

報告資料

佐渡米の評価と産地に望むこと

co-op
コープデリ

コープデリ連合会

「ともに」の力で、笑顔の明日を

コープデリ生活協同組合連合会 商品業務管理

2026年3月14日

1. 生協について
2. 佐渡とコーオペリの取り組み
3. 2025年産米 調達の状況
4. 販売状況と今後の計画
5. 組合の声

1. 生協について

コープデリにいがたと他生協の関係

コープデリ連合会

コープみらい、コープいばらき、とちぎコープ、コープぐんま、コープながの、コープデリにいがたの6つの生協が加盟

各生協の主体性を大切にしながらも、可能な限り機能を統合することで効率化し、共同の力で単独では不可能だったことを、実現することを目指す

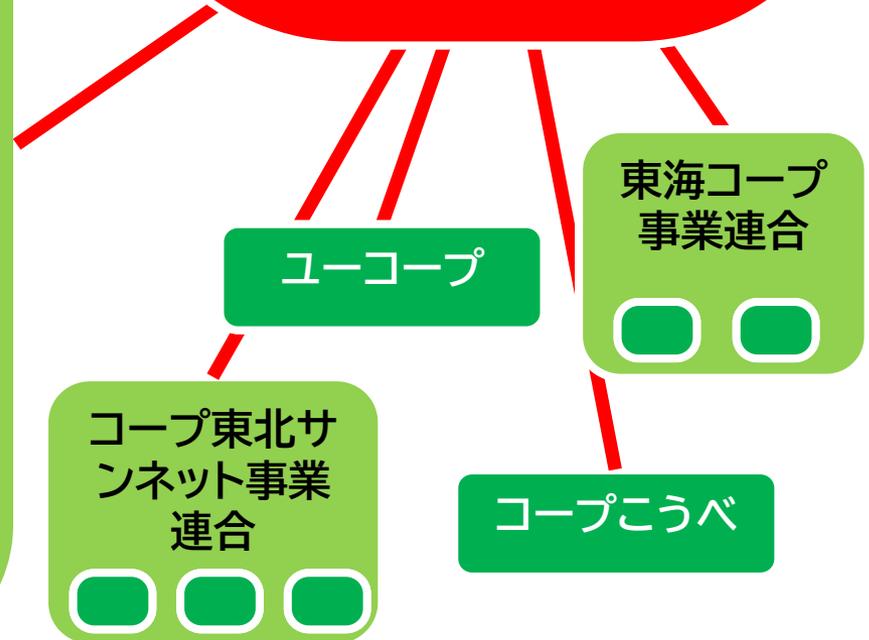
調達した商品を会員生協に供給する

コープデリにいがた

- ・新潟県全域業を範囲とする生協
- ・組合員は24.3万人
- ・主な事業は宅配で組合員に商品の供給(販売)を行う

日本生協連

主にコープ商品の開発をになう
全国の連合会、生協が加盟する連合会



1. 生協について

コープデリグループ

コープデリグループは消費者、組合員の暮らしへの最大貢献をめざして、同じ理念・ビジョンを掲げるコープのグループです。1都7県の生協とコープデリ連合会で構成されています。

コープデリ連合会では、**商品調達・システム・物流・経理・人事教育**などの共通基盤を整備し、宅配事業・店舗事業などの本部機能を共同で作りに上げています。

1都7県の会員生協が手を取りあって、力を結集することで、いままで不可能だったことも、共同の力で実現していきます。



コープデリグループ理念

CO-OP

ともに はぐくむ くらしと未来

私たちは、一人ひとりが手をとりあって、一つひとつのくらしの願いを実現します。
私たちは、ものと心の豊かさが調和し、安心してくらせるまちづくりに貢献します。
私たちは、人と自然が共生する社会と平和な未来を追求します。

商品を通じて理念の実現を目指しています。「くらしの願い」、「ものと心の豊かさ」、「安心」、「人と自然が共生」、「平和」といったキーワードを大切に、一人ひとりのくらしの願いを実現しながら、持続可能で豊かな未来を創造することを目指しています。

コープデリグループ ビジョン

食べるしあわせ、自分らしい暮らし
「ともに」の力で、笑顔の明日を^{あした}

私たちは、助け合いの心と協同の力が生み出す「ともに」の力で
未来をきりひらき、誰ひとり取り残さない社会を創ります

理念と同様に、商品を通じてビジョンの実現を目指しています。「食べるしあわせ」、「自分らしい」、「ともに」の力、といったキーワードを大切にしています。特に産地とともに**コープの産直**に取り組んでいます。

※**コープの産直**とは、生産者、生協、組合員がつながり、安全性が確保され、おいしさと環境配慮を兼ね備えた、生い立ちがはっきりわかる農畜水産物をお届けする取り組みです。

2. 佐渡とコープデリの取り組み

コープデリと佐渡米のはじまり

1990年頃に当時のコープとうきょう(現コープみらい)組合員に「おいしい米を提供したい」という思いから、担当者が東北・北陸の産地を探し歩きました。その時に出会ったのが佐渡コシヒカリです。

それまで佐渡米は「新潟県産」として流通していましたが、1994年にコープデリがはじめて商品名に「佐渡」と表示し、「CO・OP新潟佐渡コシヒカリ」として取り扱いを始めました。

産地精米の実施や、組合員による産地訪問、田植え・稲刈り交流などを通じて、生産者との信頼関係を長年築いてきました。



現在はJA佐渡が生産の中核を担い、島内産のコシヒカリの約28%がコープデリ連合会(関東信越の生協)で取り扱われています。

2. 佐渡とコープデリの取り組み



佐渡はコープデリの産直産地です。

コープデリの「産直」は、生産者と組合員が顔の見える関係をつくり、安全性が確保され、おいしさと環境配慮を兼ね備えた、生い立ちがはっきりわかる農畜水産物をお届けする取り組みです。

この産直の取り組みを通じて、持続可能な農畜水産物の生産を応援することを目指しています。

コープデリの「産直」は、人と人とのつながりを大切にする、コープならではの取り組みです。生産者と生協・組合員がつながり、安全性が確保され、おいしさと環境配慮を兼ね備えた、生い立ちがはっきりわかる農畜水産物をお届けする取り組みです。

2. 佐渡とコープデリの取り組み

佐渡トキお米応援プロジェクト



このプロジェクトは、佐渡市が推進する生きものを育む環境づくりを応援するため、**コープデリにいがた・コープデリ連合会・佐渡市・JA佐渡など7団体が連携し**、2010年からはじまりました。



「**CO・OP産直新潟佐渡コシヒカリ**」お買い上げ**1kgにつき1円**を「**佐渡市トキ環境整備基金**」に寄付する取り組みや、**組合員さんと一緒に田植えや稲刈りを体験する産地交流会**を通して、お米と共に佐渡の想いを組合員さんにお届けしたいと考えています。

2015年11月からは「CO・OP産直新潟佐渡コシヒカリで作った焼おにぎり」、2017年9月からは「CO・OP産直新潟佐渡コシヒカリで作ったごはん」も、このプロジェクトの対象です。

「佐渡市トキ環境整備基金」は、新潟県佐渡市において、野生のトキが安心して暮らせる里山環境の保全、復元、および餌場の確保（ビオトープ作り）などを支援するための基金です。

2010年～2025年の寄付金合計

41,871,109円



2. 佐渡とコープデリの取り組み

コープデリで取扱う主な佐渡米

CO産直新潟佐渡コシヒカリ



特別栽培自然栽培米佐渡コシヒカリ
※令和4年産より

コープデリにいがた登録米



2. 佐渡とコープデリの取り組み

コープデリでの主な佐渡米の取扱量

単位: 玄米t

	令和5年	令和6年	令和7年
CO産直新潟佐渡コシヒカリ	3,630	2,700	3,500
特別栽培自然栽培米佐渡コシヒカリ	8.0	4.5	9.5
特別栽培米佐渡コシヒカリ	46.0	54.5	
特別栽培米佐渡野浦コシヒカリ	6.0	5.5	6.0

主な出来事

令和5年産

猛暑による品質低下、インバウンド需要の増加、南海トラフ地震臨時情報が重なり、在庫逼迫。

令和6年産

お米の市場取引価格が上昇し、JAへの出荷量が減少。2回の備蓄米放出。

令和7年産

米価高騰により主食用米の作付面積拡大で収穫量増加。新米の出回りは例年より後ろ倒し。

3. 2025年産米 調達の状況

- ▶ **2025年産の産直米調達量は、
目標比95.7%が確保できました。**

安定供給に必要な量として、バランスを崩す前の水準である2023年産の契約量35,260玄米トンを目標に調達を進めました。各産地の協力により、33,738玄米トン（目標比95.7%）を確保することができました。

2026年産米供給開始までの調達量として十分な量が確保でき、米不足の局面を脱しました。現在は確保できたお米を全量消化することを目指して注力しています。

3. 2025年産米 調達状況

▶扱ひ量の多い産地、コープデリエリア内地場産地を重点産地として、特に産地との取り組みを強化したいと考えています。各重点産地の2025年産米調達状況です。

●取扱量の多い重点産地

北海道：目標比 100%、**新潟県：目標比 94.0%**、
秋田県：目標比 100%

●コープデリエリア内地場重点産地

長野県：950玄米トッ（目標比88.8%）
茨城県：700玄米トッ（目標比98.6%）
栃木県：3,510玄米トッ（目標比92.1%）
千葉県：1,784玄米トッ（目標比92.8%）

地場県産は直接買取り業者の影響、縁故米の増加による出荷量減少が影響し、集荷に苦戦した結果となりました。

4. 販売状況と今後の計画

- ▶2026年1月末時点での販売状況です。
10月からの販売期間のうち34.0%の期間が経過しているので
34.0%が消化の目安です。

- 取扱量の多い重点産地

- 北海道：消化率 17.4%、新潟県：消化率 14.8%、
秋田県：消化率 14.4%

- コープテリエリア内地場重点産地

- 長野県：168玄米トッ（消化率 17.7%）
茨城県：101玄米トッ（消化率 14.5%）
栃木県：119玄米トッ（消化率 18.3%）
千葉県：365玄米トッ（消化率 20.5%）

いずれの産地も消化のペースが遅い状況です。
直近の週だと計画の70%程の販売量にとどまっています。

4. 販売状況と今後の計画

▶ 今後の計画

2025年産米は、必要な量が調達できることがわかってきたのが11月末頃で、このあと順次販促を再開しました。今後は、現在のセール価格の見直し（値下げ）を検討しています。

【店舗】

例年だと3つの販売促進企画を中心に、計画的に販売点数をコントロールしてきました。

①月間セール、②週間セール、③週末のチラシ掲載

12月以降で販売促進企画を再開しています。1月より長野産コシヒカリのセール価格は5kg3980円にしました。

今のところ反応は今一つで、今後3880円～3680円まで価格を下げる企画を検討しています。

4. 販売状況と今後の計画

【宅配】

例年だと掲載枠の大きさを大きくしたり、セール企画を実施することで、販売点数を計画的にコントロールしてきました。

また、宅配ならではの特長を活かしたしくみとして、産地銘柄を指定したお米を定期的にお届けする

「登録米」という取り組みがあります。

昨年の冬から米不足で新規の受付を中止していましたが、1月より受付を再開しました。

セール企画は2月より再開しました。長野産コシヒカリは5kgのセール価格3780円（通常価格4280円）まで下げました。この対応で販売点数の大幅増加を期待しています。

4. 販売状況と今後の計画

▶今後の課題

- ① 2025年産米の調達量を全量供給することを最重点課題としています。
- ② 市場取引価格の変化や、協業他社の価格や取り組みをいち早く情報収集し、競合他社に遅れない。
- ③ 産地および日生協との連携強化
産地訪問を積極的に実施し、産地の取り組みや作付け品種の変化など、情報を共有してともに取り組みます。
 - ・産地の状況、市場の状況などお米に関する情報を、組合員に伝える。
 - ・組合員の声を生産者の皆さんに伝える。
- ④ 2026年産米の調達について、方針化します。
 - ・必要な量（販売しきれる量）をあらためて見極める。
 - ・産地との情報交換・共有を通じて課題化する。

5. 組合員の声

▶ 組合員から寄せられた生の声から一部を抜粋しました。

①お米を購入する時、田舎なので近所でも購入できるのですが、少しでも佐渡のトキのお米をと毎回（たまに浮気あり。）佐渡のお米を選んでいましたが、令和の米騒動で、佐渡に気持ちをお届けすることができず、残念です。（2024年9月）

②特別栽培米 佐渡コシヒカリ 毎日食していますが、とっても美味しいですよ。孫達も美味しいと言っておかわりしてます。（2024年11月）

③とにかく美味しい。大好きです。今は抽選になってしまい当たるか当たらないかドキドキですが、こんな世の中になる前から好きで買っています。やっぱり違うんです。高くなっても買い続けたい（2024年6月）

5. 組合員の声

④母が佐渡育ちのため、佐渡が身近に感じます。佐渡の国仲平野や棚田など、トキと田んぼと青空と虫たちと、とても環境のよい場所で育った佐渡産の米は安定して美味しいです。米農家の方に生産を続けて頂くためにも消費者として出来る限りのことをしたいと思います。今回当選してほんとに嬉しいです。
(2025年5月)

⑤米問題がにぎやかですが、生協のお米は高値が続いています。米価が決まる生協のルートが透明化されると有難いです。美味しいお米が食べたいので多少の高値はこのご時世やむを得ません。(2025年6月)

⑥生産者様いつも美味しいお米をありがとうございます！米騒動でかなりお値段が上がりましたが、それでも佐渡米がいいです！抽選に数回続けて落選した時に他のお米を購入しましたが、やっぱり佐渡米がおいしいです。これからも生協ですっと佐渡米の取り扱いが続きますように。
(2025年6月)

5. 組合員の声

⑦すごく美味しいので最近これしか買ってません。お弁当にも良いです。いつもありがとうございます。うちでは玄米やもち麦と黒米を足して炊いてますが、おにぎりにも、冷めても美味しいです。(2025年6月)

⑧美味しいお米です。佐渡はネオニコという農薬を使わない、数少ない農作地ですので、うちはほぼこの銘柄米しか買いません。お米です高いですが、子供に食べさせるものですので他は節約してでもこれが欲しいです。次回は抽選に当たりますように。(2025年6月)

⑨コープデリで数年前に初めて佐渡コシヒカリを購入して以来、よく頼んでいます。古い炊飯器で普通に炊いてますがつやつやで甘みもあり、とても美味しいです。用賀にあるよく行く和食店で出される土鍋ご飯がとても美味しいので何処のお米か聞いたら、なんと佐渡のコシヒカリでした。2人なので2kg入りがちょうどよく、重宝しています。他で売っているのを見たことがないので、コープデリで取り扱いがあって良かったです。(2025年6月)

5. 組合員の声

⑩ 備蓄米を実際に食べてみて保管状況はホントに良いのだなあと感じました。元々我が家はあっさりしたお米が好みなのでとても美味しく頂きましたいつもよりほんの少し水を多めにしたくらいで全く問題なしです。(2025年7月)

⑪ こんな機会はそうそうないので、備蓄米・カルロース米など色々食べてみようと思い「備蓄米」を購入しました。確かに洗米の時に、少しぬか臭さがあります。しっかり目に研いで、気持ち多めの水でタイマー炊飯しました。炊きあがりに嫌な臭いはしません。粒立ちしたしっかりした食感の美味しいお米でした。家族にしても、備蓄米で古古米だと言わなければ分かりません。普通に美味しいお米です。店頭の商品薄・高額なお米にためらう我が家には、大変ありがたい事です。ちなみにカルロース米は日本のお米とは全く別物でした。お米が長くて、研ぐ時に手に触れる感覚が何とも不思議でした。我が家は普段からもち麦を足すので、その「もち」成分で補われるのか、カルロース米のぱさぱさした感じが減ってそれなりに美味しくいただきました。ただ、カルロース米はチャーハンやリゾットにするととても美味しく、日本米よりこちらを使った方が断然美味しかったです。適材適所なんだなあと感じました。(2025年7月)

5. 組合員の声

⑫食料自給率も38%と少なくなっていますし、時代と共に添加物、輸入品が多くなり簡便品が主になりました。それも仕方ないことかと思えます。
しかし日本の主食であるお米だけは日本米を！（2025年7月）

⑬お米の生産が続けられるようにするために、何が必要でしょうか。ぜひ、農家の皆様と話し合いを重ね、国に具体的な要求を伝えていただきたいと思えます。また、お米農家の皆様が元気になるような効果的な対策が考案され、実行されることを心より願っています。（2025年3月）

⑭今年も安定的なお米の供給が危惧されています。「安全で安心な商品・サービスを提供」を安定的に提供していただきたく存じます。今年の秋は昨年のような事が無い事を切に願います。
（2025年4月）

ご清聴ありがとうございました。

皆さんが大切に育てたお米を、
しっかり組合員にお届けしてまいります。
今後ともよろしくお願いいたします。