



パルシステム産直データブック 2023



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  
2023年6月発行

制作協力：(株)バル・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  
インキを使用しています。



CONTENTS

- 02 食料自給率向上と  
産直農畜産物の取り組み
- 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  
産直原料加工品／国際産直／森林産直
- 27 産地とともに歩む未来  
生消協／産地交流／公開確認会  
環境と産直
- 30 協議会
- 33 資料集
- 35 用語集

pal\*system

もっといい明日へ  
超えてく

パルシステム  
産直データブック  
2023



# 不安定な情勢に左右されない 持続可能な食料生産を、より一層追求します

2020年初頭に発生した新型コロナウイルス感染症によって、世界中の経済・物流が停滞。その混乱も収まりきらない2022年2月24日、ロシアがウクライナへの軍事侵攻を開始しました。小麦などの穀物、原油、肥料原料といった生活に欠かさない資源保有国による争いは、1年以上が経過した今も世界に大きな影を落としたまです。こうした状況のなかパルシステムでは、長年にわたって産直産地とともに挑んできた自給率向上の取り組みを、いっそう推進すべく動いています。

## 畜産

### 危機感募る、 輸入飼料価格の高騰

海外情勢の影響をとくに強く受けている産業のひとつが、畜産です。日本の畜産業は飼料のほとんどを輸入に依存しています。豚、鶏、肉牛の飼料の大部分を占めるトウモロコシや大豆といった濃厚飼料の国産比率はわずか13%。比較的自給率が高い粗飼料(牧草やサイレージなど)でも76%に留まります。

そうしたなかで、この数年は世界情勢によって輸入飼料価格が右肩上がりを続けています。コロナ禍での海上運賃上昇や物流混乱に始まり、主要輸出国の米国では干ばつによって穀物や牧草が不作。中国では食料の国内自給に舵を切った関係で、輸出を制限。ここに穀物の一大産地・ウクライナへの軍事侵攻、そして急激な円安も加わり、この1~2年は過去に例を見ないほど、輸入飼料価格が高騰してしまっています。



■配合飼料工場渡価格の推移



資料：(公社)配合飼料供給安定機構「飼料月報」  
※配合飼料価格は、全畜種の加重平均価格(2023年2月は速報値)

■乾牧草の輸入価格(通関価格)



資料：財務省「貿易統計」

## 国産飼料の活用をさらに加速

パルシステムでは長年にわたって「日本型畜産」、飼料用米・未利用資源の活用を推進してきましたが、この深刻な事態に強い危機感を持ち、産直産地とともに飼料自給率向上への取り組みを強化しています。

2022年4月には、産直豚肉産地「ポークランドグループ」(秋田県)が手掛ける「日本のこめ豚」で、仕上期(出荷前2カ月間)飼料に配合する飼料用米の比率を30%から40%に引き上げ。卵産地では、「JAやさと」(茨城県)、「アグリイノベーションズカンパニー」(千葉県)、「伊豆鶏業」(静岡県)の3産地と耕種農家が連携して『コア・フード国産飼料で未来へつなぐ平飼いたまご』を商品化。国内では生産量が少ない子実トウモロコシをはじめとする、穀物飼料を100%国産化し、飼料全体でも90%以上国産を実現しています。さらに産直牛肉産地「すすぎ牧場」(福岡県)では地域の田んぼで飼料用米の生産・活用を、産直鶏肉産地「北浦しゃも農場」(茨城県)では飼料用米の配合率アップに着手するなど、さまざまな産地で国産飼料活用の挑戦が広がっています。飼料の海外依存から脱却した安定的な畜産業を未来へつなぐため、パルシステムでは産地との協働に加えて、これらの商品の価値を伝える活動にも力を入れていきます。

## 青果

### 実態に沿った 持続可能な農業を模索

青果においては、2021年に農林水産省が策定した食料生産方針「みどりの食料システム戦略」が徐々に具体性を帯び、国をあげた化学合成農薬・化学肥料の使用量削減や、有機農業の推進が始まっています。パルシステムではこうして国が環境保全型農業を掲げるよりも前から、産直産地とともに持続可能な農業のあり方を探ってきました。しかし独自の「食料農業政策」を策定してから20年。生産者の高齢化や担い手の減少、気温上昇にともなう病虫害の増加、資材費高騰など農業を取り巻く状況も厳しさを増し、改めて「持続可能な農業」とは何か、いかにして環境保全型農業を続けていくかが問われています。

## 作り手のリスクを改めて、ともに考える

とくに果実は農薬削減や有機栽培を行うのが困難な品目で、農薬や化学肥料を使用しないことで以下のようなリスクをとまいます。

- ①失敗のリスクが高い  
果樹の場合、一度樹が枯れてしまえば再び苗を植え、収穫までに何年もかかり、その間の収入はなくなってしまいます。
- ②外観の悪さから、売れ行きに影響するリスクが高い  
果実は外見の選別が厳しく、見栄えがよくないと売れない傾向があります。
- ③農作業そのものの負担が大きい  
柑橘類をはじめ、果樹は山間の傾斜地で栽培されることが多いため、堆肥の散布などがしにくく、作業は重労働となります。

こうしたリスクのなかでも、パルシステムの産地には、農薬を削減し、エコ・チャレンジ栽培や有機栽培で果樹を手掛ける生産者が大勢います。これは生産者のみの努力で成し得るものではなく、組合員がきちんと理解し、注文し、食べ、いっしょになってすすめるべき課題といえます。パルシステムでは組合員の食に対する考え方も見つめ直し、農業が本来もつ仕組みを最大限発揮できるような消費のあり方を実践していきます。

## さまざまな賞を受賞しています

パルシステムの産直産地では、持続可能な一次産業への挑戦や食を通じた地域づくりなど多様な取り組みが評価され、数々の賞を受賞しています。



資源循環型農業の実践や、新規就農者の積極的な育成などが評価された「くらぶ草の会」(群馬県)の生産者のみなさん  
「イシハラフーズ」(宮崎県)では独自アプリの開発・活用で従業員の負担を軽減しているほか、農福連携の実現なども評価されました

■「みどりの食料システム戦略」が2050年までにめざす目標(一部抜粋)

温室効果ガス	2050年までに農林水産業のCO <sub>2</sub> ゼロエミッション化の実現を目指す。
農林業機械・漁船	2040年までに、農林業機械・漁船の電化・水素化等に関する技術の確立を目指す。
温室効果ガス削減	2050年までに化石燃料を使用しない施設への完全移行を目指す。
再生可能エネルギー	2050年カーボンニュートラルの実現に向けて、農林漁業の健全な発展に資する形で、我が国の再生可能エネルギーの導入拡大に歩調を合わせた、農山漁村における再生可能エネルギーの導入を目指す。
化学合成農薬	2040年までに、ネオニコチノイド系農薬を含む従来の殺虫剤を使用しなくても済むような新規農薬等の開発により、2050年までに、化学農薬使用量(リスク換算)の50%低減を目指す。
化学肥料	2050年までに、輸入原料や化石燃料を原料とした化学肥料の使用量の30%低減を目指す。
環境保全	2040年までに、主要な品目について農業者の多くが取り組むことができるよう、次世代有機農業に関する技術を開発し、これにより、2050年までに、オーガニック市場を拡大しつつ、耕地面積に占める有機農業 <sup>※</sup> の取組面積の割合を25%(100万ha)に拡大することを目指す。(※国際的に行われている有機農業)

出典:農林水産省「みどりの食料システム戦略(概要)」2021年5月



■パルシステム関連受賞歴(2022年以降)

2023年	
くらぶ草の会	青果 「令和4年度未来につながる持続可能な農業推進コンクール」有機農業・環境保全型農業部門 農林水産大臣賞
(有)くまもと有機の会	青果 「令和4年度未来につながる持続可能な農業推進コンクール」有機農業・環境保全型農業部門 農産局長賞
イシハラフーズ(株)	冷凍野菜 「令和4年度未来につながる持続可能な農業推進コンクール」GAP部門 農林水産大臣賞
JAやさと(有機栽培部会)	青果 「第52回日本農業賞」集団組組の部 大賞
2022年	
農事組合法人ながさき南部生産組合	青果 「第51回日本農業賞」食の架け橋の部 特別賞
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



産地と食卓と、未来をつなげる。

# 食と農をつなぎ、豊かな地域社会をめざしています。

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。

有機JAS認証  
取得面積

2,635ha

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76、生産者数は575人に上ります。認証を取得した面積は2,635haです。

## 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！

「産地へ行く。」や「公開確認会」(P28～29参照)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。



産直比率  
青果 **98%**

産地交流の  
参加人数  
**7,125**人

▶詳しくは…  
P28へ

産直産地数  
**401**カ所

▶詳しくは…  
各産直商品の  
ページへ

※青果・米・畜産・卵・水産・加工原料で重複する  
127産地は1カウントとしています。

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%**

産直原料加工品  
**1,201**点

▶詳しくは…  
P24へ

産直比率  
豚肉 **92.0%**

産直比率  
牛肉 **81.8%**



左は風土の会(千葉県)の生産者(左から)寺内恵吾さん、河内浩太さん

## 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

# 98%

※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。

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。**その結果、有機栽培や独自の栽培基準である「エコ・チャレンジ」栽培の拡大につながっています。各産地で堆肥や有機質肥料を使用した土づくり、太陽熱を利用した土壌殺菌、天敵を利用した害虫対策、人力による草取りなど労力をかけて資源循環と農薬削減に取り組んでいます。



## パルシステム独自の基準 「コア・フード」と「エコ・チャレンジ」

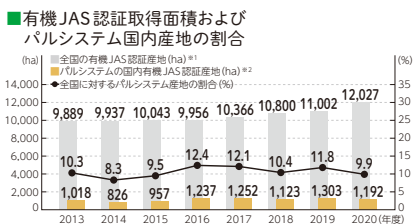
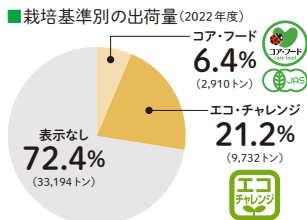
「農薬削減プログラム」の取り組みのなかで生まれたのが、「コア・フード」と「エコ・チャレンジ」です。

「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。

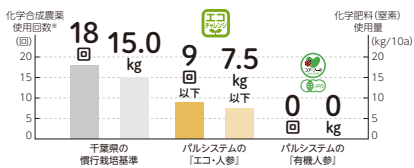
### ■産直青果の表示

	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
	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。



※1 出典:農林水産省統計(2022年6月現在)  
※2 産地情報は2022年3月末現在の情報

### ■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)



※有効成分の延べ回数/回数をカウント

## 産地の枠を越えて、知見を深め合う

パルシステムでは環境保全型農業の技術を高めるため、産地間の技術交流を重視しています。野菜部門では関東近郊の産地での「近郊産地会議」や、北海道の産地での「じゃがいも玉ねぎ会議」などを開催し、農薬削減のための病虫害対策や、品質向上の取り組みについて、お互いの情報交換や圃場視察などの技術交流を重ねています。

果物の果樹部門では2022年度、「みかん会議」「りんご会議」に加えて、新たに「山梨フルーツ会議」の3会議体で活動を支援。12月には山梨フルーツ会議主催の「特別栽培実践講習会」を長野県上田市で開催し、有機物や微生物による土づくりに長年取り組む産地を視察しました。また、3部会合同での「果樹サミット」を2月に山梨県笛吹市で開催。外部講師を

招いた「土壌への炭素貯留と温室効果ガス削減への取り組み」の講演や、剪定枝を無煙炭化器で炭化した土壌に還元する実演・視察を行い、知見を深めました。



果樹サミットの様子

## 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じ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。



残留農薬検査での前処理の様子。検査結果は産地へフィードバックします



残留農薬検査の分析機器 LC/MS/MS

## 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。品質向上に役立てるだけでなく、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。



「光センサー」の詳細な紹介はこちら

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、産地で光センサー選果。



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

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



## 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4,000万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。

※太字は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

※2023年3月現在

### 九州・沖縄

県名	産地名	主な取扱品目
福岡	JA 筑前あさくら	柿・梨・いちじく
	福岡ネットファーム	ミニトマト・セロリトマト・菜の花・葉心
	JA 久くおかひら	野菜全般・いちご・柿・ぶどう・柑橘・梨・キウイ
	福岡マルタ	いちじく・柑橘
佐賀	JA さが	アスパラ
	佐藤農場	柑橘・りんご
	マルハ農研	いちご・りんご
	有馬マルタ	柑橘
長崎	田原マルタ	いちご・メロン
	長崎南農園	いちご
	JA 泉原豊仙	いちご
	島原自然塾	人参・しょうが・とうもろこし
熊本	JA 有明	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	野菜全般・いちご・メロン
	JA ながさき西海	スナップエンドウ
	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
	私尾青果	いちご
	JA 北モグラ	柑橘
	おても会	柑橘
	JA ありまほ	柿
JA 熊本市	長なす	
大分	JA 熊本市	長なす
	熊本大同青果	野菜全般・柑橘・柿
	くまもと有機の会	人参
	玄相吉	柑橘
	さかもとふるっつ	柑橘
	田浦マルタ	柑橘・レモン
	志後やまと	野菜全般
	福岡マルタ	柑橘・レモン
	フレッシュダイレクト	野菜全般・いちご
	藤城	柑橘・柿
	みすみモグラ	柑橘・レモン
	水保不火ネットワーク	柑橘・トマト
	ゆらぎふーむ	きゅうり・トマト
	JA おおいた	スナップエンドウ・菜の花
	大分有機がぼす農園	かぼちゃ
高崎	JA 西都	ピーマン・ズッキーニ
	見瀬広域森林組合	ゆず
	NST	カラピーマン・ピーマン・きゅうり
	JA あまみ	野菜全般
鹿児島	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 鹿児島さつき	野菜全般・びわ・金柑
	鹿児島くみあひ食品	野菜全般・豆類
	JA 鹿児島みらい	小松菜・桜島小みかん
	かこしま有機生産組合	野菜全般
	JA 北さつま	らっきょう・新ごぼろ・金柑
	JA 肝付吾平町	長なす
	JA さつま白置	柑橘
	JA 種子屋久	タンカン・パッションフルーツ・野菜全般
沖縄	JA 那覇	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
	沖縄オキナワファーム	マンゴー
	オキナワさつま	かぼちゃ
	真南園	パイン・マンゴー・ジャージャー・かぼちゃ・オクラ・パイン
	南大東南島山出農組合	かぼちゃ
	宮古島南島山出農組合	かぼちゃ

### 中国

県名	産地名	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	長手・梨
島根	JA しまね	ぶどう
	やさか共同農場	鷹の爪
岡山	三原農場	マッシュルーム
広島	JA ひろしま	柑橘・レモン
	JA 広島ゆたか	レモン
山口	若国りんご生産者の会	りんご

### 四国

県名	産地名	主な取扱品目
香川	JA 香川農	菜の花・びわ・にんにく・人参
	徳島	すだち
徳島	南農ベジタブル	なす・ゆず（高知県からお届け）
	JA 西の	柑橘
愛媛	JA スひめ中央	七草セット
	JA スひめ中央	七草セット
高知	JA 高知農	なす・ピーマン
	JA 高知農	なす・ピーマン

### 近畿

府県名	産地名	主な取扱品目
三重	JA 伊勢	梅・柑橘・レモン・柿
	紀南農産組合	柑橘
滋賀	JA 伊勢	梅・柑橘
	滋賀有機ネットワーク	みずな・大根菜
京都	農林産物供給センター	みずな・大根菜・丸なす・なつめ・なつめ・とうがらし
	なかむら農園	ぶどう
兵庫	兵庫農産物供給センター	枝豆
	大紀コープファーム	柿・梅・玉ねぎ・柑橘・びわ・桃
奈良	西日本有機農業生産者協議会	野菜全般
	JA 紀南	柑橘・レモン・梅
和歌山	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
	さなる柑橘同志会	柑橘・レモン
しもつコープファーム	すだち・柑橘	

### 北海道・東北

道名	産地名	主な取扱品目
北海道	イナソーファーム	トマト・かぼちゃ
	大牧農場	じゃがいも・大豆・小豆
	瀬戸モグラ	玉ねぎ・人参・じゃがいも
	JA おとふけ	玉ねぎ・人参・かぼちゃ・アスパラ
	オホーツク産直出農グループ	玉ねぎ
	JA 上川中央	まいたけ・じゃがいも
	JA 北はるか	かぼちゃ・アスパラ・フルーツトマト
	JA 北のびき	キャベツ
	北見生産者出農組合	玉ねぎ
	JA さきたらひ	玉ねぎ・じゃがいも
	JA 木野	ブロッコリー・かぼちゃ・とうもろこし・玉ねぎ
	JA こしき・健土塾	玉ねぎ
	佐佐木園	ミニトマト
	土曜農園	玉ねぎ・じゃがいも・かぼちゃ
	JA 新おたる	さくらんぼ
秋田	大豊を囲む会	人参・じゃがいも・玉ねぎ
	JA 道北まよる	アスパラ・とうもろこし
	十勝中央青果団地	長手
	JA 鹿角	ブロッコリー
	JA ながねま	じゃがいも・ブロッコリー
	JA ながねま	すいか
	JA びんぼり	アスパラ
	JA びんぼり	トマト
	JA さらの	ミニトマト・スナップエンドウ
	富良野青果センター	野菜全般・すいか・メロン
	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
	北海道有機農業同組合	野菜全般
	JA 葛城町	じゃがいも
	南空知玉葱出荷グループ	玉ねぎ
	JA めむろ	じゃがいも
矢野園	みづな・大根・ブロッコリー・アスパラ	
矢野園	じゃがいも	
ほうていプロテ13	じゃがいも	
赤沼農園	みづな	

### 関東

県名	産地名	主な取扱品目
茨城	あゆみの会	野菜全般
	JA 茨城旭村	メロン・いちご
	エコなまつり	野菜全般
	オオスキ	とうもろこし
	カモスフィールド	小松菜・ほうれん草・里芋
	JA 北つば	すいか
	常総センター	れんこん・根菜類
	JA 常総ひかり産直研究会	野菜全般・すいか
	JA 新ひたち野	れんこん・そらまめ
	JA つくば市谷田部産直部会	野菜全般
	常陸野産直	野菜全般
	ふきのとう産直センター	野菜全般
	JA やさ	メロン
	八千代産直	野菜全般・メロン・すいか
	有機農業グループ	野菜全般・キウイ
レインボーファーマー	春菊・ペーパードリア	
栃木	JA うつのみや	アスパラ・いちご・トマト
	栃木県開拓農協	ほうれん草
	栃木元気会	ミニトマト・トマト・らっきょう
	とちのみ会	いちご
	JA なす野	梨
	JA はが野	いちご
	福田農園	玉ねぎ
	JA 鹿島農林	きゅうり
	JA 日菜園	下仁田ねぎ
	北都井有機ファーマリィ	キャベツ・大根
	くらぶら草の会	野菜全般

### 中部

県名	産地名	主な取扱品目
新潟	有倉さのこ園	いんげん
	極楽農園	すいか
	JA えちご上郷	自然薯
	大地	雪下になじん
	中山農産	まいたけ・きくらげ
	JA 新潟かがやき	まいたけ・柿・枝豆
	野沢菜園グループ	洋梨
	雪国まいたけ	まいたけ
	JA 金沢市	さつまいも・すいか・れんこん・きゅうり
	勝沼平有機果実組合	ぶどう・すもも
	グッドファーム	野菜全般
	白州線と水の里センター	野菜全般
	ファーマン	かぼちゃ・七草セット・玉ねぎ・にんにく
	JA 八ふき	柿・ぶどう
	フレスタファーム	クレソン
石川	JA フルーツ	柿・ぶどう・すもも
	JA フルーツ	柿・ぶどう・すもも
	新保うまいもの会	柿・ぶどう・すもも
	JA 南アルプス	すもも
	ももっくファーム	柿・ぶどう・すもも
	やはた会	柿・ぶどう・すもも・キウイ
	やまなし特産協同組合	桃
	JA 青木園	りんご・ぶどう
	アップルファームさみず	りんご

県名	産地名	主な取扱品目	
青森	徳四園	りんご	
	ゴールド農園	りんご	
	田子にんにく出農組合	にんにく	
	JA 津軽みらい	大根	
	グッチョリファーム	人参・大根	
	JA ほうき青森	りんご・にんにく	
	JA 新みやぎ	玉ねぎ	
	フェニクス	ペーパードリア・ミックスカールズプラウト	
	山形	JA 秋田ふるさと	トマト・きゅうり
		鶴野りんご生産同志会	りんご・さくらんぼ
		JA かつの	きゅうり・トマト
		JA こまち	セリ
		花咲農園	かぼちゃ・にんにく・青大豆・玉ねぎ
		JA さがえ西村山	枝豆・アスパラ・さくらんぼ・ぶどう・すもも
		JA さくらんぼひがし	さくらんぼ・洋梨・桃
庄内協同ファーム		枝豆	
JA 庄内たわ		野菜全般・柿・梨・ブルーベリー	
JA 庄内みどり		メロン	
JA ながねま		枝豆・メロン	
天童農林同志会		りんご・洋梨・さくらんぼ	
道の会		さくらんぼ・洋梨・りんご	
JA 生産組合		たらの芽	
JA 山形おきたま		ぶどう	
山形有機マルタ	さくらんぼ・洋梨		
福島	JA 米沢牧場	りんご・洋梨・さくらんぼ・じゃがいも	
	あいづグリーンネットワーク	野菜全般・柿・ぶどう	
	うまれ木の会	梨・桃	
	小川さのこ園	エリンギ	
	旬彩ファーム	玉ねぎ	
	二本松有機農業研究会	きゅうり・スナップエンドウ・絹さや・人参	
	ふたばまきネット	スナップエンドウ・きゅうり・ほうろく・ぶどう	
	JA ぶくばく倶楽部	スナップエンドウ・きゅうり・ほうろく・ぶどう	
	あいちの野菜倶楽部	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・きゅうりにがり	

県名	産地名	主な取扱品目	
群馬	群馬南部モグラ	小松菜	
	濃雲土屋農園	キャベツ	
	利根川生産者グループ	ねぎ・ごぼう・ほうれん草・枝豆	
	JA 利根畑田	山うど・アスパラ	
	JA にたみどり	フルーツトマト	
	野菜くらぶ	野菜全般	
	埼玉	JA 越谷市	くわい
		埼玉産直協同	ブロッコリー・キャベツ・白菜・玉ねぎ・オクラ
		狭山ベレーランド	ブルーベリー・キウイ
		埼玉産直ネットワーカー	野菜全般
		茨城野産直	野菜全般
		ふきのとう産直センター	野菜全般
		JA やさ	メロン
		JA やさ	メロン
		八千代産直	野菜全般・メロン・すいか
有機農業グループ		野菜全般・キウイ	
レインボーファーマー		春菊・ペーパードリア	
栃木		JA うつのみや	アスパラ・いちご・トマト
		栃木県開拓農協	ほうれん草
		栃木元気会	ミニトマト・トマト・らっきょう
		とちのみ会	いちご
	JA なす野	梨	
	JA はが野	いちご	
	福田農園	玉ねぎ	
	JA 鹿島農林	きゅうり	
	JA 日菜園	下仁田ねぎ	
	北都井有機ファーマリィ	キャベツ・大根	
	くらぶら草の会	野菜全般	

県名	産地名	主な取扱品目
長野	飯田中央出農組合	えのき巻・ブロッコリー
	JA 上伊那	梨・かりん・りんご・ブルーベリー
	JA 川村農野	あんず・桃・ブルーベリー
	大地	雪下になじん
	中山農産	まいたけ・きくらげ
	JA 新潟かがやき	まいたけ・柿・枝豆
	野沢菜園グループ	洋梨
	雪国まいたけ	まいたけ
	JA 金沢市	さつまいも・すいか・れんこん・きゅうり
	勝沼平有機果実組合	ぶどう・すもも
	グッドファーム	野菜全般
	白州線と水の里センター	野菜全般
	ファーマン	かぼちゃ・七草セット・玉ねぎ・にんにく
	JA 八ふき	柿・ぶどう
	フレスタファーム	クレソン
岐阜	JA フルーツ	柿・ぶどう・すもも
	JA フルーツ	柿・ぶどう・すもも
	新保うまいもの会	柿・ぶどう・すもも
	JA 南アルプス	すもも
	ももっくファーム	柿・ぶどう・すもも
	やはた会	柿・ぶどう・すもも・キウイ
	やまなし特産協同組合	桃
	JA 青木園	りんご・ぶどう
	アップルファームさみず	りんご



# いのちあふれる田んぼを育む 環境保全型の 米作り

米の産直比率  
**100%**

田んぼは、私たちの大切な食料の生産をはじめ、地域社会や文化、自然環境を守り育てています。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したい農業。

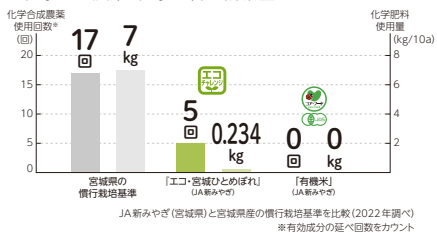
**point 3** 生物多様性の保全

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、化学肥料などを多用してきました。その結果、生態系が乱れ、田んぼから生きものが姿を消してしまいました。一方で、できる限り化学合成農薬や化学肥料に頼らず、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。手間ひまをかけて環境保全型農業に励むパルシステムの産地の田んぼでは、ホタルなどたくさんの生きものが見られます。こうした取り組みを行う米産地の数は、19道府県、37を数えるまでになっています(▶P12)。

### ■化学合成農薬・化学肥料の削減量



## 「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。不作の年などで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。田植え時から1年分を予約することが、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29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半数を占めています。ごはんのある食卓と「いのちあふれる田んぼ」をパルシステムはつないでいます。



### ■予約登録米の仕組み



## 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、米作りと地域環境の調和を実感できる取り組みのひとつです。2022年は、組合員交流「田んぼの生きもの調査」のほか、同一産地において「有機栽培(コア・フード)米」「エコ・チャレンジ米」「一般栽培米」の3つの栽培区分の田んぼを調査しました。調査の結果、生きものの種類がもっとも多い田んぼは有機栽培のものでした。これからも「環境にやさしい農業」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成果の“見える化”をすすめていきます。



生きもの調査の様子

### ■2022年度「田んぼの生きもの調査」実施内容

日程	産地または主催組織	参加者
5/7	南埼玉ネットワーク	交流農場生産者、パルシステム埼玉組合員と職員
6/7	JA新潟かがやき	JA新潟かがやき職員、パルシステム連合会職員
6/11	ちば緑研舎	交流農場生産者、パルシステム千葉組合員と職員
6/13	JAこまち(秋田南部協議会)	JAこまち生産者と職員、パルシステム連合会職員
6/19	JA新潟かがやき	JA新潟かがやき生産者と職員、ツアー参加組合員
6/20	オーリア21	オーリア21生産者、パルシステム連合会職員
6/25	JA新みやぎ	JA新みやぎ生産者と職員、パルシステム神奈川組合員と職員、パルシステム連合会職員
7/23	JAつくば市谷田部	交流農場生産者、JAつくば市谷田部職員、パルシステム茨城 栃木組合員と職員、パルシステム連合会職員



二ホンアカガエル



参加した組合員に生きもの説明をしている様子

## 日本の田んぼと米作りを応援する「お米で超えてく」アクション始動

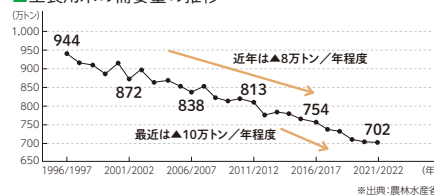
米は日本国内で唯一、100%自給可能な穀物です。しかし食の多様化などを背景に、消費量は年々減少。米価は大幅に下落し、一方で肥料・燃料・農機具などの生産コストは高騰し続けています。その結果、資金難や高齢化などから離農が相次ぎ、日本全体の水稲作付け面積は1969年のピーク時から半減しています。米の消費を増やし、田んぼを守り、継承することは、持続可能な社会づくりそのものとパルシステムは考えます。2023年4月に始動した「お米で超えてく」は、食料自給率向上だけでなく、生物多様性の保全、文化・景観の継承、水害の被害軽減など、さまざまな機能を有する日本の田んぼを守る米産地を応援するアクションです。米を取り巻く現状を伝えるチラシ配付のほか、産直米原料の人気商品の限定パッケージ展開や、各種イベントの開催、動画コンテンツの配信などを通して「おいしくお米を食べること」で実現する持続可能な社会をめざします。



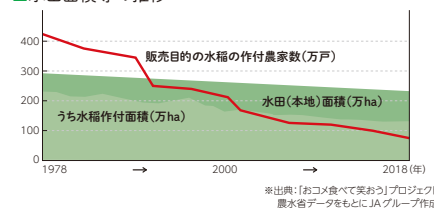
「お米で超えてく」特設サイトはこちら

## もっといい明日へ お米で超えてく

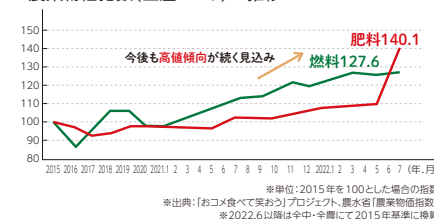
### ■主食用米の需要量の推移



### ■水田面積等の推移

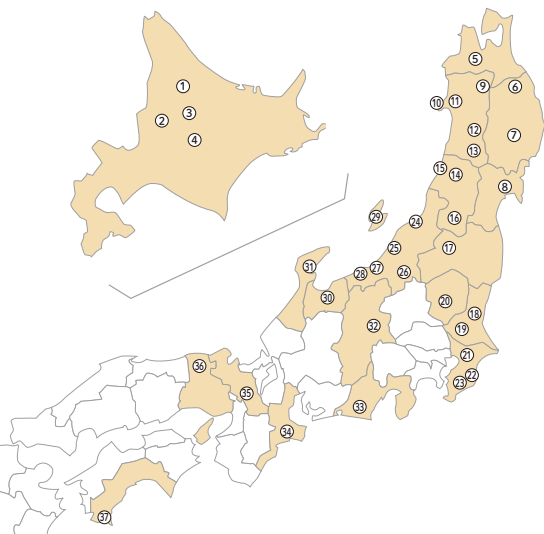


### ■農作物価指数(生産コスト)の推移

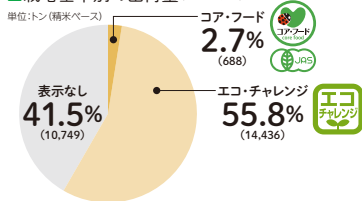




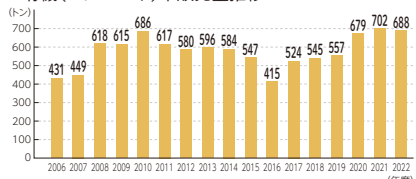
## 全国37産地の産直米をお届け



■栽培基準別の出荷量(2022年度)



■有機(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い量が減少しました。

■エコ・チャレンジ米の栽培データ

パルシステムの公式サイト内で、「エコ・チャレンジ」米の栽培データを公開しています。各お米の特徴、作付け面積、化学合成農薬と化学肥料の削減率、使用農薬成分の一例を確認することができます。



■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			○
	②JA北いぶき	きらら397 ゆめぴりか ななつぼし			○
	③JAびっぼ町	ななつぼし		○	○
	④JAふらの	ななつぼし はくちようもち			○
青森	⑤JA津軽みらい	つがるロマン	○	○	
	⑥JA新いわて	いわてっこ 鏡河のしずく			○
岩手	⑦JAいわて花巻	ひとめぼれ		○	
	⑧JA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	⑨JAかつの	淡雪こまち		○	
	⑩花咲農園	あきたこまち たっこもち	○	○	
	⑪大湯村産直会オーア21	あきたこまち	○	○	
	⑫JA秋田ふるさと	あきたこまち	○	○	○
山形	⑬JAこまち	あきたこまち 金のいぶき	○	○	○
	⑭JA庄内たがわ	はえぬき 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	○	○	
福島	⑯JA山形おきたま	はえぬき つや姫 ササニシキ 雪若丸		○	○
	⑰JA会津よつば	こしひかり	○	○	
茨城	⑱JAやさと	こしひかり	○	○	
	⑲JAつくば市谷田部	こしひかり ミルクークイーン ほしじらし	○	○	○
	⑳日本の稲作を守る会	こしひかり	○	○	
栃木	㉑ちば緑耕舎	こしひかり	○	○	
	㉒JAいすみ	こしひかり	○	○	
	㉓JAきみつ	ふさおとめ ふさごがね			○
新潟	㉔JA新潟かがやき	こしひかり こしいぶき 新之助	○	○	○
	㉕JAえちご中越	こしひかり	○	○	
	㉖JAみなみ魚沼	こしひかり	○	○	
	㉗謙信の郷	こしひかり みずほの輝き	○	○	○
富山	㉘JAえちご上越	こしひかり	○	○	
	㉙JA佐渡	こしひかり(昔を育てる米)	○	○	
石川	㉚JAアルプス	こしひかり てんたかく 番富			○
	㉛JAおおぞら	こしひかり	○	○	
長野	㉜JA佐久浅間	こしひかり	○	○	
静岡	㉝JA遠州中央	軟香の風	○	○	
三重	㉞JA伊勢	こしひかり	○	○	
京都	㉟農産直産直センター	こしひかり	○	○	
兵庫	㊱JAたじま	こしひかり(コガリ買お米)	○	○	
高知	㊲JA高知県	こしひかり	○	○	

※JAにいがた南蒲は、2023年2月からJAえちご中越になりました



鎌倉牧場の生産者 鎌倉健人さん(北海道)

資源を循環させ、自給できる畜産へ

# めざすは「日本型畜産」

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、健康な飼育を実践し、資源の循環や飼料の自給化も進めています。

肉の産直比率  
牛: **81.8%**  
豚: **92.0%**  
鶏: **100%**

### point 1 資源循環と自給飼料

ふん尿は堆肥化し田畑へ還元。  
飼料用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。

### 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 ※ボークランドグループ(秋田県)の例



### 「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恐怖及び苦痛からの自由、③物理的及び熱の不快からの自由、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育管理)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
- 家畜飼育管理基準を遵守している/A
- 投薬による出荷停止期間(休業期間)は周知徹底され厳守されている/A

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

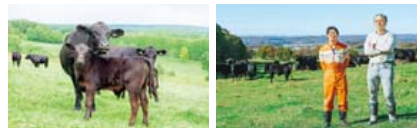
産直牛肉産地では、飼育期間中の一定期間または全期間で、飼料に抗生物質を使いません。またふん尿を敷料とともに堆肥化して農地に還元したり、飼料に食品副産物や飼料用米を使うなど、資源循環型の畜産をめざしています。

### コア・フード牛

- ①予約登録で一頭丸ごと買ひえる
- 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。



### 北海道産直牛

- 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



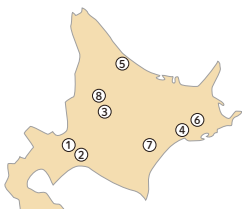
ホルスタインなど乳用種の雄牛は乳を出しません。安定した酪農基盤を支えるためにも、雄牛を肉牛として飼育するのが「北海道産直牛」です。牛の健康を第一に考え、広々とした牛舎でストレスをかけずに飼育。8~10カ月齢以降は抗生物質を飼料に添加せず、休薬期間をできるだけ長く設けています。榎本農場では牧草の9割を自家栽培、ホクチクファームでは地元産のデントコーンを導入するなど、輸入飼料にできるだけ頼らない飼育をめざしています。しっかりした食感とあっさりした赤身主体の肉質です。

※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。

### 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榎澤牧場
- ⑤雄武肉用牛
- ⑥振興協議会
- ⑦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土幌町肉牛産直会
- 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



### すすき産直牛

- ①地域の食品副産物、飼料用米を活用し飼料自給率を高めている
- ②8~10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



肉質にすぐ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。さらに飼料用米も導入し、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。



## 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。また豚ふん、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。



2007年に休耕田や耕作放棄地を活用した飼料用米作りのプロジェクトが開始。翌2008年に「日本のこめ豚」が誕生しました。2015年7月末から仕上期の飼料用米配合率を10%から30%に、さらに2022年4月から40%に引き上げ、飼料自給率の向上に取り組み続けています。

### 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。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育てることで豚の免疫力を高めたり、衛生管理を徹底するなどして、健康な豚を育てています。



### 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、ストレスをかけない育て方をめざしています。パルシステムでもっと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。



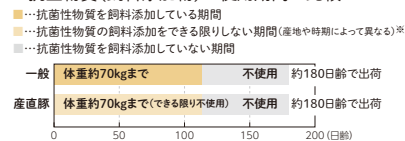
### ピックファーム室岡(山形県)

「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。



- 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)

### ■抗生物質(飼料添加物)の使用期間の比較



※豚の成育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。

### 山口養豚場(神奈川県)

今では珍しい母豚を群れて飼養し、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「神奈川のすくすく豚」に取り組んでいます。



### 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4生産者からの協議会。「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、法定休養期間(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飼料のとうもろこしと大豆がすは分別生産流通管理
- ⑥光と風が入る鶏舎で飼育

「地鶏肉」は、日本農林規格(JAS)の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日以上かけて育成。飼料は全期間で抗生物質や合成抗菌剤不使用。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。



## 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」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想いを込め、名付けられました。出荷後の清掃・洗浄作業を徹底的に行うことで、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、くさみの少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鶏ふんを活用したバイオマス発電やパルシステム電力に電力供給を行っています。



## 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飼料のとうもろこしと大豆がすは分別生産流通管理
- ③光と風が入る鶏舎で飼育

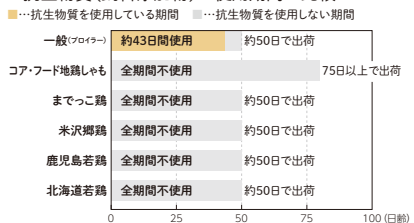
1980年、当時としては画期的な「無薬」の実験飼育にパルシステムと連携して挑戦。全期間で飼料に抗生物質・合成抗菌剤を使用しない飼育を確立しました。飼料に規格外米、飼料用米を配合。「BMW技術」をいち早く導入し、鶏ふんは堆肥化して田畑に還元するなど、「自然循環型農業」をめざしています。

- 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



### ■抗生物質(飼料添加物)の使用期間の比較



※全産地で感染予防のためのワクチンを投与しています。

## 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に供給すること、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、飼料用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・加工技術をもつ(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)をもち、「安心でおいしい肉やハム・ソーセージを食べたい」という組合員の想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。習志野事業所は、一般財団法人食品安全マネジメント協会のJFS-B規格(食品安全マネジメントシステム)の認証を2023年1月6日に取得しました。



# 産直肉の産地一覽

産直肉	商品名	産地名	品種	出荷日数	1羽当たり飼育羽数(※1)	ホルモンの有無	休養期間(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	ノーザンビーフ産直協議会 コア・フード部会	Angus種または Angus 系統種	22〜32 カ月齢程度			全期間	・小規模経営、農家は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%	分別管理	デントコーンサイレージ、お刺身などの食品副産物、牧草	Angus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。赤身が厚く、味わい深い。
	北海道産直牛	ノーザンビーフ産直協議会 北海道産直牛部会	乳用種 去勢	18カ月齢程度			成長促進ホルモンの使用は認めない。	・農家は3団体 ・肥育期間中(10カ月齢以降)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・菜種油がす、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	25〜27 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 ・飼料用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、稲サイレージ	肉質にすぐれた黒毛和種と乳肉種を掛け合わせた交雑種。	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		全期間(飼料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	分別管理	とうもろこし(分別生産流通管理)、マイロ、米、大豆油がす(分別生産流通管理)、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		約50日	約60羽		成長促進ホルモンの使用は認めない。	・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・菜種油がす		
	までっこ鶏/産直鶏	までっこチキン生産者連絡協議会	チャンキーまたは コップ	約50日	約55羽		※施設では期間に限定して使用されている。	・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、大豆・菜種油がす	肉用種として品種改良が進められ、成長が早く、肉つきがよい。	肉厚で比較的脂肪分が少なく、安定した肉質。
	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現 ・自給率向上のため、規格外米、飼料用米を活用	分別管理	とうもろこし(分別生産流通管理)、米、大豆油がす(分別生産流通管理)、魚粉、米ぬか		
産直豚肉	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			出荷前約140日間	・大規模経営 ・SPF豚(※2)を導入 ・BMW技術(※3)に取り組む	不分別	とうもろこし、(マイロ)、米、小麦、大豆・菜種油がす、仕上り飼料に国産米を配合		
	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、種乳子豚農場、肥育農場の3つに分けるスリーサイト方式と繋がるから肥育まで一貫して生産するワンサイト方式を併用 ・地域循環型農業を実現 ・国内では数少ない自家配合飼料工場を所有	不分別	とうもろこし、(マイロ)、米、小麦、大豆・菜種油がす	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。繁殖性にすぐ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、デュロック種(D)雄豚を交配。三元交配を行うことで、肉質や繁殖と生産成績を上げることが目的としている。	ややらかく適度に脂がついているため、味わいがあり、テーブルミートとしてバランスとれた肉質。
		ピックファーム室蘭(山形県)		約180日			出荷前約145日間	・中規模経営 ・繁殖農場、種乳子豚・肥育農場の2サイト	不分別	とうもろこし、(マイロ)、米、小麦、大豆・菜種油がす		
		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現	不分別	とうもろこし、(マイロ)、米、小麦、大豆・菜種油がす		
		ナカヨウ(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・種乳子豚農場、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	不分別	とうもろこし、(マイロ)、米、小麦、大豆・菜種油がす		
		新潟とさめき産直豚生産者の会(新潟県)		約180日			出荷前約90日間	・中規模経営	不分別	とうもろこし、(マイロ)、米、小麦、大豆・菜種油がす		
		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	不分別	とうもろこし、(マイロ)、米、小麦、大豆・菜種油がす		
首都圏とんかつ協議会(千葉県)		約190日			出荷前約80日間	・小規模経営で農家数4戸 ・パルシステム千葉のこめ豚(※3)に取り組む	不分別	とうもろこし、(マイロ)、米、小麦、大豆・菜種油がす				
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 ・「神奈川のすくすくハニ」に取り組む(2015年度供給より)	不分別	とうもろこし、(マイロ)、米、大豆油がす、ふすま				

※1 1羽当たり飼育羽数: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。

※産地一貫の情報は2023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)。



『いわて奥中山高原の低温殺菌牛乳』の生産者 西館孝也さん(岩手県)

生乳本来の風味を損なわずに

# 原点は「ほんものの牛乳」

「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乳を、しぼりたての風味に近いさらっとした味の牛乳でお届けしています。

牛乳の産直比率

# 100%

## point 1 低い殺菌温度

一般の殺菌方法と比べ、生乳の風味を損なわずに低い温度で殺菌。

## 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 分別生産流通管理した飼料だけで飼育

『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製法)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、遺伝子組換え作物が混入しないように分別生産流通管理した飼料のみ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。



産地と商品を動画で紹介

『いわて奥中山高原の低温殺菌牛乳』の動画はこちら

### 表示は変わっても中身は変わりません

遺伝子組換え表示制度の改正にもない、パルシステムでも2023年4月1回からカタログやパッケージの表示を変更しました。産地で与えている飼料の内容や取り組みはそのまま。遺伝子組換え作物が混ざらないように厳しく管理しています。



2023年4月1回からカタログ等で、遺伝子組換え作物が混入しないように分別管理した飼料で育てた畜産商品にこのマークを表示しています。

## 『いわて奥中山高原の低温殺菌牛乳』の特徴

飼料は遺伝子組換え作物が混入しないよう分別生産流通管理



奥中山高原で栽培された牧草を食べる乳牛

牧草などの粗飼料の約70%を生産者が自ら栽培



乳牛の発酵飼料(サイラージ)になるデントコーンの収穫

酪農家と近い距離の工場 で低温長時間殺菌法(LTLT製法)



各生産者から10km圏内とほど近い奥中山高原農協乳業の工場

## 生乳本来の風味を生かす パスチャライズド製法

一般に多く見られる超高温殺菌法(120~130℃)は、ほぼすべての細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「生乳本来の風味」をできるだけ損なわずに上げるために、低い殺菌温度(65~75℃)でたんぱく質の熱変性が少ない「パスチャライズド製法」を採用しています。賞味期間は短くなりますが、しぼりたてのような風味が生きているのが特徴です。細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。生産者の手間と努力があって初めて作れる牛乳です。

## 組合員と生産者の つながりで育む産直牛乳

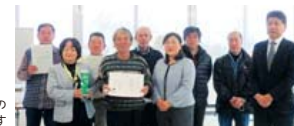
良質な生乳を生産するためには清潔な環境が不可欠。乳をしぼる前に乳房をきれいにふいたり、牛舎や搾乳機器を清掃したり、酪農場では毎日タオルを使用しています。組合員の声をきっかけに1985年に始まった「タオルを贈る運動」は、2022年度で37回目となり、組合員から42,321枚(回収36,074枚、オンラインカンパ形式での口数6,247枚)のタオルと2,268通のメッセージが寄せられました。2022年度は3年ぶりに組合員が産地を訪問し、目録とメッセージを生産者に贈呈。生産者からは「厳しい情勢だが組合員の想いを知り、気持ちが明るくなった」という声が聞けました。

### ■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	



『こんせん72牛乳』生産者の牧場見学のようす

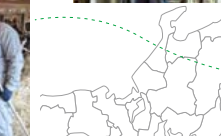


『酪農家の牛乳』の生産者への贈呈のようす

## 産地一覧

いわて奥中山高原の低温殺菌牛乳(岩手県)  
工場から10km圏内の酪農家がしぼった生乳が原料。飼料はすべて遺伝子組換え作物が混入しないように分別管理。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。



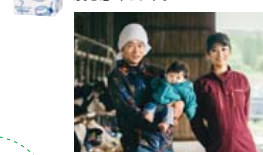
### ■牛乳産地メーカー一覧表

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 網走太田、JA 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 【埼玉県】 埼玉酪農協	雪印メグミルク 西武酪農乳業
いわて奥中山高原の低温殺菌牛乳 (LTLT製法)	【岩手県】 JA 新いわて	奥中山高原農協乳業
酪農家の牛乳 (低脂肪牛乳) (HTST製法)	【埼玉県】 埼玉酪農協	西武酪農乳業



『こんせん72牛乳』の動画はこちら

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、牧草などの自給飼料への挑戦や、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。







峡南鶏友会の生産者 市川昌志さん(山梨県)

## 自然が育てたいのだからこそ 親鶏の健康を 第一に

卵の産直比率  
**100%**

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。親鶏が食べたものが卵の質につながるからこそ、飼料の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 分別生産流通管理で遺伝子組換え作物混入を防ぐ

飼料のとうもろこしは分別管理し、収穫後農薬不使用のものに限定。

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。

## 光と風が入る鶏舎で飼育

一般的な養鶏場では「ウインドレス鶏舎」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。さらに『平飼いたまご』の2商品は、親鶏が鶏舎内を自由に動きまわれる「平飼鶏舎」で飼育。より自然に近い環境でストレスを低減できる、アニマルウェルフェアを考慮した飼育方法です。

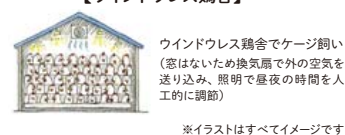


平飼鶏舎のようす

### 【パルシステムの産地の鶏舎】



### 【ウインドレス鶏舎】



※イラストはすべてイメージです

## 遺伝子組換え作物が混ざらないよう分別生産流通管理した飼料が基本

飼料の40～60%を占めるとうもろこしは、遺伝子組換え作物が混ざらないように分別生産流通管理されたものに限定。さらに収穫後農薬不使用(ポストハーベストフリー)です。遺伝子組換え作物が世界的に広がるなか、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。国の食品表示基準「遺伝子組換えに関する任意表示制度」改正に合わせて2023年4月から表示を変更していますが、与えている飼料に変更はありません。



鶏の健康を考え、地域の食品副産物を活用した発酵飼料などさまざまな原料を配合

### ■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		
		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	平飼い	すべて分別生産流通管理	— <sup>*1</sup>	90%以上
コア・フード平飼いたまご	平飼い	すべて分別生産流通管理 <sup>*2</sup>	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)	ケージ	とうもろこし・大豆かすは分別生産流通管理	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)	ケージ	とうもろこし・大豆かすは分別生産流通管理	とうもろこしは不使用	—
産直たまご(白玉)	ケージ	とうもろこしは分別生産流通管理	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

\*2 食品の製造工程で産出される未利用資源(おから、菜種かす、油かすなど)を除く

## 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た、「コア・フード平飼いたまご」の3農場による取り組み。生産量が少なく国産化が難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%以上が国産と、自立した鶏卵生産を実現しています。

## 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、できるところから飼料を国内自給してい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用米を、20%以上飼料に配合して育てています。

## コア・フード平飼いたまご

- ① 光と風が入る鶏舎で平飼い
- ② 飼料はすべて遺伝子組換え作物が混ざらないよう分別管理<sup>\*</sup>
- ③ 飼料の10%以上が国産

自由に動きまわれる平飼い鶏舎で飼育。飼料は主原料のとうもろこしを含め、遺伝子組換え作物が混入しないよう分別生産流通管理しています。また、おからや菜種かすなどの未利用資源を活用して自家配合飼料を作ったり、地域の飼料用米を活用したりして、国産飼料を10%以上配合しています。  
※未利用資源を除く

## 産直たまご(白玉、赤玉またはピンク玉)

光と風が入る、できるだけ自然に近い環境をめざした鶏舎で飼育。飼料の大半を占めるとうもろこしは、遺伝子組換え作物が混ざらないよう分別管理。「赤玉またはピンク玉」は、大豆かすも分別管理しています。

### ■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花見園	宮城					○	
③ギルド	茨城・千葉		○				
④JAやさと	茨城	○					
⑤あじま販売	茨城				○		
⑥おひさまぼかばか	栃木		○				
⑦フレンズファーム	栃木		○				
⑧花園たまや	埼玉					○	
⑨アグリノベーションカンパニー(AIC)	千葉	○	○				
⑩匠達ジージーセンター	千葉						
⑪菜の花エッグ	千葉					○	
⑫小川和男養鶏場	神奈川				○		
⑬澁谷養鶏場	神奈川				○		
⑭神奈川中央養鶏農業協同組合	神奈川				○		
⑮黒富士農場	山梨		○				
⑯白州森と水の里センター	山梨						
⑰峡南鶏友会	山梨						
⑱伊豆鶏業	静岡	○		○			

※太字はパルシステム生産者・消費者協議会(▶P27)会員

## 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<sup>®</sup>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「モールドバック」を使用。バックは回収し、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違います。黄身の色はバブリカなど色素の濃い飼料を多く食べると濃くなり、飼料用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。



黄身の色が「濃いめ」のもの

黄身の色が「薄め」のもの



潜水してすぐを収穫する漁師。産地ではサングの植え付けなど、豊かな「里海づくり」に取り組んでいます

# 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

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つの点を重視して、産直協定を結んでいます。

産直提携産地数

# 14産地

**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「浜の母さん料理教室」を対面で開催

2023年2月15日と16日の2日間にわたり、パルシステム福島（いわきセンター）と連合会（東新宿本部）に野付漁業協同組合（北海道）から「浜の母さん」に、来所いただきました。パルシステム福島では、3年ぶりの再会を喜ぶ声も聞かれました。連合会ではさまざまな部署から職員が参加し、改めて商品を学ぶ機会となりました。学習会では、野付の現状や資源管理型漁業の考え方、協議会の植樹の取り組みなどについて学び、料理教室では、はたてのむき方を実際に体験しました。お互い久しぶりということもあって調理中も昼食交流会中も積極的に交流をされていました。



コロナ禍以来、初めての対面での開催となった「浜の母さん料理教室」



全国の水産産地から生産者が集った「水産産地交流会」



自分でむいたはたてをはじめ、「はらこ飯」など北海道の当地メニューが並びました

## 沖縄県恩納村で3年ぶりに「水産産地交流会」を実施

コロナ禍の影響もあり2年間見合わせていた「水産産地交流会」を開催しました。視察先は沖縄県恩納村の「恩納村漁業協同組合」です。北海道の野付漁協をはじめ日本各地の産地の代表者に参加いただきました。1日目は研修を中心に「もずく産地として誇れる村づくり」として、産地の取り組みや交流について紹介しました。2日目は直接現場へ赴き、サングの苗作りを見学・体験しました。また、「ひび建て式」で植え付けたサングが順調に育っており、サング再生の取り組みが確実に広がっていることが確認できました。

## 産地一覧

※※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。

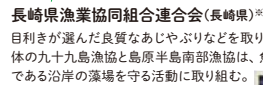
2022年度は  
**2,000本**の  
サングを植え付け  
（パルシステムのみ）  
累計16,308本

**恩納村漁業協同組合（沖縄県）\***  
恩納村沿岸のサング礁の海で育てられる恩納もずく。海の環境保全活動やサングの養殖・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

**富栄海運（有）シーボーン昭徳（佐賀県）\***  
まき網船団を自社でもち、目利きを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たり、資源保護にも取り組む。

**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。県や地元団体とともに、浅瀬の生きも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。  
『邑久町協のかきでつくった大きなかきフライ』

**長崎県漁業協同組合連合会（長崎県）\***  
目利きを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漁場を守る活動に取り組む。



『長崎の産直天然のり切り身』

**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』

**昭徳の産直九州産天日干しあじむらぎ**



**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を進めている。

『鳴門産わかめ』

**（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』

**大障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。  
●「大障うなぎ資源回復協議会」を設立

『大障産うなぎ蒲焼』

2022年度は  
**600本**を植樹  
（パルシステムのみ）  
累計11,790本

**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。  
●「海を守るふん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』



**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）』

**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きりに代表される「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』

**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、はたるいかや白えび、いなだなどを取り扱う。加工場をもち、日本の水産物の持続再生のモデルをめざしている。

『はたるいか醤油漬け』

2022年度は  
**約506万円**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6,378万円



『大障産うなぎ蒲焼』





兵庫県「さき当農」にて、パジルを収穫する生産者

## 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。

産直提携産地数

201産地

【データで知る産直商品】国際産直



ジェイフレッシュセイカ社(タイ)の生産者(左から)チャーンさん、ソクソンさん、ブンナムさん

## 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P5)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。

産直提携産地数

12産地

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、ローカリズムを大事にします。

### 自給率の向上と地域づくりに貢献

一般的に加工品には安価な輸入原料が使われる傾向にあります。しかし、パルシステムでは加工品でも産直原料の活用を推進しています。生産者を支え、顔の見える商品づくりができるだけでなく、産地の青果や畜産物の加工という新しい産業の創出に貢献。新しい雇用を生み出すことが、地域の活性化にもつながっています。



#### 産直パジルのジェノベーゼソース

原料のパジルは契約産地の兵庫県産のみを使用。香りとうまみがのる朝に手摘みし、工場へ。鮮度の落ちないうちに加工して、色よく風味豊かに仕上げました。



#### たけのこ炊き込みご飯の素

原料は、日本有数のたけのこ産地「Aふくおか八丈」(福岡県)の産直品。大きめにカットしてたっぷり40%配合しました。匂いの味をお好きなきにどうぞ。

### “もったいない”の発想で食品ロスを削減

食品ロスが国際的な問題となっている一方で、サイズや形が規格外の青果は味や安全性に問題がなくても廃棄されるのが現状です。パルシステムでは、そういった規格外品を加工品の原料として有効活用。生産や流通レベルからの食品ロス削減に取り組んでいます。こうした取り組みが評価され、2014年3月には農林水産省が後援する「第1回食品産業もったいない大賞」で「審査委員会委員長賞」を受賞しました。



#### 茎が長めのブロッコリー

一般に冷凍ブロッコリーは、形やサイズをそろえるため1株の約45%が廃棄されます。本商品は、茎を長めに残すことで廃棄率を25%まで削減。

#### yumyum 産直さつまいもスティック

産直産地「和郷園」(千葉県・茨城県)で収穫したさつまいもを規格外品も含め有効利用。12mmの太さのスティック状にカットしました。



### 地域の伝統食を次世代につなぐ

伝統食の価値が見直されつつある一方で、産地では高齢化や後継者の減少など、作り手の不足による存続危機に直面しています。そこで、パルシステムでは原料生産者やメーカーと産直提携を結び、一定の販路を確保。組合員がおいしく食べることが地域産業の認知につながり、次世代への文化継承の一手となっています。



地域では冬の風物詩でもある大根やぐら。大きさは高さ5~6m、長さ20~150m



#### 伝統のやぐら干し・産直大根めか漬けたくあん

竹で組んだ専用のやぐらに大根を干す宮崎県の伝統製法「やぐら干し」。乾燥した寒風のなか約2週間かける天日干しで育んだ味です。また、2021年に「日本農業遺産」に認定された、宮崎県の干し野菜を象徴する伝統的な取り組みです。

#### めんたい高菜(産直高菜使用)

九州の伝統漬物「高菜漬け」。市販では中国産の原料が約4割を占めるなか、前田食品工業は102軒の生産者と連携して国産の原料にこだわっています。また、塩とウコンで漬け込む昔ながらの製法も継承しています。



#### タイ

##### バンラート農協

1999年より、化学合成農薬を使わずに育てた「エコ・バナナ(ホームトン)」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。2020~2022年には毎年オンライン交流会を開催。

##### トゥンカワット農園経営農民生産者

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も取り進む。

##### ジェイフレッシュセイカ社(JFS)

バナナの輸入会社パシフィック・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と生産者の管理を行う。

『エコ・バナナ(ホームトン)』



#### インドネシア

##### 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づくりを進め、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。

#### フィリピン

##### 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饉をきっかけに、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、ミンダオ島など4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(バンゴン)」の供給を開始。2005年と09年、16年に公開確認会を開催。

『エコ・バナナ(バンゴン)』



#### メキシコ

##### カラボ社

産地は、メキシコのミチョウカン州のウルバン市周辺。標高が1,300~2,000m以上と高く、昼夜の寒暖差が大きいアボカド栽培に適した地域。カラボ社が生産者と契約を結び、栽培の確認を行っている。

『エコ・アボカド』



#### エクアドル

##### セリアマリア社

農園はエクアドル南東部のエル・オロ県に位置する。バナナの葉や茎など農園内で発生した残さを自家堆肥化して圃場に還元しており、資源循環型の栽培を行っている。国際フェアトレード認証を取得し、従業員が働く環境も大切にしている。

『有機バナナ』



#### コロンビア

##### 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。

『有機バナナ』



#### スペイン

##### 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、トレーサ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。

『産地限定エキストラバージンオリーブオイル』



#### オーストラリア

##### カンガルー・アイランド・ピュア・グレン社(KIPG)

『庄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。

『庄搾一番しぼり菜種油』



#### ニュージーランド

##### 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。

『NZ産有機グリーンキウイ』



『地球の未来にまじめるボディンP』





高津川源流の匹見峡の風景

## 「木」の価値を見直し、 森林資源を守る 生協初の 「森の産直」

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。

産直提携産地数

2産地



関西・以西ブロック会議のようす

## 生産者と消費者がともに活動 「パルシステム生産者・消費者協議会」

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。

**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

##### 『めぐる森の しいたけ栽培セット』

産直産地「南都留森林組合」の広葉樹を使用した、しいたけ栽培セットを開発しました。しいたけの菌種の植え付けも、山梨県内のメーカーよりおこなっています。高齢化した里山の広葉樹林を復活・利用する事によって里山を若返らせる取り組みを進めています。



商品一覧	
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
めぐる森のしいたけ栽培セット	

### 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わさびを使った『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。ピリツとしたせになる辛さです。



商品一覧	
鮎めしの素・天然あゆ	食薬広場掲載
津和野わさび醤油漬け	つむぎ掲載
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

2022年度は「高津川流域環境・森林保全協議会」を3年ぶりに現地で開催しました。高津川流域の関連団体から加工品や酒類など高津川流域の産品を使用した幅広い商品の提案がありました。また、高津川流域にあたる島根県吉賀町で5月に「産地へ行く。」オンラインツアー、10月に現地で「産地へ行く。」ツアーを行いました。高津川の豊かな水が育んだ自然に触れ、川とともに生きる地域の取り組みについて学びました。



現地開催された「産地へ行く。」ツアーのようす

### 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165産地(ほかに賛助会員9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。

#### ■2022年の主な活動

日程	企画・会議名	日程	企画・会議名
1/12	農法研究会・合同ブロック会議	8/8~9	消費者幹事 東北・北海道ブロック産地訪問
2/3	第1回幹事会	8/19~20	消費者幹事 関西・以西ブロック産地訪問
2/17	生消協・協力会連携会議	8/24~25	第2回次世代リーダー研修
3/3	第33回通常総会/臨時幹事会	8/31~9/1	関西・以西ブロック会議
3/4	会員生協別交流会	9/9~10	消費者幹事 関東・中部ブロック産地訪問
4/13	第2回幹事会	10/6	青果フォーラム
4/20	関東・中部ブロック会議	10/13	青年農業者交流会
5/7~8	消費者運営委員会フィールドワーク	11/10~11	女性生産者交流会
6/9	東北・北海道ブロック会議	11/16	第3回次世代リーダー研修
6/14	「もっといい明日へ 超えて」説明会	11/17	第4回幹事会
7/13	第1回次世代リーダー研修	12/2	みどりの食料システム戦略学習会
7/21~22	第3回幹事会・幹事合宿	12/7~8	第4回次世代リーダー研修

#### 女性生産者交流会

11月10~11日に熊本県熊本市の三井ガーデンホテル熊本にて開催。13産地の生産者34名、消費者幹事、パルシステム関係者を含む49名の参加により開催されました。1日目の交流会では新規就農、有機農法への挑戦として水保不知火ネットワークの女性生産者2名より報告をいただきました。その後の交流会では4つのテーマについて話し合い、交流を深めました。2日目の視察では、水保不知火ネットワーク、肥後あゆみの会の圃場や施設を巡り、肥料や農薬について、既存の資材に頼らず、地域資源を活用した生産の取り組みを学びました。



女性生産者交流会のようす

#### 消費者幹事ブロック産地訪問

2022年度からの取り組みとして、会員産地の生産の取り組み理解と今後の交流促進を目的に、消費者運営委員会では、消費者幹事によるブロック産地訪問を3つの地域ブロックごとに実施しました。ブロック内の会員産地のうち、ここ数年、生産者と消費者の交流が行われていない産地を対象に訪問を行い、会員産地の現状を共有し、今後の生消協活動に向けた意見交換を行いました。



うもれ木の会(福島県)との意見交換のようす

#### 次世代リーダー研修

2016年度より、生消協会員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、のべ300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。2022年度は「交流から学ぶ産直、自組織の中で交流をコーディネートできるリーダー育成」をテーマに、4回企画で実施しました。第2回研修では、産直の歴史としてJA新湯かやがきを訪れ、交流の歴史を学ぶとともに参加者自ら交流プログラムを体感し、生産者・職員相互の交流が図られました。



交流プログラム「どろんこ運動会」体験のようす

#### パルシステム生産者・消費者協議会とは

パルシステム生産者・消費者協議会は、農畜産物生産者と、連合会・会員生協・組合員とともに協議し活動する場です。生産と消費は別の世界で行われているわけではなく、同じ地球の自然環境のもと有機的につながっています。消費者は生産者がどんな人で、どのような作り方をしているかを知り、生産者も消費者の食卓に想いをはせる。連合会・会員生協は流通だけではなく、想いをつなぐ。パルシステム以外では真似できない生消のあり方をめざしています。



生消協代表幹事 小川保さん(JAつくば市谷田部)





JA新潟かがやきへ訪れた組合員親子が有機栽培の田んぼで田植えに挑戦しました

## 「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

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 2022年度は年間7,125人が参加

パルシステムの産直は、人と人と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。日々生産活動への大きな励みにもなっています。2022年度はコロナ禍のなかでしたが、感染対策を講じ、産地のご協力をいただき集合での開催を中心に11のツアー（オンライン開催を含む）を実施しました。集合開催ならではの体験、交流を行うことができました。



千葉県千倉を訪れ干物作り体験などを行いました



沖縄県の産直産地「恩納村漁業協同組合」にて

### 千葉県にあるTHE FARMで 第1回コア・フードフェスタを開催

コア・フード、有機農産物の利用を推進する目的で、2019年より産直委員会主催で進めていた「コア・フードフェスタ」。コロナ禍の影響により開催が延期されていましたが、2022年12月10日に合計22の有機農業産直産地の生産者が参加し、初開催にこぎつけました。当日は各地の取り組み紹介や農畜産物の試食、販売を行い、消費者に有機農業の魅力、可能性を広くアピールできました。有機栽培品だけで作ったお弁当も並びました。また、2022年度はコア・フードキャラバン3産地、国際産直学習会を1産地で開催。オンライン交流も3年目を迎え、1,000人近くの方が参加しました。

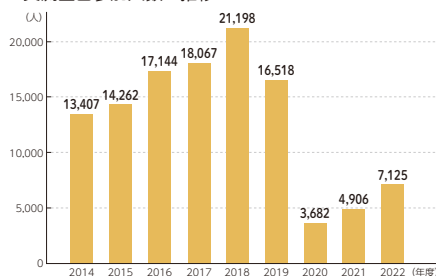


「コア・フードフェスタ」の様子



コア・フードキャラバンは、引き続きオンラインでも開催されています

#### 交流企画参加人数の推移



#### 組織別参加人数合計：7,125人

組織名	参加人数(人)
パルシステム東京	590
パルシステム神奈川	1,280
パルシステム千葉	942
パルシステム埼玉	1,044
パルシステム茨城 栃木	1,057
パルシステム山梨	170
パルシステム群馬	434
パルシステム福島	144
パルシステム静岡	128
パルシステム新潟ときめき	173
パルシステム連合会	1,163
合計	7,125

※会員生協申告分



葉菜野菜産直(茨城県)で開催された公開確認会の様子

## 組合員、生産者、双方の つながりを深める 公開確認会

「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。

累計開催数

152回

### 「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。農林水産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152回に上っています。

### 監査人として農畜産業への 理解を深め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。組合員が監査人となるわけですが、産地の栽培記録や出荷に係わる様々な帳票類、農産物に係わる一般的な状況など、初めてでは戸惑うばかりです。学習会では専門的な講師や生産者を招いて話を聞き、ワークセッションも行いながら産地の努力や農業の実態への理解を深めています。すでに累計で5,093人が修了し監査人としての心得を学んできました。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】

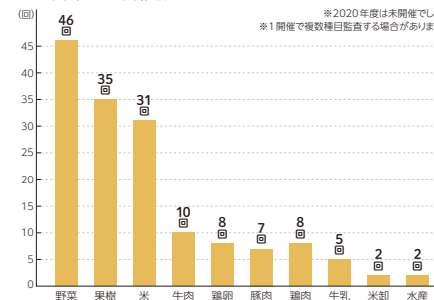
《見学》  
は場や出荷場などを見学して、記録の確認や聞き取り。  
《報告》  
公開確認会の趣旨・監査方法の説明、生産者によるプレゼンテーション、質疑応答。

《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。

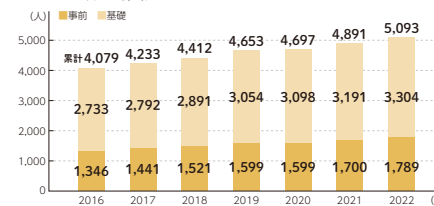
#### 2022年公開確認会実施一覧

日程	開催産地	担当生協	参加人数(人)
2/28	JA紀南 田辺印の会	神奈川	19
7/15~16	まてっこチキン生産者連絡協議会	東京	89
8/19	ももっこファーム山梨	山梨	57
10/12~13	やさか共同農場	神奈川	28
10/20~21	JAおおぞら	埼玉	54
12/8	葉菜野菜産直	茨城 栃木	86
合計			333

#### 公開確認会開催数(1999~2022年度種目別累計)



#### 監査人数の推移



※「初級監査人講習会」「中級監査人講習会」は、それぞれ「基礎学習会」「事前学習会」に名称変更しました。

# 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。ほたて・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組合、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、さら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、美しい自然環境のなかで、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、豊かな自然環境のなか、心も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：交流や産地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産地地消と県内農業の発展、環境保全を目的とする。

### ⑪JA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。



「海を守るふーどの森づくり野付植樹協議会」の植樹活動のようす



「埼玉産直協議会『農・彩・土』の産地交流のようす



「宮城みどりの食と農の推進協議会」の総会のようす



「恩納村美ら海産直協議会」の職員研修のようす

## 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、農工商の連携で交流・商品開発を推進しています。

### ⑬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)、みえぎよれん販売、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もとで、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。

### ⑭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)、音更町、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。

### 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「産地地消」を推しすすめる、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。また都市と農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。

## 産直協議会

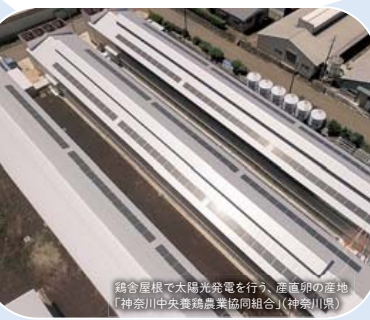
毎年組合員を総会などに招待し、産地の状況や地域を知ってもらい、交流を行っています。

協議会名：ノーザンび〜ぶ産直協議会(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)、首都圏とんぼ協議会(千葉県)、産直いばらさうまがっべ牛乳協議会(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。

※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。





稲倉根で太陽光発電を行う、産直地の産地「神奈川中央養鶏業協同組合」(神奈川県)

# 発電産地の挑戦 再生可能エネルギー とともに

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。

## パルシステムでんきの発電所は57カ所 (2023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  
おがわ町市民協同鑑沢発電所(埼玉県比企郡小川町)  
おがわ町市民協同鬼ヶ谷発電所(同)
- 滋パルシステム発電  
ばる!さんさん発電所1号(埼玉県北葛飾郡杉戸町)  
ばる!さんさん発電所2号(東京都八王子市)  
ばる!さんさん発電所3号(神奈川県愛甲郡愛川町)  
ばる!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)
- 滋野菜くらぶ  
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  
みどセンター(茨城県水戸市)  
日立館(茨城県日立市)
- 滋森のソーラー  
鉦田太陽光発電所(茨城県鉦田市)  
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)
- 滋さくらソーラー  
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(滋エスパワー)  
御料ソーラーシェアリング(千葉県富里市)

- 滋大湯共生自然エネルギー  
大湯共生自然エネルギー太陽光発電所(秋田県南秋田郡大湯村)
- ひっば電力㈱  
筆南太陽光発電所(宮城県伊具郡九森町)
- あいコープみやぎ  
日の出町センター(宮城県仙台市)
- NPO法人きらら発電・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㈱  
飯館字大橋213-2太陽光発電所(福島県相馬郡飯館村)  
飯館字前田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)  
新潟市舞平清掃センター(新潟県新潟市)

### バイオマス発電

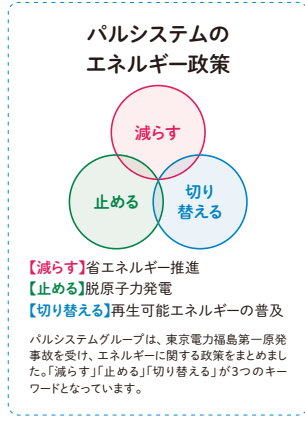
- 滋十文字チキンカンパニー  
十文字チキンカンパニーバイオマス発電所(岩手県九戸郡軽米町)
- イフコンピュータージャパン(株)  
独楽矢祭(福島県東白川郡矢祭町)
- 東北おひさま発電㈱  
ながめやまバイオガス発電所(山形県西置賜郡飯豊町)
- 滋南部町バイオマスエナジー  
南部町バイオマス発電所(山梨県南巨摩郡南部町)

### 地熱発電

- 滋元気アップつちゆ  
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

- 滋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)  
霧沼第一発電所(栃木県那須塩原市)



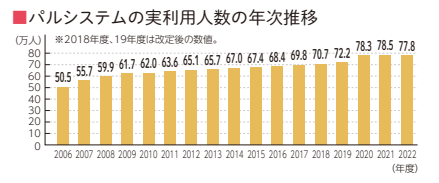
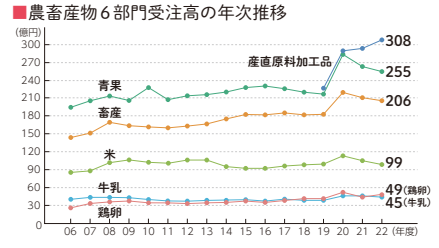
## パルシステムの 産直事業

### 実参加とオンライン両方を活用した 公開確認会、交流、学習会を開催

新型コロナウイルス発生以降、公開確認会や学習会はオンラインによる開催が中心でしたが、以前のように産地訪問や生産者を招いての開催も少しずつ増えてきました。組合員および役員を対象としたコア・フードのことを学ぶ「コア・フードキャラバン学習会」は、5月「寺島農場」有機芽びじき、10月「伊豆鶏業」コア・フード平飼いたまご、12月「JA新みやぎ」有機宮城ひとめぼれの全3回実施。JA新みやぎでは、前日撮影しておいた蕪葉沼のマガンのねぐら入りの様子を当日動画で紹介。参加者に産地の風土を実感いただきました。

国際産地交流では、タイの生産者がなかなか見られないバナナが実っている様子をオンラインでお伝えしました。公開確認会は、監査人向けの学習会はオンラインを中心に開催。本会は監査人は現地訪問、一般参加者はオンラインで参加するなど工夫を凝らしました。

現地参加は産地に赴き地域全体を感じ取りながら生産者と直接対話ができます。一方、オンライン参加はこれまで参加できなかった方でも参加しやすいメリットがあります。これからも双方の長所を組み合わせた開催を模索していきます。

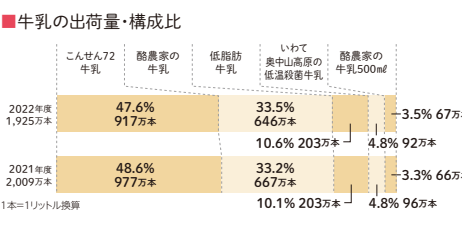


年次	青果	畜産	米	牛乳	鶏卵	産直原料加工品	その他
2022年度 1,959億円	13.0	10.4	5.0	2.3	2.5	14.2	52.6
2021年度 1,979億円	12.7	10.1	5.0	2.3	2.2	14.1	53.6

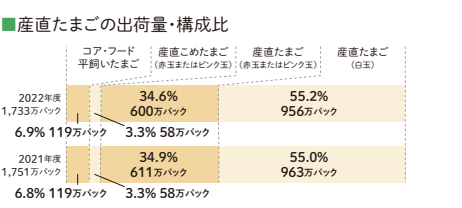
※生活日用品等を除く実績です。

## 各部門の実績推移

### 産直牛乳



### 産直たまご



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)  
2022年度:25.1本 2021年度:26.1本

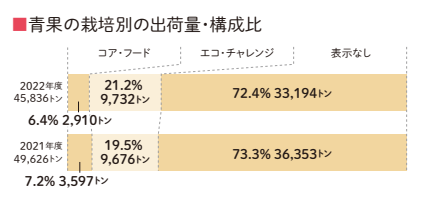
**産直たまご**(※10個/パック換算)  
2022年度:22.6パック 2021年度:22.7パック

**産直青果**  
2022年度:野菜44.6kg 果物14.0kg  
2021年度:野菜48.2kg 果物15.1kg

**産直米**  
2022年度:33.7kg 2021年度:35.1kg

**産直肉**  
2022年度:牛1.2kg 豚6.2kg 鶏3.8kg  
2021年度:牛1.3kg 豚6.5kg 鶏3.8kg

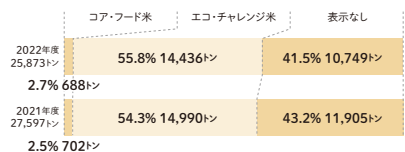
### 産直青果



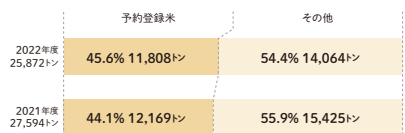
## 産直米

### 米の栽培別の出荷量・構成比

※グラフは精米ベース

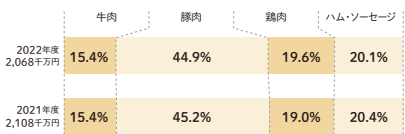


### 予約登録米の出荷量・構成比



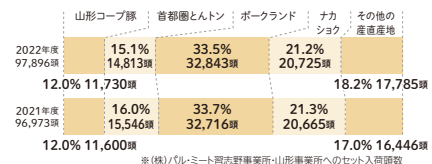
## 産直肉

### 畜産の分類別受注高



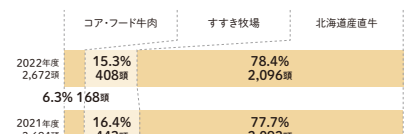
※精肉およびハム・ソーセージ分類の供給高(その他畜産加工品や冷凍食品を含みます)

### 豚肉の産地別出荷量



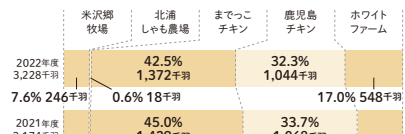
※(株)パル・ミート習志野事業所・山形事業所へのセット入荷頭数

### 牛肉の産地別出荷量



※(株)パル・ミート習志野事業所への入荷頭数

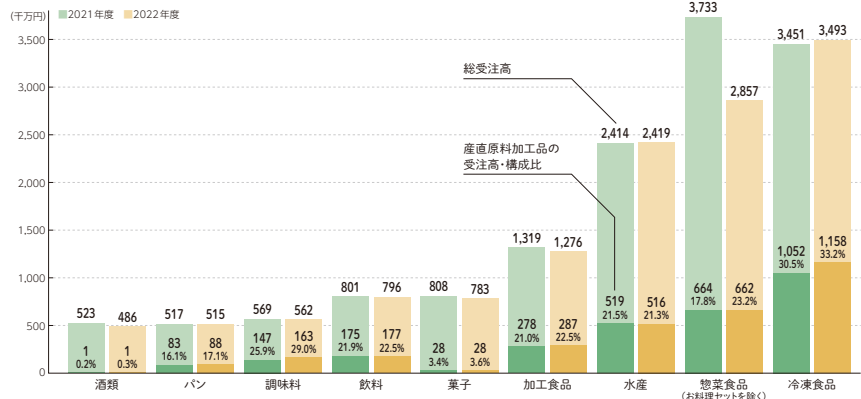
### 鶏肉の産地別出荷量



※モモ肉の供給量をベースに羽数換算

## 産直原料加工品

### 産直原料加工品の部門別受注高・構成比



## 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。

### 削減目標農業

農業削減プログラムにおいて、農業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。「削減目標農業」には、ADI値<sup>※</sup>が比較的低く、生態系リスクの高い農業を指定している。

※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ないと考えられる、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401。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、履歴を追え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、規格外の大きき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、世界的主要先進国なかでも最低水準。多くの食料を輸入に頼っているのが現状。

### 飼料用米

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。米だけエサにする場合と、刈り取った稲を丸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。生物多様性なくしては、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。

### 農業削減プログラム

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。

## 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<sup>※</sup>)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「削減目標農業」を定めるとともに、農業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「削減目標農業」の不使用を原則とする。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、農業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。

### 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(ハザップ)

(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(農作物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。農畜産物の排泄物や残さ、鉱物を入れた水そうを曝気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があるため、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。

### IPM(Integrated Pest Management)/総合的害虫・雑草管理

多様な農業技術をバランスよく組み合わせることで、化学合成農薬だけに頼らずに害虫の発生を抑えようとする考え方。害虫の侵入を防ぐための防虫ネットの活用や、アブラムシに対してテントウムシなどの天敵昆虫を使い害虫の密度を抑制する手法など、環境に影響の少ない農法として注目されている。

### SPF(Specific Pathogen Free)豚

指定された5つの病原体をもっていない豚。