

産直 コープの里

産地が健康！ おいしいお米。

豊かな自然を守っていくこと、それはそこに棲む生きものを活かすこと。
田んぼがすこやかだからこそ育つ、おいしいお米が届きます。

トキの野生復帰を
目指して育てた

新潟佐渡コシヒカリ

産地である佐渡では、トキやさまざまな生きものが暮らせるよう、化学肥料や農薬を減らしたやさしい米づくりをしています。
トキのエサ場である田んぼには、カエルやドジョウ、トンボなどの生きものが棲んでおり、これらが田んぼの害虫を食べてくれるという、うれしいサイクルも。人間と生きものが共に協力し、環境にやさしいお米をつくっています。



新潟佐渡コシヒカリ
夏は涼しく冬は暖かい佐渡。じっくり成熟したお米は、ほどよい粘りがあり、口いっぱいに旨みが広がります。



産直新潟佐渡コシヒカリで
作った焼おにぎり
佐渡コシヒカリのおいしさを大切に、新潟県産大豆使用のしょうゆで、ふっくら焼き上げました。



世界重要農業遺産GIAHSに認定

2011年、佐渡市はFAO(国連食糧農業機関)が提唱する世界重要農業遺産に登録されました。生きものと共生する農法に加え、消費者との連携などからの持続的な環境と農業の保全体制、棚田開発のもととなった佐渡金山の歴史、佐渡の風景・文化など農村コミュニティの保全などが総合的に評価されています。



カブトエビが棲む田んぼで育てた

有機栽培米

宮城県産コシヒカリ

「お米は、お日様や水の恵みからいただくもの」と考える宮城県の生産者・黒澤さん。自家製の植物性堆肥で土をつくり、農薬に頼らずお米をつくる黒澤さんの田んぼには、毎年5月になると、生きた化石と呼ばれる体長2〜3cmの「カブトエビ」がたくさん見られます。



有機栽培米宮城県産コシヒカリ
カブトエビは田んぼの雑草の芽を食べてくれることから、「田んぼの草取り虫」とも呼ばれています。



地元のお米、おいしいね！

農業体験を通じて
産地と交流しています。

コープデリではさまざまなお米を取り揃える中、地産地消の考えから、お住まいの地域や近県で栽培されたお米をラインアップ。また田植えや収穫などの体験を通して、組合員さんと産地の交流を行っています。



いばらきコープ「田んぼのがっこう」
田植えのようす。



とちぎコープ
稲刈りのようす。

