

CONTENTS

- 02 令和の米事情と
産直米のこれから
- 04 パルシステムの産直
- 06 データで知る産直商品
産直青果／産直米／産直肉
産直牛乳／産直たまご／水産
産直原料加工品／国際産直／森林産直
- 27 産地とともに歩む未来
生消協／産地交流／公開確認会
- 30 協議会
- 32 環境と産直
- 33 資料集
- 35 用語集

パルシステム
産直データブック
2026



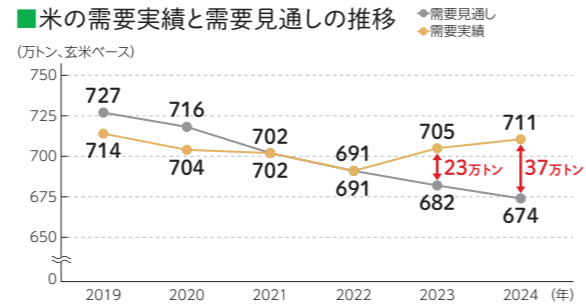
日本のお米に何が起きている？ —米政策と再生産価格—

2024年8月13日、お米の先物取引がスタートしました。世の中は「令和の米騒動」のはしりで値上げが進み、新米価格が昨年より4,000円ほど高い水準で動き始めている時期のようです。「従来の米価格決定プロセスは不透明で、市場原理に基づいた透明性の高い価格形成が必要」——などといわれて始まった先物取引。しかし、そもそも私たちの“主食”たるお米は、市場原理主義によって価格を左右されるべきなのでしょうか。産地が米生産を継続できるようにするためには、何が必要で、私たちはどうあるべきか。あらためて消費者も考えるときがきています。パルシステムは、作る人と食べる人が力を合わせて「持続可能な米生産」を実現できる環境づくりに取り組みます。

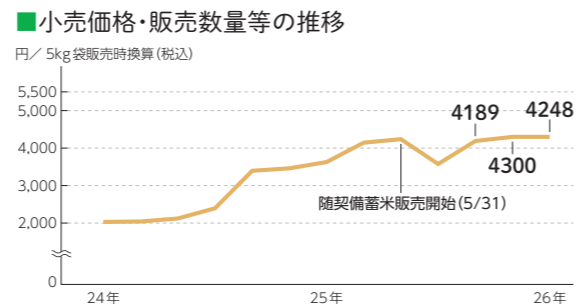
生産現場と国の認識のズレから始まった「令和の米騒動」

この数十年、少子高齢化や食の多様化を背景に米の需要は減少を続け、需要量に応じた生産調整もあいまって生産量は減少の一途をたどっていました。しかし担い手の不足や気候変動による歩留まりの悪化によって、徐々に生産量は不足ぎみに。とくに2023年産・2024年産のお米は収穫時から生産者感覚では収穫量が上がっていない、1等米比率が悪いなどさやかれていました。一方、国は「作況指数」に基づく収穫量調査によれば米は足りていると発表。統計値と生産現場の実感との乖離が広がるなか、需要はじわじわと伸長し、「令和の米騒動」とよばれる混乱へ発展していきました。政府は備蓄米の放出と海外産米の輸入拡大を行いました。それでも結果的に不足が続きました。

パルシステムでは、産地情報をもとに供給計画や価格を修正。そのなかで予約登録米だけは欠品・規格変更なくお届けすることが可能だったのは、「産直」のつながり、産地の協力があってのことであり、予約登録米の取り組みに改めて感謝を実感しました。2025年産になると、米生産の作付け面積構成比が変わり、多くの生産者が主食用米を作るようになり、加工用米や飼料用米が不足。その一方で、主食用米の価格は高く、消費が進まないという悪循環に陥りました。



出展：農林水産省「今般の米の価格高騰の要因や対応の検証」



出展：農林水産省「米に関するマンスリーレポート」

お米の価値を再確認し、持続可能な水田活用を推進

国の政策として、労働力を補う、生産量を上げる機械化、IT化の推進、米生産の新たな方法として乾田直播や陸稲の推進をする動きが出てきました。また、2026年4月に「食料システム法」に沿って、価格目安となる精米5kgあたりのコストを2,816円と算定。これは全国一律の数字であり、中山間地、平場の生産性は考慮されておらず、納得がいかないという声を上げる生産者も少なくありません。パルシステムではお米の価値を改めて考え、生産者とともに「継続できる水田活用」を推進します。



JA佐渡(新潟県)での籾田のあぜの草刈りの様子。JA佐渡の籾田は形も大きさもさまざま。あぜの傾斜も急で効率化がむずかしい。

パルシステムは生産者・組合員と いっしょに日本の農業を守ります。

農業に携わる方は高齢化し、2024年の基幹的農業従事者は約111万人ですが、2030年には83万人に減少し、しかも65歳以上が8割を占めるといわれます。生産年齢人口の約1%で日本の食をささえる構造や気候変動による異常気象の増加は、将来の食料の安定供給のリスクになります。日本の農業市場が減少することで、撤退する農機具メーカーも出てきています。ますます悪循環になる日本の農業環境のなかで、主食のお米を守り続けていく、農業関係人口を増やす取り組みが急務です。

生産者が作り続けられる価格、消費者が購入し続けられる価格を追求するのは、今の経済環境下ではとてもむずかしい課題ですが、パルシステムは田んぼの交流、援農体験を通じて相互理解をすすめます。また、予約登録米という仕組みで、日本のお米を食べ続けられる環境を作り続けていきたいと考えています。一人ひとりの行動が日本の農業を盛り上げ、食料自給率向上につながります。



JA新みやぎ(宮城県)での田んぼの生きもの調査の様子



新たに「予約登録米」の供給産地に加わった、JAみなみ魚沼。生産者の(左から)北村俊樹さん、松井崇さん、関匡和さん(新潟県)



なだらかな棚田が広がるJAいわて花巻(岩手県)も、2026年産から「エコ・岩手ひとめぼれ」が予約登録米の新規銘柄に。

食を通じた地域づくり

生産者も消費者も 責任ある生活者のひとり

日本各地の農漁村が健全に維持され、そこで人々が生き生きと暮らし、共通の財産である豊かな自然と文化が未来の世代に継承されていくことは、パルシステムの産直事業の大きな目的のひとつです。2025年度改訂した「食料・農業政策」では、生産者と消費者がともに「責任ある生活者」として、食料を持続可能な方法で生産し消費する努力を続けることを掲げました。都市と農漁村の区別なく、食文化の継承、地域行政

パルシステムの「食料・農業政策」(一部抜粋)

- ①生産者と消費者の相互理解を柱とした産直事業を継続し、地域の生産活動の拡大発展を図ります。
- ②生産者と消費者が交流し、さらにつながりを深め、豊かな食文化を継承します。
- ③次世代へ健康で健全な暮らしを繋ぐため学校給食等の食育活動を推進し、食に困らない社会を築きます。
- ④生産者と消費者のつながりを強力にし、地域住民や地域行政に連携を広げ、食品事業の展開・新たな雇用の創出など、地域づくりの未来を拓きます。

との連帯、農福連携での雇用創出など、食を通じた地域づくりを進めていきます。

さまざまな賞を受賞しています

パルシステムの産直産地では、持続可能な一次産業への挑戦や食を通じた地域づくりなど多様な取り組みが評価され、数々の賞を受賞しています。



1999年から全国に先駆けて研修用の有機専用の畑を用意し、有機農家の育成に取り組んでいる点などが評価された「JAやさと有機栽培部会」



栽培技術の向上や理解促進活動に取り組むとともに、後継者の育成などにも力を注ぎ、地域に根ざした環境保全型農業の発展をめざしている点が評価された「JA会津よつば」

パルシステム関連受賞歴(2025年以降)

2026年		
JAやさと有機栽培部会	青果	「令和7年度未来につながる持続可能な農業推進コンクール」有機農業・環境保全型農業部門 農産局長賞
2025年		
JA会津よつば	米	「みんなでチャレンジ!環境保全型農業コンテスト2025」最優秀賞
アーク	畜産	「令和6年度国内肥料資源利用拡大アワード」農林水産省 畜産局長賞
庄内産直ネットワーク(JA庄内たがわ、庄内協同ファーム)	米	「令和6年度山形県農業賞」大高根農場記念山形県農業賞
JA金沢市砂丘地集出荷場西瓜部会	青果	「第54回日本農業賞」集団組織の部 大賞

産地と食卓と、未来をつなげる。

食と農をつなぎ、豊かな地域社会をめざしています。

パルシステムの「産直」は、単に安全・安心な食べ物を調達する手段ではありません。大切にしているのは、「つくる人」と「食べる人」がともに健康で安心な暮らしを実現するため、理解し合い、利益もリスクも分かち合える関係を築くこと。農業のもつ多面的な価値を見直しながら、環境保全・資源循環を基本におき、食と農をつないで豊かな地域社会をつくることを目的としています。

有機 JAS 認証
取得面積
3,313ha

パルシステムでは、有機 JAS 認証を取得する青果・米の産地が73、生産者数は723人に上ります。認証を取得した面積は3,313haです。

パルシステムの産直がめざす四原則

1. 生産者・産地が明らかであること
2. 生産方法や出荷基準が明らかで生産の履歴がわかること
3. 環境保全型・資源循環型農業をめざしていること
4. 生産者と組合員相互の交流ができること

ココが違う！パルシステムの産直

産直協定を結んでいます！
パルシステムと産地で、産直四原則に則った「産直協定書」を締結。協定を結んだ産地のみを「産直産地」とし、市場を介さず農畜産物の直接取引を行っています。



利益もリスクも分かち合う！
「安心でおいしい食べ物を食べたい」「栽培には困難もある」など、組合員と生産者が互いに理解し合い、利益もリスクも分かち合える関係を築いていきます。



直接交流で意見を交換！
「産地へ行こう。」や「公開確認会」(P28～29参照)などで生産者と組合員が直接交流できる場がたくさんあります。互いに意見や要望、感想などを伝え合うことができます。



ともに豊かな地域社会の実現へ！
食と農をつなぎ、互いの理解を深め合うことで、都市と農村がともに心豊かで持続的な地域社会をつくることをめざしています。



産直比率
青果 **98.3%**

産地交流の
参加人数
19,629人

▶詳しくは…
P28へ

産直産地数
380産地

▶詳しくは…
各産直商品の
ページへ

産直比率
米 **99.4%**

産直比率
牛乳 **100%**

産直比率
鶏肉 **100%**

産直比率
卵 **100%**

産直原料を
使った加工品
731点

▶詳しくは…
P24へ

産直比率
豚肉 **92.3%**

産直比率
牛肉 **91.1%**



無茶々園の生産者（左から）細島陽介さん、山下太希さん、藤本開紀さん、菅谷秀さん、齋藤満天さん、井上柊哉さん(愛媛県)

土づくり、農薬削減、品質向上 安全性と おいしさを追求

青果の産直比率 98.3%

※天候不順などの原因によりやむを得ず産直産地から調達できない場合、協力関係にある市場や取引先より代替品を調達し、供給することがあります。

パルシステムでは、生産者と組合員がともに話し合いながら「農薬削減プログラム」に取り組み、独自の基準である「コア・フード」「エコ・チャレンジ」を設定。持続可能な環境保全型農業を広げてきました。

point 1 農薬の削減
できるだけ化学合成農薬に頼らず、持続可能な環境保全型の農業に。

point 2 化学肥料の削減
堆肥や有機質肥料を使った土づくりで、おいしく大地にやさしい農産物づくり。

point 3 鮮度・品質の向上
生産者・消費者協議会と協同して、鮮度や品質の向上に取り組みます。

全国の環境保全型農業をリード

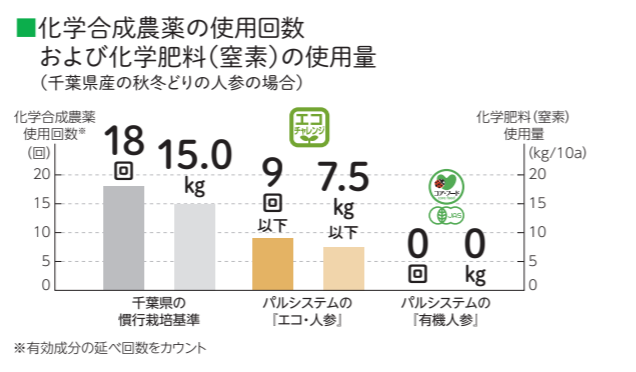
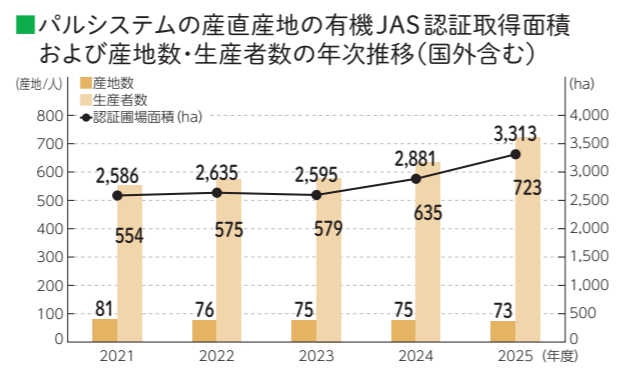
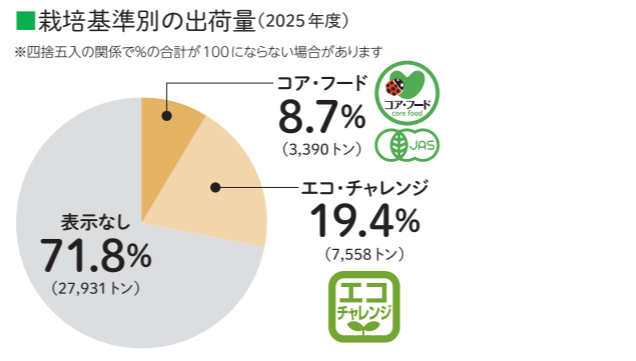
パルシステムでは、1998年に「農薬削減プログラム」を策定し、生産者・組合員の共同作業により、取り組みを行ってきました。これは、**毒性の強い農薬の使用を避けながら、使用する総量も削減することを目的としてスタートしたプログラム**です。農薬削減のリスクなど、生産者と組合員とが相互理解を深めながら、**持続可能な環境保全型農業を推進して**きました。その結果、**有機栽培や独自の栽培基準である「エコ・チャレンジ」栽培の拡大につながっています**。各産地で堆肥や有機質肥料を使用した土づくり、太陽熱を利用した土壌殺菌、天敵を利用した害虫対策、人力による草取りなど労力をかけて資源循環と農薬削減に取り組んでいます。



パルシステム独自の基準「コア・フード」と「エコ・チャレンジ」

「農薬削減プログラム」の取り組みのなかで生まれたのが、「コア・フード」と「エコ・チャレンジ」です。「コア・フード」は、日本農林規格（JAS）に定められた有機農産物。「エコ・チャレンジ」は、化学合成農薬、化学肥料を各都道府県で定められた慣行栽培基準の1/2以下に削減。加えて、パルシステムの「削減目標農薬」の不使用を原則とします。青果は土壌くん蒸剤不使用。高温多湿で病害虫による被害が発生しやすい日本において、多くの生産者が非常に高いレベルの栽培に挑戦しています。

表示	基準
コア・フード	有機JAS認証（化学合成農薬、化学肥料を使わない [※] ）を取得した農産物で、パルシステムのトップブランド。 ※有機JAS認証での使用可能資材を除く
エコ・チャレンジ	化学合成農薬、化学肥料を各都道府県で定められた慣行栽培基準の1/2以下に削減。加えて、パルシステムの「削減目標農薬」の不使用を原則とします。青果は土壌くん蒸剤不使用。
表示なし	パルシステムの産直産地で生産された農産物。



持続可能な環境保全型農業の推進のため「エコ・チャレンジ」基準を改定

パルシステムではできるだけ農薬に頼らない栽培、環境保全型農業を推進するために1998年に農薬削減プログラムを開始し、2002年に独自ブランドとして「エコ・チャレンジ」基準を開始しました。2014年には農薬の総量削減の考えをもとに、特別栽培基準の考え方も取り入れた「エコ・チャレンジ」基準を制定。しかし昨今の気候変動による急激な異常気象や、農業人口の減少、獣害による収穫量減少など、農業情勢はよりいっそう厳しさを増しています。従来の基準の継続は困難な状況であったため、2024年度に改定の議論を開始。環境保全型農業の推進方法を模索し、持続可能な基準とするため、生産者と組合員双方の立場から議論を重ねました。会員生協での学習会・意見交換会は計13回、のべ582名の参加で実施。産地向けにも学習会・意見交換を計12回、のべ534名の参加

で実施しました。新たな「エコ・チャレンジ」基準は2026年4月から施行します(新しい基準に基づく商品の供給は2026年10月以降、品目ごとに順次切り替え)。

- ### 改定の要点(一部抜粋)
- ①慣行基準の1/2にあたる化学合成農薬・化学肥料(窒素成分)削減は維持。種子消毒の回数カウントを対象外とする。ただし米においては種子消毒されていないものの購入が可能なため対象とする。
 - ②野菜・果樹での除草剤使用の許容。温暖化による雑草の増加、除草人員の不足、酷暑による労働安全上の懸念を主な理由として、今後の継続が困難であると考え、新基準では除草剤使用を許容する。
 - ③適切な工程管理と計画・記録の明記。適切な農薬の計画作成・保管管理・使用・記録作成を求めるところを明記する。

産地の枠を越えて、知見を深め合う

パルシステムでは環境保全型農業の技術を高めるため、産地間の技術交流を重視しています。野菜部門では関東近郊の産地での「近郊産地会議」や、北海道の産地での「じゃがいも玉ねぎ会議」などを開催し、**農薬削減のための病虫害対策や、品質向上の取り組みについて、お互いの情報交換やほ場視察などの技術交流を重ねています**。また、2026年2月には全国の有機野菜産地と「第3回オーガニック技術交流会議」を開催し、今後の有機農業の普及について活発な意見交換を行いました。果樹部門では2025年度、「みかん会議」「りんご会議」「山梨フルーツ会議」の3会議体で活動を支援。3部会合同での「果樹サミット」を2026年2月に都内で開催しました。「気候変

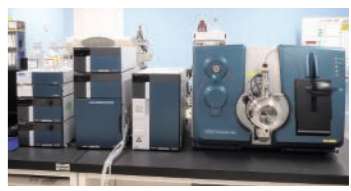
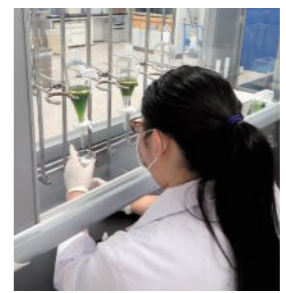
動下における産地、組合員、生協の連携」をテーマに専門家を招いての講演、パルシステムによる報告や、グループディスカッションを行い、知見を深めました。



「第3回オーガニック技術交流会議」のようす

商品検査センターで残留農薬など化学物質をチェック

パルシステムの商品検査センターでは、理化学検査などを通して取り扱い食品の安全性の確認と、品質向上に取り組んでいます。産直青果に対する残留農薬検査では、**農薬など化学物質403成分を一斉に検査しています(2025年現在)**。とくに産直農産物は、「事前に使用申請の無い農薬が検出されない」「残留農薬は国の基準の1/10以下」という高い目標をクリアするため、結果を産地と共有し、連携して品質向上に取り組んでいます。



残留農薬検査の分析機器LC/MS/MS
残留農薬検査での前処理のようす。検査結果は産地へフィードバックします

産直青果の流通を支える(株)パルライン

パルシステムグループの一員である(株)パルラインが運営する2カ所の青果センターでは、産直産地から届けられた野菜や果物の検品・計量・小分け(袋詰め)作業を、年間約4,000万パック行っています。熟練した作業担当者の目と手で日々変動する青果の品質状況に対応し、産地・生産者と組合員の食卓をつないでいます。また、有機農産物の小分け作業に必要な「有機JAS認証」を取得し、環境保全型・資源循環型農業をサポートしています。

日本全国の産地から青果をお届け

現在、産直協定を交わしている青果の産地は全国288産地。
これらの産地から出荷された商品のみを「産直品」と位置づけています。
すべての産地と作付け計画、栽培管理を行い、
誰がどのように作ったものか、きちんとたどれる仕組みになっています。

※太字はパルシステム生産者・消費者協議会(▶P27)会員
※産地によっては取扱品目により、複数の県からお届けしています

青果の主な産地一覧

※2026年3月現在

九州・沖縄

県名	産地名	主な取扱品目	
福岡	JA筑前あさくら	柿・梨・いちじく	
	鳥越ネットワーク	ミニトマト・セロリ・トマト・菜の花・レモン	
	JAふくおか八女	野菜全般・いちご・桃・ぶどう・柑橘・梨・キウイ	
	福岡マルタ	レモン・柑橘	
	JAさが	アスパラ	
	佐藤農場	柑橘・レモン	
	シトラスプラス	柑橘	
	マルハ園芸	玉ねぎ・れんこん	
	北有馬モグラ会	柑橘	
	田見マルタ	いちご・メロン	
佐賀	産直南島原	玉ねぎ	
	JA島原雲仙	いちご・ブロッコリー	
	島原自然塾	人参・しょうが・とうもろこし	
	長有研	野菜全般・柑橘・びわ・レモン	
	ながさき南部生産組合	野菜全般・いちご・メロン	
	JAながさき西海	スナップえんどう	
	西九州マルタ	柑橘・レモン・玉ねぎ	
	日野江マルタ	柑橘・いちご・レモン	
	松尾青果	じゃがいも	
	熊本	芦北モグラ会	柑橘
		伊藤農場	いちご
		大矢野有機農産物供給センター	柑橘
		おても会	柑橘
		JAかみましき	柿・栗
		河内マルタ	柑橘
JA菊池		栗・柿・新ごぼう	
草枕グループ		柑橘	
JA熊本うき		栗・柿	
熊本大同青果		野菜全般・柑橘・柿	
くまもと有機の会		人参	
玄柑舎		柑橘	
さかもとふーつ		柑橘	
田浦マルタ		柑橘・レモン	
JAたまな		いちご	
肥後あゆみの会	柑橘・トマト		
肥後やまと	野菜全般		
福浜マルタ	柑橘・レモン		
大分	フレッシュアグリ九州	トマト	
	フレッシュダイレクト	野菜全般・いちご	
	味咲	柑橘・梅	
	みすみモグラ会	柑橘・レモン	
	ゆらぎあふむ	きゅうり・トマト	
	JAおいた	スナップえんどう・菜の花	
	大分有機かぼす農園	かぼす	
	JAみやざき	ピーマン・ズッキーニ	
	NST	カラーピーマン・ピーマン・きゅうり	
	鹿児島	JAあまみ	かぼちゃ・タンカン・豆類
JAいぶすき		野菜全般	
JA鹿児島いずみ		びわ・柑橘・野菜全般	
JA鹿児島きもつぎ		野菜全般・びわ・金柑	
鹿児島くみあい食品		野菜・果物・豆類	
JA鹿児島みらい		小松菜・桜島小みかん・びわ	
かごしま有機生産組合		野菜全般	
JA北さつま		らっきょう・新ごぼう・金柑	
JA肝付吾平町		長なす	
JAさつま日置		柑橘	
JA種子屋久		タンカン・パッションフルーツ・野菜全般	
JAそら鹿児島		枝豆・みょうが	
鹿島モグラ会		柑橘	
三矢物産		豆類	
水俣マルタ		柑橘	
JA南さつま	金柑・らっきょう・ピーマン		
沖縄	沖縄アロエ	タンカン	
	JAおきなわ	かぼちゃ・オクラ・パイン・タンカン・マンゴー・シークワーサー	
	沖縄ナチュラルファーム	マンゴー	
	ティダはうす	かぼちゃ	
	真南風	パイン・マンゴー・シークワーサー・かぼちゃ・オクラ・ピーマン	

中国

県名	産地名	主な取扱品目
鳥取	北村きのこ園	エリンギ
	JA鳥取いなば	らっきょう・柿
	JA鳥取西部	梨
	JA鳥取中央	長芋・梨・メロン
島根	JAしまね	ぶどう
	やさか共同農場	鷹の爪
広島	JAひろしま	柑橘・レモン
	JA広島市	レモン
山口	岩国れんこん生産者の会	れんこん

四国

県名	産地名	主な取扱品目
香川	JA香川県	菜の花・びわ・にんにく・人参・レモン
徳島	四国の野菜	なす
	JA徳島	すだち
	南風ベジタブル	なす・ゆず(高知県からお届け)
愛媛	JAえひめ中央	柑橘
	JAえひめ未来	七草セット
	越智今治農業協同組合	柑橘
	菊池農園	柑橘
	四国エコネット	柑橘・キウイ
	たいよう農園	玉ねぎ
	武田農園	柑橘・レモン
	JAにしうわ	柑橘
	ニューズ	柑橘・キウイ
	無茶々園	柑橘・キウイ・ゆず・レモン
高知	ikumiオーガニックトマトファーム	トマト
	飯塚農場	すいか
	おおくし農園	柑橘
	高生連	しょうが・柑橘
	JA高知県	なす・ピーマン・柑橘
	JA土佐くろしお	みょうが
	夢産地とさやま開発公社	みょうが・ゆず・しょうが
	よさこいファーム	しょうが

近畿

府県名	産地名	主な取扱品目
三重	浅井農園	キウイ
	JA伊勢	梅・柑橘・レモン・柿
	紀南農民組合	柑橘
	御浜天地農場	梅・柑橘
京都	農民連京都産直センター	みず菜・枝豆・丸条ねぎ・万願寺とうがらし
大阪	なかもら農園	ぶどう
兵庫	兵庫農産物産直センター	枝豆
奈良	大紀コープファーム	柿・梅・玉ねぎ・柑橘・びわ・桃
	西日本有機農業生産協同組合	野菜全般
和歌山	紀ノ川農業協同組合	柑橘・いちじく・すもも・柿・キウイ・桃・梅・野菜全般
	さんまる柑橘同委員会	柑橘・レモン
	しもつコープファーム	すだち・柑橘
	JAわかやま	柑橘・レモン・梅

北海道・東北

道名	産地名	主な取扱品目
北海道	Love ファーム	ブロッコリー
	赤井川コロポックル村	アスパラ
	イナソーファーム	トマト・かぼちゃ
	UNO ORGANIC FARM	玉ねぎ
	大牧農場	じゃがいも
	置戸モグラ会	玉ねぎ・人参・じゃがいも
	JAおとふけ	玉ねぎ・人参・かぼちゃ・アスパラ・ねぎ
	オホーツク玉葱出荷グループ	玉ねぎ
	JA上川中央	またけ・じゃがいも
	JA北はるか	かぼちゃ・アスパラ・フルーツ・トマト
	JA北ひびき	キャベツ
	北見生産者出荷組合	玉ねぎ
	JAきたみらい	玉ねぎ・じゃがいも
	JA木野	ブロッコリー・かぼちゃ・とうもろこし・玉ねぎ
	JAこしみず・健土塾	玉ねぎ
佐伯農園	ミニトマト	
土別農園・土市多奇有機農業研究会	玉ねぎ・じゃがいも・かぼちゃ	
JA新おたる	さくらんぼ	
JA新はこだて	ねぎ	
大雪を囲む会	人参・じゃがいも・玉ねぎ	
JA道北なよろ	アスパラ・とうもろこし	
十勝中央青果団地	長芋	
得地農場	ブロッコリー	
JAながめま	じゃがいも・ブロッコリー	
JAなんぼろ	すいか	
JAびえい	アスパラ・とうもろこし	
JAびらとり	トマト	
JAふらの	ミニトマト・スナップえんどう・すいか	
富良野青果センター	野菜全般・すいか・メロン	
ベジタブルワークス	ブロッコリー・アスパラ・とうもろこし・人参	
北海道有機農業協同組合	野菜全般	
JA幕別町	じゃがいも	
南空知玉葱出荷グループ	玉ねぎ	
JAめむろ	じゃがいも・とうもろこし	
矢野農園グループ	みつば・大根・ブロッコリー・アスパラ	
矢野農園	じゃがいも	
余市和田農園	ミニトマト	
JAようてい	じゃがいも・アスパラ	

関東

県名	産地名	主な取扱品目
茨城	あゆみの会	野菜全般
	JA茨城旭村	メロン・いちご
	エコー九まつくり	野菜全般
	カモスフィールド	小松菜・ほうれん草・里芋・春菊・モロヘイヤ
	JA北つくば	すいか・トマト・きゅうり
	常総センター	れんこん・根菜類
	JA常総ひかり産直研究会	野菜全般・すいか
	JA新ひたち野	れんこん・もろまめ
	JAつくば市谷田部産直部会	野菜全般
	HATAKEカンパニー	野菜全般
	葉菜野菜産直	野菜全般
	ふしちゃんファーム	ほうれん草・みず菜・いちご
	JA水戸	メロン・いちご
	JAやさと	野菜全般
	八千代産直	野菜全般・メロン・すいか
有機農法ギルド	野菜全般・キウイ	
レインボー・フューチャー	春菊・ペピーナリーフ	
協和園芸開発	フルーツ・トマト	
栃木	JAうつのみや	いちご・トマト
	栃木元気会	ミニトマト・トマト・にら・きゅうり・玉ねぎ
	JAなす南	梨・いちご
	福田農園	玉ねぎ
	JA富里市	きゅうり
群馬	JA島楽館林	きゅうり
	北軽井沢有機ファミリア	キャベツ・大根・玉ねぎ
	くらぶち草の会	野菜全般
	群馬南部モグラ会	小松菜

中部

県名	産地名	主な取扱品目
新潟	有倉きのこ園	山えのき
	飯塚農場	すいか
	一正蒲鉾	またけ
	JAえちご上越	自然薯
	大地	雪下にんじん・枝豆
	JA新潟かがやき	柿・枝豆・さつまいも・里芋・れんこん・梨・洋梨
	野沢果樹園グループ	洋梨
	ユキグニファクトリー	またけ
	JA金沢市	さつまいも・すいか・れんこん・きゅうり
	勝沼平有機果実組合	ぶどう・すもも
	グットファーム	野菜全般
	白州森と水の里センター	野菜全般
	ファーマン	かぼちゃ・玉ねぎ・にんにく
	JAふえふき	桃・ぶどう
	フォレストファーム	クレンソウ
JAフルーツ山梨	桃・ぶどう・すもも	
御坂うまいもの会	桃・ぶどう・すもも	
JA南アルプス市	すもも	
ももっこファーム山梨	桃・ぶどう・すもも	
やはた会	桃・ぶどう・すもも・キウイ	
やまなし特産協同組合	桃	
長野	青木農園	りんご・ぶどう
	アグレス	ほうれん草
	アップルファームさみず	りんご
	飯山中央出荷組合	えのき・ズッキーニ
	JA上伊那	梨・かりん・りんご・ブルーベリー

県名	産地名	主な取扱品目
北海道	ようていポテト13	じゃがいも
	余湖農園	みつば
	幸四園	りんご
	ゴールド農園	りんご
	田子にんにく出荷組合	にんにく
	ナチュラルファーム	人参・大根
	八峰園	りんご・トマト・にんにく
	JAゆうき青森	にんにく・長芋
	JA新いわて	ピーマン
	JA新みやぎ	玉ねぎ
	フェニクス	ペピーナリーフ・ミックス・カールズプラウト
	JA秋田ふるさと	トマト・きゅうり
	雄勝りんご生産同委員会	りんご・さくらんぼ
	JAかつの	きゅうり・桃・トマト
	花咲農園	かぼちゃ・にんにく・青大豆・玉ねぎ
山形	JAおしいもがみ	たらの芽
	JAさがえ西村山	枝豆・アスパラ・さくらんぼ・ぶどう・すもも・りんご
	JAさくらんぼがしね	さくらんぼ・洋梨・桃
	庄内協同ファーム	枝豆
	JA庄内たがわ	野菜全般・柿
	JA鶴岡	枝豆・メロン・ミニトマト
	天童果実同委員会	りんご・洋梨・さくらんぼ
	鶴の会	さくらんぼ・洋梨・りんご
	舟形マツシユールム	マツシユールム
	丸公生産組合	たらの芽
	村山マルタ	すいか
	JA山形おきたま	ぶどう
	山形有機マルタ	さくらんぼ・洋梨
	米沢郷牧場	りんご・洋梨・さくらんぼ・じゃがいも
	あいづグリーンネットワーク	野菜全般・柿・ぶどう
小川きのこ園	エリンギ	
ジェイラップ	きゅうり	
旬彩ファーム	玉ねぎ・人参・野菜セット	
二本松有機農業研究会	きゅうり・スナップえんどう・絹さや・人参	
ふくしま梨ネット	梨	
JAふくしま未来	スナップえんどう・絹さや・桃・きゅうり・ぶどう・春菊	
みちのく野菜倶楽部	きゅうり	
JA夢みなみ	ブロッコリー・梨・トマト・きゅうりにがうり・春菊	

県名	産地名	主な取扱品目
群馬	嬉恋土屋農園	キャベツ
	利根川生産者グループ	ねぎ・ごぼう・ほうれん草・枝豆
	JA利根沼田	山うど
	JAにったみどり	フルーツ・トマト
	野菜くらぶ	野菜全般
	JA越谷市	くわい
	狭山ペリーランド	ブルーベリー・キウイ
	南埼玉産直ネットワーク	野菜全般
	沃土会	野菜全般
	JAいちかわ	トマト・きゅうり
	佐原農産物供給センター	野菜全般・いちご・梨
	サンドファーム旭	野菜全般
	三里塚農法の会	野菜全般
	村悟空	野菜全般
	ちば風土の会	野菜全般
JAちばみどり海上産直部会	野菜全般	
寺島農場	若芽ひじき	
千葉	JA富里市	八つ頭
	御子神農園	菜の花
	八街産直会	野菜全般
	和郷園	野菜全般・梨
	ジョイファーム小田原	柑橘・玉ねぎ・菜の花・キウイ・梅
神奈川	JA三浦市	キャベツ・冬瓜・すいか
	三浦七草会	七草セット
	三浦半島EM研究会	キャベツ・大根・ブロッコリー
	JAよこすか葉山	キャベツ



JAたじま(兵庫県)の田んぼに飛来したコウノトリ

いのちあふれる田んぼを育む 環境保全型の 米作り

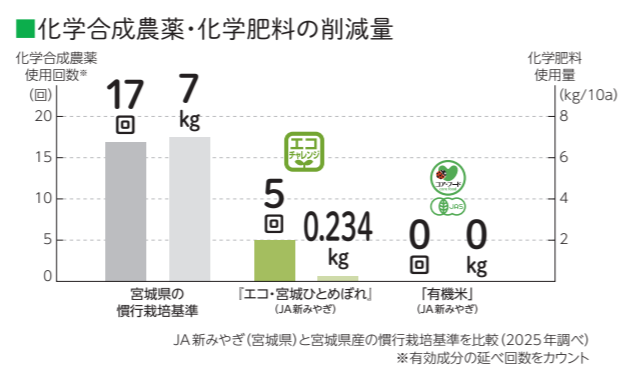
米の産直比率
99.4%

田んぼは、私たちの大切な食料の生産をはじめ、地域社会や文化、自然環境をも守り育てています。産直をきっかけに、環境保全型農業に取り組む生産者が増え、いのちあふれる田んぼが全国に広がっています。

- point 1 農薬・化学肥料の削減**
可能な限り化学合成農薬・化学肥料に頼らず、安心しておいしい米作り。
- point 2 資源循環型の農業**
堆肥、有機質肥料を使うなど、地域の資源循環を大切にした農業。
- point 3 生物多様性の保全**
環境保全型の農業により、多様な生きものを育む田んぼに。

産直産地とともに、いのちを育む米作り

近代の稲作では生産効率を上げるために、機械化とともに殺虫剤や除草剤、化学肥料などを多用してきました。その結果、生態系が乱れ、田んぼから生きものが姿を消してしまいました。一方で、できる限り化学合成農薬や化学肥料に頼らず、環境に負荷をかけない米作りに取り組んできたのがパルシステムの米産地です。手間ひまをかけて環境保全型農業に励むパルシステムの産地の田んぼでは、ホタルなどたくさんの生きものが見られます。こうした取り組みを行う米産地の数は、19道府県、37を数えるまでになっています(▶P12)。



「作る」と「食べる」をつなぐ「予約登録米」

予約登録米とは、田植えの時期から組合員が予約登録を行い、新米以降に精米したての米を4週に1度、定期的にお届けする制度です。予約登録米が始まったきっかけは1993年の冷害による米不足。不作の年などでも組合員に安定してお届けするための制度として始まりました。
田植え時期から1年分を予約することが、生産者の環境保全型農業の応援にもつながり、「作る」「食べる」の双方が安心できる制度です。予約登録米は今年で32年目を迎え、米の消費量が年々減るなか、登録者は約20万人。パルシステムで取り扱うお米の約半数を占めています。ごはんのある食卓と「いのちあふれる田んぼ」をパルシステムはつないでいます。



JA新みやぎの生産者 佐藤隼太郎さん(宮城県)

長年の取り組みが評価され
予約登録米がふたつの賞を獲得



「2023年度グッドデザイン賞」 「サステナブル★セレクション2023」 三つ星

グッドデザイン賞 審査員講評全文(原文ママ)
米の国内消費が減少する中で、米農家は疲弊し農家の減少が加速している問題は、生活者にとっても不安な課題だ。契約栽培による販売は他の通販でも取り扱っているが、パルシステムはカタログ販売が持つメディア力を活かして、体系的に包括した取り組みを行っている点が良い。具体的には、生活者への供給と農家の収入の2つの安定を同時に叶える価値をビジョンとして掲げ、伝え続けることで、信頼づくり、啓発、情報提供、販売、農業体験の提供等を一気通貫して行っている。一連のプロセスでは、生産と消費をつなぐ意識改革のようなコミュニケーションデザインが、綿々と継続的に行われている点が成功の鍵となっている。また数々の業績としても、サービス開始から約30年間で取引総額の45%に達し、米農家と生活者の安定に寄与している実績も評価した。

生物多様性を知る・活かす「田んぼの生きもの調査」

「田んぼの生きもの調査」は、田んぼと向き合い、生きものとの共存を確認し、米作りと地域環境の調和を実感できる取り組みのひとつです。有機栽培を行っている産地を中心に、組合員と生産者がともに、あぜや水路、田んぼの生きものを観察・調査します。

昨年まで実施した栽培区分別の調査からは、とくに多様性の面において、有機栽培の田んぼはほかの栽培区分と比べて多くの種類の生きものが生息していることが確認できました。また、2年目となる「田んぼの生きもの調査オンライン配信」は、夏休み企画として兵庫県のJAたじまの田んぼにて開催しました。現地の田んぼをオンライン中継でつなぎ、実際に生息している生きものを捕獲して説明やクイズなどを実施し、画面越しに生きもの調査を体験していただきました。今後も、「環境にやさしい農業」の取り組みや「田んぼと地域環境の関係」などを楽しく伝え、産地の環境保全型農業の「見える化」を推進していきます。



オンライン生きもの調査の様子



網を片手に各々生きものを探しています

おにぎりを食べて産地を応援! 「お米で超えてく」の新アクション

米の消費量は、食の多様化を背景に60年前のピーク時の半分以下に減少しました。生産現場では肥料・燃料といった資材費の高騰や加速する高齢化に直面し、農業基盤の維持がむずかしくなっています。

さらに、2024年の「令和の米騒動」以降は、需給バランスの乱れから米価は高止まり傾向。25年産米の余剰が危惧されるなど、米市場は極めて不安定な状況が続いています。米全体の消費が落ち込む一方で、中食需要や健康志向の高まりから消費を伸ばしているのが「おにぎり」です。手軽に食べられ、作るのも簡単。日本人なら誰でもなじみのある存在です。そこで、2026年度の「お米で超えてく」は、米の安定的な消費を目的としたおにぎりに特化したアクション「おにぎりgood」を展開します。組合員活動と連携した取り組みやSNS投稿キャンペーン、生産者の直伝レシピなどさまざまなイベントを予定しています。楽しく、おいしくお米を食べることで産地支援を行い、持続可能な農業の実現をめざします。

■2025年度「田んぼの生きもの調査」実施内容

日程	産地または主催組織	参加者
6/14 ~ 15	JAいわて花巻	JAいわて花巻生産者と職員・パルシステム神奈川組合員と職員
6/21 ~ 22	JA山形おきたま	JA山形おきたま生産者と職員・パルシステム東京組合員と職員・パルシステム連合会職員
6/21 ~ 22	JA新みやぎ	JA新みやぎ生産者と職員・パルシステム神奈川組合員と職員
6/21	ちば緑耕舎	ちば緑耕舎生産者・パルシステム千葉組合員と職員
6/28	JA佐久浅間	JA佐久浅間生産者と職員・パルシステム東京組合員と職員
6/28	南埼玉産直ネットワーク	南埼玉産直ネットワーク生産者・パルシステム埼玉組合員と職員・パルシステム連合会職員
6/29	おてんとさん組	おてんとさん組生産者・パルシステム山梨 長野組合員と職員・パルシステム連合会職員
7/19	JA新潟かがやき	JA新潟かがやき生産者と職員・パルシステム新潟ときめき組合員と職員
7/26	JAつくば市谷田部	JAつくば市谷田部生産者と職員・パルシステム茨城 栃木組合員と職員
7/29	あいアグリ太田	あいアグリ太田生産者・パルシステム福島役員・パルシステム連合会職員
8/2	JAたじま	JAたじま職員・パルシステム連合会職員・パルシステム組合員(オンライン)

もっといい明日へ
お米で超えてく

食べてにっこり、にぎってほっこり
おにぎりgood

おにぎりを通じて自分も産地も元気にしようという新アクションが2026年5月からスタートしました。どんな「good」が見つかるかはあなた次第

お米を食べて 田んぼの未来に **good**

具を工夫して 栄養バランス **good**

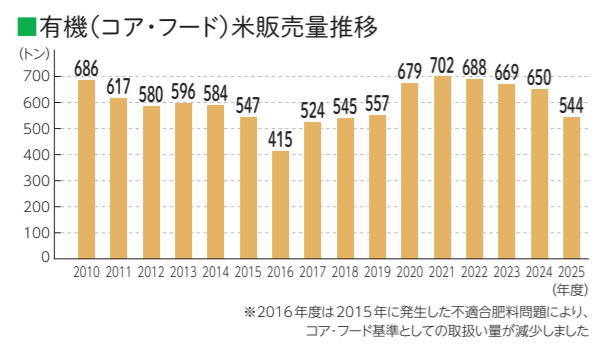
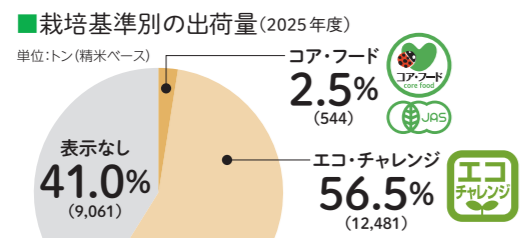
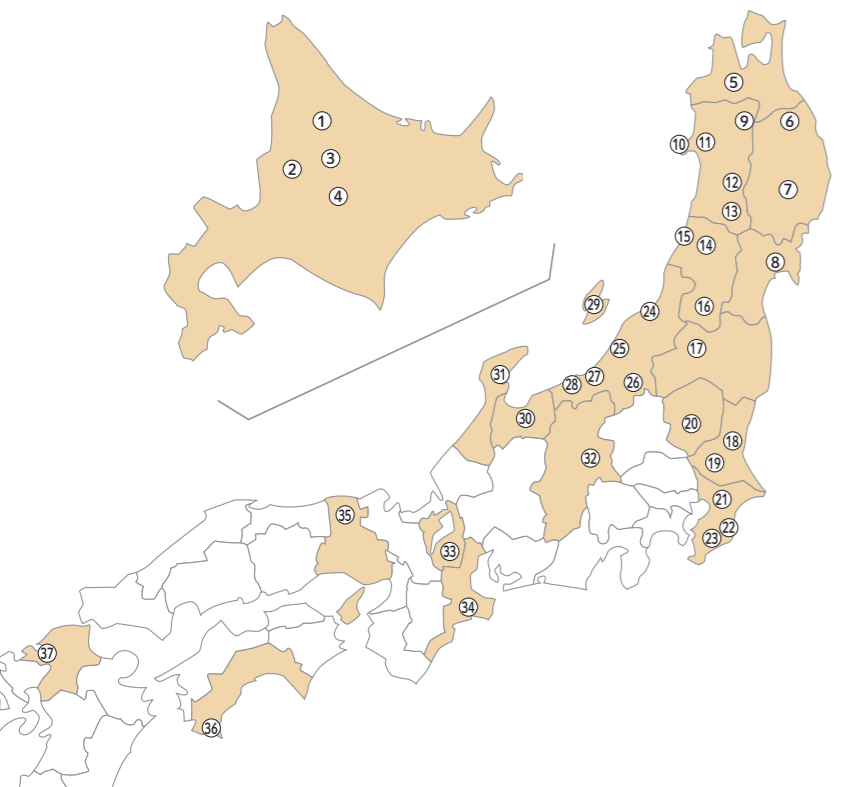


JA新潟かがやきの生産者 青木等さん(中央)と家族(新潟県)

「お米で超えてく」特設サイトはこちら

産地の今を紹介する「超えムービー」の視聴はこちら

全国37産地の産直米をお届け



エコ・チャレンジ米の栽培データ

パルシステムの公式サイト内で、「エコ・チャレンジ」米の栽培データを公開しています。各お米の特徴、作付け面積、化学合成農薬と化学肥料の削減率、使用農薬成分の一例を確認することができます。



産直米の産地と栽培基準

※太字はパルシステム生産者・消費者協議会(▶P27)会員

都道府県名	産地名	品種	コア・フード	エコ・チャレンジ	表示なし
北海道	①士別農園	おぼろづき ゆきひかり			○
	②JA北いぶき	きらら397 ゆめびりか ななつぼし			○
	③JAびっぼ町	ななつぼし		○	○
	④JAふらの	ななつぼし はくちようもち			○
青森	⑤JA津軽みらい	つがるロマン はれわたり	○	○	
岩手	⑥JA新しいわて	いわてっこ 銀河のしずく			○
宮城	⑦JAいわて花巻	ひとめぼれ		○	
	⑧JA新みやぎ	ひとめぼれ ササニシキ まなむすめ つや姫 金のいぶき	○	○	○
	⑨JAかづの	淡雪こまち		○	
	⑩花咲農園	あきたこまち たっこもち	○	○	
秋田	⑪オーリア21	あきたこまち	○	○	
	⑫JA秋田ふるさと	あきたこまち	○	○	○
	⑬JAこまち	あきたこまち 金のいぶき	○	○	○
	山形	⑭JA庄内たがわ	はえぬき つや姫 ササニシキ		○
⑮庄内協同ファーム		つや姫 でわのもち	○	○	
⑯JA山形おきたま		はえぬき つや姫 ササニシキ 雪若丸			○
福島		⑰JA会津よつば	こしひかり		○
茨城	⑱JAやさと	こしひかり		○	
	⑲JAつくば市谷田部	こしひかり ミルキークイーン ほしじるし	○	○	○
	栃木	⑳日本の稲作を守る会	こしひかり	○	
千葉	㉑ちば緑耕舎	こしひかり	○	○	
	㉒JAいすみ	こしひかり	○		
	㉓JAきみつ	ふさおとめ		○	○
	新潟	㉔JA新潟かがやき	こしひかり こしいぶき 新之助	○	○
	㉕JAえちご中越	こしひかり		○	○
	㉖JAみなみ魚沼	こしひかり		○	
	㉗謙信の郷	こしひかり みずほの輝き	○	○	○
	㉘JAえちご上越	こしひかり	○	○	
富山	㉙JA佐渡	こしひかり(トキを育むお米)		○	
富山	㉚JAアルプス	こしひかり てんたかく 富富富			○
	石川	㉛JAのと	こしひかり		○
長野	㉜JA佐久浅間	こしひかり	○	○	
滋賀	㉝JAレーク滋賀	こしひかり(はなふじ米)			○
三重	㉞JA伊勢	こしひかり			○
兵庫	㉟JAたじま	こしひかり(コウ/刈育むお米)	○		
高知	㊱JA高知県	こしひかり		○	○
福岡	㊲JA筑前あさくら	ひのひかり			○



資源を循環させ、自給できる畜産へ

めざすは「日本型畜産」

生産履歴・流通経路を明らかにし、産地からお届けまで一貫管理。産地はできるだけ薬剤に頼らない、健康な飼育を実践し、資源の循環や飼料の自給化も進めています。



- point 1 資源循環と自給飼料**
ふん尿は堆肥化し田畑へ還元。飼料用米など国産自給飼料を推進。
- point 2 薬剤に頼らない飼育**
動物の生きる環境に配慮し、薬剤にできるだけ頼らず健康に飼育。
- point 3 いのちと環境を守る**
つくる人と食べる人がともに幸せになれる畜産のあり方をめざします。

「畜産生産指標」「日本型畜産」で持続可能な畜産へ

パルシステムの畜産産地では、抗生物質(薬剤)の削減や家畜の生理に合った健康な飼育に取り組んできました。2006年には「畜産生産指標」を作成。健康で安全な畜産を生産者自身が自己点検し、改善していく仕組みをつくり上げました。また2010年からは「日本型畜産」を定め、動物の生きる環境に配慮しながら、輸入飼料にできるだけ頼らず、持続可能な資源循環型の畜産を推進しています。

「アニマルウェルフェア」とは?

快適性に配慮し、家畜の生態や欲求を妨げることがない飼育方法のこと。国際獣疫事務局(OIE)では、アニマルウェルフェアの指針として、「5つの自由」(①飢え、渇き及び栄養不良からの自由、②恐怖及び苦悩からの自由、③物理的及び熱の不快からの自由、④苦痛、障害及び疾病からの自由、⑤通常の行動様式を発現する自由)が示されています。

畜産生産指標 ※一部抜粋

- A=必須項目 B=努力項目 C=チャレンジ項目
- 生産方法・出荷基準が明確で生産情報、生産履歴が開示できる/A
 - 環境保全型・資源循環型農業への取り組みを目指している/A
 - アニマルウェルフェア(快適性に配慮した家畜の飼育管理)の取り組みを目指している/C
 - 問題が発生した場合は、生協および関係者(パル・ミート、公社、帳合先、公的機関など)と対話できる/B
 - 家畜飼養管理基準を遵守している/A
 - 投薬による出荷停止期間(休薬期間)は周知徹底され厳守されている/A

日本型畜産

- ①地域の資源循環に配慮し、国産自給飼料の活用を進めます。
- ②動物の生きる環境に配慮し、薬剤に頼らず健康に育てます。
- ③食と農をつなぎ、「いのち」と「環境」を守ります。

「日本型畜産」モデル図 ※ポークランドグループ(秋田県)の例



パルシステムの「日本型畜産」はこちら



産直牛

産直牛肉産地では、飼育期間中の一定期間または全期間で、飼料に抗生物質を使いません。またふん尿を敷料とともに堆肥化して農地に還元したり、飼料に食品副産物や飼料用米を使うなど、資源循環型の畜産をめざしています。

コア・フード牛



- ①予約登録で頭丸ごと買い支える
- ②北海道の広い牧草地で放牧
- ③輸入飼料に頼らず国産飼料100%
- ④飼料に抗生物質を使わない
- ⑤赤身主体で味わい深い肉質



アンガス種
またはアンガス系統種

「サシ=霜降り」を求め、輸入穀物で効率的に太らせる日本の畜産。この現状に疑問を抱いた生産者たちが、輸入穀物飼料に頼らない、牛の生理に合った飼育と、肉そのものの味わいを大切にしたいのが『コア・フード牛』です。本来の飼料である牧草を中心に、自家栽培のデントコーンや、じゃがいもの皮・おからなどの食品副産物を飼料に活用し、国産飼料100%を実現。こうした飼育に適したアンガス種またはアンガス系統種を選び、放牧期間を設けてのびのび育てています。赤身主体でうまみのある深い味わいが特徴です。



北海道産直牛

- ①乳用種の雄牛を肉牛として有効活用
- ②抗生物質を飼料に使わない「休薬期間」を極力長く設けている
- ③赤身主体の肉質で、比較的あっさりした味わい



ホルスタインなど乳用種の雄牛は乳を出しません。安定した酪農基盤を支えるためにも、雄牛を肉牛として肥育したのが『北海道産直牛』です。牛の健康を第一に考え、広々とした牛舎でストレスをかけずに飼育。8～10カ月齢以降は抗生物質を飼料に添加せず、休薬期間をできるだけ長く設けています。

榎本農場では牧草の9割以上を自家栽培、ホクチクファームでは自家栽培したものや、地元産のデントコーンを導入。土幌町肉牛産直会では、北海道産の稲ホルクroppサイレイジを導入するなど、輸入飼料にできるだけ頼らない飼育をめざしています。しっかりした食感とあっさりした赤身主体の肉質です。



※原料状況に応じて「コア・フード牛」を使う場合があります。
※加工品の一部では「こんせん72牛乳」(産直産地)の雌牛を使う場合があります。

コア・フード牛(北海道)

- ①宮北牧場
- ②内藤牧場
- ③鉢呂牧場
- ④榛澤牧場
- ⑤雄武肉用牛 振興協議会
- ⑧榎本農場



北海道産直牛(北海道)

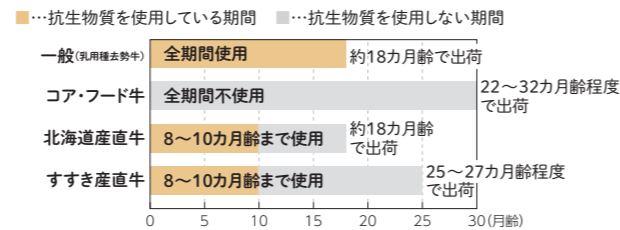
- ⑥ホクチクファーム
 - ⑦土幌町肉牛産直会
 - ⑧榎本農場
- ※全産地がパルシステム生産者・消費者協議会(▶P27)会員

すすき産直牛(福岡県)

- ⑨すすき牧場



■抗生物質(飼料添加物)の使用期間の比較

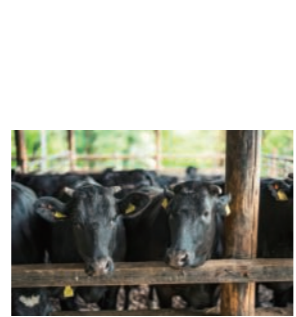


すすき産直牛

- ①地域の食品副産物、飼料用米を活用し飼料自給率を高めている
- ②8～10カ月齢以降は飼料に抗生物質を使わない
- ③濃厚な赤身に肉のうまみとさらりとした脂が特徴です



肉質にすぐれた黒毛和種と乳用種を掛け合わせた交雑種です。国内の子牛を導入し、福岡県のすすき牧場で飼育します。飼料におからや焼酎かす、ビールかす、菜種油の搾りかすなどの食品副産物を使った発酵飼料を活用。さらに飼料用米も導入し、飼料原料の4～5割を国産、かつ自家配合にこだわった飼料でまかっています。



産直豚

豚はわずかな環境の変化でも病気を起こしやすいデリケートな動物。パルシステムの産直産地では、衛生管理・温度管理を徹底し、ストレスの少ない環境を整えることで、できるだけ抗生物質に頼らない健康な飼育をめざしています。

ポークランドグループ(秋田県)

特定の病原体を持たない「SPF豚」(P35参照)を導入すると同時に、微生物の力を生かす「BMW技術」で豚を健康に育てる飼育を実践。また豚ふん、もみ殻、おがくずを発酵させた完熟堆肥を豚舎に敷き詰めた「バイオベッド」豚舎を中心に飼育。豚をのびのび健康的に育てることで、抗生物質など薬剤の使用量を最小限に減らしています。ふん尿を堆肥化して地域の田畑に還元する資源循環型の畜産を実践。2007年に休耕田や耕作放棄地を活用した飼料用米作りのプロジェクトが開始。翌2008年に『日本のこめ豚』が誕生しました。現在、仕上りの飼料用米配合率は10%。飼料自給率の向上に取り組み続けています。



ナカシヨク(新潟県・山形県・秋田県)

新潟県・山形県・秋田県に複数農場を有する大規模養豚農場で、「健康」に育て、「安全と安心」をお届けすること」を会社の理念としています。SPF豚の成長段階に合わせて、飼育する場所を繁殖農場・離乳仔豚農場・肥育農場の3つに分けるスリーサイト方式を採用。成長段階に合わせた環境で、ストレスを減らしてのびのびと育てることで豚の免疫力を高めたり、衛生管理を徹底するなどして、健康な豚を育てています。



山形コープ豚産直協議会(山形県)

豚舎から出る堆肥を地域の農地に還元するなど、資源循環型の農業を実践。小規模な産地ですが、それだけに豚の健康管理には手間をかけ、ストレスをかけない育て方をめざしています。パルシステムでもっとも歴史のある豚肉産地で、「私が選ぶ」シリーズのハム・ソーセージの原料肉を供給しています。



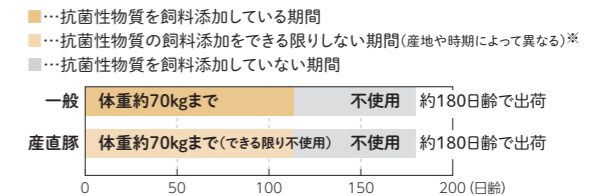
ピックファーム室岡(山形県)

「愛情を込めて健康に育てることをモットーに、「私が選ぶ」シリーズのハム・ソーセージの原料肉を供給しています。飼料に大麦や海藻などを独自に配合し、肉のうまみを追求しています。また、豚のふんは農家に活用してもらえよう堆肥化するなど、地域の資源循環の取り組みにも積極的に貢献しています。



- ①アーク(岩手県)
- ②ポークランドグループ(秋田県)
- ③ピックファーム室岡(山形県)
- ④山形コープ豚産直協議会(山形県)
- ⑤ナカシヨク(新潟県・山形県・秋田県)
- ⑥新潟ときめき産直豚生産者の会(新潟県)
- ⑦林牧場(群馬県)
- ⑧首都圏とん豚協議会(千葉県)
- ⑨山口養豚場(神奈川県)

■抗生物質(飼料添加物)の使用期間の比較



※豚の成育状況などを見ながら、できる限り抗生物質を飼料添加しないように、各産地で努力を続けています。

山口養豚場(神奈川県)

今では珍しい母豚を群れで飼養し、光が入る豚舎でストレスの少ない飼育を実践。丹沢の伏流水に乳酸菌を加えて与えるなど、豚の健康維持に配慮しています。飼料は人工乳(離乳食)を含め、原料を自家配合。パルシステム神奈川の独自商品『神奈川のすくすくパン豚』に取り組んでいます。



林牧場(群馬県)

群馬県の赤城山麓を中心に複数の農場を展開する養豚農場。繁殖農場・離乳仔豚農場・肥育農場の3つの成長段階に分けて飼育するスリーサイト方式を採用し、きめ細かな飼育管理を行っています。飼料は豚の成長段階に合わせた栄養バランスを考慮し、自社の飼料工場で配合。各農場では豚舎の清掃・季節ごとの温度管理を徹底するなど、豚が快適に生活できるクリーンな環境づくりを実践し、健康な豚を育てています。



首都圏とん豚協議会(千葉県)

千葉県の4生産者からなる協議会。「できるだけ薬に頼らない丈夫な豚を育てるのが基本」をモットーに、ゆとりある豚舎での飼育を実践。豚にとってストレスとなる移動の回数を減らしたり、温度調節と換気に気を配り、病気に強い豚を育てています。ふん尿は完熟発酵させ、堆肥化して地域農業に還元しています。



産直鶏

一般的なプロイラーは、法定休業期間(出荷前7日間)を除き、飼料に抗生物質などを添加する場合がほとんど。パルシステムでは、全期間で飼料に抗生物質や合成抗菌剤を添加しない飼育を、すべての産地で実現しています。

コア・フード地鶏しゃも

北浦しゃも農場(茨城県)

- ①日本在来種の軍鶏(しゃも)の血統を引き継ぐ
- ②特定JAS規格で地鶏肉の認定を受けている
- ③飼育日数は75日以上
- ④全期間、飼料に抗生物質は不使用
- ⑤飼料のとうもろこしと大豆かすは分別生産流通管理
- ⑥光と風が入る鶏舎で飼育

「地鶏肉」は、日本農林規格(JAS)の4項目の基準を満たすことが定められています。『コア・フード地鶏しゃも』は、日本在来種である軍鶏の血統を引き継ぐ地鶏。一般のプロイラーが生後40~50日程度で出荷されるのに対し、75日以上かけて育成。飼料は全期間で抗生物質や合成抗菌剤不使用。太陽の光と自然の風が入る鶏舎で運動しているため、しっかりと弾力とうまみがあります。



までっこ鶏

までっこチキン生産者連絡協議会(岩手県)

- ①全期間、飼料に抗生物質は不使用
- ②飼育後期に動物性たんぱく質を与えない
- ③光と風が入る鶏舎で飼育

「までに」とは「ていねいに」「丹念に」を意味する岩手県北部の方言。手間ひまかけ、大切に育てようという想いを込め、名付けられました。出荷後の清掃・洗浄作業を徹底的に行うことで、全期間で飼料に抗生物質・合成抗菌剤を使用しない飼育を実現。飼育後期の飼料には動物性たんぱく質を加えず、くさみの少ないあっさりした味に仕上げられています。また、農場を束ねる十文字チキンカンパニーでは鶏ふんを活用したバイオマス発電でパルシステム電力に電力供給を行っています。



米沢郷鶏

米沢郷牧場(山形県・宮城県)

- ①全期間、飼料に抗生物質は不使用
- ②飼料のとうもろこしと大豆かすは分別生産流通管理
- ③光と風が入る鶏舎で飼育

1980年、当時としては画期的な「無薬」の実験飼育にパルシステムと連携して挑戦。全期間で飼料に抗生物質・合成抗菌剤を使用しない飼育を確立しました。飼料に規格外米、飼料用米を配合。「BMW技術」をいち早く導入し、鶏ふんは堆肥化して田畑に還元するなど、「自然循環型農業」をめざしています。

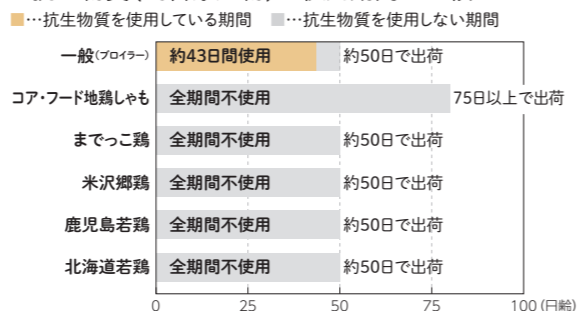


- ①日本ホワイトファーム(北海道)
- ②までっこチキン生産者連絡協議会(岩手県)
- ③米沢郷牧場(山形県・宮城県)
- ④北浦しゃも農場(茨城県)
- ⑤鹿児島くみあいチキンフーズ(鹿児島県)

※太字はパルシステム生産者・消費者協議会(▶P27)会員



■抗生物質(飼料添加物)の使用期間の比較



※全産地で感染症予防のためのワクチンを投与しています。

鹿児島若鶏

鹿児島くみあいチキンフーズ(鹿児島県)

- ①全期間、飼料に抗生物質は不使用
- ②光と風が入る鶏舎で飼育

太陽の光と自然の風が入る鶏舎で飼育し、全期間を通じて飼料に抗生物質・合成抗菌剤を添加していません。ひなの生産から飼育、と鳥処理・加工までグループ一貫生産を行っています。健康なひなを飼育農家へ供給すること、鶏舎の衛生管理・温度管理を徹底することで薬に頼らない飼育を実現しています。2014年度より、飼料の自給率向上をめざし、飼料用米を配合する取り組みを開始しました。



全国トップレベルの品質管理・加工技術をもつ(株)パル・ミート

(株)パル・ミートは、1979年にパルシステムの畜産部門が独立してきた畜産専門子会社。精肉加工を行う習志野事業所(千葉県)と、ハム・ソーセージの製造を行う山形事業所(山形県)を持ち、「安心でおいしい肉やハム・ソーセージを食べたい」という組合員の想いにこたえてきました。全国トップレベルの設備とHACCP(P35参照)に準じた厳格な衛生管理基準のもと、原料肉の入荷から整形、パック詰めまで、一貫して同じ工場内で作業。徹底した温度・衛生管理を可能にし、肉の品質保持に適した環境で作業、流通させています。習志野事業所は2023年1月6日に、山形事業所は同年8月10日、一般財団法人食品安全マネジメント協会のJFS-B規格(食品安全マネジメントシステム)の認証を取得しています。



産直肉の産地一覧

産直肉	商品名	産地名	品種	出荷日数	坪当たり飼育羽数(※1)	ホルモンの使用	休業期間(飼料中に抗生物質や合成抗菌剤を入れない期間)	産地の特徴	遺伝子組換え飼料使用の有無	主な飼料	品種の特徴	肉質の特徴	
産直牛肉	コア・フード牛	ノーザンび〜ふ産直協議会 コア・フード部会	アンガス種 またはアンガス系統種	22~32 カ月齢程度		成長促進ホルモンの使用は認めない。	全期間	・小規模経営、農家は6団体 ・飼料は牧草や食品副産物が中心 ・全飼育期間を通じて国内自給飼料100%	分別管理	デントコーンサイレージ、おからなどの食品副産物、牧草	アンガス種は放牧適性があり、牧草や食品副産物など、粗飼料でも育ちやすい。	赤身主体の肉質。赤身が厚く、味わい深い。	
	北海道産直牛	ノーザンび〜ふ産直協議会 北海道産直牛部会	乳用種 去勢	18カ月齢程度		成長促進ホルモンの使用は認めない。	約8~10 カ月齢以降出荷まで	・農家は3団体 ・肥育期間中(10カ月齢以降出荷まで)に飼料に抗生物質を使用しない ・牛の健康のために良質な牧草を与えるなど各産地で努力	不分別	とうもろこし、米、小麦、大豆、菜種油かす、ふすま、牧草	乳用種の雄牛を、肉牛として有効活用。	赤身主体の肉質。比較的肉質が厚く、味わい深い。	
	すすき産直牛	すすき牧場	交雑種	25~27 カ月齢程度		成長促進ホルモンの使用は認めない。	約8~10 カ月齢以降出荷まで	・地域の食品副産物を活用 ・飼料用米を活用し飼料自給率を向上	不分別	とうもろこし、米、大豆、ふすま、稲サイレージ	肉質にすぐれた黒毛和種と乳用種を掛け合わせた交雑種。	さらりとした脂と濃厚な赤身肉。	
産直鶏肉	コア・フード地鶏しゃも	北浦しゃも農場	雄:軍鶏833系 雌:ロードアイランドレッド	75日 以上	33羽 以下	成長促進ホルモンの使用は認めない。 ※現状では鶏用に適用化されていない。	全期間	・個人農家 ・特定JAS地鶏認定を取得 ・国産飼料用米を使用	分別管理	とうもろこし(分別生産流通管理)、マイロ、米、大豆油かす(分別生産流通管理)、魚粉	日本在来種としゃもの交配種で日本農林規格(JAS)で認定された地鶏。締まった肉質に定評がある。	適度に歯ごたえがあり、鶏肉の濃厚な味わい。	
	産直鶏	日本ホワイトファーム		約50日	約60羽	成長促進ホルモンの使用は認めない。 ※現状では鶏用に適用化されていない。	全期間	・大規模経営でひなの生産から一貫して行う ・北海道産を中心とした国産小麦を飼料に使用 ・国産飼料用米を使用	不分別	とうもろこし、米、マイロ、小麦、大豆・菜種油かす		肉厚で比較的脂肪分が少なく、安定した肉質。	
	までっこ鶏/産直鶏	までっこチキン生産者連絡協議会	チャンキーまたはコップ	約50日	約55羽	成長促進ホルモンの使用は認めない。 ※現状では鶏用に適用化されていない。	全期間	・大規模経営でひなの生産から一貫して行う ・鶏ふんを利用したバイオマス発電を行う ・国産飼料用米を使用	不分別	とうもろこし、米、マイロ、小麦、大豆・菜種油かす	肉用鶏として品種改良が進められ、成長が早く、肉づきが良い。	肉厚で比較的脂肪分が少なく、安定した肉質。	
	米沢郷鶏/産直鶏	米沢郷牧場		約50日	約43羽	成長促進ホルモンの使用は認めない。 ※現状では鶏用に適用化されていない。	全期間	・小規模経営 ・地域循環型農業を実践 ・規格外米、国産飼料用米を活用	分別管理	とうもろこし(分別生産流通管理)、米、大豆油かす(分別生産流通管理)、魚粉、米ぬか			
	鹿児島若鶏/産直鶏	鹿児島くみあいチキンフーズ		約50日	約55羽	成長促進ホルモンの使用は認めない。 ※現状では鶏用に適用化されていない。	全期間	・大規模経営でひなの生産から一貫して行う ・国産飼料用米を使用	不分別	とうもろこし、マイロ、米、小麦、大豆・菜種油かす			
産直豚肉	日本のこめ豚/産直豚	ポークランドグループ(秋田県)		165~170日		成長促進ホルモンの使用は認めない。	出荷前約140日間	・大規模経営 ・SPF豚(※2)を導入 ・BMW技術(※3)に取り組み ・国産飼料用米を使用	不分別	とうもろこし、(マイロ)、米、小麦、大豆、菜種油かす、仕上り飼料に国産米を配合			
	産直豚	アーク(岩手県)		約180日		成長促進ホルモンの使用は認めない。	出荷前約125日間	・大規模経営 ・繁殖農場、離乳子豚農場、肥育農場の3つに分けるスリーサイト方式と繁殖から肥育まで一貫して生産するワンサイト方式を併用 ・地域循環型農業を実践 ・国内では数少ない自家配合飼料工場を所有	不分別	とうもろこし、(マイロ)、米、小麦、大豆、菜種油かす	LWD・WLDはランドレース種(L)、大ヨークシャー種(W)・デュロック種(D)を三元交配した豚。繁殖性にすぐれるランドレース種(L)と大ヨークシャー種(W)の交配種を母豚として、さらに肉質等にすぐれるデュロック種(D)雄豚を交配。三元交配を行うことで、肉質や養豚の生産成績を上げることを目的としている。	やわらかく適度に脂がついているため、味わいがあり、テールミートとしてパランスのとれた肉質。	
		ビックファーム室岡(山形県)		約180日		成長促進ホルモンの使用は認めない。	出荷前約145日間	・中規模経営 ・繁殖農場、離乳子豚・肥育農場の2サイト	不分別	とうもろこし、(マイロ)、米、小麦、大豆、菜種油かす			
		山形コープ豚産直協議会(山形県)		約190日		成長促進ホルモンの使用は認めない。	出荷前約90日間	・小規模経営が中心で農家数3戸 ・地域循環型農業を実践	不分別	とうもろこし、(マイロ)、米、小麦、大豆、菜種油かす			
		ナカショク(新潟県・山形県・秋田県)		165~170日		成長促進ホルモンの使用は認めない。	出荷前約40~80日間	・大規模経営 ・繁殖農場、離乳子豚農場・肥育農場の3つに分けるスリーサイト方式 ・SPF豚(※2)を導入 ・地域内の菓子メーカーから出る規格外品などを飼料に活用	不分別	とうもろこし、(マイロ)、米、小麦、大豆、菜種油かす			
		新潟ときめき産直豚生産者の会(新潟県)		約180日		成長促進ホルモンの使用は認めない。	出荷前約90日間	・中小規模経営	不分別	とうもろこし、(マイロ)、米、小麦、大豆、菜種油かす			
		林牧場(群馬県)		約180日		成長促進ホルモンの使用は認めない。	出荷前約80日間	・大規模経営 ・国内では数少ない自家配合飼料工場を所有	不分別	とうもろこし、(マイロ)、米、小麦、大豆、菜種油かす			
		首都圏とん豚協議会(千葉県)		約190日		成長促進ホルモンの使用は認めない。	出荷前約80日間	・中小規模経営で農家数4戸 ・「パルシステム千葉のこめ豚」に取り組み	不分別	とうもろこし、(マイロ)、米、小麦、大豆、菜種油かす、ふすま			
山口養豚場(神奈川県)		約195日		成長促進ホルモンの使用は認めない。	出荷前約110日間	・中規模経営 ・自家配合飼料を全ステージで給餌 ・「神奈川のすくすく豚」に取り組み(2015年度供給より)	不分別	とうもろこし、(マイロ)、米、小麦、大豆、菜種油かす、ふすま					

※1 坪当たり飼育羽数:成鳥段階の羽数。

※2 SPF豚:Specific Pathogen Freeの略で、指定された5つの病原体を持っていない豚のこと。

※3 BMW(Bacteria Mineral Water)技術:土壌微生物と岩石のミネラルを利用して汚水を浄化する技術。

※産地一覧の情報は2026年3月末現在の状況です(年度途中で変更の場合もあります)



生乳本来の風味を損なわずに

原点は「ほんものの牛乳」

牛乳の産直比率
100%

「ほんものの牛乳を子どもたちに飲ませたい」という組合員の願いにこたえようと開発が始まったパルシステムの牛乳。酪農家が大切に育てた牛の乳を、しぼりたての風味に近いさらっとした味の牛乳でお届けしています。

point 1 低い殺菌温度

一般の殺菌方法と比べ、生乳の風味を損なわない低い温度で殺菌。

point 2 産地パック

しぼった生乳を産地の工場ですぐ殺菌・パックし風味を損なわずにお届け。

point 3 生乳本来の風味

しぼりたての生乳に近い、さらっとした飲みごちとほんのりとした甘み。

“しぼりたての風味”を届けるために

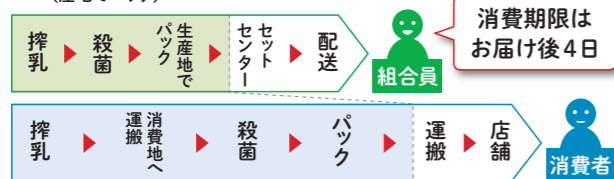
さらっと甘い飲みごちで40年以上愛され続ける『こんせん72牛乳』。原料の生乳は、北海道根釧地区のものに限定。牧草を主体とした自給飼料で乳牛を育てる「草地形酪農」が盛んで、北海道でもトップクラスの乳質を誇る産地です。また、一般的な牛乳の殺菌温度(120～130℃、2～3秒間)と比べて低い温度(72℃、15秒間)で殺菌するHTST製法を採用。酪農家がしぼった生乳は生産地区内のよつ葉乳業根釧工場ですぐ殺菌・パック詰め。そのあと根釧地区から各セットセンターまで約1,400kmの距離を毎日トラックとフェリーで運ばれています。このように毎日、搾乳から製造までの管理体制には非常に手間やコストもかかりますが、“しぼりたての風味”を届けるための努力は惜しみません。



(左)HTST 殺菌機、(右)工場でのパック詰めの様子

『こんせん72牛乳』が食卓に届くまで。

こんせん72牛乳 生乳の風味を生かすため、搾乳後、産地で殺菌、パック。
(産地でパック) 2日後には直接、組合員宅へ。



市販の牛乳 北海道の牛乳(UHT製法)の一例。搾乳した生乳は、消費地近郊の工場まで運んでから殺菌、パック。
(消費地でパックする場合) いったん店舗に出荷されたあと、購入した消費者のもとへ。

生産者と組合員で作上げてきました

「ほんものの牛乳を食卓に」という思いで作上げてきた『こんせん72牛乳』。現在の姿になるまでに数多くの試練を乗り越え、努力を積み重ねています。

1981年 初代『こんせん牛乳』
産地限定で120℃2秒間殺菌の成分無調整牛乳を発売。

1983年 『こんせんHTST』
風味を生かすため、85℃15秒間殺菌に。

1985年 第1回「タオルを贈る運動」展開
HTST製法の実現を求め、組合員が北海道の農協を初訪問。交流を通じ、牛の乳房をふくタオルを贈る運動が始まる。

1986年 『こんせん75牛乳』
ついに75℃15秒間殺菌のHTST製法に到達。

1987年 『こんせん72牛乳』
さらに努力を重ね、目標の72℃15秒間殺菌を実現。

2003年～現在のパッケージに!

生乳本来の風味を生かす パステライズド製法

一般の牛乳に多く見られる超高温殺菌法(120～130℃)は、ほぼすべての細菌を死滅させるため賞味期間を長くできます。一方、パルシステムの牛乳は“生乳本来の風味”をできるだけ損なわず仕上げるために、低い殺菌温度(65～75℃)でたんぱく質の熱変性が少ない「パステライズド製法」を採用しています。消費期限は短くなりますが、しぼりたてのような風味とほんのりした甘みが特徴です。生菌数の少ない良質な生乳でなければ低い温度での殺菌は実現しません。生産者の手間と努力があって初めて作れる牛乳です。

組合員と生産者の つながりで育む産直牛乳

良質な生乳を生産するためには清潔な環境が不可欠。乳をしぼる前に乳房をきれいにふいたり、牛舎や搾乳機器を清掃したり、酪農現場では毎日タオルを使用します。組合員の声をきっかけに1985年に始まった「タオルを贈る運動」は、2025年度で40回目となり、今回は組合員から61,278枚(回収48,898枚、オンラインカンパ形式での口数12,380枚)のタオルと3,230通のメッセージが寄せられました。組合員が産地を訪問し、目録とメッセージを生産者に贈呈。2025年度も応援する組合員の声をビデオメッセージでも届けました。生産者からは「厳しい経営環境ですが、安全・安心でおいしい生乳をお届け続けます」という声が聞きました。

■殺菌方法の違い

パルシステムの牛乳	LTLT製法 (Low Temperature Long Time) 低温長時間殺菌法	63～65℃ 30分間	いわて奥中山高原の低温殺菌牛乳
	HTST製法 (High Temperature Short Time) 高温短時間殺菌法	72℃以上 15秒間	こんせん72牛乳 酪農家の牛乳 酪農家の低脂肪牛乳
多くの市販品	UHT製法 (Ultra High Temperature) 超高温殺菌法	120～130℃ 2～3秒間	

■タオルを贈る運動

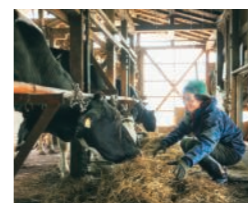


「第40回タオルを贈る運動」記念式典の様子

『酪農家の牛乳』
『酪農家の低脂肪牛乳』
贈呈式での自録授与の様子

産地一覧

いわて奥中山高原の低温殺菌牛乳(岩手県)
工場から10km圏内の酪農家がしぼった生乳が原料。飼料は遺伝子組換え作物の混入を防ぐため別生産流通管理。牧草、デントコーンなど粗飼料の約70%を自給しています。



酪農家の低脂肪牛乳(埼玉県)
埼玉県内の指定酪農家の生乳を使用。生乳から乳脂肪分のみを遠心分離器で取り除いて作ります。希少なHTST製法の低脂肪牛乳で、低脂肪でも生乳本来の風味が味わえます。



『こんせん72牛乳』の動画はこちら



こんせん72牛乳(北海道)
産地は、北海道の根釧(根室・釧路)地区。一帯に広がる冷涼で自然豊かな根釧台地で、牛たちは良質な牧草をたくさん食べて育ちます。「72」は72℃15秒間殺菌の温度を意味します。



酪農家の牛乳(茨城県・埼玉県)
産地は、茨城県、埼玉県。都市圏がすすむ首都圏近郊にありながら、牧草などの自給飼料への挑戦や、堆肥の農地還元など、地域に根ざした酪農を営んでいます。



■牛乳産地メーカー一覧表

商品名	産地名	メーカー名	商品名	産地名	メーカー名
こんせん72牛乳 (HTST製法)	【北海道】 JA 釧路太田、 JA くしろ丹頂、 JA 阿寒	よつ葉乳業	いわて奥中山高原の低温殺菌牛乳 (LTLT製法)	【岩手県】 JA 新いわて	奥中山高原農協乳業
酪農家の牛乳 (HTST製法)	【茨城県】 うまがつべ牛乳協議会 【埼玉県】 埼玉酪農協	雪印メグミルク 西武酪農乳業	酪農家の低脂肪牛乳 (HTST製法)	【埼玉県】 埼玉酪農協	西武酪農乳業

※『いわて奥中山高原の低温殺菌牛乳』は2026年3月現在、休止中です



おひさまぼかほかの生産者
高田和彦さん(栃木県)

自然が育てたいのちだからこそ 親鶏の健康を 第一に

卵の産直比率
100%



産直たまごの産地では親鶏の健康を第一に考え、できるだけ自然に近い環境で育てようと、光と風が入る鶏舎で飼育。親鶏が食べたものが卵の質につながるからこそ、飼料の安全性にもこだわっています。

point 1 太陽の光と自然の風が入る鶏舎

できるだけ自然に近い環境づくり。

point 2 分別生産流通管理で遺伝子組換え作物混入を防ぐ

飼料のとうもろこしは分別管理し、収穫後農薬不使用のものに限定。

point 3 冷蔵で鮮度保持

温度を一貫管理し、冷蔵で鮮度・品質を保ったままお届け。

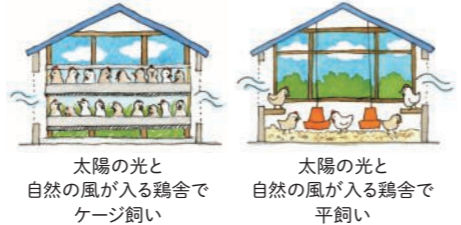
光と風が入る鶏舎で飼育

一般的な養鶏場では「ウインドウレス鶏舎」で育てられているところもありますが、パルシステムの産直産地では太陽の光と自然の風が入る鶏舎を採用。とくに暑い夏場はこまめな管理が必要ですが、できるだけ自然に近い飼育環境をめざしています。さらに『平飼いたまご』の2商品は、親鶏が鶏舎内を自由に動きまわれる「平飼いたまご」で飼育。より自然に近い環境でストレスを低減できる、アニマルウェルフェアを考慮した飼育方法です。



平飼いたまごの様子

【パルシステムの産地の鶏舎】



太陽の光と自然の風が入る鶏舎でケージ飼い

太陽の光と自然の風が入る鶏舎で平飼い

【ウインドウレス鶏舎】



ウインドウレス鶏舎でケージ飼い(窓はないため換気扇で外の空気を送り込み、照明で昼夜の時間を人工的に調節)

※イラストはすべてイメージです

遺伝子組換え作物が混ざらないよう分別生産流通管理した飼料が基本

飼料の40～60%を占めるとうもろこしは、遺伝子組換え作物が混ざらないように分別生産流通管理されたものに限定。さらに収穫後農薬不使用(ポストハーベストフリー)です。遺伝子組換え作物が世界的に広がるなか、確かな飼料で親鶏を健康に育てることを優先しています。国の食品表示基準「遺伝子組換えに関する任意表示制度」改正に合わせて2023年4月から表示を変更していますが、与えている飼料に変更はありません。



鶏の健康を考え、地域の食品副産物を活用した発酵飼料などさまざまな原料を配合

■パルシステムの『産直たまご』飼育基準比較表

商品名	飼い方	飼料		
		遺伝子組換え(GMO)	収穫後農薬(ポストハーベスト)	国産飼料
コア・フード国産飼料で未来へつなぐ平飼いたまご	平飼い	すべて分別生産流通管理	—※1	90%以上
コア・フード平飼いたまご	平飼い	すべて分別生産流通管理※2	とうもろこしは不使用	10%以上
産直こめたまご(赤玉またはピンク玉)	ケージ	とうもろこし・大豆かすは分別生産流通管理	とうもろこしは不使用	10%以上(米)
産直たまご(赤玉またはピンク玉)	ケージ	とうもろこし・大豆かすは分別生産流通管理	とうもろこしは不使用	—
産直たまご(白玉)	ケージ	とうもろこしは分別生産流通管理	とうもろこしは不使用	—

※1 穀物飼料はすべて国産のため対象外
※2 食品の製造工程で産出される未利用資源(おから、菜種かす、油かすなど)を除く

コア・フード国産飼料で未来へつなぐ平飼いたまご

- ①飼料の90%以上が国産
- ②光と風が入る鶏舎で平飼い
- ③予約登録制で安定した生産を支える

輸入飼料依存からの脱却をめざした、『コア・フード平飼いたまご』の3農場による取り組み。生産量が少なく国産化が難しかった飼料用とうもろこしを中心に、大豆、米など穀物飼料を100%国産化。飼料全体でも90%以上が国産と、自立した鶏卵生産を実現しています。



産直こめたまご(赤玉またはピンク玉)

輸入穀物飼料の価格高騰をきっかけに、できるところから飼料を国内自給していこうと始まった取り組み。地域の耕作放棄地などで作られた飼料用米を、10%以上飼料に配合して育てています。



コア・フード平飼いたまご

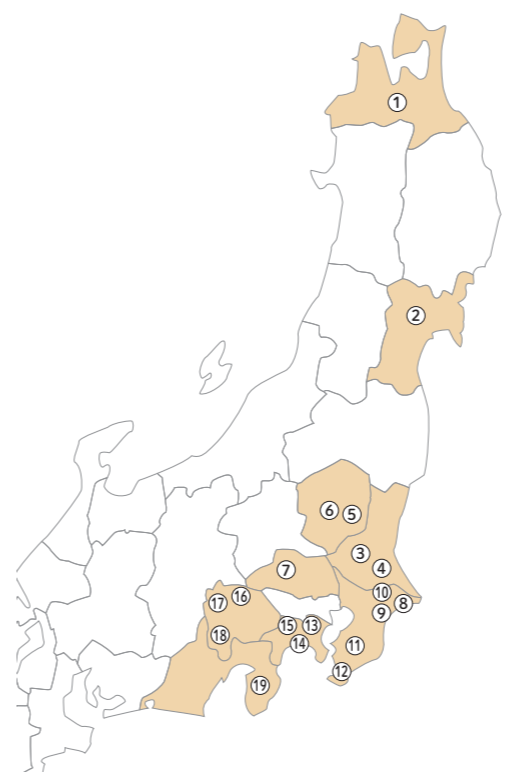
- ①光と風が入る鶏舎で平飼い
- ②飼料はすべて遺伝子組換え作物が混ざらないよう分別管理※
- ③飼料の10%以上が国産

自由に動きまわれる平飼い鶏舎で飼育。飼料は主原料のとうもろこしを含め、遺伝子組換え作物が混入しないよう分別生産流通管理しています。また、おからや菜種かすなどの未利用資源を活用して自家配合飼料を作ったり、地域の飼料用米を活用したりして、国産飼料を10%以上配合しています。 ※未利用資源を除く



産直たまご(白玉、赤玉またはピンク玉)

光と風が入る、できるだけ自然に近い環境をめざした鶏舎で飼育。飼料の大半を占めるとうもろこしは、遺伝子組換え作物が混ざらないよう分別管理。「赤玉またはピンク玉」は、大豆かすも分別管理しています。



■産直たまごの産地と取り扱い商品

産地名	県名	商品名					
		コア・フード国産飼料平飼いたまご	コア・フード平飼いたまご	産直こめたまご(赤玉またはピンク玉)	産直たまご(赤玉またはピンク玉)	産直たまご少量パック(赤玉またはピンク玉)	産直たまご(白玉)
①常盤村養鶏農業協同組合	青森		○	○	○	○	○
②花兄園	宮城			○	○		○
③JAやさと	茨城	○	○	○			
④あじたま販売	茨城				○	○	
⑤おひさまぼかほか	栃木		○				
⑥フレンズファーム	栃木		○				
⑦花園たまや	埼玉						○
⑧アグリイノベーションズカンパニー(AIC)	千葉	○	○		○		
⑨匠嬢ジーピーセンター	千葉		○		○		
⑩和の里しまだ	千葉		○				
⑪菜の花エッグ	千葉						○
⑫宮本養鶏	千葉						○
⑬小川和男養鶏場	神奈川				○		
⑭澁谷養鶏場	神奈川				○		
⑮神奈川中央養鶏農業協同組合	神奈川			○	○	○	○
⑯黒富士農場	山梨		○				
⑰白州森と水の里センター	山梨		○				
⑱峡南鶏友会	山梨				○		
⑲伊豆鶏業	静岡	○	○	○	○	○	○

※太字はパルシステム生産者・消費者協議会(▶P27)会員

徹底した品質検査体制

各産地で自主的に品質検査を行っているほか、パルシステムの商品検査センターで月1回、定期的に検査。卵黄の色、卵殻強度、重量、ハウユニット*を測定し、品質の維持・改善に役立てています。サルモネラ検査は年4回実施しています。

*たまごの鮮度を計測する単位

鮮度と品質を最優先した温度管理

たまごの新鮮なおいしさを保つため、セットセンターからお届けまで、一貫した低温輸送を行っています。組合員には冷蔵ボックスに入れてお届けし、容器には通気性がよく衝撃から保護する「モウルドパック」を使用。パックは回収し、リサイクルを行っています。

黄身の色は産直産地の「個性」です

『産直たまご』の黄身の色は産直産地によって違います。黄身の色はパプリカなど色素の濃い飼料を多く食べると濃くなり、飼料用米を多く食べると淡い黄色になります。栄養価やおいしさに影響はありません。



黄身の色が「濃いめ」のもの



黄身の色が「薄め」のもの

パルシステムのみで
累計 **13,590** 本を
植樹
(2025年度は600本)

産地一覧

パルシステムのみで
累計 **17,308** 本の
サンゴを植え付け
※サンゴの白化現象の影響から、2024年度以降は新規の植え付けを行っていません

※※の付いている産地はパルシステム生産者・消費者協議会(▶P27)賛助会員です。
※協議会についてはP30~31をご覧ください。

恩納村漁業協同組合(沖縄県)
恩納村沿岸のサンゴ礁の海で育てられる恩納もずく。海の環境保全活動やサンゴの養殖・植え付けなどの「里海保全」を実施し、もずく商品の売り上げの一部を活用している。
●「恩納村美ら海産直協議会」を設立
『恩納村の太もずく』

坊勢漁業協同組合(兵庫県)
たい、たこ、しらすなど80種以上の魚を水揚げする兵庫県有数の漁場、坊勢島の漁協。人口魚礁の設置による海の環境改善や、稚魚の放流や養殖による「つくり育てる漁業」に取り組む。
『瀬戸内海坊勢の産直・真だこやわか煮』

富栄海運(有)
シーボーン昭徳(佐賀県)
まき網船団を自社で持ち、目利きを選んだ良質なさばやさわら、あじなどを自社工場加工。小型の魚はとりすぎないように漁場を変えるなど、資源保護にも取り組む。
『昭徳の産直九州産 天日干しあじひらき』

徳島県鳴門わかめ協同組合(徳島県)
鳴門海峡の激しい潮流にもまれて育ったわかめを取り扱う。地元農家とともに、従来廃棄していたわかめの根の部位を肥料化する研究も進めている。
『鳴門産カットわかめ』

邑久町漁業協同組合(岡山県)
岡山県南部の虫明湾で1950年代からかき養殖に取り組む。県や地域の団体とともに、浅瀬の生きものエサやすみかとなる海藻アマモ場の造成を続けている。
『邑久町漁協のかきで つくった大きなかきフライ』

長崎県漁業協同組合連合会(長崎県)
目利きを選んだ良質なあじやぶりなどを取り扱う。構成団体の九十九島漁協と島原半島南部漁協と深江町漁協は、魚の産卵場所である沿岸の藻場を守る活動に取り組む。
『長崎の産直 天然ぶり切身』 『長崎の産直ひじきドライバック(パウチ)』

大隅地区養まん漁業協同組合(鹿児島県)
養殖から加工、出荷までを一貫して管理。2013年にはパルシステムとともに資源回復への取り組みをスタート。賦課金とポイントカンパによりモニタリング、広報などさまざまな取り組みを行う。
●「大隅うなぎ資源回復協議会」を設立
『大隅産うなぎ蒲焼』

野付漁業協同組合(北海道)
特大的ほたてや秋鮭がとれる野付の海。稚貝・稚魚の放流による資源管理型漁業に加え、森から海を再生しようと、組合員とともに植樹活動に取り組む。
●「海を守るふーどの森づくり野付植樹協議会」を設立
『コア・フード野付の産直ほたて』 『コア・フード野付の産直ほたて』

えりも漁業協同組合(北海道)
昆布や鮭の漁獲にも影響していた山の砂漠化対策として60年以上前から植樹に取り組む。
『北海道えりも産 日高昆布』

釧路市漁業協同組合(北海道)
さんまや希少なししゃもを取り扱う。ししゃもは、産卵のために北海道のなかでも釧路・十勝地区の河川にのみ遡上する。このししゃもを使って産卵、ふ化させ、稚魚を放流する事業に取り組む。
『コア・フード釧路の天日干しししゃも(オス)』

宮城県漁業協同組合志津川支所(宮城県)
東日本大震災によって海の養殖設備や沿岸の加工場、備蓄倉庫などは壊滅的な被害を受けたが、豊かな海の恵みを取り戻すため、海と町を取り囲む山林の整備や植樹活動を強化。
『産直カットわかめ』

千葉県漁業協同組合連合会(千葉県)
関東近郊で初めての水産産直産地。東京湾に残る干潟とあさりに代表される「江戸前海」の自然環境と水産資源を、将来にわたって継続的に享受できる仕組みづくりをめざす。
『江戸前あさり』

魚津漁業協同組合(富山県)
環境負荷の少ない定置網が中心で、ほたるいかや白えび、いなだなどを取り扱う。加工場を持ち、日本の水産業の持続再生のモデルをめざしている。
『ほたるいか醤油漬』

(有)カネモ(愛媛県)
松山市沖の瀬戸内海で漁獲したしらすを、港に隣接した自社の加工場で素早く釜あげ。網の目を大きくして漁獲を制限したり、漂流ごみを回収しながらの操業、浜辺の清掃活動なども行う。
『旬・漁師がつくった釜あげしらす』

大隅産うなぎ資源回復協議会
『大隅産うなぎ蒲焼』

【データで知る産直商品】水産



瀬戸内海の島島諸島のひとつ坊勢島。単一漁港当たりの船籍数は日本一を誇る

自然の恵みをいただくからこそ 持続的な 水産業の実現へ

パルシステムは2009年に「水産方針」を策定して以来、海洋保安や食品の安全性確保など、水産業・漁業者と連携した“水産の産直”を推進してきました。しかし、気候変動や高齢化といった漁業を取り巻く環境の変化を受け、2025年に同方針を改定。持続可能な漁業をめざし、取り組みをいっそう強化します。
※以下の4つの点を重視した、産直協定を結んでいます。

産直提携産地数
15 産地

point 1 海の環境を保全し、水産資源を持続的に利用

point 3 水産物の安全性を追求

point 2 日本の水産業再生に取り組む

point 4 日本の魚食文化を大切にする

限りある資源の有効活用をめざし「水産方針」を改定しました

2025年10月、昨今の海洋環境や漁業情勢の変化を受け策定以来初となる「水産方針」の改定を実施しました。これまでの水産資源の管理や海洋環境の保全に加え、生産、加工、流通、消費、廃棄までの一連の流れで資源を最大限有効活用する方針を新たに明文化。あわせて、日本の魚食文化を広く伝え、漁業者との相互理解を深めることで、持続可能な漁業の実現を図ります。



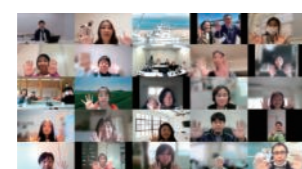
「お魚食べよう」のアクションも、魚食文化の継承や産地と相互理解を深めるための重要な取り組みのひとつです。

北海道「野付漁業協同組合」で コア・フードキャラバンを開催

2026年3月25日、「コア・フードキャラバン(水産編)～水産産直『野付漁業協同組合』の現状を知る～」がオンライン開催されました。水産編は今回初となる試みです。『コア・フード野付のほたて』などを手掛ける同漁協が「守り育てる漁業」や「植樹活動」について発信。取り組みや商品の紹介のほか、港や加工場からの実況中継も行われました。



港や加工場からの実況は臨場感があると好評でした。



水産産地では初の開催でしたが和やかなうちに終了しました。

「第2回 海の産直サミット」に パルシステムの水産産地が集結

2026年2月28日に行われた「海の産直サミット」。当日は会場とオンラインを合わせて約300人が参加しました。第一部では改定された「水産方針」の変更箇所などを共有。ほかにも、恩納村漁業協同組合(沖縄県)や北海道漁業協同組合連合会(北海道)ら5産地の代表者が登壇し、海洋環境の保全や水産資源の管理など現在直面している課題と今後の展望について発表しました。第二部では「逆風はチャンスか。私たちができること」をテーマに、産地や加工メーカー、組合員代表ら8人によるパネルディスカッションを実施しました。各プログラムを通じて共通していたのは、豊かな海と魚食文化を次代へ継承するための強い意志。パルシステムと産直産地がめざす目標について、広く再確認する場となりました。



オンラインも含め、全国から約300人が参加。



各産地自慢の品々が試食として並びました。



産地間での情報共有が、新しい取り組みのきっかけになることも期待されます。

資源回復活動に
累計約 **7,709** 万円を
活用
※賦課金とポイントカンパの合計
(2025年度は約481万円)

産直提携産地数
12産地

海を越えて 深まる産直

フェアトレードとは、適正な価格で継続的に取り引きする公平・公正な貿易のこと。パルシステムは産直四原則（詳しくはP5）に基づき、国際産直に取り組んでいます。国内の産直と同様、産地とともに支え合う関係を築いています。



オルタートレード・フィリピン社の生産者
ホメル・カシドさん（フィリピン）

point 1 海外産地の商品も「安全・安心」が基本

point 2 環境保全に配慮
生産者との互惠をめざします。

point 3 交流会、公開確認会の開催
国内と同様、ローカルズを大事にします。

産直原料を使った加工品

731点

加工品にも産直で培った 信頼関係を 産地と二人三脚の 商品づくり

産直を通じて培った信頼関係のもと、パルシステムでは産直原料を使った商品開発を積極的に行っています。食料自給率の向上やフードロスの削減など、多方面から持続可能な社会システムの構築へとつながる取り組みです。



『産直バジルのジェノベーゼソース』にて使用。
「ささぎ農」の産直バジル収穫風景

自給率の向上と地域づくりに貢献

一般的に加工品には安価な輸入原料が使われる傾向にあります。しかし、パルシステムでは加工品でも産直原料の活用を推進しています。生産者を支え、顔の見える商品づくりができるだけでなく、産地の青果や畜産物の加工という新しい産業の創出に貢献。新しい雇用を生み出すことが、地域の活性化にもつながっています。



『使えるデミグラスソース（フレックタイプ）』

10年前から支持されていた既存商品の小麦粉を、産直産地の原料に限定。パルシステムのオリジナル商品です。

小麦の自給率向上に挑戦

日本の小麦自給率は約18%。8割以上を輸入に頼っている状態です。そのなかでもパルシステムは、国産小麦よりも一歩進んだ産直産地で栽培した小麦を使用した商品の開発もすすめてきました。産直小麦を使った商品はパンをはじめ、うどんやラーメン、カステラ、ドーナツなど多岐にわたります。これも、産直産地と長年築いてきた信頼関係の賜物です。また、2025年にはパルシステムのパン工場「(株)パルブレッド」でパン用小麦の使用率98.7%を達成。新商品の開発のみならず、既存商品もさらなる国産化、産直化をすすめています。



『こだわり酵母食パン』

2024年から小麦粉の原料小麦を国産に変更しました。原料は国産小麦粉とホソノ天然酵母パン種のほか、砂糖は『花見糖』、塩は『海はいのち』のみ。40年以上愛されるロングセラー商品です。

『産直小麦の冷凍うどん』

小麦粉、塩、水のみで作りました。小麦粉の原料小麦には、北海道の産直産地「JAおとふけ」の「きたほなみ」を使用。冷凍でもわかる、もちもち食感と小麦の味わいが自慢です。

手軽さだけではない パルシステムの「お料理セット」

お料理セットは、カット済み野菜、肉や魚、たれ、レシピがセットになった商品で、共働き世帯の増加や家での食事が増えたコロナ禍以降、食の選択肢として定番化しました。料理の楽しみや家族のコミュニケーション、新しい食材との出会いなど「手軽さだけではない価値」を届けたいと考えています。2017年に自社工場を設立し、パルシステムオリジナルの調味料や加工品を使った商品開発にも力を入れています。野菜や肉は全て国産で産直商品を積極的に活用し、規格外野菜や余剰野菜も有効利用することでフードロス削減と産地応援につながっています。



『トマト風味のドライカレーセット』

みじん切りなど手間のかかる下ごしらえが不要で簡単に作れる、と好評の商品。パルシステムのCMでも紹介されました。



完全に機械化せず一部の力も借りることで、キズがある野菜や形や大きさがふぞろいな野菜も加工できます。

産地一覧

タイ

バンラート農協
1999年より、化学合成農薬を使わずに育てた『エコ・バナナ（ホムトン）』の供給を開始し、2003年にパルシステムとともに「産直協議会」を設立。2004年10月には、現地公開確認会を開催。2020～2022年は毎年オンライン交流会を開催。

トゥンカーワット農園経営農民生産度重なる干ばつの被害を克服するため、日本から農業者を招いて生産技術学習会を開催するほか、灌漑設備の導入などにも取り組む。

ジェイフレッシュセイカ社(JFS)
バナナの輸入会社パシフィック・トレード・ジャパン(PTJ)と提携するタイの企業。現地でバナナの栽培や生産者の管理を行う。



『エコ・バナナ（ホムトン）』

フィリピン

オルタートレード・フィリピン社(ATPI)
ネグロス島で1980年代半ばに発生した飢餓をきっかけに、生産者の自立を支援するため現地に設立された会社。現在、生産者はネグロス島、ミンダオ島など4つの島に広がっている。輸入元は(株)オルタートレード・ジャパン(ATJ)。90年より『エコ・バナナ（バランゴン）』の供給を開始。2005年と09年、16年に公開確認会を開催。



『エコ・バナナ（バランゴン）』

インドネシア

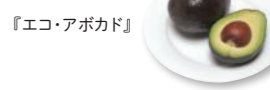
オルタートレード・インドネシア社(ATINA)
輸入元(株)オルタートレード・ジャパン(ATJ)の現地法人。ジャワ島東部、スラウェシ島南部でブラックタイガーの粗放養殖を営む生産者との関係づくりを進め、原料の買付けから凍結加工までを一貫体制で行い、輸出している。2008年、2026年4月に公開確認会を開催。



『エコシュリンプ』

メキシコ

カラボ社
産地は、メキシコのミチョワカン州のウルアパン市周辺。標高が1,300～2,000m以上と高く、昼夜の寒暖差が大きいためアボカド栽培に適した地域。カラボ社が生産者と契約を結び、栽培の確認を行っている。



『エコ・アボカド』

エクアドル

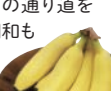
セリアマリア社
農園はエクアドル南東部のエル・オロ県に位置する。バナナの葉や茎など農園内で発生した残さを自家堆肥化してほ場に還元しており、資源循環型の栽培を行っている。国際フェアトレード認証を取得し、従業員が働く環境も大切にしている。



『有機バナナ』

コロンビア

サマリア社
一年中温暖な気候とカリブ海から吹く風、照りつける太陽、山から流れる清らかな雪解け水など、バナナ栽培に適した環境に恵まれた地域。バナナ園の周囲に森をつくり、野生動物の通り道をつくるなど、自然環境との調和も重視している。2021年にオンライン交流会を開催。



『有機バナナ』

スペイン

オレオエステパ社
2015年9月に産直協定を締結。スペイン南部のアンダルシア州の生産者団体で、約5万㎡のオリーブ畑を有し、農業をなるべく使用しない栽培方法と、トレース可能な製造システムを導入するなど、環境保全や品質管理が行き届いたオリーブオイルを生産している。



『産地限定エキストラバージンオリーブオイル』

オーストラリア

カンガルー・アイランド・ピュア・グレイン社(KIPG)
『圧搾一番しぼり菜種油』の原料となっている、貴重な非遺伝子組換え菜種は、カンガルー島で栽培されている。KIPGは現地の生産者団体。カンガルー島のある南オーストラリア州政府は、当面、遺伝子組換え菜種の栽培禁止を貫く方針。



『圧搾一番しぼり菜種油』

ニュージーランド

ゼスプリ
キウイ生産者が出資して設立した企業。現在、主に「グリーンキウイ」と「サンゴールドキウイ」を供給している。有機栽培を行っている生産者もあり、現地で有機認証を取得している。環境に配慮した生産に積極的に取り組む。2021年にオンライン交流会を開催。2025年には公開確認会を開催。



『NZ産有機グリーンキウイ』

テケンダマ社
自社農園で栽培したアブラヤシからパーム油を抽出し、せっけん原料やパンで使用するショートニングなどを製造。新たな森林を切り崩すことなく農地を再利用しながらパーム農園開発を進める。

『地球の未来にまじめなボディソープ』



【データで知る産直商品】森林産直



「木」の価値を見直し、 森林資源を守る 生協初の 「森の産直」

パルシステムでは、「木」の価値を見直すとともに、持続可能な森づくりに貢献するため、生協初の「森の産直」に挑戦しています。2012年に設置された森林プロジェクトでの協議を経て2団体と産直提携。日本の森林資源を保全し、持続可能な森づくりに貢献していくことなどを目的とした「森林・林業方針」を制定し、商品開発にも取り組んでいます。

産直提携産地数

2産地

【産地とともに歩む未来】生消協



生産者と消費者がともに活動 「パルシステム生産者・消費者協議会」

パルシステム生産者・消費者協議会(通称:生消協)は、パルシステムに農畜産物を供給する生産者と消費者、生協が対等な立場でともに協議し、活動する場です。生産者と消費者双方の努力によって産直に関わる課題や問題を解決し、その活動を通じて、同じ「生活者」として連帯の強化をめざしています。消費者とともに環境に配慮した農業を推進し、より安全・安心でおいしい食べ物を作るために活動していきます。

point 1 森林環境の保全・再生の取り組みを進める

point 2 日本の林業を再生する取り組みを支援

point 3 森林資源の持続性に寄与する木材利用を拡大

point 4 森林、林業にかかわる教育活動を行う

南都留森林組合(山梨県)

未来につながる森づくり

「森林所有者が長期的・持続的な森林経営を行える基盤のための森づくり」を長期ビジョンとし、荒れた人工林の再生、放置された里山林の整備、森林環境教育やグリーンツーリズムなどの森林空間活用を複合的に組み合わせながら推進しています。

■南都留森林組合 商品例

『めぐる森のしいたけ栽培セット』

産直産地「南都留森林組合」の広葉樹を使用した、しいたけ栽培セット。しいたけの菌種の植え付けも、山梨県内のメーカーより行っています。高齢化した里山の広葉樹林を伐採・利用することによって里山を若返らせる取り組みを進めています。



商品一覧

めぐる森のしいたけ栽培セット

めぐる森のステップチェア

めぐる森の2Wayテーブル

めぐる森の脱臭剤「炭の恵み」

高津川流域森林保全協議会(島根県)

「持続可能な森づくりに私たちができること」

水質日本一に何度も選ばれている高津川流域の自治体や経済団体(森林組合、漁協、JA)と協力し、持続可能な森づくりに取り組んでいます。流域の資源を素材とした商品の販路が広がることで、組合員とともに流域住民や地域で働く人々が健康で安全な暮らしに貢献し、豊かで持続可能な地域社会を築くことができます。パルシステムでは高津川産の鮎を使った『島根県高津川天然あゆ甘露煮(無選別)』や、近隣産地の商品である『島根県高津川リパークラフト』などを扱っています。

■高津川関連 商品例 『島根県高津川天然あゆ甘露煮(無選別) 120g』

島根県の清流高津川で育った天然あゆを炭火焼きし、甘めにじっくりと骨までやわらかく煮込んでいます。



商品一覧

島根県高津川天然あゆ甘露煮(無選別)
: 食薬広場掲載

島根県高津川リパークラフト
: WEB限定ギフト掲載

島根県美都いちご(紅ほっぺ・よつぼし)
: WEB限定ギフト掲載

森と木に触れて、考える一日となりました。

「産地へ行こう。」ツアーでは、「森の手入れをお手伝い南都留間伐体験」を開催しました。午前の勉強会では、間伐の重要性や林業の歴史、森林の役割について学習。続く伐採体験では、交代でノコギリを使い、参加者同士で声かけをしながら木を切り倒しました。午後は、木のお皿への絵付けのほか、丸太切りや薪割りを体験。さらに、生産者による丸太の解体ショーも行われました。「身近にある木がもつ役割や利用、加工などについて、もっといっしょに考えてほしい」とのメッセージも。深呼吸すれば木の香りを感じる大自然のなかで、改めて木について考える機会となりました。



組合員家族と

生産者と消費者の 有機的連携を進める 食と農の取り組み

生消協は1989年発足し1990年に設立。現在167産地(ほかに賛助会員9産地)と11の生協関連団体で構成。3つの地域(東北・北海道、関東・中部、関西・以西)に分かれたブロック活動と、5つの専門部会(米・野菜・果樹・畜産・鶏卵)を柱に、交流会や学習会を通じて、生産者と消費者、生産者間での相互理解を深めています。

■2025年の主な活動

日程	企画・会議名	日程	企画・会議名
1/15	第32回農法研究会・賀詞交歓会	7/9~10	東北・北海道ブロック会議
1/16	合同ブロック会議	7/17~18	第3回幹事会・幹事会合宿
2/7	第1回幹事会	7/29~30	関西・以西ブロック会議
2/26	第2回オーガニック技術交流会議	9/2~3	第3回関西・以西ブロック若手生産者交流会
2/27	果樹部会 2025果樹サミット	10/1	第14回青果フォーラム
3/5	第36回通常総会・フォーラム	10/19~20	消費者運営委員会フィールドワーク
3/6	会員生協別交流会	10/28~29	第2回次世代リーダー研修
3/27	食料・農業・農村基本計画策定に伴う院内集会	10/30	生産者・消費者合同会議
4/9~10	関東・中部ブロック会議	11/6~7	第24回女性農業者交流会
4/17	第2回幹事会	11/12~13	2025年度青年農業者交流会
5/27~28	第1回次世代リーダー研修	11/20	第4回幹事会
7/3	米部会有機米研修会	12/2~3	第3回次世代リーダー研修・世代間交流会

女性農業者交流会

2025年11月6日と7日の2日間にわたり、第24回「女性農業者交流会」を開催しました。全国から女性生産者や農業関係者など約45名が参加。今回は山梨県で39年間有機栽培を続ける中垣和子氏を講師に招き、自然と共生する農業の大切さなど実体験を交えてご講演いただきました。さまざまなエピソードに、中垣氏のたくましさやあたたかな人柄を感じられ、会場では感嘆の声や拍手が送られる、なごやかな空間に。その後、参加者は仕事に向き合う姿勢や栽培の工夫についての意見交換、試食を楽しみながら、持続可能な食と農の未来について理解を深めました。



第24回女性農業者交流会のようす

果樹サミット

2025年2月27日、「2025果樹サミット」を開催しました。全国16産地の生産者やメーカー担当者など計51名が参加。今回は、近年の気候変動や鳥獣被害で果樹産地が直面している危機的状況について報告。産地存続に向けた「生産者と組合員の相互理解」をテーマに議論を深めました。互いに現場の現状を自分事として捉え、ともに支え合う大切さを再確認。パルシステムは基準の柔軟な見直しや注文を通じた支援により、生産者が安心して作り続けられる環境を整えていく方針を共有しました。



2025果樹サミットでの議論のようす

オーガニック技術交流会議

2025年2月26日、昨年に引き続きパルシステム連合会と生消協野菜部会の共催で第2回オーガニック技術交流会議を開催しました。当日は生協会員のみならず、パルシステムに有機農産物を出荷する農業者27団体57名、パルシステム関係者を含む総勢83名が参加。これまで実践してきた総合的な有機農法に関する活発な技術交流が行われたほか、生消協野菜部会に新設する有機野菜分科会にて継続した活動を確保するなど、今後の有機農業の拡大と発展に向けた会議となりました。



第2回オーガニック技術交流会議のようす

パルシステム生産者・消費者協議会とは

生消協は1990年の設立以来、「つくる人」と「たべる人」が直接交流することを大切にしています。消費地で開催する学習会や交流会、組合員が直接産地へ赴く交流企画、職員の産地研修などとおして「顔の見える関係」を築いてきました。また農業技術に関する学習会や産地視察を行い、情報を共有し、環境に配慮した持続可能な農畜産業への取り組みをすすめています。

「この食べ物はどこから来たのだろう」と思いをはせることから食の未来は変わってくると思います。交流をおとした生消協の活動によって、パルシステムならではの産直の価値を未来へつなげてゆきたいです。



生消協副代表幹事 長妻さよ子さん(生活協同組合パルシステム埼玉)

累計開催数
167回

組合員、生産者、双方のつながりを深める 公開確認会

「公開確認会」は農産物の栽培方法や安全性への取り組みを組合員が直接確認する、パルシステム独自の取り組み。食に関わる安全性や生産者の努力を、組合員自身が確かめます。生産者と組合員がより深く理解し合い、課題を共有し改善につなげる、発展的な交流のシステムです。



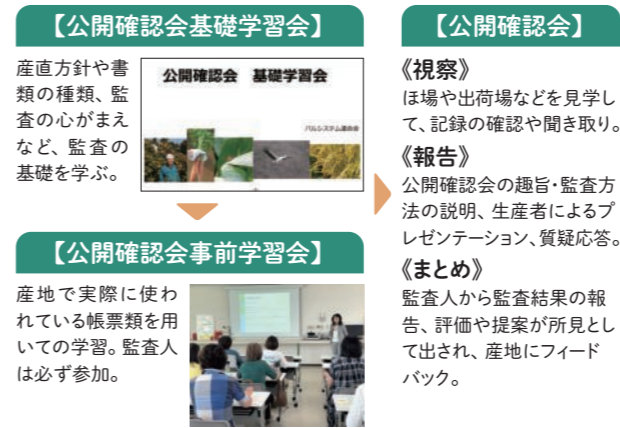
「自分の目で確かめる」公開確認会

会員生協の組合員の代表者やほかの産地の生産者、地域の農業専門家などが産地に赴き、栽培記録や生産基準などから生産者の取り組みを客観的に評価します。公開確認会がスタートしたのは1999年。農林水産省の認可団体による「第三者認証」が脚光を浴びるなか、パルシステムがこだわったのが、組合員自身が確認する「二者認証」でした。その始まりは「自分の口に入るものはまず自分の目で確かめたい」という組合員の要望から。栽培の記録や書類の整備、栽培のこだわりなど、生産者の日ごろの努力を組合員自身が確認することで、信頼関係をさらに深め、産地のレベルアップにつながっています。これまでの開催数は累計167回に上っています。

監査人として農畜産業への理解を深める公開確認会学習会

「公開確認会」の監査人参加を希望する組合員は、事前にパルシステムの「公開確認会学習会」を修了する必要があります。学習会では専門講師や生産者を招き、栽培記録や出荷帳票の見方、農業の実態について講義を行います。ワークショップも実施し、実践的な理解を深める内容となっています。これまでに累計5,572人が修了し、監査人としての心得を学びました。年に1度、全国の生産者や組合員がオンラインで一堂に会する「公開確認会報告会」も開催しています。2026年度からは事前学習会に一本化し、より多くの組合員が公開確認会に参加できるよう進めます。

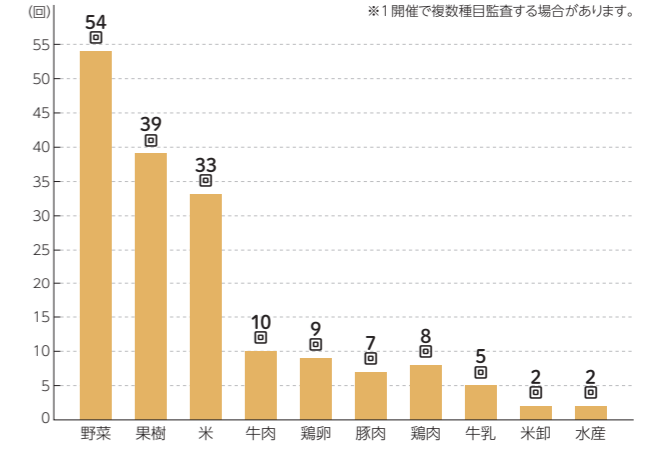
■公開確認会基礎学習会から公開確認会までの流れ(一例)



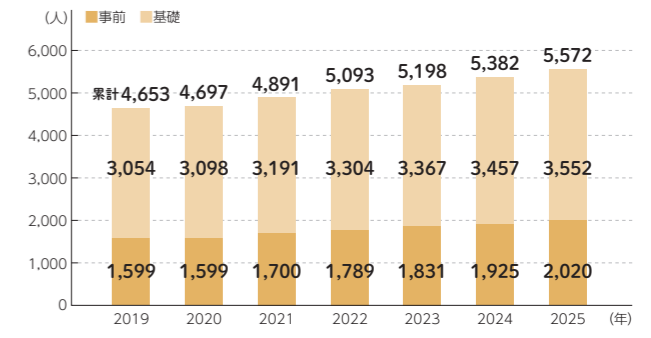
■2025年公開確認会実施一覧

日程	開催産地	担当生協	参加人数(人)
3/19～23	ゼスプリ インターナショナル・リミテッド	連合会	16
7/12～13	(株)花見園	東京	65
10/22	(有)旬菜ファーム	福島	66
11/12	群馬南部モグラ会(株)ブレマ	群馬	58
12/11～12	イシハラフーズ(株)	連合会	38
合計			243

■公開確認会開催数(1999～2025年度種目別累計)



■監査人数の推移



※「初級監査人講習会」「中級監査人講習会」は、それぞれ「基礎学習会」「事前学習会」に名称変更しました。

【産地とともに歩む未来】産地交流

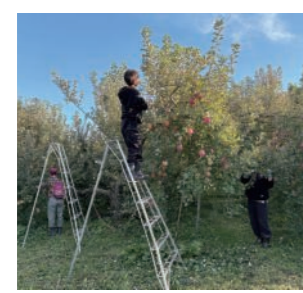
「つくる」と「食べる」の距離を縮める パルシステムの 産地交流

パルシステムの産直には、多くの物語が詰まっています。それは商品のやり取りにとどまらず、生産者と組合員一人ひとりの交流を通して、長い年月をかけ、紡いできた貴重な財産。草の根的なたくさんの交流活動が、現在の「生産者との顔の見える関係」を築いています。パルシステムでは「日本の食と農を守る」という共通理念のもと、産地での交流会や公開確認会を通して、相互の理解と信頼を深めています。



パルシステムの産地交流 2025年度は19,629人が参加

パルシステムの産直は、人と人の交流を礎に発展してきました。組合員は産地を訪れ、さまざまな体験を通じて生産物や商品に込められた想いを実感します。一方、生産者にとって組合員の生の声を聞くことは、現場に求められている課題を共有するきっかけに。日々の生産活動への大きな励みにもなっています。2025年度は、交流活動も活発に行われました。コア・フードキャラバン、佐渡文弥人形上演会、各会員生協産地交流ツアーや「産地へ行く。」ツアーなどが実地開催で行われ、多くの組合員が参加しました。



援農ツアーで果物の収穫を手伝いました



稲刈り体験のようす

文化と食がつなぐ絆。 「佐渡文弥人形上演会」

2026年2月21日、大宮(埼玉県)にて2年ぶりとなる「文弥人形上演会」が開催されました。会場とライブ配信を合わせて約500名が参加。国の重要無形民俗文化財に指定されている「佐渡の文弥人形」を通じ、参加者は佐渡の環境保全への理解を深めました。イベントは2部構成で行われ、第1部では佐渡市、農協、佐渡文化財団の方々が登壇。「トキと共生する佐渡の米作り」や「農業に根ざした佐渡の伝統芸能」をテーマに講演を行い、具体的な取り組みや文弥人形の歴史について解説しました。第2部では、『トキを育むお米』の生産者で構成される「野浦双葉座(のうらふたばざ)」が、新潟県の民俗芸能「春駒(はりごま)」と文弥人形劇を上演。太夫の弾き語りにも合わせた人形の優雅な舞いが観客を魅了しました。終演後の交流タイムでは、間近で見る人形の精巧さに驚きの声が上がると、演者と組合員の心が通い合う温かなひとときとなりました。

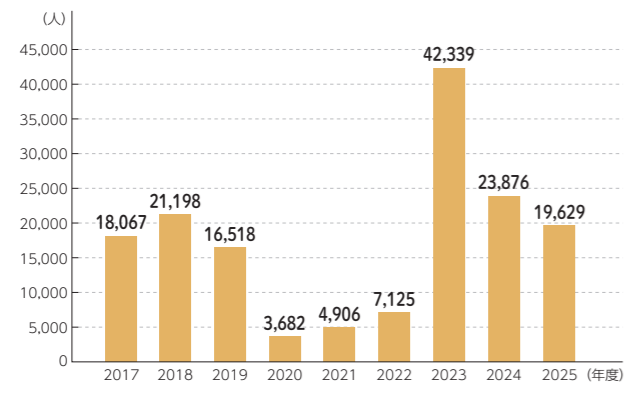


野浦地区の生産者が文弥人形を上演



演者の方々と交流タイム

■交流企画参加人数の推移



■組織別参加人数合計: 19,629人

組織名	参加人数(人)
パルシステム東京	3,465
パルシステム神奈川	1,846
パルシステム千葉	1,827
パルシステム埼玉	1,231
パルシステム茨城 栃木	1,873
パルシステム山梨 長野	257
パルシステム群馬	1,065
パルシステム福島	384
パルシステム静岡	101
パルシステム新潟ときめき	265
パルシステム連合会	7,315
合計	19,629

※会員生協申告分

協議会を通じて全国に広がる交流・地域づくりの輪

地域と農水産業の活性化をめざす協議会

パルシステムと産直産地、地域が連携し、資源循環型農業や環境保全型農業の推進、交流会、商品開発などを行っています。

①海を守るふーどの森づくり野付植樹協議会

2001年6月設立

参加団体：野付漁協、北海道漁連、パルシステム連合会

目的：パルシステムのコア・フードの産地である野付で、森を豊かにするための植樹活動を行い、地球環境と生命の源である海を守り豊かにすることを目的とする。ほたて・秋鮭など水産物の供給。

②藤崎町(青森県)食料と農業に関する基本協定

2001年5月設立

参加団体：藤崎町、JA津軽みらい、常盤村養鶏、パルシステム東京、パルシステム連合会

目的：「食料と農業に関する基本協定」のもとに、生協組合員参加企画・商品事業および地域活性化事業の取り組みをすすめる。

③パルシステム・秋田南部圏 食と農推進協議会

2006年6月設立

参加団体：パルシステム千葉、パルシステム東京、JAこまち、JA秋田ふるさと、雄勝りんご生産者同会、湯沢市、横手市、羽後町、パルシステム連合会

目的：これまでの産直交流事業の歴史のうえに、さらなる安全で安心な農産物の産直拡大とグリーンツーリズムなど新たな人的交流事業をすすめる、併せて新しい食料・農業・農村基本法の成立を受け、生産者・消費者が一体となって環境保全型・資源循環型社会の構築をめざし、美しい自然環境のなかで、心豊かな生活空間を創造することを目的とする。

④花巻食と農の推進協議会

2008年9月設立

参加団体：JAいわて花巻、花巻市、パルシステム神奈川、パルシステム連合会

目的：安全で安心な農産物産直事業の拡大強化とグリーンツーリズムなどの新たな人的交流事業を進め、生産者と消費者が一体となって、資源循環型・環境保全型社会の構築をめざし、心豊かで快適な生活空間を創造する。

⑤宮城みどりの食と農の推進協議会

2009年8月設立

参加団体：JA新みやぎ、大崎市、美里町、涌谷町、パルシステム神奈川、パルシステム連合会

目的：安全で安心な農産物産直事業の拡大強化とグリーンツーリズムなどの新たな人的交流事業を進め、生産者と消費者が一体となって、資源循環型・環境保全型社会の構築をめざし、心豊かで快適な生活空間を創造する。

⑥庄内産直ネットワーク

2003年3月設立

参加団体：庄内協同ファーム、JA庄内たがわ 賛助会員：パルシステム埼玉、パルシステム連合会

目的：山形県庄内地域において、産直交流活動を担い、持続可能な環境保全を志向する地域農業を消費者とともに再構築することを目的とする。

⑦食料農業推進協議会

2000年5月設立

参加団体：阿賀野市、JA新潟かがやき、パルシステム連合会

目的：食品の生産・加工・流通・消費・廃棄までの安全・安心のフードシステムの構築、資源循環・環境保全型農業実践、都市住民と農村住民の人的交流活動のいっそうの推進、グリーンツーリズムなど田園生活体制の創造を目的とする。

⑧上越市(新潟県)食料と農業に関する基本協定

2001年2月設立

参加団体：上越市、JAえちご上越、(株)よしかわ杜氏の郷、パルシステム東京、パルシステム連合会

目的：安全で安心な農産物の産直拡大強化と、都市と農村との人的交流事業をすすめる、生産者、消費者が一体となつての資源循環型・環境保全型社会の構築をめざす。また、豊かな自然環境のなか、心も豊かで快適な生活空間を創造することを目的とする。

⑨群馬産直協議会『めぐるんま』

2016年11月設立

参加団体：(株)野菜くらぶ、くらぶ草の会、利根川生産者グループ、パルシステム群馬、パルシステム連合会

目的：交流や地産地消の取り組みを通じ、つながりを広げ、群馬の魅力深めることで、持続可能な農業の発展、生産者の健康、活気ある地域づくりをめざす。

⑩埼玉産直協議会『農・彩・土』

2011年7月設立

参加団体：沃土会、南埼玉産直ネットワーク、パルシステム埼玉、パルシステム連合会

目的：生産者と消費者の交流を通じて地産地消と県内農業の発展、環境保全を目的とする。

⑪JAつくば市谷田部 食と緑の交流事業推進協議会

2002年4月設立

参加団体：JAつくば市谷田部、パルシステム茨城 栃木、パルシステム連合会

目的：食料の自給と安定、持続可能な農業をめざし、「地域資源循環型農業モデルづくり」や都市と農村の新たな交流をすすめることを目的とする。

⑫旭市(千葉県)食料と農水産業に関する基本協定

2006年4月設立

参加団体：旭市、JAちばみどり、パルシステム東京、パルシステム千葉

目的：安全で安心な農産物の産直拡大および、交流推進・地域社会活性化を目的とする。

⑬小田原 食と緑の交流推進協議会

2002年4月設立

参加団体：ジョイファーム小田原、パルシステム神奈川、パルシステム連合会

目的：生産者と消費者で「地産地消」を推しすすめる、持続可能な社会づくりに向けた地域活性化の拠点づくりをめざす。



「海を守るふーどの森づくり野付植樹協議会」による浜の母さん料理教室のようす



「大隅うなぎ資源回復協議会」での組合員参加型のモニタリング調査のようす



「パルシステム・秋田南部圏 食と農推進協議会」での組合員交流のようす

国境を超えた連携により 地域の活性化をめざす協議会

海外の産直産地と地域、パルシステムが連携し、農業を通じた環境保全と地域発展を推進しています。

タイ・パルシステム産直協議会

2003年9月設立

参加団体：バンラート農協、トゥンカーワット農園経営農会、ジェイフレッシュセイカ社、(株)パシフィック・トレード・ジャパン、パルシステム連合会

目的：ホームトンの持続的生産・消費を実現し地域文化交流を深めながら安全なホームトンのバナナの安定供給を図るとともに、環境保全型農業推進と生物多様性保全に努め、産地支援と地域発展をめざす。

食料自給率向上、産直加工品に取り組む協議会

食料自給率向上を目的に、地域の産物を生かした産直原料の加工品開発を進めています。

①北海道十勝食料自給推進協議会

2010年12月設立

参加団体：音更町、JAおとふけ、JA木野、(有)大牧農場、よつ葉乳業(株)、横山製粉(株)、パルシステム連合会、(株)パル・ミート

目的：北海道十勝地域を中心とした産直原料を活用した商品開発の推進や農商消通連携を推進することで食料自給率の向上をめざすとともに、食と農を結び、環境保全型農業・循環型社会をめざし、都市と農村の交流を発展させることを目的とする。

産直協議会

毎年組合員を総会などに招待し、産地の状況や地域を知ってもらい、交流を行っています。

協議会名：ノーザンび〜ふ産直協議会(北海道)、山形コープ豚産直協議会(山形県)、まてっこチキン生産者連絡協議会(岩手県)、首都圏とん豚協議会(千葉県)、産直いばらきうまがっぺ牛乳協議会(茨城県)

目的：組合員に供給する産直品の生産技術向上をめざす。



東北おひさま発電のながめやまバイオガス発電所。肉用牛では日本初となるバイオガス発電所です。

発電産地の挑戦 再生可能エネルギー とともに

東日本大震災、および東京電力福島第一原発事故の教訓から、自然の力を活かした再生可能エネルギー発電事業の取り組みが、定着し広がっています。原子力に依存しない再生可能エネルギーへの切り替えは、パルシステムのエネルギー政策の大きな柱。持続可能な社会の実現をめざして、2016年秋から電気の小売をスタートしています。

パルシステムでんきの発電所は65カ所 (2026年3月現在)

太陽光発電

- パルシステム東京**
多摩センター(東京都多摩市)
- パルシステム神奈川**
宮前センター(神奈川県川崎市)
横浜センター(神奈川県横浜市)
- NPO法人おがわ町自然エネルギーファーム**
おがわ町市民協同蟹沢発電所(埼玉県比企郡小川町)
おがわ町市民協同鬼ヶ谷発電所(同)
- パルシステム千葉**
いわざ小川発電所(千葉県印西市)
いわざ小川発電所(千葉県印西市)
- パルシステム茨城 栃木**
みとセンター(茨城県水戸市)
日立館(茨城県日立市)
- パルシステム山梨 長野**
西桂センター(山梨県南都留郡西桂町)
- パルシステム静岡**
日本平動物園太陽光発電所(静岡県静岡市)
西ヶ谷資源循環体験プラザ太陽光発電所(静岡県静岡市)

- ちば風土の会(株式会社)**
御料ソーラーシェアリング(千葉県富里市)
- 大潟共生自然エネルギー**
大潟共生自然エネルギー太陽光発電所(秋田県南秋田郡大潟村)
- ひつぼ電力株式会社**
筆甫太陽光発電所(宮城県伊具郡丸森町)
- あいこぼみやぎ**
日の出町センター(宮城県仙台市)
- NPO法人きらきら発電・市民共同発電所**
井土浜1号発電所(宮城県仙台市)
- 飯館電力株式会社**
飯館字大橋213-2太陽光発電所(福島県相馬郡飯館村)
飯館字前田15-1太陽光発電所(福島県相馬郡飯館村)
- 一般社団法人二本松有機農業研究会**
二本松中里293-2発電所(福島県二本松市)
- おらって市民エネルギー株式会社**
新潟市黒崎市民会館(新潟県新潟市)
新潟市舞平清掃センター(新潟県新潟市)

バイオマス発電

- 株式会社チキンカンパニー**
十文字チキンカンパニーバイオマス発電所(岩手県九戸郡軽米町)
- イフコンピュータージャパン株式会社**
独楽矢祭(福島県東白川郡矢祭町)
- 東北おひさま発電株式会社**
ながめやまバイオガス発電所(山形県西置賜郡飯豊町)
- 株式会社南部町バイオマスエナジー**
南部町バイオマス発電所(山梨県南巨摩郡南部町)

地熱発電

- 株式会社元気アップつちゆ**
土湯温泉16号源泉バイナリー発電所(福島県福島市)

水力発電

- 三峰川電力株式会社**
北杜西沢発電所(山梨県北杜市)
北杜川子石発電所(山梨県北杜市)
北杜蔵原発電所(山梨県北杜市)

パルシステムの 環境・エネルギー 政策



【減らす】省エネルギー推進
【止める】脱原子力発電
【切り替える】再生可能エネルギーの普及
パルシステムグループは、東京電力福島第一原発事故を受け、エネルギーに関する政策をまとめました。「減らす」「止める」「切り替える」が3つのキーワードとなっています。

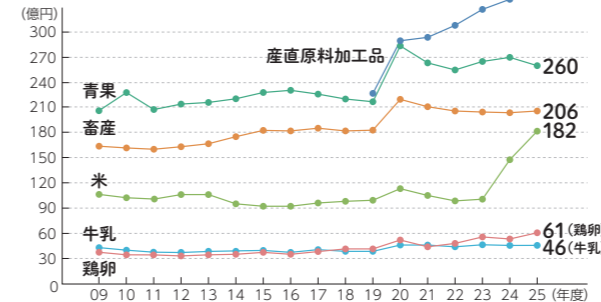
- 那須野ヶ原土地改良区連合**
百村第一発電所(栃木県那須塩原市)
百村第二発電所(栃木県那須塩原市)
養沼第一発電所(栃木県那須塩原市)
養沼第二発電所(栃木県那須塩原市)
新青木発電所(栃木県那須塩原市)
- 野川土地改良区**
野川小水力発電所(山形県長井市)
野川第2小水力発電所(山形県長井市)
- 株式会社元気アップつちゆ**
土湯温泉東鴨川水力発電所(福島県福島市)
- 東北おひさま発電株式会社**
野川13号幹線小水力発電所(山形県長井市)
- 山梨県企業局**
柚ノ木発電所(山梨県甲州市)
藤木発電所(山梨県甲州市)
小屋敷第一発電所(山梨県甲州市)
小屋敷第二発電所(山梨県甲州市)
野呂川発電所(山梨県南アルプス市)

風力発電

- 株式会社コスモエコパワー**
度会ウィンドファーム発電所(三重県度会郡度会町)
- NPO法人北海道グリーンファンド**
市民風力発電所・秋田1号機(秋田県秋田市)
- 一般社団法人秋田未来エネルギー**
秋田未来エネルギー市民風力発電所(秋田県秋田市)
- 一般社団法人あきた市民風力発電**
市民風力発電所・秋田2号機(秋田県秋田市)
- 一般社団法人波崎未来エネルギー**
波崎未来エネルギー風力発電所(茨城県神栖市)

パルシステムの 産直事業

農畜産物6部門受注高の年次推移

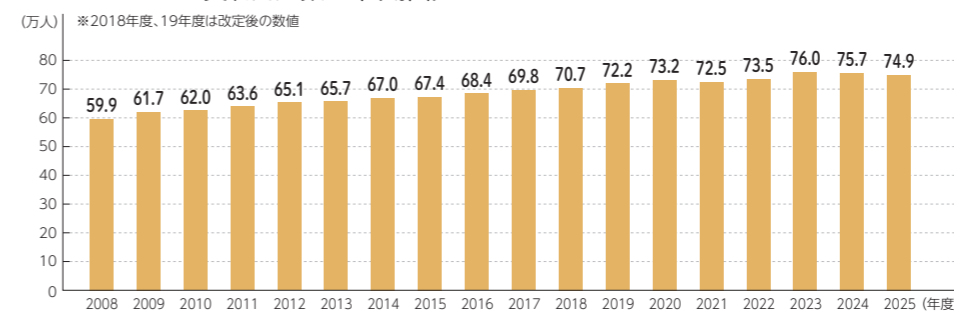


食品受注高に占める農畜産物6部門の割合 (%)

年度	青果	畜産	米	牛乳	鶏卵	産直原料加工品	その他
2025年度 2,144億円	12.1	9.4	8.5	2.2	2.9	16.5	48.4
2024年度 2,065億円	13.0	9.6	7.2	2.3	2.6	13.9	51.4

※生活用品等を除く実績です。

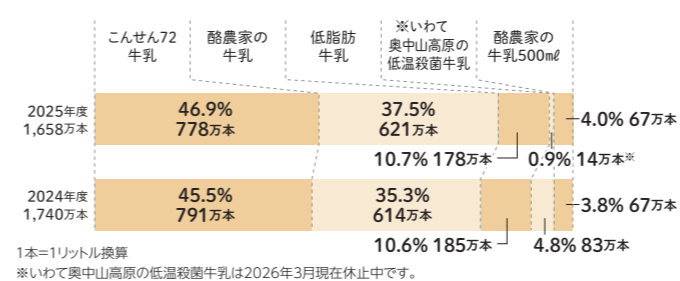
パルシステムの実利用人数の年次推移



各部門の実績推移

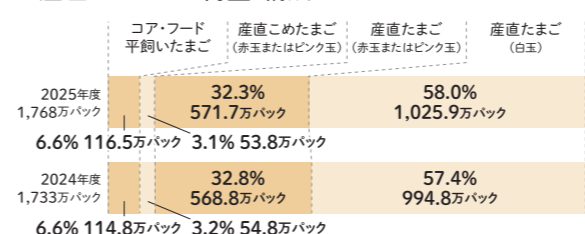
産直牛乳

牛乳の出荷量・構成比



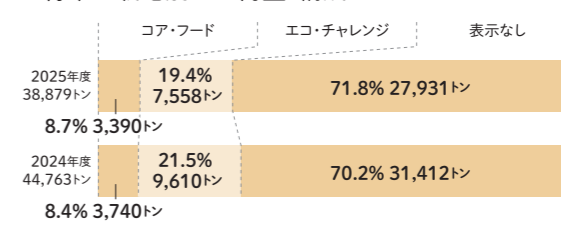
産直たまご

産直たまごの出荷量・構成比



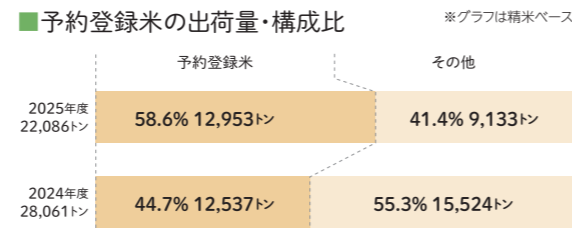
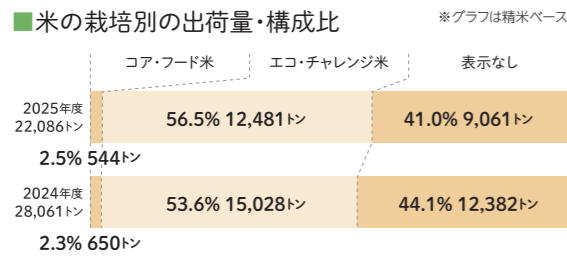
産直青果

青果の栽培別の出荷量・構成比

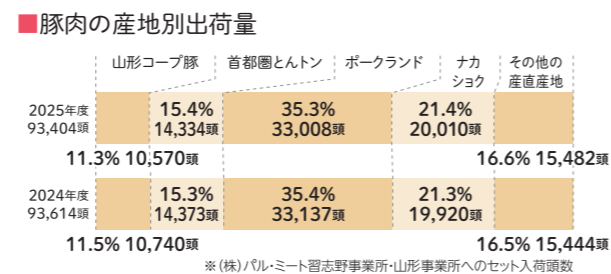
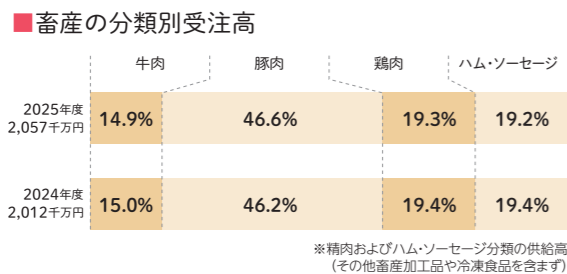


【資料集】パルシステムの産直事業・各部門の実績推移

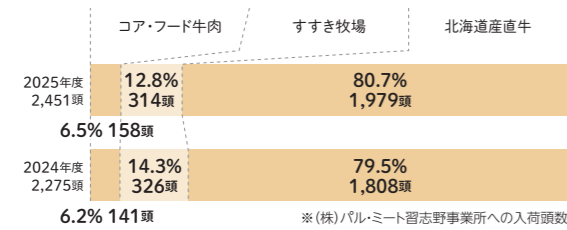
産直米



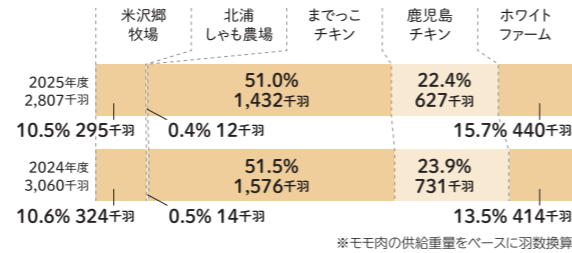
産直肉



■牛肉の産地別出荷量

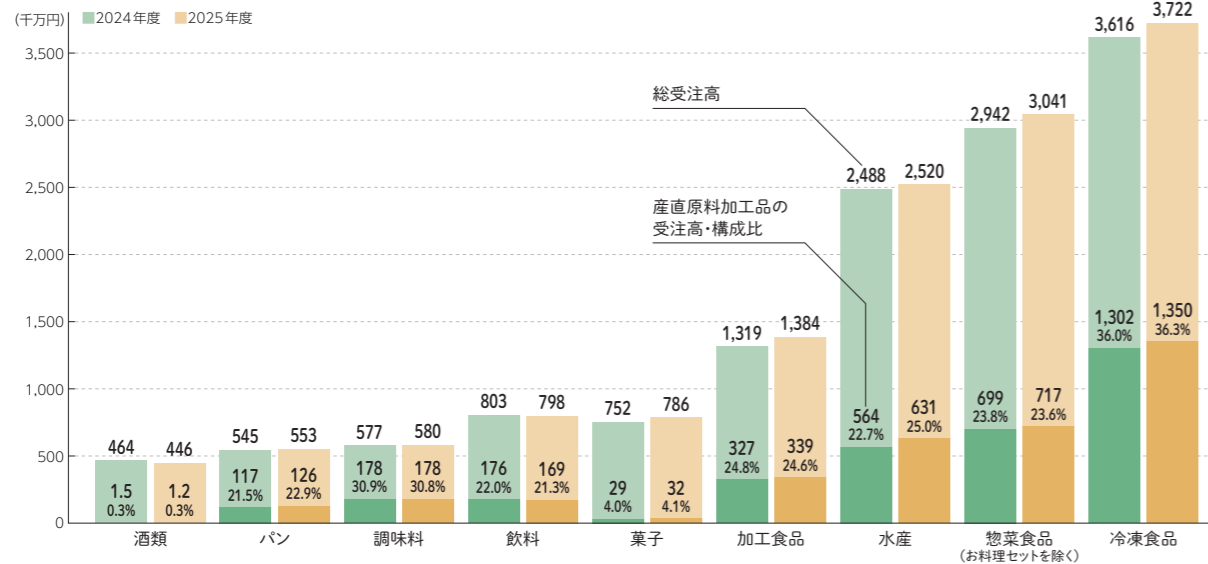


■鶏肉の産地別出荷量



産直原料加工品

■産直原料加工品の部門別受注高・構成比



用語集 (50音順)

環境保全型農業

化学合成農薬や化学肥料の使用を抑えるなど、環境への負荷を低減する方法で行われる農業。

耕作放棄地

農家の高齢化や後継者不足などにより、耕されなくなり、放置された畑や田んぼ。

削減目標農薬

農薬削減プログラムにおいて、農薬削減に取り組むための指標と「エコ・チャレンジ」基準の要件として設定されている。「削減目標農薬」には、ADI値[※]が比較的低く、生態系リスクの高い農薬を指定している。

※ADIは「Acceptable Daily Intake」の略。「一日摂取許容量」のこと。これは、人が一生毎日摂取し続けても健康上影響がないと考えられる、化学物質の1日当たりの摂取量で、1日当たりの量を体重1kg当たりで示している。単位は「mg/kg/日」。

産直産地

パルシステムの「産直」の理念を共有するための「産直協定書」を取り交わした産地のみを「産直産地」と呼ぶ。産直産地の数は380。すべての産地において、誰がどのように生産しているのか、履歴を追える仕組みになっている。

産直比率

供給する商品全体を分母とし、産直産地から供給される商品が占める割合。

資源循環型農業

稲わらを家畜の飼料や敷料(床材)として利用したり、家畜のふんを堆肥化して畑にかえすなど、地域で資源を循環させる農業。

収穫後農薬不使用(ポストハーベストフリー／PHF)

収穫後の農産物に防カビ剤、防腐剤などの化学合成農薬を使っていないこと。

食品副産物／未利用資源

食品加工工場などから出る、加工した際の切れはしや搾りかす、豆腐工場から出るおからなど。未利用資源とは、食品副産物を含め、これまで利用されてこなかった資源をいう。パルシステムでは、規格外の米を飼料にしたり、規格外の大サイズの野菜を加工品に利用する取り組みも進めている。

食料自給率

国内で消費される食料のうち、国内で生産される食料の割合。重量から算出、カロリーから算出などの種類がある。日本の食料自給率は1965年度にはカロリー換算で73%だったが、2022年度には38%まで落ち込んでいる。この数値は、世界の主要先進国のなかでも最低水準。多くの食料を輸入に頼っているのが現状。

飼料用米

家畜の飼料として使用される米。収穫量が多いなど、飼料専用の品種が開発されている。米だけをエサにする場合と、刈り取った稲を丸ごと飼料にする場合がある。

生物多様性

さまざまな生命が豊かに存在しているようす。さまざまな生きものがくらすことで、生態系のバランスが保たれ、土や水といった環境も守られる。生物多様性なくしては、農業も成り立たず私たちがくらすことはむずかしい。

デントコーン・サイレージ

飼料用の大形のとうもろこしであるデントコーン。これを青刈りし、サイロなどで発酵させた貯蔵飼料をデントコーン・サイレージという。発酵させることで、長期保存が可能となり、また家畜の腸を活性化させる効果が期待できる。

農薬削減プログラム

毒性の強い化学合成農薬の使用を避けながら、使用する総量も削減することを目的として、1998年にスタートした6つのプログラム。パルシステム生産者・消費者協議会協力のもとにつくられた。高温多湿の日本の気候風土のなかで化学合成農薬を削減するリスクなどについて、生産者と組合員が相互に理解を深めながら取り組み、持続可能な環境保全型農業を推進してきた。

パルシステムの栽培基準

コア・フード(農作物)

有機JAS認証(化学合成農薬、化学肥料を使わない[※])を取得した農産物で、パルシステムのトップブランド。

※有機JAS認証の使用可能資材を除く

エコ・チャレンジ

食べる人や生態系への影響を低減する指標として「削減目標農薬」を定めるとともに、農薬総体の使用量削減を生産者とともにめざしている。化学合成農薬と化学肥料を各都道府県で定められた慣行栽培基準の1/2以下に削減。加えて、パルシステムの「削減目標農薬」の不使用を原則とする。青果は、土壌くん蒸剤不使用。

表示なし

パルシステムの産直産地で生産され、生産者が明確で化学合成農薬の使用状況や土づくり資材が確認された農産物。または、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をしている産地の農産物を含む。

バイオマス発電

動植物などの生物由来の有機性資源を燃焼させたり、発酵させたりして電気を起こす発電方式。

ハセツプ(ハザップ)

(HACCP / Hazard Analysis and Critical Control Point)
国連食糧農業機関(FAO)と世界保健機関(WHO)の合同機関である国際食品規格(Codex)委員会から発表され、各国に推奨されている国際的な食品の衛生管理方式。食品の原料の受け入れから製造・出荷までのすべての工程において、危害の発生を防止するための重要ポイントを継続的に監視・記録する。

有機JAS認証

JAS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)によって定められた、有機農産物や有機加工食品などを認証する制度。特定の化学合成農薬を使用しないなど、「JAS規格」に適合した生産が行われていることを、国に登録した認証機関が、オーガニック検査員の検査報告をもとに認証する。認証された農家や農業生産法人などの事業者のみが、有機JASマークを貼ることができ、このマークがない農産物や加工食品に、「有機」「オーガニック」、またはまぎらわしい表示をすることは禁止されている。

BMW技術 / BM活性水

BMWは、B=バクテリア、M=ミネラル、W=ウォーターの略。農畜産物の排せつ物や残さ、鉱物を入れた水そうを曝気させて浄化する技術。得られる溶液は、ミネラルや菌を豊富に含む「BM活性水」と呼ばれ、畜舎に噴霧したり、家畜の飲み水に加えるなどして活用される。

FIT電気

FIT制度(再生可能エネルギーの普及を目的とした制度)によって電力会社に買い取られた再生可能エネルギーの電気。助成制度を利用している再生可能エネルギーか、利用していない再生可能エネルギーかを区別するため、助成制度を利用した再生可能エネルギーを「FIT電気」と呼ぶ。

IPM(Integrated Pest Management) / 総合的害虫・雑草管理

多様な農業技術をバランスよく組み合わせることで、化学合成農薬だけに頼らずに病害虫の発生を抑えようとする考え方。害虫の侵入を防ぐための防虫ネットの活用や、アブラムシに対してテントウムシなどの天敵昆虫を使い害虫の密度を抑制する手法など、環境に影響の少ない農法として注目されている。

SPF(Specific Pathogen Free)豚

指定された5つの病原体を持っていない豚。



pal*system

<https://www.pal.or.jp/>

制作・発行

パルシステム生活協同組合連合会 交流推進課

〒339-0021 埼玉県さいたま市岩槻区末田942-1

2026年6月発行

制作協力：(株)パル・ミート、(株)パルシステム電力

制作協力・印刷：パルシステム編集室 (株)パルシステム・リレーションズ、(株)YUIDEA)



VOC
FREE T&K

VOC(揮発性有機化合物)成分フリーの
インキを使用しています。

