

2023年度

COOP商品ものがたり

この「COOP 商品ものがたり」では、コープ商品の歴史や産直商品のこだわり、コープの商品に対する考え方を中心に紹介しています。「読む」だけでなく、この情報をもとにさまざまな商品活動に活用するなど、楽しく商品を知って利用する手だてとしていただけると幸いです。
多くの組合員さんが、商品に声を寄せ合い、商品の良さを伝え合い、もっともっとコープ商品の利用が広がりますように♪



Web版はこちら



目次



「コープ商品」って.....2～3P
 食をもっと楽しいものに！「地産知食」
4～5P

産直商品

産直ものがたり（産直マップ）.....6P
 コープの産直って？.....7P

産直／お肉・たまご編

コープの牛肉.....8～10P
 コープの豚肉.....11～12P
 コープの鶏肉.....13～15P
 コープのたまご.....16～18P

産直／野菜編

野菜の基礎知識.....19～21P
 各生産者.....22～29P

産直／果物編

コープのりんご.....30～32P
 コープのみかん.....33～35P
 コープのぶどう.....36～37P

産直／お米編

お米の基礎知識.....38～39P
 コープのお米.....40P
 お米の産地.....41～44P

食品の安全総合政策

食品の安全総合政策とは.....46～47P
 食品の衛生管理.....48～49P
 食品添加物.....50～53P
 農薬・動物用医薬品・飼料添加物
54～55P
 容器包装.....56～57P
 放射性物質.....58～59P
 輸入食品.....60P
 遺伝子組換え食品.....61～62P
 食品表示.....63～65P



コープ商品マークの基礎知識

商品表示 	カタログ表示 	日本生活協同組合連合会が開発している商品。 「安全・品質・低価格」を基本コンセプトに、「ふだんの暮らし」に 役立つ商品を開発。全国の生協で購入できます。 商品情報は日本生協連ホームページ「コープ商品情報検索」で検索できます。
商品表示 	カタログ表示  	コープCSネットが指定する商品仕様で製造されている商品。地産地消を めざし中国5県の原料を指定して製造しているCS開発商品や、原料事情の頻繁 な変更が予想されることなどから組合員モニター等による試作評価プロセスを 省略して開発スピードアップをはかるCSオリジナルがあります。 商品情報はコープCSネットホームページ「おしえてネット」で検索できます。
商品表示 	カタログ表示 	コープやまぐちで開発された商品。山口の暮らしに密着した商品で、山口の 組合員さんの声によって、開発・見直し・改善が行われ続けている商品です。 商品情報はコープCSネットホームページ「おしえてネット」で検索できます。
原料の全部あるいは 一部が山口県産の 商品が該当します。		どこのだれが どんなふうに育てたかが はっきりしている 「コープの産直」。



「コープ商品」



組合員の願いを実現した商品がコープ商品～そもそも、その歴史から…

生協で取り扱う商品は、組合員の願いを実現するものでなければなりません。コープ商品は、「よりよい商品をより安く」、また、「自らの手で自らの健康と生活を守るものを」が、基本の考え方です。

現在は改善されていますが、一時期は unnecessary 添加物が多用されていたり、不当な表示や景品のついたものなど、企業利益を優先した商品が少なくありませんでした。こうした商品は、それを使う消費者のためというより、売る側の利益のためにつくられていました。

このような商品に対して、私たちはメーカーに改善を要求したり、政府に対策を求めてきました。さらに、活動を進めていくうちに、自分たちの手で、自分たちの考えにもとづいた商品をつくっていくことも必要になってきたのです。こうして、誕生したのがコープ商品です。

よりよい品質、安全で適正な価格を、という組合員の要求にこたえて登場したコープ商品は、不当な価格、有害な商品に対する強烈な批判ともなり、多くの企業の商品づくりにさまざまな形で影響を与えてきました。

みんなの願いから、コープやまぐち(当時山口中央生協)商品誕生

豆腐からAF2を、うどんから過酸化水素を追放

「殺菌効果が高く、品質が長持ちする」として、1965年に厚生省が許可し、豆腐やハム、ソーセージ、魚肉などに広く使われていた食品添加物AF2が、遺伝子に突然変異を起こすとして、1974年に問題になりました。コープやまぐち(当時の山口中央生協)では、いち早く豆腐からAF2を除き、続いてAF2を使用したすべての食品を生協の店舗から撤去しました。あわせて、漂白剤・殺菌剤としてうどんに使用されていた過酸化水素も追放しました。

組合員参加のコープ商品第1号として「コープちくわ」誕生

こうした中で、くらしを見直し、有害な食品添加物を除いた安全安心な食生活への願いが高まり、安心して食べられるものを自分たちの手で作り出していく活動が始まり、組合員参加のコープやまぐち商品第1号「コープちくわ」が誕生したのです。

当時、毎日の食卓にかかせないものとして練り製品のちくわを選び、できるだけ添加物を除いた安心できる品質を目指して開発に取り掛かりました。練り製品は「添加物のかたまり」といわれ、「保存料を使わないと作れない」というのが当時の常識でしたが、メーカーによる試作や組合員による日持ちテストが繰り返され、その結果、冷蔵庫で1週間は大丈夫という確信を得て、保存料を除くことに成功しました。さらに原料のスリ身は、重合リン酸塩を使っていない上質の特Aランクのものを選び、塩だけを加えることにしました。あとは卵白、必要最小限度のデンプン、調味料をそれぞれ分量まで指定して製造してもらうこととし、「コープちくわ」となったのです。

コープやまぐち開発商品

コープやまぐちで開発された商品は、それぞれくらしに密着した商品で、組合員の声によって開発・見直し・改善が行われ続けている商品です。なお、今後、コープCSネット共同開発商品としての見直しが行われる場合もあります。

このマークが
コープやまぐち開発商品の
目印です



さらに多くの声を集めて、見直し続けるコープ商品

①組合員自身による学習で良さの語り継ぎ

コープ商品はこうして「安心なものを食べたい」という組合員の声の広がりとともに数多く開発されてきました。当時の班長会・班会などでも、組合員全員が利用していきたい商品としての「虹の商品」の学習が繰り返され、商品への理解や利用がすすんでいきました。それらはコープ委員会での活動や組合員同士の交流会、そして、2001 年度からすすめてきた食のかたりべによる学習会などに引き継がれ、今も組合員自身によってコープ商品の良さが語り継がれています。

②13,000 件の声によるフィット商品運動(90 年代)

そうした中、1996 年にはこの間開発された商品は 200 品目を超えるものになっていました。しかし、組合員のくらしの変化や生活スタイルの変化とともに組合員のニーズに答えられない商品も始め、商品の見直しが必要になり、「生活密着＝F i t (フィット)」を合言葉にフィット商品運動として商品の見直し活動(1996 年～98 年)も行われました。

見直しは、これらの商品へ寄せられた約 1 万 3 千件の「声」をもとに味や規格、価格などの改善を中心に進め、当時の「テストセール」を経て、「多くの組合員の声が活かされたコープ商品」として生まれ変わりました。

③継続される、組合員の声からの商品見直し

この商品開発・見直し改善の流れは、その後も継続され、「にがりとうふかたあ〜い絹」等コープ委員会での商品活動を通して改善されたものや、「食パンの6枚切り開発」等、一人ひとりの組合員から寄せられた声で見直されたものも多数あります。

2006 年 4 月より、中国・四国 9 生協の事業連合「コープCSネット」による商品開発・見直しが行われています。利用組合員の声やコープ委員会の声を基にしたコープやまぐち開発商品の見直しについては、CS ネットとの共同見直しも視野にいれながら、もっと利用しやすく、くらしに密着した商品への改善作業を続けています。

④テスター・モニター制度で声を反映しながら商品開発や見直し

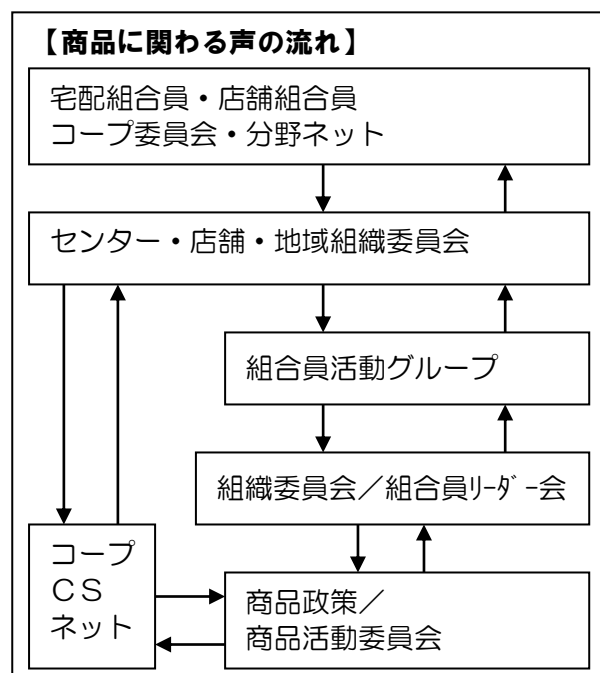
コープやまぐち商品を開発・見直しするには、多くの利用者の声を反映させます。2005 年下期からのコープCS ネット開発商品づくりスタートを契機に、モニターさんを公募し開発または見直しに反映しています。2016 年度には中国 5 生協の組合員が参加して、組合員のおしゃべりを元に商品開発を行い、5 つの商品が開発されました。

また、2017 年度からは試食したモニター商品の感想や活用方法をモニター同士で交流する「商品モニター交流会」を開催。そこで出た組合員の声やコープCS ネットにつなぐとともに、コープやまぐちでも活用していきます。

⑤「わが家のいちおし活動」

2013 年、コープやまぐち創立 50 周年を記念して組合員さんに募集した「わが家のいちおし 100 選」。組合員さん同士で、もっと商品の食べ方や料理方法を教え学び合えるよう、声を紹介しています。

2016 年度に募った商品&声と「100 選」の声を合わせて「わが家のいちおし商品」として、いろんな商品のよさや食べ方が広がることをめざして、「わが家のいちおし活動」に取り組んでいます。



「地産知食」

ちさん
ちしょく

食をもっと楽しいものに！



2021年度の日本の食料自給率（カロリーベース換算）は38%。すでに30年以上も前からこのレベルの状態が続き、この間ずっと日本の「食」をつくる力が問われています。

一方、山口県は三方が海に開かれ、中央部は東西に中国山地が走る、そんな海・山・川と美しい自然の中にあります。米、野菜、果物、畜肉、牛乳、卵などのさまざまな農畜産物が生産されています。また、海では豊かな水産資源に恵まれ、古くから水産県としても栄えてきました。そんな「やまぐちをもっと知ろう」とコープやまぐちでは「地産知食」という消費者の運動をすすめています。

多くの人が知っている「地産地消」という言葉

地域生産地域消費（ちいきせいさん・ちいきしょうひ）の略語です。

もともとはバランスのとれた食生活を地域生産で賄おうという、生活改善と生産改善の両立を目指すものとして使われはじめた「地産地消」という言葉が今、多くの人に謳われ知られるようになりました。「地産地消」が盛んになることで地域の生産能力や生産意欲が高まり、それが日本の食料自給率を高めることになります。また、フードマイレージなどの環境・国土保全・旬や食べ物を学ぶ食育・地域経済活性化など、日本や私たちが暮らす山口県が直面している多くの問題解決にも関わっています。

コープは、消費者の運動として「地産知食」を進めています

そんな「地産地消」を消費者自身の運動としてみた時に、山口県で作られたものを単に食べるだけでなく、その産物をもっと知ることでもっと美味しく食べることでも、「食」そのものをもっと楽しいものに変えることができる「地産知食」と、コープではあえて呼び替えています。

知っているようで意外と知らないことの多い山口県の農業や漁業。「もっと知ったらもっと利用したくなる！もっと食べたくなる！そして私の元気の源になり、私たちの住む街や山口県に元気を生む！」…そんな思いを込めて「地産知食（知って食べよう！やまぐち）」の運動をすすめています。

3つの「知って食べよう」で「食」をもっと楽しいものに！

知って食べよう①

食べ物を知る

農水産物の一つひとつ、例えばトマト、かまぼこ等単品毎でその特性を知る「食べ物を知る」こと。

まず食べて
みよう



知って食べよう②

生産を知る

産地のことや生産者のこと、いつどのように作られているのかの「生産を知る」こと。

産地や
作っている人を
想像してみよう



知って食べよう③

食べ方を知る

やはり美味しく食べたいもの。伝統食としての料理や、生産者ならではの食べ方など「食べ方・料理方法を知る」こと。

料理を
作ってみよう



山口県の産地マップ



地産知食の商品で特に力を入れている商品を【みんなでおすすめ商品】と呼び、これまで山口県の「お米」「牛乳」「たまご」「鹿野あじわい豚」「ふかわ鶏」を取り上げ、たくさんの人に知って食べていただくことにつながりました。これからも地産知食の代表商品をしっかり知って、利用していきましょう！

**大好き
やまぐち**

原料の全部あるいは一部が山口県産の商品を「大好きやまぐち商品」として、地産地消を守り育てていきます。

まずは「知る」ことから始めてみましょう。

「地産知食」の対象は、コープですすめている産直商品はもちろん、コープやまぐちの取り扱い基準に合うものならば、山口県産農水畜産物・県内メーカー製造商品すべてが対象です。

それぞれの地域で、もっと利用を広めたい商品や商品群、地域の特産物などにも目を向けて、まずは「知る」ことから始めてみましょう。

「地産知食」は、私たち消費者にとって、知ること・食べることをテーマにすることで、まず自分自身のより豊かな消費生活をつくるものだと考えます。そして、そのことの結果、地域や生産者がより元気になって次の生産につながります。また、生産者と消費者の信頼づくり、地域での教え合いや学び合いなど様々な運動にも広がりが出てきます。



コープの産直の取り組みを「お肉」「たまご」「野菜」「果物」「お米」について、それぞれ産直協定を結んだ生産者を中心に紹介します。

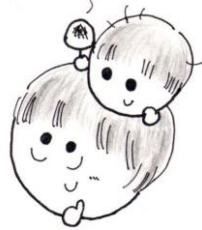
なお、産地視察交流を行っている生産者のページでは、組合員と職員の報告書から参加者の感想を抜粋して掲載しています。

「コープの産直」

生産者の顔が見える産直

どこのだれがどんなふうに育てたかがはっきりしている「コープの産直」。野菜・果物・お肉・卵・お米などの産直の取り組みは、県内外で数多く取り組まれています。

「産直」って、商品のこと？生産者(人)のこと？



「産直」って今までイメージではわかっていただけ、じゃあ、カタログなどでどれが「産直？」って見た時にわからなかったんです・・・。

①コープやまぐちの産直三原則

産地・生産者が明確であること

■商品の産地・生産者が常に特定でき、かつ加工（注）や流通を含めた生産から消費までの流れが明確で管理環境が整っていること。

■より良い産直商品作りと産直関係作りに主体的に取り組む産地・生産者であること。

（注）加工：野菜の袋詰めやテーブルミート処理など生鮮食品として必要な加工作業

肥育・肥培方法・管理が明確であること

■肥料や農薬、飼料が適切に使用され、その内容が管理されており、必要に応じて確認がおこなえること。

■より安全な商品生産・供給のため、定期的な商品検査等がおこなわれていること。

■また、肥育・肥培方法について、より良い産直商品となるようお互いの立場から意見交換ができ、相互の確認により改善がおこなえること。

生産者との交流が行われていること

■産地視察や商品セミナーなど、生協組合員と生産者の交流が定期的におこなわれ、生産者の意欲的な参加がえられること。

■利用者である生協組合員の声に耳を傾け、その声を可能な限り生産改善に活かす取り組みが進められていること。

■その事で相互理解が図られ、一層の産直商品の育成・利用が促進されること。

②産直協定を積極的に締結し、より信頼の絆を育みながら取り組んでいます！

「産直三原則」およびこれまでの産直実績に基づいて「産直協定」を締結した生産者（団体）を「産直パートナー」として、産直商品の育成やお互いの事業の発展、安定供給が可能な産直の構築に、信頼の絆を育みながら共に取り組んでいます。2022年3月現在、産直協定を結んでいる生産者（団体）は次ページから詳しく紹介しています。



③産直商品基準を定めて、産直商品を明確にしています！

「産直パートナー」が生産する生産物の中から「産直商品基準」に合致する生鮮食品を「産直商品」と位置づけて積極的に利用促進に取り組んでいます。

④産直商品には「産直商品ロゴマーク」をつけて分かりやすく利用しやすくしています！

どの商品が「産直商品」なのか、一目で分かりやすく「産直商品ロゴマーク」をカタログや包材に付けて案内しています。



コープの「産直」は
「産地直結」！

コーブの牛肉



牛肉の基礎知識

牛肉はなぜ高い？

牛肉の100g当たりの平均価格は、豚肉の約2倍、鶏肉の約3倍します。

それは飼料要求率といって、お肉1kgを生産するための飼料の量を、牛がもっとも必要とし、加えて生まれてからの肥育期間も、牛は圧倒的に長い期間がいるからです。

注：数値は一般的な肥育管理によるもの	牛肉（ホルスタイン種）	豚肉（白豚）	鶏肉（若鶏）
肥育期間（生まれてお肉になるまで）	約20ヶ月齢	約6ヶ月	約48日
飼料要求率（1kg肉生産に必要な飼料）	約10～11kg	約3～3.5kg	約2.5～3.0kg

「国産牛」と「和牛」の違いは？

似ている言葉のため混同しがちですが、「国産牛」は「日本国内」で肥育された牛のこと。「和牛」は「黒毛和牛」のように特定の牛の種類をあらわします。

和牛は国内生産されているため、「国産牛」でもあります。ただし販売される場合は高級感のある「和牛」で表示されることが多いため、「国産牛」と表示されている場合は「ホルスタイン種」や「交雑種（※）」の割合が高いです。（原産地は、飼養期間が最も長い場所（国）を言います。）

※「交雑種」は「和牛」と「乳用種」を掛け合わせた牛。

和牛種以外で国内生産される牛の多くがホルスタイン種なのは、オスのホルスタイン種が搾乳牛として飼養出来ないため、食用として肥育したことにより定着した歴史があります。

「部位（パーツ）」で用途が違う!!

ネック	脂肪分が少なく赤身の多い硬めの肉質。角切りなどで煮込み料理にも。
かた	やや硬く脂肪分の少ない赤身肉、煮込み料理、スープ料理に。
かたロース	やや筋が多いが脂肪分が適度にある風味の良い部位。薄切りを使う料理に。
リブロース	きめが細かく、肉そのものを味わう料理に適している。すき焼き、ステーキに。
サーロイン	きめが細かくて柔らかく、肉質は最高。ステーキに最適。
ヒレ	きめの細かい柔らかな部位。脂肪分が少ないので、ステーキや脂肪の気になる方に。
かたばら	きめが粗く硬め。こってりと煮込んだり、細切れは肉じゃがなどに。
ともばら	きめが粗いが霜降りになりやすい。濃厚な味わいで、シチューやカルビ焼きに。
もも(うちもも)	牛肉の部位中最も脂肪が少ない。厚切り料理や焼肉、煮込み料理に。
もも(しんたま)	きめが細かく柔らかで、脂肪が少ない。シチュー、焼肉、ビーフカツなどに。
そともも	きめがやや粗く、脂肪の少ない硬めの肉。薄切り、こま切れにして炒めものに。
ランプ	味に深見があり柔らかい赤身肉。あらゆるメニューに利用できる。
すね	筋が多く硬いが、長時間煮ることで柔らかくなる。だしをとったり、煮込み料理に。

出典：全国食肉校正取引協議会 『お肉の表示ハンドブック』

国産「開拓牛」

生産者（団体）

コープやまぐちで取り扱う「開拓牛」は、宮崎県の全開連傘下の生産農家(株)キャトル・LAB が生産・肥育しています。生産地の、宮崎県えびの市は標高 540mの高台に位置しており、川内川や飯野平野を望むえびの高原の麓にて大切に育てています。平地に比べ気温が 2～3℃低いため牛にとっては快適な環境となっています。

「全開連（全国開拓農業協同組合連合会）」が定める肥育マニュアルを基に約 19～21 ヶ月齢まで農場で育ち出荷されます。

2011 年 12 月に「産直事業協定」調印。



(株)キャトル・LAB の
押川さん御一家

商品のこだわり

品質の安定にこだわる管理

「開拓牛」は乳牛(ホルスタイン種)から産まれる子牛を、衛生管理の充実と個体管理の徹底に留意しながら育て、品質のバラ付きを無くすこと、柔らかい肉質に統一すること、安定供給できることを追求しています。

安全性を追求して肥育

薬剤投与を極力抑え、牛舎衛生マニュアルの整備など牛が健康であることへの管理体制がとられています。

徹底した衛生管理のもとで加工

生産者のもとから出荷された開拓牛は、と畜・検査・解体・加工まで同一敷地内にて一貫で行える宮崎ビーフセンターへ。部分肉加工を行うまでの過程で、原料となる枝肉が外気に触れることなくスムーズに加工処理できる衛生的な施設です。尚、と畜場併設の食肉加工場として SQF2000 を取得しています。(SQF とは 安全を確保する HACCP の手法と品質管理システムの ISO9001 の要素を組み合わせた国際規格です)

生産者との交流

以前は、モデル産地でのコープやまぐち組合員と生産者の交流会をはかっていました。現在は、全国開拓農業協同組合連合会による商品セミナーで学習・交流が行われています。

（セミナー参加者の声）

開拓牛の歴史、お店に並ぶまでの気配り、安心・安全について会社をあげて取り組んでおられることが分かって良かった。地域の方たちにも、学習したことを広げていきたいです。お肉のランクや調理法など、いろいろ知ることができました。こまぎれ肉でもすごく良い味になり、びっくりしました。生産者・メーカーとのふれあいの大切さを実感しました。



肉の味がおいしいので、タレには漬けず、塩こしょうで食べるのが良いですよ。カレー・シチュー用を塩こしょうで味付けをして、フライパンで「一口ステーキ」とした調理です。カレーやシチューでも美味しいですが、是非ステーキとして食べてみて下さい。我が家のオススメ！！

（周南市 ひめさん）

北海道産「つるい牛」



達古武分場の皆さん



鶴居分場の皆さん



鶴居分場の三沢場長

生産者（団体）

北海道東部に位置する釧路市の隣、鶴居村で（株）ホクチクファームが生産・肥育しています。気候は冷涼で、夏は内陸型の比較的温暖な日が続き、冬季は雪が少なく、晴天の日が多い風土。

2011年9月に「産直事業協定」調印。

商品のこだわり

牛の誕生から部分肉になるまで、一貫管理されています。

① 生まれは根釧エリアの酪農家のホルスタイン種の雄牛。生後約7～30日で健康状態など合格した仔牛は、素牛の専門農場である達古武分場に移されます。

② 幼少期は達古武分場で育てられます。

☆赤ちゃん仔牛は病気にかかりやすいため、ビニールハウス牛舎において牧草を徐々に増やしながらか乳させ、胃袋を丈夫にして少しずつ栄養のある配合飼料を増やし、約45日過ごします。

☆その後、育成牛舎で約16頭に編成し、お互い傷つけないよう除角、さらに肉質を柔らかくするために去勢し、生後約7カ月体重約340kgまで育てられます。

☆大規模な多頭数肥育ながら、一日朝夕2回の健康チェックを行っています。

③ 成長期は鶴居分場で育てられます。

☆約14頭のグループで約13カ月、朝と夕方、乾牧草や独自配合飼料を食べながら体重約750～825kgに成長するまで、のんびりとしたストレスのない環境で育てます。成長ホルモン剤は使用せず、管理獣医の定期的指導を受け育て上げていきます。

☆地域還元型農業を実践して、地域とのつながりも大切にしています。肥育分場から出る牛の糞尿を堆肥として近隣の畑作農家が引き取り、畑や草地に散布し、そこで収穫された乾牧草を購入して牛に給与するという還元型農法が積極的に取り入れられています。

④ と畜・加工は、北海道畜産公社北見工場にて行われます。

☆生体検査等定められた検査で、安全が確認された肉は、枝肉から骨を抜いたり、余分な脂を取ったりして、部位ごとに真空パックして出荷。

☆食肉加工を担当するJA全農ミートフーズ(株)（協力会社「株式会社一弘」を含む）で最終加工パック。

生産者との交流

距離が遠いため、組合員の産地見学等はなかなか実施できていませんが、2021年には組合員・職員からメッセージを募集し、冊子にして生産者の皆さんへお届けをしました。



コークの豚肉



豚肉の基礎知識

なじみの深い食肉・豚肉

牛肉—6.5kg、鶏肉—13.8kg、豚肉—12.9kg

これは日本人1人が1年間に消費する食肉量です。（農林水産省資料：2018年のデータより）

最近は鶏肉の消費が最も多く、畜肉加工品のハムやソーセージも多くはこの豚肉を原料としていますから、食肉の中ではもっとも馴染みの深い食材といえます。

豚肉の栄養価

豚肉は「豚」自体の体型のせいか、高カロリーのイメージを持てしまいます。たしかに脂肪分の多い「バラ」は別ですが、他の部位は、牛肉や鶏肉の手羽のカロリーとほとんど変わりません。

ビタミンB1

豚肉の栄養面での特徴は、まず肉類の中ではとびぬけてビタミンB1を多く含んでいることです。その量は牛肉の実に10倍。豚肉を100g食べれば、1日の所要量がまかなえるほどです。ビタミンB1は、エネルギー変換の際に必要な不可欠です。また神経系統を安定させる働きがあると言われています。

コレステロール

豚肉の脂肪は、リノール酸やオレイン酸といったコレステロールを分解する働きを持つ「不飽和脂肪酸」を多く含んでおり、食肉のなかでは、植物性に近い成分のため、コレステロール摂取過多が気になる方にも、安心して利用していただけるお肉です。

美味しく食べよう！豚肉の部位の特徴と調理法！

ロース	キメが細かく、適度な脂肪でヒレと並び最上部位。外側の脂肪に旨みがある。トンカツ・豚しゃぶ・ロースハムに。
ヒレ	キメ細かい柔らかな部位。脂肪分が少なくビタミンB1が豊富。油を使う料理に最適。トンカツ・ソテーに。
バラ	赤身と脂肪が層になり、骨付きのものはスペアリブと呼ばれる。濃厚な味。カレー・トンポーロー・煮込み料理に。
モモ	脂肪が少なくキメ細かい。ヒレに次ぎビタミンB1が多い。ソテー・焼き肉・ボンレスハムに。
スネ	ももの中で最も運動量が多く、キメは粗く、硬い。骨付きの料理もある。ひき肉・アイスバイン・トンソク（骨付き）に。
ネック	脂肪分が多く、焼き肉に適しています。「トントロ」と呼ばれているのはこの部位。
かた	キメが粗く硬め。脂肪分が多少あるため、角切りにして煮込むとよい味が出る。シチュー・ポークビーンズに。
かたロース	キメはやや粗く硬めでコクのある濃厚な味。筋を切ってから調理を。カレー・焼豚・しょうが焼きに。
ハツ（心臓）	筋繊維が細かく綿密で、歯ざわりが独特。脂肪が少なく味は淡泊。タウリン、ビタミンB1、B2、鉄が豊富。充分血抜きをしてから調理。焼き肉や串焼きに。
レバー	ビタミンA、B2、B6、B12、鉄が豊富。牛乳で血抜きをすると臭みがとれる。酒・生姜・ニンニクなどで下味を。

山口県産「^かの鹿野あじわい豚」

生産者（団体）

鹿野ファームグループは山口県東部・北部地域で、「養豚」を中心に取り組んでいる生産団体グループ。いずれの農場も密接な協力体制を整え、鹿野ファームグループとして、その特徴である生産方式の「オールイン・オールアウト方式」や子豚生産から肥育出荷までの一貫した管理・肥育体系は同じで、安全性と品質を重視した生産を行っています。

2008年12月に「産直事業協定」調印。



阿武農場の生産者の皆さん

ハイポー豚って？

養豚先進国である「オランダ」で作り出された品種です。おいしさや病気への強さなど3系統の豚のよいところを掛け合わせた品種で、肉質にバラツキが少なく、柔らかできめ細かな肉質が特徴です。生協向けの鹿野あじわい豚は現在、阿武農場で育てられています。

品質へのこだわり

豚はデリケートな動物なので肥育環境が悪ければ、ストレスにつながり、良質の豚肉は得られません。

オールイン・オールアウト方式

一緒に生まれた豚を少数ずつグループごとに管理し、成長に応じて部屋ごとに一斉に移動させます。病気の感染リスクを抑え、豚のストレスも軽減して健康に育てることができ、豚舎の清掃・消毒、使わない期間を設けるといった衛生管理も徹底できます。

最低限の投薬

成長促進や肉質改善のためのホルモン剤は使用せず、ワクチンを主体にした衛生管理で疾病を予防します。と畜前約120～130日間は抗生物質等を添加していない飼料を与えることを基本プログラムとし、残留抗生物質の心配のない安全で美味しい豚肉をお届けしています。

飼料のこだわり

現在「あじわい豚」を育てている阿武農場では、飼料に麦と国産米、海藻粉末、とうもろこし、緑茶粉末を使用しています。緑茶粉末を配合することで、臭みが少ない豚肉になると言われています。

生産者との交流

取り扱いを開始した1993年より、山口県内生産者である鹿野ファームとの組合員交流は、産地見学や商品セミナー等盛んに行われています。また、2022年度は上期のいちおし商品として、生産者・組合員・職員が一緒になった学習会にも取り組み、利用が広がりました。



ばら肉は炒め物に最適。いろいろな野菜を炒め、塩麴で免疫力アップ。味わい深い、美味しい野菜炒めの出来上がり。食欲をそそります。ロースはよく生姜焼き、トンカツに使います。キャベツ、トマト、きゅうりがとんかつに華を添えてくれます。年を取っても体に大切なお肉。鹿野あじわい豚を食べて、体力をつけましょう。（宇部市 N.Yさん）

コーフの鶏肉



鶏肉の基礎知識

鶏肉の栄養 鶏肉は牛・豚に比べ、高たんぱく・低脂肪・安価で手軽を特徴としています。

主な食肉類の成分比較		たんぱく質	脂肪
鶏肉 (むね肉)	皮つき	21.3g	5.9g
	皮なし	23.3g	1.9g
牛肉 (和牛肩ロース)	脂身つき	13.8g	37.4g
	脂身なし	14.0g	36.5g
豚肉 (肩ロース)	脂身つき	17.1g	19.2g
	脂身なし	17.8g	16.0g
魚類	鯛(生)	20.6g	5.8g
	鯖(生)	20.6g	16.8g

少ない脂肪分もリノール酸が多く含まれ、またビタミンEも豊富なことから、血中コレステロールの沈着を防ぐといった成人病予防効果も期待できると言われています。

資料：文部科学省編「七訂増補日本食品標準成分表」より

ブロイラーって何？

「ブロイラー」＝孵化後3ヶ月未満の食用鶏のことです。

元来、鶏は成長とともに適した料理方法から呼び名を使い分けていました。

8～12週飼育＝「ブロイラー」	*1.2kg以下のヒナでブロイル（丸焼き）に適する
13～20週飼育＝「フライヤー」	*1.2～1.6kgのもので、フライ（揚げ）に適する
21週以上飼育＝「グリルラー」	*正肉（骨無し）でのグリル（網焼き・鉄板焼き）に適する

しかし、現在では食用に流通するほとんどの食鶏は12週飼育以下のブロイラー基準で生産・出荷されていることから、食用の鶏すべてをブロイラーと考えて差し支えないでしょう。（出荷重量は、品種の改良や飼料の改善から、8週程度で2～3kgとなります）

「地鶏」ってなに？

現在一般に出回っている鶏肉は、英国原産のホワイトコーニッシュ（雄系統）とホワイト・プリマスロック（雌系統）の交雑品種です。

これに対し地鶏があります。地鶏は本来は、日本在来種に徳川時代から日本に持ち込まれた「チャボ（南ベトナム）」「鳥骨鶏（北ベトナム）」「シャモ（タイ）」などの東洋系外来種を交配させ、固定・作出した愛玩鶏でした。これらの鶏は、多くが食用としても大変美味しいのですが、成長も遅く大ききもないことから、現在「地鶏」と言われる国産銘柄鶏の多くは、さらに西洋系外来種を交配させ、食用地鶏としたものが多いようです。それでもブロイラー（一般鶏）に比較すると、生産コスト（生産される肉量に対して必要な飼料の量や手間）がかかるため、価格も割高となります。

部位の上手な使い方

味が淡白なので、和風・洋風・中華風とどんな料理にも広く利用できる鶏肉。さらに食材として部位の特徴を覚えると、もっともっとお料理が楽しくなるはず。

もも肉	肉質が最もしまっていて味がよい部位 骨付／フライドチキン、トマト・クリーム煮 骨なし／バター焼き、酒蒸し、ケチャップ煮
むね肉	適度な肉のしまりがあり、脂肪分も最も適度な含有。広範囲に利用できます。 骨付／バーベキュー、水炊き、トマト・クリーム煮 骨なし／炒め煮、バター焼き、カツレツ、すきやき、サラダ
ささみ	鶏肉の中で最も柔らかく脂肪が少ない淡白な味が特徴。病人や老人、幼児の献立にもピッタリ。 サラダ、酢の物、衣揚げ、茶碗蒸し、吸い物
手羽さき 手羽もと	可食部分は少ないですが、コラーゲンが多く含まれています。コクがあり美味しい部分。 フライ、揚げ煮、炒め煮、グリルドチキン
レバー	塩焼き、つけ焼き、から揚げ、みそ煮
砂ぎも	歯ごたえがあり、クセがないため、焼き物・煮物どちらでも。 炒り煮、みそ煮、から揚げ、塩焼き
がら	あまりクセがなく、コクのあるスープが取れます。

山口県産「ふかわ鶏」

生産者（団体）

深川^{ふかわ}養鶏農業協同組合は、種鶏の飼育から生産、処理・加工までの一貫した施設・機能を持つ、鶏のことを知り尽くした肉用養鶏専門農協です。

現在、生産者は8地区15戸。年間約600万羽と、大規模な専業体制がとられています。

2011年11月に「産直事業協定」調印。



生産者の一人の末永さん

鶏飼育に最適な環境

北長門国定公園に指定されている山口県長門市近郊が主な生産地域。静かで豊かな自然環境は、人に良いだけでなく、鶏の成長にもうってつけのもの、のびのびと飼育されています。

一貫生産方式

深川養鶏では種鶏場・孵卵場・生産農場・加工工場・製品製造工場をもち、卵から雛、生産飼育管理、処理管理、製品製造管理までを一貫管理する体制を採用しています。

生産農場では、日々鶏の成長を記録し、生産管理部門がその記録を元に良い鶏を作るため生産者と協力しており、徹底した管理下のもと成長した鶏は組合の施設へと運ばれ様々な形態の商品となった後、自社配送ネットワークなどを通じて組合員さんのもとへと届けられます。

また、鶏舎ごとのオールイン・オールアウト方式を実施。

こだわり飼料での飼育

恵まれた環境、飼育基準に基づいた衛生管理の徹底だけではなく、深川養鶏では長年の経験から鶏に最適な独自のハーブ入り飼料を飼料メーカーの協力の元おこなっており、抗生物質・合成抗菌剤を使用しない独自の配合仕様にに基づいたこだわりの飼料を使用しています。※病気が発生した場合は例外。

また、同時に5種類のハーブ「タイム」「セージ」「ローズマリー」「ローレル」「オレガノ」を飼料に配合する取り組みも実施しています。

生産者との交流

取り組み開始時から、コープ委員会を中心に工場見学やセミナー開催が盛んです。

2020年度には、北部地域の組合員さんがレシピとメッセージ集を生産者の皆様へお届けしました。

また、2022年度は、下期のいちおし商品として生産者・組合員・職員が一緒になった学習会にも取り組み、利用が広がりました。



<スジなしささみ>スジがないのでとっても使いやすいです。うちはカレーにササミを入れてルーを入れる前に取り分けてます。軽く塩コショウをふりかけて、とろけるチーズをお好みでふりかけてフライパンにふたをして、蒸し焼きに。(岩国市 SKさん)

<ミンチ>ヘルシーで使いやすいです。とりつくね、肉だんごスープ、とりそばなどお弁当のおかずにも利用でき、とても良いです。(周防大島町 S.Nさん)

<もも肉>唐揚げ、蒸し鶏、塩麴に漬けて焼いたり、いろいろ料理しています。他の店で買う物とは、やはり違う気がしますし、子どもも喜んで食べてくれます。(山口市 A.Oさん)

鹿児島県産「南国元気鶏」

生産者（団体）

マルイ農業協同組合は鹿児島県出水市を中心とした 93 名の生産団体。組合員は「鶏卵」「鶏肉」生産のいずれかにたずさわる「鶏」飼育専門組織。鶏肉の生産者（組合員農家）は 38 戸。月間で約 126 万羽の鶏を生産しています。

2012 年 6 月に「産直事業協定」調印。



生産者の樫八重さん

マルイの産直鶏肉の特徴

飼料

マルイ農協鶏肉生産の最大の特徴は、独自の配合飼料工場（マルイ飼料）を持っていること。すべての生産者が飼育マニュアルに従って同一の飼料を使用しており、外部からの飼料は一切使われません。このため、飼料内容が明確で安全性が高く、また鶏肉の品質も安定します。「合成抗菌剤」や「抗生物質」は飼育全期間を通して使用していません。※ヒナの段階でワクチンは投与しています

ひなの生産

グループ内に種鶏場、孵化場（マルイファーム）を持っています。100%自家生産のひよこを各生産者へ供給する体制をとっていることも、品質安全への取り組みの結果といえます。

飼育

生産に対する技術指導・管理は、マルイ農協の専門指導員により徹底されています。また農場単位でのオールイン・オールアウト方式を実施。

処理・製造

鶏の処理・解体を行う工場では、獣医師等の専門家が一羽一羽鶏をチェックし、安全な鶏だけをラインに流します。工場はほとんどが機械化されており、生きた鶏から、もも・むね等の製品になるまで最短で約 100 分の短時間で処理されるため、鮮度も維持される訳です。また、肉以外の部分（骨、頭、羽など）は、同じ敷地内の別のプラントでほとんどが処理され、飼料や肥料の原料になります。環境・リサイクルまで考えた製造体制もとられています。

生産者との交流

九州最南に位置するため、生協組合員と生産者の直接的な交流機会はなかなか持てませんでしたが、2015 年の産地視察では、組合員と役職員が参加して現地を訪れて学びながらの交流を行いました。

2018 年 8 月にも産地視察交流を実施し、相互理解を深めました。



（参加者の声）

たしかに、商品への安心・安全の視察ができましたし、再確認することができました。それ以上に、『どうぞ見てください！知ってください！』という姿勢、マルイグループという組織への安心・安全を実感しました。

コープのたまご



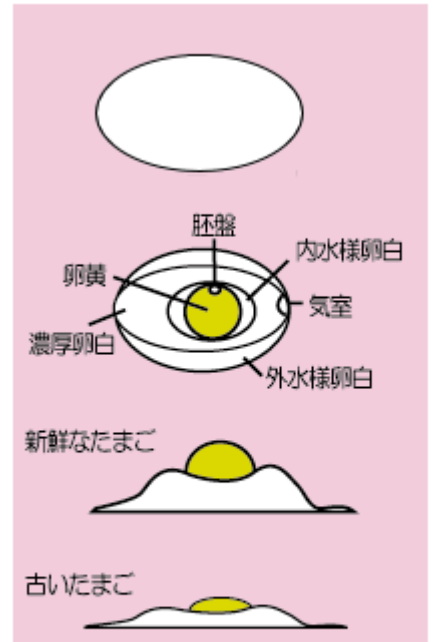
たまごの基礎知識

卵は生物…「鮮度」がポイント！

たまごは生きています。そのため、他の生鮮食品同様に「鮮度」を保つことが、美味しく利用するポイントとなりますが、その鮮度も、保管の温度により大きく変化します。

10℃前後で保管したものと、30℃レベルに置かれたものとは、鮮度の落ち方が6～7倍違うといわれています。購入したら出来る限り、早く冷蔵庫に入れること。またできる限り早く使い切る事をおすすめします。

ちなみに、たまごを割った時、卵黄が硬く盛り上がり、それを囲む濃厚卵白が流れずしっかりしているものが、新鮮なたまごです。



生食利用は「賞味期限」内に！

たまごの安全性で、もっとも心配されることはサルモネラ菌による食中毒です。99年に改定された食品衛生法で、たまごにも「賞味期限」の表示が義務づけられました。

この「賞味期限」とは、万が一、産卵時にサルモネラ菌がたまごに付着、混入したとしても、「生で食べた場合にもサルモネラ菌が食中毒を引き起こす程度まで繁殖しないと考えられる期限」。すなわち、生で食べられる期限を表しています。

*採卵の後、そのまま出荷する卵を「無洗卵」。洗って出荷するものを「洗卵」と呼びます。以前は水を使うことや、殻を磨耗させるため、卵の鮮度が落ちる心配がありましたが、洗卵技術が向上したことや、無洗によるサルモネラ菌付着防止の観点から、「洗卵」出荷が一般的となっています。

わたしたちができる安全対策

1. 買ったらすぐ冷蔵庫へ（10℃以下保存）
2. 加熱調理は 75℃で 1 分以上（サルモネラ菌は加熱することで死滅します）
3. 生で食べるときは、必ず賞味期限内で
4. 殻にひびが入ったものは、できるだけ早く、必ず加熱料理を
5. 割るなら直前。割ったあとの長時間放置は、菌増殖の温床

たまごミニミニ知識

二黄卵

一つの殻の中に黄身が2つ。最近の市販品ではほとんどお目にかからなくなりましたが、実はパック前の選卵作業で除去されているだけで、一定の比率で産まれます。特に産卵初期の鶏が産む比率が高く、産卵が安定すると減少します。

血卵

卵に血が混じっていると、気味の悪いもの。この「血卵」は、卵黄が卵巣から離れ、殻を形成する際に、卵巣の毛細血管が切れ、血液が黄身に付着するものです。（病気ではない）

「血卵」は、鮮度劣化が通常卵よりもやや早い傾向がありますが、少量の付着であれば、その部分を取り除けば、特に問題はありません。（ただし、日にちのたった卵や、付着の血の量が多い場合は、食べない方が賢明。）

コープのたまごの考え方

◆賞味期限の設定について

1999年11月より、食品衛生法で「賞味期限」の表示が義務づけられました。

賞味期限の設定は、生ものである以上固体差があるとの立場にたち、業界で表示されている日数よりも、厳しいものにしています。

〈店舗〉

年間通期
パック日+13日間

※厚生労働省見解―「常温保存での生卵で食せる期間は16日以内」の基準内です。

〈宅配〉

冷蔵お届けへの変更による賞味期限表示の変更

宅配では、2006年7月よりスタートしたたまごの冷蔵ピッキングと併せて物流見直しを行いました。それによって年間を通じて10℃前後の品温を維持したまま、たまごパックセンターから組合員宅までお届けできる環境が整うため、賞味期限を以下のように変更しました。

年間通期
パック日+13日間

◆たまごパックのリサイクルに取り組んでいます

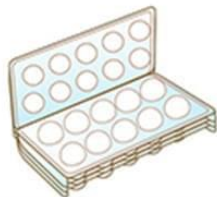
たまごパック 店舗 宅配

回収ルール

- 1パックからでも回収します。



- 複数の場合は重ねてください。(紐や輪ゴムは使わないでください。)

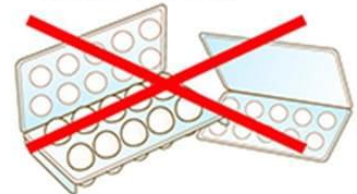


- 汚れのひどいものは洗ってください。



- シールやラベルは、剥がすか切り取ってください。

- 生協で購入したパックのみ出してください。(材質が異なります。)



マルイ農協「いろいろパック」



生産者の上迫さん

生産者（団体）

マルイ農業協同組合は、鹿児島県出水市を中心とする鶏肉・鶏卵生産専門の農業協同組合です。

鶏卵生産者（組合員農家）は 1 戸あたりの飼育羽数も多いのが特徴です。

コープやまぐちでの取り扱いは 1981 年からで、九州から大阪までの多くの生協で取扱っています。

2012 年 6 月に「産直事業協定」調印。

たまごについて

卵は規格品ではありませんから、サイズも鶏の成長レベルや気候などに左右され、バラ付きが発生します。いろいろパックは、鶏が産んだ大小の卵を無駄なくお届けしようという発想で生まれたパックです。その分供給価格も抑えることができました。

生産のこだわり

■「健康なたまごは健康な親鶏から」を合言葉に、飼育から産卵まで一貫管理の体制がとられています。

■種鶏場、孵卵場、育雛場を農協が持ち、100%自家生産のひよこを各農家に供給するシステムがとられています。また、農協独自の飼料工場で、ブレンド内容が明確／安全で新鮮な飼料を各農家に届けるなど、生産現場へのバックアップ体制は万全です。産卵後の集荷／選別／パック／移送も、マルイ農協グループの手でおこなわれています。

■鶏糞の有機肥料などの製造、販売などもおこなわれており、環境にも配慮した、こだわりの生産が実施されています。

生産者との交流

九州最南に位置するため、生協組合員と生産者の直接的な交流機会は、なかなか持てませんでしたが、2018 年の産地視察では、組合員と役職員が参加して現地を訪れて学びながらの交流を行いました。

（参加者の声）

洗卵は、温水でブラッシングと流水洗浄。加えて次亜塩素酸ソーダ消毒と紫外線殺菌の併用で、パックする時点ではほぼ無菌状態になっています。言ってみれば、むしろ「私の手のほうが汚い！」ほど。工場内は 23℃に保たれ、この後トラックで冷やしながら運ばれます。卵の品質劣化は温度上昇により進行するということで、品温管理としては生協の宅配の配達で低温度で変化がなく、最も安全とのこと。うれしい限りです。

野菜の基礎知識



野菜と食生活

野菜は、人にとって必要不可欠なさまざまな栄養素を多く含んでいます。しかし近年「食」を取り巻く環境は、全体として加工食品化の傾向を強めており、人が健康であるための栄養バランスは、保ちづらくなりつつあります。特に、若年層の野菜の摂取量低下は憂慮すべき状況です。

野菜の栄養価

人が生きていくためには、三大栄養素―「たんぱく質」「脂質」「炭水化物」の他に「ビタミン類」や「ミネラル類」が必要であり、野菜には、この「ビタミン類」や「ミネラル類」そして「繊維類」が含まれています。

※例えば炭水化物は、体内でブドウ糖に分解されエネルギーとなりますが、この分解にはビタミンB1を必要とし、ビタミンB1が欠乏すると脚気になります。このようにビタミンやミネラルは、スムーズな新陳代謝に重要な役割を持っています。

野菜の種類と主要栄養素

	緑黄色野菜	淡色野菜	芋類
代表的な野菜	にんじん、かぼちゃ、ブロッコリー、にら、ほうれんそう、ピーマン、大根葉 etc	大根、ごぼう、キャベツ、なす、きゅうり、セロリ、とうもろこし、しいたけ etc	じゃがいも、里芋、さつまいも etc
主な栄養素	カロチン(体内でビタミンAに変化)、ビタミンC、鉄分 etc	ビタミンC、繊維、無機質(カルシウム、鉄など)、少量のビタミンA etc	炭水化物、糖質、繊維 etc
備考	特に豊富なビタミンAは、貧血や疲労回復に効果があり、細菌に対する抵抗力を高める働きがあることも知られています。また、ガンの予防やガンの進行を遅らせる働きもわかってきました。	多く含まれるビタミンCは、病気への感染抵抗力を高め、ストレスに対する抵抗ホルモンの材料にもなります。現代人に不足しがちな繊維質や無機質が多く含まれるのも淡色野菜類の特徴です。	穀類を除く野菜の中で、唯一カロリー源となるのが芋類。繊維質とのバランスも良く、北欧ではじゃがいもは食事の重要な一部となっています。

野菜の効用

①葉緑素と野菜

野菜の緑は葉緑素によります。この葉緑素は光エネルギーを使って、炭酸ガスと水、そして少量の無機質から、糖やでんぷんなどの物質を作り出す働きをしますが、人間の体内では血を増やし、細胞を再生させる作用があると言われています。

②老化防止と野菜

人体を構成している脂肪が酸素と結合し、身体が過酸化脂質になると、体内のビタミンが破壊されたり、酸素の活性が妨げられると言われています。これが老化につながる訳ですが、この予防に有効なシステインやエルゴチオネインという物質が野菜には多量に含まれていることがわかっています。

③疲労回復と野菜

肉食への偏りは酸性体質を作るといわれます。酸性体質（血液の酸性化）になると、血糖は粘こくなり、毛細血管までスムーズに流れなくなることから、新陳代謝がうまくいかず、血管や筋肉の硬化、内臓疾患、さらには神経系統やホルモン分泌にまで影響がでてきます。これを防ぐのが、アルカリ性食品であり、野菜や海藻はこのアルカリ性食品の代表格です。

どの位野菜が必要

厚生労働省では、成人の1日あたりの野菜の平均摂取量の目標値を350g以上としています。『令和元年国民健康・栄養調査結果の概要』によると、成人男女の平均野菜摂取量は1日280.5g。野菜は「健康に良い」ことは知っているけれど、意識しなければなかなか十分に食べることができないのではないのでしょうか。

「1日350g」と言われても実際どれくらい摂取したらいいのかわかりにくいかもしれません。

例えば、野菜70g相当の量を小鉢1皿分に置き換え、「1日5皿以上(70g×5=350g)」とし換算すると分かりやすくなります。

量も大切ですが、栄養のバランスも考えて、美味しく野菜を摂ることを心がけたいですね。

野菜の鮮度を保つには？

保存方法のいろいろ

低温にして湿気をあたえれば、野菜自体の呼吸作用が低下し、蒸発作用も少なくなるので、菌類の繁殖が弱まり腐敗しにくくなります。ラップに包んで冷蔵庫に入れるのはこのためですが、野菜の種類や鮮度によって方法は違います。

1. 季節によって外気温が変わります。野菜の状態や種類によって保存方法を考えましょう。寒い冬でも暖房のきいた室内は思ったより高温になる場合もあります。常温を好む野菜でも適温は14℃前後と言われています。必ずしも室内温度が常温ということはありません。

2. じゃがいも、さつまいも、かぼちゃ（カットしていないもの）などは、冷蔵庫に入れない方が、外形も味もかわりません。また、玉ねぎやニンニク等の湿度を嫌う野菜も冷暗所での保存が望ましいでしょう。

3. 冬や涼しい季節には、冷蔵庫より涼しい所に置くほうが、自然に鮮度が保てます。

4. 白菜、キャベツ、菜類はラップで包むよりも、新聞紙で包んで冷蔵庫にいったほうが蒸れず、水っぽくなりません。衛生的には多少難はありますが、紙質は保存に適しています。

5. 基本的には野菜室で保存しましょう。冷蔵庫よりも設定温度が高く湿度調整もされているのが野菜室です。ただし、きゅうり、なすなど原産地が熱い地域の野菜は、低温で保存すると低温障害を起こします。（野菜室の温度調整が可能であれば10度前後が理想です）。

6. 保存する場合の置き方にも注意。基本的には畑で育った状態で置くのがいいでしょう。縦に成る野菜は縦にして置きます。牛乳パックやペットボトルを適当な高さにカットしてきゅうりや大根を置く等の工夫も面白いと思います。

7. 葉付きの大根やカブを買ってきた場合は、葉を切って保存します。葉や茎に栄養を送ろうとする生理現象で本来の可食部の栄養が損なわれます。

野菜の旬

おいしい旬の野菜を手に入れよう

「旬」は、最もその野菜が美味しい時期です。野菜が持っている本来の美味しさを味わうという点だけでも、旬を知することは、野菜を上手に利用する上で重要です。しかし、単においしく味わうといったことだけでなく、「旬」には他にも色々なメリットがあります。

ひとつは「栄養価」。確かに多くの野菜は通年出回っていますが、「旬」に出回る野菜は最もその種に適した気候の中で成長したものといえます。姿が一緒であっても、その中に詰まっている栄養価の点では大きな差があります。

もう一つは「経済性」。「旬」に出回る野菜は、気候が育てたものといえます。自然に逆らうような栽培は必要ありません。当然、その時期には多くの生産者が栽培をおこないます。生産コストも比較的安く抑えられますし、出荷量はピークとなるために、相場も下がります。

「旬」はこのように消費者にとって、「おいしく」「安く」、そして「栄養豊富」なものが手に入る時期といえます。

日本国内全域で栽培可能なものは、北海道と九州では栽培時期も収穫期も異なるため、同じ野菜でも私たちは「旬」をながく楽しめるようになりました。ただ、流通経費を考えると、山口県を中心とした近郊エリアでとれる「露地もの」の出回る時期が、最も安く、美味しい季節といえます。

JA山口県山口統括本部



嘉川大葉生産グループの
岩脇さんと矢野さん



2013 年産直調印式

生産者（団体）

○嘉川大葉生産グループ

安心・安全を理念に掲げ、生協店舗向けの大葉を作るために発足したグループで、現在 3 戸の生産者がいます。化学農薬・化学肥料を不使用にするために、有機質肥料で土づくりを行い、害虫を手で取り除くなど、安心して口にできる大葉の栽培に取り組んでいます。

ここと全店（島田店を除く）で取り扱いをしています。



<大葉のアレンジレシピ♪>

豚ヒレ肉の梅肉だれ

【材料】豚ヒレ肉（一口カツ用）：230g／塩、酒：各少々／小麦粉：少々／サラダ油：適量／梅干し：大 1 個／にんにく：1 片／白ねぎ：1/2 本／大葉：2 枚／④【しょうゆ：大さじ 1／みりん：大さじ 1／酒：大さじ 1】

【作り方】①豚肉は塩・酒をふっておく。梅干しは種を除き果肉を細かくたたく。にんにくはみじん切りにする。ねぎは白髪ねぎに、大葉は千切りにする。②鍋に④を合わせて煮立て、火から下ろす。冷めたら梅干しとにんにくを加えて混ぜ、たれを作る。③豚肉の汁気を拭き、小麦粉を薄くつける。フライパンに油を熱し、豚肉を入れ、両面を焼き色がつくまで焼く。④皿に白髪ねぎを敷き③を盛り、②をかけ、大葉を散らす。



○仁保産直生産部会

旧仁保農協（現 JA 山口県）は県内でもいち早く「有機の里作り」と「産直」に取り組み、パイオニア的存在です。コープやまぐちと仁保農協とは、1987 年に店舗との産直の取り組みを開始しました。

生協の産直に取組むため、産直部会を結成して農薬や化学肥料の使用を極力控えて栽培しています。いずみ店・どうもん店・小郡店・島田店に、新鮮な野菜を出荷しています。

熊本肥後農産出荷組合



ゴボウ生産者の奥村さん



ミニトマト生産者の皆さん

生産者（団体）

阿蘇山麓の外輪山に広がる黒土の、水はけの良い火山灰土壌、また不知火湾岸の耕地と、標高は0～900メートルの高さまで農地があり、その高低差や自然環境を活用していろいろな作物を栽培しています。

1982年に5名の「天水みかん」農家が農薬・化学肥料等による大量生産体制に疑問をもって結成し、今では約40戸の生産者が参加されています。

また、生産者の平均年齢が40歳台と若いことも特徴です。関西方面を中心に、生協への出荷が90%を占めています。

2012年11月「産直事業協定」調印。

主要品目

キャベツ、さつまいも、トマト、ミニトマト、ゴボウ、さといも、大根、柑橘類、レモン
野菜の他にもメロンや不知火など果物の産地としても定着しています。

生産管理／肥培管理

栽培の特徴は、自然条件の活用と肥培技術や手作業によって、農薬を極力使用しない栽培をすすめており、計画的な作付けにより連作障害にも配慮しています。

肥料についても堆肥等の有機質肥料を使い、化学肥料の使用をおさえています。土壌や気候に合った肥料づくりをそれぞれの農家で研究しています。

基本的に各生産部会では、農薬散布回数及び化学合成肥料の投入を、熊本県慣行栽培基準の半分に抑えることを目指した栽培を行っています。

生産者との交流

産地が遠いため組合員の産地見学等を毎年行うことはできませんが、2019年には組合員代表と役職員が産地を訪問しました。



2019年産地視察にて

JAそらち南「由仁まごころ玉葱部会」



会長の黒田さん

生産者（団体）

札幌市から東南東へ、車で1時間ほどの所にある由仁町は、冬は積雪が1m以上になることもあります。由仁まごころ玉葱部会は農薬を多用する栽培に疑問を感じていた生産者が集まり結成。現在は5名で構成されており、試行錯誤しながら、なるべく農薬を使わない、健康なたまねぎ作りを目指しています。

2012年8月、「産直事業協定」調印。

生産管理／肥培管理

えん麦や海の堆肥などを使い、そのほとんどを有機肥料で土作りをしています。海の堆肥は微生物を増殖させて土壌を軟らかくし、根はりを良くしたり有害菌の繁殖を抑えてくれます。

健康に育てて農薬の使用も減らすことを目指し、酢・アミノ酸・漢方系植物・カルシウム・クロレラ等を散布して自然防御体機能を高めています。その結果、慣行栽培（北海道で行われている一般的な栽培）に対して農薬の使用は4分の1に、化学合成肥料の使用を2分の1に抑えています。

北海道のほ場は非常に広く、農薬を使わない栽培は大変です。また、化学合成肥料の使用を控えて堆肥等を使った有機質肥料中心の土づくりも圧倒的寒さから微生物の活性が低くなり、九州や山口県と比べて難しい管理が必要となります。広大な大地で大量生産を目指す北海道の農業の中で、「由仁まごころ玉葱部会」の目指すこだわりは生産者の努力の積み重ねです。

生産者との交流

距離が遠いため組合員の産地見学等は実施できていませんが、JAそらち南（旧JA由仁町）から毎年生協まつりへの参加をいただき、米、じゃがいも、玉ねぎの普及に取り組まれています。また、2018年の産地視察では組合員と役職員が訪問して、学びながら交流を行いました。

（参加者の声）

「たまねぎの農薬削減に挑戦されてきた黒田さん。『いろいろな苦労があるけど、生協組合員と交流する中で農薬削減ができてやりがいがあった』というお話が印象に残っています。」

「交流会の中で、『生協の皆さんが喜んでくださる商品を大切にお届けしたいので、一生懸命がんばります』と笑顔で語ってくださいました。一人でも多くの組合員に思いを伝えていきたいです。」

由仁まごころ部会さんの玉ねぎは、辛味が少なく甘いのが特徴です♪



2018年に組合員と役職員が視察訪問。



生産者の皆さん。

長崎ライフグリーン農法生産組合(古川商店)



生産者の江島荘太郎さん(左)と秀太郎さん(右)ご兄弟。2019年視察にて撮影。

生産者(団体)

長崎県内のライフグリーン農法生産者が作る生産組合で、1980年に(有)古川商店として生協との産直のお付き合いが始まり、2007年には農事法人「長崎LG(ライフグリーン)農法生産組合」が設立されました。

現在、生産者は長崎県の島原地区が中心で、後継者も育っています。

温暖な気候を活用して、年間を通して野菜の栽培が行われています。特に長崎の「じゃがいも」は北海道と並んで一大産地となっています。

コープやまぐちとの産直は1985年から継続しています。

2012年11月、「産直事業協定」調印。

主要品目

他の地域で不足する冬場のサラダ野菜や早物の土物などを中心に取り扱いしています。人参、じゃがいも、ミニトマト、トマト、新玉ねぎなど

生産管理/肥培管理

「ライフグリーン農法(※)」を用いて地力を高めることで、病害虫に強い元気な野菜を育て、農薬の使用を抑える努力がされています。野菜本来の美味しさや栄養を持った農産物を食べてもらうために、土壌成分や品種の選定等、日々研究されています。

また、古川商店の指導のもと、生産者同士の交流や研修会を通して、情報の共有、技術の向上が図られています。

※「ライフグリーン農法」とは?

使用される肥料は、ケイ酸が主成分の火山岩石粉「ライフグリーン」を主原料に羽毛や麦芽等を混ぜた有機質肥料、カニ殻や貝化石(カルシウム成分)を加えて作られています。

「ライフグリーン農法」で作った土は、微生物が住みやすく、微生物の活動が旺盛になります。微生物は、有機肥料を餌とし土の中に排泄します。排泄物は土のミネラルもたくさん含み、植物にとって大切な栄養分となり作物に吸収され、より健康な作物が育ちます。ライフグリーン農法では、作物が健康に育つように作物にとって必要な肥料を与え、畑・作物にとって害を与えるような肥料はいっさい使わない、これにより安全で安心な栽培を実現しています。

生産者との交流

産地が遠いため組合員の産地見学等を毎年行うことはできませんが、2019年には組合員代表と役職員が産地を訪問。また、毎年生協まつりでは産直品の販売などにより交流を図っています。



ほぼ毎日のように我が家ではジュース用人参を使います。形は揃ってなくても、甘くておいしく、色もきれい!! 何と言ってもあの値段であの量は、本当にうれしいです。味も良いので、生で食べるのが1番良いですね。スティックにしたり、千切りしたキャベツに混ぜたりしています。

(阿武町 M.O さん)

有田農園

生産者（団体）

県内でも果樹栽培がさかんな萩市平山台。有田農園では、高台の豊かな自然の中で、長年桃作りに励んでおられます。生産者の有田さんは、食べる人の身になって作ることを大切に、手間を惜しむことなく、美味しい桃の生産に取り組まれています。



主要品目

桃

毎年、早生品種から晩生品種までを取り扱っています。早生品種は予約企画で5月に注文を受け付け、桃が十分に熟れた時期（7月初旬）にお届けをします。また、その後の晩生品種は、ギフトを中心に、その年の出来具合を見ながら、「ここくる」とは別にコープやまぐち独自企画として取り扱いを行います。品種ごとに、旬の一番良い時期に、美味しい桃をお届けできるよう、毎年試行錯誤されています。

生産管理／肥培管理

有田農園では、病気に強く、元気な桃を作るために、土作りにこだわって作っています。桃の木自体が体力をつけ、美味しい実を育めるよう、堆肥やいろいろな資材を試しながら、土作りに励まれています。

自然の中ですくすくと育つように農薬を控え袋掛けも行わず、太陽の日差しをたくさん浴びた桃作りを行っています。桃はデリケートな果物です。病気や害虫の被害を抑えることはたいへんな労力ですが、園地の草刈り、陽を浴びやすく風通しを考えた選定技術等、生産者有田さんの長年の経験と努力で美味しい桃が出来るのです。



（組合員さんの声）

元気な土で愛情を込めて作られている桃。安心安全はもちろんのこと、美味しさと、有田さんの思いを感じながらいただきたいと思います。

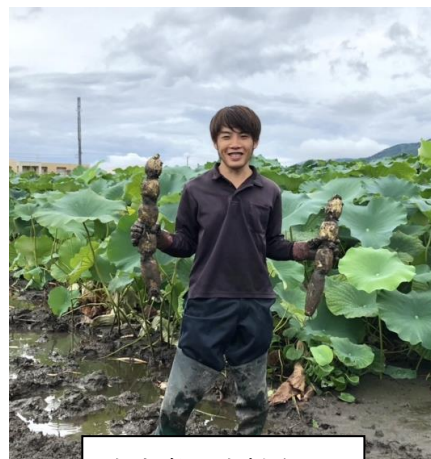
有限会社 広中食品



生産者の富岡さんと沖広さん



生産者の鈴木さん



生産者の中村さん

生産者（団体）

広中食品は、昭和 46 年の設立以来、全国に製品をお届けしているれんこんメーカー。山口県産「岩国れんこん」の集荷、加工販売（土付きれんこん、洗いれんこん）、れんこん関連商品の原料供給、水煮商品販売などを行っています。岩国れんこんは 2019 年から産直商品として登録。宅配取り扱い。

生産管理／肥培管理

広中食品のれんこんは、岩国れんこん生産者の会からの納入を原則とし、生産者を固定した栽培履歴のはっきりした岩国れんこんを取り扱っています。岩国れんこん生産者の会では全員が山口県エコファーマーの認定を受け、安全・安心なれんこん栽培に日々努めています。

宅配でお届けする洗いれんこんは、カット、測りこみ、脱気パックの工程を畑に隣接する衛生管理された工場内で行われ、出荷されます。

清流錦川のきれいな水

岩国れんこんを栽培する圃場は「パイプライン方式」を導入しています。れんこん圃場には清流錦川から水を取り込むポンプが区画ごとに設置されています。れんこん栽培に欠かせない「水」は錦川のきれいな水を各圃場に取り入れ栽培しています。また、収穫は機械を使わず一本一本丁寧に手堀りで収穫しています。

もちりホクホクの岩国れんこん

山口県岩国市は全国でも有数のれんこん産地です。栽培されるれんこんは、全国では珍しい品種の「シロバナ種（晩生）」です。「糸を引くような粘り、煮込むとホクホク、すりおろしてもちもち」と三拍子揃った食感が特徴です。

※岩国れんこん生産者の会で栽培されるれんこんは、8 月上旬から 9 月上旬に出荷される「早生れんこん（早生種）」と 9 月中旬から出荷が始まる「岩国れんこん（シロバナ種）」があります。生協が産直商品として取り扱うのは 9 月から翌年の春まで出荷される「岩国れんこん（シロバナ種）」です。

生産者との交流

組合員との産地見学・交流会や、れんこん掘り体験が行われています。



JA山口県・下関統括本部 「安岡ひまわりレディース」

生産者（団体）

昔から農業が盛んな下関市安岡地区。この地の兼業農家の奥さんが集まり、「子ども達に安全な野菜を食べさせたい」というお母さんの視点から、安心安全の野菜作りをしています。

2013年5月「産直事業協定」調印。

主要品目

小松菜（宅配）、はなっこりー、ねぎ、パセリ、枝豆。そのほか、様々な野菜を新下関店へ出荷



ひまわりレディースの皆さん。

生産管理／肥培管理

農薬をできるだけ使わないために、有機質のもので作った堆肥を入れて、連作に負けないしっかりとした土を作ります。また、病害虫防除にはフェロモントラップや粘着テープ（はえ取り紙）を使用して虫を駆除するなど、農薬に頼らない方法に日々チャレンジしています。

生産者との交流

地元下関市の組合員との産地見学・交流会が行われています。食育活動として手作りの紙芝居や生産体験などを行ったこともあります。

JA山口県・南すおう統括本部 「アスパラガス部会」

生産者（団体）

JA 山口県南すおう統括本部管内の柳井市、平生町、田布施町、上関町、光市（大和地区）の生産者が、温暖な気候を活かしたハウス栽培をしています。部会全員がエコファーマーを取得し、エコやまぐち 50 の取組を行っており安全と環境へ配慮した栽培を行っています。

2013年4月、「産直事業協定」調印。

主要産品目

アスパラガス（宅配）



アスパラガス部会の皆さん。

生産管理／肥培管理

化学肥料を全く使わず有機質肥料のみでの栽培に取り組んでいます。化学肥料を全く使わないアスパラガス栽培に取り組んでいる産地は日本でもほとんどありません。

また、生産者は「できるだけ農薬を使用しない栽培をしよう」とする意識が高く、化学農薬の使用を50%以上削減する取組を行っており、山口県の認証制度、エコやまぐち 50 を取得しています。アスパラガス生産者団体での取得は初めてとなります。

農薬使用状況の記帳・提出を義務づけ、定期的な残留農薬の検査を行っています。

生産者との交流

地元組合員との産地見学・交流会が行われています。

JAながの 一般社団法人「ぶなの恵」

生産者（団体）

長野県の北信州に位置する飯山市。千曲川の流れ沿いに広がる雄大な自然、清しい空気の中で育てられています。若い意欲的なしめじ農家が「いいきのこをつくればそれで生計を立てられることを実証したい。食べてくれるお客さんと接したい。」との思いから



生産者の皆さん。

「ぶなの恵み」を立ち上げ、現在は5戸（6名）がこだわりのぶなしめじ「^{くんじの}薫樹」を育てています。2012年10月、「産直事業協定」調印。

生産管理／肥培管理

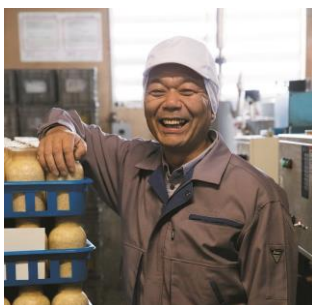
一般にぶなしめじはオガコ（製材所で木材を加工するときにできる細かい木くず）やとうもろこしの芯を粉碎したものに栄養分をまぜたものに菌を植えつけ、120日程度かけて育てます。しかし、山に自然に育つしめじは、倒れた木が何年もの時間をかけて朽ちた所に生えてきます。その本来の状態にできるだけ近づけるため、「ぶなの恵」では3年以上、寝かせたオガコを培地にしてぶなしめじを育てています。

菌ごたえのあるぶなしめじに仕上げるために独自の管理方法をとっています。ぶなしめじには使える農薬がなく、殺虫剤も一切使わないので、病気が発生したり虫が入ってこないよう、神経を使って育てています。

培養室も栽培室も24時間常に湿度・温度管理に気を配り、ポット詰めした培地を高温殺菌したり、温度と水分の管理等、細かい作業の連続です。それでも「ぶなの恵」では同じ長野県のぶなしめじの基準より更に厳しいグループ独自基準を作り、基準に達しないものは出荷しません。

生産者との交流

産2012年の産直協定調印など、数年に1度組合員代表が産地を訪れ、視察・交流しています。また、生産者も山口を訪れ、学習会も開催されています。2022年には、組合員と役職員の代表が産地を訪れ、久しぶりの交流に喜びを分かち合いました。12月には生産者と組合員がオンラインで交流会を行いました。



沼田理事長



2022年長野にて。



もうとにかくブリップリ。一度冷蔵庫になくて、スーパーで他のしめじを買ってみたら、6歳の子に「なんかちがう…」と言われてしまいました。また湯豆腐に入ると、私と6歳の息子が、豆腐よりも先にしめじを食べてしまい、豆腐だけ鍋の中にあるという状態に…（笑）
（岩国市 かのかぐママさん）

コープのりんご



りんごの基礎知識

りんごの種類

りんごにはたくさんの種類があります。これらは「交配」や「突然変異」によって今に至っています。代表的な品種と、それぞれの関係は以下の通りです。それぞれの種類で微妙に違う味わいの訳も、その関係を知ることで「なるほど」と思えてきます。

品種	組み合わせ		
つがる	ゴールデンデリシャス	×	紅玉
未希ライフ	千秋	×	つがる
千秋	東光	×	ふじ
秋映	千秋	×	つがる
シナノスイート	ふじ	×	つがる
シナノゴールド	ゴールデンデリシャス	×	千秋
紅玉	不明		
ジョナゴールド	ゴールデンデリシャス	×	紅玉
王林	ゴールデンデリシャス	×	印度
ふじ	国光	×	デリシャス

サンふじの「サン」の意味は？
「サン」は太陽。すなわち袋をかけない無袋栽培の意味です。

りんごの栄養価

西洋には「1日に1個のりんごは医者をつぶさける」という諺がある位、身体によい果物です。

「クエン酸」 「リンゴ酸」	胃腸の働きを助けます。特にリンゴ酸は疲労の素である乳酸を減少させる力があると言われています。
ペクチン	皮に多く含まれます。子どものころ、お腹が痛い時すりりんごを食べさせてもらったのは、ペクチンが腸に刺激を与えると同時に、腸の壁にゼリー状の幕を作って、消化器系を保護してくれる働きがあるためです。
カリウム	カリウムには体内の塩分を排出する働きがあります。塩分の取り過ぎはナトリウムの増加と血中水分量の増加につながり、心臓に負担をかけることとなります。りんごは高血圧に効果があるといわれる所以です。

りんごミニ知識・蜜入り林檎の秘密

完熟したりんごの果肉にアメ色をした蜜が入っていると、幸せな気持ちになります。この蜜の正体は、「ソルビトール」と呼ばれる糖とアルコールの化合物。通常は生育がすすむ過程で糖にかわり果肉に吸収されていきますが、甘熟が近づき果肉の細胞が飽和状態になると細胞と細胞の間に溢れ出ます。これが『蜜』の正体です。よって『蜜』が入っているりんごは甘熟の証。ただし、蜜が入ってなくても葉の光合成によって作られた「ソルビトール」が糖成分として果肉全体に吸収された甘熟りんごはとっても美味しいです。（「りんごの蜜」は、それ自体甘い蜜の味ではなく「爽やかな甘み」を感じます。そのため、蜜入りであるほど「さわやかな甘さのりんご」と言えるでしょう。）

※りんごが「蜜入り」するのは「完熟した状態」です。そのため、あまり「日持ちしない」のも特徴のひとつです。蜜入りりんごを美味しく楽しむには「新鮮なうちに」食べましょう。また「蜜入りりんご」は産地で収穫後（収穫は年内で終了します）貯蔵中に次第に蜜が少なくなってきます。やがて蜜がりんごの果実の中に吸収されてしまい、蜜自体が無くなってしまいます。年明けのりんごに『蜜入りりんご』が少ないのはそのためです。

JA青森「浪岡りんご」



生産者の太田さん

生産者（団体）

青森市浪岡町は、国内でもりんごの生産量が多く、また栽培最適地といわれる青森県のほぼ中央部、津軽平野の東端に位置しています。気候は冷涼型気候で、年間を通じて偏東風が多く、冬期には 1m 以上の積雪があります。このような気候はりんごの栽培に最適といえます。実際に生産にあたられる組合員もりんご栽培専業農家の方が多く、1 戸当たりの生産規模が大きい事も特徴です。

また、管内約 500 名の生産者が地域ごとの部会に分かれ、JA の指導のもと、安全で美味しいりんご作りに励んでいます。

2012 年 11 月、「産直事業協定」調印。

商品のこだわり

浪岡地区のりんご園は、「津軽富士」と呼ばれる岩木山を正面に見る丘陵地にあります。弘前地区の園地に比べて標高差があり、昼夜の寒暖差によって美味しいりんごが出来ると言われています。

こだわりの葉とらず回さずりんご

一般にりんごは、外見を良くする為（色ムラが出来ないように）、りんごの周りを葉摘みしたり、りんごを回して陽の当る角度を変えたりして、ムラ無く太陽に当てる作業を行います。JA 青森では、生協向けに、葉で作られる養分をより多くリンゴに蓄えられる様に葉を摘まずに、また養分を運ぶ茎を傷めないようにりんごを回さず栽培しています。

「葉とらず回さずりんご」は、葉摘みを行わなくても日差しが差し込むように冬場に行く選定技術が求められます。「葉とらず回さずりんご」の生産者は、管内の生産者の中から栽培技術の高い生産者 120 名前後を JA が指定して栽培にあたっています。

コープやまぐちには、葉とらず栽培のりんごを優先的に届けていただいておりますが、全ての量がまかなえないこともあるため、「ここくる」では「葉とらず回さずりんご」の表記は行っておりません。

地域全体で農薬の使用を減らす取り組み

葉とらず栽培の生産者にはもうひとつ約束があります。「コンフューザーR（果樹用交信かく乱剤）」の使用です。コンフューザーR は針金を折り曲げたような形状の資材で、枝に巻き付けて使います。コンフューザーR はりんごにつく害虫が出すフェロモンと同じ成分を発散することで、害虫の繁殖活動を妨げる効果があります。

コンフューザーR を使うことによって害虫の繁殖を防ぎ、農薬の使用回数を減らす努力を行っています。コンフューザーR はひとつの園地が使用しても効果がありません。JA 青森では、葉とらず栽培の指定生産者が協力して使用することにより、地域全体で害虫を減らし、農薬の使用を減らす取り組みを行っています。

様々な苦労があって作られる「葉とらずりんご」。JA の調査では、通常栽培のりんごと比べて糖度が高く蜜の入りやすいりんごが出来るといった結果が出ています。「葉とらずりんご」は太陽の陽の当たり方にムラが出来るといった影響で、色づきにバラツキが出る為、市場価値は下がりますが（市場は色づきの良いりんご程、高値で取り引きされます）、本当の美味しさを分かっている生協組合員がいてくれるからこそ作り続けることが出来ると産地からの声が届いています。

生産者との交流

2021 年秋には、生産者と組合員がオンラインで交流会を行いました。



サンくらふとの会「長野りんご」

生産者（団体）

外見上の商品価値が中心の市場流通品に疑問を感じ、りんごの食味や安全性を重視しようと結成されたグループ（現在メンバー8人）。「サン」＝太陽、「くらふと」＝技能・巧妙すなわち、サンサンと輝く太陽の下で真心こめて作り上げた味を求める生産グループ。

りんごの産地としては、青森に次ぐ長野県。内陸性気候で年間雨量が少なく、粘土質土壌に富む県北地域標高 300～500m で、栽培されています。

2012 年 10 月、「産直事業協定」調印。



次世代を担う生産者の皆さん

商品のこだわり

おいしいりんご作りを目指してー「無袋栽培」

「無袋栽培」は生協がお届けする美味しさの秘密。収穫が近づくと、味と色を良くするために、実に陽がまんべんなく当たるように、「玉まわし」の作業も欠かせません。

健康な土作りを基本に

手作りによる完熟堆肥を中心に、健康な土作りを目指しています。年 10 回にも及ぶ草取りなど重労働ですが、土とリンゴの根を傷めない為に除草剤を使いません。

農薬について

りんごは病害虫に弱い作物のひとつ。農薬に頼らざるをえない作物ですが、使用量を極力抑えて栽培しています。

生産者との交流

遠距離のため、生協組合員と生産者の直接的な交流機会は、なかなか持てませんでしたが、2018 年の産地視察では、組合員と役職員が参加して現地を訪れて学びながらの交流を行いました。2022 年にも組合員と職員が訪問し、生産者と交流しています。



（参加者の声）

「生産者の方が、『規模が大きな生産者は、どこに出しているか分からないところが多い。一方的か、片思いがある。しかし、私は組合員さんと両思いになれるよう、良いものを届けたいです。』とスマイルでおっしゃっていたのがとても印象に残りました。」

2019 年、長野県千曲川の氾濫により、りんごの園地や生産者の自宅が被災。コープやまぐちでは、組合員さんに緊急募金を呼びかけ、集まった募金から一部を生産者の方へのお見舞い金として、応援メッセージと共にお届けしました。

生産者の皆さんが作成した、産地の復興動画→



毎朝必ずりんご1個を食べている主人。箱買いすることで、明日の朝もヨシ！という安心感。私が作りましたという生産者の顔写真と名前のカードを見て、視察で交流した時のお顔を思い出しては、美味しく頂いています。（柳井市 K.K さん）

コープのみかん



みかんの基礎知識

みかんの栄養価

みかんの栄養面で最大の特徴は、なんといっても「ビタミンC」で、約2個食べれば、ビタミンCの一日必要摂取量をまかなえるといわれています。

ビタミンCは、肌をきれいにするばかりでなく、育ち盛りの子どもたちの骨や歯ぐきを丈夫にする働きがあります。また白血球の中の力ゼに対する免疫力を強くする働きも知られています。意外な面ではストレスを和らげる効果もあるようです。

みかんの皮や袋・白いスジには、ビタミンPが多く含まれています。ビタミンCとPは、お互いに協力して血管を強くする作用があるといわれ、動脈硬化を防ぐ効果も期待できます。

みかんミニ知識

「食べるだけではない」みかんの利用法

ユズ湯はよく知られていますが、みかん湯も同様に皮から出る油分がさら湯の刺激を少なくし、甘い香りとともに身体をしんから温めてくれます。冷え性の人には効果大。

まずみかんをよく洗い、切り刻んだ皮を少し日に干し、適当な袋に入れて浴槽に入れたらOK！他の柑橘類も同様ですから色々な香りを楽しんでみてはいかがでしょうか？

時期それぞれのみかんの味わい方

温州みかんは大きく分けて「極早生」「早生」「普通（奥手）」があります。

極早生	「青切り」ともいい、緑色を帯びておりやや酸っぱいですが、さわやかな味と香りがします。（9～10月）
早生	平均して酸の抜けが早まり、皮も薄く実がピシッとしているのが特徴。酸味の苦手な人はこの時期が食べごろ（10月～12月中旬）
奥手	昔からの味わいのするみかんの時期。序盤、酸味は早生みかんより強目ですが、貯蔵の間に徐々にマイルドな味わいに変わります。（12月後半～3月）

上手なみかんの保存方法

酸味が少ないとみかんの保存性は悪くなります。最近特に甘いみかんが好まれる事、そして家庭内暖房が昔に比べよく効いていることから、傷みやすくなっています。

可能な限り涼しい所に置く事。箱買いの時は、移送中に負担のかかった箱底のみかんから食べるようにするため、箱を逆さにして開封し、食べ終わるまで風通しをよくするために、開けっ放しにされておいた方がよいでしょう。

かほしま 樺嶋グループ「山川みかん」

生産者（団体）

生産地は福岡県、南部熊本県との県境に位置するみやま市山川町。有明海に近く、古くからみかんの栽培で有名な町です。

樺嶋グループは、この山川に点在するみかん生産者が、樺嶋巖さんの生産に対する考え方に共鳴し、結成されたグループ。コープやまぐちでは1982年より、山川みかんの特徴である「極早生・早生種」（9月～12月末）を中心に、取扱っています。

2013年2月、「産直事業協定」調印。



生産者の樺嶋さん

商品のこだわり

「土作り」への徹底したこだわり

ほど良い酸味と甘さのバランスは、みかんの樹そのものの底力から生まれてきます。そのため、樺嶋グループでは「土作り」にこだわり続けています。肥料は年に2回。秋はかつお節の煮粕やこんぶ粕などの肥料を収穫と同時に広い畑にまいていきます。春は窒素成分を含まない有機質のリン酸やカルシウム主体の肥料を与え、土壌微生物の活性化に力をいれています。また、アミノ酸の液肥を樹の状態を見ながら濃度や回数を調整しながら散布しています。葉より滴り落ちた液肥も土壌微生物のエサとなり土の力となります。

おいしいみかん作りへの改善努力

さらにおいしいみかん作りや健康な樹の生育のために、さまざまな有機資材を研究。実証実験を行い、より良いみかん作りに努力しています。

生産者との交流

毎年「産地交流会」を開催し、組合員が現地で収穫作業や出荷作業を実際に体験できる場を設けていただき、交流を行っています。

※2020～2022年度はコロナ禍のため中止



応援メッセージより

果実に対して「うま味」という表現に感動しております。たしかに、このみかんは味が濃い！果汁が美味しくて、果実感が違う！と、漢字取れていましたが、皆さんの研究の努力で「うま味」が「ここでしかないただ1つのもの」となるんですね。これからも美味しい山川みかん楽しみにしています。（防府市 Y・Kさん）

渡辺農園「萩みかん」



生産者の渡辺さん

生産者（団体）

萩は「夏みかん」で知られる通り、意外なほどに温暖なところですよ。

渡辺農園は、この萩の気候を利用して古くから柑橘類を中心に果物の栽培に取り組む生産者です。

九州を中心とする早生種が終わる年明けからの露地みかんの生産と、秋夏の巨峰の生産（取扱は店舗のみ）もお願いしています。

個人経営農園のため、規模は大きくありませんが、きめの細かな栽培や生産が特徴です。

2013年4月、「産直事業協定」調印。

商品のこだわり

堆肥作りから始める土作り

有機質の肥料を使用するなど、「土作り」にこだわっています。

窒素／リン酸／カリの主要栄養素だけでなく微量ミネラルも考え、多種類の素材をつかったの酵素分解堆肥の生産作業を、例年2月から12月までの長期にわたって実施しています。

農薬使用の削減

病気や害虫に弱い柑橘類の栽培は、農薬使用抜きには語れません。しかし、人手でカバーできるため、除草剤は使用せず、また害虫／病気へも石灰硫黄合剤など、人や環境への影響が少ないと考えられるものの切替えや、使用量そのものの削減努力を行っています。

生産者との交流

コープ委員会の産地見学は行っていないですが、2018年11月には組合員代表と役職員が産地視察に訪れ、栽培のこだわりなど学びながら交流しました。

（参加者の声）

「イノシシやカラスなどの鳥獣対策、気候の変化による害虫被害など、自然と向き合う作業はご苦労もたくさんあると思うのですが、それでも農薬の散布を基準よりも抑えたり、草刈も除草剤を使わずきれいに手入れされていたりと、真摯に取り組まれていることが分かりました。」



コープのぶどう



ぶどうの基礎知識

人類に最もポピュラーな果物

世界中の果物の中で、最も生産量の多い果物はこのぶどうで、世界で作られる果物の約5分の1を占めるといわれています。

歴史も古く、紀元前 3000 年ごろのエジプト遺跡の壁面にも、ぶどうの絵が描かれています。また、旧約聖書には、洪水が引いたあと方舟から下り陸地に立ったノアが、まず作ったのがぶどうとの記述もあります。（そのぶどうですぐにワインを造り、酔っ払ったとも）

果物と聞くと、普通、生食やジュースでの利用を考えてしまいがちですが、このノアのように、ワインやブランデーなどの醸造用加工原料として利用されるのもぶどうの特徴です。（利用の点からは圧倒的に加工用が高い構成を示す）

おいしいぶどうの見分け方

皮の色が濃いものの方が美味しい傾向にあります。巨峰やピオーネ等の黒系の品種は色が濃いものを選びましょう。逆に緑系の品種はとても分かりづらく、皮の色では判断が付きづらいです。

また、味見するなら一番下の粒から。ぶどうは、軸に近い肩の部分の方が甘くなります。ということは、下の粒を食べて美味しければその房は美味しいということですね。

つるが枯れて茶色になってボロボロ実が落ちてしまうのは、鮮度の低いものです。ただし、ぶどうは鮮度が落ちやすい果物なので、つるが青々としているものは減多にお目にかかれません。

購入後は冷蔵庫で保存し、お早めにお召しあがり下さい。

ぶどうの商品価値

一般的には「房」が大きいほど高く取引されます。またマスカット類は大きさを評価されます。房や粒の大きさは、ぶどうの木に力がある証拠でしょうが、味の面から見ると、よほど小さいものは別として、あまり関係ないようです。

進物やお客さまへのおもてなしは別として、ご家庭で食される場合は見栄えよりも、価格と味を優先ですね。

ぶどうの白い粉は？

巨峰やピオーネなどの黒ぶどうは、ぶどうの粒の表面にきれいに白い粉がついています。このブルームと呼ばれる白い粉は、決して農薬なんかじゃありません。果実に含まれる脂質から作られた「ろう」が表面に出てきたものです。ブルームは、雨や朝露などの水分をはじいて、果実の病気を防いでくれます。また、果実から水分が蒸発するのを防ぎ、新鮮さを保つ働きもあるんですよ。

福岡県春木田の巨峰



後継者の皆さん

生産者、春木田グループの皆さん

生産者（団体）

福岡県鞍手郡鞍手町は、20 年以上前から巨峰の栽培に取り組んでいるところです。

春木田連合出荷組合はこの鞍手町で、生協組合員が望む「安全性が高く、おいしいぶどう」作りに取り組む 4 戸の生産者グループ。（春木田の名は、グループ生産者の名字を組み合わせでつけたグループ名称です。※春田さん、木原さん、田中さん二名）露地栽培とハウス栽培を組み合わせでの生産をおこなっています。

2013 年 2 月、「産直事業協定」調印。

1 産地で 2 度美味しいー春木田巨峰

ハウス栽培は、収穫時期を早めるだけではなく、病気の原因になりやすい雨を防ぎ、農薬量の削減にもつながります。また、雨を防ぐことで水っぽくない糖度の高い巨峰になります。

	食味	出荷時期
ハウス栽培	まろやかな味わいが特徴	8 月頃
露地物栽培	酸味がきいた甘味が特徴	9 月～10 月頃

※出荷期間は、天候によって変わりますが、それぞれの時期のあじわいが楽しめるのも、春木田グループとの産直取り組みならではの。

可能な限り農薬を使わずに

安全性のこだわりとあわせて、ぶどうの木をより強くし、おいしい巨峰を収穫するため、除草剤は使用せず、手作業による草取りをおこなっています。

ぶどうは、とにかく病気や害虫に弱い作物。無農薬という訳にはいきませんが、堆肥主体の土作りで、ぶどうの木そのものの活力を上げることで抵抗力をつけ、農薬の使用量を必要最小限に抑える努力をおこなっています。

美味しさの継承

新しい樹を植える際は、購入した苗木をそのまま植えるのではなく、グループ内で美味しい巨峰が出来る樹の枝を使い、接ぎ木を行って育てています。そうすることで、春木田の巨峰の美味しさが継承されていきます。生協組合員の為に美味しい巨峰を作り続けることは、産直産地にとって苦労もありますが、やりがいもあります。

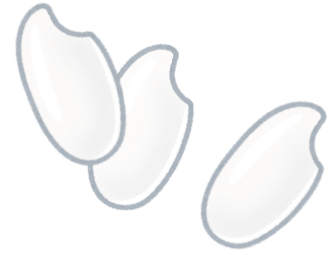
生産者との交流

数年に 1 度、農作業の合間を縫って、生産者の方と生協組合員で交流を行っています。

2017 年度には、北部地域の組合員さんが現地を訪れました。



お米の基礎知識



知って得する知識 保存編

どんなに美味しいお米でも、保存方法が悪いと、食味は落ちてしまいます。

時間とともに味が落ちる要因

お米はとう精されると酸化し始め、「古米現象」を起こします。これは、お米の成分にわずかに含まれる脂肪分が空気と直接触れる為といわれています。玄米でもこの酸化がまったく進まない訳ではありません。古米が新米にかなわないのは、緩やかに酸化が進行するためです。ただ、とう精とはお米の衣をはぎ取ることですから、酸化は玄米保存の場合とは比較にならない速度で進んでしまいます。

もう一つ、時間経過が味を落とす要素は、米に含まれる水分の減少です。お米に含まれる水分の減少は、収穫後の乾燥程度に大きく左右されます。しかし、今のような低温倉庫などがなく、乾燥度合いをあげなければ保存玄米が傷むという昔と違い、現在では、おいしいと評価される14.5%~15%に機械調整されているようで、過乾燥の原因のほとんどは、家庭での保存にあります。酸化による食味低下ほどではありませんが、注意にこしたことはありません。

上手な保存方法

購入は適量で

どんなに上手く保存しても、酸化は一定進みます。保存を考える前に、おいしくお米を食べるポイントは、保存を必要としない購入に努めることです。

精米としての保存期間は、状態にもよりますが、

（夏場）一約1ヶ月程度 （春秋冬）一約2ヶ月 を目安に

そのためにも、購入は、家族の消費量に合わせて定期的に。特売などで安いお米を大量に購入しても、食べ尽くすのに時間がかかって、味が落ちては身も蓋もありません。

家庭での保管

玄米での保管がベスト

家庭用精米機や、コイン精米機が利用できる場合は、購入はできるだけ玄米で。

精米保管も一工夫

- 酸化は、高温／湿気／直射日光などで、急速に進むため、家庭での精米保管は、出来る限り涼しい場所をお勧めします。
- 夏の暑い時期などは、密封できる厚手のビニール袋にいれ、口をしっかりと閉じて冷蔵庫の野菜室に入れて保管するのも一手です。
お米も立派な農産物、冷蔵庫の野菜室にいれてもおかしくはありません。

炊いたご飯の保管は

- ジャーなどによる長時間の保温は、ご飯の変質につながり食味が落ちます。かなり性能が上がっているとはいえ、どんなに良い性能の電子ジャーでも10時間が限度。
- 炊いたご飯が残り、10時間以内に食べない事があらかじめわかっている時は、温かい内に茶碗1杯分単位でラップに包んでの冷凍保存をおすすめします。
- 必要な時に、レンジで解凍・過熱すると、炊きたてと変わらないご飯がいつでも召し上がれます。

知って得する 炊き方編

どんなに優秀な炊飯器を使っても、炊く前準備が悪いと食味は変わってきます。

米を洗う

●昔は「米を研ぐ」といっていました。「研ぐ」という言葉には、単に表面の汚れやゴミを洗い流すだけでなく、米粒と米粒をこすり合わせるようにして「糠（ヌカ）」を落とす意味も含まれています。

●昔は精米機の性能が悪く、糠を研ぐ必要がありましたが、現在のように進歩した精米機でとう精されたお米は、無理に研がなくても洗う程度でおいしいご飯が炊けます。

●「米を研ぐもの」ではなく、「洗うもの（攪拌）」となってきた訳です。（洗わずとも良い無洗米も売られる時代ですから）

●問題は「洗い方」。洗米は手早くおこなわないと、洗い水にでた糠臭さを、米が再び吸収してしまい、臭いご飯となってしまいます。

●あくまで洗米は、最初の 1～2 回は「手早く！」。



水加減

●米に水を加え加熱すると、水は米の主成分である澱粉の中に入り込むだけでなく、澱粉と結合します。この結合状態を「炊けた（澱粉の糖化）」といいます。

●水が多すぎると、結合に必要な水分以外は遊離した状態で残るため、お粥のようになり逆に少なすぎると結合水が不足し、芯のあるご飯になってしまう訳です。

●水分が完全にお米の澱粉との結合水として利用され、余らない状態が理想的水加減ということになります。

米そのものの性質や炊く器具によっても、水加減が微妙に違ってきますが、基準としては、だいたい米 1 に対し 重量対比—1.4～1.45 倍 容量対比—1.2 倍 と言われています。

米 1 合＝約 180cc

お米は約 180cc で約 150g となります



150g のお米に対して、
216g の水であれば、
重量比 1.44 です

吸水

●米を洗ってすぐに炊くと、粒の内部に水分が行きわたる前に、表面に糊の層ができ、糊の層が熱の伝導を妨げるため、内部まで十分に熱が伝わらず、芯のあるご飯になることがあります。よりおいしいご飯とするには、洗った後に水を加え、お米に水を含ませる浸漬時間が必要ということです。

●吸水は浸漬時間に比例して進みます。夏場は 30 分以上、冬場は 60 分程度の浸漬時間が目安です。

こだわりの「コブのお米」

コブのお米の4つの基本の考え方

「安全性の追求」／「安定供給の実現」／「おいしい米の供給」／「安価の実現」

I. 「産直」をベースに取り組んでいます！

組合員が望む安全・安心、そして、安定的な確保を実現するため、主食である「お米」も、他の農産物同様、「産直」の考え方で、産地と組合員を結びます。

II. 「おいしいお米」を目指しています！

地元「山口県」の産直米を中心に置きながらも、おいしい米がとれる県外主要産地との産直取り組みもすすめ、組合員が望むおいしいお米をお届けします。

III. 「安全」をベースに取り組んでいます！

毎日食べるものだから、求めやすくの枠内で、より安全なお米をお届けします。

コブふれあい米

1993 年の不作に伴う米不足を教訓に、国内産の米を安定的に組合員に供給するために、旧食糧管理法下で唯一「生産者」と「消費者」が直結できる「特別栽培米」制度を活用する仕組み作り・調整を行い、1994 年より供給を開始しました。

生協の産直活動をより具体化した取り組みとして、新食糧法施行により名称を「特別栽培米」から「コブふれあい米」に変更し現在に至っています。

ふれあい米の特徴

産直三原則	ふれあい米の取り組み
生産者・産地が明確であること	JA 山口県と提携、生産者グループを組織し、対象田も明確。
生産者の肥培管理、価格決定方式、流通ルートなどが明らかなこと	除草剤 1 回のみ使用(田植え直後)、有機質主体肥料栽培、経費明細に基づく価格協議決定。
生産者と生協組合員が交流を行っていること	年 2 回の定期的なふれあい田での交流会「田植え交流会」「収穫祭」を開催、必要に応じての学習会・意見交換会の実施。

コブライス

- ①産地が明確 → 肥培技術の水準や、産地適性が明確。
- ②単一銘柄 → 品種の特性による「食味」の持ち味を選択できる（特殊米を除く）。

JA山口県山口統括本部 仁保ふれあい米部会

生産者（団体）

1993 年のお米の凶作を機に、翌年より「特別栽培米（現ふれあい米）」の生産を委託。この取り組みが生協にとって真の意味での「お米の産直」事業のスタートとなりました。

現在、ふれあい米生産を担当いただいている生産者の方は 13 戸。

2013 年 6 月、「産直事業協定」調印。



生産者の皆さん

お米の特徴

品種ーヒノヒカリ

コシヒカリの食味の良さを継ぎ、コシヒカリの弱点であるイモチ病への耐性／倒伏性の弱さや栽培期間の長さを改良することで、九州でも容易に栽培できるお米をと開発された品種です。

特別栽培米開始当初に供給していた品種「日本晴」を、より食味の良いものにしようと、組合員も参加して選定した品種だけに、コシヒカリにも負けず劣らずの食味を持ち、加えて西日本向け品種のため病害虫への耐性も強く、農薬使用量も抑制できるため、安全性を追求する「ふれあい米」のコンセプトにもピッタリの品種です。

生産のこだわり

農薬使用を減らす努力と取り組みから、田植え以降は除草剤の 1 回使用を除いては基本的に農薬を使わないお米です。

「安全性」追求も「美味しさ」追及も、稲が力強く育つこと。そのための環境作りは「土作り」からと、堆肥をたっぷり田に働き込む肥料管理にもこだわっています。

生産者との交流

1995 年からふれあい米交流田での「田植え」「収穫祭」で、生産者と生協組合員の交流会を継続開催しています。体験を通じて、より農業を身近に感じていただける催しとしています。



とにかくおいしいです。甘味があって、もちもちしてて、お弁当に入れて、冷めてもおいしいです。仁保の交流会にも行き、ふれあい米がどんな所で、どんな人が作っているのかも、知る事ができ、生産者さんの事を思いながら食卓を囲む事ができるのは、何よりの食育だと思います。ちょっと値段が高いけど、お金にはかえられないステキなものがぎっしり詰まっているお米です。ふれあい米に出会えて、本当に良かったです。
(岩国市 めくちゃんさん)

JA山口県萩統括本部 佐々並ふれあい米生産部会



生産者の皆さん

生産者（団体）

佐々並は山口中央部に位置する中山間地域。中でも、ふれあい米は、西鳳凰山の標高 400m に位置する地域で農事組合法人長小野の方々に生産をお願いしています。

2013 年 4 月、「産直事業協定」調印。

お米のおいしさは、品種や肥培管理などの様々な要素が重なり合っただけの結果ですが、最も大きな要素のひとつに「気候」があり、特に昼夜の温度差が大きいほど、おいしいお米がとれると言われています。

お米の特徴

品種ーコシヒカリ

1956 年に開発されて以来、コシヒカリを越える品種はないと言われる位に、高い食味で人気の銘柄。現在、国内で生産されるうるち米内シェアでも 30%を超えており、名実ともに日本を代表する品種と言えます。

作付け地域も、秋田・岩手以北を除くほぼ日本全域で栽培されており、気温や土地に対する適応性が高い反面、イモチ病に弱いという欠点を持っています。また、倒れやすい欠点もあり、台風被害の多い西日本では、苦勞の多い品種ともいえます。

生産のこだわり

堆肥を鋤き込んだ土作り。田植え以降、除草剤 1 回散布以外には、農薬類を基本的に使用しない「安全・安心」を重視した栽培米。

生産者との交流

1999 年度、ふれあい米指定を機に産地交流を開催。以降、農作業体験とあわせた「田植え」「収穫祭」の交流会を継続開催しています。



JA山口県萩統括本部 コープライスこしひかり



生産者の大田さん

生産者（団体）

コープライスこしひかりは、JA 山口県萩統括本部管内の萩市を産地指定としています。中山間地で標高も高いため、稲穂が成長する時期の昼夜の温度差が大きく、中国山地のきれいな地下水も豊富。おいしいお米づくりの条件がそろって、良質のお米の産地として定評のある地域です。

無洗米は、お米の表面を傷つけないように精米工程で残る微量なヌカ層をごくわずかな水を加えて柔らかくし、うまみ成分を残したままヌカ層だけ取り除き乾燥したお米です。

2013 年 4 月、「産直事業協定」調印。

お米の特徴

品種—コシヒカリ

1956 年に開発されて以来、コシヒカリを越える品種はないと言われる位に、高い食味で人気の銘柄。現在、国内で生産されるうるち米内シェアでも 30%を超えており、名実ともに日本を代表する品種と言えます。

生産のこだわり

JA 山口県萩統括本部では、管内全体の米生産者と一体となった取り組みで、土づくりから栽培・稲刈りまでを生産管理し、より安全でおいしい米づくりをめざしています。JA 職員が定期的に農家を巡回し、個々の前年度の食味検査データをもとに土地にあった土作り、肥培方法の指導にあたっています。また、安全確保のひとつとして、生産履歴の記帳が義務付けられており、出荷前の残留農薬検査とあわせて安全な農作物の提供ができるようにしています。

生産者との交流

産地見学一覧にもリストアップされており、カントリーエレベーターの見学などが行われています。



カントリーエレベーター

北海道JAそらち南「そらち南減農薬米生産部会」



生産部会の皆さん(2012年産直協定のときに、
生協役職員・組合員代表と一緒に)

生産者(団体)

札幌より東南東へ約60km、石狩平野と日高山脈の境目に位置する産地は、北海道だけでなく、日本でも有数の米の生産地域。専業農家が多く、1戸当たりの耕地も山口県と比較にならない程の大規模経営が特徴で、米作り1本の農家も多いため、町/JA/農家がひとつになって米生産への取り組みがおこなわれています。

お米の特徴

品種—ななつぼし

北海道の中央部以南に適する品種です。北海道の代表品種である「あきほ」と「ひとめぼれ」系統をかけあわせた、食味と収量性のバランスに優れた品種で、北海道立中央農業試験場で育成されました。2001年には奨励品種に採用されています。

ツヤ、粘り、甘味のバランスがよく、冷めてもおいしさが長持ちし、お弁当、お寿司などに人気があります。

「ななつぼし」という名前の由来は、星がきれいに見えるほど空気がきれいな北海道で生まれたお米だからこそ、きらきらと北斗七星のように輝いてほしいという願いが込められています。

生産のこだわり・循環保全型農業への取り組み

そらち南減農薬米生産組合のみなさんの作る「ななつぼし」は、北海道の生産管理基準「Yes!Clean」に基づいて生産されています。「温湯種子消毒」や「あぜへのハーブ移植による害虫発生の抑制」、「稲わら完熟堆肥の投入」といった取り組みを通して、環境保全・循環型農業に取り組んでいます。

化学薬剤	慣行栽培	Yes!Clean	慣行比
化学農薬	22回(成分数)	10回以下(成分数)	54%以上減
化学肥料	10kg	7.0kg/10a	30%減

生産者との交流

遠く離れた北海道と本州の端山口のため、生協組合員と生産者の日常的な交流は困難ですが、毎年の生協まつりへの生産者参加など行われています。また、2012年8月の産直協定締結時や2018年には組合員・役職員が産地を訪問し、交流しました。

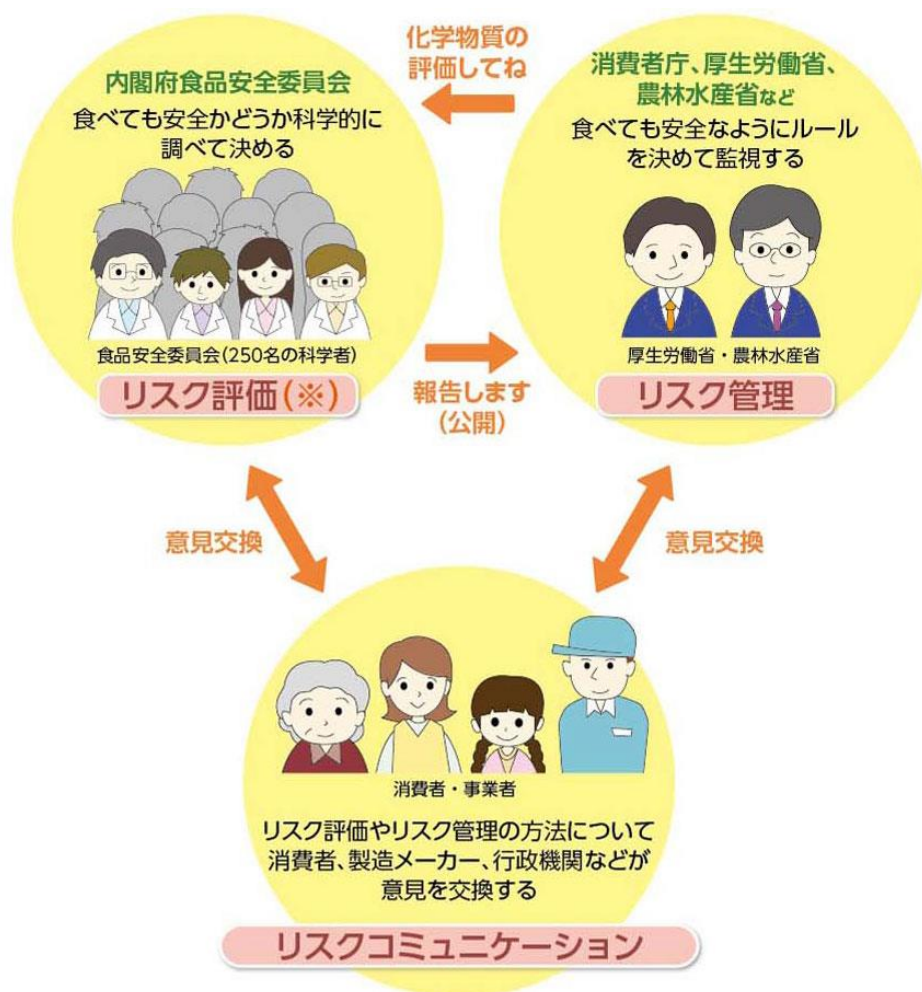


2018年産地視察にて、ライスセンター
見学の様子

食品の安全 総合政策

コープやまぐちは創立以来、食の安全を追及し続けてきました。この間、食の安全に関する行政のしくみや科学的知見は大きく変わっています。こうした変化を踏まえて、現在の食品の安全に関する考え方を「食品の安全総合政策」として、2012年に改めて整理しました。

～食品の安全総合政策の基本になる、現在の日本の食品の安全を守るしくみ～



「食品の安全総合政策」とは？

コープやまぐちは創立以来、自分たちが望む商品を安心して利用したいという組合員の願いに応えるために食品の安全性を追求してきました。組合員の食品に対する不安…例えば、食品添加物や残留農薬などに対して、安全性を確保する取り組みを進めています。「食品の安全総合政策」は、それらの食品の安全性を確保していくために、コープやまぐちの基本的な考え方や運用ルールをまとめたものです。コープやまぐちではこの食品の安全総合政策をもとに食品安全行政や取引先とのコミュニケーション、商品の取扱いなどを行っています。

政策制定の背景

2003 年食品安全基本法が制定されるまでの食品安全行政は、行政が自分で評価して管理を行うため、評価内容など情報開示が不十分でした。

コープやまぐちでは、日本生協連と連携し独自の食品添加物・農薬評価を行ったり、出来るだけ使用量を削減しようとする総量規制、行政に対して食品添加物の規制を求める取り組みなどを進めてきました。これらの安全性追及の生協運動は今のコープ商品や産直商品の開発にもつながりました。

また当時、新たな対応が必要であった遺伝子組換え食品や環境ホルモンなど食品の安全性確保を前進させることを目的に、様々なリスク要因への考え方を組合員とも共有化した上で、2000 年に「コープやまぐち食の安全総合政策」を制定しました。同時に、生協だけの取り組みでは困難なものも多く、食品の安全性を確保していくために、社会的なしくみづくりの必要がありました。コープやまぐちでは全国生協の仲間や消費者団体と一緒に、食品衛生法の改正と充実強化を求める運動を行いました。



政策見直しの理由

2000 年度版政策制定から、特に国や県の食品安全行政は大きく前進しました。

生協ら消費者の声で、「食品安全の法改正と充実強化」を国や県に対して求めてきた結果、2003 年に「食品衛生法」改正、「食品安全基本法」制定がされ、科学的な根拠にもとづき客観的にリスク評価を行う機関として「食品安全委員会」が設置されました。山口県でも 2004 年「やまぐち食の安心・安全確保の基本方針」が定められ 2008 年には「食の安心・安全推進条例」制定や「山口県食の安心・安全審議会」の設置と生協の参画など食品の安全性を確保するしくみは大きく変化しました。

この食品安全行政の前進は、私たちの運動が築き上げた成果と言えます。また、行政が定める食品の安全性に関する基準は、食品安全委員会を中心に、最新の科学的知見に基づく評価・公開がされ信頼できるものになってきています。これらの前進点を踏まえて、食品の安全性を確保する生協の考え方を見直す時期にあるとして、「食品の安全総合政策」として食品自体のリスク要因とその対応を中心に 2012 年に再整理しました。

「食品の安全総合政策」の基本的な考え方

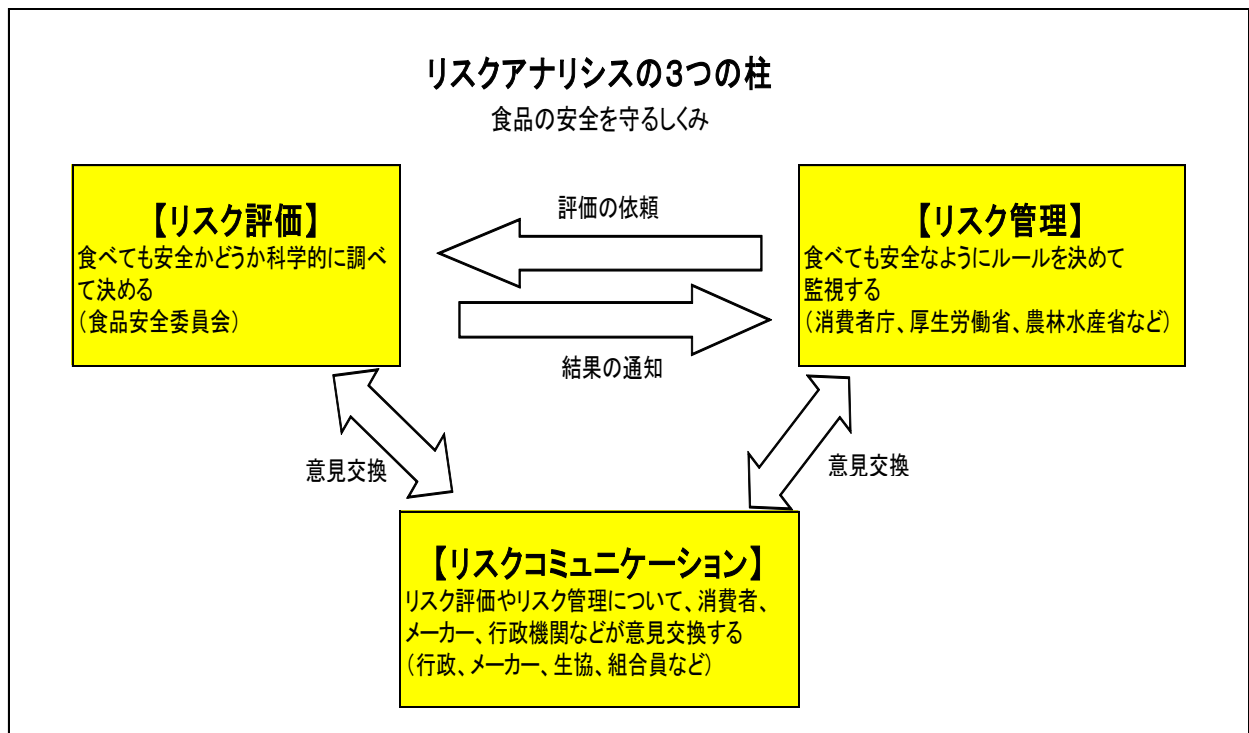
食品を取り巻く環境は変化し続けています。そうした変化に柔軟に対応していく必要があります。新たな「食品の安全総合政策」では、単にコープやまぐちの枠組みではなく、コープCSネットや日本生協連、全国の生協とも連携し、多くの消費者が安心して豊かな食生活がおくれるよう、行政との連携を深めながら更なる安全性の実現をめざしていくこととします。そうした考えから、商品管理基準は、食品衛生法等の国の基準をベースにします。ただし、国によるリスク評価・リスク管理のさらなる充実が求められるものについては、現行の商品管理基準を見直した上で、自主基準として継続管理します（自主基準の適用は、コープ商品と産直商品を基本とします）。そして、科学的な根拠に基づくリスクアナリシスの考え方を安全性の基本にしていきます。新たな科学的知見にもとづいて、組合員とも情報共有をしながら基準は必要に応じて見直しを行っていきます。

●「リスクアナリシス」とは？

食品の安全を守るしくみのことで、3つの柱があります。

1番目は、食べても安全かどうか科学的に調べて決める「リスク評価」です。2番目はこの「リスク評価」をもとに、食べても安全なようにルールを決めて、みんなで守るようにする「リスク管理」です。そして3番目の柱が、この2つについて、食べ物を作る人、売る人、買って食べる人たちや行政が、それぞれの立場から意見を出して話し合う「リスクコミュニケーション」です。

このしくみができたことで、客観的な安全性評価とその情報が公開され、消費者も参画できるようになりました。食品の安全性を守っていくためには、この3つが十分に機能することが大切です。



食品の衛生管理

コープやまぐちの基本姿勢

- ① 食品衛生法や行政指導等の基準にもとづき、衛生管理の徹底とフードチェーン（製造～流通～消費）での安全性向上に取り組みます。
- ② 食品の衛生管理は食品の安全総合政策の中で重要な項目と位置づけ、やまぐち食の安心・安全研究センター等による独自の衛生検査や食中毒対策の学習、消費者・生産者・流通業者への適切な情報提供をすすめます。

衛生管理基準

- ② 衛生管理の指標になる微生物等の基準は、食品衛生法を基本にしています。
- ③ コープやまぐちで取扱う食品において、微生物学的に問題のないことを確認するために、食品衛生法の基準が設定されていない食品（豆腐など）については、コープCSネットの自主的な基準を適用します。

運用について

- ① 食品の流通や取扱いの運用判断は、食品衛生法を遵守します。
- ② 食品衛生マニュアル（コープやまぐち内部文書）にもとづいた運用を行い衛生管理に努めています。
- ③ 特に重要である食中毒対策は、製造・流通だけでなく消費過程も大切であり、家庭内保存に関する知識や情報は、広報物等で定期的に情報発信しています。
- ④ 定期的に、店舗・宅配（コープCSネットの取扱いを含めて）・夕食宅配の取扱い食品の微生物検査、店舗設備・備品等の衛生検査をやまぐち食の安心・安全研究センターで実施しています。
- ⑤ 検査結果は、コープCSネットとも協力しながら生協の管理レベルの向上、取引先への指導・衛生管理改善、商品の開発や取扱い、クレームの原因究明に活かしています。また組合員へも定期的な情報提供を行っています。

コープやまぐちの商品検査体制について

1992年にコープやまぐち商品検査センター開設

店舗が直接製造する惣菜商品や、外部に製造委託するコープ商品の衛生管理強化を目的に、「コープやまぐち商品検査センター」は当時県内屈指の検査体制で設立されました。微生物検査・理化学検査と生協が考える食品の安全政策をほぼ自らが確認できる検査体制（毎週 25～30 商品・約 130 項目におよぶ継続的な検査）でスタートしました。

2005年4月、「やまぐち食の安心・安全研究センター」として生まれ変わりました

近年の食の安全を脅かす様々な問題による、消費者の食の安全意識と生産者組織の自主検査意識の高まりから、さらに安心できる検査体制をめざし、生協とJAが共同で一般社団法人「やまぐち食の安心・安全研究センター」を設立しました。この法人は、「コープやまぐち」と「山口県生協連」・「山口県農協中央会」・「全国農業協同組合連合会」の4者で構成しています。



県流通センター（山口市小郡上郷）内の
「やまぐち食の安心・安全研究センター」

建物・機器類は、ＪＡ・生協それぞれの専有部分と共有部分を持ち、ノウハウ等の共有も行い、提携のメリットを活かすようにしています。この施設での検査業務の稼働は 2005 年 4 月よりスタートし、従来のコープやまぐち商品検査センターの検査機器はすべて持ち込まれ、新たな最新機器類も導入、生協での検査員も増員しました。

2006 年度からは、中国 5 生協の安全確保の役割も担っています

そんな中、コープ CS ネットで商品事業が統一され、商品検査も相互の協力体制で行われるようになりました。たとえば、新規取扱商品の事前微生物検査やコープ CS ネットの P B 商品（プライベートブランド～独自開発商品）の微生物検査、商品クレームについてはコープ CS ネット品質保証部での管理となっていますが、「5 生協の P B 商品以外の流通商品の微生物検査」や「P B 商品の食品添加物検査及び成分規格検査」、「5 生協の農産物残留農薬検査」については、当センターが実施することになり、やまぐち独自の自主検査や店舗商品・夕食宅配関連の検査と店舗衛生検査等と併せて、他生協の食品の安全性確保も含めた役割を担っています。

2022 年度実績

微生物検査	1,767 検体	4,731 項目
理化学検査	12 検体	25 項目
残留農薬検査	874 検体	147,330 項目

生協が考える食品の安全性がほぼ自ら確認できる検査体制

微生物検査

一般生菌数等の衛生指標菌／サルモネラ・黄色ブドウ球菌などの食中毒菌 など

理化学検査

食品添加物／油分の変化などの品質／鉛・カドミウムなど重金属／残留農薬／栄養分析
／抗生物質 など

検査対象

宅配商品／店舗商品／夕食宅配／店舗施設・備品

これらの検査結果はコープ CS ネット品質保証部と商品関連部署へ報告され、商品開発やメーカーへの指導・改善に活かされます。

コープ CS ネットが出来たことで、全体で統一したレベルでの衛生管理点検などができるようになって商品の管理レベルは、よりアップしました。コープ CS ネット開発商品をはじめ、構成各生協の P B 商品の点検や仕様書確認なども定期的に行える体制です。

食品添加物

コープやまぐちの基本姿勢

- ①食品にできるだけ食品添加物は使用しないという考え方は継続して大切にします。
 - ②組合員の食品に求める様々な願いに応えるため、食品に有効性（加工性、保存性、栄養性、風味等の効果）がある食品添加物については、使用目的にそって食品衛生法を遵守して使用します。
 - ③コープ商品については、日本生協連やコープCSネットと連携した生協独自の管理基準にそって食品添加物の使用を判断します。
 - ④国のリスク評価がまだ十分にできていない食品添加物については、安全性の向上をめざし、日本生協連と連携して、行政に対して再評価を求めています。
- ※自主基準を持つことで、食品の安全性と科学的知見に関する情報収集の感度を高め、国に対して必要な働きかけをし続け、取扱い商品だけでなく社会全体の食品の安全づくりへの貢献を目指します。

食品添加物の役割

食品添加物は、食品の中で役割をもっており、カルシウム分や鉄分など不足しがちな栄養素を付加するケースを除いて、大きくは2つのグループに分けられます。

一つは、保存料・酸化防止剤・殺菌料など「食品の保存性を高める添加物群」。もう一つは、調味料・甘味料・酸味料・苦味料・乳化剤・香料・着色料・発色剤など「人間の味覚や色覚などの感覚器官に働きかける添加物群」です。これらの添加物の働きにより、広域流通や安価な美味しさなど様々な消費者のニーズに応えることを可能にしています。

食品添加物の安全性について

食品添加物は、食品において様々な役割をもち、食品衛生法でその使用基準（使用できる食品、使用量など）が定められています。

食品安全行政のしくみが整備され、国でリスク評価が行われた個々の食品添加物は、必要に応じて使用しても安全性上の問題はないと考えられます。これまで食品添加物について、複合影響の問題が取り上げられてきましたが、食品安全委員会の評価では、個々の添加物として評価されている影響を超えた複合的な影響事例はなく、日常摂取している範囲内では、添加物を複合して取ることによる健康影響が実際に起こる可能性は極めて低いことが報告されました。

しかし、海外のリスク評価機関で安全性が問題視されている物質で、まだ食品安全委員会では十分な評価が行われていない食品添加物もあります。それらについては、日本生協連の評価をもとに自主的な基準で管理を行い、再評価の必要性を求めています。

国による食品添加物の分類

1	指定添加物	食品衛生法に基づき厚生労働大臣が指定するもの 例：ソルビン酸（保存料）、キシリトール（甘味料）	474 品目
2	既存添加物	既に国内で広く使用されており、長い食経験があるもの 例：にがり（粗製海水塩化マグネシウム、凝固剤）	357 品目
3	天然香料	動植物から得られる天然物質で、食品に香りを付ける目的で使用されるもの 例：バニラ香料	約 600 品目
4	一般飲食物添加物	一般に飲食されているもので、添加物としても使用されるもの 例：ストロベリー果汁（着色を目的としたイチゴ）	約 100 品目

食品添加物管理基準

コープやまぐちでは、国によるリスク評価がまだ十分でない食品添加物を「不使用添加物」「使用制限添加物」の2つで管理します。

（１）不使用添加物（10品目）

- ① 遺伝毒性発がん物質と考えられるもの
- ② 一日の許容摂取量が信頼できる機関で設定されておらず、日本生協連においてそれを補う科学的なデータが入手できなかったもの
- ③ 安全性に関する科学的データがなく、成分規格等に懸念される情報があるもの

用途	名称	用途	名称
着色料	食用赤色 104 号	保存料	デヒドロ酢酸ナトリウム
	食用赤色 105 号		パラオキシ安息香酸イソブチル
製造用剤	臭素酸カリウム		パラオキシ安息香酸ブチル
	グレープフルーツ種子抽出物		パラオキシ安息香酸イソプロピル
酸化防止剤	単糖・アミノ酸複合物		パラオキシ安息香酸プロピル

（２）使用制限添加物（42品目）

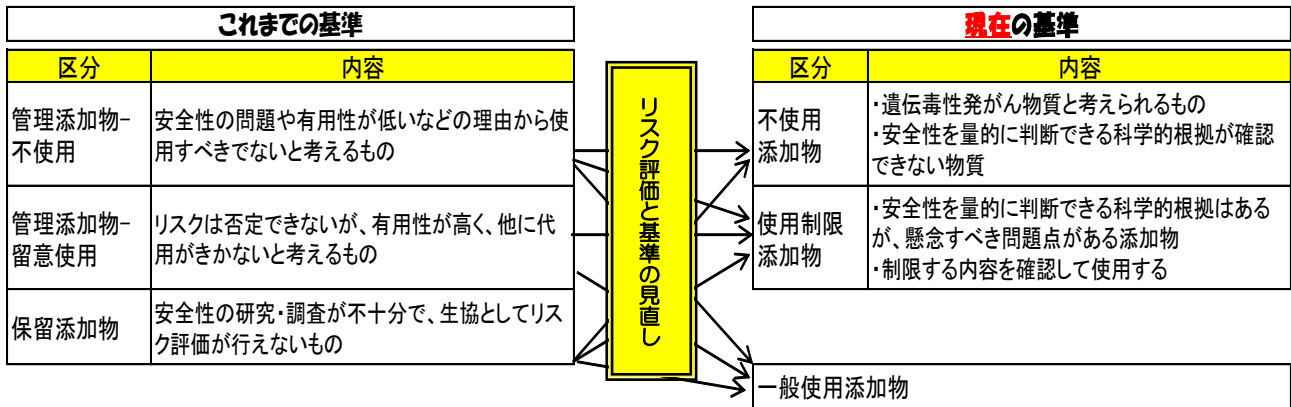
不使用添加物における3つの条件には該当しないが、以下の懸念される問題点の指摘があり、その添加物の「使用する食品の範囲」「使用量や残留量」「成分規格の指定」によってリスクが低減できるもの

- ① 添加物を生成する時や使用した場合に発生する不純物などに安全上の問題があるもの
- ② 製品としての添加物の純度等、成分規格に不十分な点があるもの
- ③ 国が評価していない新しいリスク要因が懸念されるもの

用途	名称	用途	名称
着色料	食用赤色 40 号及びそのアルミニウムレーキ	甘味料	カンゾウ抽出物
	食用赤色 106 号		カンゾウ末
	食用黄色 4 号及びそのアルミニウムレーキ		α-グルコシルトランスフェラーゼ処理ステビア
	食用黄色 5 号及びそのアルミニウムレーキ		ステビア抽出物
	食用青色 2 号及びそのアルミニウムレーキ		ステビア末
	二酸化チタン		酵素分解カンゾウ
	植物炭末色素		ブラジルカンゾウ抽出物
	アルミニウム		L-ラムノース
	ラック色素	乳化剤	ポリソルベート 20
	ログウッド色素		ポリソルベート 60
	カンタキサンチン		ポリソルベート 65
			ポリソルベート 80
酸化防止剤	エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム	製造用剤	過酸化ベンゾイル
	グアヤク脂		ウェランガム
	ブドウ種子抽出物		エレミ樹脂
	酵素分解リンゴ抽出物	増粘安定剤	カラギナン
保存料	安息香酸		サイリウムシードガム
	安息香酸ナトリウム		ファーセララン
	ツヤプリシン（抽出物）		
	ペクチン分解物	ガムベース	マスチック
	ε-ポリリジン		
防かび剤	イマザリル		
	オルトフェニルフェノールおよびオルトフェニルフェノールナトリウム		
	チアベンダゾール		

●管理基準の変更内容

これまで「不使用添加物」「留意使用添加物」「保留添加物」と3つの管理区分のうち評価保留としてきた「保留添加物」についても判断基準を明確にし、2015年に管理基準の見直しを行いました。



運用について

(1) 不使用添加物

①コープ商品…日本生協連・コープCSネット・コープやまぐちの開発を問わず、使用しません。

②NB商品

○宅配 取扱いを行いません。

○店舗 取扱いを行いません。

(ただし、店舗については組合員からの強い取扱い要望があった場合には、代替え商品など十分に検討した上で、理事会において取扱いを判断します。)

(2) 使用制限添加物

①コープ商品…有用性・必要性がある場合のみ、使用量など日本生協連基準の範囲内で管理します。

②NB商品

○宅配 商品企画する場合には必要性や有用性等を十分に検討し、機関会議(組合員・職員で構成する商品検討会議等)で報告の上で取扱いを行います。

○店舗 食品衛生法を遵守して取扱いを行います。

食品添加物管理について

食品添加物のリスク評価は、国内外の機関で行われており、最新の研究結果をもとに絶えず評価を繰り返すことと、その評価に基づいて運用を見直すことが必要です。

コープやまぐちでは、日本生協連やコープCSネット、全国の生協とも情報交換を行いながら、常に最新の研究結果を収集するとともに、食品添加物基準と運用については、組合員の代表で構成される理事会で決定しています。

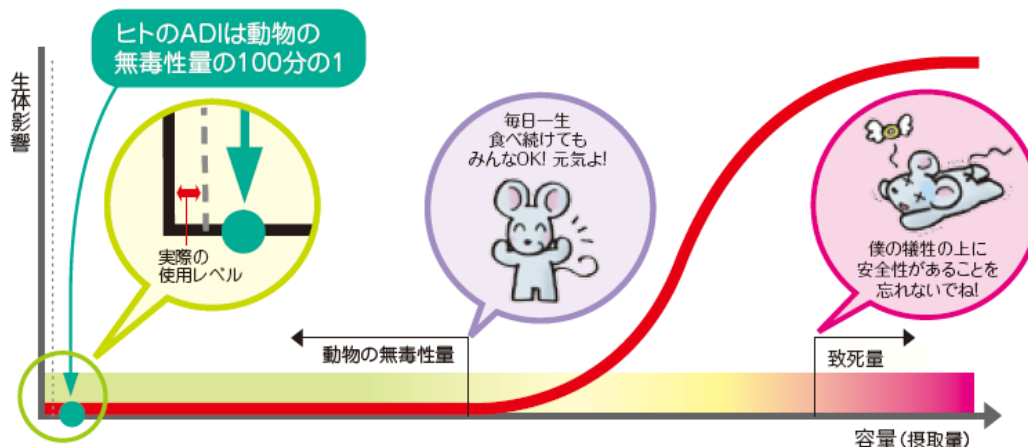
総量規制の取り組みについて

生協の総量規制の考え方は、多くの組合員に認知され広がりました。また食品添加物の規制など大きな成果を生みました。しかし、具体的に食品1品ごとの食品添加物の使用をどう低減させるのか、食事内容との関わりで摂取総量がどうなのかなど、どうやって総量規制を進めるのかについて十分ではない部分もありました。現在は、食品添加物個々の科学的なリスク評価にもとづいた運用を進めています。

●食品の安全性の確認方法

では実際、食品添加物や農薬などのリスクはどのように評価されているのでしょうか。食中毒などとは異なり、長期的に摂取することの影響も確認することが大切です。

一日摂取許容量（ADI）とはヒトがある物質を毎日一生にわたって摂取しても健康に影響がないとされる量をいいます。まず、動物実験で動物が一生、毎日食べたとしても、影響がでない無毒性量を定めます。そして、種の違い一人一人の違いを考えて無毒性量を 100 で割った値を ADI と定めます。日本ではこのリスクを評価しているのが食品安全委員会です。



次いで、実際に食事から摂取する量が ADI を超えないように、使う場合のルール（使用基準）を定められます。摂取量が ADI を超えてしまう場合は使用を禁止したり、常識的な使用では人の健康を害さない場合は使用基準を定めないなどのルールをつくります。また、こうしたルールが守られているのか、検査などで確認します。このようなリスク管理をしているのが農林水産省や厚生労働省です。

●食品安全委員会について

食品安全委員会は行政などから独立をし、科学的知見に基づき、客観的かつ中立・公正に評価できるように構成されています。具体的には7名の委員から構成され、その下に16の専門調査会が設置されています。添加物・農薬・微生物といった危害要因ごとに設置された15の専門調査会と企画担当専門調査会で構成されます。

200人以上の専門委員（大学、公立研究機関の研究者など。非常勤。）がそれぞれの専門分野に応じて、担当するハザードのリスク評価を行っています。ホームページには審議のプロセスが公開されたり、わかりやすい食品の安全に関わるツールも掲載されています。

●日本生協連のリスク評価

日本生協連では、国のリスク評価・リスク管理を充実させていくという目的で独自の評価が行われています。行政が行うリスク評価やリスク管理に対して、きちんと科学的な評価ができるように大学の研究者など専門家が入って、世界の評価機関の情報も集めながら、専門的に検討を行っています。それらをもとに、コープ商品の管理基準の見直しや全国生協への情報提供、行政に十分な評価を求めるなどを行っています。

農薬・動物用医薬品・飼料添加物

コープやまぐちの基本姿勢

- ①農薬・動物用医薬品・飼料添加物は、ポジティブリスト制度にもとづいた食品の取扱いを行います。
- ②残留農薬検査の機能を活用しながら生産現場での農薬使用状況等の確認を行い、生産者と一緒に農薬等の使用管理に取り組むことで安全性の確保をめざします。

農薬の役割と安全性

農薬は、病害虫への対策や、除草剤などの省力化目的の使用、品質や収穫量を維持させる為に使用するなど食糧生産量の確保の上で現在の農業には不可欠な物となっています。

すべての農薬は、農薬取締法によって製造、販売、使用などについて規制されています。農薬登録の有効期限は3年と定められており、3年たてば登録更新の手続きが必要になります。農薬はこのように定期的な評価が行われているため、日本で使用されている農薬については、評価が古く問題が残っているということはありません。

食品安全行政の進展によって、適切に管理された農薬等の使用は、食品の安全性上の問題はないと考えられます。しかし、農産物等の生産には人が関わるものであり、誤った使用などによって健康影響を及ぼす可能性は存在します。

最も心配なのは直接口にする農産物への農薬残留です。その農薬残留の制限については、2006年にポジティブリスト制度が導入されました。

この制度によってすべての農薬が規制の対象となったことは前進点です。

●ポジティブリスト制度

食品中に残留する全ての農薬等については原則使用を禁止し、使用を認める物質についてリスト化するしくみ。リスク評価によってその残留基準値は定められています。残留基準値が定められていないものも人の健康を損なう恐れのない量として、一律基準0.01ppm(食品1kgあたり農薬等が0.01mg含まれる濃度)が定められました。

従来のネガティブリスト制度では、多数の農薬の中から、人体や環境等への影響危険度が懸念されるものを規制していましたが、それ以外の農薬について規制できませんでした。

動物用医薬品とは？

動物用医薬品は、牛・豚・鶏などの畜産物やエビ・ウナギなどの養殖魚へ病気の治療や予防の為に使用される医薬品のことです。作用別に抗菌性物質、寄生虫用剤、ホルモン剤等に分けられます。動物用医薬品の登録、承認、使用については薬事法で規制され、食品中の残留についてはポジティブリスト制度による管理がなされています。

飼料添加物とは？

飼料添加物は、家畜用飼料の安全性確保と品質維持のため、次の①～③を目的として飼料に添加されるものです。

- ①飼料の品質低下を防止する（防かび剤、抗酸化剤、乳化剤など）
- ②飼料の栄養成分や有効成分を補給する（ビタミン、ミネラル、アミノ酸など）
- ③飼料に含まれる栄養成分の家畜への有効利用を促進する（抗生物質、酵素など）

飼料添加物の登録、承認、使用については飼料安全法で規制され、畜肉や魚肉などへの残留については、農薬等と同様にポジティブリスト制度による管理がなされています。

農薬・動物用医薬品・飼料添加物管理基準

- ①農薬・動物用医薬品・飼料添加物はポジティブリスト制度を基準とします。
- ②産直商品は、コープやまぐちと産直パートナーの間で相互確認した産直商品基準を適用します。

産直商品基準とは

産直パートナーが生産する生産物を、産直商品として明確化する際の商品毎の基準。産直の安全性追及に合わせ、安定的な品質と生産量を維持していくために、相互確認のもとで定めたもの。例えば、法規制よりも厳しい農薬の使用削減や休薬期間の基準を設けるなどがあります。



運用について

- ①食品の流通や取扱いの運用判断は、ポジティブリスト制度を遵守します。
- ②定期的に、店舗・宅配の取扱い食品の残留農薬検査を実施して、安全性の確認と生産現場の指導・改善に検査結果を活用しています。
- ③産直商品は、定期的に産直商品基準の相互確認・現地点検を行っています。また産地視察交流を行うなど産直三原則に基づいた取り組みを進めています。

産直活動と農薬の使用削減

農薬や化学肥料の過剰な使用は、生態系への影響やさらには河川・海の水質変化などの環境影響が懸念されます。しかし、生産者に農薬や化学肥料の使用削減も求めるということは、消費者が、それを「消費」することを通して削減取り組みを支えるという、双方向の関係が不可欠です。農産物の安全性だけでなく、環境保全型農業を支援する上でも、消費者と生産者が直結・交流し、相互に理解しあえる取り組みである「産直活動」を積極的にすすめています。農業の発展と合せて持続可能な生産に取り組む必要性について組合員と考えていきます。

ポストハーベスト農薬対応について

ポストハーベスト農薬とは収穫後に使用される農薬をいい（国内では原則的に使用禁止）、主に防カビや殺菌・殺虫を目的に果物類（レモン・オレンジ）など輸入農作物の多くに使用されています。コープやまぐちでは、安全性の懸念からポストハーベストフリー（収穫後の農薬を使用していない）を取扱いの基本にしてきました。現時点のリスク評価は食品衛生法で食品の残留基準が定められ安全性は確保されていると考えられています。また価格面でのメリットもあります。組合員の要望があり取扱いを行う場合には、ポストハーベストフリーの商品も品揃えすることを基本にし、組合員が選択できる環境づくりを大切に考えていきます。

容器包装

コープやまぐちの基本姿勢

- ①食品に使用する容器包装は、食品衛生法の基準を遵守し、安全性を第一に利便性や環境に配慮した取扱いを目指します。
- ②容器包装に用いられる化学物質の管理について、社会的なしくみができるまでには、一定の時間を要すると考えています。日本生協連やコープCSネット等と協力しながら国の安全性確保のしくみ整備など関連する情報の収集に努めます。

容器包装の役割

容器包装は、商品内容物の保護、商品情報の表示、取扱いの利便性などの機能を果たす重要な役割を持っています。従来は、機能性や経済性が重視され、容器包装の素材や形態などが選択されてきました。しかし現在では、機能性や経済性を損なわず、かつ、環境保全やゴミの減量に配慮した容器包装を選択することが社会的に求められています。

容器包装の安全性

容器包装は、製造される過程で配合される可能性のある化学物質等の種類が、非常に多く、数千種類にもおよぶといわれています。製造工程に起因する不純物の混入もあります。これらの化学物質が食品に溶出し、安全性の問題になることがあります。

塩化ビニル系の容器包装材は、ダイオキシンの発生懸念から、これまでコープ商品とトレイラップでの削減や非塩化ビニル系へ切り替えを進めてきました。1999年ダイオキシン類対策特別措置法の制度から、国全体での取り組みを進めたことにより、ダイオキシンの発生は大幅に抑えられるようになりました。環境省発表によると、社会問題になった1997年に比較して2010年の排出量は約98%削減されています。また、缶の内面塗装等に使用されるエポキシ樹脂は、環境ホルモンとして生態系や胎児・乳幼児への影響評価が研究途中である、ビスフェノールAの溶出が懸念されています。

食品の容器包装のリスク評価について、食品安全委員会で評価指針が検討され、2020年6月1日 器具・容器包装のポジティブリスト制度が施行されました。

●ダイオキシンとは？

人が意図的に作った化学物質ではありません。日常生活中で、加熱するなどする時に作られてしまう物質です。塩素系の化合物を含むものの焼却処理がダイオキシン濃度と大きな影響があると考えられています。その毒性は、非常に高く社会問題にもなり国レベルでの対策が取られています。

●環境ホルモンとは？

環境ホルモンの正式名称は「外因性内分泌攪乱化学物質」。内分泌系に影響を及ぼすことにより、生体に障害や有害な影響を引き起こす外因性の化学物質と定義されています。

容器包装の管理基準

- ①食品に使用する容器包装は、食品衛生法の規格基準を管理基準とします。
- ②ただし、日本生協連の評価をもとに自主的な容器包装の管理基準を別途設けています。

□コープ商品容器包装の自主基準

下記4樹脂を「留意使用」とする。「留意使用」とは、「代替可能性、有用性を判断して使用する」ことをいう。

容器包装の使用樹脂	内容
塩化ビニル樹脂 (ポリ塩化ビニル) (別名：塩ビ、PVC等)	・代替が難しく有用性がある場合に限り、使用する。 ・使用する場合には、塩ビ食品衛生議会で定めた添加剤だけが使用されていることが必要条件。
塩化ビニリデン樹脂 (ポリ塩化ビニリデン) (別名：Kコート、PVD C等)	・使用用途や代替可能性を十分に検討の上、有用性がある場合に使用する。 ・使用する場合には、塩化ビニリデン衛生協議会で添加剤だけが使用されていることが必要条件。
エポキシ樹脂	・国内製造の缶容器を使用するものについては、「ビスフェノールA低減缶ガイドライン（日本製罐協会）」に定められた基準を満たすものを使用する。 ・上記に関わらず、商品にビスフェノールAを原料とする樹脂が直接触れない場合は使用して差し支えない。
ポリスチレン (別名：PS樹脂、発泡スチロール樹脂等)	・基本的には使用を認めています。 ・「表面に油分が多く、賞味期間の長いもの」および「電子レンジを用いて加熱するなど100℃を超えた状態になりやすいもの」については、有用性や代替性を考慮して使用します。

運用について

- ① 食品衛生法の規格基準にもとづいた取り扱いを行います。そして、利便性や環境に配慮した取扱いに努めています。
- ② コープ商品には、容器包装の管理基準にもとづいた材質を使用しています。

プラスチック問題のエシカル～コープ商品の取り組みについてご紹介～

プラスチックの「その後」が今、大きな課題となっています。便利のその先を見据え、プラスチックとどう向き合うか、コープ商品はできることから取り組みを始めています。

COOPただの炭酸水

- ◆2020年3月より、
ハーフラベルを導入



COOP 麦茶

- ◆2021年3月より、
ラベルレスを導入



COOPロースハム COOPベーコン

- ◆パッケージの一部
を再生プラスチック
に変更



COOPオリジナルブレンド レギュラーコーヒー COOPミックスキャロット

- ◆袋やストローの一部を
植物由来のプラスチックに変更



放射性物質

コープやまぐちの基本姿勢

- ① 放射性物質は、もともと存在しているものであり、フードチェーン全体でそのリスクや性質について正しい情報を共有することを大切に考えます。
- ② 食品中への放射性物質の残留は、国の定める基準値にもとづいた対応に取り組みます。
- ③ 食品を取扱う上で、行政・取引先・日本生協連等が実施している残留放射性物質のモニタリング検査結果等を注視しながら情報収集と適切な情報提供に努めています。

放射性物質とは

放射線とは、放射性物質から出てくる微粒子や電磁波のことです。原子力発電所の原子炉の中にもありますが、大地や食物など自然界からも放出されています。原発事故がなくても、私達は、昔から常に弱い放射線を浴びて過ごしています。放射能とは、放射線を出す力のことです。放射性物質とは、放射能をもつモノのことです。原子力発電所の燃料になるウランも、国内で2011年に原子力発電所から放出されたヨウ素131やセシウム137なども放射性物質です。放射性物質には、固体のものもあれば、気体のものもあります。

放射線	目に見えない光、または、速くて遠くまで飛ぶすごく小さな粒のこと。人の細胞を傷つける可能性がある・モノや壁で、ある程度さえぎる事ができる。遠いと弱くなる。
放射能	放射線を出す力。目に見えない。
放射性物質	モノなので、運ばれることがある。(例えば雨・風)。見えない光を出す力は、時間がたつと減る。菌ではないので、感染しない。

◆放射能や放射線に関する単位について

放射能の単位	ベクレル (Bq)	1秒間に1回放射線を出す能力が1Bqです。 同じ放射性物質なら、その物質の量と放射能は比例するので、ベクレルで表される数値の大きさは、放射性物質の量を表していると考えられます。
放射線の人体への影響度を表す単位	シーベルト (Sv)	人の体が放射線を受けた時、その影響の程度を測るものさしとして使われる単位です。 体内に取り込んだ放射性物質の影響は、取り込んだ放射能(Bq)に、放射性物質ごとに定められた換算係数をかけることによって求めることができます。なお、大気中の放射線量は、毎時0.1マイクロシーベルトなど、単位時間あたりで表わされます。

ミリ (m) は千分の一、マイクロ (μ) は百万分の一を表します。

$$1 \text{ シーベルト} = 1,000 \text{ ミリシーベルト} = 1,000,000 \text{ マイクロシーベルト}$$

放射線・放射性物質の安全性

放射線の影響は、大きく分けて「確定的影響」と「確率的影響」の二つがあります。

確定的影響	ある程度以上の量を受けると必ず出る影響	急性障害(吐き気、脱毛等)、不妊、白内障など
確率的影響	多くの放射線を受けると出やすくなる影響(確定的影響より少ない放射線量でも起る)	がんや白血病のリスクの上昇

放射線の被ばくのしかたには、「外部被ばく」と「内部被ばく」があります。

	自然放射線によるものの例	人工放射線によるものの例
・外部被ばく 体の外にある放射性物質から放出された放射線を受けること	大地からの放射線や宇宙からの放射線を受けること	・原子力発電所の事故後、放射線量が高い地域などで空気中から放射線を浴びること ・病院の検査でのX線撮影
・内部被ばく 体の中にある放射性物質から放出された放射線を自分が受けること	空気中のラドン(気体の一種)や食物に含まれる放射性カリウム(自然にそもそも含まれている)による被ばく	原子力発電所の事故後、周辺地域の農畜産物に付着、混入した放射性ヨウ素や放射性セシウムを含んだ食品を食べて起こる

放射性物質は、放射線を出すとより安定な物質に変わります。そのため時間がたつと量が減っていきます。放射性物質の量が半分になる期間を半減期（物理的半減期）と言い、物質ごとに決まっています。ヨウ素 131 の場合は、約8日間で半分に、16 日間で 1/4 に、24 日間で 1/8 になります。セシウム 137 は半減期が長いため、土壌など環境中に多く含まれると、農作物への移行等が心配されます。これについては土の入れ替えなど様々な対策が進められています。

◆放射性物質の半減期

物質名	ヨウ素 131	セシウム 134	セシウム 137
半減期	約 8 日	約 2 年	約 30 年

放射性物質は、一度、体に入っても、その量はだんだん減っていきます。これは、放射性物質自体が時間とともに減っていくことと、汗・尿・便などと一緒に体の外に出て行くことの2つの影響によるものです。汗や尿・便などの排せつにより、体の外に出て行って体内の放射性物質が半分になる期間のことを生物学的半減期と言います。

食品による被ばくは、内部被ばくであるため、ずっと体に残るので特に危ないのではないかと心配する声も聞かれますが、体に入った放射性物質は、こうしてだんだん減り、最後には、なくなってしまいます。減り続ける間は放射線を出し続けるので、この放射線量を合計した数値（シーベルト）をもとに、食品の基準値（ベクレル）を設定しています。また、放射性物質を含んだ食品を食べると、内部被ばくすることになりますが、シーベルトで表した数値が同じならば、人体に及ぼす影響は、外部被ばくも内部被ばくも同じです。シーベルトは人体への影響を表す単位として換算された値であるためです。

(単位 ベクレル/kg)

放射性物質の残留管理基準

①放射性物質の残留基準は、食品衛生法の基準値とします。

【右図】放射性物質（放射性セシウム）の残留基準値

食品群	基準値
飲料水	10
牛乳・乳製品	50
一般食品	100
乳児用食品	50

運用について

- ①コープやまぐちでは、国の放射性物質の残留基準値を遵守して、モニタリング検査情報等を活用しながら商品の取扱いを行います。
- ②残留検査が必要なものは、取引先や日本生協連等と協力して商品検査を行うなどし、放射性物質の安全性について、情報収集と適切な情報提供に努めます。

輸入食品

コープやまぐちの基本姿勢

- ① 輸入食品は、現代の食生活に欠かせないものという前提に立ち、国産品や県産品を大切にしていくなかで、いくこととあわせて考えていきます。
- ② 組合員が求めるふだんの暮らしを大切に、国産と比較して商品価値（味、品質、価格等）があるものについて、食品衛生法を遵守し、安全性を確認した上で取扱いを行います。
- ③ 組合員が求める情報について正確な情報提供に努めます。

輸入食品の状況

現代の日本の食は、グローバル化が進み、食生活が輸入に頼る傾向は年々高まっています。食品業界でも生産拠点の海外移転など社会環境の変化に応じた取り組みが行われています。

一方で、国内の食料自給率は、2021年カロリーベースで38%（概算値）（山口県は2020年度で24%）という状況の中で、食品の安定供給を行うためには、輸入食品に頼らざるを得ない現実があります。輸入食品は、日本で生産できないものや、生産量が少ないものなどがあり、量の確保や価格を安定させるために必要なものです。

輸入食品の安全性

輸入食品の安全性は、国が行う検疫所での書類検査や抜き取り検査を経て、安全性が確認されたものが、国内を流通するしくみで、安全基準を満たさないものは、基本的には流通しません。

しかし、大量に輸入される食品のうち、実際に検疫所で検査されるものは10%程度です。

これまでも、産地偽装や国内で認められていない化学物質の混入が問題になり、国の輸入食品のチェック体制の充実が求められます。

輸入食品の管理基準

- ①輸入食品は、食品衛生法を基準とします。
- ②コープ商品は、食品添加物など日本生協連の基準を適用します。
- ③生協が産地を指定した輸入食品は、農薬等の商品毎の管理基準を設けます。

運用について

- ①輸入食品は、食品衛生法を遵守した取扱いを行います。
- ②国内で生産されていないもの、国内の生産が少なく価格が高いもので消費が定着しているもの、国産と比較して商品価値が高いものを取扱い判断としています。
- ③コープ商品や産地を指定した商品は、日本生協連やコープCSネットと連携して生協自ら定期的に現地に赴き、管理基準の確認と商品検査で食品の安全性が確認されていることを基本にしています。
- ④原産国・原料原産地・加工地などの必須事項の正確な情報提供に努めます。

遺伝子組換え食品

コープやまぐちの基本姿勢

- ①遺伝子組換えを含む科学技術についての情報収集を進め、食品安全行政へ十分な安全性評価と環境影響評価の実施、情報公開など消費者の安心を築く努力を求めます。
- ②組合員の商品選択のために、できるだけ遺伝子組換え原料を使わないコープ商品の開発を追求し、積極的な情報提供に努めます。
- ③商品開発や取扱いの選択肢に、国による安全性審査の手続きを経た上で、商品に求められる品質を持ち、その品質に見合った価格等が実現できることが明らかである場合には、遺伝子組換えであることだけを理由に選択肢から外すことはしません。

遺伝子組換え食品とは

今まで交配によっておこなってきた品種改良を、細胞の遺伝子操作という最先端技術でおこなおうというものです。このことにより、開発に時間がかかっていた品種改良が短時間で可能となっただけでなく、交配では不可能であった異種間の性質を組み合わせることも可能になりました。

遺伝子組換え技術は、「害虫や病気に強い作物を作ることによって収穫量増加につなげるだけでなく、農薬の使用量を減らす」など有用性も大きなものがあります。活用いかんによっては、実際に食糧危機打開など、食糧／農業が抱える問題の解決に有効な技術です。しかし、国内において遺伝子組換えに対する安心感が社会的に形成されているという状況ではありません。

遺伝子組換え作物の拡大

遺伝子組換え作物は、アメリカだけでなく新興国においての作付けも急速に拡大しています。遺伝子組換え作物の作付面積は、世界 29 ヶ国で約 1 億 9,000 万 ha 以上（2019 年）と報告され、輸入の依存度が高い日本では、遺伝子組換え作物を加工食品や飼料として多く利用しています。国内自給率の低さもあり「遺伝子組換えでない」作物だけの食品製造は難しい状況にあります。

遺伝子組換え作物栽培面積の推移（世界 24 ヶ国）

年	1996	2000	2004	2008	2016	2017	2018	2019
面積 (万 ha)	170	4,420	8,100	12,500	18,510	18,980	19,170	19,040

（参考：バイオテック情報普及会）

遺伝子組み換え食品の安全性

2001 年から安全性審査を受けていない遺伝子組換え食品は、製造、輸入、販売などが法規制されています。遺伝子組換え食品の安全性は、食品衛生法上の義務として食品安全委員会において評価がなされます。食品安全委員会では、安全性が確認された遺伝子組換え食品の人への健康影響は極めて低いと評価されています。環境／生態系への影響は、カルタヘナ法（遺伝子組換え生物等が国内の野生動植物等へ影響を与えないよう管理するための法律）にもとづいて、リスク評価・管理されており基本的には安全性が確認されていると考えられます。しかし、急速な栽培面積の拡大と様々な国々で広がっていることから、今後も情報収集を進める必要があります。

●現在流通しているもの

現在、日本で認可されている遺伝子組換え作物は、「なたね／大豆／トウモロコシ／ジャガイモ／わた／てんさい／アルファルファ／パパイヤ／からしな」の9作物。これらの遺伝子組換え作物はそのまま食べることはほとんどなく、豆腐類、味噌、しょうゆ、スナック菓子、食用油などに加工されて利用されています。

遺伝子組換え食品の管理基準

- ①遺伝子組換え食品の安全性は、国による安全性審査の手続きが行われていることを基準とします。
- ②遺伝子組換え分別の表示は、コープCSネット基準（日本生協連に準ずる）を適用します。

運用について

- ①コープ商品は、できるだけ遺伝子組換え原料を使わない商品開発を行っていきます。
- ②しかし、コープやまぐち開発商品で品質と価格など考慮した場合に遺伝子組換え不分別原料を使用せざるを得ない場合は、常任理事会で審議・決定します。
- ③コープ商品原料の遺伝子組換え分別は、輸入業者・納入業者などが発行する「遺伝子組み換えでない」証明書やIPハンドリングによる証明書等により 社会的な検証による仕様書管理とコープCSネット基準にもとづいて商品包材・ここくるへ表示します。

ゲノム編集Q&A

引用：『ゲノム編集技術を応用した食品に関する Q&A』

日本生活協同組合連合会 品質保証本部安全政策推進室（2019 年 11 月 11 日作成）

Q：ゲノム編集とはどのような技術ですか？

A：生物の特定の遺伝子を狙って切断し、その部分に変異を起こす技術です。狙った遺伝子を正確に改変できることから、従来よりも効率よく品種改良できるといわれています。この技術を用いて作られたのがゲノム編集技術応用食品（以下、ゲノム編集食品）です。

Q：遺伝子組換え食品とはどう違うのですか？

A：遺伝子組換えは、他の生物の持っているある有用な性質をもつ遺伝子を、改良したい対象の生物に外から加える技術です。現在、実用化が研究されているゲノム編集食品では、元々持っている遺伝子の一部を切断し、その働きを失わせるものですので、外からの遺伝子が残りません。

Q：CO・OP 商品の原料としてゲノム編集食品を使う予定がありますか？

A：日本生協連としては、有用性・安全性に関する科学的見解に鑑みて、遺伝子組換え食品と同様に、ゲノム編集食品のCO・OP商品への使用を否定する方針は持ちません。しかし現時点では、消費者の理解・認知が十分とはいえず、抵抗感を感じる人も少なくないとの調査結果もあるため、当面の間、届出されたゲノム編集技術応用食品、およびゲノム編集技術応用技術食品を使用したことが確認できる原料については、CO・OP商品への使用を見合わせます。（意図して使用することはしません。）今後とも情報収集に努め、全国の会員生協や組合員の声を聴きながら、対応について考えていきます。

食品表示

コープやまぐちの基本姿勢

- ①食品表示は、法令の遵守と国の奨励を基本に、消費者の「知る権利」「選ぶ権利」を大切にして、「商品の内容物と特性を正しく伝える」「組合員が商品を選ぶときに役立つ」「組合員が利用しやすい」という3つの観点で組合員の視点に立った表示をめざします。
- ②商品自体の表示に留まらず、生協の様々な媒体も活用して、商品を選ぶ際に役立つ情報提供もあわせて行うことに努めていきます。

食品の表示と安全性

食品表示は、商品を選択する上で非常に重要な情報であり、製造者や販売者が商品の内容・特性を伝える役割を持っています。生協では、コープ商品を通じて、消費者からみた食品の表示を追求してきました。自主的な表示方法を法律に先駆けて実施し、食品業界に影響を及ぼしてきました。

食品表示の果たす役割は大きくなっており、それに伴って表示に求められる内容も増えたため、複数の法律（JAS法、食品衛生法、健康増進法、景品表示法、計量法、薬事法）で規制がされており、わかりにくいとされています。そのため、消費者庁で食品表示関連の法律を一元化する整備が進んで2015年に食品表示法が施行されました。安全性の面では、食物アレルギーは急性的な健康影響も懸念されることから、特に留意しなければならない表示項目です。

食品表示の管理基準

- ①食品表示は、法令と国の奨励を基準とします。
- ②コープ商品は、コープCSネットの表示基準を適用します。

運用について

加工食品の原料産地表示義務化や遺伝子組換え表示基準の見直し、添加物基準の見直しの動きもあり、その方向性も確認しながら改定作業をすすめます。

◆一括表示の基本ルール

①名称	名称は商品名と異なる。社会通念上一般的に通用する用語を表示する
③原材料名	・虚偽の記載をしてはいけない ・使った原材料と添加物はもらさず全て書かなければいけない ・原材料に占める重量割合が上位1位の原材料の原料原産地を表示しなければならない ・食品は一般的な名称で、添加物は決まった書き方で書かなければならない ・原材料と添加物はそれぞれでまとめて多い順に書かなければならない ・使った原材料にもともと添加物が入っている場合は、抜き出して書かなければいけない ・アレルギー物質(特定原材料)を含んでいる場合は必ず表示しなければならない ・遺伝子組換え対象の原材料は、義務表示に沿った表示を行う必要がある。
③内容量	グラム、個数等で表示。計量法によりグラムでの表示が義務付けられているものもある
④賞味期限	賞味期限は「年月日」(3ヶ月を超える場合は「年月」)で表示する
⑤保存方法	製品について、保存試験などを実施し、科学的根拠をもって設定する
⑥製造者	実際に製造した施設の名称、住所を表示する 法人の場合は法人名、個人の場合は個人名を記載する

アレルギー表示

食物アレルギーについては、急性的な健康影響も懸念されることから、特に留意しなければならない表示項目です。食物アレルギーは、現代社会において関心の高い問題となっており、食品中に微量に含まれるアレルゲンを摂取しても、アレルギー症状を発症する恐れがあります。場合によっては、血圧低下・呼吸困難・意識障害など重い症状（アナフィラキシーショック）が現れることもあります。この場合、対応の遅れから死に至るケースもあります。そのためアレルギー表示は、商品選択をする上で非常に重要な情報となり、食品衛生法・食品表示法で発症数や重篤度から勘案して食品表示が義務づけられています。

- ①コープ商品は、義務表示品目と奨励表示品目の表示を行うことを基本にしています。
- ②ここくるでは、商品選択に役立つ情報として、義務表示品目についてカタログ表示を行っています。
- ③また登録が必要ですが、2017年4月より注文書への表示を始めました。

◆アレルギー表示

表示義務（8品目）	卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、くるみ
表示奨励（20品目）	アーモンド、あわび、いか、いくら、さけ、さば、オレンジ、キウイフルーツ、バナナ、もも、りんご、牛肉、鶏肉、豚肉、ゼラチン、大豆、まつたけ、やまいも、ごま、カシューナッツ

期限表示

食品衛生のリスクである微生物の増殖に関わる重要な表示です。

日付表示は、1995年の食品衛生法改正により「製造表示」から「期限表示」に変更され、既に消費者の間で定着しています。製造年月日は、解凍日やパック詰めの日など、実際に製造した日と異なる場合も多く見られ、また、期限表示で対応しているメーカーに、部分的に製造年月日表示を依頼することは、必要以上の手間と負担をかけることになります。

コープやまぐちでは、組合員に役立つ情報と考え、「製造年月日」と「期限日」の併記を行ってきましたが、「期限表示」に法改正されて15年以上経過し、現在では、期限日による商品選択が当たり前になっているため、「期限表示」のみを基本にしています。（製造年月日が義務表示の酒・精米は除く）

栄養成分表示

私たちが健康的な食生活を送るために役立つもので、特に塩分は高い関心がある項目の一つです。

生協ではこれまで栄養成分表示を積極的に行ってきました。現在では、加工食品の栄養成分については、「エネルギー（カロリー）」「たんぱく質」「脂質」「炭水化物」「食塩相当量」の表示が義務化されました。生協の栄養成分表示は、日常の食生活の中で活用されることを目指しており、通常食する量（1食量など）での表示を基本にしています。

食品添加物の表示

食品表示法では、食品添加物の「物質名」表示を原則としていますが、「用途名」を併記する表示品目もあり混在しています。法令では表示が免除される、栄養強化剤、キャリアオーバー、加工助剤についても残留性が明確な場合は、自主的な表示を行っています。

◆用途名の併記義務があるもの

甘味料、着色料、保存料、増粘剤・安定剤・ゲル化剤又は糊料、酸化防止剤、発色剤、漂白剤、防かび剤

●キャリーオーバーとは

食品の原材料の製造・加工で使用されたもので、その食品の製造には使用されない食品添加物で、最終食品まで持ち越された場合に、最終食品中では微量となって、食品添加物そのものの効果を示さない場合。

●加工助剤とは

加工食品を作るのに使われた食品添加物のうち、完成前に食品から除去されるもの、又は食品中に通常存在する成分に変えられ、かつその成分の量が食品中に通常存在する量を有意に増加させないもの、又は最終食品中に、ごくわずかなレベルでしか存在せずその食品に影響を及ぼさないもの

遺伝子組換えの表示

食品表示法の食品表示基準にもとづいて、遺伝子組換え農作物9種類とそれらを主な主原料とする加工食品 33 食品群に、遺伝子組換えに関する表示が義務付けられています。食品表示に関する法整備は進んでいるものの遺伝子組換え分別の表示対象食品は限られています。

コープ商品は、法令の義務表示に加えて、自主的な表示も行っています。

◆遺伝子組換えの表示方法について

①表示対象の食品

項目	内容
義務表示	遺伝子組換え農作物9種類(なたね／大豆／トウモロコシ／ジャガイモ／わた／てんさい／アルファルファ／パパイヤ／からしな)とそれらを主な主原料とする加工食品 33 食品群
自主表示 (コープ商品)	醤油、大豆油、なたね油、綿実油、コーン油、食用植物油脂(大豆油、なたね油、綿実油、コーン油のいずれかを主原料としたもの)、コーンフレーク

②商品包材の表示方法

項目	区分	内容
義務表示	遺伝子組換え	遺伝子組換え表示農産物を分別して原料とする場合、原材料名の後に(遺伝子組換え)と表記。
	遺伝子組換え不分別	遺伝子組換え農産物と非遺伝子組換え農産物が分別されない原料を使う場合、原材料名の後に(遺伝子組換え不分別)と表記。
自主表示 (コープ商品)	分別生産流通管理済み	遺伝子組み換えの原材料が混ざらないように管理されている場合、原材料名の後に(分別生産流通管理済み)と表記。 (意図した混入はない。)

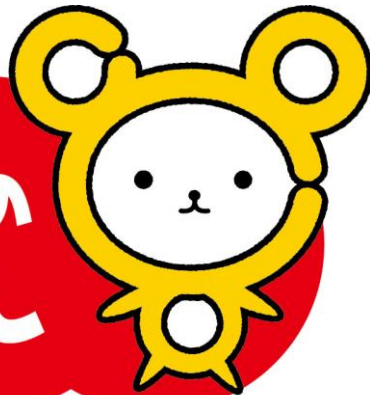
③ここくるのマーク方法(コープ商品のみ)

区分	定義	表示マーク
不使用	表示対象原材料が遺伝子組換えでない場合の表示	
分別生産流通管理済み	表示対象原材料が 遺伝子組み換えの原材料が混ざらないように管理されている場合の表示(意図せざる混入が5%未満)	
不分別	表示対象原材料が遺伝子組換え不分別の場合の表示	

MEMO



わが家の いちおし



「わが家のいちおし活動」

2013年に募集した「わが家のいちおし100選」と、2016年度に募った商品&声を合わせて「わが家のいちおし商品」として、組合員さん同士で、もっと商品の食べ方や料理方法を教え学び合えるよう、声を紹介しています。ぜひ、コープ委員会などで商品を試してみたり、おしゃべりしてみたりして、色んな声や活用方法などを報告書や「くみかつフォト便」で教えてくださいね。

「くみかつフォト便」を活用ください♪

コープ委員会や分野ネットなど、組合員活動の様子や料理写真などをお寄せください♪広報誌等で活用させていただきます。



▲ホームページの
「くみかつフォト便」
からどうぞ♪

商品情報やカタログ企画回を 知りたいときは

コープやまぐち開発商品・コープCSネット開発商品の原材料は、コープCSネットのホームページ内「おしえてNet」で調べることができます。

また、宅配で利用してみたい方には、「いつかNet」でカタログに掲載される企画回をご案内しています。ぜひご利用ください。



←「おしえてNet」
「いつかNet」は
こちらから♪



※「商品ハンドブック」もあわせてご利用ください。

※コープやまぐちのホームページにも情報を掲載しています。ぜひご覧ください。
「コープのこだわり商品」から「コープの産直商品」をクリック♪



<https://www.yamaguti-coop.or.jp/>