エコファーム

土、野菜、くらしを育む、
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、
食品残さなど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
2001年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、
安心してくらせること。

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
リサイクル
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や株式会社コープフーズの食品工場から出る食品残さなどを回収し、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？

❶ 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。

❷ 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。

たい肥はどこでつくられるの？

フカフカの
たい肥に
生まれ変わる!

大栄環境株式会社 三木リサイクルセンター

店舗の残さ　収集車で回収　専用の装置で発酵

回収された食品残さなどは、大栄環境株式会社　三木リサイクルセンターへ運搬され、コープこうべ専用のたい肥化装置に投入されます。たい肥化装置の中でゆっくりかくはんされ、一次発酵の後、養生層で1～2か月間の二次発酵を経て、たい肥へと生まれ変わります。

エコファーム
のある
くらし

くらしを育む野菜選び。

エコファームでは、食品残さなどを回収してつくったたい肥で野菜を栽培しているので、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くらしにつながります。

食品リサイクルの推進

エコファームでは、コープこうべの約70店舗から食品残さなどを回収・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。

コープのお店で
1年間に回収する
食品残さなどは…

約800トン!

リサイクル率
上昇中

UP!

土、野菜、くらしを　育む、エコファーム。

たい肥ができるとき

暑すぎる！

たい肥がつくられる過程で、
温度が60〜70℃まであがります。
高温になることで
野菜の生育を妨げる病原菌や
害虫がいなくなります。

つくったたい肥は
農園で活用！
袋詰めして
商品化も！

大栄環境(株)三木リサイクルセンターで たい肥をつくる

そのたい肥を使って育った野菜は
皆さんに出会い、
くらしの〝めぐみ〟になっていきます。

食品残さなど Food waste

どんなものが食品残さ？

コープこうべの店舗から出る主な食品残さなどは、
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。

野菜くず
肉の脂身
消費期限切れの食品など

エコファームの野菜は このマークが目印！

エコファーム

コープのお店で 野菜を供給

野菜 Vegetable

たい肥 Compost

捨てられるはずの食品残さなども、
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 野菜を栽培

coop KOBE
フードプラン
食の未来を産地とともに

人と自然にやさしい食べものづくり

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。
環境にも配慮した方法で栽培された、
健やかでおいしいコープこうべのオリジナル商品です。

おいしくて健やかに育った野菜たち！

収穫カレンダー

収穫体験

たまねぎ・じゃがいも（5〜6月）、
さつまいも（9〜10月）、だいこん・かぶ（11〜12月）は
収穫体験イベントを開催しています。

エコファームの
野菜

エコファームは
コープこうべグループの直営農場です。

エコファームは、自然のめぐみを土に還し、その土からまためぐみを受ける、めぐみが輪になってめぐり続けるコープこうべグループの直営農場です。組合員に一番近いフードプラン産地として、生協版GAPに基づき、持続可能な食べものづくりに取り組んでいます。

リサイクルたい肥を活用した土づくり

店舗から回収した食品残さなどを原料としたリサイクルたい肥を使用し、土づくりに取り組んでいます。

太陽熱を利用した消毒

夏場に太陽熱を利用して、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。

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。野菜の栽培と同時に年間で一般家庭の約25軒分の電気を発電しています。

温室効果ガス削減

農林水産省が実施する環境負荷低減の「見える化」で
エコファームのトマト・大根が星3つ★★★を取得

環境負荷低減の「見える化」とは、農産物の生産時に発生する温室効果ガス排出量の削減度を星★の数で表示する仕組みです。(★～★★★の3段階で評価)

1 持続可能な食料生産による豊かな食生活を守る　2 将来にわたり安心して暮らせる地球環境の保全

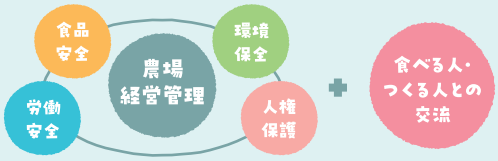
のため、温室効果ガス排出量の削減に取り組んだ農産物の証です。

coop KOBE フードプラン 食の未来を産地とともに

生協版GAPに取り組んでいます。

生協版GAPとは、「より良い農場づくり」のためのルールブックです。
詳しくはこちら

よい農場づくりのために大切にしていること



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、
皆さんのペースでお楽しみください！

イベント情報や各メニューの
詳細はWEBで！

お子様でも参加できる！

収穫体験・栽培体験

気軽に収穫を体験できるイベントと、植え付けから収穫までの栽培を体験できるイベントを用意しています。植え付け時期が近づくと、WEBサイトにて募集します。

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。

覗いてみよう!

エコファームMAP

Ecofarm Map

A 農園事務所 / 野菜直売所

エコファームで収穫された野菜をはじめ、リサイクルたい肥・農業資材なども販売しています。

交流室

机と椅子を完備した学習スペースです。収穫した野菜を使った調理などが可能なキッチンも併設しています。(有料:要事前予約)

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。

芝生広場 / 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。

B 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。

C 農業ハウス

ほうれん草、こまつなどの葉物野菜、トマトや青ねぎなどを栽培しています。

D 生産露地

たまねぎ・じゃがいも・さつまいも・だいこん・ブロッコリーなどを栽培しています。

E 体験農園

年間契約で区画を借りられる農園です。旬の野菜作りが体験できます。

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

コープこうべの100%子会社です。

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)

WEB https://www.coop-ecofarm.jp/

WEBサイト

Instagram

お車でお越しの場合

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

このパンフレットはレジ袋代金を利用しています。 2026年01月 2000