

地球人

あーしあん

土と木と風と水…みんなで生活しています

特集 「商品が届くまでの舞台裏」

商品の配送日は、週に一度のお楽しみ♪ 「あれが届いたかな」「これ、食べてみたかったの」、と箱の中身についつい笑顔になってしまいます。私たちは、様々な商品をお届けしています。

3月4日に行われた、

第22回パルシステム山梨生産者消費者交流会での様子

第22回 パルシステム山梨 生産者消費者交流会
今こそ、一緒に！！ ～ささえ合う 産直の底力～



理事だより

理事 三井 朝美



第22回パルシステム山梨生産者消費者交流会

「今こそ、一緒にささえ合う産直の底力」

3月4日(金)ホテル春日居に於いて生産者消費者交流会が行われました。この会は生産者と消費者がじかに顔を合わせて交流できる、またとなない機会です。このように大規模な催しは他になく毎年抽選になるほどのご好評をいただいています。

産地も北は北海道から南は四国までと幅広く、生産物も青果から米、畜産、鶏卵とバラエティーに富んでいます。今年もお忙しい中40名の生産者さんに来ていただきました。組合員さんも、インフルエンザの流行などが重なり数名の欠席となりましたが、約50名の出席がありました。

私たち10名の実行委員は、半年前から準備を進めてきました。昨年度「隣のテーブルの声が邪魔して肝心の自分たちの話が聞こえにくかった」との反省を踏まえ、本来の目的である交流に重点を置いて準備をしました。まず参加者全員の声が届くようにテーブルの配置を広げるなど工夫しました。生産者紹介では時間の関係から前もって産地の情報、こだわりや趣味などをお聞きし、画像をスクリーンに投影しながらナレーターが紹介していただきました。BGMは生産者さんの好きな曲を流し、テーブルに飾る菜の花は前日採りに行き、会場の雰囲気作りに工夫しました。



プロジェクターを使った生産者紹介

ある畜産の生産者からは「震災時、飼料の備蓄が底をつく中、パルシステムに緊急車両で燃料と飼料

ルを二つ乗せ、隣の人に送っていくというものです。上位のチームにはフェアトレードショップ・ぼるはびのチョコレートが出るというこゝとで大いに盛り上がりました。おかげで、その後の交流も打ち解けて話をする事が出来ました。

また交流がメインと言っても、昼食には産地の食材を出来るだけ取り入れたいと、お米は大淵村の「元気な稲穂あつこちゃん」、お肉は「甲州ワインビーフ」、デザートに無茶々園のフルーツなどを使って貰えるようホテルに交渉しました。こちらでも大変好評で皆さんに喜んでいただけました。



アイスブレイクの様子

終了後に組合員さんから「苦勞しながらも日々努力して生産していただけることを感謝して、利用さ

米を届けてもらい、助かった」という話が出ました。また、パルシステムとのつながりは年間計画が立てられており、規模が大きくなると出来ない、小さな産地をどう育成していくか、またその産地同士でやっていく手もあるがコーディネートがいらないことが課題であること、山梨のような独自産地の取り組みを他の地域でも広げるのが理想であることが話題に上りました。組合員さんからは食を支えているのは地方であるのに、今の日本は一極集中している、など東京中心の仕事のあり方に疑問だというご意見もでした。

せていただこうと思います」というご意見もいただきました。来年の交流会も更に実のあるものになればいいと思います。また、今年度はセンター主催でミニ交流会の予定もあります。是非皆様さんのご参加お待ちしております。

◆第11回定例理事会報告

(2016年3月24日開催)

全議案、可決・承認されました

◆協議事項

- ① 2016年度事業・活動方針(理事會案)について
- ② 2015年度事業活動報告(第一次案)について
- ③ 2016年度暫定予算(案)承認について
- ④ 2016年度年間供給日程について
- ⑤ 2016年度方針課題担当理事決定について
- ⑥ 2016年度役員報酬審議會設置及び委員選任について
- ⑦ 「職員就業規則」二定時職員就業規則「二再雇用定時職員就業規則」一部改定について
- ⑧ 福島県楢葉町支援「古Tシャツ」回収運動実施について
- ⑨ パルシステム山梨理事會へのパルシステム連合會職員傍聴について

◆特別報告

2015年度決算見込みについて



ぱる活ニュース

2016年度 第25回通常総代会議案書
説明会を開催します。

パルシステム山梨
の2015年度活動
報告と2016年度
活動方針(案)を皆さ
んに提案するのが議
案書説明会です。『議
案書説明会』と難しそ
うな名前ですが、組合
員の皆さんがパルシステム山梨に期待す
る事や希望する事、また疑問など、お気軽
にご意見やご質問を頂く場です。
組合員さんならどなたでもご参加いた
だけます。是非多くの組合員さんのご参
加をお願いします。組合員の皆様の声が、
未来のパルシステム山梨を創ります！



「我が家の田んぼ塾」参加者を
募集します。
年間通してお米作りを体験しよう♪

お米作りの体験し
て頂く内容は、田植
えや草取り、稲刈り
などを年間10回程度
おこないます。草取
りなどの大変な作業
を含め、移り変わる
季節に合わせて田ん
ぼ作業を行う中で、日常では見えないこ
とを感じることもできるのです。お米作
りに興味がある方、田んぼを巡る風景が
好きな方みなさま大歓迎です！
お米作りを通して、みんなで一緒に田
んぼを巡る五町田を楽しみましょう。



△甲府会場▽
①日時/5月20日(金)10時~12時
会場/びゅあ総合小研修室
(甲府市朝気1-2-2)
②日時/5月25日(水)10時~12時
会場/東京エレクトロン 韮崎文化ホール
(韮崎市藤井町坂井2005)
△西桂会場▽
日時/5月23日(月)10時~12時
会場/西桂センター会議室
(南都留郡西桂町小沼869-1)
△一宮会場▽
日時/5月25日(水)10時~12時
会場/夢わーく山梨
(山梨市上神内川1348)
問合せ:運営室長田 0555-24363327

・田んぼの場所/北杜市高根町
・募集枠/10家族
・参加費総額/24万円を参加家族数で
分担します(例)参加家族10家族の場
合、1家族あたり2万4千円となり、
6月~3月の10ヶ月間に分けて毎月
2千4百円の請求となります。

収穫できたお米は参加者にお届けし
ます。(例)11月より毎月5kgのお米をお
届けします。目標は10回のお届け(50kg
程度)といたします。*お米は無農薬で
栽培します

問合せ:事業企画担当 渡辺
0555-24363328

新入協職員紹介



まつと ふみや
松土 文也
1990年7月22日生
昭和町出身
甲府センター勤務

2014年の9月に定時職員とし
て入協し、配送担当を経て、2015
年の11月より仲間づくり担当になり
ました。配送担当の時は、パルシステ
ムの商品を心待ちにしている組合員
さんのために日々取り組んでいまし
たが、今はパルシステムのことを知ら
ない方に、その良さを伝え、少しでも
組合員さんを増やすことに努めてい



はら だいけい
原 大介
1985年10月7日生
甲州市出身
一宮センター勤務

定時職員として5年間一宮セン
ターで508コースの配達担当をし
ていました。仲間づくり担当として昨
年の11月16日からの配属になり、まだ
6か月なので憶えていらいっしやる方
もいると思います。お会いした事がな
い方は初めまして！僕が何故職員を
目指したかというと、毎週お届けして
いる「うまい甲斐」の更なる展開をし

ます。地域との見守り協定や、地域交
流、遺伝子組み換えされていないもの
や、添加物をあまり使わないこと、パ
ルシステムには誇れるものがたくさん
あります。それらを伝えるためには
私自身がもっとパルシステムのこと
や食品に関することなどの勉強をし
ていかなければいけないと思ってい
ます。よろしくお願いいたします。

僕のおすすめの商品は、こだわり酵
母食パンです。
天然酵母の風味と、もちっとした食
感がとってもおいしいです。
是非一度お試しください!!

僕のおすすめの商品は、酪農家の牛
乳です。
甘みも強く、コクもあり、一般の牛乳
の独特な臭みもなく、牧場で飲むよう
なおいしい牛乳です。

ていきたいという思いがあったから
です。山梨県にはまだまだおいしい特
産品や、それぞれ信念を持って生産を
している方々がいると思うので、パ
ルシステムを介して地場産業の発展、特
産品の他県への発信や地産地消をす
すめて、山梨県自体も盛り上げてい
きたいと考えています。まだまだ若輩
者、努力を惜しまず頑張っていきま
す。

商品が届くまでの舞台裏

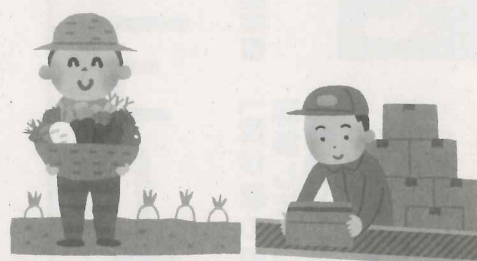
「商品を最良の状態で、組合員のみなさんにお届けする!」という想いで、生産者・メーカー等パルシステムに関わる全ての人が仕事に取り組んでいます。今月は、その商品がどのように組合員さんの元へ届くのかをお知らせします。



組合員さん

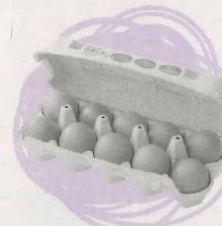


生産者・メーカー



こんせん72牛乳

配送2日前-北海道の工場パック詰め。
産地から船で津軽海峡を渡り、トラックを使ってセットセンターへ。



たまご

配送2〜3日前に採卵します。
2日前に包装し、納品。
※一部の産地では、例外があります。



青果

産地で収穫・検品が行われ、配送2日前までに納品されます。季節・品目によって、蓄冷剤を入れる等してお届けする目的は、温度を一定に保って「品質を保持するため」です。

私たちは、お届けする商品の管理だけでなく、品質保持のための技術開発やセット作業効率化などに力を注ぎ、「人が関わることによる」品質の低下を招くことがないように努力しています。生産者を含め、たくさんの人の手がかかる商品のお届け、たくさんの「気配り」と「想い」も載せています!

配送センター

セットセンターで、大切に仕分け・箱詰めされた商品を、安全・確実にトラックで、甲府、西桂、一宮の各配送センターに届けられます。

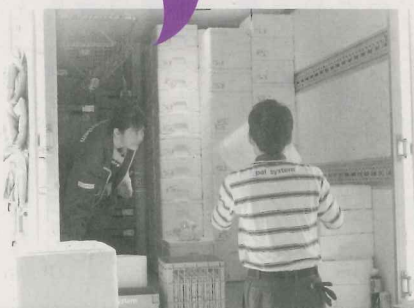


組合員さんからご注文いただいた商品なので、傷や汚れがない商品を気持ちよく受け取っていただきたいと思っています。また、道を歩いている方や、高齢者、お子さんにも注意しながら運転しています。周囲の変化に気付けるように、細かい所に気を配りながら配達することを心がけています。

商品を、組合員さんの所に確実にお届けできるように、他の組合員さんの商品が混ざらないよう気をつけています。あと、荷崩れして商品が破損しないように配慮しながら積み込みをしています。積み荷の順番を間違えないように、確認しながら入れるようにしています。



配送担当者



庫内担当者(写真左)

セットセンター

配送1日前にはすべての商品が集まります。商品を個人別に仕分け、お届けするために加工する場所です。

納品・在庫データは、すべてコンピューターで管理しています。「冷蔵」「冷凍」「青果」「ドライ」の4温度帯でのセットを行って、徹底した衛生管理、品質管理が行われています。

また、高度な最新技術の物流システム(デジタルピッキング方式)を採用し、セットミスの削減を目指しています。



冷凍

南大沢セットセンター
(東京都八王子市)



最新設備の導入により、省人化のほか、防犯対策等セキュリティ面の強化も追及しているセンターです。

青果
冷蔵

相模セットセンター
(神奈川県愛甲郡)



冷蔵品のセットを朝から夕方まで行います。青果は、別の場所にある相模青果センターで小分けされてから持ち込まれ、セットを夕方から23時頃まで行っています。

ドライ

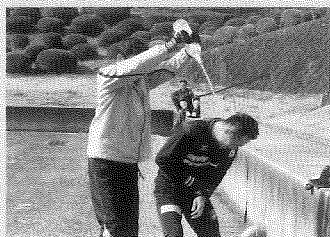
八王子セットセンター
(東京都八王子市)



数量検品システムや、屋上には太陽光発電システムに加え、クールサームという特殊セラミックを混合した断熱塗料を塗布した屋根等環境に配慮した設備を備えています。

箱の中身いろいろ、できるだけ様々なセットの仕方に対応できるように、問題が発生しそうな組み合わせについては、入れ方をシュミレーションしています。

お誕生日には 水も滴るいい男に♡



この日33歳のお誕生日を迎えた保坂一成選手。熊谷駿選手など同僚や佐久間監督から、お祝いのウォーターシャワーを浴びました。伝統のこの儀式、昔はたまごと小麦粉だったこともあったそうですが、食べ物に粗末にしてはいけないということで廃止になりました。

コメントとして「また年を取ったな…。30代に入り、下に厳しく上にはペコペコしていきたくと思います。」と遠くを見つめながら澄んだ瞳で冗談を飛ばしてくれた保坂選手。今シーズンも頑張ってください！

(取材日3月24日)



道志村
地域おこし協力隊

千々輪 岳史さん

結婚をして、自然が好きな奥さんと「里山で暮らしたいね」と話してはいましたが、その夢も「定年が来てからかな」と漠然と考え始めていました。情報収集をしている中で見つけたのが、道志村の地域おこし協力隊の募集でした。地域おこし協力隊とは、総務省が過疎化する地域の活性化を目的に若い世代の定住化を図る制度です。道志村は、相模原に住んでいた頃、富士山方面に向う時に良く通っていた、知っていたし、私の生まれた横浜市の水源で水もきれいで気に入っていました。夫婦とも山が好きだったので、僕は森林に関わる仕事がしたいと思っていて、奥さんは自給自足に興味がありました。応募して採用され、下の子どもが8ヶ月の時に愛知県から引っ越して来ました。

2013年8月から活動を始め、今年の7月で3年の任期が終了します。協力隊

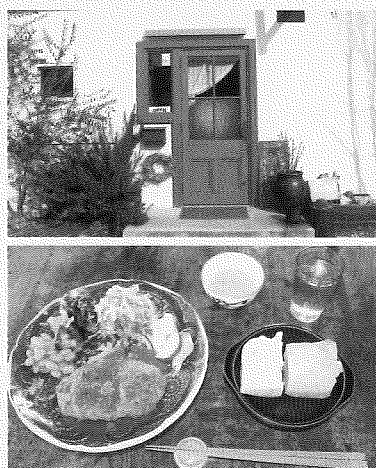
の仕事にはあまり制約がなく、自分で考えてという感じでした。私が取り組んできたのは、「食と農」「水源教育と森林」「地域の情報発信と集落絵地図」「地域の行事のお手伝い」です。

地域おこし協力隊の5人で、活動報告と情報発信をかねて「道志手帖」という冊子を年に4回発行していましたが、この中の集落絵地図と郷土食についての連載を担当していました。また、道志村にはお祭りが盛んな地域があって、村に来た時から声を掛けていただき、手伝いをしました。この地に来て小さな畑を借りて、少しずつ自給できる作物が増え、楽しい充実しています。畑にいと地元の方に声を掛けられることも多く、地域にとけこめる一助ともなっています。しかし農業は、スピードとタイミングが大事と言うことを改めて痛感しています。

昨年縁あって、村の特産品であるクレソンの有機栽培をしている方と出会い、現在は週に一度くらい勉強に行っています。任期終了後は、クレソン栽培を軸に、いろいろな事をやっていきながら、ここ道志村ですっと暮らしていきたいと思っています。

教えてあげたい素敵なスポット

喫茶 Kivis(キヴィス)(笛吹市)



トマト煮込みハンバーグ 980円



笛吹市一宮町中尾651
TEL:0553-4716244
営業時間:11時半~20時
定休日:火曜日と毎月最終月曜日

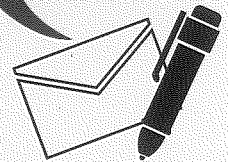
昭和初期、この辺は一宮浅間神社の参道で、映画館や下駄屋さんがあるなど繁華街だった。20年間空き家になっていたこの建物はお饅頭屋さんだったそう。勝沼の朝市にオーナーの井上さんが出店していた時、たまたま建物が気になっていたと話した方が、偶然建物の持ち主のご親戚だったことから、借りるまでとんとん拍子に話が進み、2009年10月に開店した。気軽に喫茶を飲みに来て欲しいと、喫茶という名前前にこだわった。店内は、手洗いボウルでご飯を炊くお釜だったり、足踏みミシンの台がテーブル代わりに使われていたり、古い道具がセンス良く随所に用いられている。店名は、種(きびす)をつける…という使い方がされる「かか」との意味。

トマト煮込みハンバーグには、6種類の季節の野菜をそれぞれ調理したものがついていて、ほとんどが自家菜園でオーナーが自ら作ったものである。できるだけ無農薬をと心がけているが、取りあえず今までは使わないで何とかなっているという。季節に自分の畑で採れたものをそのまま料理して提供することが、とても気に入っている。畑で収穫しながら調理方法を考えたり、他のお店で食べておもしろいと思った味も取り入れている。なるべく、きちんと作られた調味料を吟味して使用しているが、時には見学にも行ったりする。ちよつとした煎菜が付き、ライスカパンが選べるが、本日はパンを選択し、やってきたのは手作りのローズマリーのフオカッチャ。パンの一つを、最後までとっておくのがおすすめ。ハンバーグを食べ終わった後のワインが入った美味しいソースを、もったりと柔らかいフオカッチャでこそげとって最後まで楽しんで。

この店ではコーヒー好きな店主が、バランス、酸味、ビターの3種類をメニューに載せている。その都度、カテコリーに合う豆を東京の焙煎屋さんが送ってくれる。「おいしいーどんな豆だろう?」と思ったら、オーナーに豆について尋ねてみよう。産地なども教えてくれる。がらりと立ち寄って、店内の雰囲気を楽しむ店。

(取材日6月16日)

パル Letters



投稿テーマ

「あなたが作りたい祝日は？」

「川の日」

海山…とくれば、次は「川の日」でしょう。日本には、まだまだ自然風景の残る河川がたくさんあります。次世代につなげていくためにも、「川」を大切にしていきたいものです。「川の浄化」「川の存在を知る」等々、楽しい企画を考えて、「川の日」を制定したら？どうでしょうか。

蕪崎市 河野さん

「ふるさとの日」

盆暮れだけでなく、自分たちのルーツを偲んだり、訪れて楽しんだりする日なんてどうでしょう。家族の絆を深める日です。季節のよい6月とか10月とか、どうでしょう？

笛吹市 みーちゃん

「花見の日」

日本国民の行事の様に、会社で毎年やっていました。

甲州市 楠さん

「主婦の日」

都留市 梅谷さん

「国産農産物の日」

10月に、国産農産物の日。輸入物におされがちですが、国産の農産物のよさをアピールして、理解を深めてもらえる日としたらどうでしょうか？

大月市 ポコポンさん

「お米の日」

私が作りたい祝日は、「お米の日」です。先日、西桂センターで、お米大好きーお米をもっと食べようーのイベントを行いました。組合員の方々は、お米に関してとても意識が高く、レシピを一生懸命メモを取っていました。日本人のお米の消費量が1963年をピークに食生活の変化等で、年々減少しているそうです。和食が無形文化遺産になりました。これを機に、1人1人がお米に対して、日本の素晴らしい田園風景、文化等を見直す良い機会になる様に、「お米の日」を私は作って欲しいと思いました。

富士吉田市 牛乳パンさん

「嫁の日」

すばり「嫁の日」です。子ども、母、父、敬老の日があるなら、日頃何かと気配りをしている嫁も感謝される日があってもよいのではないのでしょうか。近頃はなんと孫の日まであるそうですよー(大手スーパーの策略？)

富士吉田市 プラムさん

あーしあんより

私が作ってみたいというのか、ぜひあって欲しいと思う休日が、空の日。この日は、空に関わる飛行機のチケットとか、気球の運賃とか、ハンググライダーの体験料が半額になる日(勝手に笑)。次男が4月から中学生になり、家族全員が大人料金になった我家。でも海を隔てた(国内)場所において、飛行機に乗って会いに行く、とても喜ぶ人がいます。高額な交通費、こんな日があれば、もう少し気軽にいくことができるかも…。
今月は、10件の投稿をいただきました。また、来月もたくさんのご投稿をお待ちしています。

減資のお知らせ

出資金の一部が引き出せます！

3万円

この部分が引き出せます

組合員さんからの要望により年に2回、出資金を引き出すこと(減資)ができます。

◆対象者：3万円以上の出資金残高がある人

◆減資額：10口(千円)単位

◆申込方法：「減資申込書」を請求・記入し、提出

◆実施期間：12月末日までの受付分につき、3月末日振込

6月末日までの受付分につき、9月末日振込

※振込手数料は組合員さん負担となります。詳しくは、所属センターまで

【お問い合わせ先】甲府センター ☎ 0120-28-5891

西桂センター ☎ 0120-32-1061

一宮センター ☎ 0120-21-9898

投稿用紙「あーしあん行き」

組合員名	読者アンケート 5月号で掲載した内容でよかったものに「レ」印をご記入下さい。 ☐ 理事だより ☐ 新入協職員紹介 ☐ ばる活ニュース ☐ 特集 ☐ まちのきらっ人 ☐ なるほどVFK ☐ スポット紹介 ☐ パルLetters ☐ 商品ものがたり	
組合員番号		
T E L		
市町村名	*おすすめの素敵なスポットや、まちのきらっ人で推薦したい方をご紹介下さい。 *最近気になるニュース、また特集などで取り上げてもらいたい話題などお寄せ下さい。	
アンケートに答えて下さった方の中からプレゼントを差し上げます。希望の商品に「レ」印をご記入下さい。		
☐ あーしあん特選商品…5名様 ☐ 保坂一成選手のサイン色紙とカード…3名様 ☐ 2016年度VFK選手カードセット…5名様		
応募締切 5月20日(金)まで		

ご記入いただいた個人情報は、「あーしあん」に関連する使用目的においてのみ利用させていただきます。

産直小豆の あずきもなかアイス



60ml...5個入り
次回企画回
6月1回 コトコト・きなり掲載



商品ものがたり

国産小豆を使用

みなさんに好評な『産直小豆のあずきもなかアイス』の小豆の産地は、北海道札幌近郊。コア・フーデの飼育を行っている宮北牧場で生産された小豆です。北海道は、比較的夏の寒暖差や、長い日照時間といった好条件もあり、良質な豆の産地として知られています。小豆は、連作栽培ができない作物で、4年以上の輪作期間を取っています。

パルシステムは、産地とメーカーの連携を図る目的で、小豆の生産者や加工会社、流通会社などが一堂に会し、産地や工場視察、商品提案などを行う「小豆会議」を年1回開催しています。小豆の生産や製造に関わっていても、ふだん

会う機会のない人たちが直接顔を合わせ、情報交換ができる貴重な場となっています。

生産者にとっては、小豆が、どのように加工され、組合員の元へ届くのか、製造現場へ出向き、目で見て確かめ、商品を食べてみることで、自らが育てた作物の行き先や形、味を実感できるのも特徴となっています。

商品が組合員さんのお宅に届くことで、より間違いのないもの、という、ほどよい緊張感が生まれ、それが生産意欲にもつながっています。

小豆を使ったアイス

『産直小豆のあずきもなかアイス』は、前述の「小豆会議」の中で生まれたアイデアを基に開発し

た商品です。製造工場では生豆から炊き上げた粒あんの存在感を味わうことができます。季節や保存期間などによって豆の状態が異なるので、毎回職人が確認しながら丁寧に炊き上げています。その粒あんを、可能な限りもなかに詰めました。

もなかの裏側を薄いホワイトチョコレートでコーティングすることで、食感が楽しめるようになっています。さらに、コクのあるミルクアイスはこんせん72牛乳でおなじみの根釧地区の生乳から作った濃縮乳を使用。粒あんとミルクアイスの相乗効果で、満足感のあるアイスに仕上げています。

小豆産直のネットワークが育んだ、パルシステムでしか買えない、こだわりの一品です。

アレルゲン
乳・小麦・大豆

あーしあん5月号投稿用紙 テーマ「ご当地あるある」

今は使っていない方言や、その地区にしかない習慣や不思議なことを教えてください！

掲載は7月号予定

*ペンネームがありましたらご記入下さい。(ペンネームが無い場合は、実名で掲載をさせていただきます)

*ご意見も併せてご記入下さい *a-shian@pal.or.jpにて投稿も受け付けます。

本紙のパルLettersで採用させていただいた方には、パルシステムポイント100ポイントをプレゼントします！

*なお、今回掲載できなかった投稿は、ホームページの「あーしあん」のコーナーに掲載させていただきます。