

食べものナビゲーター

FOOD NAVIGATOR

「今さら聞けない」「ちょっと気になる…」
食についての基本のキを、毎月1回紹介します。

4月

vol.154 2024年3月18日発行

公開確認会



「食べものナビゲーター」はパルシステム東京のホームページでも公開
パルシステムは、生産者と組合員の交流を大切に「産直」に取り組んでいます。
なかでも「公開確認会」は、お互いの理解と信頼を深める大切な取り組みです。



公開確認会とは？

組合員がパルシステムの産直産地を訪問し、栽培方法や安全性への取り組みなどを直接確認する、パルシステム独自の取り組みです。

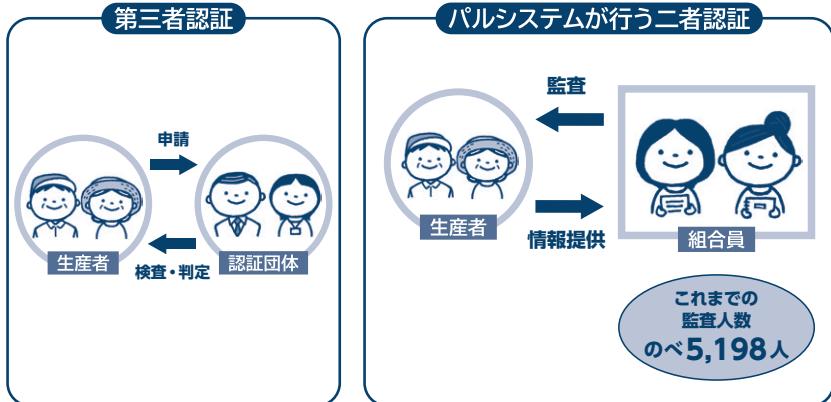
1999年からスタートし、生産者と組合員が理解し合い、課題を共有し改善につなげる機会となっています。



これまでの開催数
のべ156回

組合員が自分の目で直接確認！

一般的に、産地などの監査は利害関係のない認可団体(第三者)が審査する「第三者認証」で行われます。しかし、パルシステムでは、「自分の口に入るものは自分で確かめたい」という組合員の想いから、組合員自身が「監査人」として産直産地に行き、直接確認をする「二者認証」で行っています。



公開確認会ってどんなことをするの？

組合員は基礎・事前の二つの学習会を修了した上で、監査人として公開確認会に参加します。2018年に開催されたJA山形おきたまの公開確認会を例に、実際の流れを見てみましょう！

【基礎学習会】

パルシステムの産直方針や生産基準監査の心構えや手法などの学習

【事前学習会】

事前監査も兼ね、産地の帳票類を使った学習

【公開確認会】



生産者からエコ・チャレンジ栽培にこだわった「つや姫」の栽培方法を説明。パルシステムでんきの発電を行う小水力発電施設の見学も

JA山形おきたま生産者から

1回目の公開確認会(2002年)

農業を変える気づきをくれた声

監査人から農薬の空中散布をやめてほしいとの声があがり、17年続けていた空中散布の中止を決断。翌年から地上防除に切り替ましたが、雑草や害虫対策の苦労は、とても一言では言い尽くせません。

それでも決断したのは、生産者と消費者の「安全な農産物を作っていくべき」との思いが一致したため。農業を変える気づきをくれた組合員に感謝しています。

帳票類などの準備はたいへんですが、栽培基準に則って栽培していることを、うそなく報告する大事な機会です



工藤誠一さん

誇りをもって取り組む生産者に感動！

JA山形おきたま公開確認会の監査人

飯山容子さん

組合員の代表としての参加に不安もありましたが、素人目線の質問にもていねいに答えていただき、時間が足りないくらいでした。組合員の理想を実現するために奮闘する産地ですが、実現できないこともあるとわかったことも収穫です。生産者が誇りをもって栽培していることを知り、より「つや姫」が好きになりました。

公開確認会はパルシステムが誇れるしくみ。たくさんの人に参加してほしいです。参加後、お米により興味がわいて「ごはんソムリエ」を取得。今は組合員講師としてお米の学習会などを開催し、他の組合員さんにも情報発信をしています。

『エコ・山形つや姫』
が大好きなので、生
産現場をもっと知り
たくて参加しました



監査人から後継者問題について
問われたことをきっかけに、翌年、
青年部をつくりました。組合員には
絶対うそをつかない！という
ことを若手にも伝えていきます



飯澤一雄さん

2回目の公開確認会(2018年)

伝えたいことを伝えられる機会

東日本大震災後、脱原発の想いが高まり、長井市ではいち早く小水力発電の開発に取り組みました。発電された電気は「パルシステムでんき」に売電され、組合員の元に届けられています。

2回目の公開確認会は水をテーマとし、田んぼだけでなく、小水力発電施設などの見学も行いました。長井ダムの水は小水力発電に用いられ、その後、田畑に流れます。おいしい「つや姫」の源は、きれいな水であることを伝えたかったのです。

2024年度公開確認会は「JAいすみ」で開催！

7月6日～7日に産直米「有機千葉こしひかり」の産地、「JAいすみ」で公開確認会を開催します。4月下旬から監査人を募集予定。

JAいすみについては、裏面もチェック！⇒

Think from Kitchen

キッチンから考える?

Vol. 93

発行 / 2024年3月18日

今月のテーマ

千葉県いすみ市とオーガニック給食

7月に公開確認会が開催されるいすみ市は、住みたい田舎でも上位にランキングされる、いま注目の自治体です。いすみ市の魅力をのぞきながら、全国に広がる有機食材などをを使った給食を紹介します。



いすみ市プロフィール

房総半島南東部。四季折々の農産物と豊富な海の幸に恵まれ、自然と共に共生する里づくりを目指す。有機の給食は小中学校から、保育園、子ども園にも拡大。都会からの移住も多い。

2021年 パルシステムと産直提携。
『有機千葉こしひかり』(4月2回)
「おまかせ有機米」でもお届け



公開確認会ではここを見て!

いすみ市には目立った観光スポットはありませんが、今では少なくなった昔ながらの里山、里海が残っています。豊かな自然環境と共生しながら、地域の経済を成り立たせるための有機農業であり、有機の給食です。

そのしくみや管理体制を見ていきたいです。組合員のみなさんとの交流は、とても貴重な機会と思っています。



較田晋班長 いすみ市農林課

各地に広がる オーガニック給食

学校給食に有機食材などを取り入れる動きが、徐々に広がっています。そこでは「子どもたちに身体によいものを食べさせたい」という思いから、さまざまな効果が生まれています。

こんなにある! “オーガニック給食”効果

オーガニック
給食マップ★



農家の収入が増える

販売先が安定するので、新たに有機栽培に取り組む生産者や新規農業者が増加。地域が元気に。

地域環境がよくなる

田んぼや畑に生き物がもどり、豊かな生態系が守られる。

子どもたちの食育に

子どもたちが食や食材、地域に関心をもち、保護者にも伝わる。



JA山形おきたま生産者が商品配達を体験!

表面でご紹介したJA山形おきたま青年部会のみなさんが、パルシステム東京八王子センターで、配達トラックに同乗し配達を体験しました。

商品のセットから配達までの流れを体験し、ふだん生産している農産物が、どのように組合員に届けられるのかを確認していただきました。配送担当者にとっても、商品に込められた生産者の想いを学び、組合員に伝えていくよい機会となりました。



学校給食で有機食品を使用しているのは137市町村

令和3年度における有機農業の推進状況調査
(市町村対象)より

武蔵野市の献立の一例

もち入り豚汁・まごわやさしいふりかけ*
鶏の西京焼き、さつまいもと金時豆のいとこ煮、ヨーグルト
*日本の伝統的な食材の頭文字を合わせた言葉
①豆 ②ゴマ ③ワカメ ④野菜 ⑤魚 ⑥シタケ ⑦芋

有機農業者ゼロから4年で有機米産地へ

いすみ市で本格的な有機稻作が始まったのは2014年。付加価値の高い稻作をめざす生産者と、「未来を担う子どもたちに、安全でおいしい給食を届けたい」という地域の大人たちの思いが一致。

4年後には市内小中学校の給食で使用する米をすべて有機米に。今では人参、玉ねぎ、じゃがいもなど、給食での使用率が高い野菜8品目の12.3%が地元産の有機野菜です。

また、生産量が増えた有機米は、ブランド米として一般販売されるまでになりました。

“奇跡”はなぜ実現できたのでしょうか?

生産者、行政、学校給食センターなど、地域全体が、それぞれの立場でできるところから協力する体制ができたからです。



産地が遠い東京でも有機食材などを使った給食を進める、自治体や学校があります。

武蔵野市の例 米 無農薬・特別栽培で100%

野菜 市内産・有機JAS・特別栽培で97.1%

2010年、中学校給食の実施に伴い、武蔵野市100%出資の給食・食育振興財団を設立。武蔵野市独自の食材選定基準をつくって、「安全給食」を続けています。

食材の選定基準の一例

* : 有機栽培、無農薬栽培、特別栽培を優先

パン : 国産小麦、国産バター使用

野菜 : 市内産野菜を優先。市外野菜は基本的に国産、有機栽培、特別栽培のもの

調味料類 : 保存料などの食品添加物不使用。原材料が確認できるもの

「市内の農地はわずか。けれど、市内産野菜を優先するのは、その土地に適した作物だから農薬の使用も少なく、新鮮で栄養的にもすぐれているためです。9年間の給食で子どもたちに素材本来の味を知ってほしい。また、市内産の食材を食べることで、地域や作る人の努力に関心をもつなど良い効果が生まれています」



北原浩平理事長
武蔵野市給食・食育振興財団

できることから始めてみよう!

都内の学校給食での地場産物の使用割合は7.7%、国産食材は87.5%。意外と身近に産地があるかもしれません。有機農業に地域ぐるみで取り組む産地は92市町村。姉妹都市などつながりがある可能性も。同じ思いの仲間をつくる、生産者との交流を深めるなど、できることから始めてみませんか。



村島伊津子
パルシステム東京・食べるもの担当理事

【食の安全学習会】遺伝子組み換え食品って何? ~身边にひそむ「遺伝子組み換え菜の花」の調査をしてみよう!~



農民連食品分析センター所長・八田純人さんをお招きし、「遺伝子組み換え食品について」学ぶ学習会を開催します。学習会の後は身近な菜の花(ナタネ)が、遺伝子組み換えかどうか、いっしょに検査しましょう!

第1部…遺伝子組み換え食品の学習会
第2部…菜の花(ナタネ)の検査体験
参加費 無料

※菜の花は事前に採取をお願いします。事前採取が難しい方は視聴だけでも大丈夫です。

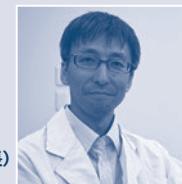
日時: 4月13日(土)

10:30 ~ 12:30

形式: オンライン開催

講師: 八田純人さん

(農民連食品分析センター所長)



詳細・申し込みは
こちら↓

