

ニュースリリース

報道関係者各位

2019年11月12日

ジャパン・サステナブルシーフード・アワード実行委員会

第1回ジャパン・サステナブルシーフード・アワードチャンピオン決定！ サステナブルな日本の水産業をつくる3プロジェクト

サステナブル・シーフード（持続可能な水産物）の普及や日本の水産業の持続可能性に貢献した人、組織、プロジェクトを讃える第1回「ジャパン・サステナブルシーフード・アワード」のチャンピオンが、11月7日に開催された東京サステナブルシーフード・シンポジウム2019で発表されました。本アワードは、その取り組みを個人、一組織・団体で行った「イニシアチブ」部門、複数で行った「コラボレーション」部門より構成されます。

ファイナリストには各部門で4つのプロジェクトが選出されていました。ファイナリストには全員、琉球ガラスのトロフィーと協賛いただいたパタゴニア日本支社より、パタゴニア・プロビジョンズ・カンパイ・ギフトボックスを、チャンピオンにはさらに同社のパタゴニア・プロビジョンズ・ロング・ルート・クラフト・ビールを1ケース贈呈いたしました。

シーフードレガシーの花岡和佳男代表はアワードの設立趣旨を「日本でサステナブルシーフードの新しい取り組みが次々と始まっている。それらの取り組みを一層強化、活性化すること」と説明しました。また、授賞式のプレゼンターには、日本の水産業におけるサステナビリティの重要性を長年にわたり訴え広めてきた、豊洲マグロ仲卸「鈴与」3代目店主の生田與克氏をお迎えしました。生田氏は今回のようなアワードを開催することが夢だったと語り、喜びをにじませました。本アワードの受賞により、後続する取り組みが増え、日本の水産業がより持続可能になっていくことを審査員、事務局一同も心より期待しております。

<イニシアチブ部門>

『日本初 社員食堂へのサステナブル・シーフードの継続導入』拡大推進プロジェクト
～社員食堂から、消費行動を変革し、SDGs達成に貢献～』パナソニック株式会社

水産資源の状況やサステナブル・シーフードの認知向上のため、2018年に日本で初めてサステナブル・シーフードを社員食堂に導入しました。現在20拠点で月1回提供し、2020年には国内全拠点に広げられる予定です。e-Learningを活用した社内教育だけでなく講演等を通じて他企業にも導入を勧めています。

受賞理由：

業界の先駆けであった点、また給食サービス業界にCoC認証取得の流れを作ったイニシアチブである点が高く評価されました。大企業がかかえる従業員というバイイングパワーをうまく活用した取り組みであり、同様に漁業とは関係ない他の企業へノウハウを伝授するなど、活動の広がりも評価のポイントとなりました。今後提供頻度が上がり、社食にサステナブルシーフードを使うことが期待されます。



<コラボレーション部門>

「インドネシア・スラウェシ島 エビ養殖業改善プロジェクト(AIP)」



日本生活協同組合連合会、WWFジャパン、PT. Bogatama Marinusa、WWFインドネシア

「生態系・生物多様性の保全」と「持続可能な地域住民の生計確立と水産物の生産・消費」を目標に2018年7月から3年間、ASC（水産養殖管理協議会）の基準に基づいてブラックタイガーの養殖業を持続可能にしていくプロジェクトです。マングローブの再生、水質調査などの手順書の作成や研修などを行なっています。



受賞理由：養殖現場、環境NPO、流通企業が手を取り合い、消費者のサポートを得て作り上げた包括的なプロジェクトである点が高く評価されました。地域の環境・経済的サステナビリティ、日本の消費者への啓発と寄付金を通じた巻き込み、サプライチェーンの最上流から消費者までをつなげサステナビリティに配慮した食のサプライチェーン構築のお手本となる活動と言えます。

（上写真：WWFインドネシア提供）

日本初の次世代トレーサビリティシステム構築プロジェクト

海光物産株式会社、株式会社大傳丸、有限会社中仙丸、株式会社ライトハウス

漁業者が操業中に合間を縫って手で記録している、資源管理に必要な漁獲データを効率よく収集するためのプラットフォームを開発しています。魚探やソナー、船上での作業状況等のデータをリアルタイムに収集、可視化するプラットフォームに漁獲記録機能を加え、2020年春を目指して開発を進めています。



受賞理由：漁業の現場に根ざしたシステムづくりにより水産物のトレーサビリティの実現と漁業の透明性の向上、さらには今後の日本の水産業にとって必須である漁獲証明と資源調査に貢献する取り組みである点が高く評価されました。技術的にも金銭的にも確立の難しいトレーサビリティを志ある漁業者と先端ITのコラボレーションで解決を目指している点、そして導入者も増えインパクトも現れつつある点に今後の広がりにも期待がもてます。



その他のファイナリスト

イニシアチブ部門

- 『江戸前』を『EDOMAE』へ（海光物産株式会社（株式会社大傳丸・有限会社中仙丸））
- きじま「美味しい和食と豊かな海を、未来もずっと。」（株式会社キシマ）
- 未利用魚はホントは美味しい魚と言わせたい！プロジェクト（四十八漁場（よんぱちぎょじょう）（株式会社エー・ピーカンパニー））

コラボレーション部門

- 社員食堂における日本初のBAP認証水産物の導入および社員への周知活動（株式会社日立製作所、西洋フード・コンパスグループ株式会社）
- 「Tカードみんなのソーシャルプロジェクト」五島の魚プロジェクト（株式会社Tポイント・ジャパン、長崎県五島市、株式会社浜口水産、株式会社津々浦々、森枝幹（シェフ）、T会員12名）

各プロジェクトの詳細は公式サイトをご覧ください。

<https://sustainableseafoodnow.com/2019/award>



■本件に関するお問い合わせ

ジャパン・サステナブルシーフード・アワード実行委員会事務局

（株式会社シーフードレガシー内）（担当：山岡） miki.yamaoka@seafoodlegacy.com または 03-6884-6496