



伊万里・有田エリア エリアニュース

2026年・10月号

伊万里・有田くみかつスタッフ発行

あおぞら



コープさが生活協同組合

tel. 0952-31-3977

**産直れんこん生産者****永松農園さんと交流しましょう**

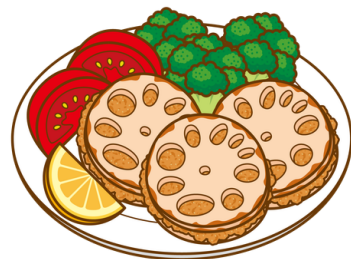
白石町でれんこんを栽培されている永松農園さんをお招きし、学習会と調理・試食会を開催いたします。れんこん生産の様子や美味しさの秘密も学べます。

日時:10月20日(火) 10時～13時**場所:立花コミュニティセンター・和室+調理室****(立花町1891-79)****募集人数:10名****参加費:200円****持参する物:エプロン・三角巾・筆記用具****お持ち帰り商品あり♥**

※応募者多数の場合は抽選、当選者のみ後日連絡をさしあげます。

みんなでつくるれんこんメニュー(予定)

1. とりマヨれんこん
2. れんこんの唐揚げ



イベント参加者には『コーププラス』のアプリ内ポイント100s(スマイル)をプレゼントします。
(スマイルのプレゼントはイベント終了後1週間以内に反映します)

**10月20日『永松農園交流会』申し込み書**ネット申し込み受付は
こちら→

配送担当者にお渡しください

10月16日(金)×切

組合員番号 () 氏名 ()

同行者 ()

日中の連絡電話番号 ()

問い合わせ先 コープさが生活協同組合 組織企画部 0952-31-3977

記入頂いた個人情報は今回の目的以外には使用しません

くみかつスタッフ研修会 『コープさかの産直』



9月3日(木)開成本部で開催された研修会に参加しました。鹿島七浦松本農園の松本修二さんと株式会社サガンベジの園田幸男さんの講演がありました。生協の「直産」は、組合員(消費者)と生産者との「つながり」の中で、安心できる食の未来を築いていこうとするものです。※産直とは、産地直送ではなく、「産地直結」という意味です!!



生産者の方とお話をすれば生産者の思いがわかります。

真に信頼できる食卓とは、どのように作られるのでしょうか?

松本農園では、完全無農薬と身近な天然素材で挑む循環型農業に取り組んでおられます。

畦道でも農薬は安全ではないと、身の回りの天然素材を活用した病害虫対策や土壌づくりをされています。

作る側と食べる側が互いの想いや苦労を分かち合う、顔の見える関係性はとても大事なことです。



(株)サガンベジは、大量のおからや米ぬかといった未利用資源を生かした植物性堆肥など、独自の配合と完全無農薬で育てる技術で、17~18品目の葉物野菜にひとつひとつ異なる深い味わいがある野菜をつくっておられます。一見すると同じ「ほうれん草」であっても、誰がどんな想いと土づくりで育てるかによって風味や甘みは全く別物になるそうです。

食品の背景にあるストーリーや作り方のこだわりを知るとは単に野菜を選ぶ以上の価値をもたらします。



知ってますか?産直マーク

カタログ商品に案内する
「共通の産直マークです」



畜産品
水産品
たまご



野菜
果物
米



産直三原則を
充たしたもの



産直三原則を充たし、かつ、
農薬の使用が生産地の慣
行栽培の約30%減



産直三原則を充たし、かつ、
農薬の使用が生産地の慣
行栽培の約50%減



産直三原則を充たし、かつ、
農薬の使用が生産地の慣
行栽培の約100%減

【お弁当宅配】伊万里・有田町までエリア拡大中!



こんな方におすすめ!

- ご高齢者の方や病中、病後で食事作りが難しい方
- お仕事や子育てで忙しく食事を作る時間がない
- 一人暮らしで栄養バランスが偏りがちや生活習慣病の予防をお考えの方

くわしくはコチラまで



フリーダイヤル
TEL:0120-443-304
月曜~金曜
9:00~18:00