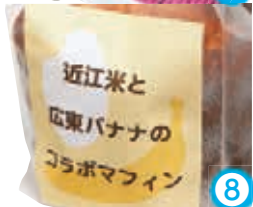


2015年度 産直産地理事・職員視察報告書



なかむら農園

所在地 大阪府羽曳野市飛鳥

視察日 2015年8月26日 (水)

主な取扱品目

なかむら農園のデラウェア他

生産者の声

土作りにこだわり、安心、安全なぶどう作りをしています。土には自家製の植物性完熟堆肥を使い、農薬も最低限に抑えています（無農薬は無理なので）。

ブドウ糖をはじめポリフェノールや食物繊維が豊富で手軽に美味しく食べられます。子供のおやつに最適ですよ！



近畿地方の中心、大阪市内から高速で約30分の羽曳野市にある。瀬戸内式気候で梅雨をのぞいては降水量が少なく晴れの日が多い温暖な地域で、高低差のある斜面をうまく利用して、昔からぶどう栽培が盛ん。

商品の特徴



なかむら農園は、土作りからとても大切にされています。剪定で切った枝なども使い自前でパーク肥料を作り利用して、土壌をよくすることに力を注がれています。さらに毎年土壌検査・分析するなど、工夫を惜しみません。また、農薬散布は実のなる時期を避け、必要最低限に抑えられているので、安心して食べることができます。

農薬はぶどうの房の生長過程での接近をできるだけなくし、収穫予定45日前に使用を停止します。デラウェアは種のない甘さ一杯のぶどうです。糖度18度以上で酸ぬけがよく、糖と酸のバランスのとれた食味のよいデラウェアです。

参加理事のコメント

ぶどう作り30年の取り組み姿勢がとにかく素晴らしいです。品質保証システム（GAP）点検100点満点で日生協の産地点検モデル産地を維持されているのは凄いです。

生産環境保全や地域社会貢献など経営理念もしっかりされています。最近フェアなどの場で子どもが美味しそうにぶどうを食べる姿を見ると嬉しくなると目を細められる様子が微笑ましかったです。美しい奥様と二人三脚で美味しいぶどうを作り続けて欲しいです。



有田コープファーム

所在地 和歌山県有田郡有田川町田口

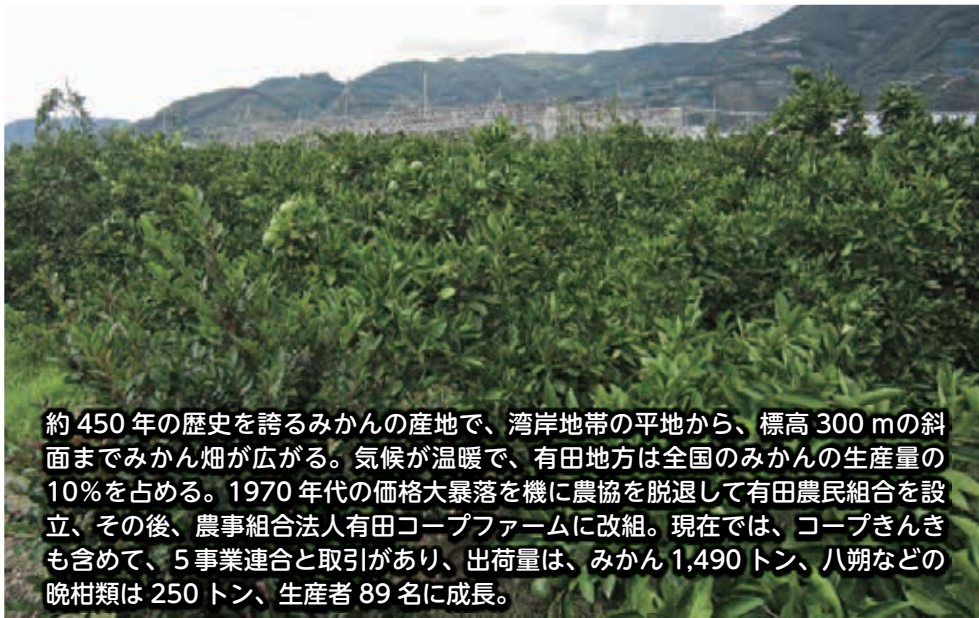
視察日 2015年9月10日(木)

主な取扱品目

有田みかん、冷凍みかん、わけありしらぬい、セミノール他

生産者の声

「安心・安全」をモットーに、土づくりから、この地域の気候を最大限に利用したみかんづくりをしています。また、組合員さんとの産地交流は、自然の中でみかんが栽培されることをみてもらえる機会ですし、直接お話出来ることで元気をいただきます。異常気象に振り回されていますが、生産者一同『有田みかん』を守り、組合員の皆さんに美味しいみかんをお届けできるようこれからも取り組んでいきます。



約450年の歴史を誇るみかんの産地で、湾岸地帯の平地から、標高300mの斜面までみかん畑が広がる。気候が温暖で、有田地方は全国のみかんの生産量の10%を占める。1970年代の価格大暴落を機に農協を脱退して有田農民組合を設立、その後、農事組合法人有田コープファームに改組。現在では、コープきんきも含めて、5事業連合と取引があり、出荷量は、みかん1,490トン、八朔などの晩柑類は250トン、生産者89名に成長。

商品の特徴



有田みかんは、主に宮川早生という品種で、外皮は薄くむきやすいのが特徴です。内袋も薄くやわらかいので食べやすいです。味と安全性を最優先に、地域慣行栽培の3割減の農薬散布にとどめ、エチレングスやワックスも使用していません。集荷時、全ての生産者のサンプリング検査を行い、一定の糖度を基準にし、糖と酸のバランスを重視した基準で出荷しています。

参加理事のコメント

近年Mサイズのみかんが好まれる傾向にあり、自然の中で収穫時にサイズを合わせられるよう栽培されていました。自然を相手に消費者の声に応えようと努力されている姿に、あらためて、みかんは食べ物、自然の恵みであることに気づき、この地域の農業と経済を支えていることを感じました。後継者問題、異常気象など課題はありますが、この先もずっとここで美味しいみかんを作り続けて頂きたい、お互いできることをがんばろうと話してきました。



紀ノ川農協

所在地 和歌山県紀の川市平野

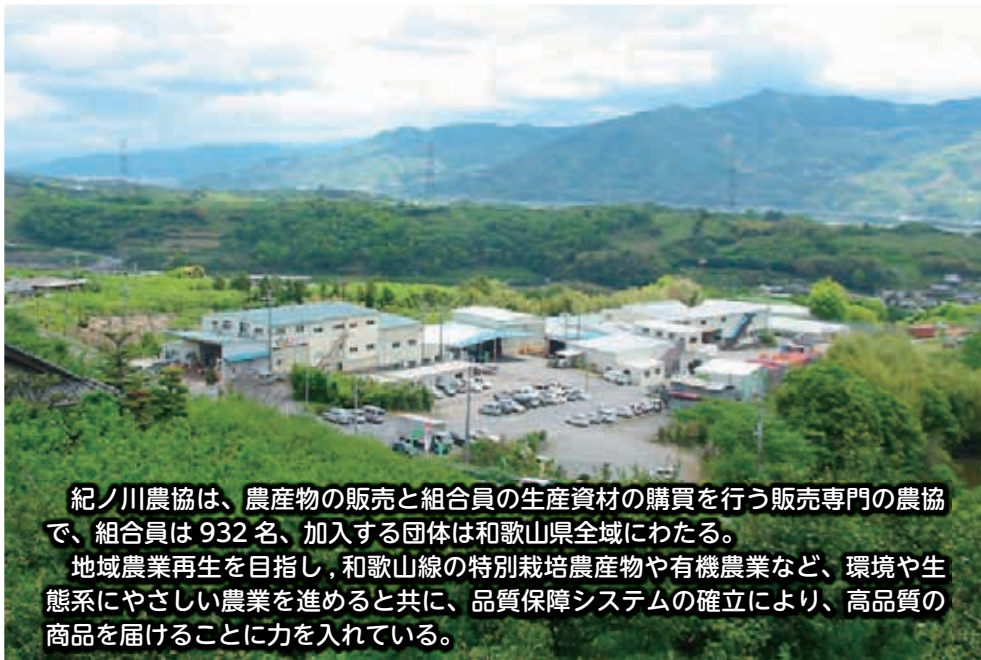
視察日 2015年9月11日(金)

主な取扱品目

和歌山みかん、国産キウイフルーツ、平たねなし柿他

生産者の声

『食卓に笑顔を届け、農村に笑顔をつくろう』を合言葉に、励んでいます。そのためには、①持続可能な環境保全型農業を推進する②品質保証システム(GAP)を普及させていき安全・安心な商品づくり③交流や農業体験を通して消費者との関係を強める④新規就農者を育成し、次世代の担い手を育てる、この4点を大切にしてい取り組んでいます。



紀ノ川農協は、農産物の販売と組合員の生産資材の購買を行う販売専門の農協で、組合員は932名、加入する団体は和歌山県全域にわたる。

地域農業再生を目指し、和歌山線の特別栽培農産物や有機農業など、環境や生態系にやさしい農業を進めると共に、品質保障システムの確立により、高品質の商品を届けることに力を入れている。

商品の特徴



紀ノ川農協の柑橘類などは、光センサー式選別機で糖度別・酸度区分・格付けにより60通りに分け、商品の品質管理を行っています。生協に提供される柑橘類は、糖度10以上の品質を持つ物のみ出荷されています。

このような試みは、桃のクレームが多かった事から始まりました。クレームをなくそうという試みから光センサーの導入を行い、美味しさを数値化し、安定した商品提供を実践しています。

参加理事のコメント

商品の安全安心はあたりまえになった現代、生き残るには同時に消費者を納得させるだけの品質を維持することが必要になります。厳しい品質管理システムは、生産者にとって苦勞もあると思いますが、あえてそれを課すことでトップブランドを目指すプライドが生まれるのだと感じました。そして、そのことが消費者の信頼を得ることにつながり、さらに良い物を作りたいという生産者の意欲を生み出すことになっているのだと感じました。



井ゲタ竹内

所在地 境港市昭和町12-10

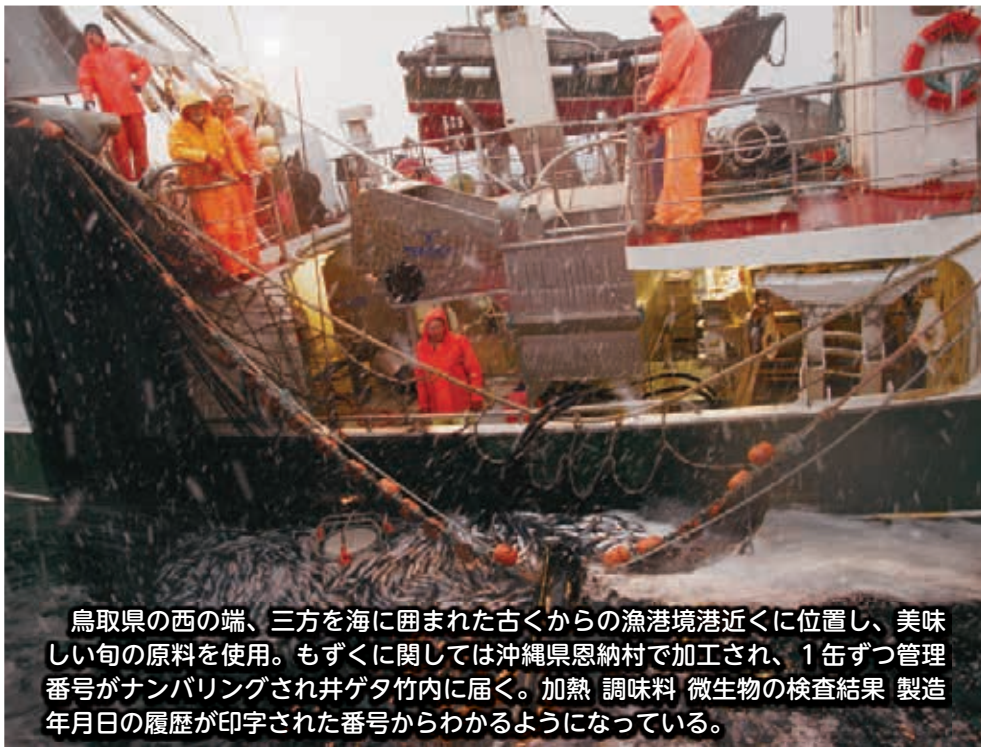
視察日 2015年10月1日(木)

主な取扱品目

淡塩さば、恩納村もずく他

生産者の声

山陰のもずくが激減して沖縄へ…恩納村漁協と井ゲタ竹内が協力し品質の良い美味しいもずく作りに取り組んだ結果、水産品で初めて産直商品となりました。



鳥取県の西の端、三方を海に囲まれた古くからの漁港境港近くに位置し、美味しい旬の原料を使用。もずくに関しては沖縄県恩納村で加工され、1缶ずつ管理番号がナンバリングされ井ゲタ竹内に届く。加熱 調味料 微生物の検査結果 製造年月日の履歴が印字された番号からわかるようになっている。

商品の特徴



毎日の食事を手軽に応援するお魚シリーズ…

鯖の味噌煮、みぞれ煮などは温めるだけで食卓に出せます。青魚には血液をさらさらにするDHAやEPAが豊富に含まれています。

もずく情報としては食前に1カップ食べるといいとの事、味をリセットしてくれます。フコイダンやアルギン酸の食物繊維がとても豊富です。特にフコイタンはピロリ菌(胃の粘膜にすみつく細菌)を取り込み、便と一緒に体外に排出する働きがあります。

参加理事のコメント

1パックに1円の珊瑚再生もずく基金、2,800円で1本の珊瑚の植え付けができるのです。沖縄恩納村漁協と(株)井ゲタ竹内が協力し、沖縄の豊かな海を守ろうとしています。我々組合員は恩納村もずくを利用する事で応援できます。食と健康の結びつきが強く叫ばれている昨今、自然の恵みを大切にしていると話されていた姿勢は素晴らしいと思いました。



大新

所在地 境港市昭和町13-31

視察日 2015年10月2日(金)

主な取扱品目

あじの三枚おろし、近海あじフライ、あじごぼうつまれ、鮮魚パック、他

生産者の声

素材と品質にこだわったオリジナル加工品はヘルシーで安心できる
と好評。大新ならではの加工技術（最新の連続式急速冷凍装置の機器
を導入し、徹底した衛生管理と鮮度の高さを追求している）で加工され
美味しい食品素材として提供しています。



米子市から境港市に延びる弓ヶ浜半島は、幅3~4 km、長さ約16~17 km
に及ぶ長大な砂洲である。その先端にある境港市は汽水湖の中海と日本海で三方
を海に囲まれた恵まれた地形で、古くから日本有数の漁港として栄えている。

商品の特徴



日本海の拠点「境港」で味わえる豊かで新鮮な海の幸。水揚げされたばかりの新鮮な魚をスピーディに選別・処理して消費者に届けています。境港は昔から青魚の生産基地で、青魚（いわし・あじなど）を中心にした商品が多く、とれとれいわしやとれとれあじなどのタタキ身、いわしやあじのフィーレ（3枚おろし）は私たちにはおなじみの商品です。更に、自製製の皮で包んだ海鮮ワンタン、海鮮つまれ、つくね、おさかなハンバーグ、サクサクフライなど、工夫を凝らした商品を意欲的に開発・生産中です。

参加理事のコメント

商品大交流会で大新さんの海鮮トマトリゾットを試食し、その衝撃的な美味しさにふれた直後なので、その秘密を知ることができて大満足です。三年前に建設された工場は明るく清潔で、塵一つ落ちていない徹底した衛生管理のもと連続式急速冷凍装置（スパイラルフリーザー）でヒトの手に触れることなく商品が次々と出来上がっていきます。美味しさの秘密は「獲れたての新鮮さへのこだわり」だったのです。商品の鮮度を持続して全国各地の市場や業者に直接届けるシステムや独自の流通機構も模索し、常に一歩先を見つめた視点での大新さんの挑戦に「貴重な海洋資源をより価値あるものへと開発・製品化する」強い意気込みを垣間見ることができました。



ダイヤモンド

所在地 鳥取県米子市

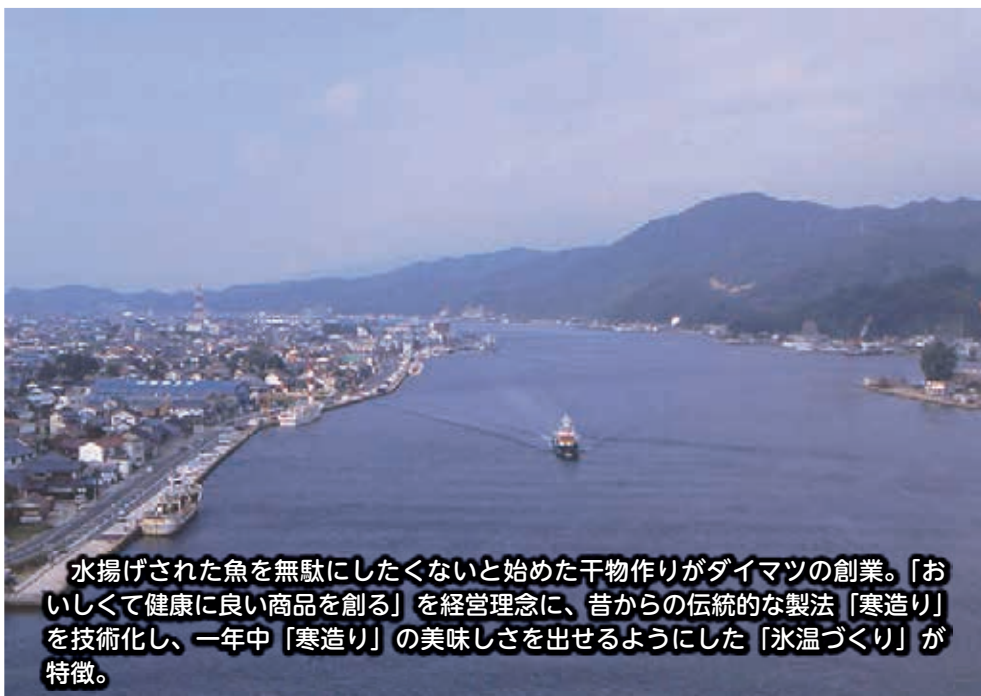
視察日 2015年10月1日(木)

主な取扱品目

氷温さば、氷温たらこ（上切子）、さばの雪見おろし 他

生産者の声

お客様の「うまかった」の声が聞きたくて50年、商品を創り続けています。絶妙の塩加減を研究し、こだわりの原料を使用して手間ひまを惜しまずに作っています。「おいしくて健康に良い商品を創る」がモットーです。



商品の特徴



「氷温づくり」は、0度以下でもものが凍るまでの温度帯（氷温帯）で熟成・乾燥・発酵・解凍などの加工をする製法。素材の鮮度を落とさずに加工することができ、素材本来の旨味を引き出す。脂ののった鮮度の良いノルウェー産の冷凍さばをゆっくり時間をかけて氷温解凍。ミネラルたっぷりの天然塩を使用し、じっくりとさば本来のおいしさを引き出している。

参加理事のコメント

鳥取の20世紀梨の貯蔵の失敗から生まれた氷温技術。氷温で仮死状態にした金魚が元気に復活する実験を目の当たりにし、その鮮度の高さを確信しました。また「氷温づくり」は、冷凍の原料を解凍するだけで3日もかけるとても手間ひまのかかる製法であることもわかりました。美味しさと安全を追求するがゆえの「氷温づくり」。おいしさの秘密は、生産者の信念であると実感しました。



大中農友会

所在地 近江八幡市安土町大中

視察日 2015年11月12日(木)

主な取扱品目

モロヘイヤ(少量)、滋賀県産人参他

生産者の声

旬にとれる野菜を食べてほしいです。それは、時期はずれの野菜はエネルギーや労力の浪費を伴うだけでなく、旬の味こそ本物の味だからです。「健康なくらしは健康な野菜(食べ物)から」そして「健康な野菜は健康な土作りから」、さらに「土づくりは人づくり」との信念を持って野菜作りをしています。



大中は琵琶湖の東に位置し、大中の湖を干拓して作られた広々とした農地。干拓で約1,300haの陸地ができ、1,000haが耕地として利用されている。入植者は1戸4ha、216戸でその内5軒の志を同じくする生産者で大中農友会を運営。

適地適作を心掛け、有機農業技術を駆使し「健康な暮らしは元気な野菜から!」をモットーに、旬の野菜作りに取り組む。ここは琵琶湖の水位より低い所に位置しているため、雨水、生活排水などを常にポンプで排水して琵琶湖に流す。耕作地では、排水の便を良くするために穴のあいた筒状の排水管用地の中に通し土のべたつきがないように工夫。夏の渇水を心配する農家が多い中、いかに排水をコントロールするかが課題。

商品の特徴



夏の商品であるモロヘイヤの苗作りは4月に始まります。高畝作りにした用地に定植できるまで育ったモロヘイヤの苗は丈夫ですが、苗の小さい間は散水の勢いが強いと倒れてしまったり、寒さに敏感なので育たなかったりします。そのためにビニールハウスでは電熱をしたり、直接土を温めたりと神経を使います。ちょうど天候が変わりやすい時期と重なるので大変です。

モロヘイヤのぬめりには水溶性の食物繊維が多く含まれています。しかも活性酸素の働きを抑え、血管や粘膜を丈夫にする働きがあり、カルシウム・カリウム・カロテンが他の野菜より群を抜いて多く含まれています。青菜類の少ない夏に最適の野菜と言えます。

参加理事のコメント

旬にこだわる農業をしておられる事に共感を覚えます。野菜本来の栄養価が高いのも旬の時期であり、コスト・手間も削減されています。今日の食べ物が明日への身体を作ることを考えると、今何を食るといいかをも頭に入れ調理する必要があります。旬を味わうためには、産地のリレーも必要になります。「健康な野菜は、健康な土づくりから」「土づくりは人づくり」の信念を掲げ励んでいてくださる農友会の方々に応援したいと思いました。



図司穀粉 近江富士工場

所在地 滋賀県野洲市三上

視察日 2015年11月12日(木)

主な取扱品目

近江米さらさら米粉、米粉のホットケーキミックス、近江米と広東バナナのコラボマフィン他

生産者の声

滋賀県の農家が、愛情込めて栽培した米を使い、流れ作業ではなく一つ一つ愛情込めて手作業で作っています。そして、受け継いできた米粉のおいしさをもっと多くの人たちに伝え、米粉が家庭で当たり前で常備される物となるように広めていきます。

1942年、京都で米粉中心に創業。1982年、野洲に製粉工場を、2010年には農村漁村活性化プロジェクト支援交付金を受け、米粉加工品工場を新設し、米粉と米粉加工品の製造メーカーとなった。妥協しない原料選びと、地道な研究開発に取り組む会社。



商品の特徴



農薬・化学肥料を通常の5割以下にし、濁水の流出防止など琵琶湖を中心とする環境に優しい技術で栽培された近江米を独自の技術で粉にしています。米粉を使った菓子の製造も始め、歯切れの良いもっちり感やあっさりした後味が好評です。できたてのおいしさを届けることにこだわり、製品ができあがったらすぐに急速冷凍しています。風味や色をとばさない製法を独自に開発することで、無香料・無着色の商品作りに成功。からだに優しいおやつとしても人気があります。

参加理事のコメント

創業者から受け継がれてきた妥協しない原料選びや信頼に応えようとする姿勢は素晴らしいと思いました。衛生管理においても他社の目を入れ厳しいチェック体制を整えておられました。3つのこだわり、「原料」「安心な食べ物」「自社開発と製造」にはなるほどと納得できました。近江米の良さを大切にし、それを広く知ってもらうための努力や、工夫、研究開発など滋賀県民としてうれしく思いました。原料である米、それから生産した米粉、自社開発・自社製造の菓子、そしてそれを食する人、その全てに愛情を持って仕事に向かっておられることが感じられました。



滋賀有機ネットワーク

所在地 滋賀県栗東市荒張 1420-1

視察日 2015年12月4日(金)

主な取扱品目

小松菜・ほうれん草・キャベツ・白菜他

生産者の声

小松菜の種をまいて芽が出ると、始めて40年経った今でもうれしいと感じます。だから続けられます。捨てなくてはいけない時は、まるで生きているように感じているので「ごめんね」という気持ちになるので、組合員の皆さんには安定的な利用をお願いします。

視察した栗東の松井さんのハウスでは、トレセン(日本中央競馬会 栗東トレーニングセンター)から出る馬糞を堆肥として利用。土は元々粘土質だったそうだが、一部はこれもトレセンから出た土を使用し、3年かけて土壌改良。実際ハウスに入り踏んだところ、ふかふかで、土がやわらかいと根が張りやすいそう。水は井戸水を使用。年間を通して草津より3℃ほど低い事で味の良い小松菜ができる。



商品の特徴



1999年に滋賀県環境こだわり認証制度を導入しました。土作りに重点を置き、化学肥料は使わず、有機100%の肥料を使います。農薬使用は県基準の半分以下。葉物野菜(小松菜・ほうれん草)は通年ハウス栽培で、除草・収穫・出荷作業がすべて手作業です。小松菜は収穫時に下葉を取ることで出荷量は減りますが、届けられた後も瑞々しさが保たれます。

参加理事のコメント

組合員に伝えたいことを伺うと「まず知ってもらいたい」と言われていました。たとえ産直商品であっても、どこでどのように作られているかを知らなければ意味がない、と。私個人をふり返ると、最近、産直マークを目安に見てそれだけで安心している傾向がありました。真に産直を大事に思うならばそこでとどまることなく、知るために自分はどう行動するか、そしてそれをどう示していくかを考えるきっかけをいただいた言葉でした。



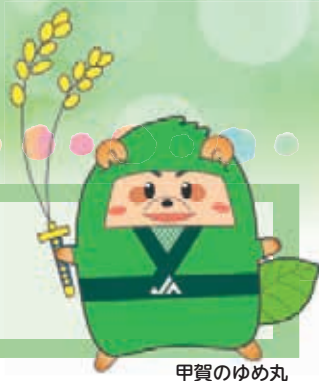
JA こうか

所在地 滋賀県甲賀市水口町水口 6111-1

視察日 2015年12月4日(金)

主な取扱品目

里芋・人参・ピーマン他



甲賀のゆめ丸

生産者の声

JA こうか管内は広範囲に渡り、土壌や気候が様々で、その土地に合った農産物が作られています。滋賀県には各地に伝統野菜が存在します。伝統野菜を取り上げることで地域の活性化だけでなく、県下の農産物を盛り立てることはできないかと考えています。また、組合員の皆さんには地元の野菜を食べてほしいです。



滋賀県の南東部に位置し、湖南市・甲賀市が活動区域。平野部では肥沃な土壌や温暖な気候、土山からの冷たい山水を活かした稲作やかぼちゃ、玉ねぎ、キャベツなど様々な農産物を、山間部では気温差が大きいことを活かし、お茶などを栽培。また、この地域ならではの様々な伝統野菜も栽培している。

商品の特徴



JA こうかには、米、茶に次ぐ特産として、古くから地元で生産されている伝統野菜、水口かんぴょう、鮎河菜、杉谷なすび、杉谷とうがらし、下田なすがあります。これらを「近江野菜」として、滋賀を訪れる観光客へ食べてもらうため旅館などへ利用を勧め、食べ方の提案も積極的にされています。

参加理事のコメント

JA こうかでは市場を持っている事で欠品にならないよう、品物がなければ他の市場から連携して納める努力をされています。配送も手原産業と提携し、納品の途中で仕入もするという効率の良い対応をしていて、マネジメント力の高さに驚きました。お話をうかがった田嶋さんが継続+信頼に応える事が大事だと力強く言われたのが印象に残りました。

恩納村漁協

所在地 沖縄県国頭郡恩納村前兼久 59

視察日 2015年12月9日(水)～12月11日(金)

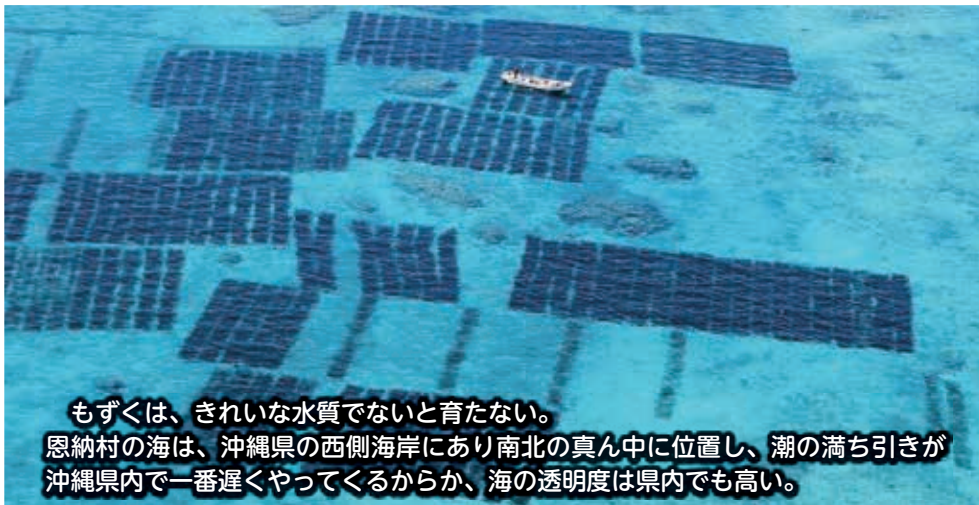
主な取扱品目

もずく・海ぶどう・アーサ他

生産者の声

もずくの品質は海の栄養分にも左右されます。栄養分の少ない沖縄の海では、珊瑚から出る栄養は欠かせません。そして、珊瑚は海の生き物の食べ物であり、住みかです。豊かな沖縄の海には、サンゴ礁は欠かせません。

しかし、サンゴを大量に食べるオニヒトデの大量発生、赤土が海へ大量流出するなどによりサンゴ礁は減っていました。私たちは危機感を抱き、サンゴ礁を広げる取り組みとして、オニヒトデの駆除、サンゴの養殖、赤土流出量を減らすための条例を守ってもらうために取り組んでいます。



もずくは、きれいな水質でないと育たない。

恩納村の海は、沖縄県の西側海岸にあり南北の真ん中に位置し、潮の満ち引きが沖縄県内で一番遅くやってくるからか、海の透明度は県内でも高い。

商品の特徴



もずくの養殖方法は秘伝にしていけないので、沖縄県内多くの漁協でもずくを生産していたそうです。しかし市場に低価格の波が来たときに、作り続けることが出来ず、辞めた漁協も多かったといいます。その中で恩納村漁協のもずくは、他のもずくと差別化をはかり、天皇賞も受賞しました。

他の漁協より厳しい基準を設け、糸もずくの養殖開発、恩納村もずくの品種開発と日々養殖技術を研究し、品質向上を目指しています。

参加理事のコメント



サンゴ礁を守る取り組みは、現在40才までの青年部の役割。親世代の取り組みを見て育った青年部の生産者は、誇りに満ちた笑顔で「品質は食べてもらえばわかってもらえます。少しずついいから、このサンゴ礁の取り組みを知って参加してほしい」と私たちに伝えてくださいました。この思いを組合員へ伝えていきます。

