



NETWORKING NEWS LETTER



CONTENTS

ポラン広場東京2014年会員総会

特集 POLAN!

今、そしてこれからのオーガニックを共に

ポラン広場東京
ネットワーキングの具体的な表現としての
【ポラン オリジナル商品】づくりについて

…第6回通常総会【討論】

ポランのオリジナル商品を共働しよう！
／ポランの有機原料需給マッチング

広げる！…コラボレーション広げたい！
売る！…売るところまで考えて商品をつくらう！
カッコイイ！…オーガニックの70'sは
現代に連なるアイコン

NPO法人ポラン広場東京
第6回通常総会 議事要旨

【トピック&ニュース】
乳酸菌と酵母のフシギワールド
【COBO】ってなんだ？

【INFORMATION】
事務局からのお知らせ

- 7月の活動予定
- 活動短報

NEW
STAGE
2014

7

月号

POLAN!

今、そしてこれからのオーガニックを共に！



< art-The Polan 2014 > - Mihoko Inazawa

「ポラン」は、ポラン広場東京のネットワーキングから産まれる「オーガニック」の生産製造物、その商品をより明確に表現するため、「ポラン」のオリジナル商品づくりに向けて、舵取りをします

NPO法人ポラン広場東京 代表理事 神足 義博

これから進める「ポラン」の「オリジナル商品づくり」は、私たちにとっては180度の価値の大転換です

「ポラン」はこれまで、オリジナル商品(PB/プライベートブランド)の開発に慎重でした。生産製造者が主体だから、PB化はしないというスタンスでここまで来たからです

それは、私たちがこれまでに取り組んできた「オーガニック」と「環境問題」に、「健康」と「食」という要素を加えた、新しい「生活提案」として具体化されていくでしょう。食と健康は環境問題の一部です。外の環境が荒廃すれば自分の体も荒廃するのです。それは「身土不二」への回帰であり、同時に、「今、そしてこれからのオーガニックを共に」創り出すための、もっとも基本的で、新しいテーマです

●秋に向けての準備が始まりました！
新デザイン、新商品企画が始まっています

PB化を進めるにあたり、その理念を統一的に表現するため、この表現部分について、私たちの活動のよき理解者である稲沢デザイン室と検討を重ね、おおもとなる図案「art-The Polan 2014(上記)」を確定し、秋の商品化に向けた具体的なデザイン作業の段階に入りました。これからの「ポラン」のオリジナル商品のデザインは、「art-The Polan 2014」から、展開されていくでしょう

●「ポラン」にご参加ください！
ご意見、ご要望、ご参加をお願いします！

この新たなアプローチは、多くの新商品の展開や、多くの新しい販売店様との共働、そして「ポラン」をご愛顧くださっているユーザーの皆様、これから出会う新しいユーザーの皆様の参加と広がりが必要としています。「今、そしてこれからのオーガニックを共に」創り出すために、新たなネットワーキングを進めたいのです。皆様のご意見やご要望、そしてご参加をお願いします。ぜひ一緒に！



「ポラン」とお呼びください

「ポラン」は、NPO法人ポラン広場東京と、全国の有機流通販売グループとが、志を同じくする生産製造者と互いにネットワーキングし、共働して取り組み、取り組っていく運動体の総称です



【特集】POLAN！ 今、そしてこれからのオーガニックを共に

ポラン広場東京ネットワーキングの具体的表現としての
【ポラン オリジナル商品】づくりについて
……第6回通常総会【討論】

今回の総会【討論】では、「ポラン」の新たな取り組み【「ポランオリジナル商品」づくり】についての具体的な提案と事例が発表され、参加した会員相互に共有されました。そして、「取り組み」「取り扱い」「共働（シナジー）」というキーワードにもとづいて、これからの新しい「共働」を進めることが、全会一致で承認されました。約2時間、参加者19名全員での共有の場。ほんの一部をお伝えします

創る！

…「オーガニック」と「環境」から「健康」と「食」へ、ポランのオリジナル商品を！

（神足）「ポラン」が考えるオーガニックの精神に基づいて、皆さんとオリジナル商品を創っていくことを、ダイナミックに舵取りして行きたいと思います

「ポラン」は今も有機農産物、有機農業を基本にしています。消費者の支持が高いのも農産物です。この点、加工品、生活雑貨、コスメなどは消費者からの要望から品揃えするようになったというのが実情で、これまでは、しっかりとは表現してきませんでした

これから「ポラン」は、「環境」と「オーガニック」というテーマに、「健康」と「食」、という2つのテーマを加えて、消費者の皆さんに、ポランのオリジナル商品を提案していこうと思います。それは、単なる商品づくりではなく、我々のスピリットを、未来にかけて、商品にこめてお届けするものでありたいと考えています

●「取り組み」と「取り扱い」は両輪

そこで大切なのが「取り組み」と「取り扱い」の両輪です。八木澤商店（岩手県）の河野和義さんはかつて、私たちは商品の「取り扱い」をしているんじゃない、「取り組み」なんだ！…とおっしゃっていました

近海の魚の「取り組み」を進める千葉産直サービスさん（千葉県）が、それを売っているだけではただのビジネスですが、その「取り組み」につながり、協力を越えて共働することで、環境を守ること、あるいは環境の荒廃を知ることにも、つながっていきます。実は、そのパワーが末端の販売店をも支えるのではないかなと思う。「元氣な販売店だね、あそこはただモノを売っているんじゃないで、地球を守るために、っ

て言われちゃったよ」と。その元氣さが、これからの未来を創っていくのではないのかなと思うのです

だから、私たちはこれから、商業主義ではないかたちで、より認知されなければと思います。2000年以降、オーガニックに関して最低限の認知はされたけれど、それは商品についてであって、「取り組み」や、より深いところは、まだまだ認知されてはいません。この欠落を、「取り組み」によって挽回したい。この点、生産する方、製造する方、そして生活する方の知恵を集めていきたいところです

共働する！

…ポランの有機原料需給マッチング
「共働（シナジー）」を目に見える姿に

（佐藤）ポラン広場東京には生産製造者合計148会員がいますが、今回の提案をするに至った事例を2つ紹介します。

ひとつは、年に1度ほど北海道富良野の生産者がPODに見えた時、帰りがけ「前々年産の有機小麦が残っている」というのに、長野県立科の醤油の醸造元では、原料の有機小麦がなくて醤油が造れなかったという話です。2点めは、昨年産の有機もち米が各地域で豊作という話を、たまたま4月のアースデイ会場で初めて知る、ということもありました。わかっていれば紹介や拡販をしたのに、です

…生産者と製造者とは日常的に連絡をとりあっているのに、うまく情報交換されていない状況があると感じました。お互いに情報が行き交う仕組みをつくって、日常的に、需給に関する相談・連絡がとれるようにしましょうと、マッチングの提案させていただきました

（森）4年ほど前から茨城の要ファームさんに野菜の一次加工をお願いしています。それまで野菜は生で自社の工場に入れ、カット、ボイルして冷凍保存という流れだったんですが、作業量が集中してしまい、分散できないかということで、現在は要ファームさんで有機認定、規格外の野菜をカット、ボイル、冷凍保存、格付けの上出荷を委託し、お互いwin-winの形ができて良かったです

（村田）PODでは大豆の作付依頼から取り組んでいます。大豆がないかなと考えていた時に、中里町自然農法研究会さん（青森）からお話がきて、以来毎年つくっていただき、味噌屋さん、豆腐屋さんの一部を出しています。浦部農園さん（群馬）からは、有機もち米を処分したいとの話がありました。他の産地も豊作だったようで販売が厳しく、悩まれていました。このこと、和菓子のはら山さんに話した所、今期スポットで扱うことができました

声をかけていただければチャンネルがあります。お声をいただければ可能性はあるので、特に浦部さんとはら山さんの場合などでは、こういう場所で互いに顔見知りでもあったので「ぜひ！」とつながったりするのです

（神足）ほかに、これまでに様々なかたちでそういう取り組みがされているんですが、これを意識的に今回、「ポランの有機原料需給マッチング」ということで定着させていきたい。一過性のもではなく、それらをひとつの商品として結びつけていきたい、と考えています

今、そしてこれからの オーガニックを共に！

（左）「取り組み、そして取り扱い」「共働」のキーワードから、これからの「ポラン」の構想を発表する神足義博（代表理事）／（右）ポラン東京の会議はいつもラウンドで。参加する全員の気持ちが伝わります





総会参加会員の皆さん
(順不同・敬称略・右上から)

片山雄介(片山)／岩本卓也(ありがとうコーポレーション)／稲澤美穂子(稲沢デザイン室)／富田正和(千葉産直サービス)／前田 剛(チーム・オースリー)／小野正(ウメケン)／佐藤昌紀(副代表理事・事務局)／神足義博(代表理事)／森 龍三(理事:げんきタウン)／高橋通雄(角谷文治郎商店)／神足由美子(監査役)／岩間建彦(クレヨンハウス)／平井みねよ(理事:湘南びゅう)／村田雅浩(POD)／大嶋仁(理事:じんじん)



広げる！

…コラボレーション広げたい！

(前田)メイド・イン・アースでは環境系のイベントに出店することが多いんですが、悲しいかな、Tシャツやオリジナルのグッズなどを安い輸入品で作るケースが多くて、残念に思っています。ところが聞くと知らないだけで、良い品物なら使いたい！という。かつて「ポラン」のTシャツをつくらせいただきましたが、ユニフォームなどもできるんです。需給マッチングは、「ポラン」のネットワーキングのなかで、野菜や食品のコラボ以外でも、コットンであるとか、生活雑貨など、自分たちでこういうものがつくりたい、ほしいと思う時が

あることを「つながり」として忘れないでほしいなと思っています。ぜひ参加させてください！

売る！

…売るところまで考えて商品をつくらう！

(岩間)「オーガニック」は広がっていく世界だと思っていたのに、この20数年、なかなか広がっていない。1%市場と言われるオーガニック、言葉としては100%浸透しているのに、なかなか広がらなくて、残念なことに1%止まりです

これをどうやって広げるか。そこらへんのところが、われわれ小売のジレンマ

なんです。月刊の『いいね』という雑誌を出版した理由も、まさに「売る」ことにあったんですね。ですから、今回の神足さんのご提案、大賛成なんです。この流れからプライベートブランドが生まれ、売って、増やして、産地も畑も増えて…。ぜひいっしょに進みましょう！

カッコイイ！

……オーガニックの70'sは現代に連なるアイコン

(稲澤)「ポラン」は、70年代、「地球の家を保つために」という理念を掲げた移動販売から始まった。デザインの作業を考えると、あの時代のあの状況の中で、その商品を産み出していった生産者、メーカーの方々、そしてその商品を買われた方々の意識の高さ、それらが30年ずっと変わらずにある、というのは、スッキリと「カッコイイ！」
「ポラン」を伝えるという意味では、「ポラン」をまだ知らない方々に何かができないかと考えました。「ポラン」と他者との違いは「歴史」でもある。その力強さ、人々を伝えるのがいいと考えて、当時の移動販売トラックをモチーフに、「1978年 夏」というデザインをつくりました

7.19緊急討議会開催決定！

～(仮称)作り手・流通販売者・生活者が
ネットワークする生産地訪問

今回のオフィシャル討論のあと、クレヨンハウス・岩間さん、代表理事、事務局とで協議を重ねた結果、生産地訪問も兼ねて、作り手・流通販売者・生活者のネットワーク、具体的な企画立案の場が必要との結論に達しました。会場は要ファーム(茨城県行方市)を予定しています。われこそ！と思う方はぜひご参加。ご発言ください！※開催詳細は会員の皆様に別途、ご案内しています。よろしくお願いいたします！

NPO法人ポラン広場東京 第6回通常総会

5月24日、東京中野にて、NPO法人ポラン広場東京の第6回通常総会が開催されました。事務局より2013年度の事業活動と収支決算、ならびに2014年度の事業計画と予算案が報告、承認されました。出席会員の近況報告のあと、全体討議では代表理事から本年度の活動テーマについての提案がなされ、内容についても全会一致にて承認されました

【議事要旨】

■2013年度事業活動及び収支報告

アースデイ東京、オーガニックショーなど9つのイベント事業に取り組み、あきる野市、茨城、山梨で「ポラン広場東京の自然学校」として生産地での消費者交流を再開しました／東日本大震災の義援金募集と復興新生支援活動継続の一環として、東日本地域生産製造者による生産物の放射性物質検査分析支援に取り組み、4月、8月にキッズウィークエンド@青梅～福島こども保養ツアー～を企画運営、福島・二本松市のNPO法人TEAM二本松「青空市場」に義援物品のお届けを実

施／5月よりポラン広場東京ネットワークニュースレターの月次発行を開始／賛助会員100名の目標を達成しました。以上に伴う収支報告がなされました

■2014年度事業計画及び予算

消費者対象の体験交流事業を改め、生産・製造・流通・販売・消費者(ネットワーク全体)を対象とした生産地訪問・交流事業を提案(生産～流通～消費それぞれの視点と「食・健康」の共通視点を活かして)／今秋に、「ポラン広場東京 生産・製造・流通・販売・消費者によるネットワーク会議(中間取組め)」開催を提案(訪問・

交流事業の積み重ねと「ポランオリジナル商品」計画の進捗を総合して)／2015年2月中下旬～3月上中旬の時期に、今期集大成の「ポラン広場東京 生産・製造・流通・販売・消費者によるネットワークイベント開催を提案(NEWオーガニックショー ポラン広場東京2015)。義援金を活用し、地域・品目限定の放射性物質検査／義援物品お届け／キッズウィークエンド@青梅～福島こども保養ツアー等を継続／「認定NPO法人」取得に向けた情報収集と賛助会員100名の維持・拡大を図ることとします。以上に伴う予算案の報告がなされました

乳酸菌と酵母のフシギワールド [COBO] ってなんだ？

ウエダ家訪問してきました

菌の世界は不思議でおもしろい。それは単体ではなく、たくさんの菌が拮抗し、共生してネットワークする世界。そんな菌の世界にはまり込んで、10年以上も研究を重ねた末に「いきているマイグルト」を開発。たくさんのお料理レシピまで考えてきた家族がいるんだよ！そう教えてくださったのは、保守的な酒造業界にあって「自然酒」という新たな分野をつくりあげた発酵のバイオニア・片山雄介さん（株）片山・川崎市）です。6月13日、片山さんと共に、東京目黒にある「ウエダ家」のCOBOラボを訪ねました

■いきているマイグルト

ウエダ家は、代表で父の植田夏雄さん以下、長女の亜弥（あみ）さん、次女の好（よしみ）さん、長男の遊（ゆう）さん、そしてスタッフの針山聖子さんほかがチームとなって運営しています

顆粒状の「いきているマイグルト」は、お米と玄米麹と水だけを低温長時間発酵させた万能の「発酵のもと」。そのままなめておいしく、体調を整える働きをするだけでなく、お料理に使えばその潜在能力がさらに発揮されるということです

「私たちは乳酸Q菌ネットワークと呼んでいます。人工の培養菌や糖類など一切使わず、お米を中心にした雑多な菌環境で2カ月以上の時間をかけ、低温

でじっくり育てるんです。すると野生の乳酸菌が、酵母と共生するネットワークを創りだして、純粋培養された単一の菌にはなかった、専門家も驚くような強い菌叢（きんそう）が誕生するんです」と語る夏雄さん。

取り組みの可能性は広がる一方で、今回試食したお料理のどれもがナチュラルで上質、多様な用途の広がりにも驚かされました！

近代的な発酵食品の研究は、単一の菌を取り出して単一の機能だけを活用する流れなのだそうですが、「生きているマイグルト」は多様な菌のネットワーク。これから様々な、楽しみな取り組みが進みそうな予感に期待大！の訪問でした



事務局からのお知らせ

引き続き、賛助会員の拡大にご協力をお願いします！

賛助会員数100名を達成。記録更新中

●ポラン広場東京は、2011年施行の「新寄付税制」と2012年4月施行の「改正NPO法」に基づき、「認定NPO法人」の取得を目指しています。●認定NPO法人への寄付には、寄付者への所得税・住民税控除、会社等法人への損金算入枠拡大などの税制優遇措置が設けられました。この「新寄付税制」を活用し、補助金助成金と自主事業収入中心の不安定な資金調達から、会費・寄付金収入を主な資金とする法人運営へと発展さ

せる事がねらいです。●認定取得の主な要件は「年平均100名以上の寄付者がいること」です。賛助会員の年会費（5千円）は寄付金とみなされるので、賛助会員100名以上で要件を満たします。

●会の運営の健全化、安定化を万全のものとするため、**賛助会員の募集は今後も進めてまいります**。引き続きご家族、お友達などにお声がけいただき、賛助会員の入会拡大にご協力いただきま

活動予定

- 7月12日（土）さよなら原発 エネルギーシフトウォーキング（16）
羽村市羽村～福生市福生
http://www.polan.tokyo.jp/04_networking/130413_walking.html
- 7月19日（土）（仮称）作り手・流通販売者・生活者がネットワークする生産地訪問@茨城（POD要ファーム／ハーブスマンズグループ）

活動短報

- | | | |
|----|----|--------------------------------------|
| 6月 | 10 | NPO法人TEAM二本松（福島県二本松市）「青空市場」に義援物品をお届け |
| | 13 | ウエダ家COBOラボ訪問 |
| | 14 | さよなら原発 エネルギーシフトウォーキング（15）羽村市小作～羽村 開催 |
| | 20 | NPO法人TEAM二本松（福島県二本松市）「青空市場」に義援物品をお届け |

醸したい！

…ポラン オリジナル商品
づくりに発酵を！

片山雄介さん
（片山・神奈川県）

日本の発酵食品はこの130年間、人間に都合のいい菌だけを培養していくというような発想で動いてきたんですね。そうではなくて、江戸期に日本の発酵醸造文化が出来上がっていったころの「里山」という発想を復活させたい

先人たちは、微生物群、里山にある微生物群を大切に、その微生物群の性質とか感性を大切に自然界の発酵状況を見守り、それが人間の口に入るような文化を確立していました。自然界

の乳酸菌群と酵母のあるバランスは、地域ごとの特有の発酵食品を生み出す可能性を秘めています

そういう里山の精神や感性を、今まさにポランさんが、取り組みながら、取り扱っていくという中に織り込めそうな気がします。ポランさんのそういった発酵食品、加工食品の企画に組み込んだら面白いのではないかなと思うんです

（5月24日の通常総会にて）



じむきよく NOTE



夏野菜の季節です。山形県の郷土料理「だし」をご存知ですか？きゅうりやなすなどの「夏野菜」と、しそやしょうがなどの「香味系」、そしてオクラやモロヘイヤ、納豆などの「ネバネバ系」など、を全部みじん切り。水にさらして水洗い、よく水を切ってボウルにあげ、醤油やかつお節などお好みで調味、冷蔵庫で半日ほど味を

なじませます。暑すぎる日には濃い目に味付けた「だし」を冷ごはんに載せ、氷水で割っていただくなんて最高。魚のだしとすりごまベースの「冷や汁」も顔負けのおいしさです。この季節に気をつけたいことは食中毒。山形の「だし」も、十分な水洗いが肝心です。よく冷やしてお楽しみください（竹内）

NPO法人ポラン広場東京
ネットワークングニュースレター

7月号



2014年 7月 1日発行
（毎月1日発行）

特定非営利活動法人 ポラン広場東京
〒198-0052東京都青梅市長淵4-393-11
TEL: 0428-22-6821 FAX: 0428-25-1880
E-mail: office@polano.org