

### レタス・サニーレタス

標高が高い冷涼地で作る作物ですが、そのような場所でも昨夏は毎日のように30℃超え。暑さで苗が枯れたり、夜も気温が下がらず、虫や病気が多発しました。夏に涼しい場所が国内でも限られてきています。



### りんご・柿

秋になっても昼夜の寒暖差がなく、色付かないまま果肉が熟してしまうケースが多発。やや青みが残りながらも、食味は問題ないと確認したうえでお届けしたものが多くありました。



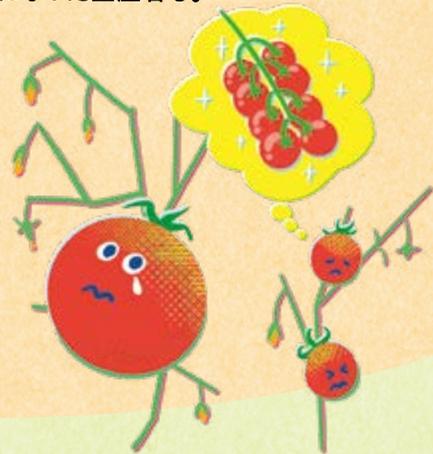
### みかん

雨が少なく小粒になってしまう実と、日照時間が長すぎて皮が日焼けしたように茶色くなる実が大量発生しました。80日もの間、雨が降らなかったという産地もありました。



### トマト・ミニトマト

トマトは32℃を超えると受粉しづらくなり、35℃を超えるとほぼ実がつかなくなります。産地ではハウスに遮光ネットをかけるなど対策に奔走しましたが、収穫量が例年の1/4になった生産者も。



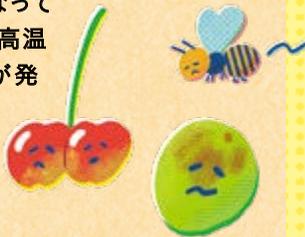
## 猛暑との戦い最前線

# 畑からのSOS

2024年の夏も、気候変動による厳しい猛暑に見舞われました。畑の作物への影響は夏だけにとどまらず、秋冬の収穫やこれから実がなる果樹にも大きな被害が……。野菜や果物に起きていること、産地の現状をお伝えします。

### さくらんぼ・梅

暖冬で早咲きした花に、寒波が直撃。受粉に欠かせないハチも活動不良になるなどして、収量が激減。さくらんぼは何か実がなっても、「双子果」や高温などによる傷みが発生しました。



### キャベツ

長い残暑で虫の繁殖率が急増。化学合成農薬をできるだけ減らす栽培だからこそ、虫食いによる被害が深刻に。また、猛暑と12月の雨不足により、価格が高騰しました。



### 人参

11～12月の収穫に向け8月にまいた種が、日照りにより発芽不良。栽培が遅れ、生育期間が短い細めの人参を出荷せざるを得ない状況に。

## 産地はどうする？食卓はどうなる？

### 産地では対策を試行錯誤

産地では生産者同士の技術交流を行いながら、暑さに強い品種を試す、保水効果のある資材を畑にまく、種をまく時期をずらすなど、さまざまな対策を模索しています。高齢の生産者も多いなかで、熱中症などの健康対策も欠かせません。

### 出荷基準を緩和することも

パルシステムでは、限られた収穫量のなかで、食味に問題がないものはひとつでも食べてもらいたいと、サイズや見た目については必要に応じて基準の緩和を行うことにしました。カタログや、商品と一っしょにお届けする産地カードでもお伝えしていきます。



基準に沿っていいないに検品を行っています。

### 畑での出来事に思いをはせて

価格の高騰や規格変更、欠品など、気候変動は私たちの食卓にも大きく影響しています。そして、この猛暑は今後もおそらく起こること……。食べる側も、産地の現状に思いをはせながら、これからの「食」のことを考えていきましょう。



「カタログ」に掲載されているマークについて

■ 遺伝子組換え表示 遺伝子組換え対象作物を使用していない商品および青果・酒には表示しません。  
 ※遺伝子組換え対象作物・大豆、とうもろこし、じゃがいも、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイア、からし菜  
 ※GMOにNO! (飼料)の分別生産流通管理は、とうもろこしが対象。

|              |         |   |
|--------------|---------|---|
| 不使用          | GMO不使用  | 主原料および副原料において遺伝子組換え原料を排除し、検査においても不検出の商品   |
| GMOにNO! (食品) | GMOにNO! | 生産・流通・製造段階において遺伝子組換え原料を排除した商品。主原料および副原料いずれかで遺伝子組換えの混入を防ぐため、分別生産流通管理している商品。※ただし主原料が不分別の場合は、不分別 |
| GMOにNO! (飼料) | GMOにNO! | 牛乳、鶏卵、鶏肉等の飼料において遺伝子組換え作物の混入を防ぐため分別生産流通管理している商品  |
| 副原料不分別       | GMO不分別  | 原料のなかで水を除く、構成比が5%以上のものは対象外の原料を使用しているが、5%未満の原料に不分別の原料が使われている                                   |
| 不分別          | GMO不分別  | 原料のなかで水を除く、構成比が5%以上のものに、不分別の原料が使われている   |

原料のなかで水を除き、構成比が5%以上を主原料、5%未満を副原料とします。

■ パルシステムの取り組みを表示

|      |                                  |       |   |
|------|----------------------------------|-------|---|
| pal  | パルシステムが独自開発したオリジナル商品             | 組合員開発 | 組合員による商品開発チームなどが、商品開発に協力した商品                            |
| 産直   | 産直の精肉および100%提携産地の水産品             | 産直原料  | 主原料で、かつ当該商品を製造するうえで不可欠な原料に産直品を使用しており、かつその原料が100%産直品の加工品 |
| リユース | リユース・リサイクルするもの(紙バック・びん類・野菜の通い箱等) | プラ削減  | 容器包装や付属(ストローなど)のプラスチック削減に取り組んだ商品                        |

■ アレルゲンの表示

アレルギーのある方は、商品包材の表示を必ずご確認ください。

| 表示品目 | 卵 | 乳 | 小麦 | そば | 落花生 | えび | かに | くるみ | 大豆 |
|------|---|---|----|----|-----|----|----|-----|----|
| 表示方法 | 卵 | 乳 | 麦  | そ  | 落   | え  | か  | く   | 豆  |

青果・米・卵・酒・非食品を除くすべての商品のうち、原材料に特定原材料8品目と大豆が含まれている商品には、その品目名を略称で表示しています。

※大豆を除く特定原材料に準ずる19品目については、表示していません。  
 ※コンタミネーション表示については、特定原材料8品目と大豆で、かつ製造者から情報提供をいただいた商品のみ表示となっています。(乳)(そ)のように( )で表示しています。

配達・利用についてのお問い合わせ

■ 配達、交換、返品、請求関係、休止、住所変更など

まずはヘルプ情報サイトへ  
24時間チャットで対応しています

パルシステム ヘルプ 検索

よくある質問  
FAQ、問い合わせフォーム  
などもこちらから

電話でのお問い合わせが必要な場合はこちらへ。通話料は無料です。  
**0120-868-014** 月～金曜日:9時～20時 土曜日:9時～17時  
 ※お問い合わせ内容の確認とサービス向上のために、通話の内容を録音しております。

商品についてのお問い合わせ

■ 原材料、賞味期間、使い方、レシピ など

【商品情報ダイヤル】  
**0570-011-099**  
 月～金曜日:10時～17時

お問い合わせをいただいた際、お名前、組合員番号、電話番号を伺います。

※ナビダイヤルは有料です。パルシステムの配達エリアからは固定電話の場合、一律1分10円+消費税でご利用いただけます。携帯電話の場合は、ご本人の利用プランにより料金が異なります。

レシピはこちらで検索

その他のお問い合わせ

■ 欠品情報自動お知らせダイヤル **0120-829-804** (受付時間:配達日当日6時～次回配  
 ※欠品情報案内後にあたりに欠品が発生する場合があります。 達日前日23時)

■ CO-OP共済 コープ共済センター ■ 各種保険 共済連保険事務センター  
**0120-50-9431** 月～土曜日:9時～18時 **0120-201-342** 月～金曜日:9時～17時30分

■ カタログ「Caica(かいか)」 サービス事業課 **0120-114-312** 月～金曜日:10時～17時  
 チケットはこちら

■ カタログ「Caica(かいか)」雑誌年間購読、学習教材、講座、国内旅行など ■ カタログ「スクエア住まい  
 とくらし」リフォーム、シロアリ防駆除、ネズミ対策、エアコンクリーニング、ふとん丸洗い・仕立て直しなど住まい  
 とくらしのサービス サービス事業課 **0120-374-335** 月～金曜日:10時～17時

※通話料は無料です。

### レタス・サニーレタス

標高が高い冷涼地で作る作物ですが、そのような場所でも昨夏は毎日のように30℃超え。暑さで苗が枯れたり、夜も気温が下がらず、虫や病気が多発しました。夏に涼しい場所が国内でも限られてきています。



### りんご・柿

秋になっても昼夜の寒暖差がなく、色付かないまま果肉が熟してしまうケースが多発。やや青みが残りながらも、食味は問題ないと確認したうえでお届けしたものが多くありました。



### みかん

雨が少なく小粒になってしまう実と、日照時間が長すぎて皮が日焼けしたように茶色くなる実が大量発生しました。80日もの間、雨が降らなかったという産地もありました。



### トマト・ミニトマト

トマトは32℃を超えると受粉しづらくなり、35℃を超えるとほぼ実がつかなくなります。産地ではハウスに遮光ネットをかけるなど対策に奔走しましたが、収穫量が例年の1/4になった生産者も。



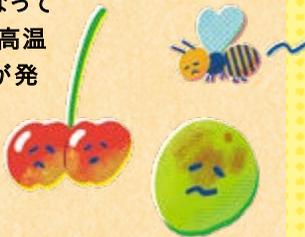
## 猛暑との戦い最前線

# 畑からのSOS

2024年の夏も、気候変動による厳しい猛暑に見舞われました。畑の作物への影響は夏だけにとどまらず、秋冬の収穫やこれから実がなる果樹にも大きな被害が……。野菜や果物に起きていること、産地の現状をお伝えします。

### さくらんぼ・梅

暖冬で早咲きした花に、寒波が直撃。受粉に欠かせないハチも活動不良になるなどして、収量が激減。さくらんぼは何か実がなっても、「双子果」や高温などによる傷みが発生しました。



### キャベツ

長い残暑で虫の繁殖率が急増。化学合成農薬をできるだけ減らす栽培だからこそ、虫食いによる被害が深刻に。また、猛暑と12月の雨不足により、価格が高騰しました。



## 産地はどうする？ 食卓はどうなる？

### 産地では対策を試行錯誤

産地では生産者同士の技術交流を行いながら、暑さに強い品種を試す、保水効果のある資材を畑にまく、種をまく時期をずらすなど、さまざまな対策を模索しています。高齢の生産者も多いなかで、熱中症などの健康対策も欠かせません。

### 出荷基準を緩和することも

パルシステムでは、限られた収穫量のなかで、食味に問題がないものはひとつでも食べてもらいたいと、サイズや見た目については必要に応じて基準の緩和を行うことにしました。カタログや、商品と一っしょにお届けする産地カードでもお伝えしていきます。



基準に沿っていいないに検品を行っています。

### 畑での出来事に思いをはせて

価格の高騰や規格変更、欠品など、気候変動は私たちの食卓にも大きく影響しています。そして、この猛暑は今後もおそらく起こること……。食べる側も、産地の現状に思いをはせながら、これからの「食」のことを考えていきましょう。



### 人参

11～12月の収穫に向け8月にまいた種が、日照りにより発芽不良。栽培が遅れ、生育期間が短い細めの人参を出荷せざるを得ない状況に。

「カタログ」に掲載されているマークについて

■ 遺伝子組換え表示 遺伝子組換え対象作物を使用していない商品および青果・酒には表示しません。  
※遺伝子組換え対象作物・大豆、とうもろこし、じゃがいも、菜種、綿実、アルファルファ、てん菜、パパイア、からし菜  
※GMOにNO! (飼料)の分別生産流通管理は、とうもろこしが対象。

|              |         |   |
|--------------|---------|---|
| 不使用          | GMO不使用  | 主原料および副原料において遺伝子組換え原料を排除し、検査においても不検出の商品   |
| GMOにNO! (食品) | GMOにNO! | 生産・流通・製造段階において遺伝子組換え原料を排除した商品。主原料および副原料いずれかで遺伝子組換えの混入を防ぐため、分別生産流通管理している商品。※ただし主原料が不分別の場合は、不分別 |
| GMOにNO! (飼料) | GMOにNO! | 牛乳、鶏卵、鶏肉等の飼料において遺伝子組換え作物の混入を防ぐため分別生産流通管理している商品  |
| 副原料不分別       | GMO不分別  | 原料のなかで水を除く、構成比が5%以上のものは対象外の原料を使用しているが、5%未満の原料に不分別の原料が使われている                                   |
| 不分別          | GMO不分別  | 原料のなかで水を除く、構成比が5%以上のものに、不分別の原料が使われている   |

原料のなかで水を除き、構成比が5%以上を主原料、5%未満を副原料とします。

■ パルシステムの取り組みを表示

|      |                                  |       |   |
|------|----------------------------------|-------|---|
| pal  | パルシステムが独自開発したオリジナル商品             | 組合員開発 | 組合員による商品開発チームなどが、商品開発に協力した商品                            |
| 産直   | 産直の精肉および100%提携産地の水産品             | 産直原料  | 主原料で、かつ当該商品を製造するうえで不可欠な原料に産直品を使用しており、かつその原料が100%産直品の加工品 |
| リユース | リユース・リサイクルするもの(紙バック・びん類・野菜の通い箱等) | プラ削減  | 容器包装や付属(ストローなど)のプラスチック削減に取り組んだ商品                        |

■ アレルゲンの表示

アレルギーのある方は、商品包材の表示を必ずご確認ください。

| 表示品目 | 卵 | 乳 | 小麦 | そば | 落花生 | えび | かに | くるみ | 大豆 |
|------|---|---|----|----|-----|----|----|-----|----|
| 表示方法 | 卵 | 乳 | 麦  | そ  | 落   | え  | か  | く   | 豆  |

青果・米・卵・酒・非食品を除くすべての商品のうち、原材料に特定原材料8品目と大豆が含まれている商品には、その品目名を略称で表示しています。

※大豆を除く特定原材料に準ずる19品目については、表示していません。  
※コンタミネーション表示については、特定原材料8品目と大豆で、かつ製造者から情報提供をいただいた商品のみ表示となっています。(乳)(卵)のように( )で表示しています。

配達・利用についてのお問い合わせ

■ 配達、交換、返品、請求関係、休止、住所変更など

まずはヘルプ情報サイトへ  
24時間チャットで対応しています

パルシステム ヘルプ 検索

よくある質問  
FAQ、問い合わせフォーム  
などもこちらから

電話でのお問い合わせが必要な場合はこちらへ。通話料は無料です。  
**0120-868-014** 月～金曜日:9時～20時 土曜日:9時～17時  
※お問い合わせ内容の確認とサービス向上のために、通話の内容を録音しております。

商品についてのお問い合わせ

■ 原材料、賞味期間、使い方、レシピ など

【商品情報ダイヤル】  
**0570-011-099**  
月～金曜日:10時～17時

お問い合わせをいただいた際、お名前、組合員番号、電話番号を伺います。

※ナビダイヤルは有料です。パルシステムの配達エリアからは固定電話の場合、一律1分10円+消費税でご利用いただけます。携帯電話の場合は、ご本人の利用プランにより料金が異なります。

レシピはこちらで検索

その他のお問い合わせ

※通話料は無料です。

■ 欠品情報自動お知らせダイヤル **0120-829-804** (受付時間:配達日当日6時～次回配達日前日23時)  
※欠品情報案内後にあたりに欠品が発生する場合があります。

■ CO-OP共済 コープ共済センター ■ 各種保険 共済連保険事務センター  
**0120-50-9431** 月～土曜日:9時～18時 **0120-201-342** 月～金曜日:9時～17時30分

■ カタログ「Caica(かいか)」 サービス事業課 **0120-114-312** 月～金曜日:10時～17時  
チケットはこちら

■ カタログ「Caica(かいか)」雑誌年間購読、学習教材、講座、国内旅行など ■ カタログ「スクエア住まいとくらし」リフォーム、シロアリ防駆除、ネズミ対策、エアコンクリーニング、ふとん丸洗い・仕立て直しなど住まいとくらしのサービス サービス事業課 **0120-374-335** 月～金曜日:10時～17時