

2020年1月28日

持続可能な水産物の取り扱い拡大に向け、広島カキ漁業の改善を目指す 「広島カキ漁業改善プロジェクト」始動

～カキ類の漁業改善プロジェクトは国内初。瀬戸内海からサステナブルなカキ漁業の拡大を目指して～

日本生活協同組合連合会

日本生活協同組合連合会（略称：日本生協連、代表理事会長：本田英一）は、環境配慮食材の取り扱い拡大に向け、広島カキ漁業の改善を目指す4者協働の取り組み「広島カキ漁業改善プロジェクト」を2020年1月より始動しました。

コープ商品では、「CO・OP広島県産冷凍かき」や「CO・OP広島県産かきフライ」など、広島県産カキを使用した商品を多く取り扱っています。

日本生協連は、エシカル消費への取り組みの一環で、環境に配慮したサステナブルな漁業で獲られた原料を使用するMSC認証※商品の取り扱いを拡大しています。

※MSC（Marine Stewardship Council、海洋管理協議会）認証は、水産資源を枯渇させないよう、持続可能で環境に配慮した漁業とそうした漁業で獲られた水産製品の認証制度です。

本プロジェクトでは、コープ商品で使用する広島県産カキを育てる漁業者を対象に、2021年度中のMSC認証取得を目指し、カキ漁業の改善活動に取り組みます。この取り組みには、カキ商品の主力取引先である倉橋島海産株式会社、国内外の漁業や水産市場をより持続可能にするために活動している株式会社シーフードレガシー、漁業・養殖改善プロジェクトの実施などを通じて漁業や養殖業の持続可能性向上を支援する国際環境NGOオーシャン・アウトカムズと4者で協働して進めます。カキ類のMSC認証取得を目的とした漁業改善プロジェクトは、本プロジェクトが国内初となります。

日本生協連は、生産者や取引先などとの協力・協働を進め、水産資源や海洋環境の持続可能性を高めることを目指してまいります。

● 「広島カキ漁業改善プロジェクト」の概要

期 間：2020年1月～2021年1月



「広島カキ漁業改善プロジェクト」のイメージ

コープ商品で扱う広島県産カキを使用した商品の一例



CO・OP 広島県産冷凍かき大粒
CO・OP 倉橋島のかき屋さんがつくった広島県産かきフライ

＜お問い合わせ先＞

日本生協連広報部

TEL：03-5778-8106

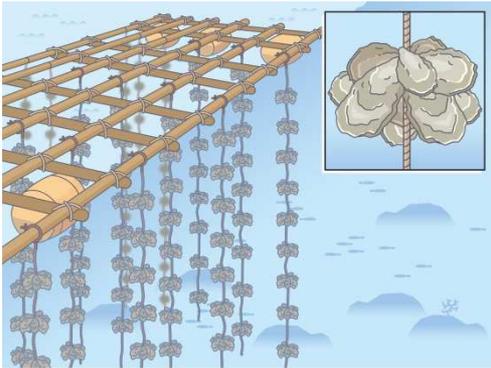


<参考資料>

● 「広島カキ漁業改善プロジェクト」について

日本国内のカキ生産量の6割を占める広島では、カキ漁業の大半が「いかだ垂下式養殖」と呼ばれる方法で行われており、カキの採取や成育に自然の海の恵みを利用しています。広島県のカキ生産の継続にとって、環境に配慮した漁業をすすめていくことが重要になります。

そのため、「広島カキ漁業改善プロジェクト」では、コープ商品で使用する広島県産カキを育てる5つの漁業者が、環境に配慮した漁業を行っていることを証明する「MSC認証」の取得を目指します。日本生協連は、倉橋島海産、シーフードレガシー、国際環境NGOオーシャン・アウトカムズと4者で協働し、MSC漁業規準に沿って、生息域の環境調査と漁場改善計画の作成、生態系管理方策の作成などをすすめます。



いかだ垂下式養殖イメージ図（農林水産省HPより引用）

いかだ垂下式養殖とは…

いかだ垂下式養殖とはいかだを海面に浮かべ、これに種がきの垂下連をつるして養殖する方法です。

● 海の資源を守る日本生協連の取り組み

日本生協連は、2018年6月、「コープSDGs行動宣言」を採択しました。そのうちの1つとして掲げられた「持続可能な生産と消費のために、商品とくらしのあり方を見直していきます」に基づく具体的な取り組みとして、水産部門のコープ商品における「MSC認証」と「ASC認証」の商品の配置をすすめています。また、サステナブル・シーフード(持続可能な水産物)の利用普及をすすめるため、生協組合員とのコミュニケーションに積極的に取り組んでいます。

