

おいしい魚を

これからもずっと

MSC認証の水産物をお届けしています



海から魚がいなくなっている？

私たちの食卓になじみの深いさばや鮭、えび。これまで当たり前前に食べてきた魚介類が、食べられなくなる日がやって来るかもしれません。

自然環境の変化や海水の汚染、そして世界の人口が増えたことで消費量が増えて獲り過ぎが進み、魚や貝などの水産資源が減ってきています。豊富に生息しているものはわずか11%。58%は漁獲量を増やす余力がなく、31%は獲り過ぎの状態です。

これからもおいしい魚を食べ続けるために

海の生き物は、卵を産んで増える量や、成長のスピードを考へて適切に獲れば、将来にわたっておいしく食べ続けることができます。

コープは10年後もその先も、日本の食を代表する魚を食べられる食卓を残したい」と考え、豊かな海を守り育てる漁業の取り組みを支援しています。その一つが、「MSC認証」マークのついた商品の取り扱いを増やすことです。

「MSC認証」とは？

天然の水産物に付くマークです



MSC (Marine Stewardship Council=海洋管理協議会)

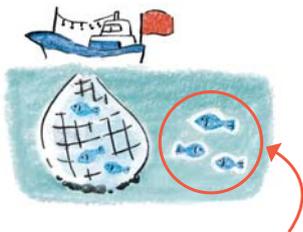
イギリスのロンドンに本部を置く国際的な非営利団体で、世界中の海から乱獲をなくし、すべての漁業が持続可能になっていくための活動をしています

世界の海では、さまざまな原因で魚介類が減少しています。コープは、これからもずっとおいしい魚を味わえるよう、「MSC認証」を受けた水産物の取り扱いを広げています。

世界の水産資源の状態



出典：FAO「世界漁業・養殖業水産白書2016年」より抜粋



例えば、魚をたくさん獲り過ぎず、適切な量を守って魚を残すことで、これからも漁業を長く続けることができます

MSC認証は、大切な資源である魚介類を枯渇させないよう、漁獲の量や時期、漁獲する魚の大きさを決め、持続可能な漁業に取り組んでいる証です。「海のエコラベル」とも呼ばれ、水産資源や海洋環境を守っているか、流通や加工過程で厳正に管理されているかがチェックされ、厳しい審査をパスしたもののだけが受けられる認証です。お買い物のときにこのマークのついた商品を選ぶ方が増えることで、適切に管理された漁業が世界に広がり、水産資源を守ることに繋がっていきます。

コープで取り扱っている MSC 認証商品の一例

co-op 骨取りさばのみぞれ煮

このマークが目印



co-op フィッシュソーセージ



骨取りたら切身



宅配の商品カタログ「VieNature (ヴィ・ナチュラル)」でもMSC認証商品を毎週取り扱っています

MSC 認証の仕組み

MSC 認証では、漁業の現場と水揚げした水産物の加工・流通の過程それぞれで厳しく審査が行われます。「産直 紋別育ちのほたて貝柱」を例に、認証の仕組みを紹介します。

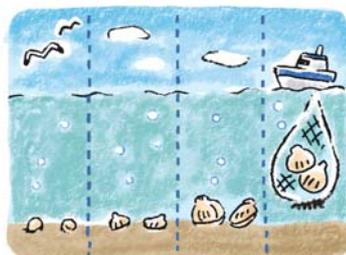
産直 紋別育ちのほたて貝柱

ほたて貝の生産地として名高い北海道・紋別漁業協同組合と、コープとの付き合いは約20年。「産直 紋別育ちのほたて貝柱」はシベリアの豊かな大地の栄養を流水が運び込むオホーツク海で元気に泳いで育ち、うまみがぎゅっと詰まって歯ごたえがあります。



① 水産資源や海洋環境を守っているか、審査・認証されます (MSC 漁業認証)

紋別のほたては1年間育てた稚貝を海に放し、海底でのびのび育てる地まき式。ほたてを守りながら育て、獲り過ぎを防ぐため、漁場を4区画に分け、決められた区域に稚貝をまきます。オホーツクの良質なプランクトンが豊富な海で4年間成長させてから水揚げします。



漁場を4区画に分け、毎年漁場を移動して資源を守っています



ほたての水揚げの様子

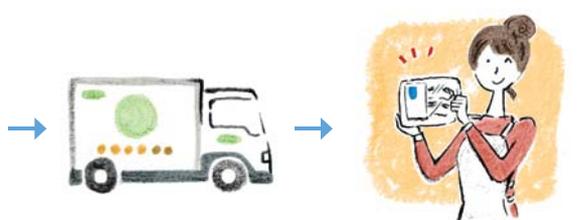
② 認証されていない漁業の

水産物が混ざらないよう流通・加工されているか、審査・認証されます (CoC 認証)

水揚げしたほたての量や貯蔵場所、加工して出荷する量を記録し、認証されていないものが混ざったり取り違えたりしないようにしています。水揚げから加工・流通まで、すべてが審査の対象になります。



水揚げされたほたては、港の目の前の工場へ運ばれ、すぐに加工へ。独自の「瞬間湯通し製法」で、へらを使わずスリとほたての身を殻から外します。身を傷つけないため、ほたて本来のうまみを逃しません



認証されていないものが混ざらないようお届けします

認証マークは水産資源をきちんと管理している証拠。マークが付いた商品を選ぶことで、持続可能な漁業を応援できます

「育てていく漁業」に取り組んでいます

紋別漁協では、ほたてを毎年獲り続けることができるよう、海を4区画に分け、毎年決められた区域で漁をしています。ブランド価値を上げてたくさんの方にご利用いただき、これからも持続可能な漁業を続けていくため、2017年にMSC認証を取得しました。年々、流れてくる流水の量や期間が短くなり、気候の変化が心配です。私たちは「獲るだけの漁業から育てていく漁業へ」をモットーに、私たちが守れる資源は大切に守っていかねばならないと考え、植樹活動にも取り組んでいます。

紋別のほたては、冷たいオホーツク海の中で育てた、身が引き締まっておいしいほたてです。ぜひご利用ください。



紋別漁業協同組合 製氷冷凍部長 川崎敦司さん



コープは、事業と活動を通して「持続可能な開発目標 (SDGs)」の実現に貢献します。今回の取り組みは、「目標14: 海の豊かさを守ろう」に関連します。