



食の安全のためにできること

— 事業活動・組合員活動 —

安全で安心、そしておいしい食を提供できるよう、コープさっぽろではさまざまな活動を行っています。

事業活動

北海道米を応援!

北海道のお米の自給率は平成18年度産で67%、10年前に比べると30%上がり味もおいしくなっているものの、まだ低いのが現状です。コープさっぽろは「北海道米」の安定供給に取り組んできました。'07年3月、ホクレン農業協同組合連合会と連携し、ホクレンパールライス砂川工場をコープさっぽろ指定精米工場とし、すべてのコープさっぽろプライベートブランド米の製造を行っています。



'07年3月に行われたホクレンとコープさっぽろのお米の調印式

また、「北海道のおいしいお米をもっと食べよう」という組合員の声をきっかけに、コープさっぽろデリカ部を中心に、店舗の惣菜コーナーにある弁当、寿司、おにぎりなどのお米の見直しが始まりました。'06年11月、商品開発検討委員会で北海道米と他府県産米の食べ比べを行った上で、コープの店舗で扱うすべてのご飯を北海道米に切り替えることを決定しました。コープさっぽろではできるところから進める方針で、'07年3月から順次、店舗の弁当とおにぎり、寿司米を北海道米に切り替えています。



'06年11月に行われた商品開発検討委員会の食べ比べ

組合員も参加、みんなで作る こだわり開発商品

店舗や宅配システムで扱う商品には、バイヤー、生産者やメーカー、組合員と協力して開発した商品があります。商品開発検討委員会で開発する商品のおいしさ、製造工程を検討し、不必要な添加物は使用しないという考えのもと試食を通してコープさっぽろらしいオリジナル商品を開発しています。'06年度は店舗用としてコープ厳選3品（「や・さ・しい・コロッケ」「斜里産熟成味付酢だこだす」など）、宅配システムで13品（「白いプリンde北海道」など）の商品が誕生しました。中でもコープ厳選の「や・さ・しい・コロッケ」「斜里産熟成味付酢だこだす」「カレーde北海道」などは、北海道産食材にこだわった商品で、発売当初から組合員に大きな支持を得ています。



'06年12月に発売された斜里産熟成味付酢だこだす



「斜里産熟成味付酢だこだす」を製造する(株)丸中しれとこ食品の工場を組合員が見学

組合員活動

食の安全、食べるたいせつ運動を全道へ

成長期の子どもを中心に食習慣や食事バランスの乱れなどが大きな社会問題となる中、全道各地区で「食べるたいせつ（食育）」をテーマに多彩な組合員活動を行いました。商品や食の安全、コープさっぽろの添加物自主基準、食品表示自主基準を学ぶ学習会を266回開きました。地域の学校給食を調べ、子どもの食事を考える学習会にも取り組みました。



東川町のコープの田んぼでの稲刈り体験交流

お米がどのように作られているかを学ぶ東川町・妹背牛町のお米生産体験企画は、農協・ホクレン・役場・北海道農業改良普及センターなどの協力で7年目、江別初冬まきハルユタカ企画も2年目を迎え、親子で農業体験を通して生産者と交流を深めています。

また、食の安全を求めて「北海道食の安全・安心基本計画」の進捗に対し、北海道農政部食の安全推進局など関連部局と意見交換を行い、「平成19年度食品衛生監視指導計画」にもBSE対策や農薬ポジティブリスト制など食の安全に関する意見・要望を提出しました。

広がる産地交流。生産者と生産地を知ろう



'06年8月に行われた倶知安店ご近所野菜バス体験ツアー

「生産者のこだわりをもっと知りたい」、「食品の安全を確かめたい」という組合員の声で、'70年から全道各地で産地交流・工場見学に取り組んできました。北海道の農業・漁業を応援する取り組みも広がり、「コープさっぽろ農業賞」や「ご近所野菜

の生産者との交流、北海道農政部と共同で有機農業セミナーも3カ所で開催しました。

'06年度は親子参加企画が大幅に増え、地区・エリア・コープ委員会主催の産地・工場見学は'05年度と比べ企画が112回から170回に、参加も大人1,741人が2,656人に、子どもが655人から785人に増え、関心が高くなっています。

北海道ぎよれんの協力で漁協女性部「浜の母さん料理教室」が7カ所で開催され、野付漁協であさりの潮干狩りや植樹、東しゃこたん漁協の鮭捕獲の見学など身近に漁業にふれる企画も始まりました。

春・秋の農産産直生産者交流会は21カ所で開催し、820人が参加して交流を通し生産者の安全安心へのこだわりや思い、苦労や喜びを知ることができ、利用する立場の組合員の思いを伝えることができました。

表示チェック、ウォッチャー活動

'06年度は全道で13の表示ウォッチャーグループが活動し、コープ委員会による一斉表示点検も年3回実施しました。店舗や宅配カタログの表示に対し、約250件のご意見をいただきました。これらの組合員の要望に応え、店舗ではコープさっぽろの表示自主基準を徹底し、果物の糖度を表示したり惣菜商品の一括表示シールの見直しなどに取り組みました。宅配システムは'06年7月から、取り扱うすべての加工食品についてアレルギー物質の表示を宅配カタログで実施しました。

長年強い要望のあった宅配カタログの原材料表示も、'06年11月から宅配システムのホームページで検索できるようになるなど改善がすすみました。

また、'06年10月施行されたJAS法改正による加工食品の原料原産地表示義務化の学習会を北海道農政事務所の協力で全道で開催し、北海道ぎよれんの要請で昆布加工品等の表示義務化を国に要請しました。



果物コーナーには糖度表示パネルが設置されています

北海道フードマイスターのいる店づくり

多様な食生活を背景に食の安全への関心が高まる中で、地域の生産物についての関心が高まっています。'07年からコープさっぽろの職員、パートナーは、コープさっぽろで取り扱っている北海道産食材についての知識を深めようと、札幌商工会議所の認定制

度「北海道フードマイスター」の資格取得に取り組んでいます。店舗や宅配での安全・安心な商品の提供に加え、食材についての食べ方や保存方法などの情報を身につけて、組合員のくらしにより役立つ店舗、宅配となることを目指しています。



「北海道フードマイスター」取得者のネームプレートにつけられるデザイン