

海の恵みを未来に残す

おいしく食べて環境を守る



海の恵みは私たちの毎日の食卓に欠かせません。
海の生き物は、豊かな森が生み出す
栄養豊富な水によって育まれています。
コープでは、商品の利用で森を豊かにし、
川や海の環境を守り育てる取り組みをすすめています。

養殖が環境を破壊!?

近年のえび養殖の拡大によって、養殖池の造成がすすみ、
それに伴うマングローブの森林の伐採が問題となっていました。

じゃあ、食べるの
やめようかしら…

組合員

コープの取り組み



インドネシアのえび加工会社が、行政・国際環境保護機関と共にファンドを立ち上げました。2007年に、コープのえび商品を製造する丸千水産株式会社が協力を開始。2009年から東海コープ事業連合*も取り組みに賛同し、協同参画をしています。

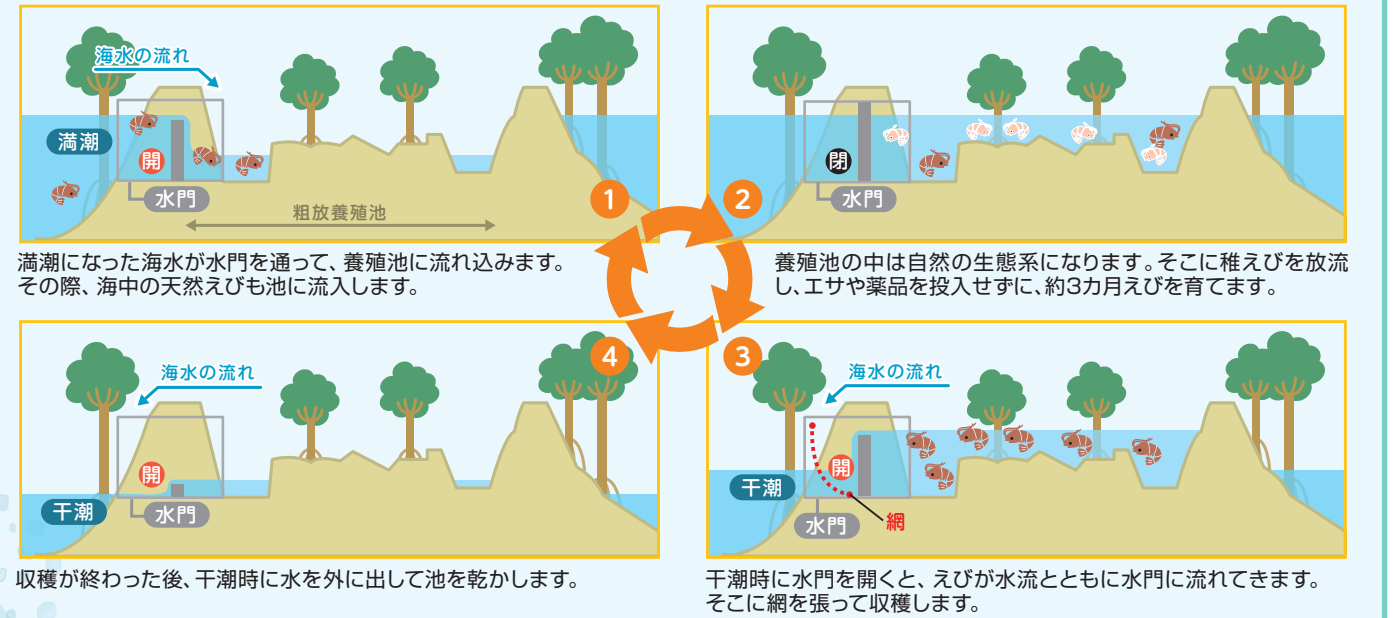
持続可能なえびの養殖方法をめざして インドネシア・タラカン島など

1970年代からブラックタイガーえびの養殖が始まり、えびは家庭でも利用しやすい食材となりました。しかし整地された狭い池での過密な養殖は、生産性が高い反面、異臭や病気の蔓延など、大規模な養殖池は疲弊していききました。これを教訓に、インドネシアでは持続可能な手法を探り、「粗放養殖(そほうようしよく)」という養殖方法を取り入れるようになりました。



人の手を加えない粗放養殖

潮の干満を利用した収穫や、養殖池に自生する生物をエサとするなど、環境負荷や維持にかかる電気エネルギーなどが少ない方法です。



*コープあいちを含め東海三県の3つの生協と協同して事業や活動をすすめる、より価値の高い生協をつくり上げていく組織

海の恵みをおいしく食べよう!



この3品は
森づくり活動支援商品▼

はぐみ自慢のもずくは、食べやすい味付け(三杯酢・ゆず)で毎日の食卓に欠かせない人気の商品です。

もり あつひろ
森敦宏さん

恩納村産味付糸もずく(三杯酢)200g(50g×4)
企画予定:6月3週

産地指定のインドネシア産ブラックタイガーえびを使用しています。鮮度を維持したまま製品にする産地1回凍結のえびフライです。

よしかわ しゅんじ
吉川俊治さん

えびが自慢のえびフライ(特大)8尾
企画予定:6月4週

ほどよい脂と上品なう味が広がる「北海道野付産定塩秋鮭切身(甘塩味)」をご家庭で堪能してください。

おおたけ さとし
大竹賢史さん

野付産定塩秋鮭切身(甘塩味)3切
企画予定:毎週

コープの森づくり



「コープの森づくりマーク」がついた商品の利用で、1点に対して1円を支援します。商品産地での植樹を通して、海を守り育てる活動に役立てます。



ブラックタイガーえび 特大(下ごしらえ済み) 450g(21~23尾)
企画予定:6月3週

ブラックタイガーえび 特大(下ごしらえ済み) 200g(10尾)
企画予定:7月4週



コープの森づくり植樹資金 2025年度の実績

寄付金額

75,221円

植樹

800本

活用内容
植樹する苗木購入とコープの森の管理費など

寄付金額: 2025年3月~2026年2月のコープあいちの寄付金額
植樹: コープあいち、ぎふ、みえの3生協の2025年度寄付金で植樹した本数

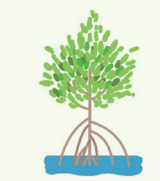
マングローブの森づくり

より持続可能な養殖をめざして、東海コープ事業連合は2010年からマングローブの植樹活動を開始しました。

これまでの
植樹面積
30ha

酸素と生き物を育むマングローブ

二酸化炭素を多く吸収し、酸素を供給するマングローブ。アマゾンの熱帯雨林よりも二酸化炭素吸収率が高く、「緑の肺」と呼ばれています。複雑に伸びる根は、カニや小魚・幼魚のすみかとなり、豊かな生態系を育むゆりかごになっています。



マングローブとは?

熱帯・亜熱帯の海岸線や河口など、満潮時に水が満ちてくる場所に繁殖する植物の総称。その種類は数十種類に及びます。

産地での植樹活動

毎年、コープあいち、ぎふ、みえの職員が現地を訪れてマングローブの苗木の植樹活動をしています。マングローブは成長が早く、数年で大きく育ちます。2010年に植樹したマングローブも、現在では豊かな林になっています。

