

# 産直 コープの里

つくる人だって、食べる人だって、  
安全・安心への想いは、いつも一緒。

生産工程の管理や食品検査をはじめ、若手生産者の学習会、組合員さんと生産者さんの交流の場など、安心して楽しい食生活を送ってもらえるよう、コープデリではさまざまな取り組みを行っています。



## 農地の選定・工程・出荷までを、きちんと確認

### つくる過程をチェックする「GAP※」の実施

収穫物という「結果」をチェックするのはもちろん、農作業の「工程」もチェックするのがGAP。コープデリでは、生産者（団体）が作業を振り返り、栽培記録、農薬・化学肥料管理などを自分で事前にチェック。その後、コープデリの農産担当者と一緒に点検項目を再チェックし、より安全な商品づくりを目指しています。

※GAP=Good Agricultural Practice(適正農業規範)

生産者さんと一緒に  
GAPの実施状況を  
確認しています。



### コープの想いを、若い生産者さんへ

コープデリの産直産地では、受け継いだ伝統と新たな想いを持って農業に取り組む、多くの若手生産者さんが活躍。コープデリは、そんな次世代を担う生産者を応援しています。またエリア内の生産者さん同士のつながりを活かし、GAPの学習会や点検活動を通じながら、品質に対するコープの想いを伝える取り組みを行っています。



## 気になる放射性物質も、しっかり検査

これからも安全な  
商品をお届けします。



### あらゆる食品を対象に、検査しています

コープデリでは自前の検査センターを持ち、コープ商品を主に検査する日本生協連検査センターと分担して、さまざまな商品検査を行っています。対象品は、農・水産品、お米、飲料水や牛乳、冷凍品や加工食品の他、乳児用食品、さらにはペットフードまでと、多岐に渡っています。

### 全国の生協で初！「ISO/IEC17025」に認定

コープデリは全国の生協検査室で初めて、「世界に通用する確かな試験結果」の証しである「ISO/IEC17025」を認定しました。これは国際ルールに従って測定精度を評価し、その中身の透明性・整合性が確かなものと、第三者機関が認定したものです。



## 組合員さんと生産者さんの交流を大切に

組合員さんに産地の取り組みを知ってもらいたい、組合員さんと生産者さん、それぞれの声や想いを届けたい。そのためコープデリでは、定期的な主要産地訪問や、組合員さん・配達担当職員を対象とした農業体験など、組合員さんと生産者さんが交流する場を設けています。



見えなからこそ  
きちんと、  
しっかりと。  
「安全・安心」は、  
誰もが、あたりまえに求めるもの。  
そして、目には見えにくいもの。  
だからこそ知ってほしい、  
コープデリの想いと、取り組み。