

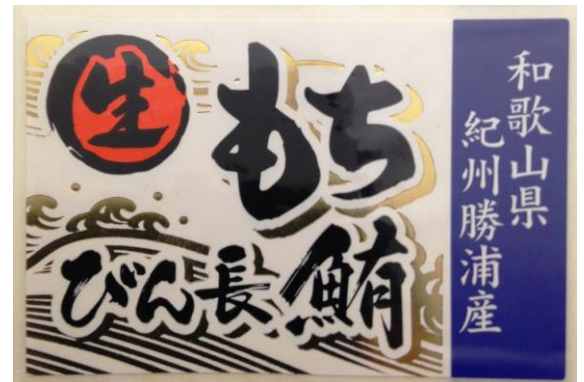
2017年11月16日

## 那智勝浦ビンチョウマグロ延縄 FIP

### 西友店舗で11月17日（金）から FIP 対象ビンチョウマグロの販売を開始

合同会社 西友は、「那智勝浦ビンチョウマグロ延縄 FIP（Fishery Improvement Project/漁業改善プロジェクト）」対象であるビンチョウマグロ「もちびんちょう®」を、11月17日（金）から通年※1で、関東の主要21店舗※2にて販売いたします。

今回販売する那智勝浦ビンチョウマグロ FIP「もちびんちょう®」は、近海延縄漁の最大産地である紀州勝浦港（和歌山県東牟婁郡那智勝浦町）で活け締めされた天然のマグロの中でも、1割前後の割合でしか出現しない希少価値の高いマグロです。身の粘りやもちもち感で赤身本来のおいしさを楽しめる「もちびんちょう®」を、通常の生マグロと変わらない価格でお買い求めいただけます。店頭では那智勝浦ビンチョウマグロ延縄 FIP 対象商品であることがわかるよう、ステッカーを貼付して販売いたします。



商品に貼付されるラベル

#### 【西友の販売店舗】（関東主要21店舗）

赤羽店、東陽町店、新小岩店、常盤平店、浦安店、行徳店、ひたち野うしく店、小手指店、福生店、成増店、ひばりヶ丘店、リヴィンオズ大泉店、リヴィン光が丘店、清瀬店、練馬店、荻窪店、リヴィン田無店、西荻窪店、大船店、リヴィンよこすか店、ザ・モールみずほ16店

#### ■「那智勝浦ビンチョウマグロ延縄 FIP」について

第78海王丸（大分船籍）、株式会社ヤマサ脇口水産、国際非営利機関オーシャン・アウトカムズによって発足された「那智勝浦ビンチョウマグロ延縄 FIP」は、2017年から2022年を活動期間とし、2012年MSC予備審査結果の再審査を元に特定された課題を解決する活動計画を作成し、公表、改善内容の実施、そして定期的な進捗状況の確認と調整及び報告を実行します。

本プロジェクトの拠点となる和歌山県那智勝浦町は、生鮮マグロ水揚げ日本一を誇る代表港の一つであり、マグロ資源は地域産業そして漁業者にとっての生命線でもあります。長年に渡りマグロ資源の変動を肌で感じている、延縄漁業を営む第78海王丸、そして流通を通じて漁獲量の変動を目の当たりにしてきた株式会社ヤマサ脇口水産は、地域社会への貢献も視野に入れ、今回、持続可能なビンチョウマグロ延縄漁業の実現に向けて漁業改善プロジェクト（FIP）を開始しました。グローバルで「持続可能な漁業」の実現に注力する米ウォルマート・ストアーズ・インクの子会社である合同会社西友は、株式会社シーフードレガシーの紹介を得て、同プロジェクトの対象となるビンチョウマグロを小売業としての特徴を生かし、販売面で支援していきます。

※1 通年で、水揚げ時（入荷時）に販売

※2 水揚げ量により、販売店舗が変更になることがあります

## 参画企業概要：

### ■ 第 78 海王丸

大分県漁業協同組合保戸島支所に所属する 19 トン延縄船。西田は 17 歳より漁師になり、以降約 40 年以上漁労長として延縄船を所有し、マグロを漁獲しています。マグロ資源の恩恵を頂きながら生活をする漁師として、マグロ資源の将来性や今できることを考え、今回漁業改善プロジェクトに取り組むこととなりました。

### ■ 株式会社ヤマサ脇口水産 [www.maguro-yamasa.com](http://www.maguro-yamasa.com)

生マグロ水揚げ高日本一を誇る和歌山県那智勝浦町で、創業明治 30 年より続くマグロ仲買業を営んでいます。天然マグロ資源と、独自開発の特殊冷凍技術により、生鮮マグロの美味しさの追求と流通・販売過程における資源の有効活用とロスの課題解決に挑戦しています。また廻船問屋事業を通して、マグロ船との密な情報交換・交流を行い、生産者と流通とをつなぐ役割を担っています。2012 年、那智勝浦町産マグロの MSC 予備審査を通過。2013 年、会社としての調達方針を発表し、持続可能な方法でない漁法や、違法操業船の漁獲によるマグロは調達しない旨を社内外に宣言。この度、大分県の第 78 海王丸、オーシャン・アウトカムズとの那智勝浦ビンチョウマグロ延縄漁業改善プロジェクトに調印し、MSC 認証の本審査通過に向けて取組みを行っていきます。

### ■ オーシャン・アウトカムズ (O2) [www.oceanoutcomes.org/jp/](http://www.oceanoutcomes.org/jp/)

地域コミュニティや漁業者、そして水産関連企業と協働し、次世代につながる豊富な水産資源と地域社会の繁栄を目標に活動します。漁業者が直面する課題やニーズを深く理解し、組織内の専門性の高い科学チームやその他利害関係者と連携し持続可能な漁業に一步步近づけるよう科学的な道筋を漁業関係者に提供し、各漁業が持続可能で環境に優しい漁業に近づけるようサポートします。そして地域経済性の向上も視野に流通や市場と連携体制を構築支援し、有益で地域に根付く解決策に尽力しています。

### ■ 株式会社シーフードレガシー [www.seafoodlegacy.com](http://www.seafoodlegacy.com)

海と人をつなぐ象徴である水産物（シーフード）を、豊かな状態で未来世代に継いでいきたい（レガシー）という想いのもと、社会・経済・環境におけるサステナビリティの実現のため、国内外の水産関連企業や NGO をサポートし、両者を戦略的にネットワークし、日本のビジネスに適した解決策を形にする、コンサルティング/プラットフォーム組織です。10 月 27 日には日経エコロジーと共に、第 3 回目となる日本最大級のサステナブル・シーフード・イベント「東京サステナブル・シーフード・シンポジウム：魚から考える日本の挑戦 2017」を開催しました。

### ■ 合同会社西友 [www.seiyu.co.jp](http://www.seiyu.co.jp)

西友は、ウォルマートのグローバルな方針に基づき、「持続可能な漁業」を始めとする環境問題や社会課題の解決に向けて多面的にサステナビリティ、社会貢献活動を展開しています。日本初の養殖漁業改善プロジェクト「宮城女川銀鮭養殖漁業改善プロジェクト(AIP)」や「那智勝浦ビンチョウ マグロ延縄漁業改善プロジェクト(FIP)」への支援に加え、「持続可能なパーム油のための円卓会議(RSPO)」に加入し、「みなさまのお墨付き」をはじめとするプライベートブランド商品に使用するパーム油を 100%持続可能なものに切り替えるなど、各活動を推進しています。