pal-system

日本人の長寿を支える「健康な食事」のあり方に関する検討会

生協パルシステムの取り組み



パルシステム生活協同組合連合会 事業広報部 八幡則子

パルシステム連合会の組織概要

- パルシステム生活協同組合連合会
- ◎東京・神奈川・千葉・埼玉・茨城・山梨・静岡・群馬・福島・栃木の1都9県で展開する事業連合組織。
- ◎創立当初から「産直」を事業の柱としてきた。
- ◎1990年に全国の生協に先駆けて、「個人宅配」をスタートさせ、商品カタログを軸に「個人対応型くらし課題解決事業」を展開。
- ◎グループの事業高1930億円(2012年度末)、 組合員数は約130万人。

3つの媒体による情報型商品事業を展開

ライフステージに合わせて選べる2媒体と、オプションカタログによる「くらし課題解決事業」と定義し、商品カタログを通じて毎週約70万人に約800点の商品※ (食品+生活用品)と情報を提供。 ※メインカタログの商品掲載数

メインカタログ



コトコト

食べ盛り、育ち盛りの家庭 向け。約50万部。



きなり

「大人の暮らしを大事にしたい」 家庭向け。約18万部。

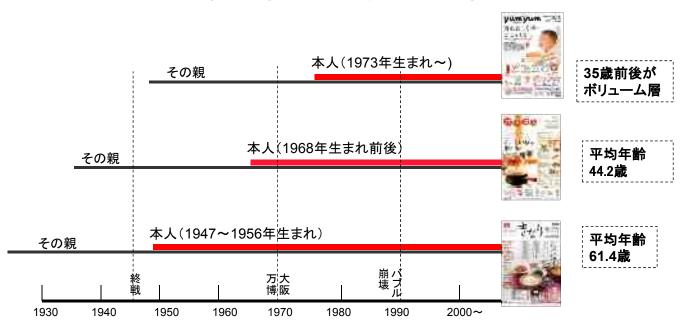
オプションカタログ



yumyum(ヤムヤム) for baby&kids

赤ちゃんのいる家庭向け 約6万部。インターネットで の情報提供と合わせて展開

各媒体の対象となる層



食料自給率: 60%(1970年) → 40%(2004年)

米の消費量(一人一年当たり): 約120kg(1960年)→約60kg(2003年)

全産業に占める農業就業人口: 約19%(1970年)→ 約5%(2005年)

30~40年間で激変した日本の社会構造を背景に、現在のくらしと食の姿がある。

それぞれの世代に寄り添い、「くらし課題」に向き合いながら、食とくらしの行動提起を展開。

パルシステムの商品づくり「5つの基本」 ~常にここに立ち返ります~

- 1. 自然や生きものの「本来の姿」を尊重しているか?
- 2. 地域に根ざした食生産やくらしに貢献しているか?
- 3.「作り手」との関係に、甘えや惰性、妥協はないか?
- 4. 食べて「おいしい」、あって「よかった」を届けているか?
- 5. 商品の裏側をきちんと伝えようとしているか?

パルシステムの商品づくり **7つの約束**

- 1. 作り手と「顔の見える関係」を築き、信頼から生み出される商品をお届けします。
- 2. 食の基盤となる農を守るためにも国産を優先します。
- 3. 環境に配慮し、持続できる食生産のあり方を追求します。
- 4. 化学調味料不使用で豊かな味覚を育みます。
- 5. 遺伝子組換えに「NO!」と言います。
- 6. 厳選した素材を使い、余分な添加物に頼りません。
- 7. 組合員の声を反映させた商品づくりを大切にします。

※今回は1から4までを紹介します。

1. 作り手と「顔の見える関係」を築き、 信頼から生み出される商品をお届けします。

パルシステムの産直四原則

- 1. 生産者、産地が明らかである
- 2. 栽培方法や出荷基準が明らかで 栽培の履歴がわかる
- 3. 環境保全型・資源循環型農業をめざしている
- 4. 産地の生産者や組合員相互の交流ができる



産直協定を締結した産地の みを「産直産地」とし、市場を 介さず農畜産物の直接取引 を行っている

たとえば産直青果では、すべての産地ごと に品目別の「栽培計画書」を提出してもらい、 これに基づいた栽培を徹底。



記載内容の例: 農薬散布回数・・・殺虫剤 1回・殺菌剤1回=2回



「作る側」だけの努力にしないための独自のしくみ

「公開確認会」

- 組合員自らが監査人を務め、産地の取り組みの記録をチェック。
- ・すべてをオープンにし本音で話し合う場。





1999年開始。これまでに 112回 開催、2012年度は 221名の組合員が参加







例えば2013年6月には宮城県大崎市で「JAみどりの公開確認会」を開催。組合員・生産者107名が参加し、農薬低減の取り組みをデータや圃場視察で確認。原発事故後の放射能対策などについても報告された。

2. 食の基盤となる農を守るためにも 国産を優先します。

パルシステムの肉はすべて国産

産直をベースに、資源循環型、抗生物質や薬剤に頼らない畜産を広げ ている。現在、「産直比率」は 豚:94% 牛:94% 鶏:100%







産直原料加工品を積極的に開発

「自給率向上」をめざし、加工品にも産直原料を活用する取り組みを進 めている。現在の商品数は300点余り









obl-Simbin

「産直野菜で作った白菜漬」の例

- ・産直産地「グリンリーフ」(群馬)が自社工場で 製造。
- ・元々「添加物への疑問」から自社工場を立ち上 げただけあって、原材料は「白菜・食塩・砂糖・米 酢・昆布・唐辛子」のみ、とシンプル。
- 漬物とは、本来「微生物のちから」を利用した食 品であり、いわば「いきもの」。これを逆手に取り、 「時間が経てば味が変わる」ことを前提に好みで 「食べ頃」を選んでもらうことをコンセプトに。



パッケージの裏面に 「食べごろ」表示を採用。



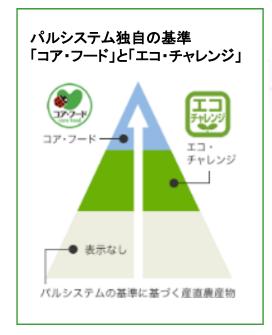
産直野菜で作った糖しぼり大根



産直野菜で作ったゆず大根

3. 環境に配慮し、持続できる食生産のあり方を追求します。

「環境保全型農業推進会議」を設置し、全国の産地をあげて 「農薬削減プログラム」を実行中





パルシステムのトップブランド 「コア・フード」

JAS有機認証を取得した「有機栽培農産物」、 またはそれに準ずると判断された農産物。 化学合成農薬、化学肥料を使わない。 ※有機JAS使用可能資材を除く。 2012年度の全青果の出荷量の4.2%



「エコ・チャレンジ」

パルシステム独自の「農薬削減プログラム」を 実践し、「優先排除農薬」「問題農薬」を使わない 青果。除草剤、土壌くん蒸剤(※)も使わない。 ※トマト・ねぎ・ごぼうは、土壌くん蒸剤使用可。 2012年度の全青果の出荷量の39.4%

エコ・チャレンジ栽培への取り組み



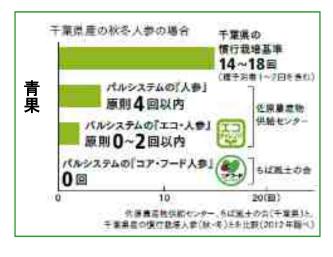
- ①まず、毒性の強い農薬を排除
 - 回数のみでは評価できない安全性
- ②農薬の「総量」を削減。

栽培実験を繰り返し行い、農薬や化学肥料に頼らない技術を開発

③除草剤や土壌くん蒸剤なども排除

代わりに太陽熱殺菌や緑肥による手間をかけた土づくり等を実践

化学合成農薬・ 化学肥料の削減量





4. 化学調味料不使用で豊かな味覚を育みます。















「化学調味料」はパルシステムの添加物基準としては「使用可」と判断。 ただ、「豊かな味覚を育む」ことを損なうという考えから運用上は使用していない。(一部介護用食品は除く)

日本が誇るべき「だし」文化を大切にしています

だし用素材シリーズ















●産直大豆のみそ

「一杯のみそ汁にはおなかと心 を温かくするチカラがある」 だからパルシステムは「みそ汁」 にこだわる!



~パルシステムの食育の取り組み~

2006年度から推し進めている基本方針

- 1. 食育を基幹テーマに
- 2. 産直青果を軸にパルシステムの習慣化を推し進める
- 3. PB商品を通じたさらなるブランド浸透

この3つを通じて社会に発信したいことは・・

「食べものは本来、工業製品ではなく、デコボコがあり、手間ヒマがかかるもの。 それぞれに物語があるもの」

····「作ろう」や「考える」というチャンスを提供すること (=チャンスを奪わないこと)がパルシステムの役目。

パルシステムにとっての食育とは・・

- I.事業そのものを「食育」ととらえる。
- Ⅱ.生活者(組合員)の参加、実践をなにより も重視する。
- Ⅲ. 生産から消費=農から食への「いのちの循環(つながり)」をテーマとする。

I. 事業そのものを「食育」ととらえる。 カタログによる展開例(1)

【単品提案ではなく、メニュー提案】

【慣れない台所仕事をサポート】





たまねぎの保存法って?



りんごは「皮ごと」 がおすすめ

I. 事業そのものを「食育」ととらえる。 カタログによる展開例②

【日本型の食"とそれを支える技術を伝える】



- •「ぬか漬け」「だし」、 「野菜足りていますか?」
- →日々でバランスは困難なので、 1週間分の適量でアプローチ。
- •「ひなまつりにちらし寿司を つくろう!」



▲「赤ちゃんには、「ごはん」と「だし」

Ⅱ. 参加(実践)をなによりも重視。 媒体を通じた「わが家で手作り」提案①

6月には「手作り梅干し」を恒例イベントとして重層展開。

カタログ誌面での材料販売・ レシピ紹介 インターネットでも「梅フェス」 を開催。「電話相談」も実施 → 「手づくり梅干し交流品評 会」で生産者とも交流













▲毎年100件超の応募の中から選考し 産直産地・小田原で「交流品評会」を開催。

Ⅱ. 参加(実践)をなによりも重視。 媒体を通じた「わが家で手作り」提案②

1月は「手作りみそ」が恒例企画。梅干し同様、カタログ+電話相談、インターネットのSNSを活用した重層的な取り組みを毎年実施。





Ⅱ.参加(実践)をなによりも重視。

「五感で体験!」地域での食育実践①

各県の生協では組合員による活動を積極的に展開。食育を進める「食育リーダー」や、パルシステムの商品を学んで理解し組合員に伝える役目をになう「パルシステム・ライフアシスタント」を組織し、地域で活動中。子どもからおとなまでを対象に、さまざまなきっかけづくりとサポートを実践している。



「いわし丸ごと使いこなし術」



「親子でうどんを 打とう!」



毎日のごはんは 大丈夫?食育 ツールを使っての 「お米+ー汁二菜 ワークショップ」



「親子でつくろう! 旬の夏野菜たっぷり ランチ」

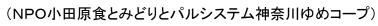
Ⅱ.参加(実践)をなによりも重視。

「五感で体験!」地域での食育実践②



▲はたけの学校、たんぼの学校

男性が積極的に参加。「農」への興味が食への関心・参加を強めるきっかけに。





▲パルシステム東京の職員による 「お米の出前授業」







田植えから収穫、もみすり、試食まで幅広いプログラムで実施中。 2013年度は都内の幼稚園・保育園から小・中・高校学校の計84校 で6,061人を対象に実施中(2013年12月6日現在)

Ⅲ. 農から食、「いのちのつながり」をテーマに。 「食べる」と「作る」をつなぐ商品・しくみ作り①

▼例えば産直米











パッケージに描いたのは、たとえば「ホタル」=「田んぼが育む生きもの」。 伝えたいのは、その後ろにある物語。

パルシステムの産直は「いのちを育む」食と農をつなげ、広げる運動である。

- ・たとえば、30年近く産直交流を重ねてきた新潟県・ささかみでは、パルシステムとの産直が「農薬に頼らない農業」を地域に根付かせ、広げ、ホタルやメダカが蘇った。
- ・田んぼそのものが「いのちを育む」ばかりか、私たちとって「食べ物」そして、その背景にある「農」こそ、心とからだの拠りどころ。まさに食卓にとっても、「いのちを育む」運動である。

Ⅲ. 農から食、「いのちのつながり」をテーマに。 「食べる」と「作る」をつなぐ商品・しくみ作り②

産地との交流事業は30年以上前から。2012年は1万4796人が参加。







親子連れで産地へ赴き、土に触れ、人と交わりながら、田んぼや畑が「単なる食生産の場」ではないことを学んでいく。



「健康な食」の基準が整理されることについての メリット・デメリット(パルシステムの例)

- ・メリット
- ①科学的根拠が明確であることで、商品カタログでの情報提供がやりやすくなる
- ②基準があることで組合員活動での食育講座なども展開しやすくなることが考えられる
- ③商品開発において「健康な食」の基準を活かせる可能性がある(例:おかずセット、料理キットなど)
- ・デメリット
 - ···これまで活用してきた既存の概念との整合性?
- ※なによりも、「子どもでも理解できる」わかりやすさが不可欠か