

東大生協は、産直活動を通じて福島の生産地の情報、生産者の声を組合員の皆さんにお伝えします。

2023年8月にはALPS処理水の放出が始まりましたが、

再び風評被害が発生しないよう情報提供を大切にします。

今年の福島産直では、「福島イノベーション・コースト構想」で新領域創成科学研究科が

取り組みを進めておられる「新地町」にフォーカスし新地町の食材を使った

メニューを開発し提供します。

知って、味わって、考える 福島の新地町の恵み



東大生協

福島産直フェア

2023年11月27日(月)～12月1日(金)

福島産直フェアは、

福島県漁連のご協力のもとに進めている取り組みです。

2023年は新領域創成科学研究科のご協力により新地町の生産者の皆様との繋がりが広がりました。

【メニュー提供店舗】

	中央食堂	第二食堂	農学部食堂	メトロ食堂	駒場食堂1F	駒場食堂2F	医科研食堂
あおさのお味噌汁	●	●	●		●	●	●
しらす丼	●	●	●	●		●	●
タコ飯	●	●	●		●		
新地町産 切干大根		●	●				
福島産直! サバの塩焼き	●	●	●		●		
目光の唐揚げ	●	●	●		●	●	
こしひかり	●	●	●	●	●	●	●



あおさのお味噌汁

磯の香りが感じられる生あおさを使ったお味噌汁です。いわきでとれるあおさは年々品質が向上中!

数量限定
税込 組合員価格 ¥55 一般価格 ¥61
(本体価格 ¥50・税額 ¥5)



しらす丼

身も大きくしらす本来の味が美味しいです!

税込 組合員価格 ¥539 一般価格 ¥598
(本体価格 ¥490・税額 ¥49)



タコ飯

福島で獲れたタコを福島の米と炊き込みました! ぷりっとしたタコが美味です!

税込 組合員価格 ¥220 一般価格 ¥268
(本体価格 ¥200・税額 ¥20)



新地町産 切干大根

大根の味がしっかりと出ておいしくできました。今回は竹輪も入って食感も楽しめます!

※第二食堂、農学部食堂でのみご提供いたします。
税込 組合員価格 ¥88 一般価格 ¥97
(本体価格 ¥80・税額 ¥8)



福島産直! サバの塩焼き

福島のサバは大振り身がしまったサバです。ぜひ一度お試しください!

税込 組合員価格 ¥231 一般価格 ¥282
(本体価格 ¥210・税額 ¥21)



目光の唐揚げ

脂のノリが全然違う福島で獲れた目光は、特別美味しいといわれ「いわきの特産品」にもなっています。

税込 組合員価格 ¥154 一般価格 ¥171
(本体価格 ¥140・税額 ¥4)



こしひかり

寒暖差がある気候が福島のお米が美味しい理由!

今年も美味しい新米コシヒカリをご提供
税込 組合員価格 ¥123 一般価格 ¥136
(本体価格 ¥112・税額 ¥11)



産地直結の活動(生産と消費を繋ぐ活動)

01

生産地と生産者が明確であること

02

栽培・肥育・収穫の方法が明確であること

03

組合員と生産者が交流できること

東大生協の産直活動は、大学という場にある生協として特に以下の2つを大切にしています。

- 日本の農・水・畜産業が持つ多面的な価値を見直し、その再生と持続可能な地域社会づくりにつなげ、食料自給を高めるとりくみを大切にする。
- 生産者と組合員が交流の中で信頼を築き、生産・流通・消費のあり方について協議することで商品力を引き上げる関係性を築く。

Special thanks to

福島県漁業協同組合連合会、相馬双葉漁業協同組合、JAふくしま未来新地総合支店、株式会社丸仁、株式会社アグリグリーン、有限会社あぐりや、味菜ひろばよりみち、新地町役場、新地町商工会議所、新地町観光協会、東京大学大学院新領域創成科学研究科

東大生協 福島産直フェア

2023年11月27日(月)～12月1日(金)

生産地・生産者からの メッセージ



新地町の方からのコメント

小野 雄治 さん

(相馬双葉漁業協同組合 総務部長)

東日本大震災発生後の試験操業はタコの水揚げから開始されましたが、それ以降の12年間、タコはセシウム検査で高い数値を一度も出しておらず安全なのでぜひ食べてほしい。親潮と黒潮が交わる「潮目」で獲れる「常磐もの」と呼ばれる浜通りの魚は、種類が豊富で味も一級品です。12月はトラフグと北寄貝の水揚げが盛んになる時期なので新地町にぜひ来てください。



新地町の方からのコメント

林 ナミ子 さん & 竹澤 きよ子 さん

(JAふくしま未来 味菜ひろば よりみち)

切干大根は新地町で冬の保存食として伝統的につくられてきました。大根を無駄にすることなく一年中食べられるし、戻し汁を煮たものにも栄養がたくさんなのでいろんな楽しみ方をしてほしいです。大根の採れた畑や切干大根にするために大根を干す行程など、ぜひ新地町に来て実際に見てほしいです。



新地町の方からのコメント

荒 信義 さん

(しんち地場産市場 あぐりや 店長)

「いちじく愛す」は、新地ブランドの第一号として誕生した特産品です。新地町の名産であるいちじくを甘露煮にして、バニラアイスにシロップごと混ぜて作ります。プチプチした果肉の食感といちじくの程よい甘みのハーモニーが大評判です。お友達やご家族のみなさんと一緒にまろやかな風味をぜひ楽しんでほしい。



※2023年10月27日(金)～28日(土)で開催された東京大学柏キャンパス一般公開2023にて、東大生協柏Food shopで提供しました。

新地町の方からのコメント

武澤 直樹 さん(丸仁水産)

ヤナギダコの加工工程は機械の力を借りながら手作業でおこなっています。手間ひまをかけているので、熱を加えても柔らかいです。福島の魚は安全で安心なので、常磐ものをたくさん食べてほしいです。そして、おいしい魚を食べに新地町にもぜひ遊びに来てください!



新地町で仲買人をされています。今回のヤナギダコは丸仁水産から仕入れています。

新地町長からのコメント

福島県新地町長 大堀 武 さん

連携協定締結以降、様々な活動を通じて東日本大震災からの復興にご尽力いただき心より感謝申し上げます。福島産直フェアにお声がけいただきありがとうございます。新地の海で水揚げされた新鮮なタコやシラス。大自然で育った栄養満点なニラやトマト。他にもおいしい食材を取りそろえました。たくさん食って飲んで、福島の「しんち」を知っていただければ幸いです。腹一杯食ってけろ!



生協で大切にしている産直活動の3つの要素 産地直結の活動(生産と消費を繋ぐ活動)

01

生産地と生産者が
明確であること

02

栽培・肥育・収穫の方法が
明確であること

03

組合員と生産者が
交流できること

東大生協の産直活動は、大学という場にある生協として特に以下の2つを大切にしています。

- 日本の農・水・畜産業が持つ多面的な価値を見直し、その再生と持続可能な地域社会づくりにつなげ、食料自給を高めるとりくみを大切にする。
- 生産者と組合員が交流の中で信頼を築き、生産・流通・消費のあり方について協議することで商品力を引き上げる関係性を築く。

東大生協

福島産直フェア

食べてつながろう

2023年11月27日(月)～12月1日(金)

先生からのメッセージ



徳永 朋祥 先生
東京大学大学院
新領域創成科学研究科長

生協の取り組みを福島の復興に 改めて目を向ける契機に

本学では、福島県浜通り地域における「大学等の「復興知」を活用した人材育成基盤構築事業」(福島イノベーション・コースト構想推進機構)に、複数の部局が参画しています。大学院新領域創成科学研究科は、参画する部局の一つとして、福島県相馬郡新地町を拠点とした持続可能なまちづくりを目指す多角的な活動を、2018年度より展開しております。

福島県の最北端に位置する新地町は、東側を海に面し、西側は丘陵から山地へと標高を変化させる、豊かな自然に恵まれた美しい町です。そのような豊かな環境のもと生産された農作物・水産物をご提供いただけることになりました。ぜひ、この貴重な機会にご堪能ください。今回の産直フェアの実施にあたりましては、生協関係者のみなさまのご尽力に深く御礼を申し上げます。

「食」を通じて新地町、さらには、福島県を意識していただくこと、さらには、地域への応援をしていただくことは、これまで幾重もの困難を乗り越えてきた地域の方々の活力の源泉となります。皆様には、機会を見つけて、ぜひ浜通り地域にも訪問いただき、福島の現在をご自身の目で確かめていただければと存じます。



関谷 直也 先生
東京大学大学院
情報学環総合防災情報研究センター 教授

食べることを通じて福島の復興を支援し 続けることの重要性を改めて考えたい

8月24日以降のALPS処理水放出を機に再び福島県産の食品が注目をされています。放出された近辺の海水の検査についても、モニタリングがしっかり行われ、基準値以下で、問題ない状態であることが証明されています。

なお、現在は、アメリカやEU27カ国も、輸入禁止や放射性物質の検査証明書の提出を求めるといった輸入規制は撤廃され、輸出が可能になっています。しかし諸外国、特に東アジア諸国の理解はなかなか追いついていません。国内の動向としては、各種の世論調査では処理水の放出に関しては反対よりも、賛成が若干上回るようになりました。これは数年間で変化してきました。

正確な情報を得て、理解を進めること、福島県産を当たり前消費することが福島の復興に繋がるということを再認識していただく機会になればと思っています。それらを踏まえつつも、美味しいので、ぜひ食べてください。



小山 良太 先生
福島大学食農学類教授
東京大学大学院
情報学環総合防災情報研究センター 客員教員

福島は世界でも トップクラスの品質管理を行っていることを 広く知ってもらいたい

福島の漁業復興の取り組みが本格操業し2年経ちますが、回復はコロナ前のわずか2割程度に留まっています。

依然として構造的な風評被害に苦しんでいる状態が続いています。それを払拭するにはALPS処理水のトリチウム濃度が国際的な安全基準を満たしていること、さらに国内の厳しい基準を満たしているということ、そして福島で獲れる魚は品質がいいことをもっと知ってもらう必要があります。

今回のイベントで使用する食材の産地は福島県の新地町です。この地域は放射性物質が検出されたことは一度もありません。改めてこの企画を通じ福島産の魚、農産物を食べてその品質の良さを感じていただきたい。そして日常の選択肢の一つにさせていただきたいと思っています。



八木 信行 先生
東京大学大学院農学生命科学研究科
教授

「科学」と「社会」の認識のギャップへの配慮

セシウムとトリチウムの違いがわからないという声をしばしば聞きます。トリチウムは放射線を出す水素で、自然界の中にもあります。トリチウムは水(の一部)ですから処理水で最後まで残ってしまいます。ただし水ですから、生物・植物の中に濃縮されずにほぼ素通りします。水産庁や環境省、原子力規制委員会、民間企業など様々な機関が調査していますが問題は報告されていません。ただ、これは科学的な話です。

科学的に問題ないことを消費者が受け入れないことは十分あり得ます。科学を受け入れない態度は間違いという声もありますが、各消費者には多様な判断基準があります。何事においても他人への理解や配慮が必要です。科学だけが唯一絶対の判断基準だとして押し通す態度の方が、むしろトラブルの原因になることを知っておく必要はあるでしょう。科学的には問題ないけれども、社会的には受容されていないならば、そこにある科学と社会のギャップをどう埋めていけばいいかを考えていくことが大切です。

産地に関心をもって

福島の水産漁業は震災前の3割程度までしか回復していません。これは原発事故による影響に加えて日本全体の水産業の元気のなさを反映している部分もあります。農業者と同じく、漁業者は高齢化し人数も減っています。また水産物の消費も減っています。肉の消費が増え魚離れが進んだこともあります。何よりも日本全体の人口が減っていますから水産物の消費も生産も減っています。

また福島県特有の状況として、安定的な水産物の供給ができなくなったことで、水産物仲買人の数が減ったことがあげられます。震災前に福島の魚は「常磐もの」として重宝されていました。市場関係者は、味や鮮度だけでなく、常磐ものは「いつ行ってもある」点が重要な価値だったといえます。たしかに魚屋さんしてみれば、いつも店頭で鮮魚が並んでいることが店の運営上重要ですから、これは分かる気がします。しかし消費者もその価値観であれば福島県産の水産物のように不定期に店頭に並ぶような品は、常にある輸入品などに比較すると、競合上不利な立場になってしまいます。消費者の側は、いつ行ってもあると思わず、魚は天然のものという認識を持つことも大事だと思います。産地情報を生産者と消費者と共有し購買行動の参考にできるような仕組み作りも考えていく必要があるでしょう。

生産者を育て、 生産者に育ててもら関係づくり

消費者と生産者の長期的な助け合いの視点を持って、関係を築いていくことが大切だと思います。生産者の方々とお話ししていると、昔はスーパー・小売業で購買担当者(バイヤー)が生産者を育てる感じがあったと聞きます。現在は、人事異動も激しく短いスパンで業績も評価されるため、短期的な利益の追求、つまり小売・流通の取り分の最大化が強まり、生産側が買いたたかれる構造が多いうように見えます。しかし、長期的な視点にたつて安定した産地の育成、持続的な生産者を育てていくことが安定した食料安全保障にもつながり、最終的に小売・流通・消費の各者にとってメリットが大きいはずで、産地・生産者あつての消費者ですし、消費者も産地・生産者を育てる、という視点を持つことが大事だと思います。



水産庁ホームページ
「水産物の放射性物質調査の結果について」
<https://www.jfa.maff.go.jp/housyanou/kekka.html>



飯本 武志 先生
東京大学 環境安全本部
新領域創成科学研究科環境システム学専攻 教授

正しい情報入手し、その意味を理解し、 自ら判断して行動する

東電・福島第一原子力発電所事故のあと、食べ物に混入した放射性の「セシウム」が私たちの体内に入るとどのような影響があるか、に注目が集まりました。一方、ALPS処理水の海洋放出に関しては「トリチウム」が話題の対象となっています。放射性のセシウムとトリチウムからは異なる性質の放射線が出てきます。トリチウムからの放射線は弱く、対象に影響を与えにくい性質があります。また、セシウムもトリチウムも食べ物等を通して体内に入る可能性はありますが、トリチウムの場合は

大部分が水の状態で存在し、水と同じように体外へ排出されやすく、体内に蓄積したり、濃縮されたりすることはないことが知られています。したがって、処理水の海洋放出に伴うトリチウムの場合は、人体へ影響への懸念ももちろんありますが、むしろ、どのようなルールや管理に基づいて計画的に放流されるのか、に注目が集まっているように感じます。また、ALPS処理水の海洋放出に関して、流通関係者や消費者が、魚介類を中心とした食材を買ってこない、あるいは安く買いたたかれてしまうといった残念な状況があると伝えられています。

今回の東大生協・福島産直フェアでは、安全性が確認された、高い品質の食材を使ったメニューが提供されるとお聞きしています。科学的で安定的なデータに基づく正しい情報入手し、その意味を十分に理解し、そして自ら判断して行動する、という一連のプロセスがとても大切で、東大生協が提供する食材やメニューに関する情報が、皆さんの選択や行動の役に立つでしょう。

専門家できさ手探りで対応だった福島原発事故直後のフェーズ

から、今では多くの知識や経験が蓄積され、落ち着いて考え、関係者が相談しつつ協力しながら対応できるようになってきました。海洋放出によって影響を受けそうな環境や食品については、東電はもちろんですが、国や県、国際原子力機関(IAEA)、さらには漁業者団体も、周辺の海水や水揚げされる魚介類に対する検査を行っており、それらの情報は一般に公開されています。皆さんには、今回の東大生協・福島産直フェアの理念を理解し、また関連する情報にも継続的にご興味をもっていただきたいと思います。



環境省ホームページ
「ALPS処理水に係る海域モニタリング情報」
<https://shorisui-monitoring.env.go.jp>

