

委員会をはじめ、年間を通して活動する組合員を「むすび」ます。活動の紹介、情報発信の場をめざします！

50周年記念地域イベント 城北さくらエリアから

1月29日に開催された城北さくらエリアのイベントは、「城北さくらエリア仲間で50周年～みんなでつながるパルシステム～」と題し、3つの産地と繋がってオンラインで交流。その様子をお伝えします。



■遠隔産地の今を知りたい

パルシステム東京が50年かけて育ててきた「安全・安心」と「顔の見える関係」の歴史を知り、行きたくても行けない今だからこそ、オンラインで現地にいるような感覚を味わってもらおうと企画。「恩納もずく」の沖縄、「生しいたけ（原木栽培）」の茨城、「こんせん72牛乳」の北海道との交流会を開催しました。

■作り手の熱い思いをじっくり聞こう

「恩納もずく」は、産直産地、沖縄県の恩納村漁協、もずく加工メーカー(株)井ヶ谷竹内とパルシステムの協力で生まれました。もずくの植え付けから収穫までの様子や、温暖化の影響で減少するサンゴの森を守るための植え付けの様子などを動画で鑑賞。もずくの養殖には、豊かな海が不可欠で、その豊かな海は、サンゴの森によって育まれていることを知りました。

「生しいたけ（原木栽培）」は、環境と安全に配慮し、持続可能な野菜作りを実践しているJAつくば市谷田部産直部会が生産。本物の味わいを伝えたいと、1年以上かけて栽培しています。福島第一原発事故以降、福島県からの原木入手を断念。別の地域から入手しているものの、原木栽培の衰退が里山の荒廃に繋がり、原木の入手が難しくなるという悪循環も生じています。



温暖化による海水温の上昇でサンゴの白化現象が、もずくとサンゴの共生に危機感を募らせた生産者が、サンゴの植え付けを開始。順調に産卵し、豊かな海を取り戻しつつある。エリアの委員会が植え付け用の基台に応援メッセージを描いて贈った

JAつくば市谷田部の野菜生産者は全員エコファーマーの資格を取得。エコチャレンジ野菜作りを目標に、おがくずや米ぬかなどのリサイクル堆肥での土作りや太陽光、天敵利用などで農薬削減に取り組んでいる。また、原木栽培のしいたけには豊かな香りや味わいがあるのでぜひ、食べてみて！



谷田部の野菜 ～そのこだわりと責任～

環境と安全性に配慮しながら、持続可能な農業を実践

収穫の「その先」にも責任を持っています

「今後も原木栽培にこだわって、おいしい“しいたけ”を届けていきたい」との言葉に、熱い思いが伝わってきました。

「こんせん72牛乳」の、(株)よつ葉

乳業とホクレンからは、放牧や餌やり、搾乳など酪農家の1日や、集めた牛乳が組合員に届くまでを紹介。生乳本来の味わいを生かす72度15秒殺菌を、8年がかりで実現したこんせん72牛乳の物語や、組合員によるタオルを贈る運動の物語も実感しました。



3年間の集大成が無事終了し、実行委員一堂感無量です！ 委員会紹介コーナーも好評で、「委員会の日々の活動の楽しさが伝わったと思います！」

■交流で生まれる一体感を味わう

城北さくらエリアの委員会が紹介動画を作成し、地域での活動をアピールしました。

参加者からは、「生産者のクイズが勉強になった」「こだわりや思いなど、生産者の生の声が聞けてよかった」「産地の今がわかった」「商品のよさが再確認でき、買い支えたいと思った」の声が届き、みんなで繋がることの大切さが実感できた時間になりました。



72度15秒殺菌を可能にしたのは、乳牛が健康に育っていることと、組合員の発案で始まったタオルを贈る運動でたくさんのタオルが集まり、乳牛の乳房を清潔に保つことができるから！「給食がお休みになる春休み、牛乳を無駄にしないですむよう注文よろしくをお願いします！」

50周年記念地域イベント 江戸川・墨田エリアから

江戸川・墨田エリアは、1月29日に「こんせん72牛乳&みかんの無茶々園&パル・ミートがオンラインでやって来る」を開催。生産者たちが商品誕生の経緯や商品づくりへのこだわりを画面越しにアピールすると、参加した組合員はますますファンに。商品の歩みが培ってきた歴史を再確認しました。

■産地の声を聞き、感謝を伝える機会に

「パルシステム東京の50年の歩みは、生産者と組合員がともに作ってきた歴史です。だからこそ、産直産地の声を聞き、感謝の思いを伝える機会にしたい」という思いで企画されました。

オンラインで登場したのは、「こんせん72牛乳」に携わる人々や、農薬に頼らない栽培を先駆的に始めた柑橘類でおなじみの無茶々園、畜産農家が丹精込めて育てた牛豚鶏をていねいに加工し組合員に届ける㈱パル・ミート、です。いずれも、長年組合員に親しまれている、パルシステムの顔といえる商品です。

■産地・メーカーと豊かな時間を共有

最初に登場したのは47年前に誕生した無茶々園。伊予柑の無農薬栽培からスタートし、農薬や化学肥料に頼らない栽培を続けています。現地、愛媛から新規就農した若い人たちのグループ代表も登場。次世代に確実に継承されていることを知りました。

次は、㈱パル・ミート。産直肉を取り扱う、パルシステムのグループ会社です。印象的だったのが、ハム・ソーセージの“はじめて物語”。『安心して食べられるハムを』という、組合員の要望の実現に挑戦しました。当初は結着やスライスに苦労したものの、組合員に支

えられながら、試行錯誤を繰り返し今の商品になりました」の言葉に、作り手と利用する組合員が培ってきた歴史を感じました。

「こんせん72牛乳」からは㈱よつ葉乳業とホクレンが酪農家の作業から届くまでを説明。長年続く「タオルを贈る運動」が、大量のタオルを使って作業する酪農家を見た組合員の発案だったことなど、交流の歴史と成果も知りました。

■エリアから生まれた活動の紹介も

3産地のアピールの合間には、エリア内の委員会に所属する二人の講師によるプチリフレクソロジーのコーナーや、組合員が作ったパルシステムにまつわる川柳の紹介もありました。

最後に、地元・江戸川区から、きな粉と麦茶のメーカー、小川産業の紹介もあり、食の安全の実現のため、商品を作る人と利用する人が積み重ねた50年を振り返るひとときになりました。



パル・ミートの動画では若手社員も登場。徹底した衛生管理へのプロ意識を話しました



あれから47年。いまでは明浜町の60軒以上の農家が参画し、環境保全型農業に取り組んでいます。

無茶々園のミカンづくりは、除草剤、化学肥料は使用しない、有機栽培で使用が認められている天然由来の農薬を使用するなど、細かな基準がさためられています。環境に配慮した農業に取り組んでいる様子などが説明されました



こんせん72牛乳のコーナーでは動画説明も。どんなふうにならうに牛乳が作られるかがていねいに映し出され、酪農家のみなさんや牛乳工場のみなさんを近く感じることができました



ブレイクタイムプチリフレクソロジー」会場で講師が動作を説明すると、画面の向こうで、全員がチャレンジ



「遠赤外線」が麦茶を美味しく煎り上げ、美しく澄んだ透明感のある色と、上品で懐かしい味と香りに仕上げます

江戸川区にある小川産業は、事前インタビューで登場。明治41年創業のこの会社。昭和50年ごろから麦茶ときなこでお付き合いが続いています。「工場見学に来られた組合員さんに、きなこレシピを教えていただいていたことも思い出です」と、地元ならではの思い出も聞きました