

# おかやまコース 暮らしをつくる Vol.3



産みだす卵を集める橋本忠志さん、邦江さん夫妻

## 産直たまご

生産者 橋本 忠志さん(高梁市)

澄んだ空気に緑に囲まれた山あい。おかやま育ちの「産直たまご」を生産する橋本農場(高梁市)では、橋本忠志さん、邦江さん(五十歳夫妻)が産んだ卵を一つ一つ手に取ってはトレーに収める。農作業を再開していた。「こうして養鶏を再開できたのも、おかやまコースや地域の皆さんが支援してくれたおかげ。本当に助かりました」



談笑する橋本夫妻(左)と吉田さん

## 苦境支えた組合員の信頼

そと同コース全体理事の吉田弘美さんは強調する。橋本さんは県内各地の商品セミナーに依頼を受けては出向き、鶏の姿や飼育方法を説明し、卵のおいしさをアピールしていた。吉田さんは「実直で、養鶏業に注ぎ熱心が伝わった。文字通り、お互いの「顔」が見える関係を築いて

「おかやま育ち」

「おかやま育ち」は、おかやまコースが開発し、岡山県内の産地と提携した「産直商品」や県内産の農水畜産物を使った「加工食品」のこと。生活協同組合と生産者の交流も積極的に進めている。

# 食と農つなぐ 地産地消

「こだわり育ち」

「こだわり育ち」は、おかやまコース・オリジナルの産直野菜。同コースの「産直商品」を満たし、さらに同コースが定めた22の「不使用農薬」を使わず生産されている。また、栽培方法の事前確認・産地点検・残留農薬検査を行っている。



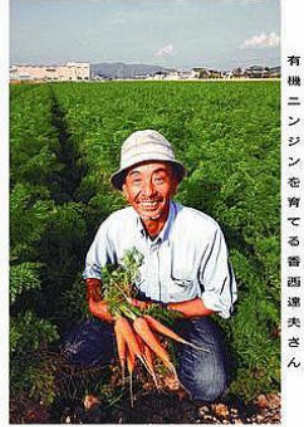
土を落とし、きれいに水洗浄し出荷するの安全へのこだわりから

有機ニンジン 生産者 香西達夫さん(糸織市)

一面に緑の葉が延びるニンジン。収穫機が見るとニンジンを引き寄せ、葉をカットして、11月1日、おかやまコース「こだわり育ち」ブランドの産直野菜「香西達夫さんのニンジン」の価格出荷が始まった。



## 食料賄う生産者の責任痛感



おやまコースでは、県内六つの地域ごとに、産地見学など独自の食育活動を展開。今秋は産地交流で訪れた「最近では体験型の企画が多く、無農薬の大根・白菜つくりや、家庭で「フランク」を使ったササゲの栽培に挑戦している地域もありました。集中豪雨で雨が脅威し、農薬を使わない生産者の手間と苦労思いを感えています」(吉田さん)。また「フランク・ドレッシング」のように、環境の視点から食を学ぶ場面もある

企画・制作/山陽新聞社広告局

### 産直産地との交流会

産直事業は生産者と消費者のお互いの結びつきが大切です。おかやまコースの組合員と生産者がさまざまな機会に交流し、お互いの立場を理解して現実的な取り引きを行うことで、信頼関係が生まれ、地産地消の理解につながります。

2008年10月、香西さんとおかやまコース組合員の産地交流会の様子

## 「安全・安心」で おいしい食品のために 生産者と消費者の 相互の信頼関係を 大切にしています。

生活協同組合おかやまコース  
インフォメーションセンター ☎0120-662-538 <http://okayama.coop/>

### 産直たまご基金

この基金は、コース産直たまご生産者が鳥インフルエンザなどの不慮の被害にあった場合、事業再開への支援をすることを目的としています。組合員が購入するコース産直たまご1パックにつき1円を募金として積み立て、被害にあった生産者に贈ります。

産直たまごの生産者を守るために基金をつくることになりました。  
生産者を突然の被害から守るためにご協力ください。

2007年7月、被害に遭われた生産者へ支援金を贈呈