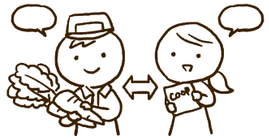
生産者と組合員をつなぐ取り組み

コープの産消提携

生産者の減少や気候変動など、いまの農作物を取り巻く環境は厳しくなっています。そこでコープぎふでは、2021年に「産消提携（産直）」の考え方の整理と補強を行いました。今回の特集では「産消提携（産直）」とは何かご紹介します！

産消提携とは？

生協における「産消提携（産直）」は、「産地直送」「産地直売」という意味ではなく、生産者と組合員が、栽培・肥育方法を互いに確認し合いながら、地域に根差した交流を継続的に続けることで相互理解を深め、お互いの顔が見える持続的な関係性を築く取り組みを言います。



この取り組みは、農薬や化学物質による食品や健康への影響に関心が高まった時代に、「生産者の顔が見える食べ物を安心して食べたい」という組合員の願いと、「環境にやさしく、おいしい食べ物を消費者に直接届けたい」という生産者の願いの両方を実現させるために始まりました。

産消提携3原則

1 生産地と生産者が明確であること
生産している団体やグループ、管理者、生産者一覧などの情報が、仕入れ先を通じて把握できる環境であること

2 栽培、肥育方法が明確であること
栽培計画・肥育計画・栽培肥育履歴が管理され、その情報が仕入れ先を通じて把握できる環境にあること

3 組合員と生産者が交流できること
組合員・コープぎふの職員が計画や結果の確認ができ、互いに意見交換ができること

コープぎふでは、生産者と組合員・役職員の交流会や、組合員や子どもたちの産地見学、農業体験などに取り組んでいます。

コープぎふと産消提携交流を行っている産地

実際の産地に行ってみよう!

【米】
岐阜県 西美濃農協
［レンゲ栽培米ハツシモ］
岐阜県 東美濃農協
［岐阜のコシヒカリ（恵那ひかり）］
岐阜県 飛騨農協
［奥飛騨むすめ］
など

【野菜】
北海道 ＪＡそらち南由仁まごころ部会［たまねぎ］
北海道 ＪＡようてい京極支所［たまねぎ］
北海道 とうや湖農協［じゃがいも］
岐阜県 長野県 株式会社サラダ・コスモ［紙袋もやし］
岐阜県 大倉園芸［野菜］
など

【果物】
青森県 青森農協［りんご］
岐阜県 長良果実生産者グループ［ぶどう・キウイ・柿］
岐阜県 もだに農園グループ［りんご・桃］
岐阜県 めぐみの農協洞戸支店［キウイ］
静岡県 細江農産物供給センター［柑橘類］
など

※2023年度の産消提携産地・商品の一部です。今後の取り組みやつながりによっては、産地・商品は増えてゆくものと考えています。

大倉園芸さんの農園に 各務原支所エリア委員と行ってきました!

大倉園芸 各務原市鵜沼小伊木町1丁目

各務原市の東部に畑があり、宅配では栽培自慢冬にんじん、店舗では栽培自慢冬にんじん・小松菜・里芋などを取り扱っています。栽培面積は約7町歩（21,000坪）程度、甲子園球場の1.75倍です。
大倉さん家族3名を含む5名と、障がいのある方の自立支援を目的として約10年前に大倉さんが設立した「（株）OKあぐり」で働く15名ほどの方が出荷作業に当たっています。

約40年前、コープぎふの組合員から、「大倉さんの赤しそを生協で扱ってほしい！と要望があり、大倉園芸さんとコープぎふの取引が始まりました。

▲学習会の様子

畑に行ってみよう!

大倉園芸では一般慣行栽培※に対して、化学合成農薬・化学肥料窒素成分をそれぞれ30%以上削減しています。（大倉さん）
※農薬や化学肥料をどの程度使用して良いかなど、地域ごとに決められている栽培計画のこと。

▲にんじん掘り体験

味がほとんど同じでも、見た目が悪かったり規格外の大きさだとお店に出荷できません。（大倉さん）

「味が同じなのにもったいない…」って思うけど難しい話ですね。（エリア委員さん）

▲小松菜収穫

トマトハウス見学▶

▲収穫したにんじんの洗浄▶

育てた野菜は販売するだけでなく、私たちも食べます。「自分たちが毎日食べる野菜だから、安心して食べたい」「自分の子どもに食べさせたくない野菜は作らない」そんな想いを持って野菜を作っています。組合員さんとイベントなどで直接お会いすると、よく「大倉さんの野菜だから食べたい」という言葉をいただきます。その声を聞くたびに、顔を見て利用していただいているのだと強く感じます。

近年、気候変動によって生育不良となった野菜が出荷できなかったり、肥料・資材などのコストアップなど、厳しい現状があります。それでもおいしく安心できる野菜を届けたいという気持ちを大切に、これからも野菜を育てていきます！大倉園芸の野菜を手に取ったとき、私の顔を思い出していただけたらうれしいです。

おおくら やすのり
大倉 靖教さん
（大倉園芸9代目）

参加者の感想より!

ふだん何気なく野菜を買っているけど、少し形が悪いだけであんなにもダメになっている野菜があると目の当たりにして驚きました。大事に食べないといけないと思いました。
（エリア委員長 廣瀬さん）

生産者の方の苦労をわかっているようでわかっていませんでした。今回の企画で大倉園芸さんがどれほどのこだわりを持って栽培しているかわかり、自分たちの口に入るものなのだから選んで利用しようと思いました。
（エリア委員 森さん）

大倉園芸さんの野菜を試食させていただいて、子どもがこんなに野菜を食べているところを初めて見ました。ふだんはハンバーグにすごく細かくして入れないと食べないんです。おいしい野菜は食べるんだと驚きました。
（エリア委員 加藤さん）