

『おいしいね』 を 伝えたくて

～2011年度 産直産地理事視察報告書～



安心・安全



おいしいものひみつ

つながり



産直産地・県内生産者一覽

| 掲載 P | 生産者名 | 所在地 | 取扱品目 |
|---------|--|-------------------|-----------------------------------|
| 2010年度版 | (株)折笠農場 | 北海道 | じゃがいも、玉ねぎ他 |
| | 北海道トーマの畑 | 北海道 | 南瓜 |
| | 南空知玉葱出荷グループ | 北海道 | 玉ねぎ |
| | 平取町農業協同組合 | 北海道 | トマト |
| | ふじさき季の会 | 青森県 | りんご |
| P.7 | 庄内産直センター (農事組合法人) | 山形県 | だだちゃ豆 |
| P.5 | 酒田市袖浦農業協同組合 (JAそでうら) | 山形県 | いんげん・さつま芋他 |
| P.4 | 松ヶ岡農場 | 山形県 | 庄内柿・だだちゃ豆他 |
| P.14 | でんでん倶楽部 (株)ジェイラップ本社 (でんでん倶楽部 福島) (株)ジェイラップ北関東支店 (でんでん倶楽部 茨城) (株)ジェイラップ栃木 (でんでん倶楽部 栃木) | 福島県 茨城県 栃木県 | きゅうり、ミニきゅうり、レタス他 |
| | (有)茨城ふるさと産直ネットワーク (連絡先) (農)茨城産行 (Oyaji) 産直センター (農)常陸野 (ひび) 産直センター (農)霞ヶ浦有機センター | 茨城県 | 長いも、ごぼう れんこん 土付カットごぼう、さつまいも |
| 2010年度版 | (株)野菜くらぶ | 群馬県 | レタス、キャベツ、大根、トマト他 |
| P.9 | 多古町旬の味産直センター (農事組合法人) | 千葉県 | さつまいも、ねぎ、人参他 |
| | 山梨県御坂生産者グループ | 山梨県 | 桃、巨峰 |
| 2010年度版 | 夢来塾 | 長野県 | 巨峰、りんご |
| P.13 | ふるさと信州 (農事組合法人) | 長野県 | りんご、レタス |
| P.12 | 佐久りんご生産組合 | 長野県 | りんご、ブルーベリー |
| 2010年度版 | サンくらぶとの会 | 長野県 | りんご、巨峰 |
| 2010年度版 | 農民運動長野県連合会 ながの北信産直センター 佐久産直センター 飯伊農民組合 中川産直センター | 長野県 | きのこ、高原野菜、果物他 |
| P.10 | | | |
| P.11 | | | |
| | 伊賀産直出荷組合 (上島農園) | 三重県 | 巨峰 |
| | (株)滋賀有機ネットワーク 栗東いちじく生産組合 栗東桃生産組合 | 滋賀県 | 小松菜、水菜、ほうれん草、トマト、いちじく他 |
| | 大中農友会 | 滋賀県 | モロヘイヤ |
| | 農民連滋賀産直農協 | 滋賀県 | 大根、キャベツ、玉ねぎ他 |
| | JA西びわこ (西びわこ農業協同組合) | 滋賀県 | きゅうり |
| | JA東びわこ | 滋賀県 | ブルーベリー、秦莊やまといも |
| | パールライス滋賀 JAグリーン近江 JAこうか JA湖東 JA滋賀蒲生町 JA東びわこ (米) | 滋賀県 | 登録米 (こしひかり、きぬひかり他) |
| | 農民連奈良産直センター (農事組合法人) | 奈良県 | 梨 |
| 2010年度版 | 美吉野農園 (農事組合法人) | 奈良県 | 柿、青梅、桃その他 |
| | (有)なかむら農園 | 大阪府 | 種なしぶどうデラウェア |
| | みなべがわコープファーム (農事組合法人) | 和歌山県 | 青梅 |
| | JAみなべいなみ | 和歌山県 | 青梅 |
| | 舩本出荷組合 | 和歌山県 | 温州みかん、甘夏 |
| 2010年度版 | 紀ノ川農業協同組合 | 和歌山県 | みかん、柿、トマト、人参他 |
| 2010年度版 | 農事組合法人 有田コープファーム | 和歌山県 | 温州みかん、柑橘類 |
| | JA鳥取いなば | 鳥取県 | らっきょう |
| | 濱野農園グループ (丸丸松) | 広島県 | レモン・伊予柑・はるみ他 |
| 2010年度版 | (株)ニユーズ (西宇和果実出荷組合) | 愛媛県 | ハウスみかん、温州みかん、柑橘類 |
| | 土佐園芸青果株 | 高知県 | 土生姜 |
| | 四万十川源流水を守る会 | 高知県 | 土生姜 |
| P.19 | ながさき南部生産組合 (農事組合法人) | 長崎県 | 玉ねぎ、じゃがいも、トマト他 |
| P.21 | 供給センター長崎 (農事組合法人) | 長崎県 | じゃがいも、玉ねぎ他 |
| P.18 | JA島原雲仙 大雲仙トマト部会 | 長崎県 | トマト |
| | 天草ジューシー出荷組合 | 熊本県 | ジューシーオレンジ (天草晩柑) |
| P.20 | 熊本火の国野菜の会 (長尾農産グループ) (株)エースプラン大阪営業所 | 熊本県 大阪府 | かぼちゃ、青ねぎ他 |
| P.16 | (株)サン・グリーン出荷組合 | 宮崎県 | いちご (さがほのか)、ピーマン他 |
| | 農事組合法人 福福農園 | 沖縄県 | 南瓜、ゴーヤ、ピーマン他 |
| | (株)シガフードプロダクツ | 滋賀県 | 産直コープ牛、産直近江豚、平牧三元豚加工 |
| | (株)シガボートリー | 滋賀県 | 産直近江鶏 |
| | 全国農業協同組合連合会滋賀県本部 | 滋賀県 | 産直コープ牛、産直近江豚 |
| | 滋賀県農協養豚一貫経営者協議会 | 滋賀県 | 産直近江豚 |
| | 50g会 | 滋賀県 | 産直さくらたまご |
| | (株)山平 びわこエッグ生産グループ | 滋賀県 | 産直たまご |
| | 中央食鶏 | 京都府 | 産直赤どり |
| P.6 | (株)平田牧場 | 山形県 | 産直平牧こめ育ち三元豚 |
| | 大山乳業農業協同組合 | 京都府 | 生協牛乳120、アイス、ヨーグルト他 |
| | 広東バナナ協議会 | 滋賀県 | 広東バナナ |
| | かたぎ古香園 | 滋賀県 | お茶 |

「おいしいね」を伝えたくて・・・

～2011年度産直産地視察報告書～

コープしがでは、いろいろな商品を供給していますが、その中でも生産者と組合員が商品を通してつながる「産地直結」を大切にしています。現在 63 産地が産直産地となり全国に広がっています。商品政策では、コープ商品とともに商品事業の柱となり、その産直がめざすものとして、生産と消費の相互理解と「安全安心」「よりよい品質」「適正な価格」での「安定供給」を掲げています。私たちはこの産直をより多くの人に伝えるために、産直フォーラムをはじめ、田植え・稲刈り体験、産直ミニ懇談会、地域での学習会や産地見学などを積み重ねてきました。

しかし、残念ながら全ての生産者と十分な交流ができていないのが現状です。ひとつでも多くの産直産地と組合員をつなぎたい！産地をもっと身近に感じたい！そんな想いで昨年度に引き続き、組合員理事が遠方の産地を視察してきました。この報告書を通じて、生産者の想いやおいしさのひみつをみなさんにお伝えできたら幸いです。

コープしがの産直を知るツールとして、また産直を広める活動の参考に、ぜひご活用下さい。

コープしが 組合員理事一同

～コープしがの産直がめざすもの～

農業、水産業、畜産業の生産者・組合員とともに、生産と消費の知識と理解を深め、暮らしに欠かせない“たべもの”の「安全安心」「よりよい品質」「適正な価格」での「安定供給」をめざします。

農産、水産、畜産物の取引を通じて組合員と生産者相互の適正な利益確保をめざし、地域経済の振興、自然環境の保全、持続可能な生産とくらしの実現に貢献します。

生産者・組合員とともに食料自給率の向上と農業、水産業、畜産業とその加工業の発展をめざします。

～5つの産直規準～

- 産地・生産者、栽培方法、流通方法が明確であること
- 記録・点検・検査による追跡調査が可能なくみがあること
- 生産者との、お互いの対等・自立を基礎としてパートナーシップを確立すること
- 持続可能な生産と環境に配慮した事業を推進すること
- 組合員の要望にもとづく多面的な組合員参加（交流）を推進すること

コープしが産直政策より抜粋

JAそでうら

主な取扱品目

メロン・あさつき・
フリーダムきゅうり・
庄内金時さつまいも

視察日：2011年9月30日

所在地：山形県酒田市

設立年月日：1948年7月22日

生産者数：618戸



佐藤部会長

松ヶ岡農場

主な取扱品目

庄内柿・桃
枝豆

視察日：2011年10月1日

所在地：山形県鶴岡市

設立年月日：1995年10月20日

生産者数：55戸



古野会長（左）とJAそでうら 佐藤部長

火山灰を活かした環境に優しい栽培方法

山形県の庄内地方南部、鶴岡市にある松ヶ岡農場は、明治維新の大変革で、旧庄内藩士が刀を鋏にかえ原生林を開墾し出来た農場です。現在、220haの面積を有し、55戸の農村集落で農業組合法人として形成されています。

『松ヶ岡の歴史と精神を大切にし、徳義（良心・正義）を本とし、農業を基本とした産業を興し、広く社会に貢献してゆこう』を理念とし、「安全で美味しく高品質、安定供給」を目指して生産に取り組んでいます。

特有の土壌（火山灰）を生かした栽培方法や、農業、化学肥料を減らした環境に優しい栽培方法を積極的に取り入れ、持続可能な農業を進めてきました。

特に土壌を選ぶ枝豆（だちや豆にあたる）は、この地方独特のものであり、植え付け時期をずらすことで収穫期間を長くとするといった工夫もしています。

ホクホクした濃厚な味わいは、くせになり、一つ一つ手作業で選別されたものからは、優しさも伝わってきます。

また、ここ松ヶ岡の庄内柿は、柿の渋を、焼酎を利用して抜くことで、まろやかな味と、とろりとした舌ざわりが絶妙となります。

松ヶ岡農場の商品の良さを理解し、選んで利用してもらえる人に心からお届けしたい、そんな商品づくりを心掛けています。

一口メモ 火山灰の土壌

松ヶ岡農場の土壌は、黒ボク土と呼ばれる火山灰と腐植が長い時間をかけて形成されたもの。有機物が多く、通気性、排水性、保水性に優れているのが特徴です。

付加価値のある作物でブランド化

います。

今回視察したさつまいも畑も、普通のさつまいもだけではなく、種子島で育てられる安納芋のようなブランド芋を試作するなど研究に取り組んでいる生産者の畑でした。

また、他と違う付加価値のある物をつくる畑に積極的に取り組んでいます。特に、アスパラガスは、水はけの良い砂地の土壌を利用してハウス栽培をすることにより、大きく成長し、甘く柔らかいと高い評価を得ており、他とは違うアスパラガスとしてブランド化できました。

庄内特産の雪の中から掘り出した「あさつき」や、「庄内柿」もこの土地ならではの作物です。

『付加価値をわかって下さる人に利用してもらいたい』そんな気持ちを含めて、自信を持って自分たちの育てた農産物を送り出されています。

一口メモ

庄内柿発祥の地

庄内柿は、庄内藩に縁のある酒井調良氏が明治26年、そでうら地区に平核無柿を植栽したのが始まりです。それ以来、日本全国に広がっていきました。当時の樹は、樹齢100年以上になった現在でもそでうらの柿を見守っています。



あさつきは、古くからそでうら地域で種子を守り育ててきた貴重な野菜。雪の中から掘り出される冬の野菜です。



さつまいもの収穫体験をしました。さつまいもを折らないように掘り出します。



国指定史跡である松ヶ岡開墾場、松ヶ岡本陣を見学させていただきました。



間もなく収穫の庄内柿の様子です。このあと、渋抜き作業をして出荷されます。

参加理事の感想

砂地と昼夜温度差による糖度増と、きれいな地下水を利用した少量多品目栽培は、生産者により栽培する商品が違いますが、さらに美味しいものをつくりたいという意欲、商品に対する自信を感じました。

生産者より コープしがのみなさんへ

商品の出荷量は少なくても、味にこだわっています。そでうらの商品の味の良さをみていただきたいです。

参加理事の感想

大地からの恵みと、生産者のぬくもりを感じる産地でした。収穫できた作物は、この土地と、生産者の愛情が不可欠であり、決して手を抜くこともなく、一生懸命に作っていたのを感じました。

生産者より コープしがのみなさんへ

安心・安全で美味しく食べていただけるよう、自分たちに出来ることは一生懸命にして、お届けしています。

庄内産直センター

主な取扱品目
だだちゃ豆

視察日：2011年9月30日
所在地：山形県鶴岡市
設立年月日：1988年12月
生産者数：153世帯



平田牧場

主な取扱品目
平牧三元こめ育ち
豚・金華豚

視察日：2011年9月29日
所在地：山形県酒田市
設立年月日：1967年2月15日
自社農場：12ヶ所 契約農場：48ヶ所



『美味しさ＝豚の健康』

国内有数の米どころ庄内平野を拠点とする平田牧場では、養豚生産から食肉加工、加工肉製造、物販事業、外食産業までを一貫して行っており、豚の品種開発から、飼料の吟味、流通管理まで、『おいしく・安心・安全・高品質』を目指し追求しています。

また、お米で豚を育てる取り組み、休耕田を利用した日本一の『飼料用米プロジェクト』は、穀物自給率をアップさせただけではなく、日本の水田も守り、お肉の旨味もアップさせました。現在、そのお米を飼料の中に10～15%混ぜ与えています。お米を混ぜることで豚の脂身が白く上品な甘みとなり、その脂身は『白身』と呼ばれています。

配合飼料は、収穫後農業不使用のトウモロコシや非遺伝子組み換えのものなど、常に生産効率よりも健康を重視し、素性の明らかかなものを与えています。

平牧三元豚は、『美味しさ＝豚の健康』をモットーに『三元交配』で生まれた平田牧場オリジナルの豚です。その特徴は、肉質のキメの細やかさと歯ごたえ。また金華豚は、純血種と、優れた肉質を損なうことなく生産効率を高めた交配種の2種を生産。絹のようなキメと、見事な霜降りサシが特徴です。様々な試みを通して、安全・安心と高品質・美味しさを両立する平田牧場の豚肉。これからも変わらず安心して食べられる、美味しい豚肉をお届けします。

一口メモ
飼料用米プロジェクト
日本の国土にとって、水田は水害防止の働きも担っています。飼料用米の栽培は、水田の荒廃を防ぎ、水田の持つ特性を活かすとともに、国内の穀物自給率向上を図ることにつながります。また、安心・安全な国産のエサ作りにも役立っています。

農業交流で人の輪を広げる活動も

庄内産直センターは、山形の山と海に囲まれた庄内平野のど真ん中で生産している農事組合法人です。土づくりを重視し、農薬を減らした農産物をつくり、直接消費者に届けたいという想いから結成されました。

堆肥・発酵鶏糞・Mリン農法^{※1}による土づくり・味づくり、農薬や化学肥料を一般栽培の2分の1以下に抑えた減農薬栽培、アイガモ農法^{※2}を取り入れた無農薬栽培と環境づくりも実践しています。

また、田植え稲刈り体験など、四季を通じて農業交流を行い、『日本の農業を守る』人の輪を広げました。特に、初めて口にする「おもゆ」から安全で安心なものを、と、保育園や母親と共に活動をしており、積極的に交流しています。生産や販売を作業的に行うのではなく、消費者と生産者の「顔の見える関係」を大切に活動を行っ

ています。

米を中心に活動していますが、気候風土と、砂土壌と透水性の良さを利用し、枝豆（だだちゃ豆）やメロン、庄内柿なども栽培しています。また青菜などは、稲の苗の栽培が終わったハウスを利用し、雨風を防ぐことにより、柔らかくきれいなものを収穫しています。寒い気候を利用し、時間をかけてゆっくりつくる、ハウスによる抑制栽培も行っています。

豊富な日照時間と昼夜の気温差に恵まれた庄内地方独特の気候風土を活かし、工夫を重ねることによって、美味しく安全な農産物を届けています。

※1 Mリン農法・・・有機農法を基本としながら有機栽培における欠点を解消し、同時にリン酸の肥効を高めることで作物が吸収する栄養分のバランスを常に調整できる農法
※2 アイガモ農法・・・アイガモの習性を上手く利用し、害虫の駆除をするための農薬、除草剤の使用をなくして、無農薬でお米の生産を可能にした農法

一口メモ

おみ漬って何？

山形県の特産品の一つ「おみ漬」。山形青菜の漬物ですが、「近江漬」がなまって「おみ漬」になったと言われています。山形を訪れていた近江商人が作り伝えたため、そう呼ばれるようになったとか。滋養と深い関係があったのですね！



「おみ漬」の材料となる青菜と「おみ漬」。遠く離れた山形と滋養をつなぐ食べ物です。

青菜

だだちゃ豆



だだちゃ豆畑の風景。鶴岡市周辺の限られた土地でしか収穫できず、「まぼろしの枝豆」とも呼ばれています。

参加理事の感想

土着性、気候風土を生かした適地適作栽培により、生産者にも、消費者にも優しく、安定した安全な、美味しい作物を作っておられました。安心で、安全な作物へのこだわりを強く感じました。

生産者よりコープしがのみなさんへ

庄内産直センターでは、伝統を守りながら次世代につないでいくために庄内、鶴岡の地で頑張っています。栽培については、だだちゃ豆だけでなく、米、果樹等も出来るだけ農薬、化学肥料を使わずに栽培しています。安全・安心で美味しい物作りをがんばっています。

参加理事の感想

いつも美味しい三元豚は、飼料も含め豚の健康を考えた安心のお肉でした。豚を育てる人も、加工する人も、すべての人が、安全・安心にこだわったことにより、ひとつ上の美味しさが生まれたのだと感じました。

生産者よりコープしがのみなさんへ

安全を第一に、健康な豚を追求し飼料にもこだわり、豚肉の美味しさを実現しました。自信を持って作った、健康で美味しい豚肉を是非ご利用ください。

多古町旬の味産直センター

主な取扱品目

人参・じゃがいも・ミニ大根・
メロン・ごぼう・里芋・旬の
野菜ボックス・さつまいも

視察日：2011年10月14日

所在地：千葉県香取郡多古町

設立年月日：1987年

生産者数：307名



菅沢専務

茨城ふるさと産直ネットワーク 常陸野産直センター

主な取扱品目

レンコン

視察日：2011年10月13日

所在地：茨城県石岡市

設立年月日：1985年5月

生産者数：80名



生産者の皆さんとコープしが理事

霞ヶ浦の豊かな水と土壌が育むレンコン

茨城ふるさと産直ネットワークは県内6つの産直産地で構成されています。

今回訪問したのは茨城県南部の石岡市にある常陸野産直センター。

常陸野産直センターは「食はいのちの源」を信念に、農業使用を慣行栽培の50〜60%減にするなど、安全で安心して食べられる美味しい品作りに努めています。

また「お互いの顔や暮らしが見える交流」を目指し、「心のキャッチボール」が出来る産直を守り育てています。

水が命というレンコンは南東に霞ヶ浦を有する恵まれた環境のもと栽培されています。この辺りの農業は、昔は稲作が中心でしたが、

水害に強いレンコンが近年の減反政策の絡みもあって主流となりました。見渡す限り四方に広がる蓮田。夏場「天国の花」と賞されるレンコンの開花は必見です。4月の種レンコンの植え付けに始まり、9月から翌

春まで収穫が続きます。特にお正月の縁起物として引き合いが多い12月は超繁忙期。この期間は収穫を優先して、催事も後回しになるほどです。

害虫を呼び込む浮き草の除去、天敵の野鳥対策、筑波おろしが吹き抜ける中で水を割りながら沼田に胸まで浸かっての収穫作業など、苦労は尽きませんが、より良いレンコン作りへの尽力は惜しみません。

ここで採れるレンコンは、肉厚で食べ応えがあり、もちもちとした食感がたまりません。天ぷら、煮付け、そして酢の物、サラダなど、料理のバリエーションが広がります。

一口メモ
レンコン日本一
茨城県は、レンコンの生産量が日本一！全国の約3割が茨城県産のレンコンです。



レンコン

本格的な重装備をしてレンコンの収穫体験！水に浸かりながら泥の底のレンコンを採るのは重労働です。



機械化により、大量の掘りたての泥つきレンコンもあっという間に洗いがります。



家族労働が中心ですが、中国やモンゴルの研修生は貴重な労働力。負担軽減や生産性アップが図れます。

次世代と取り組む活力ある農業

千葉県の北東部に位置する多古町。

多古町旬の味産直センターでは、昨今の野菜づくりにおいて野菜本来の美味しさや栄養が失われている状況を危惧し、日本の伝統食を守り、手間隙かけて安全で栄養豊富な野菜づくりを大切にしていきます。

産直センターとしてのまとまりを築く以前は、個々の農家が栽培から出荷までの重労働を一手に引き受けていましたが、今は加工や出荷、流通を産直センターが担い、作り手は心置きなく野菜づくりに専念出来るようになりました。

現在は、土づくりリステーションで農産物の供給先である生協や学校給食から生ゴミコンポストを回収し、地元畜産農家と連携して良質な堆肥を作って、野菜作りを行うなど、循環型農業に取り組んでいます。

また生産者を、収穫から袋詰め加工などの煩雑な作業から解放し、農作業に専念従事できるように「セットセンター旬」を設立。地域の雇用促進の機会を設けた他、他団体との連携も心がけています。

視察したにんじん畑では周囲の耕作困難な農地も借り上げ、効率的な機械化を導入して、次世代と取り組む活力ある農業が営まれていました。

困り事という「最近の雨の異常な降り方：まだ日照りのほうがマシです」とのこと。自然には勝てないけれど上手に付き合っていく印象的でした。

「旬の野菜を毎日バランスよく食すことで健康な心身が育ちます。そんなしんのみをたくさん食べて」と、生産者は語ります。「しんのみ」とはこの地方の方言で家族が毎日食べて元気をもらう味噌汁の具のこと。

今後も「しんのみ畑」から生産者の温かいメッセージが届められた美味しい野菜がどんどん届きます。



「セットセンター旬」にて野菜等の加工や袋づめを行い出荷します。



ニンジン

シーダーテープ（種まき用テープ）テープの上に種がくっついていて、畑のうねに沿ってテープを引くようにして種まきを行います。

一口メモ
農業体験交流の場「しんのみうかん」
農業や工作体験を行ったり、田舎料理を食べたり…。森林浴をしながら、のんびりゆったり過ごせる施設です。

参加理事の感想

一年中、形を変えて生産者と消費者をつなぐ取り組みが盛んに行われていることが素晴らしいです！消費者を大切にしながら、確かな品質の裏付けとなる心を込めた旬の新鮮野菜づくりに、日々尽力されていることに大変感銘しました。

生産者より コープしがのみなさんへ

日々の食生活が家族みんなの健康の土台を作ります。多古町の風土にはぐまれて育った旬の美味しい野菜で皆さんの元気な毎日を応援しています！！

参加理事の感想

レンコンの収穫体験に参加しました。沼地の奥底まで引き込まれそうな中、全く身動きがとれず、予想をはるかに超えた農作業の難しさに悪戦苦闘でした。改めて日々のご苦労を痛感しました。常陸野産直センターのレンコンには元気いっぱい生産者さんのパワーが伝わっていて、ホクホク、しこしこ、なるほど納得の食感ですよ。

生産者よりコープしがのみなさんへ

どんなに忙しくてもコープしがさんのご注文にはしっかり応えていきますよ！！このレンコンは節と節が詰まって太めなのが特徴です。栄養たっぷり美味しいレンコンを是非召し上がってくださいね。

中川産直センター

主な取扱品目

幸水梨・豊水梨・南水梨・
ラ・フランス・二十世紀梨・
中川村のほぐしめじ

視察日：2011年8月10日

所在地：長野県上伊那郡中川村片桐

設立年月日：2000年1月

生産者数：24名



生産者 市瀬さん

飯伊農民組合

主な取扱品目

幸水梨・豊水梨・南水梨・
ラフランス・市田柿・
モロッコインゲン

視察日：2011年8月10日

所在地：長野県飯田市北方

設立年月日：1988年

生産者数：120名



松村組合長

本当に美味しい果物づくりに向けて

飯田市は、長野県の南部に位置し、西に木曾山脈、東に赤石山脈にはさまれた天竜川流域にあります。400〜750mの標高差の影響で、収穫も時間差がで、そのことが出荷時期を長くしています。

安全安心な物を作りたいと慣行栽培の基準よりできるだけ農薬を減らすために努力をしています。そのため、どこの畑も除草剤を使わないので草に覆われ、草刈りを年に5〜6回行っています。

また、生産者同士の意見交換や学習会を行いながら、産直を大事にしています。

梨の摘果作業は花が散って約30日目に人の手を借りて集中的に行い、その後畑を毎日見回りながら摘果します。

また梨の木は、豊水の木に南水の木を接ぎ木し一本の木から違う種類の梨を収穫しています。これは受粉には違う花粉をつけると良

い梨ができる（受粉にはミツバチを使う）、防菌効果がある、色上がりがきれいなことなどが理由です。

豊水…いろいろな病気に強い。一番育てやすい。

南水…伝染力が強い黒斑病に弱い。甘くて日持ちの良い梨。涼しくなると出る。

幸水…黒斑病に弱い。当たり外れがない。日持ちが良くない。割れやすい。夕立がひどいと割れる。

サザンすいとう…病気に弱い。幸水より早く出る梨。縦長で味にむらがある。

また、市田柿は近年人気上昇。加工業者が生産に乗り出してきています。市場での競争相手はいないので、労働力がなく、生産者が高齢で投資ができないのが問題点です。

柿を干す十一月に長雨があるとカビの原因になるため、気を遣いますが、試行錯誤を繰り返すうちに、カビ対策もすすみ、クレームもかなり減りました。

消費者と一緒に日本の食料について考えたい

中川村は、長野県の南部に位置し、西に木曾山脈、東に赤石山脈にはさまれた天竜川流域にあります。標高に400〜750mの差があるため、収穫も時間差があり出荷時期を長くしています。果樹の一大産地であり、昼夜の寒暖差が果実の糖度を高めます。

梨では、幸水、豊水、南水を供給していますが、その他にも幾種もの品種があり、開発もしています。それぞれに特徴が異なり、育て方も違うので、その品種に合った育て方をしています。例えば、二十世紀梨は病気に弱いので、病原菌から果実を守るために袋をかけて育てます。

梨以外の主な取扱商品であるほぐしめじは、農事組合法人三幸で生産しコープしがへは通年供給しています。しめじは雑菌が入らないよう特に気を使っています。工場のような栽培室では発芽を促進するために夏山の

環境から秋山の環境を作って温度ショック（温度差）をつくり栽培します。全体の2割がほぐしめじとして出荷されています。

ほぐしめじの袋は空気を通しませんが、ガスは通すので日持ちがよく、石づきがついていなくても日持ちは変わりません。冷凍庫にそのまま入れて保存しても大丈夫。近年は人気が高まってきています。

栽培日数は1〜0日。培養室：温度21℃、湿度70%。生育室：温度15℃、湿度90%。徹底した温度・湿度管理のもとで生産しています。

一口メモ

きのこの冷凍保存術
きのこ類は生のまま冷凍保存もできるものも、うまみが増すとも言われています。ただし、食感と香りを残しておきたいなら軽く炒めてから冷凍するのが良いようです。使うときは、凍ったまま、炒め物や汁物に使しましょう。



しめじの栽培の様子。



摘果されて落とされた実。美味しい実を作るため、1本の木に成ったうちの約8割の実を落とします。これを摘果作業といいます。



病気に弱い二十世紀梨は、病原菌から守るために果実に袋をかけます。

梨

一口メモ

お正月の干し柿
市田柿の産地である長野県飯田市や下伊那郡地域では、「元旦に食べた干し柿から出てきた種の数が多いほど、その一年で多くの富を蓄えることができる」という言い伝えがあるため、新年を祝う縁起物として干し柿が食べられるそうです。



これから色づき、瑞々しい梨へと成長していきます。



一本の木から、豊水と南水の2種類の梨が育っています。

梨

参加理事の感想

梨にはいろいろな品種があり開発もされていて、それぞれの特徴に合わせて育て方を変えている事や、自然を相手にしている苦労が伝わってきます。しめじはちょっとした温度や環境の違いで発育が変わる繊細な食物です。大事に食したいです。

生産者よりコープしがのみなさんへ

今ほど食の安全と自給率が課題の時はありません。生産者は自然を相手に安全な食物を作る努力をしているが、コストとか効率が悪いとか儲けのためだけを考えていいのでしょうか。地球の人口が増え続ける中、土地や自然を活かして、命の源としての食物を確保するという事を消費者の方々と一緒に考えていきたいと思います。

参加理事の感想

一本の木から何種類もの梨が生っている様子や、梨の特徴を熱く話して下さる様子から、長年の積み重ねが安心でより美味しい果物づくりに活かされていると実感できました。

生産者よりコープしがのみなさんへ

安心安全な物を作りたいと農協の基準よりできるだけ農薬を減らすために努力をしています。生産者同士の意見交換や学習会にも取り組み、お互い切磋琢磨して生産に取り組んでいます。果物の本当の美味しさを味わってください。

農事組合法人ふるさと信州

主な取扱品目

レタス・キャベツ・
ミニ白菜・佐久の殿
様ねぎ・ブルー

視察日：2011年8月11日

所在地：長野県佐久市三河田

設立年月日：1996年6月

生産者数：16名



生産者の六川さん



平嶋さん

佐久りんご産直組合

主な取扱品目

サンツがる・紅玉・サンジョ
ナゴールド・シナノスイー
ト・王林・サンふじ

視察日：2011年8月11日

所在地：長野県南佐久郡佐久穂町大字海瀬

設立年月日：1981年

生産者数：3名



中島さん親子



桜井さん

樹上で完熟してから収穫するりんご

佐久穂町は、長野県中東部に位置し西にハケ岳、北に浅間山、千曲川流域の標高600〜700mの準高冷地にあります。標高が高いため昼夜の寒暖差が大きく、りんごの実が引き締まり糖度がのります。

佐久のりんごは、農業を慣行栽培の3分の1以下に抑え、除草剤を一切使わずに栽培しています。全ての品種のりんごを無袋で栽培。『有袋』とは違う自然な栽培方法をとっています。

無袋とは日ヤケによる着色や、早い時期の葉摘みによる着色をせず、木の上で自然に色づき完熟してから収穫する方法。果実に袋かけをせず、十分な光合成の働きで、甘味も栄養分も十分なりんごとなります。しかし、太陽の光が頼りなので、着色の調整が難しく、日照によって左右されてしまいます。

りんごは採り立てが一番おいしいのですが、0℃〜3℃で保存すると風味が長

持ちします。サンツがる、秋映などの中生種は冷蔵庫に入れ、ふじ・王林などの晩生種は入れなくても良いのだとか。

一方、りんご以外の主な取扱品目であるブルーベリーは、雨が当たると実が割れてしまうので収穫の1カ月前からの雨除けは欠かせません。ブルーベリーにも、たくさんの種類があり、それぞれ個性があります。

ブルーベリーは完熟すると日持ちが悪くなるのですが、本物の美味しさを世に出したい、と敢えて完熟にこだわって、手間を惜しまず取り組んでいます。

一口メモ

りんごの栽培方法

有袋…袋かけによって皮膚の薄い日陰りんごを育て、収穫直前に反射板を敷いて袋を外し、急激に日光に当てることで日ヤケ=着色させて早採りする方法。

一口メモ

ブルーベリーの産地

ブルーベリーは雨により裂果が起りやすいため、比較的雨の少ない長野県が日本の生産量のおよそ6割を占めています。



雨が降ると、このように身割れます。天候に左右される作物です。



果実に袋をかけず、樹上で自然に色づいて完熟させてから収穫します。

ひとつひとつ収穫する丁寧な作業

佐久市は、長野県中東部に位置し西にハケ岳、北に浅間山、千曲川流域の標高600〜700mの準高冷地にあります。標高が高いため昼夜の寒暖差が大きく、野菜や果実が引き締まり、糖度がのった甘くて美味しいものが採れます。

主な生産物であるレタス・キャベツは、同じ時期に植えても集中豪雨などの影響で玉の成長がひとつひとつバラバラです。そのため、収穫は機械ではなく、手でひとつひとつ確かめながら拾い取りをしています。作業は、なかなかの重労働で手間も時間もかかりますが、品質の良い作物を出荷するために丁寧に取り組んでいます。

安全・安心な野菜を食べるため、農薬の使用は最小限にしています。真冬の果樹（ブルーベリー）の剪定は、気温がマイナス8℃にもなり凍えますが、来年の収穫に向けた大事な作業です。

果物は台風などで全滅するとやり直しはきかず、その年の収穫はなくなってしまうのですが、木々の手入れは来年の収穫のため変わらず行わなければならないのです。自然と深く関わり、植物という命と関わる農業の厳しさを感じました。そうした生産者の努力によって、私たちは毎年、美味しい果物をいただくことができると、改めて感じました。

一口メモ

レタスと鉄の包丁
レタスは鉄の包丁で切ると、酵素の働きで変色したり苦味が出る原因になります。洗ってから手でちぎって使いましょう！

春キャベツと冬キャベツ
春キャベツは巻きがふっくらして頭がとがっていないもの、冬キャベツは、濃い緑色で巻きが固く、ずっしり重みがあり、ツヤのあるものを選びましょう。



ブルーベリー



レタス



キャベツ

これから完熟まで木の上でじっくりと育てられます。

青々としたレタスが畑いっぱいに広がっています。

しっかり身が詰まっているか、ひとつひとつ手で確認してから収穫します。

参加理事の感想

真夏の日中、畑でキャベツ、レタスを収穫する生産者の方にお話を聞きました。その場で食べたレタスのみずみずしさ、甘さ、「取り立てが一番おいしい」を実感しました。「家族が食べる物に農薬なんて撒かない、それを出荷するだけ」の言葉を聞き、感謝でいっぱいでした。

生産者より コープしがのみなさんへ

農作物の生産は気候との戦いで、毎日畑に通って、作物の様子を見て真面目に取り組むことをモットーにしています。農薬を減らし、安全な作物を作るため誠意をもって取り組んでいます。

参加理事の感想

畑で話してくださる生産者の笑顔は素敵で自信にあふれています。失敗談も笑って話してくれますが、その苦労は大変だと感じました。消費者は家計を切り詰める時、果物は真つ先に購入しない対象になるが、美味しい果物は心の栄養にもなると思いました。いろんな食べ方で果物を楽しみたいです。特に完熟木生りブルーベリーの味は格別でした。

生産者より コープしがのみなさんへ

農薬を減らし、除草剤も撒かず、化学肥料を使わず安全安心な果物をお届けすることをモットーにしています。安心して召し上がってください。

でんでん倶楽部・ジェイラップ

主な取扱品目

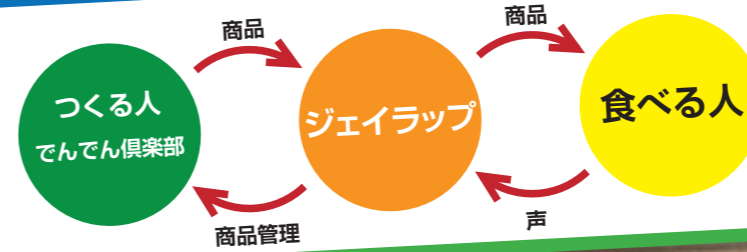
梨・きゅうり・長ねぎ・トマト・
ピーマン・なす・キャベツ・レタ
ス・ブロッコリー・ほうれん草

視察日：2011年9月8日・9日
所在地：福島県・茨城県・栃木県
設立年月日：1993年7月
生産者数：140名



生産者の小泉さん（中央）とコープしが理事

でんでん倶楽部とジェイラップの仕組み



生産者のインタビューが動画で…

このでんでん倶楽部の運営を行っているのが、(株)ジェイラップ。作物ごとの栽培指標、防除基準、作業履歴の記入義務など、ジェイラップ独自の栽培ルールを持ち、生産者への指導を行っています。ジェイラップの生産管理は「どこで、だれが、何をしたか」というトレーサビリティだけではなく、生産者同士が情報を交換することで生産意欲も向上し、それが、組織全体の安定した品質や供給につながっています。東京電力福島第一原発事故以来、ジェイラップの放射能汚染に対する考え方や取り組みは、産直のパートナーとして誇りに思うほどの努力とエネルギーがあります。

「私たち生産者やその家族が安心して口にできるもの、共有できる安全基準に基づくものでなければ皆様にすすめることはできない」と日本の食品暫定基準値よりも厳しい「ウクライナ基準」を参考指標と位置付け、収穫された野菜は、生産者別、品目別、品種別、圃場別に詳細な放射線測定を実施し、安全性が確認されてから出荷しています。「安全安心なものを作り美味しく食べていただくための努力を惜しむことはない」という伊藤代表の強い決意と実行力に深い感銘を受けました。福島を訪ねたことで消費者としてあらためて産直の意義を考えてみたいと思います。

放射線測定による安全性確認の実施

きゅうりを作っている生産者鈴木さんの圃場でも、地震の被害があったものの、ハウスの中のきゅうりは見上げるほどに成長していました。ブルームきゅうりの収穫は朝晩2回、一日約2000本。「おいしい！と言っても

らえると励みになります」と言う鈴木さんは、作る人と食べる人の距離が少しでも近くなるようにと、インターネットの動画を使ってきゅうりの生育状況や栽培情報などを配信しています。



ハウスの入口は虫の侵入を防ぐために、カーテンがしっかりとかけられています。



真夏には40℃を越えるハウスの中での生産作業。一日の収穫は2,000本。



きゅうり

きゅうり自身が出す白い粉で環境の変化から身を守る性質があるブルームきゅうり。ブルームレスより皮が薄くみずみずしい。



なすび

つややかな黒が特徴の品種「くろべえ」。供給は6月から11月頃。



緑の中から緑のピーマンを収穫する作業は、想像以上大変。



ピーマン

マルチ栽培で栄養をたっぷり蓄えたピーマン。肉厚で柔らかく、苦味も少ない。

自信を持ってお勧めできる野菜づくり

でんでん倶楽部は福島県、茨城県と栃木県にある生産者団体で、それぞれの作物ごとに研究会を組織しています。

害などで、病気になったり、傷がついたり、大きくならないうまま地面に落ちたりすることも多く、自然には勝てない農業の厳しさと、それでも生産に前向きな意欲を持ち続ける想いが現場で感じられました。

今回、はじめに伺ったのは、茨城県の生産者小泉昭さんの圃場。緑がピカッと光るつやつやとした大きなピーマンが目飛び込んできました。春に順次植え付けされた1870本のピーマンの苗は、私たちの肩くらいまで大きく成長し、たくさんの実をつけていました。厚みがあつて、ピーマン独特の苦みも少なく、とてもみずみずしいのが特徴。普通、ピーマンの苗は50cm間隔で植えるのですが、小泉さんは、あえて75cmにしています。風通しが良く、ピーマンがのびのびと育つためだとか。

なすびの生産者、小泉友紀さんはお父さんの後を継いでいる若い生産者。なすび以外にも米、キャベツ、レタスなども生産しています。なすびは気候の変化、台風被害などで、病気になったり、傷がついたり、大きくならないうまま地面に落ちたりすることも多く、自然には勝てない農業の厳しさと、それでも生産に前向きな意欲を持ち続ける想いが現場で感じられました。

生産者よりコープしがのみなさんへ

3月11日に東日本を襲った大地震の影響により、福島県須賀川市は家屋や圃場施設の倒壊や破損、周辺道路の亀裂分断、断水や停電など甚大な被害がありました。収まることの無い余震と福島原発事故をおそれながら施設内の復旧作業や収穫への準備の中で感じる「このまま農業を続けられるのだろうか」との先の見えない不安。そ

のような中であつて、コープしが組合員の皆さまからいただいた応援のメッセージや被災地支援企画を行っていただくなど、皆様との絆によって励まされた一年でした。今後も安心安全でおいしい農産物をお届けできるよう精一杯がんばってまいりますので、よろしくお祈りします。

参加理事の感想

徹底された品質管理や生産管理のシステムの構築には、安全を大前提にした生産者の産直への姿勢が表れています。「やっぱり、人ですよ！人と人の信頼関係がないといいものはできません！」と言われた伊藤代表の言葉に産直の原点を感じました。

一口メモ

ブルームきゅうり
ブルームとは、水分の蒸発を防ぐためにきゅうり自身が出す白い粉のこと。果面を保護するろう物質です。
パリッとした食感と昔ながらの風味はブルームきゅうりならではのものです。

夏こそきゅうり
きゅうりの約96%は水分です。暑い夏の水分補給と体を冷やすにはもってこいの野菜といえます。逆に、冷え性や胃腸が弱い人はきゅうりの食べ過ぎに注意しましょう。
保存のポイントは密封せず立てて野菜室へ！

JAやつしろ 群築支所

主な取扱品目
トマト

視察日：2011年12月9日
所在地：熊本県八代群築6番町46-1
設立年月日：1995年7月1日
生産者数：56名



生産者の上原さん

サン・グリーン出荷組合

主な取扱品目
ピーマン・いちご・
きゅうり・スナップ
えんどう

視察日：2011年11月12日
所在地：宮崎県日向市
設立年月日：平成14年6月
生産者数：38名(宮崎・熊本)



生産者の皆さんとコープしが理事

日光をたっぷり浴びたピーマン・いちご

宮崎県は本州で最も日照時間が長く、日光をたっぷり浴びた宮崎県産のピーマンは、栄養価が高いと言われています。

安全・安心で美味しい物を作る一番のこだわりは「土作り」。有機肥料を中心に、農薬・化学肥料は控え、病気に強い農産物栽培に努めています。除草剤は不使用。害虫には天敵を活用するなど、できるだけ農薬に頼らない環境循環農業に励んでいます。

刺激を与えて枝を4つに分け、外に広がるように糸をはわせ、中央は2〜3日おきに新芽を摘み、陽がよく当たるようにします。実際に体験しましたが、とても手間のかかる作業で、一本一本の木にどれだけ愛情をかけているかを実感しました。

いちごはデリケートなので品質管理には特に力を入れていきます。収穫から出荷・流通に至るまで、適温で管理するコールドチェーンシステム(組合員の声をもとに改善しながら生協と作り上げてきたもの)を採用。黒木社長のいちご作りの技術が高く評価され、韓国の

へ技術指導にも行っています。

いちごを年中、食べやすい価格で提供するため、一年を通して安定して苗を供給し、いつでも苗を植え付けられるよう県と共同で研究中です。そのため冷蔵トラックで苗を冷蔵し、成長をコントロールしています。

除草は地域の作業所の方にお願いし雇用を作り、自然環境を守りながら、たゆまぬ努力を続けている、そんな社長さんと、その思いに込める生産者のみなさん。安全・安心・美味しさは、ここから生まれるんだ、と納得しました。

これからも消費者の声を届けてさらなる信頼関係を一緒に築いていきたいと思います。

一口メモ
丸ごと焼いてね
バーベキューのとき、ピーマンは丸ごと焼いてね。種まで美味しく食べられます。中の白いワタは、冷え性にはいいですよ。

ミネラル、アミノ酸豊富なコクあるトマト

JAやつしろは、熊本県中央に位置し、一年を通じて温暖で球磨川が流れる八代海に面した干拓平野にあります。約100年ほど前は海の底だった事から天然の塩分や海藻やカキ殻のミネラルを豊富に含み、江戸時代から造成されてきた干拓地です。

『健康でおいしいトマトは、健康な土から生まれる』をモットーに、トマト作りに取り組んでいます。

かつて収穫量を増やすことやおいしさのみを追求し肥料を使い続けたため、土壌がミネラル不足となったことがありました。その結果農薬や化学肥料を使っても病気が治らず、収穫量も上がりませんでした。その原因が土の劣化にあると気づいたことから、土壌の栄養バランスを整えることに着目した新しい農法である中嶋農法を取り入れ、ミネラル栽培を実施しています。

肥料も有機肥料を散布、黒

砂糖を熱湯で溶かし菌を入れて3〜4日寝かし、発酵させてから散布するなど、工夫しています。

酸味と甘みのバランスはもちろん、うま味とのバランスにもこだわっています。

近頃、酸味を嫌う傾向にあります。敢えて酸味が程よくあるトマトがいいと思うとのこと。天然の塩分、海藻やカキ殻のミネラルを活かしたトマト作りをしており、ミネラル、アミノ酸が豊富でコクのあるトマトは、グルタミン酸の量が他の1.5倍もあります。

他にも、蛾を寄せ付けないために、薬剤を使う代わりに防蛾灯(昼と勘違いさせるため点灯させる黄色の電球)を使うなど、安全なトマト作りに取り組んでいます。

一口メモ
塩トマトは甘い?
塩トマトというのは、熊本県八代地域など、土の塩分濃度が高い地域で育てられる特別栽培のトマトで、糖度が8度以上の甘いトマトのこと。海水のミネラル分がたっぷり含まれ、果物並みに甘く、極上のは糖度12度(みかん並み)のものもあるそうです。



約100年前まで海の底だったため天然の塩分や海藻やカキ殻のミネラルを豊富に含む農地を活用しておいしいトマトが生産されています。



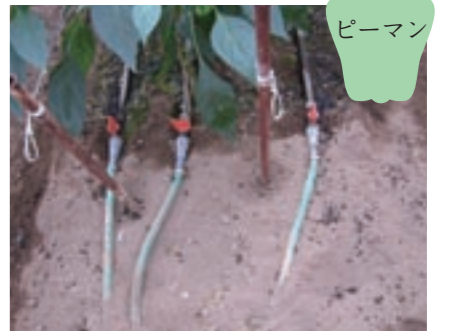
熊本県の中央八代海に面した広大な干拓地に広がるビニールハウス。



毎朝、葉の色を見てピーマンの健康状態をチェック! 目配り、気配りは子育てと一緒にです。



一本ずつ枝を糸にはわすのはすごく大変な作業です。



自慢の「土」。フワフワで根が良く伸びるので、水やりも3本。

参加理事の感想

肥料を与える事は、プラスにしかならないと思っていた考えが覆されました。人間も土も、与え過ぎは良くないことを知りました。素晴らしい農法で作られた作物を口に出来ることに感謝です。

生産者よりコープしがのみなさんへ

食卓に笑顔があふれる、喜んで頂けるトマトを毎日栽培しています。

10月になると蛾の産卵を抑えるため黄色の電球の防蛾灯がそれぞれのハウスで灯され熊本の秋の夜景は綺麗です。ぜひ一度お越しください。

参加理事の感想

お話を伺って、日々の世話は想像以上に大変だと感じました。いっぱい愛情をこめて作られたピーマンといちごを口にすることが出来る私たちは本当に幸せです。夏や秋に手ごろな値段で美味しいいちごが食べられるようになるのもそう遠くないかもしれません。研究成果を期待したいです。

生産者よりコープしがのみなさんへ

今年は台風や豪雨の影響もあり、なかなか予定通りの栽培が出来ない中、生産者一同一生懸命管理を行っています。いちご自体も、実になってからは日光をたっぷり浴び、酸味が少なく、いちご本来の甘味が際立ち、美味しく仕上がっております。ぜひ食べてみてください。

ながさき南部生産組合

主な取扱品目

有機玉ねぎ・有機じゃがいも・南
瓜・ミニトマト（アイコ）ミディ・
スティックブロッコリー・オクラ

視察日：2011年12月9日

所在地：長崎県南島原市北有馬町城山下 2465-1

設立年月日：1975年 平成3年9月 法人化

生産者数：118名



生産者の皆さん



JA 島原雲仙 大雲仙トマト部会

主な取扱品目

大玉トマト ハニー
エイト（高糖度トマ
ト）

視察日：2011年12月8日

所在地：長崎県南島原市

設立年月日：0000年

生産者数：68戸



生産者の皆さんとコープしが理事



収穫量より品質：「味」が強み

雲仙は、島原半島の南端、南に有明海、北に雲仙岳、それらに挟まれた狭い平地と丘陵地からなる農地で、温暖で内海のためトマト作りに適しています。

今年度より「実現しよう！日本一元気な産地」をスローガンに、「安全・安心・おいしいトマトづくり」に取り組みんでいます。

トマトの品質を向上させるため、農家の方は決して手を抜かず、より美味しいものを作るために日々努力しています。しかし、自分の作物に自信を持っていてもアピールする事、広報する事は苦手な方もいます。JAが営農指導事業、販売事業、購買事業で手を携えることで、生産力の向上、計画的な生産出荷を有利に販売できるようになっています。

農薬、化学肥料の使用を慣行栽培の2分の1以下、害虫対策はハウスに防虫ネットを設置し害虫の侵入を防いでいます。また、侵入した害虫は

粘着板を設置し補殺することで農薬散布の軽減に努めるなど、安全への取り組みをしています。

部会員全員がエコファーマーに認定され環境保全型農業を行っているほか、生産工程の危害要因のチェックを行い、常に適正な管理が出来るよう栽培履歴の記録によって信頼性の向上をはかっています。

ここでトマトの裏話。わけありトマトの受注が多いと商品の中に高糖度のハニーエイト（糖度8）が入っている事があるそうです！また、春先の青いトマトは酸味と甘みのバランスが良く美味しいそうです。

一口メモ
おいしいトマトの見分け方
ヘタの反対側から放射状に白いスジがしっかり出ているトマトが美味しいトマトなのだそうです！

安全な食べものを長崎の大地から

「複合汚染」という言葉が流行した昭和50年代。農薬を大量に使って、大量生産している農薬も加害者ではないかと省みて、食べ物と命の直結を痛感し、環境にやさしい農業へ転換を図って仲間を増やしてきたのが、ながさき南部生産組合です。

食の安全・安心は人任せにしないという観点から、内部監査に加えて生産者、消費者、専門家、学識経験者で毎年公開監査を行っています。

組合員になるには誓約書が必要で栽培管理等の組合の決まりを厳守しています。

組合員の皆さんは、環境にやさしい栽培方法で作った農作物が最も身体に良いと考え、地域の気候風土や作物の特徴などを踏まえながら、それぞれの作物のおいしさを最大限に引き出す生産方法に取り組んでいます。

そのため、生態系を重視した有機栽培や省農薬栽培を実施するなどしています。

具体的な一例としては、ミツバチによる交配を実施しています。

また、防虫剤は使用せず黄色のテープをハウスの中に張ります。中に含まれた殺虫成分を虫が吸うことで、死ぬ仕組みです。しかも、トマトに直接薬剤を散布していないのに、このテープを張ることも農薬散布一回とカウントしています。

しかし、近年の温暖化には苦慮しています。気温が高くなるのが2℃までなら、品種の適応能力でなんとか対応できるのですが、近頃の異常気象では昔に比べて気温が2.2℃高くなっており、これでは温暖化に対応できず、収穫量が減ってしまいます。

私たちの環境を守る取り組み、温暖化防止の取り組みも、美味しく安全・安心な野菜づくりのために、大切なことなのだと感じました。

一口メモ
ミニトマトの甘さ
ミニトマトの糖度を簡単に計る方法があります。水に浸けるだけで浮くか？沈むか？を見るだけです。水に沈むミニトマトは糖度が高く、8度以上あります。



黄色のテープには殺虫成分が含まれていて、その成分を吸って虫が死にます。しかし、トマトには殺虫成分が付着せず、影響はありません。



こちらの黄色いシートは粘着シートになっていて、虫を捕まえます。ハエトリ紙の新バージョンのようなもの。



色、形、大きさが自動選別で分けられていきます。



トマトは、12mまで伸びるので斜めに枝を伸ばします。



水が多いとトマトの実が割れてしまうので、水はほとんど与えません。根本にポタポタと滴水するくらいです。

参加理事の感想

ほとんどの農家で跡取りもしっかり育っているとのこと。誇りを持って日々作物を作っておられる姿を見て、これを絶やすわけにはいけないと思えるのだと、説明してくださった方のお話から感じました。

生産者よりコープしがのみなさんへ

「コープしがさんとは産直の理念が合う」と思います。商品だけでなく まるごと産直！人と地域もつながりましょう。顔が見えていれば農薬を撒くか撒かないか判断する時に違います。

参加理事の感想

ハウスの中はもちろん、集荷場も整頓されていてとても清潔でした。大切に育てたものを箱詰めするまで大事に扱われていることが感じられ、「大切にいただきます」という気持ちになりました。

生産者よりコープしがのみなさんへ

「安全・安心・美味しいトマト」はあたりまえの事と支部会員全員の意識の向上を図り、喜んでもらえるトマト作りに取り組みます。野菜を買われる方は産直商品を買われる方が多いと聞きました。ニーズを踏まえた計画的な生産、出荷を行い、期待に応えられる様これからも取り組んでいきます。ぜひ声を聞かせて下さい。

農事組合法人 供給センター長崎

主な取扱品目

(秋・春) じゃがいも・
(春) 玉ねぎ・春に
んじんなど

視察日: 2011年12月9日

所在地: 長崎県南島原市加津佐町丁 2546 番地

設立年月日: 1981年 南高農民組合発足

生産者数: 正会員 33名 準会員 6名



生産者の皆さん



火の国野菜の会

主な取扱品目

塩玉ねぎ・人参・里芋・こぼろ・レ
タス・オクラ・キャベツ・ミニトマ
ト (アイコ) ミディ・さつまいも

視察日: 2011年12月10日

所在地: 熊本上益城町惣領 1958

設立年月日: 平成5年7月

生産者数: 30名



生産者の皆さん



安全で美味しく高品質、安定供給

上益城町は、白川と坪井川、有明海に囲まれた三角州の開拓地でもそも塩分濃度が高い土地です。それを活かして、熊本県の塩にがり直接玉ねぎの葉に散布しミネラルたっぷりの玉ねぎを生産しています。マルチシートに直径8ミリの穴を開け苗を植え付けます。不必要に大きな穴は雑草を生やすだけになるので、8ミリの大きさを守っています。また、マルチシートの色を工夫し、できるだけ雑草が生えないように努力をしています。

玉ねぎは、苗の段階でマグネシウム(にがり)に漬けて病気の予防をしています。玉ねぎを植えるのも抜くのも手作業。重労働ですが苗を傷めないよう細心の注意を払っています。

圃場の畝の高さが低いと大雨の時に冠水し、高いと下からの水が上がりにくいので調節が大変です(畝を作るためのトラクターは100軒の農家の内10軒しか持っていません)。

また、土地が傷むことや、連作障害を防ぐために、間に

農作物のことを分かってもらいたい

島原市加津佐町は、長崎県の南に位置した雲仙・平成新山を中心とした島原半島から諫早市の平地より標高200m位の所で、この地域ならではの石積した段々の圃場が連なっています。

温暖な気候と適度な降雨量、日照時間にも恵まれた土地で、農作物には最適な条件が揃っています。その加津佐町にある供給センター長崎は、平成23年11月、ながさき農林業大賞「長崎県知事賞元氣ビレッジ」を受賞した活力ある組合です。

ここ長崎は、水産業が盛んです。そこに汚染された水は流せません。有機栽培は地域のためでもあります。

畝を覆って作物を栽培するマルチ栽培を行い、除草剤の使用回数を極力減らし安全、安心な栽培に取り組んでいます。また、収穫時も玉ねぎは切り口からの傷みが早いので、一つひとつ手に取って、ていねいにハサミで切り落とすなど、気を配っ

稲作をして、良い土になるよう工夫しています。

昨今の異常気象に対応していくため、エルニーニョ現象、ラニーニャ現象が起きそうな時は早めに予測をたてどの品種が強いかを見極め苗づくりをしています。約40年の玉ねぎ作りの中で培われた経験と実績がものを言いますが、今年の気象は全く経験がないもので、かなりの数の苗がだめになりました。また、日本だけでなく、オーストラリア、ニュージーランドの天候が悪いと種が出来ないため、玉ねぎの価格が高くなります。日本だけでなく、世界の環境についても考えなくてはということ、改めて感じました。

一口メモ

にんじんのへたの色
冬場、にんじんのへたの部分
が黒いのは、葉が枯れている
ため、青い色はありません。
腐っているわけではないので、
食味や品質には影響はあり
ません。

ています。

一方で、私たち消費者にとって、耳に痛い話も伺いました。「じゃがいもに土が付いている」「ペランダに出しておいたら緑になった」というようなクレームが寄せられることがあるそうです。生産者の方にとっては、どちらも当たり前のこと。野菜についての知識がなければ、当たり前のことにもクレームをつけてしまうことになり「常識が常識でなくなるとは」この言葉に、私たち自身も、もつときちんと農作物について学んだり、皆さんにお知らせしたりしなくては、と思いました。

「農薬や化学肥料をたくさん使えば形も良く立派できれいな農作物は作れますが、そんな事はしたくない。農作物のことを色々分かってもらいたいです」という言葉に、私たちも応えていかなくては、と思いました。

一口メモ

おぼえておいて！
じゃがいもは、光にあたり緑化することで、有毒なグリコアルカロイド(ソラニン、チャコニン)が生成されます。蛍光灯の光でも緑化が進むので、保存は光の当たらない涼しい場所で！また、リンゴと一緒に保存すると、エチレングスの影響で発芽しにくくなります。



マルチの使用や、除草の機械化によって、葉に頼らない安全農法を心掛けています。



海岸沿いから山間地まで圃場が広がります。山間部は石垣で積み上げた畑が多く、降雨による土砂の流出には苦労します。

玉ねぎ



選別・点検作業。機械で2回、人の目で1回、計3回の選別・点検をしています。



畑で熟してしまい、割れ等が発生し廃棄されたトマト。

トマト



透明マルチだと雑草が生え、黒いマルチだと玉ねぎの生育状況がわからない。そこで緑のマルチを使ってみると、草も入らず、目で生育がわかるように。

玉ねぎ

参加理事の感想

急斜面に石積みの段々畑は一つの畑の面積が狭く機械化はできません。丁寧に手作業で栽培しています。国土の狭い日本では、このような栽培方法で頑張っている生産者を大切にしていかなければならないと思います。皆さん実直で素朴で安心・安全は当たり前、長年の経験と学習で気候と向き合っており美味しい農産物を作ろうと頑張っています。苦労も障害も笑って話してくださり、熱意や誇りが伝わってきました。

生産者より コープしがのみなさんへ

正会員 33名の内 11名が 40歳以下で、若い後継者が育っています。日本の農業の動き、産直組織としてのものの動き、栽培方法など、すべて身につけていることを組織の産直基本方向姿勢として引き継いでいます。

参加理事の感想

玉ねぎの苗を作るために種を取る事が普通の事だと思っていましたが種は全て輸入に頼っていると聞き驚きました。輸入される種は殆どがF1だと聞き再び驚きました。

[F1] (first filial generation) とは交雑によって生まれた「一代雑種」。このF1種は常にそろった品質の野菜ができ生育も早く収量も多く、生産農家にとっては栽培計画が立てやすく、歩留まりもよいというメリットがある。しかし多く、生産農家にとっては栽培計画が立てやすく、歩留まりもよいというメリットがある。しかしその反面、化学肥料を多く投入すれば作物はよく成長するが一方で雑草もよく繁茂し、その分除草剤の量も増え、長期的には土壌の劣化や害虫の発生などで栽培が困難になり、収量が減ることになる。

生産者より コープしがのみなさんへ

除草剤を使わず安心な玉ねぎを作っています。滋賀の皆さん、一生懸命に頑張っていますので、手間ひまかけて作った玉ねぎを一度、生で食べてみてください！

問4

正解 ○

解説

普通のお米（精白米）は、玄米から胚芽と糠（ヌカ）を取り除いていますが、表面にはまだ粘着性のある肌ヌカが残っています。無洗米はその肌ヌカをあらかじめ工場に取り除いているので、とぐ必要がありません。

無洗米規格では、「洗わずに炊けること。（手で4～5回洗った米と同程度にほぼ完全にヌカが取り除かれていること）」と定義されています。

現在、無洗米をつくるには下記の3つの製法があります。

- (1) 乾燥法 ヌカを水で洗い落として乾燥させる方法
- (2) BG 精米法 ヌカが他のヌカとくっつくという性質を利用して、ヌカでヌカをとる方法
- (3) 湿式法 水を使ってお米の表面をやわらかくし、タピオカなどでヌカを取り除く方法

問3

正解 500ℓ

解説

牛の乳房に浮き出た筋やこぶ—これは牛の血管なのですが、実はこの血管を流れる血液こそが、私たちの普段何気なく飲んでいる牛乳の源なのです。胃を経て消化吸収された栄養素は、血液によって全身へ運ばれます。その中でも乳房へ運ばれた血液は、血管を通じて乳房の中にある乳腺細胞というところに栄養を運びます。その乳腺細胞が、血液中の栄養素を取り込んでお乳の成分を作り出すのです。牛乳1パック分のお乳をつくるのに必要な血液はなんと400～500リットル。母牛は1日に20～30リットル分のお乳を作り出す事から、単純計算すると、毎日約1万リットルもの血液を乳房に送り込んでいることとなります。母牛はお乳をつくるために、こんなに頑張っているのです。

問6

正解 ×

解説



きのこは、倒木や切り株などによく発生したことから「木の子」と言われるようになりました。

きのこは植物ではなく菌類に属し胞子で繁殖しています。また、きのこの細胞には葉緑素がないために地力で生育することができません。そのため、樹木や落ち葉などに菌糸を張りめぐらせ栄養源としています。そして、胞子を生産するために菌糸の集合体である子実体（しじつたい）を作ります。この子実体を「きのこ」と呼んでいます。植物に例えると、きのこの胞子は種子に、子実体は花に相当します。

日本には4000～5000種類のきのこが存在していると言われてますが、明確な数についてはつかめていません。このうち食用として用いられているきのこは約100種類、一方、毒きのこは40種類程度が知られています。しかし、食・毒不明とされるきのこもありますので注意が必要です。

問5

正解 ○

解説

バナナ（甘蕉・実芭蕉 / 学名 Musa spp.）はバショウ科バショウ属の食用品種の総称。いくつかの原種から育種された多年草であり、その果物がバナナです。

原産は熱帯アジア、マレーシアなど。生産地は台湾、インド、ブラジル、フィリピン、エクアドルなど、アフリカ諸国でも重要な食料となっています。

問8

正解 ③こんにゃく

解説

こんにゃくの原料は「こんにゃく芋」

こんにゃく芋をおろすか粉砕したものに水を加えて練り、消石灰を加えて固めた食品。成分のほとんどが水分で、栄養価はないが、食物繊維が豊富に含まれています。

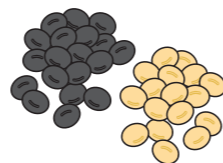
板こんにゃく100g中2.2g（精粉使用の場合）から3.0g（生芋使用の場合）含まれており、これは、さといも1.9g、さつまいも1.7g、じゃがいも1.1g（ともに生100g中の数値）よりも多く含まれています。



問7

正解 大豆になる

解説



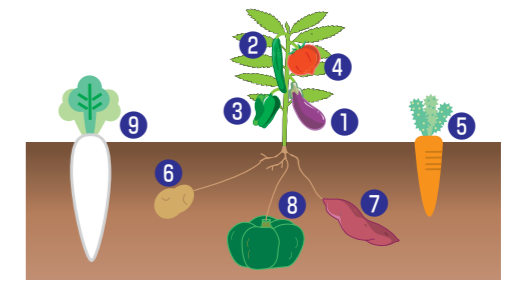
枝豆は枝豆という種類があるのではなく、大豆の未熟な実を指しています。もともと、大豆を収穫する1ヶ月ほど前に取った豆が「枝豆」です。現在では、大粒で甘味が強い枝豆専用品種としても栽培されています。

今では冷凍技術のおかげで1年中食べられますが、国産物は初夏から秋にかけて出荷され、真夏が最盛期です。その名前の由来はずばり、「枝付きの豆」なので「枝豆」。まあ、なんて素直な名前（笑）。他にも、田んぼのあぜで栽培するところから「あぜ豆」、サヤを摘み取るので「サヤ豆」とも言われています。

産直クイズ問題

問1. トマトは下の方から熟す ○か×か

問2. 右の絵の中で間違っただ実のつきかたをしているのはどれ？



問3. 牛乳を1ℓ出すのに牛さんの血はどれくらい必要？

問4. 無洗米は米ぬかを取り除いたものである ○か×か

問5. バナナは草である ○か×か

問6. きのは植物である ○か×か

問7. 畑になった枝豆を収穫せずに放置するとどうなるでしょうか？

問8. 大豆でつくられていないものはどれ？

- ①豆腐
- ②醤油
- ③こんにゃく

解答と解説

問2

正解 ⑧

解説

カボチャは地下ではなく地表に育ちます。ウリ科カボチャ属。原産地はアメリカ大陸。日本に紹介されたのは、室町時代末期の頃だと言われています。ポルトガル人により、カンボジアから入ってきた野菜なので、カンボジアが訛り、かぼちゃになったそうです。ツルが地面をほうように広がりツルの途中に実がつかます。



問1

正解 ○

解説

右のイラストはコープしがの人気商品「一株トマト」の生育状況を描いたものです。

トマトは、地面に近い方から色づいてきます。ツルが上に伸びるにつれて実をつけていきます。このように下から順に色づいてきます。

