

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

結果報告



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、
地球を救う光となつた！

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！

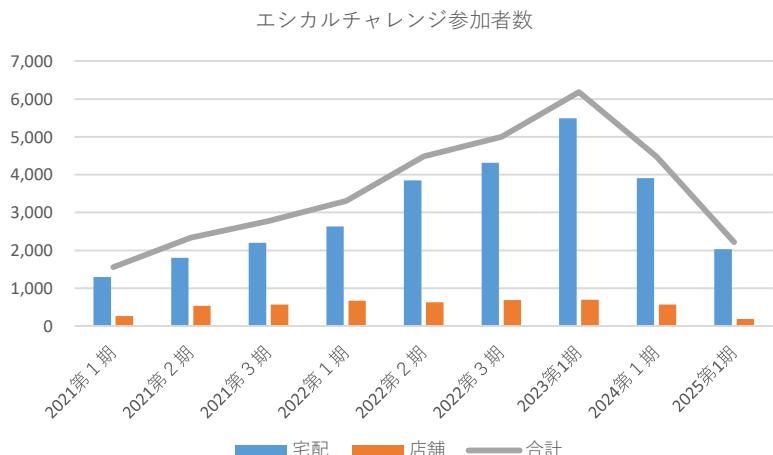
参加者数のまとめ

■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。

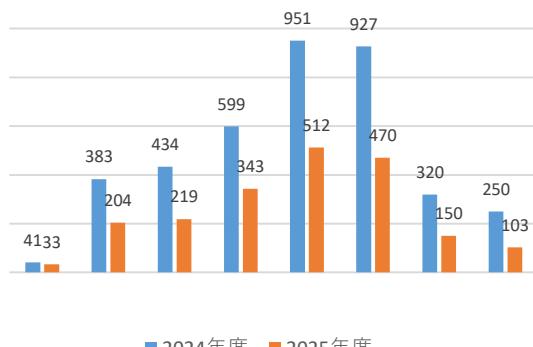
今こそ、広報戦略やテーマの見直しを図り、もう一度人々の心に火を灯す時だ！
みんなの意見も取り入れていきたい。



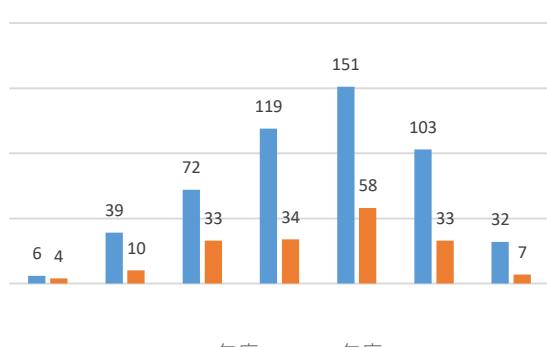
年代別の参加状況は以下のとおりだ。

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】



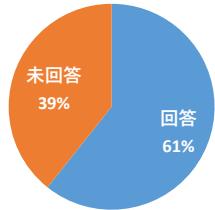
チャレンジ取り組み結果



■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



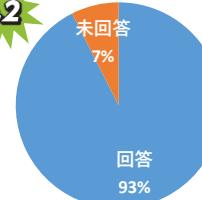
86%が実施しているという結果、意識も高く定着はしているようだ。

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！



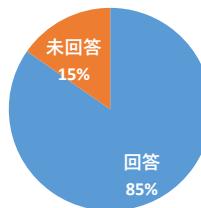
チャレンジ 3 食品ロス削減にチャレンジ

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



92%が回答。地球温暖化への関心度も高いことがわかった。

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



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。

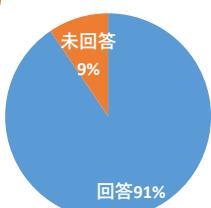
組合員の声

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・軽量化 → 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が一緒にリサイクルを推進しているんだ。



我が家家の「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！／

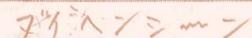
余った野菜をたくさん使って千切りを作るのが定番です！ おしゃれに野菜を消費できます。



*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！／

食べ切れなかった食材は味変させてリユース。 例へばひき肉をくつ離して、 てんやわらかくカツに。 アヒージョハンシュー。



*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いたために混ぜる
- ・キャベツの芯やブロッコリーの茎のいたいところは薄く切り圧力釜で料理するカレーやラグーに混ぜて煮ると異和感なく食べられる
- ・ピーマンの種も栄養があるといいますので、同じく料理する

*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！／

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

*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！／

少し面倒ですが、日付の書かれた袋で購入日、作った食材の日付、開封日等、日付を書いて、置くと1週以内に食べ切れます。 冷凍庫時も食材名と日付を書いて、とどき使いつかないと食材が上がりります。 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！／

店で重たい物を買う日はカートを使いますか？ 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！／

パック入りのきりぼし大根の煮物を酢飯にまぜたところ（汁をよく切って）ちらし寿司のようになりました。 キりぼし大根の煮物はおいしいのですが残ってしまうことはあります。 丁度酢飯がほんとあわせたら、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！／

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、出汁の出済らしの花かつと昆布（細かく切下物）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の一品にして、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！／

天ぷらの時の残ったバッター液に削り節を入れて混ぜて使いります。 削り節の天ぷら子供もやさには不評ですが、実家では一瞬でなくなってしまう美味しさ

*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！／

娘がお隣りの屋台の「きゅうりの一本うけ」が好きなので、家で、白だしなどで作る一本漬けを作り、美味しいにいただき、残った汁に、セリやレタスを入れて、翌日も半分をサラダとして食べ、残り半分を汁と一緒にチャーハン具にしてからまた美味しい您可以でした。

*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！／

ウィズコープや新聞の記事を参考に献立を考えることが多いです。 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！／

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の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。



我が家のおすすめ「食材使い切り術」

汁物に対するのが1番カンタン！ 全部大きめに切る→レンジ
→水を入れてダシ・ローストの素 又は味噌を入れてレンジOK.
レニジ用と出汁用とコアラクリーナー(粉)入れかきまとると。
クリーナーとスープで混ぜます。

④ そりゃめん、そば^{そば}を食^くんで、残^のった翌朝は、
フライパンで揚げ^{あげ}焼^やき主にして食^くみます。

↑ オホは ごま油、しおこしょうなど 醤^{しょく}い味^み付^け

⑤ 無田かいのりなど、いろいろふりかけ（のりフレークなど）！
ゆの油^{ゆのあぶら}にのりなど、ついで最後まで食べ^く小^ちなため、のりが止^まらなくなまるまで。

※ご記入いたい内容に関しては、Web上、広報誌などに使用させていただい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！／

ほくさいとキャベツは同時に買わない。
使い切ってから、ほくさい→キャベツ→ほくさいと買ふ
ようにしていよいよ。八宝菜をキャベツで作る
お好み焼きをほくさいで作る事で、あらかじめ
無駄なく使い切れます。

我が家の「食材使い切り術」大募集! /
我が家は小人数のため「マルキット」「カット野菜」を利用しています。
なので食品ロスもなくゴミも少くすみます。

「我が家の「食材使い切り術」大募集!」
毎回、注文用紙が届くヒスカル等、一度可でサッと月を通して。
コレは!と思ふのは、じっくり後から見るようにページ上で折り曲げて
おえます。食材セキトリル紙、じっくり見比べて、週間分献込
考え方から記入へえます。消防のかかること、!!食品を仕事、ひら
消火半はかづくすが、後はコレとコレは月に3回替えて、ヒカル類へ交換
※ご記入いただいた内容に関しては、Web上、芸能報道などで使用させていただく場合がありますので了承ください。

我が家の「食材使い切り術」大募集! /
これが足跡のわがせんかうをつけて貯めて
改めて作るより少しづつまでしましては残り物
とおもいくていたたくまにしています。アレンジを加え
おいしくモチーフにて。

我が家の「食材使い切り術」大募集! /
コーラの野菜や果物には新鮮で安い買え
長持ちするものが多く、今食卓は種類が増えて
便利な物がたくさんあります。でも朝々スムージーなどに
とても身近な食材があります。

まとめ

■ご参加いただいたみなさん、ご協力ありがとう！みんなの力が、この取り組みを支えてくれた。これからも、共に歩んでいこう！

copeあいちは、 SDGsに取り組んでいきます

生協では、たすけあいの組織として、誰もが笑顔でくらすことができ、持続可能な社会の実現をめざし、さまざまな取り組みをすすめています。
エシカル消費やリサイクルもその一つです。
誰も取り残さないというSDGsのめざすものは、協同組合の理念と重なり合っており、これからもさまざまな活動を続けていきます。

「エシカル」とは、英語で「倫理的な」「道徳上」という意味です。現在は「倫理的・環境保全や社会貢献」などの意味で使用されることもあります。

SDGsエシカルWEEK2025は 10月6日(月)スタート!

10月は「全国食品ロス削減月間」だ！
食品ロスの削減に向けて、
エシカルな行動をともに考える企画を予定し
ている！

この取り組みに参加することが、持続可能な未来への大きな一歩になる！

ぜひ参加してくれ

チラシやWEBでの案内を
待っていてくれ！

