



共生支援

生協産直は 産地・生産者を 応援しています。

海はみんなのもの という真摯な志

海に生きる人たちは寡黙で、多くを話してくれないのではないか——。勝手にそんなイメージを抱いていた。杞憂^{きゆう}だった。熱心に心を込めて語ってくれた。

2006年、「コープさっぽろ農業賞」を受賞した野付漁協。「海は一人のものではなく、みんなのもの」「野付漁協の精神は一人の金持ちも一人の貧乏人もつくりたくないこと」「生活よりまず海の資源ありき」「ブランドは生産者がつくるものではない、消費者がつくるものだ」

経営に哲学があった。感銘を受けながら、ふと思いだった。「コープさっぽろ農業賞」創設の理由のひとつに、「真摯^{しんしん}に農業（漁業）に携わる志のある生産者を応援しよう」という目的



あったことを。

野付漁協が伝えてくれたのは漁業者としての「志」だった。その志がホタテやサケなどの豊かな海産物を育て、海とそこに棲む生き物たちを守り、森を育んでいた。

野付のホタテはうまいので有名だったが、同漁協・冷凍加工部長の能登代^{のとしろ}雪さんは消費者からこう言われたことがある。「うまいけど、値段が高いから食べるのは正月だけ」。分かってもらえない悔しさ……。

ところが、「農業賞受賞で今まで取り組んできたことが認められた」。野付の知名度が上がった。交流もより活発になった。チラシの誌面でも大きく取り上げられるようになった。結果、野付のホタテやサケはたちまち人気商品になった。

「野付漁協を理解してもらったことが支持につながり、それが売上にも表れ



毎年40億～50億円の水揚げを誇る、野付漁協のホタテ漁。
農業賞では漁場を計画的に造成する「育てる漁業」や周辺の森に樹を植える活動が、
環境配慮型漁業として評価された。

ています」
そう言うって指導部長の内藤智明さんないとうしちあきは顔をほころばせた。農業賞は、消費者と生産者を結び取り組みでもある。

加工品の開発で 農水産業を支える

「コープさっぽろ農業賞」は、コープさっぽろが「北海道の農水産業の生産者を応援しよう」と04年から始めた顕彰制度。消費者の目で選ぶというのが最大の特徴だ。

コープさっぽろ農業賞事務局の石坂裕幸さんいしがきひろゆきは、賞創設に奔走した一人。「回を重ねるごとに応募も増えました。初めは農協などの自薦が多かったのですが、次第に組合員が有機の農家を推薦したり、小さな生産者グループが手を上げようになってきました」

それまであまり目立たなかった小規模の有機農業生産者が、農業賞をきっかけに注目され、自分たちの取り組みに自信を持

つ。「そういう小さな農家に元気を与えられたことが、農業賞の最大の成果かもしれませんね」

コープさっぽろには、道内の原料を使い、道内で加工食品を作ること、北海道の農水産業を支えたいという思いがあった。組合員も同じ思いだった。「農業賞生産者のおいしい原料を使って、何か加工品を作れないか」。そうして生まれたのが、野付のホタテのたま（貝柱）とらん（卵）を原料に、道内の牛乳を使い、函館で製造した「たまらんクリームコロッケ」や、同じく農業賞を受賞した生産者の農畜産物を使った「コープのやさしいコロッケ」だ。

6年目を迎えた「コープさっぽろ農業賞」。組合員と生産者は新たな目標を共有することで、確実に次のステップへと歩み始めている。



漁協の能登代雪さん（写真右）と内藤智明さん。「野付ファン」って結構多いんですよ。農業賞に推薦してくれたのも、コープさっぽろからウチに見学に来てファンになってくれた組合員さんなんです」



ホームトンバナナの作業場。搬入されたバナナを洗浄し風で乾かした後、害虫が付いていないかチェックを行なう。(写真提供・パシフィック・トレード・ジャパン)

買い続けることで支えた 産直バナナ

タイ語で「朝飯前のこと」を「クルアイ」と言う。クルアイとはバナナ

のこと。「バナナは誰でも栽培できる」というのが、タイの人々の一般的な感覚だ。

ところが、1993年、大阪よどがわ市民生協（以下、よどがわ市民生協）の呼び掛けに応じてバナナ生産に取り組んだ生産者たちは、ほどなくその認識が間違っていたことに気付く。無農薬のホームトンバナナを栽培し始めたのは、タイ南部のチュンポン県ラメー郡のトンカーワット農民会。

自家用のバナナと商品として出荷するバナナは、量も品質もレベルが違う。最初の年はほとんど生育不良で収穫できなかった。「クルアイだなんてんでもない」。あらためて本腰を入れた。しかし……。95年には大干ばつ、97年は大型の突風。品質は良くなり、収穫量も落ち込んだ。

一方、よどがわ市民生協は、栽培の失敗にも数量不足にも辛抱強く耐え

た。小さく思ってたバナナも、組合員は買い支えた。よどがわ市民生協・事業本部部長の藤田宏明（かじひろあき）さんは、時々当時を思い出す。「利用の数字を見ると、『ホームトンバナナ、しっかり！』という組合員さんの声が聞こえてくるようでした」

2000年には大阪バルコプとの事業統一が図られたが、組合員から「ホームトンバナナだけは残してほしい」という声が上がリ、継続を決めた。バナナ産直の道を開いた加藤不二男（かとうふじお）さん（元よどがわ市民生協・研究職）は「バナナは『対等・平等』な提携の中心にある商品。やめるわけにはいかないと思った」と述懐する。

「対等・平等」とは、それぞれの力に見合った支え合い（加藤さん）。産地が増え、バナナ産直に取り組む生協も増えるとともに、対等な支え合いの関係も広がっている。「自分たちで

きる支援は何か」。生産者も組合員も産直を続けるなかで、これから何度もその問いを繰り返すのだろう。

「基金・支援金」に 知恵とアイデアを込める

タイとのバナナ産直では、よどがわ市民生協をはじめ、とくしま生協、鳥取県生協など付き合いのある生協が、災害復興や作業場建設などのために幾度となく募金を贈っている。

98年、エルニーニョ干ばつが産地を直撃したとき、よどがわ市民生協は58万円の被災カンパを贈呈。産地では、「よどがわ基金」として災害からの復興に役立てた。「よどがわ基金」はその後、生産者保険などに発展。たびたび襲う自然災害を乗り越える基礎を築くこととなった。

産直発展のために、今できることは

何か。

「土づくりこそ産直の基本」ととらえたのが、東都生協だ。地力を強くすることが健全な農作物を作るとして、87年、「土づくり宣言」運動に着手。趣旨に賛同した組合員がお金を出し合い、堆肥場建設などの資金を産地に低利で融資する「土づくり基金」を始めた。これまで延べ150件あまりの生産者に、基金から60億円以上が貸し出されている。

商品に支援金分を上乗せして、基金とする取り組みもある。おかやまコープは、鳥インフルエンザ被害をきっかけに07年、「コープ産直たまご生産者支援基金」を設置。産直たまご1パックにつき、1円の募金を上乗せして販売している。コープかごしまでは、「C O・OP牛乳おおすすめ」1本当たり2円を支援金にしている。

パルシステム生協連合会の「レインボー・パル基金」は、年度総額1、500万円の助成制度。対象は、農林水産業をテーマとする調査研究グループや環境保全活動・食育に取り組むグループなど多岐にわたる。00年、「農林漁業の発展と資源循環型の社会づくり」を目的にスタート。最終的に実用化できるかどうか分からない実験なども、積極的に支援しているのが、大きな特徴だ。

高校生が育てる

「産直みちのく豚（ポーク）」

「加美農高・農場通信」と題されたブログを開く。

——10月15日。先週の金曜日に生まれた子豚達です。全11頭すくすくと育っています。6カ月後には「みちのくポーク」として店頭に並びます。

産直生産者としては、たぶん全国でも最年少グループであろう、宮城県加美農業高校（以下、加美農高）の生徒たち。授業の一環として「産直みちのく豚（ポーク）」の生産に取り組んでいる。

きっかけは、JA加美よつばの根本光男（ねもとみつお）さんが、加美農高で当時養豚を指導していた先生から受けた相談だった。「何か特徴のある養豚をしていきたい」と。そこで、『今、みやぎ生協と豚肉の産直を進めています、一緒にどうですか』と誘ったんです

それから5年。彼らの作った豚肉は、今も店に出すとすぐ売り切れる。数量が少ないこともあるが、パックに添付された校名と生徒たちの写真入りラベルに、組合員もエールを送りたい気持ちになるのだ。



「産直みちのく豚」は、みやぎ生協が県内の養豚農家とともに開発した豚肉。JA加美よつば、JAみどりの、JAみやぎ仙南などのいわばプロの生産者に混じって、加美農高の生徒たちは奮闘している。

高橋（たかはし）仁先生は、産直養豚の指導を前任者から引き継いだ。「初めは何も分からずJAさんに質問ばかりしてました」

それでも、産直枝肉共進会（えだにく）に参加するうちに、加美農高が産直に取り組む意味が見えてきた。「学校では、飼育管理は教えられが出荷した後のことを教えるのは難しい。自分たちの育てた豚がどう流通していくか、産直を通じてそれが分かる」

同時に、生徒たちに学んでほしいことも明確になった。「自分たちは生産者だという自覚です。交流集会に出て組合員さんと意見交換をする。そこでは高校生といえども生産者なんです」

生徒たちもそこで『生産』ってこういうことなのか』と、自分たちの位置づけが分かるんです」

今日では、農業高校を卒業したとしても、専業農家や農業関係の職に就く者は少ない。加美農高の生徒も同じだ。しかし、産直豚に取り組んだ生徒の中には、少数ながら養豚関係の進路を選んだ者もいる。

みやぎ生協・産直推進本部事務局長の須崎（すざき）克己（かつみ）さんは、その一人を覚えている。

「加美農高の産直豚肉が初めて店頭に並んだ日、生徒さんたちが店頭活動をやったんです。テレビ取材が入ってにぎやかだったんですが、その生徒さんは緊張しているのかとてもおとなしかった。心配していたら、後ではそつと『養豚やってみようかな』という発言をしたんですね。あれはうれしかったです」

「そうなんですよ、ウチに帰っても豚の話しかしないと行ってました（笑）」と、高橋先生も思い出話を語った。

十代の若者にとって、進路の選択肢は多様だ。だが、産直豚の生産を通じて少しでも畜産という仕事が魅力的に映るなら、それは養豚農家に限らず、多くの産直生産者にとってうれしいことだ。

（文 早坂恵美）

環境保全

生協産直は 命のつながりを 大切にしています。

マガンが飛来する環境を守り 育てる環境保全米

宮城県大崎市田尻地区（旧田尻町）
の蕪栗沼。日本有数のマガン（雁）や
オオヒシクイ、オオハクチョウなどの
飛来地として知られる。多い年は、
7万羽にも及ぶ渡り鳥が飛来するとい
う。その姿を一目見ようと、都会から
のエコツーリズムも盛んだ。

かり、かりがねとも呼ばれる雁は、
日本の農村に溶け込んできた鳥だ。万
葉集の歌にも詠まれ、雁首を揃える
落雁^{らくがん}などの言葉も残る。

「雁なんて、日本中、どこにでもいる
と思ったださ。『雁がたくさん飛来
してすごい！』なんて、都会の人に教
わったようなもんだべさ」。地元の農
家の人は、そう言って笑う。

ここは、1980年代から有機農業
に取り組む地域でもある。畜産農家か



（写真提供・NPO法人 生物多様性農業
支援センター）

らの堆肥で土作りをし、無農薬・減農
薬で栽培された米は、みやぎ生協、東
都生協、パルシステム生協連合会に有
機栽培米や減農薬米として届けられ
る。管轄するJAみどりのでは、これ
らを総称し、環境保全米と位置付ける。
その環境保全米を育む水田こそが、
マガンのエサ場だ。収穫が終わりにか
ける秋に飛来し、水田の落ち穂（稲）や
イネ科の雑草をついばみ、冬を越す。
マガンが春、シベリアに戻った後、水
田は再び田植えの季節を迎える。

「雁はエサのある田んぼを空からちゃ
んと見極め、降り立ちます。放棄され
て荒れた田んぼには絶対に降りないん
です。田んぼが耕作されているから雁
が飛来する。雁が来ることは健全な田
んぼの証しなんです」

JAみどりの・田尻営農センター長
の伊藤成公^{いとうせいこう}さんは、そう話す。米を作
ることがマガンのエサ場を作り出し、



凍える寒さの中、日の出とともに一斉に飛び立っていく無数のマガン。
まだ明け切らぬ空一面に広がる様子は圧巻だ。マガンたちは昼間、エサ場の水田でエサをついばみ、
夕方、またねぐらに戻ってくる。

そのエサ場が米を育てる。水田がマガンと農業の共生の場であり、米を作り続けることでマガンが飛来する環境を守っているのだ。

農業は 生物の環境を守る

現在、J Aみどりの管内で、無農薬・減農薬の米作りに取り組む生産者の割合は3割、旧田尻町に限ると7割に達する。

しかし、取り組みを始めた80年代、有機農業や無農薬へのニーズは決して高くはなかった。ましてやマガンは稲を食べる「害鳥」。農業と共生するという考えなど皆無の時代だった。

それでも有機農業を推進し、マガンの生育環境をも守ってきたのは、農業がなくなれば鳥たちもやって来ない。マガンの生育環境を守ることは、ひいては土地の荒廃を防ぐことにもなるからだ
と、伊藤さんは言う。

「食害を減らすために、転作した水田の跡地に、収穫用以外の麦をまき、エサ場にしました。そして、それを緑肥^{りょくひ}としてすきこんで、また麦を植え、雁



「農業を半分に減らすことには、大変な決意が必要だった。それができたのは生協との取引があったから。それがなかったら取り組み続けることはできなかった」と伊藤成公さんは話す。

の環境を守り、土地の荒廃を防いできたんです。農業には、単に食料を作ることを超えた意義があります。それを消費者にも知ってほしい。今の時代に国産の安全な食を手にするこの意義を理解してほしいと思いますね」
農業を続けることは農地を守ること、それはそこに生物の生きる環境を守ることであり、自然環境を維持することにもつながる。農業は、食の生産だけではない、多面的な役割を果たす産業でもあるのだ。
蕪栗沼のマガンたちは、それを私たちに教えてくれている。

持続的な農業が 身近な自然環境をつくる

農業と環境は決して対立するものではない――。

この考え方が国際的にこれほど共有されるようになったのには、92年の地球サミットで提起された「生物多様性条約」が大きな役割を果たしている。生物多様性とは、すべての生物の生態系の中での役割には違いがあり、それぞれがさまざまなつながりの中で生きているということを意味する。

日本のように国土の大部分が農地や人工林に覆われている国では、人の手が加わることで自然環境が維持されてきた。例えば、人の手が入らなくなると里山が荒れてしまうように、農業や林業が衰退することで、自然環境を悪化させてしまうのだ。

有機農業をはじめとする環境保全型農業を推進することは、多様な生物を

育み、保全する、生物多様性の観点からも不可欠なのである。生協も50年近い産直の歴史の中で、有機栽培や減農薬・無農薬栽培の米や野菜を積極的に扱い、生き物と自然環境を大切にする農業を応援してきた。

その好例を、コープ自然派徳島が供給する吉野川源流米に見ることができ

る。産地は、高知県土佐町にある高須^{たかす}の棚田だ。徳島の海に流れる吉野川の最上流域、標高350mの山間の町の米どころである。ここで生産された米は、下流域の組合員に届けられる。棚田の水はそのまま飲めるくらいに清らかで、イトミミズなどの生物が雑草の発生を抑える働きをしている。その生態系を守る意味でも、農業の使用は極力控えているという。

吉野川源流米生産グループの式地^{しきじ}寛肇^{ひろたけ}さんは、取り組みのきっかけをこう話す。

「下流で米をとぐ水道水は、上流でその米を育んだ水そのもの。減農薬・無農薬を取り入れていくことで、少しでも吉野川が浄化できればいいという思いからのスタートでした」

吉野川上流の生産者と下流に住む組合員とが源流米でつながることで、棚田が守られ、川が浄化され、そこに生きた生き物と生態系も守られているのだ。

豊かな海を守り育てる 取り組み

海洋資源や環境の保全を掲げた産直の取り組みも活発だ。例えば、コープこうべがフードプランの一つとして取り組む長崎県の大いけす育ちぶり。玄海灘に面した漁場で、通常の約50倍もある大いけすに自然に近い環境を作り、ぶりを育てている。

大いけす育ちぶり



コープこうべでは、トレーサビリティがしっかりした、食べる人にも作る人にも安心で、環境に配慮して生産された商品を「フードプラン商品」として展開している。

通常の約50倍という自然の環境に近い巨大ないけすで養殖される、「大いけす育ちぶり」もフードプラン商品の一つ。時速50kmで泳ぎ続けるぶりは、十分に運動できる大いけすで、適量のエサを与えて養殖すると、身が締まり、適度に脂が乗ったおいしいぶりに育つ。

(写真提供・コープこうべ)



通常の養殖場では、養殖魚に与えるエサの種類や食べ残しが海を汚す原因ともなっているが、大いけすぶり、それを解消することが目的のひとつだ。エサの原料には新鮮なサバなどの青魚をミンチ状にしたものに、魚粉、ミール、ビタミン類などを加えて練り、2〜3日に一度、適量を与えることで、海の汚染を防いでいる。

豊かな海を育てるために、各地のカキの産地で、植林活動が行なわれている。海のミルクともいわれるカキは、エサとなる植物プランクトンが豊富な海で育つ。プランクトンの発生には、広葉樹林の腐葉土が山から海に流れ込み、それが栄養源となることが必要となる。そのため植林活動が、各地で行なわれている。海を育てる森作りだ。

その一例がユーコープ事業連合。宮城県の牡鹿半島^{おしか}で、スギを切り、ブナやケヤキの苗木を植え、広葉樹の森に戻す活動を行なう宮城県石巻のボランティア団体「グリーングローブの会」に、産地指定「宮城県産かき」を1パック売り上げること、1円を寄付するとともに産地交流や植林活動を行なっている。

「100年かけても牡鹿半島を広葉樹でいっぱいになりたい」と熱心に活動する団体を支援することは、直接の利益

には結びつかない。しかし、大きな視野で見ると、海の保全とそこで育つかきをはじめとする海洋資源を豊かに育てる取り組みである。それを組合員と共に支えていくことは、社会的な意義のある活動だ。

環境保全は農の重要な課題

消費者にとって無農薬や有機栽培を選ぶ最も大きな理由は、安全で安心できる食を手に入れることであろう。しかし、植林活動に明らかのように、環境保全型農業や生物多様性を軸にした取り組みは、食の安全・安心にダイレクトに結びつくとは限らない。

組合員と共に田んぼの生き物調査に取り組むパルシステム生協連合会・商品統括本部産直事業部長の野村和夫^{のむらかずお}さんは、安全・安心の価値を超えた取り組みを「これからの生協にとっての課題であり、必要な視点」と話す。

田んぼの生きもの調査とは、慣行有機、特別栽培、ふゆみずたんぼの中の4つの農法で栽培されている水田の中で、土作りや雑草の抑制に欠かせない生物の種類や数がどのように変化し、どうかかわり合っているのかの調査だ。調査を通して組合員が水田の生態系を知り、生き

物の力を生かした農業が環境保全につながることを実感できる。

調査は広がりを見せ、2006年からは、国境を越え、日韓共同でも行なわれている。

「生きもの調査のような活動を支援することは、すぐに成果は出ませんが、地域を守り、再生する取り組みが、食や農の重要な課題であることを意識づけることができます。」

こういった生物多様性農業を軸にした行動を積み上げていくのは、意義のあることだと思っています」（野村さん）

2010年は国連の定めた「国際生物多様性年」に当たる。10月には愛知県名古屋市中で「生物多様性条約第10回締約国会議」(COP10)が開催され、このときまでに日本を含めた締約国は「現在の生物多様性の損失速度を顕著に減少させる」という目標を掲げている。生物多様性の

保全を考えた農業や林業、水産業を進めていくことは、国際的な重要課題と位置づけられているのだ。生産者と組合員の関係を強めながら、産直を通じて生物多様性の保全にどう貢献していけるかが、これからますます問われていくだろう。

(文 筑波君枝)

評価される環境への取り組み

「全国環境保全型農業推進コンクール」では、生協の提携先が数多く表彰されている。それとともに、農業者や農業団体による環境保全の取り組みを支援してきた生協も「特別賞」で表彰されている。(表は、過去5年分の生協受賞歴)

	年度	「特別賞」受賞生協	受賞取り組みでの提携先
第10回	2004年度	めいきん生協	JA 愛知東・トマト部会
第11回	2005年度	パルシステム生協連合会	有限会社沃土会
第12回	2006年度	みやぎ生協	JA みやぎ仙南、角田市ふるさと安心米生産組合協議会
		ララコープ	(生ゴミの堆肥化提携産直産地)
第13回	2007年度	コープこうべ	JA たじま・おおや高原有機野菜部会
第14回	2008年度	生協共立社	JA あまろめ・ブランド米振興会
		京都生協	鳥取県畜産農協

6

食料自給

生協産直は 日本の資源を 活かした 食べ物づくりに 挑戦しています。

「国産」の飼料を 作り出す

「畜産業は、暗い海を何日も漂流しているような状況が続いています。今を乗り越えないと、日本から畜産業がなくなってしまうかもしれない。それほど危機的な状況です」

そう話す、鳥取県畜産農協・代表理事組合長の鎌合一也かまたにかずやさんの口調は厳しい。

ここ数年、畜産や酪農は厳しい局面に立たされている。BSE問題で大きな打撃を受けた上に、牛乳の消費が落ち込んだことで乳価が下がり、生産調整を強いられた。さらに、2008年は原油高のあおりを受け、輸入飼料の価格が1.5倍にも高騰してしまった。

日本の飼料自給率はわずか25%。輸入飼料価格の高騰が続けば生産は立



ちゆかなくなる。仮に輸入がストップすれば、畜産や酪農は成立しないだろう。そんな危機感が現実味を帯びて、生産者全体を暗い空気が覆っている。

この流れを変えようと、鳥取県畜産農協では01年から、京都生協と共に休耕田で飼料用の稲を栽培し、食品工場から出るおからやビールかすなどの食品副産物と混ぜ合わせて国産飼料を作り出す「センチューリップラン」で、産直牛の生産に取り組んできた。地域産の穀物を用い、従来は廃棄されてきた資源を循環させて飼料を作ること、飼料自給率の向上に貢献できる。さらには、農地の荒廃を防ぐこともできる。耕畜連携こうちうけんけいによる循環型農業も意図した計画だ。

この給餌きゅうじ（フィーディング）の方法は、環境や循環に配慮していることからエコフィードとも呼ばれる。エコフィードで育った牛は、CO・OP鳥取



センチュリープランは、サシの入った牛肉で本当にいいのか、健康的でおいしい牛肉とは何かを考え、新たな牛肉の価値を、生産者と生協の組合員とで一緒につくっていくことも目指した取り組みだ。

牛となり、京都生協へ直送されている。

100年先の 日本の農と食を見据えて

「センチュリープランは、100年先も日本の農が機能し、食を作り続けるために、産直をどう構築していくかを模索する取り組みです。これが実現できたのは、京都生協との長年の産直交流があったからこそです。食べ続ける組合員がいてくれることが、生産者の意欲になっています」と、鎌谷さんは

強調する。

鳥取県畜産農協と京都生協とのかわりは、1970年に始まったCO・OP牛乳の産直にさかのぼる。以来、オイルショックや飼料価格の高騰など、畜産をめぐる厳しい状況も、共に乗り越えてきた。その実績が、100年先まで見据えたプランを実現させたのだ。

「産直は、単に食を提供するだけの取り組みではありません。CO・OP鳥取牛を食べ続けることが、水田を守り、農村を維持することにもつながります。消費者がその取り

組みに連携するのは、食が地域の文化、生活と密着した中で生産されていることを理解してくれているからではないでしょうか。安心できる食を作り続けるためには、これからも産直の取り組みを強めていくことが大切だと思っています」（鎌谷さん）

消費者と生産者の関係を強めることが食の未来を創る。鳥取県畜産農協の取り組みは、新しい産直の可能性を示唆している。



作業は“コントラクター”と呼ばれる人たちが担当する。農繁期にはフリーターの若者などを雇用して、人手を補う。そのまま農家になった人もいるという。

飼料自給率の 向上を目指して

07年度の日本の食料自給率は40%だが、飼料自給率は25%にすぎない。畜産や酪農は飼料の大半を輸入に頼っているのが現状だ。例えば、国内で消費される豚肉を100とすると、輸入された豚肉が48、輸入飼料を使用した国産豚が47。国産飼料を使用した国産豚

肉はわずかに5という心もとない数値になる。

輸入飼料に頼り切りにならない安定した畜産や酪農を目指す切り札として注目されているのが、飼料米・稲だ。07年産の飼料米・稲の作付面積は約6,600haだったが、08年は1万haを超える見通しだ。

生協が取引する全国各地の産地でも、飼料米・稲の取り組みが広がっ

ている。

先進事例として注目されているのが、生活クラブ連合会とJA庄内みどり遊佐支店（山形県）、（株）平田牧場が取り組む「こめ育ち豚」だ。肥育後期の飼料のうち約1割を、トウモロコシから飼料米に替えて肥育している。

パルシステム生協連合会でも同様に、08年2月から「日本のこめ豚」の供給を始めた。JA新しいわて（岩手県）、JAかつの（秋田県）が栽培した飼料米を、豚肉の産直産地である秋田県のポークランドグループで飼料に配合している。

供給が始まって1年――。

「輸入飼料のことを知り、いろいろと考えさせられた」「よいものをきちんと作る生産者の方々の努力に見合う報酬を支払うべき」など、組合員からは取り組みそのものを評価する声が多い。

耕作放棄地の増加の 歯止めにも

飼料米・稲の取り組みは、耕作放棄地の増加に歯止めをかける意味でも注目されている。農村社会の要でもあった水田耕作が放棄されることは、農村機能そのものが失われていくことにもつながる。それを食い止め、水田を水田として使い続ける意味でも、飼料米・稲の生産の広がりが期待されているのだ。

取り組みは鶏卵にも広がっている。その一例が、東都生協で08年11月に1週間限定販売された「産直えさ米卵」だ。鶏の飼料の6割を占めるトウモロコシを、すべて飼料米に替えて生産した。試験的ではあったものの、JAひたち野（茨城県）の2軒の稲作農家が栽培した飼料米に、魚粉やカキ殻などを含めて飼料にし、その自給率を約70%にまで引き上げた。

むげん豚

生協共立社の「むげん豚^{とん}」は、安全性の確認された食品残渣を飼料として育てられている。「山形県で生まれた食品資源を再び山形で消費する」という循環を目指すものだ。鼻のところに、無限大を表す“∞”が入っている。



また、米の消費が伸び悩む中、ご飯以外の利用を拡大させようと、米粉製品の開発も盛んだ。米粉を細かく粉砕する技術が開発され、小麦粉の代替品としての可能性が広がっているのだ。

例えば、コープ自然派事業連合では、日本のお米で作ったミックス粉シリーズとして、お好み焼き粉やチヂミ粉、たこ焼き粉などを発売し、組合員を対象にした学習会などを通じて普及を図っている。組合員からは、「使ってみて、その食感に驚いた」「もっと普及して価格が安くなれば、どんどん使いたい」といった声が寄せられている。

新たな循環資源としての食品残渣

食料自給率の低さが指摘される一方で、見逃せないのは食品残渣^{さんざ}の量だ。食品残渣とは、おからやパンくず、ビールかすなど食品工場の製造工程で発生

する食品副産物などのことだ。日本では食料の6割を輸入しているにもかかわらず、年間、1、135万tもの食品残渣が発生し、リサイクルされているものは579万tにすぎないのが現状だ。

この残渣を資源として、有効活用する取り組みが推進されている。

その一つが、食品残渣を加工して家畜の飼料とするエコフィードだ。廃棄されていた食品残渣が新たな循環資源となり、輸入飼料に代わるものとして期待されている。

その好例が、東海コープ事業連合が提携するロッセ農場（岐阜県）のリキッドフィーディングシステムだ。リキッドフィーディングとは、食品残渣を使用し、液状化して給餌すること。いわゆるロッセ農場では徹底した衛生管理の下、未使用の食品残渣を豚の育成段階に合わせた栄養を含むエサとして与え、健康な豚の飼育に取り組んでいる。

どう違う？ 飼料米と飼料稲

米を飼料にするのは豚や鶏だ。豚は、もみを消化することができないため、玄米あるいは白米を粉末にして飼料に混ぜる。現在は飼料米の配合を10%程度としているところが多く、今後はその比率を上げていくことが課題だ。

一方、鶏は砂嚢（砂肝）でもみを消化できるので、もみ米のまま与えることが可能。

牛は米だけではなく、稲全体が飼料になる。4つの胃で反すうするため、食物繊維の豊富な茎の太い品種が適しているといわれる。

また、食品残渣を有効活用するために、食品メーカー、畜産生産者、耕種農家と共に「しげんさいせいネット」というネットワークも立ち上げ、循環型農業を構築し、リキッドフィーディングシステムを支えている。

自給率向上という大きな課題を前にしたとき、一つの団体や企業だけでは、その力に限りがあ。大切なのは、課題解決のために、各関係者がつながり、協働しながら、新たな食の価値をつくっていくことであろう。

それは、生協の産直が、生産者や組合員と共に目指していることでもある。「自給率の向上は、あくまでも表面上の目標に過ぎません。その裏にあるのは、自分たちの食をどうするか、そのために何をするかを考えていくことです。自給率向上に向けた動きを、目に見えるところで安心して、食べること



コープネット事業連合では、エサに飼料米を配合した「こめたまご」を、2008年11月～09年4月の期間に60店舗で供給した。09年度も取り組みを継続・拡大し、宅配にも広げていくことを検討している。（写真提供・コープネット事業連合）

につなげていくことが大切なんだと思います」

CO・OP鳥取牛を生産する鳥取県畜産農協の鎌合一也さんは、力強くそう話した。

生産者から届く食を、組合員が食べ続けるというかたちで支える。生協の産直はその大きな循環の中で、自給率向上を目指している。

（文 筑波君枝）

生協産直は 日本の食の未来を 創りつづけていきます。

消費者の願いを 結集する

6つのテーマから見てきたように、生協産直の取り組みは幅広く、多くの領域にまたがっている。しかし、基本姿勢は一貫している。それは消費者組合員（の力を結集して、自分たちの願いを実現しようとしてきたことだ。

安全で確かなものを食べたいと望む消費者が、仲間を呼び集め、生協をつくり、生協のもとに集う。そしてその願いをもとに、生産者・メーカーと直接にやりとりし、自分たちで産地を確かめ、商品を作り、消費する。生協の

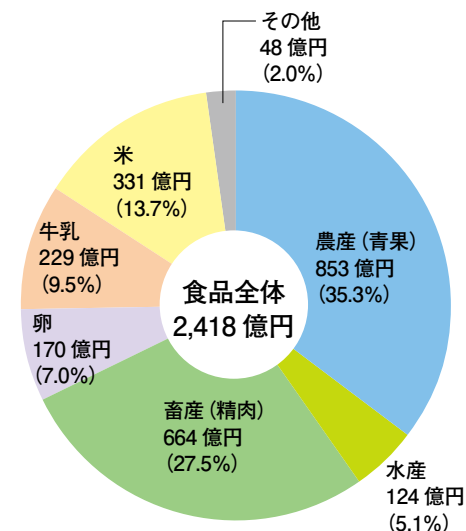
産直によって、一人ひとりではかなえられない願いをかなえようとしてきた。その願いは今、子どもたち、孫たちに豊かな食と食文化を残したいという方向に向かっていく――。

確かな「食」を求めて

食品の生産・流通が高度化していくにつれ、食品にどのようなものが含まれ、どのように作られたかが必ずしも見えなくなってきた。そうした中で消費者は、商品の外観に表れない「中身」についてもっと知りたいと願うようになってきた。

そして強化されてきたのが、表示・

全国生協の産直供給高と
部門別構成比（2006年度）



注）日本生協連「第7回・全国生協産直調査」より。なお、産直の食品供給高2,418億円は、生協の食品供給全体の13.5%を占める。

ラベルや情報開示、品質保証だ。原産地、原材料、製法、製造年月日、賞味期限等の表示。売場での生産情報の開示。これらは、商品の「中身」の確かさについての裏付けを消費者が強く求め、それに応えるかたちで整備されてきたものだ。

一方で、違った角度からの関心も高まってきた。それは、商品の「中身」から一歩踏み込んで、商品が作られる「過程」に向けられる関心だ。例えば、食べ物の生産過程で発生する自然環境への負荷を気にする、資源の持続性や、生き物の多様性に配慮する、従来は簡単に廃棄されていた食資源に

も目を向ける、そして「フードマイレージ」や「CO2排出量」も気にかけることなどだ。

農業のあり方として、「持続的農業」や「循環型農業」、さらに「環境保全型農業」や「生物多様性農業」についても言われるようになった。MSC（海洋管理協議会）、FSC（森林管理協議会）など、資源利用の持続性を監査・認証する団体もできてきた。環境への配慮を明示した商品を、消費者は選ぶことができるようになってきている。

深まる消費者の視線

さらに一段深いところで、「食べる」



JA グリーン近江では、琵琶湖固有種のニゴロブナの水田放流などの環境保全活動を通じて多くの生協と「環境こだわり農産物」の産直取り引きを行なっている。(写真提供・JA グリーン近江)

有機・特別栽培農産物の取り扱い

生協の有機・特別栽培農産物の供給高（2007 年度）

	お米	青果
J A S 有機	5 億 9,000 万円	21 億 1,000 万円
特別栽培	237 億円	230 億円

注）日本生協連の推計による。

生協では、有機栽培・特別栽培のお米や野菜を積極的に扱っている。公的認証によるものの他にも、例えば、東海コープ事業連合の「栽培自慢」のように、生協・事業連合の独自認証で農業・化学肥料の削減を応援する取り組みもある。また、ユーコープ事業連合のグリーン・プログラムや、コープこうべのフードプランは、環境保全を前面に掲げた取り組みだ。

生協の産地点検・モニタリング検査

	2007 年度実績
日本生協連の品質保証システムを使った産地点検数（延べ）	780 産地点
残留農薬などのモニタリング検体数	2万6,400 件

注）日本生協連の推計による。

この向こう側に、産地・生産者や、社会のことを見据える視点も芽生えてきている。食べ物、産地や生産者のどのような営みによって支えられているのかを思うことや、産地・生産者に対して、消費という行為を通じてどう関与することができているのかを考えることだ。

このような関心は、例えば、価格の適正さを問うことにもつながる。生産や流通の効率化によって低価格が実現しているならよい。が、消費者に低価格の商品が供給されていることのしわ寄せが、生産者の方へいっていないか。生産者にとって、再生産可能な水準が

保障されているか。このように生産現場に思いをはせる人たちが、フェアトレードのように、公正な価格付けをしようという活動を形づくっている。

これはいわゆる開発途上の国・地域との間に限られることではない。消費者が、「食べる」という行為を通じて、好不況の影響を直接被りやすい生産者の仕事を応援したり、一定の価格や期間を約束して買うことを通じて、生産者の仕事を正しく評価し、保障するような、消費者の積極的・自覚的な態度も広がりを見せている。「食べ支える」「買い支える」といった表現も目にするようになった。

商品の外観ではなく、中身を厳しく問う。そればかりでなく、商品の成り立ちから、作られる現場まで想像し、消費する側にできることを考えようとする。消費することを通して、自然

環境・生き物の豊かさや、作り手の生活、地域にまで思いを至らせようとする。このような消費者意識の深まりと広がりによって、今日の生協産直がある。



組合員が開発に参加したユーコープ事業連合の産地指定「茶美豚」(チャーミーポーク)は、2008年で10周年を迎えた。記念イベントの一環で、10歳の子どもの親子10組が岩手県の産地を訪問し、生産者と交流した。生産現場での苦労と“命”に感謝することを学んだ。(写真提供・ユーコープ事業連合)

商品開発の過程では、当然、生産者側の事情が見えてくる。問題があれば共有して、一緒に乗り越える道筋を探

組合員の「食」への真剣な思いを背負って、生協は、生産者と向き合う。そして、どのような食べ物、どのような作り方を求めているのか伝える。そのなかで、野菜ボックスや鮮魚ボックスといった、「産地」を新鮮なまま丸ごと食べられる詰め合わせや、あるいは、地元の名産地や都道府県名を冠して、いま暮らしている「土地」を味わえる地域発シリーズなどのユニークな商品ができた。

生協が結ぶ「食」と「農」

予約登録米の取り組み

予約登録米は、田植え前の段階で収穫後の米の購入を登録しておくもので、生産者に安心して作ってもらえるようにする取り組みだ。「利用登録」、「お米友の会」などの名称によって、生協・事業連合で広く行なわれている。

生協の予約登録米の取扱高 (2007 年度実績)

	供給量	供給高
予約登録米	1 万 6,000 t	74 億円

注) 日本生協連の推計による。

るのが生協産直の考え方だ。生協は、地域の生産者や各種事業者と、消費者の「結び目」となり、話し合いの場を設定して、皆が満足できる道を探ろうとしてきた。うまく回れば、地域での「食」と「農」の好循環が生まれる。

地域で「食」と「農」の間をつなぐ役割は、さまざまな場面が必要になる。例えば、消費者が都市住民である場合、環境保全、耕作放棄解消、残渣利用推進などの太鼓をたたくだけでは進まない。どのような現実的な方策があるのか、事業の観点から各種事業者と消費者が話し合いながら模索していくことが肝心だ。

「地産地消」というのも、地元で作られたものを何でも引き受けます、というわけではない。それでは買う側にどうしても無理が出る。どういうものを欲しているのかを、消費者が言う。それに対して生産者は、生産現場の事情を話す。両者が真剣にぶつかりあい、理解し合う中で、事業として成り立つ道を探していく。これが、「生協産直」の姿だ。

「生協産直」の心

もちろん、要望を伝えきった末に、生産者が納得して作ってくれた商品は、生協の組合員もしっかり利用する。大阪よどが市民生協で、バナナの

国際産直を持続させてきたのは、組合員の「利用」という大きな力だった。農業を使わないバナナという組合員の要望に添えてくれたタイの生産者に、継続的な利用で応えた。これも、「生協産直」の心だ。

生産者にとっても、消費者が何を求めているか、直接のやりとりから肌で感じていくことは大きな意味をもつ。もちろん、消費者の要求が厳しいものであることもあるが、消費者が、生産者に対して正直に要望を伝えることは、両者の対等で緊張感ある関係につながる。

生協が品質保証のために生産者に求めてきた内容も、消費者の視点に立ってのものだった。異物混入や質の悪い商品は出さないでほしい。鮮度や出荷基準がまちまちなのも困る。何より、食べ物を扱っているという生産者としての前提の認識を常にもつてほしい。個々の生産者の取り組みをサポートできるように、産地組織の体制づくりや、生産・出荷の工程管理も求める。

しかし、こうした要求を突き付けるだけではない。生産者に理解を求めて話し合う。消費者の要望に沿う方向で改善できることがあれば、応援する。生協は、このように互いに協力し合う関係の中で、商品の質の向上を目指す。

指してきた。また一方で、消費者の視線で真剣に要望をぶつけることが、産地の発展に結びつくことを願っている。

今、そして未来へ

生産者は、消費者の気持ちをくみ、確かな食べ物を作って出荷し、良いものを届けようとする。産地交流で収穫体験に来た子どもたちの、土の付いた顔が思い浮かぶ。生産現場の実情を話したとき、真剣に耳を傾けてくれたこ

とも思い出す。あの子どもたちに、おいしい食べ物と豊かな自然を残したいと願う。

消費者は、自らいろいろと学習し、考え、開発に携わってきた商品を、感謝と愛着をもって利用していきたいと願う。交流で知り合った生産者の日に焼けたたくましい顔を思う。生産者に安心して作ってもらえるようにと、米の予約登録をする。少しではあるがカンパを出して、生産者の緊急事態への備えにしたり、意欲ある取り組みや投資を支援する基金にもしてほしい。

消費者、生産者が相互に理解し合い、相互に応援し合う。結局のところ、消費者も生産者もない。皆、等しく地域で生活し、手を取り合う「組合員」だ。生協産直を支える多くの交流事業は、消費者と生産者とを分かち垣根を取り払ってくれる。子どもたち、孫たちの未来に、豊かな食と食文化、農業、自然、地域社会、そして「生命」のつながりを残していきたい――。

この共通した願いが、皆を結び付けてくれる。

(文 林 薫平)

さかんな交流

生協の組合員・役職員と産直産地の生産者の交流はさかに行なわれている。例えば、ならコープでは、組合員、役職員と産直産地が参加する「産直交流会」を毎年開催している。2008年には、組合員約120人、生産者50人が参加した。産直商品を囲むフェスティバル形式の交流も各地で行なわれている。ちばコープの「きやっせ物産展」、コープやまぐちの「生協まつり」など、数千人ないし数万人の参加規模で毎年開催されている。

生協の産地訪問人数（2007年度実績）

	参加人数
生協組合員が産地を訪問して交流する企画（延べ）	9万1,700人
生協役職員が産地を訪問して研修・交流を行なう企画（延べ）	1,960人

注）日本生協連の推計による。ただし、数千ないし数万人規模のフェスティバル・まつり形式のイベントは除いている。



コープかごしまは、安全な牛乳を求める運動をきっかけとして1971年に創立された生協（当時・鹿児島市民生協）で、今も組合員にとって牛乳は特別なものだ。当初からの提携産地である大隅酪農協（現・鹿児島県酪農協大隅支所）は、現在もコープかごしまの「CO・OP牛乳 おおすみ」の原乳を提供している。昨今の酪農業の苦境の中で、コープかごしま組合員は生産者支援金や、乳牛の乳を拭くタオルを集めて贈る活動をしている。写真は、2009年4月の支援・交流会での記念撮影。（写真提供・コープかごしま）

全国の生協で、同様の生産者支援が行なわれている。長い間の提携先産地が、台風や雹などの自然災害や、飼料・燃料の高騰で危機に陥っているときに、カンパや支援金を集めて贈ることも取り組みのひとつだ。

生協産直は 日本の食の未来を 創りつづけています。

全国生協産直レポート 2009

2009年6月1日発行

発行 日本生活協同組合連合会
〒150-8913 東京都渋谷区渋谷3-29-8 コーププラザ
TEL 03-5778-8072

