



土、野菜、暮らしを育む、  
エコファーム。



# CO・OP ECO FARM

コープエコファーム



# エコファームが 描くみらい。

地球を取り巻く環境では、さまざまな問題が起きており  
食品ロスもそのうちの一つです。

食に関わる私たちは、  
食品廃棄物からたい肥をつくり、  
そのたい肥を使って野菜を育てる  
「環境共生型農業」を  
20年以上前から進めてきました。

人と環境にやさしい農業の実践で、  
自然環境が守られていくこと。  
そして、誰もが安全な食材で食事を楽しみ、  
安心して暮らせること。

そんな未来こそ、  
エコファームが描くみらいです。



## エコファームのビジョン

- 1 生産者・消費者・自然環境にとって持続可能な農業生産に取り組みます。
- 2 資源リサイクルの先駆的モデルとして、限りある資源の循環を推進します。
- 3 農業を志す人を積極的に支援し、営農人材の育成・輩出を通じて、食料の安定供給に向けた担い手づくりに貢献します。
- 4 「食・農・環境・エネルギー・福祉」に関する学習・体験・交流を通じて、多くの人が集い楽しめる魅力あふれる場にします。
- 5 エコファームとつながるたくさんの人の思いや力を結集し、ともに活動を進め情報発信していきます。



## エコファームの たい肥

# 野菜づくりは、たい肥づくりから。

コープこうべの店舗から出る食品廃棄物を回収し、もみ殻を混ぜてたい肥を生産しています。有機資源をもとにつくられたたい肥を使うことで、限りある資源を循環しています。



## たい肥の役割とは？

### 1 土の状態を整える

たい肥には、植物や微生物が必要とする栄養分がバランスよく含まれています。化学肥料に比べて、長期にわたって栄養分を供給することができます。



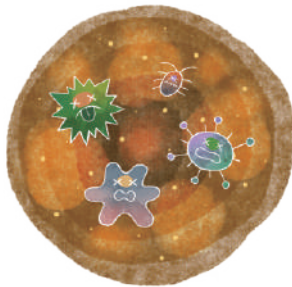
### 2 水分たっぷり

植物がよく育つ土は、常に適当な水分と空気を含んでいます。腐植(たい肥が微生物によって分解されたもの)は細かい土の粒子を集めて団粒をつくるため、その間に水と空気を蓄えることができます。



### 3 殺菌効果

たい肥がつくられる過程で、温度が60~70℃まであがります。そのため、たい肥の中にいた病原菌や害虫などは死滅します。



### 4 ミミズの好物

ミミズは土を深く耕してくれる生きた耕うん機です。たい肥にはそのミミズのエサが豊富に含まれているため、たい肥を使うと地力の高い健康な土をつくることができます。



## エコファーム のある 暮らし

# 暮らしを育む野菜選び。

エコファームでは、店舗から出る食品廃棄物を回収してつくったたい肥で野菜をつくっているのので、エコファーム育ちの野菜を選び、食べることは持続可能な暮らしにつながります。



## 食品廃棄物ってどれくらい出るの？

店舗で手に取ってもらえなかったり、商品をより良い状態でお届けするための加工により、やむを得ず発生するものを回収しています。

コープのお店で  
1年間に発生する  
食品廃棄物は…

およそ  
**1,500**トン!



## 食品リサイクルの推進

エコファームでは、コープこうべの49店舗の食品廃棄物を回収・たい肥化し、農地で活用。そのリサイクル率は毎年上昇しています。



リサイクル率  
上昇中

# 土、野菜、暮らしを 育む、エコファーム。

## たい肥のつくり方

回収した食品廃棄物は細かく砕いてから、もみ殻を混ぜて約2ヶ月間発酵させ、フカフカのたい肥に生まれ変わります。



つくったたい肥は農園で活用！袋詰めて商品化も！



## たい肥センターでたい肥をつくる



そのたい肥を使って育った野菜はみなさんに出会い、暮らしの“めぐみ”になっていきます。

たい肥  
Compost

捨てられるはずの食品廃棄物も、エコファームではたい肥になり“めぐみ”へと生まれ変わります。

## エコファームで野菜をつくる

## 安全・安心の印 フードプラン

土づくりにこだわり、農薬の使用を最小限に抑えています。環境にも配慮した生産方法で、健やかでおいしい農産物を育てています。



おいしくて健康な野菜たち！

## どんなものが食品廃棄物？

コープこうべの店舗から出る主な食品廃棄物は、野菜くず、お肉の脂身部分、消費期限切れの食品の一部などです。それらが有機資源としてリサイクルされます。



食品廃棄物  
Food waste

## コープのお店で野菜を供給



野菜  
Vegetable

## 収穫カレンダー



エコファームの野菜はこのマークが目印!





# エコファームの野菜づくりは 人と地球にやさしく。

環境にも  
配慮!



化学肥料や農薬を使いすぎると土壌や河川などを汚染し、回り回って人間の健康にも悪影響を及ぼす可能性も。エコファームでは食品廃棄物からつくられたたい肥を使い、環境や人にやさしい健康な野菜を育てています。

## 不織布の活用

目が細かく害虫の侵入を防ぐ一方、空気や水分は通すため、保温や農薬に頼らない害虫対策として活用しています。



## 太陽熱を 利用した消毒

太陽熱を利用して、高温高湿にすることで、自然の力で害虫や雑草の種を死滅させています。



おいでよ

# エコファーム

収穫体験・農作業ボランティアといった気軽に体験できるメニューや、年間を通して利用できる体験農園など、みなさんのペースでお楽しみいただけます!

お子様でも  
参加できる!

## 収穫体験

組合員のみなさんに収穫を体験してもらいイベントを開催しています。季節ごとの旬の野菜を収穫できる時期に、WEBサイトにて募集のお知らせをします。



農作業で  
ボランティア!

## エコファーム クラブ

短時間の農作業のボランティアに登録いただいている方のクラブです。お気軽にお問い合わせください。



1年を通して  
楽しめる!

## 体験農園

区画ごと年間契約で貸出をしています。農具・水道を完備し、エコファームのたい肥もご利用いただけます。



基礎が  
しっかり  
学べる!

## 有機農業教室

大自然の法則を農業に生かす有機農法を、講義と実習を通じて学べます。学んだあとは、家庭菜園や体験農園で自分だけの野菜づくりにチャレンジ!



## 幼児期から土に触れるべき理由!

園芸療法という取り組みがあるほど、土に触れることは心を落ち着かせ、五感を刺激します。幼児期に土という自由に変形するものに触れることで、自由な発想力を養うこともできます。



イベント情報や各メニューの  
詳細はWEBで!



覗いてみよう!

# エコファームMAP

Ecofarm Map



## 交流室

エコファームの施設を紹介しているキッチンを備えた開放スペースです。  
(有料:要事前予約)

## 野菜直売所

エコファームでとれた新鮮な野菜や、食品廃棄物からつくった「リサイクルたい肥」を販売しています。

## 集出荷場

エコファームで収穫した野菜を洗浄、包装し、コープこうべの店舗や宅配に出荷しています。

## 交流広場 / ピザ窯

青い芝生がひろがるオープンスペースです。収穫した野菜でピザを焼けるピザ窯もあります。



## ソーラーシェアリング

農地の上に太陽光パネルを設置し、太陽のエネルギーを分け合うことで、農業と発電を両立しています。



## 農業ハウス

ほうれん草、こまつななどの葉物野菜、トマトや青ねぎなどを生産しています。



## 生産露地

だいこん、じゃがいも、ブロッコリーやさつまいも、たまねぎなどを生産しています。



## 体験農園

年間契約で、区画を借りられる農園です。土に触れ、野菜を自分で育てられます。



駐車場・トイレ 農具も完備!



## 株式会社コープエコファーム

〒673-0701 兵庫県三木市細川町瑞穂2328-1

TEL 0794-88-3366 FAX 0794-88-3368

【営業時間】9:00～17:00  
(12月31日～1月3日を除く)

<https://eco.coop-kobe.net/ecofarm/index.php>



### お車でお越しの場合

【中国自動車道】吉川ICより国道428・県道355線／車で約8分  
【山陽自動車道】三木東ICより県道85・県道355線／車で約12分  
【阪神高速7号北神戸線】箕谷ICより国道428・県道355線／車で約25分

※公共交通機関での来園はできません。エコファームへはお車でお越しください。  
※大型バスでお越しになる場合は三木方面から進入してください。

