

おんなそん 沖縄・恩納村の サンゴが育てたもずく



「恩納村漁協」の里海づくり

恩納村漁協は沖縄県の北部西海岸に位置する恩納村にあります。漁協では海を守るため、もずくの養殖にも大切なサンゴを人の手で植え付けています。

そしてサンゴ礁の回復のためにも、人の手を加えることで自然再生を後押しする「里海づくり」に取り組んでいます。この事業にコープしが協力しています。株式会社井ゲタ竹内の恩納村産もずくのご利用1点につき1円を「サンゴ再生もずく基金」として積み立て、サンゴ礁の再生に恩納村漁協で役立てていただいています。

もずくの最新情報

糸もずく…830t で過去最高の収穫量。
太もずく…800t 以上の収穫。豊漁です。



恩納村漁協の皆さん

OKINAWA

おんなそん
恩納村

コープしが 組合員さんの声

酸味が
きつなくて
まろやかで
酢も全部
飲み干しました

もずくが
苦手な子どもが
「このもずく
おいしい!!」
と言っています

サンゴを
育てるためにも
今後も利用します

生産者さん、
これからも
利用するので
私たちの暮らしを
支えてください。
「ありがとう!」



もずく：沖縄県
恩納村産

産直

283118 冷蔵 井ゲタ竹内

沖縄県恩納村の
サンゴが育てた
太もずく
シークワーサー
165g(55g×3)

太もずくにシークワーサー果汁入り。小麦
(22kcal・食塩相当0.8g/1カップ) 賞味期間お届け日を含め14日

大特価
特別価格
本体 185円
(税込 200円)



もずく：沖縄県
恩納村産

産直

1159 冷蔵 8月2日 井ゲタ竹内

沖縄県恩納村の
サンゴが育てた
太もずく
純玄米黒酢
165g(55g×3)

太もずくの純玄米黒酢味。
はちみつ使用のため、1歳未満の乳児には与えないでください。
(29kcal・食塩相当0.8g/1カップ) 賞味期間お届け日を含め14日

大特価
特別価格
本体 185円
(税込 200円)



もずく：沖縄県
恩納村産

産直

283134 冷蔵 井ゲタ竹内

沖縄県恩納村の
サンゴが育てた
糸もずく
三杯酢
150g(50g×3)

糸もずくの三杯酢味。
(20kcal・食塩相当0.6g/1カップ) 賞味期間お届け日を含め14日

大特価
特別価格
本体 185円
(税込 200円)



もずく：沖縄県
恩納村産

産直

283126 冷蔵 井ゲタ竹内

沖縄県恩納村の
サンゴが育てた太もずく
三杯酢
165g(55g×3)

食感の良い太もずく
をまろやかな三杯酢
で味付け。小麦
(22kcal・食塩相当0.8g/1カップ) 賞味期間お届け日を含め14日

大特価
特別価格
本体 185円
(税込 200円)

2024年サンゴ大規模白化から復活へ

海水温の上昇の影響により、2024年8月中旬頃から、恩納村のサンゴが白化しています。サンゴ再生もずく基金により再生に向けて取り組んでいます。



2024年8月26日撮影

目立った白化は
見られない



2024年9月3日撮影

天然も養殖のサンゴも
白化がすすみ死滅の恐れが...



生き残ったサンゴで
親サンゴを育てます!



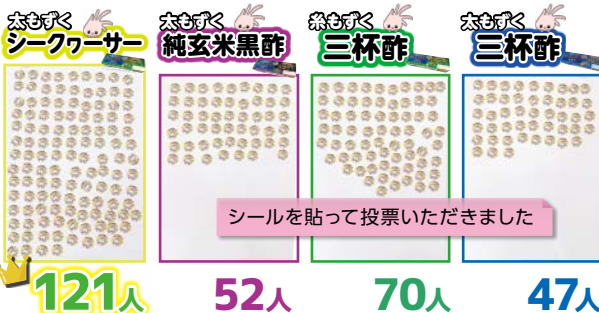
皆さまからの
メッセージが書かれた
基台も再利用します!

一人ひとりの想いを
つなげていきます!

2024.11.09 コープしが 商品大交流会

サンゴが育てたもずく
どの味がお好みですか? アンケート

結果
発表



コープしが 産直ものがたり

コープしがの「産直」は、「安全で安心な食品を食べたい」という組合員の願いを実現するために、生産者とコープしがが直接手を結んだ「産地直結」です。

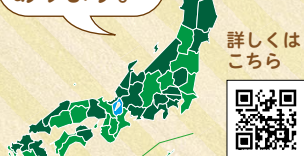


この規準を満たした生産者と産直協定を結び、継続した交流などを行っています。

5つの産直規準

- 1 産地・生産者、栽培方法、流通方法が明確であること
- 2 記録・点検・検査による追跡調査が可能な仕組みがあること
- 3 お互いが対等・自立を基礎として、生産者とのパートナーシップを確立すること
- 4 持続可能な生産と環境に配慮した事業を推進すること
- 5 組合員の要望にもとづく多面的な組合員参加を推進すること

全国に
60を超える
産直産地が
あります。



詳しくは
こちら



2025年7月3日



北海道・青森 旬の野菜BOX



北海道と青森の大地の恵みを詰め込んだ夏から秋の旬の味覚を存分に味わえる「野菜BOX」。
寒冷地ならではの気候や豊かな土壌で育った農産物は、甘みやうま味がつまっています。

辛みが少なく
サラダやスライスに
おすすめの**たまねぎ**。
加熱すると甘みが増えるので
どんなお料理にも
おすすめ。



生産量
トップクラスの青森県。
ごぼうは寒冷な気候と
火山灰を含む黒ボク土の影響で
香りや風味がしっかりしています。
にんにくは甘みとコクがある小玉サイズ。
長芋は、色白で粘りが強く
すり下ろすと滑らかな
口あたりがクセになる
一品です。



まるで果実のような
甘い**ミディトマト**（フルーツルビー）
と**ミニトマト**（アイコ）。
北海道の気候だからできる
こだわりの栽培で収穫された
トマトです。



ホクホク系の
栗系の**かぼちゃ**で
甘味が強く
食味がしっかりしています。
お菓子などにも
おすすめです。



注文方法

登録受付期間 **7月3回**

お届け期間

7月4回～10月4回

13週間、毎週お届けします。

2165

3品目

本体 **528円**
(税込 **570円**)

登録方法

- 今週配布している7月3回の注文書（おもて）の4ケタ・6ケタ番号注文欄に、注文番号と数量を記入してください。
- 期間中の取り消し、追加については組合員担当にお申し出ください。

記入例

ご希望の申し込み数量をご記入ください。

手書き記入欄	注文番号	注文数量	注文
4ケタ・6ケタ	2165	1	

注文番号「2165」

※個配ご利用の組合員で、この商品のみのお届けとなった場合もお届け時に利用料が発生します。
ご注意ください。

お届け品目の予定

この中からいずれか **3品目** をお届け！

※天候や生育状況により、お届け内容を変更する場合があります。

品目	7月4回	7月5回	8月1回	8月2回	8月3回	9月1回	9月2回	9月3回	9月4回	10月1回	10月2回	10月3回	10月4回
ごぼう													
にんにく													
ブロッコリー													
長芋													
ミディトマト													
ミニトマト													
かぼちゃ													
たまねぎ													

