

グリーンコープの利用＝カーボンニュートラル



グリーンコープの商品を利用することは、子どもたちの健やかな成長や家族の健康と共に日本の農業を支えながら無理なくできるカーボンニュートラルへとつながります。商品に利用される容器や包材も環境へ配慮しています。詳しくは次回のカーボンニュートラル新聞をお楽しみに！

産直びん牛乳においても、私たちがこの先もずっと飲み続ける事ができるように下郷農協の酪農生産者と連携して牧場を作り、産直びん牛乳の工場の建設、国産飼料を作るためのTMRセンターを建設し、8月には開所式が行われました。

自然と共生するびん牛乳、環境と農業を守るびん牛乳、農村と地域を守るびん牛乳、「日本一のびん牛乳」を誕生させるべく取り組んでいます。

日本の食糧自給率は38%です。農畜産業に関わる人が減り続けている中、グリーンコープでは設立当初から今日まで国産を追求してきました。国産を進めていくことで日本の農業を応援し、食糧自給率の向上をめざし、輸送に伴う二酸化炭素の削減にもなります。

パンやお菓子は全て国産小麦を使用し、加工食品の原材料や麺類などの原料小麦もできる限り国産を使用しています。

一般ではほとんどが輸入穀物に頼っている畜産飼料にも一部を国産の飼料用米や国産のコーン、国産大豆に切り替え、飼料の国産化を進めています。

食べものを国産へ

みんなで考えよう！わたしたちの未来
すみどりの地球をすみどりのままです



グリーンコープのカーボンニュートラル

グリーンコープでは2027年までに事業で排出する温室効果ガスを実質ゼロにする『2027カーボンニュートラル』に取り組みます。一人ではどうすることもできないと思える地球温暖化による気候危機の問題も、一人ひとりの環境によい選択やアクションを足し合わせることで、未来は変えられます。多くの人がグリーンコープを利用し、一人ひとりが無理なくできることを実現し、その輪を広げていくことで『2027カーボンニュートラル』の実現を目指します。

【副理事長 松尾 真由子】

1ポコ1100gの二酸化炭素削減量です。市販品との差なので、グリーンコープ商品を利用すればポコが増えていき、たまったポコのおかげで二酸化炭素の削減に貢献したことになります。日常的によく食べられている自給率の低い5つのジャンル①パン・麺・小麦粉・米などの主食 ②大豆製品 ③畜産物 ④食料油 ⑤冷凍野菜 が対象商品となっています。グリーンコープの商品を利用することでフードマイレージ運動に参加することになり、日本の農業と地球の環境へとつながっていきます。(共生の時代引用)

グリーンコープの商品を利用すると…例えば

<p>もめん豆腐</p> <p>を毎週1丁注文すると</p> <p>大豆畑</p> <p>1年間で30m²の</p> <p>を守り</p>	<p>3.5kgの</p> <p>CO₂</p> <p>削減</p>
<p>なたね油 (900ml)</p> <p>を毎月1本注文すると</p> <p>菜の花畑</p> <p>1年間で147.6m²の</p> <p>を守り</p>	<p>11.16kgの</p> <p>CO₂</p> <p>削減</p>
<p>醤油 (900ml)</p> <p>を毎月1本注文すると</p> <p>大豆畑</p> <p>1年間で13.5m²の</p> <p>を守り</p>	<p>1.68kgの</p> <p>CO₂</p> <p>削減</p>

フードマイレージとは「食品の輸送距離」を意味します。食料輸入量×輸送距離(トン・キロメートル)で表されます。生産地と食卓との距離が近ければフードマイレージは小さくなり遠くから運んでくると大きくなります。数値は「小さいほどよい」となります。グリーンコープではフードマイレージを分かりやすくするためにフードマイレージの大きい輸入市販品とフードマイレージの小さい国産の差を二酸化炭素の排出量の差として「ポコ」という単位で表現しています。

食品の旅 フードマイレージ

第2号

- ・食べものを国産へ
- ・食品の旅
- ・グリーンコープ生産者 綾菜会さんインタビュー
- ・「忙しい」を応援！！ 時短クッキング！

ホームページ



チェックしてね！

Instagram



@GREENCOOP_MIYAZAKI

フォローしてね！

グリーンコープ生産者、綾菜会さんインタビュー

今年の猛暑について

綾田で産直「ぼっや産直さつまいも、産直生姜などを栽培してくださっている綾菜会の北野さんにお話しを伺いました。

「今年の夏は例年にならない猛暑で、梅雨明け後は全く雨が降らなかったこともあり、さつまいもの苗を植えるも高温で乾燥して、根付かず枯れてしまい、時期をずらし再度、植えることになった。

里芋、生姜は雨不足で成長が遅く、通常より一か月から二か月収穫を遅らせるつもりになっている。実際掘ってみないと分からないが、通常のサイズが収穫できるか心配している。

夏に収穫するかぼっやは日差しが強すぎることで、皮が焼けて黒くやけどをしている箇所が多く、カットかぼっやで出荷をしていて変色した箇所は切り落とすため、ロスがたくさん出た。

このまま暑くなり続けるのであれば、なにも作れなくなってしまう。栽培時期や方法も見直しながら、頑張っているけれど難しいね。」とお話しされました。

日々、組合員の元へ美味しく安全な野菜を届けてくれる生産者のみなさんの苦しい声を聞き、私たち組合員には何が出来るのか。野菜の定期予約をするなど、継続的に買い支えることはもちろんのこと、この環境を守るためにアクションを起こさなくてはならないと感じました。

12月に綾の生産者のみなさんと交流する「体感しよう！綾」が開催されます。生産者の皆さんの声を直接聞ける機会ですので、ぜひご参加ください。

【理事長 川口 香代子】

「忙しい」を応援！

時短クッキング

みなさん、こんにちは！

グリーンコープの福祉委員会、委員長の「たわら」です！日本人といえはお味噌汁！だしをとって作ることももちろん大切ですが、なかなかそんな時間や余裕がないのも現実…。

そんな方にもぴったりの、お味噌汁レシピのご紹介です。安心安全な材料で、あっという間に完成します。ぜひご家庭でお試しください。とってもおいしいですよ！

【福祉委員長 俵 志穂】



グリーンコープの食材で作る「簡単みそ汁」

材料（1人分）

- ・GC合わせこだわりみそ 大さじ1程度
- ・GCかつおパック 1/3袋
- ・GC冷凍九州産きざみ青ねぎ スプーン1杯程度
- ・お湯 160ml～180ml

* お好みの具（乾燥わかめや豆腐、油揚げなど）を入れてもOK

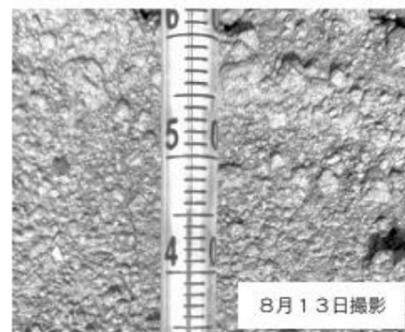
お椀に材料を入れて混ぜるだけ



高温の影響で赤くなった「ピーマン」。例年9月になってもこのようなことはありません



地表温度45℃超えの「人参」の圃場



体感しよう！綾

綾菜会と交流しましょう！
～収穫体験&試食交流会～

12月12日（木）10時から13時

今週配布のチラシを
チェックしてくださいね！！



つばやき

最後までカーボンニュートラル新聞を読んでもいただき、ありがとうございます！

みなさんは自分の貯めている『ポコ』がどのくらいあるかご存じですか？商品と一緒に届く納品計画書の右側の上の方に、今週のフードマイレージ結果とこれまでの累計『ポコ』が記載されています。私は毎週、累計『ポコ』を確認するのを楽しみにしています。カーボンニュートラルの取り組みに参加している実感がわきます。みなさんもぜひ自分の累計『ポコ』を確認してみてくださいね！



【宮崎東地区委員長 和氣 亜樹】

2025年3月15日（土）

「笑顔つながる こだわりマルシェ in 都城」

グリーンコープのメーカー・生産者に出展いただき、安心・安全・美味しさを実感できます！ご家族で遊びに来てくださいね！

今後の情報をお見逃しなく！！

