

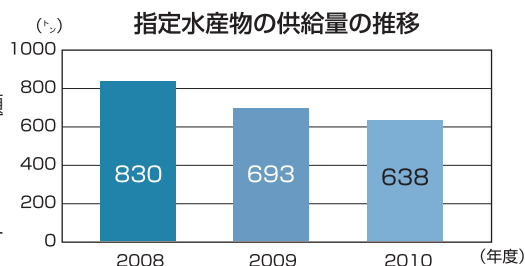
コープの産地指定 水産物

2010年度の取り組み

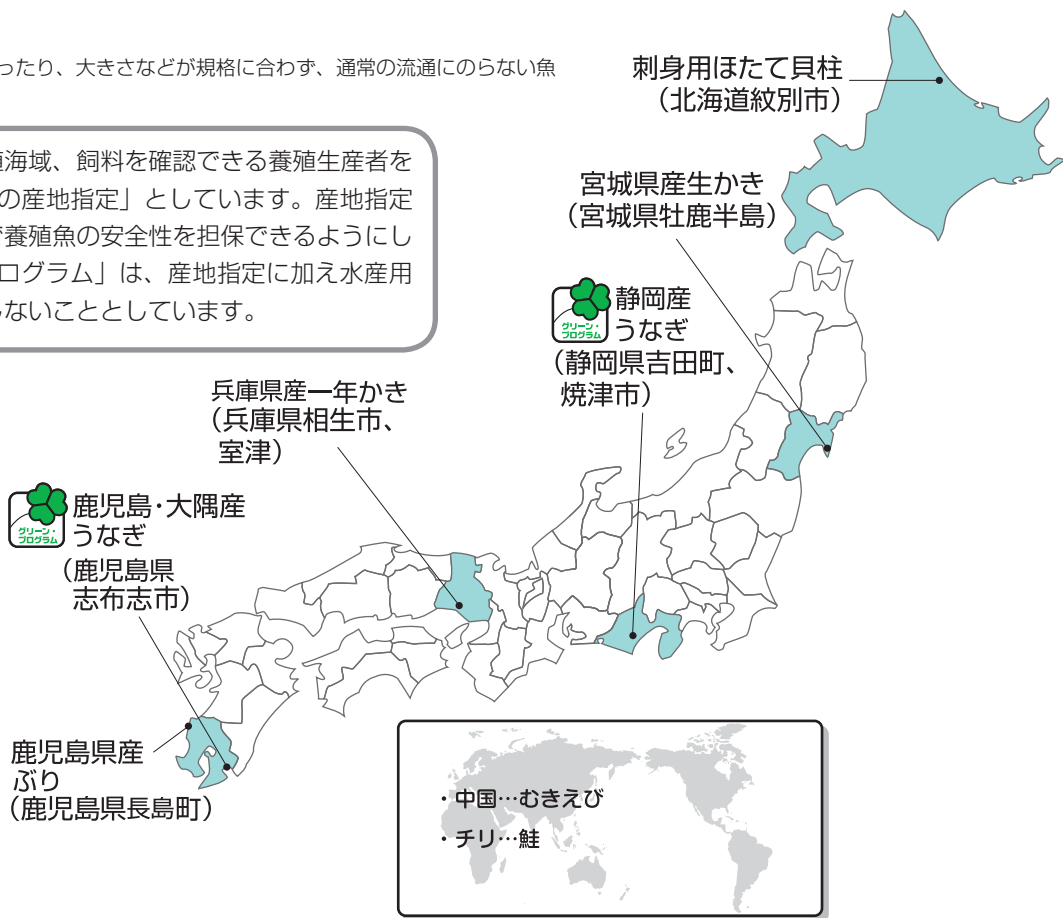
世界的な人口増加や魚を食べる食文化の広がりの中で、水産資源の減少が問題になっています。このような中で、魚をとり過ぎないことや取った魚を無駄なく利用することが大切になって来ています。コープは「食卓から海を守る」ため、MSC 認証品の購入や「地産地消」を呼びかけています。静岡県漁連と共同で、コープしずおかのお店に静岡県産品専用売場の常設を2010年9月から始めました。ここでは未利用魚*（ニギス・ユメカサゴなど）も積極的に扱っています。

2010年度のコープの産地指定水産物の供給金額は16.6億円でした。かきは低価格傾向が続き、産地指定品が減少しました。ぶりは赤潮の影響で供給数量が大きく落ち込みました。

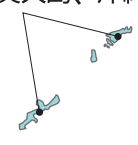
*未利用魚とは、漁獲量が少なかったり、大きさなどが規格に合わず、通常の流通にのらない魚



コープでは、生産者、養殖海域、飼料を確認できる養殖生産者を選定することで、「コープの産地指定」としています。産地指定品については、養殖過程で養殖魚の安全性を担保できるようにしています。「グリーン・プログラム」は、産地指定に加え水産用医薬品をできるだけ使用しないこととしています。



刺身用
本まぐろ
(奄美大島、沖縄)



チリ産塩銀鮭

鮭の養殖に最適な自然環境をもつ、南米チリのチロエ島近海で養殖されています。餌はチリ・ペルーなどの近海で漁獲されたアンチョビ・イワシ・サバ・マアジ・ホキなどをすりつぶしペレット状に加工。食べきれないエサが海底にたまり汚泥にならないよう水中カメラをイクス内に設置しエサの食べ具合を監視しています。

人気の秘密は程よい脂のり（脂質12～13%）と塩カドのないまろやかな味わいの沖縄のブランド塩「シママース」での調味です。

ウニマルク社が一貫管理

ふ化場（約6ヶ月間）

卵から約50日で幼魚がふ化、5ヶ月ほどで3～5g（メダカより大きいくらい）に。

淡水養殖（2～3ヶ月間）

約30g（20～25g）になるまで育てられます。

海水養殖（10～12ヶ月間）

2～2.5Kgになったら水揚げ

加工工場

活け締めしたあと血抜きし工場に運び、内臓処理などを行い急速凍結

日本へ 《日本国内メーカーで調味、コープの工場で切り身加工・包装》

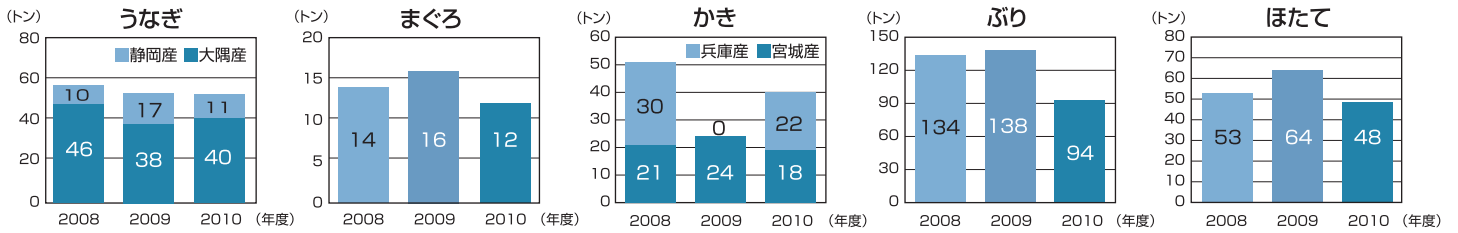


養殖場のある海



コープ職員の検査

供給量の推移



「グリーン・プログラム」、「コープの産地指定」水産物

商品名	産地	特徴	2010年供給量
グリーン・プログラム 静岡産うなぎ	静岡県吉田町、焼津市	地元の生産者（9名）と提携し、静岡うなぎ漁業協同組合で加工。包材に生産者番号と生産者名を印字。組合では独自の検査室で養殖池の水質分析を実施、水揚げ予定の1週間前にはサンプルうなぎの残留薬品や食味の検査を実施しています。	11トン（蒲焼）
グリーン・プログラム 鹿児島・大隅産うなぎ	鹿児島県志布志市	養殖から蒲焼まで一貫生産。1日2回の水質検査、コンピューターによる水質調査など、人の目と最新技術を組み合わせた24時間管理体制を実施。人が飲めるほどの水質の地下水を使用し、抗生物質、合成抗菌剤を一切使用せずに養殖しています。	40トン（蒲焼）
産地指定 オホーツク産 刺身用ほたて貝柱	北海道紋別市	オホーツク海の冷たい潮流で育ったほたて。瞬間湯通し製法で解凍時のドリップが少ないのが特徴です。	48トン
産地指定 宮城県産かき	宮城県牡鹿半島	宮城県でも最大の生産量を誇る中部海域の牡鹿半島周辺海域の生かき鮮度と美味しさを保つため塩分2%の充填水使用、トレーサビリティシステムで採取日、採取海岸、浜名、生産者、生産数量公開しています。	18トン（むき身）
産地指定 兵庫県産一年かき	兵庫県相生市、室津	千種川、損保川が流れ込む、相生、室津の清浄海域で豊富な植物プランクトンで育つ一年ものかき。養殖いかだの数を少なくし、のびのびした環境で大きく育ちます。	22トン
産地指定 刺身用本まぐろ	奄美大島、沖縄	本まぐろの稚魚を2～3年（約2.5年）かけて養殖。久根津湾に巨大なイケスを設置し、1イケス2000の低密度養殖。出荷まで合成抗菌剤、抗生物質は使用せずに養殖しています。	12トン（245本）
産地指定 鹿児島県産ぶり	鹿児島県長島町	餌に固形飼料（ペレット）を使用し、ほどよい脂のりと安定した品質を実現。「ぶり養殖管理基準書」による生産管理。長島町は大小の島々がつくる潮の流れや黒潮の関係で年間平均海水温19℃のぶり養殖に適した環境です。	94トン（ラウンド）
産地指定 チリ産塩銀鮭（甘口）	チリ	コープの指定する養殖会社で採卵・ふ化から養殖・加工まで一貫生産。年に1回以上、コープの職員が現地点検、さらに輸入時に日本国内での検査実施しています。	330トン
産地指定 むきえび	中国 海南高遠食品	指定した養殖場のバナメイえびを水揚げから加工・凍結まで一貫生産。産地一回凍結、ボイル後の殻むき処理で、えび本来のうまみを残しています。	63トン

森が海をそだてます

「石巻グリーングローブの会」は1999年から、豊かな海を育む広葉樹の植林活動を行っています。コープは、お買上げいただいた「宮城県産かき」1パックにつき1円を寄付し森づくりを応援しています。東日本大震災で、宮城県産かきの産地、石巻は大きな被害をうけました。一日も早い復興をお祈りいたします。



MSC マークは海のエコラベル

水産資源の保護や海洋環境保全に配慮した漁業によって漁獲された水産物につくマークです。コープのたらこや明太子についています。

