

生産者・組合員・コープがともにつながり

12 つくる責任
つかう責任

産直
コープの里

ともに歩むコープデリの「産直」

このマークが目印

私たちは「おいしくて安心な農畜水産物を何世代にわたって、食べ続けたい」、生産者は「おいしくて安心な農畜水産物を将来にわたって作り続けたい」。

そんな願いをかなえるためにコープ、生産者、組合員がともに取り組んでいるのがコープデリの「産直」です。今回は農産物を例えとして、「産直5つの基本」を紹介します。

安全・安心でおいしいを守るための「産直」5つの基本

生産者が、安全で安心、おいしい農産物にこだわり、減農薬や環境配慮等さまざまな工夫や努力をし続けられるために

1. 生産地、生産者、生産・流通方法が明確であること



生産者とコープで「ニンジン」の生産状況を確認

「だれが、どこで、どうやって作ったのか」明確になっています。輸送、加工など組合員に届くまでの流れをたどることができます。

2. 記録・点検・検査による検証システムがあること

コープの職員が生産者とともに生産記録と産地点検、安全性検査を定期的に行い、管理状況を確認しています。



産地の管理施設を検証

3. 持続可能な生産と、環境に配慮した事業を推進すること



持続可能な農業を目指しています

未来の地球のために農薬や化学肥料を減らす工夫や、CO₂排出を抑える効率的な作業など、環境にやさしい持続可能な農業を目指しています。

組合員が生産者の努力を知り、交流を通じて共感し、生産者が作り続けられる適正な価格で購入した農産物を、おいしく食べ続けるために

4. 生産地、生産者団体との自立・対等を基礎としたパートナーシップを確立すること



過去の台風被害の際、ハウスを修理するコープの職員ボランティア

自然災害等の困難な時だけでなく、ふだんからパートナーとして自立・対等の関係で支え合い、協力し合います。この強い信頼関係があるからこそ、おいしい作物が安定して届くのです。

5. 組合員と生産者との多面的な交流を推進すること



産地で田植えの体験をする組合員

カタログや広報での情報提供、組合員による学習会、収穫体験を通して、生産者のこだわりを知り、組合員の願いを伝えます。心を通わせる交流が、深い信頼を育てます。



広報紙で千葉県の野菜と生産者を紹介

「産直」でみんなの笑顔が繋がる未来へ！



コープは組合員からの「おいしかったよ」の声や改善すべき点は生産者に伝え、さらなるステップアップをともに目指します。組合員も交流によって産地の特徴や生産者のこだわり、思いを知ることができます。「産直」が広がることで、売る・買うの関係を越えて組合員・生産者の笑顔につながるのです。

産直の考え方 詳しくはこちらから▶

