

2008年9月10日 新聞広告

第5回コープさっぽろ農業賞の大賞は5月31日に応募締め切りしました。146件の大勢のご応募ありがとうございました。

顔が見える、ここから信頼は始まります。

第4回コープさっぽろ農業賞の参加生産者で、お店や宅配システムで取り扱われる生産者のうち100件のみなさんにご紹介しました。ぜひ食べて応援してください！

賞金賞金をはじめましょう。

みんなでつくろう。育てよう。北海道産のうまいもん。コープさっぽろは、組合員参加のもと北海道産の食材を使った商品づくりに力を入れています。

消費者の力が農漁業・食を変える

農業賞応募総数の推移

開催年	農業大賞	漁業大賞	農業交流賞
04年(第1回)	92		451
05年(第2回)	66		601
06年(第3回)	112	16	465
07年(第4回)	124	12	502
08年(第5回)	134	12	129



組合員情報誌「ぴあっと」10月号



食べたいせつフェスティバル2007

くの組合員からの反響に関心の高さと広がりを感じています。

食の安全3つの基本

今年1月30日に発生した「コブ手作り餃子」農薬事件は大きな衝撃でした。いまだ事件の真相解明には到っていませんが、グローバル化した「食」の安全問題、食品テロ、食の確保の危機を問うものでした。この反省を踏まえ、改めて「コブさっぽろ食の安全3つの基本」を確認し、誰もが願う「安心して食べたい」という思いを実現し、継続していく決意をしました。その一つは、「質の確保」で残留農薬検査の強化、検査機能の強化、加工品生産履歴追跡の仕組みを確立です。二つ目は、「量の確保」、三つ目は、私たちが学ぶこととです。この3つをクリアすることができて、はじめて私たちの「食」が守られると全組合員に呼びかけました。

北海道産原料による加工食品の開発
北海道は、生産物の質量ともに恵まれた食の宝庫です。北海道の自給率はカロリーベースで201%、生産額ベースで188%

コープさっぽろ食の安全3つの基本

私たちが学ぶこと
表示を学ぶ/食べたいせつ/農産パラスサイト/朝食食べようメニューの開発/食の安全・安心/テーマに専用講座/食べたいせつ/食のネットワーク作り

質の確保
コープさっぽろ8つの生産基準/科学的検査の強化/定額点検の強化/各事業所での管理レベルアップ/ヒューマンエラーの撲滅
■残留農薬検査の強化
■検査機能の強化
■加工食品生産履歴追跡

量の確保
道産食品の食率向上(コープさっぽろ農業賞応募生産者の生産物取り扱いの拡大)/食料自給率の向上
■北海道産の原料を使用した加工食品の開発

北海道の農業は、規模拡大による大量生産・大量流通を進め、EUに匹敵する高い生産力を実現してきました。しかし一方、経済・社会のグローバル化の進展に伴い、我が国の食料自給率は低下、北海道においても食の画一化、伝統的食文化の喪失、地域の衰退といった負の側面が顕在化してきました。

こうした中で、あらためて食のあり方、食料生産と消費者との関係、食と地域の関係などを見つめ、ライフスタイルを問わないおそと道内の食に携わる有識者による「スローフード&フェアトレード研究会」により2003年には「北海道スローフード宣言」が出されます。

本シリーズでは、スローフードに関わる各種の取組みを紹介していきます。

コープさっぽろ農業賞

2003年11月、高橋はるみ知事に提唱し翌04年に実現した「コープさっぽろ農業賞」。消費者が応援したい生産者を消費者の目線で表彰する全国で初めての試みです。北海道の食の安全と持続的な農業の発展を願う気持が行政をはじめ各団体の支持を得、北海道知事や札幌市長賞が設けられました。

生産者を応援する「農業大賞」と、北海道の農業に理解と関心をもつ消費者と生産者のふれあいを表彰する「農業交流賞」。また、北海道は海に囲まれた水産資源の豊かな島です。3回目の06年には、農業だけではなく漁業もという声に心えて「漁業大賞」を新設、5回を数える今年まで延べで大賞に568件、交流賞に2148件の応募がありました。

審査委員会は農業・漁業の有識者、消費者で構成、大賞の第2次審査は実際に現地を回

り直接生産者の思いを聞いています。

応募生産者の「コラボ

農業賞への応募生産者の生産物については、店舗や宅配システム(協同購入)での取り扱いを積極的に進め、06年には18億円、07年には30億円と大きく伸びています。また、06年秋には、応募生産者と一緒に加工食品を作るとの思いから、「やさしいコロッケ」が誕生しました。種類は牛肉、野菜、かぼちゃ、おやつ4種で、季節によって複数の応募生産者の作物を原料にリレーしていくものです。

発売当初から話題を呼び、発売6カ月で13万4千個を売上げました。07年には、漁業大賞を受賞した野付漁業協同組合が育てたブリブリのホタテを使用した「たまらんクリームコロッケ」を発売、これは受賞をきっかけに、「野付漁協のホタテをもっと食べたい」と「捨てる」の多い部分ももっといらないから入れてほしい」という組合員の声から生まれました。

生産者と消費者の顔の見える関係づくり

「コープさっぽろ農業賞の応募生産者が増える」とともに、組合員との交流が広がりを見せています。07年には、受賞生産者と組合員の新しい交流として「農業賞フォーラム」を北海道各地で開催しました。受賞した地元生産者をパネラーに迎え、生産者の栽培へのこだわりや熱意を直接聞いて相互理解と交流を深めています。月刊の組合員情報誌「ぴあっと」には、応募の状況、新しく取り扱う生産物の状況、現地審査の行程、表彰式・交流会、生産者の思いなど、1年間を通して紹介、多く

07年11月には、生産者、食品メーカー、行政など77団体の協力を得て、「食べたいせつフェスティバル2007」を開催しました。この催しには、1万5千人を超える参加があり、食品について学ぶコーナー、食にまつわる参加型の体験など、たくさん楽しみ、学びの場となりました。消費者、生産者、各種の事業者、そして行政と広く手を結んだネットワークを作るこの大切さを感じるとともに、それが地域にとっても大きな力になることを予感させるものでした。

人もまちも元気な土地に

「コープさっぽろは北海道のすべての生協と一緒に、今よりもっとおいしく、もっと安心な食べ物を作ろうと頑張っている人たちがたくさんいます。その頑張りに応える一番の方法は、その人が努力したことを多くの人に伝えること、その人が努力したことを多くの人に伝えるだけでなく、作る人と買う人がお互いに顔が見えるところまで近くなる。その間を「つなぐ役」になりたいと思っています。

北海道には、今よりもっとおいしく、もっと安心な食べ物を作ろうと頑張っている人たちがたくさんいます。その頑張りに応える一番の方法は、その人が努力したことを多くの人に伝えること、その人が努力したことを多くの人に伝えるだけでなく、作る人と買う人がお互いに顔が見えるところまで近くなる。その間を「つなぐ役」になりたいと思っています。



支えるネットワークづくり
中国製冷凍餃子、冷凍インゲン、メラミン入り乳製品問題などで輸入食品への不安や不信が増幅しています。また、飽食と言われる日本。食料自給率40%の日本。食べすぎによる肥満と過度なダイエットによる栄養不足が混在する日本。地球規模的な穀物争奪戦、お金を出すも食べ物が入らなくなるかも知れない日本。

「コープさっぽろは、05年から「食べたいせつ」運動として、食と農、健康で豊かな食生活をみんなで考えることを呼びかけていま

生活協同組合「コープさっぽろ」
コープさっぽろ農業賞事務局長 石坂 裕幸