

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100万人分集まったら、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

1956年 水俣病の公式発見

1968年 カネミ油症事件

←1950年 世界人口 25億人

1962年 「沈黙の春」

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

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

2008年 中国産餃子事件・

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

2005年 食料自給率39%に
(全産業に占める農業就業人口5%)

←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



●手作り味噌



●手作りうどん



「食べものとは本来、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>

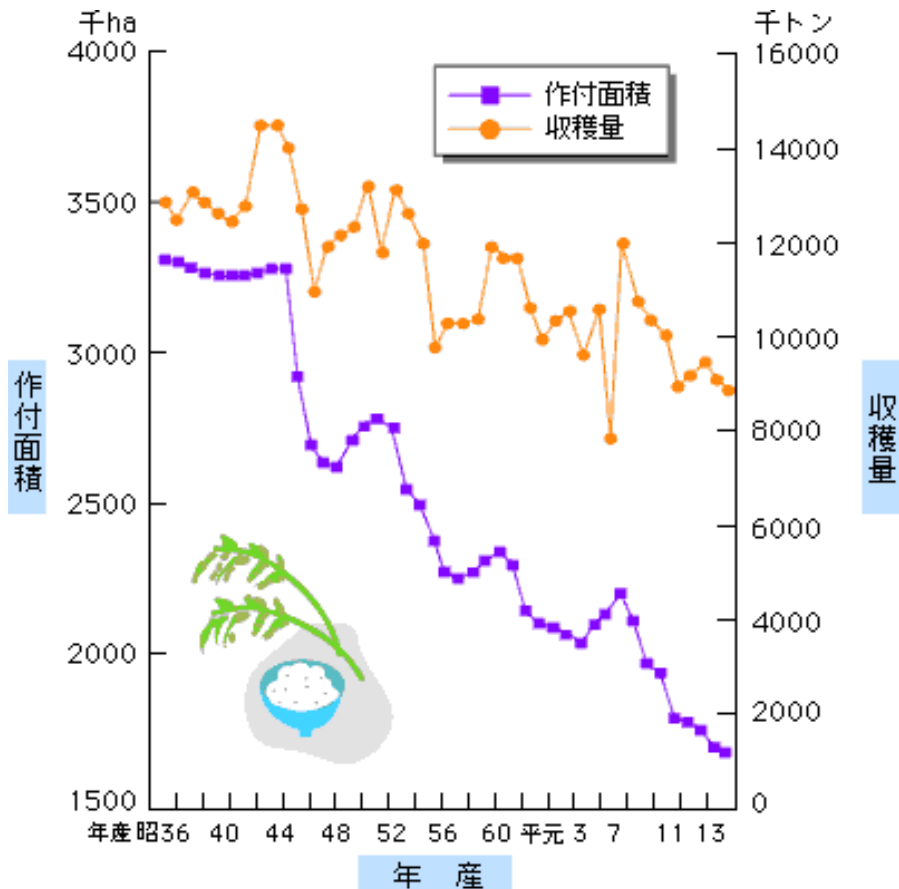
1. パルシステム商品の利用を高め、
食の基盤である農を守り育てよう。
・お米を食べようく予約米キャンペーン



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＋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！



ごはんを中心に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
「ごはんのみそ汁」

カロリー+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”のお皿

【ごはん】

主食でしっかり
カロリーを



【主菜】

“楽しみ”のお皿

【汁もの】

“うまみ”で食事全
体をおいしく

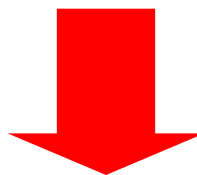
「お米を食べよう！」を伝えよう！ 広げよう！

「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YUMYUM CLUBで実施。対象人数30～100名でメルマガで配信→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ター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。

「ひょう害りんご」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展開中!!

緊急!!
大量のりんごを
廃棄処分から救おう!!



りんごそのものに近い
ストレート果汁!!

インターネット限定商品

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
紐割エコ・りんごジュース 180g×10個

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!

ニュースでも報道されたとおり、昨年の3月・6月、青森県を突如ひょうが襲いました。青森銘りんごの小さなりんごの葉に、大きな傷が。品質は変わらないものの、青森として出荷できないものが多数出てしまったのです。それを除けば、昨年は全般的に天候にも恵まれ、りんごは8年以上の豊作となりました。害ばしい天候、消費されず余ってしまったものも、たくさん倉庫に眠っています。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、すべて廃棄処分とせざるを得ません。



▲コンテナいっぱい詰められたりんごの山。前年より2倍もの量のりんごが加工原料となっています。

「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。

<p>類の恵み ふそろい産直青果 ちっちゃなエコ・里芋</p>  <p>『エコ・里芋』のうち「小粒」(100g×8個)をお届け。 2月2日販売開始</p>	<p>産地応援 八つ頭</p>  <p>今季産作の八つ頭を1〜8個でお届け。 2月4日販売開始</p>	<p>産地応援 エコ・無茶々園の 伊予柑・ポンカンセット</p>  <p>力強く育て今年絶作となった伊予柑、セットでお届けします。 3月2日販売</p>
<p>産地応援 コア・フード根菜セット (じゃがいも・玉ねぎ)</p>  <p>コア・フードの有機じゃがいも、有機玉ねぎを各30個ずつお届け。 1月2日販売</p>	<p>花嫁農園の 有機青大豆味噌</p>  <p>規格外の大豆を有効活用しました。 1月3日販売開始</p>	<p>産地応援 コア・フード根菜セット (人参・玉ねぎ)</p>  <p>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</p>
<p>類の恵み ふそろい産直青果 でこぼこ根菜セット</p>  <p>小さすぎて規格外となった産直じゃがいも、玉ねぎのセットです。 11月1日販売</p>	<p>産地応援 おまかせ葉物セット</p>  <p>雪作のため半割となった葉物野菜の3品おまかせセットです。 11月2日販売</p>	<p>類の恵み ふそろい産直青果 エコ・プチみかん</p>  <p>エコ栽培の産直みかん。小玉サイズ(20・30)のみぎセットでお届け。 12月1日販売</p>
<p>冷凍さつまいもスティック</p>  <p>大きさと形状が「規格外」の原料を使用して作りました。 5月2日販売開始</p>	<p>九州産さといも</p>  <p>皮むきさといもは小粒にとめた冷凍野菜。 5月3日販売開始</p>	<p>りんごジュース</p>  <p>豊作やひょう害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</p>

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くて面倒！

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

いままで、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！



「箱が大きくて、
冷凍庫に入れるのが
不便」
「中身が小さい」

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。



「フィリングが甘い」
「やや甘い」

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」

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。

「価格が高い」
「もっと買いやすい
価格にしてほしい」

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。

意外と添加物を
使っていると
思いました

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。

■ 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
名的心声を生かして、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。

「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ー。
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	①短根は中心直径の2倍以上の長さがあること	2010.1.26
新人参			②500g袋の本数:2本～7本	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)	
人参(黒田五寸)			③1kg袋の本数:4本～8本	③二腕は不可	
人参(ひとみ五寸)			④800g袋の本数:3本～8本	④収穫時の多少の傷は可(ただし乾いているもの)	
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	⑤日焼けは芯周り1cm程度までは出荷可	
エコ含む			②500g袋の本数:2本～7本	⑥上部の茎の部分は根まで深くカットしすぎない事	
			③700g袋の本数:3本～8本	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	
			④1kg袋の本数:4本～8本	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)	17
			⑤1.2kg袋の本数:5～9本	⑨とう立ち(抽苔)は不可	
	-	原料出荷	①1本の重さ:60g～400g	⑩縦ひびきは不可。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	

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
ケツ稲等の
「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

2010パルシステム
100万人の食づくり運動

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！

2010年
年間**71,175**トン、
お米消費拡大をのぞみます！



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
進める取り組み。産直を通して培った生産者と組合
員の信頼関係を加工品にも広げ、地域で産直、産
直を活性化していきます。

2010年度の活動内容
●産直原料を使った冷凍食品や加工品を開発。




沖縄・恩納村の1haの海を
「サンゴの森づくり」
プロジェクト

リゾート開発などによって失われた美しいサンゴの森
を取り戻す運動。2009年11月に沖縄・恩納村漁協
らと「恩納村産直推進協議会」を設立。もずく栽培
に欠かせない豊かな海を守るために、サンゴの植樹
活動を行っています。

2010年度の活動内容
●PB商品「もずく」の利付代金の一部を、サン
ゴの植樹費用に。
●2月から半年間、サンゴの植樹運動を支援するポ
イントカンパを実施。
●沖縄・恩納村への産地交流ツアーを実施。



2010年
83haの
耕作放棄地が
飼料米の田んぼに！



「日本のお米は
おいしい」

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**

食料自給率の高い日本で、この食米
食料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。
日本の食文化、食生活、食生活を守るた
めに、食料自給率を高めるために「ごは
んもう1杯」を呼びかけています。

2010年度の活動内容
●予約型産地の登録数を14万人に。
●新聞を通じて、ごはん中心の日本型食生活を提案。



「こめ餅」「こめ饅頭」の
生産を増やして、
豊かな田んぼを広げよう！
**「耕畜連携」
プロジェクト**

飼料米の栽培と利用を通して、産直飼料の自給
率を高める運動。輸入飼料依存からの脱却をめ
ざす畜産農家と、耕作放棄地を再生させるため
に田んぼを再生したい耕作農家がつながり、飼
料の飼料化の取り組みを進めています。

2010年度の活動内容
●自給飼料を使って育てた「日本のこめ餅」
18,000個、「こめ饅頭」90,000個を出荷。

産直野菜を食べてCO₂削減！
**「地球温暖化防止」
プロジェクト**

農家の現場から、温室効果ガス
削減するための試み。田んぼや畑
のCO₂削減効果を最大化し、地産を
利用した有機農業の実践や実践
を進めています。



規格外や畑で
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と、消費物として捨てられてい
る」食品を商品として、買収するための取り組み。ふ
だうに消費できない規格外野菜、食品加工時の
廃棄物を減らした加工品など、2009年度は12品
を商品化した。

2010年度の活動内容
●全利用資源を活用した規格外野菜の商品化
や加工品開発を実施。



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**

2004年にスタートし、パルシステムが全国に
広がった「田んぼの生き物観察会」が、新
んぼで赤トンボ、オオムシ、オオマダラシなど、
数種の生き物が観察されていることを実際に観
望し、農家に伝えています。

2010年度の活動内容
●「田んぼの生き物観察会」を産直産地
はもたらす。産地交流や職員研修でも行
います。



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

放棄地と荒れ果てた山や森林を、里
山の森に再生させる運動。2008年からパルシ
ステムの生きたけ取組に、産直産地、岩手
県・盛岡市の農家を支援。苗木取引の量を
増やし、里山の保全を図ります。

2010年度の活動内容
●年間約3万本の苗木取引を実施予定。



産地へ行く！
生産者と話そう！
**「産直交流」
プロジェクト**

「食べると」「つくる」の両面を体験する取り組みと
して、30年以上前から毎年行ってきた産地
交流。近年は、年間15,000人もの組合員
が産地を訪れています。

2010年度の活動内容
●泊まりがけで産地を体験できる
「産地へ行く」企画。
●近郊の産直産地で収穫体験が
できる、日帰り交流企画。



「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**

環境保全や食料自給率アップ
につながる「国産の食べ物を
選ぶ」を推進。国産原料
を使った商品開発も進めます。



2010年
500本の
木を植樹します！



「コトアツ野村の
森づくり」

10年間で4万本の植樹を実現！
「植樹」プロジェクト

北海道野村の海を守るための植樹活動。野
村漁協の取り組みに賛同したパルシステムは、
2000年から活動に協力。商品の利用を通して、
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
●野村産商品の利付代金の一部を、「コブ
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。



2010年
10haの
里山を保全します！



「里山の再生」

各プロジェクトの詳細は、年間通し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

[illegible]

column

米から始まった産直の絆が、
「豆腐工場」でさらに強まる！

『新潟こしひかり』でおなじみのJAささかみ(町田野市笹井地区)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、大豆作りを続けるを得ない状況に追い込まれていました。「大豆を作り続けろ」というささかみの思いに共感したパルシステムは、「地元大豆を買い支える」ための豆腐工場を共同で立ち上げ、そこから人気商品「あめ豆豆腐(アモロ豆腐)」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

産直米の消費だけでなく...
米づくり
大豆づくり
減反政策によって転作した大豆から...

つなげる
米の加工品づくり
も広がりました！
米の加工品づくり

**地域が
活性化！**

大豆の加工品が誕生しました！
大豆の加工品づくり

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、農産削減など独自の基準をクリアした産直産地のお米や野菜、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きます。

「耕畜連携プロジェクト」



2009年度産 83ha ⇒ 18000頭

「こめ餅」「こめ漬」の取り組みで、豊かな田んぼを届けよう！

「耕畜連携」プロジェクト

こうして参加！

養豚の飼料は、90%以上輸入穀物が原料。この飼料に日本で自給できる「米」を使ったら？

西久保農場 代表 加藤 重雄

新畜連賛 代表 加藤 重雄

「耕畜連携」とは…
米や穀物などを活用する養豚農家と畜産農家が協力し、互いに必要なものを得ること。

米を食べて育った日本のこめ豚

畜産の生産者は、飼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！

元来ある耕作放棄地

米がとれる田んぼが復活

豊かな田んぼに

米1 新年度、政府の目標は、輸入と米の加工・加工品を原料にした「畜産飼料」の削減、畜産農家の地域再生（2009年度）

ここを改善したい！

国際市場に競争される、日本の畜産。

輸入穀物の価格が高騰し、飼料をはじめ畜産品が値上がりしたのは2006年。これは、畜産原料の大部分を占めるトウモロコシの主要生産国アメリカのバイオエタノール（燃料）政策がきっかけでした。この政策で飼料高騰のトウモロコシの生産量が激減。飼料を海外に依存する畜産生産者の多くが、飼料価格の高騰にさらされ経営危機の形に。これをきっかけに飼料を海外に依存する畜産の元を固めなければならないという思いが、急速に高まりました。

米と小麦の自給率を向上させるにはどうしたらいいか。飼料自給率を向上させるにはどうしたらいいか。米と小麦の自給率を向上させるにはどうしたらいいか。

「バリスシステム」は2006年から「飼料米」の取り組みをスタート！

畜産産地と米産地の思いがつながり、出荷量は年々増加！

バリスシステムの産地産地では、飼料米の生産が本格化。これは、2006年10月、日本の田んぼでつくった米を、畜産の飼料として活用できる「飼料米」の取り組みがスタートした。2006年の産地が、「飼料米」への取り組みのきっかけでした。2006年には飼料米を主な原料でつくった「日本のこめ豚」の250頭出荷が実現。年々出荷量が増加し、この取り組みが全国的にも広がりました。

2011年10月、日本の畜産農家（2011年10月）

飼料米の導入により、6.04 ha（2009年度）

休耕地、耕作地、耕作放棄地を田んぼとして活用できる。

pick UP プロジェクト関連商品

日本のこめ豚
白米を米を飼料に配合して育てた畜産豚肉。

関連商品を見る

「こめ漬」で地域を活性化！
いよいよ「こめ漬」がスタート！

りんこの消費量は45年前に比べてどうなったか？

「新畜連」はこうある

「耕畜連携」プロジェクトを支える Pick Up!

「こめ漬」で地域を活性化！
いよいよ「こめ漬」がスタート！

「こめ漬」で地域を活性化！
いよいよ「こめ漬」がスタート！

「こめ漬」で地域を活性化！
いよいよ「こめ漬」がスタート！

「こめ漬」で地域を活性化！
いよいよ「こめ漬」がスタート！

「こめ漬」で地域を活性化！
いよいよ「こめ漬」がスタート！

「こめ漬」で地域を活性化！
いよいよ「こめ漬」がスタート！

「こめ漬」で地域を活性化！
いよいよ「こめ漬」がスタート！

「こめ漬」で地域を活性化！
いよいよ「こめ漬」がスタート！

「こめ漬」で地域を活性化！
いよいよ「こめ漬」がスタート！

「こめ漬」で地域を活性化！
いよいよ「こめ漬」がスタート！

「こめ漬」で地域を活性化！
いよいよ「こめ漬」がスタート！

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

産直いきいきプロジェクト11「生物多様性」プロジェクト

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！？

田んぼは稲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。

100万人の食づくり
創世！日本の食と農

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つ
田んぼで育てたお米。
買物食品を見る

1クリックであなたも参加！
いきいきアンケート 実施中！

りんごの消費量は45年前
に比べてどうなったと思
う？
+ 投票はこちら

「生物多様性」プロジェクトを
支える人 Pick Up！

田んぼに稲を育てる
たけなわ生産者
「こころの田んぼ」なん
だ。

田んぼの生産者
日本の食を支える
「こころの田んぼ」
石塚 美穂さん

生産者と消費者が
つなぐ日本の食と農
「こころの田んぼ」
山崎 孝一さん

田んぼの生産者
日本の食を支える
「こころの田んぼ」
山崎 孝一さん

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 価格が魅力的な輸入大豆

フードマイレージ
= 距離 × 重量

(食べものが運ばれてきた)

「国産品を選ぶ」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数値のこと。フードマイレージの数値は、輸送の段階で発生す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(90g)で考えると



ここを
改善したい！

輸送の距離が長いほど、フードマイレージの数値は大きく、CO₂の排出量も多くなり、環境に負荷を与えていることになります。フードマイレージを意識して国産品を選ぶようになれば環境への負荷を減らせるだけでなく、食料自給率の向上にもつながります。

ハルシステムは「フードマイレージ・プロジェクト」に参加しています。

もともと食の基盤となる農業を守るためにも、「国産」にこだわってきたハルシステムは、さらに2009年より、食料自給率向上と環境保全をめざして、大地を守る会、生活クラブ、グリーンコープと「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月から商品カタログで「国産品を選ぶ」が数値でわかる、「ポコ(poco)」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

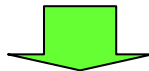
環境保全の取組

生消交流の計画

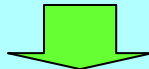
地域農業への貢献

経営の安定

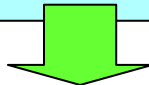
事前監査



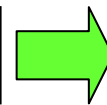
監査人



監査所見

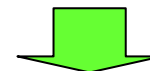


改善



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うに値する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、人々の食やく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 「食のくらし直し・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いる。「週1回にまとめて注文」というパルシ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く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 ●なすのみみ漬 ●かぶの千枚漬 ●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。

たれやソースを作って常備しておくとし便利。家族の好きな味に整えても。

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。野菜を余らせず、しかも、おいしくいただくための知恵。

巻末：ぬか漬

・ぬか床づくり・野菜の下ごしらえ・本漬・ぬけ漬 Q&A

・アレンジぬか漬 (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 ●新しょうがの甘酢漬 ●らっきょうの甘酢漬

●白菜の塩漬 ●たくあん漬 ●ふきのとうみそ ●きょうろぶき ●手作り味噌他

以上