

東日本大震災と原発事故

農と食を核とした

—21世紀の地域活性化

の長期ビジョンへ

パルシシステムの取組から



pal*system

パルシシステム生活協同組合 山本 伸司

東日本大震災とパルシシステム

3.11初動

災害対策本部の設置(3月11日午後7時)

- ・毎日2回、短時間で状況の共有と判断
- 職員の安否確認、被災状況の把握



被災状況

- パルシステム福島が3月15日以降全センターで配送中止
- パルシステム茨城がほぼすべての施設で建物に損傷



福島県いわき市

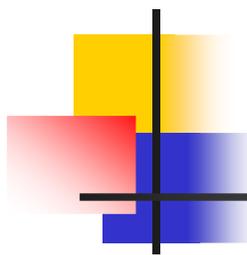


パルシステム茨城
かしまセンター

供給状況

- 物流センター一部損壊、燃料問題
- 発災翌週は、計画停電などから青果を中心に全量欠品が発生
- 製造工場被災、包材不足、物流寸断などにより多数の欠品が続発

事業継続に向けた対策



- 組合員が必要とする基本食材の供給を最優先とし、受注数制限、企画変更、基準緩和などを実施
- 物流、商流の円滑化を図るため、3月4回から3温度帯物流、4月3回からカタログ1本化を導入
- ホームページなどによる情報提供

被災地支援

「石巻災害復興支援協議会」への参加

- 市・自衛隊・社会福祉協議会・ボランティア
- NPOピースボートなど、官民の連携。
- その中でのパルシステムの役割発揮。



今後の支援内容を話し合う

被災地支援

● 炊き出しの様子



被災地支援

組合員カンパ(3/28-5/6の6週間で4億円超)



宮城



岩手



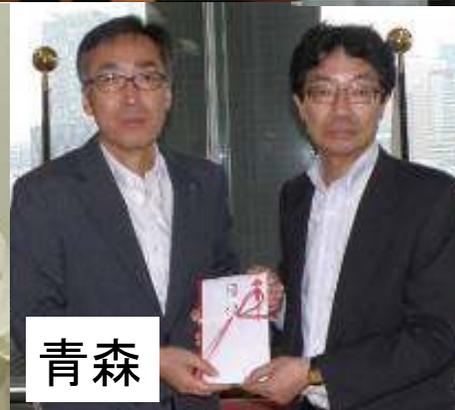
福島



茨城



千葉



青森



栃木

被災地支援（見舞いと事業再開確認）

被災したメーカーへの見舞金支払い65団体1,600万円



かね久海産



水野食品

今後の復興支援について

震災復興支援基金(今年度 3億円)

【助成対象・内容】

- ①「食べるで 支えあう！」による被災産地・メーカーへの支援——<～ 1億円>
- ②放射能対応／自主検査費用 産直産地の土壌検査、汚染状況に応じた土壌の除染対応への支援、自主検査で供給停止した産地への支援
————— <5000万円～1億円>
- ③復旧・復興に向けた、金融機関等、貸し付けるための条件整備費用、利子補給、調査研究費用、他。
————— <～ 1億円>

今後の復興支援について

一般社団法人地域再生コミュニティビジネス推進協会設立（他団体とネットワーク）

目的

- ①震災復興の地域再生をコミュニティビジネス（地域事業活性化）の立場から推進
- ②外部での復興基金を目指す
- ③仕事起こし、職づくりで起業支援、首都圏と被災地をつなぐ

放射能汚染対応

「食」と「農」を守る長期戦のはじまり

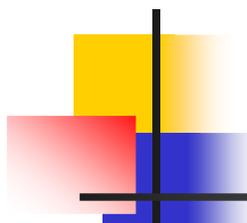


放射能汚染との戦い(信頼の構築)

- 正確で信頼できる情報発信(不安を煽るマスコミ、リスクコミュニケーション欠落)
場所、産地、農産物ごとの検査、生産者との協同作業
検査の公表
- 暫定基準の問題(緩い基準は、損害賠償対象を絞ることに)
出荷規制、流通規制値(安全数値ではないことに注意)
基準が高いと甘く見られ、出荷可能でも売れない、損害賠償の対象外
内部被曝のリスクを考慮する(食べる側に寄り添う)
- 自主基準値(10月実施)
暫定を変える、実質東日本始め農水産物が壊滅的影響を受ける
生産者との協同が大切(事前検査の徹底)
1msv/年を基礎に、1/5ベクレルを
本格的な自主検査体制
基本は、国に基準見直しと対策を求める(損害賠償、被曝地管理、除染活動)

「食品と放射能問題検討共同テーブル」(大地を守る会、生活クラブ、カタログハウスと)

「暫定基準見直し」を国まかせにせず、「公的基準」の考え方と物差しづくりを、4団体共同で進めます！



原発事故当初方針

- <国の示す暫定規制値を遵守>
- 食品衛生法による
- 放射性ヨウ素: 飲料水・牛乳・乳製品300Bq/kg、水産・野菜類2、000Bq/kg。乳類100Bq/kg
- 放射性セシウム: 飲料水・牛乳・乳製品200Bq/kg、野菜類・穀類・畜産類・水産類500Bq/kg
- 他にウラン、プルトニウム及びウラン元素のアルファ核種で飲料水・牛乳・乳製品1Bq/kg、野菜類・穀類・畜産類・水産類10Bq/kg
- 一定量を1年間とり続けた場合、ヨウ素の甲状腺での線量が50ミリシーベルト
セシウムの全身的線量が5ミリシーベルトを超えないよう算出

安心できる「食と農」を取り戻すために パルシシステムの放射能対策

パルシシステムはこれまで、組合員の願いである「食の安全」を優先すべく、生産者とともに歩んできました。東京電力福島第一原子力発電所の事故による放射能汚染を受け、その思いをさらに強くしています。私たちは今、とくに影響を受けやすい成長期の子どもたちが「安心して口にできる食」を取り戻さなければなりません。自主基準を設定し、自主検査をさらに拡大させ、農地の放射能対策にも全力で取り組んでいきます。



更新情報

▶ 一覧へ

- 12月2日 ▶ 12月4回「丹波篠山黒豆」の原料情報訂正 **NEW**
- 12月2日 ▶ 12月2回「船橋三番瀬焼海苔(秋芽一番摘み)」の検査結果をお知らせします **NEW**
- 12月2日 ▶ 【自主検査結果】12月3回、12月4回、12月5回カタログ掲載商品の放射能情報 **NEW**
- 11月22日 ▶ 【プレスリリース】「商品と放射能問題検討共同テーブル」を開始します
- 11月4日 ▶ 乾しいたけの供給について

パルシシステムの 対応方針



- 1 暫定規制値の見直しを政府に求めるとともに、できる商品群から自主基準を定めます。
- 2 パルシシステムとしての自主検査を大幅に拡充します。
- 3 行政による検査結果など、放射能に関する情報をよりわかりやすく提供します。
- 4 組合員、生産者とともに十分話し合いながら、放射能対策に取り組めます。

▶ 全文へ

コンテンツ一覧

- ◉ トップ
- ◉ パルシシステムの対応方針
- ◉ パルシシステムの自主基準
- ◉ パルシシステムの自主検査結果
- ◉ 放射能検査の測定方法
- ◉ 農畜水産物の汚染状況
- ◉ 農地の除染の取り組み
- ◉ 政府への働きかけ
- ◉ 放射能に関するQ&A
- ◉ 放射能関連ニュース一覧

パルシシステムの
2011年産米の
自主検査について

赤ちゃんが日常的に
食べる食品の
自主検査について ▶

検査方法

第8条 検査対象品目

- 牛乳、青果、米、水産、鶏卵、肉、および加工品。牛乳は定期的に(3ヵ月毎)検査を行う。

第9条 検査対象地域

- 汚染の拡大が見られる福島、茨城、千葉、栃木、群馬、埼玉、神奈川を中心に検査する。

第10条 米の検査

- 土壌検査は行政検査を参考。第9条産地は当会も検査する。またそれ以外も必要に応じて検査する。
- 玄米検査は行政検査を参考。第9条産地は当会も検査する。またそれ以外も必要に応じて検査する。
- 検体は5検体とし、その平均値で判断する。

第5章 検査の開示

第11条 開示対象および項目

- 理事会および業務上必要な職員には、すべての検査結果を報告する。それ以外の者には、品目(一般名称)、検査数値、市町村名を公表する。

第12条 開示方法

- 理事会報告、ポータルシステム、ホームページ等で随時開示する。

第6章 検査の不適合

第13条 不適合品

- 検査の結果、国の暫定規制値を超えた場合は取り扱いを停止。当該地域の行政検査または当会自主検査で低減が確認された場合は、以下の通り、取り扱いを再開する。
- 行政の再開判断に従う。
- 行政により自粛した品目で、あらためて当会や産地が独自で検査を行い、基準値以下は、行政に供給自粛の撤回を求め、行政の判断に従う。
- 当会自主検査結果で供給自粛した品目は、当会の検査以降1週間以内に行政が同産地・同品目の検査を行わない場合は、当会で再検査を行い、その結果を再開の判断基準とします。不適品の採取日から3週間後に、同一生産者(地区)の該当品目3品全てが暫定規制値を下回ることを条件とする。
- 当会の自主検査結果で供給自粛とした品目で、産地が独自で検査を行い基準値以下だった場合は、公的機関の証明などを確認したのち供給を再開する。なお産地の独自検査は、第三者の検査機関の結果以外は判断材料としない。

自主基準数値（狙いは暫定改定）

- ・政府の基準が信頼されない（青果は暴落、福島・茨城・栃木の米は売れない）
- ・暫定基準は現状は高すぎる（検査の実態を考慮すべき）
- ・基準は取引先生産者と話し合い、生産者とパルシステムで合意したもの
- ・年1mシーベルト換算だと100Bq（ベクレル）/kgが妥当、5分の1
- ・常に見直す（現状だと低下、水素爆発等では見直す）

<10月実施、現在までの自主基準>

設定した品目	独自の第1段階指標	政府の暫定規制値	
牛乳・乳製品	40	200	※1 PB商品とはパルシステムオリジナルの商品のことです。 ※2 きのこと類は吸収・移行の知見が得られていないため、第1段階指標では対象から外します。
水（※1）・PB飲料	40	200	
青果類（※2）	100	500	
米・加工品	100	500	
肉	100	500	
たまご	100	500	

信頼される生産と消費へ

現在検討中(さらに厳しく1/10へ)

牛乳、乳幼児用食品、米の4分類は10Bq/kg、

一般食品(他の穀類、青果類、菌茸類、魚介類、海藻類、肉類、卵類等(加工食品含む))50Bq/kg

茸類と海藻類は100Bq/kg

乾燥食品(乾燥度の高いもの...乾燥茸類、乾燥海藻類、茶類などは摂取する状態で基準値未定

品目	当会基準値	政府案	備考
飲料水	10	40	
牛乳	10	40	国は暫定規制値から乳製品を一般食品に移行予定
一般食品 ^(※1)	米、乳製品	10	100 ※1: 国は飲料水、牛乳を除いた食品全般を一般食品と括りますが、当会はその一般食品を①米、乳製品②菌茸類・海藻類③一般食品(米、乳製品、菌茸類、海藻類除く)④乾燥・濃縮食品と細分化いたします
	菌茸類・海藻類	100	
	一般食品(米、乳製品、菌茸類、海藻類除く)	50	
	乾燥・濃縮食品	未定	
乳幼児食品 ^(※2)	10	?	※2: 国は粉ミルク、離乳食を検討しておりますが、当会では OptionYumYum の商品全般といたします

検出限界は10Bq/kg、今後は検出限界値を下げる事も検討

これまでの検査（結果公表）

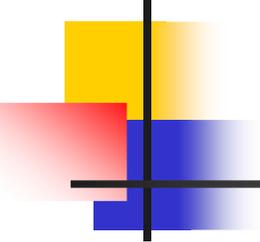
- 3月21日→12月6日まで、田の土壌や稲わら含む972検体実施
- 食品は948検体を検査
- 外部検査機関に依頼、パルシステム向け試験成績証明書の数値公表
- 2012年1月から、パルシステム検査センターのゲルマニウム半導体検出器によって自主検査をする。外部検査と併用する。

1. 検査数の推移

3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
15	13	4	37	70	86	84	235	422	6

2. 品目別検査状況

- ・飲料 8
- ・加工食品ドライ 35
- ・加工食品冷蔵 14
- ・加工食品冷凍 20
- ・冷凍野菜 12
- ・菓子 12
- ・牛乳 21
- ・乳製品 12
- ・鶏卵 38
- ・麦 2
- ・米（稲体、玄米） 121
- ・田んぼ土壌 17
- ・食肉製品 3
- ・精肉原料鶏 17
- ・精肉原料豚 22
- ・精肉原料牛 24
- ・青果 483
- ・水産 60
- ・お茶 16
- ・ベビーフード 20
- ・その他 15



今後に向けた政策的課題

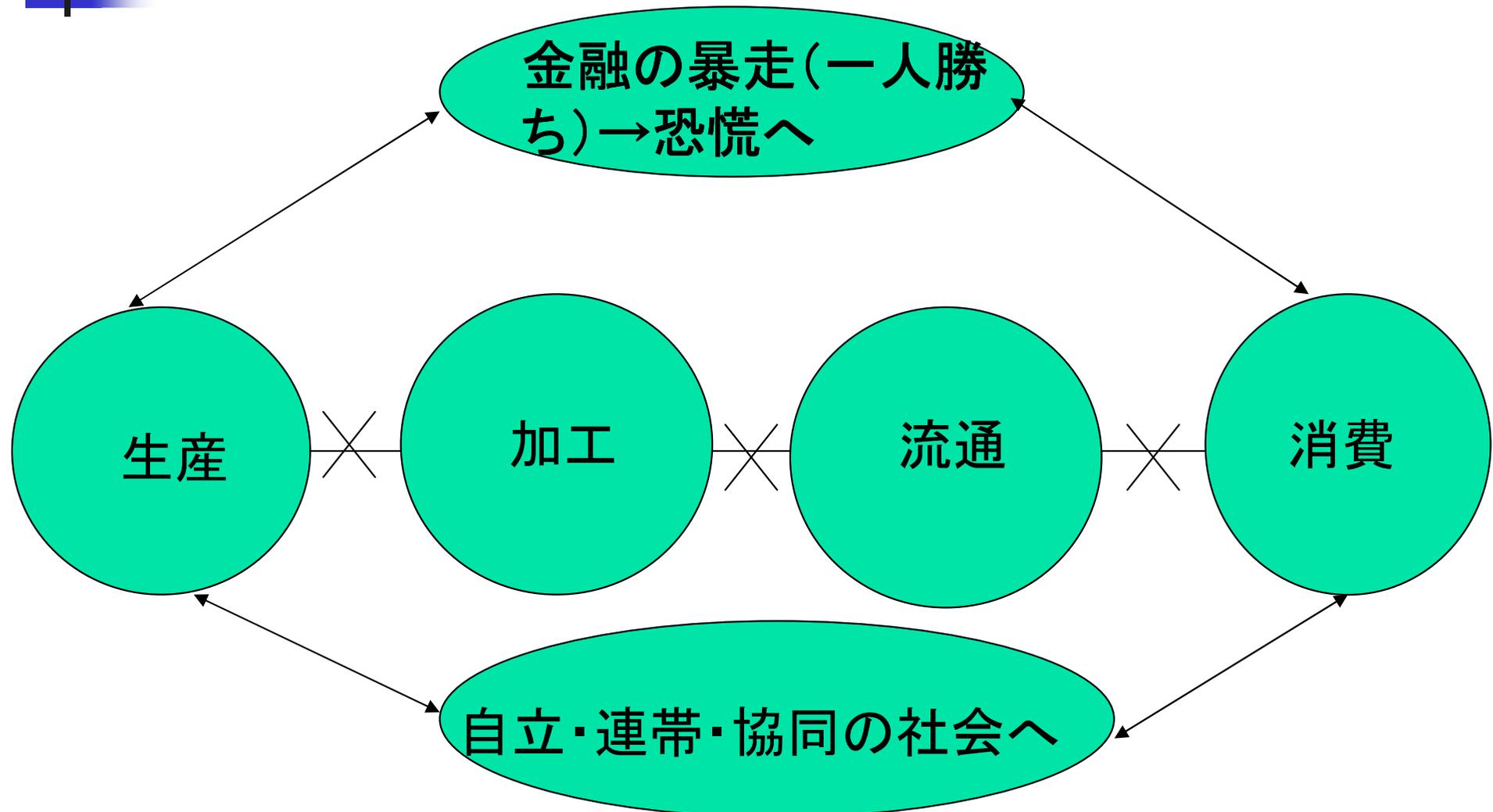
- エネルギー政策（脱原発、再生エネルギー）
 - ・脱原発プロセス提言
 - ・持続可能な再生エネルギーへのシフト（消費者選択）
 - ・エネ暮らし変革、電力生産参画、共同購入、産直
 - ・大量生産・大量消費、自然収奪の暮らしを変えよう！

- 暮らし見直し活動（3.11で変革への進化を）
 - ・2012年 国際協同組合理年
 - ・競争・勝ち組・大量生産大量消費...といった価値観の行き詰まり
 - ・共感・共有・共存・食と農・自然との共生...価値観と経済構造をシフト
 - ・地域コミュニティの再生へ

大不況！とは？地域・農・食の危機

自分だけは生き残る！「分断の経済」

デフレスパイラル脱出 → 協同の経済へ



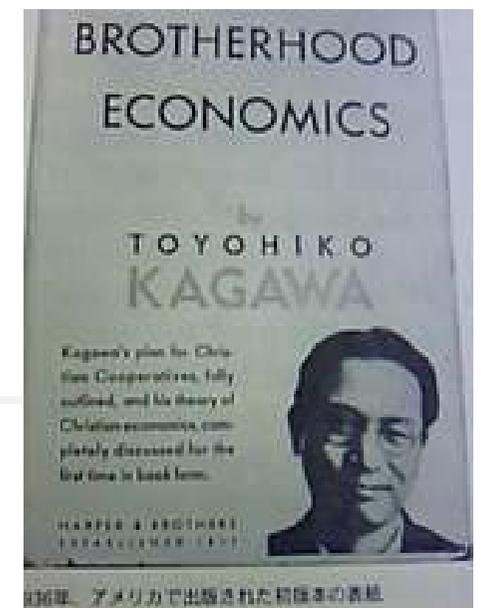
生協の生みの親 賀川豊彦献身100年

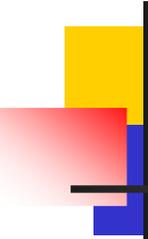
- 1909年12月神戸のスラムに(21歳)
- 1914年米国プリンストン大留学
- 1935年米国で500回講演、100万人聴衆
- 著書「BROTHERHOOD ECONOMICS」

今日の貧困は物の欠乏によるものではなく、豊富さから生じている。物財や機械の過剰生産、過剰な労働や知識層の存在からくる苦しみである。私たちは欠乏のゆえではなく、過剰のゆえに苦しんでいるのである。

富は、ごく一握りの人びとの手に集積し、社会の一般大衆は、失業、不安、従属、不信の世界に蹴落とされている。

*** 食と農は、生きるとつくるで、世界を変えうる！**





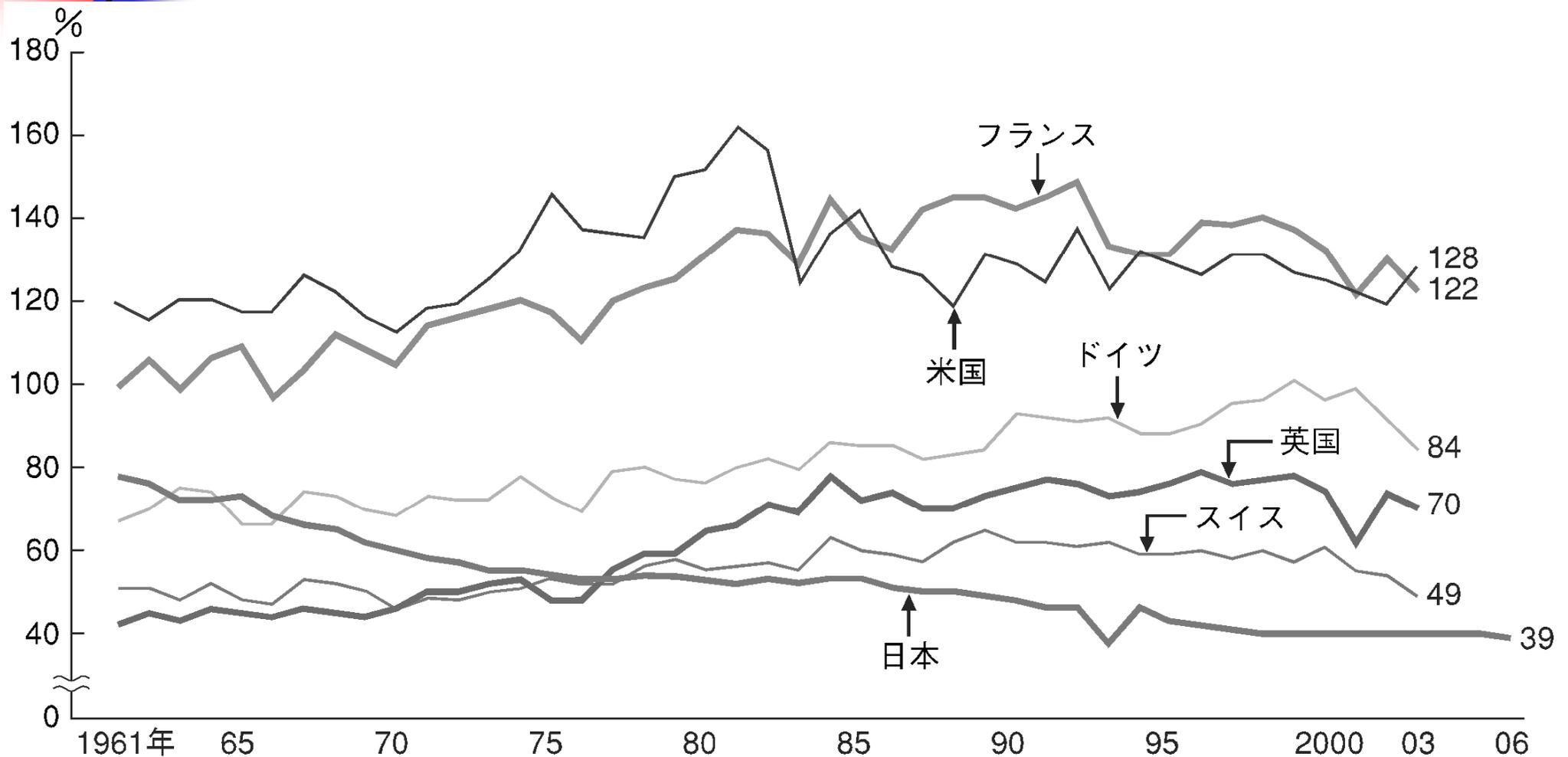
現代の日本の問題(産業の目的)

- 食の荒廃(心の荒廃)
欠食、過剰ダイエット、肥満
- 農の荒廃(環境破壊)
耕作放棄地40万ha
高齢社会 65歳以上
里地里山の荒廃

どうしたら豊かな農と食を育めるか

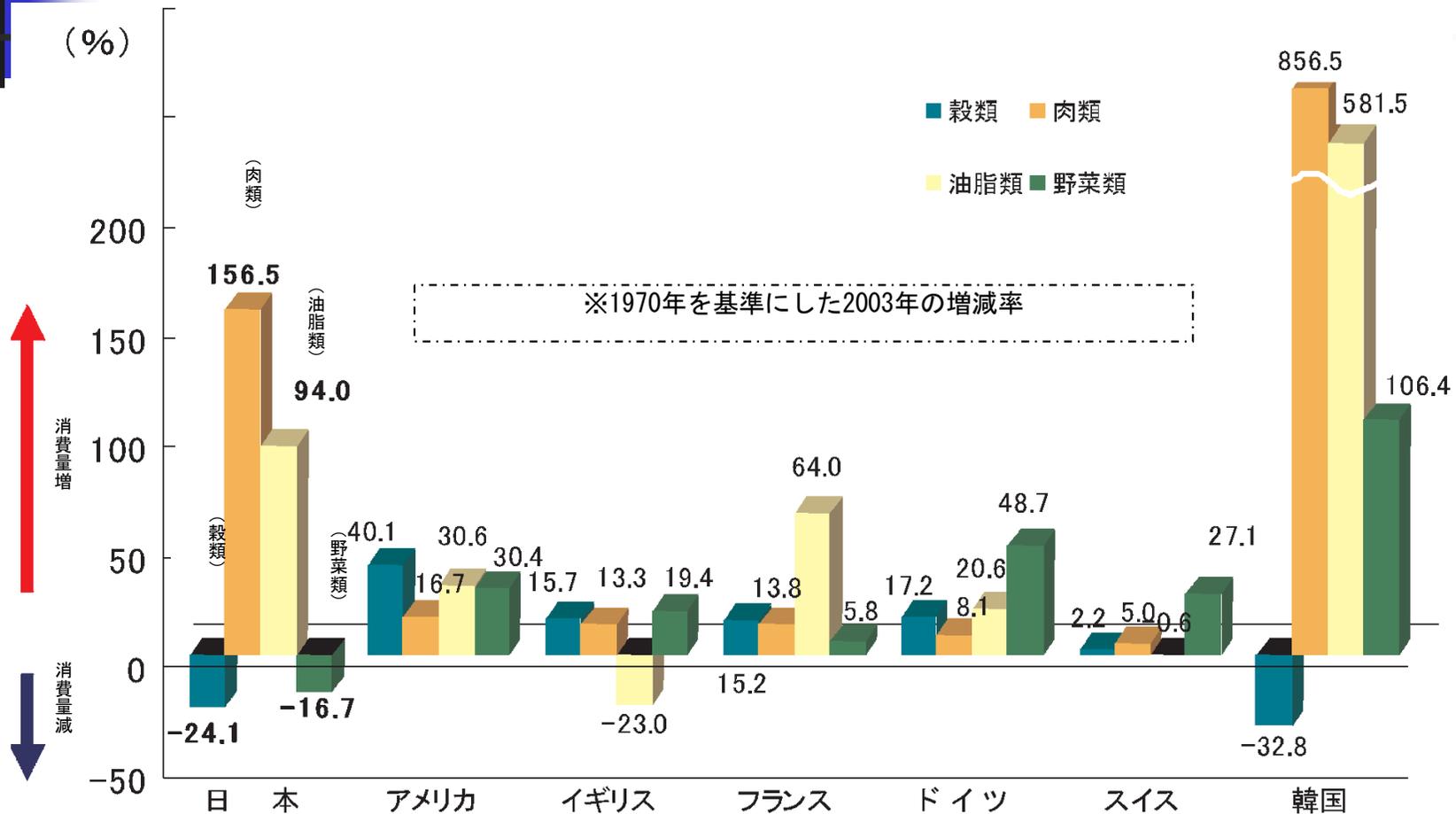
問題解決こそ事業そのもの(×単に儲けるため)

各国の食料自給率の推移 (供給熱量ベース)ヨーロッパは向上



自給率とは、社会の仕組みを表している(食は生存権)

各国における食料消費構造の変化 (2003/1970:何を意味するか)



食のあり方は、長期ビジョンをもって変る(健康・自立の為)

パルシシステムは、食料自給率向上 を推進する

(TPP反対、食の安全を守る)

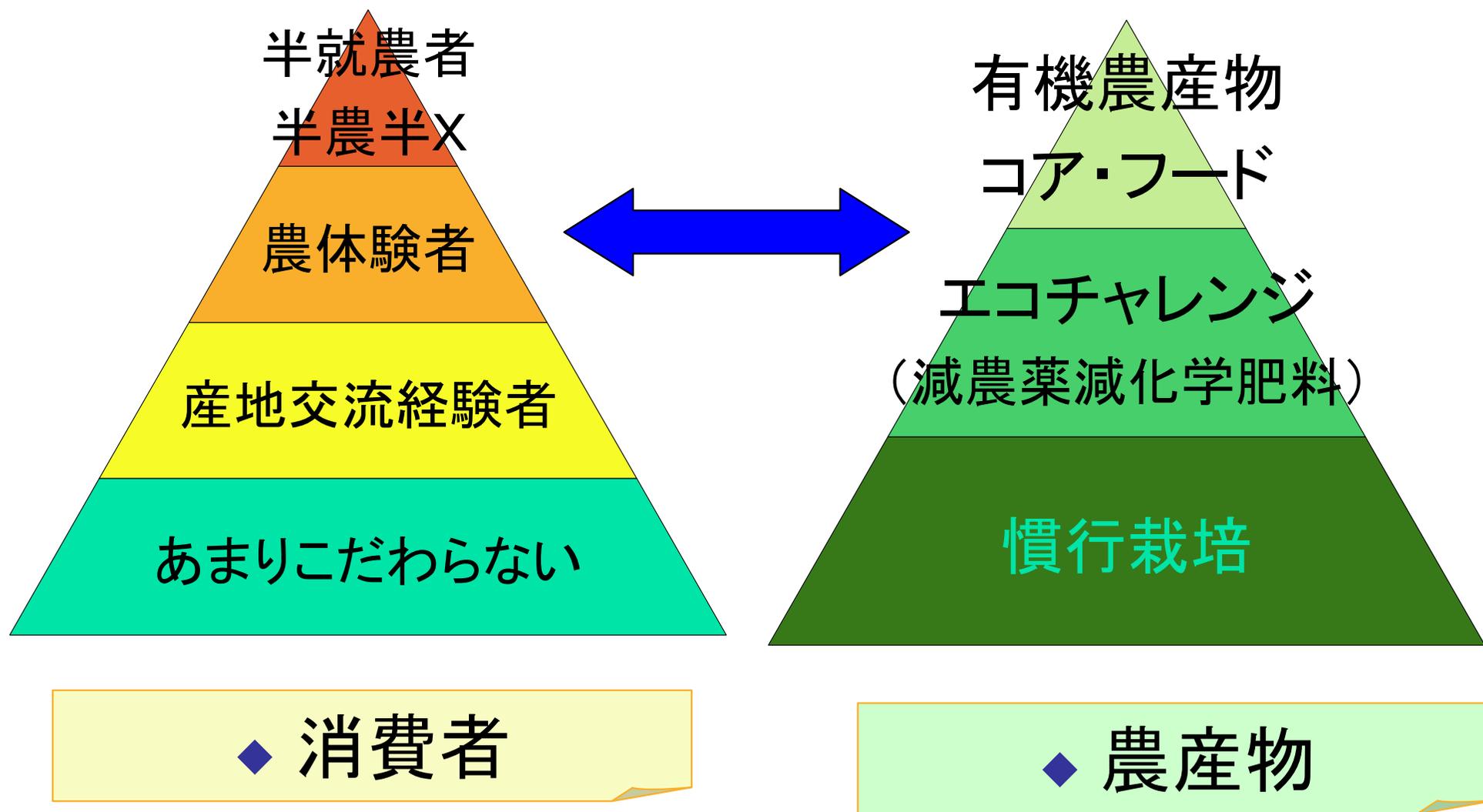
- 100万人の食づくり！「今こそ産直の底力」

自給率向上の取組みをメインに推進

- お米を食べよう！
- フードマイレージ運動、CO2で比較
- 日本型畜産へ、日本のコメ豚、コメ鶏、コメ卵

- 全国で地域産地協議会の推進
- 北海道、九州でのモデル事業

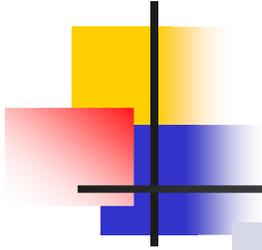
農と食で地域をつくり、運動をつくる (学びあい: 価値のピラミッド)



食と農をとことん考える

- 辰巳芳子:なぜ毎日食べるか
「何を食べたかで、あなたが分る」
- 福岡伸一:生物は「動的平衡」である
60兆もの細胞、天文学的な分子数
カラダはいつも壊され、生成している
- 愛媛県今治市 安井室長
食育プロジェクト(全国の食専門家)
うんち模型
農、販売、買い方、基本料理

カラダは、60兆個の細胞で 出来ている



砂の城のイメージを

食の原点を考える

—何を食べたかで、人はわかる—
カラダは毎日つくり変わる



うんちの観察



I. 事業そのものを「食育」ととらえる。 大切にする「本物」を提供する

展開例 <“味覚を育む”を伝える>

赤ちゃんの20年後を考えたら
“だし”がきほん! >> [だしパック]

味覚が育つ時期こそ
“だし”を取り入れて。

お粥に「ポン酢」と入れるだけ! 本格的な合わせだし

赤ちゃんの味覚の発達には、「だし」が大切。味覚が育つ時期こそ「だし」を取り入れて。

私たちの周りには、うまみを化学的に抽出した「化学調味料」を使った食品がたくさんあります。スーパーなどに並んでいる顆粒だしのはとんどは、化学調味料が使われているもの。化学調味料には少量でうまみを補う効果がありますが、そんな強い味に慣れてしまうと、素材本来の豊かな味、微妙な味がわかりづらくなってしまいます。味覚を覚え始める赤ちゃんの時期に何を食わせるかは、ととて重要。赤ちゃんの時期こそ「だしパック」で、手軽にだしを取り入れて。

315 健康のpal
だしパック
お粥240円(税込252円)
お粥を中心とした、かつお節、昆布、しいたけを粉末にして配合しました。手軽に本格的だしがとれます。 賞180日

「だし」のススメ

「味覚が育つ時期こそ“だし”を」



2007年 4月4日

「本物」がわかる味覚を大切にしたい。

だから、パルシステムは化学調味料を使いません。

パルシステムで「毎日」くらそう。

pal*system



「化学調味料不使用」の商品づくり

「“本物”がわかる味覚を大切にしたい」



▲加工品でも「化学調味料不使用」のPB商品開発を拡大中

▲PB商品でも「だし」をシリーズ化

pal*system

II. 参加(実践)をなによりも重視。 媒体を通じた「わが家で手作り」提案(1)

● 毎年、「手作り梅干し」を恒例イベントとして重層展開。

カタログ誌面での材料販売・
レシピ紹介

フォロー企画として
「電話相談」「梅干しブログ」

「梅干し品評会」で
生産者とも交流。

昨年度の取り組みから・・・



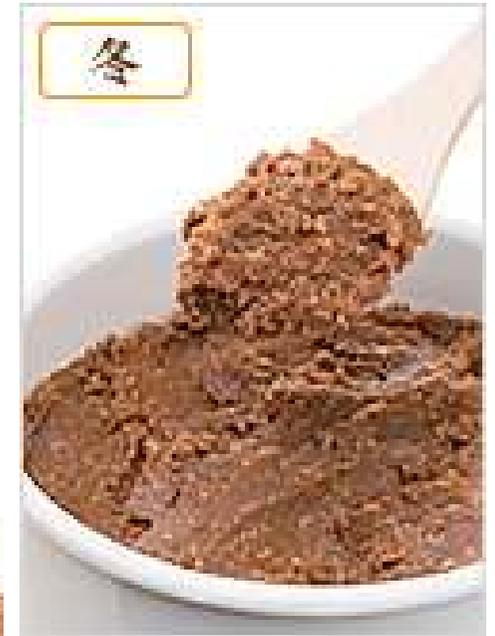
▲ 146件の応募の中から15組を招き、
産直産地・小田原で「品評会」を開催。

II. 参加(実践)をなによりも重視。

媒体を通じた「わが家で手作り」提案(2)

●「手作りうどん」企画。カタログで呼びかけ、1万6000人が実践。

●恒例の「手作り味噌」もカタログ+電話相談に加え、品評会を計画中。



バルシステムの食育チャレンジ!
「わが家の味」
を手作りしよう!

みんなの笑顔や体験が、大切な「わが家の味」になる。
さあ、季節ごとにみんなで楽しく「手作り」しましょう。

バルシステムの
考える食育

子どもとつよに
「食育のススメ」

pal*system

Ⅲ. 農から食、「いのちのつながり」をテーマに。

「食べる」と「作る」をつなぐ商品・しくみ作り(1)

●産直産地とともに「田んぼの生きもの調査」を展開中。



＜田んぼの生きもの調査＞

「ふゆみずたんぼ(冬期あるいは早期湛水・不耕起移殖栽培)」の栽培試験と、さまざまな農法での“たんぼの生態系”比較調査。

2004年から実施して、2006年度までに8産地で展開。今年もさらに拡大予定。

●田植え前に予約する「予約登録米」制度。



4～5月に予約し、10月の新米から1年間お届けするシステム。約10万人が登録。

pal*system

商品開発への消費者(組合員)参加

商品開発グループの活動



サポーターグループ
「餃子好きです隊」のみなさん



▲餃子にしよう!



サポーターグループ
「おっととクラブ」のみなさん



▲ふーどの秋鮭
スモークサーモン



「おやつの時間をもっと楽しく幸せに」
という開発に協力したサポーター
グループ「おやつの時間」のみなさん



▲国産小麦のカステラ



サポーターグループ「こけっこ」の皆さん

▲米沢鶏ムネ肉唐揚げ用



米沢鶏ムネ肉から揚げ用(下味付)

食品の世界ブランド形成のために (日本食の価値創造)

製造にこだわる

- 製造哲学は、あるか
- 原料へのこだわり
- 加工技術の問題(品質保証、微生物統制、異物管理)
- 伝統食という歴史

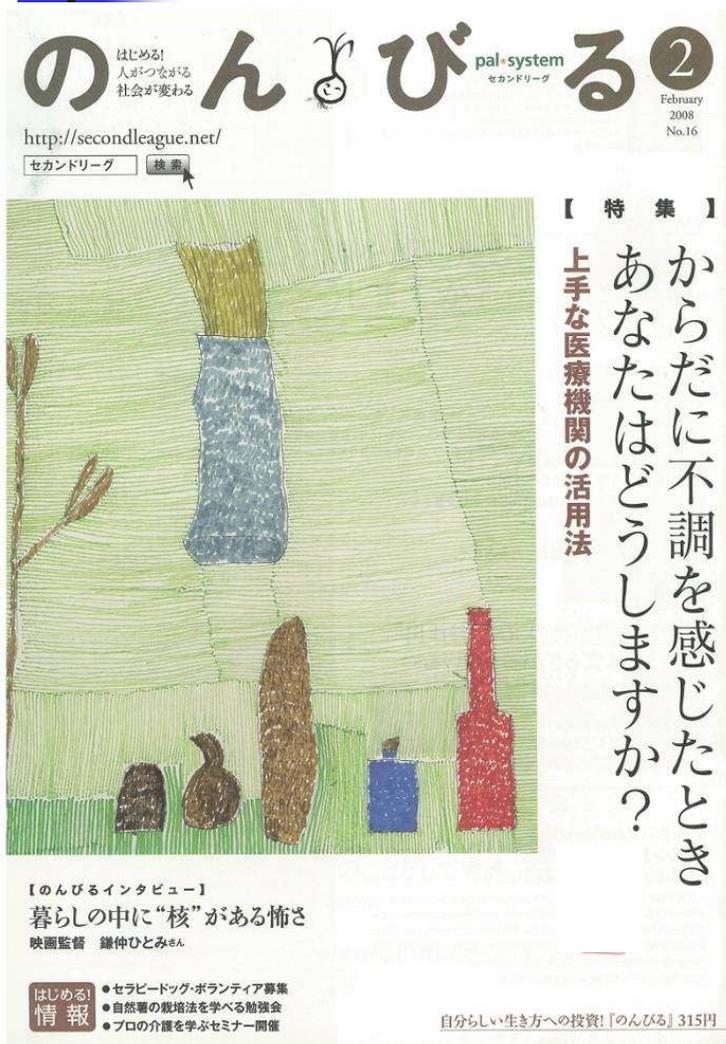
顧客を創造する(安売りではない)

- 物語り
- 暮らしのなかに、浸透すること
- 消費者が参加して仲間となること

ブランド化

- フォーマットと認証システム
- 販売戦略の統一、安売りはしない
- マーケットの創造(海外へは仕組みを販売:種子)

地域コミュニティビジネスを応援。 豊かな地域社会へ参加する組合員



- これからの地域を元気にする活動紹介
- 生協組合員によるNPOなどを支援
- 各地で活発に展開されるNPO(生協内外)を結ぶ雑誌(8000部有料315円)
- セカンドWEB(レポートで紹介ブログ)

