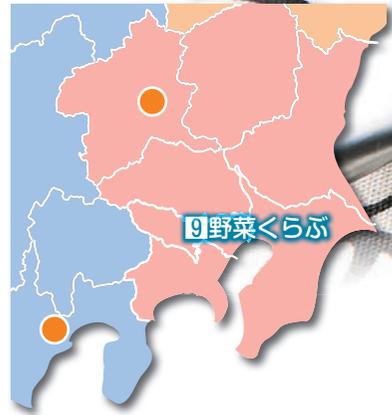


2013年度 産直産地理事・職員視察報告書



丸栄製パン株式会社

視察日：2013年8月9日（金）
所在地：滋賀県長浜市
主な取り扱い品目：滋賀県産小麦食パン・全粒粉ちよい黒食パン・ライブレッド他

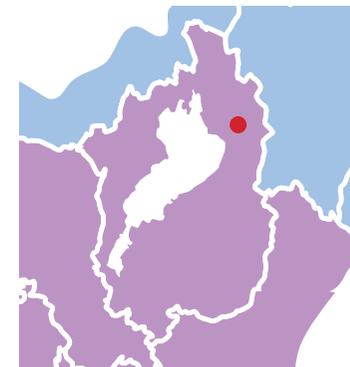
商品特徴

念願の食パン、滋賀県産小麦「ゆめちから」ができました。滋賀県産小麦（全粒粉）を使った食パンやクロワッサンは食べ応えがあり、サンドイッチやオープンサンドがおすすめです。コープしがとは1994年から地元生産者とのコラボで野菜パン、メロンパン、また滋賀県産小麦を使用した全粒粉ちよい黒食パン、全粒粉ちよい黒ワッサンなどで深いお付き合いがあります。



産地紹介

長浜市八幡中山町にある、大量生産から小ロット多品種の生産まで柔軟に対応するパン屋さん。伊吹水系（硬水）の立地を生かしたフランスパンが自慢。滋賀県の自給率を上げるため、企業理念の「努力・継続」でアクティブな経営をされている。



生産者からのメッセージ

地元の農家さんとパンに向けた小麦の契約栽培をして、滋賀県産小麦でのパン作りに取り組んでいます。

商品の価格にはそれなりの意味があることを組合員さんに知ってもらいたいです。理解していただくため産直フォーラムや学習会、どこへでも出かけます。また長浜にも工場見学に来てください。滋賀県の自給率を上げるために皆さんと考え、信頼関係を築いていきたいです。



参加理事の感想

滋賀県の食糧自給率をアップさせたい、それに繋がる取り組みを聞いて、滋賀県がフランスのような、おしゃれで文化があり、しかも農業が盛んな、そんな魅力ある県になった素敵だなあと感じました。

常に進化し続けている辻井さんという印象です。滋賀県産小麦で作った食パンはもちりして美味しかった。冷凍しても美味しく食べられるなど魅力的な食パンでした。生産量からも少々高価にはなるがぜひ進化を続けてほしいです。

JA グリーン 近江

視察日：2013年8月9日（金）
所在地：滋賀県近江八幡市
主な取り扱い品目：
産直コープ牛

商品特徴

産直コープ牛はホルスタイン種のおスの肉で、適度な弾力とあっさりした味わいの肉です。

仔牛の育成・肥育・飼料などが明確です。白黒の斑点模様が特徴の牛。メスは搾乳用として酪農現場でメインに飼養されています。オスは肉用として肥育され、体高が大きく、肉は赤身が多く脂肪（霜降り）が入りにくいのが特徴です。

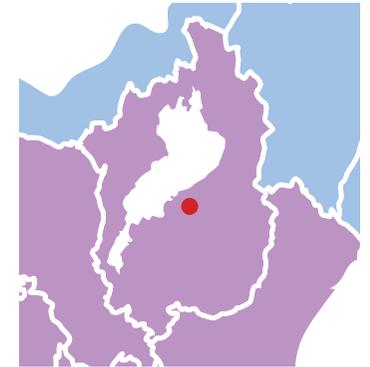
個体識別番号から牛の種類、生年月日、性別、母牛が確認でき、出生から転入・転出と畜までの動きを確認できます。



産地紹介

近江八幡市大中の湖に団地のように牛舎が立ち並んでいる。空気のきれいな、のんびりした田園風景の中にある。

帯広近くのJA直営北海道牧場で6ヶ月齢まで育て3日間かけて大中の湖へ運ばれ、20ヶ月齢まで契約肥育農家で育てている。



生産者からのメッセージ

産直コープ牛は乳用のオスを肥育しているので酪農とのバランスが大切です。牛肉を食べることと牛乳を飲むことを同じように大切にしてほしいです。

パックになった牛肉しか知らない方たちに産地見学に来てもらい牛という命をいただいていることを知ってほしいです。



参加理事の感想

牛舎の環境や牛の健康管理気をつけて飼育されているとわかりました。滋賀県にも美味しい牛肉を作るために頑張っている生産者がたくさんいることをもっと知ることが大切です。近江牛をブランド化して流通させる事も大切だが、滋賀県産牛肉を大切にすることも大事だと思います。大切に育てられた牛が産直コープ牛として手元に届くことは嬉しい事です。滋賀県の自給率を上げる事を牛肉からも考えたいし、県内の産地ですので、多くの組合員に見学してほしいと思います。

高木牧場

視察日：2013年

所在地：滋賀県近江八幡市宮内町

主な取り扱い品目：生協牛乳 85

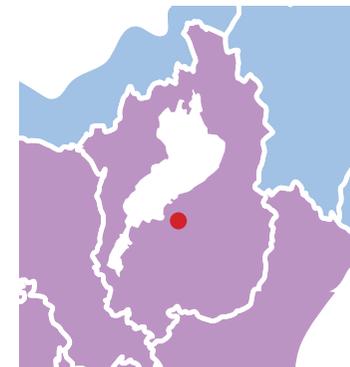
商品特徴

滋賀県内約 60 か所の牧場から毎日届く、良質の生乳を、85 度 15 秒の高温短時間で殺菌しています。超高温殺菌（滅菌）法に比べ消費期限は短くなりますが、しぼりたての自然な風味をそこなわない状態で、組合員に届けることができます。



産地紹介

明治 36 年創業、今年 107 年目の老舗。現社長は 4 代目。以前は、乳牛を飼育し、搾った生乳を近所に販売していたところから、高木牧場の名前の名残がある。現在は牛乳工場だけで乳牛の飼育はされていない。リスクと温度管理を徹底し、厚生省から HACCP の承認も得ている。



生産者からのメッセージ

幼稚園・小学校・中学校と地元の給食にも利用してもらっていますが、家庭の利用高には結びついていません。滋賀県産の地産地消の牛乳を、パッケージなども工夫して、「飲んだことがあるな。滋賀の牛乳だな。」という認識を広められるよう努めます。



参加理事の感想

先代からの殺菌製法 85 度 15 秒にこだわりをもって作り続けておられるだけあり、搾りたてのようにさらっとしてコクのあるおいしい牛乳です。準備に約 1.5 時間、清浄にも約 1.5 時間をかけ、清潔な工場で、作られた製品なので、安心・安全な牛乳です。自信をもって組合員におすすめできます。

宣伝方法を工夫し、何とか、生協牛乳 85 のファンを増やしていきたいです。

パールライス 滋賀

視察日：2013年
所在地：
滋賀県野洲市小篠原 2-1
主な取り扱い品目：近江米

商品特徴

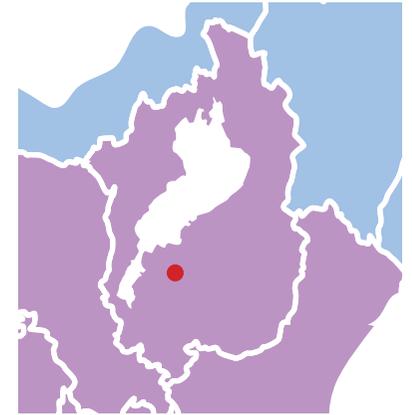
滋賀の環境こだわり米は母なる琵琶湖に配慮し、環境にこだわった安全な米の供給をめざしています。(農薬の使用量を通常使用量の半分以下・どのように栽培されたかの記録…など)

普通精米から、さらにヌカによってヌカをとる画期的なBG製法によって生まれた「BG無洗米」は、研がずに炊ける手間いらずで、栄養の流出もないたいへんおすすめ無洗米です。



産地紹介

野洲事務所から1km程のところにある工場内で精米、製品化している。地元滋賀県の農家は、収穫後近くのJAに出荷し、脱穀・乾燥。この状態の玄米を仕入れて、精米・販売している。



生産者からのメッセージ

工場では、15工程中9工程に異物除去機をそなえ、安全安心なお米の供給ができるよう細心の注意をはらっています。商品の品質保持のため、商品の袋には、針の穴ほどの小さな穴があけてあるので、保管場所や、保管状態には、十分気を付けてほしいです。



参加理事の感想

今年発売された「みずかがみ」は、近江米の威信にかけて開発された粘り系の、冷めても美味しいお米です。限定発売ですが、一人でも多くの人に食べてみてほしいです。

工場で製品化される4割が無洗米ですが、生協で注文されるのは、5割が無洗米とお聞きし、うれしかったです。琵琶湖にやさしい、環境にやさしい無洗米が、もっともっと組合員に広がることを願います。

JA おうみ富士 おうみんち

視察日：2013年11月8日
所在地：滋賀県守山市
主な取り扱い品目：菜の花、大野芋、じゃがいも、聖護院だいこん、にんにく味噌

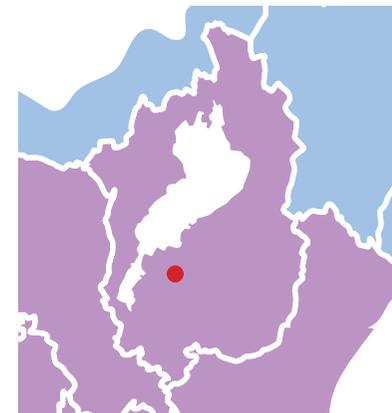
商品特徴

菜の花は、特有の苦みと香りが好まれ、和え物・おひたし・炒め物に最適です。大野芋は、小さめで身が締まり、煮くずれしにくく、もちもちとした食感が特徴です。聖護院だいこんは、肉質がとても柔らかく、煮くずれしないのが特徴で、田楽や煮物、ふろふき大根など煮ておいしい大根です。



産地紹介

おうみんちでは、10月にコープしが組合員で植えたじゃがいもの圃場を見学した。草取りなどの世話をしていただき、生き生きと大きく育っていた。12月には組合員のもとに届けられるとのことで大変楽しみだった。また、守山メロンの生産技術向上のためのメロントレーニングハウスや「鍋圃場」と呼ばれる鍋に使う野菜の畝が順番に並び一回りするだけで鍋の材料がそろうという畑などユニークな取り組みをされている。



生産者からのメッセージ

今年（2013年）は、年末にはおせちの販売を予定しています。また今後は独居老人向けのお弁当なども検討し福祉的な役割にも意欲的に取り組んでいきたいと考えています。

これからの問題は、生産者が高齢で減少傾向にあることです。特

に何十年も経験を積んでこられた生産者は五感で感じる「腕」を持っておられます。その「腕」に頼らなくてもいいように、土壌診断によって栽培をマニュアル化する取り組みを、地学の大学と農協が連携する産学連携で進めています。



参加理事の感想

おうみんちでは、地産地消や旬の野菜を美味しいうちに食していただく取り組みなど、作る人と食する人を真ん中に考えた取り組みを進めていらっしゃると感じました。県内の野菜を皆さんで利用しましょう。

滋賀有機 ネットワーク 栗東グループ圃場

視察日：2013年11月8日
所在地：滋賀県栗東市
主な取り扱い品目：小松菜、ミニ
トマト、ミディトマト、青ねぎ、
キャベツ

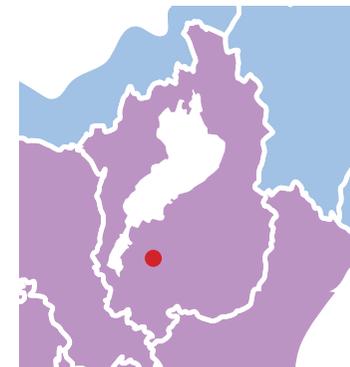
商品特徴

栗東、守山、草津の生産者で小松菜、水菜、青ねぎの周年栽培、秋から春のほうれん草など葉物野菜を中心に栽培しています。基本的に慣行栽培の半分以下の農薬使用量や無化学肥料で栽培しています。大中地域周辺ではミニトマト（ほぼ周年）・トマト（春・秋）・秋冬のブロッコリー・レタス・きゃべつ・人参・大根などの施設と露地野菜が盛んで滋賀県環境こだわり認証に積極的に取り組んでいます。



産地紹介

4年前に「農業がやりたい！農業を通して日本の食や環境を守りたい！」との強い思いから滋賀有機ネットワークでの研修を経て、生産者としての圃場を持つまでになられた栗東グループの藤田さん。滋賀県の各所に甚大な被害をもたらした台風18号では、ハウスが浸水したものの、小松菜の育成や収穫には影響なく順調に供給いただいている。



生産者からのメッセージ

「小松菜は美味しい！年中、沢山の組合員の皆さんに食べてもらいたい。先輩の生産者のようにもっと良いものが作れるように勉強したい！」という思いを持って取り組んでいます。僕は伝えたいというより、聞きたいです。どんな野菜を作ったら利用してもらえるのか、こんな料理にはこんな野菜があれば・・・とか、どんどん教えてほしいと思っています。若い生産者も多くやる気いっぱいです。



参加理事の感想

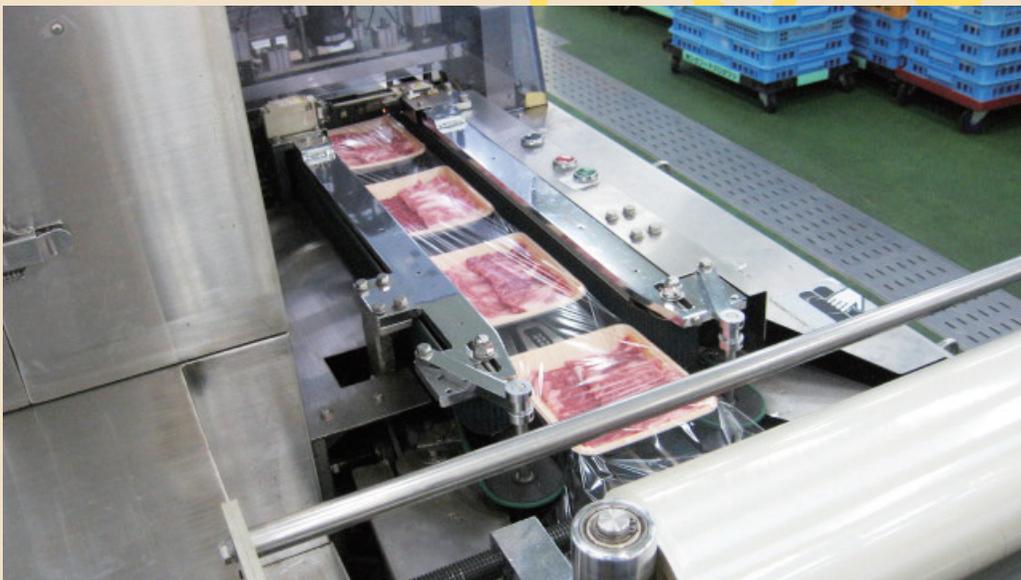
滋賀有機ネットワークでは、今回初めて若手の生産者の圃場を見せていただきました。グループとして生産し出荷する以上、品質の水準は求められます。そのレベルを下げない努力をされている様子をつかがえて大変嬉しく思いました。出荷判断を間違わないように先輩生産者に問われている様子が大変印象的でした。

シガ フード プロダクツ

視察日：2013年9月6日
所在地：滋賀県甲賀市甲南町
主な取り扱い品目：
産直コープ牛、産直コープ豚、
産直平牧三元こめ育ち豚

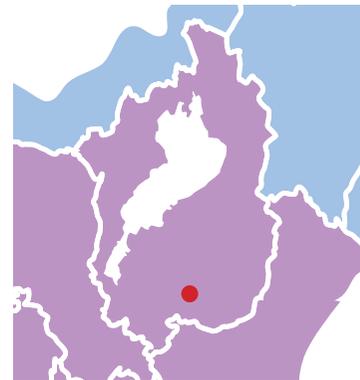
商品特徴

産直コープ牛は、肥育中期以降の抗生物質や成長ホルモン剤を使用せず優れた安全性を誇ります。コープこだわり牛は、和牛とホルスタイン種の交雑種で和牛の美味しさと経済性を兼ね備えた牛肉です。産直コープ豚は、肥育後期に大麦やパン粉を与えることで食味を向上させています。産直平牧三元こめ育ち豚は、3種類の豚を掛け合わせた味の良い豚です。飼料自給率向上のために休耕田で契約栽培して生産された米を飼料に配合しています。



産地紹介

バラ凍結ミンチの製造工程以外は、原材料の搬入から加工工程を経て保存されるまで、一方向のラインで効率的である。自動スライサーの導入と盛り付けの簡素化で肉に手が触れる時間を短縮し、肉温上昇を防いでいる。工場内は常温15℃に保たれ、異物混入が無いよう服装にも細心の注意が払われている。



生産者からのメッセージ

産直牛、産直豚を中心としたコープしが独自ブランドをどれだけ組合員の皆さんの利用につなげていくかが課題です。肥育期間も出荷前休業期間も一般的な市場流通よりも長く、安心なお肉をお届けします。



参加理事の感想

牛肉の新鮮パックや豚肉の真空パックなど鮮度を保つ独自の技術を持っておられます。「生協の無店舗販売では、買い手が商品を直接目で見て選べないから、いつ頼んでも品質が安定していなければならない」と言い切られた言葉が印象的でした。組合員からの要望があれば、交流・研修・学習会などにも協力したいとのことでした。



かたぎ古香園

視察日：2013年9月6日
所在地：滋賀県甲賀市信楽町
主な取り扱い品目：朝宮特別栽培煎茶、朝宮特別栽培ほうじ茶、信楽高原紅茶ティーパックなど

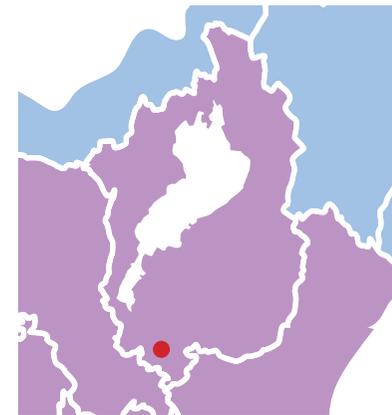
商品特徴

昭和50年から「農薬不使用栽培」を導入し、害虫の天敵であるクモやカマキリ、テントウムシなどを活用し化学肥料は使わない安心安全なお茶作りをしています。栽培から製品・出荷まで一貫した自社生産で、喉越しがよく香り高いお茶です。



産地紹介

朝宮は、標高300～400mの高地で、年間の温度差が大きく川筋に霧が発生しやすいなど、茶づくりに最高の条件を備えている。朝宮のお茶作りの起源は、805年に最澄が中国から茶の種を持ち帰り、朝宮、比叡山に植えたと伝えられている。そして、めぐまれた気候・風土のもとで比類なき香味豊かなお茶を育てられている。



生産者からのメッセージ

煎茶は洗浄せずに口に入る（生産工程では蒸すが、洗浄はない）農産物だからこそ安心安全なものを飲んで貰いたいとの思い出無農薬栽培を始めました。日本最古の茶産地で、高品質の茶葉産地である「朝宮」を広め、自分たちの取り組みを組合員の皆さんに知っていただきたいと思っています。



参加理事の感想

安心安全なものを飲んで貰いたいとの思いで無農薬栽培をされているものの、急斜面にある茶畑の傾斜にビックリ。重労働であることを実感しました。また、お茶になるまでの工程管理にも苦労が多いとの感想を持ちました。まだまだ無農薬栽培が少ない中、生協の安心安全の想いとかたぎ古香園さんの想いが同じであり私たちにとっては貴重な生産者であると感じました。

野菜 くらぶ

視察日：2013年12月5日～6日

所在地：群馬県・静岡県

主な取り扱い品目：

トマト(麗容・麗夏)・レタス、キャベツ・ミニ白菜、ミニ大根

商品特徴

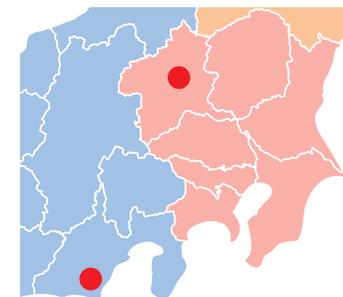
トマトは、赤熟もぎりに適した品種でうまみがあり、実の締まりがよく、くせのない味です。レタスは、シャキシャキした食感がサラダによく合います。キャベツも生のままでも瑞々しく、水分が多く含まれております。土作りでは、化学肥料は使用せずに、堆肥などで土を作り、微生物によって土本来の力を維持するようにしています。



産地紹介

静岡、群馬、青森の3カ所の産地を稼働。新たに岡山を開拓中。静岡は、冬でも気候が温暖なおかげで主にトマト、レタス、ブロッコリー、キャベツの通年出荷が可能。

群馬は野菜くらぶ発祥の地。赤城山麓を中心に春から秋に栽培。35品目出荷。青森は南八甲田山麓で夏野菜を中心に栽培。



生産者からのメッセージ

感動農業 人作り 土作り をモットーに活動しております。21年前に3人で立ち上げました。顧客に感動を与え続けるため、「農業は食べる人のためにある」という位置づけのもと、安全な農産物を安心して食べて頂ける様、長期的視野で人材育成をし、土作り農産物を継続的に届けることを使命にしております。



参加職員の感想

生産者との交流をしていく中で、生産者の苦勞や野菜に対する思いを感じとる事ができました。私たち職員は「産地直結」の意味を理解し、生産者一職員一組合員をつなぐ大切なパイプ役を担っています。生産者の思いを現場で感じとり、商品を広め、組合員さんに喜んで頂く事が組合員担当の役目です。これからもできるだけ多くの職員が産地訪問をし、商品の知識や生産者の想いを身につけていく事が重要だと感じました。

天草 ジューシー 出荷組合

視察日：2013年10月4日～5日
所在地：熊本県天草市
主な取り扱い品目：
天草晩柑（ジューシーオレンジ）

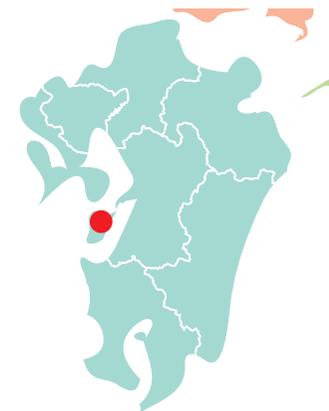
商品特徴

天草晩柑は昭和の初めに熊本県河内町で偶然発見された自然交配種で、樹勢が強く、開花・結実から1年以上かけて旬を迎える晩成種の柑橘です。一般的な収穫時期より遅らせ木成り完熟させた果実を収穫するのが最大の特徴で、季節の変化に伴い果実中の水分量が変化し季節に合った味わいを楽しむ事が出来ます。



産地紹介

熊本県の天草半島の南端にある天草市牛深。天草上島・下島の9つの地区で49人の生産者が天草晩柑の栽培に取り組まれている。暖流の影響で海岸沿いは一部無霜地帯となっていて、冬は暖かく、夏は涼しい気候で、晩柑作りに適した土地である。



生産者からのメッセージ

「生産者には作る喜びを！組合員の皆様には食べる喜びを！」の理念の元、食べる人・売る人・造る人全てに笑顔が生まれるような商品づくりを目指しており、10年後・20年後もおいしい天草晩柑を作り続け、組合員様の元に届けたいとの思いで、耕作放棄地の再生にも取り組み、昨年、今年で新たに510本の苗木の植え付け、育成をしております。



参加職員の感想

組合員様のリクエストで始まった天草晩柑とのお付き合いとのことでした。遠く離れた熊本天草の地で、高い理念を持ち、懸命に晩柑作りに取り組まれている生産者に触れることが出来ました。日々一生懸命な中でも笑顔を絶やさず、毎日農園に来るのが楽しいと語られた言葉や、10年、20年先も継続できる農園を見据え、荒地を開墾し、新しい農園を造られた姿を、しっかりと受け止め、現場の私達が組合員様へしっかりと伝え、お勧めしなければと心に刻みました。