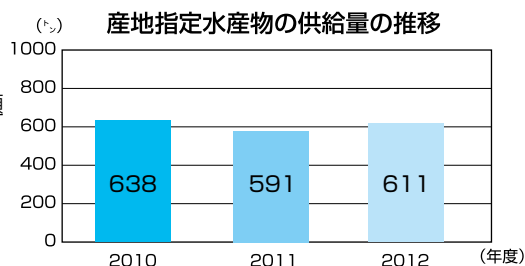


コープの産地指定 水産物

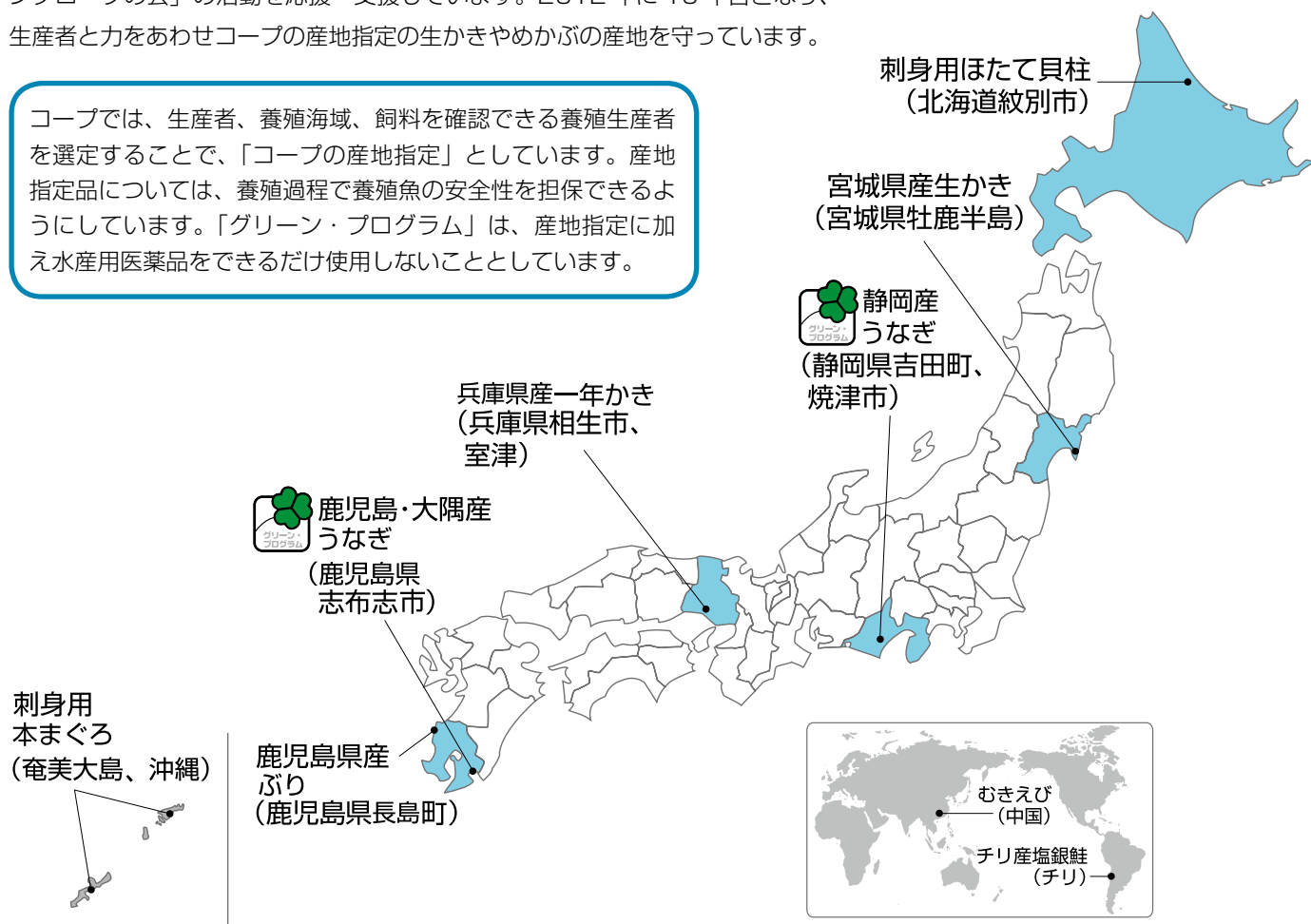
2012年度の取り組み

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。

また2011年3月11日の東日本大震災で甚大な被害をうけた宮城県石巻で、海のふるさとである森を守り、育てるため植林活動を続けている「石巻グリーングローブの会」の活動を応援・支援しています。2012年に10年目となり、生産者と力をあわせコープの産地指定の生きやめかぶの産地を守っています。



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。



グリーン・プログラムうなぎで温室効果ガスの量を算出

うなぎの飼育から蒲焼の消費・廃棄までの間に排出されるCO₂の値を算出するカーボンフットプリントの取り組みをすすめています

co-op グリーン・プログラム
静岡産 うなぎ長焼き (1尾)

カーボンフットプリント Carbon Footprint of Products

日本初 (水産加工食品) のCO₂見える化!

商品1パック当りのCO₂排出量を表示しています (稚魚の採取から、養殖、加工、消費までの合計)

5.89kg CO₂

CO₂の「見える化」カーボンフットプリント
http://www.cfp-japan.jp/
検証番号: CV-CM01-002

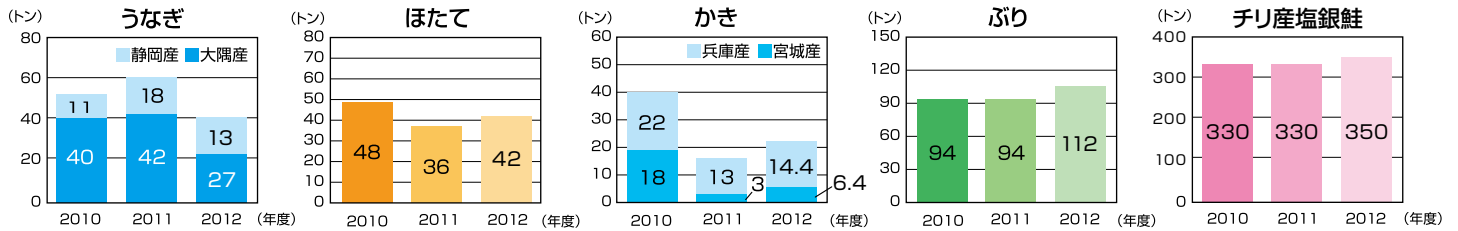
環境を考え、エコな暮らしを目指しましょう

CO₂の「見える化」カーボンフットプリント

段階	割合
つくる (生産)	10%
はこぶ (輸送)	10%
つかう・ずてる (消費)	80%

調理方法は電子レンジで600W・1分10秒加熱したものととして算出しています。

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	2012年度供給量(トン)
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。	13.0 (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。	27.0 (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。	42.0
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。	6.4 (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。	14.4
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。	112.0
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。	2.5 (74本)
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。	350.0
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。	44.1

海をよごさないよう育てています

CO・OPチリ産塩銀鮭のふ化場や淡水養殖場、加工工場で使った水は浄化してから排水。また養殖場で鮭が食べ残したエサが海底にたまり、汚泥になったり、鮭が病気になるのを防ぐため、過剰なエサを与えないよう配慮。2年使用したいけすは3ヶ月以上休ませ、海域が浄化されるのを待つなど工夫しています。



鮭の健康管理とエサの管理を毎日実施しています