

pal-system  
Kinari 2024年2月2回

つながる×ひろがる

組合員と組合員、組合員と生産者を結ぶコミュニケーション・スペースです

広島県 JAひろしま

環境にも人にもやさしい  
「皮まで食べられるレモン」

JAひろしま管内でも「瀬戸田地区」は、とくにレモン栽培が盛ん。昭和39年のレモンの輸入自由化による大打撃を乗り越え、再び生産量日本一へと復活した歴史があります。生産者グループのひとつ「せとだエコレモングループ」は、独自の栽培法で化学合成農薬や化学肥料を削減。安全安心を求める声にこたえた「皮まで食べられるレモン」の安定供給などが評価され、令和5年度の農林水産祭・園芸部門で最高賞の天皇杯を受賞しました。

JAひろしまってどんな産地？

レモンの生産量日本一である広島県内の9つのJAが2023年に合併し、JAひろしまになりました。そのなかの生産者グループのひとつ、せとだエコレモングループの19軒の生産者が、パルシステムのエコ・チャレンジ基準のレモンを出荷しています。

JAひろしまのレモンの樹と多々羅（たたら）大橋



126 瀬戸内エコ・レモン 600g

夜ごと料理やドリンクに



JAひろしまの生産者 原田慎さん

おいしくてサステナブル

瀬戸内の産直産地

海の恵みも山の恵みも豊かな瀬戸内地方。おいしいだけでなく、環境にやさしい取り組みを続ける産地とメーカーを紹介します。



さまざまな活用！  
わかめのポテンシャル



「産直産地産わかめのとろろと煮」は、規格外品を活用し、小豆島の食品加工メーカーと協力して開発しました。



わかめの中から保湿成分を抽出して化粧品に開発。工場でおくスタッフの手もスベスベなんだとか！

阿波市場ってどんなところ？

鳴門海峡の激しい渦潮にもまれて育ったわかめを、漁場近くの自社工場で加工。2020年に産地である徳島県鳴門わかめ協同組合とともにパルシステムと産直提携を結びました。



食品への加工がむずかしそうなのは濃肥にし、徳島県の鳴門金時やみかんなどの地域の産で活用されています。

徳島県 阿波市場 徳島県鳴門わかめ協同組合

わかめの廃棄ゼロから  
広がる資源の地域循環



(特)阿波市場 上野伸介さん

産地では、色みが悪かったり厚みが足りないなど、規格外品に選別されたわかめの廃棄が長年の課題でした。「わかめの廃棄ゼロ」の取り組みは、食品ロスを減らすだけでなく、規格外品も買い取るため生産者の収入を上げることもつながります。阿波市場では、わかめの持ち味を生かしながら、地域と連携した付加価値のある商品づくりに取り組んでいます。



収穫したわかめ

ほかにも... わかめをパウダーにしたもの、乾燥わかめの規格外品などの商品化も構想中！

過去にもいろんな産直産地を紹介！裏表紙のバックナンバーはこちら



鳴門産産直カットわかめでお馴染み〈株式会社阿波市場〉社長、上野さんがサステナブルな取り組みについてお話ししています。

(パルシステム商品案内から転用しました)