

## コープCS ネット開発商品現地学習会報告

参加生協名	鳥取県生協、生協しまね、コープやまぐち、生協ひろしま、おかやまコープ		
開催日時	12月17日～18日	テーマ	国産大豆そのまま豆腐
参加人数	13名	開催場所	(株)マルツネ、JAにしみの
お取引先	(株)マルツネ JAにしみの	コープCS ネット 参加者	真木、白髭、武田、小西、長谷川、伊藤

コープCS ネット開発商品の「国産大豆そのまま豆腐」を対象商品として、商品の製造現場と産地を見学し、コープCS ネット開発商品を会員生協のPB商品同様に“私たちの商品”として利用して頂く為にコープCS ネット開発商品現地学習会を開催しました。

### 1. スケジュール

12月17日(木)

13:00	JR名古屋駅集合	現地集合
13:10	バス移動	1. 開会挨拶…コープCS ネット真木商品本部長 2. おからについて…商品活動推進課 伊藤
14:10	(株)マルツネ見学 司会進行：商品活動推進課 小西	1. 挨拶 2. 会社説明 3. 工場見学 4. 商品説明 5. 試食・交流
17:10	名古屋クラウンホテルへ移動	1. これからの日程及び、明日の集合時間の確認
19:00	懇親会	自己紹介と今日の感想発表・交流

12月18日(金)

8:30	バス移動	1. 本日の行程 2. 大豆について…商品活動推進課 伊藤
9:30	JAにしみの産地見学 司会進行：商品活動推進課 小西	1. 挨拶 2. 産地説明 3. 圃場・関連施設見学、説明 4. 質疑・応答 5. 昼食・交流 6. 振り返り・挨拶
13:00	バス移動	1. 振り返り 2. まとめ
14:00	解散	JR名古屋駅にて解散・自由行動

## 2. 学習会概要

2009年12月17日(木)  
株式会社マルツネ工場見学

時間：13：50～17：00 進行役：コープCSネット商品活動推進課 小西

### ① 挨拶



・・・ コープCSネット商品本部長 真木 貴正  
株式会社マルツネ代表取締役 近藤 恒雄様

代表取締役の近藤様より、株式会社マルツネは南は九州宮崎県から、北は新潟県まで毎日10トン車で豆腐をお届けしているメーカーです。特に生協にも商品をお届けさせて頂いていますので今後とも宜しくお願いしますとご挨拶頂きました。

### ② 会社説明



・・・ 株式会社マルツネ専務取締役 近藤 恒憲様

国産大豆そのまま豆腐は、おからを出さないことで、環境にもやさしく、独自の技術によって、豆腐の滑らかさを損なうことなく商品化できていることを近藤専務にお話し頂きました。

### ③ 工場見学



牛乳・デザートなどを製造しているかのような工場の様子に驚きました。元々機械好きだった専務が機械の展示会を回り、衛生面を考えながら豆腐業界にも先進機器が必要と感じて導入されたようです。湯気が立ち込めることも無く、床もキレイでした。

### ④ CSネット商品開発の考え方



・・・ コープCSネット食品商品部長 白髭 裕

コープCSネットの開発商品がどのような流れで開発されるのかを説明しました。工場への検査体制や、開発する商品のサンプルを組合員の商品モニターに話を伺いながら進めていることなど、組合員にとっては知らなかった情報を商品学習資料《地産地消編》を交えながらの説明でした。

### ⑤ 商品コンセプト・商品説明



・・・ コープCSネット日配課統括課長 武田 貢

国産大豆そのまま豆腐ができるまで経緯や商品特徴や、おからを出さない豆腐を製造している(株)マルツネとの出会い、最初は豆腐にジャムをつけることへの感じた違和感が商品を食べたときには全く感じなかったことなどをお話頂きました。

### ⑥ 試食・交流



⑦ 質疑・応答

Q. 今日の試食では、シヤムや黒蜜などで試食させて頂きましたが、国産大豆そのまま豆腐の特徴的な食べ方があれば教えてください。

A. 名古屋はみそ文化ですので、豆腐には肉みそをかけて食べます。NBのそのまま豆腐のデビュー時にはみそダシを付けていました。また、この地方では、ごま豆腐にもみそダシが付いているほどです。ザーサイを炒めたものを上に乗せて食べたり、あんかけを乗せたりしても美味しいですよ。湯豆腐にも合うと思います。

Q. 我が家ではこの豆腐をポン酢で食べますが、今日のようなデザートとしての提案だと、我が家では一人1個ないと喧嘩になってしまいます。小分けにしてバンドル企画などは出来ないでしょうか？

A. 現在1個128円にて販売しています。3個入りにして300円にすると豆腐としては高いし、1個で〇〇円、2個で△△円などの企画については、マルツネさんと共に検討して行きます。

感想 この商品が出たときに、私は冷たい豆腐で食べたのですが、今日のようなデザートとしての提案は温かいよりも冷たい方が良いと思います。

Q. 商品パッケージを見て思うのですが、商品名の国産大豆そのまま豆腐は何がそのままなのか伝わらない。全ての豆腐が大豆そのままじゃないの？と捉えられえるかもしれない。また、食べ方の提案として、デザートでもという文字が小さいのではないかと？デザートとして売りたいのかが伝わってこない気がする。

A. その他豆腐というカテゴリーの中に位置づけている豆腐ですが、組合員の皆様にはデザートよりも一つの豆腐として利用して頂きたいと考えています。また、表現についてですが、大豆をそのまま使っているなどの必要最低限の情報は載せていますが、もっとカタログなどでお知らせをすべきだと思っています。今後、しっかりとアピールしていきたい。

感想 我が家では、チーズのようにサラダに入れて食べたりします。1つの豆腐で4人分のメニューなどを考えると食べて頂けると思います。変わりネタなどのレシピが包材に載っていると良いと思います。

感想 工場見学をさせて頂いて感じたことですが、豆腐を製造している工場はもっと床が水でベチャベチャかと思っていたのですが、湯気が立ち込めているでもなく、とても清潔感がありました。

A. 過去は湯気が立ち込めて、床は水でベチャベチャで長靴を履いての作業でしたが、それは豆腐業界の機械化が遅れているのが原因です。豆腐づくりを衛生的に行うには、豆腐屋の機械ではできません。牛乳やデザートの工場では、高温で殺菌しているにも関わらず、湯気は立たないし床もキレイです。マルツネでは、新しい設備を導入して衛生的に豆腐を製造しています。

感想 デザートにもOKと書いてあったので購入したが、いざとなると抵抗があった、私は、ワインと一緒に食べました。

感想 お好み焼きに豆腐を入れたらフワっと柔らかくなったので、今度試してみたいと思います。

感想 豆腐に糖度の設定をされていることに驚きました。13度ということで、りんご並みの糖度があることにも驚きました。

質疑・応答終了

⑧ 代表あいさつ . . . おかやまコープ参加者より

2009年12月18日(金)

J Aにしみの 圃場見学・大豆の状況について

時間：9：30～12：40 進行役：コープCSネット商品活動推進課 小西

- ① 挨拶 . . . コープCSネット商品本部長 真木 貴正  
② 紹介 J Aにしみのセンター長 加賀 清孝様  
J A全農岐阜 田中 大輔様  
大海 洋様  
全農食品株式会社 長島 豊様  
③ 大豆情勢について . . . J A全農岐阜 田中 大輔様



近年の景気低迷を受けて大豆の加工食品に対する支出が下がっているが一方で、豆乳に含まれるイソフラボンが女性ホルモンに似た働きがあることから更年期障害に効果があると言われ、豆乳だけは右肩上がりだということや、平成20年産大豆は全国・岐阜県同様の過去最高の集荷数量だったが、今年度は雨が多く、日照不足と台風の被害がうけていることの説明を頂きました。

- ④ J Aにしみの管内の大豆の情勢について . . . J Aにしみのセンター長 加賀 清孝様



J Aにしみの管内の9割以上が地下にパイプを入れて排水を行う圃場整備が進んでいること、3年後には全ての圃場での導入を目指していること、大豆の殆どが国の交付金で生産されている現状をご説明頂きました。今年大豆状況は台風の影響などから平成16年以来の不作であることや、以前大きな被害があった害虫のハスモンヨトウ(※1)に対しては、オスを捕まえて交尾させないことで防除するフェロモントラップについてもお話頂きました。

- ⑤ 質疑・応答

Q. J Aにしみでは2年間で3作物を栽培すると先程お話頂きましたが、稲・小麦・大豆のサイクルを教えてください。また、大豆の汚れによって規格外となることや虫の被害の時に撒く薬について教えてください。

A. 2年で3作物を栽培するということは、1年目に水稻栽培すると10月に稲刈りをし、その後小麦を栽培します。6月に小麦を収穫し、その後大豆を栽培すると11月下旬から1月にかけて大豆を収穫することが出来ます。現在、40%の生産調整が行われているために、100haの農地では40ヘクタールで米以外の作物を栽培しなければなりません。耕作地を半年間何もしないで開けておくと、その後何回もトラクターで土を起す作業が必要となるために、コストUPにつながります。小麦や大豆を植えることにより、土を起す作業も1回で済み、作業にかかるコストは小麦・大豆の収入を合わせて見合うこととなります。以上のように、J Aにしみの管内では小麦・大豆を栽培することにより土地の有効活用を行っています。

大豆の汚れについては、一定量の中に汚れている大豆や割れている大豆が何粒あると規格外というような基準があります。この基準によって等級が決まります。豆乳になるのだから関係ないのでは？と感じられるかもしれませんが、国の農産物検査規格の中ではどうしてもならないのが現状です。農薬についてですが、紫斑病を防ぐためのアミスターやカメムシによる被害を防ぐノーマルトは今年使用はありません。これらの農薬は普通物と言われ、農薬の原液を飲んで、お腹をこわす程度で人体に大きな影響を及ぼすものではなく、有機リン系の農薬でもありません。また、以前に大量発生した害虫による影響で被害が大きかったのは、車がスリップする程大量に発生したところのあるハスモンヨトウ(※1)という害虫被害があります。この害虫は、大豆の開花次期に雨が多い場合や、湿度が高い場合に発生しやすい傾向にあります。今年度は影響はありませんでした。



ハスモンヨトウ(幼虫)



ハスモンヨトウ(成虫)

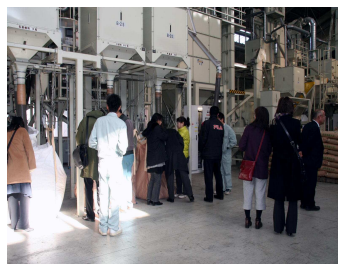
※ 1ハスモンヨトウについて

食葉性の農業害虫で、野菜・果樹・タバコ・綿など幅広い種類の作物に被害をもたらす。日中は土の中に潜み、主に夜間に食害する。6月頃より被害が出始め、8月～10月頃にピークを迎える。日中は地表に現れないこと、中齢以降の幼虫は殺虫剤に対する効果が低いことから防除は難しいとされている。

- Q. 以前TVで雑草や害虫が農薬に耐性を持ち、農薬が効かなくなっているという内容を見たことがあるのですが、先程の説明の中に、ハスモンヨトウに農薬が効かなかったというのはこういった現状が考えられないでしょうか？
- A. 先程お話ししたハスモンヨトウの被害について、以前は粉材を使用していました。この粉材は小さい幼虫には効果があるのですが、老齢幼虫には効果が見られませんでした。現在は農薬も改良され、効果的なトルネードという農薬を使用しています。勿論安全性も確認されています。
- Q. 大豆は大きさによって選別されてることを伺いましたが、粒の大きさによって何に使用されるのでしょうか？
- A. JAにしみの管内で生産している大豆はフクユタカという品種で、フクユタカ自体が豆腐用の為に殆どは豆腐用に使用されています。中粒は一部名等に使われますが、フクユタカ自体がもともと粒の大きい品種なので、中粒でも納豆にすると大きいサイズとなります。小粒というのは、一般的に生育が悪い状況を指しています。一般的に規格外に近い扱いとなり、全体の約15%となり、未熟として3等ぐらいの評価となり、一部豆腐にも使用されます。
- Q. 等級はいつ付くのですか？
- A. 大豆が大きい袋に入って来ていたのをご覧頂いたと思いますが、その1パレット毎に1kgのサンプルを取り、比率を出して決めています。
- Q. 生産者が収入を得るタイミングを教えてください。
- A. お米と同じですが、生産者には大豆を売る前に概算金をお渡しし、その後、売れた時にその差額の金額をお渡ししています。

質疑・応答終了

## ⑥ 施設・圃場見学



長雨や日照不足、台風の影響などから生育が遅れ、刈り取りを待つ大豆畑の前で・・・

## ⑦ 昼食・交流 補足として

JAにしみので生産しているフクユタカという品種の大豆は、もともと皮が薄い品種となります。大豆の皮が取れると、酸化が始まり、豆腐に加工したときに大豆の風味が落ちるとも言われています。また、先程の質疑・応答の中でもお話ししましたが、大豆に土が付いていると雑菌があると判断されてしまうので、大豆自体や、畑が十分に乾燥した次期に収穫を行っています。また、一般的に大豆に割れがあっても関係ないように思われがちですが、豆腐の加工に対して、割れがあると大豆の浸漬時間にムラが生じてしまうこともあるようです。

## ⑧ 代表挨拶 ・ ・ ・ 鳥取県生協参加者より

### 3. 参加者の振り返り

#### (株) マルツネ工場見学・JAにしみの圃場見学についてお聞かせ下さい。

- 専務さんのお話で「国産大豆そのまま豆腐」として商品化するまでの5年間の苦労話を聞き大変感銘しました。豆腐へのこだわりの姿勢を垣間見て、この様な方の豆腐を味わえる組合員として喜びをどう表したら良いのか感謝です。商品名はこだわりを持ってこられた想いがそのまま表れた素朴な名称だと思います。訪問するまでは、おからを出さない方法とは？と考えていましたが、薄皮のみ取り除いた600メッシュ（きな粉の1/100）に微粉粉した大豆粉を混合・攪拌・煮沸しているとのこと。大豆本来の甘み、コクが出され、正に大豆まるごと豆腐だと目からウロコでした。

「2年3作対応」の手法に感動しました。農地の有効活用は生産者にとって農業所得水準を引き上げるには良い方法だと思いましたが、ご苦労も多いことと察しました。残念ながら今回生産者の方とお会いすることが出来なかったのが心残りです。組合員として、消費者として生産者のお顔を拝見してお話を伺うことがお互いを理解する上で必要なことと思います。今後は是非そういった機会を設けて頂けたらと思います。

(生協ひろしま参加者)

- 「国産大豆そのまま豆腐」がデビューした時からずっと製法が気になっていたのが、工場を見学することができて、とても嬉しかった。何より牛乳工場で使用する機械を導入して豆腐を作っていることにびっくりした。豆腐作りをされている専務さんが「栄養豊富なおからを産業廃棄物にたくない」という熱い思いが実を結んだ商品。ますます好きになりました。食べ方について、もう少し論議があっても良かったと思う。今回、こーぷぱれっとでは長谷川さん直伝の「お好み焼きを紹介することになっているが、ハンバーグに入れたり（お肉のでもお魚のでも）しても絶対美味しいと思う。豆腐あんかけとかもいけると思うな〜。ま、これは私が食いしん坊なだけですね。JAにしみの中では、草取りを手作業で行われている生産者さんをバスの車窓越しにお見かけして、「自分の食卓に届く食材」にどれだけの手がかかっているか、ありがたいのかが身にしみて分かった。少しの汚れで大幅に値が落ちてしまうことを、参加された組合員さんたちも「どうにかならないか」と必死で考えておられた。今、どうにかならなくても知っている知らないでは大違いだと思う。知っている人が増えて、生産者さんの努力をもっとお金にできることができればよいと思う。

(生協ひろしま参加者)

- おからの出ない豆腐ってどんな製法なのか？その答えが大豆を微粉末にするという今までの豆腐の作り方では考えられないもので驚きました。大豆を丸ごと食べられ、栄養的にも余すところ無くすごい発想だと思います。牛乳工場で使用している機械を用い、滑らかさ食感ともにひと味違うものになっていると思います。10年間の開発は大変だったと思います。「そのまま豆腐」をもめん、絹ごし、もう一つの豆腐と位置付けし、用途に応じて利用できればいいと思った。JAにしみの大豆圃場も今年は天候により不作の年という事であるが、収穫量の点から見ても優秀な産地であることが分かった。伊吹おろし（風）はすごい強風でした。

(生協しまね参加者)

- 大変お世話になりました。初めは何でこんな遠くのお豆腐屋さんまで・・・と疑問に思っていましたが、「百聞は一見にしかず」マルツネさんの工場内のキレイさ、機械へのこだわり、そのまま豆腐へのこだわりを聞いて、見て、安心安全はもちろん、環境のことも考えられ、名古屋へ来た甲斐があったと、とても嬉しく思い、マルツネさんのファンになりました。専務さんの「問題意識を持って〜」というお言葉が印象的で、見習いたいと思いました。JAにしみのさんの大豆も品質の良さが分かったと同時に、ご苦労や豆腐に使われない物も大量に出ることも良く分かりました。

(生協しまね参加者)

- JA岐阜県の南西部に位置していて、県内の穀物の7割の生産高を持っていらっしゃることに驚きました。2年で3作（米・麦・大豆）のサイクルで生産の安定を図っていることの一つの要因であることも分かりました。また、「ぎふクリーン農法」は従来より3割農薬を減少した農法のことでも知ることが出来ました。圃場見学できたことは、大豆栽培がどんな場所でどのように行われているかも分かり、より良い経験となりました。豆腐には「フクユタカ」という品種が適していることも分かりました。(株)マルツネは名古屋南東部の知立市というところにあり、カキツバタの群生で有名なこの地域は、水が豊かで豆腐作りに適している土地柄ということも分かりました。工場内は整然としており、機械化された工場内では、パイプラインによって製造されていることが良く分かりました。湯気がもうもうと立つ、従来のイメージからは程遠いもので、この様な作り方を間近に見ることが出来て良かったです。「国産大豆そのまま豆腐」はお豆腐として、準デザートとしてお知らせしていきたいです。

(コープやまぐち参加者)

- 遠い場所なので、研修も行くまではすごく勇気のいる時間でしたが、参加してみると「国産大豆そのまま豆腐」がもっと好きになれて良かったという気持ちです。単純に感想として、我が家では“おいしいから、ちょっと高くても買っている”という程度で、深く商品を追求していませんでした。ネーミングからは国産の大豆のみを使った豆腐として理解しており、大豆そのまま、いわゆるおからもそのまんまとは恥ずかしながら気づいていなかったのです。商品の特徴というものは大切に、改めて言われないと自分で勝手な理解をするものだと思います。これからは、広報を通じて（岩本さん作成のはぐくみ）、生協まつりで（セミナー要望を出してあります）、できれば「りらいあんず」でもしっかりと商品の特徴をお知らせして利用してファンを増やしていきたいです。環境にやさしいも勿論ですが、私は一番に大豆の栄養全てが入った健康豆腐にこだわりたいなあと思いました。

（コープやまぐち参加者）
- （株）マルツネでは、最初に近藤専務の豆腐づくりへの想いを伺えたこと、工場内見学時に二手に分かれ、それぞれに二人ずつが説明についてもらえたことは、参加者一人ひとりにとって質問や理解がしやすかったように思います。（一部の人だけに偏りがちになるので気軽に聞ける体制づくりは大切な）JA にしみのでは、単協それぞれ進めているお米生産者との交流を思うと、大豆を学習するにあたって生産者の参加があっても良かったかなと思いました。（生産者の立場で、収入の面や機械など費用対効果、天候などによる工夫・苦労・農協との連携についてなど）また、寒かったというのもあるが、せっかく圃場に行って、「ここがどうだ」ということが無かったというの、少し物足りなさを感じました。（何を知りたいということ無しで行ったのが悪いのですが…）

（コープやまぐち参加者）
- （株）マルツネでは、「大豆そのまま豆腐」のひみつがわかりました。「国産大豆おから入り豆腐」というよりおからを出さない豆腐という意味が良く理解できました。豆腐工場というより、まさに牛乳・ヨーグルトの工場の様でした。低温殺菌牛乳の機械、ホモゲナイザーの機械を利用するなど、頭の柔らかさにびっくりです。そして、楽しそうに説明されているところに感動です。出来上がった商品も検査室で検査をして出荷とのこと。遺伝子組み換え大豆の検査もされていたので安心しました。JA にしみのでは、大豆の生産から出荷、消費、国際相場などの統計データや販売、取引の方法など、普段知り得ないことなども教えて頂き大変勉強になりました。丁度、日本列島全体が冷凍庫に入ってしまったようなこの冬一番の寒さで、伊吹おろしの寒風の中、除草作業されている姿を見させていただき、農業の厳しさを実感しました。濃尾平野の広大な高地とそこにあったフクユタカの品質の良さ、米・麦・大豆の2年3作の効率の良い営農をされていることを学びました。

（鳥取県生協参加者）
- マルツネ工場見学では、コープCS ネットの商品開発の考え方、取り組みやコンセプト、商品説明して頂き、商品理解がより深まりました。工場内ではマルツネの近藤専務さんに、人手に触れない衛生的な製法や一般的な豆腐の製法と違う、大豆そのまま豆腐が作られる工程、こだわりのポイントなど丁寧に分かりやすく説明して頂き、商品の良さを実感しました。試食では、デザート感覚で食べても美味しいという斬新な調理提案で、ジャム・フルーツソース・黒蜜などで頂き、新たな味の発見でした。他生協の方の調理提案など教えて頂き、良い交流が出来ました。JA にしみのでは、大豆の情勢・消費動向・出荷・販売状況などのお話や圃場の9割以上整備されていて、品質・数量もアップしているなどしっかりと営農活動をされていることがわかりました。

（鳥取県生協参加者）
- （株）マルツネは、近代的な設備で、殆ど人の手をかけないで製品が作られていることは、安全への安心につながりました。今よりより良い製品を作りたい！という工場の方の意気が伝わってきて感激です。皆さん気持ち良い挨拶で迎えてくださってありがとうございます。見習わなくてはなりません。JA にしみのでは、農業で生きる！という意気込みがあって、何か熱くなりました。寒さを感じなかったのはそのせいでしょうか？

（おかやまコープ参加者）
- （株）マルツネは、昔ながらの伝統的な方法を行いつつ、常に新しいことも目指しているところ、素晴らしいと思います。また、そのまま豆腐は10年以上もの歳月をかけてやっと完成した商品ということ…。マルツネさんの想いの込められた商品の良さ、丁寧にその想いも含めて伝えていこうと思います。JA にしみのでは、生産地の特徴、苦労、ものを育てるということがどういうことなのかの理解を深めることが出来ました。大豆のトレーサビリティができる毎年の状況により農業を使用することなどのクリーン農業に取り組まれている、特徴がたくさんあり、誠実な生産地だと思いました。生産者・生産地の皆さんが組合員の顔を思いながら、また、私たちも生産者のことを考えながら商品づくり、利用していけると良いと思いました。

（おかやまコープ参加者）
- 製造工程を詳しく教えて頂き、大変良かったと思います。今後、2010年度「重点商品」と関連させるなど、どのように普及していくか検討していきます。

（おかやまコープ参加者）

## 今回の開発商品現地学習会（他生協との交流も含めて）はいかがでしたか？

- ・ CSの商品を一人でも多くの組合員に認知してもらえる様、地域毎に商品学習会を開催して頂き、より多くの声を拾い上げて頂きたいと思います。また、産地工場見学も積極的に行って頂き、商品の内容を知ってもらえる取り組みを充実させて欲しいと願っています。ありがとうございました。  
（生協ひろしま参加者）
- ・ バスの中の紙芝居、とっても良かったです。事前に知識を得ることで、工場での学習がスムーズにできました。お話もおもしろく、楽しい時間を過ごすことができました。取材に行くといつも思うのですが、「現地に赴く」ことはとても大切です。インターネットでいろんな情報が入る時代ですが、空気や湿度や臭いや音など五感で産地を感じることで、その商品はその人にとって忘れられない一品になります。それを、誰かに口コミで伝えることで、産地で感じた感覚を鮮度良く他の組合員にも伝えられるのではないかと思います。資料だけを見て取材記事を書くのと、現地レポートを書くのでは全く違います。組合員さんの口コミも同じではないかと思います。ぜひ、来年度、一般の組合員さんも行けるよう企画してください。楽しみに待っています。  
（生協ひろしま参加者）
- ・ CSネットになって初めての学習会とあっていろいろご苦労もあったと思います。資料の「はじめに」のところにある5つの生協が「私たちの商品」と感じられるのは、やはり組合員・メーカー・生産者・職員の関係が近く、交流ができ、想いを出し合いながら出来た商品であると思います。今、生協しまねに於いても産直提携先の組合員の産地見学を行っています。そこで商品を作っている生産者、利用している組合員のお互いの想いを知る事により、安全でより良い商品を作ること、安心して商品を選択し利用できるという効果が生まれ、愛着さえ感じられます。CS商品も同じ事言えるのではないのでしょうか？有意義な学習会であったと思います。参加して良かったです。今回、他生協の組合員理事との交流ができて、同じ仲間どうしということが感じられる良い機会だったと思います。（仲良しになれました！）組合員活動交流会などがありますが、商品学習の場はまた違ったものでした。豆腐をお好み焼に入れるなど良い情報もゲットでした。また、次回も期待しています。ありがとうございました。  
（生協しまね参加者）
- ・ やはり、誌面では見逃してしまったり、伝わらないことも生産者に会えば良く分かる。また、それを知ると、どうしても伝えたい気持ちになることを改めて実感しました。自分の知り得た情報を忘れないうちに・・・熱いうちに職員さんやくらしづくり委員さんに早速伝えたいと思います。（12月22日予定）他生協さんのとの交流も初めてでしたが、いろいろなご意見や、他生協の様子を聞いて、大変勉強になりました。帰りに手を振りながらお別れが名残惜しかったです。  
（生協しまね参加者）
- ・ 日本の豆どうふや、地元のPB商品もある中で、なぜ豆腐なのかと思いつつ参加致しましたが、大豆丸ごと利用するための発想の素晴らしさに感動致しました。また、日本の豊かな耕地の有効利用、海外との競争や政治に振り回さればなしの農業政策の影響など、農業を取り巻く問題にも触れることが出来ました。安心・安全な食糧を食べ続けることが出来る様、私たちは私たちの為にも生産者を応援していかなければと思いました。良い機会を与えて下さりましてありがとうございました。  
（鳥取県生協参加者）
- ・ 2日間の開発商品現地学習会、とても充実した有意義な学習会でした。食事会での他生協との交流時間はあっという間に過ぎてしまい残念でした。バスの中での伊藤さんの紙芝居がとても良かったです。今回の学習会で私自身、商品への価値観が変わりました。参加するまで豆腐には価格が高く美味しいけど利用しにくい商品だと思っていましたが、是非組合員さんにお薦めしたい商品となりました。メーカーさんの想い、今回学習した事をしっかり組合員さんに伝えて行きたいと思います。  
（鳥取県生協参加者）
- ・ 初めて愛知県、岐阜県に伺い、自分の目で現地を見ることができ、良い経験となりました。他生協の方とも一緒に、質問の仕方やその立場など知ることや交流も出来、CSの方々の熱意も感じ取ることが出来ました。大豆に関しては、国産が4%しか穫れないことや品種がいろいろあること、等級が1等と3等があることが分かり、良かったです。  
（コープやまぐち参加者）
- ・ 今回のCSネットでの学習会、また、コープやまぐちでも参加視察や研修へ参加して感じるものは、“人のつながり”であったり“人の心”であったり。文字の中から感じ取るもの、商品を見て食べて感じ取るものと、生産のプロが生み育てたものを現場で見えて聞いて学ぶものは違います。安全性や苦労も理解した上で利用へ広げるもの。コープ商品の良さを知らせると共に人がどんな思いを持ち、作られた商品であるかなどもあわせて利用してもらえ、多くのコープ商品から一人でも多くの組合員さんが喜びを感じてもらえることができるようにと努力したいと思っています。  
（コープやまぐち参加者）



- 参加にあたっての心構えの差でもあるのですが、現地で頂いた資料を事前に受け取って目を通すなり、学習して伺うべきだったと思いました。（もっと知識を持っていくと、その場で話を伺ってもすぐに聞きたいことも出てくるが、後になって思いつくことも多々。）他生協との交流については、目的が「私たちの商品なんだ」と思ってもらえることだから、それについて参加した組合員さんらがどう感じているか、どうすればこういう思いになれるかということについて交流する場があった方が良かったかと思いました。時間が少ないというのがありますが、懇親会をもう少しずらしてでも時間的には大丈夫だったかなと思います。  
（コープやまぐち参加者）
- 私は、この様な会があったほうが良いと思います。難しいことかもしれませんが、近場単位生協で集まって開発ができといいですね。開発中に生産現場が見れたらいいと夢を描きました。  
（おかやまコープ参加者）
- 実際に見て感じる事の出来る現地学習会は気づきや感動が多く、改めて良さを実感することが出来ました。単協開発商品と同じ想いでCS ネット開発商品が「私たちの商品」となる機会であったと思います。（単協開発は組合員の関わりも強く、CS 開発となるとなかなかそういった意識がまだまだ持ちづらいというのはあると思います。）多くの組合員がそう思えるようなしつけや学習の場を工夫していきたいと思います。  
（おかやまコープ参加者）
- 栽培方法の「優位性」について、もう少し掘り下げた説明があった方が良かったのでは？情報学習が多かったのでは・・・JA の報告はあのようになりがちということは理解できますが。  
（おかやまコープ参加者）

今後のCS ネットの商品活動について、今年度行っている商品学習会や産地工場見学、その他どんなことでも構いません、ご意見・要望などをお聞かせ下さい。

- ・ 質問：平成21年産のフクユタカ栽培基準の肥料と農業の部分がよく分かりませんでした。特に肥料のところの石灰と大豆ユークン以外の肥料はあるのか、土作りの基本があったら教えてください。フェロディンSLとトラップとは何か？種子消毒について教えてください。

(鳥取県生協参加者)

- ・ メイショク工場見学、商品見学会など、メーカーの方・生産者のみなさんや、組合員さんにも好評でした。次年度も是非、現地学習会を開催して頂きたいと思います。お世話になりました。ありがとうございました。

(鳥取県生協参加者)

- ・ 産地見学は経費も掛かるとは思いますが、自分自身感激して伝えたい気持ちになりましたし、行かれた方のお話を聞いたときも“伝えたい”の伝わる報告だったので、とても意味のあるものだと思います。たくさんの組合員さんに経験して欲しいと思います。PR活動頑張ります。

(生協しまね参加者)

- ・ CS ネット開発商品でCS ネット範囲内(地域内)で製造されているものの見学なども計画していただけでもっと身近にCS ネットを感じられると思います。

(コープやまぐち参加者)

- ・ 今回の学習会の目的の中にあつた、“CS ネット開発商品は中国地区5生協の組合員にとって「私たちの商品」という言葉が当たり前であつたのにも関わらず、印象的でした。日常生活の中で広げるのはどうしても産直商品であつたり、コープやまぐち開発商品が中心となり、これまで「岩国れんこん入り豆腐ハンバーグ」以外、積極的にそんな視点で広げる関わり方(親近感)が薄く、それが「私たちの商品」と思われにくい一つの要因なのかとも思います。今後、商品開発に関しては、どのように組合員を巻き込んでいくのか?をもっと工夫していく必要があると感じました。次年度計画も大変かと思いますが、共に学習して育てていく力は大きな力(広がり)になると思います。

(コープやまぐち参加者)

- ・ CS ネット商品については、商品が出来てしまつてからの組合員との関わりづくりになるので、今回の様な学習会は大切だと思いますが、なにせ、参加人数が少ないので、合同で行う場合は、広報などへの連動がないともったいない。とすると、スケジュール的にもっと早くに教えてもらうことや打診などもあるといいなあと思ったり。また、単協でコープ委員会などを対象に行っている商品セミナーの取り組みリストに1社でも多く協力してもらえたいことを望みます。

(コープやまぐち参加者)

- ・ 私の商品とを感じるために、生産現場を見るのは、とても意義があります。組合員どうして「私の消遣品自慢しちゃう」のようなプレゼン交流会があってもいいかなあ

(おかやまコープ参加者)

- ・ CS ネットセミナー、産地見学など今回のような様々な学習の場を増やして頂けると良いと思います。また、CS ネットとして年間計画など提案があると取り組みやすいと思います。また、特に取り組みたい重点商品の提案は10月くらいまでに提案、学習の場があると次年度方針論議に組み入れることが出来るかもしれません。

(おかやまコープ参加者)

- ・ 目的は普及だと思います。単協に対しCSの普及について取り組みを示した方が良いのではと思います。単協が普及活動をしていく上で、道しるべに使えると思います。単協PBとの関係を整理⇒CSPBを売りやすい商品設定が望ましいのでは?

(おかやまコープ参加者)

## 5. 学習会後の寄せられた質問と回答について

平成21年産フクユタカ栽培基準（配布頂いた資料について）

### 質問

肥料についてですが、石灰と大豆ユーキくん以外に使用される肥料があれば、どんな種類の肥料で、どのような効果があるのか教えてください。

### 回答

特にありません。

### 質問

土作りの基本などがあれば、教えてください。

### 回答

土作りの基本としては作物に対する病気の抵抗を高めたり、作物が肥料成分を吸収しやすくしたり、安定・増収が見込めるために行います。

### 質問

フェロディンSL、トラップ、種子消毒について教えてください。

### 回答

フェロディンSLとは、安心な作物を栽培するためにフェロモン剤を使用し、農薬の使用を少しでも減らすために使用します。

トラップとは、フェロディンSLなどフェロモン剤を固定し、害虫を誘引するためのケース。

種子消毒については、播種後に大豆の種子を鳩等に食害されるのを防止・土中などの病原菌から守るために行う手法です。