

産直しょうが



おいしさの秘密を教えます!



こだわりの違いが
おいしさの違いです

化学合成農薬・除草剤、一切不使用

- ①グリーンコープの「産直しょうが」は、九州(長崎県・熊本県・宮崎県)の5つの生産者グループとの産直品です。
 ②しょうがは病気や害虫に弱いので一般的には22~36剤の化学合成農薬が使用されていますが、グリーンコープの産直しょうがはそれらを一切使用せず栽培されています。除草剤も使用していません。とても珍しく貴重なしょうがといえます。
 ③グリーンコープの産直青果はしょうがに限らず、いつ、だれが、どこで、どのように栽培したのかもなど、すべて明かれます。最近、スーパーなどでも「いつ、どこの、だれが」まで見えるものは増えてきました。しかし、その栽培内容(どのように)まで明らかなものは、そうありません。

全体の約98%が、有機・無・減農薬栽培です

グリーンコープの産直青果は、生産者と組合員がともにつくりあげた無・減農薬が基本。実に全体の約98%が、有機・無・減農薬で栽培されています(2016年実績)。

野菜・果物の栽培内容		栽培マークのないものは通常栽培品です。産地が複数で栽培レベルが違う場合、ランクの低い方で表示しています。農薬マークはほぼ全て栽培されるものではありません。				
マーク						なし (産直品除外)
化学合成農薬	3年以上不使用	3年以上不使用	3年未満不使用	慣行栽培の半分以下	慣行栽培より減らす努力の過程にあり、慣行栽培より少ないが半分以上使用	慣行栽培と同じ
化学肥料	3年以上不使用	有機肥料のみでは補うことが困難なため、補助的に使用している場合		慣行栽培より減らす努力の過程にあり、慣行栽培より少ないが半分以上使用	慣行栽培と同じ	

除草剤を使用しません ※果物の一部除く

野菜は除草剤を一切使用せず栽培しています。なお、果物もバインとりんごの一部以外は除草剤を使用せず栽培されています。

- バイン
ハブ対策のため。
- 津軽みらい農協石川の通常栽培のりんご
りんごは一般的にほぼ周年流通しており、また、需要もあります。「産直生産者が栽培したりんごをシーズン関係なく食べたい」との願いにこたえ、通常栽培のりんごも企画しています。
- 岩手中央農協の減農薬栽培のりんご
2016年から産直をスタートしたばかりの生産者です。特別栽培(慣行基準の半分以下の農薬使用)のりんごですが、除草剤の完全排除まで至っていません。今後、生産者とのつながりを持ち、関係の強化とともに除草剤の排除に向けて協議・相談を継続していく、としています。

継続再生産可能な取引価格

「農業が継続再生産できるような価格」で取引しています。一般的には相場(市場のセリ価格)で取引されます。需要(消費者が求める量)と供給(市場に出荷される量)によって、セリで決定します。豊作のときには価格は暴落し、不作の時には値上がりします。グリーンコープでは市場や一次卸や二次卸(中卸)を通すことなく、継続再生産可能な価格で直接取引をしています。ですので、市場が高いからとったり、無・減農薬だからといって、高くありません。

しょうがは冬にピッタリ!

さわやかな辛味の主成分はジンゲロール。加熱するとショウガオールに変わります。血行をよくし身体を芯から温めるので、風邪のひき始めに効果的。魚や肉の臭みをとる消臭作用、細菌の増殖を抑える抗菌作用や抗酸化作用も高いといわれています。

~産直生産者からのメッセージ~

島原自然塾(長崎県) 荒木さん

島原自然塾は、雲仙普賢岳のふもととの水と緑豊かな島原半島で、土づくりにこだわり、日々、安心・安全な野菜作りに励んでいます。季節の変わり目で寒暖の差が大きいこの時期は、体調を崩しがちですね。しょうがには、いろいろな効果・効能がありますが、とくに免疫力を高め、病気になりにくい体づくりにはぴったりです。生で使うのがよいそうで、細かく刻んだり、すりおろすと効果的です。この機会に生のしょうがをたっぷり食べてみてください。



荒木さんおすすめ 簡単しょうがドレッシング

- ①しょうが30g~50gと玉ねぎ1/2個をすりおろす。
- ②酢100cc・サラダ油100cc・塩小さじ1/2・砂糖大さじ2(お好みで調節)を混ぜ合わせる。
- ③「①と②」を混ぜ合わせれば出来上がり! ※蒸し豚や蒸し鶏などにかけるのもおいしいですよ!

綾菜会(宮崎県) 北野さん

香りが良く、ほどよい辛みで薬味以外にもいろいろと重宝します。組合員との交流会等でしょうがの佃煮を食べてもらうのですが好評です。カンタンな作り方を紹介しますので、ぜひお試しください。化学合成農薬・化学肥料は使用せず、真心こめて育てた野菜です。安心してお召し上がりください。



北野さんおすすめ 簡単しょうがの佃煮

- ①黒砂糖500g、しょうゆ1カップ、みりん少々を鍋に入れて煮立て、しょうがを薄くスライスしたものを1Kg分加えて煮詰める。
- ②汁が減ったらみりんを少し入れ、火を止めてかつお節50gを加えて混ぜ、白ごま少々をふたたらできがり!

ぐグリーンコープ

食品に、履歴書がある。



CMではグリーンコープの「元気な卵のマヨネーズ」のこだわりを紹介しています



CMはホームページでもご覧いただけます。▶▶▶



RKBラジオ

[放送時間] 月~金 9:00~13:00

♪開店!♪
ウメ子食堂

毎週水曜日11:25ごろより
グリーンコープの商品を
紹介しています。



green station
cross fm

毎週月曜 13:40ごろ

ON AIR

Yukipedia

グリーン×グリーンRADIO

グリーンコープは、CROSSFMの
グリーンキャスティング・サプライヤーです。

