

『サステナブル・シーフード・ウィーク2018』に協賛しています
持続可能な水産資源の普及推進
 「MSC認証」商品26品目、「ASC認証」商品2品目の取り扱い

コープデリ生活協同組合連合会（略称:コープデリ連合会、本部:埼玉県さいたま市、理事長:土屋 敏夫）は、MSC（海洋管理協会：Marine Stewardship Council）日本事務所とASC(水産養殖管理協議会：Aquaculture Stewardship Council)ジャパンが共同で10月13日から21日に開催する『サステナブル・シーフード・ウィーク2018』（以下、SSW）に協賛しています。

コープデリ連合会では、限りある水産資源を守るために「MSC認証」「ASC認証」のCO・OP商品を、宅配サービスやコープデリグループ各会員生協の154店舗で販売しています。また、漁業・養殖業の持続可能性の現状やサステナブルなシーフード調達の意義についての講演会を職員・組合員向けに開催し、組織内での認知度向上にも取り組んでいます。

今後ともSSWへの協賛と共に、サステナブル・シーフードに対する理解を深め、持続可能な水産資源の普及推進に努めてまいります。

「サステナブル・シーフード・ウィーク」、主な取り扱い商品（一部）につきましては次ページをご参照ください。

サステナブル・シーフード・ウィーク



2017年度「MSC認証」商品、「ASC認証」商品 取り扱い状況

	品目数	供給高	2016年度比
<p>「MSC認証」商品</p> <p>水産資源を枯渇させないよう、漁獲量や漁法・漁の時期、生態系などに配慮した漁業でとられた水産製品です。</p> 	26	18.7億円	241.7%
<p>「ASC認証」商品</p> <p>環境と社会に配慮した責任ある養殖上で生産された水産製品です。</p> 	2	0.2億円	235.7%

《コープデリ生活協同組合連合会 概要》

- 【住 所】 埼玉県さいたま市南区根岸1-4-13
- 【理 事 長】 土屋 敏夫（つちや としお）
- 【会員生協】 コープみらい、いばらきコープ、とちぎコープ、コープぐんま、コープながの、コープにいがた、コープクルコ
- 【総事業高】 5,428億円（会員生協事業高計） ※2017年度
- 【組合員数】 491万人（会員生協組合員計） ※2018年9月20日
- 【ホームページ】 <http://www.coopnet.jp/>

■「サステナブル・シーフード・ウィーク」とは

「サステナブル・シーフード」とは、乱獲や自然を傷つけることがない方法で獲られた魚介類から作られた食べ物です。「サステナブル・シーフード・ウィーク」は、水産資源の利用を持続可能なものへ転換することで、豊かな海を将来の世代に引き継ぐことができるということを社会によびかけるためのキャンペーンです。海洋の環境や水産資源を守り持続可能な漁業で獲られた水産物の証である「海のエコラベル」、天然水産物の証である「MSC認証」と、責任ある養殖業で育てられた養殖水産物である「ASC認証」の2つの国際的な認証と水産ラベルについて、広く知っていただくことを目的としています。

持続可能な開発のための国際目標「SDGs」では、2030年までの達成を目指す17の項目があり、14番目の目標「海の豊かさを守ろう」では、水産資源の保全が謳われています。MSC・ASCのエコラベル認証制度は、この目標14の達成に最も有効な方法の一つとされています。

・『サステナブル・シーフード・ウィーク2018』について <http://sseafood.net/>

・コープデリ連合会 サステナブル・シーフードに関する取組み <http://sseafood.net/blog-entry-43.html>

－ 「MSC認証」「ASC認証」の主な取り扱い商品(一部) －



■産直 宮城県戸倉産かきで作ったかきフライ

商品概要：

ASC 認証を取得した宮城県戸倉産のかきをうす衣でサクッとジューシーに仕上げたかきフライです。(ASC認証商品)

規格：200g (8個入)

参考価格：498円 (税抜)

基本品温：冷凍



■骨取りさばの煮付け(しょうゆ)

商品概要：

脂のりのよいさばを、ベトナムで腹骨・小骨を取り、しょうがのきいたしょうゆベースのたれで煮付けました。(MSC認証商品)

規格：285g (2切×3袋)

参考価格：398円 (税抜)

基本品温：冷凍



店舗での「MSC認証」商品の取り扱い

※宅配と店舗で取り扱い品目は異なります。