

よつ葉生協の ご紹介

よつ葉生協は

『いのちと健康、暮らしを守る』を理念とし、1982年10月に設立し、現在に
いたします。「子供たちに、安全でおいしい牛乳を飲ませてあげたい」という
お母さん達の声から始まり、今では仕事や子育てで日々忙しく、家族の健康
を守る安心安全な食品を、ご自身で探すことがなかなか出来ないという
お母さんに代わって、厳しい基準での商品選びを代わりに行なってい
ます。また、産地直送、地産地消に積極的に取り組むことで、地
域産業の発展と地域社会に貢献するため、日々活動を
しています。

•本部センター



•塩谷センター



•伊勢崎センター



生協は3つの柱で 成り立っています。

組合員一人ひとりが運営者!生協は営利を目的としない組合員の自主的な団体です。みんなで出し合ったお金(出資金)で、経営(運営)され、商品を仕入れ、分け合う(利用する)ことで成り立っています。

『組合員一人ひとりが運営者となりますので、改善点、ご要望等がございましたらご意見いただき、積極的に運営に参加して下さい。皆様のご利用で生協活動は支えられていますので、出来るだけ毎回の利用をお願いします。

※生協をおやめになる際には、それまでにお預かりしていた出資金・
増資金をご返金します。

出資

組合員

利用

運営

よつ葉生協の10の取り組み

1 生産者と消費者の顔が見える産直を。

誰がどのように作ったかがわかる、生産者と消費者の顔が見える産直関係を作ります。それにより、組合員は安心して食べることができます、生産者も毎年持続可能な生産体制が作れます。

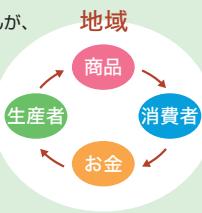
つながることで食を守る提携の関係が築かれます。

2 地元のものを大切にした地産地消

このマークに注目!

地産地消 …地元の原料を使って作る「地産地消」の商品のマークです。

私たちの地域内で、その季節にとれた旬のものを食べることで、**健康に良く、地域の経済も活性化**します。また、食料の輸送距離(フードマイルage)も小さくなり、CO₂削減につながります。



3 環境にやさしい有機農産物を増やします。

化学合成農薬と化学肥料を使用しない有機農業は、安全な農産物を作るとともに、自然の循環をもたらし、生物多様性をはぐくみ、CO₂削減による温暖化防止につながります。しかし、現在日本の有機農業取り組み面積は、わずか0.5%にすぎません。

よつ葉生協は、「国産有機サポートーズに登録」「学校給食をオーガニックにする取り組み」「有機農業モデルタウンへの参加」など、行政とも連携してさらに有機農業を広げ、**人と地球の健康に貢献**します。

※有機農業と国産種子を守る活動への募金は920番で申込み下さい。

有

…JAS法で認められた有機認証農産物(転換期間中も含む)

4 組合員の声を大切に商品づくり。

よつ葉生協は、組合員の声を大切にして、組合員・よつ葉生協・作り手が一緒にになって共同開発したオリジナル商品を作っています。産直原料を使用したり、原料や製法にこだわった商品です。

それは、よつ葉でしか買えない商品です。

このマークに注目!



…よつ葉生協オリジナル(PB)商品

5 人への悪影響も懸念されるネオニコチノイド系農薬削減。

ネオニコチノイド系農薬(※1)は、農薬の中でも浸透性、残効性、神経毒性が高い殺虫剤。ミツバチの大量死の原因と言われ、人体への悪影響も懸念されています。

よつ葉生協では、2011年からネオニコチノイド系農薬の7成分(※1)について使用しない取り組みを始めました。2023年度では、**お米は全商品、野菜は94%、果物は72%が不使用**となりました(※2)。

※1 7成分とは、クロチアニジン、ジノテフラン、ニテンピラム、イミダクロブリド、チアメトキサム、アセタミブリド、チアクロブリド

※2 2023年4月～2024年3月の延べご案内回数の割合

…ネオニコチノイド系農薬を使用せず栽培された農産物

6 素材と作り手の努力で添加物の削減。

食品に添加物が使われる理由は、「安く」「便利に」「おいしく」「見栄え良く」するため。特に加工食品、調理済み食品には多くの添加物が使われている現状があります。よつ葉生協では、「**疑わしいものは使用しない**」「**不要なものは使用しない**」を原則として独自の基準を設け、添加物に頼らない商品づくりを行っています。

市販の商品と比較した原材料の一例

よつ葉のウインナー	市販のウインナー
豚肉(国産)	豚肉(輸入又は国産(5%未満))
豚脂肪	豚脂肪
食塩	植物性たん白 糖類(水あめ、砂糖)
砂糖	香辛料／加工でん粉 酢酸Na
香辛料	調味料(アミノ酸等) リン酸塩(Na) pH調整剤 酸化防止剤(ビタミンC) 発色剤(亜硝酸Na)

よつ葉生協の練り物は「無リンすり身」

リン酸塩は食品添加物で保水性を高めたり、弾力を保つために使われています。
「無リンすり身」の国内シェアは10%にも満たないと言われてあり、原材料の高騰なども拍車がかかり「無リンすり身」は減少の一途を辿っています。

7 日本の食と農を守るために国産を優先します。

日本は食べ物があふれているように見えますが、実はその60%が輸入されたもの。先進国では最低水準で、世界の食料事情の影響を大きく受ける可能性があります。

よつ葉生協は、**家畜の飼料を含め国産原料を優先**することが重要と考え、日本の農業や水産業を守り、次世代までの食の安定供給へつなげます。

8 非遺伝子組み換え原料を優先します。

現在、世界各地で遺伝子組み換え作物の栽培が拡大され、さらにゲノム編集技術も進んでいます。しかし、人の体への影響はまだ不透明。

また、日本ではすべての遺伝子組み換え情報が表示されているわけではありません。

よつ葉生協では「**遺伝子組み換え食品はいらない**」と考えます。

このマークに注目!
…主原料(全体の5%以上)に遺伝子組み換え原料を使用した商品の取り扱いはしていません。

GMO …5%未満の原料に遺伝子組み換え原料を使用している可能性がある商品。

GMO …たれなどの添付品に遺伝子組み換え原料が使用されている可能性がある商品。商品自体には使用されていません。

遺伝子組み換え原料不使用。又は、遺伝子組み換え原料(大豆・とうもろこし・し・ばれいしょ・なたね・綿実・アルファルファ・てん菜・パパイヤ・からしな)対象外商品です。

9 食品ロスを減らします。

日本の一人当たりの食品ロス量は、一日お茶碗一杯分のご飯の量(農林水産省2017年度推計)。

よつ葉生協では、以前から規格外品も取り扱うなど積極的に食品ロス削減を進めてきました。そのキーワードは「**もったいない」「無駄にしない**」。規格外品でも「作り手」がかけた手間や時間は同じ。

厳しい基準でこだわって作った食品だからこそ無駄にしません。

10 フェアトレード商品を扱います。

フェアトレードとは、直訳すると「公平・公正な貿易」。

適正な価格で継続的に購入することで、生産者の労働環境や生活水準が保証され、生産者が持続的に作り続けていく貿易のしくみです。

よつ葉生協では、**フェアトレード認証の取得に関わらず、こうしたしきみでできた商品を応援**します。

