

グリーンコープ  
30周年記念  
特別企画  
**産直**  
<青果>



あつ、味が濃い。  
人参つて、初めて注文してみた…  
こんなに美味しかったんだ。

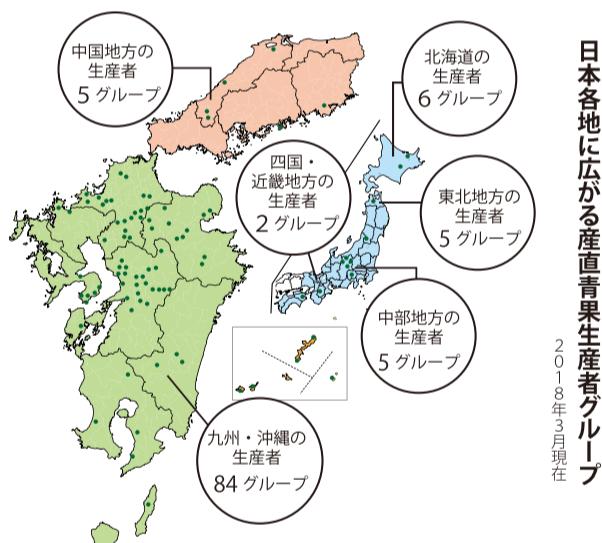
グリーンコープの野菜や果物、米は、  
「産直」が基本です

「子どもたちが健やかに成長できるように」「家族が健康で安心して暮らせるように」「安心して食べられる安全な食べものを」。そんなお母さんたちの願いを叶えるためのグリーンコープだけの仕組み、それが「産直」。

グリーンコープの「産直」は、「産地直送」という意味ではありません。「生産者」と「組合員」が「直接」つながっている…だから「産直」です。「安全で美味しい野菜やお肉を食べてほしい」とがんばる生産者の皆さんと組合員が出会い、長い時間かけて一緒につくってきた仕組みです。

グリーンコープの野菜や果物、米、肉、たまご、そしてびん牛乳は、どれも基本的に「産直」でつくられています。

- 4 生産者側からみても「産直提携」を実感できる
- 3 生産者と組合員が交流できる
- 2 生産(栽培・飼育)方法が明らか
- 1 誰が作っているのかはっきりしている



豊かで生命力にあふれた土にするために、畑に残った野菜や

から間引きや草取りなど、収穫までほとんど手作業なので手間がかかりますが、組合員の皆さんから届く「美味しい!」の声に、疲れが吹き飛びます。

こだわりの土づくり

私たちの畑では年1度、8月から9月にかけて種を蒔き、12月から3月にかけて収穫します。寒い時期に育つ人参は、一層甘みが増します。人参栽培は、種蒔き

人参の品種は「黒田五寸人参」。長崎で昔から栽培されている柔らかく甘みが強い品種です。化学会成農薬や化学肥料、除草剤を一切使わず生産しています。

一般的には経営のことを考え、回栽培する農家も多いようです。私たちの畑では年1度、8月から9月にかけて種を蒔き、12月から3月にかけて収穫します。寒い時期に育つ人参は、一層甘みが増します。人参栽培は、種蒔きから間引きや草取りなど、収穫までほとんど手作業なので手間がかかりますが、組合員の皆さんから届く「美味しい!」の声に、疲れが吹き飛びます。

豊かで生命力にあふれた土にするために、畑に残った野菜や



グリーンコープに人参を出荷し始めてもう30年以上になりました

あづま  
**吾妻町有機農業研究会**

長崎県雲仙市吾妻町

人参の他にもキャベツ・ブロッコリー・玉ねぎなど10数種類の野菜を出荷しています。1983年、グリーンコープ生協(長崎)の前身生協に、7~8種類の野菜をセットにして届け始めました。1987年よりグリーンコープの共同購入に人参等を出荷。

1 誰が作っているのかはっきりしている

「30年以上続けてきた農業や生き方は、私たちの誇りです。農薬を使わなくてこれだけのものができるという自負もあります」と、長年のご苦労を笑顔で話される吾妻町有機農業研究会の皆さん

\*1 土壌を肥沃化する目的で栽培し、土に鋤き込む作物を育てている畠のうねを覆う資材のこと

**2 生産(栽培)  
方法が明らか**

生産者は努力と工夫を重ね、土壤消毒剤や除草剤を使わずに、できるだけ化学合成農薬や化学肥料を減らした栽培に取り組んでいます。

**ひと目で分かる栽培内容**

それぞれの野菜や果物の栽培内容が分かるようにカタログGREENでは、マークで表示しています。



**野菜・果物の栽培内容とマークの見方**

マーク	無	無	無	無	なし (通常栽培物)
化学農薬	3年以上不使用	3年以上不使用	3年未満不使用	慣行栽培の半分以下	慣行栽培より減らす努力の過程にあり、慣行栽培よりも少ないが半分以上使用
化学肥料	3年以上不使用	有機質肥料のみでは補うことが困難なため、補助的に使用している場合			慣行栽培より減らす努力の過程にあり、慣行栽培よりも少ないが半分以上使用

栽培内容マークのない物は通常栽培品です。产地が複数で栽培レベルが違う場合、ランクの低い方で表示しています。菌草類・もやしは畑で栽培されるものではないため、栽培マーク基準の対象外です。

**注文した野菜が組合員に届くまで**

グリーンコープの青果は、たくさんの人気が関わって、時間をかけて作っているよ。

**1 注文の予想数を生産者に提示**

グリーンコープは、例年の注文数を基に生産者に週単位で提示します。



この時期にこれくらい作ってください。

**2 生産者は作物栽培計画書を作成し  
グリーンコープへ提出**

作物栽培計画書には、誰が、どの圃場で、どんな品種を、いつ、どんな栽培内容でどれだけ作るかが分かるようになっています。



作物栽培計画書通りに栽培できるようにデータでしっかりと管理し、いつでも確認できるようにしています。

**5 収穫～組合員のもとへ**



収穫された野菜は、青果センターへ運ばれ仕分けされます。その後、各県の生協(支部)へ配送されます。

組合員

**4 組合員から注文を受ける**

生産者は、作物を一定期間、コンスタントに出荷できるように工夫をしています。しかし、天候不順の影響などで収穫が少ないと、せっかく注文がきてもお届けできないこともあります。反対に天候に恵まれ豊作でも、注文が少ないと出荷できずに困ってしまいます。

計画どおりに収穫できない時は欠配になるんだね。

**3 作物栽培計画書に沿って作付け**



生産者は提示した数量より多く作付けて準備しています。

寒波がきたり猛暑になったり、台風や長雨などの天候不順や、病気や害虫の被害で予定通り育たないことがあるからなんだ。

組合員からよく出される質問にお答えします

Q

カタログGREENの「化学合成農薬を使わずに栽培しました」のコーナーの野菜は、他の野菜とどう違うの?

Q

グリーンコープの産直青果は、土壤消毒剤や除草剤を使わずに、農薬も可能な限り使わずに栽培されたものばかりだよ。生産者の皆さんのが経験と創意工夫を積み重ねて作ってきたものなんだ。その中でも特に、化学合成農薬を使わずに栽培した野菜をコーナーで案内しているよ。カタログGREENで案内している野菜や果物は、どれも市販ではなかなか手に入らない貴重な野菜ばかり。ぜひ利用してね!



Q

届いた時に、傷んでいるものがあつたらどうしたらいいの?

Q

届いた野菜や果物が傷んでいたら配達担当者か所属の生協まで連絡してね。生産者の皆さんのは、組合員さんの手元に届くまでを考えて、収穫の時、計量や袋詰めの時、さらに出荷する時など、何回も傷んでないか点検をして出荷しているそうだよ。でも野菜や果物は収穫後も呼吸しているから、出荷の時には分からないような小さな傷でも、運ばれていく間に傷みがすすんってしまう場合もあるんだって。季節や気温に応じて蓄冷剤を入れた保冷箱も使ってお届けしているよ。

Q

キャベツや白菜など、届く時によって大きさが違うのはなぜ?

Q

野菜にも果物にも、ある程度の重さの幅をもたせて出荷基準をつくっているんだ。野菜や果物の生育は、気温や気候に大きく左右されるから、寒さの影響で生育が遅れる場合もあれば、暖かくなつて急に成長することもあるからね。生産者の皆さんのがいろんな工夫をして、農薬ができるだけ使わずに栽培した大切な青果物だから、収穫されたものはできるだけ引き取るよう正在りだよ。でも、生産者の皆さんと相談して、極端に大きなものや小さなものは出荷しないようにしているよ。

## グリーンコープ30周年記念特別企画 30th Anniversary ありがとう これからも

3

生産者と組合員が  
交流できる

1990年頃の青市の写真。大きな団地では子育て世帯が多く、生協の大型班(20~30人)がいくつもあった時代、1ヵ所に野菜をまとめて届けてもらい、組合員を中心とした多くの人と分け合った

グリーンコープの「産直」は、生産者と組合員が  
一緒につくってきた仕組みです

## グリーンコープの「産直」のはじまり

1960~1970年代の高度経済成長期、国や企業の利益が優先され、急速に大量生産・大量消費がすすみました。一方で、食品添加物や残留農薬の問題も広く知られるようになりました。

そのような中、家族の健康のために安心・安全な食べものがほしいと願う母親たちが立ち上がり、各地に共同購入会やグリーンコープの前身となる生協が誕生していきました。生産者一人ひとりと出会い、思いを伝え、組合員自らが運営を担う青空市場（青市）の形からスタートした取り組みは、カタログで注文して購入する形になり、より多くの組合員が利用できるようになりました。



40年以上続く産直生産者  
**宗像生産者グループ**

福岡県宗像市

1970年代にそれまでの農産物の流通（生産者 - 農協 - 市場 - 小売店 - 消費者）ではなく、直接農産物を売る方法がないか、また、農薬ができるだけ使わない栽培をしたいと模索する中、グリーンコープの前身生協と出会い、青市への出荷を経て現在の共同購入へ。  
出荷品：キャベツ・かぶ・チンゲンサイ  
きゅうり・みかんなど10数種

## 組合員との出会い



宗像生産者グループを中心  
となって立ち上げた  
中村喜久雄さん（左）と  
白石喜代光さん（右）

## 生協との取り引きを徐々に広げていった

**中村** 日記を見ると、1972年には生協にみかんやだいだいを出荷したことを書いていますので、もう46年程の付き合いになります。それまで所属していた部会を辞めて生協への出荷を決めたものの、作る野菜をどれだけ引き取ってもらえるか正直まだ不安な面もありました。

**白石** 最初は柑橘類から取り引きを始めて、10年程経つてからまだ珍しかったチンゲンサイ、その後きゅうり、キャベツなどを青市に出荷するようになりました。30年前、宗像にできた大きな団地でグリーンコープの組合員を増やそうと、自分たちも職員さんと一緒に頑張ったのを覚えています。

## 自分たちも農薬を減らしたいと思った

**白石** グリーンコープが減農薬の取り組みを始めていることに共感し、自分たちの健康のためにも農薬を減らし除草剤を使わない農業をめざしました。農薬を一つひとつ調べて減らせるものはないか、安全なものに替えられないか、職員さんと相談しながらすすめていました。

**中村** グリーンコープへ野菜を本格的に出荷するようになって、組合員の皆さんとは本当にいろいろと話しました。安心・安全な農作物へのこだわりや思いに応えたいと、稻ワラや有機肥料を利用して、害虫の駆除や草取りも一つひとつ手作業で行い、栽培してきました。

## 産直生産者として農業を続けてきてよかった

**中村** カタログで案内してもらえるようになって徐々に収入が安定てきて、安心して生活ができるようになりました。

**白石** 振り返るといろいろ不安もあったけれど、やってきたことは間違ってなかったと思うし、よかったと実感しています。後継者もできました。

## 生産者との交流会



生産者との交流会



生産者との料理会

## 生産者との出会い



青市の立ち上げに関わった組合員  
打越 時子さん  
組合員活動を経て組合員事務局、  
ワーカーズなどで活躍

40年ほど前、子どもがまだ小さかった頃、グリーンコープの前身生協（ふくおか西部生協）に加入しました。森永ヒ素ミルク事件や水俣病などが大きな社会問題となり、自分でも食べものの安心・安全について考えるようになりました。

## 安心して家族に食べさせられる野菜がほしい

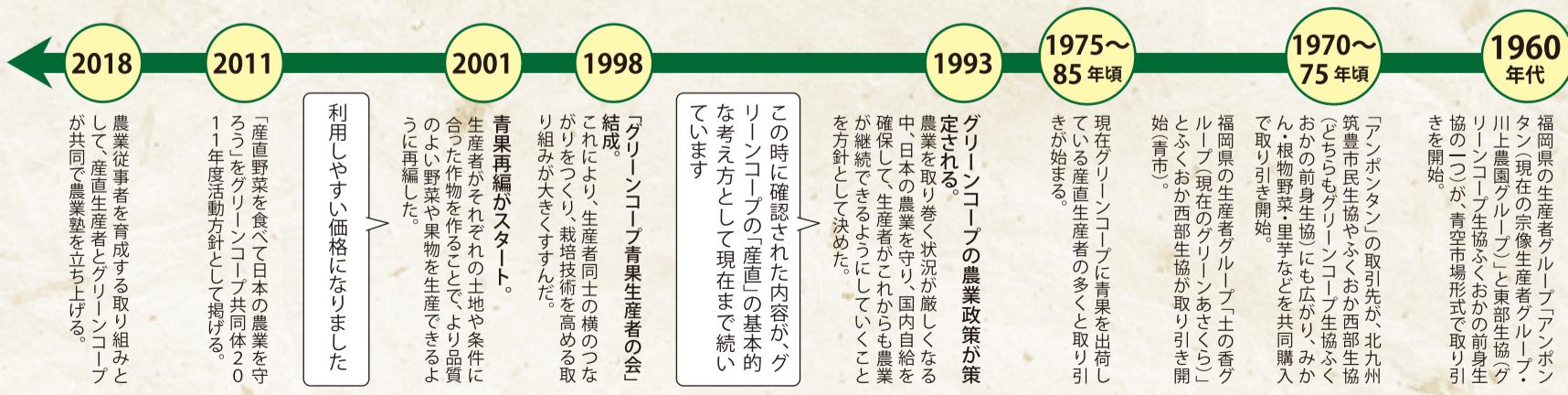
農協などの協力を得て、組合員と職員がともに产地を探して出会ったのが、朝倉のお母さんたちのグループでした。農薬について聞くと「使っている」ということだったので、「ぜひ無農薬に」と言うとびっくりされました。無農薬では野菜は作れないと思われていた時代です。「仲間と分け合って利用したいので、今あるものを分けてください」「私たちも農薬について学ぶので、少しずついいから農薬を減らしてくれませんか」という話をして、相談の場を定例で持つようになりました。顔を合わせ、お互いの思いを出し合い、時間をかけて信頼関係を築いていったと思います。農薬を減らしてほしいという組合員の願いは、同じ母親として朝倉のお母さんたちにもしっかりと伝わり、努力してくれる姿を見て本当にうれしいと思いました。

## できた野菜を引き取ってみんなで食べる

青市で扱う野菜は、露地栽培で旬のもの。天候がよく順調に育つとたくさん届くので、売れ残りが出ないように、いろいろな料理方法を紹介することになりました。「こんな食べ方があるからたくさん買って」と、目新しいレシピを考えチラシを作り、野菜と一緒に青市で渡していました。届く野菜によっていろいろ工夫することは、大変で時間がかかるけれど、楽しくて面白かったです。

自分たちがほしいと思うものを自分たちで探し、作る人と食べる人が、お互いの顔が見える関係を少しづつ築いていった時代でした。その関係は、今も変わっていないと思います。

※ 現 福岡県朝倉市

グリーンコープの  
産直（青果）の歩み

4

生産者の側からみても  
「産直提携」を実感できる

# 農業でしあわせに生きる



私たち組合員が安心・安全な生産物を食べ続けられるのは、組合員の思いに応えてくれる生産者がいるから。そのためには、生産者が農業を安心して続けられる環境があることが大切です。

地域全体の農業を、さらには日本の農業の将来を守ろうと、志をもって取り組む産直生産者一人を紹介します。

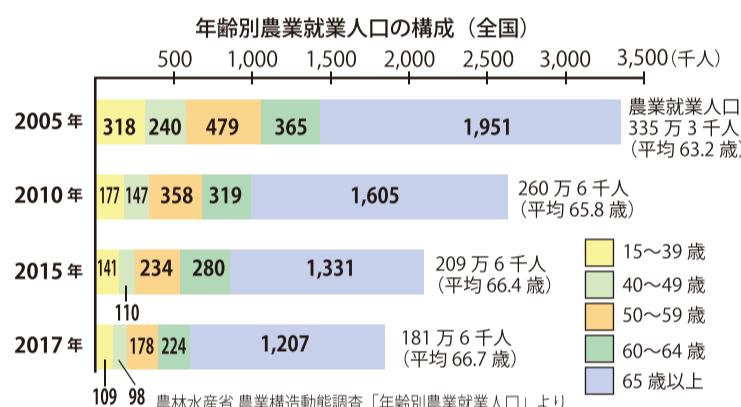
たのくら会 代表  
農地所有適格法人(株)鳥越ネットワーク 代表取締役

## 鳥越 和廣さん

福岡県田川郡赤村在住。1980年に5人の仲間で福岡市の消費者へ直接農産物を届ける活動を始め、1990年に「たのしい暮らしを創る会（たのくら会）」として、グリーンコープとの取り引きをスタート。1995年には、地元の赤村の仲間と一緒に「赤村特別栽培米研究会」を立ち上げ、グリーンコープと無農薬・減農薬の米の取り引きを開始した。

農業を真ん中にした地域づくり、将来を見据えた人づくりに長年尽力する。

### 存亡の危機にある 日本の農業



全国各地で農業従事者の高齢化や廃業により、耕作放棄地の拡大が進んでいます。日本の農業は今、危機的な状況です。新しく農業を始める人も年間5万人以上いると聞きますが、「所得が少ない」「資金不足」等の理由で数年内に継続を断念している人も多いようです。

個人的努力や経験だけでは克服できないことも多く、日本の農業を守り将来につないでいくためには、人を育てる仕組みが必要だと思います。

さらに、近年の異常気象は想定をはるかに超える状況で、猛暑なども影響しています。

暑や豪雨、大雪などの影響で様々な農作物が甚大な被害を受けています。今後もこのような状況が続いている間は農作物の絶対数が不足し、日本各地で奪い合いや生産者の困い込みも起こり得ます。欲しい物が簡単に手に入らなくなるかもしれません。

### 自らの地域で 農業をつないでいく

私が暮らす赤村の農家の平均年齢は75歳。何年も放置され雑草が生い茂る田畠も増えてきました。私は様々なネットワークの取り組みを行っています。

一つ目は、地元での安全で美味しい米の生産です。米作りは農業の基本であり、地域の人と人をつなぐ大切な役割を担っています。

二つ目は、安全な農作物作りや人と環境にやさしい農業を志す生産者のネットワークづくりです。20年ほど前から取り組み始め、今では九州一円の30団体以上の生産者組織となりました。新規就農者の受け入れや地域農業の後継者の育成、雇用の創出にも力を入れています。

三つ目は、生産者同士が知恵を出し合い支え合える環境づくりです。2016年には、生産者

が自由に集つて栽培方法や農業経営のことなどの悩みを共有・相談できる場も設けました。

農業は「人」であり、生産者一人ひとりの生き方そのものです。私たちは、これから農業を担つていく次世代の人たちが「農業をやついていて本当によかった」と思える状況、やりがいや希望を持つて農業ができる環境を持つていただきたいと切に願っています。

組合員の皆さんにも、そぞういう思いを持った生産者をぜひ応援していただければと思います。

### 新しい「産直」の形を 考えていく

グリーンコープの産直は、生産者が安定して生産を継続できるよう考慮された仕組みであり、グリーンコープの生産者でよかつたと感じています。一般的な生産者と比較すれば後継者も多く育っていると言えるでしょう。しかし、産直の仕組みができる30年以上経ち、農業を取り巻く状況も大きく変化しています。グリーンコープの産直を次の30年につないで発展させていくために、これまでのように親から子へ継承するだけでなく、より広く組織的に後継者を育成していくことも必要です。

この春、私たち産直生産者はグリーンコープと共に、農業従事者の人材育成を目的とする農業塾を立ち上げました。これでのように生産者が作つたもの

### 私たちが できること

肥料が当たり前だった30年以前、安心して食べられる野菜がほしいと願う組合員と生産者が出会い、グリーンコープの「産直」が誕生しました。

社会状況の変化や気候の変動など、日本の農業を取り巻く環境が年々厳しさを増す中、生産者は組合員の思いに応えようと努力を重ね、組合員は利用することで生産者を支えています。「産直」の仕組みを次世代につないでいくための「人」を育てる取り組みも始まります。これからも、生産者と組合員が支え合って共にしあわせに暮らしていくために、私たち一人ひとりの利用で産直の仕組みを支えていきましょう。