

## 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)」



