



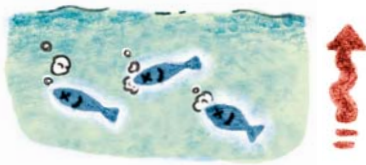
おいしい魚をこれからも。 コープの産直



産直は、生産者・生協・組合員がつながり、安全性が確保され、おいさと環境へのやさしさを兼ね備えた、生い立ちがはっきり分かる農畜水産物をお届けする取り組みです。始まりは1970年代、「産地・生産者の分かるものを安心して食べたい」と願う組合員と、「環境にやさしく、おいしいものを直接届けたい」と願う生産者との出会いがきっかけでした。野菜やお肉などに加え、魚や貝、海藻などでも産地のつながりをもとに産直の取り組みが広がっています。

未来の水産資源を 考えながら 調達しています

魚などの海の資源は、日本近海の水温上昇の影響や乱獲などにより、だんだん減少しています。これからも私たちがおいしく魚を食べていくためには、海の資源の回復と環境の保全に配慮して、将来にわたり持続できる漁業を応援し、そうした漁業で獲られた水産物を選び、利用することが求められています。



海水温が上がり、魚の分布などに影響が生じています

コープではこれまでも水産資源を守る取り組みを続けてきましたが、あらためて2017年に水産物の「持続可能な調達方針」を定め、この方針に基づき2017年5月、水産の産直品第1号が生まれました。

持続可能な調達方針 (抜粋)

- 持続可能な水産資源の取り扱いを進めます
- 水産漁業者との顔の見える産直商品の開発を進め、日本の漁業を守ります
- 魚を知り、魚を選び、魚を食べる機会を増やします

コープは水産の産直を広げます

産直は、普段のくらしに必要な農畜水産物を、品質を保ちつつ、量もきちんと確保し、お届けするための取り組みです。水産物の産直産地は、品質が確保されていることに加え、これからも安定して水揚げがあること



産直 佐渡育ちサーモン

2017年5月末から約1カ月間限定でご案内。水揚げ直後に港で活じめにし、一度も冷凍することなく生のままお届けしました

が前提で、現在は養殖の水産品を中心に取り組みを進めています。より良い産地から安定してお届けするために、産直の取り組みを通じて産地とのつながりを強めていきます。

生産者と組合員の顔の見える関係を築きたい

水産の産直としての取り組みは始まったばかりです。今後は、産直産地の生産者と組合員の皆さんとの交流もさらに広がっていきます。産直商品の生産者とふれあうことで、組合員の皆さんは「自分たちに届く魚が、どんな人がどのような思いで、どのように育てているのか」を知ることが出来ます。生産者にとっても、組合員の声を聞くことで、「組合員が求めていること、おいしく食べていること」を知ることが出来ます。今後への励みにもなります。水産の産直品はこれから続々と誕生していきます。ぜひ、おいしさと環境へのやさしさを兼ね備えた産直の魚を味わってください。

ほたて貝柱の産直産地を訪ねました

産直のほたて貝柱を生産している北海道の紋別漁業協同組合と、コープとのお付き合いは約20年。紋別のほたては、1年育てた稚貝を海に放し、海底で育てる地まき式です。オホーツクの海で良質なプランクトンを食べてのびのび育ったほたては、うまみがぎゅっと詰まっています。



産直 紋別育ちの
コープの産 ほたて貝柱

宅配 6割

1月4回に取り扱う予定です。

※11月5回でも取り扱う予定ですが、産直マークのご案内はありません。(産地や仕様に変更はありません)

店舗 4割

一部店舗を除いて取り扱っています。



ほたての水揚げの様子(8月に撮影)

環境への「やさしさ」

紋別のほたては4年かけて養殖で育てています。年数の短いものを採らないよう、稚貝をまく区画を年ごとに分けています。

豊かな海は、豊かな山や森林から流れる栄養があってこそ。海を豊かに保つための取り組みとして、海の清掃だけでなく植樹など内陸の自然保護活動にも取り組んでいます。

安全・安心の品質と「おいしさ」

水揚げされたほたては、すぐに港の目の前の工場へ運ばれます。ほたての身を殻から外す作業では、瞬間湯通し製法という独自の製法を使うことで、へらを使わず外すことができます。身を傷つけないため、ほたて本来のうまみを逃がしません。貝柱を取る作業は人の手で丁寧に行っています。



手作業でほたてから貝柱を取ります



紋別漁業協同組合
帆立生産部会長 森 祐司さん(中)
製氷冷凍部長 結城 守さん(右)
製氷冷凍次長兼業務製造課長 古畑 裕治さん(左)

本当においしいほたてです。 一度食べてみてください！

「今まで組合員の皆さんに直接産地に来てもらって交流したことはなかったので、ぜひ産地にも来ていただきたいと思います。紋別漁協の女性部は地元の高校生に料理や魚のさばき方を教えるなどしていますから、おいしい食べ方もお教えできますよ。紋別のほたては繊維質がしっかりしているので、刺身はもちろんフライにしてもおいしいです。ぜひお試しください！」

産直の水産品、他にもいろいろ！

