

ともに

食卓の安心のために

日本生協連・冷凍ギョーザ問題検証委員会の結論として、今回の事故は、従来の偽装表示問題や残留農薬問題とは性質が異なり、異常な高濃度の農薬が混入した極めて特殊な有症事例で、危機管理対応の必要な食の防衛問題であったと思います。今回のような問題を受けて、コープは消費者代表という立場だけでなく、コープ商品において製造者と同等のリスク管理者という側面を強めていくことが求められていると思います。

重大事故が起こった時には、日本生協連が司令塔としての役割を担い、会員生協は日本生協連の司令塔としての存在を認め、それぞれに自己認識と組織体制を変えていくことが必要です。そして、組合員・消費者にとって心地よい情報も、心地よくない情報も、公平に伝えるという姿勢がとても大切です。透明性のある情報公開をすることが、結局は信頼に繋がります。組合員・消費者の安心にも繋がっていきます。

そういう点で、今回のコープの態度は潔く、検証委員会が提言をまとめるにあたっては、自らが不利になる情報も含め、きちんと情報を提供してくれました。このことから、今回の事例を教訓に、二度とこ

のような問題を起こしてはならないというコープの強い意志をうかがうことができました。

今回のような事故は、どこのコープ、企業でも起こり得ることだったと思います。有事に巻き込まれた現場というのは、日頃の何十倍もの能力を発揮しなければならぬ状況に置かれてしまいます。ぜひ、今回自分たちが現場で経験したことや、何がどう推移し、どう問題が未解決で残ったのかということ、コープだけでなく、世の中に発信して情報を共有できたらと思っています。

今回、検証委員会が提言した最終報告をコープが受けとめ、食品の安全性を確保するための方策を具体化し、組合員からの信頼回復に努めること。さらに、率先して食品の安全性確保の取り組みを強化して商品事業においてリーダーシップを発揮し、社会的な信頼を再構築することを期待しています。



日本生協連・冷凍ギョーザ問題検証委員会委員長
東京大学大学院農学生命科学研究科教授
吉川 泰弘 さん

Information

ユニセフハウス見学会

夏休みに、親子でユニセフについて学べます。



ハッピーミルクプロジェクト関連企画 『ユニセフハウス見学会1日コープデー』

8月24日(日) 10時～15時
ユニセフハウス:東京都港区高輪4-6-12
(JR・京急品川駅、都営浅草線高輪台駅から徒歩7分)
ハッピーミルクプロジェクト関連の展示もあります。
※ 詳しくは、ホームページ(happymilk.coopnet.jp)をご覧ください。



ハッピーミルクプロジェクト

子どもたちの笑顔を守るために、私たちにできること

コープネットグループは、9月からハッピーミルクプロジェクトに取り組みます。ハッピーミルクプロジェクトとは、コープ商品の牛乳1本をお買い求めいただくごとに1円をユニセフに寄付し、モザンビークの子どもたちへの栄養プログラムを支援する活動です。栄養不良の子どもたちの治療はもちろん、家族に対する食事指導・栄養教育などによって子どもの栄養不良を未然に防ぎ、子どもたちの健やかな成長を支援します。

2008年6月度概況(会員生協合計)

事業高	組合員数	出資金	店舗数	宅配センター数	職員数 正規職員	パート職員
1248.4億円 (2008年4月度からの累計)	345.3万人	982.9億円	185店舗	122カ所	4,756人	17,801人



コープネット

検索

<http://www.coopnet.jp/>

CO-OP
コープネット

コープネットグループ理念 CO-OP ともに はぐくむ 暮らしと未来

コープネット レポート



コープネット通常総会開催 小売業初「CO₂排出量ゼロ店舗」オープンほか



いばらきコープ「あぜ道交流会」
(2008年7月5日 茨城県つくばみらい市)
親子で力を合わせて案山子作りを体験しました。

発行 2008年8月1日 コープネット事業連合広報ネットワーク 〒336-1852 埼玉県さいたま市南区根岸1丁目4番13号 TEL 048(839)1849

産地交流 あぜ道交流会

7月5日、いばらきコープで「あぜ道交流会」が行われました。「あぜ道交流会」とは、JA茨城みなみの皆さんにご協力いただき、15年前からいばらきコープで取り組んでいる、生産者と組合員の交流の場です。

今回は10家族32人の親子が参加し、5月に田植えをした稲の生育状況の観察や案山子^{かかし}作りを楽しみました。出来上がった案山子は、稲が伸びてきた田んぼに立てられ、稲の成長を見守ります。10月には稲刈りが予定されています。



案山子作りの後はすいか割りを楽しみました▶



▲力作ぞろいの案山子を前に、子どもたちも大満足

温暖化防止 小売業初「CO₂排出量ゼロ店舗」オープン

6月24日、コープ草加八幡店^{やはた}（さいたまコープ）がオープンしました。コープ草加八幡店は、省エネ機器などの導入に加え、「カーボンオフセット」の仕組みで店舗から発生するCO₂排出量をゼロにする、小売業では国内初の「CO₂排出量ゼロ店舗」です。

コープネットは地球温暖化防止の自主行動計画を策定し、京都議定書で定められたCO₂排出削減目標の達成に貢献するための取り組みを進めています。そのひとつとして、2008年度から2012年度に出店する店舗について、新たな環境負荷がかからないようにするため、店舗から発生するCO₂を株式会社NTTデータ経営研究所が主催する「カーボンオフセット・プロジェクト(COP)」で購入した排出権に置き換え、最終的に店舗由来のCO₂排出量をゼロにすることにしました。



▲オープン初日は、4000名を超える方が来店

通常総会 コープネット通常総会開催

6月14日、コープネット第17回通常総会がさいたま市民会館うらわ（さいたま市）で行われ、2007年度の事業・決算報告、2008年度の事業計画・予算（食に対する安全確保、信頼回復に向けた内外コミュニケーションを最優先課題に設定）など、提案された7つの議案すべてが可決・承認されました。

議案に関連して、グループ各生協から9人の組合員理事が発言しました。特に食料問題に関する報告が相次ぎ、「地産地消を推進し、地域の食文化を守り、育ててほしい」「自給率の向上にコープネットが貢献すべき」などといった期待や要望が寄せられました。

各会員生協の通常総会も同時期に開催され、すべての議案が可決・承認されました。



▲冒頭、赤松光理事長があいさつ



◀議案はすべて可決・承認

食育 「コープネット」×「野菜ソムリエ」のコラボレーション

コープネットグループは、日本ベジタブル&フルーツマイスター協会認定の「野菜ソムリエ」と専属契約を結び、「食」に関する組合員・消費者のロイヤリティ向上とグループのブランド価値の訴求を図ります。

これまでに、野菜ソムリエによる産直野菜や果物の紹介をはじめ、野菜をおいしく食べる技やコツ、安全・安心の取り組みなどを商品案内やホームページで紹介。各種講演会や料理講習会などにも登場しています。

6月14・15日、「たべる、たいせつプロジェクト*」の一環でコープひばりが丘店（コープとうきょう）で実施された父の日のイベントでは、野菜ソムリエによるミニセミナーを開催。「エリンギのベーコン巻き」「ノリノリのり巻き」など、野菜が不足しがちなお父さんにぴったりの野菜料理を紹介しました。

*「たべる、たいせつプロジェクト」

女子栄養大学の食育に関する調査活動の一環で、同店を実証モデル店としてコープネットが協力。2006年度から2008年度までの3年間のプログラムで、「食事バランスガイド」の啓発活動を行っています。



◀野菜ソムリエによるミニセミナーには2日間で77人の親子が参加



▼コープネット専属の野菜ソムリエ。左から香月りさん、小林かおるさん、原響子さん