

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い出してもらえたなら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ぱい搾乳し、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。

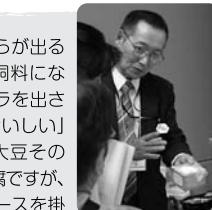
今日は組合員さんにそんな話をさせてもらいました。「知らなかった!コンビニに行けばいつでもあると思ってたけど、実際は私たちの食べものがどんどんなくなっていくんですね」とびっくりしていました。

熊本県酪農業協同組合連合会  
ひきびたけ 開 民子さん  
永松 清美さん



マルツネでは毎日9㌧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が、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、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。

株式会社マルツネ  
山田 豊さん



大豆そのまま  
豆腐 冷蔵  
120g  
1月4回  
100円



ゆずの里  
ぽん酢  
360ml  
2月2回  
550円

# 「おいしいよ」の言葉が、ものづくりの原動力

■なぜこの仕事をしてるのでですか?  
(松下さん)  
単純に肉が食べたい  
という思いからです。実

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つていました。あるとき鯨の加工をしてみんなかと声を掛けられました。今更、新しいメニューでなく、懐かしい鯨カツを!ゴム草履のように硬くて臭かつた

イメージを払拭したおいしい鯨カツを作ろうと思いました。試行錯誤の結果、原料は筋のある安い肉では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くか、手切りをして鯨カツを作っています。

ならば自分で育てよう。  
組合員さんが毎年たくさんの見学に来てくれるので私たちにとっても楽しみにしていますが、毎日自分がコツコツしていける仕事を色々な形で評価してもらえて、もつとがんばるうえで大切に育てた牛について理解してもらっているのです。私たちが大切に育てた牛について理解してもらっているので、私たちも安心して育てることができ

(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)  
小学一年生の子どもを毎朝、「行ってらっしゃい!」と送り出すとても「この仕事やつていい良かった」と思う瞬間なのです。

ます。「おいしい」と言つていただけと「もう、辞めようか」と思つていても「この仕事やつていい良かった」と思う瞬間なのです。

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つていて、四万十川よりも日本きれいと言われる所以です。平井集落は80戸の集落で、右を見ても左を見てもおじいちゃんおば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、遠い新宮市に住み仕事をしていましたが、生協では仕事がないので、遠い新宮市に住み仕事をしていましたが、生協の生協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

引き止め、彼氏も呼び寄せました。そして、この村では16年ぶりに赤ちゃんが、彼らの子が生まれました。その子が生まれたときに、赤ちゃんが2月に生まれる予定です。生まれた子どもたちが大きくなつたときに、うような状況にしたくない、ゆす加工品を作っています。

れたんです。今4人目の赤ちゃんが2月に生まれる予定です。生まれた子どもたちが大きくなつたときに、うような状況にしたくない、ゆす加工品を作っています。

私たちの牧場は岡山県の真ん中、標高390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(甲子園80個分)に6つの牛舎があり、年に2、3人が従事しています。昨年からパルクープ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に

さん牛が必要です。生まれた仔牛がメスならいいですが、オスならお乳が出来ないので酪農家さんにどうはため息の出るところです。一方、私たち畜産家のイサミではオス仔牛が必要なのです。生協の産直牛乳を組合員さんがたくさん飲んでいただければ酪農家さんの生活も守られ、オス仔牛もたくさんい

ます。河野さんもたっくさんサミにやつてきて、産直牛として生産できます。酪農家と畜産家のそんな連携生産を生協組合が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。ごどもの時も、晩御飯が商品開発の一環だったんですね。私が4歳の時に父が牛乳を販売していました。しかし、82年には三千円続いた商業捕鯨が終わります。'87年に調査捕鯨が始ま

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年には三千円続いた商業捕鯨が終わります。'87年に調査捕鯨が始ま



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



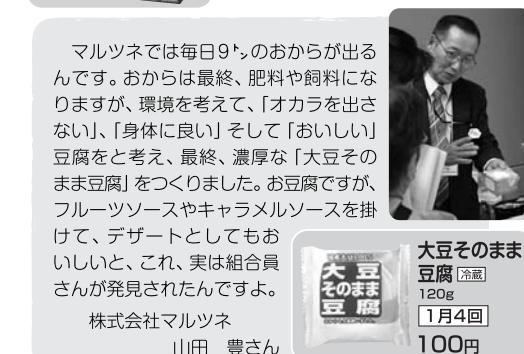
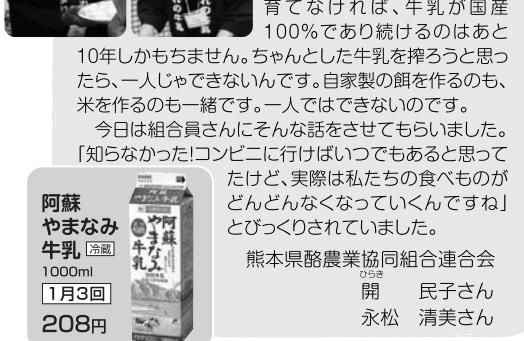
岡山県イサミ吉備高原牧場  
松下 久美子さん



兵庫県鈴木商店株式会社  
河野 稲さん



「有機栽培野菜のJAやまと 鈴木さん」「ごめ油」の篠野食品工業 中井さん



くじらカツ 冷蔵  
150g(3個入り)  
3月2回 358円

牛すき焼用(肩ロース)  
150g  
1月3回 780円