

～生活クラブのサステイナブル^(※1)な取組み～

新ブランド「ファーマーズシュリンプ」誕生

- 産地の継続的生産・何世代にもわたる環境保全を願いブラックタイガーをブランディング
- より多くの方に愛されるエビを目指し、ロゴマークも作成

2018年11月19日(月)より

生活クラブ生協連合会(本社:東京都新宿区、以下生活クラブ)は、デビュー1周年を迎えた「ベトナム産粗放養殖ブラックタイガー」のブランディングを行い、名称変更および新たにロゴマークを作成。この度、サステイナブル^(※1)の観点から、より大勢の方に愛着を持って食べていただけるようお願いを込めた「ファーマーズシュリンプ」が誕生したことをお知らせいたします。



<新ロゴマーク>



<粗放養殖の池の前で ベトナム生産者と生活クラブ組合員>

エビは人気の高い水産品として、生活クラブで利用量の多い消費材^(※2)のひとつです。生活クラブでは、もともとインドネシア産の粗放養殖エビ「エコシュリンプ」だけを扱っていましたが、品質の高いエビを安定して供給し続けるためには、それだけでは十分な量を確保できない可能性があり、産地を複数化することが課題となっていました。その解決策として新たにベトナムの産地と提携し、環境に配慮した育て方による「粗放養殖^(※3)エビ」の共同購入を2017年11月から開始いたしました。

生活クラブでは、継続的に食べる人がいることで、産地における持続的生産を促し、何世代にもわたって地域の環境を守ることができると考えています。この度、「ベトナム産粗放養殖ブラックタイガー」がデビューして1周年を迎えたことをきっかけに、サステイナブル^(※1)の観点から、このエビをこれまで以上に大勢の人に愛着を持って食べていただけるようお願いを込めて「ファーマーズシュリンプ」と名称を変更。ロゴマークも作成し、ブランディングを行いました。

「ファーマーズシュリンプ」の名称には「ベトナム農民がのびのび育てあげたエビ」という意味が込められています。そして生産する人から加工する人まで、顔が直接見えるのが特徴の一つです。また、収穫後エビの品質を保つため、加工中の作業では低温に保ち、凍結を1回のみ限定するなど様々な工夫を行っています。そのため、エビ本来のうまみや食感をお楽しみいただけます。

生活クラブでは、今後も「毎日の暮らしを私らしく豊かにしたい」と思う方々をサポートし、安心・安全な食品で健康な食べ方をみなさまに提供していき、「サステイナブル^(※1)な生き方」を大切にしていまいります。

※1 サステイナブル: =持続可能な

※2 消費材: 安全・健康・環境を大事な価値とする独自の厳しい基準でつくられた、一般に「商品」と呼ばれるものを、生活クラブでは「消費材」と呼んでいます。

※3 粗放養殖(そほうようしょく)とは: エビの養殖に適した淡水と海水が混在した汽水域にある養殖池に稚エビ投入し、その後は自然の力にゆだねて養殖を行なう方法です。池に自生している水草から発生するプランクトンなどを餌にし、潮の満ち引きを利用してエビの生育に適した池の塩分濃度に調節するなどした自然に近い環境でエビを育てます。密集によるストレスもないため、抗生物質などの薬剤は不要。産地の環境に配慮した養殖方法です。

NEWS RELEASE

◇製品情報

生活クラブのサステイナブルな取組み「ファーマーズシュリンプ」について:

「ファーマーズシュリンプ」は、エビ本来の甘味を感じられ、しっかりとした身質が楽しめるベトナム産の粗放養殖エビです。品種はウシエビ(通称ブラックタイガー)です。継続的に食べる人がいることで、産地における持続的生産を促し、何世代にもわたって地域の環境を守ることに繋がると考え、より大勢に愛されるエビを目指しています。殻付きのものや下処理済のものなど、現在3種類の形態で

展開しています。収穫は気温の下がる夜9時以降に行ない、24時間以内に頭をとるなどの加工を行ないます。加工中はエビが4℃に保たれるよう、頻りに温度を計測。現地でバラ凍結させ、パック詰めして日本の消費者へ届けます。凍結は1回のみ。解凍・再凍結をしないため本来のおいしさが保たれています。

ロゴマークについて:

ファーマーズシュリンプのロゴマーク。マングローブの森に囲まれた養殖池をベースに、「プ」の字で養殖池から跳ねる元気なえびを表現しました。

- 品名: ファーマーズシュリンプ(L)200g
- 名称開始: 2018年11月19日(月) 配達開始分より
- 内容量: 200g(8~12尾)/(冷凍)
- 価格: 11月19~23日配達分のみ特別価格 895円(税抜き) 通常 940円(税抜き)
- 提携先: 株式会社 西日本ファーマーズユニオン
- ※エビフライや天ぷらに便利な「下処理済」と炒め物に便利な「むき身」も取り扱っています
- ※北海道・デポー(店舗)では扱っていません。

◇関連情報

生活クラブで取り組むもう一つの粗放養殖ブラックタイガー「エコシュリンプ」

生活クラブで取り扱う、インドネシア産の粗放養殖ブラックタイガーです。鮮度の良さと味わい深さから、取組開始以来20年以上、ずっと組合員から愛されてきたエビです。ファーマーズシュリンプ同様、産地で加工してすぐに凍結するので、鮮度が高く、エビ本来のおいしさを楽しむことができます。



<参考資料>

粗放養殖と大量生産の集約型養殖との比較

	粗放養殖 (自然の力にゆだねた養殖)	集約型養殖 (計画的に大量生産できる養殖)
エサ	養殖池に生息する水草やプランクトン	人工飼料
養殖池	マングローブに囲まれた汽水域のほぼ自然にできた池	コンクリート製が多い。
池の手入れなど	草刈りや池干し等の保全作業を行うことで持続的な養殖が可能。	寿命が10年程度と短く、池増設のための沿岸部のマングローブ林伐採等が問題に
養殖密度	3尾/m ² 程度	30~50尾/m ² 程度
薬剤の使用状況	不要	密飼いのため、抗生物質の使用が一般的
環境へ与える影響	環境に与える負荷が少ない。	養殖池からの薬剤が混じった排水による水質汚染等、周辺環境への負荷が大きい

サステイナブルなひと、

生活クラブ

NEWS RELEASE

◇生活クラブについて

生活クラブは生協の中のひとつです。今から約 50 年前、「まとめ買いして安く分け合おう」と、200 人あまりのお母さんたちが集まって牛乳の共同購入を始めたことからスタートしました。今日の生活クラブでも、既存の商品を購入するのではなく、自分達の生活に必要な品物を、自分たちが開発過程にかかわりながら生産者とともに、納得いくものをつくるという、徹底したものづくりの姿勢でとりにくんでいます。

生活することは、消費することです。”なにを”“どのように”消費するか、という選択は、そのまま、「どんな未来にしたいか」「次の世代へ何を手渡したいか」へとつながっていきます。私たちは、自然と共生し、食べ物(Food)、エネルギー(Energy)、福祉(Care)をできるかぎり自給・循環させる「サステイナブル(持続可能)な生き方」を選びます。いま生きるいのちと次世代のいのちを、おなじように大切に考えて、すべての活動を行います。

U R L: <http://www.seikatsuclub.coop>

生活クラブ申し込み URL: <https://welcome-seikatsuclub.coop/>

