

栽培自慢ってどんなもの？

このマークをご存じでしょうか。

東海の3生協独自の「栽培自慢」基準を満たした農産物をお知らせするために付けられているマークです。商品案内や農産物の包装などで見ることができます。



栽培自慢には「こだわった栽培」と「おいしさ」の2種類があります。いずれも産地の自慢を生協が認証しているものです。今回は栽培自慢の一つ「こだわった栽培」を紹介します。

●栽培自慢「こだわった栽培」とは

地域の一般的な栽培に対して、農薬や化学肥料を削減して栽培した農産物で、次の3つのいずれかの方法で栽培されています。

有機栽培:化学合成農薬不使用かつ化学肥料不使用で栽培し、有機JAS認定された農産物。

特別栽培:地域の一般的な栽培に対し、化学合成農薬50%以上削減かつ化学肥料50%以上削減して栽培し、行政等に認証された農産物。

生協の独自基準:地域の一般的な栽培に対し、化学合成農薬30%以上削減かつ化学肥料30%以上削減して栽培された農産物。

●栽培自慢誕生のエピソード

「有機栽培」や「特別栽培」の認証を受けていなくても、農薬や化学肥料を減らす努力をする生産者は多くいます。そのため生協独自の基準を設け、30%以上農薬と化学肥料を削減している生産者や50%以上の削減をしながらも認証を受けていない生産者の努力を認める制度をつくりました。

「できるだけ農薬の使用を抑えた農産物を購入したい」という方の選択の目安の一つになります。

●栽培自慢の自慢

生協では産地の栽培計画や栽培履歴の点検、そして実際に産地に行って点検し、農薬や化学肥料の削減が正しく行われているかを確認しています。

また、栽培自慢の農産物は、東海コープの商品検査センターで3年に1回の頻度で残留農薬検査を行っています。残留農薬基準に適合しているかを確認することはもちろん、必要に応じて産地に検査結果をお伝えして今後の栽培管理（農薬の使用法の工夫など）に役立てていただいています。

栽培自慢は持続的な環境負荷軽減や地域の食料生産につながるSDGsに貢献できる商品そのものです。「栽培自慢」をぜひ利用してみてください。

東海コープ
ホームページに
「おいしくて、
安全なおはなし」の
バックナンバーが
あります。



2023年
2月4週
(8号)

東海コープからの

おいしくて、
安全なおはなし

