

みんながお米を食べれば、お米を作ることができます。お米を作り続けられないと土地は荒れてしまいます。土地が荒れるとんぼやカエルも減っていきます。日本の農産物を食べることが、環境を守ることにつながると思ひ出してもらえたらなと思って今日は組合員さんとお話ししました。



紀ノ川農協生産者 今城 彰伸さん (24歳)
井上登志哉さん (36歳)



阿蘇やまなみ牛乳は47戸の生産者で搾っています。生産者の人数が減るといっばい搾乳し、牛に無理をさせます。後継者を育てなければ、牛乳が国産100%であり続けるのはあと10年しかもちません。ちゃんとした牛乳を搾ろうと思ったら、一人じゃできないんです。自家製の餌を作るのも、米を作るのも一緒です。一人ではできないのです。

今日は組合員さんにそんな話をさせてもらいました。「知らなかった!コンビニに行けばいつでもあると思ってたけど、実際は私たちの食べものもどンドンなくなっていくんですね」とびっくりされていました。

阿蘇やまなみ牛乳 (冷温) 1,000ml 1月3回 208円

熊本県酪農業協同組合連合会 開 民子さん 永松 清美さん

マルツネでは毎日9トンのおからが出るんです。おからは最終、肥料や飼料になります。環境を考えて、「オカラを出さない」、「身体に良い」そして「おいしい」豆腐を考えた、最終、濃厚な「大豆そのまま豆腐」をつくりました。お豆腐ですが、フルーツソースやキャラメルソースを掛けて、デザートとしてもおいしいと、これ、実は組合員さんが発見されたんですよ。



大豆そのまま豆腐 (冷温) 120g 1月4回 100円

ゆずの里 ぼん酢 360ml 2月2回 550円

くしらかつ (冷温) 150g (3個入) 3月2回 358円

牛すき焼用 (冷温) (肩ロース) 150g 1月3回 780円

「おいしいよ」の言葉が、ものづくりの原動力



バルコブのお取引先の業者会(360社)「パルフレンスクラブ」の15周年記念イベント「生産者・メーカーと組合員との交流会」が昨年10月3日に行われました。生産者の皆さんにお話を伺いました。その一部をご紹介します。

■現在の産地の状況は・・・

和歌山県 農事組合法人古座川ゆず平井の里 倉岡 有美さん

古座川は全長50キロほどあり、源流から河口まで透明度を保っている。四万十川よりきれいで、日本一きれいと言われるので、平井集落は80戸の集落で、右を見て左を見てもらいたい。おぼあちゃんばかりでした。今従業員17人のうち男性は2人、そのうち1人は24歳の男の子です。彼はこの村にあった小学校分校の最後の卒業生で、ここからは仕事がないので、遠く新宮市に住み仕事をしています。生協さんたちとの取引で忙しくなったので呼び戻すことができました。また、別の大阪に行こうとしている子を無理矢理



岡山県 イササ吉備高原牧場 松下 久美子さん

私たちの牧場は岡山県の真ん中、標高300メートルくらいの吉備高原地帯にあります。冬は3〜5日ほど雪が積もる程度です。約100ヘクタールの甲子園80個分に6つの牛舎があり、常に2、3人が従事しています。昨年からはバルコブを介して酪農と畜産の連携生産がはじまりました。酪農家さんは牛乳を搾るためたく



兵庫県 鈴木商店株式会社 河野 稲さん

私が4歳の時に父が起業し、昔から、生協の職員さんがうちの台所で父母と一緒に商品開発をしていました。この時も、晩御飯が商品開発の一環だったんです。皆さんは今、鯨をお食べになつてますか? 鯨を食べることは三千年前の縄文時代から始まっています。しかし82年には三千年続いた商業捕鯨が終わり、87年に調査捕鯨が始まっ

ていますが、日本の家庭からは長年食べられ続けた鯨料理が消えてしまっていました。あるとき、鯨の加工をしてみなしかと声を掛けられました。今更、新しいメニューでなく、昔懐かしい鯨カツを—ゴム草履のように硬くて臭かった

イメージを払拭したおいしい鯨カツを作ろうと思ひました。試行錯誤の結果、原料は筋のある安い肉でなく、刺身用の部位を使い、口に残るような筋については機械でなく手で叩か、手切りをして鯨カツを作っています。

家でいつでも自家製の野菜は豊富にありまして、肉がなかったのだから、自分で育てよう

なら自分です。生協の産直牛乳を組合員さんが毎年たくさん見学に来てくれるのを私たちがとても楽しみにしています。毎目自分たちがコツコツしている仕事を色んな形で評価してもらえて、もつとがんばろうと思ひます。私たちが大切に育てた牛について理解してもらって人たちに食べてもらるので、私たちが安心して育てることができ

ます。「おいしい」と言っていたけれど「もつと、辞めようか」と思ひていてもこの仕事やっていると良かったと思う瞬間なのです。

(河野さん) 家業だからなのですが、私自身も生協組合員で、子どもの友だちのお母さん、親戚、みんな組合員です。良いものができたから食べて欲しい、そんな気持ちからやっています。

(倉岡さん) 小学一年生の子を毎朝、「行ってらっしゃい!」と送り出すと「お母さんがんばってね!」と言ってくれるんです。この言葉と食べたいです。人に「おいしいよ!」って言うにいたるまで、それがあつた。それがあつたらこの仕事を辞められないんです。加工場のおぼあちゃん、おぼあちゃんたちも、それを聞きたい。ためにがんばっています。

