

2012年度 産直産地理事視察報告書



北海道折笠農場



サヤアカネ (試作品)

ノーザンルビー (試作品)

シャドークイーン (試作品)

インカのめざめ

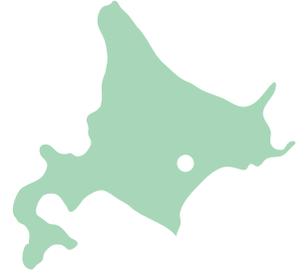
※すべてコープしがでは取り扱っておりません。

商品特徴

無農薬・無肥料で栽培されたたまねぎ「天心」、じゃがいも「メイクイン」「男爵」「花標津」は味で評価されています。「メイクイン」は煮崩れしない、「北海こがね」はポテトフライに最適など、じゃがいもにはそれぞれの特徴がありますが、「さやあかね」は美味しい（5段階評価で4）と好評で、2012年11月からコープしがにも供給されています。

産地紹介

まくべつ 幕別町・富良野 ふうらの 斜里町の広大な三つの農場でグループで生産され、約50人が働かれています。安心安全な農作物を作るため、8年前から自然栽培（折笠農場では無農薬・無肥料と捉えられています。）に挑戦されています。



生産者からのメッセージ

10年先を見据えて農場試験場の先生と共に「安心・安全プラス美味しさ」の品種改良に取り組んでいます。「高い品質で妥当な価格」そのためにも品種にこだわりがあります。
子どもにはより安全・安心な物を食べさせてあげましょう。

参加理事の感想

広大な農場でじゃがいも収穫機械に乗せてもらった時、無農薬・無肥料のとうもろこしやミニトマトをもぎ取って試食させてもらった時、何千万円のドイツ製の巨大トラクターを見た時、それぞれ予想を大きく超え、驚きの連続でした。

生協と一緒にやってきて、「生協に育てられた」と語る折笠 健まさらおさんの熱い思いがビンビン伝わってきました。私たち生協組合員も信頼できる生産者、美味しい生産物をシッカリ買い支えなければならないと感じました。

視察日：2012年9月28日
所在地：北海道中川郡幕別町まくべつ
主な取り扱い品目：
じゃがいも、玉ねぎ、
くりかぼちゃ、他



ふじさき^{とき}季の会



商品特徴

有機肥料を積極的に施し、県平均より減農薬、除草剤不使用で栽培し、熟度・糖度・着色状況を見て収穫し、過熟や未熟なりんごを出荷しないよう品質安定を心がけておられます。「サンふじ」のように「サン〜」という名前のりんごは、文字通り袋をかけずにおひさまをいっぱい受けたりんごです。

一本一本の樹と対話しながら、我が子のように大事に育てておられます。

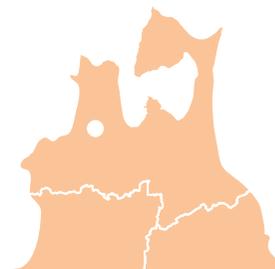
視察日：2012年10月11日・12日
所在地：青森県南津軽郡藤崎町
主な取り扱い品目：
サンふじ、王林、サンジョナゴールド、他



組合員からのメッセージをうけとられた生産者の皆さん

産地紹介

津軽平野のほぼ中央で、岩木川とその支流が合流する平坦で肥沃な土壤に恵まれたりんご中心の農業の町で、ふじりんご発祥の地です。藤崎町の「藤」と日本一の山「富士」にちなんで「ふじ」と命名されました。一年間季節を通してりんごに携わっているので「季の会」と名づけられました。



生産者からのメッセージ

お互いに顔が見える交流を通して「協同で作り上げたりんご」を誇りに思います。

安全で美味しいりんごを届けようと、努力と経験を活かして自信を持って栽培しています。ぜひ皮をむかずに食べて下さい。

参加理事の感想

りんごを作るのにこんなに手間がかかるなんて驚きでした。しかも自然相手で難しい。

消費者が形の良い赤いりんごを好むのも、手間が余計にかかる要因になっています。美味しさは形や色付きに関係ないそうです。お尻が黄色いのがお勧め！！

「剪定は自信あり！土作りは妥協しない！安全最優先！心と手をかけることを惜しまない！樹が何を欲しているかがわかる！りんごの樹は自分のこども！」と津軽弁の人懐っこい生産者のみなさん。ほんとに心強い！

1日1個のりんごは医者いらず♪

福島でんでん倶楽部



商品特徴

ブルームきゅうりのブルームとは、表面に付着した白い粉を言います。これは、水分蒸散の防止、高温・乾燥から身を守るために、きゅうりが自分で出すロウ物質です。食べ方としては、生食以外に漬け物に適しています。

今年の梨の出来は小さめですが、甘くて美味しいです。梨園には、幸水・豊水・新高・あきづき・王秋の木が、規則正しく等間隔に植えられています。

産地紹介

福島県の中通りに位置し、きゅうりの産地として市場の評価も高い恵まれた産地です。でんでん倶楽部では、きゅうり、なしなどの各部会を組織しています。その特徴は、栽培記録のコンピューター管理をいち早く取り入れ、「味の追究」と「安全性」の両立を目指していることです。(生産者数 132戸)



生産者からのメッセージ

作物は天地の恵みであり、人の手だけで育てられるものではなく、自然環境も必要です。良質のものを作り上げるために人間がすべきことは、「土作り」へのこだわり、それぞれの作物を「つくるこだわり」を持ち、確かな技術と愛情を持って取り組むことです。

参加理事の感想

真夏のハウスの中での収穫は、想像を絶するものがありますが、消費者に「美味しい」と言ってもらえることを喜びと感じて栽培されています。その姿を目の当たりにして、消費者としてしっかり応えていかなければと思いました。生産者と消費者の互いの顔が見えることで、より信頼と喜びが生まれるものだと感じました。

視察日：2012年8月31日
所在地：福島県須賀川市
主な取り扱い品目：
ブルームきゅうり、ミニきゅうり、豊水梨、他



茨城でんでん倶楽部



商品特徴

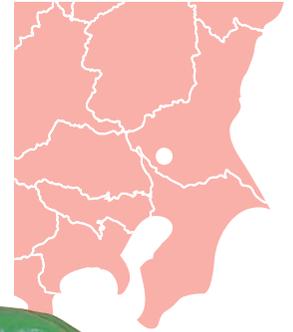
ピカピカした照りのよい大きな緑色の肉厚なピーマンは、苦みも少なくみずみずしいのが特徴です。ピーマンは高温だと生育が遅くなり、5月の気温が適温だそうです。4月に植えつけ、10月から11月ぐらいまで収穫できます。なす（品種くろべえ）は日持ちがよいつやつやした黒色が特徴で、収穫の時期は5月末～12月初めまでと長期間です。

視察日：2012年8月30日
所在地：茨城県坂東市
主な取り扱い品目：
ピーマン、なす、レタス、
ブロッコリー、ほうれん草、他



産地紹介

茨城県南東部を中心とした地域で、それぞれの作物ごとに研究会を組織されています。温暖な気候で、一年を通して野菜の生産ができる地域です。生産者同士が日々の栽培や経営について話し合い、親密なコミュニケーションを図っておられます。



生産者からのメッセージ

安全・安心はもちろんのことですが、食べて美味しい作物を栽培するために、肥料や水分を与えすぎないように心がけています。作物本来のもつ味や香りを引き出すために、作物自らが栄養を吸収できるような土作りに励んでいます。組合員さんに「美味しい」と言ってもらえることが励みとなり、毎日全力で栽培しているので是非食べてください。

参加理事の感想

今回訪問したピーマンと茄子の生産者の方々は高齢でご苦労がうかがえましたが、見事な野菜を栽培し収穫されています。圃場見学を通して、どの生産者も農業に誇りをもち、安心・安全な食材をより美味しく消費者に食べてもらうために、労を惜しまず努力されている姿に感動しました。

太陽の光で何色にも輝く作物、その輝きは厳しい環境から自らを守る粘液のベール、畑でしか見られない自然が育む生命力です。その光景を見て安全と美味しさは、人が育むということを改めて実感しました。

JAグリーン近江



商品特徴

産直コープ牛はホルスタイン種の雄牛を北海道まくべつ幕別町朝日牧場（JAグリーン近江直営）で生後7カ月まで育て、滋賀県内に移され、生後20カ月までの14カ月間肥育されます。おいしい国産牛肉をリーズナブルに、生産の過程が明確で、おいしさと価格にこだわった安全安心の県内産商品です。

産地紹介

琵琶湖近く、2市（近江八幡市・東近江市）にまたがる大中地区（干拓農地）で8名の生産者が産直コープ牛のホルスタイン種（♂）を手入れの行き届いた牛舎に約10頭ずつ群管理されています。元気に14カ月を過ごせるよう大切に肥育されています。



生産者からのメッセージ

地元産の稲わらと飼料米（モミ米ごと粉碎して給餌）、原料を吟味したオリジナルの配合の濃厚飼料を与えて、安全でおいしい牛肉を作っています。いろいろな料理でみなさんにたくさん召し上がっていただきたいです。

参加理事の感想

地産地消や飼料の自給率アップなど、日本中、滋賀県中が元気になるよう大きな願いを込めて、牛を育てておられます。生き物相手に毎日のお世話が本当に大変だと実感しました。滋賀県のおいしい牛肉を安心して食べられることに感謝です。身近な畜産業と農業を振興して、私たちも豊かな暮らしを実現していきたいと思います。週に一度は産直コープ牛を食べましょう。

視察日：2012年9月6日
所在地：
滋賀県近江八幡市安土町大中
主な取り扱い品目：
産直コープ牛



かたぎ古香園



商品特徴

1976年から完全無農薬茶栽培を始め、3年間の害虫と病気に耐えて、農薬に頼らない自然回帰農法を確立しました。より安全で、よりおいしいお茶をつくることを信条に、無農薬の煎茶、抹茶、ほうじ茶、さらに無農薬の国産紅茶づくりにも取り組んでいます。

視察日：2012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、他



産地紹介

朝宮茶の起源は、約1200年前、僧最澄が中国より茶の種子を持ち帰り植えたことに由来すると言われ、朝宮は日本最古級のお茶の生産地です。標高300～400mの高地で、年間の温度差が大きく、信楽川の谷合いでは霧が発生しやすいなど、お茶づくりの条件を備えています。



生産者からのメッセージ

人と自然が一体となり、無農薬のお茶づくりに専念しています。安全安心でおいしいお茶を毎日家族みんなで（もちろん赤ちゃんも）ゆっくり味わい、楽しんでいただきたいと思います。

参加理事の感想

36年前から無農薬のお茶づくりに取り組まれ、害虫や病気にも負けず、周囲との軋轢あつれきにも負けず、信念と勇気を持ってやり続けられたことに敬意を表します。自然と共存共栄するお茶づくりに現在も邁進まいしんされている様子に、時間と手間を惜しまない職人氣質を垣間見ることができました。日本人としてお茶の文化を大切にして、次の世代に伝えていきたいと思っています。

有田コープファーム



商品特徴

堆肥を利用した土作り、品質と樹木を守るためだけの必要最小限の農薬をきちんと管理して栽培された有田みかんは、日本独自の品種“温州みかん”。外皮と内袋が共に薄いので剥きやすく、種がないので食べやすいのが特徴です。

産地紹介

450年の歴史を誇るみかんの産地、有田川を臨む山間部の傾斜にみかん畑が広がります。4人の生産者が産直組織を立ち上げたのが、有田コープファームのはじまりです。現在は、生産者の87%（77名）が和歌山県認定のエコファーマーを取得されています。



生産者からのメッセージ

設立当時から化学合成農薬を抑え、有機質肥料を使った「安心・安全」なみかんを消費者に届けることを基本としています。組合員の平均年齢が64歳になりました。若者が魅力あるみかん作りに取り組めるようにしていくことが、課題の一つです。

参加理事の感想

みかんの樹は3年間放棄すると、再生不可能だそうです。私たちがこれからも安心安全なみかんを食べられるように、次世代の生産者が増える取り組みと一緒に考えていかなければと思いました。

視察日：2012年8月10日
所在地：和歌山県有田郡
主な取り扱い品目：
有田みかん、八朔、清見オレンジ、
セミノール、他





商品特徴

南高梅は、果実が非常に大きく、種は小さく、果肉が厚くてやわらかいのが特徴です。その特徴を最大限に生かすため、キズ部分から硬くならないように梅木の下にネットを敷き、完熟して落下した梅を加工用品として出荷されています。梅は人工授粉ができません、開花時はミツバチを飛ばして受粉させるので、開花時の気温が収穫量に大きく影響します。

産地紹介

和歌山県のほぼ中央に位置し、黒潮の海に面した温暖な地域の山間の傾斜地で栽培されています。この地域の瓜溪層（海底に堆積していた泥岩層）という土壌は、良質な梅の栽培に適し、梅の町として有名です。



生産者からのメッセージ

代々日本に受け継がれてきた梅の食文化を伝えながらも、次世代の食文化にも受け入れられやすい、誰もが楽しめる南高梅の良さを生かした“本物の味”づくりを目指しています。

参加理事の感想

梅干しという文化は日本独特の食文化で、海外では受け入れてもらいにくいそうです。私たち日本人が梅を利用しなければ梅の食文化は衰退していくのだと感じ、子どもたちにも梅干しを使った献立を伝えていこうと思いました。

視察日：2012年8月9日

所在地：

和歌山県日高郡みなべ町

主な取り扱い品目：

南高梅、青南高梅、青梅



土佐園芸青果(株)



商品特徴

収穫された生姜は自動倉庫保管システムを利用し、生産者・収穫日を管理し冷蔵保管されています。加工作業の工程では洗浄（水洗い2回）・計量・包装作業が機械化され梱包後金属探知機を通してあります。加工場には40人近いパートの人たちが作業されています。

産地紹介

高知県土佐市内の生産者（約200人）「土佐市生姜組合」と提携して、この組合が生産した生姜を集荷・加工（小分け・袋詰め）・販売されています。圃場の品質管理や生産管理はもちろんのこと、選果場の衛生管理も徹底されています。



生産者からのメッセージ

生産者には栽培技術を指導して、品質向上に取り組んでいます。収穫前には全ての農場（200～300カ所）を見に行き、病気が発生していないか確認しています。

参加理事の感想

生姜の日本の収穫量は50,000トン。うち4割がこの高知県で収穫されます。最近では中国産に押されぎみのようですが、外国産を一切取り扱わないことと、少量パックの生姜を希望されることが多く、手間とコストがかかりますとおっしゃっていたのが印象的でした。

視察日：2012年11月2日
所在地：高知県土佐市
主な取り扱い品目：
土生姜



四万十川源流水を守る会

土生姜の畑



商品特徴

生姜は病気に弱くデリケートな作物です。温暖な土地を好みほとんどが露地栽培です。日当たりと定期的な雨量を必要とします。4月植え付け～10、11月収穫。収穫後、土を付けたまま予冷庫(13～14℃)で6カ月～1年ほど保管し熟成させます。予冷庫は大きな倉庫のほかに岩山を何年もかけて手で掘った横穴式のものがあります。

視察日：2012年11月1日
所在地：高知県高岡郡中土佐町
主な取り扱い品目：
土生姜(無漂白 特別栽培)



産地紹介

高知県の西部に位置する四万十川上流域に開けた地区。

代々無農薬・減農薬にこだわった農業をされています。生姜栽培は連作を避け、地区内の耕作放棄地を借りて作付けされています。



理事の収穫体験



生産者からのメッセージ

生姜は水が命。雨が多いと良い生姜ができますが、その反面病気に弱いとてもデリケートな野菜です。収穫作業はかなり重労働で大変ですが美味しくできあがった生姜を食べていただきたいと思います。

生姜は、寒さに弱いので冷蔵庫に入ると腐りやすくなるので、涼しい場所に置いて下さい。

参加理事の感想

収穫真っ盛りの忙しい時期に現場の様子や畑、採れたての生姜を私たちに見て欲しいということで、この収穫時期に呼んでいただきました。そのうえ収穫体験までさせてもらい、どんな畑でどのように栽培・収穫されているかを知ることができました。

サン・グリーン出荷組合



商品特徴

ピーマンは、1年を通して栽培されています。ストレスを与えないことが美味しい苦味の少ないピーマンにつながります。

いちごは、「さがほのか」という品種で、酸味が少なく、太陽の光をたくさん浴びて甘味が際立っています。収穫から出荷、流通に至るまで、適温管理されています。



視察日：

2012年11月30日・12月1日

所在地：宮崎県日向市

主な取り扱い品目：

いちご（さがほのか）、ピーマン、きゅうり、日向酢

産地紹介

日照時間が長い宮崎県で、その日光を活用しての栽培が行われています。土づくりは、有機質肥料を中心に、病気にかからない環境づくりを研究し、除草剤を使わず、害虫は天敵を活用するなど、農業に頼らない農業方法をとられています。



生産者からのメッセージ

安全・安心、美味しい農作物づくりにこだわり、生産者一同、一生懸命栽培しています。そして、もっとも美味しい状態でお届けできるよう温度管理も、こだわっております。是非、ピーマンの旨味と、いちご本来の甘みを味わって下さい。

参加理事の感想

1年を通じて、必要な太陽の光を、土づくりから栽培までふんだんに利用して作られた農作物。自然の恵みを感じ、収穫から流通まで鮮度にこだわって、美味しいものを美味しいまま食べてもらいたいという生産者の想いに感激しました。いちご（さがほのか）は、甘みがあって実がしっかりしているので、お弁当に、お菓子づくりにも最適です。ピーマンは、届いたら、冷蔵庫へ早めに入れることで苦味の進行が遅くなります。美味しくいただきましょう。