

農と暮らしの新たな視点を探る

# 産直コペル

*sanchoku coper*

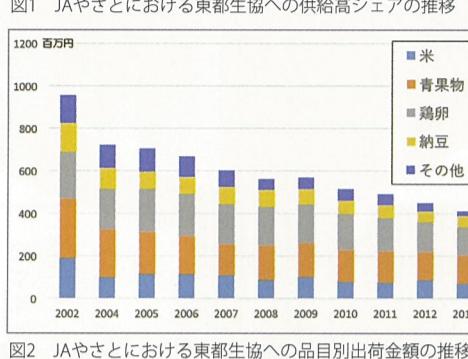
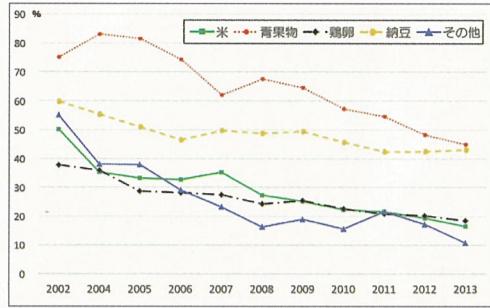
2017.3 Vol.22

## 特集 農産加工の今

農家を訪ねて vol.20

若者に 果物を!



イチ押し!  
看板商

2016年12月に食糧の生産と消費を結ぶ研究会が主催した小研究会が開催された。テーマは「地域総合産直の総括とその将来的展望について」だた。報告者は風間与司治さん（東都生協専務理事）、柴山進さん（NPOアグリやさと代表・JAやさと元総務部長）、筆者の3名だった。本稿では、筆者の報告を中心に概要を述べよう。

地域総合産直とは、1988年に東都生協が提唱し、JAやさと取り組んだ産直運動である。その趣旨は、

単品あるいは特定の生産者との取引に留まるのではなく、生産者と消費者

がともに、地域ぐるみ、村ぐるみで

永続的な農業を行える産地をめざし、暮らしも含めた総ぐるみで産直に取り組むといつ壮大な理念だった。その後、地域総合産直に関して複数の報告書が出版されたが、これまでそれを総括したことは無かつた。

地域総合産直は産地に何をもたらしたか。旧八郷町は中山間地域と平坦地域で、小区画の水田や畑が主体の土地条件である。生協産直に取り組む前は、養蚕とたばこ作を中心の農業地帯だったが、生協産直により野菜生産や農家養鶏が進展し、生協の事業の伸展に伴い、東都生協との取引品目数は増大し、売上額も増大した。

JAやさとは東都生協との産直によって確実に豊かになった。

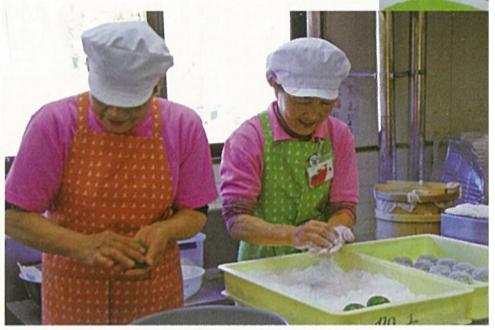
しかし、近年JAやさとにおける東都生協への供給高もシェアもすべての品目で低下している。全品目の供給高シェアは2002年53%から201

3年23%へ半分以下に低下していく。鶏卵の産直は継続しているが、鶏肉の産直は途絶えてしまった。原因はプロ

イラー農家の廃業とのことだが、産直の後継者を育てられなかつた生協に責任はないのか。

地域総合産直が想定していた運動と事業は成功したのだろうか。JAやさと東都生協は、時代の流れに揉まれながら、必死に生きてきた。しかしそれは、総合化という方向性で

道の駅酒谷人気No.1商品は、加工所で手作りされた「草だんご」。開業当初から作られてきた商品で、原材料は、酒谷産のヨモギと餅粉、小麦粉、塩、小豆と砂糖のみ。手造りの味を求め、遠方からわざわざ買いにくる人も多いそうです。草だんごを作るのは地域のお母さん達。手慣れた手つきでひとつひとつ丁寧に作っていました。



ぱつくる農園では、自社農場で作るサツマイモを「海水じも」と名付け販売しています。「海水」と名の付く理由は、富崎市日向灘の海水をまいて、育てているから。海水は、農作物の成長に必要な「ミネラル類」を多く含んでおり、海水に含まれる「塩分」で農作物にストレスを与えることで、作物の生き残るうとする力が働き、より糖度が高く、おいしいサツマイモができるのだといいます。



JAやさとにおける東都生協への供給高シェアの推移

JAやさとにおける東都生協への品目別出荷金額の推移

野見山敏雄さん  
東京農工大学大学院農学研究院  
教授  
東京農工大学で教鞭をとつており、最近の研究テーマは、半商品経済を組み込んだ農林産物の生産と流通に関する総合的研究である。主な著書には、『農産物の使用価値と流通機構』(日本経済評論社)や『食料・農業市場研究の到達点と展望』(筑波書房、共著)など多数。2012年11月より地産地消優良活動表彰審査委員会・委員を務めている。