

～「いのちとくらしの安全・安心」という組合員のねがいを実現します～

# 青森県民生協ニュース

組合員様へご報告

2017年9月26日  
発行：組合員サービス課  
澁谷 賢司

## 「協同産直発表会および調印式」

2017年9月26日（火）、11：00より青森県民生協コスモス館におきまして、  
コープあおもりさんと我々青森県民生協とが協同で取組む産直事業についての発表会  
および調印式が行われました。今回のこの事業は、顔とくらしの見える産直  
「フレッシュコープ」というネーミングで取組んで参ります！  
会場には、関係者が多数集まり協同での産直事業のスタートを祝しておりました！

### 出席者紹介

|               |         |           |
|---------------|---------|-----------|
| 青森県民生活協同組合    | 理事長     | 平 野 了 三   |
| 生活協同組合コープあおもり | 理事長     | 小 池 伸 二   |
| 常盤村養鶏農業協同組合   | 代表理事組合長 | 石 澤 清 行 様 |
| 株式会社 津軽エネベジ   | 代表取締役   | 奈 良 進 様   |
| 有限会社 ディプロコ    | 専務取締役   | 金 谷 誠 様   |



コープあおもり 菅原専務



コープあおもり 三上次長



～「いのちとくらしの安全・安心」という組合員のねがいを実現します～

## 青森県民生協ニュース

組合員様へご報告

2017年9月26日  
発行：組合員サービス課  
澁谷 賢司

出席者紹介の後、コープあおもり菅原専務より、今回の協同産直事業についての概要及び経過説明、そして三上次長より販売品目についての説明がありました。  
また、生産者を代表し津軽エネベジ代表取締役奈良様よりご挨拶をいただきました。  
そして、今回初めて公の場に登場となる、産直事業のキャラクター「さんちょ君」がお披露目になりました！！この「さんちょ君」は、一般公募でネーミングと姿・形が決定しました。



さんちょ君のお披露目の後、調印式に入りました。  
その後、青森県民生協平野理事長、コープあおもり小池理事長、両理事長より挨拶があり閉会となりました。  
挨拶では、産直に力を入れる事で、組合員さんと生産者との距離の近さをアピールする事や、食べる人や作る人が互いに尊重し合うことで「さすが生協と思われるような店舗づくり」に結びつけていきたい、といったことが述べられました。  
ぜひとも、コープあおもり・青森県民生協両生協の店舗にて、フレッシュコープブランドの産直品をお試ください！

～「いのちとくらしの安全・安心」という組合員のねがいを実現します～

# 青森県民生協ニュース

組合員様へご報告

2017年9月26日

発行：組合員サービス課

澁谷 賢司

青森県民生協 平野理事長



コープあおもり 小池理事長



会場には報道陣の姿も！



コスモス館のフレッシュコープコーナー！



～「いのちとくらしの安全・安心」という組合員のねがいを実現します～

# 青森県民生協ニュース

組合員様へご報告

2017年9月26日

発行：組合員サービス課

澁谷 賢司

COOP 顔とくらしの見える産直

## フレッシュコップとは

青森県民生協とコップあおもりが連携・連帯し、組合員の願いである「安全でおいしい食べ物を食べたい」を実現するため、協同で取り組む産直活動です。

食の安全性、青森県の農・畜・水産業の振興、地域経済の活性化と文化の発展、自然環境の保全に寄与することをめざし、両生協の組合員・生産者とともに産直活動を進めていきます。

産直の顔【ネーミング】【キャラクター】は、組合員さんからの公募により生まれました。

## フレッシュコップ

生産者が心をこめた、フレッシュでおいしい、安心してお届けできるコップ産直品を表現しています。

産直キャラクター  
さんちょ君



青森の野菜や果実が大好きで、体のあちこちでおいしさをアピールしているフクロウ「さんちょ君」。青森県の皆さんの、安全安心な生産品を愛する気持ちが集まって生まれました。

COOP 顔とくらしの見える産直

あかし

## フレッシュコップの証

フレッシュコップでわたしたちがめざすもの

- 1 「品質」や「安全・安心」という組合員ニーズに適った生産体制を、生協と生産者が協力する中でつくりあげていきます。
- 2 生産者と生協が協力する中で、暮らしの基幹となる食料と、日本、とりわけ青森県の農・水・畜産業とその加工業および生産者の暮らしを守っていくことをめざします
- 3 生産者と組合員が交流する事によって、相互信頼を高めながら共通の想いとお互いの共感により食の未来を創造していきます。



## フレッシュコップ3つの原則

- 1 産地と生産者がわかる(だれがどこで作ったかわかること)
- 2 生産方法・栽培方法がわかる(どのように作ったかわかること)
- 3 生産者と組合員の交流がある(生産者と組合員が理解しあえること)



### つがるの毛豆

粒が大きくコクが濃く、濃厚な甘さが人気。その昔、津軽のみで食された「幻」と言われる品種の枝豆です。

■取扱期間 9月上旬～9月下旬



### つがるの長ねぎ

やわらかく甘みが増して、旨みたっぷり。加熱すると、とけるような食感となり、鍋料理には欠かせない品です。

■取扱期間 9月～11月



### 平飼いの卵

添加物をいっさい与えずに育てた国産鶏の健康卵。ヒナから抗生物質を不使用で、青森県の飼料米で飼育した卵です。

■取扱期間 通年



### エネベジとまと

糖度が高く、栄養価の高いミニトマト。本質ハイブリッドを使った環境にやさしい農法で栽培しています。

■取扱期間 5月～12月



### 清野袋のトマト

土作りにこだわった安全安心なおいしさ。農業・化学肥料の総使用量は、慣行栽培の半以下です。

■取扱期間 6月上旬～10月下旬



### 吉田さんのカット大根

土作りにこだわり、実がぎしり詰まった重たい大根。自然栽培で育てた夏大根を、お手軽に調理できるカットしてお届けします。

■取扱期間 7月中旬～8月下旬



### 萌出さんの白カブ

生でもおいしい、フルフルのような甘みと柔らかさ。夜明け前から収穫を始め、徹底した温度管理のもと出荷されます。

■取扱期間 5月末～9月下旬

