

組合員の力が集結した6月——
環境・社会・未来のために立ち上がった
勇者たちの熱き挑戦の場となった！

SDGs エシカル チャレンジ 2025



今年度、参加者数は **2,219** 名！

昨年の記録には及ばずとも、その一人ひとりが放ったアクションは、
地球を救う光となった！

そして、みなさんから寄せられたご意見——

それはまさに、未来への羅針盤！

「もっとこうしたい」「こんな工夫が良かった」など、貴重な声が次なる
チャレンジへの力となる！

参加者数のまとめ

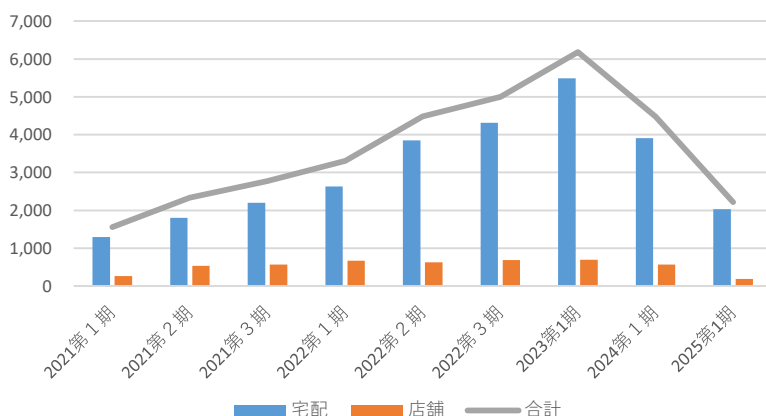
■参加は昨年の約50%に減少↓

2021年よりスタートしたSDGsエシカルチャレンジは、5年目に突入。
昨年度の4,471名の参加と比較すると、
参加者は大幅にダウン！

取り組みが定着する一方で、新鮮味が薄れ、参加者の関心が徐々に低下している可能性がある。
物価高騰などの外部環境の変化も影響しているだろう。

今こそ、広報戦略やテーマの見直しを図り、もう一度人々の心に火を灯す時だ！
みなさんの意見も取り入れていきたい。

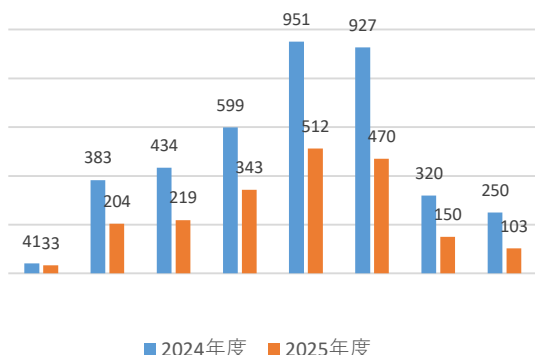
エシカルチャレンジ参加者数



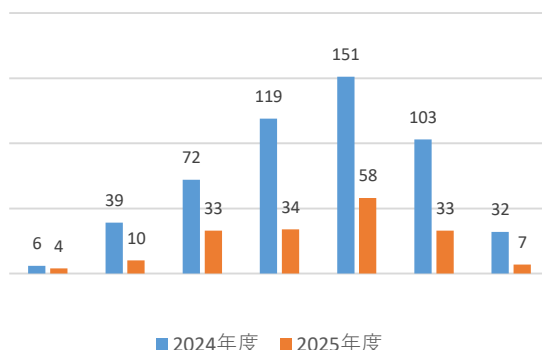
年代別の参加状況は以下のとおりだ。

参加者層の偏りがあるため、年代別のニーズに応じた企画や広報が求められるのかも知れない。

年代別参加者数【宅配】



年代別参加者数【店舗】



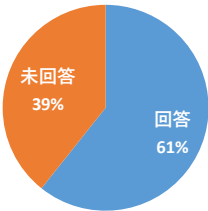
チャレンジ取り組み結果



■全体的に高い回答率から、環境意識の定着がうかがえるチャレンジ結果となった。
日々の継続と働きかけが、未来を変える力になる！

チャレンジ 1 エシカル消費にチャレンジ

コープの環境に配慮したマークを見つけよう！



他にもまだあるぞ。詳しくは東海コープ事業連合「[社会的な取り組み](#)」ページで確認してみてくれ！

レインフォレスト・アライアンス認証



レインフォレスト・アライアンス認証農園からの農産製品は、農園の家族、野生生物、環境に利益をもたらす方法で栽培されています。

マリン・エコラベル・ジャパン



水産資源の継続的な利用を図るため、資源管理と生態系の保護を積極的に行っている漁業を応援する認証制度です。

オーガニック（有機栽培）



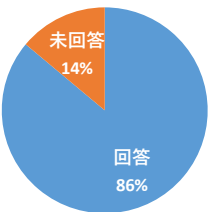
一定の基準で農薬や化学肥料を使用しないで作られた農産物とその製品です。

CFP（カーボンフットプリント）



商品の原材料の調達・製造から廃棄リサイクルまでのすべての過程で排出される二酸化炭素（CO2）の量を商品に表示したものです。

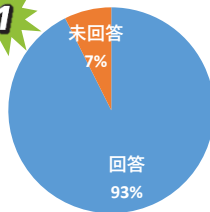
チャレンジ 2 プラスチックごみ削減にチャレンジ



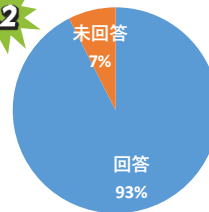
86%が実施しているという結果、意識も高く定着はしているようだ。

エシカルクイズ あいちの米たまごについてのクイズです。

Q.1



Q.2



今回のチャレンジの中で最も回答率が高く興味関心が伺えた。

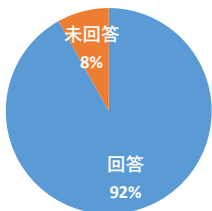
「あいちの米たまご」のほかにも、コープの商品のことをもっと知ってほしい！
コープあいちのサイト「[いいモノ いいコト いいトコロ](#)」で紹介しているぞ！



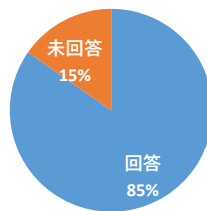
チャレンジ 3 食品ロス削減にチャレンジ

食品ロスを減らすことは、CO₂（温室効果ガス）の削減につながります

食品ロスを減らすために実施していることをチェックしよう



92%が回答。地球温暖化への関心度も高いことがわかった。



85%が意識をもって実施しているという結果。

組合員の声

野菜の皮は出来るだけスープに使用し生ごみを減らします。

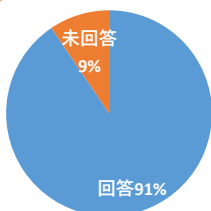
組合員の声

生ごみは家庭菜園の畑に使用。キャベツの芯や葉をふりかけに。

組合員の声

使い切れない分はミールキットを作り冷凍保存。

チャレンジ 4 リサイクルにチャレンジ



91%が回答。リサイクルへの意識定着はうかがえる。



コープあいちのリサイクル（特例子会社ハートコープあいち）

【回収 → 分別・圧縮処理・軽量 → 製品化】
循環型環境社会の実現への貢献をめざし、東海エリアの3生協と東海コープ事業連合と一緒にリサイクルを推進しているんだ。

我が家の「食材使い切り術」ご紹介



■コメント数は932件（回答率42%）と、まさに熱い声援をいただいた！その中から、選りすぐりの意見をピックアップして紹介しよう——君の声が、未来を動かす力になる！

＼我が家の「食材使い切り術」大募集！／

余った野菜をたくさん使っし千切りを作るのが定番です！おいしく手軽に野菜を消費できます。



※ご記入いただいた内容に関しては、Web上、広報誌などに使用させていただく場合がありますのでご了承ください。

＼我が家の「食材使い切り術」大募集！／

食べ切れないから、食材は味変させたりして南蛮式にしてオニにせず、食べ切る様にしている。

天ぷらやて、おかずは、マヨネーズに

※ご記入いただいた内容に関しては、Web上、広報誌などに使用させていただく場合がありますのでご了承ください。

＼我が家の「食材使い切り術」大募集！／

- ・大根の葉は細かく刻み野菜のために混ぜる
- ・キャベツの芯やブロッコリーの茎のかたいところは薄く切り圧力釜で料理するカレーやシチューに混ぜて煮ると果実感なく食べられる
- ・ピーマンの種も栄養があるというので、いしよに料理する

※ご記入いただいた内容に関しては、Web上、広報誌などに使用させていただく場合がありますのでご了承ください。



＼我が家の「食材使い切り術」大募集！／

お味噌汁、うどんつゆ、そばつゆetcと出汁を効かせた料理を作った後は、フライパンに出汁の出廻らしの花かつと昆布(細かく切った物)を砂糖・みりん・酒・しょうゆで味付けて全体を炒めて佃煮風一品にします。ご飯に良く合います。



※ご記入いただいた内容に関しては、Web上、広報誌などに使用させていただく場合がありますのでご了承ください。

＼我が家の「食材使い切り術」大募集！／

冷蔵庫で残っている野菜は、時々全て出して、ひらめきで組合せて適当に調理してみる。思いのほかおいしいものが出来ることがある。失敗しても、食材を使い切った満足感が得られる。

※ご記入いただいた内容に関しては、Web上、広報誌などに使用させていただく場合がありますのでご了承ください。

＼我が家の「食材使い切り術」大募集！／

天ぷらの時の残ったバター液に削り節を入れて混ぜて全て使います。削り節の天ぷら子もや夫には不評ですが、実家では一瞬でなくなる美味です。

※ご記入いただいた内容に関しては、Web上、広報誌などに使用させていただく場合がありますのでご了承ください。

＼我が家の「食材使い切り術」大募集！／

おし面倒ですが、日付を書きしはせきチヤウを購入し、作った食材の残り、開封日等日付を書き、置く1 week以内に食べ切る様に気が上がります。冷凍する時も食材名と日付を書き、とろとろ使おうかと気が上がります。くせになりますよ！

※ご記入いただいた内容に関しては、Web上、広報誌などに使用させていただく場合がありますのでご了承ください。



＼我が家の「食材使い切り術」大募集！／

娘がお菓子の屋台の「きりり一本づけ」が好きなので、家で、白だしなどで作る一本づけを作って美味しくいただき、残った汁に、セリやスネ根を入れて、翌日その半分をサラダとして食べ、残り半分を汁ごとチャーハンの具にしたらめちゃ美味しかったです。

※ご記入いただいた内容に関しては、Web上、広報誌などに使用させていただく場合がありますのでご了承ください。



＼我が家の「食材使い切り術」大募集！／

店で重い物を買う日はカートを使用し、少量を買う日は買い物カゴを使用し、余分な物を買わないように気をつけています。買いすぎるとカゴが重くなるので自然と気をつけるようになります。

※ご記入いただいた内容に関しては、Web上、広報誌などに使用させていただく場合がありますのでご了承ください。



＼我が家の「食材使い切り術」大募集！／

ウズコップや新聞の記事を参考に献立を考える事が多いです。その時期の旬の物を使った献立が載っているから。

※ご記入いただいた内容に関しては、Web上、広報誌などに使用させていただく場合がありますのでご了承ください。

＼我が家の「食材使い切り術」大募集！／

パック入りのおぼろ大根の煮物を酢飯に混ぜて（汁をよけて）ちらし寿司のようにしました。おぼろ大根の煮物はおいしいので残ってしまうことはありません。にんにく酢の汁とあわせたら、おいしくなりました。

※ご記入いただいた内容に関しては、Web上、広報誌などに使用させていただく場合がありますのでご了承ください。



＼我が家の「食材使い切り術」大募集！／

以前は野菜を使いきらず腐らせて捨てることが多かったけど、今はインスタの料理上手な人や保存方法を知っている人をフォローして食材を使いきることを意識しています。

※ご記入いただいた内容に関しては、Web上、広報誌などに使用させていただく場合がありますのでご了承ください。

