

パルシステム「100万人の食づくり」と 「もったいないプロジェクト」



2013年12月16日

パルシステム生活協同組合連合会
事業広報部長
高橋 宏通

なぜ「100万人の食づくり」？

太古の昔から変わらず、呼吸をするのと同じくらい生きていくためのあたり前。「食べる」こと。その「食べる」が、なぜこれほど危うく、信頼できないものになってしまったのでしょうか。

でも、おいしいもの、信頼できるもの、次代に安心して残せるもの——私たちが求める食は、誰かが一方的に用意してくれるものではなく、私たち自身が関わり、感じ、考え、行動していくこと以外に手にすることはできない。それがパルシステムが考えた結論です。

だから、パルシステムは「100万人の食づくり」運動に取り組みます。「100万人」とは、パルシステムを利用している組合員(世帯)の総数。一人ひとりの行動が100万人分集まつたら、どんなに大きなうねりになることでしょう。

一年を通じて、パルシステムからさまざまな情報発信や提案をしていきます。「いのちのチカラあふれる食」を、ぜひいっしょに作っていきませんか？

食の不安の背景にある、「食べる」と「作る」の乖離

- | | | |
|-------|------------------------------|---|
| 1955年 | 森永ヒ素ミルク事件 | ←1950年 世界人口 25億人 |
| 1956年 | 水俣病の公式発見 | 1962年 「沈黙の春」 |
| 1968年 | カネミ油症事件 | |
| 1986年 | チェルノブイリ原発事故
イギリスでBSE感染牛発見 | 1970年 大阪万博
(食料自給率60%、全産業に占める農業就業人口5%、食の欧米化・外部化が加速) |
| 1999年 | 所沢ダイオキシン報道 | |
| 2000年 | 雪印乳業集団食中毒事件 | |
| 2000年 | GMOトウモロコシ「スターリンク」混入事件 | 1980年代 イタリア・ブラでスローフード運動が発祥。(86年スペイン広場へのマクドナルド出店反対運動等) |
| 2001年 | BSE感染牛を国内で確認 | |
| 2002年 | 中国産野菜残留農薬問題 | |
| 2003年 | 食品安全委員会設置
魚に含まれる水銀問題 | 2001年 中国、WTOに加盟
これ以降、中国を中心とするBRICsが世界経済を牽引 |
| 2004年 | 国内で鳥インフルエンザ発生 | |
| 2006年 | ノロウィルス猛威をふるう | |
| 2007年 | ミートホープ、赤福…数々の食品偽装 | 2005年 食料自給率39%に
(全産業に占める農業就業人口5%) |
| 2008年 | 中国産餃子事件… | ←2005年 世界人口 約65億人
←2030年 世界人口82億人と予測 |

「作る」と「食べる」をつなぐ、パルシステムの取り組み。

- 産直産地とともに「田んぼの生きもの調査」を展開中。



- 「作る」仕事を五感で体験。産地交流・農業体験



- 田植え前に予約する「予約登録米」制度。



4~5月に予約し、10月の新米から1年間お届けするシステム。今年も、約15万人が登録。

そして自らの手に「食」を取り戻すために‥



●手作り梅干し



●手作りうどん



●手作り味噌



「食べ物とは本来、工業製品ではなく、デコボコがあり、手間ヒマかかるものである」ということ。

＜「100万人の食づくり」展開方針＞

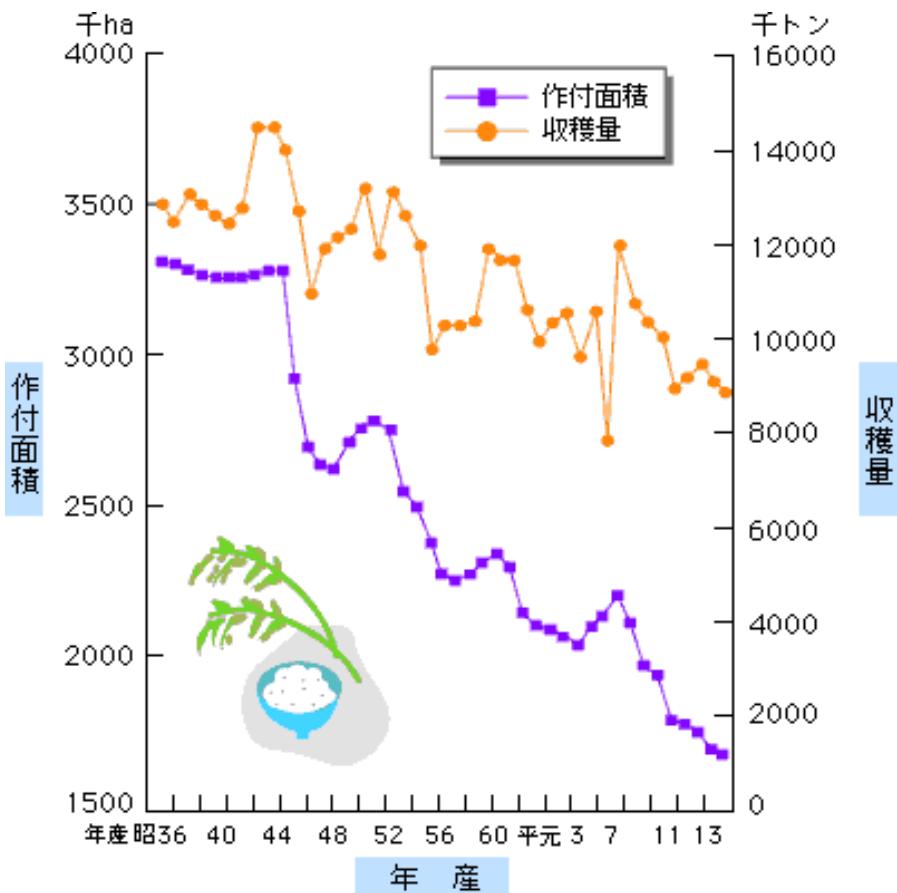
1. **パルシステム商品の利用を高め、食の基盤である農を守り育てよう。**
・お米を食べよう＜予約米キャンペーン＞



2. **食のあり方を見直し、自前の資源でくらしていこう**
・”ごはん十一汁二菜”～日本型食生活のススメ
・「ふーど」商品を通した「くらし方」転換運動
・パルシステムの水産～魚をもっと食べよう
・「手づくりと楽しむ」くらしを提案
・組合員参加による“もったいない！”プロジェクトの展開
3. **パルシステムの食料自給率向上の取り組みを広く社会にPRしよう**
・「パルシステム100万人の食づくり」フェスティバルの開催
・食料自給の取り組みについて、論議を開始

高齢化、耕作放棄地の増加...

■こめの作付面積と 生産量(収穫量)の移りかわり



日本人の“胃袋”を支える農家の数は
わずか299万人。

●全産業就業人口に占める農家の割合

約20% → 5%
(1970) (2007)

●全農業就業人口に占める65歳以上の割合

18% → 59%
(1970) (2007)

●2007年の日本の耕作放棄地

= 東京都の面積の1.8倍！

いまこそ「お米」を真ん中に！



ごはんを中心とした日本型の食を志向することが自給率向上につながる。

★注目は

「ごはん」+「だし」

つまり
「ごはんとみそ汁」

力口リー+うまみ
は油脂を中心とした
欧米型高カロリー食
に対抗できる!!
生活習慣病
も怖くない!!

“一汁二菜”で日本型食生活を無理なく続けよう。

「一汁二菜」とは、「汁物」(=一汁)と「主菜+副菜」(二菜)の置き換え。「パルシステムの食育」を体系化するうえで監修協力を得てきた吉田隆子さんの「四つのお皿」理論もこれに基づく。三菜、四菜……と品数を増やすのはより望ましいが、「二菜でも十分」とシンプルにとらえ実践の広がりをつくっていく。

【副菜】

“めぐみ”的お皿



【主菜】

“楽しみ”的お皿

【ごはん】

主食でしっかり
カロリーを

【汁もの】

“うまい”で食事全
体をおいしく

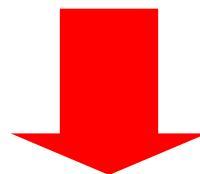
「お米を食べよう！」を伝えよう！広げよう！

「ごはんを毎日あと1杯」の“声かけ”で、めざせ自給率1%向上!!

「100万世帯(家族人数3人で計算)が“ごはんを一日にあと1杯”食べると自給率が0.2%UP」を手がかりに、100万世帯がさらに組織の外側に声かけして日本の自給率を高める運動に。

食料自給率

100万世帯があと1杯食べれば→ 0. 2% 向上
(300万人)



1人が4人に声をかけて

500万世帯に広がれば→ 1% 向上
(1500万人)

「(近海の)魚を食べよう！」も食づくりの視点に。

「資源枯渇が深刻化する中、国内で100%以上、自給できている近海魚である「さんま」も選定。

水産品も「世界から買い漁る」時代から、あるものを豊かに利用する時代へ。調理や食べ方の技術も改めて育み、伝えいきたい。



●生からつくったさんま三枚おろし



加工して出荷できる商品を持つことは産直産地にとっても大きな価値をもたらします。



●カットほうれん草
(バラ)凍結



●九州のほうれん草



組合員参加による商品開発関連

①商品開発モニターの進捗

- ・「青大豆みそ」企画は予定通り11月1回にインターネット限定商品として販売、月曜日アップ→水曜日には2000個を完売。予定通り、購入者にアンケートを配信し、商品化につなげる。アンケート結果を受け、2009年4月に仕込み開始→11月に本供給の予定。
- ・「赤ちゃん向けボディソープ」モニターをYUMMYUM CLUBで実施。対象人数30~100名でメールマガジンで配信→11/17頃から発送予定。おもに使用感についてのアンケートを行う。

②新・テーマ企画「もったいない！」商品開発プロジェクト

(仮)インターネット企画「もったいないプロジェクト」

例:「冷凍里いもの皮を70%もむいているなんて、
もったいない！」

……サンプルを限定販売→アンケートで意見募集→
コンセプト設計→名称アンケート等→商品化

③一連の取り組みを「見える化」する、「商品開発ルーム」の立ち上げ

地道な改善やサポートグループ活動などをすべて「見える化」したい。2009年上期に立ち上げ予定。・数百人、数千人を一度に巻き込み、商品開発プロセスを共有化。

「ひょう寄りんご」ジュースほか、 インターネット「もったいないプロジェクト」を展開中。

インターネット限定商品として茎の長い
冷凍ブロッコリー、規格外野菜・果物等
の販売を展開中。

もったいないプロジェクト横断企画!!

緊急!!
大量のりんごを
廃棄処分から救おう!!

りんごジュース

りんごそのものに近い
ストレート果汁!!

林檎園ジュース 1,000g×3
ストレート果汁 青森のりんご 195g×30
規格外
りんごジュース 180g×10袋

このままだと大量廃棄……もったいない!!
ジュースにして味わいつくそう!

▲コンテナいっぱいに積められたりんごの山。前年の2倍もの量のりんごが加工原料となっていました。

ニュースでも報道されたとおり、昨年の3月・5月、
青森県を突然ひょうが襲いました。

青ちぬかねばかりの小さなりんごの実に、大きな
傷が。品質は要らないものの、青果として出荷
できないものが多数残ってしまったのです。
それを除けば、昨年は全般的に天候にも恵まれ、
りんごは前年以上の収量となりました。

苦ばしい反応、消費されず余ってしまったもの
も、たくさん仓库に貯っています。

いずれのりんごも、このまま保管していてもまもなく
食べられなくなり、すべて廃棄処分とされるを得
ません。

■「もったいない」の思いから生まれた商品づくりを進めています。

畜の恵み ふぞろい産直青果
ちっちゃんエコ・里芋

『エコ・里芋』のうち、「小粒」(1kg~8kg)をお届け。
2月2日販売開始

産地応援
八つ頭

今季産「作りハコ」で1つ8個でお届け。
2月4日販売開始

産地応援 エコ・無添りの
伊予柑・ポンカンセット

力々口でさわやかで甘った
珍を、セットでお届けします。
3月2日販売

畜地応援
コア・フード根菜セット
(じゃがいも・玉ねぎ)

コア・フードの有機じゃがいも、
有機玉ねぎをお手軽にごつごつお召し。
1月2日販売開始

花咲農園の
有機青大豆味噌

規格外の大豆を有効活用しました。
1月3日販売開始

畜地応援
コア・フード根菜セット
(人参・玉ねぎ)

コア・フードの有機人参、
有機玉ねぎのセットです。
2月1日販売

畜の恵み ふぞろい産直青果
でこぼこ根菜セット

小さすぎて規格外となった青果
じゃがいも・玉ねぎのセットです。
11月1日販売

産地応援
おまかせ菜物セット

寄せたため半刻となった青果
野菜の品おまかせセットです。
11月2日販売

畜の恵み ふぞろい産直青果
エコ・ブチみかん

エコ栽培の選りみかん。小玉サイズ
(25~30g)のみをセットでお届け。
12月1日販売

冷凍さつまいもスティック

大きさや形状が「規格外」の
原料を活用して作りました。
5月2日販売開始

九州産さといも

皮むきを必要最小限にとどめた
冷凍野菜。

5月3日販売開始

りんごジュース

作やひょうで大量在庫にな
ったりんごから作りました。
8月3日販売

13

ひとことメールから開発・改善された商品

■「冷凍うどん」を個包装に

旧商品は5食分がそのまま
包装されていた。

うどんがくっついて取
りづらいので、個別包
装してほしい。

開封後に残りを保存する
のに、別の袋に入れなくて
はいけないので面倒！



声から改善

原料も声にこたえて
産直小麦に！

「個包装」への変更後に寄せられた声

今まで、鍋の「しめ」やお昼に少し使うときには残
りのうどんをジップロックなどに移していました。個
包装ならそのまま冷凍庫へすぐ戻せて便利！



一食分ずつ個包装に変更。

ネット限定モニター販売企画 モニターの声で改善した商品

11月2回企画で
リニューアル新登場！



■組合員の声で、おいしくなって新登場！
産直産地の余剰りんごを有効活用するため
に開発された『産直りんごのアップルパイ』。
インターネットでの先行販売モニター約400
名の声を生かして、さらに改善をかさね、り
んごがよりしっかり味わえるようになりました。

「箱が大きくて、
冷凍庫に入れるのが
不便」
「中身が小さい」

「フィリングが甘い」
「やや甘い」

「りんごが少ない
ところがある」
「せっかく産直なので、
りんごをもっと多く
してほしい」

「価格が高い」
「もっと買いやすい
価格にしてほしい」

意外と添加物を
使っていると
思いました

オリジナルパッケージで解決！

先行販売では、商品より大きめの既存品の箱
でお届けしましたが、今回、パイのサイズに合
わせたオリジナルパッケージを開発。ぴったり
サイズでお届けします。

また、商品も、焼き縮みしても5号サイズ(直
径15cm)を確保できるようにしました。

甘さをひかえめに。

スポンジの砂糖成分を減らし、甘さをやや抑えました。温めて
食べると甘さを強く感じやすいのですが、ホットで食べても
甘すぎない味わいに仕上げました。

りんごブレザーブを増量。

りんごブレザーブの量を20g増の150gにしました。
また、カットした箇所によってりんご量に片寄りがないよう、
スポンジクラムのサイズを小さくしました。

価格は据え置き、ボリュームアップ。

価格はそのまま据え置き、そのかわり焼き上がりサイズを確
保する、りんごを増量するなど、ボリュームをアップして、価格
に対する納得感をもってもらえるよう調整しました。

添加物もさらに少なく！

あらためて原材料のひとつひとつを見直し、りんごフィリング
の油脂を、添加物の少ないものに変更しました。15



「今こそ！産直の底力」

「経済成長こそ幸せに通じる」と信じ、格差や競争を助長してきた近代社会。私たちは自然や他者との「つながり」をどんどん手放し、孤立を深めていきました。一人ひとりが自分らしく、いきいきと生きることのできる社会を取り戻したい。パルシステムは、「食と農の関係」を見つめ直すことから始めました。そしていま、確信します。「産直」にこそ突破口があると。いのちの循環を未来へ手渡すために。農業や漁業を柱とする持続型社会をつくるために。相手の存在を認め合い、理解し合い、利益もリスクも分かち合える関係パルシステムはそれを「産直」と呼びます。パルシステムは、希望あふれる明日を拓くため、産直の底力を信じ、産直を強め、広め、深めることに全力を傾けていきます。

人参出荷基準

農薬や化学肥料を減らすかわりに、大きさは不ぞろい(=いいことばかりではない)。外見のよさを求めれば求めるほど、農薬の多使用につながる。
見た目よりも安全面重視の規格。

品名	出荷期間／ エリア	出荷形態	長さ(直径)／重さ／個数(玉数)	形状(色目、傷、しなび等を含む)／包材／その他	更新日
人参	4月～7月	産地パック	①1本の重さ:60g～400g ②500g袋の本数:2本～7本 ③1kg袋の本数:4本～8本 ④800g袋の本数:3本～8本	①短根は中心直径の2倍以上の長さがあること ②奇形は軽微なものであれば可(1cm程度の曲がり・ねじれなど) ③二股は不可 ④収穫時の多少の傷は可(ただし乾いているもの)	
新人参					
人参(黒田五寸)					
人参(ひとみ五寸)					
人参(ベーターリッチ)	10月～3月	産地パック	①1本の重さ:80g～400g ②500g袋の本数:2本～7本 ③700g袋の本数:3本～8本 ④1kg袋の本数:4本～8本 ⑤1.2kg袋の本数:5～9本	⑤日焼けは芯周り1cm程度までは出荷可 ⑥上部の茎の部分は根まで深くカットしすぎない事 ⑦上記にある短根などの奇形や形状の悪いものは必ず1袋1本のみとする ⑧虫食いは表面をなめる程度のものは可(ただし乾いているもの) ⑨とう立ち(抽苔)は不可	2010.1.26
-	原料出荷		①1本の重さ:60g～400g	⑩縦ひびは不可。横のヒビは3cm程度までは出荷可。	
				⑪白い粉(カルシウム剤など)が付着していた場合には出荷不可とする	17

見栄えは劣りますが

「果皮に黒い汚れがある」など、
「外観の状態」について受け付けた
クレーム現品。



091222クレームエコ・温州みかん(三皿園)黒い汚れ



091215エコ温州みかん(三皿園)
黒すす不可(入荷原料から発見)

確かに見栄えは劣りますが、
実際に食べてみると三皿園のみかんは味が濃くとても美味しいです！

栽培の現状を伝えながら、
組合員さんにも是非食べていただきたいですね。

品質管理課

今こそ！“産直”の底力

産直商品を重点的に利用促進。

食の耕し

保存食等の
「手作りプログラム」、バ
ケツ稻等の
「育てるプログラム」

「産地へ行こ
う！」企画

【統一おすすめ商品(A群)】

- 産直青果
- 予約登録米
- 産直牛乳
- 産直たまご
- 水産産直提携品
- 産直加工品



【地域別・担当別のおすすめ商品(B群)】

産直加工品を含めた商品群から
主体的に選定。

農の耕し

産直商品の利用
が持続可能な社会
づくりにつながるこ
とを「見える化」

産直
プロジェクト
11

商品利用や「ポイント」
による支援

農的資源(里山・生き物・
農村文化等)の提供



産直プロジェクト11

パルシステム商品を利用すると、

産地と食卓と、未来がつながる。

田んぼが、海が、森が、町が、人々が元気になる！

「サンゴの森づくり」プロジェクト

沖縄・恩納村の1haの海を
「サンゴの森」に蘇らせよう！

2010年
1,000本の
サンゴを植え付けします！

2010年
83haの
耕作放棄地が
調査米の田んぼに！

「こめ源」「こめ麿」の
田んぼを増やして、
豊かな田んぼを広げよう！

「耕畜連携」 プロジェクト

調査米の栽培と利用を通じて、畜産飼料の自給率を高めを進め。精肉用豚肉からの脱脂をめぐす畜産農業と、精作されないまま放置されている田んぼを再生したい田作農家がつながり、肉の畜産化の取り組みを進めています。

2010年度の活動内容
●PB商品「恩納むす」の利用代金の一部を、サンゴの植樹費用に。
●2月から5月間、サンゴの植樹活動を支援するボイントカードを実施。
●沖縄・恩納村への産地交流ツアーを実施。

「生物多様性」 プロジェクト

2004年にスタートし、パルシステムが全国に広げてきた「田んぼの生き物調査・観察」、田んぼでカエル・ネコ・カブトムシ・オオタカ・ヒョウなど、豊富な生き物が育まれていることを実際に確認し、農法に反映しています。

2010年度の活動内容
●「田んぼの生き物調査・観察」を産直池はもちらん、産直交流や農業研修で6回います。

2010年
500本の
木を植樹します！

「植樹」プロジェクト

北海道野村の海を守るために植樹活動。野村魚協の取引組みに実現したパルシステムは、2000年から活動に協力。商品の利益をみて、10年間で4万本以上の植樹を実施しました。

2010年度の活動内容
●野村農産品の利用代金の一割を、「コアーネの森」の植樹費用に。
●北海道野村への産地交流ツアーを実施。

生い立たけの利用で、 岩手の森が再生する！ 「森林・里山再生」 プロジェクト

放置され放置してしまった里山や森を、昔ながらの手で蘇らせる運動。2000年からパルシステムの生い立たけの森林に、里山再生・里山・薪木用の草木を活用。原木挽きの量を増やし、里山の健全化を図っています。

2010年度の活動内容
●年間約3万本の原木取引を実施予定。

毎日の「ごはん」が、 産地と未来につながる！ 「ごはんもう1杯」 プロジェクト

生糀自給率の低い日本で、この先も食糀を安定的に手に入れるために、お米の消費拡大を呼びかける運動。日本の食糀、食文化、風土を守るために、食糀自給率を高めるためにも「ごはんもう1杯」を呼びかけています。

2010年度の活動内容
●予約登録者の登録者数を14万人に。
●年間を通じ、ごはん中心の日本製食糀を提供。

畜産野菜を食べてCO₂削減！ 「地球温暖化防止」 プロジェクト

畜産の環境から、畜産温室ガスを削減するため、豚、牛、鶏や鶏のCO₂貯留効果を生かし、堆肥を利用した有機農法の実践や実験を通じています。

2010年度の活動内容
●有機肥料を使って育てた「日本のこめ豚」10,000頭、「こめ鶏」90,000羽を出售。

「ニコ・入夢」

2010年
10haの
里山を保全します！

加工品づくりにも産直の物語を！ 「産直原料」 プロジェクト

PB商品を中心に、産直原料を使った商品開発を通じて組み、産直を通して育った生産者と組合員の技術開発を加工品にも広げ、地域や農業、農業を活性化しています。

2010年度の活動内容
●直産原料を使った沖縄食や加工品を販売。

規格外や畠で 廃棄される野菜を商品化！ 「もったいない」 プロジェクト

「食べる」ことができるのに、廃棄物として捨てられている食品を商品として、販売するため取り組み。ふさわしい出荷できない規格外野菜、食品加工時の廃棄量を減らした加工品など、2009年度は12点を販売しました。

2010年度の活動内容
●余利潤貢献を活用した規格外野菜、食品加工時の廃棄量を減らした加工品など、2009年度は12点を販売しました。

2010年度の活動内容
●余利潤貢献を活用した規格外野菜、食品加工時の廃棄量を減らした加工品など、2009年度は12点を販売しました。

「国産を選ぶ」が数値でわかる！ 「フードマイレージ」 プロジェクト

地理条件や食料自給率アップにつながる国産の食べ物を選び、「くらし」を創造。国産原料を使った商品開発も進めます。

各プロジェクトの詳細は、年間を通じて商品案内やホームページで紹介していきます。

産直プロジェクト11 「産直原料プロジェクト」

農地と農家と、本業をつむぎする「パルシステムの農道」。
お探し: ゼークやほりで、一緒にお魚をつむぎしもう！

100万人の食づくり
共せ！日本の食と農

産直いきいきコミュニティ
おお、秋のいきいき、パルシステムの農道

ホーム パルシステムの農道って？ 産直プロジェクト11 産直農場紹介 産直いきいきアンケート 産地へ行こう

011-251-4471へお問い合わせ！ おもてなし農道プロジェクト11「産直原料」プロジェクト

農道プロジェクト11

プロジェクトNO.6

加工品づくりにも産直の物語を！

「産直原料」プロジェクト

こうして参加！

加工品に産直原料を使ったら？

たとえば、パルシステムの「カステードプリン」なら…



1週間
パルシステムのお届けは週に5日 この卵はどこへ？

産直産地の卵を有効利用 / 「産直たまご」の出荷のない日の卵を、プリンに使ってくれるからうれしい！

食卓

工場で卵を割って加工 / 加工品の原料に、生で食べるのと同じ品質の卵を使うのはめずらしい。が鮮かからうれしい！

原料も製法も明らか / プリンの原料に使っている卵のことまでわかるからうれしい！

米づくり
大豆づくり

米の加工品づくり
も広がりました！

大豆の加工品
誕生しました！

こうして参加！

産直原料を使った商品を食べて、
産地や製造メーカーを応援！

パルシステムでは、農業生産など独自の基準をクリアした産直産地のお米や青果、肉などを、数々のオリジナル商品に使用。今後も産直原料を使った商品開発をすすめています。

21

column

米から始まった産直の絆が、「豆腐工場」でさらに強まる！

『新潟にしひかり』でおなじみのJAささかみ(可部野市岩神地区)は、1978年からパルシステムと交流を続ける産直米の産地のひとつ。この地域では1980年代、減反によって米から転作した大豆の活用先がなく、大豆作りを諦めざるを得ない状況に追い込まれていました。『大豆を作り続けたい』というささかみの思いに共感したパルシステムは、「地元の大豆を買え支える」ための豆腐工場を共同で立ち上げ。そこから人気商品『うめめば豆腐(ブロード豆腐)』が生まれ、地域の産業がさらに活性化しました！

新潟県・JAささかみの例



つなげる
産直米の連携
だけでなく…

米の加工品づくり
も広がりました！

つなげる
減反政策によって
転作した大豆から…

大豆の加工品
誕生しました！

地域が
活性化！

豆腐工場では、
豆腐づくり体験
もできる！

こうして参加！

産直プロジェクト11 「耕畜連携プロジェクト」



「日本のこめ豚」の取り組み

2007年度産 11haで栽培 ⇒ 2800頭出荷

2008年度産 14ha ⇒ 3400頭

2009年度産 83ha ⇒ 18000頭

「こめ豚」の取り組みで、
豊かな田んぼを広げよう！

「耕畜連携」プロジェクト

こうして参加！

島や島の農料は、90%以上輸入穀物が原料(1)。この調料に
日本で自給できる「米」を使ったら？



耕畜連携！



「耕畜連携」とは…

米や野菜などを生産する林野園芸と畜産農家
が協力し、互いに必要なものを販売すること。



畜産の生産者は、調料の輸入原料依存から脱却でき、
お米の生産者は、田んぼを活用して米づくりができる

その先にあるのは、農村の地域再生と、日本の食料自給率向上です！

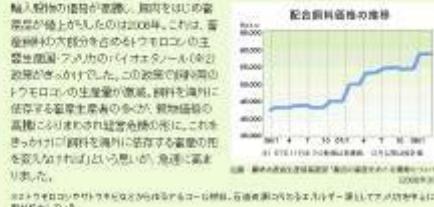


2007年後、西内千子伯母は、輸入米を自給化した「お米回転」で、畜産農家の自給率は
10%（2007年）

ここを
改善したい！
国際相場に翻弄される、日本の畜産。

輸入調料の値段が激高し、廻転をはじめ畜
産は危機に陥りましたのは2007年。これは、畜
産地の大部分を占めるウエロソの主要
畜産地・ブリタニアの「イギリスタール」(2007)
が暴落を始めたからでした。この暴落で猪の飼
料となる豚草や飼料の値段が激高し、飼料を廻転に
供給する畜産農業者の多くが、飼料価格の
高騰に公算され定額給付金に応じてこれまで
かかづて廻転生産に沿うる畜産の形
を取らなければいけない」という思いが、急速に高ま
りました。

コストを削減する方法として、畜産農家は、
畜産地と米産地の連携を図ることで、畜産地の生産者に販
売が難しくなっています。



バルシステムは2006年から「飼料米」の取り組みをスタート！

畜産地と米産地の思いがつながり、
出荷量は年々増加！

バルシステムの畜産農地で耕畜連携の動きが本格化した
のは、2006年1月。日本の田んぼでつった米を、畜産の
耕畜として活用できるからだ。うさぎの「バルミー」(2007)の
導入が、「耕畜米」への転身込みできっかけで。2006年
1月の耕畜を含む廻転で販売した「日本のこめ豚」が約
200頭販売され、年々出荷量が増加。「こめ豚」や「こめた
まご」も販売されまし。



JA北やわで・JAかづの
6.04ha (2007)

林野園芸、板田、耕作放棄地を田んぼとしてよりびえ
らせます。

JA北やわで・JAかづの
耕畜連携実績品は「米生
産地」



日本のこめ豚
日本の米生産地に配出して
育てた豚の豚肉。

「クリップであなたの農地」
「JA北やわで・JAかづの」

りんごの消費量は45年前
に比べてどうなったと思う？

「耕畜連携」プロジェクトを支
える人 Pick Up!



他のプロジェクトを見る

「フォアドアリ」(アトリエ)

「JA北やわで・JAかづの」

「JA北やわで・JAかづの」

産直プロジェクト11

「生物多様性プロジェクト」

パルシステム商品の利用が…



「いのち育む」環境
を広げます！



pal system

産直いきいきコミュニティ

安全・安心・いのち・みどり・パルシステムの産直

最後を食べると、手をつなげる「パルシステムの選定」、
お便りモードはまるで…一緒に未来をつくりましょう！

ホーム パルシステムの選定

1000万人の食づくり
選せ！日本の食と農



ホーム パルシステムの選定

産直プロジェクト11 産直商品紹介 産直いきいきアンケート 産地へ行こう

この1枚がページいっぱい！ ホーム > 産直プロジェクト11 > 「生物多様性」プロジェクト

産直プロジェクト11 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11

プロジェクトNO.3

赤トンボ・ホタル…
いのちあふれる田んぼをこの目で確認

「生物多様性」プロジェクト

こうして参加！

お米だけじゃない！

田んぼが持っているチカラってなんだろう？



ごはん3杯

赤トンボ1匹！？

赤トンボが育つためには、
ごはんの3分の1お米がたれる
赤みの田んぼが必要といっ
たことを教えていて。これは、
NPO法人「農と自然の研究所」
代表・小林さんから、両手を
かけて田んぼの生き物を講義
して出した結果です。



田んぼは魚を育てる場というだけではありません。
トンボやカエルなどたくさんの生き物たちの
すみかやエサ場、産卵の場として
日本の豊かな生態系を支えています。



Pick UP

プロジェクト関連商品



コア・フード米
生き物がたくさん育づく
田んぼで育てたお米。

お米作品を見る

1クリックあなたも参加
いきいきアンケート 対象用

りんごの消費量は45年前
に比べてどうなったと思
う？

投票用に参加

「生物多様性」プロジェクトを
支える人 Pick Up！

田んぼの生き物たち
おもは私たち生き物
にとっての命なんんで
す。

近江守の土産屋

・さとうきび園

・近江守さん

♪詳しい

生産者と消費者が
つながる日本の農業
将令農業を世界へ
広げよう

農業の生き物

日本の田んぼを守りたい
・奈良田町

・竹田守一さん

♪詳しい

おさかなないお米と
お田んぼの豊かさを
日々の暮らしで感じ
てほしい

田んぼの生き物たち

♪詳しい

23

産直プロジェクト11

「フードマイレージプロジェクト」

「国産を選ぶ」を買い物の目安に！

▼主食を食べるなら？

お米

vs パスタ(小麦)

▼豆腐を選ぶなら

国産大豆使用

vs 価格が魅力な輸入大豆

フードマイレージ
=距離 × 重量

(食べものが運ばれてきた)

「国産を選ぶ」を日々の買い物の基準に！

「フードマイレージ」プロジェクト

こうして参加！

「フードマイレージ」を、知っていますか？

フードマイレージとは、食べ物が運ばれてきた距離に食品の重量をかけた値のこと。フードマイレージの値は、輸送の段階で使用されるエネルギーや排出されるCO₂の量に比例する傾向があるのです。たとえば納豆(60g)で考えると



輸送の距離が長いほど、フードマイレージの値は大きくなり、環境に負荷を与えています。フードマイレージを意識して国産活用を心掛けよう！お野菜への負荷を減らさうだけでなく、食料自給率の向上にもつながります。

パルシステムは「フードマイレージ・プロジェクト」に参加しています。

もともと食の豊富なる農業を守るために、「国産」にこだわってきたパルシステム。さらに2000年より、食料自給率向上と栄養安全をめざして、「大地を守る会、生活リズム、グリーンコード」と「フードマイレージ・プロジェクト」に取り組んでいます。その一環として、2010年6月からお商品カタログで「国産や国産」が放送でわかる、「ボロ(pm)」表示をスタートします。



小粒納豆
大豆は国
からしま
原料。

りんごの
に比べて
う？

フードマイ
トを支える。

消費者も農の現場に踏 み込む公開確認会

生産者による公開
プレゼンテーション

産地の基本理念

基本管理書式

栽培基準

内部監査機能

技術研修体制

環境保全の取組

生消交流の計画

地域農業への貢献

経営の安定

事前監査

監査人

監査所見

改善

監査人講習会

組合員や生産者を対象
に、公開確認会における監査の手法を学ぶ。

組合員

他の生産者

生協職員

有識者

県市町村行政

認証団体

公開確認会報告会

改善の進捗報告

100万人の食づくり運動連続講座

実施時期	講師とテーマ	講義のねらい
【実施済み】 (5月28日) 約80名参加	「世界が食べられなくなる日」映画上映会	いのちの根幹を脅かす「遺伝子組み換え」と「原発」という2つの制御不能なテクノロジーが、後世に及ぼす影響を再確認する。
【実施済み】 (6月18日) 148名参加	京都大学 伏木亨教授講演会 「“ごはん+だし”のチカラ」	日本型食生活の優位性について理論構築をする事で、「ごはんが真ん中」の日本型食生活をさらに推進していく。
【実施済み】 11月19日(火) 14時～16時 連合会東新宿 事務所2階 追加上映含め 131名参加	「もったいない！」映画 上映会	資源の枯渇、異常気象が進行する中、世界的には人口が増え続け、食料は明らかに「不足」の時代に直面。いっぽうで、全世界で生産される食料品のうち、世界の飢餓人口をまかなくに値する1/3は廃棄されている。日本でも年間5600万tもの食糧を輸入しながら、1800万tを廃棄。この世界的な食料廃棄の現状を受け止める事で、資源の無駄遣いを招く流通・消費構造の中での「くらしのあり方」を考える行動提起に26つなげる。

<p>「(株)貧困大国アメリカ」の著者 ジャーナリスト・堤未果氏 講演会</p>	<p>グローバル化によって巨大化した多国籍企業が国家ぐるみで、人々の食や暮らしを蝕んでいるアメリカの現実を知る。とくにGMO作物をはじめとした食品産業が貧困層をターゲットにしながらその勢力をさらに拡大していることに焦点を当てたい。この話を受けて、ひとり一人の消費者の選択は、選挙で投じる1票よりも、実は大きな力を持つことを再確認し、消費行動を通した暮らしなおし提案につなげる。</p>
<p>食文化研究家・魚柄仁之助氏講演会 「食の暮らし直し・食材使いきり術講座」</p>	<p>日常の食や台所仕事から社会を変えていく方法を実践的に学ぶ。魚柄氏は台所史の研究を通して日本人が培ってきたすぐれた味覚や生活技術の豊かさを提唱しているほか、「月9000円で暮らせる」など、節約術などの提案も行ってきている。「週1回にまとめて注文」というパルシステムの買い物スタイルを生かしたサステイナブルな暮らし方提案にもつなげていきたい。</p>
<p>カナダの環境問題活動家セヴァン・カリス＝スズキ氏 講演会 (+「セヴァンの地球のなおし方」上映会？ 52,500円で上映可能)</p>	<p>「食べもの」がまさにグローバル戦略上の「武器」となっている現状のなか、消費者一人ひとりが意志をもち「食べもの」である商品を「選ぶ」「買う」「暮らす」ことこそが、選挙で投じる1票以上に大きな力を持つ。また、環境問題を他人事とせず、日本のエネルギー問題にも「自分事」として真摯に向き合い、しっかりと地に足をつけた暮らしを営む「母性」の運動²⁷こそが、大きな抵抗となっていくことを確認します。</p>

食品ロスを削減するためには。

- 1.消費者と生産者の距離を縮める。消費者は生産者のことを考えて消費する。
消費者のレベルアップ！
- 2.暮らし方、食べ方、購入の仕方をかえる。
必要なものをムダなく購入し、使い切る。
保存食、食材の使い切り術。
- 3.家庭に届くまえの廃棄をへらす。食べられるのに捨てられる物を食卓に登場。

2014年度の運動展開推進に向けたレシピ集発行の件

「100万人の食づくり」運動事務局

2008年度より取組んできた「100万人の食づくり」運動の精神を引き継ぎ、2014年度は運動の名称を変更して、PB商品の利用促進により、パルシステムの取り組みの意義を伝えていく運動を展開させます。

この運動展開における、パルシステム商品の利用を通じた、心ゆたかなくらし方の提案のため、下記2冊のレシピ集を発行いたします。

1. (仮)「もったいない」食品をなくす日本型の食生活。パルシステムの食材使いきりレシピ集

【仕様】 56P A5サイズ

【発行時期】 5月～6月

【構成内容】日々の暮らしに常備菜を。(※季節を問わず)。

ふだんの生活のなかで、無理なく無駄なく手軽に「和食」を続けるなら、日々の食卓に常備食を取り入れるのが賢明。旬の食材を余すことなく味わい尽くす、日本の食文化を見つめなおし、無駄を出さないゆたかな食卓づくりを提案します。永山久夫氏に取材。参考文献「なぜ和食は世界一なのか」(朝日新書刊行)

【常備菜レシピ】※即席漬けや佃煮などを中心に。食材を置き換えても使いまわせるレシピ提案。

- キャベツの浅漬け
 - なすののみ漬け
 - かぶの千枚漬け
 - あさりの佃煮
 - しいたけ昆布
 - 他
- ※レシピは仮

【手作りたれ・手作りソース】※自家製調味料の提案。

たれやソースを作つて常備しておくと便利。家族の好きな味に整えて。

レシピとしては、自家製の焼き肉ダレなどを検討。

【干し野菜】※大根やさつまいもなどの根菜、きのこなど。

捨てない工夫。野菜を余らせらず、しかも、おいしくいただくための知恵。

巻末：ぬか漬け

- ・ぬか床づくり・野菜の下ごしらえ・本漬け・ぬけ漬け Q&A
- ・アレンジぬか漬け (チーズや豆腐なども、ぬか床につけ込んで)

2. (仮)「おいしい手作り保存食」始めましょう、保存食のあるくらし

【仕様】 56P A5サイズ

【発行時期】 5月1回を予定

【構成内容】季節をとりこむ。

旬の食材を旬の季節に加工して、長く楽しむ日本の食文化である保存食。「旬の味覚」を自分の手で閉じ込めて、保存食にする喜びは、何ものにも代え難いものです。食材使い切りレシピ集の中級編として、梅干作りやみそ作りなど、「ちょっと難しい」「ハードルが高い」と思われるがちな梅干作りやみそ作りへの挑戦を促す1冊として提案します。

- 梅シロップ
- 梅酒
- 梅干し
- 甘夏のマーマレード
- あんずのジャム
- しそジュース
- しば漬け
- 新しょうがの甘酢漬け
- らっきょうの甘酢漬け
- 白菜の塩漬け
- たくあん漬け
- ふきのとうみそ
- きやらぶき
- 手作り味噌他

以上