

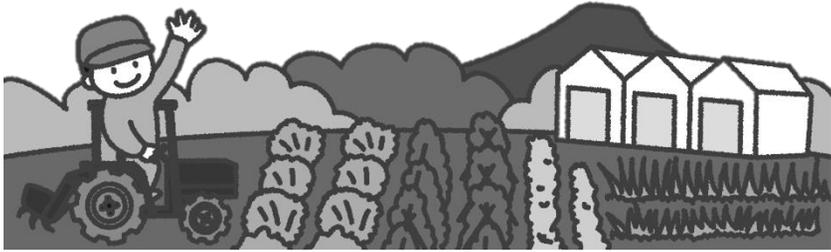
# よっ葉だより

2025年  
4月28日号  
No.834

～地産地消～  
いのちと健康くらしを守る  
よっ葉生活協同組合

2025年3月10日

## あずま産直ねっと訪問



今年はキャベツの高騰が続き、よっ葉生協でも多くの皆様に注文いただいたにもかかわらず、生育不良等の原因で欠品が多く出てしまった事、組合員の皆様にはお詫び申し上げます。予定産地が生育不良等で出荷出来ないということで、代わりにキャベツを納品してくれたのが『あずま産直』です。

代表の松村さんは農業を始めて50年。奥さまと二人三脚で会社を作り、今では、群馬県とタッグを組み、色々な取り組みも行っています。よっ葉生協では、ミニトマトを主に取り扱いしていましたが、ここ近年の夏の高温により栽培が難しくなり、作れなくなりました。

「基本的な考えとして、原則原理に基づく。人も動物も植物もみんな一緒。暑い、寒いとか、のどが渴いたって人と違って植物は逃げられないからね。大変だよ。植物も愛情をもって接しないと。まずはそこにベースがあって、その次に栽培の理論がある。美味しいと自分で思えるものを作っていくね。苗も今は簡単に購入できるけど、差し木で増やしていく技法をあえて社内で継承していくようにしています。技術を捨てることはもったいない！」と、熱く語る松村さん。百姓という言葉には「百の仕事をする人」という意味も含まれています。様々な生産者と話を聞いていると、本当に生産者の皆さんは、土壌の状態を読み、天候を読み、経営を読み、様々な技術を習得し、実践していくスペシャリストと

実感しますが、松村さんもその一人。研修生を預かり、一から指導に入ります。しかも、従業員の皆さんは、あずま産直で穫れた野菜を使用して給食が出されるのです。自然環境、職場環境にも優しいあずま産直ということが、この訪問で知ることができました。

よっ葉生協では、高知県のなすやピーマンでハウス内の天敵農法を何度か紹介してきましたが、あずま産直では露地栽培でも天敵を使用。この地域は夏秋ナスの露地栽培収穫量が日本一。6月から10月までの栽培で、天敵を投入し、6～7割化学合成農薬の使用を抑えられたとの事。なす以外でも今期はきゅうりも天敵を使用すると話してくれました。

また、有機栽培にも取り組んでおり、今期、よっ葉生協でも有機栽培キャベツの取り扱いができることに。このキャベツの圃場は、収穫後、有機栽培米の田植えが始まり、有機の圃場の有効利用をするとのこと。いつかよっ葉生協でもここのお米をご案内したい！！

また、群馬県では米より小麦生産量が多く、うどん・おっ切りこみ・焼きまんじゅう・ひもかわうどんなど有名な小麦を使った郷土料理が多数あります。皆さんは「農林61号」という小麦の品種に聞き覚えはありますか？今、小麦でいうとゆめちからや、春よ恋などありますが、この農林61号は戦後以降栽培が増え、昭和53年までは日本でトップの作付面積を誇っていた品種です。しかし、現在は減少の一途をたどり、栽培しているところは復刻プロジェクトとして栽培しているところばかり。あずま産直もその中の一産地。種を取り、種やさんに卸しているとのこと。種を守る為、栽培した小麦の出口として、生うどんを開発中です。食べた方の多くは「懐かしい味がする！これが食べたかった！！」と好評。いつかよっ葉生協でも紙面に載る日は来るかもしれません。今後、楽しみなことが沢山あるあずま産直。これからも応援していきたいと思います。

(商品部 間中)



代表の松村さん



有機栽培にミニキャベツ  
定植してすぐ

あずま産直HP



あずま産直

あずま産直は群馬県伊勢崎市にある産地です。大変エネルギーなご夫妻が代表を務められ、熱く情熱を持ったお話の中から、法人・生産者・農業・作物に対して全方面で愛情がとても深いことを感じました。また失敗を恐れないチャレンジ精神をお持ちで、販売先が決まっていなくても、必要と感じる野菜を積極的に作っています。よっ葉生協でも今後の新たな企画について話し合ってきました。農産物の生産が

難しくなっている気候状況でも悲観ばかりせず、前向きな取り組みを行っている姿をととてもたくましく感じました。直接顔を合わせて産地と相互に話ができることは、産直を主軸とするよっ葉生協だからできることです。これからもあずま産直が生産した愛情いっぱいの野菜を私達組合員は食べられることを嬉しく思い、感謝の気持ちと一緒に歩んで行きましょう。

(理事長 横山)

# 米不足への疑問???



1993年冷夏、長雨による不作（平年の74%）で急遽、中国、タイ、アメリカ、オーストラリアから輸入米を入れ「タイ米」になじまないとされていたことを憶えている方もおられるのではないのでしょうか。

当時、農家に残っている米が一俵（60kg）6万円で取引されたこともありました。

2003年、2004年の連続不作では、米の不足に備えて、備蓄米を放出したので価格にあまり影響がなかったと言われています。

2024年春から米不足になり、新米がとれれば解消されると言われ、新米がとれ、ほっとしたのも束の間、心配と不安が何倍にもなりました。

よつ葉生協でも、年明けには米が売り切ってしまう農家が出てきました。米の確保量はほぼ昨年並みでしたが、2024年夏の米不足の不安もあり、注文数が例年の倍になったところも出て、予定数を早いうちに終売し、農家も予定以外は残っておらず、注文をした組合員には大変ご迷惑をお掛けしました。現在はもっと品薄になって、ご不自由をお掛けし誠に申し訳ありません。

よつ葉生協の有機栽培米の農家で、猛暑とカメムシの発生でほぼ収穫できない田んぼもあり、厳しい状況でした。

今、問題になっているのは米不足による価格高騰です。

米60kg（一俵）を生産するのに、14,000円～15,000円の経費に対してこの数年、生産者価格は10,000円～13,000円程度でした。今回、生産価格が18,000円～22,000円になり久々に農家にとって、作れば作るほど赤字から脱却できました。

しかしこの生産者価格は40年前と同じだということです。全ての物が値上がりしている中で、農家の米の売価が下がってきていたのです。

日本には食糧法（食糧管理法）が1942年に作られ、戦時中は配給制で1人分の食糧が決められ配給されていました。食糧不足の戦時中は十分に配給がいきわたらず、ヤミ米の問題も引き起こしました。

主なものは米でした。1960年頃までは、大人になって他県へ大学入学、就職する際には、米穀配給通帳を持参する必要があり、経験された方もいるのではないのでしょうか。



この食糧法は1994年（平成6年）にWTO（世界貿易機構）の発足と日本の加盟で、海外との自由貿易への流れに組み込まれ、農産物の全面的な輸入自由化が求められました。

この食糧法があったからこそ、米農家と消費者の生活は守られていました。主食である米は政府が全量買い上げ、生産者には

生産費を補償する生産者米価、消費者には家計を維持できる消費者米価で販売する「二重米価制」がありました。

二重米価制度は戦後も続けられ、米の生産量が増加するにつれ、政府にとって、生産者価格の差額負担が重荷になってきました。

国際貿易は他国との政治協力関係が深くかわり、米についても減反を条件に関税措置がとられ、その代償としてほとんど輸入されていない品目について輸入枠が決められ、ミニマムアクセス（輸入機会を提供するように定めた条項）が米に対して適用され、毎年77万トン程度輸入されています。汚染米の問題もありつつも半強制的に続けられています。現在米の供給率が100%を割っている原因にもなっています。

自由化は輸出入だけでなく、国内でも誰が誰に売っても良いことになり、国が生産者価格を保障することがなくなりました。

小さい農家でもそれなりにやっていけたのが、減反政策の追い打ちが重なって、米作りをやめて他の農産物へ変更を強いられ、消費者の米離れだけでなく農家の米離れが進みました。

農家への補助金も毎年毎年変更され、大豆から飼料米へ移ったことで飼料米を作る農家が増え、今国が力を入れているのは農産物の輸出です。

これらの米については10アール4万円で補助金が付けられ、米不足でも国内に回すことが出来ない輸出専用米です。逆に民間による輸入米は関税が1kgあたり341円かかるにもかかわらず増えています。

米価の設定は主な集荷業者のJAや大手の集荷業者で生産者価格がほぼ決められています。東北地方のJA全農が2025年米の概算金をすでに提示しています。昨年より30%～40%上げ、集荷量を増やそうとしています。JAは市場価格に合わせて、昨年は3000円/60kg程度、農家に追加しています。農家にとって少しでも収入が増えることは大変良いことです。いくつかの流通業者を得て店頭価格が決まります。今回の価格変動が毎日マスコミに取り上げられることによって、販売価格が農家の収入を保証しているのかのような勘違いが出ています。農家は植え付けてから、長い月数をかけて生産物として初めてお金が入ります。その間、育成する手間をかけ続けています。特に米は種もみをまいて、田植えできる苗にするまでが大きい仕事です。

新聞に「米1杯50円は高いのか」の記事に対して、どう思いますか。昔から「米、みそ、しょう油」があれば生きて行けると言われるほど、米は大切な主食です。食料品値上げが関税問題も含めて、私たちの生活に大きい影を落としています。第一次産業の衰退は直接、人の命、全ての命に直結します。

「令和の米騒動」と言われ、安く米が手に入れば一件落着する一過性の問題にしてしまいそうですが、農家が置かれている現状は1年でも異常気象で不作なら、続けて行けない崖っぷちに立たされていること、農業が何故、後継者がいないのか、大きい課題を私たちに宿題として出しています。私たち一人ひとりが回答を出すべきではないのでしょうか。

よつ葉生協は、農家と共に食と農を考え、持続的な農業を確立していくために一層、産直事業を強めていきます。

組合員の支え、支援が農業の明日への原動力になります。これから農業体験も始まりますので是非、声をかけ合いませんか、きっと笑顔になるでしょう。あちこちで笑顔を作っていきましょう。

（顧問 富居）

参加してみませんか

<お問合せ よつ葉生協 組合員組織部 TEL 0120-07-1613>

## 地産地消～守ろうふるさと のこそう緑の大地～ 上三川農業体験①「田植えをしよう！」

有機のお米「身土不二」でおなじみの上三川で、自然豊かな環境の中、田植え（手植え）を体験しませんか？晴れていたら、生き物調査もしますよ！お昼ごはんをみんなで一緒にたべましょう。おみやげも付きます。応募者多数の場合は抽選になります。



日 時：5月31日（土）10：00～14：00（受付9：30～） 雨天決行  
会 場：有機農業技術支援センター（栃木県河内郡上三川町下神主 233-1）  
参加費：組合員 大人（小学生以上）700円 子ども（小・中学生）200円  
一 般 大人（小学生以上）1000円 子ども（小・中学生）200円  
未就学児無料

定 員：15 家族程度  
託 児：なし  
締切日：5月16日（金）  
主 催：よつ葉生協



食品以外の特別企画商品から、お勧め商品を紹介します。

「くらら」の他にもお届けしているチラシの商品も日々の暮らしにお役立てください。



### CO・OPオープンパー(キャロット) 5月2週・6月2週

お菓子作りや料理でも活躍しますが、うちではお弁当でも活躍しています。ハサミで丁度良い大きさにカットしてメインのおかずを入れるカップがわりに使ったり、曲げわっぱのお弁当で色移りが気になる時や脂っぽいおかずの時に1枚敷いてから入れたり、役に立っています。色も茶色で自然な感じがするのも好きです。サイズを自分の好きにできるのも助かっています。



(小田切)

### お肌用フィトンαガード (生活アートクラブ) 5月2週・6月2週

「森の香り」というだけあって、ふんわりとさわやかな香りで虫除けなのに癒されます。もちろんディート（※）不使用で安心です。毎年これからの季節、小学生の息子が自然たっぷり、蚊もたっぷりの校庭で野球のナイター練習をする時の必須アイテムです。  
※ディート 昆虫忌避に使われる薬剤 (篠原)



### 座敷箒&はりみ ちりとり(白木屋傳兵衛(しろきやでんべえ))5月3週

ひとつひとつ職人さんの手作りです。おてがる箒とちりとりを使うようになってから、掃除機をあまり使わなくなりました。はりみのちりとりは、柿渋塗りの軽くて丈夫な紙製で、静電気に悩まされないところがお気に入りポイント。後ろの穴にタコ糸を通して吊るしているので、さっと掃除にとりかかれます。安くないので一生使うつもりです。

(三輪)



### 米ぬか台所用 液体石けん(ポーソー油脂) 6月1週くらら

容量が多いのに購入しやすい金額です。米ぬかの匂いはほとんどなく、使いやすい食器洗いせっけんです。

(山本)



詰め替え用も  
あります。

### ヘチマたわし 3個入り(生活アートクラブ)6月4週

マイクロプラスチックを出したくないからスポンジたわしは使いたくない、でも自宅ではヘチマを育てていない…と行き着いた先がこのたわし。3個入りなので用途別にも分けられます。最後ヨレヨレになったら庭に埋めて土に還します。(三輪)



## 文化イベント情報

■各イベントのお問い合わせは、直接主催者または連絡先をお願いいたします。

### 前橋 第43回FPフォーラム 「知りたいと思った今こそチャンス」

日時：5月17日(土) 10:30~16:45  
(受付は開始時刻の30分前から)  
会場：群馬県公社総合ビル(群馬県前橋市大渡町1丁目10番7号)  
参加費：無料(予約必要)

- <内容>  
ファイナンシャルプランナーによる「暮らしに役立つセミナー」(予約優先)  
13:30~15:00 「生命保険は必要?不要?知れば納得! リスクの考え方と選択のポイント」  
定員150名 講師 金谷 舞氏(CFP認定者)  
15:15~16:45 「あなたの知らない空き家・空き地の現実 ~その不動産あなたが相続するんですよ~」  
定員150名 講師 福島 英人氏(AFP認定者)

無料体験相談会(要予約 初めて参加の方に限ります)  
生活設計に関する相談について承ります。  
●10:30~11:20(3組) ●13:30~14:20(3組)  
●14:30~15:20(3組) ●15:30~16:20(3組)  
おこづかいゲーム 10:30~12:00

主催：日本FP協会群馬支部  
参加ご希望の方は「日本FP協会群馬支部」で検索し、ホームページから申込画面に進み、お申し込みください。お電話でのお申し込み、お問い合わせは、TEL 027-280-5113「FP協会群馬支部」まで(休日を除く月~金 10:00~16:00)まで。【暮らしとお金のワークブック】と【オリジナルエコバック】のプレゼントもあります。

### 足利 第二回環境講座 ●イベント 「食品添加物とPFASについて」

多くの食品に含まれる「食品添加物」や最近、話題になっている「PFAS」の現状や問題などについて知り、考えてみませんか?  
●日時 5月18日(日) 13:30~15:00くらい  
●会場 東光寺幼稚園ホール(栃木県足利市葉鹿町224)  
●参加費 無料 \*キッズスペース有り  
●主催・講師 大島 良臣  
(NPO 水土里探偵団理事長、元小学校教員)  
●問合せ Instagram→yumemiru\_ashikaga ^  
※講座終了後、希望者はEM 活性液作りができます。材料費200円、2リットルの硬いペットボトルをご持参ください。

### 館林 SORANOMONシアター ●イベント 第4回子育てサポート企画 「ずっと、いっしょ。」上映会

●日時 5月31日(土) 18:30~21:00  
●会場 旧秋元別邸 庭園(群馬県館林市尾曳町8-1)  
※悪天候時は赤羽公民館(館林市赤生田町1950-2)  
●参加費 ○自由席 ○リザーブ席(先着順 限定8席)  
前払い1000円 前払い1300円  
当日1200円 当日1500円  
※リザーブ席の場合は小学生以下のお子様も同一料金。但しお子様の椅子をご持参いただければ無料。  
※各自で椅子またはレジャーシートをご持参ください。  
※小学生以下無料  
●内容 <https://www.umareru.jp/zutto/>  
●主催 SORANOMONシアター実行委員会  
UNITED MARHKS JAPAN  
●問合せ soranomom@gmail.com  
●申込み 5月1日(木) 10:00~  
☆当日はキッチンカーと飲食店舗の出店があります!



■文化イベント情報掲載希望の方へ  
組合員が関わっている文化情報です(直接よつ葉生協とは関係はありません)。原稿締め切りは開催日の6週間前です(申込み締め切りのある場合は締切日の6週間前)。掲載する週を希望することはできません。掲載は無料ですが、スペースの都合上掲載できない場合がありますので、ご了承ください。  
■各イベントのお問い合わせは、直接主催者または連絡先をお願いいたします。



### <よつ葉だより休刊のお知らせ>

ゴールデンウィークのため5月12日号のよつ葉だよりは、お休みさせていただきます。ご理解の程よろしくお願い致します。



### 組合員さんの声

「夢みる給食」上映会にかるゝ気持ちで参加しました。上映に先立ち、小山市長さんのあいさつが有機を積極的に給食に取り入れる信念を表明していて、茨城県民の私はふんて小山市の子どもたちは恵まれているのだろう!!とうらやましく思いました。映画の中味も日本の地方の給食関係者の有機食材を利用するドキュメンタリーで、それを見ているとまさによつ葉生協の考えだなあと改めて感じました。有機野菜にはミネラルが豊富に含まれていてそれが体にとてもよいことを初めて知り、なるべく野菜の購入は生協でしています。

(古河地区 Y・Oさん)

### 東日本大震災・東電原発事故での支援金 募金報告 (4月3週分)

ご協力ありがとうございます。  
組合員さんの温かいお気持ちが今週も寄せられています (単位:円)

放射能から子どもを守る募金 (900番)	3,300
震災孤児を支援する募金 (910番)	16,000
「有機農業と国産種子」募金 (920番)	4,600
合計	23,900

共同購入注文書裏の「10品以上の記入欄」に該当番号と数量をご記入ください。WEB注文の場合は、左側【企画商品・募金】内の【募金関連】をクリック。一口100円の募金になります。

●編集・発行よつ葉生活協同組合 小山市栗宮1223

☎0120-07-1613 TEL 0285-45-9100 FAX 0285-45-9101

HP <https://yotsubacoop.jp/>

よつ葉だよりメールアドレス [yotsubadayori@yotsuba-coop.jp](mailto:yotsubadayori@yotsuba-coop.jp)



ご意見・ご感想をお寄せください。お名前と組合員番号をご記入の上、共同購入注文書またはお手紙でお願いします。掲載の方には粗品をプレゼントいたします。※掲載するにあたって事前ご連絡をすることはありませんので、ご了承ください。



ホームページ



Facebook



Instagram