



2018年4月10日

日本初の養殖漁業改善プロジェクト「宮城女川銀鮭 AIP」 西友店舗で4月10日(火)から AIP 対象銀鮭の販売を開始

合同会社西友は、株式会社マルキン、一般社団法人フィッシャーマン・ジャパン、国際環境非営利機関オーシャン・アウトカムズが立ち上げた、日本初の養殖漁業改善プロジェクト『宮城女川銀鮭 AIP (Aquaculture Improvement Project / 養殖漁業改善プロジェクト)』対象である養殖の銀鮭を、旬の時期である4月10日(火)から夏頃まで、関東・東北エリアの主要58店舗※1にて販売いたします。西友は、株式会社シーフードレガシーの紹介を得て、2017年10月より同プロジェクトに参画し、調査等にかかる費用を助成してまいりました。今回は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 水揚げ量により、販売店舗が変更になることがあります

今回販売する銀鮭は、魚粉等魚由来の原料を使用した安全検査に合格した配合飼料を与え、養殖しています。その後も加工まで自社で一貫生産することで、トレーサビリティを確立した、安全・安心の商品です。

水揚げから1~2時間でお届けされるため鮮度がよく、環境に配慮した AIP 対象銀鮭を、通常の生銀鮭とほぼ変わらない価格で、お買い求めいただけます。店頭では「宮城女川銀鮭 AIP」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。



商品に貼付されるステッカー

【西友の販売店舗 全58店舗】

- 東京都： 赤羽店、阿佐ヶ谷店、大森店、荻窪店、リヴィンオズ大泉店、河辺店、吉祥寺店、清瀬店、国立店、三軒茶屋店、巢鴨店、調布店、東陽町店、リヴィン田無店、永山店、成増店、西荻窪店、練馬店、花小金井店、浜田山店、ひばりヶ丘店、福生店、リヴィン光が丘店、ザ・モールみずほ16店、町田店
- 神奈川県： 阿久和店、大船店、衣笠店、鶴見店、二宮店、平塚店、二俣川店、馬堀店、リヴィンよこすか店
- 埼玉県： 小手指店、新座店、東松山店
- 千葉県： 浦安店、新北習志野店、薬円台店
- 茨城県： ひたち野うしく店、守谷店
- 静岡県： 浜北店、富士青島店、富士今泉店
- 福島県： ザ・モール郡山店、保原店
- 宮城県： 五橋店、小田原店、上杉店、木町店、ザ・モール仙台長町店、太白店、高砂駅前店、燕沢店、富谷店、大和町店、吉岡店

■「宮城女川銀鮭 AIP」について

株式会社マルキン、一般社団法人フィッシャーマン・ジャパン、国際環境非営利機関オーシャン・アウトカムズが立ち上げた、「環境にやさしい責任のある漁業」を目指す日本初の養殖漁業改善プロジェクトです。生産者である株式会社マルキンは、オーシャン・アウトカムズのアドバイスを受けながら、2017年6月から2019年6月を活動期間とし、ASC 認証取得を目指します。なお、活動は第三者審査機関の審査で特定された銀鮭養殖における課題を解決するための計画を作成し公表、改善内容の実施と定期的なモニタリングを通じて計画の見直しと調整を実行します。

女川町で30年以上銀鮭養殖業を営むマルキンは、東日本大震災により養殖施設に大打撃を受けましたが、その後、創造的な地域経済の復興と持続可能な養殖業を視野に、世界に誇れる持続可能な銀鮭養殖業を目指し、本養殖漁業改善プロジェクト(AIP)を開始しました。

■参画企業概要

合同会社西友 www.seiyu.co.jp

親会社であるウォルマートが掲げる「Global Responsibility」というグローバルな取り組みのもと、社会課題や環境問題の解決に向けて、「機会創出(Opportunity)」「環境(Sustainability)」「地域社会(Community)」の3つを注力分野と定め、お客様やお取引先様、NGO や自治体の皆様と協力して、多面的にサステナビリティ・社会貢献活動を推進しています。「環境(Sustainability)」に関しては、「人々の暮らしと環境を持続させる商品を販売すること」を最終目標の一つとしており、『宮城女川銀鮭 AIP』への支援の他にも、「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。

株式会社シーフードレガシー 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。2018年11月1日には恒例となった年次ビジネスイベント「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 2018」を開催します。<http://ac.nikkeibp.co.jp/eco/1710seafood/>

株式会社マルキン www.kaki-marukin.com/

宮城県女川町にある銀鮭・カキ・ホタテなど地元養殖海産物を中心に扱う水産加工会社です。現代表取締役鈴木欣一郎が1977年に銀鮭養殖の事業化に初めて成功したのを起源に、当時より生産から加工まで一貫体制をとり、6次産業化を確立、2007年に法人化しました。2011年3月に発生した東日本大震災で加工場・養殖施設・船舶すべて流失しましたが、翌年には1工場と養殖施設を復旧し、再開。自社銀鮭「銀王」のブランド化を進め、創業当初からの「生産者の顔の見える流通」を具現化し、その取り組みは復興庁の被災企業による復興事業事例集でも紹介されています。日本の漁業をとりまく資源管理問題や漁業者の減少・高齢化といった環境の中で、持続可能性のある産業とすべく国際水準での改善に取り組んでいます。

フィッシャーマン・ジャパン fishermanjapan.com/

宮城県内の漁師・水産加工会社を中心となり結成した漁業団体です。漁業を、「カッコよくて、稼げて、革新的」の「新3K」に変え、次世代へと続く未来の水産業の形を提案する、若手漁師集団です。2024年までに三陸に多様な能力をもつ新しい職種「FISHERMAN」を1,000人増やすというビジョンを掲げ、新しい働き方の提案や業種を超えた関わりによって水産業に変革を起こすことを目指しています。

オーシャン・アウトカムズ 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ずつ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。