

いのちのチカラあふれる「食」を  
この手で作ろう！



2008パルシステム  
**100万人の  
食づくり運動**



食べることは、生きること。  
誰かに一方的に求めることなく、誰かから奪うことなく、  
一人ひとりが安心して暮らせる社会を  
次代に渡すために。

**pal\*system**

いのちのチカラあふれる「食」を  
この手で作ろう！

**pal\*system**



## パルシステムの食育は、「お米を食べよう!」を真ん中に!

お米の消費を増やすことは、食の基盤にある農業を守り育て、また食卓では健康なからだを育むことに。「作る」「食べる」どちらにとっても大きな価値のある「お米」を「食づくり」の土台として進めていきます。



### バケツ稲で「育てる」を実感。

お米が育つ様子を身近で感じながら、「つくる」に参加する楽しさ、育てた米を「味わう」喜びを体験できる「バケツ稲」を提案します。

☑ 5月3回に商品カタログ裏表紙で「バケツ稲セット」を企画

### いつでもどこでも「おにぎり」さえあれば!

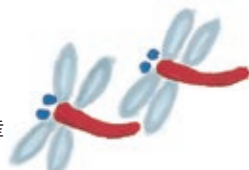
片手で持ってパクっとできるおにぎりは、究極のファストフード。生活時間のずれなどから「家族揃っての食卓」が成り立ちにくい生活環境のなかで、「ごはん」に親しむ機会を増やすため、手作りのおにぎりをすすめる「おにぎりキャンペーン」を年間を通して展開します。



### 「ごはん3膳分」=「赤トンボ1匹」!?

トンボやカエルにとって産卵や生育の場所でもある田んぼ。ごはんを食べる=田んぼを守ることは多様な生態系を育み、環境保全にもつながることを訴えています。

☑ 6月1回に「ごはんおかわりシールブック」企画。



### 何はなくとも「ごはん+汁もの」

日本人の健康を維持するのにごはんのだしの組み合わせが有効であることは科学が解明済み。「ごはん+汁もの」を中心にすえた日本型の食スタイルを積極的に提案していきます。

☑ 9~10月にカタログ誌面で展開



### 「7つの商品」を通して「思い」を伝え、「選ぶ」を提案していきます。

消泡剤不使用の「もめん豆腐」、鮭と塩だけで作った「鮭ほぐし」など、おいしさと「作り手」のこだわりが際立つPB商品を通して、パルシステムの商品づくりを伝えます。

- 便利つゆ
- もめん豆腐
- パル豚ローススライス
- 九州産塩さばフィレ
- 直火炒めチャーハン
- 鮭ほぐし
- もっと野菜!赤128

# 「100万人の食づくり」宣言 いのちのチカラ あふれる「食」を この手でつくろう!

太古の昔から変わらず、呼吸をするのと同じくらい生きていくためのあたり前。「食べる」こと。その食が、なぜこれほど危うく、信頼できないものになってしまったのでしょうか。

食にまつわる一連のことから——つくる、運ぶ、選ぶ、料理する、食べる——は、本来はすべて「いのち」をつなぐための営みです。経済優先の価値観のもとで、どんどん「いのち」から離れてしまったかに見える食の営み。

だからいま私たちは、強い意思と豊かな想像力をもって、もう一度、この営みに魂を吹き込み、紡ぎ直すことをしたい。私たちが求める食とは、誰かがどこかで一方的に用意してくれるものではなく、私たち自身が関わり、行動すること以外に手に入れる方法はないのです。

2008年パルシステムは、物質的豊かさにかわる古くて新しい価値「いのち」を出発点に、100万人の食づくり運動に取り組みます。

# パルシステムの商品づくり

パルシステムがお届けする商品は、その一つひとつにさまざまな物語があります。たとえば、生き物であふれた土や、生産者の苦労や喜び…。この物語のおもとにある、いのちのつながりを断ち切らないためにパルシステムが掲げている5つの「商品づくりの基本」です。パルシステムは常にここに立ち返ります。



## 自然や生き物の「本来の姿」を尊重しているか。

食はいのちの塊。土、大気、水など自然や動植物の生態系とのバランスを保ちながら、次世代までつなぐことのできる食生産のしくみ、方法を追求します。



## 地域に根ざした食生活や暮らしに貢献しているか。

経済主導のグローバリズムに対抗し、地域の農業や暮らし、文化を次世代につないでいくことをめざします。



## 「作り手」との関係に、甘えや惰性、妥協はないか。

誰が、どのように生産したか、どのように加工され、どのようなルートで食卓まで届けられたのか——トレーサビリティのしくみを構築。生産過程の記録や情報の管理・開示を徹底します。



## 食べて「おいしい」あって「よかった」を届けているか。

「本物の味」がわかる豊かな味覚を育み、健康な暮らしに貢献するため、素材を厳選し、素材のもつ自然のうまみ、味わいをできるだけ引き出した商品づくりをめざします。また、商品づくりに組合員が参加し、納得できる味、品質を追求しています。



## 商品の裏側をきちんと伝えようとしているか。

一人ひとりの「選択(=購買行動)」は、企業や業界、社会を動かす大きな力。モノ作りの裏側にある人や地域、物語をカタログで伝えたり、交流体験を重ねるなど「買うことの価値(=社会への投票)」を実感できる場作りを重視しています。



# パルシステムの商品づくり 7つの約束。

**1 作り手と「顔の見える関係」を築き、信頼から生み出された商品をお届けします。**  
 どこで誰がどのようにして作ったのか。作り手が何を大切にしているのか。「顔の見える関係」をベースに、こうした一つひとつを確認できる商品づくりを実践。例えば生産者が栽培方法や育て方のすべてを組合員に公開する「公開確認会」など、お互いに理解し納得できる関係づくりを行っています。

**2 食の基盤となる農を守るためにも国産を優先します。**  
 パルシステムは「いのちの源」となる食の生産は、国内での自給が原則であると考えます。とくに日本の農業が衰退の一途をたどるなか、「いのち」を守り、産地や生産者を守るためにも国産原料や国内工場を優先する商品づくりを重視します。

**3 環境に配慮し、持続できる食生産のあり方を追求します。**  
 大量生産・大量消費型の生活、社会のあり方が自然環境に負の影響を与え、私たち人間を含むたくさんの生物のいのちを脅かしてきました。パルシステムは、産直青果における農薬削減や容器包装のリユース・リサイクルなど、資源循環型の環境負荷をできるだけ減らした食生産のしくみを追求しています。

**4 化学調味料不使用で豊かな味覚を育みます。**  
 加工食品の味付けとして、一般的に多用されている化学調味料。その強いうまみに慣れた舌は、素材本来の味わいを感じにくくなると言われていきます。子どもたちに「本物の味」を届け、豊かな味覚を育んでいけるよう、化学調味料を使わず素材本来のおいしさを生かす商品づくりをしています。

**5 遺伝子組換えに「NO」と言えます。**  
 遺伝子組換え技術は誕生からの歴史が浅く、周辺環境や生態系を狂わす恐れが否めません。またこの技術は、開発した多国籍企業が独占しているため、一部の企業による世界の食糧支配を招くことも懸念されています。パルシステムではこれらに対して異議を唱え、遺伝子組換え技術に対し原則として「NO」の立場をとります。

**6 厳選した素材を使い、余分な添加物には頼りません。**  
 食品を加工し流通させる上で、頼らざるを得ない「食品添加物」。けれど、パルシステムでは独自の使用基準を設け、仮に使用を認めている物質であっても、実際の商品開発においてはできるだけ使用しない、使用を減らすという厳しい運用を行っています。添加物に頼らない分、素材そのものの品質と製造技術を高めることを追求しています。

**7 組合員の声を反映させた商品づくりを大切にします。**  
 パルシステムの商品は、何よりも約100万人の組合員からの利用によって支えられています。そこで商品の開発や改善などに組合員自らが関わる「サポーターグループ」活動や、商品への意見・要望など、組合員からの生の声を集める「ひとことメール」など、くらしの実感を商品づくりに反映させるしくみを重視しています。

2008年度パルシステムは「7つの商品」を通して商品づくりへの思いを伝え、「選ぶ」を提案していきます。



パル豚ローススライス



もめん豆腐



便利つゆ



もっと野菜!赤128



鮭ほぐし



直火炒めチャーハン



九州産塩さばフィレ



# いのちあふれる田んぼとつながる お米を食べよう！

先進国のなかでも圧倒的に食料自給率の低い日本において、消費量のほぼすべてを国内でまかなえる数少ない食べ物のひとつがお米。ところがいま、消費者のお米離れとともに、お米を作る人のくらしも、作る場である田んぼもたいへんな危機的状況にあります。このままでは日本から田んぼが消えてしまう！

パルシステムは、食の基盤である「米作り」を守ることで、日本の緊急課題であると考えます。

## 5年間で耕作放棄地が約2倍に。

春は青々とした苗が風に揺れ、秋は目にまぶしいほどの一面の黄金色：私たちの心を温かな感情で満たす「田んぼのある風景」。そんな日本人のころや文化のよりどころともいえる田んぼが、いま徐々に姿を消しつつあります。

お米の消費量は40年前に比べ約半分に減少。米価の下落も激しく、米作りでは生計が立たない農家が作付けをあきらめたり田んぼを手放したりしているからです。

一度放置された田んぼはたちまち雑草が繁茂し、病虫害の温床に。荒れた土地は農村の治安や生活環境の悪化を招き、日本の風土や文化に深刻なダメージを与えかねません。「食べる」があつてこそその「作る」。だから、パルシステムは「お米を食べよう！」と訴えます。

## 田んぼに「いのち」の視点を戻そう。

いまの日本の主流は、できるだけ少ない手間ですべての米作り。農薬や化学肥料をたくさん使った田んぼには草もは

えず残念ながら「いのちを育む」という視点からはかけ離れてしまっています。

そんななかパルシステムは、自然や生態系に配慮した環境保全型の米作りを推進。産直産地の田んぼを舞台に、トンボ、カエル、おたまじゃくし：たくさんの「いのち」あふれる米作りをすすめてきました。

たとえば「予約登録米制度」は、田植え前の時期にあらかじめ米の利用を

約束する制度。栽培基準に共感した組合員が、「食べることで米作りそのものに参加し、将来にわたり持続できる生産環境を取り戻そうとする運動です。」

「こんな社会だったらいいな」「こんな日本を子どもに残したい」：パルシステムの「お米を食べよう！」には、そんな私たち自身の夢や意思が込められています。

### パルシステムの取り組み

#### 「つくる」と「食べる」をつなぐしくみ 「予約登録米制度」

1993年の米不足をきっかけにスタート。田植え前に米の購入を約束することで、農薬や化学肥料に頼らない環境保全型の米作りを支援するシステムです。2007年度は約10万人が登録しています。



#### 田んぼの生き物調査

#### 「いのち」あふれる田んぼを広げる。

食を生産する場であると同時に、多様な生物の生息環境としてもふさわしい田んぼとは？ 2004年から、組合員、生産者、地域住民などが協同で、様々な農法における田んぼの生態系の比較調査を実施。農業技術の向上のみならず、食育や交流の場としても大きな役割を果たしています。



#### パルシステムの「新農業委員会」

#### 生物多様性の視点を方針にも導入。

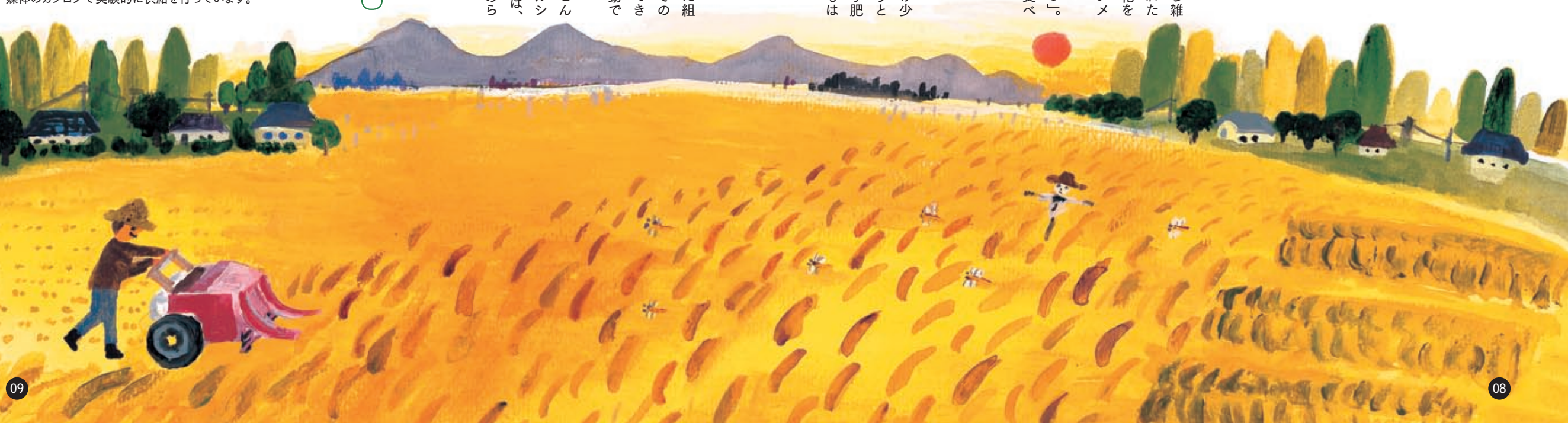
激化する国際競争、環境汚染、農政転換など日本農業の置かれている厳しい状況を踏まえたうえで、「生きもの」「いのち」の視点に基づく持続可能な農業の拡大を、商品事業、交流事業、地域農業モデルの見直しといった政策としても位置づけています。



#### 飼料用稲への挑戦

#### 自給率向上をめざし、畜産飼料への稲の利用を進めています。

産直産地の転作田で収穫された稲を2007年11月から畜産産直産地の秋田県「ポークランド」で豚と与え、2008年2月から3媒体のカatalogで実験的に供給を行っています。



# パルシステムの食育 ごはんが真ん中。

台所は食づくりの大事な現場。  
「食へること」に希望を持って、  
きちんと向き合う  
一人ひとりの意思が、社会を変えます。  
不穏な食情勢のなか、  
「何を食べたらいいの?」との戸惑いの声に対し、  
いまこそパルシステムは強く訴えます。  
「お米があれば、大丈夫!」。



## 自然や風土とともにある 日本型「食」。

私たちの食卓に並ぶ世界中から運ばれてきたさまざまな食べ物。いつでもほしいものを口にできるこの食生活はとてむぜいたくですが、本当に「豊か」といえるのでしょうか?  
消費者が求めるものの比重が価格や

簡便性へとシフトするにしたいが、「生産の現場」からどんどん遠ざかる食卓。それとともに、私たちの社会も、少しずつ「いのち」の本筋から離れてしまっているようです。  
「地のものを食べる」「季節を取り入れる」「農を感じる」「素材に触れる」——パルシステムでは、自然や風土とともにある「食」のなかにこそ、私た

## 心身の健康は 「ごはん十汁もの」から。

ちが取り戻すべき社会や生き方があると思えます。  
お米中心の日本型「食」は、じつは健康面でも日本人にもぴったり合った食スタイル。京都大学の伏木亨教授によれば、人間は、生存本能の働きによ



り、脂肪を摂取したときに脳に快感物質を出すメカニズムをもっているのだとか。じつは同様のメカニズムがごはんのだしの組み合わせにあるのです。「ごはん」のカロリーに「だし」のうまみが増えると、人間を「やみつき」にさせる効果があるそうです。  
偏った食事や運動不足による生活習慣病が、幅広い世代において問題視されているいま。パルシステムは、からだの健康を維持するという視点からも、

昔から受け継がれてきた「ごはん十汁もの」を中心にした日本型食を積極的に提案します。お米中心の「日本型食」は自給率を上げることにもつながるのです。  
自らの力で心身の健康を守る。自らの手でくらしを作る。それは「生きている」実感そのもの。  
パルシステムは、一人ひとりにそうした喜びに満ちた毎日を送っていただくため、五感に働きかける農業体験や手づくり保存食の提案を続けています。

## 手作り保存食の広がり。 「食」を自分の手で作り、待つことの喜び。

2月のみそづくり、6月の梅仕事をはじめ、年間を通して、昔ながらの保存食を楽しむことを提案。「買うのが当たり前」のくらしの見直しを呼びかけ、年々着実に広がっています。



パルシステムの取り組み

## 季節に合わせて手作り提案

食卓に季節を取り入れたい。パルシステムでは「旬」の素材を使った食提案や「行事」の食づくりを、商品カタログやホームページ上でを行っています。



## 産地での「五感体験」

産地を訪ね、土に触れ、風を感じ、人々と語り合う。「農」の現場に自らの身を置く体験は、五感を刺激し、相手を思いやる力、想像する力を醸成。子どもたちの「生きる力」を育みます。





# パルシステムの国際産直・国際提携 海を越えてつながる 「つくる」と「食べる」

弱肉強食の競争をもたらす偏ったグローバル리즘。これに対抗し、海外生産者と対等の立場で「公正な貿易」を目指すのがパルシステムの国際産直です。パルシステムは国内同様、「顔の見える関係」をベースにした持続可能な生産のあり方を海外においても追求していきます。

## 海外との関係でこそ生かしたい、パルシステムの「産直」。

食料自給率39%という私たちの食卓を支える生産や流通が、一部の先進国や巨大な多国籍企業によって牛耳られている現実。さらにその裏で、環境や生態系に配慮した農業や食生産のしくみ、地域に根ざした人々のくらしや食文化が脅かされ、深刻なダメージを受けています。

日本の農業を守り育てることを主軸

スタートした『ホムトンバナナ』。産地、タイ・バンラート農協との間には、2003年10月「産直協議会」が結成されました。

バナナといえば、農業労働者に重労働を課し、販売網を独占する地主や大企業が利益を搾取することが多いのですが、バンラートとパルシステムとの関係は、生産者と消費者が直接結びついた「民衆交易」。パルシステムは、

にして活動するパルシステムですが、国境を越えた商品や原材料などの流通が前提となっている食システムの実態を踏まえ、これまで国内の産直で培ってきた「生産と消費の結合」「環境保全型農業」や「循環型社会への取り組み」などの考え方を海外との関係づくりにおいてこそ生かすべきと考え、具体的な取り組みを進めています。

## 海外でも持続型の食づくりを追求します。

たとえば、99年から本格的な供給が

組合員に安全なバナナを届けるために、バンラートは生産者の安定した生活とくらしやすい地域づくりのために——お互いの目的を共有しつつ存在するのが『ホムトンバナナ』です。

2004年には、国外の産地として初の「公開確認会」も実施。「パルシステム国際産直」の新しいモデルケースとして、発展が期待されています。

## 2008年1月末に報道された、中国産「冷凍餃子」の事件では、パルシステムでは報道された中国・天洋食品の商品はいっさい取り扱っていなかったものの、組合員のみさんから多くの問い合わせが寄せられました。

パルシステムは、「いのちの源」となる食の生産は、国内での自給が原則であると考え、食と農をつなぐ産直を事業の柱に、日本の食料自給率向上のための取り組みを進めています。商品づくりにおいても、国産原料や国内工場を優先する開発を重視しています。

しかし現在、日本の食卓は、飼料を含め、外国産の原材料への依存によって成り立っており、また食の簡便化を背景に、製造加工についても海外に依拠しているのが現状です。

パルシステムでは、生産量や価格面から国内での調達が困難な原材料、また生産設備などの点で国内製造が困難な商品については、中国産原材料や中国製造の商品を扱ってきました。その場合には、国産品同様、添加物や農薬使用に関するパルシステムの独自基準に沿うことを前提に、生産・加工・流通の各段階で品質管理に取り組み、安全性を追求して輸入してきました。他の海外産食品についても同様です。

今回の事故・事件は、食料自給率や食の安全の問題だけではなく、食の安全を確保するためのコストの考え方、海外の生産者やメーカーとの公正な取引のあり方、食に関する危機管理など、非常に多くの問題を提起しています。私たちの思いを超え、いやおうなく「食のグローバル化」が進む中、「日本の食のあり方」をどうして行くのかという問題であり、国の農業政策や法整備なども含めて考えていかなければならない大きな課題ととらえております。

パルシステムでは、これらさまざまな問題について組合員の皆さん、生産者・メーカーの皆さんとともにさらに協議を積み重ね、よりいっそう、安全・安心な商品づくりを進めていきます。

「中国産食品」についてのパルシステムの考え方

## 食中毒の原因となる有害物質などを調べる「微生物検査」。

●検査は目的別に4種類

- 1 開発時検査  
新商品開発時の事前検査
- 2 供給品検査  
組合員と同じ流通経路を経た供給品やセットセンターでの抜き取り品の検査
- 3 工場の抜き取り検査  
工場環境や製造ライン、器具などの検査
- 4 改善確認検査  
改善が必要な商品の確認検査

●供給品検査は配達前週より。

新商品を中心に、重点項目として牛乳、肉、豆腐を検査。配達前週の金曜日より検査を開始して、ドライ品や冷凍品の一部はお届け前に安全性のチェックをしています。

●徹底した衛生管理で検査精度アップ。

検査室はフィルターを通した空気のみが入るようになっていて、夜間は室内をオゾン殺菌装置で殺菌。検査室に入る際には専用の作業着、靴、帽子を着用し、人の出入りを制限し検査環境にも注意して、より精度の高い検査を目指しています。



## 産直農産物や農産加工品などの食品に対して行う「理化学検査」

●285成分を一斉に分析。

パルシステムでは「285成分一斉定量分析法」という独自の検査方法を開発。農薬を中心に、食品添加物、動物用医薬品、飼料添加物、衛生害虫駆除剤をも検査対象とした一斉分析を行っています。

●品質管理目標は残留農薬基準の1/10未満。産地で使用された農薬は法基準の1/10未満を目標とし、使用されていない農薬の残留がみられた場合は原因を調査するなど、食品の安全を保障するとともに、産地での農薬削減を支援しています。

●農薬ポジティブリスト制度に対応。

2006年度施行の農薬ポジティブリスト制度により、農薬などの残留基準が加工食品に対しても厳しく規制されました。パルシステムではこれに対応し、加工食品の検査に取り組んでいます。



法基準より厳しい独自の検査を行っています。

## ●農薬削減プログラム

農薬の総量を削減し、食の安全性の確保、環境にやさしい農業の実践に向けた取り組み。独自に「優先排除農薬」「問題農薬」をリストアップしています。



## トップブランド theふーど

JAS法に定められた「有機農産物」の生産基準に沿って栽培されている農産物またはそれに準ずると判断された農産物

## パルシステムのふーどアクション

### ●「食品添加物使用規定」による食の安全への厳しい基準

	国の基準	パルシステム基準
指定添加物	369	226
既存添加物	418	180
通常食品の食品添加物	104	101
天然香料	612	612
基原物質		
合計	1503	1119

▲ 国の基準に対し、パルシステム基準は約8割。このうち運用上、使用している添加物はわずか400物質程度

### 商品情報ダイヤル

「商品の原材料や原産地が知りたい」というときはこちらへ



## エコ・チャレンジ

出荷予定産地・生産者のすべてがパルシステムが独自に定めた優先排除農薬・問題農薬を排除し、なおかつ除草剤・土壌くん蒸剤を排除した農産物、または天敵や生物資材の導入により、殺虫剤・殺菌剤の使用量を削減した農産物。品目によっては、時期や産地により、無農薬栽培まで達成できているものも含む(トマト、ごぼう、ねぎは土壌くん蒸剤の使用は可)

### 表示なし

パルシステムの産直産地で生産され、生産者が明確で農薬使用状況や土づくり資材が確認された農産物。また環境保全型農業を推進し、農薬削減プログラムの達成に向けて努力している産地の農産物を含む。

独自基準に基づき商品作りをしています。

## 安心できる「食」のために。パルシステムのさまざまな取り組み。

パルシステムでは組合員との約束を守るために、徹底した品質や安全性の管理、改善対策などを行っています。

### 組織体制

商品開発部署  
(商品本部)

牽制機能

品質保証部署  
(商品管理本部)

### 安全性を保証するしくみ

#### ●基準

##### 法による規制

- 食品衛生法
- 農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律(JAS法)
- 不当景品類および不当表示防止法
- 農薬ポジティブリスト制度等

パルシステムの独自基準

#### ●仕様書管理

- 遺伝子組換え
- アレルギー
- 原材料
- 包材仕様
- 栄養成分
- 製造工程・製造量
- 製造者・中間製造者
- 微生物検査証明書
- 指定産地等の証明書

#### ●点検

##### 商品検査

商品検査センター(微生物・残留農薬)  
外部機関(米DNA、カドミウム、放射能等)  
工場点検 公開確認会

## 青果・米・畜産産地での取り組み

自分の口に入るものは、まず自分の目で確かめるのが一番安心です。でも消費者一人ひとりには限られています。パルシステムでは、利用者(消費者)の代表が監査人として参加する「産地の公開確認会」を通じて「自分たちの目で確かめる」を実現しています。

そのために生産者は産地での生産の状況を、データや書類など、誰の目にも明らかな「形」であらわし、これを消費者・生産者・流通関係者・専門家が公開確認会で確認します。

信じられる食べ物が減っていくなかで、利用者(消費者)が手をつなぎ生産者と協力しながら、「食の安全性確保」という身近な社会問題に取り組んでいます。



## 工場の公開確認会

パルシステムでは、食品製造委託工場の品質管理向上と評価を進めるため、工場の公開確認活動を行っています。

2005年には「TASIQA(たしか)システム(パルシステム品質保証認定制度)」を制定し、同システムに基づいた工場の公開確認活動を推進。パルシステムの内部委員会である商品活動委員会のもとに設置された「工場の公開確認部会」が中心になって、「工場の公開確認会」を開催し、工場の製造管理の記録や衛生管理の取り組みについて点検確認しています。

また、公開確認会の結果については、年間2回ほど「工場の公開確認報告会」を開催しています。報告会には工場の責任者・組合員・生協職員が参加し、製造者と組合員の相互理解と信頼を深める場となっています。



組合員が参加して行われる「公開確認会」