

私にもできる!

エシカル消費の種を見つけよう!

「エコ」「もったいない」「おたがいさま」など、くらしの中で心がけていることはありませんか。
ならコープの組合員さんからは、こんな「種」が集まりました。

こまめに電気を消す、
コンセントを抜く

エシカル消費と使う責任を
意識して利用する

米のとぎ汁や風呂の残り湯を
活用する

マイボトル、マイバッグを活用する

食品を温めるラップをシリコン蓋に
変える

食品ロスにならないか考えて
手前にある商品を購入する

生ゴミの水分をよく切ってから
捨てる

エアコン設定温度をゆるめにして、
着る服でも調整する

使い捨てストローやスプーンを
もらわないようにする



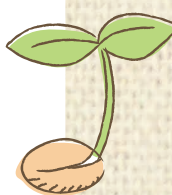
2022年5月
ならコープ
自分みがき講座にて

明日からくらしに取り入れたいことを書きましょう。

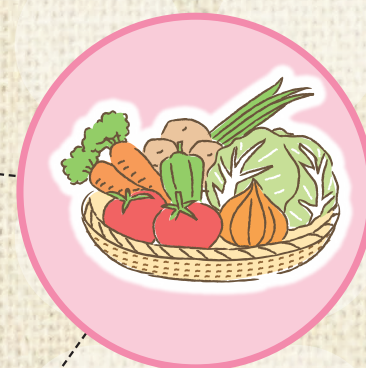
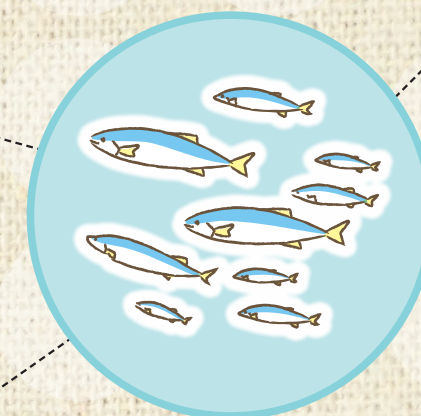
私のエシカル消費宣言

私は明日から

します。



みんなで考え行動しよう ハッピーエシカルな くらし



本パンフレットは、環境に配慮した印刷方式を採用しています。



この製品は、FSC® 認証材および管理原材料 から作られています。

インキにはベジタブルオイル インキを使用しています。

■商品の取り扱いには会員生協ごとに異なります。
■掲載内容は発行時点の情報となります。

2022年7月発行

生活協同組合連合会
コープきんき事業連合

なぜ、いま、エシカル？

エシカル消費ってなに？

エシカル消費とは、「誰かの笑顔につながるお買い物」。
買い物をするときに自分本位の視点だけでなく、
環境や社会など他者への配慮をプラスする消費のことです。
生協では「地域」「環境」「社会」「人々」の視点から取り組みを進めています。



いま、世界ではこんなことが起こっています



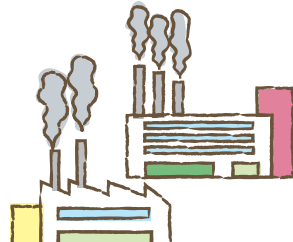
とり過ぎ

海の水産資源は乱獲により枯渇し、再生する力が失われる恐れがあります。また、地球上の森林は3.5秒ごとにサッカー場一面分が失われていると言われています。



捨て過ぎ

環境中に流出したプラスチックのほとんどは、最後には海に行きつきます。増え続けるプラスチックと海洋ごみが海の生態系を脅かしています。



出し過ぎ

CO₂ 排出による地球温暖化は気候変動を引き起こし、異常気象や干ばつによる食糧不足などの深刻な問題につながります。

私たちがこれからもこの地球で生活し続けるためには、これらの課題に向き合い、力を合わせて取り組んでいく必要があります。

そこで、コープでは5つのテーマでエシカルに取り組んでいます

1 海のエシカル



2 森のエシカル



3 プラスチック問題のエシカル



4 産地と生産者を応援するエシカル



5 一人ひとりが輝けるためのエシカル

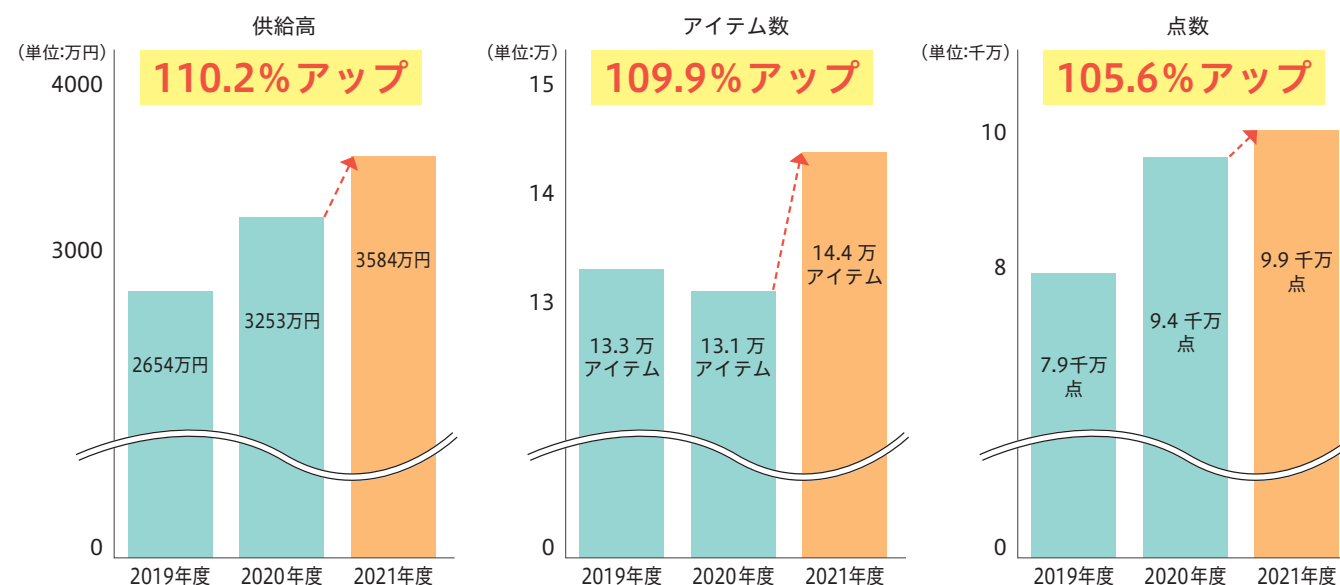


コープきんきでは7生協が協力してさまざまな取り組みを行っています

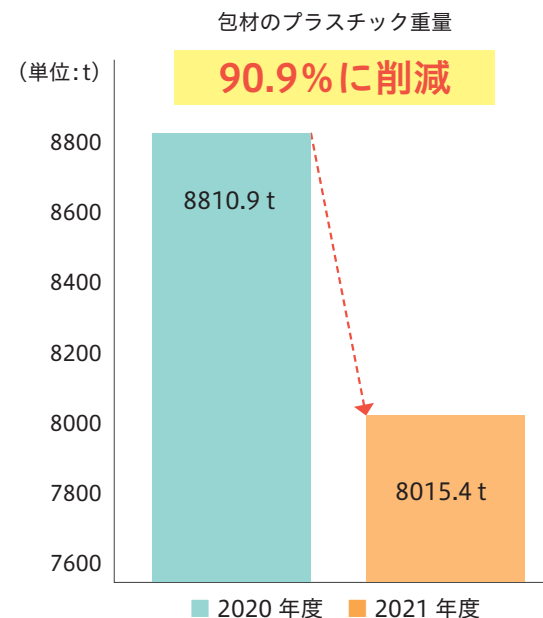
コープきんきは近畿2府3県（滋賀・京都・奈良・大阪・和歌山）の7つの生協が集まった事業連合です。7つ合わせて220万人を超える組合員さんの「まとまりの力」を活かし、皆さまの“ふだんの暮らし”へのお役立ちをめざしています。

エシカル商品の導入を進めています

環境配慮・社会貢献商品の取り扱いを増やしています。



商品のラベルレス化、形状の見直しなど、プラスチック削減に取り組んでいます。



対象商品にはコープきんきエシカルマークをつけてお知らせしています



別チラシ「KITCHEN MEMO」でもエシカルの紹介をしています。





ふ化～加工まで一貫管理

完全養殖ですっと・おいしく・安全に「境港 サーモン」



生産者さん紹介

弓ヶ浜水産株式会社

鳥取県境港市に本社をもつ弓ヶ浜水産株式会社。ミネラルウォーターにも使われる栄養豊富な大山の雪解け水を使い（※一部の養殖場は異なります）、採卵から養殖、加工までを一貫して手がけた完全養殖のサーモンを生産しています。



どうやって私たちのもとに届くの？



鳥取の「船上山採卵センター」や北海道などで採卵し育てています。将来的には採卵も全て鳥取県産を目指しています。



直径 25 メートルの大型円形生簀で洋上養殖。日本海の荒波の中、低密度で養殖することで、身の締まった健康な魚に育ちます。



境港 サーモン



水揚げ後、生鮮フィレに加工します。（たった 10 分で！）生協宅配用の原料としては、頭・内臓を取り除いた後、急速凍結しておいしさを閉じ込めます。



おいしさの秘訣は手作業による全量『活めめ』！魚を苦しめず素早く処理することで、鮮度を保ちます。



遠隔給餌システムを導入し、天候が不安定な日でも安全に給餌できます。

組合員さんからの声

子どもが大好きで、白ご飯のお供にいつもいただいています。焼いてもかたくなりませんので、とても食べやすいです。脂のノリが良く何度食べても飽きません。



境港サーモン塩切身（甘口）



境港サーモン刺身用切り落とし

臭みがなく、身もしっかりしていて脂がのっていておいしい！冷凍なので食べたい時に使えるのも便利です。

MEL 認証を取得

持続可能な養殖でつくられた境港サーモン

境港サーモン製造元の「弓ヶ浜水産」はマリン・エコラベル・ジャパン (MEL) 認証を取得しています。おいしさへのこだわりだけでなく、持続可能な養殖に取り組んでいます。この商品をご利用いただくことが、資源や環境の保全に取り組む生産者を支えることにつながります。（右のマークは、MEL 認証に対応させたコープきんぎエシカルマークです）



メーカーでは地域社会と連携した取り組みも行っています



『おさかなをはぐくむ湧水と海を守る森』活動



『幼稚園への出張授業』

その他、「フードバンクとっとり」「小さな魚を食卓に」など、官・学・民と様々な連携を行っています。



オンライン交流会を開催しました！

参加された皆さんの声を紹介します。

今回お話を聞き、私たちの食卓へ、どのようにお魚が届いているのかを知って養殖業をより身近に感じられるようになりました。自然災害の被害やトラブルの中で、場所にあったやり方を試行錯誤しながら見つけてこれ、より美味しくより安全な養殖、それを知ってもらう工夫が続けられることは組合員の信頼を得るものだと思います。

今回、初めて境港サーモンを食しました。鮭のおいしい理由がこの学習会を通してわかりました。社長がおっしゃっていた「いいものをつくる」のお言葉に共感と応援の気持ちが湧いてきました。一人でも多くの組合員のもとに届くように良さを伝えていきたいです。



これまで魚は天然が良いはずと何の根拠もなく思っていたのですが、この交流会を通じて「いや待てよ…養殖の方がかえって安心で安全かもしれないぞ」と考え方が変わりました。これからも応援していきます！



バナナの森で循環型農法

人も自然もみんながハッピー！ 「田辺農園 バナナ」



生産者さん紹介

田辺農園

田辺農園は1991年、世界有数のバナナ輸出国である南米エクアドルで日本人の田邊正裕氏によって拓かれた農園です。エクアドルの自然の地形をそのまま活かし、可能な限り自然に近い環境『バナナの森』を保ちながらバナナを育てています。



どうやって私たちのもとに届くの？



田辺農園 バナナ

土づくりは、化学肥料、除草剤不使用。自園で堆肥をつくり、有機質肥料をたっぷり含ませた土壌づくりから始めます。



バナナの木を支えるのに通常はプラスチック製の紐を使用しますが、田辺農園では大きな竹林を育て、そこから切り出される竹をバナナを支える支柱として利用しています。プラスチック削減と森林を守る取り組みです。



田辺農園の最大の特徴はバナナの栄養でバナナを育てる「バナナ循環型農法」。本来は廃棄されるはずのバナナを独自の手法で発酵させ、有機質肥料として土に還元しています。



人が飲めるほどのオゾン殺菌されたきれいな水でバナナを洗い上げます。環境への負担を配慮し、使用された水は複数のろ過装置を通して灌漑用の水として再利用されています。



組合員さんからの声

田辺農園さんありがとう！
バナナってこんなに味が違うんですね。とてもおいしいバナナでファンになりました。



コープの
田辺農園バナナ

大きく食べ応えがあって、
しっかり甘くておいしいです。
毎週、2房注文しています。



レインフォレスト・アライアンス認証取得 人と森にやさしいバナナ

レインフォレスト・アライアンスは、企業と農業と森林が交わる場所に立ち、責任ある事業慣行を新しい標準にするために活動している国際的な非営利団体です。田辺農園のエシカル面を最重視したバナナ栽培は厳しい世界基準にも認められ、レインフォレスト・アライアンスの国際認証を取得しています。(右のマークは、認証マークに対応させたコープさんきエシカルマークです)



約530人の従業員を現地で正社員雇用

田辺農園で働く約530人の従業員は全員が正社員です。女性や高齢者、若年層、障がいを持つ方の雇用も積極的に行っており、所在地であるサントドミンゴで大きな雇用を生んでいます。一部のバナナ農園では給与遅滞などが発生し社会問題になっていますが、田辺農園では設立以来一切の遅延はなく、従業員も安心して仕事ができている。また、職場までの送迎、インフルエンザなどの各種予防接種、エイズや薬物乱用の教育、国の社会保障を適切に受けられるようなフォローアップなど、従業員への福利厚生も充実しています。



産地の動画をご覧いただけます
※別途通信料が発生します。



オンライン交流会を開催しました！

参加された皆さんの声を紹介します。

エクアドルの田邊さんと直接オンラインで繋がったのが一番嬉しい驚きでした。やはり直接生産者のお話を聞ける学習会に勝るものはないですね。事前のYouTube視聴とバナナの食べ比べで話が理解しやすかったです。

バナナは食べ方によって摂取が期待できる栄養が違うということを初めて知りました。今週のカatalogでエクアドル産バナナの案内があったので注文しました。学習したことを思い出しながら実食するのが楽しみです。

zoomで手軽に楽しく学習できました！外国ともオンラインなら繋がれるんだと発見でした！





抗生物質・合成抗菌剤には頼らない！

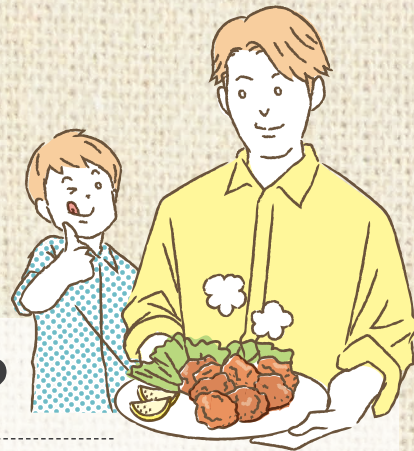
すべては鶏の健康第一！ 「南国元気鶏」



生産者さん紹介

マルイ農業協同組合

鹿児島県出水市に本部を置く卵と鶏肉の養鶏専門の農協です。グループ各社と協力して生産体制を整え、ヒナ・飼料・農家・加工・販売・物流までを一貫して取り組んでいます。



どうやって私たちのもとに届くの？



鶏の飼料は、すべてグループ会社のマルイ飼料株式会社で製造しています。土地の気候や鶏の種類、日齢に合わせた独自の配合で、新鮮な飼料を各農場へ供給します。

南国 元気鶏



最後は処理工場で各部位に解体され、商品になります。しっかりと血抜きして、余分な脂身や小骨などを手作業で丁寧に処理しています。



ヒナはマルイ農協組合員の生産者のもとで育てられます。生産者は地域ごとにグループを構成し定期的な学習会を実施。指導員も巡回し、飼育状況の把握や飼育指導を行っています。



抗生物質・合成抗菌剤を使用せず、飼育されます。生産者は常にヒナの健康を考え、鶏舎内の気温、風通し、地面の固さにも気を配っています。



農場単位で一斉にひなを受入れ、一斉に出荷する「オールインオールアウト方式」を採用。出荷後は約21日間の空舎期間を設け、徹底して清掃・消毒を行っています。

組合員さんからの声

いつも利用しています。
元気鶏は臭みもなく
味わいがありおいしいです。
鶏肉は元気鶏しか
注文しなくなりました。



元気鶏若鶏モモ肉切身
(小さめ・バラ凍結)



元気鶏若鶏ミンチ
(バラ凍結)

オムレツやチヂミ、
そばろあんかけにハンバーグ
やつねなど、いろいろ使
えて便利！ 買い物に行け
なかった日も忙しい時も
ストックしておけば何か
作れます。

南国元気鶏商品ラインナップ



南国元気鶏と国産野菜の
大葉つくね
270g (6枚入り)



南国元気鶏
ぶりぶりやきとり
210g (105g×2)



彩り野菜と元気鶏の
グリーンカレー
800g



元気鶏と一番だしの
旨みのきいた涼味
茶わんむし 180g

世界の子どもたちに学校給食を！

マルイ食品はレッドカップキャンペーンに参加しています



国連の食糧支援機関である国連 WFP が主催する活動に「学校給食プログラム」があります。取り組みに賛同した企業が商品の売上金の一部で、世界の恵まれない子ども達に給食の支援を行う活動です。対象商品を購入すると、商品1袋につき0.5円(加工品)もしくは1円(南国元気鶏)が国連 WFP に寄付され、世界の恵まれない子ども達に学校給食を届けるために使われます。

2013年4月～2022年3月までの寄付金総額

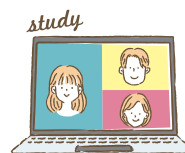
22,613,698円

給食を1食30円として、
これまで753,789食を提供



キャンペーン
対象商品の一例

チキン南蛮
260g(4枚)+
タレ45g×2



オンライン交流会を開催しました！

参加された皆さんの声を紹介します。

今回は産地に行けない悩みが解消されました。養鶏場の中まで見ることができ、どれだけ鶏を愛し、病気にならないように、わが子を育てるかのように暖かく見守っているか、養鶏家の皆さんの生の声をお聞きできて嬉しかったです。

作り手の想いがしっかり伝わり、特別な鶏になりました。家庭で使うお肉の中で、最も身近な鶏肉で、安心な商品に出会えたのはとても良かったです。国産の中でもさらに価値のある鶏肉がある事をぜひ知ってほしいと思いました。





「買う」からはじめる、私のエシカル エシカル商品のご紹介



プラスチック削減の取り組み



ブラウンスーパールール



バターロール



1点あたり
約**1.4g**の
プラ削減！
(バターロール・
レーズンロール)

ちょっとした工夫が
地球の未来につながります

パンの袋のサイズを小さくし留め具をなくすことで、プラスチック使用量の大幅な削減が可能となりました。毎日食卓に登場するものだからこそ、小さな工夫が大きなプラ削減へとつながります。



これを
なくしました！



レーズンロール

リサイクル素材で
限りある資源を守ります

ペットボトルの素材をすべて再生プラスチックに切り変えることで、石油由来プラスチックを年間約 655 万トン削減しました。

※「CO・OP 麦茶（国産六条麦茶使用）600ml」の 2020 年度供給数 32,448,704 本、ペットボトル 1 本あたり 20.5g で計算



麦茶
(国産六条大麦使用)
600ml



ラベルなしで
さらにプラ削減

ラベルのない麦茶
(国産六条大麦使用)
600ml



1本あたり
レジ袋
3枚ぶんの
プラ削減※

※レジ袋 1 枚 9g として換算
ミックスキャロット
1000ml

素材への取り組み

国産素材を選んで生産者さんを応援！

環境にもカラダにも
やさしい植物性材料を
使用



ふっくらしらす干し
(個食パック)

紀伊水道・大阪湾で、持続可能な方法で漁獲されたしらすを使用。沸騰させた塩水でふっくら炊き上げました。



和歌山県産
はっさくで作った
ドライフルーツ

日本一の生産量を誇る和歌山県産のはっさくを使用。コープでは「国産素材」商品で国内自給率アップに貢献します。



お肉のような
大豆ミートのハンバーグ
トマトソース

大豆から作ったジューシーなハンバーグで、とろっとした豆乳クリームを包みました。満足感のある食べごたえで、塩分や糖質をカットできます。



コープは
20 年以上前から
ずっと紙容器！

紙のカートンボックスでプラ削減

コープは 20 年以上前から紙容器を採用し、使い捨てプラスチックの削減に取り組んでいます。カートンボックスは、2000 年に他社に先駆けてコープが初めて採用した、大容量つめかえ紙パックです。

つめかえやすさ・保管しやすさで愛され
続けているコープのロングセラー！



つめかえ
パウチの
約**1/2**の
プラ使用量※
(セフター ENERGY)

※内容量 100g あたりの
プラスチック使用量



セフター
ENERGY (エナジー)
抗菌・防臭
つめかえ用
1000g



セフター
ENERGY (エナジー)
強力洗浄
つめかえ用
1000g



ぷくぷく薬用
泡ハンドソープ
つめかえ用
1000ml



キッチンマイルド
(食器用洗剤)
つめかえ用
1400ml

