活かす生協産直

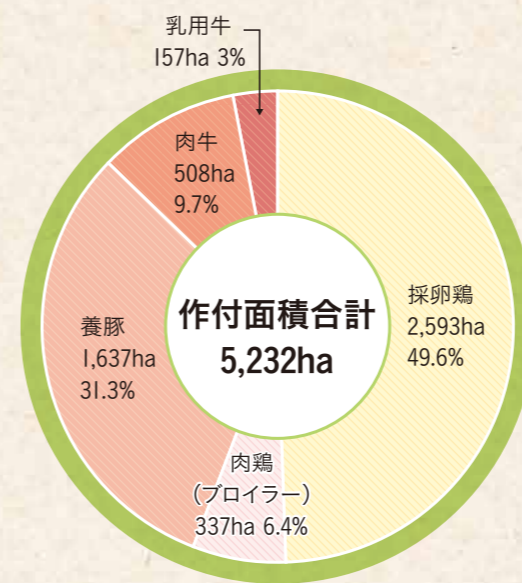
近年、休耕田や耕作放棄地が増加し、田んぼの面積が減少しています。日本の米作りは、高齢化による労働力の低下、需要の低下、生産コストの上昇、農業政策の変更への対応など、産地や地域により差はありますが、多くの問題・課題を抱えています。

生協の産直米やコープ米の安定した利用量は、田んぼの活用と保全に大きな役割を果たしています。米の消費減少と価格下落の中で、生協産直の予約登録米の取り組みや、継続した米の利用は、生産者の支えになっています。

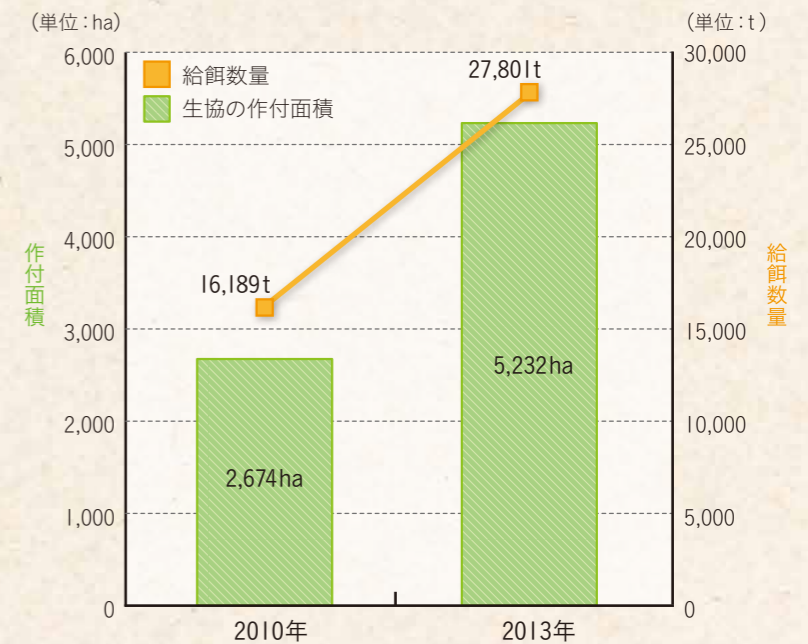
生協産直は、他の流通業者に先駆けて、飼料用米・稲に取り組んでいます。持続可能な食料生産という面で、貴重なモデルの一つと言えます。生協の畜産商品(牛肉、豚肉、鶏肉、卵、牛乳)の中で飼料用米・稲の給餌している総量を水田面積に換算した場合、合計で5232ヘクタールとなり、前回調査の2674ヘクタールから大幅に拡大しています。

飼料用米・稲は、地域の稲作農家と畜産農家を結び付け、資源と経済を循環させる力があります。輸入飼料(トウモロコシ)に頼っている畜産農家では、稲作農家は縁の薄い関係でしたが、地域で生産される飼料用米や稲を同じ地域で活用することで、互いに連携が生まれ地域コミュニティの活性化につながっています。そして、消費者、すなわち組合員組織である生協が、全体のつなぎ目の役割を果たしています。

生協の飼料用米・稲の作付面積の畜種別内訳 (2013年)



生協の飼料用米・稲の作付面積の推移 (2010年・2013年)





伊地知正信さん



やりがいのある仕事です

マルイ農業協同組合 ● 鹿児島県出水市



マイ・ファーム

伊地知 正信さん

家族3人とパート職員で、1日約4万1000個の卵を出荷しています。毎日、卵を集めて、エサをあげて、掃除して、見回りをするなど大忙しです。まあ、鶏が心底好きだし、やりがいがあるし、脱サラして選んだ道だし、全然、苦になりません。

鶏の世話は毎日のことなので、家族と一緒に掛け回ることができないのが、少し寂しいですね。毎日一緒にはいますが……。

おかげさまで次男が継いでくれています。この地域は、どこも後継者がいますよ。なぜかみんな次男ですけど。地域に後継者がたくさんいると、心強いですね。

台風は怖いですね。毎回、進路予想には十分注意しています。以前、台風の被害にあった時、生協さんにはずいぶん助けていただきました。また、組合員さんの応援メッセージには、ずいぶん励まされ、元気が出ました。

鶏舎の中では「夫婦げんか」をしない、と決めています。どんなことがあると、笑顔で元気に鶏の世話をすることになっています。鶏は一生懸命に世話をすれば、それだけ応えてくれます。

いい卵を産めば、農協がきちんと売ってくれます。選別の基準は厳しいけれど、それだけ私たちは自信を持って、おいしい卵を組合員さんにお届けしています。

産直卵がおいしい訳は、マルイ農協の一貫した生産体制と品質へのこだわりにあると思います。もっと多くの人に知ってもらいたいですし、そうすることが地区担当者の使命だと思っています。

ふじの けいすけ 藤野 佳祐さん (生協職員)

私たちの手に届くまでに、いろいろな人に見つめられて届いているので安心です。生協の配達の時、みんなにも伝えたいなあ、と思います。生産者の方たちのお人柄が目につきます。感謝しながら食べたいと思います。

こみなと けいこ 米湊 慶子さん (生協組合員)



佐藤俊彦さん



牛は地域の宝です



大山乳業農業協同組合 ● 鳥取県西伯郡大山町

シユガーファーム
佐藤 俊彦さん

戦後、祖父が開拓した農場です。酪農が好きで父の後を継ぎました。私で三代目です。中学生と高校生の息子がいますが、学校から帰ってくるとよく仕事を手伝ってくれます。数年後には息子たちに世代交代していきたいですね。

1日2100リットルくらい搾っています。規模拡大は考えていません。家族経営で自家飼料を作りながら、安定した酪農経営を目指しています。

利益を追求すると、どうしても量を搾ることになるので、牛に負担が掛かります。それがいざ自分にはね返ってきません。不安定な経営では、仕事も楽しくないでしょうし、息子たちにも継いでもらえません。多くの利益を求めず、家族みんなで続けていけるくらいがちょうどいいですね、私は。牛を健康に飼うことは、思っている以上に難しいですから。

地域の生乳の生産量は年々落ちていきます。歯止めが利かない状態です。高齢化も進んでいます。酪農は地域の産業であり、多くの仲間が働いています。このまま、放っておくわけにはいきません。まったく別な方法でも考えないと。牛は自分そのものであり、地域の宝ですから。

せいきょう牛乳のプレミアムな品質を知れば知るほど、大山乳業の深いこだわりが伝わってきます。45年前に誕生した背景と、先人たちの苦勞に思いを馳せながら、誇れる品質と魂の詰まった牛乳を守り、広げていく使命を感じています。

山内 和雄さん (生協職員)

「本物の牛乳を飲ませたい」という京都の母親と、「直接消費者に届けたい」という鳥取の酪農家が幸せな出会いをしてから45年間。せいきょう牛乳は、組合員とその家族の健康を支えてきました。これからもずっと、健康な牛と大地と大山乳業さんと、良いご縁でつながっていきたいです。

ありち よしは 有地 淑羽さん (生協組合員)





▲山田美さんと治和さん



▲佐藤辰夫さん



秋鮭、人生そのものだね

のつけ
野付漁業協同組合 ● 北海道野付郡別海町

第五十三共寶丸 船頭
佐藤辰夫さん

このメンバーで20年かな。地元の仲間から入りがいい。野付には漁業があるから、若い人たちもそのままいるよ。メンバーは何も言わなくても、合図すれば動く。そうでなければプロの集団ではない。仕事としてお金をいただくからにはプロでないと。

メンバーには、鮭の命をいただくわけだから鮭の気持ちになって、誠心誠意の対応をしないとダメ。4年かけて成長して、ここまで帰ってきてくれるんだから、すごいことだね。感謝しないと。

森を育てる、稚魚を育て放流する、生態を研究する、製品にするなど、多くの仲間が野付の漁業を支えている。捕るだけではダメ。競争になって、採算が合わなければ止めることになる。続けられる漁業にしないとね。育てて捕ることの繰り返しだよ。

こだわられる規模がいい



えちぜん
JAテラル越前 ● 福井県大野市

やまだ はるかす
山田 治和さん、和美さん

コープ米ピュアを作って15年になります。それまでは、消費者と顔を合わせることはありませんでした。生協の組合員さんと会って、「おいしいね」と言われると作りがいが倍増します。うれしいですね。

この地域は、豊富な水が自慢です。水と気候と土づくりがおいしさの秘訣です。肥培管理を確実に、農業を極力抑え、価格も手頃にしていくので、多くの組合員さんにコープ米ピュアを利用してほしいです。

米作りを中心とした農業経営は、これからはと厳しくなっていくでしょう。息子は2人いますが、後を継いでくれとは言えません。難しい時代ですね。いろいろ悩んでいます。効率化を目指して田んぼの規模を広げたら、こだわった米作りはやれませんが、目が届かなくなるので、田んぼが荒れてしまいます。そういうことは、あまりやりたくありません。おいしさとこだわりを分かってくれる組合員さんと、これからもずっとつながってきたいですね。



生産者は土づくりから収穫まで、多くの手間を掛けていますが、それはチラシの中だけでは説明し切れません。お米へのこだわりや適正な価格について組合員から理解を得るには、生産者との交流と広報活動が大切です。これからもこの取り組みを強化していきます。

みつ井 敦司さん (生協職員)

わが家では、このお米が一番おいしいと評判です。交流体験に参加して、今まで以上にお米の一粒一粒がいとしく感じられます。大変なお仕事とは思いますが、これからもよろしくお願いします。

前原 ひとみさん (生協組合員)

2013年から野付漁協女性部の皆さんをお招きし、「浜の母さん料理交流」を開催し、これが大人気です。自分たちが食べるもので自然を豊かにするお手伝いができるということは、消費者にとってもうれしいことですね。

ひがしほら けんじ
東洞 謙二さん (生協職員)

森、川、海の循環に着目し、野付漁協女性部が1988年から植樹活動を継続されていることは本当に驚きです。おいしくいただくことも、結果的に植樹活動に参加しているんだと感じています。

はっとり
服部 ゆかりさん (生協組合員)

4 信頼寄せ合う生協産直

2013年度、組合員による「産地における生産者との交流」は2492回開催され、延べ約5万8000人が参加しました。また、「生協関連施設における生産者や産地との交流」（産直学習会など）は926回開催され、延べ約9万4000人が参加しています。この他に、コープフェスタや生協祭りなど、大きな会場を利用した食と農に関わる毎年恒例の企画も、各地で行われています。また、支援制度、オーナー制度、基金、募金など、食と農に関わる多種多様な参加の機会が広がっています。

産地の魅力を感じ、生産者のこだわり、苦労、想いを学ぶことができる、このような産地交流に参加した多く組合員から、感動の声が寄せられています。また、産地からも「消費者の声や意見を直接聴くことができる」「自分たちの商品をアピールし、ファンになってもらえる」「お互いの顔が見える関係で『つながり』を感じることができる」などの感想が聴かれ、組合員との交流に大きな価値を認めています。

課題としては、交流のワンパターン化や、参加する組合員の「参画意識」が希薄になっていることなどが指摘されています。産地との提携による食づくりに、主体的に参加する組合員を広げるために、食と農への関心をより高める、新たな交流やコミュニケーションのあり方を模索しています。

生産者と組合員の双方向の交流・コミュニケーションをつくり上げることが求められています。

情報通信技術の発達やソーシャル・ネットワークキング・サービス（SNS）の普及により、バーチャルな情報伝達の回路は大幅に広がっています。こうした新技術を活用しつつ、従来の顔と顔が直接見える「生の」コミュニケーションの価値を見直し、両者を組み合わせて産直の推進に有効な組合員の参加チャネルを構築する試みが行われています。

産地・生産者の情報や商品の情報の提供の手法にも、継続的な見直しが必要です。本来に求められている商品の魅力やストーリーの伝え方など、情報提供のあり方を、組合員参加のあり方と併せて、絶えず見直ししていきます。

生協職員による被災産地支援の例

東日本大震災の被災地
(2014年3月撮影)



福島の土壌放射性物質の測定 (2013年10月撮影)



九州北部集中豪雨の被災地 (2013年9月撮影)



山梨大雪の被災地 (2014年3月撮影)

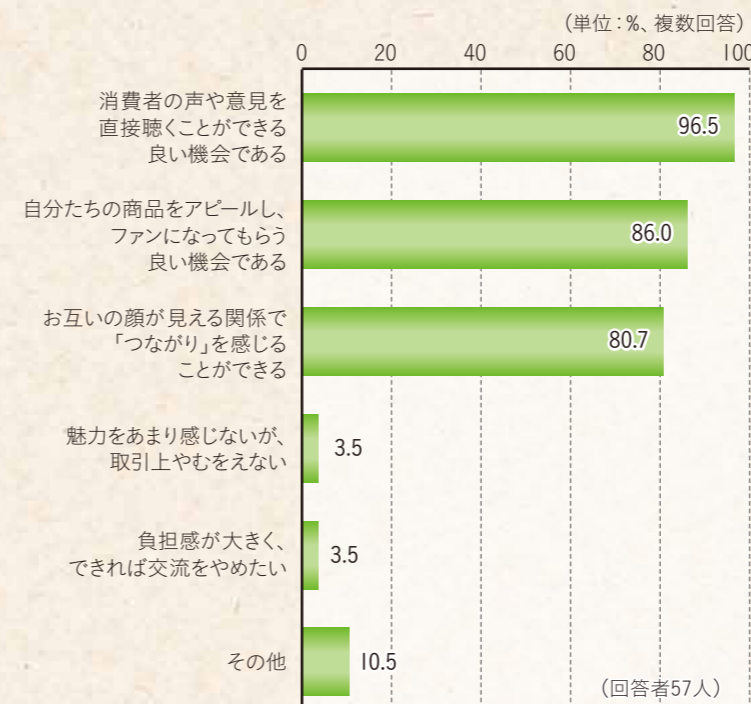


産直産地に出かけ、生産者から学び交流を深めることは、産地に出かけた本人はもちろん、他の組合員に商品を伝える上でも貴重な体験です。

近年、各地でこれまでに例を見ないような非常に大きな自然災害が連続して発生し、産直に取り組み産地も甚大な被害を受けています。生協はいち早くボランティア隊を組織し、復旧のお手伝いや組合員による募金活動に取り組み、産直産地にお見舞金をお届けするなどの支援活動を行っています。生協産直は人と人とのつながりを大切に、産地・生産者との協力を基本に信頼を育んできました。そのことが結果的に、取り扱う商品の安全性や品質向上にもつながっています。

生協組合員との交流で感じていること

(産直団体アンケート結果より)



生産者と生協の組合員・職員との交流 (2013年度)

	取り組みがあると回答のあった生協数	実績	
		企画実施回数	延べ参加人数
産地における生産者との交流	47生協	2,492回	58,304人
生協関連施設における生産者や産地との交流	33生協	926回	94,099人
生協職員を対象とした生産者や産地との交流	38生協	238回	3,553人
合計		3,656回	155,956人

環境配慮の取り組みアラカルト

●リサイクルループ

店舗から出た食品残渣ごんさ(加工くず、葉くず、稲わらなど)を堆肥化する取り組みが進んでいます。そして、こうした堆肥を利用して生産された農産物を、店舗で販売する取り組みが広がっています。



●エコフィード

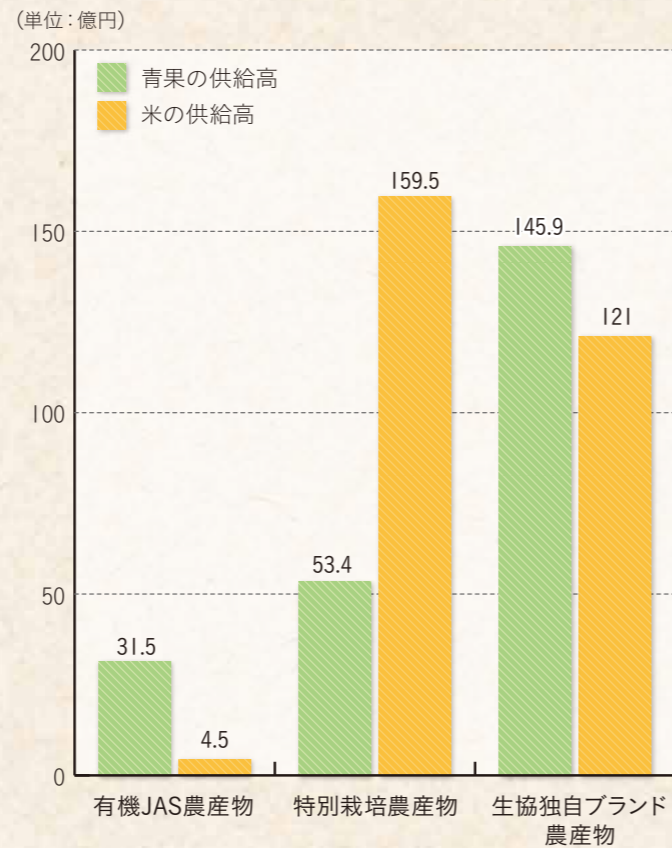
(食品残渣などを利用して製造された飼料)

無洗米の精米工程から出る糠ぬか、チキンミール、パン工場から発生する規格外・余剰パン、じゃがいも粕、ビール粕、大豆粕、焼酎粕、菜種油粕、おからなど、エコフィードに利用される食品残渣はさまざまです。これらのエコフィードは、豚・牛・鶏の飼料として利用しています。地域の大学と提携するなど、エコフィードの利用の拡大が期待されています。



豚用エコフィードで使用する食品残渣の例。写真①ゆで麺(うどん) ②食パン・菓子パン類 ③チューブ入り卵白 ④脱脂粉乳 ⑤乾麺(ラーメン) ⑥ゆで卵(殻なし)

環境保全型農業の農産物供給実績 (2013年度)



「もずく基金」は25生協で取り組まれ、サンゴ礁をはじめ沖縄の海の環境保全活動に役立てられた金額は、募金も含めて総額で1,000万円を超えました(2013年度)。

生きものと自然環境を大切にする農業を体験できるのが、「田んぼの生きもの調査」です。「田んぼの生きもの調査」を実施した生協は20。合計30回、延べ1,300人が参加しています(2013年度)。



(注1) 化学農薬および肥料を使用せず堆肥など土づくりを基本に栽培し、JAS認証を受けた農産物。
(注2) 地域標準に比べて化学農薬の使用回数および化学肥料の使用量が50%以下で栽培された農産物。
(注3) 環境に配慮し持続可能な漁法で漁獲した水産物。

植樹や森づくりに関する取り組みが積極的に行われています。基金を設置して森づくりをする、組合員から参加者を募り植樹を行うなど、その形態もさまざまです。環境保全活動を通して、地域との連携を深めることを目的としている生協もあります。

藻場の再生事業に取り組む生協では、生態系の回復を図りながら、地域の漁協、NPO法人などと連携を深めていくことを目的としています。

その他、海浜や湖の清掃、水質改善活動、里山の休耕地解消、山の保全など、地域に応じた多種多様な環境保全活動が取り組まれています。

今後、世界的に穀物生産量の不安定化が予測される中で、海の食料生産の持続可能性の確保も重要度が高まっています。産直商品として里海・藻場の保全に配慮した漁法や、資源管理型漁業などによって生産された海産物を広めていくことが求められます。

しかし、現時点では、環境保全と食品安全のコンセプトが十分に整理されていません。化学肥料を減らして有機質の堆肥に切り替えたり、農薬を減らしたりする取り組みは、食料生産の持続可能性に通じる要素であるにもかかわらず、商品のコンセプトの点では、「安全・安心」と混同されてしまっている面があります。

ところが、私たち人間の経済活動により、たくさんの生きものへの影響が懸念され、環境に配慮した持続可能な食料生産が求められています。生協産直では、青果・米の有機JAS農産物(注1)、特別栽培農産物(注2)、MSC認証を受けた商品(注3)など、環境配慮商品を取り扱う生協は大きく増えています。

人間は植物の光合成で生成される酸素を吸い、動物など生きものを食べることで生命を維持しています。また、衣服を身にまとい、家屋に住んでいます。これらも生きものが素材として使われています。私たち人間のくらしは、たくさんの生きものからの恵みを受けて成り立っています。この恵みを将来にわたって利用できる社会でなければなりません。



行場博文さん

応援メッセージに勇気をいただいた

JFみやぎ志津川支所 ● 宮城県本吉郡南三陸町

かき部会長

行場 博文さん

カキの生産量は、震災前の80パーセント程度まで回復しました。ここまでこられたのも、多くの人に支えていただいたおかげです。生協さんからも、いろいろな支援をいただきました。特に応援メッセージには、涙が止まりませんでした。何とかやっていこうと、勇気と元気が湧いてきました。復旧・復興の経験から、人とのつながりは財産だと思っています。これからも生協さんとの交流を大事にしていきたいです。

東日本大震災の発災直後から復旧活動に取り組み、2012年10月から出荷になりました。むきたてのおいしさを味わえる素晴らしいカキです。組合員の「おいしい!」の声を生産者に届け、復興を後押ししていきます。

土井 健志さん (生協職員)

私たちが食べ続けることが、生産者が作り続けていくことにつながります。これからも志津川のおいしい生ガキを皆さんにお知らせし、利用を広めていきたいと思ひます。

濱田 美紀さん (生協組合員)



桃の収穫を行う橋内義知さんと望さん



果樹園きつない
橋内 義知さん、望さん

5年前に福島に帰り、就農しました。桃・りんご・さくらんぼを作っています。就農の翌年、福島原発事故が起きました。風評被害の嵐に見舞われましたが、「やるしかない」と決心して仕事に集中しました。全ての園地を洗浄し、放射線を測定し安全性を確認しました。生協の皆さんにも応援していただき、とても感謝しています。生協の交流会には積極的に参加しています。福島からの距離が遠いエリアほど、事故当時のイメージがまだ残っているようなので、直接会って、話をし、食べてもらい、福島の今と、桃のおいしさを広めています。何といっても、「おいしい」の一言が一番うれしいです。苦労なんてありません。元気

桃が教えてくれた

JA新ふくしま ● 福島県福島市飯坂町

「風評被害に負けない!」という、生産者の意志と力強さを感じています。私たちにできることは、福島の農産物を当たり前組合員さんにおすすめることです。福島をきちっとアピールしていきます。

田川 尚さん (生協職員)

「安全とびきりおいしい福島の桃を食べたい!」。生産者の皆さんが、自信を持って「おいしい桃」を作ろうとしている「元気と心意気」に感動です。多くの方に「ホットな福島の今」を、できる限り伝えていきたいと思っています。

斉藤 由美子さん (生協組合員)

園地に立つ橋内さん一家
いっばい動き回って、福島の桃のレベルの底上げに力を入れています。目標は福島ブランドを日本一にすることです。地域では就農者も増えていますが、過疎化が進んでいます。寂しいです。でも、桃があります。たくさん果物があります。これからはもっとおいしく食べてもらうために、大切にしていきたいです。家族と仲間と一緒に。



6 地域と生きる生協産直

地域の産業や社会、「コミュニティが空洞化し始めている」と言われて久しく、いよいよ限界に近づいているところも出ています。

その一方で、自分たちが暮らす地域への愛着やこだわりも高まってきています。同じ地域に暮らす人と人のつながりを尊ぶ気持ちや、連帯の意識とも重なり合ってきています。

地域固有の商品、人のくらしやつながりが丸ごと見える地産地消商品や地域商品をどのように掘り起こし、どのような方法で組合員に提供していくのか。近年の主要課題として、地域ごと、生協ごとにさまざまなカタチで取り組んでいます。

多くの生協が地産地消商品の取り扱いについて、「地域の発展」「食料自給率の向上」「生産者と消費者の交流」を目的としています。地産地消の取り組みが、地域社会にとって大きな意義を有するものであることを、多くの生協が認識しています。

商品が画一化し、特徴ある地域固有の食品が失われてきたことや、地域の農業や食品関連の産業が衰退してきたこと、そして、地域の経済・雇用・くらしが崩壊しつつあることが強く認識される状況になっています。

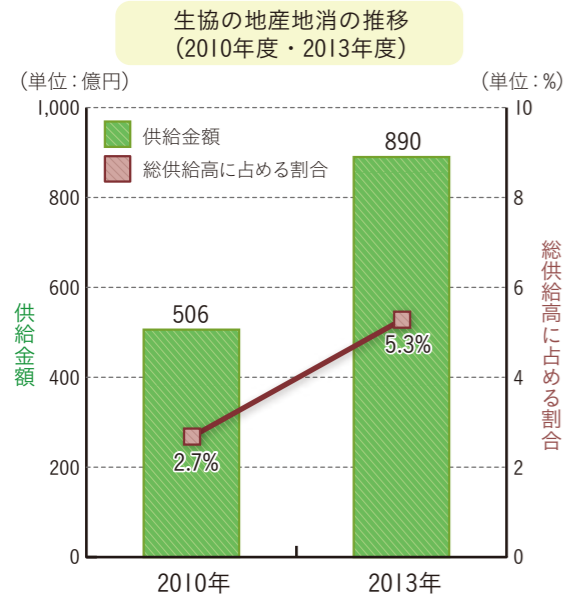
このような時代こそ、生協産直の挑戦分野として、地域密着による商品開発・商品提供が今、求められています。



地産地消の商品の売り場は、組合員にとって「顔の見える生産者」からの新鮮な季節の野菜・果物が並び、人気のコーナーです。

伸張を続ける地産地消

2013年度の地産地消商品の供給高は、2010年度の実績と比較し大きく伸張し、青果以外の部門（精肉や鮮魚など）にも広がりを見せています。地域商品、地産地消の重視は、今後の生協産直の不可欠な要素になってきています。



地域の活力と生協の役割

生協は、地域の消費者・市民の助け合いの組織であり、同時に産地開発・商品開発機能をもつ組織でもあり、かつ物流機能（宅配、店舗）と一定規模の購買力をインフラとしてもつ流通事業者です。生協に期待される役割は重大なものがあります。

また、地域に注目した場合、産直の重要な応用テーマとして、産直原料や産地の農林水産資源を活用した加工品の商品開発・商品提供があります。加工品と生鮮品の相乗効果を生み出して地域経済の活性化に多角的に取り組んでいくことが課題です。産直産地との生鮮品における連携をベースに加工品に幅を広げ、産地との提携を深化させていくことが生協に求められています。

地域の家族経営をベースとする農業生産や食品加工産業が活性化することは、コミュニティ再生はもちろんのこと、地域の文化の維持の観点からも必要なことです。

美作国建国1300年
～美作のスイーツ～
美作国建国1300年記念商品開発プロジェクトとして岡山県立津山高等学校の生徒さんが考案したものを商品化しました。ぜひご利用ください。

岡山県立津山高等学校調理部(まいごぜんざい)の生徒さん

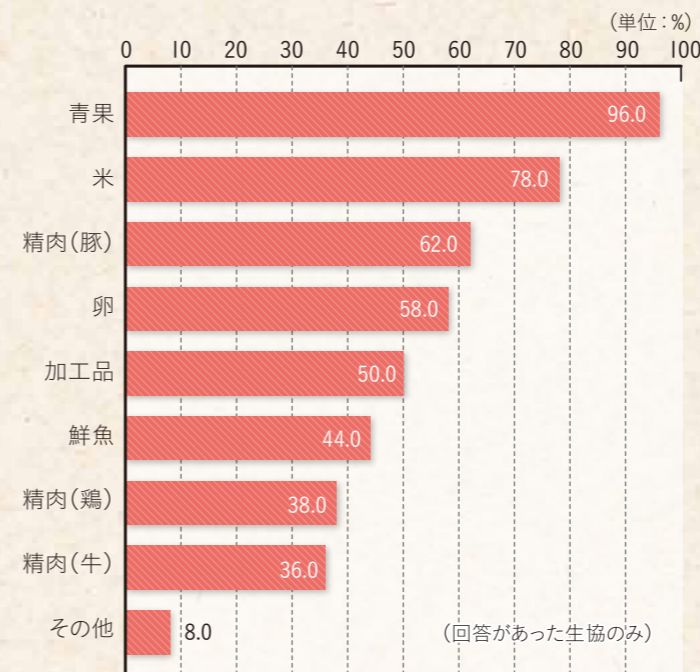
作州黒(勝英地方特産黒大豆)、ほうじ茶など、地域の特産品を用いて子どもから、お年寄りの方々まで、手軽に美味しく食べていただけるようなスイーツを開発できたらいいなと思いましたが、いろいろなレシピを考えるのは大変でしたが、このスイーツで美作の国の特産品を身近に感じていただけたらうれしく思います。

美作まいごぜんざい 1個 380円

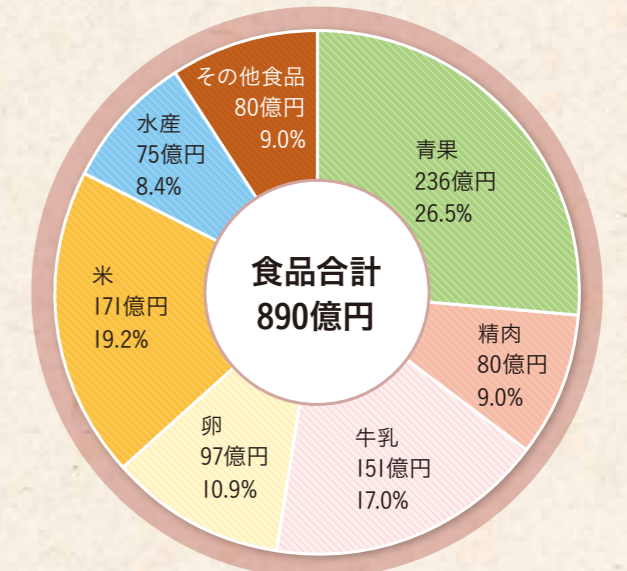
今回、「茶房 和三鼓」さんにご協力いただき商品化することができました。

地元の高校と提携し、地元の食材を活用した商品開発とその販売に取り組んでいる生協もあります。商品は組合員にも好評ですが、その開発のプロセスは、高校生にとって貴重な体験となります。

各部門において地産地消の取り扱いがある生協の割合 (2013年度)



地産地消商品の供給高と部門別構成比 (2013年度)



目に見えないものを見つける

日本生協連・商品検査センター ■ 理化学検査グループ あらき みずほ 荒木 瑞穂さん



産直商品などの残留農薬検査をする人がいます。基準等に適合しているかどうかを確認しています。また、検査データを蓄積・分析し、農作物等の改善・品質向上に役立てています。

残留農薬の検査を担当しています。検査の先には組合員さんがいることを、いつも意識しています。検査結果が商品の生産や改善につながるとうれしいですね。

検査の結果によっては、農作物を取り扱うかどうかの判断にもつながります。大変重い責任だと思っています。間違った検査結果では、生産者に多大な迷惑をかけることになりますので、絶えず緊張感を持って取り組んでいます。組合員さんが目に見えないものを、見えるようにするのが私の仕事です。そして、安心していただければ幸いです。そのためにも日々、勉強ですね。

安全運転に徹しています

アクティブランナー ■ ドライバー みなみ ゆういち 南 雄一さん



農産物を運ぶために、トラックドライバーの存在は欠かせません。収穫した農産物の鮮度を保ちながら、定刻通りに集品センターに運ぶことが求められています。状況に応じたルートへの選択に加え、農産物の取り扱いを熟知したドライバーが、生協産直のバトンを支えています。

一番注意していることは、「荷崩れ」させないということ。生産者が丹精こめて作った農産物を、傷つけるわけにはいきませんから。慌てず焦らず、安全運転に徹することが、全ての安全・安心につながると思っています。「お疲れさま」の一言が、うれしいですね。励みになります。仕事が一段と楽しくなります。

組合員“目線”が基本です

SBSゼンツウ ■ 農産加工担当 つじ みつ代 辻 みつ代さん



生産者の作った農産物を、もう一度検品して組合員が利用しやすいように、カット・パックなどの加工をしている人たちがいます。組合員ががっかりしないように、喜んでいただけるように心掛けながら、生協産直の良さを伝えています。

この仕事を始めてから、もう4年になります。検品の基準は、自分です。自分が納得できるものでないと、組合員さんも同じ気持ちだと思っています。何事も組合員さんの「目線」が大切です。生産者が丹精こめて作った農産物を、いい状態で加工して、組合員さんにお届けできれば本望です。あとは、職場のみんなと楽しく仕事ができ、時々息抜きで飲み会ができれば、それで十分です。

生協産直に期待すること

生協産直は常に挑戦を続けてきました。そして新しい社会を切り拓いてきました。これからも時代をリードする取り組みを期待しています。

今、生協産直に求められているのは、消費者と生産者の真の理解、真の協働、そして真の信頼関係の構築を進めることだと思います。そのために消費者と生産者の想いを結びつけるための対話をどのように深めていくのか。そこに産直交流における古くて新しい課題があります。情報技術は格段に進歩し、スマホを通じたSNSの普及によって、互いを理解し合うコミュニケーションツールは発達しました。それらを活用しながら、さらにリアルな体験の力を加えていく知恵が求められています。

心のこもった産直商品を心を込めて食べてもらいたい。産直のことをもっとよく知ったならば、今日届いた野菜、それはあたかも隣の農家さんが作って届けてくれたもののように感じられるでしょう。「これはどこで、どのように作っているのかな？」生産者の皆さんの取り組みを食卓で話題にして欲しい。きっと美味しさも増して、笑顔になること間違いなしです。そんな楽しさを求めて、自分で調理して会話しながら家族や仲間と一緒に食べてもらいたい。そうすればだんだんと自宅食の復権が実現して、現代の食が抱える問題が少しずつ解決していくでしょう。そしてこういった消費者の声が届けられれば、地域も元気になるのです。

この産直レポートを読んだことで、産地が目指していることに興味をもってもらいたい。産地の取り組みをより深く理解してもらうきっかけとなることを願っています。

東京大学大学院

教授 中嶋 康博



おいしく食べて
地域を豊かに



全国生協産直レポート 2015

2015年5月20日発行

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 03-5778-8075