

私たちが毎日食べているものを、 産地に足を運んで自分で確認する「産地確認会」

- 2011年10月27日（木）
- JAさがみ 海老名きゅうり出荷組合
コープの産直「海老名きゅうり」

コープかながわの組合員24名とコープしずおかの組合員3名が、きゅうりの栽培、出荷、ほ場管理などの工程を自分自身で確認し、生産者・流通業者などと意見交換を行いました。

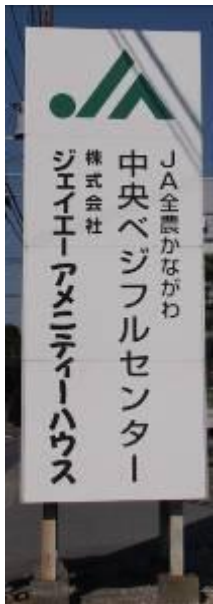
最初に産地の近くにある「コープ大谷店」のコミュニティールームで適正農業規範について勉強しました。



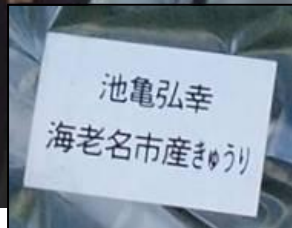
産地確認会は点検表に沿って確認していきますが、○×を付けることが目的ではありません。

消費者の視点で気づいたことを生産者と話し合います。生産者は指摘や意見を受け止め、継続的に改善に取り組みます。

生産者がコープに届けるために出荷する JA 全農かながわ 中央ベジフルセンターで出荷状況を確認しました。



生産者の名前が張って
あります。
生産者ごとに出荷の記
録がされています。



コープ向けの規格選別は一般
より少なくなっています。
通い箱に収穫し、そのまま店の
売り場に届きます。収穫の時し
か触りません。トゲトゲがしっ
かりしているでしょう。

JA全農かながわ 中央ベジフルセンター
審査役 廣石 博仁さん

生産者のハウスで栽培に伴う農薬の管理、作業場の状況などを見ながら
点検項目を確認しました

ハウスの中で、土作り
から収穫までの肥料
や農薬の使用につい
ての説明を受けまし
た



作業場で収穫したきゅうりの
品目、数量計画との差など収穫
記録を見ながら確認

生産者の石川栄一さん

主枝以外のつるを留め、風通しをよくするために葉を取り病気を予防します



この袋の中に入っているダニが出てきて、キュウリに付く虫を食べてくれます。



「スワルスキーカブリダニ」が入った袋を枝につるします。新種の生物農薬です。

農薬を入れている冷蔵庫は鍵のかかる部屋で管理しています



産直海老名きゅうり「農薬・肥料・器具管理台帳」で管理されていることを確認しました。



点検項目を一つずつ参加者全員と生産者で確認しました。

(於：JA さがみ 有馬支店の会議室)



JAさがみ 海老名きゅうり出荷組合の皆さん



コープでは、2009年から組合員が参加する「産地確認会」を通じて「消費者が自分たちの生産の現場を確かめ」、「より安心して商品を利用できる」ことを実現してきました。

「産地確認会」は、生産者にとっては、事前に自らが全国の生協の統一基準に沿って点検し、栽培履歴やほ場台帳の確認を行うなど、準備が大変な作業です。しかし組合員からは生産者の努力や価値を客観的に見ることができ、利用者の顔や声が聞ける貴重な場ともなります。

今回の「産地確認会」でも、参加者は生産者の努力を垣間見ることができ、また率直な意見を交わすこともできました。また、生産者の皆さんからは「組合員の皆さんの思いや、誰のためにつくっているのかを実感できる良い機会でした。2代目・3代目に引き継げるような農業を行っていきたい」とお話がありました。