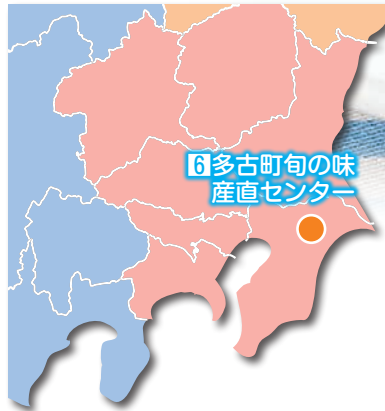


2014年度 産直産地理事・職員視察報告書



JAこうか

視察日：2014年9月4日

所在地：滋賀県甲賀市水口町

主な取り扱い品目：鮎河菜、下田なす、
杉谷とうがらし、忍^{あいがな}ピーマン、忍玉真丸^{しのぶねぎ}(玉ねぎ)、忍忍人參、忍葱、白ねぎ



商品特徴

毎日の食卓に並ぶ農産物（人參、玉ねぎなど）を作っている。すでにいろんな生産地で作られているものなので、特色を出すために忍者発祥の地をかけた『忍シリーズ』の名称で知名度をあげている。

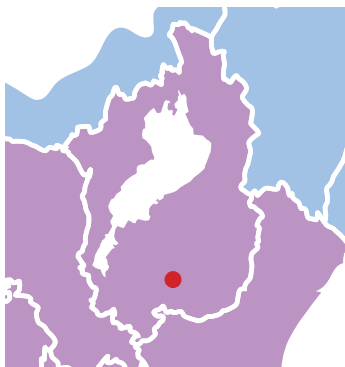
忍葱（しのぶねぎ）忍忍人參（にんにんにんじん）忍玉真丸（にんたままんまる）など。

また杉谷とうがらし、下田なす、鮎河菜などの伝統品にも力を入れている。



産地紹介

滋賀県南東部に位置し、甲賀市・湖南市を活動区域と



している。肥沃な平野部と標高 300 メートルの高原盆地（信楽）で形成されている。比較的温暖で県下でも恵まれた環境にある。米とお茶の産地だったが近年野菜に力を入れている。

生産者からのメッセージ

安全安心な農産物の生産に繋げていくため、農業生産工程管理の取り組みを行っ



ています。生産者が生産過程で気をつけるべきことを整理してルールをつくり実践・記録・評価をしています。

県内で生産しているので、取れたての美味しさを味わっていただきたいです。生産者と消費者と一緒に参加できる企画で交流したいと思います。

参加理事の感想

雨の多い今年は何の作業も例年より手間がかかり大変だと、言っておられました。私たちは作る人がいるから買うことができるのだということ、もう少し意識しながら生活することが大切だと感じました。

情勢を捉え事業に活かす取り組みが果敢に進められています。次世代を担う持続可能な農業の一端を見て今後の農業の取り組みのあり方を考えていきたいと思いました。

最近若い方の野菜不足が有り、料理の仕方が分からない等も含め野菜の利用拡大に繋げる取り組みが出来ればと思います。

マノナファーム

視察日：2014年9月4日

所在地：滋賀県大津市

主な取り扱い品目：サラダほうれん草、
サラダほうれん草（無選別）



商品 特徴

天候や気温に左右されない水耕栽培で、生産量も品質も安定している。また管理された温室での栽培なので害虫や病原菌の影響が少なく、農薬無散布であるので安心して食べられる。土耕栽培と栄養価も変わらない。水に肥料を混ぜた培養液を培地に供給し循環させているため肥料成分が河川に流出せず、必要とする養分が無駄なく供給される仕組み。サラダほうれん草は収穫前栄養を与えないことでえぐみを無くし生で食べ易くなる。



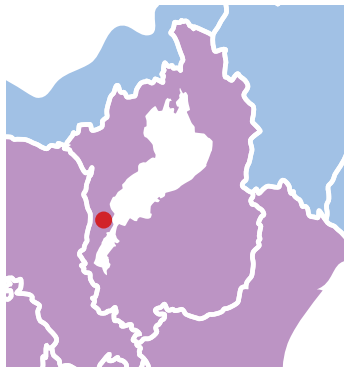
産地 紹介

比良山の麓の真野地区。地元の民家の建ち並ぶ一角にある。

野菜を水耕栽培する農場。

ブランド力を持てるように県内で比較的作られていない農産物（サラダほうれん草、ルッコラ、椎茸など）を作っている。

知的障害者の働く場を提供し働く喜びを知り、優しい自然の命と対話しながら生産活動を行う施設。



生産者 からの メッセージ

『生産者に、未来と夢を託したい。消費者に安心と安全を届けたい。』そんな想いから生まれたのがこの農場です。コミュニケーションを大切にすること、プロとして商品を作ること、良いものを作ってブランド化を目指し共同を大切に運営しています。



参加理事 の感想

夢や希望をもった生産者と、組合員に安心安全を届けたい生協とが、しっかりとつながりを深め、人にも地球にもやさしい未来をつくるために、持続可能な社会作りを目指している生産者を応援し、購入することも、ひとつの方法だと思いました。

地元の天津で採れる野菜を“知ってね学習会”等で取り上げ生産者の取り組み・思いを紹介し多くの組合員皆さんにも試食して貰い購入に繋がりたいと思います。

私たちは作る人がいるから買うことができるのだということ、もう少し意識しながら生活することが大切だと感じました。

全農

視察日：2014年9月26日
所在地：滋賀県栗東市
主な取り扱い品目：コープ豚



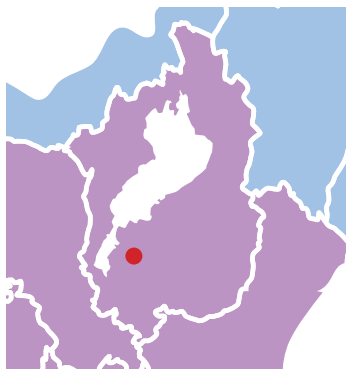
商品特徴

今井生産者の豚肉には甘味があり、脂肪分は脂っこさがなくリピーターが多い。その訳としては次の2点が寄与している。まず、子豚の時には体が弱いので薬を与えるが、生後3か月以降は薬を与えない。環境が良ければ病気をせずに育つ。次に餌の工夫がある。菓子屑(上質の砂糖は肉に甘味を与える)、パン粉、乳酸菌を餌に混ぜている。肉が美味しくなるように餌の配合に気を配っている。



産地紹介

養豚施設は、周り一面田んぼに囲まれた閑静な環境の中にある。母豚は、自由に豚舎から泥池のある囲い地に出ていけ自然に近い飼い方をしている。環境の良さ、餌の工夫が、コープ豚の美味しさを支えている。そして、全農しが解体カットされ、シガフードプロダクツで真空パックしており、流通も明確であり安心できる。



生産者からのメッセージ

ストレスを与えない環境作りに力を入れています。そこに良いエサと、生後3ヶ月までに最低限の薬と必要なら栄養剤を与えています。環境を良く整えてやれば丈夫に育ちます。利用者の声が聞きたいので教えてほしいと思っています。



参加理事の感想

自由に泥浴びしたり木陰で休んだりしている母豚たちの表情が、心なしかとても穏やかに見えました。今井さんが大切に育てているその熱い思いがそのままカタチになっていると感じました。

生産者が工夫・努力を重ねてくださっている事を伝えるとともに、買う方側の責任についても組合員皆さんとともに考えていかなければ、安心安全な豚肉が継続して食べられないかもしれないという危機感も同時に感じました。

J A おうみ富士 おうみんち

視察日：2014年11月13日

所在地：滋賀県守山市

主な取り扱い品目：菜の花、大野芋、じゃがいも、聖護院だいこん、にんにく味噌



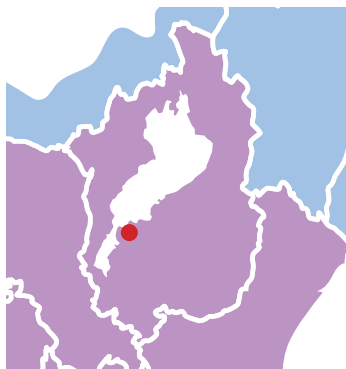
商品特徴

年間200種類以上の農産物が並ぶ。安心安全そして取れたて新鮮。中でも「なばな」は守山を代表する野菜として第1産業の農業者が「生産」だけでなく、第2次産業の「加工」、第3次産業の「販売」まで行い、 $1 \times 2 \times 3 = 6$ の「6次産業化」で農村の活性化をめざす新しいビジネススタイル。



産地紹介

地元の農家で収穫された新鮮な野菜の直売、地域食材バイキングレストラン、消費者交流として農業体験イベント「青空フィットネスクラブ」、旬の野菜の収穫「畑の直売所」米の年間宅配などを行っている。



生産者からのメッセージ

生産者と消費者をつなぐ交流に力を入れ農業への理

解をすすめたいと思います。地元の野菜に関心を持ってもらい理解してもらうため伝えていくこと農家の所得向上、地域振興、社会貢献を目的にしています。



参加理事の感想

野菜をふんだんに使った料理がずらり並ぶバイキングレストラン。物語のある魅力的なイベントが参加者を引きつけています。消費者に地元に来てもらい実際に目で見て体験して現状を知ってもらう。その上で消費者と農業者がお互いの立場を理解し合うことが必要です。その仲立ちのためにいろいろな仕掛けをされています。今後ますます厳しくなる生産現場と共に協同組合間協同でできることを考えていけたらと思います。

滋賀有機ネットワーク（大中）

視察日：2014年11月13日

所在地：滋賀県近江八幡市

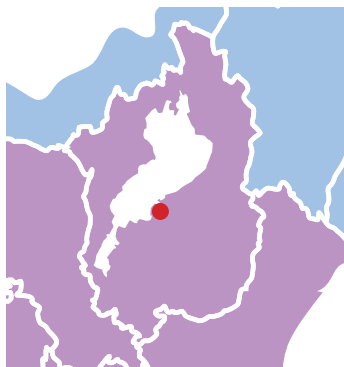
主な取り扱い品目：ブロッコリー、産直トマト、産直レタス、産直安土信長葱、ミニトマト他



商品特徴

慣行栽培の半分以下の農薬使用量や無化学肥料で栽培。施設と露地栽培が盛んで滋賀県の環境こだわり農産物認証に積極的に取り組んでいる。畜産から得た肥料を使用し循環型農業にも積極的。

産地紹介



大中の湖地域は琵琶湖東岸に位置する干拓地で近江八幡市と東近江市にまたがる。琵琶

湖の基準水位より2m下方に存在し平坦な地形の干拓地である。水稻を中心に水田の畑利用による野菜や近江牛主体とした畜産との複合経営が盛んに行われるなど滋賀県を代表する農業地域である。

生産者からのメッセージ



組合員の健康は私たちが守っている自負があります。

できるだけ収穫した時と同等の物を組合員の元へ届ける努力をしています。

参加理事の感想

苦しい経営状況の中でも少しでも良い物を組合員に届けたいという強い思いにプロとしての誇りを感じました。生産者は安定した価格で提供する努力をされているので、私達も市場価格に左右されず常に利用するスタンスを持つ必要があります。パートナーシップを謳うなら役割発揮もしっかり担う覚悟を持っていることが重要です。生産者の責任は安心安全な食を支えることから消費者の責任は持続可能な日本の農業に関心を持ち続けることであると思います。

多古町旬の味産直センター

視察日：2014年10月2日、3日

所在地：千葉県香取郡多古町

主な取り扱い品目：さつまいも（あまゆう）、里芋、ごぼう、人参他



商品 特徴

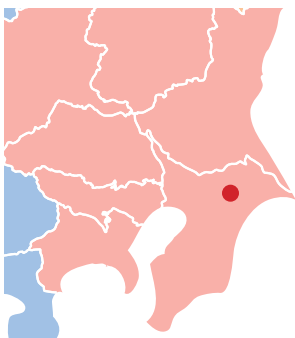
関東ローム層の火山灰土は根物野菜に適し、とても深みのある野菜がとれます。適地適作で一年を通し多くの野菜を栽培しています。

農産物品質保証システムに取り組み、安全で美味しいものを栽培されています。



産地 紹介

千葉県の成田空港に程近い多古町で、専業・中小農家約400戸が米と野菜を生産している。



地域環境の維持と食の大切さを伝えるため、消費者とさまざまな交流をしている。

生産者 からの メッセージ

地域の農業を守り、持続可能な農産物生産に取り組

み、安全で美味しい「たしかな商品」を届けたいと思います。

消費者との相互理解を大切にし、さまざまな交流を通してお付き合いしたいと思っています。



参加理事 の 感想

地域の農業の活性化に取り組む姿勢に感激しました農家を大切に、消費者を大切にしている取り組みを知ることができました。

これからも産直でつながることを大切にし、多くの組合員に商品を利用してもらえるよう伝えていきたいと思いました。

農事組合法人 供給センター長崎

視察日：2015年3月13日
所在地：長崎県南島原市加津佐町
主な取り扱い品目：ミニトマト、島原の
トマト、じゃがいも、玉ねぎ他



商品 特徴

昭和50年代から化学肥料及び化学合成農薬に頼らない農業を実践。コープしがとは大津協時代から含め30年以上のおつきあい。堆肥（鶏糞・牛糞・稲ワラ・もみ殻）、緑肥（ソルゴー・クロタリヤなど）による土作りを徹底し、組織内で統一した有機質肥料を使用し安定した品質の確保に努めている。自分が食べて美味しく、安全なものを栽培している。



産地 紹介

長崎の南雲仙を中心とした島原半島から、諫早市の平地より標高200m位の所で、温暖な気候と日照時間にも恵まれた、この地域ならではの石積みした段々の圃場。化学肥料、化学合成農薬に頼らない農業を実践し、生産者のことを理解してもらい、消費者の力も借りて地域農業を守れるようすすめている。



生産者 からの メッセージ

コープしがさんとは合併前からの付き合いです。

「食の安全・安心」な農作物の生産と供給はあたりまえ。食べて美味しく、安全なもの、消費者の皆様から求められる物づくりに心がけ、交流活動を通じて直接触れ合うことも大切にしています。「美味しかった。次回も待っています。がんばって」の皆様の声に支えられています。



参加理事 の 感想

段々と積みあがる小さな圃場の集合体に驚きました。しかし、それはこの地域の特徴の傾斜や気候を活かした栽培方法でした。消費者に安全・安心な農作物を供給することで、地域の農業と環境を守り、後継者も育ててみえていました。特に交流や体験を共にすることで、「貴方に食べてもらいたい農作物」という想いが伝わってきました。「農作物は食料である。商品ではない。自然の中で生まれるものである。」とても印象的な言葉でした。

農事組合法人 ながさき南部生産組合

視察日：2015年3月13日
所在地：長崎県南島原市北有馬町
主な取り扱い品目：ミニトマト、島原の
トマト、茎ごとおいしいブロッコリー、
じゃがいも、玉ねぎ他



商品 特徴

有機栽培（堆肥等による土作りを行い、播種・植付前2年以上及び栽培中に原則として化学的肥料・農薬は使用しない。遺伝子組み換え種苗は使わない。）を実施。1999年より全国に先駆けて、公開監査制度の手法を用いた農業生産工程管理システムを導入したので全ての農作物について追跡調査（トレーサビリティ）できる。

産地 紹介



安全な「食」と環境に優しい農業を目指すことを根底に、品質レベルの均一化や向上にむけて、各部会

で協議が重ねられている。特に農薬は、慣行栽培基準の半以下の農薬、化学肥料の使用を基本。土作りにこだわった農業が行なわれている。

生産者 からの メッセージ



本当に体に良い食べ物を作るにはどうしたらいいのかを生産

者の立場から真剣に考え、品種の選定（新しい品目を増やし続け現在30品目以上）から土作り（土壌診断を実施、土の栄養分を補ったり減らすなど調整）までがんばっています。

参加理事 の 感想

「農薬ば好かんけん!」大規模ビニールハウスでスナックえんどうを栽培する生産者は、虫発生最盛期の9～10

月頃、明け方は苗木の上の方にいる虫を手で摘んで除き、また苗木を揺さぶると虫が落ちてくるのでそれを拾って駆除と、人の目と手を使つての根気の要る作業が続くと言われています。それでも生産者は最小限の消毒しかやりません。閉鎖空間の中ではもちろん生産者は農薬被害を直接受けることになるからです。消費者にも生産者にも自然環境にも優しい産地だと体感・納得できました。栽培管理や手間暇かかる作業のお話の中に、農業に対する前向きな姿勢や、これからのものづくりの可能性を感じることができました。