日本を、食卓から元気にしたい。

産直データブック 2008

目 次

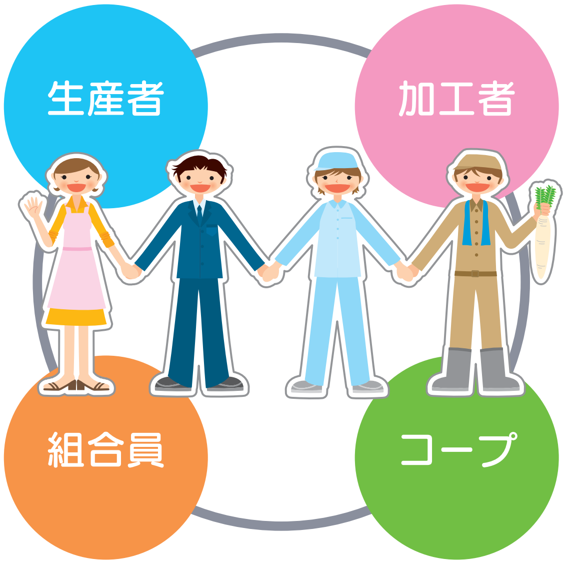
産直の考え方 …………………… P2
2008年産直の主な取り組み … P4
組合員と生産者との交流 ……… P10
農産●茨城県 …………………… P14
農産●栃木県 …………………… P16
農産●群馬県 …………………… P18
農産●千葉県 …………………… P20
農産●埼玉県･東京都 ………… P22
農産●長野県 …………………… P24
農産●新潟県 …………………… P26
農産●北海道 …………………… P27
農産●東北地方 ………………… P28
農産●神奈川･中部･関西地方 … P29
農産●中国･四国地方 ………… P30
農産●九州･沖縄 ……………… P31
農産●海外 ……………………… P32
畜産●牛肉 ……………………… P34
畜産●豚肉 ……………………… P36
畜産●鶏肉 ……………………… P38
米● ……………………………… P40
卵● ……………………………… P42
牛乳● …………………………… P43

co-op
コープネット

産直の考え方

組合員・生産者とともに…

私たちが食べている野菜・果物・肉などが、「どのような場所で、どんな人が、どうやって作っているのか」わかっていないことがあります。



消費者・組合員は、
食べものについて「知りたい」「見たい」、そして「わかったうえで、食べたい」「安心して食べたい」と願っています。

生産者は、
「商品づくりにかける思いを消費者・組合員に伝え、意見・要望に耳を傾け、より良い商品づくりを目指す」ような関係を望んでいます。

生産と消費の距離を縮め、身近な関係になりたい…
これは生産者と消費者・組合員に共通の思いだと感じています。
そんな関係を実現するためにも、「産直」の取り組みが必要です。

「安全・安心」で「おいしい」野菜・果物・肉などを、将来にわたって安定的に利用することができるためには、日本の農業・畜産業が元気であり続けることが大切です。

組合員・生産者とともに「生産」「消費」についての知識と理解をひろげ、生産者・加工者・コープ・組合員が一体となって、日本の農業・畜産業の維持・発展に貢献する「産直」の取り組みを推進します。

■産直の5つの基本

1 生産地、生産者、生産、流通方法が明確であること

- コープの基準・ルール、生産者の生産方法・基準について相互で確認します。
- 産直商品開発計画書（仕様書）で「肥培・飼育」「農薬・動物医薬品」「収穫」「流通」「加工」などの管理計画を明確にします。

2 記録・点検・検査による検証システムがあること

- 生産記録の確認と産地点検を毎年実施します。
- 残留農薬等の検査を実施します。
- 生産情報の提供に取り組みます。

3 持続可能な生産と、環境に配慮した事業を推進すること

- 農薬・化学肥料の使用削減に取り組みます。
- 食品残さの飼料や肥料などでの再利用に取り組みます。
- 家畜ふんのたい肥利用に取り組みます。
- 生産・収穫・加工等における効率化・短縮化に取り組みます。

4 生産地、生産者団体との自立・対等を基礎としたパートナーシップを確立すること

- 農協等との協同組合間の提携や産地との協力関係を強めます。
- コープネットエリア内の産地のネットワークを構築し、「コープネット版地産地消」を推進します。

5 組合員と生産者との多面的な交流を推進すること

- 産地見学、産地交流、学習会に取り組みます。
- 産地情報を組合員に提供し、組合員要望を生産者に伝えます。
- 組合員が地域の食料生産に関する理解を深め、地域の食文化と農業・畜産業を大切にする地産地消に取り組みます。

2008年 産直の主な取り組み

■産直の概要（コープにいがた除く）

2008年1月〜12月実績

部門	供給高	産直供給高	構成比	産地、生産者団体数など
農産物	540億円	274億円	50.7%	545産地/965品目（野菜599、果実366）
畜産物	365億円	160億円	43.8%	31団体（牛9、豚18、鶏4）
米	176億円	150億円	85.2%	29JA
卵	57億円	44億円	77.2%	35養鶏場
牛乳	113億円	102億円	90.3%	産地指定牛乳13品目

★産直商品の範囲は、農産商品･畜産商品ですが、水産商品･米･卵･牛乳分野のコープ商品は、「産直」と同様の考え方で取り組みます。特に、組合員と生産者との多面的交流を重視します。

★コープにいがた

2008年1月〜12月実績

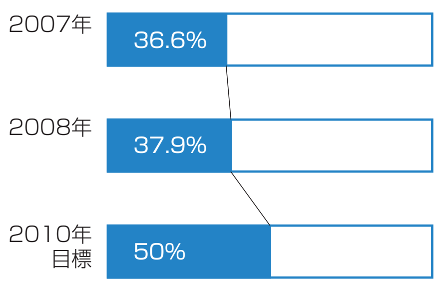
部門	供給高	産直供給高	構成比	産地、生産者団体数など
農産物	6.3億円	4.1億円	65.1%	61産地
畜産物	8.4億円	1.8億円	21.4%	6団体（豚3、鶏3）
米	1.6億円	0.9億円	56.3%	5JA　10団体
卵	1.4億円	1.4億円	100%	2団体（養鶏場2）
牛乳	2.7億円	2.3億円	85.1%	CO･OP魚沼牛乳など

コープにいがたの「産直」の取り組みは、商品事業の共同化により2009年度からコープネットで引き続き行います。青果集品センターを新潟市内に設け、農産物の鮮度･品質管理を強化し、新潟県産の農産物の取り扱い品目を増やしていきます。

■地産地消の推進（農産）

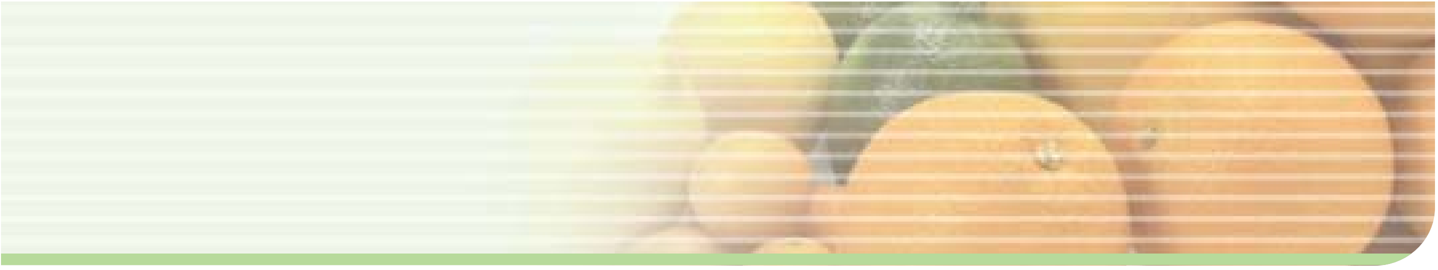
たとえば、「茨城県で生産した農産物をいばらきコープの組合員へ」このような「地産地消」の取り組みを各会員生協のエリアで進めています。また、コープネットエリア（1都7県）をひとつのエリアとした、地産地消にも取り組んでいます。コープネットのエリアの特徴は、東京をはじめとする大消費地がある一方、有数の生産地がいくつもあることです。この利点を生かして、夏場のレタスは長野から全エリアに、秋になると茨城のレタスを全エリアになど、旬の商品を他の都県の皆さんにお届けする、いわばコープネット版「産地リレー型地産地消」の取り組みを広げています。

産直のうちコープネットエリアから調達した割合



2008年は、産直商品のうちコープネットエリアから調達した割合が37.9%です。（2007年36.6%）
2010年の目標を50%以上と設定して取り組みを進めます。

この地産地消の取り組みを推進するために、「コープネットエリア産地協議会」の結成準備を進めています。（2009年3月発足予定）



■協同組合間の提携

2006年12月11日「コープながの・コープネット・JA全農長野」
2008年 3月 3日「いばらきコープ・コープネット・JA全農いばらき」
2008年 8月26日「ちばコープ・コープネット・JA全農ちば」
三者による「協同組合間提携」を締結しました。
農産物の生産と消費の拡大、地域の農業の振興、組合員と生産者の産地交流などの取り組みを進めます。
このほかにも、会員生協と地域JAとの協同組合間の提携を結び、取り組みを進めています。

2008年12月4日「コープネットエリア8都県JA連絡会」を結成しました。
協同組合どうしが協力し、組合員、消費者の生活と健康を守り、地域社会の活性化、地域農業の振興を図り、社会への貢献、日本の自給率向上を目指します。大生産地と大消費地を抱えるコープネットエリア1都7県をひとつのエリアとして考え、「エリア内の地産地消」「エリア内の交流」を大切にします。

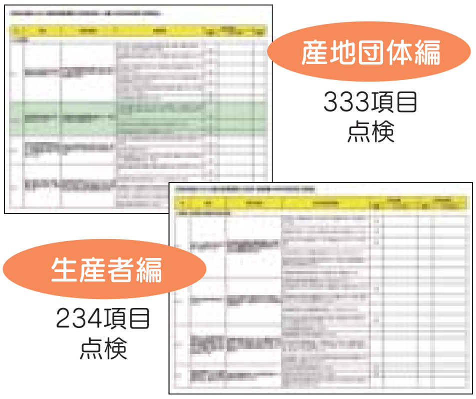
■「生協版GAP」の導入の推進と産地点検の充実（農産）

品質の確かな農産物を組合員にお届けするために、「生協版GAP（適正農業規範）」等の導入に取り組んでいます。
これは、生産者や生産者団体が農地の選定から出荷までの全工程をチェックリストで管理する方法です。コープと生産者（団体）の相互に点検を行い、現状の到達点を共有し確認を行い、協力しながら改善に取り組み、品質保証の向上を目指します。

2008年、生協版GAP（適正農業規範）点検を93ヶ所、生協版GDP（適正流通規範）点検を20ヶ所、産地点検を452ヶ所実施しました。2009年は、生協版GAP点検100ヶ所、生協版GDP点検20ヶ所を計画しています。産地点検を合わせて全ての産直産地を点検する予定です。

2008年1月～12月実績 （　　）は海外

点検方法	点検数
生協版GAP点検	93
生協版GDP点検	20
産地点検	452（42）
加工場点検	82（21）



「生協版GAP」2008年版

栽培記録、農薬･化成肥料管理、出荷管理など分野別に構成されたチェックリストを使用。「農薬の対象品目や用量･希釈倍率･回数･散布日に問題がないか」「農機具の修理記録はあるか」「作業者の健康診断記録はあるか」など、設問は細部にわたります。
○にならなかった項目はお互いに確認し、改善につなげます。

2008年 産直の主な取り組み

■商品検査センターの検査項目の拡大

【残留農薬検査】

作物ごとに決められている使用農薬と残留基準が守られているか、確認検査を取り扱い前に行います。生産者の思いを科学的に検証し、安全性が確保された野菜・果物であることを確認しています。

ポジティブリスト制度に対応するため、検査の拡充を進め、最新検査機器LC/MS/MS（高速液体クロマトグラフ質量分析計）の導入により、2008年8月から検査が可能な項目を355項目から465項目に拡大しました。項目拡大により、今まで検査できなかった農薬の使用実態・残留状況についてモニタリングが可能となり、これらのデータを生産者にフィードバックしながら生産者とともに良い商品づくりを進めます。

LC/MS/MS

産直商品及び一般商品の検体数・検査項目数

2008年1月～12月実績

		産直		一般		計	
		国産	輸入	国産	輸入	国産	輸入
果物	検体数	148	52	21	25	169	77
	検査項目数	59,976	17,358	8,006	8,938	67,982	26,296
野菜	検体数	166	3	38	12	204	15
	検査項目数	64,605	1,138	14,661	4,897	79,266	6,035
計	検体数	314	55	59	37	373	92
	検査項目数	124,581	18,496	22,667	13,835	147,248	32,331

農産物の残留農薬検査のうち、約80％が産直商品で検査を行っています。

【残留動物用医薬品検査】

家畜や養殖魚の病気予防や治療などの目的で使用される薬剤の残留について、基準が守られているかどうか検査を行い確認しています。2009年1月から検査項目を60項目から100項目に拡大します。

【卵の検査】

卵の検査は、最新検査機器の導入により、高感度かつ高精度な分析が可能となり、残留動物用医薬品について、従来の検査項目64項目に加えて48項目の検査項目を追加し、計112項目について検査を行っています。また、サルモネラ検査について、店舗およびコープデリ宅配より回収したものを、毎月定期的（20検体）に年間240検体行い、点検・確認しています。

■特別栽培農産物、有機栽培農産物の生産と利用の拡大（農産・米）

産地・生産者との提携を強め、持続可能な農業に貢献する取り組みを進めています。その一環として、生産者とともに農薬・化学肥料の削減に取り組み、特別栽培農産物、有機栽培農産物について組合員の理解と利用をひろげています。

【農産】

特別栽培・有機栽培農産物の構成比（金額）が2007年3.0％から2008年の4.0％に伸長しました。
新規開発は、特別栽培48品目、有機栽培が12品目でした。バナナ、みかん、たまねぎ、にんじんなどの利用の多い商品の開発が進みました。

2008年1月〜12月実績

	実績	構成比	特別栽培	有機栽培
2007年	16億円	3.0%	36品目	17品目
2008年	22億円	4.0%	112品目	30品目

【米】

2007年11月〜2008年10月実績

	実績	構成比	特別栽培	有機栽培
2007年	10,600	19.3%	15品目	1品目
2008年	13,164	24.1%	19品目	1品目

☆産直商品の新しいブランド「グリーンプログラム」 2009年1月スタート

特別栽培農産物、有機栽培農産物について（米含む）、生産者の取り組みを評価し、その商品価値を組合員にわかりやすく伝えるために「グリーンプログラム」ブランドとして展開します。

グリーン・プログラム 特別栽培

グリーンプログラム特別栽培

化学合成農薬と化学肥料を、その地域の慣行栽培品の5割以下に抑えて栽培した産直商品（特別栽培農産物、特別栽培米）

グリーン・プログラム 有機栽培

グリーンプログラム有機栽培

JAS規格に基づき、化学合成農薬と化学肥料を原則として使用しないで栽培した産直商品（JAS有機栽培農産物、JAS有機栽培米）

■「ハピ・デリ！」の「産直」表示の拡大

コープデリ宅配の商品案内の農産ページで、「産直」表示割合の拡大に取り組みました。注文数が計画数をオーバーすると、一般商品をお届けする場合には、「産直」の表示はできません。対策として、きめ細かな計画や地域ごとの産地の差し替えなど、できるかぎり産直商品をお届けするように取り組みました。この結果、産直表示の割合は、これまでの25％程度から40％まで拡大しました。

2008年 産直の主な取り組み

■お米でそだてる産直豚肉「みのりぶた」の開発

飼料用米による産直豚肉の生産事業をスタートしました。飼料用として生産した米を給与した豚肉を継続的に販売できる事業に取り組みます。
「飼料用のお米を育てる」、「そのお米で豚を育てる」、「その豚をおいしく食べる」、そして「食べた思いを育てた人に伝える」。フードチェーン全体の取り組みで、生産・流通・販売・消費の立場から飼料用米の定着を目指します。このような飼料用米など、新しい用途の米の需要を定着させる取り組みが、食料自給率を高めることにつながります。

お米そだちの
みのりぶた
日本の米づくりをささえる、
お米そだちの豚。

【岩手】

JAいわて花巻など6つの団体と協力し、2009年4月からコープデリ宅配で、年間で約7,500頭分の豚肉を販売します。2008年は、飼料用米の「田植え」や「収穫」を組合員の参加で行ないました。

岩手

【長野】

長野県が推進してきた「飼料米産直豚肉」の取り組みを具体化しました。2009年4月からコープデリ宅配で、コープながのを中心に年間で約2,000頭分の豚肉を販売します。2008年は、飼料用米の「収穫」を組合員の参加で行ないました。

長野

2010年は千葉県、茨城県、群馬県でも「みのりぶた」の生産を計画しています。2011年には「みのりぶた」の生産を年間2万頭に拡大し、産直豚肉の中の約10％を目標とします。

■「こめたまご」の販売実験（店舗）

2008年11月から米を配合した飼料で育てた鶏（にわとり）の卵「こめたまご」の販売実験を開始しました。飼料用米を与えた鶏の卵は、黄身の色が薄いという特徴がありますが、違和感を与えないように、米の配合率は飼料全体の20％としています。
「こめたまご」の販売実績の評価と組合員の意見を参考にして、2009年度の取り組みにつなげます。

■登録米制度の拡大（コープデリ宅配）

2008年11月より、品揃えを充実させた「コープデリ宅配登録米」制度の2008年度企画がスタートしました。定期的に米をお届けすることで、安定して販売することができます。また、特別栽培米や有機栽培米など生産量が限定されている米を計画的に販売することができます。今年度の登録者数の目標3万人に対し、2万2千人（2009年1月現在）です。引き続き目標達成に向けて取り組みを進めます。

対象となるお米は、特別栽培米や有機栽培米の他、「ハピ・デリ！」で企画されている慣行栽培米を定価より割引した価格で取り扱います。また、地元で生産した米（例：「茨城コシヒカリ」、「栃木コシヒカリ」、「千葉コシヒカリ」、「長野コシヒカリ」）を取り扱い、地産地消に取り組みます。

■エコ循環米の取り組み

さいたまコープの店舗の食品残さをたい肥化して、そのたい肥を使って生産した米を販売する取り組みを行いました。販売実績は5kg1,880円でコープデリ宅配586袋、店舗179袋と完売いたしました。2009年度はこのような取り組みを拡大し取扱量を増やす計画です。

■産直研究会の開催（畜産）

2008年6月5日、さいたま市文化センターで産直研究会（30社62名参加）を開催しました。産直研究会は、畜産の産直商品の取引先・生産者・団体各社とコープネットで構成する研究会です。畜産の産直に関する理解を相互に深め、おいしさの研究など共通のテーマを設定して調査・研究、産地間の意見交流などを行っています。産直研究会を通して産直商品全体の品質の向上を目指しています。

組合員と生産者との交流

日ごろ利用している商品がどのように作られ、また、届けられるのか、組合員自身が確かめるために現地に出向く「産地見学」や、生産や流通に携わる方々においでいただき、学び、話し合う「商品学習交流会」があります。また、農作業を「体験学習」できる機会も増えています。

これは組合員の声や思いを生産者に直接伝え、生産者のくふうや苦労を直に聞き、一端でもお互いの理解につなげることができる、とても大切なコミュニケーションの場だとコープは考えています。

また、そこで生産された商品をコープの事業を通じて利用しているかどうかにかかわらず、地元の団体どうしという関係や、人と人とのつながりを元にした交流の場もあります。組合員の参加とネットワークを大きく広げていく中で、単にモノ（商品）の取引だけではない豊かな関係づくりも大切にしています。

“食卓を元気に”するには、食卓の向こうにある「生産の現場」を知ることが大切。
生産者とのコミュニケーションや相互理解の上に、組合員・事業・生産者が協力し、具体的で実効ある取り組みを大きく広げることに力を発揮していきます。

以下の内容（特に実施月や人数）は、2008年度（4月～09年3月）の取り組みを対象にした記述です。

■いばらきコープ

JA常総ひかりの協力で8月に、茨城県八千代町でレタスの定植体験を実施。10月の収穫体験では、持参の包丁などで収穫したばかりのレタスを試食。「自分が食べる物の産地を見ることができ、安心」「サラダでしか食べないけれど、工夫してたくさん食べたい」との感想も寄せられ大満足の1日でした。
つくばみらい市で10月に行った「あぜ道交流会」には14家族・約50人が参加。鎌を使った稲刈り、コンバインへの試乗や田んぼで生きものを探すなど、この楽しい体験は、JA茨城みなみにご協力いただき、15年間にわたって積み重ねられてきたものです。

11月22・23日、「食」と「農」の大切さについて楽しく学ぼうと、「たべる、たいせつ惚れ^2（ほれぼれ）収穫祭（フェスタ）2008」をいばらきコープとJA全農いばらきが共催。茨城町にある「ポケットファームどきどき」を会場に、2日間で2万人を超える来場者を集め、県や地元放送局なども関わった茨城県最大の食育イベントとなりました。

■とちぎコープ

特別栽培米「森の水車」(栃木コシヒカリ)を作っていただいている「那須山麓土の会」とは、1989年より20年間、組合員と生産者の交流を続けています。数百人規模のイベントから、最近は「年間を通した交流」「子どもたちの生きる力を育てる」ことに重点を移し、20家族限定で、田植えから収穫までの体験を中心にしています。子どもたちは、季節の野菜を使って昼食を作ったり、大豆やサツマイモを植えて収穫体験、夏には田んぼや小川の生きものを調べるなど、楽しみながら学んでいます。
また子どもたちも刃物を持ち、"竹"の食器づくりを続けています。刃物を子どもたちが正しく使いこなすことは、食べることの大切さとともに命の大切さを学ぶ大切な場となっています。

■コープぐんま

「たべる＊たいせつキッズクラブ」の取り組みの一つとして、10月、群馬県片品村で約30人が参加して、りんご収穫とピザ作り体験を行いました。りんごのもぎ方を教わり、真っ赤なりんごを上手にとって食べてみると、その重さと甘さにみんな驚きの表情。サルの被害からりんごを守る努力や、りんご畑がとてもきれいになっていることにも感心しました。

■ちばコープ

17家族・約40人の組合員が、千葉県いすみ市の高秀牧場を訪れ、牛舎での餌やりや搾乳など牧場の仕事を体験。牛乳の飲み比べやバターづくりなども楽しみました。県内酪農に触れる機会として千葉農政事務所との共同で企画。子どもたちは大きな牛の姿に目を輝かせながら牧場の一日を楽しみました。
国内有数の生産県として、ほかにも県内のたくさんのJA、生産者団体を訪れ、顔の見える交流を広げています。

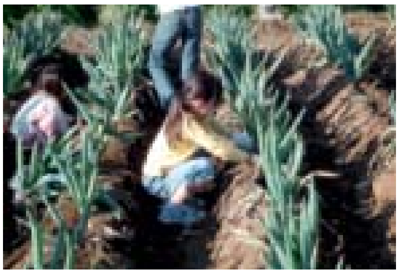
2008年3月23日、幕張メッセで「きやっせ物産展2008」を開催、2万人が訪れました。地産地消を大切にした取り組みには、JA全農ちばの参加や、農林水産省関東農政局千葉農政事務所、千葉県などの後援もあり、生産者をはじめとする150団体の取引先などに出店いただき大規模な物産展となりました。

組合員と生産者との交流

■さいたまコープ

5月には、埼玉産直センターと産地交流会やいちご摘み交流会をおこなったり、11月には川越地域生協出荷組合と恒例の収穫祭をおこなったり、身近な産地で、多くの組合員とその家族が生産者と交流する場を広げています。
JA埼玉中央の協力で、川島町で開催している「親子お米づくり教室」は、今年で17回目を迎え、田植え、稲刈り、収穫祭と3つの企画をとおして、親子で体験しながら、食べ物の大切さ、収穫の喜びなどを学べる場として定着しています。

■コープとうきょう



地域の組合員の集まりであるコープ会などで、近郊の産直産地を訪れる産地見学会や、産地の方々を招いての商品学習交流会を実施しています。
329人の子どもが登録参加する通信教育型の食育プログラム「たべる＊たいせつキッズクラブ」では「体験」を重視してスタディーツアーを展開。秋には6ヶ所の産地や工場を195人の親子が訪れ、さまざまな体験をしながら食について幅広く学びました。
また、10月に開催した「たべる たいせつフェスティバル in 池袋サンシャインシティ」には約2,700人が来場。51の産直産地・コープ商品のメーカーに出展いただき、商品の試食・販売・展示を通じて交流することができました。

■コープながの

休耕田をお借りした農業体験の場、「ふれあい農園」は、JAあづみ青年部のご協力で14年目を迎えました。5月～11月に12回の作業、JAの女性部も交えた夏・冬2回の交流会も開催。あわせて約150家族が参加する大きな取り組みになっています。
また、長野市芋井地区の里山をフィールドにした「いもい野遊び塾」の活動を支援しています。環境・農業・食べ物への想いを育むだけでなく、中山間地と都市部の人の交流が森や農地の保全、食文化の継承等につながることをめざし、塾のスタッフが地元の協力を得て活動を具体化し、毎年40家族・100人以上が参加しています。

■コープにいがた

登録米生産者「五泉ごはんチーム」と里芋生産者が開く交流会には例年60人程の参加があります。お米の成長の過程を知ることで、自然や食べ物の大切さ知る活動です。稲刈りでは生産者から刈り方や育った稲を束ねる技も教えてもらいました。

また、上越市の朝日池総合農場との交流会では、毎年20人程が参加し6アールの田んぼを借りて田植え・稲刈りを体験。毎回農場の好意で提供していただくお赤飯と豚汁の昼食は食べることの大切さを感じさせられます。ゴミを少なくしようと、ホウの葉をお皿にしています。

稲刈りまでの間はボランティアで草取りを実施。「マイ鎌」持参で参加する人もあり、水田の感触や小さな苗の成長を見守りながら多くのことを学ぶ場になっています。

【番外編1】コープネットの職員

職員6人が、千葉県にある「多古町旬の味産直センター」とその生産農家で、2泊3日間、農作物収穫や野菜のパック詰めなどを体験しました。参加者は、生産者と一緒に汗を流して実際に農作業を体験することで、自分たちが毎日扱っている農作物がどのように丹精込めて作られているかを学びました。また、生産者との交流を通して日本の農業が抱えている問題を知り、広く考えるきっかけとなりました。

【番外編2】内定者

2009年度新卒内(々)定者78人が参加し9月に牛・豚・鶏のいる農場の見学会を実施しました。「食について学ぶ」視点で食べ物・命の話を聞き、搾乳を体験しました。参加者から「私たちが食べている物が、さまざまな過程を経て、食卓に並んでいるのだということを実感しました」「手作りをすることで、食べ物を大切に食べようと思えるきっかけができて、とても良かった」などの感想が寄せられました。