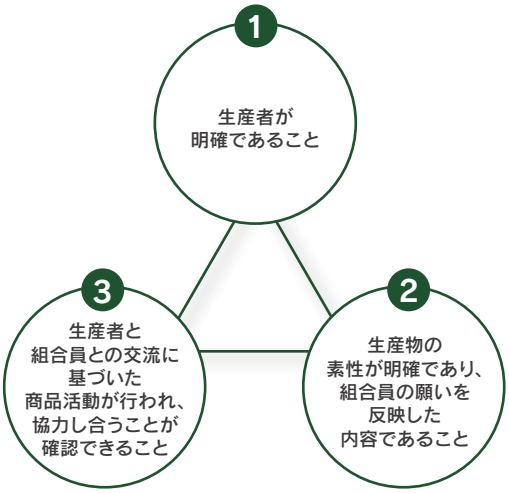
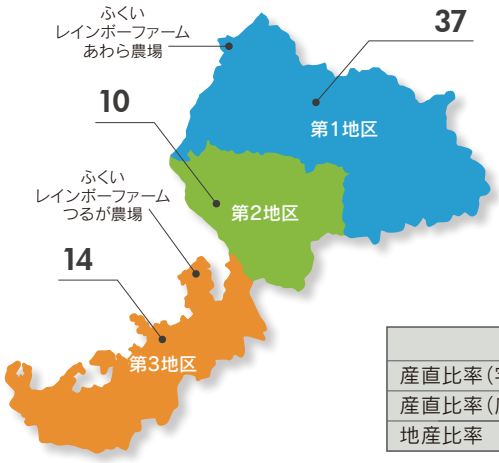
産直・地産地消

地域と進める商品作り

県民せいきょうの産直三原則



産直生産者・団体数 （福井県：62）（県外：21）



	24年度	23年度	前年比
産直比率（宅配）	33.4%	31.1%	107.4%
産直比率（店舗）	29.3%	30.7%	95.4%
地産比率	16.5%	16.1%	102.4%

適正農業規範による産地点検

適正農業規範（県民せいきょう版GAP）に基づき、生産者と生協が一緒に年１回点検を行い、農産物の生産から流通の品質や安全性を高めています。

5つのめざすもの

①法令遵守と産直活動の理解
②農産物の安全性確保
③農産物のトレーサビリティ、および適正表示の確保
④環境保全型農業の推進
⑤農業者の安全と健康の確保

産直協議会の産直交流

産直協議会では、産地見学や出前講座などを通して、生産者と組合員の交流を積極的に行っています。2024年度は県内の産地をバスツアーで訪問する見学会や学習会を開催し、産地の状況や生産者の想いを発信しました。各地域の生産者の声やこだわり、苦労など、生の声を聞くことで商品のファンになり、生産者の顔が見える関係づくりにつながっています。

フジタファーム
ブロッコリー収穫体験

山本農園
すいか収穫体験

本原農園
大根収穫体験

ふくいレインボーファーム

つくる、つなぐ、まなぶを通じて福井の元気づくりに貢献

安全・安心で新鮮な農産物を提供することを目的とし、2016年1月に設立した生協農場です。地域と連携を図りながら、県内の農業活性化をめざし、地産地消推進や耕作放棄地解消などに取り組んでいます。あわら市で露地園芸、敦賀市で米づくり、施設園芸、みかん栽培を行っています。

食品加工センター

2018年4月より、JA福井県経済連と連携して、福井県産の農作物を使用した惣菜や弁当の製造を行う食品加工センターを稼動しました。

食品加工センターでは、野菜の加工や食材セット「パパッとCOOK」、食事宅配の弁当、ハーツの惣菜、福祉施設の食事などを製造しています。HACCPに沿った衛生管理を徹底しており、原料受け入れから商品出荷までの各工程で、食中毒などの危害を未然に防止する取り組みを行っています。