



ICEBA7 開催報告

2025年7月12日(土)・13日(日)、徳島県小松島市で
開催された第7回生物の多様性を育む農業国際会議
(ICEBA7)の様子を、7回の連載企画でお届けします!

vol. 5

第3分科会「環境保全に取り組み生産された農産物の 生産と消費が広がるためには？」

座長 関健志 (公益財団 日本生態系協会 専務理事)
報告者 今林利恵子 (農林水産省農産局農業環境対策課)
柏田要子 (JA東とくしま 常務理事)
辰巳千嘉子 (コープ自然派事業連合 副理事長)



第3分科会では、有機農業や環境保全型農業の生産と消費を広げるために必要な取り組みが紹介されました。

今林さんからは、みどりの食料システム戦略における温室効果ガス削減や有機農業の拡大の必要性が説明されました。化学肥料への海外依存から脱却した持続可能な農業の重要性や、有機農産物の消費者認知向上のための「見える化」の必要性も指摘されました。さらに、有機農業が子どもたちの食育や生物多様性保全につながることで、新規参入者の多くが有機農業に関心を持つことも紹介されました。

柏田さんは、JA東とくしまで進める「栽培期間中無農薬」の圃場拡大や、地域・農協・生協の連携によるローカルモデルの取り組みを報告。生産物の適正な評価と消費者とのつながりが、持続可能な農業を支える重要なポイントであることを示しました。

辰巳さんは、生協・消費者の取り組みと協同組合間協同の重要性を強調。組合員が安心・安全な農産物を選ぶことで、社会全体で環境保全型農業を支えるネットワークを作ることができると説明しました。オーガニック市場の拡大や農福連携事業の実践例も紹介され、誰もが有機農産物にアクセスできる社会をめざす取り組みの意義が伝えられました。

分科会では、生産者・消費者・地域の三者が協力し、環境保全型農業の価値を広げていく道筋が明確に示され、参加者にとって実践的なヒントが得られる内容となりました。

イベント報告

食品添加物のウソ! ホント! 教えて~天笠さん

開催日 7月10日(木)

参加 大人46名

4県同時

天笠さんは冒頭に「本来食は自然が一番いい。私たちも自然だから。現代はどんどん人工化してる。それが危ない」と現代の食品添加物の一括表示や大量生産、大量流通、大企業、多国籍企業を優先して認可、規制されていない添加物への警鐘が鳴らされた。表示義務のない添加物が多いこと、認可されていない物質の流通、複合的な健康リスクについて説明があった。特に3大人工甘味料の危険性(発がん性・腎臓負担・糖尿病リスク)や、ビタミン類に国産はないこと、ビタミンCはほぼ中国産であり、海外産は製造方法不明で不純物が多く、違法な遺伝子組み換えであること。着色料はアレルギーも多く、アナフィラキシー、発がん性への懸念が強調された。コンビニ食品の添加物や塩分過多、FTASフッ素の有害性なども話題になり特に子供が口にしないように気をつけたい。

食の安全を守るには知識を持ち、選択する力を養うことが重要であり、未来の世代のために情報共有を続けていく必要性が語られた。



参加者の声

* 私たちの口に入るもの、国の法律、他国との関係と大きく関係している。消費者庁は消費者ではなく、メーカー、企業の方に目が向いている。この仕組みを変えるにはどうしたら良いか。多くの人に知ってもらいたいと思った。

* 今輸入に関する問題、外交に関して何も報道されていないことを知った。

* 外国では禁止されてるが日本ではすごく使われていて日常的に使われて摂取していて怖い。

* 薬はいらない安心安全な食物が大事。国に頼らず自分の目でしっかりと判断していきたい。

イベント報告

おためし倶楽部カフェ

開催日 7月17日(木)

参加 大人17名

オリーブ

オリーブセンターでおためし倶楽部カフェを開きました。グループトークをメインにして、ゆっくり話をしていただきました。グループによっては、話が盛り上がり、初対面とは思えないほど打ち解けたようです。今回の食べ比べは「いりこ」。3種類のいりこを食べ比べました。じっくりと味わっていただきました。試食は夏をテーマに「簡単に作れて美味しく栄養の取れるメニュー」です。きゅうりやなすの辛子漬け、味噌玉から作るみそ汁、トマトご飯などをいただきました。メイン料理は冷蔵の「自然豚肩ローススライス」の蒸し焼きです。だれでも手軽にできるものばかりで、参考になったとの感想をいただきました。



参加者の声

* 普段食べない商品も試せて、最高です。価値観が合う方とお話できて嬉しかったです。

* 初めての方とも色々お話できて楽しかった。お勧めの食材も教えてもらったので参考にしたい。



受付時間 月～金 8:30～20:00

注文専用ダイヤル 組合員サービスセンター

固定電話 フリーダイヤル

0120-408-154

0120-408-300

携帯(無料通話プランなし)

0570-050-154

0570-063-008

携帯・IPフォン(無料通話プランあり)

088-666-3321

088-603-0080



生活協同組合コープ自然派しこく 〒779-0102 徳島県板野郡板野町川端字川敷田11番1

コープ自然派の公式HP・SNSです。
くらしに役立つ情報をタイムリーにお届けします。

<https://www.shikoku.shizenha.net/>

デザイン

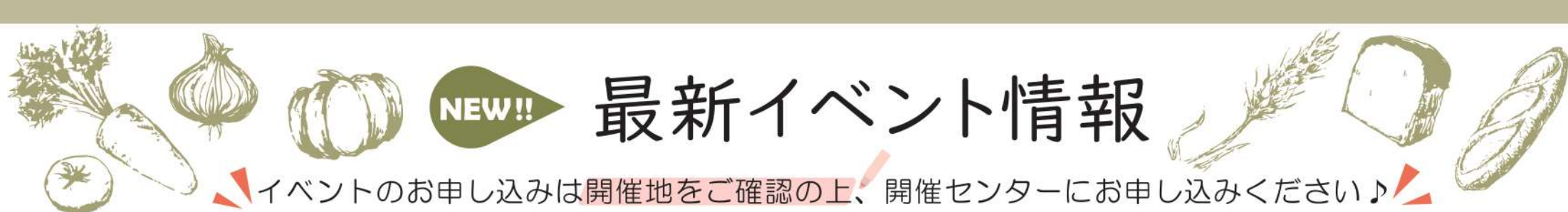
労働者協同組合



カルテット

〒791-0244 愛媛県松山市水戸町85

MAIL: quartet.workers@gmail.com



NEW!!

最新イベント情報

イベントのお申し込みは開催地をご確認の上、開催センターにお申し込みください♪

えひめ 第2回おためし倶楽部カフェ 東予・中予

参加費 おとな：組合員 200円 組合員外 300円 定員 各15名
子ども：組合員 200円 組合員外 300円

主催 おためし倶楽部 持ち物 筆記用具、タオル、エプロン

組合員さんの交流の場・情報交換の場としてカフェを開催します。自然派の商品の試食をします。商品委員会のクリスマスケーキ試食会も併せて開催します。おためし倶楽部に登録されていない方もご参加いただけます。美味しいものを食べながら、いろいろおしゃべりしませんか？

場所 みなと交流センター（はーばりー）キッチンスタジオ
今治市片原町1丁目1-27

日時 10月31日（金）10:00▶12:00

締切り 10月24日（金）17:30

イベントID 09250367
このイベント申し込み専用メール QR▶

場所 えひめセンター 活動室
松山市水産町85

日時 11月6日（木）10:00▶12:00

締切り 10月30日（木）17:30

イベントID 09250366
このイベント申し込み専用メール QR▶

まだまだ 参加募集中!!

募集一覧ページはこちら▶



こうち ▶11/6（木）自然とわたしに優しい手仕事～秋～

オリーブ ▶11/13（木）手仕事カフェ

オリーブ ▶11/24（月）クリスマスに楽しくアイシングでデコろう

こうち 自然派おためし倶楽部カフェ

日時 11月5日（水）10:30▶13:00

場所 高知市保健福祉センター 高知県高知市塩田町18-10

参加費 組合員 200円【託児 300円】
（組合員のみ・おためし倶楽部登録者は無料・交通費支給有）

主催 自然派おためし倶楽部 定員 20名（託児5名）

締切り 10月24日（金）17:30 持ち物 エプロン三角巾・手拭きタオル

恒例のおためし倶楽部登録者や組合員同士の交流カフェです。みんなで調理するプチランチの内容はお楽しみに♪自然派商品の食べ比べは、クリスマスケーキ！今年は、自分でお好みにデコレーションするケーキやアイスクリームなど、いろいろな種類をご用意しています♪ぜひ、お気軽にご参加ください。

イベントID 03250347 このイベント申し込み専用メール QR▶



オリーブ 自然豚の七星食品さんのおいしい工場見学ツアー～自然派 Style 自然豚 記念企画～

日時 11月13日（木）10:00▶12:00

場所 造田 PC（プロセスセンター）工場

さぬき市造田 是弘770-1 ※現地集合・現地解散

参加費 組合員 700円 組合員外 1,050円

主催 商品委員会 定員 10名

締切り 10月24日（金）17:30 持ち物 筆記用具（シャープペンシル不可）

「安心・安全な豚肉を食べたい」という組合員の声から誕生した自然豚が、この秋に「自然派 Style 自然豚」として自然派 Style に仲間入り！これを記念して、自然豚の生産者・七星食品さんの工場見学ツアーを企画しました。今回はアニマルウェルフェア対応の生産体制のひとつである自然豚の加工工場を見学できます。当日はボスティにも登場した七星食品・山花さんの解説付き。もっと自然豚が好きになる見学ツアーです。

イベントID 02250383

このイベント申し込み専用メール QR▶

講師 七星食品
山花浩二さん



31号 | 10月5日



コープ自然派しこくの産直セレクト

産直コーナーの商品は翌週お届けです

★カタログには載っていないコープ自然派しこくオリジナル商品です★
6桁の注文番号をご記入・ご入力ください。ぜひお試しください♪

愛媛 田中屋

松山三津の（株）田中屋
創業明治38年（1905年）の
老舗です。国産の原料にこだわり
添加物を排除し、伝統的な天然醸
造で醤油や味噌を作り続けています

田中屋・純正さしみ醤油
（150ml）要冷蔵

原材料：国産大豆
国産小麦、原塩、三河みりん

540円（税込）

注文番号 020978



田中屋・純正濃口醤油
（720ml）夏は要冷蔵

原材料：愛媛県産小麦、
佐賀県産大豆（フクユタカ）、
メキシコ産原塩（天日干し）を
木樽で発酵

1,242円（税込）

注文番号 021005



愛媛 ハ坂石けん

四国唯一のリサイクル石けんメーカー

ハ坂 粉石けん（1kg）
洗濯用の粉石けんです
酵素系漂白剤入りで溶けやすく
臭いありません

495円（税込）

注文番号 020916



ハ坂 液体石けん（4L）
洗濯用の液体石けんです

2,750円（税込）

注文番号 020909



台所固形石けん（約280g）
洗浄力抜群です。普通の家庭
なら1ヶ月は充分持ちます

330円（税込）

注文番号 020992



愛媛 徳田さん

伊予市上吾川の徳田俊正さんの
無農薬の合鴨農法の黒米玄米です

合鴨農法の黒米（150g）
※黒米は玄米なので一晩水に
漬けておくとうまいです

306円（税込）

注文番号 020985

お届けは翌々週になります



愛媛 明芳園

明芳園のお茶（西予市宇和町）
～日本人は日本茶が似合う～

くき茶（100g）

779円（税込）

注文番号 020930



高知 かおり園

渋味と匂い立つ深い香りが絶品!!
冷やしてもおいしい

土佐 山茶ほうじ（100g）

745円（税込）

注文番号 020411



産直コーナー



イベント申し込み方法

- ① イベント名
- ② イベントID
- ③ 組合員コード／組合員外
- ④ お名前（組合員名）・年齢
- ⑤ 複数参加の場合、申込者以外のお名前・年齢
- ⑥ 日中連絡可能な電話番号
- ⑦ 託児希望の方（託児を設けている企画のみ）
※6ヶ月以上のお子様を対象です。
お子様の氏名・年齢（月齢）・性別
組合員300円 組合員外500円／1人



メール申込先は開催センターへ
件名は「イベント申し込み」と入力ください

徳島 katsudou.tokushima01@shizenha.co.jp
オリーブ katsudou.olive02@shizenha.co.jp
こうち katsudou.kouchi03@shizenha.co.jp
えひめ katsudou.ehime09@shizenha.co.jp

※応募多数の場合は抽選になります。抽選の結果（当選・落選）はお申込みいただいた全ての方へ開催日5日前までにご連絡いたします。
※活動の様子を写真撮影し、ニュース・商品案内カタログなどの掲載に使用させていただきます。
※予定変更・中止となる場合があります。ご了承ください。
※キャンセルの場合はお早めにご連絡ください。託児のみキャンセルの場合も開催の1時間前までにご連絡ください。



組合員サービスセンター
受付時間 月～金 8:30～20:00

フリーダイヤル（固定電話） 0120-408-300
携帯電話（無料通話プランなし） 0570-063-008
携帯電話・IPフォン 088-603-0080
（無料プランあり）