

ニュースリリース

報道関係者各位

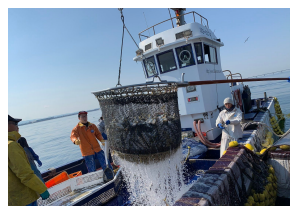
2019年10月28日

ジャパン・サステナブルシーフード・アワード実行委員会

第1回ジャパン・サステナブルシーフード・アワード ファイナリスト決定！チャンピオンは11月7日に発表

サステナブル・シーフード（持続可能な水産物）の普及や日本の水産業の持続可能性に貢献した人、組織、プロジェクトを讃える第1回「ジャパン・サステナブルシーフード・アワード」のファイナリストが選出されました。本アワードは、その取り組みを個人、一組織・団体で行った「イニシアチブ」部門、複数で行った「コラボレーション」部門より構成されます。各部門のチャンピオンは東京サステナブルシーフード・シンポジウム2019会期中（11月7日）に発表、副賞としてパタゴニアのオーガニック食品「パタゴニアプロビジョンズ」の詰め合わせが授与されます。

<<イニシアチブ部門>>



『江戸前』を『EDOMAE』へ

海光物産株式会社（株式会社大傳丸・有限会社中仙丸）

東京2020で自社ブランド『江戸前船橋瞬メすずき』を提供したいという思いから日本で初めて漁業改善プロジェクト（FIP）に取り組んでいます。MSC認証を取得し、江戸時代から日本の文化を作り社会を支えてきた「江戸前」を、世界に通用する「EDOMAE」として広めることを目標としています。



きじま「美味しい和食と豊かな海を、未来もずっと。」

株式会社キシマ

海の抱える課題に対して包括的にアプローチするため、和食レストランでは初めてMSC/ASC認証の水産物を導入しました。そのほかにも合成洗剤の撤廃や有機/自然栽培農産物とFSC認証の森林資源の利用など多岐にわたって取り組んでいます。現在はお弁当の包材の脱プラスチック化を進めています。



『日本初 社員食堂へのサステナブル・シーフードの継続導入』拡大推進プロジェクト ～社員食堂から、消費行動を変革し、SDGs達成に貢献～』

パナソニック株式会社

水産資源の状況やサステナブル・シーフードの認知向上のため、2018年に日本で初めてサステナブル・シーフードを社員食堂に導入しました。現在20拠点で月1回提供し、2020年には国内全拠点に広げられる予定です。e-Learningを活用した社内教育だけでなく講演等を通じて他企業にも導入を勧めています。



未利用魚はホントは美味しい魚と言わせたい！プロジェクト

四十八漁場（よんぱちぎょじょう）（株式会社エー・ピーカンパニー）

「居酒屋から漁業を創造する」を理念に、漁業・魚食文化・海洋資源それぞれの持続可能性を追求しながら、産地・漁師と直結し鮮魚を提供する居酒屋です。人気のある魚が極端に消費されるような“偏り”を均すためドンコなどの未利用魚や低利用魚を積極的に活用、これまでに2.6万人分提供しています。

<コラボレーション部門>



「インドネシア・スラウェシ島 エビ養殖業改善プロジェクト(AIP)」

日本生活協同組合連合会、WWFジャパン、PT. Bogatama Marinusa、WWFインドネシア

「生態系・生物多様性の保全」と「持続可能な地域住民の生計確立と水産物の生産・消費」を目標に2018年7月から3年間、ASC（水産養殖管理協議会）の基準に基づいてブラックタイガーの養殖業を持続可能にしていくプロジェクトです。マングローブの再生、水質調査などの手順書の作成や研修などを行なっています。(写真：WWFインドネシア提供)



社員食堂における日本初のBAP認証水産物の導入および社員への周知活動

株式会社日立製作所、西洋フード・コンパスグループ株式会社

日立製作所の池袋事業所の社食で、SDGs達成と「海を守る」ための社会貢献活動として、2018年11月から日本で初めてBAP認証を取得した水産物を使ったメニューの導入を開始しました。サステナブル・シーフードについての認知度向上のため社員向けの教育素材の開発や社外視察も受け入れています。



「Tカードみんなのソーシャルプロジェクト」五島の魚プロジェクト

株式会社Tポイント・ジャパン、長崎県五島市、株式会社浜口水産、株式会社津々浦々、森枝幹（シェフ）、T会員12名

都市圏に流通させにくい未利用魚を使った商品を利害関係の相反するステークホルダーと開発し、継続した「六次産業化」の成立に取り組んでいます。一般消費者やメディアとも連携してイベントやSNSを通じてサステナブルな漁業に関する問題提起と解決策としての未利用魚の魅力・活用を提案しています。



日本初の次世代トレーサビリティシステム構築プロジェクト

海光物産株式会社、株式会社大傳丸、有限会社中仙丸、株式会社ライトハウス

漁業者が操業中に合間を縫って手で記録している、資源管理に必要な漁獲データを効率よく収集するためのプラットフォームを開発しています。魚探やソナー、船上での作業状況等のデータをリアルタイムに収集、可視化するプラットフォームに漁獲記録機能を加え、2020年春を目指して開発を進めています。



各プロジェクトの詳細は公式サイトをご覧ください。

<https://sustainableseafoodnow.com/2019/award>

■本件に関するお問い合わせ

ジャパン・サステナブルシーフード・アワード実行委員会事務局

(株式会社シーフードレガシー内) (担当：山岡)

miki.yamaoka@seafoodlegacy.com または 03-6884-6496