

2014年3月6日
イオン株式会社

“ほたて”では日本初！ 海のエコラベル「MSC」認証を取得したほたてを348店舗で販売

イオンは3月6日（木）より、日本で初めて、“海のエコラベル”「MSC（海洋管理協議会）」（※）認証を取得したほたてを、北海道・本州・四国の総合スーパー「イオン」348店舗で販売します。



イオンは、環境に配慮した持続可能性という観点から、お客さまに継続的に安心して魚介類を召し上がっていただくための取り組みとして、2006年11月よりMSC認証（※）を取得した魚介類を販売しています。現在、MSC認証商品として、イオンのブランド「トップバリュ」のまだらやいくら醤油漬など日本国内最多の13魚種15品目を販売し、お客さまより高いご支持をいただいています。

北海道のほたては、1950年代に乱獲が原因で漁獲量は最盛期の1割程度の6,000トンにまで落ちこみました。こうした中、新しい稚貝の採取器の導入や稚貝の育成方法の確立など、北海道漁業協同組合連合会など生産者による懸命な努力の結果、2008年以降の漁獲量は40万トン前後で推移し、潤沢な供給と資源保全を両立するまでに回復しました。こうした取り組みが評価され、昨年5月には北海道漁業協同組合連合会がMSC認証を取得しました。

また、全国の総合スーパー「イオン」では、MSC認証商品が水揚げ後に非認証商品と混ざらずに正しく加工・流通されるためのライセンス「MSC-COC (Chain of Custody)」認証を取得しています。これにより、自社店舗で刺身などにパック加工してもMSC認証商品として販売することができ、お客さまにより一層新鮮な商品のご提供を実現しています。

イオンは、これからも持続可能性という観点から、お客さまに継続的に新鮮でおいしい魚介類をご提供できるよう様々な取り組みを進めてまいります。

【MSC認証 北海道産ほたて貝】概要】

1. 販売開始日：2014年3月6日（木）
2. 商品名：MSC認証北海道産ボイルほたて貝 100g 198円（税込み）
品揃えは今後順次拡大する予定です。
3. 取扱店舗：北海道・本州・四国の総合スーパー「イオン」348店舗
4. 商品の特徴：北海道のほたての2大産地である噴火湾とオホーツク海の2つの海域で漁獲しました。噴火湾産は、やわらかさと甘みが特長でバター焼きなどの料理に最適です。オホーツク海産は、身がしまっており歯ごたえの良さが特長で、刺身でお召し上がりいただくのがおすすめです。

※) MSC (Marine Stewardship Council : 海洋管理協議会)

MSCは、自然破壊につながる方法によらず、水産資源利用の持続性と環境保全に配慮した漁業に認証を与え、そこで漁獲された魚介原料のみを使用し、製品化されたものにMSCエコラベルを付ける取り組みを行なっている国際的な認証団体です。同団体は、各国で資源・環境配慮型の漁業を認証する認証機関を設定し、その機関が実際の現場で漁業の認証を行ないます。現在、魚の乱獲や枯渇が問題視される中、世界でMSCエコラベルが付いた製品が普及しはじめており、注目されています。

【イオン水産物調達方針について】

資源の枯渇防止と生物多様性保全の観点から、定期的リスク評価を行います。また、リスク低減のために、実行可能な対策を検討し、持続可能な水産物の調達に努めます。

水産物での具体的な取り組み事項

認証商品の販売

- ・持続可能な漁業の認証商品の積極的な販売。(天然魚の認証MSC、養殖魚の認証ASC)
- ・2014年に養殖魚のASC認証商品の販売を開始する。

トレーサビリティの確立

- ・トレーサビリティに関するイオンのマニュアルを作成し、管理を徹底する。

違法な取引の排除

- ・ワシントン条約の絶滅危惧種として取引制限のあるヨーロッパウナギに関しては、ワシントン条約付属書の規定を担保する確実な方法が見当たらないため、取り扱いを中止する。

定期的なリスク評価

- ・ワシントン条約の改定や、条約に影響のあるIUCNのレッドリスト等の改定の際には、リスクの再評価を行い、必要な対策を検討する。