

おもな活動の担い手

コープくらぶ

- ・組合員が自主的・自発的にコープこうべの政策方針に沿って進める活動
- ・食と環境分野・子育て応援分野

コープサークル

- ・組合員が様々な分野で仲間づくりを進め、自主的に自由に取り組む活動

コープ委員会

- ・生協運営の主たる担い手であり、コープこうべ基盤を支える
- ・くらしや地域に密着した活動の推進を通して、社会やくらしの向上に貢献する

家庭料理研究会

- ・食生活に関心を持ち、研究する組合員のグループ。地域での食生活活動、各種料理会の講師、店舗や宅配事業でのレシピ提案などを実施

クッキングサポーター

- ・地域で、コープこうべの食生活提案を広げていく組合員メンバー。店頭でのメニュー提案や食にかかわる活動をするコープサークルやコープくらぶの活動サポートも行う

学びと活動のステップアップ

くらしの変化
嗜好の変化

「生産」と「消費」の分化(隔絶)

食の同質化

- * どこでも手に入る
- * いつでも手に入る
- * 安全・安心はあたりまえ?

くらしの知恵の伝承の縮小

- * 生産を担う人への感謝
- * 地域の歴史・文化との関係性
- * 食べもののベースにある水・大気・土・資源などへの意識

新たな視点の追加

栄養バランス

家族の健康

食の安全・安心

環境にいい活動

環境にいい商品

食やくらしを
支えているものを
学び、考える

- ①自分たちのくらしの変化が生産や環境にどんな変化をもたらしているかを、生産者から直接聞いて学ぶ
- ②次世代のくらしにどんな影響を与える可能性があるかということ、生産者と消費者がともに学び、考える

「フードチェーンを通じた兵庫の漁業・魚・魚食に関する食育活動の実践」



店舗での実演講習
563回
53,020人参加

G&Dのすすめ! "七匹"メニュー

タコの本ムネ和風
【材料】(2人前)
タコ 1,800円
醤油 1,200円
味噌 110円
【作り方】
1. タコは横切りにして皮をむく。
2. 醤油・味噌・味噌・味噌を混ぜる。
3. タコにタコソースを絡め、平ムネで焼く。

タコの串の物
【材料】(2人前)
タコ 1,800円
醤油 1,200円
味噌 110円
A. 醤油・味噌
B. 醤油・味噌・味噌
【作り方】
1. タコは横切りにして皮をむく。
2. 醤油・味噌・味噌を混ぜる。
3. タコにタコソースを絡め、串で焼く。

タコとアサギのサラダ
【材料】(2人前)
タコ 1,800円
アサギ 1,100円
醤油 1,200円
味噌 110円
A. 醤油・味噌
B. 醤油・味噌・味噌
【作り方】
1. タコは横切りにして皮をむく。
2. タコとアサギを混ぜ、醤油・味噌・味噌を絡め、サラダにする。

おすすめ! "七匹"メニュー
スズキのソテー
タコとアサギのソテー

JF 兵庫漁港
SANTO CLUB

兵庫の海
～漁業と環境もてくらし～

かつて瀬戸内海は宝の海だった
宝は海がもたらす新鮮な魚介類だ
瀬戸内海の魚介類は日本一だ
季節ごとの魚介類が豊富だ
私たちが食べている魚介類は、
日本が豊かになって、漁業が盛んになって、瀬戸内海が豊かになって
そのうち魚介類が豊かになって、宝の海は宝の海だ
この宝の海を、瀬戸内海に豊かさを残すように
一方、瀬戸内海に豊かさを残すように
一方、瀬戸内海に豊かさを残すように
一方、瀬戸内海に豊かさを残すように
一方、瀬戸内海に豊かさを残すように

CCOP
兵庫の海、そして私たちのくらしのつながりを考える。 JF 兵庫漁港

店舗等での調理講習会
120回
2,513人参加

「フードチェーンを通じた兵庫の漁業・魚・魚食に関する食育活動の実践」



赤穂の漁師体験

漁船に乗って



浜坂女性部との交流



産地見学
漁業者との交流
マリンスクール
21回 374人参加



親子マリンスクール

魚のつかみどり



タコの塩もみ

虹の仲間で森づくり

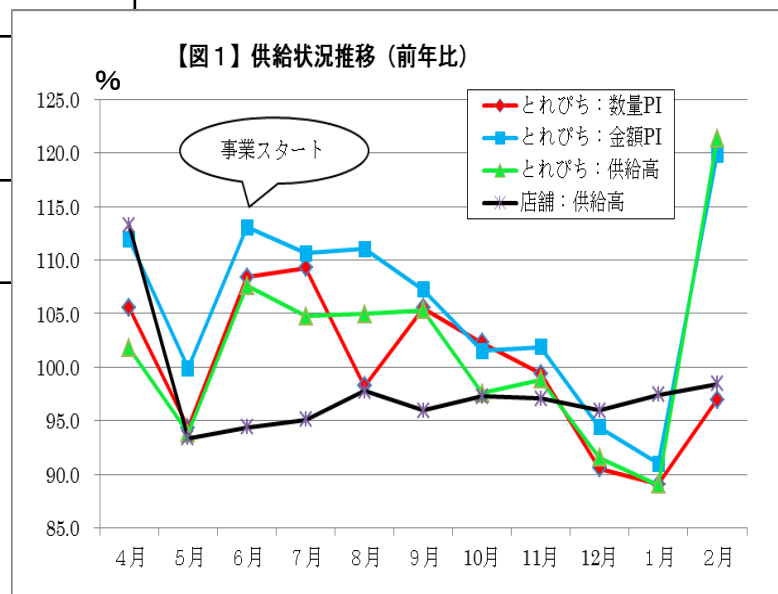
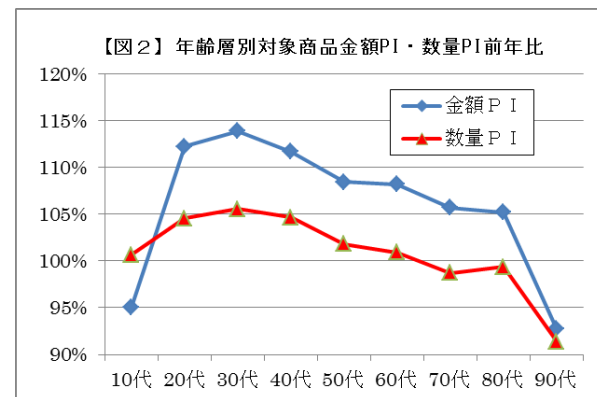


里山整備体験

フードチェーン事業の成果と課題

調理講習会・産地見学・漁業者との交流での成果

事業目標	目標数値	達成状況
①兵庫の魚・魚食文化に興味を持っている者の割合の増加	活動前より 30%増	25%増 65%⇒90%
②兵庫の漁業に対する理解が深まり、消費者として兵庫の漁業を支えていくことの重要性を認識している者の割合	25%	80%
③魚食文化を次の世代に伝えていくことの重要性を認識した者の割合	活動前より 20%増	9%増 86%⇒95%
④食生活に兵庫の水産物を取り入れ、栄養バランスに配慮した食生活を送っている者の割合の増加	活動前より 8%増	9%増 79%⇒88%
⑤消費者として兵庫の漁業を支えていくことの重要性を認識し、実際に兵庫の水産物を積極的に食生活に取り入れている者の割合	5%	75%
⑥魚食文化を家庭・地域で伝える行動をとった者の割合	3%	29%



店舗での実演講習の効果⇒

フードチェーン事業の成果と課題

<成果>

- 1) のべ約57,000人の事業参加者に向けて、魚・魚食・漁業との接点と、くらしとの関係性を考えてもらうきっかけづくりができた。
- 2) 売り場でタイムリーに、広く情報提供することにより、魚食へのハードルを低減し、利用につなげることができた。
- 3) 消費者と生産者の顔の見える関係づくりができただけでなく、事業に関わったスタッフの人づくりにもつながった。
- 4) 親子参加プログラムでは、食を支える生産や環境とのつながりへの理解がすでに希薄化している親世代にとっても学びの場となった。また、同じ体験を共有する場の提供により、食べものを通じた親子のコミュニケーション醸成にもつながった。

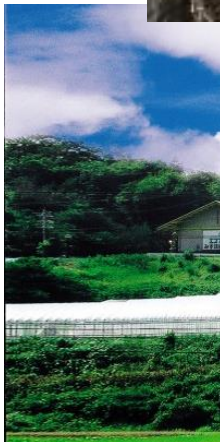
<今後の課題>

- 1) 調理講習会、産地見学など、一步踏み込んだ学びができるプログラムにおいて、若い層、子育て層の参加者が少なく、生産現場や環境への認識が薄いと思われる層へのアプローチが課題。
- 2) 店舗での実演講習を、多くの消費者に情報発信できる絶好の場ととらえ、レシピや調理技能だけでなく、兵庫の魚、漁業、食文化への理解の入り口となる情報も合わせて発信することが必要。
- 3) 事業参加者の自らの学習や家庭内での共有にとどまらず、地域に伝え広める活動に展開できる学びの深化と、活動推進者向けのプログラム設計が必要。

環境共生型農園「エコファーム」 の取り組み



店舗の生ごみ595tの
47%をたい肥化



エコファームで学習

～組合員が循環、農業、食を学ぶ場として～



体験(貸し)農園



マイファーム

マイファーム1,124家族
講座受講274人
視察1,912人



虹っ子クッキング



手づくり体験講座

2015年度のチャレンジ

- ◆漁業にフォーカスしてすすめてきた食・くらしと環境とのつながりの学びの切り口を、野菜・米の領域にも広げて展開します。
- ◆地域の持続可能性（一次産業の活性化、環境保全）の観点から、地元の食材・食文化への関心を高める学びや品ぞろえを試行します。
- ◆「日本型食生活」を、生活者視点に偏重した食材選択や食生活の現状と問題点への気づきを促す素材と捉え、日本型食生活の意義を「健康」と「農林水産業とくらしのつながり」の双方向から学び、体験する取り組みを推進します。

ご清聴ありがとうございました