

CONTENTS

- 02 パルシステムグループの
理念とビジョン
- 03 食料自給率向上と
産直米の取り組み
- 04 パルシステムの産直
- 06 データで知る産直商品
産直青果／産直米／産直肉
産直牛乳／産直たまご／水産
森林産直／産直原料加工品／国際産直
- 25 産地とともに歩む未来
産地交流／公開確認会／生消協
環境と産直
- 30 協議会
- 32 資料集
- 35 用語集

パルシステム
産直データブック
2022



パルシステムグループの理念

心豊かなくらしと共生の社会を創ります

心豊かなくらし

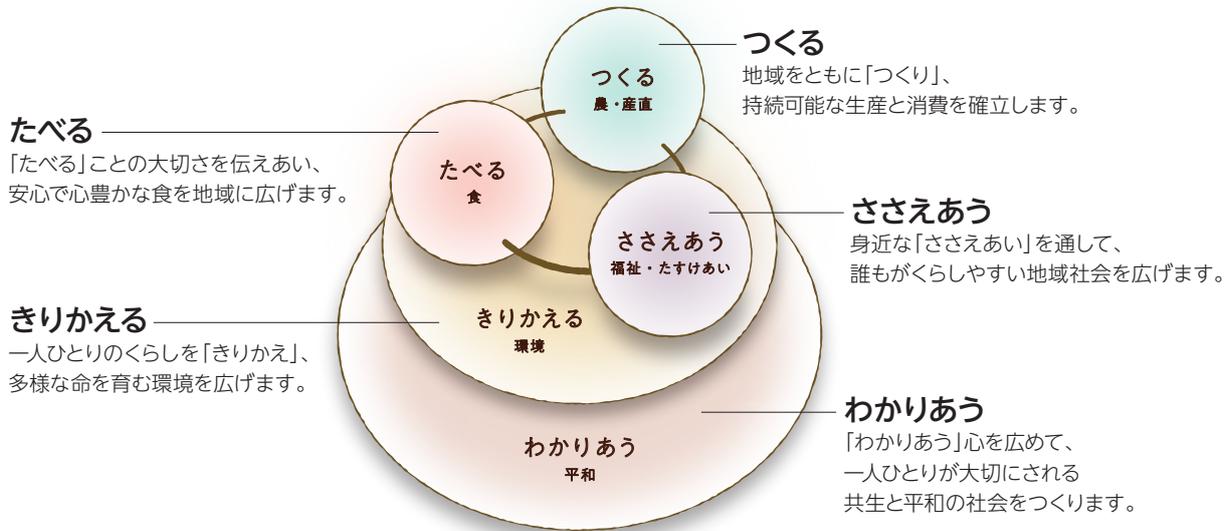
物質的な豊かさだけでなく、心の豊かさや安らぎ、くらしの質、人と人との結びつきを大切な価値として求めるくらしのこと

共生の社会

自然と人の共生、地域や属性を超えた人と人との共生、現在と未来との共生をめざし助けあう社会のこと

パルシステムグループ 2030ビジョン

テーマ「たべる」「つくる」「ささえあう」ともにいきる地域づくり



「ジャパンSDGsアワード」受賞とパルシステムの取り組み

パルシステムの「産直」はSDGsそのもの

パルシステムは2017年12月、政府が新設した「ジャパンSDGsアワード」でSDGs推進副本部長（内閣官房長官）賞を受賞しました。40年以上の歴史をもつパルシステム独自の産直がめざしてきたのは、産地も地域も環境も守っていき、持続的な取り組み。「誰ひとり取り残さないために」というSDGsは、まさにパルシステムの産直の考え方そのものです。

JAPAN'S SDGS AWARD 2017



第1回「ジャパンSDGsアワード」受賞

SDGs 国連が掲げた、「Sustainable Development Goals (持続可能な開発目標)」の略称。2030年達成に向けた17の目標を設定しています。読み方は「エス・ディー・ジーズ」。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



恩納村漁業協同組合（沖縄県）と組合員のオンライン交流ツアーで組合員から送られた、サンゴの再生に使う「基台」

新型コロナによる影響が続くなか 飼料の自給化と産直米の利用を推進

2020年に発生した新型コロナウイルスの感染はいまだに収束せず、産直にも大きな影響が出ています。とくに畜産用の輸入飼料は価格上昇が続き、消費低迷による米価の下落は深刻です。こうした状況のなかパルシステムは、飼料の自給率向上を進め、有機米の需要の高まりにも対応した産直米の利用推進に取り組んでいきます。

混迷する世界情勢に影響を受ける穀類

新型コロナ発生以降、この間の飼料の輸入をめぐることは、2020年後半以降の中国から米国向けのコンテナ輸送の急拡大や乾牧草の主要輸出港である北米西海岸の港湾における貨物の滞留等を背景として輸入遅延等が発生しました。輸入飼料価格は上がり続け量の確保も不透明な状況となっています。

パルシステムでは飼料用米や未利用資源を活用した日本型畜産を推進してきましたが、混迷する世界情勢のなかで、さらに重要となる自給率の向上、安定的な確保をめざした取り組みを行います。

「産直たまご」で飼料の自給化を推進

鶏卵では、今までも全産地で非遺伝子組換えの穀物を基本とした飼料設計に加え、『コア・フード平飼いたまご』で飼料の10%以上国産飼料、『産直こめたまご』で飼料用米20%以上を取り組んできました。

2022年度より、JA やさと（茨城県）、アグリイノベーションカンパニー（千葉県）、伊豆鶏業（静岡県）の3産地と耕種農家が連携し『コア・フード国産飼料で未来へつなぐ平飼いたまご』の供給を開始します。国産では貴重な飼料トウモロコシも含め穀物の国産比率100%を実現し、全体でも国産比率9割以上の飼料を与えて育てた親鶏の卵です。飼育環境も鶏舎内を自由に動き回れる健康的な「平飼い」で飼育しています。商品は安定した購入を必要とするため、登録すると定期で届く「予約登録」で始めますが、将来的には、ほかの鶏卵産地でも飼料調達ができる環境を整え、多くの組合員さんが利用できる取り組みをめざします。



『コア・フード国産飼料で未来へつなぐ平飼いたまご』を供給するJA やさと（茨城県の生産者 松崎泰弘さん



有機米産地のひとつJA新潟かがやき（新潟県）の田んぼの風景

『こめ豚』の飼料用米配合率を40%へ

飼料用米を活用した、ポークランドグループ（秋田県）の『日本のこめ豚』はスタートから15年目を迎えます。2022年4月より仕上げ期（出荷前約2カ月間）の飼料に、国産飼料用米の配合比率を従来の30%から40%に増量した飼料で育てた豚の出荷が始まります。飼料用米の活用は現在では多くの畜産業でも取り入れられていますが、養豚で40%という配合率は類をみません。飼料の海外依存からの脱却と合わせて商品としての価値を広く伝えていきます。

全国的な米余りと下落する米価

2021年産の主食用米の収穫量は700万7千トンで前年産に比べ21万9千トン（農林水産省統計）の減少です。一方で、国内在庫量は200万トンを超える水準となっており、1俵60kg当たりの取引価格全国平均で13,144円と前年から約1,400円下落しています。この2年間では海外からの渡航客の制限も含めた消費減などありますが、国民一人当たりの年間消費量は2020年度で50.7kgであり、これは平成の米騒動といわれた1993年の69.1kgと比べても20%近く減り、年間の国内総需要量は10万トン単位で減少しています。世界的に穀物需給、確保が厳しくなる一方で、主食用米、飼料用米も含めた自給のあり方を本格的に見直すことが必要になっています。

有機米の期待にこたえる取り組み

国内の有機栽培面積は微増しているものの全国作付面積の0.5%前後（非有機認証含む）は変わっていないとされています。パルシステムの有機米供給量は精米ベースで2019年度557トン、2020年度679トン、2021年度702トンと伸長しています。一方で国内の有機米格付け量は2013年度11,035トンから2019年度で約8,500トンと1割以上減少し、拡大は簡単ではありませんが、米の需要は全般に減少するなかで消費者からは有機米への期待が大きくなっています。地域の保全、栽培技術の継承、行政の理解、生産と消費双方の理解などさまざまな課題を超えて、有機米を推進していきます。

食と農をつなぎ、豊かな地域社会を

パルシステムの「産直」は、単に安全・安心な食べ物を調達する手段ではありません。大切にしているのは、「つくる人」と「食べる人」がともに健康で安心な暮らしを実現するため、理解し合い、利益もリスクも分かち合える関係を築くこと。農業のもつ多面的な価値を見直しながら、環境保全・資源循環を基本におき、食と農をつないで豊かな地域社会をつくることを目的としています。

パルシステムの産直がめざす四原則

1. 生産者・産地が明らかであること
2. 生産方法や出荷基準が明らかで生産の履歴がわかること
3. 環境保全型・資源循環型農業をめざしていること
4. 生産者と組合員相互の交流ができること

ココが違う! パルシステムの産直

産直協定を結んでいます!

パルシステムと産地で、産直四原則に則った「産直協定書」を締結。協定を結んだ産地のみを「産直産地」とし、市場を介さず農畜産物の直接取引を行っています。



利益もリスクも分かち合う!

「安心でおいしい食べ物を食べたい」「栽培には困難もある」など、組合員と生産者が互いに理解し合い、利益もリスクも分かち合える関係を築いていきます。



直接交流で意見を交換!

「産地へ行こう。」や「公開確認会」(P25～26参照)などで生産者と組合員が直接交流できる場がたくさんあります。互いに意見や要望、感想などを伝え合うことができます。



ともに豊かな地域社会の実現へ!

食と農をつなぎ、互いの理解を深め合うことで、都市と農村がともに心豊かで持続的な地域社会をつくることをめざしています。



めざしています。

有機 JAS 認証
取得面積
2,586 ha

パルシステムでは、有機 JAS 認証を取得する青果・米の産地が81、生産者数は554人に上ります。認証を取得した面積は2,586haです。

有機 JAS 認証取得面積

	産地数	生産者数	認証面積 (ha)
全国の有機 JAS 認証産地※1			12,027
パルシステムの有機 JAS 認証産地※2	81	554	2,586
内、国際産直産地(青果)※3	2	7	873

※1 出典:農林水産省統計(2020年4月1日現在)

※2 産地情報は2022年3月末現在の情報

※3 2021年度より生産者数を実登録者数に変更



産直産地数
388カ所
▶詳しくは…
各産直商品の
ページへ

産直産地の数

青果	278	水産	14
米	37	森林	2
畜産	17	加工原料	122
牛乳	4	国際	11
卵	17	合計	388*

※青果・米(21)・畜産(1)・卵(2)・加工原料(90)で重複する114産地を1カウントとする

産直比率
米 **100%**

産直比率
牛乳 **100%**

産直比率
鶏肉 **100%**

産直比率
卵 **100%**

産直比率
牛肉 **83.5%**

産直比率
豚肉 **90.9%**

産直原料加工品
649点
▶詳しくは…
P23へ

33

土づくり、農薬削減、品質向上 安全性とおいしさを追求

青果の産直比率

97%

※天候不順などの原因によりやむを得ず産直産地から調達できない場合、協力関係にある市場や取引先より代替品を調達し、供給することがあります。



エコ・たまつくりの生産者
(右から)鈴置克己さんと岡野豊さん(茨城県)

パルシステムでは、生産者と組合員がともに話し合いながら「農薬削減プログラム」に取り組み、独自の基準である「コア・フード」「エコ・チャレンジ」を設定。持続可能な環境保全型農業を広げてきました。

point-1

農薬の削減

できるだけ化学合成農薬に頼らず、持続可能な環境保全型の農業に。

point-2

化学肥料の削減

堆肥や有機質肥料を使った土づくりで、おいしく大地にやさしい農産物づくり。

point-3

鮮度・品質の向上

生産者・消費者協議会と協同して、鮮度や品質の向上に取り組みます。

全国の環境保全型農業をリード

パルシステムでは、1998年に「農薬削減プログラム」を策定し、生産者・組合員の共同作業により、取り組みを行ってきました。これは、毒性の強い農薬の使用を避けながら、使用する総量も削減することを目的としてスタートしたプログラムです。農薬削減のリスクなど、生産者と組合員とが相互理解を深めながら、持続可能な環境保全型農業を推進してきました。その取り組みのなかで、パルシステムは独自の栽培基準である「コア・フード」と「エコ・チャレンジ」を設定しています(詳細はP7参照)。青果のみならず、産直産地では環境保全型農業や、多様な取り組みが評価され、農林水産省が主催するコンクールなどでのさまざまな賞を受賞しています。

数々の賞を受賞

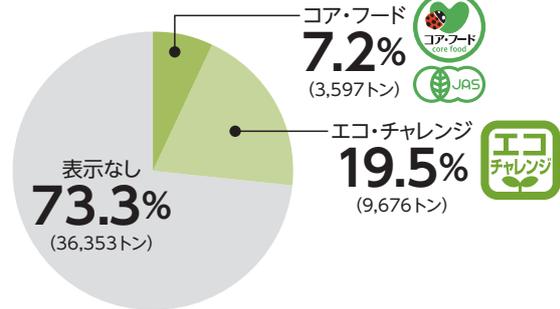
パルシステムの各産地では、多様な取り組みが評価され、数々の賞を受賞しています。

パルシステム関連受賞歴(2020年以降)

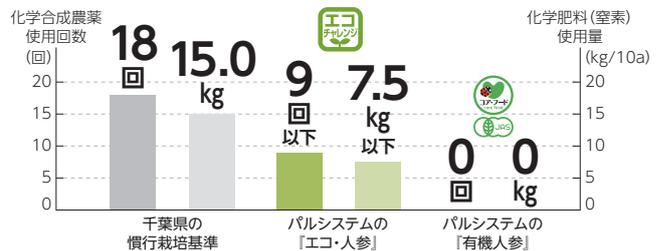
農業組合法人 ながさき南部生産組合	青果	「第51回日本農業賞」特別賞(食の架け橋の部)	22年 2月
地域協同組合 無茶々園	青果	「令和3年度ふるさとづくり大賞」(団体表彰)	22年 1月
JAきたみらい (玉葱振興会)	青果	「第60回農林水産祭」天皇杯	21年 10月
JAきたみらい (玉葱振興会)	青果	「第50回日本農業賞」大賞(集団組織の部)	21年 2月
JAたじま	米	「令和2年度未来につながる持続可能な農業推進コンクール」農林水産大臣賞(有機農業・環境保全型農業)	21年 2月
有限会社肥後あゆみの会 (水保不知火ネットワーク)	青果	「令和2年度未来につながる持続可能な農業推進コンクール」生産局長賞(有機農業・環境保全型農業)	21年 2月
パルシステム生活協同組合連合会(コア・フード牛)	牛肉	「サステナアワード2020 伝えたい日本の「サステナブル」」SDGs賞(つかう部門)	21年 2月
グリーンリーフ株式会社	青果	「令和2年度農山漁村女性活躍表彰」農林水産大臣賞(地域子育て支援部門)	21年 2月
JAいすみ(いすみ市環境保全型農業連絡部会)	米	「未来につながる持続可能な農業推進コンクール」農林水産大臣賞	20年 3月

※JAいすみは2021年より取り扱いを開始。

栽培基準別の出荷量(2021年度)



化学合成農薬の使用回数 および化学肥料(窒素)の使用量 (千葉県産の秋冬どりの人参の場合)



※化学合成農薬の有効成分の延べ回数をカウント

有機JAS認証取得面積およびパルシステム国内産地の割合



※1 出典:農林水産省統計(2020年4月1日現在)

※2 産地情報は2021年3月末現在の情報

パルシステム独自の基準 「コア・フード」と「エコ・チャレンジ」



パルシステムでは、生産者と組合員がともに力を合わせて「農薬削減プログラム」を実施してきました。この取り組みのなかで生まれたのが、トップブランドである「コア・フード」と「エコ・チャレンジ」です。

「コア・フード」は、日本農林規格(JAS)に定められた有機農産物。「エコ・チャレンジ」は、化学合成農薬、化学肥料を各都道府県で定められた慣行栽培基準の1/2以下に削減。加えて、パルシステムの「削減目標農薬」の不使用を原則とします。青果は、除草剤、土壌くん蒸剤不使用。

高温多湿で病害虫による被害が発生しやすい日本において、多くの生産者が非常に高いレベルの栽培に挑戦しています。

■産直青果の表示

コア・フード

有機 JAS 認証 (化学合成農薬、化学肥料を使わない*) を取得した農産物で、パルシステムのトップブランド。

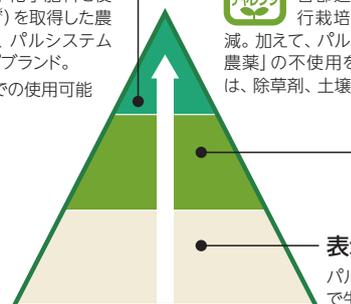
*有機 JAS 認証での使用可能資材を除く

エコ・チャレンジ

化学合成農薬、化学肥料を各都道府県で定められた慣行栽培基準の1/2以下に削減。加えて、パルシステムの「削減目標農薬」の不使用を原則とします。青果は、除草剤、土壌くん蒸剤不使用。

表示なし

パルシステムの産直産地で生産された農産物。



商品検査センターで残留農薬など化学物質をチェック

パルシステムの商品検査センターでは、理化学検査などを通して取り扱い食品の安全性の確認と、品質向上に取り組んでいます。産直青果に対する残留農薬検査では、農薬など化学物質 403 成分を一斉に検査しています (2020 年現在)。とくに産直農産物は、「事前に使用申請の無い農薬が検出されない」「残留農薬は国の基準の 1/10 以下」という高い目標をクリアするため、結果を産地と共有し、連携して品質向上に取り組んでいます。



残留農薬検査の分析機器 LC/MS/MS

残留農薬検査での前処理のようす。検査結果は産地へフィードバックします

光センサーで糖度保証と品質向上

品質を担保するには、目に見えない「中身」の検査も重要です。パルシステムでは 2010 年から光センサー付きの選果機を導入。果物に光 (近赤外線) を当て、透過した光の量をもとに 1 個ずつ内部を確認します。果肉の変色や蜜の入り具合、糖度、酸度などを測定し中身の品質を客観的に評価することが可能です。品質向上に役立ってだけでなく、一定の基準をクリアしたものを「糖度保証」として組合員のもとに届けています。

糖度保証：柑橘類、梨、りんご、柿、メロン

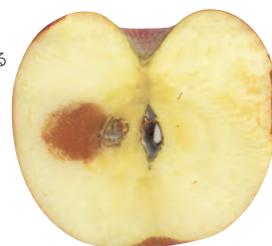
品質向上：みかん、りんご

※一部、産地にて光センサー選果。

りんごのように、褐変 (かっぺん) と呼ばれる内部の変色を発見することもできます



果実に光を当て、外見だけではわからない中身の品質を 1 個 1 個チェックすることができます



「光センサー」の詳しい紹介はこちら



産直青果の流通を支える(株)パルライン

パルシステムグループの一員である(株)パルラインが運営する 2カ所の青果センターでは、産直産地から届けられた野菜や果物の検品・計量・小分け (袋詰め) 作業を、年間約 4000 万パック行っています。熟練した作業担当者の目と手で日々変動する青果の品質状況に対応し、産地・生産者と組合員の食卓をつないでいます。また、有機農産物の小分け作業に必要な「有機 JAS 認証」を取得し、環境保全型・資源循環型農業をサポートしています。



日本全国の産地から青果をお届け

現在、産直協定を交わしている青果の産地は全国278産地。
 これらの産地から出荷された商品のみを「産直品」と位置づけています。
 すべての産地と作付け計画、栽培管理を行い、
 誰がどのように作ったものか、きちんとたどれる仕組みになっています。

※太字:パルシステム生産者・消費者協議会(▶P27)会員
 ※産地によっては取扱品目により、複数の県からお届けしています

青果の主な産地一覧

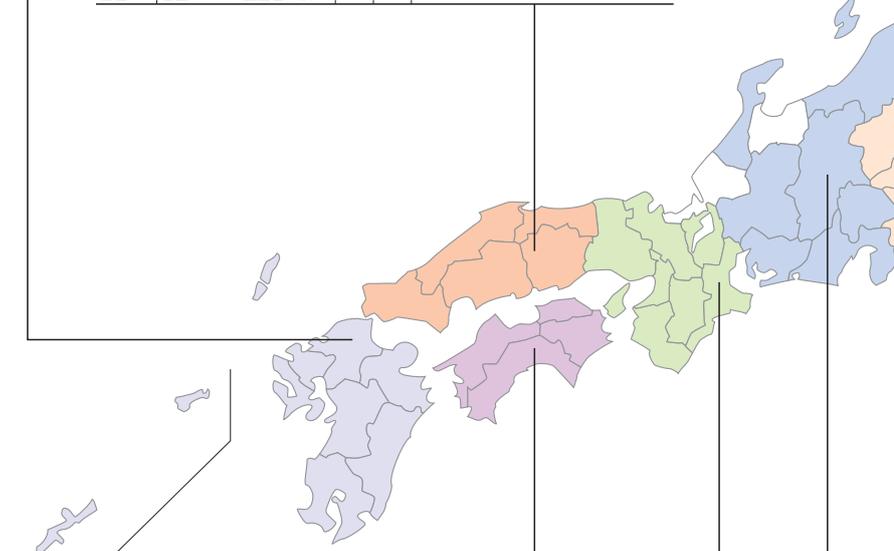
※2022年3月現在

九州・沖縄

県名	産地名	コア・フード	IP・チャレンジ	主な取扱品目	
福岡	JA筑前あさくら			柿・梨・いちじく	
	鳥越ネットワーク	○		ミニトマト・セロリ・トマト・菜の花・菜心	
	JAふくおか八女	○	○	野菜全般・いちご・桃・ぶどう・柑橘・梨・キウイ	
佐賀	福岡マルタ	○		レモン・柑橘	
	JAさが			アスパラ	
	佐藤農場	○		柑橘・レモン	
長崎	マルハ園芸	○		玉ねぎ・れんこん	
	北有馬モグラ会		○	柑橘	
	国見マルタ			いちご・メロン	
	産直南島原	○		玉ねぎ	
	島原自然塾	○		人参・しょうが	
	長有研	○	○	野菜全般・柑橘・びわ・レモン	
	JA長崎せいひ			アスパラ	
	ながさき南部生産組合	○		玉ねぎ・きゅうり・とうもろこし・いちご	
	JAながさき西海			スナップえんどう	
	西九州マルタ	○		柑橘・レモン・玉ねぎ	
	日野江マルタ	○		柑橘・いちご・レモン	
	松尾青果	○		じゃがいも	
	熊本	芦北モグラ会			柑橘
		おても会			柑橘
		JAかみましき			柿・栗
河内マルタ				柑橘	
JA菊池				栗・柿・新ごぼう	
九州青果物流通センター				トマト	
草枕グループ		○		柑橘	
JA熊本うき				栗・柿	
JA熊本市				長なす	
熊本大同青果				野菜全般・柑橘・柿	
玄相舎				柑橘	
さかもとふる一つ		○		柑橘	
田浦マルタ		○	○	柑橘・レモン	
肥後やまと		○		野菜全般	
福浜マルタ		○		柑橘・レモン	
フレッシュダイレクト		○		野菜全般・いちご	
味咲				グレープフルーツ	
みすみモグラ会		○		柑橘・レモン	
水俣不知火ネットワーク		○	○	柑橘・トマト	
ゆらぎふあーむ				きゅうり・トマト	
大分		JAおおいだ			スナップえんどう・菜の花
		大分有機かぼす農園	○		かぼす
宮崎	JA西都			ピーマン・ズッキーニ	
	児湯広域森林組合			ゆず	
鹿児島	NST			カラピーマン・ピーマン	
	JAあまみ	○		かぼちゃ・タンカン・豆類	
	JAいぶすき			野菜全般	
	JA鹿児島いずみ			びわ・柑橘・野菜全般	
	JA鹿児島きもつき			野菜全般・びわ・金柑	
	鹿児島くみあい食品			野菜・果物・豆類	
	JA鹿児島みらい	○		小松菜・桜島小みかん	
	かごしま有機生産組合	○		じゃがいも・人参・玉ねぎ・オクラ・枝豆	
	JA北さつま			らっきょう・新ごぼう・金柑	
	JA肝付吾平町			長なす	
	JAさつま日置			柑橘	
	JA種子屋久			タンカン・パッションフルーツ・野菜全般	
	JAそお鹿児島			枝豆	
	鹿嶋モグラ会			柑橘	
	三矢物産			豆類	
水俣マルタ			柑橘		
沖縄	JA南さつま			金柑・らっきょう	
	伊豆味果樹生産組合			タンカン	
	JAおきなわ			かぼちゃ・オクラ・パイン・タンカン・マンゴー	
	ティダはうす			かぼちゃ	
真南風			パイン・マンゴー・シークワーサー・かぼちゃ・オクラ・ピーマン		
南大東南瓜出荷組合			かぼちゃ		
宮古島南瓜出荷組合			かぼちゃ		

中国

県名	産地名	コア・フード	IP・チャレンジ	主な取扱品目
鳥取	北村さのこ園			エリンギ
	JA鳥取いなば			らっきょう
	JA鳥取中央			長芋・梨
島根	やさか共同農場	○		鷹の爪
岡山	三蔵農林			マッシュルーム
広島	JA広島ゆたか			レモン
	JA三原		○	柑橘・レモン
山口	岩国れんこん生産者の会			れんこん



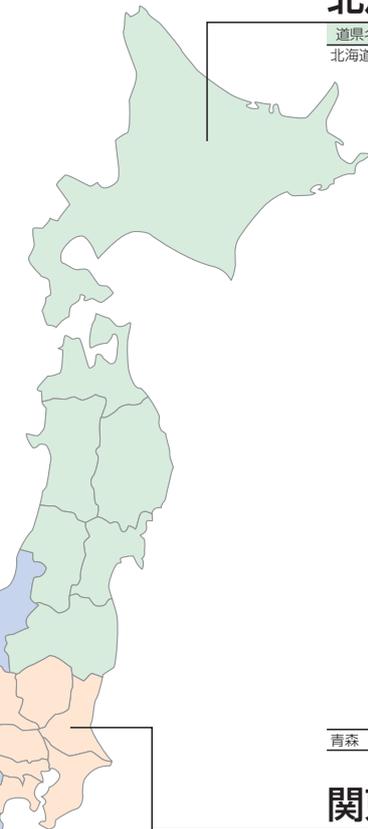
四国

県名	産地名	コア・フード	IP・チャレンジ	主な取扱品目
香川	JA香川			菜の花・びわ・にんにく・人参
徳島	JA徳島			すだち
	南風ベジタブル			なす・ゆず(高知県からお届け)
愛媛	JAえひめ中央			柑橘・キウイ
	JAえひめ未来			七草セット
	越智今治農業協同組合			柑橘
	菊池農園	○		柑橘
	四国エコネット	○		柑橘・キウイ・ゆず
	JAにしうわ			柑橘・柿
	西宇和果実出荷組合	○		柑橘・キウイ
高知	東予園芸			キウイ
	無茶々園	○	○	柑橘・キウイ・ゆず・レモン
	熊谷ファーム			なす
	高生連	○		しょうが・柑橘
	JA高知県			なす・ピーマン
JA土佐くろしお			みょうが	
夢産地とさやま開発公社	○		みょうが・ゆず・しょうが	
よさこいファーム	○		しょうが	

近畿

府県名	産地名	コア・フード	IP・チャレンジ	主な取扱品目
三重	JA伊勢			梅・柑橘・レモン
	紀南農民組合			柑橘
	御浜天地農場	○		梅・柑橘
滋賀	滋賀有機ネットワーク	○		みず菜・大根菜
京都	農民連京都産直センター	○		みず菜・枝豆・九条ねぎ・万願寺とうがらし
大阪	なかむら農園			ぶどう
兵庫	兵庫農民連産直センター			枝豆
	宝樹園	○		トマト
奈良	大紀コープファーム	○	○	柿・梅・玉ねぎ・柑橘・びわ・桃
	西日本有機農業生産組合	○		野菜全般・柑橘・柿
和歌山	JA紀南	○		柑橘・レモン・梅
	紀ノ川農業協同組合	○	○	柑橘・いちじく・すもも・柿・キウイ・桃・梅・野菜全般
	さんまる柑橘同志会	○		柑橘・にんにく・レモン
	しもっコープファーム			すだち・柑橘

北海道・東北



道県名	産地名	コ-プ ア-ド	コ-プ イ-ホ	主な取扱品目	県名	産地名	コ-プ ア-ド	コ-プ イ-ホ	主な取扱品目	
北海道	イナソーファーム		○	トマト	青森	ゴールド農園		○	りんご	
	大牧農場		○	じゃがいも・大豆・小豆		田子にんにく出荷組合		○	にんにく	
	置戸モグラ会		○	玉ねぎ・人参		JA津軽みらい		○	大根	
	JAおとふけ		○	玉ねぎ・人参・かぼちゃ・アスパラ		ナチュラルファーム		○	人参	
	オホーツク玉葱出荷グループ			玉ねぎ		八峰園		○	りんご・トマト・にんにく	
	JA上川中央			まいたけ		JAゆうき青森		○	大根・にんにく	
	JA北はるか			かぼちゃ・アスパラ・フルーツトマト		JA新しいわて		○	ブルーベリー	
	JA北びびき			キャベツ		宮城	JA新みやぎ		○	玉ねぎ
	北見生産者出荷組合			玉ねぎ			フェニクス		○	ベビーリーフ・ミックスカールスプラウト
	JAきたみらい		○	玉ねぎ・じゃがいも			JA秋田ふるさと		○	トマト・きゅうり・すいか
	JA木野		○	ブロッコリー・かぼちゃ・とうもろこし・玉ねぎ	秋田	雄勝りんご生産者同志会		○	りんご・さくらんぼ	
	JAこしみず・健土塾			玉ねぎ		JAかつの		○	きゅうり・桃・トマト	
	佐伯農園		○	ミニトマト		JAこまち		○	すいか・トマト・きゅうり・セリ	
	土別農園・土別市多奇有機農業研究会		○	玉ねぎ・じゃがいも・かぼちゃ		花咲農園		○	かぼちゃ・にんにく・青大豆・玉ねぎ	
	JA新おたる			さくらんぼ	山形	JAさがえ西村山		○	枝豆・アスパラ・さくらんぼ	
	大雪を囲む会		○	人参・じゃがいも		JAさくらんぼひがしね		○	さくらんぼ・洋梨・桃	
	JA道北なよろ			アスパラ・とうもろこし		庄内協同ファーム		○	枝豆	
	十勝中央青果団地			長芋		JA庄内たがわ		○	野菜全般・柿・メロン・梨・ブルーベリー	
	得地農場			ブロッコリー		JA庄内みどり		○	メロン	
	JAながぬま		○	じゃがいも・ブロッコリー		JA鶴岡		○	枝豆・メロン	
	畠山農園			すいか		天童果実同志会		○	りんご・洋梨・さくらんぼ	
	JAびらとり			トマト		錦の会		○	さくらんぼ・洋梨・りんご	
	JAふらの		○	ミニトマト・スナッフえんどう		丸公生産組合		○	たらの芽	
	富良野青果センター		○	野菜全般・すいか・メロン		村山マルタ		○	すいか	
	ベジタブルワークス			ブロッコリー・アスパラ・とうもろこし・人参		JA山形おきたま		○	ぶどう	
	北海道有機農業協同組合		○	野菜全般		山形有機マルタ		○	さくらんぼ・洋梨	
	JA幕別町			じゃがいも	米沢郷牧場		○	りんご・洋梨・さくらんぼ・じゃがいも		
	南空知玉葱出荷グループ			玉ねぎ	福島	あいづグリーンネットワーク		○	野菜全般・柿・ぶどう	
	JAめむろ			じゃがいも		うもれ木の会		○	梨・桃	
	矢野農園グループ			みつば・大根・ブロッコリー・アスパラ		小川きのこ園		○	エリンギ	
	矢野農園			じゃがいも		旬彩ファーム		○	玉ねぎ	
	ようていパテト13			じゃがいも		二本松有機農業研究会		○	きゅうり・スナッフえんどう・絹さや・人参	
	余湖農園			みつば		ふくしま製ネット		○	梨	
	青森 幸四園		○	りんご		JAふくしま未来		○	スナッフえんどう・絹さや・桃・きゅうり	
					みちのく野菜倶楽部		○	トマト・きゅうり・ブロッコリー		
					JA夢みなみ		○	ブロッコリー・梨・トマト・きゅうり・にがうり		

関東

県名	産地名	コ-プ ア-ド	コ-プ イ-ホ	主な取扱品目	都県名	産地名	コ-プ ア-ド	コ-プ イ-ホ	主な取扱品目	
茨城	あゆみの会		○	野菜全般	群馬	くらぶち草の会		○	野菜全般	
	JA茨城旭村		○	メロン・いちご		群馬南部モグラ会		○	小松菜	
	エコーたまつくり		○	野菜全般		嬬恋土屋農園		○	キャベツ	
	オオスキ			とうもろこし		利根川生産者グループ		○	ねぎ・ごぼう・ほうれん草・枝豆	
	カモスフィールド		○	小松菜・ほうれん草		JA利根沼田		○	山うど・アスパラ	
	JA北つくば			すいか		JAにつたみどり		○	フルーツトマト	
	常総センター		○	れんこん・根菜類		野菜くらぶ		○	野菜全般	
	JA常総ひかり産直研究会		○	野菜全般・すいか・メロン		埼玉	JA越谷市		○	くわい
	JA新ひたち野			れんこん			埼玉県産直協同		○	ブロッコリー・キャベツ・白菜・玉ねぎ・オクラ
	JAつくば市谷田部産直部会		○	野菜全般			狭山ペーランド		○	ブルーベリー・キウイ
	葉菜野菜産直		○	野菜全般	南埼玉産直ネットワーク			○	野菜全般	
	JA常陸			ほしいも	沃土会		○	野菜全般		
	ふさのとうろく産直センター			野菜全般	千葉	JAいちかわ		○	トマト・きゅうり	
	JAやささ		○	野菜全般		佐原農産物供給センター		○	野菜全般・いちご・梨	
	八千代産直		○	野菜全般・メロン・すいか		サンドファーム旭		○	野菜全般	
	有機農法ギルド		○	野菜全般・キウイ		三里塚農法の会		○	野菜全般	
	レインボーフューチャー		○	春菊・ベビーリーフ		村悟空		○	野菜全般	
	JAうつのみや			アスパラ・いちご・梨・トマト		ちば風土の会		○	野菜全般	
	栃木	栃木県開拓農協			ほうれん草	JAちばみどり海上産直部会		○	野菜全般	
		栃木元氣会		○	ミニトマト・トマト・にら・きゅうり	寺島農場		○	若芽ひじき	
とちのみ会				いちご	御子神農園		○	菜の花		
JAなす南				梨	八街産直会		○	野菜全般		
JAはが野				いちご	和郷園		○	野菜全般・梨		
福田農園				玉ねぎ	東京	第一清瀬出荷組合		○	ごぼう・人参	
JA邑楽館林				きゅうり		ジョイファーム小田原		○	柑橘・玉ねぎ・菜の花・キウイ・梅	
JA甘栗富岡			下仁田ねぎ	JA三浦市			○	キャベツ・冬瓜		
群馬	北軽井沢有機ファミリイ		○	キャベツ・大根	三浦半島EM研究会		○	キャベツ・大根・ブロッコリー・ロマネスコ・カリフラワー		
					JAよこすか葉山		○	キャベツ		

中部

県名	産地名	コ-プ ア-ド	コ-プ イ-ホ	主な取扱品目	県名	産地名	コ-プ ア-ド	コ-プ イ-ホ	主な取扱品目
新潟	有倉きのこ園			山えのき	長野	飯山中央出荷組合			えのき茸・ズッキーニ
	飯塚農場			すいか		JA上伊那			梨・かりん・りんご・ブルーベリー
	エコファームささかみ			枝豆		JAグリーン長野			あんず・桃・ブルー
	JAえちご上越			自然薯		JA佐久浅間			ブルー
	中山食茸			まいたけ・きくらげ		佐久ゆうきの会		○	野菜全般
	JA新潟かがやき			まいたけ・柿		三幸			ぶなしめじ
	野沢果樹園グループ			洋梨		サンファーム		○	りんご・桃
	雪国まいたけ			まいたけ		JA信州諏訪			セロリ
	JA金沢市			さつまいも・すいか・れんこん・きゅうり		菅平農場			レタス・キャベツ・白菜・ブロッコリー
	JA山梨			さつまいも・すいか・れんこん・きゅうり		トッパリパー		○	レタス・キャベツ・白菜
山梨	勝沼平有機果実組合		○	ぶどう・すもも	JA中野市			ぶどう・桃・すもも・洋梨・りんご・なす	
	グッドファーム		○	野菜全般	JAながの			ミニトマト・ぶどう	
	東光寺生協葡萄協力会			ぶどう	丸金グループ			とらまき茸・えのき茸	
	白州森と水の里センター		○	野菜全般	ハヶ岳モグラ会		○	レタス	
	ピーチラボいちのみや			桃	サラダコスモ			ブロッコリーの新鮮・芽苗	
	ファーマン		○	かぼちゃ・七草セット・玉ねぎ・にんにく	JA遠州中央			野菜全般・いちご	
	JAふえふき			桃・ぶどう	久望農園			柑橘・キウイ	
	フォレストファーム		○	クレソン	七人野菜侍			枝豆・カリフラワー・カリフラワー	
	JAフルーツ山梨			桃・ぶどう・すもも	丸浜柑橘農業協同組合連合会			グレープフルーツ・ブルーベリー	
	御坂うまいもの会		○	桃・ぶどう・すもも	南伊豆太陽苑生産者グループ		○	柑橘・菜の花・野菜全般	
	JA南アルプス市			すもも	渡辺きのこセンター			エリンギ	
	ももっこファーム山梨		○	桃・ぶどう・すもも	JAあいち知多			いちじく・ふき	
	やはた会		○	桃・ぶどう・すもも・キウイ	JA豊橋			スナッフえんどう・キャベツ・柿	
長野	青木農園		○	りんご・ぶどう	レトトマト出荷組合			トマト・ミニトマト・プチヴェール	
	アップルファームさみず		○	りんご					



米の産直比率

100%

いのちあふれる田んぼを育む 環境保全型の米作り



JA 佐渡(新潟県)の田んぼで
放鳥されたトキを見守る生産者ら

米は私たち日本人のからだと心の拠り所。米作りは、地域社会や文化、自然環境をも守り育てています。産直をきっかけに、環境保全型農業に取り組む生産者が増え、いのちあふれる田んぼが全国に広がっています。

point-1

農薬・化学肥料の削減

可能な限り化学合成農薬・化学肥料に頼らず、安心でおいしい米作り。

point-2

資源循環型の農業

堆肥、有機質肥料を使うなど、地域の資源循環を大切にされた農業。

point-3

生物多様性の保全

環境保全型の農業により、多様な生きものを育む田んぼに。

産直産地とともに、いのちを育む米作り

近代の稲作では、生産効率を上げるために、機械化とともに殺虫剤や除草剤、化学肥料などの資材を利用し、多くの手間を省いてきました。一方で、できる限り化学合成農薬や化学肥料に頼らず、手間ひまをかけ、環境に負荷をかけない米作りに取り組んできたのがパルシステムの米産地です。パルシステムの産地の田んぼには、ホタルなど、たくさんの生きものが姿を見せるようになりました。こうした環境保全型農業を推進する米産地の数は、19道府県、37を数えるまでになっています。

「食べる」と「作る」をつなぐ 「予約登録米」

予約登録米とは、田植えの時季から組合員が予約登録を行い、新米以降に精米したての米を4週に1度、定期的にお届けする制度です。予約登録米が始まったきっかけは1993年の冷害による米不足。天候不順の年などでも組合員に安定してお届けするための制度として始まりました。田植え時季から1年分を予約することで、生産者の環境保全型農業の応援にもつながり、「食べる」「作る」の双方が安心できる制度です。予約登録米は今年で28年目を迎え、米の消費量が年々減るなか、登録者は約18万人、パルシステムで取り扱うお米の約44.1%を占めるまでになりました。ごはんのある食卓とともに「いのちあふれる田んぼ」を全国に広げています。



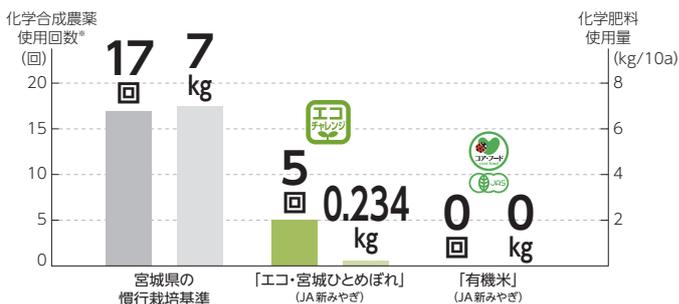
謙信の郷(新潟県)の
田植えの様子

2021年産から「有機米」をお届け

2021年産から、コア・フード米は有機農産物に限定*してお届けしています。これまでの「コア・フード」マークに「有機JAS」マークを併記し、商品名には「有機」を表示しています。自然環境を守り、生きものとの調和を生かして育まれた有機米は、パルシステムのトップブランド。私たちがごはんを食べ続けることは、日本の環境を守る一端を担い、SDGsの取り組みにも通じます。

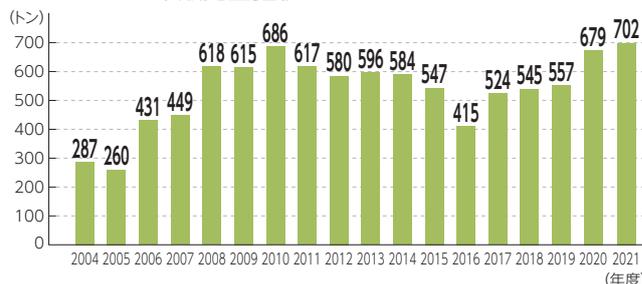
*有機栽培または転換期間中有機栽培

化学合成農薬・化学肥料の削減量



JA新みやぎ(宮城県)と宮城県産の慣行栽培基準を比較(2021年調べ)
*有効成分の延べ回数をカウント

コア・フード米販売量推移



*2016年度は2015年に発生した不適合肥料問題により、コア・フード基準としての取扱量が減少しました。

生物多様性を知る・生かす 「田んぼの生きもの調査」

有機栽培を行っている産地を中心に、組合員と生産者がいっしょになって、あぜや水路、田んぼの生きものを観察します。田んぼと向き合い、生きものとの共存を確認し、農業生産と地域環境の調和を実感できる取り組みのひとつです。

2020年に続き、2021年もコロナ禍の影響で、多くの組合員交流の米作り体験が中止となりました。生きもの調査も一部の産地の開催にとどまりました。

2022年度は、「コア・フード米」「エコ・チャレンジ米」の産地を中心に既存の調査方法のほか、栽培区分別の生きもの調査*を実施します。「環境に優しい農業」の取り組みや「田んぼと地域環境の関係」などを楽しく伝え、産地の環境保全型農業の見える化を進めていきます。

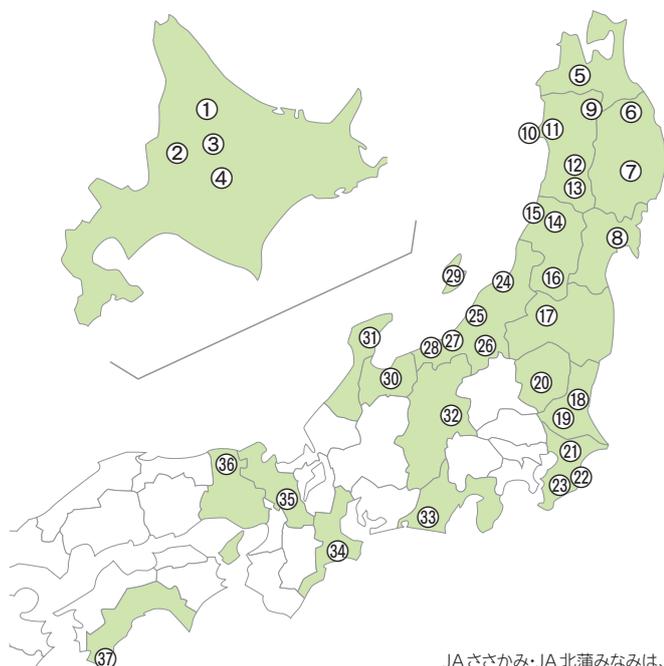
*一般慣行栽培、「エコ・チャレンジ」栽培、「コア・フード」栽培の3つの栽培手法の田んぼを対象に、農業などの影響がある指標生物である、アカネ系ヤゴの羽化期の抜け殻調査・アシナガゴムの生息密度調査・ウキクサ繁茂調査を行います。

2021年度実施産地

日程	産地または主催組織	内容
6/12	南埼玉産直ネットワーク	交流圃場生産者・パルシステム埼玉職員・パルシステム埼玉組合員による生きもの調査
6/18	JA新潟かがやき	JA新潟かがやき生産者と職員による生きもの調査

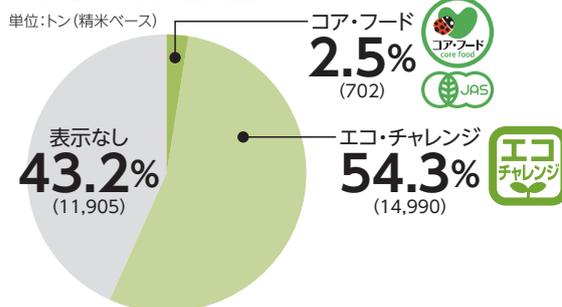


南埼玉産直ネットワーク(埼玉県)で行われた生きもの調査の様子



JA ささかみ・JA 北蒲みなみは、2022年4月よりJA 新潟かがやきになりました。

栽培基準別の出荷量(2021年度)



全国 37 産地の生産者が米作り

産直米の産地と栽培基準

※太字はパルシステム生産者・消費者協議会(▶P27)会員

都道府県名	産地名	品種	コア・フード	エコ・チャレンジ	表示なし
北海道	① 士別農園	おぼろづき			○
		ゆきひかり			○
	② JA北いぶき	きらら397			○
		ゆめぴりか			○
③ JAびつぼ町	ななつぼし		○	○	
④ JAふらの	ななつぼし			○	
		はくちょうもち			○
青森	⑤ JA津軽みらい	つがるロマン	○	○	
岩手	⑥ JA新しいわて	いわてっこ			○
		銀河のしずく			○
	⑦ JAいわて花巻	ひとめぼれ		○	
宮城	⑧ JA新みやぎ	ひとめぼれ	○	○	
		ササニシキ	○		
		まなむすめ			○
		つや姫		○	
		金のいぶき			○
秋田	⑨ JAかつの	淡雪こまち		○	
		たつこもち	○	○	
	⑩ 花咲農園	あきたこまち	○	○	
	⑪ 大淵産直会オーリア21	あきたこまち	○	○	
	⑫ JA秋田ふるさと	あきたこまち	○	○	○
⑬ JAこまち	あきたこまち	○	○	○	
		金のいぶき			○
山形	⑭ JA庄内たがわ	はえぬぎ		○	○
		つや姫	○	○	
		ササニシキ		○	
	⑮ 庄内協同ファーム	つや姫	○	○	
		でわのもち		○	
	⑯ JA山形おきたま	はえぬぎ			○
		つや姫		○	
		ササニシキ		○	
		雪若丸			○
福島	⑰ JA会津よつば	こしひかり		○	
茨城	⑱ JAつくば市谷田部	こしひかり		○	
		ミルキーグリーン	○	○	
		ほしじるし			○
栃木	⑲ 日本の稲作を守る会	こしひかり	○		
千葉	⑳ ちば緑耕舎	こしひかり	○	○	
		こしひかり	○		
		ふさおとめ		○	○
㉑ JAきみつ	ふさおとめ			○	
新潟	㉒ JA新潟かがやき	こしひかり	○	○	○
		こしいぶき			○
		新之助			○
	㉓ JAにいがた南蒲	こしひかり		○	○
	㉔ JAみなみ魚沼	こしひかり		○	
	㉕ 謙信の郷	こしひかり	○	○	
		みずほの輝き			○
	㉖ JAえちご上越	こしひかり	○	○	
	㉗ JA佐渡	こしひかり(トキを育むお米)		○	
富山	㉘ JAアルプス	こしひかり			○
		てんたくく			○
		富富富			○
石川	㉙ JAおおぞら	こしひかり		○	
長野	㉚ JA佐久浅間	こしひかり	○		
静岡	㉛ JA遠州中央	歓喜の風			○
三重	㉜ JA伊勢	こしひかり			○
京都	㉝ 農林連京都産直センター	こしひかり			○
兵庫	㉞ JAたじま	こしひかり(コカリ育むお米)	○		
高知	㉟ JA高知県	こしひかり		○	



資源を循環させ、自給できる畜産へめざすは「日本型畜産」



すずき牧場の生産者 笠原誠一さん(福岡県)

パルシステムの産直肉は、生産履歴・流通経路を明らかにし、産地からお届けまで一貫管理。産地はできるだけ薬剤に頼らない、家畜の生理に合わせた健康な飼育を実践しています。さらに、資源の循環や飼料の自給化も進めています。

point-1

資源循環と自給飼料

ふん尿は堆肥化し田畑へ還元。
飼料米など国産自給飼料を推進。

point-2

薬剤に頼らない飼育

動物の生きる環境に配慮し、薬剤にできるだけ頼らず健康に飼育。

point-3

いのちと環境を守る

つくる人と食べる人がともに幸せになれる畜産のあり方をめざします。

「畜産生産指標」「日本型畜産」で持続可能な畜産へ

パルシステムの畜産産地では、抗生物質（薬剤）の削減や家畜の生理に合った健康な飼育に取り組んできました。2006年には「畜産生産指標」を作成。健康で安全な畜産を生産者自身が自己点検し、改善していく仕組みをつくり上げました。また2010年からは「日本型畜産」を定め、動物の生きる環境に配慮しながら、輸入飼料にできるだけ頼らず、持続可能な資源循環型の畜産を推進しています。

『アニマルウェルフェア』とは？

快適性に配慮し、家畜の生態や欲求を妨げることがない飼育方法のこと。国際獣疫事務局(OIE)では、アニマルウェルフェアの指針として、「5つの自由」(①飢え、渇き及び栄養不良からの自由、②恐怖及び苦悩からの自由、③物理的及び熱の不快感からの自由、④苦痛、障害及び疾病からの自由、⑤通常の行動様式を発現する自由)が示されています。

畜産生産指標 ※一部抜粋

A=必須項目 B=努力項目 C=チャレンジ項目

- 生産方法・出荷基準が明確で生産情報、生産履歴が開示できる／A
- 環境保全型・資源循環型農業への取り組みを目指している／A
- アニマルウェルフェア(快適性に配慮した家畜の飼養管理)の取り組みを目指している／C
- 問題が発生した場合は、生協および関係者(パル・ミート、公社、帳合先、公的機関など)と対話できる／B
- 家畜飼養管理基準を遵守している／A
- 投薬による出荷停止期間(休薬期間)は周知徹底され厳守されている／A

日本型畜産

- ①地域の資源循環に配慮し、国産自給飼料の活用を進めます。
- ②動物の生きる環境に配慮し、薬剤に頼らず健康に育てます。
- ③食と農をつなぎ、「いのち」と「環境」を守ります。

「日本型畜産」モデル図 ポークランドグループ(秋田県)の例



パルシステムの「日本型畜産」を紹介する動画はこちら



産直牛

産直牛肉産地では、飼育期間中の一定期間または全期間で、飼料に抗生物質を使いません。またふん尿を敷料とともに堆肥化して農地に還元したり、飼料に食品副産物や飼料米を使うなど、資源循環型の畜産をめざしています。

コア・フード牛



アンガス種
またはアンガス系統種

- ① 予約登録で一頭丸ごと買い支える
- ② 北海道の広い牧草地で放牧
- ③ 輸入飼料に頼らず国産飼料100%
- ④ 飼料に抗生物質を使わない
- ⑤ 赤身主体で味わい深い肉質

「サシ=霜降り」を求め、輸入穀物で効率的に太らせる日本の畜産。この現状に疑問を抱いた生産者たちが、輸入穀物飼料に頼らない、牛の生理に合った飼育と、肉そのものの味わいを大切にしたいのが「コア・フード牛」です。本来の飼料である牧草を中心に、自家栽培のデントコーンや、じゃがいもの皮・おからなどの食品副産物を飼料に活用し、国産飼料100%を実現。こうした飼育に適したアンガス種またはアンガス系統種を選び、放牧期間を設けてのびのび育てています。赤身主体でうまみのある深い味わいが特徴です。

飼料の特徴



〈牛が食べる主な飼料〉



コア・フード牛(北海道)

(ノーザンびーふ産直協議会
コア・フード部会)

- ① 宮北牧場
- ② 内藤牧場
- ③ 鉢呂牧場
- ④ 榛澤牧場
- ⑤ 雄武肉用牛 振興協議会
- ⑧ 榎本農場

すすき産直牛

(福岡県)

- ⑨ すすき牧場



北海道産直牛(北海道)

(ノーザンびーふ産直協議会
北海道産直牛部会)

- ⑥ ホクチクファーム
- ⑦ 士幌町肉牛産直会
- ⑧ 榎本農場

※全産地がパルシステム生産者・消費者協議会(▶P27)会員

■抗生物質(飼料添加物)の使用期間の比較

■…抗生物質を使用している期間 □…抗生物質を使用しない期間



北海道産直牛



乳用種

- ① 乳用種の雄牛を肉牛として有効活用
- ② 抗生物質を飼料に使わない「休薬期間」を極力長く設けている
- ③ 赤身主体の肉質で、比較的あっさりした味わい

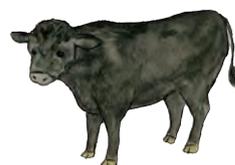
ホルスタインなど乳用種の雄牛は乳を出しません。安定した酪農基盤を支えるためにも、雄牛を肉牛として肥育したのが「北海道産直牛」です。牛の健康を第一に考え、広々とした牛舎でストレスをかけずに飼育。8~10カ月齢以降は抗生物質を飼料に添加せず、休薬期間をできるだけ長く設けています。榎本農場では牧草の9割を自家栽培、ホクチクファームでは地元産のデントコーンを導入するなど、輸入飼料にできるだけ頼らない飼育をめざしています。しっかりした食感とあっさりした赤身主体の肉質です。

飼料の特徴



※原料状況に応じて「コア・フード牛」を使う場合があります。
※加工品の一部では「こんせん72牛乳」(産直産地)の雌牛を使う場合があります。

すすき産直牛

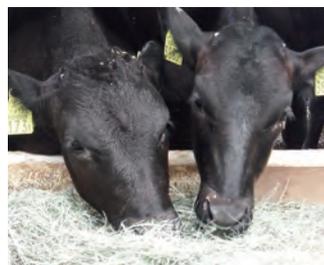


交雑種

- ① 地域の食品副産物、飼料米を活用し飼料自給率を高めている
- ② 8~10カ月齢以降は飼料に抗生物質を使わない
- ③ 濃厚な赤身に肉のうまみとさらりとした脂が特徴です

肉質に優れた黒毛和種と乳用種を掛け合わせた交雑種です。国内の仔牛を導入し、福岡県のすすき牧場で飼育します。飼料におからや焼酎かす、ビールかすなどの食品副産物を使った発酵飼料を活用。さらに飼料米も導入し、飼料原料の4~5割を国産、かつ自家配合にこだわった飼料でまかっています。

飼料の特徴



産直豚

豚はわずかな環境の変化でも病気を起こしやすいデリケートな動物。パルシステムの産直産地では、衛生管理・温度管理を徹底し、ストレスの少ない環境を整えることで、できるだけ抗生物質に頼らない健康な飼育をめざしています。

ポークランドグループ(秋田県)

特定の病原体を持たない「SPF豚」(P35参照)を導入すると同時に、微生物の力を生かす「BMW技術」で豚を健康に育てる飼育を実践。また豚ぶん、もみ殻、おがくずを発酵させた完熟堆肥を豚舎に敷き詰めた「バイオベッド」豚舎を中心に飼育。豚をのびのび健康的に育てることで、抗生物質など薬剤の使用量を最小限に減らしています。ふん尿を堆肥化して地域の田畑に還元する資源循環型の畜産を実践。仕上期の飼料に国産米を配合した「日本のこめ豚」を生産し、飼料の自給率向上にも貢献しています。



〈豚が食べる主な飼料〉



- ①アーク(岩手県)
- ②ポークランドグループ(秋田県)
- ③ピックファーム室岡(山形県)
- ④山形コープ豚産直協議会(山形県)
- ⑤ナカシヨク(新潟県・山形県・秋田県)
- ⑥新潟ときめき産直豚生産者の会(新潟県)
- ⑦林牧場(群馬県)
- ⑧首都圏とんトン協議会(千葉県)
- ⑨山口養豚場(神奈川県)

※太字はパルシステム生産者・消費者協議会(▶P27)会員



ナカシヨク(新潟県・山形県・秋田県)

新潟県・山形県・秋田県に複数農場を有する大規模養豚農場で、「健康」に育て、「安全と安心」をお届けすること」を会社の理念としています。SPF豚の成長段階に合わせて、飼育する場所を繁殖農場・離乳仔豚農場・肥育農場の3つに分けるスリーサイト方式を採用しています。成長段階に合わせた環境で、ストレスを減らして、のびのびと豚を育てることで豚の免疫力を高めることや、衛生管理を徹底することなどを通じて、健康な豚を育てる取り組みを進めています。



山形コープ豚産直協議会(山形県)

豚舎から出る堆肥を地域の農地に還元するなど、資源循環型の農業を実践。小規模な産地ですが、それだけに豚の健康管理には手間をかけ、ストレスをかけた育て方をめざしています。パルシステムで最も歴史のある豚肉産地で、「私が選ぶ」シリーズのハム・ソーセージの原料肉を供給しています。



ピックファーム室岡(山形県)

「愛情を込めて健康に育てること」をモットーに、「私が選ぶ」シリーズのハム・ソーセージの原料肉を供給しています。飼料に大麦や海藻などを独自に配合し、肉のうまみを追求しています。また、豚のふんは農家に活用してもらえるよう堆肥化するなど、地域の資源循環の取り組みにも積極的に貢献しています。

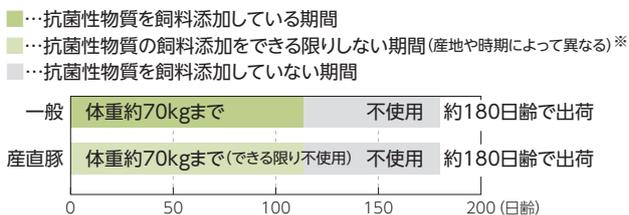


山口養豚場(神奈川県)

今では珍しい母豚を群れで飼養し、光が入る豚舎でストレスの少ない飼育を実践。丹沢の伏流水に乳酸菌を加えて与えるなど、豚の健康維持に配慮しています。飼料は人工乳(離乳食)を含め、原料を自家配合。パルシステム神奈川の独自商品「神奈川のすくすくパン豚」に取り組んでいます。



■抗生物質(飼料添加物)の使用期間の比較



※豚の育成状況などを見ながら、できる限り抗生物質を飼料添加しないように、各産地で努力を続けています。

林牧場(群馬県)

群馬県の赤城山麓を中心に複数の農場を展開する養豚農場。繁殖農場・離乳仔豚農場・肥育農場の3つの成長段階に分けて飼育するスリーサイト方式を採用し、きめ細かな飼育管理を行っています。飼料は豚の成長段階に合わせた栄養バランスを考慮し、自社の飼料工場で配合。各農場では豚舎の清掃・季節ごとの温度管理を徹底するなど、豚が快適に生活できるクリーンな環境づくりを実践し、健康な豚を育てています。



首都圏とんトン協議会(千葉県)

千葉県の3生産者からなる協議会。「できるだけ薬に頼らない丈夫な豚を育てるのが基本」をモットーに、ゆとりある豚舎での飼育を実践。豚にとってストレスとなる移動の回数を減らしたり、温度調節と換気に気を配り、病気に強い豚を育てています。ふん尿は完熟発酵させ、堆肥化して地域農業に還元しています。



産直鶏

一般的なブロイラーは、法定休薬期間(出荷前7日間)を除き、飼料に抗生物質などを添加する場合がほとんど。パルシステムでは、全期間で飼料に抗生物質や合成抗菌剤を添加しない飼育を、すべての産地で実現しています。

コア・フード地鶏しゃも

北浦しゃも農場(茨城県)

- ①日本在来種の軍鶏(しゃも)の血統を引き継ぐ
- ②特定 JAS 規格で地鶏肉の認定を受けている
- ③飼育日数は75日以上
- ④全期間、飼料に抗生物質は不使用
- ⑤飼料はすべて非遺伝子組換え
- ⑥光と風が入る鶏舎で飼育



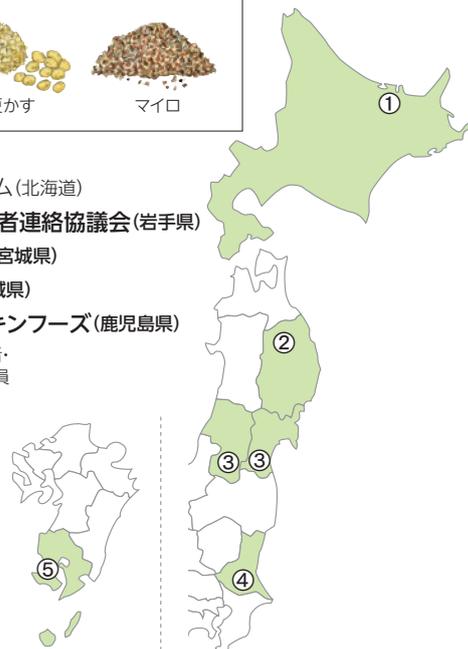
「地鶏肉」は、日本農林規格(JAS)により、在来種由来の血統を引き継ぐなど4項目の基準を満たすことが定められています。『コア・フード地鶏しゃも』は、日本在来種である軍鶏の血統を引き継ぐ地鶏。一般のブロイラーが生後40~50日程度で出荷されるのに対し、75日以上かけて成長させます。飼料はすべて非遺伝子組換え。全期間で抗生物質や合成抗菌剤も使いません。太陽の光と自然の風が入る鶏舎で運動しているため、しっかりとした弾力とうまみがあります。

(鶏が食べる主な飼料)



- ①日本ホワイトファーム(北海道)
- ②までっこチキン生産者連絡協議会(岩手県)
- ③米沢郷牧場(山形県・宮城県)
- ④北浦しゃも農場(茨城県)
- ⑤鹿児島くみあいチキンフーズ(鹿児島県)

※太字はパルシステム生産者・消費者協議会(▶P27)会員



までっこ鶏

までっこチキン生産者連絡協議会(岩手県)

- ①全期間、飼料に抗生物質は不使用
- ②飼育後期に動物性たんぱく質を与えない
- ③光と風が入る鶏舎で飼育



「までこ」とは「ていねいに」「丹念に」を意味する岩手県北部の方言。手間ひまかけ、大切に育てようという思いを込め、名付けられました。太陽の光と自然の風が入る鶏舎で飼育し、出荷後の清掃・洗浄作業を徹底に行うことで、全期間で飼料に抗生物質・合成抗菌剤を使用しない飼育を実現。飼育後期の飼料には動物性たんぱく質を加えず、くさみのないあっさりした味に仕上げています。また、農場を束ねる十文字チキンカンパニーでは、2016年4月に鶏ふんを活用したバイオマス発電所が完成し、11月よりパルシステム電力に電力供給を行っています。

■抗生物質(飼料添加物)の使用期間の比較



米沢郷鶏

米沢郷牧場(山形県・宮城県)

- ①全期間、飼料に抗生物質は不使用
- ②飼料はすべて非遺伝子組換え
- ③光と風が入る鶏舎で飼育



1980年、当時としては画期的な「無薬」の実験飼育にパルシステムと連携して挑戦。全期間で飼料に抗生物質・合成抗菌剤を使用しない飼育を確立しました。飼料はすべて非遺伝子組換えに限定し、規格外米、飼料米を配合。「BMW技術」をいち早く導入し、鶏ふんは堆肥化して田畑に還元するなど、「自然循環型農業」をめざしています。

鹿児島若鶏

鹿児島くみあいチキンフーズ(鹿児島県)

- ①全期間、飼料に抗生物質は不使用
- ②光と風が入る鶏舎で飼育



太陽の光と自然の風が入る鶏舎で飼育し、全期間を通じて飼料に抗生物質・合成抗菌剤を添加していません。ひなの生産から飼育、と鳥処理・加工までグループ一貫生産を行っています。健康なひなを飼育農家へ供給すること、鶏舎の衛生管理・温度管理を徹底することで薬に頼らない飼育を実現しています。2014年度より、飼料の自給率向上をめざし、飼料米を配合する取り組みを開始しました。

全国トップレベルの品質管理・加工技術を持つ(株)パル・ミート

(株)パル・ミートは、1979年にパルシステムの畜産部門が独立してできた畜産専門子会社。精肉加工を行う習志野事業所(千葉県)と、ハム・ソーセージの製造を行う山形事業所(山形県)を持ち、「安心でおいしい肉やハム・ソーセージを食べたい」という組合員の思いにこたえてきました。全国トップレベルの設備とHACCP(P35参照)に準じた厳格な衛生管理基準のもと、原料肉の入荷から整形、パック詰めまで、一貫して同じ工場内で作業。徹底した温度・衛生管理を可能にし、肉の品質保持に適した環境で作業、流通させています。



100%

生乳本来の風味を損なわずに 原点は「ほんものの牛乳」



『いわて奥中山高原の低温殺菌牛乳』の生産者 久保雅さん(岩手県)

「ほんものの牛乳を子どもたちに飲ませたい」という組合員の願いにこたえようと開発が始まったパルシステムの牛乳。酪農家が大切に育てた牛の生乳を、しぼりたての風味に近いさらっとした味でお届けしています。

point-1

低い殺菌温度

一般の殺菌方法と比べ、生乳の風味を損なにくい低い温度で殺菌。

point-2

産地パック

しぼった生乳を産地の工場ですぐ殺菌・パックし風味を損なわずにお届け。

point-3

生乳本来の風味

しぼりたての生乳に近い、さらっとした飲みごこちとほんのりとした甘み。

風味を生かした低温長時間殺菌法 非遺伝子組換え飼料だけで牛を飼育

『いわて奥中山高原の低温殺菌牛乳』は、岩手県有数の酪農地帯である奥中山高原で生産されています。生乳の風味を生かすため、殺菌は一般の牛乳より低い65℃30分間。地元の酪農家が共同出資で立ち上げた奥中山高原農協乳業で、パルシステムの産直牛乳のなかでは唯一、低温長時間殺菌法(LTLT)による製造を実現しています。

『いわて奥中山高原の低温殺菌牛乳』のもうひとつの特徴は、すべて非遺伝子組換え飼料で牛を飼育していること。国内の酪農は、遺伝子組換えの割合が大部分を占める輸入飼料に頼っているのが現状ですが、この牛乳の生産者たちは、できるだけ輸入飼料に依存しないよう、牧草やデントコーンなどの粗飼料を自ら栽培しています。

『いわて奥中山高原の低温殺菌牛乳』の特徴

飼料はすべて
非遺伝子組換え



牛の発酵飼料(サイレージ)になるデントコーンの収穫

牧草などの粗飼料の約70%を
生産者が栽培



奥中山高原で自家栽培した牧草を食べる乳牛

酪農家と近い距離の工場ですぐ
低温保持殺菌(LTLT)



各生産者と半径10kmとほど近い奥中山高原農協乳業の工場

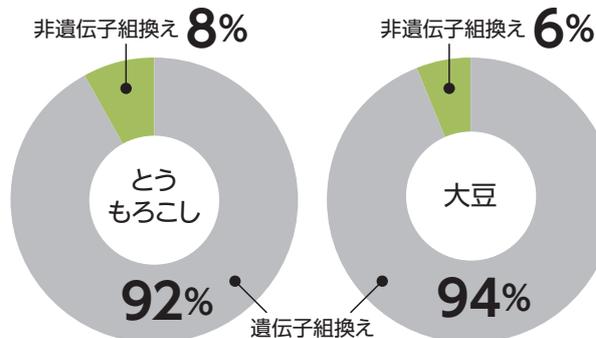


産地と商品を動画で紹介



「たった5軒の挑戦者たち」

■アメリカにおける遺伝子組換え作物の作付面積割合



出典:農林水産省「我が国への作物別主要輸出国と最大輸出国における栽培状況の推移(令和元年)」

生乳本来の風味を生かす パステライズド製法

一般に多く見られる超高温殺菌(120~130℃)は、ほぼすべての菌を死滅させるため賞味期間を長くすることができます。一方、パルシステムの牛乳は低めの温度(65~75℃)でたんぱく質の熱変性が少ない「パステライズド製法」を採用しています。これは、生乳本来の風味をできるだけ損なわずに仕上げるため。菌数の少ない良質な生乳でなければ低い温度での殺菌は実現しません。消費期間は短くなりますが、生乳本来の風味が生きています。

■殺菌方法の違い

パルシステムの牛乳	LTLT 製法 (Low Temperature Long Time) 低温長時間殺菌法	63~ 65℃ 30分間	・いわて奥中山高原の 低温殺菌牛乳
	HTST 製法 (High Temperature Short Time) 高温短時間殺菌法	72℃以上 15秒間	・こんせん72牛乳 ・酪農家の牛乳 ・酪農家の低脂肪牛乳
多くの市販品	UHT 製法 (Ultra High Temperature) 超高温殺菌法	120~130℃ 2~3秒間	

組合員と生産者の つながりで育む産直牛乳

良質な生乳を生産するためには、乳をしぼる前に乳房をきれいにふいたり、牛舎や搾乳機器を清掃したりするため、酪農現場では毎日タオルを使用しています。1985年に始まった「タオルを贈る運動」は、2021年度で36回目となり、組合員から66,044枚(回収56,600枚、オンラインカンパ形式での口数9,444枚)のタオルと3,849通のメッセージが寄せられました。また、初めてオンラインからも参加できるようにしました。



「こんせん72牛乳」関係者へ感謝状を贈呈

産地一覧



いわて奥中山高原の低温殺菌牛乳(岩手県)

産地は、岩手県北部の奥中山高原。工場から10km圏内の酪農家がしぼった新鮮な生乳が原料。飼料はすべて非遺伝子組換え。牧草、デントコーンなど粗飼料の約70%を自給しています。



酪農家の低脂肪牛乳(埼玉県)

埼玉県内の指定酪農家の生乳を使用。生乳から乳脂肪分のみを遠心分離器で取り除いて作ります。希少なHTST製法の低脂肪牛乳で、低脂肪でも生乳本来の風味が楽しめます。



こんせん72牛乳(北海道)

産地は、北海道の根釧(根室・釧路)地区。一帯に広がる冷涼で自然豊かな根釧台地で、牛たちは良質な牧草をたくさん食べて育ちます。「72」は72℃15秒間殺菌の温度を意味します。



酪農家の牛乳(茨城県・埼玉県)

産地は、茨城県、埼玉県。都市化が加速する首都圏近郊にありながら、飼料自給への挑戦や、堆肥の農地還元など、地域に根ざした酪農を営んでいます。製造日翌日配達は近郊産地ならではの。



■牛乳産地メーカー対応表

商品名	産地名	メーカー名
こんせん72牛乳 (HTST製法)	【北海道】 JA釧路太田、 JAくしろ丹頂、 JA阿寒	よつ葉 乳業
酪農家の牛乳 (HTST製法)	【茨城県】 うまがっぺ牛乳 協議会	雪印 メグミルク
	【埼玉県】 埼玉酪農協	西武 酪農乳業

商品名	産地名	メーカー名
いわて 奥中山高原の 低温殺菌牛乳 (LTLT製法)	【岩手県】 JA新しいわて	奥中山高原 農協乳業
酪農家の 低脂肪牛乳 (HTST製法)	【埼玉県】 埼玉酪農協	西武 酪農乳業

自然が育てたいのちだからこそ 親鶏の健康を第一に

卵の産直比率

100%



伊豆鶏業の生産者
佐藤俊夫さん(静岡県)

産直たまごの産地では、親鶏の健康を第一に考え、できるだけ自然に近い環境で育てようと光と風が入る鶏舎で飼育。飼料のとうもろこしは「非遺伝子組換え」「収穫後農薬不使用」に限定するなど、安全性にもこだわっています。



point-1

太陽の光と自然の風が入る鶏舎

できるだけ自然に近い環境づくり。

point-2

非遺伝子組換え

飼料のとうもろこしは非遺伝子組換え、収穫後農薬不使用。

point-3

冷蔵で鮮度保持

温度を一貫管理し、冷蔵で鮮度・品質を保ったままお届け。

光と風が入る鶏舎、非遺伝子組換え飼料が基本

一般的な養鶏場では、ウインドウレス鶏舎で育てられているところもありますが、パルシステムの産直産地では、太陽の光と自然の風が入る鶏舎を採用。とくに暑い夏場はこまめな管理が必要ですが、できるだけ自然に近い飼育環境をめざしています。また、飼料の40～60%を占めるとうもろこしは、「非遺伝子組換え」「収穫後農薬不使用」に限定(国内輸入時に法的のくん蒸を受ける場合があります)。遺伝子組換え作物が世界的に広がるなか、より確かな飼料で親鶏を健康に育てることを優先しています。



平飼い鶏舎のようす



鶏の健康を考え、発酵飼料などさまざまな原料を配合



徹底した品質検査体制

各産地で自主的に品質検査を行っているほか、パルシステムの商品検査センターで月1回、定期的に検査。卵黄の色、卵殻強度、重量、ハウユニット*を測定し、品質の維持・改善に役立てています。サルモネラ検査は年4回実施しています。
*たまごの鮮度を計測する単位。

鮮度と品質を最優先した温度管理

たまごの新鮮なおいしさを保つため、セットセンターからお届けまで、一貫した低温輸送を行っています。組合員には冷蔵ボックスに入れてお届けし、容器には通気性がよく衝撃から保護する「モールドパック」を使用。パックは回収し、リサイクルを行っています。

黄身の色は産直産地の「個性」です

『産直たまご』の黄身の色は産直産地によって異なります。黄身の色はパプリカなど色素の濃い飼料を多く食べると濃くなり、飼料米を多く食べると淡い黄色になります。栄養価やおいしさに影響はありません。



平飼い、飼料はすべて非遺伝子組換え

コア・フード平飼いたまご

- ① 光と風が入る鶏舎でのびのび平飼い
- ② 飼料はすべて非遺伝子組換え*
- ③ 飼料の10%以上は国産飼料



「平飼い」とは、親鶏が鶏舎内を自由に動き回れるようにして飼育する方法。親鶏たちは自由に歩き、飛び回って育つので、余計なストレスを感じることなく育ちます。アニマルウェルフェアも考慮された、鶏の健康をいばんに考えた飼育方法です。

飼料は、主原料のとうもろこしを含め、遺伝子組換えの原料は使用しません*。また、おからやなたね油かすなどの未利用資源を活用して自家配合の発酵飼料を作ったり、地域の飼料米を活用したりして、10%以上の国産飼料の配合を達成。こうして資源の有効活用を進めながら、できるだけ輸入飼料に依存しない飼育を進めています。

*食品の製造工程で産出される未利用資源(おからやなたね油かすなど)については、遺伝子組換えを認めています。

飼料の90%以上が国産

コア・フード 国産飼料で未来へつなぐ 平飼いたまご

- ① 飼料の90%以上が国産
- ② 光と風が入る鶏舎で平飼い
- ③ 予約登録制で安定した生産を支える

輸入飼料依存からの脱却をめざし、『コア・フード平飼いたまご』の3農場による新たな取り組みが開始。生産量が少なく国産化がむずかしかった飼料用とうもろこしを中心に、大豆、米など穀物飼料を100%国産化。飼料全体でも90%以上が国産、さらに全飼料を非遺伝子組換えとして、自立した鶏卵生産を実現しています。

とうもろこしは非遺伝子組換え

産直たまご(白玉・赤玉またはピンク玉)

太陽の光と自然の風が入る鶏舎で飼育。できるだけ自然に近い飼育環境をめざしています。飼料の大半を占めるとうもろこしは、「非遺伝子組換え」「収穫後農薬不使用」に限定。「赤玉またはピンク玉」については、生産者の努力で大豆かすも「非遺伝子組換え」のものを使用しています。



飼料米を20%以上配合

産直こめたまご(赤玉またはピンク玉)

輸入穀物飼料の価格高騰をきっかけに、できることから飼料を国内自給していきこうと始まった取り組み。地域の耕作放棄地などで作られた飼料米を20%以上飼料に配合して育てています。飼料の国産化が進むことで、食料自給率の向上にもつながります。



■パルシステムの『産直たまご』飼育基準比較表

商品名	飼い方		飼料		
	鶏舎	飼い方	遺伝子組換え(GMO)	収穫後農薬(ポストハーベスト)	国産飼料
コア・フード国産飼料で未来へつなぐ平飼いたまご	光と風が入る鶏舎	平飼い	すべて不使用	— *1	90%以上
コア・フード平飼いたまご	光と風が入る鶏舎	平飼い	すべて不使用*2	とうもろこしは不使用	10%以上
産直こめたまご(赤玉またはピンク玉)	光と風が入る鶏舎	ケージ	とうもろこし・大豆かすは不使用	とうもろこしは不使用	20%以上(米)
産直たまご(赤玉またはピンク玉)	光と風が入る鶏舎	ケージ	とうもろこし・大豆かすは不使用	とうもろこしは不使用	—
産直たまご(白玉)	光と風が入る鶏舎	ケージ	とうもろこしは不使用	とうもろこしは不使用	—

*1 穀物飼料はすべて国産のため対象外としています。

*2 食品の製造工程で産出される未利用資源(おからやなたね油かすなど)については、遺伝子組換えを認めています。

鶏が食べる
主な飼料



■産直たまごの産地と取り扱い商品

産地名	県名	商品名				
		コア・フード 国産飼料 平飼いたまご	コア・フード 平飼いたまご	産直 こめたまご (赤玉またはピンク玉)	産直たまご 少量パック (赤玉またはピンク玉)	産直たまご (白玉)
①常盤村養鶏農業協同組合	青森		○	○	○	○
②花兒園	宮城			○	○	○
③ギルド	茨城・千葉・栃木		○			
④JA やさと	茨城	○	○	○	○	
⑤あじたま販売	茨城				○	
⑥フレンズファーム	栃木		○			
⑦花園たまや	埼玉					○
⑧アグリノベーションカンパニー(AIC)	千葉	○	○		○	
⑨匠瑤ジーピーセンター	千葉		○		○	
⑩菜の花エッグ	千葉					○
⑪小川和男養鶏場	神奈川				○	
⑫溢谷養鶏場	神奈川				○	
⑬神奈川中央養鶏農業協同組合	神奈川			○	○	○
⑭黒富士農場	山梨		○			
⑮白州森と水の里センター	山梨		○			
⑯峡南鶏友会	山梨				○	
⑰伊豆鶏業	静岡	○		○		

*太字:パルシステム生産者・消費者協議会(▶P27)会員

自然の恵みをいただくからこそ 持続的な水産業の実現へ



礼文島の漁場でうにとる漁師。船泊(ふなどまり)漁業協同組合(北海道)からお届けする「礼文島船泊産うに」はキタムラサキウニが原料です

水産資源の保全や回復などが課題となっている水産業。パルシステムでは2009年1月に「水産方針」を策定。海の環境保全や食品の安全性確保などに取り組む水産業・漁業者と連携した“水産の産直”を行い、水産物の持続的な利用を実現する事業や運動に取り組んでいます。

※以下の4つの点を重視した、産直協定を結んでいます。

point-1

海の環境を保全し、
水産資源を持続的に利用

point-2

日本の水産業再生に取り組む

point-3

水産物の安全性を追求

point-4

日本の魚食文化を大切にする

野付漁協(北海道)から中継で 「浜の母さん料理教室」を開催

野付漁業協同組合(北海道)の「浜の母さん料理教室」が2022年2月17～18日の2日間、オンライン中継で開催され、計130名の参加がありました。「[はたてご飯]」「[秋鮭汁]」「[秋鮭のミニちゃんちゃん焼き]」「[はたてフライ]」「[ホタテの刺身]」の5つの料理の材料や作り方のポイントを女性部の生産者が紹介。資源管理型漁業の考え方や野付の現況についても学びました。組合員から味付けなどの質問があり、浜の母さんからも組合員に質問するなど、双方で活発におしゃべり。次はぜひ会っていっしょに調理したいねと話が盛り上がりました。

野付漁協と組合員をオンラインでつないで開催された「浜の母さん料理教室」



大張り切りで料理のコツなどを説明した野付漁協女性部の生産者



銚子水産加工センターで 千葉県漁連産直会議を開催

千葉県漁業協同組合連合会の銚子水産加工センターで2022年3月17日、千葉県漁連産直会議が開催され、千葉県漁連7名、実川商店1名、パルシステム生活協同組合連合会4名の計12名が参加しました。国内のあさり生産量が減少傾向にあることを考慮し、新たに内湾で漁獲される魚の加工について提案。未加熱加工品だけでなく、骨までやわらかい製品や煮魚、焼き魚など加熱済み加工品も製造できる銚子水産加工センターの強みを生かした開発を行い、稼働率を上げることが共有しました。また、2021年2月に竣工した銚子水産加工センターの現場を視察し、同センターで開発した新商品12品の試食評価も行いました。



あさりのりの状況、新たな商品開発、「産地へ行く。」の内容など幅広く話し合った千葉県漁連産直会議



いわし、さばを中心に豊富な水揚げがある銚子漁港

産地一覧

※印の付いている産地はパルシステム生産者・消費者協議会(▶P27)賛助会員です。
※協議会についてはP30-31をご覧ください。

2021年度は
600本を植樹
(パルシステムのみの
累計11,291本)

船泊漁業協同組合(北海道)

ロシアと国境を接し、日本最北端の有人離島・礼文島の海で操業。ウニ、ほっけなどを供給する。

「礼文島船泊の産直・旬の真ほっけ開き」



えりも漁業協同組合(北海道)※

昆布や鮭の漁獲にも影響していた山の砂漠化対策として60年以上前から植樹に取り組む。

「北海道えりも産日高昆布」



野付漁業協同組合(北海道)※

特大のほたてや秋鮭がとれる野付の海。稚貝・稚魚の放流による資源管理型漁業に加え、森から海を再生しようと、組合員とともに植樹活動に取り組む。

- 「海を守るふーどの森づくり野付植樹協議会」を設立

「コア・フード野付の産直ほたて」



2021年度は
2,000本の
サンゴを植え付け
(パルシステムのみの
累計14,308本)

恩納村漁業協同組合(沖縄県)※

恩納村沿岸のサンゴ礁の海で育てられる恩納もずく。海環境保全活動やサンゴの養殖・植え付けなどの「里海保全」を実施し、もずく商品の売り上げの一部を活用している。

- 「恩納村美ら海産直協議会」を設立

「恩納村の太もずく」



釧路市漁業協同組合(北海道)※

さんまや希少なししゃもを取り扱う。ししゃもは、産卵のために北海道のなかでも釧路・十勝地区の河川にのみ遡上する。このししゃもを使って産卵、ふ化させ、稚魚を放流する事業に取り組む。

「コア・フード釧路の天日干しししゃも(オス)」



富栄海運有限会社

シーボーン昭徳(佐賀県)※

まき網船団を自社で持ち、目利きが選んだ良質なさばやさわら、あじなどを自社工場加工。小型の魚はとりすぎないように漁場を変えるなど、資源保護にも取り組む。

「昭徳の産直九州産天日干しあじひらき」



宮城県漁業協同組合志津川支所(宮城県)

東日本大震災によって海の養殖設備や沿岸の加工場、備蓄倉庫などは壊滅的な被害を受けたが、豊かな海の恵みを取り戻すため、海と町を取り囲む山林の整備や植樹活動を強化。

「産直カットわかめ」



千葉県漁業協同組合連合会(千葉県)

関東近郊で初めての水産産直産地。東京湾に残る干潟とあさりに代表される「江戸前の海」の自然環境と水産資源を、将来にわたって継続的に享受できる仕組みづくりをめざす。

「江戸前あさり」



徳島県鳴門わかめ協同組合(徳島県)

鳴門海峡の激しい潮流にもまれて育ったわかめを取り扱う。地元農家とともに、従来廃棄していたわかめの根の部位を肥料化する研究も進めている。

「鳴門産カットわかめ」



魚津漁業協同組合(富山県)

環境負荷の少ない定置網が中心で、ほたるいかや白えび、いなだなどを取り扱う。加工場を持ち、日本の水産業の持続再生のモデルをめざしている。

「ほたるいか醤油漬け」



邑久町漁業協同組合(岡山県)

岡山県南部の虫明湾で1950年代からかき養殖に取り組む。県や地元の団体とともに、浅瀬の生きもののエサやすみかとなる海草アマモ場の造成を続けている。

「邑久町漁協のかきでつくった大きなかきフライ」



(有)カネモ(愛媛県)※

松山市沖の瀬戸内海で漁獲したしらすを、港に隣接した自社の加工場で素早く釜あげ。網の目を大きくして漁獲を制限したり、漂流ごみを回収しながらの操業、浜辺の清掃活動なども行う。

「旬・漁師がつくった釜あげしらす」



長崎県漁業協同組合連合会(長崎県)※

目利きが選んだ良質なあじやぶりなどを取り扱う。構成団体の九十九島漁協と島原半島南部漁協は、魚の産卵場所である沿岸の藻場を守る活動に取り組む。

「長崎の産直天然ぶり切身」



大隅地区養まん漁業協同組合(鹿児島県)※

養殖から加工、出荷までを一貫して管理。2013年にはパルシステムとともに資源回復への取り組みをスタート。賦課金とポイントカンパによりモニタリング、広報などさまざまな取り組みを行う。

- 「大隅うなぎ資源回復協議会」を設立

「大隅産うなぎ蒲焼」



2021年度は
約**571万円**を
資源回復活動に活用
(賦課金とポイントカンパの合計。
累計約5,871万円)

「木」の価値を見直し、森林資源を守る 生協初の「森の産直」



高津川源流の匹見峡の風景

パルシステムでは、「木」の価値を見直すとともに、持続可能な森づくりに貢献するため、生協初の「森の産直」に挑戦しています。2012年に設置された森林プロジェクトでの協議を経て2団体と産直提携。日本の森林資源を保全し、持続可能な森づくりに貢献していくことなどを目的とした「森林・林業方針」を制定し、商品開発にも取り組んでいます。

point-1 森林環境の保全・再生の取り組みを進める

point-2 日本の林業を再生する取り組みを支援

point-3 森林資源の持続性に寄与する木材利用を拡大

point-4 森林、林業にかかわる教育活動を行う

南都留森林組合(山梨県)

未来につながる森づくり

「森林所有者が長期的・持続的な森林経営を行える基盤のための森づくり」を長期ビジョンとし、荒れた人工林の再生、放置された里山林の整備、森林環境教育やグリーンツーリズムなどの森林空間活用を複合的に組み合わせながら推進しています。

■南都留森林組合 商品例

『Link・林 猫砂5L』

産直産地「南都留森林組合」の間伐材を100%使用した猫砂を開発。産直原料を使用したペット用品は初めての試みです。ペレットを長めにすることで、毛や肉球に付着しにくく、飛び散りも少ないのが特徴。



商品一覧	
どっちな積み木	2段
森のコースター	5枚組
葉っぱの手鏡	
炭たまご～マトリョーシカ～	
炭たまご～お雛さま～	
めぐる森のプレート小	2枚組
Link・林 猫砂5L	

高津川流域森林保全協議会(島根県)

『持続可能な森づくりに私たちができること』

日本一の清流と呼ばれる高津川流域の自治体や経済団体(森林組合、漁協、JA)と協力し、持続可能な森づくりに取り組んでいます。流域の資源を素材とした商品の販路が広がることで、組合員とともに流域住民や地域で働く人々が健康で安全な暮らしに貢献し、豊かで持続可能な地域社会を築くことができます。パルシステムでは高津川産の鮎を使った『鮎めしの素・天然あゆ』や高津川流域で栽培した山葵を使った『津和野わさび醤油漬け』などを取り扱っています。

■高津川関連 商品例

『津和野わさび醤油漬け100g』

島根県津和野産わさびの新芽や茎・葉を醤油漬けにしました。ピリッとしたくせになる辛さです。



商品一覧	
鮎めしの素・天然あゆ	: 食楽広場掲載
津和野わさび醤油漬け	: つくむ掲載
津和野わさび醤油漬けと生わさびセット(鮎皮おろし付)	: WEB限定ギフト掲載

高津川流域を活性化し、清流と森林を守ります

「高津川流域環境・保全会議」をオンラインで開催(2021年10月1日)

オンラインでの開催となった「高津川流域環境・保全会議」。当日は、産地の環境保全への取り組み報告のほか、わさびや天然あゆなど地域資源を生かした商品開発や、産地交流について話し合いが行われました。「産地へ行こう。」オンラインツアーの意見交換の場では、清流で栽培されるわさび田見学のほか、鵜を使った伝統漁法の見学や林業体験など、高津川地域をよりよく知ってもらうためさまざまな提案が飛び交いました。



オンライン会議の様子

加工品にも産直で培った信頼関係を 産直原料で自給率向上

産直を通じて培った信頼関係のもと、パルシステムは加工品にも産直原料の活用を進めてきました。豊かな地域農業を核とした、「自給力」向上につなげています。

国内外の126産地から 産直原料を調達

パルシステムの産直原料加工品の商品数は649点（2022年3月現在）。そのなかには、より「安心」と「自給」を追求して従来品から産直原料限定へ切り替えた商品や、青果などの規格外品を活用するべく誕生した商品もあります。青果・精肉なども出荷する産地、加工品原料に特化している27産地を含め、国内外126の産直産地から原料を調達しています。

産直提携産地数

126産地

「地球の未来」を考えた容器で登場

『地球の未来にまじめなボディソープ』

2022年9月に新登場。リサイクルできる紙パック入りのボディソープです。産直オリーブ油などで作った石けんに、産直産地「無茶々園」の甘夏精油をブレンド。さわやかなシトラスの香りです。



『地球の未来にまじめなボディソープ』の動画はこちら



加工品原料に特化している産地

都道府県	産地名	代表的な商品
北海道	JAいわみざわ	なめらか絹とうふ小分けパック*
	JA上士幌町	北海道産冷凍とろろ芋*
	クロダファーム	産直大豆の油あげ*
	JA土幌町	北海道産冷凍とろろ芋*
	JA当麻	直火炒めチャーハン(産直米)*
	十勝はる麦の会	産直小麦餃子の皮
	函館マルタ	産直野菜で作ったゆず大根*
	JA本別町	北海道産冷凍とろろ芋*
	JAゆうべつ町	産直かぼちゃコロッケ(レンジ用)
	JAようてい	味付いなり揚げ(産直大豆使用)*
岩手県	JAもい苫前支所	産直大豆の小粒納豆(たれ・からし付)*
	イーハトーヴ農場	産直大豆の油あげ*
栃木県	西部開発農産	産直大豆の油あげ*
	すが野らっきょう部会	甘らっきょう(産直)
群馬県・静岡県・千葉県	グリーンリーフ	産直野菜で作ったゆず大根*
神奈川県	NYファーム	ごま油が香ばしい産直野菜の中華丼の具*
	かなもと青果	信州望月高原の産直白菜キムチ
長野県	信生	産直にら餃子
	泉州エイトクラブ	産直みずなすのぬか漬
兵庫県	ささ宮農たつのバジル生産部会	産直バジルのジェノベーゼソース
愛媛県	たいよう農園	愛媛県産キャベツのお好み焼
熊本県	JAたまな	産直小麦使用島原手延べそうめん
	吉良食品	産直乾燥野菜ごぼう・にんじん
宮崎県・鹿児島県	イシハラフーズ	九州産むきえだまめ
宮崎県	みのり農園	びり辛らっきょう(産直)
	宮崎てげうめえ会	伝統やぐら干し・産直大根ぬか漬けたくあん
鹿児島県	うまか有機銘茶会	鹿児島知覧有機栽培の産直ほうじ茶

太字:パルシステム生産者・消費者協議会(▶P27)会員
※複数産地の産直原料を使用した商品

代表的な産直原料加工品

部門	商品名
調味料	産直鶏ガラスープ
	素材で選ぶマヨネーズ(卵黄タイプ)
	産直大豆のみそ
お菓子	産直じゃがいものポテトチップス
	産直玄米のパフチョコ
	産直たまごの長崎カステラ
飲料	産直にんじんジュース
	産直大豆無調整豆乳
加工食品	梅こぶ茶・産直昆布使用
	産直ごはん(パック)秋田あきたこまち
	産直大豆ドライパック(パウチ)
冷凍食品	産直たまごのふわふわスープ
	大きい焼売
	yumyum産直うらごしにんじん
水産	産直りんごのアップルパイ
	コア・フード野付の秋鮭スモークサーモン
	魚河岸食堂の天然ぶり煮付け
酒類	産直ごぼうと食べる大隅産きざみうなぎ
	産直梅の梅酒 720ml
パン	コア・フード特別純米酒「ささかみ風土」
	産直小麦ごまあんぱん
	産直小麦ほうれんそうロール
豆腐・納豆など	産直全粒粉入りいちじくとくるみのパン
	うめてば豆腐(ブロー豆腐)
	産直大豆の厚あげ
惣菜	産直大豆の小粒納豆(たれ・からし付)
	国産野菜の福神漬
	釜あげ産直大正金時豆
家庭用品	産直たまごの玉子どうふ(たれ付)
	サラダベース産直ごぼう
	産直豚草長財布
	地球の未来にまじめなボディソープ

支え合い、ともに暮らしを育む 海を越えて深まる産直



フェアトレードとは、適正な価格で継続的に取り引きする公平・公正な貿易のこと。パルシステムは産直四原則（詳しくはP4）に基づき、国際産直に取り組んでいます。国内の産直と同様、産地とともに支え合う関係を築いています。

PB商品「圧搾一番しぼり菜種油」の菜種の原料産地、オーストラリア・カンガルー島の視察。写真は、2019年視察時、菜種畑にてKIPG生産者および視察団

point-1

海外産地の商品も「安全・安心」が基本

point-2

環境保全に配慮
生産者との互惠をめざします。

point-3

交流会、公開確認会の開催
国内と同様、ローカルズムを大事にします。

産地一覧

<p>タイ</p> <p>バンラート農協 1999年より、化学合成農業を使わずに育てた「エコ・バナナ(ホムトン)」の供給を開始し、2003年にパルシステムとともに「産直協議会」を設立。2004年10月には、現地公開確認会を開催し、2020年、2021年はオンライン交流会を開催。</p> <p>トゥンカワット農園経営農民会 度重なる干ばつの被害を克服するため、日本から農業者を招いて生産技術学習会を開催するほか、灌漑設備の導入などにも取り組む。</p> <p>ジェイフレッシュセイカ社(JFS) バナナの輸入会社パンフィック・トレード・ジャパン(PTJ)と提携するタイの企業。現地でバナナの栽培や生産者の管理を行う。</p> <p>「エコ・バナナ(ホムトン)」</p> 	<p>フィリピン</p> <p>オルタートレード・フィリピン社(ATPI) ネグロス島で1980年代半ばに発生した飢餓をきっかけに、生産者の自立を支援するため現地に設立された会社。現在、生産者はネグロス島、ミンダナオ島など5つの島に広がっている。輸入元は(株)オルター・トレード・ジャパン(ATJ)。90年より「エコ・バナナ(バラゴン)」の供給を開始。2005年と09年、16年に公開確認会を開催。</p> <p>「エコ・バナナ(バラゴン)」</p> 	<p>インドネシア</p> <p>オルター・トレード・インドネシア社(ATINA) 輸入元(株)オルター・トレード・ジャパン(ATJ)の現地法人。ジャワ島東部、スラウェシ島南部でブラックタイガーの粗放養殖を営む生産者との関係作りを進め、原料の買い付けから凍結加工までを一貫体制で行い、輸出している。2008年に公開確認会を開催。</p> <p>「エコシュリンプ」</p> 	<p>メキシコ</p> <p>カラボ社 産地は、メキシコのミチョワン州のウレアパン市周辺。標高が1,300~2,000m以上と高く、昼夜の寒暖差が大きいためアボカド栽培に適した地域。カラボ社が生産者との契約を結び、栽培の確認を行っている。</p> <p>「エコ・アボカド」</p> 
<p>スペイン</p> <p>オレオエステパ社 2015年9月に産直協定を締結。スペイン南部のアンダルシア州の生産者団体で、約5万㎡のオリーブ畑を有し、農業をなるべく使用しない栽培方法と、トレース可能な製造システムを導入するなど、環境保全や品質管理が行き届いたオリーブオイルを生産している。</p> <p>「産地限定エキストラバージンオリーブオイル」</p> 	<p>オーストラリア</p> <p>カンガルー・アイランド・ピュア・グレイン社(KIPG) 「圧搾一番しぼり菜種油」の原料となっている、貴重な非遺伝子組換え菜種は、カンガルー島で栽培されている。KIPGは現地の生産者団体。カンガルー島のある南オーストラリア州政府は、当面、遺伝子組換え菜種の栽培禁止を貫く方針。</p> <p>「圧搾一番しぼり菜種油」</p> 	<p>インドネシア</p> <p>サマリア社 一年中温暖な気候とカリブ海から吹く風、照りつける太陽、山から流れる清らかな雪解け水など、バナナ栽培に適した環境に恵まれた地域。バナナ園の周囲に森をつくり、野生動物の通り道をつくるなど、自然環境との調和も重視している。2021年にオンライン交流会を開催。</p> <p>「有機バナナ」</p> 	<p>コロンビア</p> <p>テケンダマ社 自社農園で栽培したアブラヤシからパーム油を抽出し、せっけん原料やパンで使用するショートニングなどを製造。新たな森林を切り崩すことなく農地を再利用しながらパーム農園開発を進める。</p> <p>「地球の未来にまじめなボディソープ」</p> 
		<p>ニュージーランド</p> <p>ゼスプリ キウイ生産者が出資して設立した企業。現在、主に「グリーンキウイ」と「サンゴールドキウイ」を供給している。有機栽培を行っている生産者もあり、現地で有機認証を取得している。環境に配慮した生産に積極的に取り組む。2021年にオンライン交流会を開催。</p> <p>「NZ産有機グリーンキウイ」</p> 	

「つくる」と「食べる」の距離を縮める パルシステムの産地交流



会議室でも、組合員や産地とつながっています

パルシステムの産直には、多くの物語が詰まっています。それは商品のやり取りにとどまらず、生産者と組合員一人ひとりの交流を通して、長い年月をかけ、紡いできた貴重な財産。草の根的なたくさんの交流活動が、現在の「生産者との顔の見える関係」を築いています。パルシステムでは「日本の食と農を守る」という共通理念のもと、産地での交流会や公開確認会を通して、相互の理解と信頼を深めています。

パルシステムの産地交流 2021年度は年間4,906人が参加

パルシステムの産直は、人と人の交流を礎に発展してきました。産地を訪れることで、組合員はさまざまな体験を通じて生産物や商品にこめられた想いを実感し、また生産者と交流することで産地への理解が深まります。一方、生産者は組合員の生の声を聞き、生産現場に求められている課題を共有するきっかけに。日々の生産活動への大きな励みにもなっています。2021年度は、オンラインによる交流が主流となりました。パルシステム連合会による「産地へ行こう。」ツアーや公開確認会など、4,906人の組合員・職員が参加しました。

コロナ禍でもつながり続ける 組合員と生産者の絆

2021年度はオンライン交流のノウハウが蓄積されたおかげで、産地交流はよりスムーズに。オンラインのメリットを生かした取り組みにも挑戦しました。畜産産地との交流では、ふだん見ることができない鶏舎のなかを見学したり、海外産地との産地交流も大人数での開催が実現しました。そのかきもあり、昨年度を1,000人以上上回る交流人数を達成。会うことが制限されるなかでも、パルシステムで築かれた組合員と生産者の絆は途絶えることなく、交流の歴史は新たな広がりを見せながら続いています。

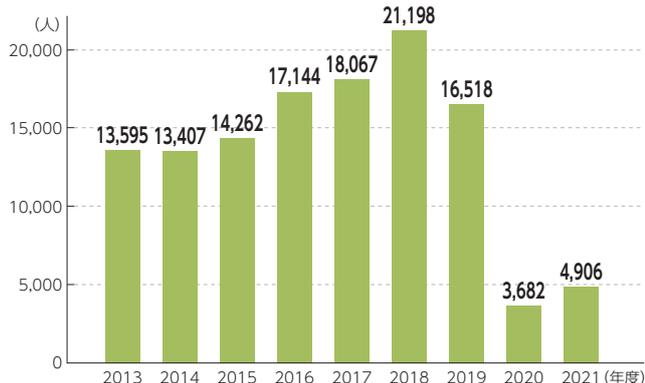


「産地へ行こう。」オンラインツアー。JA新潟かがやき(新潟県)(旧JAささかみ)との交流



コア・フード キャラバン(青果編)。鳥越ネットワーク(福岡県)との学習会

交流企画参加人数の推移



組織別参加人数合計:4,906人

※会員生協申告分

組織名	参加人数
パルシステム東京	704
パルシステム神奈川	449
パルシステム千葉	803
パルシステム埼玉	502
パルシステム茨城 栃木	440
パルシステム山梨	181
パルシステム群馬	535
パルシステム福島	174
パルシステム静岡	101
パルシステム新潟ときめき	98
パルシステム連合会	919
合計	4,906



組合員、生産者、双方のつながりを深める 公開確認会

累計開催数

新型コロナウイルスの影響により2020年度は未開催でした。

pal-system 2021年公開確認会報告会

パルシステム連合会
産直委員会 副委員長
細谷 里子



オンラインで開催された公開確認会報告会

「公開確認会」は農産物の栽培方法や安全性への取り組みを組合員が直接確認する、パルシステム独自の取り組み。食に関わる安全性や生産者の努力を、組合員自身が確かめます。生産者と組合員がより深く理解し合い、課題を共有し改善につなげる、発展的な交流のシステムです。

「自分の目で確かめる」公開確認会

会員生協の組合員の代表者やほかの産地の生産者、地域の農業専門家などが産地に赴き、栽培記録や生産基準などから生産者の取り組みを客観的に評価します。公開確認会がスタートしたのは1999年。農水省の認可団体による「第三者認証」が脚光を浴びるなか、パルシステムがこだわったのが、組合員自身が確認する「二者認証」でした。その始まりは「自分の口に入るものはまず自分の目で確かめたい」という組合員の要望から。栽培の記録や書類の整備、栽培のこだわりなど、生産者の日ごろの努力を組合員自身が確認することで、信頼関係をさらに深め、産地のレベルアップにつながっています。これまでの開催数は累計141回に上っています。

「確認する目」をレベルアップする 公開確認会学習会

「公開確認会」に監査人として参加を希望する組合員は、事前にパルシステムが主催する「公開確認会学習会」を修了する必要があります。すでに累計で4,697人が修了し、「確認する目」のレベルアップを図っています。直接産地から生産者を招いて話を聞くなど、産地の努力や農業の実態への理解を深める場にもなっています。さらに年に1度、全国の生産者や組合員が一堂に会し、内容を共有する「公開確認会報告会」も行っています。

公開確認会基礎学習会から公開確認会までの流れ(一例)

【公開確認会基礎学習会】

産直方針や書類の種類、監査の心がまえなど、監査の基礎を学ぶ。



【公開確認会事前学習会】

産地で実際に使われている帳票類を用いた学習。事前監査を兼ねる場合、監査人は必ず参加。



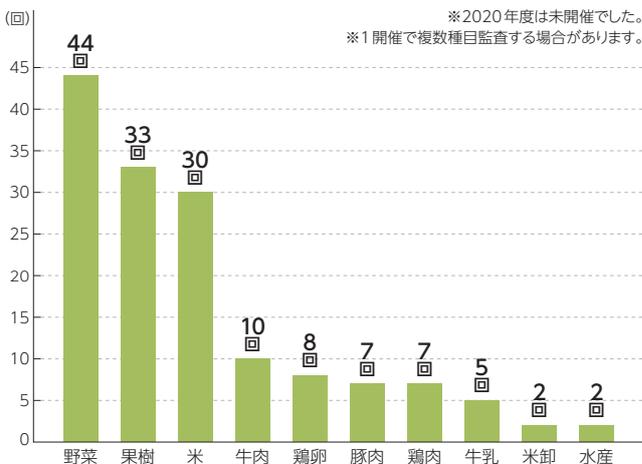
【公開確認会】

- 《見学》
ほ場や出荷場などを見学して、記録の確認や聞き取り。
- 《報告》
公開確認会の趣旨・監査方法の説明、生産者によるプレゼンテーション、質疑応答。
- 《まとめ》
監査人から監査結果の報告、評価や提案が所見として出され、産地にフィードバック。

2021年度公開確認会実施一覧

日程	開催産地	担当生協	総参加
6/23	佐久ゆうきの会	群馬	74
7/9	JAたじま	連合会	97
8/27~28	富良野青果センター	東京	61
9/7	菜の花エッグ	千葉	85
12/3	うまがっぺ牛乳協議会	茨城栃木	77
合計			394

公開確認会開催数(1999~2021年度種目別累計)



監査人数の推移



2019年度に開催された野菜くらぶ青森支部公開確認会の動画はこちら



生産者と消費者が「パルシステム生産者・消費者協議会」ともに活動



女性生産者交流会のようす

パルシステム生産者・消費者協議会(通称:生消協)は、パルシステムに農畜産物を供給する生産者と消費者、生協が対等な立場でともに協議し、活動する場です。生産者と消費者双方の努力によって産直に関わる課題や問題を解決し、その活動を通じて、同じ「生活者」として連帯の強化をめざしています。消費者とともに環境に配慮した農業を推進し、より安全・安心でおいしい食べ物を作るために活動していきます。

生産者と消費者の連携で進める食と農の取り組み

生消協は1990年に設立され、現在162産地(ほかに賛助会員10産地)と11の生協関係団体で構成。3つの地域(東北・北海道、関東・中部、関西・以西)に分かれたブロック活動と、5つの部会(米・野菜・果樹・畜産・鶏卵)を柱に、交流会や学習会を行っています。

2021年度の主な活動

日程	企画・会議名	日程	企画・会議名
1/13	農法研究会・合同ブロック会議	9/1	関西・以西ブロック会議
2/4	第1回幹事会	9/9	第2回次世代リーダー研修
3/4	第32回通常総会	9/14	みどりの食料システム戦略学習会
3/4	第2回臨時幹事会	10/6	青果フォーラム
3/5	会員生協別交流会	10/19	インボイス制度学習会
4/15	第3回幹事会	10/21	青年農業者交流会
4/28	関東・中部ブロック会議	10/28	第3回次世代リーダー研修
6/10	東北・北海道ブロック会議	11/12	女性生産者交流会
7/15	第4回幹事会	11/18	第5回幹事会
8/5	第1回次世代リーダー研修	12/8	第4回次世代リーダー研修

広報活動

生消協ではホームページやフェイスブックによる広報活動を行っています。産直産地やパルシステムの活動取り組み紹介を行い、投稿された内容をパルシステム公式フェイスブックでシェアされることも。土づくりや播種作業、収穫作業の状況報告や、大雨による産地の被害状況など、産地が発信する情報について拡散し、リアルタイムな情報提供を行っています。



りんご産地のリレー動画

青年農業者交流会

10月21日にオンラインで開催され、生産者21産地38名、連合会職員、消費者幹事が参加しました。パルシステム・リレーションズの藤井将職員が「産直産地は何を情報発信すればよいのか?」と題して説明。



情報発信について学びました

『産直通信』を含めた媒体への組合員からの要望として、「わかりやすい内容だけでなく、もっと踏み込んだ深い情報が求められている」などと伝えました。その後はグループディスカッションを行い、「オンラインとリアルを使い分けた交流を検討したい」、「各産地で農業現場の動画や画像を撮りためておく」などの感想が共有されました。

次世代リーダー研修

2016年度に産直産地やパルシステム生産者・消費者協議会の次世代を担う人材の育成を目的として開催されて以来、250名を超える生産者・パルシステム役員・関係者が参加しました。コロナ禍の2021年はすべてオンライン開催となりましたが、パルシステム2030ビジョン、産直の歴史などを学び、過去の次世代リーダー研修が作成した産地ビジョンの事例を共有するなどの学びと、グループディスカッションにより、生産者・職員間の相互の交流が図られました。



画面越しで意見交換しました

パルシステム生産者・消費者協議会とは

生消協は、生産者と消費者が同じ生活者としてお互いのくらしを尊重し、課題を共有しながら協議を行う場です。パルシステムの「産直四原則」に掲げられている、「生産者と組合員相互の交流ができること」を大切に、双方の顔が見える関係を継続し、社会や時代のニーズに合わせたさまざまな交流の形を進めています。また、気候変動が課題となっている今、農業技術の共有や情報交換を行いながら、環境に配慮した持続可能な農業への取り組みを進めています。産地の生産者と消費者が共通の認識を持ち、ともに考え、お互いに想いをはせる…生消協が培ってきた関係が広がっていけば、日本の農業の未来も明るい、と思っています。



生消協副代表幹事 渡部さと子さん(パルシステム神奈川理事)

発電産地の 挑戦 再生可能エネルギーとともに



太陽光発電を行う宮城県の「ひっぽ電力(株)」

東日本大震災、および東京電力福島第一原発事故の教訓から、自然の力を活かした再生可能エネルギー発電事業の取り組みが、定着し広がっています。原子力に依存しない再生可能エネルギーへの切り替えは、パルシステムのエネルギー政策の大きな柱。持続可能な社会の実現をめざして、2016年秋から電気の小売をスタートしています。

小学校の校庭跡地も発電に利用

ひっぽ電力(株)(宮城県)

「ひっぽ電力」は福島県境にほど近い、宮城県の筆甫地区にあります。周りは山に囲まれた“限界集落”。東日本大震災での福島第一原子力発電所の事故の経験から発電事業が始まりました。使わなくなった小学校の校庭跡地にも太陽光パネルを設置し、13カ所で発電しています。

産直野菜の上で太陽光発電

(株)森のソーラー(茨城県)

全国的にも珍しい『生しいたけ(原木栽培)』栽培施設でソーラーシェアリングに取り組んでいます。野菜やお米などは生育に日光を必要としますが、「きのこ」であるしいたけは直射日光が当たらない環境が適しているため、パネルの隙間を遮光資材で覆っています。売電による収益は、原発事故被害からの復興のために使われています。



太陽光パネルの下は木漏れ日が差し込む森のような環境です

鶏ふんという「資源」で発電

十文字チキンカンパニー(岩手県)

『までっこ鶏』を生産する十文字チキンカンパニーは2016年、自社で建設したバイオマス発電所で、鶏ふんを燃料とした発電をスタートさせました。



2021年度、発電産地に加わりました

(株)南部町バイオマスエナジー(山梨県)

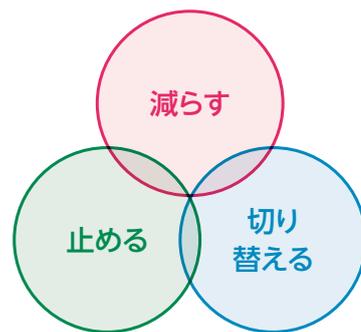
発電所のある山梨県南部町は県内最大規模の森林組合を有する「木とともに生きてきた町」です。森林整備で木材を切り出す際に出てしまう1mほどの丸太は山にも放置できず、使いみちもほとんどありませんでしたが、バイオマス発電所ができたことで発電の材料に使えるようになり、地域における持続可能性が高まりました。



山間部にある(株)南部町バイオマスエナジー(左)と、発電所内の様子(右)

パルシステムのエネルギー政策

パルシステムグループは、東京電力福島第一原発事故を受け、エネルギーに関する政策をまとめました。「減らす」「止める」「切り替える」が3つのキーワードとなっています。



【減らす】省エネルギー推進

【止める】脱原子力発電

【切り替える】再生可能エネルギーの普及



5歳の男の子が語る「パルシステムでんきとは?」の動画はこちら

パルシステムでんきの発電所は63カ所(2022年3月現在)

☀️ 太陽光発電

●パルシステム東京

多摩センター(東京都多摩市)

●パルシステム神奈川

宮前センター(神奈川県川崎市)

横浜センター(神奈川県横浜市)

●NPO法人おがわ町自然エネルギーファーム

おがわ町市民協同蟹沢発電所(埼玉県比企郡小川町)

おがわ町市民協同鬼ヶ谷発電所(同)

●(株)パルシステム発電

ぱる!さんさん発電所1号(埼玉県北葛飾郡杉戸町)

ぱる!さんさん発電所2号(東京都八王子市)

ぱる!さんさん発電所3号(神奈川県愛甲郡愛川町)

ぱる!さんさん発電所4号(埼玉県さいたま市)

●いわきおてんとSUN企業組合

いわき小川発電所(福島県いわき市)

●NPO法人みんなの発電所

みんなの発電所(山梨県上野原市)

●パルシステム千葉

パルシステムのおひさまシェアリング(千葉県香取市)

東金センター(千葉県東金市)

印西センター(千葉県印西市)

●神奈川中央養鶏農業協同組合

鶏舎太陽光発電所(神奈川県愛甲郡愛川町)

直売所太陽光発電所(神奈川県愛甲郡愛川町)

●(株)野菜くらぶ

野菜くらぶ発電所(群馬県利根郡昭和村)

●パルシステム茨城 栃木

みとセンター(茨城県水戸市)

日立館(茨城県日立市)

●(株)森のソーラー

鉾田太陽光発電所(茨城県鉾田市)

古河太陽光発電所(茨城県古河市)

つくば太陽光発電所(茨城県つくば市)

●(株)さくらソーラー

富岡復興ソーラー発電所(福島県双葉郡富岡町)

●パルシステム福島

いわきセンター(福島県いわき市)

●パルシステム山梨

西桂センター(山梨県南都留郡西桂町)

●しずおか未来エネルギー(株)

日本平動物園太陽光発電所(静岡県静岡市)

西ヶ谷資源循環体験プラザ太陽光発電所

(静岡県静岡市)

●ちば風土の会(株)エスパワー

御料ソーラーシェアリング(千葉県富里市)

●(株)大瀧共生自然エネルギー

大瀧共生自然エネルギー太陽光発電所

(秋田県南秋田郡大瀧村)

●ひっぽ電力(株)

筆甫太陽光発電所(宮城県伊具郡丸森町)

●あいコープみやぎ

日の出町センター(宮城県仙台市)

●NPO法人さらさら発電・市民共同発電所

井土浜1号発電所(宮城県仙台市)

●飯館電力(株)

飯樋字大橋213-2太陽光発電所

(福島県相馬郡飯館村)

飯樋字前田15-1太陽光発電所

(福島県相馬郡飯館村)

●一般社団法人二本松有機農業研究会

二本松中里293-2発電所(福島県二本松市)

●おらって市民エネルギー(株)

新潟市黒崎市民会館(新潟県新潟市)

新潟市舞舞清掃センター(新潟県新潟市)

💡 バイオマス発電

●(株)十文字チキンカンパニー

十文字チキンカンパニーバイオマス発電所

(岩手県九戸郡軽米町)

●NPO法人小川町風土活用センター

バイオマス発電所(埼玉県比企郡小川町)

●イフコンピュータージャパン(株)

独楽矢祭(福島県東白川郡矢祭町)

●東北おひさま発電(株)

ながめやまバイオガス発電所

(山形県西置賜郡飯豊町)

●(株)南部町バイオマスエナジー

南部町バイオマス発電所(山梨県南巨摩郡南部町)

💧 地熱発電

●(株)元気アップつちゆ

土湯温泉16号源泉バイナリー発電所

(福島県福島市)

💧 水力発電

●那須野ヶ原土地改良区連合

百村第一発電所(栃木県那須塩原市)

百村第二発電所(栃木県那須塩原市)

臺沼第一発電所(栃木県那須塩原市)

●野川土地改良区

野川小水力発電所(山形県長井市)

●三峰川電力(株)

北杜西沢発電所(山梨県北杜市)

北杜川子石発電所(山梨県北杜市)

北杜蔵原発電所(山梨県北杜市)

●(株)元気アップつちゆ

土湯温泉東鴉川水力発電所(福島県福島市)

●東北おひさま発電(株)

野川3号幹線小水力発電所(山形県長井市)

●(株)地球クラブ*

💧 風力発電

●コスモエコパワー(株)

度会ウィンドファーム発電所(三重県度会郡度会町)

●NPO法人北海道グリーンファンド

市民風力発電所・秋田1号機(秋田県秋田市)

●一般社団法人秋田未来エネルギー

秋田未来エネルギー市民風力発電所

(秋田県秋田市)

●一般社団法人あきた市民風力発電

市民風力発電所・秋田2号機(秋田県秋田市)

●一般社団法人波崎未来エネルギー

波崎未来エネルギー風力発電所(茨城県神栖市)

●みんな電力(株)*

*契約上の取り決めにより、発電所情報は掲載しておりません

協議会を通じて全国に広がる交流・地域づくりの輪

● 地域と農水産業の活性化をめざす協議会

パルシステムと産直産地、地域が連携し、資源循環型農業や環境保全型農業の推進、交流会、商品開発などを行っています。

① 海を守るふーどの森づくり野付植樹協議会

2001年6月設立

参加団体: 野付漁協、北海道漁連、パルシステム連合会

目的: パルシステムのコア・フードの産地である野付で、森を豊かにするための植樹活動を行い、地球環境と生命の源である海を守り豊かにすることを目的とする。ホタテ・秋鮭など水産物の供給。

② 藤崎町(青森県)食料と農業に関する基本協定

2001年5月設立

参加団体: 藤崎町、JA津軽みらい、常盤村養鶏、パルシステム東京、パルシステム連合会

目的: 「食料と農業に関する基本協定」のもとに、生協組合員参加企画・商品事業および地域活性化事業の取り組みをすすめる。

③ パルシステム・秋田南部圏 食と農推進協議会

2006年6月設立

参加団体: パルシステム千葉、パルシステム東京、JAこまち、JA秋田ふるさと、雄勝りんご生産者同志会、湯沢市、横手市、羽後町、パルシステム連合会

目的: これまでの産直交流事業の歴史の上に、更なる安全で安心な農産物の産直拡大とグリーンツーリズムなど新たな人的交流事業をすすめる、併せて新しい食料・農業・農村基本法の成立を受け、生産者・消費者が一体となって環境保全型・資源循環型社会の構築をめざし、美しい自然環境の中で、心豊かな生活空間を創造することを目的とする。

④ 花巻食と農の推進協議会

2008年9月設立

参加団体: JAいわて花巻、花巻市、パルシステム神奈川、パルシステム連合会

目的: 安全で安心な農産物産直事業の拡大強化とグリーンツーリズムなどの新たな人的交流事業を進め、生産者と消費者が一体となって、資源循環型・環境保全型社会の構築をめざし、心豊かで快適な生活空間を創造する。

⑤ 宮城みどりの食と農の推進協議会

2009年8月設立

参加団体: JA新みやぎ、大崎市、美里町、涌谷町、パルシステム神奈川、パルシステム連合会

目的: 安全で安心な農産物産直事業の拡大強化とグリーンツーリズムなどの新たな人的交流事業を進め、生産者と消費者が一体となって、資源循環型・環境保全型社会の構築をめざし、心豊かで快適な生活空間を創造する。

⑥ 庄内産直ネットワーク

2003年3月設立

参加団体: 庄内協同ファーム、JA庄内たがわ 賛助会員: パルシステム埼玉、パルシステム連合会

目的: 山形県庄内地域において、産直交流活動を担い、持続可能な環境保全を志向する地域農業を消費者とともに再構築することを目的とする。

⑦ 食料農業推進協議会

2000年5月設立

参加団体: 阿賀野市、JA新潟かがやき、パルシステム連合会

目的: 食品の生産・加工・流通・消費・廃棄までの安全・安心のフードシステムの構築、資源循環・環境保全型農業実践、都市住民と農村住民の人的交流活動のいっそうの推進、グリーンツーリズムなど田園生活体制の創造を目的とする。

⑧ 上越市(新潟県)食料と農業に関する基本協定

2001年2月設立

参加団体: 上越市、JAえちご上越、(株)よしかわ杜氏の郷、パルシステム東京、パルシステム連合会

目的: 安全で安心な農産物の産直拡大強化と、都市と農村との人的交流事業をすすめる、生産者、消費者が一体となった資源循環型・環境保全型社会の構築をめざす。また、豊かな自然環境の中、心豊かで快適な生活空間を創造することを目的とする。

⑨ 群馬産直協議会『めぐるんま』

2016年11月設立

参加団体: (株)野菜くらぶ、くらぶち草の会、利根川生産者グループ、パルシステム群馬、パルシステム連合会

目的: 交流や地産地消の取り組みを通じ、つながりを広げ、群馬の魅力を深めることで、持続可能な農業の発展、生産者の健康、活気ある地域づくりをめざす。

⑩ 埼玉産直協議会『農・彩・土』

2011年7月設立

参加団体: 沃土会、南埼玉産直ネットワーク、パルシステム埼玉、パルシステム連合会

目的: 生産者と消費者の交流を通じて地産地消と県内農業の発展、環境保全を目的とする。

⑪ JAつくば市谷田部 食と緑の交流事業推進協議会

2002年4月設立

参加団体: JAつくば市谷田部、パルシステム茨城 栃木、パルシステム連合会

目的: 食料の自給と安定、持続可能な農業をめざし、「地域資源循環型農業モデルづくり」や都市と農村の新たな交流をすすめることを目的とする。

⑫ 旭市(千葉県)食料と農水産業に関する基本協定

2006年4月設立

参加団体: 旭市、JAちばみどり、パルシステム東京、パルシステム千葉

目的: 安全で安心な農産物の産直拡大および、交流推進・地域社会活性化を目的とする。





小田原 食と緑の交流推進協議会
柑謝祭のようす



北海道十勝食料自給推進協議会
「産地へ行こう。」ツアーでの農場キャンプ(2019年)



上越市(新潟県)食料と農業に関する基本協定
おうちで産地交流～よしかわ杜氏の郷～のようす

● 複数の産地・業種が協力して 地域の活性化をめざす協議会

農畜産、食品加工など、農商工の連携で
交流・商品開発を推進しています。

① 紀伊半島 食と緑の交流協議会 2002年7月設立

参加団体: さんまる柑橘同志会(和歌山県)、みえぎょれん販売、JA全農みえ、(農)御浜天地(以上、三重県)、紀ノ川農業協同組合(和歌山県)、大紀コープファーム(奈良県)、京都農民連(京都府)

目的: 同地域に都市住民を招いての交流や農作業体験(グリーンツーリズム)等を通じて、生産者と消費者の本当の意味での信頼関係の下で、消費者の求める安心・安全な食の提供を行える提携関係を築くことをめざす。

● 食料自給率向上、 産直加工品に取り組む協議会

食料自給率向上を目的に、地域の産物を生かした
産直原料の加工品開発を進めています。

① 北海道十勝食料自給推進協議会 2010年12月設立

参加団体: JAおとふけ、JA木野、(有)大牧農場、よつ葉乳業(株)、首更町、横山製粉(株)、パルシステム連合会

目的: 北海道十勝地域を中心とした産直原料を活用した商品開発の推進や農商消工連携を推進することで食料自給率の向上をめざすとともに、食と農を結び、環境保全型農業・循環型社会をめざし、都市と農村の交流を発展させることを目的とする。

● 産直協議会

毎年組合員を総会などに招待し、
産地の状況や地域を知ってもらい、交流を行っています。

協議会名: ノーザンび〜ふ産直協議会(北海道)、山形コープ豚産直協議会(山形県)、までっこチキン生産者連絡協議会(岩手県)、首都圏とん豚協議会(千葉県)、産直いばらぎ うまがっぺ牛乳協議会(茨城県)

目的: 組合員に供給する産直品の生産技術向上をめざす。

⑬ 小田原 食と緑の交流推進協議会 2002年4月設立

参加団体: 小田原産直組合、パルシステム神奈川、パルシステム連合会

目的: 生産者と消費者で「地産地消」を推しすすめ、持続可能な社会づくりに向けた地域活性化の拠点づくりをめざす。

⑭ 大隅うなぎ資源回復協議会 2013年4月設立

参加団体: 大隅地区養まん漁業協同組合、パルシステム連合会

目的: 大隅地区で養殖されるうなぎが将来にわたって安定した漁獲量となり、重要な水産物として利用し続けるために、自然環境と水産資源の保全、回復の取り組みを実施する。

⑮ 恩納村美ら海産直協議会 2009年11月設立

参加団体: 恩納村漁業協同組合、(株)井ゲタ竹内、恩納村、パルシステム連合会

目的: 恩納村でサンゴの森をつくるためのサンゴの養殖と植え付け活動を行う。また都市と漁村の人的交流を推進する取り組みを通じて、地球環境と生命の源である海を守り豊かにすることを目的とする。

※海外では唯一タイに、タイ・パルシステム産直協議会があります。

パルシステムの産直事業

オンラインを活用した公開確認会、学習会を開催

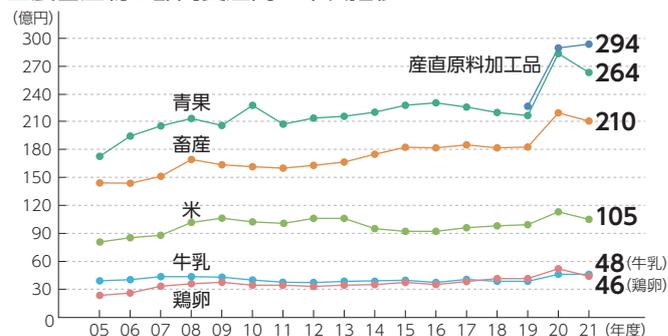
新型コロナ発生以降、産地訪問や生産者を招いての学習会は困難となり、すべてオンラインで開催しています。職員を対象としたecore連動「コア・エコ青果web学習会」は全4回開催し、4月水宗園・有機茶、長有研・有機野菜、谷田部・エコ野菜。7月JAいわて花巻・エコ岩手ひとめばれ、11月JAやさと・有機ねぎ、1月二本松有機・有機人参をテーマに生産者とオンラインでつないだ学習会を実施。とくにエコ岩手ひとめばれは米余りの状況も含め、組合員の理解を深め計画を大きく超える利用となりました。

組合員および役職員を対象とした、コア・フードキャラバン学習会は全4回、7月庄内産直ネットワーク・有機米、9月JAやさと・鶏卵、11月北浦しゃも農場・鶏肉、1月鳥越ネットワーク・青果で開催。青果、米全体では昨年より利用率は減少していますが、その中でもコア・フードについては伸長しています。今後は直接顔を合わせるリアル開催を追求しつつ、遠方産地の生産者や直接会場での参加がむずかしい、組合員などの状況も考慮した双方の長所を組み合わせた開催を模索していきます。

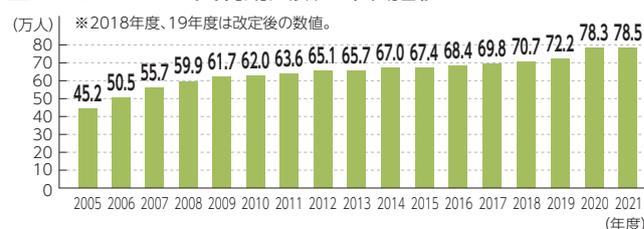
各部門の実績推移

※四捨五入の関係で%の合計が100にならない場合があります。

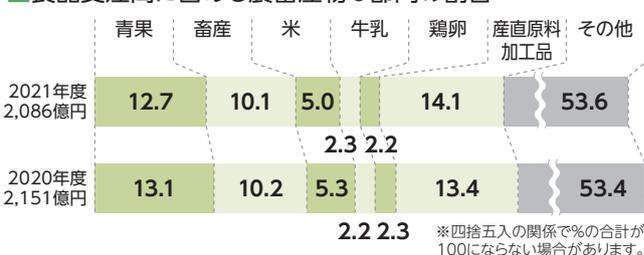
農畜産物6部門受注高の年次推移



パルシステムの実利用人数の年次推移

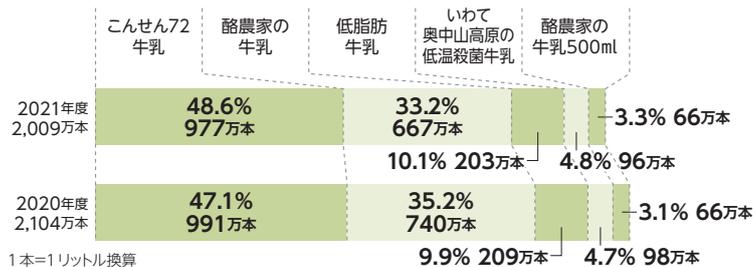


食品受注高に占める農畜産物6部門の割合



産直牛乳

牛乳の出荷量・構成比



組合員1世帯当たりの年間利用量 (年間供給量・実利用人数)

産直牛乳 (※1本=1リットル換算)
2021年度: **26.1本** 2020年度: **26.9本**

産直たまご (※10個パック換算)
2021年度: **22.7パック** 2020年度: **22.8パック**

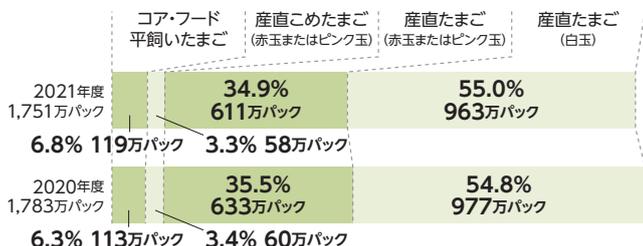
産直青果
2021年度: 野菜 **48.2kg** 果物 **15.1kg**
2020年度: 野菜 **49.7kg** 果物 **15.9kg**

産直米
2021年度: **35.1kg** 2020年度: **36.1kg**

産直肉
2021年度: 牛 **1.3kg** 豚 **6.5kg** 鶏 **3.8kg**
2020年度: 牛 **1.3kg** 豚 **6.8kg** 鶏 **3.8kg**

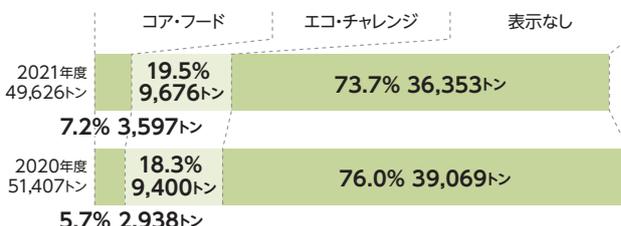
産直たまご

産直たまごの出荷量・構成比



産直青果

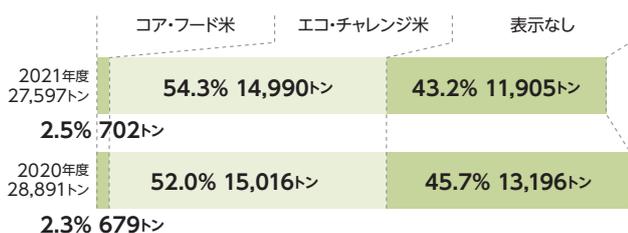
青果の栽培別の出荷量・構成比



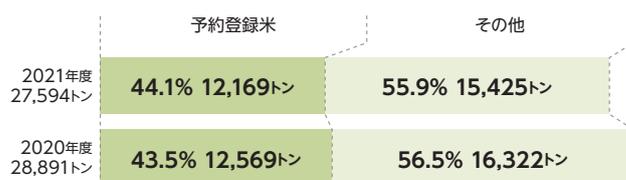
産直米

米の栽培別の出荷量・構成比

※グラフは精米ベース

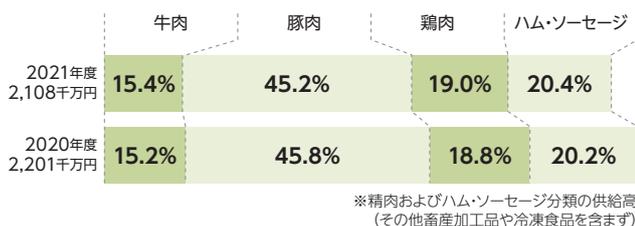


予約登録米の出荷量・構成比

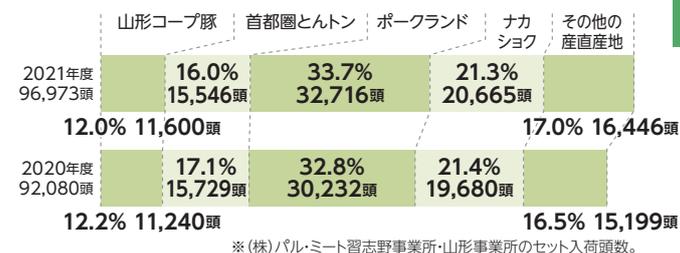


産直肉

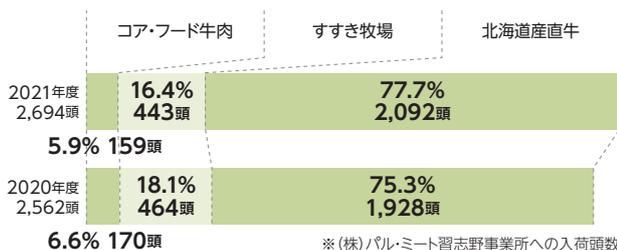
畜産の分類別受注高



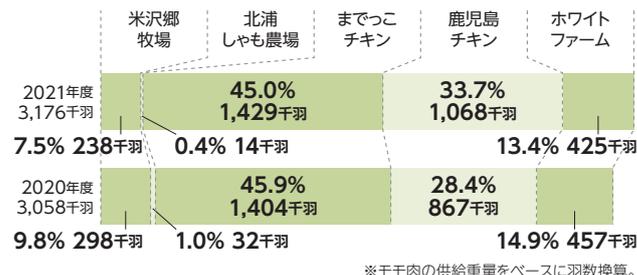
豚肉の産地別出荷量



牛肉の産地別出荷量

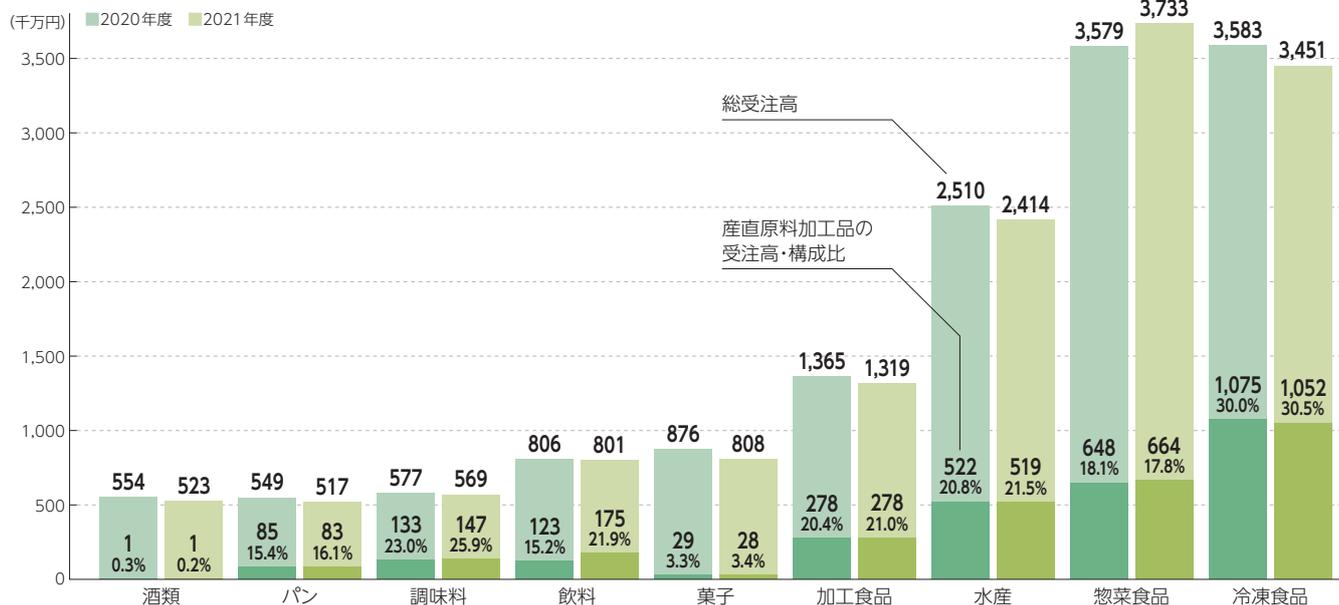


鶏肉の産地別出荷量



産直原料加工品

産直原料加工品の部門別受注高・構成比



産直肉の産地一覽

	商品名	産地名	品種	出荷日数	坪当たり飼育羽数 (※1)	ホルモン剤など	休業期間 (飼料中に 抗生物質を 入れない期間)	産地の特徴	遺伝子 組換え飼料 使用の有無	主な飼料	品種の特徴	肉質の特徴	
産直牛肉	コア・フード 牛肉	ノーザンび〜ふ 産直協議会 コア・フード部会	アンガス種 または アンガス 系統種	20~30 カ月齢 程度	-	成長促進 ホルモン 剤の使用 は認め ない。	全期間	・小規模経営、農家数は6団体 ・飼料は牧草や食品副産物が 中心 ・全飼育期間を通じて国内自 給飼料100%	不使用	デントコーンサイ レーズ、おから などの食品 副産物、牧草	アンガス種は放牧 適性があり、牧草 や食品副産物な ど、粗飼料でも育 ちやすい。	赤身主体の 肉質。赤身 質でありなが ら、味わ い深い。	
	北海道産直牛	ノーザンび〜ふ 産直協議会 北海道産直牛部会	乳用種 去勢	18カ月 齢程度				約10カ 月齢以降 約18カ 月齢(出 荷)まで	・農家数は3団体 ・肥育期間中(10カ月齢以降 出荷まで)に飼料に抗生物 質を使用しない飼料体系を 実現 ・牛の健康のために良質な牧草 を与えるなど各産地で努力	不分別	とうもろこし、 米、小麦、大豆、 なたね油かす、 ふすま、牧草	乳用種の雄牛を、 肉牛として有効活 用。	赤身主体の 肉質。比較 的あっさりし た味わい。
	すすき産直牛	すすき牧場	交雑種	24~26 カ月齢 程度				約8~10 カ月齢以 降出荷ま で	・地域の食品副産物を活用 ・飼料米を活用し飼料自給率 を向上	不分別	とうもろこし、 米、大豆、ふす ま、稲サイレー ズ	肉質に優れた黒 毛種と乳用種を、 肉牛として有効活 用。	さらりとした 脂と濃厚な 赤身肉
産直鶏肉	コア・フード 地鶏しゃも	北浦しゃも農場	雄:軍鶏 833系 雌:ロード アイランド レッド	75日 以上	33羽 以下	成長促進 ホルモン 剤の使用 は認め ない。 ※現状では 鶏用に実用 化されてい ない。	全期間 (飼料の中に 抗生物質や 合成抗菌剤 を入れない)	・個人農家 ・特定JAS地鶏認定を取得 ・全期間の飼料が非遺伝子組 換え	不使用	とうもろこし (GMO区分管 理)、マイロ、 米、大豆油か す(GMO区分 管理)、魚粉	日本在来種としゃ もの交配種で日 本農林規格(JAS) で認証された地 鶏。締まった肉質 に定評がある。	適度に歯ご たえがあり、 鶏肉の濃厚 な味わい。	
	産直鶏	日本ホワイト ファーム	チャンキー または コップ	約50日	約60 羽			・大規模経営でひなの生産か ら一貫して行う ・飼料自給率向上のため、北 海道産を中心とした国産小 麦を飼料に使用	不分別	とうもろこし、 米、マイロ、小 麦、大豆・なた ね油かす	肉用鶏として品種 改良が進められ、 成長が早く、肉づ きがよい。	肉厚で比較 的脂肪分が 少なく、安定 した肉質。	
	までっこ鶏/ 産直鶏	までっこチキン 生産者連絡協議会		約50日	約55 羽			・大規模経営でひなの生産か ら一貫して行う ・鶏ふんを利用したバイオマ ス発電を行う	不分別	とうもろこし、 米、マイロ、小 麦、大豆・なた ね油かす			
	米沢郷鶏/ 産直鶏	米沢郷牧場		約50日	約43 羽			・小規模経営 ・地域循環型農業を実践 ・自給率向上のため、規格外 米、飼料米を活用	不使用	とうもろこし(GMO 区分管理)、米、 大豆油かす(GMO 区分管理)、魚粉、 米ぬか			
	鹿児島若鶏/ 産直鶏	鹿児島くみあい チキンフーズ		約50日	約55 羽			・大規模経営でひなの生産か ら一貫して行う ・飼料米を飼料に加えて、自 給率向上に取り組み	不分別	とうもろこし、 マイロ、米、小 麦、大豆・なた ね油かす			
日本のこめ豚/ 産直豚	ポークランド グループ (秋田県)	165~ 170日		成長促進 ホルモン 剤の使用 は認め ない。	出荷前 約140日 間	・大規模経営 ・SPF豚(※2)を導入 ・BMW技術(※3)に取り組み	不分別	とうもろこし、 (マイロ)、米、 小麦、大豆・な たね油かす、仕 上期飼料に国 産米を配合	LWD-WLDはラン ドレース種(L)・大 ヨークシャー種 (W)・デュロック種 (D)を三元交配し た豚。繁殖性にす ぎれるランドレー ス種(L)と大ヨーク シャー種(W)の交 配種を母豚として、 さらに肉質等に優 れるデュロック種 (D)雄豚を交配。 三元交配を行うこ とで、肉質や養豚 の生産成績を上げ ることを目的とし ている。	やわらかく適 度に脂がつ ているため、 味わいがあり、 テールミ ートとして バランスのと れた肉質。			
産直豚	産直豚	アーク (岩手県)	約180 日		出荷前 約125日 間	・大規模経営 ・繁殖農場、離乳子豚農場、 肥育農場の3つに分けるス リーサイト方式と繁殖から 肥育まで一貫で生産するフ ンサイト方式を併用 ・地域循環型農業を実践 ・国内では数少ない自家配合 飼料工場を所有							
		ピックファーム室岡 (山形県)	約180 日		出荷前 約145日 間	・中規模経営 ・繁殖農場、離乳子豚・肥育 農場の2サイト							
		山形コープ 豚産直協議会 (山形県)	約190 日		出荷前 約90日間	・小規模経営が中心で農家数 4戸 ・地域循環型農業を実践							
		ナカショク (新潟県・山形県・ 秋田県)	165~ 170日		出荷前 約40~ 80日間	・大規模経営 ・繁殖農場・離乳子豚農場・肥 育農場の3つに分けるスリー サイト方式 ・SPF豚(※2)を導入							
		新潟ときめき 産直豚生産者の会 (新潟県)	約180 日		出荷前 約90日間	・中小規模経営							
		林牧場 (群馬県)	約180 日		出荷前 約80日間	・大規模経営 ・国内では数少ない自家配合 飼料工場を所有							
		首都圏 とん豚協議会 (千葉県)	約190 日		出荷前 約80日間	・中小規模経営で農家数3戸 ・「パルスシステム千葉のこ め豚」に取り組み							
		山口養豚場 (神奈川県)	約195 日		出荷前 約110 日間	・中規模経営 ・自家配合飼料を全ステー ジで給餌 ・「神奈川のすくすく豚」に 取り組み(2015年度供給より)					とうもろこし、 パン粉、米、大 豆油かす、ふす ま		

※1 坪当たり飼育羽数:成鳥段階の羽数。

※2 SPF豚:Specific Pathogen Freeの略で、指定された豚の5つの病原体をもっていない豚のこと。

※3 BMW(Bacteria Mineral Water)技術:土壌微生物と岩石のミネラルを利用して汚水を浄化する技術。

※産地一覽の情報は2022年3月末現在の状況です
(年度途中で変更の場合もあります)。

用語集 (50音順)

環境保全型農業

化学合成農薬や化学肥料の使用を抑えるなど、環境への負荷を低減する方法で行われる農業。

耕作放棄地

農家の高齢化や後継者不足などにより、耕されなくなり、放置された畑や田んぼ。

削減目標農薬

農薬削減プログラムにおいて、農薬削減に取り組むための指標と「エコ・チャレンジ」基準の要件として設定されている。「削減目標農薬」には、ADI値*が比較的 low、生態系リスクの高い農薬を指定している。

*ADIは「Acceptable Daily Intake」の略。「一日摂取許容量」のこと。これは、人が一生毎日摂取し続けても健康上影響が無いと考えられる、化学物質の1日当たりの摂取量で、1日当たりの量を体重1kg当たりで示している。単位は「mg/kg/日」。

産直産地

パルシステムの「産直」の理念を共有するための「産直協定書」を取り交わした産地のみを「産直産地」と呼ぶ。産直産地の数は388。すべての産地において、誰がどのように生産しているのか、履歴を迫る仕組みになっている。

産直比率

供給する商品全体を分母とし、産直産地から供給される商品が占める割合。

資源循環型農業

稲わらを家畜の飼料や敷料(床材)として利用したり、家畜のふんを堆肥化して畑にかえすなど、地域で資源を循環させる農業。

収穫後農薬不使用(ポストハーベストフリー/PHF)

収穫後の農産物に防カビ剤、防腐剤などの化学合成農薬を使っていないこと。

食品副産物/未利用資源

食品加工工場などから出る、加工した際の切れはしや搾りかす、豆腐工場から出るおからなど。未利用資源とは、食品副産物を含め、これまで利用されてこなかった資源をいう。パルシステムでは、規格外の米を飼料にしたり、規格外の大きさの野菜を加工品に利用する取り組みも進めている。

食料自給率

国内で消費される食料のうち、国内で生産される食料の割合。重量から算出、カロリーから算出などの種類がある。日本の食料自給率は1965年度にはカロリー換算で73%だったが、2020年度には37%まで落ち込んでいる。この数値は、世界の主要先進国の中でも最低水準。多くの食料を輸入に頼っているのが現状。

飼料米

家畜の飼料として使用される米。収穫量が多いなど、飼料専用の品種が開発されている。米だけを餌にする場合と、刈り取った稲をまるごと飼料にする場合がある。

生物多様性

さまざまな生命が豊かに存在しているようす。さまざまな生きものがくらすことで、生態系のバランスが保たれ、土や水といった環境も守られる。生物多様性がなくなるとは、農業も成り立たず私たちがくらすことはむずかしい。

デントコーン・サイレージ

飼料用の大形のとうもろこしであるデントコーン。これを青刈りし、サイロなどで発酵させた貯蔵飼料をデントコーン・サイレージという。発酵させることで、長期保存が可能となり、また家畜の腸を活性化させる効果が期待できる。

農薬削減プログラム

毒性の強い化学合成農薬の使用を避けながら、使用する総量も削減することを目的として、1998年にスタートした6つのプログラム。パルシ

パルシステムの栽培基準**コア・フード(農作物)**

有機JAS認証(化学合成農薬、化学肥料を使わない*)を取得した農産物で、パルシステムのトップブランド。

*有機JAS認証の使用可能資材を除く。

エコ・チャレンジ

食べる人や生態系への影響を低減する指標として「削減目標農薬」を定めるとともに、農薬総体の使用量削減を生産者とともにめざしている。化学合成農薬と化学肥料を各都道府県で定められた慣行栽培基準の1/2以下に削減。加えて、パルシステムの「削減目標農薬」の不使用を原則とします。青果は、除草剤、土壌くん蒸剤不使用。

表示なし

パルシステムの産直産地で生産され、生産者が明確で化学合成農薬の使用状況や土づくり資材が確認された農産物。または、環境保全型農業を推進し、農薬削減プログラムの達成に向けて努力をしている産地の農産物を含む。

ステム生産者・消費者協議会協力のもとにつくられた。高温多湿の日本の気候風土のなかで化学合成農薬を削減するリスクなどについて、生産者と組合員が相互に理解を深めながら取り組み、持続可能な環境保全型農業を推進してきた。

バイオマス発電

動植物などの生物由来の有機性資源を燃焼させたり、発酵させたりして電気を起こす発電方式。

ハセップ(ハサップ)

(HACCP/Hazard Analysis and Critical Control Point)

国連食糧農業機関(FAO)と世界保健機関(WHO)の合同機関である国際食品規格(Codex)委員会から発表され、各国に推奨されている国際的な食品の衛生管理方式。食品の原料の受け入れから製造・出荷までのすべての工程において、危害の発生を防止するための重要ポイントを継続的に監視・記録する。

有機JAS認証

JAS法(農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律)によって定められた、有機農産物や有機加工食品などを認証する制度。特定の化学合成農薬を使用しないなど、「JAS規格」に適合した生産が行われていることを、国に登録した認定機関が、オーガニック検査員の検査報告をもとに認定する。認定された農家や農業生産法人などの事業者のみが、有機JASマークを貼ることができ、このマークがない農産物や加工食品に、「有機」「オーガニック」、またはまぎらわしい表示をすることは禁止されている。

BMW技術/BM活性水

BMWは、B=バクテリア、M=ミネラル、W=ウォーターの略。農畜産物の排せつ物や残さど、鉢物を入れた水そうを曝気^{ぼっき}させて浄化する技術。得られる溶液は、ミネラルや菌を豊富に含む「BM活性水」と呼ばれ、畜舎に噴霧したり、家畜の飲み水に加えるなどして活用される。

FIT電気

FIT制度(再生可能エネルギーの普及を目的とした制度)によって電力会社に買い取られた再生可能エネルギーの電気。助成制度を利用している再生可能エネルギーか、利用していない再生可能エネルギーかを区別するため、助成制度を利用した再生可能エネルギーを「FIT電気」と呼ぶ。

SPF(Specific Pathogen Free)豚

指定された5つの病原体を持っていない豚。



pal*system

<https://www.pal.or.jp/>

制作・発行

パルシステム生活協同組合連合会 交流政策室

〒169-8527 東京都新宿区大久保 2-2-6 ラクアス東新宿

2022年6月発行

制作協力：(株)パル・ミート、(株)パルシステム電力

制作協力・印刷：パルシステム編集室 (株)パルシステム・リレーションズ、(株)YUIDEA)



VOC
FREE T&K

VOC(揮発性有機化合物)成分フリーの
インキを使用して印刷しました。

