

組合員と生産者をつなぐ コープデリの「産直」

安全・安心で、おいしい食材が届く「産直」。
生産者と組合員とのつながりを大切にしてきた、コープデリグループの取り組みです。



コープデリの産直は、野菜や果物・肉・魚・米・たまご・牛乳やその加工品も！ 500以上の産地との信頼・交流・パートナーシップの取り組みです

産直の歴史は**50**年以上！
想いをコープがつなぐ

コープの産直が始まったのは1970年代。当時は農業や化学肥料への不安が広がり、「どのように育てられたのかがわかる農産物を安心して食べたい」という組合員の声が高まっていました。生産者も「安全でおいしい農産物を直接消費者に届けたい」との想いがあり、こうした組合員と生産者の想いをコープがつなぎ、始まったのが「産直」です。今では農産物だけでなく、肉・魚・米・たまご・牛乳や、それらを使った商品の開発にも取り組んでいます。

このマークが目印！

産直
コープの里

コープデリの
産直は

- 生産者、コープデリ、組合員がつながり
- 安全性が確保され
- おいしさと環境配慮を兼ね備えた
- 生い立ちがはっきりわかる 農畜水産物をお届けする取り組みです。

点検項目は**150**以上！
安全・安心を守る

産直は、「産地直送」「産地直結」の単なる略語ではありません。人と人とのつながりを大切にしながら、安全で新鮮な商品を実際に組合員にお届けする取り組みです。その土台となるのが「産直の5つの基本」。その中には、誰が・どのように作っているのかが明確で、そのことを記録・点検する仕組みがあります。例えば産直の野菜・果物の場合、コープデリのバイヤーが定期的に産直産地を訪問。安全に栽培できる環境か、農薬や肥料の使用は適切かなど、生産者とコープデリがお互いにチェックします。その項目は150以上！ 課題があれば、一緒に改善方法を考えます。



定期的に産地を訪れ、いづごろ・どのくらい出荷できそうか、などを話し合い、年間の計画を立てています

今回の取り組みは、目標12：

つくる責任 つかう責任

につながっています。

12

つくる責任
つかう責任



産直の 5 つの基本

- ① 「誰が、どこで、どうやって作ったのか」が明確になっていること
- ② そのことを検証できる仕組みがあること
- ③ 環境に配慮し、持続可能な生産を目指していること
- ④ 産地・生産者団体と対等な関係であること
- ⑤ 組合員と生産者とのさまざまな交流を進めること



2010年から新潟県・佐渡島の米づくりを応援している「佐渡トキ応援お米プロジェクト」では、組合員が田植えや稲刈りなどの体験を通して生産者と交流し、米づくりの大切さを学んでいます

参加者多数！産地との交流

「産直の5つの基本」でポイントとなるのが、5つ目の組合員と生産者との交流です。毎年多くの組合員やその家族、職員が産地を訪問し、収穫作業などを体験。また生産者を招いた学習会や店頭での交流といった取り組みを重ねています。「産地の特徴・生産者の努力やこだわり」「組合員の商品への願い」をお互いを知ること、信頼関係や安心感をさらに深めることにつながっています。「商品をおいしく食べること」も交流の1つ。生産者の想いを知り、食べたおいしさを伝えることで、「産直」がもっと広がります。

産直産地の1つ、農事組合法人
埼玉産直センターのいちご生産者

五十嵐さん

産直は市場向けよりも物流にかかる日数が短く、より完熟に近い状態で出荷できるのが良いところ。組合員の皆さんに『おいしいね』と言ってもらえるのが一番の喜びです。天候の影響で計画通りに収穫できないこともあります。コープデリさんとは父の代から積み重ねてきた信頼関係があり、何でも相談できる安心感があります。食べてくださる皆さんの顔を思い浮かべながら、これからもおいしいいちごを安定して出荷できるよう頑張りたいと思います。



コープデリグループは、事業と活動を通して「SDGs（持続可能な開発目標）」の達成を目指しています。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

