

マーガレット



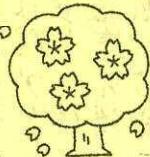
コープさが生活協同組合

2022年 4月号

杵藤エリア くみかつスタッフ

第三支所 0954-36-3543

桜の花も満開となり、春だけなわとなっていました。体調に気をつけて、どうぞお元気にお過ごしください。



2021年度なるほど！コープ交流会がオンラインで開催されました。(3月24日)

第一部 「さがっことうふのおいしさのひみつ！」

平川食品工業 平川大計社長出演



①「さがっことうふ」の原料の「佐賀県産大豆フクユタカ」の種まきから豆腐ができるまで、そして組合員さんに届くまでを、動画で紹介しました。

②大豆生産者のおひとり、武雄市橋町の中島薰さんとの交流のようすを、杵藤エリアくみかつスタッフが録画し編集した動画で紹介しました。

第二部 「動画で紹介！産直生産者との交流のようす」

各エリアのくみかつスタッフが、産直生産者との交流のようすを録画し、編集した動画の報告がありました。

- ・佐賀エリア…富士町杉山こしひかり
- ・唐津エリア…JAからつもみ財蔵さかびより
- ・鳥栖・基山エリア…松尾さんのみかん
- ・中部エリア…永松農園れんこん
- ・神埼エリア…産直さくらたまご
- ・伊万里・有田エリア…JAフーズ さが産直豚



産直品って
どんなもの？

…産直品は、全て「産直3原則」を充たし、「産直マーク」がついています。

産直3原則とは…

- ①生産者・産地が明らかであること。
- ②育て方・取引き条件をお互いに確認できること。
- ③生産者・産地との交流があること

*畜産品の条件は、動物用医薬品の使用基準を充たしていることも加わります。



「産直マーク」を、カタログ「さがふ」で見つけてみてくださいね！

*農産品はオレンジ色、畜産品はみどり色で区別しています。