

生協が自信をもって案内している水産品 「はぐくみ自慢(水産)」についてご紹介します。

「栽培自慢」「はぐくみ自慢(畜産品)」と、2週にわたり取り上げてきた生協自慢のブランド。今回は「野付産定塩秋鮭切身」を例にしてはぐくみ自慢(水産品)について解説します。

水産品のはぐくみ自慢とは

品質や安全性、環境配慮について生協の求めている品質が守られていることを確認し、さらに「自慢の取り組み」をしている水産品を生協が認証したものです。野付産定塩秋鮭切身は以下項目を自慢の取り組みとしています。



↑はぐくみ自慢
(水産)のマーク

●森を育て、海を守る取り組み「環境配慮」

海の生き物は森からの栄養豊富な水によって育まれており、森を育てることで豊かな海の恵みを守っています。原料の鮭を水揚げしている野付漁協では植樹活動に取り組み、この商品の購入金額の一部は北海道の森づくりに利用されています。2023年度は700本の植樹が進みました。

●生協だからこそ品質管理もしっかり「品質管理・生産履歴」

衛生管理の認証システム「HACCP認証」を受けた工場加工し、生産の過程を記録・管理しています。

●生協ならではの強み「交流」

組合員との交流会で生産者と商品をより身近に感じてもらう機会をつくっています。組合員は品質の確かなものが届いていることを実感でき、生産者は商品をしっかり利用してもらえること、また利用した感想を直接受け取ることができます。交流でできた信頼関係は、生産者が安心して商品を供給し、組合員も安心して利用することにつながります。

交流について詳しくは8ページをご覧ください。

●持続可能な食生活のために「水産業の維持発展」

鮭の特徴や産地の美味しい調理方法を紹介することで日本の食生活の継承につなげています。

はぐくみ自慢は、私たち消費者まで届きにくい生産者の努力を分かりやすくお伝えしているマークです。生協が自信をもっておすすめする商品です。ぜひ利用してみてくださいね。

今回は8ページに「北海道野付産定塩秋鮭切身(甘塩味)」の企画があります。塩味が付いており、1切れずつの包装になっているので使いやすい! おすすめです!

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



2025年
2月1週
(5号)

東海コープからの

おいしくって、
安全なおはなし

