

# 共生の時代

## 号外

●発行 グリーンコープ共同体理事会  
 ●編集 共生の時代・編集部  
 〒612-8661 墨江町博多区博多駅前中央街8番38号博多ビル7階  
 ●電話 (092) 481-7923 ●FAX (092) 481-7876  
 ●ホームページ: <http://www.greencoop.or.jp/>

## 「安心・安全」「おいしい」。 グリーンコープ自慢の産直赤とんぼ米を 食べて守っていきましょー!

〜2008年産直赤とんぼB栽培米が契約量を消化できずに残りつらまわ〜

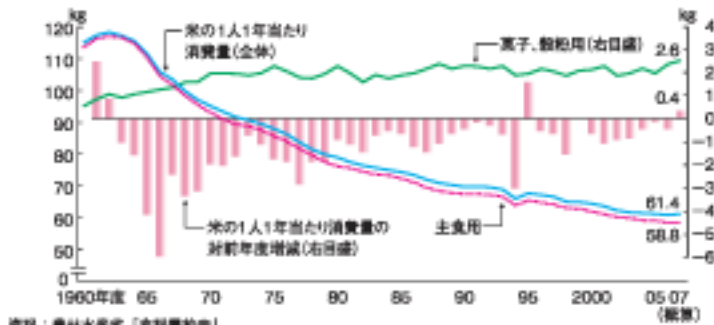


米は小麦やとうもろこしと共に三大穀物の一つとして、アジアの人々の主食として大事に守られてきました。苗作りから栽培・収穫まで大変な手間がかかることから、昔の人たちは「米は八十八回も人の手を介して大切に作られているもの。1粒でも粗末にしては罰が当たる」と、米を大切にしてきました。

このように悠久の営みの中で守られてきた米をきちんと食べること、グリーンコープは日本の農業を応援しています。しかしながら、昨年産直生産者との契約によって栽培された米が、現在約40000袋(5kg換算)分が消費されなくなっています。

グリーンコープは、安心・安全な米を何とか残さず食べていきたいと考え、この度、産直基金から生産奨励金を拠出し、その分で組合員価格を値下げして供給することにしました。

図1-24 米の1人1年あたり消費量(用道別)とその対前年度増減の推移(精米換算)



資料:農林水産省「食料統計年報」  
 注:国民1人1年あたり消費量は、国民1人1年あたり食料消費量

### 米を取り巻く状況は とっても厳しくなってきた

米は弥生時代に日本に伝わったと言われてきました。そして、水田を基礎にした複合農業が発達し、米は日本の風土に合った品種に改良されながら現在に至っています。

米は限られた狭いところに二千年作り続けても連作障害もなく、水田は保水機能や気温調節機能など重要な役割を果たしてきました。

このような水田を中心とした日本の複合農業は江戸時代に完成し、明治以降も多少の変化はありながらも、

1960年代の高度経済成長期まで維持されてきました。そして、戦後の食料不足の中で米の増産が計られピークを迎えました。しかしその後、米の消費は減少の一途をたどっていき、1970年からは減反政策による生産調整がはじまりました。

その米を播るがす事態が起きたのは、1993年のガットウルグアイラウンドによってでした。当時すでに、世界は自由貿易競争の時代に入っており、アメリカからは米など農産物の市場開放を迫られていました。折しも、日本はその年、米の大凶作で外国から77万トンの米の緊急輸入に踏み切りました。それは日本の米の消費量の約1割弱に相当するものでした。

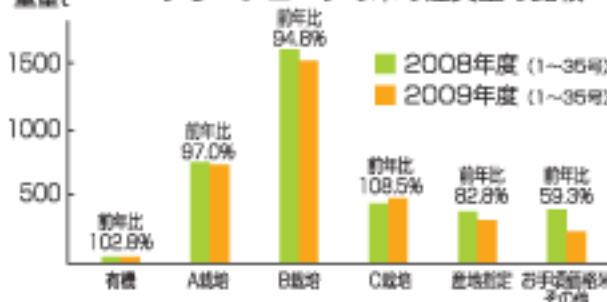
### 生産者と共に作り出した 産直赤とんぼ米

農産物は太陽・水・空気がそして土による自然の営みの中で作られるものだと、グリーンコープは位置付けています。その上で生産者の創意工夫によって安心・安全なものが生産されること、同時にグリーンコープとの産直関係によって生産者が継続的に生産でき、経済的に自立することが大切であると考えます。グリーンコープはそのような観点から生産者と共に独自の産直を築き上げてきました。

米についても、もちろん産直であることを追求してきました。それが「産直赤とんぼ米」です。

「赤とんぼ(アキアカネ)が舞う自然豊かな田んぼで、農業や化学肥料を使わずに、もしくは極力抑えて作られる安心・安全でしかもおいしい米を食べてみませんか?

グリーンコープの米の注文量の比較



しい米がいつまでも食べられますように。そんな願いが込められています。

毎年、多くの生産者の意欲的な頑張りによって、組合員はおいしい米を食べることができています。しかし、今般のデフレスパイラルの中で起こっている価格破壊が産直赤とんぼ米の供給にも大きな影響を落としていきます。中でも構成比が一番高い産直赤とんぼB栽培米が最も影響を受けています。昨年、組合員数の伸びを勘案し栽培契約量を多めに設定したこと、米の消費が減少していることが原因です。

この産直赤とんぼB栽培米を余すことがないよう、キチンと消費していくために、価格を上げて販売することにし、カタログGREEN42号から「2008年産直赤とんぼ得々米」として登場しています。適度な温度と湿度で管理された倉庫で保管された米は、2008年産とはいえず、おいしさは変わりません。是非この機会に安心・安全なグリーンコープの産直赤とんぼ米を食べてみませんか?

生産者からのメッセージ



糸島農協特裁米部 (福岡県) 鳥巢 孝一さん

私たちが作った自慢の米をたくさん食べてください

米作りが一番大切なのは土作り。できるだけ農薬や化学肥料は使わないで作っています。こんな米を栽培できるのは、グリーンコープさんとの産直関係ができてからです。今、米の市場価格が下がっています。今後どうなるのか心配ですが、グリーンコープの生産奨励金のおかげで米作りができています。糸島農協が作っている赤とんぼ米をもっとたくさん食べてください。

生産者の「安定」をつくる グリーンコープ生産奨励金 米は相場で取り引きされています。現在の米の相場価格は「13500円/15000円程度/俵(60kg)」で、その場合の生産者の手取りは「11000円〜13000円程度/俵(60kg)」とされます。これでは生産者は米農家として生産を続けることはできません。米の生産者は「米だけを作っている農業は続けられない」「このままでは日本の米農家は米を作ることができなくなってしまうかもしれない」と危機感を募らせます。グリーンコープは生産者との信頼関係に基づいて独自の産直を築き上げました。グリーンコープの産直の大きな特長は、「生産者が産直を実感できること」。それは生産者に米の生産にかかる相応のお金を届けることとあり、それが再生産可能な農業を継続することに、そして「安心・安全な」農

生産奨励金があるから安心して米作りができる

産物を組合員に届けることにつながるのです。農薬や化学肥料を使わない、極力減らすことは大変な作業が伴います。そうした生産者の努力に対し、グリーンコープは産直赤とんぼの「有機栽培米」「A栽培米」「B栽培米」に生産奨励金を設けています。生産奨励金は米の価格に含まれており、組合員の利用に応じてグリーンコープで積み立て、生産者に直接支払っています。その金額は年間3億6千万円以上のほりです。生産者から「生産奨励金があるから、安心して米作りが継続できている」という声が聞けるのも頷けます。

2ha以上の田んぼを持つ生産者は50人です。例えば、2haで1俵13000円の場合、米の収量は10a当り7俵として140俵(1俵=60kg)。農協への販売価格は182万円、グリーンコープからの生産奨励金が126万円となり、これで生産者は再生産できることとなります。生産奨励金が継続的な米作り

に役立っていることが分かります。今回は、産直赤とんぼB栽培米を残さず利用することで生産奨励金をきちんと生産者に届けるようにします。その原資を産直基金から拠出することにしました。これによって、生産者は安心して米作りが継続できることとなります。

産直赤とんぼ米の安全基準はとても厳しい

一般的に米を栽培する際、さまざまな農薬や化学肥料が使われます。まず、殺菌剤による種子消毒からはじまって、いもち病などの病

赤とんぼ米は、「子どもたちに、家族に、おいしく安心して米を食べさせたい」と願う母親たちの思いが集まって実現したものです。グリーンコープにあるたくさんのおだわり商品の一つが産直赤とんぼ米です。これからも大切に守り続けていきたいと思います。

生産奨励金の適用について

Table with 3 columns: 基本奨励金, 加算奨励金 (入札価格に3段階に差動, 安い方が高くなる), 赤とんぼ有機栽培米, 赤とんぼA栽培米, 赤とんぼB栽培米, 赤とんぼC栽培米

赤とんぼ米栽培基準 3年以上化学合成農薬・化学肥料不使用で有機認証されたもの 化学合成農薬不使用 種子消毒には化学合成農薬不使用。収穫までに使用できる化学合成農薬成分数は4剤以内 種子消毒から収穫までに使用できる化学合成農薬成分数は10剤以内

Table with 2 columns: 赤とんぼ有機栽培米, 赤とんぼA栽培米, 赤とんぼB栽培米, 赤とんぼC栽培米

\*慣行栽培の場合の化学合成農薬の使用は、福岡県では16剤、熊本県では19剤となっている

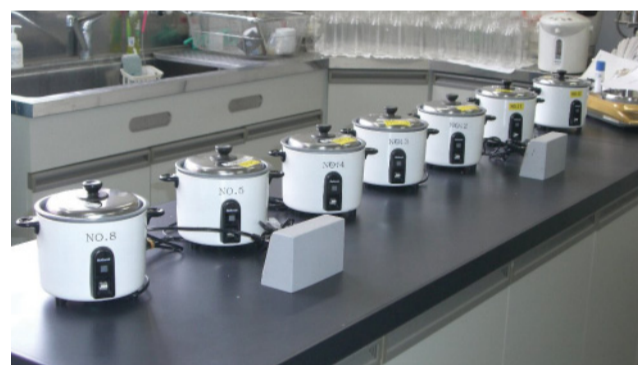


米沢郷牧場 (山形県) 浅野 厚司さん

米のこと、きちんと伝えよう

農業を使わない農業をめざして試行錯誤してきました。納得できる有機米を作りたいことを夢見てきて、現在3分の1を有機で栽培しています。米を食べる人が少なくなっているという状況は寂しい限りです。どうしたら米を食べてもらえるか。大切なことは、交流をおして、自分が作っている米のことを伝えていくことです。米を作りたいから百姓になった自分の原点を忘れないよう頑張ります。

おいしい米がよりおいしく 精米工場の秘密



精米工場では炊飯して食味チェックをしている

- ①ロットごとに水分や成分の分析と玄米の適合性検査 ②粗選機でゴミや木くずなどを除去 ③石抜き機で金属・石・ガラスなどを除去 ④精米 ⑤ロータリーシフター(ふるい)

- ⑥ガラス・色彩選別機でガラスやプラスチック、色の違う米(虫の被害に合った米など)を除去 ⑦流下式選別機でヌカ玉などを除去 ⑧金属選別機で金属を除去 ⑨袋詰め ⑩金属探知機を通してチェック ⑪最終袋詰め段階の米を炊飯して食味チェック

グリーンコープの産直赤とんぼ米は、安全性を追求できている米だと言えます。赤とんぼ米は、「子どもたちに、家族に、おいしく安心して米を食べさせたい」と願う母親たちの思いが集まって実現したものです。グリーンコープにあるたくさんのおだわり商品の一つが産直赤とんぼ米です。これからも大切に守り続けていきたいと思います。



産直赤とんぼ米の収穫体験をする組合員とその家族 (グリーンコープ生協とっとり)

「ごはん」を見直そう

ごはんは、エネルギー源となる炭水化物や、身体をつくるタンパク質など、人間が生きるために必要な栄養素が万遍なく含まれている食べものです。米に含まれる良質のでんぷんは、身体の中でブドウ糖に変化し、脳の動きを活発にします。肥満の原因のように扱われて敬遠されたりしますが、米のことをきちんと知って、上手においしく食べたいものです。米5kgはお茶碗約67杯分になります。お茶碗1杯の価格を計算してみると、安いことに気がつくはずですよ。



かごしま合鴨米生産クラブ (鹿児島県) 澤田たみ子さん

生産者としても、組合員としても、頑張ります

組合員さんとの交流は、楽しいし大切です。無減農薬で米を作る大変さを分かってもいい、組合員さんの思いを聞くことができます。そこから頑張る力が生まれます。今の時代、農業で食べていくのは大変。生産者をしっかり支えてくれる生産奨励金の制度はほんとうに助かります。丹精込めて作った産直赤とんぼ米をもっと多くの人に食べてもらいたいです！



北そらち農協北竜 (北海道) 松本 和宏さん

北の大地で、将来性のある農業経営をめざしたい

32歳、両親といっしょに農業をはじめた10年です。農業が好きだから後継者になりました。花やメロンも作っているのですが、減農薬での米作りは体力的にも大変ですが、真剣に取り組んでいます。これから経営を広げるとしたら米だとも思います。グリーンコープの生産奨励金制度はとてもありがたいです。組合員さんにもっと産直赤とんぼ米を食べしてほしいと思っています。