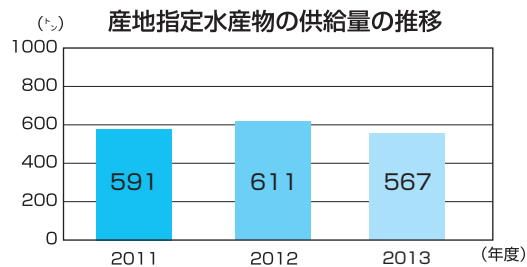


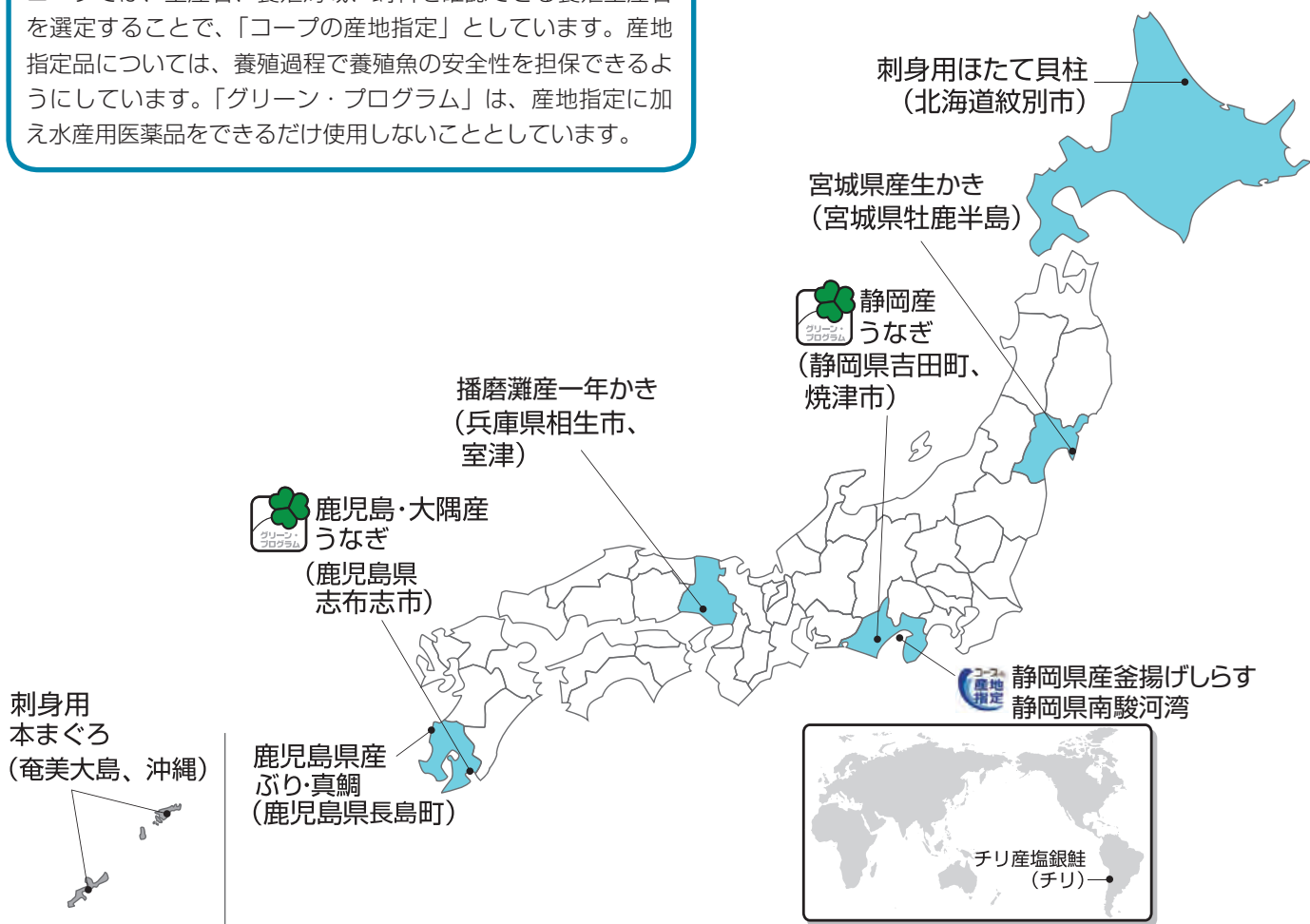
“コープの産地指定” 水産物

2014 年度の取り組み

水産資源の減少問題に対し、MSC 認証品を利用する取り組みを続けています。新しく産地指定鹿児島県産真鯛と静岡県産釜揚げしらすを開発しました。



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。



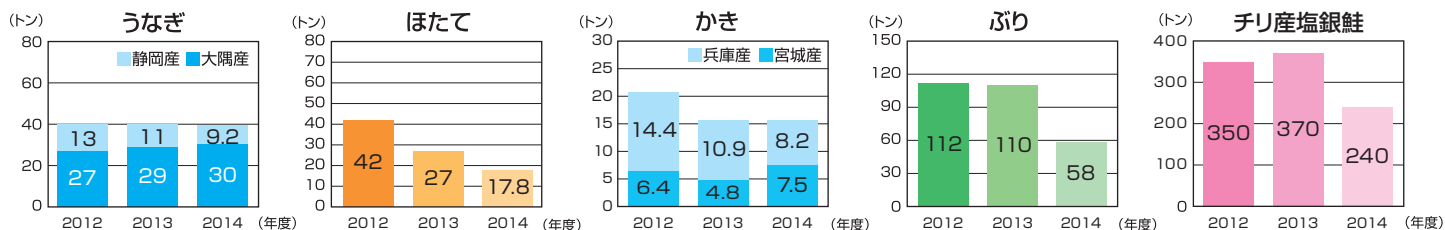
コープの産地指定 鹿児島県産真鯛を発売しました

脂がのった、ぷりっぷりの鯛

ユーコープと10年以上交流がある産地指定鹿児島県産ぶりと同じ産地で大切に育てています。水揚げ後はすぐに活け絞め。だから鮮度が違います。こだわりの餌を使用。しっかりと管理して育てています。



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	2014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。	9.2 (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。	30.0 (蒲焼)
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。	17.8
宮城県産生かき	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。	7.5 (むき身)
播磨灘産一年かき	兵庫県相生市、室津 岡山県瀬戸市虫明	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。	8.2
鹿児島産真鯛	鹿児島県	ユーコープと10年以上交流のある産地で、こだわりの餌で管理して育てています。水揚げはすぐに活け締め、だから鮮度が違います。	52.2
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。	58.0
静岡産釜揚げしらす	静岡県南駿河湾	漁獲後60分以内に港に着き、加工場まですぐの吉田港から主に原料を買い付けすることで、鮮度がよいしらすを仕入れ、釜ゆで時の塩分濃度を抑えて、しらす本来のおいしさを引き出す製法で作りました。	14.6
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。	2.8 (59本)
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。	240.0

地元静岡県産の「しらす」を、CO・OP商品として開発しました。

コープの産地指定 静岡県産釜揚げしらす

南駿河湾漁協での買付指定（主に静岡県吉田漁港）。漁港近くの工場を高鮮度のまま加工・出荷しています。

良い品質のものを選別し、塩分抑え、しらすのおいしさを引き出しています。

