

どう確かめているの？ 生協の農産物の安全と産地の取り組み

野菜や果物を買うとき、農薬が残っていないか気になることはありませんか。生協では商品検査センターで残留農薬検査を行い、安全性を確認しています。検査結果では、多くの作物で残留農薬は基準値の10分の1以下にとどまっています。

安全な農産物づくりのため、生産者は土づくりを工夫したり、病害虫対策を取り入れたりして、農薬や化学肥料をできるだけ減らす取り組みを続けています。こうした栽培には、通常よりも手間や技術が必要です。こうした取り組みを行う生産者を応援する仕組みが生協の「栽培自慢」です。

●栽培自慢の2つのこだわり

「栽培自慢」には農薬や化学肥料の使用を減らした「こだわった栽培」と、糖度などの基準を満たした「おいしさ」があります。現在、栽培自慢の商品は約250種類あり、その9割以上が「こだわった栽培」の商品です。

・農薬や化学肥料を減らして育てる「こだわった栽培」

地域で一般的に行われている栽培方法と比べて、農薬や化学肥料の使用を減ら



して育てられた農産物です。有機栽培や特別栽培に加え、東海コープでは独自の基準を設け、農薬や化学肥料を30%以上減らして栽培した農産物も対象としています。生産者は、土づくりを工夫して病気に強い作物を育てたり、害虫を寄せつけにくくする資材を活用したりしながら、農薬をできるだけ減らす努力を続けています。

・基準で確かめた「おいしさ」

糖度などの基準を満たした農産物です。選別の際には糖度センサーで確認し、おいしさにこだわった商品だけが認められます。

●生協が確かめる産地の取り組み

生協では、栽培自慢の商品について、生産者の申告だけで認定することはありません。誰がどこで栽培しているのか、どのような肥料や農薬を使用するのか、栽培管理が適切に行われているのかを確認しています。さらに、生協の担当者が産地を訪れて栽培状況を確認し、商品検査センターでは残留農薬検査を実施しています。

また、検査結果は産地へフィードバックし、次の栽培に生かしています。生協は安全性を確認するだけでなく、生産者とともにより良い農産物づくりに取り組んでいます。

栽培自慢の商品を選ぶことは、環境に配慮した農業や地域の農業を応援することにもつながります。週刊タノモットで見かけたら、ぜひ一度手に取ってみてください。

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。



2026年
11月1週
(43号)

東海コープからの

おいしくて、
安全なおはなし

