

文部科学記者会  
横浜市政記者会 同時発表

2022年5月6日  
横浜市立大学学生支援課  
横浜市立大学生生活協同組合

## 国内大学初！食堂で MSC/ASC CoC 認証メニュー 「サステナブル・シーフード」の提供を開始します ～学生による SDGs の取組「サスシープロジェクト」～

横浜市立大学金沢八景キャンパスの生協食堂では、国内の大学では初めてとなる MSC/ASC CoC 認証\*<sup>1</sup>に対応した「サステナブル・シーフード\*<sup>2</sup>」を使用したメニューの提供を開始します。

近年、地球温暖化による急激な水温上昇、過剰漁獲や違法漁業などにより、水産資源が減少しています。その課題に対し、SDGs に取り組む学生団体「TEHs」(テフズ)\*<sup>3</sup>の学生が、授業の中でサステナブル・シーフードの取組を学び、限りある水産資源を絶やさないために今自分たちにできることを考え、「サスシープロジェクト」を立ち上げました。

生協食堂と学生の取組により、学生が身近な学食でサステナブル・シーフードを「食べる」ことで、SDGs に対する理解を促進し、「海の豊かさを守ろう (ゴール 14)」の達成に貢献していきます。

生協食堂での提供は5月9日からスタートします。最初は毎月1週間限定で実施し、第1弾のメニューは、「サスシーミックスフライ丼」「サスシーちくわサラダ」です。



【サスシーミックスフライ丼】494円  
MSC 認証 白身魚フライ・いかリングフライ  
ASC 認証 えびフライ が入っています。



【サスシーちくわサラダ】118円  
MSC 認証 すけそうだらちくわ  
が入っています。

横浜市立大学生生活協同組合は、この企画を実現させるために生協食堂において認証水産物と非認証水産物を確実に分別するための管理を確立し、「株式会社 andBLUE」様の MSC/ASC CoC 認証のグループに加わりました。また、TEHs の企画検討においては、すでに社員食堂でサステナブル・シーフードを導入している「パナソニック ホールディングス

株式会社」様に、MSC/ASC 認証水産物の購入では、本学と包括的連携協定を締結している「イオン株式会社」様にご協力いただいています。

## 【TEHs メンバーからのコメント】

「総合講義（環境論入門）」の授業でサステナブル・シーフードの取組を学び、限りある水産資源を絶やさないために、今の私たちにできることを考えました。学食で、サステナブル・シーフードを提供することにより、本学での SDGs への貢献をさらに推進することができると、このサスシープロジェクトの企画検討をスタートさせました。

今後は、学食で安定した提供ができるよう、システムづくりに取り組み、学生に馴染みあるものにしていきます。また、本学の取組を起点にして、このプロジェクトを全国の大学に普及していきたいと考えています。

## <参考>

### \* 1 MSC/ASC CoC (Chain of Custody) 認証

加工、流通の過程で認証水産物と非認証水産物の混入を防ぎ、適切に管理することを目的とした認証。

### 【MSC 認証】

MSC (Marine Stewardship Council/海洋管理協議会) が管理・運営する持続可能で適切に管理された漁業に対する認証制度。



〔MSC 認証ラベル〕  
MSC-C-57334-175

### 【ASC 認証】

ASC (Aquaculture Stewardship Council/水産養殖管理協議会) が管理・運営する自然環境と地域社会に配慮した責任ある養殖業に対する認証制度。



〔ASC 認証ラベル〕  
ASC-C-02276-175

### \* 2 サステナブル・シーフード

水産資源や環境に配慮し適切に管理された MSC 認証を取得した漁業で獲られた水産物や、環境と社会への影響を最小限に抑えた ASC 認証を取得した養殖場で育てられた水産物のこと。

### \* 3 学生団体「TEHs」(テフズ)

「SDGs の達成に貢献したい」「横浜市立大学全体で SDGs に取り組める事業に挑戦したい」との強い想いで、2020 年に設立された学生団体。SNS での情報発信、学外イベントへの参加など、学内外での SDGs 認知度向上に取り組んでいる。

# Press Release



TEHs のメンバー

**SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS** 横浜市立大学は、様々な取り組みを通じてSDGsの達成を目指します。

