



お米の品質管理の取り組み

コープしがの産直米は、水田から泥水を流さないなど琵琶湖をはじめ環境に配慮して栽培され、パールライス滋賀からお届けしています。産直米「きぬひかり」「こしひかり」の安全安心について紹介します。

ポイント **1** 環境にやさしい



コープしがの産直米は、濁った水を川に流さずに、栽培しています。また、農薬と化学肥料を通常の5割以下に減らしており、滋賀県の「環境こだわり農産物」の認証を受けています。



ポイント **2** 精米工場の品質管理



検査室のようす
玄米から製品までの全工程を厳しく品質管理し、常に高品質の精米を生産しています。



色彩選別機
電子センサーで石や着色米などを選別します。



毎週いつでもご注文いただけます(このカタログの15ページをご覧ください)。※普通精米については、組合員担当者にお問い合わせください。

ポイント **3** 生協が安全確認を行っています

毎年、定期的に工場に出向き、品種ごとの分別管理が正しく行われているか、衛生基準をクリアしているかなどについて、チェックを行っています。

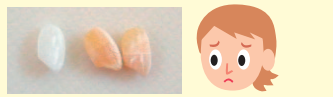
生産者との交流を大切にしています



コープしがと出荷元である農協と共同で、毎年、田植え・稲刈り体験を行い、組合員と生産者の交流をすすめています。



あるあるトラブル
オレンジ色のお米が混じていました。どうしてでしょうか。



米袋には破袋防止の空気穴が設けてあります。この穴から水がしみ込んでしまったことによってカびてしまったものです。水分に触れることのないようにしましょう。また、精米後は劣化が進むので、1ヶ月を目処に食べ切りましょう。