



pal\*system

もっといい明日へ  
超えてく

## 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

# パルシステム 産直データブック 2024

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  
2024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  
インキを使用しています。

パルシステム産直データブック 2024

# 安定した持続可能な食料生産を 産直産地とともに取り組み続けます

2019年末から猛威をふるった新型コロナウイルス感染症により、世界の物流網は混乱。諸外国での争いは国際情勢の不安につながり、物価高騰や大幅な円安は第一次産業の現場でも深刻化しています。そうしたなか、「食料・農業・農村基本法」の改正案が2024年2月に閣議決定されました。基本理念に「食料安全保障の確保」が加わった一方、食料自給率の目標値が削除されるなど、内容には疑問が残ります。パルシステムでは改めて食料自給率向上の重要性を認識するとともに、安定した持続可能な食料生産に向けて、産直産地とよりいっそうの連携と取り組み強化を図ります。

## 畜産

### 安定した生産には 飼料の国産化が不可欠

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。生産された肉、卵、牛乳が「国産」であっても、飼料まで「国産」といえるものは、ごくわずかというのが実態です。

異常気象は世界の穀物事情にも大きな影響を与え、2020年10月以降、徐々に輸入飼料が値上がりし始め、2022年度は過去にない高値で推移しました。2023年以降は、北米などの生産国で原料が豊作傾向だったことから徐々に価格は落ち着きを見せていますが、輸入依存を続ければ、いずれまた同じ状況におちいることは明らかです。全国的にみると小規模農場を中心に、耐え続けたコスト高への限界や将来への不安から、廃業を選ぶ生産者が増えています。飼料を国産にシフトすることは、国内の畜産業を守ること、そして食料自給率の向上に直結します。

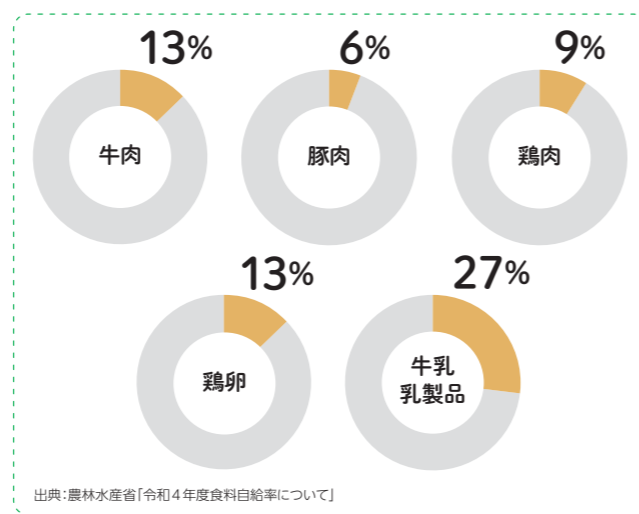
## 自社生産や地域での連携も

パルシステムは長年にわたって「日本型畜産(▶P13)」を推進してきましたが、2022年からはその取り組みをいっそう強化しています。2023年度は『まてっこ鶏』で飼料用米10%配合が実現し、『コア・フード牛』の産地のひとつ「宮北牧場」(北海道)で子実コーンの自給もスタート。すでに飼料の一部、あるいはほぼ全量を国産化している産地でも、より安定した生産体制を築くために、自社生産や地域単位での連携をすすめています。



すすき牧場(福岡県)のスタッフによる地域の田んぼへの堆肥散布のようすと、飼料用米を含む自社配合飼料の給餌の様子

■畜産物のカロリーベース食料自給率(飼料自給率を反映)



出典:農林水産省「令和4年度食料自給率について」

■産直産地での国産飼料の活用例

産地名	商品名	国産飼料の活用例
ポーランドグループ(秋田県)	日本のこめ豚	2022年4月から、仕上期飼料に配合する飼料用米比率を30→40%にアップ。
JA新いわて(岩手県)	いわて奥中山高原の低温殺菌牛乳	牧草、デントコーンなど粗飼料の約70%を自給。
JAやさと(茨城県)、伊豆鶏業(静岡県)、アグリノベーションズカンパニー(千葉県)	コア・フード国産飼料で未来へつなぐ平飼いたまご	穀物飼料は100%国産。飼料全体でも90%以上が国産。「JAやさと」ではできるかぎり茨城県産を活用。
米沢郷牧場(山形県)	米沢郷鶏	地域で生産する飼料用米を、仕上期の飼料に20%配合。
まてっこチキン生産者連絡協議会(岩手県)	まてっこ鶏	作柄などに応じて変動していた仕上期飼料の飼料用米の配合比率を、2023年9月から10%以上で固定。
ノーザンびふ産直協議会コア・フード部会(北海道)	コア・フード牛	牧草やデントコーン、地域の食品副産物などを飼料に活用し、100%国産飼料で育成。
すすき牧場(福岡県)	すすき産直牛	おからや焼酎かすなどの食品副産物を発酵させて飼料に。空港の緑地帯で作られる牧草や、県内外の飼料用米も活用。

## 青果

### 影響を大きく受けるからこそ 気候変動への対策を

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」から、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。2023年夏は全国的な酷暑に加え、日本海側を中心に雨不足にも見舞われました。一次産業でも気候変動への対応が急務となるなか、産直産地では脱炭素社会実現に向けた、新たな取り組みが広がっています。



士別農園(北海道)での、『エコ・玉ねぎ』の畑の草とり作業の様子



暑さで日焼けし、中が軟化してしまった玉ねぎ



霜害でサビが生じたりんご、暑さで日焼けし腐りが出ているりんご

## 果樹産地で取り組む 「4% (パーミル) イニシアチブ」

「4%イニシアチブ」とは、世界の土壌表層の炭素量を年間4% (=0.4%)増加させることができれば、人間の経済活動などによって増加する大気中の二酸化炭素を実質ゼロにすることができるという考え方。2015年のCOP21(国連気候変動枠組条約第21回締約国会議)においてフランス政府が主導で提唱。2022年12月現在で、日本を含む744の国や国際機関などが参画しています。

日本では山梨県が、2020年に国内の地方自治体として初めて参加しました。具体的な取り組みのひとつとして、「果樹の剪定枝の炭化」を行っています。果樹の枝を剪定する際に出る「剪定枝」は、一般的には燃やして処分してしまいます。そうすると植物が光合成で貯蓄した炭素は酸素と結合し、二酸化炭素となって大気中に放出されます。これをただ燃やすのではなく“炭化”させると、二酸化炭素の発生を減らせるうえ

に、炭を畑にまけば炭素を半永久的に土中に留めることができます。パルシステムの産直産地では「やまなし特裁協同組合」ももっこファーム山梨「御坂うまいもの会」などが実施。2023年度の「果樹サミット(▶P07)」ではその技術を他産地へ共有し、全国的な取り組みにつなげられるよう、第一歩を踏み出しました。



「御坂うまいもの会」(山梨県)で剪定枝を炭化しているときの様子

## 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。



地域資源循環型農業、新規就農者支援の定着や地域コミュニティの形成への貢献などが評価された「JAやさと」(茨城県)



有機栽培への取り組み、新規就農者支援や安定した出荷体制の構築が評価された「佐久ゆうきの会」(長野県)

■パルシステム関連受賞歴(2023年以降)

2024年		
佐久ゆうきの会	青果	「令和5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
2023年		
JAひろしま せとだエコレモングループ	青果	「令和5年度(第62回)農林水産祭」園芸部門 天皇杯
JAやさと有機栽培部会	青果	「令和5年度(第62回)農林水産祭」園芸部門 内閣総理大臣賞
(株)ニューズ	青果	「令和5年度(第62回)農林水産祭」多角化経営部門 日本農林漁業振興会会長賞
くらぶち草の会	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

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  
**2,595ha**

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75、生産者数は579人に上ります。認証を取得した面積は2,595ha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！  
「産地へ行こう。」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 **97%**

産地交流の  
参加人数  
**42,339**人

▶詳しくは…  
P28へ

産直産地数  
**594**カ所

※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。

▶詳しくは…  
各産直商品の  
ページへ

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 **93.1%**

産直比率  
牛肉 **88.6%**



佐原農産物供給センターの生産者  
(左から)根本芳和さん、拓弥さん(千葉県)

# 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。

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」

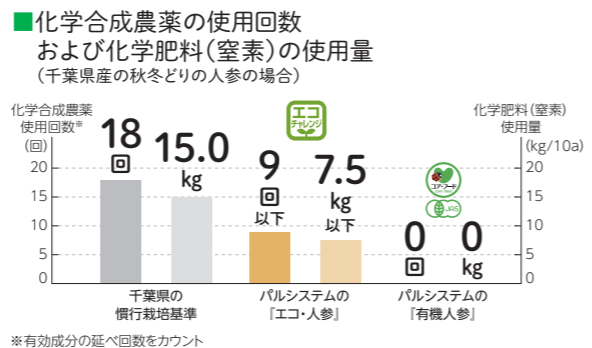
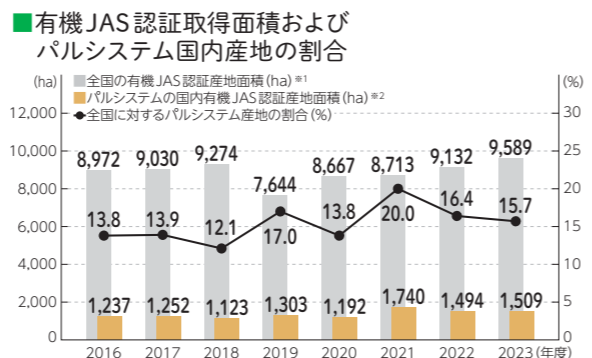
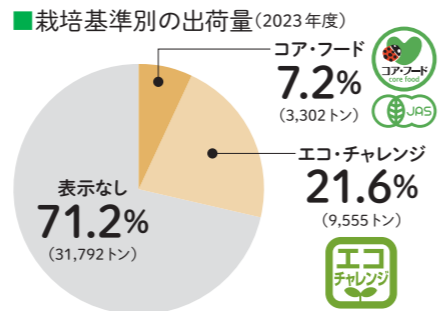
「農薬削減プログラム」の取り組みのなかで生まれたのが、「コア・フード」と「エコ・チャレンジ」です。

「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 <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。



※有効成分の延べ回数をカウント

## 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ほ場視察などの技術交流を重ねています**。また、2024年1月には全国の有機野菜産地と「オーガニック技術交流会議」を開催し、今後の有機農業の普及について活発な意見交換を行いました。果物の果樹部門では2023年度、「みかん会議」「りんご会議」「山梨フルーツ会議」の3会議体で活動を支援。3部会合同での「果樹サミット」を2024年2月に神奈川県小田原市で開催

しました。「10年先の果樹産地の持続と発展に向けて」をテーマに行政、関係団体・産地による報告や、スマート農業の取り組み、鳥獣害対策、有機栽培ほ場の見学などを行い、知見を深めました。



オーガニック技術交流会議のようす

## 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(2023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ようす。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。品質向上に役立ただけでなく、**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」の詳しい紹介はこちら

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、産地にて光センサー選果



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284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

※2024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	
	鳥越ネットワーク	ミニトマト・セロリ・トマト・菜の花・菜心・レモン	
	JAふくおか八女	野菜全般・いちご・桃・ぶどう・柑橘・梨・キウイ	
	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	
	マルハ園芸	玉ねぎ・れんこん	
	北有馬モグラ会	いちご・メロン	
	国見マルタ	いちご・メロン	
	産直南島原	玉ねぎ	
佐賀	JA島原雲仙	いちご	
	島原自然塾	人参・しょうが・とうもろこし	
	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	野菜全般・いちご・メロン	
	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
伊藤農場		いちご	
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	
大分	熊本大同青果	野菜全般・柑橘・柿	
	くまもと有機の会	人参	
	玄柑舎	柑橘	
	さかもとふーつ	柑橘	
	田浦マルタ	柑橘・レモン	
	肥後あゆみの会	柑橘・トマト	
	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	柑橘・梅	
宮崎	みすみモグラ会	柑橘・レモン	
	ゆらぎふあーむ	きゅうり・トマト	
	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	
	JAみやざき	ピーマン・ズッキーニ	
	児湯広域森林組合	ゆず	
	NST	カラピーマン・ピーマン・きゅうり	
	鹿児島	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		野菜全般	
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	
沖縄	JA種子屋久	タンカン・パッションフルーツ・野菜全般	
	JAそ鹿鹿島	枝豆	
	鹿鹿島モグラ会	柑橘	
	三矢物産	豆類	
	水俣マルタ	柑橘	
	JA南さつま	金柑・らっきょう	
	沖縄アロエ	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	
	沖縄ナチュラルファーム	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		

### 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・柿
	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	雪国まいたけ	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	岩国れんこん生産者の会	れんこん

### 四国

県名	産地名	主な取扱品目
香川	JA香川県	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
	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
	ニューズ	柑橘・キウイ
	無茶々園	柑橘・キウイ・ゆず・レモン
高知	高生連	しょうが・柑橘
	JA高知県	なす・ピーマン
	四国の野菜	なす
	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	主な取扱品目
三重	浅井農園	キウイ
	JA伊勢	梅・柑橘・レモン・柿
	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
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協同組合	野菜全般
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・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	Love ファーム	ブロッコリー
	イナソーファーム	トマト・かぼちゃ
	UNO ORGANIC FARM	玉ねぎ
	大牧農場	じゃがいも
	善戸モグラ会	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
	オホーツク玉葱出荷グループ	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北ひびき	キャベツ
宮城	北見生産者出荷組合	玉ねぎ
	JAきたみらい	玉ねぎ・じゃがいも
	JA山野	ブロッコリー・かぼちゃ・とうもろこし・玉ねぎ
	JAこしみず・健土塾	玉ねぎ
	佐伯農園	ミニトマト
	土別農園・土別市多産有機農業研究会	玉ねぎ・じゃがいも・かぼちゃ
	JA新おたる	さくらんぼ
	大雪を囲む会	人参・じゃがいも・玉ねぎ
	JA道北よる	アスパラ・とうもろこし
	十勝中央青果団地	長手
秋田	得地農場	ブロッコリー
	JAながめま	じゃがいも・ブロッコリー
	JAなんぼろ	すいか
	JAびせい	アスパラ
	JAびらとり	トマト
	JAふらの	ミニトマト・スナップえんどう
	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
	北海道有機農業協同組合	野菜全般
	JA南阿仁	じゃがいも
山形	南空知玉葱出荷グループ	玉ねぎ
	JAめむろ	じゃがいも
	矢野農園グループ	みつば・大根・ブロッコリー・アスパラ
	矢野農園	じゃがいも
	JAようてい	じゃがいも
	よつていポテト13	じゃがいも
	糸湖農園	みつば
	JAささえ西村山	枝豆・アスパラ・さくらんぼ・ぶどう・すもも・りんご
	JAさくらんぼひがしね	さくらんぼ・洋梨・桃
	庄内協同ファーム	枝豆
山形	JA庄内たがわ	野菜全般・柿
	JA庄内みどり	メロン
	JA鶴岡	枝豆・メロン
	天童果実同志会	りんご・洋梨・さくらんぼ
	錦の会	さくらんぼ・洋梨・りんご
	丸公生産組合	たらの芽
	村山マルタ	すいか
	JA山形おきたま	ぶどう
	山形有機マルタ	さくらんぼ・洋梨
	米沢郷農場	りんご・洋梨・さくらんぼ・じゃがいも
福島	あいづグリーンネットワーク	野菜全般・柿・ぶどう
	うもれ木の会	梨・桃
	小川きのこ園	エリンギ
	ジェイラップ	きゅうり
	旬彩ファーム	玉ねぎ
	二本松有機農業研究会	きゅうり・スナップえんどう・絹さや・人参
	ふくしま梨ネット	梨
	JAふくしま未来	スナップえんどう・絹さや・桃・きゅうり・ぶどう
	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	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
	エコたまつくり	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北つくば	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
栃木	HATAKEカンパニー	ペピーリーフ
	栗野野果産直	野菜全般
	ふきのとう産直センター	野菜全般
	JA水戸	メロン・いちご
	JAやさと	野菜全般
	八千代産直	野菜全般・メロン・すいか
	有機農業ギルド	野菜全般・キウイ
	レインボーフューチャー	春菊・ペピーリーフ
	JAうつのみや	アスパラ・いちご・トマト
	栃木元氣会	ミニトマト・トマト・にら・きゅうり
群馬	とちのみ会	いちご
	JAなす南	梨
	JAはが野	いちご
	福田農園	玉ねぎ
	JA邑楽館林	きゅうり
	JA甘楽岡	下仁田ねぎ
	北軽井沢有機ファミリー	キャベツ・大根
	くらぶ草の会	野菜全般
	JAあまみ	かぼちゃ・タンカン・豆類
	JAいぶすき	野菜全般

### 中部

県名	産地名	主な取扱品目	
新潟	有倉きのこ園	山えのき	
	飯塚農場	すいか	
	JAえちご上越	自然薯	
	大地	雪下にしんじん	
	中山農草	まいたけ・さくらげ	
	JA新潟かがやき	まいたけ・柿・枝豆	
	野沢果樹園グループ	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	
長野	グッドファーム	野菜全般	
	白州森と水の里センター	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ふえふき	桃・ぶどう	
	フォレストファーム	クレソン	
	JAフルーツ山梨	桃・ぶどう・すもも	
	御坂うまいもの会	桃・ぶどう・すもも	
	JA南アルプス市	すもも	
	ももっこファーム山梨	桃・ぶどう・すもも	
	やはた会	桃・ぶどう・すもも・キウイ	
石川	やまなし特産協同組合	桃	
	JA青木農園	りんご・ぶどう	
	アップルファームさみず	りんご	
	飯山中央出荷組合	えのき茸・ズッキーニ	
	山梨	JA上伊那	梨・かりん・りんご・ブルーベリー
		JAグリーン長野	あんず・桃・ブルー
		JA佐久浅間	ブルー
		佐久ゆき会の会	野菜全般
		三幸	ぶなしめじ
		サンファーム	りんご
JA信州諏訪		セロリ	
トッパリバー		レタス・キャベツ・白菜	
JA中野市		ぶどう・桃・すもも・りんご・なす	
JAながの		ぶどう	
岐阜	丸金グループ	とらまき茸・えのき茸	
	ハッ岳グリーン	ほうれん草	
	ハッ岳モグラ会	レタス	
	サラダコスモ	ブロッコリーの新鮮・豆苗	
	アグリサービスジャパン	春菊	
	JA遠州中央	野菜全般・いちご	
	久望農園	柑橘・キウイ	
	七人野菜侍	枝豆・カリフラワー・カリフラワー	
	丸浜柑橘農業協同組合連合会	グループフルーツ・ブルーベリー	
	南伊豆太陽発生産者グループ	柑橘・菜の花・野菜全般	
静岡	渡辺きのこセンター	エリンギ	
	JAあいち知多	いちじく・ふき	
	JA豊橋	スナップえんどう・キャベツ・柿	
	トトロトマト出荷組合	トマト・ミニトマト	
	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	



JA佐渡(新潟県)の田んぼに飛来したトキ

# いのちあふれる田んぼを育む 環境保全型の 米作り

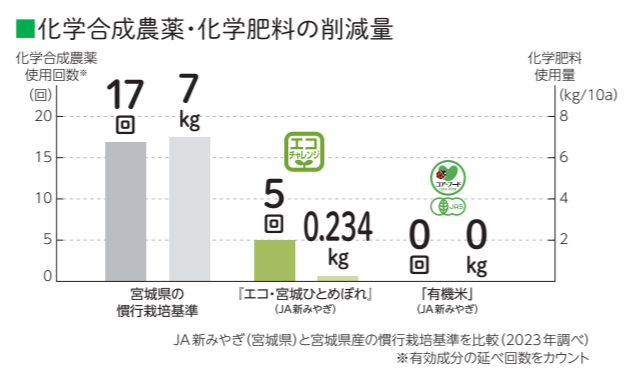
米の産直比率  
**100%**

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、安心しておいしい米作り。
- 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)。



## 「作る」と「食べる」をつなぐ「予約登録米」

予約登録米とは、田植えの時期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。田植え時期から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、「作る」「食べる」の双方が安心できる制度です。予約登録米は今年で30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。



JA津軽みらい(青森県)の生産者(左から)石澤光さん、横山英樹さん

長年の取り組みが評価され  
予約登録米がふたつの賞を獲得



「2023年度グッドデザイン賞」 「サステナブル★セレクション2023」三つ星



グッドデザイン賞 審査員講評全文(原文ママ)  
米の国内消費が減少する中で、米農家は疲弊し農家の減少が加速している問題は、生活者にとっても不安な課題だ。契約栽培による販売は他の通販でも取り扱っているが、パルシステムはカタログ販売が持つメディア力を活かして、体系的に包括した取り組みを行っている点が良い。具体的には、生活者への供給と農家の収入の2つの安定を同時に叶える価値をビジョンとして掲げ、伝え続けることで、信頼づくり、啓発、情報提供、販売、農業体験の提供等を一気通貫して行っている。一連のプロセスでは、生産と消費をつなぐ意識改革のようなコミュニケーションデザインが、綿々と継続的に行われている点が成功の鍵となっている。また数々の業績としても、サービス開始から約30年間で取引総額の45%に達し、米農家と生活者の安定に寄与している実績も評価した。

## 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、組合員と生産者がともに、あぜや水路、田んぼの生きものを観察・調査します。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。

2023年も昨年に引き続き、組合員交流の「田んぼの生きもの調査」に加え、同一産地における「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、有機米の田んぼでは、生きもの種類が他の栽培区分の田んぼよりも多く生息していることが確認できました。今後は有機米のうち、合鴨農法などほかの栽培手法の田んぼも調査し、「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“見える化”を推進していきます。



JAつくば市谷田部での生きもの調査のようす

### ■2023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
6/6	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
6/10	南埼玉産直ネットワーク	交流ほ場生産者、パルシステム埼玉組合員と職員、パルシステム連合会職員
6/11~12	庄内産直ネットワーク	JA庄内たがわ・庄内協同ファーム生産者と職員、パルシステム連合会職員
6/17	JA会津よつば	JA会津よつば生産者と職員、パルシステム福島職員、パルシステム連合会職員
6/20	JA新みやぎ	JA新みやぎ生産者と職員、パルシステム連合会職員
6/27	大潟村産直会オーリア21	大潟村産直会オーリア21生産者、パルシステム連合会職員
7/22	JAつくば市谷田部	JAつくば市谷田部生産者と職員、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

\*農薬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・アシナガグモの生息密度調査・ウキクサ繁茂調査を実施。



水生大型昆虫のガムシ



JA会津よつばでの生きもの調査のようす

## 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、日本全体の水稻作付け面積は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、水害の被害低減など、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



生産者の「農ライフ」を紹介する動画「おこめントリー」

## もっといい明日へ お米で超えてく

### お米と田んぼを守るサステナブルアクション「お米スイッチ」がスタート

お米のことを知っておいしく食べることが、作り手の支えとなって、田んぼの未来を守ることにつながります。そのための新しいアクションが、2024年4月にスタートしました。



### 食べるもの、使うものをお米にスイッチ! = 切り替え

- ・主食をパンや麺からごはんにスイッチ
- ・卵や肉も、お米で育った鶏や豚を選ぶ
- ・お菓子、調味料、化粧品も、お米を使ったもの



産直米を使った手軽な加工品も

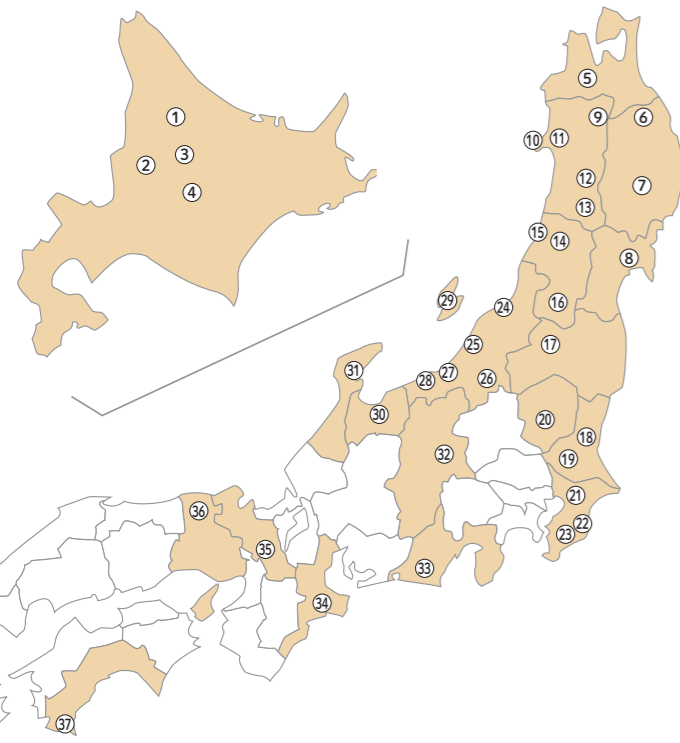
### お米のことをもっと知って 気持ちにスイッチON!

- ・カタログやチラシで作り手の想いや苦労を知って応援
- ・「田んぼの生きもの調査」や「産地ツアー」に参加する
- ・糖質以外に、お米がもつ栄養素を知る

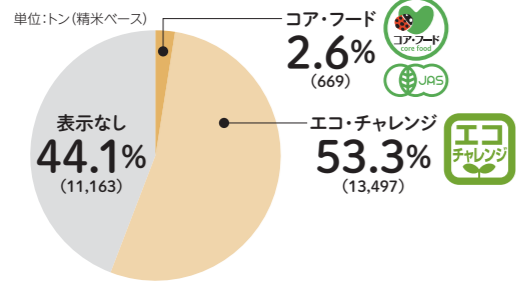


産地ツアーで田植えなどを体験

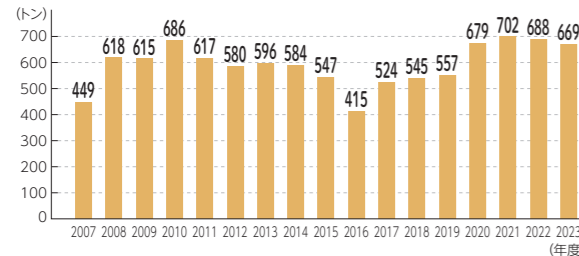
全国37産地の産直米をお届け



栽培基準別の出荷量(2023年度)



有機(コア・フード)米販売量推移



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びっぶ町	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 はれわたりに	○	○	
岩手	⑥JA新しいわて	いわてっこ 銀河のしずく			○
	⑦JAいわて花巻	ひとめぼれ		○	
宮城	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	○	○	○
	⑨JAかづの	淡雪こまち		○	
	⑩花咲農園	あきたこまち たつこもち	○	○	
	⑪大湯村産直会オーア21	あきたこまち	○	○	
秋田	⑫JA秋田ふるさと	あきたこまち	○	○	○
	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		○	○
山形	⑮庄内協同ファーム	つや姫 でわのもち	○	○	
	⑯JA山形おきたま	はえぬき つや姫 ササニシキ 雪若丸			○
福島	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Queen ほしじるし	○	○	○
	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 ふさこがね		○	○
	㉔JA新潟かがやき	こしひかり こしいぶき 新之助	○	○	○
新潟	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	○	○	○
	㉘JAえちご上越	こしひかり	○	○	
	㉙JA佐渡	こしひかり(トキを育むお米)		○	
富山	㉚JAアルプス	こしひかり てんたかく 富富富			○
	㉛JAのと	こしひかり			○
石川	㉜JA佐久浅間	こしひかり	○	○	
長野	㉝JA遠州中央	歓喜の風			○
静岡	㉞JA伊勢	こしひかり			○
三重	㉟農民連産直センター	こしひかり			○
京都	㊱JAたじま	こしひかり(コク/育むお米)	○		
兵庫	㊲JA高知県	こしひかり		○	○

※JAおぞらは、2023年8月からJAのとなりました



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: 88.6%  
豚: 93.1%  
鶏: 100%

- point 1 資源循環と自給飼料
- point 2 薬剤に頼らない飼育
- point 3 いのちと環境を守る

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。

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。

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恐怖及び苦痛からの自由、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



アンガス種  
またはアンガス系統種

「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自家栽培したものや、地元産のデントコーンを導入。土幌町肉牛産直会では、北海道産の稲ホールクロープサイレージを導入するなど、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)

- 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

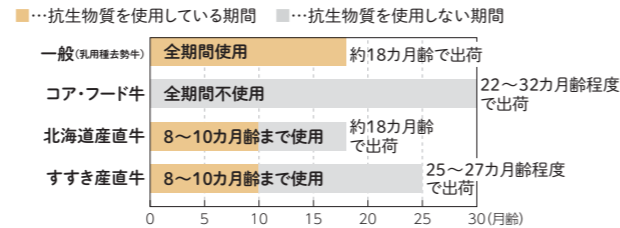


### すすき産直牛(福岡県)

- ⑨すすき牧場



### ■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。国内の子牛を導入し、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んでいます。



### 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。



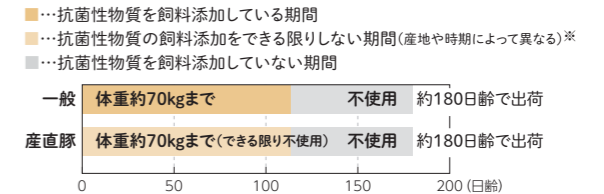
### ピックファーム室岡(山形県)

「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。



- 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首都圏とん豚協議会(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。



### 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。



### 首都圏とん豚協議会(千葉県)

千葉県の4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

一般的なプロイラーは、法定休業期間(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。パルスシステムでは、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か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。一般のプロイラーが生後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

「までに」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がっています。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でパルス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か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」の実験飼育にパルス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。

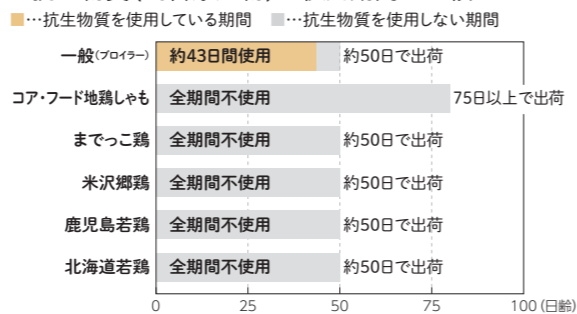


- ①日本ホワイトファーム(北海道)
- ②までっこチキン生産者連絡協議会(岩手県)
- ③米沢郷牧場(山形県・宮城県)
- ④北浦しゃも農場(茨城県)
- ⑤鹿児島くみあいチキンフーズ(鹿児島県)

※太字はパルスシステム生産者・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



※全産地で感染症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年にパルスシステムの畜産部門が独立して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2023年1月6日に、山形事業所は同年8月10日、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)の認証を取得しています。



## 産直肉の産地一覧

産肉	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(飼料中に抗生物質や合成抗菌剤を入れない期間)	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	22~32 カ月齢程度			成長促進ホルモンの使用は認めない。	・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。赤身が厚く、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			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カ月齢以降出荷まで)に飼料に抗生物質を使用しない。 ・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。比較的肉質が厚く、味わい深い。
	すすき産直牛	すすき牧場	交雑種	25~27 カ月齢程度			成長促進ホルモンの使用は認めない。	・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用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		成長促進ホルモンの使用は認めない。 ※現状では鶏用に美用は認められていない。	・個人農家 ・特定JAS地鶏認定を取得 ・国産飼料用米を使用	分別管理	とうもろこし(分別生産流通管理)、マイロ、米、大豆油かす(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)で認定された地鶏。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	チャンキーマまたはコップ	約50日	約60羽		成長促進ホルモンの使用は認めない。 ※現状では鶏用に美用は認められていない。	・大規模経営でひなの生産から一貫して行う ・北海道産を中心とした国産小麦を飼料に使用 ・国産飼料用米を使用	不分別	とうもろこし、米、マイロ、小麦、大豆・菜種油かす	肉用鶏として品種改良が進められ、成長が早く、肉づきが良い。	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	チャンキーマまたはコップ	約50日	約55羽		成長促進ホルモンの使用は認めない。 ※現状では鶏用に美用は認められていない。	・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 ・国産飼料用米を使用	不分別	とうもろこし、米、マイロ、小麦、大豆・菜種油かす	肉用鶏として品種改良が進められ、成長が早く、肉づきが良い。	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		成長促進ホルモンの使用は認めない。 ※現状では鶏用に美用は認められていない。	・小規模経営 ・地域循環型農業を実践 ・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、大豆油かす(分別生産流通管理)、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		成長促進ホルモンの使用は認めない。 ※現状では鶏用に美用は認められていない。	・大規模経営でひなの生産から一貫して行う ・国産飼料用米を使用	不分別	とうもろこし、マイロ、米、小麦、大豆・菜種油かす		
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			成長促進ホルモンの使用は認めない。	・大規模経営 ・SPF豚(※2)を導入 ・BMW技術(※3)に取り組み ・国産飼料用米を使用		とうもろこし、(マイロ)、米、小麦、大豆、菜種油かす、仕上り飼料に国産米を配合		
	産直豚	アーク(岩手県)		約180日			成長促進ホルモンの使用は認めない。	・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践 ・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、菜種油かす	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、さらに肉質等にすぐれるデュロック種(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が目的としている。	やわらかく適度に脂がついているため、味わいがあり、テールミートとしてパランスのとれた肉質。
		ビックファーム室岡(山形県)		約180日			成長促進ホルモンの使用は認めない。	・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			成長促進ホルモンの使用は認めない。	・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			成長促進ホルモンの使用は認めない。	・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 ・地域内の菓子メーカーから出る規格外品などを飼料に活用				
		新潟ときめき産直豚生産者の会(新潟県)		約180日			成長促進ホルモンの使用は認めない。	・中小規模経営				
		林牧場(群馬県)		約180日			成長促進ホルモンの使用は認めない。	・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			成長促進ホルモンの使用は認めない。	・中小規模経営で農家数4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			成長促進ホルモンの使用は認めない。	・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5つの病原体を持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。

※産地一覧の情報は2024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)



うまがっぺ牛乳協議会(茨城県)の生産者(左)外之内加奈さん、(右)智則さん

生乳本来の風味を損なわずに

# 原点は「ほんものの牛乳」

牛乳の産直比率  
**100%**

「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。

**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ない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。

## 都市近郊の酪農家がしぼった生乳の風味を生かす『酪農家の牛乳』

さらっとして飲みやすいのにコクがあると人気の『酪農家の牛乳』。最低限の加熱で有害な菌だけを殺菌する、75℃15秒間の「高温短時間殺菌法（HTST製法）」で、生乳本来の風味を生かしているからこそ味わいです。この製法に不可欠なのが、生菌数の少ない良質な生乳。産地のひとつ、茨城県の「うまがっぺ牛乳協議会」では、乳質向上のために搾乳機器の殺菌やメンテナンスなど衛生管理を徹底。搾乳時以外は牛が自由に歩きまわれる「フリーストール牛舎」も積極的に導入し、ストレスの少ない環境を整えています。

また、「うまがっぺ牛乳協議会」では飼料をできるだけ輸入に頼らないように、飼料用とうもろこし（デントコーン）を地域で栽培し、自給。牛ふん堆肥を農地に還元するなど、都市近郊にありながら資源循環型の酪農を実践しています。さらに2021年12月には「公開確認会」を開催し、組合員が生産管理の記録や製造工程などを直接確認。よりいっそう信頼関係を深め合いました。

### 『酪農家の牛乳』の特徴

- ・75℃15秒間の高温短時間殺菌法（HTST製法）
- ・生菌数を減らすため、衛生管理を徹底
- ・牛ふんの堆肥化、自給飼料で資源循環



うまがっぺ牛乳協議会の産地風景。牛が自由に動きまわれるフリーストール牛舎と、デントコーン畑のようす。



## 『酪農家の牛乳』ができるまで



## 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仕上げるために、低い殺菌温度（65～75℃）でたんぱく質の熱変性が少ない「パステライズド製法」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。生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、2023年度で38回目となり、組合員から67,017枚（回収56,227枚、オンラインカンパ形式での口数10,790枚）のタオルと3,110通のメッセージが寄せられました。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「タオルに『〇〇新聞』『マラソン完走記念』など記載があると、送ってくれた組合員の存在をリアルに感じることができる」という声が聞かれました。

### ■殺菌方法の違い

パルシステムの牛乳	殺菌方法	温度・時間	特徴
パステライズド製法	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	

### ■タオルを贈る運動



『こんせん72牛乳』生産者への贈呈式の様子



『いわて奥中山高原の低温殺菌牛乳』生産者への贈呈式の様子

## 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。飼料は遺伝子組換え作物の混入を防ぐため分別生産流通管理。牧草、デントコーンなど粗飼料の約70%を自給しています。

**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味わえます。

『こんせん72牛乳』の動画はこちら

### ■牛乳産地メーカー一覧表

商品名	産地名	メーカー名	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 くら丹頂、 JA 阿寒	よつ葉乳業	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 (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	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



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。



JAやさとが生産者  
松崎泰弘さん(茨城県)

# 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%**



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。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「平飼いたまご」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。



平飼いたまごの様子



## 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	—※1	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※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)	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。

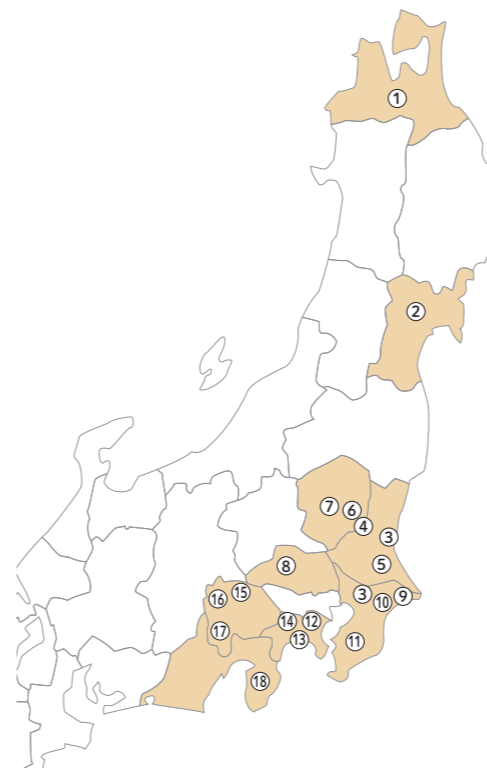
## コア・フード平飼いたまご

- 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※
- 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(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花兄園	宮城				○		○
③ギルド	茨城・千葉		○				
④JAやさと	茨城	○		○			
⑤あじたま販売	茨城				○	○	
⑥おひさまぼかぼか	栃木		○				
⑦フレンズファーム	栃木		○				
⑧花園たまや	埼玉						○
⑨アグリイノベーションカンパニー(AIC)	千葉	○	○		○		
⑩匠塚ジージーセンター	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\*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「モウルドパック」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違います。黄身の色はパ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「薄いめ」のもの

2023年度は  
**600本**を植樹  
(パルシステムのみの  
累計12,390本)

### 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。

2023年度は  
**1,000本**の  
サンゴを植え付け  
(パルシステムのみの  
累計17,308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』

**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』

**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。海の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』

**富栄海運(有)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』

**鉦路市漁業協同組合(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鉦路・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・フード鉦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』

**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と深江町漁協は、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』 『長崎の産直ひじきドライバック(パウチ)』

**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』

2023年度は  
**約510万円**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6,888万円

産直提携産地数  
**14産地**

## 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。海環境の保全や食品の安全性確保などに取り組む水産業者・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、産直協定を結んでいます。

- point 1** 海環境を保全し、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

### 礼文島船泊漁協 「浜の母さん料理教室」を初開催

2023年10月25日と26日の2日間にわたり、パルシステム山梨 長野とパルシステム埼玉に北海道礼文島の船泊漁業協同組合から「浜の母さん」が来所しました。学習会では漁のようすや島の現状などを学び、料理教室ではほっけやウニ、にしん、たらを使ったメニューを教してもらいました。礼文島のこと、漁のこと、日常のことなど会話が弾み、交流も活発でした。



大きなしんの干物のほか新鮮な魚介や煮魚、フライ、ちゃんちゃん焼きが並びました

### 恩納村漁業協同組合が 「農林水産大臣賞」を受賞

第29回全国青年・女性漁業者交流大会が2024年3月6日と7日の2日間にわたり開催され、沖縄県恩納村の「恩納村漁業協同組合」が、多面的機能・環境保全部門で農林水産大臣賞を受賞しました。恩納村地域の環境・生態系に負荷の少ない海藻養殖の推進や、「サンゴ礁の海を育む活動」への取り組みが評価されました。



(写真中央)  
恩納村漁業協同組合  
漁業振興会 林一也会長

### シーボーン昭徳のある佐賀県唐津市 で「産地へ行こう。」ツアーを開催

2023年11月18日と19日の2日間にわたり、シーボーン昭徳がある佐賀県唐津市にて対面での「産地へ行こう。」ツアーを開催しました。未就学児から中学生までの子ども8名を含む計24名の組合員家族が参加。魚の目利き講座、天日干し体験、唐津焼手びねり体験、昼食交流会でのセリ体験などを行いました。積極的に魚をさばき、干物ができるまでの一連の作業を体験した子どもの喜ぶ顔も見ることができました。生産者と語り合い、パルシステムの産直やシーボーン昭徳のこだわり、唐津の魅力を知ることができる充実したツアーとなりました。



干物作りなど、ふだんは味わえない経験の数々に子どももおとなも興味津々でした



野付漁業協同組合(北海道)では海環境を守るべく植樹活動に取り組んでいます

産直提携産地数  
**12**産地

# 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。



ゼスプリ(ニュージーランド)の生産者(左から)ジェフ・ロデリックさん、シャリー・ロデリックさん夫妻

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、ローカルズを大事にします。

産直提携産地数  
**209**産地

# 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。



JAふくおか八女(福岡県)にて、たけのこを収穫する生産者

## 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。



産直バジルのジェノベーゼソース  
原料のバ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「JAふくおか八女」(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。旬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ことが現状です。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ぶことで一定の販路を確保。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・産直大根ぬか漬けたくあん  
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。



## 産地一覧

### 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。

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や生産者の管理を行う。



『エコ・バナナ(ホムトン)』

### 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(バランゴン)』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(バランゴン)』

### 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。



『エコシュリンプ』

### メキシコ

カラボ社  
産地は、メキシコのミチョワン州のウルアパン市周辺。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。



『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・グレイン社(KIPG)  
『压榨一番しぼり菜種油』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。



『压榨一番しぼり菜種油』

### 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』

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。



『地球の未来にまじめなボディンープ』



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



会員生協センター研修のようす

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。しいたけの菌種の植え付けも、山梨県内のメーカーより行っています。高齢化した里山の広葉樹林を伐採・利用すること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
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 : つむぐ掲載
津和野わさび醤油漬けと 生わさびセット(鮫皮おろし付) : WEB限定ギフト掲載

### 産地の交流活動をとおり、持続可能な森づくりを学びました

2023年10月には、「産地へ行こう。」ツアー「森の手入れをお手伝い 山梨県南都留で間伐体験」を実施。南都留森林組合のみなさんから話を伺いながら、林業・森林の現状を学びました。なかなか触れることのない林業の体験。人工林を健全に保つためには、密集して植えられた木を間引きする間伐が必要となります。当日は実際に森に入って森林組合の方と組合員がいっしょに間伐作業を行いました。木の倒れる音を聞き、木の香りやぬくもりを五感で感じることができるツアーとなりました。



間伐体験をする組合員家族

### 生産者と消費者の 有機的連携を進める 食と農の取り組み

生消協は1989年に発足し、現在167産地(ほかに賛助会員9産地)と11の生協関連団体で構成。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つの専門部会(米・野菜・果樹・畜産・鶏卵)を柱に、交流会や学習会を通じて、生産者と消費者、生産者間での相互理解を深めています。

#### ■2023年の主な活動

日程	企画・会議名	日程	企画・会議名
1/12	第30回農法研究会・賀詞交歓会	8/23~24	第1回次世代リーダー研修
1/13	合同ブロック会議	9/11~12	消費者幹事 関東・中部ブロック産地訪問
2/3	第1回幹事会	9/14~15	第1回関西・以西ブロック若手生産者交流会
2/16	第2回生消協・協代会連携会議	10/4	第12回青果フォーラム
2/18	果樹サミット	10/5~6	消費者幹事 関西・以西ブロック産地訪問
3/1	第34回通常総会・臨時幹事会	10/14~15	消費者幹事 東北・北海道ブロック産地訪問
3/2	会員生協別交流会	11/1~2	第2回次世代リーダー研修
4/13	第2回幹事会	11/3	生産者・消費者合同会議
4/19~20	関東・中部ブロック会議	11/9~10	青年農業者交流会
5/21~22	消費者運営委員会フィールドワーク	11/16	第4回幹事会
6/29~30	有機米サミット	11/17	第3回生消協・協代会連携会議
7/20~21	幹事合宿・第3回幹事会	11/30~12/1	第22回女性生産者交流会
7/31~8/1	関西・以西ブロック会議	12/6~7	第3回次世代リーダー研修
8/17~18	東北・北海道ブロック会議		

#### 女性生産者交流会

11月30日~12月1日、5年ぶりとなる首都圏開催でした。1日目の全体会はパルシステム連合会東新宿本部にて「もっと進めよう!知産知消!」をテーマに25産地51名、パルシステム関係者24名の総勢75名が参加しオンライン配信を含めて開催しました。全体会では、鳥取大学地域学部准教授の大元鈴子さんを招き、ローカル認証と知産知消について学び、グループワークでは交流が深められました。2日目は会員生協別会場での交流会が開催され、総勢210名の組合員・役職員が参加しました。



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、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。新規に加盟した会員産地や、既存産地の新規生産者を対象に訪問を行い、会員産地の現状と課題を確認し、今後の生消協活動に向けた意見交換を行いました。



農民連京都産直センター(京都府)では農産物検査の流れを確認

#### 有機米サミット

6月29~30日、庄内協同ファームにて、15産地71名、パルシステム関係者ほか30名の総計101名参加のもとで開催し、農研機構および農林水産省の有識者を講師に「農業の温室効果ガス削減に向けた取り組み」、「温室効果ガス削減の見える化」と題した講演にて知見を深め、有機農業発展に向けて生産者連携による課題解決が呼びかけられました。2日目は庄内協同ファームのもち加工場、水田での省力化の取り組みを視察しました。



水田除草の省力化視察のようす

#### 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。交流をとおしてお互いを知り、理解を深めるため年間を通じてさまざまな企画を開催しています。今、地球環境や社会情勢は年々変化し、多くの課題に直面しています。そのようななか、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。

生産者と消費者がお互いの立場を想い理解し合うことは、一人ひとりの行動が変わるきっかけになると思っています。パルシステムならではの生消協という活動は、日本の農業の未来を創ることへつながっていく、そんな想いで活動しています。



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)



JA新潟かがやき(新潟県)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 2023年度は42,339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、生産物や商品に込められた想いを実感します。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、生産者にとっては、組合員の生の声を聞くことで、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。

2023年度は、交流活動が活発に行われました。コア・フードキャラバン、小田原オーガニックフェスタ、文弥人形上演会、各会員生協産地交流ツアーや「産地へ行く。」ツアーなどが実地開催で行われ、多くの組合員が参加しました。



「産地へ行く。」ツアーにて。十勝の山芋畑でフットパスをしました



5年ぶりの文弥人形上演会のようす

### 小田原市との共同開催 「小田原オーガニックフェスタ」

2023年12月2日に神奈川県小田原城址公園二の丸広場にて「小田原オーガニックフェスタ」を開催しました。来場者数25,000人(小田原市発表)。パルシステム25出店者(22産地)、小田原市20出店者(3産地)が広場にそろいました。ステージではトークセッションが行われ、1回目は「有機農業を含めた環境保全型農業について」2回目は、「有機農業の今後について」をテーマに、それぞれの想いを語り、意見や感想が述べられました。生産者に会いに来た組合員も多くおり、熱心に話をする姿も見受けられました。準備していた農畜産物と加工品は、試食・販売で来場者を楽しませ、多くの方に有機農産物を知っていただく機会となりました。

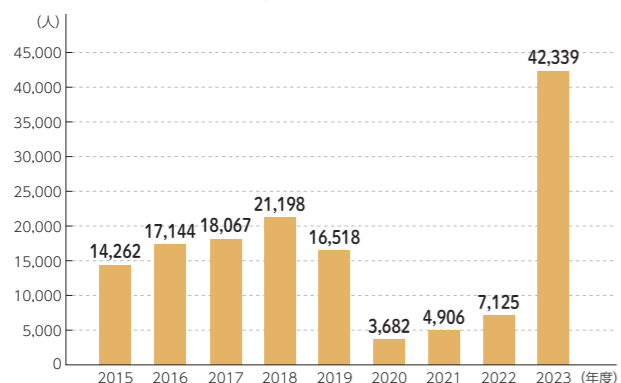


トークセッションのようす



当日の会場のようす

#### 交流企画参加人数の推移



#### 組織別参加人数合計: 42,339人

組織名	参加人数(人)
パルシステム東京	2,860
パルシステム神奈川	4,114
パルシステム千葉	1,264
パルシステム埼玉	1,821
パルシステム茨城 栃木	1,616
パルシステム山梨 長野	785
パルシステム群馬	2,085
パルシステム福島	350
パルシステム静岡	297
パルシステム新潟ときめき	1,021
パルシステム連合会	26,126
合計	42,339

※会員生協申告分



大湯村産直会オーリア21・花咲農園(秋田県)で開催された公開確認会のようす

## 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

156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156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関わるさまざまな帳票類、農産物に関す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、ワークショップ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5,198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】

《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。

##### 【公開確認会事前学習会】

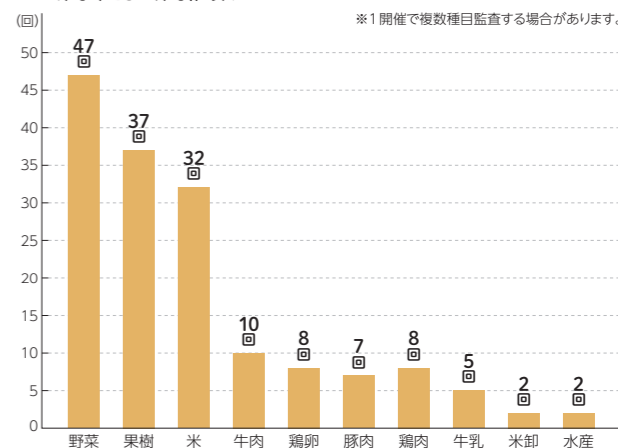
産地で実際に使われている帳票類を用いた学習。事前監査を兼ねる場合、監査人は必ず参加。



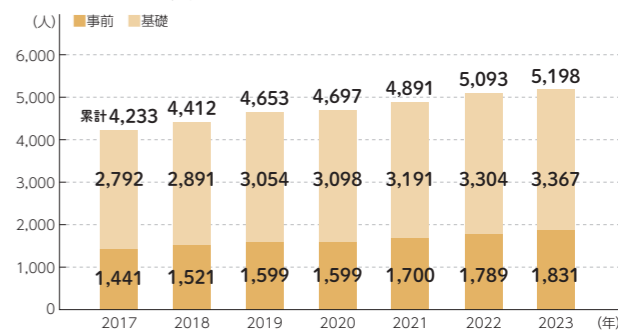
#### 2023年公開確認会実施一覧

日程	開催産地	担当生協	参加人数(人)
6/24	八千代産直	東京	87
7/13~14	大牧農場	神奈川	51
7/17~18	天童果実同志会	福島	87
8/29~30	大湯村産直会オーリア21・花咲農園	連合会	108
合計			333

#### 公開確認会開催数(1999~2023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協会、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うえに、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：交流や地産地消の取り組みを通じ、つながりを広げ、群馬の魅力深めることで、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。

### 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。



「食料農業推進協議会」の「産地へ行くこう。」ツアーのようす



「恩納村美ら海産直協議会」の赤土流出防止活動のようす



「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』」の商品展示会のようす

## 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。

### ①紀伊半島 食と緑の交流協議会

2002年7月設立

参加団体：さんまる柑橘同協会(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)、京都農機連(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。

### 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)、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。

## 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)、産直いばらき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商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。





「十文字チキンカンパニーバイオマス発電所」(岩手県)の、発電の原料となる鶏ふんの山と、それを取り出す巨大なクレーン

# 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59カ所 (2024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)
- 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)
- いわきおとんと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)

- 栃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法人きらきら発電・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㈱**  
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

- 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㈱**  
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)
- 栃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)

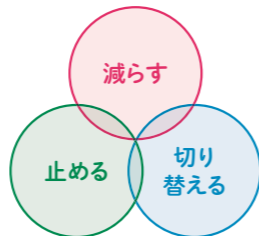
### 地熱発電

- 栃元気アップつちゆ**  
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

- 三峰川電力㈱**  
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)

## パルシステムの 環境・エネルギー政策



【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

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。

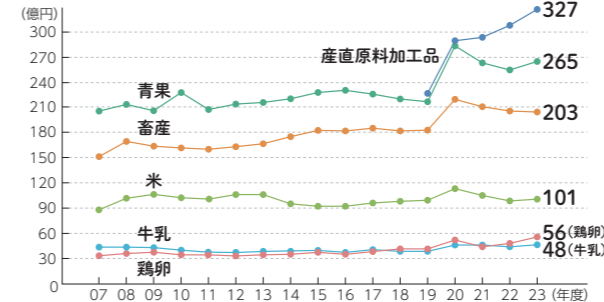
- 那須野ヶ原土地改良区連合**  
百村第一発電所(栃木県那須塩原市)  
百村第二発電所(栃木県那須塩原市)  
養沼第一発電所(栃木県那須塩原市)  
養沼第二発電所(栃木県那須塩原市)  
新青木発電所(栃木県那須塩原市)
- 野川土地改良区**  
野川小水力発電所(山形県長井市)  
野川第2小水力発電所(山形県長井市)
- 栃元気アップつちゆ**  
土湯温泉東鴨川水力発電所(福島県福島市)
- 東北おひさま発電㈱**  
野川3号幹線小水力発電所(山形県長井市)

### 風力発電

- コスモエコパワー㈱**  
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)

# パルシステムの 産直事業

## 農畜産物6部門受注高の年次推移

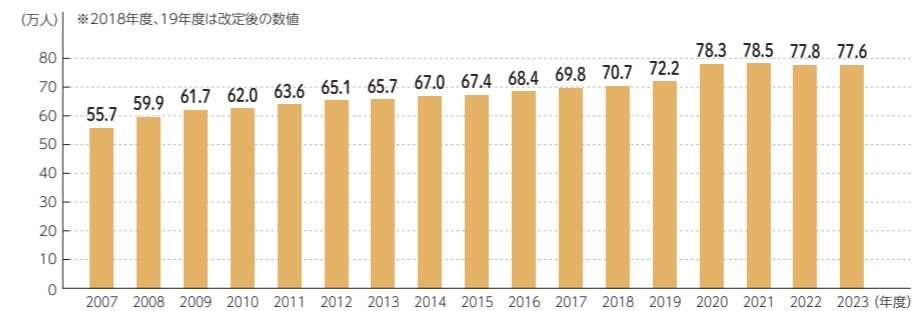


## 食品受注高に占める農畜産物6部門の割合 (%)

年次	青果	畜産	米	牛乳	鶏卵	産直原料加工品	その他
2023年度 2,002億円	12.9	10.4	5.0	14.4	2.4	2.8	52.1
2022年度 1,959億円	13.0	10.4	5.0	14.2	2.3	2.5	52.6

※生活用品等を除く実績です。

## パルシステムの実利用人数の年次推移

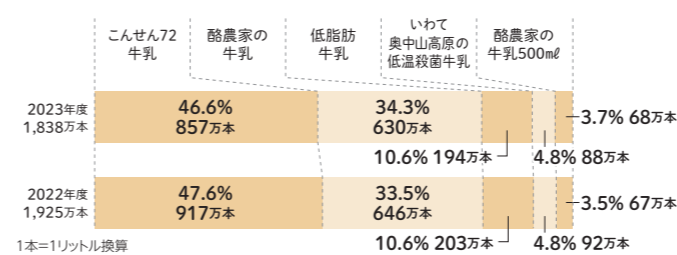


# 各部門の実績推移

※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。

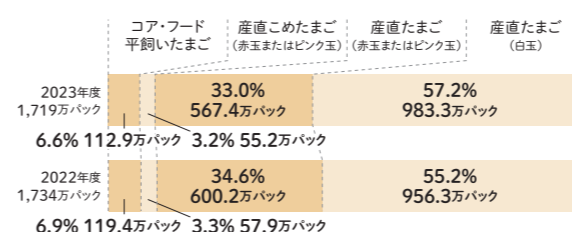
## 産直牛乳

### 牛乳の出荷量・構成比



## 産直たまご

### 産直たまごの出荷量・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)  
 2023年度:24.1本 2022年度:25.1本

**産直たまご**(※10個パック換算)  
 2023年度:22.6パック 2022年度:22.6パック

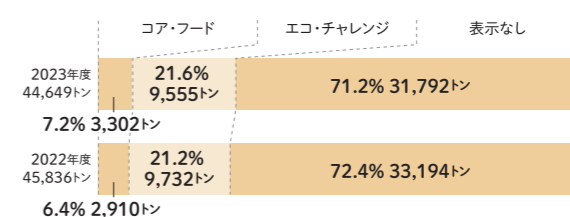
**産直青果**  
 2023年度:野菜43.0kg 果物14.5kg  
 2022年度:野菜44.6kg 果物14.0kg

**産直米**  
 2023年度:32.6kg 2022年度:33.7kg

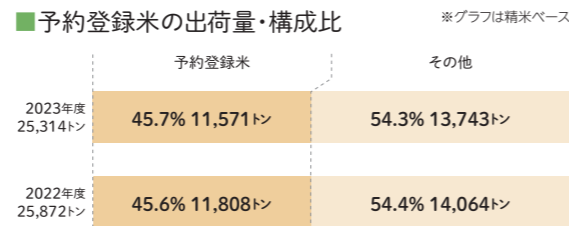
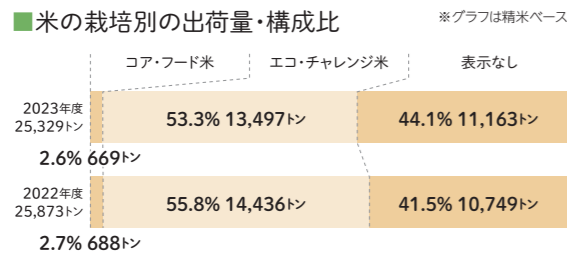
**産直肉**  
 2023年度:牛1.1kg 豚6.0kg 鶏3.6kg  
 2022年度:牛1.2kg 豚6.2kg 鶏3.8kg

## 産直青果

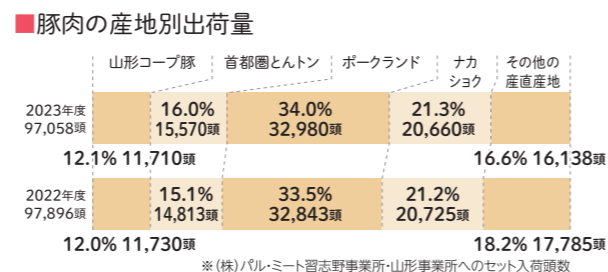
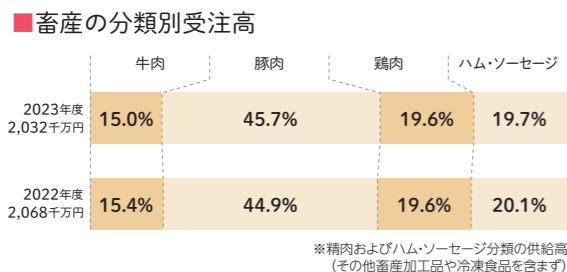
### 青果の栽培別の出荷量・構成比



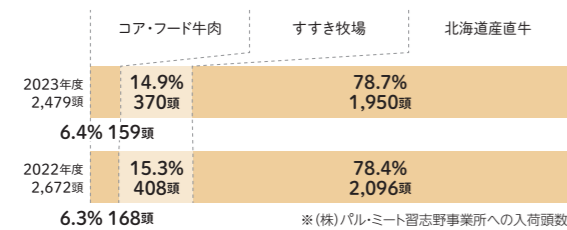
## 産直米



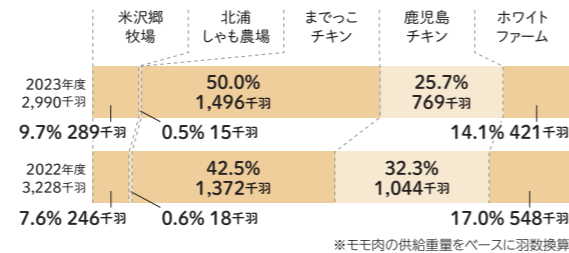
## 産直肉



### 牛肉の産地別出荷量

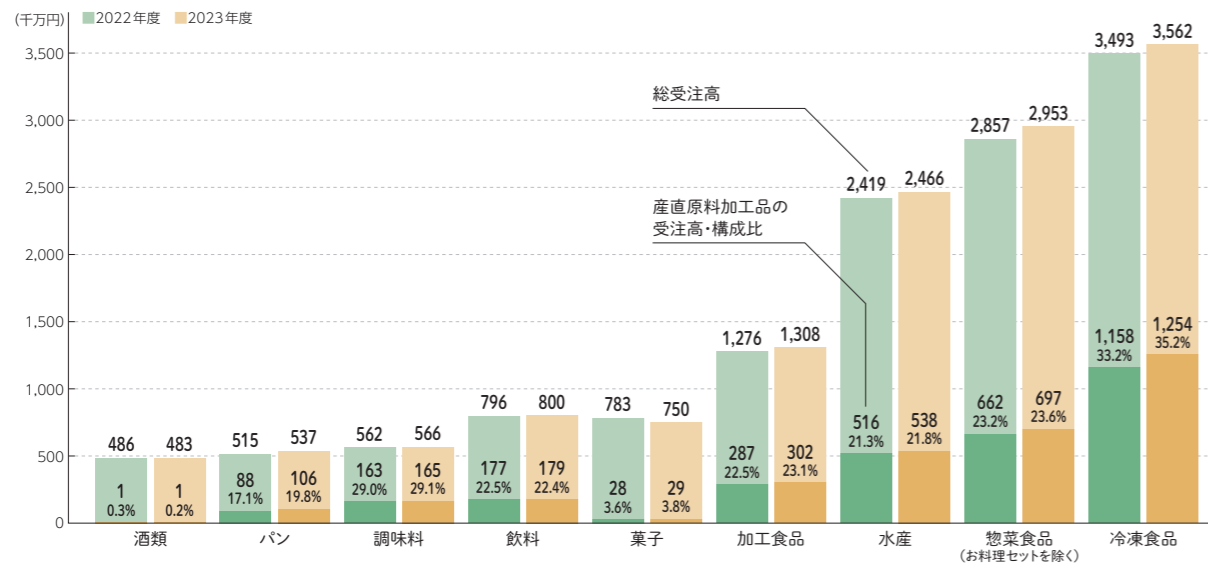


### 鶏肉の産地別出荷量



## 産直原料加工品

### 産直原料加工品の部門別受注高・構成比



## 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<sup>※</sup>が比較的低く、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594。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、規格外の大サイズ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。米だけをエサにする場合と、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。

### 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。

### ハセツップ(ハサツップ)

(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、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、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病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つの病原体を持っていない豚。