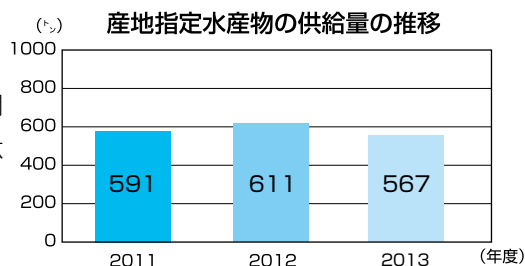


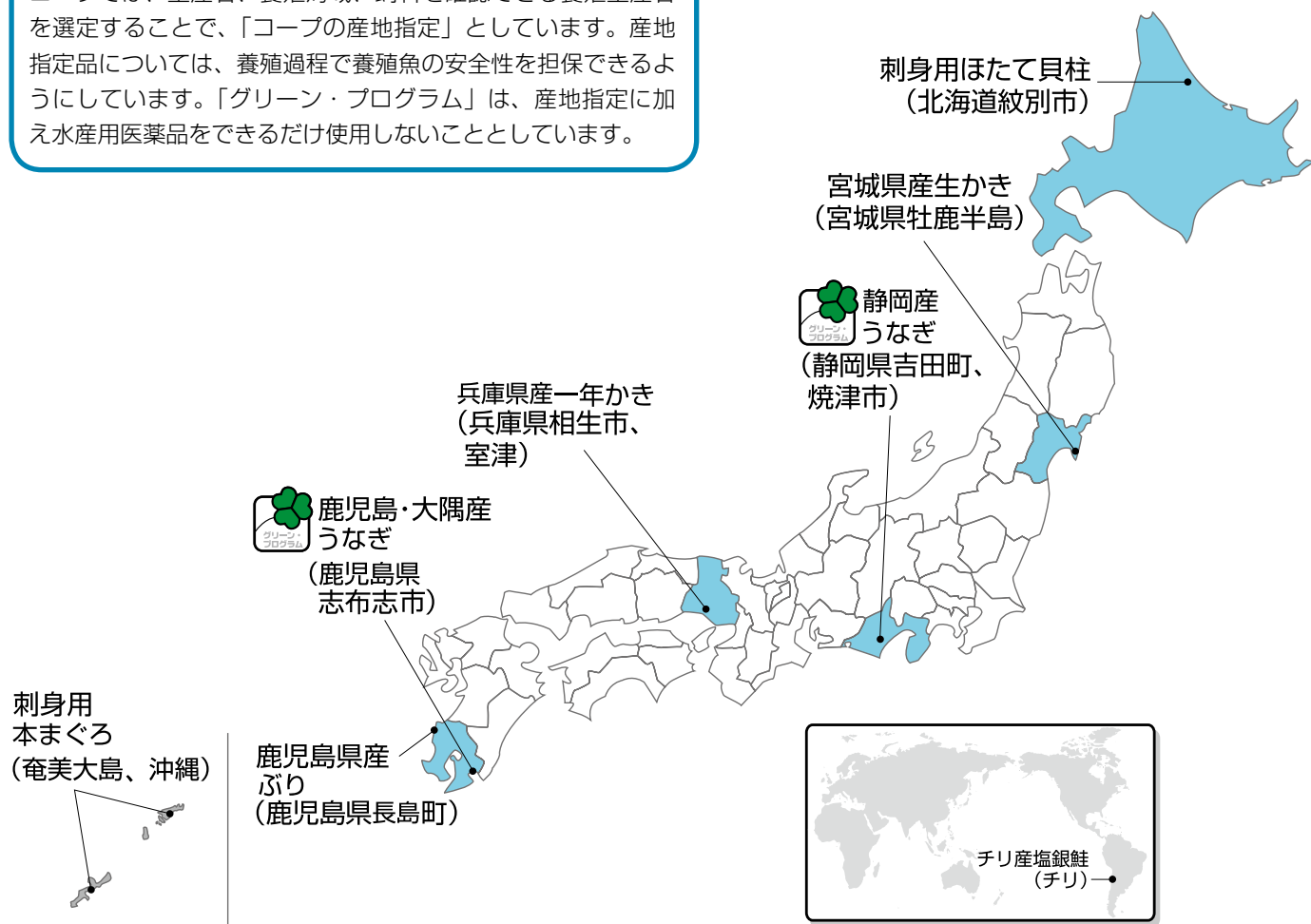
# コープの産地指定 水産物

## 2013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きています。コープは食卓から海を守るため、MSC 認証品の利用や地産地消を呼びかけています。



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。



## 東日本大震災 復興支援の取り組み

### 食べて応援しよう

コープの産地指定の生かきやめかぶの産地である宮城県石巻市は、東日本大震災で津波が押し寄せ大きな被害を受けました。生産者の皆さんと力をあわせ産地を守っています。

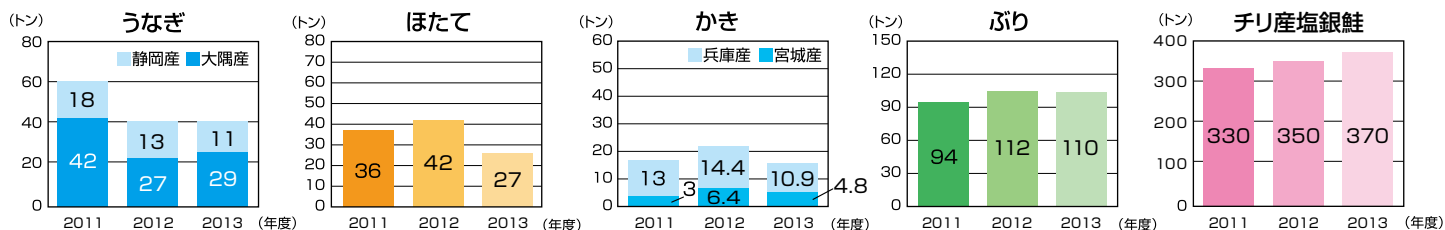


丸ほ 保原商店 社長 保原 敬明さん (右)



めかぶ製造工場

## 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	2013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味の検査を実施しています。	11.0 (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。	29.0 (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。	27.0
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。	4.8 (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。	10.9
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。	110.0
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。	3.8 (78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。	370.0

## 東日本大震災 復興支援の取り組み

### 「復興応援 試食販売会」開催

2014年4月26日～28日、CO・OP宮城県産めかぶ、岩手産わかめを製造する株式会社丸ほ保原商店（宮城県石巻市）を神奈川・静岡・山梨の店舗に招き、復興応援 試食販売会を開催しました。各店舗の鮮魚売場では、丸ほ保原商店の商品を中心に被災地で生産された商品の利用を呼びかけました。

