



海光物産



2017年5月15日

日本初の漁業改善プロジェクト「東京湾スズキ漁 FIP」本格稼働
5月16日（火）から関東の西友店舗で FIP の『瞬々すずき』の初売りを開始

このたび、2016年11月から開始した日本初の漁業改善プロジェクト「東京湾スズキ漁 FIP」の対象である『瞬々すずき』を、通常のスズキの店頭価格と変わらないリーズナブルな価格で、5月16日（火）から10月末まで、関東の西友主要20店舗で販売します。

今回販売する東京湾スズキ FIP の『瞬々すずき』は、旬の時期である5月から10月の間のみ漁獲した、色・艶ともに上質なスズキに活々（血抜き）・神経抜きという手間を加えることで、鮮度と旨味を長く保ちます。時間の経過とともに変化する味わいを楽しむことができ、最初は歯ごたえと食感、次に魚本来の旨み、最後は熟成した旨味が味わえます。和・洋・中の様々な料理で楽しんでいただけます。



瞬々すずきの売り場イメージ

[西友 FIP『瞬々すずき』販売店舗]

東陽町店、新小岩店、リヴィン錦糸町店、常盤平店、浦安店、行徳店、ひたち野うしく店、赤羽店、小手指店、ザ・モールみずほ16店、福生店、ひばりヶ丘店、リヴィンオズ大泉店、リヴィン光が丘店、成増店、清瀬店、練馬店、荻窪店、リヴィン田無店、国立店

[<販売店舗の地図はこちら>](#)

FIPの取り組みについて

FIP (Fishery Improvement Project) とは、サステナビリティを担保する認証として国際的に最も認知されている海洋管理協議会 (MSC) 認証を目指し、生産者、流通業者、NGO などのステークホルダーが協力して、漁業の改善に取り組むグローバルプロジェクトです。第三者機関が審査を行い、課題を特定し、その課題を解決するための計画を生産者と協働作成して公表。定期的なモニタリングを通じて、計画の見直しと調整を行います。2014年には世界の漁業現場で84のFIP事業が実施され、FIP漁業は現在、世界の天然水産生産量の約10%を占めるまでに規模拡大を続けています¹。日本においては、2016年11月に海光物産株式会社(以下、海光物産)と国際環境 NGO オーシャン・アウトカムズ (以下、O2) が、株式会社シーフードレガシー(以下、シーフードレガシー)の紹介により合同会社西友の資金助成を受け、[東京湾のスズキ漁を初めて FIP として事業化しました](#)²。

¹ <http://speakingofseafood.org/wp-content/uploads/2016/08/Progress-towards-Sustainable-Seafood-June-2015.pdf>

² <http://www.oceanoutcomes.org/jp/news/tokyo-bay-fishery-improvement-launch/>

なおオリンピック・パラリンピックの2020年東京開催を控え、公益財団法人東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会が作成した「持続可能性に配慮した水産物調達基準」には、MSCなどの認証取得を目指し、透明性・客観性を持って進捗確認が可能な改善計画に基づく漁業・養殖業により漁獲または生産されることが、水産物調達基準の一要素として記載されています³。環境保全や資源の持続的利用は国際オリンピック委員会の基本政策であり、食材などの持続可能な調達は大会開催にあたり重要な要件となっています。

日本初 FIP の本格稼働

北米では大手小売企業 25 社が水産市場の 90%を占めるとの報告もある中、その約 3 分の 2 の企業が FIP に対し、積極的に支援することを公約しており、グローバルマーケットにおいて欠かすことのできないビジネス条件の一つとなっています。日本の小売企業による FIP 事業への参画や FIP 商品の販売は、今回の西友による取り組みが初となります。

これまで海光物産と O2 が中心となり、資源が過剰に漁獲されていないか把握する上で必要な資源豊度の評価に役立つ情報収集、絶滅危惧保護種の混獲モニタリング、より協働的で予防的な管理計画の摸索と策定などの改善計画を実施しています。これに今回西友による店舗販売が加わることは日本初 FIP の本格稼働を意味し、多くの消費者や他関連企業への情報発信としての意味合いも大きいものがあります。

今回の FIP 『瞬めすずき』販売に際しての各社・団体のコメントは以下のとおりです。

<海光物産のコメント>

「戦後の東京湾漁業の歴史は、正に埋め立てや開発との闘いの歴史と言っても過言ではありません。戦後復興の名のもとに、漁場を切り売りし、一度は死にかけた江戸前の海でしたが、そこに生きる漁師の伝統とプライドが今日までこの漁業を継続する原動力となっています。だがもはや東京湾漁業最後の至宝とも言うべきスズキ資源の豊度が、今後の東京湾漁業の命運を担っていると言わざるを得ません。従って、漁業者自らが積極的な資源豊度の評価に役立つ情報収集や関係各所と協力態勢を築き上げることが大変重要なことになってくると考えております」

<O2のコメント>

「同じ水産資源を活用し生業を立てている企業や漁業者が協働し、それぞれの役割でスズキ資源の持続可能性に向けて貢献する事はビジネスや地域コミュニティにとって、とても重要なことです。これを実現するには行政や各所研究機関、そしてその他漁業者や関係機関の協力が不可欠。連携をより高め、包括的な東京湾のスズキ資源の持続可能性を担保できるよう尽力していききたいと思います」

<西友のコメント>

「『東京湾スズキ漁 FIP』の立ち上げ後、スズキの旬を迎え、初売りに至ったことを大変うれしく思います。試験販売でお客様から定評をいただいた、海光物産様の品質の高い美味しい『瞬めすずき』の提供を通して、FIP のことを伝えていきたいと考えています。西友では、今後も引き続き、日本における FIP の支援を継続することで、環境に優しい持続可能な商品の提供を目指します」

<シーフードレガシーのコメント>

「水産資源の減少が国際問題となっている今日、魚介類が市民の日々の暮らしに欠かせない日本で、生産者や専門 NGO の責任ある取り組みを流通大手が長期的視野の元で活動資金助成及び需要拡大の両面でサポートする動きが出てきたことは、日本のサステナブル水産物の時代を大きく切り開く出来事です。これは国連が定める持続可能な開発目標 (SDGs) の目標 14 (海の豊かさを守る) の達成へ向けての具体的一歩でもあり、また

³ https://tokyo2020.jp/en/assets/news/data/20170324_EB_docs.pdf

2020 年東京五輪開催を機に日本社会が築くオリンピックレガシーにも大きく関わるものだと考えます。国内マーケットがイニシアチブを取り、問題解決に向けた非競争連携が一層活性化していく動きを歓迎します」

■ 海光物産株式会社：

海光物産は千葉県船橋市の卸売業者で、まき網漁業会社として法人登記している(株)大傳丸と(有)中仙丸がそれぞれ 50%ずつ出費して 1989 年 10 月に創業。(株)大傳丸と(有)中仙丸は、まき網船を 2 隻ずつ所有し、東京湾北部まき網事業協同組合の構成員です。また(株)大傳丸代表・大野和彦氏と(有)中仙丸代表・中村繁久氏は船橋市漁業協同組合の組合員でもあります。海光物産は、スズキの水揚げ高日本一を誇る船橋市で、4 分の 3 以上の取扱量を占めています。スズキの価値を最大限に引き出すため、厳選した旬のスズキを、血抜きと神経抜きを瞬時に行う「瞬メ」手法で旨みと鮮度を封じ込め、全国卸売市場だけでなく高級ホテル・レストランなどに出荷しています。瞬メしたスズキが 2015 年に、「江戸前船橋瞬メすずき」として「千葉ブランド水産物」に認定され、さらに 2016 年には「漁師が選んだ本当に美味しい魚」『全国 PRIDE FISH』にも選ばれています。
<http://www.daidenmaru.com>

■ 国際環境 NGO オーシャン・アウトカムズ：

O2 は、漁業の持続可能性の向上にむけて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。持続可能な漁業を目指す漁業関係者に対し、科学的なアドバイスや専門知識を提供することにより、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。また水産科学や漁業管理方策に関する高い専門性、水産関連ビジネスにおける豊富な経験、持続可能性を評価する国際的な基準の熟知、そして国際環境 NGO、水産科学者、水産関連企業とのネットワークを最大限に引き出し漁業の持続性向上に向けて協力します。
<http://www.oceanoutcomes.jp>

■ 合同会社西友：

西友は、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」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、今回の『東京湾スズキ FIP』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。なお西友の FIP 支援に関する取り組みはこちらでご覧いただけます。
<http://www.seiyu.co.jp/company/sustainability/product/>

■ 株式会社シーフードレガシー：

シーフードレガシーは、社会と海とのつながりを象徴する水産物（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、海の生態系、社会、ビジネスにおけるサステナビリティをデザインし、その実現のために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、多くの海外事例に学びつつ日本のビジネス・土着文化に語った解決策を形にするコンサルティングを行っています。
<http://www.seafoodlegacy.com/ja/>

【本件に関する各社問い合わせ先】

大野 和彦

代表取締役社長

海光物産株式会社

kaiko-yamato@mrj.biglobe.ne.jp

090-5418-1989

村上 春二

日本プログラムディレクター

オーシャン・アウトカムズ（O2）

shunji@oceanoutcomes.org

090-5927-5901

早川 愛

企業コミュニケーション部 広報室

合同会社西友

megumi_hayakawa@walmart.com

03-3598-7760

花岡 和佳男

代表取締役社長

株式会社シーフードレガシー

wakao.hanaoka@seafoodlegacy.com

080-5384-2920